

USA office: Fontana

AUS office: Truganina

FRA office: Saint Vigor d'Ymonville

GBR office: FDS Corporation Limited, Unit 4, Blackacre Road, Great Blakenham, Ipswich, Ip6 0FL, United Kingdom

If you're having difficulty, our friendly
customer team is always here to help.



USA:cs.us@costway.com
AUS:cs.au@costway.com
GBR:cs.uk@costway.com
FRA:cs.fr@costway.com

Pizza Oven
Four à Pizza
NP11738

THIS INSTRUCTION BOOKLET CONTAINS **IMPORTANT** SAFETY INFORMATION.
PLEASE READ AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

EN



Before You Start

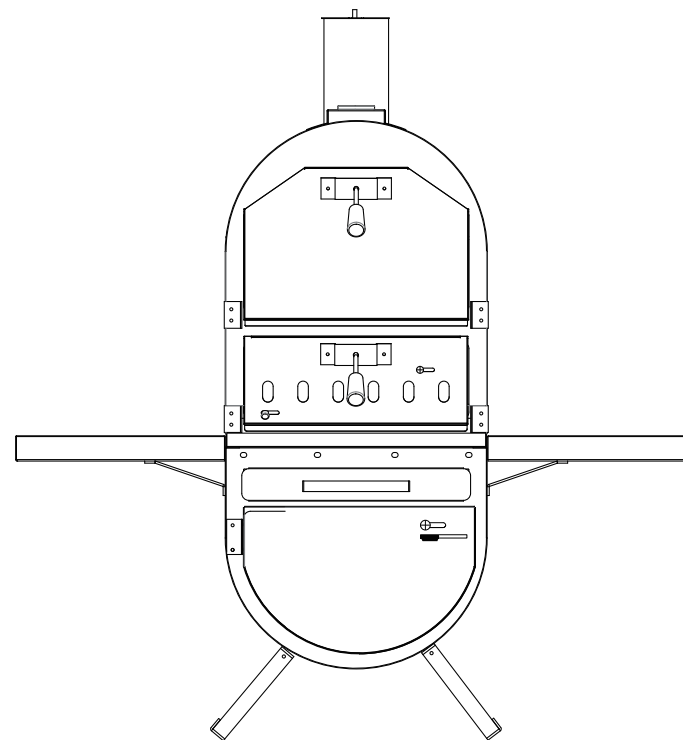
- ⚠ Please read all instructions carefully.
- ⚠ Retain instructions for future reference.
- ⚠ Separate and count all parts and hardware.
- ⚠ Read through each step carefully and follow the proper order.
- ⚠ We recommend that, where possible, all items are assembled near to the area in which they will be placed in use, to avoid moving the product unnecessarily once assembled.
- ⚠ Always place the product on a flat, steady and stable surface.
- ⚠ Keep all small parts and packaging materials for this product away from babies and children as they potentially pose a serious choking hazard.

FR



Avant de Commencer

- ⚠ Veuillez lire attentivement toutes les instructions.
- ⚠ Conservez les instructions pour vous y référer ultérieurement.
- ⚠ Vérifiez toutes les pièces et les accessoires.
- ⚠ Lisez attentivement chaque étape et suivez l'ordre correct.
- ⚠ Nous recommandons que, dans la mesure du possible, tous les produits soient assemblés à proximité de la zone où ils seront utilisés, afin d'éviter tout déplacement inutile du produit une fois assemblé.
- ⚠ Placez toujours le produit sur une surface plane et stable.
- ⚠ Conservez toutes les petites pièces de ce produit et les matériaux d'emballage hors de portée des bébés et des enfants, car ils pourraient présenter un risque d'étouffement.



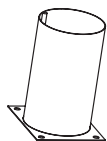
Pizza Oven
Four à Pizza

Parts List / Liste des Pièces



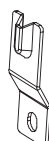
① x1

Cap /
Capuchon



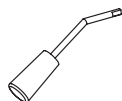
② x1

Chimney /
Cheminée



③ x2

Retainer /
Support



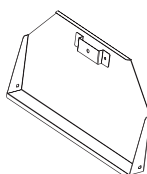
④ x2

Door handle /
Poignée de porte



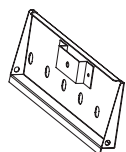
⑤ x1

Oven /
Four



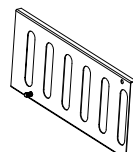
⑤-1 x1

Door /
Porte



⑤-2 x1

Firewood door /
Porte pour le bois de
chauffage



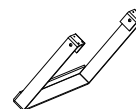
⑥ x1

Damper /
Amortisseur



⑦ x1

Handle /
Poignée



⑧ x2

Feet /
Pieds



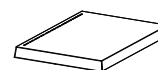
⑨ x1

Thermometer /
Thermomètre



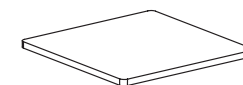
⑩ x4

Support bar /
Barre de support



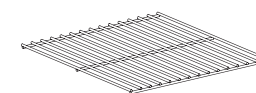
⑪ x2

Shelf /
Étagère



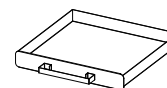
⑫ x1

Pizza stone /
Pierre à pizza



⑬ x1

Grill /
Gril



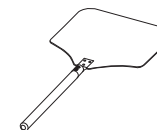
⑭ x1

Ash tray /
Cendrier



⑮ x1

Door lock /
Verrouillage de la porte



⑯ x1

Pizza peel /
Peau de pizza



⑰ x1

Cover /
Couvercle



(A) x30

M5*12

Screw /
Vis



(B) x1

Spring /
Écrou



(C) x1

M6

Nut /
Écrou



(D) x2

M6

Nut /
Écrou



(E) x3

M6

Nut /
Écrou



(F) x2

Washer /
Rondelle



(G) x2

ST3.9*15

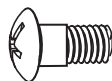
Phillips screw /
Vis cruciforme



(H) x1

M6*16

Screw /
Vis



(I) x1

M5*9

Screw /
Vis



(L) x1

Driver /
Moteur

EN

Note

Before the whole item assembly, you need to assemble the STEP 1, 2, 3 at first.

Please follow below instruction.

Contact us if item damaged or defective during the transmittion

FR

Remarque

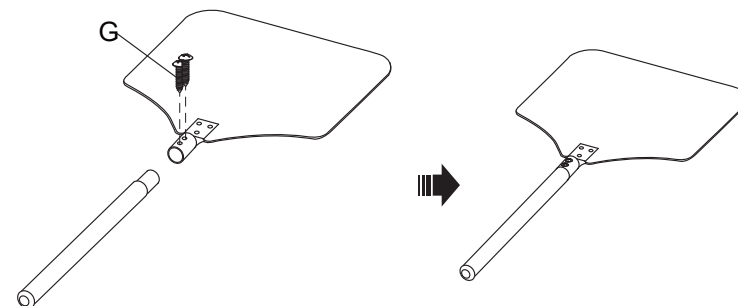
Avant d'assembler l'ensemble de l'article, vous devez d'abord assembler les étapes 1, 2 et 3.

Veuillez suivre les instructions ci-dessous.

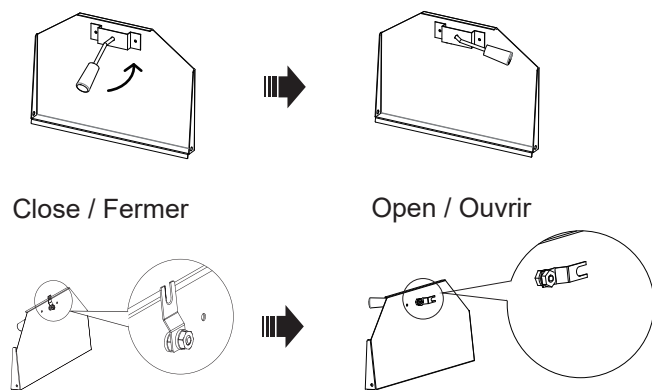
Contactez-nous si l'article est endommagé ou défectueux pendant la transmission.

EN: Assemble the pizza peel with 2 pcs screw G .

FR: Assemblez la plaque à pizza avec 2 vis G.



EN: How to open and close the door
FR: Comment ouvrir et fermer la porte

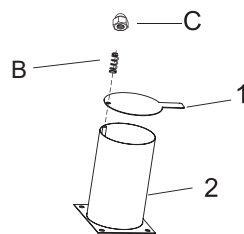


Assembly Instructions / Instructions de Montage

1

EN: Assemble chimney (2) and cap (1) with nut C and spring B.

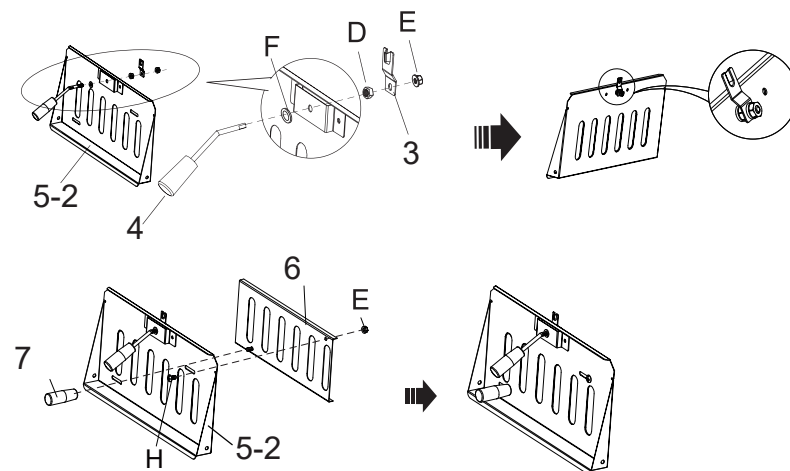
FR: Assemblez la cheminée (2) et le chapeau (1) avec l'écrou C et le ressort B.



2

EN: Assemble firewood door (5-2) and door handle (4) with washer F and screw nut D. Then put on the retainer (3) and fix it with screw nut E. Assemble damper(6) and handle(7) to the door.

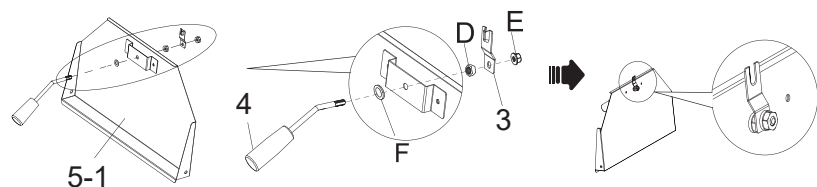
FR: Assemblez la porte du foyer (5-2) et la poignée de la porte (4) avec la rondelle F et l'écrou D. Placez ensuite le support (3) et le fixer avec l'écrou E. Installez l'amortisseur (6) et la poignée (7) sur la porte.



3

EN: Assemble door (5-1) and door handle (4) with washer F and screw nut D. Then put on the retainer(3) and fix it with screw nut E.

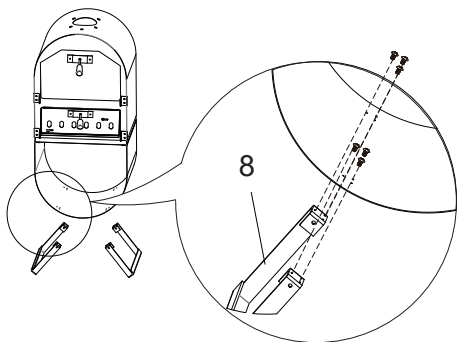
FR: Assemblez la porte (5-1) et la poignée de porte (4) avec la rondelle F et l'écrou D. Ensuite, mettez le support (3) et fixez-le avec l'écrou E.



4

EN: Assemble the feet 8 to the oven 5 with 12 screw A.

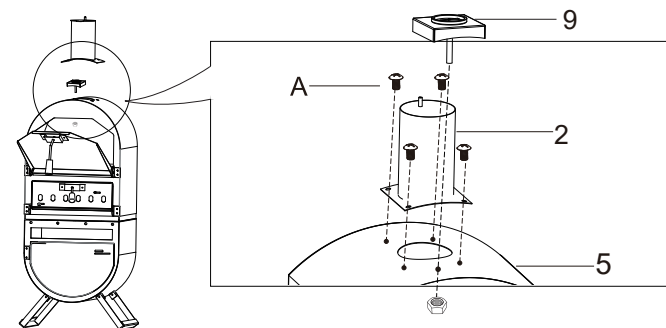
FR: Assemblez les pieds 8 au poêle 5 avec 12 vis A.



5

EN: Assemble the chimney 2 to the oven 5 with 4 screw A.
Assemble the thermometer 9 to the oven 5 with its own nut.

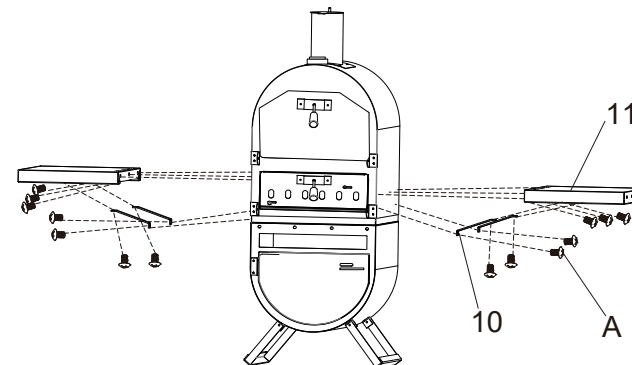
FR: Assemblez la cheminée 2 au poêle 5 avec 4 vis A.
Assemblez le thermomètre 9 au poêle 5 avec son propre écrou.



6

EN: Assemble the shelf 11 and support bar 10 to the oven with 14pcs screw A.

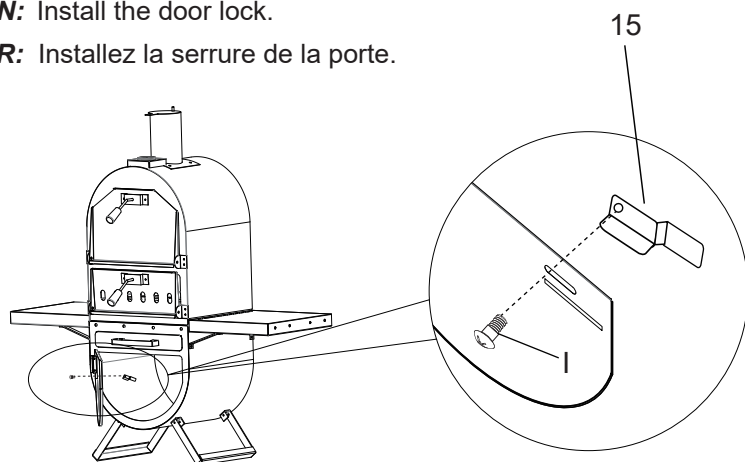
FR: Assemblez l'étagère 11 et la barre de support 10 au four avec 14 vis A.



7

EN: Install the door lock.

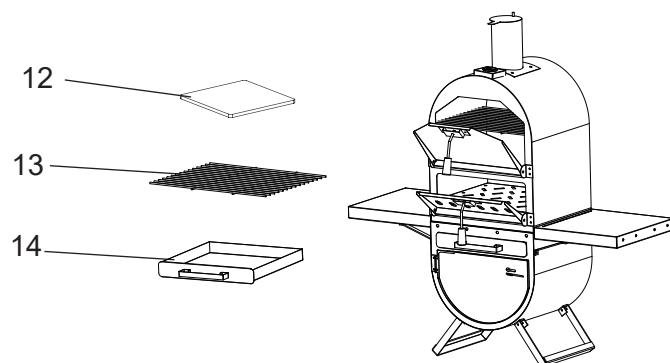
FR: Installez la serrure de la porte.



8

EN: Place ash tray, pizza stone and grill net.

FR: Placez le tiroir à cendres, la pierre à pizza et le filet du grill.



EN

CLEANING THE OVEN

1. Allow the oven to cool down completely.
2. Empty the firebox after every use and sweep out the ashes completely with a brush.
3. Both the interior and exterior can be cleaned with water and a mild detergent.
4. If the pizza oven is used regularly, the chimney should be removed and washed out every 4 weeks, to rinse off the soot layer.

FR

NETTOYAGE DU FOUR

1. Laissez le four refroidir complètement.
2. Videz le foyer après chaque utilisation et balayez complètement les cendres à l'aide d'une brosse.
3. L'intérieur et l'extérieur peuvent être nettoyés avec de l'eau et un détergent doux.
4. Si le four à pizza est utilisé régulièrement, la cheminée doit être démontée et nettoyée toutes les 4 semaines, afin de rincer la couche de suie.

EN

CLEANING THE PIZZA STONE

1. Remove the pizza stone from the pizza oven and carefully scrape off resin dues from the stone with a hob scraper or a sharp knife.
2. The pizza stone is an object of utility and over the time, it will get stains from burnt-in ingredients. This is completely usual and will not interfere with the functioning of the stone.

If you want to wash the stone with water, do not use detergent. After washing it with water, let the stone dry in an oven for at least 3 hours at 176 °F /80°C. You can also leave it to air-dry in a warm spot for 24 hours.

FR

NETTOYAGE DE LA PIERRE A PIZZA

1. Retirez la pierre à pizza du four à pizza et grattez soigneusement les résidus de la pierre à l'aide d'un grattoir ou d'un couteau bien aiguisé.
2. La pierre à pizza est un objet utilitaire et, avec le temps, elle sera tachée par les ingrédients brûlés. Ce phénomène est tout à fait normal et n'entrave pas le fonctionnement de la pierre.

Si vous souhaitez laver la pierre à l'eau, n'utilisez pas de détergent. Après l'avoir lavée à l'eau, laissez-la sécher au four pendant au moins 3 heures à 80 °C. Vous pouvez également la laisser sécher à l'air libre dans un endroit chaud pendant 24 heures.

EN

Top Reasons Why Pizza Stones Crack

1. PUTTING A COLD BAKING STONE INTO A HOT OVEN
2. ALLOWING MOISTURE INTO THE BAKING STONE
3. PLACING COOL OR COLD FOOD ONTO THE BAKING STONE
4. HANDLING THE STONE TOO MUCH
5. REMOVING THE STONE TOO SOON FROM A HOT OVEN
6. USING TOO MUCH HEAT

FR

Principales Raisons pour Lequelles Les Pierres à Pizza Se Fissent

1. METTRE UNE PIERRE FROIDE DANS UN FOUR CHAUD.
2. LAISSER PÉNÉTRER DE L'HUMIDITÉ DANS LA PIERRE DE CUISSON
3. PLACER DES ALIMENTS FROIDS OU NON SUR LA PIERRE DE CUISSON
4. MANIPULER TROP SOUVENT LA PIERRE DE CUISSON
5. RETIRER LA PIERRE TROP TÔT D'UN FOUR CHAUD
6. UTILISER TROP DE CHALEUR

EN

How To Prevent Your Pizza Stone From Cracking In The Future

- Maintain your stone in your oven at all times. If you have such a pretty-looking rock, cover it with aluminum foil so drips from other things and doesn't discolor it.
- Always place a rock into a cool oven as well as do a long preheat.
- Decrease handling. Moving in and out of the stove can cause cracking.
- Stay clear of cleaning or oiling a stone. The moisture can cause it to split.
- Wait until the rock is entirely chilly before removing it from the oven.
- Don't place icy pizzas on your pizza stone.
- Utilize a folded-up towel and place it on the counter prior to taking the rock out of the oven, so the counter will not send your rock right into "thermal shock".

FR

Comment éviter que votre pierre à pizza ne se fissure à l'avenir ?

- Maintenez votre pierre dans votre four en permanence. Si vous voulez une belle pierre, couvrez-la d'une feuille d'aluminium pour que les gouttes ne la décolorent pas.
- Placez toujours une pierre dans un four froid et effectuez un préchauffage prolongé.
- Réduisez les manipulations. Les mouvements d'entrée et de sortie du poêle peuvent provoquer des fissures.

-Évitez de nettoyer ou d'huiler une pierre. L'humidité peut la fissurer.

-Attendez que la pierre soit entièrement refroidie avant de la sortir du four.

-Ne placez pas de pizzas glacées sur votre pierre à pizza.

-Utilisez une serviette pliée et placez-la sur le comptoir avant de sortir la pierre de la cuisinière, afin que le comptoir ne provoque pas de "choc thermique".

EN

For Cooking

1. Put the pizza stone in the oven, put an appropriate amount of firewood into the combustion stove, light the firewood, and let the heat fill the whole stove.
 2. Make sure the dough is at room temperature and give a sprinkling of flour or cornstarch to the pizza peel so it will easily remove the pizza dough. If the pizza is stuck, lift the dough gently at one side. Provide a gentle blow of air underneath to help release it.
 3. When the oven thermometer reaches 350 °C ~400 °C (662 °F ~752 °F), open the door, push the pizza onto the pizza stone with a pizza shovel, and close the door.
 4. According to the thickness of the pizza you make, the baking time is about 1-5 minutes. You can open the oven, observe the state of the pizza and adjust it.
 5. Open the door and take out your finished pizza with the pizza shovel. Now, enjoy your pizza.
- If you are cooking another pizza, let the oven rest for one to two minutes to get back up to full heat before putting it in. Check on your wood to make sure they are topped up.

Pour la Cuisson

1. Placez la pierre à pizza dans le four, mettez une quantité appropriée de bois de chauffage dans le poêle à combustion, allumez le bois de chauffage et laissez la chaleur remplir tout le poêle.
 2. Assurez-vous que la pâte est à température ambiante et saupoudrez la pierre à pizza de farine ou de fécule de maïs afin qu'elle puisse retirer facilement la pâte à pizza. Si la pizza est collée, soulevez délicatement la pâte d'un côté. Donnez un léger coup d'air en dessous pour aider à la décoller.
 3. Lorsque le thermomètre du four atteint 350°C~400°C (662°F~75°F), ouvrez la porte, poussez la pizza sur la pierre à pizza à l'aide d'une pelle à pizza et refermez la porte.
 4. Selon l'épaisseur de la pizza, le temps de cuisson est d'environ 1 à 5 minutes. Vous pouvez ouvrir le four, observer l'état de la pizza et l'ajuster.
 5. Ouvrez la porte et sortez votre pizza terminée à l'aide de la pelle à pizza. Savourez maintenant votre pizza.
- Si vous faites cuire une autre pizza, laissez le four reposer pendant une à deux minutes pour qu'il retrouve sa pleine chaleur avant de l'enfourner. Vérifiez que votre bois est bien rempli.

Temperature Reference for Pizza Oven Baking

Baking Conditions	°C	°F
Pizza	350-400	660-750
Quick Roasted Vegetables and Tapas	320-350	610-660
High Temperature Roasted Turkey	260-340	500-650
Hearth Bread	180-240	350-465
Pork, Mutton, Beef, Poultry	160-220	320-430
All Kinds of Pies	175-205	350-400
Barbecue	120-200	250-390
Stewed Vegetables and Beans	100-120	210-250
Slow Grilling	95-120	200-250
Low Temperature Baking	48-85	110-185
Heat Preservation	60-75	140-165

Température de Référence pour la Cuisson au Four à Pizza		
Conditions de Cuisson	°C	°F
Pizza	350-400	660-750
Légumes rôtis et tapas	320-350	610-660
Turquie rôtie à haute température	260-340	500-650
Pain au feu	180-240	350-465
Porc, mouton, bœuf, volaille	160-220	320-430
Toutes sortes de tartes	175-205	350-400
Barbecue	120-200	250-390
Légumes et haricots à l'étuvée	100-120	210-250
Grillade lente	95-120	200-250
Cuisson à basse température	48-85	110-185
Conservation de la chaleur	60-75	140-165



Return / Damage Claim Instructions

- ⚠ **DO NOT discard the box / original packaging.**
In case a return is required, the item must be returned in original box. Without this your return will not be accepted.
- ⚠ **Take a photo of the box markings.**
A photo of the markings (text) on the side of the box is required in case a part is needed for replacement. This helps our staff identify your product number to ensure you receive the correct parts.
- ⚠ **Take a photo of the damaged part (if applicable).**
A photo of the damage is always required to file a claim and get your replacement or refund processed quickly. Please make sure you have the box even if it is damaged.
- ⚠ **Send us an email with the images requested.**
Email us directly from marketplace where your item was purchased with the attached images and a description of your claim.



Instructions De Retour / Réclamation De Dommages

- ⚠ **NE PAS jeter la boîte/l'emballage d'origine.**
Dans le cas où un retour est requis, l'article doit être retourné dans sa boîte d'origine. Sans cela, votre retour ne sera pas accepté.
- ⚠ **Prenez une photo des marquages de la boîte.**
Une photo des marquages (texte) sur le côté de la boîte est requise au cas où une pièce serait nécessaire pour le remplacement. Cela aide notre personnel à identifier votre numéro de produit pour s'assurer que vous recevez les bonnes pièces.
- ⚠ **Prenez une photo des dommages (le cas échéant).**
Une photo des dommages est toujours requise pour déposer une réclamation et obtenir rapidement votre remplacement ou votre remboursement. Assurez-vous d'avoir la boîte même si elle est endommagée.
- ⚠ **Envoyez-nous un e-mail avec les images demandées.**
Envoyez-nous un e-mail directement depuis le marché où votre article a été acheté avec les images ci-jointes et une description de votre réclamation.