



## Outdoor Pizza Oven Four à Pizza Extérieur

# NP11736

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

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



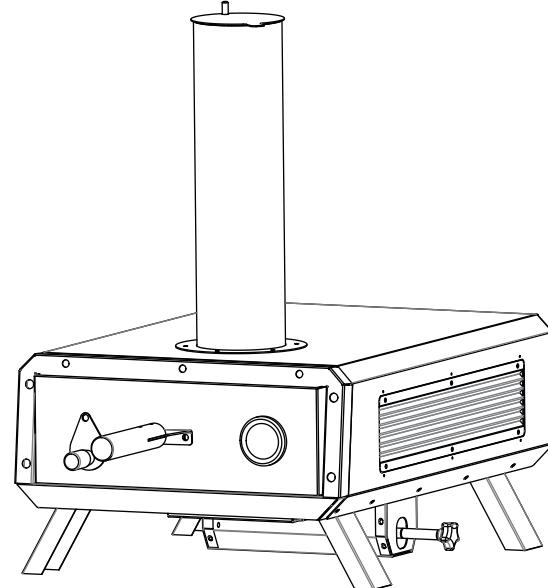
## Before You Start

- ⚠ 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.



## Avant de Commencer

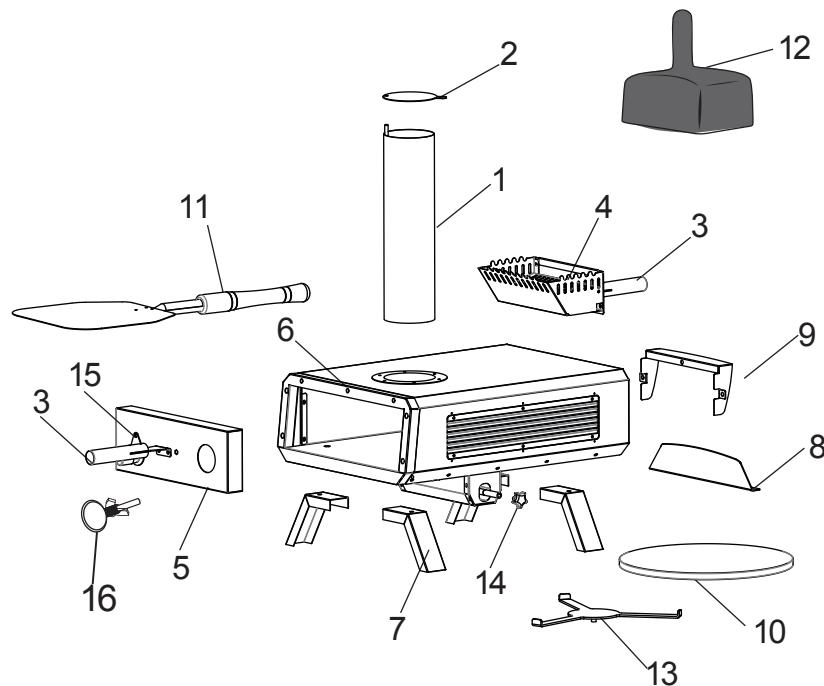
- ⚠ Veuillez lire attentivement toutes les instructions.
- ⚠ Conservez les instructions pour vous y référer ultérieurement.
- ⚠ Vérifiez toutes les pièces et les accessoires.
- ⚠ Lisez attentivement chaque étape et suivez l'ordre correct.
- ⚠ Nous recommandons que, dans la mesure du possible, tous les 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.



## For Outdoor Use Only

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. Warning! Do not cover the chimney cap and the door at the same time when burning. An enclosed environment may cause an explosion.

## TABLE OF CONTENTS

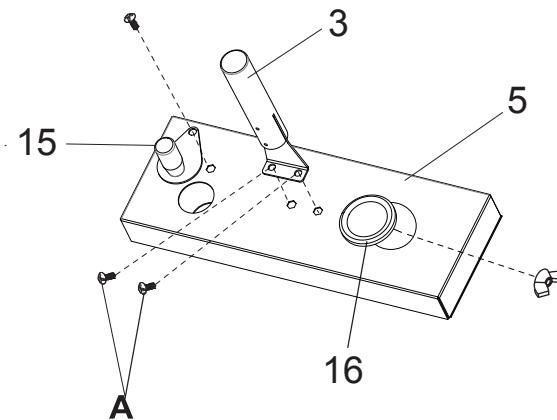


Ref	Part	Quantity	Ref	Part	Quantity
1	Chimney	1	9	Hook	1
2	Chimney Cap	1	10	Pizza Stone	1
3	Handle	2	11	Pizza Peel	1
4	Wood Tray	1	12	Cover	1
5	Door	1	13	Tray	1
6	Body	1	14	Handwheel	1
7	Feet	4	15	Window Cover	1
8	Isolation Plate	1	16	Thermometer	1
A	Screw M5*12	18	B	Nut M6	1
C	Spring	1	D	Screw M5*9	1
E	Screw M4*8	3	F	Nut M4	3

## ASSEMBLING THE PIZZA OVEN

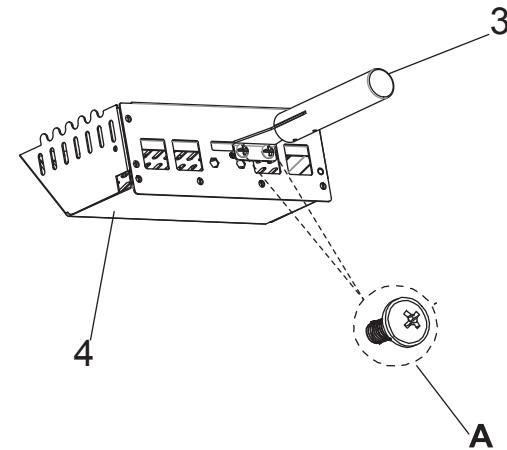
1

Attach the handle (3) to the door (5) with 2 pcs screw A.  
 Attach the window cover (15) to the door (5) with 1 pc screw A.  
 Assemble thermometer(16) to the door(5) with its own nut.

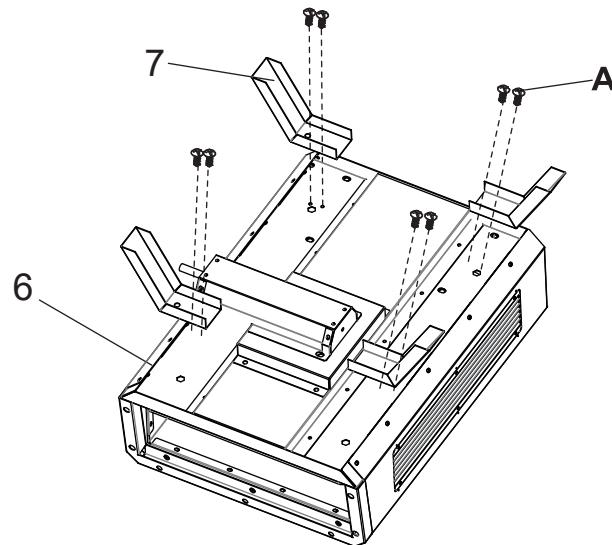


2

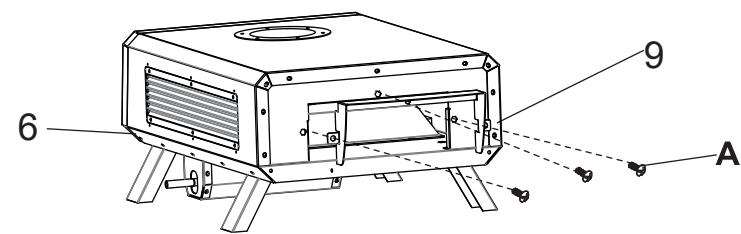
Attach the handle(3) to the wood tray(4) with 2 pcs screw A.



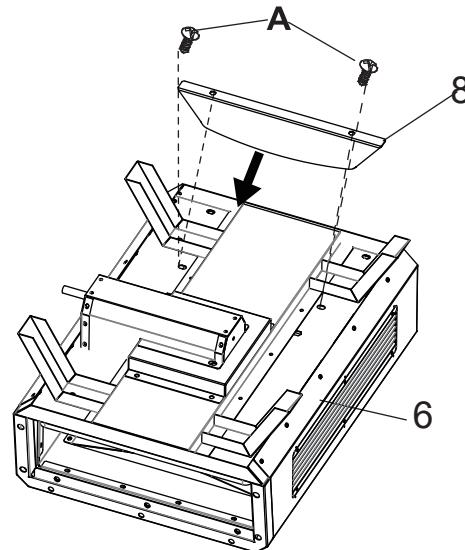
**3** Attach the feet(7) to the body(6) with 8 pcs screw A.



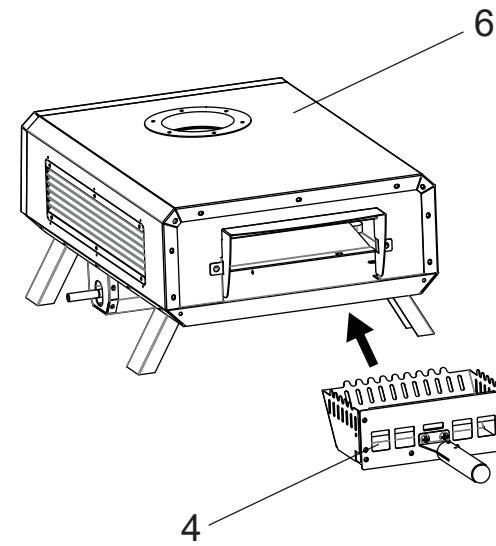
**5** Assemble hook(9) to the body(6) with 3 pcs screw A.



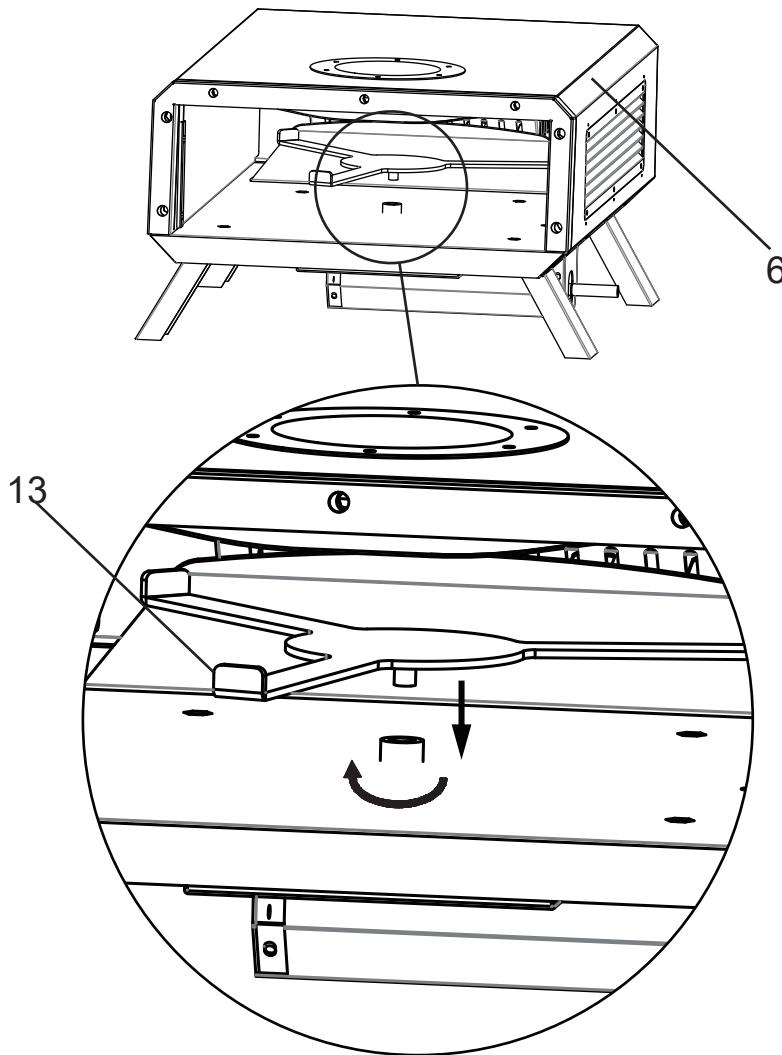
**4** Place the isolation plate(8) into the body(6) and attach it(8) to the body(6) with 2 pcs screw A.



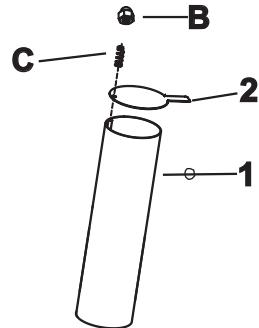
**6** Place the wood tray(4) to the body(6).



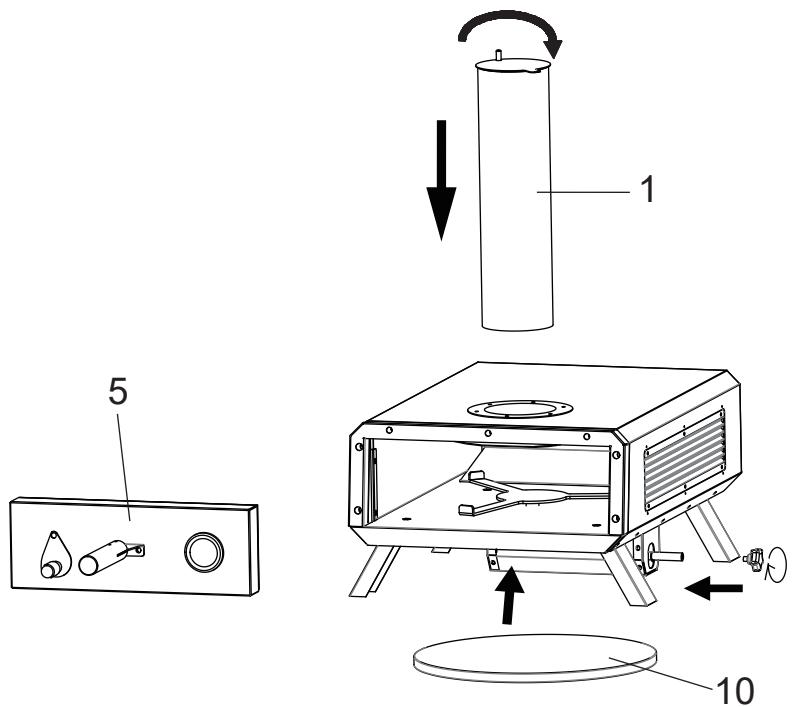
7 Assemble the tray(13) into the body(6).

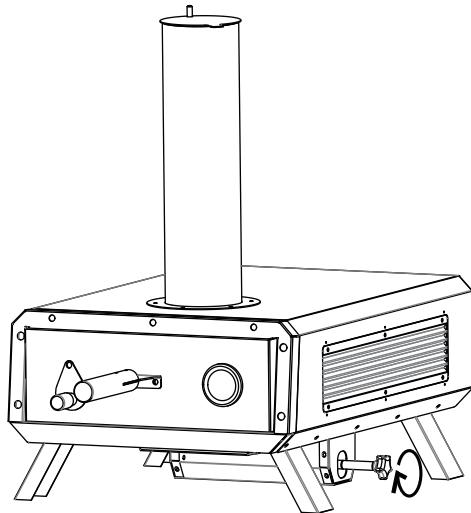


8 Assemble chimney(1) and cap(2) with screw nut B and spring C.



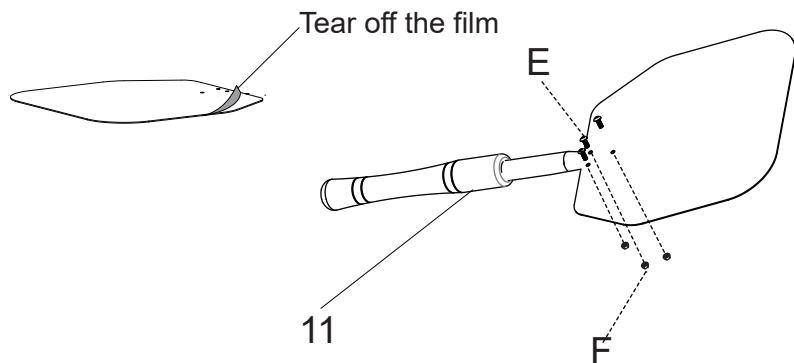
9 Put the pizza stone(10) in and door(5) on.  
Assemble the chimney(1) and handwheel(14) to the body(6).





Tips: When using the rotation function, the rotation direction of the handwheel is clockwise (The rotation direction is the same as the installation direction of the handwheel).

**10** Tear off the film and assemble pizza peel (11) with screw E and nut F.



**READY FOR PELLET PIZZA USE NOW!**

## BEFORE FIRST USE

1. Dampen a sponge with lukewarm water. Wring it out thoroughly and wipe the pizza stone clean once to remove production residues.
2. Clean the inside of the oven with a damp cloth and a mild detergent to remove any production residues.
3. The oven must be burned-in before making your first pizza. Note that the fuel should be glowing for at least 30 minutes.

## USING THE PIZZA OVEN



Always wear fireproof gloves while firing the pizza oven.

### WOOD FIRING

1. Remove the wood tray and fill it with fitting logs. Put a grill lighter in the middle (Warning! Don't use liquid starters like spirit or petrol), cover it with a few sticks or thin firing woods and ignite it.
2. Push the wood tray into the pizza oven and wait until the wood burns evenly.
3. Place 1-2 logs over the filling shaft and wait until the wood has burnt through, and is covered with a layer of ash and no more smoke escapes from the chimney.
4. When the oven thermometer shows around 750 °F or 400 °C, open the door and push the pizza to the center of the stone. Close the door.
5. Rotate the pizza by 180° once after 45 seconds.
6. You can observe the baking process of your pizza through the damper. Do not open the door during the baking process - otherwise valuable heat is lost.
7. After 1 to 5 minutes, depending on the thickness of the pizza dough, your pizza is ready.

The process will work even faster when you burn the coal or briquettes in a separate igniting place and fill the pure ember into the wood tray.

### TIP:

You can also light your combustible with a blowpipe. In order to do that, fill your wood tray with wood, coal, briquettes or pellets. Put the wood tray into the back of the oven and hold the blowpipe from the outside in the wood tray.

## REFILLING OF COMBUSTIBLES

 **Always use fireproof gloves when filling and emptying the wood tray.**

Thanks to its double stainless steel cover with a wool filling, the inside of the pizza oven will be kept hot constantly for a very long time. If you notice the temperature is dropping, pile up a new charge of combustibles (wood, coal, briquettes or pellets) into the wood tray via the filling chute. Until you start baking the next pizza, you must wait until the combustibles have burnt through come more smoke is rising from the chimney.

## SWITCHING OFF THE PIZZA OVEN

1. Close the door and let the oven burn out after use. This process can take up to 4 hours.
2. For quicker storing of the oven put on fireproof gloves, remove the wood tray and put the contents into a bucket filled with water. Open the door of the pizza oven and allow the oven to cool completely for about 30 minutes.

## CLEANING THE OVEN

1. Allow the oven to cool down completely.
2. Empty the wood tray after every use and sweep out the ashes completely with a brush.
3. Both the interior and exterior can be cleaned with a damp cloth 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.

## 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 80°C( 176°F). You can also leave it to air-dry in a warm spot for 24 hours.

## STORING PIZZA OVEN

1. The pizza oven comes with 4 foldable stainless steel feet. The oven can be stored and transported more easily with the feet folded in. If you don't use the oven for a longer time and if you want to save space, you can also remove the chimney.
2. To prevent rusting and weathering, the pizza oven should always be stocked in a dry environment after it has completely cooled down. Cover the oven with a weather-resistant tarpaulin or store it in the cellar or garden house.

Problem	Solution
The fire blows out frequently.	Make sure that you don't add too many combustibles at once via the shaft. This may smother the fire.
The oven won't get hot.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Strong wind can impair the heating performance. Place the pizza oven in a wind-protected location.</li><li>2. The fire is not burning properly.</li><li>3. The thermometer is broken. Replace it.</li></ol>
The pizza turns black on one side	Rotate your pizza by 180° after 45 seconds. The side, which is near the wood tray, will receive more radiant heat than the one facing the door. To ensure evenly baking, turn the pizza.
What type of fuel should be used for this pizza oven?	It is recommended to use Grilling Smoker Chips and Grilling Wood Pellets as fuel.

## 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

## How To Prevent Your Pizza Stone From Cracking In The Future

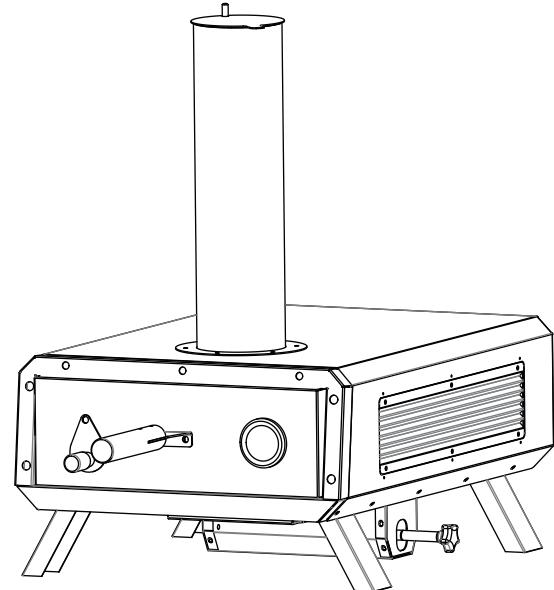
- Maintain your stone in your oven at all times. If you such as a pretty looking rock, cover with aluminum foil so drips from other things don't discolor it.
- Always place a rock into a cool stove as well as do a long preheat.
- Decrease handling. Moving in and out of the stove can cause cracking.
- 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".

## 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 reach  $350^{\circ}\text{C} \sim 400^{\circ}\text{C}$  ( $662^{\circ}\text{F} \sim 752^{\circ}\text{F}$ ), 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.

Temperature Reference		
Baking Conditions	°C	°F
Pizza	<b>350-400</b>	<b>660-750</b>
Roasted Vegetables	<b>320-350</b>	<b>610-660</b>
Turkey	<b>260-340</b>	<b>500-650</b>
Bread	<b>180-240</b>	<b>350-465</b>
Pork/Lamb/Beef	<b>160-220</b>	<b>320-430</b>
Pies	<b>175-205</b>	<b>350-400</b>
Barbecue	<b>120-200</b>	<b>250-390</b>
Stew and Beans	<b>100-120</b>	<b>210-250</b>
Slow Roasted	<b>95-120</b>	<b>200-250</b>
Low Temperature Roasting	<b>48-85</b>	<b>110-185</b>
Keep Warm	<b>60-75</b>	<b>140-165</b>



### Pour Extérieur Unique

Ce manuel d'instructions contient des informations importantes nécessaires à l'assemblage correct et à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil.

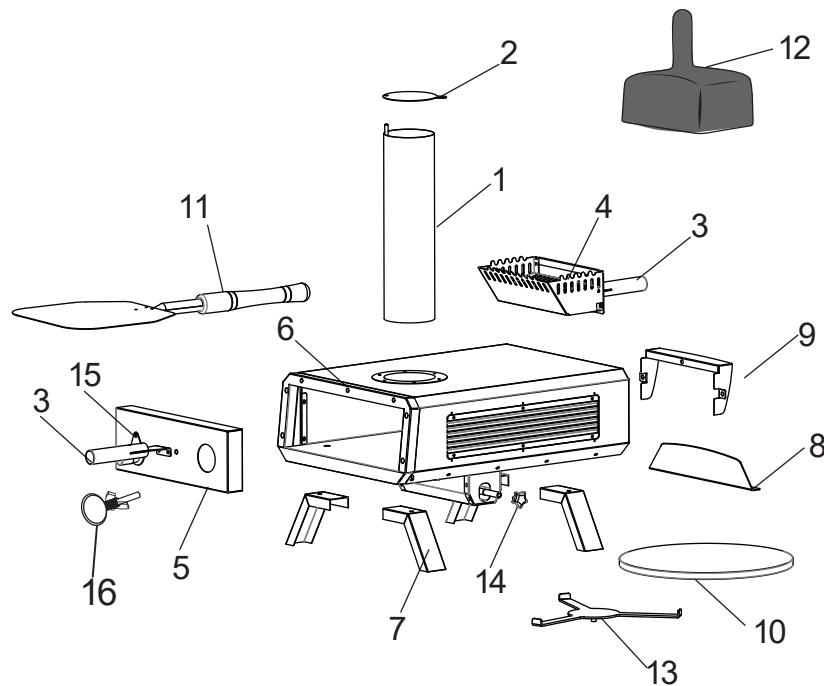
Lisez et respectez tous les avertissements et toutes les instructions avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.

Respectez tous les avertissements et toutes les instructions lors de l'utilisation de l'appareil.

Conservez ce manuel pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

Avertissement ! Ne pas couvrir le chapeau de cheminée et la porte en même temps lors de la combustion. Un environnement fermé peut provoquer une explosion.

## TABLE DES MATIÈRES

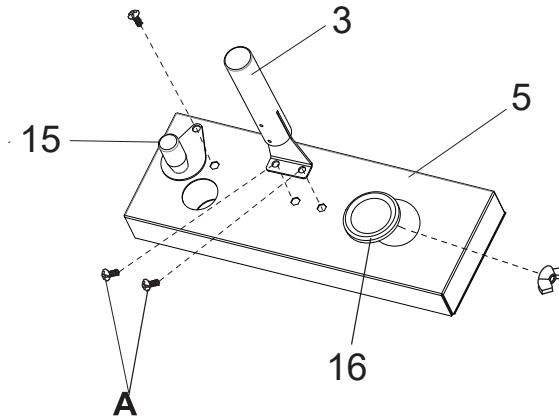


Réf	Partie	Qté	Réf	Partie	Qté
1	Cheminée	1	9	Crochet	1
2	Bouchon de cheminée	1	10	Pierre à pizza	1
3	Poignée	2	11	Pelle à pizza	1
4	Plateau en bois	1	12	Couverture	1
5	Porte	1	13	Plateau	1
6	Corps	1	14	Volant	1
7	Pieds	2	15	Couverture de fenêtre	18
8	Plaque d'isolation	1	16	Thermomètre	1
A	Vis M5*12	1	B	Écrou M6	1
C	Ressort	1	D	Vis M5*9	1
E	Vis M4*8	3	F	Écrou M4	3

## ASSEMBLAGE DU FOUR À PIZZA

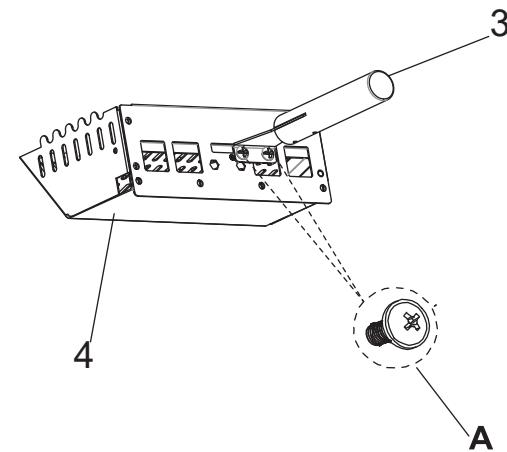
1

Fixez la poignée (3) à la porte (5) à l'aide de 2 vis A.  
 Fixez le couvercle de la fenêtre (15) à la porte (5) à l'aide d'une vis A.  
 Assemblez le thermomètre (16) sur la porte (5).

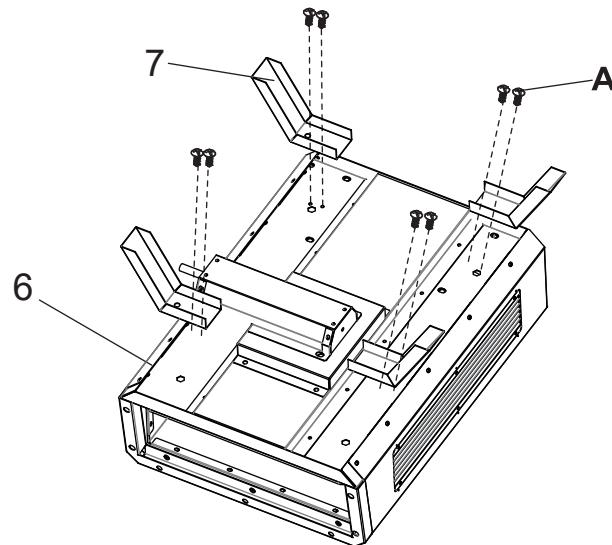


2

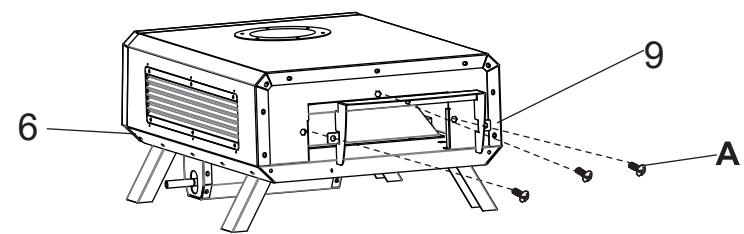
Fixez la poignée(3) au plateau en bois(4) à l'aide de 2 vis A.



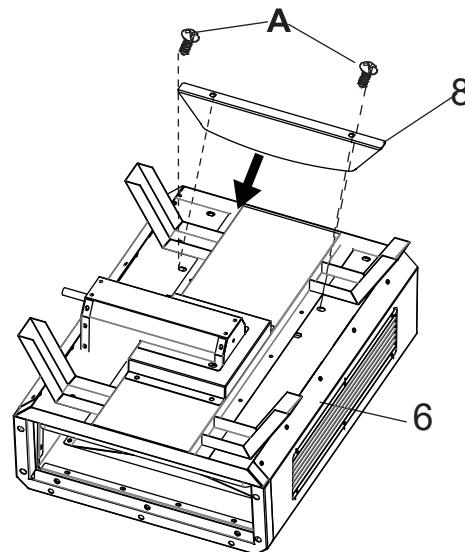
**3** Fixez les pieds(7) au corps(6) avec 8 vis A.



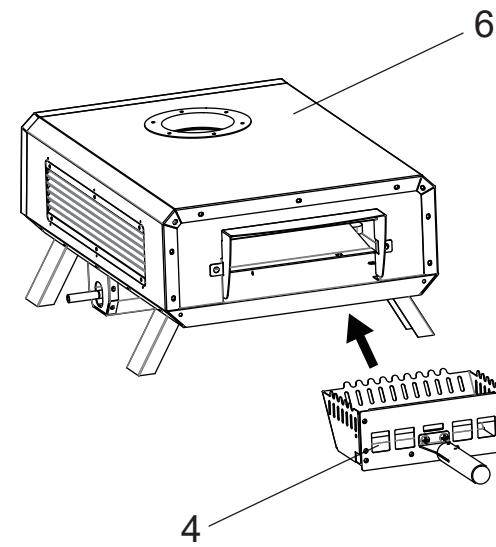
**5** Assemblez le crochet(9) au corps(6) avec 3 vis A.



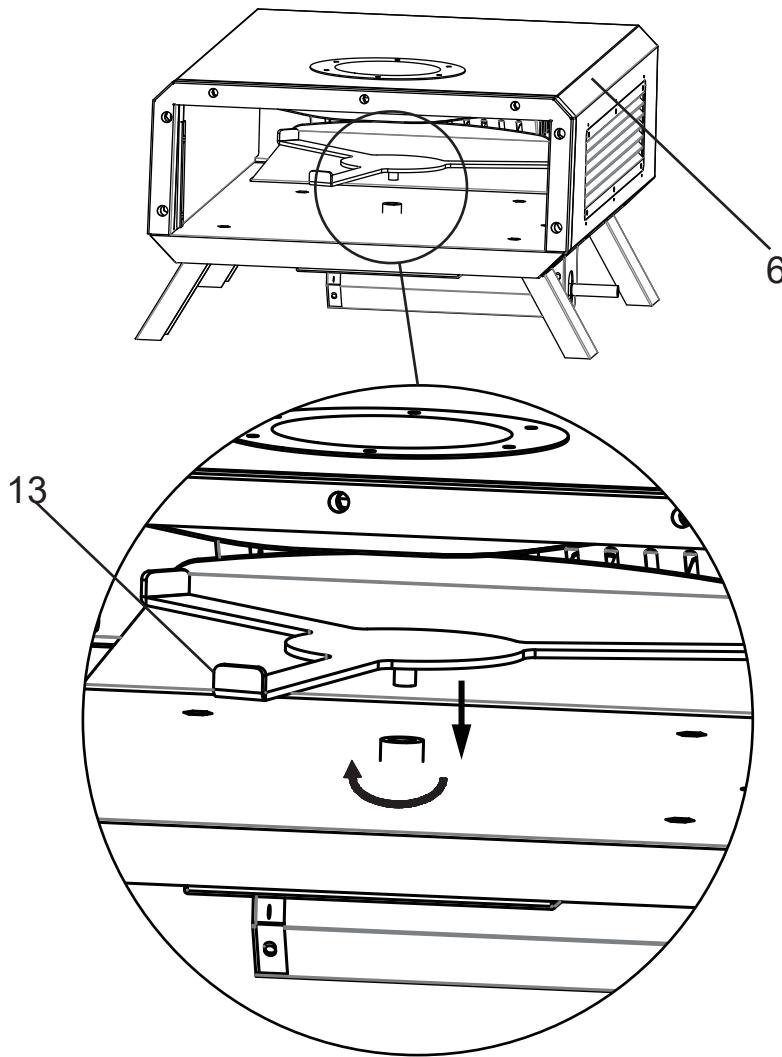
**4** Placer la plaque d'isolation(8) dans le corps(6) et la fixer(8) au corps(6) avec 2 vis A.



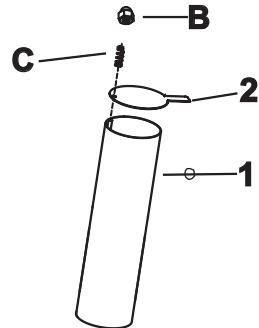
**6** Placez le plateau en bois (4) sur le corps (6).



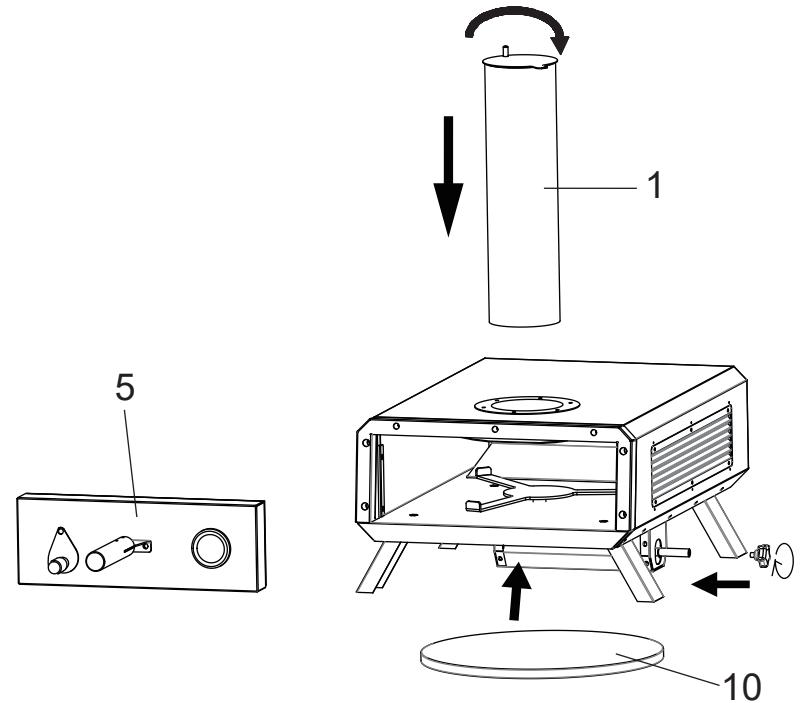
7 Assemblez le plateau (13) dans le corps (6).

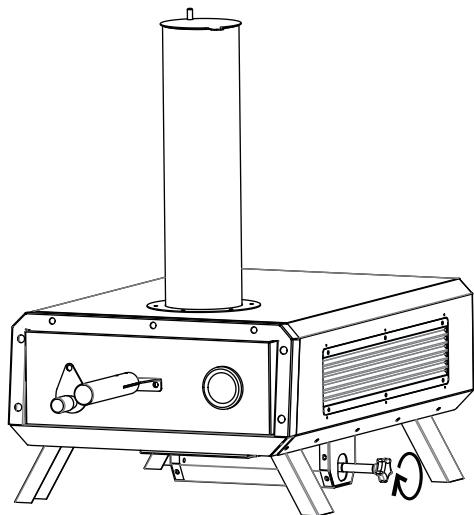


8 Assemblez la cheminée(1) et le couvercle(2) avec l'écrou B et le ressort C.



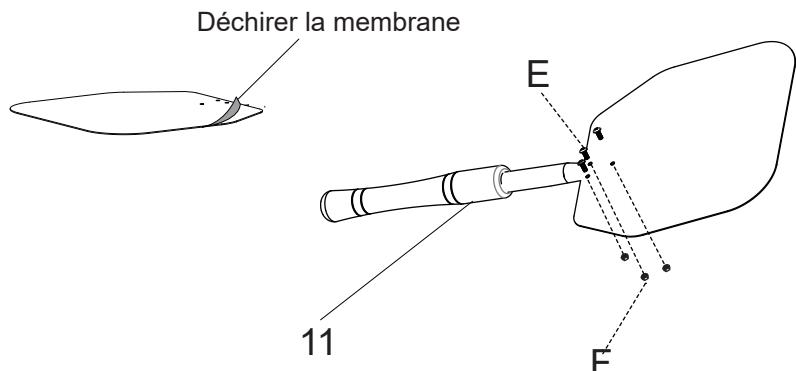
9 Placez la pierre à pizza(10) et la porte(5).  
Assemblez la cheminée(1) et le volant(14) au corps(6).





Conseils : Lors de l'utilisation de la fonction de rotation, le sens de rotation du volant est le sens des aiguilles d'une montre (le sens de rotation est le même que le sens d'installation du volant).

**10** Arrachez la membrane et Assemblez la croûte de pizza (11) avec la vis E et l'écrou F.



**PRÊT À L'EMPLOI POUR LES PIZZAS À PELLETS !**

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Humidifiez une éponge avec de l'eau tiède. Essorez-la soigneusement et nettoyez la pierre à pizza une fois pour éliminer les résidus de production.
2. Nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon humide et un détergent doux pour éliminer les éventuels résidus de production.
3. Le four doit être brûlé avant de préparer votre première pizza. Notez que le combustible doit brûler pendant au moins 30 minutes.

## UTILISATION DU FOUR À PIZZA

**⚠️** Portez toujours des gants ignifugés lorsque vous enfournez le four à pizza.

### CUISSON AU BOIS

1. Retirez le bac à bois et remplissez-le de bûches adaptées. Mettez un briquet au milieu (Avertissement ! N'utilisez pas de démarreurs liquides comme l'alcool ou l'essence), couvrez-le de quelques bâtons ou de bois à feu fin et allumez-le.
2. Introduisez le plateau de bois dans le four à pizza et attendez que le bois brûle uniformément.
3. Placez 1 à 2 bûches sur le puits de remplissage et attendez que le bois soit brûlé, recouvert d'une couche de cendres et qu'il n'y ait plus de fumée qui s'échappe de la cheminée.
4. Lorsque le thermomètre du four indique environ 750 °F ou 400 °C, ouvrez la porte et poussez la pizza au centre de la pierre. Fermez la porte.
5. Tournez la pizza de 180° une fois après 45 secondes.
6. Vous pouvez observer la cuisson de votre pizza à travers le registre. N'ouvrez pas la porte pendant la cuisson, car vous perdriez de la chaleur.
7. Après 1 à 5 minutes, en fonction de l'épaisseur de la pâte à pizza, votre pizza est prête.

Le processus sera encore plus rapide si vous brûlez le charbon ou les briquettes dans un lieu d'allumage séparé et que vous versez la braise pure dans le bac à bois.

### ASTUCE :

Vous pouvez également allumer votre combustible à l'aide d'une sarbacane. Pour ce faire, remplissez votre bac à bois de bois, de charbon, de briquettes ou de granulés. Placez le bac à bois à l'arrière du four et tenez le chalumeau par l'extérieur dans le bac à bois.

## REmplissage des combustibles

 Utilisez toujours des gants ignifugés pour remplir et vider le bac à bois.

Grâce à son double couvercle en acier inoxydable rempli de laine, l'intérieur du four à pizza reste chaud en permanence pendant très longtemps. Si vous constatez que la température baisse, introduisez une nouvelle charge de combustibles (bois, charbon, briquettes ou pellets) dans le bac à bois par la goulotte de remplissage.

Avant de commencer à cuire la pizza suivante, vous devez attendre que les combustibles soient consumés et que la fumée s'échappe de la cheminée.

## Éteindre le four à pizza

1. Fermez la porte et laissez le four se consumer après utilisation. Ce processus peut durer jusqu'à 4 heures.
2. Pour ranger le four plus rapidement, mettez des gants ignifugés, retirez le plateau en bois et mettez le contenu dans un seau rempli d'eau. Ouvrez la porte du four à pizza et laissez-le refroidir complètement pendant environ 30 minutes.

## NETTOYAGE DU FOUR

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

## NETTOYAGE DE LA PIERRE A PIZZA

1. Retirez la pierre à pizza du four à pizza et enlevez soigneusement les résidus de résine 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 (176°F). Vous pouvez également la laisser sécher à l'air libre dans un endroit chaud pendant 24 heures.

## RANGEMENT DU FOUR À PIZZA

1. Le four à pizza est livré avec 4 pieds pliables en acier inoxydable. Le four peut être rangé et transporté plus facilement avec les pieds repliés. Si vous n'utilisez pas le four pendant une période prolongée et si vous souhaitez gagner de la place, vous pouvez retirer également la cheminée.

2. Pour éviter la rouille et les intempéries, le four à pizza doit toujours être stocké dans un environnement sec une fois complètement refroidi. Couvrez le four avec une bâche résistante aux intempéries ou rangez-le dans la cave ou l'abri de jardin.

Problème	Solution
Le feu s'éteint fréquemment.	Assurez-vous de ne pas ajouter plusieurs combustibles à la fois via le puits. Cela pourrait étouffer le feu.
Le four ne deviendra pas chaud.	1. Un vent fort peut nuire aux performances de chauffage. Placez le four à pizza dans un endroit protégé du vent. 2. Le feu ne brûle pas correctement. 3. Le thermomètre est cassé. Le remplacer.
La pizza devient noire d'un côté	Faites pivoter votre pizza de 180° après 45 secondes. Le côté proche du plateau en bois recevra une chaleur plus rayonnante que celui face à la porte. Pour assurer une cuisson homogène, retournez la pizza.
Quel type de combustible faut-il utiliser pour ce four à pizza ?	Il est recommandé d'utiliser des copeaux de fumoir et des granulés de bois pour griller comme combustible.

## Principales raisons pour lesquelles les pierres à pizza se fissurent

1. METTRE UNE PIERRE DE CUISSON 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

## 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 la pierre dans un four froid et effectuez un préchauffage prolongé.
- Réduisez les manipulations. Le fait d'entrer et de sortir du poêle peut 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 un "choc thermique".

## 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 saupoudrez la pierre à pizza de farine ou de féculle 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 ~752 °F ), ouvrir la porte, pousser la pizza sur la pierre à pizza avec une pelle à pizza, et fermer la porte.
4. Selon l'épaisseur de la pizza que vous faites, le temps de cuisson est d'environ 1-5 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.

<b>Référence de Température</b>		
Conditions de cuisson	°C	°F
Pizza	<b>350-400</b>	<b>660-750</b>
Légumes grillés	<b>320-350</b>	<b>610-660</b>
Turquie	<b>260-340</b>	<b>500-650</b>
Pain	<b>180-240</b>	<b>350-465</b>
Porc/Agneau/Bœuf	<b>160-220</b>	<b>320-430</b>
Tartes	<b>175-205</b>	<b>350-400</b>
Barbecue	<b>120-200</b>	<b>250-390</b>
Ragoût et haricots	<b>100-120</b>	<b>210-250</b>
Rôti lentement	<b>95-120</b>	<b>200-250</b>
Rôtissage à basse température	<b>48-85</b>	<b>110-185</b>
Garder au chaud	<b>60-75</b>	<b>140-165</b>

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.

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.