



24565

KuKoo Outdoor Pizza Oven



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

1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13





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, barbecue 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.

We at Monster Group UK understand this is a new and exciting purchase, and although it is tempting to get stuck in please carefully read these instructions before you start using the machine.

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

Technical Information

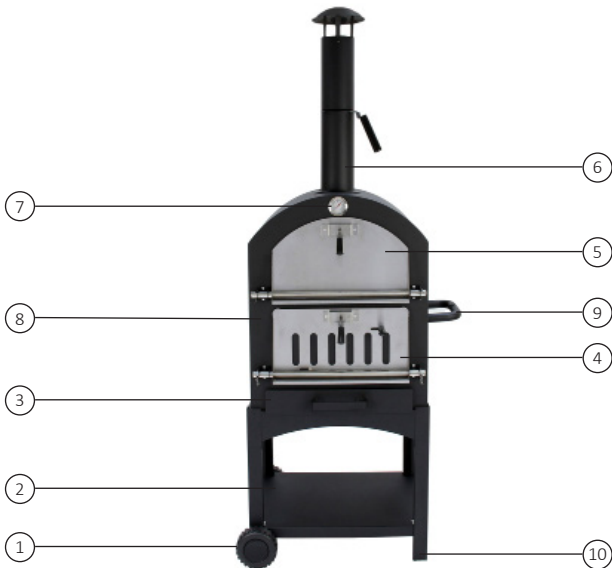
Weight: 29 KG

Fuel: Wood and Charcoal

Dimensions: H 157cm x W 64cm x D 43cm

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



34 x Screw A



4 x Screw B



1 x Screw C



1 x Screw D



4 x Metal Washers / 2 x Paper Washers



2 x Nut



2 x Hinge Bar Cap



4 x Split Pin



2 x Hinge Bar

Monster Guarantee

If you wish to return a product in perfect working order, we provide a 30 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 the cost of labour and parts. Our policy is to try and repair 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 contact our friendly and helpful Customer Support Team via email or call. For full terms and conditions contact our Support Department via the details on the Contact Us page.

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

Safety Advice

Safe Working Practice



Outdoor use only.

Store inside in a dry area when not in use. Rinse 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.

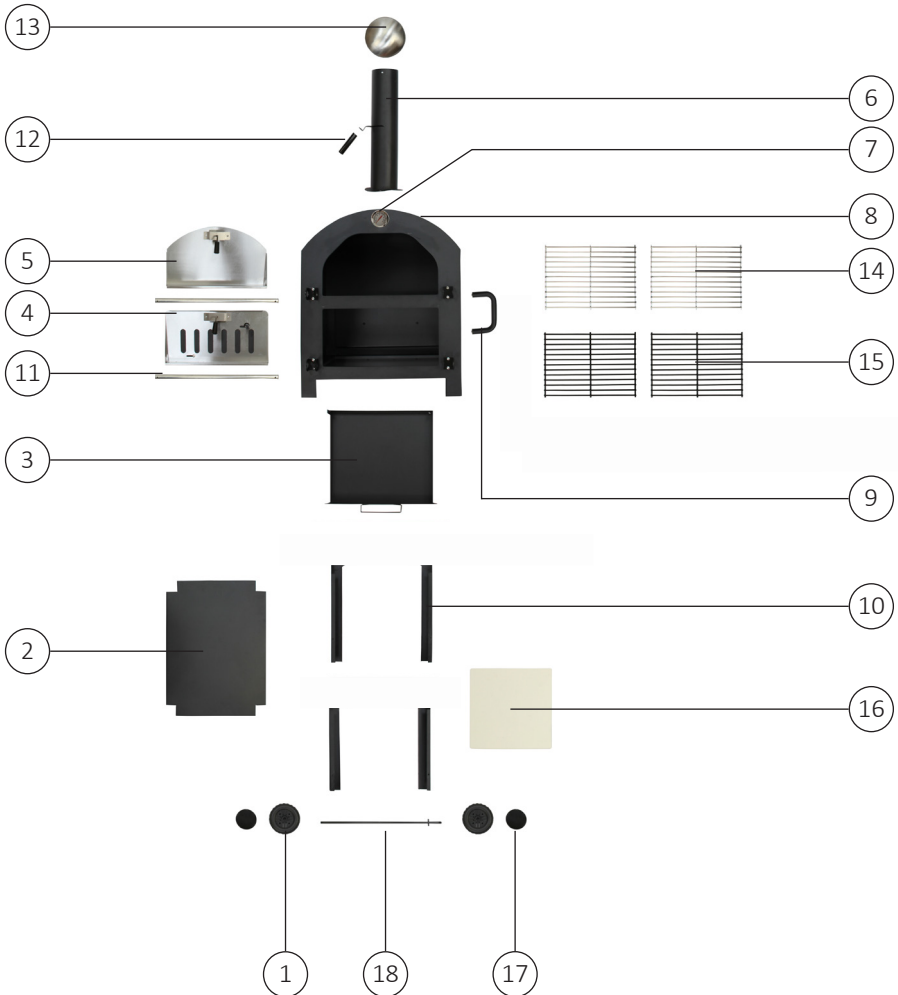
Appropriate clothing must be worn whilst operating this machine.

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.

Product Specifics

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



User Guide

Assembly Instructions

Use the images at the beginning of this manual to help you with assembly.

- 1) Attach the 4 x legs to the base using 16 x Screws (A).
- 2) Attach the shelf to the legs using 8 x Screws (A).
- 3) Feed the wheel axle through the holes in the legs, and secure with 1 x Nut per wheel. Cover each nut with a wheel cap.
- 4) Attach the oven body using 4 x Screws (B) and 4 x metal Washers.
- 5) Attach the handle bar to the oven body using the 2 x pre-assembled Screws (A) and 2 x paper Washers.
- 6) Place 2 x silver cooking grates onto the ledge in the upper oven. Place 2 x black fire grates onto the ledge in the lower oven.
- 7) Attach the lower door using 1 x Hinge Bar and secure with 2 x Split Pins. Add 1 x Hinge Bar Cap.
- 8) Attach the upper door using 1 x Hinge Bar and secure with 2 x Split Pins. Add 1 x Hinge Bar Cap.
- 9) Slide in the Ash Tray.
- 10) Fit the fuel arrestor to the chimney using 1 x Screw (C).
- 11) Fix the handle to the fuel arrestor using 1 x Screw (D).
- 12) Fix the chimney cowl to the chimney using 3 x Screws (A).
- 13) Fix the chimney to the oven body using 4 x Screws (A). Your Outdoor Pizza Oven is now assembled.

Lighting and Operating

NOTE: When using the oven, it is vital that the flames are kept under control. Overheating can cause damage to the oven's paintwork.

- 1) Place the required amount of charcoal on the black fire grate.
- 2) Place the firelighters at regular distribution in the charcoal.
- 3) Light the firelighters.

DISCLAIMER: Lighting charcoal is at your own risk. Please read the 'Safety Advice' section before starting.

- 4) With a heat-resistant tool, begin 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 the top grate. **When grilling or smoking, remove the pizza stone.**
- 8) When smoking, add wood chippings to the fuel. Restrict air flow by closing the baffle plates 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.

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 are 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.

For all other problems, please contact our friendly and helpful Customer Support department. The contact details can be found on the 'Contact Us' page of this manual.



Français

Spécification

Description du Produit

Rien ne vaut une pizza fraîchement préparée! Le fromage qui coule chaud et la croûte croustillante sont les meilleures qualités d'une pizza cuite au four faite maison. Vous obtiendrez cette sensation gustative avec le four à pizza d'extérieur de KuKoo. Jetez un œil à certaines de ses fonctionnalités étonnantes ...

Capable de griller, de fumer, de cuire au four et de cuire au four, ce four extérieur est incroyablement polyvalent- pas besoin de vous limiter aux pizzas pour vos repas en plein air! Vous pouvez vraiment mettre sur une propagation pour toute la famille- tout comme les Italiens le font! Et vous pouvez surveiller cela avec la jauge de température ajoutée.

Pas besoin de vous soucier de déplacer le four, il y a même des roulettes et une poignée pour la manœuvrabilité- ceci est vraiment l'accompagnement parfait à vos après-midis chauds et détendus et aux couchers du soleil dans le jardin. Le four à pizza en plein air est également livré avec un couteau à pizza et un couteau à pizza!

Chez Monster Group UK, nous comprenons qu'il s'agit d'un achat nouveau et passionnant, et bien qu'il soit tentant de l'utiliser, veuillez lire attentivement ces instructions avant de commencer à utiliser ce produit.

Veuillez consulter et lire les conseils de sécurité, Pratiques de travail sécuritaires pour assurer la prévention des blessures ou des dommages à l'appareil avant de commencer.

Informations du produit

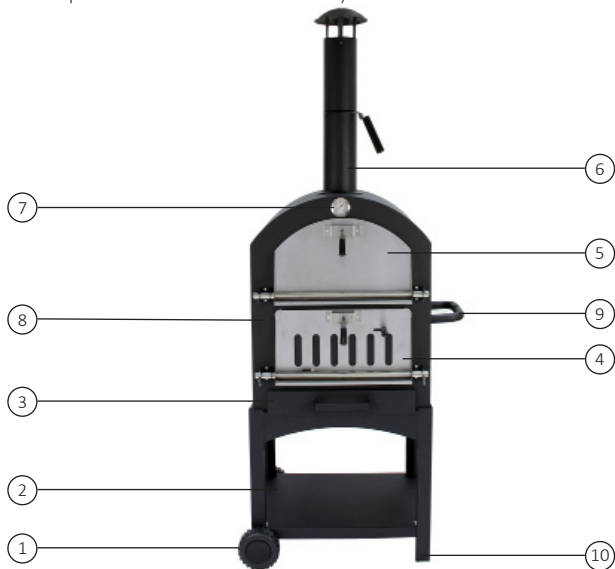
Poids: 26 KG

Carburant: bois et charbon de bois

Dimensions: 156cm H x 64cm L x 43cm P

Fonctionnalités du produit

- | | |
|--------------------------------|-------------------------|
| 1) Roues | 6) Cheminée |
| 2) étagère | 7) Jauge de température |
| 3) Cendrier | 8) Corps du four |
| 4) Porte de cuisson inférieure | 9) Poignée |
| 5) Porte de cuisson supérieure | 10) Pieds |



Écrous et boulons



34 x Vis A



4 x Vis B



1 x Vis C



1 x Vis D



4 x rondelles



2 x Nut



2 x Cache
de barre de
charnière



4 x morcelés



2 x barre de
charnière

Garantie Monster

Si vous souhaitez renvoyer un produit en parfait état de marche, nous proposons 14 jours de la politique de retour autant que l'article n'a pas été ouvert et dans un état de revente.

Une garantie de 12 mois s'applique pour tous nos produits électriques; nous allons couvrir le coût du travail et des pièces. Notre politique est d'essayer de fixer l'article avant d'organiser un échange ou un remboursement.

Si pour une raison quelconque une pièce est manquante prenez contact avec nous dans les 7 jours après la réception de votre commande. Vous pouvez appeler ou envoyer un email à notre amicale et serviable équipe de support à la clientèle. Pour toutes les termes et conditions contactez notre Département de Soutien via les détails sur la page Contactez-nous.

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

Conseils de sécurité

Pratiques de travail sécuritaires

Veillez lire attentivement les consignes de sécurité pour éviter toute blessure ou dommage à l'appareil. Utilisation en extérieur uniquement.

Conserver à l'intérieur dans un endroit sec lorsqu'il n'est pas utilisé.

Placez le four sur une surface permanente, plane, résistante à la chaleur et ininflammable pendant l'utilisation.

Assurez-vous qu'il y a un dégagement de 2m de haut et de large par rapport aux objets environnants. Ne jamais utiliser dans des conditions humides.

Enlever tout l'emballage avant utilisation.

Toujours utiliser des gants résistants à la chaleur pendant l'utilisation.

Ne surchargez pas le four avec du carburant.

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine pour maintenir un four à pizza sûr et utilisable.

Si endommagé, ne pas utiliser.

Ne pas opérer si vous êtes somnole ou sous l'influence de drogues ou d'alcool- des réponses lentes peuvent causer des blessures à l'utilisateur.

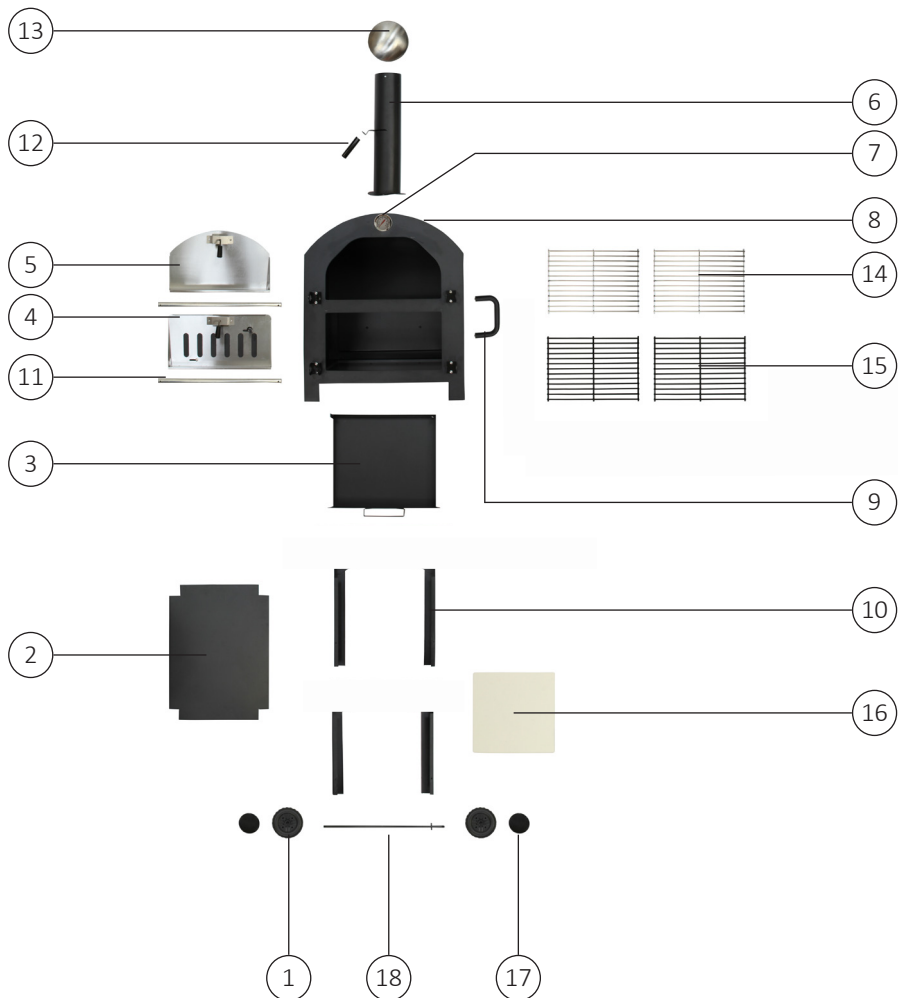
Ne pas opérer si vous êtes somnole ou sous l'influence de drogues ou d'alcool- des réponses lentes peuvent causer des blessures à l'utilisateur.

Le poste de travail doit être bien éclairé et exempt de dangers. Ne pas utiliser autour de liquides et de gaz inflammables.

Le four devient extrêmement chaud pendant l'utilisation, ne touchez pas le métal sans protéger vos mains.

Spécifications du produit

- | | | | |
|-----|------------------------------|-----|--------------------------------|
| 1) | Roues (2) | 11) | Barre de charnière (2) |
| 2) | étagère | 12) | Arresteur de carburant |
| 3) | Cendrier, Support de chariot | 13) | Manteau de cheminée |
| 4) | Porte de cuisson inférieure | 14) | Grille de cuisson d'argent (2) |
| 5) | Porte de cuisson supérieure | 15) | Grille de feu noire (2) |
| 6) | Cheminée | 16) | Pierre à pizza |
| 7) | Jauge de température | 17) | Capuchons de roue (2) |
| 8) | Corps du four | 18) | Axe de roue |
| 9) | Poignée | | |
| 10) | Pieds | | |



Guide de l'utilisateur

Instructions d'assemblage

Utilisez les images dans de ce manuel pour vous aider avec le montage.

1. Fixez les 4 pieds à la base en utilisant 16 vis (A).
2. Fixez l'étagère aux pieds en utilisant 8 vis (A).
3. Faites passer l'axe de roue à travers les trous dans les jambes et fixez-le avec 1 écrou par roue. Couvrez chaque écrou avec un bouchon de roue.
4. Fixez le corps du four à l'aide de 4 vis x (B) et de 4 rondelles métalliques.
5. Fixez le guidon au corps du four à l'aide des 2 vis prémontées (A) et des 2 rondelles en papier.
6. Placer les 2 grilles de cuisson en argent sur le rebord du four supérieur. Placer 2 grilles de feu noires sur le rebord du four inférieur.
7. Fixez la porte inférieure à l'aide de 1 barre de charnière et fixez-la à l'aide de 2 goupilles fendues. Ajouter 1 bouchon de barre de charnière.
8. Fixez la porte supérieure à l'aide de 1 barre de charnière et fixez-la à l'aide de 2 goupilles fendues. Ajouter 1 bouchon de barre de charnière.
9. Faites glissez le tiroir à cendres.
10. Adaptez le pare-carburant sur la cheminée à l'aide de 1 x vis (C).
11. Fixer la poignée au pare-carburant en utilisant 1 x vis (D).
12. Fixez le capot de la cheminée à la cheminée à l'aide de 3 x vis (A).
13. Fixez la cheminée au corps du four à l'aide de 4 x vis (A). Votre four à pizza extérieur est maintenant assemblé.

Allumage et fonctionnement

Remarque: Lors de l'utilisation du four, il est essentiel de garder les flammes sous contrôle. Une sur-chauffe peut endommager la peinture du four.

1. Placez la quantité requise de charbon de bois sur la grille de feu noir.
2. Placez vos allume-feux à la distribution régulière dans le charbon de bois.
3. Allumez les allume-feux.

Avertissement: L'éclairage du charbon est à vos risques et périls, lisez les conseils de sécurité avant de commencer.

4. Avec un outil résistant à la chaleur, commencez à étaler le tas de charbon enflammé vers l'extérieur du centre de la grille pour créer une source de chaleur uniformément répartie.
5. Ajouter du charbon de bois supplémentaire sur la longueur de la grille pour augmenter la température de la source de chaleur.
6. Surveiller les niveaux de carburant, en ajustant en conséquence avec plus de bois ou de charbon de bois. Attendez 30 minutes pour que le four chauffe avant utilisation. Gardez toujours la porte inférieure fermée lorsque le carburant est allumé. Le bac à cendres recueillera tous les débris.
7. Utilisez uniquement la pierre à pizza sur la grille supérieure. Lorsque vous faites griller ou fumer, retirez la pierre à pizza.
8. Lorsque vous fumez, ajoutez des copeaux de bois au carburant. Restreindre le débit d'air en fermant le déflecteur sur la porte inférieure et le registre sur la cheminée.
9. Pour garder la viande humide, ajoutez une petite quantité d'eau dans un petit plateau en aluminium, séparez le combustible dans la section inférieure et placez le plateau entre le carburant avant l'allumage. Rajoutez de l'eau si nécessaire. Le débit d'air peut être ajusté via le déflecteur inférieur de la porte et le registre de la cheminée.

Dépannage

Guide de résolution

Veillez lire le guide ci-dessous si vous avez des problèmes ou des défauts avec votre four à pizza d'extérieur de KuKoo.

Q: Il y a des pièces manquantes dans ma commande.

R: S'il semble y avoir une pièce manquante dans votre colis, contactez notre service clientèle via les détails sur la page Contactez-nous.

Q: Comment puis-je arrêter la combustion lorsque j'utilise mon four?

R: Pour éteindre l'unité, arrêtez d'abord d'ajouter du carburant et laissez le feu s'éteindre ou arrosez de sable. N'utilisez PAS d'eau- cela pourrait endommager le four.

Q: Mon four ne cuit pas ma pizza.

R: Veuillez-vous assurer qu'il y a assez de combustible et que vous avez laissé le four chauffer pendant 30 minutes avant d'essayer de cuisiner.

Q: Quel genre d'outils dois-je utiliser pour assembler le four?

R: Un tournevis cruciforme et une clé seront nécessaires.

Q: Pourquoi mon four rouille-t-il?

A: s'il vous plaît assurez-vous de stocker dans un endroit sec ou couvrir l'entre-deux avec une housse de pluie.

Q: Comment nettoyer la pierre à pizza?

R: Pour nettoyer la pierre à pizza, retirez tous les débris, puis faites tremper dans de l'eau chaude pendant 20 minutes. Laissez sécher pendant la nuit. Selon les saveurs de la pizza cuite sur la pierre, vous devrez peut-être répéter ce processus plusieurs fois pour éliminer toutes les odeurs. La pierre va développer de la suie sur le dessous; ceci est normal et sera difficile à enlever mais est tout à fait normal.

Q: Pourquoi les cadres des portes se décolorent-ils et la peinture se fissure-t-elle?

R: Vous ne surveillez pas le niveau de la flamme et de la température. Il est essentiel qu'ils soient contrôlés pour prolonger la durée de vie du four.



Deutsche

Spezifikation

Produktbeschreibung

Nichts geht über frisch zubereitete Pizza! Der warme flüssige Käse und die knusprige Kruste sind die besten Eigenschaften einer hausgemachten Steinofenpizza. Mit dem KuKoo Outdoor Pizza Ofen erreichen Sie dieses Geschmackserlebnis. Werfen Sie einen Blick auf einige seiner erstaunlichen Eigenschaften ...

Dieser Outdoor-Ofen ist zum Grillen, Räuchern und Steinbacken unglaublich vielseitig- Sie müssen sich bei Ihrem Essen im Freien nicht nur auf Pizzas beschränken! Sie können einen Brotaufstrich für die ganze Familie zaubern- so wie die Italiener es tun! Und Sie können dies mit der zusätzlichen Temperaturanzeige überwachen.

Sie müssen sich beim Umstellen des Backofens keine Sorgen machen, denn er hat sogar Räder und einen Griff für die Manövrierbarkeit- das ist wirklich der perfekte Begleiter für Ihre warmen, entspannten Nachmittage und Sundowner im Garten. Der Outdoor Pizza Ofen umfasst auch eine Pizzaschaufel und einen Pizzaschneider!

Wir bei Monster Group UK verstehen, dass das ein neuer und aufregender Kauf ist. Obwohl es verlockend ist an dieser Stelle hängen zu bleiben, lesen Sie bitte die Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden.

Bitte lesen Sie vor dem Start den Sicherheitshinweis, eine Anleitung zur sicheren Arbeitspraxis, um Verletzungen oder Schäden am Gerät zu vermeiden.

Produktinformation

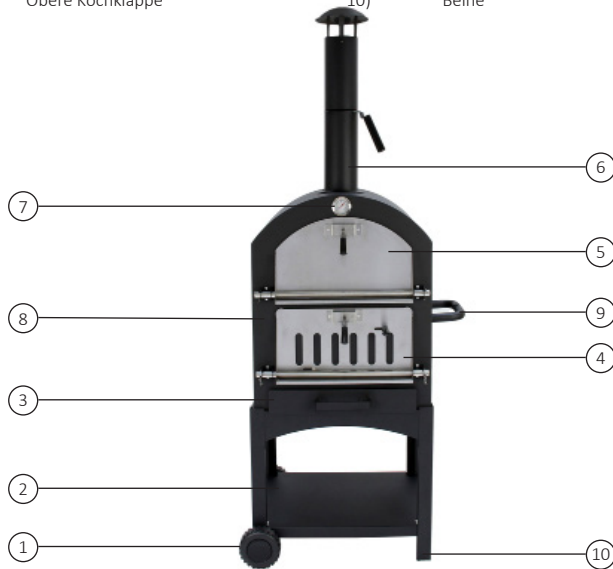
Gewicht: 26 KG

Brennstoff: Holz und Holzkohle

Abmessungen: H 156 cm x B 64 cm x T 43 cm

Produktmerkmale

- | | | | |
|----|-------------------|-----|-------------------|
| 1) | Räder | 6) | Kamin |
| 2) | Regal | 7) | Temperaturanzeige |
| 3) | Ascheschale | 8) | Ofengehäuse |
| 4) | Untere Kochklappe | 9) | Griff |
| 5) | Obere Kochklappe | 10) | Beine |



Schrauben und Muttern



34 x Schrauben A



4 x Schrauben B



1 x Schrauben C



1 x Schrauben D



4 x Unterlegscheiben



2 x Muttern



2 x Scharnierkappen



4 x Split



2 x Brennstoff Arretierschrauben

Monster Garantie

Falls Sie ein Produkt einwandfrei zurückschicken wollen, bieten wir eine 14-Tages-Rücknahmegarantie an, sofern der Artikel ungeöffnet ist und sich in einem wiederverkaufsfähigem Zustand befindet.

Eine 12-Monate-Garantie gilt für alle unsere elektrischen Geräte. Wir werden die Kosten für Arbeit und Teile abdecken. Unsere Richtlinie ist es zu versuchen und den Artikel vor einer Umtausch- oder Rückerstattungsvereinbarung zu reparieren.

Falls aus irgendeinem Grund ein Teil fehlen sollte, kontaktieren Sie uns bitte innerhalb von 7 Tagen nach Erhalt der Auftragsbestätigung. Sie können unseren freundlichen und hilfreichen Kundenservice anrufen oder mailen. Für vollständige Geschäftsbedingungen kontaktieren Sie unsere Support-Abteilung über die Detailangaben, die auf unserer Kontaktseite zu finden sind.

Die Haftung von Monster Group (UK) Limited ist ausschließlich auf den kommerziellen Wert des Produkts beschränkt.

Sicherheitshinweise

Sichere Arbeitspraxis

Bitte lesen Sie die Sicherheitsvorschriften durch, um Verletzungen oder Schäden am Gerät zu vermeiden. Nur für den Außenbereich.

Bei Nichtgebrauch in einem trockenen Bereich lagern.

Stellen Sie den Ofen während des Gebrauchs auf eine feste, ebene, hitzebeständige und nicht brennbare Oberfläche.

Stellen Sie sicher, dass ein Abstand von 2 m zu den umliegenden Gegenständen vorhanden ist.

Niemals unter nassen Bedingungen arbeiten.

Entfernen Sie alle Verpackungen vor dem Gebrauch.

Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe während des Gebrauchs.

Überlasten Sie den Ofen nicht mit Brennstoff.

Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile, um einen sicheren und verwendbaren Pizzaofen zu erhalten.

Sofern beschädigt, nicht verwenden.

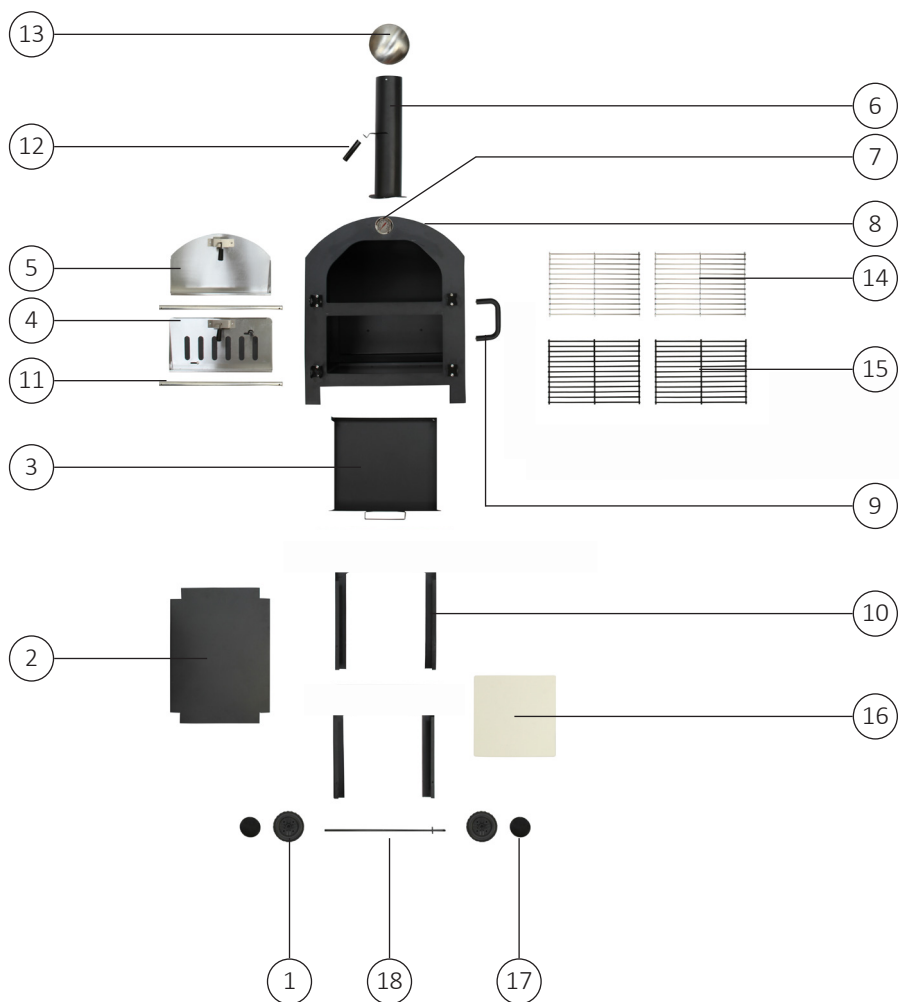
Nicht verwenden, wenn Sie schläfrig sind oder unter dem Einfluss von Drogen oder Alkohol stehen- langsame Reaktionen können Verletzungen des Benutzers verursachen.

Der Arbeitsplatz sollte gut beleuchtet und frei von Gefahren sein. Nicht in der Nähe von brennbaren Flüssigkeiten und Gasen betreiben.

Der Ofen wird während des Gebrauchs extrem heiß. Berühren Sie das Metall nicht, ohne Ihre Hände zu schützen.

Produktspezifikation

- | | | | |
|-----|-----------------------------|-----|-----------------------|
| 1) | Räder (2) | 11) | Scharnierleiste (2) |
| 2) | Regal | 12) | Brennstoffarretierung |
| 3) | Ascheschale, Wagenhalterung | 13) | Schornsteinhut |
| 4) | Untere Kochklappe | 14) | Silberkochrost (2) |
| 5) | Obere Kochklappe | 15) | Schwarzfeuerrost (2) |
| 6) | Kamin | 16) | Pizzastein |
| 7) | Temperaturanzeige | 17) | Radkappen (2) |
| 8) | Ofengehäuse | 18) | Radachse |
| 9) | Griff | | |
| 10) | Beine | | |



Benutzerhandbuch

Benutzerhandbuch

Verwenden Sie die Bilder am Anfang dieses Handbuchs als Unterstützung bei der Montage.

1. Befestigen Sie die 4 x Beine mit 16 x Schrauben (A) am Sockel.
2. Befestigen Sie das Regal an den Beinen mit 8 x Schrauben (A).
3. Führen Sie die Radachse durch die Löcher in den Beinen und befestigen Sie sie mit 1 x Mutter pro Rad. Bedecken Sie jede Mutter mit einer Radkappe.
4. Befestigen Sie das Ofengehäuse mit 4 x Schrauben (B) und 4 x Metallscheiben.
5. Befestigen Sie die Griffstange mit den 2 x vormontierten Schrauben (A) und 2 x Papierscheiben am Ofengehäuse.
6. Legen Sie 2 x Silberkochroste auf den Vorsprung im oberen Ofen. Legen Sie 2 x schwarze Feuerroste auf den Vorsprung im unteren Ofen.
7. Befestigen Sie die untere Tür mit 1 x Scharnierstange und sichern Sie sie mit 2 x Splinten. Fügen Sie 1 x Schranke Abdeckkappe hinzu.
8. Befestigen Sie die obere Tür mit 1 x Scharnierstange und sichern Sie sie mit 2 x Splinten. Fügen Sie 1 x Schranke Abdeckkappe hinzu.
9. Schieben Sie die Ascheschale hinein.
10. Den Kraftstoffableiter mit 1 x Schraube (C) am Kamin befestigen.
11. Befestigen Sie den Griff mit 1 x Schraube (D) am Kraftstoffableiter.
12. Befestigen Sie die Kaminkappe mit 3 x Schrauben (A) am Kamin.
13. Befestigen Sie den Kamin mit 4 x Schrauben (A) am Ofenkörper. Ihr Outdoor-Pizzaofen ist jetzt zusammengebaut.

Beleuchtung und Betrieb

Hinweis: Bei der Verwendung des Ofens müssen die Flammen unbedingt kontrolliert werden. Überhitzen kann zu Schäden an der Ofenlackierung führen.

1. Geben Sie die erforderliche Menge an Kohle auf den schwarzen Feuerrost.
2. Platzieren Sie Ihre Feueranzünder zur Ausbreitung in der Kohle.
3. Zünden Sie die Feueranzünder an.

Haftungsausschluss: Das Entzünden der Holzkohle erfolgt auf eigene Gefahr, lesen Sie den Sicherheitshinweis vor dem Start.

4. Mit einem hitzebeständigen Werkzeug beginnen, die gezündete Holzkohle aus der Mitte des Gitters nach außen zu verteilen, um eine gleichmäßig verteilte Wärmequelle zu erzeugen.
5. Fügen Sie zusätzliche Kohle über die Länge des Rostes hinzu, um die Temperatur der Wärmequelle zu erhöhen.
6. Überwachen Sie den Brennstoffstand und passen Sie ihn entsprechend mit Holz oder Holzkohle an. Warten Sie 30 Minuten, bis sich der Ofen vor dem Gebrauch aufgeheizt hat. Halten Sie die untere Tür immer geschlossen, wenn der Kraftstoff angezündet wird. Der Aschebehälter sammelt jeglichen Schmutz.
7. Verwenden Sie den Pizzastein nur auf dem oberen Rost. Beim Grillen oder Rauchen den Pizzastein entfernen.
8. Beim Räuchern Holzspäne zum Brennstoff geben. Beschränken Sie den Luftstrom, indem Sie die Trennwand an der unteren Tür und die Klappe am Kamin schließen.
9. Um das Fleisch feucht zu halten, fügen Sie eine kleine Menge Wasser in ein kleines Folienfach, trennen Sie den Brennstoff im unteren Teil und stellen Sie das Blech vor dem Anzünden zwischen den Brennstoff. Nach Bedarf Wasser auffüllen. Der Luftstrom kann über das untere Leitblech und die Klappe am Schornstein eingestellt werden.

Fehlerbehebung

Leitfaden zur Problembhebung

Bitte lesen Sie die folgende Anleitung durch, wenn Probleme mit Ihrem KuKoo Outdoor Pizza Ofen bestehen.

F: Teile meiner Bestellung fehlen.

A: Sollte ein Teil Ihres Pakets fehlen, wenden Sie sich an unser Kundendienst mit Hilfe der Details auf der Kontaktseite.

F: Wie kann ich den brennenden Brennstoff stoppen, wenn ich mit der Nutzung meines Ofens fertig bin?

A: Um das Gerät zu löschen, hören Sie erst auf, Brennstoff hinzuzufügen und lassen Sie das Feuer ausgehen oder löschen Sie es mit Sand. Verwenden Sie KEIN Wasser- dies könnte den Ofen beschädigen.

F: Mein Ofen backt meine Pizza nicht.

A: Bitte stellen Sie sicher, dass genügend Brennstoff vorhanden ist und dass Sie den Ofen vor dem Backen 30 Minuten lang erhitzt haben.

F: Welche Art von Werkzeugen sollte ich verwenden, um den Ofen zu montieren?

A: Es wird ein Kreuzschlitzschraubendreher und ein Schraubenschlüssel benötigt.

F: Warum rostet mein Ofen?

A: Bitte stellen Sie sicher, dass Sie den Ofen in einem trockenen Bereich lagern oder ihn mit einem Regenschutz abdecken.

F: Wie reinige ich den Pizzastein?

A: Um den Pizzastein zu reinigen, entfernen Sie alle Rückstände und lassen Sie sie 20 Minuten in warmem Wasser einweichen. Über Nacht trocknen lassen. Abhängig von den Aromen der Pizza, die auf dem Stein gekocht wird, müssen Sie diesen Vorgang möglicherweise mehrmals wiederholen, um alle Gerüche zu entfernen. Der Stein wird auf der Unterseite Ruß entwickeln; das ist normal und wird schwer zu entfernen sein, ist aber völlig normal.

F: Warum verfärben sich die Türrahmen und die Lackierung bricht?

A: Sie überwachen nicht die Flammen- und Temperaturstufe. Es ist wichtig, dass sie unter Kontrolle gehalten werden, um die Lebensdauer des Ofens zu verlängern.



Español

Especificación

Descripción del producto

¡No hay nada mejor que una pizza recién hecha! El caliente queso derretido y la crujiente corteza son las mejores cualidades de una pizza casera hecha en horno de piedra. Obtendrá esta deliciosa sensación con el Horno de Pizza para Exteriores de KuKoo. Eche un vistazo a algunas de sus sorprendentes características...

Capaz de asar a la parrilla, ahumar y asar en piedra, este horno para exteriores es increíblemente versátil – ¡no necesita limitarse solo a hacer pizzas para comer al aire libre! Realmente puede preparar un banquete para toda la familia ¡tal como lo hacen los italianos! Y usted puede controlar esto con el medidor de temperatura incorporado.

No hay necesidad de preocuparse por mover el horno, tiene ruedas y una manija para mejor maniobrabilidad – este es verdaderamente el acompañamiento perfecto a sus cálidas y relajadas tardes y cenas al atardecer en el jardín. ¡El horno de Pizza para Exteriores también viene con una pala y un cortador de Pizza!

En Monster Group UK comprendemos que esta es una compra nueva y emocionante, y aunque es tentador empezar a usarlo con entusiasmo, lea atentamente estas instrucciones antes de usar este producto.

Consulte y lea Consejos de seguridad, Prácticas de trabajo seguro para garantizar la prevención de lesiones o daños al producto antes de comenzar.

Información de producto

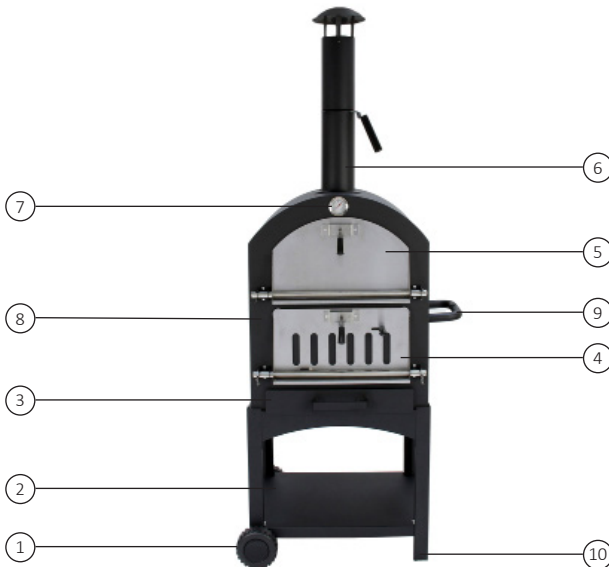
Peso: 26 KG

Combustible: Madera y carbón de leña

Dimensiones: 156cm de Alto x 64cm de ancho x 43cm de profundidad

Características del Producto

- | | | | |
|----|-------------------|-----|---------------------------|
| 1) | Ruedas | 6) | Chimenea |
| 2) | Estante | 7) | Calibrador de temperatura |
| 3) | Bandeja de ceniza | 8) | Cuerpo del horno |
| 4) | Puerta inferior | 9) | Manija |
| 5) | Puerta superior | 10) | Patas |



Tuercas y tornillos



34 x Tornillos A



4 x Tornillos B



1 x Tornillos C



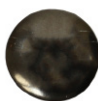
1 x Tornillos D



4 x arandelas



2 x tuercas



2 x tapa de la bisagra de barra



4 x Divisiones



2 x Bisagra de barra

Garantía Monster

Si quiere devolver un producto que funciona perfectamente, ofrecemos una política de devoluciones de 14 días si el producto está sin abrir y en condiciones revendibles.

Se aplica una garantía de 12 meses a todos nuestros productos eléctricos; cubriremos el costo de mano de obra y partes. Nuestra política es intentar arreglar el producto antes de realizar un intercambio o reembolso. Si por alguna razón falta una pieza por favor contáctanos dentro de los 7 primeros días tras recibir su pedido.

Puedes llamar o mandar un correo electrónico a nuestro equipo amable de atención al cliente. Para ver todos los términos y condiciones, contacte con nuestro departamento de ventas vía los detalles en la página Contáctanos.

La responsabilidad de Monster Group (UK) se limitará únicamente al valor comercial del producto.

Consejos de Seguridad

Prácticas de Trabajo Seguras

Lea por favor la práctica de trabajo segura para asegurar la prevención de lesiones o daños al dispositivo. Solo para uso en exteriores.

Guárdese en un lugar seco cuando no esté en uso.

Coloque el horno sobre una superficie permanentemente plana, nivelada, resistente al calor e ininflamable durante su uso.

Asegúrese de que haya una separación de 2m de alto de los artículos.

Nunca opere en condiciones húmedas.

Retire todo el embalaje antes de su uso.

Utilice siempre guantes resistentes al calor durante el uso.

No sobrecargue el horno con el combustible.

Utilizar sólo piezas de repuesto originales para mantener un horno de pizza seguro y utilizable.

No utilizar si está dañado.

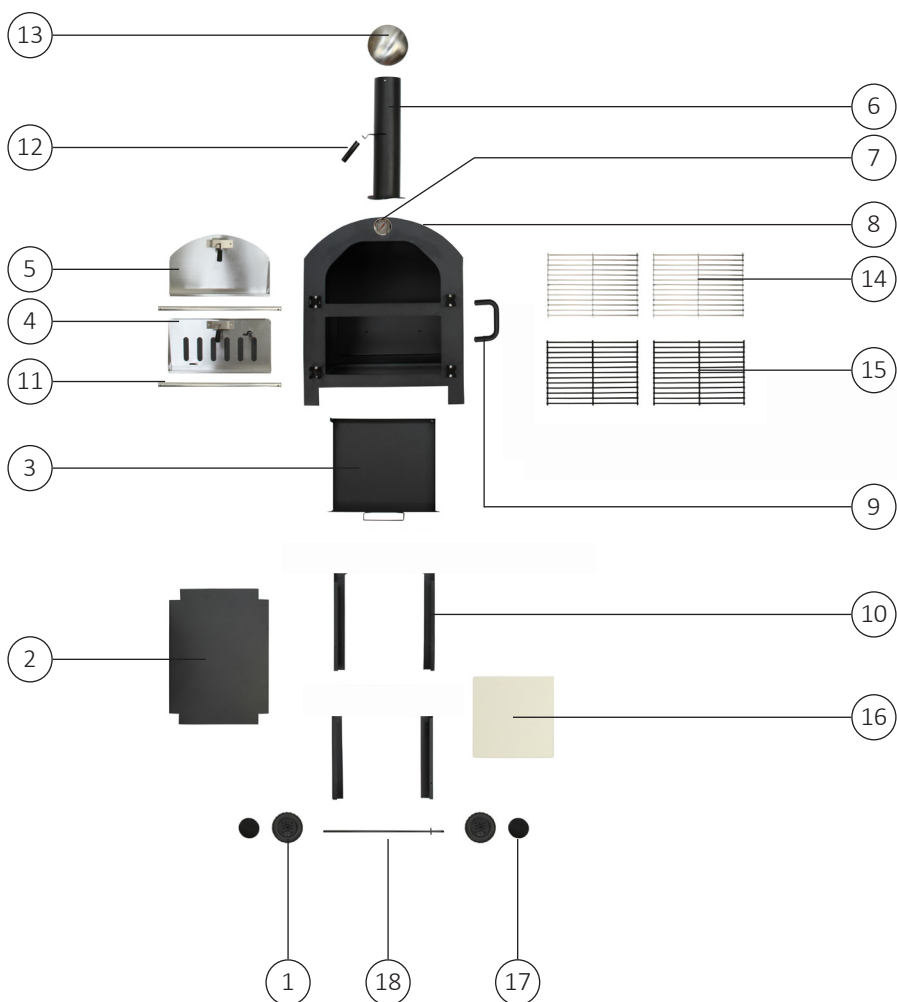
No utilice si usted está somnoliento o bajo la influencia de drogas o alcohol, respuestas lentas pueden causar lesiones al usuario.

La estación de trabajo debe estar bien iluminada y libre de riesgos. No manejar alrededor de gases y líquidos inflamables.

El horno se pondrá sumamente caliente durante su uso, no toque el metal sin proteger sus manos.

Especificaciones del Producto

- | | | | |
|-----|-------------------------------------|-----|-----------------------------------|
| 1) | Ruedas (2) | 11) | Bisagra de barra (2) |
| 2) | Estante | 12) | Supresor del combustible |
| 3) | Bandeja de ceniza, Soporte de carro | 13) | Chimenea |
| 4) | Puerta inferior | 14) | Rejilla de plata para cocinar (2) |
| 5) | Puerta superior | 15) | Parrilla para el fuego (2) |
| 6) | Chimenea | 16) | Piedra de la pizza |
| 7) | Calibrador de temperatura | 17) | Tapas de rueda (2) |
| 8) | Cuerpo del horno | 18) | Eje de la rueda |
| 9) | Manija | | |
| 10) | Patas | | |



Guía del usuario

Instrucciones de Montaje

Utilice las imágenes al principio de este manual para ayudarle con el ensamblaje.

1. Sujete las de 4 x patas a la base mediante 16 x tornillos (A).
2. Fije el estante a las patas con 8 x tornillos de (A).
3. Introduzca el eje de la rueda a través de los orificios de las patas, y asegúrelo con 1 x tuerca por rueda. Cubra cada tuerca con un tapón de rueda.
4. Fije el cuerpo del horno usando 4 x tornillos (B) y 4 x arandelas metálicas.
5. Fije la manija al cuerpo del horno usando los 2 x tornillos pre-montados (a) y 2 x arandelas de papel.
6. Coloque 2 x rejillas plateadas en el borde del horno superior. 6) Coloque 2 x rejillas negras en el borde del horno inferior.
7. Fije la puerta inferior usando 1 x bisagra de barra y asegure con 2 x pasadores partidos. Añada 1 x tapa de la bisagra de barra.
8. Fije la puerta superior usando 1 x bisagra de barra y asegure con 2 x pasadores partidos. Añada 1 x tapa de la bisagra de barra.
9. Introduzca la bandeja de cenizas.
10. Coloque el supresor de combustible en la chimenea con 1 x tornillo (C).
11. Fije la manija al supresor de combustible con 1 x tornillo (D).
12. Fije la cubierta de la chimenea con 3 x tornillos (A).
13. Fije la chimenea al cuerpo del horno con 4 x tornillos (A). Su horno de pizza para exteriores ya está ensamblado.

Encendido y funcionamiento

Nota: Cuando utilice el horno, es vital que las llamas estén bajo control. Calentamiento excesivo puede dañar el trabajo de pintura de horno.

1. Coloque la cantidad necesaria de carbón en la parrilla de fuego.
2. Coloque su líquido encendedor en distribución regular en el carbón de leña.
3. Luz de las teas.

Descargo de responsabilidad: Encienda el carbón de leña bajo su propio riesgo, lea los Consejos de Seguridad antes de comenzar.

4. Con una herramienta a prueba de calor, comienzan a difundir el carbón encendido hacia el exterior desde centro de la rejilla para crear una fuente de calor distribuido uniformemente.
5. Añadir el carbón adicional a lo largo de la rejilla para aumentar la temperatura de la fuente de calor.
6. Monitorear los niveles de combustible, ajuste acorde a la cantidad de madera o carbón. Deje que el horno se caliente por 30 minutos antes de usar. Mantenga siempre la puerta inferior cerrada cuando el combustible esté encendido. La bandeja para cenizas recogerá los desechos.
7. Use la piedra para pizza únicamente sobre la rejilla superior. Al asar o ahumar retire la piedra para pizza.
8. Al ahumar, añada pedazos de madera al combustible. Restringir el flujo de aire al cerrar la placa deflectoras en la puerta inferior y regulador en la chimenea.
9. Para mantener la carne húmeda, añadir una pequeña cantidad de agua a una bandeja de papel pequeña, separar el combustible en la parte inferior y coloque la bandeja entre el combustible antes del encendido. Reponer agua según sea necesario. Flujo de aire puede ajustarse mediante la placa deflectoras en la puerta inferior y el regulador en la chimenea.

Solución de Problemas

Guía de Resolución

Lea por favor la siguiente guía si tiene cualquier problema o fallas con su Horno de Pizza para Exteriores de KuKoo.

P: Faltan partes de mi pedido.

R: Si parece que faltan piezas de su paquete, póngase en contacto con nuestro equipo de atención al cliente a través de los detalles en la página de Contacto.

P: ¿Cómo apago el combustible ardiente cuando haya terminado de usar mi horno?

R: Para apagar la unidad, primero debe dejar de añadir combustible y permitir que el fuego se extinga poco a poco o puede sofocarlo con arena. No utilice agua, esto puede dañar el horno.

P: Mi horno no cocina mi pizza.

R: Asegúrese de que haya suficiente combustible y haya dejado calentar el horno durante 30 minutos antes de cocinar.

P: ¿Qué tipo de herramientas debo utilizar para armar el horno?

R: Un destornillador y la llave serán necesarios.

P: ¿Por qué se está oxidando mi horno?

R: Por favor asegúrese de almacenar en un área seca o cubierta con una cubierta para lluvia.

P: ¿Cómo limpiar la piedra para pizza?

R: Para limpiar la pizza piedra debe quitar toda la suciedad y luego remojar en agua tibia durante 20 minutos. Deje para secar durante la noche. Dependiendo de los sabores de la pizza cocida a la piedra, puede que necesite repetir este proceso varias veces para quitar todos los olores. La piedra desarrollará hollín en la parte inferior; Esto es normal y será difícil de quitar, pero es completamente normal.

P: ¿Por se está decolorando la pintura de los marcos de las puertas y presenta grietas el trabajo de pintura?

R: No se están monitoreando el nivel de llama y la temperatura. Es vital que se mantengan bajo control para prolongar la vida del horno.



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 de Esterno KuKoo. Dai un'occhiata alle sue incredibili caratteristiche...

In grado di grigliare, affumicare, adatto per barbecue e cottura su pietra, questo forno de 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.

Noi di Monster Group UK siamo consci dell'emozione dovuta a questo nuovo acquisto, ma, anche se la tentazione di mettersi subito a lavoro è tanta, consigliamo vivamente di leggere con attenzioni il seguente manuale prima di iniziare a lavorare.

Si prega di fare riferimento e leggere l'Avviso di Sicurezza, la Practica di Lavoro Sicuro per evitare lesioni o danni al prodotto.

Informazioni Tecniche

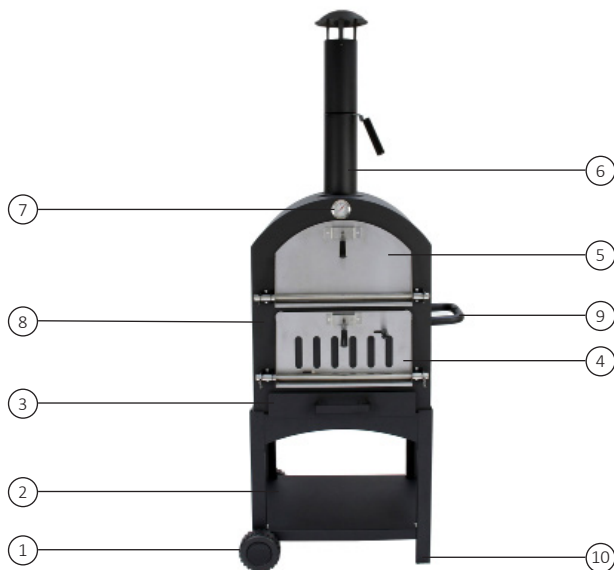
Peso: 29 KG

Alimentazione: a Legna e Carbonella

Dimensioni: A 157cm x L 64cm x P 43cm

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



34 x Viti A



4 x Viti B



1 x Viti C



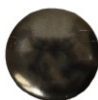
1 x Viti D



4 x Rondelle



2 x Dadi



2 x barre
Cardini-ber-
retto



4 x Split



2 x barre
cardini

Garanzia Monster

Se si desidera restituire un prodotto in perfetta efficienza, forniamo una di restituzione di 14 giorni fintanto che l'articolo è aperto e in una condizione rivendibile.

Una garanzia di 12 mesi si applica a tutti i nostri prodotti elettrici; copriremo il costo del lavoro e delle parti. La nostra politica è quella di cercare di aggustare l'oggetto prima di organizzare uno scambio o un rimborso. Se per qualsiasi motivo vi è una parte mancante, si prega di mettersi in contatto con noi entro 7 giorni dalla ricevuta del vostro ordine. È possibile chiamare o inviare una e-mail al nostro amichevole e disponibile Customer Support Team. Per termini e le condizioni contattare il nostro reparto di supporto tramite i dettagli sulla pagina dei contatti.

La Responsabilità di Monster Group (UK) è esclusivamente Limitata al Valore Commerciale del Prodotto.

Consigli di Sicurezza

Practica 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 assottato 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.

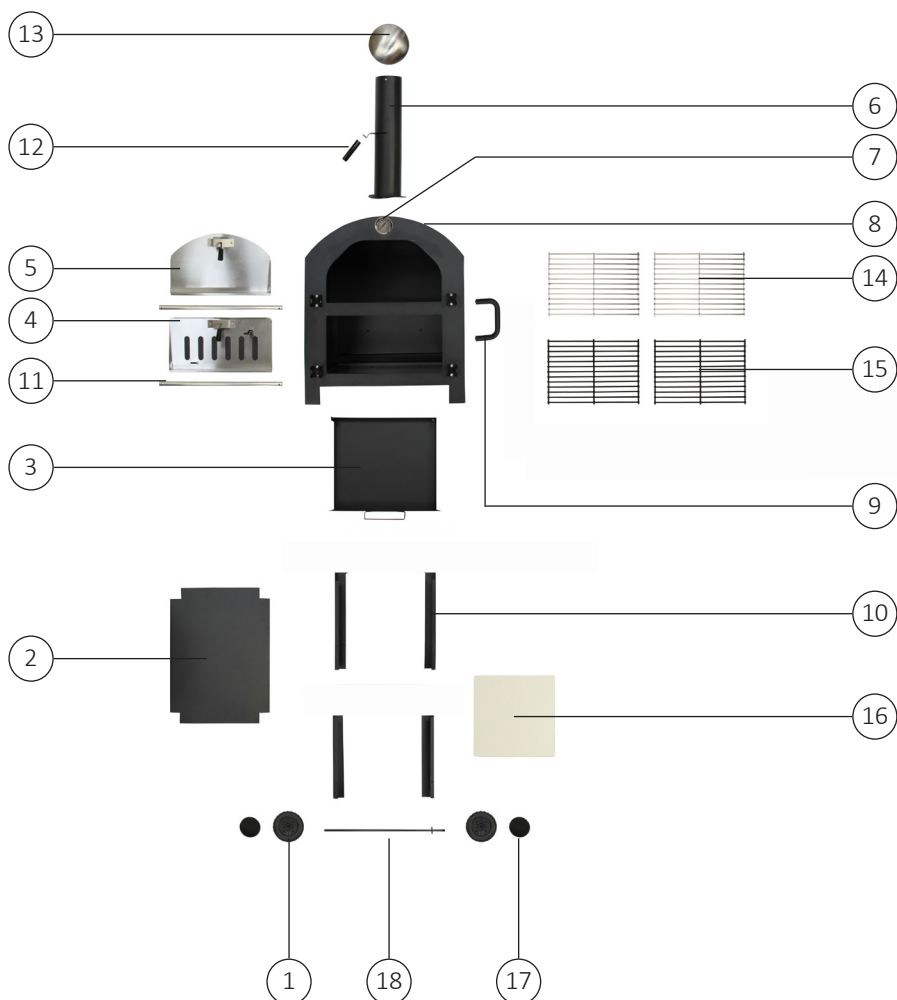
Vestitario adeguato deve essere usato mentre si utilizza la macchina.

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 copri.

Specifiche di Prodotto

- | | | | |
|-----|--|-----|--------------------------------|
| 1) | Ruote (2) | 11) | Cerniera a Barra (2) |
| 2) | Ripiano | 12) | Arrestatore di fiamma |
| 3) | Vassoio per la cenere, Staffa Carrello | 13) | Cappuccio del Camino |
| 4) | Porta Inferiore | 14) | Griglia d'Argento per Cucinare |
| 5) | Porta Superiore | 15) | Griglia Nera per il Fuoco |
| 6) | Camino | 16) | Pietra per Cottura Pizza |
| 7) | Misuratore Temperatura | 17) | Coperchio Ruota (2) |
| 8) | Forno | 18) | Asse Ruota |
| 9) | Manico | | |
| 10) | Gambe | | |



Guida Utente

Istruzioni per l'Assemblaggio

Avvalersi delle immagini presenti all'inizio di questo manuale per ottenere assistenza nell'assemblaggio.

1. Attaccare le 4 gambe alla base utilizzando 16 x Viti (A).
2. Attaccare lo scaffale alle gambe utilizzando 8 x Viti (A).
3. Far passare l'asse della ruota attraverso i fori delle gambe e fissarla con 1 x Dato per ruota. Coprire ogni dado con un copriruota.
4. Fissare il corpo forno con 4 viti (B) e 4 rondelle metalliche.
5. Fissare il manubrio al corpo forno utilizzando le 2 viti (A) premotate e le 2 rondelle in carta.
6. Porre le 2 griglie di cottura argentate sulla cornice del forno superiore. Mettere 2 griglie nere sulla sporgenza del focolare nella camera di cottura inferiore.
7. Fissare lo sportello inferiore con 1 x guida e fissarlo con 2 x perni divisibili. Aggiungere 1 x cappuccio a barra incernierata.
8. Fissare la porta superiore con 1 x barra incernierata e fissarla con 2 x perni divisi. Aggiungere 1 x cappuccio a barra incernierata.
9. Far scorrere il vassoio portaceneri.
10. Montare il dispositivo di intercettazione carburante sul camino con 1 x vite (C).
11. Fissare la maniglia al dispositivo di arresto del carburante utilizzando 1 x vite (D).
12. Fissare il cappuccio del camino al camino con 3 viti (A).
13. Fissare il camino alla camera di cottura con 4 x Viti (A). Il forno a legna per pizza all'aperto è ora assemblato.

Accensione del forno e funzionamento

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 grigi 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.

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 arrugginando?

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.

Contact Us

Sales Department

For information regarding this device or other products from our KuKoo division 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 product 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 MonsterShop 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

Contactez Nous

Département Commercial

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

Tél: +44 (0)1347 878888
Email: hello@monstershop.co.uk

Département de Soutien

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

Tél: +44 (0)1347 878887
Email: help@monstershop.co.uk

Site Web

Pour consulter notre gamme de produits et nos offres fantastiques dans les divisions Monster veuillez visiter notre site Web.

www.monstershop.co.uk

Adresse

Pour visiter notre bureau Monster House et voir nos produits, envoyez du courrier postal ou retournez les articles à notre adresse est fournie ci-dessous.

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

Kontaktieren Sie Uns

Verkaufsabteilung

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

Tel: +44 (0)1347 878888

Email: hello@monstershop.co.uk

Support-Abteilung

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

Tel: +44 (0)1347 878887

Email: help@monstershop.co.uk

Webseite

Um unser sortiment und unsere fantastischen angebote in den Monster-Abteilungen anzuschauen, besuchen sie bitte unsere webseite.

www.monstershop.co.uk

Adresse

Um unseren Monster Hauptsitz zu besuchen und unsere produkte anzuschauen, briefsendungen zu verschicken oder auch artikel zurück zu versenden, ist unsere adresse unten bereitgestellt.

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

Contáctanos

Departamento de Ventas

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

Teléfono: +44 (0)1347 878888

Correo electrónico: hello@monstershop.co.uk

Departamento de Soporte

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

Teléfono: +44 (0)1347 878887

Correo electrónico: help@monstershop.co.uk

Página Web

Para ver nuestra gama de productos y ofertas fantásticas en las divisiones de Monster por favor visite nuestra página web.

www.monstershop.co.uk

Dirección

Para visitar nuestra oficina Monster House y ver nuestros productos, enviar correspondencia o devolver productos que suministramos nuestra dirección está abajo.

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

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
