



ROCCBOX



USER MANUAL



## DANGER

If you smell gas:

- Shut gas off to the appliance.
- Extinguish any open flame.
- If odour continues, keep away from the appliance and immediately call your fire department.

This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.

Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.

Follow all warnings and instructions when using the appliance.

Keep this manual for future reference.

Never operate this appliance in enclosed areas.

Failure to follow these instructions could result in fire or explosion which could cause property damage, personal injury or death.

- Never operate this appliance unattended.
- Never operate this appliance within 10ft (3.0m) of any structure, combustible material or other gas cylinder.
- Never operate this appliance within 25ft (7.5m) of any flammable liquid.
- Do not fill cooking vessel beyond the limitation of the door dimensions.
- Heated liquids remain at scalding temperatures long after cooking process. Never touch cooking appliance until liquids have cooled to 115°F (45°C) or less.
- If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or a grease fire with water.



# HEY!

You're now an official Roccbox owner and part of our family, which means average food is a thing of the past! Prepare your taste buds and make sure the supermarket is still open because your next meal is about to get interesting!



ROCCBOX 2018

# CONTENTS

Say hello to Rocbox			
Show you the ropes	8	That really interesting part...	
General Safety		Warranty	50
Overview of safety information	10	Regulatory Compliance	52
Partial Enclosures	12	End of Life	52
What to do if there's a fire	14	General Advice	53
Areas that need caution	15	Safe Setup	54
Carbon Monoxide	16	Safe Operation with Wood	55
		Safe Operation with Gas	56
Firing up Wood		Recipes	57
Burner Assembly	20		
Wood Safety	21		
Woods to Use	22		
First Firing	24		
Cleaning and Maintenance	26		
Firing up Gas			
Burner Assembly	30		
Gas Safety	32		
Connecting to Gas	36		
Checking for Gas Leaks	42		
Disconnecting from Gas	44		
First Firing	46		
Cleaning and Maintenance	48		



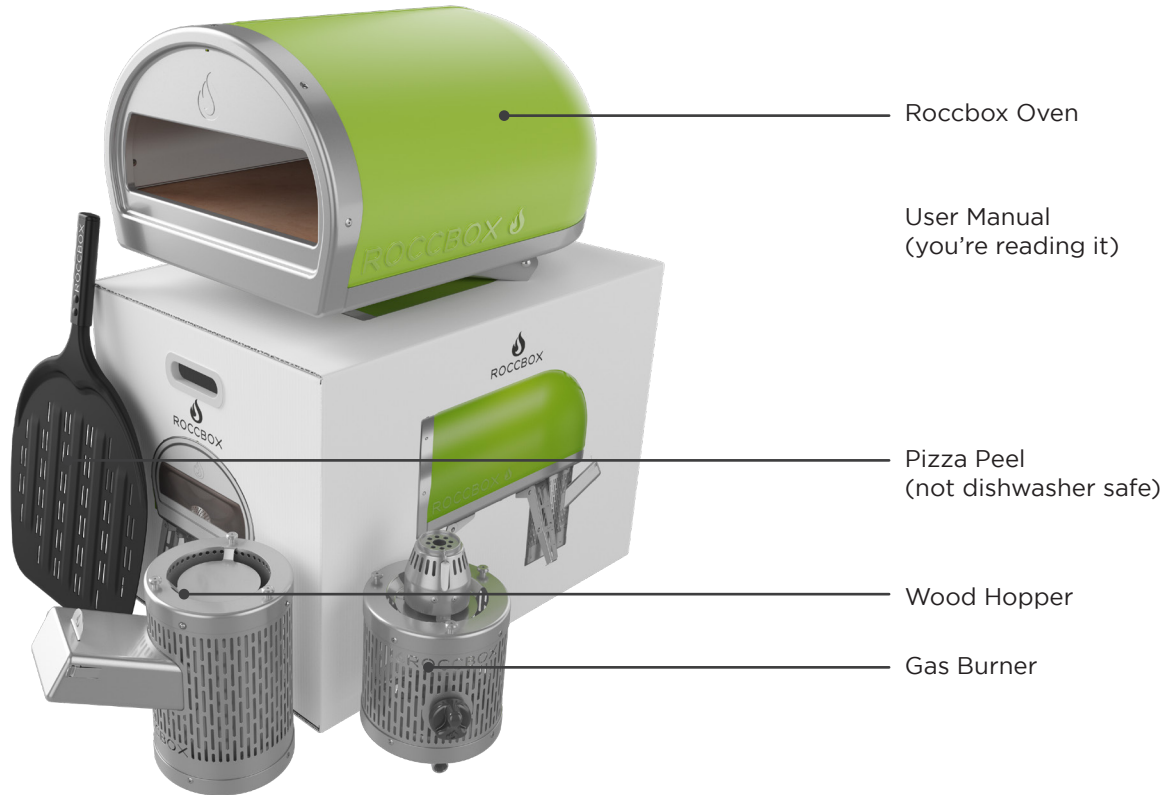
## SHOWING YOU THE ROPES

Just check no one's looking, else you may seem a little crazy! But seriously, take a second to familiarise yourself with all of Rocccbox's components and check that the product isn't damaged. It is important you do this before every firing.





SAY HELLO TO ROCCBOX



Roccbox Oven

User Manual  
(you're reading it)

Pizza Peel  
(not dishwasher safe)

Wood Hopper

Gas Burner

## STOP!

Before you burn down the house with your mad cooking skills, it is important you read this safety information. Failure to follow these instructions could result in fire or explosion which could cause property damage, personal injury or death. Assembly and usage of the oven should be carried out by a competent person.

This appliance has to be installed on a secure level base prior to use.

**WARNING:** This appliance will become very hot, do not move it during operation.

**WARNING:** Keep away from children and pets.



Do not store combustible material within 45cm (18inches) of the burner or mouth of the oven.



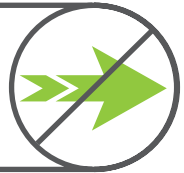
Do not use in enclosed areas. Roccbox and the burner must be well ventilated.



Do not use plastic or glass utensils inside the Roccbox

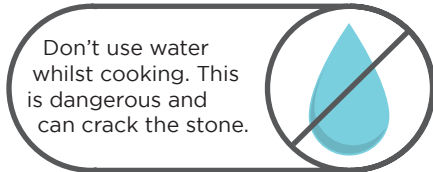


Do not move or leave the Roccbox unattended whilst in use.



**WARNING:** - Failure to follow the instructions and observe the warnings provided in this operating manual could result in serious bodily injury or damage to property. Please read the complete manual before assembly or operation of your Roccbox. **NOTE TO INSTALLER:** This manual must remain with the owner for future reference.

## GENERAL SAFETY



Warning: Contact your local municipality for any building codes regulating the installation of outdoor barbecue appliances. Outdoor installations must conform to local codes or, in the absence of local codes, with the following:

USA: National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/ NFPA 54

CAN: CGA: B149.1 Natural Gas & Propane Installation Code.

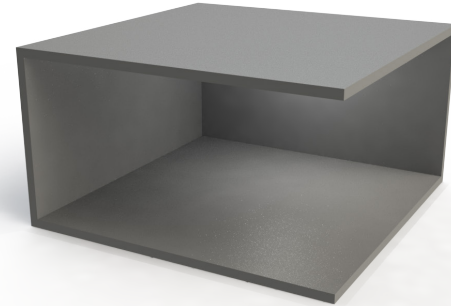
AUST/NZ: Australian Standards Code AS: 5601 as well as the requirements of any local council, gas electricity authority or other statutory regulation.

Spanner tighten all gas fittings as per instructions.

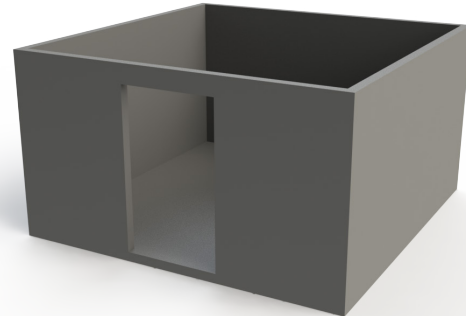
Do not modify the appliance. Parts sealed by the manufacturer or the company shall not be manipulated.

## PARTIAL ENCLOSURES

The appliance shall only be used in an above ground, open air situation with natural ventilation, without stagnant areas, where gas leakage and products of combustion are rapidly dispersed by wind and natural convection. Any enclosure in which the appliance is used shall comply with one of the following:



Within a partial enclosure that includes an overhead cove and no more than two walls. A common example is an outdoor gazebo.

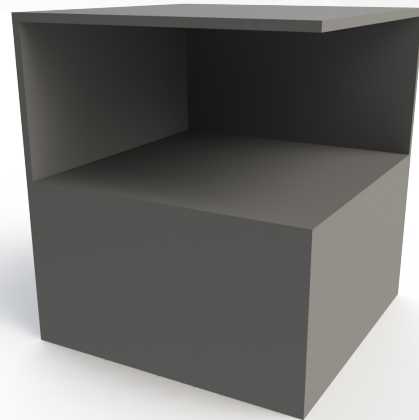
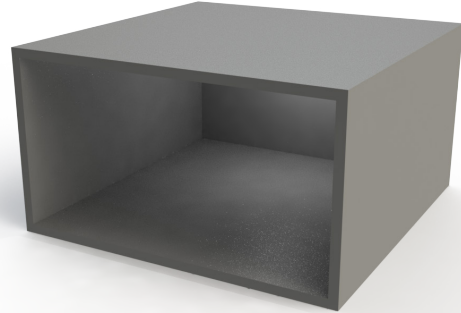


Any enclosure with walls on all sides but at least one permanent opening at ground level

## GENERAL SAFETY

The appliance may be within a partial enclosure that includes an overhead cover and more than two walls, the following shall apply:  
at least 25% of the total wall area is completely open; and  
at least 30% of the remaining wall area is open and unrestricted.

Within a partial enclosure that includes an overhead cove and no more than two walls. A common example is an outdoor gazebo.



## FIRE

Most fires are caused by a build up of grease, or (if using gas) an improper gas connection. Ensure all people and pets are kept as far away as possible.

If you are able, turn the gas off at the cylinder or the on/off valve where applicable. Use a fire extinguisher if possible. If water is the only fire retardant available, thoroughly soak the area around the appliance. When spraying water on the Rocccbox itself, do not use a strong jet of water, as this may cause splashing of burning grease, resulting in a further spreading of the fire.



## GENERAL SAFETY

### **HOT!**

The inside of the oven can reach extremely high temperatures. Therefore the front end cap and burners can get especially hot. Please use caution when operating the oven.



Do not touch! The Roccbox can get extremely hot when in operation. Be sure to wear protective gloves.



## CARBON MONOXIDE

Carbon Monoxide is a highly poisonous gas which can be produced when the device isn't working correctly. Whether you are using gas or wood, carbon monoxide can be produced when the burner is not receiving enough ventilation. We therefore recommend using the device in a well ventilated area away from direct wind and to never cover the oven mouth.

It is difficult to know when your device is producing Carbon Monoxide as it is an odourless and colourless gas. It can, however cause these symptoms when you are exposed to it:

Tightness across the forehead

Headache,

Weakness,

Dizziness,

Nausea,

Vomiting,

Coma, intermittent convulsions,

Depressed heart action, slowed respiration,

If the exposure has been severe it may cause death.



## PRODUCT INFORMATION

Rocibox Limited. Units 18 & 19, Radar Way, Christchurch, Dorset, BH23 4FL UK.				
Appliance Name		Rocibox oven		
Model/Type No.		RBX1 - 2016		
Trade name		Rocibox		
Total nominal heat output for the gas burner		4.2 kW (306 g/h) for $L_{3+(28-30/37)}$ & $L_{3B/P(30)}$ 4.5 kW (408 g/h) for $L_{3B/P(50)}$		
Injector size	1mm	1mm	0.95mm	
Gas Category	$L_{3+(28-30/37)}$	$L_{3B/P(30)}$	$L_{3B/P(50)}$	
Gas Type	Butane	Propane	Butane, Propane or their mixtures	Butane, Propane or their mixtures
Gas Pressure	28-30 mbar	37 mbar	28-30 mbar	50 mbar
Destination countries	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI and LV	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU and LV.	AT, DE, SK, CH, LU	
<p><b>Use outdoors only.</b></p> <p><b>CE</b> Read the instructions before using the appliance.  <b>WARNING: accessible parts may be very hot. Keep young children away.</b>  <b>WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! (for wood burner)</b></p> <p><b>0359-18</b>  Pin Code: <b>0359CT3383</b></p>				



**LETS COOK**  
Your guide to burning wood

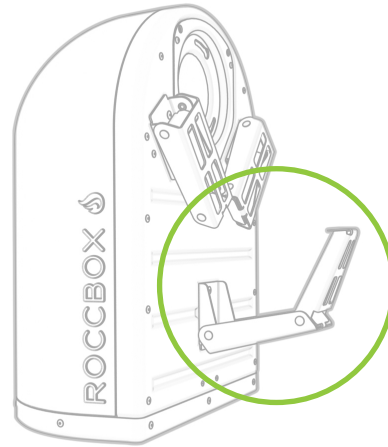


## SETTING UP THE WOOD



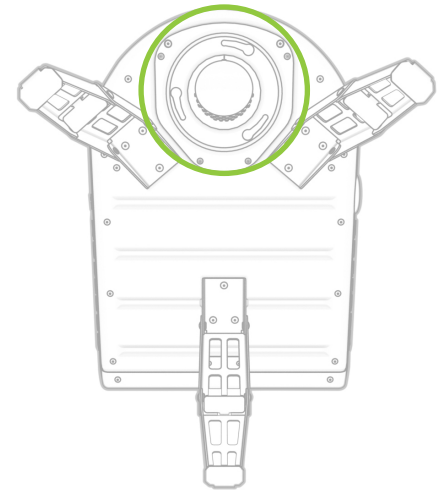
①

Place Roccbox on a flat even surface. Remove any transit protection and the carry strap



②

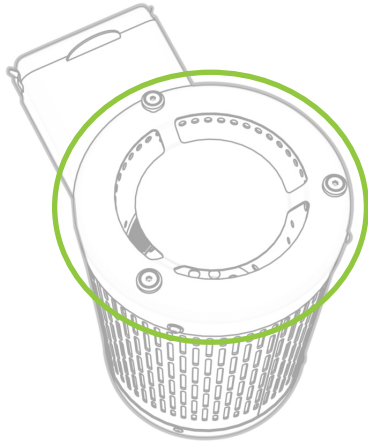
Unfold the legs



③

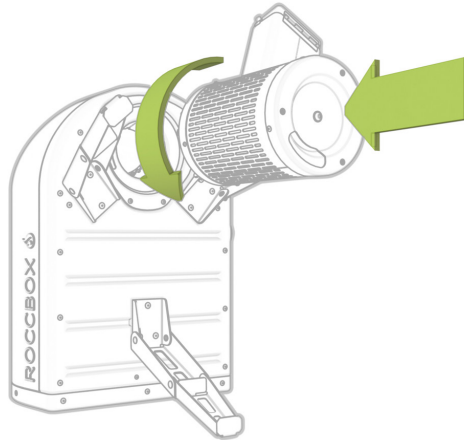
Bayonet fitting on Roccbox

FIRING UP WOOD



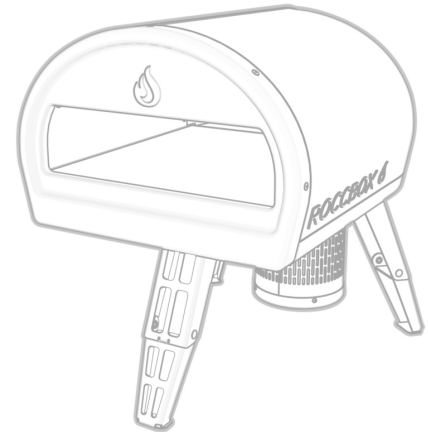
④

Bayonet fitting on Burner



⑤

Push and twist anticlockwise



⑥

Done!

## WOOD SAFETY

Before you burn down the house with your mad cooking skills, you'll need to read these safety concerns. For more information regarding safety please read the comprehensive safety page at the back of the manual.

This appliance has to be installed on a secure level base prior to use.

**WARNING:** This appliance will become very hot, do not move it during operation.

**WARNING:** Keep away from children and pets.



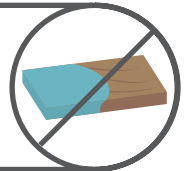
Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN1860-3!



Do not use charcoal or barbecue coals.



Do not use treated or painted wood.



Do not use soft woods (pine and sappy woods) or freshly cut wood.



## WOODS TO USE

### WOODS NOT TO USE

Pine  
Fir  
Cedar  
Redwood  
Spruce  
Old Pallets  
Painted. Stained wood  
Unknown timber  
Old Christmas Trees  
Books

### WOODS TO USE

Ash  
Oak  
Beech  
Fruit trees Apple, Pear etc  
Compressed Briquettes

## LETS COOK! (FOR REAL THIS TIME)

**STEP 1** Using your kiln dried, non treated wood, chop into chunky kindling lengths of around 5 inches (12.5cm) and up to an inch thick (2.5cm).

Using a natural fire lighter, place in the centre of the Rocccbox Wood Burner Hopper and light it. After the fire lighter has lit fully, push it down the Hopper shoot and into the Wood Burning Chamber.

**STEP 2** Introduce two or three pieces of kindling and leave to burn for a few minutes. Once the first two or three pieces are burning fully you should be able to see a flame at the back of the Rocccbox oven. At this point you can then add additional pieces, we recommend 3-4 initially and begin to bring your Rocccbox up to cooking temperature.

### ROCCTIP

For the first firing after purchasing, we highly recommend firing the oven up slowly over a 30 minute period, keeping the temperatures low. This is to help properly cure the oven.

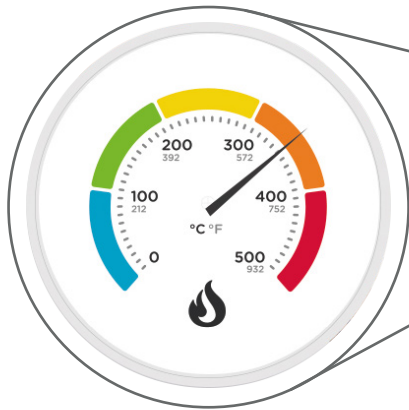
**Warning:** This appliance will become extremely hot. Do not move and keep away from children and pets.





## FIRING UP WOOD

STEP 3 Check the dial, when that hits 300 you're ready to cook. It should take around 15 - 20 minutes. Do not over fill the oven whilst cooking. This can damage the oven.



### ROCCTIP

Always allow your oven to be heated up and the fuel kept hot for at least 30 minutes prior to the first cook.

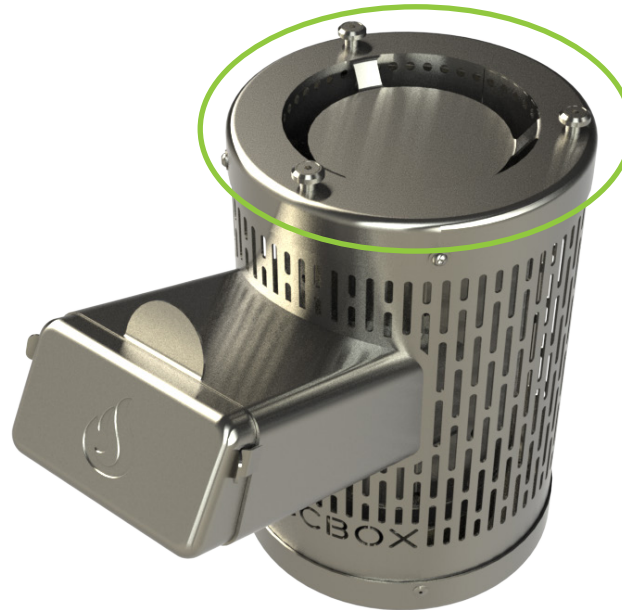
Never cover the front of the oven when it is in operation. This will cause damage to the oven.

## CLEANING & MAINTENANCE

Put those Marigolds down! The Rocibox doesn't need cleaning, it gets so darn hot that it incinerates every little bit of grime during the next firing.

You will, however, need to keep the burner clean of food debris so that it can run at optimum efficiency. Use compressed gas or a brush to clean around the top of the burner. Use warm soapy water for the oven outer.

Store Rocibox in its upright position in a dry and secure place that protects it from the elements.



Protect Rocibox from the adverse weather. Including rain and high winds.



No chemicals.  
No abrasive methods.  
No fuss.





## DISPOSAL OF ASH

Even if it's been over 24 hours since firing, the ash from your oven can still be a fire risk. Ensure you wait until the oven and burner are definitely cool before attempting to remove the ash. Regardless of the exterior temperature of the wood burner, Rocccbox recommends the use of protective gloves to remove the burner and place any ash in a metal bucket with a sealable lid away from combustible materials.

Wear protective gloves whilst emptying the contents of the wood burner into a fire safety bucket.

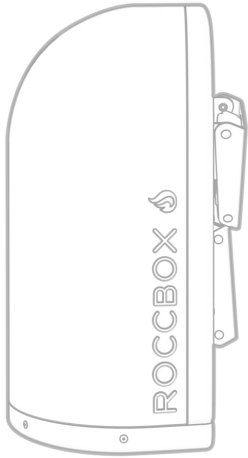




**LETS COOK**  
Your guide to burning gas

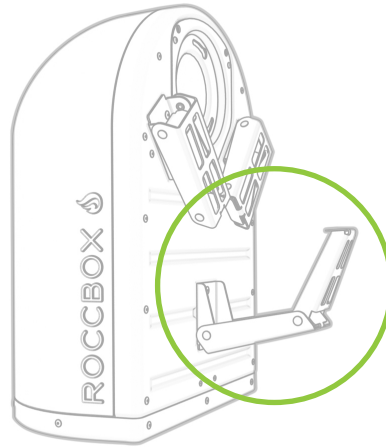


## SETTING UP THE GAS



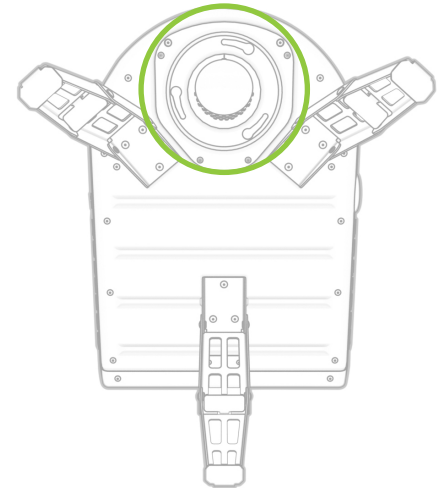
①

Place Roccbox on a flat even surface. Remove any transit protection and the carry strap



②

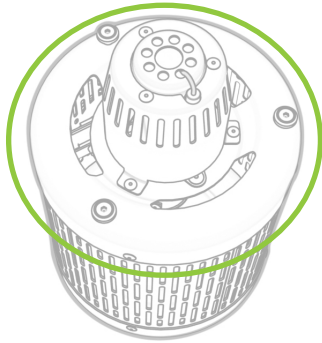
Unfold the legs



③

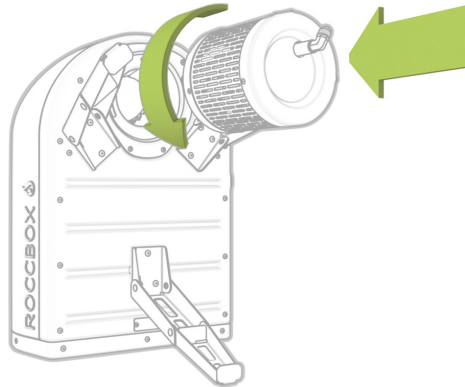
Bayonet fitting on Roccbox

FIRING UP GAS



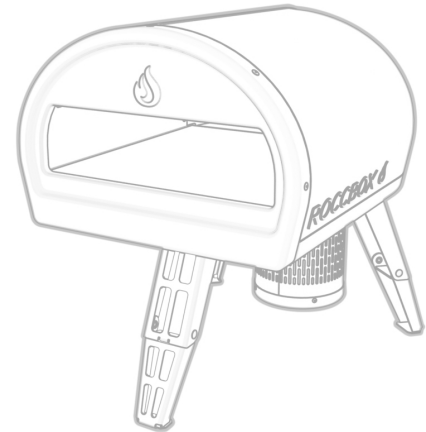
④

Bayonet fitting on Burner



⑤

Push and twist anticlockwise



⑥

Done!

## GAS SAFETY

### WARNING

Prior to use, check the oven and burner and venturi for blockages (eg, food residue or insect nests - Wasps, Bees or Ants.) If an insect nest is found they can be dangerous and must be cleaned out thoroughly. Please refer to the cleaning and maintenance sections at the end of this chapter for guidance on how to do this.

Should the appliance go out for any reason, turn off the control knob and the cylinder gas valve. Wait 5 minutes before attempting to relight the appliance.

Some foods produce flammable fats and juices. Attend to an operating Rocccbox at all times. Damage caused by fat and grease fires is not covered by warranty. If a grease or fat fire should occur, immediately turn off burner knob and the gas cylinder valve until the fire is out. Remove all food from the appliance.

A leak test must be carried out prior to using the appliance for the first time and whenever the gas cylinder is refilled or whenever the gas hose and regulator have been disconnected from the gas cylinder or appliance.

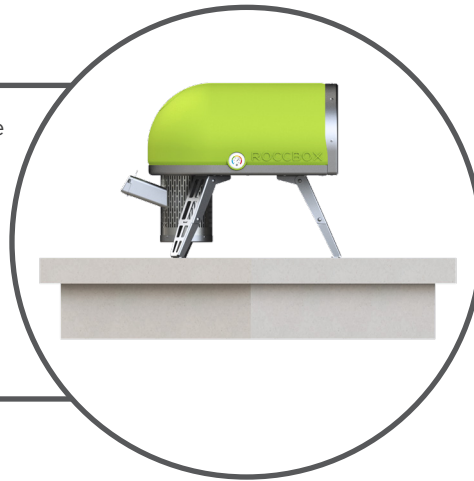


## FIRING UP GAS

This appliance has to be installed on a secure level base prior to use.

**WARNING:** This appliance will become very hot, do not move it during operation.

**WARNING:** Keep away from children and pets.



Do not store combustible material within 45cm (18inches) of the burner or mouth of the oven.



Do not use in enclosed areas. Roccbox must be used outdoors.



## GAS SAFETY

### WARNING

Please take a moment to review all of the safety requirements before operating the appliance when using gas.

Do not disconnect any gas fittings while the appliance is operating.



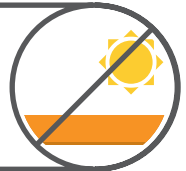
Check all gas hose lines and connections for cuts, cracks and other damage.



Gas cylinders must not be stored in enclosed areas.



Keep the fuel supply hose away from heated surfaces or direct sunlight

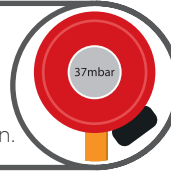


## FIRING UP GAS

Do not use any additional flammable substance whilst operating with gas.



A regulator which complies with EN16129 must be fit between the gas canister and the oven.



Maximum length of hose cannot exceed 1.5m. In Finland, hose length cannot exceed 1.2m

1.2m

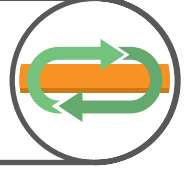
Do not touch! The Rocibox can get extremely hot when in operation. Be sure to wear protective gloves.



Do not position the gas canister under the oven.



National requirements state how often to replace the hose. Please review this for your area.



Keep the cylinder outdoors in it's upright position.



Never use a naked flame to check for gas leaks.



Never fill the cylinder beyond 80 percent full.



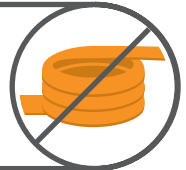
Do not connect multiple gas canisters to Rocibox or store a spare within the same vicinity



Do not use natural gas! It can damage the oven.



Make sure the flexible tube is not twisting when the appliance is in operation.



## CONNECTING TO GAS

**STEP 1** Before you begin, check that the gas you have is Propane LPG.

Minimum Propane LPG cylinder capacity for use with this appliance is 4kg / 9 lb. Maximum cylinder capacity is 9 kg / 20 lb. The gas cylinder used must incorporate a safety collar to protect the valve assembly. Do not use a rusty or dented gas cylinder or cylinder with a damaged gas valve.

For US & Canadian Customers

Gas cylinder, must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP gas cylinders, U.S. Department of Transportation (DOT) or the Standard for Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods, CAN/CSA-B339.

### **WARNING**

If at any point you smell gas:  
Shut off the gas from the canister  
Turn off the switch on the Rocibox  
Extinguish any open flames.  
If odour continues, move away from the oven and gas supply then contact your gas supplier or fire service.

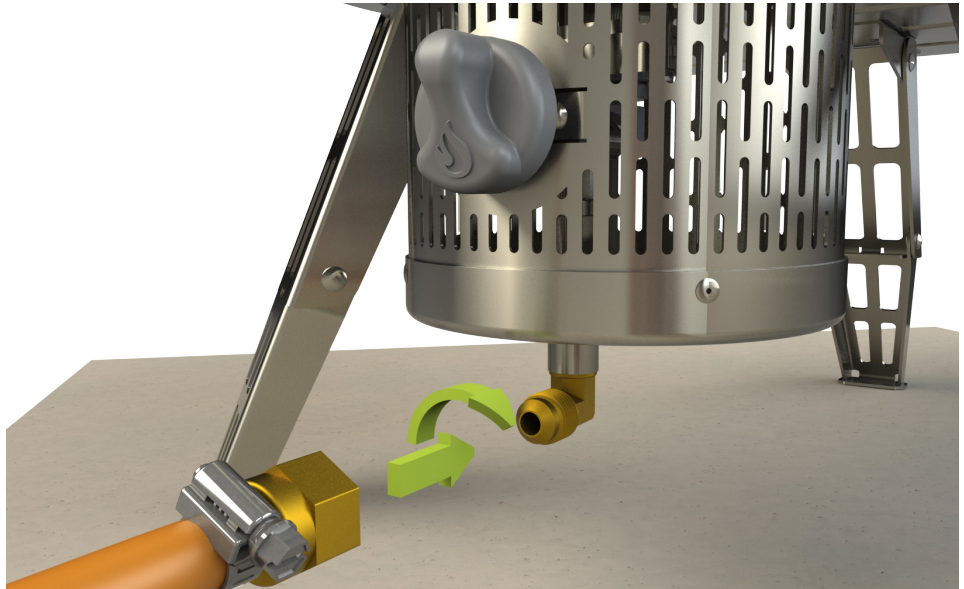


## FIRING UP GAS

**STEP 2** Ensure that the Rocibox is off by twisting the nob clockwise until it clicks. The handle should be vertical.

The hose should already be connected to the Rocibox however if you want to change the regulator simply turn the nut anti-clockwise and remove the hose.

When reattaching the hose turn the nut clockwise whilst holding the hose to allow a uniformed fit. Use a spanner to tighten.



### WARNING

It is recommended that you replace the hose every 5 years. Some countries may have different requirements, therefore you must adhere to their specified time period. Do not connect the regulator to the canister first!

Gas regulator supplied may not be suitable for use in your territory or region, please refer to your local regulations for more information.

## CONNECTING TO GAS

**STEP 3** Connect the regulator to the gas canister. Some regulators push on to the canister whilst others have a left or right hand screw thread. Take a moment to review which regulator you have and follow the instructions accordingly. Don't force the regulator as this could damage the gas bottle.

### **WARNING**

Make sure that the LP cylinder or regulator valve is closed.

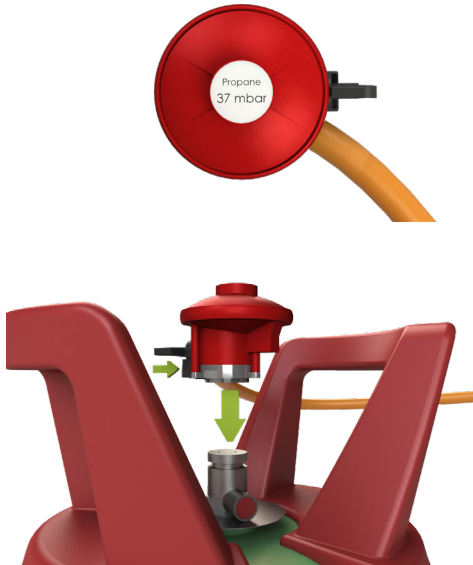
Do not store a spare LP cylinder under or near this appliance.



## FIRING UP GAS

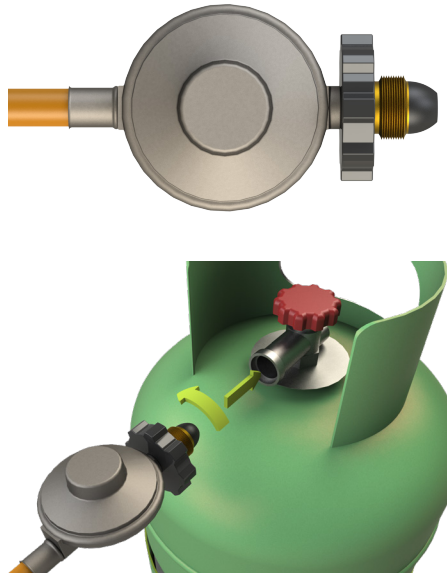
### PUSH FIT GAS REGULATOR

Push fit gas regulator. Make sure the black switch is in the horizontal position so that the black button below it can be pressed. Whilst holding the black button, carefully align the gas valve with the regulator and push it down to lock it in place.



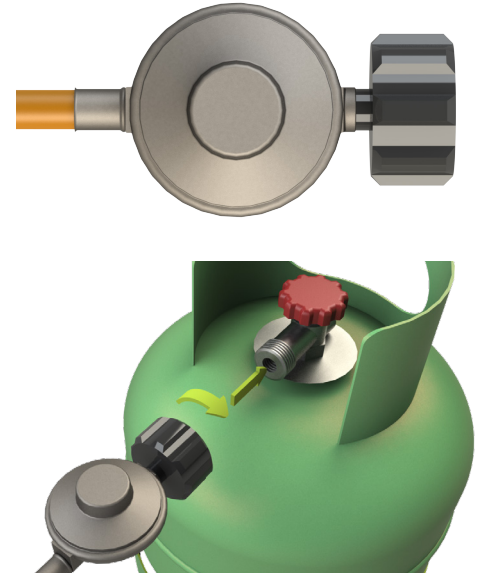
### ANTICLOCKWISE GAS REGULATOR

Screw thread gas regulator. Ensure the gas is turned off on the bottle by twisting the handle anticlockwise. Whilst aligning the regulator with the gas bottle, twist the handle and ensure a tight fit has been made.



### CLOCKWISE GAS REGULATOR

Screw thread gas regulator. Ensure the gas is turned off on the bottle by twisting the handle clockwise. Whilst aligning the regulator with the gas bottle twist the handle and ensure a tight fit has been made.

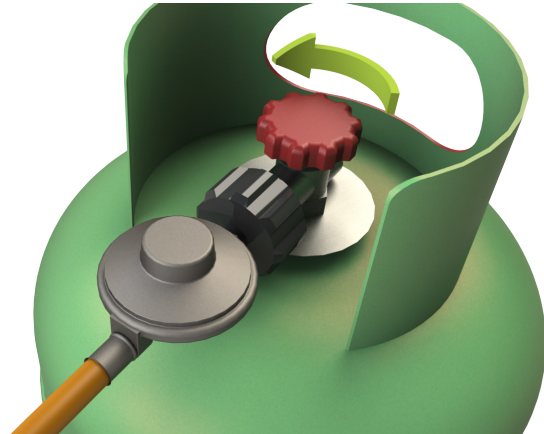


## CONNECTING TO GAS

STEP 4 Now turn the gas on at the canister.  
For screw thread regulators, push down and turn the handle at the top of the canister anticlockwise.

For push fit regulators turn the handle on the side of the regulator. Inspect the fittings and pipes for fizzling of gas.

Warning: Keep the fuel supply hose away from any heated surfaces.





## **WARNING**

You should check for gas leaks every time you disconnect and reconnect a gas fitting.

Do not ignite burners when leak checking.

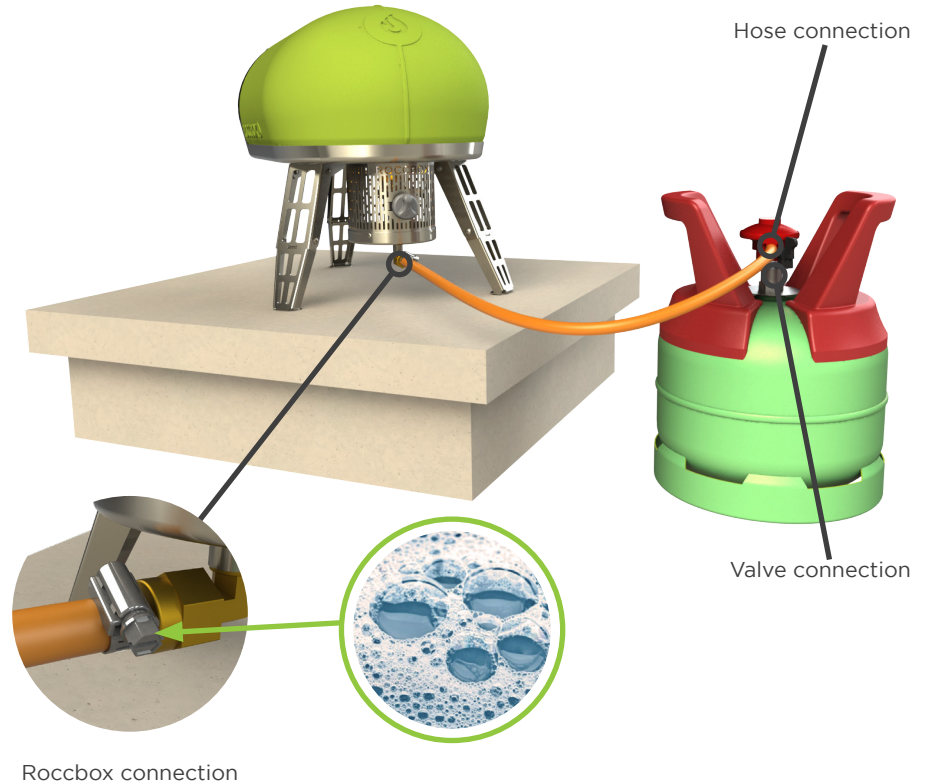
Do not use an open flame to check for gas leaks. Do not create sparks or have open flames in the area whilst changing gas supply.

The changing of gas canisters must be carried out away from any sources of ignition.

## GAS LEAKS

STEP 1 To test for gas leaks, apply a mixture of soapy water to these highlighted areas.

STEP 2 Before turning the gas supply on, get a brush and some soapy water. This will be used to detect any leaks within the fittings. Spread the water and soap over the connection points as well as any areas that show cracks on the piping.

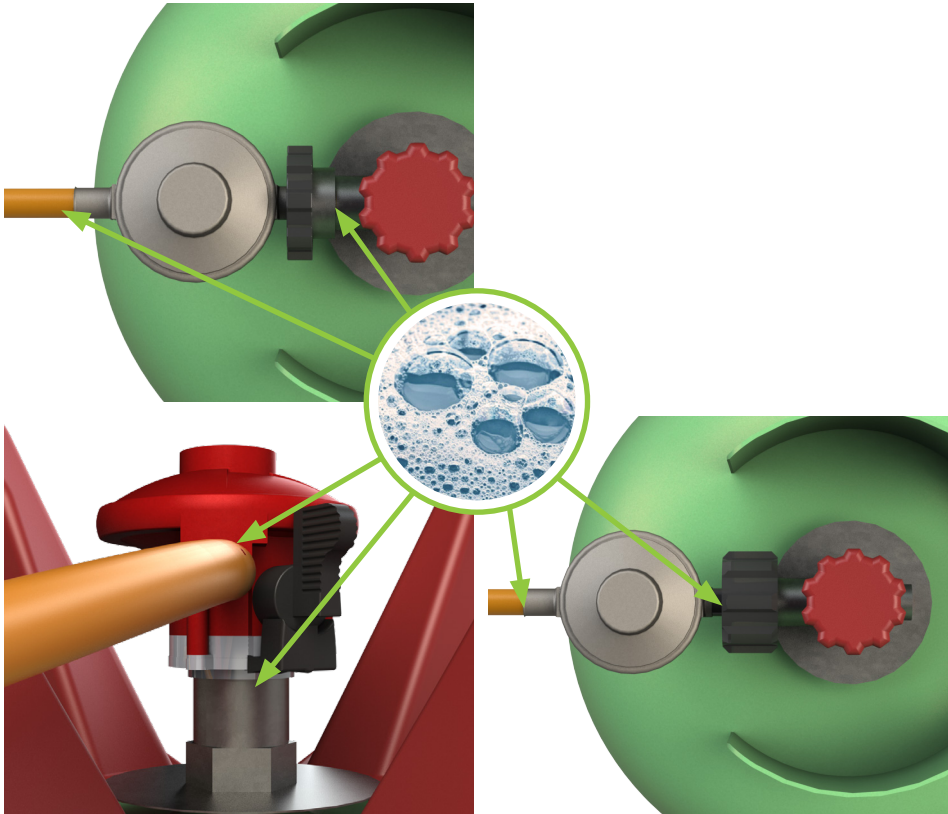


## FIRING UP GAS

### WARNING

If there is a leak at the Rocibox connection, re-tighten the fitting with a spanner and recheck for leaks with soap-and-water solution. If a leak persists after re-tightening the fitting, turn off the gas. **DO NOT OPERATE THE OVEN.**

If there is a leak at the Valve connection, remove LP cylinder. Do not operate barbecue. Use a different LP cylinder and recheck for leaks with soap-and-water solution.

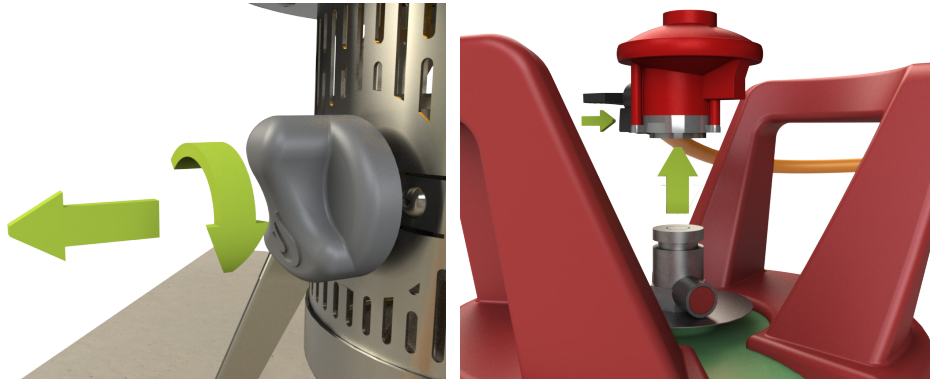


## DISCONNECTING GAS

**STEP 1** After cooking, be sure to turn off the gas from the gas canister before turning off Rocibox. This will allow any gas left in the burner or pipe to be used up safely.



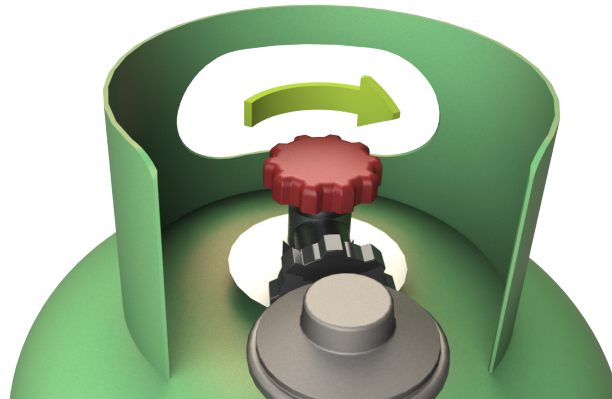
**STEP 2** Wait a couple of minutes and then it will be safe to turn off your Rocibox and unplug the gas canister.



**STEP 3** To detach the gas regulator from the burner simply push in the black button on the side and lift off. The regulator has to be in the off position first.

## FIRING UP GAS

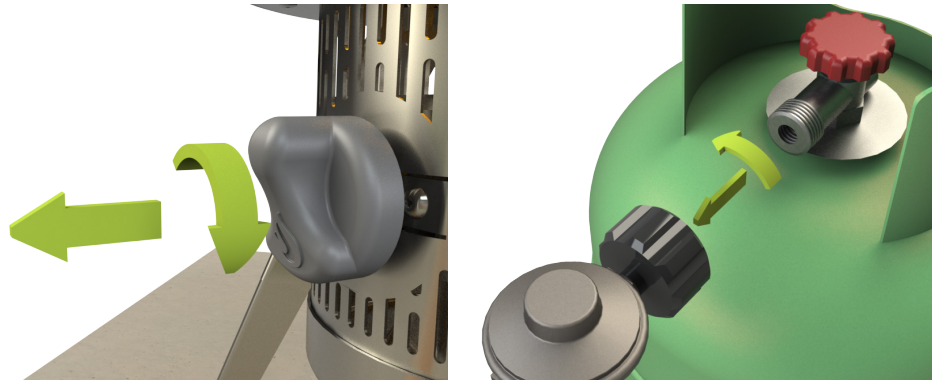
**STEP 1** After cooking, be sure to turn off the gas from the gas canister by pushing down and turning clockwise until it is either tight and aligned in the off position.



**STEP 2** Wait a couple of minutes and then it will be safe to turn off your Rocibox and unplug the gas canister.

Then turn the burner off by pushing in the knob and turning clockwise until it is in the vertical position.

**STEP 3** Depending on your gas regulator valve, either rotate it clockwise or anticlockwise to detach it from the gas canister.

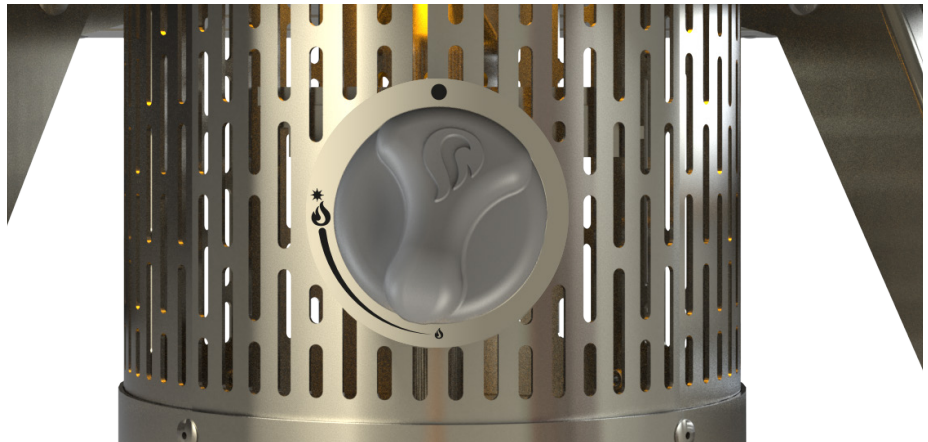
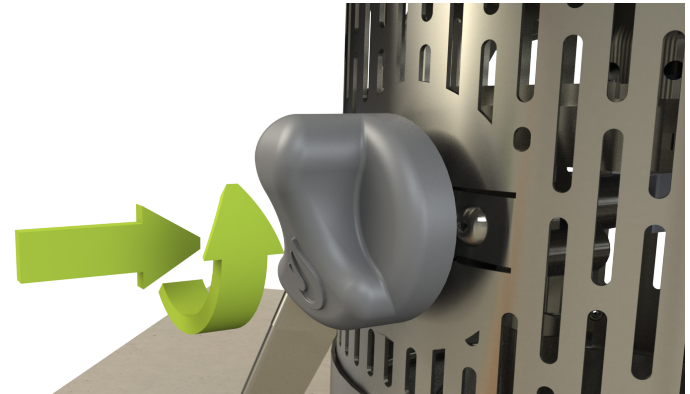


## FIRST FIRING

**STEP 1** If there are no issues with the gas leaking. Go ahead and turn your Rocibox on! Push the switch and turn anticlockwise.

If there are issues with the gas leaking try reattaching the hose pipe and inspect areas for bubbles.

If the burner doesn't light, wait 5 minutes before trying again. If the problem persists contact the Rocibox for further support.

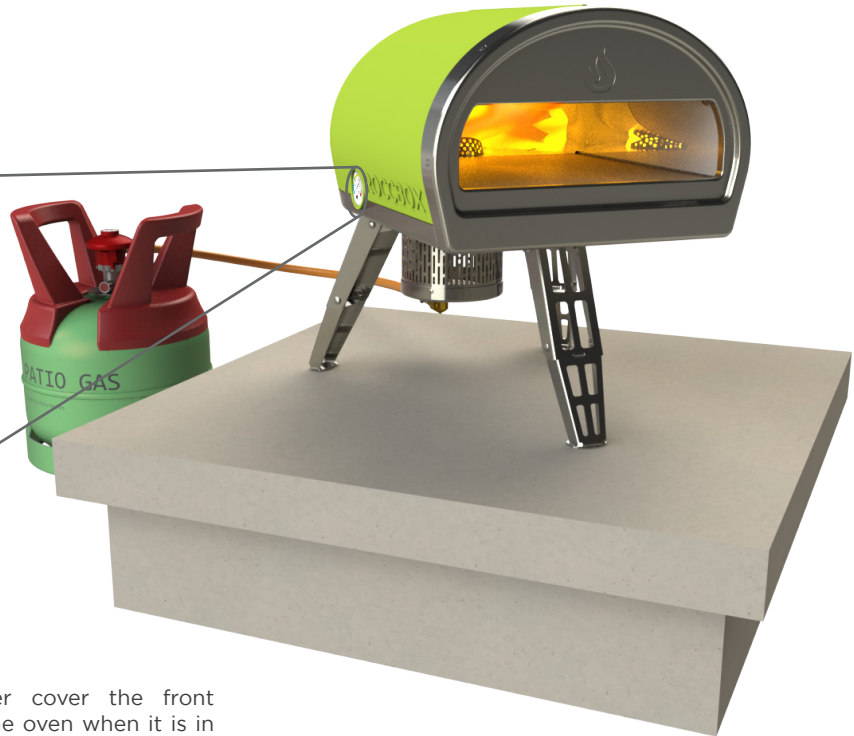
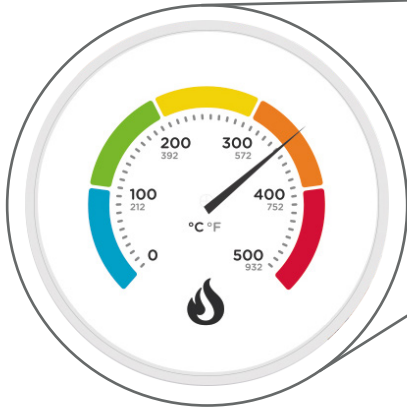


### ROCC TIP

For the first firing after purchasing we highly recommend firing the oven at its lowest temperature for 30 minutes before setting it to high flame this will help cure the oven.

## FIRING UP GAS

STEP 2 Check the dial, when that hits 300 you're ready to cook. It should take around 15 - 20 minutes to reach that temperature. Don't over fill the oven as this could be dangerous.



### ROCCTIP

Always bring your oven up to optimum cooking temperature first. This ensures the oven is saturated with heat and will stay hotter for longer.

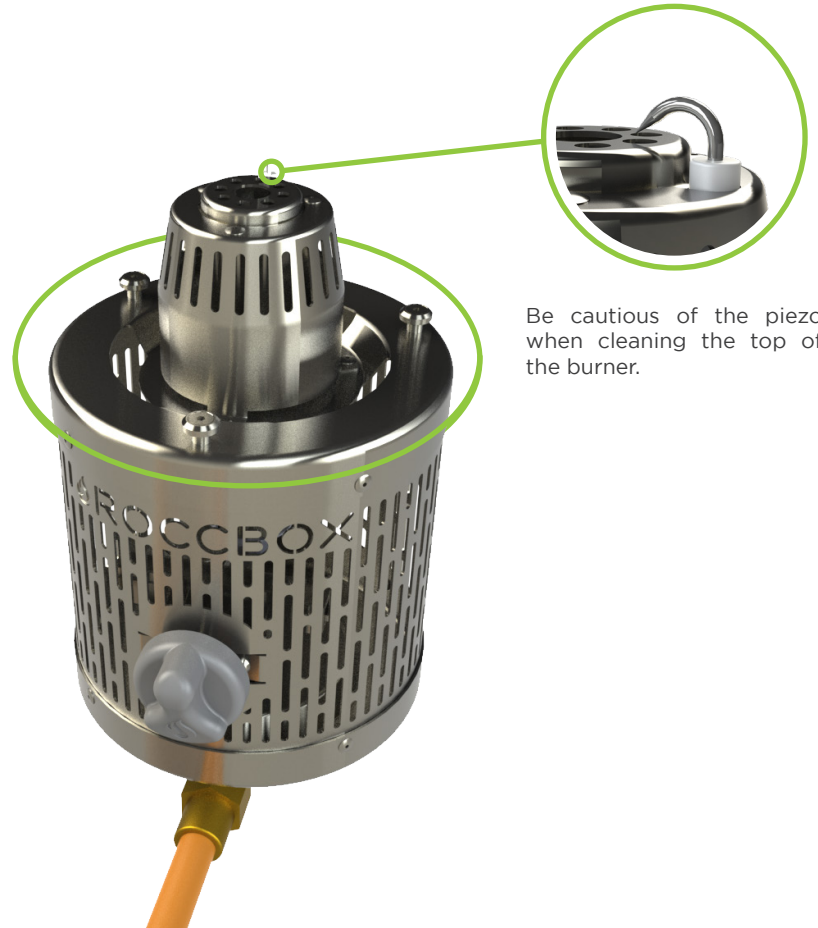
Never cover the front of the oven when it is in operation. This will cause damage to the oven.

## CLEANING & MAINTENANCE

Put those Marigolds down! The Rocibox doesn't need cleaning, it gets so darn hot that it incinerates every little bit of grime during the next firing.

You will, however, need to keep the burner clean of food debris so that it can run at optimum efficiency. We recommend cleaning and inspection of the gas burner every time you go to use it. To do this simply detach the burner once it has cooled and use a brush and can of compressed air to clean it out.

For general cleaning; all you have to do is wipe down the outside with some warm soapy water. The same goes for the burner as well, just empty it of ash first.



Be cautious of the piezo when cleaning the top of the burner.



## STORAGE

Don't leave your Rocibox outside to be exposed to the elements. Treat it with some respect and store it in its upright position some where dry and secure.

However don't store your gas canisters in enclosed areas or in rooms below ground level.

# OVEN WARRANTY

Who is covered by this warranty?

This limited warranty is non-transferable and applied only to the original end user purchaser. An original or copy of a sales receipt from the original sales retailer is required as proof of purchase to seek warranty service.

What is covered by this warranty?

Roccbox Ltd. (Roccbox) warrants that Roccbox Products (the “Product”) will be free from defects in workmanship and materials under normal use for a period of one (1) year from the original purchase date (“Limited Warranty Period”).

What is not covered by this warranty?

This limited warranty does not cover any damage or malfunction arising from: Normal wear and tear of Product use, any and all commercial use of the Product (the Product being for domestic use only), misuse, lack of care, mishandling, accident, abuse or other abnormal use. Use of the Product other than for its intended purpose. Damage caused by improper or unauthorized repair or maintenance. Product that has been modified or altered. Any product that is not manufactured by Roccbox (including, without limitation, any non-Roccbox product that is used in connection with the product). Products purchased from Non-Authorised retail outlets, including third party merchants on online marketplaces such as Amazon.com and ebay.com.

How to make a warranty claim with Roccbox.

All warranty claims must be made directly to Roccbox. All returned products must be returned within the Limited Warranty Period and include a completed Roccbox issued WCF (Warranty Claim Form). To obtain a WCF, a request for one must be submitted directly to Roccbox’s customer service department at [support@roccbox.com](mailto:support@roccbox.com) (and including in the subject line: Warranty Claim) during the Limited Warranty Period explaining the defect in the Product. You must include the original or copy of a sales receipt for the returned product. Incomplete returns will not be accepted. Once Roccbox receives your returned Product, Roccbox will evaluate your claim (typically within 7-10 business days) to determine whether the returned Product does not conform to this Limited Warranty. If Roccbox determines that there is no trouble found with your returned Product or the returned Product does not qualify for warranty service, Roccbox will ship the Product back to you, at Roccbox’s expense. If Roccbox determines that there is a warranted defect in the Product, Roccbox will, at it’s option, remedy the defect as set forth below in the limited warranty. Roccbox is not liable for Products that are damaged or lost in transit to Roccbox. We recommend that you ship your returned products to Roccbox via a traceable shipment method. You are responsible for custom fees, including, but not limited to, taxes, duties and brokerage.

Sole and exclusive remedy.

Your sole and exclusive remedy for a breach of this limited warranty, and Rocccbox's sole and entire liability is, at Rocccbox's option, to repair or replace the defective product. Repair or replacement (including parts and labour and shipping costs) shall be made at Rocccbox's expense. Rocccbox reserves the right to send you a replacement product that is the same or of a similar style or a substitute equivalent that may not be of like kind (depending on availability). Replacement products will be furnished only on an exchange basis. Replacement products are warranted as above for the remainder of the original applicable Product warranty period.

#### Warranty disclaimers

Except as expressly set forth above in this limited warranty, Rocccbox makes no other express or implied warranties to the extent permitted by law. The duration of any implied warranties is limited to the durations set forth in this limited warranty. Some jurisdictions do not allow the exclusion of implied warranties or limitations on how long an implied warranty may last, so such limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from jurisdiction to jurisdiction. Limitation of liability in no event shall Rocccbox or its suppliers be liable to you or any third party for any indirect, incidental, consequential, special or exemplary damages arising out of the use of the Product, including, without limitation, property damage, loss of value of the Product or any third party products that are used in or with the product, or loss of use of the Product or any third party products that are used in or with the Product, even if Rocccbox has been advised of the possibility of such damages.

Notwithstanding any damages that you might incur for any reason whatsoever (including, without limitation, all damages referenced herein and all direct or general damages in contract, tort (including negligence) or otherwise), the entire liability of Rocccbox and any of its suppliers shall be limited to the amount actually paid by you for the product.

Some territories and / or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitations or exclusions may not apply to you.

The warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from territory to territory.

# REGULATORY COMPLIANCE

## EU DECLARATION OF CONFORMITY

Manufacturer's Name: Rocccbox Limited

Manufacturer's Address: Units 18 & 19, Radar way, Christchurch, Dorset, BH23 4FL UK.

Herewith declare that this product

Product: Rocccbox oven

Model(s) / Type(s): RBX1 - 2016

Trade name: Rocccbox

Is in conformity with the following EC directives:

- Gas Appliance Regulation (EU) 2016/426

and that the following harmonized standards have been applied:

EN 498:2012[E] & EN1860:2013

The Notified Body who has performed EC Type Examination: EC Type Examination Certificate: 0845CR0004

Notified Body: Danish Institute of Fire and Security Technology

Notified Body no.: 0845

## END OF LIFE

At products end of life, please dispose responsibly,

## GENERAL ADVICE

The Rocccbox gets extremely hot and should not be used by children. Do not allow children near the device during or after operation. Rocccbox can stay hot for a few hours after use.

Do not use under any apartment or condominium balcony or deck.

Rocccbox is not intended for and should never be used as a heater.

Rocccbox has not been designed or intended to be used on a boat or within a recreational vehicle or any other form of confined area.

Assembly and operation of the oven should be carried out by a competent person.

The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the consumers ability to assemble or operate the device safely.

Do not use any plastic or glass utensils within the Rocccbox

Use heat-resistant gloves when operating the oven.

Do not insert items into Rocccbox that are bigger than the dimensions of the oven mouth.

Do not over fill the Rocccbox or cover the burner.

Do not move the Rocccbox whilst in operation

Do not operate the Rocccbox in strong winds. Winds can extinguish the flame and also cause irregular air pressure resulting in the flame and heat coming out the back of the Rocccbox. Use a wind break in open areas but keeping over 45cm away from the device.

Do not pour water on to the cooking stone as this will likely crack it and could be dangerous because of oil and grease.

Do not wear loose flammable clothing or sleeves near the Rocccbox.

Never cover the oven mouth whilst it is in operation. This will damage the oven.

Parts sealed by the manufacturer or the agent shall not be manipulated by the user.

## SAFE SETUP

The Rocccbox should only be used outside in a well ventilated area. Do not use within areas that do not provide sufficient ventilation to the burners.

Do not use within a tent or under a marquee.

Rocccbox is not suitable for use within recreational vehicles or other mobile transport. Do not use the oven in the boot of any vehicle, or inside an estate car, people carrier, minibus or caravan.

Set the Rocccbox up on a level, non-combustible surface that is clear of debris and combustible material.

Inspect all equipment for damage such as rust or insect habitation as this will prohibit efficiency and can be dangerous.

Do not attempt to use any of the burners with any other non-Rocccbox products. This will void your warranty.

Do not use any non-Rocccbox burners or non approved 3rd party burners for firing the oven.

Do not remove any of the burners whilst they are in use.

Do not use the gas appliance of Rocccbox on enclosed or small balconies.

## SAFE OPERATION WITH WOOD

Before using wood appliances check all components for damage such as loose fittings, rust and insect infestation. Make sure the burner is securely fitted before operating the oven.

Do not use barbecue coals.

Do not use treated timber that has been painted or stained.

Do not use wood that you are unsure of its origin

Do not use soft wood such as pine or freshly cut green wood from trees. This will damage the Rocbox due to its sappy nature.

Do not store combustible materials within 45cm (18 inches) of the burner and oven mouth.

Using hard woods such as oak, ash and beech are ideal for use within the burner.

Do not use flammable substances in the oven mouth or try to insert highly flammable liquids into the burner whilst in operation.

Use heat-resistant gloves when operating the oven. The wood burner tray can become especially hot.

## SAFE OPERATION WITH GAS

Before using gas appliances check all components for damage such as cracks within the hose line, loose fittings, rust and insect infestation.

Tighten all gas fittings with a spanner. Don't over tighten the joints.

Check all gas equipment for leaks with soapy water before using the oven. Never check leaks with a naked flame!

Do not connect multiple gas canisters to Rocibox or store a spare within the same vicinity as the oven.

Under no circumstances should you attempt to disconnect the gas regulator or any gas fitting while your oven is in operation

Keep all electrical appliances away from the oven and gas supply at all times.

Do not smoke around the oven or gas supply.

A regulator must always be used for the gas supply.

Do not store gas cylinders in enclosed areas or below ground level.

Always keep gas cylinders outdoors in an upright position.

Do not use multiple canisters to fuel the oven.

We recommend that you only use LPG Gas with the Rocibox oven.

Do not use natural gas or try to fill LPG canisters with natural gas.

Do not use additional flammable substances within the oven mouth

Do not cover the burner or block the burner with food debris.

Make sure the gas hose is not twisted when the appliance is in operation.



**LETS COOK**  
Your guide to cooking food



# PERFECT DOUGH

## INGREDIENTS

1kg Strong white bread flour  
1 level tablespoon fine sea salt  
2 x 7g sachets of active dried yeast  
1 tablespoon muscovado sugar  
4 tablespoons extra virgin olive oil  
650ml lukewarm water

## RECIPE

The perfect pizza dough recipe (we think so). This dough recipe ensures light, crispy pizza bases, making the most of your authentic wood fired pizza oven.

Add two tablespoons of olive oil to your mixer (ideally, with a doughhook). Sieve the flour and salt into the food mixer too. In a jug, add your lukewarm water and mix in your sugar, when the sugar has dissolved sprinkle the yeast over, and leave it to rest for five to ten minutes, the mix should become frothy.

Turn the mixer on and start adding the liquid yeast mix to the flour, the dough hook should ideally knead the dough for six to seven minutes on a slow to medium setting.

Coat a large bowl with a splash of olive oil and add the dough ball to it. Cover the bowl with cling film for about an hour until the dough has risen and doubled in size. Now remove the dough from the oiled bowl and knead it around to push the air out with your hands, this is called knocking back the dough.

Your dough is now ready, simply roll out on a flour dusted clean surface and create your own fantastic home made stone bake pizza!



# THE CLASSIC

## INGREDIENTS

Fresh Dough (200g)  
Passata Base  
Mozzarella  
Fresh Basil

## RECIPE

First things first, if you haven't already... make your dough! Getting to grips with proper dough making will make all the difference in getting the most out of Rocccbox, Trust us!

So, assuming you're 'down with dough' first stretch out a nice pizza base with a small lip to help keep the toppings in place. Coat the base with a thin layer of passata or your favourite homemade pizza sauce recipe.

Then add your mozzarella, we like it cheesy but play around to get a balance that's right for you, there's certainly nothing wrong with making 2...or 3...or 4 just to make sure its just right!

Sprinkle some basil on top and any other garnish or seasoning you might like and you're done!

Pop it into Rocccbox and cook for between 1 and 3 minutes.



## THE HOT ONE

### INGREDIENTS

Fresh Dough (200g)  
Passata Base  
Mozzarella  
Chorizo  
Chilli  
Artichoke  
Pea Shoots  
Chilli flakes

### RECIPE

As we said earlier with 'The Classic' get your dough making down and then stretch out a nice pizza base with a small lip to help keep the toppings in place. Coat the base with a thin layer of passata or your favourite homemade pizza sauce recipe.

Add mozzarella to your liking as well as any other cheese you may want, a bit of medium cheddar sprinkled over couldn't hurt!

Remove any skin from your chorizo (it's always worth spending out on high-quality here, you'll taste the difference) and chop up into small yet slightly chunky slithers. Simply sprinkle them evenly over the pizza base baring in mind the more you add, the meatier & saltier your pizza will become!

Next apply your chillies! We would recommend chopping them into thin slices and evenly placing them to ensure a consistent warmth across your pizza, however if that's not for you, why not keep them slightly thicker and dot them around so you know when to expect the hit!

Nearly there now, chop your artichoke into healthy chunks and add to the pizza with your chopped up pea shoots. Finally! Add your chilly flakes evenly just to make sure you have that warmth consistent throughout.

Pop it into the Rocibox and cook for between 1 and 3 minutes.



## THE BREAD

### INGREDIENTS

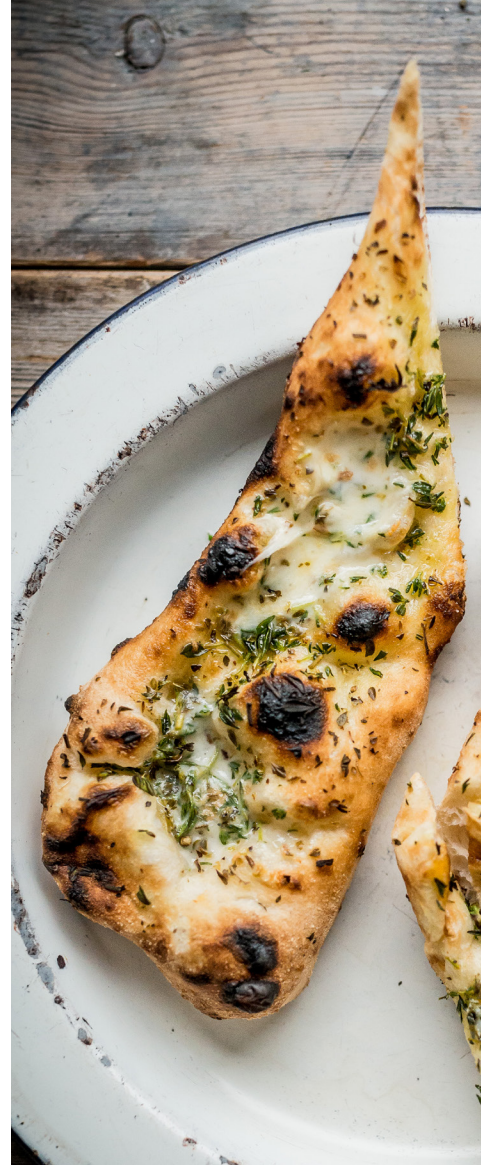
Fresh Dough (100-150g)  
Mozzarella  
Oregano

### RECIPE

Get your dough and stretch out into your preferred shape with a small lip around the whole circumference for your toppings to nestle into.

Layer your mozzarella into the middle of the base with any other cheese you want and then sprinkle with oregano.

It's as simple as that, pop it into Roccbox and cook for between 1 and 3 minutes.



# THE FISH DISH

## INGREDIENTS

Haddock  
Asparagus  
Sun Dried Tomatoes  
Parmesan  
Sea Salt  
Garlic  
Lemon Juice  
Extra Virgin Olive Oil

## RECIPE

Surprisingly simple, get an oven dish that's suitable for use in the Rocibox and trim your fish appropriately.

Chop up your asparagus and tomatoes, crush your garlic chunk it in the dish with the fish. Splash a healthy amount of olive oil over the top of it all and then season with the sea salt & lemon juice. Finally add your parmesan and pop it in your oven. We reckon it needs to be hot so around 350 degrees should do nicely for around 4 minutes, or until your happy the top is crisping up.

Goes without saying but be careful taking it out! That dish will be very hot!



# GEOFF BREAD

## INGREDIENTS

Fresh Dough  
Salami  
Mozzarella  
Fresh Rocket / Salad  
Pea Shoots  
Whatever you want!

## RECIPE

First things first, make some Geoff Bread! Stretch your dough into a long bread shape and cook in the Roccbox at a temperature between 200 & 350 degrees (its not an exact science), be careful of the shape of the dough & make sure it doesn't rise too much!

After your bread is baked, cut it up and make your sandwiches, we recommend a combination of salami, mozzarella, fresh rocket and pea shoots.

Finally, put it back in the Roccbox at a low heat until everything inside is nice & gooey. Yum!









ROCCBOX



MODE D'EMPLOI



## DANGER

Si vous sentez le gaz :

- Fermez le gaz au niveau de l'appareil.
- Éteignez toute flamme.
- Si l'odeur persiste, restez à distance de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers.

Ce mode d'emploi contient des informations importantes nécessaires au bon assemblage et à l'utilisation sûre de l'appareil.

Lire et respecter tous les avertissements et instructions avant de procéder au montage et d'utiliser l'appareil.

Respecter tous les avertissements et instructions lorsque vous utilisez l'appareil.

Conserver ce manuel afin de pouvoir vous y référer ultérieurement.

Ne jamais utiliser cet appareil dans des zones fermées.

Un manquement à respecter ces instructions pourrait engendrer un incendie ou une explosion qui pourrait endommager les biens, causer des blessures ou des décès.

- Ne jamais laisser cet appareil allumé sans surveillance.
- Ne jamais utiliser cet appareil à moins de 3 mètres de toute structure, matériau combustible ou autre bonbonne de gaz.
- Ne jamais utiliser cet appareil à moins de 7.5 mètres d'un liquide inflammable.
- Ne pas remplir de récipients de cuisine plus grands que les portes.
- Les liquides chauffés demeurent à des températures très élevées après la cuisson. Ne jamais toucher l'appareil de cuisson avant que les liquides n'aient refroidit et atteint au maximum 115 °F (45 °C).
- En cas d'incendie, rester à distance de l'appareil et appeler immédiatement les pompiers. Ne pas tenter d'éteindre un incendie d'huile ou de graisse avec de l'eau.



## DITES-DONC !

Vous êtes maintenant le propriétaire officiel d'un Rocibox et faites donc partie de notre famille, ce qui signifie que la nourriture moyenne fait maintenant partie du passé ! Préparez vos papilles gustatives et vérifiez que le supermarché est encore ouvert car votre prochain repas va être très intéressant !



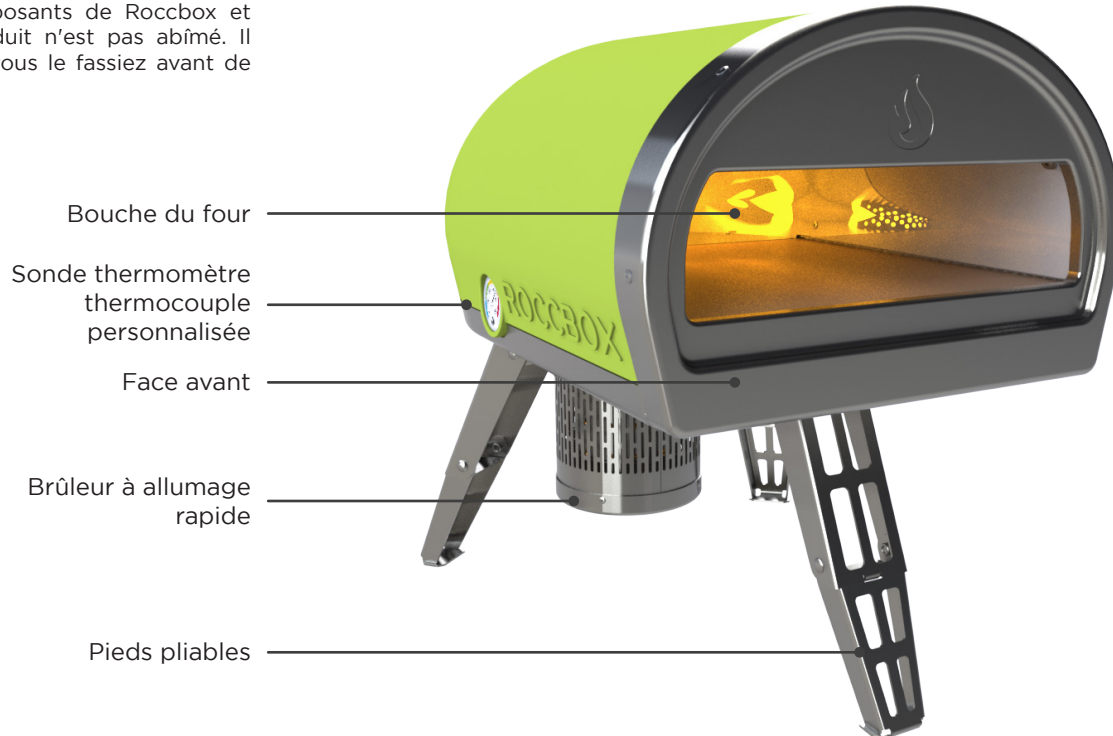
# TABLE DES MATIÈRES

Dites bonjour à Roccbox			
Les choses à savoir	8	Une partie vraiment très intéressante...	
Sécurité générale		Garantie	50
Présentation des informations de sécurité	10	Conformité réglementaire	52
Enceintes partielles	12	Fin de vie	52
Que faire en cas d'incendie	14	Conseils généraux	53
Les zones auxquelles faire attention	15	Mise en place en toute sécurité	54
Monoxyde de carbone	16	Utilisation sûre avec du bois	55
		Utilisation sûre au gaz	56
		Recettes	57
Allumer le bois			
Montage du brûleur	20		
Sécurité du bois	21		
Les bois à utiliser	22		
Premier allumage	24		
Nettoyage et entretien	26		
Allumer le gaz			
Montage du brûleur	30		
Sécurité du gaz	32		
Se connecter au gaz	36		
Vérifier l'absence de fuite de gaz	42		
Se déconnecter du gaz	44		
Premier allumage	46		
Nettoyage et entretien	48		



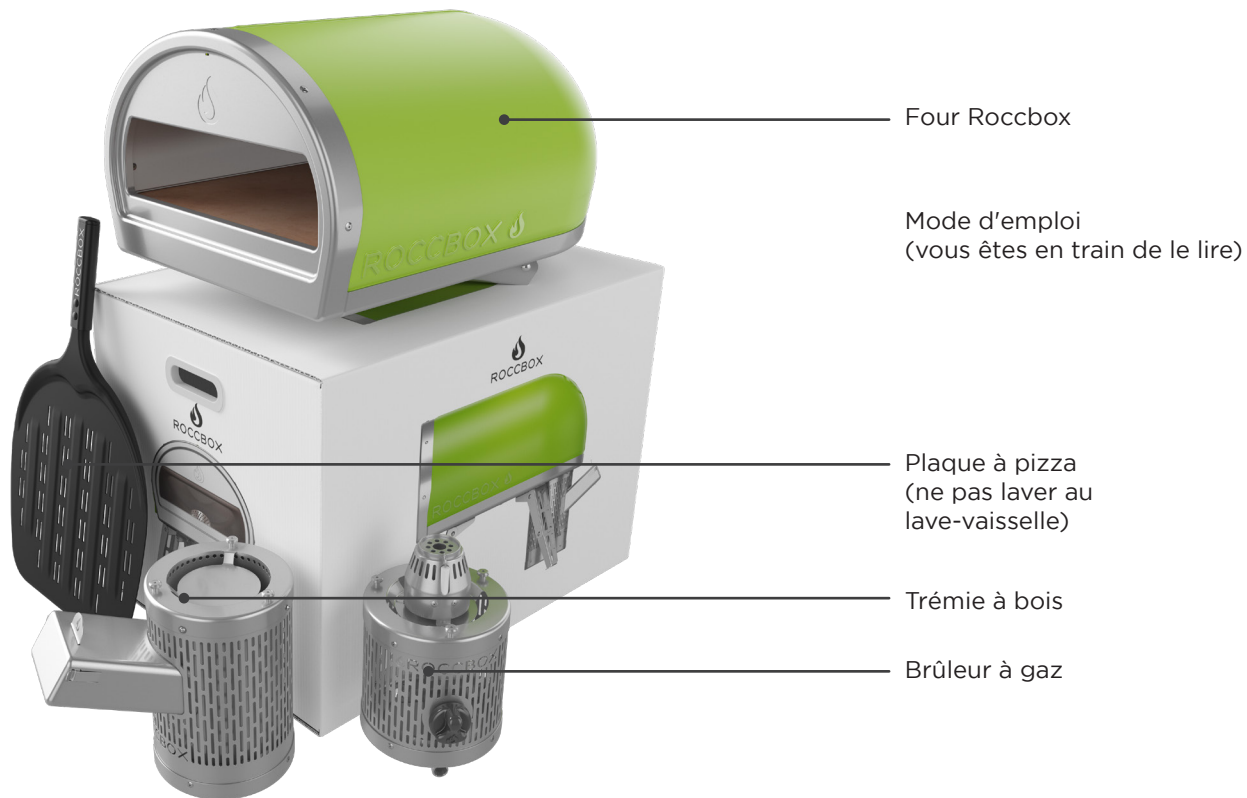
## LES CHOSES À SAVOIR

Vérifiez que personne ne regarde car vous pourriez avoir l'air d'un fou ! Sérieusement, prenez une minute pour vous familiariser avec tous les composants de Rocibox et vérifiez que le produit n'est pas abîmé. Il est important que vous le fassiez avant de l'allumer.





## DITES BONJOUR À ROCCBOX



## STOP !

Avant que vous ne mettiez le feu à la maison dans un élan de frénésie en cuisine, il est important que vous lisiez ces informations de sécurité. Un manquement à respecter ces instructions pourrait engendrer un incendie ou une explosion susceptible d'endommager les biens, de causer des blessures ou des décès. Le montage et l'utilisation du four doivent être réalisés par une personne compétente.

Cet appareil doit être installé sur une base plane et sécurisée avant de l'utiliser.

**ATTENTION** : Cet appareil deviendra très chaud, ne le déplacez pas tant qu'il est allumé.

**ATTENTION** : Le tenir hors de la portée des enfants et des animaux.



Ne pas stocker de matériau combustible à moins de 45 cm du brûleur ou de la bouche du four.



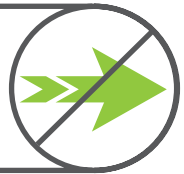
Ne pas l'utiliser dans des espaces fermés. Rocibox et le brûleur doivent être bien aérés.



Ne pas utiliser d'ustensiles en plastique ou en verre à l'intérieur de Rocibox.

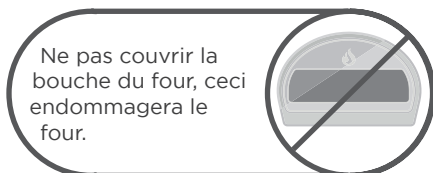
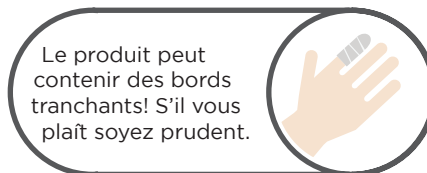
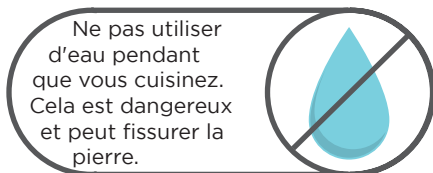
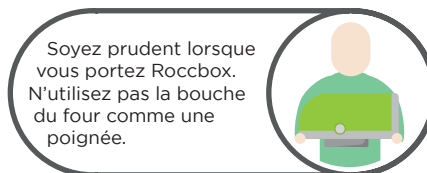
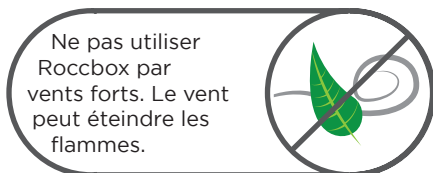


Ne pas déplacer ni laisser le Rocibox en marche sans surveillance.



**ATTENTION** : - Un manquement à suivre les instructions et respecter les avertissements fournis dans le présent mode d'emploi pourrait entraîner des blessures graves ou des dommages matériels. Veuillez lire entièrement le manuel avant de procéder au montage ou d'utiliser votre Rocibox. **NOTE À L'INSTALLATEUR** : Le présent mode d'emploi doit être conservé par le propriétaire afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

## SÉCURITÉ GÉNÉRALE



Attention : Contactez votre municipalité afin de prendre connaissance de tout code de la construction réglementant l'installation d'appareils de barbecue extérieurs. Les installations dédiées à l'extérieur doivent être conformes aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, aux règles suivantes :

États-Unis : Code national du gaz combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54

Canada : CGA : B149.1 Code d'installation du gaz naturel et propane.

Australie/Nouvelle-Zélande : Code AS des normes australiennes : 5601 ainsi que les exigences de tout conseil local, autorités compétentes en gaz et électricité ou autre réglementation statutaire.

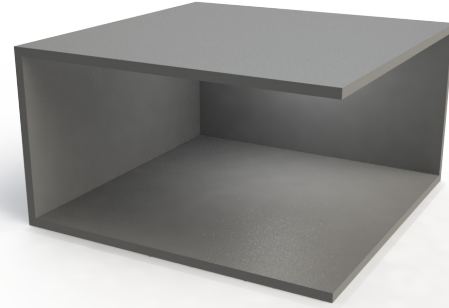
Serrer à la clé anglaise tous les raccords de gaz, conformément aux instructions.

Ne pas modifier l'appareil. Les pièces scellées par le fabricant ou l'entreprise ne doivent pas être manipulées.

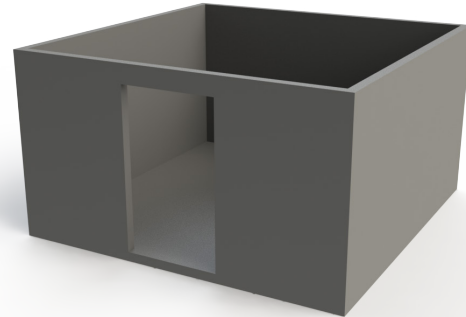
## ENCEINTES PARTIELLES

L'appareil ne doit être utilisé que dans un emplacement au-dessus du sol et en plein air avec une aération naturelle, sans zone stagnante, où les fuites de gaz et produits de combustion sont rapidement dispersés par le vent et la nature. Toute enceinte dans laquelle l'appareil est utilisé doit se conformer à l'un des éléments suivants :

Dans une enceinte partielle qui comprend une alcôve supérieure et pas plus de deux murs. Un exemple courant est une tonnelle d'extérieur.



Toute enceinte fermée par des murs sur tous les côtés mais disposant d'au moins une ouverture permanente au niveau du sol.

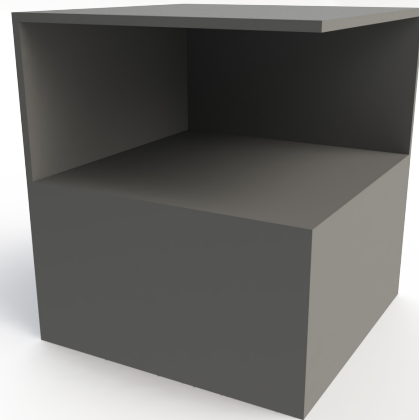
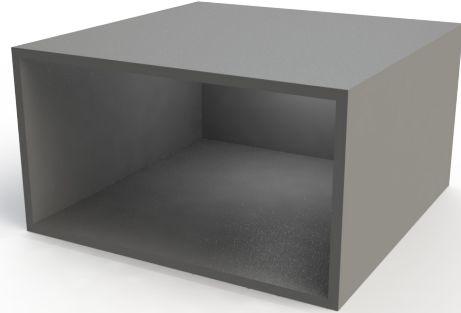


## SÉCURITÉ GÉNÉRALE

L'appareil peut être intégré à une enceinte partielle qui inclut une couverture par le toit et plus de deux murs, les éléments suivants devant être respectés :

au moins 25 % de la zone totale du mur est totalement ouvert et au moins 30 % de la zone de mur restante est ouverte et libre.

Dans une enceinte partielle qui comprend une alcôve supérieure et pas plus de deux murs. Un exemple courant est une tonnelle d'extérieur.



## INCENDIE

La plupart des incendies sont causés par une accumulation de graisse, ou (si vous utilisez le gaz) une mauvaise connexion au gaz. S'assurer que la totalité des personnes et des animaux reste le plus loin possible.

Si vous le pouvez, éteignez le gaz au niveau de la bonbonne à l'aide de la vanne marche/arrêt, le cas échéant. Utilisez un extincteur lorsque cela est possible. Si l'eau est le seul retardateur de feu à disposition, inondez la zone autour de l'appareil. Lorsque vous vaporisez de l'eau sur le Rocibox même, n'utilisez pas de jet d'eau puissant car cela pourrait produire des éclaboussures de graisse brûlante et entraîner une propagation du feu.



## CHAUD !

L'intérieur du four peut atteindre des températures extrêmement élevées. Par conséquent, les embouts avant et les brûleurs peuvent devenir particulièrement chauds. Veuillez faire preuve de grande prudence lorsque vous utilisez le four.



Ne pas toucher ! Le  
Roccbox peut devenir  
extrêmement chaud  
lorsqu'il est en marche.  
Veuillez à porter des  
gants de protection.



## MONOXYDE DE CARBONE


Le monoxyde de carbone est un gaz extrêmement toxique pouvant être produit lorsque l'appareil ne fonctionne pas correctement. Que vous utilisiez du gaz ou du bois, le monoxyde de carbone peut être produit lorsque la ventilation du brûleur est insuffisante. Nous conseillons donc d'utiliser l'appareil dans un endroit bien aéré, à l'abri des vents directs, et de ne jamais couvrir la bouche du four.

Il est difficile de savoir lorsque votre appareil produit du monoxyde de carbone car il s'agit d'un gaz inodore et incolore. Toutefois, en cas d'exposition, il peut provoquer ces symptômes :

tension dans le front,  
maux de tête,  
faiblesse,  
vertiges,  
nausées,  
vomissements,  
coma, convulsions intermittentes,  
rythme cardiaque affaibli, respiration  
ralentie, si l'exposition a été importante, elle  
peut causer la mort.



## INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

Rocbox Limited. Units 18 & 19, Radar Way, Christchurch, Dorset, BH23 4FL R.-U.				
Nom de l'appareil		Four Rocbox		
Numéro du modèle/type		RBX1 - 2016		
Nom commercial		Rocbox		
Puissance nominale totale de la chaleur au niveau du brûleur à gaz		4,2 kW (306 g/h) pour $I_{3+(28-30/37)}$ & $I_{3B/P(30)}$ 4.5 kW (408 g/h) pour $I_{3B/P(50)}$		
Taille de l'injecteur		1mm	1mm	0.95mm
Catégorie de gaz		$I_{3+(28-30/37)}$	$I_{3B/P(30)}$	$I_{3B/P(50)}$
Type de gaz		Butane Propane	Butane, propane ou un mélange	Butane, propane ou un mélange
Pression du gaz		28-30 mbar 37 mbar	28-30 mbar	50 mbar
Pays de destination		BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI et LV	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU et LV.	AT, DE, SK, CH, LU
<b>Exclusivement réservé à une utilisation en extérieur.</b>				
 <p><b>0359-18</b></p> <p><b>Code Pin : 0359CT3383</b></p>				
<p><b>Veillez lire les instructions avant d'utiliser l'appareil.</b>  <b>ATTENTION</b> Des pièces accessibles peuvent être très chaudes. Tenir les jeunes enfants éloignés de l'appareil.  <b>ATTENTION !</b> Ne pas utiliser d'alcool ni d'essence pour allumer ou rallumer ! (Pour le brûleur à bois.)</p>				



## CUISINONS

Votre guide pour faire brûler du bois

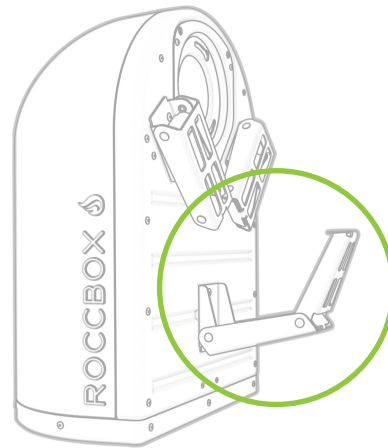


## INSTALLER LE BOIS



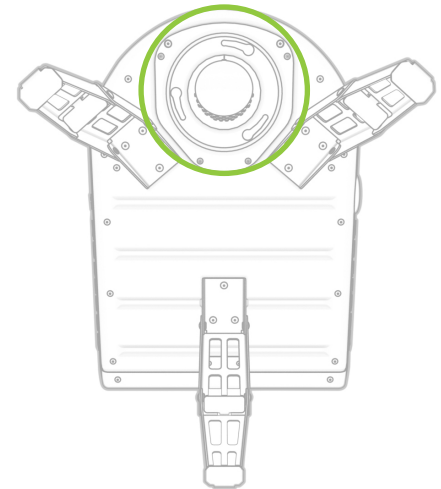
①

Installez Roccbox sur une surface plane et horizontale.



②

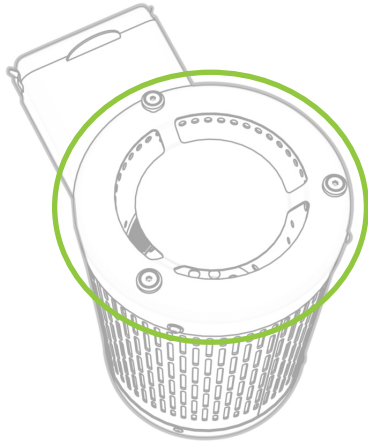
Dépliez les pieds



③

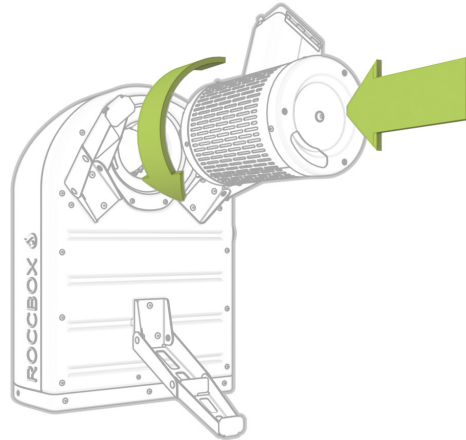
Régalez la fixation baïonnette sur le Roccbox

## ALLUMER LE BOIS



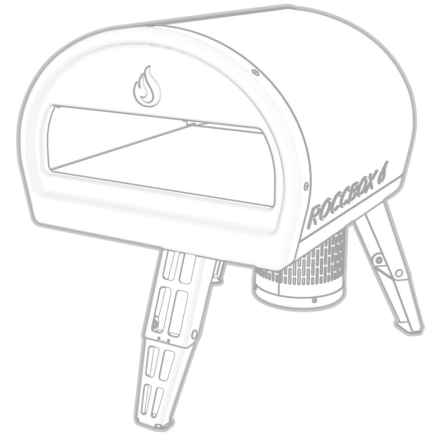
④

Réglez la fixation baïonnette sur le brûleur



⑤

Poussez et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre



⑥

C'est fait !

## SÉCURITÉ DU BOIS

Avant que vous ne mettiez le feu à la maison dans un élan de frénésie en cuisine, vous devez lire ces informations de sécurité. Pour en savoir plus sur la sécurité, veuillez lire la totalité de la page Sécurité au dos du présent manuel.

Cet appareil doit être installé sur une base plane et sécurisée avant de l'utiliser.

**ATTENTION :** Cet appareil deviendra très chaud, ne le déplacez pas tant qu'il est allumé.

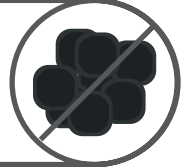
**ATTENTION :** Le tenir hors de la portée des enfants et des animaux.



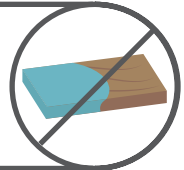
Ne pas utiliser d'alcool ni d'essence pour allumer ou rallumer. Utiliser uniquement un allume-feu conforme à la norme EN1860-3 !



Ne pas utiliser de charbon de bois.



Ne pas utiliser de bois traité ou peint.



Ne pas utiliser de bois tendre (pin) ou de bois fraîchement coupé.



## LES BOIS À UTILISER

### LES BOIS À NE PAS UTILISER

Pin  
Sapin  
Cèdre  
Séquoia  
Épicéa  
Vieilles palettes  
Bois peint Bois taché  
Bois d'origine inconnue  
Vieux sapins de Noël  
Livres

### LES BOIS À UTILISER

Frêne  
Chêne  
Hêtre  
Arbres fruitiers, pommiers, pêchers, etc.  
Briquettes compressées

## CUISINONS ! (POUR DE VRAI CETTE FOIS)

ÉTAPE 1 Pour votre four à bois, coupez le bois non traité en morceaux d'environ 12,5 cm de long et jusqu'à 2,5cm de large.

Placez un allume-feu naturel au centre du brûleur à bois du Rocibox et allumez-le. Une fois que l'allume-feu est totalement allumé, poussez-le en bas de la trémie et dans la chambre de combustion du bois.

ÉTAPE 2 Introduisez deux ou trois morceaux de petit bois et laissez brûler pendant quelques minutes. Une fois que les deux ou trois premiers morceaux brûlent complètement, vous devriez voir une flamme au fond du four Rocibox. À ce stade, vous pouvez ajouter d'autres morceaux. Nous conseillons de commencer par 3 ou 4 et d'emmener progressivement le Rocibox à la température de cuisson souhaitée.

### ASTUCE ROCC

Pour le premier allumage après l'achat, nous conseillons vivement d'allumer le four lentement pendant 30 minutes, en maintenant la température basse. Ceci contribue à sécher le four correctement.

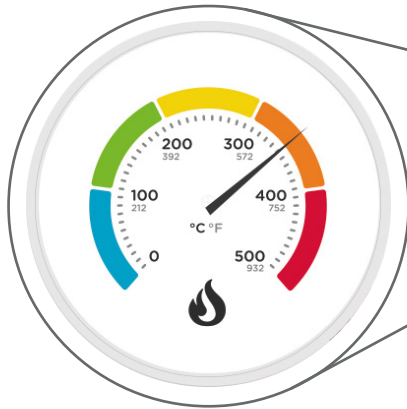
Attention : Cet appareil deviendra extrêmement chaud. Ne pas le déplacer et le tenir hors de la portée des enfants et des animaux.





## ALLUMER LE BOIS

ÉTAPE 3 Consultez le cadran. Lorsque la chaleur atteint 300, vous pouvez cuisiner. Cela devrait prendre environ 15 à 20 minutes. Ne remplissez pas trop le four pendant la cuisson. Cela peut endommager le four.



### ASTUCE ROCC

Laissez toujours votre four chauffer et maintenez le combustible chaud pendant au moins 30 minutes avant la première cuisson.

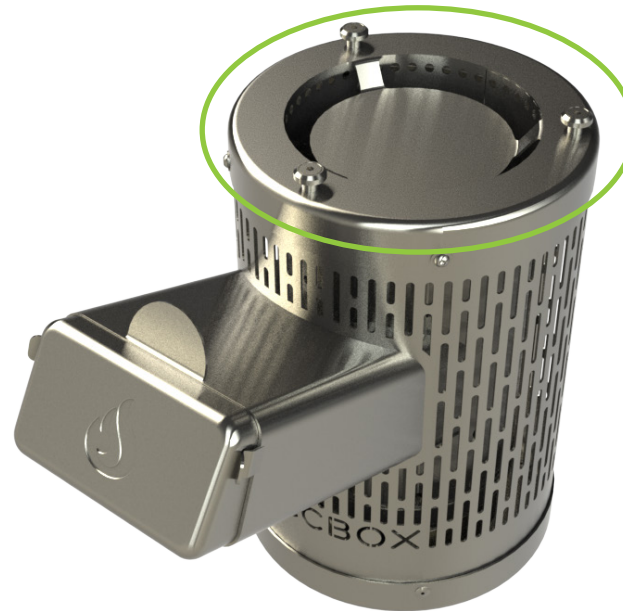
Ne jamais couvrir l'avant du four lorsqu'il est en marche. Cela endommagera le four.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Posez ces gants en caoutchouc ! Le Rocibox n'a pas besoin d'être nettoyé. Il devient si chaud que chaque petit morceau de crasse est brûlé à l'allumage suivant.

Toutefois, vous devrez faire en sorte que le brûleur ne contienne pas de débris alimentaires afin qu'il fonctionne de façon optimale. Utilisez du gaz comprimé ou une brosse pour nettoyer le dessus du brûleur. Nettoyez l'extérieur du four à l'eau tiède savonneuse.

Stockez le Rocibox en position droite dans un endroit sec et sûr, à l'abri des intempéries.



Protégez Rocibox des intempéries. Cela comprend la pluie et les vents violents.



Pas de produits chimiques.  
Pas de méthodes abrasives.  
Emploi facile.





## MISE AU REBUT DES CENDRES

Même si plus de 24 heures ont passé depuis le dernier allumage, les cendres de votre four peuvent encore présenter un risque d'incendie. Assurez-vous d'attendre que le four et le brûleur sont définitivement froids avant d'essayer de retirer les cendres. Quelle que soit la température extérieure du brûleur à bois, Rocibox recommande d'utiliser des gants de protection pour retirer le brûleur et placer toutes les cendres dans un seau en métal avec un couvercle hermétique à distance des matériaux combustibles.

Portez des gants de protection lorsque vous videz le contenu du brûleur à bois dans un seau ininflammable.



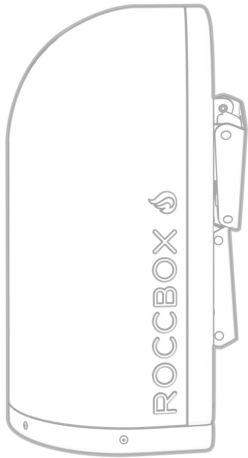


## CUISINONS

Votre guide pour faire brûler du gaz

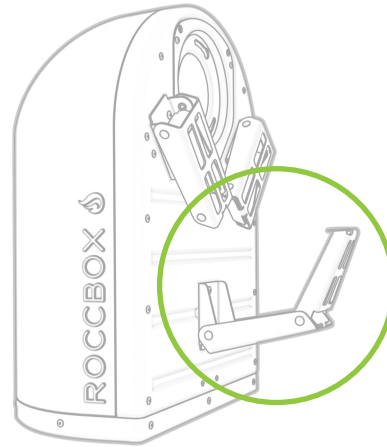


## INSTALLER LE GAZ



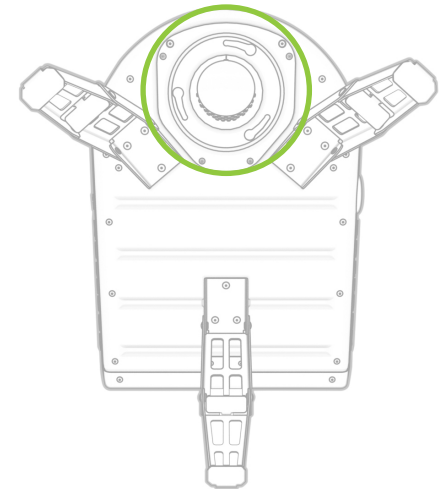
①

Installez Rocibox sur une surface plane et horizontale.



②

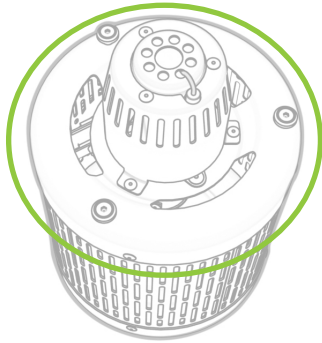
Dépliez les pieds



③

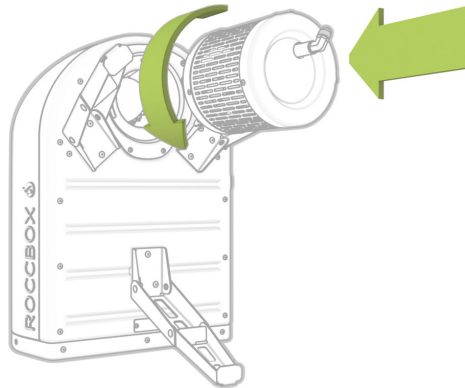
Régalez la fixation baïonnette sur le Rocibox

ALLUMER LE GAZ



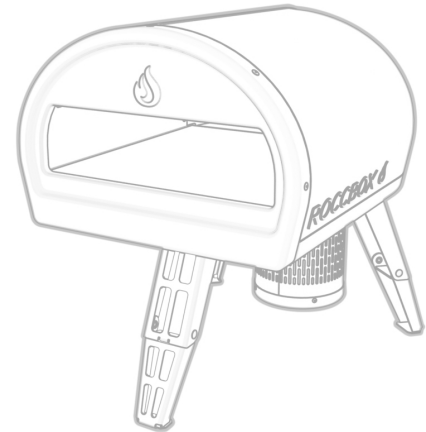
④

Réglez la fixation baïonnette sur le brûleur



⑤

Poussez et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre



⑥

C'est fait !

## SÉCURITÉ DU GAZ

### ATTENTION

Avant de l'utiliser, vérifiez que le four, le brûleur et le venturi ne sont pas bloqués (par exemple par des résidus alimentaires ou des nids d'insectes, comme des guêpes, des abeilles ou des fourmis). S'ils renferment un nid d'insectes, cela peut être dangereux et doit être correctement nettoyé. Veuillez consulter la partie Nettoyage et Entretien se trouvant à la fin de ce chapitre pour en savoir plus sur la méthode à employer.

Si l'appareil s'éteint, quelle qu'en soit la raison, éteignez le bouton de contrôle ainsi que la valve de la bonbonne de gaz. Attendez 5 minutes avant de rallumer l'appareil.

Certains aliments produisent des graisses et des jus inflammables. Surveillez constamment tout appareil Rocibox en marche. Les dommages causés par les incendies de graisse ne sont pas couverts par la garantie. Si un incendie de graisse devait se produire, éteignez immédiatement le bouton du brûleur et la valve de la bonbonne de gaz jusqu'à ce que le feu soit éteint. Retirez tous les aliments de l'appareil.

Un test de fuite doit être réalisé avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et à chaque fois que la bonbonne de gaz est de nouveau remplie ou que le tuyau de gaz et le régulateur ont été débranchés de la bonbonne de gaz ou de l'appareil.



## ALLUMER LE GAZ

Cet appareil doit être installé sur une base plane et stable avant de l'utiliser.

**ATTENTION** : Cet appareil deviendra très chaud, ne le déplacez pas pendant son fonctionnement.

**ATTENTION** : Le tenir hors de la portée des enfants et des animaux.



Ne pas stocker de matériau combustible à moins de 45 cm du brûleur ou de la bouche du four.



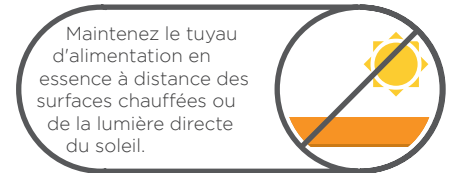
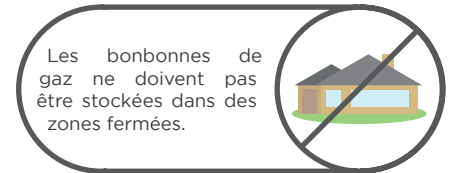
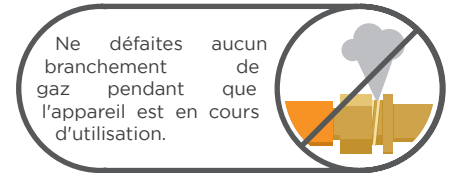
Ne pas l'utiliser dans des espaces fermés. Roccbox doit être utilisé dehors.



## SÉCURITÉ DU GAZ

### ATTENTION

Veuillez prendre un instant pour étudier toutes les exigences de sécurité avant d'utiliser l'appareil s'il fonctionne au gaz.

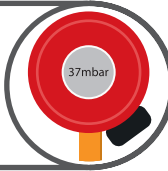


## ALLUMER LE GAZ

N'utilisez aucune substance inflammable supplémentaire lorsqu'il fonctionne au gaz.



Un régulateur conforme à la norme EN16129 doit être installé entre la bonbonne de gaz et le four.



La longueur maximale du tuyau ne peut pas excéder 1,5 mètre. En Finlande, la longueur du tuyau ne peut pas excéder 1,2 mètre.

1,2m

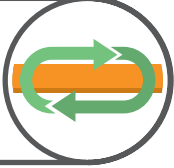
Ne pas toucher ! Le Rocbox peut devenir extrêmement chaud lorsqu'il est en marche. Veillez à porter des gants de protection.



Ne placez pas la bonbonne de gaz sous le four.



Les exigences nationales indiquent la fréquence à laquelle remplacer le tuyau. Veuillez lire celles qui s'appliquent à votre zone géographique.



Conservez la bonbonne à l'extérieur en position droite.



N'utilisez jamais de flamme nue pour contrôler l'absence de fuite de gaz.



Ne remplissez jamais la bonbonne à plus de 80 %.



Ne branchez pas plusieurs bonbonnes de gaz à Rocbox, ne stockez aucune bonbonne de recharge à proximité.



N'utilisez pas le gaz naturel ! Cela peut endommager le four.



Vérifiez que le flexible n'est pas tordu lorsque l'appareil est en marche.



## SE CONNECTER AU GAZ

ÉTAPE 1 Avant de commencer, vérifiez que le gaz dont vous disposez est du gaz propane LPG.

La taille minimum de la bonbonne gaz propane LPG à utiliser avec cet appareil est de 4 kg. La taille maximale de la bonbonne est de 9 kg. La bonbonne de gaz utilisée doit porter un collier de sécurité afin de protéger le montage de la valve. N'utilisez pas de bonbonne de gaz rouillée ou cabossée comportant une valve de gaz endommagée.

Pour les clients américains et canadiens

La bonbonne de gaz doit être fabriquée et marquée conformément aux caractéristiques des bonbonnes de gaz LP stipulées par le DOT (Department of Transportation - Ministre américain des transports) ou la Norme CAN/CSA-B339 (Standard for Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods) visant les bonbonnes, sphères et tubes pour le transport de biens dangereux.

### ATTENTION

Si à tout moment, vous sentez le gaz :  
Éteignez le gaz de la bonbonne.  
Éteignez l'interrupteur sur le Rocibox.  
Éteignez toutes les flammes nues.  
Si l'odeur persiste, éloignez-vous du four et de l'alimentation en gaz et contactez votre fournisseur de gaz ou les pompiers.

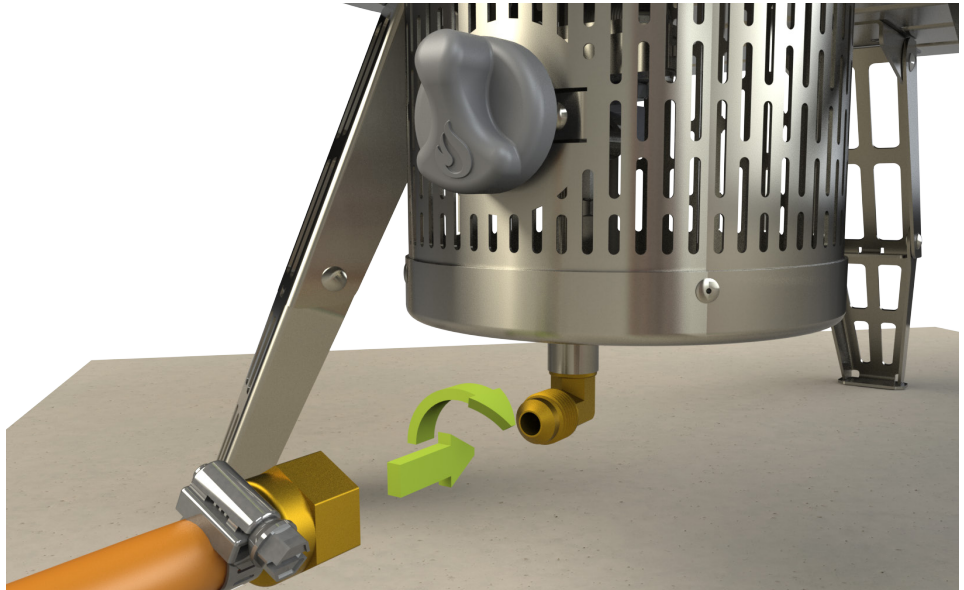


## ALLUMER LE GAZ

**ÉTAPE 2** Veillez à ce que le Rocibox soit éteint en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au clic. La poignée doit être en position verticale.

Le tuyau doit déjà être raccordé au Rocibox. Toutefois, si vous souhaitez changer le régulateur, il suffit de tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et de retirer le tuyau.

Lorsque vous raccordez le tuyau, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre tout en tenant le tuyau afin de veiller à un ajustement uniforme. Utilisez une clé anglaise pour serrer.



### ATTENTION

Il est recommandé de remplacer le tuyau tous les 5 ans. Certains pays peuvent avoir des exigences différentes. Vous devez donc vous conformer aux délais qu'ils appliquent. Ne commencez pas par brancher le régulateur à la bonbonne !

Le régulateur de gaz fourni peut ne pas convenir à une utilisation dans votre territoire ou votre région. Veuillez vous référer aux réglementations locales vous concernant pour en savoir plus.

## SE CONNECTER AU GAZ

ÉTAPE 3 Connectez le régulateur à la bonbonne de gaz. Certains régulateurs s'enclenchent sur la bonbonne alors que d'autres sont dotés d'une vis sur la droite ou la gauche. Prenez un moment pour déterminer le type de régulateur dont vous disposez et suivre les instructions en conséquence. Ne forcez pas sur le régulateur sous risque d'endommager la bouteille de gaz.

### ATTENTION

Veillez à ce que la bonbonne LP ou la valve du régulateur soit fermée.

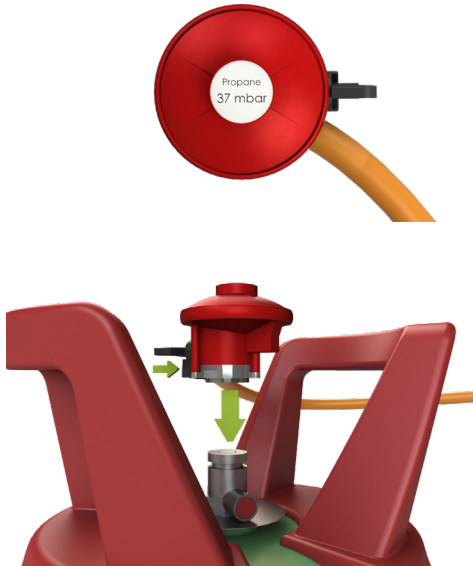
Ne stockez pas une bonbonne LP de rechange sous ou près de l'appareil.



## ALLUMER LE GAZ

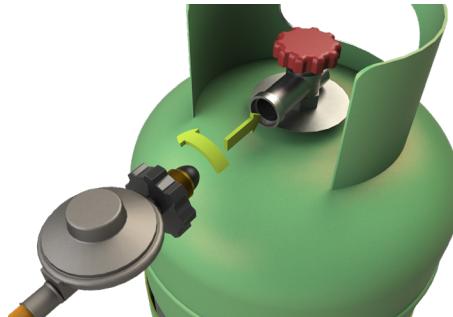
### RÉGULATEUR DE GAZ À RACCORD RAPIDE

Régulateur de gaz à raccord rapide Veillez à ce que l'interrupteur noir soit en position horizontale afin de pouvoir appuyer sur le bouton noir en dessous. Tout en maintenant le bouton noir enfoncé, alignez soigneusement la valve de gaz par rapport au régulateur et poussez-la vers le bas afin de la verrouiller à la bonne place.



### RÉGULATEUR DE GAZ DANS LE SENS INVERSE DES AIGUILLES D'UNE MONTRE

Vissez le régulateur de gaz. Assurez-vous que le gaz est éteint au niveau de la bouteille en tournant la poignée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Tout en alignant le régulateur par rapport à la bouteille de gaz, tournez la poignée et veillez à ce qu'elle soit bien serrée.



### RÉGULATEUR DE GAZ DANS LE SENS DES AIGUILLES D'UNE MONTRE

Vissez le régulateur de gaz. Assurez-vous que le gaz est éteint au niveau de la bouteille en tournant la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre. Tout en alignant le régulateur par rapport à la bouteille de gaz, tournez la poignée et veillez à ce qu'elle soit bien serrée.

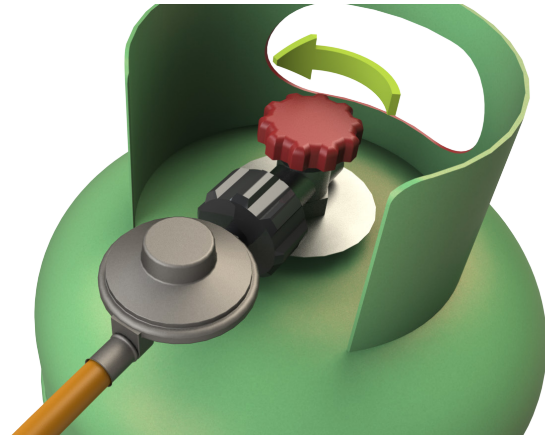


## SE CONNECTER AU GAZ

ÉTAPE 4 Maintenant, allumez le gaz sur la bonbonne. Pour les régulateurs à vis, poussez la poignée vers le bas et tournez-la sur le dessus de la bonbonne, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Pour les régulateurs à raccord rapide, tournez la poignée sur le côté du régulateur. Contrôlez les raccords et les tuyaux afin de vérifier qu'il n'y a pas de fuite.

Attention : Maintenez le tuyau d'alimentation en essence éloigné des surfaces chauffées.





## ALLUMER LE GAZ

### **ATTENTION**

Vous devez vérifier qu'il n'y a aucune fuite de gaz à chaque fois que vous débranchez et rebranchez un raccord de gaz.

N'allumez pas les brûleurs pendant que vous vérifiez l'absence de fuite.

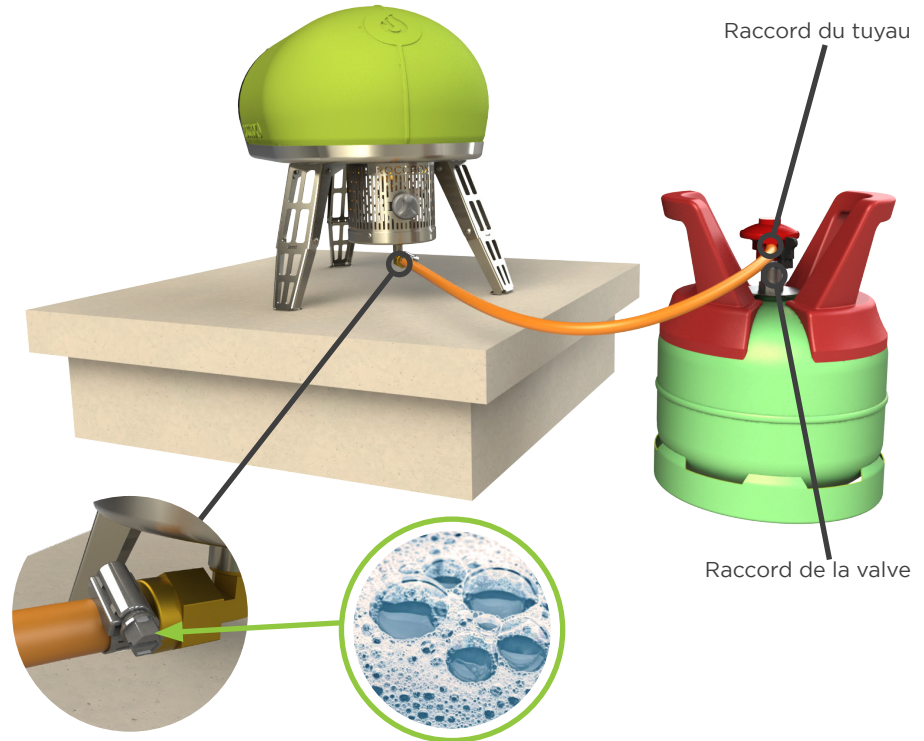
N'utilisez pas de flamme nue pour contrôler l'absence de fuite de gaz. Ne créez pas d'étincelle et ne placez pas de flamme nue dans la zone avoisinante pendant que vous changez une alimentation de gaz.

Le changement de bonbonne de gaz doit être réalisé loin de toute source d'allumage.

## FUITES DE GAZ

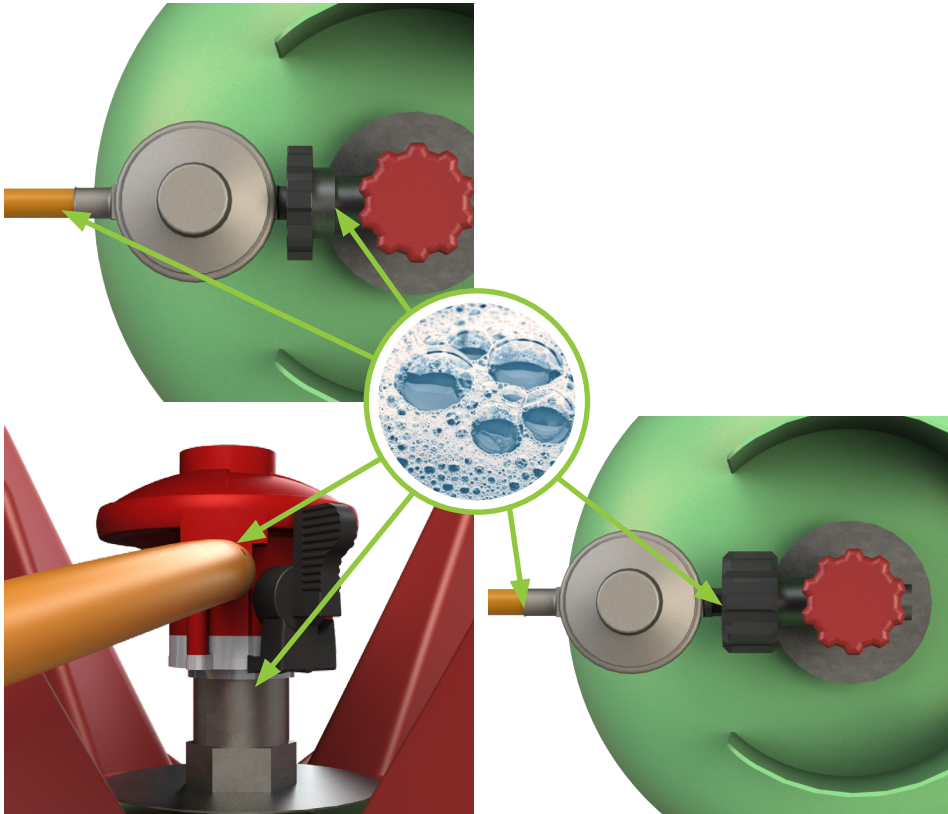
ÉTAPE 1 Pour tester les fuites de gaz, appliquez un mélange d'eau savonneuse sur ces zones surlignées.

ÉTAPE 2 Avant d'allumer l'alimentation en gaz, prenez une brosse et de l'eau savonneuse. Ils serviront à détecter toute fuite au niveau des raccords. Étalez l'eau et le savon sur les points de raccord, ainsi que sur toute zone présentant des fentes sur la tuyauterie.



Raccord du Rocbox

## ALLUMER LE GAZ



## ATTENTION

S'il y a une fuite sur la connexion du Rocibox, resserrez les raccords avec une clé et contrôlez de nouveau qu'il n'y a pas de fuite à l'aide d'une solution d'eau savonneuse. Si une fuite persiste après le resserrement des raccords, éteignez le gaz. **NE FAITES PAS FONCTIONNER LE FOUR.**

En cas de fuite à la connexion de la valve, retirez la bonbonne LP. Ne faites pas fonctionner le barbecue. Utilisez une autre bonbonne LP et revérifiez l'absence de fuite à l'aide d'une solution d'eau savonneuse.

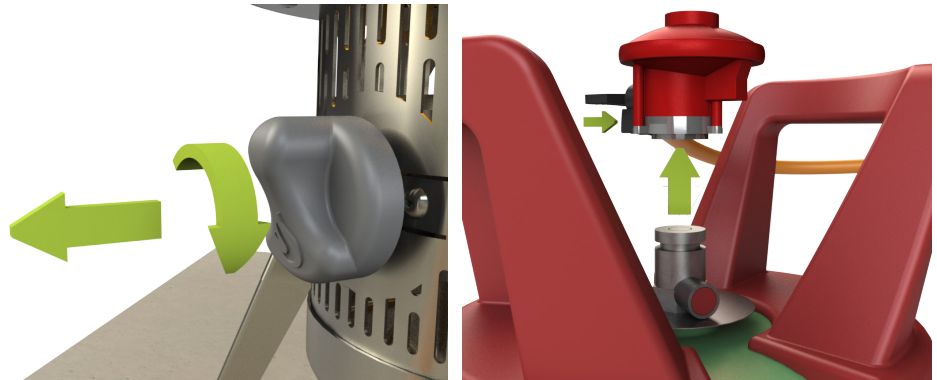
## DÉBRANCHER LE GAZ

ÉTAPE 1 Après avoir fini de cuisiner, veuillez à éteindre le gaz de la bonbonne de gaz avant d'éteindre le Roccbox. Cela permettra à tout gaz restant dans le brûleur ou le tuyau d'être utilisé en toute sécurité.



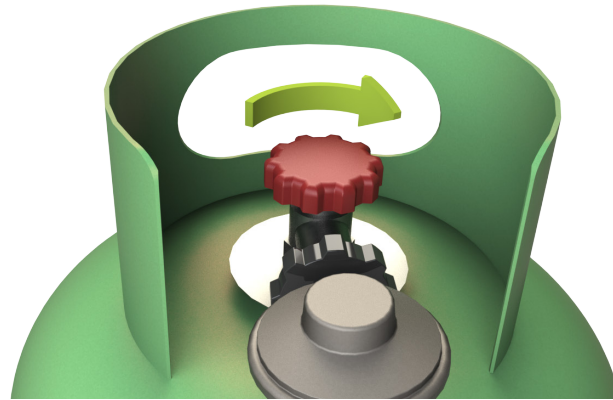
ÉTAPE 2 Attendez quelques minutes. L'extinction de votre Roccbox et le débranchage de la bonbonne ne présenteront alors plus aucun danger.

ÉTAPE 3 Pour détacher le régulateur de gaz du brûleur, poussez simplement le bouton noir sur le côté et tirez vers le haut. Le régulateur doit d'abord se trouver en position désactivé (OFF).



## ALLUMER LE GAZ

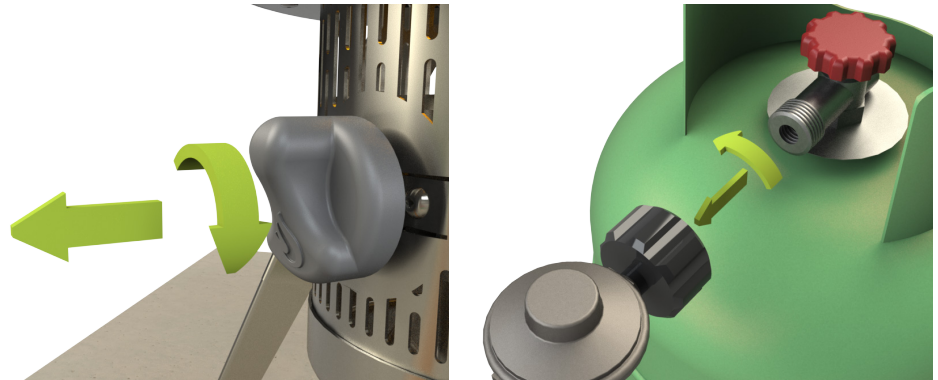
ÉTAPE 1 Après avoir fini de cuisiner, veillez à éteindre le gaz de la bonbonne en poussant vers le bas et en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que ce soit serré ou aligné en position désactivé (OFF).



ÉTAPE 2 Attendez quelques minutes. L'extinction de votre Rocibox et le débranchage de la bonbonne ne présenteront alors plus aucun danger.

Ensuite, éteignez le brûleur en appuyant sur le bouton et en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit en position verticale.

ÉTAPE 3 En fonction de votre valve du régulateur de gaz, tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre ou détachez-la de la bonbonne de gaz.

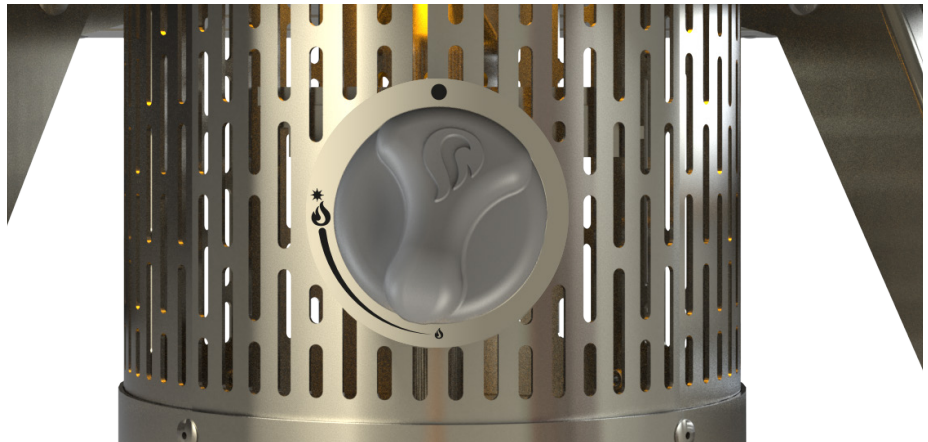
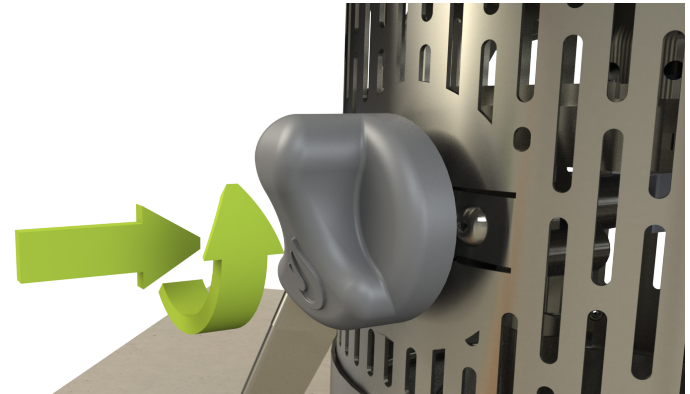


## PREMIER ALLUMAGE

ÉTAPE 1 S'il n'y a pas de problème de fuite de gaz : Poursuivez et allumez votre Rocibox ! Poussez l'interrupteur et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

En cas de problème de fuite de gaz, essayez de raccorder le tuyau et contrôlez les zones à la recherche de bulles.

Si le brûleur ne s'allume pas, attendez 5 minutes avant de réessayer. Si le problème persiste, contactez Rocibox afin d'obtenir une assistance supplémentaire.

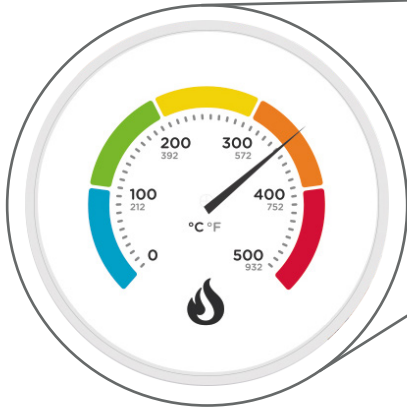


### ASTUCE ROCC

Pour le premier allumage après l'achat, nous recommandons fortement d'allumer le four à sa température la plus basse pendant 30 minutes avant de le régler sur grande flamme, ceci contribuant à sécher le four.

## ALLUMER LE GAZ

ÉTAPE 2 Consultez le cadran. Lorsque la chaleur atteint 300, vous pouvez cuisiner. Atteindre cette température devrait prendre environ 15 à 20 minutes. Ne remplissez pas le four car cela pourrait être dangereux.



### ASTUCE ROCC

Commencez toujours par chauffer votre four jusqu'à atteindre la température de cuisson optimale. Ceci permet de veiller à ce que le four soit saturé de chaleur et reste plus chaud plus longtemps.

Ne jamais couvrir l'avant du four lorsqu'il est en marche. Cela endommagera le four.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Posez ces gants en caoutchouc ! Le Rocibox n'a pas besoin d'être nettoyé, il devient si chaud que chaque petit morceau de crasse est brûlé à l'allumage suivant.

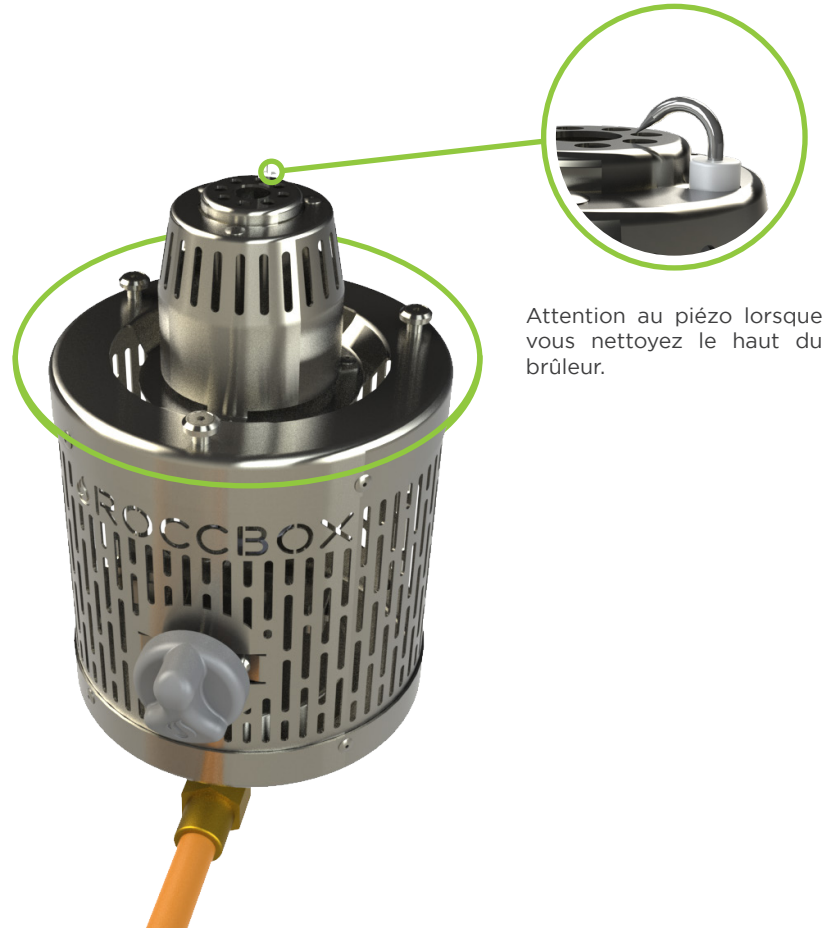
Toutefois, vous devrez faire en sorte que le brûleur ne contienne pas de débris alimentaires afin qu'il fonctionne de façon optimale. Il est recommandé de nettoyer et contrôler le brûleur à gaz à chaque utilisation. Pour cela, il suffit de détacher le brûleur une fois qu'il a refroidi et d'utiliser une brosse et une canette d'air comprimé pour le nettoyer.

Pour le nettoyage général, vous n'avez qu'à essuyer l'extérieur avec de l'eau tiède savonneuse. Il en va de même pour le brûleur : videz simplement les cendres d'abord.

Protégez Rocibox des intempéries. Cela comprend la pluie et les vents violents.



Pas de produits chimiques.  
Pas de méthodes abrasives.  
Emploi facile.



Attention au piézo lorsque vous nettoyez le haut du brûleur.



## CONSERVATION

Ne laissez pas votre Roccbbox à l'extérieur, exposé aux intempéries. Traitez-le avec respect et stockez-le en position droite dans un endroit sec et sûr.

Toutefois, ne stockez pas les bonbonnes de gaz dans des zones fermées ni en sous sol.

# GARANTIE DU FOUR

Qui est couvert par la garantie ?

La garantie limitée est non cessible et s'applique uniquement à l'acheteur utilisateur final original. Une copie ou l'original du reçu d'achat émis par le revendeur original est requise comme preuve d'achat afin de recourir au service de garantie.

Qu'est-ce qui est couvert par cette garantie ?

Roccbox Ltd. (Roccbox) garantit que les produits Roccbox (le « Produit ») seront sans défaut de fabrication et de matériau dans le cadre d'une utilisation normale pour une période de un (1) an à compter de la date d'achat originale (« Période de garantie limitée »).

Qu'est-ce qui n'est pas couvert par cette garantie ?

Cette garantie limitée ne couvre aucun dommage ou mauvais fonctionnement comme : une usure normale du Produit, toute utilisation commerciale du Produit (le Produit étant destiné à un usage domestique uniquement), un mauvais usage, un manque de soin, une mauvaise manipulation, un accident, un mauvais traitement ou toute autre utilisation anormale. L'utilisation du produit autre que son utilisation prévue. Les dommages causés par une réparation ou une maintenance incorrecte ou non autorisée. Un Produit qui a été modifié ou altéré. Tout produit non fabriqué par Roccbox (incluant, sans pour autant s'y limiter, tout produit non Roccbox utilisé en rapport avec le produit). Les produits achetés auprès de revendeurs non autorisés, y compris des vendeurs tiers sur des marchés en ligne comme Amazon.com et ebay.com.

Comment déposer une demande au titre de la garantie Roccbox ?

Toutes les demandes au titre de la garantie doivent être déposées directement auprès de Roccbox. Tous les produits renvoyés doivent être renvoyés au cours de la Période de garantie limitée et inclure un WCF (Warranty Claim Form ou Formulaire de demande de garantie) émis par Roccbox et dûment complété. Pour obtenir un WCF, vous devez en faire la demande directement auprès du service clients par email à [support@roccbox.com](mailto:support@roccbox.com) (en incluant dans l'objet : Demande de garantie) au cours de la Période de garantie limitée, en expliquant le défaut présenté par le Produit. Vous devez inclure l'original ou une copie du reçu d'achat du produit renvoyé. Les retours incomplets ne seront pas acceptés. Une fois que Roccbox aura reçu votre Produit renvoyé, Roccbox évaluera votre demande (généralement dans un délai de 7 à 10 jours ouvrés) afin de déterminer si le Produit renvoyé ne se conforme pas à la Garantie limitée. Si Roccbox ne trouve aucun problème concernant votre Produit renvoyé ou si le Produit renvoyé ne peut bénéficier du service de garantie, Roccbox vous renverra le Produit, aux frais de Roccbox. Si Roccbox détermine que le Produit présente un défaut garanti, Roccbox décidera, à sa convenance, de réparer le défaut tel qu'indiqué ci-dessous dans la garantie limitée. Roccbox ne sera pas tenue responsable des Produits endommagés ou perdus pendant le transport à destination de Roccbox. Nous vous conseillons d'expédier vos produits renvoyés à Roccbox par une méthode d'expédition suivie. Les frais de douanes sont à votre charge, incluant, sans pour autant s'y limiter, les taxes, frais d'importation et de courtage.

Recours unique et exclusif.

Votre seul et exclusif recours en cas de violation de la présente garantie limitée, et la seule et entière responsabilité de Roccbbox consiste, à la convenance de Roccbbox, de réparer ou remplacer le produit défectueux. La réparation ou le remplacement (incluant les pièces, la main-d'œuvre et les frais d'expédition) sont à la charge de Roccbbox. Roccbbox se réserve le droit de vous envoyer un produit de remplacement de même style ou de style similaire ou un substitut équivalent pouvant ne pas être du même type (en fonction des disponibilités). Les produits de remplacement seront fournis uniquement sur la base d'un échange. Les produits de remplacement sont garantis tel qu'indiqué ci-dessus, pour le restant de la Période de garantie du produit original applicable.

Limitations de garantie

Sauf en cas de mention explicite ci-dessus dans la présente garantie limitée, Roccbbox n'offre aucune garantie, expresse ou implicite, dans les limites permises par la loi. La durée de toute garantie implicite se limite à la durée exprimée dans cette garantie limitée. Certaines juridictions n'autorisent pas l'exclusion des garanties implicites ou limitations de garantie sur la durée pouvant s'appliquer à une garantie implicite. Par conséquent, ces limites ou exclusions peuvent vous concerner. La présente garantie vous offre des droits légaux spécifiques. Vous pouvez également disposer d'autres droits pouvant varier en fonction de votre juridiction. Limitation de responsabilité : En aucun cas Roccbbox ou ses fournisseurs ne peuvent être tenus responsables envers vous ni aucun tiers de tout dommage indirect, accessoire, consécutif, spécial ou exemplaire découlant de notre utilisation du Produit, incluant, sans pour autant s'y limiter, les dommages matériels, la perte de valeur du Produit ou des produits de tout tiers étant utilisés dans ou avec le Produit, ou la perte d'utilisation du Produit ou de tous les produits de tiers utilisés dans ou avec le Produit, même si Roccbbox a été informé de la possibilité de ces dommages.

Nonobstant tout dommage que vous pourriez subir pour quelle que raison que ce soit (incluant, sans pour autant s'y limiter, tous les dommages référencés dans les présentes et tous les dommages directs ou généraux contractuels ou délictuels (incluant la négligence) ou autre), l'entière responsabilité de Roccbbox et de chacun de ses fournisseurs sera limitée au montant que vous avez réellement payé pour le produit.

Certains territoires et/ou juridictions n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou consécutifs. Par conséquent, les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent vous concerner.

La garantie vous donne des droits légaux spécifiques. Vous pouvez également disposer d'autres droits pouvant varier d'un territoire à l'autre.

# CONFORMITÉ RÉGLEMENTAIRE

## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ DE L'UE

Nom du fabricant : Rocccbox Limited

Adresse du fabricant : Units 18 & 19, Radar way, Christchurch, Dorset, BH23 4FL Royaume-Uni.

Déclare ici que ce produit

Produit : Four Rocccbox

Modèle(s)/type(s) : RBX1 - 2016

Nom commercial : Rocccbox

est conforme aux directives suivantes de la CE :

- Directive visant les appareils à gaz (2009/142/CE)

et les normes harmonisées suivantes ont été appliquées :

EN 498:2012[E] et EN1860:2013

L'organisme de certification qui a réalisé l'examen de type CE : Certificat d'examen de type CE : 0845CR0004

Organisme de certification : Institut danois de la technologie incendie et sécurité

Organisme de certification numéro : 0845

## FIN DE VIE

À la fin de la vie du produit, veuillez le mettre au rebut de manière responsable

## CONSEILS GÉNÉRAUX

Le Roccbox devient extrêmement chaud et ne doit pas être utilisé par des enfants. Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil pendant ou après son utilisation. Roccbox peut rester chaud quelques heures après son utilisation.

Ne pas utiliser sur un balcon ou sur la terrasse d'un appartement ou d'un immeuble.

Roccbox n'est pas destiné et ne doit jamais être utilisé comme chauffage.

Roccbox n'a pas été conçu ni prévu pour être utilisé sur un bateau ou dans un camping-car, ni dans aucune autre forme de zone fermée.

Le montage et l'utilisation du four doivent être réalisés par une personne compétente.

La prise d'alcool, de médicaments avec ou sans ordonnance, peut affecter la capacité des consommateurs à monter ou utiliser l'appareil en toute sécurité.

N'utilisez aucun ustensile en plastique ou en verre dans le Roccbox.

Portez des gants résistants à la chaleur lorsque vous vous servez du four.

N'insérez pas dans le Roccbox d'éléments plus gros que les dimensions de la bouche du four.

Ne pas remplir le Roccbox ni couvrir le brûleur.

Ne pas déplacer le Roccbox lorsqu'il est en marche.

Ne pas utiliser Roccbox par vents forts. Les vents peuvent éteindre les flammes de même qu'engendrer une pression de l'air irrégulière, et ainsi faire sortir la flamme ou la chaleur par l'arrière du Roccbox. Utilisez un brise-vent dans les zones ouvertes mais l'installer à une distance minimale de 45 cm de l'appareil.

Ne versez pas d'eau sur la pierre de cuisson sans quoi elle sera susceptible de se fissurer, ce qui s'avérerait dangereux du fait de la présence d'huile et de graisse.

Ne portez pas de vêtements ou manches amples et inflammables près du Roccbox.

Ne jamais couvrir la bouche du four pendant qu'il est en marche. Cela endommagerait le four.

Les pièces scellées par le fabricant ou l'agent ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur

## MISE EN PLACE EN TOUTE SÉCURITÉ

Le Rocibox ne doit être utilisé qu'à l'extérieur dans une zone bien aérée. Ne l'utilisez pas dans des zones n'offrant pas une aération suffisante aux brûleurs.

Ne l'utilisez pas dans une tente ni sous un chapiteau.

Rocibox ne convient pas à une utilisation dans les camping-cars ou autres moyens de transport. N'utilisez le four dans le coffre d'aucun véhicule, ni à l'intérieur d'une voiture break, d'un monospace, d'un minibus ou d'une caravane.

Installez le Rocibox sur une surface plane et ininflammable, propre et sans matériau combustible.

Inspectez la totalité de l'équipement afin de vérifier qu'il n'est pas endommagé, par exemple par la rouille ou des insectes. Cela l'empêcherait d'être efficace et pourrait être dangereux.

N'essayez pas d'utiliser l'un des brûleurs avec tout autre produit qui ne soit pas de la marque Rocibox. Ceci annulera votre garantie.

N'utilisez aucun brûleur qui ne soit pas de la marque Rocibox, ni aucun brûleur d'un tiers non approuvé pour allumer le four.

Ne retirez aucun des brûleurs pendant qu'ils sont utilisés.

N'utilisez pas l'appareil au gaz de Rocibox sur des balcons fermés ou petits.

## UTILISATION SÛRE AVEC DU BOIS

Avant d'utiliser l'appareil au bois, vérifiez qu'aucun composant n'est endommagé : par exemple raccords desserrés, rouille et infestation d'insectes. Assurez-vous que le brûleur est correctement fixé avant d'allumer le four.

N'utilisez pas de charbon pour barbecue.

N'utilisez pas de bois traité, peint ou taché.

N'utilisez pas de bois dont vous ignorez l'origine.

N'utilisez pas de bois tendre comme le pin ou du bois vert fraîchement coupé. Cela endommagerait le Rocccbox.

Ne stockez pas de matériaux combustibles à moins de 45 cm du brûleur et de la bouche du four.

L'utilisation de bois dur comme le chêne, le frêne et l'hêtre est idéal dans le brûleur.

N'utilisez pas de substance inflammable dans la bouche du four. N'essayez pas d'insérer des liquides hautement inflammables dans le brûleur lorsque celui-ci est en marche.

Portez des gants résistants à la chaleur lorsque vous vous servez du four. Le plateau du brûleur à bois peut devenir particulièrement chaud.

## UTILISATION SÛRE AU GAZ

Avant d'utiliser un appareil au gaz, vérifiez qu'aucun composant n'est endommagé par des fissures sur le tuyau, des raccords desserrés, de la rouille et une infestation d'insectes par exemple.

Serrez tous les raccords de gaz à l'aide d'une clé. Ne serrez pas trop les joints.

Avant d'utiliser le four, vérifiez la totalité de l'équipement de gaz à la recherche de fuites, à l'aide d'une eau savonneuse. Ne jamais contrôler l'absence de fuite avec une flamme nue.

Ne pas brancher plusieurs bonbonnes de gaz à Rocccbox, ni stocker une bobonne de rechange à proximité du four.

Vous ne devez en aucun cas essayer de débrancher le régulateur de gaz ni aucun raccord de gaz pendant que votre four est en marche.

Maintenez en permanence tous les appareils électriques éloignés du four et de l'alimentation de gaz.

Ne fumez pas autour du four ou de l'alimentation de gaz.  
Un régulateur doit toujours être utilisé pour l'alimentation de gaz.

Ne pas stocker de bonbonnes de gaz dans des zones fermées ou en sous-sol.

Toujours conserver les bonbonnes de gaz à l'extérieur et en position droite.

Ne pas utiliser plusieurs bonbonnes de gaz pour alimenter le four.

Nous vous conseillons d'utiliser uniquement du gaz LPG avec le four Rocccbox.

N'utilisez pas de gaz naturel. N'essayez pas de remplir les bonbonnes de gaz LPG avec du gaz naturel.

N'utilisez pas de substances inflammables supplémentaires dans la bouche du four.

Ne couvrez pas le brûleur et ne le bloquez pas avec des débris alimentaires.

Vérifiez que le tuyau de gaz n'est pas tordu lorsque l'appareil est en marche.



## CUISINONS

Votre guide pour cuisiner



# PÂTE PARFAITE

## INGRÉDIENTS

1 kg farine pour pain blanc  
1 c. à s. plane de sel marin  
2 x 7 g sachets de levure  
1 c. à s. de sucre muscovado  
4 c. à s. d'huile d'olive extra vierge  
650 ml d'eau tiède

## RECETTE

La recette de la pâte à pizza parfaite (selon nous). Cette recette de pâte garantit une pâte à pizza légère et croustillante, vous permettant de profiter au maximum de votre four à pizza authentique au feu de bois.

Mettez deux cuillère à soupe d'huile d'olive dans votre mixeur (idéalement avec un embout spécial pâtes). Saupoudrez la farine et le sel dans le mixeur. Dans un saladier, versez l'eau tiède et mélangez avec le sucre. Une fois le sucre dissous, saupoudrez la levure sur le mélange et laissez reposer pendant 5 à 10 minutes. Le mélange doit devenir mousseux.

Allumez le mixeur et commencez à ajouter le mélange liquide de levure à la farine. L'embout spécial pâtes doit idéalement pétrir pendant 6 à 7 minutes à une vitesse lente à moyenne.

Versez un peu d'huile d'olive sur les rebords d'un grand saladier et ajoutez-y la balle de pâte. Couvrez le saladier d'un film étirable pendant environ une heure, jusqu'à ce que la pâte ait levé et doublé de volume. Retirez maintenant la pâte du saladier huilé et pétrissez-la à la main afin d'en retirer l'air ; cela s'appelle « dégazer » la pâte.

Votre pâte est maintenant prête. Il vous suffit de l'étaler sur une surface propre sur laquelle vous aurez préalablement saupoudré de la farine et créez votre propre pizza maison cuite sur pierre !



## LA CLASSIQUE

### INGRÉDIENTS

Pâte fraîche (200 g)  
Base de coulis de tomate  
Mozzarella  
Basilic frais

### RECETTE

Tout d'abord, si vous ne l'avez pas déjà fait... faites votre pâte ! Commencer par une vraie fabrication de pâte fera toute la différence dans votre expérience Roccbox, croyez-nous !

Alors, imaginons que vous avez fini le premier étalage de pâte et que vous avez formé une belle base de pizza avec un léger rebord afin que la garniture reste en place. Recouvrez la base d'une couche de coulis de tomate ou de votre sauce maison préférée pour pizzas.

Puis ajoutez votre mozzarella. Nous aimons la pizza au fromage mais faites comme bon vous semble. Il n'y a rien de mal à faire 2... ou 3... ou 4 tentatives avant de réussir la pizza parfaite !

Saupoudrez du basilic sur le dessus et tout autre ingrédient ou assaisonnement de votre choix, et c'est terminé !

Enfournez dans le Roccbox et faites cuire entre 1 et 3 minutes.



## LE CHAUD

### INGRÉDIENTS

Pâte fraîche (200 g)  
Base de coulis de tomate  
Mozzarella  
Chorizo  
Piment  
Artichaut  
Pousses de pois  
Flocons de piment

### RECETTE

Comme nous l'avons indiqué plus tôt pour « La Classique », vous faites votre propre pâte et l'étalez en forme de pizza avec un léger rebord pour que la garniture reste en place. Recouvrez la base d'une couche de coulis de tomate ou de votre sauce maison préférée pour pizzas.

Ajoutez de la mozzarella selon vos goûts, ainsi que tout autre fromage de votre choix. Un peu de cheddar saupoudré dessus ne pourrait pas faire de mal !

Retirez la peau du chorizo (cela vaut toujours la peine d'opter pour un produit de qualité, vous sentirez la différence) et découpez-le en petits morceaux, mais pas trop petits non plus ! Saupoudrez-les simplement sur toute la pizza, sans oublier que plus vous en mettez, plus votre pizza

sera consistante et salée !

Puis placez les piments ! Nous conseillons de les couper en fines tranches et de les répartir équitablement afin d'assurer une chaleur constante sur toute votre pizza. Toutefois, si vous n'aimez pas cela, vous pouvez les garder en morceaux plus épais et les placer de façon évidente afin de pouvoir vous y préparer avant de mordre dedans !

C'est presque fini, hachez les artichauts en morceaux de bonne taille et ajoutez-les à la pizza avec les pousses de pois également hachées. Enfin ! Ajoutez les flocons de piment équitablement sur toute la pizza afin que la chaleur soit constante !

Enfournez dans le Rocbox et faites cuire entre 1 et 3 minutes.



## LE PAIN

### INGRÉDIENTS

Pâte fraîche (100 - 150 g)

Mozzarella

Origan

### RECETTE

Prenez votre pâte et étalez-la selon la forme de votre choix, avec un petit rebord sur le contour afin que la garniture reste en place.

Étalez votre mozzarella au centre avec tout autre fromage de votre choix, puis saupoudrez d'origan.

C'est aussi simple que cela. Enfournez dans le Rocibox et faites cuire pendant 1 à 3 minutes.



# LE PLAT POISSON

## INGRÉDIENTS

Haddock  
Asperge  
Tomates séchées  
Parmesan  
Sel marin  
Ail  
Jus de citron  
Huile d'olive extra vierge

## RECETTE

Étonnamment simple ! Prenez un plat à four adapté au Rocccbox et découpez votre poisson comme il convient.

Hachez asperges et tomates, écrasez les gousses d'ail dans le plat avec le poisson. Versez une quantité raisonnable d'huile d'olive sur le dessus, puis assaisonnez au sel marin et au jus de citron. Terminez en ajoutant du parmesan et enfournez. Selon nous, il doit être chaud, donc une température d'environ 350 degrés devrait convenir, pendant 4 minutes environ, où jusqu'à ce que l'aspect croustillant du dessus soit satisfaisant.

Il va sans dire, faites attention en le sortant du four ! Le plat sera extrêmement chaud !



# PAIN GEOFF

## INGRÉDIENTS

Pâte fraîche  
Salami  
Mozzarella  
Salade/roquette fraîche  
Pousses de pois  
Tout ce que vous voulez !

## RECETTE

Tout d'abord, faites du pain Geoff ! Étalez votre pâte pour former un long pain et cuisez-la dans le Roccbox à une température comprise entre 200 et 350 degrés (cela n'est pas une science exacte). Faites attention à la forme de la pâte et veillez à ce qu'elle ne lève pas trop !

Une fois le pain cuit, coupez-le et préparez vos sandwiches. Nous conseillons une association de salami, mozzarella, roquette fraîche et pousses de pois.

Enfin, replacez-le dans le Roccbox à une chaleur faible, jusqu'à ce que tout l'intérieur soit bien moelleux. Miam !









ROCCBOX



MANUAL DEL USUARIO



## PELIGRO

Si huele a gas:

- Corte el suministro de gas al aparato.
- Apague cualquier fuego.
- Si continúa oliendo, manténgase lejos del aparato y llame inmediatamente a los bomberos.

Este manual de instrucciones contiene información importante que es necesaria para el correcto montaje y el uso seguro del aparato.

Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de montar y usar el aparato.

Siga todas las advertencias e instrucciones cuando use el aparato.

Guarde este manual para futuras referencia.

Nunca utilice este aparato en espacios cerrados.

Si no sigue estas instrucciones podría producirse un fuego o una explosión que podría causar daños materiales y personales o la muerte.

- No deje nunca desatendido este aparato durante su uso.
- No utilice nunca este aparato a menos de 3 metros de cualquier estructura, material combustible u otra bombona de gas.
- No utilice nunca este aparato a menos de 7.5 metros de cualquier líquido inflamable.
- No llene el recipiente en el que vaya a cocinar por encima de las dimensiones de la puerta.
- Los líquidos calentados siguen conservando una alta temperatura mucho después del proceso de cocinado. No toque nunca el aparato de cocina hasta que los líquidos se hayan enfriado hasta 45 °C o menos.
- Si se produce un incendio, manténgase lejos del aparato y llame inmediatamente a los bomberos. No intente apagar un fuego de aceite o grasa con agua.



# ¡HOLA!

A partir de ahora eres oficialmente propietario de un Roccbox y parte de nuestra familia, lo que significa que la comida cude ha pasado a la historia. Prepara tus papilas y asegúrate de que el supermercado sigue abierto porque tu próxima comida se va a poner interesante.



# CONTENIDO

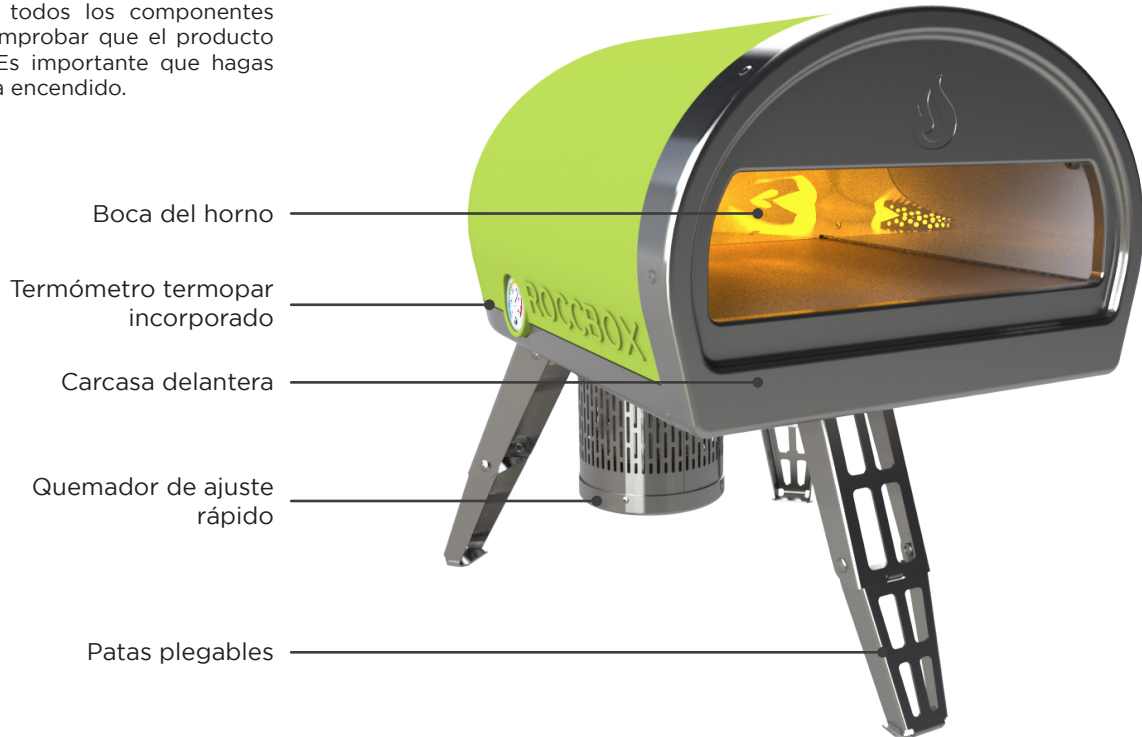
Dile hola a Rocccbox		La parte que realmente nos interesa...	
Lo básico	8	Garantía	50
Seguridad general		Cumplimiento de la normativa	52
Información general sobre seguridad	10	Fin de la vida útil	52
Espacios parcialmente cerrados	12	Consejos generales	53
Que hacer si hay un fuego	14	Montaje seguro	54
Áreas que requieren cuidado	15	Uso seguro con madera	55
Monóxido de carbono	16	Uso seguro con gas	56
Encender la madera		Recetas	57
Montaje del quemador	20		
Seguridad con la madera	21		
Qué madera usar	22		
Primer encendido	24		
Limpieza y mantenimiento	26		
Encender el gas			
Montaje del quemador	30		
Seguridad con el gas	32		
Conectar el gas	36		
Comprobar si hay fugas de gas	42		
Desconectar el gas	44		
Primer encendido	46		
Limpieza y mantenimiento	48		



135  
ROCCBOX 2018

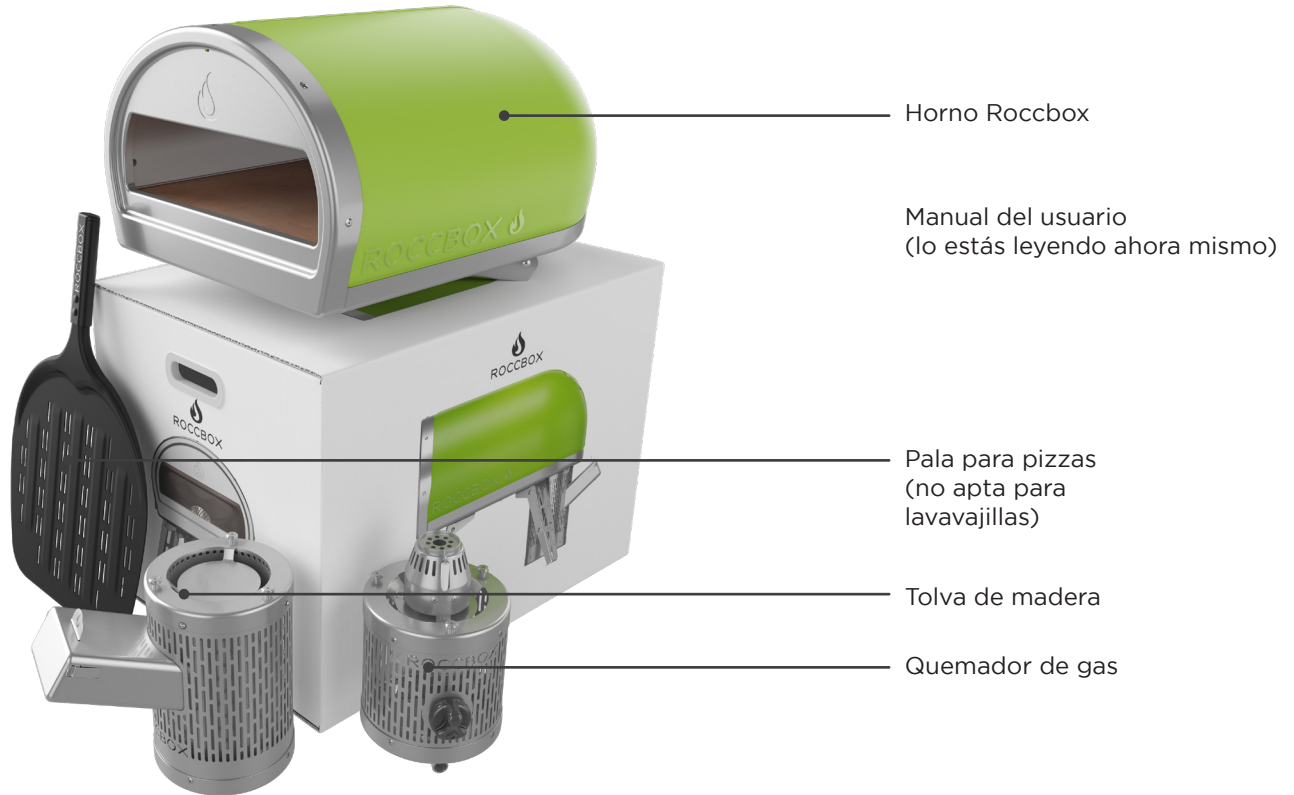
## LO BÁSICO

Asegúrate de que nadie te está mirando, o van a pensar que estás un poco loco. Pero en serio, tómate unos minutos para familiarizarte con todos los componentes del Rocccbox y comprobar que el producto no está dañado. Es importante que hagas esto antes de cada encendido.





DILE HOLA A ROCCBOX



## ¡ALTO!

Antes de que quemes la casa con tus técnicas de cocina psicópata, es importante que leas esta información de seguridad. Si no sigues estas instrucciones podría producirse un fuego o una explosión que podría causar daños materiales y personales o la muerte. El montaje y el uso del horno deberían ser llevados a cabo por una persona competente.

Este aparato tiene que instalarse en una base segura y nivelada antes de su uso.

**ADVERTENCIA:** Este aparato se pondrá muy caliente; no lo muevas durante su uso.

**ADVERTENCIA:** Mantenlo alejado de los niños y los animales.



No acumules material combustible a menos de 45 cm del quemador o de la boca del horno.



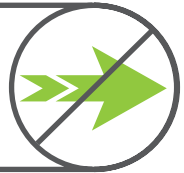
No lo utilices en zonas cerradas. El Roccbox y el quemador deben estar bien ventilados.



No utilices utensilios de cristal o de plástico dentro del Roccbox.

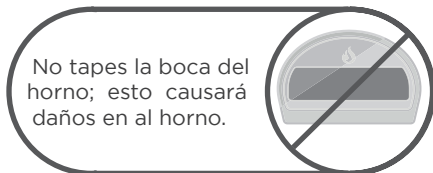
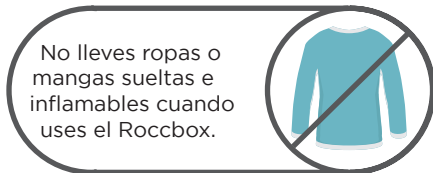
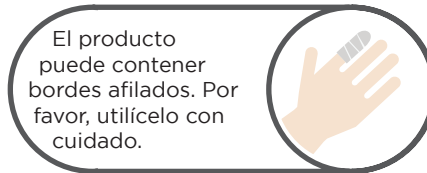
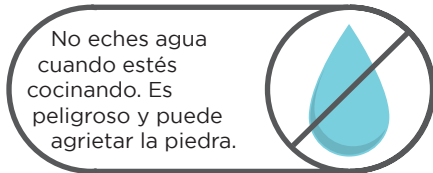
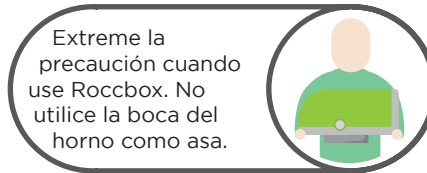
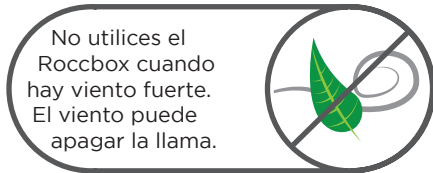


No muevas el Roccbox ni lo dejes desatendido durante su uso.



**ADVERTENCIA:** - Si no sigues estas instrucciones y tienes en cuenta las advertencias que aparecen en este manual podrían producirse daños personales y materiales graves. Lee completamente el manual antes de montar o utilizar el Roccbox. **NOTA PARA EL INSTALADOR:** Guarda este manual para futuras referencias.

## SEGURIDAD GENERAL



Advertencia: Ponte en contacto con tu ayuntamiento para informarte sobre la existencia de cualquier posible normativa que regule la instalación de barbacoas al aire libre. Las instalaciones al aire libre deben ajustarse a la normativa local o, en su ausencia, a las siguientes:

EE. UU.: National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54

CANADÁ: CGA: B149.1 Natural Gas & Propane Installation Code.

AUSTRALIA/NUEVA ZELANDA: Australian Standards Code AS: 5601 además de los requisitos de cualquier ayuntamiento, autoridad competente para el gas o la electricidad o cualquier otra normativa legal.

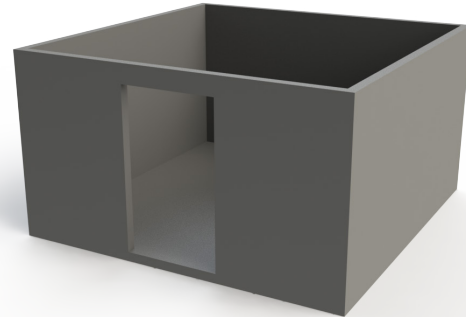
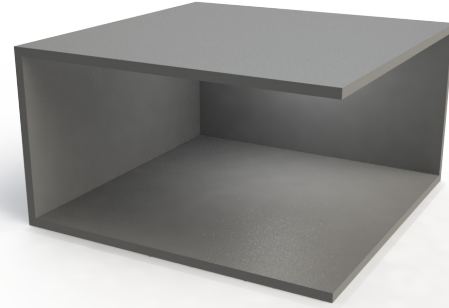
Aprieta todas las conexiones de gas con una llave como se muestra en las instrucciones.

No modifiques el aparato. Las partes selladas por el fabricante o la empresa no deben ser manipuladas.

## ESPACIOS PARCIALMENTE CERRADOS

Este aparato solo debe usarse en lugares sobre el nivel del suelo y al aire libre con ventilación natural, sin áreas de acumulación, donde los escapes de gas y los productos de la combustión puedan ser dispersados rápidamente por el viento y la convención natural. Cualquier espacio cerrado en que se use el aparato deberá cumplir al menos una de las siguientes condiciones:

Dentro de un espacio parcialmente cerrado que incluya una cubierta superior y no más de dos muros. Un ejemplo común es un merendero exterior.

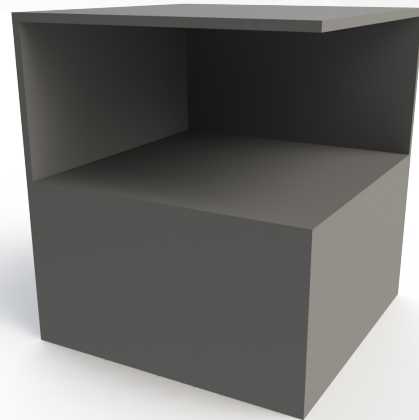
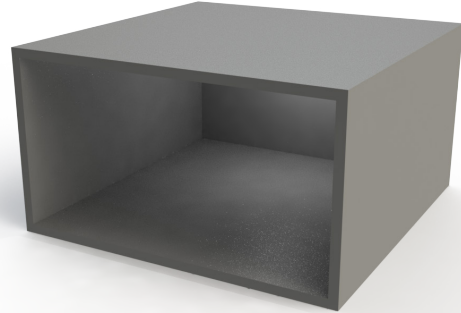


Cualquier espacio cerrado con paredes en todos los lados pero con al menos una abertura permanente a nivel del suelo.

## SEGURIDAD GENERAL

El aparato debe estar en un espacio parcialmente cerrado que incluya una cubierta superior y más de dos paredes y cumpla las siguientes condiciones:  
al menos un 25 % de la superficie total de los muros está completamente abierta y al menos un 30% de la superficie restante de los muros está abierta y sin obstáculos.

Dentro de un espacio parcialmente cerrado que incluya una cubierta superior y no más de dos muros. Un ejemplo común es un merendero exterior.



## FUEGO

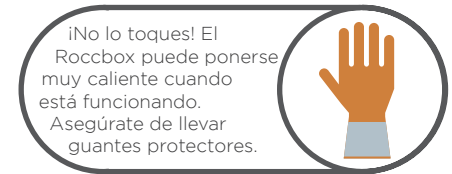
La mayoría de los fuegos se producen por una acumulación de grasa o (si se utiliza gas) una conexión de gas inadecuada. Asegúrate de que todas las personas y animales se mantengan lo más lejos posible.

Si puedes, cierra el gas en la bombona o en la válvula de cierre cuando sea posible. Si es posible, usa un extintor. Si el único retardante disponible es el agua, empapa bien el área alrededor del aparato. Cuando eches agua sobre el Rocibox, no utilices un chorro potente de agua, ya que esto podría hacer salpicar la grasa en llamas, expandiendo aún más el fuego.



## ¡QUE QUEMA!

El interior del horno puede alcanzar temperaturas extremadamente altas. Por consiguiente, la parte delantera y el quemador pueden estar muy calientes. Ten cuidado cuando utilices el horno.



## MONÓXIDO DE CARBONO


El monóxido de carbono es un gas extremadamente venenoso que puede producirse cuando el aparato no está funcionando correctamente. Tanto si estás utilizando gas o madera, el monóxido de carbono puede producirse cuando el quemador no está recibiendo la suficiente ventilación. Por ello, recomendamos usar el aparato en una zona bien ventilada al resguarde de corrientes de aire directas y no cubrir nunca la boca del horno.

Es difícil saber si un aparato está generando monóxido de carbono ya que es un gas inodoro e incoloro. Sin embargo, puede causarte los siguientes síntomas si te expones a él:

Rigidez en la frente,  
Dolor de cabeza,  
Debilidad,  
Mareos,  
Náusea,  
Vómitos,  
Coma, convulsiones intermitentes,  
Actividad cardíaca deprimida, respiración ralentizada,  
Si la exposición ha sido severa puede llegar a producir la muerte.



## INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Rocccbox Limited. Units 18 & 19, Radar Way, Christchurch, Dorset, BH23 4FL Reino Unido.				
Nombre del aparato		Horno Rocccbox		
N.º de modelo/tipo		RBX1 - 2016		
Nombre comercial		Rocccbox		
Consumo calorífico nominal del quemador de gas		4,2 kW (306 g/h) para $I_{3+(28-30/37)}$ e $I_{3B/P(30)}$ 4.5 kW (408 g/h) para $I_{3B/P(50)}$		
Tamaño del inyector	1mm	1 mm	0.95mm	
Categoría de gas	$I_{3+(28-30/37)}$	$I_{3B/P(30)}$	$I_{3B/P(50)}$	
Tipo de gas	Butano	Propano	Butano, propano o mezclas de ambos	Butano, propano o mezclas de ambos
Presión del gas	28-30 mbar	37 mbar	28-30 mbar	50 mbar
Países de destino	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI y LV	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU y LV.	AT, DE, SK, CH, LU	
Solo para uso al aire libre.				
 <p>Lea las instrucciones antes de usar el aparato.  <b>ADVERTENCIA:</b> algunas partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga a los niños alejados.  <b>¡ADVERTENCIA!</b> No utilice alcohol o gasolina para encender o volver a encender el fuego (en caso de utilizar madera).</p>				
<p><b>0359-18</b></p> <p>Código PIN: 0359CT3383</p>				



**¡A COCINAR!**  
Guía para encender la madera

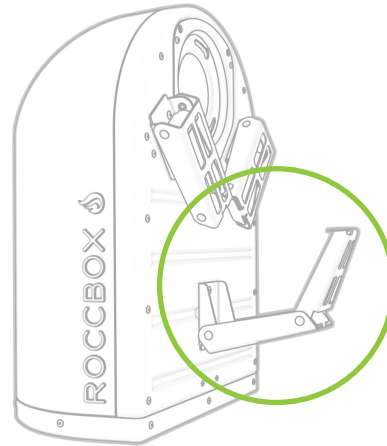


## COLOCAR LA MADERA



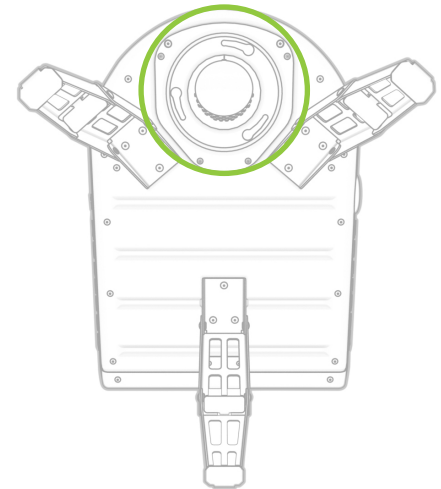
①

Coloca el Rocccbox en una superficie plana y nivelada



②

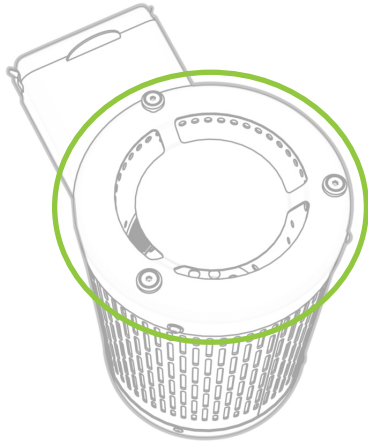
Despliega las patas



③

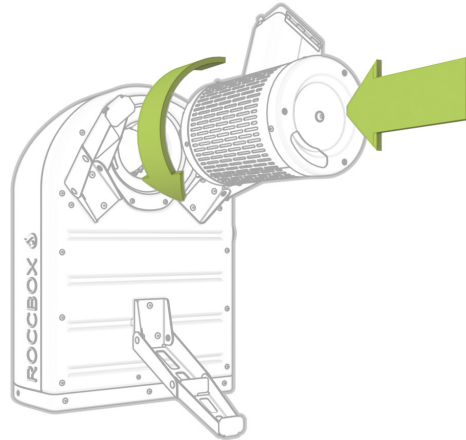
Cierre en bayoneta del Rocccbox

## ENCENDER LA MADERA



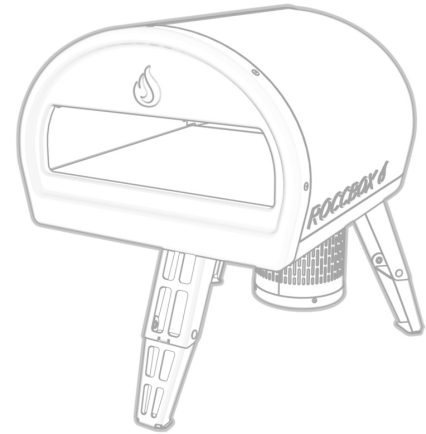
④

Cierre en bayoneta del quemador



⑤

Empuja y gira en el sentido contrario a las agujas del reloj



⑥

¡Listo!

## SEGURIDAD CON LA MADERA

Antes de que quemes la casa con tus técnicas de cocina psicópata, tienes que leer estas advertencias de seguridad. Podrás encontrar más información referente a la seguridad en la completa página de seguridad que está al final del manual.

Este aparato tiene que instalarse en una base segura y nivelada antes de su uso.

**ADVERTENCIA:** Este aparato se pondrá muy caliente; no lo muevas durante su uso.

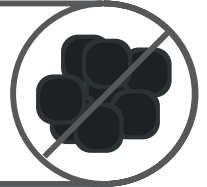
**ADVERTENCIA:** Manténlo alejado de los niños y los animales.



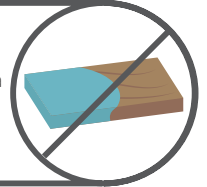
No utilices alcohol ni gasolina para encender o volver a encender el fuego. Utiliza solo encendedores que cumplan la norma EN1860-3.



No uses carbón vegetal o carbón para barbacoas.



No uses madera tratada o pintada.



No uses maderas blandas (madera de pino o con mucha savia) o madera que aún esté verde.



## QUÉ MADERA USAR

### QUÉ MADERA NO DEBES USAR

Pino  
Abeto  
Cedro  
Secuoya  
Píceas  
Palets viejos  
Pintada Madera teñida  
Madera desconocida  
Árboles de navidad viejos  
Libros

### QUÉ MADERA DEBES USAR

Fresno  
Roble  
Haya  
Frutales (manzano, peral, etc.)  
Briquetas comprimidas

## ¡A COCINAR! (ESTA VEZ DE VERDAD)

**PASO 1** Utilizando madera secada en horno y sin tratar, córtala en trozos de unos 12,5 cm de largo y hasta 2,5 cm de grosor.

Utilizando un encendedor natural, colócala en el centro de la tolva del quemador de madera del Roccbox y préndele fuego. Una vez completamente encendida, empújala por el conducto de la tolva hasta la cámara de combustión de madera.

**PASO 2** Introduce uno o dos trozos de madera y deja que ardan durante unos minutos. Una vez que los primeros dos o tres trozos están completamente encendidos, deberías poder ver una llama en la parte trasera del horno Roccbox. En este punto puedes echar mas trozos de madera. Te recomendamos que empieces con 3 o 4 y que dejes que el horno Roccbox alcance la temperatura necesaria para cocinar.

### ROCCONSEJO

La primera vez que enciendas el horno después de comprarlo, te recomendamos que los enciendas despacio y lo mantengas a una temperatura baja durante un periodo de 30 minutos. Esto ayudará a curar el horno de manera apropiada.

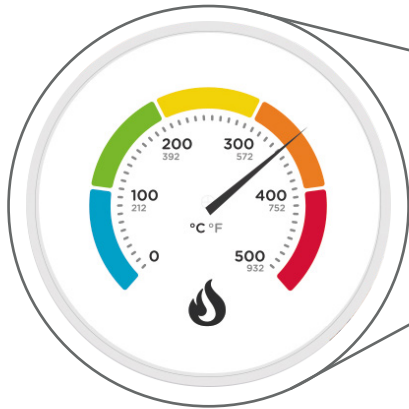
Advertencia: Este aparato puede ponerse muy caliente. No lo muevas y mantenlo alejado de los niños y los animales.





## ENCENDER LA MADERA

PASO 3 Comprueba el medidor: cuando alcance los 300, ya puedes cocinar. Normalmente tarda unos 15-20 minutos. No llenes el horno demasiado al cocinar. Esto podría estropear el horno.



### ROCCONSEJO

Deja siempre que el horno se caliente y el combustible se mantenga caliente durante al menos 30 minutos antes de cocinar por primera vez.

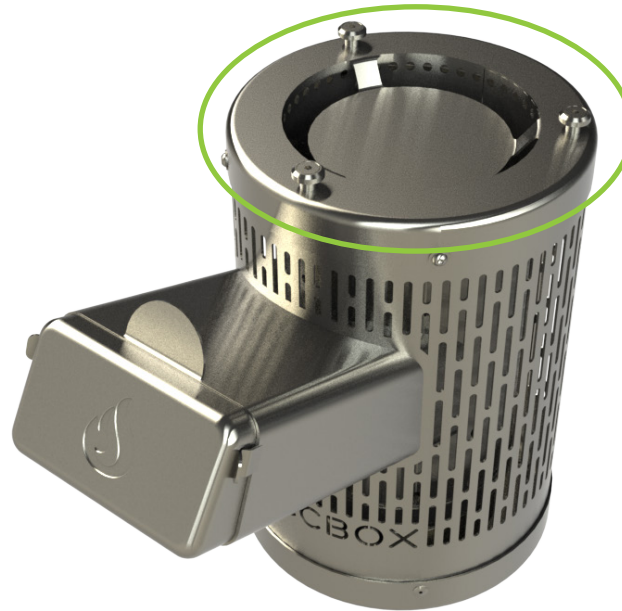
No tapes nunca la parte delantera del horno cuando esté en funcionamiento. Esto puede causar daños al horno.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

¡Suelta los guantes de goma! El Rocbox no necesita limpieza. Alcanza una temperatura tan infernal que incinerará la más mínima partícula de suciedad durante el siguiente encendido.

Sin embargo, tendrás que mantener el quemador limpio de restos de comida para que pueda funcionar con una eficiencia óptima. Utiliza gas comprimido o una brocha para limpiar alrededor de la parte superior del quemador. Utiliza agua jabonosa templada para la parte exterior del horno.

Guarda el Rocbox de pie en un lugar seco y seguro que lo proteja de los elementos.



Protege el Rocbox de los elementos adversos, incluyendo la lluvia y los vientos fuertes.



Sin productos químicos.  
Sin métodos abrasivos.  
Sin complicaciones.





## RETIRADA DE LA CENIZA

Incluso si han pasado 24 horas desde el encendido, la ceniza del horno puede suponer todavía un riesgo de incendio. Asegúrate de esperar a que el horno y el quemador se enfríen por completo antes de intentar retirar la ceniza. Independientemente de la temperatura del exterior del quemador de manera, Rocccbox recomienda el uso de guantes protectores para retirar el quemador y colocar las cenizas en un cubo de metal con una tapadera con cierre alejado de materiales combustibles.

Ponte guantes protectores cuando vacíes el contenido del quemador de madera en un cubo seguro contra incendios.

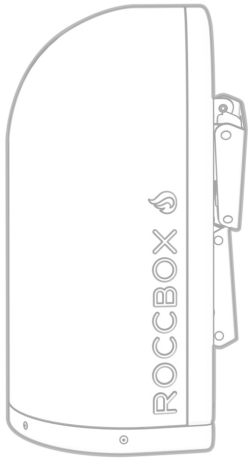




**¡A COCINAR!**  
Guía para encender el gas

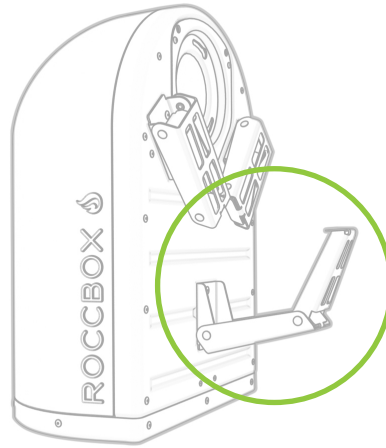


## COLOCAR EL GAS



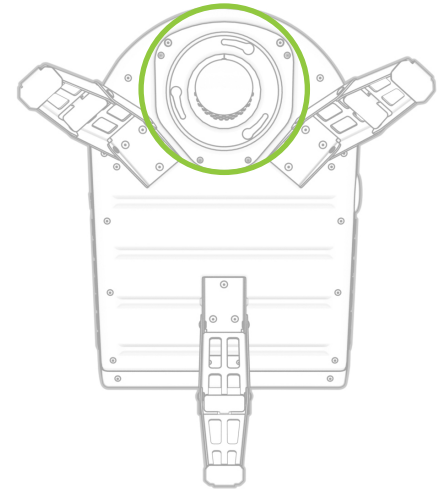
①

Coloca el Rocibox en una superficie plana y nivelada



②

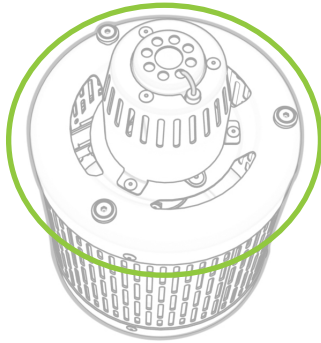
Despliega las patas



③

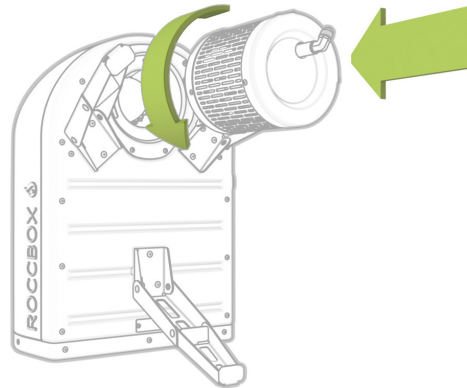
Cierre en bayoneta del Rocibox

ENCENDER EL GAS



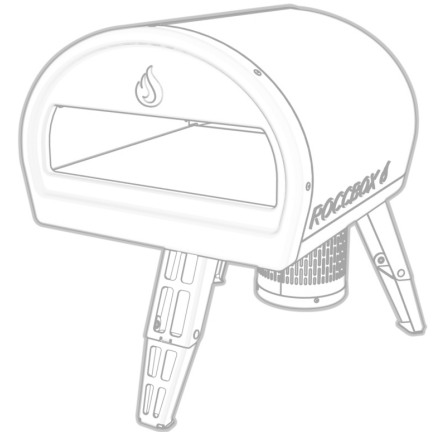
④

Cierre en bayoneta del quemador



⑤

Empuja y gira en el sentido contrario a las agujas del reloj



⑥

¡Listo!

## SEGURIDAD CON EL GAS

### ADVERTENCIA

Antes de su uso, inspecciona el horno, el quemador y los tubos de venturi para ver si están bloqueados (por ejemplo, por restos de comida o nidos de insectos como avispas, abejas u hormigas). Si encuentras un nido de insectos, puede ser peligroso y debe ser eliminado de inmediato. Consulta las secciones de limpieza y mantenimiento al final de este capítulo para saber cómo hacerlo.

Si el aparato se apaga por algún motivo, cierra el mando de control y la válvula de la bombona de gas. Espera 5 minutos antes de intentar encender de nuevo el aparato.

Algunos alimentos producen grasas y jugos inflamables. No desatendas nunca un Rocccbox en funcionamiento. Los daños causados por la grasa en llamas no están cubiertos por la garantía. Si la grasa saliese ardiendo, cierra inmediatamente el mando del quemador y la válvula de la bombona hasta que se apague el fuego. Retira toda la comida del aparato.

Debe llevarse a cabo una prueba de fugas antes de usar el aparato por primera vez y cada vez que se rellene la bombona o cada vez que la goma y el regulador del gas se desconecten de la bombona o del aparato.

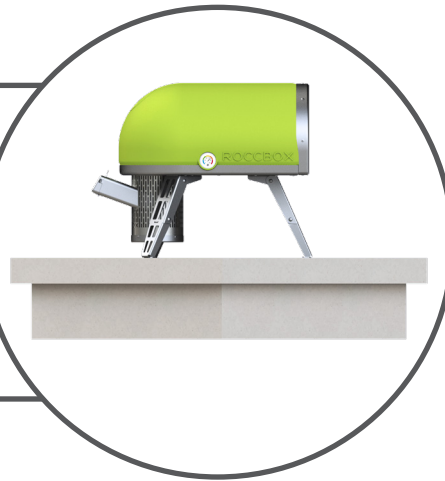


## ENCENDER EL GAS

Este aparato tiene que instalarse en una base segura y nivelada antes de su uso.

**ADVERTENCIA:** Este aparato se pondrá muy caliente; no lo muevas durante su uso.

**ADVERTENCIA:** Manténlo alejado de los niños y los animales.



No acumules material combustible a menos de 45 cm del quemador o de la boca del horno.



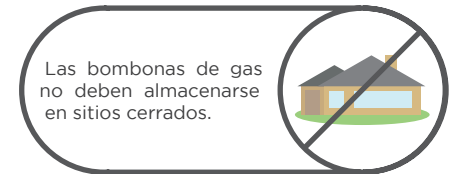
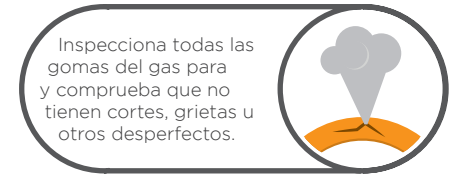
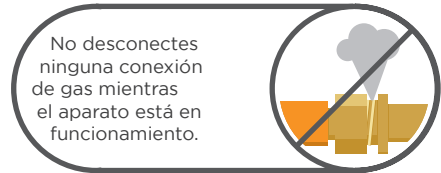
No lo utilices en zonas cerradas. Roccbox debe utilizarse en el exterior.



## SEGURIDAD CON EL GAS

### ADVERTENCIA

Tómate unos minutos para repasar todos los requisitos de seguridad antes de utilizar el aparato si usas gas.

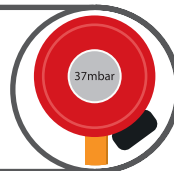


## ENCENDER EL GAS

No uses ninguna sustancia inflamable adicional si estás cocinando con gas.



Debe instalarse un regulador que cumpla la norma EN16129 entre la bombona y el horno.



La longitud máxima de la goma no puede exceder los 1,5 m. En Finlandia, la longitud de la goma no debe exceder los 1,2 m.

1,2 m

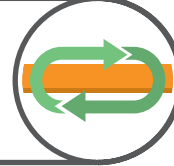
¡No lo toques! El Rocibox puede ponerse muy caliente cuando está funcionando. Asegúrate de llevar guantes protectores.



No coloques la bombona de gas debajo del horno.



La normativa nacional específica con qué frecuencia debes cambiar la goma. Infórmate sobre la que esté vigente en tu zona.



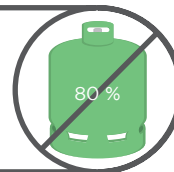
Guarda las bombonas de pie en el exterior.



No utilices nunca una llama para buscar fugas de gas.



Nunca llenes la bombona más de un 80 % de su capacidad.



No conectes varias bombonas de gas al Rocibox ni guardes cerca una de repuesto.



¡No uses gas natural! Podría estropear el horno.



Asegúrate de que no se formen dobleces en el tubo flexible durante el funcionamiento del aparato.



## CONECTAR EL GAS

**PASO 1** Antes de empezar, comprueba que el gas que tienes es propano.

La capacidad mínima de la bombona que se puede usar con este aparato es de 4 kg. La capacidad máxima es de 9 kg. La bombona de gas debe contar con una protección alrededor de la junta de la válvula. No utilices una bombona de gas oxidada o abollada o una bombona con la válvula dañada.

Para clientes de los EE. UU. y Canadá

La bombona de gas debe haber sido fabricada y comercializada de acuerdo con las especificaciones para bombonas de GLP, el departamento de transportes de los EE. UU. (DOT) o el Estándar para Cilindros, Esferas y Tubos para el Transporte de Mercancías Peligrosas, CAN/CSA-B339.

### ADVERTENCIA

Si hueles a gas en algún momento:

Corta el gas en la bombona

Cierra el interruptor del Rocibox

Apaga cualquier fuego.

Si el olor persiste, aléjate del horno y el suministro de gas y ponte en contacto con tu proveedor de gas o con los bomberos.

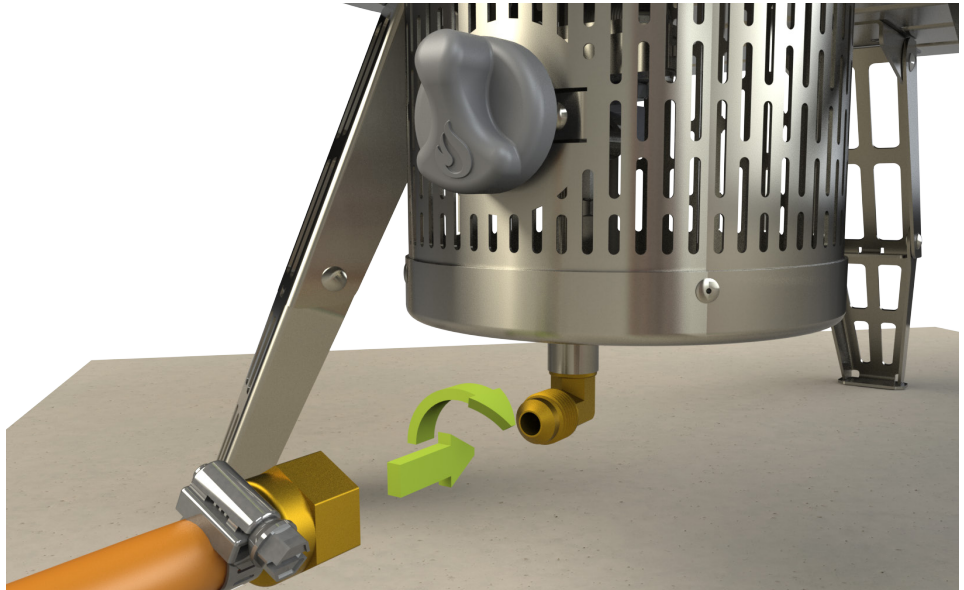


## ENCENDER EL GAS

**PASO 2** Asegúrate de que el Rocbox está apagado girando el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que haga clic. El mando debería estar en posición vertical.

La goma ya debería estar conectada al Rocbox. Sin embargo, si quieres cambiar el regulador, solo tienes que girar la tuerca en el sentido contrario a las agujas del reloj y quitar la goma.

Cuando vuelvas a colocar la goma, gira la tuerca en el sentido de las agujas del reloj mientras sostienes la goma para permitir un ajuste uniforme. Utiliza una llave para apretarla.



### ADVERTENCIA

Se recomienda que cambies la goma cada 5 años. Algunos países pueden tener requisitos diferentes, así que debes cumplir los plazos que estos especifiquen. ¡No conectes el regulador a la bombona primero!

El regulador suministrado podría no ser compatible en tu territorio o región. Consulta la normativa local para obtener más información.

## CONECTAR EL GAS

**PASO 3** Conecta el regulador a la bombona de gas. Algunos reguladores se colocan en la bombona a presión, mientras que otros tienen una rosca a la derecha o a la izquierda. Tómase un minuto para comprobar qué regulador tienes y sigue las instrucciones pertinentes. No fuerces el regulador, ya que esto podría dañar la bombona.

### ADVERTENCIA

Asegúrate de que la bombona de gas o el regulador están cerrados.

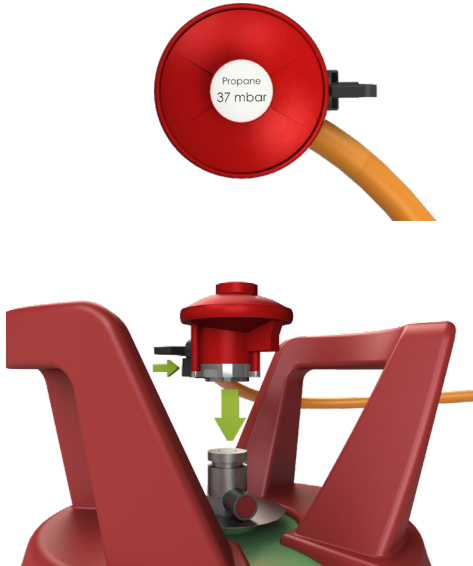
No guardes una bombona de gas de repuesto debajo o cerca de este aparato.



## ENCENDER EL GAS

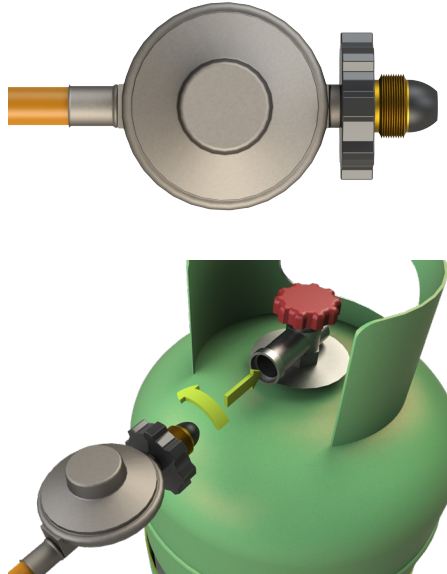
### REGULADOR A PRESIÓN

Inserta el regulador empujando. Asegúrate de que el interruptor negro está en posición horizontal, de manera que pueda pulsarse el botón negro de abajo. A la vez que mantienes pulsado el botón negro, alinea con cuidado la válvula del gas con el regulador y empújalo hacia abajo hasta que quede fijo en su sitio.



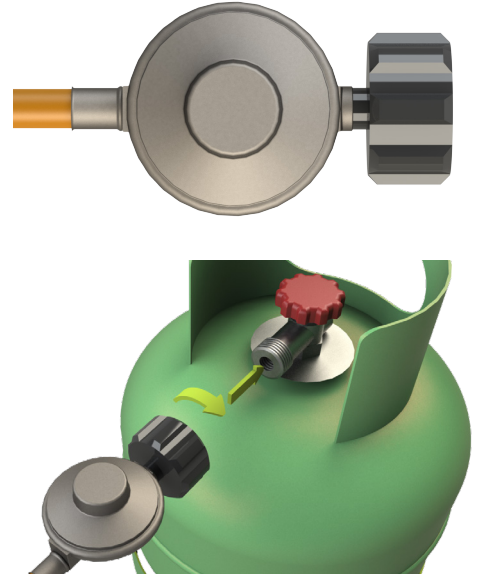
### REGULADOR EN EL SENTIDO CONTRARIO A LAS AGUJAS

Enrosca el regulador de gas. Asegúrate de que el gas está cerrado en la bombona girando el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj. A la vez que mantienes el regulador alineado con la bombona, gira el mando y asegúrate de que queda bien apretado.



### REGULADOR EN EL SENTIDO DE LAS AGUJAS

Enrosca el regulador de gas. Asegúrate de que el gas está cerrado en la bombona girando el mando en el sentido de las agujas del reloj. A la vez que mantienes el regulador alineado con la bombona, gira el mando y asegúrate de que queda bien apretado.

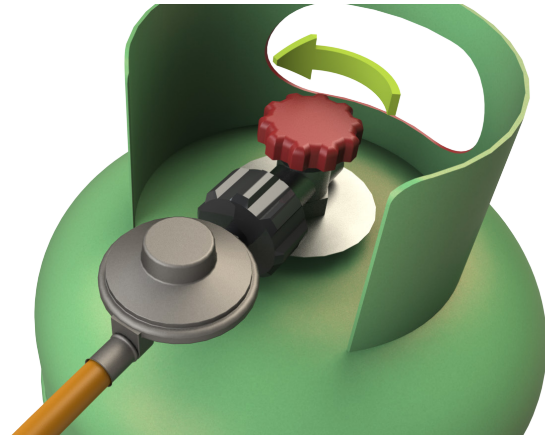


## CONECTAR EL GAS

PASO 4 Ahora abre el gas en la bombona.  
Si tienes un regulador de rosca, empuja hacia abajo y gira la el pomo que está en la parte de arriba de la bombona en el sentido contrario a las agujas del reloj.

Si tienes un regulador a presión, gira el mando que está a un lado del regulador. Comprueba que no se forman burbujas de gas en los conectores y los tubos.

Advertencia: Mantén la goma de suministro de gas lejos de cualquier superficie caliente.





## **ADVERTENCIA**

Deberías comprobar si hay fugas de gas cada vez que desconectes y vuelvas a conectar un conector de gas.

No enciendas los quemadores mientras estés buscando fugas.

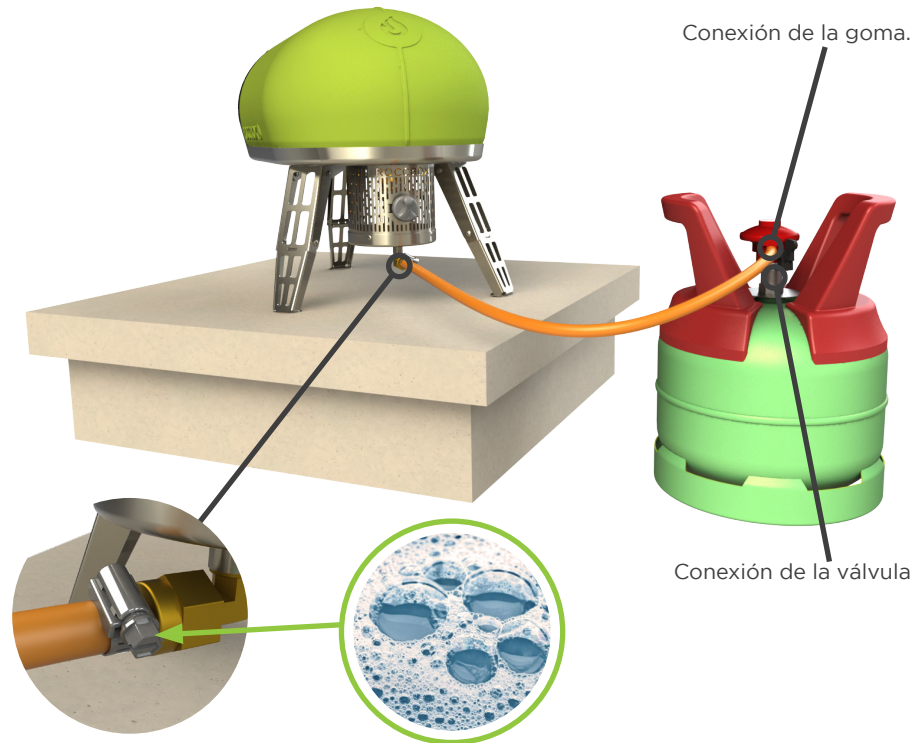
No uses una llama para buscar fugas. No hagas chispas ni tengas fuegos en la zona mientras cambias el suministro de gas.

El cambio de bombona debe realizarse lejos de cualquier fuente de ignición.

## FUGAS DE GAS

PASO 1 Para comprobar si existen fugas de gas, aplica una mezcla de agua jabonosa en las zonas resaltadas.

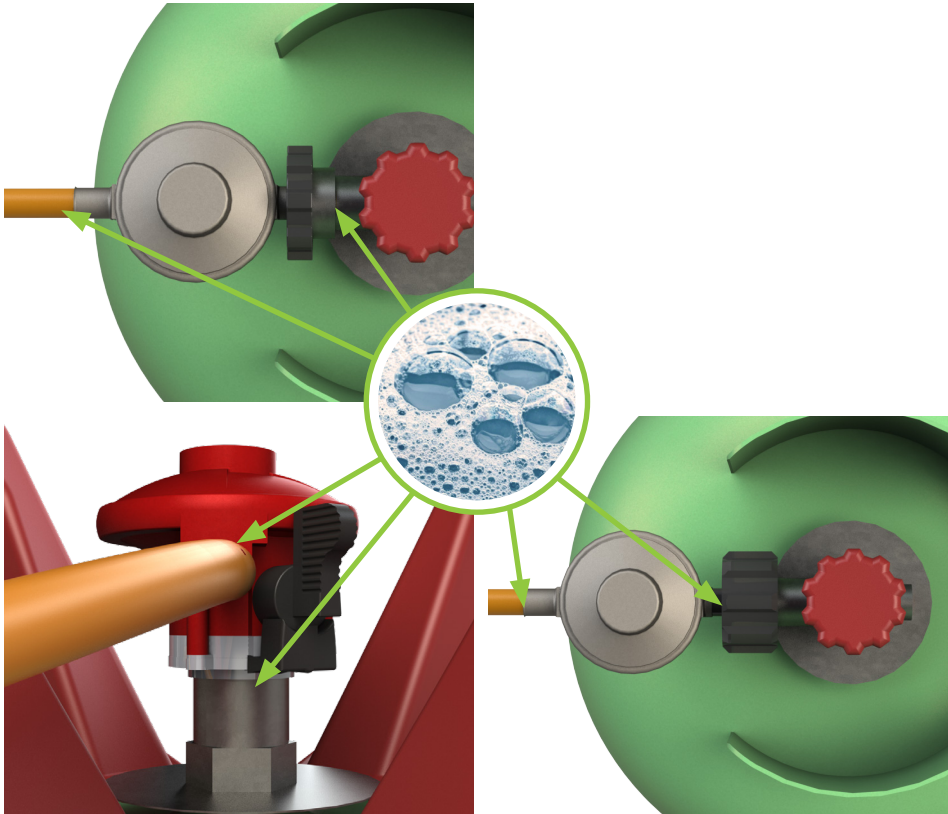
PASO 2 Antes de abrir el suministro de gas, busca una brocha y agua jabonosa. Esto servirá para detectar cualquier fuga en los conectores. Extiende el agua con jabón sobre los puntos de conexión y cualquier zona del tubo donde haya grietas.



## ADVERTENCIA

Si hay una fuga en la conexión del Rocccbox, vuelve a apretar el conector con una llave y comprueba de nuevo si hay fugas con una solución de agua y jabón. Si la fuga persiste después de volver a apretar el conector, corta el gas. NO UTILICES EL HORNO.

Si hay una fuga en la conexión de la válvula, quita la bombona. No utilices la barbacoa. Usa una bombona de gas diferente y comprueba de nuevo si hay fugas con una solución de agua y jabón.

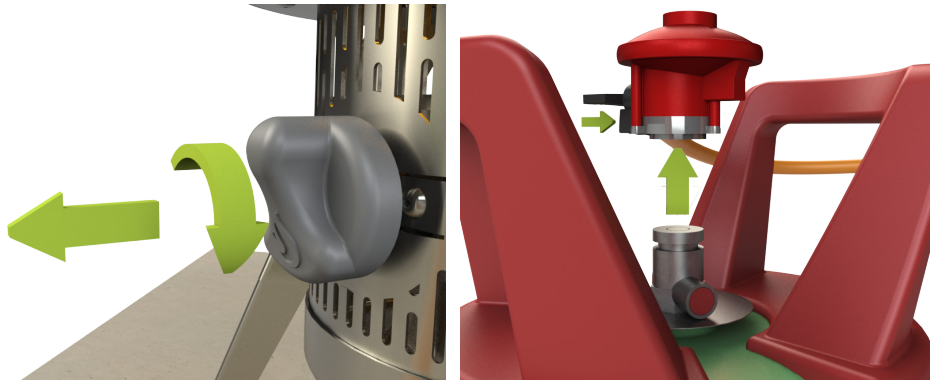


## DESCONECTAR EL GAS

PASO 1 Después de cocinar, asegúrate de cortar el gas en la bombona antes de apagar el Rocccbox. Esto permitirá que se consuma de manera segura cualquier resto de gas que haya quedado en el quemador o el tubo.



PASO 2 Espera un par de minutos y entonces podrás apagar el Rocccbox de manera segura y desconectar la bombona de gas.



PASO 3 Para quitar el regulador de gas del quemado solo tienes que apretar el botón negro que está en el lateral y tirar. El regulador tiene que estar en la posición de apagado primero.

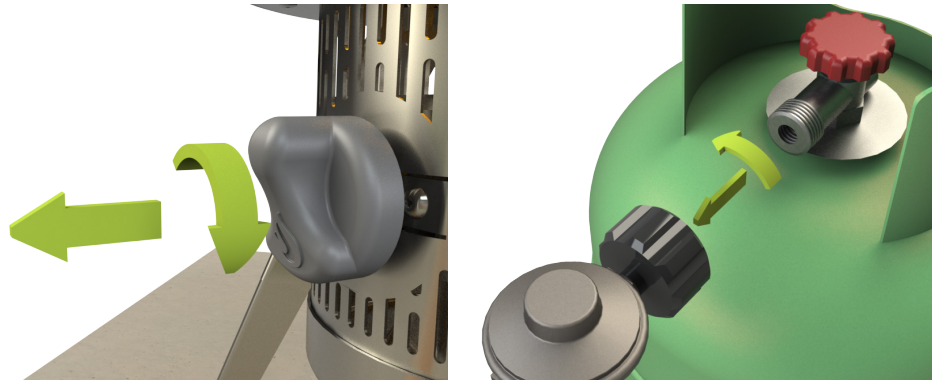
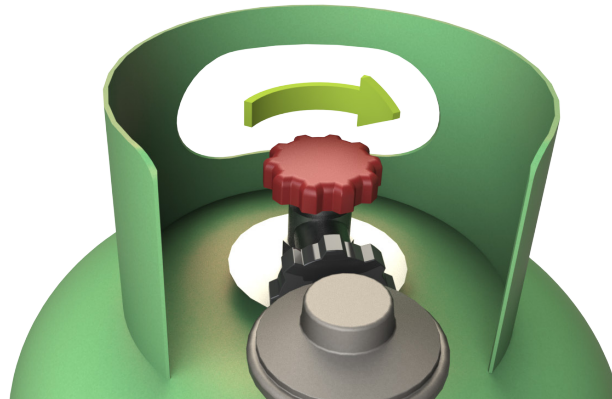
## ENCENDER EL GAS

PASO 1 Después de cocinar, asegúrate de cortar el gas en la bombona empujando hacia abajo y girando en el sentido de las agujas del reloj hasta que esté apretado o en la posición de apagado.

PASO 2 Espera un par de minutos y entonces podrás apagar el Rocibox de manera segura y desconectar la bombona de gas.

Luego apaga el quemador empujando el pomo hacia dentro y girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta que esté en posición vertical.

PASO 3 Dependiendo de la válvula del regulador de gas que tengas, gíralo en el sentido de las agujas del reloj o en el contrario para quitarlo de la bombona de gas.

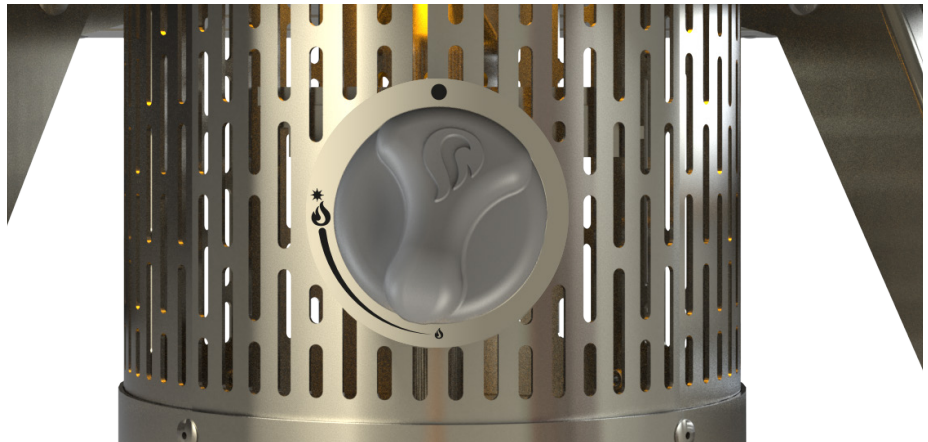
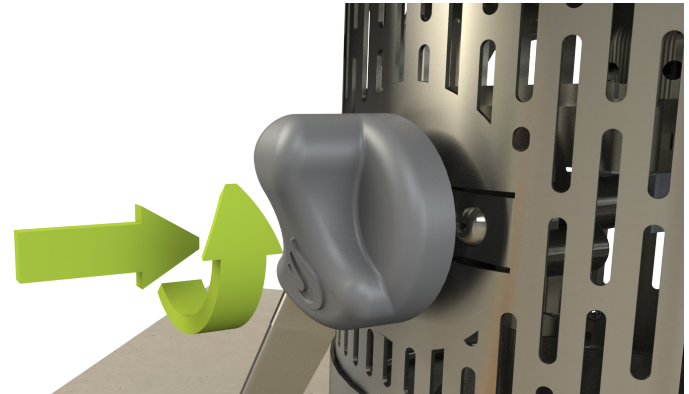


## PRIMER ENCENDIDO

**PASO 1** Si no hay problemas de fugas de gas no te pares y enciende el Roccbox. Empuja el interruptor y gíralo en el sentido contrario a las agujas del reloj.

Si hay problemas de fugas de gas, intenta volver a conectar la goma del gas y comprueba si hay zonas donde se formen burbujas.

Si el quemador no se enciende, espera 5 minutos antes de volver a intentarlo. Si el problema persiste, ponte en contacto con Roccbox para recibir más ayuda.

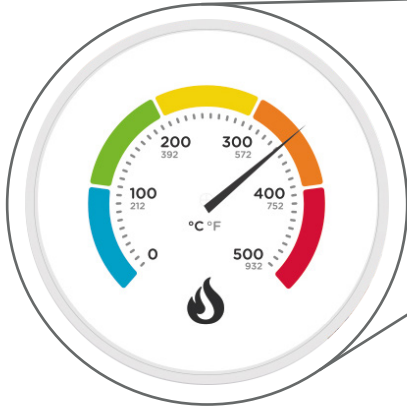


## ROCCONSEJO

La primera vez que enciendas el horno después de comprarlo, te recomendamos que lo enciendas a una temperatura baja durante un periodo de 30 minutos antes de ponerlo a fuego fuerte. Esto ayudará a curar el horno.

## ENCENDER EL GAS

PASO 2 Comprueba el medidor: cuando alcance los 300, ya puedes cocinar. Normalmente tarda unos 15-20 minutos en alcanzar la temperatura. No llenes el horno más allá de su capacidad, porque puede resultar peligroso.



### ROCCONSEJO

Pon el horno siempre a la temperatura óptima antes de cocinar. Esto asegurará que el horno se sature de calor y se mantenga más caliente durante más tiempo.

No tapes nunca la parte delantera del horno cuando esté en funcionamiento. Esto puede causar daños al horno.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

¡Suelta los guantes de goma! El Rocibox no necesita limpieza. Alcanza una temperatura tan infernal que incinerará la más mínima partícula de suciedad durante el siguiente encendido.

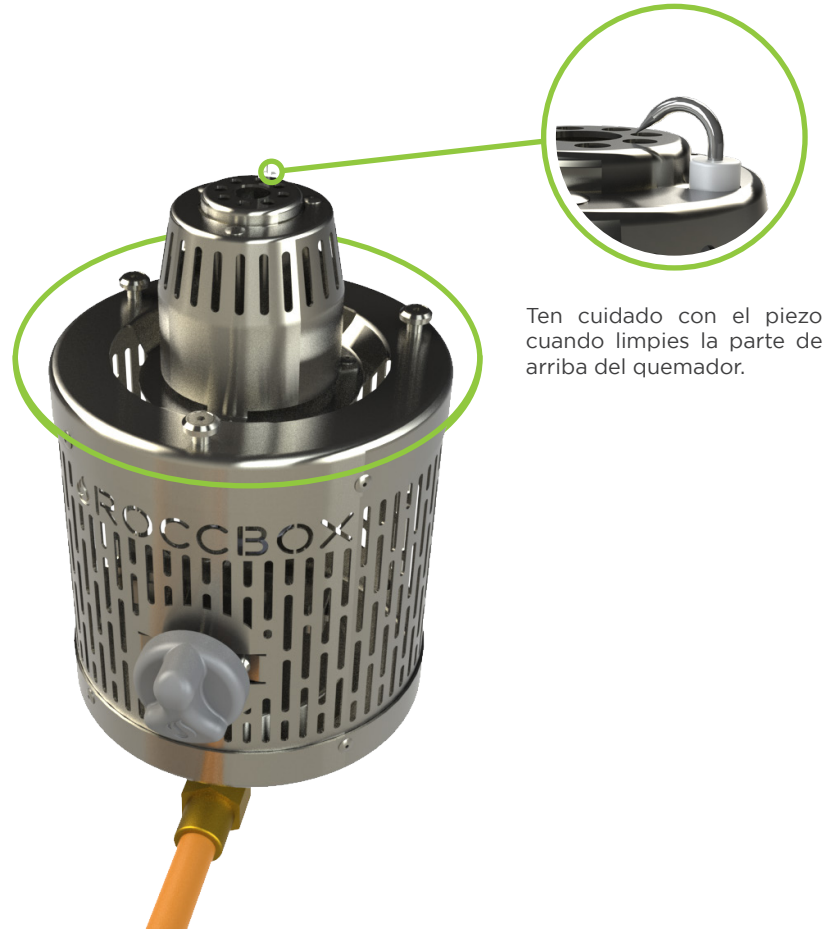
Sin embargo, tendrás que mantener el quemador limpio de restos de comida para que pueda funcionar con una eficiencia óptima. Te recomendamos que limpies e inspecciones el quemador de gas cada vez que vayas a usarlo. Para ello solo tienes que quitar el quemador una vez frío y usar una brocha o aire comprimido para limpiarlo.

Para una limpieza general, lo único que tienes que hacer es limpiar la parte exterior con agua jabonosa templada. Lo mismo vale para el quemador. Solo tiene que vaciar la ceniza antes.

Protege el Rocibox de los elementos adversos, incluyendo la lluvia y los vientos fuertes.



Sin productos químicos.  
Sin métodos abrasivos.  
Sin complicaciones.



Ten cuidado con el piezo cuando limpies la parte de arriba del quemador.



## ALMACENAMIENTO

No dejes el Rocibox en el exterior expuesto a los elementos. Trátalo con respeto y guárdalo de pie en un lugar seco y seguro.

En cambio, no debes guardar las bombonas en sitios cerrados o en habitaciones bajo el nivel del suelo.

# GARANTÍA DEL HORNO

¿Quién está cubierto por esta garantía?

Esta garantía limitada no es transferible y solo es aplicable al usuario final que adquirió el producto originalmente. Para solicitar un servicio de garantía es necesario poseer un recibo de compra (ya sea el original o una copia) del vendedor original.

¿Qué está cubierto por esta garantía?

Rocccbox Ltd. (Rocccbox) garantiza que los productos Rocccbox (el «Producto») estará libre de defectos de fabricación y materiales durante un periodo de un (1) año de uso normal, contado a partir de la fecha de adquisición («Periodo de Garantía Limitada»).

¿Qué no está cubierto por esta garantía?

Esta garantía limitada no cubre ningún daño o mal funcionamiento que resulte de: El desgaste del Producto producto de un uso normal, cualquier uso comercial del producto (el Producto es solo para uso doméstico), mal uso, falta de cuidado, manejo incorrecto, accidente, abuso u otro uso anormal. Un uso del Producto que no sea su propósito previsto. Daños causados por una reparación o un mantenimiento inadecuados o no autorizados. La modificación o alteración del Producto. Cualquier producto que no haya sido fabricado por Rocccbox (incluyendo, entre otros, cualquier producto que no sea de Rocccbox y que se utilice en conexión con el Producto). Productos adquiridos de vendedores no autorizados, incluyendo terceras partes en páginas de venta online como Amazon.com e eBay.com.

Cómo hacer una reclamación de garantía con Rocccbox.

Todas las reclamaciones de garantía deben hacerse directamente a Rocccbox. Todos los productos deben devolverse dentro del Periodo de Garantía Limitada e incluir un formulario de reclamación de garantía emitido por Rocccbox. Para obtener un formulario de reclamación de garantía, debe enviarse una solicitud directamente al departamento de atención al cliente de Rocccbox en la dirección support@roccbox.com (e indicando como asunto: Reclamación de garantía) durante el Periodo de Garantía Limitada, explicando el defecto del Producto. Debe incluir el recibo de compra original del producto o una copia. No se aceptarán las devoluciones incompletas. Una vez que Rocccbox reciba su Producto devuelto, Rocccbox evaluará su reclamación (normalmente en 7-10 días laborables) para determinar si el Producto devuelto no es conforme con esta Garantía Limitada. Si Rocccbox determina que no hay ningún problema con su Producto devuelto o el Producto devuelto no cumple los requisitos para el servicio de garantía, Rocccbox le enviará el producto de vuelta a cuenta de Rocccbox. Si Rocccbox determina que hay un defecto cubierto por la garantía en el Producto, Rocccbox corregirá dicho defecto según le parezca como se indica más adelante en la garantía limitada. Rocccbox no se hace responsable de los Productos dañados o perdidos durante el envío a Rocccbox. Le recomendamos que envíe sus Productos devueltos a Rocccbox mediante un método de envío localizable. Usted será el único responsable de los gastos de aduana, incluyendo, entre otros, impuestos, derechos y corretaje.

## Único y exclusivo recurso

Su único y exclusivo recurso en caso de ruptura de esta garantía limitada, y la única y total responsabilidad de Rocccbox es, según el criterio de Rocccbox, reparar o cambiar el Producto defectuoso. La reparación o el cambio (incluyendo recambios, mano de obra y gastos de envío) correrán a cuenta de Rocccbox. Rocccbox se reserva el derecho a enviarle un producto de reemplazo que sea el mismo o de un estilo similar o un sustituto equivalente que puede no ser de la misma clase (dependiendo de la disponibilidad). Los productos de reemplazo solo se proporcionarán como parte de un intercambio. Los productos de reemplazo cuentan con la garantía antes especificada durante el resto del periodo de garantía aplicable al Producto original.

## Descargo de responsabilidad de la garantía

Excepto según lo expresado anteriormente en esta garantía limitada, Rocccbox no hace otra garantía explícita o implícita en el ámbito permitido por la ley. La duración de cualquier garantía implícita está limitada a las duraciones descritas en esta garantía limitada. Algunas jurisdicciones no permiten la exclusión de garantías implícitas o limitaciones en la duración de una garantía implícita, por lo que tales limitaciones podrían no ser de aplicación en su caso. La garantía le confiere derechos legales específicos y también puede tener otros derechos que varíen dependiendo de la jurisdicción. Limitación de la responsabilidad: en ningún caso Rocccbox o sus proveedores serán responsables ante usted o ante cualesquiera terceras partes por cualquier daño indirecto, incidental, consecuente, especial o ejemplar que resulte del uso del Producto, incluyendo, entre otros, daños materiales, pérdida del valor del producto o de productos de terceras partes que se usen en o con el Producto o pérdida de uso del producto o de productos de terceras partes que se usen en o con el Producto, incluso si Rocccbox ha sido informada de la posibilidad de dichos daños.

Independientemente de cualquier daño en el que pueda incurrir por cualquier razón (incluyendo, entre otros, todos los daños aquí especificados y todos los daños directos o generales en el contrato, agravio (incluyendo negligencia) u otros), la responsabilidad total de Rocccbox y de cualquiera de sus proveedores estará limitada a la cantidad real pagada por usted para adquirir el Producto.

Algunos territorios y/o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que las limitaciones anteriores podrían no ser de aplicación en su caso.

La garantía le confiere derechos legales específicos. También puede tener otros derechos que varíen dependiendo del territorio.

## **CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA**

### **DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD DE LA UE**

Nombre del fabricante: Rocccbox Limited

Dirección del fabricante: Units 18 & 19, Radar Way, Christchurch, Dorset, BH23 4FL Reino Unido.

Por la presente declaro que este producto:

Producto: Horno Rocccbox

Modelo(s)/Tipo(s) RBX1 - 2016

Nombre comercial: Rocccbox

Cumple las siguientes directivas de la UE:

- Directiva de Aparatos de Gas (2009/142/EC)

y que se han aplicado los siguientes estándares armonizados:

EN 498:2012[E] y EN1860:2013

El Organismo Notificado que ha llevado a cabo el Examen CE de Tipo: Certificado de Examen CE de Tipo: 0845CR0004

Organismo Notificado: Instituto Danés de Tecnología del Fuego y la Seguridad

N.º de Organismo Notificado: 0845

### **FIN DE LA VIDA ÚTIL**

Al final de la vida útil del producto deséchelo de forma responsable.

## CONSEJOS GENERALES

El Rocccbox alcanza una temperatura extremadamente alta y no debería ser utilizado por niños. No deje que los niños se acerquen al aparato durante o después de su uso. El Rocccbox puede mantener el calor durante unas horas después de su uso.

No lo use debajo del balcón o la cubierta de un piso o apartamento.

El Rocccbox no ha sido diseñado para usarse ni debe ser usado como calefactor.

El Rocccbox no ha sido diseñado para usarse ni debe ser usado en un barco o un vehículo de recreo o cualquier otro tipo de espacio limitado.

El montaje y el uso del horno deberían ser llevados a cabo por una persona competente.

El uso del alcohol o de medicamentos con o sin receta pueden limitar la capacidad del usuario para montar o utilizar el aparato con la debida seguridad.

No utilice utensilios de plástico o de cristal dentro del Rocccbox.

Utilice guantes resistentes al calor para usar el horno.

No introduzca objetos en el Rocccbox que excedan las dimensiones de la boca del horno.

No llene el Rocccbox en exceso ni cubra el quemador.

No mueva el Rocccbox durante su funcionamiento.

No utilice el Rocccbox cuando hay viento fuerte. El viento puede apagar la llama y también causar presiones de aire irregulares que pueden hacer que la llama y el calor salgan por la parte posterior del Rocccbox. Utilice un cortavientos en espacios abiertos, pero manténgalo alejado unos 45 cm del aparato.

No eche agua en la piedra de horneado ya que esto puede hacer que se agriete y podría ser peligroso debido al aceite y la grasa.

No lleve ropas o mangas sueltas e inflamables cerca del Rocccbox.

No cubra nunca la boca del horno durante su funcionamiento. Esto estropeará el horno.

Las partes selladas por el fabricante o el agente no deben ser manipuladas por el usuario.

## MONTAJE SEGURO

El Rocccbox solo debería utilizarse en el exterior en una zona bien ventilada. No lo utilice en zonas que no proporcionen la suficiente ventilación a los quemadores.

No lo utilice dentro de una tienda de campaña o bajo una carpa.

El Rocccbox no es apropiado para usarse en vehículos de recreo u otros transportes móviles. No utilice el Rocccbox en el maletero de ningún vehículo, dentro de un coche familiar, un miniván, un minibús o una caravana.

Coloque el Rocccbox en una superficie nivelada no combustible que esté limpia de basura y material combustible

Inspeccione todo el equipo en busca de desperfectos como herrumbre o nidos de insectos, ya que esto anulará su eficiencia y podría resultar peligroso.

No intente usar ninguno de los quemadores con ningún otro producto que no sea de Rocccbox. Esto anulará la garantía.

No utilice ningún quemador que no sea del Rocccbox o quemadores no aprobados de terceras partes para encender el horno.

No quite ningún quemador mientras estén en uso.

No utilice el aparato de gas de Rocccbox en balcones cerrados o pequeños.

## USO SEGURO CON MADERA

Antes de usar aparatos de madera, inspeccione todos los componentes en busca de desperfectos como juntas sueltas, herrumbre y nidos de insectos. Asegúrese de que el quemador está correctamente fijado antes de utilizar el horno.

No use carbón para barbacoas.

No use madera tratada que haya sido pintada o teñida.

No use madera de cuyo origen no esté seguro.

No use maderas blandas como el pino o madera verde de árboles recién cortados. Esto dañará al Rocbox debido a la savia.

No acumule materiales combustibles a menos de 45 cm del quemador o de la boca del horno.

El uso de maderas duras como roble, fresno y haya es ideal para el uso en el quemador.

No use sustancias inflamables en la boca del horno ni intente introducir líquidos altamente inflamables en el quemador mientras esté en funcionamiento.

Utilice guantes resistentes al calor para usar el horno. La bandeja del quemador de madera puede alcanzar una temperatura considerablemente alta.

## USO SEGURO CON GAS

Antes de usar aparatos de gas inspeccione todos los componentes en busca de desperfectos como grietas en la goma, juntas sueltas, herrumbre y nidos de insectos.

Apriete todas las conexiones de gas con una llave. No fuerce las juntas.

Compruebe que no hay fugas en el equipo de gas con agua jabonosa antes de usar el horno. No busque nunca fugas con una llama.

No conecte varias bombonas de gas al Rocibox ni guarde cerca una de repuesto cerca del horno.

No intente bajo ninguna circunstancia desconectar el regulador de gas o cualquier conexión de gas mientras el horno está en funcionamiento.

Mantenga todos los aparatos eléctricos lejos del horno y del suministro de gas en todo momento.

No fume cerca del horno o el suministro de gas.  
Debe usarse siempre un regulador con el suministro de gas.

No almacene bombonas de gas en espacios cerrados o debajo del nivel del suelo.

Mantenga siempre las bombonas de pie en el exterior.

No utilice varias bombonas para alimentar el horno.

Recomendamos que utilice solo GLP con el horno Rocibox.

No utilice gas natural ni intente rellenar bombonas de GLP con gas natural.

No utilice sustancias inflamables adicionales dentro de la boca del horno.

No cubra el quemador ni bloquee el quemador con restos de comida.

Asegúrese de que no se formen dobleces en la goma del gas durante el funcionamiento del aparato.



**¡A COCINAR!**  
Guía para cocinar



# LA MASA PERFECTA

## INGREDIENTES

1 kg de harina de fuerza normal  
1 cucharadita rasa de sal marina fina  
2 sobres de 7 g de levadura de panadería seca  
1 cucharada de azúcar mascabado  
4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra  
650 ml de agua templada

## RECETA

La masa de pizza perfecta (o eso creemos). Esta receta de masa hará que las bases de tus pizzas queden ligeras y crujientes, sacando el máximo rendimiento de tu auténtico horno de pizza de leña.

Pon dos cucharadas de aceite de oliva en tu robot de cocina (si es posible, con el accesorio de amasar). Tamiza la harina y la sal y ponlas también en el robot. En una jarra, mezcla el agua templada y el azúcar. Cuando el azúcar se haya disuelto, espolvorea por encima la levadura y déjala reposar de cinco a diez minutos (la mezcla debería crear espuma).

Enciende el robot ve añadiendo la mezcla de levadura líquida a la harina. El accesorio amasador normalmente tara unos seis o siete minutos en amasar la masa a velocidad baja a media.

Unta un cuenco grande con un poco de aceite de oliva y mete dentro la bola de masa.

Cubre el cuenco con film transparente durante más o menos una hora hasta que la masa haya subido y haya doblado su tamaño. Saca la masa del cuenco con aceite y amásala con las manos para sacarle el aire. Esto se llama golpear la masa.

La masa ya está lista. Solo tienes que estirarla en una superficie limpia y enharinada y crear tu propia y fantástica pizza casera horneada sobre piedra.



# LA CLÁSICA

## INGREDIENTES

Masa fresca (200 g)  
Tomate triturado  
Mozzarella  
Albahaca fresca

## RECETA

Primero lo primero. Si todavía no lo has hecho... ¡haz la masa! Hacer tú mismo una auténtica masa supondrá una diferencia a la hora de aprovechar al máximo el Roccbox. ¡Haznos caso!

Bueno, asumiendo que ya estás listo con la masa, estira una buena base con un pequeño reborde para que no se salgan los ingredientes. Cubre la base con una capa fina de tomate triturado o tu salsa casera para pizza favorita.

Luego añade la mozzarella. A nosotros nos gusta con mucho queso pero puedes ir experimentando hasta que le pilles el punto que más te guste. No pasa nada si haces 2... o 3... o 4 para estar seguro de la cosa va bien.

Ponle un poco de albahaca por encima y cualquier otro ingrediente o condimento que te guste y ya está lista.

Métela en el Roccbox y hornéala de 1 a 3 minutos.



## LA PICANTE

### INGREDIENTES

Masa fresca (200 g)  
Tomate triturado  
Mozzarella  
Chorizo  
Guindilla  
Alcachofa  
Brotos de guisante  
Copos de guindilla

### RECETA

Como dijimos en «La Clásica», cuando estés listo con la masa, estírala y forma una buena base con un pequeño reborde para que no se salgan los ingredientes. Cubre la base con una capa fina de tomate triturado o tu salsa casera para pizza favorita.

Añade mozzarella a tu gusto, además de otros quesos que quieras (un poquito de cheddar medio curado por encima nunca está de más).

Quítale el pellejo al chorizo (es mejor que no racanees y compres chorizo de buena calidad, la diferencia se nota) y córtalo en rodajitas un poco irregulares. Ponlas por encima de la base de la pizza teniendo en cuenta que mientras más le echas, más consistente y salada estará la pizza.

Luego pon las guindillas. Te recomendamos que las cortes en rodajitas y las dispongas de manera uniforme para asegurar un picante consistente por toda la pizza, aunque si esto no es lo que te va, siempre puedes cortarlas en trozos más grandes y ponerlas de manera que sepas cuando te las vas a encontrar.

Y ya estamos casi listos. Corta las alcachofas en trozos grandes y ponlas en la pizza con los brotos de guisante. ¡Y ya está! Añade los copos de guindilla de manera uniforme para asegurar que el picante es uniforme.

Métela en el Rocccbox y hornéala de 1 a 3 minutos.



## EL PAN

### INGREDIENTES

Masa fresca (100-150g)

Mozzarella

Orégano

### RECETA

Coge la masa y estírala dándole la forma que prefieras, con un pequeño reborde por todo el filo para mantener los ingredientes dentro.

Pon una capa de mozzarella en el centro de la base con cualquier otro queso que quieras y echa un poco de orégano por encima.

Y eso es todo. Métela en el Roccbox y hornéala de 1 a 3 minutos.



## EL PLATO DE PESCADO

### INGREDIENTES

Eglefino  
Espárrago  
Tomates secos  
Parmesano  
Sal marina  
Ajo  
Zumo de limón  
Aceite de oliva virgen extra

### RECETA

Sorprendentemente simple. Busca una fuente para horno que pueda utilizarse en el Rocibox y corta el pescado al tamaño apropiado.

Trocea los espárragos y los tomates. Machaca el ajo y échalo en la fuente con el pescado. Echa un buen chorro de aceite de oliva por encima y condiméntalo todo con sal marina y zumo de limón. Finalmente añade el parmesano y mételo en el horno. Calculamos que se necesita una temperatura de unos 350 grados durante unos 4 minutos o hasta que estés satisfecho o cuando la parte de arriba empiece a dorarse.

No hace falta decirlo, pero ten cuidado al sacarlo. ¡El plato puede estar muy caliente!



## EL PAN DE GEOFF

### INGREDIENTES

Masa fresca  
Salami  
Mozzarella  
Rúcula fresca u hojas de ensalada  
Brotos de guisante  
¡Lo que te apetezca!

### RECETA

Primero lo primero: ¡haz un pan de Geoff! Estira la masa y dale forma de pan largo y hornéalo en la Rocccbox a una temperatura de entre 200 y 350 grados (no es un ciencia exacta). Ten cuidado al darle forma al pan y asegúrate de que no suba demasiado.

Una vez horneado el pan, córtalo y haz bocadillos. Te recomendamos una combinación de salami, mozzarella, rúcula fresca y brotes de guisante.

Para finalizar, vuelve a meterlo en el Rocccbox a baja temperatura hasta que el interior se derrita. ¡Delicioso!









ROCCBOX



MANUALE D'USO



## PERICOLO

Se si percepisce odore di gas, è necessario:

- chiudere il gas dell'apparecchio;
- spegnere eventuali fiamme libere;
- se l'odore di gas persiste, stare lontani dall'apparecchio e rivolgersi immediatamente ai vigili del fuoco.

Il presente manuale di istruzioni contiene informazioni importanti e necessarie per montare correttamente l'apparecchio e per garantirne l'uso sicuro.

Si prega di leggere e seguire tutte le istruzioni e le avvertenze prima di montare l'apparecchio e di utilizzarlo.

Attenersi a tutte le istruzioni e le avvertenze durante l'uso.

Conservare il presente manuale per poterlo consultare successivamente.

Non mettere in funzione l'apparecchio in ambienti chiusi.

La mancata osservanza delle presenti istruzioni potrebbe provocare un incendio o un'esplosione con conseguenti danni materiali, lesioni fisiche o morte.

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
- Non mettere mai in funzione l'apparecchio a meno di 3 metri (10 piedi) da qualsiasi struttura, materiale combustibile o altra bombola del gas.
- Non mettere mai in funzione l'apparecchio a meno di 7.5 metri (25 piedi) da qualsiasi liquido infiammabile.
- Non riempire il contenitore di cottura oltre il limite delle dimensioni dello sportello.
- I liquidi riscaldati rimangono bollenti ben oltre il termine del processo di cottura. Non toccare mai l'apparecchio di cottura finché i liquidi non si sono raffreddati raggiungendo una temperatura pari o inferiore a 45°C (115°F).
- qualora dovesse verificarsi un incendio, stare lontani dall'apparecchio e rivolgersi immediatamente ai vigili del fuoco. Non tentare di estinguere un incendio causato da olio o grasso utilizzando l'acqua.



## CONGRATULAZIONI!

Ora sei ufficialmente proprietario di un prodotto Rocibox, ti diamo il benvenuto nella nostra famiglia: il cibo mediocre appartiene ormai al passato. Prepara il tuo palato e assicurati che il supermercato sia ancora aperto, perché il tuo prossimo pasto si farà interessante!



# SOMMARIO

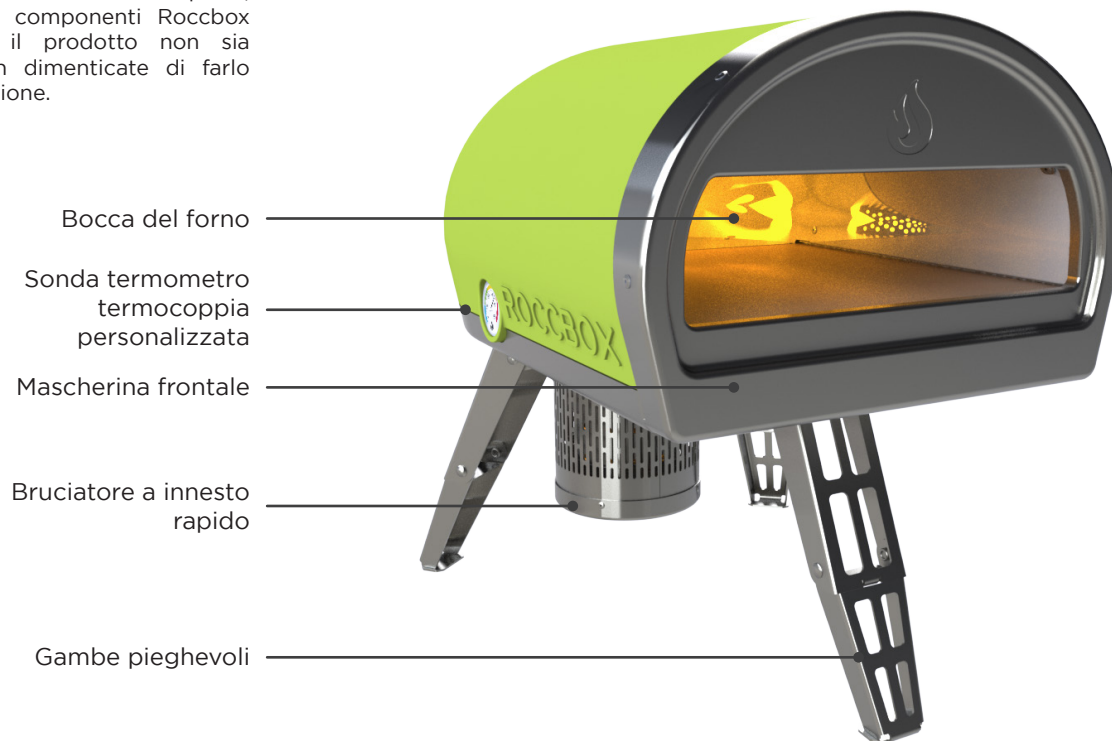
Benvenuto a Roccbox			
Regole generali	8	La parte davvero interessante...	
Regole generali di sicurezza		Garanzia	50
Informazioni generali di		Conformità alle normative	52
sicurezza	10	Termine della vita utile	52
Luoghi parzialmente chiusi	12	Consigli generali	53
Cosa fare in caso di incendio	14	Messa in servizio in sicurezza	54
Zone che richiedono particolare		Utilizzo sicuro con legna	55
attenzione	15	Utilizzo sicuro con gas	56
Monossido di carbonio	16	Ricette	57
Accendere il fuoco di legna			
Unità bruciatore	20		
Sicurezza nell'uso della legna	21		
Tipi di legna da utilizzare	22		
Prima accensione	24		
Pulizia e manutenzione	26		
Accensione a gas			
Unità bruciatore	30		
Sicurezza nell'uso del gas	32		
Collegamento all'alimentazione			
gas	36		
Verifica assenza perdite di gas	42		
Scollamento dall'alimentazione			
gas	44		
Prima accensione	46		
Pulizia e manutenzione	48		



199  
ROCCBOX 2018

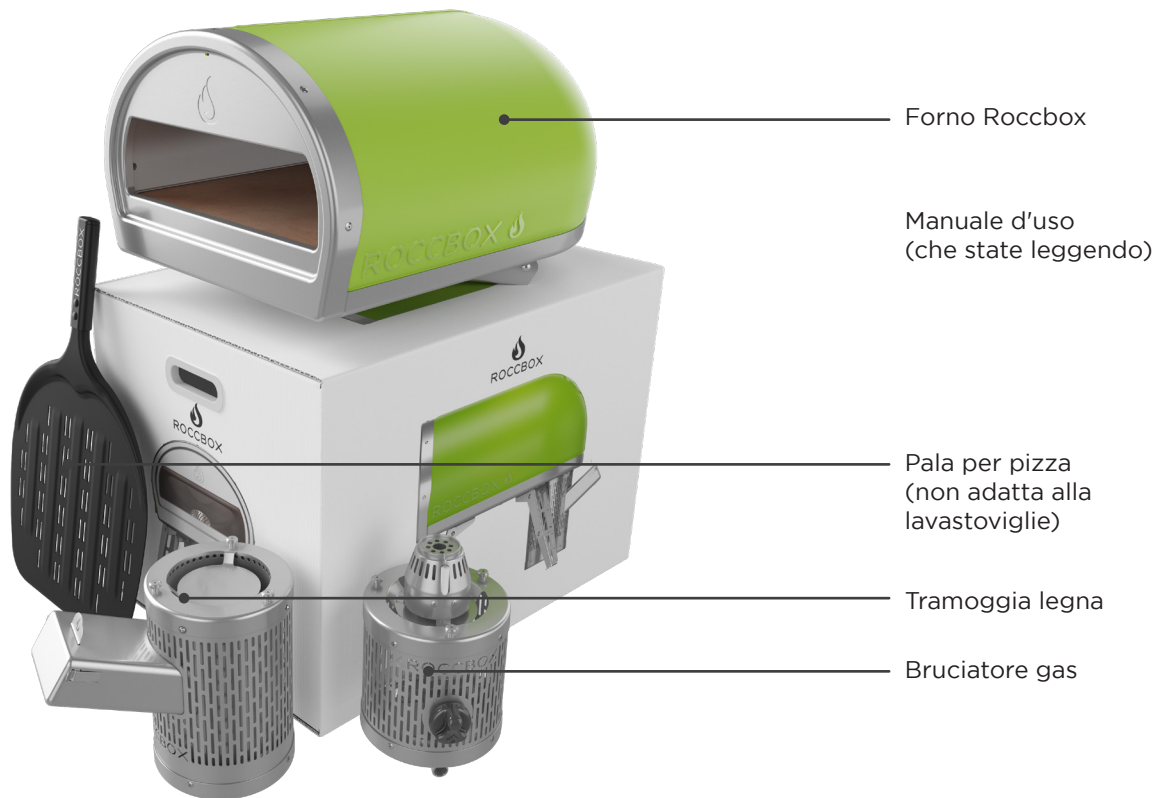
## REGOLE GENERALI

Fate attenzione che nessuno vi stia guardando, altrimenti potrebbero pensare che siate un po' matti! Scherzi a parte, date un'occhiata ai componenti Roccbox e controllate che il prodotto non sia danneggiato. E non dimenticate di farlo prima di ogni accensione.





## BENVENUTO A ROCCBOX



## STOP!

Prima di dar fuoco alla casa con le vostre fantastiche abilità culinarie, leggete le informazioni di sicurezza. La mancata osservanza delle presenti istruzioni potrebbe provocare un incendio o un'esplosione con conseguenti danni materiali, lesioni fisiche o morte. Il forno deve essere montato e utilizzato da una persona competente

Prima dell'utilizzo, installare l'apparecchio su una base piana e stabile.

**ATTENZIONE:** Questo apparecchio diventerà molto caldo, non spostarlo durante l'utilizzo.

**ATTENZIONE:** Tenere fuori dalla portata di bambini e animali domestici.



Non conservare materiale combustibile nel raggio di 45 cm (18 pollici) dal bruciatore o dalla bocca del forno.



Non utilizzare in ambienti chiusi. Roccbox e il bruciatore devono essere ben ventilati.



Non utilizzare utensili di plastica o vetro nel forno Roccbox.

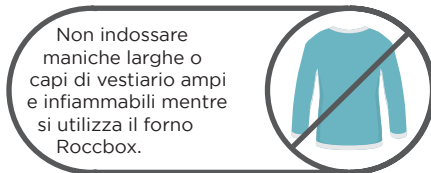
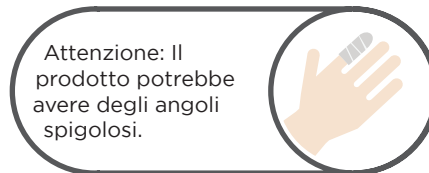
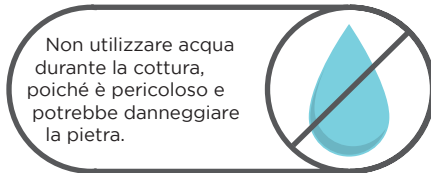
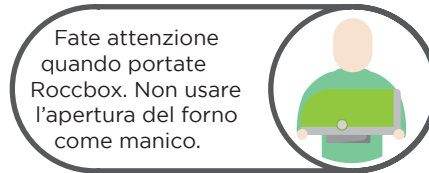
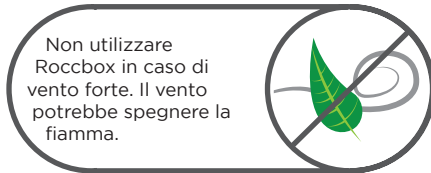


Non spostare o lasciare incustodito il forno Roccbox durante l'uso.



**ATTENZIONE:** - Il mancato rispetto delle istruzioni e delle avvertenze fornite in questo manuale d'uso potrebbe causare gravi lesioni fisiche o danni materiali. Leggere integralmente il manuale prima di procedere al montaggio e all'utilizzo di Roccbox. **NOTE PER L'INSTALLATORE:** Questo manuale deve essere conservato dall'utente per future consultazioni.

## SICUREZZA GENERALE



Attenzione: Contattate le autorità locali per richiedere informazioni sulle norme edilizie riguardanti l'installazione di apparecchi per barbecue in ambienti esterni. L'installazione in ambienti esterni deve rispettare le normative locali o, in loro assenza, deve essere conforme alle regolamentazioni seguenti:

USA: National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/ NFPA 54

CAN: CGA: B149.1 Natural Gas & Propane Installation Code.

AUST/NZ: Australian Standards Code AS: 5601, oltre ai requisiti definiti da autorità per l'energia elettrica e il gas, autorità locali e altre disposizioni di legge.

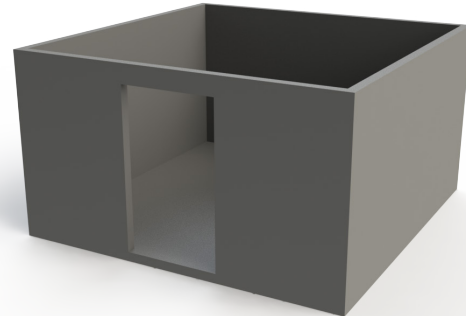
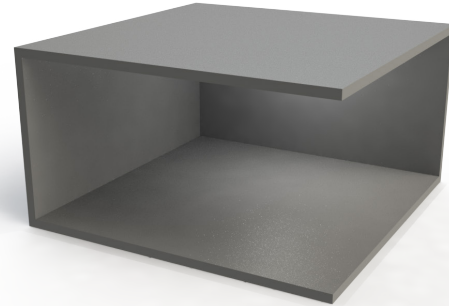
Chiudere con una chiave appropriata tutti i raccordi del gas, come indicato nelle istruzioni.

Non apportare modifiche all'apparecchio. I componenti sigillati dal produttore o dall'azienda non devono essere manipolati.

## LUOGHI PARZIALMENTE CHIUSI

L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente in superficie, all'aria aperta, con ventilazione naturale, senza stagnazione d'aria, in luoghi in cui eventuali perdite di gas e i prodotti della combustione possano essere dispersi rapidamente dal vento e dalla naturale circolazione dell'aria. Eventuali luoghi chiusi in cui l'apparecchio viene utilizzato devono essere conformi alle norme seguenti:

All'interno di un ambiente parzialmente chiuso, con una copertura e non più di due pareti. Ad esempio un gazebo da giardino.

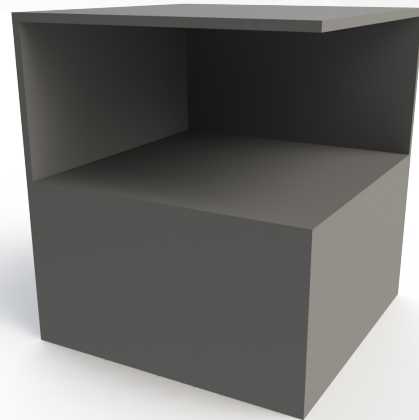
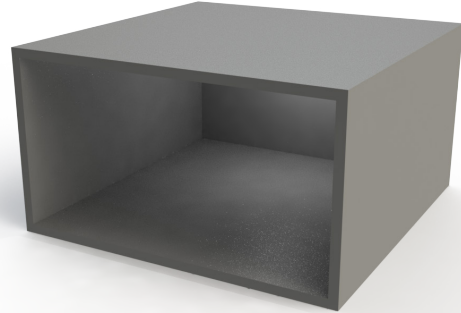


Un ambiente chiuso con pareti su tutti i lati, ma almeno un'apertura permanente a livello del terreno.

## SICUREZZA GENERALE

L'apparecchio può essere posizionato in un ambiente parzialmente chiuso, con una copertura e più di due pareti, ma alle condizioni seguenti: almeno il 25% della superficie totale delle pareti deve essere completamente aperta; e almeno il 30% della restante superficie delle pareti è aperta e priva di restrizioni.

All'interno di un ambiente parzialmente chiuso, con una copertura e non più di due pareti. Ad esempio un gazebo da giardino.



## FUOCO

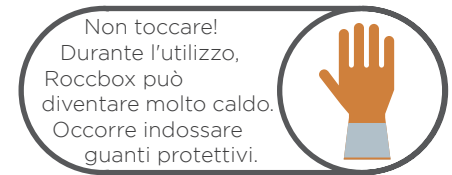
Nella maggior parte dei casi, gli incendi sono causati da accumuli di grasso o, se si usa il gas, da collegamenti errati con l'alimentazione del gas. Assicurarsi che persone e animali domestici siano tenuti a debita distanza.

Se ne avete le capacità, chiudete l'alimentazione del gas dalla bombola o dalla valvola on/off, se presente. Utilizzare un estintore, se possibile. Se l'acqua è l'unico ritardante di fiamma a disposizione, bagnare completamente la zona intorno all'apparecchio. Mentre si spruzza l'acqua sull'apparecchio, non utilizzare un getto d'acqua forte, poiché questo potrebbe provocare spruzzi di grasso bollente, alimentando l'incendio.



## BRUCIA!

All'interno del forno si possono raggiungere temperature estremamente elevate. La copertura frontale e i bruciatori possono risultare particolarmente caldi. Prestare molta attenzione mentre si utilizza il forno.



## MONOSSIDO DI CARBONIO

Il Monossido di carbonio è un gas altamente tossico che viene prodotto quando il dispositivo non funziona correttamente. Che si stia usando la legna o il gas, il monossido di carbonio viene prodotto quando il bruciatore non riceve ventilazione sufficiente. Si raccomanda quindi di utilizzare il dispositivo in un ambiente ben ventilato, al riparo da venti diretti e di non coprire mai la bocca del forno.

È difficile sapere quando il forno sta producendo monossido di carbonio, poiché si tratta di un gas inodore e incolore. Tuttavia, l'esposizione a questo gas causa i seguenti sintomi:

Cerchio alla testa,  
Mal di testa,  
Debolezza,  
Capogiro,  
Nausea,  
Vomito,  
Coma, convulsioni intermittenti,  
Ritmo cardiaco rallentato, respirazione rallentata,  
L'esposizione prolungata può essere fatale.



## INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

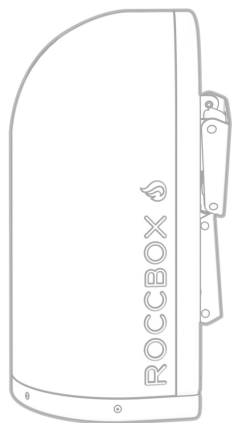
Roccbox Limited. Units 18 & 19, Radar Way, Christchurch, Dorset, BH23 4FL UK.				
Nome dell'apparecchio		Forno Roccbox		
Modello/Tipo n.		RBX1 - 2016		
Nome commerciale		Roccbox		
Apporto termico nominale totale per il bruciatore a gas		4.2 kW (306 g/h) per $I_{3+(28-30/37)}$ & $I_{3B/P(30)}$ 4.5 kW (408 g/h) per $I_{3B/P(50)}$		
Dimensione dell'iniettore	1mm	1mm	0.95mm	
Categoria del gas	$I_{3+(28-30/37)}$	$I_{3B/P(30)}$	$I_{3B/P(50)}$	
Tipo di gas	Butano	Propano	Butano, propano o relative miscele	Butano, propano o relative miscele
Pressione del gas	28-30 mbar	37 mbar	28-30 mbar	50 mbar
Paesi di destinazione	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI e LV	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU e LV.	AT, DE, SK, CH, LU	
<p><b>Solo per uso esterno.</b></p> <p><b>Leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.</b>  <b>ATTENZIONE:</b> le parti accessibili possono essere molto calde. Tenere lontano dalla portata dei bambini.  <b>ATTENZIONE!</b> Non usare alcool o benzina per accendere o riaccendere l'apparecchio. (per bruciatori a legna)</p> <p><b>0359-18</b> Codice Pin: 0359CT3383</p>				



**CUCINIAMO!**  
Una guida per il fuoco a legna

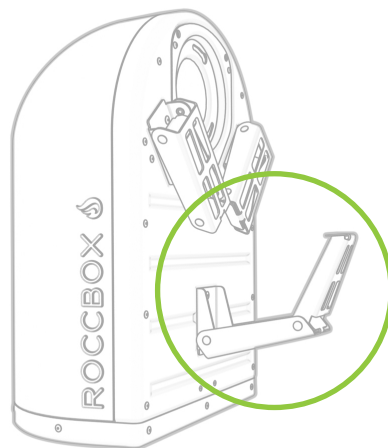


## PREPARAZIONE DELLA LEGNA



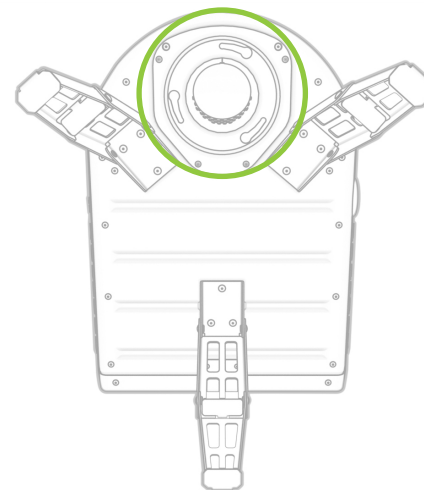
①

Posizionare il forno Roccbox su una superficie piana e stabile



②

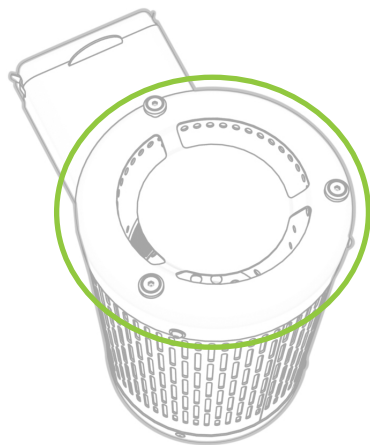
Aprire le gambe



③

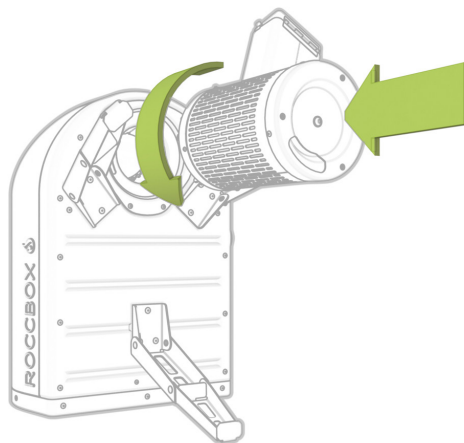
Attacco a baionetta su Roccbox

ACCENDERE UN FUOCO A LEGNA



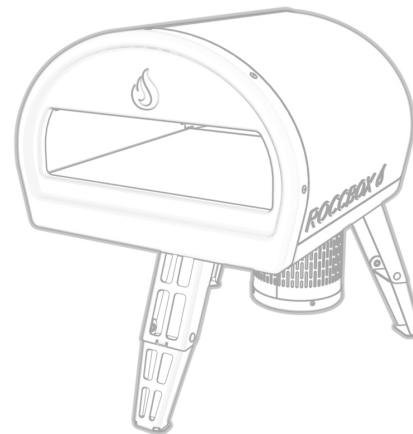
④

Attacco a baionetta sul bruciatore



⑤

Spingere e ruotare in senso antiorario



⑥

Fatto!

## SICUREZZA NELL'USO DELLA LEGNA

Prima di dar fuoco alla casa con le vostre fantastiche abilità culinarie, leggete queste istruzioni di sicurezza. Per maggiori informazioni sulla sicurezza, leggere la pagina relativa alla sicurezza generale sul retro di questo manuale.

Prima dell'utilizzo, installare l'apparecchio su una base piana e stabile.

**ATTENZIONE:** Questo apparecchio diventerà molto caldo, non spostarlo durante l'utilizzo.

**ATTENZIONE:** Tenere fuori dalla portata di bambini e animali domestici.



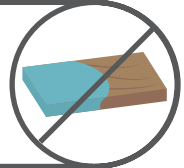
Non usare alcool o benzina per accendere o riaccendere l'apparecchio. Utilizzare esclusivamente esche per il fuoco conformi alla normativa EN1860-3!



Non utilizzare carbonella o carbone da barbecue.



Non utilizzare legno trattato o verniciato.



Non utilizzare legna morbida (pino e legni umidi) o appena tagliata.



## TIPI DI LEGNA DA UTILIZZARE

### TIPI DI LEGNA DA NON UTILIZZARE

Pino  
Abete  
Cedro  
Sequoia  
Abete rosso  
Vecchi pallet  
Legno verniciato. Legno decapato  
Tipo di legna ignoto  
Vecchi alberi di Natale  
Libri

### TIPI DI LEGNA DA UTILIZZARE

Frassino  
Quercia  
Faggio  
Alberi da frutta: meli, peri, ecc.  
Mattonelle compresse

## CUCINIAMO! (PER DAVVERO QUESTA VOLTA)

**FASE 1** Utilizzare il forno asciutto, legno non trattato, tagliato in pezzetti della lunghezza di circa 12,5 cm (5 pollici) e fino a 2,5 cm di spessore (1 pollice).

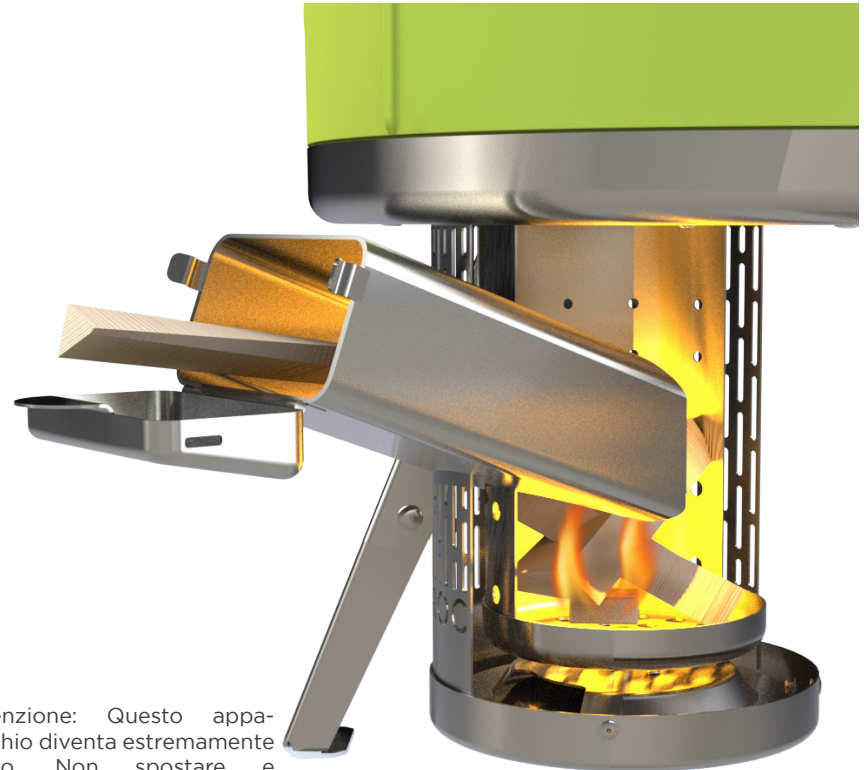
Utilizzare esche per il fuoco naturali, posizionarne una nel centro della tramoggia del bruciatore a legna Roccbox e accenderla. Dopo che l'esca si è accesa completamente, spingerla giù nello scivolo della tramoggia, verso la camera di combustione a legna.

**FASE 2** Inserire due o tre pezzi di legno e lasciarli bruciare per qualche minuto. Una volta accesi completamente i primi due o tre pezzi, dovrete riuscire a vedere una fiamma sul retro del forno Roccbox. A questo punto potete aggiungere altri pezzi: si consigliano 3 o 4 pezzi all'inizio, in modo da portare il forno alla temperatura adatta per la cottura.

### ROCCTIP

Al primo utilizzo dopo l'acquisto, si raccomanda di accendere il forno lentamente nell'arco di 30 minuti, mantenendo bassa la temperatura. Ciò consente una corretta preparazione del forno.

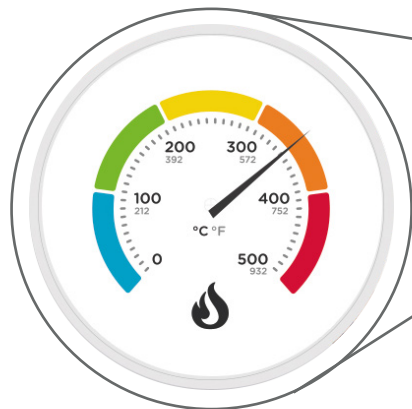
Attenzione: Questo apparecchio diventa estremamente caldo. Non spostare e mantenere fuori dalla portata di bambini e animali domestici.





## ACCENDERE UN FUOCO A LEGNA

FASE 3 Controllate i numeri: quando si arriva a 300, potete cucinare. Dovrebbero essere necessari circa 15 - 20 minuti. Non riempite eccessivamente il forno mentre cucinate, perché l'apparecchio potrebbe danneggiarsi.



### ROCTIP

Lasciar che il forno si scaldi e mantenere il combustibile caldo per almeno 30 minuti prima di iniziare la cottura.

Non coprire mai la parte anteriore del forno durante l'utilizzo. L'apparecchio potrebbe danneggiarsi.

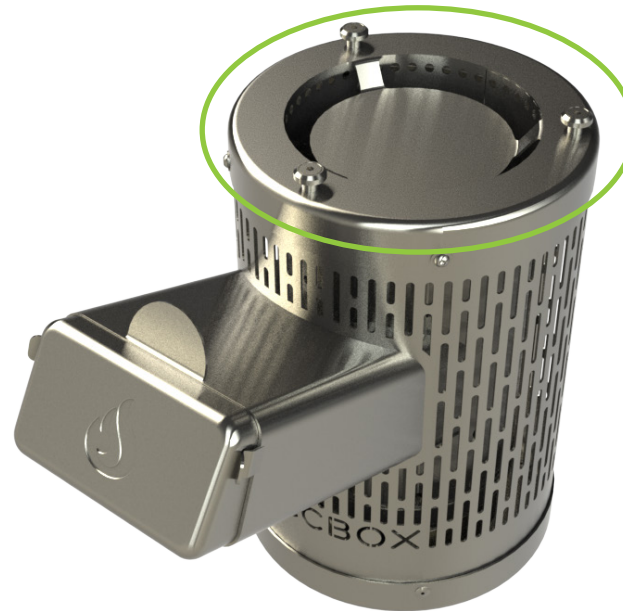


## PULIZIA E MANUTENZIONE

Dimenticatevi i guanti per le pulizie! Roccbox non ha bisogno di essere pulito, il calore generato è tale da incenerire eventuale sporcizia nel corso dell'accensione successiva.

Dovrete però rimuovere resti di cibo dal bruciatore, in modo da non comprometterne l'efficienza. Utilizzate gas compresso o una spazzolina per pulire la punta del bruciatore. Per l'esterno del forno potete utilizzare invece acqua tiepida e sapone.

È necessario riporre Roccbox in un luogo sicuro e asciutto, mantenendolo in posizione verticale, in modo da proteggerlo dagli agenti atmosferici.



Roccbox deve essere protetto dagli agenti atmosferici. Anche dalla pioggia e dal vento forte.



Non utilizzate prodotti chimici.  
Non utilizzate abrasivi.  
Non affannatevi.





## SMALTIMENTO DELLA CENERE

Anche se sono passate oltre 24 ore dall'utilizzo, la cenere all'interno del forno può ancora provocare un incendio. Occorre aspettare finché il forno e il bruciatore siano effettivamente freddi prima di rimuovere la cenere. A prescindere dalla temperatura esterna del bruciatore a legna, Roccbox raccomanda di utilizzare guanti protettivi per la rimozione del bruciatore e un contenitore metallico per raccogliere la cenere, dotato di coperchio sigillabile, da posizionarsi lontano da materiali infiammabili

Indossate guanti protettivi quando svuotate il contenuto del bruciatore a legna all'interno di un secchio in materiale non infiammabile.

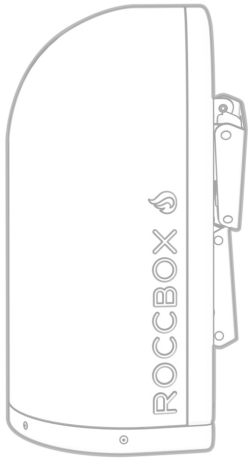




**CUCINIAMO!**  
Una guida per il fuoco a gas

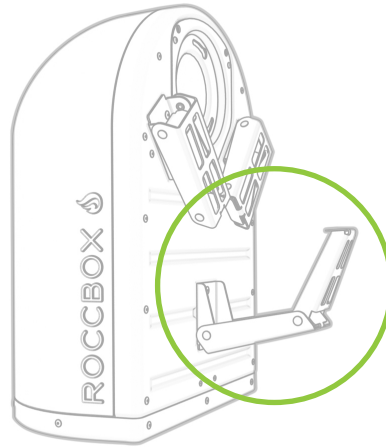


## PREPARAZIONE DEL GAS



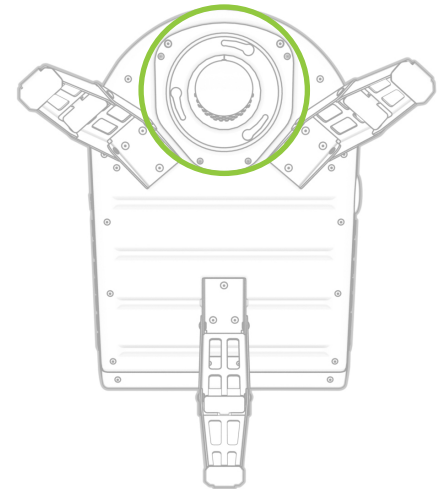
①

Posizionare il forno Rocibox  
su una superficie piana e  
stabile



②

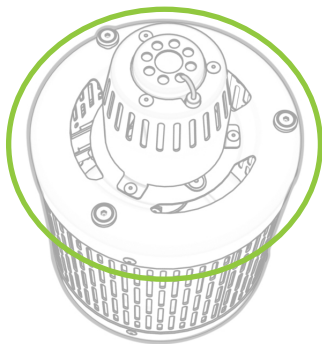
Aprire le gambe di supporto



③

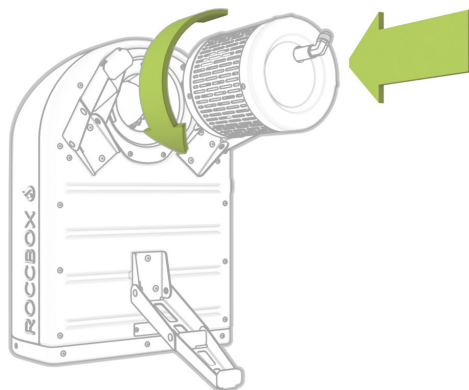
Attacco a baionetta su Rocibox

## ACCENSIONE DEL GAS



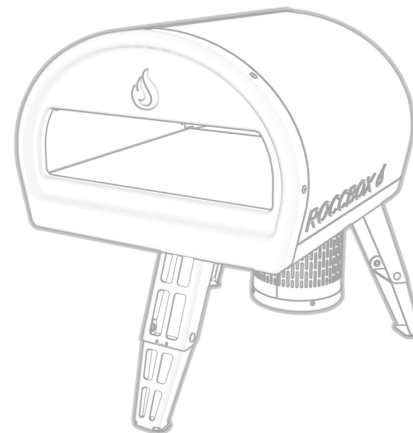
④

Attacco a baionetta sul bruciatore



⑤

Spingere e ruotare in senso antiorario



⑥

Fatto!

## SICUREZZA NELL'USO DEL GAS

### ATTENZIONE:

Prima dell'utilizzo, assicurarsi che nulla ostruisca forno, bruciatore e venturi (ad esempio residui di cibo o nidi di insetti, come vespe, api o formiche). Un nido di insetti può essere pericolo e deve essere rimosso completamente. Fate riferimento alle sezioni pulizia e manutenzione alla fine di questo capitolo per avere indicazioni su come procedere.

Se l'apparecchio dovesse spegnersi per qualunque motivo, ruotare la manopola di controllo e chiudere la valvola della bombola del gas. Attendere 5 minuti prima di tentare di riaccendere l'apparecchio.

Alcuni cibi producono grassi e liquidi infiammabili. Non lasciare mai incustodito un forno Rocccbox acceso. I danni causati da incendi dovuti alla presenza di grasso non sono coperti dalla garanzia. In caso di incendio causato da grasso, ruotare immediatamente la manopola del bruciatore e chiudere la valvola della bombola del gas, fino a spegnere la fiamma. Rimuovere tutto il cibo dall'apparecchio.

Una prova di tenuta deve essere effettuata prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta e ogni volta che la bombola viene riempita o quando il tubo del gas e il regolatore vengono scollegati dalla bombola o dall'apparecchio.

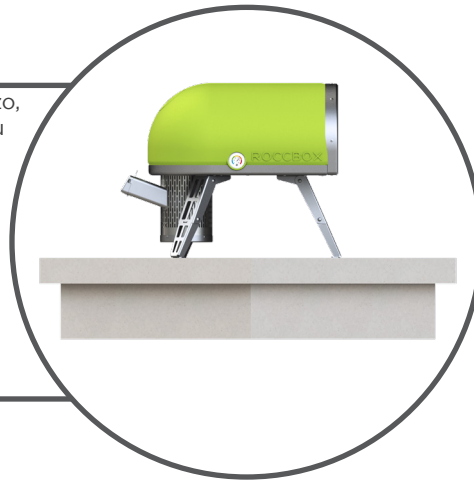


## ACCENSIONE DEL GAS

Prima dell'utilizzo,  
installare l'apparecchio su  
una base piana e stabile.

**ATTENZIONE:** Questo  
apparecchio diventerà molto  
caldo, non spostarlo durante  
l'utilizzo.

**ATTENZIONE:** Tenere fuori  
dalla portata di bambini e  
animali domestici.



Non conservare  
materiale combustibile  
nel raggio di 45 cm (18  
pollici) dal bruciatore o  
dalla bocca del forno.



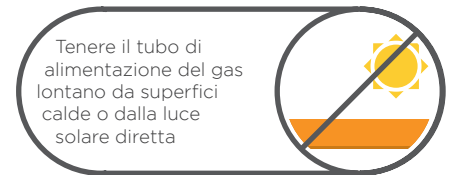
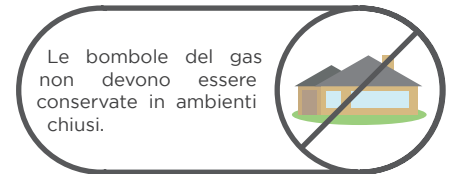
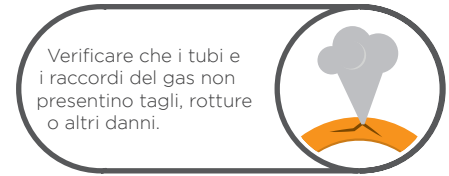
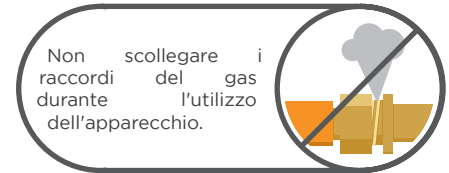
Non utilizzare in  
ambienti chiusi. Roccbox  
deve essere utilizzato in  
ambienti esterni.



## SICUREZZA DEL GAS

### ATTENZIONE

Leggere tutti i requisiti di sicurezza prima di utilizzare l'apparecchio con il gas.

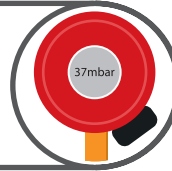


## ACCENSIONE DEL GAS

Non utilizzare altre sostanze infiammabili mentre si utilizza l'apparecchio a gas.



Tra la bombola del gas e il forno, deve essere montato un regolatore conforme alla norma EN16129.



La lunghezza del tubo non può superare 1,5 m. In Finlandia, la lunghezza del tubo non può superare 1,2 m

1,2 m

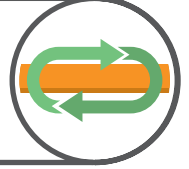
Non toccare! Durante l'utilizzo, Rocibox può diventare molto caldo. Occorre indossare guanti protettivi.



Non posizionare la bombola del gas sotto al forno.



La frequenza di sostituzione del tubo del gas è indicata nei requisiti nazionali. Controllare i requisiti specifici della vostra zona.



Posizionare la bombola all'aperto in posizione verticale.



Non utilizzare mai fiamme libere per verificare se ci sono perdite di gas.



Non riempire mai la bombola oltre l'80%.



Non collegare Rocibox a più di una bombola del gas e non tenere una bombola di scorta nei pressi dell'apparecchio



Non utilizzare gas naturale! Potrebbe danneggiare il forno.



Assicurarsi che il tubo flessibile non si torca mentre l'apparecchio è in funzione.



## COLLEGAMENTO ALL'ALIMENTAZIONE GAS

FASE 1 Prima di iniziare, controllate che il gas di cui disponete sia GPL Propano.

La capacità minima della bombola GPL Propano per l'utilizzo con questo apparecchio è di 4 kg / 9 lb. La capacità massima è di 9 kg / 20 lb. La bombola di gas utilizzata deve disporre di collare antincendio per proteggere la valvola. Non utilizzare bombole del gas corrose o arrugginite o la cui valvola è danneggiata

Per i clienti di USA e Canada

La bombola del gas deve essere costruita e marchiata in modo conforme alle specifiche per le bombole GPL del Dipartimento dei trasporti americano (DOT) e alla normativa per le bombole, le sfere e i tubi utilizzati per il trasporto di sostanze pericolose, CAN/CSA-B339.

### ATTENZIONE

Doveste percepire odore di gas in qualsiasi momento:

chiudere l'alimentazione del gas dalla bombola  
spegnere l'interruttore del Rocibox  
estinguere le fiamme libere.

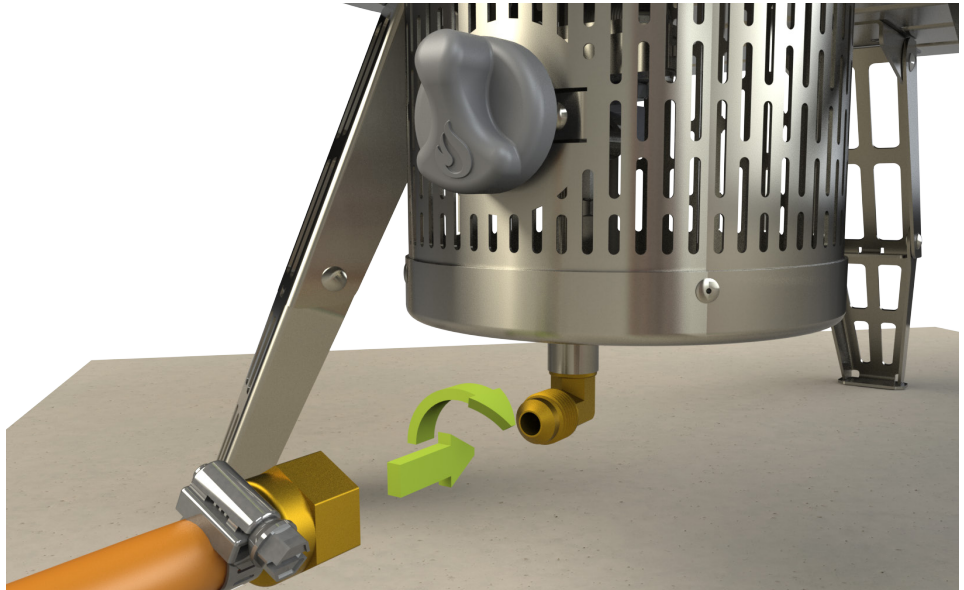
Se l'odore persiste, spostarsi dal forno e dall'alimentazione del gas e contattare il fornitore del gas o i vigili del fuoco



**FASE 2** Assicurarsi che il forno Roccbox sia spento, ruotando la manopola in senso antiorario fino allo scatto. La maniglia deve essere in posizione verticale.

Il tubo dovrebbe essere già collegato al forno, se si vuole tuttavia sostituire il regolatore, ruotare il dado in senso antiorario e rimuovere il tubo.

Dopo aver ricollegato il tubo, ruotare il dado in senso orario, tenendo fermo il tubo, in modo da permettere un montaggio corretto. Utilizzare una chiave per serrare il dado.



### ATTENZIONE

Si raccomanda di sostituire il tubo ogni 5 anni. In alcuni paesi possono essere in vigore requisiti diversi, pertanto occorre rispettare il periodo di tempo indicato. Non collegare il regolatore alla bombola per primo!

Il regolatore del gas fornito potrebbe non essere adeguato per l'uso nel vostro territorio o regione; far riferimento alle normative locali per ottenere maggiori informazioni.

## COLLEGAMENTO ALL'ALIMENTAZIONE DEL GAS

FASE 3 Collegare il regolatore con la bombola del gas. Alcuni regolatori si collegano alla bombola a incastro, mentre altri hanno filetti destri o sinistri. Definire quale tipo di regolatore si ha, quindi seguire le relative istruzioni. Non forzare il regolatore, poiché questo potrebbe danneggiare la bombola.

### ATTENZIONE:

Assicurarsi che la bombola di PL o la valvola del regolatore siano chiuse.

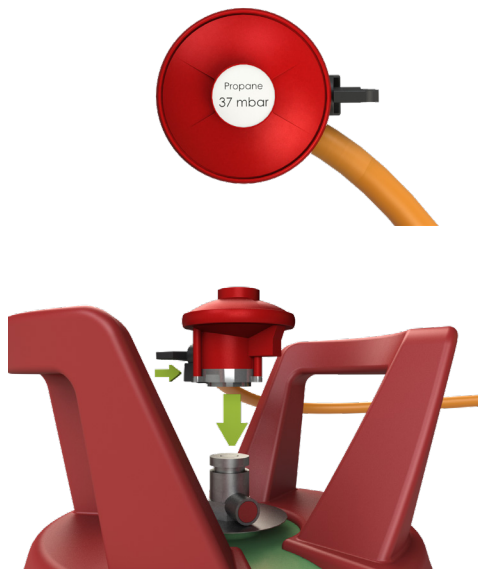
Non conservare una bombola di PL di riserva sotto o vicino all'apparecchio.



## ACCENSIONE DEL GAS

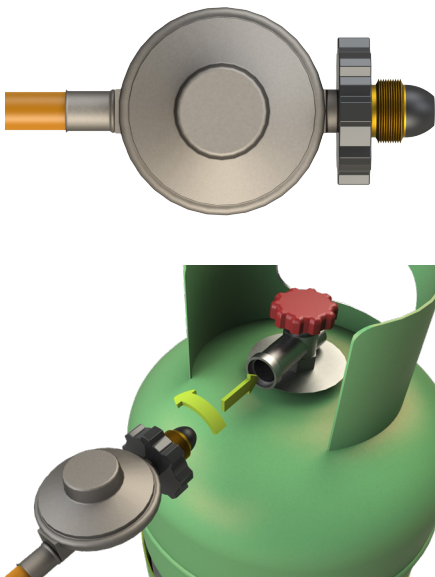
### REGOLATORE DEL GAS CON ATTACCO A PRESSIONE

Regolatore del gas con attacco a pressione. Assicurarsi che l'interruttore nero sia in posizione orizzontale, in modo che il pulsante nero possa essere premuto. Tenendo il pulsante nero, allineare attentamente la valvola del gas con il regolatore e spingerlo verso il basso per bloccarlo nella posizione corretta.



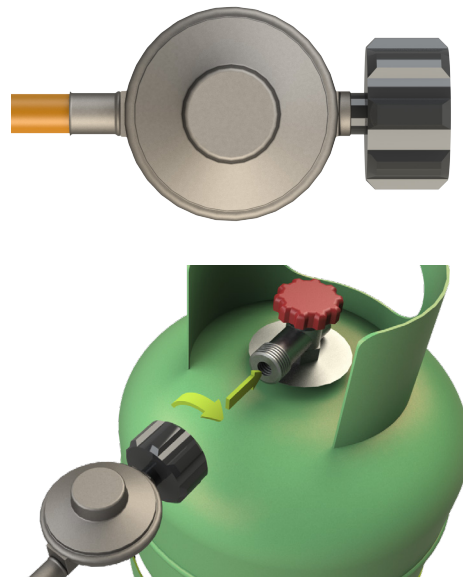
### REGOLATORE DEL GAS CON ATTACCO IN SENSO ANTIORARIO

Regolatore del gas filettato. Assicurarsi che la bombola del gas sia chiusa girando la manopola in senso antiorario. Mentre si allinea il regolatore con la bombola del gas, girare la manopola e assicurarsi di aver ben chiuso il raccordo.



### REGOLATORE DEL GAS CON ATTACCO IN SENSO ORARIO

Regolatore del gas filettato. Assicurarsi che la bombola del gas sia chiusa girando la manopola in senso orario. Mentre si allinea il regolatore con la bombola del gas, girare la manopola e assicurarsi di aver ben chiuso il raccordo.

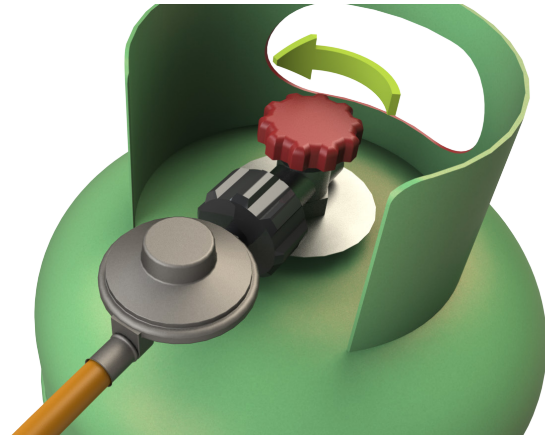


## COLLEGAMENTO ALL'ALIMENTAZIONE GAS

FASE 4 Ora aprire il gas dalla bombola. Per i regolatori filettati, spingere verso il basso e girare la manopola in cima alla bombola in senso antiorario.

Per i regolatori con raccordo a spinta, girare la manopola sul fianco del regolatore. Ispezionare i raccordi e i tubi per assicurarsi che non vi siano fuoriuscite di gas.

Attenzione: Tenere il tubo di alimentazione del gas lontano da superfici calde.





## **ATTENZIONE:**

Controllare che non ci siano perdite di gas ogni volta che si scollega e ricollega un raccordo.

Non accendere i bruciatori mentre si verifica l'eventuale presenza di perdite.

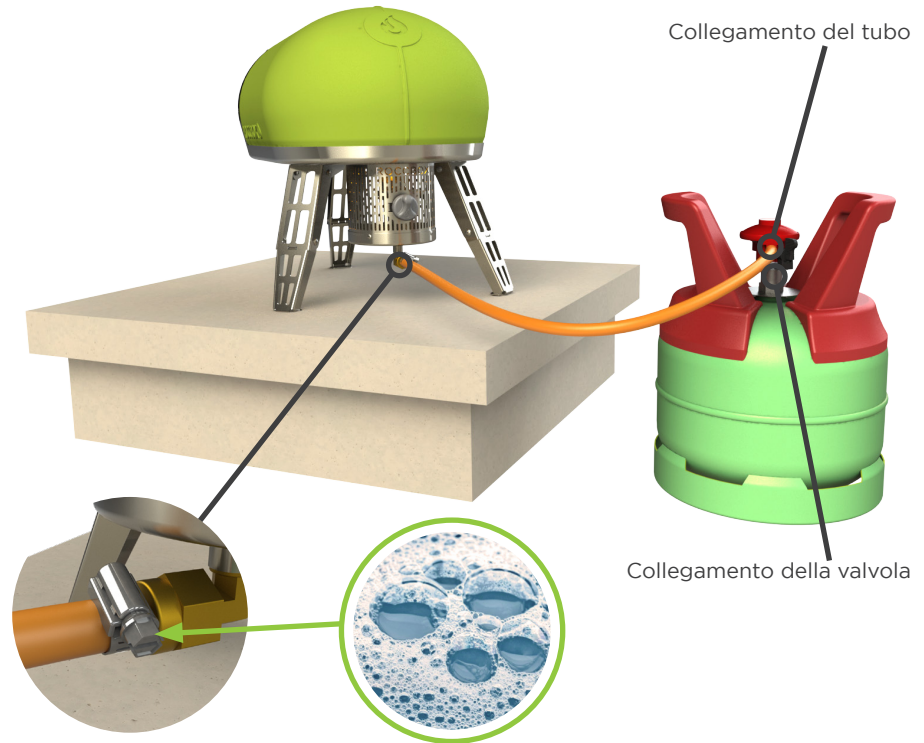
Non utilizzare mai fiamme libere per verificare se ci sono perdite di gas. Non generare scintille o tenere fiamme libere nella zona circostante mentre si cambia alimentazione a gas.

Eeguire il cambio bombola lontano da ogni fonte di accensione.

## PERDITE DI GAS

FASE 1 Per controllare l'assenza di perdite, applicare dell'acqua saponata nei punti evidenziati.

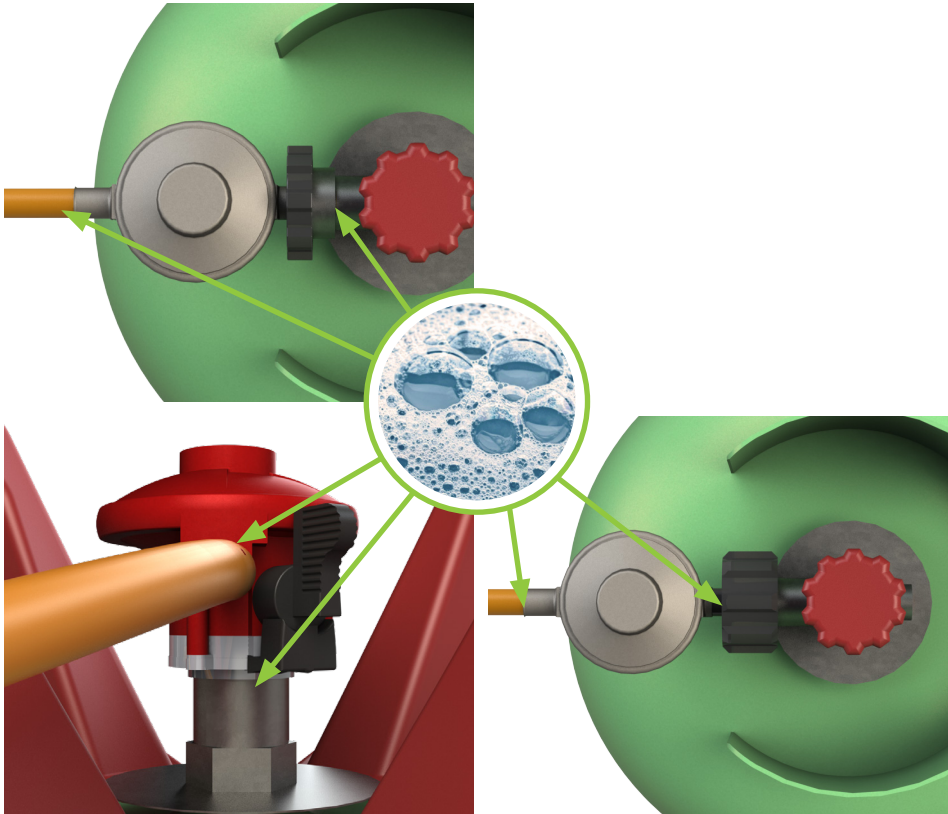
FASE 2 Prima di aprire il gas, prendere un pennello e un po' d'acqua saponata. Serviranno a evidenziare perdite dai raccordi. Applicare l'acqua saponata sui punti di collegamento e nelle zone che mostrano crepe nei tubi.



## ATTENZIONE:

Se si verifica una perdita nel collegamento di Rocibox, serrare nuovamente il raccordo con una chiave e controllare che non vi siano perdite utilizzando acqua saponata. Se la perdita è ancora presente dopo aver richiuso il raccordo, chiudere il gas. **NON UTILIZZARE IL FORNO.**

Se si verifica una perdita nel collegamento della valvola, rimuovere la bombola PL. Non utilizzare il barbecue. Utilizzare una bombola PL diversa e controllare che non ci siano perdite utilizzando acqua saponata.



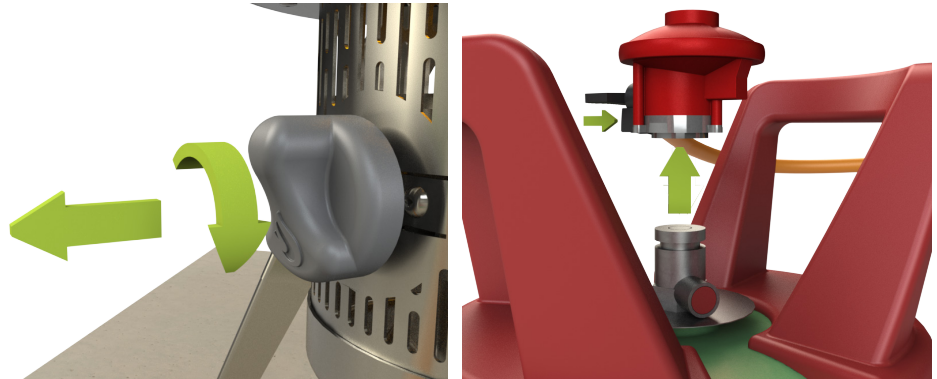
## SCOLLEGARE IL GAS

**FASE 1** Dopo aver cucinato, assicurarsi di chiudere l'alimentazione di gas dalla bombola prima di spegnere Rocibox. Questo permetterà di esaurire in sicurezza il gas rimasto nel tubo o nel bruciatore.



**FASE 2** Attendere un paio di minuti; quindi sarà possibile spegnere Rocibox in tutta sicurezza e scollegare la bombola del gas.

**FASE 3** Per scollegare il regolatore del gas dal bruciatore, spingere il pulsante nero sul lato, quindi sollevare. Il regolatore deve prima essere messo sulla posizione off.



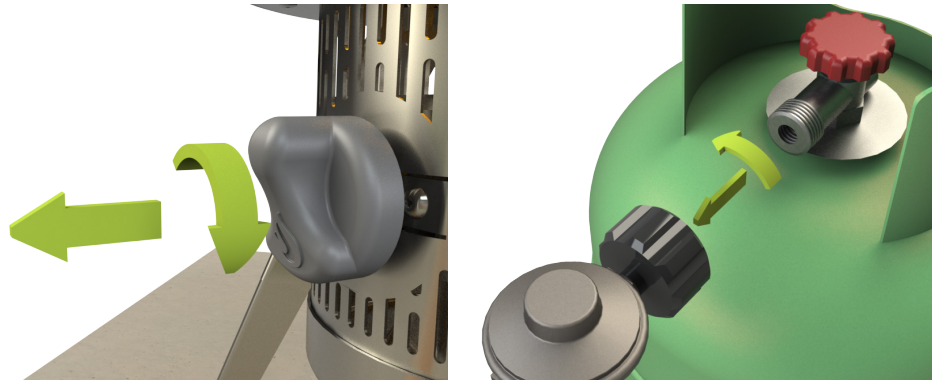
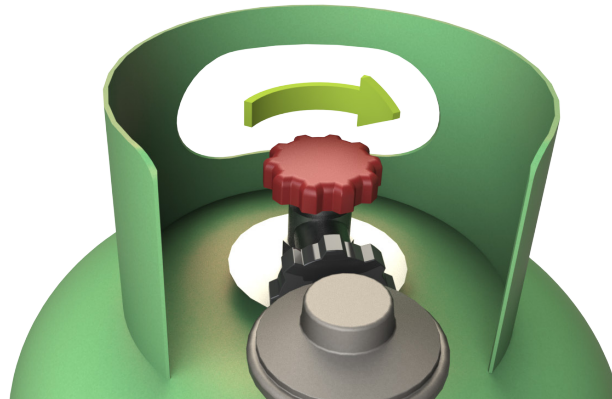
## ACCENSIONE DEL GAS

**FASE 1** Dopo aver cucinato, assicurarsi di chiudere l'alimentazione di gas dalla bombola spingendo verso il basso e ruotando il senso orario fino a chiudere e raggiungere la posizione di allineamento su off.

**FASE 2** Attendere un paio di minuti; quindi sarà possibile spegnere Rocibox in tutta sicurezza e scollegare la bombola del gas.

Spegnere il bruciatore spingendo la manopola e ruotandola in senso orario fino a raggiungere la posizione verticale.

**FASE 3** A seconda del tipo di valvola del regolatore del gas, è necessario ruotarla in senso orario o antiorario per scollegarla dalla bombola del gas.

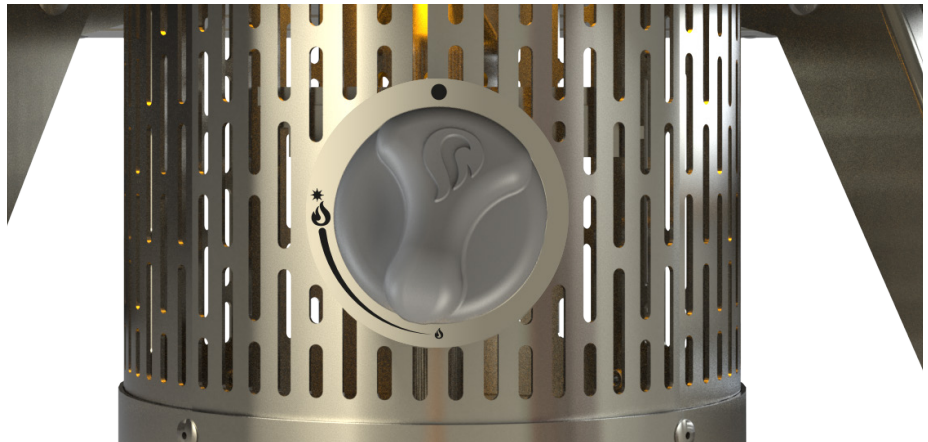
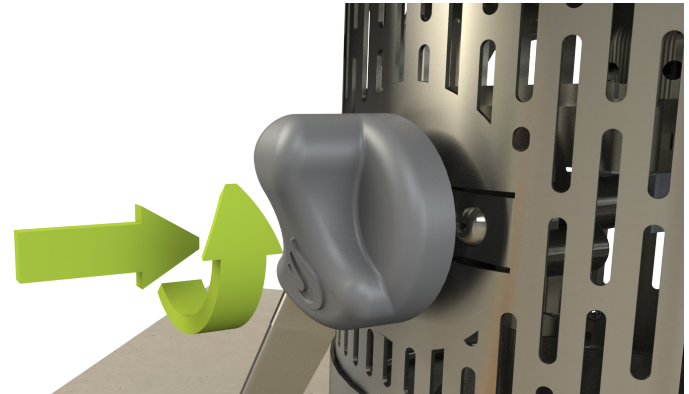


## PRIMA ACCENSIONE

**FASE 1** Se non ci sono problemi di perdite di gas. Accendete il vostro Roccbox! Spingere l'interruttore e ruotarlo in senso antiorario.

Se ci sono problemi di perdite di gas, provare a ricollegare il tubo e controllate che non si producano bolle.

Se il bruciatore non si accende, attendere 5 minuti prima di riprovare. Se il problema persiste, contattare Roccbox per richiedere assistenza.

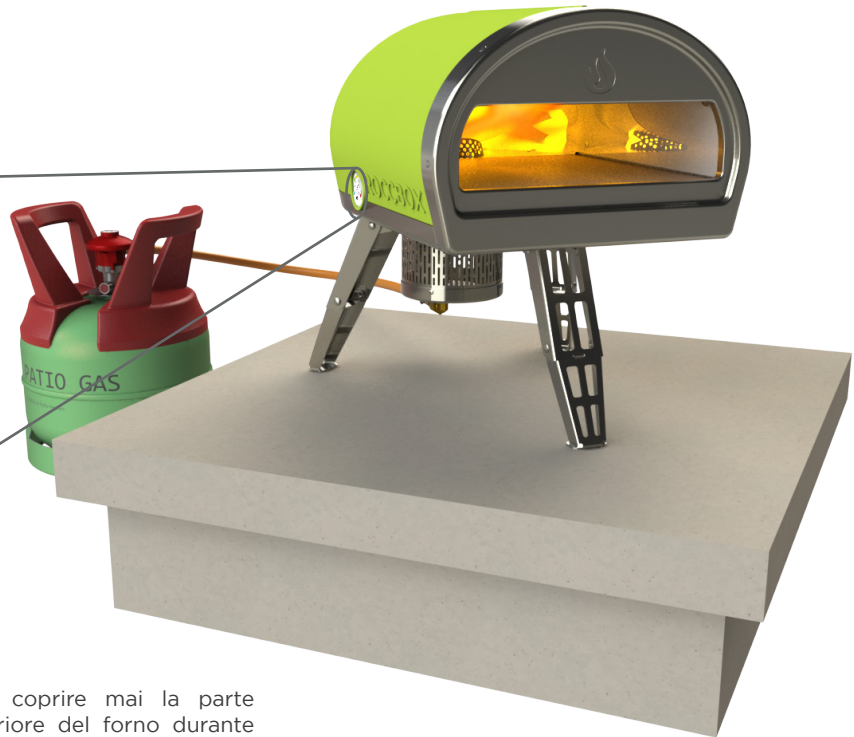
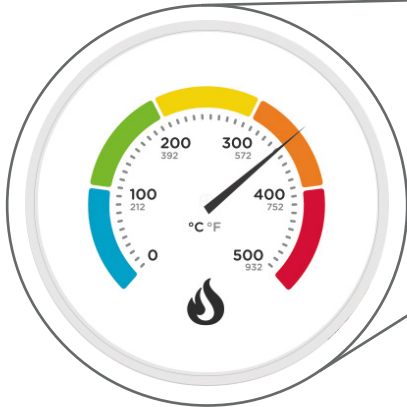


### ROCCTIP

Per la prima accensione dopo l'acquisto, si raccomanda di accendere il forno alla temperatura più bassa per 30 minuti prima di aumentare la fiamma, in modo da prepararlo correttamente al calore.

## ACCENSIONE DEL GAS

FASE 2 Controllate i numeri: quando si arriva a 300, potete cucinare. Dovrebbero essere necessari circa 15-20 minuti per raggiungere la temperatura. Non riempire eccessivamente il forno, poiché potrebbe essere pericoloso.



### ROCCTIP

Portare sempre il forno a una temperatura ottimale per la cottura prima di cominciare. Questo permette di saturare il forno di calore e mantenere la temperatura più a lungo.

Non coprire mai la parte anteriore del forno durante l'utilizzo. L'apparecchio potrebbe danneggiarsi.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

Dimenticatevi i guanti per le pulizie! Roccbox non ha bisogno di essere pulito, il calore generato è tale da incenerire eventuale sporcizia nel corso dell'accensione successiva.

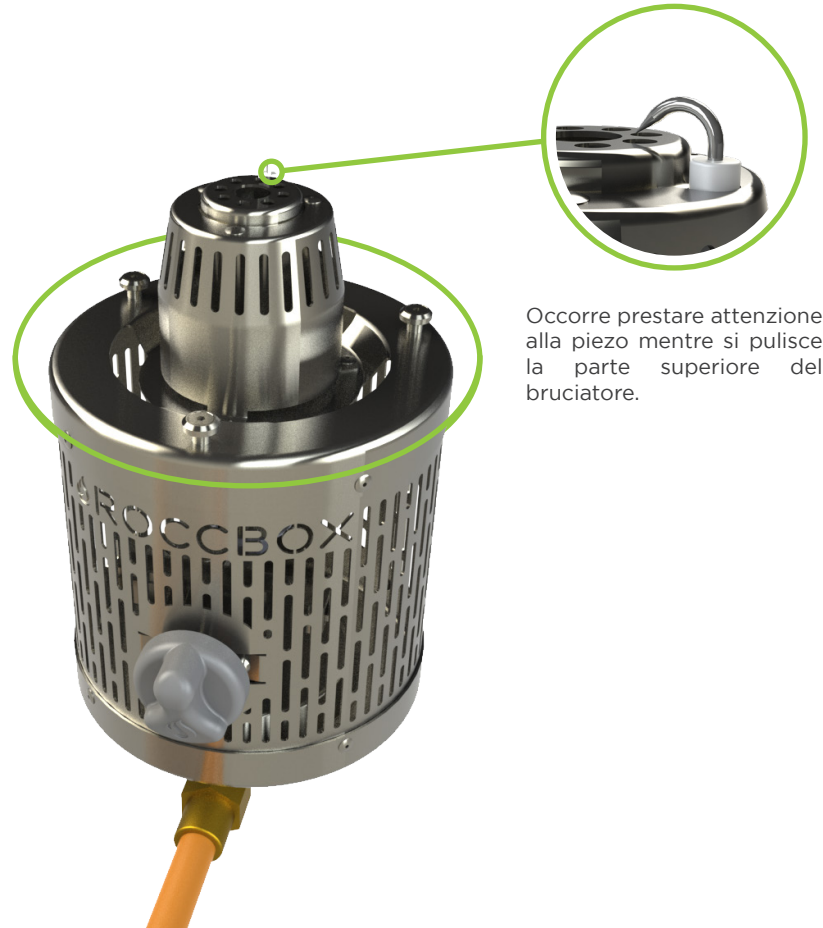
Dovrete però rimuovere resti di cibo dal bruciatore, in modo da non comprometterne l'efficienza. Si raccomanda di pulire e controllare il bruciatore a gas prima di ogni utilizzo. Scollegare semplicemente il bruciatore una volta raffreddato e utilizzare una spazzolina e una bomboletta di aria compressa per pulirlo.

Per una pulizia generale, passare un panno con acqua tiepida e sapone sulla superficie esterna. La stessa cosa può essere fatta con il bruciatore, ma prima è necessario svuotarlo dalla cenere.

Roccbox deve essere protetto dagli agenti atmosferici. Anche dalla pioggia e dal vento forte.



Non utilizzate prodotti chimici.  
Non utilizzate abrasivi.  
Non affannatevi.



Occorre prestare attenzione alla piezo mentre si pulisce la parte superiore del bruciatore.



## STOCCAGGIO

Non lasciate Roccbox all'aperto, esposto agli agenti atmosferici. Trattatelo con cura e riponetelo in posizione verticale in un luogo asciutto e sicuro.

Non conservate però le bombole del gas in ambienti chiusi o in stanze sotterranee.

# GARANZIA DEL FORNO

Chi è coperto dalla garanzia?

La garanzia limitata non è trasferibile e si applica esclusivamente all'utilizzatore finale originale che ha acquistato il prodotto. È necessario presentare l'originale o una copia della ricevuta di vendita rilasciata dal rivenditore originale come prova d'acquisto per richiedere i servizi compresi nella garanzia.

Cosa viene coperto da questa garanzia?

Rocccbox Ltd. (Rocccbox) garantisce che i prodotti Rocccbox (il "Prodotto") non presentano difetti di lavorazione e di materiali nel normale utilizzo per un periodo di un (1) anno dalla data di acquisto originale ("Periodo di Garanzia Limitata).

Cosa non è coperto da questa garanzia?

Questa garanzia limitata non copre i danni o il malfunzionamento causati da: Normale usura dovuta all'uso del Prodotto, a qualunque uso commerciale del Prodotto (poiché questo è destinato esclusivamente all'uso domestico), all'uso scorretto, a negligenza, errata movimentazione, incidente, uso improprio o altri usi anomali. Utilizzo del Prodotto per fini diversi da quello previsto. Danni causati da riparazioni o manutenzione eseguite in modo improprio o non autorizzato. Il prodotto è stato modificato o alterato. Qualsiasi prodotto non fabbricato da Rocccbox (inclusi, senza limitazioni, tutti i prodotti non Rocccbox utilizzati insieme al prodotto). I prodotti acquistati da punti vendita non autorizzati, compresi rivenditori terzi su Internet, che utilizzano siti come Amazon.com e ebay.com.

Come usufruire della garanzia con Rocccbox.

Tutti reclami in garanzia devono essere rivolti direttamente a Rocccbox. I prodotti resi devono essere rispediti entro il Periodo di Garanzia Limitata ed essere corredati da un WCF compilato (Modulo di reclamo in garanzia) della Rocccbox. Richiedere un modulo WCF direttamente all'ufficio assistenza clienti dei Rocccbox all'indirizzo support@roccbox.com (indicare nell'oggetto: Reclamo in garanzia) durante il Periodo di Garanzia Limitata spiegando quale difetto si è riscontrato nel prodotto. Viene richiesto di allegare l'originale o una copia della ricevuta di vendita al prodotto reso. I resi incompleti non verranno accettati. Una volta ricevuto il Prodotto reso, Rocccbox valuterà il vostro reclamo (solitamente entro 7-10 giorni lavorativi) per determinare se il Prodotto reso non è conforme a questa Garanzia Limitata. Se Rocccbox rileva che il Prodotto reso non presenta problemi, o che il Prodotto reso non può usufruire del servizio di garanzia, Rocccbox vi rispedirà il Prodotto a proprie spese. Se Rocccbox rileva la presenza di un difetto coperto dalla garanzia, può decidere di rimediare al difetto come definito qui di seguito nella garanzia limitata. Rocccbox non è responsabile per Prodotti danneggiati o smarriti durante il trasporto verso Rocccbox. Si raccomanda di scegliere una spedizione tracciata per inviare i prodotti resi a Rocccbox. I diritti doganali saranno a vostro carico, inclusi, ma la lista non è esaustiva, tasse, imposte e intermediazione.

Rimedio unico ed esclusivo.

L'unico rimedio in caso di violazione della garanzia limitata - e l'unica responsabilità di Rocccbox - è rappresentato dalla scelta di Rocccbox di riparare o sostituire il prodotto difettoso. La riparazione e la sostituzione (compresi parti di ricambio, manodopera e costi di spedizione) saranno effettuate a spese di Rocccbox. Rocccbox si riserva il diritto di inviarvi un prodotto sostitutivo dello stesso tipo o di tipo simile o un sostituto equivalente che potrebbe non essere dello stesso tipo (a seconda della disponibilità). I prodotti sostitutivi saranno forniti sono in forma di scambio. I prodotti sostitutivi sono garantiti come qui sopra descritto per la parte rimanente del periodo di garanzia originalmente applicabile al Prodotto.

Esclusioni dalla garanzia

Eccezion fatta per quanto espressamente definito in questa garanzia limitata, Rocccbox non concede altre garanzie esplicitate o implicite secondo i limiti di legge. La durata delle garanzie implicite è limitata alla durata definita dalla presente garanzia limitata. Alcune giurisdizioni non permettono l'esclusione di limitazioni o garanzie implicite riguardo alla durata di una garanzia implicita, quindi queste limitazioni ed esclusioni potrebbero non essere applicabili al vostro caso. Questa garanzia vi conferisce specifici diritti legali e potreste anche godere di ulteriori diritti a seconda della giurisdizione. Limitazione di responsabilità: Rocccbox o i suoi fornitori non potranno in nessun caso essere considerati responsabili nei vostri confronti o nei confronti di parti terze per danni punitivi o speciali, consequenziali, accidentali o indiretti derivanti dall'utilizzo del Prodotto, tra cui, senza limitazioni, danni materiali, perdita di valore del Prodotto o di prodotti di parti terze utilizzati all'interno o insieme al Prodotto, o perdita dell'utilizzo del Prodotto o di prodotti di parti terze utilizzati all'interno o insieme al Prodotto, anche nel caso in cui Rocccbox sia stata informata della possibilità che tali danni si verificassero.

Nonostante i danni che potrebbero verificarsi per qualsivoglia motivazione (tra cui, ma non solo, danni elencati in questo documento e tutti i danni generali o diretti in contratto, responsabilità civile (negligenza inclusa) o altri), la responsabilità di Rocccbox e dei suoi fornitori è limitata alla somma effettivamente da voi pagata per il Prodotto.

Alcuni territori e/o giurisdizioni non permettono l'esclusione o limitazione per danni consequenziali o accidentali, quindi le limitazioni e le esclusioni di cui sopra potrebbero non essere applicabili al vostro caso.

La garanzia concede diritti legali specifici. Potreste anche godere di ulteriori diritti che variano a seconda del territorio.

# CONFORMITÀ ALLE NORMATIVE

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE

Nome del produttore: Roccbbox Limited

Indirizzo del produttore: Units 18 & 19, Radar way, Christchurch, Dorset, BH23 4FL UK.

Si dichiara che questo prodotto

Prodotto: Forno Roccbbox

Modello/i e Tipo/i: RBX1 - 2016

Nome commerciale: Roccbbox

È conforme alle seguenti Direttive CE:

- Regolamento Gas Europea (2009/142/CE)

e che le seguenti norme armonizzate sono state applicate:

EN 498:2012[E] e EN1860:2013

Organismo notificato che ha realizzato l'Ispezione di tipo CE: Certificato di Ispezione di tipo CE: 0845CR0004

Organismo notificato: Danish Institute of Fire and Security Technology

Organismo notificato n.: 0845

## TERMINE DELLA VITA UTILE

Al termine della sua vita utile, smaltire il prodotto responsabilmente,

## CONSIGLI GENERALI

Roccbox raggiunge temperature molto elevate e non deve essere utilizzato da bambini. Non permettere ai bambini di avvicinarsi all'apparecchio in funzione. Roccbox rimane caldo per alcune ore dopo l'uso.

Non utilizzare sotto balconi o terrazze di edifici.

Roccbox non è concepito per fini di riscaldamento e non deve essere usato come tale.

Roccbox non è stato progettato e non deve essere utilizzato a bordo di imbarcazioni o all'interno di veicoli ricreativi o altri ambienti chiusi.

Il forno deve essere montato e utilizzato da una persona competente.

Il consumo di alcol o di farmaci, con o senza prescrizione medica, potrebbe ridurre la capacità degli utenti di montare e utilizzare questo dispositivo in sicurezza.

Non utilizzare utensili di plastica o vetro all'interno di Roccbox

Utilizzare guanti resistenti alle alte temperature quando si usa il forno.

Non inserire all'interno di Roccbox oggetti di dimensioni maggiori della bocca del forno.

Non riempire eccessivamente Roccbox e non coprire il bruciatore.

Non spostare Roccbox durante il suo utilizzo.

Non utilizzare Roccbox in caso di vento forte. Il vento potrebbe far estinguere la fiamma e causare irregolarità nella pressione dell'aria, causando così una fuoriuscita della fiamma e del calore dal retro di Roccbox. Utilizzare un paravento all'aperto, ma mantenerlo a una distanza di almeno 45 cm dal dispositivo.

Non versare acqua sulla pietra di cottura, poiché ne causerebbe la rottura e potrebbe essere pericolosa vista la presenza di olio e grasso.

Non indossare abiti larghi e infiammabili o maniche vicino a Roccbox.

Non coprire mai la bocca del forno durante l'utilizzo, poiché questo danneggerebbe il forno.

Le parti sigillate dal produttore o dall'agente non devono essere manipolate dall'utilizzatore.

## MESSA IN SERVIZIO IN SICUREZZA

Rocibox deve essere utilizzato esclusivamente in spazi aperti e ben ventilati. Non utilizzare all'interno di ambienti in cui la ventilazione non è sufficiente per i bruciatori.

Non utilizzare all'interno di una tenda o un tendone.

Rocibox non è adatto all'uso all'interno di veicoli ricreativi o altri mezzi di trasporto. Non utilizzare il forno all'interno del portabagagli di un veicolo o un'auto familiare, per trasporto persone, minibus o caravan.

Posizionare Rocibox su una superficie piana e non infiammabile, libera da materiali sfusi o infiammabili.

Ispezionare l'attrezzatura per verificare l'assenza di danni, ruggine, nidi di insetti, poiché questi potrebbero rappresentare un pericolo e ridurre l'efficienza.

Non tentare di utilizzare i bruciatori con prodotti non Rocibox. Questo invaliderebbe la vostra garanzia.

Non utilizzare bruciatori non Rocibox o bruciatori non approvati prodotti da parti terze per accendere il forno.

Non rimuovere i bruciatori durante l'utilizzo.

Non utilizzare l'apparecchio a gas Rocibox su balconi chiusi o di piccole dimensioni.

## UTILIZZO SICURO CON LEGNA

Prima di utilizzare l'apparecchio a legna, controllare che i componenti non presentino danni, raccordi lenti, ruggine o nidi di insetti. Assicurarsi che il bruciatore sia correttamente montato prima di utilizzare il forno.

Non utilizzare carbonella da barbecue.

Non utilizzare legna trattata, verniciata o decapata.

Non utilizzare legna di cui non si conosce la provenienza.

Non utilizzare legni morbidi come pino o legna verde appena tagliata. La quantità di linfa presente nel legno danneggerebbe Rocibox.

Non conservare materiale infiammabile nel raggio di 45 cm (18 pollici) dal bruciatore o dalla bocca del forno.

Utilizzare legni duri come quercia, frassino e faggio, che sono ideali per l'uso con il bruciatore.

Non utilizzare sostanze infiammabili nella bocca del forno e non tentare di inserire liquidi combustibili nel bruciatore durante l'utilizzo.

Utilizzare guanti resistenti alle alte temperature quando si usa il forno. La vaschetta del bruciatore a legna può raggiungere temperatura molto elevate.

## UTILIZZO SICURO CON GAS

Prima di utilizzare l'apparecchio a gas, controllare che i componenti non presentino danni, crepe del tubo, raccordi lenti, ruggine o nidi di insetti.

Serrare tutti i raccordi del gas con una chiave. Non serrare i raccordi eccessivamente.

Controllare tutti i dispositivi a gas con acqua saponata per rilevare eventuali perdite di gas prima di utilizzare il forno. Non cercare mai perdite di gas utilizzando fiamme libere!

Non collegare Rocccbox a più di una bombola del gas e non tenere una bombola di scorta nei pressi dell'apparecchio.

Non tentare mai di scollegare il regolatore del gas o i raccordi del gas mentre il forno è in funzione

Tenere sempre i dispositivi elettrici lontani dal forno e dall'alimentazione del gas.

Non fumare nei pressi del forno e dell'alimentazione del gas.  
Utilizzare sempre un regolatore per l'alimentazione del gas.

Non conservare bombole del gas in spazi chiusi o sotterranei.

Conservare sempre le bombole del gas in spazi aperti e in posizione verticale.

Non utilizzare più di una bombola per alimentare il forno.

Si raccomanda di usare solo gas GPL per il forno Rocccbox.

Non utilizzare gas naturale o tentare di riempire le bombole di GPL con gas naturale.

Non utilizzare altre sostanze infiammabili all'interno della bocca del forno

Non coprire o bloccare il bruciatore con residui di cibo.

Assicurarsi che il tubo flessibile non si torca mentre l'apparecchio è in funzione.



**CUCINIAMO!**  
Il vostro libro di cucina

249  
ROCCBOX 2018



# UN IMPASTO PERFETTO

## INGREDIENTI

1kg di farina bianca da pane  
1 cucchiaio di sale marino fino  
2 x 7g bustine di lievito in polvere  
1 cucchiaio di zucchero grezzo  
4 cucchiaini di olio extravergine di oliva  
650ml di acqua tiepida

## RICETTA

Ricetta per un impasto per la pizza perfetto (secondo noi). La ricetta dell'impasto garantisce una base per la pizza croccante e leggera, così da sfruttare al massimo il vostro vero forno a legna per la pizza.

Aggiungere due cucchiaini d'olio d'oliva nell'impastatrice (sarebbe meglio con il gancio apposito). Setacciare la farina e il sale all'interno dell'impastatrice. In un bricco, unire l'acqua tiepida allo zucchero; quando questo si sarà sciolto, cospargere di lievito e lasciar riposare per 5-10 minuti, il liquido dovrebbe diventare schiumoso.

Accendere l'impastatrice e iniziare ad aggiungere il liquido alla farina, il gancio dovrebbe impastare per sei o sette minuti a una velocità ridotta o media.

Versare dell'olio d'oliva in una ciotola ampia e aggiungere l'impasto.

Coprire la ciotola con della pellicola per circa un'ora, finché l'impasto non sia lievitato e abbia raddoppiato il suo volume. Togliere l'impasto dalla ciotola oliata e lavorarlo con le mani per spingere fuori l'aria.

L'impasto è ora pronto per essere disteso su una superficie pulita e infarinata e per diventare la vostra fantastica pizza casereccia cucinata a pietra!



## LA CLASSICA

### INGREDIENTI

Impasto fresco (200g)  
Passata  
Mozzarella  
Basilico fresco

### RICETTA

Prima di tutto, se non avete ancora preparato l'impasto Riuscire a creare un buon impasto farà la differenza per sfruttare al massimo il forno Roccbox, credeteci!

Quindi, se siete alle prese con l'impasto, prima di tutto stendete una bella base per la pizza, con un piccolo bordo per tenere il condimento al suo posto. Ricoprite la base con una strato di passata di pomodoro o con la vostra salsa fatta in casa.

Aggiungete la mozzarella, a noi piace bella abbondante, ma fate delle prove per trovare la giusta quantità secondo il vostro gusto, non c'è nulla di male nel cucinarne 2...o 3...o 4...fino a raggiungere il risultato perfetto!

Condite con un po' di basilico o altri ingredienti a piacere. Finito!

Infornate nel Roccbox e cuocete per circa 1-3 minuti.



## LA PICCANTE

### INGREDIENTI

Impasto fresco (200g)  
Passata  
Mozzarella  
Chorizo  
Peperoncino  
Carciofo  
Germogli di piselli  
Fiocchi di peperoncino

### RICETTA

Come abbiamo detto prima per "La Classica", preparate l'impasto, poi stendetelo per formare una bella base con un bordo per contenere il condimento. Ricoprite la base con una strato di passata di pomodoro o con la vostra salsa fatta in casa.

Aggiungete la mozzarella a piacere, insieme ad altri formaggi...un po' di cheddar non può fare male!

Togliete la buccia al chorizo (vale sempre la pena di puntare sulla qualità, gusterete la differenza) e tagliatelo a pezzetti piccoli ma sostanziosi. Cospargere la base con questi ingredienti senza dimenticare che più ne aggiungerete, più la pizza sarà carnosa e salata!

Ora aggiungete i peperoncini! Si raccomanda di tagliarli a fettine e disporli in modo uniforme, in modo che la piccantezza sia uniforme. Ma se la pizza non è per voi, meglio fare le fettine un po' più grandi e spargerle qua e là in modo da sapere quando arriverà l'attacco!

Ci siamo quasi, tagliare il carciofo in salutarissimi pezzettoni e aggiungerlo alla pizza insieme ai germogli di piselli affettati. Finalmente! Aggiungete i fiocchi di peperoncino in modo uniforme in modo da essere sicuri che la pizza sia tutta piccante.

Infornate nel Roccbox e cuocete per circa 1-3 minuti.



## IL PANE

### INGREDIENTI

Impasto fresco (100-150g)

Mozzarella

Origano

### RICETTA

Preparare l'impasto e distenderlo dandogli la forma che preferite, con un piccolo bordo tutto intorno per contenere meglio il condimento.

Aggiungete la mozzarella al centro della base, insieme ad altri formaggi a vostra scelta e spolverate con l'origano.

Non potrebbe essere più semplice, infornate nel Roccbox e cuocete per circa 1-3 minuti.



# IL PIATTO DI PESCE

## INGREDIENTI

Eglefino  
Asparagi  
Pomodori secchi  
Parmigiano  
Sale marino  
Aglio  
Succo di limone  
Olio extravergine d'oliva

## RICETTA

Incredibilmente semplice, trovate un piatto da forno che vada bene per l'uso con Roccbox e pulite il pesce.

Tagliate gli asparagi e i pomodori, schiacciate l'aglio all'interno del piatto con il pesce. Aggiungete un salutare filo d'olio d'oliva su tutto il piatto e condite con sale marino e succo di limone. Infine aggiungete il parmigiano e informate. Sappiamo che deve essere caldo, quindi 350 gradi dovrebbero bastare per una cottura di circa 4 minuti o finché la superficie non diventa bella croccante.

Non c'è bisogno di dirlo, ma fate attenzione quando lo tirate fuori! Il piatto sarà molto caldo!



## IL PANE DI GEOFF

### INGREDIENTI

Impasto fresco  
Salame  
Mozzarella  
Rucola fresca/insalata  
Germogli di piselli  
Quello che volete!

### RICETTA

Prima di tutto, fate un po' di pane di Geoff! Stendete l'impasto in un pane allungati e cucinatelo nel Roccbox a una temperatura tra i 200 e i 350 gradi (non è una scienza esatta), fate attenzione alla forma dell'impasto e assicuratevi che non lieviti troppo!

Quando il pane è pronto, tagliatelo e fatene dei panini, si raccomanda una combinazione di salame, mozzarella, rucola fresca e germogli di piselli.

Infine informare nel Roccbox a bassa temperatura finché il ripieno non diventa bello filante. Buono!









ROCCBOX



BENUTZERHANDBUCH



# GEFAHR

Falls Sie Gas riechen:

- Stellen Sie das Gas am Gerät ab.
- Löschen Sie offene Flammen.
- Hält der Geruch an, halten Sie sich von dem Gerät fern und rufen Sie die Feuerwehr.

Dieses Benutzerhandbuch enthält wichtige Informationen zur ordnungsgemäßen Montage und sicheren Nutzung des Geräts.

Lesen und befolgen Sie alle Warnhinweise und Anweisungen, bevor Sie das Gerät montieren und benutzen.

Befolgen Sie während der Nutzung des Geräts alle Warnhinweise und Anweisungen.

Bitte bewahren Sie dieses Benutzerhandbuch für späteres Nachlesen auf.

Verwenden Sie dieses Gerät niemals in geschlossenen Räumen.

Nichtbefolgen dieser Anweisungen kann einen Brand oder eine Explosion verursachen und zu Gebäudeschäden, Verletzungen oder sogar zum Tod führen.

- Verwenden Sie dieses Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie dieses Gerät niemals in weniger als 3 m zu Gebäuden, brennbarem Material oder anderen Gaszylindern.
- Verwenden Sie dieses Gerät niemals in weniger als 7.5 m zu entzündlichen Flüssigkeiten.
- Befüllen Sie den Ofen nicht über die Grenzen der Türmaße hinaus.
- Erhitzte Flüssigkeiten behalten auch noch lange nach dem Kochen ihre siedend heiße Temperatur. Berühren Sie das Gerät nicht, bis sich Flüssigkeiten auf 45 °C oder darunter abgekühlt haben.
- Sollte es zu einem Brand kommen, halten Sie sich von dem Gerät fern und rufen Sie die Feuerwehr. Versuchen Sie niemals, einen Öl- oder Fettbrand mit Wasser zu löschen!



# HALLO!

Sie sind nun ein offizieller Rocccbox-Besitzer und Teil unserer Familie. Das bedeutet, dass durchschnittliche Gerichte von nun an der Vergangenheit angehören! Ihre Geschmacksknospen können sich auf etwas gefasst machen! Stellen Sie sicher, dass der Supermarkt noch geöffnet ist, denn Ihre nächste Mahlzeit wird ein Gaumenschmaus!



# INHALT

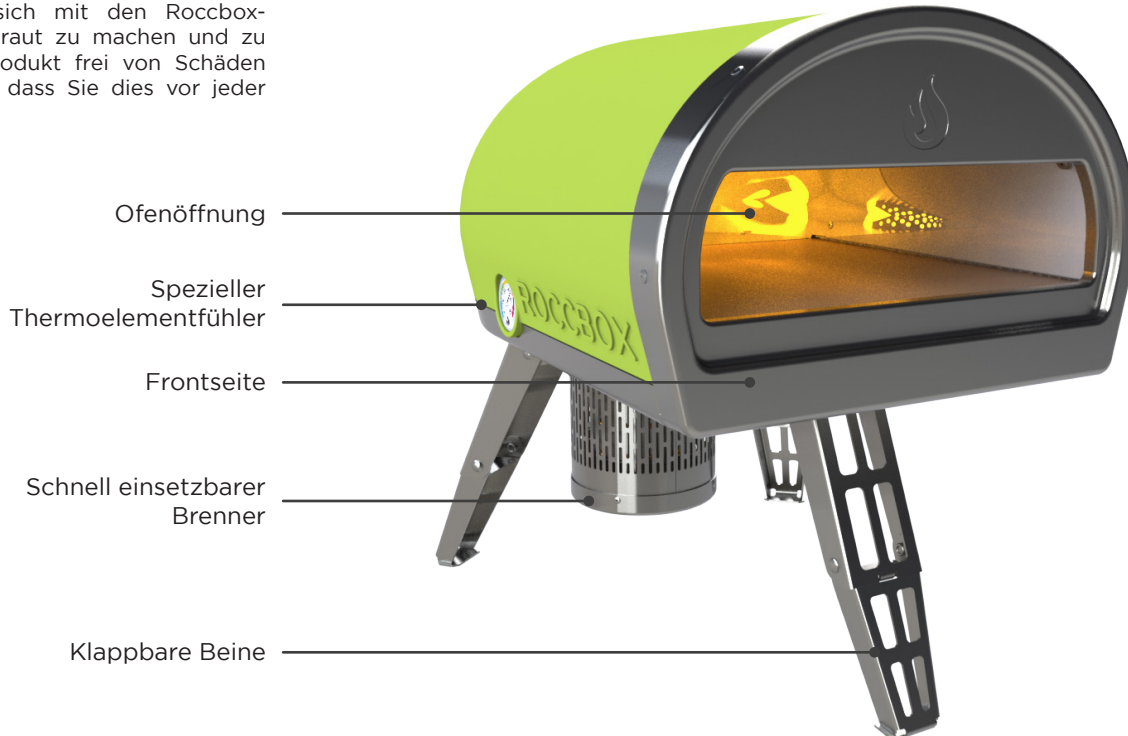
Lernen Sie die Rocccbox kennen		Das Kleingedruckte	
Einführung	8	Garantie	50
Allgemeine Sicherheit		Einhaltung gesetzlicher	
Übersicht über Sicherheits-		Vorschriften	52
informationen	10	Ende der Lebensdauer	52
Teilweise geschlossene Räume	12	Allgemeine Hinweise	53
Was tun im Brandfall?	14	Sicherer Aufbau	54
Besondere Vorsicht	15	Sicherer Betrieb mit Holz	55
Kohlenmonoxid	16	Sicherer Betrieb mit Gas	56
Verwendung mit Holz		Rezepte	57
Montage des Brenners	20		
Holzsicherheit	21		
Zur Verwendung geeignetes			
Holz	22		
Erste Inbetriebnahme mit Holz	24		
Reinigung und Wartung	26		
Verwendung mit Gas			
Montage des Brenners	30		
Gassicherheit	32		
Gasanschluss	36		
Dichtigkeitsprüfung	42		
Trennung des Gasanschlusses	44		
Erste Inbetriebnahme mit Gas	46		
Reinigung und Wartung	48		



263  
ROCCBOX 2018

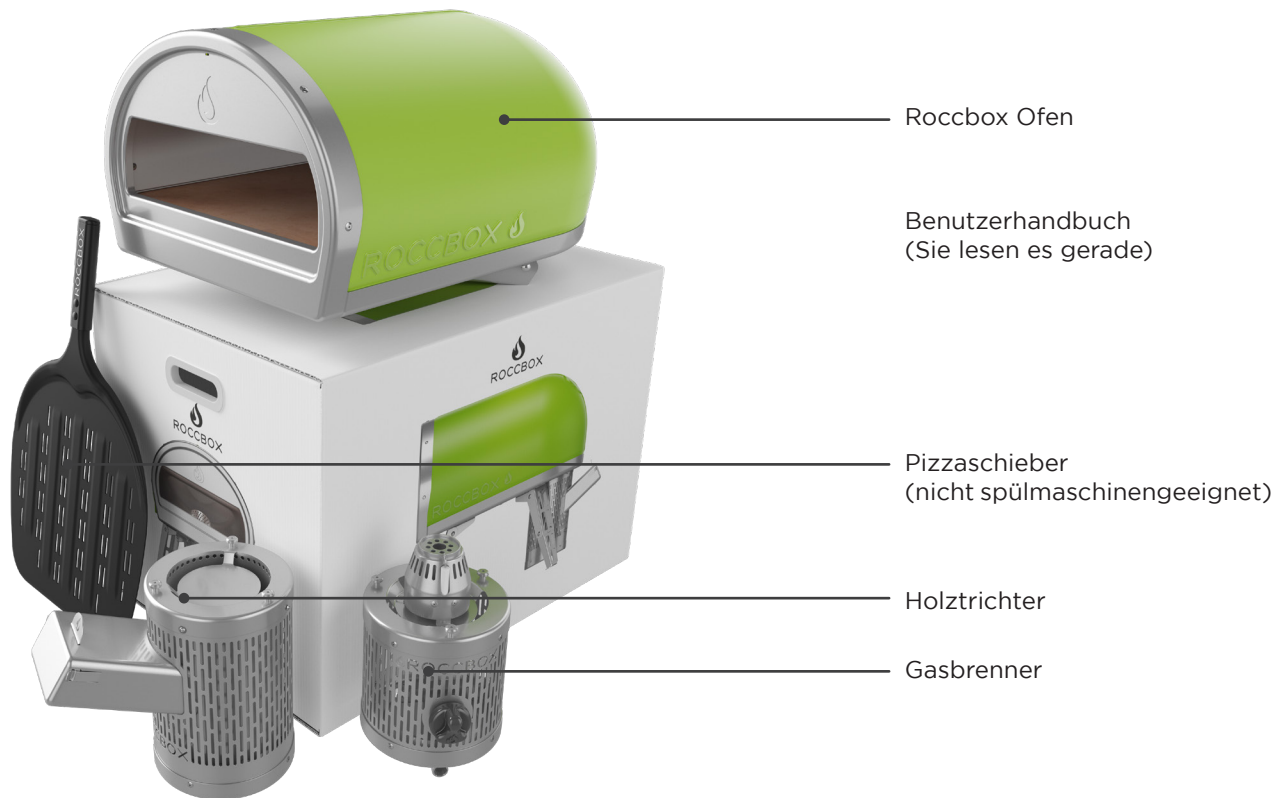
## EINFÜHRUNG

Achten Sie darauf, dass niemand Ihnen zusieht, sonst erklärt man Sie noch für verrückt! Aber im Ernst, nehmen Sie sich etwas Zeit, um sich mit den Rocibox-Komponenten vertraut zu machen und zu prüfen, ob das Produkt frei von Schäden ist. Es ist wichtig, dass Sie dies vor jeder Verwendung tun.





## LERNEN SIE DIE ROCCBOX KENNEN



## STOPP!

Bevor Sie mit Ihren irren Kochkünsten noch das ganze Haus abfackeln, ist es unerlässlich, dass Sie diese Sicherheitsinformationen lesen. Nichtbefolgen dieser Anweisungen kann einen Brand oder eine Explosion verursachen und zu Gebäudeschäden, Verletzungen oder sogar zum Tod führen. Die Montage und Verwendung des Ofens sollte von einer kompetenten Person ausgeführt werden.

Vor der Verwendung muss dieses Gerät auf einer sicheren Oberfläche installiert werden.

**ACHTUNG:** Dieses Gerät wird sehr heiß. Bewegen Sie es nicht während des Betriebs.

**ACHTUNG:** Halten Sie das Gerät von Kindern und Haustieren fern.



**ACHTUNG:** - Nichtbefolgen der Anweisungen und Nichtbeachten der Warnhinweise in diesem Benutzerhandbuch können zu schweren Verletzungen oder Gebäudeschäden führen. Bitte lesen Sie vor der Montage oder dem Betrieb Ihrer Roccbox das gesamte Benutzerhandbuch. **HINWEIS FÜR DEN INSTALLATEUR:** Dieses Benutzerhandbuch muss für späteres Nachlesen beim Eigentümer belassen werden.

Kein brennbares Material im Umkreis von 45 cm (18 Zoll) des Brenners bzw. der Ofenöffnung aufbewahren.



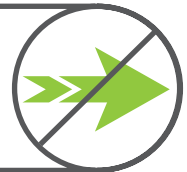
Verwenden Sie das Gerät nicht in geschlossenen Räumen. Die Roccbox und der Brenner müssen gut belüftet sein.



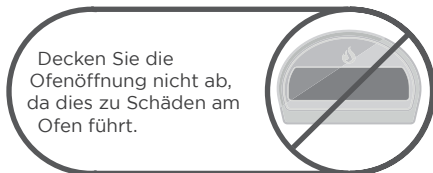
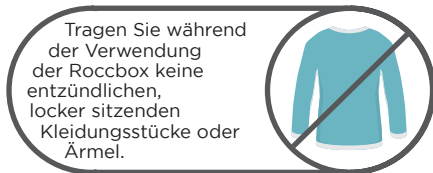
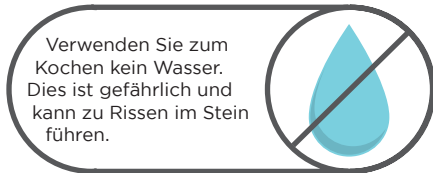
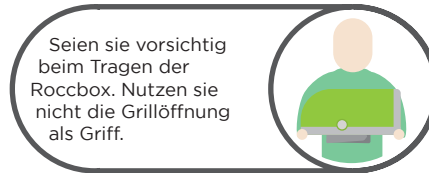
Verwenden Sie innerhalb der Roccbox keine Kunststoff- oder Glasutensilien.



Bewegen Sie die Roccbox nicht während des Betriebs und lassen Sie sie nicht unbeaufsichtigt.



## ALLGEMEINE SICHERHEIT



Achtung: Sprechen Sie mit Ihrer lokalen Gemeindeverwaltung über Gebäudevorschriften, die die Installation von Grillgeräten im Freien regeln. Outdoor Außeninstallationen müssen, sofern vorhanden, lokale Vorschriften einhalten oder sich alternativ nach folgenden Vorschriften richten:

USA: National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/ NFPA 54

KANADA: CGA (Canadian Gas Association): B149.1 Natural Gas & Propane Installation Code.

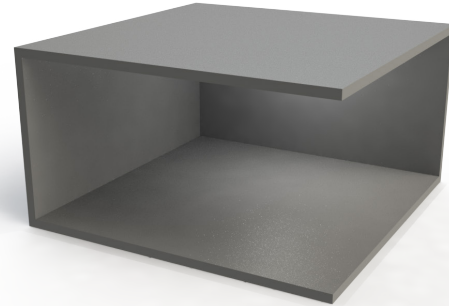
AUSTRALIEN/NEUSEELAND: Australian Standards Code AS: 5601 und überdies die Anforderungen der lokalen Stadtverwaltung, Gas- und Elektrizitätsbehörde oder eine andere gesetzliche Vorschrift einhalten. Ziehen Sie gemäß Anweisung alle Gasanschlüsse mit einem Schraubenschlüssel fest.

Modifizieren Sie das Gerät nicht. Vom Hersteller oder dem Unternehmen versiegelte Teile dürfen nicht manipuliert werden.

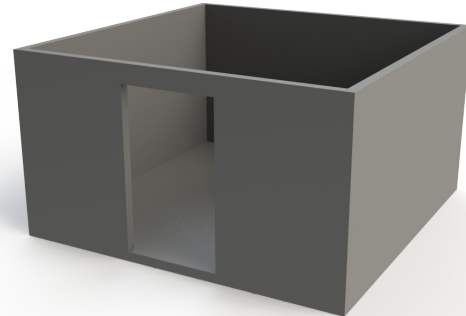
## TEILWEISE GESCHLOSSENE RÄUME

Das Gerät darf nur oberirdisch und in offenen Räumen mit natürlicher Belüftung und ohne stillstehende Bereiche verwendet werden, in denen austretendes Gas und Verbrennungsprodukte schnell vom Wind und natürlicher Konvektion dispergiert werden. Räume, in denen das Gerät verwendet wird, müssen mit einem der Folgenden einhergehen:

Innerhalb eines teilweise geschlossenen Raumes, der eine Decke und nicht mehr als zwei Wände umfasst. Ein typisches Beispiel ist ein Pavillon im Freien.



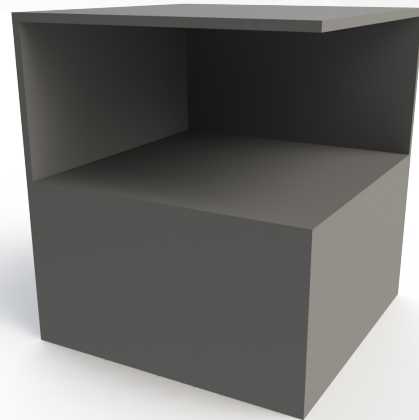
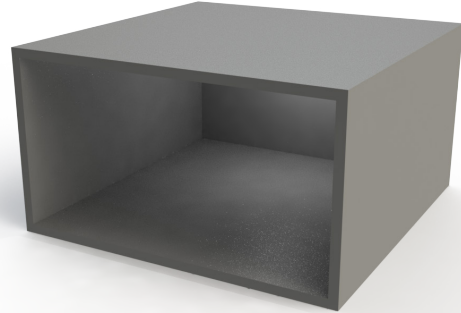
Räume mit Wänden an allen Seiten und mindestens einer dauerhaften Öffnung auf Bodenhöhe.



## ALLGEMEINE SICHERHEIT

Das Gerät darf sich innerhalb eines teilweise geschlossenen Raumes befinden, der eine Decke und mehr als zwei Wände umfasst, sofern: mindestens 25 % der gesamten Wandfläche vollkommen offen ist und mindestens 30 % der übrigen Wandfläche offen und frei ist.

Innerhalb eines teilweise geschlossenen Raumes, der eine Decke und nicht mehr als zwei Wände umfasst. Ein typisches Beispiel ist ein Pavillon im Freien.



## FEUER

Die meisten Brände entstehen durch eine Ansammlung von Fett oder (falls Gas verwendet wird) unsachgemäße Gasanschlüsse. Achten Sie darauf, dass Personen und Haustiere so weit wie möglich vom Gerät entfernt bleiben.

Falls möglich, stellen Sie das Gas an der Gasflasche oder, wo zutreffend, am Ein-/Ausventil ab. Benutzen Sie einen Feuerlöscher, falls möglich. Falls Wasser das einzig verfügbare feuerhemmende Mittel ist, wässern Sie den Bereich um das Gerät gründlich. Wenn Sie Wasser direkt auf die Rocibox spritzen, verwenden Sie einen sanften Sprühstrahl, da sonst brennendes Fett spritzen und sich das Feuer weiter ausbreiten kann.



## HEISS!

Das Ofeninnere kann extrem hohe Temperaturen erreichen. Daher werden vor allem die Frontseite und der Brenner besonders heiß. Bitte gehen Sie bei der Verwendung des Ofens vorsichtig vor.



Nicht berühren!  
Die Roccbox kann  
während des Betriebs  
extrem heiß werden.  
Tragen Sie unbedingt  
Schutzhandschuhe.



## KOHLENMONOXID

Kohlenmonoxid ist ein äußerst giftiges Gas, das entstehen kann, wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert. Unabhängig davon, ob Sie Holz oder Gas verwenden, kann Kohlenmonoxid entstehen, wenn der Brenner nicht ausreichend belüftet wird. Daher empfehlen wir die Verwendung des Geräts in einem gut belüfteten Bereich ohne direkten Wind. Decken Sie niemals die Ofenöffnung ab!

Es ist schwer festzustellen, wann Ihr Gerät Kohlenmonoxid produziert, da das Gas geruch- und farblos ist. Exposition kann jedoch zu diesen Symptomen führen:

Spannung hinter der Stirn  
Kopfschmerzen  
Schwäche  
Schwindel  
Übelkeit  
Erbrechen  
Koma, Krampfanfälle  
Eingeschränkte Herzfunktion, verlangsamte Atmung.  
Längerfristige Exposition kann sogar zum Tod führen.



## PRODUKTINFORMATIONEN

Rocbox Limited. Units 18 & 19, Radar Way, Christchurch, Dorset, BH23 4FL UK.				
Gerätename		Rocbox Ofen		
Modell-/Typ-Nr.		RBX1 - 2016		
Handelsbezeichnung		Rocbox		
Nennwärmebelastung für den Gasbrenner insgesamt		4,2 kW (306 g/h) für I <sub>3+(28-30/37)</sub> und I <sub>3B/P(30)</sub> 4,5 kW (408 g/h) für I <sub>3B/P(50)</sub>		
Injektorgroße		1mm	1 mm	0.95mm
Gaskategorie	I <sub>3+(28-30/37)</sub>	I <sub>3B/P(30)</sub>	I <sub>3B/P(50)</sub>	
Gastyp	Butan	Propan	Butan, Propan oder Mischungen aus beiden	Butan, Propan oder Mischungen aus beiden
Gasdruck	28-30 mbar	37 mbar	28-30 mbar	50 mbar
Zielländer	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI und LV	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU und LV.	AT, DE, SK, CH, LU	
<p><b>Nur im Freien verwenden.</b></p> <p><b>Lesen Sie vor Verwendung des Geräts sorgfältig das Benutzerhandbuch.</b>  <b>ACHTUNG: Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Halten Sie kleine Kinder fern.</b>  <b>ACHTUNG! Verwenden Sie zum Anzünden oder erneuten Anzünden niemals Alkohol oder Benzin! (für Holzbrenner)</b></p> <p><b>CE</b>  <b>0359-18</b>  <b>Pin-Code: 0359CT3383</b></p>				

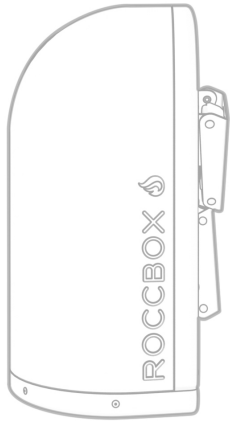


## AUF DIE PLÄTZE, FERTIG, KOCHEN!

Ihre Anleitung für das Verbrennen von Holz

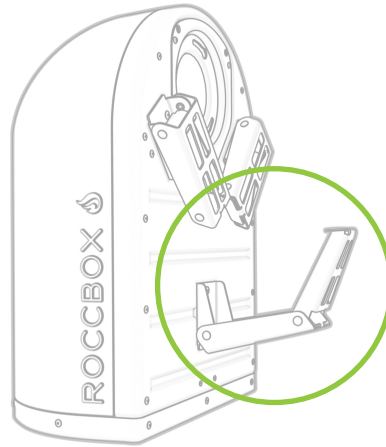


## DAS HOLZ VORBEREITEN



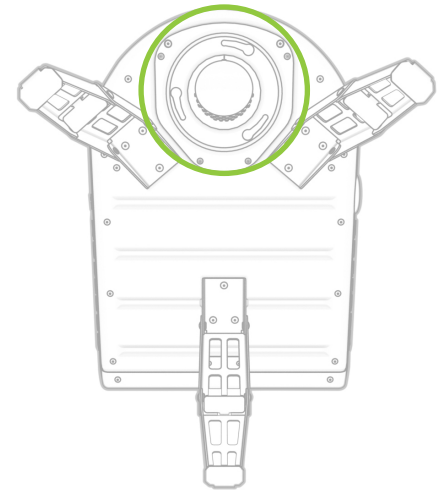
①

Stellen Sie die Rocccbox auf eine flache, ebene Fläche



②

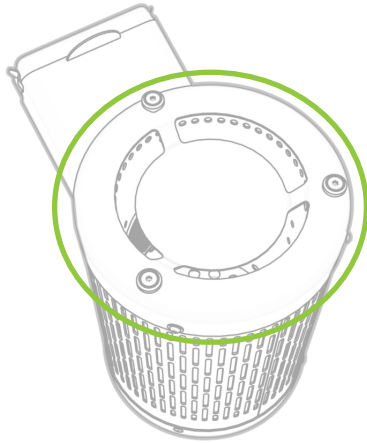
Die Beine ausklappen



③

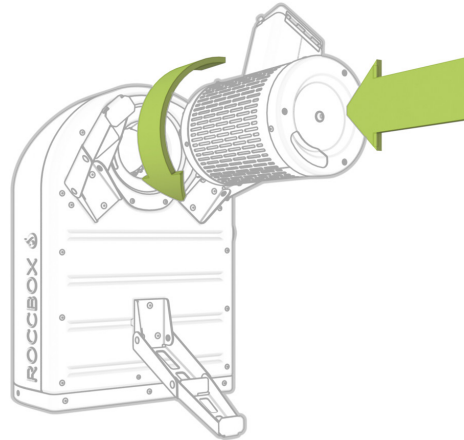
Bajonettverschluss an der Rocccbox

VERWENDUNG MIT HOLZ



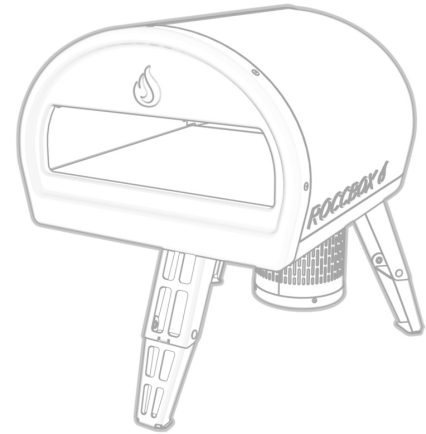
④

Bajonettverschluss am Brenner



⑤

Drücken und drehen Sie dann gegen den Uhrzeigersinn



⑥

Fertig!

## HOLZSICHERHEIT

Bevor Sie mit Ihren irren Kochkünsten noch das ganze Haus abfackeln, sollten Sie unbedingt diese Sicherheitsinformationen lesen. Für weitere Sicherheitsinformationen lesen Sie bitte die umfassende Sicherheitsseite auf der Rückseite des Handbuchs.

Vor der Verwendung muss dieses Gerät auf einer sicheren Oberfläche installiert werden.

**ACHTUNG:** Dieses Gerät wird sehr heiß. Bewegen Sie es nicht während des Betriebs.

**ACHTUNG:** Halten Sie das Gerät von Kindern und Haustieren fern.



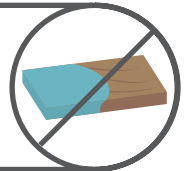
Verwenden Sie zum Anzünden oder erneuten Anzünden niemals Alkohol oder Benzin! Verwenden Sie ausschließlich Feuerzeuge gemäß EN 1860-3.



Verwenden Sie keine Holz- oder Grillkohle.



Verwenden Sie kein behandeltes oder gestrichenes Holz.



Verwenden Sie kein Weichholz (Kiefer und Feuchtholz) oder frisches Schnittholz.



## ZUR VERWENDUNG GEEIGNETES HOLZ

### ZUR VERWENDUNG NICHT GEEIGNETES HOLZ

Kiefer  
Tanne  
Zeder  
Redwood  
Fichte  
Alte Paletten  
Gestrichenes, Gebeiztes Holz  
Unbekanntes Holz  
Alte Weihnachtsbäume  
Bücher

### ZUR VERWENDUNG GEEIGNETES HOLZ

Esche  
Eiche  
Buche  
Obstbäume wie Apfel, Birne usw.  
Briketts

## AUF DIE PLÄTZE, FERTIG, KOCHEN!! (FOR REAL THIS TIME)

SCHRITT 1 Verwenden Sie Ihr ofentrockenes, unbehandeltes Holz und hacken es in Kienspane von ca. 12,5 cm Länge und bis zu 2,5 cm Stärke.

Legen Sie einen natürlichen Feueranzünder in die Mitte der tragbaren Roccbox-Brennerschütte und zünden ihn an. Nachdem er voll angegangen ist, den Feueranzünder über die Brennerschütte in die Holz Brennkammer hinunterschieben.

SCHRITT 2 Zwei oder drei Kienspane einlegen und einige Minuten lang brennen lassen. Sobald die ersten zwei oder drei Späne voll Feuer gefangen haben, sollte eine Flamme auf der Ofenrückseite sichtbar werden. Nun können Sie weitere Späne einlegen, wir empfehlen 3-4 zu Anfang, und damit beginnen, Ihre Roccbox auf Kochtemperatur zu bringen.

### ROCCTIPP

Beim ersten Befeuern nach dem Kauf empfehlen wir, den Ofen langsam über einen Zeitraum von 30 Minuten hochzufahren und die Temperatur niedrig zu halten. So lässt sich die Ofenlebensdauer verlängern.

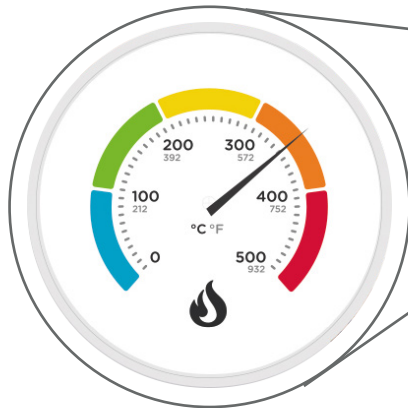
Achtung: Das Gerät wird extrem heiß. Bewegen Sie es nicht von der Stelle und halten Sie Kinder und Haustiere fern davon.





## VERWENDUNG MIT HOLZ

SCHRITT 3 Die Temperaturskala prüfen. Wenn dort 300 erreicht sind, können Sie mit dem Kochen beginnen. Das Vorheizen sollte ca. 15 bis 20 Minuten in Anspruch nehmen. Den Ofen beim Kochen nicht überladen. Es kann zu einer Schädigung des Ofens führen.



### ROCCTIPP

Gestatten Sie Ihrem Ofen immer eine Aufheizphase von mindestens 30 Minuten, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.

Decken Sie die Vorderseite des Ofens nicht ab, während er in Betrieb ist. Dies kann zu Schäden am Ofen führen.

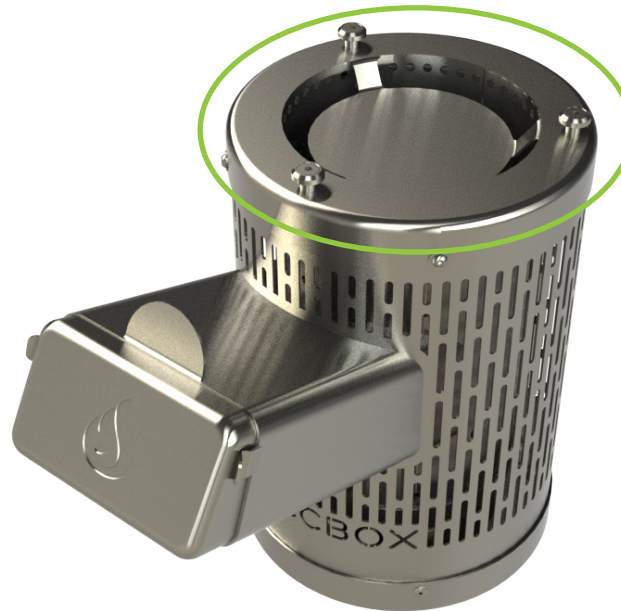


## REINIGUNG UND WARTUNG

Die Reinigung dieses Ofens ist kinderleicht. Die Roccbox muss nicht gereinigt werden, weil sie so heiß wird, dass jeder noch so kleine Rückstand an Ruß beim nächsten Mal verbrannt wird.

Allerdings muss der Brenner frei von Speiseüberresten sein, so dass er seine optimale Wirksamkeit entfalten kann. Mit komprimiertem Gas bzw. einer Bürste die Oberseite des Brenners reinigen. Verwenden Sie warmes Seifenwasser für die Ofenaußenseite.

Die Roccbox in aufrechter Stellung an einem sicheren trockenen Ort aufbewahren, an dem sie nicht der Witterung ausgesetzt ist.



Schützen Sie die Roccbox vor widrigen Witterungsverhältnissen. Dies gilt auch für Regen und starken Wind.



Keine Chemikalien verwenden.  
Keine scheuernden Verfahren verwenden.  
Kein großer Aufwand.





## ENTSORGEN DER ASCHE

Auch wenn die letzte Befuerung mehr als 24 Stunden zurückliegt, kann die Asche aus dem Ofen immer noch eine Feuergefahr darstellen. Achten Sie darauf, dass Ofen und Brenner definitiv ausgekühlt sind, bevor Sie die Asche entfernen. Unabhängig von der Außentemperatur des Holzbrenners, empfiehlt Roccbox das Tragen von Schutzhandschuhen beim Herausnehmen des Brenners und Entleeren der Asche in einen Metalleimer mit verschließbarem Deckel. Die Asche getrennt von brennbarem Material halten.

Beim Entleeren des Inhalts des Holzbrenners in einen feuerfesten Eimer sind Schutzhandschuhe zu tragen.



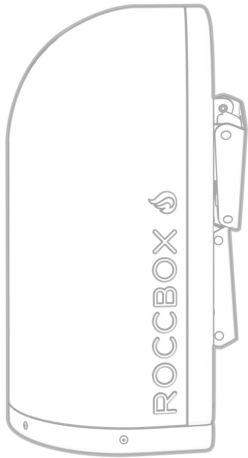


## AUF DIE PLÄTZE, FERTIG, KOCHEN!

Wie Sie den Brenner mit Gas betreiben

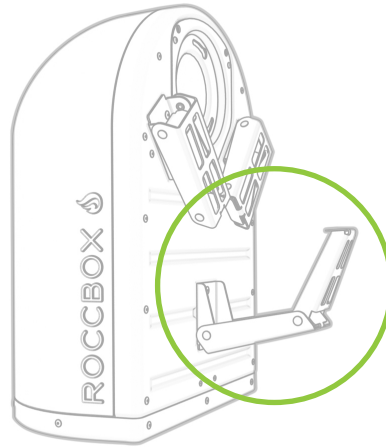


## DAS GAS ANSTELLEN



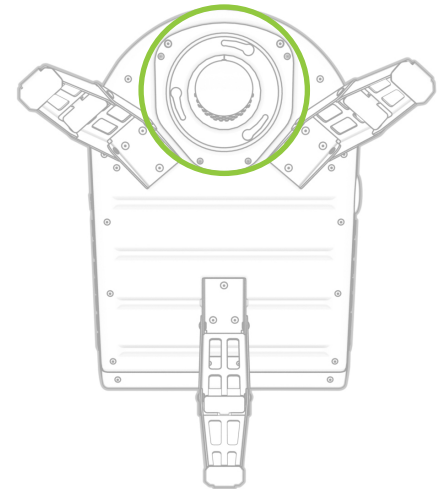
①

Die Rocibox auf eine glatte,  
ebene Fläche stellen



②

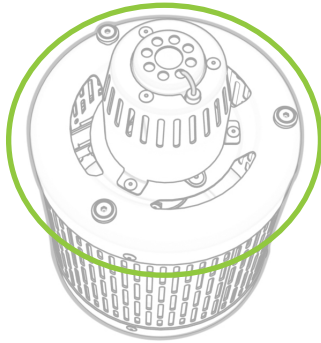
Die Beine ausklappen



③

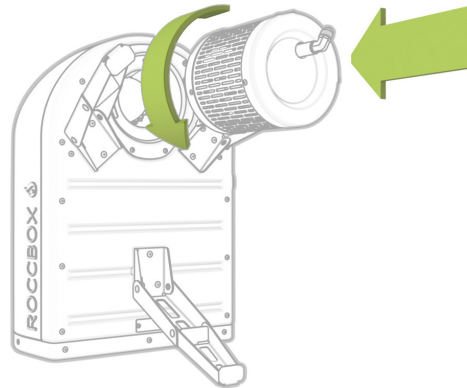
Bajonettverschluss an der Rocibox

## VERWENDUNG MIT GAS



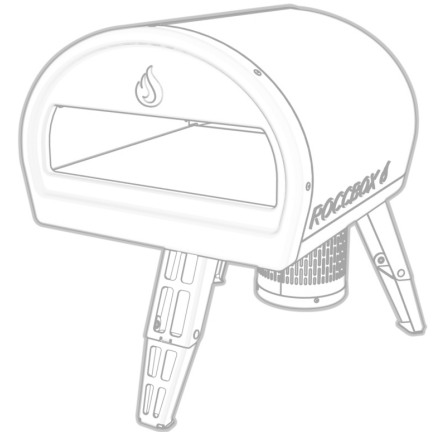
④

Bajonettverschluss am Brenner



⑤

Drücken und drehen Sie dann gegen den Uhrzeigersinn



⑥

Fertig!

# GASSICHERHEIT

## ACHTUNG

Vor der Nutzung sind Ofen und Brenner sowie Lufttrichter auf Verstopfungen zu prüfen (z. B. Nahrungsmittelreste oder Insektenester - Wespen, Bienen oder Ameisen). Insektenester sind eine Gefahrenquelle. Sollte eines gefunden werden, ist es gründlich zu entfernen. Am Ende des Kapitels finden Sie im Abschnitt „Reinigung und Wartung“ eine Anleitung, wie hierbei vorzugehen ist.

Sollte sich das Gerät aus irgendeinem Grund abschalten, stellen Sie den Reglerknopf und das Gaszylinderventil in Position „Aus“. Warten Sie 5 Minuten bevor Sie versuchen, das Gerät erneut zu zünden.

Einige Lebensmittel erzeugen entflammbare Fette und Säfte. Lassen Sie die Rocccbox während des Betriebs niemals alleine unbeaufsichtigt. Durch Fette und Schmierfette verursachte Schäden sind von der Gewährleistung ausgeschlossen. Sollten Fette oder Schmierfette Feuer fangen, sind der Brennerknopf und das Gaszylinderventil unverzüglich auszuschalten, bis das Feuer erloschen ist. Sämtliche Nahrungsmittel aus dem Gerät entfernen.

Leckageprüfungen sind in folgenden Fällen durchzuführen: Vor dem ersten Gebrauch des Gerätes sowie nach jedem Nachfüllen des Gaszylinders bzw. wenn ein Gasschlauch und -regler vom Gaszylinder oder dem Gerät getrennt wurden.



## VERWENDUNG MIT GAS

Vor der Verwendung muss dieses Gerät auf einer sicheren Oberfläche installiert werden.

**ACHTUNG:** Dieses Gerät wird sehr heiß. Bewegen Sie es nicht während des Betriebs.

**ACHTUNG:** Halten Sie das Gerät von Kindern und Haustieren fern.



Kein brennbares Material im Umkreis von 45 cm (18 Zoll) des Brenners bzw. der Ofenöffnung aufbewahren.



Verwenden Sie das Gerät nicht in geschlossenen Räumen. Rocibox muss im Freien genutzt werden.



## GASSICHERHEIT

### ACHTUNG

Nehmen Sie sich einen Moment Zeit für die Durchsicht der Sicherheitsanforderungen bevor Sie das Gerät mit Gas in Betrieb nehmen.

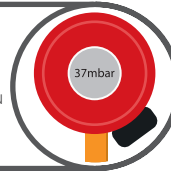


## VERWENDUNG MIT GAS

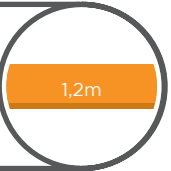
Im Gasbetrieb keine zusätzlichen brennbaren Substanzen verwenden.



Zwischen Gaskanister und Ofen ist ein Regler entsprechend EN 16129 zu schalten.



Die maximale Länge der Schlauchleitungen darf 1,5 m nicht überschreiten. In Finnland darf die maximale Schlauchlänge 1,2 m nicht überschreiten.



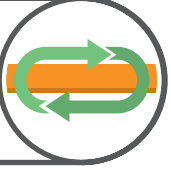
Nicht berühren!  
Die Rocibox kann während des Betriebs extrem heiß werden.  
Tragen Sie unbedingt Schutzhandschuhe.



Die Gaskanister nicht unter den Ofen stellen.



Nationale Regelungen geben vor, wie oft die Schläuche auszuwechseln sind. Sehen Sie diese bitte für Ihre Region ein.



Die Zylinder im Freien in aufrechter Stellung lagern.



Für die Prüfung auf Gasleckagen niemals eine offene Flamme verwenden.



Den Zylinder niemals über 80% befüllen.



Nicht mehrere Gaskanister an die Rocibox anschließen bzw. Ersatzkanister in dessen Nähe aufbewahren.



Kein Erdgas verwenden! Es kann zu einer Schädigung des Ofens führen.



Achten Sie darauf, dass die bewegliche Schlauchleitung während des Gerätebetriebs nicht verdreht wird.



## GASANSCHLUSS

**SCHRITT 1** Bevor Sie beginnen, prüfen Sie, ob es sich bei Ihrem Gas um Flüssigpropangas (LPG) handelt.

Die Mindestkapazität der hier eingesetzten LPG-Zylinder beträgt 4 kg / 9 Pfund. Die maximale Zylinderkapazität beträgt 9 kg / 20 Pfund. Die verwendeten Gaszylinder müssen einen Sicherungsbund zum Schutz der Ventilbaugruppe aufweisen. Keinesfalls rostige oder eingebeulte Gaszylinder verwenden.

Für US & kanadische Kunden

Die Gaszylinder müssen gemäß der Spezifikation für Flüssigpropangaszylinder des U.S. Verkehrsministeriums (DOT) ausgeführt und gekennzeichnet sein bzw. entsprechend der Normvorgabe für Zylinder, Kugeln und Leitungen für den Transport von Gefahrgütern CAN/CSA-B339.

### ACHTUNG

Sollten Sie zu irgendeinem Zeitpunkt Gas riechen:

Die Gaszufuhr aus dem Kanister abstellen

Legen Sie den Schalter an der Rocbox auf aus  
Offene Flammen löschen.

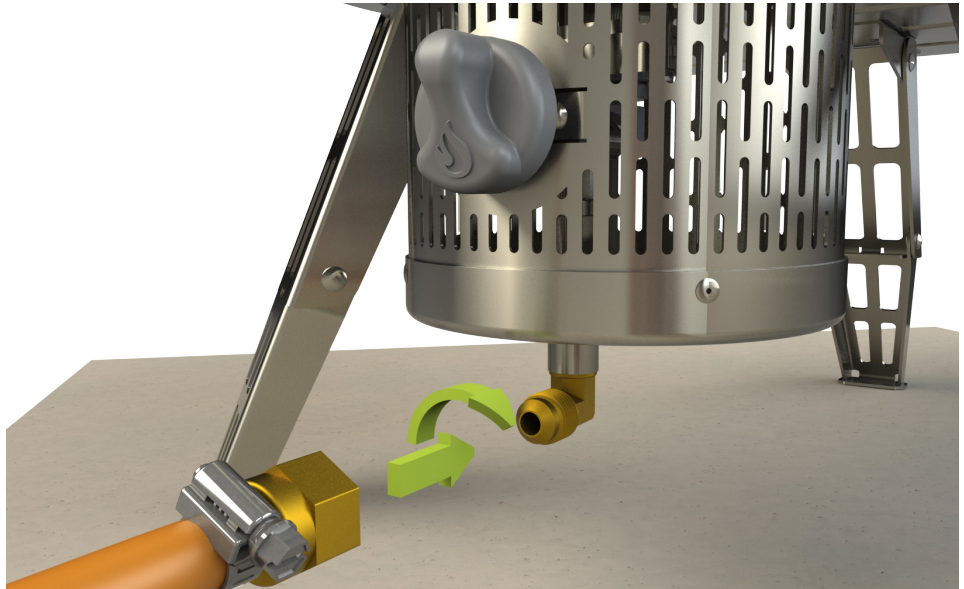
Sollte weiterhin Gas zu riechen sein, nehmen Sie Abstand vom Ofen und der Gasversorgung und kontaktieren Sie ihren Gaslieferanten oder die Feuerwehr.



**SCHRITT 2** Stellen Sie sicher, dass die Rocccbox ausgeschaltet ist, indem Sie den Knopf im Uhrzeigersinn drehen bis es klickt. Der Griff sollte senkrecht stehen.

Der Schlauch sollte jedoch bereits an die Rocccbox angeschlossen sein, wenn Sie den Regler verstellen wollen, drehen Sie die Mutter einfach entgegen dem Uhrzeigersinn und nehmen Sie den Schlauch ab.

Beim erneuten Befestigen des Schlauchs die Mutter im Uhrzeigersinn drehen und den Schlauch dabei so festhalten, dass er gleichmäßig sitzt. Mit einem Schrauchschlüssel festziehen.



### ACHTUNG

Es wird empfohlen, den Schlauch alle 5 Jahre zu wechseln. Für einige Länder gelten möglicherweise andere Vorgaben. Halten Sie bitte die dort jeweils vorgeschriebenen Zeiträume ein. Schließen Sie den Regler nicht zuerst an den Kanister an!

Der mitgelieferte Gasregler ist möglicherweise nicht für den Gebrauch in Ihrem Land oder Ihrer Region geeignet. Genauere Angaben hierzu finden Sie in Ihren lokalen Vorschriften.

## GASANSCHLUSS

SCHRITT 3 Den Regler an den Gaskanister anschließen. Einige Regler werden auf den Kanister aufgedrückt, andere haben ein links- bzw. rechts drehendes Schraubgewinde. Nehmen Sie sich einen Moment, um zu prüfen, welcher Regler bei Ihnen eingebaut ist und befolgen Sie die entsprechenden Anweisungen. Üben Sie keine Kraft auf den Regler aus, um die Gasflasche nicht zu beschädigen.

### ACHTUNG

Stellen Sie sicher, dass der LP-Zylinder bzw. das Reglerventil geschlossen ist.

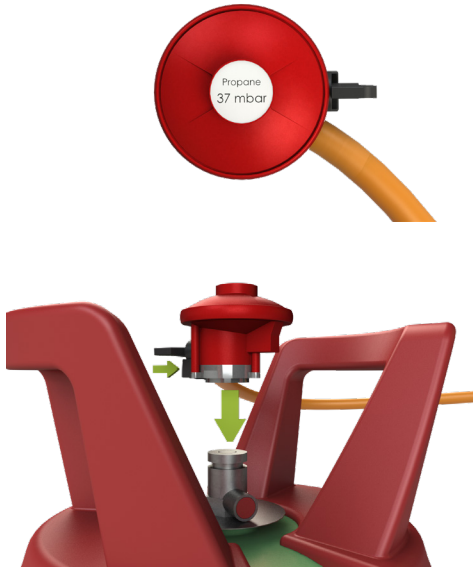
Keinesfalls Ersatz-LP-Zylinder unter dem Gerät bzw. in dessen Nähe aufbewahren.



## VERWENDUNG MIT GAS

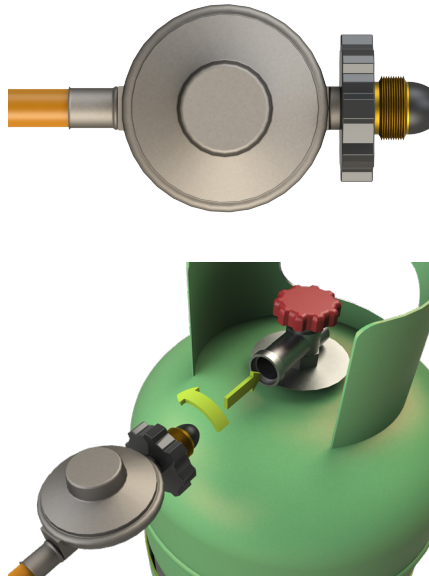
### EINPRESS-GASREGLER

Einpress-Gasregler. Stellen Sie sicher, dass der schwarze Schalter horizontal steht, so dass die schwarze Taste darunter gedrückt werden kann. Während Sie die schwarze Taste gedrückt halten, das Gasventil vorsichtig über den Regler ausrichten und zur Verriegelung nach unten drücken.



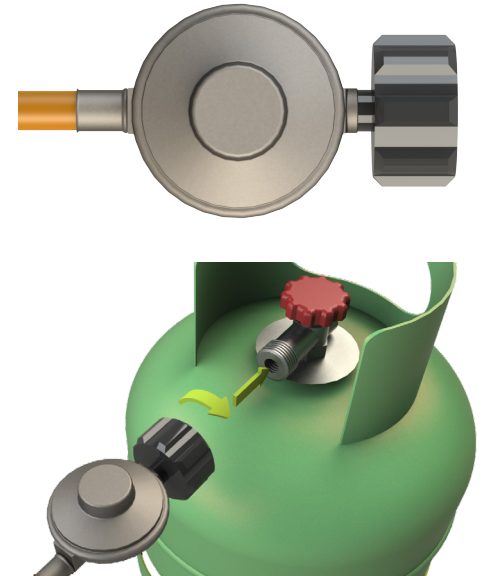
### ENTGEGEN-DEM-UHRZEIGERSINN-GASREGLER

Gasregler mit Schraubgewinde. Stellen Sie sicher, dass das Gas an der Flasche abgedreht ist. Drehen Sie hierzu den Griff entgegen dem Uhrzeigersinn. Während Sie Regler und Gasflasche zueinander ausrichten, drehen Sie den Griff bis er wirklich fest sitzt.



### MIT-DEM-UHRZEIGERSINN-GASREGLER

Gasregler mit Schraubgewinde. Stellen Sie sicher, dass das Gas an der Flasche abgeschaltet ist. Drehen Sie hierzu den Handgriff im Uhrzeigersinn. Während Sie Regler und Gasflasche zueinander ausrichten, den Griff drehen bis er wirklich fest sitzt.

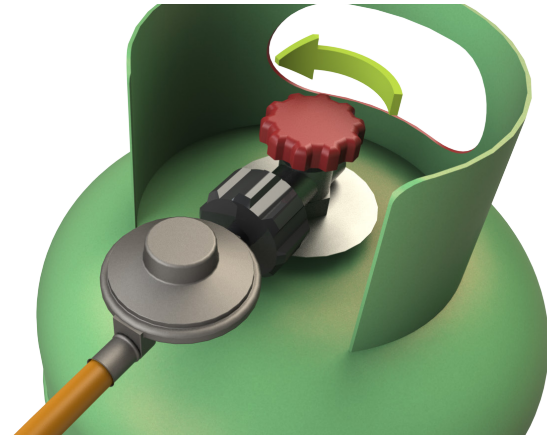


## GASANSCHLUSS

SCHRITT 4 Nun das Gas am Kanister anschalten.  
Beim Schraubkopfgregler den Griff oben auf dem Kanister nach unten drücken und entgegen dem Uhrzeigersinn drehen.

Beim Eindrückregler den Griff an der Seite des Reglers drehen. Die Anschlüsse und Leitungen auf Gasentweichungen prüfen.

Achtung Den Kraftstoffzufuhrschlauch von allen heißen Oberflächen fernhalten.





## **ACHTUNG**

Bei jedem Trennen und Wiederanschießen eines Gasanschlusses auf Gasleckagen prüfen.

Beim Prüfen auf Leckagen keinesfalls den Brenner zünden.

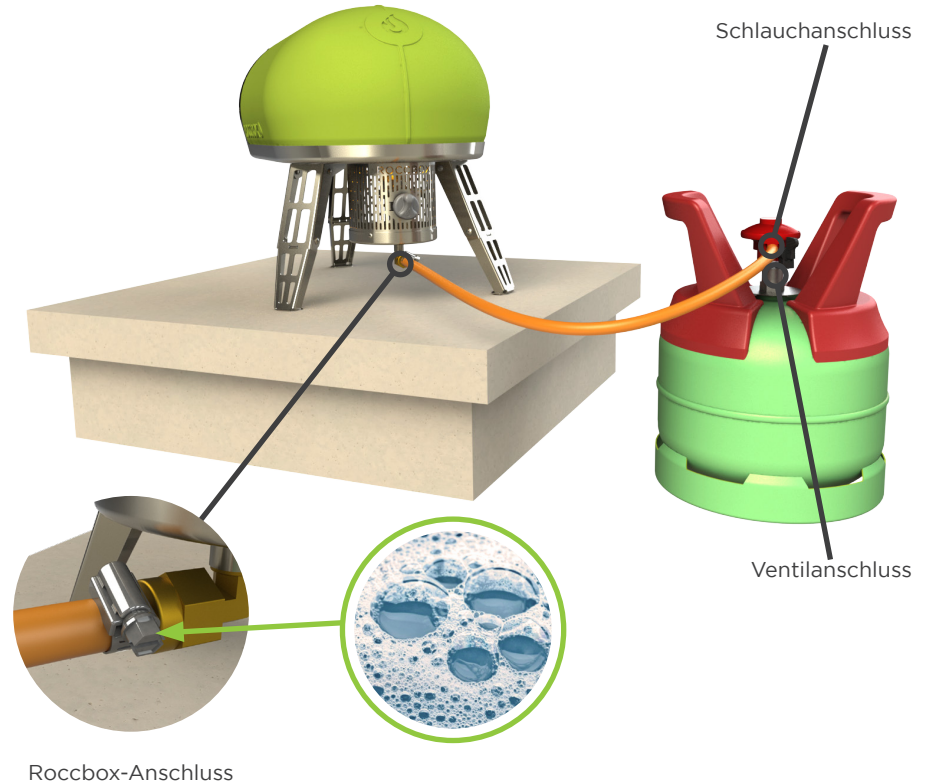
Für die Prüfung auf Gasleckagen keine offene Flamme verwenden. Beim Auswechseln der Gasversorgung keine Funken erzeugen und offenes Feuer vermeiden.

Das Auswechseln des Gaskanisters muss außer Reichweite von jeglicher Feuerquelle stattfinden.

## GASLECKAGEN

SCHRITT 1 Zum Prüfen auf Gasleckagen eine Mischung aus Seifenwasser auf die gekennzeichneten Bereiche aufbringen.

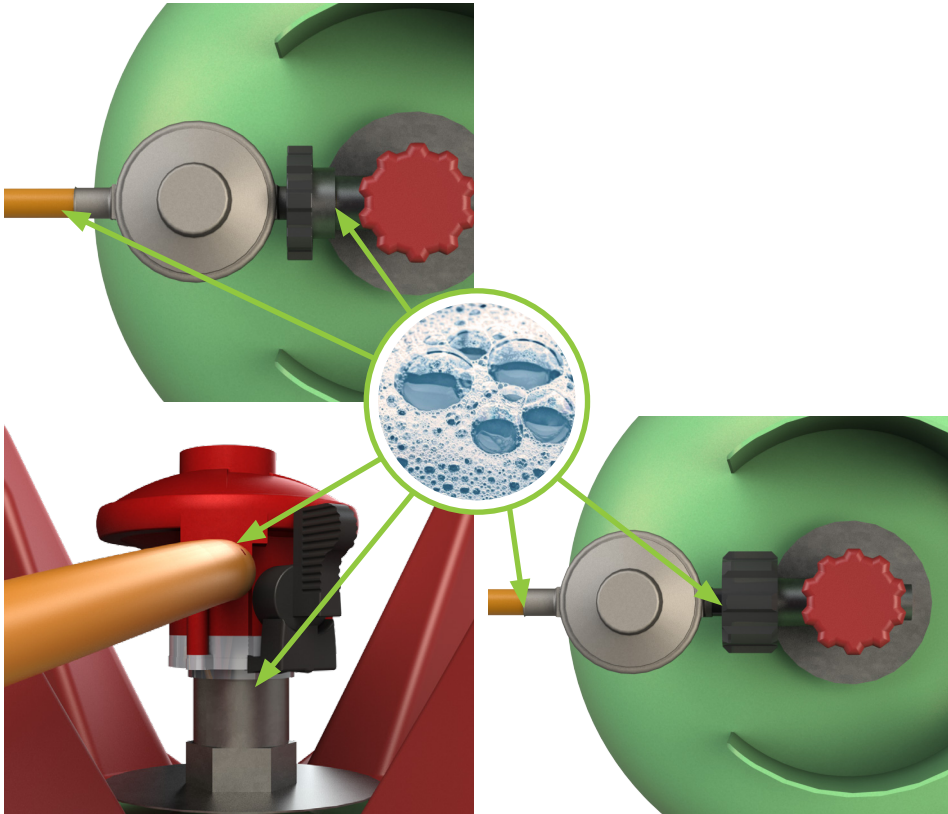
SCHRITT 2 Vor dem Aufdrehen der Gaszufuhr eine Bürste und etwas Seifenwasser bereitstellen. Damit werden Leckagen innerhalb der Anschlüsse festgestellt. Das Seifenwasser über die Anschlusspunkte verteilen sowie über Schlauchbereiche, die Risse aufweisen.



## ACHTUNG

Sollte der Rocccbox-Anschluss eine Leckage aufweisen, ziehen Sie den Anschluss mit einem Schraubenschlüssel nach und prüfen Sie erneut auf Leckagen mit Hilfe einer Seifenwasserlösung. Sollte die Leckage nach dem Nachziehen immer noch bestehen, das Gas abdrehen. **DEN OFEN NICHT BETREIBEN.**

Sollte der Ventilanschluss eine Leckage aufweisen, den Flüssiggaszyliner entfernen. Den Grill nicht betreiben. Einen anderen Flüssiggaszyliner einsetzen und erneut mit Seifenwasserlösung auf Leckagen prüfen.

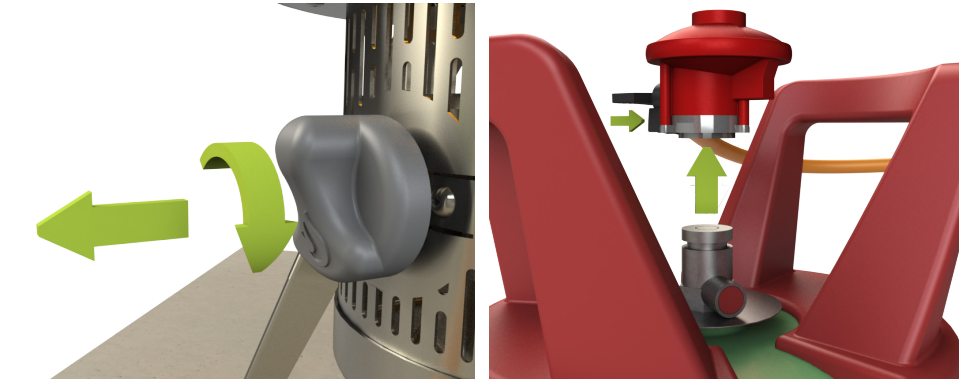


## GAS TRENNEN

SCHRITT 1 Sicherstellen, dass nach dem Kochen die Gaszufuhr aus dem Kanister abgedreht wird, bevor Sie die Rocibox ausschalten. Dadurch wird in dem Brenner oder der Schlauchleitung verbliebenes Gas sicher aufgebraucht.



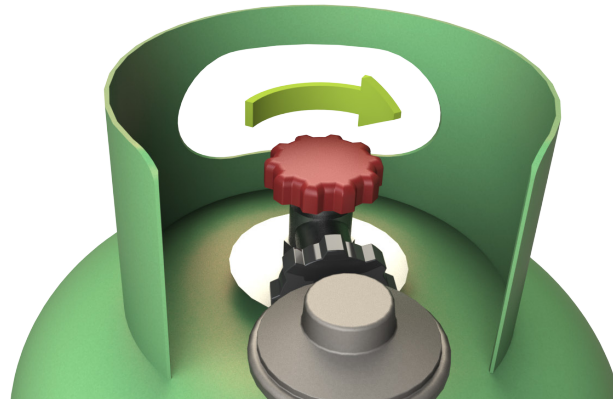
SCHRITT 2 Nach einigen Minuten Wartezeit kann die Rocibox sicher abgeschaltet und der Gaskanister ausgesteckt werden.



SCHRITT 3 Zum Lösen des Gasreglers vom Brenner einfach die schwarze Taste an der Seite drücken und den Regler hoch nehmen. Der Regler muss zuerst in Aus-Stellung sein.

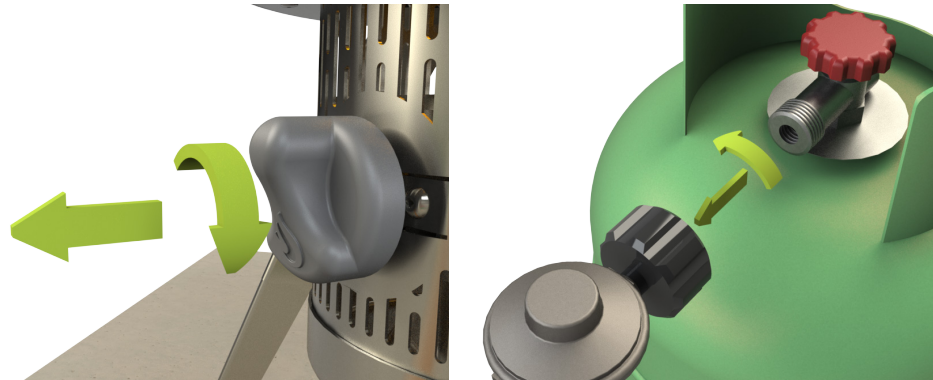
## VERWENDUNG MIT GAS

SCHRITT 1 Nach dem Kochen die Gaszufuhr aus dem Kanister abschalten durch nach unten Drücken und Drehen im Uhrzeigersinn, bis der Anschluss dicht ist und in Aus-Stellung gebracht.



SCHRITT 2 Nach einigen Minuten Wartezeit kann die Rocibox sicher abgeschaltet und der Gaskanister ausgesteckt werden.

Dann den Brenner ausschalten durch Drücken und Drehen des Knopfes im Uhrzeigersinn, bis er die vertikale Stellung erreicht hat.



SCHRITT 3 Je nach dem eingesetzten Gasregelventil, ist es zum Lösen vom Gaskanister entweder im oder entgegen dem Uhrzeigersinn zu drehen.

## ERSTBEFEUERUNG

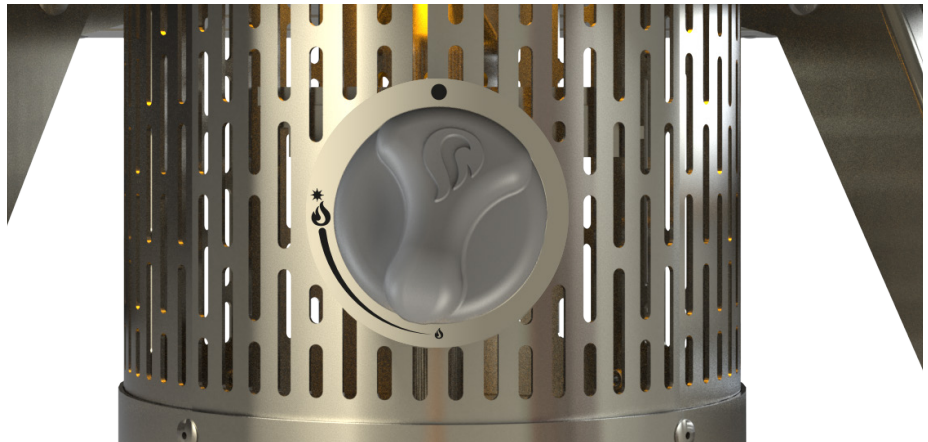
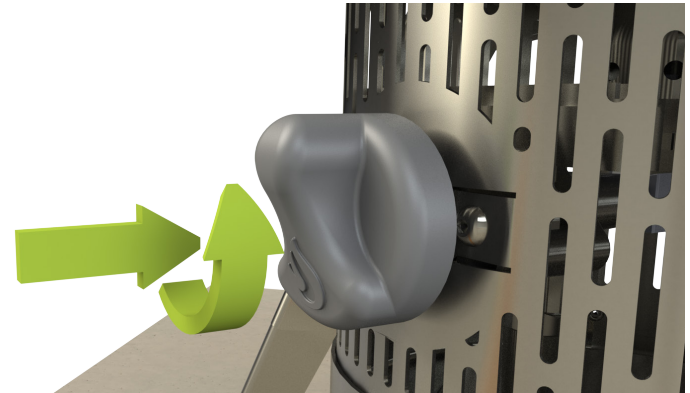
**SCHRITT 1** Wenn es keine Probleme mit Gasleckagen gibt. Fahren Sie fort und schalten Ihre Roccbox an! Drücken und drehen Sie den Schalter entgegen dem Uhrzeigersinn.

Wenn es Probleme mit Gasleckagen gibt, versuchen Sie die Schlauchleitungen erneut zu befestigen und überprüfen Sie die Bereiche auf Blasen.

Wenn der Brenner nicht angeht, warten Sie 5 Minuten, bevor Sie es erneut versuchen. Wenn das Problem weiter andauert, kontaktieren Sie Roccbox, wegen weitergehender Unterstützung.

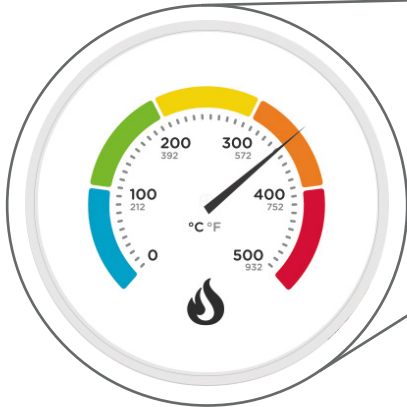
### ROCCTIPP

Beim ersten Befeuern empfehlen wir, den Ofen 30 Minuten lang bei Niedrigsttemperatur zu betreiben und erst dann auf hohe Temperatur zu wechseln. So lässt sich die Ofenlebensdauer verlängern.



## VERWENDUNG MIT GAS

SCHRITT 2 Wenn das Problem weiter andauert, kontaktieren Sie Rocbox, wegen weitergehender Unterstützung. Nach ca. 15 - 20 Minuten sollte die Temperatur erreicht sein. Ein Überfüllen des Ofens kann riskant sein und sollte vermieden werden.



### ROCC TIPP

Den Ofen immer zuerst auf optimale Kochtemperatur hochfahren. Dadurch ist der Ofen voll durchgeheizt und wird die Hitze länger halten.

Decken Sie die Vorderseite des Ofens nicht ab, während er in Betrieb ist. Dies kann zu Schäden am Ofen führen.

## REINIGUNG UND WARTUNG

Die Reinigung dieses Ofens ist kinderleicht. Die Rocibox muss nicht gereinigt werden, weil sie so heiß wird, dass jeder noch so kleine Rückstand an Ruß beim nächsten Mal verbrannt wird.

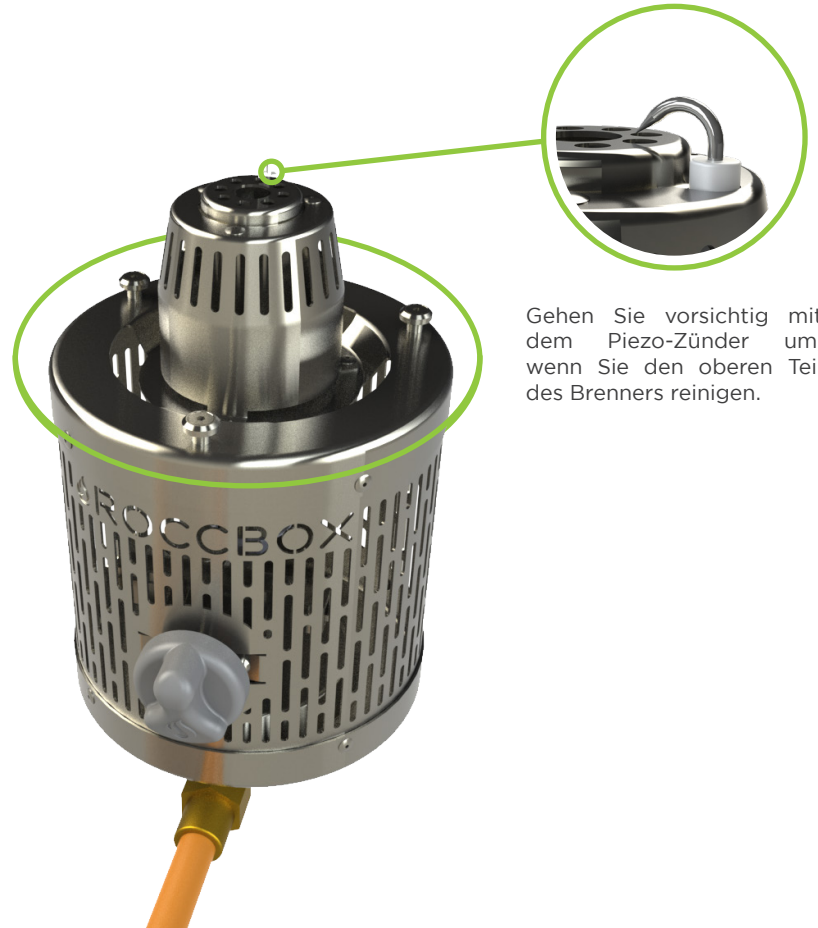
Allerdings muss der Brenner frei von Speiseüberresten sein, so dass er seine optimale Wirksamkeit entfalten kann. Wir empfehlen, den Gasbrenner vor jeder Verwendung zu überprüfen und zu reinigen. Lösen Sie den Brenner, nachdem er abgekühlt ist, und reinigen Sie ihn mit einer Bürste und einer Druckluftdose.

Zur allgemeinen Reinigung reicht das Abwischen der Außenseite mit etwas warmem Seifenwasser aus. Auf dieselbe Art kann auch der Brenner gereinigt werden; vorher sollte jedoch die Asche entfernt werden.

Schützen Sie die Rocibox vor widrigen Witterungsverhältnissen. Dies gilt auch für Regen und starken Wind.



Keine Chemikalien verwenden.  
Keine scheuernden Verfahren verwenden.  
Kein großer Aufwand.



Gehen Sie vorsichtig mit dem Piezo-Zünder um, wenn Sie den oberen Teil des Brenners reinigen.



## LAGERUNG

Setzen Sie die Rocccbox nicht der Witterung im Freien aus. Behandeln Sie das Gerät mit Sorgfalt und lagern Sie es in aufrechter Position an einem trockenen und sicheren Platz.

Lagern Sie die Gaskanister jedoch nicht in geschlossenen Räumen oder in Räumen unter der Erdoberfläche.

# GARANTIE FÜR DEN OFEN

Welchen Personen wird diese Garantie gewährt?

Diese eingeschränkte Garantie ist nicht übertragbar und gilt nur für den ersten Endverbraucher-Käufer. Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist das Original oder eine Kopie des Kaufbelegs des ursprünglichen Einzelhändlers als Nachweis erforderlich.

Welche Leistungen werden durch diese Garantie abgedeckt?

Roccbox Ltd. (Roccbox) garantiert, dass Roccbox Produkte (das „Produkt“) bei normaler Verwendung für die Dauer von einem (1) Jahr nach dem ursprünglichen Kaufdatum („Garantiezeitraum“) frei von Material- und Fertigungsmängeln sind.

Was wird von dieser Garantie nicht abgedeckt?

Von dieser eingeschränkten Garantie werden nicht Schäden oder Funktionsstörungen abgedeckt, die sich aus Folgendem ergeben: Normale Abnutzung des Produkts, jedwede gewerbliche Verwendung des Produkts (das Produkt ist nur für die private Nutzung konzipiert), unsachgemäße Verwendung, Mangel an Sorgfalt, Fehlbedienung, Unfall, Missbrauch oder nicht ordnungsgemäße Nutzung. Nutzung des Produkts zu einem anderen als dem ausdrücklich vorgesehenen Zweck. Schäden aufgrund unbefugter oder falscher Reparatur oder Wartung. Änderungen oder Modifizierungen des Produkts. Alle Produkte, die nicht von Roccbox hergestellt wurden (einschließlich und ohne Einschränkung alle Nicht-Roccbox-Produkte, die zusammen mit dem Produkt verwendet werden). Produkte, die von nicht autorisierten Verkaufsstellen gekauft wurden, einschließlich Drittanbieter auf Online-Marktplätzen wie Amazon.com oder ebay.com.

Vorgehensweise zum Stellen eines Garantieantrags bei Roccbox

Alle Garantieanträge müssen direkt an Roccbox gerichtet werden. Alle zurückgesendeten Produkte müssen innerhalb des Garantiezeitraums mit dem vollständig ausgefüllten Roccbox-Garantieformular zurückgesendet werden. Wenn Sie ein Garantieformular erhalten möchten, müssen Sie es direkt bei der Roccbox-Kundenserviceabteilung unter [support@roccbox.com](mailto:support@roccbox.com) anfordern und in die Betreffzeile dieser E-Mail „Warranty Claim“ eingeben; die Anforderung muss innerhalb des Garantiezeitraums erfolgen und der Produktmangel muss erklärt werden. Das Original oder die Kopie des Kaufbelegs für das zurückgesendete Produkt muss beigelegt werden. Unvollständige Rücksendungen werden nicht akzeptiert. Sobald Roccbox das zurückgesendete Produkt erhalten hat, bewertet Roccbox Ihren Anspruch (in der Regel innerhalb von 7 bis 10 Arbeitstagen), um festzustellen, ob für das zurückgesendete Produkt die Garantiebestimmungen gelten. Falls Roccbox feststellen sollte, dass das zurückgesendete Produkt frei von Mängeln ist oder nicht unter die Garantiebestimmungen fällt, sendet Roccbox das Produkt auf Kosten von Roccbox wieder an Sie zurück. Falls Roccbox feststellen sollte, dass an dem Produkt ein Mangel vorliegt, der von der Garantie gedeckt wird, behebt Roccbox diesen Mangel nach eigener Wahl wie in den Garantiebestimmungen vorgesehen. Roccbox haftet nicht für Produkte, die während des Transports zu Roccbox beschädigt wurden oder verloren gegangen sind. Es wird empfohlen, für die Rücksendung des Produkts an Roccbox eine Versandart zu wählen, die das Verfolgen des Produkttransports ermöglicht. Der Käufer trägt die üblichen Versandgebühren, einschließlich aber nicht beschränkt auf Steuern, Gebühren und Courtage.

## Einzig und ausschließliche Abhilfe

Die einzige und ausschließliche Abhilfe bei Vorliegen eines Garantiefalls sowie die einzige und vollständige Haftung von Rocccbox für das defekte Produkt erstrecken sich auf Reparatur oder Ersatz des Produkts durch Rocccbox. Die Kosten für Reparatur oder Austausch (einschließlich der Kosten für Ersatzteile, Arbeit und Versand) trägt Rocccbox. Rocccbox behält sich vor, dem Käufer ein Ersatzprodukt zu senden, das identisch, ein Gerät gleicher Bauart oder ein gleichwertiger Ersatz ist, das (abhängig von der Verfügbarkeit) jedoch nicht gleicher Art sein kann. Ersatzprodukte werden nur auf Austauschbasis zur Verfügung gestellt. Die Garantie für Ersatzprodukte gilt wie oben beschrieben für den Rest des anwendbaren Garantiezeitraums des ursprünglichen Produkts.

## Haftungsausschlüsse

Abgesehen von den oben ausdrücklich festgelegten Garantiefällen übernimmt Rocccbox keine anderen Garantien, weder ausdrücklich noch stillschweigend, im gesetzlich zulässigen Rahmen. Der Garantiezeitraum ist auf die Dauer begrenzt, die in dieser Garantie festgelegt wurde. In einigen Rechtssystemen sind Ausschlussklauseln hinsichtlich implizierter Garantien oder eine Beschränkung der Fristen nicht erlaubt, so dass die obigen Beschränkungen oder Ausschlüsse für Sie vielleicht nicht gelten. Diese Garantie gibt Ihnen bestimmte gesetzliche Rechte. Sie haben eventuell auch andere Rechte, die von der Gerichtsbarkeit abhängen. Haftungsbeschränkung: In keinem Fall haftet Rocccbox oder einer seiner Zulieferer dem Käufer oder Dritten gegenüber für die indirekten, beiläufigen, logisch folgenden, speziellen oder mustergültigen Schäden, die sich als Folge der Verwendung des Produkts ergeben, darunter auch und ohne Einschränkung Eigentumsschaden, Wertverluste des Produkts oder von Produkten von Drittanbietern, die in oder mit dem Produkt verwendet werden; dies gilt auch dann, wenn Rocccbox auf die Möglichkeit solcher Schäden hingewiesen wurde.

Ungeachtet jeglicher Schäden, die Ihnen aus welchem Grund auch immer entstehen können, (einschließlich aber nicht beschränkt auf hierin in Bezug genomener Schäden und aller direkten oder allgemein vertraglichen Schäden, unerlaubter Handlungen (einschließlich Unachtsamkeit) oder ähnlichem) ist die gesamte Haftung von Rocccbox und seiner Zulieferer auf die Höhe des tatsächlich von Ihnen für das Produkt bezahlten Betrags beschränkt.

In einigen Ländern und/oder Rechtsprechungen sind der Ausschluss oder die Einschränkung von zufälligen oder Folgeschäden nicht zulässig, so dass der oben genannte Ausschluss oder die oben genannte Einschränkung möglicherweise nicht für Sie gelten.

Diese Garantie gibt Ihnen besondere gesetzliche Rechte. Daneben können Sie auch andere Rechte haben, die von Land zu Land variieren.

# **EINHALTUNG GESETZLICHER VORSCHRIFTEN**

## **EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG**

Name des Herstellers: Rocccbox Limited

Anschrift des Herstellers: Units 18 & 19, Radar way, Christchurch, Dorset, BH23 4FL UK.

erklärt hiermit, dass dieses Produkt

Produkt: Rocccbox Ofen

Modell(e) / Type(n): RBX1 - 2016

Handelsname: Rocccbox

den folgenden EU-Richtlinien entspricht:

- Gasgeräte richtlinie (2009/142/EC)

und dass die folgenden harmonisierten Normen eingehalten werden:

EN 498:2012[E] & EN 1860:2013

Die benannte Stelle, die die EU-Baumusterprüfbescheinigung durchgeführt hat: EG-Baumusterprüfbescheinigung: 0845CR0004

Benannte Stelle: Dänisches Feuerschutz- und Sicherheitstechnisches Institut (DBI)

Benannte Stelle Nr.: 0845

## **ENDE DER LEBENSDAUER**

Sorgen Sie am Ende der Produktlebensdauer für eine umweltgerechte Entsorgung.

## ALLGEMEINE HINWEISE

Die Rocccbox wird extrem heiß und darf nicht von Kindern verwendet werden. Lassen Sie Kinder während oder nach dem Betrieb nicht in die Reichweite der Rocccbox. Die Rocccbox kann mehrere Stunden nach ihrer Verwendung heiß bleiben.

Verwenden Sie sie nicht auf Balkonen oder Dachterrassen von Appartements oder Eigentumswohnungen.

Rocccbox ist nicht als Heizung konzipiert und darf nie als solche verwendet werden.

Die Rocccbox ist nicht für die Verwendung auf einem Boot, in einem Wohnmobil oder in einem anderen begrenzten Bereich vorgesehen.

Montage und Betrieb des Ofens müssen von einer sachkundigen Person durchgeführt werden.

Der Konsum von Alkohol sowie das Einnehmen rezeptfreier oder -pflichtiger Medikamente kann die Fähigkeit von Verbrauchern zum sicheren Montieren oder Bedienen des Geräts beeinträchtigen.

Verwenden Sie keine Kunststoff- oder Glaserzeugnisse in der Rocccbox.

Verwenden Sie beim Betrieb des Ofens hitzebeständige Handschuhe.

Bestücken Sie die Rocccbox nicht mit Teilen, die größer als die Öffnung des Ofens sind.

Überfüllen Sie die Rocccbox nicht und decken Sie den Brenner nicht ab.

Bewegen Sie die Rocccbox nicht während des Betriebs.

Betreiben Sie die Rocccbox nicht bei starkem Wind. Durch den Wind kann die Flamme gelöscht werden und auch ein unregelmäßiger Luftdruck verursacht werden, der dazu führt, dass Flammen und Hitze aus der Rückseite der Rocccbox austreten. Verwenden Sie auf Freiflächen einen Windschutz, halten Sie dabei aber einen Abstand von 45 cm zum Gerät ein.

Gießen Sie kein Wasser auf den Kochstein, da der Stein dann wahrscheinlich bricht. Dies kann aufgrund des Öls und Fetts gefährlich sein.

Tragen Sie in der Nähe der Rocccbox keine Kleidung oder Ärmel, die brennbar sind.

Bedecken Sie die Ofenöffnung nie, während der Ofen in Betrieb ist. Dies führt zu Schäden am Ofen.

Vom Hersteller oder Agenten verplombte Teile dürfen vom Benutzer nicht geändert werden.

## SICHERER AUFBAU

Die Rocccbox darf nur im Freien in gut belüfteten Orten betrieben werden. Betreiben Sie sie nicht in einer Umgebung, in der nicht für ausreichend Belüftung für den Brenner gesorgt ist.

Verwenden Sie sie nicht in einem Zelt oder unter einer Markise.

Die Rocccbox ist nicht für die Verwendung in Wohnmobilen oder anderen mobilen Transportmitteln konzipiert. Verwenden Sie den Ofen nicht im Kofferraum eines Fahrzeugs oder in einem Kombiwagen, Minivan, Minibus oder Wohnwagen.

Stellen Sie die Rocccbox auf eine ebene nicht brennbare Oberfläche, auf der sich kein Schmutz und brennbares Material befinden.

Untersuchen Sie die gesamte Ausrüstung auf Beschädigungen sowie auf Rost oder Insektenbefall, da dies die Effizienz verringern und gefährlich sein könnte.

Versuchen Sie nicht, einen Brenner in Kombination mit Produkten zu verwenden, die nicht von Rocccbox hergestellt wurden. Bei Nichtbeachtung erlischt die Garantie.

Verwenden Sie keine Nicht-Rocccbox-Brenner oder Brenner von nicht autorisierten Drittanbietern zum Beheizen des Ofens.

Entfernen Sie den Brenner nicht, wenn der Ofen in Betrieb ist.

Verwenden Sie das Gasgerät von Rocccbox nicht auf abgeschlossenen oder kleinen Balkonen.

## SICHERER BETRIEB MIT HOLZ

Überprüfen Sie vor der Verwendung von Geräten für Holz alle Komponenten auf Schäden wie zum Beispiel lose Befestigungsteile, Rost oder Insektenbefall. Stellen Sie sicher, dass der Brenner sicher montiert ist, bevor Sie den Ofen in Betrieb nehmen.

Verwenden Sie keine Holzkohle.

Verwenden Sie nicht behandeltes Bauholz, das lackiert oder gebeizt ist.

Verwenden Sie kein Holz, dessen Ursprung Sie nicht kennen.

Verwenden Sie kein Weichholz wie Pinie oder frisch geschnittenes grünes Holz von Bäumen. Dieses Holz verursacht aufgrund seiner Feuchtigkeit Schäden an der Rocibox.

Lagern Sie keine brennbaren Materialien im Umkreis von 45 cm um den Brenner und die Ofenöffnung.

Ideale Hölzer sind Harthölzer wie Eiche, Esche oder Buche.

Verwenden Sie keine brennbaren Stoffe in der Ofenöffnung und versuchen Sie nicht, während des Betriebs leicht entzündliche Flüssigkeiten in den Brenner einzufüllen.

Verwenden Sie beim Betrieb des Ofens hitzebeständige Handschuhe. Der Einsatz für den Holzbrenner kann besonders heiß werden.

## SICHERER BETRIEB MIT GAS

Überprüfen Sie vor der Verwendung von Geräten für Gas alle Komponenten auf Schäden wie Sprünge in der Schlauchleitung, lose Befestigungen, Rost und Insektenbefall.

Ziehen Sie alle Gasarmaturen mit einem Schraubenschlüssel fest. Ziehen Sie die Verbindungen nicht zu stark an.

Überprüfen Sie die Gasgeräte mit Seifenwasser auf undichte Stellen, bevor Sie den Ofen verwenden. Suchen Sie nie mit einer offenen Flamme nach undichten Stellen!

Verbinden Sie nicht mehrere Gasflaschen mit der Rocibox und lagern Sie nicht eine Ersatzgasflasche in der näheren Umgebung des Ofens.

Versuchen Sie unter keinen Umständen, den Gasregler oder eine Gasarmatur während des Betriebs des Ofens abzuklemmen.

Halten Sie Elektrogeräte aller Art immer vom Ofen und der Gaszufuhr fern.

Rauchen Sie nicht in der Umgebung des Ofens oder der Gaszufuhr.  
Für die Gaszufuhr muss immer ein Regler verwendet werden.

Lagern Sie Gasflaschen nicht in geschlossenen Räumen oder unter dem Erdboden.

Lagern Sie Gasflaschen immer im Freien und in aufrechter Position.

Verwenden Sie nicht mehrere Gasflaschen zum Befeuern des Ofens.

Es wird empfohlen, für den Rocibox-Ofen nur LPG-Gas zu verwenden.

Verwenden Sie nicht Erdgas und versuchen Sie nicht, LPG-Gasflaschen mit Erdgas zu füllen.

Verwenden Sie keine zusätzlichen entzündlichen Stoffe in der Ofenöffnung.

Der Brenner darf nicht mit Nahrungsmittelresten bedeckt sein.

Stellen Sie sicher, dass die Gasleitung während des Betriebs des Geräts nicht verdreht ist.



## AUF DIE PLÄTZE, FERTIG, KOCHEN!

Das Koch-Handbuch



# DER PERFEKTE TEIG

## ZUTATEN

1 kg backstarkes helles Brotmehl (Typ 00/550/812)  
1 gestrichener Esslöffel Meersalz  
2 x 7 g-Packung aktive Trockenhefe  
1 Esslöffel Rohrzucker  
4 Esslöffel natives Olivenöl  
650 ml lauwarmes Wasser

## REZEPT

Das Rezept für den perfekten Pizzateig (finden wir). Das ist das ideale Teigrezept für einen leichten knusprigen Pizzaboden. Mit ihm können Sie das Potenzial des holzbefeuerten Pizzaofens optimal ausnutzen.

Geben Sie zwei Esslöffel Olivenöl in die Rührschüssel (legen Sie am besten Knethaken bereit). Sieben Sie auch das Mehl in die Rührschüssel und geben Sie das Salz dazu. Füllen Sie das lauwarme Wasser in eine kleine Kanne und vermischen Sie es mit dem Zucker. Wenn sich der Zucker aufgelöst hat, geben Sie die Hefe dazu. Lassen Sie dann alles fünf bis zehn Minuten stehen. Die Mischung sollte anfangen, Blasen zu werfen.

Schalten Sie den Mixer ein und geben Sie die flüssige Hefemischung allmählich zum Mehl. Mischen Sie den Teig für sechs bis sieben Minuten

mit dem Knethaken bei niedriger bis mittlerer Geschwindigkeit.

Fetten Sie eine große Schüssel mit ein wenig Olivenöl ein und legen Sie den Hefeteig in die Schüssel.

Decken Sie die Schüssel ungefähr eine Stunde lang mit Frischhaltefolie ab, bis der Teig doppelt so groß wie vorher ist. Nehmen Sie den Teig jetzt aus der eingefetteten Schüssel heraus und kneten Sie ihn mit Ihren Händen durch, um die Luft aus ihm herauszudrücken. Dieser Vorgang wird auch als „Teigklopfen“ bezeichnet.

Ihr Teig ist jetzt fertig. Rollen Sie ihn jetzt einfach auf einer sauberen und mit Mehl bestäubten Oberfläche aus, und backen Sie Ihre eigene fantastische und hausgemachte Steinofenpizza!



# DER KLASSIKER

## ZUTATEN

Frischer Teig (200 g)  
Passata (passierte Tomaten)  
Mozzarella  
Frisches Basilikum

## REZEPT

Das Wichtigste zuerst, falls nicht bereits geschehen... machen Sie den Teig! Ein guter Teig macht den Unterschied für beste Ergebnisse mit der Rocbox. Vertrauen Sie uns!

Wenn Sie mit Ihrem Teig zufrieden sind, ziehen Sie den Pizzaboden mit einem schmalen Rand aus, damit der Belag auf der Pizza bleibt. Streichen Sie eine dünne Schicht Passata (passierte Tomaten) oder ihre bevorzugte, selbstgemachte Pizzasauce auf den Teig.

Legen Sie anschließend den Mozzarella auf die Pizza, wir mögen es „käsig“, experimentieren Sie, bis Sie Ihre Mischung gefunden haben. Es ist sicherlich nicht falsch, 2... oder 3... oder 4 Pizzen zu machen, bis sie genau richtig ist!

Streuen Sie etwas Basilikum und andere beliebige Gewürze darüber und schon sind Sie fertig!

Schieben Sie sie in die Rocbox und backen Sie sie für 1 bis 3 Minuten.



# DIE SCHARFE

## ZUTATEN

Frischer Teig (200 g)  
Passata (passierte Tomaten)  
Mozzarella  
Chorizo  
Chili  
Artischocke  
Erbsensprossen  
Chiliflocken

## REZEPT

Wie schon gesagt, machen Sie den Teig und ziehen Sie einen schönen Pizzaboden mit einem schmalen Rand am gesamten Umfang aus, damit Ihr Belag auf der Pizza bleibt. Streichen Sie eine dünne Schicht Passata (passierte Tomaten) oder ihre bevorzugte, selbstgemachte Pizzasauce auf den Teig.

Legen Sie nach Belieben Mozzarella oder anderen Käse auf die Pizza, streuen Sie etwas mittelalten Cheddar darüber, das kann nicht schaden!

Entfernen Sie die Haut von der Chorizo (gute Qualität zahlt sich hier aus, Sie werden den Unterschied schmecken) und schneiden Sie sie in kleine Stücke. Streuen Sie sie gleichmäßig über die Pizza und bedenken Sie, dass, je mehr Sie darüber streuen, desto „fleischiger“ und salziger wird Ihre Pizza!

Jetzt zu den Chilis! Wir empfehlen die Chilis in dünne Scheiben zu schneiden und sie gleichmäßig zu verteilen, damit die Pizza überall gleich scharf ist. Wenn die Pizza jedoch nicht für Sie selbst ist, machen Sie die Scheiben einfach dicker und legen Sie sie vereinzelt auf die Pizza, dann wissen Sie genau, wann die Chilis einschlagen!

Fast geschafft, schneiden Sie die Artischocken in grobe Würfel und legen Sie sie mit den geschnittenen Erbsensprossen auf die Pizza. Zum Abschluss! Streuen Sie die Chiliflocken gleichmäßig über die Pizza, damit sich die Schärfe gleichmäßig verteilt.

Schieben Sie sie in die Roccbox und backen Sie sie für 1 bis 3 Minuten.



# DAS BROT

## ZUTATEN

Frischer Teig (100 - 150 g)

Mozzarella

Oregano

## REZEPT

Ziehen Sie den Teig in der gewünschten Form mit einem schmalen Rand am gesamten Umfang aus, damit Sie Ihre Zutaten einbetten können.

Legen Sie Mozzarella und beliebigen anderen Käse auf den Teig und bestreuen Sie ihn mit Oregano.

So einfach ist das! Schieben Sie die Pizza in die Roccbox und backen Sie sie für 1 bis 3 Minuten.



# DAS FISCHGERICHT

## ZUTATEN

Schellfisch  
Spargel  
getrocknete Tomaten  
Parmesan  
Meersalz  
Knoblauch  
Zitronensaft  
Natives Olivenöl

## REZEPT

Überraschend einfach, suchen Sie ein Ofengericht aus, das sich für die Rocabox eignet und schneiden Sie den Fisch in entsprechende Stücke.

Schneiden Sie Spargel und Tomaten, zerkleinern Sie den Knoblauch und geben Sie alles in die Schüssel mit dem Fisch. Geben Sie einen Schuss Olivenöl, Gewürze mit Meersalz und Zitronensaft dazu. Streuen Sie abschließend den Parmesan darüber und schieben Sie alles in den Ofen. Lassen Sie das Gericht bei schätzungsweise 350 Grad für ca. 4 Minuten im Ofen, oder bis Sie mit der Bräunung des Käses zufrieden sind.

Es ist ja selbstverständlich, dass Sie beim Herausnehmen vorsichtig sind! Das Gericht ist sehr heiß!



# GEOFF BROT

## ZUTATEN

Frischer Teig  
Salami  
Mozzarella  
Frischer Ruccola / Salat  
Erbsensprossen  
Was sie sonst noch mögen!

## REZEPT

Das Wichtigste zuerst, machen Sie Geoff Brot! Verteilen Sie den Teig in einer langen Brotform und backen Sie ihn in der Roccbox bei einer Temperatur zwischen 200 und 350 Grad (ist keine genaue Wissenschaft). Achten Sie auf die Form des Teigs und stellen Sie sicher, dass der Teig nicht zu stark aufgeht!

Wenn das Brot fertig ist, schneiden Sie es für die Sandwiches. Wir empfehlen eine Kombination aus Salami, Mozzarella, frischem Ruccola und Erbsensprossen.

Schieben Sie die Sandwiches schließlich bei geringer Hitze zurück in die Roccbox bis der Käse zerlaufen ist. Lecker!



