



Electric Pizza Oven

10321F1

INSTRUCTION MANUAL

www.monstershop.co.uk



SPECIFICATION

PRODUCT DESCRIPTION

The electric pizza oven heats to between 50°C and 350°C, and has twin decks and three separately controlled heating elements, so you can turn it to all kinds of exotic food such as garlic bread, ciabatta, naan, lasagne, pastries and even- most exotic of them all - pies.

Because it's freestanding, the electric pizza oven can be up and running immediately and moved around your counter or kitchen. Reinforced steel doors give you access to each deck separately, as well as keeping the heat in. It looks good too, with a bright red stainless steel exterior which is easy to clean, and windows so you can check up on your food without having to open the doors and lose a moment's cooking time. Speaking of which, you can set the timer for up to 30 minutes with an alarm to alert you when the food is ready.

PRODUCT SPECIFICS

DIMENSIONS:	56cm x 57cm x 40cm
CAPACITY:	Grill or Bake up to 16 Inches Diameter
VOLTAGE:	220-240 Volts
POWER:	3 kW
TEMPERATURE RANGE:	0°C- 350°C
NUMBER OF OVEN COMPARTMENTS:	2
NUMBER OF ELEMENTS:	3
TIMER RANGE:	Up to 30 Minutes
PIZZA STONE DIMENSIONS:	39.5cm x 39.5cm x .9cm

SPECIFICATION

PRODUCT FEATURES

A. Pizza Oven Door	x 2	E. Temperature Dial	x 3
B. Pizza Oven Viewing Window	x 2	F. Timer	x 1
C. Door Handle	x 2	G. Light Switch	x 1
D. Temperature Indicator Light	x 3	H. ON/OFF Power Switch	x 1



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 purposes.
- Ensure you have read and fully understood the instruction manual and safety advice before using this product.
- Do not operate the device in wet areas as the machine will not function correctly.
- Do not use the machine if the adaptor wire is frayed or damaged.
- 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.
- This appliance can be dangerous if the power cord or wires come into contact with water. Attaching a RCD adaptor will instantly cut off the electricity supply to the machine to prevent potentially fatal shocks.
- Clean this product after every use and unplug the appliance from the wall whilst cleaning.
- Only operate if a competent adults.
- Use oven gloves when adding/removing food. The oven will get very hot. Cook appropriate foods in the oven.
- Ensure the plug is compatible with the main power supply.
- Do not try to exceed 350°C.

USER GUIDE

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Ensure all packaging has been removed from the oven.
2. First, the handles will need attaching to the oven doors. This is simply done with 2 x bolts per handle. Screw in to attach.
3. Once assembled, plug the oven into a suitable power source, **ensuring that the power source rating is not exceeded**. Ensure that the surrounding area:
 - is a safe distance from a water source.
 - dry.
 - has suitable ventilation.
4. Switch the power source on.
5. Turn main switch on the oven ON. When ON, the switch will light up.
6. The oven is heated using 3 elements. Each element has a temperature dial. If you want to use BOTH compartments, all 3 dials need to be turned to temperature. If you wish to use just the TOP oven, the upper and middle temperature dials need setting to temperature. To just use the BOTTOM oven, the middle and lower temperature dial need setting.
7. To heat, using the temperature dial, turn to the desired temperature to pre-heat the oven- the indicator light will illuminate. Once reaching temperature, the indicator light will turn off. The oven is ready to use. Note: If you wish to cook pizzas, make sure the fire stones are placed on the shelves during the pre-heating stage.
8. Set the timer to desired cooking time and place in your food to be cooked. Once reaching 0 the oven will sound an alarm to let you know your food is ready. During the cooking process, if you wish to look at your food, simply turn on the light switch and view through the window. You can turn this on and off at your own convenience.
9. Once finished, remove food and turn off.

Please Note - The timer must be set in order for the oven to operate.

USER GUIDE

CHANGING THE OVEN LIGHT BULB

If the oven light bulb has blown, it will need to be changed. Please follow these simple steps on how to do this.

1. Please make sure the oven is cold. Do not attempt to change the light bulb while the oven is still hot.
2. Remove the fire stone.
3. Unscrew the glass cover.
4. Unscrew the light bulb and replace. Make sure you use an appropriate Oven Bulb – Small Edison Screw light bulb. This part can be a little fiddly.
5. Once changed, replace the glass cover and screw back in place.
6. Test by switching on.
7. Replace fire stone, and you are ready to go!

TROUBLESHOOTING

RESOLUTION GUIDE

MY PIZZA OVEN WILL NOT HEAT UP.

First, please check all switches are ON and the temperature dials are set at the correct temperature. If the oven is still not heating up, there may be a fault with the wiring. Please call our Customer Support Team and we will arrange a time to collect your oven to be fixed by our technician.

MY PIZZA IS ONLY COOKING ON TOP OR IS UNEVEN.

You must ensure you are using 2 elements to cook the pizza- one for the topping and another for the base to make sure it cooks evenly. If you wish to use just the TOP oven, the upper and middle temperature dials need setting to temperature. To just use the BOTTOM oven, the middle and lower temperature dial need setting.

WHEN I TURN THE LIGHT SWITCH ON, IT DOES NOT LIGHT UP.

It is possible the bulb has blown. Replace as described in User Guide.

MY PIZZA TAKES A LONG TIME TO COOK WHEN I PLACE IT IN THE OVEN.

You must ensure you are pre-heating the oven first. When the oven has reached the set temperature, the indicator lights will turn off. At this point, you can then put your food in the oven to cook.

DO I PUT THE FIRE STONES IN WITH THE PIZZAS OR BEFORE?

Put the fire stones in the oven first and leave in during the pre-heating stage. They need to get to temperature with the oven. Please be careful when adding the pizza, as the stones will be very hot.

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

SPÉCIFICATIONS

DESCRIPTION DU PRODUIT

Le four à pizza électrique chauffe entre 50 °C et 350 °C et dispose de deux plateaux et de trois éléments chauffants contrôlés séparément, de sorte que vous puissiez l'utiliser pour cuire toutes sortes de plats originaux tels que du pain à l'ail, ciabatta, naan, lasagnes, pâtisseries et même les plus gourmands d'entre eux comme les tourtes.

Autonome, le four à pizza électrique peut être opérationnel immédiatement et déplacé autour de votre comptoir ou de votre cuisine. Les portes en acier renforcé vous permettent d'accéder à chaque plateau séparément, tout en gardant la chaleur à l'intérieur. Son look est également attrayant, avec un extérieur en acier inoxydable rouge vif facile à nettoyer et doté de fenêtres pour que vous puissiez contrôler votre plat sans avoir à ouvrir les portes et ainsi perdre en temps de cuisson. La minuterie est réglable jusqu'à 30 minutes et son alarme vous avertira lorsque votre plat sera prêt.

DÉTAILS DU PRODUIT

DIMENSIONS:	56cm x 57cm x 40cm
CAPACITE:	Pour griller ou cuire, jusqu'à 16 pouces de diamètre
TENSION:	220-240 Volts
PUISSANCE:	3 kW
PLAGE DE TEMPERATURES :	0°C- 350°C
NOMBRE DE COMPARTIMENTS:	2
NOMBRE D'ELEMENTS:	3
PLAGE DE TEMPS :	Jusqu'à 30 Minutes
DIMENSIONS DE LA PIERRE A PIZZA:	39.5cm x 39.5cm x .9cm

SPÉCIFICATIONS

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

A. Porte du four à pizza	x 2	E. Cadran de température	x 3
B. Fenêtre du four à pizza	x 2	F. Minuterie	x 1
C. Poignée de porte	x 2	G. Interrupteur d'éclairage	x 1
D. Voyant lumineux	x 3	H. Interrupteur Marche/Arrêt	x 1



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

CONSEILS DE SÉCURITÉ

PRATIQUE DE TRAVAIL SÉCURITAIRE

Veillez lire les consignes de sécurité pour éviter toutes blessures ou dommages sur le produit.

- N'utilisez pas ce produit à d'autres fins que celles auxquelles il est destiné.
- Assurez-vous d'avoir bien lu et compris le manuel d'utilisation et les conseils de sécurité avant d'utiliser ce produit.
- N'utilisez pas l'appareil dans des zones humides car celui-ci ne fonctionnera pas correctement.
- N'utilisez pas l'appareil si le fil de l'adaptateur est effiloché ou endommagé.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, veillez à ce que la prise d'alimentation soit retirée de la prise secteur. Ceci évitera tout problème lié à des surtensions.
- Cet appareil peut être dangereux si le cordon d'alimentation ou les fils entrent en contact avec de l'eau. Le raccord d'un adaptateur RCD coupera instantanément l'alimentation électrique de la machine pour éviter les chocs potentiellement mortels.
- Nettoyez ce produit après chaque utilisation et débranchez l'appareil de la prise murale lors du nettoyage.
- Cet appareil doit être opéré par un adulte compétent.
- Utilisez des maniques pour ajouter/retirer des aliments. Le four deviendra très chaud. Faites cuire des aliments appropriés au four.
- Assurez-vous que la prise est compatible avec l'alimentation principale.
- N'essayez pas de dépasser 350°C.

MODE D'EMPLOI

CONSIGNES DE FONCTIONNEMENT

1. Assurez-vous que tous les emballages ont été retirés du four.
2. Pour commencer, les poignées doivent être fixées aux portes du four. Ceci se fait simplement grâce à 2 x boulons par poignée. Visser pour fixer.
3. Une fois assemblé, branchez le four sur une source d'alimentation appropriée, **en vous assurant que la puissance de la source d'alimentation soit supérieure à celle du four.** Assurez-vous que la zone environnante :
 - soit à une distance sécuritaire d'une source d'eau.
 - soit sèche.
 - dispose d'une ventilation adaptée.
4. Allumez la source d'alimentation.
5. Allumez l'interrupteur principal du four. Lorsqu'il est activé, le commutateur s'allume.
6. Le four est chauffé à l'aide de 3 éléments. Chaque élément est doté d'un cadran de température. Si vous souhaitez utiliser les DEUX compartiments, les 3 cadrans doivent être réglés sur la température choisie. Si vous souhaitez utiliser uniquement le four du HAUT, les cadrans de température du four du haut et du milieu doivent être réglés sur la température choisie. Pour utiliser uniquement le four DU BAS, les cadrans de température du milieu et du bas doivent être réglés sur la température choisie.
7. Pour chauffer, à l'aide du cadran de température, tournez vers la température souhaitée pour préchauffer le four - le voyant s'allumera. Une fois à température, le voyant s'éteindra et le four est prêt à l'emploi. Remarque : Si vous souhaitez faire cuire des pizzas, assurez-vous que les pierres de cuisson soient placées sur les grilles pendant la phase de préchauffage.
8. Réglez la minuterie sur la durée de cuisson souhaitée et placez-y vos aliments à cuire. Une fois à 0, le four émettra une alarme pour vous informer que vos aliments sont prêts. Pendant la cuisson, si vous souhaitez jeter un coup d'œil à vos aliments, allumez simplement l'interrupteur d'éclairage et regardez à travers la fenêtre. Vous pouvez l'activer et le désactiver à votre convenance.
9. Une fois terminé, retirez les aliments et éteignez.

Veillez noter - La minuterie doit être réglée afin que le four puisse fonctionner.

MODE D'EMPLOI

COMMENT REMPLACER L'AMPOULE DU FOUR

Si l'ampoule du four a grillé, elle devra être remplacée. Veuillez suivre ces étapes simples sur la façon de procéder.

1. Veuillez vous assurer que le four est froid. N'essayez pas de changer l'ampoule lorsque le four est encore chaud.
2. Retirez la pierre de cuisson.
3. Dévissez le couvercle en verre.
4. Dévissez l'ampoule et remplacez-la. Assurez-vous d'utiliser une ampoule appropriée pour four- du style petite ampoule à vis Edison. Cette partie peut être un peu délicate à effectuer.
5. Une fois remplacée, remplacez le couvercle en verre et revissez-le.
6. Testez en allumant.
7. Remplacez la pierre de cuisson et votre four est prêt à l'emploi !

DÉPANNAGE

GUIDE DE RÉOLUTION

MON FOUR A PIZZA NE CHAUFFE PAS.

Tout d'abord, veuillez vérifier que tous les interrupteurs sont allumés et que les cadrans de température soient réglés à la bonne température. Si le four ne chauffe toujours pas, il se peut qu'il y ait un problème avec le câblage. Veuillez contacter notre équipe du service client et nous organiserons un rendez-vous pour récupérer votre four pour qu'il puisse être réparé par notre technicien.

MA PIZZA CUIT UNIQUEMENT SUR LE DESSUS OU DE FAÇON INEGALE.

Vous devez vous assurer que vous utilisez 2 éléments pour cuire la pizza - un pour la garniture et un autre pour la base pour vous assurer qu'elle cuise uniformément. Si vous souhaitez utiliser uniquement le four DU HAUT, les cadrans de température du haut et du milieu doivent être réglés sur la température de votre choix. Pour utiliser uniquement le four DU BAS, les cadrans de température du milieu et du bas doivent être réglés sur la température de votre choix.

LORSQUE J'ENCLENCHE L'INTERRUPTEUR D'ECLAIRAGE, IL NE S'ALLUME PAS.

Il est possible que l'ampoule ait grillé. Veuillez la remplacer en suivant les instructions présentes dans ce mode d'emploi.

MA PIZZA MET BEAUCOUP DE TEMPS A CUIRE.

Vous devez d'abord préchauffer le four. Lorsque le four aura atteint la température choisie, les voyants s'éteindront. À ce stade, vous pourrez ensuite mettre vos aliments au four pour les cuire.

DOIS-JE METTRE LES PIERRES DE CUISSON AVEC LES PIZZAS OU AVANT?

Placez d'abord les pierres de cuisson dans le four et laissez-les pendant la phase de préchauffage. Elles doivent être à la température du four. Soyez prudent lorsque vous ajouterez la pizza, car les pierres seront très chaudes.

**POUR TOUT AUTRE PROBLÈME, VEUILLEZ
CONTACTER NOTRE ÉQUIPE DU SERVICE CLIENT.**

SPEZIFIKATIONEN

PRODUKTBE SCHREIBUNG

Der elektrische Pizzaofen erhitzt zwischen 50°C und 350°C und verfügt über zwei Etagen und drei separat regelbare Heizelemente, so dass Sie ihn für alle Arten von ausgefallenen Speisen wie Knoblauchbrot, Ciabatta, Naan, Lasagne, Gebäck und sogar Pasteten verwenden können.

Da er freistehend ist, kann der Elektro-Pizzaofen sofort in Betrieb genommen und in Ihrer Küche herum bewegt werden. Die verstärkten Stahltüren ermöglichen Ihnen einen separaten Zugriff auf jedes Deck und halten die Wärme. Das leuchtend rote Edelstahlgehäuse ist leicht zu reinigen und die Fenster ermöglichen es Ihnen, Ihr Essen zu kontrollieren, ohne die Türen öffnen zu müssen und dadurch einen Moment der Garzeit zu verlieren. Apropos, Sie können den Timer auf bis zu 30 Minuten stellen und einen Alarm einstellen, der Sie benachrichtigt, wenn das Essen fertig ist.

PRODUKTSPEZIFIKA

MAßE:	56cm x 57cm x 40cm
KAPAZITÄT:	Grillen oder Backen bis zu einem Durchmesser von 16 Zoll
VOLTAGE:	220-240 Volt
STROM:	3 kW
TEMPERATURBEREICH:	0°C- 350°C
ANZAHL DER BACKOFENFÄCHER:	2
ANZAHL DER TEILE:	3
TIMER-BEREICH:	Bis zu 30 Minuten
GRÖßE DES PIZZASTEINS:	39.5cm x 39.5cm x .9cm

SPEZIFIKATION

PRODUKTMERKMALE

A. Pizzaofen-Tür	x 2	E. Temperaturanzeige	x 3
B. Pizzaofen-Sichtfenster	x 2	F. Zeitschaltuhr	x 1
C. Türgriff	x 2	G. Lichtschalter	x 1
D. Temperatur-Anzeigeleuchte	x 3	H. Ein/Aus-Schalter	x 1



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

SICHERHEITSHINWEIS

SICHERES ARBEITEN

Bitte lesen Sie sich Sicherheitsvorschriften durch, um Verletzungen oder Schäden am Gerät zu vermeiden.

- Verwenden Sie dieses Produkt nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke.
- Vergewissern Sie sich, dass Sie die Gebrauchsanweisung und die Sicherheitshinweise gelesen und verstanden haben, bevor Sie dieses Produkt benutzen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in feuchten Umgebungen, da es dann nicht richtig funktioniert.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Adapterkabel ausgefranst oder beschädigt ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker aus der Steckdose gezogen ist, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist. Dies verhindert eine Beschädigung des Geräts durch Überspannung.
- Dieses Gerät kann gefährlich sein, wenn das Netzkabel oder die Drähte mit Wasser in Berührung kommen. Wenn Sie einen FI-Schutzschalter-Adapter anschließen, wird die Stromzufuhr zum Gerät sofort unterbrochen, um lebensgefährliche Stromschläge zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch und ziehen Sie während der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.
- Beachten Sie, dass der Ofen nur von kompetenten Erwachsenen bedient wird.
- Benutzen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie Lebensmittel hinzufügen oder herausnehmen. Der Ofen wird sehr heiß. Bereiten Sie geeignete Lebensmittel im Backofen zu.
- Vergewissern Sie sich, dass der Stecker mit der Hauptstromversorgung kompatibel ist.
- Versuchen Sie nicht, 350°C zu überschreiten.

BENUTZERLEITFADEN

GEBRAUCHSANWEISUNG

1. Vergewissern Sie sich, dass alle Verpackungen aus dem Backofen entfernt wurden.
2. Zunächst müssen die Griffe an den Backofentüren befestigt werden. Dies geschieht einfach mit 2 Schrauben pro Griff. Schrauben Sie diese fest.
3. Schließen Sie den Backofen nach dem Zusammenbau an eine geeignete Stromquelle an und achten Sie darauf, **dass die Nennleistung der Stromquelle nicht überschritten wird**. Stellen Sie sicher, dass die Umgebung:
 - sich in sicherer Entfernung von einer Wasserquelle befindet.
 - trocken ist.
 - über eine angemessene Belüftung verfügt.
4. Schalten Sie die Stromquelle ein.
5. Schalten Sie den Hauptschalter des Backofens auf ON. Wenn er angeschaltet ist, leuchtet der Schalter auf.
6. Der Backofen wird mit 3 Elementen beheizt. Jedes Element hat einen Temperaturregler. Wenn Sie BEIDE Fächer verwenden möchten, müssen alle 3 Drehregler auf Temperatur gestellt werden. Wenn Sie nur den OBEREN Backofen verwenden möchten, müssen Sie den oberen und den mittleren Temperaturregler auf Temperatur stellen. Wenn Sie nur den UNTEREN Backofen verwenden möchten, müssen Sie den mittleren und unteren Temperaturregler einstellen.
7. Zum Anheizen drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur, um den Ofen vorzuheizen - die Kontrollleuchte wird aufleuchten. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, erlischt die Kontrollleuchte. Der Backofen ist nun einsatzbereit. Hinweis: Wenn Sie Pizzen backen möchten, stellen Sie sicher, dass die Feuersteine während der Vorheizphase auf die Einlegeböden gelegt werden.
8. Stellen Sie den Zeitschalter auf die gewünschte Kochzeit ein und legen Sie die zu kochenden Speisen hinein. Sobald der Ofen 0 erreicht hat, ertönt ein Alarm, um Sie darüber zu informieren, dass Ihr Essen fertig ist. Wenn Sie während des Kochens einen Blick auf Ihr Essen werfen möchten, schalten Sie einfach den Lichtschalter ein und schauen Sie durch das Fenster. Sie können diese Funktion nach Belieben ein- und ausschalten.
9. Wenn Sie fertig sind, nehmen Sie das Essen heraus und schalten Sie das Gerät aus.

Bitte beachten Sie – Die Zeitschaltuhr muss eingestellt sein, damit der Backofen funktioniert.

BENUTZERLEITFADEN

AUSWECHSELN DER BACKOFEN-GLÜHBIRNE

Wenn die Glühbirne des Backofens durchgebrannt ist, muss sie ausgewechselt werden. Bitte befolgen Sie diese einfachen Schritte, um dies zu tun.

1. Vergewissern Sie sich, dass der Backofen kalt ist. Versuchen Sie nicht, die Glühbirne zu wechseln, solange der Backofen noch heiß ist.
2. Entfernen Sie den Feuerstein.
3. Schrauben Sie die Glasabdeckung ab.
4. Schrauben Sie die Glühbirne heraus und ersetzen Sie sie. Achten Sie darauf, dass Sie eine geeignete Glühbirne verwenden (Backofen-Glühbirne - Kleine Edison-Schraube). Dieser Teil kann ein wenig fummelig sein.
5. Setzen Sie die Glasabdeckung wieder ein und schrauben Sie sie fest.
6. Schalten Sie das Gerät ein.
7. Ersetzen Sie den Feuerstein, und Sie können wieder loslegen!

FEHLERBEHEBUNG

LÖSUNGSGUIDE

MEIN PIZZAOFEN LÄSST SICH NICHT AUFHEIZEN.

Vergewissern Sie sich zunächst, dass alle Schalter eingeschaltet sind und die Temperaturregler auf die richtige Temperatur eingestellt sind. Wenn der Ofen immer noch nicht aufheizt, liegt möglicherweise ein Fehler in der Verkabelung vor. Bitte rufen Sie unseren Kundendienst an und wir vereinbaren einen Termin, an dem wir Ihren Ofen abholen, um ihn von unserem Techniker reparieren zu lassen.

MEINE PIZZA BACKT NUR OBEN ODER IST UNGLEICHMÄSSIG.

Sie müssen sicherstellen, dass Sie 2 Elemente zum Garen der Pizza verwenden - eines für den Belag und ein weiteres für den Boden. Wenn Sie nur den OBEREN Ofen verwenden möchten, müssen Sie den oberen und den mittleren Temperaturregler auf die Temperatur einstellen. Wenn Sie nur den UNTEREN Ofen verwenden möchten, müssen Sie den mittleren und unteren Temperaturregler einstellen.

WENN ICH DEN LICHTSCHALTER EINSCHALTE, LEUCHTET DAS LICHT NICHT.

Möglicherweise ist die Glühbirne durchgebrannt. Ersetzen Sie sie wie im Benutzerhandbuch beschrieben.

MEINE PIZZA BRAUCHT LANGE, BIS SIE FERTIG IST, WENN ICH SIE IN DEN OFEN SCHIEBE.

Sie müssen sicherstellen, dass Sie den Ofen zuerst vorheizen. Wenn der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, schalten sich die Kontrollleuchten aus. Dann können Sie Ihr Essen zum Backen in den Ofen stellen.

SOLL ICH DIE FEUERSTEINE ZUSAMMEN MIT DEN PIZZEN ODER VORHER EINLEGEN?

Geben Sie die Feuersteine zuerst in den Ofen und lassen Sie sie während der Vorheizphase drin. Sie müssen mit dem Ofen auf Temperatur kommen. Seien Sie bitte vorsichtig, wenn Sie die Pizza einlegen, da die Steine sehr heiß sind.

**FÜR ALLE ANDEREN FRAGEN WENDEN SIE SICH BITTE AN
UNSER KUNDENSERVICE-TEAM.**



ESPECIFICACIONES

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Este horno eléctrico de pizza se calienta entre 50 °C y 350 °C, tiene dos cubiertas y tres elementos calefactores controlados por separado, por lo que puede llegar a disponer de todo tipo de alimentos exóticos tales como pan de ajo, ciabatta, naan, lasaña, masas e incluso, los más exóticos de todos ellos: pasteles.

Es un horno independiente, por tanto el horno eléctrico de pizza puede ponerse en marcha enseguida y moverse alrededor de su mostrador o cocina. Las puertas de acero reforzado le dan acceso a cada plataforma por separado, además de conservar el calor. Se ve bien con un acabado de acero inoxidable de color rojo brillante que es fácil de limpiar y tiene ventanas para que pueda controlar su comida sin tener que abrir puertas y perder un momento del tiempo de cocción. Por cierto, puede configurar el temporizador hasta 30 minutos con una alarma para avisarle cuando la comida esté lista.

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

DIMENSIONES:	56cm x 57cm x 40cm
CAPACIDAD:	Ase a la parrilla o hornee hasta 16 pulgadas de diámetro
VOLTAJE:	220-240 Volts
POTENCIA:	3 kW
RANGO DE TEMPERATURA:	0°C- 350°C
NÚMERO DE COMPARTIMIENTOS:	2
ELEMENTOS:	3
RANGO DE TIEMPO:	Hasta 30 minutos
DIMENSIONES DE LA PIEDRA PARA PIZZA:	39.5cm x 39.5cm x .9cm

ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

A. Puerta del horno	x 2	E. Dial de temperatura	x 3
B. Ventana del horno	x 2	F. Temporizador	x 1
C. Asa de la puerta	x 2	G. Interruptor luz	x 1
D. Luz indicadora de temperatura x 3		H. Interruptor ON/OFF	x 1



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

CONSEJOS DE SEGURIDAD

PRÁCTICAS DE TRABAJO SEGURAS

Lea detenidamente estos consejos de seguridad para garantizar la prevención de lesiones, o daños al dispositivo.

- No utilice este producto para otra finalidad que no sea la prevista.
- Asegúrese de haber leído y entendido completamente el manual de instrucciones y los consejos de seguridad antes de usar este producto.
- No encienda el dispositivo en áreas húmedas ya que la máquina no funcionará correctamente.
- No utilice la máquina si el cable del adaptador está deshilachado o dañado.
- Cuando el dispositivo no esté en uso, asegúrese de quitar el enchufe de la toma de corriente. Esto evitará daños al aparato por sobretensiones.
- Este aparato puede ser peligroso si el cable de alimentación o los cables entran en contacto con el agua. La conexión de un adaptador RCD cortará instantáneamente el suministro de electricidad a la máquina para evitar descargas eléctricas potencialmente fatales.
- Límpielo después de cada uso y desconecte el aparato mientras lo limpia.
- No deje que los niños lo utilicen.
- Use guantes para horno al poner/retirar alimentos. El horno se calentará mucho. Cocine los alimentos apropiados en el horno.
- Asegúrese de que el enchufe sea compatible con la fuente de alimentación principal.
- No intente superar los 350°C.

GUÍA DEL USUARIO

INSTRUCCIONES

1. Asegúrese de que todo el embalaje se haya retirado del horno.
2. Primero, será necesario unir las asas a las puertas del horno. Esto se hace simplemente con 2 pernos por asa. Atornille para sujetar.
3. Una vez ensamblado, conecte el horno a una fuente de alimentación adecuada, **asegurándose de que no se exceda la clasificación de la fuente de energía**. Asegúrese de que el área circundante:
 - esté lejos de una fuente de agua
 - esté seco.
 - tenga suficiente ventilación.
4. Encienda la fuente de energía.
5. Encienda el interruptor principal del horno. Cuando esté ON, el interruptor se iluminará.
6. El horno se calienta con 3 elementos. Cada elemento tiene un dial de temperatura. Si desea utilizar AMBOS compartimentos, los 3 diales deben girarse a la temperatura. Si desea usar solo el horno SUPERIOR, los diales de temperatura superior e medio deben ajustarse a la temperatura. Para usar solo el horno INFERIOR, es necesario configurar el dial de temperatura medio e inferior.
7. Para calentar, al usar el dial de temperatura, gire a la temperatura deseada para precalentar el horno; la luz indicadora se iluminará. Una vez alcanzada la temperatura, la luz indicadora se apagará. El horno está listo para usar. Nota: Si desea cocinar pizzas, asegúrese de que las piedras de fuego estén colocadas en los estantes durante la etapa de precalentamiento.
8. Ajuste el temporizador al tiempo de cocción deseado y colóquelo en la comida que se va a cocinar. Una vez que llegue a 0, el horno hará sonar una alarma para avisarle que su comida está lista. Durante el proceso de cocción, si desea mirar su comida, simplemente encienda el interruptor de la luz y mire a través de la ventana. Puede activar y desactivar esto a su propia conveniencia.
9. Una vez terminado, retire los alimentos y apague el horno.

Nota: el temporizador debe encenderse para que el horno funcione.

GUÍA DEL USUARIO

CAMBIO DE LA BOMBILLA DEL HORNO

Si se funde la bombilla del horno, siga estos sencillos pasos sobre cómo cambiarla.

1. Por favor, asegúrese de que el horno esté frío. No intente cambiar la bombilla mientras el horno aún está caliente.
2. Retire la piedra de fuego.
3. Desenrosque la cubierta de vidrio.
4. Desenrosque la bombilla y reemplácela. Asegúrese de utilizar una bombilla de horno adecuada: una bombilla de tornillo Edison pequeña.
5. Una vez cambiado, vuelva a colocar la cubierta de vidrio y atorníllela en su lugar.
6. Pruébela al encender, para asegurar que funciona.
7. Reemplace la piedra de fuego, y ya está!

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

GUÍA DE RESOLUCIÓN

MI HORNO DE PIZZA NO SE CALIENTA.

Primero, verifique que todos los interruptores estén encendidos y que los diales de temperatura estén configurados a la temperatura correcta. Si el horno aún no se calienta, puede haber una falla en el cableado. Llame a nuestro equipo de atención al cliente y concertaremos una cita para recoger su horno y que nuestro técnico lo arregle.

MI PIZZA SOLO SE ESTÁ COCINANDO EN LA PARTE SUPERIOR O ESTÁ DESIGUA.

Debe asegurarse de usar 2 elementos para cocinar la pizza: uno para la cobertura y otro para la base para asegurarse de que se cocine de manera uniforme. Si desea usar solo el horno SUPERIOR, los diales de temperatura superior y media necesitan ajustarse a la temperatura. Para usar solo el horno INFERIOR, es necesario configurar el dial de temperatura medio e inferior.

CUANDO ENCIENDO EL INTERRUPTOR DE LA LUZ, NO SE ENCIENDE.

Es posible que se haya fundido la bombilla. Reemplace como se describe en la Guía del usuario.

MI PIZZA TARDA MUCHO EN COCINARSE CUANDO LA COLOCO EN EL HORNO.

Primero debe asegurarse de precalentar el horno. Cuando el horno haya alcanzado la temperatura deseada, las luces indicadoras se apagarán. En este punto, puede poner su comida en el horno para cocinar.

¿PONGO LAS PIEDRAS DE FUEGO CON LAS PIZZAS O ANTES?

Coloque las piedras de fuego en el horno primero y déjelas durante la etapa de precalentamiento. Necesitan llegar a temperatura con el horno. Tenga cuidado al agregar la pizza, ya que las piedras estarán muy calientes.

**PARA CUALQUIER OTRO PROBLEMA, POR FAVOR CONTACTE
CON NUESTRO EQUIPO DE ATENCIÓN AL CLIENTE**

SPECIFICHE

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Il forno elettrico per pizza riscalda tra i 50°C e i 350°C e ha due scomparti e tre elementi riscaldanti controllabili separatamente, così da poter cuocere tutti i tipi di cibi, come pizza, pane all'aglio, ciabatta, pane orientale, lasagne, pasticcini e - il più esotico di tutti - torte.

Essendo indipendente, il forno elettrico è subito pronto e funzionante e si può spostare ovunque sul bancone o in cucina. Sportelli rinforzati in acciaio forniscono accesso separatamente agli scomparti e mantengono il calore efficientemente. È anche bello da vedere, con telaio in acciaio inossidabile color rosso brillante, facile da pulire, e con dei vetri che permettono di controllare la cottura senza dover aprire lo sportello. Si può impostare il timer sino a 30 minuti di cottura con un segnale d'allarme che avverte quando il cibo è pronto.

SPECIFICHE DEL PRODOTTO

DIMENSIONI:	56cm x 57cm x 40cm
CAPACITÀ:	Griglia o forno sino a 40.64cm di diametro
VOLTAGGIO:	220-240 Volts
POTENZA:	3 kW
INTERVALLO DELLA TEMPERATURA:	0°C- 350°C
NUMERO DEGLI SCOMPARTI:	2
NUMERO DEGLI ELEMENTI:	3
TIMER:	Sino a 30 minuti
DIMENSIONI PIETRA COTTURA:	39.5cm x 39.5cm x .9cm

SPECIFICHE

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

A. Sportello	x 2	E. Manopola della temperatura	x 3
B. Vetro per il controllo	x 2	F. Timer	x 1
C. Maniglia dello sportello	x 2	G. Interruttore della luce	x 1
D. Spia della temperatura	x 3	H. Interruttore ON/OFF	x 1



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

CONSIGLI PER LA SICUREZZA

PRATICHE DI LAVORO SICURO

Si prega di leggere le seguenti istruzioni per prevenire infortuni o danni agli oggetti.

- Non utilizzare questo prodotto per scopi diversi da quelli previsti.
- Verificare di aver letto e compreso appieno il manuale di istruzioni e i consigli sulla sicurezza prima di utilizzare il prodotto.
- Non utilizzare il dispositivo in aree umide perché non funzionerà correttamente.
- Non utilizzare il dispositivo se il cavo dell'adattatore è sfilacciato o danneggiato.
- Quando il dispositivo non è in uso, assicurarsi che la spina di alimentazione sia rimossa dalla presa. Ciò eviterà danni all'apparecchio causati da sbalzi di tensione.
- Il dispositivo può essere pericoloso se il cavo di alimentazione o i fili interni entrano in contatto con l'acqua. Il collegamento di un adattatore RCD interromperà istantaneamente l'alimentazione per prevenire scosse potenzialmente fatali.
- Pulire questo prodotto dopo ogni utilizzo e scollegare l'apparecchio dalla parete durante la pulizia.
- Operare solo se adulti competenti.
- Utilizzare guanti da forno quando si aggiunge/rimuove il cibo. Il forno diventerà molto caldo. Cuocere alimenti appropriati nel forno.
- Assicurarsi che la spina elettrica sia compatibile con l'alimentazione principale.
- Non cercare di superare i 350°C.

GUIDA UTENTE

ISTRUZIONI PER L'USO

1. Assicurarsi che tutti gli imballaggi siano stati rimossi dal forno.
2. Anzitutto, le maniglie devono essere fissate alle porte del forno. Questo viene fatto semplicemente con 2 bulloni per maniglia. Avvitare per fissarle.
3. Una volta assemblato, collegare il forno a una fonte di alimentazione adeguata, **assicurandosi che la potenza nominale della fonte non venga superata**. Assicurarsi che l'area circostante:
 - sia a distanza di sicurezza da una fonte d'acqua.
 - sia asciutta.
 - disponga di un'adeguata ventilazione.
4. Accendere l'interruttore generale della corrente.
5. Accendere l'interruttore generale del forno. Quando è in posizione ON, la spia dell'alimentazione si accende.
6. Il forno viene riscaldato utilizzando 3 elementi. Ogni elemento ha una manopola che regola la temperatura. Se si desidera utilizzare ENTRAMBI gli scomparti, è necessario girare tutte e tre le manopole. Se si desidera usare solo lo scomparto SUPERIORE, ruotare la manopola superiore e quella centrale. Per usare solo lo scomparto INFERIORE, ruotare la manopola centrale e quella inferiore.
7. Per riscaldare, ruotare la manopola sulla temperatura desiderata per preriscaldare il forno: la spia si accende. Una volta raggiunta la temperatura desiderata la spia si spegne. Il forno è pronto per l'uso. Nota: se si desidera cuocere le pizze, assicurarsi che le pietre refrattarie siano posizionate sui ripiani durante la fase di preriscaldamento.
8. Impostare il timer sul tempo di cottura desiderato e inserire il cibo da cuocere. Una volta raggiunto lo 0, il forno emetterà un allarme per avvertire che il cibo è pronto. Durante il processo di cottura, se si desidera controllare il cibo, basta accendere l'interruttore della luce e guardare attraverso il vetro. Si può attivarlo e disattivarlo a piacimento.
9. Al termine, rimuovere il cibo e spegnere l'interruttore generale del forno.

Nota – Il timer deve essere impostato affinché il forno funzioni.

GUÍA DEL USUARIO

SOSTITUIRE LA LAMPADINA DEL FORNO

Se la lampadina del forno si è bruciata, dovrà essere cambiata. Si prega di seguire questi semplici passaggi per farlo:

1. Assicurarsi che il forno sia freddo. Non tentare di cambiare la lampadina mentre il forno è ancora caldo.
2. Rimuovere la pietra di cottura.
3. Svitare il coperchio di vetro.
4. Svitare la lampadina e sostituirla. Assicurarsi di utilizzare una lampadina da forno appropriata: una lampadina Edison a vite piccola. Questa parte può essere un po' complicata.
5. Una volta sostituita, riposizionare il coperchio di vetro e riavvitare in posizione.
6. Testare accendendo l'interruttore.
7. Riposizionare la pietra di cottura. Pronti a ripartire!

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

IL MIO FORNO PER LA PIZZA NON SI RISCALDA.

Primo, controlla che tutti gli interruttori siano su ON e che le manopole della temperatura siano impostate sulla temperatura corretta. Se il forno continuasse a non riscaldarsi, potrebbe esserci un guasto nel cablaggio. Si prega di chiamare il nostro team di assistenza clienti e organizzeremo un orario per il ritiro del forno che verrà riparato dal nostro tecnico.

LA MIA PIZZA CUOCE SOLO SOPRA O LA COTTURA È IRREGOLARE.

Devi assicurarti di utilizzare 2 elementi per cuocere la pizza: uno per la parte superiore e un altro per quella inferiore affinché cuocia in modo uniforme. Se si desidera utilizzare solo lo scomparto SUPERIORE è necessario ruotare la manopola superiore e quella centrale. Per utilizzare solo lo scomparto INFERIORE è necessario ruotare la manopola centrale e quella inferiore.

QUANDO ACCENDO L'INTERRUTTORE DELLA LUCE NON FA LUCE.

È possibile che la lampadina sia bruciata. Sostituirla come descritto nella guida utente.

LA PIZZA IMPIEGA MOLTO TEMPO PER CUOCERSI QUANDO LA METTO IN FORNO.

Devi prima assicurarti di preriscaldare il forno. Quando il forno avrà raggiunto la temperatura impostata le spie si spegneranno. A questo punto potete mettere a cuocere il cibo.

METTO LE PIETRE REFRATTARIE INSIEME ALLE PIZZE O PRIMA?

Mettere prima le pietre refrattarie nel forno e lasciarle durante la fase di preriscaldamento. Devono raggiungere la temperatura con tutto il forno. Si prega di fare attenzione quando si aggiunge la pizza, poiché le pietre saranno molto calde.

**PER QUALUNQUE ALTRO PROBLEMA, CONTATTA IL NOSTRO
TEAM DI ASSISTENZA CLIENTI.**

OMSCHRIJVING

PRODUCT OMSCHRIJVING

De elektrische pizzaoven verwarmt tussen de 50°C en 350°C en heeft twee verdiepingen met drie afzonderlijk regelbare verwarmingselementen, zodat je hem kunt gebruiken voor allerlei exotische gerechten zoals knoflookbrood, ciabatta, naan, lasagne, gebak en zelfs allerlei soorten taarten.

Door de elektrische pizzaoven vrijstaand is, kan deze verplaatst worden rond je hele keuken en aanrecht zodat je meteen aan de slag kunt. De versterkte stalen deuren geven je afzonderlijke toegang tot elke verdieping en houden de warmte binnen. De oven ziet er prachtig uit, met een gemakkelijk schoon te maken felrode roestvrijstalen buitenkant. Dankzij de ramen kun je je eten in de gaten houden zonder de deuren te openen en kooktijd te verliezen. Je kunt ook de timer tot 30 minuten instellen met een alarm om je een seintje te geven wanneer het eten klaar is.

PRODUCTSPECIFICATIES

AFMETINGEN:	56cm x 57cm x 40cm
CAPACITEIT:	Grill of bak diameter tot 40cm
SPANNING:	220-240 Volt
STROOM:	3 kW
TEMPERATUURBEREIK:	0°C- 350°C
AANTAL COMPARTIMENTEN OVEN:	2
AANTAL ELEMENTEN:	3
TIMER RANGE:	Tot 30 minuten
AFMETINGEN PIZZASTEEN:	39.5cm x 39.5cm x .9cm

SPECIFICATIE

PRODUCT SPECIFICATIE

A. Deur pizzaoven	x 2	E. Temperatuurknop	x 3
B. Kijkraam pizzaoven	x 2	F. Timer	x 1
C. Deurhendel	x 2	G. Lichtschakelaar	x 1
D. Lampje temperatuurindicatie	x 3	H. AAN/UIT-schakelaar	x 1



De aansprakelijkheid van Monster Group UK Limited is beperkt tot de commerciële waarde van het product.

VEILIGHEIDSADVIJES

VEILIG GEBRUIK

Lees **Veilig Werken** door om letsel of schade aan het apparaat te voorkomen.

- Gebruik dit product niet voor iets anders dan waarvoor het bedoeld is.
- Zorg ervoor dat je de gebruiksaanwijzing en het veiligheidsadvies leest en volledig begrijpt voordat je dit product gebruikt.
- Gebruik het apparaat niet in natte ruimtes, omdat de machine dan niet correct zal werken.
- Gebruik de machine niet als het netsnoer gerafeld of beschadigd is.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is. Hiermee wordt schade aan het apparaat door stroompieken voorkomen.
- Dit apparaat kan gevaarlijk zijn als het netsnoer of de draden in contact komen met water. Door een RCD-adapter aan te sluiten wordt de stroomtoevoer naar de machine onmiddellijk onderbroken om mogelijk dodelijke schokken te voorkomen.
- Reinig dit product na elk gebruik en trek de stekker uit het stopcontact tijdens het schoonmaken.
- Mag alleen bediend worden door een volwassene.
- Gebruik ovenwanten bij het toevoegen/verwijderen van voedsel. De oven wordt erg heet. Kook geschikt voedsel in de oven.
- Zorg ervoor dat de stekker compatibel is met de hoofdvoeding.
- Probeer de 350°C niet te overschrijden.

HANDLEIDING

GEBRUIKSAANWIJZING

1. Haal de oven uit de verpakking.
2. Eerst moeten de handgrepen aan de ovendeuren worden bevestigd. Dit gaat eenvoudig met 2 x bouten per handgreep. Schroef om te bevestigen.
3. Sluit vervolgens de oven aan op een geschikte stroombron **en zorg ervoor dat de nominale stroombron niet wordt overschreden**. Zorg ervoor dat de omgeving:
 - zich op veilige afstand van een waterbron bevindt.
 - droog is.
 - een geschikte ventilatie heeft.
4. Schakel de stroombron in.
5. Zet de hoofdschakelaar van de oven op ON. Zodra de oven aanstaat gaat er een lampje bij de schakelaar branden.
6. De oven wordt verwarmd met 3 elementen. Elk element heeft een temperatuurknop. Als je BEIDE compartimenten wilt gebruiken moeten alle 3 de knoppen op temperatuur worden gedraaid. Als u alleen de BOVENSTE oven wilt gebruiken moeten de bovenste en middelste temperatuurknoppen op temperatuur worden ingesteld. Om alleen de ONDERSTE te gebruiken moeten de middelste en onderste temperatuurregelaar worden ingesteld.
7. Draai voor het voorverwarmen de temperatuurknop naar de gewenste temperatuur - het indicatielampje gaat branden. Zodra de temperatuur bereikt is gaat het indicatielampje uit. De oven is klaar voor gebruik. Opmerking: Plaats voor het bakken van pizza's de vuurstenen tijdens het voorverwarmen op de planken.
8. Stel de timer in op de gewenste kooktijd en plaats het te bereiden voedsel in de oven. Zodra de 0 is bereikt klinkt er een alarm om je te laten weten dat je eten klaar is. Om tijdens het kookproces naar je eten te kijken hoeft je alleen maar de lichtschakelaar aan te zetten en door het raam te kijken. Je kunt deze in- en uitschakelen wanneer je wilt.
9. Haal zodra je klaar bent het eten uit de oven en schakel deze uit.

Let op - De timer moet ingesteld zijn om de oven te doen functioneren.

HANDLEIDING

VERVANGEN GLOEILAMP OVEN

De gloeilamp van de oven moet worden vervangen wanneer deze doorgebrand is. Volg deze eenvoudige stappen om dit te doen.

1. Zorg ervoor dat de oven koud is. Probeer de gloeilamp niet te vervangen terwijl de oven nog heet is.
2. Verwijder de vuursteen.
3. Draai de glazen kap los.
4. Draai de gloeilamp los en vervang hem. Zorg ervoor dat je een geschikte ovengloeilamp gebruikt met een kleine fitting. Dit gedeelte kan een beetje lastig zijn.
5. Plaats zodra de lamp vervangen is de glazen afdekking terug en schroef deze weer op zijn plaats.
6. Probeer of het lampje het doet.
7. Vervang de vuursteen en je bent klaar!

PROBLEEM OPLOSSEN

OPLOSSINGEN

MIJN PIZZAOVEN WORDT NIET WARM.

Controleer eerst of alle schakelaars AAN staan en of de temperatuurregelaars op de juiste temperatuur zijn ingesteld. Als de oven nog steeds niet opwarmt is er mogelijk een storing in de bedrading. Bel onze klantenservice en we zullen een tijd afspreken om je oven op te halen, zodat deze door onze technicus kan worden gerepareerd.

MIJN PIZZA KOOKT ALLEEN BOVENOP OF IS ONGELIJK GAAR.

Gebruik beide elementen om de pizza te bakken - één voor de topping en een andere voor de bodem om ervoor te zorgen dat deze gelijkmatig gaart. Als je alleen de bovenste (TOP) oven gebruiken wilt moeten de draaiknoppen voor de bovenste en middelste temperatuur op temperatuur gezet worden. Om alleen de onderste (BOTTOM) oven te gebruiken, moeten de middelste en onderste temperatuurregelaar worden ingesteld.

DE LICHTSCHAKELAAR GAAT NIET BRANDEN WANNEER IK HEM AANZET.

Het is mogelijk dat de lamp is doorgebrand. Vervang zoals beschreven in de gebruikershandleiding.

HET DUURT LANG VOORDAT MIJN PIZZA GAAR IS ALS IK HEM IN DE OVEN PLAATS.

Zorg ervoor dat je de oven eerst voorverwarmt. Zodra de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt gaan de indicatielampjes uit. Op dit punt kun je je voedsel in de oven zetten om te koken.

LEG IK DE VUURSTENEN TEGELIJKERTIJD MET DE PIZZA'S IN DE OVEN OF EERDER?

Leg de vuurstenen eerst in de oven en laat ze tijdens het voorverwarmen erin. Ze moeten met de oven op temperatuur komen. Wees voorzichtig wanneer je de pizza in de oven legt, de stenen zullen erg heet zijn.

**NEEM VOOR ALLE ANDERE KWESTIES CONTACT
MET ONZE KLANTENSERVICE OP.**



SPECIFIKATION

PRODUKTBeskrivning

Denna elektriska pizzaugn värms upp till mellan 50°C och 350°C och har dubbla ugnar och tre separat styrda värmeelement, så du kan baka en mängd olika maträtter som vitlöksbröd, ciabatta, naan, lasagne, bakverk och till och med - det mest exotiska av dem alla - pajer.

Eftersom den är fristående kan den elektriska pizzaugnsugnen tas i bruk direkt och flyttas runt på din bänk eller i köket. Förstärkta ståldörrar ger dig tillgång till varje ugn separat, samtidigt som de håller värmen inne. Den ser också mycket stilren ut, med sin klarröda utsida i rostfritt stål som är lätt att rengöra, och fönster så att du kan kontrollera din mat utan att behöva öppna dörrarna och förlora ett ögonblicks matlagningstid. På tal om det kan du även ställa in timern på upp till 30 minuter med ett larm som låter dig veta när maten är klar.

PRODUKTSPECIFIKATIONER

MÅTT:	56cm x 57cm x 40cm
KAPACITET:	Grilla eller baka upp till 16 tum i diameter
SPÄNNING:	220-240 Volts
EFFEKT:	3 kW
TEMPERATUROMRÅDE:	0°C- 350°C
ANTAL UGNSFACK:	2
ANTAL ELEMENT:	3
TIMER:	Upp till 30 minuter
PIZZASTENENS MÅTT:	39.5cm x 39.5cm x .9cm

SPECIFIKATION

PRODUKTFUNKTIONER

A. Dörr till pizzaugn	x 2	E. Temperaturvred	x 3
B. Visningsfönster för pizzaugnen	x 2	F. Timer	x 1
C. Dörrhandtag	x 2	G. Lampornas strömbrytare	x 1
D. Indikatorlampa för temperatur	x 3	H. AV/PÅ strömbrytare	x 1



Monster Group UK Limiteds ansvar begränsas endast till produktens kommersiella värde.

SÄKERHETS RÅD

SÄKER ARBETSÖVNING

Läs igenom säkerhetsrutinerna för att undvika att utrustningen skadas.

- Använd inte den här produkten för något annat ändamål än vad den är avsedd för.
- Se till att du har läst och förstått bruksanvisningen och säkerhetsråden innan du använder den här produkten.
- Använd inte apparaten i våta utrymmen eftersom maskinen då inte kommer att fungera korrekt.
- Använd inte maskinen om adapterkabeln är fransig eller skadad.
- När apparaten inte används måste du se till att strömkontakten är ur uttaget. Detta förhindrar att apparaten skadas av strömstötter.
- Den här apparaten kan vara farlig om nätkabeln eller ledningarna kommer i kontakt med vatten. Om du sätter på en RCD-adaptör bryter du omedelbart eltillförseln till maskinen för att förhindra potentiellt livsfarliga elstötter.
- Rengör produkten efter varje användning och koppla ur apparaten från väggen under rengöringen.
- Använd endast om du är en behörig vuxen.
- Använd ugnsvantar när du lägger in/tar ut mat. Ugnen blir väldigt varm. Tillaga endast lämplig mat i ugnen.
- Se till att kontakten är kompatibel med huvudströmförsörjningen.
- Försök inte att överskrida 350°C.

ANVÄNDARGUIDE

BRUKSANVISNINGAR

1. Se till att all slags förpackning har avlägsnats från ugnen.
2. Först och främst fästs handtagen på ugnsluckorna. Detta görs enkelt med 2 x bultar per handtag. Skruva i för att fästa.
3. När ugnen är monterad kopplar du den till en lämplig strömkälla **och ser till att strömkällans kapacitet inte överskrids**. Se till att det omgivande området:
 - befinner sig på ett säkert avstånd från en vattenkälla.
 - är torrt.
 - har lämplig ventilation.
4. Slå på strömkällan.
5. Slå huvudströmbrytaren på ugnen till ON (PÅ). När den är påslagen lyser strömbrytaren.
6. Ugnen värms upp med hjälp av 3 element. Varje element har en temperaturskala. Om du vill använda BÅDA fack måste alla 3 vreden vridas till önskad temperatur. Om du vill använda endast den ÖVERSTA ugnen måste både det övre och mellersta temperaturvredet ställas in till önskad temperatur. Om du bara vill använda den nedre ugnen behöver det mellersta och nedre temperaturvredet ställas in.
7. För att värma upp ugnen vrider du temperaturvredet till önskad temperatur för att förvärma ugnen - indikatorlampan tänds. När den har nått temperaturen släcks indikatorlampan. Ugnen är redo att användas. Anmärkning: Om du vill baka en pizza, se till att pizzastenen är placerad på hyllan under föruppvärmningsfasen.
8. Ställ in timern till önskad tillagningstid och lägg in maten som ska tillagas. När ugnen har nått 0 kommer ett larm att tjuta för att meddela att maten är klar. Om du vill titta på maten under tillagningsprocessen är det bara att slå på ljuset och titta genom fönstret. Du kan sätta på och stänga av lamporna när det passar dig..
9. Ta ut maten när den är klar och stäng av.

Observera - Timern måste vara inställd för att ugnen ska fungera.

BRUKSANVISNING

BYTE AV GLÖDLAMPAN I UGNEN

Om glödlampen i ugnen har gått sönder måste den bytas ut. Följ dessa enkla steg för att göra detta.

1. Se till att ugnen är kall. Försök inte byta glödlampen när ugnen fortfarande är varm.
2. Avlägsna pizzastenen.
3. Skruva loss glasskyddet.
4. Skruva loss glödlampen och byt ut den. Se till att du använder en lämplig glödlampa för ugnar – en liten Edisonlampa. Denna process kan vara lite krånglig.
5. När lampan har bytts ut, sätt tillbaka glasskyddet och skruva fast det igen.
6. Testa genom att slå på.
7. Lägg in pizzastenen igen och du är redo att köra!

FELSÖKNING

LÖSNINGSGUIDE

MIN PIZZAUGN VÄRMS INTE UPP.

Kontrollera först att alla strömbrytare är påslagna och att temperaturreglagen är inställda till rätt temperatur. Om ugnen fortfarande inte värms upp kan det finnas ett fel i ledningarna. Ring vår kundtjänst så ordnar vi en tid för att hämta din ugn så att den kan repareras av vår tekniker.

MIN PIZZA TILLAGAS BARA PÅ TOPPEN ELLER ÄR OJÄMN.

Du måste se till att du använder två element för att tillaga pizzan - ett för toppingen och ett för botten för att se till att den tillagas jämnt. Om du bara vill använda den ÖVERSTA ugnen behöver det övre och mellersta temperaturvredet användas för att ställa in temperaturen. Om du bara vill använda den nedre ugnen behöver den mellersta och nedre temperaturvredet ställas in.

NÄR JAG SLÅR PÅ LAMPORNA TÄNDS DET INTE.

Det kan hända att glödlampen har gått sönder. Byt ut den enligt beskrivningen i användarhandboken.

MIN PIZZA TAR LÅNG TID ATT TILLAGA NÄR JAG SÄTTER IN DEN I UGNEN.

Du måste se till att du först förvärmer ugnen. När ugnen har nått den inställda temperaturen släcks indikatorlamporna. Då kan du sätta in maten i ugnen för att tillaga den.

SKA JAG LÄGGA IN PIZZASTENEN TILLSAMMANS MED PIZZORNA ELLER INNAN?

Lägg in pizzastenen i ugnen först och låt den sitta kvar under förvärmningsfasen. De måste nå en temperatur som motsvarar den i ugnen. Var försiktig när du lägger in pizzan, eftersom stenarna kommer att vara mycket varma.

**FÖR ALLA ANDRA FRÅGOR, VÄNLIGEN KONTAKTA VÅRT
KUNDSUPPORTTEAM.**

SZCZEGÓŁY TECHNICZNE

OPIS PRODUKTU

Elektryczny piec do pizzy nagrzewa się do temperatury od 50°C do 350°C. Posiada dwie komory oraz trzy oddzielnie kontrolowane elementy grzewcze, więc nadaje się do przyrządzania różnego rodzaju egzotycznych potraw, takich jak: chleb czosnkowy, ciabatta, chleb naan, lasagne, do pieczenia ciast, placek i zapiekanek – nawet tych najbardziej egzotycznych.

Ponieważ jest to piec wolnostojący, można go od razu używać i z łatwością przesuwać po blacie lub kuchni. Wzmocnione drzwiczki wykonane ze stali pozwalają na otwarcie każdej z komór osobno oraz zatrzymują ciepło w środku. Produkt jest wykonany z czerwonej stali nierdzewnej, która nie tylko dobrze wygląda, ale jest również łatwa do czyszczenia. Dzięki zamontowanym szybom będziesz mógł rzucić okiem na potrawę bez konieczności otwierania drzwiczek i tracenia czasu. Możesz ustawić timer na czas do 30 minut, a kiedy Twoje danie będzie gotowe, poinformuje Cię o tym sygnał dźwiękowy.

SPECYFIKACJA PRODUKTU

WYMIARY:	56cm x 57cm x 40cm
POJEMNOŚĆ:	Grill lub piekarnik o średnicy do 16 cali
NAPIĘCIE:	220-240 woltów
MOC:	3 kW
ZAKRES TEMPERATURY:	0°C- 350°C
LICZBA KOMÓR:	2
LICZBA ELEMENTÓW:	3
ZAKRES CZASOWY:	Do 30 minut
WYMIARY KAMIENIA DO PIZZY:	39.5cm x 39.5cm x .9cm

SZCZEGÓŁY TECHNICZNE

CECHY PRODUKTU

A. Drzwi do pieca	x 2	E. Regulacja temperatury	x 3
B. Szyba do podglądu	x 2	F. Timer	x 1
C. Uchwyt do drzwiczek	x 2	G. Włącznik światła	x 1
D. Lampka wskazująca temperaturę x 3		H. Włącznik/ wyłącznik	x 1



Odpowiedzialność Monster Group UK Limited będzie ograniczona wyłącznie do wartości handlowej produktu.

ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA PRACY

Prosimy o zapoznanie się z zasadami bezpiecznej pracy, aby zapobiec obrażeniom lub uszkodzeniu urządzenia.

- Nie używaj tego produktu do celów innych niż jego przeznaczenie.
- Upewnij się, że przeczytałeś i w pełni zrozumiałeś instrukcję obsługi i porady dotyczące bezpieczeństwa przed użyciem tego produktu.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu wody, ponieważ nie będzie wtedy funkcjonowało prawidłowo.
- Nie używaj urządzenia, jeśli kabel zasilający jest postrzępiony lub uszkodzony.
- Kiedy urządzenie nie jest w użyciu upewnij się, że wtyczka jest wyciągnięta z gniazdka. Zapobiegnie to uszkodzeniu urządzenia spowodowanemu skokami napięcia.
- Urządzenie może być niebezpieczne jeśli przewód zasilający lub kable będą miały kontakt z wodą. Przymocowanie adaptera. RCD natychmiast odetnie dostawę prądu do urządzenia, aby zapobiec potencjalnemu śmiertelnemu porażeniu.
- Umyj piec po każdym użyciu i wyłącz go z gniazdka podczas mycia.
- Do używania tylko przez osoby dorosłe.
- Stosować rękawice podczas wkładania lub wyciągania jedzenia. Piec nagrzej się do Bardzo wysokiej temperatury. Przygotowywać w piecu odpowiednie produkty spożywcze.
- Upewnij się, że wtyczka jest kompatybilna z głównym źródłem zasilania.
- Nie próbuj przekroczyć temperatury 350°C.

PRZEWODNIK UŻYTKOWNIKA

INSTRUKCJE

1. Upewnij się, że opakowanie zostało zdjęte z pieca
2. Najpierw należy przymocować rączki do drzwiczek. Wkręcić po dwie śrubki do każdej rączki.
3. Po zmontowaniu, podłącz piec do odpowiedniego źródła zasilania. **Upewnij się, że moc znamionowa źródła zasilania nie została przekroczona.** Sprawdź, czy na pewno:
 - jest zachowany bezpieczny dystans od źródła wody
 - czy w najbliższym otoczeniu jest sucho
 - czy jest odpowiednia wentylacja
4. Włącz źródło zasilania.
5. Włącz główny włącznik pieca ON. Kiedy urządzenie zostanie włączone, zaświeci się światelko.
6. Piec jest podgrzewany za pomocą 3 elementów. Każdy z nich posiada pokrętło. Jeśli chcesz użyć OBU komór, temperatura musi być ustawiona na wszystkich 3 pokrętkach. Jeżeli chcesz użyć tylko GÓRNEJ komory, należy ustawić górne i środkowe pokrętło. Aby użyć tylko DOLNEJ części pieca, należy ustawić środkowe i dolne pokrętło.
7. W celu rozgrzania pieca, ustaw pożądaną temperaturę za pomocą pokrętła. Zaświeci się lampka kontrolna. Kiedy piec już się nagrzej do wybranej temperatury, lampka kontrolna wyłączy się. Piec jest gotowy do użytku. Uwaga: jeśli zamierzasz upiec pizzę, upewnij się, że kamienie zostały położone na półkach podczas procesu nagrzewania.
8. Ustaw na timerze pożądaný czas pieczenia i wstaw potrawę do środka. Po upływie czasu, usłyszysz sygnał dźwiękowy informujący Cię o tym, że Twoje danie jest gotowe. Jeżeli podczas pieczenia będziesz chciał rzucić okiem na Twoje danie, wystarczy włączyć światelko za pomocą przycisku i zajrzeć przez szybę. Można je włączać i wyłączać wedle uznania.
9. Po zakończeniu, wyciągnij potrawę i wyłącz urządzenie.

Ważne: Timer musi być włączony, aby piec mógł działać.

PRZEWODNIK UŻYTKOWNIKA

WYMIANA ŻARÓWKI W PIECU

Om glödlampan i ugnen har gått sönder måste den bytas ut. Följ dessa enkla steg för att göra detta.

1. Upewnij się, że piec jest zimny. Nie próbuj wymienić żarówki, gdy piec jest jeszcze gorący.
2. Wyciągnij kamień.
3. Odkręć szklaną osłonę.
4. Wykręć żarówkę i wkręć nową. Upewnij się, że jest to żarówka przeznaczona do pieca – mała żarówka ES. Ta część może wymagać trochę zręczności.
5. Po wymianie żarówki przymocuj ponownie szklaną osłonę.
6. Sprawdź, czy żarówka działa.
7. Włóż z powrotem kamień i gotowe!

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PRZEWODNIK TECHNICZNY

MÓJ PIEC DO PIZZY NIE GRZEJE.

Najpierw proszę sprawdzić, czy wszystkie przyciski są NACIŚNIĘTE (ON) oraz czy pokrętła są ustawione na prawidłową temperaturę. Jeżeli piec w dalszym ciągu nie grzeje, być może istnieje usterka okablowania. Prosimy o kontakt z naszym Działem Obsługi Klienta. Odbierzemy piec i zostanie on naprawiony przez naszego technika.

MOJA PIZZA PIECZE SIĘ TYLKO NA WIERZCHU LUB NIERÓWNO- MIERNIE.

Upewnij się, że używasz 2 elementów, aby upiec pizzę jeden na jej górną część i drugi na spód, aby upiekła się równomiernie. Jeżeli chcesz użyć jedynie GÓRNEJ komory, należy ustawić temperaturę na górnym i środkowym pokrętle. Aby użyć tylko DOLNEJ komory, należy ustawić środkowe i dolne pokrętło.

KIEDY NACISKAM PRZYCISK W CELU WŁĄCZENIA ŚWIATŁA, NIE ZAPALA SIĘ ONO.

Być może spaliła się żarówka. Wymień ją zgodnie ze wskazówkami zawartymi w Przewodniku Użytkownika.

PIZZA BARDZO DŁUGO SIĘ PIECZE PO WŁOŻENIU DO PIECA.

Upewnij się, że najpierw rozgrzałeś piec. Kiedy nagrzej się on już do odpowiedniej temperatury, lampka kontrolna wyłączy się. Dopiero wtedy włóż danie do pieca.

CZY MAM WŁOŻYĆ KAMIENIE WRAZ Z PIZZĄ, CZY MAM TO ZROBIĆ WCZEŚNIEJ?

Najpierw włóż kamienie do pieca i pozostaw je tam, ponieważ one także muszą się nagrzać. Zachowaj ostrożność podczas umieszczania pizzy w piecu, ponieważ kamienie będą bardzo gorące.

W PRZYPADKU WSZYSTKICH INNYCH PROBLEMÓW PROSIMY O KONTAKT ZESPÓŁ WSPARCIA KLIENTA.

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.

VERKAUFABTEILUNG

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



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