



COMMERCIAL MEAT GRINDER

25401

INSTRUCTION MANUAL

www.monstershop.co.uk



SPECIFICATION

PRODUCT DESCRIPTION

Thank you for purchasing the KuKoo Commercial Meat Grinder, an essential for creating quality meat products, with its compact and sturdy design. With the three different sized attachments, burgers, meatballs, mince and more can be easily made.

The KuKoo Commercial Meat Grinder is easy to clean and maintain due to its stainless steel exterior. With 170kg of capacity, this meat grinder is capable of heavy duty work in hotels, restaurants and catering businesses.

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

PRODUCT SPECIFICS

POWER: 850W

VOLTAGE: 220v - 240V / 50Hz/60hz

CAPACITY: 170kg/h

ITEM CONTENTS

- 1 x Meat Barrel
- 1 x Plunger / Pusher
- 1 x Meat Mincer Plate (Small)
- 1 x Meat Mincer Plate (Medium)
- 1 x Meat Mincer Plate (Large)
- 1 x Meat Grinder

SPECIFICATION

PRODUCT FEATURES

- A. Meat Barrel
- B. Lock Ring
- C. Cutting Plate

- D. Fix Handle
- E. ON/OFF Switch



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.

Do not allow children to touch this product.

Do not put anything other than meat in this product.

Clean this machine after every use.

Keep small parts away from children.

Ensure this product is fitted correctly.

Assemble and use this product on a flat, secure surface.

Do not pull the plug out of the wall by tugging the cord.

Check the integrity of the plug and cord before use.

Do not use if the electrical components are damaged. Repair or replace.

Keep body parts clear of the machine when in use.

Plan for an emergency, know how to stop this product before use.

Wear gloves when using this product.

Do not wear loose clothing and ensure hair and ears are clear of the machine.

Wear safety glasses when using this product.

Do not use this product if it overheats.

USER GUIDE

OPERATING INSTRUCTIONS

Please Note: Remove the lock ring, cutting plate, meat barrel and plunger / pusher as all working parts need to be cleaned before use.

1. Turn the meat grinder on.
2. Put the meat in the meat barrel.
3. Allow the meat to fall into the cutting plate shaft.
4. Use the plunger / pusher to steady the flow of meat.

Please Note: The meat will be free of bones, tendons and skin.

Please Note: NEVER use your hands to push the meat into the cutting plate shaft.

Please Note: Sending the meat through too slowly will cause the meat to stick. Sending the meat through too quickly will cause the motor to be overloaded, this could cause damage or overheating.

USER GUIDE

CLEANING

Please Note: The meat grinder must be switch off and unplugged before cleaning can take place.

Please Note: The meat grinder must be cleaned before and after each use, for both hygiene and safety precautions.

For an effective clean, the meat grinder needs to be taken apart so that all working parts can be thoroughly cleaned. These parts include:

- Cutting Plates
- Meat Barrel
- Plunger / Pusher
- Cutting Plate Shaft
- Lock Ring

CLEANING THE MEAT GRINDER

Please Note: Water must not enter the motor or moving parts when cleaning.

- Use an odourless food grade cleaning product with warm water.
- Ensure all parts are completely dry before putting the meat grinder away.

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.

WHAT DO I DO IF THE MEAT GRINDER STOPS GRINDING?

- Switch the meat grinder off and unplug it from the wall.
- Remove all working parts from the grinder (cutting plate, plunger / pusher, meat barrel and cutting plate shaft).
- Carefully inspect the parts for blockages and meat.
- Clean and remove any debris. Ensure all parts are completely dry before reassembling the meat grinder.

WHAT DO I DO IF THE MEAT GRINDER OVERHEATS?

Switch the meat grinder off and unplug it from the wall. Allow the meat grinder to cool. Do not use the meat grinder until it has cooled completely.

The meat grinder would overheat due to the following:

- Overloading the cutting plate.
- A blockage in the cutting plate shaft or cutting plate.

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

SPÉCIFICATIONS

DESCRIPTION DU PRODUIT

Merci d'avoir acheté le hachoir à viande commercial KuKoo, essentiel pour la création de produits carnés de qualité, au design compact et robuste. Avec les trois accessoires de tailles différentes, vous pouvez facilement préparer des hamburgers, des boulettes de viande, du hachis, etc.

Le hachoir à viande commercial KuKoo est facile à nettoyer et à entretenir grâce à son extérieur en acier inoxydable. Avec une capacité de 170 kg, ce hachoir à viande est capable d'effectuer des travaux difficiles dans les hôtels, les restaurants et les entreprises de restauration.

Veillez consulter et lire les Pratiques de travail sécuritaires afin de vous assurer de prévenir les blessures ou d'endommager l'appareil avant de commencer.

SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

PUISSANCE: 850W

TENSION: 220v - 240V / 50Hz/60hz

CAPACITÉ: 170kg/h

CONTENU DE L'ARTICLE

- 1 x Baril de viande
- 1 x Plongeur / poussoir
- 1 x Assiette pour hachoir à viande (petit)
- 1 x Assiette pour hachoir à viande (moyenne)
- 1 x Assiette pour hachoir à viande (grand)
- 1 x Hachoir à viande

SPÉCIFICATIONS

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

A. Baril de viande

B. Bague de verrouillage

C. Plaque de découpage

D. Poignée fixe

E. Interrupteur Marche/Arrêt



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

CONSEIL DE SECURITE

PRATIQUES DE TRAVAIL SÉCURITAIRES

Veillez lire attentivement les pratiques de travail sécuritaires afin de prévenir tout risque de blessure ou de détérioration du périphérique.

Ne pas utiliser ce produit à des fins autres que celles qui lui sont prévues.

Assurez-vous d'avoir lu et compris le manuel d'instructions et les consignes de sécurité avant d'utiliser ce produit.

Ne laissez pas les enfants toucher ce produit.

Ne mettez rien d'autre que de la viande dans ce produit.

Nettoyez cette machine après chaque utilisation.

Gardez les petites pièces hors de la portée des enfants.

Assurez-vous que ce produit soit correctement installé.

Assemblez et utilisez ce produit sur une surface plane et sécurisée.

Ne débranchez pas la prise du mur en tirant sur le cordon.

Vérifiez l'intégrité de la fiche et du cordon avant l'utilisation.

Ne pas utiliser si les composants électriques sont endommagés. Réparer ou remplacer.

Gardez le corps à l'écart de lors de l'utilisation.

Planifiez le cas d'urgence, sachez comment arrêter ce produit avant l'utilisation.

Portez des gants lorsque vous utilisez ce produit.

Ne portez pas de vêtements amples. Les cheveux longs et la barbe doivent être rangés et ne doivent pas être exposés à la lame en mouvement.

Portez des lunettes de sécurité lorsque vous utilisez ce produit.

N'utilisez pas ce produit s'il surchauffe.

MODE D'EMPLOI

OPÉRATION

Remarque: Retirez la bague de blocage, la plaque de découpage, le baril à viande et le piston / poussoir car toutes les pièces mobiles doivent être nettoyées avant utilisation.

1. Allumez le hachoir à viande.
2. Mettez la viande dans le baril de viande.
3. Laissez la viande tomber dans le corps de la plaque de coupe.
4. Utilisez le piston / poussoir pour stabiliser le flux de viande.

Remarque: La viande sera exempte d'os, de tendons et de peau.

Remarque: N'utilisez JAMAIS vos mains pour pousser la viande dans le corps de la plaque de coupe.

Remarque: Remarque: l'envoi de la viande trop lentement provoque son adhérence. Si vous envoyez la viande trop rapidement, le moteur sera surchargé, ce qui pourrait causer des dommages ou une surchauffe.

MODE D'EMPLOI

NETTOYAGE

Remarque: Le hachoir à viande doit être éteint et débranché avant le nettoyage.

Remarque: Le hachoir à viande doit être nettoyé avant et après chaque utilisation, pour des raisons d'hygiène et de sécurité.

Pour un nettoyage efficace, le hachoir à viande doit être démonté afin que toutes les pièces mobiles puissent être nettoyées à fond. Ces pièces comprennent:

- Plaques de découpage
- Baril de viande
- Piston / poussoir
- Corps des plaques de découpage
- Bague de verrouillage

NETTOYAGE DU HACHOIR À VIANDE

Remarque: L'eau ne doit pas pénétrer dans le moteur ni dans les pièces mobiles lors du nettoyage.

- Utilisez un produit de nettoyage alimentaire inodore avec de l'eau tiède.
- Assurez-vous que toutes les pièces soient complètement sèches avant de ranger le hachoir à viande.

DÉPANNAGE

GUIDE DE RÉOLUTION

QUE FAIRE SI DES PARTIES SONT MANQUANTES DANS MA COMMANDE?

S'il semble qu'une partie de votre commande soit manquante, contactez notre équipe d'assistance clientèle dans les 7 jours suivant sa réception.

QUE FAIRE SI LE HACHOIR ARRÊTE DE HACHER ?

- Éteignez le hachoir à viande et débranchez-le du mur.
- Retirez toutes les pièces du hachoir (plaque de coupe, piston / poussoir, baril à viande et corps des plaques de découpage).
- Inspectez soigneusement les pièces pour détecter les obstructions et la viande.
- Nettoyez et enlevez tous les débris. Assurez-vous que toutes les pièces soient complètement sèches avant de remonter le hachoir à viande.

QUE FAIRE SI LE HACHOIR SURCHAUFFE?

Éteignez le hachoir à viande et débranchez-le du mur. Laissez refroidir le hachoir à viande. N'utilisez pas le hachoir à viande avant qu'il ne soit complètement refroidi.

Le hachoir à viande surchaufferait pour les raisons suivantes:

- Surcharge de la plaque de découpage.
- Un blocage dans le corps des plaques de découpage.

POUR TOUS LES AUTRES QUESTIONS, S'IL VOUS PLAÎT CONTACTER NOTRE ÉQUIPE DE SOUTIEN À LA CLIENTÈLE.



SPEZIFIKATIONEN

PRODUKTBESCHREIBUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für den KuKoo Fleischwolf für Fachbetriebe entschieden haben. Dieses Produkt ist ein unverzichtbares Gerät für die Herstellung hochwertiger Fleischprodukte, das durch sein kompaktes und robustes Design überzeugt. Mit den drei unterschiedlich großen Aufsätzen können Burger, Fleischbällchen, Hackfleisch und anderes problemlos hergestellt werden.

Die KuKoo Fleischwolf für Fachbetriebe ist aufgrund seiner Edelstahlausführung leicht zu reinigen und zu warten. Mit 170 kg Fassungsvermögen ist dieser Fleischwolf für anspruchsvolle Arbeiten in Hotels, Restaurants und Gastronomiebetrieben geeignet.

Bitte beachten und lesen Sie die Sicherheitshinweise, um sicherzustellen, dass bei der Inbetriebnahme keine Verletzungen oder Schäden am Gerät entstehen.

PRODUKTMERKMALE

LEISTUNG: 850W
SPANNUNG: 220v - 240V / 50Hz/60hz
FASSUNGSVERMÖGEN: 170kg/h

LIEFERUMFANG

- 1 x Fleischbehälter
- 1 x Stößel / Drücker
- 1 x Fleischwolf Lochscheibe (Klein)
- 1 x Fleischwolf Lochscheibe (Mittel)
- 1 x Fleischwolf Lochscheibe (Groß)
- 1 x Fleischwolf

SPEZIFIKATIONEN

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

A. Fleischbehälter
B. Sicherungsring
C. Lochscheibe

D. Fixiergriff
E. EIN/AUS-Schalter



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

SICHERHEITSHINWEISE

SICHERES ARBEITEN

Bitte lesen Sie die Sicherheitshinweise, um Verletzungen oder Schäden am Gerät zu vermeiden.

Verwenden Sie dieses Produkt nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke.

Stellen Sie sicher, dass Sie die Betriebsanleitung und die Sicherheitshinweise gelesen und vollständig verstanden haben, bevor Sie dieses Produkt verwenden.

Halten Sie Kinder vom Produkt fern.

Verwenden Sie in diesem Produkt nichts anderes als Fleisch.

Reinigen Sie diese Maschine nach jedem Gebrauch.

Halten Sie kleine Teile von Kindern fern.

Vergewissern Sie sich, dass dieses Produkt richtig montiert ist.

Montieren und verwenden Sie dieses Produkt auf einer ebenen, sicheren Fläche.

Ziehen Sie den Stecker nicht durch Ziehen am Kabel aus der Steckdose.

Überprüfen Sie vor der Verwendung die einwandfreie Funktion von Stecker und Kabel.

Nicht verwenden, wenn die elektrischen Komponenten beschädigt sind. Reparieren oder ersetzen Sie diese.

Halten Sie Körperteile während des Gebrauches von der Maschine fern.

Bei einem Notfall sollten Sie wissen, wie Sie dieses Gerät während des Gebrauches stoppen können.

Tragen Sie bei der Verwendung dieses Produktes Handschuhe.

Tragen Sie keine lose Kleidung und stellen Sie sicher, dass sich weder Haare noch Bärte im Gerät verfangen können.

Tragen Sie bei der Verwendung dieses Produkts eine Schutzbrille.

Nutzen Sie das Gerät nicht, wenn es sich überhitzt hat.

BENUTZERHANDBUCH

BEDIENUNGSANLEITUNG

Bitte beachten Sie: Entfernen Sie Sicherungsring, Lochscheibe, Einfülltablett und Stößel / Drücker, da alle beweglichen Teile vor Gebrauch gereinigt werden müssen.

1. Schalten Sie den Fleischwolf ein.
2. Das Fleisch in den Fleischbehälter geben.
3. Lassen Sie das Fleisch in das Zuführrohr zur Lochscheibe fallen.
4. Verwenden Sie den Stößel / Drücker, um eine gleichmäßige Zufuhr des Fleisches zu gewährleisten.

Bitte beachten Sie: Das Fleisch sollte frei von Knochen, Haut und Sehnen sein.

Bitte beachten Sie: Benutzen Sie NIEMALS die Hände, um das Fleisch in das Zuführrohr zu drücken.

Bitte beachten Sie: Wenn Sie das Fleisch zu langsam einfüllen, bleibt es stecken. Wenn Sie das Fleisch zu schnell eingefüllt wird, wird der Motor überlastet, was zu Schäden oder Überhitzung führen kann.

BENUTZERHANDBUCH

REINIGUNG

Bitte beachten Sie: Der Fleischwolf muss ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt sein, bevor die Reinigung erfolgen kann.

Bitte beachten Sie: Der Fleischwolf muss vor und nach jedem Gebrauch gereinigt werden, sowohl aus hygienischen als auch aus Sicherheitsgründen.

Für eine effektive Reinigung muss der Fleischwolf auseinandergenommen werden, damit alle beweglichen Teile gründlich gereinigt werden können. Zu diesen Teilen gehören:

- Lochplatten
- Fleischbehälter
- Stößel / Drücker
- Zuführrohr
- Sicherungsring

REINIGUNG DES FLEISCHWOLFS

Bitte beachten Sie: Bei der Reinigung darf kein Wasser in den Motor oder in bewegliche Teile gelangen:

- Verwenden Sie ein geruchloses Reinigungsprodukt in Lebensmittelqualität mit warmem Wasser.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie sie wieder in den Fleischwolf einsetzen.

FEHLERBEHEBUNG

PROBLEMLÖSUNG

WAS MACHE ICH, WENN TEILE MEINER BESTELLUNG FEHLEN?

Wenn in Ihrer Bestellung ein Teil fehlt, wenden Sie sich innerhalb von 7 Tagen nach Erhalt an unser kompetentes und hilfsbereites Kundendienstteam.

WAS MACHE ICH, WENN DER FLEISCHWOLF AUFHÖRT, DAS FLEISCH ZU VERARBEITEN?

- Schalten Sie den Fleischwolf aus und trennen Sie ihn von der Steckdose.
- Entfernen Sie alle Arbeitsteile aus der Schleifmaschine (Schneidplatte, Kolben / Drücker, Fleischbehälter und Zuführrohr).
- Überprüfen Sie die Teile sorgfältig auf Verstopfungen und Fleisch.
- Reinigen und entfernen Sie alle Rückstände. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie den Fleischwolf wieder zusammensetzen.

WAS MACHE ICH, WENN SICH DER FLEISCHWOLF ÜBERHITZT?

Schalten Sie den Fleischwolf aus und trennen Sie ihn von der Steckdose. Lassen Sie den Fleischwolf abkühlen. Verwenden Sie den Fleischwolf nicht, bis er vollständig abgekühlt ist.

Eine Überhitzung kann durch folgende Faktoren ausgelöst werden:

- Überlastung der Lochplatte.
- Eine Verstopfung im Zuführrohr oder der Lochplatte.

FÜR ALLE ANDEREN FRAGEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER KUNDENDIENSTTEAM.



ESPECIFICACIONES

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Gracias por comprar la Picadora Comercial de Carne KuKoo, básica para elaborar productos cárnicos de calidad, con su compacto y robusto diseño. Con tres accesorios de diferentes tamaños, se pueden hacer hamburguesas, albóndigas y carne picada con más facilidad.

La Picadora Comercial de Carne KuKoo es fácil de limpiar y mantener gracias a su exterior de acero inoxidable. Con 170kg de capacidad, esta picadora de carne es ideal para el uso profesional en hoteles, restaurantes y negocios de catering.

Remítase a las Recomendaciones de Uso para garantizar la prevención de lesiones o daños al instrumento antes de comenzar a usarlo.

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

POTENCIA: 850W
VOLTAJE: 220v - 240V / 50Hz/60hz
CAPACIDAD: 170kg/h

CONTENIDO DEL ARTÍCULO

- 1 x Recipiente para Carne
- 1 x Émbolo / Empujador
- 1 x Plato de Picadora de carne (pequeño)
- 1 x Plato de Picadora de carne (medio)
- 1 x Plato de Picadora de carne (grande)
- 1 x Picadora de Carne

ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- A. Recipiente para Carne
- B. Anillo de Bloqueo
- C. Bandeja de Corte

- D. Manivela
- E. Interruptor ON/OFF



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

CONSEJO DE SEGURIDAD

RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD

Lea las Recomendaciones de Uso para garantizar la prevención de lesiones o daños al instrumento.

No utilice este producto para otro uso que para el que se ha diseñado.

Asegúrese de que ha leído y comprendido completamente el manual de instrucciones y uso seguro antes de usar este producto.

No permita que los niños toquen este producto.

No introduzca nada que no sea carne en este producto.

Limpie esta máquina antes de cada uso.

Mantenga las partes pequeñas lejos de los niños.

Asegúrese de que este producto ha sido correctamente montado.

Monte este producto sobre una superficie plana y estable.

No lo desenchufe tirando del cable.

Compruebe la integridad del enchufe y el cable antes de su uso.

NO la use si sus componentes eléctricos están dañados. Repárelos o sustitúyalos.

Mantenga las partes de su cuerpo fuera del radio de acción de la máquina mientras la esté utilizando.

Planifique un caso de emergencia y aprenda a parar este producto antes de su uso.

Lleve guantes cuando use este producto.

No lleve ropa suelta y asegúrese de que el cabello y la barba están fuera del radio de acción de la máquina.

Lleve gafas de seguridad cuando use este producto.

No utilice este producto si se sobrecalienta.

GUÍA DEL USUARIO

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Tenga en Cuenta: Retire el anillo de bloqueo, la placa de corte, el recipiente para carne y el émbolo / empujador, ya que todas las partes de la máquina deben limpiarse antes de su uso.

1. Encienda la picadora de carne.
2. Ponga la carne en el recipiente.
3. Deje que la carne caiga en el hueco de la placa de corte.
4. Use el émbolo / empujador para estabilizar el abastecimiento de carne.

Tenga en Cuenta: La carne debe estar libre de huesos, tendones y piel.

Tenga en Cuenta: NUNCA use sus manos para empujar la carne al hueco de la placa de corte.

Tenga en Cuenta: Hacer que la carne circule con demasiada lentitud hará que la carne se pegue. Hacer que circule demasiado rápidamente hará que se sobrecargue el motor, causando daños por sobrecalentamiento.

GUÍA DEL USUARIO

LIMPIEZA

Tenga en Cuenta: La picadora se debe apagar y desconectar antes de proceder con su limpieza.

Tenga en Cuenta: La picadora de carne debe limpiarse antes y después de cada uso, tanto por higiene como por precaución.

Para una limpieza efectiva, hace falta desmontar la picadora de carne, para limpiar cada parte cuidadosamente. Estas partes incluyen:

- Placas de Corte
- Recipiente para Carne
- Émbolo / Empujador
- Hueco de la Placa de Corte
- Anillo de Bloqueo

LIMPIAR LA PICADORA DE CARNE

Tenga en Cuenta: El agua no debe penetrar en el motor o las partes móviles cuando se esté limpiando

- Use un producto de limpieza apto para elementos de uso alimentario y agua tibia
- Asegúrese de que todas las partes estén completamente secas antes de guardar la picadora de carne.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

¿QUÉ HAGO SI LE FALTAN PIEZAS A MI PEDIDO?

Si pareciese que le faltan piezas a su pedido, póngase en contacto con nuestro amable equipo de atención al cliente durante los 7 días posteriores a su entrega.

¿QUÉ HAGO SI LA PICADORA DEJA DE PICAR?

- Apaga la picadora y desenchúfala.
- Retire todas las partes móviles de la picadora (placa de corte, émbolo / empujador, recipiente para carne y hueco de la placa de corte).
- Inspeccione cuidadosamente las partes en busca de bloqueos y carne.
- Limpie y retire cualquier residuo. Asegúrese de que todas las partes estén completamente secas antes de volver a montar la picadora de carne.

¿QUÉ HAGO SI LA PICADORA DE CARNE SE SOBRECALIENTA?

Apague la picadora de carne y desenchúfela. Deje que se enfríe. No use la picadora hasta que se haya enfriado completamente.

La picadora de carne puede sobrecalentarse debido a lo siguiente:

- Sobrecalentamiento de la placa de corte.
- Un bloqueo en el hueco de la placa de corte o en ésta.

**PARA OTRAS CUESTIONES, PÓNGASE EN CONTACTO CON
NUESTRO EQUIPO DE AYUDA AL CLIENTE.**

SPECIFICHE

DESCRIZIONE PRODOTTO

Grazie per aver acquistato Kukoo Tritacarne Professionale, uno strumento fondamentale per realizzare prodotti di carne di qualità, grazie al suo design compatto e robusto. Realizza facilmente hamburger, polpette e macinato e molto altro grazie ai tre accessori di dimensioni diverse.

Il Tritacarne Professionale KuKoo è facile da pulire grazie alla sua superficie esterna in acciaio inox. Questo tritacarne è dotato di una capienza di ben 170kg ed è in grado di sostenere la mole di lavoro intensiva tipica di hotel, ristoranti e altri servizi di catering.

Fare riferimento e leggere le Procedure di Lavoro Sicuro per prevenire lesioni o danni al dispositivo prima di utilizzarlo.

SPECIFICHE PRODOTTO

POTENZA: 850W
VOLTAGGIO: 220v - 240V / 50Hz/60hz
CAPIENZA: 170kg/h

CONTENUTI

- 1 x Fusto per Carne
- 1 x Pistone / Pestello
- 1 x Piatto per Tritacarne (piccola)
- 1 x Piatto per Tritacarne (media)
- 1 x Piatto per Tritacarne (grande)
- 1 x Tritacarne

SPECIFICHE

CARATTERISTICHE PRODOTTO

- A. Fusto per Carne
- B. Gheria
- C. Piatto per Tritacarne
- D. Manovella
- E. Pulsante ON/OFF



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

CONSIGLI DI SICUREZZA

PROCEDURE DI LAVORO SICURO

Leggere attentamente le Procedure di Lavoro Sicuro per prevenire lesioni o danni al dispositivo.

Non utilizzare questo prodotto per scopi diversi da quelli ai quali è destinato.

Assicurarsi di aver letto e compreso interamente il manuale d'uso e le raccomandazioni di sicurezza prima di utilizzare il prodotto.

Non lasciare che i bambini tocchino la macchina.

Non inserire prodotti diversi dalla carne all'interno della macchina.

Pulire il prodotto dopo ogni utilizzo.

Tenere le parti piccole lontano dalla portata dei bambini.

Assicurarsi che il prodotto sia stato montato correttamente.

Assemblare e utilizzare il prodotto su una superficie piana e stabile.

Non tirare il cavo dell'alimentazione.

Verificare l'integrità della spina e del cavo prima dell'utilizzo.

Non utilizzare la macchina se uno o più componenti elettrici sono danneggiati. Ripararli o sostituirli.

Non avvicinare le parti del corpo alla macchina quando è in uso.

Sii pronto ad affrontare un'emergenza: verifica di sapere come spegnere la macchina prima di utilizzarla.

Indossare guanti quando si utilizza il prodotto.

Non indossare abiti larghi e non avvicinare i capelli e la barba alla macchina.

Indossare occhiali di sicurezza quando si utilizza il prodotto.

Non utilizzare questo prodotto se si surriscalda.

MANUALE D'USO

ISTRUZIONI D'USO

Nota: Rimuovi ghiera, piastra tritacarne, fusto e pistone/pestello poiché tutte le parti della macchina devono essere pulite prima dell'utilizzo.

1. Accendi il tritacarne.
2. Inserisci la carne nel fusto.
3. Lascia che la carne scivoli verso il basso il girante della piastra tritacarne.
4. Utilizza il pistone / pestello per una pressione costante del flusso di carne.

Nota: La carne non deve contenere ossa, tendini e pelle.

Nota: Non spingere MAI la carne sulla piastra tritacarne con le mani.

Nota: Con un flusso di carne troppo lento la carne rischierà di incollarsi all'interno della macchina. Un flusso di carne troppo rapido causerà un sovraccarico del motore, portando a possibili danni o surriscaldamento.

MANUALE D'USO

PULIZIA

Nota: Il tritacarne deve essere spento e scollegato dalla corrente prima di pulirlo.

Nota: Il tritacarne deve essere pulito prima e dopo ogni utilizzo, sia per motivi igienici che di sicurezza.

Per una pulizia efficace, il tritacarne deve essere smontato in modo che tutti i componenti possano essere puliti accuratamente. Tali componenti includono:

- Piatti Tritacarne
- Fusto per la Carne
- Pistone / Pestello
- Girante Piastra Tritacarne
- Ghiera

PULIRE IL TRITACARNE

Nota: Il motore e le parti mobili non devono entrare a contatto con l'acqua durante la pulizia.

- Utilizza un detergente di grado alimentare privo di profumi con acqua tiepida.
- Assicurati che tutte le parti siano completamente asciutte prima di riporre il tritacarne.

RISOLUZIONE PROBLEMI

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

COSA FARE SE L'ORDINE NON INCLUDE TUTTI I COMPONENTI PREVISTI?

Se ti accorgi che nel tuo ordine non è incluso qualche componente, contatta subito il nostro servizio clienti entro 7 giorni dalla data della consegna e saremo pronti ad aiutarti

COSA FARE SE IL TRITACARNE SMETTE DI FUNZIONARE?

- Spegni il tritacarne e scollegalo dalla corrente.
- Rimuovi tutte le parti del tritacarne (piastra tritacarne, pistone/pestello, fusto e girante tritacarne).
- Ispeziona attentamente le parti per individuare ostruzioni o pezzi di carne.
- Pulisci e rimuovi eventuali ostruzioni. Assicurati che tutti i componenti siano completamente asciutti prima di assemblare nuovamente il tritacarne.

COSA FARE SE IL TRITACARNE SI SURRISCALDA?

Spegni il tritacarne e scollegalo dalla corrente. Lascia che il tritacarne si raffreddi. Non utilizzare il tritacarne prima che si sia completamente raffreddato.

Il tritacarne può surriscaldarsi per i seguenti motivi:

- Sovraccarico della piastra tritacarne.
- Ostruzione della piastra tritacarne o dell'albero rotante.

PER ULTERIORI PROBLEMI, CONTATTA LA NOSTRA ASSISTENZA CLIENTI.



SPECIFICATIE

PRODUCT OMSCHRIJVING

Bedankt voor het kopen van de KuKoo commerciële vleesmolen, een essentiële machine voor het maken van kwaliteitsvleesproducten, met een compact en stevig ontwerp. Met de drie verschillende bijgeleverde maten kunnen hamburgers, gehaktballen, gehakt en nog veel eenvoudiger worden gemaakt.

De KuKoo commerciële vleesmolen is gemakkelijk schoon te maken en te onderhouden dankzij de roestvrijstalen buitenkant. Met 170kg capaciteit is deze vleesmolen in staat om zwaar werk te verrichten in hotels, restaurants en cateringbedrijven.

Raadpleeg en lees de veilige werkmethode om te voorkomen dat u letsel oploopt of het apparaat beschadigt voordat u begint.

PRODUCT SPECIFICATIES

VERMOGEN: 850W

VOLT: 220v - 240V / 50Hz/60hz

CAPACITEIT: 170kg/h

INHOUD VAN HET ARTIKEL

- 1 x Vlees vat
- 1 x Plunger / Pusher
- 1 x Snijplaat (Piccola)
- 1 x Snijplaat (Media)
- 1 x Snijplaat (Grande)
- 1 x Vleesmolen

SPECIFICATIE

PRODUCT FEATURES

- A. Vlees vat
- B. Vergrendelring
- C. Snijplaat

- D. Vastzet Handgreep
- E. Aan / uit knop



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

VEILIGHEIDSADVIES

VEILIGE WERKPRAKTIJK

Lees de veilige handleiding goed door om letsel te voorkomen of schade aan het apparaat te voorkomen.

Gebruik dit product niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld.

Zorg ervoor dat u de handleiding en veiligheidsaanbevelingen hebt gelezen en begrepen voordat u dit product gebruikt.

Sta niet toe dat kinderen dit product aanraken.

Doe niets anders dan vlees in deze machine.

Reinig deze machine na elk gebruik.

Houd kleine onderdelen uit de buurt van kinderen.

Zorg ervoor dat dit product correct is gemonteerd.

Monteer en gebruik dit product op een vlak, veilig oppervlak.

Trek de stekker niet uit de muur door aan het snoer te trekken.

Controleer de integriteit van de stekker en het snoer voor gebruik.

Niet gebruiken als de elektrische componenten beschadigd zijn. Repareer of vervang.

Houd lichaamsdelen uit de buurt van de machine wanneer deze in gebruik is.

Plan voor een noodgeval: weet hoe je dit product kunt stoppen voor gebruik.

Draag handschoenen bij het gebruik van dit product.

Draag geen losse kleding en zorg ervoor dat haar en baarden vrij zijn van de machine.

Draag een veiligheidsbril bij het gebruik van dit product.

Gebruik dit product niet als het oververhit raakt.

GEBRUIKERSHANDLEIDING

HANDLEIDING

Let op: Verwijder de borgring, snijplaat, vleescilinder en plunjer / stamper, omdat alle werkende onderdelen voor gebruik moeten worden schoongemaakt.

1. Zet de vleesmolen aan.
2. Doe het vlees in het vleesvat.
3. Laat het vlees in de as van de snijplaat vallen.
4. Gebruik de zuiger / stamper om de vleesstroom te stabiliseren.

Let op: het vlees moet vrij zijn van botten, pezen en huid.

Let op: gebruik NOOIT uw handen om het vlees in de as van de snijplaat te duwen.

Let op: als u het vlees te langzaam doorvoert, blijft het vlees plakken. Door het vlees te snel door te voeren zal de motor overbelast raken, dit kan schade of oververhitting veroorzaken.

GEBRUIKERSHANDLEIDING

SCHOONMAKEN

Let op: de vleesmolen moet worden uitgeschakeld en losgekoppeld voordat reiniging kan plaatsvinden.

Let op: de vleesmolen moet voor en na elk gebruik worden schoongemaakt, zowel voor hygiëne als veiligheidsmaatregelen.

Voor een effectieve reiniging moet de vleesmolen uit elkaar worden gehaald, zodat alle werkende onderdelen grondig kunnen worden gereinigd. Deze onderdelen omvatten:

- Snijplaten
- Vleesvat
- Plunger / Pusher
- Snijplaat
- Vergrendelring

DE VLEESMOLEN SCHOONMAKEN

Let op: er mag geen water in de motor of bewegende delen komen tijdens het reinigen.

- Gebruik een reukloos, voedselvriendelijk reinigingsproduct met warm water.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen volledig droog zijn voordat u de vleesmolen wegzet.

PROBLEEMOPLOSSING

OPLOSSINGEN

WAT MOET IK DOEN ALS ER IN DE BESTELLING MISSENDE ONDERDELEN ZIJN?

Als er een onderdeel ontbreekt in uw bestelling, neemt u dan binnen zeven dagen na ontvangst contact op met ons vriendelijke en behulpzame klantenserviceteam.

WAT MOET IK DOEN ALS DE VLEESMOLEN STOPT MET MALEN?

- Schakel de vleesmolen uit en haal de stekker uit de wand.
- Verwijder alle werkende delen van de molen (snijplaat, plunjer / stamper, vleesvat en snijplaat).
- Inspecteer de onderdelen zorgvuldig op verstoppingen en vlees.
- Reinig en verwijder vuil. Zorg ervoor dat alle onderdelen volledig droog zijn voordat u de vleesmolen weer in elkaar zet.

WAT MOET IK DOEN ALS DE VLEESMOLEN OVERVERHIT RAAKT?

Schakel de vleesmolen uit en haal de stekker uit de wand. Laat de vleesmolen afkoelen. Gebruik de vleesmolen pas als deze volledig is afgekoeld.

De vleesmolen zou oververhit kunnen raken door het volgende:

- Overbelasting van de snijplaat.
- Een blokkering in de as van de snijplaat of de snijplaat zelf.

VOOR ALLE ANDERE KWESTIES, NEEM DAN CONTACT OP MET ONZE KLANTENONDERSTEUNING TEAM.

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.

VERKAUFSABTEILUNG

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**. 