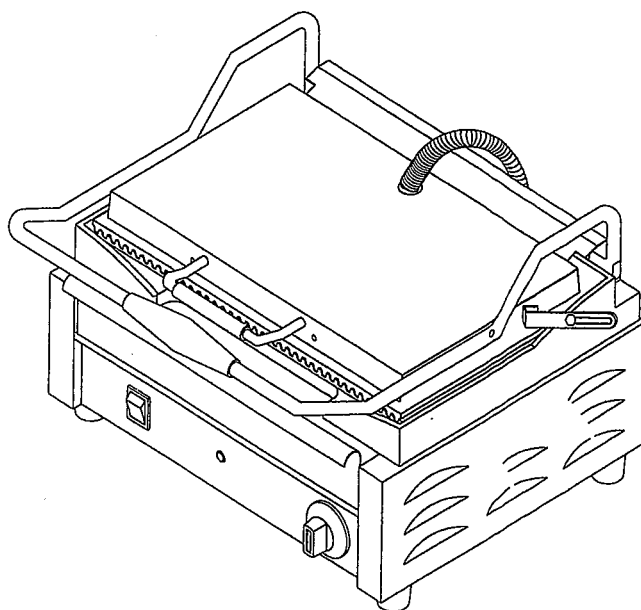


MACHINE À PANINI

SIMPLE & DOUBLE



MANUEL D'INSTRUCTION

Introduction

Félicitations pour votre achat Eurodib. Merci de prendre le temps de lire attentivement ce manuel, afin d'utiliser l'appareil de façon à ce que la performance soit à son meilleur.

Eurodib n'acceptera aucune responsabilité sur l'appareil dans les cas suivants :

- Les instructions de l'appareil n'ont pas été suivies.
- Du personnel non-autorisé ont travaillé sur l'appareil.
- Des pièces non originales ont été installées sur l'appareil.
- L'appareil n'a pas été utilisé ou nettoyé de façon adéquate.
- Si l'appareil est usé.

Emballage

Eurodib est fier de la qualité de son service et nous nous assurons que notre emballage protège nos produits de tout dommage.

Inclus avec l'appareil :

- Machine à panini.
- Grattoir.
- Plateau anti-gras.
- Manuel d'instruction.

Installation

Sortez votre Machine à Panini Eurodib de son emballage. Assurez-vous d'enlever complètement l'emballage et nettoyez à fond la surface des plaques.

Placez votre appareil sur une surface droite et solide.

Les standards et règlement municipaux devraient être consultés afin que l'appareil soit conforme aux lois en vigueur: positionnement, espace, ventilation, ... Eurodib recommande d'avoir, au minimum 10 centimètres d'espace autour de l'appareil.

Une fois l'appareil en place, prenez soin de placer le plateau anti-gras.

Assurez-vous que la source électrique est adéquate, branchez-le, vous êtes maintenant prêt à utiliser votre appareil. (Pour information technique : merci de consulter la dernière page.)

****** ATTENTION L'APPAREIL VA ÊTRE CHAUD******

Opération

L'appareil devrait être allumé avant l'usage pour une période de réchauffement d'environ 5 minutes.

Pour un usage efficace lors des besoins modérés laissez l'appareil fermé et baisser l'intensité du thermostat. Vous économiserez de l'énergie et le temps de réchauffement sera réduit.

Eurodib recommande que la surface soit légèrement huilée avant chaque usage.

L'ajustement de l'appareil devrait être entre 390°F et 430°F, cette température suffit à un besoin de cuisson générale. Celle-ci peut varier avec les particularités de la nourriture.

Simplement placer la nourriture sur la plaque du bas et abaisser la plaque du dessus. Cuire selon vos besoins.

Le niveau de tension de la presse peut être ajusté facilement en utilisant la clé Allan fournie. Simplement insérer la clé dans le trou situé à l'arrière de l'appareil et tourner dans le sens horaire ou anti horaire jusqu'à la tension désirée.

Nettoyage et Entretien

- Éteindre et débrancher l'appareil.
- L'appareil devrait être nettoyé régulièrement, après chaque période de repas. Il sera ainsi plus facile à nettoyer. La préparation avant chaque période de repas va aussi contribuer à faciliter le nettoyage en empêchant les résidus de coller sur la surface.
- Pour de meilleurs résultats nettoyer l'appareil quand il est encore un peu chaud avec une eau savonneuse et un linge de nylon ou un grattoir.

***** NE PAS UTILISER D'EAU FROIDE SUR LES PLAQUES CHAUDES*****

- Ne pas faire de nettoyage trop intense, vous pourriez avoir besoin de préparer celle-ci de nouveau avant l'utilisation, car vous aurez enlevé son effet antiadhésif.
- Retirer le collecteur de gras et nettoyer dans l'eau chaude et savonneuse.
- Le reste de l'appareil peut-être nettoyé avec un linge et une eau chaude et savonneuse.

***** EURODIB RECOMMANDE L'EAU SAVONNEUSE UNIQUEMENT, LES AGENTS DE NETTOYAGE PEUVENT, À LONG TERME, CAUSER DES DOMMAGE À L'APPAREIL*****

- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.

Sécurité

- Votre gril Eurodib ne peut être réparé que par des techniciens autorisés par Eurodib. Ne pas démonter votre appareil vous-même.
- Lors de l'utilisation de l'appareil faite attention de ne pas toucher les surfaces du grill autre que la poignée et l'ajustement du thermostat, les autres surfaces peuvent être chaudes.
- Toujours éteindre et débrancher l'appareil avant le nettoyage.
- Attendez que le grill aie le temps de refroidir avant de procéder au nettoyage ou entretien.
- Ne pas immerger dans l'eau ou arroser.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un technicien autorisé par Eurodib.

Résolution de problème

1. L'unité ne fonctionne pas et le voyant ne s'allume pas :

Vérifiez que l'appareil soit branché dans une prise adaptée et fonctionnelle et que le thermostat est ajusté sur une valeur valable.

Si le problème n'est pas résolu communiquez avec le département de service Eurodib.

2. L'unité fonctionne et le voyant ne s'allume pas :

Le voyant doit être remplacé. Communiquez avec le département de service Eurodib.

3. L'unité ne fonctionne pas et le voyant s'allume :

Vérifiez que le thermostat soit ajusté sur une valeur valable.

Si le problème n'est pas résolu communiquez avec le département de service Eurodib.

Conformité

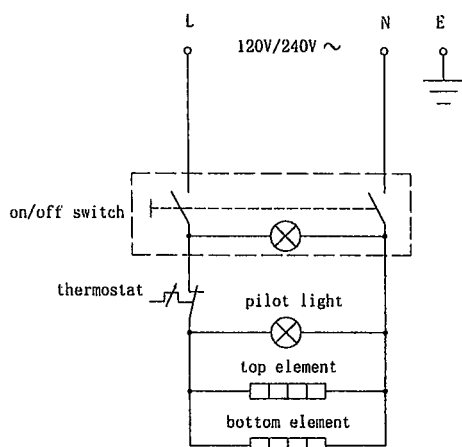
Les produits Eurodib ont subi des tests strictes dans le but d'être conforme aux standards et normes exigés par les autorités.

Eurodib détient les certifications suivantes :

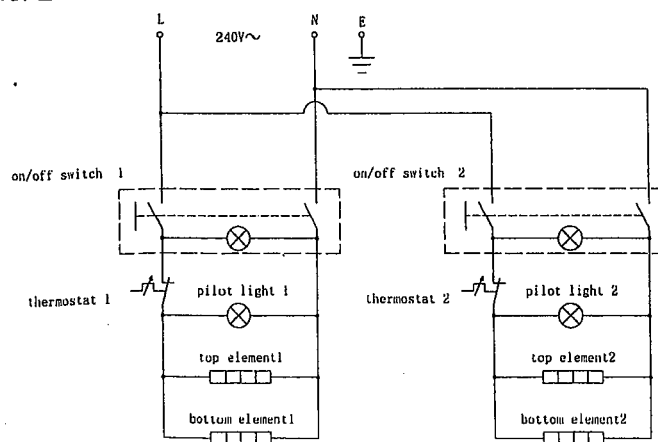


Diagramme électrique

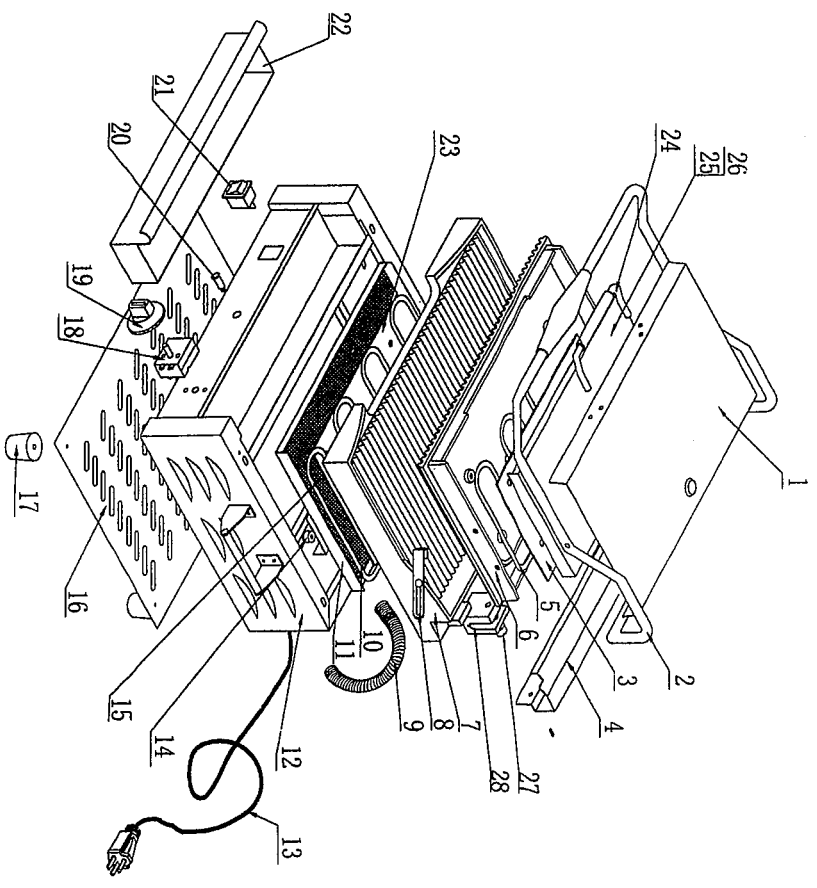
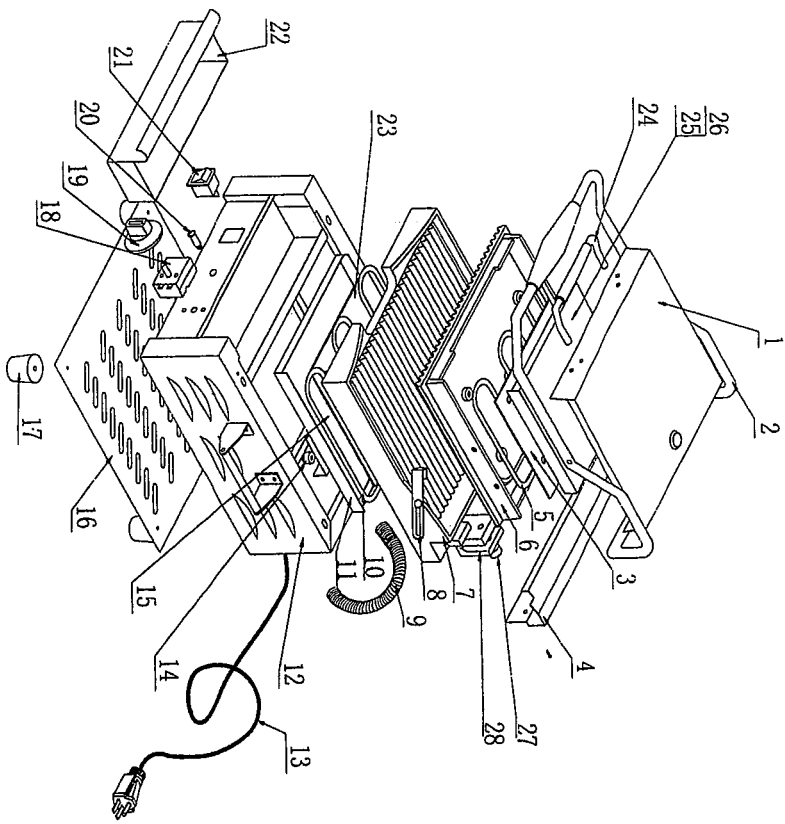
Model: SFE02320/SFE02325//SFE02330/SFE02335/SFE02340/
SFE02345/SFE02350/SFE02355



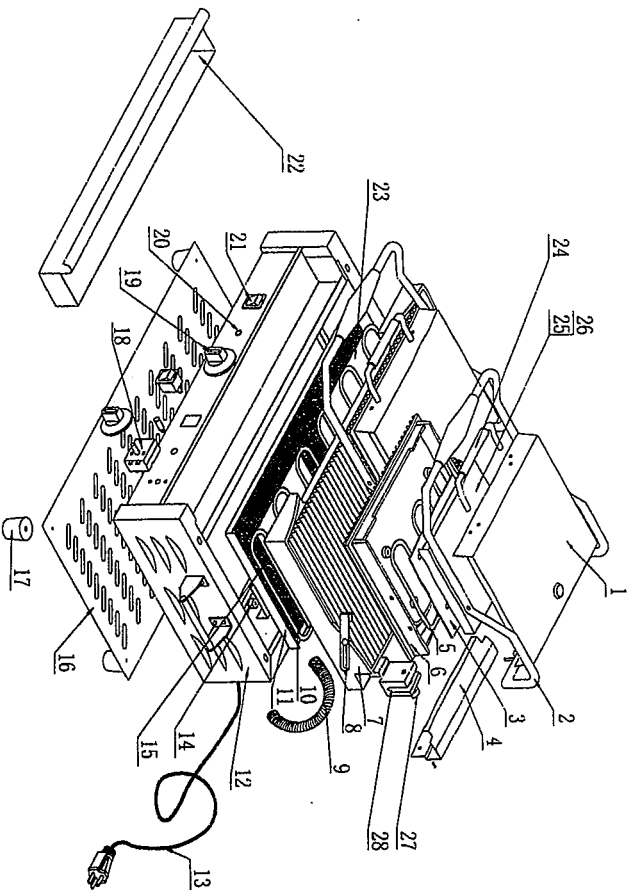
Model: SFE02360/SFE02365/SFE02370/SFE02375



Le diagramme ci-haut est fourni pour assister les techniciens qualifiés, seuls les agents Eurodib ou les techniciens recommandés devraient réparer cet appareil. Ne pas enlever ou déplacer les composants ou les panneaux de service sur l'appareil.



Spare Parts List
SMALL: SFE02325



1	TOP COVER	L02325S08
2	MAIN HANDLE	P03030007
3	ELEMENT FIXING PLATE (UPPER)	L02325010
4	REAR SPRING COVER	L02325007
5	ELEMENT (UPPER)	P01020030
6	CAST PLATE (UPPER)	P03010251
7	CAST PLATE (LOWER)	P03010254
8	HINGE	L02325015
9	PLATE CONNECTING SPRING	P03100002
10	ELEMENT (LOWER)	P01020031
11	INSULATION CLAMP (LOWER)	L02325013
12	MAIN BODY	L02325E03
13	LEAD + PLUG	P01110620
14	CERAMIC TUBE	P02160001
15	INSULATION (LOWER)	P01220012
16	BASE PLATE	L02325011
17	FEET	P02130002
18	THERMOSTAT	P01045300
19	THERMOSTAT DIAL	P02010560
20	INDICATOR LIGHT	P01130107
21	ON/OFF SWITCH	P01160302
22	DRIP TRAY(GREASE TROUGH)	L02325001
23	ELEMENT FIXING PLATE (LOWER)	L02325009
24	SMALL HANDLE(FRONT)	P03040001
25	INSULATION CLAMP (UPPER)	L02325014
26	INSULATION (UPPER)	P01220011
27	ADJUSTABLE BRACKET SCREW	M06136025
28	ADJUSTABLE BRACKET	P03240001

MODEL: SFE02345

1	TOP COVER	L02345S02
2	MAIN HANDLE	P03030001
3	ELEMENT FIXING PLATE (UPPER)	L02345002
4	REAR SPRING COVER	L02345003
5	ELEMENT (UPPER)	P01020040
6	CAST PLATE (UPPER)	P03010451
7	CAST PLATE (LOWER)	P03010454
8	HINGE	L02345004
9	PLATE CONNECTING SPRING	P03100002
10	ELEMENT (LOWER)	P01020041
11	INSULATION CLAMP (LOWER)	L02345005
12	MAIN BODY	L02345E08
13	LEAD + PLUG	P01110620-120V P01110415-240V
14	CERAMIC TUBE	P02160001
15	INSULATION (LOWER)	P01220006
16	BASE PLATE	L02340009
17	FEET	P02130002
18	THERMOSTAT	P01045300
19	THERMOSTAT DIAL	P02010560
20	INDICATOR LIGHT	P01130107-120V P01130106-240V
21	ON/OFF SWITCH	P01160302
22	DRIP TRAY(GREASE TROUGH)	L02340002
23	ELEMENT FIXING PLATE (LOWER)	L02345007
24	SMALL HANDLE(FRONT)	P03040001
25	INSULATION CLAMP (UPPER)	L02345006
26	INSULATION (UPPER)	P01220005
27	ADJUSTABLE BRACKET SCREW	M06136025
28	ADJUSTABLE BRACKET	P03240001

DOUBLE: SFE02365

1	TOP COVER	L02375S09
2	MAIN HANDLE	P03030003
3	ELEMENT FIXING PLATE (UPPER)	L02365S03
4	REAR SPRING COVER	L02375008
5	ELEMENT (UPPER)	P01022216
6	CAST PLATE (UPPER)	P03010651
7	CAST PLATE (LOWER)	P03010654
8	HINGE	L02365012
9	PLATE CONNECTING SPRING	P03100002
10	ELEMENT (LOWER)	P01022317
11	INSULATION CLAMP (LOWER)	L02365S01
12	MAIN BODY	L02365E07
13	LEAD + PLUG	P011110415
14	CERAMIC TUBE	P02160001
15	INSULATION (LOWER)	P01220003
16	BASE PLATE	L02375015
17	FEET	P02130002
18	THERMOSTAT	P01045300
19	THERMOSTAT DIAL	P02010560
20	INDICATOR LIGHT	P01130106
21	ON/OFF SWITCH	P01160302
22	DRIP TRAY(GREASE TROUGH)	L02375014
23	ELEMENT FIXING PLATE (LOWER)	L02375011
24	SMALL HANDLE(FRONT)	P03040001
25	INSULATION CLAMP (UPPER)	L02375S04
26	INSULATION (UPPER)	P01220004
27	ADJUSTABLE BRACKET SCREW	M06136025
28	ADJUSTABLE BRACKET	P03240001

Specifications

MODEL	VOLTAGE	POWER(W)	DIMENSIONS(in)			GRILL TYPE	
			WIDTH	DEPTH	HEIGHT	TOP	BOTTOM
SFE02320	120V~ 60HZ	1800	11.4	15.4	9.3	flat	flat
SFE02325		1800	11.4	15.4	9.3	rib	rib
SFE02330		1800	11.4	15.4	9.3	rib	flat
SFE02335		1800	11.4	15.4	9.3	flat	rib
SFE02340	220-240V~ /120V~ 60HZ	2400/1800	16.2	17.5	9.3	flat	flat
SFE02345		2400/1800	16.2	17.5	9.3	rib	rib
SFE02350		2400/1800	16.2	17.5	9.3	rib	flat
SFE02355		2400/1800	16.2	17.5	9.3	flat	rib
SFE02360	220-240V~ 60HZ	3200	18.7	15.4	9.3	flat/flat	flat/flat
SFE02365		3200	18.7	15.4	9.3	rib/rib	rib/rib
SFE02370		3200	18.7	15.4	9.3	rib/rib	flat/flat
SFE02375		3200	18.7	15.4	9.3	flat/rib	flat/rib