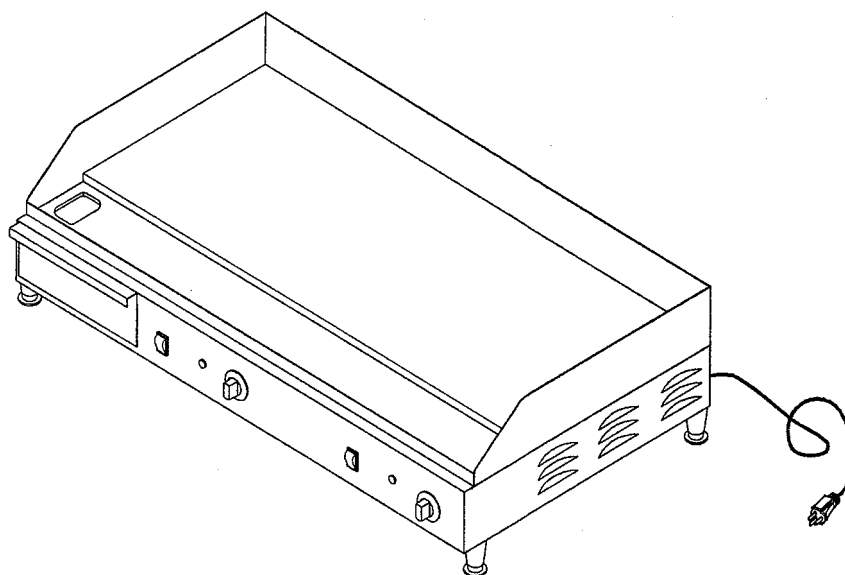




PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE



MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN

CONTENUS

Introduction	1
Présentation	1
Emballage	1-2
Installation	2
Fonctionnement	3
Nettoyage, entretien et maintenance	3
Sécurité	4
Dépannage	5
Schéma électrique	6-7
Dessin d'explosion	8
Liste des pièces détachées	9
Conformité	9

Attention:

Ne pas placer ou faire fonctionner près de combustibles ou d'objets inflammables.
Une fois votre plaque de cuisson est en place, assurez-vous que le plateau d'égouttement en acier inoxydable soit correctement positionné.
Fournir la puissance appropriée et se connecter à la source; votre plaque est maintenant prête à être allumée et à utilisée.

(Pour l'alimentation électrique voir la fiche technique, page 9.

Préparation de la surface de cuisson:

Assurez-vous que la surface de cuisson est propre et appliquer une quantité généreuse d'huile sur la plaque. Réglez le thermostat à 230 ° F; une fois que la plaque a atteint cette température, éteignez et essuyez avec soin l'excédent d'huile.

Fonctionnement :

Votre plaque de cuisson doit être allumée avant utilisation pour permettre à la surface de cuisson de chauffer; 5 minutes sont suffisantes.

Pour obtenir un rendement efficace de l'appareil, il est recommandé, lors d'une utilisation intermittente, que le thermostat soit réglé à basse température. Cela aidera à réduire la consommation d'énergie et permettra également une réponse plus rapide de la chaleur si nécessaire.

Eurodib recommande que la surface de cuisson soit légèrement graissée avant chaque utilisation.

Réglez le thermostat vers la position "ON", la lumière ambrée du pilote s'allumera. Ajustez le thermostat à la température désirée et la lumière s'allumera pour indiquer que les éléments ont atteint la température requise.

Un réglage de la température entre 375 ° F et 430 ° F sera suffisant pour faire la cuisine en général. Cela peut évidemment varier selon les besoins individuels ou l'expérience.

Il suffit maintenant de placer les aliments sur la surface de cuisson et les cuire à votre goût!

Nettoyage, entretien et maintenance

* Couper l'alimentation de l'appareil.

* La plaque doit être nettoyée soigneusement après chaque période de repas. Un nettoyage régulier se traduira par un nettoyage plus facile, comme l'accumulation sera minime. Une préparation adéquate de la surface de cuisson à la première utilisation, vous aidera à garder la plaque propre.

* Pour de meilleurs résultats nettoyer la plaque encore chaude avec de l'eau tiède savonneuse. Un chiffon de nettoyage en nylon peut être utilisé, mais il est recommandé d'éviter le grattoir en acier, la laine d'acier, ..., qui risquent de détériorer la plaque. Ne pas utiliser l'eau froide sur des plaques chaudes, cela pourrait être très inflammable.

* Retirer le plateau d'égouttement de l'unité et nettoyer à l'eau chaude savonneuse.

* Le reste de la plaque peut être nettoyé avec un chiffon humide en utilisant l'eau chaude savonneuse.

* Uniquement l'eau chaude savonneuse est recommandée pour le nettoyage. L'utilisation prolongée de produits de nettoyages peut endommager l'acier inoxydable.

* Ne pas plonger dans l'eau.

Sécurité

* Un technicien Eurodib recommandée qualifié doit effectuer les réparations si nécessaire. Ne retirez pas les composantes ou les panneaux de service sur ce produit.

* Laisser la plaque refroidir après utilisation avant le démontage pour le nettoyage, l'unité sera trop chaude pour manipuler immédiatement après usage.

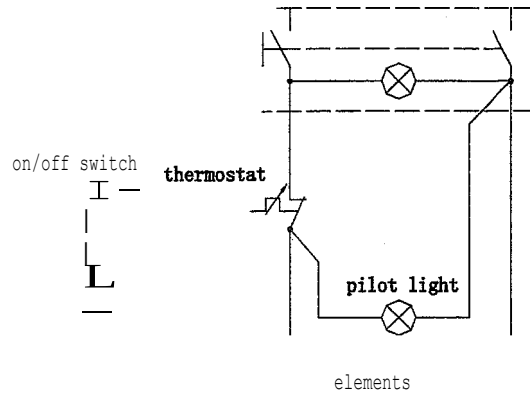
* Lors du nettoyage, éteignez et débranchez du connecteur.

*** Ne pas immerger l'unité dans d'eau pour le nettoyer.**

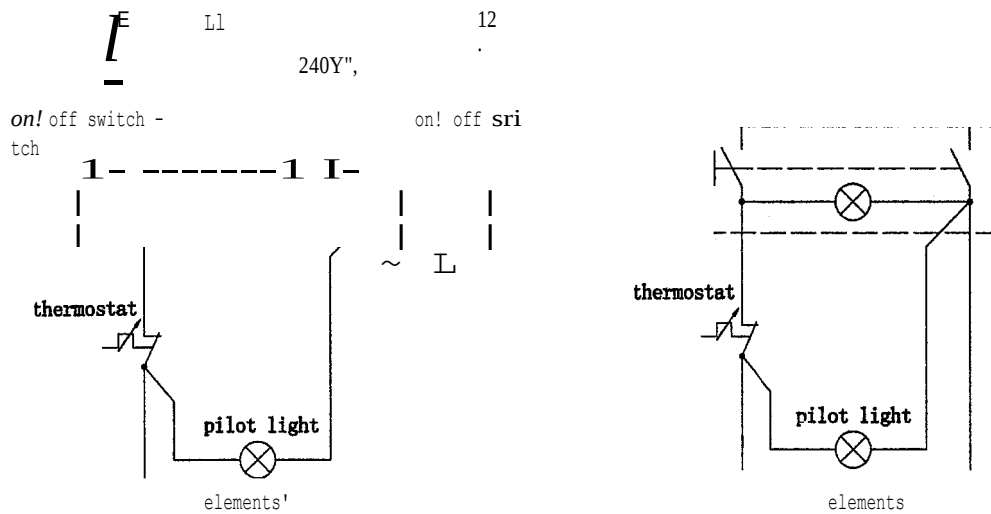
*** Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un agent de service Eurodib.**

DIAGRAMME ÉLECTRIQUE

Model: SFE04900

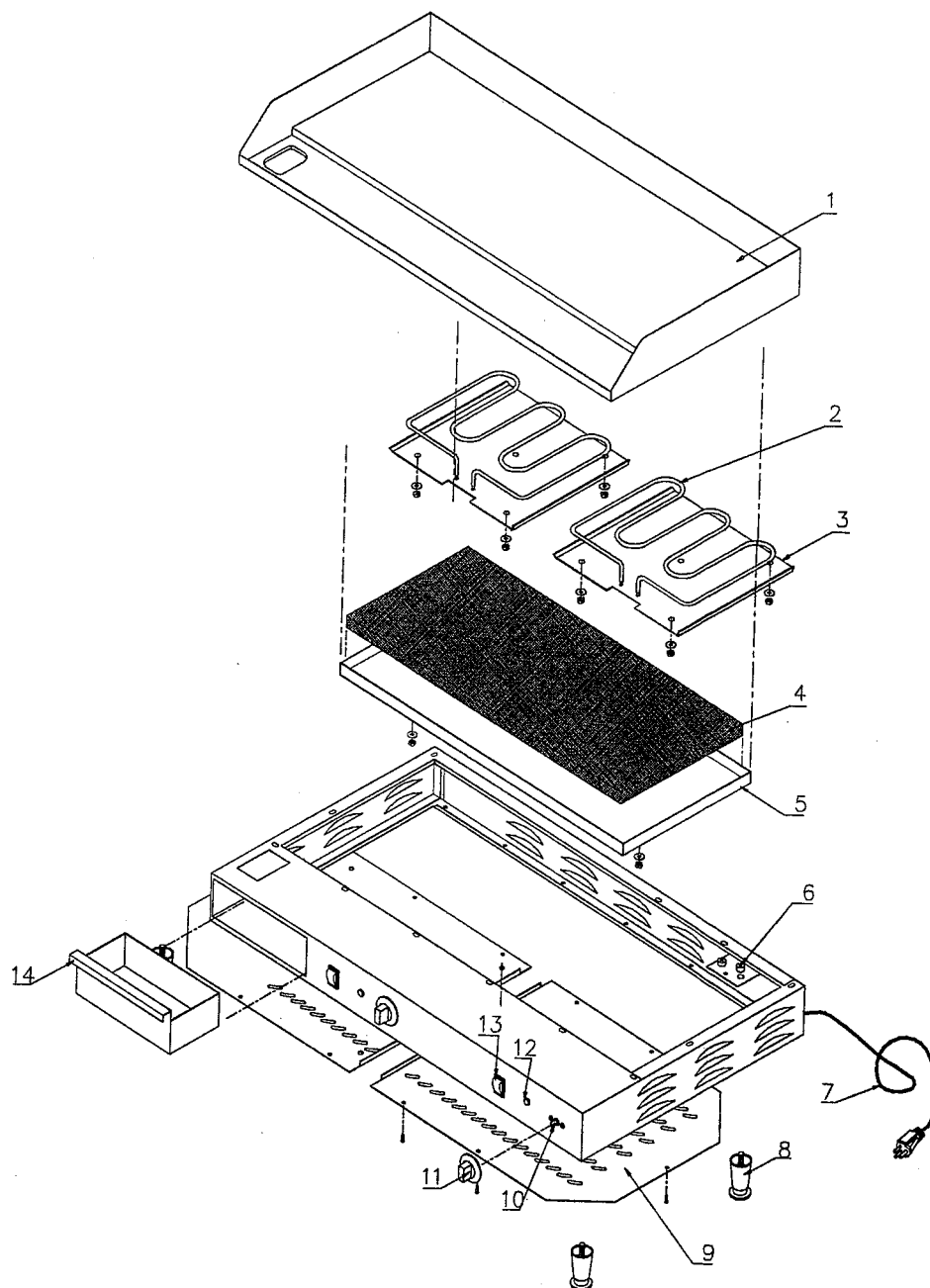


Model: SFE04910

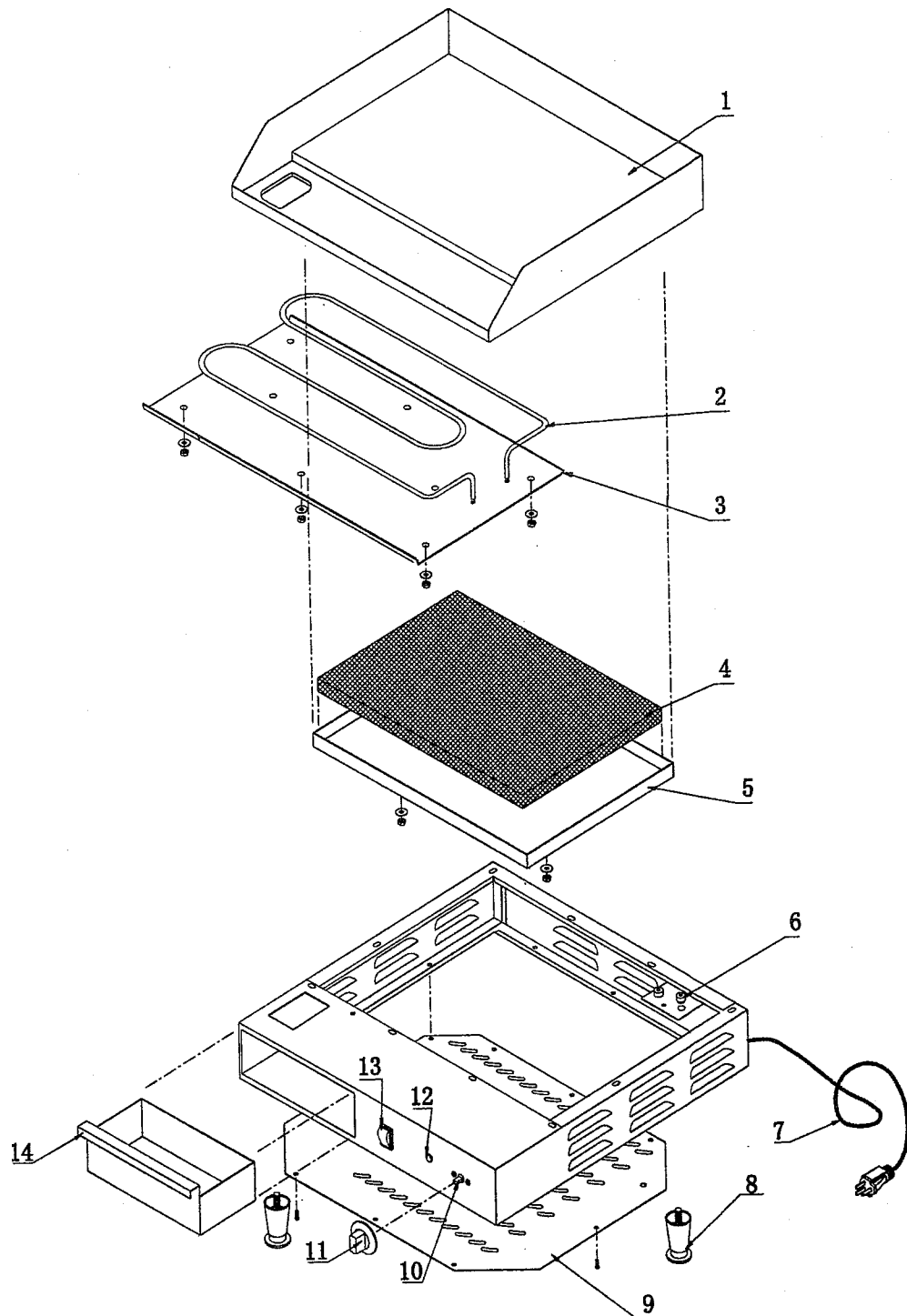


Le schéma ci-dessus a été fournie pour aider les techniciens qualifiés. Seuls les agents Eurodib ou recommandée par ceux-ci devraient effectuer les réparations. Ne retirez pas les composants ou les panneaux de service sur ce produit.

VUE EXPLOSÉE
Model: SFE04910



MODELE: 4900
Spare Parts List



LISTE DES PIÈCES DÉTACHÉES

		SFE04900		SFE04910	
No.	Description	QTY	Part NO.	QTY	Part NO.
1	PLAQUE DE CUISSON	1	01.13.1064008	1	01.13 .1064004
2	ÉLÉMENT	2	03,06,1225068	2	03.06.1225069
3	ELEMENT FIXING PLATE	2	01.06.1035039	2	01.06,1035020
4	INSULATION	1	01.05.1025611	1	01.05.1025483
5	INSULATION FIXING PLATE	1	01.07,1040070	1	01.07.1040049
6	CERAMIC TUBE	4	99,99.1999001	4	99.99,1999001
7	CORD AND PLUG	1	03.02.1205011	1	03.02.1205011
8	FEET	4	01.02.1005001	4	01.02.1005001
9	BASE PLATE	2	01.07.1040071	2	01.07.1040050
10	THERMOSTAT	2	03.05.1220007	2	03.05,1220007
11	DIAL	2	02.10.1155007	2	02.10.1155007
12	VEILLEUSE	2	03.09.1240006	2	03.09.1240006
13	ON/OFF	2	03.04.1215004	2	03.04.1215004
14	PLATEAU D'ÉGOUTTEMENT	1	01.05.1025476	1	01.05.1025476

CONFORMITÉ

Les produits Eurodib ont subi des tests de stricte afin de se conformer aux normes Américaine.

En témoignage de cette conformité, les produits Eurodib porter les marques suivantes :



Specifications

Modèle	Tension	Puissance (watts)	Amps	Dimensions LxPxH
SFE04900	240V	2400W	10A	24" x 21 1/8" x 8"
SFE04910	240V	3600W	15A	36" x 21 1/8" x 8"

