



Table-Top Pizza Oven

28267

INSTRUCTION MANUAL

www.monstershop.co.uk



SPECIFICATION

PRODUCT DESCRIPTION

No need to travel to Italy for the best possible pizza anymore! You can now have the freedom to make your own delicious pizzas, without compromising on the stone-baked taste. Our Monster Table-Top Pizza Oven will ensure all your pizza creations are baked with no fuss!

PRODUCT SPECIFICS

MATERIAL:	Stainless steel
DIMENSIONS:	43.3cm (L) x 89.5cm (W) x 82.4cm (H)
WEIGHT:	13.75kg

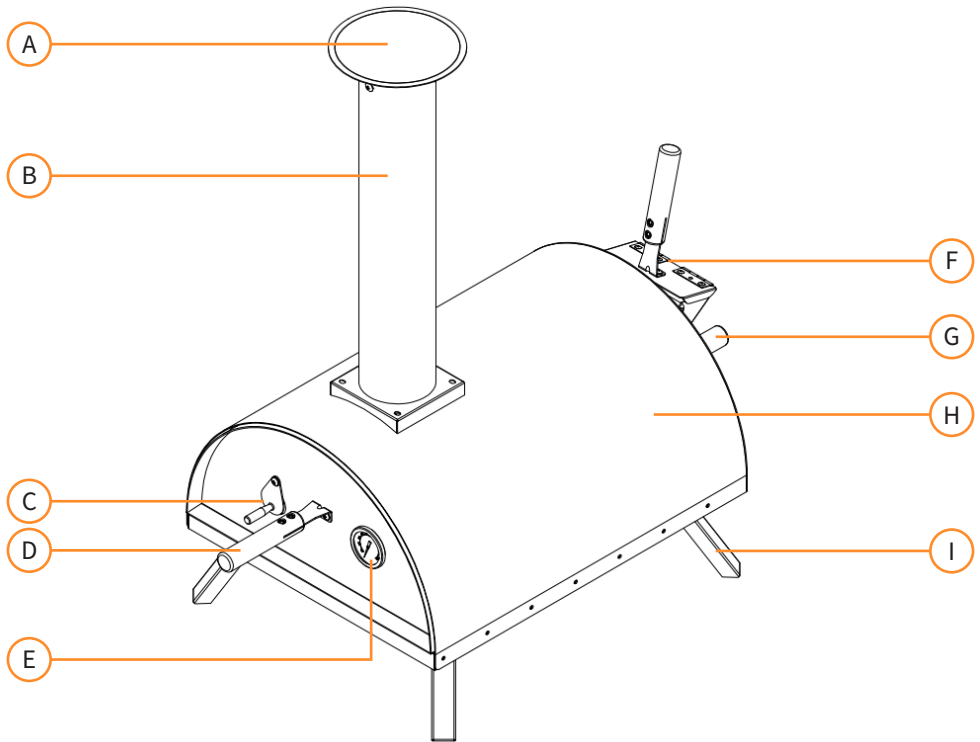
ITEM CONTENTS

- 1 x Thermometer
- 1 x Thermometer socket
- 1 x Knob
- 1 x Door
- 3 x Handle
- 1 x Small door
- 1 x Pizza stone
- 1 x Oven body
- 1 x Chimney
- 1 x Chimney hat
- 1 x Feeder
- 1 x Firebox
- 14 x M5 screws
- 1 x Pizza shovel

SPECIFICATION

PRODUCT FEATURES

- A. Chimney hat
- B. Chimney
- C. Small door
- D. Handle
- E. Thermometer
- F. Feeder
- G. Firebox
- H. Oven body
- I. Foldable legs



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

SAFETY ADVICE

SAFE WORKING PRACTICE

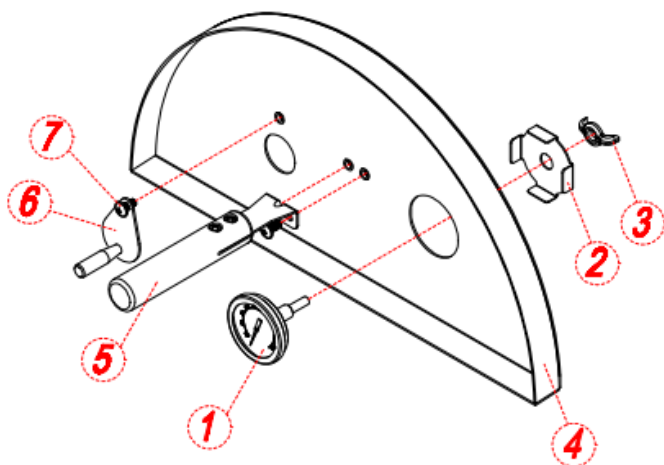
Please read through the Safe Working Practice to ensure prevention of injury or damage to the device.

- Do not use this product for anything other than its intended purposes.
- Ensure you have read and fully understood the instruction manual and safety advice before using this product.
- For outdoor use only.
- Ensure the oven is placed outside, on a flat, non-flammable surface. Keep away from anything flammable such as grass, sheds, trees and bushes.
- Please use biomass fuel only (for example: dry firewood).
- Please do not overload the firebox with biomass fuel (dry firewood). Add fuel gradually after starting the fire, to ensure that the oven is not over-fired.
- Please place your pizza on the pizza stone and never directly into the oven.
- Do not use liquid fuel.
- **The product will get very hot during use.** Please do not touch it during use.
- Do not leave the product unattended.
- Do not move the appliance when in use.
- Keep children and pets away from the appliance at all times.
- The oven can remain hot for a few hours after use. Please allow the oven to cool down completely before handling or moving it.
- This product is not intended for and should never be used as a heater.

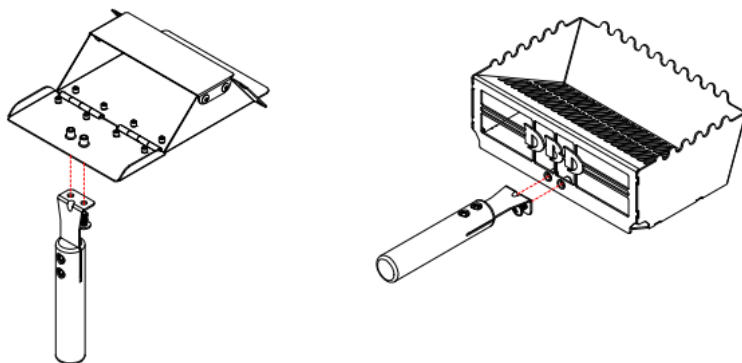
USER GUIDE

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1. Check you have each part that is needed to assemble the Table-Top Pizza Oven.
2. Start by assembling the door as shown below:



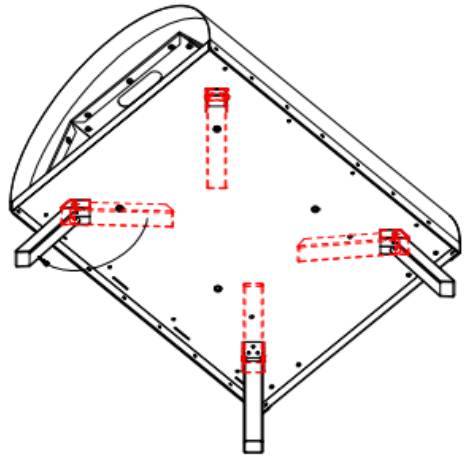
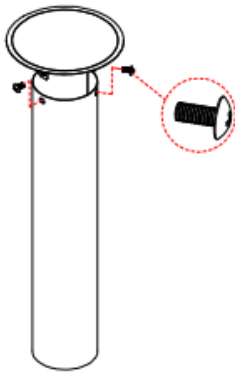
3. Install the thermometer (1) on the door using the thermometer socket (2) and knob (3).
4. Next, fix the small door (6) in place as shown above, using on M5 screw (7).
5. Use two M5 stainless steel screws to fix the handle (5) to the door.
6. Similarly, attach the handles to the feeder and firebox as shown below, using two M5 stainless steel screws for each handle.



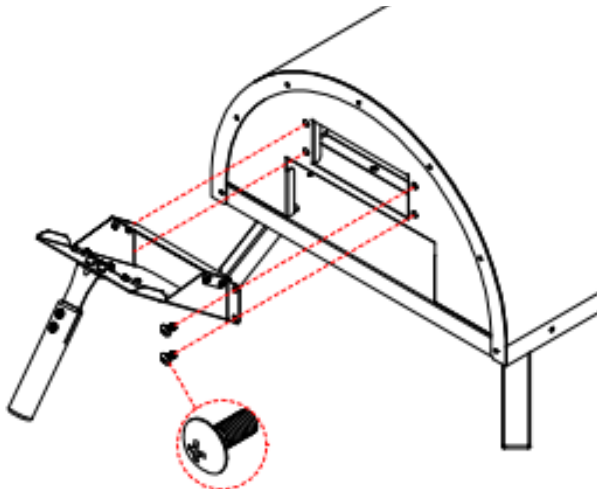
USER GUIDE

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

7. Place the chimney hat on the chimney and fix it in place with three M5 black screws.
8. Before assembling the parts together to finalise the oven, unfold the legs from underneath the oven body, as shown below.



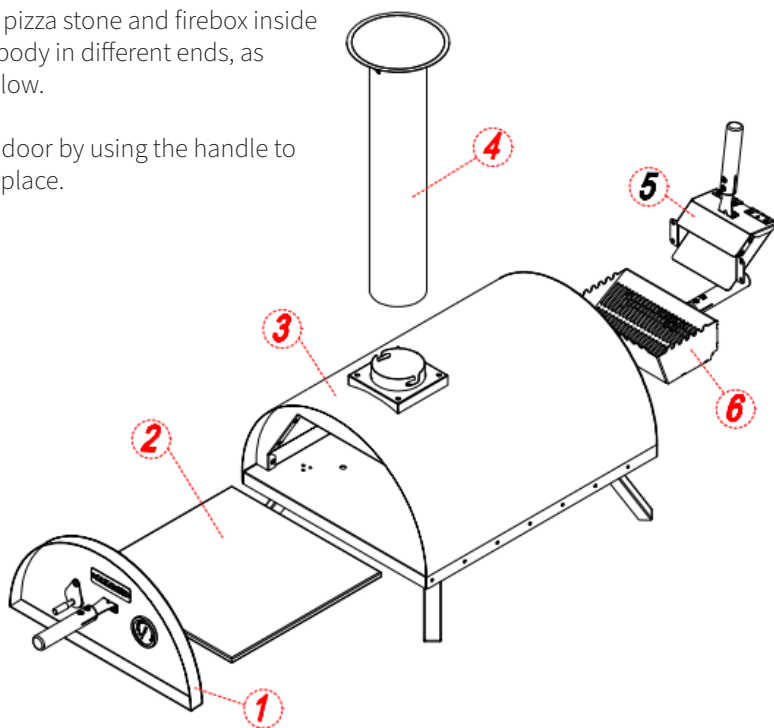
9. Place the feeder at the back of the oven and fix it in place with four M5 stainless steel screws.



USER GUIDE

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

10. Insert the chimney on the designated space on top and twist it in place.
11. Insert the pizza stone and firebox inside the oven body in different ends, as shown below.
12. Close the door by using the handle to push it in place.



Starting a fire

It is recommended to gradually increase the flame up to the desired temperature. During this process, maximum airflow will allow the fire to start so do not close the main door until the fire is well established. Use taste/odour-free fire starters. Once the fire is burning consistently, add your biomass fuel of choice (dry firewood) through the feeder, a few pieces at a time. You can start baking your pizza once the fire has settled and there is minimal smoke output. Ensure the correct temperature is reached to bake your pizza to perfection!

USER GUIDE

MAINTENANCE

- As the oven operates at very high temperatures, there is no need to clean the inside unless there is a considerable amount of soot after prolonged usage.
- Before using the oven for the first time ensure the pizza stone has been cleaned with water and mild soap, and dried thoroughly before being placed in the oven. The inside and outside can also be cleaned with mild soap and water on a soft cloth. Do not use oven cleaning products as this could damage the product.
- In case of soot, which may appear over time, please use mild soap and water. Ensure the oven is dried thoroughly after cleaning.
- **Always allow the oven to completely cool before cleaning it, to prevent possible burn injuries.**

TROUBLESHOOTING

RESOLUTION GUIDE

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

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

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

SPÉCIFICATIONS

DESCRIPTION DU PRODUIT

Plus besoin de voyager en Italie pour déguster de bonnes pizzas ! Vous pouvez désormais confectionner vos propres pizzas maisons, sans devoir renoncer au goût de la pâte cuite sur pierre. Notre four à pizza portable Monster vous permettra de cuire toutes vos pizzas très simplement!

DÉTAILS DU PRODUIT

MATIÈRE:	Acier inoxydable
DIMENSIONS:	43.3cm (L) x 89.5cm (l) x 82.4cm (H)
POIDS:	13.75kg

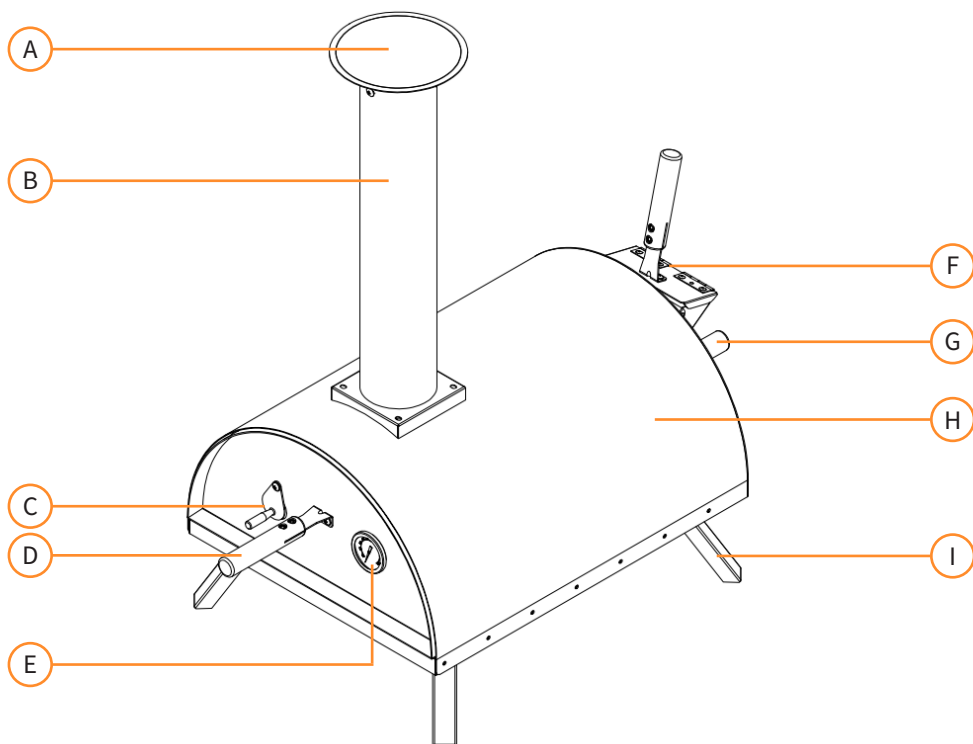
LISTE DES PIÈCES

- 1 x Thermomètre
- 1 x Prise pour thermomètre
- 1 x Bouton
- 1 x Porte
- 3 x Poignée
- 1 x Petite porte
- 1 x Pierre à pizza
- 1 x Four
- 1 x Cheminée
- 1 x Chapeau de cheminée
- 1 x Compartiment à combustibles
- 1 x Chambre de combustion
- 14 x Vis M5
- 1 x Pelle à pizza

SPÉCIFICATIONS

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- A. Chapeau de cheminée
- B. Cheminée
- C. Petite porte
- D. Poignée
- E. Thermomètre
- F. Compartiment à combustibles
- G. Chambre de combustion
- H. Four
- I. Pieds pliables



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

CONSEILS DE SÉCURITÉ

PRATIQUE DE TRAVAIL SÉCURITAIRE

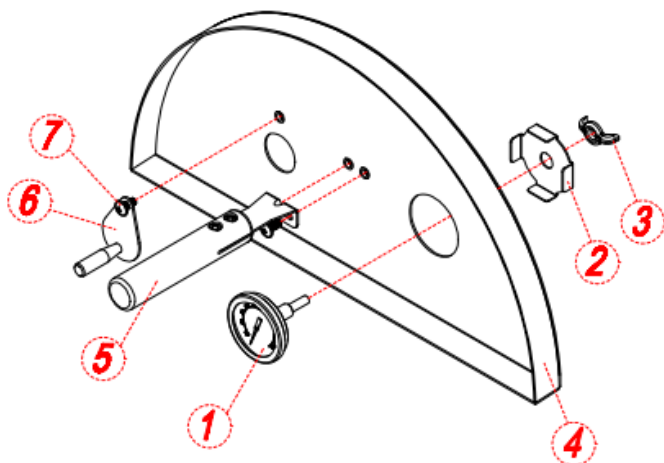
Veillez lire les pratiques de travail sécuritaires afin d'éviter toutes blessures ou dommages sur l'appareil.

- N'utilisez pas ce produit à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Assurez-vous d'avoir bien lu et compris le manuel d'instructions et les conseils de sécurité avant d'utiliser ce produit.
- Pour usage en extérieur uniquement.
- Assurez-vous que le four soit placé à l'extérieur, sur une surface plane et ininflammable. Tenir à l'écart de tout élément inflammable tel que l'herbe, les abris de jardin, les arbres et les buissons.
- Veuillez utiliser uniquement du biocombustible (par exemple: bois de chauffage sec).
- Veuillez ne pas surcharger la chambre de combustion avec des combustibles de biomasse (bois de chauffage sec). Ajoutez du combustible progressivement après avoir allumé le feu et ce, afin vous assurer que le four ne soit pas surchauffé.
- Veuillez placer votre pizza sur la pierre à pizza et jamais directement dans le four.
- N'utilisez pas de carburant liquide.
- **Cet appareil deviendra très chaud pendant son utilisation.** Veuillez ne pas le toucher lorsque vous l'utilisez.
- Ne laissez pas cet appareil sans surveillance.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Gardez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil en toutes circonstances.
- Le four peut rester chaud pendant quelques heures après son utilisation. Veuillez le laisser refroidir complètement avant de le manipuler ou de le déplacer.
- Ce produit n'est pas conçu comme appareil de chauffage et ne doit jamais être utilisé en tant que tel.

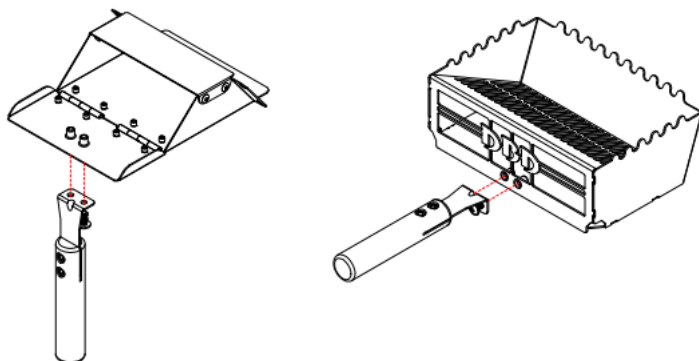
MODE D'EMPLOI

INSTRUCTIONS DE MONTAGE

1. Vérifiez que vous disposez de toutes les pièces nécessaires pour assembler le four à pizza portable.
2. Commencez par assembler la porte comme indiqué ci-dessous :



3. Installez le thermomètre (1) sur la porte à l'aide de la prise pour thermomètre (2) et ajoutez le bouton (3).
4. Ensuite, fixez la petite porte (6) comme indiqué ci-dessus, en utilisant la vis M5 (7).
5. Utilisez deux vis en acier inoxydable M5 pour fixer la poignée (5) à la porte.
6. De même, fixez les poignées au compartiment à combustibles et à la chambre de combustion comme illustré ci-dessous, en utilisant deux vis en acier inoxydable M5 pour chaque poignée.

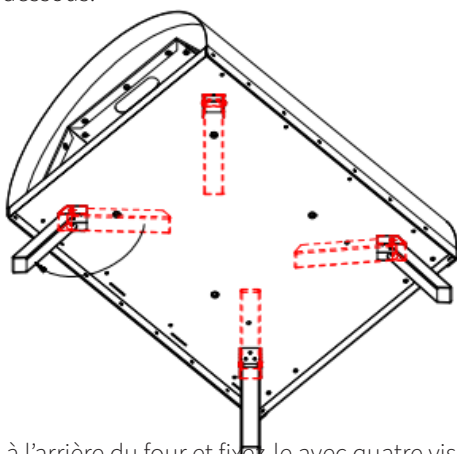
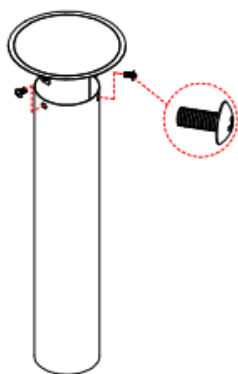


MODE D'EMPLOI

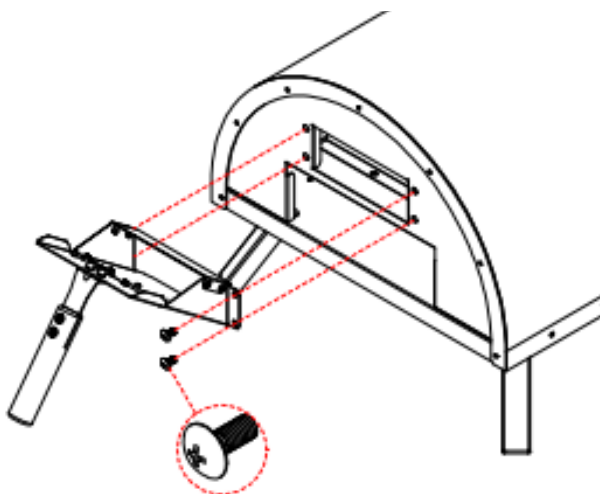
INSTRUCTIONS DE MONTAGE

7. Placez le chapeau de cheminée sur la cheminée et vissez-le avec trois vis noires M5.

8. Avant d'assembler toutes les pièces pour terminer le montage du four, déployez les pieds sous le corps du four, comme illustré ci-dessous.



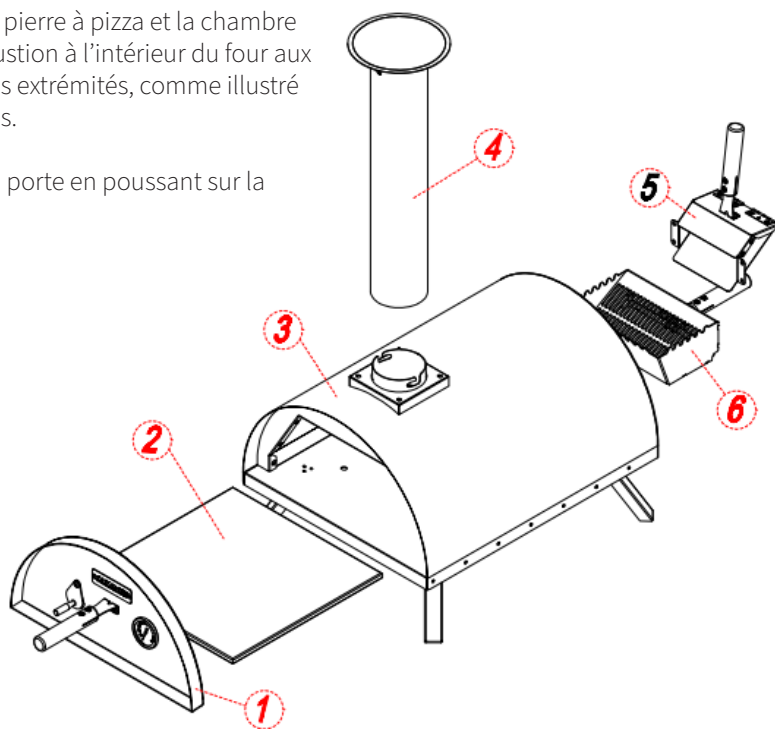
9. Placez le compartiment à combustibles à l'arrière du four et fixez-le avec quatre vis en acier inoxydable M5.



MODE D'EMPLOI

INSTRUCTIONS DE MONTAGE

10. Insérez la cheminée sur l'espace désigné au-dessus du four et tournez pour la visser.
11. Insérez la pierre à pizza et la chambre de combustion à l'intérieur du four aux différentes extrémités, comme illustré ci-dessous.
12. Fermez la porte en poussant sur la poignée.



Allumer un feu

Il est recommandé d'augmenter progressivement la flamme jusqu'à la température souhaitée. Lors de ce processus, le flux d'air maximal permettra au feu de démarrer, alors ne fermez pas la porte principale tant que le feu n'est pas bien établi. Utilisez des allume-feux sans goût ni odeur. Une fois que le feu brûle de manière constante, ajoutez le combustible de biomasse de votre choix (bois de chauffage sec) dans le compartiment à combustibles, quelques morceaux à la fois. Vous pouvez commencer à cuire votre pizza une fois le feu éteint et la fumée dissipée. Assurez-vous que la bonne température soit atteinte pour cuire votre pizza à la perfection !

MODE D'EMPLOI

ENTRETIEN

- Comme le four fonctionne à des températures très élevées, il n'est pas nécessaire de nettoyer l'intérieur à moins qu'une quantité considérable de suie s'y soit déposée après une utilisation prolongée.
- Avant d'utiliser le four pour la première fois, assurez-vous de nettoyer la pierre à pizza avec de l'eau et du savon doux et de la sécher entièrement avant de la replacer dans le four. L'intérieur et l'extérieur peuvent également être nettoyés avec un chiffon sec imbibé de savon doux et d'eau. N'utilisez pas de produits de nettoyage pour le four car ceux-ci pourraient l'endommager.
- Si de la suie apparaît, ce qui peut arriver avec le temps, veuillez utiliser un savon doux et de l'eau. Assurez-vous que le four soit bien séché après le nettoyage.
- **Laissez toujours le four refroidir complètement avant de le nettoyer, afin d'éviter d'éventuelles brûlures.**

DÉPANNAGE

GUIDE DE RÉOLUTION

QUE FAIRE S'IL MANQUE DES PIÈCES À MA COMMANDE?

S'il semble manquer des pièces à votre commande, contactez notre équipe du service client dans les 7 jours suivant la réception.

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

SPEZIFIKATIONEN

PRODUKTBESCHREIBUNG

Für die bestmögliche Pizza müssen Sie nicht mehr nach Italien reisen! Sie haben jetzt die Möglichkeit, Ihre eigenen köstlichen Pizzas zu machen, ohne auf den Steinofen-Geschmack verzichten zu müssen. Unser Monster Tisch-Pizzaofen sorgt dafür, dass alle Ihre Pizzakreationen ohne viel Aufwand gebacken werden!

PRODUKTSPEZIFIKA

MATERIAL:	Edelstahl
ABMESSUNGEN:	43.3cm (L) x 89.5cm (B) x 82.4cm (H)
GEWICHT:	13.75kg

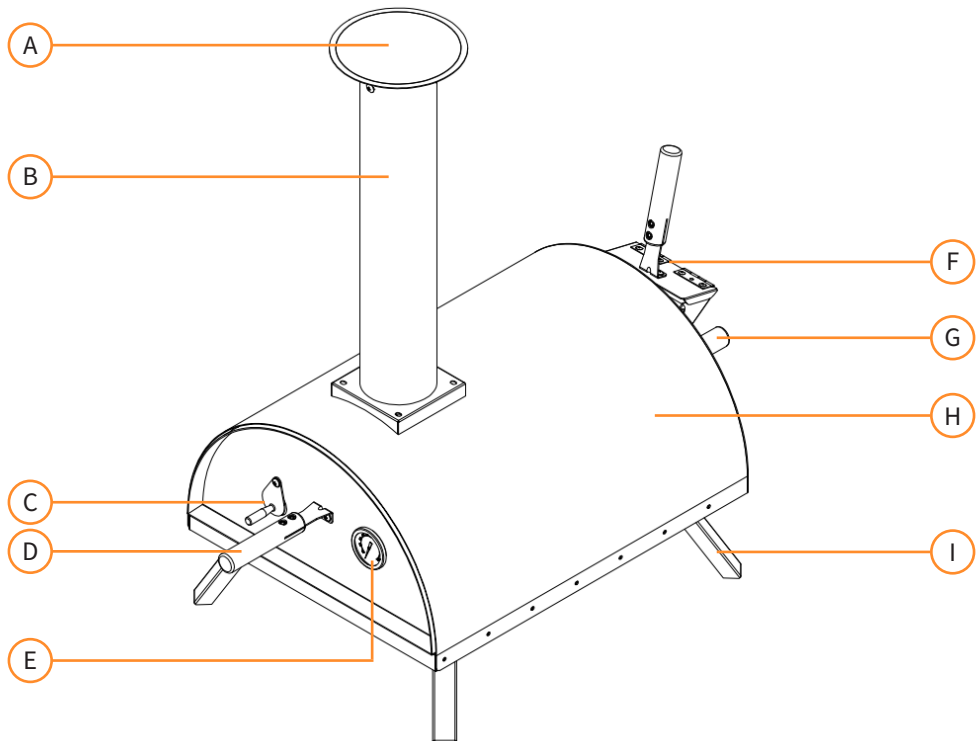
TEILELISTE

- 1 x Thermometer
- 1 x Thermometerfassung
- 1 x Knopf
- 1 x Tür
- 3 x Handgriff
- 1 x Kleine Tür
- 1 x Pizzastein
- 1 x Backofengehäuse
- 1 x Schornstein
- 1 x Schornsteinhut
- 1 x Einspeiser
- 1 x Feuerbüchse
- 14 x M5 Schrauben
- 1 x Pizzaschaufel

SPEZIFIKATION

PRODUKTMERKMALE

- A. Schornsteinhut
- B. Schornstein
- C. Kleine Tür
- D. Handgriff
- E. Thermometer
- F. Einspeiser
- G. Feuerbüchse
- H. Backofengehäuse
- I. Klappbare FüÙe



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

SICHERHEITSHINWEIS

SICHERES ARBEITEN

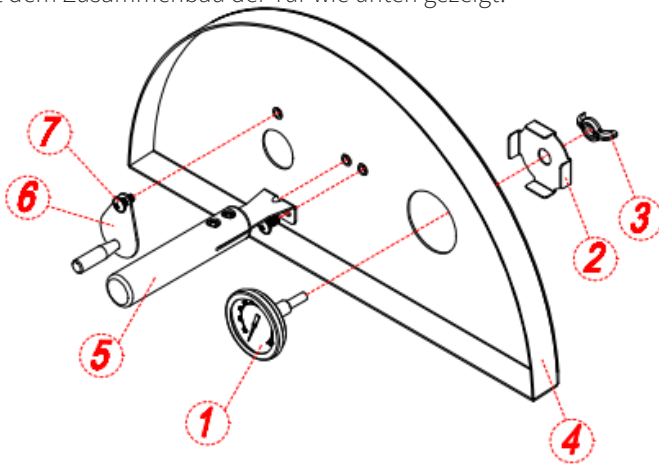
Bitte lesen Sie die Hinweise zum sicheren Arbeiten durch, um Verletzungen oder Schäden am Gerät zu vermeiden.

- Verwenden Sie dieses Produkt nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke.
- Vergewissern Sie sich, dass Sie die Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise gelesen und vollständig verstanden haben, bevor Sie dieses Produkt verwenden.
- Nur für den Gebrauch im Freien.
- Achten Sie darauf, dass der Ofen im Freien auf einer ebenen, nicht brennbaren Fläche aufgestellt wird. Halten Sie den Ofen von allen brennbaren Gegenständen wie Gras, Schuppen, Bäumen und Büschen fern.
- Bitte verwenden Sie nur Biomasse-Brennstoff (z.B.: trockenes Brennholz).
- Bitte überladen Sie die Feuerbüchse nicht mit Biomasse-Brennstoff (trockenes Brennholz). Füllen Sie nach dem Anzünden des Feuers nach und nach Brennstoff nach, damit der Ofen nicht überfeuert wird.
- Bitte legen Sie Ihre Pizza auf den Pizzastein und niemals direkt in den Ofen.
- Verwenden Sie keinen flüssigen Brennstoff.
- **Das Produkt wird während des Gebrauchs sehr heiß.** Bitte berühren Sie es nicht während des Gebrauchs.
- Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern.
- Der Backofen kann nach dem Gebrauch noch einige Stunden lang heiß sein. Bitte lassen Sie den Ofen vollständig abkühlen, bevor Sie ihn anfassen oder bewegen.
- Dieses Produkt ist nicht als Heizgerät gedacht und sollte niemals als solches verwendet werden.

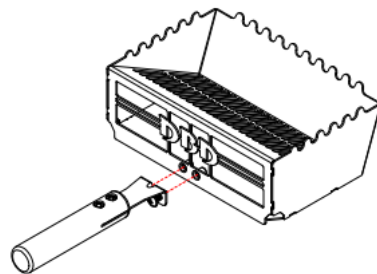
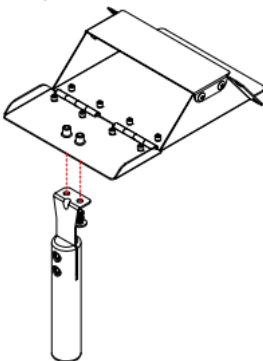
BENUTZERLEITFADEN

MONTAGEANLEITUNGEN

- Überprüfen Sie, ob Sie alle Teile haben, die für den Zusammenbau des Tisch-Pizzaofens benötigt werden.
- Beginnen Sie mit dem Zusammenbau der Tür wie unten gezeigt:



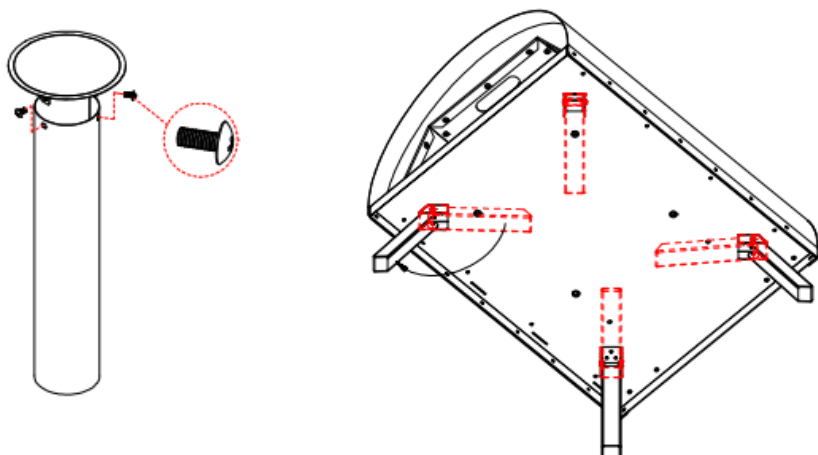
- Montieren Sie das Thermometer (1) mit Hilfe der Thermometerfassung (2) und des Knopfes (3) an der Tür.
- Befestigen Sie anschließend die kleine Tür (6) wie oben gezeigt mit einer M5-Schraube (7).
- Befestigen Sie den Griff (5) mit zwei M5-Edelstahlschrauben an der Tür.
- Befestigen Sie auf ähnliche Weise die Griffe an der Einspeisung und der Feuerbüchse, wie unten gezeigt, mit zwei M5-Edelstahlschrauben für jeden Griff.



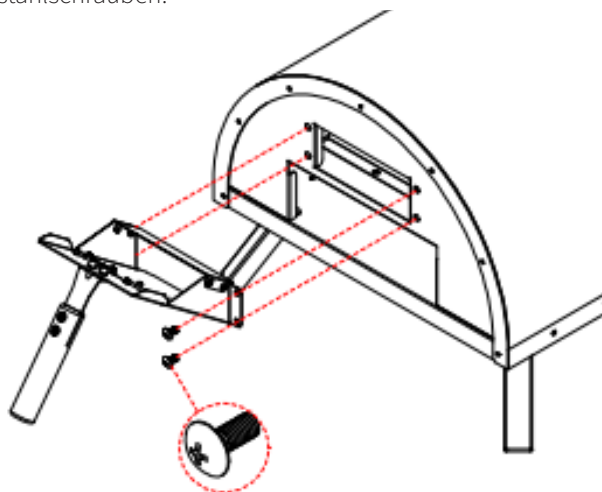
BENUTZERLEITFADEN

MONTAGEANLEITUNGEN

7. Setzen Sie den Schornsteinhut auf den Schornstein und befestigen Sie ihn mit drei schwarzen M5-Schrauben.
8. Bevor Sie die Teile zusammenbauen, um den Ofen fertigzustellen, klappen Sie die FüÙe von der Unterseite des Backofengehauses, wie unten gezeigt, aus.



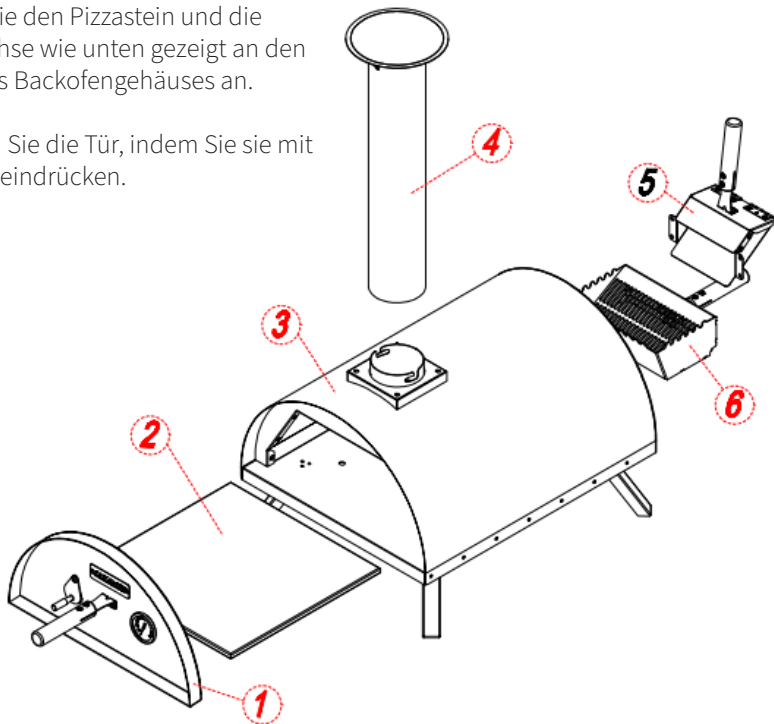
9. Platzieren Sie die Einspeisung an der Ruckseite des Ofens und befestigen Sie sie diesen mit vier M5-Edelstahlschrauben.



BENUTZERLEITFADEN

MONTAGEANLEITUNGEN

10. Setzen Sie den Kamin an der vorgesehenen Stelle oben ein und drehen Sie ihn fest.
11. Bringen Sie den Pizzastein und die Feuerbüchse wie unten gezeigt an den Enden des Backofengehäuses an.
12. Schließen Sie die Tür, indem Sie sie mit dem Griff eindrücken.



Anzünden des Feuers

Es wird empfohlen, die Flamme schrittweise bis zur gewünschten Temperatur zu erhöhen. Während dieses Vorgangs ermöglicht ein maximaler Luftstrom das Anzünden des Feuers, schließen Sie daher die Haupttür erst, wenn das Feuer gut entfacht ist. Verwenden Sie geschmacks- und geruchsneutrale Feuerstarter. Sobald das Feuer gleichmäßig brennt, fügen Sie den Biomassebrennstoff Ihrer Wahl (trockenes Brennholz) stückweise durch die Einspeisung hinzu. Sie können mit dem Backen Ihrer Pizza beginnen, sobald sich das Feuer gelegt hat und eine minimale Rauchbildung zu erkennen ist. Stellen Sie sicher, dass die richtige Temperatur erreicht wird, um Ihre Pizza optimal zu backen!

BENUTZERLEITFADEN

WARTUNG

- Da der Ofen bei einer sehr hohen Temperatur betrieben wird, besteht keine Notwendigkeit, das Innere zu reinigen, es sei denn, es gibt erhebliche Rußansammlungen nach längerem Gebrauch.
- Vergewissern Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme des Ofens, dass der Pizzastein mit Wasser und milder Seife gereinigt und gründlich getrocknet wurde, bevor er in den Ofen eingesetzt wird. Die Innen- und Außenseite kann auch mit milder Seife und Wasser und einem weichen Tuch gereinigt werden. Verwenden Sie keine Ofenreinigungsmittel, da diese das Produkt beschädigen könnten.
- Bei Ruß, der sich mit der Zeit bilden kann, verwenden Sie bitte milde Seife und Wasser. Achten Sie darauf, dass der Backofen nach der Reinigung gründlich getrocknet wird.
- **Lassen Sie den Backofen immer vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen, um mögliche Verbrennungen zu vermeiden.**

FEHLERBEHEBUNG

LÖSUNGSGUIDE

WAS MACHE ICH, WENN BEI MEINER BESTELLUNG TEILE FEHLEN?

Falls bei Ihrer Bestellung ein Teil zu fehlen scheint, wenden Sie sich bitte innerhalb von 7 Tagen nach Erhalt der Ware an unser freundliches und hilfsbereites Kundenservice-Team.

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



ESPECIFICACIONES

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

¡Ya no necesita viajar a Italia para disfrutar de la mejor de las pizzas! Ahora tendrá la libertad de hacer sus deliciosas pizzas, horneadas a la piedra, sin comprometer su sabor. ¡Nuestro Horno de Mesa Para Pizza, Monster se asegurará de hornear todas sus creaciones de pizza sin contratiempos!

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

MATERIAL:	Acero inoxidable
DIMENSIONES:	43.3cm (LARGO) x 89.5cm (ANCHO) x 82.4cm (ALTO)
PESO:	13.75kg

LISTA DE PIEZAS

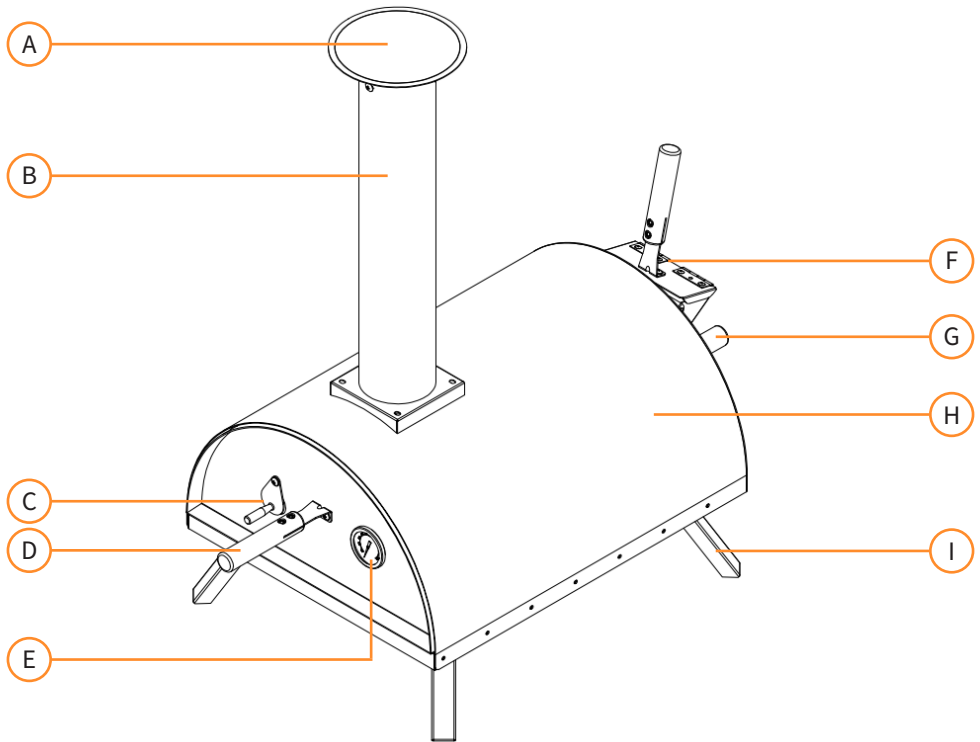
- 1 x Termómetro
- 1 x Conector para termómetro
- 1 x Mando
- 1 x Puerta
- 3 x Manillas
- 1 x Puerta pequeña
- 1 x Piedra para pizza
- 1 x Cuerpo del horno
- 1 x Chimenea
- 1 x Sombrero de chimenea
- 1 x Alimentador
- 1 x Cámara de combustión
- 14 x Tornillos M5
- 1 x Pala para pizza

ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- A. Sombbrero de chimenea
- B. Chimenea
- C. Puerta pequeña
- D. Manilla
- E. Termómetro
- F. Alimentador

- G. Cámara de combustión
- H. Cuerpo del horno
- I. Patas plegables



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

CONSEJOS DE SEGURIDAD

PRÁCTICAS DE TRABAJO SEGURAS

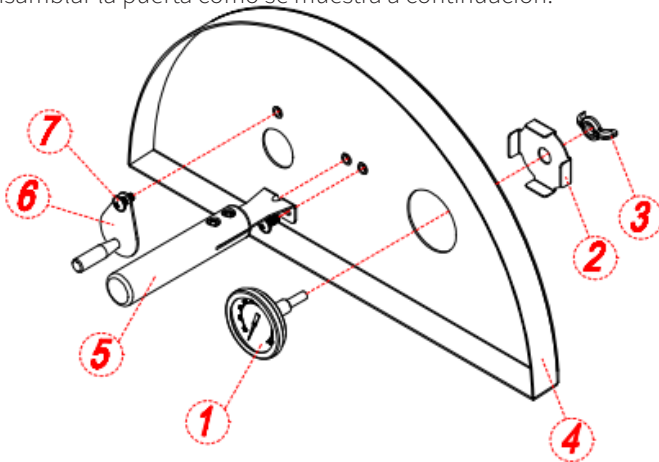
Por favor, lea con detenimiento las Prácticas de Trabajo Seguras para garantizar la prevención de lesiones personales o de daños al producto.

- No use este producto para ningún otro fin que no sea el previsto.
- Antes de usar este producto asegúrese de haber leído y entendido completamente el manual de instrucciones y los consejos de seguridad.
- Solo para usar en exteriores.
- Asegúrese de colocar el horno en un ambiente exterior, sobre una superficie plana que no contenga materiales inflamables. Manténgase alejado de cualquier material inflamable como césped, hojas, árboles y arbustos.
- Por favor, use solamente combustible de biomasa (Ejemplo: leña seca).
- Por favor, no sobrecargue la cámara de combustión con el combustible de biomasa (leña seca). Agregue el combustible de forma gradual después de iniciar el fuego, para asegurarse de que el horno no se sobrecargue.
- Por favor, coloque su pizza encima de la piedra para pizza y nunca directamente en el horno.
- No utilice combustible líquido.
- **El producto se calentará mucho durante el uso.** Por favor, no lo toque mientras está en uso.
- No deje el producto sin vigilancia.
- No mueva el horno cuando lo esté usando.
- Mantenga, en todo momento, a los niños y las mascotas alejados del horno.
- El horno puede permanecer caliente durante algunas horas después de usarlo. Por favor, permita que se enfríe completamente antes de manipularlo o moverlo.
- Este producto no está diseñado como calentador y nunca debe usarse como tal.

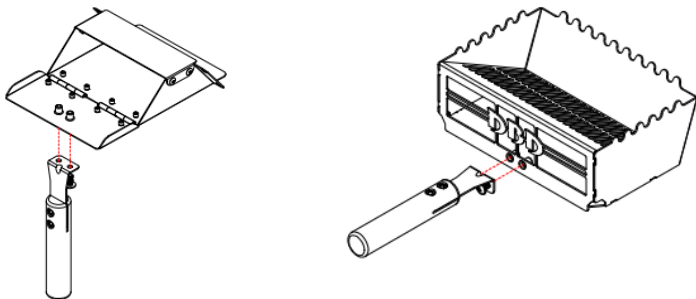
GUÍA DEL USUARIO

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

1. Compruebe que tiene todas las partes necesarias para ensamblar el Horno De Mesa Para Pizza.
2. Comience por ensamblar la puerta como se muestra a continuación:



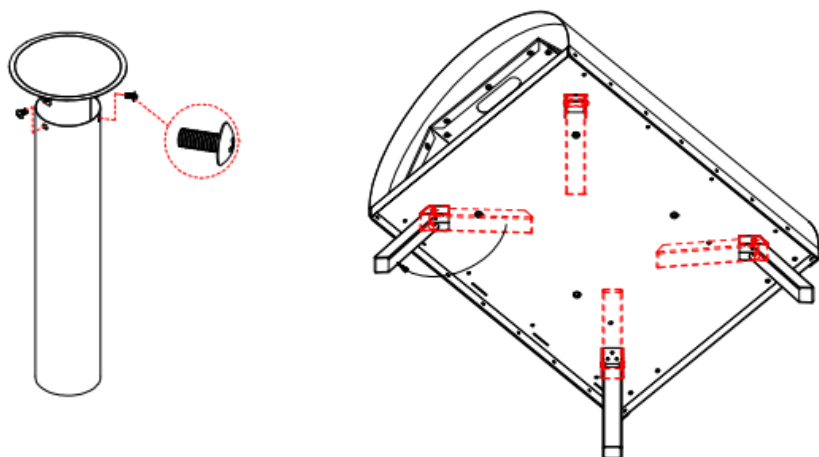
3. Instale el termómetro (1) en la puerta usando el conector para termómetro (2) y la tuerca mariposa (3).
4. A continuación, fije la puerta pequeña (6) en su lugar como se muestra arriba, usando un tornillo M5 (7).
5. Utilice dos tornillos de acero inoxidable M5 para fijar la manilla (5) a la puerta.
6. De manera similar, coloque las manillas en el alimentador y la cámara de combustión como se muestra a continuación, usando dos tornillos M5 de acero inoxidable para cada manilla.



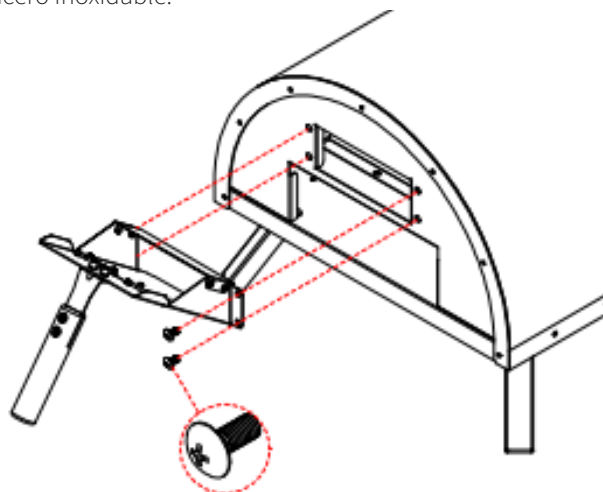
GUÍA DEL USUARIO

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

7. Coloque el sombrerete de la chimenea en la chimenea y fíjelo en su lugar con tres tornillos M5 de color negro.
8. Antes de ensamblar las piezas para finalizar el montaje del horno, despliegue las patas desde abajo del cuerpo del horno, como se muestra a continuación.



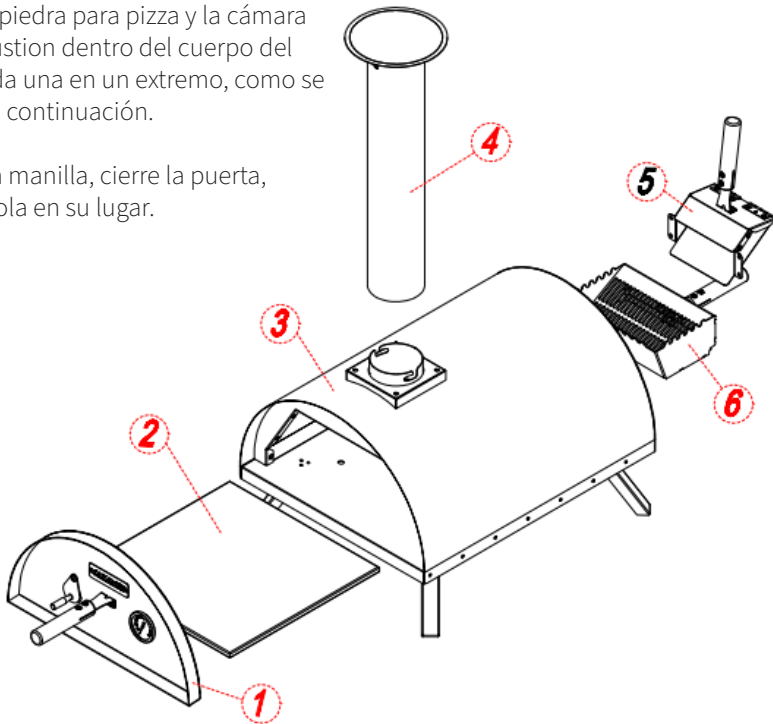
9. Coloque el alimentador en la parte posterior del horno y fíjelo en su lugar con cuatro tornillos M5 de acero inoxidable.



GUÍA DEL USUARIO

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

10. Inserte la chimenea en el espacio designado en la parte superior y gírela hasta colocarla en su lugar.
11. Inserte la piedra para pizza y la cámara de combustión dentro del cuerpo del horno cada una en un extremo, como se muestra a continuación.
12. Usando la manilla, cierre la puerta, colocándola en su lugar.



Encender el fuego

Se recomienda aumentar gradualmente la llama hasta alcanzar la temperatura deseada. Durante el proceso, un mayor flujo de aire permitirá que inicie el fuego, así que no cierre la puerta principal hasta que el fuego sea estable. Utilice iniciadores de fuego sin sabores ni olores. Una vez que el fuego arda de manera constante, agregue el combustible de biomasa de su elección (leña seca) al alimentador, unas pocas piezas de cada vez. Puede comenzar a hornear su pizza una vez que el fuego sea estable y la salida de humo sea mínima. ¡Asegúrese de alcanzar la temperatura correcta para hornear su pizza a la perfección!

GUÍA DEL USUARIO

MANTENIMIENTO

- Como el horno funciona a muy altas temperaturas, no es necesario limpiar el interior después de usar, a menos que haya una cantidad considerable de hollín después del uso prolongado.
- Antes de usar por primera vez el horno, asegúrese de lavar con agua y jabón ligero y secar completamente la piedra para pizza. Después colóquela en el horno. El interior y el exterior también se pueden limpiar con agua y un jabón ligero en un paño suave. No utilice productos de limpieza para hornos, ya que podrían dañarlo.
- En caso de notar la presencia de hollín, que puede aparecer con el tiempo, utilice agua y jabón ligero. Asegúrese de que el horno quede completamente seco luego de limpiarlo.
- **Para evitar posibles quemaduras, siempre permita que el horno se enfríe completamente antes de limpiarlo.**

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

GUÍA DE RESOLUCIÓN

¿QUÉ PUEDO HACER SI LE FALTAN PIEZAS A MI PEDIDO?

Si parece faltar alguna pieza en su pedido, por favor, comuníquese con nuestro amable y servicial Equipo de Atención al Cliente en los 7 días posteriores a la recepción de su pedido.

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

SPECIFICHE

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

¡Ya no necesita viajar a Italia para disfrutar de la mejor de las pizzas! Ahora tendrá la libertad de hacer sus deliciosas pizzas, horneadas a la piedra, sin comprometer su sabor. ¡Nuestro Horno de Mesa Para Pizza, Monster se asegurará de hornear todas sus creaciones de pizza sin contratiempos!

SPECIFICHE DEL PRODOTTO

MATERIAL:	Acero inoxidable
DIMENSIONES:	43.3cm (LARGO) x 89.5cm (ANCHO) x 82.4cm (ALTO)
PESO:	13.75kg

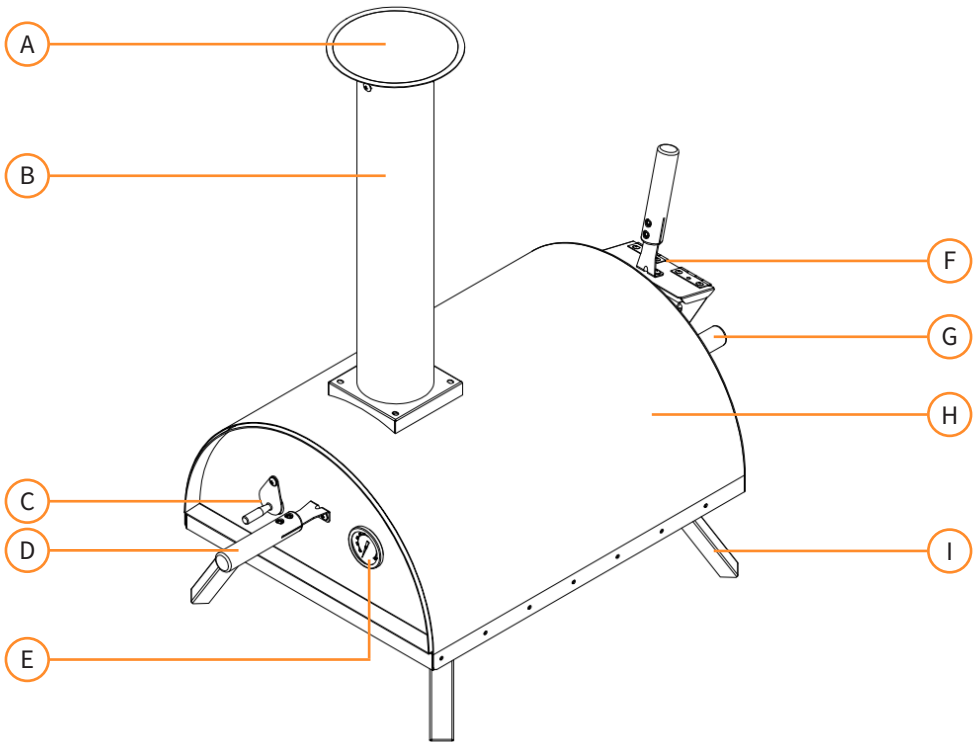
LISTA COMPONENTI

- 1 x Termómetro
- 1 x Conector para termómetro
- 1 x Mando
- 1 x Puerta
- 3 x Manillas
- 1 x Puerta pequeña
- 1 x Piedra para pizza
- 1 x Cuerpo del horno
- 1 x Chimenea
- 1 x Sombrero de chimenea
- 1 x Alimentador
- 1 x Cámara de combustión
- 14 x Tornillos M5
- 1 x Pala para pizza

SPECIFICHE

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- A. Sombbrero de chimenea
- B. Chimenea
- C. Puerta pequeña
- D. Manilla
- E. Termómetro
- F. Alimentador
- G. Cámara de combustión
- H. Cuerpo del horno
- I. Patas plegables



La responsabilidad de Monster Group UK Limited será limitada al solo valor comercial del producto.

CONSIGLI PER LA SICUREZZA

PRATICHE DI LAVORO SICURO

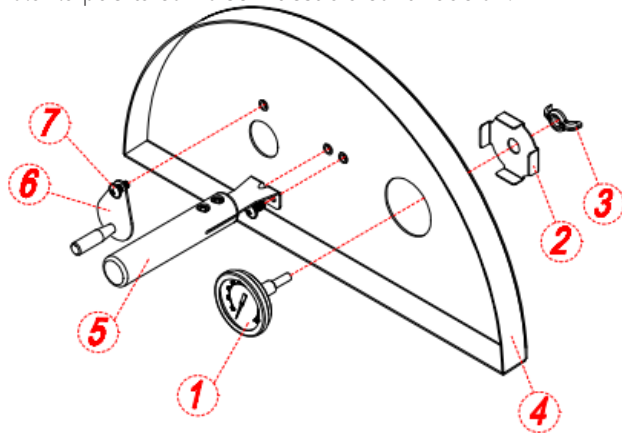
Por favor, lea con detenimiento las Prácticas de Trabajo Seguras para garantizar la prevención de lesiones personales o de daños al producto.

- No use este producto para ningún otro fin que no sea el previsto.
- Antes de usar este producto asegúrese de haber leído y entendido completamente el manual de instrucciones y los consejos de seguridad.
- Solo para usar en exteriores.
- Asegúrese de colocar el horno en un ambiente exterior, sobre una superficie plana que no contenga materiales inflamables. Manténgase alejado de cualquier material inflamable como césped, hojas, árboles y arbustos.
- Por favor, use solamente combustible de biomasa (Ejemplo: leña seca).
- Por favor, no sobrecargue la cámara de combustión con el combustible de biomasa (leña seca). Agregue el combustible de forma gradual después de iniciar el fuego, para asegurarse de que el horno no se sobrecargue.
- Por favor, coloque su pizza encima de la piedra para pizza y nunca directamente en el horno.
- No utilice combustible líquido.
- **El producto se calentará mucho durante el uso.** Por favor, no lo toque mientras está en uso.
- No deje el producto sin vigilancia.
- No mueva el horno cuando lo esté usando.
- Mantenga, en todo momento, a los niños y las mascotas alejados del horno.
- El horno puede permanecer caliente durante algunas horas después de usarlo. Por favor, permita que se enfríe completamente antes de manipularlo o moverlo.
- Este producto no está diseñado como calentador y nunca debe usarse como tal.

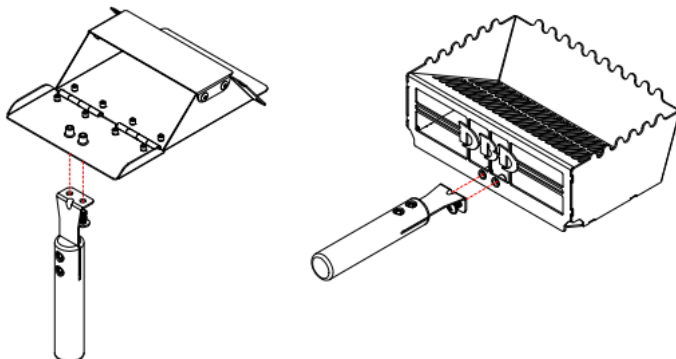
GUIDA UTENTE

ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO

1. Compruebe que tiene todas las partes necesarias para ensamblar el Horno De Mesa Para Pizza.
2. Comience por ensamblar la puerta como se muestra a continuación:



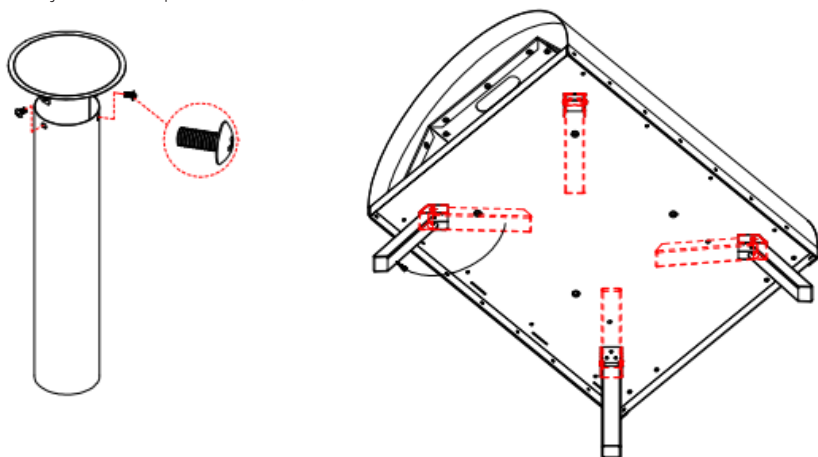
3. Instale el termómetro (1) en la puerta usando el conector para termómetro (2) y la tuerca mariposa (3).
4. A continuación, fije la puerta pequeña (6) en su lugar como se muestra arriba, usando un tornillo M5 (7).
5. Utilice dos tornillos de acero inoxidable M5 para fijar la manilla (5) a la puerta.
6. De manera similar, coloque las manillas en el alimentador y la cámara de combustión como se muestra a continuación, usando dos tornillos M5 de acero inoxidable para cada manilla.



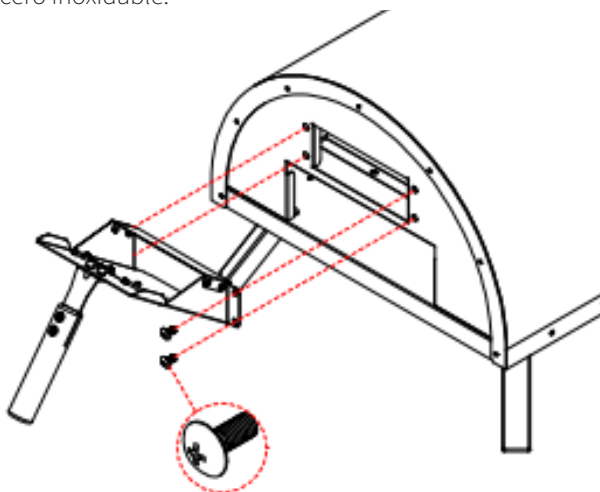
GUIDA UTENTE

ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO

7. Coloque el sombrero de la chimenea en la chimenea y fíjelo en su lugar con tres tornillos M5 de color negro.
8. Antes de ensamblar las piezas para finalizar el montaje del horno, despliegue las patas desde abajo del cuerpo del horno, como se muestra a continuación.



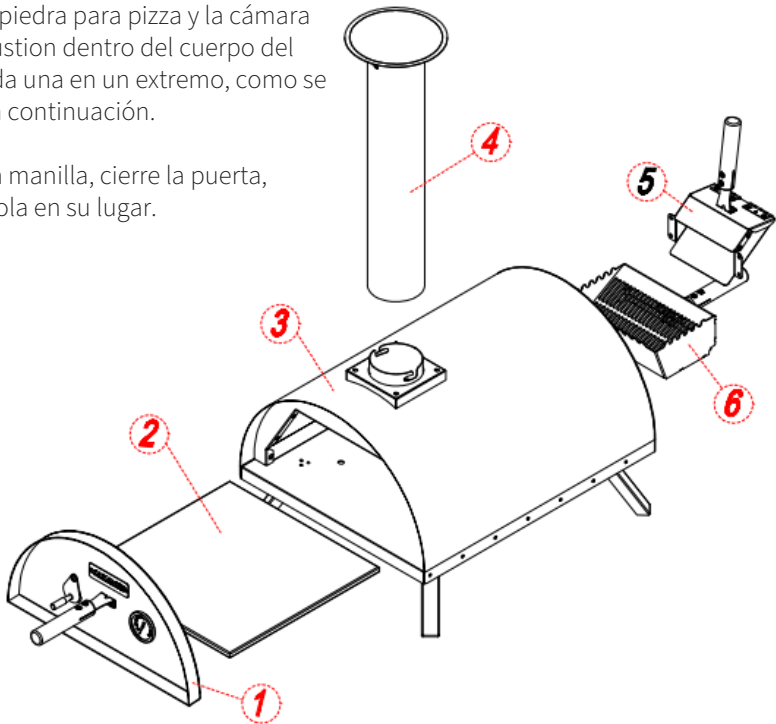
9. Coloque el alimentador en la parte posterior del horno y fíjelo en su lugar con cuatro tornillos M5 de acero inoxidable.



GUIDA UTENTE

ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO

10. Inserte la chimenea en el espacio designado en la parte superior y gírela hasta colocarla en su lugar.
11. Inserte la piedra para pizza y la cámara de combustión dentro del cuerpo del horno cada una en un extremo, como se muestra a continuación.
12. Usando la manilla, cierre la puerta, colocándola en su lugar.



Encender el fuego

Se recomienda aumentar gradualmente la llama hasta alcanzar la temperatura deseada. Durante el proceso, un mayor flujo de aire permitirá que inicie el fuego, así que no cierre la puerta principal hasta que el fuego sea estable. Utilice iniciadores de fuego sin sabores ni olores. Una vez que el fuego arda de manera constante, agregue el combustible de biomasa de su elección (leña seca) al alimentador, unas pocas piezas de cada vez. Puede comenzar a hornear su pizza una vez que el fuego sea estable y la salida de humo sea mínima. ¡Asegúrese de alcanzar la temperatura correcta para hornear su pizza a la perfección!

GUÍA DEL USUARIO

MANTENIMIENTO

- Como el horno funciona a muy altas temperaturas, no es necesario limpiar el interior después de usar, a menos que haya una cantidad considerable de hollín después del uso prolongado.
- Antes de usar por primera vez el horno, asegúrese de lavar con agua y jabón ligero y secar completamente la piedra para pizza. Después colóquela en el horno. El interior y el exterior también se pueden limpiar con agua y un jabón ligero en un paño suave. No utilice productos de limpieza para hornos, ya que podrían dañarlo.
- En caso de notar la presencia de hollín, que puede aparecer con el tiempo, utilice agua y jabón ligero. Asegúrese de que el horno quede completamente seco luego de limpiarlo.
- **Para evitar posibles quemaduras, siempre permita que el horno se enfríe completamente antes de limpiarlo.**

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

Se sembra che all'interno del tuo ordine manchino delle parti, contatta il nostro gentile e disponibile team di assistenza clienti entro 7 giorni dalla ricezione del tuo ordine.

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

OMSCHRIJVING

PRODUCT OMSCHRIJVING

U hoeft voor de beste pizza's niet meer naar Italië te reizen! U kunt nu heel gemakkelijk heerlijke pizza's met een steengebakken smaak maken. Met onze Monster Tafelmodel Pizzaoven kunnen al uw pizzacreaties probleemloos gebakken worden!!

PRODUCTSPECIFICATIES

MATERIAAL:	Roestvrij staal
AFMETINGEN:	43.3cm (L) x 89.5cm (B) x 82.4cm (H)
GEWICHT:	13.75kg

ONDERDELENLIJST

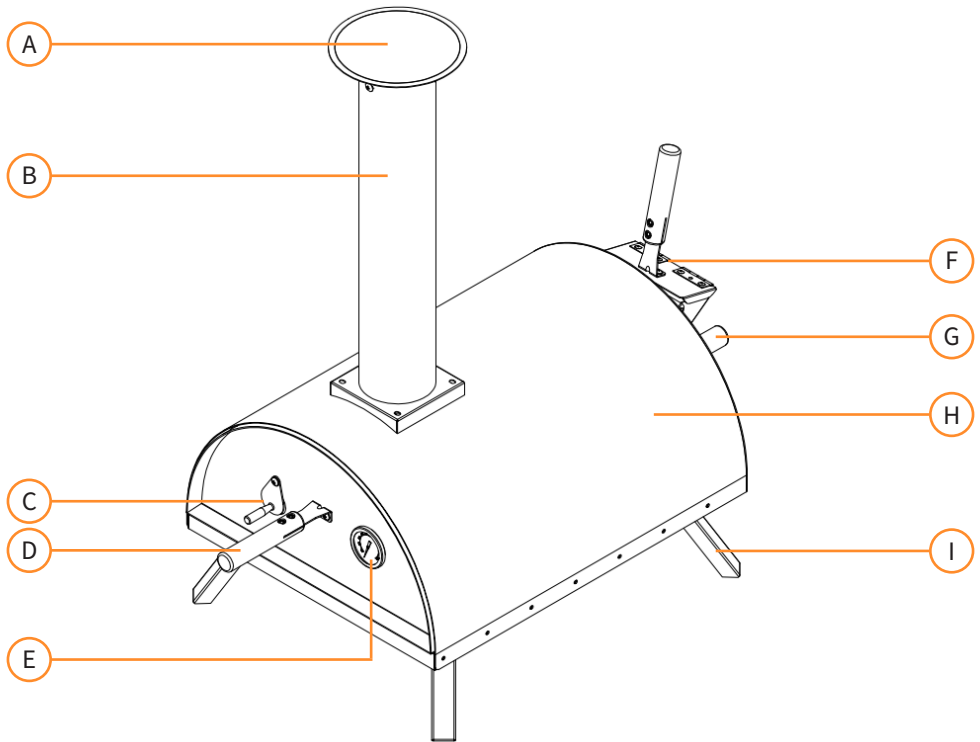
- 1 x Thermometer
- 1 x Thermometer aansluiting
- 1 x Knop
- 1 x Deur
- 3 x Handvat
- 1 x Kleine deur
- 1 x Pizzasteen
- 1 x Omhulsel oven
- 1 x Schoorsteen
- 1 x Schoorsteenmuts
- 1 x Voeder
- 1 x Vuurhaard
- 14 x M5 schroeven
- 1 x Pizzaschep

SPECIFICATIE

PRODUCT SPECIFICATIE

- A. Schoorsteenmuts
- B. Schoorsteen
- C. Kleine deur
- D. Handvat
- E. Thermometer
- F. Voeder

- G. Vuurkist
- H. Omhulsel oven
- I. Opvouwbare poten



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

VEILIGHEIDSADVIJES

VEILIG GEBRUIK

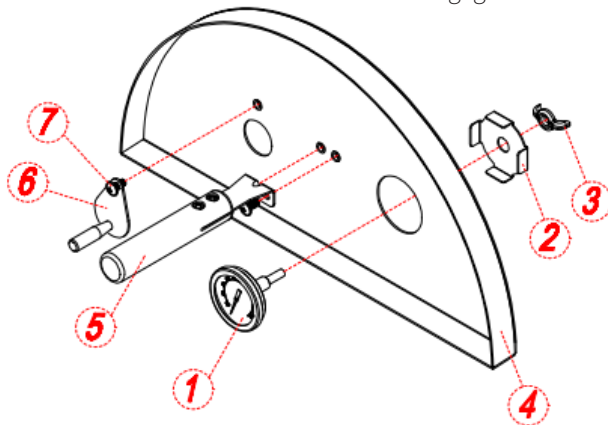
Lees het veiligheidsadvies door om letsel of schade aan het apparaat te voorkomen.

- Gebruik dit product niet voor andere doeleinden dan waarvoor deze bedoeld is.
- Zorg ervoor dat u voordat u dit product gebruikt de instructiehandleiding en het veiligheidsadvies gelezen en volledig begrepen hebt.
- Alleen voor gebruik buitenshuis.
- Plaats de oven buiten op een vlakke, niet-brandbare ondergrond. Blijf uit de buurt van brandbare voorwerpen zoals gras, schuren, bomen en struiken.
- Gebruik alleen biomassa-brandstof (bijvoorbeeld: droog brandhout).
- Overlaad de vuurhaard niet met biomassa-brandstof (droog brandhout). Voeg na het starten van het vuur geleidelijk brandstof toe zodat de oven niet oververhit raakt.
- Plaats uw pizza op de pizzasteen en nooit rechtstreeks in de oven.
- Gebruik geen vloeibare brandstof.
- **Het product wordt tijdens gebruik erg heet.** Raak het tijdens gebruik niet aan.
- Laat het product niet onbeheerd achter.
- Verplaats het apparaat niet tijdens gebruik.
- Houd kinderen en huisdieren altijd uit de buurt van het apparaat.
- De oven kan na gebruik enkele uren heet blijven. Laat de oven volledig afkoelen voordat u hem vastpakt of verplaatst.
- Dit product is niet bedoeld voor en mag nooit als verwarming worden gebruikt.

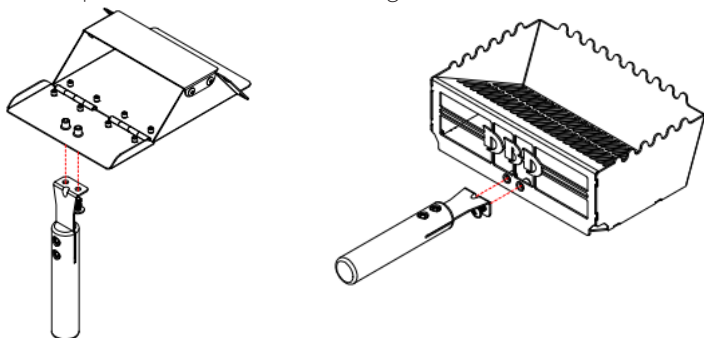
HANDLEIDING

MONTAGE-INSTRUCTIES

1. Controleer of u elk onderdeel heeft dat nodig is om de tafelmodel pizzaoven in elkaar te zetten.
2. Begin met het monteren van de deur zoals hieronder weergegeven wordt:



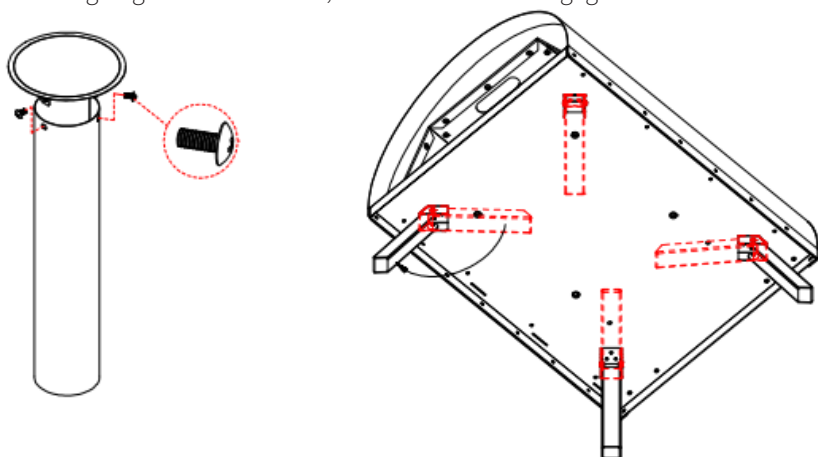
3. Installeer de thermometer (1) op de deur met behulp van de thermometeraansluiting (2) en knop (3).
4. Bevestig vervolgens de kleine deur (6) op zijn plaats met behulp van de M5-schroef (7) zoals hierboven weergegeven wordt.
5. Gebruik twee M5 roestvrijstalen schroeven om het handvat (5) aan de deur te bevestigen.
6. Bevestig op dezelfde manier de handvatten aan de voeder en de vuurkist met twee M5 roestvrijstalen schroeven per handvat zoals heironder getoond wordt.



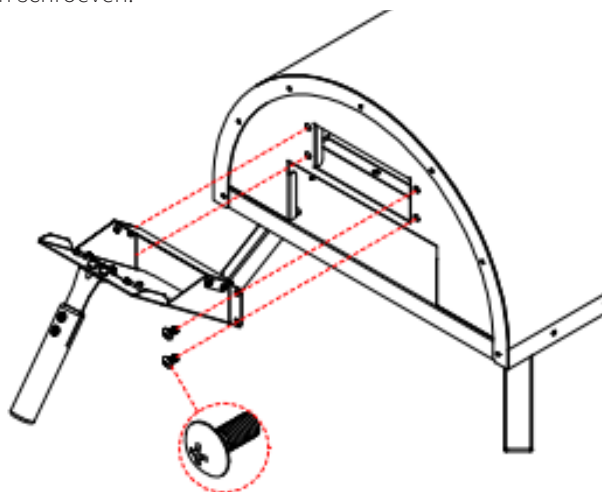
HANDLEIDING

MONTAGE-INSTRUCTIES

7. Plaats de schoorsteenmuts op de schoorsteen en draai deze met drie M5 zwarte schroeven vast.
8. Voordat u de onderdelen van de oven in elkaar zet moeten de poten onder de ovenbehuizing uitgetrokken worden, zoals hieronder weergegeven wordt.



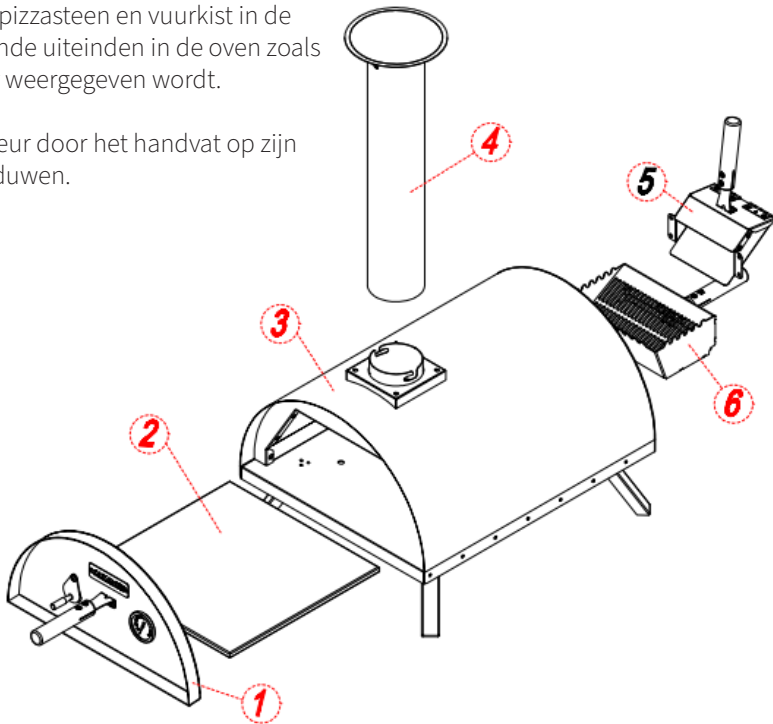
9. Plaats de voeder aan de achterkant van de oven en bevestig deze op zijn plaats met vier M5 roestvrijstalen schroeven.



HANDLEIDING

MONTAGE-INSTRUCTIES

10. Plaats de schoorsteen op de daarvoor bestemde ruimte bovenaan en draai deze op zijn plaats.
11. Plaats de pizzasteen en vuurkist in de verschillende uiteinden in de oven zoals hieronder weergegeven wordt.
12. Sluit de deur door het handvat op zijn plaats te duwen.



Vuur aansteken

Het wordt aanbevolen om de vlam geleidelijk tot de gewenste temperatuur op te voeren. Tijdens dit proces zorgt de maximale luchtstroom ervoor dat het vuur kan ontstaan, sluit daarom de hoofddeur niet totdat het vuur goed brandt. Gebruik smaak-/geurvrije aanmaakblokjes. Voeg zodra het vuur constant brandt uw biomassa-brandstof naar keuze (droog brandhout) toe via de voeder, een paar stukjes per keer. U kunt beginnen met het bakken van uw pizza zodra het vuur is gaan liggen en er minimale rookontwikkeling is. Zorg ervoor dat de juiste temperatuur wordt bereikt om uw pizza tot in de perfectie te bakken!

HANDLEIDING

ONDERHOUD

- Aangezien de oven zeer hoge temperaturen bereikt is het niet nodig om de binnenkant te reinigen tenzij er een aanzienlijke hoeveelheid roet ontstaan is na langdurig gebruik..
- Voordat u de oven voor het eerst gebruikt moet de pizzasteen grondig gereinigd worden met water en milde zeep en gedroogd worden voordat u deze in de oven plaatst. De binnen- en buitenkant kunnen ook worden gereinigd met een zachte doek met milde zeep en water. Gebruik geen ovenreinigingsproducten aangezien deze het product kunnen beschadigen.
- Gebruik milde zeep en water in geval van roet, dat na verloop van tijd kan verschijnen. Zorg ervoor dat de oven na het schoonmaken grondig wordt gedroogd.
- **Laat de oven altijd volledig afkoelen voordat u hem schoonmaakt om mogelijke brandwonden te voorkomen.**

PROBLEEM OPLOSSEN

OPLOSSINGEN

WAT MOET IK DOEN ALS ER ONDERDELEN VAN MIJN BESTELLING ONTBREKEN?

Neem wanneer een onderdeel van je bestelling ontbreekt binnen 7 dagen na ontvangst contact op met onze vriendelijke en behulpzame klantenservice.

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



SPECIFIKATION

PRODUKTBESKRIVNING

Nu behöver du inte längre resa till Italien för att njuta av genuin pizza! Du kan enkelt baka dina egna läckra pizzor, utan att kompromissa med smaken av stenbakad. Vår portabla bords- pizzaugn kommer att se till att alla dina fantastiska pizzor gräddas utan krångel!

PRODUKTSPECIFIKATIONER

MATERIAL:	Rostfritt stål
MÅTT:	43,3cm (L) x 89,5cm (W) x 82,4cm (H)
VIKT:	13,75kg

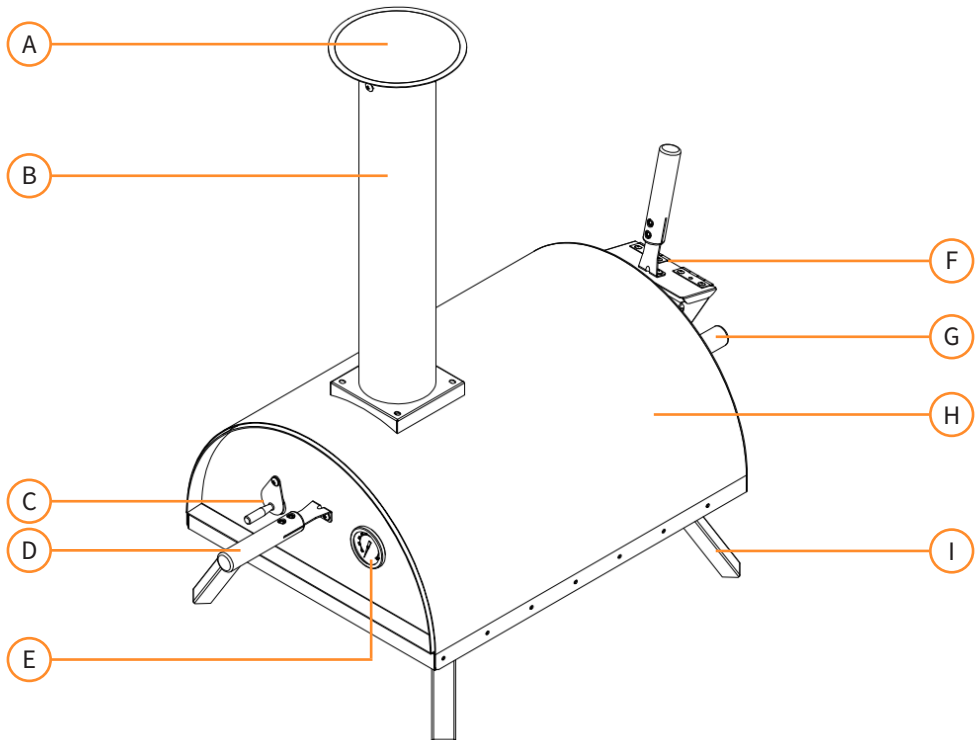
MEDFÖLJANDE DELAR

- 1 x Termometer
- 1 x Termometeruttag
- 1 x Knopp
- 1 x Lucka
- 3 x Handtag
- 1 x Ventil
- 1 x Pizzasten
- 1 x Ugn
- 1 x Skorsten
- 1 x Skorstenshatt
- 1 x matare
- 1 x Eldstad
- 14 x M5 skruvar
- 1 x Pizzaspade

SPECIFIKATION

PRODUKTFUNKTIONER

- A. Skorstenhatt
- B. Skorsten
- C. Ventil
- D. Handtag
- E. Termometer
- F. Mataren
- G. Eldstaden
- H. Ugn
- I. Vikbara ben



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

SÄKERHETSÅD

SÅKER ARBETSÅVNING

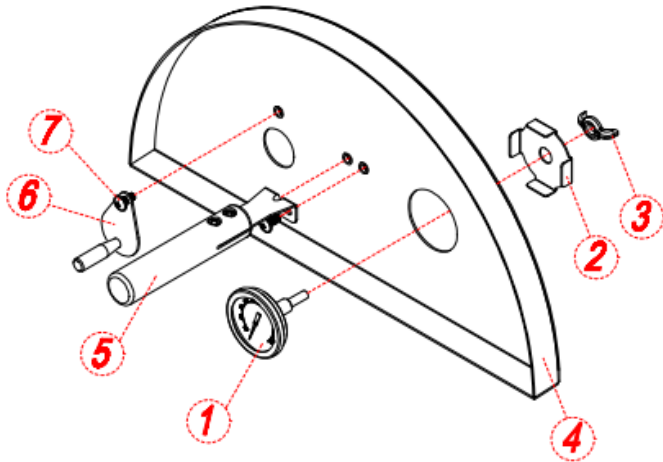
Lås igenom säkerhetsbeskrivningen för att säkerställa att du inte skadar omgivningen eller enheten.

- Använd inte denna produkt för något annat än dess avsedda ändamål.
- Se till att du har läst och helt förstått bruksanvisningen och säkerhetsråden innan du använder denna produkt.
- Endast för utomhusbruk.
- Se till att ugnen placeras utomhus, på en plan, icke brandfarlig yta. Håll ett säkert avstånd från allt brandfarligt som gräs, skjul, träd och buskar.
- Använd endast organiskt bränsle (t. ex. torr ved).
- Överbelasta inte eldstaden med bränsle (torr ved). Tillsätt bränsle, lite i taget efter att du startat elden för att säkerställa att ugnen inte blir överhettad.
- Lågg pizzan på pizzastenen och aldrig direkt i ugnen.
- Använd inte flytande bränsle.
- **Produkten kommer att bli mycket varm under användning.** Rör den inte under användning.
- Lämna inte produkten utan uppsikt.
- Flytta inte ugnen när den används.
- Håll barn och husdjur borta från ugnen hela tiden.
- Ugnen kan förbli varm i några timmar efter användning. Låt ugnen svalna helt innan du hanterar eller flyttar den.
- Denna produkt är inte avsedd för och får aldrig användas som värmekälla.

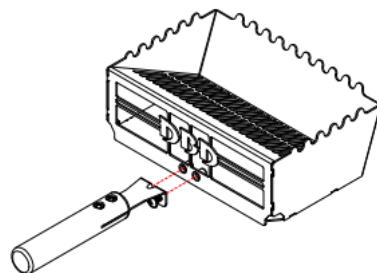
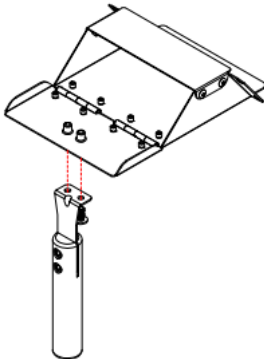
ANVÄNDARGUIDE

MONTERINGS INSTRUKTIONER

1. Kontrollera att du har varje del som behövs för att montera pizzaugnen.
2. Börja med att montera luckan enligt nedan:



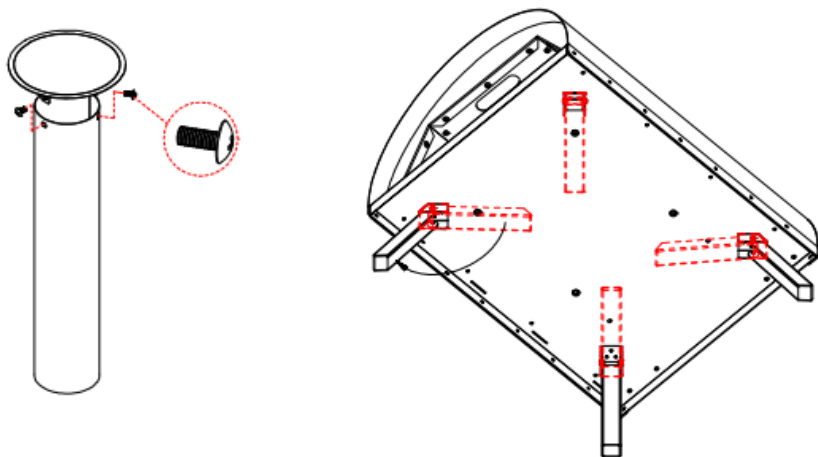
3. Montera termometern (1) på luckan med termometeruttaget (2) och vingmuttern (3).
4. Fäst sedan ventilen (6) på plats enligt ovan med hjälp av M5-skruv (7).
5. Använd två M5 rostfria skruvar för att fixera handtaget (5) på luckan.
6. Fäst handtagen på mataren och eldstaden på samma sätt, med två M5 rostfria skruvar för varje handtag enligt nedan.



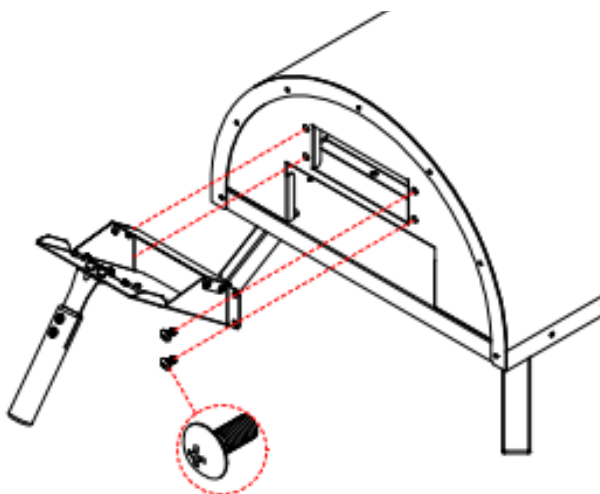
ANVÄNDARGUIDE

MONTERINGS INSTRUKTIONER

7. Placera skorstenshatten på skorstenen och fäst den på plats med tre M5 svarta skruvar.
8. Innan du monterar ihop delarna för att färdigställa ugnen, fäll ut benen under ugnen, enligt nedan.



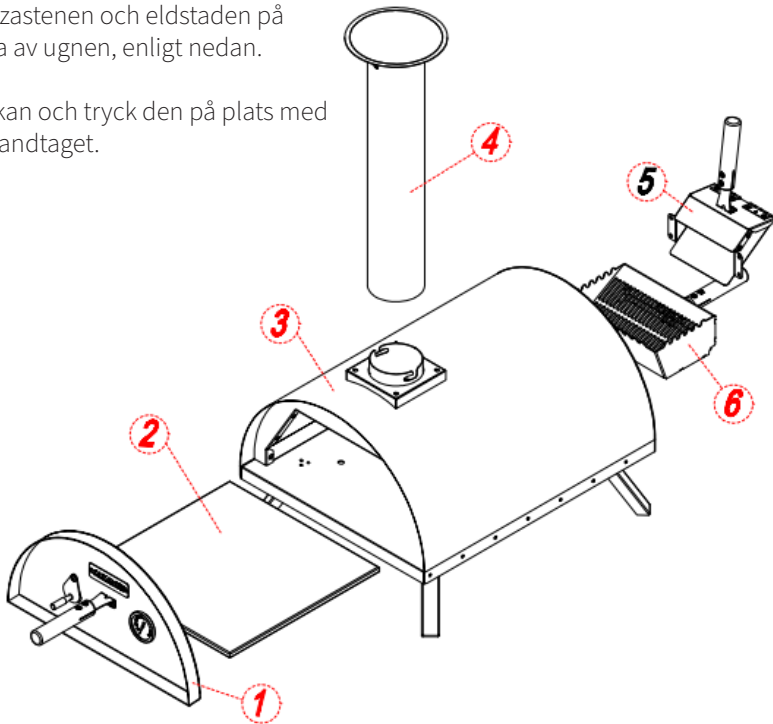
9. Placera mataren på baksida av ugnen och fäst den på plats med fyra M5 rostfria skruvar.



ANVÄNDARGUIDE

MONTERINGS INSTRUKTIONER

10. Sätt i skorstenen på det avsedda utrymmet ovanpå och vrid den på plats.
11. Sätt in pizzastenen och eldstaden på varsin sida av ugnen, enligt nedan.
12. Stäng luckan och tryck den på plats med hjälp av handtaget.



Att tända eld

Vi rekommenderar att du gradvis ökar elden för att nå upp till önskad temperatur. Under denna process kommer maximalt luftflöde att göra det möjligt för elden att ta sig, så stäng inte luckan förrän elden är väl etablerad. Använd smak/lukt fria brandstartare. När elden brinner stadigt, tillsätt ditt val av bränsle (torr ved) genom mataren, några bitar i taget. Du kan börja grädda din pizza när elden har lagt sig och det finns minimal rökutveckling. Se till att rätt temperatur uppnås för att grädda din pizza till perfektion!

BRUKSANVISNING

SKÖTSEL

- Eftersom ugnen arbetar vid mycket höga temperaturer finns det inget behov av att rengöra insidan om det inte finns en betydande mängd sot efter långvarig användning.
- Innan du använder ugnen för första gången, se till att pizzastenen har rengjorts med vatten och mildt rengöringsmedel och torkas noggrant innan den placeras i ugnen. Insidan och utsidan kan också rengöras med mildt rengöringsmedel och vatten på en mjuk trasa. Använd inte ugnsrengöringsmedel eftersom det kan skada produkten.
- Vid sot, som kan samlas över tid, använd mildt rengöringsmedel och vatten. Se till att ugnen torkas noggrant efter rengöring.
- **Låt alltid ugnen svalna helt innan du rengör den, för att förhindra eventuella brännskador.**

FELSÖKNING

LÖSNINGSGUIDE

VAD GÖR JAG OM DET SAKNAS DELAR FRÅN MIN BESTÄLLNING?

Om det verkar som om någon del saknas i din beställning, kontakta vårt vänliga och hjälpsamma kundsupportteam inom 7 dagar efter mottagandet.

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

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

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

SALES

TEL: 01347 878 888

EMAIL: hello@monstershop.co.uk

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

SUPPORT

TEL: 01347 878 887

EMAIL: help@monstershop.co.uk

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

DÉPARTEMENT COMMERCIAL

TEL: 01347 878 888

EMAIL: bonjour@monstershop.eu

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

DÉPARTEMENT DE SOUTIEN

TEL: 01347 878 887

EMAIL: help@monstershop.co.uk

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

DEPARTAMENTO DE VENTAS

TEL: 01347 878 888

EMAIL: hola@monstershop.eu

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

DEPARTAMENTO DE SOPORTE

TEL: 01347 878 887

EMAIL: help@monstershop.co.uk

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

VERKAUFABTEILUNG

TEL: 01347 878 888

EMAIL: hallo@monstershop.eu

Für Fragen über dieses Gerät, die Garantie, Rückgaben oder bei Störungen, benutzen sie die folgenden unten aufgeführten Angaben.

SUPPORT-ABTEILUNG

TEL: 01347 878 887

EMAIL: help@monstershop.co.uk

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

DIPARTIMENTO VENDITE

TEL: 01347 878 888

EMAIL: ciao@monstershop.eu

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

DIPARTIMENTO SUPPORTO

TEL: 01347 878 887

EMAIL: help@monstershop.co.uk

Monster House, Alan Farnaby Way,
Sheriff Hutton Industrial Estate,
Sheriff Hutton, York, YO60 6PG
www.monstershop.co.uk



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