



ELECTRIC GRIDDLE 70cm

10120

INSTRUCTION MANUAL

www.monstershop.co.uk



SPECIFICATION

PRODUCT DESCRIPTION

The KuKoo electric griddle is perfect for frying food across the 73cm wide surface in cafés, restaurants, hotels and other catering businesses. Both the left and right of the hotplate can be used individually or together, as the separate thermostats control each side if you wish to operate at different temperatures.

The durable stainless steel body is robust and easy to wipe clean, whilst the built in splash guard helps to keep the surrounding area splash free. With a built in drainage trough, the cooking surface is kept free from fat and food debris - then after cooking the drainage drawer can be removed to clean out the appliance.

Please note: the cooking surface will need to be wiped down with cooking oil after cleaning, this creates a protective layer to prevent rust.

TECHNICAL INFORMATION

Voltage: 220-240V

Power: 4.4 kW

Plug: 2 x UK 3 pin

PRODUCT SPECIFICS

Dimensions: 735mm W x 490mm D x 240mm H

Weight: 31kg

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) Removable Drainage Drawer
- 2) Drainage Trough
- 3) Left Green Indicator
- 4) Left Red indicator
- 5) Left Temperature Control
- 6) Right Temperature Control
- 7) Right Red Indicator
- 8) Right Green Indicator



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 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.

Unplug the appliance from the wall and wait for it to cool before cleaning.

To avoid cross contamination clean this product regularly using a soft damp cloth to remove any excess food and grease from the cooking surface. Then empty any oil and food debris from the removable drainage drawer.

Do not use any household cleaning products to clean the griddle.

Do not submerge the griddle in water or place water directly onto the griddle.

Wipe cooking oil across the surface of the griddle after each clean to prevent it from rusting.

If the appliance won't be used for a long period time, wipe cooking oil across the surface and make sure it is stored in a well ventilated area.

Use heat protective gloves and cooking utensils when operating the griddle as hot oil can splash and potentially cause injury.

USER GUIDE

OPERATION INSTRUCTIONS

Please note: the heating elements are covered in a rust proof coating, on first use they may produce some white smoke as this coating dissipates. Just wait for this to disappear before starting to cook, this is completely normal so don't worry your griddle is fine.

The cooking surface is covered in a protective oil which will need to be wiped away with a damp cloth before first use. Once this protective oil has been wiped away you will need to re-oil the surface with your own cooking oil before switching on the appliance.

- 1) Position the griddle on a flat and stable work surface then plug the power cord into the nearest plug socket. The green indicator light will turn on to show there is power to the griddle.
- 2) To use the whole cooking surface, turn both temperature controls to the temperature you wish to cook at. If you want to cook on the left hand side of the griddle then only turn the left temperature control. If you want to cook on the right hand side of the griddle then only turn the right temperature control.
- 3) The corresponding red indicator lights will switch on to show that the griddle is heating up to the temperature you have set.
- 4) When the griddle reaches temperature the red light will turn off and you can now place your food onto the hot plate surface.

Placing cold food onto the griddle will obviously have an effect on the temperature reading so this light will turn on and off during cooking as the thermostat heats up and cools down again to maintain a consistent temperature across the surface of the griddle.

- 5) To switch off the griddle, turn the temperature controls to 0 and switch off the power supply. Allow the griddle to cool before cleaning.

TROUBLESHOOTING

RESOLUTION GUIDE

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

Q: The griddle is not heating up.

A: First, check that the power supply is switched on and the fuse has not blown. Is the green indicator light, on the front of the griddle, switched on? If not, there is a broken connection - check for any damage on the wire or adaptor. Any faults should be reported to our Support team via the details on the Contact page.

If the green indicator (power light) is turn on, try turning the temperature control to 300°C. Does the red indicator (heat light) come on?

If it does then there may be a problem with the heating element, however if not then there may be a problem with the thermostat. In either case contact our Support team via the details on the Contact page.

Q: The temperature control only activates the red indicator light when set to a high temperature, when it was previously activating at a lower temperature.

A: The thermostat is responsive to the ambient temperature of the room where the griddle is positioned. If the griddle is situated in a cold room (e.g. 4°C) then the elements will be at a cold room temperature and the control will activate the thermostat as soon as it is turned past the room temperature.

However if the griddle is in a warm room (e.g. 30°C) then the elements will already be at warm room temperature, so the control will only activate the thermostat when it is turned past a temperature hotter than the room.

Q: The griddle is producing a white smoke.

A: The heating elements are covered in a rust proof coating, on first use they may produce some white smoke as this coating dissipates. Just wait for this to disappear before starting to cook, this is completely normal so don't worry your griddle isn't on fire.

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

SPÉCIFICATIONS

DESCRIPTION DU PRODUIT

La plancha électrique KuKoo est parfaite pour faire frire des aliments sur une surface de 73 cm de large dans les cafés, restaurants, hôtels et autres entreprises de restauration. La gauche et la droite de la plaque de cuisson peuvent être utilisées individuellement ou ensemble, car les thermostats séparés contrôlent chaque côté si vous souhaitez fonctionner à des températures différentes.

Le corps en acier inoxydable solide est robuste et facile à nettoyer, tandis que la protection anti-éclaboussures intégrée aide à garder la zone environnante sans éclaboussures. Avec un bac de drainage intégré, la surface de cuisson est exempte de graisse et de débris alimentaires - puis après la cuisson, le bac de drainage peut être retiré pour nettoyer l'appareil.

Remarque: la surface de cuisson devra être essuyée avec de l'huile de cuisson après le nettoyage, afin de créer une couche protectrice pour éviter la rouille.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Tension: 220-240V
Puissance: 4,4 kW
Prise: 2 x 3 broches UK

SPÉCIFICITÉS DU PRODUIT

Dimensions: 735 mm de largeur x 490 mm de profondeur x 240 mm de hauteur
Poids: 31kg

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 12 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, une pièce venait à manquer, veuillez nous contacter dans les 7 jours suivant la réception de votre commande. Vous pouvez contacter notre équipe du service client par e-mail ou téléphone. Pour les conditions générales, veuillez contacter notre service d'assistance via les détails se trouvant sur la page Contactez-nous.

SPÉCIFICATIONS

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- 1) Tiroir de drainage amovible
- 2) Bac de drainage
- 3) Indicateur vert gauche
- 4) Indicateur rouge gauche
- 5) Contrôle de la température à gauche
- 6) Contrôle de la température à droite
- 7) Indicateur rouge droit
- 8) Indicateur vert droit



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

CONSEILS DE SÉCURITÉ

PRATIQUE DE TRAVAIL SÉCURITAIRE

Veillez lire les pratiques de travail sécuritaires afin d'éviter tout risque de blessures ou de détérioration de l'appareil.

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

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

Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, assurez-vous que la fiche d'alimentation est retirée de la prise. Ceci évitera à l'appareil d'être endommagé par des surtensions.

Débranchez l'appareil de la prise murale et attendez qu'il refroidisse avant de le nettoyer.

Pour éviter la contamination croisée, nettoyez régulièrement cet appareil à l'aide d'un chiffon doux et humide pour retirer tout excès de nourriture et de graisse de la surface de cuisson. Videz ensuite les débris d'huile et de nourriture du tiroir de drainage amovible.

N'utilisez aucun produit de nettoyage ménager pour nettoyer la plaque.

Ne plongez pas la plancha dans l'eau et ne placez pas d'eau directement sur celle-ci.

Essuyez l'huile de cuisson de la surface de la plaque après chaque nettoyage pour l'empêcher de rouiller.

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, essuyez l'huile de cuisson sur la surface et assurez-vous qu'elle est stockée dans un endroit bien ventilé.

Utilisez des gants de protection anti chaleur et des ustensiles de cuisine lorsque vous utilisez la plancha car l'huile chaude peut éclabousser et provoquer des blessures.

MODE D'EMPLOI

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

Remarque: les éléments chauffants sont recouverts d'un revêtement antirouille, lors de la première utilisation, ils peuvent produire de la fumée blanche à mesure que ce revêtement se dissipe. Attendez qu'il disparaisse avant de commencer à cuisiner, ceci est tout à fait normal, alors ne vous inquiétez pas, votre plancha fonctionne normalement.

La surface de cuisson est recouverte d'une huile protectrice qui devra être essuyée avec un chiffon humide avant la première utilisation. Une fois cette huile de protection essuyée, vous devrez huiler la surface avec votre propre huile de cuisson avant d'allumer l'appareil.

- 1) Positionnez la plancha sur une surface de travail plate et stable, puis branchez les deux cordons d'alimentation dans les prises les plus proches. Les deux voyants verts s'allument pour indiquer que la plaque est sous tension.
- 2) Pour utiliser toute la surface de cuisson, réglez les deux thermostats sur la température à laquelle vous souhaitez cuire. Si vous souhaitez cuisiner sur le côté gauche de la plaque de cuisson, ne tournez que la commande de température de gauche. Si vous souhaitez cuisiner sur le côté droit de la plaque de cuisson, ne tournez que la commande de température de droite.
- 3) Les indicateurs rouges correspondants s'allument pour indiquer que la plaque chauffe jusqu'à la température que vous avez réglée.
- 4) Lorsque la plaque atteint la température, le voyant rouge s'éteint et vous pouvez maintenant placer vos aliments sur la surface de la plancha.

Le fait de placer des aliments froids sur la plaque aura évidemment un effet sur la lecture de la température, de sorte que ce voyant s'allumera et s'éteindra pendant la cuisson lorsque le thermostat se réchauffera et se refroidira à nouveau pour maintenir une température constante sur toute la surface de la plancha.

- 5) Pour éteindre la plancha, tournez les commandes de température sur 0 et coupez l'alimentation électrique. Laissez la plaque refroidir avant de la nettoyer.

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 plaque ne chauffe pas.

R: Tout d'abord, vérifiez que l'alimentation est sous tension et que le fusible n'a pas sauté. Le voyant vert, à l'avant de la plancha, est-il allumé? Sinon, il y a peut-être une connexion défectueuse - vérifiez s'il y a des dommages sur le fil ou l'adaptateur. Tout défaut doit être signalé à notre équipe d'assistance via les détails situés sur la page Nous contacter. Si le voyant vert (voyant d'alimentation) est allumé, essayez de régler le contrôle de la température à 300 ° C. Le voyant rouge (voyant de chauffage) s'allume-t-il? Si c'est le cas, il peut y avoir un problème avec l'élément chauffant, mais sinon, il peut y avoir un problème avec le thermostat. Dans les deux cas, contactez notre équipe d'assistance via les détails situés sur la page Nous contacter.

Q: Le contrôle de la température active uniquement le voyant rouge lorsqu'il est réglé sur une température élevée, alors qu'il était auparavant activé sur une température inférieure.

R: Le thermostat est sensible à la température ambiante de la pièce où la plancha est positionnée. Si la plancha est située dans une pièce froide (par exemple 4°C), les éléments seront à la température de la pièce froide et le contrôle activera le thermostat dès qu'il sera tourné au-delà de la température ambiante. Cependant, si la plancha se trouve dans une pièce chaude (par exemple 30 ° C), les éléments seront déjà à température ambiante chaude, de sorte que le contrôle n'activera le thermostat que lorsqu'il est tourné au-delà d'une température plus élevée que la pièce.

Q: La plaque produit une fumée blanche.

R: Les éléments chauffants sont recouverts d'un revêtement antirouille, lors de la première utilisation, ils peuvent produire de la fumée blanche à mesure que ce revêtement se dissipe. Attendez juste qu'elle disparaisse avant de commencer à cuisiner, ceci tout à fait normal, alors ne vous inquiétez pas, votre plancha fonctionne normalement.

POUR TOUTE AUTRE DEMANDE, VEUILLEZ CONTACTER NOTRE ÉQUIPE DU SERVICE CLIENT.

SPEZIFIKATIONEN

PRODUKTBESCHREIBUNG

Die elektrische KuKoo-Grillplatte eignet sich perfekt zum Braten von Speisen auf der 73 cm breiten Oberfläche in Cafés, Restaurants, Hotels und anderen Catering-Betrieben. Sowohl die linke als auch die rechte Seite der Heizplatte können einzeln oder zusammen verwendet werden, da die separaten Thermostate jede Seite steuern, wenn Sie mit unterschiedlichen Temperaturen arbeiten möchten.

Das langlebige Edelstahlgehäuse ist robust und leicht abzuwischen, während der eingebaute Spritzschutz die Umgebung spritzfrei hält.

Mit einer eingebauten Ablaufrinne wird die Kochfläche von Fett und Speiseresten freigehalten - nach dem Kochen kann die Ablaufschublade herausgenommen werden, um das Gerät zu reinigen.

Bitte beachten Sie: Die Kochfläche muss nach dem Reinigen mit Speiseöl abgewischt werden, dadurch entsteht eine Schutzschicht, die Rost verhindert.

TECHNISCHE INFORMATIONEN

Spannung: 220-240V

Leistung: 4,4 kW

Stecker: 2 x 3-polig (GB)

PRODUKT-BESONDERHEITEN

Abmessungen: 735 mm breit x 490 mm tief x 240 mm hoch

Gewicht: 31kg

GARANTIE SEITENS MONSTER

Wenn Sie ein Produkt in einwandfreiem, funktionstüchtigem Zustand zurückgeben möchten, bieten wir Ihnen ein 30-tägiges Rückgaberecht, solange der Artikel ungeöffnet und in einem wiederverkaufsfähigen Zustand ist.

Für alle unsere elektrischen Produkte gilt eine 12-monatige Garantie; wir übernehmen die Kosten für Arbeit und Teile. Wir versuchen, den Artikel zu reparieren, bevor wir einen Umtausch oder eine Rückerstattung veranlassen.

Sollte aus irgendeinem Grund ein Teil fehlen, setzen Sie sich bitte innerhalb von 7 Tagen nach Erhalt Ihrer Bestellung mit uns in Verbindung. Sie können unser freundliches und hilfsberechtigtes Kundensupport-Team per E-Mail oder telefonisch kontaktieren. Die vollständigen Geschäftsbedingungen erhalten Sie von unserer Support-Abteilung anhand der Details auf der Seite 'Kontakt'.

SPEZIFIKATION

PRODUKTMERKMALE

- 1) Herausnehmbare Ablaufschublade
- 2) Ablaufrinne
- 3) Grüne Anzeige links
- 4) Rote Anzeige links
- 5) Temperaturregelung links
- 6) Temperaturregelung rechts
- 7) Rote Anzeige rechts
- 8) Grüne Anzeige rechts



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

SICHERHEITSRATSCHLÄGE

SICHERE ARBEITSPRAXIS

Bitte lesen Sie sich die Hinweise zum sicheren Arbeiten durch, um Verletzungen oder Schäden am Gerät zu vermeiden.

Betreiben Sie das Gerät nicht in Bereichen mit hoher Temperatur oder Luftfeuchtigkeit, da das Gerät möglicherweise nicht ordnungsgemäß funktioniert.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Adapterdraht ausgefranst oder beschädigt ist.

Wenn das Gerät nicht verwendet wird, stellen Sie sicher, dass der Netzstecker aus der Steckdose gezogen ist. Dadurch wird eine Beschädigung des Geräts durch Stromstöße verhindert.

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.

Um Kreuzkontamination zu vermeiden, reinigen Sie dieses Gerät regelmäßig mit einem weichen, feuchten Tuch, um überschüssige Nahrungsmittel und Fett von der Kochfläche zu entfernen. Entleeren Sie dann alle Öl- und Speisereste aus der herausnehmbaren Abflussschublade.

Verwenden Sie zum Reinigen der Grillplatte keine Haushaltsreinigungsmittel.

Tauchen Sie die Grillplatte nicht in Wasser ein und schütten Sie auch kein Wasser direkt auf die Grillplatte.

Wischen Sie nach jeder Reinigung die Oberfläche der Grillplatte mit Speiseöl ab, um zu verhindern, dass sie rostet.

Wenn das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird, wischen Sie Speiseöl über die Oberfläche und stellen Sie sicher, dass es an einem gut belüfteten Ort gelagert wird.

Verwenden Sie beim Betrieb der Grillplatte Hitzeschutzhandschuhe und Kochutensilien, da heißes Öl spritzen und möglicherweise Verletzungen verursachen kann.

BENUTZERHANDBUCH

BETRIEBSANWEISUNGEN

Bitte beachten Sie: Die Heizelemente sind mit einer Rostschutzbeschichtung versehen, beim ersten Gebrauch können sie etwas weißen Rauch erzeugen, da sich diese Beschichtung auflöst. Warten Sie einfach, bis diese Schicht verschwunden ist, bevor Sie mit dem Kochen beginnen. Das ist völlig normal, also machen Sie sich keine Sorgen, dass Ihre Grillplatte in Ordnung ist.

Die Kochfläche ist mit einem schützenden Öl bedeckt, das vor dem ersten Gebrauch mit einem feuchten Tuch abgewischt werden muss. Sobald dieses schützende Öl weggewischt wird, müssen Sie die Oberfläche mit Ihrem eigenen Speiseöl nachölen, bevor Sie das Gerät einschalten.

- 1) Stellen Sie die Grillplatte auf eine flache und stabile Arbeitsfläche und stecken Sie das Netzkabel in die nächstgelegene Steckdose. Die grüne Kontrollleuchte leuchtet auf, um anzuzeigen, dass die Grillplatte mit Strom versorgt wird.
- 2) Um die gesamte Kochfläche zu nutzen, drehen Sie beide Temperaturregler auf die Temperatur, bei der Sie kochen möchten. Wenn Sie auf der linken Seite der Kochplatte kochen möchten, drehen Sie nur den linken Temperaturregler. Wenn Sie auf der rechten Seite der Grillplatte kochen möchten, drehen Sie nur den rechten Temperaturregler.
- 3) Die entsprechenden roten Kontrollleuchten leuchten auf um anzuzeigen, dass die Grillplatte auf die von Ihnen eingestellte Temperatur aufgeheizt wird.
- 4) Wenn die Grillplatte die Temperatur erreicht hat, erlischt das rote Licht, und Sie können nun Ihr Essen auf die Kochplattenoberfläche stellen.

Wenn Sie kalte Speisen auf die Grillplatte legen, wirkt sich dies natürlich auf die Temperaturanzeige aus, so dass sich diese Leuchte während des Garens ein- und ausschaltet, während sich das Thermostat aufheizt und wieder abkühlt, um eine konstante Temperatur auf der gesamten Oberfläche der Grillplatte aufrechtzuerhalten.

- 5) Um die Grillplatte auszuschalten, stellen Sie die Temperaturregler auf 0 und schalten Sie die Stromversorgung aus. Lassen Sie die Grillplatte vor der Reinigung abkühlen.

FEHLERBEHEBUNG

LEITFADEN ZUR KONFLIKTLÖSUNG

Bitte lesen Sie den folgenden Leitfaden durch, wenn Sie Probleme haben oder Fehler mit Ihrem Gerät feststellen. Die Informationen decken die meisten der häufig gestellten Fragen ab und lösen sie.

F: Die Grillplatte heizt sich nicht auf.

A: Überprüfen Sie zunächst, ob die Stromversorgung eingeschaltet ist und die Sicherung nicht durchgebrannt ist. Ist die grüne Kontrollleuchte an der Vorderseite der Grillplatte eingeschaltet?

Falls nicht, ist die Verbindung defekt - prüfen Sie, ob das Kabel oder der Adapter beschädigt ist. Eventuelle Fehler sollten unserem Support-Team über die Angaben auf der Seite Kontakt gemeldet werden.

Wenn die grüne Anzeige (Stromleuchte) eingeschaltet ist, versuchen Sie, die Temperaturregelung auf 300°C zu stellen. Leuchtet die rote Anzeige (Wärmelampe) auf? Wenn sie leuchtet, liegt möglicherweise ein Problem mit dem Heizelement vor, wenn nicht, liegt möglicherweise ein Problem mit dem Thermostat vor. Kontaktieren Sie in jedem Fall unser Support-Team über die Details auf der Seite 'Kontakt'.

F: Die Temperaturregelung aktiviert die rote Kontrollleuchte nur dann, wenn sie auf eine hohe Temperatur eingestellt ist, während sie zuvor bei einer niedrigeren Temperatur aktiviert war.

A: Der Thermostat reagiert auf die Raumtemperatur, in dem sich die Grillplatte befindet. Befindet sich die Grillplatte in einem kalten Raum (z.B. 4°C), dann haben die Elemente eine kalte Raumtemperatur, und die Steuerung aktiviert das Thermostat, sobald es über die Raumtemperatur hinaus gedreht wird. Befindet sich die Grillplatte jedoch in einem warmen Raum (z.B. 30°C), dann haben die Elemente bereits eine warme Raumtemperatur, so dass die Steuerung das Thermostat nur dann aktiviert, wenn es über eine Temperatur hinaus gedreht wird, die höher ist als die Raumtemperatur.

F: Die Grillplatte erzeugt weißen Rauch.

A: Die Heizelemente sind mit einer rostfreien Beschichtung bedeckt, beim ersten Gebrauch können sie etwas weißen Rauch erzeugen, da sich diese Beschichtung auflöst. Warten Sie einfach, bis diese Schicht verschwindet, bevor Sie mit dem Kochen beginnen. Das ist völlig normal, also machen Sie sich keine Sorgen, dass Ihre Grillplatte in Flammen steht.

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



ESPECIFICACIONES

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La plancha eléctrica KuKoo es perfecta para freír alimentos, en una superficie de 73 cm de ancho, en cafeterías, restaurantes, hoteles y otras empresas de catering. Tanto la izquierda como la derecha de la placa de cocción pueden ser usadas individualmente o juntas, ya que los termostatos separados controlan cada lado si se desea operar a diferentes temperaturas.

Su cuerpo de acero inoxidable duradero es robusto y fácil de limpiar, mientras que el protector contra salpicaduras incorporado ayuda a mantener las áreas circundantes libre de salpicaduras de grasas. Con un canal de drenaje incorporado, la superficie de cocción se mantiene libre de grasa y restos de comida; y luego, después de cocinar, se puede remover la gaveta de drenaje para limpiar el electrodoméstico.

Por favor, tenga en cuenta: la superficie de cocción deberá limpiarse con aceite de cocina después de la limpieza. Esto crea una capa protectora para evitar la oxidación.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Voltaje: 220-240 V

Potencia: 4.4 kW

Enchufe: 2 x 3 pines - Reino Unido

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Dimensiones: 735 mm de ancho x 490 mm de profundidad x 240 mm de alto

Peso: 31kg

GARANTÍA DE MONSTER

Si desea devolver un producto en perfecto estado de funcionamiento, proporcionamos una política de devolución de 30 días, siempre que el artículo no esté abierto y esté en condiciones de reventa. Aplicamos una garantía de 12 meses a todos nuestros productos eléctricos. Cubrimos los costos de mano de obra y piezas. Nuestra política es tratar de reparar el artículo antes de preparar un cambio o hacer un reembolso.

Si por alguna razón falta una parte, comuníquese con nosotros dentro de los 7 días posteriores a la recepción de su pedido. No dude en ponerse en contacto con nuestro amable y servicial equipo de atención al cliente, por correo electrónico o llamándonos. Para conocer los Términos y Condiciones completos, comuníquese con nuestro Departamento de Soporte a través de los detalles en la página Contáctenos.

ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- 1) Gaveta de drenaje extraíble
- 2) Canal de drenaje
- 3) Indicador verde izquierdo
- 4) Indicador rojo izquierdo
- 5) Control de la temperatura de la izquierda
- 6) Control de la temperatura correcta
- 7) Indicador rojo derecho
- 8) Indicador verde derecho



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

CONSEJOS DE SEGURIDAD

PRÁCTICAS DE TRABAJO SEGURA

Por favor, lea detenidamente las siguientes prácticas de trabajo seguras para garantizar la prevención de lesiones o daños al dispositivo:

No opere el dispositivo en áreas de alta temperatura o humedad, ya que la máquina puede no funcionar correctamente.

No utilice el dispositivo, si el cable del adaptador está deshilachado o dañado.

Cuando el dispositivo no esté en uso, asegúrese de que el enchufe esté desconectado de la toma de corriente. Esto evitará daños al electrodoméstico por sobretensiones.

Desenchufe el dispositivo de la pared y espere a que se enfríe antes de limpiarlo.

Para evitar la contaminación cruzada, limpie este producto regularmente con un paño suave y húmedo para eliminar cualquier exceso de comida y grasa de la superficie de cocción. Luego, vacíe los restos de aceite y alimentos de la gaveta de drenaje extraíble.

No utilice productos de limpieza domésticos para limpiar la plancha.

No sumerja la plancha en agua, ni coloque agua directamente sobre ella.

Limpie el aceite de cocina sobre la superficie de la plancha después de cada limpieza para evitar que se oxide.

Si el electrodoméstico no se va a utilizar durante un período prolongado, limpie la superficie con un poco de aceite de cocina y asegúrese de que esté almacenado en un área bien ventilada.

Use guantes protectores contra el calor y utensilios de cocina al operar la plancha, ya que el aceite caliente puede salpicar y potencialmente causar lesiones.

GUÍA DEL USUARIO

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Por favor, tenga en cuenta: los elementos calefactores están cubiertos con un revestimiento a prueba de herrumbre. En el primer uso, pueden producir algo de humo blanco, a medida que este revestimiento se disipa. Solo espere a que esto desaparezca antes de comenzar a cocinar. Esto es completamente normal, de modo que no se preocupe, su plancha está bien.

La superficie de cocción está cubierta con un aceite protector que deberá limpiarse con un paño húmedo antes del primer uso. Una vez que este aceite protector se haya limpiado, deberá volver a engrasar la superficie con su propio aceite de cocina, antes de encender el aparato.

- 1) Coloque la plancha sobre una superficie de trabajo plana y estable, y luego enchufe el cable de alimentación a la toma de corriente más cercana. La luz indicadora verde se encenderá para mostrar que se conduce electricidad a la plancha.
- 2) Para utilizar toda la superficie de cocción, gire ambos controles de temperatura a la temperatura que desea cocinar. Si desea cocinar en el lado izquierdo de la plancha, sólo tiene que girar el control de temperatura izquierdo. Si desea cocinar en el lado derecho de la plancha, sólo tiene que girar el control de temperatura de la derecha.
- 3) Las luces indicadoras rojas correspondientes se encenderán para mostrar que la plancha se está calentando a la temperatura que usted ha ajustado.
- 4) Cuando la plancha alcance la temperatura adecuada, la luz roja se apagará y ahora podrá colocar su comida en la superficie del plato caliente.

Colocar alimentos fríos sobre la plancha obviamente tendrá un efecto en la lectura de la temperatura. Por lo tanto, esta luz se encenderá y apagará durante la cocción a medida que el termostato se calienta y se enfría nuevamente, para mantener una temperatura constante en la superficie de la plancha.

- 5) Para apagar la plancha, gire los controles de temperatura a 0 y desconecte la fuente de alimentación. Deje que la plancha se enfríe antes de limpiarla.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

GUÍA DE RESOLUCIÓN

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

P: La plancha no se calienta.

R: Primero, verifique que la fuente de alimentación esté encendida y que el fusible no se haya fundido. ¿Está encendida la luz indicadora verde, en la parte delantera de la plancha? De lo contrario, hay una conexión rota: revise si hay daños en el cable o el adaptador. Cualquier falla debe ser reportada a nuestro equipo de Soporte, a través de los detalles en la página de Contacto.

Si el indicador verde (luz de encendido) está encendido, intente girar el control de temperatura a 300°C. ¿Se enciende el indicador rojo (luz de calor)? Si lo hace, puede haber un problema con el elemento calefactor. Sin embargo, si no es el caso, puede haber un problema con el termostato. En cualquier caso, comuníquese con nuestro equipo de soporte a través de los detalles en la página de contacto.

P: El control de temperatura solo activa la luz indicadora roja cuando se establece a una temperatura alta, cuando se estaba activando previamente a una temperatura más baja.

R: El termostato responde a la temperatura ambiente de la habitación donde se coloca la plancha. Si la plancha está situada en una habitación fría (ejemplo: a 4°C), los elementos estarán a temperatura ambiente fría y el control activará el termostato, tan pronto como pase la temperatura ambiente.

Sin embargo, si la plancha está en una habitación cálida (por ejemplo, 30°C), entonces los elementos ya estarán a una temperatura ambiente cálida. Por lo tanto, el control solo activará el termostato cuando supere una temperatura más alta que la habitación.

P: La plancha está produciendo un humo blanco.

R: Los elementos calefactores están cubiertos con un revestimiento a prueba de herrumbre. En el primer uso, pueden producir algo de humo blanco, a medida que este revestimiento se disipa. Solo espere a que esto desaparezca antes de comenzar a cocinar. Esto es completamente normal. No se preocupe, su plancha no está en llamas.

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

SPECIFICHE

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Larga 73 cm, la piastra elettrica KuKoo è perfetta per l'uso in bar, ristoranti, hotel e altre attività di ristorazione. Sia la parte destra che quella sinistra della piastra possono essere usate individualmente o assieme, in quanto i due termostati hanno controlli separati. Realizzato in acciaio inossidabile, questo prodotto è robusto e facile da pulire. Il paraschizzi integrato aiuta inoltre a mantenere l'area circostante libera dagli schizzi. La vaschetta raccogli grasso incorporata permette di mantenere la superficie di cottura priva di grasso e residui di cibo: dopo la cottura è possibile rimuovere la vaschetta per procedere alla pulizia. Nota: la superficie di cottura deve essere pulita con olio da cucina al fine di creare uno strato protettivo che previene la formazione di ruggine.

DATI TECNICI

Tensione: 220 - 240 V

Potenza: 4,4kW

Spina: 2 x UK a 3 poli

SPECIFICHE DEL PRODOTTO

Dimensioni: larghezza 735 mm x profondità 490 mm x 240 altezza mm

Peso: 31 kg

GARANZIA MONSTER

Se si desidera restituire un prodotto in perfetto stato di funzionamento, Monster opera una politica di restituzione di 30 giorni a condizione che l'articolo sia chiuso e in condizioni di rivendita. I nostri prodotti elettrici sono coperti da una garanzia di 12 mesi;

copriremo il costo della manodopera e delle parti. La nostra politica prevede un tentativo di riparazione prima di effettuare scambi o rimborsi.

Se dovesse mancare una parte del prodotto, vi preghiamo di contattarci entro 7 giorni dal ricevimento dell'ordine. Il nostro servizio clienti può essere contattato via mail oppure telefonicamente. Per i termini e le condizioni completi, contattare il nostro servizio clienti utilizzando i recapiti nella pagina Contatti.

SPECIFICHE

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- 1) Cassetto raccogli grasso rimovibile
- 2) Vasca raccogli grasso
- 3) Spia verde sinistra
- 4) Spia rossa sinistra
- 5) Manopola per temperatura sinistra
- 6) Manopola per temperatura destra
- 7) Spia rossa destra
- 8) Spia verde destra



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

CONSIGLI DI SICUREZZA

PROCEDURE DI SICUREZZA

Leggere attentamente le pratiche di lavoro sicure per garantire la prevenzione di lesioni o danni al dispositivo.

Non utilizzare il dispositivo in aree ad alta temperatura o in quanto potrebbe non funzionare correttamente.

Non utilizzare il dispositivo se il cavo di alimentazione è consumato o danneggiato.

Quando il dispositivo non è in uso, assicurarsi che il cavo di alimentazione sia scollegato. In questo modo, si eviteranno danni al dispositivo causati da sbalzi di corrente.

Scollegare il dispositivo dalla presa di corrente e attendere che si sia raffreddato prima di procedere alla pulizia.

Per evitare la contaminazione incrociata tra alimenti, pulire regolarmente questo prodotto utilizzando un panno umido morbido

per rimuovere gli eccessi di cibo e grasso dalla superficie di cottura. Quindi svuotare eventuali residui di olio e cibo dal cassetto raccogli grasso rimovibile.

Non utilizzare prodotti per la pulizia domestica per pulire la piastra.

Non immergere la piastra in acqua né versare acqua direttamente sulla piastra.

Strofinare l'olio da cucina sulla superficie della piastra dopo ogni pulizia per impedire che la formazione di ruggine.

Se il dispositivo non verrà utilizzato per un lungo periodo, passare la superficie con l'olio da cucina e

riporlo in un luogo ben ventilato.

Utilizzare guanti protettivi contro il calore e utensili da cucina durante il funzionamento della piastra

per proteggersi da eventuali schizzi di olio bollente.

MANUALE UTENTE

ISTRUZIONI PER L'USO

Nota: gli elementi riscaldanti sono ricoperti da un rivestimento antiruggine. Al primo utilizzo, potrebbero produrre fumo bianco dovuto alla dissipazione del rivestimento.

Attendere che il fumo scompaia prima di iniziare a cucinare. Si tratta di un evento normale, non dovuto a un malfunzionamento della piastra. La superficie di cottura è ricoperta da un olio protettivo che dovrà essere asciugato con un panno umido prima del primo utilizzo. Una volta che questo olio protettivo sarà stato pulito, oliare la superficie di cottura con il proprio olio prima di accendere il dispositivo.

- 1) Posizionare la piastra su una superficie di lavoro piana e stabile, quindi collegare il cavo di alimentazione alla presa più vicina. La spia verde si accenderà, indicando che la piastra è accesa.
- 2) Per usare l'intera superficie di cottura, girare entrambe le manopole alla temperatura desiderata. Se volessi cucinare sul lato sinistro della piastra, girare solo la manopola sinistra. Se volessi cucinare sul lato destro della piastra, girare solo la manopola destra.
- 3) La spia rossa corrispondente si accenderà per mostrare che la piastra si sta scaldando per la temperatura desiderata.
- 4) Quando la piastra sarà arrivata a temperatura, la luce rossa si spegnerà. È ora possibile posizionare il cibo sulla superficie della piastra. Posizionare cibi freddi sulla piastra avrà un effetto sul sensore di temperatura, pertanto la spia rossa si accenderà e si spegnerà durante la cottura in quanto il termostato si riscalda e si raffredda al fine di mantenere una temperatura costante su tutta la superficie della piastra.
- 5) Per spegnere la piastra, posizionare il termostato su 0 e scollegarla dalla corrente. Lasciare raffreddare la piastra prima di pulirla.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

GUIDA ALLA RISOLUZIONE

Si prega di leggere attentamente la seguente guida in caso di problemi o difetti con il prodotto. Queste informazioni comprendono e risolvono gran parte delle domande più frequenti.

D: La piastra non si riscalda.

R: Per prima cosa, controllare che la spina sia collegata e che non vi siano danni al fusibile. La spia verde, sulla parte anteriore della piastra, è accesa? In caso contrario, il collegamento è stato interrotto: verificare la presenza di eventuali danni del cavo o del riduttore. Eventuali guasti devono essere segnalati al nostro team di supporto utilizzando i recapiti nella pagina Contatti. Se l'indicatore verde è acceso, provare a regolare la temperatura a 300°C. La spia rossa si accende? In tal caso, potrebbe esserci un problema con l'elemento riscaldante. In caso contrario potrebbe esserci un problema con il termostato. In ogni caso contattare il nostro servizio clienti utilizzando i recapiti nella pagina Contatti.

D: La manopola della temperatura attiva la spia rossa solo quando viene impostata una temperatura alta. Precedentemente, la spia veniva attivata anche a una temperatura inferiore.

R: Il termostato risponde alla temperatura ambiente del locale. Se la piastra è situata in una stanza fredda (ad es. 4°C), gli elementi saranno a temperatura ambiente e il termostato sarà attivato appena viene superata la temperatura del locale. Tuttavia, se la piastra è in un locale caldo (ad es. 30°C), gli elementi saranno già caldi. La manopola di controllo della temperatura attiverà il termostato solo quando è impostata su una temperatura superiore a quella del locale.

D: La piastra produce un fumo bianco.

A: Gli elementi riscaldanti sono ricoperti da un rivestimento antiruggine. Al primo utilizzo potrebbero produrre fumo bianco dovuto alla dissipazione del rivestimento. Attendere che il fumo scompaia prima di iniziare a cucinare. Si tratta di un evento normale non dovuto a un malfunzionamento della piastra.

PER QUALSIASI ALTRO PROBLEMA, CONTATTARE IL NOSTRO SERVIZIO CLIENTI.



SPECIFICATIES

PRODUCT OMSCHRIJVING

De KuKoo elektrische bakplaat met het 73 cm brede oppervlak is perfect voor het bakken van voedsel in cafés, restaurants, hotels en andere horecazaken. Zowel de linker- als de rechterzijde van de kookplaat kunnen afzonderlijk van elkaar of samen worden gebruikt. Dit is omdat de afzonderlijke thermostaten elke zijde bedienen als u op verschillende temperaturen wilt werken. De duurzame roestvrijstalen behuizing is robuust en gemakkelijk schoon te maken, terwijl de ingebouwde spatbescherming helpt om de omgeving spatvrij te houden. Met een ingebouwde afvoergoot wordt het kookoppervlak vrij gehouden van vet en voedselresten - en na het koken kan de afvoerlade worden verwijderd om het apparaat schoon te maken.

Let op: het kookoppervlak moet na het schoonmaken met bakolie worden afgeveegd; hierdoor ontstaat een beschermlaag om roest te voorkomen.

TECHNISCHE INFORMATIE

Spanning: 220-240V
 Vermogen: 4,4 kW
 Stekker: 2 x UK 3-pin

PRODUCT SPECIFICATIES

Afmetingen: 735 mm breed x 490 mm diep x 240 mm hoog
 Gewicht: 31 kg

MONSTER GARANTIE

Als u een product in oorspronkelijke staat wilt retourneren, bieden we een retourbeleid van 30 dagen, zolang het item ongeopend is en in een verkoopbare staat verkeert. Op al onze elektrische producten is 12 maanden garantie van toepassing; wij vergoeden de arbeidskosten en onderdelen. Ons beleid is om te proberen het artikel te repareren voordat u een omruiling of terugbetaling wordt aangeboden.

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

SPECIFICATIES

PRODUCT EIGENSCHAPPEN

- 1) Uitneembare afvoerlade
- 2) Afvoergoot
- 3) Linker groene indicator
- 4) Linker rode indicator
- 5) Linker Temperatuursregelaar
- 6) Rechter temperatuursregelaar
- 7) Rechter rode indicator
- 8) Rechter groene indicator



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

VEILIGHEIDSADVIES

VEILIG WERKEN

Lees dit deel over veilig werken door om letsel of schade aan het apparaat te voorkomen:

Gebruik het apparaat niet in gebieden met hoge temperaturen of vochtigheid, omdat het apparaat mogelijk niet correct functioneert.

Gebruik de machine niet als de adapterdraad gerafeld of beschadigd is.

Zorg ervoor dat de stekker uit het stopcontact is verwijderd wanneer het apparaat niet wordt gebruikt. Dit voorkomt schade aan het apparaat door spanningspieken.

Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en wacht tot het is afgekoeld voordat u het reinigt.

Om kruisbesmetting te voorkomen, dient u dit product regelmatig schoon te maken met een zachte, vochtige doek om overtollig voedsel en vet van het kookoppervlak te verwijderen. Verwijder vervolgens alle olie en voedselresten uit de verwijderbare afvoerlade.

Gebruik geen huishoudelijke schoonmaakmiddelen om de bakplaat schoon te maken.

Dompel de bakplaat niet onder in water en plaats geen water rechtstreeks op de bakplaat.

Smeer na elke reiniging bakolie over het oppervlak van de bakplaat om te voorkomen dat deze gaat roesten.

Als het apparaat lange tijd niet wordt gebruikt, smeert u bakolie over het oppervlak en zorgt u ervoor dat het in een goed geventileerde ruimte wordt bewaard.

Gebruik hittebestendige handschoenen en kookgerei bij het gebruik van de bakplaat, aangezien hete olie kan spatten en mogelijk letsel kan veroorzaken.

GEBRUIKERSHANDLEIDING

GEBRUIKSAANWIJZING

Let op: De verwarmingselementen zijn bedekt met een roestwerende coating. Bij het eerste gebruik kunnen ze wat witte rook produceren als deze coating verdwijnt. Wacht tot dit verdwijnt voordat u begint met bakken. Dit is volkomen normaal; dus geen zorgen, uw bakplaat mankeert niets.

Het kookoppervlak is bedekt met een beschermende olie die voor het eerste gebruik met een vochtige doek moet worden afgeveegd. Nadat deze beschermende olie is weggeveegd, moet u het oppervlak opnieuw met uw eigen kookolie behandelen voordat u het apparaat inschakelt.

- 1) Plaats de bakplaat op een vlak en stabiel werkoppervlak en steek de stekker in het dichtstbijzijnde stopcontact. Het groene indicatielampje gaat branden om aan te geven dat de bakplaat aan staat.
2. Om van het gehele kookoppervlak gebruik te maken, zet u beide temperatuurregelaars op de temperatuur waarop u wilt koken. Als u aan de linkerkant van de bakplaat wilt koken, draai dan alleen de linker temperatuurregelaar. Als u aan de rechterkant van de bakplaat wilt koken, draai dan alleen de rechter temperatuurregelaar.
3. De bijbehorende rode controlelampjes gaan branden om aan te geven dat de bakplaat opwarmt tot de door u ingestelde temperatuur.
- 4) Wanneer de bakplaat de gewenste temperatuur heeft bereikt, gaat het rode lampje uit en kunt u uw eten op de bakplaat leggen.

Het plaatsen van koud voedsel op de bakplaat heeft uiteraard een effect op de temperatuurmeting. Dit lampje gaat dus aan en uit tijdens het koken als de thermostaat opwarmt en weer afkoelt om een constante temperatuur over het oppervlak van de bakplaat te behouden.

- 5) Om de bakplaat uit te schakelen, zet u de temperatuurregelaars op 0 en schakelt u de stroomtoevoer uit. Laat de bakplaat afkoelen voordat u hem schoonmaakt.

PROBLEMEN OPLOSSEN

OPLOSSINGSGIDS

Lees de onderstaande gids door als u problemen of storingen met uw apparaat ondervindt. De informatie behandelt en lost de meest gestelde vragen op.

V: De bakplaat warmt niet op.

A: Controleer eerst of het apparaat is ingeschakeld en de zekering niet is gesprongen. Brandt het groene indicatielampje aan de voorkant van de bakplaat? Als dat niet het geval is, is er een verbroken verbinding - controleer op schade aan de draad of adapter. Eventuele fouten moeten worden gemeld aan ons ondersteuningsteam via de details op de contactpagina.

Als de groene indicator (aan / uit-lampje) brandt, probeer dan de temperatuurregelaar op 300°C te zetten. Gaat het rode lampje (warmtelampje) branden? Als dit het geval is, is er mogelijk een probleem met het verwarmingselement. Als dit echter niet het geval is, is er mogelijk een probleem met de thermostaat. Neem in beide gevallen contact op met ons ondersteuningsteam via de gegevens op de contactpagina.

V: De temperatuurregeling activeert alleen het rode indicatielampje wanneer het op een hoge temperatuur is ingesteld, terwijl het eerder op een lagere temperatuur werd geactiveerd.

A: De thermostaat reageert op de omgevingstemperatuur van de kamer waar de bakplaat is geplaatst. Bevindt de bakplaat zich in een koude kamer (bv. 4°C), dan zullen de elementen op een koude kamertemperatuur zijn en zal de regeling de thermostaat activeren zodra deze voorbij de kamertemperatuur is gedraaid.

Staat de bakplaat echter in een warme kamer (bijvoorbeeld 30°C), dan zijn de elementen al op warme kamertemperatuur; dus de regeling activeert de thermostaat alleen als deze voorbij een temperatuur wordt gedraaid die hoger is dan de kamer.

V: De bakplaat produceert een witte rook.

A: De verwarmingselementen zijn bedekt met een roestwerende coating. Bij het eerste gebruik kunnen ze wat witte rook produceren als deze coating verdwijnt. Wacht gewoon tot dit verdwijnt voordat u begint met bakken. Dit is volkomen normaal; dus geen zorgen, uw bakplaat staat niet in brand.

**NEEM CONTACT OP MET ONZE KLANTENSERVICE ALS U
EVENTUEEL ANDERE PROBLEMEN ERVAART.**

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**. 