

**NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
CONTACT GRILLS B**

**INSTRUCTION FOR USE AND INSTALLATION
CONTACT GRILLS B**

SAVOYE / PANINI / MAJESTIC / PANINI DOUBLE



**Fabrication française
Made in France**

Avril 2026

CONTACT GRILLS B

SAVOYE / PANINI / MAJESTIC / PANINI DOUBLE

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 contact grill

Accessoires : - Un bac ramasse jus (2 bacs Panini Double)
 - Un grattoir en inox
 - La présente notice

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 contact grills équipés de plaques fonte à forte valeur de conduction permettant une cuisson parfaitement homogène.

Les plaques supérieures sont auto-balancées et le ressort de compression est réglable pour adapter la cuisson aux aliments. Les résistances blindées répartissent uniformément la chaleur.

« Ces contact grills assurent 2 fonctions » :

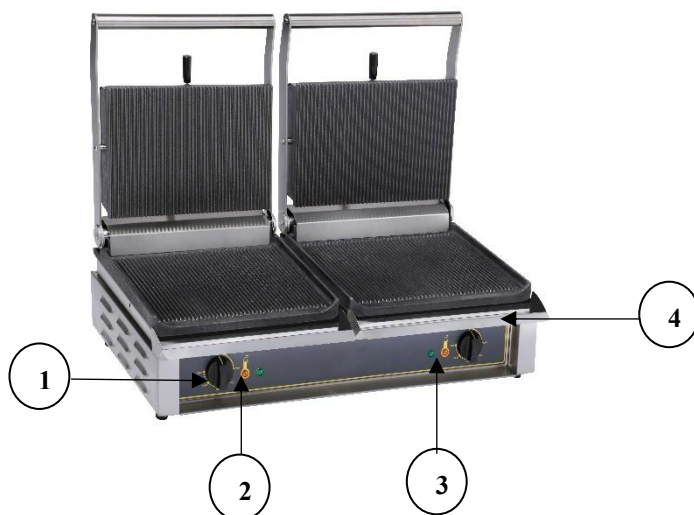
- 1) La cuisson de la viande s'effectue à une température voisine de 300° C.
- 2) La cuisson rapide des sandwichs s'effectue à une température voisine de 220C.

Pour allumer et préchauffer les plaques, il suffit de tourner le bouton de commande du thermostat/commutateur (n°1 sur la photo) sur la position souhaitée, le voyant vert (n°3 sur la photo) et le voyant orange (n°2 sur la photo) s'allument, les plaques chauffent.

A l'extinction du voyant orange, votre appareil a atteint la température souhaitée, vous pouvez commencer la cuisson.

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.



- | | | | |
|---|----------------------------------|---|------------------------------|
| 1 | Thermostat/commutateur | 2 | Voyant orange thermostatique |
| 3 | Voyant vert de mise sous tension | 4 | Bac ramasse jus |

Cf. vue éclatée détaillée des SAVOYE / PANINI / MAJESTIC / PANIDI DOUBLE en fin de document

5. FONCTIONNEMENT / MANIPULATION

a) Installation/Montage :

- Déballer soigneusement l'appareil de son carton.
- Placer le contact grill 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.
- Pour le Panini Double, lors du raccordement au réseau d'alimentation un moyen de déconnexion doit être prévu dans les canalisations fixes conformément à la réglementation.

b) Première mise en service :

Avant la première utilisation, vous devez ôter la graisse de protection anti corrosion à l'aide d'un détergent. Ensuite, il est nécessaire de graisser les plaques à l'aide d'huile alimentaire.

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/commutateur (N°1 sur la photo)	Réglage de la température
Voyant lumineux vert (N°3 sur la photo)	Appareil sous tension (voyant allumé) Appareil éteint (voyant éteint)
Voyant lumineux orange (N°2 sur la photo)	Mise en température de la plaque (voyant allumé) Température souhaitée atteinte (voyant éteint)

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

Mise en marche

- 1- Tourner le bouton de commande du thermostat/commutateur (n°1 sur la photo) sur la position souhaitée : le voyant vert (n°3 sur la photo) et le voyant orange (n°2 sur la photo) s'allument : l'appareil chauffe.
- 2- A l'extinction du voyant orange, votre l'appareil est prêt pour la cuisson.
- 3- Graisser les plaques avant chaque cuisson.

Réglage de la température

Régler la température en positionnant le thermostat/commutateur (n°1 sur la photo) sur la température souhaitée. Le voyant orange (n°2 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.

Arrêt de l'appareil

Mettre le thermostat/commutateur (n°1 sur la photo) sur 0.

Débrancher ou couper l'alimentation électrique.

Laisser refroidir l'appareil.

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

Graisser les plaques.

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 légèrement 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 bien graisser les plaques.
- Le bac peut être nettoyé au lave-vaisselle.

7. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèles	Savoye	Savoye	Majestic
Dimensions externes mm	330x385x220	330x385x220	600x385x220
Surface de cuisson mm	260x240	260x240	535x240
Poids	19 Kg	19 Kg	36 Kg
Puissance	1750W	2000 W	4000 W
Nbre élément	2	2	4
Ampère	14.5 A	8.7 A	8.7 A / Phase
Voltage	110-120 V ~	220-240 V ~	380-415 V 3 N ~

Modèles	Panini	Panini	Panini Double
Dimensions externes mm	430x385x220	430x385x220	835x385x220
Surface de cuisson mm	360x240	360x240	2 x (360x240)
Poids	24 Kg	24 Kg	45 Kg
Puissance	1500 W	3000 W	6000 W
Nbre élément	2	2	4
Ampère	12.5 A	13 A	13 A / Phase
Voltage	110-120 V ~	220-240 V ~	380-415 V 3 N ~

Correspondance des couleurs des fils	Phase 1	Marron
	Phase 2	Noir
	Phase 3	Gris
	Neutre	Bleu
	Terre	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.

CONTACT GRILLS B

SAVOYE / PANINI / MAJESTIC / PANINI DOUBLE

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

1. SAFETY INSTRUCTIONS

Please follow these instructions carefully to avoid any risk of fire, electric shock, burns or other injuries and damages. 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 instruction. 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 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 contact-grill

Accessories: - A drip tray (Two Panini Double)
 - A stainless steel scraper
 - The present note

3. CONFORMITY OF USE

Use the device only to cook steaks, hamburgers, sandwiches thoroughly, without reduction, retaining all the juice and vitamins.

4. OPERATING MODE

These contact-grills are fitted out with cast iron plates for a perfect cooking. The upper plates are self-balanced and the pressure spring is adjustable to adapt the cooking to the food. The armoured heating elements spread the heat evenly on the whole cooking surface.

"These contact-grills have 2 functions":

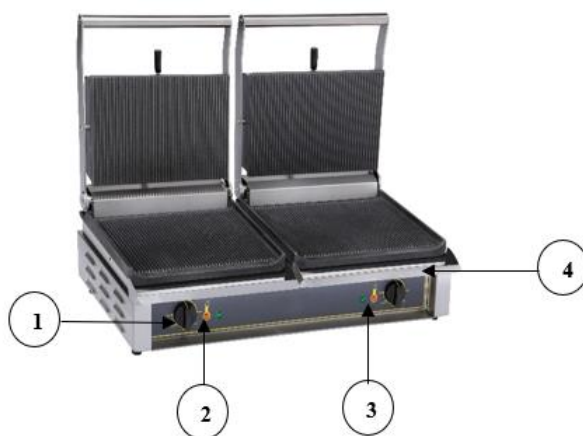
- 1) Meat is cooked at a temperature around 300°C.
- 2) Sandwiches are cooked at a temperature around 220°C.

To turn on and preheat the plates, turn on the thermostat/commutator (n°1 on picture) on the wished position, the green pilot light (n°3 on picture), and the orange pilot light (n°2 on picture) ignite. The plates are warming up.

When the orange pilot light turns off, the machine is ready to be used.

Your machine is fitted with a removable drip tray (n°4 on picture) to collect cooking juice 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 cleaning and to avoid solidification and accumulation in the drip tray

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



1 Thermostat/commutator

2 Thermostatic orange pilot light

3 On/off green pilot light

4 Drip tray

See exploded views for SAVOYE / PANINI / MAJESTIC / PANIDI DOUBLE at the end of the document.

5. OPERATION / HANDLING

a) Installation / assembly:

- Carefully unpack the machine from its carton.
- Place the contact-grill 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 around the machine and from all stainless-steel parts.
- For Double Panini, according to the regulations, a disconnection has to be planned in the fixed pipes when connecting to the supply network.

b) First use:

Before the first use, remove the anti-corrosion protection fat with a cleaner. Then, it is necessary to grease plates with oil.

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. (Cf 6 Cleaning)

Connecting the appliance

- Check that the voltage and frequency of the electricity network match with the values on the descriptive plate.
- Make sure that every control knob is set on 0.
- Check that neither the cord nor the plug is 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:

Operating elements and display

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

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

Putting on

Turn on the thermostat/commutator control knob (n°1 on picture) on the wished position, the green pilot (n°3 on picture) and the orange pilot light (n°2 on picture) ignites. The machine is warming up. When the orange pilot light (n°2 on picture) it turns off, the machine is ready to be used.
Grease the plates before each cooking.

Temperature setting

Set the temperature by positioning the thermostat/commutator (n°1 on picture) to the desired temperature. The orange pilot light (n°2 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 device 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

Stopping the appliance

Set each control knob (n°1 on picture) on 0.
Let the device cool
Disconnect the power cable.
Clean the appliance. (See 6. Cleaning)
Grease the plates

d) Breakdown / repair:

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

When you contact the service department of your Distributor or a shop, please give him 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 and to clean the plates well.
- The drip tray can be cleaned in a dishwasher.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Models	Savoye	Savoye	Majestic
Outside dimensions mm	330x385x220	330x385x220	600x385x220
Cooking surface mm	260x240	260x240	535x240
Weight	19 Kg	19 Kg	36 Kg
Power	1750W	2000 W	4000 W
No element	2	2	4
Current	14.5 A	8.7 A	8.7 A / Phase
Voltage	110-120 V ~	220-240 V ~	380-415 V 3 N ~

Models	Panini	Panini	Panini Double
Outside dimensions mm	430x385x220	430x385x220	835x385x220
Cooking surface mm	360x240	360x240	2 x (360x240)
Weight	24 Kg	24 Kg	45 Kg
Power	1500 W	3000 W	6000 W
No element	2	2	4
Current	12.5 A	13 A	13 A / Phase
Voltage	110-120 V ~	220-240 V ~	380-415 V 3 N ~

Wires colours correspondence

Phase 1	Brown
Phase 2	Black
Phase 3	Grey
Neutral	Blue
Earth	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 60335-2-50
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.

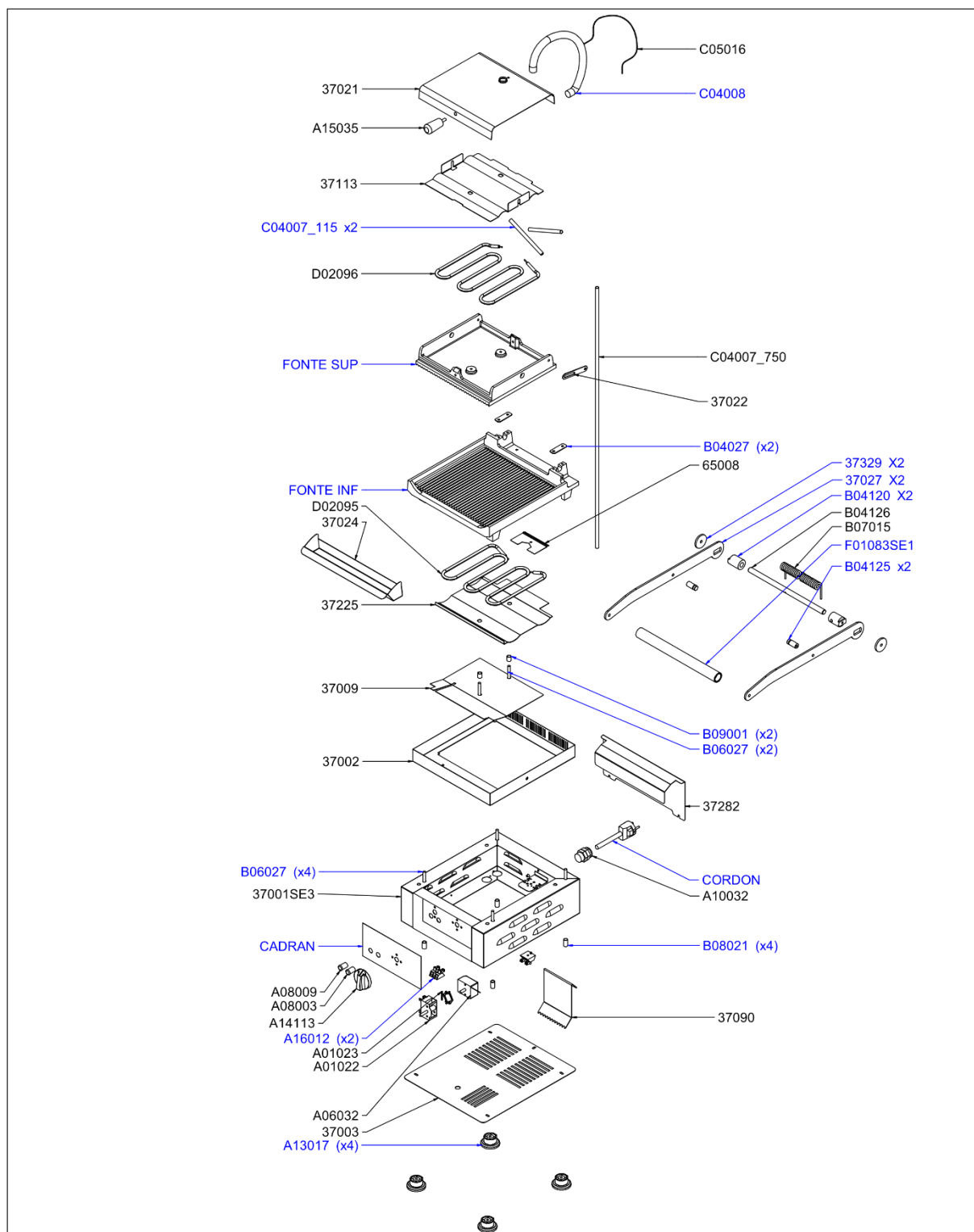
The warranty does not cover repairs required as a result of incorrect operations, improper use, negligence or overloading of the appliance, as well as repairs resulting from variations in the power supply, power surges and defective installations.

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.

CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
37001SE3	1	S/E CEINTURE + BANDEAU SAVOYE B	ASSEMBLY OUTSIDE CASING SAVOYE B
37002	1	CADRE SAVOYE	HEAT SHIELD SAVOYE
37003	1	FOND DE SOCLE SAVOYE/GAUF SIMPLE	BOTTOM ENCLOSURE
37009	1	PLAQUE ISOLATION SAVOYE	INSULATION PLATE SAVOYE
37021	1	CAPOT PLAQUE SUP SAVOYE/MAJESTIC	COVER SAVOYE/MAJESTIC
37022	1	GUIDE PLAQUE SUP CG	TOP PLATE GUIDE CG
37024	1	BAC A SAUCE SAVOYE B	SAUCE LID SAVOYE B
37027	2	POIGNEE GAUCHE/DROIT SAVOYE	HANDLE LEFT/RIGHT SAVOYE
37090	1	RACLOIR CONTACT GRILL	SCRAPER CONTACT GRILL
37113	1	SERRE RESISTANCE HAUT SAV/MAJ	TOP HEATING ELEMENT HOLDER SAV/MAJ
37225	1	SERRE RESISTANCE BAS SAVOYE/MAJESTIC	BOTTOM HEATING ELEMENT HOLDER SAVOYE/MAJES.
37282	1	CACHE RESSORT SAVOYE/MAJESTIC	SPRING PROTECTION SAVOYE/MAJESTIC
37329	2	RONDELLE PANINI XLB	WASHER PANINI XLB
65008	1	SUPPORT BULBE THERMOSTAT	THERMOSTAT BULB HOLDER
A06032	1	THERMOSTAT	THERMOSTAT
A08003	1	VOYANT ORANGE DIAM 12	ORANGE PILOT LIGHT DIAM 12
A08009	1	VOYANT VERT DIAM 12	GREEN PILOT LIGHT DIAM 12
A01022	1	COMMUTATEUR	COMMUTATOR
A01023	1	CLIP D'ASSEMBLAGE	CLIP
A10032	1	PRESSE ETOUPE	CORD CLOSER
A13017	4	PIED	FOOT
A14113	1	BOUTON ELEC PLAT 9 H	ELECTRIC KNOB 9 H
A15035	1	POIGNEE C.G.	HANDLE CONTACT GRILL
A16012	2	BORNIER 2 PLOTS	2 HOLES DOMINO
B04027	2	BRIDE POIGNEE CONTACT GRILL	HANDLE STRAP PANINI XL
B04120	2	BLOCAGE POIGNEE PANINI XLB	HANDLE BLOCK PANINI XLB
B04125	2	AXE ROTATION CAPOT SAVOYE MAJESTIC	COVER ROTATION AXLE SAVOYE/MAJESTIC
B04126	1	AXE ROTATION POIGNEE SAVOYE/ MAJESTIC	HANDLE ROTATION AXLE SAVOYE/MAJESTIC
B06027	6	BOUT FILETE M 6 x 40	THREAD TIP M 6 x 40
B07015	1	RESSORT DOUBLE TORSION SAVOYE/MAJESTIC	SPRING DOUBLE TORSION SAVOYE MAJESTIC
B08021	4	ENTRETOISE ACIER CONTACT GRILL	STEEL SPACER
B09001	2	ENTRETOISE DIAM EXT 10 LG 12 MM	SPACER DIAM EXT 10 LG 12 MM
CADLAN	1	CADLAN	FRONT PANEL
CORDON	1	CORDON	CORD
C04007_115	2	SILIGAIN DIAM 8 mm	SHEATH DIM 8 mm
C04007_750	1	SILIGAIN 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
D02095	1	RESIST INFER SAVOYE/MAJESTIC	BOTTOM ARMoured HEATING ELE SAV/MAJ
D02096	1	RESISTANCE SUP SAVOYE/MAJESTIC	TOP ARMoured HEATING ELE SAV/MAJ
FONTE INF	1	PLAQUE FONTE INFERIEURE SAVOYE	CAST IRON PLATE BOTTOM SAVOYE
FONTE SUP	1	PLAQUE FONTE SUPERIEURE SAVOYE	TOP CAST IRON PLATE SAVOYE
F01083SE	1	S/E POIGNEE TUBE INOX MAJESTIC/SAVOYE B ASSEMBLEE	S/STEEL TUBE HANDLE MAJESTIC/SAVOYE B ASSEMBLY
37027	2	POIGNEE GAUCHE/DROIT SAVOYE	HANDLE LEFT/RIGHT SAVOYE
37329	2	RONDELLE PANINI XLB	WASHER PANINI XLB
B04120	2	BLOCAGE POIGNEE PANINI XLB	HANDLE BLOCK PANINI XLB
B04126	1	AXE ROTATION POIGNEE SAVOYE/ MAJESTIC	HANDLE ROTATION AXLE SAVOYE/MAJESTIC
B07015	1	RESSORT DOUBLE TORSION SAVOYE/MAJESTIC	SPRING DOUBLE TORSION SAVOYE MAJESTIC
F01083SE1	1	S/E POIGNEE TUBE INOX MAJESTIC/SAVOYE B	S/STEEL TUBE HANDLE MAJESTIC/SAVOYE B

SAVOYE B				Nomenclature	
DT179	Date : 17/02/2017	Dessiné par : R.L.	Approuvé par : J.Godéré	Date : 27/11/2018	Indice B



SAVOYE B

Vue éclatée

DT179

Date :
17/02/2017

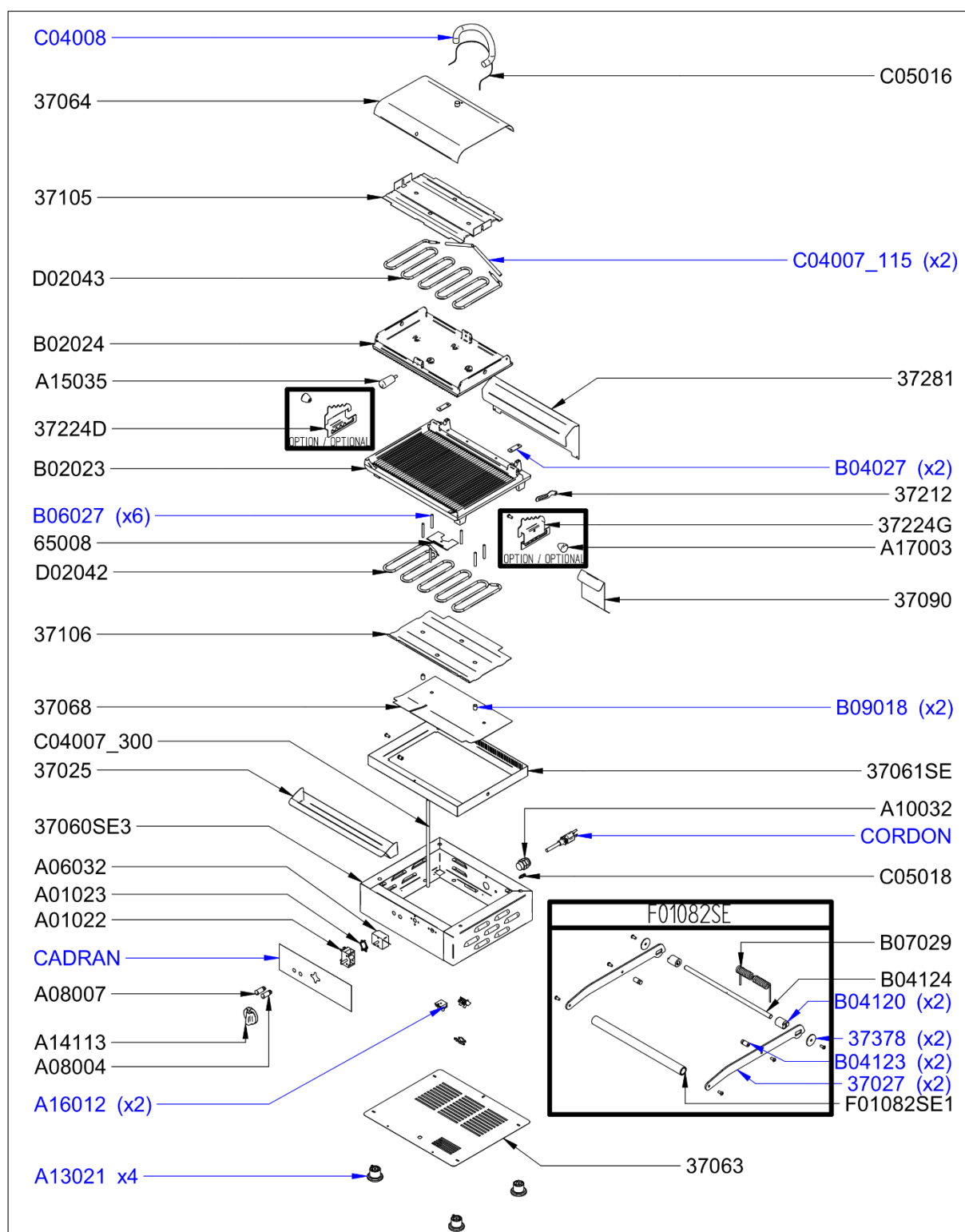
Dessiné par :
R.L.

Approuvé par :
Grenon S.

Date :
27/11/2018

Indice
B

	CODE	QTE	PIECE	SPARE PART	
	37025	1	BAC A SAUCE	DRIP TRAY	
	37060SE3	1	S/E CEINTURE + BANDEAU	CASING + CONTROL PANEL ASSEMBLY	
	37061SE	1	S/E CADRE	FRAME ASSEMBLY	
	37063	1	FOND DE SOCLE	BOTTOM CASING	
	37064	1	CAPOT PLAQUE SUPERIEURE	UPPER PLATE COVER	
	37068	1	PLAQUE ISOLATION	INSULATION PLATE	
	37090	1	RACLOIR	SCRAPER	
	37105	1	SERRE RESISTANCE HAUT	TOP RESISTANCE TIGHT	
	37106	1	SERRE RESISTANCE BAS	BOTTOM RESISTANCE TIGHT	
	37212	1	GUIDE PLAQUE SUPERIEURE	TOP PLATE GUIDE	
	37281	1	CACHE RESSORT	SPRING COVER	
	65008	1	SUPPORT BULBE THERMOSTAT	THERMOSTAT BULB HOLDER	
	A01022	1	COMMUTATEUR	COMMUTATOR	
	A01023	1	CLIP D'ASSEMBLAGE	CLIP	
	A06032	1	THERMOSTAT	THERMOSTAT	
	A06034/1	1	THERMOSTAT DE SECURITE 135° -105°	SAFETY THERMOSTAT 135° -105°	
	A08004	1	VOYANT ORANGE Ø12 110V	ORANGE PILOT LIGHT Ø12 110V	
	A08007	1	VOYANT VERT Ø12 110V	GREEN PILOT LIGHT Ø12 110V	
	A10032	1	PRESSE ETOUPE	CORD CLOSER	
	A13021	4	PIED	FOOT	
	A14113	1	BOUTON ELEC PLAT 9 H	ELECTRIC KNOB 9 H	
	A15035	1	POIGNEE	HANDLE	
	A16012	2	BORNIER 2 POLES	2 POLES DOMINO	
	B02023	1	FONTE RAINUREE INFERIEURE	LOWER GROOVED CAST IRON PLATE	
	B02024	1	FONTE SUPERIEURE RAINUREE	UPPER GROOVED CAST IRON PLATE	
	B04027	2	BRIDE POIGNEE	HANDLE FLANGE	
	B04123	2	AXE ROTATION CAPOT	COVER ROTATION AXLE	
	B06027	6	BOUT FILETE M6 x 40	THREADED TIP M6 x 40	
	B09018	2	ENTRETOISE Ø10 X LG 14 MM	Ø10 X LG 14 MM SPACER	
	CORDON	1	CORDON	CORD	
	C04007_115	2	SILIGAINÉ DIAM 8 mm	SHEATH DIM 8 mm	
	C04007_300	1	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	
	D02042	1	RESISTANCE SUPERIEURE 1000W 110V	1000W 110V LOWER HEATING ELEMENT	
	D02043	1	RESISTANCE BLINDEE HAUT PANINI 500W 110V	ARMOURED HEATING ELEMENT PANINI 500W 110V	
	CADRAN	1	CADRAN	FRONT PANEL	
	F01082SE	1	S/E POIGNEE	HANDLE ASSEMBLY	
F01082SE	37027	2	POIGNEE GAUCHE/DROIT	HANDLE LEFT/RIGHT	
	37378	2	RONDELLE	WASHER	
	B04120	2	BLOCAGE POIGNÉE	HANDLE LOCKER	
	B04124	1	AXE ROTATION POIGNEE	HANDLE ROTATION AXLE	
	B07029	1	RESSORT DOUBLE TORSION	DOUBLE TORSION SPRING	
	F01082SE1	1	S/E TUBE + EMBOUTS	TUBE + TIPS ASSEMBLY	
PANINI R				Nomenclature	
DT07	Date : 25/04/2014	Dessiné par : A.L.	Approuvé par : M. Villette	Date : 01/02/2022	Indice C



PANINI R				Vue éclatée	
DT07	Date : 25/04/2014	Dessiné par : A.L.	Approuvé par : S.Grenon	Date : 01/02/2022	Indice C

CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
37025	1	BAC A SAUCE	DRIP TRAY
37060SE3	1	S/E CEINTURE + BANDEAU	CASING + CONTROL PANEL ASSEMBLY
37061SE	1	S/E CADRE	FRAME ASSEMBLY
37063	1	FOND DE SOCLE	BOTTOM CASING
37064	1	CAPOT PLAQUE SUPERIEURE	UPPER PLATE COVER
37068	1	PLAQUE ISOLATION	INSULATION PLATE
37090	1	RACLOIR	SCRAPER
37105	1	SERRE RESISTANCE HAUT	TOP RESISTANCE TIGHT
37106	1	SERRE RESISTANCE BAS	BOTTOM RESISTANCE TIGHT
37212	1	GUIDE PLAQUE SUPERIEURE	TOP PLATE GUIDE
37281	1	CACHE RESSORT	SPRING COVER
65008	1	SUPPORT BULBE THERMOSTAT	THERMOSTAT BULB HOLDER
A01022	1	COMMUTATEUR	COMMUTATOR
A01023	1	CLIP D'ASSEMBLAGE	CLIP
A06032	1	THERMOSTAT	THERMOSTAT
A08003	1	VOYANT ORANGE Ø12 250V	ORANGE PILOT LIGHT Ø12 250V
A08009	1	VOYANT VERT Ø12 230V	GREEN PILOT LIGHT Ø12 230V
A10032	1	PRESSE ETOUPE	CORD CLOSER
A13021	4	PIED	FOOT
A14113	1	BOUTON ELEC PLAT 9 H	ELECTRIC KNOB 9 H
A15035	1	POIGNEE	HANDLE
A16012	2	BORNIER 2 POLES	2 POLES DOMINO
B02023	1	FONTE RAINUREE INFERIEURE	LOWER GROOVED CAST IRON PLATE
B02024	1	FONTE SUPERIEURE RAINUREE	UPPER GROOVED CAST IRON PLATE
B04027	2	BRIDE POIGNEE	HANDLE FLANGE
B04123	2	AXE ROTATION CAPOT	COVER ROTATION AXLE
B06027	6	BOUT FILETE M6 x 40	THREADED TIP M6 x 40
B09018	2	ENTRETOISE Ø10 X LG 14 MM	Ø10 X LG 14 MM SPACER
CORDON	1	CORDON	CORD
C04007_115	2	SILIGAINÉ DIAM 8 mm	SHEATH DIM 8 mm
C04007_300	1	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
D02170	1	RESISTANCE INFERIEURE 1800W 240V	1800W 240V LOWER HEATING ELEMENT
D02171	1	RESISTANCE SUPERIEURE 1200W 240V	1200W 240V UPPER HEATING ELEMENT
CADRAN	1	CADRAN	FRONT PANEL
F01082SE	1	S/E POIGNEE	HANDLE ASSEMBLY
F01082SE	37027	POIGNEE GAUCHE/DROIT	HANDLE LEFT/RIGHT
	37378	RONDELLE	WASHER
	B04120	BLOCAGE POIGNÉE	HANDLE LOCKER
	B04124	AXE ROTATION POIGNEE	HANDLE ROTATION AXLE
	B07029	RESSORT DOUBLE TORSION	DOUBLE TORSION SPRING
	F01082SE1	S/E TUBE + EMBOUTS	TUBE + TIPS ASSEMBLY

PANINI R

Nomenclature

DT07

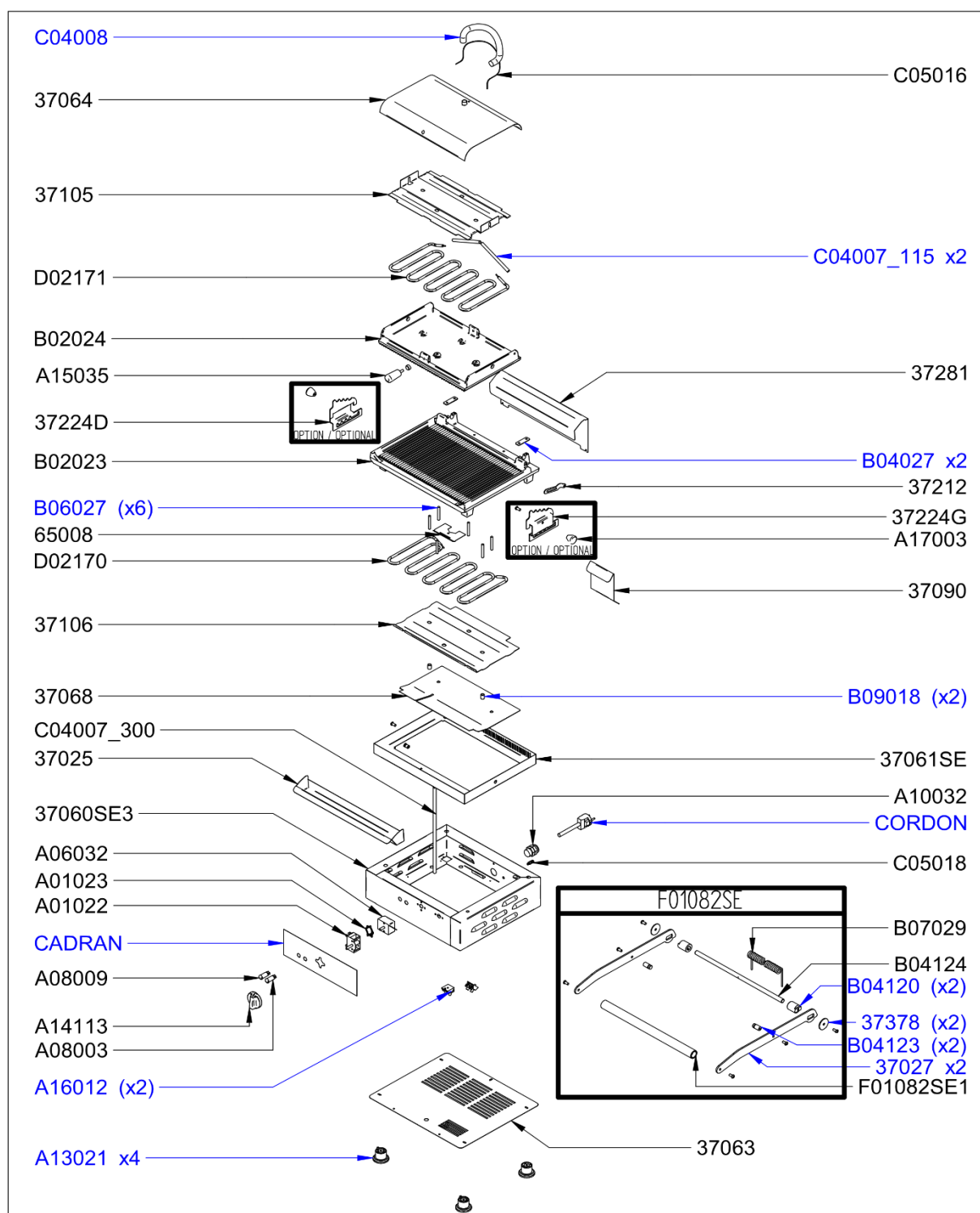
Date :
25/04/2014

Dessiné par :
A.L.

Approuvé par :
M. Villette

Date :
01/02/2022

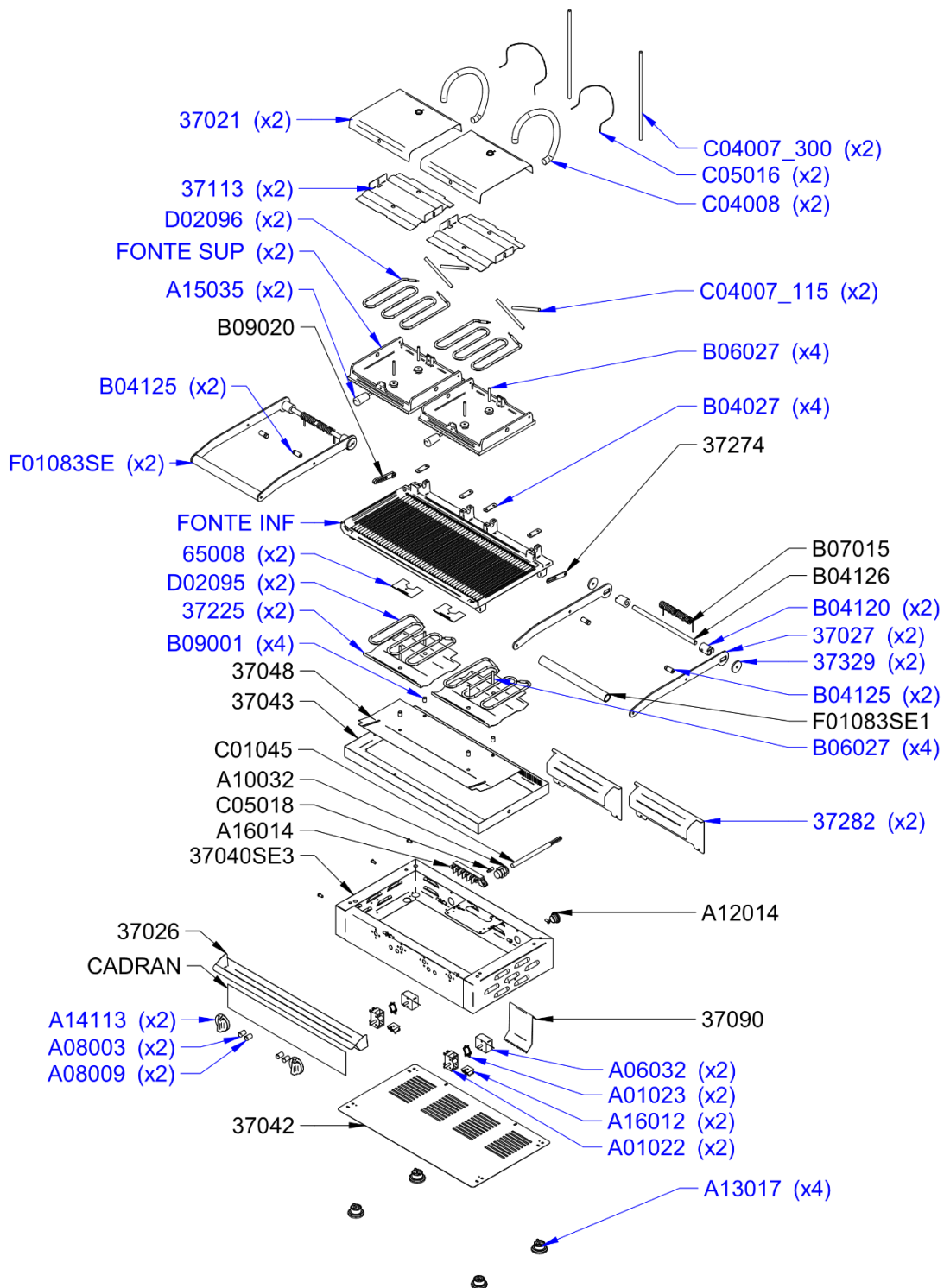
Indice
C



PANINI R				Vue éclatée	
DT07	Date : 25/04/2014	Dessiné par : A.L.	Approuvé par : S.Grenon	Date : 01/02/2022	Indice C

CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
37021	2	CAPOT PLAQUE SUP SAVOYE/MAJESTIC	COVER SAVOYE/MAJESTIC
37026	1	BAC A SAUCE MAJESTIC B	SAUCE LID MAJESTIC B
37040SE3	1	S/E CEINTURE + BANDEAU MAJESTIC B	ASSEMBLY OUTSIDE CASING MAJESTIC B
37042	1	FOND DE SOCLE MAJESTIC/GAUF BBLE	BOTTOM ENCLOSURE
37043	1	CADRE MAJESTIC	FRAME MAJESTIC
37048	1	PLAQUE ISOLATION MAJESTIC	INSULATION PLATE MAJESTIC
37090	1	RACLOIR CONTACT GRILL	SCRAPER CONTACT GRILL
37113	2	SERRE RESISTANCE HAUT SAV/MAJ	TOP HEATING ELEMENT HOLDER SAV/MAJ
37225	2	SERRE RESISTANCE BAS SAVOYE/MAJESTIC	BOTTOM HEATING ELEMENT HOLDER SAVOYE/MAJES.
37274	1	GUIDE PLAQUE Lg 34 CG	TOP PLATE GUIDE Lg 34 CG
37282	2	CACHE RESSORT SAVOYE/MAJESTIC	SPRING PROTECTION SAVOYE/MAJESTIC
65008	2	SUPPORT BULBE THERMOSTAT	THERMOSTAT BULB HOLDER
A01022	2	COMMUTATEUR	COMMUTATOR
A01023	2	CLIP D'ASSEMBLAGE	CLIP
A06032	2	THERMOSTAT	THERMOSTAT
A08003	2	VOYANT ORANGE DIAM 12	ORANGE PILOT LIGHT DIAM 12
A08009	2	VOYANT VERT DIAM 12	GREEN PILOT LIGHT DIAM 12
A10032	1	PRESSE ETOUPE	CORD CLOSER
A12014	1	BOUCHON SR 1765 RF16	HOLDUP SR 1765 RF16
A13017	4	PIED	FOOT
A14113	2	BOUTON ELEC PLAT 9 H	ELECTRIC KNOB 9 H
A15035	2	POIGNEE C.G.	HANDLE CONTACT GRILL
A16012	2	BORNIER 2 PLOTS	2 HOLES DOMINO
A16014	1	BORNIER 6 PLOTS CONTACT GRILL	6 HOLES DOMINO
B04027	4	BRIDE POIGNEE CONTACT GRILL	HANDLE STRAP PANINI XL
B04125	4	AXE ROTATION CAPOT SAVOYE MAJESTIC	COVER ROTATION AXLE SAVOYE/MAJESTIC
B06027	8	BOUT FILET M 6 x 40	THREAD TIP M 6 x 40
B09001	4	ENTRETOISE DIAM EXT 10 LG 12 MM	SPACER DIAM EXT 10 LG 12 MM
B09020	1	GUIDE PLAQUE MAJESTIC/PANINI DOUBLE	TOP PLATE GUIDE MAJESTIC/PANINI DOUBLE
CADRAN	1	CADRAN	FRONT PANEL
C01045	1	CABLE H07 RNF 5G 1.5 mm2 dégainé et dénudé	CABLE H07 RNF 5G 1.5 mm 2
C04007_115	4	SILIGAINÉ DIAM 8 mm	SHEATH DIM 8 mm
C04007_300	2	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 EQUIPOTENTIEL	EQUIPOTENTIAL TERMINAL
D02095	2	RESIST INFER SAVOYE/MAJESTIC	BOTTOM ARMoured HEATING ELE SAV/MAJ
D02096	2	RESISTANCE SUP SAVOYE/MAJESTIC	TOP ARMoured HEATING ELE SAV/MAJ
FORTE INF	1	FORTE INFERIEUR	BOTTOM CASTIRON
FORTE SUP	2	FORTE SUPERIEUR	TOP CASTIRON
F01083SE	2	S/E POIGNEE TUBE INOX MAJESTIC/SAVOYE B ASSEMBLEE	S/STEEL TUBE HANDLE MAJESTIC/SAVOYE B ASSEMBLY
37027	2	POIGNEE GAUCHE/DROIT SAVOYE	HANDLE LEFT/RIGHT SAVOYE
37329	2	RONDELLE PANINI XLB	WASHER PANINI XLB
B04120	2	BLOCAGE POIGNEE PANINI XLB	HANDLE BLOCK PANINI XLB
B04126	1	AXE ROTATION POIGNEE SAVOYE/MAJESTIC	HANDLE ROTATION AXLE SAVOYE/MAJESTIC
B07015	1	RESSORT DOUBLE TORSION SAVOYE/MAJESTIC	SPRING DOUBLE TORSION SAVOYE MAJESTIC
F01083SE1	1	S/E POIGNEE TUBE INOX + EMBOUTS MAJESTIC/SAVOYE B	STAINLESS STEEL TUBE HANDLE + TIPS MAJESTIC/SAVOYE B

MAJESTIC				Nomenclature	
DT06	Date : 25/04/2014	Dessiné par : R.L.	Approuvé par : J.Godéré	Date : 28/11/2018	Indice B



MAJESTIC

Vue éclatée

DT06

Date :
25/04/2014

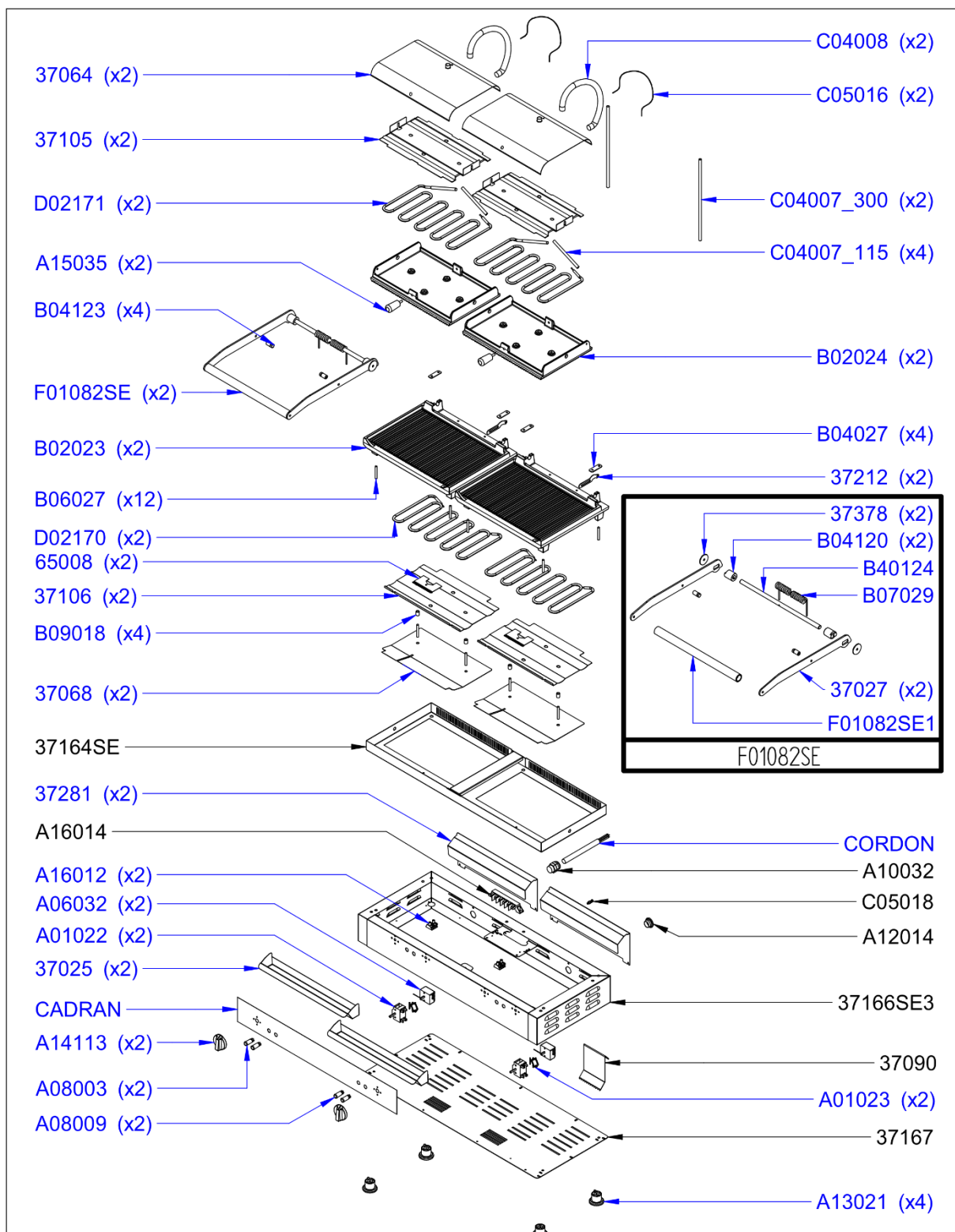
Dessiné par :
R.L.

Approuvé par :
S.Grenon

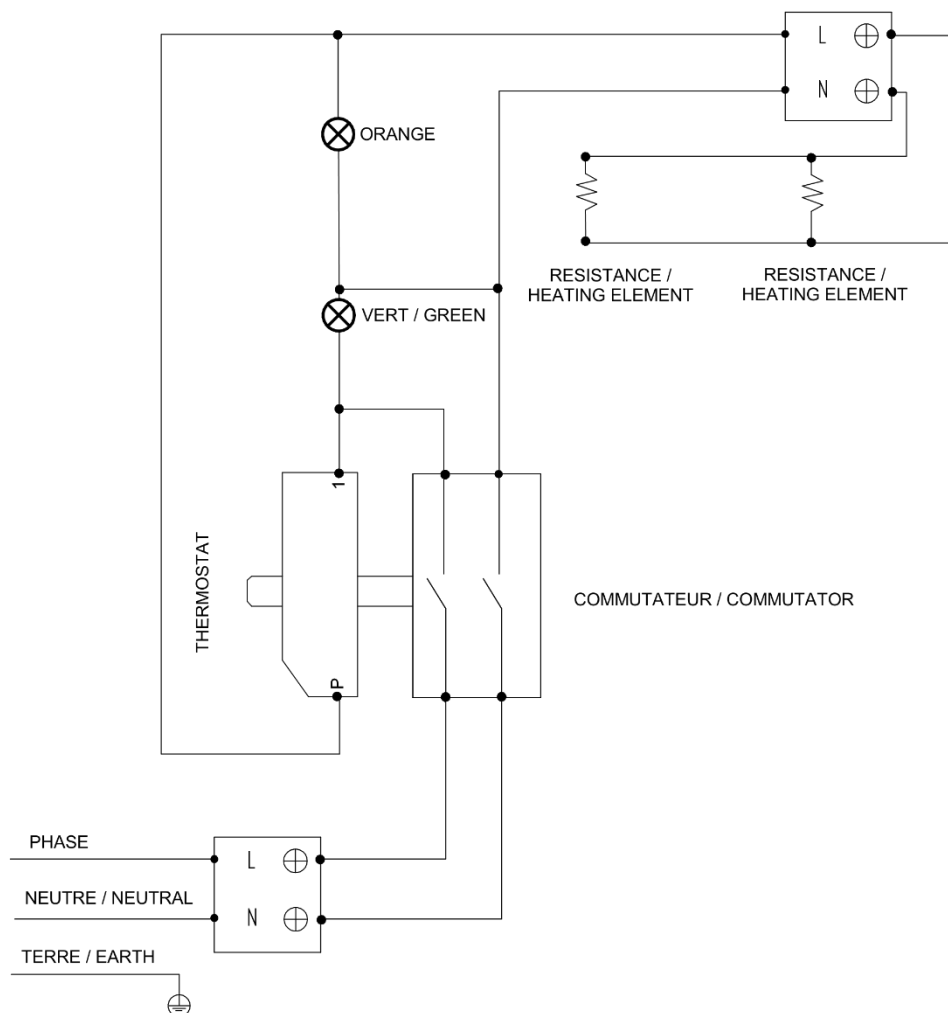
Date :
28/11/2018

Indice
B

	CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
	37025	2	BAC A SAUCE	DRIP TRAY
	37064	2	CAPOT PLAQUE SUPERIEURE	UPPER PLATE COVER
	37068	2	PLAQUE ISOLATION	INSULATION PLATE
	37090	1	RACLOIR	SCRAPER
	37105	2	SERRE RESISTANCE HAUT	TOP RESISTANCE TIGHT
	37106	2	SERRE RESISTANCE BAS	BOTTOM RESISTANCE TIGHT
	37164SE	1	S/E CADRE	FRAME ASSEMBLY
	37166SE3	1	S/E CEINTURE	CASING ASSEMBLY
	37167	1	FOND DE SOCLE	BOTTOM ENCLOSURE
	37212	2	GUIDE PLAQUE SUPERIEURE	TOP PLATE GUIDE
	37281	2	CACHE RESSORT	SPRING COVER
	65008	2	SUPPORT BULBE THERMOSTAT	THERMOSTAT BULB HOLDER
	A01022	2	COMMUTATEUR	COMMUTATOR
	A01023	2	CLIP D'ASSEMBLAGE	CLIP
	A06032	2	THERMOSTAT	THERMOSTAT
	A08003	2	VOYANT ORANGE Ø12 250V	ORANGE PILOT LIGHT Ø12 250V
	A08009	2	VOYANT VERT Ø12 230V	GREEN PILOT LIGHT Ø12 230V
	A10032	1	PRESSE ETOUPE	CORD CLOSER
	A12014	1	BOUCHON	CAP
	A13021	4	PIED	FOOT
	A14113	2	BOUTON ELEC PLAT 9 H	ELECTRIC KNOB 9 H
	A15035	2	POIGNEE	HANDLE
	A16012	2	BORNIER 2 POLES	2 POLES DOMINO
	A16014	1	BORNIER 6 PLOTS	6 HOLES DOMINO
	B02023	2	FONTE RAINUREE INFERIEURE	LOWER GROOVED CAST IRON PLATE
	B02024	2	FONTE SUPERIEURE RAINUREE	UPPER GROOVED CAST IRON PLATE
	B04027	4	BRIDE POIGNEE	HANDLE FLANGE
	B04123	4	AXE ROTATION CAPOT	COVER ROTATION AXLE
	B06027	12	BOUT FILETE M6 x 40	THREADED TIP M6 x 40
	B09018	4	ENTRETOISE Ø10 X LG 14 MM	Ø10 X LG 14 MM SPACER
	CADRAN	1	CADRAN	FRONT PANEL
	CORDON	1	CORDON	CORD
	C04007	3,2	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
	D02170	2	RESISTANCE INFERIEURE 1800W 240V	1800W 240V LOWER HEATING ELEMENT
	D02171	2	RESISTANCE SUPERIEURE 1200W 240V	1200W 240V UPPER HEATING ELEMENT
F01082SE	F01082SE	2	S/E POIGNEE	HANDLE ASSEMBLY
	37027	2	POIGNEE GAUCHE/DROIT	HANDLE LEFT/RIGHT
	37378	2	RONDELLE	WASHER
	B04120	2	BLOCAGE POIGNÉE	HANDLE LOCKER
	B04124	1	AXE ROTATION POIGNEE	HANDLE ROTATION AXLE
	B07029	1	RESSORT DOUBLE TORSION	DOUBLE TORSION SPRING
	F01082SE1	1	S/E TUBE + EMBOUTS	TUBE + TIPS ASSEMBLY
PANINI DOUBLE				Nomenclature
DT180	Date : 28/11/2018	Dessiné par : A.L.	Approuvé par : M. Villette	Date : 01/01/2024 Indice C



PANINI DOUBLE				Vue éclatée	
DT180	Date : 28/11/2018	Dessiné par : A.L.	Approuvé par : Grenon S.	Date : 01/01/2024	Indice C



Câblage : C02001

SAVOYE B

Schéma électrique

DT179

Date :
17/02/2017

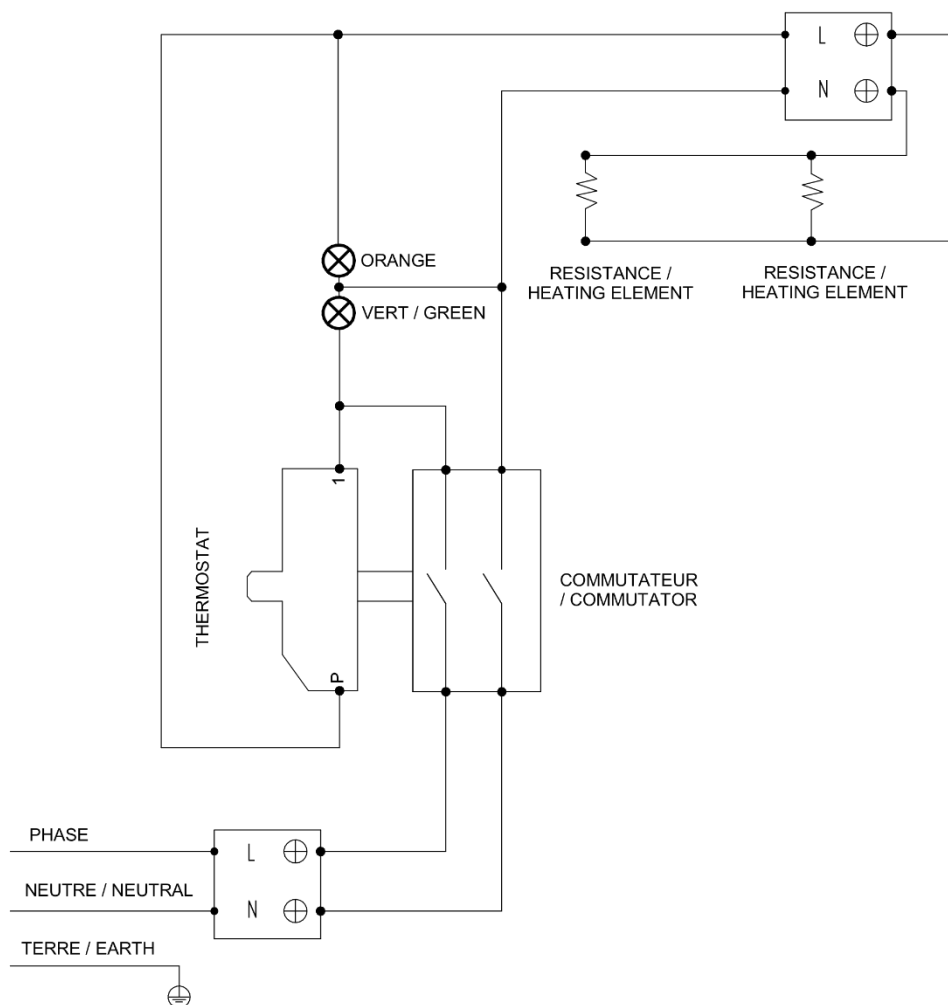
Dessiné par :
R.L.

Approuvé par :
S.Grenon

Date :
27/11/2018

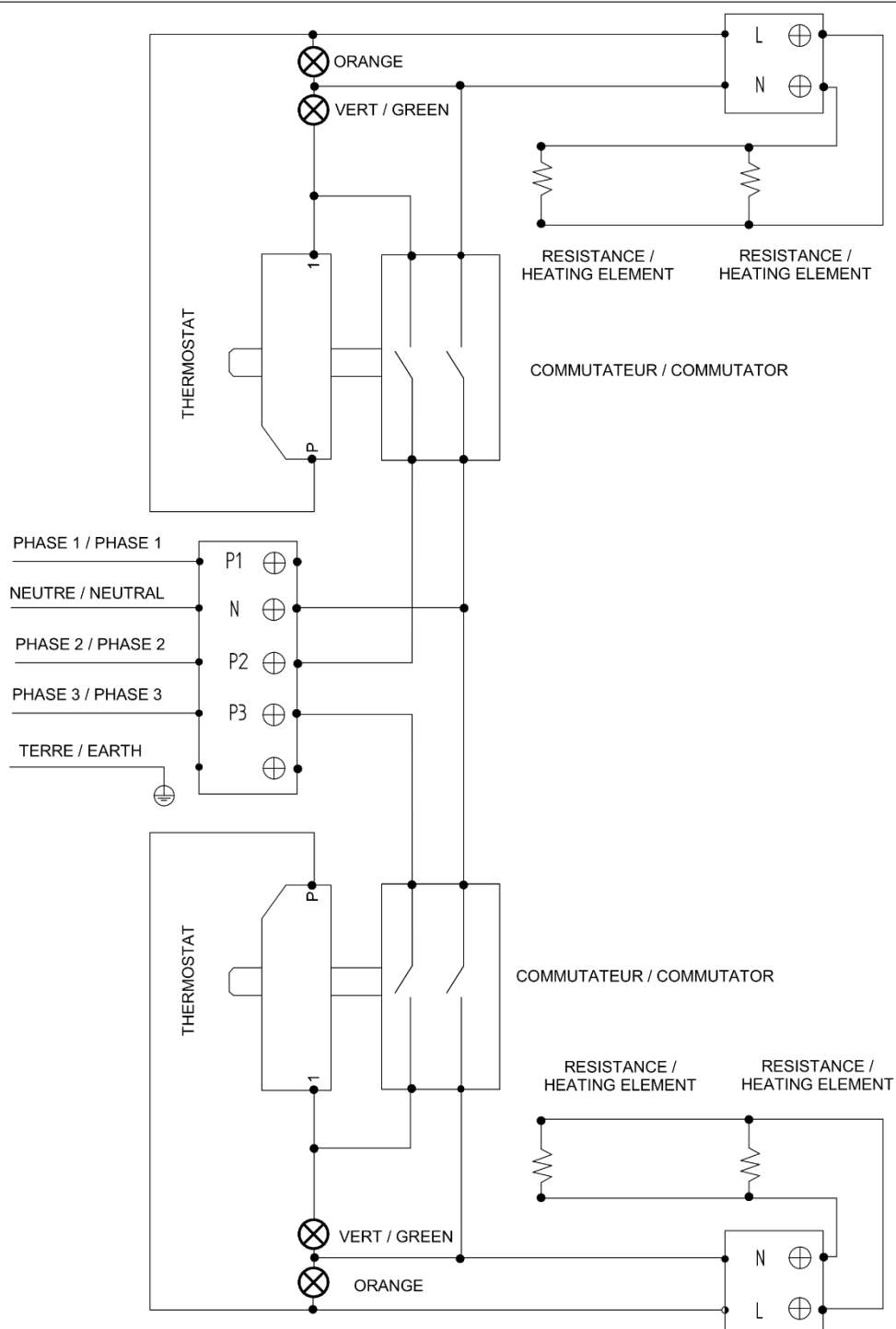
Indice
B

27



Câblage : C02001

PANINI R				Schéma électrique	
DT07	Date : 25/04/2014	Dessiné par : A.L.	Approuvé par : S.Grenon	Date : 01/02/2022	Indice C



Câblage : C02001 x 2

MAJESTIC

Schéma électrique

DT06

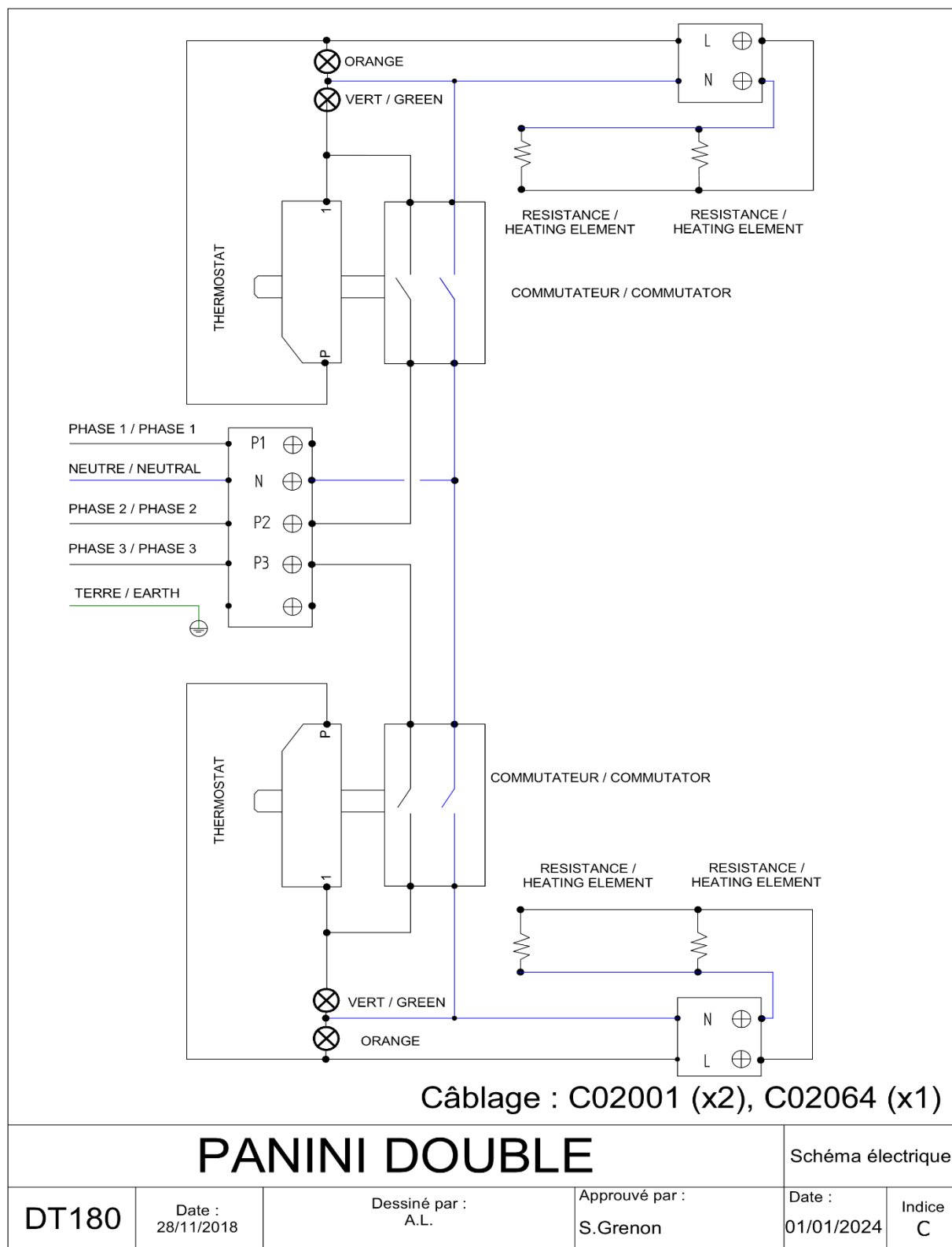
Date :
25/04/2014

Dessiné par :
R.L.

Approuvé par :
S.Grenon

Date :
28/11/2018

Indice
B



G03028