



24320/24321

KuKoo

Panini Press

with Two Free Drip Trays



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



English

Specification

Product Description

Thank you for purchasing this KuKoo Panini Press. This is a multifunctional commercial cooking appliance, capable of grilling a vast array of food quickly. Paninis, toasties, sandwiches, burgers, vegetables, the Panini Press perfectly grills them all!

The cast-iron ribbed contact surface offers a thorough, clean, and quick cooking time that ensures your food looks professionally-made. All you need to do is place your food on the base, close the lid, and off you go. Perfect for commercial kitchens, restaurants, hotels and more, the powerful 2.2kW heating elements won't waste any time in putting a smile on your face.

Whether you purchased the Single Ribbed or the Dual Ribbed Panini Press, both models will give your food that professional-grade quality your kitchen deserves!

This product generously comes with two stainless steel drip trays which further strengthens hygiene and safety. Be creative with the KuKoo Panini Press and watch it revel in your kitchen now!

We at Monster Group UK understand this is a new and exciting purchase, and although it is tempting to get stuck in please carefully read these instructions before you start using the machine.

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

Item Contents

1 x KuKoo Panini Press (Dual Ribbed or Single Ribbed)
2 x Stainless Steel Drip Trays

Technical Information

Voltage: 220V-230V
Frequency: 50Hz
Power: 2.2kW
Temperature Range: 50-300 degrees

Product Specifics

Dimensions: (L x W x H) 46cm x 37cm x 19cm
Weight: 18KG
Material: 430 Stainless Steel with Cast Iron Ribbed Cooking Surface

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.

Monster Group UK Limited's liability will be limited to the commercial value of the product only.

Product Features

- 1) Press Handle
- 2) Ribbed Plate (top)
- 3) Base Plate / Ribbed Plate (bottom)
- 4) Body
- 5) Rubber Feet
- 6) ON/OFF switch
- 7) Temperature Control
- 8) Oil Tray (not shown)
- 9) Heating Indicator Light



Safety Advice

Safe Working Practice



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

Ensure you have read and fully understood these instructions before using the appliance.

Turn the machine off at the socket before disconnecting the plug.

Do not use this appliance outdoors.

Do not immerse the appliance in water or any other liquid.

Ensure the appliance is positioned on a dry, flat surface, taking extra precaution so that it does not rock or slide.

Never overfill the appliance or attempt to place materials in/on the plates, other than paninis, sandwiches, and similar foodstuffs.

Keep children and animals away from this appliance when in use.

Provide adequate ventilation when using.

The use of a Residual Current Device (RCD) is strongly advised for use of this appliance.

Ensure that you have proper fire precautions in place, such as a fire extinguisher nearby that you can use, to combat any fire that may start.

Please take notice that this item is heavy. Safe lifting techniques should be used when carrying. We recommend two people lift this appliance. Never attempt to lift it alone.

User Guide

Operation Instructions

Please check the power cord for damage or fraying. Never use a power cord that is damaged.

WARNING: The Panini Press is very hot when in operation. Correct precautions must be in place when operating to prevent risk of fire, burns, or damage to property. Take extra care to ensure fingers, hands, wrists, and arms are not exposed to the hot cooking surface when lifting the lid.

It may be beneficial that you search online for recipes and cooking times.

- 1) Insert the power cord at the mains power supply. Turn the Temperature Control dial clockwise to set your required temperature.
- 2) The Heating Indicator will light up, which signifies that the preset heat has not yet been reached. Once the machine rises to the preset heat, the machine will turn off to ensure heat constancy when cooking. Once the plates fall below the preset temperature, the machine will automatically heat up again to that preset temperature. This is highly useful when cooking several paninis or sandwiches at the same time.
- 3) Ensure a Drip Tray is placed beneath the Base Plate to catch any excess oil and foodstuffs.
- 4) Once the plates begin to heat, place your panini onto the Base Plate / Ribbed Plate. Use vegetable or olive oil to ensure the panini does not stick. Hold down the Ribbed Plate using the Press Handle to grill the panini on both sides. You can adjust the cooking time to your own preference.
- 5) Once cooked, carefully remove the panini and serve up. Remember to turn the Temperature Control dial to '0' and switch off at the mains before leaving the machine.

Maintenance

Always ensure the Temperature Control dial is set to '0' and the power cord is unplugged before cleaning or undertaking any maintenance. If the machine has recently been in operation, ensure you give ample time for the machine to cool fully.

It is recommended you clean your Panini Press after every use. This will give longevity to the machine and enable high performance.

To clean;

The Panini Press is built from stainless steel and has been designed with cleaning in mind; use a wet cloth and suitable cleaning products for best practice. Using a corrosive cleaning agent on the plates will cause the non-stick coating to be damaged--thus damaging the performance of the machine.

This product comes with two stainless steel Drip Trays so that, in a commercial unit, you may use one whilst another is being cleaned. Clean the Drip Trays thoroughly after each use and ensure the trays are dry before replacing below the Base Plate.

General maintenance;

As a general rule, the working temperature should not exceed 250 degrees. Overheating the Panini Press could cause damage to the machine.

For general problems and performance-related dilemmas, please seek advice outlined in the **Troubleshooting** section of this guide.

If there is no resolution, or if the power cord wire is damaged, or if any other part of the machine is damaged, do not attempt to fix or repair this yourself. This work must be undertaken by a qualified technician or similar professional.

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.

What do I do if..

Q. ... the Panini Press is switched on but there is no heat?

A. Ensure the power cord is not damaged. It might be useful to check the mains power supply and use another plug socket. If the problem persists, it may be due to a fault with the heating elements. Contact our friendly and helpful Customer Support department. You can find the details on the [Contact](#) page of this manual.

Q. ... the Panini Press plates are heating normally, but the Heating Indicator Light doesn't seem to work?

A. If the heating elements work normally, this is probably due to an electrical fault with the Heating Indicator. Please contact our Customer Service department in order for us to repair or replace this.

Q. ... the Panini Press' dials are loose, or do not correspond properly with the machine's functions?

A. This could be due to an electrical fault, too; as above, it is best to contact our helpful Customer Support department immediately.

For all other issues please contact our Customer Support department via the details on the [Contact](#) page.



Français

Spécification

Description du Produit

Merci pour avoir acheté cette presse-paninis KuKoo. Ceci est un appareil de cuisson commercial multifonctionnel, capable de griller une vaste gamme de nourriture rapidement. Paninis, toasts, sandwiches, hamburgers, légumes, la presse-paninis les grille parfaitement tous!

La surface de contact nervurée en fonte offre un temps de cuisson minutieux, propre et rapide qui assure que votre nourriture a l'air professionnelle. Tout ce que vous devez faire est de placer votre nourriture sur la base, fermer le couvercle, et vous partez. Parfaites pour les cuisines commerciales, les restaurants, les hôtels et plus encore, les puissants éléments chauffants de 2,2 kW ne vous feront pas perdre le sourire.

Que vous ayez acheté la presse-paninis à nervures simples ou à double nervure, les deux modèles donneront à vos aliments une qualité professionnelle digne de votre cuisine!

Ce produit est généreusement livré avec deux bacs d'égouttage en acier inoxydable qui renforcent l'hygiène et la sécurité. Soyez créatif avec le presse-paninis de KuKoo et regardez-le se délecter dans votre cuisine maintenant!

Chez Monster Group UK, nous comprenons qu'il s'agit d'un achat nouveau et passionnant, et bien qu'il soit tentant de l'utiliser, veuillez lire attentivement ces instructions avant de commencer à utiliser la machine.

Veillez consulter la section Conseils de sécurité, Pratiques de travail sécuritaires pour vous assurer que vous n'avez pas à vous blesser ou endommager l'appareil avant de commencer.

Contenu de l'emballage

1 x presse-paninis de KuKoo (doublement nervuré ou simplement nervuré)

2 x bacs d'égouttage en acier inoxydable

Informations techniques

Tension: 220V-230V

Fréquence: 50Hz

Puissance: 2.2kW

Plage de température: 50-300 degrés

Spécificités du produit

Dimensions: (L x L x h) 46cm x 37cm x 19cm

Poids: 18KG

Matériel: Acier inoxydable 430 avec la surface de cuisson nervurée de fonte

Garantie Monster

Si vous souhaitez renvoyer un produit en parfait état de marche, nous proposons 14 jours de la politique de retour autant que l'article n'a pas été ouvert et dans un état de revente.

Une garantie de 12 mois s'applique pour tous nos produits électriques; nous allons couvrir le coût du travail et des pièces. Notre politique est d'essayer de fixer l'article avant d'organiser un échange ou un remboursement.

Si pour une raison quelconque une pièce est manquante prenez contact avec nous dans les 7 jours après la réception de votre commande. Vous pouvez appeler ou envoyer un email à notre amicale et serviable équipe de support à la clientèle. Pour toutes les termes et conditions contactez notre Département de Soutien via les détails sur la page Contactez-nous.

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

Caractéristiques du Produit



- | | |
|--|---------------------------|
| 1) poignée de presse | 2) Plaque nervurée (haut) |
| 3) Plaque de base / plaque nervurée (en bas) | 4) Corps |
| 5) Pieds en caoutchouc | 6) Interrupteur ON / OFF |
| 7) Contrôle de la température | 8) bac à huile |
| 9) Voyant de chauffage | |

Conseils de sécurité

Pratiques de travail sécuritaires

S'il vous plaît lire à travers la pratique de travail sécuritaire pour assurer la prévention des blessures ou des dommages à l'appareil.

Assurez-vous de lire et de bien comprendre ces instructions avant d'utiliser l'appareil.

Éteignez la machine à la prise avant de débrancher la prise.

N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.

Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

Assurez-vous que l'appareil est positionné sur une surface plane et sèche, en prenant des précautions supplémentaires afin qu'il ne s'agite pas.

Ne remplissez jamais trop l'appareil et n'essayez pas de placer des matériaux dans / sur les assiettes, à l'exception des paninis, des sandwiches et des aliments similaires.

Tenez les enfants et les animaux éloignés de cet appareil lorsqu'ils sont utilisés.

Assurer une ventilation adéquate lors de l'utilisation.

L'utilisation d'un dispositif à courant résiduel (RCD) est fortement conseillée pour l'utilisation de cet appareil.

Assurez-vous que vous avez mis en place des mesures d'incendie adéquates, comme un extincteur près de chez vous, pour combattre tout incendie pouvant survenir.

S'il vous plaît prendre note que cet article est lourd. Des techniques de levage sûres doivent être utilisées lors du transport. Nous recommandons à deux personnes de soulever cet appareil. N'essayez jamais de le soulever seul.

Mode d'emploi

Instructions d'utilisation

Veillez vérifier que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé ou effiloché. N'utilisez jamais un cordon d'alimentation endommagé.

AVERTISSEMENT: La presse-paninis est très chaude en fonctionnement. Des précautions adéquates doivent être mises en place pour éviter les risques d'incendie, de brûlures ou de dommages matériels. Faites particulièrement attention à ce que les doigts, les mains, les poignets et les bras ne soient pas exposés à la surface de cuisson chaude lorsque vous soulevez le couvercle.

Il peut être bénéfique que vous recherchiez en ligne des recettes et des temps de cuisson.

- 1) Insérez le cordon d'alimentation sur le secteur. Tournez la molette de réglage de la température dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler la température requise.
- 2) L'indicateur de chauffage s'allume, ce qui signifie que la chaleur pré-réglée n'a pas encore été atteinte. Une fois que la machine atteint la température prédéfinie, la machine s'éteint pour assurer la constance de la chaleur lors de la cuisson. Une fois que les plaques tombent en dessous de la température prédéfinie, la machine se réchauffe automatiquement à cette température prédéfinie. Ceci est très utile lors de la cuisson de plusieurs paninis ou sandwiches en même temps.
- 3) Assurez-vous qu'un plateau d'égouttement est placé sous la plaque de base pour recueillir tout excès d'huile et de nourriture.
- 4) Une fois que les plaques commencent à chauffer, placez votre panini sur la plaque de base / plaque nervurée. Utilisez un légume ou de l'huile d'olive pour vous assurer que le panini ne colle pas. Maintenez la plaque nervurée en utilisant la poignée de presse pour faire griller le panini des deux côtés. Vous pouvez ajuster le temps de cuisson selon vos préférences.
- 5) Une fois cuit, retirez délicatement le panini et servir. N'oubliez pas de tourner le bouton de contrôle de la température sur «0» et de le couper du secteur avant de quitter la machine.

Entretien

Assurez-vous toujours que le bouton de contrôle de la température est réglé sur «0» et que le cordon d'alimentation est débranché avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien. Si la machine a récemment été utilisée, veillez à laisser suffisamment de temps à la machine pour refroidir complètement.

Il est recommandé de nettoyer votre presse-paninis après chaque utilisation. Cela donnera de la longévité à la machine et permettra des performances élevées.

Nettoyer;

La presse-paninis est construite en acier inoxydable et a été conçue pour le nettoyage. Utilisez un chiffon humide et des produits de nettoyage appropriés pour les meilleures pratiques. L'utilisation d'un produit de nettoyage corrosif sur les plaques provoquera l'endommagement du revêtement antiadhésif, ce qui endommagera les performances de la machine.

Ce produit est livré avec deux bacs d'égouttement en acier inoxydable de sorte que, dans une unité commerciale, vous pouvez en utiliser un pendant qu'un autre est nettoyé. Nettoyez soigneusement les plateaux d'égouttement après chaque utilisation et assurez-vous que les plateaux sont secs avant de les replacer sous la plaque de base.

Entretien général;

En règle générale, la température de travail ne doit pas dépasser 250 degrés. La surchauffe de la presse-paninis pourrait endommager la machine.

Pour les problèmes généraux et les dilemmes liés aux performances, veuillez consulter les conseils fournis dans la section Dépannage de ce guide.

S'il n'y a pas de résolution, ou si le fil du cordon d'alimentation est endommagé ou si une autre partie de la machine est endommagée, n'essayez pas de la réparer ou de la réparer vous-même. Ce travail doit être effectué par un technicien qualifié ou un professionnel similaire.

Dépannage

Guide de résolution

S'il vous plaît lire le guide ci-dessous si vous avez des problèmes ou des défauts avec votre appareil. L'information couvre et résout la majorité des questions fréquemment posées.

Qu'est-ce que je fais si ...

Q. ... la presse Panini est allumée mais il n'y a pas de chaleur?

A. Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé. Il peut être utile de vérifier l'alimentation secteur et d'utiliser une autre prise. Si le problème persiste, cela peut être dû à une défaillance des éléments chauffants. Contactez notre service de support client amical et utile. Vous pouvez trouver les détails sur la page Contact de ce manuel.

Q. ... les plaques de presse Panini chauffent normalement, mais le voyant de chauffage ne semble pas fonctionner?

A. Si les éléments chauffants fonctionnent normalement, cela est probablement dû à un défaut électrique avec l'indicateur de chauffage. Veuillez contacter notre service clientèle pour que nous réparions ou remplaçons ceci.

Q. ... les cadrans de la presse Panini sont desserrés ou ne correspondent pas correctement aux fonctions de la machine?

A. Cela pourrait être dû à un défaut électrique, aussi; comme ci-dessus, il est préférable de contacter immédiatement notre service de support client..

Pour toute autre question, veuillez contacter notre service clientèle via les détails sur la page Contact.



Deutsche

Spezifikation

Produktbeschreibung

Vielen Dank für den Kauf des KuKoo Panini Kontaktgrills. Hierbei handelt es sich um ein multifunktionales Kochgerät für gewerbliche Zwecke. Es ist in der Lage, eine große Auswahl an Lebensmitteln schnell und einfach zu grillen. Paninis, Toasts, Sandwiches, Burger, Gemüse – der Panini Kontaktgrill grillt sie alle!

Die geriffelte Kontaktfläche aus Gusseisen bietet ein gründliches, sauberes und schnelles Zubereiten. Die spezielle Garzeit sorgt dafür, dass Ihr Essen stets professionell zubereitet aussieht. Legen Sie Ihre Zutaten auf die Grundplatte und schließen Sie den Deckel. Los geht's. Perfekt für Großküchen, Restaurants, Hotels und mehr. Die leistungsstarken 2,2 kW Heizelemente verschwenden nicht Ihre Zeit und zaubern Ihnen ein Lächeln in Ihr Gesicht.

Egal ob Sie den einfach oder doppelt geriffelten Panini Kontaktgrill erwerben, beide Modelle verleihen Ihrem Essen diese professionelle Qualität, die Ihre Küche verdient!

Dieses Produkt wird dankenswerterweise mit zwei Auffangschalen aus Edelstahl geliefert. Damit werden Hygiene und Sicherheit weiter erhöht. Seien Sie kreativ bei der Verwendung des KuKoo Panini Kontaktgrills und sehen Sie zu wie das Gerät Ihre Küche rockt!

Wir bei Monster Group UK verstehen, dass das ein neuer und aufregender Kauf ist. Obwohl es verlockend ist an dieser Stelle hängen zu bleiben, lesen Sie bitte die Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden.

Bitte lesen Sie vor dem Start den Sicherheitshinweis, eine Anleitung zur sicheren Arbeitspraxis, um Verletzungen oder Schäden am Gerät zu vermeiden.

Inhalt

1 x KuKoo Panini Kontaktgrill (doppelt oder einfach geriffelt)
2 x Auffangschalen aus Edelstahl

Technische Information

Spannung: 220V-230V
Frequenz: 50Hz
Leistung: 2,2kW
Temperaturbereich: 50-300 Grad

Produktmerkmale

Abmessungen: (L x B x H) 46cm x 37cm x 19cm
Gewicht: 18 kg
Material: 430 Edelstahl mit geriffelter Kochfläche aus Gusseisen

Monster Garantie

Falls Sie ein Produkt einwandfrei zurückschicken wollen, bieten wir eine 14-Tages-Rücknahmegarantie an, sofern der Artikel ungeöffnet ist und sich in einem wiederverkaufsfähigem Zustand befindet.

Eine 12-Monate-Garantie gilt für alle unsere elektrischen Geräte. Wir werden die Kosten für Arbeit und Teile abdecken. Unsere Richtlinie ist es zu versuchen und den Artikel vor einer Umtausch- oder Rückerstattungsvereinbarung zu reparieren.

Falls aus irgendeinem Grund ein Teil fehlen sollte, kontaktieren Sie uns bitte innerhalb von 7 Tagen nach Erhalt der Auftragsbestätigung. Sie können unseren freundlichen und hilfreichen Kundenservice anrufen oder mailen. Für vollständige Geschäftsbedingungen kontaktieren Sie unsere Support-Abteilung über die Detailangaben, die auf unserer Kontaktseite zu finden sind.

Produktmerkmale



- 1) Druckgriff
- 2) Geriffelte Platte (oben)
- 3) Grundplatte / geriffelte Platte (unten)
- 4) Gehäuse
- 5) GummifüÙe
- 6) ON/OFF Schalter
- 7) Temperaturkontrolle
- 8) Ölwanne
- 9) Heizlicht

Sicherheitshinweis

Sichere Arbeitspraxis

Bitte lesen Sie sich die Anleitung zur sicheren Arbeitspraxis durch, um Verletzungen oder Schäden am Gerät zu vermeiden.

Stellen Sie bitte vor der ersten Verwendung des Geräts sicher, dass Sie die hier aufgeführten Anweisungen gelesen und vollständig verstanden haben.

Schalten Sie das Gerät am Sockel aus, bevor Sie den Stecker ziehen.

Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.

Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer trockenen, ebenen Oberfläche steht, und achten Sie darauf, dass es nicht wackelt oder rutscht.

Überfüllen Sie das Gerät niemals und versuchen Sie nicht, andere Materialien als Paninis, Sandwiches und ähnliche Lebensmittel in / auf die Platten zu legen.

Halten Sie Kinder und Tiere während der Benutzung von diesem Gerät fern.

Sorgen Sie bei der Verwendung für ausreichende Belüftung.

Für dieses Gerät wird die Verwendung eines Fehlerstromschutzschalters (RCD) dringend empfohlen.

Stellen Sie sicher, dass Sie geeignete Brandschutzmaßnahmen an Ort und Stelle zur Verfügung haben, z. B. einen Feuerlöscher in der Nähe, den Sie verwenden können, um ein eventuell auftretendes Feuer zu bekämpfen.

Bitte beachten Sie, dass dieser Artikel schwer ist. Beim Tragen sollten sichere Hebetekniken verwendet werden. Wir empfehlen, dass zwei Personen dieses Gerät heben. Versuchen Sie niemals, das Gerät alleine zu heben.

Benutzerhandbuch

Bedienungsanleitung

Überprüfen Sie das Netzkabel auf Beschädigungen oder Ausfransen. Verwenden Sie niemals ein Netzkabel, das beschädigt ist.

WARNUNG: Der Panini Kontaktgrill ist im Betrieb sehr heiß. Beim Betrieb müssen geeignete Vorkehrungen getroffen werden, um das Risiko von Feuer, Verbrennungen oder Sachschäden zu vermeiden. Achten Sie besonders darauf, dass Finger, Hände, Handgelenke und Arme beim Anheben des Deckels nicht der heißen Kochfläche ausgesetzt sind.

Es kann von Vorteil sein, online nach Rezepten und Kochzeiten zu suchen.

- 1) Stecken Sie das Netzkabel in das Stromnetz. Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn, um die gewünschte Temperatur einzustellen.
- 2) Die Heizungsanzeige leuchtet auf, was signalisiert, dass die voreingestellte Hitze noch nicht erreicht wurde. Sobald das Gerät auf die voreingestellte Temperatur ansteigt, schaltet sich das Gerät aus, um die Hitze Konstanz beim Kochen zu gewährleisten. Sobald die Platten die voreingestellte Temperatur unterschreiten, wird das Gerät automatisch wieder auf diese voreingestellte Temperatur aufheizen. Dies ist sehr nützlich, wenn mehrere Paninis oder Sandwiches gleichzeitig zubereitet werden.
- 3) Stellen Sie sicher, dass eine Tropfschale unter der Grundplatte platziert ist, um überschüssiges Öl und Lebensmittel aufzufangen.
- 4) Sobald die Platten zu heizen beginnen, legen Sie Ihre Panini auf die Grundplatte / Riffelplatte. Verwenden Sie Gemüse oder Olivenöl, um sicherzustellen, dass das Panini nicht anklebt. Halten Sie die Riffelplatte mit dem Druckgriff fest, um die Panini auf beiden Seiten zu grillen. Sie können die Kochzeit nach Ihren Wünschen einstellen.
- 5) Nach dem Garen die Panini vorsichtig entfernen und servieren. Denken Sie daran, den Temperaturregler auf "0" zu stellen und schalten Sie das Gerät vor dem Verlassen aus.

Wartung

Stellen Sie immer sicher, dass der Temperaturregler auf "0" steht und ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose, bevor Sie mit der Reinigung oder Wartung beginnen. Wenn das Gerät kürzlich in Betrieb war, stellen Sie sicher, dass Sie ausreichend Zeit haben, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.

Es wird empfohlen, dass Sie Ihren Panini Kontaktgrill nach jedem Gebrauch reinigen. Dies verhilft dem Gerät zu einer langen Lebensdauer und ermöglicht eine hohe Leistung.

Reinigen;

Der Panini Kontaktgrill wurde aus Edelstahl gefertigt und unter Berücksichtigung der Reinigung konzipiert; Ein feuchtes Tuch und geeignete Reinigungsmittel eignen sich in der Praxis am besten. Durch die Verwendung eines korrosiven Reinigungsmittels auf den Platten wird die Antihafbeschichtung beschädigt, was die Leistung des Gerätes beeinträchtigt.

Dieses Produkt wird mit zwei Auffangschalen aus Edelstahl geliefert. Wenn Sie es für gewerbliche Zwecke nutzen, können Sie eine Auffangschale verwenden, während die andere gereinigt wird. Reinigen Sie die Auffangschalen nach jedem Gebrauch gründlich. Stellen Sie zudem sicher, dass die Schalen trocken sind, bevor Sie sie unter die Bodenplatte legen.

Allgemeine Wartung;

In der Regel sollte die Arbeitstemperatur 250 Grad nicht überschreiten. Ein Überhitzen des Panini-Kontaktgrills kann das Gerät beschädigen.

Bei allgemeinen und leistungsbezogenen Problemen wenden Sie sich bitte an den im Abschnitt "Fehlerbehebung" dieses Handbuchs beschriebenen Rat.

Wenn dies zu keiner Lösung führt oder das Netzkabel oder ein anderes Teil des Geräts beschädigt ist, dann versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Diese Arbeiten müssen von einem qualifizierten Techniker oder einem ähnlichen Fachmann durchgeführt werden.

Fehlerbehebung

Leitfaden zur Problembhebung

Bitte lesen Sie bei Problemen mit Ihrem Gerät den folgenden Leitfaden. Die folgenden Informationen decken die am häufigsten gestellten Fragen ab.

Was soll ich tun, wenn...

F. ... der Panini Kontaktgrill eingeschaltet ist, aber keine Hitze aufkommt?

A. Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht beschädigt ist. Es kann nützlich sein, das Stromnetz zu überprüfen und eine andere Steckdose zu verwenden. Wenn das Problem weiterhin besteht, kann dies auf eine Störung der Heizelemente zurückzuführen sein. Kontaktieren Sie unseren freundlichen und hilfsbereiten Kundendienst. Sie finden die Details auf der Kontaktseite dieses Handbuchs.

F. ... die Platten des Panini Kontaktgrills normal aufheizen, aber die Heizanzeige nicht funktioniert?

A. Sofern die Heizelemente normal arbeiten, kann dies wahrscheinlich auf einen elektrischen Fehler der Heizungsanzeige zurückzuführen sein. Bitte kontaktieren Sie unseren Kundenservice, um dies zu reparieren oder zu ersetzen.

F. ... die Drehknöpfe des Panini Kontaktgrills lose sind oder nicht ordnungsgemäß mit den Funktionen des Gerätes übereinstimmen?

A. Dies könnte auch auf einen elektrischen Fehler zurückzuführen sein; Wie oben bereits erwähnt ist es in diesem Fall am besten, sich sofort an unseren hilfreichen Kundendienst zu wenden.

Bei allen anderen Problemen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst via Details auf der Kontaktseite.



Español

Especificación

Descripción del Producto

Gracias por comprar la Prensa de Panini Kukoo. Este es un artefacto multifuncional para la cocina, que le permite cocinar una amplia variedad de comida rápidamente. Paninis, tostadas, sándwiches, hamburguesas, vegetales, ¡la Prensa de Panini cocina todo eso a la perfección!

La superficie de contacto estriada de hierro fundido, ofrece un tiempo de cocción completo, limpio y rápido que garantiza que sus alimentos queden con un acabado profesional. Todo lo que necesita hacer es colocar la comida en la base, cerrar la tapa y listo. Perfecto para cocinas comerciales, restaurantes, hoteles y más, los poderosos elementos de calefacción de 2.2kW no lo decepcionarán al momento de darle un acabado excepcional a su comida y poner una sonrisa en su rostro.

Ya sea que haya comprado la prensa acanalada doble o la simple, ¡ambos modelos le darán a su comida la calidad profesional que usted se merece!

Este producto incluye dos bandejas para goteos y derrames, ambas de acero inoxidable que refuerzan aún más la higiene y la seguridad al usar la Prensa de Panini. ¡Póngase creativo con la Prensa de Panini KuKoo y observe cómo su cocina se transforma!

En Monster Group RU, comprendemos que esta es una compra nueva y emocionante, y aunque es tentador quedarse usarla justo al momento de obtenerla, le recomendamos leer atentamente estas instrucciones antes de comenzar a usar la máquina.

Consulte y lea los Consejos de seguridad, y Consejos para seguridad laboral para garantizar la prevención de lesiones o daños en el dispositivo antes de comenzar.

Contenido del Artículo

1 x Prensa de Panini (Doble o Simple)

2 x Bandejas para goteos o derrames, de acero inoxidable

Información Técnica

Voltaje: 220V-230V

Frecuencia: 50Hz

Potencia: 2.2kW

Rango de temperatura: 50-300 grados

Especificaciones del Producto

Dimensiones: (L x A x A) 46cm x 37cm x 19cm

Peso: 18KG

Material: 430 Acero inoxidable y hierro forjado

Garantía Monster

Si quiere devolver un producto que funciona perfectamente, ofrecemos una política de devoluciones de 14 días si el producto está sin abrir y en condiciones revendibles.

Se aplica una garantía de 12 meses a todos nuestros productos eléctricos; cubriremos el costo de mano de obra y partes. Nuestra política es intentar arreglar el producto antes de realizar un intercambio o reembolso.

Si por alguna razón falta una pieza por favor contáctanos dentro de los 7 primeros días tras recibir su pedido. Puedes llamar o mandar un correo electrónico a nuestro equipo amable de atención al cliente. Para ver todos los términos y condiciones, contacte con nuestro departamento de ventas vía los detalles en la página Contáctanos.

Características del Producto

- 1) Manija de Prensa
- 2) Placa acanalada (arriba)
- 3) placa base / placa acanalada (abajo)
- 4) Cuerpo
- 5) Patas de goma
- 6) Interruptor ON/OFF
- 7) Control de temperatura
- 8) Bandeja para el aceite
- 9) Luz indicadora de temperatura



Consejos de Seguridad

Práctica de Trabajo Seguro

Por favor, siga los consejos de Seguridad Laboral para garantizar la prevención de lesiones o daños al artefacto.

Asegúrese de haber leído y comprendido completamente estas instrucciones antes de usar el artefacto.

Baje el interruptor del enchufe de la máquina antes de desconectarla de la electricidad.

No use este aparato al aire libre.

No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.

Asegúrese de que el artefacto esté colocado sobre una superficie seca y plana, tomando precauciones adicionales para que no se tambalee ni resbale.

Nunca llene demasiado el aparato ni intente colocar materiales en las placas que no sean paninis, sándwiches o alimentos similares.

Mantenga a los niños y animales alejados de este artefacto cuando esté en uso.

Proporcione una ventilación adecuada cuando lo use.

Se recomienda encarecidamente el uso de un Dispositivo de Corriente Residual (RCD) para el uso de este artefacto.

Asegúrese de tener las precauciones de incendio adecuadas en su lugar de trabajo, incluyendo un extintor de incendios cercano que pueda usar, para combatir cualquier incendio que pueda comenzar.

Por favor, tenga en cuenta que este artículo es pesado. Se deben usar técnicas seguras de levantamiento al transportarlo. Recomendamos que dos personas levanten este electrodoméstico. Nunca intente levantarlo solo.

Manual de Usuario

Manual de Instrucciones

Verifique que el cable de electricidad no posea ningún tipo de daños o deshilachamiento. Nunca use un cable de electricidad que esté dañado.

ADVERTENCIA: La Presna de Panini eleva mucho su temperatura cuando está en funcionamiento. Deben tomarse las precauciones correctas al operar para evitar el riesgo de incendio, quemaduras o daños a la propiedad. Tenga especial cuidado para asegurarse de que los dedos, las manos, las muñecas y los brazos no estén expuestos a la superficie de cocción caliente cuando levante la tapa.

Le recomendamos que busque en internet recetas y tiempos de cocción para las comidas que desea preparar.

- 1) Inserte el cable de electricidad en el tomacorriente. Gire el botón de control de temperatura en el sentido de las agujas del reloj para configurar la temperatura requerida.
- 2) El indicador de calentamiento se encenderá, lo que significa que aún no se ha alcanzado el calor preestablecido. Una vez que la máquina alcanza el calor preestablecido, la máquina se apagará para garantizar la constancia del calor durante la cocción. Una vez que la temperatura preestablecida disminuya, la máquina se calentará automáticamente de nuevo a la temperatura preestablecida. Esto es muy útil cuando se cocinan varios paninis o sándwiches al mismo tiempo.
- 3) Asegúrese de colocar una bandeja para el goteo debajo de la placa base para recoger el exceso de aceite y alimentos.
- 4) Una vez que las placas comiencen a calentarse, coloque su panini en la placa base/placa acanalada. Use aceite vegetal o de oliva para asegurarse de que el Panini no se pegue. Mantenga presionada la placa acanalada utilizando la manija de la prensa para asar el Panini por ambos lados. Puede ajustar el tiempo de cocción según sus propias preferencias.
- 5) Una vez cocido, retire cuidadosamente el Panini y síralo. Recuerde girar la manija de control de temperatura a '0' y baje el interruptor de corriente antes de dejar de usar la máquina.

Mantenimiento

Antes de proceder a cualquier tipo de mantenimiento en el artefacto, asegúrese de que la temperatura esté marcada en '0' y desenchufe el cable de electricidad del tomacorriente. Si la máquina ha estado operando recientemente, asegúrese de tener tiempo suficiente para que se enfríe por completo.

Se recomienda que limpie su prensa Panini después de cada uso. Esto hará que este electrodoméstico tenga un rendimiento alto, y largo tiempo de vida.

Limpieza:

La Prensa de Panini está hecha de acero inoxidable y ha sido diseñada teniendo en cuenta su limpieza; utilice un paño y productos de limpieza adecuados para artefactos parecidos. El uso de un agente de limpieza corrosivo en las placas hace que se dañe el revestimiento antiadherente, lo que perjudica el rendimiento de la máquina.

Este producto viene con dos bandejas de acero inoxidable para que, en una unidad comercial, pueda usar una vez que esté limpiando. Limpie las Bandejas de goteo a fondo antes de cada uso y asegúrese de que las bandejas estén secas antes de volver a colocarlas debajo de la Placa Base.

Mantenimiento General;

Como regla general, la temperatura de este electrodoméstico no debe exceder los 250 grados. El sobrecalentamiento de la prensa Panini podría dañar la máquina.

Para problemas generales, e inconvenientes relacionados con el rendimiento, busque por el asesoramiento descrito en la sección Solución de Problemas de esta guía.

Si no hay resolución, o si el cable de electricidad está dañado, o si alguna otra parte de la máquina está dañada, no intente arreglarlo o repararlo usted mismo. Este trabajo debe ser realizado por un técnico calificado o un profesional similar.

Solución de Problemas

Guía para Solucionar Problemas

Lea la guía a continuación si su dispositivo presenta algún tipo de falla. La información cubre y resuelve la mayoría de las preguntas frecuentes.

¿Qué hago si...

P. ...la Prensa de Paninis está encendida pero no sube la temperatura?

R. Asegúrese de que el cable de alimentación no esté dañado. Puede ser útil verificar la fuente de alimentación y utilizar otro enchufe. Si el problema persiste, puede deberse a una falla en los elementos de calentamiento. Póngase en contacto con nuestro amable y servicial departamento de Atención al Cliente. Puede encontrar los detalles en la página de Contacto de este manual.

P. ... las planchas de la Prensa de Paninis se calientan normalmente, pero la luz indicadora de calentamiento no parece funcionar?

R. Si los elementos calefactores funcionan normalmente, es probable que esto se deba a un fallo eléctrico con el Indicador de calentamiento. Comuníquese con nuestro departamento de Servicio al Cliente para que podamos repararlo o reemplazarlo.

P. ...los diales de la Prensa de Panini están sueltos, o no se corresponden adecuadamente con las funciones de la máquina?

R. Esto también podría deberse a una falla eléctrica; como se indica arriba, lo mejor es ponerse en contacto de inmediato con nuestro atento departamento de Atención al cliente.

Para todos los demás problemas, póngase en contacto con nuestro departamento de Atención al cliente a través de los detalles en la página de contacto.



Italiano

Specifiche

Descrizione Prodotto

Grazie per aver acquistato la Piastra per Panini KuKoo. Si tratta di un apparecchio di cottura commerciale multifunzionale, in grado di grigliare rapidamente una vasta gamma di cibi. Panini, toast, hamburger, verdure, la Piastra per Panini griglia tutto alla perfezione!

La superficie di contatto in ghisa a costine offre un tempo di cottura accurato, pulito e rapido che garantisce un aspetto professionale del cibo. Tutto quello che dovete fare è mettere il vostro cibo sulla base, chiudere il coperchio, ed avrete fatto. Perfetti per cucine commerciali, ristoranti, hotel e molto altro ancora, i potenti elementi riscaldanti da 2,2 kW non perderanno tempo a portare il sorriso.

Sia che abbiate acquistato la Piastra per Panini a costina singola, sia che abbiate acquistato quella a costina doppia, il vostro cibo otterrà una qualità professionale, degna della vostra cucina!

Questo prodotto è dotato di due generose vaschette di raccolta in acciaio inox per la massima sicurezza e igiene. Siate creativi con la Piastra per Panini KuKoo e osservatela lavorare!

Noi di Monster Group UK comprendiamo che l'acquisto di questo prodotto sia una cosa eccitante. Nonostante la tentazione di utilizzarlo sin da subito, vi preghiamo di leggere attentamente le istruzioni prima di iniziare a utilizzare questa macchina.

Si prega di far riferimento ai Consigli di Sicurezza e alla Pratica di Lavoro Sicuro prima dell'utilizzo per essere certi di non correre il rischio danneggiando voi stessi o alla macchina.

Contenuto della Confezione

1 x Piastra per Panini KuKoo (a Doppia Costina o a Singola Costina)

2 x Vaschette di Raccolta in Acciaio Inox

Informazioni Tecniche

Voltaggio: 220V – 230V

Frequenza: 50Hz

Potenza: 2.2 Kw

Intervallo di temperatura: 50-300 gradi

Specifiche Prodotto

Dimensioni: (L X P X A) 46 cm x 37 cm x 19 cm

Peso: 18 kg

Materiale: Acciaio Inox 430 con Superficie di Cotture a Coste in Ghisa

Garanzia Monster

Se si desidera restituire un prodotto in perfetta efficienza, forniamo una di restituzione di 14 giorni fintanto che l'articolo è aperto e in una condizione rivendibile.

Una garanzia di 12 mesi si applica a tutti i nostri prodotti elettrici; copriremo il costo del lavoro e delle parti. La nostra politica è quella di cercare di aggiustare l'oggetto prima di organizzare uno scambio o un rimborso.

Se per qualsiasi motivo vi è una parte mancante, si prega di mettersi in contatto con noi entro 7 giorni dalla ricevuta del vostro ordine. È possibile chiamare o inviare una e-mail al nostro amichevole e disponibile Customer Support Team. Per termini e le condizioni contattare il nostro reparto di supporto tramite i dettagli sulla pagina dei contatti.

Caratteristiche Prodotto

- 1) Maniglia a pressione
- 2) Piastra rigata (in alto)
- 3) Piastra base / Piastra scanalata (sotto)
- 4) Corpo
- 5) Piedini in gomma
- 6) Interruttore ON/OFF
- 7) Controllo della temperatura
- 8) Vassoio olio
- 9) Indicatore luminoso riscaldamento



Consigli di Sicurezza

Pratica di Lavoro Sicura

Leggere attentamente le norme di sicurezza per evitare lesioni o danni all'apparecchio.

Prima di utilizzare l'apparecchio assicurarsi di aver letto e compreso completamente le presenti istruzioni d'uso.

Prima di scollegare la spina, spegnere la macchina.

Non utilizzare questo apparecchio all'aperto.

Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.

Assicurarsi che l'apparecchio sia posizionato su una superficie asciutta e piana, con la massima cautela in modo che non scivoli.

Non riempire mai eccessivamente l'apparecchio e non cercare mai di mettere materiali sulle piastre, diversi da panini, sandwich e alimenti simili.

Tenere bambini e animali lontani da questo apparecchio durante l'uso.

Fornire una ventilazione adeguata durante l'uso.

L'uso di un dispositivo per corrente residua (RCD) è fortemente consigliato per l'uso di questo apparecchio.

Assicurarsi di disporre di adeguate precauzioni antincendio, come ad esempio un estintore nelle vicinanze che può essere utilizzato per combattere eventuali incendi.

Si prega di notare che questo articolo è pesante. Il trasporto deve essere eseguito con tecniche di sollevamento sicure. Si consiglia di sollevare questo apparecchio in due persone. Non tentare mai di sollevarlo da soli.

Guida utente

Istruzioni di funzionamento

Controllare che il cavo di alimentazione non sia danneggiato o sfilacciato. Non utilizzare mai un cavo di alimentazione danneggiato.

AVVERTENZA: La Piastra per Panini è molto calda durante il funzionamento. Per evitare il rischio di incendi, ustioni o danni alle cose, durante il funzionamento devono essere prese le precauzioni appropriate. Durante il sollevamento del coperchio, prestare particolare attenzione a non esporre le dita, le mani, i polsi e le braccia al piano di cottura caldo.

Può essere utile cercare online le ricette e i tempi di cottura.

- 1) Inserire il cavo di alimentazione nella presa di corrente. Ruotare la ghiera di regolazione della temperatura in senso orario per impostare la temperatura desiderata.
- 2) L'indicatore di riscaldamento si accende, il che significa che la temperatura preimpostata non è ancora stata raggiunta. Una volta che la macchina raggiunge la temperatura preimpostata, si spegne per garantire la costanza del calore durante la cottura. Una volta che le piastre scendono al di sotto della temperatura preimpostata, la macchina si riscalderà automaticamente alla temperatura preimpostata. Questo è molto utile quando si cucinano più panini o sandwich contemporaneamente.
- 3) Accertarsi che un gocciolatoio sia posizionato sotto la piastra di base per catturare qualsiasi eccesso di olio e cibo.
- 4) Una volta che le piastre iniziano a riscaldarsi, posizionare il panino sulla piastra di base. Usare olio vegetale o olio d'oliva per evitare che i panini si attacchino. Tenere premuta la piastra scanalata con l'impugnatura a pressione per grigliare i panini su entrambi i lati. È possibile regolare il tempo di cottura in base alle proprie preferenze.
- 5) Una volta cotto, togliere con cura il panino e servire. Ricordarsi di portare il selettore di controllo della temperatura su '0' e staccarlo dalla corrente prima di lasciare la macchina.

Manutenzione

Assicurarsi sempre che la manopola di controllo della temperatura sia impostata su '0' e che il cavo di alimentazione sia scollegato prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione. Se la macchina è stata utilizzata di recente, assicurarsi che abbia avuto il tempo sufficiente per raffreddarsi completamente.

Si consiglia di pulire la Piastra per Panini dopo ogni utilizzo. Questo darà longevità alla macchina e consentirà prestazioni elevate.

Per pulire;

La Piastra per Panini è costruita in acciaio inox ed è stata progettata pensando alla pulizia; utilizzare un panno umido e prodotti di pulizia idonei per le migliori operazioni. L'uso di un detergente corrosivo sulle piastre può danneggiare il rivestimento antiaderente, danneggiando così le prestazioni della macchina.

Questo prodotto viene fornito con due vassoi gocciolatoio in acciaio inox, in modo che, in un'unità commerciale, se ne possa utilizzare uno durante la pulizia. Pulire accuratamente i vassoi gocciolatoio dopo ogni utilizzo e assicurarsi che siano asciutti prima di rimettere i vassoi sotto la piastra base.

Manutenzione generale;

Come regola generale, la temperatura di lavoro non deve superare i 250 gradi. Il surriscaldamento della Piastra per Panini può causare danni alla macchina.

Per i problemi generali e i problemi legati alle prestazioni, consultare la sezione Risoluzione dei problemi di questa guida.

Se non esiste una risoluzione o se il cavo di alimentazione è danneggiato, o se qualsiasi altra parte della macchina è danneggiata, non tentare di ripararlo o ripararlo da soli. Questo lavoro deve essere eseguito da un tecnico qualificato o da un professionista del settore.

Risoluzione dei problemi

Guida alla risoluzione

Leggere attentamente la seguente guida per eventuali problemi o guasti al dispositivo. Le informazioni coprono e risolvono la maggior parte delle domande frequenti.

Cosa faccio se....

D. la Piastra per Panini è accesa ma non c'è calore?

R. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia danneggiato. Potrebbe essere utile controllare l'alimentazione di rete e utilizzare un'altra presa. Se il problema persiste, può essere dovuto a un guasto degli elementi riscaldanti. Contattare il nostro servizio di assistenza clienti cordiale e disponibile. I dettagli sono riportati nella pagina Contatti di questo manuale.

D. le piastre della Pressa per Panini si riscaldano normalmente, ma l'indicatore luminoso di riscaldamento non sembra funzionare?

R. Se gli elementi riscaldanti funzionano normalmente, ciò è probabilmente dovuto a un guasto elettrico dell'indicatore di riscaldamento. Si prega di contattare il nostro Servizio Clienti per la riparazione o la sostituzione.

D. i quadranti della Piastra per Panini sono allentati o non corrispondono correttamente alle funzioni della macchina?

R. Questo potrebbe essere dovuto anche a un guasto elettrico; come sopra, è consigliabile contattare immediatamente il nostro servizio di assistenza clienti.

Per tutti gli altri problemi si prega di contattare il nostro servizio di assistenza clienti tramite i dettagli nella pagina Contatti.

Contact Us

Sales Department

For information regarding this device or other products from our Monster divisions please use the following details below.

Tel: +44 (0)1347 878888

Email: hello@monstershop.co.uk

Support Department

If this item arrives damaged, with missing pieces or you have not opened the racking and want to return it please use the following details below.

Tel: +44 (0)1347 878887

Email: help@monstershop.co.uk

Website

To view our product range and fantastic offers in the Monster Racking division please visit our website.

www.monstershop.co.uk

Address

To visit our office Monster House and view our products, send postal correspondence or return items our address is provided below.

Monster House, Alan Farnaby Way, Sheriff Hutton Industrial Estate, Sheriff Hutton, York YO60 6PG

Contactez Nous

Département Commercial

Pour plus d'informations concernant cet appareil ou d'autres produits de nos divisions de Monster veuillez utiliser les détails suivants ci-dessous.

Tél: +44 (0)1347 878888

Email: hello@monstershop.co.uk

Département de Soutien

Pour les interrogations concernant cet appareil, la garantie, les retours ou les défauts de déclaration veuillez utiliser les détails suivants ci-dessous.

Tél: +44 (0)1347 878887

Email: help@monstershop.co.uk

Site Web

Pour consulter notre gamme de produits et nos offres fantastiques dans les divisions Monster veuillez visitez notre site Web.

www.monstershop.co.uk

Adresse

Pour visiter notre bureau Monster House et voir nos produits, envoyez du courrier postal ou retournez les articles à notre adresse est fournie ci-dessous.

Monster House, Alan Farnaby Way, Sheriff Hutton Industrial Estate, Sheriff Hutton, York YO60 6PG

Kontaktieren Sie Uns

Verkaufsabteilung

Für Informationen bezüglich dieses Geräts oder anderer produkte aus unserer Monster-Abteilung, benutzen sie die folgenden unten aufgeführten angaben.

Tel: +44 (0)1347 878888
Email: hello@monstershop.co.uk

Support-Abteilung

Für fragen über dieses gerät, die garantie, rückgaben oder bei störungen, benutzen sie die folgenden unten aufgeführten angaben.

Tel: +44 (0)1347 878887
Email: help@monstershop.co.uk

Webseite

Um unser sortiment und unsere fantastischen angebote in den Monster-Abteilungen anzuschauen, besuchen sie bitte unsere webseite.

www.monstershop.co.uk

Adresse

Um unseren Monster Hauptsitz zu besuchen und unsere produkte anzuschauen, briefsendungen zu verschicken oder auch artikel zurück zu versenden, ist unsere adresse unten bereitgestellt.

Monster House, Alan Farnaby Way, Sheriff Hutton Industrial Estate, Sheriff Hutton, York YO60 6PG

Contáctanos

Departamento de Ventas

Para información sobre este dispositivo u otros productos de nuestras divisiones de Monster por favor use los siguientes detalles.

Teléfono: +44 (0)1347 878888
Correo electrónico: hello@monstershop.co.uk

Departamento de Soporte

Para consultas sobre este dispositivo, la garantía, devoluciones o denuncias de fallos por favor use los siguientes detalles.

Teléfono: +44 (0)1347 878887
Correo electrónico: help@monstershop.co.uk

Página Web

Para ver nuestra gama de productos y ofertas fantásticas en las divisiones de Monster por favor visite nuestra página web.

www.monstershop.co.uk

Dirección

Para visitar nuestra oficina Monster House y ver nuestros productos, enviar correspondencia o devolver productos que suministramos nuestra dirección está abajo.

Monster House, Alan Farnaby Way, Sheriff Hutton Industrial Estate, Sheriff Hutton, York YO60 6PG

Contattaci

Dipartimento Vendite

Per informazioni riguardanti questo dispositivo o altri prodotti dalle categorie Monster utilizzare i dettagli sotto riportati.

Tel: +44 (0)1347 878888
Email: hello@monstershop.co.uk

Dipartimento Supporto

Per domande riguardo dispositivo, garanzia, reso o per riferire di guasti, utilizzare i dettagli sotto riportati.

Tel: +44 (0)1347 878887
Email: help@monstershop.co.uk

Sito Web

Per vedere la nostra gamma di prodotti e fantastiche offerte fra le categorie Monster, visitare il nostro sito web.

www.monstershop.co.uk

Indirizzo

Per visitare il nostro ufficio Monster House e vedere i nostri prodotti, inviare corrispondenze postali o rendere un prodotto fare riferimento all'indirizzo sotto riportato.

Monster House, Alan Farnaby Way, Sheriff Hutton Industrial Estate, Sheriff Hutton, York YO60 6PG



Monster Group (UK) is one of the UK's fastest growing online retailers. We supply a diverse range of products which offer exceptional value for money. We strive to provide the best possible customer experience with free UK delivery across all our products and a Monster Guarantee for 100% satisfaction.

Our dedicated customer service team will be more than happy to help with any questions you may have.

Home & Garden
Storage Shelving
Sign & Digital
Retail & Hospitality
Commercial Equipment

Groupe de Monster (Royaume-Uni) est l'un des détaillants en ligne les plus dynamiques du Royaume-Uni. Nous fournissons une gamme diversifiée de produits qui offrent une valeur exceptionnelle pour l'argent. Nous cherchons à fournir la meilleure expérience client possible avec livraison gratuite au Royaume-Uni à travers l'ensemble de nos produits et une garantie de Monster pour 100% de satisfaction.

Notre équipe du service clientèle seront plus qu'heureux de vous aider avec n'importe quelle question que vous pourriez avoir.

Maison et Jardin
Etagères de stockage
Signe et numérique
Vente au détail et hospitalité
Equipment commercial

Monster Group (UK) ist eines der schnellwachsenden Online-Anbieter Großbritanniens. Wir bieten ein breit gefächertes Sortiment an, das über außerordentlich preiswerte Angebote verfügt. Wir sind bestrebt, die bestmögliche Kundenzufriedenheit zusätzlich kostenloser UK Lieferung auf alle unsere Produkte und einer Monster Garantie für 100% Zufriedenheit bereitzustellen.

Unser freundliches Kundenservice-Team ist gerne bereit, Ihnen bei jeglichen Fragen behilflich zu sein.

Haus & Garten
Lagerregale
Grafik & Design
Lösungen für Einzelhandel & Gastronomie
Lösungen für kommerzielle Zwecke

Monster Group (UK) è uno dei rivenditori online dalla crescita più rapida nel Regno Unito. Forniamo un vasto range di prodotti, i quali offrono un valore economico eccezionale. Ci sforziamo nel procurare la migliore esperienza al cliente, con spedizioni gratis in tutto il Regno Unito per tutti i nostri prodotti ed una Garanzia Monster per il 100% della soddisfazione.

Il nostro team attento e scrupoloso sarà più che felice di aiutarvi con qualsiasi domanda voi abbiate.

Casa & Giardino
Scaffali per Magazzini
Cartelli & Digitale
Commercio al dettaglio & Ospitalità
Attrezzatura commerciale

Monster Group (UK) es uno de los minoristas con un crecimiento más rápido del Reino Unido. Disponemos de una amplia gama de productos que ofrecen un valor excepcional por su precio. Nos esforzamos para dar la mejor experiencia posible a nuestros clientes con envío gratuito al Reino Unido para todos nuestros productos y una garantía Monster para el 100% de satisfacción.

Nuestro equipo de atención al cliente estará encantado de ayudarle con cualquier duda que tenga.

Casa y jardín
Estanterías de almacenamiento
Signo y digital
Venta al por menor y hospitalidad
Equipamiento comercial
