



# KUKOO OUTDOOR PIZZA OVEN

24565

INSTRUCTION MANUAL

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

1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13





# 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: Charcoal

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

Optimal temperature range: 250°C - 260°C **(Do not let the oven get hotter than 260°C)**

## 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.

# SPECIFICATION

## PRODUCT FEATURES

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

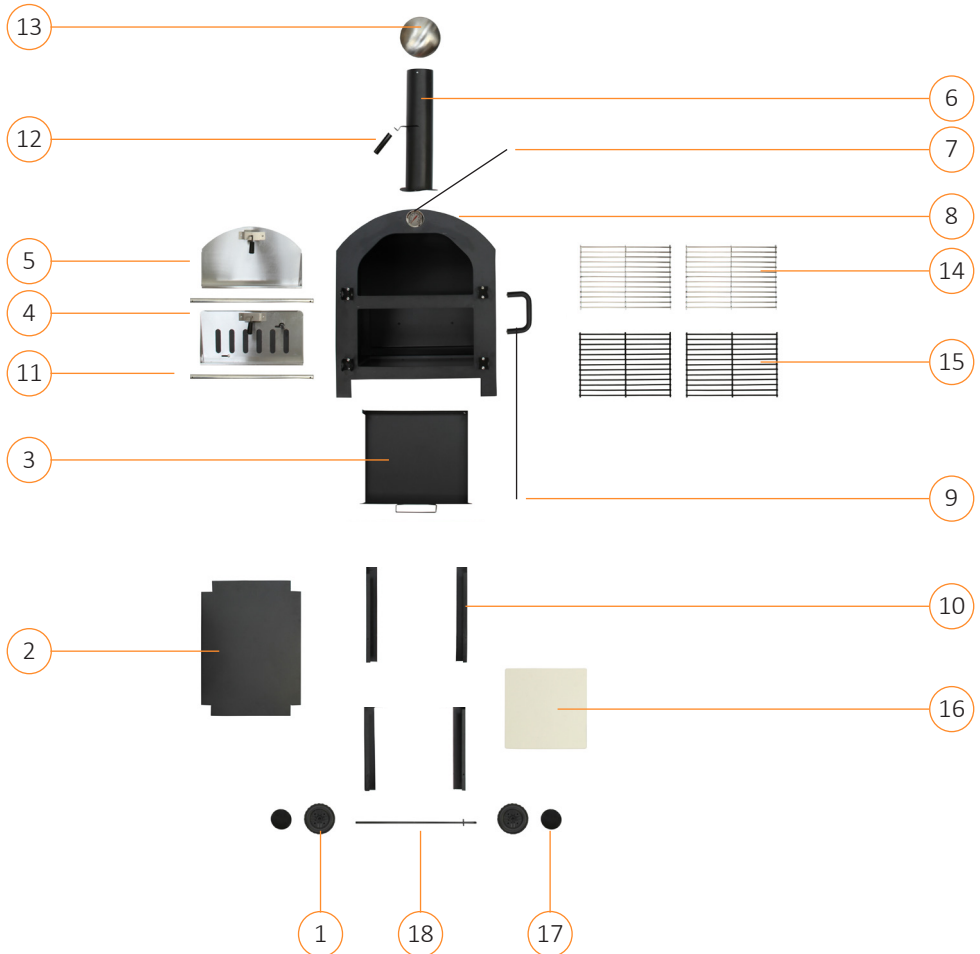


Monster Group UK Limited's liability will be limited to the commercial value of the product only.

# SPECIFICATION

## PRODUCT FEATURES

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



# SPECIFICATION

## 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

# 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.



# 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.

# USER GUIDE

## 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 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 charcoal 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 ISSUES, PLEASE CONTACT OUR  
CUSTOMER SUPPORT TEAM.**

# SPÉCIFICATIONS

## 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.

**Veillez 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: Charbon

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

Plage de température optimale : 250°C - 260°C **(Ne laissez pas le four chauffer à plus de 260°C)**

## 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.

# SPÉCIFICATIONS

## 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               |

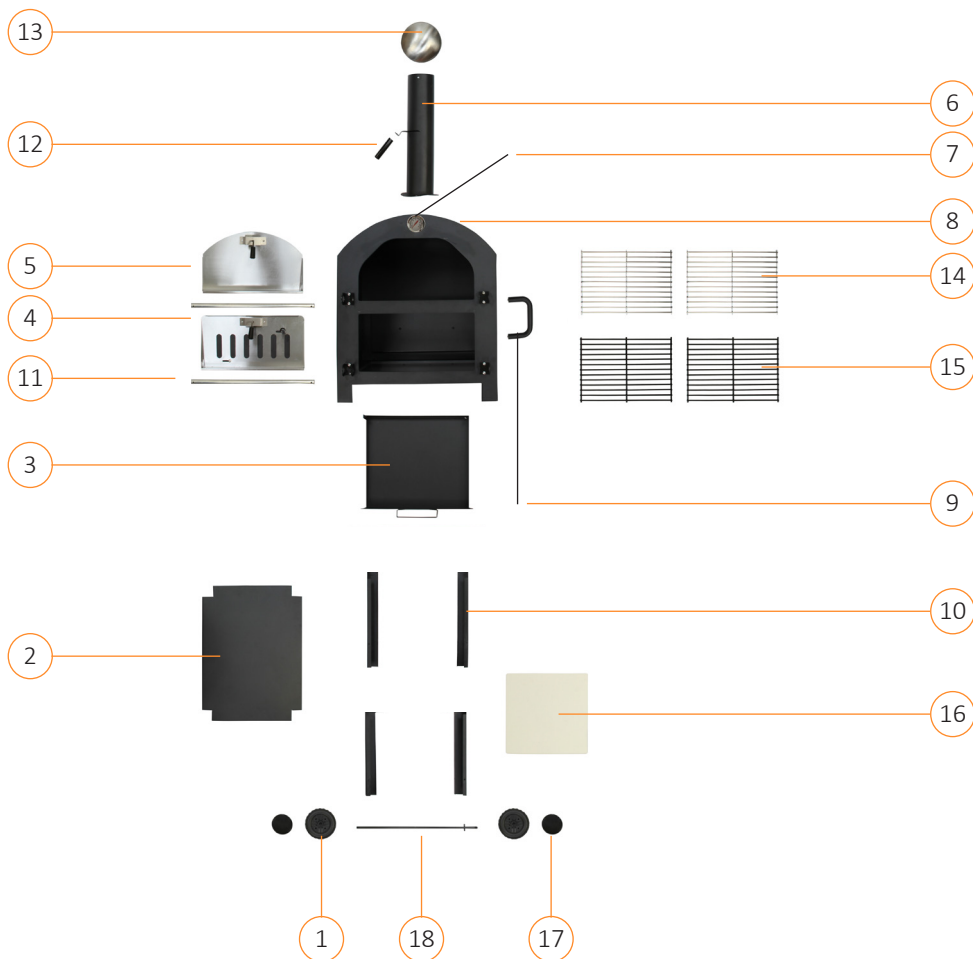


La responsabilité de Monster Group UK Limited sera limitée à la valeur commerciale du produit.

# SPÉCIFICATIONS

## SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

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



# SPÉCIFICATIONS

## ÉCROUS ET BOULONS



34 x Vis A



4 x Vis B



1 x Vis C



1 x Vis D

4 rondelles  
en métal et 2  
rondelles en  
papier

2 x Nut

2 x Cache  
de barre de  
charnière

4 x morcelés

2 x barre de  
charnière

# 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.



# 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.

# GUIDE DE L'UTILISATEUR

## ALLUMAGE ET FONCTIONNEMENT

**Remarque:** Lors de l'utilisation du four, il est essentiel de garder les flammes sous contrôle. Une surchauffe 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. Surveillez le niveau de carburant, en ajoutant du charbon supplémentaire s'il le faut. 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 de la fumée apparaît, ajoutez le charbon 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 RÉOLUTION

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. Laisser 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.

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

# SPEZIFIKATIONEN

## 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 Arbeitsspraxis, um Verletzungen oder Schäden am Gerät zu vermeiden.**

## PRODUKTINFORMATION

Gewicht: 26 KG

Brennstoff: Kohle

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

Optimaler Temperaturbereich: 250°C - 260°C (**Ofen nicht heißer als 260°C werden lassen**)

## 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.

# SPEZIFIKATIONEN

## PRODUKTMERKMALE

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

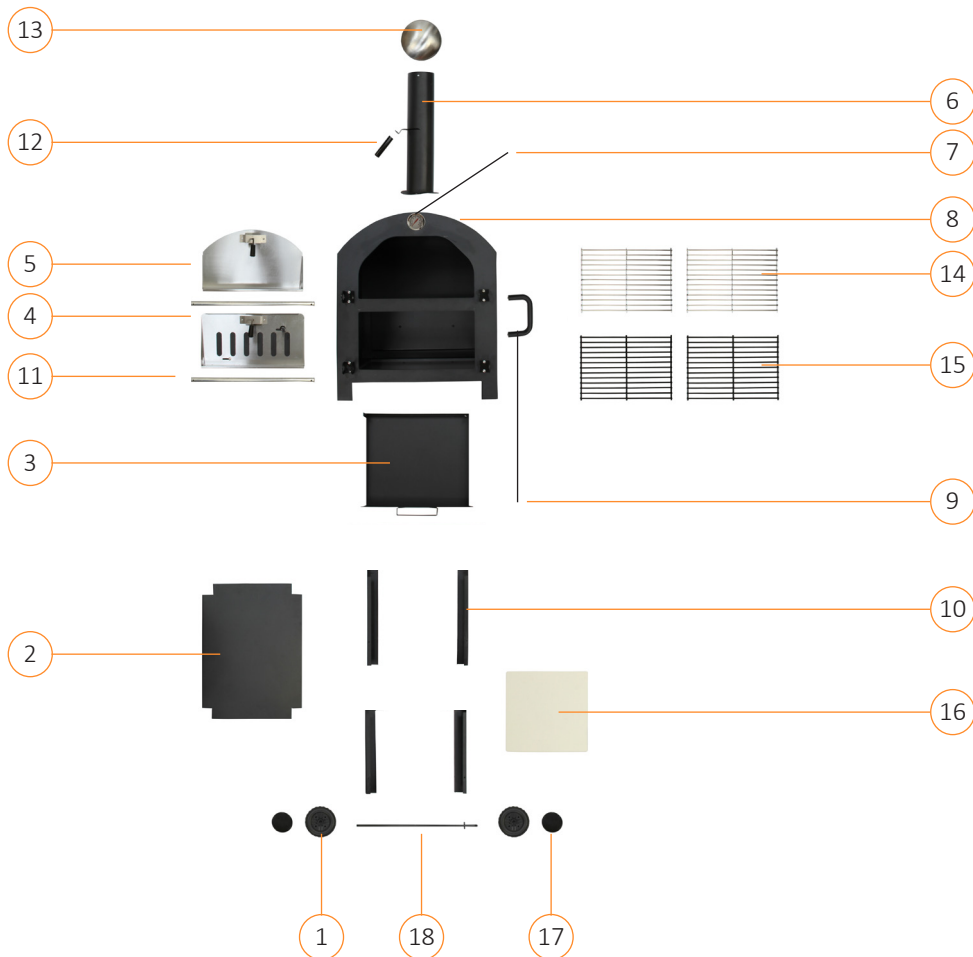


Die Haftung von Monster Group UK Limited ist auf den Handelswert des Produkts beschränkt.

# SPEZIFIKATIONEN

## PRODUKTSPEZIFIKATION

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



# SPEZIFIKATIONEN

## SCHRAUBEN UND MUTTERN



34 x  
Schrauben A



4 x  
Schrauben B



1 x  
Schrauben C



1 x  
Schrauben D



4 x Metall-Unterlegscheiben und 2 x Papier-Unterlegscheiben



2 x Muttern



2 x Scharnierkappen



4 x Split



2 x Brennstoff Arretierschrauben

# 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.



# 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.

# BENUTZERHANDBUCH

## BELEUCHTUNG UND BETRIEB

**Hinweis:** Bei der Verwendung des Ofens müssen die Flammen unbedingt kontrolliert werden. Überhitzung 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 Kraftstoffstand und fügen Sie gegebenenfalls Kohle hinzu. 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. Sollte Rauch auftreten, fügen Sie bitte Holzkohle zum Brennstoff hinzu. 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 PROBLEMBEHEBUNG

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.

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



# ESPECIFICACIONES

## 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: Carbón

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

Rango de temperatura óptimo: 250°C - 260°C **(no deje que el horno se caliente a más de 260°C)**

## 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.

# ESPECIFICACIONES

## 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                    |

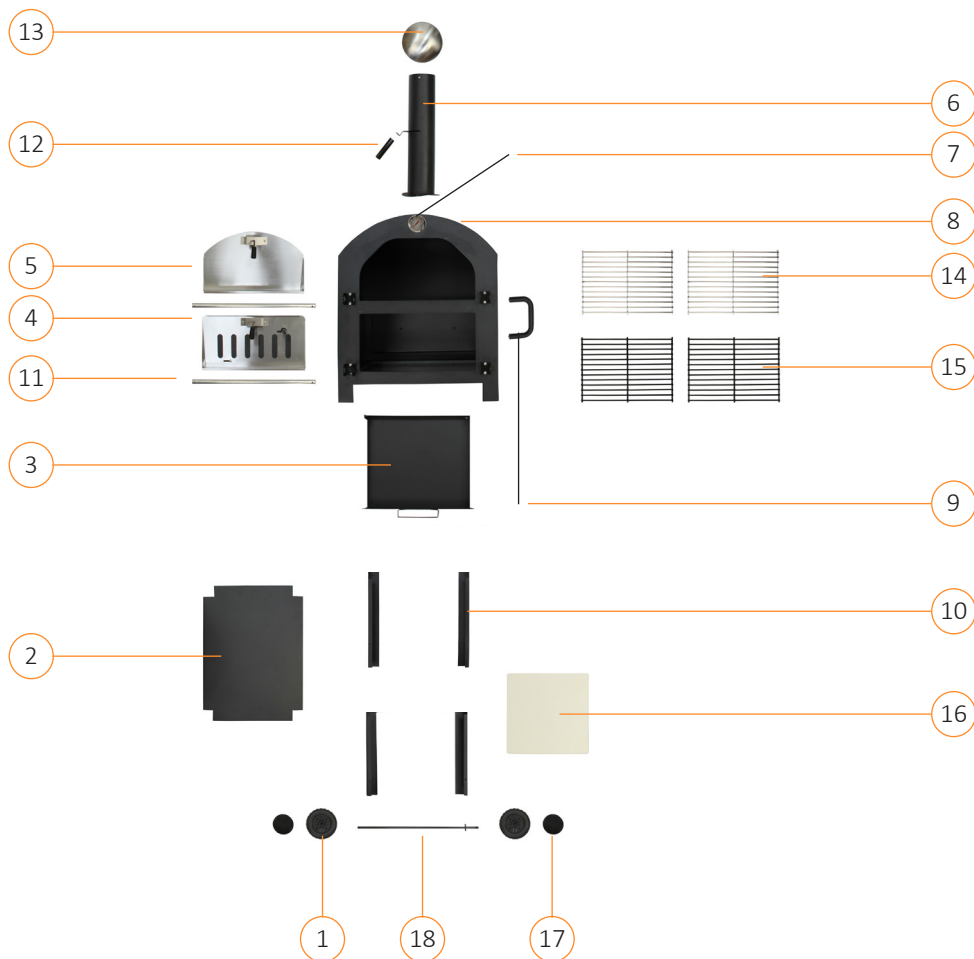


La responsabilidad de Monster Group UK Limited estará limitada únicamente al valor comercial del producto.

# ESPECIFICACIONES

## ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

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



# ESPECIFICACIONES

## TUERCAS Y TORNILLOS



34 x Tornillos  
A



4 x Tornillos  
B



1 x Tornillos  
C



1 x Tornillos  
D



2 x Bisagra de  
barra



4 x Arandelas  
de Metal y 2 x  
Arandelas de  
Papel



2 x Tuercas



2 x Tapa de  
la bisagra  
de barra



4 x Divisiones

# 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.



# 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.

# GUÍA DEL USUARIO

## 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 liquido 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. Monitorizar los niveles de combustible, ajustando en consecuencia con más 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. Cuando fume, añada carbón al combustible. Restringir el flujo de aire al cerrar la placa deflectora 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 deflectora 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.

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

# 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 Pratica di Lavoro Sicuro per evitare lesioni o danni al prodotto.**

## INFORMAZIONI TECNICHE

Peso: 29 KG

Combustione: Carbonella

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

Intervallo di temperatura ottimale: 250°C - 260°C

**(non lasciare che il forno diventi più caldo di 260°C)**

## 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 aggiustare 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.

# SPECIFICHE

## 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                 |

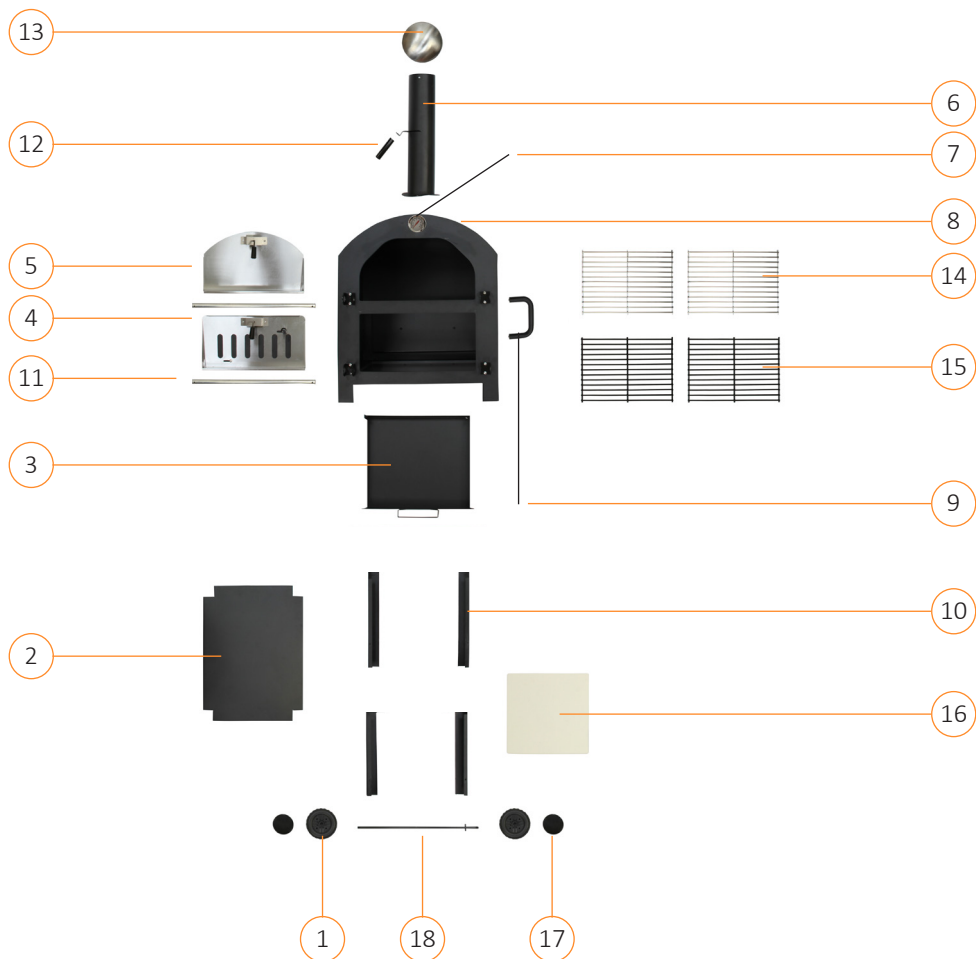


La responsabilità di Monster Group UK Limited sarà limitata al solo valore commerciale del prodotto.

# SPECIFICHE

## SPECIFICHE DI PRODOTTO

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



# SPECIFICHE

## DADI E BULLONI



34 x Viti A



4 x Viti B



1 x Viti C



1 x Viti D



4 x rondelle in metallo  
2 x rondelle di carta



2 x Dadi



2 x barre  
Cardini -  
berretto



4 x Split



2 x barre  
cardini

# 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 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.

Vestiriario 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.



# 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 copri ruota.
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) premontate 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 portacenere.
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.

# GUIDA UTENTE

## 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 é 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) Monitorare i livelli di carburante, regolando di conseguenza con ulteriore 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 fuma, aggiungere carbone al carburante. 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.

**PER QUALSIASI ALTRO PROBLEMA, CONTATTARE IL NOSTRO SERVIZIO CLIENTI.**

# SPECIFICATIE

## PRODUCTBESCHRIJVING

Er gaat niets boven vers gemaakte pizza! De warme, gesmolten kaas en de knapperige korst zijn de beste eigenschappen van een zelfgemaakte, op steen gebakken pizza. Deze smaaksensatie kunt u bereiken met de Pizzaoven voor buiten van het merk KuKoo. Bekijk enkele van zijn verbazingwekkende functies ...

Deze oven voor buiten kan grillen, roken, barbecueën en op steen bakken en is ongelooflijk veelzijdig - u hoeft zich niet te beperken tot pizza's tijdens uw al fresco diner! U kunt iets maken voor de hele familie - net zoals de Italianen dat doen! En u kunt dit controleren met de toegevoegde temperatuurmeter.

U hoeft zich geen zorgen te maken over het verplaatsen van de oven, hij heeft zelfs wielen en een handgreep voor wendbaarheid - dit is echt de perfecte aanvulling op uw warme, ontspannen middagen en zonsondergangen in de tuin.

Wij bij Monster Group UK begrijpen dat dit een nieuwe en opwindende aankoop is, en hoewel het verleidelijk is meteen aan de slag te gaan, raden wij u sterk aan om toch eerst deze instructies aandachtig te lezen voordat u de machine gaat gebruiken.

**Raadpleeg en lees Veiligheidsadvies, Veilige werkmethoden om letsel of schade aan het apparaat te voorkomen voordat u begint.**

## TECHNISCHE INFORMATIE

Gewicht: 29 kg

Brandstof: Houtskool

Afmetingen: H 157 cm x B 64 cm x D 43 cm

Optimaal temperatuurbereik: 250°C - 260°C **(Laat de oven niet heter worden dan 260°C)**

## MONSTERGARANTIE

Als u een product in perfecte staat wilt retourneren, bieden we een retourbeleid van 30 dagen, zolang het item ongeopend en in een verkoopbare staat is.

Op al onze elektrische producten is 12 maanden garantie van toepassing; wij betalen de arbeidskosten en onderdelen. Ons beleid is om te proberen het artikel eerst te repareren voordat wij een omruiling of terugbetaling regelen.

Als er om wat voor reden dan ook een onderdeel ontbreekt, neem dan binnen 7 dagen na ontvangst van uw bestelling contact met ons op. U kunt via e-mail of telefonisch contact opnemen met ons vriendelijke en behulpzame klantenserviceteam. Neem voor de volledige voorwaarden contact op met onze ondersteuningsafdeling via de gegevens op de contactpagina.

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

# SPECIFICATIE

## PRODUCTEIGENSCHAPPEN

- |                      |                     |
|----------------------|---------------------|
| 1) Wielen            | 6) Schoorsteen      |
| 2) Plank             | 7) Temperatuurmeter |
| 3) Asbak             | 8) Ovenlichaam      |
| 4) Onderste kookdeur | 9) Handvat          |
| 5) Bovenste kookdeur | 10) Poten           |

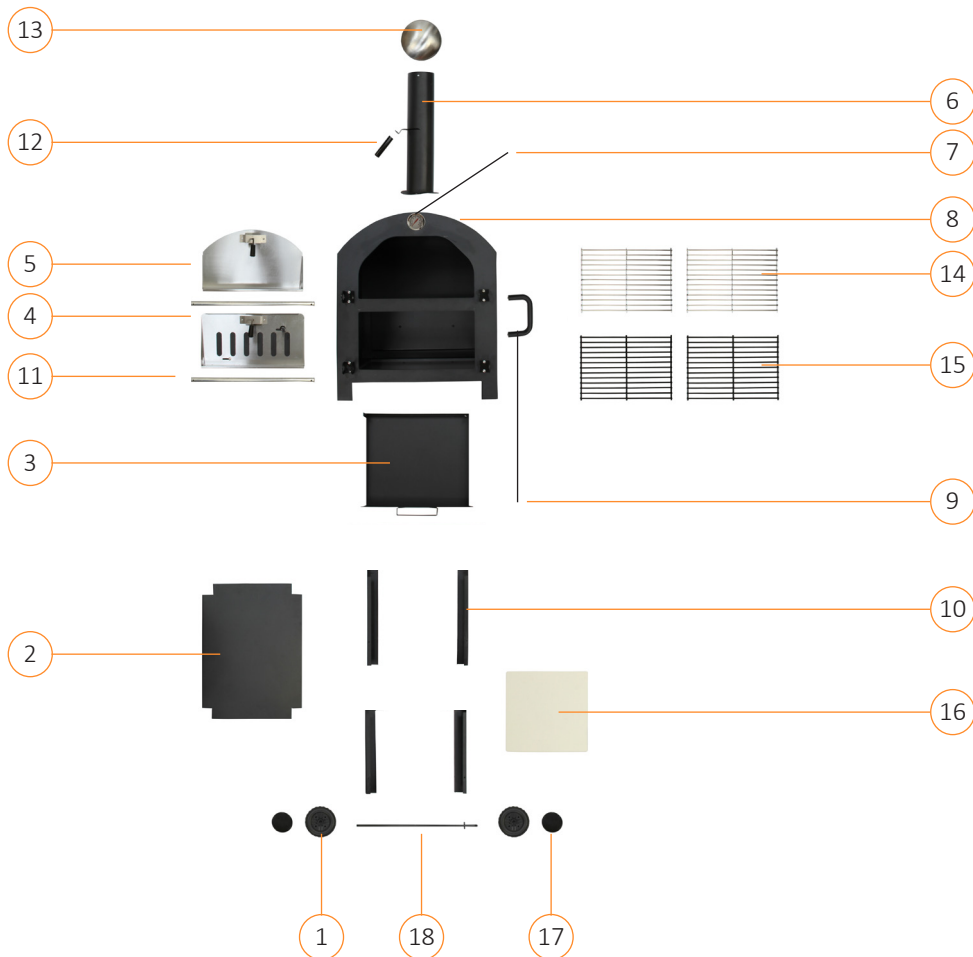


De aansprakelijkheid van Monster Group UK Limited is beperkt tot de commerciële waarde van het product.

# SPECIFICATIE

## PRODUCTEIGENSCHAPPEN

- 1) Wielen (2)
- 2) Plank
- 3) Asbak en trolleybeugel
- 4) Onderste kookdeur
- 5) Bovenste kookdeur
- 6) Schoorsteen
- 7) Temperatuurmeter
- 8) Ovenlichaam
- 9) Handvat
- 10) Poten
- 11) Scharnierstang (2)
- 12) Brandstofvanger
- 13) Schoorsteenkap
- 14) Zilveren kookrooster (2)
- 15) Zwart vuurrooster (2)
- 16) Pizzasteen
- 17) Wieloppen (2)
- 18) Wielas



# SPECIFICATIE

## BOUTEN EN MOEREN



34x schroef A



4x schroef B



1x schroef C



1x schroef D

4 x metalen  
sluitringen  
en 2x  
papierringen

2x Moer

2x scharnier-  
stangkap

4x Splitpen



2x Scharnierstang

# VEILIGHEIDSADVIES

## VEILIGE WERKMETHODEN

Alleen voor buitengebruik.

Bewaar binnen in een droge ruimte wanneer u deze niet gebruikt. Spoel schoon met water en droog goed af voor opslag of gebruik.

Plaats de oven tijdens gebruik op een permanent, vlak, horizontaal, hittebestendig en niet-brandbaar oppervlak.

Zorg ervoor dat er een afstand van 2m hoog en breed bestaat tot omliggende items.

Gebruik nooit in natte omstandigheden.

Verwijder al het verpakkingsmateriaal voor gebruik.

Gebruik tijdens het gebruik altijd hittebestendige handschoenen.

Overlaad de oven niet met brandstof en vervoer hem niet wanneer hij brandt.

Gebruik alleen originele reserveonderdelen om een veilige en bruikbare pizzaoven te onderhouden.

Gebruikt het product niet als u slaperig bent of onder invloed bent van drugs of alcohol - trage reacties kunnen

letsel bij de gebruiker veroorzaken.

De werkplek moet goed verlicht en vrij van gevaren zijn. Werk niet in de buurt van brandbare vloeistoffen en gassen.

De oven wordt tijdens het gebruik extreem heet, raak het metaal niet aan zonder uw handen te beschermen.

De pizzaoven moet bediend worden door een bekwame volwassene. Bewaar buiten bereik van kinderen en sta niet toe

Dat kinderen de machine bedienen.

Bij het bedienen van deze machine moet geschikte kleding worden gedragen.

Schurende reinigingsmiddelen zullen de oven beschadigen; gebruik geen ovenreiniger op enig onderdeel van het product. Gebruik een mild

afwasmiddel of zuiveringszout om oppervlakken schoon te vegen.

De oven zal roesten of verouderen als hij buiten wordt bewaard. Bewaar of bedek het product wanneer dit niet in gebruik is.



# GEBRUIKERSHANDLEIDING

## MONTAGE-INSTRUCTIES

**Gebruik de afbeeldingen aan het begin van deze handleiding om u te helpen bij de montage.**

- 1) Bevestig de 4 x poten aan de basis met behulp van 16 x schroeven (A).
- 2) Bevestig de plank aan de poten met 8 x schroeven (A).
- 3) Voer de wielas door de gaten in de poten en zet vast met 1 x moer per wiel. Bedek elke moer met een wielpop.
- 4) Bevestig de ovenbehuizing met 4 x schroeven (B) en 4 x metalen ringen.
- 5) Bevestig de handgreep aan de ovenbehuizing met behulp van de 2 x voorgemonteerde schroeven (A) en 2 x papieren sluitringen.
- 6) Plaats 2 x zilveren grillroosters op de rand in de bovenste oven. Plaats 2 x zwarte vuurroosters op de rand in de onderste oven.
- 7) Bevestig de onderste deur met behulp van 1 x scharnierstang en zet vast met 2 x splitpennen. Voeg 1 x Scharnierkap toe.
- 8) Bevestig de bovenste deur met behulp van 1 x scharnierstang en zet vast met 2 x splitpennen. Voeg 1 x Scharnierkap toe.
- 9) Schuif de aslade erin.
- 10) Monteer de brandstovfanger op de schoorsteen met 1 x schroef (C).
- 11) Bevestig de hendel aan de brandstovfanger met 1 x schroef (D).
- 12) Bevestig de schoorsteenkap aan de schoorsteen met 3 x schroeven (A).
- 13) Bevestig de schoorsteen aan de ovenbehuizing met 4 x schroeven (A). Uw Outdoor Pizza Oven is nu gemonteerd.

# GEBRUIKERSHANDLEIDING

## VERLICHTING EN BEDIENING

**OPMERKING:** Bij het gebruik van de oven is het essentieel dat de vlammen onder controle worden gehouden. Oververhitting kan de lak van de oven beschadigen.

- 1) Leg de benodigde hoeveelheid houtskool op het zwarte vuurrooster.
- 2) Plaats de aanmaakblokjes op een stabiele basis in de houtskool.
- 3) Steek de aanmaakblokjes aan.

**OPMERKING:** Het aansteken van houtskool is op eigen risico. Lees het gedeelte 'Veiligheidsadvies' voordat u begint.

- 4) Begin met een hittebestendig stuk gereedschap de aangestoken berg houtskool vanuit het midden van het rooster naar buiten te verspreiden om een gelijkmatig verdeelde warmtebron te creëren.
- 5) Voeg extra houtskool toe over de lengte van het rooster om de temperatuur van de warmtebron te verhogen.
- 6) Controleer de brandstofniveaus en pas deze eventueel verder aan met houtskool. Laat de oven voor gebruik 30 minuten opwarmen. Houd de onderste deur altijd gesloten als de brandstof brandt. De aslade verzamelt al het vuil.
- 7) Gebruik de pizzasteen alleen op het bovenste rooster. Verwijder de pizzasteen tijdens het grillen of roken.
- 8) Voeg bij het roken houtskool toe aan de brandstof. Beperk de luchtstroom door de vlamdwingplaten op de onderste deur en de demper op de schoorsteen te sluiten.
- 9) Om het vlees vochtig te houden, voegt u een kleine hoeveelheid water toe aan een klein bakje van folie, scheidt u de brandstof in het onderste gedeelte en plaatst u het bakje tussen de brandstof voordat u het aansteekt. Vul indien nodig water bij. De luchtstroom kan aangepast worden via de onderste deurklep en de demper op de schoorsteen.

# PROBLEEMOPLOSSEN

## OPLOSSINGSGIDS

Gelieve de onderstaande gids door te nemen als u problemen of defecten heeft met uw KuKoo Pizzaoven voor buiten.

**V: Er ontbreken onderdelen in mijn bestelling.**

A: Als er een onderdeel ontbreekt in uw pakket, neem dan contact op met ons klantenserviceteam via de details op de contactpagina.

**V: Hoe stop ik het verbranden van brandstof als ik klaar ben met mijn oven?**

A: Om het apparaat te uit te schakelen, moet u eerst stoppen met het toevoegen van brandstof en het vuur laten doven of met zand doven. Gebruik GEEN water - dit kan de oven beschadigen.

**V: Mijn oven kookt mijn pizza niet.**

A: Zorg ervoor dat er voldoende brandstof is en dat u de oven 30 minuten heeft laten verwarmen voordat u probeert te koken.

**V: Wat voor gereedschap moet ik gebruiken om de oven in elkaar te zetten?**

A: Een kruiskopschroevendraaier en een moersleutel zijn vereist.

**V: Waarom roest mijn oven?**

A: Zorg ervoor dat u het op een droge plaats opbergt of dek het tussendoor af met een regenhoes.

**V: Hoe maak ik de pizzasteen schoon?**

A: Om de pizzasteen schoon te maken, verwijdert u al het vuil en laat u deze 20 minuten in warm water weken. Een nacht laten drogen. Afhankelijk van de smaken van de pizza die op de steen wordt gekookt, moet u dit proces mogelijk meerdere keren herhalen om alle geuren te verwijderen. De steen zal aan de onderkant roet ontwikkelen; dit is normaal en zal moeilijk te verwijderen zijn, maar het is volkomen normaal.

**V: Waarom verkleuren de deurkozijnen en barst de verf?**

A: U controleert het vlam- en temperatuurniveau niet. Het is van vitaal belang dat ze onder controle worden gehouden om de levensduur van de oven te verlengen.

**NEEM CONTACT OP MET ONZE KLANTENSERVICE ALS U  
EVENTUEEL ANDERE PROBLEMEN ERVAART.**

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



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