



KuK 

POTATO RUMBLER

25626

INSTRUCTION MANUAL

www.monstershop.co.uk



SPECIFICATION

PRODUCT DESCRIPTION

Thank you for purchasing the KuKoo Potato Rumbler, the ultimate potato peeler to save you time and energy!

This rumbler will whizz through a whole load of potatoes and leave you with a pile of perfectly peeled veggies. The rumbler has easy-to-use controls to ensure that you can get started as soon as possible.

The KuKoo Potato Rumbler is a sturdy, well-built device. It is perfect for use in restaurants, catering establishments, shops, cafés and many more!

PRODUCT SPECIFICS

HOUSING MATERIAL:	STAINLESS STEEL
LID MATERIAL:	PLASTIC
CAPACITY:	190KGS/Hour
HOLDING CAPACITY:	20 KG
PLUG:	UK 3 Pin 13 Amp
TIMER:	0-5min
VOLTAGE:	230V/50Hz
POWER:	950W
MEASUREMENTS:	119 (H) x 62 (W) x 44 (D) cm
WEIGHT:	65 KG
HEIGHT (WITH LID OPEN):	152cm
NOISE LEVEL:	65-70 DB

SPECIFICATION

PRODUCT FEATURES

- A. ON/OFF Function
- B. Transparent Cover
- C. Lid Hinge
- D. Maintenance Door
- E. Tank
- F. Handle

- G. Exit Door and Handle
- H. Feet
- I. Waste Tray



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 near this product.

Do not sit or stand in this product.

Keep small parts away from children.

Ensure this product is fitted correctly.

Please do not exceed the loading capacity of 20kg.

Disconnect the plug from the mains before carrying out any maintenance work.

Avoid touching the machine with wet or damp hands.

Regularly perform checks on the cable to make sure that there are no visible signs of damage.

If the device malfunctions or doesn't work, contact a specialist to repair the device.

Never put your hands inside this machine while it is still running.

Always keep this machine switched off and unplugged when not in use.

USER GUIDE

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1. Choose a flat and dry surface for the Potato Rumbler.
2. Insert waste tray directly underneath the main body.
3. To allow excess waste water to drain from the tray, fit a 2" pipe (inner diameter $\phi 51\text{mm}$) to the outlet on the waste tray.
4. Feed the pipe into a separate container or drainage unit. The peelings will collect in the filter on top of the waste tray.
5. We strongly recommend the use of an RCD when using this machine.

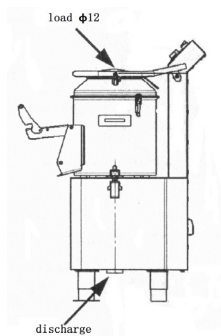


Diagram. 1

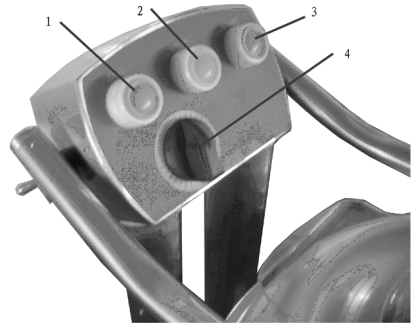
Where possible, secure each foot of the device to avoid excessive movement.

Please Note: This machine should be placed in an environment with a maximum humidity of 75% and a temperature between +5 °C and +25 °C. Temperatures and humidity outside of these ranges may cause the device to malfunction.

USER GUIDE

OPERATIONAL CHECK

1. "OUT" Function
2. "STOP" Function
3. "START" Function
4. "TIMER" Function



1. Before running an operational check, ensure that the cover and exit door are closed.
2. Press the START button and then the STOP button straight after.
3. Repeat this operation and check that the cap rotates in a anti clockwise direction. You can check this through the transparent cover.
4. Check to see if the machine stops when opening the cover or exit door while it is still running.
5. If the machine has stopped after opening the cover or exit door, check to see if the machine restarts by pushing the START button.

USER GUIDE

OPERATIONAL INSTRUCTIONS

1. To begin operating the Potato Rumbler, load the potatoes into the container gradually, ensuring that the maximum loading capacity isn't exceeded. Please also ensure that the potatoes are washed prior to using the machine.
2. Look at the marker inside the tank to check that the potatoes have not exceeded the maximum level.
3. Close the transparent cover lid.
4. Turn on the water tap.
5. Set the desired running time using the TIMER dial.
6. Start the machine by pressing the START button.
7. During use, ensure that the waste tray is regularly emptied of potato peelings and water.

USER GUIDE

UNLOADING

1. Turn off the water tap and place a large container next to the exit door.
2. To remove the potatoes from the device, open the exit door and, whilst keeping it open with one hand, push the OUT and START buttons with the other hand. This will cause the potatoes to come out of the device (Diagram. 1).
3. Once all the potatoes have been removed, ensure that the OUT and START buttons are no longer pushed in.

Please Note: This machine should never run with the tank empty as this will cause damage.

USER GUIDE

MAINTENANCE

Ensure that the device is completely switched off and disconnected before cleaning.

It is advisable to clean both the inside and outside of the device after use, especially the parts of the device which come into direct contact with the potatoes.

Do not use any form of detergent or high-pressure jets of water to clean the device, as this can damage the surface and any electric components.

Ensure that the waste tray is regularly emptied.

REPLACING COMPONENTS

BELT - This belt does not need any adjustments but should ideally be replaced when signs of wear and tear appear so that the device can continue to work efficiently.

FEET - Replace the feet when visible signs of damage become apparent.

CABLE - Check the appearance of the cable regularly for wear and tear and replace this if damaged.

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 MY MACHINE ISN'T STARTING?

Check that the rumbler is connected to the mains and switched on. Use another mains socket if necessary. Ensure that there is nothing in the tank that could be stopping the rotation. Check that both the lid and exit door are closed and that you have not exceeded the 20kg holding capacity.

WHY IS THERE SO MUCH WASTAGE?

If you find you have a lot of waste from the rumbler, try using smoother potatoes! A lot of waste is usually caused by unevenly sized or even deformed potatoes. There could also be too many potatoes in the rumbler at once, so ensure you are not exceeding the 20kg holding capacity.

WHY IS THE MACHINE NOT USING AS MUCH WATER AS IT NORMALLY SHOULD?

Check that the tap and the pipe are not clogged. Check that the filter is not blocked; if it is, clean and replace.

WHY IS THE MACHINE FOAMING?

Excessive foaming can be caused by too much water in the tank during use. Drain the water and the foaming will subside.

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

SPÉCIFICATIONS

DESCRIPTION DU PRODUIT

Merci d'avoir acheté l'Éplucheuse à pommes de terre KuKoo, la meilleure éplucheuse pour vous faire économiser temps et énergie!

Cette éplucheuse prendra toute une charge de pommes de terre et vous laissera un tas de légumes parfaitement épluchés. L'éplucheuse est dotée de commandes simples d'utilisation pour vous permettre de démarrer le plus rapidement possible.

L'Éplucheuse à pommes de terre KuKoo est un appareil robuste et bien construit. Idéal pour les restaurants, les établissements de restauration, les magasins, les cafés et bien d'autres encore!

SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

MATÉRIAU DU BOITIER:	ACIER INOXYDABLE
MATÉRIAU DU COUVERCLE:	PLASTIQUE
CAPACITÉ:	190KGS / HEURE
CAPACITÉ DE CHARGE:	20 KG
FICHE:	UK 3 PIN 13 AMP
MINUTEUR:	0-5MIN
TENSION:	230V / 50HZ
PUISSANCE:	950W
DIMENSIONS:	119 (H) X 62 (L) X 44 (D) CM
POIDS:	65 KG
HAUTEUR (AVEC LE COUVERCLE OUVERT):	152CM
NIVEAU DE BRUIT:	65-70 DB

SPÉCIFICATION

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- A. Fonction ON / OFF
- B. Couverture transparente
- C. Charnière du couvercle
- D. Porte de maintenance
- E. Réservoir
- F. Poignée
- G. Porte de sortie et poignée
- H. Pieds
- I. Bac à déchets



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

CONSEIL DE SECURITÉ

PRATIQUES DE TRAVAIL SÉCURITAIRES

Veillez lire attentivement les pratiques de travail sécuritaires afin d'éviter 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 vous asseyez pas ou ne vous tenez pas debout sur ce produit.

Gardez les petites pièces hors de la portée des enfants.

Assurez-vous que ce produit soit correctement installé.

Veillez ne pas dépasser la capacité de chargement de 20 kg.

Débranchez la fiche de courant avant d'effectuer des travaux d'entretien.

Évitez de toucher la machine avec les mains mouillées ou humides.

Effectuez régulièrement des vérifications sur le câble pour vous assurer qu'il n'y ait aucun signe visible de dommage.

Si le périphérique fonctionne mal ou ne fonctionne pas, contactez un spécialiste pour le réparer.

Ne mettez jamais vos mains à l'intérieur de cette machine alors qu'elle est en marche.

Laissez toujours cette machine éteinte et débranchée lorsqu'elle n'est pas utilisée.

M O D E D' E M P L O I

INSTRUCTIONS DE MONTAGE

1. Choisissez une surface plane et sèche pour l'éplucheuse à pommes de terre.
2. Insérez le bac à déchets directement sous le corps principal.
3. Pour permettre à l'eau usée de s'écouler du bac, fixez un tuyau de 2" (diamètre intérieur $\phi 51\text{mm}$) à la sortie du bac.
4. Introduisez le tuyau dans un conteneur séparé ou une unité de drainage. Les pelures vont s'accumuler dans le filtre au-dessus du bac à déchets.
5. Nous recommandons vivement l'utilisation d'un dispositif RCD lors de l'utilisation de cette machine (Schéma. 1).

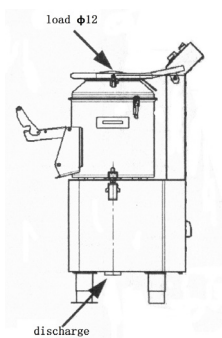


Schéma. 1

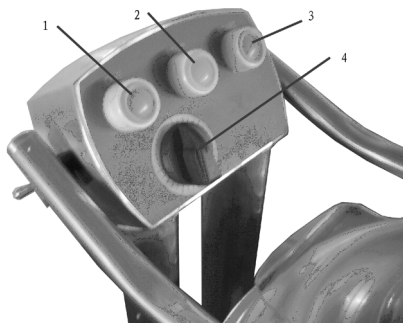
Si possible, fixez chaque pied de l'appareil pour éviter tout mouvement excessif.

Remarque: cette machine doit être placée dans un environnement avec une humidité maximale de 75% et une température comprise entre +5 ° C et +25 ° C. Les températures et l'humidité en dehors de ces plages peuvent entraîner un dysfonctionnement de l'appareil.

MODE D'EMPLOI

CONTRÔLE OPERATIONNEL

1. Fonction «OUT»
2. Fonction «STOP»
3. Fonction «START»
4. Fonction «TIMER»



1. Avant de procéder à un contrôle opérationnel, assurez-vous que le capot et la porte de sortie soient fermés.
2. Appuyez sur le bouton START, puis sur le bouton STOP tout de suite après.
3. Répétez cette opération et vérifiez que le capuchon tourne dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Vous pouvez vérifier cela à travers le couvercle transparent.
4. Vérifiez si la machine s'arrête lors de l'ouverture du capot ou de la porte de sortie en cours de fonctionnement.
5. Si la machine s'est arrêtée après avoir ouvert le capot ou la porte de sortie, vérifiez que la machine redémarre en appuyant sur le bouton START.

MODE D'EMPLOI

INSTRUCTIONS OPERATIONNELLES

1. Pour commencer à utiliser l'éplucheuse à pommes de terre, chargez les pommes de terre dans le récipient progressivement, en veillant à ne pas dépasser la capacité de charge maximale. Assurez-vous également que les pommes de terre soient lavées avant d'utiliser la machine.
2. Examinez le marqueur à l'intérieur du réservoir pour vérifier que les pommes de terre n'aient pas dépassé le niveau maximal.
3. Fermez le couvercle transparent.
4. Ouvrez le robinet d'eau.
5. Réglez la durée souhaitée à l'aide de la molette TIMER.
6. Démarrez la machine en appuyant sur le bouton START.
7. Pendant l'utilisation, assurez-vous que le bac à déchets soit régulièrement vidé de pelures de pomme de terre et d'eau.

MODE D'EMPLOI

DÉCHARGEMENT

1. Fermez le robinet d'eau et placez un grand récipient à côté de la porte de sortie.
2. Pour retirer les pommes de terre de l'appareil, ouvrez la porte de sortie et, tout en la maintenant ouverte avec une main, appuyez sur les boutons OUT et START avec l'autre main. Cela ferait sortir les pommes de terre de l'appareil (Schéma 1).
3. Une fois toutes les pommes de terre retirées, assurez-vous que les boutons OUT et START ne soient plus enfoncés.

Remarque: cette machine ne doit jamais fonctionner avec le réservoir vide car cela pourrait l'endommager.

MODE D'EMPLOI

MAINTENANCE

Assurez-vous que l'appareil soit complètement éteint et débranché avant de le nettoyer.

Il est conseillé de nettoyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil après utilisation, en particulier les parties de l'appareil qui entrent en contact direct avec les pommes de terre.

N'utilisez aucune forme de détergent ou de jets d'eau à haute pression pour nettoyer l'appareil, car cela pourrait endommager la surface et tous les composants électriques.

Assurez-vous que le bac à déchets soit vidé régulièrement.

REPLACEMENT DE COMPOSANTS

COURROIE - Cette courroie ne nécessite aucun réglage, mais doit idéalement être remplacée lorsque des signes d'usure apparaissent afin que l'appareil puisse continuer à fonctionner efficacement.

PIEDS - Remplacez les pieds lorsque des signes visibles de dommages apparaissent.

CÂBLE - Vérifiez régulièrement l'apparence du câble et remplacez-le s'il est endommagé.

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 MA MACHINE NE DÉMARRE PAS?

Vérifiez que l'éplucheuse à pommes de terre soit connectée au secteur et soit allumée. Utilisez une autre prise si nécessaire. Assurez-vous qu'il n'y ait rien dans le réservoir qui pourrait freiner la rotation. Vérifiez que le couvercle et la porte de sortie soient bien fermés et que vous n'avez pas dépassé la capacité de charge de 20 kg.

POURQUOI YA-T-IL AUTANT DE DÉCHETS?

Si vous trouvez que l'éplucheuse à pommes de terre produit beaucoup de déchets, essayez d'utiliser des pommes de terre plus lisses! L'abondance de déchets est généralement causée par des pommes de terre de taille inégale, voire déformées. Il peut également y avoir trop de pommes de terre dans l'éplucheuse à pommes de terre à la fois. Veillez donc à ne pas dépasser la capacité de charge de 20 kg.

POURQUOI LA MACHINE N'UTILISE-T-ELLE PAS AUTANT D'EAU QU'ELLE LE DEVRAIT NORMALEMENT?

Vérifiez que le robinet et le tuyau ne soient pas bouchés. Vérifiez que le filtre ne soit pas bloqué; si c'est le cas, nettoyez et remplacez.

POURQUOI LA MACHINE MOUSSE?

Un excès de mousse peut être causé par une trop grande quantité d'eau dans le réservoir lors de son utilisation. Videz l'eau et la mousse disparaîtra.

POUR TOUT AUTRE PROBLÈME, VEUILLEZ CONTACTER NOTRE ÉQUIPE DE SUPPORT CLIENT.



SPEZIFIKATIONEN

PRODUKTBESCHREIBUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für die KuKoo Kartoffelschälmaschine entschieden haben, den ultimativen Kartoffelschäler, der Ihnen hilft, Zeit und Energie zu sparen!

Diese Kartoffelschälmaschine wird im Handumdrehen mit einer kompletten Ladung Kartoffeln fertigen und hinterlässt perfekt geschälte Kartoffeln. Die Kartoffelschälmaschine verfügt über einfache Bedienelemente, um sicherzustellen, dass Sie so schnell wie möglich mit der Arbeit beginnen können.

Die KuKoo Kartoffelschälmaschine ist ein robustes, gut verarbeitetes Gerät. Es ist perfekt für den Einsatz in Restaurants, Gastronomiebetrieben, Geschäften, Cafés und vielem mehr!

PRODUKTMERKMALE

GEHÄUSEMATERIAL:	ROSTFREIER EDELSTAHL
DECKELMATERIAL:	KUNSTSTOFF
KAPAZITÄT:	190 kg/Stunde
FASSUNGSVERMÖGEN:	20 kg
STECKER:	GB 3-poliger 13-Ampere-Stecker
ZEITEINSTELLUNG:	0-5 min
SPANNUNG:	230 V / 50 Hz
LEISTUNG:	950W
ABMESSUNGEN:	119 (H) x 62 (B) x 44 (T) cm
GEWICHT:	65 kg
HÖHE (BEI GEÖFFNETEM DECKEL):	152 cm
LÄRMPEGEL:	65-70 dB

SPEZIFIKATIONEN

PRODUKT FEATURE

- A. EIN/AUS Schalter
- B. Transparente Abdeckung
- C. Deckelscharnier
- D. Wartungsklappe
- E. Tank
- F. Griff
- G. Ausgabeöffnung und Handgriff
- H. Standfüße
- I. Abfallbehälter



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

SICHERHEITSHINWEISE

SICHERES ARBEITEN

Bitte lesen Sie die Sicherheitshinweise aufmerksam durch, 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.

Verhindern Sie, dass sich Kinder diesem Produkt nähern.

Setzen oder stellen Sie sich nicht auf dieses Produkt.

Halten Sie kleine Teile von Kindern fern.

Vergewissern Sie sich, dass dieses Produkt richtig montiert ist.

Bitte überschreiten Sie nicht die Ladekapazität von 20 kg.

Trennen Sie den Stecker vom Stromnetz, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen.

Vermeiden Sie es, die Maschine mit nassen oder feuchten Händen zu berühren.

Führen Sie regelmäßig Überprüfungen am Kabel durch, um sicherzustellen, dass keine sichtbaren Anzeichen von Beschädigungen vorhanden sind.

Wenn das Gerät schlecht oder nicht mehr funktioniert, wenden Sie sich an einen Fachmann, um das Gerät zu reparieren.

Legen Sie niemals Ihre Hände in dieses Gerät, während es noch läuft.

Achten Sie darauf, dass diese Maschine bei Nichtgebrauch immer ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist.

BENUTZERHANDBUCH

MONTAGEANWEISUNG

1. Wählen Sie eine flache und trockene Oberfläche für die Kartoffelschälmaschine.
2. Schieben Sie den Abfallbehälter direkt unter den Hauptkörper.
3. Damit überschüssiges Abwasser aus der Wanne abfließen kann, montieren Sie ein 2-Zoll-Rohr (Innendurchmesser $\phi 51\text{mm}$) am Auslass der Wanne.
4. Führen Sie das Rohr in einen separaten Behälter oder eine Entwässerungseinheit. Die Schalen sammeln sich im Filter auf der Oberseite des Abfallbehälters.
5. Wir empfehlen dringend die Verwendung eines FI-Schutzschalters bei der Benutzung dieses Gerätes.

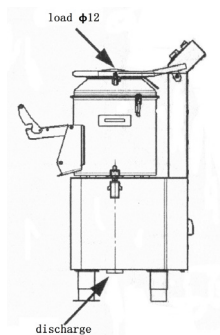


Bild. 1

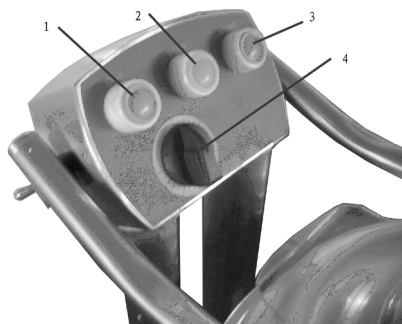
Wenn möglich, sichern Sie jeden Standfuß des Geräts, um übermäßige Bewegungen zu vermeiden.

Bitte beachten Sie: Dieses Gerät sollte in einer Umgebung mit einer maximalen Luftfeuchtigkeit von 75 % und einer Temperatur zwischen $+5\text{ }^{\circ}\text{C}$ und $+25\text{ }^{\circ}\text{C}$ aufgestellt werden. Temperaturen und Feuchtigkeit außerhalb dieser Bereiche können zu Fehlfunktionen des Gerätes führen.

BENUTZERHANDBUCH

FUNKTIONSPRÜFUNG

1. „AUS“ Funktion
2. „STOP“ Funktion
3. „START“ Funktion
4. „ZEIT“ Funktion



1. Bevor Sie eine Funktionsprüfung durchführen, vergewissern Sie sich, dass die Abdeckung und die Ausgabeklappe geschlossen sind.
2. Drücken Sie die START-Taste und dann direkt danach die STOP-Taste.
3. Wiederholen Sie diesen Vorgang und überprüfen Sie, ob sich die Kappe gegen den Uhrzeigersinn dreht. Sie können dies durch die transparente Abdeckung überprüfen.
4. Überprüfen Sie, ob die Maschine beim Öffnen der Abdeckung oder der Ausgabeklappe stoppt, während sie noch läuft.
5. Wenn die Maschine nach dem Öffnen der Abdeckung oder der Ausgabeklappe anhält, überprüfen Sie, ob die Maschine durch Drücken der START-Taste wieder anläuft.

BENUTZERHANDBUCH

BETRIEBSANLEITUNG

1. Um die Kartoffelschälmaschine in Betrieb zu nehmen, laden Sie die Kartoffeln schrittweise in den Container und achten Sie darauf, dass die maximale Ladekapazität nicht überschritten wird. Bitte stellen Sie auch sicher, dass die Kartoffeln vor dem Gebrauch der Maschine gewaschen werden.
2. Beachten Sie sich die Markierung im Inneren des Tanks an, um sicherzustellen, dass die Kartoffeln den Maximalwert nicht überschritten haben.
3. Schließen Sie den transparenten Deckel.
4. Öffnen Sie den Wasserhahn ein.
5. Stellen Sie die gewünschte Laufzeit am ZEIT-Einstellrad ein.
6. Starten Sie die Maschine, indem Sie die START-Taste drücken.
7. Achten Sie während des Gebrauchs darauf, dass die Auffangwanne regelmäßig von Kartoffelschalen und Wasser entleert wird.

BENUTZERHANDBUCH

ENTLADEN

1. Stellen Sie den Wasserhahn ab und stellen Sie einen großen Behälter neben die Ausgabeöffnung.
2. Um die Kartoffeln aus dem Gerät zu entfernen, öffnen Sie Klappe der Ausgabeöffnung mit einer Hand und drücken Sie mit der anderen Hand die AUS- und START-Taste. Dadurch werden die Kartoffeln aus dem Gerät befördert (Bild 1).
3. Nachdem alle Kartoffeln entfernt wurden, stellen Sie sicher, dass die AUS- und START-Taste nicht mehr gedrückt werden.

Bitte beachten Sie: Diese Maschine sollte niemals mit leerem Tank betrieben werden, da dies zu Schäden führen kann.

BENUTZERHANDBUCH

WARTUNG

Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dass das Gerät vollständig ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist.

Es ist ratsam, nach Gebrauch sowohl das Innere als auch das Äußere des Gerätes zu reinigen, insbesondere die Teile des Gerätes, die in direkten Kontakt mit den Kartoffeln kommen.

Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes keine Reinigungsmittel oder Hochdruckwasserstrahlen, da dies die Oberfläche und elektrische Komponenten beschädigen kann.

Achten Sie darauf, dass der Auffangbehälter regelmäßig geleert wird.

AUSTAUSCH VON KOMPONENTEN

Riemen - Dieser Riemen benötigt keine Einstellungen, sollte aber idealerweise bei Verschleißerscheinungen ausgetauscht werden, damit das Gerät weiterhin effizient arbeiten kann.

STANDFÜßE - Ersetzen Sie die Standfüße, wenn Anzeichen für Schäden sichtbar werden.

KABEL - Überprüfen Sie das Aussehen des Kabels regelmäßig auf Verschleiß und ersetzen Sie es bei Beschädigung.

FEHLERBEHEBUNG

PROBLEMLÖSUNG

WAS MACHE ICH, WENN IN MEINER BESTELLUNG TEILE FEHLEN?

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

WAS MACHE ICH, WENN MEINE MASCHINE NICHT STARTET?

Überprüfen Sie, ob die Kartoffelschälmaschine an das Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist. Verwenden Sie bei Bedarf eine andere Steckdose. Stellen Sie sicher, dass sich nichts im Tank befindet, was die Drehbewegung stoppen könnte. Vergewissern Sie sich, dass sowohl der Deckel als auch die Ausgabeklappe geschlossen sind und dass Sie die 20 kg Traglast nicht überschritten haben.

WARUM WIRD SO VIEL ABFALL PRODUZIERT?

Wenn Sie feststellen, dass Ihre Kartoffelschälmaschine zu viel Abfall produziert, versuchen Sie es mit glatteren Kartoffeln! Viel Abfall wird in der Regel durch ungleich große oder gar verformte Kartoffeln verursacht. Es könnten auch zu viele Kartoffeln auf einmal in der Schälmaschine sein. Stellen Sie sicher, dass Sie die maximale Last von 20 kg nicht überschritten wird.

WARUM VERBRAUCHT DIE MASCHINE NICHT SO VIEL WASSER, WIE SIE NORMALERWEISE SOLLTE?

Überprüfen Sie, ob der Hahn und das Rohr nicht verstopft sind. Überprüfen Sie, ob der Filter nicht blockiert ist. Wenn ja, reinigen und ersetzen Sie ihn.

WARUM PRODUZIERT DAS GERÄT SCHAUM?

Eine übermäßige Schaumbildung kann durch zu viel Wasser im Tank während des Gebrauchs verursacht werden. Lassen Sie das Wasser ab und die Schaumbildung wird nachlassen.

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



ESPECIFICACIONES

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Gracias por comprar la Peladora de Patatas KuKoo, la mejor peladora de patatas que le ahorrará tiempo y energía.

Esta peladora es capaz de manipular una carga entera de patatas y dejarlas perfectamente peladas. El pelador cuenta con unos controles muy fáciles de usar para garantizar que puedas empezar a trabajar lo antes posible.

La Peladora de Patatas KuKoo es un aparato resistente y de buena fabricación. Es perfecto para restaurantes, establecimientos de catering, tiendas, cafeterías y más.

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

MATERIAL EXTERNO:	ACERO INOXIDABLE
MATERIAL DE LA TAPA:	PLÁSTICO
CAPACIDAD:	190KGS/Hora
CAPACIDAD DE CARGA:	20 KG
ENCHUFE:	UK 3 Pin 13 Amp
TEMPORIZADOR:	0-5min
VOLTAJE:	230V/50Hz
POTENCIA:	950W
MEDIDAS:	119 (H) x 62 (W) x 44 (D) cm
PESO:	65 KG
ALTURA (TAPA SUBIDA):	152cm
NIVEL DE RUIDO:	65-70 DB

ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- | | |
|------------------------------|---------------------------|
| A. Función Encendido/Apagado | F. Asa |
| B. Cubierta Transparente | G. Puerta de Salida y Asa |
| C. Bisagra de la Tapa | H. Patas |
| D. Puerta de Mantenimiento | I. Bandeja de Residuos |
| E. Tanque | |



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 atentamente las Prácticas de Trabajo Seguras para garantizar la prevención de lesiones o daños al equipo.

No utilice este producto para otros fines que no sean los previstos.

Asegúrese de haber leído y comprendido totalmente el manual de instrucciones y los consejos de seguridad antes de utilizar este producto.

No permita que los niños se acerquen a este producto.

No se siente ni se ponga encima de este producto.

Mantenga las partes pequeñas fuera del alcance de los niños.

Asegúrese de que este producto esté bien instalado.

Por favor, no exceda la capacidad de carga de 20 kg.

Desconecte el enchufe de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo de mantenimiento.

Evite tocar la máquina con las manos mojadas o húmedas.

Compruebe regularmente el cable para asegurarse de que no hay signos visibles de daños.

Si la máquina no funciona o no funciona bien, póngase en contacto con un especialista para que lo repare.

Nunca meta las manos en el interior de la máquina mientras esté en funcionamiento.

Mantenga siempre esta máquina apagada y desconectada cuando no esté en uso.

GUÍA DEL USUARIO

INSTRUCCIONES DE MONTAJE

1. Elija una superficie plana y seca para la Peladora de Patatas.
2. Inserte la bandeja de residuos directamente debajo del cuerpo de la máquina.
3. Para permitir que el exceso de agua residual se drene de la bandeja, coloque un tubo de 5cm (diámetro interior $\phi 51\text{mm}$) en la salida de la bandeja de residuos.
4. Introduzca el tubo en un recipiente o unidad de drenaje independiente. Las peladuras se acumularán en el filtro situado en la parte superior de la bandeja de residuos.
5. Recomendamos encarecidamente el uso de un RCD al utilizar esta máquina.

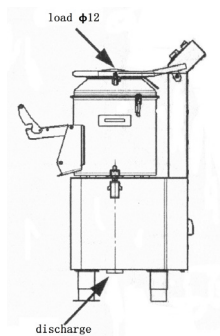


Figura. 1

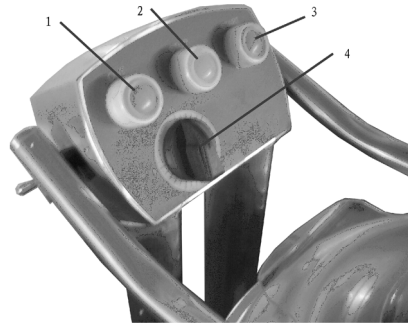
Siempre que sea posible, asegure cada pata de la máquina para evitar movimientos bruscos.

Nota: Esta máquina debe colocarse en un ambiente con una humedad máxima del 75% y una temperatura de entre +5 °C y +25 °C. Las temperaturas y la humedad que no estén dentro de estos rangos pueden provocar el mal funcionamiento de la máquina.

GUÍA DEL USUARIO

CONTROL DE FUNCIONAMIENTO

1. Función “OUT”
2. Función “STOP”
3. Función “START”
4. Función “TIMER”



1. Antes de realizar una comprobación de funcionamiento, asegúrese de que la tapa y la puerta de salida estén cerradas.
2. Presione el botón START y luego el botón STOP inmediatamente después.
3. Repita esta operación y compruebe que la tapa gira en sentido contrario a las agujas del reloj. Puede comprobarlo a través de la cubierta transparente.
4. Compruebe si la máquina se detiene al abrir la tapa o la puerta de salida mientras está en marcha.
5. Si la máquina se detiene después de abrir la tapa o la puerta de salida, compruebe si la máquina vuelve a arrancar pulsando el botón START.

GUÍA DEL USUARIO

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

1. Para comenzar a utilizar la Peladora de Patatas, coloque gradualmente las patatas en el contenedor, asegurándose de que no se exceda la capacidad máxima de carga. Por favor, asegúrese también de lavar las patatas antes de usar la máquina.
2. Mire el marcador que se encuentra en el interior del tanque para comprobar que las patatas no han superado el nivel máximo.
3. Cierre la cubierta transparente.
4. Abra el grifo de agua.
5. Ajuste el tiempo de funcionamiento deseado utilizando el dial TIMER.
6. Arranque la máquina pulsando el botón START.
7. Durante el uso, asegúrese de que la bandeja de residuos vaya vaciándose con frecuencia de pieles de patata y agua.

GUÍA DEL USUARIO

DESCARGA

1. Cierre el grifo y coloque un recipiente grande al lado de la puerta de salida.
2. Para retirar las patatas de la máquina, abra la puerta de salida y, mientras la mantiene abierta con una mano, pulse los botones OUT y START con la otra mano. Esto hará que las patatas salgan de la máquina (Fig. 1).
3. Una vez que se hayan retirado todas las patatas, asegúrese de que los botones OUT y START ya no estén presionados.

Nota: Esta máquina nunca debe funcionar con el tanque vacío, ya que podría causar daños.

GUÍA DEL USUARIO

MANTENIMIENTO

Asegúrese de que la máquina esté completamente apagada y desconectada antes de limpiarla.

Es aconsejable limpiar tanto el interior como el exterior de la máquina después de su uso, especialmente las partes de la máquina que entran en contacto directo con las patatas.

No utilice ningún tipo de detergente ni chorros de agua a alta presión para limpiar la máquina, ya que esto puede dañar la superficie y los componentes eléctricos.

Asegúrese de que la bandeja de residuos se vacíe regularmente.

REEMPLAZO DE COMPONENTES

CORREA - Esta correa no necesita ningún ajuste, pero lo ideal es reemplazarla cuando aparezcan signos de desgaste para que la máquina pueda seguir funcionando eficientemente.

PATAS - Reemplace las patas cuando aparezcan signos visibles de deterioro.

CABLE - Compruebe regularmente el aspecto del cable para ver si está desgastado y reemplácelo si está dañado.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

GUÍA DE RESOLUCIÓN

¿QUÉ HAGO SI FALTAN PIEZAS EN MI PEDIDO?

Si parece que falta alguna pieza en su pedido, póngase en contacto con nuestro atento y servicial equipo de atención al cliente en un plazo de 7 días a partir de la recepción del pedido.

¿QUÉ HAGO SI MI MÁQUINA NO ARRANCA?

Compruebe que la peladora esté conectada a la red eléctrica y encendida. Si es necesario, utilice otra toma de corriente. Asegúrese de que no hay nada en el tanque que pueda estar deteniendo la rotación. Compruebe que tanto la tapa como la puerta de salida están cerradas y que no ha superado los 20 kg de capacidad de carga.

¿POR QUÉ HAY TANTO RESIDUO?

Si descubre que la máquina produce muchos residuos, ¡pruebe a usar patatas más suaves! Por lo general, cuando hay muchos residuos se debe a que las patatas tienen un tamaño desigual o incluso están deformadas. También podría haber demasiadas patatas en la peladora, así que asegúrate de no superar los 20 kg de capacidad de carga.

¿POR QUÉ LA MÁQUINA NO ESTÁ USANDO TANTA AGUA COMO NORMALMENTE DEBERÍA?

Compruebe que el grifo y el tubo no estén obstruidos. Compruebe que el filtro no esté bloqueado; si lo está, límpielo y sustitúyalo.

¿POR QUÉ LA MÁQUINA HACE ESPUMA?

El exceso de espuma puede ser causado por demasiada agua en el tanque durante el uso. Escurra el agua y la espuma disminuirá.

PARA CUALQUIER OTRO ASUNTO, POR FAVOR, CONTACTE A NUESTRO EQUIPO DE ATENCIÓN AL CLIENTE.

SPECIFICHE

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Grazie per aver comprato il KuKoo Potato Rumbler, il più moderno pelapatate per risparmiare tempo ed energia!

Questo sbucciatore andrà velocissimo attraverso un intero carico di patate e vi lascerà con un mucchio di verdure sbucciate alla perfezione. Lo sbucciatore ha dei controlli facili da utilizzare per assicurare che si possa iniziare il prima possibile.

Il KuKoo Potato Rumbler è un dispositivo robusto e ben costruito. È perfetto per essere adoperato nei ristoranti, catering, in negozi, caffetterie e molti altri luoghi!

SPECIFICHE PRODOTTO

MATERIALE DELL'INVOLUCRO:	ACCIAIO INOSSIDABILE
MATERIALE COPERCHIO:	PLASTICA
CAPACITÀ:	190 Kg./Ora
PORTATA:	20 Kg.
SPINA:	UK 3 Pin 13 Amp
TIMER:	0-5 min.
VOLTAGGIO:	230V/50Hz
POTENZA:	950W
DIMENSIONI:	119 (A) x 62 (L) x 44 (D) cm.
PESO:	65 Kg.
ALTEZZA (CON COPERCHIO APERTO):	152 cm.
LIVELLO SONICO:	65-70 DB

SPECIFICHE

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- A. Funzione ON/OFF
- B. Coperchio Trasparente
- C. Cerniera Coperchio
- D. Porta Manutenzione
- E. Serbatoio
- F. Maniglia
- G. Sportello di Uscita e Maniglia
- H. Piedini
- I. Vassoio Scarti



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

AVVERTENZE SULLA SICUREZZA

NORME ANTINFORTUNISTICHE

Si prega di leggere le Norme Antinfortunistiche per garantire la prevenzione di lesioni o danni al dispositivo.

Non usare questo prodotto per scopi diversi da quelli previsti.

Accertarsi di aver letto e pienamente compreso il manuale d'istruzioni e le avvertenze sulla sicurezza prima di usare questo prodotto.

Non consentire ai bambini di avvicinarsi a questo prodotto.

Non sedersi o salire su questo prodotto.

Tenere le piccole parti lontano dai bambini.

Accertarsi che il prodotto sia installato correttamente.

Si prega di non superare la capacità di carico di 20 kg.

Scollegare la spina dalla rete elettrica prima di effettuare qualsivoglia lavoro di manutenzione.

Evitare di toccare la macchina con mani bagnate o umide.

Eseguire regolarmente dei controlli sul cavo per accertarsi che non vi siano danni visibili.

Se il dispositivo non funzionasse o non funzionasse correttamente, contattare uno specialista per ripararlo.

Non mettere mai le mani all'interno di questa macchina mentre è ancora in funzione.

Tenere sempre questa macchina spenta e scollegata quando non è in uso.

GUIDA UTENTE

ISTRUZIONI PER L'ASSEMBLAGGIO

1. Scegliere una superficie piana e asciutta per il Potato Rumbler.
2. Inserire il vassoio per gli scarti direttamente sotto il corpo principale.
3. Per consentire all'acqua di scarico in eccesso di drenare dal vassoio, montare un tubo da 2 pollici (diametro interno $\phi 51\text{mm}$) alla presa sul vassoio degli scarti.
4. Inserire il tubo in un contenitore a parte o in un'unità di drenaggio. Le bucce si raccoglieranno nel filtro sopra il vassoio degli scarti.
5. Si consiglia vivamente l'uso di un RCD (salva vita) quando si utilizza questa macchina.

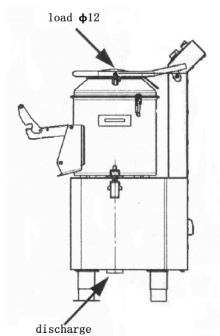


Diagramma. 1

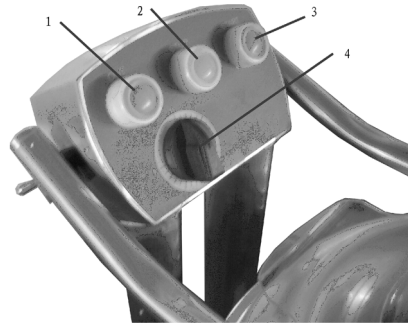
Laddove possibile, fissare ogni piedino del dispositivo per evitare movimenti eccessivi.

Nota: questa macchina deve essere collocata in un ambiente con un'umidità massima del 75% ed una temperatura compresa tra i 5 e i 25 gradi centigradi. Le temperature e l'umidità al di fuori di tali intervalli potrebbero causare un malfunzionamento del dispositivo.

GUIDA UTENTE

CONTROLLO OPERATIVO

1. Funzione "OUT"
2. Funzione "STOP"
3. "Funzione START"
4. "Funzione TIMER"



1. Prima di eseguire un controllo operativo, accertarsi che il coperchio e la porta di uscita siano chiusi.
2. Premere il pulsante START e quindi subito dopo il tasto STOP.
3. Ripetere questa operazione e accertarsi che il tappo ruoti in senso antiorario. È possibile controllare ciò attraverso la copertura trasparente.
4. Verificare se la macchina si arresta all'apertura del coperchio o della porta di uscita mentre è ancora in funzione.
5. Se la macchina si fosse arrestata dopo aver aperto il coperchio o la porta di uscita, controllare se la macchina si riavvia premendo il pulsante START.

GUIDA UTENTE

ISTRUZIONI OPERATIVE

1. Per iniziare a utilizzare il Potato Rumbler, caricare gradualmente le patate nel contenitore, assicurandosi che la capacità massima di carico non venga superata. Accertarsi, inoltre, che le patate vengano lavate prima di utilizzare la macchina.
2. Guardare il marcatore all'interno del serbatoio per verificare che le patate non abbiano superato il livello massimo.
3. Chiudere il coperchio trasparente.
4. Aprire il rubinetto dell'acqua.
5. Impostare il tempo di funzionamento che si desidera usando la selezione TIMER.
6. Avviare la macchina premendo il pulsante START.
7. Durante l'uso, accertarsi che il vassoio degli scarti venga regolarmente svuotato dalle bucce delle patate e dall'acqua.

GUIDA UTENTE

SCARICO

1. Chiudere il rubinetto dell'acqua e posizionare un capiente contenitore accanto alla porta di uscita.
2. Per rimuovere le patate dal dispositivo, aprire la porta di uscita e, tenendola aperta con una mano, premere i pulsanti OUT e START con l'altra mano. In questo modo le patate usciranno dal dispositivo (Diagramma 1).
3. Una volta rimosse tutte le patate, accertarsi che i pulsanti OUT e START non siano più premuti.

Si prega di notare: questa macchina non dovrebbe mai funzionare con il serbatoio vuoto in quanto questo potrebbe causare dei danni.

GUIDA UTENTE

MANUTENZIONE

Accertarsi che il dispositivo sia del tutto spento e scollegato prima della pulizia.

Si suggerisce di pulire sia l'interno sia l'esterno del dispositivo dopo l'uso, in particolare le parti del dispositivo che entrano in contatto diretto con le patate.

Non usare alcun tipo di detersivo o getti d'acqua ad alta pressione per pulire il dispositivo, in quanto ciò potrebbe danneggiare la superficie e gli eventuali componenti elettrici.

Assicurarsi che il vassoio degli scarti venga regolarmente svuotato.

SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

CIINGHIA - Questa cinghia non ha bisogno di alcuna regolazione, ma idealmente dovrebbe essere sostituita quando compaiono delle tracce di usura così che il dispositivo possa continuare a funzionare in maniera efficiente.

PIEDINI - Sostituire i piedini quando presentano evidenti segni di danno.

CAVO - Controllare regolarmente l'aspetto del cavo per l'usura e sostituirla se lesionato.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

GUIDA ALLA RISOLUZIONE

COSA DEVO FARE SE VI FOSSERO DELLE PARTI MANCANTI NEL MIO ORDINE?

Se sembra che manchi una parte del proprio ordine, contattare il nostro cordiale e disponibile team di assistenza clienti entro 7 giorni dalla ricezione.

COSA DEVO FARE SE LA MIA MACCHINA NON SI AVVIA?

Verificare che lo sbucciatore sia collegato alla rete e sia acceso. Se necessario, usare un'altra presa di corrente. Accertarsi che non vi sia nulla nel serbatoio che potrebbe impedire la rotazione. Controllare che sia il coperchio sia la porta di uscita siano chiusi e che la capacità di carico dei 20 kg non sia stata superata.

PERCHÉ CI SONO COSÌ TANTI SCARTI?

Se si notassero moltissimi scarti dal sbucciatore, provare a usare delle patate più omogenee! Troppi scarti è di solito è sintomo che le patate sono di dimensioni irregolari o addirittura deformate. Ci potrebbero essere anche troppe patate nel sbucciatore in una sola volta, quindi assicurarsi di non superare la capacità di carico di 20 kg.

PERCHÉ LA MACCHINA NON USA TANTA ACQUA COME DOVREBBE FARE NORMALMENTE?

Controllare che il rubinetto e il tubo non siano ostruiti. Controllare che il filtro non sia bloccato; in tal caso, pulire e sostituire.

PERCHÉ LA MACCHINA STA PRODUCENDO DELLA SCHIUMA?

Un'eccessiva schiuma potrebbe essere causata da troppa acqua nel serbatoio durante l'uso. Drenare l'acqua e si formerà meno schiuma.

PER TUTTI GLI ALTRI PROBLEMI, SI PREGA DI CONTATTARE IL NOSTRO TEAM DI ASSISTENZA CLIENTI

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**. 