



GRILL PANINI

Dimensions (mm)	410 x 395 x 210
Dimensions plaque Sup. (mm)	340 x 220
Dimensions plaque Inf. (mm)	340 x 230
Carrosserie	Inox
Température	50 - 300°
Réglage des températures	Thermostat
Commandes	Mécaniques
Puissance	2.2 kW
Alimentation	230 V – 50 Hz
Poids	16kg
Nb de thermostats réglables	1



1. Thermostat réglable
2. Témoin lumineux chauffage
3. Bouton Marche/Arrêt
4. Socle
5. Bac de réception d'huile
6. Plaque chauffante inférieure
7. Gaine de protection du câble électrique
8. Plaque chauffante supérieure
9. Poignée de commande

TOUT SE LOUE RÉCÉPTION

GRILL PANINI

INFORMATIONS MATÉRIEL:

- Le matériel est à rendre propre
- Le matériel est vérifié au retour
- Le matériel est à remettre dans son caisson de protection après chaque utilisation

UTILISATION

- Mettre l'appareil en marche en appuyant sur le bouton marche/arrêt du panneau de commande. Le voyant du bouton marche/arrêt concerné s'allume.
- Régler la température à l'aide du thermostat, le voyant orange s'allume. Les 2 plaques commencent à chauffer.
- Après environ 8 minutes, soulever la plaque supérieure et étaler de l'huile de cuisson sur les 2 plaques chauffantes.
- Lorsque l'appareil atteint la température désignée, le voyant orange s'éteint.
- Un plateau collecteur se trouve à l'avant de la plaque chauffante. La graisse non utilisée dans le processus de cuisson coule sur ce plateau.

NETTOYAGE & ENTRETIEN

Cet appareil n'est pas démontable.

- Ne jamais plonger l'appareil dans de l'eau ou dans un autre liquide.
- Bien nettoyer le plateau collecteur de graisse.
- Verser quelques gouttes d'huile de cuisson sur les résidus présents sur les plaques chauffantes et laisser chauffer quelques minutes.
- Essuyer les plaques chauffantes et le boîtier avec un chiffon humide.