

EN

With your inspiring rating, COSTWAY will be more consistent to offer you EASY SHOPPING EXPERIENCE, GOOD PRODUCTS and EFFICIENT SERVICE!

DE

Mit Ihrer inspirierenden Bewertung wird COSTWAY konsistenter sein, um Ihnen EIN SCHÖNES EINKAUFSERLEBNIS, GUTE PRODUKTE und EFFIZIENTEN SERVICE zu bieten!

FR

Avec votre évaluation inspirante, COSTWAY continuera à fournir une EXPÉRIENCE D'ACHAT PRATIQUE, des PRODUITS DE QUALITÉ et un SERVICE EFFICACE !

ES

Con su calificación inspiradora, COSTWAY será más consistente para ofrecerle EXPERIENCIA DE COMPRA FÁCIL, BUENOS PRODUCTOS y SERVICIO EFICIENTE.

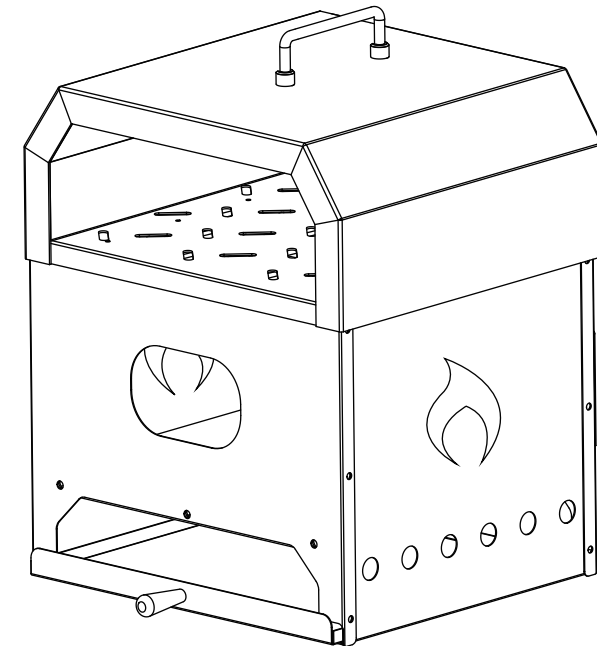
IT

Con la tua valutazione incoraggiante, COSTWAY sarà più coerente per offrirti ESPERIENZA DI ACQUISTO FACILE, BUONI PRODOTTI e SERVIZIO EFFICIENTE!

PL

Dzięki twojej opinii COSTWAY będzie mógł oferować jeszcze WYGODNIEJSZE ZAKUPY, LEPSZE PRODUKTY i SPRAWNIEJSZĄ OBSŁUGĘ KLIENTA.

US office: Fontana **UK** office: Ipswich **AU** office: Truganina
DE office: FDS GmbH, Neuer Höltingbaum 36, 22143 Hamburg, Deutschland
FR office: Saint Vigor d'Ymonville **PL** office: Gdańsk



USER'S MANUAL/HANDBUCH /MANUEL DE L'UTILISATEUR/MANUAL DEL USUARIO /MANUALE UTENTE/INSTRUKCJA OBSŁUGI

NP10734

Pizza oven / Pizzaofen
/ Four à Pizza / Horno para Pizzas
/ Forno per Pizza / Piec do pizzy

EN:**Size(W/ D/ H):** 36*33.5*43.5 CM**Oven Weight:** 10.7 KG**Oven Floor Area:** 0.12 m²**Max Oven Temperature:** 300°C**DE:****Größe (B/ T/ H):** 36*33.5*43.5 CM**Gewicht des Ofens:** 10.7 KG**Backofen Bodenfläche:** 0.12 m²**Maximale Ofentemperatur:** 300°C**FR:****Dimensions (L x P x H):** 36 x 33,5 x 43,5 cm**Poids:** 10,7 kg**Surface du four:** 0,12 m²**Température maximale du four:** 300°C**ES:****Tamaño (Ancho/Profundidad/Altura):** 36*33,5*43,5 CM**Peso del horno:** 10,7 KG**Superficie de suelo del horno:** 0,12 m²**Temperatura máxima del horno:** 300°C**IT:****Dimensioni(L/ P/ A):** 36*33.5*43.5 CM**Peso di Forno:** 10.7 KG**Superficie di Fondo di Forno:** 0.12 m²**Temperatura Massima di Forno:** 300°C**PL:****Wymiary (szer. x gł. x wys.):** 36 x 33,5 x 43,5 cm**Waga:** 10,7 kg**Powierzchnia pieca:** 0,12 m²**Maksymalna temperatura pieca:** 300°C**EN:**

Important: Retain these instructions for the future use.

DE:

Wichtig! Bewahren Sie diese Anleitung für den späteren Gebrauch auf.

FR:

Important: Conservez ce manuel pour référence future.

ES:

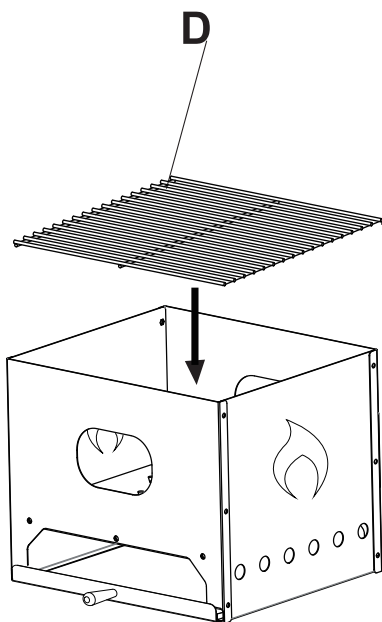
Importante: Conserve estas instrucciones para uso futuro.

IT:

Importante: Conservare questo manuale per il riferimento futuro.

PL:

Ważne: Zachowaj instrukcję do wykorzystania w przyszłości.



EN: TIPS: How to use the grill?

- Remove pizza body A
- Put on the cooking grid D on top.

DE: HINWEISE: Wie benutzt man den Grillrost?

- Pizzagehäuse A abnehmen
- Legen Sie den Grillrost D oben auf.

FR: REMARQUE : Comment utiliser la grille?

- Déposer le corps (A).
- Placez la grille de cuisson (D) sur le dessus.

ES: CONSEJO: ¿Cómo utilizar la rejilla?

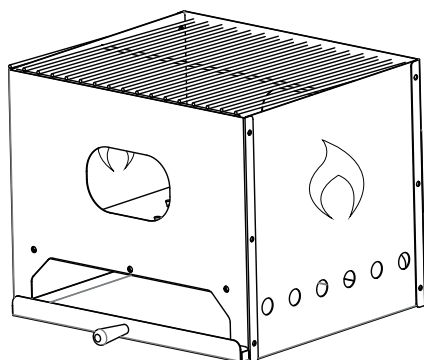
- Retire el cuerpo (A).
- Coloque la rejilla de cocción (D) en la parte superior.

IT: CONSIGLIO: Come usare la griglia ?

- Rimuovere il corpo (A).
- Mettere la griglia di cottura (D) sulla parte superiore.

PL: Użytkowanie grilla:

Zdejmij pokrywę (A) i umieść ruszt (D) w górnej części korpusu pieca.



EN:

Now you are ready for the cooking.

DE:

Jetzt sind Sie bereit für Grillen.

FR:

Il est maintenant prêt pour la cuisson.

ES:

Ahora está listo para la cocción.

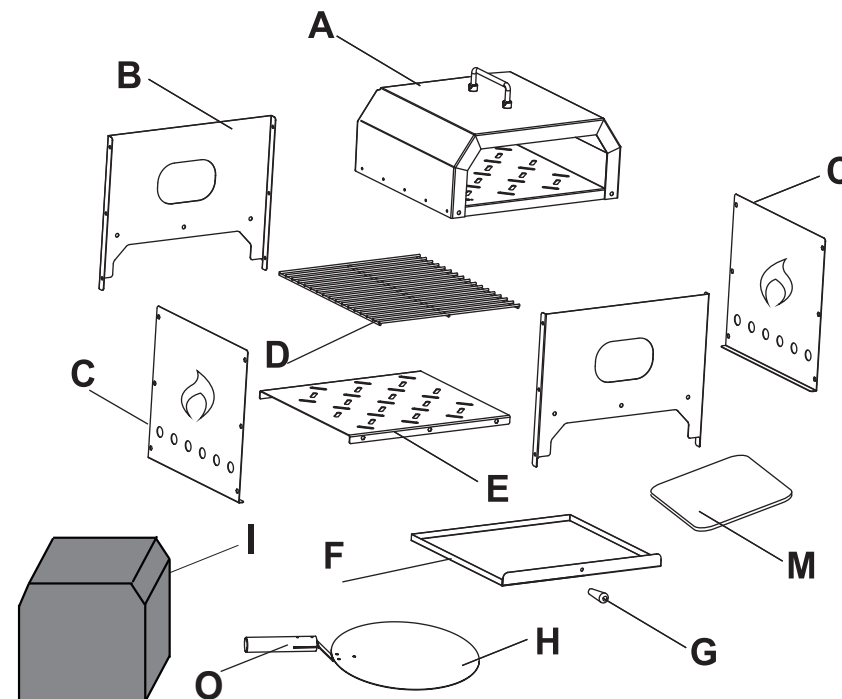
IT:

Ora il forno è pronto per la cottura.

PL:

Grill jest gotowy do użytku!

TABLE OF CONTENTS / Teileliste / LISTE DES PIÈCES / LISTA DE PIEZAS / LISTA DI PARTI / WYKAZ CZĘŚCI



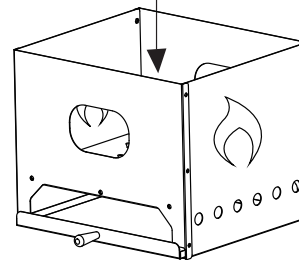
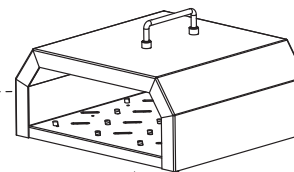
EN					
Ref	Part	Quantity	Ref	Part	Quantity
A	Body	1	G	Tray Handle	1
B	Plate with Handle Hole	2	H&O	Pizza Peel	1
C	Side Plate	2	I	Cover	1
D	Cooking Grid	1	J	Screw M5*12	18
E	Charcoal Pan	1	K	Screw M4*8	3
F	Ash Tray Pan	1	L	Nut M4	3
M	Pizza Stone	1	N	Screw M6*8	1

DE					
Referenz	Teil	Menge	Referenz	Teil	Menge
A	Gehäuse	1	G	Griff für Tablett	1
B	Platte mit Griffloch	2	H&O	Pizzaschieber	1
C	Seitenplatte	2	I	Cover	1
D	Grillrost	1	J	Schraube M5*12	18
E	Holzkohlepfanne	1	K	Schraube M4*8	3
F	Aschenbehälter	1	L	Mutter M4	3
M	Pizzastein	1	N	Schraube M6*8	1

FR					
Réf	Nom	Quantité	Réf	Nom	Quantité
A	Corps	1	G	Poignée du plateau	1
B	Plaque avec trou pour poignée	2	H&O	Pelle à pizza	1
C	Plaque latérale	2	I	Couverture	1
D	Grille	1	J	Vis M5*12	18
E	Plateau à charbon	1	K	Vis M4*8	3
F	Cendrier	1	L	Écrou M4	3
M	Pierre à pizza	1	N	Vis M6*8	1

05

A



EN:

WARNING: Don't put the top handle down while using the pizza oven.

DE:

WARNUNG: Lassen Sie den oberen Griff nicht herunter, wenn Sie den Pizzaofen benutzen.

FR:

AVERTISSEMENT: Ne baissez pas la poignée supérieure lorsque vous utilisez le four à pizza.

ES:

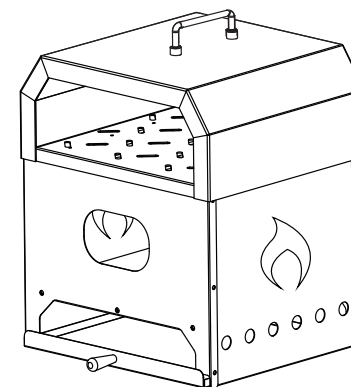
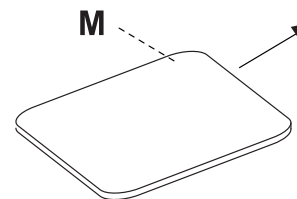
ADVERTENCIA: No ponga la manija superior hacia abajo mientras usa el horno para pizzas.

IT:

AVVERTENZA: Non abbassare il manico superiore durante l'utilizzo del forno per pizza.

PL:

OSTRZEŻENIE: Nie opuszczaj uchwytu na pokrywę (A) podczas korzystania z pieca do pizzy.



EN: Put the pizza body A on top. and place the pizza stone M in the oven. Then you can use the pizza oven.

DE: Setzen Sie das Gehäuse A auf, und legen Sie den Pizzastein M in den Ofen. Dann können Sie den Pizzaofen benutzen.

FR: Placez le corps (A) sur le dessus et placez la pierre à pizza (M) dans le four. Vous pouvez alors utiliser le four à pizza.

ES: Ponga el cuerpo (A) en la parte superior, y coloque la placa para pizza (M) en el horno. A continuación, puede utilizar el horno para pizzas.

IT: Mettere il corpo (A) sulla parte superiore e il piatto per pizza (M) nel forno. Quindi, puoi utilizzare il forno per pizza.

PL: Umieść pokrywę (A) na korpusie pieca. Następnie umieść kamień do pizzy (M) w piekarniku. Piec jest gotowy do użytku!

EN: Assemble the other plate B with handle hole to the side plates with 9 screws J.

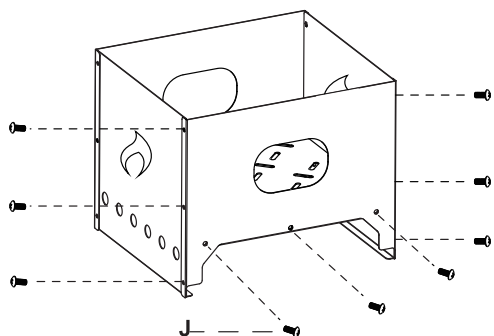
DE: Montieren Sie die andere Platte B mit Griffloch mit 9 Schrauben J an den Seitenplatten.

FR: Montez l'autre plaque avec trou de poignée (B) sur les plaques latérales avec 9 vis (J).

ES: Monte la otra placa (B) con agujero para asa a las placas laterales con 9 tornillos (J).

IT: Montre l'altra piastra con foro di manico (B) sulle piastre laterali con 9 viti (J).

PL: Przymocuj drugą płytę z otworem na popielnik (B) do płyt bocznych (C) za pomocą 9 śrub (J).



EN: Install the handle G to the ash tray F with 1 screw N, then install the ash tray into the body.

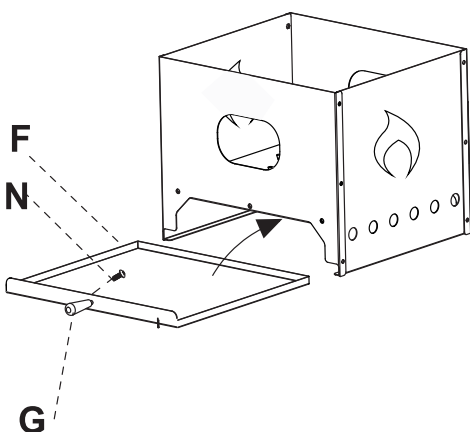
DE: Befestigen Sie den Griff G mit 1 Schraube N am Aschenbehälter F und setzen Sie dann den Aschenbecher in das Gehäuse ein.

FR: Installez la poignée (G) sur le cendrier (F) avec 1 vis (N), puis installez le cendrier sur le corps.

ES: Instale el mango (G) en la bandeja de cenizas (F) con 1 tornillo (N), y luego instale la bandeja de cenizas en el cuerpo.

IT: Installare il manico (G) sul portacenere (F) con 1 vite (N), quindi installare il portacenere sul corpo.

PL: Przymocuj uchwyt (G) do popielnika (F) za pomocą 1 śruby (N), a następnie zainstaluj popielnik w korpusie pieca.



ES

Núm.	Pieza	Cantidad	Núm.	Pieza	Cantidad
A	Cuerpo	1	G	Mango de bandeja	1
B	Placa con agujero para asa	2	H&O	Pala de pizza	1
C	Placa lateral	2	I	Cubrir	1
D	Rejilla de cocción	1	J	Tornillo M5*12	18
E	Bandeja de carbón	1	K	Tornillo M4*8	3
F	Bandeja de cenizas	1	L	Tuerca M4	3
M	Placa para pizza	1	N	Tornillo M6*8	1

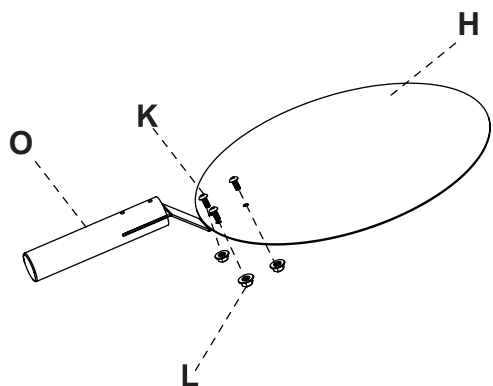
IT

N.	Parte	Quantità	N.	Parte	Quantità
A	Corpo	1	G	Manico di Vassoio	1
B	Piastra con Foro di Manico	2	H&O	Pala per Pizza	1
C	Piastra Laterale	2	I	Copertura	1
D	Griglia di Cottura	1	J	Vite M5*12	18
E	Vassoio di Carbone	1	K	Vite M4*8	3
F	Portacenere	1	L	Dado M4	3
M	Piatto per Pizza	1	N	Vite M6*8	1

PL					
Część	Nazwa	Ilość	Część	Nazwa	Ilość
A	Pokrywa	1	G	Uchwyt popielnika	1
B	Płyta z otworem na popielnik	2	H&O	Łopata do pizzy z uchwytem	1
C	Płyta boczna	2	I	Okladka	1
D	Ruszt	1	J	Śruba M5x12	18
E	Taca na węgiel	1	K	Śruba M4x8	3
F	Popielnik	1	L	Nakrętka M4	3
M	Kamień do pizzy	1	N	Śruba M6x8	1

Assembly Instructions / Montageanleitung / INSTRUCTIONS DE MONTAGE / Instrucciones de Montaje / Istruzioni di Assemblaggio / INSTRUKCJE MONTAŻU

01



EN: Assemble the peel pan with the wood handle with 3 pcs screws (K) and nuts (L).

DE: Montieren Sie den Pizzaschieber mit dem Holzgriff mit 3 Schrauben (K) und Muttern (L).

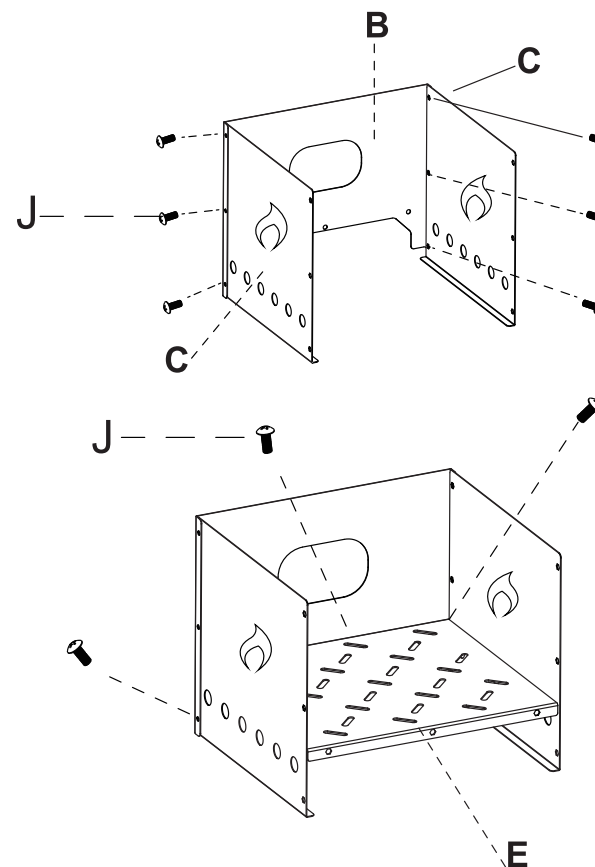
FR: Assemblez le plateau de la pelle avec le manche en bois avec 3 Vis (K) et écrous (L).

ES: Monte la bandeja de pala con el mango de madera con 3 tornillos (K) y tuercas (L).

IT: Montare la pala con il manico in legno con 3 viti (K) e dadi (L).

PL: Za pomocą 3 śrub (K) i 3 nakrętek (L) przymocuj uchwyt (O) do łopaty do pizzy (H).

02



EN: Assemble the 2 side plates C to a Plate B with handle hole with 6pcs screws J. Then assembling the Charcoal Pan E to the side plates C with 3pcs screws J.

DE: Befestigen Sie die 2 Seitenplatten C mit 6 Schrauben J an einer Platte B mit Griffloch. Dann montieren Sie die Holzkohlepfanne E an den Seitenplatten C mit 3 Schrauben J.

FR: Montez les 2 plaques latérales (C) sur une plaque avec trou pour poignée (B) avec 6 vis (J). Ensuite, montez le plateau à charbon (E) sur les plaques latérales (C) avec 3 vis (J).

ES: Monte las 2 placas laterales (C) en una placa (B) con agujero para asa con 6 tornillos (J). A continuación, monte la bandeja de carbón (E) a las placas laterales (C) con 3 tornillos (J).

IT: Montare le due piastre laterali (C) su una piastra con foro di manico (B) con 6 viti (J). Quindi montare il vassoio di carbone (E) sulle piastre laterali (C) con 3 viti (J).

PL: Połącz 2 płyty boczne (C) z 1 płytą z otworem na popielnik (B) za pomocą 6 śrub (J). Następnie przymocuj tacę na węgiel (E) do płyt bocznych (C) za pomocą 3 śrub (J).