



Kukoo Commercial Hot Dog Steamer

210324

INSTRUCTION MANUAL

www.monstershop.co.uk



SPECIFICATION

PRODUCT DESCRIPTION

The Kukoo Commercial Hot Dog Steamer is a heavy-duty stainless-steel steamer. Its' removable product trays and sliding glass doors allow for easy access to your hot dogs and buns and make for a quick clean up!

It is the ideal machine for concession stands, cafeterias and break rooms, fast food restaurants, festivals, and events. Little assembly is required, meaning you can take it anywhere!

It has an adjustable thermostat for all cooking and holding conditions. The divided product trays will accommodate a range of hot dog and bun sizes.

PRODUCT SPECIFICS

VOLTAGE:	220-240v
POWER:	2000w
DIMENSIONS:	415(mm) x 470(mm) x 690(mm)
CORD LENGTH:	1.5 meters
FREQUENCY:	50hz

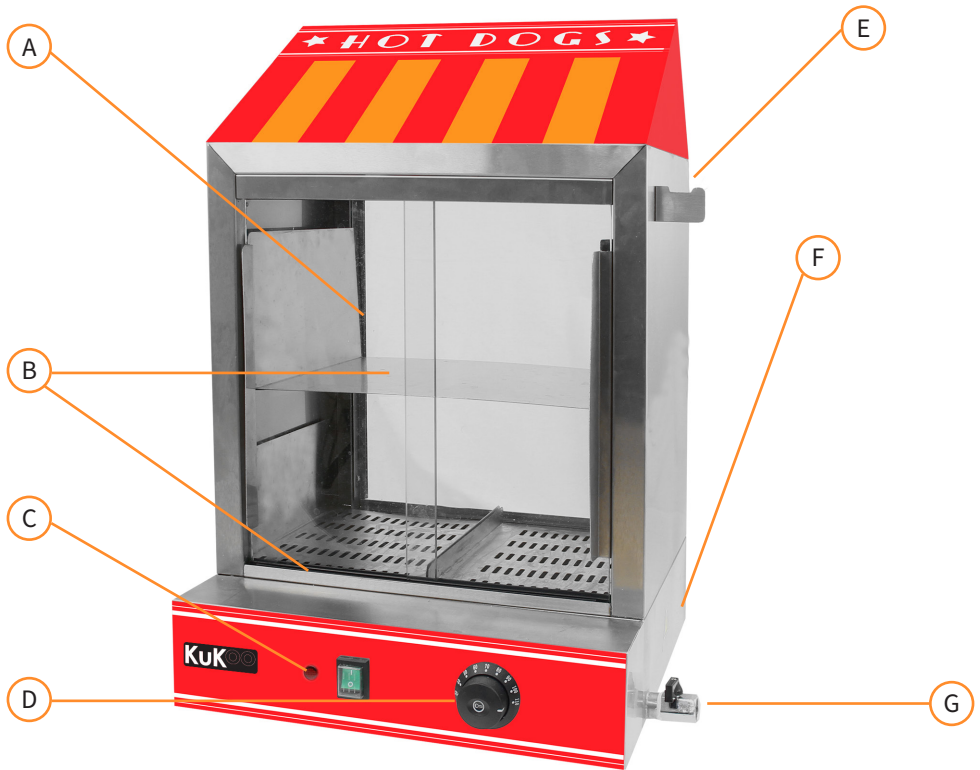
ITEM CONTENTS

- 1 x Steamer
- 2 x Glass Doors
- 2 x Food Trays (Grated)
- 1 x Food Tray (Solid)

SPECIFICATION

PRODUCT FEATURES

- A. Sliding Glass Doors with Handles
- B. Food Trays
- C. Low Water Warning Light
- D. Temperature Control
- E. Bracket for Food Tongs
- F. Water Basin
- G. Water Drain Tap



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.
- Clean the appliance before first use, and after every use.
- Ensure the power is turned off before cleaning the hot dog steamer.
- Remove the water using the drain tap before cleaning.
- Use oven gloves when removing product trays as they still might be hot.
- The surface of the hot dog steamer will get hot, do not touch.
- Do not touch the heating elements when they are on, or after the machine has been turned off, as they still might be hot.
- Do not let this appliance be used by or near children.
- Do not leave this appliance unattended.
- This appliance is not intended for use in wet locations. Never place the appliance near water or immerse the steamer in water or any other liquid.

USER GUIDE

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1. Place the steamer on a flat surface.
2. Before adding any water to the basin, make sure the drain tap is closed. Fill the basin with water. Minimum and maximum lines for the water level are at the back of the basin.
3. You will need to assemble the glass sliding doors before using the Hot Dog Steamer. Lift the glass doors up into the top glass rail, then set them into the bottom rail.
4. Add the product trays. The 2 x grated product trays are for the bottom, and the single metal panel is for the top.
5. Plug into a power outlet and turn the power on. Select the correct temperature for your food and pre-heat your steamer. If you fill to the highest water level, it will take approximately 30 minutes to reach 100°C.
6. Once the steamer is pre-heated, place your hot dogs and buns onto the product trays. Cooking times will vary according to the quantity and size of your hot dogs and buns. If the water level becomes too low, the low water level indicator will turn on and the heating function will turn off. When re-filling it with water, the low water indicator will turn off and the heating function will be re-activated automatically.

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.

THE LOW WATER LEVEL INDICATOR HAS TURNED ON?

You need to add more water to the basin. Make sure the heating elements are covered. Use the maximum and minimum water levels to help.

THE MACHINE WILL NOT TURN ON / WILL NOT HEAT UP?

Check that you have the correct power supply, and that it is supplying the correct voltage.

Check that the power cord plug has not become loose.

Check that the thermostat has been set to the correct temperature.

Check that the water level is above the minimum mark.

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



SPÉCIFICATIONS

DESCRIPTION DU PRODUIT

Le cuiseur vapeur pour hotdog Kukoo est fabriqué en acier inoxydable très résistant. Ses plateaux amovibles et ses portes coulissantes en verre vous faciliteront l'accès à vos hotdogs et pains et le tout est très facile à nettoyer !

Cet appareil est idéal pour les stands fast-food, cafétérias, salles de repos, restaurants, festivals ou tout autre événement. L'assemblage est très simple et vous pourrez l'emporter partout avec vous !

Il dispose d'un thermostat réglable pour tous types de cuisson et pour garder les aliments bien au chaud. Les différents plateaux peuvent contenir des formats différents de hotdogs ou de pains.

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

TENSION :	220-240v
PUISSANCE :	2000w
DIMENSIONS :	415(mm) x 470(mm) x 690(mm)
LONGUEUR DU CABLE:	1.5 meters
FRÉQUENCE :	50hz

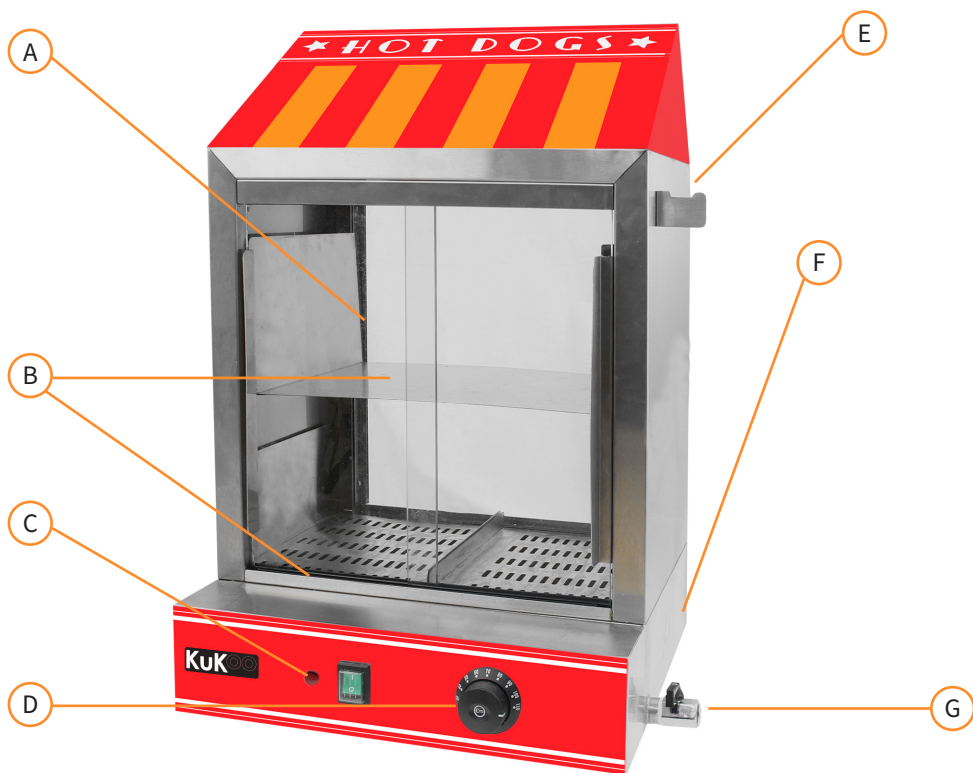
CONTENU

- 1 x Cuiseur Vapeur
- 2 x Porte en verre
- 2 x Plateau pour aliments (Grille)
- 1 x Plateau pour aliments (Surface plane)

SPÉCIFICATIONS

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- A. Portes vitrées coulissantes avec poignées
- B. Plateau pour aliments
- C. Témoin lumineux du niveau d'eau
- D. Bouton de réglage de la température
- E. Poignée pour pince à aliments
- F. Réservoir d'eau
- G. Vanne d'évacuation d'eau



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 consignes de sécurité afin d'éviter toute blessure ou tout dommage 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 bien le manuel d'utilisation et les conseils de sécurité avant d'utiliser ce produit.
- Veuillez nettoyer l'appareil avant la première utilisation, et après chaque utilisation.
- Assurez-vous que l'appareil soit hors tension avant de le nettoyer.
- Retirez l'eau à l'aide de la vanne d'évacuation avant le nettoyage.
- Utilisez des gants de cuisine lorsque vous retirez les plateaux, car ils risquent d'être encore chauds.
- La surface du cuiseur vapeur pour hotdogs deviendra chaude, évitez donc de la toucher.
- Ne touchez pas les éléments chauffants lorsqu'ils sont allumés ou après l'arrêt de l'appareil, car ils risquent d'être encore chauds.
- Ne laissez pas cet appareil être utilisé par ou près des enfants.
- Ne laissez pas cet appareil sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé dans un environnement humide. Ne placez jamais l'appareil à proximité de l'eau et ne l'immergez jamais dans de l'eau ou dans tout autre liquide.

MODE D'EMPLOI

INSTRUCTIONS DE MONTAGE

1. Placez le cuiseur vapeur sur une surface plane.
2. Avant d'ajouter l'eau dans la cuve, assurez-vous que le robinet d'évacuation soit fermé. Remplissez la cuve d'eau. Les lignes minimum et maximum du niveau d'eau se trouvent à l'arrière de la cuvette.
3. Vous devrez insérer les portes coulissantes en verre avant d'utiliser le cuiseur vapeur pour hotdogs. Insérez les portes en verre dans le rail supérieur, puis placez-les dans le rail inférieur.
4. Ajoutez les plateaux à aliments. Les 2 plateaux à trous sont à placer au niveau inférieur de la machine ; le plateau en métal au niveau supérieur.
5. Branchez le cuiseur sur une prise de courant et mettez-le sous tension. Sélectionnez la température correcte pour vos aliments et préchauffez votre cuiseur vapeur. Si vous remplissez l'eau jusqu'au niveau le plus élevé, il faudra environ 30 minutes pour que la machine atteigne 100°C.
6. Une fois le cuiseur vapeur préchauffé, placez vos hotdogs ainsi que vos pains sur les plateaux pour aliments. Le temps de cuisson varie en fonction de la quantité et de la taille des hotdogs et des petits pains. Si le niveau d'eau devient trop bas, l'indicateur de niveau d'eau faible s'allumera et la fonction de chauffe s'éteindra. Lorsque vous ajouterez à nouveau de l'eau, l'indicateur de niveau d'eau faible s'éteindra et la fonction de chauffe se réactivera automatiquement.

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.

QUE FAIRE SI L'INDICATEUR DE NIVEAU D'EAU FAIBLE S'EST ALLUMÉ ?

Vous devez ajouter de l'eau dans la cuve. Assurez-vous que les éléments chauffants soient recouverts. Utilisez les niveaux d'eau maximum et minimum pour vous aider.

L'APPAREIL NE S'ALLUME PAS / NE CHAUFFE PAS ?

Vérifiez que vous disposez de la bonne alimentation électrique et qu'elle fournit la bonne tension. Vérifiez que la fiche du cordon d'alimentation ne soit pas desserrée. Vérifiez que le thermostat est bien réglé sur la bonne température mais également que le niveau d'eau est bien au-dessus du repère minimum.

SPEZIFIKATIONEN

PRODUKTBESCHREIBUNG

Der kommerzielle Hot Dog Wärmer von Kukoo ist ein Hochleistungs-Dampfgarer aus Edelstahl. Die herausnehmbaren Ablagetablets und Glasschiebetüren ermöglichen einen einfachen Zugang zu Ihren Hot Dogs und Brötchen und ermöglichen eine schnelle Reinigung!

Er ist das ideale Gerät für Imbissstände, Cafeterias und Pausenräume, Fastfood-Restaurants, Festivals und Veranstaltungen. Es ist nur wenig Montageaufwand erforderlich, so dass Sie ihn überallhin mitnehmen können!

Das Gerät verfügt über einen einstellbaren Thermostat für alle Koch- und Aufbewahrungsbedingungen. Die separaten Ablagetablets eignen sich für eine Reihe von Hotdog- und Brötchengrößen.

PRODUKTSPEZIFIKA

SPANNUNG:	220-240v
LEISTUNG:	2000w
ABMESSUNGEN:	415(mm) x 470(mm) x 690(mm)
KABELLÄNGE:	1.5 meters
FREQUENZ:	50hz

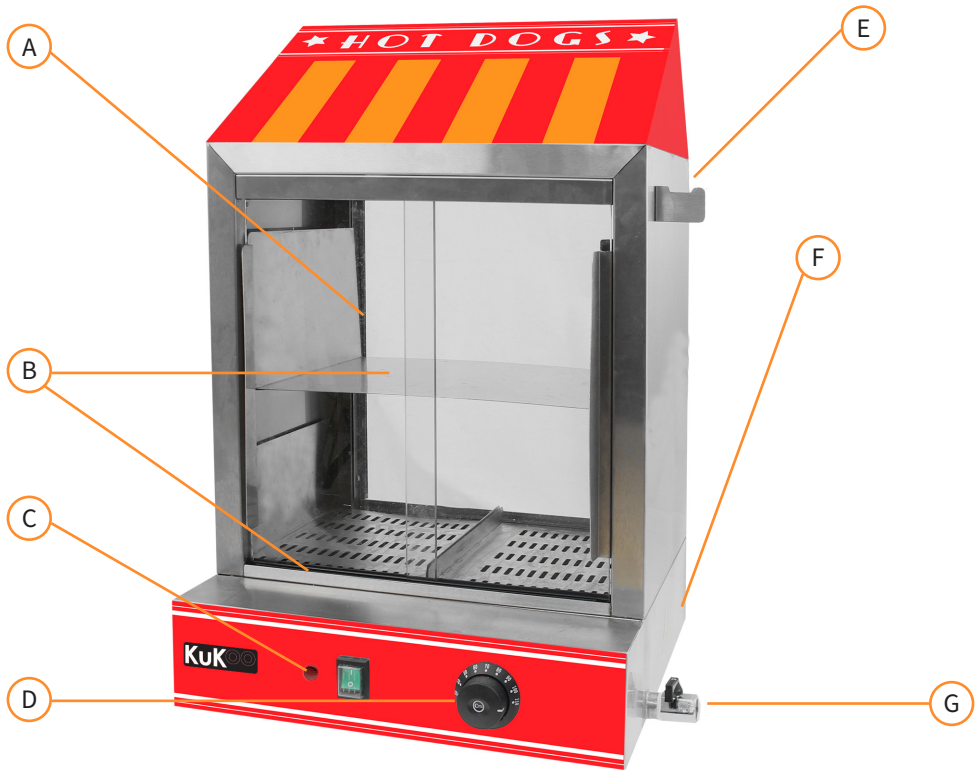
LIEFERUMFANG

- 1 x Hot Dog Wärmer
- 2 x Glastüren
- 2 x Ablagetablets (Reibeisenmuster)
- 1 x Ablagetablett (Glatt)

SPEZIFIKATION

PRODUKTMERKMALE

- A. Glasschiebetüren mit Griffen
- B. Ablagetablets
- C. Wassermangelanzeige
- D. Temperaturregelung
- E. Halterung für Lebensmittelzange
- F. Wasserbecken
- G. Wasserablasshahn



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

SICHERHEITSHINWEIS

SICHERES ARBEITSVERFAHREN

Bitte lesen Sie die Hinweise zum sicheren Arbeitsverfahren 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 das Gerät benutzen.
- Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch und nach jedem weiteren Gebrauch.
- Vergewissern Sie sich, dass der Strom abgeschaltet ist, bevor Sie den Hot Dog Wärmer reinigen.
- Vor der Reinigung, entfernen Sie das Wasser über den Ablasshahn.
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie die Ablagetabletts herausnehmen, da sie noch heiß sein können.
- Berühren Sie die Oberfläche des Hot Dog Wärmers nicht, da sie sehr heiß wird.
- Berühren Sie die Heizelemente nicht, wenn sie eingeschaltet sind oder nachdem das Gerät ausgeschaltet wurde, da sie noch heiß sein können.
- Lassen Sie das Gerät nicht von Kindern oder in deren Nähe benutzen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch in feuchten Räumen bestimmt. Stellen Sie das Gerät niemals in der Nähe von Wasser auf und tauchen Sie den Wärmer nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

BENUTZERHANDBUCH

MONTAGEANLEITUNGEN

1. Stellen Sie den Dampfgarer auf eine ebene Fläche.
2. Vergewissern Sie sich, dass der Ablasshahn geschlossen ist, bevor Sie Wasser in das Becken einfüllen. Füllen Sie das Becken mit Wasser. Die Mindest- und Höchstwerte für den Wasserstand befinden sich auf der Rückseite des Beckens.
3. Sie müssen die Glasschiebetüren zusammenbauen, bevor Sie den Hot Dog Dampfgarer benutzen können. Heben Sie die Glastüren nach oben in die obere Glasschiene und setzen Sie sie dann in die untere Schiene ein.
4. Setzen Sie die Ablagetablets ein. Die 2 x Ablagetablets im Reibeisenmuster sind für die Unterseite und die einzelne Metallplatte für die Oberseite.
5. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose und schalten Sie das Gerät ein. Wählen Sie die richtige Temperatur für Ihre Lebensmittel und heizen Sie den Hot Dog Wärmer vor. Wenn Sie das Wasser bis zur höchsten Stufe einfüllen, dauert es etwa 30 Minuten, bis die Temperatur von 100 °C erreicht ist.
6. Sobald der Wärmer vorgeheizt ist, legen Sie Ihre Hotdogs und Brötchen auf die Produktschalen. Die Garzeit hängt von der Menge und Größe der Hot Dogs und Brötchen ab. Wenn der Wasserstand zu niedrig ist, leuchtet die Wassermangelanzeige auf und die Heizfunktion schaltet sich aus. Wenn Sie Wasser nachfüllen, schaltet sich die Wassermangelanzeige aus und die Heizfunktion wird automatisch wieder aktiviert.

FEHLERBEHEBUNG

LÖSUNGSGUIDE

WAS SOLL ICH TUN, WENN TEILE IN MEINER BESTELLUNG FEHLEN?

Sollte ein Teil Ihrer Bestellung fehlen, wenden Sie sich bitte innerhalb von 7 Tagen nach Erhalt an unser freundliches und hilfsbereites Kundendienstteam.

WAS SOLL ICH TUN, WENN DIE ANZEIGE FÜR NIEDRIGEN WASSERSTAND SICH EINGESCHALTET HAT?

Sie müssen mehr Wasser in das Waschbecken einfüllen. Vergewissern Sie sich, dass die Heizelemente abgedeckt sind. Nutzen Sie den maximalen und minimalen Wasserstand als Hilfe.

WAS SOLL ICH TUN, WENN SICH DAS GERÄT NICHT EINSCHALTEN LÄSST/ ODER NICHT AUFHEIZT?

Vergewissern Sie sich, dass Sie das richtige Netzteil haben und dass es die richtige Spannung liefert.

Vergewissern Sie sich, dass sich der Stecker des Netzkabels nicht gelöst hat. Stellen Sie sicher, dass der Thermostat auf die richtige Temperatur eingestellt ist. Prüfen Sie, ob der Wasserstand über der Mindestmarke liegt.

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



ESPECIFICACIONES

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La vaporera comercial para perritos calientes de Kukoo es una vaporera de acero inoxidable muy resistente. Sus bandejas extraíbles y sus puertas correderas de cristal permiten un fácil acceso a sus perritos calientes y panecillos y facilitan una rápida limpieza.

Es la máquina ideal para puestos de comida, cafeterías y zonas de descanso, restaurantes de comida rápida, festivales y eventos. Apenas requiere montaje, por lo que puede llevarla a cualquier parte.

Cuenta con un termostato ajustable para todas las modalidades de cocción y mantenimiento. Las bandejas se adaptan a diferentes tamaños de perritos calientes y panecillos.

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

VOLTAJE:	220-240v
POTENCIA:	2000w
DIMENSIONS:	415(mm) x 470(mm) x 690(mm)
LONGITUD DEL CABLE:	1.5 meters
FRECUENCIA:	50hz

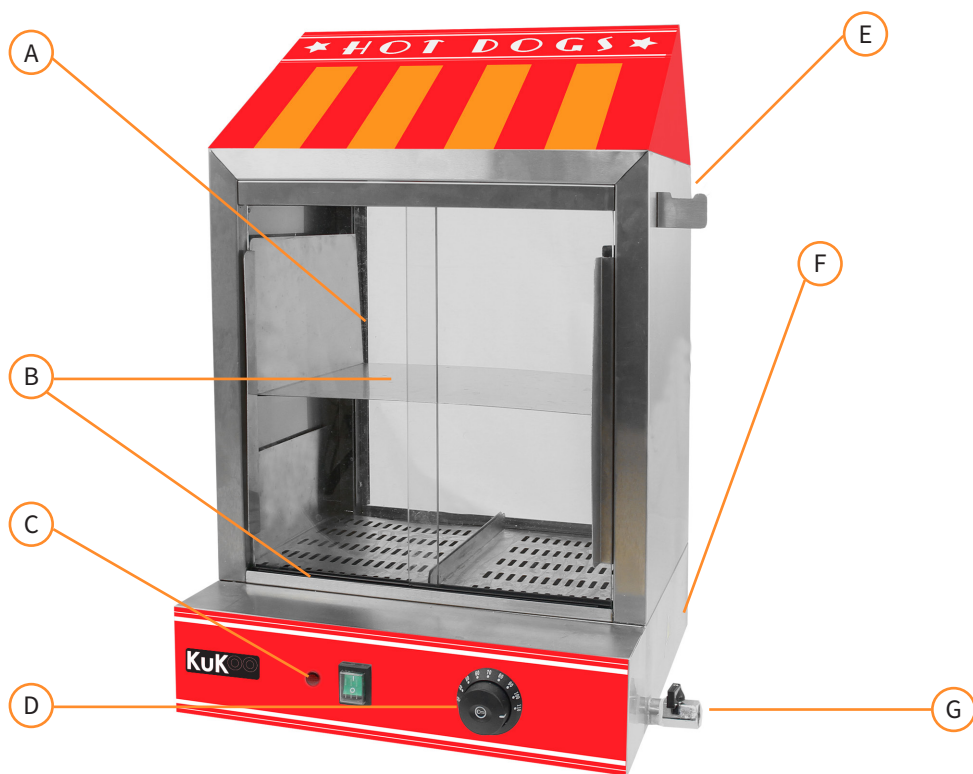
LISTA DE PIEZAS

- 1 x Vaporera
- 2 x Puertas de cristal
- 2 x Bandejas de comida (rejillas)
- 1 x Bandeja de comida (sólida)

ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- A. Puertas correderas de cristal con tiradores
- B. Bandejas de comida
- C. Luz de advertencia de bajo nivel de agua
- D. Control de temperatura
- E. Soporte para pinzas de comida
- F. Cubeta de agua
- G. Grifo de drenaje de agua



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 las Prácticas de Trabajo Seguras para garantizar la prevención de lesiones o daños en la máquina.

- No utilice este producto para otros fines que no sean los previstos.
- Asegúrese de haber leído y comprendido completamente el manual de instrucciones y los consejos de seguridad antes de utilizar este producto.
- Limpie la máquina antes de usarla por primera vez y después de cada uso.
- Asegúrese de que la máquina está desconectada antes de limpiarla.
- Vacíe el agua con el grifo de desagüe antes de limpiarla.
- Utilice guantes de cocina para retirar las bandejas de comida, ya que pueden estar calientes.
- La superficie de la vaporera para perros calientes se calentará, no la toque.
- No toque los elementos calefactores cuando estén encendidos o después de apagar la máquina, ya que podrían estar todavía calientes.
- No permita que esta máquina sea utilizada por niños o cerca de ellos.
- No deje esta máquina sin vigilancia.
- Esta máquina no está diseñada para ser utilizada en lugares húmedos. No coloque nunca la máquina cerca del agua ni sumerja la vaporera en agua o en cualquier otro líquido.

GUÍA DEL USUARIO

INSTRUCCIONES DE MONTAJE

1. Coloque la vaporera sobre una superficie plana.
2. Antes de añadir agua a la cubeta, asegúrese de que el grifo de desagüe está cerrado. Llene la cubeta con agua. Las líneas de mínimo y máximo nivel de agua se encuentran en la parte posterior de la cubeta.
3. Deberá montar las puertas correderas de cristal antes de utilizar la vaporera. Levante las puertas de vidrio en el riel superior de vidrio, y luego colóquelas en el riel inferior.
4. Añada las bandejas de producto. Las 2 bandejas de producto de rejilla son para la parte inferior, y el panel metálico suelto es para la parte superior.
5. Enchúfela a una toma de corriente y enciéndala. Seleccione la temperatura correcta para sus alimentos y precaliente su vaporera. Si se llena hasta el nivel más alto de agua, tardará aproximadamente 30 minutos en alcanzar los 100°C.
6. Una vez que la vaporera esté precalentada, coloque sus perritos calientes y panecillos en las bandejas. El tiempo de cocción variará según la cantidad y el tamaño de sus perritos calientes y panecillos. Si el nivel de agua es demasiado bajo, el indicador de bajo nivel de agua se encenderá y la función de calentamiento se apagará. Al volver a llenarla de agua, el indicador de nivel bajo de agua se apagará y la función de calentamiento se volverá a activar automáticamente.

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.

EL INDICADOR DE BAJO NIVEL DE AGUA SE HA ENCENDIDO

Hay que añadir más agua a la cubeta. Asegúrese de que los alimentos estén cubiertos. Utilice los niveles máximo y mínimo de agua como ayuda.

LA MÁQUINA NO SE ENCIENDE/NO SE CALIENTA

Compruebe que cuenta con la fuente de alimentación correcta y que ésta suministra el voltaje adecuado.

Compruebe que el enchufe del cable de alimentación no se ha desconectado.

Compruebe que el termostato está ajustado a la temperatura correcta.

Compruebe que el nivel del agua está por encima de la marca mínima.

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

SPECIFICHE

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

La macchina a vapore per hot dog Kukoo è una soluzione pratica e resistente, in acciaio inossidabile. Le vaschette rimovibili per i prodotti e le porte scorrevoli in vetro consentono un facile accesso agli hot dog e ai panini, e anche una rapida pulizia!

Si tratta di una macchina ideale per chioschi, fast food, caffetterie e sale ristoro, o anche per feste ed eventi. Il processo di montaggio è semplice, potrete quindi portarla ovunque vorrete!

È dotata di un termostato regolabile per gestire al meglio le condizioni di cottura e mantenimento. Le vaschette differenziate sono in grado di accogliere una vasta gamma di hot dog e panini di varie dimensioni.

SPECIFICHE DEL PRODOTTO

VOLTAGGIO:	220-240v
POTENZA:	2000w
DIMENSIONI:	415(mm) x 470(mm) x 690(mm)
LUNGHEZZA CAVO:	1.5 metri
FREQUENZA	50hz

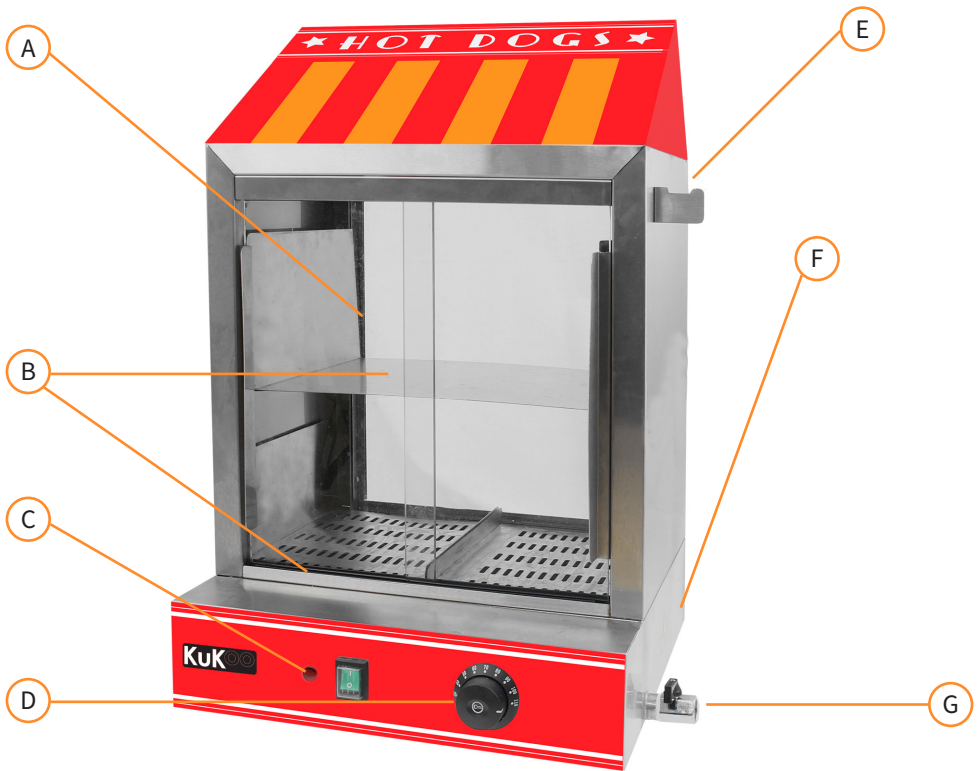
LISTA COMPONENTI

- 1 x Macchina a vapore
- 2 x Porte in vetro
- 2 x Vaschette per alimenti (grigliati)
- 1 x Vaschetta per alimenti (solidi)

SPECIFICHE

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- A. Porte scorrevoli in vetro con maniglie
- B. Vaschette per alimenti
- C. Spia di segnalazione acqua bassa
- D. Controllo della temperatura
- E. Supporto per pinze
- F. Vasca per l'acqua
- G. Rubinetto di scarico dell'acqua



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

CONSIGLI PER LA SICUREZZA

PRASSI DI LAVORO SICURO

Si prega di leggere le seguenti istruzioni per prevenire infortuni o danni agli oggetti.

- Non utilizzare questo prodotto per scopi diversi da quelli previsti.
- Verificare di aver letto e compreso appieno il manuale di istruzioni e i consigli sulla sicurezza prima di utilizzare il prodotto.
- Pulire l'apparecchio prima di iniziare ad adoperarlo, e dopo ogni successivo utilizzo.
- Assicurarsi di spegnere l'alimentazione prima di procedere con la pulizia.
- Prima di pulire, rimuovere l'acqua utilizzando il rubinetto di scarico.
- Utilizzare sempre guanti da forno quando si rimuovono le vaschette, poiché potrebbero essere ancora calde.
- La superficie della macchina per hot dog si scalda, non toccarla.
- Non toccare le parti che producono calore quando sono accese, o anche dopo aver spento l'apparecchio, perché potrebbero essere ancora calde.
- Non permettere ai bambini di utilizzare questo apparecchio, e neanche di avvicinarsi troppo.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito.
- Questo apparecchio non è progettato per un utilizzo in ambienti umidi. Non collocare mai l'apparecchio vicino all'acqua e non immergerlo in acqua o in altri liquidi.

GUIDA UTENTE

ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO

1. Posizionare la macchina a vapore per hot dog su una superficie piana.
2. Prima di aggiungere acqua all'interno della vasca, verificare che il rubinetto di scarico sia chiuso. Riempire la vasca rispettando le linee indicanti il minimo e il massimo livello dell'acqua, presenti sul retro della vasca stessa.
3. Prima di utilizzare l'apparecchio si dovranno assemblare le porte scorrevoli in vetro. Sollevare le porte in vetro sino a inserirle nella guida superiore, quindi procedere con la guida inferiore.
4. Aggiungere le vaschette per i prodotti. I 2 vassoi per alimenti grigliati vanno inseriti nella parte inferiore, mentre la vaschetta singola deve essere posizionata nella parte superiore.
5. Collegare la spina alla presa di corrente e accendere l'apparecchio. Selezionare la temperatura desiderata e preriscaldare la zona vapore. Se si riempie di acqua la vasca fino al livello più alto, saranno necessari 30 minuti circa per raggiungere la temperatura di 100°C.
6. Una volta preriscaldato l'apparecchio, posizionare gli hot dog e i panini sulle vaschette corrispondenti. I tempi di cottura variano a seconda della quantità e delle dimensioni degli hot dog e dei panini. Se il livello dell'acqua presente nella vasca si abbasserà troppo, la spia di segnalazione del livello dell'acqua si accenderà e la funzione di riscaldamento verrà interrotta. Dopo aver aggiunto nuovamente l'acqua, la spia si spegnerà e la funzione di riscaldamento si riattiverà automaticamente.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

COSA DEVO FARE SE MANCANO DEI PEZZI AL MIO ORDINE?

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.

LA SPIA DI SEGNALAZIONE DEL LIVELLO DELL'ACQUA SI È ACCESA?

È necessario aggiungere altra acqua nella vasca. Assicurarsi di coprire gli elementi riscaldanti. Rispettate sempre il livello massimo e minimo dell'acqua.

LA MACCHINA NON SI ACCENDE / NON SI RISCALDA?

Verificare il funzionamento dell'alimentatore e che fornisca la tensione corretta.
Verificare che il cavo di alimentazione sia collegato correttamente e non sia allentato.
Verificare di aver impostato il termostato sulla temperatura corretta.
Verificare che il livello dell'acqua sia al di sopra del livello minimo.

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



OMSCHRIJVING

PRODUCT OMSCHRIJVING

De Kukoo Commerciële Hot Dog Stoomoven is een heavy-duty roestvrijstalen stoomoven. Zijn verwijderbare product trays en glazen schuifdeuren zorgen voor een gemakkelijke toegang tot uw hotdogs en broodjes en zorgen voor een snelle schoonmaak!

Het is de ideale machine voor standplaatsen, cafetaria's en pauzeruimtes, fast food restaurants, festivals en evenementen. Er is weinig montage nodig, wat betekent dat u het overal mee naartoe kunt nemen!

Hij heeft een regelbare thermostaat voor alle kook- en bewaarcondities. De verdeelde productbakjes zijn geschikt voor verschillende maten hotdogs en broodjes.

PRODUCT SPECIFICATIES

VOLTAGE:	220-240v
POWER:	2000w
AFMETINGEN:	415(mm) x 470(mm) x 690(mm)
KABEL LENGTE:	1.5 meters
FREQUENCIE:	50hz

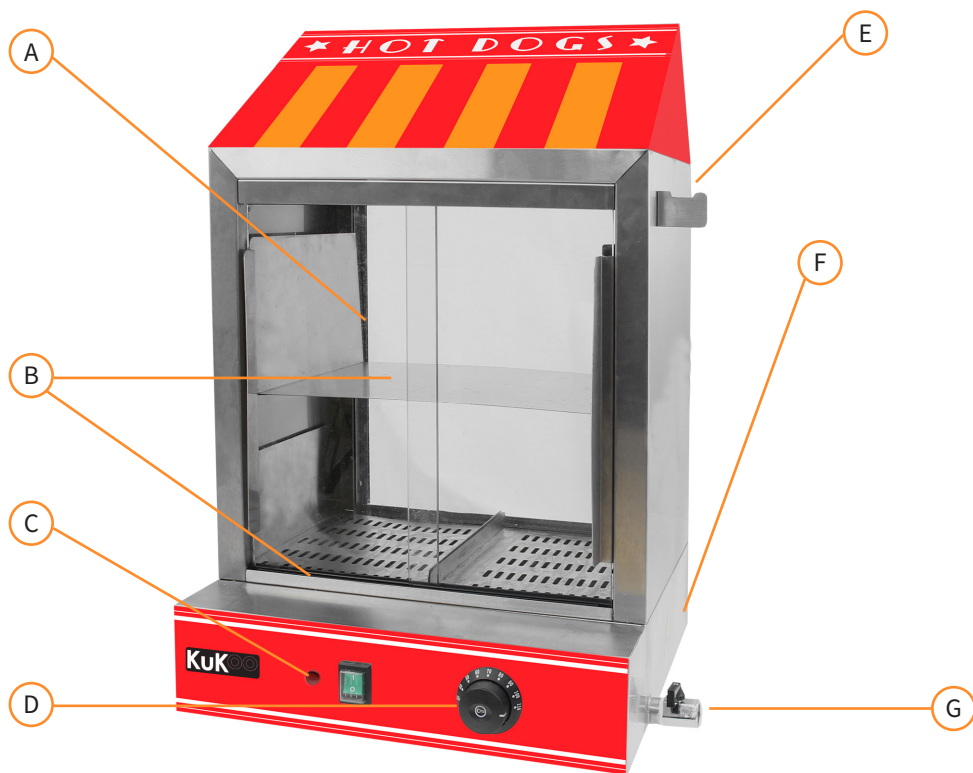
ITEM INHOUD

- 1 x Stoomoven
- 2 x Glazen Deuren
- 2 x Voedselbakken (Rooster)
- 1 x Voedselbakken (Stevig)

SPECIFICATIE

PRODUCT SPECIFICATIE

- A. Glazen schuifdeuren met handgrepen
- B. Voedselbakken
- C. Waarschuwingslamp laag water
- D. Temperatuurregeling
- E. Beugel voor voedseltangen
- F. Watervoorraad
- G. Waterafvoerkraan



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

VEILIGHEIDSADVIJES

VEILIGE WERKWIJZE

Lees de veilige werkpraktijk door om letsel of schade aan het toestel te voorkomen.

- Gebruik dit product niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bestemd is.
- Zorg ervoor dat u de gebruiksaanwijzing en het veiligheidsadvies gelezen en volledig begrepen hebt voordat u dit product gebruikt.
- Reinig het apparaat voor het eerste gebruik en na elk gebruik.
- Zorg ervoor dat de stroom is uitgeschakeld voordat u de hot dog stoomoven schoonmaakt.
- Verwijder het water via de aftapkraan voordat u gaat schoonmaken.
- Gebruik ovenwanten bij het verwijderen van de productbakken, ze kunnen nog heet zijn.
- Het oppervlak van de hot dog stoomoven zal heet worden, niet aanraken.
- Raak de verwarmingselementen niet aan wanneer ze aan staan, of nadat het apparaat is uitgezet, aangezien ze nog heet kunnen zijn.
- Laat dit apparaat niet gebruiken door of in de buurt van kinderen.
- Laat dit apparaat niet onbeheerd achter.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik in natte ruimten. Plaats het apparaat nooit in de buurt van water en dompel de stoomoven nooit onder in water of een andere vloeistof.

GEBRUIKERSHANDLEIDING

MONTAGEHANDLEIDING

1. Plaats de stoomoven op een vlakke ondergrond.
2. Voordat u water in de bak doet, moet u ervoor zorgen dat de aftapkraan gesloten is. Vul de bak met water. De minimum- en maximummarkeringen voor het waterniveau vindt u aan de achterkant van de bak.
3. U moet de glazen schuifdeuren in elkaar zetten voordat u de Hot Dog Stoomoven gaat gebruiken. Til de glazen deuren omhoog in de bovenste glasrail en zet ze vervolgens in de onderste rail.
4. Voeg de voedselbakken toe. De 2 x geroosterde voedselbakken zijn voor de bodem, en het enkele metalen paneel is voor de bovenkant.
5. Steek de stekker in een stopcontact en schakel de stroom in. Selecteer de juiste temperatuur voor uw voedsel en verwarm uw stoomoven voor. Als u het water tot het hoogste niveau vult, zal het ongeveer 30 minuten duren om 100°C te bereiken.
6. Zodra de stoompan is voorverwarmd, legt u uw hotdogs en broodjes op de voedselbakken. De kooktijden variëren naargelang de hoeveelheid en de grootte van uw hotdogs en broodjes. Als het waterpeil te laag wordt, gaat de indicator voor laag waterpeil branden en wordt de verwarmingsfunctie uitgeschakeld. Als u het apparaat opnieuw met water vult, gaat de indicator voor laag waterniveau uit en wordt de verwarmingsfunctie automatisch weer ingeschakeld.

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.

DE INDICATOR VOOR LAAG WATERPEIL IS GAAN BRANDEN?

U moet meer water in de bak doen. Zorg ervoor dat de verwarmings elementen bedekt zijn. Gebruik de maximum en minimum waterniveaus.

HET APPARAAT GAAT NIET AAN / WARMT NIET OP?

Controleer of u de juiste voeding hebt, en of deze de juiste spanning levert.

Controleer of de stekker van het netsnoer niet is losgeraakt.

Controleer of de thermostaat op de juiste temperatuur is ingesteld.

Controleer of het waterpeil boven de minimummarkering staat.

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



SPECIFIKATION

PRODUKT BESKRIVNING

Kukoo Kommersiell Varmkorv Steamer är en robust steamer i rostfritt stål. Dess avtagbara produktlådor och skjutbara glasdörrar gör det lätt att komma åt dina korvar och bröd och gör att du snabbt kan städa upp dem!

Det är en idealisk maskin för serveringsställen, caféer, snabbmatsrestauranger, festivaler och evenemang. Minimal montering krävs vilket innebär att du kan ta med den överallt!

Den har en justerbar termostat för alla förhållanden vid tillagning och värmning. De uppdelade produktlådorna rymmer en rad olika storlekar på korvar och bröd.

PRODUKTSPECIFIKATIONER

SPÄNNING:	220-240v
EFFEKT:	2000w
MÅTT:	415(mm) x 470(mm) x 690(mm)
KABELLÄNGD:	1.5 meters
FREKVENNS:	50hz

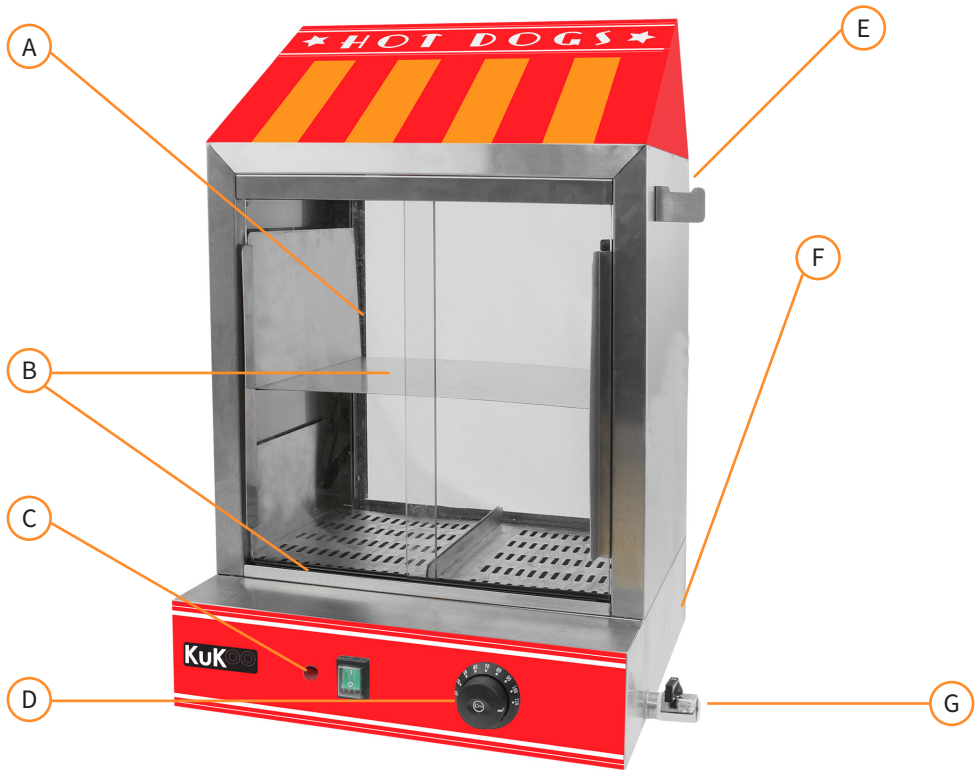
INNEHÅLL

- 1 X Steamer
- 2 X Glasdörrar
- 2 X Matbrickor. (perforerad)
- 1 X Matbricka (Solid)

SPECIFIKATION

PRODUKTFUNKTIONER

- A. Skjutbara Glasdörrar med Handtag
Voedselbakken
- B. Matbrickor
- C. Varningslampa för Låg Vattennivå
- D. Temperaturkontroll
- E. Fäste för tänger
- F. Vattenbassäng
- G. Vattenbassäng



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

SÄKERHETSÅD

SÅKER ARBETSÅVNING

Lås igenom säkerhetsrutinerna för att undvika skador på enheten.

- Använd inte denna produkt för något annat än det avsedda ändamålet.
- Se till att du har læst och helt forstått bruksanvisningen og sikkerhetsråden innan du använder denna produkt.
- Rengör apparaten innan första användning og efter varje användning.
- Se till att strømmen är avstängd innan du rengör enheten.
- Avlägsna vattnet med hjälp av avloppskranen innan rengöring.
- Använd ugshandskar när du tar bort produktbrickorna eftersom de fortfarande kan vara varma.
- Enhetens yta blir varm, rör inte den.
- Rör inte värmeelementen när de är på eller efter att maskinen har stängts av, eftersom de fortfarande kan vara varma.
- Låt inte apparaten användas av eller i närheten av barn.
- Lämna inte den här apparaten utan uppsikt.
- Den här apparaten är inte avsedd för användning i våta utrymmen. Placera aldrig apparaten i närheten av vatten og sänk aldrig ångmaskinen i vatten eller någon annan vätska.

ANVÄNDARGUIDE

MONTERINGS INSTRUKTIONER

1. Placera ångmaskinen på en plan yta.
2. Innan du fyller på vatten i bassängen ska du se till att avloppskranen är stängd. Fyll bassängen med vatten. Minsta och högsta linjer för vattennivån finns på baksidan av bassängen.
3. Du måste montera glasskjutdörrarna innan du använder Hot Dog Steamer. Lyft glasskjutdörrarna upp i den övre glasskenan och placera dem sedan i den nedre skenan.
4. Lägg till produktbrickorna. De 2 x perforerade produktbrickorna är för botten och den solida brickan är för toppen.
5. Anslut till ett eluttag och slå på strömmen. Välj rätt temperatur för din mat och förvärm ångmaskinen. Om du fyller på till högsta vattennivån tar det cirka 30 minuter att nå 100 °C.
6. När ångmaskinen är förvärmad placerar du dina korvar på produktbrickorna. Tillagningstiderna varierar beroende på mängden och storleken på dina korvar. Om vattennivån blir för låg tänds indikatorn för låg vattennivå och värmefunktionen stängs av. När den fylls på med vatten igen släcks indikatorn för låg vattennivå och värmefunktionen aktiveras automatiskt igen.

FELSÖKNING

LÖSNINGSGUIDE

VAD GÖR JAG OM DET SAKNAS DELAR I MIN ORDER?

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

INDIKATORN FÖR LÅG VATTENNIVÅ ÄR PÅ?

Du måste fylla på mer vatten i bassängen. Se till att värmeelementen är täckta. Använd de maximala och minimala vattennivåerna som hjälp.

MASKINEN INTE STARTAR / VÄRMS INTE UPP?

Kontrollera att du har rätt strömförsörjning och att den levererar rätt spänning.

Kontrollera att kontakten till nätkabeln inte har lossnat.

Kontrollera att termostaten har ställts in på rätt temperatur.

Kontrollera att vattennivån ligger över minimimärket.

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

BLANKPAGE

BLANK PAGE

BLANK PAGE

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**. 