



Monterey Pizza Oven

Model # KUK002B



For Outdoor Household Use Only. Not for Commercial Use.

Harbor Gardens is a registered trademark of World Source Partners

9285 Commerce Highway Pennsauken, NJ 08110

www.worldsourcepartners.com

Made in China. Fabriqué en Chine. Hecho en China.

Product Description

Who doesn't love pizza? Why go out for pizza when you can make a delicious pie in your own backyard? The Monterey Pizza Oven by Harbor Gardens takes outdoor cooking to a whole new level.

Made of stainless and black enamel coated steel, the Monterey is very easy to use. Choose either charcoal or wood as your fuel, and place it in the bottom compartment. Watch the built-in temperature gauge until it achieves the desired heat, place your pizza on the supplied stone, and put it in the upper compartment. In 8-10 minutes you will have a tasty home cooked pizza.

The Monterey has two wheels and a handle on the side for easy maneuverability. The handle on the smoke stack allows for control over the amount of smoke in the oven. Not only will this work for pizza, but you can also use the Monterey as a conventional grill or smoker. Imagine smoking and cooking delicious ribs, chicken, or beef, in addition to pizza. The oven is perfect for any outdoor cooking enthusiast or pizza-lover alike.

SEE PAGES 15-18 FOR SAFETY & LIGHTING INSTRUCTIONS

Home is Where Harbor Gardens Lives.

Product Information

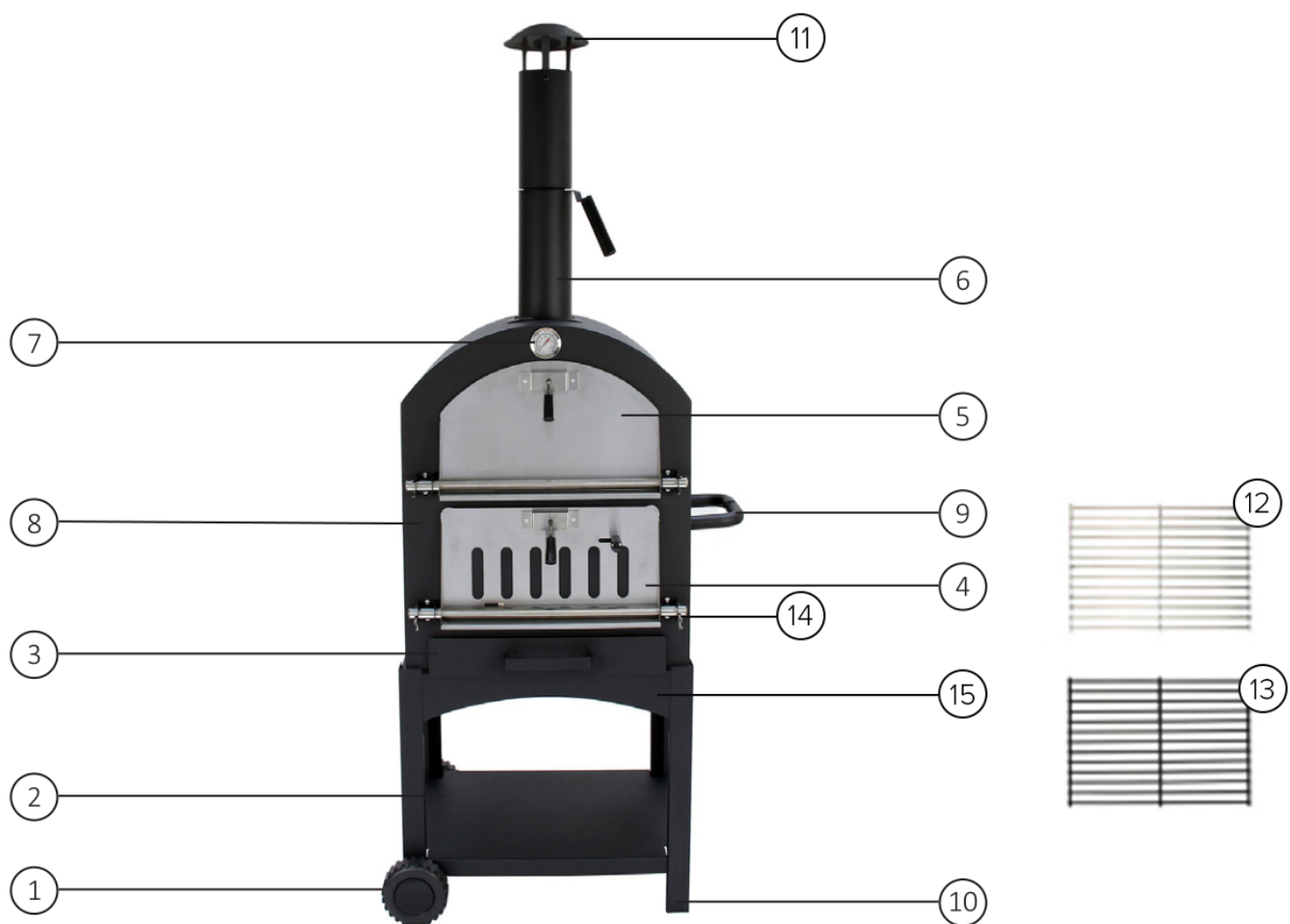
Weight: 64lbs

Fuel: Wood

Dimensions: 20" Depth x 25" Width x 62" Height

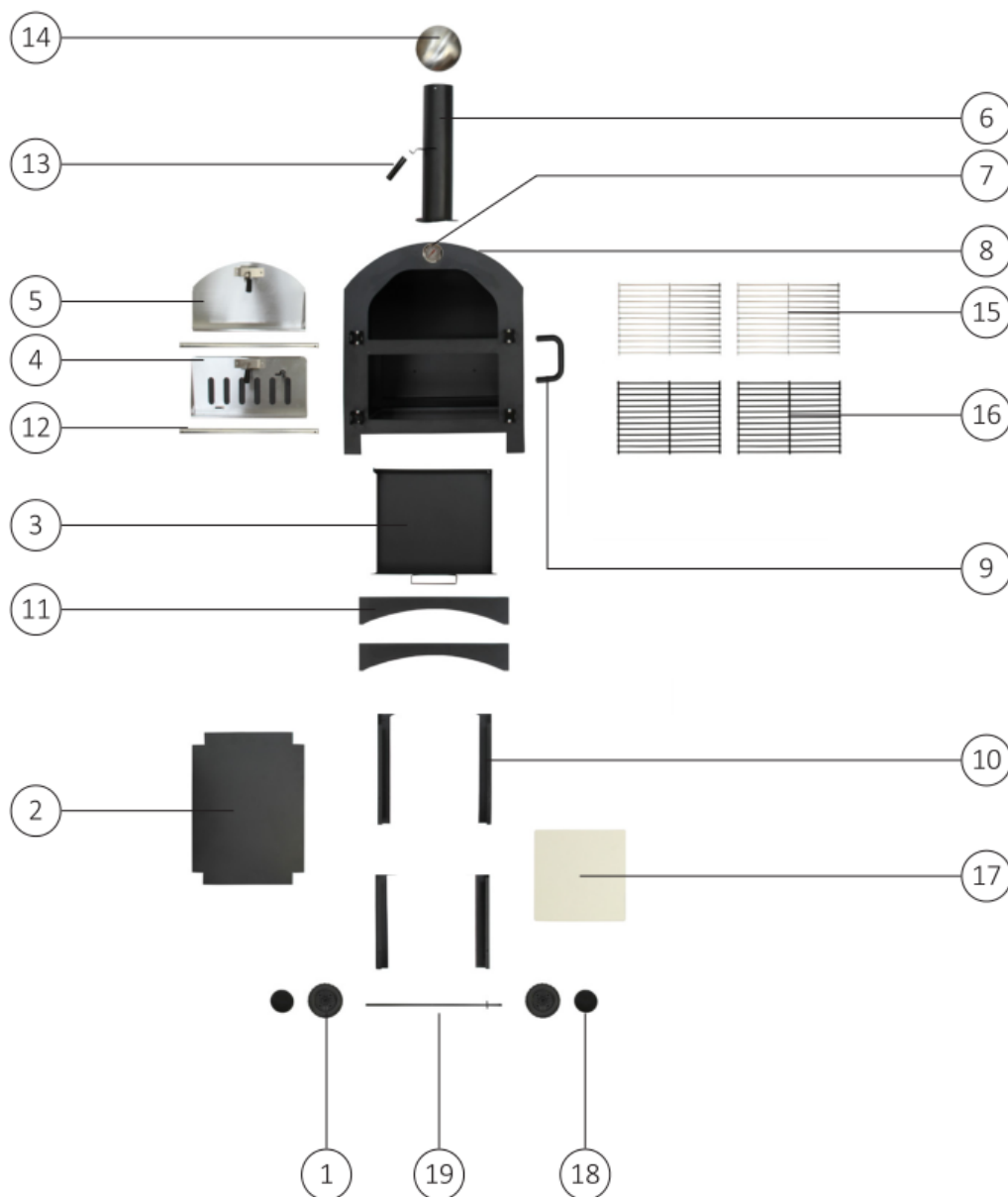
PRODUCT COMPONENTS

- | | |
|-------------------------|--------------------------------------|
| 1) Wheels with Spindle | 9) Handle |
| 2) Trolley Bottom Plate | 10) Small Left Leg / Large Right Leg |
| 3) Ash Tray | 11) Chimney Cover |
| 4) Lower Cooking Door | 12) Charcoal Grill |
| 5) Upper Cooking Door | 13) Cooking Grill |
| 6) Chimney | 14) Door Spindle |
| 7) Temperature Gauge | 15) Trolley Top Plate |
| 8) Oven Body | |



PARTS LIST

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



NUTS & BOLTS LIST

20) 26 x Screws

24) 4 x Metal Washers

21) 4 x Pins

25) 4 x Split Pins

22) 2 x Handle Bar Screws

26) 2 x Nuts

23) 2 x Fuel Arrestor Screws

27) 2 Hinge Bar Caps



20) 26 x Screws



24) 4 x Metal Washers



21) 4 x Pins



25) 4 x Split Pins



22) 2 x Handle Bar Screws



26) 2 x Nuts



23) 2 x Fuel Arrestor Screws



27) 2 Hinge Bar Caps

USER GUIDE

Assembly Instructions

Step 1:

In a clear, large area, layout and check you have all the parts listed.

Step 2:

Attach the 2 trolley brackets (11) to the legs (10) using 8 screws. (20)



Step 3:

Attach the legs (10) using another 4 screws (20)



Step 4:

Feed the wheel axle (19) through the holes in the legs and secure the one nut (26) in place for both wheels (1). Cover each with a wheel cap. (27)



Step 5:

Attach the oven body (8) using 4 screws (20) and 4 washers. (24)



USER GUIDE

Step 6:

Attach the handle bar (9) to the oven body (8) using the pre-assembled screws (22) and washers.



Step 7:

Place 2 silver cooking grates (15) on the ledge in the upper oven. Place 2 black fire grates (16) on the ledge in the lower oven.



Step 8:

Slide in the ash draw. (3)



Step 9:

Fit the fuel arrestor (13) to the chimney with 2 fuel arrestor screws. (23)



USER GUIDE

Step 10:

Fix the chimney cowl (14) with 3 screws (20) to the top of the chimney.



Step 11:

Fix the chimney to the oven body with 3 screws (20) and your outdoor pizza oven is now ready to use!



MODE D'EMPLOI

Instructions de Montage

Étape 1:

Dans une zone claire et large, mettez en page et vérifiez que toutes les pièces sont répertoriées.

Étape 2:

Fixez les 2 supports de chariot (11) à la pieds (10) avec 8 vis. (20)



Étape 3:

Fixez les pieds (10) à l'aide de 4 autres vis (20).



Étape 4:

Faites passer l'axe de roue (19) à travers les trous des jambes et fixez l'écrou (26) en place pour les deux roues (1). Couvrir chacun avec un bouchon de roue. (27)



Étape 5:

Fixez le corps du four (8) à l'aide de 4 vis (20) et 4 rondelles. (24)



MODE D'EMPLOI

Étape 6:

Fixez le guidon (9) au corps du four (8) à l'aide des vis et des rondelles prémontées (22).



Étape 7:

Placez 2 grilles de cuisson en argent (15) sur le rebord du four supérieur. Placez 2 grilles noires (16) sur le rebord du four inférieur.



Étape 8:

Faites glisser dans le tirage de cendres. (3)



Étape 9:

Fixer le coupe-feu (13) à la cheminée à l'aide de 2 vis. (23)



MODE D'EMPLOI

Étape 10:

Fixer le capot de la cheminée (14) avec trois vis (20) jusqu'au sommet de la cheminée.



Étape 11:

Fixez la cheminée au corps du four avec 3 vis (20) et votre four à pizza extérieur est maintenant prêt à être utilisé!



GUÍA DEL USUARIO

Instrucciones de Montaje

Paso 1:

En un área clara y grande, diseñe y compruebe que tiene todas las piezas enumeradas.

Paso 2:

Fije los 2 soportes del carro (11) al patas (10) con 8 tornillos. (20)



Paso 3:

Fije las patas (10) con otros 4 tornillos (20)



Paso 4:

Pase el eje de la rueda (19) a través de los agujeros en las patas y asegure la tuerca (26) en su lugar para ambas ruedas (1). Cubra cada uno con una tapa de rueda. (27)



Paso 5:

Fije el cuerpo del horno (8) con 4 tornillos (20) y 4 arandelas. (24)



GUÍA DEL USUARIO

Paso 6:

Fije el manillar (9) al cuerpo del horno (8) utilizando los tornillos premontados (22) y las arandelas.



Paso 7:

Coloque 2 parrillas de cocción plateadas (15) en la repisa del horno superior. Coloque 2 parrillas negras (16) en la repisa del horno inferior.



Paso 8:

Deslice en el sorteo de cenizas. (3)



Paso 9:

Montar el supresor de combustible (13) en la chimenea con 2 tornillos supresores de combustible. (23)



GUÍA DEL USUARIO

Paso 10:

Fixer le capot de la cheminée (14) avec trois vis (20) jusqu'au sommet de la cheminée.



Paso 11:

Fixez la cheminée au corps du four avec 3 vis (20) et votre four à pizza extérieur est maintenant prêt à être utilisé!



**PLEASE READ AND FOLLOW ALL SAFETY WARNINGS
AND INSTRUCTIONS IN THIS MANUAL TO AVOID
PERSONAL INJURY OR PROPERTY DAMAGE.**



WARNINGS & INSTRUCTIONS

ENGLISH:

- **FOR OUTDOOR USE ONLY.** This pizza oven should be placed well away from the home, deck railings and out from under eaves and overhanging branches.
- Keep children and pets at least 3 feet away from the pizza oven.
- Never leave pizza oven unattended.
- Never use alcohol, prescription, or non-prescriptive drugs while assembling or safely operating this appliance.
- Do not use gasoline, kerosene, or any other liquid starter for lighting or to "freshen up" a fire in the oven. Use of any of these or similar products will cause an explosion, possibly leading to severe bodily injury.
- Use dry, untreated, medium or hard firewood for burning only within this oven. **DO NOT** use pressure-treated lumber, laminated wood, chipped wood products, or any other materials for firewood.
- Use extreme caution when touching the exterior of oven or when reaching into the oven as the oven will be extremely hot during use.
- Always use heat resistant tools while cooking. Plastic kitchen tools and other similar items will not withstand the high temperatures in your oven and should be avoided.

FRANÇAIS:

- **POUR UTILISATION EXTÉRIEURE SEULEMENT.** Ce four à pizza doit être placé à l'écart de la maison, des rampes de pont et des sous-toits et des branches en surplomb.
- Gardez les enfants et les animaux domestiques à au moins 3 pieds du four à pizza. • Ne laissez jamais le four à pizza sans surveillance.
- N'utilisez jamais d'alcool, de médicaments sur ordonnance ou de médicaments sans ordonnance lors du montage ou de l'utilisation en toute sécurité de cet appareil.
- N'utilisez pas d'essence, de kérosène ou tout autre produit d'amorçage liquide pour allumer ou pour «rafraîchir» un feu dans le four. L'utilisation de l'un de ces produits ou de produits similaires entraînera une explosion pouvant entraîner des lésions corporelles graves.
- Utilisez du bois de chauffage sec, moyen ou dur, non traité, uniquement dans ce four. **N'UTILISEZ PAS** de bois traité sous pression, de bois lamellé, de copeaux de bois ou d'autres matériaux pour le bois de chauffage.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous touchez l'extérieur du four ou lorsque vous vous approchez du four, car celui-ci sera extrêmement chaud pendant son utilisation.
- Utilisez toujours des outils résistant à la chaleur pendant la cuisson. Les ustensiles de cuisine en plastique et autres objets similaires ne résisteront pas aux températures élevées de votre four et doivent donc être évités.

ESPAÑOL:

- **PARA USO EXTERIOR SOLAMENTE.** Este horno para pizzas debe colocarse lejos de la casa, de las barandas de cubierta y de debajo de aleros y ramas colgantes.
- Mantenga a los niños y las mascotas al menos a 3 pies de distancia del horno de pizza.
- Nunca deje el horno de pizza desatendido.
- Nunca use alcohol, medicamentos recetados o no recetados mientras ensambla u opera este electrodoméstico de manera segura.
- No use gasolina, queroseno ni ningún otro iniciador líquido para encender o "refrescar" un fuego en el horno. El uso de cualquiera de estos productos u otros similares provocará una explosión, posiblemente ocasionando lesiones corporales graves. • Use leña seca, no tratada, mediana o dura para quemar solo dentro de este horno. **NO** use madera tratada a presión, madera laminada, productos de madera astillada ni ningún otro material para leña.
- Tenga mucho cuidado al tocar el exterior del horno o al alcanzar el horno, ya que el horno estará extremadamente caliente durante el uso.
- Siempre use herramientas resistentes al calor mientras cocina. Las herramientas plásticas de cocina y otros artículos similares no resistirán las altas temperaturas en su horno y deben evitarse.

Lighting & Operating Your Harbor Gardens Monterey Pizza Oven



ENGLISH:

Step 1: Fire must be lighted with small pieces of wood arranged radially above a paper pellet placed in the center of the black fire grate located in the lower door.

Step 2: Feed the fire for about 20 minutes adding medium cut untreated wood, wait until the temperature on the thermometer reaches about 400 degrees Fahrenheit then spread the embers outwards from the center of the grate using a heat resistant poker to create an evenly distributed heat source. **The maximum temperature for this pizza oven is 800 degrees F. The fire in the second grate should not exceed the upper grate for an extended period.**

Step 3: Add/Monitor the temperature and fire level adjusting accordingly with further firewood to maintain a temperature of 400 Degree Fahrenheit. Allow 30 minutes for the oven to heat up before use. Always keep the lower door closed when the fuel is lit. The ashtray will collect debris.

Step 4: Only use the pizza stone on the top grate within the upper door.

Step 5: To extinguish the fire, close the lower door and decrease the airflow. Airflow can be adjusted via the lower door baffle plate and damper on the chimney. Wait until the embers become ash. Once the fire has been completely extinguished and there is no residual heat, remove ashes from the pizza oven with an ash bucket and dispose of in proper accordance to local laws and regulations. **NEVER USE WATER TO EXTINGUISH THE FIRE.**



Usage & Fonctionnement de Votre Four à Pizza Monterey de Harbor Gardens

Le feu doit être allumé avec de petits morceaux de bois disposés radialement au-dessus d'une pelletée de papier placée au centre de la grille noire située dans la porte inférieure.

Allumez le feu pendant environ 20 minutes en ajoutant du bois non traité de coupe moyenne, jusqu'à ce que la température sur le thermomètre atteigne environ 400 degrés Fahrenheit, puis étendez les braises du centre de la grille vers l'extérieur en utilisant un tisonnier résistant à la chaleur pour créer une forme de source de chaleur. La température maximale de ce four à pizza est de 800 degrés F. Le feu dans la grille ne doit pas dépasser la grille supérieure pendant une période prolongée.

Surveillez / surveillez la température et le niveau de feu en ajustant en conséquence avec du bois supplémentaire pour maintenir une température de 400 degrés Fahrenheit. Laissez le four chauffer 30 minutes avant de l'utiliser. Gardez toujours la porte inférieure fermée lorsque le carburant est allumé. Le cendrier va collecter les débris.

Utilisez uniquement la pierre à pizza sur la grille supérieure de la porte supérieure.

Pour éteindre le feu, fermez la porte inférieure et diminuez le débit d'air. Le débit d'air peut être réglé par le déflecteur de porte inférieure et le registre de la cheminée. Attendez que les braises deviennent froides. Une fois que le feu est complètement éteint et qu'il n'y a plus de chaleur résiduelle, retirez les braises du four à pizza à l'aide d'un seau à cendres et éliminez-les conformément aux lois et réglementations locales. **N'UTILISEZ JAMAIS D'EAU POUR ÉTEINDRE LE FEU.** Consultez votre service client local pour obtenir des instructions sur l'élimination appropriée des cendres d'un feu avant d'utiliser le four à pizza.

When using the oven, it is vital the flames are kept under control.

Excessive heat can cause damage to the oven paintwork



Iluminación & Funcionamiento de su Horno de Pizza Harbor Gardens Monterey

NOTA! Al usar el horno, es vital que las llamas se mantengan bajo control. El sobrecalentamiento puede dañar la pintura del horno.

ESPAÑOL:

Paso 1: El fuego debe encenderse con pequeños pedazos de madera dispuestos radialmente sobre una bolita de papel colocada en el centro de la rejilla negra de fuego ubicada en la puerta inferior.

Paso 2: Alimente el fuego durante aproximadamente 20 minutos agregando madera sin tratar de corte medio, espere hasta que la temperatura en el termómetro alcance aproximadamente 400 grados Fahrenheit y luego extienda las ascuas hacia afuera desde el centro de la rejilla usando un atizador resistente al calor para crear una fuente de calor distribuida uniformemente. La temperatura máxima para este horno de pizza es de 800 grados F. El fuego en la segunda parilla no debe exceder la parilla superior por un periodo prolongado.

Paso 3: Agregue / controle la temperatura y el nivel de fuego ajustándolos en consecuencia con más leña para mantener una temperatura de 400 grados Fahrenheit. Espere 30 minutos para que el horno se caliente antes de usar. Siempre mantenga la puerta inferior cerrada cuando el combustible esté encendido. El cenicero recogerá escombros.

Paso 4: Solo use la piedra para pizza en la rejilla superior dentro de la puerta superior.

Paso 5: Para extinguir el fuego, cierre la puerta inferior y disminuya el flujo de aire. El flujo de aire se puede ajustar a través de la placa deflectora de la puerta inferior y el amortiguador en la chimenea. Espere hasta que las brasas se conviertan en cenizas. Una vez que el fuego se haya extinguido por completo y no haya calor residual, retire las cenizas del horno de pizza con un cubo de cenizas y deséchelas de acuerdo con las leyes y regulaciones locales. **NUNCA USE AGUA PARA EXTINGER EL FUEGO.** Consulte a su departamento de bomberos local para obtener instrucciones sobre la eliminación adecuada de las cenizas de un incendio antes de usar este horno de pizza.

Maintenance & Care Instructions

ENGLISH:

Do not leave ashes and unburned pieces of embers for long periods of time within the pizza oven as this will tend to collect moisture and may damage your oven.

Remove ashes using a brush and ash bucket. Clean the oven floor with a brush and damp cloth.

The external surfaces can be cleaned with warm water and neutral soap.

The pizza stone and silver grate used in the upper door can be cleaned with warm water and neutral soap.

Sweep and clean the chimney flue once a year so that soot and ashes will not fall back into the oven.

You can use your oven all year round, however during the colder months, build your fire slowly in order to avoid thermal shocks to the oven. This may damage your oven and increase the risk of cracking.

Instructions de Maintenance et D'entretien

FRANÇAIS:

Ne laissez pas de cendres ni de morceaux de braise non brûlés pendant de longues périodes dans le four à pizza, car cela aurait tendance à accumuler de l'humidité et à endommager votre four.

Enlevez les cendres à l'aide d'une brosse et d'un seau à cendres. Nettoyez le fond du four avec une brosse et un chiffon humide.

Les surfaces externes peuvent être nettoyées à l'eau tiède et au savon neutre.

La pierre à pizza et la grille d'argent utilisées dans la porte supérieure peuvent être nettoyées à l'eau tiède et au savon neutre.

Balayez et nettoyez le conduit de cheminée une fois par an afin que la suie et les cendres ne tombent pas dans le four.

Vous pouvez utiliser votre four toute l'année, cependant, pendant les mois les plus froids, allumez votre feu lentement afin d'éviter les chocs thermiques. Cela pourrait endommager votre four et augmenter le risque de fissuration.

Instrucciones de Mantenimiento y Cuidado

ESPAÑOL:

No deje cenizas y trozos de brasas sin quemar durante largos períodos de tiempo dentro del horno de pizza, ya que esto tenderá a acumular humedad y puede dañar su horno.

Retire las cenizas con un cepillo y un cubo de cenizas. Limpie el piso del horno con un cepillo y un paño húmedo.

Las superficies externas se pueden limpiar con agua tibia y jabón neutro.

La piedra para pizza y la rejilla de plata que se usan en la puerta superior se pueden limpiar con agua tibia y jabón neutro.

Barra y limpie el conducto de la chimenea una vez al año para que el hollín y las cenizas no vuelvan a caer en el horno.

Puede usar su horno durante todo el año, sin embargo, durante los meses más fríos, encienda su fuego lentamente para evitar choques térmicos en el horno. Esto puede dañar su horno y aumentar el riesgo de grietas.