



# KUKOO CANDY FLOSS MACHINE

8363/ETMF05

INSTRUCTION MANUAL

[www.monstershop.co.uk](http://www.monstershop.co.uk)



# 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 30 day returns policy as long as the item is unopened and in a resalable condition.

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

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

# SPECIFICATION

## 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



# 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.

# USER GUIDE

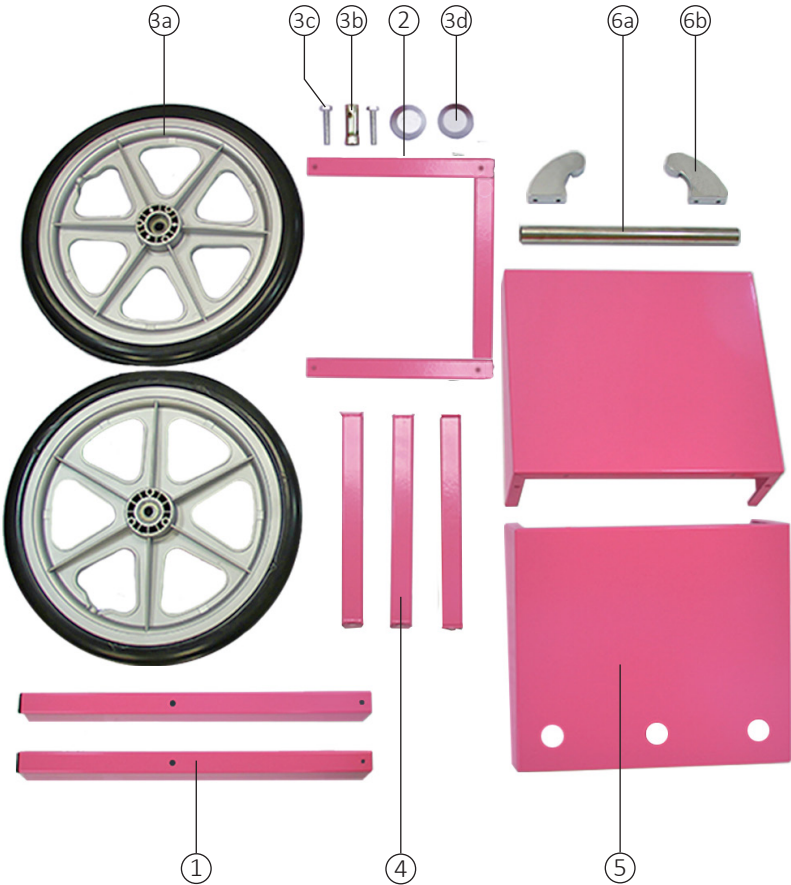
## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

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 wheel support into the remaining corners underneath the machine.
- 3) Attach all the wheel components to the wheel supports. Secure the wheel (a) onto the support using the box spanner (b) to tighten the bolt (c) and finish the outside of the wheel with the wheel cover (d). 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.

# USER GUIDE

## ASSEMBLY INSTRUCTIONS



# USER GUIDE

## 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

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

**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.

**If you have any other questions please contact our Customer Support team via the details on the Contact page.**





# ESPECIFICACIONES

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La Máquina de Algodón de Azúcar KuKoo es un electrodoméstico fácil de usar y su diseño rosa retro lo hace ideal para parques de atracciones, centros comerciales, ferias, funciones y eventos. Puede producir una gran cantidad de algodón de azúcar a partir de una pequeña cantidad de azúcar, ofreciendo unos resultados excelentes y rentables. Cuenta con un cajón integrado en el dispositivo, en el que puede guardar sus paquetes de azúcar, las varillas de madera y cualquier cosa que pueda necesitar de forma ordenada y segura bajo la máquina.

El compacto aparato eléctrico y el bol de acero inoxidable de 50cm caben perfectamente en espacios estrechos para poder producir algodón de azúcar en un entorno lleno de gente.

## CONTENIDO DEL ARTÍCULO

Máquina de Algodón de Azúcar, bol de acero inoxidable de 50cm, Carrito de Algodón de Azúcar, enchufe de 13A con tres fichas macho.

## INFORMACIÓN TÉCNICA

Voltaje: 220V

Potencia: 900W

## ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Peso: 13kg

Diámetro del bol: 50cm

Altura (inc. bol): 47cm

Dimensiones de la máquina: 32,5cm prof. x 32,5cm an. x 30cm al.

## GARANTÍA MONSTER

Si desea devolver un producto en perfecto estado de funcionamiento, contamos con una política de devolución de 30 días siempre que el producto no esté abierto y se encuentre en condiciones de volverlo a vender.

Aplicamos una garantía de 24 meses a todos nuestros productos eléctricos y cubrimos tanto la mano de obra como las piezas de repuesto. Nuestra política es intentar reparar el artículo antes de llevar a cabo un cambio o reembolso.

Si por cualquier motivo faltase alguna pieza, no dude en ponerse en contacto con nosotros en 7 días tras recibir su pedido. Puede contactar con nuestro amable Equipo de Atención al Cliente por email o llamada telefónica. Para acceder al texto completo de los términos y condiciones, póngase en contacto con nuestro Departamento de Atención a través de los datos de nuestra página [Contacte con Nosotros](#).

# ESPECIFICACIONES

## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- 1) Bol de Acero Inoxidable
- 2) Bisagras: Ajustar/quitar el bol de acero inoxidable de la máquina
- 3) Máquina de Algodón de Azúcar
- 4) Indicador de Temperatura: Muestra la temperatura del elemento térmico
- 5) Interruptor del calor: Controla el elemento térmico
- 6) Interruptor de Encendido: Control la tolva giratoria
- 7) Cajón integrado
- 8) Tolva Giratoria: Mantiene el azúcar en el centro y crea algodón de azúcar



# CONSEJOS DE SEGURIDAD

## PRÁCTICAS SEGURAS DE MANEJO

**Lea las prácticas seguras de manejo para garantizar la prevención de lesiones o daños a la máquina.**

No utilice el aparato en zonas de alta temperatura o humedad, ya que la máquina no funcionará correctamente.

No use la máquina si el cable adaptador está desgastado o dañado.

Cuando no esté utilizando el dispositivo, asegúrese de que ha retirado el cable del enchufe. Esto evitará daños al aparato debidos a picos de corriente.

Cuando la máquina esté en funcionamiento no toque la tolva, pues estará caliente, ocasionando peligro de quemaduras.

No toque el interior del bol cuando la máquina esté encendida.

Limpie el bol tras su uso, espere a que la máquina esté fría antes de hacerlo. No es necesario retirar la tapa de la tolva tras cada uso. Cuando esté fría sólo tiene que retirar los restos de azúcar del interior de la tolva y la tapa.

No mueva la máquina mientras esté encendida.

Para alargar la vida del motor, evite que esté funcionando continuamente durante períodos prolongados de tiempo. Se recomienda apagar el motor 20 minutos tras cada hora de funcionamiento.

No deje que los niños usen la máquina esté encendida o apagada.

No lave el bol con jabón, ya que sus residuos podrían mezclarse con el algodón de azúcar. Retire el bol antes de limpiarlo con agua para evitar cualquier contacto con los componentes eléctricos.

# GUÍA DEL USUARIO

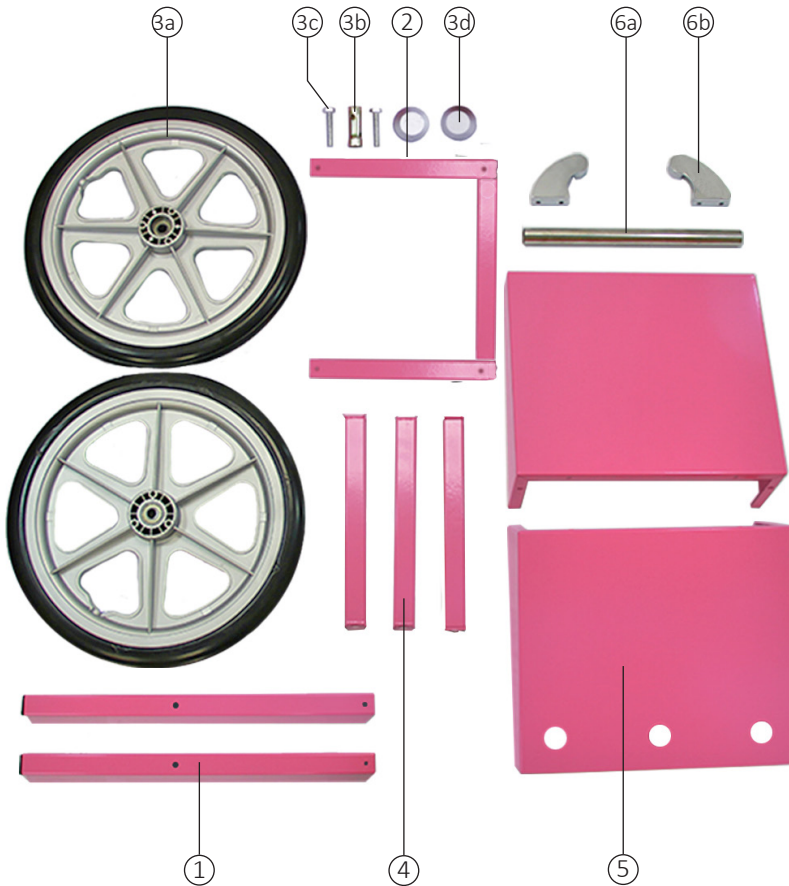
## INSTRUCCIONES DE MONTAJE

Aunque la Máquina de Algodón de Azúcar KuKoo puede funcionar como una unidad independiente, el Carrito de Algodón de Azúcar permite que la máquina sea portátil y es atractivo para los clientes. El carrito es muy fácil de montar, ya que todas sus piezas se acoplan directamente a la máquina y se incluyen todos los tornillos que necesitará, mostrados en el diagrama con etiquetas en la página opuesta.

- 1) Incline la máquina hacia un lateral y acople los dos soportes largos a las dos esquinas del mismo lado bajo la máquina: formarán las patas del carrito.
- 2) Sujete la soporte de las ruedas en las esquinas restantes bajo la máquina.
- 3) Acople todos los componentes de las ruedas a sus soportes. Sujete la rueda al soporte (a) usando la llave de vaso (b) para apretar el perno (c) y coloque la cubierta de la rueda (d). Repita el proceso con la otra rueda.
- 4) Ajuste los soportes cortos a la estructura del carrito. Los tres soportes se conectan entre sí. Esto formará una estructura estable.
- 5) Coloque las dos baldas a la izquierda y la derecha del la máquina.
- 6) Construya el manillar colocando el tubo de acero (a) en los soportes del manillar (b). Posteriormente tendrá que acoplarlo al extremo de una de las baldas.

# GUÍA DE USUARIO

## INSTRUCCIONES DE MONTAJE



# GUÍA DE USUARIO

## INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

- 1) Antes de usar la máquina, deberá lavar sus componentes principales para asegurarse de que el algodón de azúcar es seguro e higiénico para los clientes. Desenrosque la tapa de la tolva en el centro de la máquina y desenchaje el bol de acero inoxidable; después aclárelos con agua. Seque el interior de la tolva con un trapo suave. No extraiga o lo sumerja en agua, ya que tiene componentes eléctricos.
- 2) Una vez que todo esté completamente seco, puede comenzar a preparar algodón de azúcar. El bol de acero inoxidable se puede fijar a la máquina encajando sus enganches, que se encuentran en la base del mismo, sobre las bisagras a cada lado del aparato. Estas bisagras deberían ser entonces ajustadas para mantener quieto el bol cuando el algodón de azúcar esté girando.
- 3) Colóquela en una superficie plana y limpia y enchúfela. Encienda el aparato utilizando su interruptor: esto activará la tolva giratoria. Ponga en funcionamiento el elemento térmico utilizando su interruptor y deje que ambos permanezcan encendidos durante cinco minutos para permitir que la máquina se caliente antes de añadir azúcar.
- 4) La cantidad de azúcar que necesitará, dependerá de sus necesidades personales, pero se puede hacer algodón de azúcar con poco o con mucho azúcar. Sin embargo, llenar demasiado la tolva puede hacer que el azúcar se queme. Vierta el azúcar en el agujero que se encuentra en la mitad de la tolva y retire cualquier resto de azúcar de la parte superior o lateral de la misma. El azúcar comenzará a formar algodón de azúcar.
- 5) Use su varilla de algodón de azúcar metiéndola entre los hilos de azúcar que se forman en la parte superior y una vez comiencen a pegarse, puede sujetarla a un lateral mientras la gira alrededor del bol para recoger el azúcar.
- 6) Cuando rellene la tolva con azúcar, tenga cuidado porque la tolva estará caliente. Si va a cambiar el color, deberá limpiar el bol y el interior de la tolva para que los colores no se mezclen. Sírvalo inmediatamente o guárdelo en bolsas al vacío.

# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## GUÍA DE RESOLUCIÓN

Lea la siguiente guía si tiene algún problema con su máquina o si tuviese algún defecto. La información cubre y resuelve la mayoría de los problemas que pudieran surgir y las preguntas y dudas más frecuentes.

**P: La máquina vibra y se sacude al girar la tolva.**

R: Si ve que su máquina vibra o se sacude cuando enciende la tolva, puede que deba ajustar la correa de transmisión. Ésta está situada bajo la tolva y es una banda circular. Retírela y dele la vuelta, de forma que el interior esté en el exterior, con el lado dentado hacia fuera y el lado liso hacia dentro, hacia las poleas. Si el problema persiste, contacte con nuestro Departamento de Atención a través de los datos de nuestra página de Contacto.

**P: El algodón de azúcar se sale de la máquina al girar.**

R: Si ve que se sale mucho algodón de azúcar de la máquina, quiere decir que se ha acumulado demasiado en el borde del bol. Pruebe a girar la varilla alrededor del borde del bol para recoger el exceso antes de continuar. Cuando esté utilizando la máquina en exteriores, puede que necesite adquirir una tapa abovedada para que no se salga el algodón de azúcar. Estas tapas están disponibles en la página web de Monster Chef. También puede comprarla directamente a través de nuestro Departamento de Ventas a través de los datos de la página de Contacto.

**P: El azúcar se quema en el interior de la tolva o alrededor del interior del bol.**

R: Si huele a quemado o si el azúcar se quema dentro de la tolva y el bol, puede que haya echado demasiado azúcar. Cuando la máquina esté fría, limpie el bol principal y el de la tolva. Pruebe a usar menos azúcar y se sorprenderá de lo poco que necesitará para hacer una buena porción de algodón de azúcar. Puede que necesite experimentar con diversas cantidades hasta encontrar la óptima para su producción.

Si tuviese cualquier otra pregunta, no dude en ponerse en contacto con nuestro equipo de Atención al Cliente a través de los datos contenidos en la página de Contactos.

# SPÉCIFICATIONS

## DESCRIPTION DU PRODUIT

Le Machine à barbe à papa KuKoo est facile à utiliser. Son design rose rétro sera parfait pour les divertissements, les salles de jeux, les foires, et autres événements. Cette machine peut produire une grande quantité de barbe à papa à partir d'une petite quantité de sucre, vous donnant ainsi des résultats excellents et rentables. Grâce à son tiroir intégré supplémentaire, vous pouvez stocker des paquets de sucre, des bâtons en bois et toutes les recettes, afin que celles-ci soient rangées soigneusement et en toute sécurité sous la machine.

Cet appareil électrique compact ainsi que sa cuve en acier inoxydable de 50 cm peuvent parfaitement s'intégrer dans de petits espaces afin de produire de la barbe à papa dans un environnement très fréquenté.

## CONTENU

Machine à barbe à papa, cuve en acier inoxydable de 50 cm de diamètre, chariot à barbe à papa, câble d'alimentation à 3 broches 13A.

## INFORMATIONS TECHNIQUES

Tension : 220V

Puissance : 900W

## SPÉCIFICITÉS DU PRODUIT

Poids : 13kg

Diamètre de la cuve : 50cm

Hauteur (cuve incluse): 47cm

Dimensions de la machine : 32.5cm P x 32.5cm l x 30cm H

## GARANTIE MONSTER

Si vous souhaitez retourner un produit en parfait état de fonctionnement, nous fournissons une politique de retour de 30 jours, à condition que le produit ne soit pas ouvert et puisse être revendu.

Une garantie de 24 mois s'applique à tous nos produits électriques ; nous couvrirons le coût de la main-d'œuvre et des pièces. Notre politique est d'essayer de réparer l'article avant d'organiser un échange ou un remboursement.

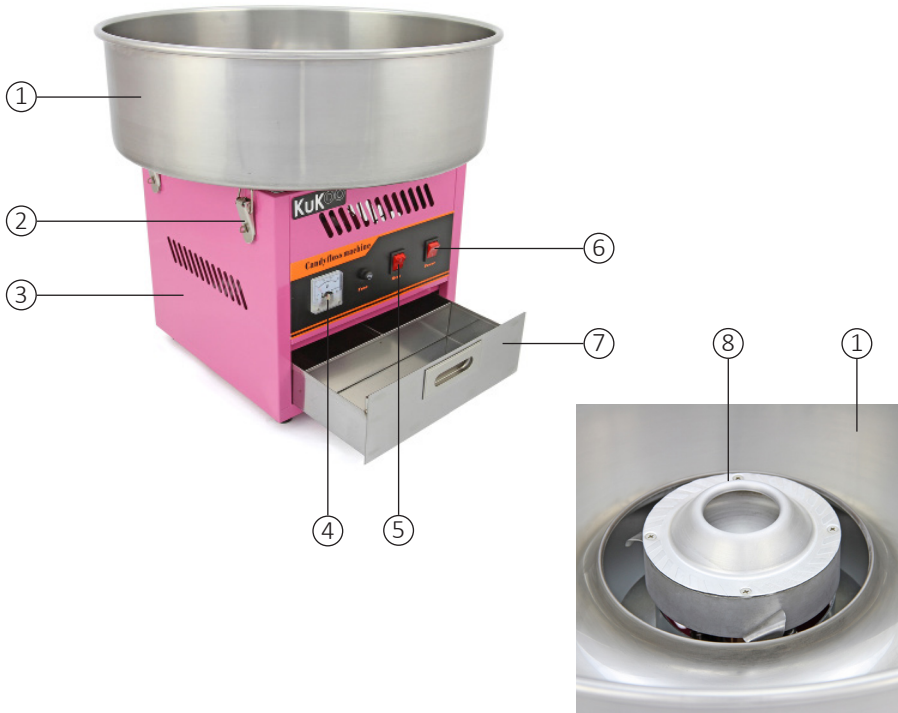
Si pour une raison quelconque, il manquerait une pièce, veuillez nous contacter dans les 7 jours suivant la réception de votre commande. Vous pouvez contacter notre équipe d'assistance clientèle par courrier électronique ou par téléphone. Pour connaître les conditions générales, contactez notre service d'assistance via les détails de la page 'Contactez-nous'.



# SPÉCIFICATIONS

## Caractéristiques du produit

- 1) Cuve en Acier inoxydable
- 2) Charnières : Fixez/détachez le bol en acier inoxydable de la machine
- 3) Machine à barbe à papa
- 4) Affichage de la température : Affiche la température de l'élément chauffant
- 5) Interrupteur de chaleur : Contrôle l'élément chauffant
- 6) Interrupteur Contrôle la trémie rotative
- 7) Tiroir intégré
- 8) Trémie rotative : Garde le sucre au centre et tourne pour créer de la barbe à papa



# CONSEILS DE SÉCURITÉ

## PRATIQUES DE TRAVAIL SÉCURITAIRES

**Veillez lire les pratiques de travail sécuritaires afin de garantir la prévention des blessures ou des dégâts à l'appareil.**

N'utilisez pas l'appareil dans des zones de température ou d'humidité élevées car la machine risque ne pas fonctionner correctement.

N'utilisez pas la machine si le fil de l'adaptateur est effiloché ou endommagé.

Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, assurez-vous que la fiche d'alimentation soit retirée de la prise murale. Ceci évitera d'endommager l'appareil en cas de surtensions.

Lorsque la machine est en marche, ne touchez pas la trémie, car elle deviendrait chaude et vous risquerez de vous brûler.

Ne touchez pas l'intérieur de la cuve lorsque la machine est allumée.

Nettoyez le bol après utilisation. Attendez que la machine soit froide avant de la manipuler. Il n'est pas nécessaire de retirer le couvercle de la trémie après chaque utilisation. Une fois refroidi, essayez simplement le sucre à l'intérieur de la trémie et autour du couvercle.

Ne déplacez pas la machine lorsqu'elle est allumée.

Pour prolonger la durée de vie du moteur, évitez de le faire fonctionner en continu pendant de longues périodes. Il est recommandé d'arrêter le moteur pendant 20 minutes afin qu'il refroidisse après chaque heure de fonctionnement.

Ne laissez pas les enfants utiliser la machine avec ou sans surveillance ou si la machine est éteinte.

Ne pas laver la cuve avec du savon, car les résidus de savon peuvent se mélanger à la barbe à papa. Retirez la cuve avant de la nettoyer à l'eau afin d'éviter tout contact avec les composants électriques.

# MODE D'EMPLOI

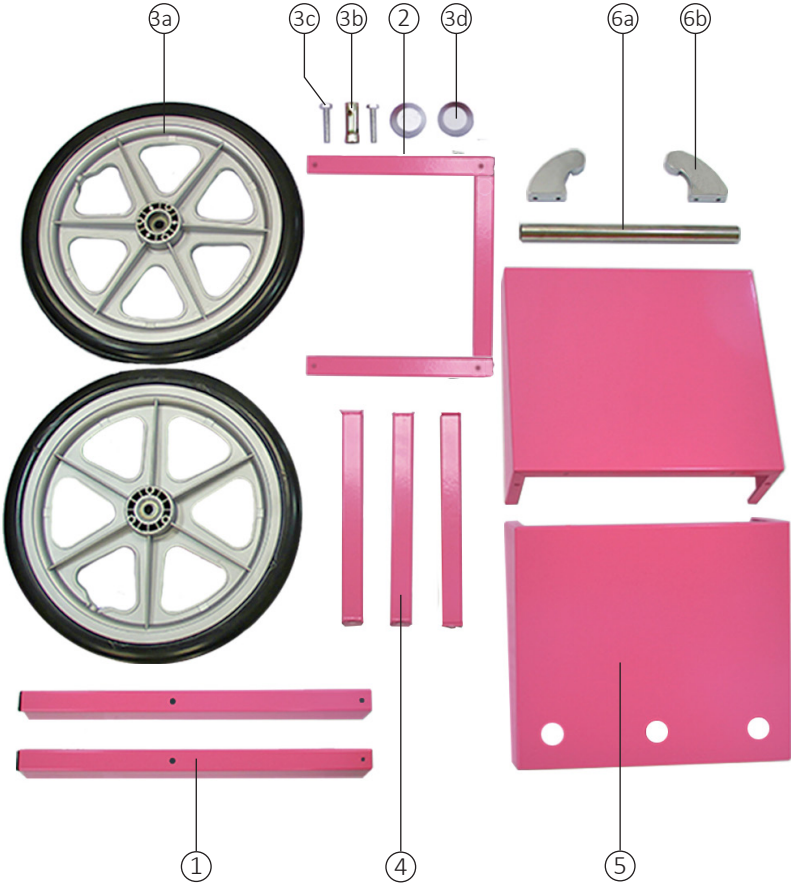
## INSTRUCTIONS DE MONTAGE

Bien que la machine à barbe à papa KuKoo puisse fonctionner comme une unité autonome, le chariot permet à la machine d'être portable et offre une présentation attrayante pour les clients. Le chariot est très facile à assembler car toutes les pièces se fixent directement sur la machine. Elles comprennent toutes les vis dont vous aurez besoin. Reportez-vous au schéma d'explication de la page ci-contre.

- 1) Basculez la machine sur le côté et attachez les deux longs supports aux deux coins du même côté sous la machine. Ceux-ci formeront les jambes du chariot.
- 2) Fixez el supporte de roue dans les coins restants sous la machine.
- 3) Fixez tous les composants de la roue aux supports de la roue. Fixez la roue (a) sur le support à l'aide de la clé polygonale (b) pour serrer le boulon (c) et terminer l'extérieur de la roue en ajoutant l'enjoliveur (d). Répétez ce processus pour la roue opposée.
- 4) Attachez les supports courts au châssis du chariot. Les trois supports relient les deux longs supports et chacun des longs supports longs aux supports de roue. Ceci formera la structure autoportante
- 5) Installez les deux étagères à gauche et à droite de la machine.
- 6) Construisez la poignée en poussant le tube en acier (a) dans les supports de poignée (b). Celui-ci devra ensuite être fixé à l'extrémité d'une étagère.

# MODE D'EMPLOI

## INSTRUCTIONS DE MONTAGE



# MODE D'EMPLOI

## MODE DE FONCTIONNEMENT

- 1) Avant utilisation, vous devez laver les principaux composants de la machine à barbe à papa pour vous assurer que votre barbe à papa soit sûre et hygiénique pour les clients. Dévissez le couvercle de la trémie au centre de la machine et démontez la cuve en acier inoxydable, rincez-les à l'eau. Essuyez l'intérieur de la trémie avec un chiffon doux. Ne le détachez pas et ne le plongez pas dans l'eau car il contient des composants électriques.
- 2) Une fois que tout est complètement sec, vous pouvez commencer à faire de la barbe à papa. La cuve en acier inoxydable peut être fixée sur la machine en faisant glisser les crochets (qui se trouvent sur la base de celle-ci) au-dessus des charnières de chaque côté de l'appareil. Ces charnières doivent ensuite être fixées pour garder la cuve immobile pendant que votre barbe à papa est filée.
- 3) Positionnez la machine sur une surface plane et propre et branchez la prise de courant. Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur d'alimentation ; ceci activera la trémie de filage. Allumez l'élément chauffant à l'aide de l'interrupteur de chaleur et laissez les deux interrupteurs allumés pendant 5 minutes, pour permettre à votre machine de chauffer avant d'ajouter du sucre.
- 4) La quantité de sucre dont vous aurez besoin varie selon vos besoins personnels, mais la barbe à papa peut être préparée avec soit un peu de sucre ou beaucoup de sucre. Cependant, un remplissage excessif de la trémie fera brûler le sucre. Versez le sucre dans le trou au milieu de la trémie et brossez / essuyez soigneusement tout sucre renversé sur le haut ou les côtés de la trémie. Le sucre devrait commencer à former de la barbe à papa.
- 5) Saisissez votre bâton à barbe à papa, et plongez le dans les filaments de sucre qui se forment au-dessus de la trémie et une fois qu'ils commencent à s'attacher, vous pouvez le tenir sur le côté tout en faisant tourner le bâton dans votre main ou autour du bol pour collecter le sucre pendant qu'il tourne.
- 6) Lors du remplissage du sucre à l'intérieur de la trémie, faites attention car la trémie sera chaude. Si vous changez de couleur de sucre, nettoyez le bol et essuyez l'intérieur de la trémie pour empêcher les couleurs de fusionner. Servir immédiatement ou conserver dans des sacs hermétiques

# DÉPANNAGE

## GUIDE DE DÉPANNAGE

Veillez lire le guide ci-dessous si vous rencontrez des problèmes ou des défauts avec votre appareil. Les informations couvrent et résolvent la majorité des questions fréquemment posées.

**Q : La machine vibre et tremble lorsque la trémie tourne.**

R : Si vous constatez que votre machine vibre ou tremble lorsque vous allumez la trémie, vous devrez peut-être régler la courroie d'entraînement. Celle-ci est située dans le moteur sous la trémie et consiste en une bande circulaire claire. Retirez la courroie d'entraînement et tournez-la de façon à ce que le côté strié soit orienté vers l'extérieur et le côté lisse orienté vers l'intérieur, vers les poulies. Si le problème persiste, veuillez contacter notre service d'assistance via les détails de la page 'Contactez-nous'.

**Q : La barbe à papa souffle hors de la machine pendant qu'elle fait tourner le sucre.**

R : Si vous constatez que la barbe à papa souffle hors de la machine, cela peut signifier que trop de liquide s'est accumulé autour du bord de la cuve. Essayez de faire tourner le bâton autour du bord de la cuve pour recueillir l'excédent avant de continuer. Lorsque vous travaillez dans des environnements extérieurs, vous devrez peut-être acheter un couvercle en forme de dôme pour votre machine afin d'empêcher l'excès de fils de sucre de s'échapper. Ceux-ci sont disponibles sur le site Web Monster Chef. Vous pouvez également les acheter directement via notre service commercial via les détails de la page 'Contactez-nous'.

**Q : Le sucre brûle à l'intérieur de la trémie ou autour de l'intérieur de la cuve.**

R : Si vous sentez une odeur de brûlé ou si le sucre brûle à l'intérieur de la trémie et de la cuve, il se peut que la trémie contienne trop de sucre. Lorsque la machine est froide, essuyez la cuve principale et le bol de la trémie. Essayez d'utiliser moins de sucre, vous serez surpris du peu de sucre nécessaire à une bonne portion de barbe à papa et vous devrez peut-être expérimenter différentes quantités pour trouver le taux de production optimal.

**Si vous avez d'autres questions, veuillez contacter notre service d'assistance via les détails de la page 'Contactez-nous'.**

# SPECIFICHE

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

La KuKoo Candy Floss Machine per lo zucchero filato è un apparecchio facile da usare e il design color rosa retrò la rende perfetta per intrattenimento in sale giochi, fiere, cerimonie ed eventi. Può produrre una grande quantità di zucchero filato con una piccola quantità di zucchero, dando dei risultati eccellenti e redditizi. Grazie ad un cassetto aggiuntivo incorporato, è possibile riporre pacchetti di zucchero, bastoncini di legno e qualsiasi altro supporto, tutto sarà fuori dalla vista in modo ordinato e sicuro nella parte inferiore della macchina.

Il compatto apparecchio elettrico e la ciotola in acciaio inossidabile da 50 cm possono adattarsi perfettamente in spazi ristretti per produrre lo zucchero filato in un ambiente pieno di persone.

## CONTENUTO DELL'ARTICOLO

Candy Floss Machine, ciotola in acciaio inossidabile da 50 cm di diametro, Carrello Candy Floss, cavo di alimentazione con presa 13A a 3 spine.

## INFORMAZIONI TECNICHE

Tensione: 220V

Potenza: 900W

## SPECIFICHE DEL PRODOTTO

Peso: 13 kg

Diametro della ciotola: 50 cm

Altezza (inc. ciotola): 47 cm

Dimensioni macchina: 32.5cm Diam. x 32.5cm Larg. x 30cm Alt.

## GARANZIA MONSTER

Se desiderassi restituire un prodotto perfettamente funzionante, forniamo una politica di reso di 30 giorni, purché l'articolo non sia aperto e sia in condizioni rivendibili.

Una garanzia di 24 mesi si applica a tutti i nostri prodotti elettrici; copriremo il costo della manodopera e delle parti. La nostra politica è quella di cercare di riparare l'articolo prima di dar corso ad uno scambio o ad un rimborso.

Se per qualsiasi motivo mancasse una parte, contattaci entro 7 giorni dalla ricezione del tuo ordine. È possibile contattare il nostro cordiale e disponibile Team di Assistenza Clienti via e-mail. Per i termini e le condizioni completi contatta il nostro Dipartimento di Supporto e per far ciò trovi le informazioni nella pagina Contattaci.

# SPECIFICHE

## CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- 1) Ciotola in Acciaio Inox
- 2) Cerniere: per fissare/staccare la ciotola in acciaio inox dalla macchina
- 3) Candy Floss Machine
- 4) Display per la Temperatura: mostra la temperatura dell'elemento riscaldante
- 5) Interruttore Termico: controlla l'elemento riscaldante
- 6) Interruttore di Alimentazione: controlla la tramoggia di filatura
- 7) Cassetto Incorporato
- 8) Tramoggia di Filatura: tiene lo zucchero al centro e gira per creare lo zucchero filato





# AVVERTENZE SULLA SICUREZZA

## NORME ANTINFORTUNISTICHE

**Si prega di leggere le Norme Antinfortunistiche per esser certi di non procurare lesioni o danni al dispositivo.**

Non azionare il dispositivo in aree con alta temperatura o umidità poiché la macchina potrebbe non funzionare correttamente.

Non usare la macchina se il filo dell'adattatore appare sfilacciato o danneggiato.

Quando il dispositivo non è in uso, assicurarsi che la spina dell'alimentazione venga staccata dalla presa. Ciò impedirà danni all'apparecchio causa salti di corrente.

Quando la macchina è in funzione non toccare la tramoggia in quanto diventerà molto calda e vi è pericolo di ustione.

Non toccare l'interno della ciotola quando la macchina è accesa.

Pulire la ciotola dopo l'uso, attendere che la macchina sia fredda prima di maneggiarla. Il coperchio della tramoggia non deve essere rimosso dopo ogni utilizzo. Quando si raffredda, basta semplicemente ripulire dallo zucchero dall'interno della tramoggia e intorno alla copertura. Non spostare la macchina quando è accesa.

Per prolungare la durata del motore, evitare di farlo funzionare di continuo per lunghi periodi di tempo. Si raccomanda di spegnere il motore per 20 minuti per farlo raffreddare dopo ogni ora di funzionamento.

Non consentire ai bambini di utilizzare la macchina, anche se fossero sotto supervisione o se la macchina fosse spenta.

Non lavare la ciotola con sapone, in quanto i residui di sapone potrebbero mescolarsi con lo zucchero filato. Rimuovere la ciotola prima della pulizia con l'acqua per evitare un qualsiasi contatto con i componenti elettrici.

# GUIDA UTENTE

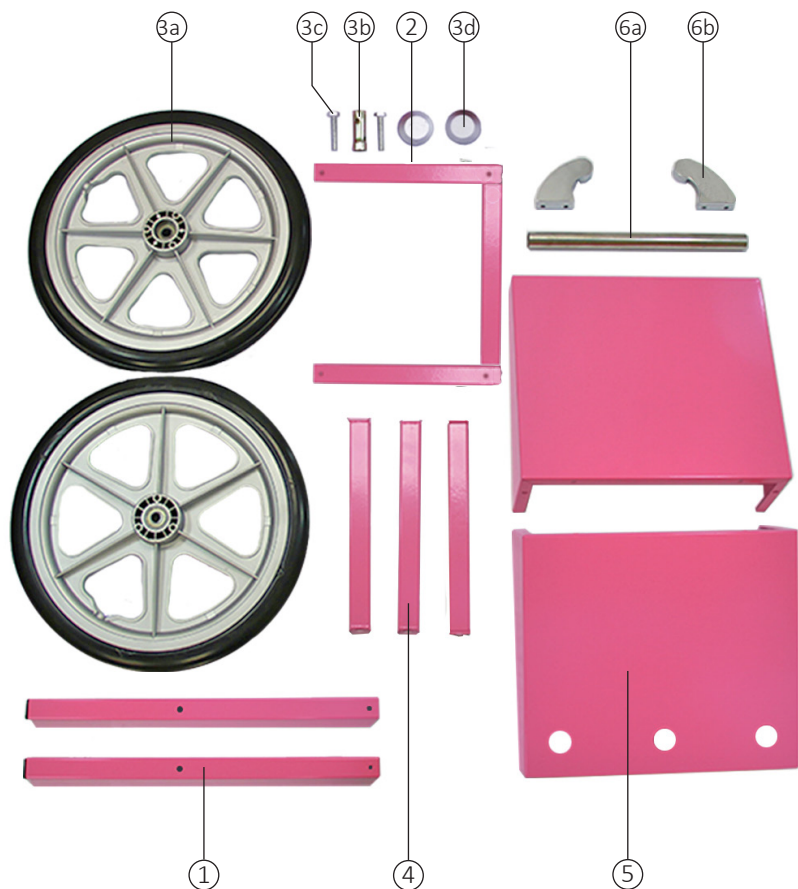
## ISTRUZIONI PER L'ASSEMBLAGGIO

Seppur la KuKoo Candy Floss Machine può funzionare come un'unità a sé stante, il carrello della Candy Floss consente alla macchina di essere portatile e ha un look che risulta attraente per i clienti. Il carrello è molto facile da montare in quanto tutte le parti si attaccano direttamente alla macchina e ci sono tutte le viti necessarie; fare riferimento al diagramma etichettato sulla pagina di fronte.

- 1) Inclinare la macchina sul fianco e attaccare i due supporti lunghi a due angoli sullo stesso lato sotto la macchina. Questi formeranno le gambe del carrello.
- 2) Fissare il supporto per le ruote negli angoli rimanenti sotto la macchina.
- 3) Fissare tutti i componenti della ruota ai supporti per le ruote. Fissare la ruota (a) sul supporto utilizzando la chiave inglese (b) per stringere il bullone (c) e completare l'esterno della ruota con il coperchio per la ruota (d). Ripetere questo processo per la ruota opposta.
- 4) Fissare i supporti corti al telaio del carrello. I tre supporti collegano i due supporti lunghi e ciascuno dei supporti lunghi ai supporti della ruota. Ciò formerà la struttura a sé stante.
- 5) Fissare i due ripiani a sinistra e a destra della macchina.
- 6) Costruire l'impugnatura spingendo il tubo d'acciaio (a) nei supporti per l'impugnatura (b). Questo dovrà quindi essere fissato all'estremità di una mensola.

# GUIDA UTENTE

## ISTRUZIONI PER L'ASSEMBLAGGIO



# GUIDA UTENTE

## ISTRUZIONI PER IL FUNZIONAMENTO

- 1) Prima dell'uso, lavare i componenti principali della macchina per lo zucchero filato per esser certi che lo zucchero filato sia igienico per i clienti da consumare. Svitare il coperchio della tramoggia al centro della macchina e sganciare la ciotola in acciaio Inox, sciacquarla con l'acqua. Pulire l'interno della ciotola tramoggia con un panno. Non staccarla né immergerla nell'acqua in quanto ci sono dei componenti elettrici.
- 2) Una volta che tutto è completamente asciutto si può iniziare a fare lo zucchero filato. La ciotola in acciaio inossidabile può essere fissata sulla macchina tramite i ganci, che si trovano sulla base della ciotola, in posizione sopra le cerniere su entrambi i lati dell'apparecchio. Queste cerniere dovrebbero quindi essere serrate per mantenere la ciotola mentre in funzione.
- 3) Posizionare su una superficie piana e pulita e collegare alla presa di corrente. Accendere l'apparecchio usando l'interruttore; si attiverà così la tramoggia. Accendere l'elemento riscaldante mediante l'interruttore di calore e lasciare entrambi gli interruttori accesi per 5 minuti, per consentire alla macchina di riscaldarsi prima di aggiungere lo zucchero.
- 4) La quantità di zucchero che è necessario utilizzare varia in base alle proprie esigenze personali, ma lo zucchero filato può essere fatto con poco o con tantissimo zucchero. Tuttavia, sovraccaricare la tramoggia provocherà la combustione dello zucchero. Versare lo zucchero nel foro al centro della tramoggia e pennellare con cura/pulire lo zucchero versato dalla parte superiore o dai lati della tramoggia. Lo zucchero dovrebbe iniziare a formare lo zucchero filato.
- 5) Usando il bastoncino per lo zucchero filato, metterlo tra i fili di zucchero che si stanno formando sopra la tramoggia e una volta che cominciano ad attaccarsi si può tenere su un lato mentre i fili si attaccano al bastoncino che si sta tenendo con la mano o intorno alla ciotola per raccogliere lo zucchero come gira.
- 6) Quando si riempie lo zucchero all'interno della tramoggia, prestare attenzione in quanto la tramoggia sarà calda. Se cambiasse il colore, si consiglia di pulire la ciotola e pulire all'interno della tramoggia per evitare che i colori si possano fondere. Servire immediatamente o conservare in sacchetti ermetici.

# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

## GUIDA ALLA RISOLUZIONE

Si prega di leggere la guida qui di seguito se sorgessero dei problemi o dei malfunzionamenti con l'apparecchio. Le informazioni rispondono alla maggior parte delle domande più frequenti.

**D: La macchina vibra mentre la tramoggia gira.**

R: Se la macchina vibrasse quando si accende la tramoggia, potrebbe essere necessario regolare la cinghia di trasmissione. Questa si trova nel motore sotto la tramoggia ed è una chiara banda circolare. Rimuovere la cinghia di trasmissione e capovolgerla in modo che il lato liberato sia rivolto verso l'esterno e il lato liscio sia rivolto verso le pulegge. Se il problema persistesse, contattare il nostro Servizio di Assistenza sulla pagina Contatti.

**D: Lo zucchero filato viene espulso dalla macchina mentre lo zucchero gira.**

R: Se si notasse che lo zucchero filato viene espulso dalla macchina, questo potrebbe significare vi è un accumulo attorno al bordo della ciotola. Provare a far girare il bastoncino intorno al bordo della ciotola per raccogliere l'eccesso prima di continuare. Quando si opera in ambienti esterni potrebbe essere necessario acquistare una copertura a cupola per la macchina per arginare lo zucchero filato in eccesso per evitare che voli via. Queste sono disponibili sul sito MonsterShop; in alternativa, è possibile acquistarle direttamente tramite il nostro reparto vendite le cui informazioni si trovano sulla pagina Contatti.

**D: Lo zucchero brucia all'interno della tramoggia o intorno all'interno della ciotola.**

R: Se si sentisse odore di bruciato o lo zucchero bruciasse all'interno della tramoggia e della ciotola, potresti aver riempito troppo la tramoggia con lo zucchero. Quando la macchina è fredda, ripulire la ciotola principale e la ciotola della tramoggia. Provare a usare meno zucchero: si rimarrà sorpresi per quanto una piccola quantità di zucchero possa fare una buona porzione di zucchero filato e potrebbe essere necessario fare degli esperimenti con diverse quantità per trovare il livello di produzione ottimale.

Se si avessero delle altre domande da porre, contattare il nostro Team di Assistenza Clienti le cui informazioni si trovano sulla pagina Contatti.



# SPEZIFIKATION

## PRODUKTBESCHREIBUNG

Die KuKoo-Zuckerwattemaschine ist ein einfach zu bedienendes Gerät und eignet sich dank des pinkfarbenen Retrodesigns perfekt für Vergnügungen, Spielhallen, Messen, Veranstaltungen und Events. Aus einer kleinen Menge Zucker kann eine große Menge Zuckerwatte hergestellt werden, was zu hervorragenden und gewinnbringenden Ergebnissen führt. Mit einer zusätzlichen eingebauten Schublade können Sie die Päckchen Zucker, Holzstäbchen und alles Nötige unter der Maschine verstauen.

Das kompakte und platzsparende Elektrogerät und die 50-cm-Edelstahlschüssel passen perfekt auch in kleinere Räume, um in einer geschäftigen Umgebung Zuckerwatte zu produzieren.

## ARTIKELINHALT

Zuckerwatten Maschine, Edelstahlschüssel mit 50 cm Durchmesser, Zuckerwattenwagen, 13A 3-poliges Netzkabel.

## TECHNISCHE INFORMATION

Spannung: 220V

Leistung: 900W

## PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

Gewicht: 13kg

Höhe (inkl. Schüssel): 47cm

Schüsseldurchmesser: 50cm

Maschinenabmessungen: 30cm H x 32,5 cm B x 32,5 cm T

## MONSTER-GARANTIE

Wenn Sie ein Produkt in einwandfreiem Zustand zurücksenden möchten, gewähren wir ein 30-tägiges Rückgaberecht, solange der Artikel ungeöffnet und in einem wieder verkaufbaren Zustand ist.

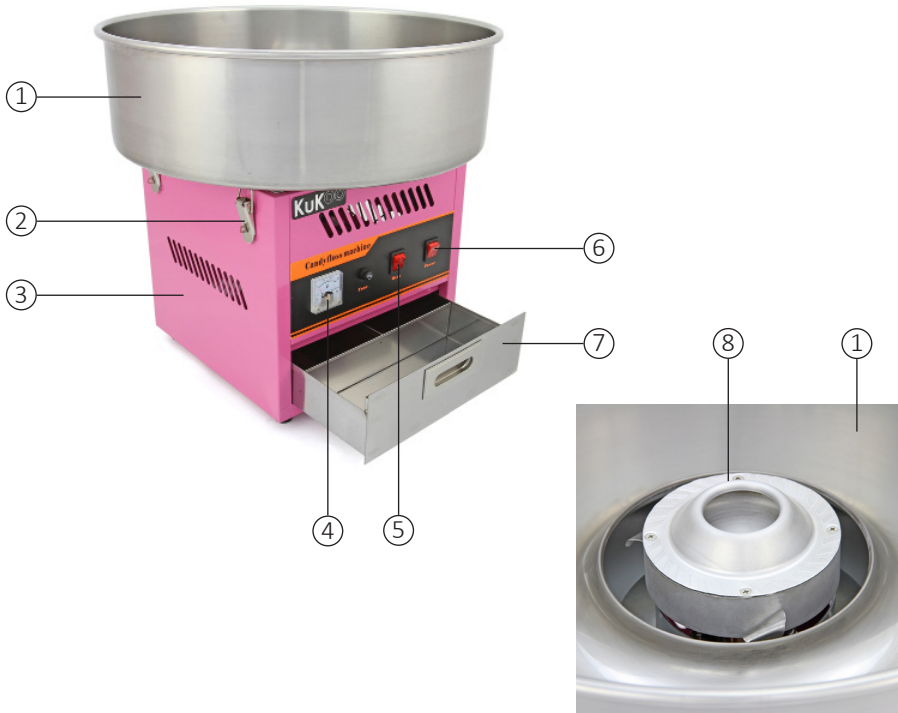
Für alle unsere elektrischen Produkte gilt eine Garantie von 24 Monaten. Wir übernehmen die Kosten für Arbeit und Teile. Unsere Politik ist, zu versuchen und das Einzelteil zu reparieren, bevor wir einen Austausch oder eine Rückerstattung anordnen.

Sollte aus irgendeinem Grund ein Teil fehlen, setzen Sie sich bitte innerhalb von 7 Tagen nach Eingang Ihrer Bestellung mit uns in Verbindung. Sie können unser freundliches und hilfsbereites Kundendienst-Team per E-Mail oder telefonisch kontaktieren. Um die vollständigen Geschäftsbedingungen zu erhalten, wenden Sie sich bitte an unsere Support Abteilung. Für weitere Details besuchen Sie bitte auf unserer Webseite die Rubrik „Kontakt“.

# SPEZIFIKATION

## PRODUKTMERKMALE

- 1) Edelstahlschüssel
- 2) Scharniere: Den Edelstahlbehälter von der Maschine sichern / abnehmen
- 3) Zuckerwatte-Maschine
- 4) Temperaturanzeige: Zeigt die Temperatur des Heizelements an
- 5) Wärmeschalter: Steuert das Heizelement
- 6) Stromschalter: Steuert den Schleudertrichter
- 7) Eingebaute Schublade
- 8) Schleudertrichter: Hält Zucker in der Mitte und dreht sich, um Zuckerwatte zu erzeugen



# SICHERHEITSHINWEISE

## SICHERE ARBEITSPRAXIS

**Bitte lesen Sie die sichere Arbeitsweise durch, um Verletzungen oder Schäden am Gerät zu vermeiden.**

Betreiben Sie das Gerät nicht in Umgebungen mit hohen Temperaturen oder hoher Luftfeuchtigkeit, da die Maschine möglicherweise nicht richtig funktioniert.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Adapterkabel abgenutzt oder beschädigt ist.

Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, stellen Sie sicher, dass der Netzstecker aus der Steckdose gezogen ist. Dies verhindert eine Beschädigung des Geräts durch Spannungsspitzen.

Wenn die Maschine in Betrieb ist, berühren Sie nicht den Behälter, da dieser heiß wird und Verbrennungsgefahr mit sich bringt.

Berühren Sie nicht das Innere der Schüssel, wenn die Maschine eingeschaltet ist.

Reinigen Sie die Schüssel nach Gebrauch und warten Sie, bis die Maschine abgekühlt ist, bevor Sie sie anfassen. Der Trichterdeckel muss nicht nach jedem Gebrauch entfernt werden. Wischen Sie beim Abkühlen einfach den Zucker aus dem Trichter und um den Deckel herum ab.

Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es eingeschaltet ist.

Um die Lebensdauer des Motors zu verlängern, vermeiden Sie es, ihn längere Zeit ununterbrochen laufen zu lassen. Es wird empfohlen, den Motor nach jeder Betriebsstunde 20 Minuten lang auszuschalten, um abzukühlen.



# BENUTZERHANDBUCH

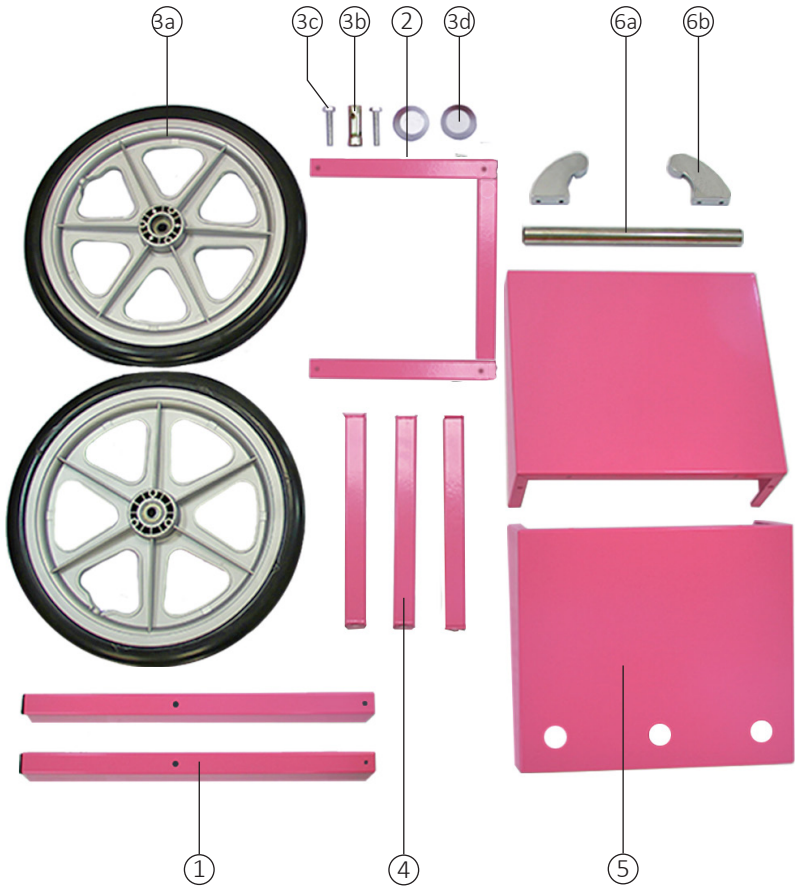
## MONTAGEANLEITUNGEN

Obwohl die KuKoo-Zuckerwattemaschine als eigenständige Einheit fungieren kann, ermöglicht der Zuckerwattewagen, dass die Maschine tragbar ist und dem Kunden ein anziehendes Design bietet. Der Wagen ist sehr einfach zu montieren, da alle Teile direkt an der Maschine befestigt werden und alle Schrauben die Sie benötigen enthalten sind. Siehe die beschriftete Abbildung auf der gegenüberliegenden Seite.

- 1) Kippen Sie die Maschine auf die Seite und befestigen Sie die beiden langen Stützen an zwei Ecken auf derselben Seite unter der Maschine. Diese bilden die Beine des Wagens.
- 2) Befestigen Sie die Radhalterungen in den verbleibenden Ecken unter der Maschine.
- 3) Befestigen Sie alle Radkomponenten an den Radhaltern. Befestigen Sie das Rad (a) mit dem Ringschlüssel (b) an der Halterung, um die Schraube (c) festzuziehen, und schließen Sie die Außenseite des Rads mit der Radabdeckung (d) ab. Wiederholen Sie diesen Vorgang für das gegenüberliegende Rad.
- 4) Befestigen Sie die kurzen Stützen am Wagenrahmen. Die drei Stützen verbinden die beiden langen Stützen und jede der langen Stützen mit den Radstützen. Dies bildet die freistehende Struktur.
- 5) Befestigen Sie die beiden Einlegeböden links und rechts von der Maschine.
- 6) Konstruieren Sie den Griff, indem Sie das Stahlrohr (a) in die Griffhalterungen (b) drücken. Dieser muss dann am Ende eines Fachbodens befestigt werden.

# BENUTZERHANDBUCH

## MONTAGEANLEITUNGEN



# BENUTZERHANDBUCH

## BEDIENUNGSANLEITUNGEN

- 1) Vor dem Gebrauch sollten Sie die Hauptkomponenten der Zuckerwattemaschine waschen um sicherzustellen, dass Ihre Zuckerwatte sicher und hygienisch für Ihre Kunden ist. Schrauben Sie den Trichterdeckel in der Mitte der Maschine ab und klappen Sie die Edelstahlschüssel ab. Spülen Sie sie mit Wasser aus. Wischen Sie die Innenseite der Trichterschale mit einem weichen Tuch ab. Tauchen Sie es nicht in Wasser, da es elektrische Komponenten enthält.
- 2) Sobald alles vollständig trocken ist, können Sie mit der Herstellung von Zuckerwatte beginnen. Die Edelstahlschüssel kann an der Maschine befestigt werden, indem die Haken, die sich am Boden der Schüssel befinden über den Scharnieren an beiden Seiten des Geräts angebracht werden. Diese Scharniere sollten dann befestigt werden, um die Schüssel ruhig zu halten, während Ihre Zuckerwatte gesponnen wird.
- 3) Stellen Sie das Gerät auf eine flache und saubere Oberfläche und stecken Sie es in die Steckdose. Schalten Sie das Gerät an dem Netzschalter ein. Dadurch wird der Schleudertrichter aktiviert. Schalten Sie das Heizelement mit dem Heizschalter ein und lassen Sie beide Schalter 5 Minuten lang eingeschaltet, damit sich Ihre Maschine erwärmen kann, bevor Sie Zucker hinzufügen.
- 4) Die Menge an Zucker, die Sie verwenden müssen, hängt von Ihrem persönlichen Bedarf ab, aber Zuckerwatte kann mit ein wenig oder viel Zucker gemacht werden. Ein Überfüllen des Trichters führt jedoch zum Verbrennen des Zuckers. Gießen Sie den Zucker in das Loch in der Mitte des Trichters und wischen Sie verschütteten Zucker vorsichtig von der Oberseite oder den Seiten des Trichters ab. Der Zucker sollte beginnen, Zuckerwatte zu bilden.
- 5) Tauchen Sie mit Ihrem Zuckerwattestäbchen in die Zuckerfäden, die sich über dem Trichter bilden. Sobald sie anfangen zu haften, können Sie ihn zur Seite halten, während Sie den Stab in Ihrer Hand oder um die Schüssel drehen, um den sich drehenden Zucker zu sammeln.
- 6) Achten Sie beim Nachfüllen des Zuckers im Trichter darauf, dass der Trichter warm ist. Wenn Sie die Farben ändern, können Sie die Schüssel herausnehmen und das Innere des Trichters abwischen, um zu verhindern, dass die Farben verschmelzen. Sofort servieren oder in luftdichten Beuteln aufbewahren.

# FEHLERBEHEBUNG

## LÖSUNGSHANDBUCH

Lesen Sie bitte die nachstehende Anleitung durch, wenn Sie Probleme oder Fehler mit Ihrem Gerät haben. Die Informationen decken die meisten häufig gestellten Fragen ab und lösen sie.

**F: Die Maschine vibriert und zittert, während sich der Trichter dreht.**

A: Wenn Sie feststellen, dass Ihre Maschine beim Einschalten des Behälters vibriert oder zittert, müssen Sie möglicherweise den Antriebsriemen einstellen. Dieser befindet sich im Motor unterhalb des Trichters und ist ein klares kreisförmiges Band. Entfernen Sie den Antriebsriemen und drehen Sie ihn um, sodass die geriffelte Seite nach außen und die glatte Seite nach innen zu den Riemenscheiben zeigt. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an unsere Support-Abteilung über die Kontaktseite auf unserer Webseite.

**F: Zuckerwatte bläst aus der Maschine, während sie den Zucker herumwirbelt.**

A: Wenn Sie feststellen, dass Zuckerwatte aus der Maschine austritt, hat sich möglicherweise zu viel am Rand der Schüssel angesammelt. Versuchen Sie, den Stab um den Rand der Schüssel zu drehen, um den Überschuss zu sammeln, bevor Sie fortfahren. Wenn Sie im Freien arbeiten, müssen Sie möglicherweise eine Kuppelabdeckung für Ihre Maschine erwerben, um zu verhindern, dass überschüssige Zuckerwatte wegbläst. Diese sind auf der MonsterShop Website verfügbar. Alternativ können Sie sie direkt über unsere Verkaufsabteilung über die Details auf der Kontaktseite erwerben.

**F: Zucker brennt im Trichter oder in der Schüssel.**

A: Wenn Sie brennenden Geruch haben oder der Zucker im Trichter und in der Schüssel brennt, kann es sein, dass Sie den Trichter mit Zucker überfüllt haben. Wenn die Maschine abgekühlt ist, wischen Sie die Hauptschüssel und die Trichterschüssel aus. Wenn Sie weniger Zucker verwenden, werden Sie überrascht sein, wie wenig Zucker eine gute Portion Zuckerwatte ausmachen kann, und Sie müssen möglicherweise mit verschiedenen Mengen experimentieren, um die optimale Produktionsrate zu finden.

**Wenn Sie weitere Fragen haben, wenden Sie sich bitte über die Details auf der Kontaktseite an unser Kundensupport-Team.**

# SPECIFICATIE

## PRODUCTBESCHRIJVING

De suikerspinmachine van KuKoo is een gebruiksvriendelijk apparaat en dankzij het roze retro-ontwerp perfect voor pretparken, speelhallen, beurzen, evenementen. Met een kleine hoeveelheid suiker maak je al een grote hoeveelheid suikerspinnen. De ingebouwde lade biedt ruimte voor pakketten met suiker, houten stokjes en alles wat maar nodig is.

Het compacte elektrische apparaat en de 50 cm roestvrijstalen kom passen perfect in kleine ruimtes om suikerspinnen te produceren in een drukke omgeving.

## INHOUD VAN HET ARTIKEL

Suikerspinmachine, roestvrijstalen schaal van 50 cm diameter CandyFloss Cart, 13A 3-pins stroomkabel plus EU-adapter.

## TECHNISCHE INFORMATIE

Spanning: 220V

Vermogen: 900W

## PRODUCTSPECIFICATIES

Gewicht: 13kg

Hoogte (inclusief schaal): 47cm

Diameter kom: 50cm

Afmetingen van de machine: 32,5 cm D x 32,5 cm B x 30 cm H

## MONSTERGARANTIE

Producten kunnen binnen 30 dagen na aankoop geretourneerd worden mits in perfecte verkoopbare staat en het artikel ongeopend is.

Al onze elektrische producten hebben een garantie van 12 maanden. Wij dekken de kosten van arbeid en onderdelen. Ons beleid is om het item te proberen te repareren voordat we een ruil of terugbetaling regelen.

Als om welke reden dan ook een onderdeel ontbreekt, neem dan binnen 7 dagen na ontvangst van uw bestelling contact met ons op. U kunt via e-mail of telefoon contact opnemen met ons vriendelijke en behulpzame klantenserviceteam. Neem voor de volledige voorwaarden contact op met onze supportafdeling met behulp van de details op de contactpagina.

# SPECIFICATIE

## PRODUCTKENMERKEN

- 1) Roestvrijstalen kom
- 2) Scharnieren: Bevestigen/verwijderen van de roestvrijstalen container uit de machine
- 3) Suikerspinmachine
- 4) Temperatuurweergave: toont de temperatuur van het verwarmingselement
- 5) Thermoschakelaar: Regelt het verwarmingselement
- 6) Uit-schakelaar: Regelt de centrifugale trechter
- 7) Ingebouwde lade
- 8) Slingertrechter: Houdt suiker in het midden en draait om suikerspin te maken



# VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

## VEILIGE WERKPLEK

**Lees de veilige werkprocedure om letsel of schade aan het apparaat te voorkomen.**

Gebruik het apparaat niet in omgevingen met hoge temperaturen of hoge luchtvochtigheid, omdat de machine mogelijk niet goed werkt.

Gebruik het apparaat niet als de adapterkabel versleten of beschadigd is.

Zorg ervoor dat de stekker uit het stopcontact is als het apparaat niet in gebruik is. Dit voorkomt schade aan het apparaat door spanningspieken.

Wanneer de machine in werking is, raak dan de container niet aan, want deze wordt heet en kan brandwonden veroorzaken.

Raak de binnenkant van de kom niet aan wanneer de machine aan staat.

Reinig de kom na gebruik en wacht tot de machine is afgekoeld voordat u deze aanraakt. Het trechterdeksel hoeft niet na elk gebruik te worden verwijderd. Veeg tijdens het koelen de suiker gewoon uit de trechter en rond het deksel.

Verplaats het apparaat niet wanneer het is ingeschakeld.

Om de levensduur van de motor te verlengen, moet u ervoor zorgen dat deze niet langdurig blijft draaien. Het wordt aanbevolen om de motor na elk uur dat u de machine gebruikt, het daarna 20 minuten uit te zetten om af te koelen.

Laat kinderen de machine niet gebruiken, ongeacht toezicht of wanneer de machine is uitgeschakeld.

Was de kom niet met zeep, omdat zeepresten zich kunnen mengen met de suikerspin. Verwijder de kom voordat u met water schoonmaakt om elk contact met elektrische componenten te voorkomen.

# GEbruikersHANDBOEK

## INSTRUCTIES VOOR DE MONTAGE

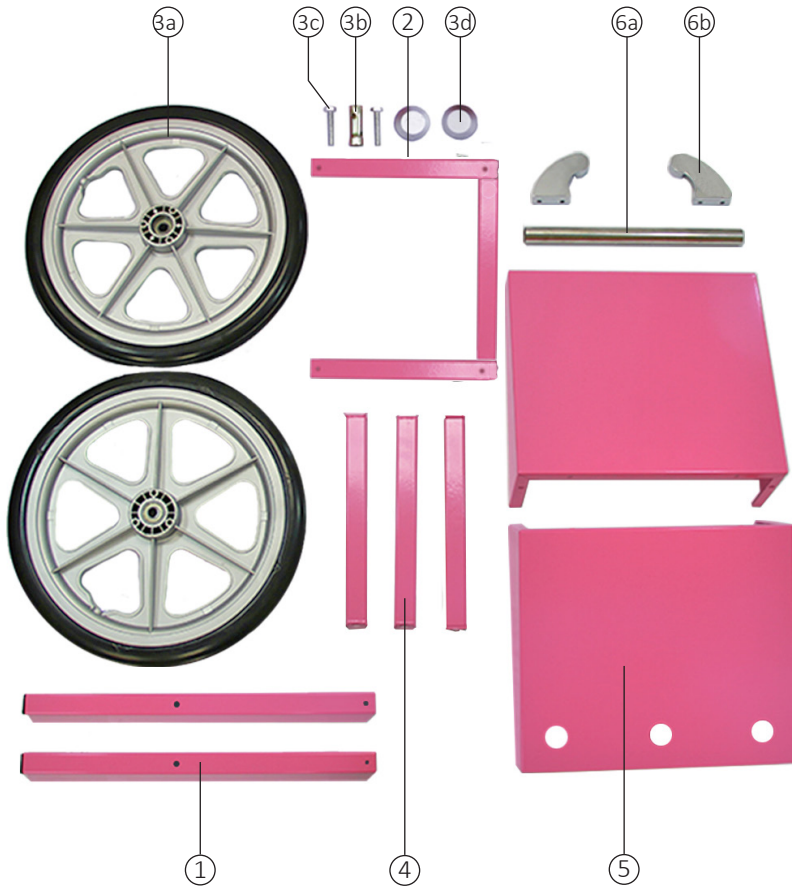
De suikerspinmachine van KuKoo fungeert als een zelfstandige eenheid, maar staat nog beter op de aantrekkelijke kar. De trolley is zeer eenvoudig aan de machine te monteren en alle schroeven zijn meegeleverd. Zie de gelabelde afbeelding op de tegenoverliggende pagina.

- 1) Kantel de machine op zijn kant en bevestig de twee lange steunen op twee hoeken aan dezelfde kant onder de machine. Deze vormen de benen van de wagen.
- 2) Bevestig de wielsteunen in de resterende hoeken onder de machine.
- 3) Bevestig alle wielcomponenten aan de wielhouders. Bevestig het wiel (a) aan de beugel met de ringsleutel (b) om de schroef (c) vast te draaien en dicht de buitenkant van het wiel af met de wioldop (d). Herhaal dit proces voor het tegenovergestelde wiel.
- 4) Bevestig de korte steunen aan de wagenframe. De drie steunen verbinden de twee lange steunen en elk van de lange steunen met de wielsteunen. Dit vormt de vrijstaande structuur.
- 5) Bevestig de twee planken links en rechts van de machine.
- 6) Bevestig de handgreep door de stalen buis (a) in de handgreepbeugels (b) te duwen. Dit moet dan aan het einde van een plank worden bevestigd.



# GEBRUIKERSHANDBOEK

## INSTRUCTIES VOOR DE MONTAGE



# GEBRUIKERSHANDBOEK

## INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK

- 1) Zorg dat de belangrijkste onderdelen van de suikerspinmachine gewassen zijn om ervoor te zorgen dat de suikerspin veilig en hygiënisch verkocht wordt aan klanten. Schroef het trechterdeksel in het midden van de machine los en klap de roestvrijstalen kom naar beneden. Spoel deze uit met water. Veeg de binnenkant van de trechterbeker schoon met een zachte doek. Haal het er niet uit en dompel het niet onder in water aangezien het elektrische componenten bevat.
- 2) Zodra alles volledig droog is, is de machine gebruiksklaar om suikerspinnen te maken. Bevestig de roestvrijstalen kom aan de machine door de haken aan de onderkant van de kom over de scharnieren aan beide zijden van de machine te bevestigen. Deze scharnieren moeten vervolgens worden bevestigd om de kom stil te houden terwijl uw suikerspin wordt gesponnen.
- 3) Plaats het apparaat op een vlak en schoon oppervlak en steek de stekker in het stopcontact. Schakel het apparaat in met de stroomschakelaar. Dit activeert de centrifugale trechter. Schakel het verwarmingselement in met de verwarmingsschakelaar en laat beide schakelaars 5 minuten aan staan, zodat uw machine kan opwarmen voordat u suiker toevoegt.
- 4) De hoeveelheid suiker bij gebruik is afhankelijk van uw persoonlijke behoeften. Kies zelf om de suikerspin met weinig of veel suiker te maken. Maak de trechter niet te vol, want dan verbrandt de suiker. Giet de suiker in het gat in het midden van de trechter en veeg gemorste suiker voorzichtig van de bovenkant of zijkanten van de trechter. De suiker zou suikerspin moeten gaan vormen.
- 5) Doop de suikerspin in de suikerdraden die zich boven de trechter vormen. Zodra ze beginnen te plakken, kun je het opzij houden terwijl je de stok in je hand of rond de kom draait om de spinsuiker te verzamelen.
- 6) Zorg er bij het bijvullen van de suiker in de trechter voor dat de trechter warm is. Wanneer je de kleuren wilt wijzigen, kun je de kom eruit halen en de binnenkant van de trechter afvegen om te voorkomen dat de kleuren samensmelten. Serveer onmiddellijk of bewaar in luchtdichte zakken.

# PROBLEEMOPLOSSING

## OPLOSSINGSGIDS

Lees de onderstaande instructies als u problemen of fouten met uw apparaat hebt. De informatie behandelt en lost de meest gestelde vragen op.

**Vraag: De machine trilt en beeft terwijl de trechter roteert.**

A: Als u merkt dat uw machine trilt of trilt wanneer u de bus inschakelt, moet u mogelijk de aandrijfriem aanpassen. Deze bevindt zich in de motor onder de trechter en is een duidelijke cirkelvormige band. Verwijder de aandrijfriem en draai deze om zodat de gekartelde kant naar buiten wijst en de gladde kant naar de poelies wijst. Als het probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met onze supportafdeling met behulp van de details op de contactpagina.

**Vraag: Suikerspin blaast uit de machine terwijl deze de suiker ronddraait.**

A: Als u merkt dat suikerspin uit de machine komt, is er mogelijk te veel opgehoopt aan de rand van de kom. Draai de stok rond de rand van de kom om het overtollige te verzamelen voordat u doorgaat. Als u buitenshuis werkt, moet u mogelijk een beschermkap voor uw machine aanschaffen om te voorkomen dat overtollig suikerspin wegwaait. Deze zijn beschikbaar op de Monster Chef-website. Als alternatief kunt u ze rechtstreeks bij onze verkoopafdeling kopen met behulp van de gegevens op de contactpagina.

**Vraag: Suiker brandt in de trechter of kom.**

A: Als u een brandgeur of branden van de suiker in de trechter en in de kom, kan het zijn dat de trechter met suiker overvol is. Wanneer de machine is afgekoeld, veegt u de hoofdkom en de trechterkom schoon. Als u minder suiker gebruikt, zult u verbaasd zijn over hoe weinig suiker een goede dosis suikerspin kan vormen en moet u mogelijk met verschillende hoeveelheden experimenteren om de optimale productiesnelheid te vinden.

Als u nog vragen heeft, neem dan contact op met onze klantenservice via de gegevens op de contactpagina.

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](http://www.monstershop.co.uk)



 Try **Monster**. Buy **Monster**. Be **Monster**. 