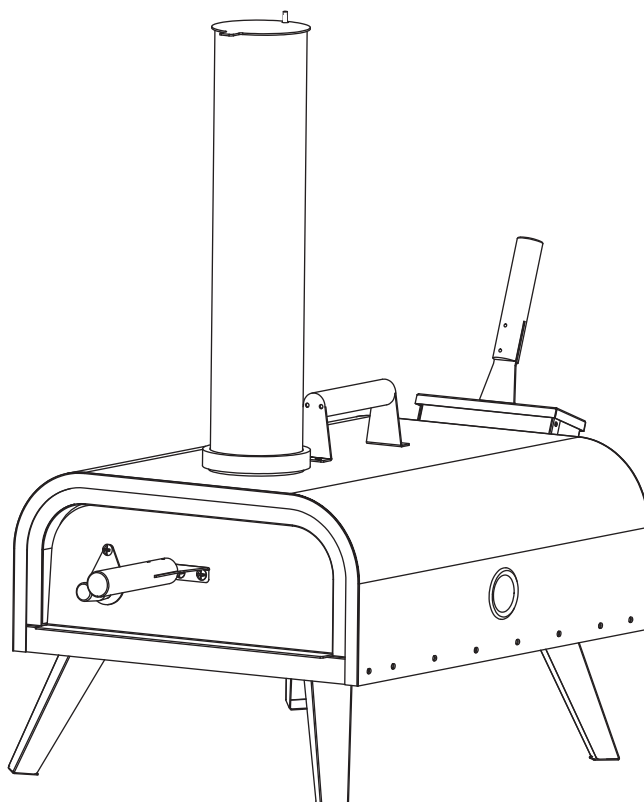




IN231100695V01_US_CA

846-125V00

EN



For Outdoor Use Only

To ensure safe use of this appliance, it is important to read and follow all warnings and instructions provided in this manual.

Keep this manual safe for future reference.

Warning: Never cover the chimney cap and door at the same time during burning, as it may cause an explosion.

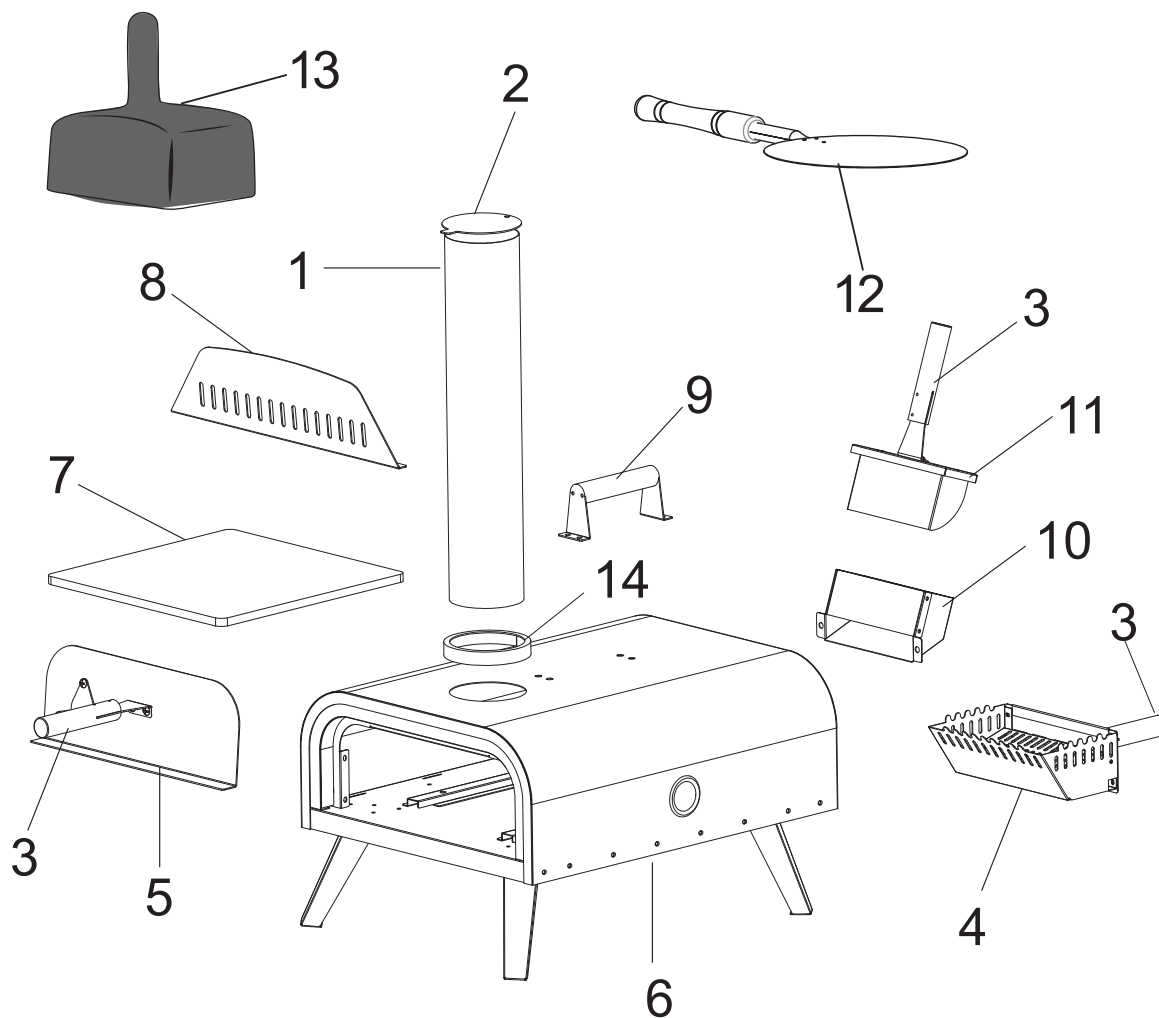
Always use in accordance with all applicable regional, provincial, federal, national regulations. Consult your local authority and/or fire department for current conditions such as burn ordinances or burn bans in your area.

No Materials can be burned that cause noxious/toxic odours, such as oil, grease, pressured treated wood, plastics, flammable liquids, yard waste, clothing and rags.

IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

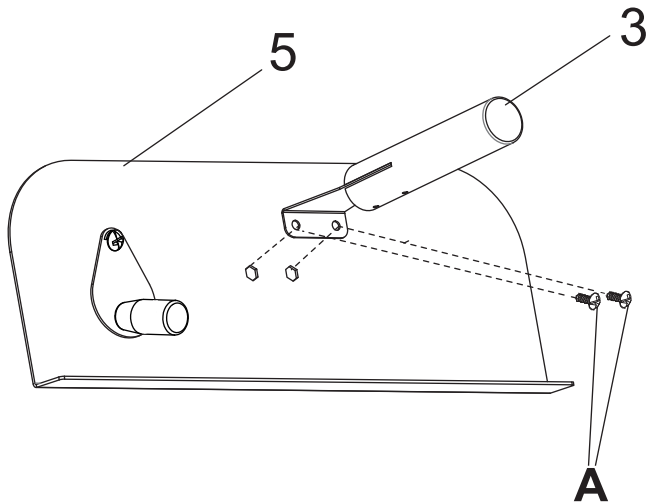
TABLE OF CONTENTS



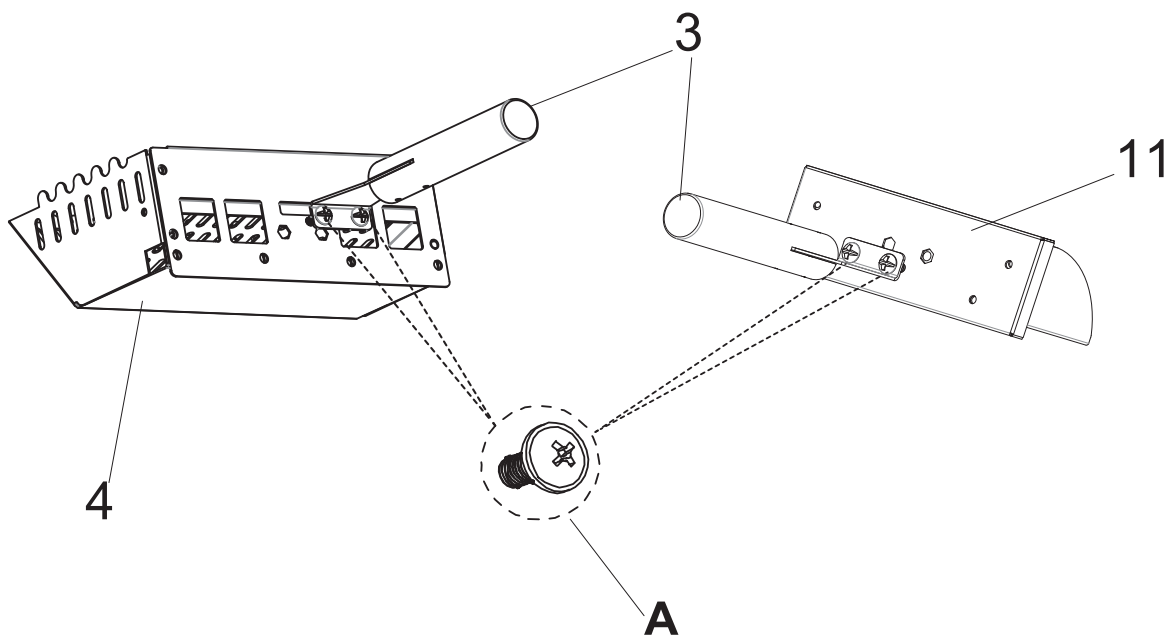
Ref	Part	Quantity	Ref	Part	Quantity
1	Chimney	1	7	Pizza stone	1
2	Chimney Cap	1	8	Isolation Plate	1
3	Handle	3	9	Top Handle	1
4	Wood Tray	1	10	Scraper bucket	1
5	Door	1	11	Hopper	1
6	Body	1	12	Pizza Peel	1
A	Screw M5*12	14+2	13	Cover	1
B	Nut M6	1	14	Circle	1
C	Spring	1			

ASSEMBLING THE PIZZA OVEN

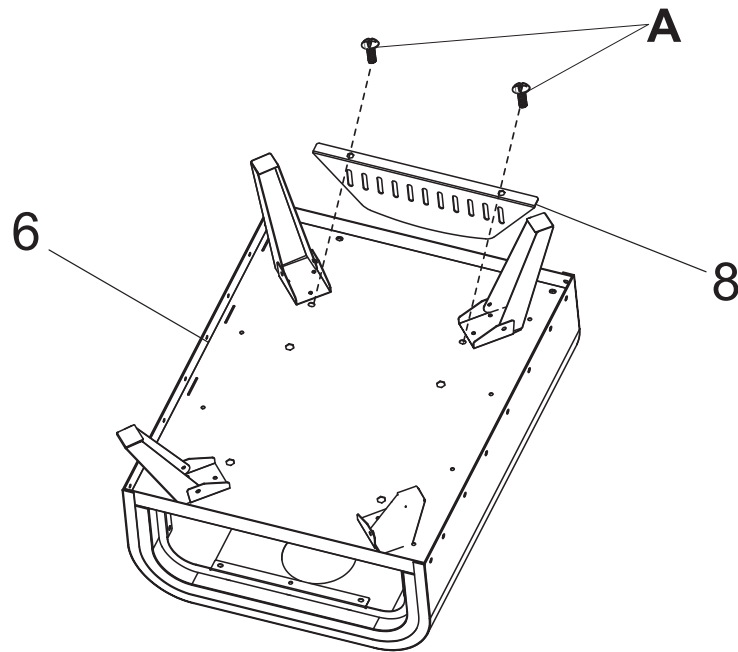
Step 1 Attach the handle (3) to the door (5) with two screws (A).



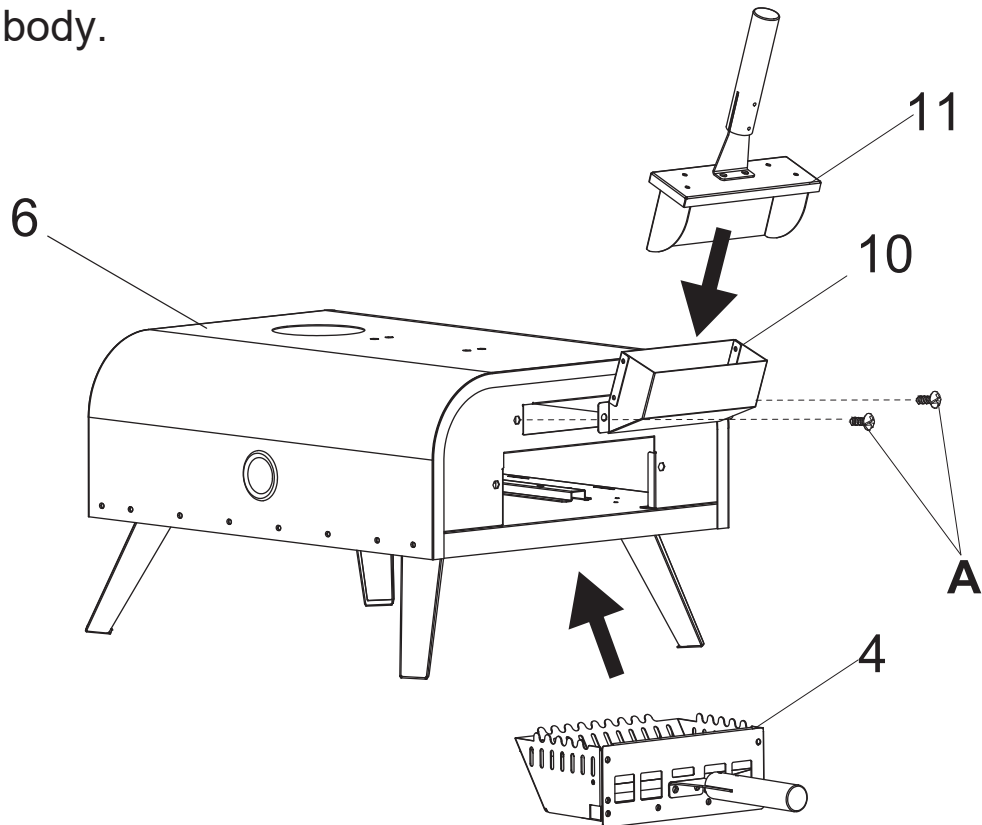
Step 2 Attach the handle (3) to the scraper bucket (11) with two screws (A). Attach the handle (3) to the wood tray (4) with two screws (A).



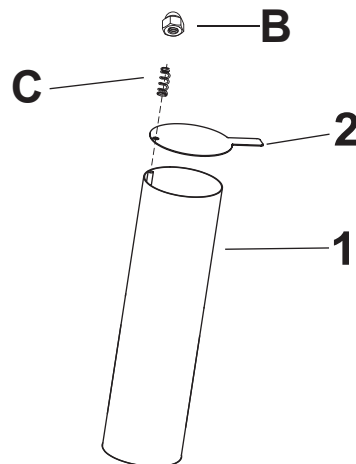
Step 3 Attach the isolation plate (8) to the body (6) with two screws (A).



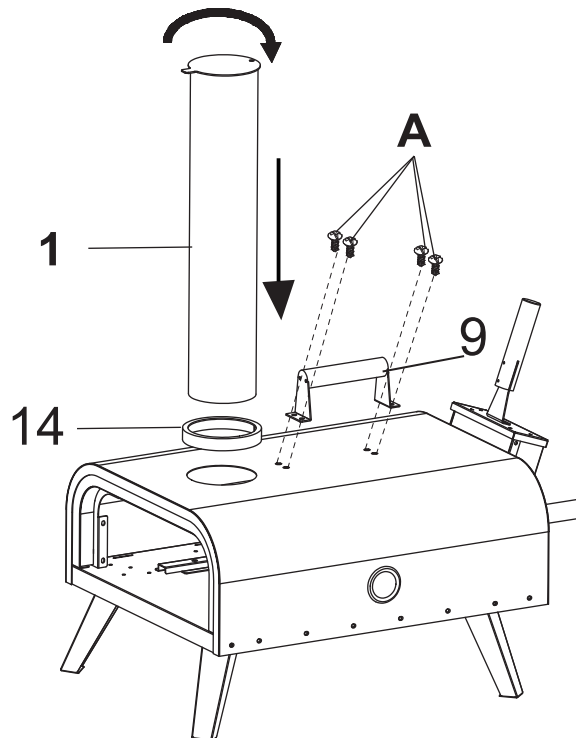
Step 4 Attach the hopper (10) to the body (6) with two screws (A). Place the wood tray (4) and scraper bucket (11) into the body.



Step 5 Attach the chimney (1) and cap (2) with a screw nut (B) and spring (C).

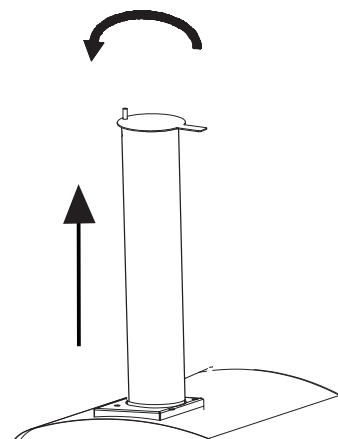


Step 6 Attach the chimney (1) and circle (14) to the body. Attach the top handle (9) to the body (6) with four screws (A).

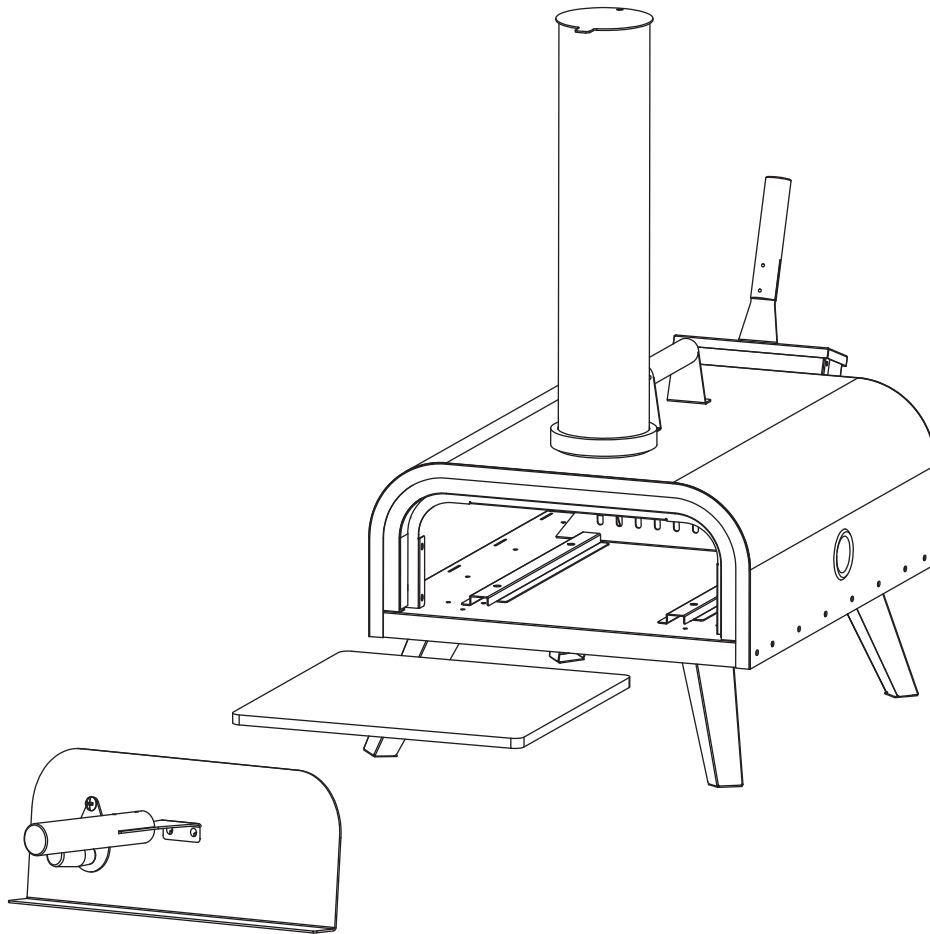


TIPS :

To remove the chimney, rotate it and pull it up.



Step 7 Place the pizza stone (7) inside the appliance and attach the door (5) to the appliance.



BEFORE FIRST USE

1. Use a damp sponge with lukewarm water to wipe the stone clean, removing any production residues.
2. Clean the inside of the oven with water and mild detergent, removing any production residues.
3. Before making your first pizza, ensure the oven is burned in by allowing the fuel to glow for 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 suitable logs, place a grill lighter in the middle, then cover it with a few sticks or thin firewood to ignite it. Important: Avoid using petrol or other liquid starters.
2. Push the wood tray into the pizza oven and wait for the wood to burn evenly.
3. Place 1-2 logs over the filling shaft and wait for the wood to burn through, leading to a layer of ash and no more smoke escaping from the chimney.
4. Once the oven thermometer reaches approximately 400°C (750 °F), open the door and place the pizza in the centre of the stone, then close the door.
5. After 45 seconds, rotate the pizza 180°.
6. Monitor the baking process through the damper. Avoid opening the door during baking to retain heat.
7. Your pizza will be ready in 1-5 minutes, depending on the dough thickness.

USING THE PIZZA OVEN

1. Place the coal, briquettes or pellets in the firebox along with a grill lighter. Once it starts burning, push the wood tray into the pizza oven.
2. Add more coal, briquettes or pellets through the chute.
3. Wait until they are fully burned and covered with ash, checking that no smoke is escaping from the chimney.
4. When the oven thermometer reaches approximately 400°C (750°F), open the door and place the pizza in the centre of the stone, then close the door.
5. After 45 seconds, rotate the pizza 180°.
6. Monitor the baking process through the damper.
7. Your pizza will be ready in 1-5 minutes, depending on the dough thickness.

To speed up the process, burn the coal or briquettes in a separate igniting place, then transfer the glowing embers to the wood tray. This will heat the oven faster.

TIP:

Use a blowpipe to light combustible materials. Fill the wood tray with wood, coal, briquettes or pellets. Position the wood tray at the back of the oven and hold the blowpipe from the outside, directing it into the wood tray. This will ignite the combustibles more efficiently.

REFILLING OF COMBUSTIBLES



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

This oven has a double stainless steel cover with a wool filling, ensuring the pizza oven remains hot for long periods. If the temperature drops, add more combustibles (wood, coal, briquettes or pellets) to the wood tray through the filling chute. Before baking the next pizza, wait until the combustibles burn through and no smoke comes from the chimney.

SWITCHING OFF THE PIZZA OVEN

1. After using the oven, close the door and let it burn out. This process can take up to four hours.
2. When storing, wear fireproof gloves, take out the wood tray and place the contents in a bucket filled with water. Open the pizza oven door and allow it to cool down for approximately 30 minutes.

CLEANING THE OVEN

1. Wait for the oven to cool down completely.
2. After each use, empty the wood tray and thoroughly sweep out the ashes using a brush.
3. Clean the inside and outside of the oven with water and mild detergent.
4. If the pizza oven is used regularly, remove and wash the chimney every four weeks to remove the soot layer.

CLEANING THE PIZZA STONE

1. Remove the pizza stone from the oven, then use a hob scraper or sharp knife to scrape off any resin or residue.
2. Over time, the pizza stone may develop stains from burnt-in ingredients. This is normal and does not affect its performance.
3. If you choose to wash the stone with water, do not use detergent. After washing it, dry the stone in an oven at 80°C for at least three hours. Alternatively, you can let it air-dry in a warm spot for 24 hours.

STORING PIZZA OVEN

1. This pizza oven includes four foldable stainless steel feet, which make it easier to store and transport when folded. When storing for long periods, remove the chimney to save space.
2. To prevent rust and weather damage, always store this pizza oven in a dry environment after it has completely cooled down. You can cover the oven with a weather-resistant tarpaulin or store it in a cellar or shed.

Problem	Solution
The fire blows out frequently.	Do not add lots of combustibles through the shaft at once. This may smother the fire.
The oven won't get hot.	1. Place the pizza oven in a wind protected area for better heating. 2. Check and adjust the fuel if the fire is not burning properly. 3. The thermometer is broken and needs to be replaced.
The pizza turns black on one side	For even baking, rotate the pizza 180° after 45 seconds. This allows both sides of the pizza to receive an equal amount of heat.
What type of fuel should be used for this pizza oven?	Use grilling smoker chips or grilling wood pellets.

Safety and Care Advice

The barbecue has to be installed on a secure level base prior to use.

Do not use indoors. Use the BBQ in a well-ventilated area.

Do not use within 1 m of any flammable structure or under any combustible surface.

Do not use the barbecue unless it's completely assembled and all parts are securely fastened and tightened.

Do not touch metal parts of barbecue until it has completely cooled to avoid burns, unless you are wearing protective gloves.

If you have any queries regarding these instructions, contact your local dealer.

Burning of solid fuels produces poisonous gases, which can kill! Therefore, never use this appliance indoors or bring indoors if not totally extinguish.

The barbecue shall be heated up and the fuel kept red hot for at least 30 min prior to the first cooking.

The maximum amount of the fuel design to use shall not exceed 0.4 kg.

“WARNING! This barbecue will become very hot, do not move it during operation.”

“Do not use indoors!”

“WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN1860-3!”

“WARNING! Keep children and pets away”

Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.

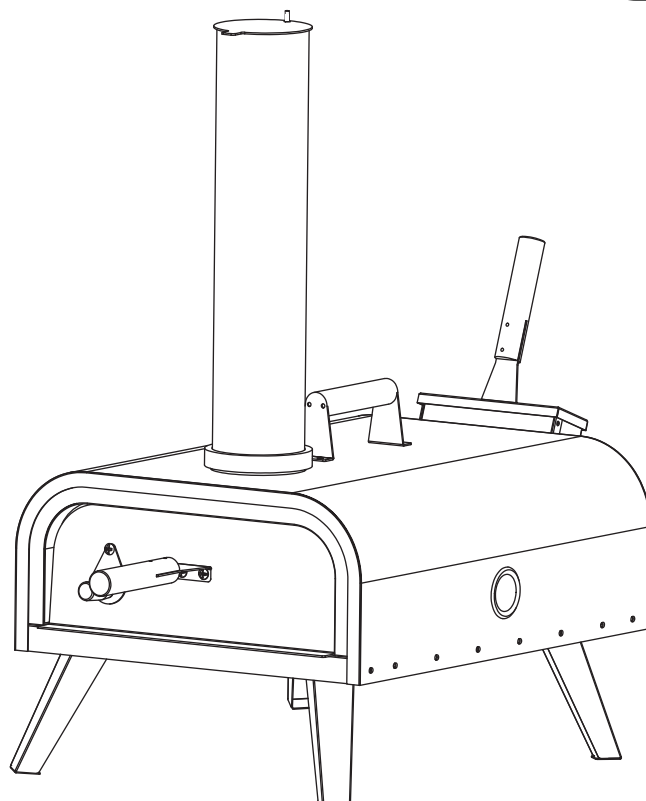
Lighting procedure

- Set up the barbecue in a safe place.
- Place enough charcoal into the fuel compartment according to the instruction manual.
- Light the charcoal with a suitable fire starter or a long taper. The charcoal will then burn for a period with flames.
- When burning is established, spread the fuel evenly.
- Make sure that the cooking grid is fully located into the grill supports, then you can enjoy your barbecuing.
- Do not cook before the fuel has a coating of ash.**

Care and maintenance

To clean your barbecue, soak the cooking grill and tools in hot soapy water as soon as possible after use. Dry thoroughly and store in a dry place. Protect the barbecue with a cover or store inside. Do not leave your barbecue outside unprotected.





Pour un usage à l'extérieur uniquement

Il est important de lire et d'observer tous les avertissements et instructions contenus dans ce manuel pour utiliser l'appareil en toute sécurité.

Conservez ce manuel pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

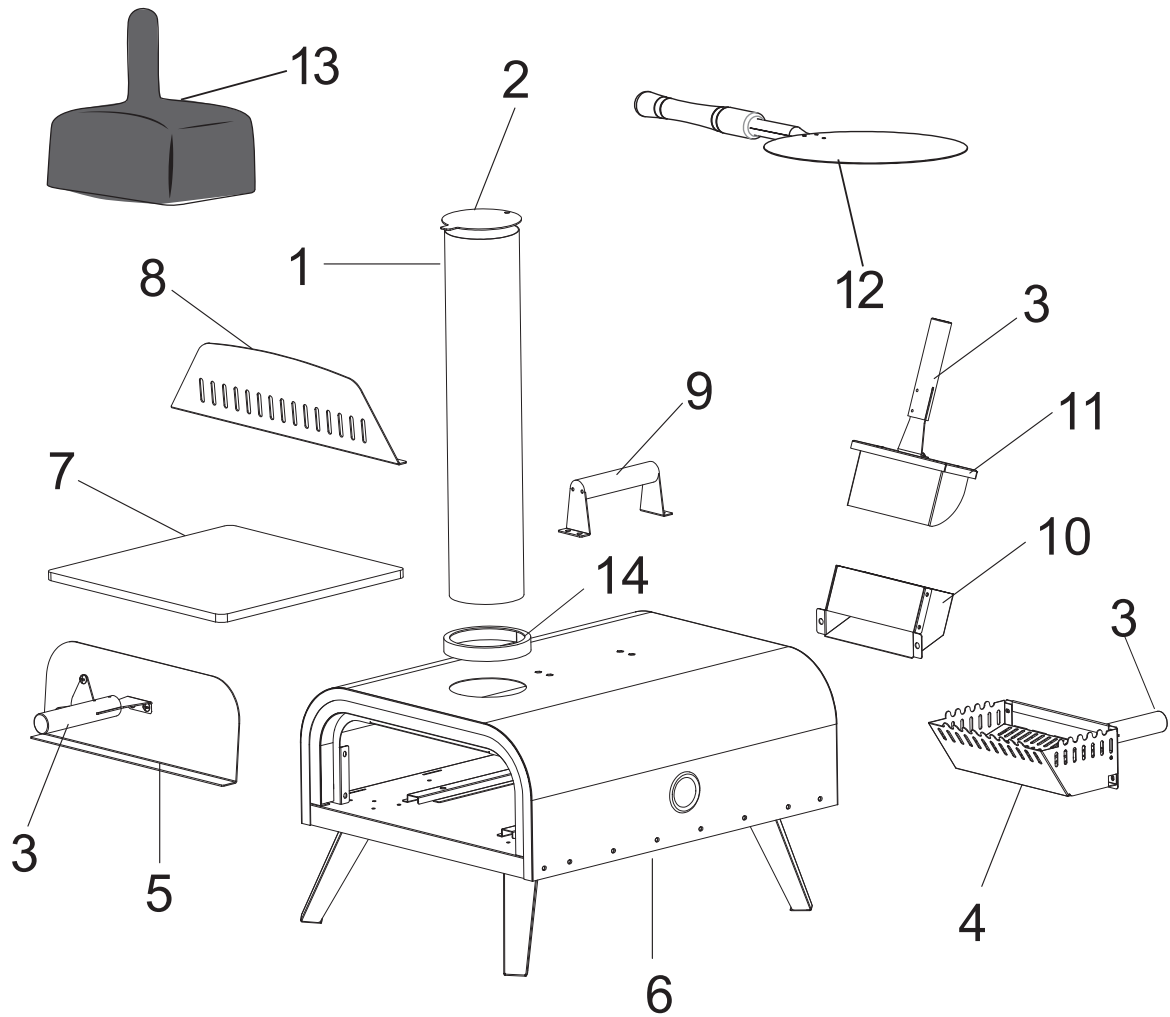
Avertissement : Ne jamais couvrir le capuchon de la cheminée et de la porte en même temps pendant la combustion, car cela pourrait provoquer une explosion. Toujours utiliser conformément à tous les règlements régionaux, provinciaux, fédéraux et nationaux applicables. Consultez votre autorité locale et/ou votre service d'incendie pour connaître les conditions actuelles, comme les ordonnances de brûlage ou les interdictions de brûlage dans votre région.

Aucun matériau causant des odeurs nocives ne peut être brûlé, comme l'huile, la graisse, le bois traité sous pression, les plastiques, les liquides inflammables, les déchets de jardin, les vêtements et les chiffons

IMPORTANT - CONSERVEZ CES INFORMATIONS
POUR VOTRE CONSULTATION ULTÉRIEURE: LISEZ ATTENTIVEMENT

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

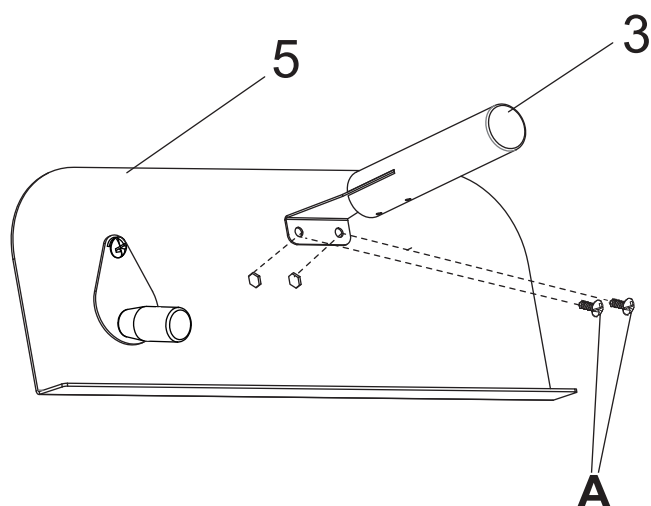
TABLE DES MATIÈRES



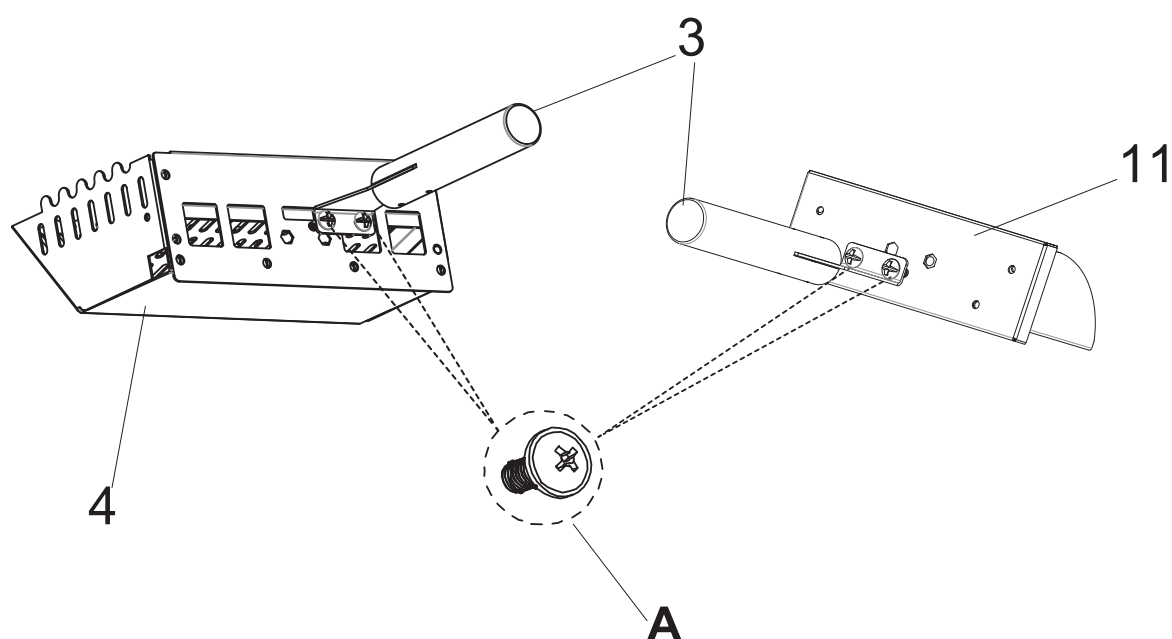
Réf	Pièce	Quantité	Réf	Pièce	Quantité
1	Cheminée	1	7	Pierre à pizza	1
2	Capuchon de cheminée	1	8	Plaque d'isolation	1
3	Manche	3	9	Poignée supérieure	1
4	Bac à bois	1	10	Godet racleur	1
5	Porte	1	11	Trémie	1
6	Corps	1	12	Pelle à pizza	1
A	Vis M5*12	14+2	13	Couvercle	1
B	Écrou M6	1	14	Anneau	1
C	Ressort	1			

ASSEMBLAGE DU FOUR À PIZZA

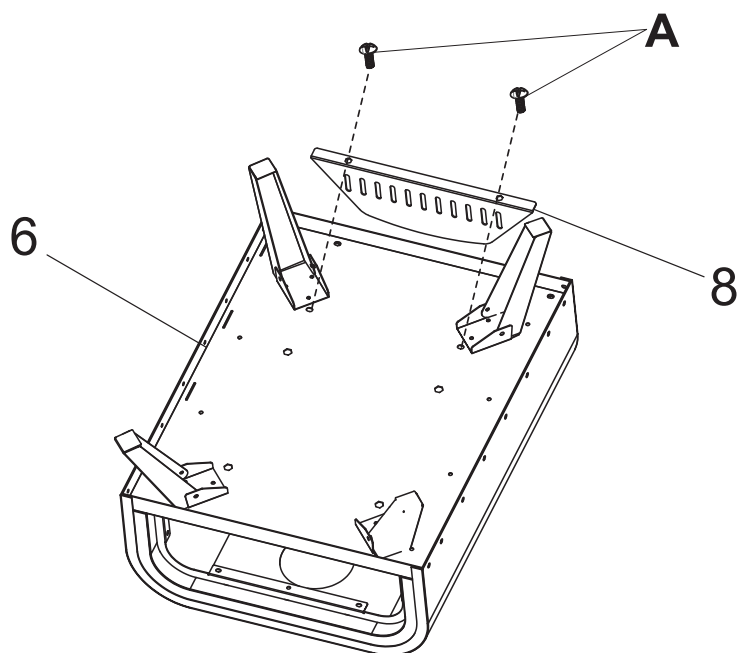
Étape 1 Fixer le manche (3) à la porte (5) avec deux vis (A).



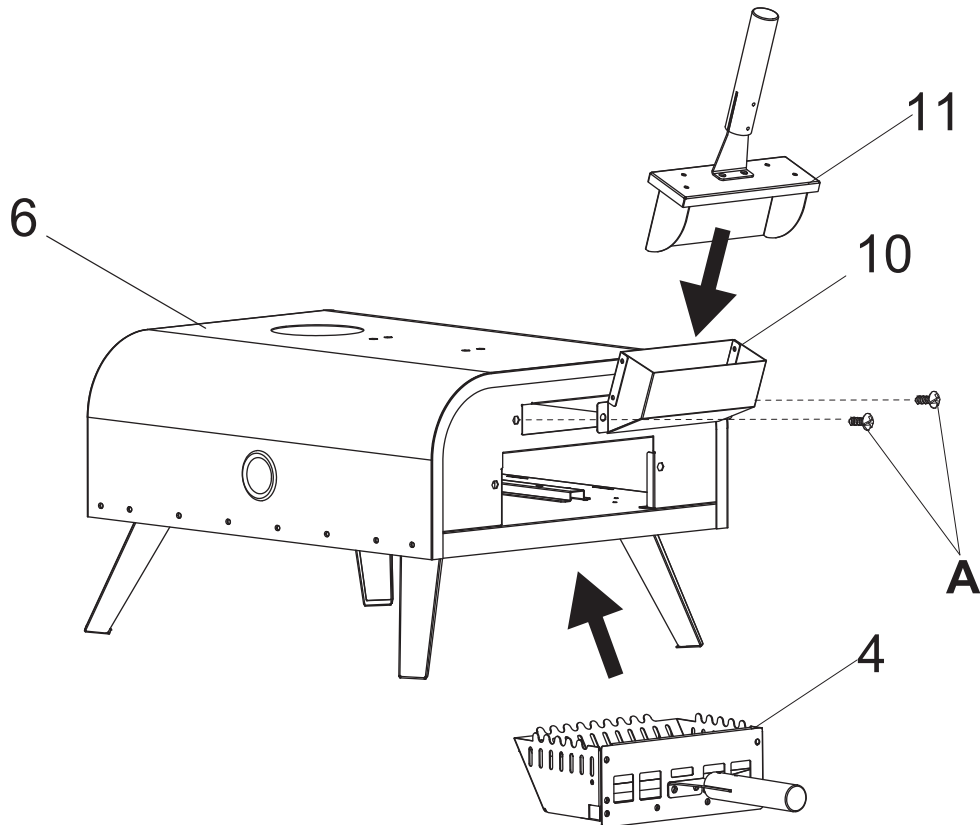
Étape 2 Fixer le manche (3) au godet racleur (11) à l'aide de deux vis (A). Fixer le manche (3) au plateau en bois (4) à l'aide de deux vis (A).



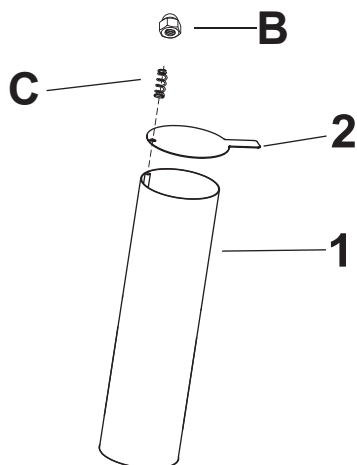
Étape 3 Fixer la plaque d'isolation (8) au corps (6) à l'aide de deux vis (A).



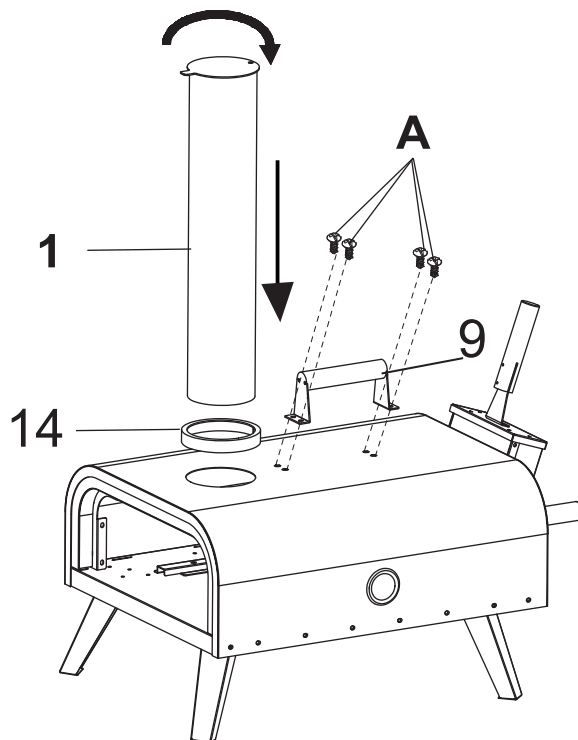
Étape 4 Fixer la trémie (10) au corps (6) avec deux vis (A). Placer le bac à bois (4) et le godet racleur (11) dans le corps.



Étape 5 Fixez la cheminée (1) et le capuchon (2) à l'aide d'un écrou (B) et d'un ressort (C).

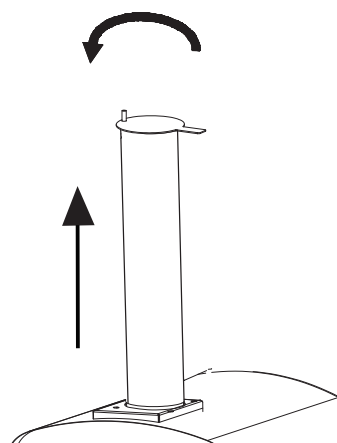


Étape 6 Fixer la cheminée (1) et l'anneau (14) au corps. Fixer la poignée supérieure (9) au corps (6) à l'aide de quatre vis (A).

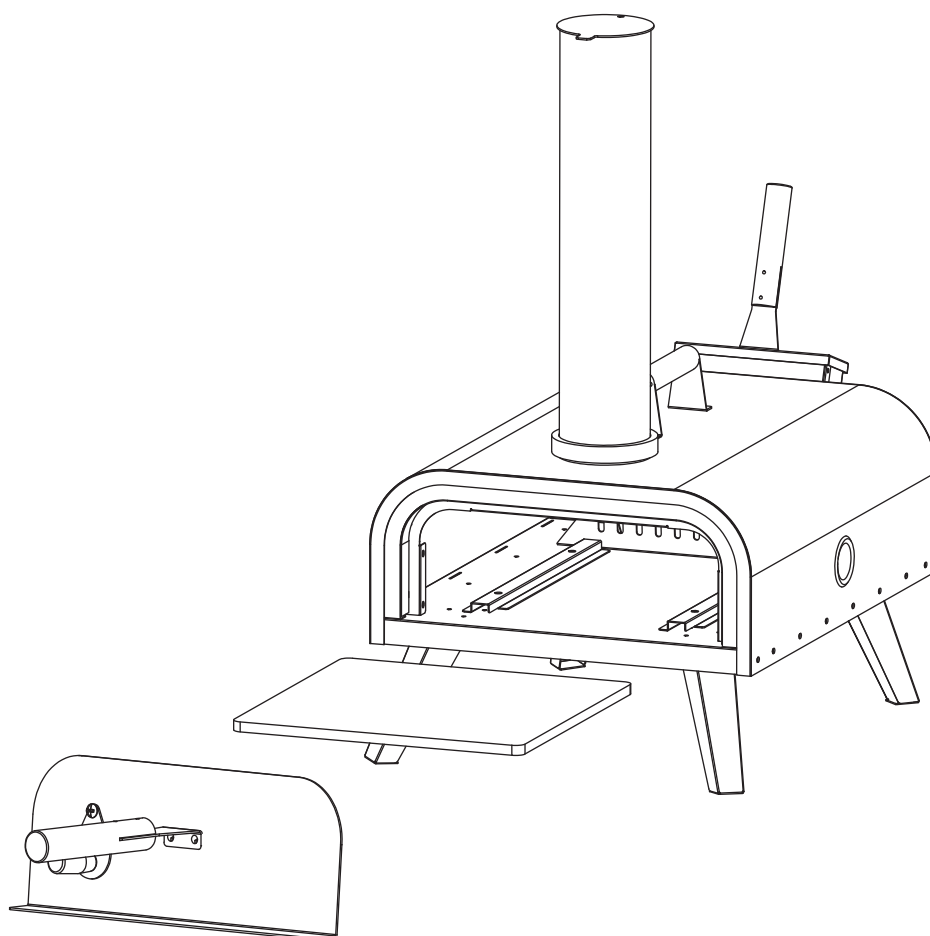


CONSEILS :

Pour retirer la cheminée, faites-la tourner et tirez-la vers le haut.



Étape 7 Placez la pierre à pizza (7) à l'intérieur de l'appareil et fixez la porte (5) à l'appareil.



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Utilisez une éponge humide avec de l'eau tiède pour nettoyer la pierre et éliminer les éventuels résidus de production.
2. Nettoyez l'intérieur du four avec de l'eau et un détergent doux pour éliminer les éventuels résidus de production.
3. Avant de préparer votre première pizza, assurez-vous que le four est bien brûlé en laissant le combustible chauffer pendant 30 minutes.

COMMENT UTILISER LE FOUR À PIZZA



Portez toujours des gants ignifugés lors de la cuisson du four à pizza.

CUISSON AU BOIS

1. Retirez le bac à bois et remplissez-le de bûches appropriées, placez un allumeur de gril au centre, puis recouvrez-le de quelques bâtonnets ou de bois de chauffage fin pour l'enflammer. Important : évitez de recourir à de l'essence ou à d'autres liquides d'allumage.
2. Introduisez le bac à 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 brûle à travers, ce qui entraînera la formation d'une couche de cendres et l'arrêt de la fumée s'échappant de la cheminée.
4. Lorsque le thermomètre du four atteint environ 400°C (750°F), ouvrez la porte et déposez la pizza au centre de la pierre, puis refermez la porte.
5. Au bout de 45 secondes, faites tourner la pizza de 180°.
6. Surveillez le processus de cuisson à travers le registre. Évitez d'ouvrir la porte pendant la cuisson pour conserver la chaleur.
7. Votre pizza sera prête en 1 à 5 minutes, selon l'épaisseur de la pâte.

COMMENT UTILISER LE FOUR À PIZZA

1. Placez le charbon, les briquettes ou les granulés dans le foyer avec un briquet. Une fois qu'il commence à brûler, insérez le bac à bois dans le four à pizza.
2. Rajoutez du charbon, des briquettes ou des granulés par la goulotte.
3. Attendez qu'ils soient entièrement brûlés et recouverts de cendres, en vérifiant qu'aucune fumée ne s'échappe de la cheminée.
4. Lorsque le thermomètre du four atteint environ 400 °C (750°F), ouvrez la porte et déposez la pizza au centre de la pierre, puis refermez la porte.
5. Au bout de 45 secondes, faites tourner la pizza de 180°
6. Surveillez le processus de cuisson à travers le registre
7. Votre pizza sera prête en 1 à 5 minutes, selon l'épaisseur de la pâte.

Pour accélérer le processus, brûlez le charbon ou les briquettes dans un endroit séparé, puis transférez les braises incandescentes dans le bac à bois. Cela permettra de chauffer le four plus rapidement.

ASTUCE :

Utilisez une sarbacane pour allumer les matériaux combustibles. Remplissez le bac à bois de bois, de charbon, de briquettes ou de granulés. Placez le bac à bois à l'arrière du four et tenez la sarbacane par l'extérieur, en la dirigeant vers le bac à bois. Cela permet d'enflammer plus efficacement les combustibles.

REEMPLISSAGE DES COMBUSTIBLES



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

Ce four est doté d'un double couvercle en acier inoxydable rempli de laine, ce qui permet au four à pizza de rester chaud pendant de longues périodes. Si la température baisse, ajoutez des combustibles (bois, charbon, briquettes ou granulés) dans le bac à bois par la goulotte de remplissage. Avant de cuire la pizza suivante, attendez que les combustibles soient consumés et qu'aucune fumée ne s'échappe de la cheminée.

COMMENT ÉTEINDRE LE FOUR À PIZZA

1. Après avoir utilisé le four, fermez la porte et laissez le feu s'éteindre. Ce processus peut durer jusqu'à quatre heures.
2. Lors du rangement, portez des gants ignifuges, retirez le bac à bois et versez le contenu dans un seau rempli d'eau. Ouvrez la porte du four à pizza et laissez-le refroidir pendant environ 30 minutes.

COMMENT NETTOYER LE FOUR

1. Attendez que le four soit complètement refroidi.
2. Après chaque utilisation, videz le bac à bois et balayez soigneusement les cendres à l'aide d'une brosse.
3. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du four avec de l'eau et un détergent doux.
4. Si le four à pizza est utilisé régulièrement, démontez et nettoyez la cheminée toutes les quatre semaines afin d'éliminer la couche de suie.

COMMENT NETTOYER LA PIERRE À PIZZA

1. Retirez la pierre à pizza du four, puis utilisez un grattoir ou un couteau bien aiguisé pour enlever toute résine ou tout résidu.
2. Avec le temps, la pierre à pizza peut présenter des taches dues aux ingrédients brûlés. Ce phénomène est normal et n'affecte pas ses performances.
3. Si vous décidez de laver la pierre à l'eau, n'utilisez pas de détergent. Après l'avoir lavée, séchez la dans un four à 80 °C pendant au moins trois heures. Vous pouvez également la laisser sécher à l'air libre dans un endroit chaud pendant 24 heures.

RANGEMENT DU FOUR À PIZZA

1. Ce four à pizza est équipé de quatre pieds en acier inoxydable pliables, qui facilitent son rangement et son transport lorsqu'il est plié. En cas de rangement prolongé, retirez la cheminée pour gagner de la place.
2. Pour éviter la rouille et les dommages dus aux intempéries, rangez toujours ce four à pizza dans un environnement sec après qu'il ait complètement refroidi. Vous pouvez recouvrir le four d'une bâche résistant aux intempéries ou le ranger dans une cave ou un hangar.

Problème	Solution
Le feu s'éteint fréquemment.	N'ajoutez pas en même temps beaucoup de combustibles dans le conduit. Cela pourrait étouffer le feu.
Le four ne chauffe pas.	1. Placez le four à pizza dans un endroit protégé du vent pour un meilleur chauffage. 2. Vérifiez et réglez le combustible si le feu ne brûle pas correctement. 3. Le thermomètre est cassé et doit être remplacé.
La pizza devient noire d'un côté.	Pour une cuisson uniforme, tournez la pizza de 180° après 45 secondes. Cela permet aux deux côtés de la pizza de recevoir la même quantité de chaleur.
Quel type de combustible faut-il utiliser pour ce four à pizza ?	Utilisez des copeaux de bois pour grillades ou des granulés de bois pour grillades.

Sécurité Et Conseil

Le barbecue doit être monté sur une base horizontale sûre avant utilisation.

Pour usage à l'extérieur seulement.

Utilisez l'appareil au moins à 1m de tout mur ou surface.

N'utilisez pas le grill tant que le grill n'est pas complètement assemblé et serré.

A moins que vous ne portiez des gants de protection, ne touchez pas les parties métalliques du barbecue avant que le barbecue ne refroidisse complètement pour éviter les brûlures.

Si vous avez des questions sur ces instructions, veuillez contacter votre revendeur local.

La combustion de combustibles solides produit des gaz toxiques qui peuvent causer la mort! Par conséquent, n'utilisez pas cet équipement à l'intérieur ou ne l'apportez pas à l'intérieur sans l'éteindre complètement.

Le barbecue doit être chauffé et le combustible doit être maintenu incandescent pendant au moins 30 minutes avant d'effectuer la première cuisson.

La quantité maximale de carburant utilisée dans la conception ne doit pas dépasser 0.4kg.

Le barbecue doit être installé sur un support horizontal stable avant utilisation.

En raison d' un risque d' échauffement important au niveau des poignées, portez toujours des gants lorsque vous manipulez les entrées d'air, le cendrier ou la grille non ajustable.

« ATTENTION ! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation. » « Ne pas utiliser dans des locaux fermés ! »

« Attention ! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue. Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l' EN 1860-3! » « ATTENTION ! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques. »

Ne pas utiliser le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable par exemple des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. Risque de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone.

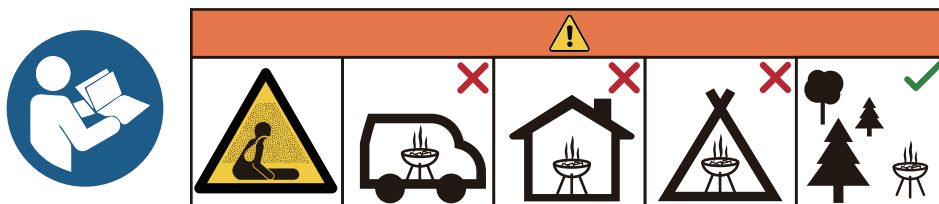
Procédure d'allumage

- Gardez le barbecue en lieu sûr.
- Placer suffisamment de charbon de bois dans le réservoir de carburant conformément au Manuel d'utilisation.
- Allumez le charbon de bois avec un allumeur approprié ou un cône long. Le charbon de bois brûle ensuite pendant un certain temps.
- Une fois la combustion terminée, appliquer uniformément le carburant.
- Assurez-vous que la grille de cuisson est entièrement située dans le support du grill. Ensuite, vous pourrez profiter du barbecue.
- Avant de commencer la cuisson, attendre qu' une couche de cendres recouvre le combustible.

Un bon entretien et maintenance

Utilisez un savon doux et de l'eau. N'utilisez pas des produits de nettoyage ménager.

Stockez l'appareil à l'intérieur.



US

If you have any questions, please contact our customer care center.
Our contact details are below:



001-877-644-9366



customerservice@aosom.com

Imported by Aosom LLC
27150 SW Kinsman Rd Wilsonville, OR 97070 USA
MADE IN CHINA

CA

If you have any questions, please contact our customer care center.
Our contact details are below:

Si vous avez la moindre question, veuillez contacter notre centre d'assistance à la clientèle.
Nos coordonnées sont les suivantes:



416-792-6088



customerservice@aosom.ca

Imported by Aosom Canada Inc.
7270 Woodbine Avenue, Unit 307, Markham, Ontario Canada L3R 4B9
MADE IN CHINA

Importé par Aosom Canada Inc.
7270 Woodbine Avenue, unité 307, Markham, Ontario Canada L3R 4B9
Fabriqué en Chine

