

Mod: WR-EP60-SS

Production code: PSF 600 E

**NOTICE D'UTILISATION
PLAQUES A SNACKER FONTE
PSF 400 E / PSF 600 E**



Fabrication française

PLAQUES A SNACKER FONTE

PSF 400 E / PSF 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 :

- 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.
- Ne déplacer jamais l'appareil lorsqu'il est en marche 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.
- 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 fonte

Accessoire : - La présente notice

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

3. CONFORMITE D'UTILISATION

Utiliser l'appareil pour 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 en fonte. Après 15 minutes de préchauffage, la plaque atteint une température homogène sur toute la surface de cuisson grâce aux résistances incoloy (1 pour PSF 400 E et 2 pour PSF 600 E).

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

Pendant la cuisson, la température peut être régulée grâce au bouton de commande du thermostat (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°5 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 tiroir (n°5 sur la photo).



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

5. FONCTIONNEMENT / MANIPULATION

a) Installation/Montage :

- Déballer soigneusement l'appareil de son emballage.
- 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 le film de protection autour de l'appareil.

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 impératif de graisser la plaque à l'aide d'huile alimentaire.

Lors de la 1^{ère} utilisation, faire chauffer votre plaque 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.
- 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 (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°5 sur la photo).

Mise en marche

Tourner le bouton du thermostat (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 thermostatique (n°2 sur la photo) éteint, la plaque de cuisson a atteint la température souhaitée.
Graisser la plaque avant chaque cuisson.

Réglage de la température

Régler la température en positionnant le thermostat (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 d'énergie.

Si vos aliments collent sur la plaque, réduire la température du thermostat.

Arrêt de l'appareil

Positionner le thermostat (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)

Graisser la plaque.

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 de la plaque, 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.
- Retirer et vider le tiroir (n°5 sur le photo) rempli de graisses et jus de cuisson.
- Nettoyer le tiroir (n°5 sur la photo) avec une éponge humide et du liquide vaisselle (peut être lavé en machine), puis essuyer.
- Replacer le tiroir une fois sec dans l'appareil.
- Ne jamais nettoyer l'appareil sous un jet d'eau, les infiltrations risqueraient de l'endommager de façon irrémédiable.
- 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 tiroir ramasse-jus (n° 5 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 et de bien graisser la plaque.

7. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèles	PSF 400 E	PSF 600 E
Dimensions externes	400x475x230 mm	600x475x230 mm
Surface de cuisson	400x400 mm	600x400 mm
Poids	19 Kg	29 Kg
Puissance	3000 W	2 x 3000 W
Nbre élément	1	2
Ampère	13 A	2 x 13 A
Voltage	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 repéré 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 60335-2-38
EN 55014-1 + 55014-2
EN 61000-3-2 + 61000-3-3

Degrés de protection à l'humidité IPX4, 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)
2066/95 CE
2004/108 CE



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.

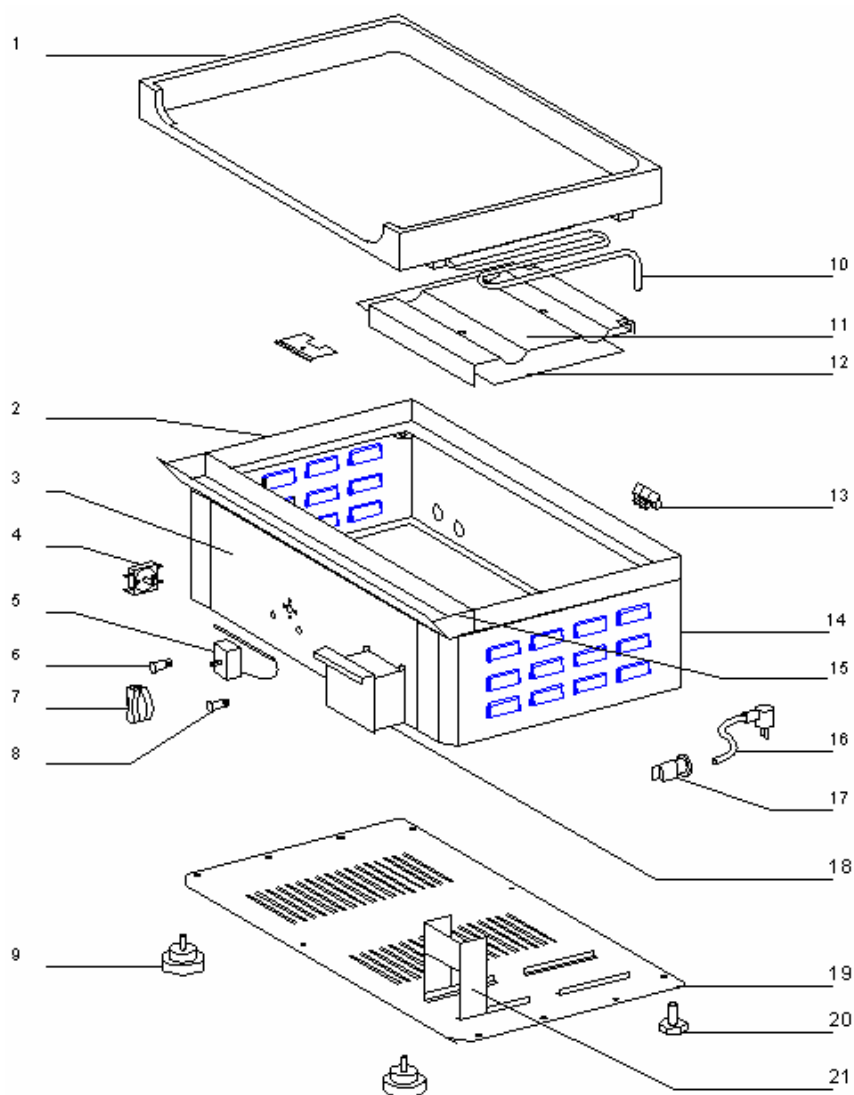
Ne peuvent bénéficier de la garantie les réparations nécessitées par suite de fausses manœuvres, d'usage inapproprié, de négligences ou de surcharges de l'appareil, ainsi que celles résultant de variations de l'alimentation électrique, de surtensions ou d'installations défectueuses.

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.

Nomenclature PSF 400 E
Spare parts PSF 400 E

Rep	Code	Qty	Pièce	Spare part
1	B02027+PTR	1	Plaque fonte	Cast iron plate
2	53184	1	Cadre	Frame
3	53122	1	Bandeau	Front panel
4	A01020	1	Commutateur	Commutator
5	A06032	1	Thermostat	Thermostat
6	A08009	1	Voyant vert	Green pilot light
7	A14113	1	Bouton	Knob
8	A08003	1	Voyant orange	Orange pilot light
9	A13017	2	Pied	Foot
10	D02105	1	Résistance blindée	Armoured heating element
11	49018	1	Serre résistance	Element holder
12	53185	1	Tôle protection composants	Components protection plate
13	A16013	1	Bornier 3 plots	3 holes domino
14	53121	1	Ceinture	Casing
15	53183SE	1	Bac à jus	Juice tray
16	C03007	1	Cordon avec prise	Cord with plug
17	A10032	1	Serre cable	Cord closer 16
18	53114SE	1	Bac à sauce	Drip tray
19	53123	1	Fond socle	Bottom casing
20	A13012	2	Verrin 10 x 20	Jack 10 x 20
21	53116	1	Ecran protection sauce	Sauce protection screen



Nomenclature PSF 600 E
Spare parts PSF 600 E

Rep	Code	Qty	Pièce	Spare part
1	B02026+PTR	1	Plaque fonte	Cast iron plate
2	53187	1	Cadre	Frame
3	53118	1	Bandeau	Front panel
4	A01020	2	Commutateur	Commutator
5	A06032	2	Thermostat	Thermostat
6	A08009	2	Voyant vert	Green pilot light
7	A14113	2	Bouton	Knob
8	A08003	2	Voyant orange	Orange pilot light
9	A13017	2	Pied	Foot
10	D02105	2	Résistance blindée	Armoured heating element
11	49018	2	Serre résistance	Element holder
12	53188	1	Tôle protection composants	Components protection plate
13	A16014	1	Bornier 6 plots	6 holes domino
14	53111	1	Ceinture	Casing
15	53186SE	1	Bac à jus	Juice tray
16	C01045	1	Cable	Cord
17	A10032	1	Serre cable	Cord closer 16
18	53114SE	1	Bac à sauce	Drip tray
19	53112	1	Fond socle	Bottom casing
20	A13012	2	Verrin 10 x 20	Jack 10 x 20
21	53116	1	Ecran protection sauce	Sauce protection screen

