

**NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
PREMIUM / DOUBLE PREMIUM**

**INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION
PREMIUM / DOUBLE PREMIUM**



**Fabrication française
Made in France**

Février 2026

PREMIUM / DOUBLE PREMIUM

Félicitations pour l'acquisition de cet appareil de cuisson haut de gamme fabriqué en France. Vous avez choisi un appareil qui allie les meilleures qualités techniques à un grand confort d'utilisation. Nous vous souhaitons la plus grande satisfaction.

1. CONSIGNES DE SECURITE

Veillez respecter scrupuleusement ces consignes pour éviter tout risque d'incendie, de choc électrique, de brûlure ou autres blessures et dommages. Lors de l'utilisation de cet appareil, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, telles que :

- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Tenir compte du mode d'emploi à conserver systématiquement avec l'appareil.
- Toujours installer l'appareil en respectant les consignes. Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Protéger l'appareil de la lumière directe du soleil, du gel et de l'humidité.
- Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants ou des personnes infirmes sans surveillance.
- Veiller à ce que seule une personne initiée se serve de l'appareil.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou lorsque les surfaces de cuisson sont encore chaudes.
- Vérifier que l'appareil est bien en position arrêt avant de le brancher ou de le débrancher.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil. La température des surfaces accessibles peut être très élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Utiliser toujours les poignées et les boutons de commande.
- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que l'utilisation déterminée.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation électrique au contact de surfaces chaudes.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de matériaux combustibles.

- Durant l'utilisation, prendre soin de ne pas obstruer les ouïes de ventilation de l'appareil.
- Pour éviter tout choc électrique, ne jamais plonger l'appareil, le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Confier les réparations uniquement à une personne qualifiée.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.
- En fin d'utilisation, laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer, ne pas oublier de le débrancher.

2. CONTENU DU CARTON D'EMBALLAGE

Appareil :	Un premium ou un double premium
Accessoires : -	- La présente notice - Une clé Allen H4

Cf. vue éclatée détaillée des différents appareils en fin de document.

3. CONFORMITE D'UTILISATION

Utiliser l'appareil comme une plaque à snacker pour saisir en un temps record les steaks et hamburgers surgelés ou frais tout en conservant les jus et les vitamines.

Une autre possibilité d'utiliser cet appareil : comme une presse à panini.

4. MODE DE FONCTIONNEMENT

Ces appareils sont équipés de plaques en fonte émaillée à forte valeur de conduction permettant une cuisson parfaitement homogène.

La plaque supérieure est auto-balançée et le ressort de compression réglable pour adapter la cuisson aux aliments à l'aide de la clé Allen H4 (voir photo n°7). Les résistances blindées répartissent uniformément la chaleur.

Pour allumer et préchauffer les plaques, il suffit d'actionner le commutateur (n°6 sur la photo) sur l'une des positions désirées, le voyant vert (n°5 sur la photo) s'allume.

Tourner le bouton du thermostat (n°4 sur la photo) sur la position souhaitée, le voyant orange (n°3 sur la photo) s'allume, l'appareil est en chauffe.

A l'extinction du voyant orange, votre appareil est prêt pour la cuisson.

Votre appareil est équipé d'une minuterie électronique (n°1 sur la photo), ci-joint notice d'utilisation.

Pendant la cuisson, la température peut être régulée grâce au bouton de commande du thermostat (n°4 sur la photo) pour éviter le phénomène de surcuisson. Le voyant orange lumineux vous indique les périodes de chauffe.

Vos appareils sont équipés de tiroir ramasse jus (n°2 sur la photo) pour l'évacuation du jus et des graisses de cuisson. Ils doivent être vidés régulièrement. Il est conseillé de verser un peu d'eau dans le bac en début de cuisson afin de faciliter l'entretien et d'éviter la solidification et l'accumulation des graisses au fond du bac.

Ne jamais utiliser l'appareil sans le tiroir ramasse jus (n°2 sur la photo).

3. CONFORMITE D'UTILISATION

Utiliser l'appareil comme une plaque à snacker pour saisir en un temps record les steaks et hamburgers surgelés ou frais tout en conservant les jus et les vitamines.

Une autre possibilité d'utiliser cet appareil : comme une presse à panini.

4. MODE DE FONCTIONNEMENT

Ces appareils sont équipés de plaques en fonte émaillée à forte valeur de conduction permettant une cuisson parfaitement homogène.

La plaque supérieure est auto-balancée et le ressort de compression réglable pour adapter la cuisson aux aliments à l'aide de la clé Allen H4 (n°7 sur la photo ci-dessous). Les résistances blindées répartissent uniformément la chaleur.

Pour allumer et préchauffer les plaques, il suffit d'actionner le commutateur (n°6 sur la photo) sur l'une des positions désirées, le voyant vert (n°5 sur la photo) s'allume.

Tourner le bouton du thermostat (n°4 sur la photo) sur la position souhaitée, le voyant orange (n°3 sur la photo) s'allume, l'appareil est en chauffe.

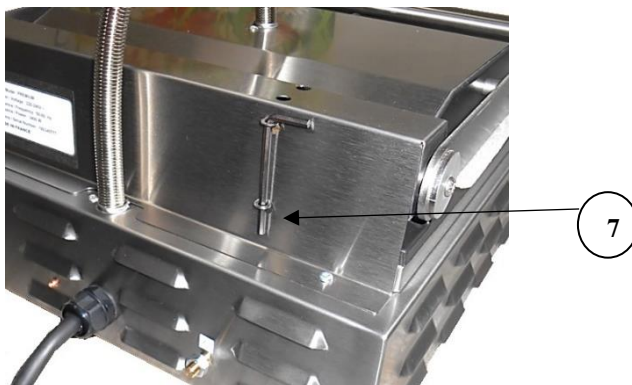
A l'extinction du voyant orange, votre appareil est prêt pour la cuisson.

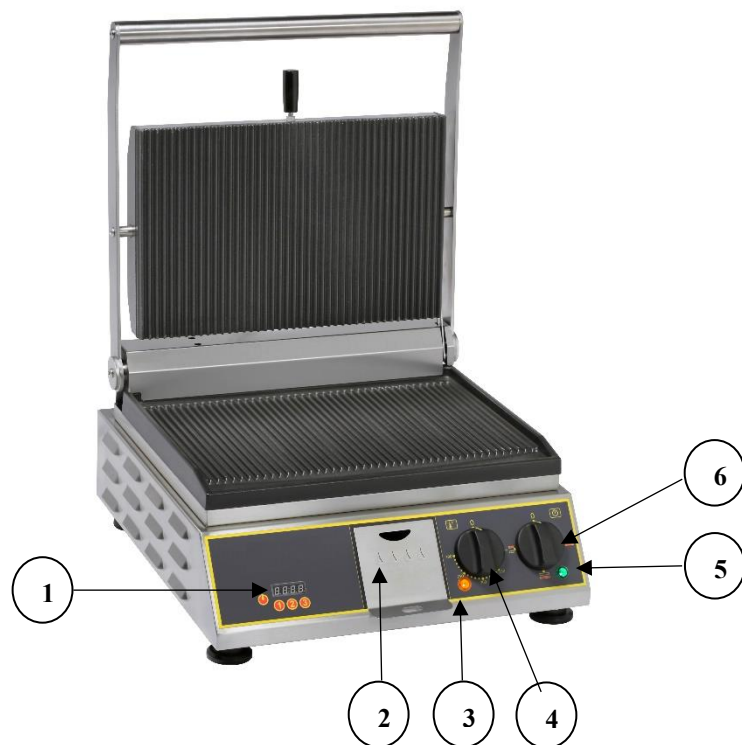
Votre appareil est équipé d'une minuterie électronique (n°1 sur la photo), ci-joint notice d'utilisation.

Pendant la cuisson, la température peut être réglée grâce au bouton de commande du thermostat (n°4 sur la photo) pour éviter le phénomène de surcuisson. Le voyant orange lumineux vous indique les périodes de chauffe.

Vos appareils sont équipés de tiroir ramasse jus (n°2 sur la photo) pour l'évacuation du jus et des graisses de cuisson. Ils doivent être vidés régulièrement. Il est conseillé de verser un peu d'eau dans le bac en début de cuisson afin de faciliter l'entretien et d'éviter la solidification et l'accumulation des graisses au fond du bac.

Ne jamais utiliser l'appareil sans le tiroir ramasse jus (n°2 sur la photo).





- | | |
|-------------------------------|----------------------|
| 1 Minuterie électronique | 2 Tiroir ramasse-jus |
| 3 Voyant thermostatique | 4 Thermostat |
| 5 Voyant de mise sous tension | 6 Commutateur |

5. FONCTIONNEMENT / MANIPULATION

a) Installation/Montage :

- Déballer soigneusement l'appareil de son carton.
- Placer l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- Ne jamais placer l'appareil près d'un mur ou d'une cloison fait de matériaux combustibles même s'il est très bien isolé.
- Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Retirer le film de protection sur toutes les pièces inox.

b) Première mise en service :

Lors de la 1^{ère} utilisation, faire chauffer votre appareil en extérieur pendant 30 min environ afin d'évacuer les fumées résiduelles d'huile de fabrication des parties métalliques. Ceci peut dégager une légère odeur pendant quelques instants.

Premier nettoyage

Nettoyer l'appareil avant la première utilisation. (Cf.6 Nettoyage)

Branchement de l'appareil

- Contrôler que la tension et la fréquence du réseau électrique concordent avec les valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
- Vérifier toujours l'absence de dommage sur le câble ou la fiche d'alimentation électrique. Si nécessaire, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- S'assurer que chaque bouton de commande est bien positionné sur 0.
- Dérouler entièrement le câble d'alimentation électrique et le brancher dans une prise reliée à la terre.
- L'appareil est branché.

NB : En cas de branchement de l'appareil à une prise sans fil de protection ou directement au réseau électrique, confier le branchement de l'appareil à une personne qualifiée.

c) Utilisation de l'appareil :

Eléments de commande et affichage

Commande/Affichage	Fonction
Thermostat (N°4 sur la photo)	Réglage de la température
Voyant lumineux vert (N°5 sur la photo)	Appareil sous tension (voyant allumé) Appareil éteint (voyant éteint)
Voyant lumineux orange (N°3 sur la photo)	Mise en température de la plaque (voyant allumé) Température souhaitée atteinte (voyant éteint)
Commutateur 4 positions (n°6 sur la photo) Position 0 Position 1 Position 2 Position 3	Arrêt Haut 1300 W Bas 2100 W Haut et Bas 3400 W

Ne jamais utiliser l'appareil sans son tiroir ramasse-jus (n°2 sur la photo).

Mise en marche

Actionner le commutateur (n°6 sur la photo) sur l'une des positions désirées, le voyant vert (n°5 sur la photo) s'allume.

Tourner le bouton du thermostat (n°4 sur la photo) sur la position souhaitée : le voyant orange (n°3 sur la photo) s'allume, l'appareil est en chauffe.

Une fois le voyant orange thermostatique (n°3 sur la photo) éteint, l'appareil a atteint la température souhaitée.

Graisser les plaques avant chaque cuisson.

Réglage de la température

Régler la température en positionnant le thermostat (n°4 sur la photo) sur la température souhaitée. Le voyant orange (n°3 sur la photo) s'allume si une température plus élevée est demandée et s'éteint une fois celle-ci atteinte.

Il n'est pas nécessaire de laisser l'appareil allumé à plein régime. Il faut adapter la température aux produits à cuire pour limiter la consommation d'énergie.

Si vos aliments collent sur la plaque, réduire la température du thermostat.

Réglage de la minuterie

Pour l'utiliser se reporter à la notice correspondante en page 10.

Arrêt de l'appareil

Positionner le thermostat sur zéro.

Mettre le commutateur sur la position 0.

Laisser refroidir l'appareil.

Débrancher ou couper l'alimentation électrique.

Nettoyer l'appareil. (Cf. 6. Nettoyage).

d) Panne/Réparation :

En cas de panne ou de pièce endommagée, veuillez faire appel à votre service après-vente et confier toute opération technique à une personne qualifiée.

Lorsque vous contactez le service entretien de votre Distributeur ou de votre magasin, donnez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique visible à l'arrière de l'appareil.

6 NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Débrancher l'appareil.

- Laisser refroidir complètement l'appareil avant toute intervention technique ou de nettoyage.
- Pour le nettoyage des plaques, utiliser des produits d'entretien non abrasifs, de l'eau savonneuse ou du liquide vaisselle.
- Nettoyer régulièrement les parois externes de votre appareil à l'aide d'eau chaude, de liquide vaisselle : éviter les éponges abrasives. Rincer votre appareil à l'aide d'une éponge humide.
- Ne jamais nettoyer l'appareil sous un jet d'eau, les infiltrations risqueraient de l'endommager de façon irréversible.
- Ne jamais immerger l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide pour éviter tout choc électrique.
- Lors d'une non-utilisation prolongée, nous recommandons fortement de conserver l'appareil à l'abri de l'humidité et de graisser les plaques.
- Le tiroir peut être nettoyé au lave-vaisselle.

7. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèles	PREMIUM	PREMIUM	PREMIUM	DBLE PREMIUM	DBLE PREMIUM
Dimensions externes mm	400x475x220	400x475x220	400x475x220	800x475x310	800x475x310
Surface de cuisson en mm	360x240	360x240	360x240	2x(360 x 240)	2x(360 x 240)
Poids	24 Kg	24 Kg	24 Kg	50 Kg	50 Kg
Puissance	3400 W	3000 W	1500 W	2 x 3400 W	2 x 3000 W
Nbre élément	2	2	2	4	4
Ampère	14.7 A	13 A	12.5 A	2 x 14.7 A	2 x 13 A
Voltage	220-240 V ~	220-240 V ~	110-120 V ~	220-240 V ~	220-240 V ~

Correspondance des couleurs des fils

Phase
Neutre
Terre

Brun ou Noir ou Gris
Bleu
Jaune-Vert

La borne équipotentielle repérée par ce symbole  doit être raccordée au conducteur de liaison équipotentielle de votre installation au moyen d'un conducteur d'une section minimum de 2.5mm².

8. NORMES ET DISPOSITIONS LEGALES

L'appareil est conforme aux normes suivantes :

IEC/EN 60335-1
IEC/EN 60335-2-50
EN 55014-1 + 55014-2
EN 61000-3-2 + 61000-3-3

9. ELIMINATION DES DECHETS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES

L'appareil respecte les directives :

2002/96/CE (DEEE) N°34270064800021
2002/95/CE (ROHS)
2006/95 CE
2004/108 CE



Réglementation Reach

Ne pas jeter l'appareil parmi les déchets ménagers.

L'appareil doit être déposé dans un centre de recyclage pour les équipements électriques.

Les matériaux de l'appareil sont en effet réutilisables. En éliminant correctement les déchets électriques et électroniques, le recyclage et toute autre forme de réutilisation d'équipements usagés, vous participez de façon significative à la protection de l'environnement.

Pour toute information sur la collecte des déchets électriques et électroniques, veuillez contacter votre distributeur.

10. GARANTIE

Conditions de garantie

La garantie qui s'applique sur tout appareil est la garantie commerciale du distributeur ou du revendeur. Veuillez contacter le magasin où vous avez acheté votre appareil pour en connaître les conditions précises.

La garantie n'octroie aucun droit à des dommages et intérêts.

Les dispositions qui suivent ne sont pas exclusives du bénéfice de la garantie légale prévue par les articles 1641 et suivants du Code Civil relatifs aux défauts et vices cachés.

Clauses d'exclusion de la garantie

Mauvaise installation et mauvais entretien, notamment s'ils ne respectent pas les réglementations en vigueur ou les instructions figurant dans ce manuel d'utilisation.

Ne peuvent bénéficier de la garantie les réparations nécessitées par suite de fausses manœuvres, d'usage inapproprié, de négligences ou de surcharges de l'appareil, ainsi que celles résultant de variations de l'alimentation électrique, de surtensions ou d'installations défectueuses.

Les dégâts dus à des chocs, des intempéries ne sont pas couverts par la garantie. Le matériel voyage aux risques de l'utilisateur ; en cas de livraison par transporteur, le destinataire doit émettre des réserves vis-à-vis du transporteur avant toute livraison de l'appareil.

La garantie prend fin en cas d'intervention, de réparation, de modification par des personnes non qualifiées, ou d'utilisation à des fins inappropriées.

NOTICE D'UTILISATION MINUTERIE ELECTRONIQUE 3 MENUS



MISE SOUS TENSION

Par l'interrupteur général du grill. Pendant 2 secondes, test des segments de l'afficheur avec une courte mise en service du buzzer puis la minuterie est arrêtée en affichant le temps de décomptage du dernier programme utilisé.

UTILISATION

1- La minuterie est à l'arrêt :

Un appui sur la touche I/O provoque un bref signal sonore et le décomptage du temps s'affiche. Les touches 1, 2 et 3 sont inopérantes.

2- La minuterie est en cours de décomptage :

Un appui sur la touche I/O provoque un signal sonore prolongé, l'arrêt de la minuterie et la réinitialisation de l'affichage sur le temps de décomptage initial.

3- La minuterie est en fin de décomptage :

La minuterie affiche 0 en clignotant et le buzzer est mis en service. Un appui sur la touche I/O arrête le buzzer et réinitialise l'affichage sur le temps de décomptage initial.

SELECTION D'UN PROGRAMME

La minuterie doit être à l'arrêt. Un appui sur une des touches 1, 2 ou 3 initialise la minuterie sur l'un des 3 programmes disponibles avec l'affichage du temps de décomptage correspondant.

REGLAGE DU TEMPS DE DECOMPTAGE

Si la touche de sélection d'un programme est maintenue appuyée au moins 5 secondes, des points apparaissent dans les digits, indiquant que le réglage de son temps est possible. Relâcher la touche et procéder comme suit :

1- Réglage des secondes :

Par appuis successifs sur la touche 3 (+1 à chaque appui) ou par u appui maintenu (+1 puis incrémentation progressive). Relâcher la touche lorsque la valeur souhaitée est affichée.

2- Réglage des minutes :

Idem ci-dessus, la touche 2 étant alors la touche active.

3- Mémorisation, sortie du réglage :

Par appui sur la touche 1 ou –automatique- après 5 secondes sas appui sur une touche : les points des digits s'éteignent, la dernière valeur est affichée est mémorisée et la minuterie est initialisée sur ce programme.

PREMIUM / DOUBLE PREMIUM

Congratulations for your purchase of this upmarket appliance made in France. You have chosen an appliance that combines the best technical qualities with great comfort of use. We wish you the greatest satisfaction.

1. SAFETY INSTRUCTIONS

Please follow these instructions carefully to avoid the risk of fire, electric shock, burns or other injuries and damage. When using this machine, basic safety precautions should always be observed, such as:

- Never leave the appliance unattended.
- Always keep the operating instructions with the appliance.
- Always install the appliance in accordance with the instructions. A minimum distance of 10 cm from the wall or partition is required.
- Protect the appliance from direct sunlight, frost and moisture.
- Do not leave the appliance within the reach of children or infirm persons without supervision.
- Ensure that only trained staff use the appliance.
- Never move the appliance while it is in operation or when the cooking areas are still hot.
- Make sure the appliance is definitely off before connecting it up or disconnecting it.
- Do not touch the hot surfaces of the appliance. The temperature of the hot surfaces can be very high when the appliance is switched on. Always use handles and control knobs.
- Do not use the unit for anything other than the intended use.
- Do not leave the cord in contact with hot surfaces.
- The appliance must not be used near combustible materials.
- During use, make sure not to obstruct the ventilation openings of the appliance.
- To avoid any electric shock, never immerse the appliance, the cord or plug in water or any other liquid.
- If the cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, his after-sale service or skilled persons to avoid any risk.
- Repairs should only be carried out by a qualified person.
- Use only original spare parts.

- At the end of cooking, in order to clean the appliance, do not forget to disconnect it.

2. CONTENTS OF PACKING CARTON

Device: A premium or double premium

Accessories: - The present note
- A Allen key H4

See exploded views for Premium and Double Premium at the end of the document.

3. CONFORMITY OF USE

Use the device as a griddle plate to seal very quickly fresh or deep-frozen steaks, hamburgers: without reduction, retaining all the juice and vitamins.

Other possibility of using: as a contact grill for sandwiches

4. OPERATING MODE

These machines are fitted with enamelled cast iron plates for a perfect and homogeneous cooking. The upper plate is self-balanced and the pressure spring is adjustable to adapt the cooking to the food thanks to the Allen key H4 (n°7 on picture)

The armoured heating elements distribute heat evenly on all cooking surfaces.

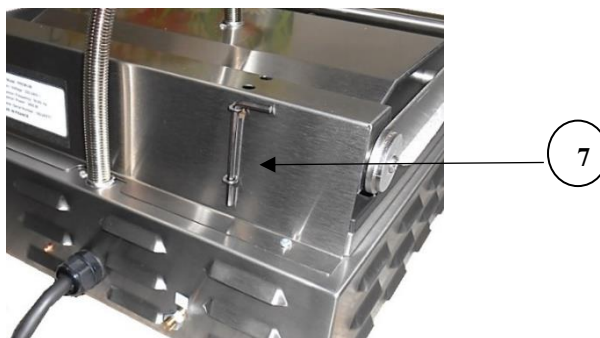
To turn on and preheat the plates, turn the commutator (n°6 on picture) on the wished position, the green pilot light (n°5 on picture) ignites. Turn the thermostat control knob (n°4 on position) on the wished position, the orange pilot light ignites (n°3 on picture), the appliance is on and is heating. When orange pilot light switches off, the device is ready for the cooking.

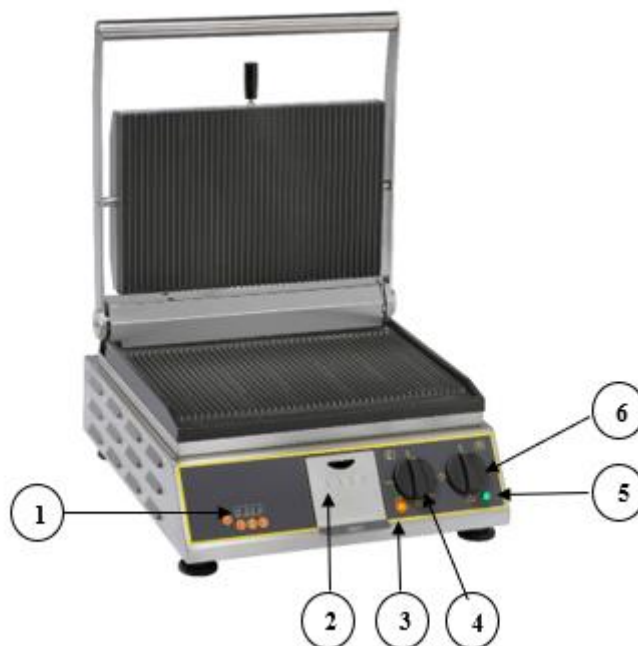
Your machine is equipped with an electronic thermostat (n°1 on picture). Its user manual is enclosed with this manual.

During cooking, the temperature can be regulated thanks to thermostat control knob (n°4 on picture) to avoid phenomenon of overheating. Orange pilot light indicates heating periods.

Your machines are fitted with a drip tray (n°2 on picture) for the evacuation of cooking juices and fat. It must be regularly emptied. It is recommended to pour some water into the drip tray at the beginning of cooking to facilitate the cleaning and avoid the solidification and the accumulation of fat in the drip tray

Never use the machine without the drip tray (n°2 on picture).





- | | |
|----------------------------|---------------------------|
| 1 Electronic timer | 2 Drip tray |
| 3 Thermostatic pilot light | 4 Thermostat control knob |
| 5 On/off pilot light | 6 Commutator |

5. OPERATION / HANDLING

a) Installation / assembly:

- Carefully unpack the machine from its carton.
- Place the appliance on a flat heat-resistant surface.
- Never place the machine near a wall or partition made of combustible materials, even if it is very well insulated.
- A minimum distance of 10 cm from the wall or partition is required.
- Remove the protective film.

b) First starting:

When using the machine for the first use, heat it up outside during about 30 min in order to remove the residual oil fumes from the metal parts. This may emit a slight smell for a short time.

First cleaning

Clean the device before the first use. (See 6. Cleaning)

Connection the appliance

- Check that the voltage and the frequency of the electricity network match with the values on the descriptive plate.
- Check that neither the cord nor the plug is damaged. If they are, it has to be changed by the manufacturer, his after-sale service or qualified people to avoid any risk
- Make sure that every control knob is positioned on 0.
- Unwind completely the electric power cable and connect it in a plug connected with the earth.
- The device is connected.

NB: in case of connection of the device in a plug without earth protection or directly on the electricity network, let make its connection by a qualified person.

c) Use of device:

Operating elements and display

Command/Display	Function
Thermostat (n°4 on picture)	Temperature setting
Green pilot light (n°5 on picture)	Machine on (pilot light on) Machine off (pilot light off)
Orange pilot light (n°3 on picture)	Warming up (pilot light on) Desired temperature reached (pilot light off)
Commutator 4 positions (n°6 on picture) Position 0 Position 1 Position 2 Position 3	Stop Top 1300 W Low 2100 W Top and low 3400 W

Never use the machine without its drip tray (n° 2 on picture).

Putting on

Turn on the commutator (n°6 on picture) on wished position. The green pilot light (n°5 on picture) is on. Turn on the thermostat control knob (n°4 on picture) on the wished position: the orange pilot light (n°3 on picture) ignites. The machine is warming up. Once orange pilot light (n°3 on picture) is off, the machine reached the wished temperature. Grease the plates before each cooking.

Temperature setting

Set the temperature by positioning the thermostat (n°4 on picture) to the desired temperature. The orange pilot light (n°3 on picture) switches on if a higher level of temperature is required and switches off when the same is reached.

It is not necessary to leave the machine switched on at full power. The temperature should be adjusted to the products to be cooked for better taste and for energy saving.
If your food sticks on the plate, reduce the temperature of the thermostat

Timer setting

To use it, see instructions on page 18.

Stopping the appliance

Set each control knob (n°4 and 6 on picture) on 0: the appliance is no longer functioning.

Let the device cool down.

Disconnect the power cable.

Clean the appliance. (See 6. Cleaning)

d) Breakdown / repair:

In the event of a breakdown or damaged part, please call your after-sales service and entrust all technical operations to a qualified person.

When you contact the service department of your Distributor or a shop, please give them the complete reference number of your appliance (commercial designation, type and serial number). This information can be found on the nameplate on the back of the machine.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

Unplug the machine.

- Let the machine completely cool down before any technical or cleaning work.
- To clean the plates, only use slightly abrasive products or washing-up liquid.
- Regularly clean the external walls of your appliance with hot water and washing-up liquid: avoid abrasive sponges. Rinse your appliance with a damp sponge.
- Never clean your appliance under a water jet, as infiltrations could damage it irreparably.
- Never immerse the device, the cord or the plug in the water or quite other liquid to avoid any electric shock.
- If not used for a long period of time, we strongly recommend you to keep the appliance away from moisture.
- The drip tray can be cleaned in a dishwasher.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Models	PREMIUM	PREMIUM	PREMIUM	DBLE PREMIUM	DBLE PREMIUM
Outside dimensions mm	400x475x220	400x475x220	400x475x220	800x475x310	800x475x310
Cooking surface mm	360x240	360x240	360x240	2x(360x240)	2x(360x240)
Weight	24 Kg	24 Kg	24 Kg	50 Kg	50 Kg
Power	3400 W	3000 W	1500 W	2 x 3400 W	2 x 3000 W
No element	2	2	2	4	4
Current	14.7 A	13 A	12.5 A	2 x 14.7 A	2 x 13 A
Voltage	220-240 V ~	220-240 V ~	110-120 V ~	220-240 V ~	220-240 V ~

Wires colours correspondence

Phase
Neutral
Earth

Brown / Black / Grey
Blue
Yellow-Green

The equipotential connection marked by this symbol  must be linked with the equipotential conductive connection of your installation by means of a minimum conduction of a 2.5 mm² section.

8. NORMS AND LEGALS DISPOSALS

The device is conformed to:

IEC/EN 60335-1

IEC/EN 60335-2-38

EN 55014-1 + 55014-2

EN 61000-3-2 + 61000-3-3

9. ELIMINATION OF THE ELECTRIC AND ELECTRONIC WASTE

The device respects the directives:

2002 / 96 / CE (DEEE) N°34270064800021

2002 / 95 / CE (ROHS)

2006/95 CE

2004/108 CE



Reach regulation

Do not dispose of the appliance in household waste.

The appliance must be put down in a centre of recycling for the electric equipment.

The materials of the device are reusable. By properly disposing the electric and electronic wastes, recycling any other shape of re-use of equipment, you are making a significant contribution to environmental protection.

For any information about the collection of electric and electronic waste, please contact your distributor.

10. WARRANTY

Warranty conditions

The warranty that applies to any appliance is the distributors or the dealer's commercial warranty.

Please contact the shop where you purchased your appliance for exact terms and conditions.

The warranty does not entitle you to any claims for damages.

The following provision are not exclusive of the benefit of the legal guarantee provided by articles 1641 and following of the Civil code relating to defects and hidden defects.

Clauses excluding the warranty

Incorrect installation and maintenance, especially if they do not comply with the regulations in force or the instructions in this user manual.

The warranty does not cover repairs required as a result of incorrect operations, improper use, negligence or overloading of the appliance, as well as repairs resulting from variations in the power supply, power surges and defective installations.

Damage due to shocks or bad weather is not covered by the warranty. The equipment travels at the user's risk; in the case of delivery by carrier, the recipient must express reservations to the carrier upon delivery of the appliance.

The guarantee ends in the event of intervention, repair, modification by unqualified persons, or use for inappropriate purposes.

USER INSTRUCTION ELECTRONIC TIMER 3 MENUS



TURNING THE TIMER ON

The timer turns on with the main switch of the grill. During 2 seconds, the digits and the buzzer are on for test, and then the timer shows the time from the last-used menu. The timer is ready.

WORKING

1- Timer is stopped:

Press once I/O: there is a short “BIP”, and pre-set time shows. The keys 1, 2 and 3 are not working

2- Timer is counting down:

Press once I/O: there is a long big, stopping the countdown, and putting back the timer to 0’.

3- Timer countdown is complete:

The timer shows “0” and buzzer is beeping. Press once I/O and the buzzer stops. The timer shows the time of the last menu.

CHOOSING A PROGRAM

The timer must not be running. Press once on key 1, 2 or 3, and the timer shows one of the 3 pre-set programs.

PROGRAMMING YOUR PRESET TIME

If you press key 1, 2 or 3 during a minimum of 5 seconds, points appear in the digits, showing that you can programme the time you want. Stop pressing and do as follows:

1- Programming seconds:

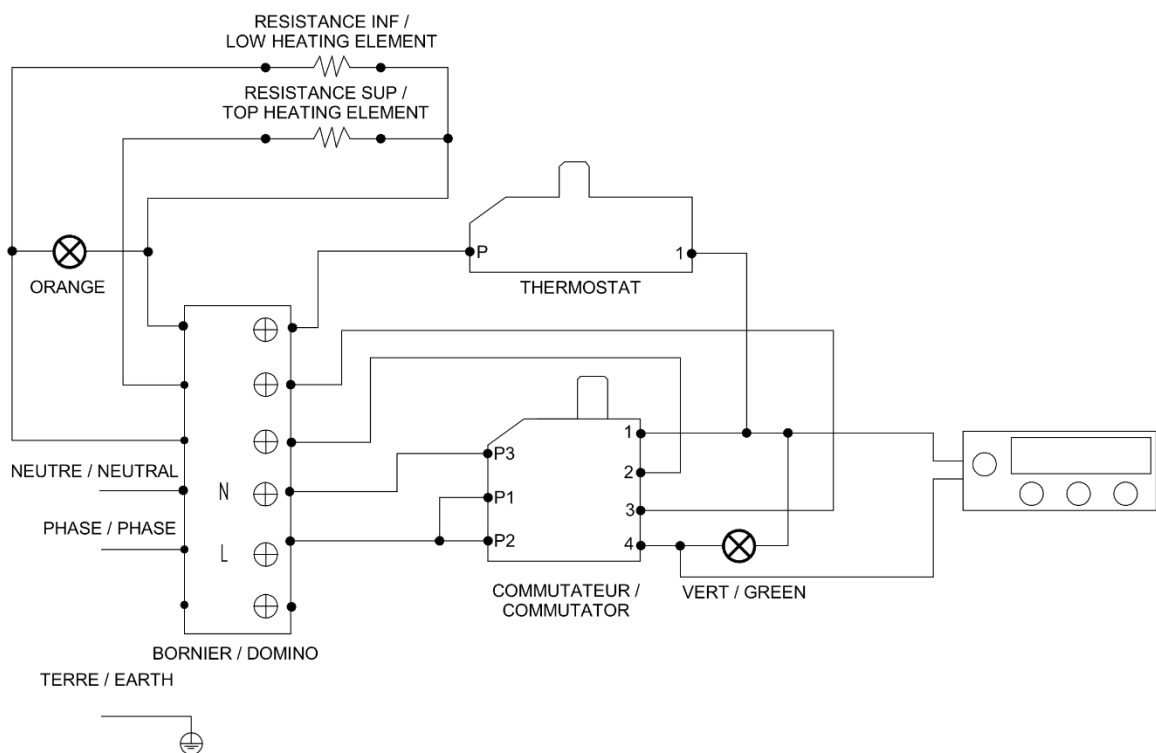
Press key 3 (+1 second for each press), or press continuously (+1 and then moving upward). Stop pressing when the time is correct.

2- Programming minutes:

Same as above, but with key 2.

3- Setting the menu, getting out of the program setting:

Press key 1, or automatically after 5 seconds: the points turn off, the last time shown is memorised into the program.

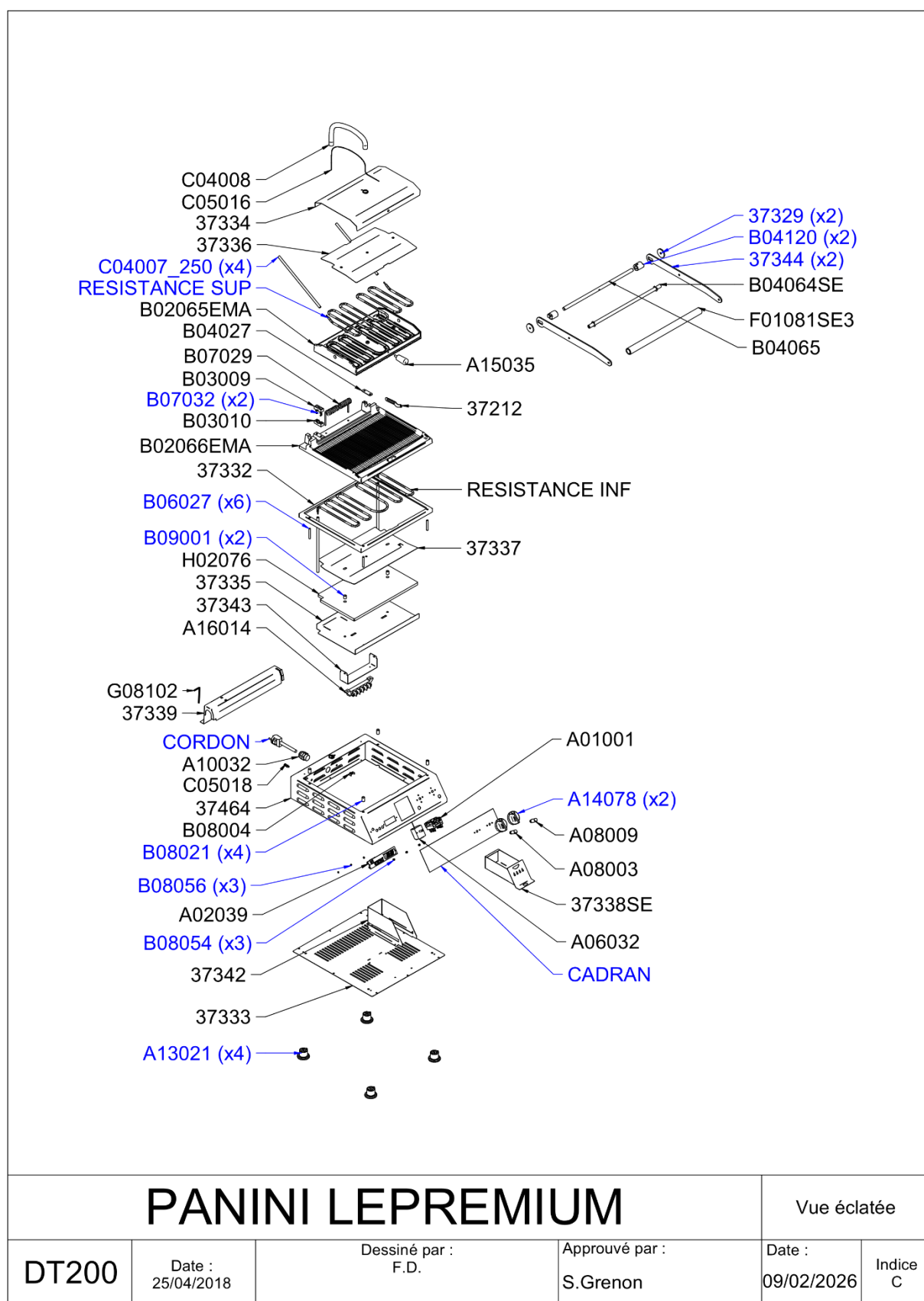


Câblage : C02260

PANINI LEPREMIUM				Schéma électrique	
DT200	Date : 25/04/2018	Dessiné par : F.D.	Approuvé par : S.Grenon	Date : 09/02/2026	Indice C

CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
37212	1	GUIDE PLAQUE SUPERIEURE	TOP PLATE GUIDE
37378	2	RONDELLE	WASHER
37332	1	CADRE DE FONTE PANINI LEPREMIUM	CAST IRON FRAME PANINI LEPREMIUM
37333	1	FOND DE SOCLE PANINI LEPREMIUM	BOTTOM ENCLOSURE PANINI LEPREMIUM
37334	1	CAPOT PANINI LEPREMIUM	COVER PANINI LEPREMIUM
37335	1	DEFLECTEUR PANINI LEPREMIUM	DEFLECTOR PANINI LEPREMIUM
37336	1	SERRE RESISTANCE HAUT PANINI LEPREMIUM	TOP HEATING ELEMENT HOLDER PANINI LEPREMIUM
37337	1	SERRE RESISTANCE BAS PANINI LEPREMIUM	LOW HEATING ELEMENT HOLDER PANINI LEPREMIUM
37338SE	1	S/E BAC A SAUCE PANINI LEPREMIUM	SAUCE TRAY PANINI LEPREMIUM
37339	1	CACHE RESSORT PANINI LEPREMIUM	SPRING COVER PANINI LEPREMIUM
37342	1	PROTECTION JUS PANINI LEPREMIUM	SAUCE PROTECTION PANINI LEPREMIUM
37343	1	SUPPORT BORNIER PANINI LEPREMIUM	DOMINO HOLDER PANINI LEPREMIUM
37344	2	POIGNEE GAUCHE/DROITE PANINI LEPREMIUM	RIGHT/LEFT HANDLE PANINI LEPREMIUM
37464	1	CAISSON	BOX
A01001	1	COMMUTATEUR	COMMUTATOR
A02039	1	MINUTERIE ELECTRONIQUE	ELECTRONIC TIMER
A06032	1	THERMOSTAT	THERMOSTAT
A08003	1	VOYANT ORANGE Ø12 230V	ORANGE PILOT LIGHT Ø12 230V
A08009	1	VOYANT VERT Ø12 230V	GREEN PILOT LIGHT Ø12 230V
A10032	1	PRESSE ETOUPE	CORD CLOSER
A13021	4	PIED	FOOT
A14078	2	BOUTON 12H	12H KNOB
A15035	1	POIGNEE	HANDLE
A16014	1	BORNIER 6 PLOTS	6 HOLES DOMINO
B02065EMA	1	PLAQUE FONTE EMAILLEE SUP PANINI LEPREMIUM	TOP ENAMELLED CAST IRON PLATE PANINI LEPREMIUM
B02066EMA	1	PLAQUE FONTE EMAILLEE INF PANINI LEPREMIUM	BOTTOM ENAMELLED CAST IRON PLATE PANINI LEPREMIUM
B03009	1	PALIER SUPERIEUR	UPPER BEARING
B03010	1	PALIER INFERIEUR	LOWER BEARING
B04027	1	BRIDE POIGNEE	HANDLE FLANGE
B04064SE	1	S/E AXE ROTATION CAPOT PANINI LEPREMIUM	COVER ROTATION AXLE PANINI LEPREMIUM
B04065	1	AXE ROTATION POIGNEE PANINI LEPREMIUM	HANDLE ROTATION AXLE PANINI LEPREMIUM
B04120	2	BLOCAGE POIGNEE	HANDLE LOCKER
B06027	6	BOUT FILETE M6 x 40	THREADED TIP M6 x 40
B07029	1	RESSORT DOUBLE TORSION	DOUBLE TORSION SPRING
B07032	2	RESSORT DE COMPRESSION	COMPRESSION SPRING
B08004	1	RIVET TERRE	GROUND RIVET
B08021	4	ENTRETOISE ACIER	STEEL SPACER
B08054	3	ENTRETOISE	SPACER
B08056	3	RONDELLE	WASHER
B09001	2	ENTRETOISE ØEXT 10 ØINT 8.1 X 12 MM	SPACER ØEXT 10 ØINT 8.1 X 12 MM
CADRAN	1	CADRAN	FRONT PANEL
CORDON	1	CORDON	CORD
C04007_250	4	SILIGAINÉ DIAM 8 mm	SHEATH DIM 8 mm
C04008	1	GAINE RESSORT LG 350 mm	SPRING GIRDLE LG 350 mm
C05016	1	FIL DE TERRE VERT/JAUNE	EARTH WIRE GREEN/YELLOW
C05018	1	BORNE EQUIPOTENTIELLE	EQUIPOTENTIAL TERMINAL
F01081SE3	1	S/E POIGNEE	HANDLE ASSEMBLY
G08102	1	CLE ALLEN H4	KEY ALLEN H4
H02076	1	ISOLANT PANINI LEPREMIUM	INSULATION PANINI LEPREMIUM
RESISTANCE INF	1	RESISTANCE INF	LOW HEATING ELEMENT
RESISTANCE SUP	1	RESISTANCE SUP	TOP HEATING ELEMENT

PANINI LEPREMIUM				Nomenclature	
DT200	Date : 25/04/2018	Dessiné par : F.D.	Approuvé par : M.Villette	Date : 09/02/2026	Indice C



PANINI LEPREMIUM

Vue éclatée

DT200

Date :
25/04/2018

Dessiné par :
F.D.

Approuvé par :
S.Grenon

Date :
09/02/2026

Indice
C

CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
37212	2	GUIDE PLAQUE SUPERIEURE	TOP PLATE GUIDE
37332	2	CADRE DE FONTE PANINI LEPREMIUM	CAST IRON FRAME PANINI LEPREMIUM
37334	2	CAPOT PANINI LEPREMIUM	COVER PANINI LEPREMIUM
37335	2	DEFLECTEUR PANINI LEPREMIUM	DEFLECTOR PANINI LEPREMIUM
37336	2	SERRE RESISTANCE HAUT PANINI LEPREMIUM	TOP HEATING ELEMENT HOLDER PANINI LEPREMIUM
37337	2	SERRE RESISTANCE BAS PANINI LEPREMIUM	LOW HEATING ELEMENT HOLDER PANINI LEPREMIUM
37338SE	2	S/E BAC A SAUCE PANINI LEPREMIUM	SAUCE TRAY PANINI LEPREMIUM
37339	2	CACHE RESSORT PANINI LEPREMIUM	SPRING COVER PANINI LEPREMIUM
37342	2	PROTECTION JUS PANINI LEPREMIUM	SAUCE PROTECTION PANINI LEPREMIUM
37343	2	SUPPORT BORNIER PANINI LEPREMIUM	DOMINO HOLDER PANINI LEPREMIUM
37344	4	POIGNEE GAUCHE/DROITE PANINI LEPREMIUM	RIGHT/LEFT HANDLE PANINI LEPREMIUM
37353	1	FOND DE SOCLE PANINI DOUBLE PREMIUM	BOTTOM ENCLOSURE PANINI DOUBLE PREMIUM
37354	1	RENFORT CENTRAL PANINI DOUBLE PREMIUM	CENTRAL REINFORCEMENT PANINI DOUBLE PREMIUM
37378	4	RONDELLE	WASHER
37465	1	CAISSON	BOX
A01001	2	COMMUTEUR	COMMUTATOR
A02039	2	MINUTERIE ELECTRONIQUE	ELECTRONIC TIMER
A06032	2	THERMOSTAT	THERMOSTAT
A08003	2	VOYANT ORANGE Ø12 230V	ORANGE PILOT LIGHT Ø12 230V
A08009	2	VOYANT VERT Ø12 230V	GREEN PILOT LIGHT Ø12 230V
A10032	2	PRESSE ETOUPE	CORD CLOSER
A13021	4	PIED	FOOT
A14078	4	BOUCHON 12H	12H KNOB
A15035	2	POIGNEE	HANDLE
A16014	2	BORNIER 6 PLOTS	6 HOLES DOMINO
B02065EMA	2	PLAQUE FONTE EMAILLEE SUP PANINI LEPREMIUM	TOP ENAMELLED CAST IRON PLATE PANINI LEPREMIUM
B02066EMA	2	PLAQUE FONTE EMAILLEE INF PANINI LEPREMIUM	BOTTOM ENAMELLED CAST IRON PLATE PANINI LEPREMIUM
B03009	2	PALIER SUPERIEUR	UPPER BEARING
B03010	2	PALIER INFÉRIEUR	LOWER BEARING
B04027	2	BRIDE POIGNEE	HANDLE FLANGE
B04064SE	2	S/E AXE ROTATION CAPOT PANINI LEPREMIUM	COVER ROTATION AXLE PANINI LEPREMIUM
B04065	2	AXE ROTATION POIGNEE PANINI LEPREMIUM	HANDLE ROTATION AXLE PANINI LEPREMIUM
B04120	4	BLOCAGE POIGNEE	HANDLE LOCKER
B06027	12	BOUT FILETE M6 x 40	THREADED TIP M6 x 40
B07029	2	RESSORT DOUBLE TORSION	DOUBLE TORSION SPRING
B07032	4	RESSORT DE COMPRESSION	COMPRESSION SPRING
B08004	2	RIVET TERRE	GROUND RIVET
B08021	8	ENTRETOISE ACIER	STEEL SPACER
B08054	6	ENTRETOISE	SPACER
B08056	6	RONDELLE	WASHER
B09001	4	ENTRETOISE ØEXT 10 ØINT 8.1 X 12 MM	SPACER ØEXT 10 ØINT 8.1 X 12 MM
CADRAN	1	CADRAN	FRONT PANEL
CORDON	2	CORDON	CORD
C04007_250	8	SILIGAINÉ DIAM 8 mm	SHEATH DIM 8 mm
C04008	2	GAINE RESSORT LG 350 mm	SPRING GIRDLE LG 350 mm
C05016	2	FIL DE TERRE VERT/JAUNE	EARTH WIRE GREEN/YELLOW
C05018	1	BORNE EQUIPOTENTIELLE	EQUIPOTENTIAL TERMINAL
F01081SE3	2	S/E POIGNEE	HANDLE ASSEMBLY
G08102	1	CLE ALLEN H4	KEY ALLEN H4
H02076	2	ISOLANT PANINI LEPREMIUM	INSULATION PANINI LEPREMIUM
RESISTANCE INF	2	RESISTANCE INF	LOW HEATING ELEMENT
RESISTANCE SUP	2	RESISTANCE SUP	TOP HEATING ELEMENT

PANINI DOUBLE LEPREMIUM

Nomenclature

DT199

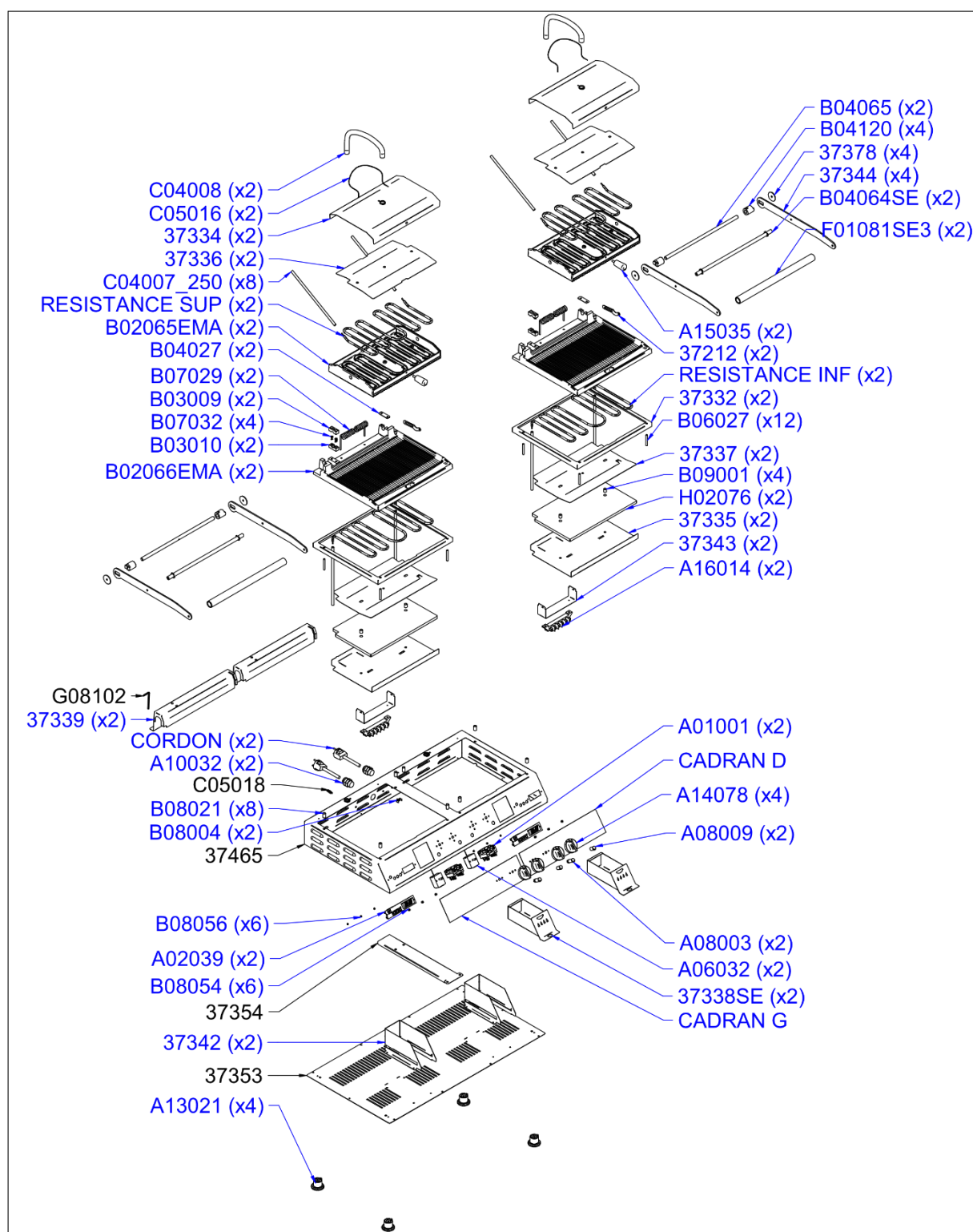
Date :
25/04/2018

Dessiné par :
F.D.

Approuvé par :
M. Villette

Date :
09/02/2026

Indice
C



PANINI DOUBLE LEPREMIUM				Vue éclatée	
DT199	Date : 25/04/2018	Dessiné par : F.D.	Approuvé par : S.Grenon	Date : 09/02/2026	Indice C

