

HERZLICHEN GLÜCKWUNCH ZU IHREM NEUEN 17" PIZZAOFEN



GEBRAUCHSANWEISUNG



cozze®

GAS-PIZZAOFEN

DE – BENUTZERHANDBUCH

WARNUNG! AUS SICHERHEITSGRÜNDEN NUR IM FREIEN VERWENDEN!

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

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

Hinweise für den Benutzer:

NUR IM FREIEN VERWENDEN.


LESEN SIE DIE GEBRAUCHSANWEISUNG, BEVOR SIE DAS GERÄT VERWENDEN.

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

BEWEGEN SIE DAS GERÄT NICHT WÄHREND DES GEBRAUCHS.

HEBEN SIE DIE GEBRAUCHSANWEISUNG ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF.

TECHNISCHE DATEN

Modell Nr.:	90427 (CG-PZ03A-3-BK)				Pin-Nr.:
Bezeichnung	Gas-Pizzaofen				2531DO-0030
Bestimmungsland	Kategorien	Gasart	Drücke (mbar)	Injektorgroße (mm) / Injektor-kennzeichnung	Brennwert (Hs)
AT, DE, SK, CH, LU	I3 B/P(50)	Butan/Propan/ Flüssiggas- gemische	50	1,05	6,0 kW (437 g/H)

Hersteller: Millarco International A/S

Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Dänemark

WICHTIGER HINWEIS:

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

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

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

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

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

Werkseitig versiegelte Bauteile dürfen vom Benutzer nicht manipuliert werden.

HINWEISE FÜR DEN VERBRAUCHER: Zum späteren Nachschlagen aufbewahren.



GEBRAUCH UND EIGENSCHAFTEN

Der Pizzaofen ist sicher und einfach in der Bedienung. Als Gase sind Butan bei 50 mbar vorgesehen. Bitte stellen Sie sicher, dass Sie Ihren Pizzaofen nur mit dem richtigen Druck benutzen, für den das Gerät ausgelegt ist.

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

Es empfiehlt sich, vor dem Pizzabacken den Pizzastein vorzuheizen.

Verwenden Sie den Pizzastein NICHT über offener Flamme.

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

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

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

Kühlen Sie den heißen Stein NICHT mit Wasser ab.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Freien bestimmt.

Nehmen Sie keine Eingriffe am Gerät vor.

Das Gerät darf während des Betriebs nicht bewegt werden.

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

Drehen Sie nach Gebrauch des Pizzaofens die Gasflasche zu.

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

Jeder unbefugte Eingriff am Gerät führt zum Erlöschen der Garantie.

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

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

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

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

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

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

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

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

EINLEGEN UND WECHSELN DER BATTERIE

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

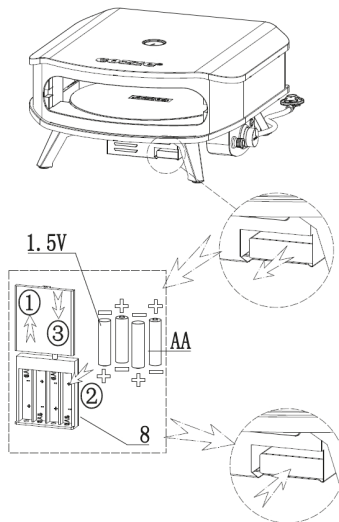
Legen Sie die 1,5-V-AA-Batterie ein oder tauschen Sie sie aus und schrauben Sie den Zündknopf wieder fest.

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

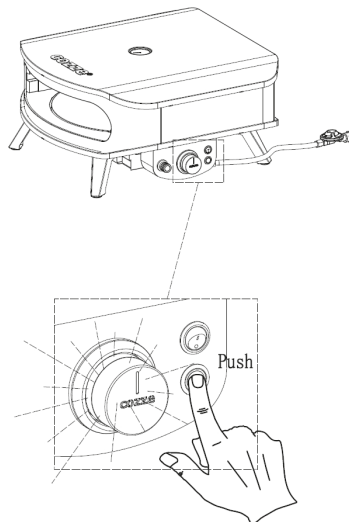


LED-LICHT

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

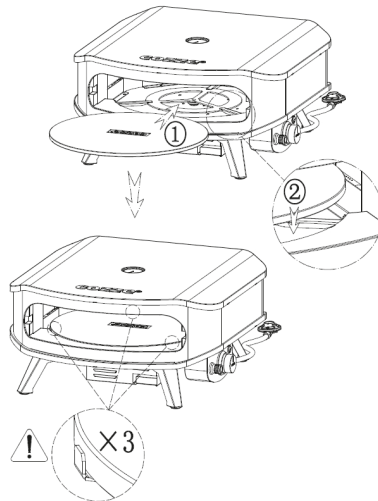


SCHRITT 2: Stellen Sie nach dem Einlegen der Batterien sicher, dass sich der Bedienknopf in der Position „OFF“ befindet, drücken Sie den Starter, um das LED-Licht einzuschalten, das LED-Licht zeigt weiße Farbe, drehen Sie den Bedienknopf gegen den Uhrzeigersinn, das LED-Licht wechselt zu rot. Denken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

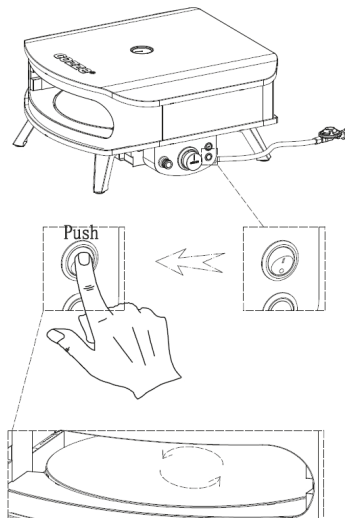


DREHMOTOR

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



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



GEBRAUCH

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

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

ZÜNDEN DES PIZZAOFENS

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

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

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

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

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

Lagern Sie das Gerät an einem sauberen, trockenen Ort.

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

ANSCHLUSS DER GASFLASCHE AN DAS GERÄT

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

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

DICHTIGKEITSPRÜFUNG

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

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

Schließen Sie die Gasflasche an und öffnen Sie den Regler.

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

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

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

Schließen Sie im Falle einer Undichtigkeit die Gasflasche.

REGLER UND SCHLAUCH

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

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

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

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

Der Schlauch muss der Norm EN16436 entsprechen.

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

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

Der Schlauch darf keinesfalls mit dem Pizzaofen in Berührung kommen.

Der Pizzaofen kann mit einem Gasschlauch mit ¼"-Gewinde oder einem Gasschlauch mit Nippel und Schlauchklemme verwendet werden.

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

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

AUFBEWAHRUNG DES GERÄTS

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

GASFLASCHE

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

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

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



REINIGUNG UND PFLEGE

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

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

REINIGUNG

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

AUSSENFLÄCHE

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

KUNSTSTOFFOBERFLÄCHEN

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

PIZZASTEIN

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

DIE BESTEN PIZZAS WERDEN IN EINEM COZZE-PIZZAOFEN GEBACKEN

Für beste Ergebnisse benötigen Sie einen guten Teig und einen sehr heißen Pizzaofen, am besten um die 400 °C. Kurz gesagt, der Pizzaofen muss SEHR heiß sein, denn die hohe Temperatur macht die Pizza knusprig und luftig.

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

Was zu tun ist:

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

Überprüfen Sie, ob alle drei gezündet sind.

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

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

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

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

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

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

Bis die Pizza knusprig und der Käse geschmolzen ist.

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

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

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

Genießen Sie Ihren Pizzaofen und guten Appetit!

GARANTIE

Die Garantie von Cozze umfasst Folgendes:

2 Jahre Garantie

- Gasbrenner.
- Flammschutzmittel, schützen Brenner.
- Grillroste

Hinweis: Auf Kunststoffteile gibt es keine Garantie

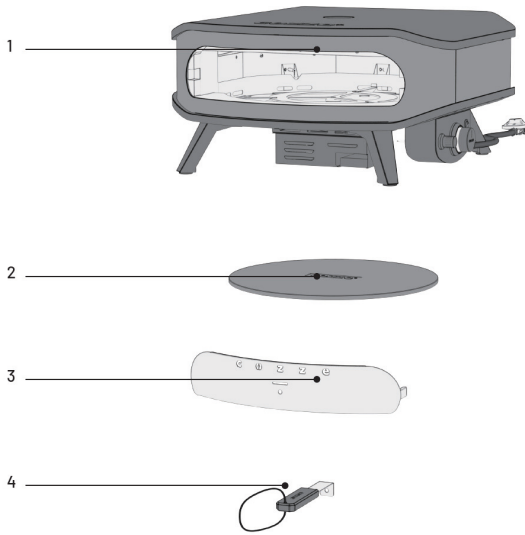
Die oben genannte Garantie unterliegt den folgenden Bedingungen:

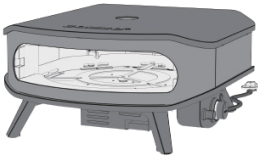
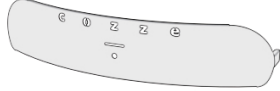

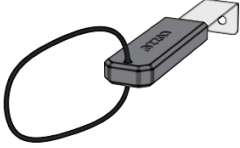
- Das Cozze-Produkt wird gemäß den Anweisungen in der Gebrauchsanweisung verwendet.
- Es wurde gemäß den Anweisungen ordnungsgemäß zusammengesetzt.
- Es wird gewartet und häufig gereinigt.
- Es wird mit einer Abdeckung abgedeckt aufbewahrt, wenn der Ofen nicht verwendet wird.
- Cozze-Winteraufbewahrung: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

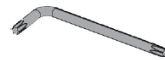
Reinigung:

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

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

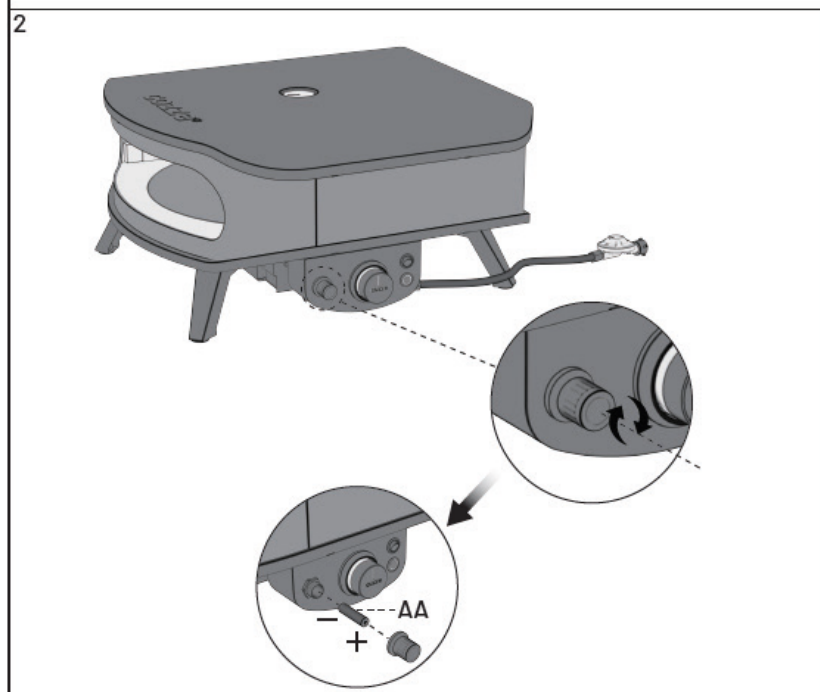
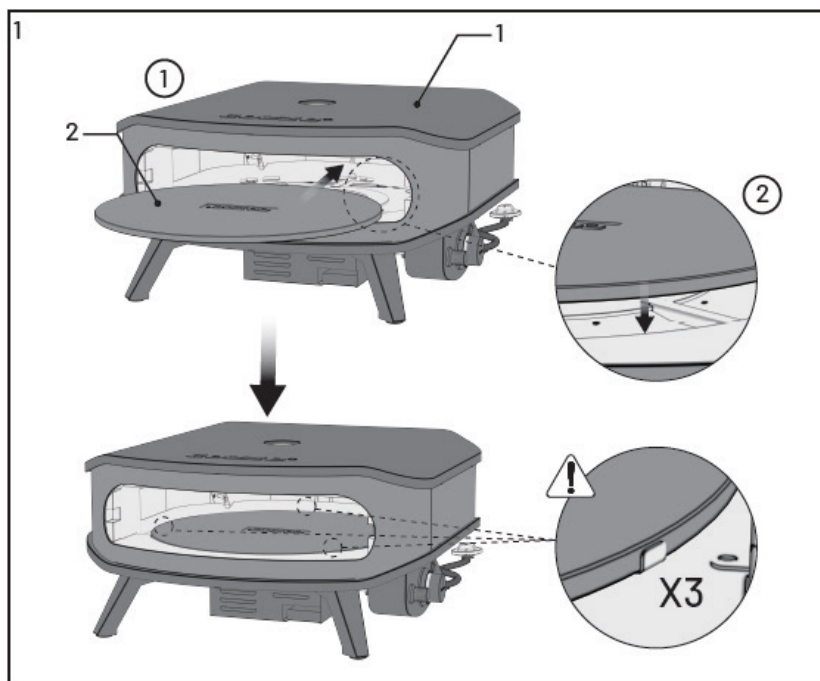


1		1pc.	3		1pc.
2		1pc.	4		1pc.

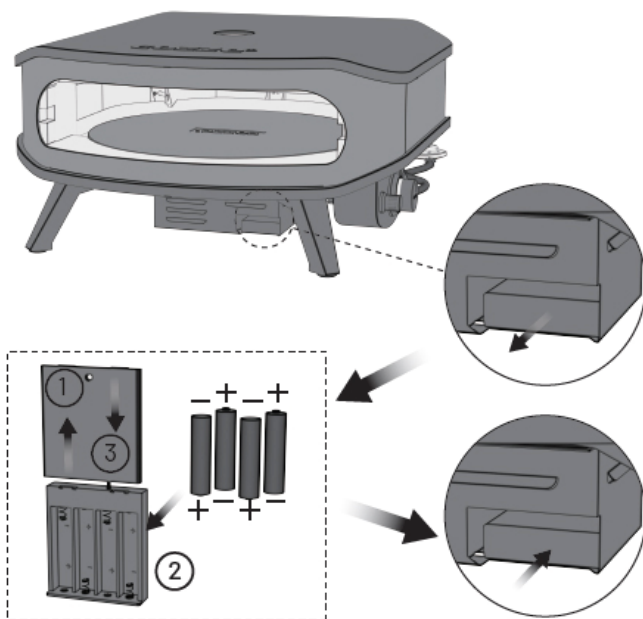


+

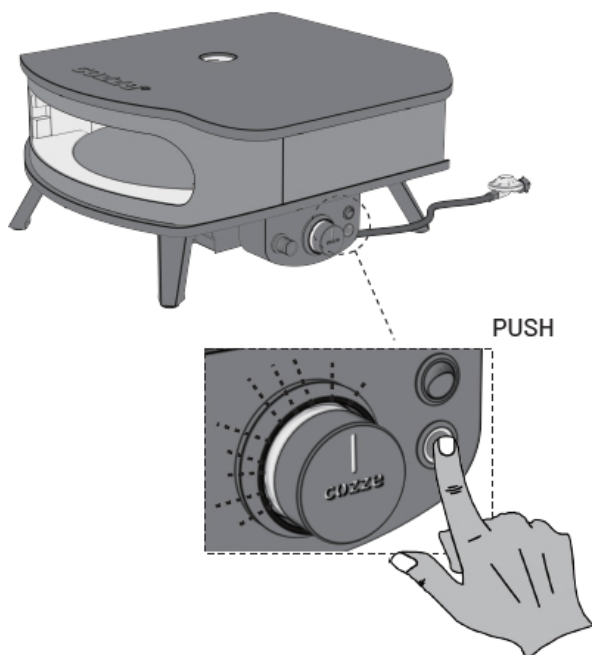




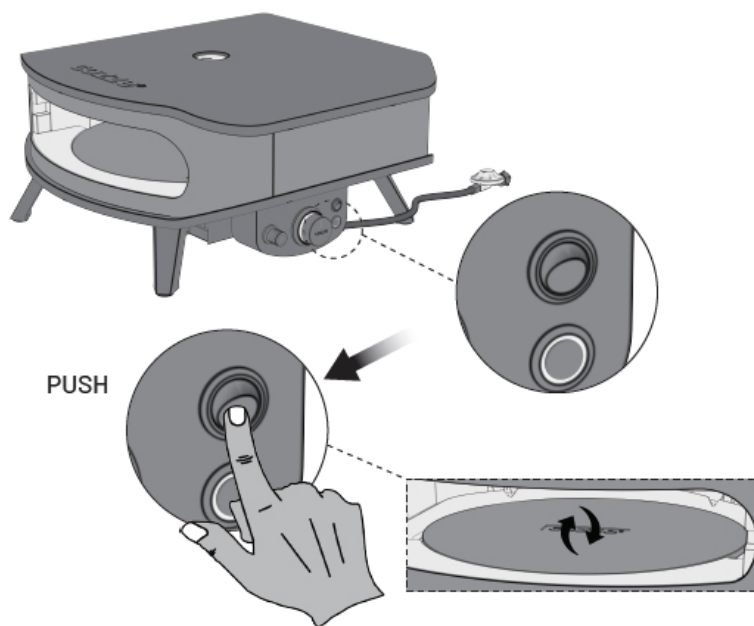
3



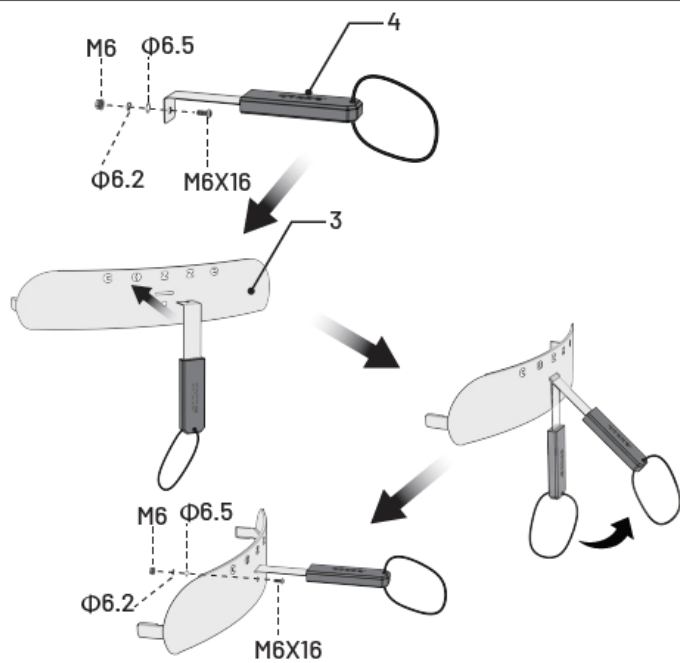
4



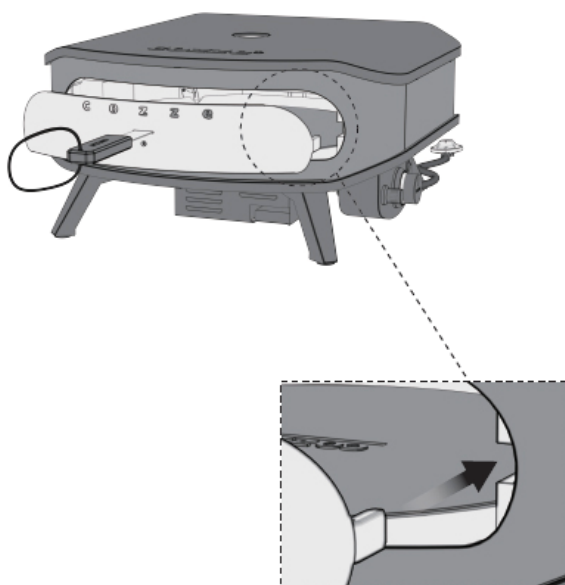
5



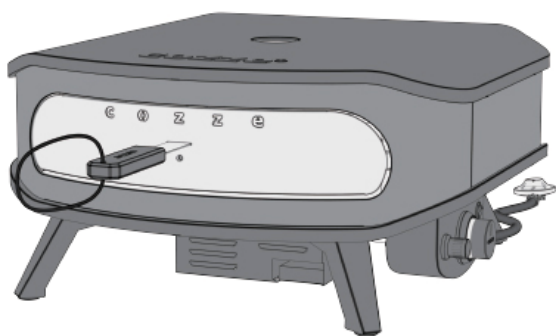
6



7

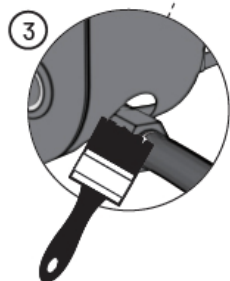
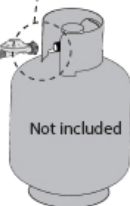
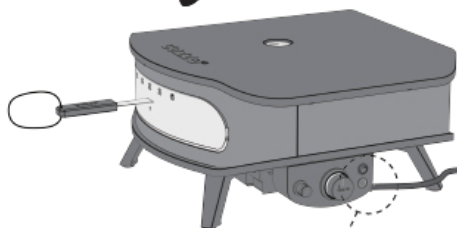
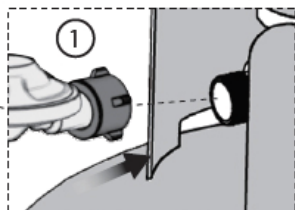
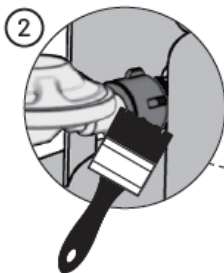


8



OK

9



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-intyg om överensstämmelse.** Deklarerar följande överensstämmelse i enlighet med EU-direktiv och standarder för artikel: **NO: CE-samsvarserklæring.** Erklærer følgende samsvar i henhold til EU-direktiver og standarder for artikkel: **FI: CE-vaatimustenmukaisuusvakuutus.** Vakuuttaa seuraavan tuotteen EU-direktiivin ja -standardien mukaisuuden: **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: **NL: CE-conformiteitsverklaring.** Verklaart de volgende conformiteit volgens EU-richtlijnen en -normen voor artikel: **PL: Deklaracja zgodności WE.** Deklaruje następującą zgodność artykułu z dyrektywami i normami UE: **CZ : CE – Prohlášení o shodě:** Prohlašujeme, že toto prohlášení o shodě je vydáno na naši výhradní odpovědnost a že následující produkty splňují směrnice EU i normy. **SLO : CE – Izjava o skladnosti:** Izjavlja naslednjo skladnost v skladu z direktivami in standardi EU za izdelek: **HR : CE – Izjava o skladnosti:** Izjavljuje sljedeću uskladenost u skladu sa direktivama i standardima EU za artikl:

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

Item 90346+90347+90348+90349+90350+90351+90353+90354+90426+90427

Model: CG-PZ03-XX, CG-PZ03A-XX, CG-PZ03A-3-XX

Directive

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

Standards:

EN 498:2012
DIN51032-2017– (Pizza Stone)

Nedenstående bemyndigede organ har foretaget følgende/ Det auktoriserade organet nedan har gjort följande:/ Det autorisererte organet nedenfor har gjort følgende:/ The authorized body below has done the following:/ Die nachstehende autorisierte Stelle hat Folgendes getan:/ L'organisme autorisé ci-dessous a effectué ce qui suit :/

Notify Body	Description	Identification	Date
DBI Certification A/S, Jernholmen 12, 2650 Hvidovre, Denmark.	Modul B: EU Type Examination	2531DO-0030	20-06-2023
SGS CSTC Standards Technical Services Co., Ltd. (Guangzhou Branch) 198 Kezhu Road, Sciencetech Park Guangzhou Economic & Technology Development District Guangzhou, Guangdong Province, 510663 China	LFGB test report	SDHL2302002259GA	01-03-2023

Lystrup, Denmark 08-09-2023



Signeret Lars Bærentsen
CEO

DK-8520 Lystrup
www.millarco.com





FIND MORE INSPIRATION ONLINE AT
COZZEBBQ.COM



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

cozze®