

GRILL PANINI - SANDWICH
REF : 263655 / 26370



MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

GRILL PANINI SANDWICH
REF : 263655 / 263709



**Avant d'utiliser ce produit,
veuillez lire ce manuel attentivement et dans sa totalité.**

L2G SAS 17, AVENUE DU 24 AOÛT 1944
BP90690-69969 CORBAS CEDEX
TÉL. : +33(0)4 72 23 23 98 FAX : +33(0)4 72 23 23 99



TABLE DES MATIÈRES

Présentation du grill et des pièces	3
Caractéristiques principales	4
Caractéristiques techniques	4
Instructions d'utilisation	5
Première utilisation	5
Nettoyage et maintenance.....	5
Dépannage	6
Vérification quotidienne	7

Merci pour l'achat de notre grill à panini/sandwich. Pour un usage optimal de l'appareil et afin d'éviter les blessures et les endommagements, veuillez lire attentivement cette notice avant la mise en service. Conserver la notice pour la consulter en cas de besoin.

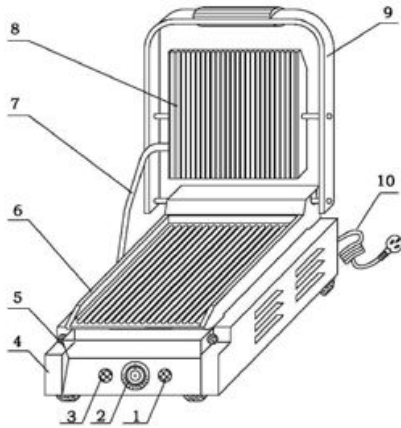
Le grill pour sandwiches a de nombreuses qualités : design, pratique, d'utilisation et de maintenance aisée. La température du grill se règle facilement en fonction des conditions de cuisson. L'appareil sera utilisé principalement pour les sandwiches, mais il peut servir à la préparation d'autres aliments.

ATTENTION : En cas de modifications ou d'installation inappropriée, en cas de réglages non admis ou de maintenance effectuée par du personnel non habilité, il y a risque d'endommagement ou de blessures. Veuillez contacter le fournisseur pour tout réglage ou toute réparation nécessaire que seuls des professionnels qualifiés doivent effectuer.

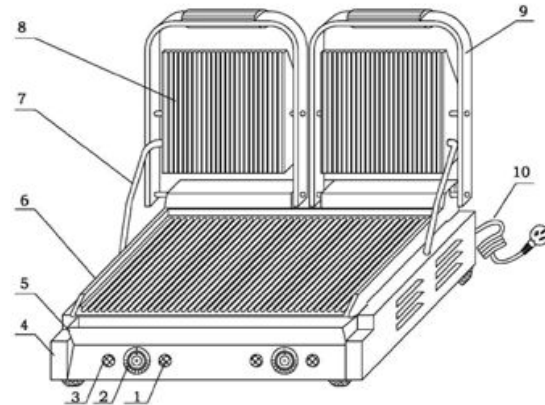
MISE EN GARDE : Pour votre sécurité, ne pas placer ni stocker des produits contenant des liquides ou des gaz inflammables près du grill.

ATTENTION : L'appareil doit impérativement être branché sur une prise avec une terre pour votre sécurité.

PRÉSENTATION DU GRILL ET DES PIÈCES



1. Voyant alimentation
2. Bouton marche/arrêt & réglage de la température
3. Voyant thermostat
4. Partie inférieure
5. Récupérateur des graisses



6. Plaque inférieure
7. Gaine de protection du câble d'alimentation
8. Plaque supérieure
9. Poignée
10. Cordon d'alimentation

Remarques :


1. Ce produit est à usage professionnel uniquement.
2. Ne pas démonter ni transformer l'appareil.
3. Toujours soulever délicatement la partie supérieure du grill ; une manipulation brusque risque d'entraîner des blessures ou des endommagements.
4. Débrancher et laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
5. Ne pas mettre l'appareil dans l'eau ni asperger de l'eau sur les plaques. L'eau peut provoquer des courts-circuits qui entraînent des blessures ou des endommagements.
6. Pour éviter tout dégât, ne rien coincer dans le grill et ne pas poser d'objets lourds sur l'appareil.
7. Lors de l'utilisation, l'appareil et les plaques de grill sont chauds et peuvent causer des brûlures en cas de contact avec les doigts.
8. Ne pas utiliser de cordon d'alimentation sans terre.

Précautions d'emploi :

1. Il est recommandé de débrancher l'appareil en cas d'orage afin d'éviter des dégâts éventuels causés par la foudre.
2. Ne pas endommager les boutons ou les surfaces avec des objets tranchants ou lourds.
3. Couper l'alimentation après chaque journée d'utilisation.
4. Ne pas utiliser le grill si le cordon d'alimentation est abîmé.
5. Toute réparation interne ou maintenance est à effectuer uniquement par un technicien agréé par le fabricant.



CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

1. Séparés et pratiques, les boutons facilitent le réglage de la température et permettent de faire des économies d'énergie (grill double).
2. Les températures peuvent être réglées simultanément pour différentes utilisations (grill double).
3. L'enveloppe extérieure et le récupérateur de graisses sont en inox.
4. Les grills sont conçus pour une utilisation et une maintenance facile.
5. Cet équipement nécessite une connexion au circuit de liaison équipotentielle avec le symbole ci-après 

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

	GRILL PANINI SIMPLE	GRILL PANINI DOUBLE
Référence	263655	263709
Tension	220~240V/50hz	220~240V/50hz
Puissance	2.2Kw	3.6Kw
Boutons de réglage	1	2
Plage de température	50~300°C	50~300°C
Plaque supérieure	338 x 218mm C	204 x 215 mm x 2
Plaque inférieure	360 x 283mm	498 x 283mm
Dimensions hors tout	440 x 440 x 215mm	580 x 415 x 190mm

Remarques :

1. L'appareil fonctionne uniquement sous 220~240V/ 50Hz.
2. Un dispositif de protection adapté A (fusible, disjoncteur breaker, etc.) doit être présent à proximité de l'appareil.
3. Veiller au raccordement correct du câble à la source de tension.
4. Ne pas poser d'objets durs sur le grill. Ne pas fermer brutalement le grill.
5. Plage de température recommandée en utilisation normale : 200~250°C
6. L'appareil machine est conçu pour être utilisé à une température ambiante inférieure à 7,22°C et avec une humidité inférieure à 85 %.
7. Ne pas utiliser de produits corrosifs ou abrasifs pour nettoyer l'appareil.



INSTRUCTIONS D'UTILISATION :

1. S'assurer que le cordon d'alimentation est bien raccordé à la source correcte (220~240V/ 50Hz)
2. Le voyant d'alimentation est allumé pour indiquer que l'appareil est sous tension.
3. Régler la température souhaitée (le voyant du thermostat s'allume). La durée de préchauffage est d'environ 7 à 8 minutes. Le voyant du thermostat fonctionne en cycle pour atteindre la température réglée.
4. Lorsque la température réglée est atteinte, soulever la partie supérieure du grill à l'aide de la poignée noire et graisser légèrement les plaques avec de l'huile végétale.
Mettre les aliments sur le grill et fermer en pressant légèrement à l'aide de la poignée. L'excès d'huile tombe dans le récupérateur. Retirer les aliments une fois cuits. Les éléments chauffants effectuent automatiquement un nouveau cycle de mise à température si nécessaire.
5. Arrêter l'appareil s'il n'est plus utilisé et le débrancher.

PREMIERE UTILISATION

Pour protéger les plaques de votre nouveau grill pendant le transport, leur surface a été enduite avant l'expédition d'une couche d'huile compatible avec les aliments. Cette huile est sans danger, mais il faut l'enlever avant la première utilisation. Pour ce faire, préchauffer le grill jusqu'à ce que l'huile devienne fluide. L'essuyer ensuite avec précaution à l'aide d'un tissu doux et propre. Lorsque l'huile est complètement enlevée, vous pouvez utiliser votre grill.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

1. Débrancher et laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
2. Utiliser un chiffon humide et un produit non corrosif.
3. Ne pas plonger dans l'eau ni rincer à l'eau.
4. L'appareil ne doit pas être nettoyé à l'aide d'un jet d'eau
5. Essuyer l'extérieur pour enlever les salissures.
6. Stocker dans un endroit sec lorsque le grill n'est pas utilisé.
7. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualifications similaires afin d'éviter un danger.



Enlever graisses, huiles et résidus carbonisés tenaces à l'aide d'un décapant-dégraissant prêt à l'emploi. Formule unique conçue pour le nettoyage des fours, des grills, des hottes et de diverses surfaces.



DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	ACTION
Les plaques du grill ne sont pas chauffées alors que les voyants de l'alimentation et du thermostat sont allumés.	1. Bouton de réglage de la température défectueux. 2. Au moins un élément chauffant est défectueux. 3. Le thermostat de surchauffe est activé	1. Remplacer le bouton de réglage de la température. 2. Remplacer l'élément chauffant défectueux. 3. Réenclencher le thermostat de surchauffe
Impossible de régler la température alors que l'appareil est sous tension, le bouton de réglage de la température et le voyant du thermostat sont allumés.	Le bouton de réglage de la température est défectueux.	Bouton de réglage de la température défectueux.
Le voyant ne s'allume pas lorsque l'appareil est sous tension et chauffe normalement.	Voyant défectueux.	Remplacer le voyant.
Le voyant d'alimentation ne s'allume pas lorsque l'appareil est sous tension.	Fusible défectueux ou disjoncteur ouvert	Remplacer le fusible ou réarmer le disjoncteur

Ne pas utiliser l'appareil si l'un des problèmes ci-dessus survient.
Toute action corrective sera effectuée par un technicien qualifié

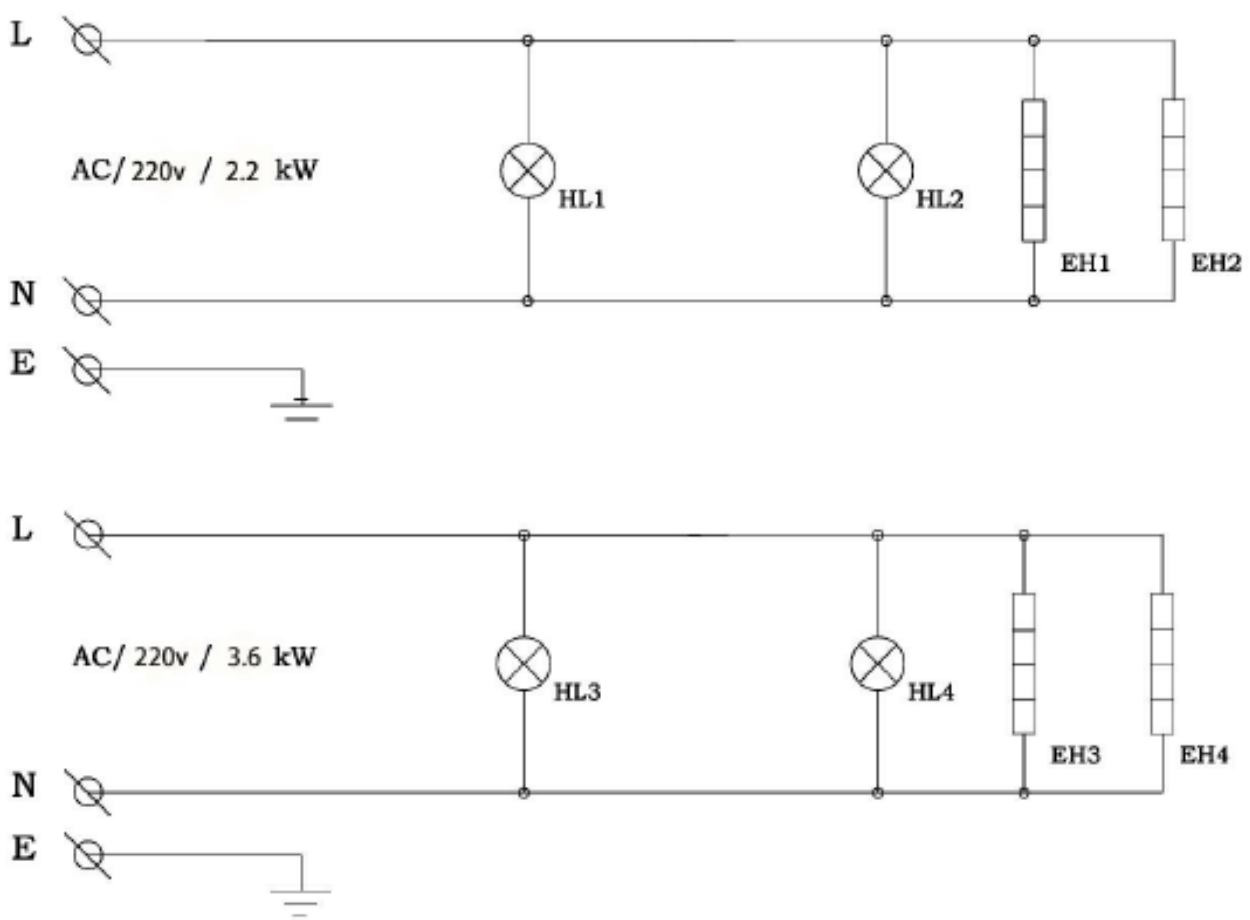
VÉRIFICATIONS QUOTIDIENNES

Avant d'utiliser le grill, vérifier visuellement qu'il n'y a pas d'endommagements ou que le cordon d'alimentation n'est pas abîmé. S'assurer que le grill est posé sur une surface plane.

Après la mise sous tension, vérifier que tout est normal avant d'utiliser l'appareil.

Inspecter le grill tous les jours avant de l'utiliser.

S'il subsiste un doute quant à son fonctionnement, ne pas utiliser le grill.



EH1-EH4 -----Élément chauffant
HL1-HL3-----Voyant alimentation
HL2-HL4-----Voyant thermostat