

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

Outdoor Pizza Oven
Four à Pizza Extérieur

NP11737

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

EN



Before You Start

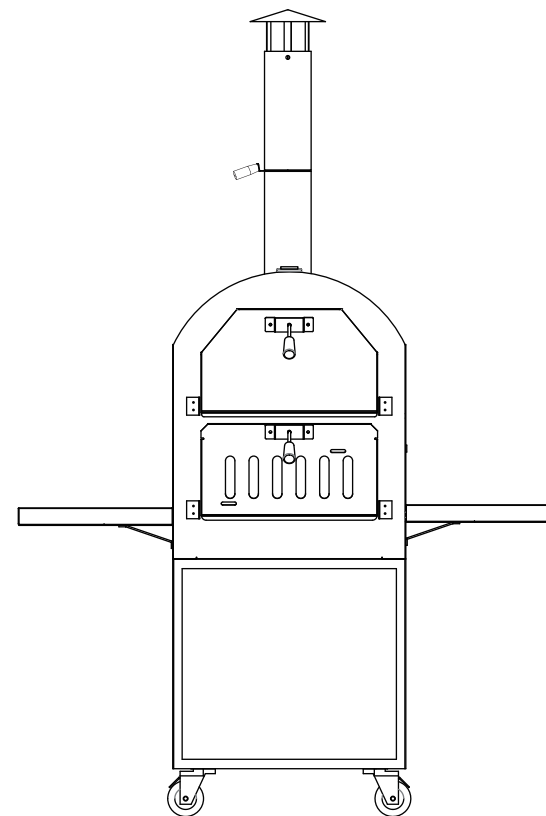
- ⚠ Please read all instructions carefully.
- ⚠ Retain instructions for future reference.
- ⚠ Separate and count all parts and hardware.
- ⚠ Read through each step carefully and follow the proper order.
- ⚠ We recommend that, where possible, all items are assembled near to the area in which they will 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

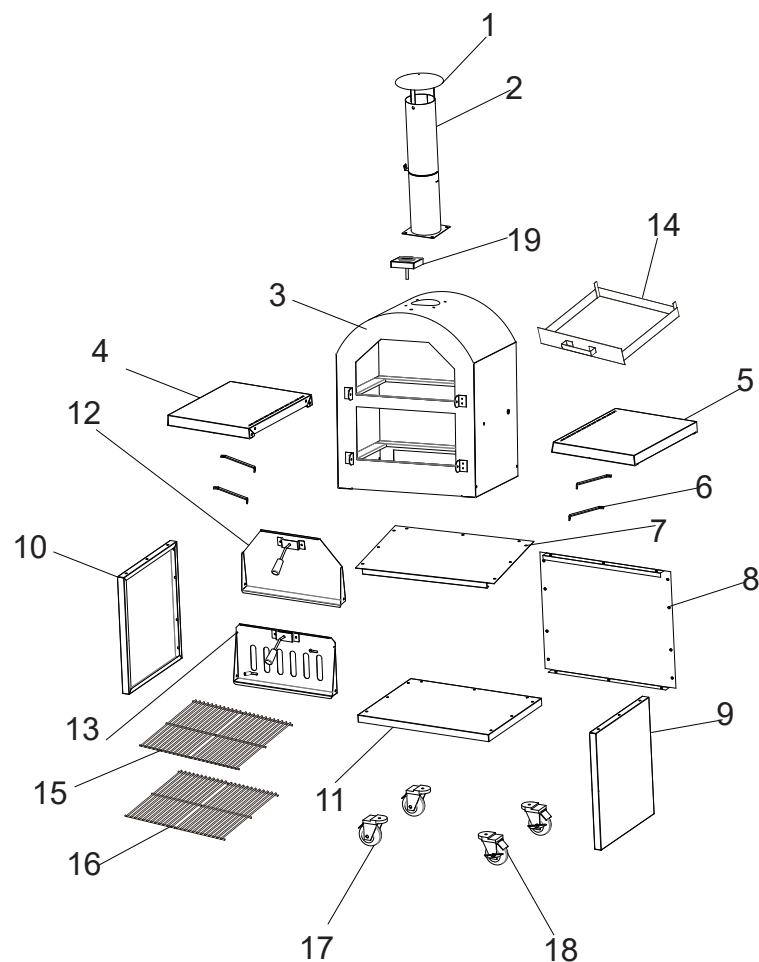


Avant de Commencer

- ⚠ 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.



Outdoor Pizza Oven
Four à Pizza Extérieur



PARTS LIST / LISTE DES PIÈCES



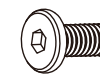
M6*16
Phillips Screw
/Vis Phillips

Ax48



Bolt Driver
/Tournevis

Bx1



M6*16
Hexagon Screw
/Vis hexagonale

Cx4



M6
Bolt
/Boulon

Dx4



ST3.9*15
Phillips Screw
/Vis Phillips

Ex2



M6
Bolt
/Boulon

Fx2



M6
Nut
/Écrou

Gx3



M6
Washers
/Rondelles

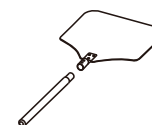
Hx2



M6*12
Phillips Screw
/Vis Phillips

Ix2

We provide pizza stone and pizza peel for free.
/Nous fournissons gratuitement la pierre à pizza et la pelle à pizza.



Pizza Peel
/Pelle à Pizza

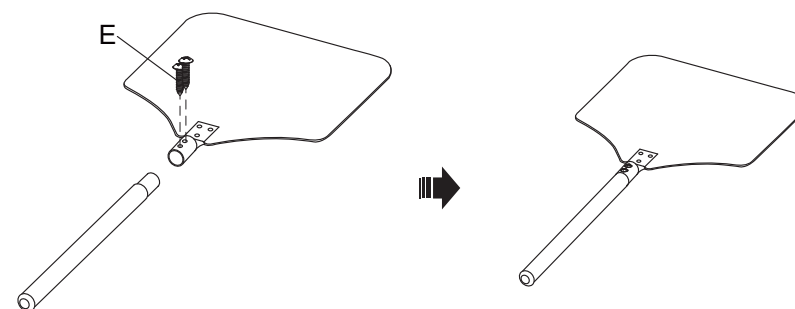
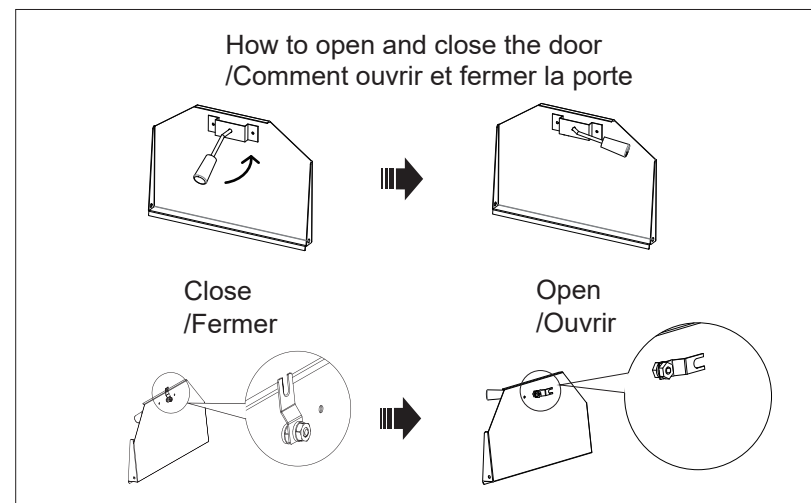
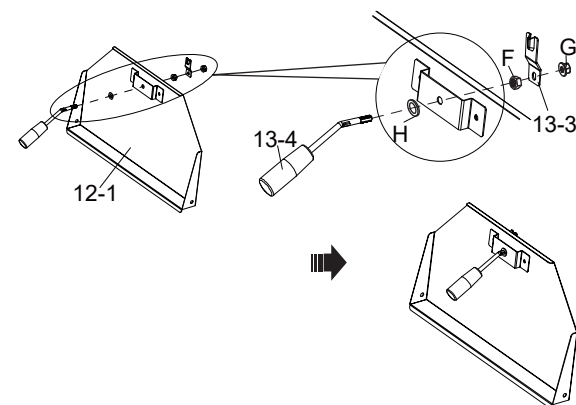
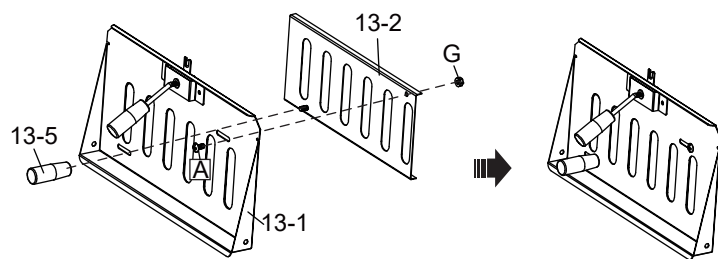
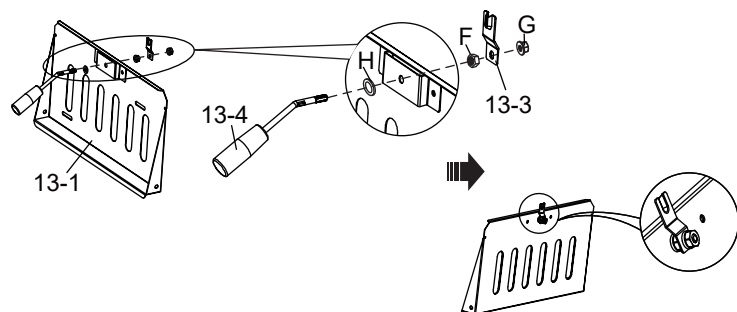
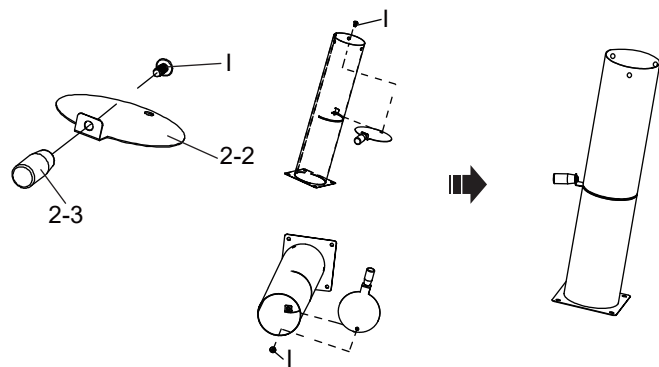


Pizza Stone
/Pierre à pizza

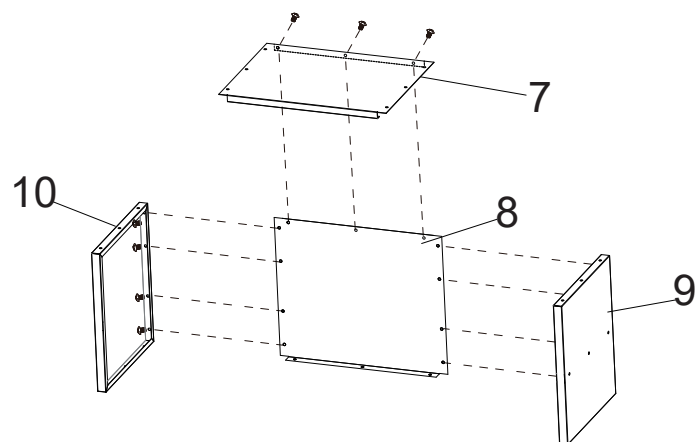


Cloth Cover
/Couverture en tissu

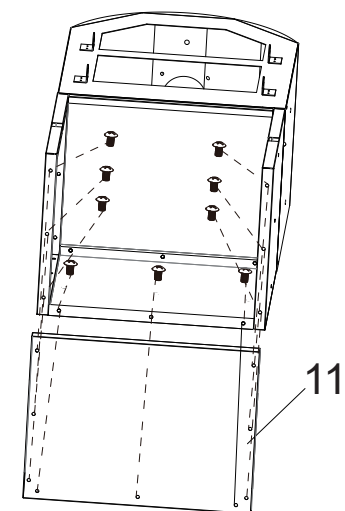
Extra assembling details for chimney damper & door handles & pizza peel.
 /Détails d'assemblage supplémentaires pour le registre de cheminée, les poignées de porte et la pelle à pizza.



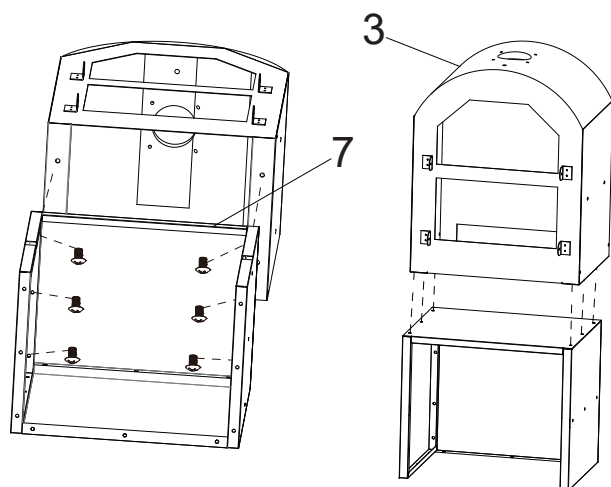
1

A  X 11

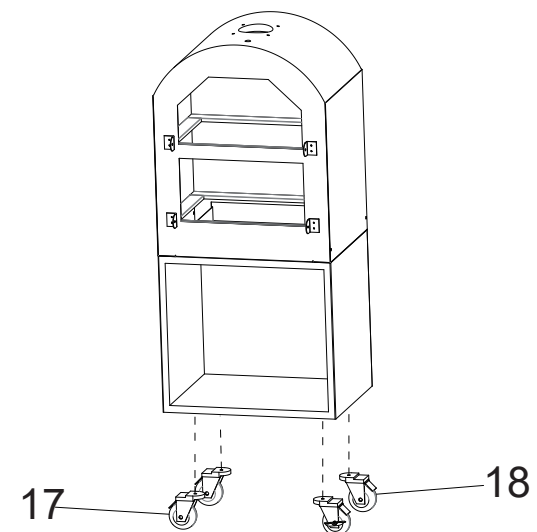
3

A  X 9

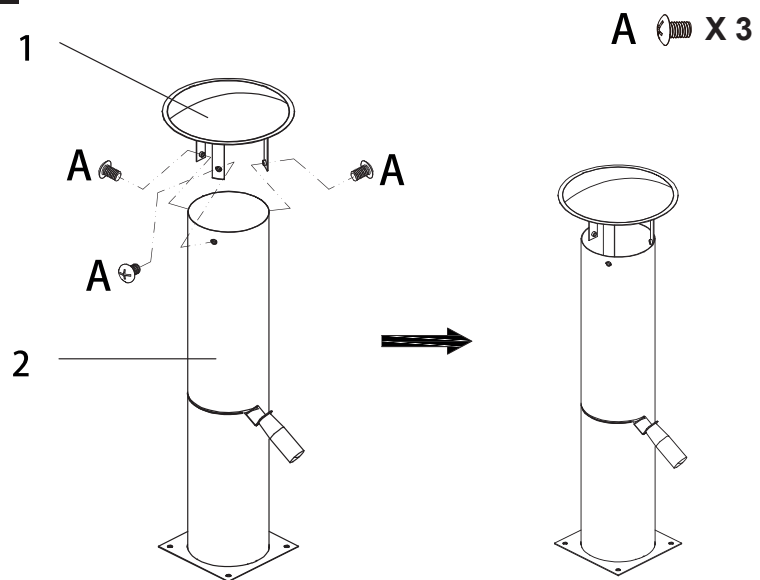
2

A  X 6

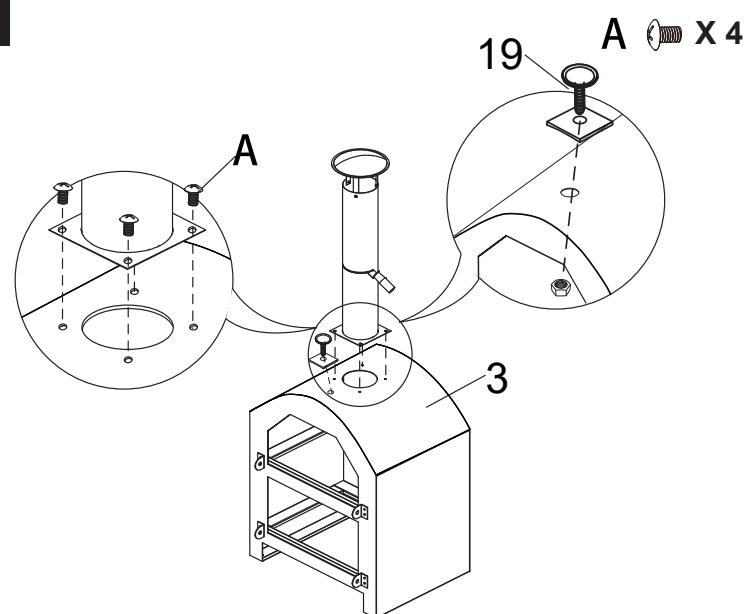
4



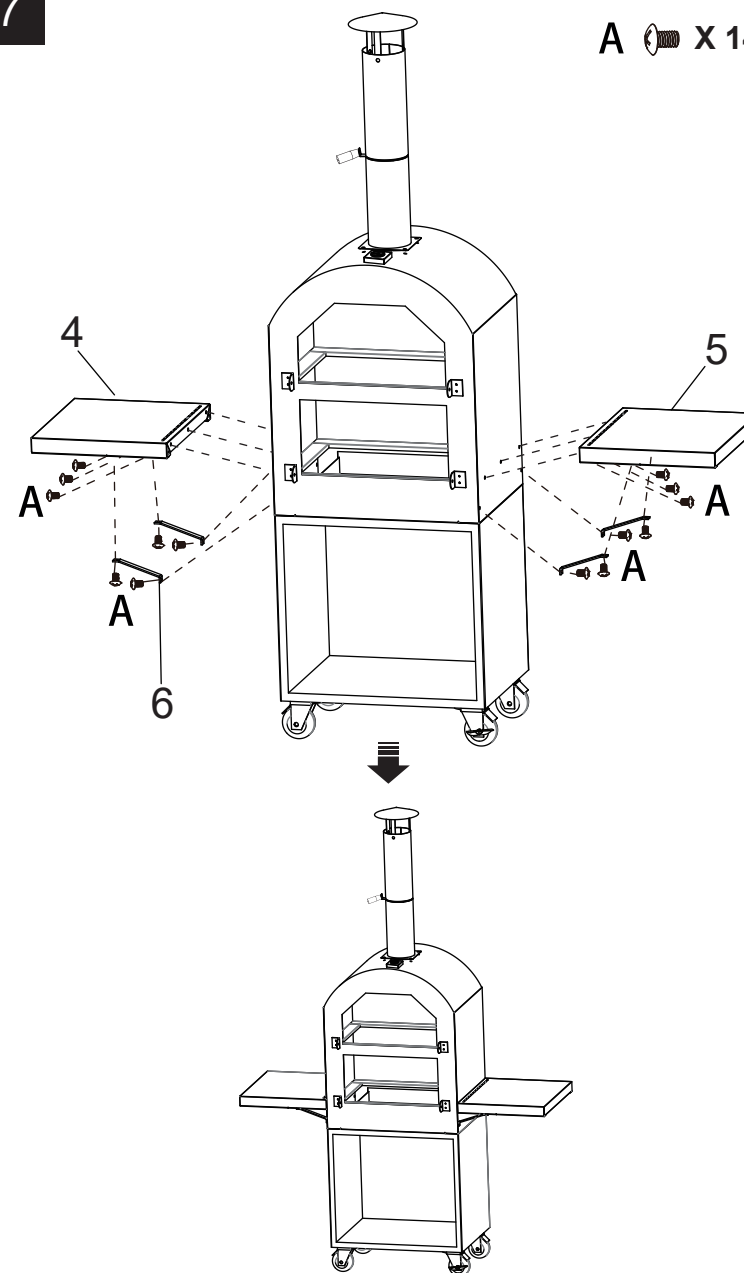
5



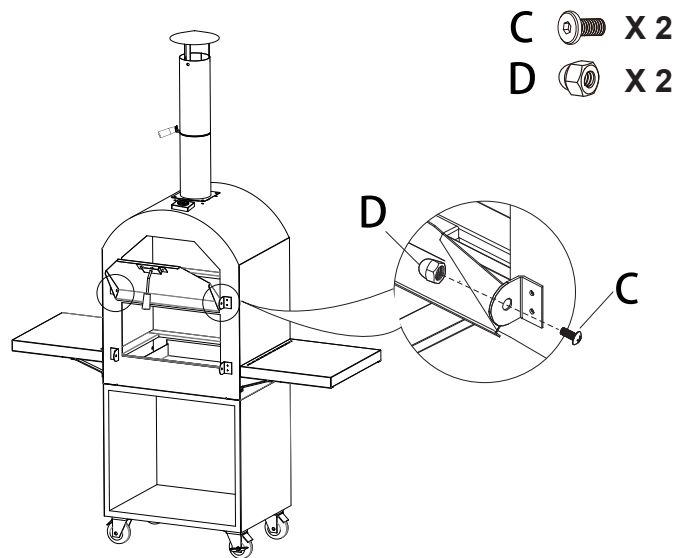
6



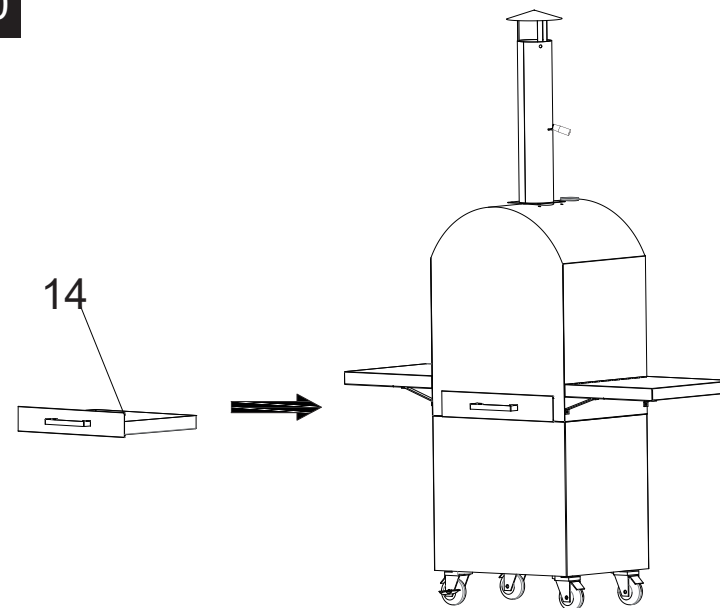
7

A  X 14

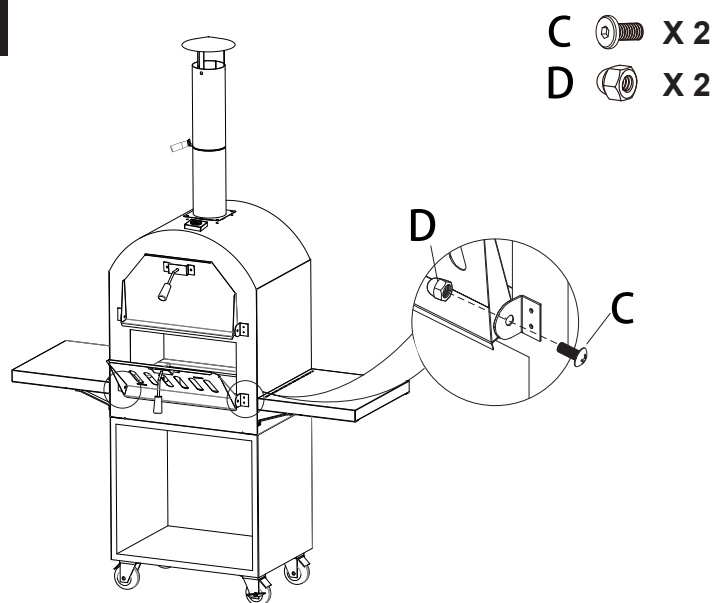
8



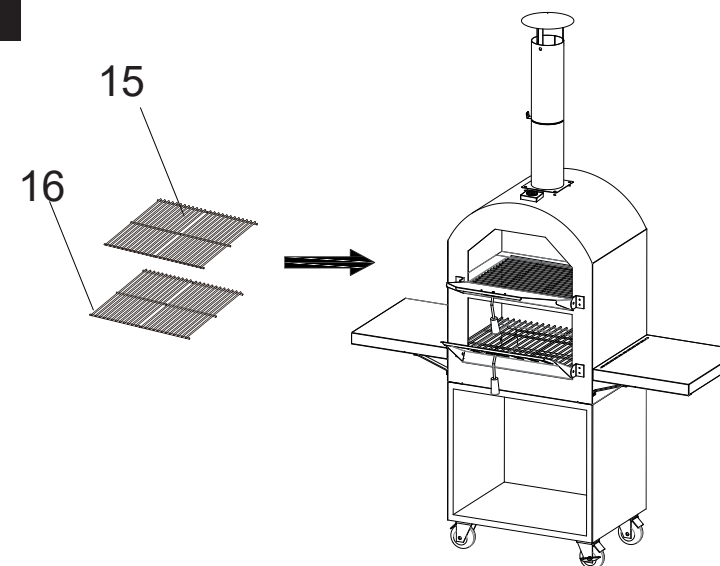
10



9



11



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.

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. You can also leave it to air-dry in a warm spot for 24 hours.

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 °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.

NETTOYER LE FOUR

1. Laissez le four refroidir complètement.
2. Videz le foyer après chaque utilisation et balayez complètement les cendres avec 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 retirée et lavée toutes les 4 semaines afin d'éliminer la couche de suie.

NETTOYER LA PIERRE À PIZZA

1. Retirez la pierre à pizza du four à pizza et grattez soigneusement les restes de résine de la pierre avec un grattoir ou un couteau bien aiguisé.
2. La pierre à pizza est un objet utilitaire et, au fil du temps, elle se tachera d'ingrédients brûlés. Ceci est tout à fait habituel et ne gênera pas le fonctionnement de la pierre.

Si vous souhaitez laver la pierre avec de l'eau, n'utilisez pas de détergent. Après l'avoir lavée à l'eau, laissez sécher la pierre au four pendant au moins 3 heures à 176°F. Vous pouvez également le laisser sécher à l'air libre dans un endroit chaud pendant 24 heures.

Principales Raisons pour Lesquelles les Pierres à Pizza Se Fissent

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 Fisse 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 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 ~ 752°F), ouvrez la porte, poussez la pizza sur la pierre à pizza avec une pelle à pizza, et fermez 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.

EN

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

FR

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

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.