

USA office: Fontana **AUS** office: Truganina **ITA** office: Milano **POL** office: Gdańsk
DEU office: FDS GmbH, Neuer Hölftigbaum 36, 22143 Hamburg, Deutschland **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
ITA:cs.it@costway.com

POL:sklep@costway.com
DEU:cs.de@costway.com
FRA:cs.fr@costway.com
ESP:cs.es@costway.com

Pizza Oven
Pizzaofen
Four à Pizza Extérieur
Horno de Pizza
Forno per Pizza
Piec do pizzy

NP11627

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.

DE



Vor dem Beginnen

- ⚠ Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch.
- ⚠ Bewahren Sie die Anweisungen zur zukünftigen Verwendung auf.
- ⚠ Überprüfen Sie, ob alle Teile und Zubehörteile vorhanden sind.
- ⚠ Lesen Sie jeden Schritt sorgfältig durch und befolgen Sie die richtige Reihenfolge.
- ⚠ Wir empfehlen, alle Teile möglichst in der Nähe des Aufstellungsortes zu montieren, um unnötige Bewegungen nach der Montage zu vermeiden.
- ⚠ Stellen Sie den Artikel immer auf eine ebene, feste und stabile Fläche.
- ⚠ Halten Sie alle kleinen Teile und Verpackungsmaterialien fern von Babys und Kindern, ansonsten besteht Erstickungsgefahr.

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.

ES



Antes de Empezar

- ⚠ Lea atentamente todas las instrucciones.
- ⚠ Conserve las instrucciones para futuras consultas.
- ⚠ Separe y cuente todas las piezas y los accesorios.
- ⚠ Lea detenidamente cada paso y siga el orden correcto.
- ⚠ Recomendamos que, siempre que sea posible, todos los elementos se monten cerca de la zona en la que se van a utilizar, para evitar mover el producto innecesariamente una vez montado.
- ⚠ Coloque siempre el producto sobre una superficie plana, estable y firme.
- ⚠ Mantenga todas las piezas pequeñas y los materiales de embalaje de este producto lejos de los bebés y los niños, ya que pueden representar un grave riesgo de asfixia.



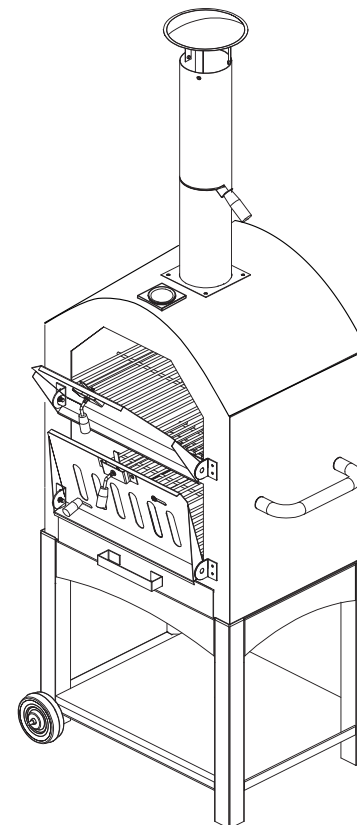
Prima di Iniziare

- ⚠ Si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni.
- ⚠ Conservare le istruzioni per riferimento futuro.
- ⚠ Separare e contare tutte le parti e gli accessori.
- ⚠ Leggere attentamente ogni passo e seguire l'ordine corretto.
- ⚠ Si consiglia, ove possibile, di assemblare tutti gli articoli vicino alla zona in cui verranno posti in uso, per evitare di spostare inutilmente il prodotto una volta assemblato.
- ⚠ Posizionare sempre il prodotto su una superficie piana, stabile.
- ⚠ Tenere tutte le piccole parti e i materiali di imballaggio di questo prodotto lontano dalla portata di neonati e bambini, in quanto possono costituire un serio pericolo di soffocamento.

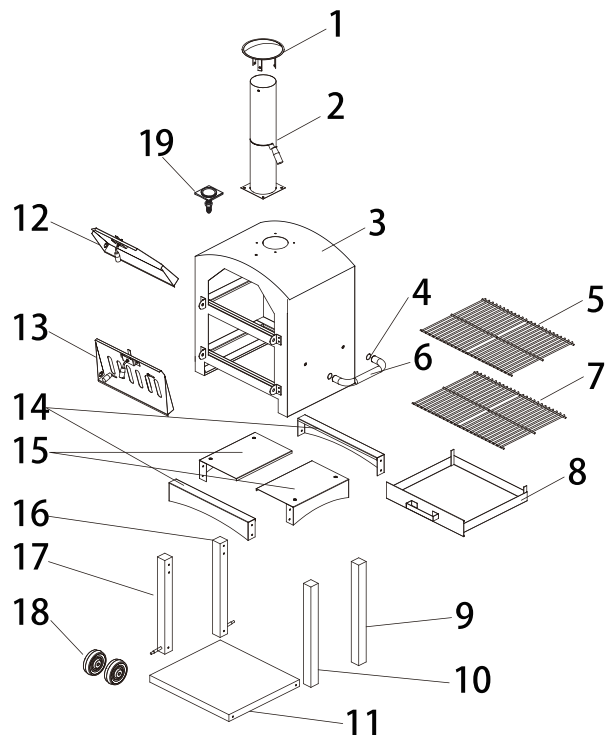


Zanim Zacziesz

- ⚠ Zapoznaj się z instrukcją.
- ⚠ Zachowaj instrukcję do wglądu.
- ⚠ Posortuj części i upewnij się, że zestaw jest kompletny.
- ⚠ Zapoznaj się ze sposobem montażu i postępuj zgodnie z instrukcją.
- ⚠ Zalecamy, aby montaż odbywał się możliwie najbliżej miejsca docelowego położenia produktu, aby uniknąć niepotrzebnego przesuwania.
- ⚠ Upewnij się, że produkt znajdzie się na płaskiej i stabilnej powierzchni.
- ⚠ Upewnij się, że materiały wykorzystane podczas pakowania produktu oraz jego elementy znajdują się poza zasięgiem dzieci, gdyż stwarzają potencjalne ryzyko zadławienia.



**Assembly Guide / Montageanleitung
/ Guide de Montage / Guía de Montaje
/ Guida al Montaggio / Instrukcja montażu**



**NOTE / HINWEIS / REMARQUES / NOTA / NOTA /
UWAGA**

EN: Before the whole item assembly, you need to assemble the part 2, 12, 13 at first. Please follow below instruction. Contact us if item damaged or defective during the transmission.

DE: Vor dem Zusammenbau des gesamten Artikels müssen Sie zuerst die Teile 2, 12 und 13 zusammenbauen. Bitte befolgen Sie die folgenden Anweisungen. Kontaktieren Sie uns, wenn der Artikel während der Übertragung beschädigt oder defekt ist.

FR: Les pièces 2, 12, 13 doivent être assemblées avant l'assemblage de l'ensemble du projet. Suivez les instructions cidessous. Contactez nous si l'article est endommagé ou défectueux pendant la transmission.

ES: Antes de ensamblar todo el artículo, es necesario ensamblar primero las piezas 2, 12, 13. Por favor, siga las siguientes instrucciones. Póngase en contacto con nosotros si el artículo dañado o defectuoso durante la transmisión.

IT: Prima di assemblare l'intero articolo, è necessario assemblare le parti 2, 12 e 13. Seguire le istruzioni riportate di seguito. Contattarci se l'articolo è danneggiato o difettoso durante la trasmissione.

PL: Przed przystąpieniem do montażu całego pieca należy zmontować części 2, 12 i 13. W tym celu należy zapoznać się z poniższymi instrukcjami. Jeśli jakkolwiek część została uszkodzona podczas transportu, skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta.

**PARTS LIST / TEILELISTE
/ LISTE DES PIÈCES / LISTA DE PIEZAS
/ ELENCO DELLE PARTI / LISTA CZĘŚCI**

Ax34



M6*16
Phillips screw
/Kreuzschlitzschraube
/Vis Phillips
/Tornillo Phillips
/Vite a croce
/Śruba krzyżakowa

Bx2



M8
Nut
/Mutter
/Écrou
/Tuerca
/Dado
/Nakrętka

Cx4

M6*16
Hexagon screw
/Sechskantschraube
/Vis hexagonale
/Tornillo hexagonal
/Vite esagonale
/Śruba z łbem sześciokątnym

Dx4

M6
Bolt /Bolzen
/Boulon /Perno
/Bullone /Śruba

Lx1

Bolt Driver /Schraubendreher
/Tournevis /Destornillador
/Driver del bullone /Wkręt śrubowy

Ex2

ST3.9*15
Phillips screw
/Kreuzschlitzschraube
/Vis Phillips
/Tornillo Phillips
/Vite a croce
/Wkręt

Fx2

M6
Bolt /Bolzen
/Boulon /Perno
/Bullone /Śruba

Gx3

M6
Nut /Mutter
/Écrou /Tuerca
/Dado /Nakrętka

Hx2

M6
Washers
/Unterlegscheibe
/Rondelles
/Arandela
/Rondella
/Podkładka

Ix2

M6*12

Phillips screw /Kreuzschlitzschraube
/Vis Phillips /Tornillo Phillips
/Vite a croce /Wkręt

EN: We provide pizze stone and pizza peel for free.

DE: Wir stellen Pizzastein und Pizzaschieber kostenlos zur Verfügung.

FR: Nous fournissons gratuitement la pierre à pizza et la palette à pizza.

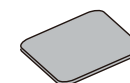
ES: Proporcionamos piedra para pizza y pala para pizza de forma gratuita.

IT: Forniamo gratuitamente la pietra per pizza e la paletta per pizza.

PL: W zestawie znajdziesz kamień i łopatę do pizzy.



Pizza Peel
/Pizza Schale
/Pelle à pizza /Pala
para pizza /Paletta
per pizza /Łopata
do pizzy



Pizza Stone
/Pizzastein
/Pierre à pizza
/Piedra para pizza
/Pietra per pizza
/Kamień do pizzy



Cloth cover
/Stoffüberzug
/Couverture /Funda
de tela /Copertina in
tessuto /Materiałowy
pokrowiec



Brushes
/Bürsten
/Brosse
/Cepillo
/Spazzole
/Szczotka



gloves
/Handschuhe
/Gants
/Guantes
/Guanti
/Rękawice

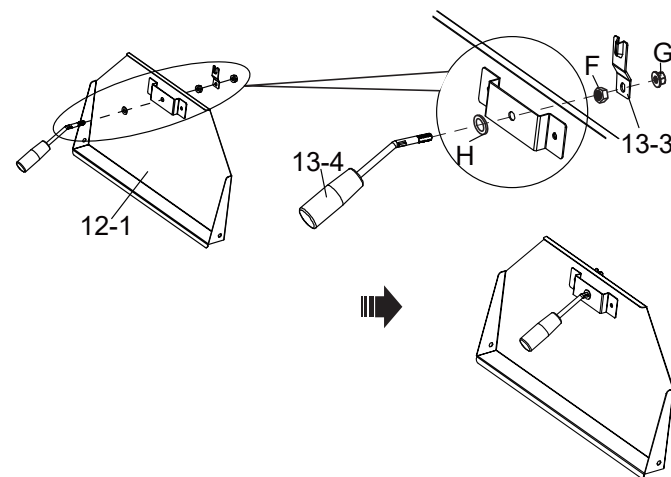
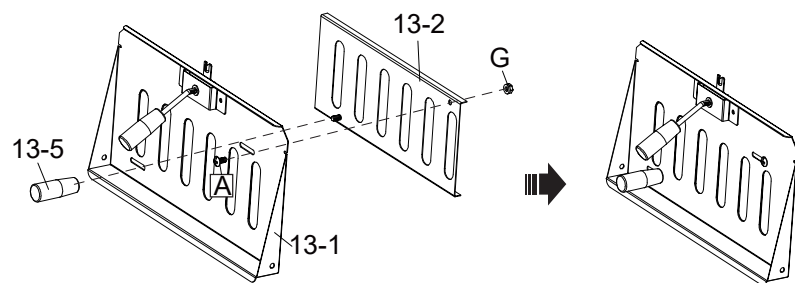
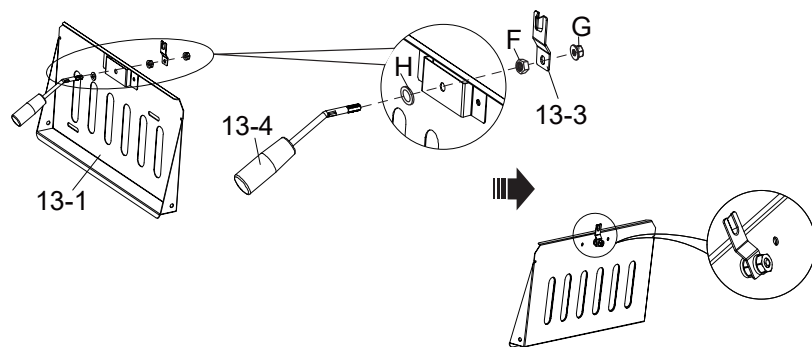
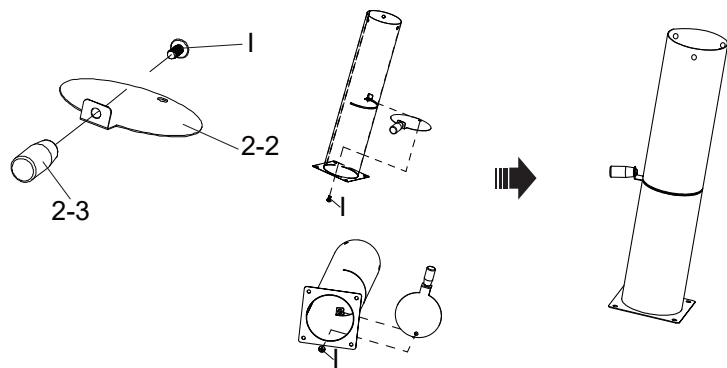


x5

Pizza rack
/Pizzaständer
/Porte - Pizza
/Estante para
pizza
/Treppiede per
pizza
/Stojak na pizze



pizza cutter
/Pizzaschneider
/Couteau à
Pizza
/Cortador de
pizza
/Tagliapizza
/Nóż do pizzy



EN: Extra assembling details for chimney damper & door handles.

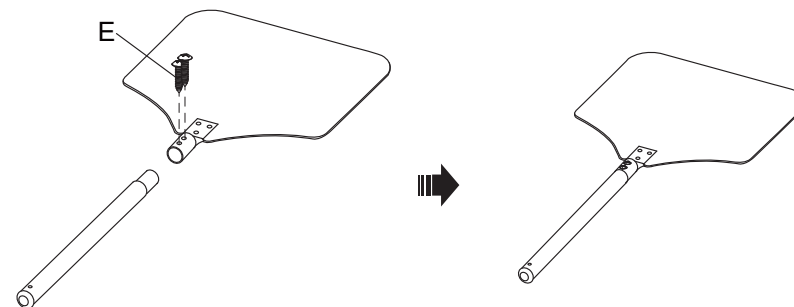
DE: Zusätzliche Montagedetails für Schornsteinklappen und Türgriffe.

FR: Détails de montage supplémentaires pour le registre de cheminée et les poignées de porte.

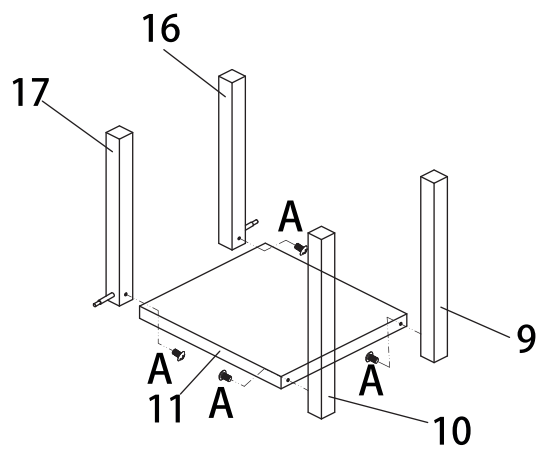
ES: Detalles de montaje adicionales para la compuerta de la chimenea y los mangos de la puerta.

IT: Dettagli di montaggio extra per la serranda del camino & le maniglie delle porte.

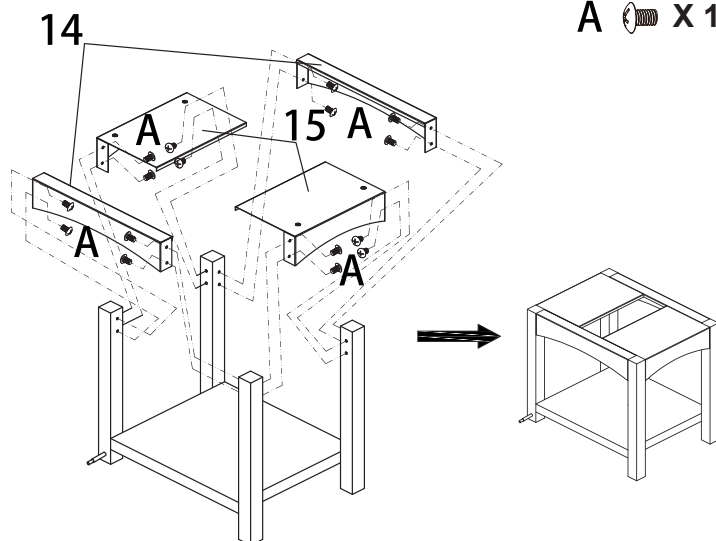
PL: Dodatkowe informacje dotyczące montażu szyby kominowego i uchwytów drzwiowych.



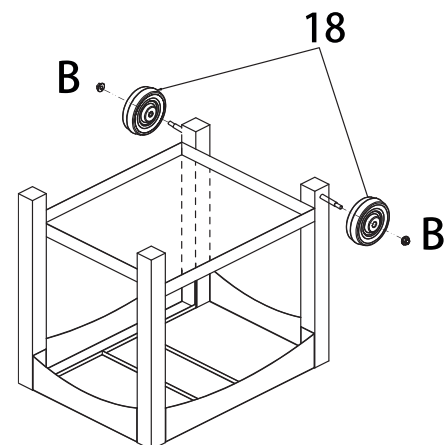
1

A  X 4

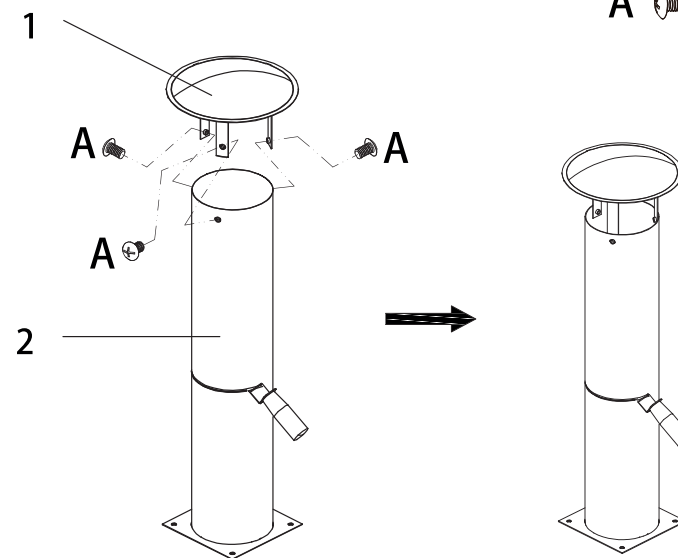
2

A  X 16

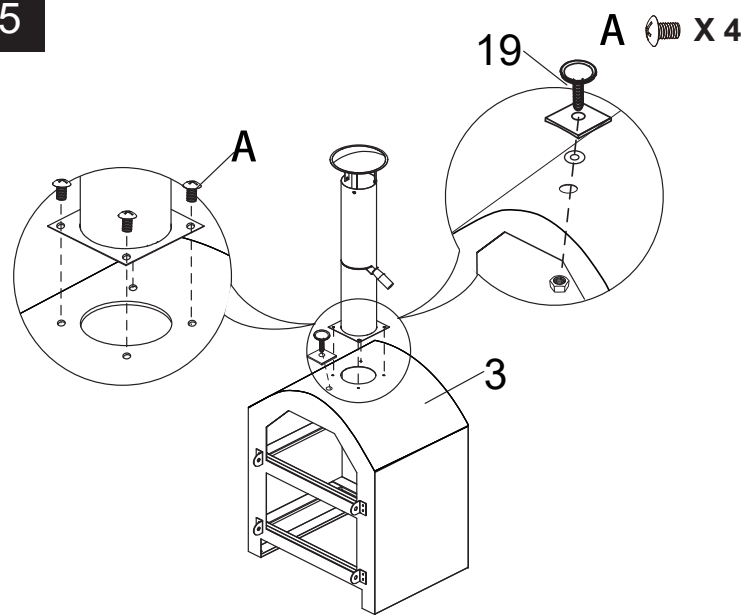
3

B  X 2

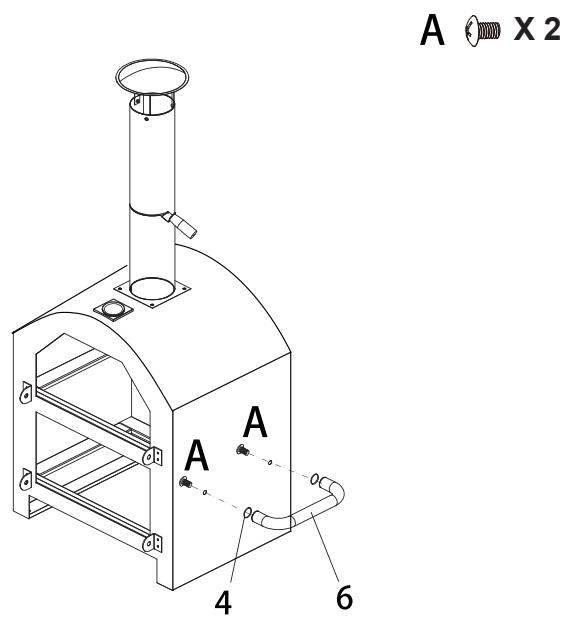
4

A  X 3

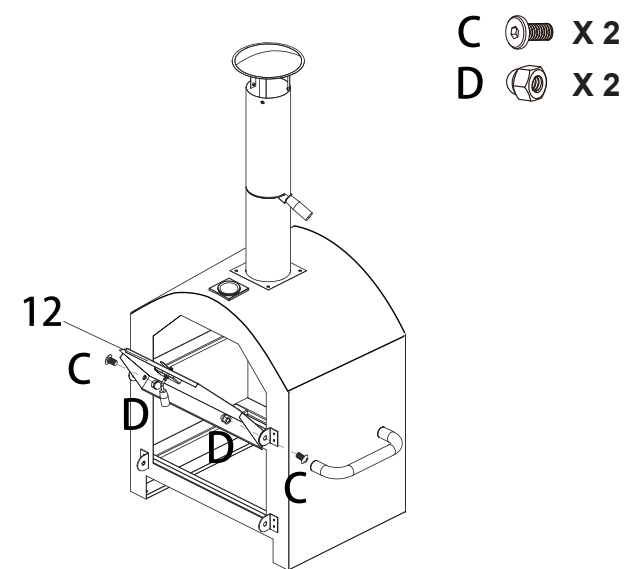
5



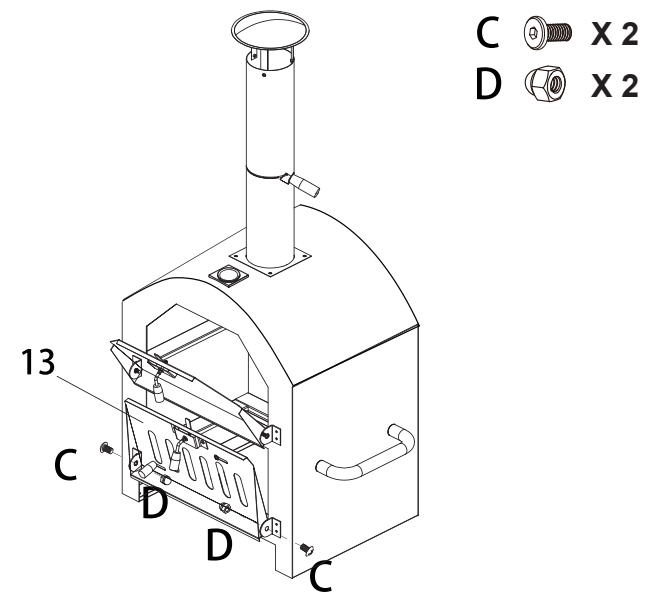
6



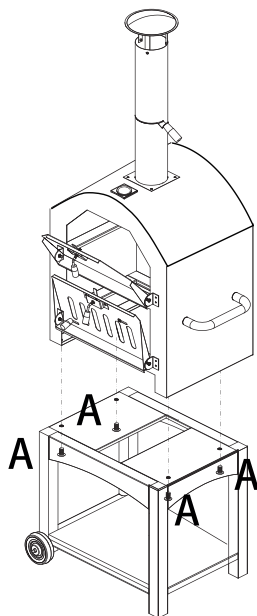
7



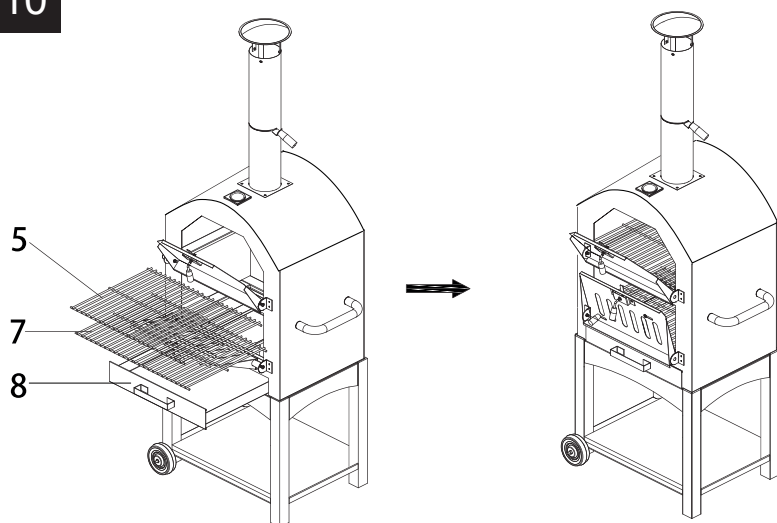
8



9

A  X 4

10

**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.

DE REINIGUNG DES OFENS

1. Lassen Sie den Ofen vollständig abkühlen.
2. Leeren Sie den Feuerraum nach jedem Gebrauch und kehren Sie die Asche mit einem Besen vollständig aus.
3. Die Innen- und Außenflächen können mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel gereinigt werden.
4. Wenn der Pizzaofen regelmäßig benutzt wird, sollte der Schornstein alle 4 Wochen ausgebaut und ausgewaschen werden, um die Rußschicht abzuspuhlen.

FR NETTOYAGE DU FOUR

1. Laissez le four se refroidir complètement.
2. Videz la boîte à frire après chaque utilisation et balayez complètement les cendres à l'aide d'une brosse.
3. L'intérieur et l'extérieur du four peuvent être nettoyés avec de l'eau et un détergent moyen.
4. Si le four à pois est utilisé de manière régulière, le cheminée doit être enlevée et lavée toutes les 4 semaines, afin d'enlever la couche de suie.

ES LIMPIEZA DEL HORNO

1. Deje que el horno se enfríe por completo.
2. Vacíe el cajón del fuego después de cada uso y barre completamente las cenizas con un cepillo.
3. Tanto el interior como el exterior pueden limpiarse con agua y un detergente suave.
4. Si el horno para pizzas se utiliza con regularidad, la chimenea debe desmontarse y lavarse cada 4 semanas para eliminar la capa de hollín.

IT PULIZIA DEL FORNO

1. Lasciare raffreddare completamente il forno.
2. Svuotare il cassetto della cenere dopo ogni utilizzo e spazzare via tutta la cenere con una spazzola.
3. L'interno e l'esterno del forno possono essere puliti con acqua e un detergente medio.
4. Se il forno a piselli viene utilizzato regolarmente, la canna fumaria deve essere rimossa e lavata ogni 4 settimane per rimuovere lo strato di fuliggine.

PL CZYSZCZENIE PIECA

1. Oczekaj, aż piec całkowicie ostygnie.
2. Opróżniaj palenisko po każdym użyciu i usuwaj nagromadzony popiół za pomocą szczotki.
3. Zarówno wewnętrzne, jak i zewnętrzne elementy możesz wyczyścić za pomocą wody z dodatkiem łagodnego detergentu.
4. Jeśli piec jest użytkowany regularnie, demontuj komin raz na 4 tygodnie, aby spłukać pod wodą warstwę sadzy.

EN CLEANING THE PIZZA STONE

1. Remove the pizza stone from the pizza oven and carefully scrape off resin 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 80°C. You can also leave it to air-dry in a warm spot for 24 hours.

DE REINIGUNG DES PIZZASTEINS

1. Den Pizzastein aus dem Pizzaofen nehmen und mit einem Kochfeldschaber oder einem scharfen Messer vorsichtig die Harzreste vom Stein abkratzen.
2. Der Pizzastein ist ein Gebrauchsgegenstand und wird mit der Zeit Flecken von eingebrannten Zutaten bekommen. Das ist völlig normal und beeinträchtigt die Funktion des Steins nicht.

Wenn Sie den Stein mit Wasser abwaschen wollen, verwenden Sie kein Spülmittel. Nach dem Waschen mit Wasser lassen Sie den Stein mindestens 3 Stunden lang bei 80 °C im Ofen trocknen. Sie können ihn auch 24 Stunden lang an einem warmen Ort an der Luft trocknen lassen.

FR NETTOYAGE DE LA PIERRE À PIZZA

1. Retirez la pierre à pizza du four à pizza et enlevez soigneusement la résine de la pierre à l'aide d'un grattoir ou d'une lame tranchante.
2. La pierre à pizza est un objet d'utilité et, au fil du temps, elle sera tachée par les ingrédients de la cuisine. Ceci est tout à fait normal et n'interfère pas avec le fonctionnement de la pierre.

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

ES LIMPIEZA DE LA PIEDRA PARA PIZZA

1. Retire la piedra de pizza del horno de pizza y raspe con cuidado las colas de resina de la piedra con un rascador de encimera o un cuchillo afilado.

2. La piedra para pizza es un objeto de utilidad y, con el tiempo, se manchará de ingredientes quemados. Esto es completamente normal y no interferirá en el funcionamiento de la piedra.

Si desea lavar la piedra con agua, no utilice detergente. Después de lavarla con agua, deje secar la piedra en un horno durante al menos 3 horas a 80°C. También puede dejarla secar al aire libre en un lugar cálido durante 24 horas.

IT PULIZIA DELLA PIETRA PER PIZZA

1. Togliere la pietra per pizza dal forno e rimuovere con attenzione la resina dalla pietra usando un raschietto o una lama affilata.

2. La pietra per pizza è un oggetto utile e, con il tempo, si macchia con gli ingredienti della cucina. Questo è del tutto normale e non interferisce con il funzionamento della pietra.

Se si desidera lavare la pietra con acqua, non utilizzare detergenti. Dopo il lavaggio con acqua, lasciar asciugare la pietra in forno per almeno 3 ore a 80°C. È anche possibile lasciarla asciugare all'aria in un luogo umido per 24 ore.

PL CZYSZCZENIE KAMIENIA DO PIZZY

1. Wyjmij kamień do pizzy z pieca i ostrożnie zeskrob zanieczyszczenia za pomocą skrobaka lub ostrego noża.

2. Na skutek użytku kamień do pizzy może zabrudzić się przypalonymi składnikami. Jest to zjawisko normalne i nie wpływa na użytkowanie kamienia do pizzy.

Nie używaj detergentów do czyszczenia kamienia do pizzy. Czyść kamień za pomocą wody, a następnie pozostaw kamień w piecu do wyschnięcia na co najmniej 3 godziny w temperaturze 80°C. Możesz też zostawić kamień do samoistnego wyschnięcia na co najmniej 24 godziny.

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

DE HAUPTGRÜNDE, WARUM PIZZASTEINE BRECHEN

1. Einen kalten Backstein in einen heißen Ofen schieben
2. Feuchtigkeit in den Backstein eindringen lassen
3. Kühle oder kalte Lebensmittel auf den Backstein legen
4. Übermäßige Handhabung des Steins
5. Zu frühes Herausnehmen des Steins aus dem heißen Ofen
6. Zu viel Hitze verwenden

FR RAISONS PRINCIPALES POUR LESQUELLES LES PIERRES À PIZZA SE FISSURENT

1. Mettre une pierre de cuisson froide dans un four chaud.
2. Permettre à l'humidité de pénétrer dans la pierre de cuisson
3. Placer des aliments froids 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

ES RAZONES PRINCIPALES POR LAS QUE LAS PIEDRAS PARA PIZZA SE ROMPEN

1. Poner una piedra de hornear fría en un horno caliente
2. Permitir que entre humedad en la piedra de hornear
3. Colocar alimentos fríos en la piedra de hornear
4. Manipular demasiado la piedra
5. Sacar la piedra demasiado pronto de un horno caliente
6. Utilizar demasiado calor

IT PRINCIPALI MOTIVI PER CUI LE PIETRE PER PIZZA SI ROMPONO

1. Mettere una pietra da forno fredda in un forno caldo.
2. Permettere all'umidità di penetrare nella pietra da forno.
3. Mettere sulla pietra da forno alimenti freddi o freddissimi.
4. Manipolare troppo la pietra.
5. Togliere la pietra troppo presto da un forno caldo.
6. Utilizzo di un calore eccessivo.

PL GŁÓWNE PRZYCZYNY PĘKANIA KAMIENIA DO PIZZY

1. Umieszczenie zimnego kamienia do pizzy w nagrzanym piecu.
2. Zawilgocenie kamienia do pizzy.
3. Umieszczenie chłodnego lub zimnego jedzenia na kamieniu do pizzy.
4. Zbyt częste wyjmowanie kamienia do pizzy.
5. Zbyt szybkie wyciągnięcie kamienia z gorącego pieca.
6. Zbyt mocne nagrzewanie pieca.

EN HOW TO PREVENT YOUR PIZZA STONE FROM CRACKING IN THE FUTURE

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

DE WIE SIE VERHINDERN, DASS IHR PIZZASTEIN IN ZUKUNFT BRICHT

- Lassen Sie den Stein immer in Ihrem Ofen. Wenn Sie einen schön aussehenden Stein haben möchten, decken Sie ihn mit Alufolie ab, damit er nicht durch Tropfen von anderen Dingen verfärbt wird.
- Stellen Sie einen Stein immer in einen kühlen Ofen und heizen Sie ihn lange vor.
- Verringern Sie die Handhabung. Das Hinein- und Herausbewegen aus dem Ofen kann zu Rissen führen.
- Vermeiden Sie es, einen Stein zu reinigen oder zu ölen. Die Feuchtigkeit kann zu Rissen führen.
- Warten Sie, bis der Stein vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn aus dem Ofen nehmen.
- Legen Sie keine eiskalten Pizzen auf Ihren Pizzastein.
- Benutzen Sie ein zusammengefaltetes Handtuch und legen Sie es auf die Arbeitsplatte, bevor Sie den Stein aus dem Ofen nehmen, damit die Arbeitsplatte Ihren Stein nicht gleich in einen "Wärmeschock" schickt.

FR COMMENT EMPÊCHER VOTRE PIERRE À PIZZA DE SE FISSURER 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 la 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
- N'essayez pas de nettoyer ou d'huiler une pierre. L'humidité peut la faire se fendre.
- 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 un "choc thermique".

ES CÓMO PREVENIR QUE LA PIEDRA DE PIZZA SE AGRIETE EN EL FUTURO

- Mantenga la piedra en el horno en todo momento. Si desea una piedra de aspecto bonito, cúbrala con papel de aluminio para que las gotas de otras cosas no la decoloren.
- Siempre coloque la piedra en una estufa fría y haga un precalentamiento largo.
- Disminuya la manipulación. Moverla dentro y fuera de la estufa puede causar grietas.
- Evite limpiar o engrasar la piedra. La humedad puede hacer que se parta.
- Espere a que la piedra esté completamente fría antes de sacarla del horno.
- No coloque pizzas heladas sobre la piedra para pizza.
- Utilice una toalla doblada y colóquela sobre la encimera antes de sacar la piedra del horno, para que la encimera no provoque un "choque térmico".

IT COME EVITARE CHE LA PIETRA PER PIZZA SI ROMPA IN FUTURO

- Tenere sempre la pietra nel forno. Se volete una pietra bella, copritela con un foglio di alluminio in modo che le gocce non la scoloriscano.
- Mettere sempre la pietra in un forno freddo e preriscaldatelo a lungo.
- Ridurre la manipolazione. I movimenti dentro e fuori dal fornello possono causare crepe.
- Non cercare di pulire o oliare una pietra. L'umidità può causare crepe.
- Aspettare che la pietra si sia raffreddata completamente prima di toglierla dal forno.
- Non mettere pizze congelate sulla pietra per pizza.
- Utilizzate un asciugamano piegato e appoggiatelo sul bancone prima di togliere la pietra dal fornello, in modo che il bancone non provochi uno "shock termico".

PL ZAPOBIEGANIE PĘKANIU KAMIENIA DO PIZZY

- Trzymaj kamień do pizzy w piecu przez cały czas. Jeśli chcesz, aby kamień zachował ładny wygląd, zabezpiecz go aluminiową folią, aby się nie odbarwił.
- Zawsze umieszczaj kamień w schłodzonym piecu i nagrzewaj przez długi czas.
- Wyjmuj kamień z pieca jak najrzadziej. Częste wkładanie i wyjmowanie z pieca może prowadzić do pęknięcia powierzchni kamienia do pizzy.
- Nie czyść kamienia do pizzy ani nie smaruj go olejem. Wilgoć może prowadzić do pęknięcia powierzchni kamienia do pizzy.
- Poczekaj, aż kamień do pizzy całkowicie ostygnie, zanim wyjmiesz go z pieca.
- Nie umieszczaj zamrożonej lub chłodnej pizzy na kamieniu do pizzy.
- Po wyjęciu z pieca umieszczaj kamień do pizzy na ręczniku lub innym materiale, aby rozgrzana powierzchnia nie miała bezpośredniego kontaktu z blatem lub inną powierzchnią. Zbyt duża różnica temperatur może prowadzić do pęknięcia powierzchni kamienia do pizzy.

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.

DE ZUM KOCHEN

1. Legen Sie den Pizzastein in den Ofen, legen Sie eine angemessene Menge Brennholz in den Verbrennungsofen, zünden Sie das Brennholz an und lassen Sie die Hitze den ganzen Ofen erfüllen.
2. Vergewissern Sie sich, dass der Teig Zimmertemperatur hat, und bestäuben Sie den Pizzaschieber mit etwas Mehl oder Maisstärke, damit sich der Pizzateig leicht lösen lässt. Wenn die Pizza festsitzt, heben Sie den Teig vorsichtig an einer Seite an. Blasen Sie leicht Luft darunter, um ihn zu lösen.
3. Wenn das Ofenthermometer 350 °C ~400 °C erreicht, die Tür öffnen, die Pizza mit einer Pizzaschaufel auf den Pizzastein schieben und die Tür schließen.
4. Je nach Dicke der Pizza beträgt die Backzeit etwa 1-5 Minuten. Sie können den Ofen öffnen, den Zustand der Pizza beobachten und ihn anpassen.
5. Öffnen Sie die Tür und nehmen Sie Ihre fertige Pizza mit der Pizzaschaufel heraus. Jetzt können Sie Ihre Pizza genießen.

Wenn Sie eine weitere Pizza backen, lassen Sie den Ofen ein bis zwei Minuten ruhen, damit er wieder auf volle Hitze kommt, bevor Sie sie einschieben. Vergewissern Sie sich, dass das Holz nachgefüllt ist.

FR POUR LA CUISSON

1. Mettez 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 aspergez la pierre à pizza de farine ou de fécule afin qu'elle puisse retirer facilement la pâte à pizza. Si la pizza est collée, soulevez délicatement la pâte d'un côté. Donnez un petit coup d'air en dessous pour aider à la décoller.
3. Lorsque le thermomètre du four atteint 350 °C ~400 °C (662 °F ~752 °F), ouvrez la porte, poussez la pizza sur la pierre à pizza à l'aide d'une pelle à pizza et fermez 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. Maintenant, savourez 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.

ES PARA COCINAR

1. Coloque la piedra para pizza en el horno, ponga una cantidad adecuada de leña en la estufa de combustión, encienda la leña y deje que el calor llene toda la estufa.
2. Asegúrese de que la masa está a temperatura ambiente y espolvoree harina o almidón a la pala de la pizza para que se despreque fácilmente. Si la pizza está pegada, levante la masa suavemente por un lado. Dé un suave soplo de aire por debajo para ayudar a soltarla.
3. Cuando el termómetro del horno alcance 350 °C ~400 °C, abra la puerta, empuje la pizza sobre la piedra para pizza con una pala para pizza y cierre la puerta.
4. Según el grosor de la pizza que haga, el tiempo de horneado es de unos 1-5 minutos. Puedes abrir el horno, observar el estado de la pizza y ajustarlo.
5. Abra la puerta y saque su pizza terminada con la pala para pizza. Ahora, disfrute de su pizza.

Si va a cocinar otra pizza, deje reposar el horno durante uno o dos minutos para que vuelva a calentarse al máximo antes de introducirla. Compruebe que la leña esté en su punto.

IT PER CUCINARE

1. Mettere la pietra per pizza nel forno, mettete una quantità adeguata di legna nella stufa, accendete la legna e lasciate che il calore riempi tutta la stufa.
 2. Assicurarsi che l'impasto sia a temperatura ambiente e cospargere la pietra per pizza con farina o maizena in modo che possa rimuovere facilmente l'impasto della pizza. Se la pizza si blocca, sollevare delicatamente l'impasto da un lato. Per allentare la pasta, soffiare leggermente l'aria sotto di essa.
 3. Quando il termometro del forno raggiunge i 350 °C ~400 °C, aprire lo sportello, spingere la pizza sulla pietra per pizza usando una buccia per pizza e chiudere lo sportello.
 4. A seconda dello spessore della pizza, il tempo di cottura è di circa 1-5 minuti. È possibile aprire il forno, osservare lo stato della pizza e regolarlo.
 5. Aprire lo sportello ed estrarre la pizza finita utilizzando la buccia per pizza. Ora gustare la pizza.
- Se stare cuocendo un'altra pizza, lasciare riposare il forno per uno o due minuti in modo che riprenda tutto il suo calore prima di infornarla. Controllare che la legna sia ben riempita.

PL UŻYTKOWANIE PIECA

1. Umieść kamień do pizzy w piecu. Następnie umieść w piecu odpowiednią ilość drewna opałowego, rozpal ogień i odczekaj, aż piec nagrzej się.
 2. Upewnij się, że pizza ma temperaturę pokojową. Podsyp ciasto mąką lub skrobią kukurydzianą, aby uniknąć jego przywierania do kamienia. Jeżeli ciasto przywarło do kamienia, delikatnie podważ je z jednej strony. Pozwól, aby powietrze dostało się pomiędzy ciasto a kamień, aby odkleić ciasto.
 3. Gdy temperatura w piecu osiągnie 350-400 °C, otwórz drzwiczki i za pomocą łopaty do pizzy umieść pizzę na kamieniu. Następnie zamknij drzwiczki.
 4. W zależności od grubości ciasta piecz pizzę przez 1-5 minut. W trakcie pieczenia możesz otworzyć drzwiczki, aby skontrolować stan pizzy.
 5. Otwórz drzwiczki i wyjmij przygotowaną pizzę za pomocą łopaty do pizzy. Twoja pizza jest gotowa do spożycia!
- Jeśli chcesz upiec kolejną pizzę, odczekaj 1-2 minuty, aby piec nagrzał się ponownie. Sprawdź, czy w piecu znajduje się wystarczająca ilość drewna opałowego.

EN



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.

DE



Rücksendung / Beschädigung Anweisungen

- ⚠ **Werfen Sie den Karton / die Originalverpackung NICHT weg.**
Falls eine Rücksendung erforderlich ist, muss der Artikel in der Originalverpackung zurückgeschickt werden. Andernfalls wird Ihre Rücksendung nicht angenommen.
- ⚠ **Machen Sie ein Foto von der Beschriftung des Kartons.**
Für den Fall, dass ein Ersatzteil benötigt wird, benötigen wir ein Foto der Beschriftung (Text) auf der Seite des Kartons. So können unsere Mitarbeiter Ihre Artikelnummer identifizieren und sicherstellen, dass Sie die richtigen Teile erhalten.
- ⚠ **Machen Sie ein Foto des beschädigten Teils (falls zutreffend).**
Ein Foto des beschädigten Teils ist immer erforderlich, um eine Reklamation einzureichen und eine schnelle Bearbeitung Ihres Ersatzteils oder Ihrer Rückerstattung zu gewährleisten. Bitte stellen Sie sicher, dass Sie den Karton haben, auch wenn er beschädigt ist.
- ⚠ **Schicken Sie uns eine E-Mail mit dem gewünschten Foto.**
Schicken Sie uns eine E-Mail direkt vom Marktplatz, auf dem Sie den Artikel gekauft haben, mit den angehängten Fotos und einer Beschreibung Ihrer Reklamation.

FR



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.

ES



Instrucciones de Devolución / Reclamación de Daños

- ⚠ **NO deseche la caja/embalaje original.**
En caso de que se requiera una devolución, el artículo debe ser devuelto en la caja original. Sin esto su devolución no será aceptada.
- ⚠ **Tome una foto de las marcas de la caja.**
Se requiere una foto de las marcas (texto) en el lado de la caja en caso de que se necesite una pieza para reemplazarla. Esto ayuda a nuestro personal a identificar su número de producto para asegurarse de que recibe las piezas correctas.
- ⚠ **Tome una foto de las piezas dañadas (si procede).**
Una foto de los daños es siempre necesaria para presentar una reclamación y conseguir que su reemplazo o reembolso sea procesado rápidamente. Por favor, asegúrese de tener la caja aunque esté dañada.
- ⚠ **Envíenos un correo electrónico con las imágenes solicitadas.**
Envíenos un correo electrónico directamente desde el mercado donde se compró su artículo con las imágenes adjuntas y una descripción de su reclamación.

IT



Istruzioni Per La Restituzione / Reclamo Per Danni

- ⚠ **NON scartare la scatola / confezione originale.**
Nel caso in cui sia richiesto un reso, l'articolo deve essere restituito nella scatola originale. Senza la scatola originale il tuo reso non sarà accettato.
- ⚠ **Fare una foto dei contrassegni sulla scatola.**
È necessaria una foto dei contrassegni (testo) sul lato della scatola nel caso in cui la parte debba essere sostituita. Questo aiuta il nostro staff a identificare il numero del tuo prodotto per assicurarti di ricevere le parti corrette.
- ⚠ **Fare una foto di Danno (se è applicabile).**
Una foto del danno è sempre necessaria per presentare un reclamo e ottenere rapidamente la sostituzione o il rimborso. Assicurati di avere la scatola anche se è danneggiata.
- ⚠ **Inviarci una mail con le immagini richieste.**
Inviarci un'e-mail direttamente dal mercato in cui è stato acquistato il tuo articolo con le immagini allegate e una descrizione del tuo reclamo.

PL



Zwroty i reklamacje

- ⚠ **Nie wyrzucaj oryginalnego opakowania.**
Jeśli chcesz zwrócić produkt, musi znajdować się on w oryginalnym opakowaniu. Towar zwrócony w nieoryginalnym opakowaniu nie zostanie przyjęty.
- ⚠ **Zrób zdjęcie oznaczeń na opakowaniu.**
Jeśli jakkolwiek część wymaga wymiany, zrób zdjęcie oznaczeń kodu produktu, który znajduje się na opakowaniu. Pozwoli nam to zidentyfikować produkt i dostarczyć ci właściwą część.
- ⚠ **Zrób zdjęcie uszkodzonej części (jeśli dotyczy).**
Jeśli chcesz złożyć reklamację, zrób zdjęcie uszkodzonej części. Pozwoli nam to zatwierdzić reklamację i zlecić zwrot środków na twoje konto. Do złożenia reklamacji potrzebne będzie oryginalne opakowanie.
- ⚠ **Skontaktuj się z nami.**
Skontaktuj się z nami telefonicznie, mailowo lub poprzez formularz kontaktowy. Załącz zdjęcia produktu i opis roszczenia.