

**NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
GAMME VITROCERAMIQUE**

**INSTRUCTION FOR USE AND INSTALLATION
GLASS CERAMIC LINE**

PANINI VC / MAJESTIC VC / PS 400 VC



Fabrication française

Made in France

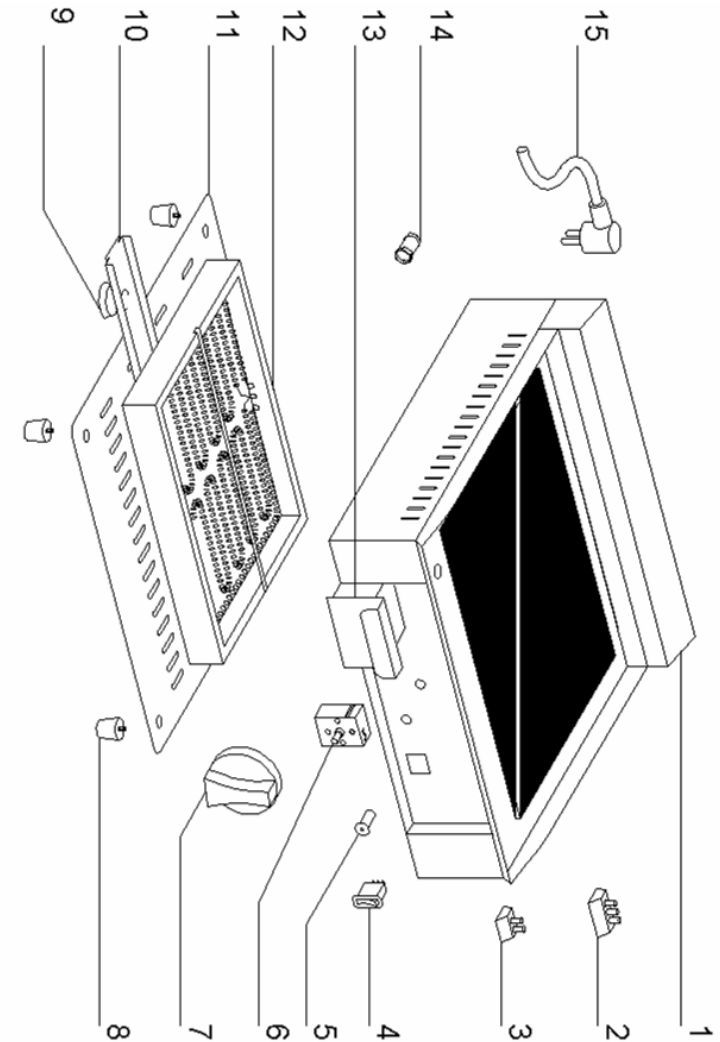
GAMME VITROCERAMIQUE PANINI VC / MAJESTIC VC / PS 400 VC

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

Veuillez 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 laisser jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Tenir compte du mode d'emploi à conserver systématiquement avec l'appareil.
- Installer toujours 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 laisser pas 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 déplacer jamais 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.



Nomenclature **PS 400 VC**
Spare parts **PS 400 VC**

Rep	Code	Qty	Pièce	Spare part
1	53100	1	Cache trou	Hole cover
2	A16013	1	Bornier 3 plots	Three holes domino
3	A16012	1	Bornier 2 plots	Two holes domino
4	A07033	1	Interrupteur à poussoir	Pushing switch
5	A08003	1	Voyant orange	Orange pilot light
6	A06051	1	Thermostat	Thermostat
7	A14078	1	Bouton	Knob
8	A13003	4	Pied	Foot
9	B07001	2	Ressort compression	Compression spring
10	37234	1	Blocage foyer	Ceramic chamber lock
11	37242	1	Fond	Bottom casing
12	D06003	1	Foyer	Ceramic chamber
13	37230SE	1	Bac à sauce	Drip tray
14	A10032	1	Presse étoupe 16	Cord closer 16
15	C03007	1	Cordon avec prise	Cord with plug
	53101COL	1	Ceinture + glace rainurée	Casing with grooved glass
	53101COL2	1	Ceinture glace lisse	Casing with flat glass
	53101COL1	1	Ceinture Bd Inve + glace rainurée	Casing reversed panel with grooved glass
	53101COL3	1	Ceinture Bd Inve + glace lisse	Casing reversed panel with flat glass

- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil. La température des surfaces chaudes peut être très élevée lorsque l'appareil est en marche. 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 pendre du bord du plan de travail, ou 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 de cuisson, pour nettoyer l'appareil, ne pas oublier de le débrancher.

2. CONTENU DU CARTON D'EMBALLAGE

Appareil : Un contact grill ou une plaque à snacker
Accessoire : - La présente notice

Cf. vue éclatée détaillée des PANINI VC / MAJESTIC VC/ PS 400 VC en fin de document.

3. CONFORMITE D'UTILISATION

Utiliser l'appareil pour saisir les steaks, sandwichs, hamburgers à cœur sans réduction et en conservant les jus et les vitamines.

4. MODE DE FONCTIONNEMENT

Ces appareils sont équipés de plaques vitrocéramiques permettant une cuisson homogène, d'un tiroir ramasse jus entièrement amovible, d'un ou deux interrupteurs à poussoir, d'un ou deux thermostats et d'un ou deux voyants de contrôle. La cuisson se fait par transfert direct de la chaleur de façon uniforme sur toute la surface de la plaque grâce au foyer placé sous celle-ci.

Les contact grills (panini et majestic) sont équipés de plaques supérieures contre balancées pour assurer une cuisson parfaitement homogène quelque soit l'épaisseur du produit en adaptant la hauteur de la plaque.

Ils ont été conçus dans un souci de confort d'utilisation et de sécurité :

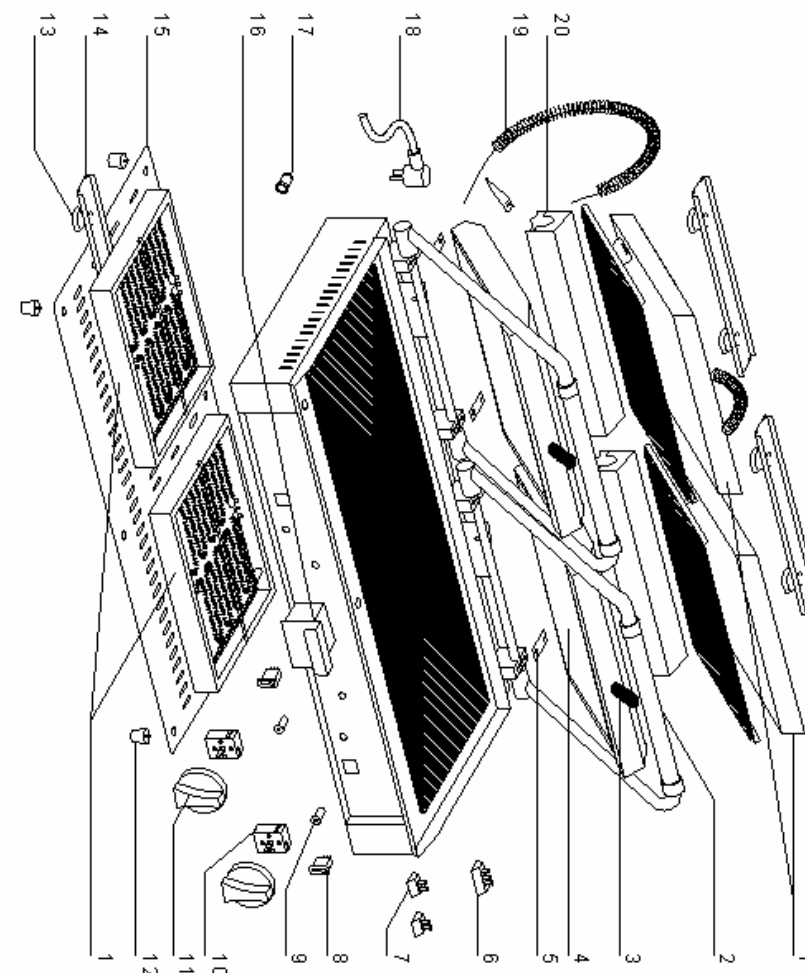
- un système d'ouverture compensé pour une utilisation en continu et sans effort de la plaque supérieure.
- l'avancement du capot supérieur évite le choc entre les 2 plaques une fois l'appareil fermé.

Pour allumer les plaques, il suffit d'appuyer sur l'interrupteur (n°1 sur la photo), de tourner le bouton de commande du thermostat (n°2 sur la photo) sur la position souhaitée, le voyant orange s'allume (n°3 sur la photo), l'appareil est en fonctionnement. A l'extinction du voyant orange, votre appareil est prêt pour la cuisson.

Pendant la cuisson, la température peut être réglée grâce au bouton de commande du thermostat (n°2 sur la photo) (pour éviter le phénomène de sur-cuisson). Le voyant orange lumineux vous indique les périodes de chauffe.

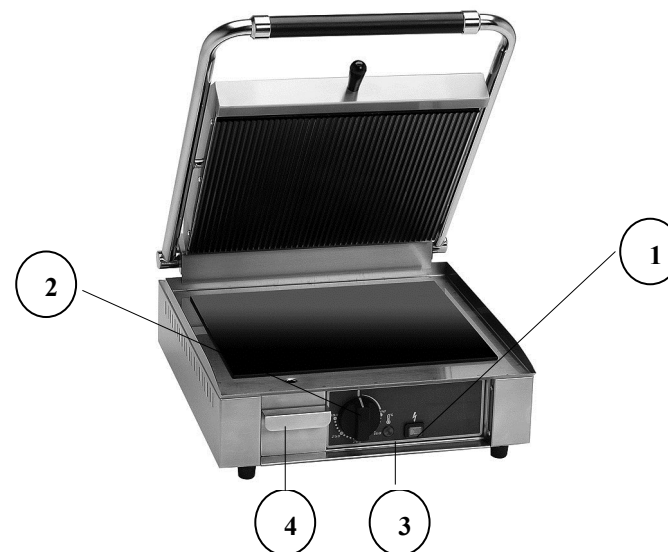
Votre appareil est équipé d'un bac ramasse jus (n°4 sur la photo) amovible pour l'évacuation du jus et des graisses de cuisson. Il doit être vidé régulièrement. Il est conseillé de verser un peu d'eau dans le bac en début de cuisson afin de faciliter l'entretien et d'éviter la solidification et l'accumulation des graisses au fond du bac.

Ne jamais utiliser l'appareil sans le bac ramasse jus (n° 4 sur la photo).



Nomenclature **MAJESTIC VC**
Spare parts **MAJESTIC VC**

Rep	Code	Qty	Pièce	Spare part
1	D06002	4	Foyer	Ceramic chamber
2	F01063	2	Poignée complète	Handle assembly
3	A15035	2	Poignée plaque supérieure	Top plate handle
4	37251	2	Capot inox	Stainless steel cover
5	B04027	4	Bride poignée	Handle strap
6	A16013	1	Bornier 3 plots	Three holes domino
7	A16012	2	Bornier 2 plots	Two holes domino
8	A07033	2	Interrupteur à poussoir	Pushing switch
9	A08003	2	Voyant orange	Orange pilot light
10	A06051	2	Thermostat	Thermostat
11	A14078	2	Bouton	Knob
12	A13003	4	Pied	Foot
13	B07001	8	Ressort compression	Compression spring
14	37247	4	Blocage foyer	Ceramic chamber lock
15	37253	1	Fond	Bottom casing
16	37244SE	1	Bac à sauce	Drip tray
17	A10032	1	Presse étoupe 16	Cord closer 16
18	C03030	1	Cordon avec prise	Cord with plug
19	C04008	2	Gaine ressort	Spring gridle
20	37248	2	Cache ressort	Spring protection
	37250COL	2	Cadre sup + glace rainurée	Top frame with grooved glass
	37250COL2	2	Cadre sup + glace lisse	Top frame with flat glass
	37252COL	1	Ceinture + glace rainurée	Casing with grooved glass
	37252COL2	1	Ceinture + glace lisse	Casing with flat glass
	37252COL3	1	Ceint Bd Inve Sér + glace lisse	Casing reversed panel with flat glass
	37252COL1	1	Ceinture Bd Inve + glace lisse	Casing reversed panel with flat glass



- 1 Interrupteur arrêt/marche
- 2 Thermostat
- 3 Voyant de contrôle
- 4 Bac ramasse-jus

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 placer jamais 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 blanc sur le capot sans oublier celui qui protège le bac ramasse-jus (n°4 sur la photo).

b) Première mise en service :

Lors de la 1ère utilisation, faire chauffer votre appareil 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.
- 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 prêt à fonctionner.

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°2 sur la photo)	Réglage de la température
Voyant lumineux orange (n°3 sur la photo)	Mise en température de la plaque (voyant allumé) Température souhaitée atteinte (voyant éteint)
Interrupteur/poussoir (n°1 sur la photo)	Arrêt/Marche-Mise sous tension

Ne jamais utiliser l'appareil sans son bac ramasse-jus (n°4 sur la photo).

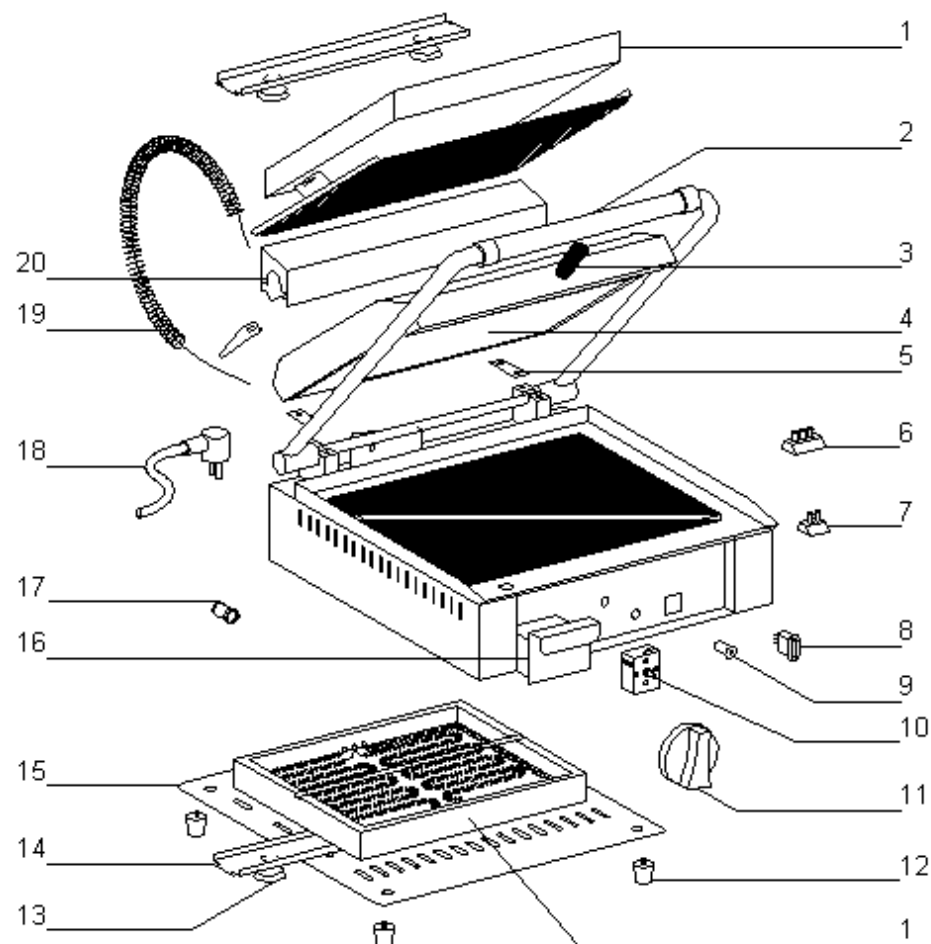
La surface en vitrocéramique ne doit pas être utilisée pour entreposer quelque chose.

Mise en marche

Appuyer sur l'interrupteur (n°1 sur la photo).

Tourner le bouton du thermostat (n°2 sur la photo) sur la position souhaitée : le voyant orange (n°3 sur la photo) s'allume, l'appareil chauffe.

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



Nomenclature **PANINI VC**
Spare parts **PANINI VC**

Rep	Code	Qty	Pièce	Spare part
1	D06001	2	Foyer	Ceramic chamber
2	F01064	1	Poignée complète	Handle assembly
3	A15035	1	Poignée plaque supérieure	Top plate handle
4	37240	1	Capot inox	Stainless steel cover
5	B04027	2	Bride poignée	Handle strap
6	A16013	1	Bornier 3 plots	Three holes domino
7	A16012	1	Bornier 2 plots	Two holes domino
8	A07033	1	Interrupteur à poussoir	Pushing switch
9	A08003	1	Voyant orange	Orange pilot light
10	A06051	1	Thermostat	Thermostat
11	A14078	1	Bouton	Knob
12	A13003	4	Pied	Foot
13	B07001	4	Ressort compression	Compression spring
14	37234	2	Blocage foyer	Ceramic chamber lock
15	37242	1	Fond	Bottom casing
16	37230SE	1	Bac à sauce	Drip tray
17	A10032	1	Presse étoupe 16	Cord closer 16
18	C03030	1	Cordon avec prise	Cord with plug
19	C04008	1	Gaine ressort	Spring girdle
20	37237	1	Cache ressort	Spring protection
	37239COL	1	Cadre sup + glace rainurée	Top frame with grooved glass
	37239COL2	1	Cadre sup + glace lisse	Top frame with flat glass
	37241COL	1	Ceinture + glace rainurée	Casing with grooved glass
	37241COL2	1	Ceinture + glace lisse	Casing with flat glass
	37241COL1	1	Ceinture Bd Inve + glace rainurée	Casing reversed panel with grooved glass
	37241COL3	1	Ceinture Bd Inve + glace lisse	Casing reversed panel with flat glass

Réglage de la température

Régler la température en positionnant le thermostat (n°2 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.

Cet appareil ne nécessite pas de préchauffage, 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.

Arrêt de l'appareil

Mettre le bouton thermostatique (n°2 sur la photo) sur 0.

Appuyer sur l'interrupteur (n°1 sur la photo) : l'appareil est entièrement éteint.

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.

Nettoyer régulièrement les parois externes de votre appareil à l'aide d'eau chaude, de liquide vaisselle et d'une éponge non abrasive. Rincer votre appareil à l'aide d'une éponge humide.

Les résidus de cuisson passent à travers le trou situé sur la goulotte de récupération des graisses et se déversent dans le tiroir avant.

Il est nécessaire de vider régulièrement le tiroir pour éviter tout débordement.

Il faut nettoyer rapidement les tâches ou les dépôts se trouvant sur le verre, si possible lorsque la plaque est encore tiède et dans tous les cas avant d'utiliser à nouveau l'appareil.

Ne pas utiliser d'ustensiles qui pourraient endommager le plan en vitrocéramique.

Utiliser un chiffon sec s'il n'y a qu'une légère couche de dépôts.

Si les dépôts sont plus importants, se servir d'un grattoir conçu spécialement pour les surfaces en vitrocéramique avec les bords de la lame arrondis et s'assurer que la lame soit en contact avec la plaque sur toute sa longueur.

Ne pas utiliser la pointe du grattoir car cela risquerait de rayer la plaque et d'en compromettre de manière irrémédiable le fonctionnement et le nettoyage.

Changer la lame quand elle n'est plus tranchante.

Après le nettoyage, nous vous conseillons d'utiliser un produit spécifique pour la vitrocéramique qui forme une pellicule fine sur la plaque et en protège la surface.

Ne jamais nettoyer votre appareil sous un jet d'eau, les infiltrations risqueraient de l'endommager de façon irrémédiable.

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.

Le bac peut être nettoyé au lave vaisselle.

7. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèles	Panini VC	Majestic VC	PS 400 VC
Dimensions externes mm	390x620x240	620x620x240	390x420x150
Surface de cuisson mm	330x280	550x280	330x280
Poids	13 Kg	19 Kg	7 Kg
Puissance	1500 W	3000 W	1500 W
Nbre élément	2	4	1
Ampère	6.5 A	13 A	6.5 A
Voltage	220-240 V ~	220-240 V ~	220-240 V ~

Correspondance des couleurs des fils :

Phase

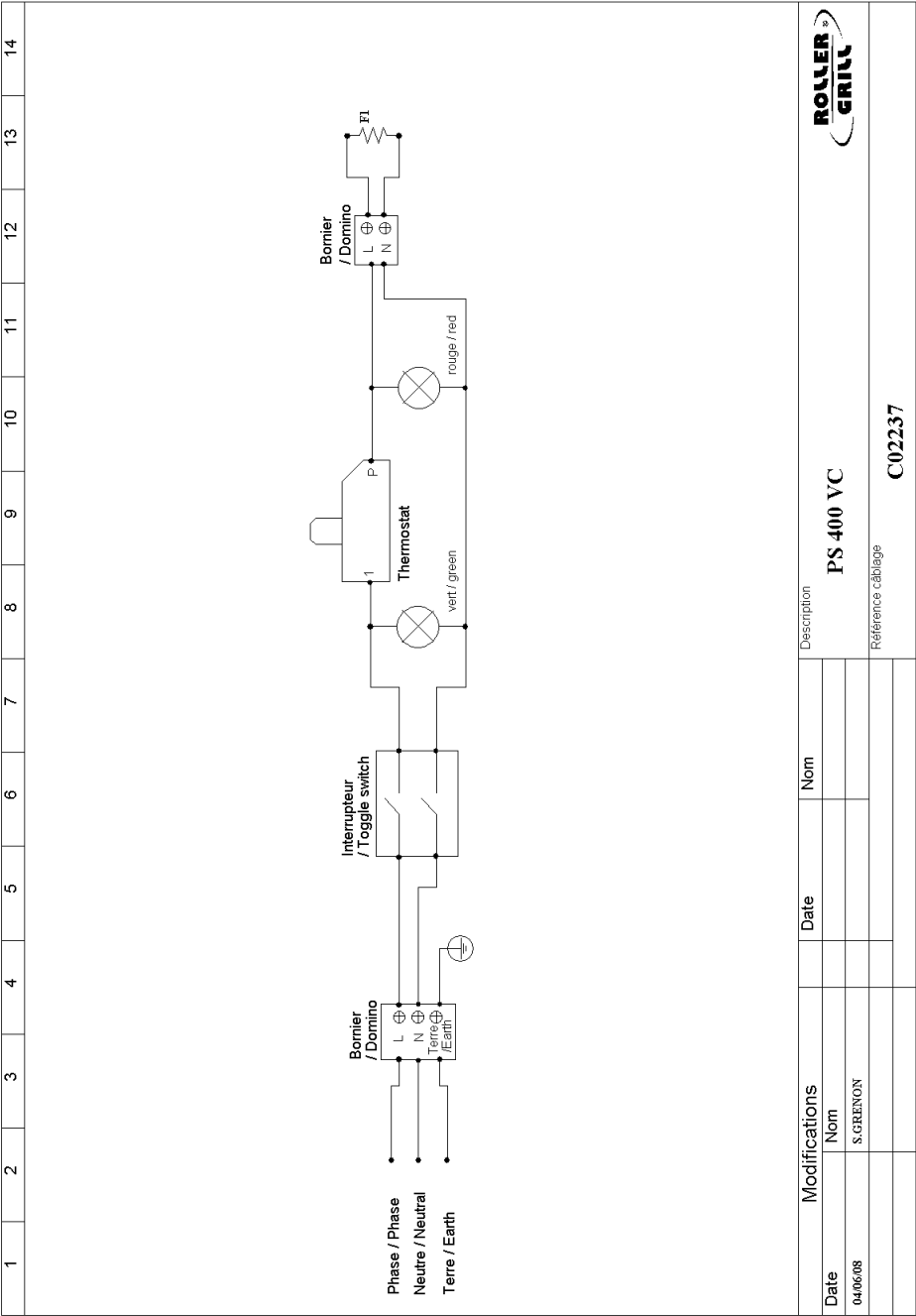
Marron ou Noir ou Gris

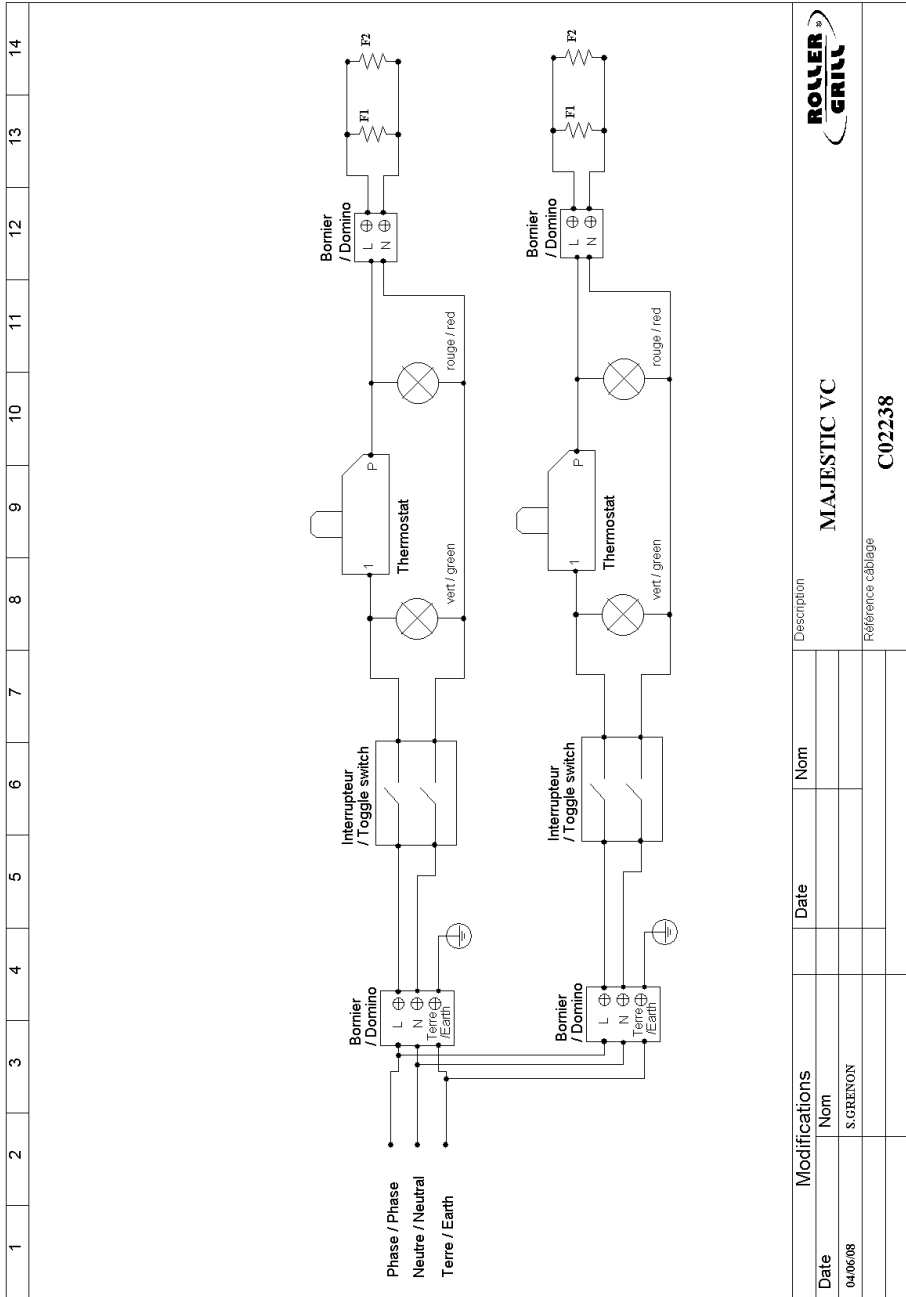
Neutre

Bleu

Terre

Jaune-Vert





8. NORMES ET DISPOSITIONS LEGALES

L'appareil est conforme aux normes suivantes :

IEC/EN 60335-1
IEC/EN 60335-2-38
EN 55014-1 + 55014-2
EN 61000-3-2 + 61000-3-3

Degrés de protection à l'humidité IPX3, conformément à la norme 60335-2-38 (2008).

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
2004/108CE



Réglementation Reach

Ne jeter pas 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 notre 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.

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
2004/108CE



Reach rule

Never put the device among household waste.
The device must be put down in a centre of recycling for the electric equipments.

The materials of the device are indeed reusable. By eliminating correctly the electric and electronic wastes, the recycling and quite other shape of re-use of worn equipments, you participate in a significant way in the environmental protection.
For any information about the collection of electric and electronic waste, please contact your distributor.

10. GUARANTEE

Conditions of guarantee

The guarantee applicable to any device is the commercial guarantee of the distributor or the retailer. Please contact the store where you bought your device to know the precise conditions.

The guarantee grants no right for damages.

The dispositions which follow are not exclusive of the profit of the legal guarantee planned by articles 1641 and following ones of the Civil code relative to the defects and the latent defects.

Exclusion clauses of the guarantee

Bad installation and bad maintenance, in particular if they do not respect current regulations or instructions appearing in this user guide.

Cannot benefit from the guarantee the repairs required as a result of false operations, of inappropriate use, of carelessness or of excess loads of the device, as well as those resulting from variations of the power supply, over tension or from defective installations.

The damage due to shocks, bad weather is not flatware by the guarantee. The material travels at the risks of the user; in case of delivery by carrier, the consignee has to have reservations towards the carrier before any delivery of the device.

The guarantee comes to an end in case of intervention, of repair, of modification by no qualified persons, or of use in inappropriate purposes.

GLASS CERAMIC LINE PANINI VC / MAJESTIC VC / PS 400 VC

Congratulations for the acquisition of this upmarket appliance made in France. You chose an appliance which alloys the best technical qualities with a big user-friendliness. We wish you the biggest contentment

1. SECURITY INSTRUCTIONS

Please respect these instructions scrupulously to avoid any risk of fire, electric shock, scald or other wounds and damage. During the use of this appliance, fundamental circum-spection of security must always be noticed, such as:

- Never leave the machine working without any watching.
- Take into account the instructions to be systematically kept with the appliance.
- Install the appliance always in instructions respect. A 10 cm distance minimum with the partition or the wall is necessary.
- Protect the appliance from direct light of the sun, frost and humidity.
- Never leave the appliance within the reach of children or disabled persons without surveillance.
- The machine has to be used only by initiated people.
- Never move the appliance when it is working or when the surfaces of cooking are still hot.
- Check that 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 important when the appliance is working.

Always use handles and control knobs.

- Do not use the appliance for other functions than determined use.
- Do not leave the cord of electrical feeding in the contact of hot surfaces.
- The appliance should not be used close to combustible materials.
- During use, look after not to obstruct hearings of aeration of the appliance.
- To avoid any electric shock, never plunge the appliance, the cord or plug in water or quite other liquid.
- If the cord is harmed, it must be replaced by the producer, his after sale service or persons of similar skills to avoid any risk.
- Entrust compensations only to a skilled person.
- Use only spare parts of origin.
- At the end of cooking, before cleaning the appliance, do not forget to disconnect it.

2. CONTENTS OF CARDBOARD PACKAGING

Device: A contact-grill or a griddle plate
Accessorie: - The present note

See exploded views for PANINI VC / MAJESTIC VC/ PS 400 VC at the end of the document

3. CONFORMITY OF USE

Use the device fry very quickly fresh or deep-frozen steaks, hamburgers, sandwiches at core without any reduction, retaining all the juice and vitamins.

4. WAY OF FUNCTIONING

These machines are fitted with glass ceramic plates for a perfect cooking which enables an homogeneous cooking, with a removable drip tray, with one or two switches, one or two thermostats and one or two pilot lights.

Never clean the device under a water jet, the infiltrations would risk to damage it in a irreparable way.

Never immerse the device, the cord or the plug in the water or quite other liquid to avoid any electric shock.

During a prolonged non-use, we recommend you strongly to keep the device shielded from the humidity.

The drip tray can be washed in a machine

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Models	Panini VC	Majestic VC	PS 400 VC
Outside dimensions mm	390x620x240	620x620x240	390x420x150
Cooking surface mm	330x280	550x280	330x280
Weight	13 Kg	19 Kg	7 Kg
Power	1500 W	3000 W	1500 W
No element	2	4	1
Current	6.5 A	13 A	6.5 A
Voltage	220-240 V ~	220-240 V ~	220-240 V ~

Wires colours correspondence	Phase	Brown / Black / Grey
	Neutral	Blue
	Earth	Yellow-Green

8. NORMS AND LEGALS DISPOSALS

The device is conform to :

IEC/EN 60335-1
IEC/EN 60335-2-38
EN 55014-1 +55014-2
EN 61000-3-2 + 61000-3-3

Humidity protection degrees IPX3, in conformity with the norm 60335-2-38 (2008).

Stopping the appliance

Set the thermostat control knob (n°2 on picture) and the o/off switch (n°1 on picture) on 0: the appliance is no longer functioning.

Let the device cool

Disconnect the power cable.

Clean the appliance. (see 6. Cleaning)

d) Breakdown / repair:

In case of breakdown or of damaged part, please call your after-sales service and confide any technical operation to qualified person.

When you contact the after-sales service of your distributor or your store, give him the complete reference of your device (commercial name, type and serial number). This information appears on the visible descriptive plate behind the device.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

Disconnect the device.

Let cool completely the device before any technical intervention or cleaning.

Clean regularly the external walls of your device with warm water and wash liquid: avoid the abrasive towelling. Rinse your device with a wet sponge.

The residues of cooking get through the hole situated on the drip tray.

It is necessary to empty regularly the drip tray to avoid any overflowing.

It is necessary to clean rather quickly the tasks or the deposits being on the glass, if possible when the plate is still tepid and in every case before using again the appliance.

Do not use utensils which could damage the plate.

If there is only a small lay of residues, use a dry towel.

If the residues are more important, use a scraper conceived specially for glass ceramic surfaces, with the edges of the blade rounded off and to make sure that the blade is no touch with the plate on all its length.

Do not use the end of the scraper because it would risk to damage the plate and to compromise the good functioning and the cleaning.

Change the blade of the scraper when it is not more sharp edge.

After the cleaning, we recommend you to use a specific product for the glass ceramic which forms a protection film on the surface of the plate.

The chamber placed just under each plate gives a homogeneous contact cooking with less power.

The contact-grill (PANINI VC and MAJESTIC VC) are equipped with self-balanced upper plates to ensure an homogeneous cooking whatever the thickness of the products to be cooked by adapting the height of the plate.

These ceramic contact-grills are also meant for a comfort and security of use:

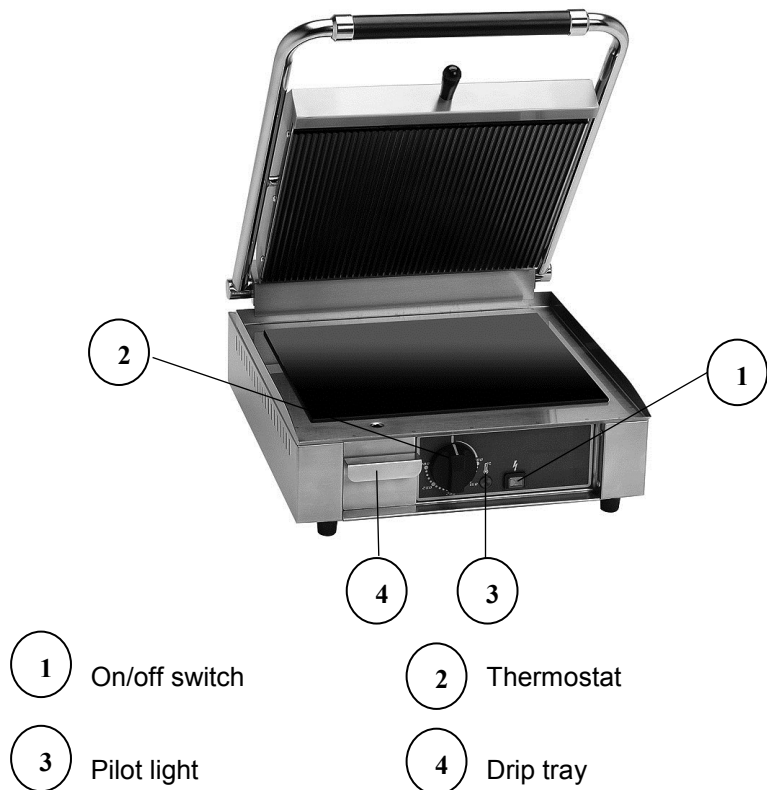
- a lever system for a non-stop use without any tension of the upper plate.
- the front of the upper plate avoids the shock between 2 plates when the contact-grill is closed.

To turn on the machine, just press on the switch (n°1 on picture), turn the thermostat control knob (n°2 on picture) on the wished position. The orange pilot light ignites (n°3 on picture), the device is on. When orange pilot light switches off, the device is ready for the cooking.

During cooking, the temperature can be regulated thanks to thermostat control knob (n°2 on picture) to avoid phenomenon of overheating. Orange pilot light indicates heating periods.

Your machine is fitted with a removable drip tray (n°4 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°4 on picture)



5. FUNCTIONING / MANIPULATION

a) Installation / assembly:

- Unpack carefully the device of its packaging.
- Place it on a plane and heatproof surface.
- Never place the device near a wall or near a partition makes of combustible materials even if it is very well isolated.
- A distance of minimum 10 cm with the partition or the wall is necessary.
- Remove the protective film from the upper cover without forgetting the one on the drip tray (n°4 on picture)

b) First starting:

During the first use, warm your machine up outside during about 30 min to evacuate residual smokes of manufacturing oil from the metallic parts. This may emit a slight smell for a few moments.

First cleaning

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

Connection of the device

- Check that the tension and the frequency of the electricity network suit to the values indicated on the descriptive plate.
- Make sure that every control knob is positioned on 0.
- Check that neither the cord nor the plug are damaged
- 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, confide its connection to a qualified person .

c) Use of device :

Elements of command and display

Command/Display	Function
Thermostat (n°2 on picture)	Temperature setting
Orange pilot light (n°3 on picture)	Machine is heating (pilot light on) Temperature reached (pilot light off)
On/off switch (n°1 on picture)	On/off position

Never use the machine without its drip tray (n°4 on picture)

Never place any object on the cooking surface

Putting on

- Turn on the switch (n°1 on picture).
- Turn on the thermostat control knob (n°2 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.

Temperature setting

Set the temperature by positioning the thermostat (n°2 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.

This machine does not require preheating. It is not necessary to leave the device switched on at full power. It is necessary to adapt the temperature to products to be cooked to limit the energy consumption.

If your food sticks on the plate, reduce the temperature of the thermostat.