



10685

Outdoor Pizza Oven



Try **Monster** - Buy **Monster** - Be **Monster**

①



②



③



④



⑤



⑥



⑦



8



9



10



11



12



13



14





English

Specification

Product Description

Nothing beats freshly made pizza! The warm runny cheese and crispy crust are the best qualities of a homemade, stone baked pizza. You will achieve this taste sensation with the KuKoo Outdoor Pizza Oven. Have a look at some of its amazing features...

Able to grill, smoke, barbeque and stone bake, this outdoor oven is incredibly versatile – no need to limit yourself just to pizzas on your al fresco dining! You can really put on a spread for all the family – just like the Italians do it! And you can monitor this with the added temperature gauge.

No need to worry about moving the oven around, it's even got wheels and a handle for manoeuvrability – this really is the perfect accompaniment to your warm, relaxed afternoons and sundowners in the garden.

Product Specifics

Weight:	29 KG
Fuel:	Wood and Charcoal
Dimensions:	49.5cm W x 37cm D x 160cm H

Monster Guarantee

If you wish to return a product in perfect working order, we provide a 14 day returns policy as long as the item is unopened and in a resalable condition. A 12 month warranty applies to all of our electrical products; we will cover labour, parts and delivery charges. Our policy is to try and fix the item before arranging an exchange or refund. If for any reason a part is missing please get in touch with us within 7 days on receipt of your order. You can call or email our friendly and helpful Customer Support Team. For full terms and conditions contact our Support Department via the details on the Contact Us page.

Troubleshooting

Resolution Guide

Please read through the guide below if you have any issues or faults with your KuKoo Outdoor Pizza Oven.

Q: There are parts missing from my order.

A: If there appears to be any part missing from your package contact our Customer Support team via the details on the Contact Us page.

Q: How do I stop the fuel burning when I have finished using my oven?

A: To extinguish the unit, first stop adding fuel and allow the fire to die down or douse with sand. DO NOT use water – this could damage the oven.

Q: My oven won't cook my pizza.

A: Please ensure there is enough fuel, and you have left the oven to heat for 30 minutes before attempting to cook.

Q: What kind of tools should I use to assemble the oven?

A: A crosshead screwdriver and spanner will be required.

Q: Why is my oven rusting?

A: Please make sure you store in a dry area or cover in-between use with a rain cover.

Q: How do I clean the pizza stone?

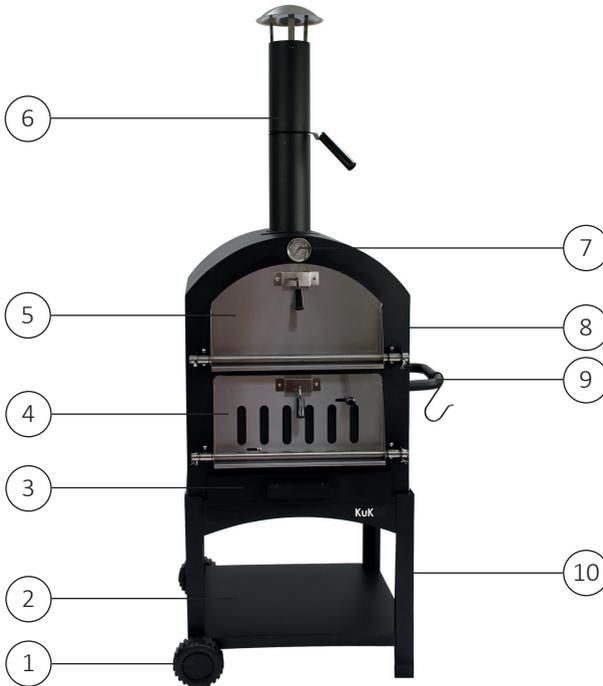
A: To clean the pizza stone remove all debris then soak in warm water for 20 minutes. Allow to dry over night. Depending on the flavours of the pizza cooked on the stone, you may need to repeat this process several times to remove all odours. The stone will develop soot on the underside; this is normal and will be hard to remove but is completely normal.

Q: Why is the door frames discolouring and the paint work cracking?

A: You are not monitoring the flame and temperature level. It is vital they are kept under control to prolong the life of the oven.

Product Features

- | | | | |
|----|--------------------|-----|-------------------|
| 1) | Wheels | 6) | Chimney |
| 2) | Shelf | 7) | Temperature Gauge |
| 3) | Ash Tray | 8) | Oven Body |
| 4) | Lower Cooking Door | 9) | Handle |
| 5) | Upper Cooking Door | 10) | Legs |



Nuts and Bolts



26 x Screw



2 x Handle Bar Screw



4 x Pin



6 x Washers



4 x Split



4 x Fuel Arrestor Screw



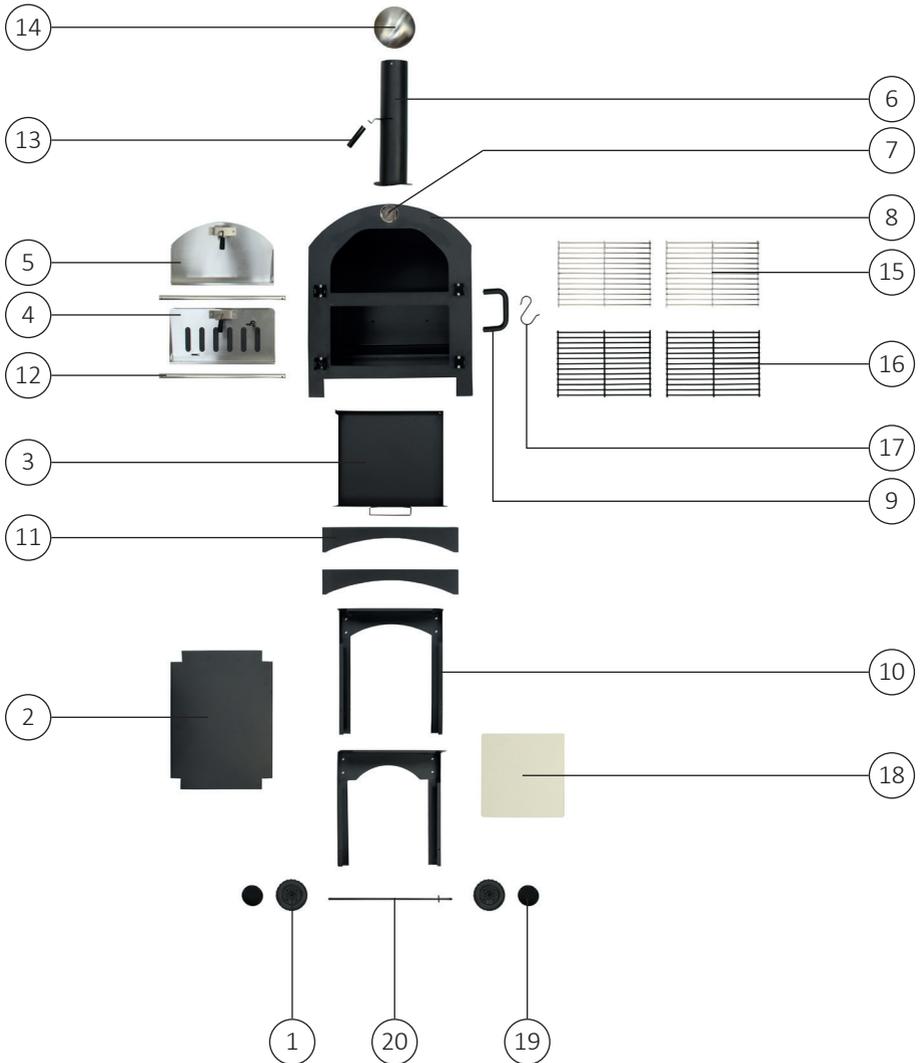
2 x Nut



2 x Hinge Bar Cap

Product Specifities

- | | | | |
|-----|--------------------|-----|--------------------------|
| 1) | Wheels (2) | 11) | Trolley Bracket (2) |
| 2) | Shelf | 12) | Hinge Bar (2) |
| 3) | Ash Tray | 13) | Fuel Arrestor |
| 4) | Lower Cooking Door | 14) | Chimney Cowl |
| 5) | Upper Cooking Door | 15) | Silver Cooking Grate (2) |
| 6) | Chimney | 16) | Black Fire Grate (2) |
| 7) | Temperature Gauge | 17) | Hook |
| 8) | Oven Body | 18) | Pizza Stone |
| 9) | Handle | 19) | Wheel Caps (2) |
| 10) | Legs | 20) | Wheel Axle |



User Guide

Assembly Guide

- 1) In a clear, large area, layout and check you have all the parts listed.
- 2) Attach the 2 trolley brackets to the legs using 8 screws.
- 3) Attach the shelf to the legs using 4 screws.
- 4) Feed the wheel axle through the holes in the legs, and secure with one nut per wheel. Cover each with a wheel cap.
- 5) Attach the oven body using 4 screws and 4 washers.
- 6) Attach the lower door using 1 hinge bar and secure with 2 split and pin. Add 1 hinge bar cap.
- 7) Attach the upper door using 1 hinge bar and secure with 2 split and pin. Add 1 hinge bar cap.
- 8) Attach the handle bar to the oven body using the preassembled screws and washers.
- 9) Place 2 silver cooking grates on the ledge in the upper oven. Place 2 black fire grates on the ledge in the lower oven.
- 10) Slide in the ash draw.
- 11) Fit the fuel arrestor to the chimney with 2 fuel arrestor screws.
- 12) Fix the chimney cowl with 3 screws to the chimney.
- 13) Fix the chimney to the oven body with 3 screws.
- 14) Add the hook and your outdoor pizza oven should now be assembled and ready to use!

Lighting and Operating

Note: When using the oven, it is vital the flames are kept under control. Over heating can cause damage to the oven paint work.

- 1) Place the required amount of charcoal on the black fire grate.
- 2) Place your firelighters at regular distribution in the charcoal.
- 3) Light the firelighters.
Disclaimer: Lighting the charcoal is at your own risk, read the Safety Advice before starting.
- 4) With a heat resistant tool, start to spread the ignited mound of charcoal outwards from the centre of the grate to create an evenly distributed heat source.
- 5) Add additional charcoal over the length of the grate to increase the temperature of the heat source.
- 6) Monitor the fuel levels, adjusting accordingly with further wood or charcoal. Allow 30 minutes for the oven to heat up before use. Always keep the lower door closed when the fuel is lit. The ash tray will collect any debris.
- 7) Only use the pizza stone on top grate. When grilling or smoking remove the pizza stone.
- 8) When smoking, add wood chips to the fuel. Restrict air flow by closing the baffle plate on the lower door and damper on the chimney.
- 9) To keep meat moist, add a small amount of water to a small foil tray, separate the fuel in the lower section and place the tray between the fuel prior to lighting. Top up water as necessary. Air flow can be adjusted via the lower door baffle plate and damper on the chimney.

Safety Advice

Safe Working Practice

Outdoor use only.

Store inside in a dry area when not in use. Rise clean with water and dry thoroughly before storage or use.

Position the oven on a permanent, flat, level, heat resistant and non-flammable surface during use.

Ensure there is a 2m high and wide clearance from surrounding items.

Never operate in wet conditions.

Remove all packaging before use.

Always use heat resistant gloves during use.

Do not overload the oven with fuel or transport when lit.

Only use genuine spare parts to maintain a safe and usable pizza oven.

Do not operate if you are drowsy or under the influence of drugs or alcohol – slow responses can cause injuries to the user.

The workstation should be well lit and clear of hazards. Do not operate around flammable liquids and gases.

The oven will get extremely hot during use, do not touch the metal without protecting your hands.

The pizza oven should be operated by a competent adult. Keep out of reach of children and do not allow children to operate the machine.

Appropriate clothing must be worn whilst operating this machine.

Abrasive cleaners will damage the oven, do not use oven cleaner on any part of the product. Use mild dish washing detergent or baking soda to wipe surfaces clean.

The oven will rust or age if left outside. Please store or cover in-between use.

Contact US

Sales Department

For information regarding this device or other products from our Monster divisions please use the following details below.

Tel: +44 (0)1347 878888

Email: hello@monstershop.co.uk

Support Department

If this item arrives damaged, with missing pieces or you have not opened the racking and want to return it please use the following details below.

Tel: +44 (0)1347 878887

Email: help@monstershop.co.uk

Website

To view our product range and fantastic offers in the Monster Racking division please visit our website.

www.monstershop.co.uk

Address

To visit our office Monster House and view our products, send postal correspondence or return items our address is provided below.

Monster House, Alan Farnaby Way, Sheriff Hutton Industrial Estate, Sheriff Hutton, York YO60 6PG



Italiano

Specifiche

Descrizione del Prodotto

Niente può battere una pizza appena fatta! La mozzarella filante e l'impasto croccante sono le qualità principali di una pizza fatta in casa cotta su pietra. Adesso potrai godere di questa sensazione grazie al Forno per la Pizza da Esterno Kukoo. Dai un'occhiata alle sue incredibili caratteristiche...

In grado di grigliare, affumicare, adatto per barbecue e cottura su pietra, questo forno da esterno è incredibilmente versatile – nessun bisogno di doverti limitare solo alla pizza per le tue cene all'aperto! Adesso puoi preparare per tutta la tua famiglia! E puoi monitorare il tutto con il misuratore di temperatura.

Non preoccuparti di spostare continuamente il forno, è dotato di ruote e di un manico per una comoda manovrabilità – è davvero il perfetto compagno per i tuoi caldi e rilassati pomeriggi e serate in giardino.

Product Specifics

Peso: 29 KG
Alimentazione: a Legna e Carbonella
Dimensioni: 49,5cm (l) x 37cm (p) x 160cm (a)

Garanzia Monster

Se desideri restituire il prodotto in perfette condizioni, noi ti offriamo la possibilità di farlo entro 14 giorni purché non sia stato aperto e sia in condizioni adeguate per essere rivenduto. Una garanzia di 12 mesi viene applicata a tutti i nostri prodotti elettrici; copriamo i costi di riparazione, delle parti sostituite e di consegna. La nostra politica è quella di provare ad aggiustare il prodotto prima di provvedere a un cambio o rimborso. Nel caso in cui una parte sia mancante per piacere mettiti in contatto con noi entro 7 giorni dalla ricezione del prodotto. Puoi contattare il nostro Team Supporto Clienti via e-mail o per telefono. Per termini e condizioni contatta il nostro Dipartimento Supporto tramite i dettagli forniti nella sezione Contattaci.

Risoluzione dei Problemi

Guida per la Risoluzione

Per piacere leggi la guida qui sotto se hai problemi con il tuo forno da pizza Kukoo.

D: Ci sono delle parti mancanti nella scatola che ho ricevuto

R: Se sembra che ci siano delle parti mancanti dal tuo pacchetto contatta il nostro Servizio Clienti attraverso i dettagli forniti nella pagina Contattaci.

D: Come spengo la fiamma una volta che ho finito di usare il forno?

R: Per spegnere il forno, per prima cosa smetti di aggiungere combustibile e lascia che la fiamma si spenga da sola o copri con della sabbia. NON usare dell'acqua – potrebbe danneggiare il forno.

D: Il mio forno non cuoce la pizza.

R: Per piacere assicurati che ci sia sufficiente combustibile e che tu abbia lasciato al forno i 30 minuti necessari per riscaldarsi prima di cucinare.

D: Di che tipo di attrezzi ho bisogno quando monto il forno?

R: Un cacciavite a stella e una chiave.

D: Perché il mio forno si sta arrugginendo?

R: Per piacere assicurati di metterlo in un'area asciutta o di coprirlo con un telo per la pioggia.

D: Come pulisco la pietra per la pizza?

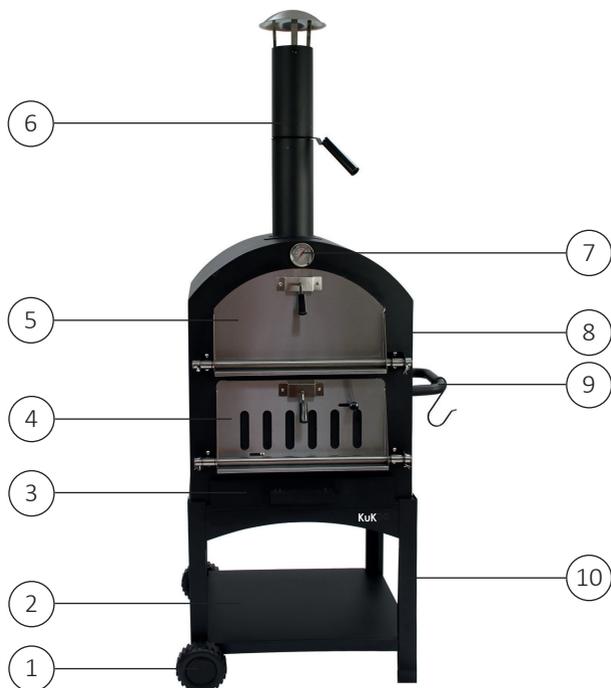
R: Per pulire la pietra rimuovere tutti i detriti, dopo di che inzuppalo nell'acqua tiepida per 20 minuti. Lascialo asciugare durante la notte. In base ai gusti della pizza cucinata sulla pietra, potresti essere costretto a ripetere più volte questo processo per rimuovere tutti gli odori. La pietra creerà della fuliggine nella parte inferiore: ciò è normale e sarà complesso il processo di rimozione ma è tutto nella norma.

D: Perché la struttura della porta scolorisce e la pittura si crepa?

R: Non stai monitorando la fiamma e il livello di temperatura. E' assolutamente vitale che questi aspetti vengano tenuti sotto controllo al fine di allungare la vita del forno.

Caratteristiche del Prodotto

- | | | | |
|----|-----------------------|-----|------------------------|
| 1) | Ruote | 6) | Camino |
| 2) | Ripiano | 7) | Misuratore Temperatura |
| 3) | Vassoio per la cenere | 8) | Forno |
| 4) | Porta Inferiore | 9) | Manico |
| 5) | Porta Superiore | 10) | Gambe |



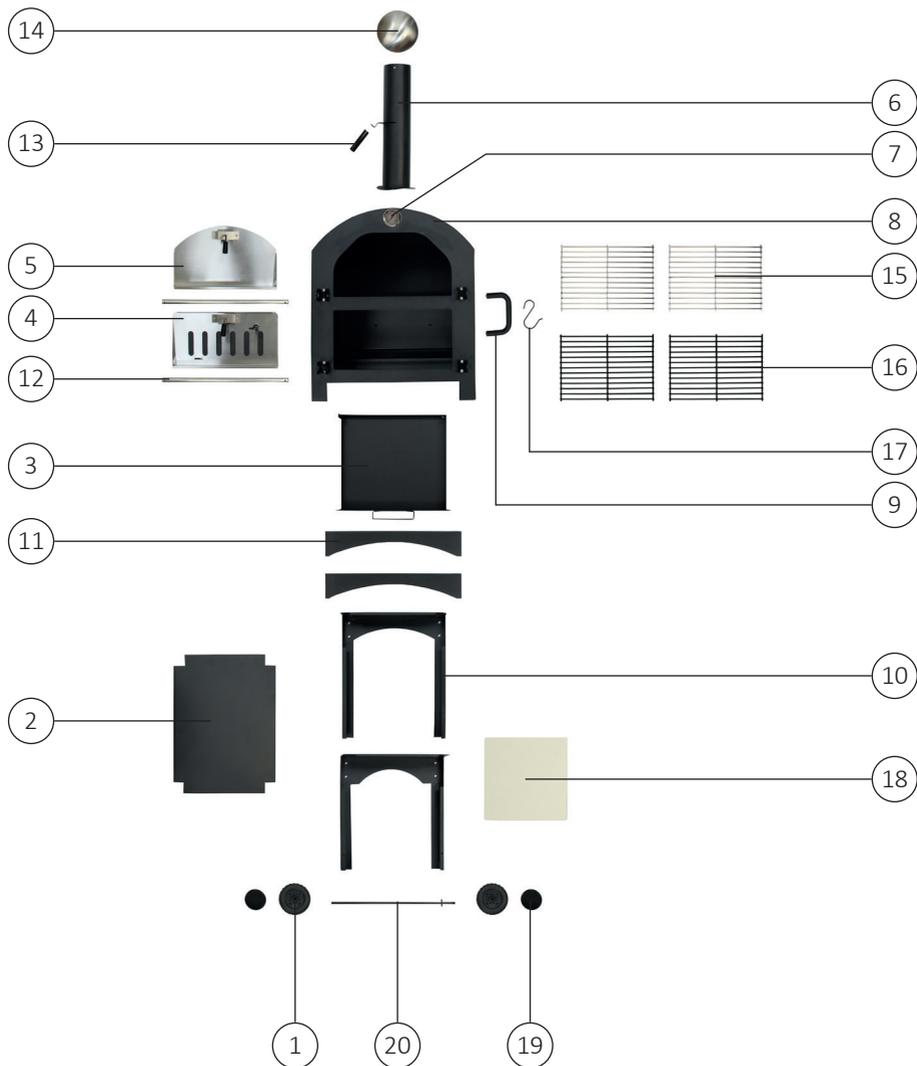
Dadi e bulloni



Specifiche di Prodotto

- 1) Ruote (2)
- 2) Ripiano
- 3) Vassoio per la cenere
- 4) Porta Inferiore
- 5) Porta Superiore
- 6) Camino
- 7) Misuratore Temperatura
- 8) Forno
- 9) Manico
- 10) Gambe

- 11) Staffa Carrello (2)
- 12) Cerniera a Barra (2)
- 13) Arrestatore di fiamma
- 14) Cappuccio del Camino
- 15) Griglia d'Argento per Cucinare
- 16) Griglia Nera per il Fuoco
- 17) Gancio
- 18) Pietra per Cottura Pizza
- 19) Coperchio Ruota (2)
- 20) Asse Ruota



Guida dell'Utente

Guida dell'Utente

- 1) In un'area ampia e sgombra, stendi tutto e controlla di avere tutte le parti segnate nella lista.
- 2) Attacca le 2 staffe del carrello alle gambe utilizzando 8 viti.
- 3) Attacca il ripiano alle gambe utilizzando 4 viti.
- 4) Inserisci l'asse delle ruote attraverso i buchi nelle gambe e assicuralo con un dado per ruota. Copri ognuna con un tappo per ruote.
- 5) Attacca il corpo del forno utilizzando 4 viti e 4 rondelle.
- 6) Attacca la porta inferiore utilizzando 1 barra cardine e assicurala con 2 split e perno. Aggiungere 1 tappo della barra cardine.
- 7) Attacca la porta superiore utilizzando 1 barra cardine e assicurala con 2 split e perno. Aggiungere 1 tappo della barra cardine.
- 8) Attacca la barra del manico al corpo del forno utilizzando le viti e le rondelle preassemblate.
- 9) Posiziona 2 griglie d'argento per cucinare sul ripiano nel forno superiore. Posiziona 2 griglie nere per il fuoco sul ripiano nel forno inferiore.
- 10) Inserisci il cassetto per la cenere.
- 11) Inserisci l'arrestatore di fiamma nel camino con 2 viti per arrestatore di fiamma.
- 12) Fissa il cappuccio del camino con 3 viti al camino.
- 13) Fissa il camino al corpo del forno con 3 viti.
- 14) Aggiungi il gancio e il tuo forno da esterno per fare la pizza dovrebbe essere pronto per l'uso.

Accensione e utilizzo

Il surriscaldamento potrebbe causare danni alla pittura del forno.

- 1) Posiziona la quantità necessaria di carbone sulla grata nera per il fuoco.
- 2) Distribuisci i tuoi accendifuoco sul carbone.
- 3) Accendi gli accendifuoco.
Dichiarazione di non responsabilità: l'accensione del carbone è a tuo rischio e pericolo, leggi l'Avviso di Sicurezza prima di iniziare.
- 4) Per mezzo di uno strumento resistente al calore, inizia a spargere il cumulo di carbone acceso dal centro verso l'esterno della grata per creare una fonte di calore uniformemente distribuita
- 5) Aggiungi dell'altro carbone lungo tutta la lunghezza della grata per aumentare la temperatura della fonte di calore.
- 6) Monitora il livello della fiamma, regolando di conseguenza ulteriore legna o carbone. Fai riscaldare il forno per 30 minuti prima di usarlo. Tieni sempre chiusa la porta inferiore quando la fiamma è accesa. Il vassoio per la cenere raccoglierà i detriti.
- 7) Usa solo la pietra per pizza sulla grata superiore. Quando invece grigli o affumichi, rimuovila.
- 8) Quando affumichi, aggiungi della legna al combustibile. Restringi il flusso d'aria chiudendo il diaframma sulla porta inferiore e la valvola sul camino.
- 9) Per mantenere la carne umida, aggiungi un po' di acqua al piccolo vassoio in alluminio, separa il combustibile nella sezione inferiore e posiziona il vassoio tra i combustibili prima di accendere. Aggiungi dell'acqua se necessario. Il flusso dell'aria può essere regolato attraverso il diaframma sulla porta inferiore e la valvola sul camino.

Consigli di Sicurezza

Pratica di Utilizzo Sicuro

Usare solo all'esterno.

Lasciarlo in un luogo secco quando non in uso. Pulire con acqua e lasciare asciugare prima dell'immagazzinamento o uso.

Durante l'uso posiziona il forno su una superficie piatta, livellata, resistente al calore e non infiammabile.

Assicura che ci siano 2 metri di altezza e spazio ai lati libero da oggetti.

Non utilizzarlo mai in condizioni umide.

Rimuovi tutto l'imballaggio prima dell'uso.

Durante l'uso, utilizzare sempre guanti resistenti al calore.

Non caricare troppo il forno con combustibile. Non trasportare il forno quando è acceso.

Utilizza solo parti di scorta originali per mantenere il forno usabile e sicuro.

Non utilizzarlo se sei assonnato o sotto l'effetto di droghe e alcol – reazioni rallentate possono causare lesioni a chi lo usa.

La postazione di lavoro deve essere ben illuminata e lontano da qualsiasi rischio o pericolo. Non utilizzarlo vicino a gas e liquidi infiammabili.

Il forno diventerà estremamente caldo durante l'uso, non toccare il metallo senza proteggere prima le tue mani.

Il forno della pizza deve essere utilizzato da un adulto competente. Tenere lontano dalla portata dei bambini e non permettere loro di utilizzarlo.

Vestitario adeguato deve essere usato mentre si utilizza la macchina.

Detergenti abrasivi danneggeranno il forno, non usare prodotti di pulizia per forni. Utilizza detergenti leggeri o bicarbonato di sodio per tenere pulita la superficie.

Il forno si arrugginirà se lasciato all'esterno. Per piacere immagazzinalo o copriilo.

Contattaci

Dipartimento Vendite

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

Tel: +44 (0)1347 878888

Email: hello@monstershop.co.uk

Dipartimento Supporto

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

Tel: +44 (0)1347 878887

Email: help@monstershop.co.uk

Sito Web

Per vedere la nostra gamma di prodotti e fantastiche offerte fra le categorie Monster, visitare il nostro sito web.

www.monstershop.co.uk

Indirizzo

Per visitare il nostro ufficio Monster House e vedere i nostri prodotti, inviare corrispondenze postali o rendere un prodotto fare riferimento all'indirizzo sotto riportato.

Monster House, Alan Farnaby Way, Sheriff Hutton Industrial Estate, Sheriff Hutton, York YO60 6PG



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.

Our dedicated customer service team will be more than happy to help with any questions you may have.

Home & Garden
Storage Shelving
Sign & Digital
Retail & Hospitality
Commercial Equipment

Groupe de Monster (Royaume-Uni) est l'un des détaillants en ligne les plus dynamiques du Royaume-Uni. Nous fournissons une gamme diversifiée de produits qui offrent une valeur exceptionnelle pour l'argent. Nous cherchons à fournir la meilleure expérience client possible avec livraison gratuite au Royaume-Uni à travers l'ensemble de nos produits et une garantie de Monster pour 100% de satisfaction.

Notre équipe du service clientèle seront plus qu'heureux de vous aider avec n'importe quelle question que vous pourriez avoir.

Maison et Jardin
Etagères de stockage
Signe et numérique
Vente au détail et hospitalité
Equipment commercial

Monster Group (UK) ist eines der schnellwachsenden Online-Anbieter Großbritanniens. Wir bieten ein breit gefächertes Sortiment an, das über außerordentlich preiswerte Angebote verfügt. Wir sind bestrebt, die bestmögliche Kundenzufriedenheit zusätzlich kostenloser UK Lieferung auf alle unsere Produkte und einer Monster Garantie für 100% Zufriedenheit bereitzustellen.

Unser freundliches Kundenservice-Team ist gerne bereit, Ihnen bei jeglichen Fragen behilflich zu sein.

Haus & Garten
Lagerregale
Grafik & Design
Lösungen für Einzelhandel & Gastronomie
Lösungen für kommerzielle Zwecke

Monster Group (UK) è uno dei rivenditori online dalla crescita più rapida nel Regno Unito. Forniamo un vasto range di prodotti, i quali offrono un valore economico eccezionale. Ci sforziamo nel procurare la migliore esperienza al cliente, con spedizioni gratis in tutto il Regno Unito per tutti i nostri prodotti ed una Garanzia Monster per il 100% della soddisfazione.

Il nostro team attento e scrupoloso sarà più che felice di aiutarvi con qualsiasi domanda voi abbiate.

Casa & Giardino
Scaffali per Magazzini
Cartelli & Digitale
Commercio al dettaglio & Ospitalità
Attrezzatura commerciale

Monster Group (UK) es uno de los minoristas con un crecimiento más rápido del Reino Unido. Disponemos de una amplia gama de productos que ofrecen un valor excepcional por su precio. Nos esforzamos para dar la mejor experiencia posible a nuestros clientes con envío gratuito al Reino Unido para todos nuestros productos y una garantía Monster para el 100% de satisfacción.

Nuestro equipo de atención al cliente estará encantado de ayudarle con cualquier duda que tenga.

Casa y jardín
Estanterías de almacenamiento
Signo y digital
Venta al por menor y hospitalidad
Equipamiento comercial
