



ETMF05

KuKoo Candy Floss Machine



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



English

Specification

Product Description

The KuKoo Candy Floss Machine is an easy to use appliance and the retro pink design makes it perfect for amusements, arcades, fairs, functions and events. It can produce a large amount of candy floss from a small amount of sugar, giving you excellent and profitable results. With an additional built-in drawer you can store packets of sugar, wooden sticks and any takings, all will be tucked away neatly and safely underneath the machine.

The compact electrical appliance and the 50cm stainless steel bowl can fit perfectly into restricted spaces in order to produce candy floss in a busy environment.

Item Contents

Candy Floss Machine, 50cm diameter stainless steel bowl, Candy Floss Cart, 13A 3 pin plug power cable.

Technical Information

Voltage: 220V
Power: 900W

Product Specifics

Weight: 13kg
Bowl diameter: 50cm
Height (inc. bowl): 47cm
Machine dimensions: 32.5cm D x 32.5cm W x 30cm H

Monster Guarantee

If you wish to return a product in perfect working order, we provide a 14 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 labour, parts and delivery charges. Our policy is to try and fix 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 call or email our friendly and helpful Customer Support Team. For full terms and conditions contact our Support Department via the details on the Contact Us page.

Safety Advice

Safe Working Practice

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

Do not operate the device in areas of high temperature or humidity as the machine may not function correctly.

Do not use the machine if the adaptor wire is frayed or damaged.

When the device is not in use ensure that the power plug is removed from the socket. This will prevent damage to the appliance through power surges.

When the machine is in operation do not touch the hopper as this will get hot and is a burn hazard.

Do not touch the inside of the bowl when the machine is turned on.

Clean the bowl after use, wait until the machine is cool before handling. The hopper lid should not need to be removed after each use. When cool simply wipe any sugar away from inside the hopper and around the lid.

Do not move the machine when it is turned on.

To extend the life of the motor, avoid running it continuously for long periods of time. It is recommended that the motor be switched off for 20 minutes to cool down after each hour of operation.

Do not let children use the machine, regardless of supervision or if the machine is switched off.

Do not wash the bowl with soap, as soap residues may mix with the candy floss. Remove the bowl before cleaning with water to avoid any contact with electrical components.

Product Features

- | | |
|-------------------------|---|
| 1) Stainless Steel Bowl | |
| 2) Hinges: | Secure/detach the stainless steel bowl from the machine |
| 3) Candy Floss Machine | |
| 4) Temperature Display: | Shows the temperature of the heating element |
| 5) Heat Switch: | Controls the heating element |
| 6) Power Switch: | Controls the spinning hopper |
| 7) Built in Drawer | |
| 8) Spinning Hopper: | Holds sugar in the centre and spins to create candy floss |

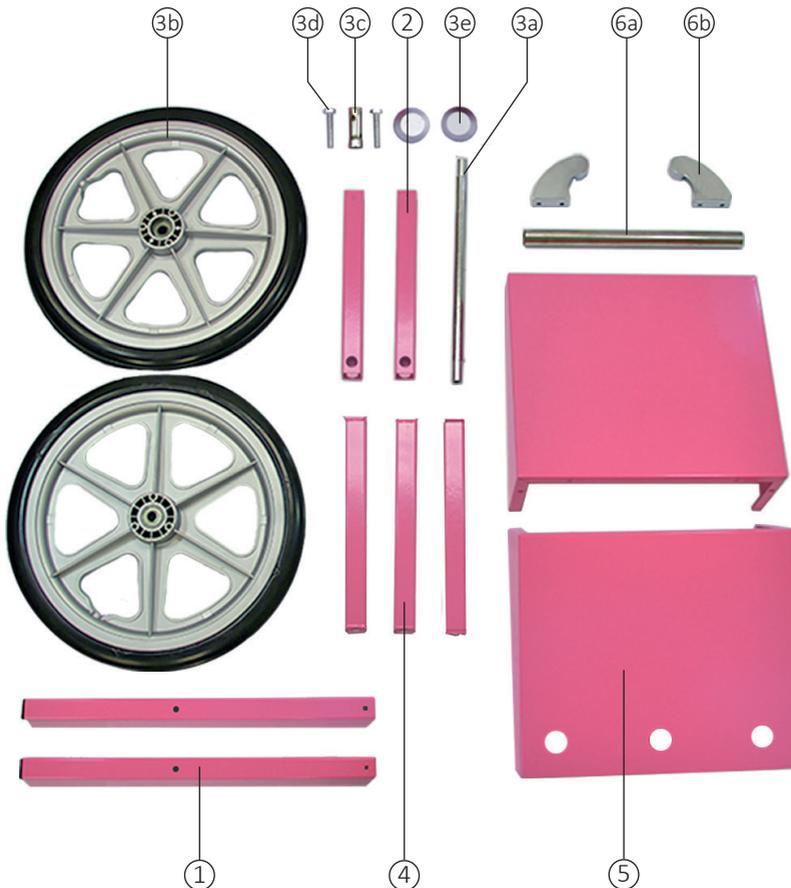


User Guide

Assembly Instructions

Although the KuKoo Candy Floss Machine can function as a stand alone unit, the Candy Floss Cart allows the machine to be portable and gives an attractive display to customers. The cart it is very easy to assemble as all the parts attach directly to the machine and includes all the screws you will need, refer to the labelled diagram on the facing page.

- 1) Tip the machine onto its side and attach the two long supports to two corners on the same side underneath the machine. These will form the legs of the cart.
- 2) Fasten the two wheel supports into the remaining corners underneath the machine.
- 3) Attach all the wheel components to the wheel supports. Thread the bar (a) through the wheel supports and secure the wheel (b) onto the support using the box spanner (c) to tighten the bolt (d) and finish the outside of the wheel with the wheel cover (e). Repeat this process for the opposite wheel.
- 4) Fasten the short supports to the cart frame. The three supports connect the two long supports and each of the long supports to the wheel supports. This will form the free standing structure.
- 5) Attach the two shelves to the left and right of the machine.
- 6) Construct the handle by pushing the steel pipe (a) into the handle supports (b). This will then need to be fastened onto the end of one shelf.



Operation Instructions

1) Before use, you should wash the main components of the candy floss machine to ensure your candy floss is safe and hygienic for customers to eat. Unscrew the hopper lid in the centre of the machine and unhinge the stainless steel bowl, rinse them in water. Wipe out the inside of the hopper bowl with a soft cloth. Do not detach this or submerged it in water as it has electrical components.

2) Once everything is completely dry you can begin making candy floss.

The stainless steel bowl can be secured onto the machine by slotting the hooks, which are on the base of the bowl, into place above the hinges on either side of the appliance. These hinges should then be fastened to keep the bowl still as your candy floss is spun.

3) Position on a flat and clean surface and plug into your power socket. Turn on the appliance using the power switch; this will activate the spinning hopper. Turn on the heating element using the heat switch and leave both switches turned on for 5 minutes, to allow your machine to heat up before you add any sugar.

4) The amount of sugar you will need to use varies on your personal needs, but candy floss can be made with a little or a lot of sugar. However, overfilling the hopper will cause the sugar to burn. Pour the sugar into the hole in the middle of the hopper and carefully brush/wipe any spilt sugar from the top or sides of the hopper. The sugar should begin to form candy floss.

5) Using your candy floss stick, dip into the sugar strands forming above the hopper and once they begin to attach you can hold it to the side whilst spinning the stick in your hand or around the bowl to collect the sugar as it spins.

6) When topping up the sugar inside the hopper, be careful as the hopper will be warm. If you are changing colours you may want to clean out the bowl and wipe inside the hopper to stop the colours from merging. Serve immediately or store in air tight bags.

Troubleshooting

Resolution Guide

Q: The machine is vibrating and shaking as the hopper spins.

A: If you find that your machine is vibrating or shaking when you turn the hopper on, you may need to adjust the drive belt. This is located in the motor underneath the hopper and is a clear circular band. Remove the drive belt and turn it inside out so that the ridged side is facing out and the smooth side is facing in, towards the pulleys. If the problem continues please contact our Support department via the details on the Contact page.

Q: Candy floss is blowing out of the machine as it spins the sugar around.

A: If you find that candy floss blows out of the machine, this can mean that too much has collected around the edge of the bowl. Try spinning the stick around the edge of the bowl to collect the excess before continuing. When operating in outdoor environments you may need to purchase a dome cover for your machine to stop excess candy floss from blowing away. These are available on the Monster Chef website, alternatively you can purchase them direct through our Sales department via the details on the Contact page.

Q: Sugar is burning inside the hopper or around the inside of the bowl.

A: If you smell burning or the sugar is burning inside the hopper and bowl, you may be overfilling the hopper with sugar. When the machine is cool, wipe out the main bowl and the hopper bowl. Try using less sugar, you will be surprised how little sugar can make a good portion of candy floss and you may need to experiment with different amounts to find the optimum production rate.

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



Français

Spécification

Description du Produit

The KuKoo Candy Floss Machine is an easy to use appliance and the retro pink design makes it perfect for amusements, arcades, fairs, functions and events. It can produce a large amount of candy floss from a small amount of sugar, giving you excellent and profitable results. With an additional built-in drawer you can store packets of sugar, wooden sticks and any takings, all will be tucked away neatly and safely underneath the machine.

The compact electrical appliance and the 50cm stainless steel bowl can fit perfectly into restricted spaces in order to produce candy floss in a busy environment.

Contenu de l'Article

Candy Floss Machine, un bol de 50cm de diamètre en acier inoxydable, Candy Floss charrette, 13A 3Pin plug câble d'alimentation.

Informations Techniques

Tension: 220V
Puissance: 900W

Spécificités du Produit

Poids : 13kg
Diamètre de bol: 50cm
Hauteur (bol Inc.): 47cm
Dimensions machine: 32,5 cm D x 32,5 cm W x 30cm H

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 couvrirons les frais de main d'œuvre, des pièces et de la livraison. 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.

Conseils de Sécurité

Pratiques du Travail Sécuritaire

N'utilisez pas l'appareil dans les zones de haute température ou l'humidité comme ça la machine peut ne pas fonctionner correctement.

N'utilisez pas l'appareil si le câble de l'adaptateur est effiloché ou endommagé.

Lorsque l'appareil n'est pas en cours d'utilisation, il faut s'assurer d'enlever la fiche d'alimentation de la prise. Cela évitera d'endommager l'appareil par le biais des coupures d'électricité.

Lorsque la machine est en marche, il ne faut pas toucher la trémie, car elle devient brûlante et peut causer des brûlures.

Ne pas toucher l'intérieur du bol lorsque la machine est activée.

Après utilisation nettoyez le bol, il faut attendre jusqu'à ce que la machine soit froide avant de la toucher. Le couvercle de la trémie ne devrait pas être retiré après chaque utilisation. Une fois refroidie essuyer le sucre trouvé à l'intérieur de la trémie et autour du couvercle.

Ne pas déplacer la machine quand il est allumé.

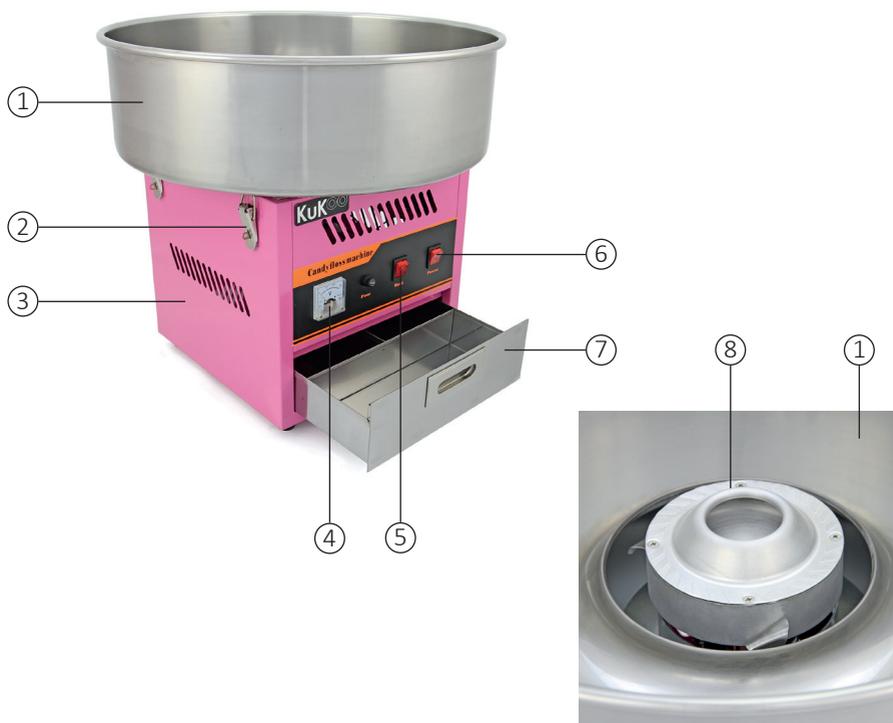
Pour prolonger la durée de vie du moteur, évitez de faire tourner la machine en continu pendant de longues périodes de temps. Il est recommandé que le moteur soit mis hors tension pendant 20 minutes pour refroidir après chaque heure de fonctionnement.

Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil, même s'ils le font sous surveillance ou même si la machine est éteinte.

Ne pas laver le bol avec du savon, comme ça les résidus de savon peuvent se mélanger avec la barbe à papa. Retirez le bol avant de le nettoyer avec de l'eau pour éviter tout contact avec les composants électriques.

Caractéristiques du Produit

- | | |
|---------------------------------|---|
| 1) bol en acier inoxydable | |
| 2) charnières: | Fixer/détacher le bol d'acier inoxydable de la machine |
| 3) Candy Floss Machine | |
| 4) affichage de la température: | Indique la température de l'élément chauffant |
| 5) interrupteur de chaleur: | Contrôle l'élément chauffant |
| 6) interrupteur de puissance: | Contrôle la trémie de la filature |
| 7) construit en tiroir | |
| 8) trémie de filature: | Garde le sucre au centre et tourne pour créer la barbe à papa |

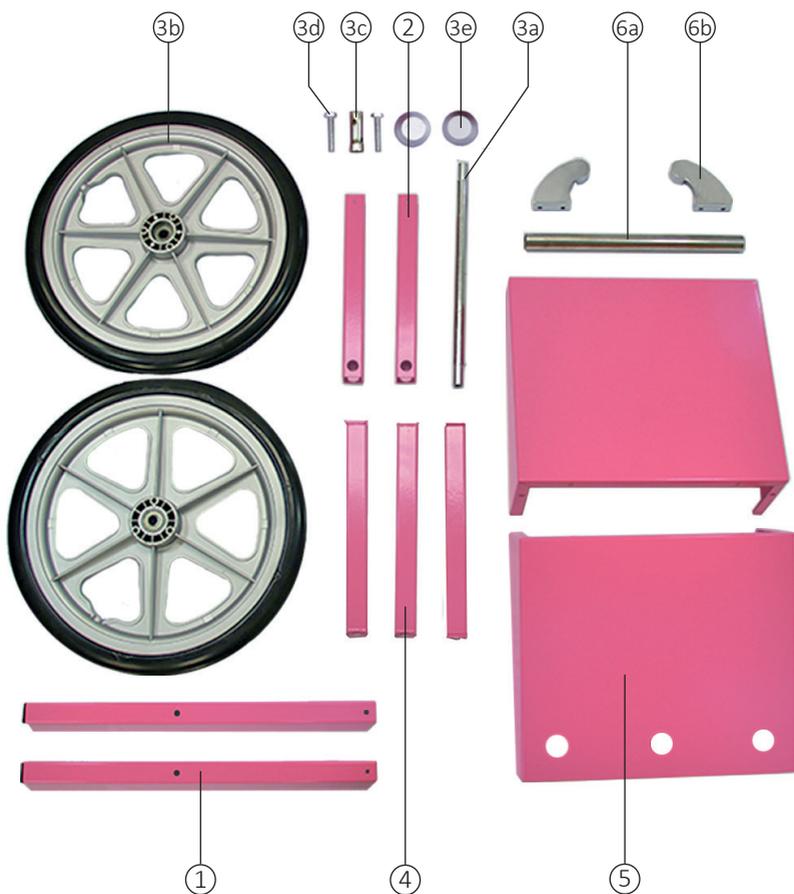


Guide de l'Utilisateur

Instructions de Montage

Bien que la KuKoo Candy Floss est une Machine qui peut fonctionner comme une unité autonome, Candy Floss chariot permet à la machine d'être portable et offrir un design attractif aux clients. La charrette, elle est très facile à monter comme toutes les pièces attachent directement à la machine et comprend toutes les vis dont vous aurez besoin, regarder le diagramme marqué sur la page opposée.

- 1) Incliner la machine sur le côté et joindre les deux longs supports aux deux coins du même côté sous la machine. Ils formeront les jambes du chariot.
- 2) fixer les supports des deux roues dans les coins restants sous la machine.
- 3) Fixer tous les composants de la roue sur les supports de roue. Passer la barre (a) à travers les supports de roues et fixer la roue (b) sur le support à l'aide de la clé à pipe (c) pour serrer le boulon (d) et terminer l'extérieur de la roue avec la couverture de roue (e). Répétez cette procédure pour l'autre roue.
- 4) fixer les supports courts sur le châssis du chariot. Les trois supports relient les deux longs supports et chacun des longs supports connectés aux supports de roue. Cela formera la structure autoportante.
- 5) Fixez les deux étagères à gauche et à droite de la machine.
- 6) construire la poignée en appuyant sur le tube en acier (a dans les supports de poignée (b). Il faudra ensuite le fixer sur l'extrémité d'une étagère.



Mode d'Emploi

- 1) Avant de l'utiliser, vous devez laver les principaux composants de la machine candy floss pour que votre barbe à papa soit sûre et hygiénique pour les clients qui vont la manger. Dévisser le couvercle de la trémie dans le centre de la machine et décrocher le bol d'acier inoxydable, il faut les rincer à l'eau. Essayez l'intérieur du bol de la trémie avec un chiffon doux. Ne le retirer pas ni l'immerger dans l'eau, car il a des composants électriques.
- 2) Une fois que tout est bien sec, vous pouvez commencer à faire la barbe à papa.
Le bol d'acier inoxydable peut être fixé sur la machine en encastrant les crochets, qui se trouvent sur le fond du bol, en place au-dessus des charnières de chaque côté de l'appareil. Ces charnières doivent ensuite être fixées pour garder le bol immobile au moment où votre barbe à papa est filée.
- 3) Placer sur une surface plane et propre et la brancher dans votre prise de courant. Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur d'alimentation ; cela activera la trémie de la filature. Allumer l'élément chauffant à l'aide de l'interrupteur de la chaleur et laissez les deux interrupteurs en marche pendant 5 minutes, pour permettre à votre machine de se réchauffer avant d'ajouter du sucre.
- 4) La quantité de sucre que vous aurez à utiliser varie selon vos besoins personnels, mais la barbe à papa peut être faite avec un peu ou beaucoup de sucre. Toutefois, un surremplissage de la trémie pousse le sucre à brûler. Verser le sucre dans le trou au milieu de la trémie et brosser/essuyer soigneusement tout le sucre renversé par le haut ou les côtés de la trémie. Le sucre devrait commencer à former la Barbe à papa.
- 5) À l'aide de votre bâton de candy floss, plonger dans les fils de sucre qui se forme au-dessus de la trémie et une fois qu'ils commencent s'attacher au bâton vous pouvez verser le sucre pendant que vous tenez le bâton dans votre main ou autour du bol pour recueillir le sucre en rotation.
- 6) Lors du remplissage du sucre à l'intérieur de la trémie, veillez à ce que la trémie soit chaude. Si vous voulez changer les couleurs, vous pouvez nettoyer le bol et essuyer l'intérieur de la trémie pour empêcher les couleurs de la fusion. Servir immédiatement ou les stocker dans des sacs hermétiques.

Dépannage

Guide de Résolution

Q: la machine est vibrante et secouante lorsque la trémie tourne.

R: Si vous trouvez que votre machine est vibrante ou secouante quand vous allumez la trémie, vous devrez peut-être régler la courroie de transmission. Cela se trouve dans le moteur sous la trémie et c'est une bande claire circulaire. Retirez la courroie de transmission et tournez-la à l'envers afin que le côté strié soit tourné vers l'extérieur et le côté lisse est tourné vers les poulies. Si le problème persiste, veuillez contacter notre département de Support via les détails sur la page Contact.

Q: la barbe à papa est soufflée hors de l'appareil lorsque le sucre est en rotation autour.

R: Si vous trouvez que la barbe à papa souffle hors de la machine, cela peut signifier que trop de barbe est rassemblée autour du bord du bol . Essayez de tourner le bâton autour du bord du bol pour recueillir l'excès avant de continuer. En cas d'utilisation dans des environnements extérieurs, vous devrez peut-être acheter un couvercle dôme pour votre machine pour que les excès de la barbe à papa s'arrêtent de s'envoler. Ceux-ci sont disponibles sur le site Web de Monster Chef, sinon vous pouvez les acheter directement par notre département des ventes via les détails sur la page Contact.

Q: le sucre est brûlé à l'intérieur de la trémie ou autour de l'intérieur du bol.

A: Si vous sentez le brûlage ou le sucre brûlé à l'intérieur de la trémie et le bol, vous avez peut-être trop rempli la trémie avec du sucre. Lorsque la machine est froide, essuyer le bol principal et le bol de la trémie. Essayez d'utiliser moins de sucre, vous seriez surpris que peu de sucre puisse faire une bonne partie de la barbe à papa et vous devrez peut-être expérimenter avec différentes quantités pour trouver le taux de production optimale.

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



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
Étagères de stockage
Signe et numérique
Vente au détail et hospitalité
Équipement 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
