



**KuK** 



# CONVECTION BAKING OVEN

10166

INSTRUCTION MANUAL

[www.monstershop.co.uk](http://www.monstershop.co.uk)



# SPECIFICATION

## PRODUCT DESCRIPTION

This KuKoo Electric Convection Oven is twin fan assisted, providing efficient circulation for fast and even baking. With a temperature range of 50 to 300°, this oven can be used to bake a wide variety of food stuffs. The audible timer can be set up to 120 minutes and the interior light allows you to view your food through the double glazed window as it bakes.

The included 4 baking trays can be spaced out across the shelves for baking a variety of sized foods; the included handle can be used to safely remove each tray.

It is an ideal space saving solution for use in bakeries, hotels, commercial kitchens and even in the home.

**Please refer to and read the Safe Working Practice to ensure prevention of injury or damage to the device before starting.**

## PRODUCT SPECIFICS

<b>VOLTAGE:</b>	220-240V
<b>INTERNAL LIGHT:</b>	30W
<b>POWER:</b>	2.67kW
<b>INTERNAL DIMS. (W x D x H):</b>	460 x 380 x 360mm
<b>EXTERNAL DIMS. (W x D x H):</b>	595 x 595 x 570mm

## ITEM CONTENTS

- 1 x KuKoo Electric Baking Oven
- 4 x Stainless Steel Trays
- 1 x Tray Handle

# SPECIFICATION

## PRODUCT FEATURES

- A. Oven Door Handle
- B. Double Glazed Window/Door
- C. Timer Control
- D. Timer Indicator Light
- E. Removable Oven Trays
- F. Temperature Control
- G. Temperature Indicator Light



Monster Group UK Limited's liability will be limited to the commercial value of the product only.

# SAFETY ADVICE

## SAFE WORKING PRACTICE

Please read through the Safe Working Practice to ensure prevention of injury or damage to the device.

Do not use this product for anything other than its intended purpose.

Do not operate or store this oven in a low temperature room or areas prone to cold temperatures, especially around winter months, as condensation can form in the oven and will damage the electrical elements.

Do not operate the device in areas of humidity as the machine may not function properly.

Install this oven on a flat and solid surface indoors, do not install this oven outdoors or on the floor.

Remove all adhesive film and polystyrene packaging before turning on the oven.

Do not use the machine if the adaptor wire is frayed or damaged.

This oven can reach temperatures around 300°, use thermal or insulated oven gloves when operating this appliance to prevent injury.

When the device is not in use ensure that the power plug is removed from the socket, this will prevent damage to the appliance through power surges.

Provide sufficient air circulation around the oven, leaving space between the walls and other appliances.

Cleaning this oven regularly will maintain the working order. Wait for the oven to completely cool before cleaning and remove the power cord to prevent injury.

Do not use chemical cleaners or immerse the oven in water, this will cause damage to the oven. Wipe the interior and exterior of the oven with a damp cloth, then wipe dry with a dry cloth.

# USER GUIDE

## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1. Remove all the packaging from around and inside the oven, including the plastic film.
2. Install your oven on a flat, solid and clean surface.
3. Connect the oven to a power supply that complies with the 220-240V voltage.

## OPERATING INSTRUCTIONS

1. Turn on the power supply.
2. Turn the Timer Control to the desired usage time.
3. You can now set the temperature control to the desired temperature. The indicator light will turn on to show that the oven is heating.

**Please Note: The oven will only heat up if the Timer Control is set as well as the Temperature Control.**

4. The oven door should be kept closed to keep the heat in and allow the oven to reach temperature.
5. The temperature indicator light will turn off when the oven has risen to the set temperature. Your food can now be placed into the oven ready for baking.
6. Set the Timer Control to the required baking time, this is measured in minutes.
7. When the time is complete, the timer will sound and the oven will automatically turn itself off.
8. Use thermal gloves/oven mitts to remove the food from the oven.
9. When finished with the oven, turn the power supply off and remove the power cable.

**Please Note: It is recommended to leave the oven door open to allow the oven to cool down, only do this if safe to do so, i.e. if the oven door is not in a walkway.**

# USER GUIDE

## ACCESSORIES

We also stock additional oven trays should you need any replacements or extra trays for ease of food preparation. These trays are available to purchase through our website or call our friendly Sales Team.



# TROUBLESHOOTING

## RESOLUTION GUIDE

### WHAT DO I DO IF THERE ARE MISSING PARTS FROM MY ORDER?

If there appears to be any part missing from your order, contact our friendly and helpful Customer Support Team within 7 days of receipt.

### WHAT DO I DO IF THE OVEN DOES NOT HEAT UP?

Ensure the Timer Control is set, if the Timer Control is not also set as well as the Temperature Control, the oven will not heat up.

If this does not solve the issue, contact our Customer Support Team.

### WHAT DO I DO IF THE OVEN DOES NOT MAINTAIN A CONSTANT HEAT?

Ensure the door is kept shut whilst the oven is heating up and baking, and that the door is fully closed.

If this does not solve the issue, contact our Customer Support Team.

### WHAT DO I DO IF THE OVEN STARTS TO SMOKE?

If safe to do so, turn off the power supply and remove the plug. Open windows to relieve the area of smoke. Wait for the smoke to disappear before investigating the oven and possible causes.

If the oven catches fire, phone the fire brigade and evacuate the area. Do not try to fight the flames yourself.

**FOR ALL OTHER ISSUES, PLEASE CONTACT OUR  
CUSTOMER SUPPORT TEAM.**

# SPÉCIFICATIONS

## DESCRIPTION DU PRODUIT

Ce four électrique à convection KuKoo est à assistance double ventilation, offrant une circulation efficace pour une cuisson rapide et uniforme. Avec une plage de température de 50 à 300 °c, ce four peut être utilisé pour cuire une grande variété de produits alimentaires. La minuterie sonore peut être réglée jusqu'à 120 minutes et l'éclairage intérieur vous permet de voir vos aliments à travers la fenêtre à double vitrage pendant la cuisson.

Les 4 plateaux de cuisson inclus peuvent être espacés sur les étagères pour cuire des aliments de tailles variées; la poignée fournie peut être utilisée pour retirer chaque plateau en toute sécurité.

C'est une solution idéale pour économiser de l'espace dans les boulangeries, les hôtels, les cuisines commerciales et même à la maison.

**Veillez consulter et lire les Pratiques de travail sécuritaires pour vous assurer de prévenir toute blessure et éviter d'endommager le dispositif avant de commencer.**

## SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

TENSION:	220-240V
LUMIÈRE INTERNE:	30W
PUISSANCE:	2.67kW
DIMS INTERNES. (L x P x H):	460 x 380 x 360mm
DIMS EXTERNE. (L x P x H):	595 x 595 x 570mm

## CONTENU DE L'ARTICLE

- 1 x Four de cuisson électrique KuKoo
- 4 x plateaux en acier inoxydable
- 1 x poignée de plateau



# SPÉCIFICATIONS

## CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- A. Poignée de porte de four
- B. Fenêtre / Porte Double Vitrage
- C. Contrôle de la minuterie
- D. Voyant de minuterie
- E. Plateaux de four amovibles
- F. Contrôle de la température
- G. Voyant de température



La responsabilité de Monster Group UK Limited sera limitée à la valeur commerciale du produit.

# CONSEILS DE SÉCURITÉ

## PRATIQUE DE TRAVAIL SÉCURITAIRE

**Veillez lire attentivement les pratiques de travail sécuritaires afin d'éviter tout risque de blessure ou de détérioration de l'appareil.**

Ne pas utiliser ce produit à des fins autres que celles prévues.

Ne pas utiliser ou ranger ce four dans une pièce à basse température ou dans des zones sujettes au froid, surtout vers l'hiver, car de la condensation peut se former dans le four et endommager les éléments électriques.

N'utilisez pas l'appareil dans des zones humides car la machine pourrait ne pas fonctionner correctement.

Installez ce four à l'intérieur sur une surface plane et solide, ne l'installez pas à l'extérieur ou sur le sol.

Retirez tous les films adhésifs et les emballages en polystyrène avant d'allumer le four.

N'utilisez pas la machine si le câble de l'adaptateur est effiloché ou endommagé.

Ce four peut atteindre des températures d'environ 300 °c. Portez des gants thermiques ou des gants isolants lors de l'utilisation de cet appareil afin d'éviter les blessures.

Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, assurez-vous que la fiche d'alimentation soit retirée de la prise, cela évitera d'endommager l'appareil par des surtensions.

Assurez une circulation d'air suffisante autour du four, en laissant un espace entre celui-ci et les murs et appareils voisins.

Le nettoyage régulier de ce four maintiendra son bon fonctionnement. Attendez que le four ait complètement refroidi avant de le nettoyer et débranchez le cordon d'alimentation pour éviter toute blessure.

N'utilisez pas de nettoyeurs chimiques et ne plongez pas le four dans l'eau. Cela endommagerait le four. Essuyez l'intérieur et l'extérieur du four avec un chiffon humide, puis séchez-le avec un chiffon sec.

# MODE D'EMPLOI

## INSTRUCTIONS DE MONTAGE

1. Retirez tous les emballages situés autour et à l'intérieur du four, y compris le film plastique.
2. Installez votre four sur une surface plane, solide et propre.
3. Connectez le four à une alimentation conforme à la tension 220-240V.

## INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1. Allumez l'alimentation.
2. Réglez la minuterie sur la durée d'utilisation souhaitée.
3. Vous pouvez maintenant régler le contrôle de la température sur la température souhaitée. Le voyant s'allumera pour indiquer que le four est en train de chauffer.

**Remarque: le four ne chauffera que si la commande de minuterie est réglée ainsi que la commande de température.**

4. La porte du four doit rester fermée pour maintenir la chaleur et permettre au four d'atteindre la température souhaitée.
5. Le voyant de température s'éteindra lorsque le four aura atteint la température définie. Vos aliments peuvent maintenant être placés dans le four, prêts à cuire.
6. Réglez le minuteur sur le temps de cuisson requis, en minutes.
7. Lorsque le temps est écoulé, la minuterie sonnera et le four s'éteindra automatiquement.
8. Utilisez des gants thermiques / des gants de cuisine pour retirer les aliments du four.
9. Lorsque vous avez terminé avec le four, mettez l'appareil hors tension et débranchez le câble d'alimentation.

**Remarque: il est recommandé de laisser la porte du four ouverte pour permettre au four de refroidir. Ne le faites que si cela ne présente aucun danger, c'est-à-dire si la porte du four ne se trouve pas dans un passage.**

# MODE D'EMPLOI

## ACCESSORIES

Nous avons également en stock des plateaux supplémentaires si vous avez besoin de pièces de remplacement ou des plateaux supplémentaires pour faciliter la préparation des aliments. Vous pouvez acheter ces plateaux sur notre site Web ou contacter notre équipe de vente.



# DÉPANNAGE

## GUIDE DE RÉOLUTION

### QUE FAIRE S'IL Y A UNE PARTIE DE MA COMMANDE QUI MANQUE ?

Au cas où il y aurait des parties manquantes dans votre commande, veuillez contacter notre aimable équipe d'assistance clientèle dans les 7 jours suivant sa réception.

### QUE FAIRE SI LE FOUR NE CHAUFFE PAS?

Assurez-vous que le contrôle de la minuterie soit réglé. Si le contrôle de la minuterie n'est pas réglé aussi bien que le contrôle de la température, le four ne chauffera pas. Si cela ne résout pas le problème, contactez notre service clientèle.

### QUE FAIRE SI LE FOUR NE CONSERVE PAS UNE CHALEUR CONSTANTE?

Assurez-vous que la porte soit maintenue fermée pendant que le four est en train de chauffer ou en plein cuisson, et que la porte soit complètement fermée. Si cela ne résout pas le problème, contactez notre service clientèle.

### QUE FAIRE SI LE FOUR COMMENCE À FUMER?

S'il est sûr de le faire, mettez l'appareil hors tension et retirez la fiche électrique. Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Attendez que la fumée disparaisse avant d'enquêter sur les causes possibles de la fumée. Si le four prend feu, appelez les pompiers et évacuez les lieux. N'essayez pas de combattre les flammes par vous-même.

**POUR TOUT AUTRE PROBLEMES, VEUILLEZ CONTACTER  
NOTRE EQUIPE DE SUPPORT A LA CLIENTÈLE.**



# SPEZIFIKATIONEN

## PRODUKTBESCHREIBUNG

Dieser KuKoo elektrische Heißluftofen ist ein Doppelgebläse-unterstützter Ofen, der eine effiziente Zirkulation für schnelles und gleichmäßiges Backen ermöglicht. Mit einem Temperaturbereich von 50 bis 300° kann dieser Ofen zum Backen einer Vielzahl von Lebensmitteln verwendet werden. Der akustische Timer kann bis zu 120 Minuten eingestellt werden, und die Innenbeleuchtung ermöglicht es Ihnen, Ihre Speisen während des Backens durch das doppelverglaste Fenster zu beobachten.

Die mitgelieferten 4 Backbleche können über die Regale verteilt werden, um eine Vielzahl von Speisen in verschiedenen Größen zu backen; der mitgelieferte Griff kann verwendet werden, um jedes Blech sicher zu entfernen.

Es ist eine ideale platzsparende Lösung für den Einsatz in Bäckereien, Hotels, Großküchen und sogar im Haushalt.

Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme die Arbeitssicherheitshinweise, um Verletzungen oder Schäden am Gerät zu vermeiden.

## PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

SPANNUNG:	220-240V
INNENLICHT:	30W
LEISTUNG:	2.67kW
INNENABMESSUNGEN (B x T x H):	460 x 380 x 360mm
AUßENABMESSUNGEN (B x T x H):	595 x 595 x 570mm

## INHALTE DER ARTIKEL

- 1 x KuKoo Elektro-Backofen
- 4 x Edelstahl Backbleche
- 1 x Blechgriff

# SPEZIFIKATIONEN

## PRODUKTMERKMALE

- A. Griff für Backofentür
- B. Doppelverglastes Sichtfenster
- C. Zeitsteuerung
- D. Timer-Anzeige
- E. Herausnehmbare Backbleche
- F. Temperatursteuerung
- G. Temperaturanzeige



Die Haftung von Monster Group UK Limited ist auf den Handelswert des Produkts beschränkt.

# SICHERHEITSHINWEISE

## SICHERE ARBEITSPRAXIS

Bitte lesen Sie die Sicherheitshinweise, um Verletzungen oder Schäden am Gerät zu vermeiden.

Verwenden Sie dieses Produkt nicht für andere als den vorgesehenen Zweck.

Betreiben oder lagern Sie diesen Ofen nicht in einem Raum mit niedriger Temperatur oder in Bereichen, die kalten Temperaturen ausgesetzt sind, insbesondere nicht in den Wintermonaten, da sich im Ofen Kondenswasser bilden kann und die elektrischen Elemente beschädigt werden.

Betreiben Sie das Gerät nicht in feuchten Räumen, da das Gerät möglicherweise nicht richtig funktioniert.

Installieren Sie diesen Ofen auf einer ebenen und festen Fläche im Innenbereich, und nicht im Freien oder auf dem Boden.

Entfernen Sie alle Klebefolien und Styroporverpackungen, bevor Sie den Ofen einschalten.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Adapterkabel ausgefranst oder beschädigt ist.

Dieser Ofen kann Temperaturen um 300° erreichen. Verwenden Sie bei der Bedienung dieses Gerätes thermische oder isolierte Handschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.

Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, stellen Sie sicher, dass der Netzstecker aus der Steckdose gezogen ist, um Schäden am Gerät durch Überspannungen zu vermeiden.

Sorgen Sie für eine ausreichende Luftzirkulation um den Ofen herum und lassen Sie Platz zwischen den Wänden und anderen Geräten.

Wenn Sie diesen Ofen regelmäßig reinigen, bleibt dessen Funktionsfähigkeit erhalten. Warten Sie vor der Reinigung bis der Ofen vollständig abgekühlt ist und entfernen Sie das Netzkabel um Verletzungen zu vermeiden.

Verwenden Sie keine chemischen Reinigungsmittel und tauchen Sie den Ofen nicht in Wasser, da dies zu Schäden am Ofen führen kann. Wischen Sie den Ofen innen und außen mit einem feuchten Tuch ab und anschließend trocknen Sie ihn mit einem trockenen Tuch ab.



# BENUTZERHANDBUCH

## MONTAGEANLEITUNGEN

1. Entfernen Sie die gesamte Verpackung rund um den Ofen und im Inneren, einschließlich der Kunststoffolie.
2. Installieren Sie Ihren Ofen auf einer ebenen, festen und sauberen Oberfläche.
3. Schließen Sie den Ofen an eine Stromversorgung an, die der 220-240V-Spannung entspricht.

## BEDIENUNGSANLEITUNG

1. Schalten Sie die Stromversorgung ein.
2. Drehen Sie die Zeitsteuerung auf die gewünschte Nutzungszeit.
3. Sie können nun die Temperaturregelung auf die gewünschte Temperatur einstellen. Die Kontrollleuchte leuchtet auf, um zu zeigen, dass der Ofen erhitzt wird.

**Bitte beachten Sie: Der Ofen erhitzt sich nur dann, wenn sowohl die Zeitsteuerung als auch die Temperaturregelung eingestellt sind.**

4. Die Ofentür sollte geschlossen gehalten werden, damit die Wärme nicht verloren geht und der Ofen seine Temperatur erreichen kann.
5. Die Temperaturanzeigeleuchte erlischt, wenn der Ofen auf die eingestellte Temperatur gestiegen ist. Ihre Speisen können nun backfertig in den Ofen gestellt werden.
6. Stellen Sie die Zeitsteuerung auf die gewünschte Backzeit ein, diese wird in Minuten gemessen.
7. Wenn die Zeit abgelaufen ist, gibt der Timer ein Signal und der Ofen schaltet sich automatisch aus.
8. Verwenden Sie thermische Handschuhe/Ofenhandschuhe, um die Speisen aus dem Ofen zu entfernen.
9. Wenn Sie mit dem Ofen fertig sind, schalten Sie die Stromversorgung aus und entfernen Sie das Netzkabel.

**Bitte beachten Sie: Es wird empfohlen, die Ofentür offen zu lassen, damit der Ofen abkühlen kann. Dies sollte nur dann erfolgen, wenn es als ungefährlich gilt, d.h. wenn sich die Ofentür nicht in einem Gang befindet.**

# BENUTZERHANDBUCH

## ZUBEHÖR

Wir führen auch zusätzliche Backbleche, falls Sie Ersatz, oder Extra-Bleche für eine einfache Zubereitung der Speisen benötigen. Diese Bleche können Sie über unsere Website kaufen oder unser freundliches Verkaufsteam anrufen.



# FEHLERBEHEBUNG

## LÖSUNGSLEITFADEN

### WAS SOLL ICH TUN, WENN TEILE AUS MEINER BESTELLUNG FEHLEN?

Sollte Sie feststellen das Teile Ihrer Bestellung fehlen, wenden Sie sich bitte innerhalb von 7 Tagen nach Erhalt Ihrer Ware an unseren freundlichen und hilfreichen Kundendienst.

### WAS SOLL ICH TUN, WENN SICH DER OFEN NICHT ERHITZT?

Vergewissern Sie sich, dass die Zeitsteuerung eingestellt ist. Wenn die Zeitsteuerung nicht gleichzeitig mit der Temperaturregelung eingestellt ist, wird der Ofen nicht erhitzt. Wenn das Problem dadurch nicht behoben wird, wenden Sie sich an unser Kundenservice-Team.

### WAS SOLL ICH TUN, WENN DER OFEN KEINE KONSTANTE WÄRME HÄLT?

Stellen Sie sicher, dass die Ofentür geschlossen bleibt, während sich der Ofen erhitzt und backt, und dass die Ofentür vollständig geschlossen ist. Wenn das Problem dadurch nicht behoben wird, wenden Sie sich an unser Kundenservice-Team.

### WAS SOLL ICH TUN, WENN DER OFEN ZU RAUCHEN BEGINNT?

Wenn dies gefahrlos möglich ist, schalten Sie die Stromversorgung aus und ziehen Sie den Stecker aus. Öffnen Sie die Fenster, um den Bereich vom Rauch zu befreien. Warten Sie, bis der Rauch verschwunden ist, bevor Sie den Ofen und seine möglichen Ursachen untersuchen.

Wenn der Ofen Feuer fängt, rufen Sie die Feuerwehr an und verlassen Sie den Raum. Versuchen Sie nicht, die Flammen selbst zu bekämpfen.

**FÜR ALLE ANDEREN PROBLEME KONTAKTIEREN SIE  
UNSEREN KUNDENDIENST**



# ESPECIFICACIONES

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Este Horno de Convección Eléctrico KuKoo cuenta con dos ventiladores, proporcionando una circulación eficiente para un horneado rápido y homogéneo. Con un espectro de temperatura de 50 a 300°, este horno puede ser utilizado para hornear una gran variedad de alimentos. El temporizador sonoro puede establecerse a hasta 120 minutos y la luz interior le permite ver los alimentos mientras se hornean a través de la ventana de doble cristal.

Las 4 bandejas de hornear incluidas se pueden espaciar a lo largo de los estantes para así poder hornear una variedad de alimentos de diferentes tamaños. El tirador incluido se puede utilizar para retirar con seguridad cada bandeja.

Es una solución ideal para ahorrar espacio en panaderías, hoteles, cocinas comerciales e incluso en el hogar.

Por favor, consulte y lea las Prácticas de Trabajo Seguras para prevenir lesiones o daños al equipo antes de empezar.

## ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

VOLTAJE:	220-240V
LUZ INTERNA:	30W
POTENCIA:	2.67kW
DIMENSIONES INTERNAS. (An x Pr x Al):	460 x 380 x 360mm
DIMENSIONES EXTERIORES. (An x Pr x Al):	595 x 595 x 570mm

## CONTENIDO DEL ARTÍCULO

- 1 x Horno de Cocción Eléctrico KuKoo
- 4 x Bandejas de Acero Inoxidable
- 1 x Tirador de Bandeja

# ESPECIFICACIONES

## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- A. Tirador de la Puerta del Horno
- B. Doble Acristalamiento Ventana/Puerta
- C. Temporizador
- D. Luz Indicadora del Temporizador
- E. Bandejas de Horno Extraíbles
- F. Control de Temperatura
- G. Indicador Luminoso de Temperatura



La responsabilidad de Monster Group UK Limited estará limitada únicamente al valor comercial del producto.

# CONSEJO DE SEGURIDAD

## PRÁCTICAS DE TRABAJO SEGURAS

Por favor, lea las siguientes Prácticas de Trabajo Seguras para prevenir lesiones o daños al equipo.

No utilice este producto para fines distintos a los previstos.

No utilice ni almacene este horno en una habitación con baja temperatura o en áreas propensas a temperaturas frías, especialmente en los meses de invierno, ya que puede formarse condensación en el horno y dañarse los componentes eléctricos.

No utilice el horno en zonas húmedas, ya que es posible que no funcione correctamente.

Instale este horno en una superficie plana y sólida de interior, no lo instale en el exterior ni en el suelo.

Retire toda la película adhesiva y el embalaje de poliestireno antes de encender el horno.

No utilice el horno si el cable del adaptador está deshilachado o dañado.

Este horno puede alcanzar temperaturas de alrededor de 300°. Cuando utilice este aparato utilice guantes térmicos o aislados para horno para evitar lesiones.

Cuando el horno no esté en uso, asegúrese de que el enchufe de corriente esté desenchufado de la toma de corriente. Esto evitará que el horno quede dañado a causa de sobrecargas eléctricas.

Proporcione suficiente circulación de aire alrededor del horno, dejando espacio entre las paredes y otros electrodomésticos.

Limpie este horno regularmente para mantener un óptimo funcionamiento. Espere a que el horno se enfríe completamente antes de limpiarlo y retire el cable de corriente para evitar lesiones.

No utilice limpiadores químicos ni sumerja el horno en agua, ya que podría dañarlo. Limpie el interior y el exterior del horno con un paño húmedo y luego séquelo con un paño seco.

# GUÍA DE USUARIO

## INSTRUCCIONES DE MONTAJE

1. Retire todo el embalaje de alrededor y del interior del horno, incluyendo la película plástica.
2. Instale su horno sobre una superficie plana, sólida y limpia.
3. Conecte el horno a una fuente de alimentación que cumpla con el voltaje de 220-240V.

## INSTRUCCIONES DE USO

1. Encienda la toma de corriente.
2. Gire el Control del Temporizador al tiempo de uso deseado.
3. Ahora puede ajustar el control de temperatura a la temperatura deseada. La luz indicadora se encenderá para indicar que el horno se está calentando.

**Nota: El horno sólo se calentará si se ha ajustado el Temporizador y el Control de Temperatura.**

4. La puerta del horno debe mantenerse cerrada para mantener el calor y permitir que el horno alcance la temperatura.
5. La luz indicadora de temperatura se apagará cuando el horno haya alcanzado la temperatura establecida. En ese momento, ya podrá colocar los alimentos dentro del horno.
6. Ajuste el Temporizador al tiempo de cocción requerido, medido en minutos.
7. Cuando el tiempo haya terminado, el temporizador sonará y el horno se apagará automáticamente.
8. Use guantes térmicos/manoplas de horno para retirar los alimentos del horno.
9. Cuando termine con el horno, apague el horno y retire el cable de corriente.

**Nota: Se recomienda dejar la puerta del horno abierta para permitir que el horno se enfríe, aunque sólo si es seguro hacerlo, es decir, si la puerta del horno no está en un lugar de paso.**

# GUÍA DE USUARIO

## ACCESORIOS

También disponemos de bandejas para horno adicionales en caso de que necesite bandejas de repuesto o más bandejas para facilitar la preparación de los alimentos. Estas bandejas están disponibles en nuestro sitio web o llamando a nuestro atento Equipo de Ventas.





# POSIBLES PROBLEMAS

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### ¿QUÉ HAGO SI HAY PIEZAS QUE FALTAN EN MI PEDIDO?

Si cree que le falta alguna parte de su pedido, comuníquese con nuestro amable y servicial equipo de atención al cliente dentro de los 7 días posteriores a la recepción.

### ¿QUÉ HAGO SI EL HORNO NO SE CALIENTA?

Asegúrese de que el Temporizador esté configurado. Si el Temporizador no está configurado así como la Temperatura, el horno no se calentará.

Si esto no resuelve el problema, póngase en contacto con nuestro Equipo de Atención al Cliente.

### ¿QUÉ HAGO SI EL HORNO NO MANTIENE UN CALOR CONSTANTE?

Asegúrese de que la puerta se mantenga completamente cerrada mientras el horno se calienta, así como durante el horneado.

Si esto no resuelve el problema, póngase en contacto con nuestro Equipo de Atención al Cliente.

### ¿QUÉ HAGO SI EL HORNO EMPIEZA A HUMEAR?

Si es seguro hacerlo, apague la fuente de alimentación y desconecte el enchufe. Abra las ventanas para liberar la zona de humo. Espere a que el humo desaparezca antes de inspeccionar el horno y sus posibles causas.

Si el horno se incendia, llame a los bomberos y evacue la zona. No intente apagar las llamas usted mismo.

**PARA CUALQUIER OTRA CUESTIÓN, PÓNGASE EN CONTACTO  
CON NUESTRO EQUIPO DE ATENCIÓN AL CLIENTE.**

# SPECIFICHE

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Questo forno a convezione elettrico KuKoo possiede due ventole gemelle, fornendo una circolazione efficiente per una cottura veloce e uniforme. Con temperature nel range tra 50 e 300°, questo forno può essere usato per cucinare un'ampia varietà di cibi. Il timer sonoro può essere impostato fino a 120 minuti, e la luce interna ti permette di vedere il cibo durante la cottura attraverso una finestra con doppi vetri.

I 4 vassoi per forno inclusi possono essere posizionati sui vari ripiani per cuocere cibi di varie misure; la maniglia inclusa può essere usata per rimuovere con sicurezza ogni vassoio.

E' una soluzione salvaspazio ideale da utilizzare in panifici, hotel, cucine commerciali e anche a casa.

Si raccomanda di leggere la sezione Metodo di Lavoro Sicuro per assicurarsi di prevenire danni o graffi al dispositivo, prima di cominciare.

## SPECIFICHE DEL PRODOTTO

VOLTAGGIO:	220-240V
LUCE INTERNA:	30W
POTENZA:	2.67kW
DIMENSIONI INTERNE. (W x D x H):	460 x 380 x 360mm
DIMENSIONI ESTERNE. (W x D x H):	595 x 595 x 570mm

## OGGETTI CONTENUTI

- 1 x Il Forno Elettrico KuKoo
- 4 x Vassoi in Acciaio Inossidabile
- 1 x Maniglia per Vassoi

# SPECIFICHE

## CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- A. Maniglia dello Sportello del Forno
- B. Porta/Finestra con doppi vetri
- C. Timer
- D. Indicatore luminoso del Timer

- E. Vassoi da Forno rimovibili
- F. Sistema di controllo della temperatura
- G. Indicatore luminoso della temperatura



La responsabilità di Monster Group UK Limited sarà limitata al solo valore commerciale del prodotto.

# AVVERTENZE DI SICUREZZA

## PRATICA DI LAVORO SICURO

Si prega di leggere il Metodo di Lavoro Sicuro per assicurarsi di prevenire danni o graffi al dispositivo.

Non usare questo prodotto per scopi diversi da quelli per cui è progettato.

Non utilizzare o conservare questo forno in una stanza a temperature basse, o in aree vicine a temperature fredde, in particolar modo durante i mesi invernali, poiché si può formare condensa nel forno e danneggiare le parti elettriche.

Non utilizzare il dispositivo in aree umide, poiché potrebbe non funzionare completamente.

Installare questo forno su una superficie piatta, solida e in luoghi chiusi. Non installare questo forno per terra, e all'esterno.

Rimuovere tutte le pellicole adesive e l'imballaggio in polistirene prima di accendere il forno.

Non usare il dispositivo se il cavo di adattamento è logoro o danneggiato.

Questo forno può raggiungere temperature intorno ai 300°, utilizzare guanti da forno isolanti o termici quando si lavora con questo dispositivo, per prevenire danni.

Quando il dispositivo non è in uso, assicurarsi che il cavo d'alimentazione sia rimosso dalla presa, per prevenire danni al dispositivo causati da sovraccarichi.

Fornire sufficiente circolazione dell'aria intorno al forno, lasciando spazio tra i muri e tra altri dispositivi.

Pulire questo forno regolarmente lo manterrà funzionante. Aspettare che il forno si raffreddi completamente prima di pulirlo, e rimuovere il cavo d'alimentazione per prevenire danni.

Non usare detergenti chimici, né immergere il forno in acqua, poiché causerà danni al forno. Pulisci l'interno e l'esterno del forno con un panno umido, poi asciuga con un panno asciutto.

# GUIDA DELL'UTENTE

## ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

1. Rimuovi tutto l'imballaggio dall'esterno e dall'interno del forno, inclusa la pellicola in plastica.
2. Installa il forno su una superficie piatta, robusta e pulita.
3. Collega il forno a una presa elettrica che soddisfa un voltaggio tra 220-240V.

## ISTRUZIONI PER L'USO

1. Avvia l'alimentazione elettrica.
2. Ruota il Timer fino al tempo desiderato.
3. Puoi ora regolare il controllo della temperatura al livello desiderato. L'indicatore luminoso si accenderà e mostrerà che il forno si sta riscaldando.

**Nota bene: Il forno si riscalderà solo se il Timer e il controllo della temperatura sono stati avviati.**

4. Lo sportello del forno dovrebbe essere tenuto chiuso, per mantenere il calore all'interno e permettere al forno di raggiungere la temperatura desiderata.
5. L'indicatore luminoso della temperatura si spegnerà quando il forno ha raggiunto la temperatura impostata. Ora puoi posizionare il cibo dentro il forno, che è pronto per cucinare.
6. Imposta il Timer.
7. Concluso il tempo, il timer suonerà e il forno si spegnerà automaticamente.
8. Usa guanti termici/prese da forno per rimuovere il cibo dal forno.
9. Una volta finito col forno, spegni l'alimentazione elettrica e rimuovi il cavo d'alimentazione.

**Nota Bene: Si raccomanda di lasciare il forno aperto per permettere al forno di raffreddarsi. Farlo solo se è una procedura sicura, ad esempio se il forno non si trova in un punto di passaggio o un corridoio.**

# GUIDA DELL'UTENTE

## ACCESSORI

Abbiamo anche vassoi da forno aggiuntivi, se dovessero servire rimpiazzati o vassoi extra per facilitare la preparazione dei cibi. Questi vassoi sono acquistabili sul nostro sito web, o chiamando il nostro sempre disponibile Reparto Vendite.



# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

## GUIDA ALLA RISOLUZIONE

### COSA DEVO FARE SE CI SONO PARTI MANCANTI NEL MIO ORDINE?

Se noti che ci sono parti mancanti nel tuo ordine, contatta immediatamente il nostro Team di Servizio al Cliente entro 7 giorni dalla ricezione del prodotto.

### COSA FACCIO SE IL FORNO NON SI RISCALDA?

Assicurati di aver impostato il Timer. Se il Timer e il controllo della temperatura non sono attivi, il forno non si riscalderà.

Se ciò non risolve il problema, contatta la nostra Assistenza Clienti.

### COSA FACCIO SE IL FORNO NON MANTIENE COSTANTE LA TEMPERATURA?

Assicurati che lo sportello sia sigillato mentre il forno si sta riscaldando o sta cucinando, e che sia ben chiuso.

Se ciò non risolve il problema, contatta la nostra Assistenza Clienti.

### COSA FACCIO SE IL FORNO INIZIA A EMETTERE FUMO?

Se è possibile farlo, spegni l'alimentazione elettrica e rimuovi il cavo d'alimentazione. Apri le finestre per far uscire il fumo dall'area. Aspetta che il fumo sparisca prima di controllare il forno e le possibili cause di malfunzionamento.

Se il forno va a fuoco, chiama i vigili del fuoco ed evacua la zona. Non provare ad estinguere le fiamme.

**PER QUALSIASI ALTRO PROBLEMA, PER PIACERE CONTATTA IL NOSTRO TEAM DI SERVIZIO AL CLIENTE.**

Monster Group (UK) is one of the UK's fastest growing online retailers. We supply a diverse range of products which offer exceptional value for money. We strive to provide the best possible customer experience with free UK delivery across all our products and a Monster Guarantee for 100% satisfaction.

For information regarding this device or other products from our Monster divisions please contact Sales.

#### SALES

TEL: 01347 878 888

EMAIL: hello@monstershop.co.uk

For queries about this device, warranty, returns or reporting faults please contact Support.

#### SUPPORT

TEL: 01347 878 887

EMAIL: help@monstershop.co.uk

Pour plus d'informations concernant cet appareil ou d'autres produits de nos divisions de Monster veuillez utiliser les détails suivants ci-dessous.

#### DÉPARTEMENT COMMERCIAL

TEL: 01347 878 888

EMAIL: bonjour@monstershop.eu

Pour les interrogations concernant cet appareil, la garantie, les retours ou les défauts de déclaration veuillez utiliser les détails suivants ci-dessous.

#### DÉPARTEMENT DE SOUTIEN

TEL: 01347 878 887

EMAIL: help@monstershop.co.uk

Para información sobre este dispositivo u otros productos de nuestras divisiones de Monster por favor use los siguientes detalles.

#### DEPARTAMENTO DE VENTAS

TEL: 01347 878 888

EMAIL: hola@monstershop.eu

Para consultas sobre este dispositivo, la garantía, devoluciones o denuncias de fallos por favor use los siguientes detalles.

#### DEPARTAMENTO DE SOPORTE

TEL: 01347 878 887

EMAIL: help@monstershop.co.uk

Für Informationen bezüglich dieses Geräts oder anderer produkte aus unserer Monster-Abteilung, benutzen sie die folgenden unten aufgeführten angaben.

#### VERKAUFSABTEILUNG

TEL: 01347 878 888

EMAIL: hallo@monstershop.eu

Für fragen über dieses gerät, die garantie, rückgaben oder bei störungen, benutzen sie die folgenden unten aufgeführten angaben.

#### SUPPORT-ABTEILUNG

TEL: 01347 878 887

EMAIL: help@monstershop.co.uk

Per informazioni riguardanti questo dispositivo o altri prodotti dalle categorie Monster utilizzare i dettagli sotto riportati.

#### DIPARTIMENTO VENDITE

TEL: 01347 878 888

EMAIL: ciao@monstershop.eu

Per domande riguardo dispositivo, garanzia, reso o per riferire di guasti, utilizzare i dettagli sotto riportati.

#### DIPARTIMENTO SUPPORTO

TEL: 01347 878 887

EMAIL: help@monstershop.co.uk

Monster House, Alan Farnaby Way,  
Sheriff Hutton Industrial Estate,  
Sheriff Hutton, York, YO60 6PG  
[www.monstershop.co.uk](http://www.monstershop.co.uk)



 Try **Monster**. Buy **Monster**. Be **Monster**. 