



Pizza Oven / Four à Pizza

**NP10813**

USA office: Fontana   AUS office: Truganina   GBR office: Ipswich   FRA office: Saint Vigor d'Ymonville

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.

EN



### Before You Start

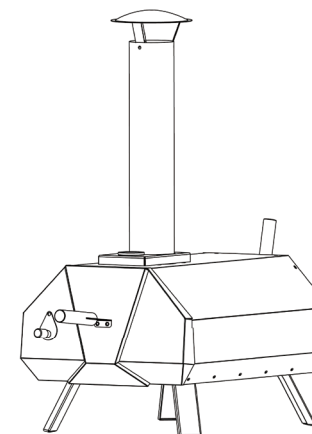
- ⚠ Please read all instructions carefully.
- ⚠ Retain instructions for future reference.
- ⚠ Separate and count all parts and hardware.
- ⚠ Read through each step carefully and follow the proper order.
- ⚠ We recommend that, where possible, all items are assembled near to the area in which they will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



EN

### TECHNICAL DATA

<b>Size (W/D/H):</b>	87.5 x 38.5 x 84cm/ 34 x 15 x 33 inches
<b>Weight:</b>	13.9 kg/ 31 lbs
<b>Including:</b>	Thermometer for °C and °F, pizza stone (30 x30 cm/12 x 12 inches), firebox, feeder, chimney, removable door, pizza shovel

### SYMBOL EXPLANATIONS



This symbol is a warning of possible dangers which may cause considerable damage to the device or serious injury to the operator.

### SAFETY INFORMATION

#### INTENDED USE

This device is intended for outdoor use only.

Please read these instructions carefully before use and retain them for future reference. All instructions and guidelines given in this manual must be followed without exception.



Fire and Explosion hazard



Do not operate the device in closed and/or habitable rooms, e.g. buildings, tents, caravans, mobile homes, boats. There is a risk of death due to carbon monoxide poisoning.

- **Warning!** The pizza oven becomes very hot and may not be moved during operation.
- **Warning!** Accessible parts can be very hot. Keep children and pets away.
- **Warning!** Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting. Only use EN1860-3 compliant firelighters!
- Use outdoors only. The pizza oven must never be used indoors or in garages, arbours, etc. There is an acute danger of suffocation.
- Place the oven on an even, fire-proof surface.
- Keep flammable fabrics and vapours away from the pizza oven.
- Respect the local regulations and laws, stipulating when and where you may work with an open fire.
- Never use the pizza oven on boats.
- Never use the pizza oven, if there is strong wind.
- The pizza oven is not designed as a heating appliance and should not be used as such.
- Keep a safety distance to the opening of the oven.
- Flames may leap out of the opening (firebox, feeder, chimney, door).
- Always wear barbecue gloves when you are working with the firebox and filling shaft to prevent burns. The oven's body will be hot after longer use.
- Improper installation, adjustment and other changes, as well as lacking maintenance or upkeep can lead to injuries or material damage.

- The pizza oven must only be used after proper installation. Make sure that all screws are firmly tightened.
- The pizza oven should be maintained at regular intervals.
- Only use wood, coal, briquettes or pellets for firing. A maximum of 400 grams of fuel (pellets) can fit in the fuel box.
- The pizza oven must never be left unsupervised while using it. If the firebox or the door is open, flying sparks can occur. Keep in mind that dry leaves, grass, etc. Pose a possible fire hazard.
- Keep electric cables away from the pizza oven.
- The pizza oven must only be used by responsible adults.
- Don't leave flammable objects next to the oven. The pizza oven radiates heat to all sides.
- Allow the pizza oven to cool down for at least 120 minutes after use. Even if no flames are visible, a strong residual heat can remain in the oven.
- The pizza oven has to be cooled down completely before being covered and stored.
- Do not modify the appliance.

If used properly and in accordance with the safety guidelines, the pizza oven can be used in a safe way and without danger. The user is responsible for taking all the safety measures and respecting the guidelines for appropriate use.

## MEASURES TO BE TAKEN WITH CARBON MONOXIDE POISONING



**WARNING:** Risk of carbon monoxide poisoning! Only operate the pizza oven outdoors and not in enclosed spaces!

- Symptoms of carbon monoxide poisoning include headache, dizziness, feebleness, nausea, vomiting, tiredness and confusion. Carbon monoxide impairs the blood's capacity to transfer oxygen. Low blood oxygen content might result in unconsciousness or even death.

- Immediately visit a doctor if you or another person develop symptoms of a cold or flu during operation of the pizza oven!
- Alcohol and drug consumption reinforce the effects of carbon monoxide poisoning.
- Carbon monoxide is particularly dangerous for: pregnant women and their unborn child, small children, the elderly, smokers and people with cardiovascular diseases such as anaemia and heart disease.

## FIRELIGHTING MEASURES

- Bring surrounding people to safety.
- If a grease fire erupts, close the door until the fire extinguishes. NEVER leave the door open during a grease fire.
- WARNING: Never attempt to extinguish an oil or grease fire with water.
- Stay away from the source of fire and immediately inform the firefighting department.

## FIRST-AID MEASURES

### Measures to take after serious burns or scalding

- There is an acute risk of hypothermia and shock. Immediately call the rescue services!
- Immediately extinguish burning clothes with water or suffocate the flames with a heavy blanket.
- In case of burns: Leave clothing on the body.
- In case of scalding: Immediately remove clothing from the body.
- Cool the affected areas with cold water for at least 15 minutes until the pain subsides.
- Afterwards, cover the affected area with a sterile Metalline burn sheet.
- Place the side coated with Metalline onto the damaged skin and affix lightly with a gauze bandage or a triangular bandage.
- Do not use any "home remedies" such as ointments, powders, oils disinfectants etc.!

### Measures to take after light burns or scalding

- In case of burns: Only remove clothing from the body if it doesn't stick.
- In case of scalding: Immediately remove clothing from the body.
- Cool the affected area with cold water for at least 15 minutes until the pain subsides. Allow minor burns or scalding without any blister formation to heal in fresh air, do not cover with a band-aid or bandage.

FR

## DONNÉES TECHNIQUES

<b>Dimension (L/I/H):</b>	87,5 x 38,5 x 84 cm
<b>Poids:</b>	13,9 kg
<b>Comprenant:</b>	Thermomètre pour °C et °F, pierre à pizza (30 x 30 cm), foyer, mangeoire, cheminée, porte amovible, pelle à pizza

## EXPLICATIONS DES SYMBOLES



Ce symbole est un avertissement de dangers possibles qui peuvent causer des dommages considérables à l'appareil ou des blessures graves à l'opérateur.

## INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

### UTILISATION PRÉVUE

Cet appareil est destiné à une utilisation en extérieur uniquement. Veuillez lire attentivement ces instructions avant utilisation et conservez-les pour référence future. Toutes les instructions et directives données dans ce manuel doivent être suivies sans exception.





Risque d'Incendie et d'Explosion



N'utilisez pas l'appareil dans des pièces fermées et/ou habitables, par ex. bâtiments, tentes, caravanes, mobil-homes, bateaux. Il existe un risque de décès dû à une intoxication au monoxyde de carbone.

- **Avertissement!** Le four à pizza devient très chaud et ne doit pas être déplacé pendant le fonctionnement.
- **Avertissement!** Les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Éloignez les enfants et les animaux domestiques.
- **Avertissement!** Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour l'allumage ou le rallumage. N'utilisez que des allume-feu conformes à la norme EN1860-3 !
- Utilisez uniquement à l'extérieur. Le four à pizza ne doit jamais être utilisé à l'intérieur ou dans des garages, tonnelles, etc. Il existe un risque aigu d'étouffement.
- Placez le four sur une surface plane et résistante au feu.
- Éloignez les tissus et les vapeurs inflammables du four à pizza.
- Respectez les réglementations et lois locales, stipulant quand et où vous pouvez travailler avec un feu ouvert.
- N'utilisez jamais le four à pizza sur des bateaux.
- N'utilisez jamais le four à pizza en cas de vent fort.
- Le four à pizza n'est pas conçu comme un appareil de chauffage et ne doit pas être utilisé comme tel.
- Gardez une distance de sécurité par rapport à l'ouverture du four.
- Des flammes peuvent jaillir de l'ouverture (foyer, mangeoire, cheminée, porte).
- Portez toujours des gants de barbecue lorsque vous travaillez avec le foyer et le puits de remplissage pour éviter les brûlures. Le corps du four sera chaud après une utilisation prolongée.

- Une installation, un réglage et d'autres modifications incorrects, ainsi qu'un manque de maintenance ou d'entretien peuvent entraîner des blessures ou des dommages matériels.
- Le four à pizza ne doit être utilisé qu'après une installation correcte. Assurez-vous que toutes les vis sont bien serrées.
- Le four à pizza doit être entretenu à intervalles réguliers.
- Utilisez uniquement du bois, du charbon, des briquettes ou des granulés pour la cuisson. Un maximum de 400 grammes de combustible (granulés) peut tenir dans la boîte à combustible.
- Le four à pizza ne doit jamais être laissé sans surveillance lors de son utilisation. Si le foyer ou la porte est ouverte, des étincelles peuvent se produire. Gardez à l'esprit que les feuilles sèches, l'herbe, etc.
- Présentez un risque d'incendie possible.
- Éloignez les câbles électriques du four à pizza.
- Le four à pizza ne doit être utilisé que par des adultes responsables.
- Ne laissez pas d'objets inflammables à côté du four. Le four à pizza dégage de la chaleur de tous les côtés.
- Laissez le four à pizza refroidir pendant au moins 120 minutes après utilisation.

Même si aucune flamme n'est visible, une forte chaleur résiduelle peut rester dans le four.

- Le four à pizza doit être complètement refroidi avant d'être couvert et rangé.
- Ne modifiez pas l'appareil.
- S'il est utilisé correctement et conformément aux consignes de sécurité, le four à pizza peut être utilisé en toute sécurité et sans danger. L'utilisateur est responsable de prendre toutes les mesures de sécurité et de respecter les consignes d'utilisation.

## MESURES À PRENDRE EN CAS D'INTOXICATION AU MONOXYDE DE CARBONE



**AVERTISSEMENT:** Risque d'empoisonnement au monoxyde de carbone ! N'utilisez le four à pizza qu'à l'extérieur et non dans des espaces clos !

- Les symptômes d'intoxication au monoxyde de carbone comprennent des maux de tête, des étourdissements, de la faiblesse, des nausées, des vomissements, de la fatigue et de la confusion. Le monoxyde de carbone altère la capacité du sang à transférer l'oxygène. Une faible teneur en oxygène dans le sang peut entraîner une perte de conscience ou même la mort.
- Consultez immédiatement un médecin si vous ou une autre personne développez des symptômes de rhume ou de fumée pendant le fonctionnement du four à pizza !
- La consommation d'alcool et de drogues renforce les effets de l'intoxication au monoxyde de carbone.
- Le monoxyde de carbone est particulièrement dangereux pour : les femmes enceintes et leur enfant à naître, les jeunes enfants, les personnes âgées, les fumeurs et les personnes souffrant de maladies cardiovasculaires telles que l'anémie et les maladies cardiaques.

## MESURES D'ALLUMAGE

- Amenez les personnes environnantes en sécurité.
- Si un feu de graisse éclate, fermez la porte jusqu'à ce que le feu s'éteigne. NE JAMAIS laisser la porte ouverte pendant un feu de graisse.
- AVERTISSEMENT : N'essayez jamais d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau.
- Tenez-vous à l'écart de la source d'incendie et informez immédiatement les pompiers.

## PREMIERS SECOURS

### Mesures à prendre après de graves brûlures ou ébouillancements

- Il existe un risque aigu d'hypothermie et de choc. Appelez immédiatement les services de secours !
- Éteignez immédiatement les vêtements brûlants avec de l'eau ou étouffez les flammes avec une couverture épaisse.
- En cas de brûlures : Laissez les vêtements sur le corps.
- En cas d'ébouillantage : Retirez immédiatement les vêtements du corps.

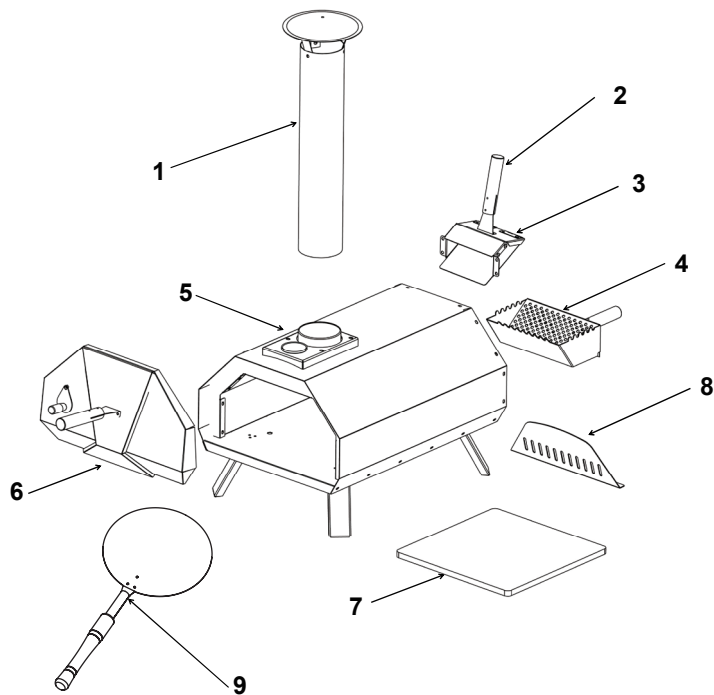
- Refroidissez les zones touchées avec de l'eau froide pendant au moins 15 minutes jusqu'à ce que la douleur disparaisse.
- Ensuite, couvrez la zone touchée avec une feuille de bum stérile Metalline. Placez le côté enduit de Metalline sur la peau endommagée et fixez légèrement avec un bandage de gaze ou un bandage triangulaire.
- N'utilisez pas de « remèdes maison » tels que des pommades, des poudres, des huiles désinfectantes, etc. !

### Mesures à prendre après des brûlures légères ou des échaudures

- En cas de brûlures : Ne retirez les vêtements du corps que s'ils ne collent pas.
- En cas d'ébouillantage : Retirez immédiatement les vêtements du corps.
- Refroidissez la zone affectée avec de l'eau froide pendant au moins 15 minutes jusqu'à ce que la douleur disparaisse. Laissez les brûlures mineures ou les ébouillancements sans formation d'ampoules guérir à l'air frais, ne pas couvrir avec un pansement ou un pansement.

## COMPONENTS / COMPOSANTS

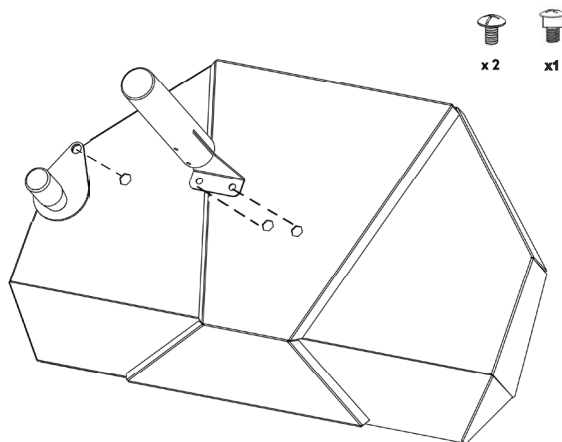
No. /N°	Name/Nom	Qty/Qté
1	Chimney	Cheminée 1
2	Handle	Poignée 3
3	Feeder	Mangeoire 1
4	Firebox	Foyer 1
5	Oven Casing / Main body	Enveloppe du four/corps principal 1
6	Door	Porte 1
7	Pizza stone	Pierre à pizza 1
8	Isolating Plate	Plaque isolante 1
9	Pizza Peel	Pelle à Pizza 1



## ASSEMBLING / ASSEMBLAGE

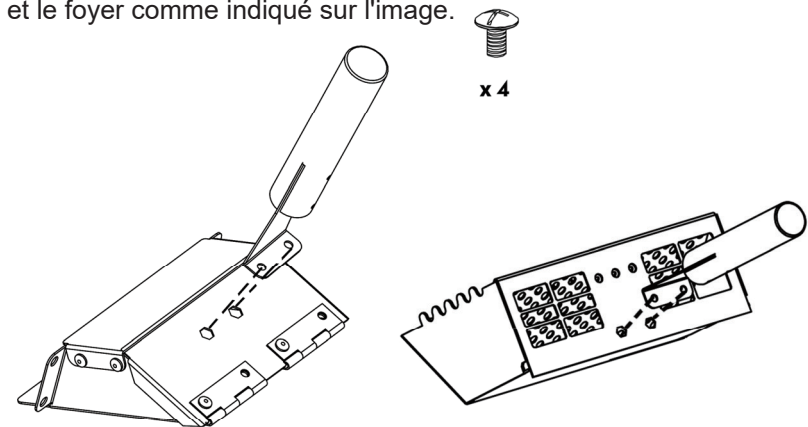
**EN:** 1. Screw the wooden handle and air flap to the oven door.

**FR:** 1. Visser la poignée en bois et l'amortisseur sur la porte du four.



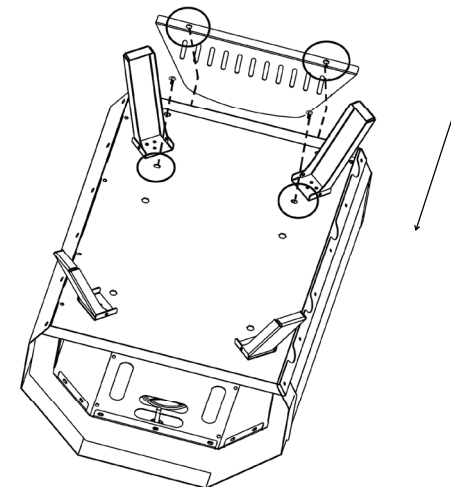
**EN:** 2. Screw both remaining wooden handles on the feeder and firebox as show in the picture.

**FR:** 2. Vissez les deux poignées en bois restantes sur la mangeoire et le foyer comme indiqué sur l'image.



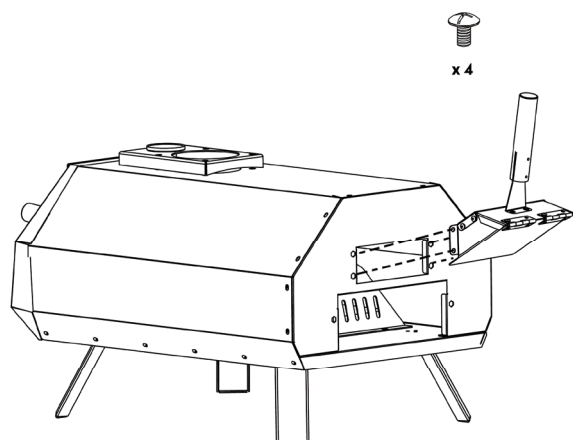
**EN:** 3. Make sure the isolation plate is assembled inside the body--is assembled when packed but if after gas burner using, need to assemble the plate per below process.

**FR:** 3. Assurez-vous que la plaque d'isolation est assemblée à l'intérieur du corps - est assemblée lorsqu'elle est emballée, mais si après l'utilisation du brûleur à gaz, vous devez assembler la plaque selon le processus ci-dessous.



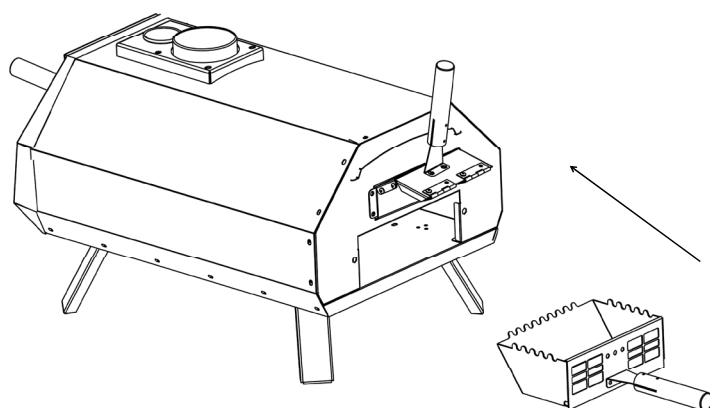
**EN:** 4. Screw the feeder to the rear of the over casing.

**FR:** 4. Vissez le chargeur à l'arrière du surboîtier.



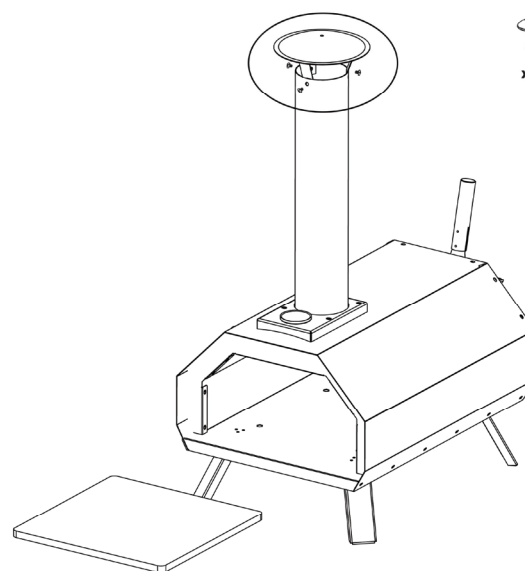
**EN:** 5. Put the firebox into the bottom hole of back face.

**FR:** 5. Placez la chambre de combustion dans le trou inférieur de la face arrière.



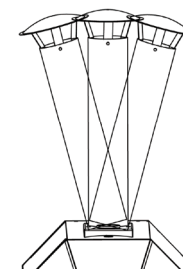
**EN:** 6. Screw the rain shelter with 3 screws onto the chimney. Insert the chimney over the top opening in the body.

**FR:** 6. Vissez l'abri anti-pluie avec 3 vis sur la cheminée. Insérez la cheminée par-dessus l'ouverture supérieure du corps.



**EN:** Tips: Shake the chimney slightly left and right for easier fitting and removing.

**FR:** Astuces: Secouez légèrement la cheminée de gauche à droite pour faciliter le montage et le démontage.



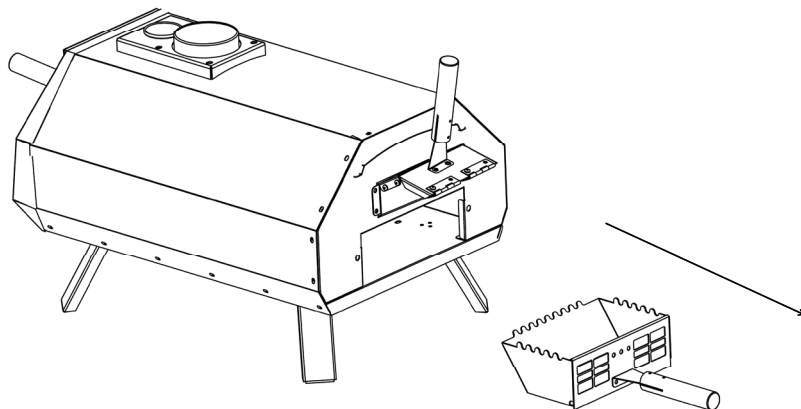
**EN:** The pizza oven with coal and pellet one is now ready for use.

**FR:** Le four à pizza à charbon et à granulés est maintenant prêt à l'emploi.

## For gas burner assembly / Pour ensemble brûleur à gaz

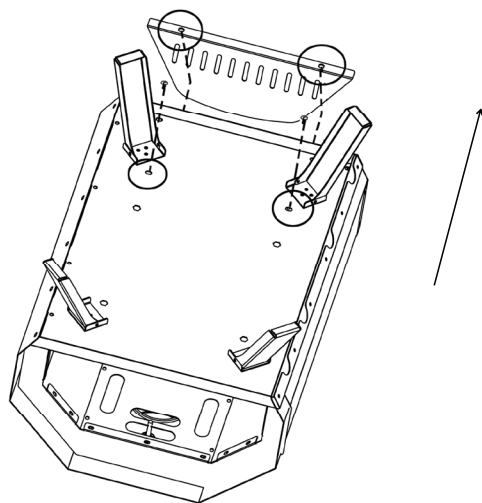
**EN:** A. Remove the firebox.

**FR:** A. Retirez le foyer



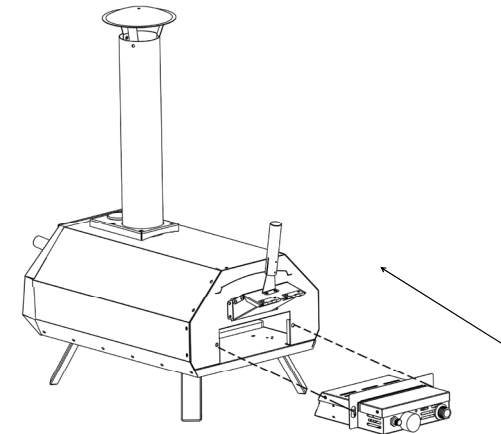
**EN:** B. Remove the isolation plate from bottom of oven. (Keep the isolation plate and screws safely for further use with charcoal and pellets etc.).

**FR:** B. Retirez la plaque d'isolation du bas du four. (Conservez la plaque d'isolation et les vis en toute sécurité pour une utilisation ultérieure avec du charbon de bois et des granulés, etc.).



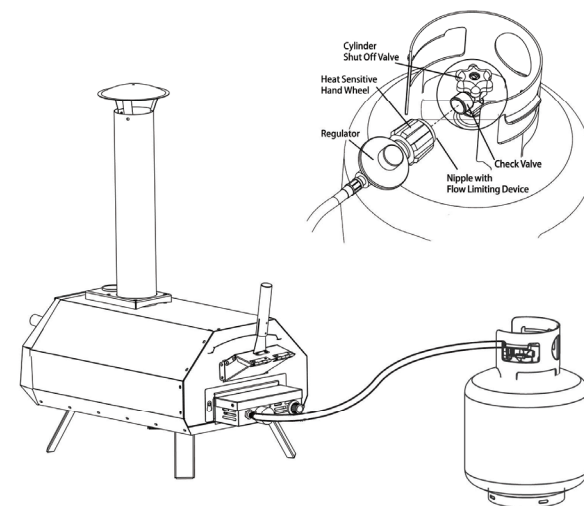
**EN:** C. Put on the burner with the 2 pre-assembled screws at back of the oven. When it comes back for using charcoal or pellet, remove the gas burner first.

**FR:** C. Installez le brûleur avec les 2 vis pré-assemblées à l'arrière du four. Lorsqu'il revient pour utiliser du charbon de bois ou des pellets, retirez d'abord le brûleur à gaz.



**EN:** D. Connect the burner with regulator and cylinder (see below assembly process to cylinder).

**FR:** D. Connectez le brûleur au régulateur et au cylindre (voir ci-dessous le processus d'assemblage au cylindre).



## EN

This pizza oven has been designed for use with an approved propane cylinder (not supplied). The propane cylinder must be equipped with approved valve connection. A dented or rusty cylinder may be hazardous and should be checked by your propane supplier. Never use a cylinder with a damaged valve. The cylinder supply system must be arranged for vapour withdrawal and the cylinder shall include a dust cap to protect the cylinder valve. The cylinder shall incorporate a listed OPD (overfill protection device). Do not store a spare propane-gas cylinder under or near this appliance. Never fill the cylinder beyond 80 percent full

**Cylinder Connection:** Ensure that the gas regulator hose is kink free. Remove the cap or plug from the cylinder fuel valve. Insert the regulator nipple onto the fuel valve. Hand tighten counter-clockwise. Do not use tools. Leak test all joints prior to using the barbecue. A leak test must be performed annually, and each time a cylinder is hooked up, or if a part of the gas system is replaced.

- Check that the cylinder valve is closed by turning the knob clockwise.
- Check that the oven's burner knobs are in the "OFF" position.
- Attach regulator hose.

## FR

Ce four à pizza a été conçu pour être utilisé avec une bouteille de propane approuvée (non fournie). La bouteille de propane doit être équipée d'un raccord de valve approuvé. Une bouteille bosselée ou rouillée peut être dangereuse et doit être vérifiée par votre fournisseur de propane. N'utilisez jamais une bouteille avec une soupape endommagée. Le système d'alimentation de la bouteille doit être conçu pour le retrait des vapeurs et la bouteille doit comprendre un capuchon anti-poussière pour protéger le robinet de la bouteille. La bouteille doit incorporer un OPD homologué (dispositif de protection contre les débordements). Ne rangez pas de bouteille de gaz propane de rechange sous ou à proximité de cet appareil. Ne remplissez jamais le cylindre au-delà de 80 %

**Raccordement de la bouteille :** Assurez-vous que le tuyau du régulateur de gaz ne se vrille pas. Retirez le bouchon ou le bouchon du robinet de carburant du cylindre. Insérez le mamelon du régulateur sur le robinet de carburant. Serrez à la main dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Ne pas utiliser d'outils. Testez l'étanchéité de tous les joints avant d'utiliser le barbecue. Un test d'étanchéité doit être effectué chaque année, et chaque fois qu'une bouteille est branchée ou si une partie du système de gaz est remplacée.

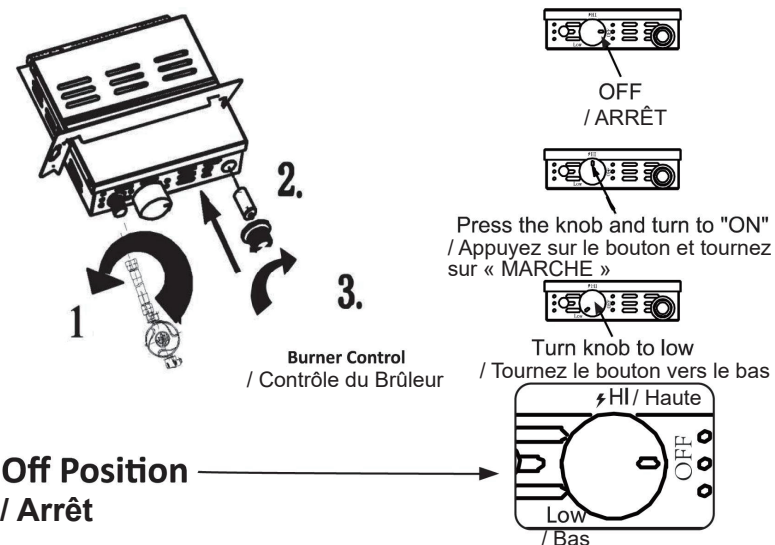
- Vérifiez que le robinet de la bouteille est fermé en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Vérifiez que les boutons des brûleurs du four sont en position « OFF ».
- Fixez le tuyau du régulateur.

## Lighting Instructions / Consignes d'Éclairage



**EN:** One AA battery is required for gas burner process. (Not included)

**FR:** Une pile AA est nécessaire pour le processus du brûleur à gaz. (Non inclus)







**WARNING!** Ensure all burner controls are in the “off” position. Connect a cylinder and slowly turn on the gas supply valve (propane cylinder).

1. Open the battery cap (2) and put in the battery. Screw the battery cap on clockwise.
2. Check all gas connections for gas leak before starting your oven.
3. Do not lean over the oven when lighting.
4. The burner control knob must be in the off position before turning on the propane cylinder valve.

## 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 water 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 firebox 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 firebox 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 400°C/752°F, open the door and push the pizza to the enter 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.

### FIRING WITH COAL, BRIQUETTES OR PELLETS

1. Put the coal, briquettes or pellets with the grill lighter into the firebox. As soon as it starts to burn, push the box into the pizza oven.
2. Pile up more coal, briquettes or pellets via the chute.
3. Wait until the coal or briquettes are completely burnt through, covered with a layer of ash and no more smoke escapes from the chimney.
4. When the oven thermometer shows around 400°C/752°F, open the door and push the pizza by 180° once after 45 seconds.
5. You can observe the baking process of your pizza through the damper.
6. 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 firebox.

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

### REFILLING OF COMBUSTIBLES



Always wear fireproof gloves when filling and emptying the firebox.

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 firebox via the filling chute. Until you start baking the next pizza, you must wait

until the combustibles have burnt through or no 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 firebox 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 AND CARE

### 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, except gas burner. For gas burner, just clean slightly by dry cloth.
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 residues 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.
3. 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 stored 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.

## TROUBLESHOOTING

Please read the following steps if the device does not work properly:

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.	Strong wind can impair the heating performance. Place the pizza oven in a wind-protected location. The fire is not burning properly. The thermometer is broken. Replace it.
The oven turns black on one side.	Rotate your pizza by 180 ° after 45 seconds. The side, which is near the firebox, will receive more radiant heat than the one facing the door. To ensure evenly baking, turn the pizza.

## DISPOSAL/RECYCLING

Our products are manufactured with the highest degree of care and are designed for a long durability. Regular maintenance and cleaning help to prolong durability.

If the device is defective and cannot be repaired, it must not be disposed at home. The product and its packaging must be disposed of in accordance with local regulations. Contact your local waste disposal company if necessary.





**ATTENTION!** Assurez-vous que toutes les commandes des brûleurs sont en position « arrêt ». Connectez une bouteille et ouvrez lentement le robinet d'alimentation en gaz (bouteille de propane).

1. Ouvrez le couvercle de la batterie (2) et insérez la batterie. Visser le couvercle de la batterie dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Vérifiez toutes les connexions de gaz pour détecter les fuites de gaz avant de démarrer votre four.
3. Ne vous penchez pas au-dessus du four lors de l'allumage.
4. Le bouton de commande du brûleur doit être en position d'arrêt avant d'ouvrir le robinet de la bouteille de propane.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Humidifiez une éponge avec de l'eau tiède. Essorez-le soigneusement et essuyez une fois la pierre à pizza pour éliminer les résidus de production.
2. Nettoyez l'intérieur du four avec de l'eau et un détergent doux pour éliminer les résidus de production.
3. Le four doit être allumé avant de faire votre première pizza. Notez que le carburant doit être incandescent pendant au moins 30 minutes.

## UTILISATION DU FOUR À PIZZA



Portez toujours des gants ignifuges lorsque vous allumez le four à pizza.

### CHAUFFAGE AU BOIS

1. Retirez le foyer et remplissez-le de bûches appropriées. Placez un allume-grill au milieu (Attention ! N'utilisez pas d'allumeurs liquides comme de l'alcool ou de l'essence), recouvrez-le de quelques bâtons ou de bois de chauffage fins et allumez-le.
2. Poussez le foyer 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 ait complètement brûlé, qu'il soit recouvert d'une couche de cendre et qu'il n'y ait plus de fumée qui s'échappe de la cheminée.
4. Lorsque le thermomètre du four indique environ 400°C, ouvrez la porte et poussez la pizza jusqu'à l'entrée de la pierre. Ferme la porte.

5. Faites pivoter la pizza de 180° une fois après 45 secondes.
6. Vous pouvez observer le processus de cuisson de votre pizza à travers le registre. N'ouvrez pas la porte pendant le processus de cuisson, sinon une chaleur précieuse est perdue.
7. Au bout de 1 à 5 minutes, selon l'épaisseur de la pâte à pizza, votre pizza est prête.

### CUISSON AU CHARBON, BRIQUETTES OU PELLETS

1. Mettez le charbon, les briquettes ou les pellets avec l'allume-grill dans le foyer. Dès qu'il commence à brûler, poussez la boîte dans le four à pizza.
2. Empilez plus de charbon, de briquettes ou de pellets via la goulotte.
3. Attendez que le charbon ou les briquettes soient complètement brûlés, recouverts d'une couche de cendre et qu'il n'y ait plus de fumée qui s'échappe de la cheminée.
4. Lorsque le thermomètre du four indique environ 400°C, ouvrez la porte et poussez la pizza de 180° une fois après 45 secondes.
5. Vous pouvez observer le processus de cuisson de votre pizza à travers le registre.
6. Au bout de 1 à 5 minutes, selon l'épaisseur de la pâte à pizza, votre pizza est prête.

Le processus fonctionnera encore plus rapidement si vous brûlez le charbon ou les briquettes dans un endroit d'allumage séparé et remplissez la braise pure dans le foyer.

**ASTUCE :** Vous pouvez également allumer votre combustible avec un chalumeau. Pour ce faire, remplissez votre foyer de bois, de charbon, de briquettes ou de granulés. Placez la boîte à l'arrière du four et maintenez la sarbacane de l'extérieur dans la boîte.

## REPLISSAGE DE COMBUSTIBLES



Portez toujours des gants ignifuges lorsque vous remplissez et videz le foyer.

Grâce à son double couvercle en inox garni de laine, l'intérieur du four à pizza sera maintenu chaud en permanence pendant très longtemps. Si vous constatez que la température baisse, entasser une nouvelle charge de combustibles (bois, charbon, briquettes ou granulés) dans le foyer via la goulotte de remplissage. Jusqu'à ce

que vous commenciez à cuire la prochaine pizza, vous devez attendre que les combustibles aient brûlé ou qu'il n'y ait plus de fumée qui monte de la cheminée.

## ARRÊT DU FOUR À PIZZA

1. Fermez la porte et laissez le four s'éteindre après utilisation. Ce processus peut prendre jusqu'à 4 heures.
2. Pour un rangement plus rapide du four, mettez des gants ignifuges, retirez le foyer et versez le contenu dans un seau rempli d'eau. Ouvrez la porte du four à pizza et laissez le four refroidir complètement pendant environ 30 minutes.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### NETTOYAGE DU 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, à l'exception du brûleur à gaz. Pour le brûleur à gaz, il suffit de nettoyer légèrement avec un chiffon sec.
4. Si le four à pizza est utilisé régulièrement, la cheminée doit être retirée et lavée toutes les 4 semaines, pour rincer la couche de suie.

### NETTOYAGE DE LA PIERRE À PIZZA

1. Retirez la pierre à pizza du four à pizza et grattez soigneusement les résidus 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 obtiendra des taches d'ingrédients brûlés. Ceci est tout à fait habituel et n'interférera pas avec le fonctionnement de la pierre.
3. Si vous souhaitez laver la pierre à l'eau, n'utilisez pas de détergent. Après l'avoir lavé à l'eau, laissez sécher l'étable dans une étuve pendant au moins 3 heures à 80°C. Vous pouvez également le laisser sécher à l'air libre dans un endroit chaud pendant 24 heures.

### RANGEMENT DU FOUR A PIZZA

1. Le four à pizza est livré avec 4 pieds pliables en acier inoxydable. Le four se range et se transporte plus facilement avec les pieds

repliés. Si vous n'utilisez pas le four pendant une longue période et si vous souhaitez gagner de la place, vous pouvez également retirer la cheminée.

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

## DÉPANNAGE

Veuillez lire les étapes suivantes si l'appareil ne fonctionne pas correctement :

Problème	Solution
Le feu souffle fréquemment.	Assurez-vous de ne pas ajouter trop de combustibles à la fois via le puits. Cela peut étouffer le feu.
Le four ne chauffe pas.	Un vent fort peut altérer les performances de chauffage. Placez le four à pizza dans un endroit protégé du vent. Le feu ne brûle pas correctement. Le thermomètre est cassé. Le remplacer.
Le four devient noir d'un côté.	Faites pivoter votre pizza de 180° au bout de 45 secondes. Le côté qui est près du foyer recevra plus de chaleur rayonnante que celui qui fait face à la porte. Pour assurer une cuisson uniforme, retournez la pizza.

## ÉLIMINATION/RECYCLAGE

Nos produits sont fabriqués avec le plus grand soin et sont conçus pour une longue durée de vie. Un entretien et un nettoyage réguliers contribuent à prolonger la durée de vie.

Si l'appareil est défectueux et ne peut pas être réparé, il ne doit pas être jeté à la maison. Le produit et son emballage doivent être éliminés conformément aux réglementations locales. Contactez votre entreprise locale d'élimination des déchets si nécessaire.

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.