

CORRECTION TO THE USER MANUAL  
ON HOW TO USE THE PIZZA OVEN DOOR

|    | PAGE | INCORRECT INSTRUCTIONS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | CORRECT INSTRUCTIONS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| EN | 7    | 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.                                                                                                                                | The door is supplied with the oven to help reduce the preheating time of the pizza stone. The door may ONLY be used during the initial preheating phase, for a maximum of 10 minutes. After this, the door may be used for short periods of no more than 2 minutes at a time to help reheat the pizza stone between baking pizzas. The door must NEVER be used if the oven temperature exceeds 600 °C.                                                                 |
| DE | 18   | 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 Tür des Pizzaofens MUSS nach 20 Minuten Vorheizen entfernt werden. Die Pizzaofentür MUSS entfernt werden, wenn die Temperatur 650 °C erreicht. Wenn die Temperatur sinkt, können Sie die Pizzaofentür zwischen dem Pizzabacken wieder einbauen, aber die Ofentemperatur darf 650 °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.                                                                          | Die Tür wird mit dem Ofen geliefert, um die Vorheizzeit des Pizzasteins zu verkürzen. Die Tür darf NUR während der anfänglichen Vorheizphase und maximal 10 Minuten verwendet werden. Danach darf die Tür jeweils nur für kurze Zeiträume von maximal 2 Minuten verwendet werden, um den Pizzastein zwischen dem Backen von Pizzen wieder aufzuheizen. Die Tür darf NIEMALS verwendet werden, wenn die Ofentemperatur 600 °C überschreitet.                            |
| FR | 29   | La porte du four à pizza est une porte mobile conçue pour votre four à pizza Cozze en extérieur. L'utilisation de cette porte pendant le chauffage peut réduire le temps de préchauffage de 20 à 30 %. La porte du four à pizza DOIT être retirée après 20 minutes de préchauffage. La porte du four à pizza DOIT être retirée lorsque la température atteint 650 °C. Si la température baisse, vous pouvez réinstaller la porte entre deux cuissons de pizzas, mais la température du four ne doit jamais dépasser 650 °C. La porte du four à pizza doit être placée sur le four de manière stable et plane pendant la cuisson. Ne placez pas la porte du four à pizza sur le dessus du four pendant la cuisson.                                    | La porte est fournie avec le four afin de réduire le temps de préchauffage de la pierre à pizza. La porte peut UNIQUEMENT être utilisée pendant la phase initiale de préchauffage, pour une durée maximale de 10 minutes. Ensuite, la porte peut être utilisée pendant de courtes périodes ne dépassant pas 2 minutes à la fois afin de réchauffer la pierre entre les cuissons. La porte ne doit JAMAIS être utilisée si la température du four dépasse 600 °C.       |
| ES | 40   | La puerta del horno de pizza es una puerta móvil para su horno de pizza Cozze de exterior. El uso de esta puerta durante el calentamiento puede acortar el tiempo de precalentamiento entre un 20 % y un 30 %. La puerta del horno de pizza DEBE retirarse después de 20 minutos de precalentamiento. La puerta del horno de pizza DEBE retirarse cuando la temperatura alcance los 650 °C. Si la temperatura baja, puede volver a colocar la puerta entre horneadas de pizzas, pero la temperatura del horno nunca debe superar los 650 °C. La puerta del horno de pizza debe colocarse sobre el horno en una superficie nivelada durante la cocción. No coloque la puerta del horno de pizza sobre la parte superior del horno durante la cocción. | La puerta se suministra con el horno para ayudar a reducir el tiempo de precalentamiento de la piedra para pizza. La puerta SOLO puede utilizarse durante la fase inicial de precalentamiento, por un máximo de 10 minutos. Después de esto, la puerta puede utilizarse durante periodos cortos de no más de 2 minutos cada vez para recalentar la piedra entre la cocción de pizzas. La puerta NUNCA debe utilizarse si la temperatura del horno supera los 600 °C.   |
| IT | 51   | Lo sportello del forno per pizza è uno sportello mobile per il vostro forno per pizza Cozze da esterno. L'uso di questo sportello durante il riscaldamento può ridurre il tempo di preriscaldamento del 20–30%. Lo sportello del forno per pizza DEVE essere rimosso dopo 20 minuti di preriscaldamento. Lo sportello del forno per pizza DEVE essere rimosso quando la temperatura raggiunge i 650 °C. Se la temperatura scende, è possibile reinstallare lo sportello tra una cottura e l'altra, ma la temperatura del forno non deve mai superare i 650 °C. Lo sportello del forno per pizza deve essere posizionato sul forno su una superficie piana durante la cottura.                                                                        | La porta viene fornita con il forno per ridurre il tempo di preriscaldamento della pietra per pizza. La porta può essere utilizzata SOLO durante la fase iniziale di preriscaldamento, per un massimo di 10 minuti. Successivamente, la porta può essere utilizzata per brevi periodi di massimo 2 minuti alla volta per riscaldare nuovamente la pietra tra una pizza e l'altra. La porta NON deve MAI essere utilizzata se la temperatura del forno supera i 600 °C. |
| DK | 62   | Pizzaovndøren er en mobil dør til din Cozze pizzaovn til udendørs brug. Ved at bruge pizzaovndøren under opvarmning kan opvarmningstiden forkortes med 20–30 %. Pizzaovndøren SKAL fjernes efter forvarmning i 20 minutter. Pizzaovndøren SKAL fjernes, når temperaturen når 650 °C. Hvis temperaturen falder, kan du montere pizzaovndøren igen mellem bagning af pizzaer, men ovnens temperatur må aldrig overstige 650 °C. Pizzaovndøren skal placeres på pizzaovnen på en plan overflade under madlavning. Læg ikke pizzaovndøren oven på pizzaovnen under madlavning.                                                                                                                                                                           | Døren medfølger ovnen for at reducere opvarmningstiden af pizzastenen. Døren må KUN anvendes i den indledende opvarmningsfase i maksimalt 10 minutter. Herefter må døren kun anvendes i korte perioder på højst 2 minutter ad gangen for at genopvarme pizzastenen mellem bagning af pizzaer. Døren må ALDRIG anvendes, hvis ovntemperaturen overstiger 600 °C.                                                                                                        |
| NO | 73   | Pizzaovndøren er en bevegelig dør til din Cozze pizzaovn for utendørs bruk. Ved å bruke pizzaovndøren under oppvarming kan oppvarmingstiden reduseres med 20–30 %. Pizzaovndøren MÅ fjernes etter forvarming i 20 minutter. Pizzaovndøren MÅ fjernes når temperaturen når 650 °C. Hvis temperaturen faller, kan du sette inn pizzaovndøren igjen mellom steking av pizzaer, men ovnstemperaturen må aldri overstige 650 °C. Pizzaovndøren må plasseres på pizzaovnen på en plan overflate under bruk. Ikke plasser pizzaovndøren oppå pizzaovnen under bruk.                                                                                                                                                                                         | Døren leveres sammen med ovnen for å redusere forvarmingstiden til pizzasteinen. Døren kan KUN brukes i den innledende forvarmningsfasen, i maksimalt 10 minutter. Deretter kan døren brukes i korte perioder på maks 2 minutter om gangen for å varme opp pizzasteinen mellom steking av pizzaer. Døren må ALDRIG brukes dersom ovnstemperaturen overstiger 600 °C.                                                                                                   |
| SE | 84   | Pizzaugnsdörren är en flyttbar dörr för din Cozze pizzaugn utomhus. Att använda denna pizzaugnsdörr under uppvärmning kan förkorta uppvärmningstiden med 20–30 %. Pizzaugnsdörren MÅSTE tas bort efter 20 minuters förvärmning. Pizzaugnsdörren MÅSTE tas bort när temperaturen når 650 °C. Om temperaturen sjunker kan du sätta tillbaka pizzaugnsdörren mellan gräddning av pizzor, men ugnstemperaturen får aldrig överstiga 650 °C. Pizzaugnsdörren måste placeras på pizzaugnen med plan yta under tillagning. Placera inte pizzaugnsdörren ovanpå pizzaugnen under tillagning.                                                                                                                                                                 | Dörren levereras tillsammans med ugnen för att minska uppvärmningstiden för pizzastenen. Dörren får ENDAST användas under den inledande uppvärmningsfasen i högst 10 minuter. Därefter får dörren användas under korta perioder om högst 2 minuter åt gången för att värma upp pizzastenen mellan gräddningarna. Dörren får ALDRIG användas om ugnstemperaturen överstiger 600 °C.                                                                                     |
| IS | 95   | Hurð pitsuofnsins er færánleg hurð fyrir Cozze pitsuofninn þinn utandyra. Með því að nota þessa hurð á meðan upphitun stendur yfir má stytta upphitunartímann um 20–30%. Hurðin á pitsuofninum VERÐUR að vera fjárlægð eftir 20 mínútna forhita. Hurðin á pitsuofninum VERÐUR að vera fjárlægð þegar hitastigið nær 650 °C. Ef hitastigið lækkar má setja hurðina aftur á milli pitsubaksts, en hitastigið í ofninum má aldrei fara yfir 650 °C. Hurðin á pitsuofninum verður að vera sett á ofninn á sléttu yfirborði meðan á eldun stendur. Ekki setja hurðina ofan á pitsuofninn meðan á eldun stendur.                                                                                                                                           | Hurðin fylgir ofninum til að stytta upphitunartíma pizzasteinsins. Hurðina má ADEINS nota í upphaflegu upphitunarferli í mest 10 mínútur. Eftir það má nota hurðina í stuttum tímabilum, að hámarki 2 mínútur í senn, til að hita pizzasteinininn aftur á milli baksturs. Aldrei má nota hurðina ef hitastig ofnsins fer yfir 600 °C.                                                                                                                                  |
| PL | 106  | Drzwi do pieca do pizzy są ruchomymi drzwiami do Twojego zewnętrznego pieca do pizzy Cozze. Używanie tych drzwi podczas nagrzewania może skrócić czas nagrzewania o 20–30%. Drzwi do pieca do pizzy MUSZA zostać usunięte po 20 minutach wstępnego nagrzewania. Drzwi do pieca do pizzy MUSZA zostać usunięte, gdy temperatura osiągnie 650 °C. Jeśli temperatura spadnie, możesz ponownie zamontować drzwi do pieca pomiędzy pieczeniem pizz, ale temperatura pieca nigdy nie może przekroczyć 650 °C. Drzwi do pieca do pizzy muszą być umieszczone na piecu do pizzy na równej powierzchni podczas gotowania. Nie kładź drzwi do pieca do pizzy na górze pieca podczas gotowania.                                                                 | Drzwiczki są dostarczane wraz z piecem, aby skrócić czas nagrzewania kamienia do pizzy. Drzwiczki mogą być używane WYŁĄCZNIE podczas początkowej fazy nagrzewania, maksymalnie przez 10 minut. Następnie mogą być używane przez krótkie okresy, nie dłużej niż 2 minuty jednorazowo, aby ponownie nagrzać kamień między wypiekami. Drzwiczek NIGDY nie wolno używać, jeśli temperatura pieca przekracza 600 °C.                                                        |
| NL | 117  | De pizzaovendeur is een losse deur voor je Cozze pizzaoven buitenshuis. Het gebruik van deze pizzaovendeur tijdens het voorverwarmen kan de opwarmtijd met 20–30% verkorten. De pizzaovendeur MOET worden verwijderd na 20 minuten voorverwarmen. De pizzaovendeur MOET worden verwijderd wanneer de temperatuur 650 °C bereikt. Als de temperatuur daalt, kun je de pizzaovendeur opnieuw plaatsen tussen het bakken van pizza's, maar de oventemperatuur mag nooit hoger zijn dan 650 °C. De pizzaovendeur moet tijdens het koken op een vlak oppervlak op de pizzaoven worden geplaatst. Plaats de pizzaovendeur niet bovenop de pizzaoven tijdens het koken.                                                                                     | De deur wordt meegeleverd met de oven om de voorverwarmingstijd van de pizzasteen te verkorten. De deur mag ALLEEN worden gebruikt tijdens de eerste voorverwarmingsfase, gedurende maximaal 10 minuten. Daarna mag de deur slechts korte periodes van maximaal 2 minuten per keer worden gebruikt om de pizzasteen opnieuw op te warmen tussen het bakken van pizza's. De deur mag NOOIT worden gebruikt wanneer de oventemperatuur hoger is dan 600 °C.              |
| PT | 128  | A porta do forno de pizza é uma porta móvel para o seu forno de pizza Cozze de exterior. A utilização desta porta durante o aquecimento pode reduzir o tempo de aquecimento em 20 a 30%. A porta do forno de pizza DEVE ser removida após o pré-aquecimento de 20 minutos. A porta do forno de pizza DEVE ser removida quando a temperatura atingir os 650 °C. Se a temperatura descer, pode voltar a instalar a porta entre a cozedura das pizzas, mas a temperatura do forno nunca deve ultrapassar os 650 °C. A porta do forno de pizza deve ser colocada no forno de pizza numa superfície nivelada durante a cozedura. Não coloque a porta do forno de pizza sobre o topo do forno durante a cozedura.                                          | A porta é fornecida com o forno para ajudar a reduzir o tempo de pré-aquecimento da pedra para pizza. A porta pode ser utilizada APENAS durante a fase inicial de pré-aquecimento, por um máximo de 10 minutos. Depois disso, pode ser utilizada por períodos curtos de no máximo 2 minutos de cada vez para reaquentar a pedra entre cozeduras. A porta NUNCA deve ser utilizada se a temperatura do forno exceder 600 °C.                                            |
| ET | 139  | Pitsaahju uks on liikuv uks sinu Cozze pitsaahjule välitingimustes. Selle uks kasutamise ajal võib lühendada soojenemisaega 20–30%. Pitsaahju uks TULEB eemaldada pärast 20 minutit eelkuumutamist. Pitsaahju uks TULEB eemaldada, kui temperatuur saavutab 650 °C. Kui temperatuur langeb, võid uksa taas paigaldada pitsade küpsetuste vahepeal, kuid ahju temperatuur ei tohi kunagi ületada 650 °C. Pitsaahju uks peab küpsetamise ajal olema paigaldatud ahju ette tasasele pinnale. Ära aseta pitsaahju ust ahju peale küpsetamise ajal.                                                                                                                                                                                                       | Uks tarnitakse koos ahjuga, et lühendada pitsakivi eelsoojendusaega. Ust võib kasutada AINULT esialgse eelsoojenduse ajal maksimaalselt 10 minutit. Pärast seda võib ust kasutada lühikeste perioodidena, mitte kauem kui 2 minutit korraga, et pitsakivi uuesti soojendada küpsetuste vahel. Ust ei tohi MITTE KUNAGI kasutada, kui ahju temperatuur ületab 600 °C.                                                                                                   |

CORRECTION TO THE USER MANUAL  
ON HOW TO USE THE PIZZA OVEN DOOR

|    | PAGE    | INCORRECT INSTRUCTIONS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | CORRECT INSTRUCTIONS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FI | 150     | Pizza-uunin ovi on siirrettävä ovi Cozze-pizza-uuniisi ulkokäyttöön. Oven käyttö lämmityksen aikana voi lyhentää esilämmitysajakaa 20–30 %. Pizza-uunin ovi TÄYTYY poistaa 20 minuutin esilämmityksen jälkeen. Pizza-uunin ovi TÄYTYY poistaa, kun lämpötila saavuttaa 650 °C. Jos lämpötila laskee, voit asettaa oven takaisin paistojen välillä, mutta lämpötila ei saa koskaan ylittää 650 °C. Pizza-uunin ovi on asetettava uunin päälle tasaiselle pinnalle käytön aikana. Älä aseta pizza-uunin ovea uunin päälle käytön aikana.                                                                                                                                                                                                                                                            | Luukku toimitetaan uunin mukana pizzakiven esilämmitysajan lyhentämiseksi. Luukku saa käyttää VAIN alkuperäisen esilämmitysvaiheen aikana enintään 10 minuutin ajan. Tämän jälkeen luukku saa käyttää lyhyinä enintään 2 minuutin jaksoina kerrallaan pizzakiven uudelleenlämmittämiseksi paistojen välillä. Luukku ei saa KOSKAAN käyttää, jos uunin lämpötila ylittää 600 °C.                                                                                                                |
| GR | 161     | Η πόρτα του φούρνου πίτσας είναι μια κινητή πόρτα για τον εξωτερικό φούρνο πίτσας Cozze. Η χρήση αυτής της πόρτας κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης μπορεί να μειώσει τον χρόνο προθέρμανσης κατά 20–30%. Η πόρτα του φούρνου πίτσας ΠΡΕΠΕΙ να αφαιρεθεί μετά από 20 λεπτά προθέρμανσης. Η πόρτα του φούρνου πίτσας ΠΡΕΠΕΙ να αφαιρεθεί όταν η θερμοκρασία φτάσει στους 650 °C. Αν η θερμοκρασία πέσει, μπορείτε να τοποθετήσετε ξανά την πόρτα του φούρνου πίτσας ανάμεσα στο ψήσιμο των πίτσων, αλλά η θερμοκρασία του φούρνου δεν πρέπει ποτέ να ξεπεράσει τους 650 °C. Η πόρτα του φούρνου πίτσας πρέπει να τοποθετείται στον φούρνο πίτσας σε επιπεδή επιφάνεια κατά τη διάρκεια του ψήσιμά του. Μην τοποθετείτε την πόρτα του φούρνου πίτσας στην κορυφή του φούρνου πίτσας κατά το ψήσιμο. | Η πόρτα παρέχεται μαζί με τον φούρνο για να μειώσει τον χρόνο προθέρμανσης της πέτρας πίτσας. Η πόρτα μπορεί να χρησιμοποιείται ΜΟΝΟ κατά την αρχική φάση προθέρμανσης, για μέγιστο χρονικό διάστημα 10 λεπτών. Μετά από αυτό, η πόρτα μπορεί να χρησιμοποιείται για σύντομα χρονικά διαστήματα που δεν υπερβαίνουν τα 2 λεπτά κάθε φορά, για να επαναθερμανθεί η πέτρα μεταξύ των ψησιμάτων. Η πόρτα δεν πρέπει ΠΟΤΕ να χρησιμοποιείται εάν η θερμοκρασία του φούρνου υπερβαίνει τους 600 °C. |
| RO | 172     | Ușa cuptorului pentru pizza este o ușă mobilă destinată cuptorului dvs. Cozze pentru utilizare în exterior. Utilizarea acestei uși în timpul încălzirii poate reduce timpul de preîncălzire cu 20–30%. Ușa cuptorului pentru pizza TREBUIE îndepărtată după o preîncălzire de 20 de minute. Ușa cuptorului pentru pizza TREBUIE îndepărtată atunci când temperatura atinge 650 °C. Dacă temperatura scade, puteți reinstala ușa între sesiunile de coacere a pizzei, însă temperatura cuptorului nu trebuie să depășească niciodată 650 °C. În timpul gătitului, ușa trebuie așezată pe cuptorul pentru pizza pe o suprafață plană. În timpul utilizării, nu așezați ușa pe partea superioară a cuptorului pentru pizza.                                                                          | Ușa este furnizată împreună cu cuptorul pentru a reduce timpul de preîncălzire al pietrei pentru pizza. Ușa poate fi utilizată DOAR în faza inițială de preîncălzire, pentru maximum 10 minute. Ulterior, poate fi utilizată pentru perioade scurte de maximum 2 minute de fiecare dată pentru a reîncălzi piatra între coaceri. Ușa nu trebuie NICIODATĂ utilizată dacă temperatura cuptorului depășește 600 °C.                                                                              |
| HR | 182-183 | Vrata pećnice za pizzu su mobilna vrata za vašu Cozze vanjsku pećnicu za pizzu. Korštenje ovih vrata tijekom zagrijavanja može skratiti vrijeme zagrijavanja za 20–30%. Vrata pećnice za pizzu MORAJU se ukloniti nakon predgrijavanja od 20 minuta. Vrata pećnice za pizzu MORAJU se ukloniti kada temperatura dosegne 650 °C. Ako temperatura padne, možete ponovno postaviti vrata između pečenja pizze, ali temperatura pećnice nikada ne smije prelaziti 650 °C. Vrata pećnice za pizzu moraju se postaviti na pećnicu na ravnu površinu tijekom kuhanja. Nemojte stavljati vrata pećnice na vrh pećnice tijekom kuhanja.                                                                                                                                                                    | Vrata se isporučuju s pećnicom kako bi se smanjilo vrijeme zagrijavanja kamena za pizzu. Vrata se smiju koristiti SAMO tijekom početne faze zagrijavanja, najviše 10 minuta. Nakon toga, vrata se mogu koristiti u kratkim razdobljima od najviše 2 minute odjednom kako bi se kamen ponovno zagrijao između pečenja. Vrata se NIKADA ne smiju koristiti ako temperatura pećnice prelazi 600 °C.                                                                                               |
| BG | 194     | Вратата за пещта за пица е подвижна врата за вашата външна Cozze пещ за пица. Използването на тази врата по време на загряване може да скрати времето за загряване с 20–30%. Вратата на пещта за пица ТРЯБВА да бъде премахната след 20 минути предварително загряване. Вратата на пещта за пица ТРЯБВА да бъде премахната, когато температурата достигне 650 °C. Ако температурата спадне, можете отново да монтирате вратата между печенето на пици, но температурата на пещта никога не трябва да надвишава 650 °C. Вратата на пещта за пица трябва да бъде поставена върху пещта за пица на равна повърхност по време на готвене. Не поставяйте вратата на пещта върху горната част на пещта за пица по време на готвене.                                                                     | Вратата се доставя с фурната, за да се намали времето за предварително загряване на камъка за пица. Вратата може да се използва САМО по време на началната фаза на предварително загряване, за максимум 10 минути. След това може да се използва за кратки периоди от не повече от 2 минути наведнъж, за да се затопли отново камъкът между печенията. Вратата НИКОГА не трябва да се използва, ако температурата на фурната надвишава 600 °C.                                                 |
| LV | 205     | Picas krāsns durvis ir mobilas durvis jūsu Cozze āra picas krāsnij. Izmantojot šīs durvis sildīšanas laikā, uzkaršēšanas laiku var saīsināt par 20–30%. Picas krāsns durvis OBLIGĀTI jāņemam pēc 20 minūšu iepriekšējas uzsildīšanas. Picas krāsns durvis OBLIGĀTI jāņemam, kad temperatūra sasniedz 650 °C. Ja temperatūra kritas, durvis var uzstādīt atkal starp picu cepšanu, bet krāsns temperatūrai nekad nevajadzētu pārsniegt 650 °C. Picas krāsns durvis jānovieto uz picas krāsna līdzenas virsmas gatavošanas laikā. Nenovietojiet picas krāsns durvis uz krāsns augšpusēs gatavošanas laikā.                                                                                                                                                                                          | Durvis tiek piegādātas kopā ar krāsni, lai samazinātu picas akmens uzsildīšanas laiku. Durvis drīkst izmantot TIKAI sākotnējās uzsildīšanas fāzes laikā, ne ilgāk kā 10 minūtes. Pēc tam tās drīkst izmantot īsos periodos, ne ilgāk kā 2 minūtes viena reizē, lai atkārtoti uzsildītu akmeni starp cepšanām. Durvis NEKAD nedrīkst izmantot, ja krāsns temperatūra pārsniedz 600 °C.                                                                                                          |
| LT | 216     | Picos krosnies durys yra mobilios durys jūsų Cozze lauko picų krosniai. Naudojant šias duris šildymo metu, įkaitimo laikas gali sutrumpėti 20–30 %. Picos krosnies durys PRIVALO būti nuimtos po 20 minučių įkaitinimo. Picos krosnies durys PRIVALO būti nuimtos, kai temperatūra pasiekia 650 °C. Jei temperatūra sumažėja, duris galima vėl uždėti tarp picų kepimų, bet krosnies temperatūra niekada neturi viršyti 650 °C. Picos krosnies durys turi būti uždėtos ant krosnies lygiu paviršiumi kepimo metu. Nekabinkite picos krosnies durų ant krosnies viršaus keptant.                                                                                                                                                                                                                   | Durys tiekiamos kartu su orkaite, kad sutrumpintų picos akmens įkaitinimo laiką. Durys gali būti naudojamos TIK pradinio įkaitinimo metu, ne ilgiau kaip 10 minučių. Po to jas galima naudoti trumpais laikotarpiais, ne ilgiau kaip 2 minutes vienu metu, kad akmuo būtų pakartotinai įkaitintas tarp kepimų. Durų NIEKADA negalima naudoti, jei orkaitės temperatūra viršija 600 °C.                                                                                                         |
| SK | 226     | Dvierka na pizza rúru sú mobilné dvierka pre vašu vonkajšíu pizza rúru Cozze. Používaním týchto dvierok počas nahrievania sa môže čas nahrievania skrátiť o 20–30 %. Dvierka na pizza rúru MUSIA byť odstránené po 20 minútach predhrievania. Dvierka na pizza rúru MUSIA byť odstránené, keď teplota dosiahne 650 °C. Ak teplota klesne, môžete dvierka znovu nasadiť medzi pečením pizz, ale teplota rúry nikdy nesmie prekročiť 650 °C. Dvierka na pizza rúru musia byť počas pečenia umiestnené na rúre na rovnom povrchu. Nedávajte dvierka na vrch pizza rúry počas pečenia.                                                                                                                                                                                                                | Dvierka sa dodávajú spolu s pecou na skrátenie času predhrievania pizza kamňa. Dvierka sa môžu používať IBA počas počiatočnej fázy predhrievania, maximálne 10 minút. Následne sa môžu používať v krátkych intervaloch, najviac 2 minúty naraz, na opätovné nahriatie kamňa medzi pečením. Dvierka sa NESMÚ NIKDY používať, ak teplota pece presiahne 600 °C.                                                                                                                                  |
| SL | 236-237 | Vrata za pizza peč so premična vrata za vašo zunanjo pizza peč Cozze. Uporaba teh vrat med segrevanjem lahko skrajša čas segrevanja za 20–30 %. Vrata za pizza peč MORAJO biti odstranjena po 20 minutah predgretja. Vrata za pizza peč MORAJO biti odstranjena, ko temperatura doseže 650 °C. Če temperatura pade, lahko vrata znova namestite med peko pic, vendar temperatura peči nikoli ne sme preseči 650 °C. Vrata za pizza peč morajo biti med peko nameščena na peč na ravni površini. Med peko vrat ne polagajte na vrh pizza peči.                                                                                                                                                                                                                                                     | Vrata so priložena peči za skrajšanje časa predgretja kamna za pico. Vrata se smejo uporabljati SAMO med začetno fazo predgretja, največ 10 minut. Nato se lahko uporabljajo v kratkih obdobjih, največ 2 minuti naenkrat, za ponovno segrevanje kamna med peko. Vrata se NIKOLI ne smejo uporabljati, če temperatura pečice preseže 600 °C.                                                                                                                                                   |
| CZ | 248     | Dvířka pizza trouby jsou přenosná dvířka pro vaši venkovní Cozze pizza troubu. Použití těchto dvířek během zahřívání může zkrátit dobu předehřevu o 20–30 %. Dvířka pizza trouby MUSÍ být odstraněna po 20 minutách předehřívání. Dvířka pizza trouby MUSÍ být odstraněna, když teplota dosáhne 650 °C. Pokud teplota klesne, můžete dvířka trouby znovu nasadit mezi pečením pizz, ale teplota trouby nikdy nesmí přesáhnout 650 °C. Dvířka pizza trouby musí být během vaření položena na troubu na rovnou plochu. Během vaření nepokládejte dvířka pizza trouby na horní část trouby.                                                                                                                                                                                                          | Dvířka jsou dodávána s pecí, aby zkrátila dobu předehřevu pizza kamene. Dvířka lze používat POUZE během počáteční fáze předehřevu, maximálně 10 minut. Poté je lze používat v krátkých intervalech, nejdéle 2 minuty najednou, k opětovnému nahřátí kamene mezi pečením. Dvířka se NIKDY nesmí používat, pokud teplota pece překročí 600 °C.                                                                                                                                                   |
| HU | 259     | A pizza sütő ajtaja egy mobil ajtó a kültéri Cozze pizza sütőhöz. Az ajtó használata a felfűtési időt 20–30%-kal lerövidítheti. A pizza sütő ajtaját 20 perc előmelegítés után el KELL távolítani. A pizza sütő ajtaját el KELL távolítani, ha a hőmérséklet eléri a 650 °C-ot. Ha a hőmérséklet lecsökken, az ajtót a pizzák sültéséhez ismét visszhelyezhető, de a sütő hőmérséklete soha nem haladhatja meg a 650 °C-ot. A pizza sütő ajtaját a sütő sík felületére kell helyezni sütés közben. Ne helyezze az ajtót a sütő tetejére sütés közben.                                                                                                                                                                                                                                             | Az ajtó a sütővel együtt kerül szállításra a pizzakő előmelegítési idejének csökkentése érdekében. Az ajtó CSAK a kezdeti előmelegítési fázis alatt használható, legfeljebb 10 percig. Ezt követően rövid, legfeljebb 2 perces időszakokban használható a pizzakő újramelegítésére a sütéssek között. Az ajtót SOHA nem szabad használni, ha a sütő hőmérséklete meghaladja a 600 °C-ot.                                                                                                       |
| HE | 270     | שימוש בדלת תנור זו במהלך חימום יכול לקצר את זמן החימום ב־20–30%.<br>דלת תנור הפיצה חייבת להיות מוסרת לאחר חימום מקדים של 20 דקות.<br>דלת תנור הפיצה חייבת להיות מוסרת כאשר הטמפרטורה מגיעה ל־650°C.<br>אם הטמפרטורה יורדת, ניתן להחליק שוב את דלת התנור בין אפיית פיצות. אין<br>את דלת תנור הפיצה יש להציב על התנור כשהיא מונחת על משטח ישר במהלך הבישול.<br>אין להניח את דלת תנור הפיצה על גבי התנור במהלך הבישול.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | הדלת מסופקת עם התנור כדי לקצר את זמן החימום המוקדם של אבן הפיצה. ניתן להשתמש בדלת אך ורק בשלב החימום הראשוני, למשך עד 20 דקות לכל היותר. לאחר מכן ניתן להשתמש בדלת לפרקי זמן קצרים של עד 2 דקות לכל פעם, כדי לחמם מחדש את האבן בין אפיית פיצות. אין<br>להשתמש בדלת לעולם אם טמפרטורת התנור עולה על 600°C.                                                                                                                                                                                      |
| TR | 280     | Pizza fırını kapakı, dış mekânda kullanılan Cozze pizza fırınınız için taşınabilir bir kapaktır. Bu pizza fırını kapakını ısıtma sırasında kullanmak, ısıtma süresini %20-30 oranında kısaltabilir. Pizza fırını kapakı, ön ısıtma 20 dakika sonra MUTLAKA çıkarılmalıdır. Pizza fırını kapakı, sıcaklık 650 °C'ye ulaştığında MUTLAKA çıkarılmalıdır. Sıcaklık düşerse, pizzaları pişirirken kapakı tekrar takabilirsiniz, ancak fırın sıcaklığı asla 650 °C'yi geçmemelidir. Pizza fırını kapakı, pişirme sırasında pizza fırınının düz yüzeyine yerleştirilmelidir. Pişirme sırasında pizza fırını kapakını fırının üstüne koymayın.                                                                                                                                                           | Kapak, pizza taşının ön ısıtma süresini azaltmaya yardımcı olmak için fırınla birlikte verilir. Kapak YALNIZCA ilk ön ısıtma aşamasında, en fazla 10 dakika boyunca kullanılabilir. Bundan sonra kapak, pizzalar arasında taşıyenden ısıtmak için her seferinde en fazla 2 dakikalık kısa sürelerle kullanılabilir. Fırın sıcaklığı 600 °C'yi aşarsa kapak ASLA kullanılmamalıdır.                                                                                                             |
| AR | 291     | باب فرن البيتزا هو باب متحرك لفرن البيتزا كوزي المخصص للاستخدام الخارجي. استخدام هذا الباب أثناء التسخين يمكن أن يقلل من وقت التسخين بنسبة 20-30%.<br>يجب إزالة باب فرن البيتزا بعد 20 دقيقة من التسخين المسبق.<br>يجب إزالة باب فرن البيتزا عند وصول درجة الحرارة إلى 650 درجة مئوية. إذا انخفضت درجة الحرارة، يمكنك إعادة تركيب الباب مرة أخرى بين خبز البيتزا، ولكن يجب ألا تتجاوز درجة حرارة الفرن أبداً 650 درجة مئوية.<br>يجب وضع باب فرن البيتزا على سطح مسطح من الفرن أثناء الطهي. لا تضع باب فرن البيتزا فوق الفرن أثناء الطهي.                                                                                                                                                                                                                                                          | يتم تزويد الباب مع الفرن للمساعدة في تقليل وقت التسخين المسبق لحجر البيتزا. يُسمح باستخدام الباب فقط خلال مرحلة التسخين المسبق الأولية ولمدة لا تزيد عن 10 دقائق.<br>بعد ذلك يمكن استخدام الباب لفرات قصيرة لا تتجاوز دقيقتين في كل مرة للمساعدة في إعادة تسخين الحجر بين عمليات الخبز. يجب عدم استخدام الباب أبداً إذا تجاوزت درجة حرارة الفرن 600°C.                                                                                                                                         |