

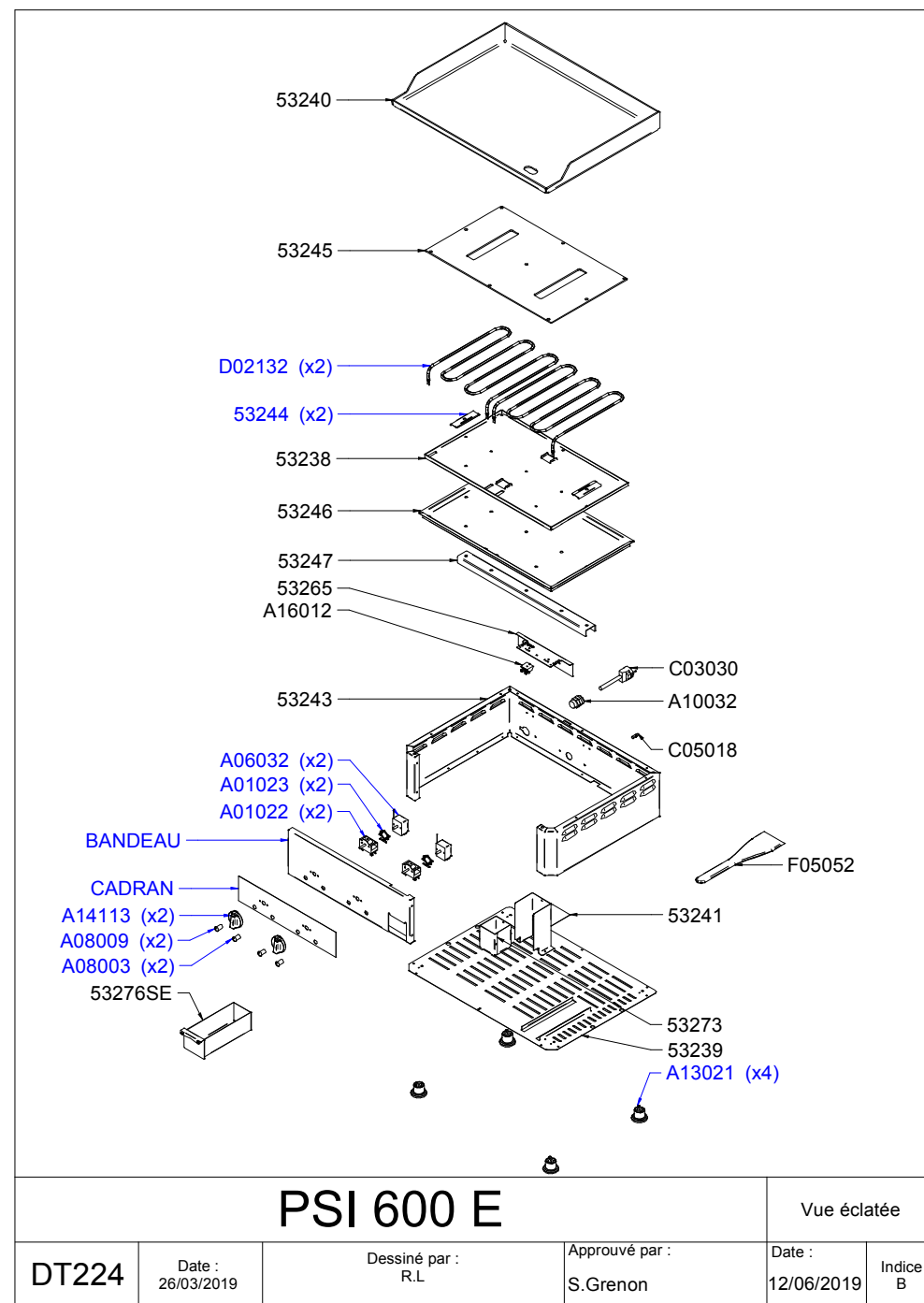
**NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
PLAQUES A SNACKER**

**INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION
GRIDDLE PLATES**

PSI 400 E / PSI 600 E



**Fabrication française
Made in France**



CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
53238	1	SERRE RESISTANCE PSI 600 E	HEATING ELEMENT HOLDER PSI 600 E
53239	1	FOND DE SOCLE PSI 600 E/600 G	BOTTOM ENCLOSURE PSI 600 E/600 G
53240	1	PLAQUE INOX PSI 600 E/600 G	STAINLESS STEEL PLATE PSI 600 E/600 G
53241	1	ECRAN PROTECTION SAUCE PSI 600 E	SAUCE PROTECTION SCREEN PSI 600 E
53243	1	CEINTURE PSI 600 E/600 G	CASING PSI 600 E/600 G
53244	2	SERRE BULBE PSI 600 E	BULB HOLDER PSI 600 E
53245	1	PLAQUE ALU PSI 600 E	ALUMINUM PLATE PSI 600 E
53246	1	CACHE SERRE RESISTANCE PSI 600 E	HEATING ELEMENT HOLDER COVER PSI 600 E
53247	1	RAIDISSEUR CENTRAL PSI 600 E/600 G	CENTRAL STIFFENER PSI 600 E/600 G
53265	1	SUPPORT BORNIER PSI 600 E	DOMINPO HOLDER PSI 600 E
53273	1	ANTI ECLABOUSSURE PSI 600 E/600 G	ANTI SPLASH PSI 600 E/600 G
53276SE	1	S/E BAC A SAUCE PSI 600 E/600 G	SAUCE TRAY PSI 600 E/600 G
A01022	2	COMMUTEUR	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
A13021	4	PIED	FOOT
A14113	2	BOUTON ELEC PLAT 9 H	ELECTRIC KNOB 9 H
A16012	1	BORNIER 2 PLOTS	2 HOLES DOMINO
BANDEAU	1	BANDEAU	FRONT PANEL
CADRAN	1	CADRAN	FRONT PANEL
CORDON	1	CORDON	CORD
C05018	1	BORNE EQUIPOTENTIEL	EQUIPOTENTIAL TERMINAL
D02132	2	RESIST. BLINDÉE 1750 W 230 V GAMME SNACK	HEATING ELEMENT 1750 W 230 V
F05052	1	SPATULE BOIS	WOODEN SPATULA

PSI 600 E

Nomenclature

DT224

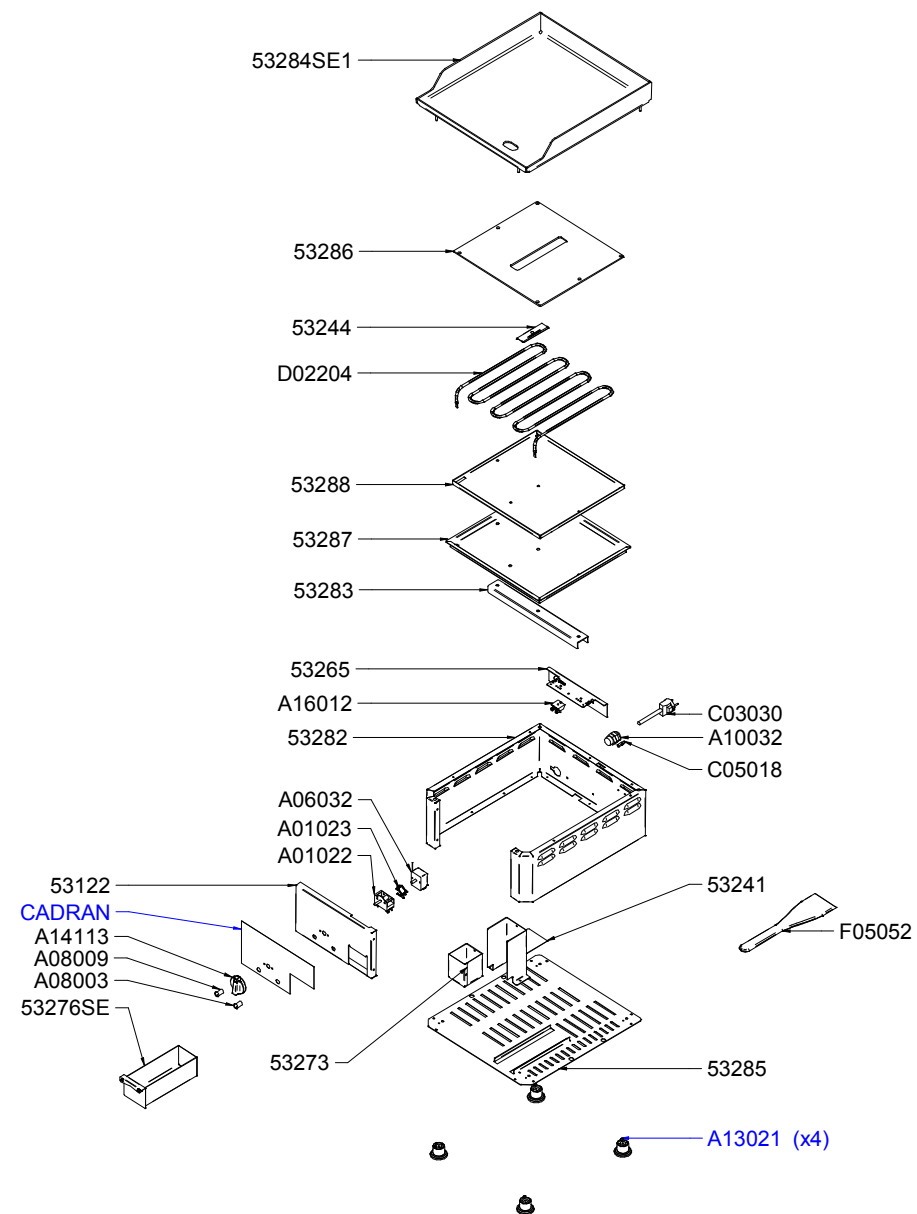
Date :
26/03/2019

Dessiné par :
R.L

Approuvé par :
J.Godéré

Date :
12/06/2019

Indice
B



PSI 400 E

Vue éclatée

DT272

Date :
15/07/2020

Dessiné par :
R.L

Approuvé par :
S.Grenon

Date :
15/07/2020

Indice
A

PLAQUES A SNACKER ELECTRIQUE PSI 400 E / PSI 600 E

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 la surface de cuisson est encore chaude.
- Vérifier que l'appareil est bien en position arrêt avant de le brancher ou de le débrancher.

CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
53122	1	BANDEAU PSR 400 E	FRONT PANEL PSR 400 E
53241	1	ECRAN PROTECTION SAUCE PSI 600 E	SAUCE PROTECTION SCREEN PSI 600 E
53244	1	SERRE BULBE PSI 600 E	BULB HOLDER PSI 600 E
53265	1	SUPPORT BORNIER PSI 600 E	DOMINPO HOLDER PSI 600 E
53273	1	ANTI ECLABOUSSURE PSI 600 E/600 G	ANTI SPLASH PSI 600 E/600 G
53276SE	1	S/E BAC A SAUCE PSI 600 E/600 G	SAUCE TRAY PSI 600 E/600 G
53282	1	CEINTURE PSI 400 E/400 G	CASING PSI 400 E/PSI 400 G
53283	1	RAIDISSEUR CENTRAL PSI 400 E/400 G	CENTRAL STIFFENER PSI 400 E/PSI 400 G
53284SE1	1	S/E PLAQUE INOX PSI 400 E + GOIJONS	STAINLESS STEEL PLATE PSI 400 E
53285	1	FOND DE SOCLE PSI 400 E/PSI 400 G	BOTTOM ENCLOSURE PSI 400 E/PSI 400 G
53286	1	PLAQUE ALU PSI 400 E	ALUMINUM PLATE PSI 400 E
53287	1	CACHE SERRE RESISTANCE PSI 400 E	HEATING ELEMENT HOLDER COVER PSI 400 E
53288	1	SERRE RESISTANCE PSI 400 E	HEATING ELEMENT HOLDER PSI 400 E
A01022	1	COMMUTEUR	COMMUTATOR
A01023	1	CLIP D'ASSEMBLAGE	CLIP
A06032	1	THERMOSTAT CONTACT GRILL/TQ	CARTON DE 216PCS - PALETTE DE 2592PCS
A08003	1	VOYANT ORANGE DIAM 12	ORANGE PILOT LIGHT DIAM 12 - CRT 2160PCS
A08009	1	VOYANT VERT DIAM 12	GREEN PILOT LIGHT DIAM 12 - CRT 4320
A10032	1	PRESSE ETOUPE	CORD CLOSER
A13021	4	PIED	FOOT
A14113	1	BOUTON ELEC PLAT 9 H	ELECTRIC KNOB 9 H
A16012	1	BORNIER 2 PLOTS	2 HOLES DOMINO
CADRAN	1	CADRAN	FRONT PANEL
C03030	1	CORDON H07 RNF 3 x 1.5 Lg 1700 mm	CORD H07 RNF 3 x 1.5 Lg 1700 mm
C05018	1	BORNE EQUIPOTENTIEL	EQUIPOTENTIAL TERMINAL
D02204	1	RESISTANCE PSI 400 E 2500 W 240 V	HEATING ELEMENT PSI 400 E 2500 W 240 V
F05052	1	SPATULE BOIS	WOODEN SPATULA

PSI 400 E

Nomenclature

DT272

Date :
15/07/2020

Dessiné par :
R.L

Approuvé par :
J.Godéré

Date :
15/07/2020

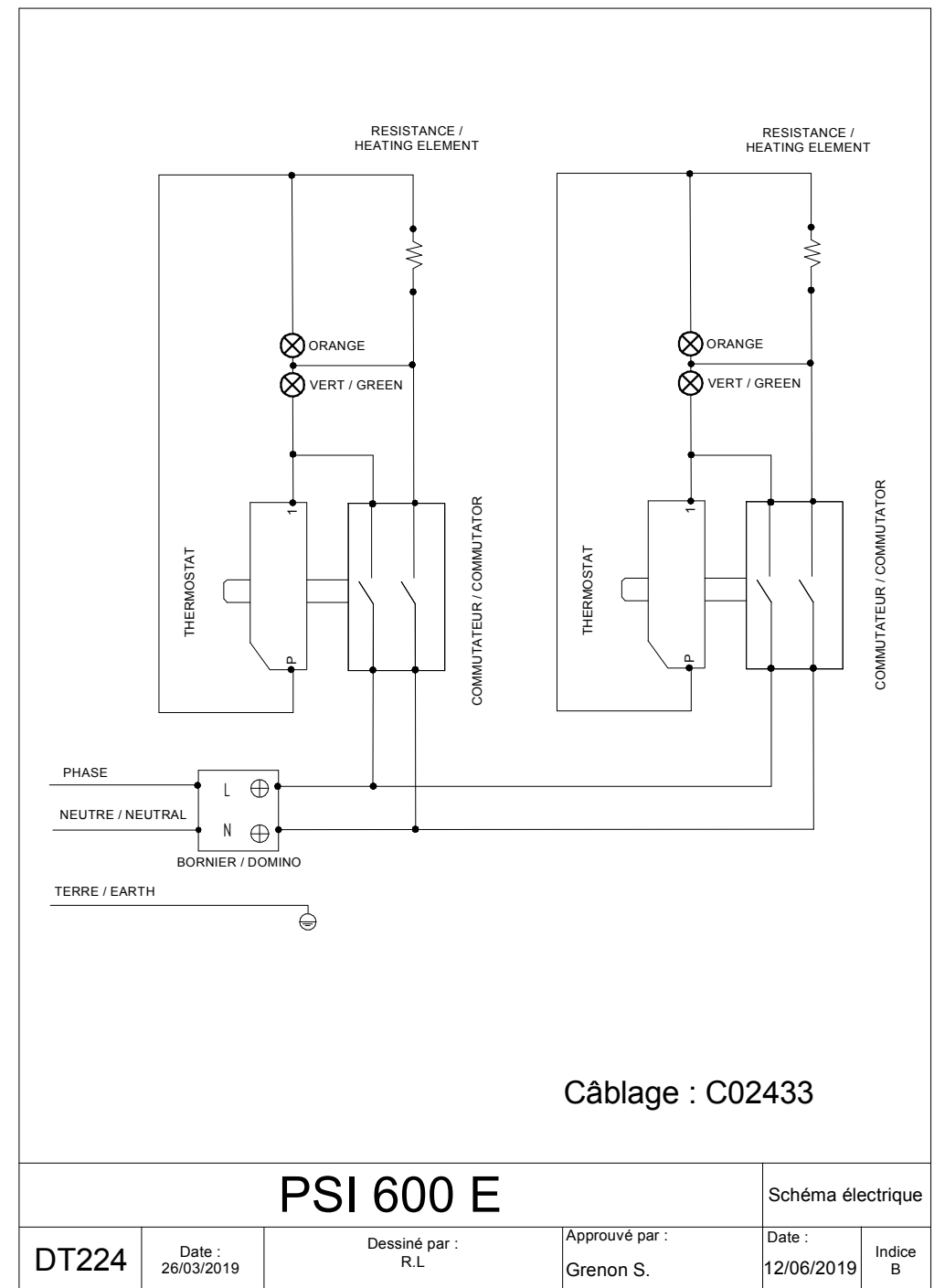
Indice
A

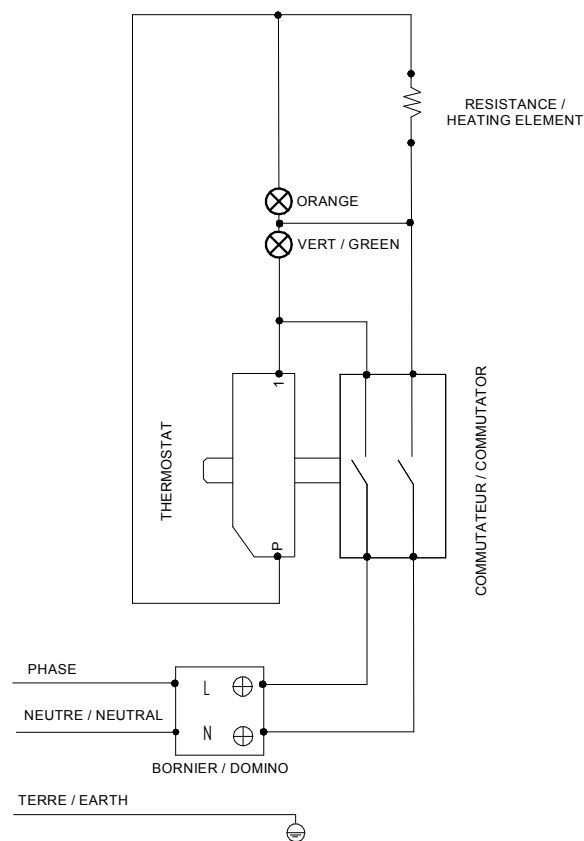
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil. La température des surfaces chaudes peut être très élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Utiliser toujours les boutons de commande.
- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que l'utilisation déterminée.
- Ne pas laisser le cordon 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 de cuisson, pour nettoyer l'appareil, ne pas oublier de le débrancher.

2. CONTENU DU CARTON D'EMBALLAGE

Appareil : Une plaque à snacker
 Accessoires : - Un tiroir
 - La présente notice

Cf. vue éclatée détaillée des PSI 400 E / PSI 600 E en fin de document.





Câblage : C02447

PSI 400 E

Schéma électrique

DT272

Date :
15/07/2020

Dessiné par :
R.L

Approuvé par :
Grenon S.

Date :
15/07/2020

Indice
A

3. CONFORMITE D'UTILISATION

Utiliser l'appareil pour griller et saisir rapidement de la viande, du bacon, des saucisses, du poisson, des hamburgers, des crustacés, des légumes, des oignons mais aussi des œufs sur le plat ou encore une omelette.

4. MODE DE FONCTIONNEMENT

Cette plaque à snacker est une plaque de cuisson tout inox (épaisseur 4 mm). Par sa surface lisse, la plaque assure un transfert direct de la chaleur vers l'aliment à cuire, avec une bonne répartition de la chaleur sur la totalité de la plaque grâce aux résistances incoloy (1 pour PSI 400 E et 2 pour PSI 600 E) qui couvrent toute la surface de cuisson.

Pour allumer et préchauffer la plaque, il suffit de tourner le bouton de commande du thermostat/commutateur (n°3 sur la photo) sur la position souhaitée. Lorsque le voyant lumineux thermostatique (n°2 sur la photo) s'éteint, votre plaque à snacker est prête pour la cuisson.

Pendant la cuisson, la température peut être régulée grâce au bouton de commande du thermostat/commutateur (n°3 sur la photo) pour éviter le phénomène de sur-cuisson. Le voyant orange lumineux vous indique les périodes de chauffe.

La cuisson de la viande s'effectue à une température entre 250 et 300°C.

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

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

Votre plaque de cuisson va se colorer à l'usage mais cela n'altère en rien ses caractéristiques initiales.

Des traces noires et des rayures peuvent aussi apparaître ils sont la résultante des ustensiles utilisés et des aliments cuisinés mais n'altèrent en rien le bon fonctionnement de la plaque de cuisson.



- | | | | |
|---|-----------------------------|---|---------------------------------------|
| 1 | Voyant de mise sous tension | 4 | Tiroir ramasse-jus |
| 2 | Voyant thermostatique | 5 | Trou d'évacuation des jus et graisses |
| 3 | Thermostat / commutateur | | |

5. FONCTIONNEMENT / MANIPULATION

a) Installation/Montage :

- Déballer soigneusement l'appareil de son carton.
- Placer la plaque à snacker 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 tous les films de protection .

b) Première mise en service :

Lors de la 1^{ère} utilisation, faire chauffer votre plaque en extérieur pendant 30 min environ (position 150 °) afin d'évacuer les fumées résiduelles d'huile de fabrication des parties métalliques. Ceci peut dégager une légère odeur pendant quelques instants. Laisser refroidir la plaque.

Premier nettoyage

Nettoyer l'appareil avant la première utilisation (cf.6 Nettoyage) et huiler la plaque . La plaque à snacker est prête à fonctionner.

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. Any violent thermal shock leading to irreparable damage of the plate is not covered by the warranty. (Deglazing = sudden cooling with ice cubes and cold water when the plate is still hot after cooking).

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.

Colour changes, scratches or impacts, black dots that are caused by the food and/or utensils used are not covered by warranty. This is normal wear and does not affect the proper functioning of the griddle plate.

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

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 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).

9. ELIMINATION OF THE ELECTRIC AND ELECTRONIC WASTE

The device respects the directives:

2002/96/CE (DEEE) N°34270064800021
2002/95/CE (ROHS)
2066/95 CE
2004/108 CE



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.

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 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 :

Éléments de commande et affichage

Commande/Affichage	Fonction
Thermostat/commutateur (n° 3 sur la photo)	Mise sous tension de l'appareil et réglage de la température
Voyant lumineux vert (n°1 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 tiroir ramasse-jus (n°4 sur la photo).
Votre plaque de cuisson va se colorer à l'usage mais cela n'altère en rien ses caractéristiques initiales.

Mise en marche

Tourner le bouton du thermostat/commutateur (n°3 sur la photo) sur la position souhaitée : le voyant vert (n°1 sur la photo) s'allume, l'appareil est en fonctionnement, le voyant orange (n°2 sur la photo) s'allume : la plaque est en chauffe. Une fois le voyant orange (n°2 sur la photo) éteint, la plaque de cuisson a atteint la température souhaitée.
Huiler la plaque avant chaque cuisson.

Réglage de la température

Régler la température en positionnant le thermostat/commutateur (n°3 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 9

Arrêt de l'appareil

Positionner le thermostat/commutateur (n°3 sur la photo) sur 0, le voyant vert (n°1 sur la photo) est éteint 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

Il est important de nettoyer votre plaque après chaque utilisation car les jus de cuisson, surtout avec des aliments salés, risquent de générer une attaque corrosive de la plaque. Ne pas utiliser de produits chlorés pour les mêmes raisons.

Débrancher l'appareil.

La plaque est encore tiède:

- Evacuer la majeure partie des résidus de cuisson collés sur la plaque à l'aide d'une spatule en bois vers le trou d'évacuation (n° 5 sur la photo) à l'avant de la plaque.
- Récupérer les résidus de cuisson et les graisses dans le bac à sauce (n° 4 sur la photo).
- Laisser refroidir la plaque et la nettoyer avec de l'eau tiède savonneuse ou du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
- Ensuite utiliser du vinaigre blanc pour neutraliser les odeurs de cuisson.
- Enfin essuyer la plaque avant tout rangement ou toute nouvelle utilisation.

Ne pas déposer de glaçons ou autre sur la plaque encore chaude (déglaçage), qui entraînerait un choc thermique violent, une déformation définitive et une coloration de la plaque.

La plaque est froide :

- Nettoyer la plaque avec une éponge humide et du liquide vaisselle.
- Essuyer la plaque avec un chiffon doux et propre.
- Retirer et vider le tiroir (n°4 sur la photo) rempli de graisses et jus de cuisson.
- Nettoyer le tiroir (n°4 sur la photo) avec une éponge humide et du liquide vaisselle (peut être aussi lavé en machine) puis essuyer.
- Remplacer le tiroir (n°4 sur la photo) une fois sec dans l'appareil.
- Nettoyer la carrosserie de l'appareil sans utiliser de produit abrasif.
- Ne jamais nettoyer l'appareil sous un jet d'eau, les infiltrations risqueraient

- Collect the cooking residues in the drip tray (n°4 on picture).
- Let the plate cool down and clean it with warm soapy water and a non abrasive pad.
- Then use some white vinegar to neutralize the cooking smells.
- Finally, wipe the plate before putting it away or using it again.

Do not put ice cubes or other on the plate that is still hot (deglazing), which may lead to a violent thermal shock, permanent damage and coloration of the plate.

The plate is cold:

- Clean the plate with a wet sponge and some dishwashing liquid.
- Wipe the plate with a soft and clean cloth.
- Remove and empty the tray (n°4 on picture) filled with fats and cooking juice.
- Clean the tray (n°4 on picture) with a wet sponge and some dishwashing liquid (can also be washed in a machine) and wipe.
- After the tray (n°4 on picture) dries, put it back in the appliance.
- Clean the outer case of the appliance without using any abrasive product.
- Never clean the appliance under a water jet, the infiltrations may cause irreparable damage to the appliance.
- Never immerse the appliance, cord or plug in water or any other liquid to avoid any electric shock.

Attention to the capacity of the drip tray (n°4 in the photo): consider emptying it regularly, any overflowing inside the appliance may cause irreparable damage.

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

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Models	PSI 400 E	PSI 600 E
Outside dimensions	400 x 450 x 190 mm	600 x 450 x 190 mm
Cooking surface	400 x 450 mm	600 x 450 mm
Weight	19 kg	29 Kg
Power	2500 W	3500 W
No element	1	2
Current	11 A	15 A
Voltage	220-240 V ~	220-240 V ~

Wires colours correspondence

Phase	Brown / Black / Grey
Neutral	Blue
Earth	Yellow-Green

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

The colour of your plate will change in use but this does not modify its initial characteristics.

Putting on

Turn on the thermostat/commutator control knob (n°3 on picture) on the wished position: the green pilot light (n°1 on picture) and the orange pilot light (n°2 on picture) ignite. The machine is warming up. Once orange pilot light (n°2 on picture) is off, the machine reached the wished temperature.
Grease the plates before each cooking.

Temperature setting

Set the temperature by positioning the thermostat/commutator (n°3 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. 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.

Stopping the appliance

Set each control knob (n°3 on picture) on 0: the green pilot light (n°1 on picture) switches off. 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

It is important to clean your plate after each use because cooking juices, especially with salty foods, can cause a corrosive attack of the plate. Do not use chlorinated products for the same reasons.

Disconnect the device.

The plate is still warm:

- Drain most of the fats and cooking juice with the wooden spatula towards the outlet (n°5 on picture) in front of the plate.

- Ne jamais immerger l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide pour éviter tout choc électrique.

Attention à la capacité du bac à sauce (n°4 sur la photo) : penser à le vider régulièrement, tout débordement à l'intérieur de l'appareil pourrait occasionner des dommages irréparables.

Lors d'une non-utilisation prolongée, nous recommandons fortement de conserver l'appareil à l'abri de l'humidité.

7. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèles	PSI 400 E	PSI 600 E
Dimensions externes	400 x 450 x 190 mm	600 x 450 x 190 mm
Surface de cuisson	400 x 450 mm	600 x 450 mm
Poids	19 Kg	29 Kg
Puissance	2500 W	3500 W
Nbre élément	1	2
Ampère	11 A	15 A
Voltage	220-240 V ~	220-240 V ~

Correspondance des couleurs des fils et mode de raccordement	Phase Neutre Terre	Marron ou Noir ou Gris Bleu 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 minimum de 2.5 mm².

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 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. Tout choc thermique violent entraînant une déformation irrémédiable de la plaque n'est pas couvert par la garantie. (Déglacage = refroidissement brutal à l'aide de glaçons et d'eau froide lorsque la plaque est encore chaude en fin de cuisson).

5. FUNCTIONING / MANIPULATION

a) Installation / assembly:

- Unpack carefully the device of its packaging.
- Place the griddle plate on a plane and heatproof surface.
- Never place the device near a wall or near a partition made 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..

b) First starting:

During the first use, warm your machine up outside during about 30 min (position 150°) to evacuate residual smokes of manufacturing oil from the metallic parts. This may emit a slight smell for a few moments.
Let the plate cool down.

First cleaning

Clean the device before the first use (See 6 Cleaning) and grease the plate.
The griddle plate is ready for use.

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/commutator (n°3 on picture)	On/off + Temperature setting
Green pilot light (n°1 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)

To turn on and preheat the plates, just turn the thermostat/commutator control knob (n°3 on picture) on the wished position. The green pilot light ignites (n°1 on picture), the device is on and the orange pilot light ignites (n°2 on picture), plate is heating. When orange pilot light switches off, the device is ready for the cooking.

During cooking, the temperature can be regulated thanks to thermostat/commutator control knob (n°3 on picture) to avoid phenomenon of overheating. Orange pilot light indicates heating periods.

Meat is cooked at a temperature around 250° - 300°C.

Your machine is fitted with a removable juice collector 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 collector tray (n°4 on picture).

The colour of your plate will change in use but this does not modify its initial characteristics. Black marks and scratches can also appear: they are the result of the utensils used and foods cooked. They do not alter the proper functioning of the cooking plate.



- | | |
|----------------------------|------------------------------|
| 1 On/off pilot light | 4 Juice collector tray |
| 2 Thermostatic pilot light | 5 Outlet for juices and fats |
| 3 Thermostat / commutator | |

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.

Sont exclus de la garantie, les changements de couleur, les rayures ou impactes, les points noirs qui sont causés par les aliments et/ou les ustensiles utilisés. C'est une usure normale qui n'altère en rien le bon fonctionnement de la plaque de cuisson.

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.

ELECTRIC GRIDDLE PLATES

PSI 400 E / PSI 600 E

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.
- Ensure that only trained personnel operate the appliance.
- 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 connect-ing it up or disconnecting it.
- Do not touch the hot surfaces of the appliance. The tem-perature of the hot surfaces can be very important when the appliance is working. Always use control knobs.

- Do not use the appliance for other functions than deter-mined 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 aera-tion 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 produc-er, 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 griddle plate

Accessories: - A drip tray

-The present note

See exploded views for PSI 400 E/ PSI 600 E at the end of the document.

3. CONFORMITY OF USE

Use the device only to cook and grill meat, bacon, fish, hamburgers, sausages, on-ions, shellfishes, vegetables..., and also for fried eggs and omelettes...

4. WAY OF FUNCTIONING

This griddle plate is fitted with stainless steel plate (4 mm). By its smooth surface, the plate provides direct heat transfer to the food being cooked, homogeneous spread of the heat on all the cooking surface thanks to incoloy heating elements (1 for PSI 400 E and 2 for PSI 600 E) covering the entire cooking surface.