

Four à pizza électrique

FR - Manuel d'utilisation

Lire et suivre ces instructions pour assurer la sécurité et empêcher tout dommage matériel.

ATTENTION : Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner une blessure légère ou modérée.

AVERTISSEMENT : Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner une blessure grave ou la mort.

DANGER : Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, entraîne une blessure grave ou la mort.

AVERTISSEMENT ! POUR VOTRE SÉCURITÉ, UTILISER EN EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.

Lire attentivement ces instructions, et s'assurer que le four à pizza soit correctement installé, assemblé, entretenu et révisé conformément à ces instructions. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures graves et/ou des dommages matériels. En cas de questions concernant l'assemblage ou l'utilisation de ce four à pizza, consulter le revendeur.

Notes pour l'utilisateur :

UTILISER EN EXTÉRIEUR UNIQUEMENT. LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

AVERTISSEMENT : LES PARTIES ACCESSIBLES PEUVENT ÊTRE TRÈS CHAUDES, TENIR LES JEUNES ENFANTS À L'ÉCART.

NE PAS DÉPLACER L'APPAREIL PENDANT LA CUISSON. CONSERVER LE MANUEL POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE.

LES DESSINS SONT POUR RÉFÉRENCE UNIQUEMENT.



FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE			
90355 (13 POUCES)		90356 (17 POUCES)	
220-240 V~ 50-60 Hz	2 200 W	220-240 V~ 50-60 Hz	2 200 W
IPX4	Poids net : 15,3 kg	IPX4	Poids net : 21,2 kg
Millarco International A/S Rokhøj 26, 8520 Lystrup, Danemark www.millarco.com www.cozze-pizza.com			

Ne pas jeter les appareils électriques dans les ordures ménagères, utiliser les installations de collecte sélective. Contacter la municipalité pour obtenir des informations sur les systèmes de collecte disponibles. Si des appareils électriques sont jetés dans des décharges ou des dépotoirs, des substances dangereuses peuvent s'infiltrer dans les eaux souterraines et entrer dans la chaîne alimentaire, nuisant à votre santé et à votre bien-être.

1.1 Installation et assemblage

AVERTISSEMENT

- Ce modèle de four à pizza est conçu uniquement pour une utilisation autonome sur une surface plane.
- Lire attentivement les instructions suivantes, et s'assurer que le four à pizza soit correctement installé, assemblé et entretenu. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures graves et/ou des dommages matériels.

ATTENTION

- Pour minimiser les risques de dommages matériels et/ou de blessures corporelles, ne pas utiliser de câble de rallonge d'alimentation à moins qu'il ne soit conforme aux spécifications figurant dans ce manuel d'utilisation.
- S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, elle doit être reliée à une prise de courant avec terre. Utiliser uniquement un câble de calibre 14 muni d'une prise de courant avec terre utilisable avec un four à pizza d'extérieur. La longueur maximale de la rallonge est de 4 mètres. Utiliser une rallonge aussi courte que possible. Examiner la rallonge avant utilisation et la remplacer si elle est endommagée.
- S'assurer que la rallonge ne représente pas un risque de trébuchement.
- Garder les branchements au sec.
- Respecter toutes les lois et réglementations locales lors de l'utilisation de ce four à pizza.
- En cas de questions concernant l'assemblage ou l'utilisation, consulter le revendeur.
- Il est recommandé d'utiliser les gants de protection lors de la manipulation de composants particulièrement chauds.
- Les pièces scellées par le fabricant ou son agent ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur.
- NOTE POUR LE CONSOMMATEUR : Conserver ce manuel pour consultation ultérieure.



1.2 Utilisation

DANGER

- Utiliser le four à pizza à l'extérieur dans un endroit bien ventilé. Ne pas l'utiliser dans un garage, un bâtiment, une allée couverte, une tente ou tout autre espace clos ou sous une construction combustible en hauteur.
- Ne pas utiliser de charbon de bois, de briquettes, de combustible liquide ou de roche volcanique dans le four à pizza.

AVERTISSEMENT

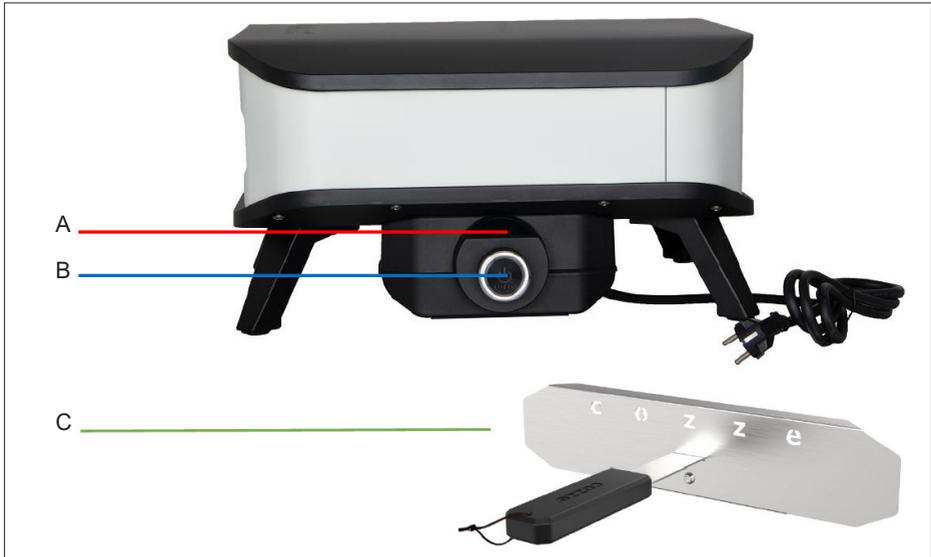
- Utiliser uniquement comme décrit dans ce manuel d'utilisation. Un mauvais usage peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures.
- Ce four à pizza doit être branché uniquement sur une prise de courant avec terre. Ne pas utiliser d'adaptateurs.
- Ce four à pizza doit être alimenté par un dispositif différentiel résiduel (DDR) présentant un courant différentiel résiduel nominal de 30 mA maximum.
- Ne pas utiliser le four à pizza si la prise électrique est endommagée.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son technicien de maintenance ou des personnes possédant les mêmes qualifications, afin de prévenir les risques éventuels.
- Toujours débrancher en tirant au niveau de la fiche. Ne pas tirer sur le câble.
- Ne pas utiliser le four à pizza à moins de 3 m de tout point d'eau (piscine ou étang par exemple).
- Ne pas utiliser le four à pizza à moins de 60 cm de matériaux combustibles. Distances de sécurité minimales : Au-dessus du four à pizza 1,2 m. À l'arrière et sur les côtés 60 cm (voir l'illustration).
- Garder la zone de cuisson exempte de vapeurs et de liquides inflammables (essence, alcool, etc. par ex.) et de matériaux inflammables/combustibles.
- Si de la graisse s'enflamme, fermer le couvercle, arrêter l'appareil avec le bouton d'alimentation, débrancher le four à pizza de la prise murale et laisser le couvercle fermé jusqu'à ce que le feu soit éteint. Ne pas utiliser de liquide pour éteindre les flammes.
- Les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Éloigner les jeunes enfants et les animaux de compagnie.
- Surveiller les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- La consommation d'alcool, de médicaments sur ordonnance, de médicaments en vente libre ou de drogues illicites peut nuire à la capacité du consommateur d'assembler correctement et en toute sécurité, de déplacer, de stocker ou d'utiliser le four à pizza.
- Les instructions concernant les personnes (y compris les enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances ne s'appliquent pas.

- Ne pas laisser le four à pizza sans surveillance pendant le préchauffage ou l'utilisation. Faire preuve de prudence lors de l'utilisation de ce four à pizza.
- Ne pas déplacer le four à pizza pendant l'utilisation.
- Tenir tout câble d'alimentation électrique à l'écart de toute surface chauffée. Suivre les instructions de gestion des câbles.
- Placer le câble d'alimentation en dehors des zones de passage. Disposer le câble de façon qu'il ne puisse pas faire trébucher ni être arraché.
- Ne pas utiliser le four à pizza s'il a chuté ou présente un quelconque dysfonctionnement.
- Ne pas utiliser de charbon de bois ou de combustibles similaires avec ce four à pizza.
- Le four à pizza doit être raccordé à une prise de courant ayant un contact de mise à la terre.
- Le cordon d'alimentation doit être examiné régulièrement pour déceler tout signe de dommage et le four à pizza ne doit pas être utilisé si le cordon est endommagé.
- Pour protéger contre les électrocutions, ne pas immerger le câble, les prises, les sondes ou le four à pizza dans l'eau ou d'autres liquides.
- Pour empêcher toute électrocution, ne pas vaporiser de liquide à l'intérieur du four à pizza.
- Utiliser le four à pizza uniquement sur une surface plane résistante à la chaleur.
- Lors de l'utilisation du four à pizza, utiliser des gants résistants à la chaleur.

ATTENTION

- Lors du raccordement de ce four à pizza à une alimentation électrique, s'assurer que la tension d'alimentation correspond à la tension nominale indiquée sur l'étiquette de l'appareil.
- Ne pas dépasser la puissance de la prise électrique.
- Ne pas utiliser le four à pizza dans tout véhicule ou dans tout espace de rangement ou de chargement de tout véhicule. Cela comprend, sans s'y limiter, les voitures, camions, breaks, monospaces, SUV, mobile homes, caravanes et bateaux.
- Pendant l'installation : ne pas placer sur des surfaces ou près de murs, cloisons ou meubles de cuisine et similaires, à moins qu'ils ne soient faits de matériaux incombustibles ou revêtus d'un matériau calorifuge non combustible, et prêter attention aux règlements sur la prévention des incendies.
- Ne pas utiliser le four à pizza avec la porte pendant plus de 2 heures pour empêcher qu'il ne surchauffe
- Laisser le four à pizza refroidir avant de le déplacer, de le nettoyer ou de le ranger.
- Couvrir le four à pizza uniquement quand il est froid.

2. Caractéristiques du produit



- A : Un écran LED fait office de thermomètre digital affichant la température de surface de cuisson jusqu'à ce que la température définie soit atteinte. Cela garantit une lecture précise et fiable de la température du four à pizza.
- B : Le bouton de commande est facile à utiliser. Appuyer pour allumer ou éteindre l'appareil. Tourner dans le sens horaire pour augmenter la température souhaitée ou tourner dans le sens antihoraire pour réduire la température souhaitée. Appuyer sur le bouton pendant trois secondes pour commuter entre °F et °C.
- C : Porte pour four à pizza utilisée lors du préchauffage du four et pendant la cuisson de la pizza.



AVERTISSEMENT
TEMPÉRATURE
ÉLEVÉE

ATTENTION !
NE PAS TOUCHER LE CORPS, LE PANNEAU
SUPÉRIEUR OU LA BOBINE THERMIQUE
PENDANT L'UTILISATION.
LES PIÈCES ACCESSIBLES PEUVENT ÊTRE
TRÈS CHAUDES.

PRÉPARATION AVANT UTILISATION

Suivre attentivement ces instructions pour éviter d'endommager gravement le four à pizza, de se blesser et de causer des dommages matériels.

1. Assembler le four à pizza et la porte en suivant attentivement les instructions d'assemblage.
2. Brancher le four à pizza sur une prise de courant qui n'est pas alimentée.
3. Penser à retirer la fiche d'alimentation après utilisation.

FONCTIONS DU BOUTON DE COMMANDE

- Appuyer sur le bouton pour mettre l'appareil sous tension et afficher la température
- Tourner dans le sens horaire pour augmenter la température souhaitée ou tourner dans le sens antihoraire pour réduire la température souhaitée.
- Appuyer sur le bouton pendant trois secondes pour commuter entre °F et °C.
- Réglage de température : Après avoir tourné le bouton de commande pour régler la température souhaitée, le relâcher. L'écran clignote 3 fois pour confirmer la température réglée. Le four à pizza commence alors à chauffer jusqu'à atteindre la température souhaitée. L'écran affiche la progression de la température actuelle à la température réglée. Noter que la température affichée sur l'écran est la température réglée sélectionnée. Une fois que des aliments sont placés sur la surface de cuisson, la température de celle-ci baisse du fait que les aliments sont froids. L'écran continue à afficher la température réglée et l'appareil chauffe jusqu'à atteindre la température réglée.
- Appuyer sur le bouton pour mettre l'appareil hors tension.
- Quand le four n'est pas utilisé, retirer la fiche d'alimentation de la prise de courant.

PRÉCHAUFFER LE FOUR À PIZZA

- Placer la porte dans l'ouverture du four. Appuyer sur le bouton de commande (B) pour mettre le four à pizza sous tension, tourner le bouton de commande dans le sens horaire pour augmenter la température entre 350 et 400 °C. Après environ 3-5 minutes, la température souhaitée est atteinte dans le four, mais la pierre prend toujours plus de temps à chauffer. Après environ 20 minutes, la pierre est prête pour les pizzas.

CONDITIONS AMBIANTES

- Le fait d'utiliser le four dans un climat plus froid ou à une altitude plus élevée prolongera le temps de cuisson.
- Un vent soutenu abaissera la température interne du four à pizza.
- Les surfaces de cuisson sont facilement interchangeables.

3. Rangement

- Toujours laisser le four à pizza refroidir avant de le ranger.
- Toujours débrancher en tirant au niveau de la fiche. Ne pas tirer sur le câble.
- Couvrir le four à pizza uniquement quand il a refroidi.
- Toujours ranger le four à pizza couvert dans un endroit chaud et sec.

4. Nettoyage et entretien

ATTENTION : Toutes les opérations de nettoyage et de maintenance doivent être réalisées quand le four à pizza est froid et avec la fiche d'alimentation débranchée de la prise de courant.

Un brûlage de nettoyage du four à pizza après chaque utilisation (pendant env. 15 minutes) réduira au minimum les résidus alimentaires. Il est recommandé de nettoyer et d'entretenir l'appareil au moins une fois par mois pour prolonger la durée de vie du four à pizza et réduire la possibilité de problèmes.

5. Nettoyage

- Laisser le four à pizza refroidir avant de le nettoyer.
- Ne pas utiliser d'équipement à vapeur haute pression ou de jet d'eau pour nettoyer le four à pizza.

SURFACE EXTÉRIEURE

- Utiliser un détergent doux ou une solution de bicarbonate de soude et d'eau chaude. Il est possible d'utiliser de la poudre à récurer non abrasive sur les taches tenaces. Rincer ensuite à l'eau.

SURFACES EN PLASTIQUE

- Laver avec un chiffon doux et une solution d'eau chaude savonneuse. Rincer à l'eau. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs, de dégraissants ou de nettoyeurs concentrés pour barbecue sur les pièces en plastique.

PIERRE À PIZZA

- Utiliser la brosse métallique COZZE pour brosser les restes après le brûlage de nettoyage. Si nécessaire, il est possible de rincer la pierre froide à l'eau. S'assurer que la pierre est totalement sèche avant l'utilisation suivante.

6. Retour de l'appareil pour réparation, entretien et garantie

- Ne pas modifier le four à pizza. Cela peut rendre le four à pizza dangereux. Toute modification rendra la garantie nulle et non avenue.
- Si vous ne parvenez pas à corriger un défaut en suivant ces instructions, contactez votre distributeur local pour obtenir des conseils ou des instructions d'inspection ou de réparation.
- Conserver toutes les preuves de paiement et le certificat d'installation aux fins de garantie. Si ceux-ci ne peuvent pas être fournis, toutes les garanties seront considérées comme nulles.

7. LES MEILLEURES PIZZAS SONT CUITES DANS UN FOUR À PIZZA COZZE

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

Allumer le four à pizza bien avant de cuire la pizza.

Instructions d'utilisation :

Assurez-vous que le four à pizza et la pierre à pizza sont correctement positionnés. Branchez le four à pizza sur la prise de courant et préchauffez-le comme décrit dans ce manuel.

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

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

Il faut avoir conscience que le temps de chauffe peut être affecté par le vent et la température extérieure.

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

Quand la 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. N'ajustez pas la température, mais maintenez le même réglage de température et laissez en permanence la porte dans le four.

Après environ 40 secondes, sortez la pizza, pivotez-la d'un quart de tour, puis repoussez-la doucement à l'intérieur.

Répétez jusqu'à ce que votre pizza soit croustillante et que le fromage ait fondu.

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

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

Profitez de votre four à pizza et bon appétit !

8. Garantie Cozze

Cozze offre une garantie de 2 ans sur ce produit conformément aux dispositions légales applicables. La garantie ci-dessus est soumise aux conditions suivantes :

- Le produit Cozze est utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation.
- Le produit Cozze est correctement assemblé conformément aux instructions.
- Le produit Cozze est entretenu et fréquemment nettoyé.
- Le produit Cozze est entreposé recouvert d'une housse quand il n'est pas utilisé.
- Entreposage hivernal des produits Cozze : Pendant l'hiver, tous les éléments en bois et les accessoires des produits Cozze doivent être entreposés à l'intérieur.
- Le produit Cozze doit être branché sur une prise de courant appropriée.
- Le produit Cozze doit être placé sur une surface plane et solide.
- Aucune pièce autre que les pièces d'origine Cozze ne doit être installée sur le produit Cozze.
- Le produit Cozze ne doit pas être entreposé en permanence près de la mer ou de piscines ou de spas contenant du chlore.
- Le produit Cozze est nettoyé conformément aux instructions du manuel d'utilisation.

9. Déclaration de conformité CE

Marque : Cozze
Nom du modèle : EI-oven 13", EI-oven 17"
Numéro de modèle : 90355, 90356
Description du produit : Four à pizza électrique d'extérieur

Nous, l'entreprise Millarco International A/S, située à l'adresse Rokhøj 26, 8520 Lystrup, Danemark, émettons cette déclaration de conformité sous notre seule responsabilité.

Objet de la déclaration : EI-oven 13", EI-oven 17"

L'objet de la déclaration décrit ci-dessus est conforme à la législation d'harmonisation de l'Union :

EI-oven 13", EI-oven 17" sont fabriqués conformément aux normes suivantes :

Directive basse tension : 2014/35/UE

Directive CEM : 2014/30/UE

Règlement concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires : 1935/2004/CE

Directive 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE)

Essai de brouillard salin IEC60068-2-52 IPX4 et les normes suivantes :

Sécurité/santé :

EN 60335-2-78:2003 + A1:2008 + A11:2 020

EN 60335-2-36:2002 + A1:2004 + A2: 2008 + A11:2012

EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A2:2019 + A14:2019 + A15:2021

EN 62233: 2008

CEM :

EN IEC 55014-1:2021

EN IEC 55014-2:2021

EN IEC 61000-3-2: 2019 + A1:2021

EN 61000-3-3: 2013 + A1:2019 + A2:2021

Le produit porte la marque CE apposée pour la première fois en 2022 et s'est vu délivrer un certificat d'examen de type CE par : TÜV Rheinland LGA Products GmbH, Tillystraße 2, 90431 Nuremberg, Allemagne

Adresse du fabricant :

Millarco International A/S, Rokhøj 26, 8520 Lystrup, Danemark

Signé pour et au nom de Millarco International A/S, Lystrup, Danemark le 30 octobre 2022



PDG, Lars Bærentsen