



24318/24322

KuKoo Waffle Maker



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



English

Specification

Product Description

Thank you for purchasing this KuKoo Waffle Maker. Both the Single and the Double Waffle Maker make a fantastic addition to any kitchen-- here's why!

Whether smothered in syrup, strawberries, bacon, bananas, or chocolate, there are few things tastier than perfectly-cooked waffles, and now it's even easier to rustle up and tuck in.

The KuKoo Waffle Maker is perfect for commercial businesses such as cafés, restaurants, hotels, mobile catering units, and even home use. The easy-to-use design affords a tasty treat in minutes, whilst the stainless steel material ensures a quick and easy clean up afterwards. No need to buy tongs either, as these are provided with your item.

The Waffle Maker has an automatic temperature constancy control and a timer with an acoustic sound so you'll never have to deal with burnt waffles again - get ready to plate up for this sweet treat!

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

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

Item Contents

1 x KuKoo Waffle Maker(Double or Single)
1 x Waffle Tongs

Technical Information

	Single Waffle Maker	Double Waffle Maker
Voltage	220V-240V	220-240V
Frequency	50/60Hz	50/60Hz
Power	1000W	1000W per plate
Power Factor	1.4kW	2.4kW
Temperature Range	50-250° Celsius	50-250° Celsius
Temperature Control	Automatic	Automatic
Timer	Manual	Manual

Product Specifics

	Single Waffle Maker	Double Waffle Maker
Dimensions(H x W x D)	22.5cm x 42cm x 29cm	23cm x 50cm x 36cm
Weight	8 KG	13 KG
Material	Stainless Steel & Aluminium Dials	Stainless Steel & Aluminium Dials

Monster Guarantee

If you wish to return a product in perfect working order, we provide a 30 day returns policy as long as the item is unopened and in a resalable condition.

A 12 month warranty applies to all of our electrical products; we will cover the cost of labour and parts. Our policy is to try and repair the item before arranging an exchange or refund.

If for any reason a part is missing please get in touch with us within 7 days on receipt of your order. You can contact our friendly and helpful Customer Support Team via email or call. For full terms and conditions contact our Support Department via the details on the Contact Us page.

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

Monster Guarantee



1- Handle

2-Temperature Dial

3-Timer

4- Heat Indicator Light

5-ON/OFF switch

6- Base

7- Base Plate

8- Lid Plate

Safety Advice

Safe Working Practice

Please read through the safe working practice to ensure prevention of injury or damage to the device.

Ensure you have read and fully understood the Instruction Manual set out here before operating the machine.

Always inspect the power cord before every use. Do not use the machine if the power cord is damaged.

Turn the machine off at the socket before disconnecting or removing the plug.

This machine is designed to be used indoors only. It should never be used outdoors.

Do not immerse the machine, power cord or plug in water or any other liquid.

Do not allow children to operate this machine. Always exercise close and attentive supervision when children are present.

Always use this machine on a dry, level surface, away from potential dangers or movable objects.

Never overfill the machine. This may cause harm to you as the operator, and may affect the performance of the machine.

If the machine is faulty or requires maintenance, do not carry these repairs out; these should be undertaken strictly by a qualified engineer.

When using the machine, provide adequate ventilation for the machine.

Do not use near curtains, wall coverings, clothing, dish towels, or other flammable material. Do not use near gas or electric burners, or heated ovens.

Do not leave the machine unattended whilst it is on for any amount of time in case of fire. Always ensure that when the machine is not in use that it is switched off at the socket, unplugged and allowed to cool before handling or storing away.

Ensure that you have proper fire precautions in place, such as a fire extinguisher nearby that you can use, to combat any fire that may start.

If you notice any smoke or smell any burning whilst using the product, turn it off immediately.

Please also be aware that the Waffle Maker is a heavy item and safe lifting techniques should be used to ensure no injuries are sustained during handling. We recommend a two-person lift; do not attempt to lift this item alone.



User Guide

Operation Instructions

Before use, please ensure that the correct voltage is being used at the mains power supply.

WARNING: The baking plates become very hot. Take extra caution when opening and closing the lid of the machine, and placing or removing waffles from the plate. Close precautions must be taken to prevent risk of burns, fire, or damage to property.

1) Once the Waffle Maker is plugged in by the mains power supply, switch the ON/OFF button down to ON and ensure the Lid Plate is closed. The plates will begin to heat.

NOTE: Generally, the machine will require 12 minutes to heat to 250°C from the moment the ON button is pressed.

2) Turn the temperature up to a suitable level. The higher the temperature, the darker your waffle will be; the lower the temperature, the lighter it will be. You can check for baking tips online to ensure you don't overcook/undercook your waffle.

3) The temperature will rise to 250 degrees. Once it reaches this point, the machine will stop heating the plates. When the temperature falls below 250 degrees, it will begin to heat again. This is one of the Waffle Maker's remarkable features which ensures heat consistency when baking.

4) The Heat Indicator Light will inform you when the appropriate heat has been reached. When this occurs, lift up the baking plate and add vegetable oil or butter to decrease the risk of your waffle sticking.

5) Carefully add your batter onto the heated baking plate and close the lid.

6) You may want to set your timer here. **Be aware: the timer itself is not connected to the heating elements of the machine. It is to be used as a guide only.**

7) When the timer runs up, you will hear a 'ping'. Serve up, or continue to bake to suit your preference.

Maintenance

WARNING: Before any maintenance is carried out, please ensure the appliance is unplugged and, if used recently, has been given enough time to cool. Do not undertake any type of maintenance/cleaning if the machine is still warm.

It is recommended you clean the product after every use. This may lengthen the lifetime of the machine, as well as maintaining a high level of hygiene.

The Waffle Maker can be cleaned by a wet towel with cleaning agent applied. Take extra precaution and dry with a suitable cloth.

DO NOT attempt to clean with water directly onto its electric components for your safety and to avoid electronic failures.

Nor should you attempt to repair the Waffle Maker yourself. Consult a professional engineer or technician when concerning repair.

Troubleshooting

Resolution Guide

Please read through the guide below if you have any issues or faults with your device. The information covers and resolves the majority of frequently asked questions.

Q: How long should I preheat the Waffle Maker for before I apply batter?

A: After you turn on the machine, it will begin to heat. From here, it takes approximately 12 minutes to heat to 250°C. Use the Heat Indicator Light to understand the heat of the machine. If you apply your batter onto a machine that isn't hot enough, it will not cook properly, and your waffle is likely to become chewy.

Q: My machine isn't heating up enough.

A: If the machine isn't heating up at all, check that you have the right voltage at the mains power supply. Try another plug socket if necessary, and ensure the power cable is not frayed or damaged. If there is heat, but not enough to bake on, this could be due to a technical fault with the elements. Contact our friendly and helpful Customer Support Team. You can find our details on the [Contact Us](#) page of this manual.

Q. The baking plate is collecting food/it is difficult to remove my waffles when cooked.

A: Ensure you are using a necessary amount of edible oil (vegetable, olive) before applying the batter. Warm or melting butter also works well. If you don't use this, the waffles will be very tricky to remove, and could cause further problems to your machine. Try to clean your product thoroughly after every use for maximum performance.



Français

Spécification

Description du produit

Merci d'avoir acheté ce Gaufrier de KuKoo. Le gaufrier simple et le gaufrier double font un ajout fantastique à n'importe quelle cuisine- voici pourquoi!

Qu'il soit étouffé dans du sirop, des fraises, du bacon, des bananes ou du chocolat, il y a peu de choses plus savoureuses que des gaufres parfaitement cuites, et maintenant il est encore plus facile de faire du bruit.

Le gaufrier de KuKoo est parfait pour les entreprises commerciales telles que les cafés, les restaurants, les hôtels, les unités de restauration mobiles, et même pour un usage domestique. La conception facile à utiliser offre un plaisir délicieux en quelques minutes, tandis que le matériau en acier inoxydable assure un nettoyage rapide et facile après. Pas besoin d'acheter des pinces non plus, car elles sont fournies avec votre article.

Le gaufrier est doté d'un contrôle automatique de la température et d'une minuterie avec un son acoustique. Vous n'aurez plus jamais à vous soucier des gaufres brûlées. Préparez-vous à préparer cette délicieuse friandise!

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

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

Contenu de l'emballage

1 x gaufrier de KuKoo (double ou simple)

1 x pince à gaufre

Informations techniques

	Gaufrier unique	Gaufrier double
Tension	220V-240V	220-240V
Fréquence	50/60Hz	50/60Hz
Puissance	1000W	1000W par plaque
Facteur de puissance	1.4kW	2.4kW
Écart de température	50-250° Celsius	50-250° Celsius
Contrôle de la température	Automatique	Automatique
Minuteur	Manuel	Manuel

Spécificités du produit

	Gaufrier unique	Gaufrier double
Dimensions (H x L x P)	22.5cm x 42cm x 29cm	23cm x 50cm x 36cm
Poids	8 KG	13 KG
Matériel	Cadrans en acier inoxydable et en aluminium	Cadrans en acier inoxydable et en aluminium

Garantie Monster

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

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

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

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

Caractéristiques du produit



- 1- Poignée
- 2- Tableau de température
- 3- Minuterie
- 4- Voyant de chaleur
- 5- Bouton ON / OFF
- 6- Base
- 7- Plaque de base
- 8- Plaque de couvercle

Conseils de sécurité

Pratiques de travail sécuritaires

S'il vous plaît lire à travers la pratique de travail sécuritaire pour assurer la prévention des blessures ou des dommages à l'appareil.

Assurez-vous d'avoir lu et compris le manuel d'instructions présenté ici avant d'utiliser la machine.

Inspectez toujours le cordon d'alimentation avant chaque utilisation. N'utilisez pas la machine si le cordon d'alimentation est endommagé.

Éteignez la machine à la prise avant de déconnecter ou de retirer la prise.

Cette machine est conçue pour être utilisée à l'intérieur seulement. Il ne devrait jamais être utilisé à l'extérieur.

Ne pas immerger la machine, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

Ne laissez pas les enfants utiliser cette machine. Toujours exercer une surveillance étroite et attentive lorsque les enfants sont présents.

Utilisez toujours cette machine sur une surface plane et sèche, loin des dangers potentiels ou des objets mobiles.

Ne jamais trop remplir la machine. Cela peut vous causer des dommages en tant qu'opérateur et affecter les performances de la machine.

Si la machine est défectueuse ou nécessite un entretien, n'effectuez pas ces réparations; ceux-ci doivent être strictement effectués par un ingénieur qualifié.

Lors de l'utilisation de la machine, prévoir une ventilation adéquate pour la machine.

N'utilisez pas à proximité de rideaux, de revêtements muraux, de vêtements, de torchons ou d'autres matériaux inflammables. Ne pas utiliser à proximité de brûleurs à gaz ou électriques ou de fours chauffés.

Ne laissez pas la machine sans surveillance lorsqu'elle est allumée pendant un certain temps en cas d'incendie. Assurez-vous toujours que lorsque la machine n'est pas utilisée, débranchez-la, débranchez-la et laissez-la refroidir avant de la manipuler ou de la ranger.

Assurez-vous que vous avez mis en place des mesures d'incendie adéquates, comme un extincteur près de chez vous, pour combattre tout incendie qui pourrait survenir.

Si vous remarquez de la fumée ou des odeurs lors de l'utilisation du produit, éteignez-le immédiatement.

Sachez également que le gaufrier est un article lourd et que des techniques de lavage sûres doivent être utilisées pour éviter toute blessure lors de la manipulation. Nous recommandons un ascenseur pour deux personnes; n'essayez pas de soulever cet article seul.

Guide de l'utilisateur

Instructions d'utilisation

Avant utilisation, veuillez-vous assurer que la tension correcte est utilisée sur le secteur.

AVERTISSEMENT: Les plaques de cuisson deviennent très chaudes. Soyez particulièrement prudent lorsque vous ouvrez et fermez le couvercle de la machine et que vous placez ou enlevez des gaufres de la plaque. Des précautions doivent être prises pour éviter les risques de brûlures, d'incendie ou de dommages matériels.

1) Une fois que le gaufrier est branché sur le secteur, mettez le bouton ON / OFF sur ON et assurez-vous que la plaque de couvercle est fermée. Les plaques vont commencer à chauffer.

REMARQUE: Généralement, la machine aura besoin de 12 minutes pour chauffer à 250 ° C à partir du moment où le bouton ON est pressé.

2) Augmentez la température à un niveau approprié. Plus la température est élevée, plus votre gaufre sera sombre; plus la température est basse, plus il sera léger. Vous pouvez vérifier les conseils de cuisson en ligne pour vous assurer de ne pas trop cuire / gaufrier votre gaufre.

3) La température s'élèvera à 250 degrés. Une fois qu'il atteint ce point, la machine arrête de chauffer les plaques. Lorsque la température descend en dessous de 250 degrés, il va recommencer à chauffer. C'est l'une des caractéristiques remarquables du gaufrier qui assure la consistance de la chaleur lors de la cuisson.

4) Le voyant de chaleur vous informera lorsque la chaleur appropriée a été atteinte. Lorsque cela se produit, soulevez la plaque de cuisson et ajoutez de l'huile végétale ou du beurre pour réduire le risque que votre gaufre colle.

5) Ajoutez délicatement votre pâte sur la plaque de cuisson chauffée et fermez le couvercle.

6) Vous voudrez peut-être régler votre minuterie ici. Attention: la minuterie elle-même n'est pas connectée aux éléments chauffants de la machine. Il doit être utilisé comme un guide seulement.

7) Lorsque le chronomètre se déclenche, vous entendrez un «ping». Servez, ou continuez à faire cuire selon votre préférence.

Entretien

ATTENTION: Avant d'effectuer toute opération de maintenance, veuillez-vous assurer que l'appareil est débranché et, s'il a été utilisé récemment, il a eu suffisamment de temps pour se refroidir. Ne procédez à aucun entretien / nettoyage si la machine est encore chaude.

Il est recommandé de nettoyer le produit après chaque utilisation. Cela peut allonger la durée de vie de la machine et maintenir un haut niveau d'hygiène.

Le gaufrier peut être nettoyé avec une serviette humide avec un agent de nettoyage. Prendre des précautions supplémentaires et sécher avec un chiffon approprié.

N'essayez pas de nettoyer avec de l'eau directement sur ses composants électriques pour votre sécurité et pour éviter les pannes électroniques.

Vous ne devriez pas non plus essayer de réparer le Gaufrier vous-même. Consulter un ingénieur ou un technicien professionnel en cas de réparation.

Dépannage

Guide de résolution

S'il vous plaît lire le guide ci-dessous si vous avez des problèmes ou des défauts avec votre appareil. L'information couvre et résout la majorité des questions fréquemment posées.

Q: Combien de temps devrais-je préchauffer le gaufrier avant d'appliquer la pâte?

R: Après avoir allumé la machine, elle commencera à chauffer. De là, il faut environ 12 minutes pour chauffer à 250 ° C. Utilisez le voyant de chaleur pour comprendre la chaleur de la machine. Si vous appliquez votre pâte sur une machine qui n'est pas assez chaude, elle ne cuit pas correctement, et votre gaufre est susceptible de devenir moelleuse.

Q: Ma machine ne chauffe pas assez.

R: Si la machine ne chauffe pas du tout, vérifiez que vous avez la bonne tension sur le secteur. Essayez une autre prise si nécessaire et assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas effiloché ou endommagé. S'il y a de la chaleur, mais pas assez pour cuire, cela peut être dû à une défaillance technique des éléments. Contactez notre équipe de soutien à la clientèle amicale et utile. Vous pouvez trouver nos coordonnées sur la page Contactez-nous de ce manuel.

Q: La plaque de cuisson recueille des aliments / il est difficile de retirer mes gaufres une fois cuites.

R: Assurez-vous d'utiliser la quantité nécessaire d'huile comestible (légume, olive) avant d'appliquer la pâte. Le beurre chaud ou fondant fonctionne également bien. Si vous ne l'utilisez pas, les gaufres seront très difficiles à retirer et pourraient causer d'autres problèmes à votre machine. Essayez de nettoyer soigneusement votre produit après chaque utilisation pour une performance maximale.



Deutsche

Spezifikation

Produktbeschreibung

Vielen Dank für den Kauf des KuKoo Waffeleisens. Sowohl die einfache als auch die doppelte Variante des Waffeleisens sind eine fantastische Ergänzung für jede Küche – hier erfahren Sie weshalb!

Ob mit Sirup beträufelt oder Speck, Bananen oder Schokoladen verfeinert. Es gibt nur wenige Dinge im Leben, die schmackhafter sind als perfekt auf den Punkt gebackene Waffeln. Jetzt ist es sogar noch leichter zuzulangen.

Das KuKoo Waffeleisen ist ideal für kommerzielle Unternehmen wie Cafés, Restaurants, Hotels, mobile Caterings und sogar für die Verwendung zu Hause. Das benutzerfreundliche Design liefert in nur wenigen Minuten eine schmackhafte Belohnung. Für eine einfache und schnelle Reinigung hingegen sorgt das Material aus Edelstahl. Auch müssen Sie keine Zangen mehr kaufen, denn diese sind bereits im Lieferumfang enthalten!

Das Waffeleisen verfügt über eine automatische Temperatursteuerung und einen Timer mit Ton. Verbrannte Waffel gehören hiermit der Vergangenheit an – machen Sie sich bereit für dieses süße Vergnügen!

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

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

Inhalt

1 x KuKoo Waffeleisen (Doppelt oder einfach)
1 x Waffelzangen

Technische Information

	Waffeleisen (Einfach)	Waffeleisen (Doppelt)
Spannung	220V-240V	220-240V
Frequenz	50/60Hz	50/60Hz
Leistung	1000W	1000W per plate
Leistungsfaktor	1,4kW	2,4kW
Temperaturbereich	50-250° Celsius	50-250° Celsius
Temperaturregelung	Automatisch	Automatisch
Timer	Manuell	Manuell

Produktmerkmale

	Waffeleisen (Einfach)	Waffeleisen (Doppelt)
Abmessungen (H x W x D)	22.5cm x 42cm x 29cm	23cm x 50cm x 36cm
Gewicht	8 kg	13 kg
Material	Edelstahl & Aluminiuman- zeigen	Edelstahl & Aluminiuman- zeigen

Monster Garantie

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

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

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

Produktfunktionen



1- Griff
3-Timer
5-ON/OFF Schalter
7- Grundplatte

2-Temperaturanzeigen
4- Heizleuchte
6- Sockel
8- Pressplatte

Sicherheitshinweis

Sichere Arbeitspraxis

Bitte lesen Sie sich die Anleitung zur sicheren Arbeitspraxis durch, um Verletzungen oder Schäden am Gerät zu vermeiden.

Stellen Sie bitte vor der ersten Verwendung des Geräts sicher, dass Sie die hier aufgeführten Anweisungen gelesen und vollständig verstanden haben.

Überprüfen Sie das Netzkabel vor jedem Gebrauch. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist.

Schalten Sie das Gerät am Sockel aus, bevor Sie den Stecker ziehen oder entfernen.

Diese Maschine ist nur für den Gebrauch in Innenräumen vorgesehen. Niemals im Freien verwenden.

Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Erlauben Sie Kindern nicht, dieses Gerät zu bedienen. Seien Sie während Ihrer Aufsicht äußerst aufmerksam und sorgen Sie dafür, dass Sie sich immer in der Nähe der Kinder befinden.

Verwenden Sie das Gerät immer auf einer trockenen, ebenen Oberfläche, fern von möglichen Gefahren oder beweglichen Gegenständen.

Überfüllen Sie niemals die Maschine. Dies kann Ihnen als Bediener schaden und die Leistung des Geräts beeinträchtigen.

Führen Sie keine Reparaturen durch, wenn die Maschine defekt ist oder gewartet werden muss. Dies sollte ausschließlich von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.

Sorgen Sie bei der Verwendung der Maschine für ausreichende Belüftung der Maschine.

Nicht in der Nähe von Vorhängen, Wandverkleidungen, Kleidung, Geschirrtüchern oder anderen brennbaren Materialien verwenden. Nicht in der Nähe von Gas- oder Elektrobrennern oder beheizten Öfen verwenden.

Lassen Sie im Brandfall die Maschine nicht unbeaufsichtigt im eingeschalteten Zustand. Vergewissern Sie sich immer, dass das Gerät bei Nichtgebrauch am Sockel ausgeschaltet wird und ausgesteckt und abgekühlt ist, bevor Sie es anfassen oder verstauen.

Stellen Sie sicher, dass Sie geeignete Brandschutzmaßnahmen an Ort und Stelle zur Verfügung haben, z. B. einen Feuerlöscher in der Nähe, den Sie verwenden können, um ein eventuell auftretendes Feuer zu löschen.

Sofort ausschalten, wenn Sie während der Verwendung des Produkts Rauch oder Gerüche wahrnehmen.

Bitte beachten Sie zudem, dass es sich bei einem Waffeleisen um einen schweren Gegenstand handelt und Sie sichere Hebetekniken anwenden sollten, um sicherzustellen, dass keine Verletzungen während des Betriebs auftreten. Wir empfehlen das Anheben mit zwei Personen; Versuchen Sie nicht, diesen Gegenstand alleine zu heben.

Sicherheitshinweis

Sichere Arbeitspraxis

Stellen Sie vor der Verwendung sicher, dass die richtige Spannung am Stromnetz verwendet wird.

WARNUNG: Die Backplatten werden sehr heiß. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie den Deckel des Gerätes öffnen und schließen und Waffeln von der Platte nehmen oder entfernen. Es müssen genaue Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um das Risiko von Verbrennungen, Feuer oder Sachschäden zu vermeiden.

1) Sobald das Waffeleisen an das Stromnetz angeschlossen ist, schalten Sie den ON / OFF-Schalter auf ON und stellen Sie sicher, dass der Deckel geschlossen ist. Die Platten beginnen sich aufzuheizen.

HINWEIS: Im Allgemeinen benötigt das Gerät 12 Minuten, um auf 250 ° C zu heizen, sobald die ON-Taste gedrückt wird.

2) Stellen Sie die Temperatur auf ein geeignetes Niveau ein. Je höher die Temperatur, desto dunkler wird Ihre Waffel und je niedriger die Temperatur, desto heller wird sie. Sie können online nach Backtipps suchen, um sicherzustellen, dass Sie Ihre Waffel nicht verkocht ist bzw. nicht gar wird.

3) Die Temperatur wird auf 250 Grad ansteigen. Sobald dieser Punkt erreicht ist, beendet das Gerät das Heizen der Platten. Wenn die Temperatur unter 250 Grad fällt, fängt es wieder an zu heizen. Das Halten einer konstanten Hitze während des Backens ist eines der bemerkenswerten Merkmale dieses Waffeleisens.

4) Die Wärmeanzeige informiert Sie, wenn die entsprechende Hitze erreicht wurde. Wenn dies der Fall ist, heben Sie die Backplatte an und fügen Sie Pflanzenöl oder Butter hinzu, um zu verhindern, dass Ihre Waffel kleben bleibt.

5) Geben Sie den Teig vorsichtig auf die erhitzte Backplatte und schließen Sie den Deckel.

6) Vielleicht möchten Sie zu diesem Zeitpunkt einen Timer stellen. Beachten Sie: Der Timer selbst ist nicht mit den Heizelementen des Gerätes verbunden. Er dient nur als Richtlinie.

7) Wenn der Timer läuft, hören Sie ein "Ping". Servieren Sie nun oder backen Sie nach Belieben weiter.

Wartung

WARNUNG: Vergewissern Sie sich bitte vor der Durchführung von Wartungsarbeiten, dass das Gerät nicht angeschlossen ist und, sofern es in letzter Zeit benutzt wurde, genügend Zeit zum Abkühlen hat. Nehmen Sie keine Wartung / Reinigung vor, wenn die Maschine noch warm ist.

Es wird empfohlen, das Produkt nach jedem Gebrauch zu reinigen. Dies kann die Lebensdauer des Gerätes verlängern und gewährleistet gleichzeitig ein hohes Maß an Hygiene.

Der Waffeleisen kann mit einem feuchten Tuch und Reinigungsmittel gereinigt werden. Vorsichtig vorgehen und mit einem geeigneten Tuch trocknen.

Versuchen Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit NICHT mit Wasser direkt auf den elektrischen Komponenten zu reinigen, um elektronische Schäden zu vermeiden.

Sie sollten auch nicht versuchen, das Waffeleisen selbst zu reparieren. Wenden Sie sich bei Reparaturen an einen qualifizierten Ingenieur oder Techniker.

Fehlerbehebung

Leitfaden zur Problembhebung

Bitte lesen Sie bei Problemen mit Ihrem Gerät den folgenden Leitfaden. Die folgenden Informationen decken die am häufigsten gestellten Fragen ab.

F: Wie lange sollte ich das Waffeleisen vorwärmen, bevor ich den Teig auftrage?

A: Das Gerät beginnt zu heizen, nachdem Sie es eingeschaltet haben. Von hier an dauert es ungefähr 12 Minuten, um auf 250 ° C zu erhitzen. Anhand der Hitzeanzeige können Sie die Hitze des Gerätes nachvollziehen. Wenn Sie Ihren Teig auf ein Gerät auftragen, das nicht ausreichend heiß ist, wird es nicht richtig backen und Ihre Waffel wird wahrscheinlich zäh.

F: Meine Maschine heizt nicht ausreichend auf.

A: Wenn die Maschine überhaupt nicht aufheizt, prüfen Sie, ob Sie über ausreichend Spannung am Stromnetz verfügen. Versuchen Sie gegebenenfalls eine andere Steckdose und vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel nicht ausgefranst oder beschädigt ist. Wenn nicht genügend Hitze zum Backen aufkommt, könnte dies auf einen technischen Fehler der Bauteile zurückzuführen sein. Kontaktieren Sie unseren freundlichen und hilfsbereiten Kundenservice. Sie finden unsere Details auf der Kontaktseite dieses Handbuchs.

F: Die Waffelmasse klebt an der Backplatte fest / es ist schwierig, meine Waffeln zu entfernen, wenn sie gebacken ist.

A: Stellen Sie sicher, dass Sie eine ausreichende Menge Speiseöl (Gemüse, Olive) verwenden, bevor Sie den Teig auftragen. Warme oder geschmolzene Butter funktionieren ebenfalls gut. Wenn Sie dies nicht berücksichtigen, ist es sehr schwierig, die Waffeln zu entfernen, was zu weiteren Problemen mit Ihrem Gerät führen kann. Versuchen Sie, Ihr Produkt nach jedem Gebrauch gründlich zu reinigen, um maximale Leistung zu erzielen.



Español

Especificación

Descripción del Producto

Gracias por comprar la Wafflera KuKoo. Tanto la Wafflera Simple como la Doble, hacen una adición fantástica a cualquier cocina, ¡aquí le explicaremos el por qué!

Ya sea con jarabe, fresas, tocino, bananas o chocolate, solo muy pocas cosas son más sabrosas que unos waffles perfectamente cocidos, y ahora son más fáciles de hacer que nunca.

La Wafflera Kukoo es perfecta para comercios como cafeterías, restaurantes, hoteles, unidades de catering móviles e incluso para uso doméstico. Su diseño fácil de usar ofrece un aperitivo sabroso en tan solo minutos, mientras que el material de acero inoxidable asegura una limpieza rápida y fácil después de su uso. No es necesario comprar pinzas tampoco, ya que vienen incluidas junto con el artefacto.

La Wafflera Kukoo posee un control de temperatura automático y un temporizador con un sonido acústico para que nunca tenga que lidiar con Waffles quemados de nuevo. ¡Prepárese para comer Waffles como nunca!

En Monster Group RU comprendemos que esta es una compra nueva y emocionante, y aunque es tentador usarla de inmediato, le recomendamos que lea atentamente estas instrucciones antes de comenzar a usar el artefacto.

Consulte y lea Consejos de seguridad, y Consejos de Seguridad Laboral para garantizar la prevención de lesiones o daños al artefacto recién adquirido antes de usarlo por primera vez.

Contenido

1 x Wafflera Kukoo (Doble o Simple)

1 x Pinzas para Waffles

Información Técnica

	Wafflera Simple	Wafflera Doble
Voltaje	220V-240V	220-240V
Frecuencia	50/60Hz	50/60Hz
Potencia	1000W	1000W por placa
Poder	1.4kW	2.4kW
Rango de Temperatura	50-250° Celsius	50-250° Celsius
Control de Temperatura	Automático	Automático
Temporizador	Manual	Manual

Especificaciones del Producto

	Wafflera Simple	Wafflera Doble
Dimensiones(A x A x P)	22.5cm x 42cm x 29cm	23cm x 50cm x 36cm
Peso	8 KG	13 KG
Material	Acero inoxidable & Aluminio	Acero inoxidable & Aluminio

Garantía Monster

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

Se aplica una garantía de 12 meses a todos nuestros productos eléctricos; cubriremos el costo de mano de obra y partes. Nuestra política es intentar arreglar el producto antes de realizar un intercambio o reembolso.

Si por alguna razón falta una pieza por favor contáctanos dentro de los 7 primeros días tras recibir su pedido. Puedes llamar o mandar un correo electrónico a nuestro equipo amable de atención al cliente. Para ver todos los términos y condiciones, contacte con nuestro departamento de ventas vía los detalles en la página Contáctanos.

La responsabilidad de Monster Group UK Limited solamente estará limitada al valor comercial de este producto.

Características del Producto



- 1- Manija
- 2 -Botón de Temperatura
- 3-Temporizador
- 4 - Luz indicadora de Calor

- 5 -Interruptor ON/OFF
- 6 - Base para Waffles
- 7 - Plato Base
- 8 - Tapa Base

Consejos de Seguridad

Consejos de Seguridad Laboral

Lea los consejos de Seguridad y Seguridad Laboral para asegurar la prevención de lesiones o daños al artefacto.

Asegúrese de haber leído y comprendido completamente el Manual de instrucciones establecido aquí antes de operar la máquina.

Siempre inspeccione el cable de electricidad antes de cada uso. No use la máquina si el cable de electricidad está dañado.

Apague la máquina antes de desconectarla o quitar el enchufe.

Esta máquina está diseñada para usarse solo en interiores. Nunca debe usarse al aire libre.

No sumerja la máquina, el cable de electricidad ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.

No permita que los niños operen esta máquina. Siempre mantenga una supervisión cercana y atenta cuando haya niños presentes.

Siempre use esta máquina en una superficie seca y nivelada, lejos de peligros potenciales u objetos móviles.

Nunca llene demasiado la máquina. Esto puede causarle daños como al operar y puede afectar el rendimiento de la misma.

Si la máquina está defectuosa o requiere mantenimiento, no realice las reparaciones requeridas usted mismo; estas deben ser estrictamente llevadas a cabo por un ingeniero calificado.

Cuando utilice la wafflera, proporcione una ventilación adecuada para la máquina.

No utilice este artefacto cerca de cortinas, revestimientos de paredes, ropa, paños de cocina u otro material inflamable. No lo use cerca de estufas a gas o eléctricos u hornos con calefacción.

No deje la máquina desatendida mientras está encendida durante un período de tiempo largo, de esta manera previene incendios. Siempre asegúrese de que cuando la máquina no esté en uso, esté apagada y desenchufada. Siempre espere que se enfríe antes de manipularla nuevamente y guardarla.

Asegúrese de tener las precauciones de incendio adecuadas en el lugar donde emplea la máquina; un extintor de incendios cercano que pueda usar para combatir cualquier incendio que pueda ocurrir.

Si ve humo o huele a quemado mientras usa este artefacto, apáguelo inmediatamente.

Tenga en cuenta también que la wafflera es un artículo pesado y se deben usar técnicas de levantamiento seguras para garantizar que no se produzcan lesiones durante su manejo. Recomendamos que la levanten dos personas; no intenten levantar este artefacto solo.

Manual de Usuario

Instrucciones de Uso

Antes de usar este producto, asegúrese de el mismo esté recibiendo el voltaje correcto del tomacorriente.

ADVERTENCIA: Las placas de cocción se calientan mucho. Tenga especial cuidado al abrir y cerrar la tapa de la máquina y al colocar o quitar los waffles del plato. Se deben tomar precauciones para evitar el riesgo de quemaduras, incendios o daños a la propiedad.

1) Una vez que la Wafflera esté conectada a la electricidad, presione el interruptor de ON / OFF en ON y asegúrese de que la tapa esté cerrada. Las placas comenzarán a calentarse.

NOTA: En general, la máquina requerirá 12 minutos para calentar a 250 ° C desde el momento en que se presiona el botón ON.

2) Cambie la temperatura a un nivel adecuado. Cuanto mayor sea la temperatura, más oscuro será su waffle; cuanto menor sea la temperatura, más claro será. Puede consultar los consejos de cocción en línea para asegurarse de no sobrecocinar/cocer su waffle.

3) La temperatura subirá a 250 grados. Una vez que llega a este punto, la máquina dejará de calentar las placas. Cuando la temperatura descienda por debajo de 250 grados, comenzará a calentarse nuevamente. Esta es una de las características notables de esta Wafflera, la cual asegura la consistencia del calor al cocinar.

4) La luz indicadora de calor le informará cuando se haya alcanzado el calor apropiado. Cuando esto ocurra, levante la placa para hornear y agregue aceite vegetal o mantequilla para disminuir el riesgo de que su waffle se pegue.

5) Con cuidado agregue la mezcla en la placa de la Wafflera y cierre la tapa.

6) Puede configurar su temporizador aquí. Tenga en cuenta: el temporizador en sí no está conectado a los elementos de calefacción de la máquina. Se debe usar solo como una guía.

7) Cuando el temporizador se active, escuchará un 'ping'. Sirva su waffle o continúe horneando según sus preferencias.

Mantenimiento

ADVERTENCIA: Antes de comenzar con cualquier proceso de mantenimiento, por favor asegúrese de que la máquina esté desconectada. Si fue utilizada recientemente, asegúrese de que tuvo suficiente tiempo para enfriarse. No realice ningún tipo de mantenimiento en la máquina si ésta aún está tibia.

Se recomienda que limpie la máquina luego de cada uso. Esto puede alargar la vida del aparato, al igual que mantener un alto nivel de higiene.

La Wafflera puede ser limpiada con una toalla húmeda, y algún agente de limpieza. Luego de eso, debe ser secada con una toalla seca.

NO INTENTE limpiarla con agua directamente, ya que esto causará que sus componentes eléctricos fallen y puede ocasionar accidentes en el futuro.

Tampoco debe intentar reparar la Wafflera si presenta algún tipo de falla. Consulte a un profesional para realizar las reparaciones pertinentes.

Resolución de Problemas

Guía de Resolución

Lea la guía a continuación si tiene problemas o fallas en su dispositivo. La información cubre y resuelve la mayoría de las preguntas frecuentes.

P: ¿Cuánto tiempo debo precalentar la Wafflera antes de verter la mezcla?

R: Después de encenderla, la máquina comenzará a calentarse. A partir de aquí, toma aproximadamente 12 minutos en calentar a 250 ° C. Use la luz indicadora de calor para saber la temperatura que posee la máquina. Si vierte su masa en una máquina que no está lo suficientemente caliente, no se cocinará correctamente, y es probable que su waffle se sienta chicloso.

P: Mi máquina no está calentando lo suficiente.

R: Si la máquina no está calentando, verifique que tenga el voltaje correcto en la fuente de alimentación eléctrica. Pruebe con otro enchufe si es necesario y asegúrese de que el cable de electricidad no esté desgastado o dañado. Si hay calor, pero no lo suficiente como para hornear, esto podría deberse a un fallo de los elementos eléctricos de la máquina. Póngase en contacto con nuestro amable y servicial equipo de atención al cliente. Puede encontrar nuestros detalles en la página de "Contáctenos", de este manual.

Q: La comida se adhiere en la placa de cocinar/es difícil remover mis waffles cuando se cocinan.

R: Asegúrese de utilizar una cantidad necesaria de aceite comestible (vegetal, oliva) antes de aplicar la mezcla. La mantequilla tibia o derretida también funciona bien. Si no usa esto, los waffles serán muy difíciles de sacar y los residuos podrían causarle problemas a su máquina. Intente limpiar su producto a fondo después de cada uso para obtener el máximo rendimiento.



Italiano

Specifiche

Descrizione Prodotto

Grazie per aver acquistato la Macchina per Waffle KuKoo. Sia la versione Singola che Doppia rappresentano una fantastica aggiunta a qualsiasi cucina- ecco perché!

Che si tratti di sciropo, fragole, pancetta, banane o cioccolato, ci sono poche cose più gustose rispetto a un buon piatto di cialde perfettamente preparate. Da oggi, poterle preparare è semplicissimo.

La Macchina per Waffle KuKoo è perfetta per attività commerciali come caffetterie, ristoranti, hotel, unità di catering mobile e persino per l'uso domestico. Il design facile da usare offre la possibilità di godersi qualcosa di buono in pochi minuti, mentre il materiale in acciaio inossidabile assicura una rapida e facile pulizia. Non c'è bisogno di acquistare pinze, che sono fornite con il nostro articolo.

La Macchina per Waffle KuKoo ha un controllo automatico della costanza di temperatura e un timer con un suono acustico, così non dovrete mai più avere a che fare con le cialde bruciate- preparatevi per un dolce piacere!

Noi di Monster Group UK comprendiamo che l'acquisto di questo prodotto sia una cosa eccitante. Nonostante la tentazione di utilizzarlo sin da subito, vi preghiamo di leggere attentamente le istruzioni prima di iniziare a utilizzare questa macchina.

Si prega di far riferimento ai Consigli di Sicurezza e alla Pratica di Lavoro Sicuro prima dell'utilizzo per essere certi di non correre il rischio danneggiando voi stessi o alla macchina.

Descrizione Prodotto

1 x Macchina per Waffle KuKoo (Doppia o Singola)

1 x Pinze per Waffle

Informazioni Tecniche

	Macchina per Waffle Singola	Macchina per Waffle Doppia
Voltaggio	220V-240V	220-240V
Frequenza	50/60Hz	50/60Hz
Potenza	1000W	1000W per plate
Fattore di Potenza	1.4kW	2.4kW
Gamma di Temperatura	50-250° Celsius	50-250° Celsius
Controllo Temperatura	Automatico	Automatico
Timer	Manuale	Manuale

Specifiche Prodotto

	Macchina per Waffle Singola	Macchina per Waffle Doppia
Dimensioni (H x W x D)	22.5cm x 42cm x 29cm	23cm x 50cm x 36cm
Peso	8 KG	13 KG
Materiale	Quadranti in acciaio inox e alluminio	Quadranti in acciaio inox e alluminio

Garanzia Monster

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

Una garanzia di 12 mesi si applica a tutti i nostri prodotti elettrici; copriremo il costo del lavoro e delle parti. La nostra politica è quella di cercare di aggiustare l'oggetto prima di organizzare uno scambio o un rimborso.

Se per qualsiasi motivo vi è una parte mancante, si prega di mettersi in contatto con noi entro 7 giorni dalla ricevuta del vostro ordine. È possibile chiamare o inviare una e-mail al nostro amichevole e disponibile Customer Support Team. Per termini e le condizioni contattare il nostro reparto di supporto tramite i dettagli sulla pagina dei contatti.

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

Caratteristiche del prodotto



- 1- Maniglia
- 2- Quadrante temperatura
- 3-Timer
- 4- Indicatore luminoso di calore
- 5- Interruttore ON/OFF
- 6- Base
- 7- Piastra di bas
- 8- Piastra Coperchio

Consigli di sicurezza

Pratica di lavoro sicura

Leggere attentamente le norme di sicurezza per evitare lesioni o danni all'apparecchio.

Assicurarsi di aver letto e compreso a fondo le Istruzioni per l'uso qui riportate prima di utilizzare la macchina.

Ispezionare sempre il cavo di alimentazione prima di ogni utilizzo. Non utilizzare la macchina se il cavo di alimentazione è danneggiato.

Prima di scollegare o rimuovere la spina, spegnere la macchina.

Questa macchina è progettata per essere utilizzata solo in ambienti interni. Non deve mai essere utilizzata all'aperto.

Non immergere la macchina, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi. Non consentire ai bambini di utilizzare la macchina. Esercitare sempre la massima attenzione in presenza di bambini.

Utilizzare sempre l'unità su una superficie asciutta e piana, lontano da potenziali pericoli o oggetti mobili.

Non riempire mai eccessivamente l'apparecchio. Ciò può causare danni all'utente e compromettere le prestazioni della macchina.

Se la macchina è difettosa o necessita di manutenzione, non eseguire tali riparazioni; queste devono essere eseguite esclusivamente da un tecnico qualificato.

Durante l'uso della macchina, prevedere una ventilazione adeguata.

Non utilizzare vicino a tende, rivestimenti murali, indumenti, asciugamani o altri materiali infiammabili. Non utilizzare in prossimità di bruciatori a gas o elettrici o forni riscaldati.

Non lasciare la macchina incustodita mentre è accesa per un certo periodo di tempo in caso di incendio. Accertarsi sempre che, quando la macchina non viene utilizzata, sia disinserita dalla presa di corrente, scollegata e lasciata raffreddare prima di maneggiarla o riporla.

Assicurarsi di disporre di adeguate precauzioni antincendio, come ad esempio un estintore nelle vicinanze che può essere utilizzato per combattere qualsiasi incendio.

Se si nota fumo o odore di bruciato durante l'uso del prodotto, spegnerlo immediatamente.

Tenere presente inoltre che la Macchina per Waffle è un elemento pesante e che è necessario utilizzare tecniche di sollevamento sicure per evitare lesioni durante la manipolazione. Si consiglia un sollevamento a due persone; non tentare di sollevare questo articolo da soli.

Guida utente

Istruzioni di funzionamento

Prima dell'uso, assicurarsi che venga utilizzata la tensione corretta sull'alimentazione di rete.

ATTENZIONE: I piani di cottura diventano molto caldi. Prestare particolare attenzione quando si apre e chiude il coperchio della macchina, e quando si posizionano o rimuovono le cialde dalla piastra. Per evitare il rischio di ustioni, incendi o danni alle cose è necessario adottare precauzioni precise.

1) Una volta che la Macchina per Waffle è collegata alla rete elettrica, portare il pulsante ON/OFF su ON e assicurarsi che il coperchio sia chiuso. Le piastre inizieranno a riscaldarsi.

NOTA: Generalmente, la macchina richiede 12 minuti per raggiungere una temperatura di 250°C a partire dal momento in cui viene premuto il pulsante ON.

2) Regolare la temperatura su un livello adeguato. Più alta è la temperatura, più scura sarà la vostra cialda; minore sarà la temperatura, più chiara sarà. È possibile verificare online per trovare consigli di cottura, per assicurarsi di non cuocere poco/troppo la vostra cialda.

3) La temperatura sale a 250 gradi. Una volta raggiunto questo valore, la macchina smetterà di riscaldare le piastre. Quando la temperatura scende sotto i 250 gradi, ricomincia a riscaldarsi. Questa è una delle straordinarie caratteristiche della Macchina per Waffle che assicura la costanza del calore durante la cottura.

4) L'indicatore luminoso di calore vi informerà quando è stato raggiunto il calore appropriato. In questo caso, sollevare il piatto di cottura e aggiungere olio vegetale o burro per ridurre il rischio di aderenza.

5) Aggiungere con cautela la pastella sul piatto riscaldato e chiudere il coperchio.

6) A questo punto è possibile impostare il timer. Attenzione: il timer stesso non è collegato agli elementi riscaldanti della macchina. Deve essere utilizzato solo come guida.

7) Quando il timer avrà finito, si sentirà un "bip". Servire, o continuare a cuocere secondo le vostre preferenze.

Manutenzione

AVVERTENZA: Prima di effettuare qualsiasi manutenzione, assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla presa di corrente e, se utilizzato di recente, abbia avuto il tempo necessario per raffreddarsi. Non eseguire alcun tipo di manutenzione/pulizia se la macchina è ancora calda.

Si consiglia di pulire il prodotto dopo ogni utilizzo. Ciò può prolungare la longevità della macchina e mantenere un elevato livello di igiene.

La Macchina per Waffle può essere pulita con un panno umido con detersivo. Adottare precauzioni supplementari e asciugare con un panno adatto.

NON tentare di pulire con acqua direttamente sui suoi componenti elettrici per motivi di sicurezza e per evitare guasti elettronici.

Non si dovrebbe neppure tentare di riparare la Macchina per Waffle da soli. Consultare un ingegnere o un tecnico professionista.

Risoluzione dei problemi

Guida alla risoluzione

Leggere attentamente la seguente guida per eventuali problemi o guasti del dispositivo. Le informazioni coprono e risolvono la maggior parte delle domande frequenti.

D: Quanto tempo devo preriscaldare la Macchina per Waffle prima di versare la pastella?

R: Dopo aver acceso la macchina, inizierà a riscaldarsi. Da questo momento, sono necessari circa 12 minuti per raggiungere 250°C. Utilizzare l'indicatore luminoso di calore come riferimento per comprendere il livello di calore della macchina. Se si versa la pastella su una macchina che non è abbastanza calda, non si cucinerà correttamente, e la vostra cialda potrebbe diventare gommosa.

D: La mia macchina non si riscalda abbastanza.

R: Se la macchina non si riscalda affatto, verificare di avere la giusta tensione sull'alimentazione di rete. Se necessario, provare un'altra presa di corrente e assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia sfilacciato o danneggiato. Se c'è calore, ma non abbastanza da cuocere, questo potrebbe essere dovuto ad un guasto tecnico con gli elementi. Contattare il nostro cordiale e disponibile team di assistenza clienti. Troverete i nostri dettagli nella pagina Contattaci di questo manuale.

D: La piastra di cottura raccoglie cibo/è difficile rimuovere le mie cialde quando sono cotte.

R: Assicurarsi di utilizzare una quantità sufficiente di olio commestibile (vegetale, di oliva) prima di applicare la pastella. Anche il burro caldo o fondente possono funzionare bene. Se non lo si utilizza, le cialde saranno molto difficili da rimuovere e potrebbero causare ulteriori problemi alla macchina. Provare a pulire accuratamente il prodotto dopo ogni utilizzo per ottenere le massime prestazioni.

Contact Us

Sales Department

For information regarding this device or other products from our Monster divisions please use the following details below.

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

Support Department

If this item arrives damaged, with missing pieces or you have not opened the racking and want to return it please use the following details below.

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

Website

To view our product range and fantastic offers in the Monster Racking division please visit our website.

www.monstershop.co.uk

Address

To visit our office Monster House and view our products, send postal correspondence or return items our address is provided below.

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

Contactez Nous

Département Commercial

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

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

Département de Soutien

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

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

Site Web

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

www.monstershop.co.uk

Adresse

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

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

Kontaktieren Sie Uns

Verkaufsabteilung

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

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

Support-Abteilung

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

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

Webseite

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

www.monstershop.co.uk

Adresse

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

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

Contáctanos

Departamento de Ventas

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

Teléfono: +44 (0)1347 878888
Correo electrónico: hello@monstershop.co.uk

Departamento de Soporte

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

Teléfono: +44 (0)1347 878887
Correo electrónico: help@monstershop.co.uk

Página Web

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

www.monstershop.co.uk

Dirección

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

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

Contattaci

Dipartimento Vendite

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

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

Dipartimento Supporto

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

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

Sito Web

Per vedere la nostra gamma di prodotti e fantastiche offerte fra le categorie Monster, visitare il nostro sito web.

www.monstershop.co.uk

Indirizzo

Per visitare il nostro ufficio Monster House e vedere i nostri prodotti, inviare corrispondenze postali o rendere un prodotto fare riferimento all'indirizzo sotto riportato.

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



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

Our dedicated customer service team will be more than happy to help with any questions you may have.

Home & Garden
Storage Shelving
Sign & Digital
Retail & Hospitality
Commercial Equipment

Groupe de Monster (Royaume-Uni) est l'un des détaillants en ligne les plus dynamiques du Royaume-Uni. Nous fournissons une gamme diversifiée de produits qui offrent une valeur exceptionnelle pour l'argent. Nous cherchons à fournir la meilleure expérience client possible avec livraison gratuite au Royaume-Uni à travers l'ensemble de nos produits et une garantie de Monster pour 100% de satisfaction.

Notre équipe du service clientèle seront plus qu'heureux de vous aider avec n'importe quelle question que vous pourriez avoir.

Maison et Jardin
Etagères de stockage
Signe et numérique
Vente au détail et hospitalité
Equipment commercial

Monster Group (UK) ist eines der schnellwachsenden Online-Anbieter Großbritanniens. Wir bieten ein breit gefächertes Sortiment an, das über außerordentlich preiswerte Angebote verfügt. Wir sind bestrebt, die bestmögliche Kundenzufriedenheit zusätzlich kostenloser UK Lieferung auf alle unsere Produkte und einer Monster Garantie für 100% Zufriedenheit bereitzustellen.

Unser freundliches Kundenservice-Team ist gerne bereit, Ihnen bei jeglichen Fragen behilflich zu sein.

Haus & Garten
Lagerregale
Grafik & Design
Lösungen für Einzelhandel & Gastronomie
Lösungen für kommerzielle Zwecke

Monster Group (UK) è uno dei rivenditori online dalla crescita più rapida nel Regno Unito. Forniamo un vasto range di prodotti, i quali offrono un valore economico eccezionale. Ci sforziamo nel procurare la migliore esperienza al cliente, con spedizioni gratis in tutto il Regno Unito per tutti i nostri prodotti ed una Garanzia Monster per il 100% della soddisfazione.

Il nostro team attento e scrupoloso sarà più che felice di aiutarvi con qualsiasi domanda voi abbiate.

Casa & Giardino
Scaffali per Magazzini
Cartelli & Digitale
Commercio al dettaglio & Ospitalità
Attrezzatura commerciale

Monster Group (UK) es uno de los minoristas con un crecimiento más rápido del Reino Unido. Disponemos de una amplia gama de productos que ofrecen un valor excepcional por su precio. Nos esforzamos para dar la mejor experiencia posible a nuestros clientes con envío gratuito al Reino Unido para todos nuestros productos y una garantía Monster para el 100% de satisfacción.

Nuestro equipo de atención al cliente estará encantado de ayudarle con cualquier duda que tenga.

Casa y jardín
Estanterías de almacenamiento
Signo y digital
Venta al por menor y hospitalidad
Equipamiento comercial
