

04/2010

Mod:FTE-40/SS

Production code:PSR 400 EE



Diamond
catering equipment

Notice d'utilisation et d'installation PSR 400 EE ñ PSR 600 EE ñ PSR 900 EE

Félicitations pour l'achat de cet appareil haut de gamme. Vous avez choisi un appareil qui associe des propriétés techniques optimales et un confort d'utilisation extrême. Nous vous souhaitons la plus grande satisfaction possible avec cet appareil.

I CONSIGNES DE SECURITE

Veuillez respecter scrupuleusement ces consignes afin d'éviter tout risque d'incendie, de choc électrique, de brûlure ou autres blessures et dommages.
Lors de l'utilisation de cet appareil, veuillez toujours respecter les précautions de base, par exemple :

- Tenez compte des consignes et conserver-les toujours près de l'appareil.
- Installez toujours l'appareil en respectant les consignes.
- Protégez l'appareil de la lumière directe du soleil, du gel et de l'humidité.
- Ne laissez pas l'appareil à portée des enfants.
- Assurez-vous que seules des personnes formées utilisent l'appareil.
- Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou lorsque les surfaces sont encore chaudes.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement éteint avant de le brancher ou de le débrancher.
- N'utilisez jamais l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il est prévu.
- Ne touchez jamais les surfaces chaudes : utilisez les poignées et les boutons.
- Tenez le câble éloigné des surfaces chaudes.
- Confier les réparations à une personne qualifiée.
- N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

II CONTENU DU CARTON

- Appareil : Plaque chauffante

III CONFORMITE D'UTILISATION

Utilisez l'appareil uniquement pour griller les viandes, bacon, hamburgers, poisson, saucisses, légumes et pour faire frire les œufs et les omelettes.

IV MODE DE FONCTIONNEMENT

Ces plaques chauffantes sont des plaques de cuisson avec un revêtement émail.
La température augmente très rapidement grâce aux éléments de chauffage qui assurent une température homogène sur toute la surface de la plaque.

La température peut être réglée grâce au thermostat. Lors du préchauffage, tournez le thermostat sur la position souhaitée. Lorsque le voyant thermostatique est éteint, votre plaque chauffante est prête.

La cuisson de la viande s'effectue à une température d'environ 300°C.

Votre appareil est équipé d'un tiroir entièrement amovible pour l'évacuation du jus et des graisses.

Ne jamais utiliser l'appareil sans le bac à sauce.

V FONCTIONNEMENT / MANIPULATION

a) Installation / Montage :

- Placez l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- Ne placez jamais l'appareil près d'un mur ou d'une cloison fait de matériaux combustibles même s'il est très bien isolé.
- On considère qu'une distance de 10 cm avec la cloison ou le mur est suffisante.

b) Première mise en marche :

Branchement de l'appareil :

- Assurez-vous que le voltage et la fréquence du réseau électrique sont conformes aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
- Vérifiez toujours l'absence de dommage sur le câble et la fiche d'alimentation électrique.
- Déroulez entièrement le cordon avant d'introduire la fiche dans la prise.
- Branchez le câble d'alimentation électrique à une prise avec fil de protection.
- L'appareil est maintenant prêt à fonctionner.

NB : Pour brancher l'appareil à une prise sans fil de protection ou directement sur le réseau électrique, faites appel à un électricien qualifié.

c) Utilisation de l'appareil :

Elément de commande et affichage	Fonction
Thermostat/interrupteur	Réglage de la température
Voyant vert de mise sous tension	Appareil en marche (voyant allumé) Appareil éteint (voyant éteint)
Voyant orange de température	Appareil en chauffe (voyant allumé) Plaque chauffante chaude (voyant éteint)

Mise en marche

- Tourner le bouton du thermostat/interrupteur sur la position souhaitée.
- A l'extinction du voyant orange de contrôle thermostatique, votre appareil est prêt pour la cuisson.

Arrêt de l'appareil

- Mettre le thermostat/interrupteur à zéro.
- Débrancher l'appareil.
- Laisser refroidir l'appareil.
- Nettoyer l'appareil (cf. 6. Nettoyage).

d) Panne / Réparation :

En cas de panne ou si une pièce est endommagée, veuillez contacter votre service après-vente et confier toute opération technique à une personne qualifiée.

VI NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- Enlevez le connecteur.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation pour éviter la calamine.
- Pour le nettoyage, utilisez uniquement des produits d'entretien non abrasifs pour l'acier inoxydable, de l'eau savonneuse ou du liquide vaisselle avec une éponge non abrasive.
- Passez un chiffon humide sur l'appareil.
- Sécher l'appareil avec un chiffon doux et propre.
- Ne lavez jamais l'appareil sous un jet d'eau car cela pourrait provoquer des dommages irréparables.

- Attention à la capacité du bac à sauce, pensez à le vider régulièrement, tous débordements à l'intérieur de l'appareil pourraient occasionner des dommages irréparables.
- N'immergez jamais l'appareil, le câble ou la fiche d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide pour éviter les chocs électriques.

VII CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	PSR 400 EE	PSR 600 EE	PSR 900 EE
Puissance	3000 W	2 x 3000 W	3 x 3000 W
Dimensions hors tout	400x475x 230 mm	600x475x230 mm	900x475x230 mm
Nbre élément	1	2	3
Voltage	230 V 1Ph+N+T	230 V 3Ph+N+T	230 V 3Ph+N+T
Ampère	13 A	13 A / Ph	13 A / Ph
Poids	19 Kg	29 Kg	39 Kg

Correspondance des couleurs des fils :	Phase	Brun / Noir / Gris
	Neutre	Bleu
	Terre	Jaune-Vert

VIII NORMES ET DISPOSITIONS LEGALES

L'appareil est conforme aux normes suivantes :

- IEC 60335-1
- IEC 60335-2-38
- EN 55014
- EN 61000

IX ELIMINATION DES APPAREILS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES

L'appareil est conforme aux directives suivantes :

- 2002/95/CE (DEEE) N°34270064800021
- 2002/96/CE (ROHS)
- Ne jetez pas l'appareil avec les déchets domestiques.
- L'appareil doit être déposé dans un centre de recyclage pour les équipements électriques.



Les matériaux de l'appareil sont réutilisables. En éliminant correctement les déchets électriques et électroniques, en recyclant et par tout autre forme de réutilisation d'équipements usagés, vous contribuez de façon significative à la protection de l'environnement.

Pour toute information sur la collecte des déchets électriques et électroniques, veuillez contacter votre revendeur.

X GARANTIE

La garantie ne couvre pas toute panne due à des causes accidentelles, à une erreur de manipulation, à la négligence, à un usage inapproprié, à des modifications ou à des réparations techniques réalisées par des personnes non qualifiées.

La garantie n'octroie aucun droit aux dommages et intérêts.

Instructions manual

PSR 400 EE ñ PSR 600 EE ñ PSR 900 EE

Congratulations for purchasing this top professional equipment. You have chosen equipment that combines optimum technical properties with extreme user comfort. We want you to get the greatest possible satisfaction out of this equipment.

I SAFETY INSTRUCTIONS

Please comply closely with these instructions to avoid any risk of fire, electric shock, burns or other injuries or damage.

When using this equipment, comply constantly with the basic safety precautions, for instance:

- Take into consideration the instructions, keeping them with the equipment at all times.
- Always install the equipment in compliance with the instructions.
- Protect the equipment from sunlight, freezing and damp.
- Do not leave the equipment within reach of children.
- Make sure that only trained people use the equipment.
- Never move the equipment when it is operating, or when the surfaces are still hot.
- Check that the equipment is properly turned off before connecting or disconnecting it.
- Never use equipment for other purposes than intended.
- Never touch the hot surfaces : use the handles and buttons
- Keep the cord away from hot surfaces.
- Confine repairs to qualified personnel only.
- Use only original spare parts.

II CONTENT OF PACKING CARTON

- Equipment: Griddle plate

III CONFORMITY OF USE

Use the equipment exclusively to grill steaks, bacon, hamburgers, fish, sausages, vegetable and also to fry eggs and omelettes.

IV OPERATING MODE

This griddle plate is fitted with a enamelled cooking plate.

The temperature rises very quickly thanks to the heating elements which ensure also a homogeneous temperature on the whole surface of the plate.

The temperature can be regulated to the thermostat. During preheating, turn the thermostat on the desired position. When the thermostatic pilot light is switched off, your griddle plate is ready.

Meat is cooked at a temperature around 300°C.

This appliance is fitted with a completely removable drip tray for juice and grease.

Never use the appliance without any drip tray.

V OPERATION / HANDLING

a) Installation / Assembly:

- Place the equipment on a stable and heat resistant surface.
- Never place the appliance near to a wall or a partition made with combustible materials even if it is covered with a good insulating material.
- A distance of 10 cm from the partition or the wall is considered enough.

b) Initial starting up :

Connecting the equipment:

- Make sure that the voltage and frequency of the electrical system comply with the values indicated on the nameplate.
- Always check that the electric power supply cable and plug are free of damage.
- Uncoil the cord entirely before plug in.
- Connect the electric power supply cable to a socket with an earthed protection wire.
- The display is now connected.

NB: To connect the display to a socket without any earth protection wire, or to connect directly to the electrical system, have a qualified electrician make the connection.

c) Use of the equipment:

Element on the front board	Function
Thermostat/switch	Adjusts temperature
Green pilot light	Appliance is working (pilot light on) Appliance off (pilot light off)
Orange pilot light	Appliance in heating process (pilot light on) Warm griddle plate (pilot light off)

Starting

- Turn the thermostat/switch on the desired position.
- Once the orange thermostatic pilot light is switched off, the appliance is ready.

Stopping the equipment

- Turn the thermostat/switch to 0.
- Remove the electric power supply cable.
- Let the appliance cool down.
- Clean the equipment. (cf. 6 cleaning)

d) Failure / Repair :

In case of failure or if a part is damaged, please call your after sales service and have qualified personnel deal with any technical operations.

VI CLEANING AND MAINTENANCE

- Remove the connector.
- Clean the appliance regularly each time you use it.
- For cleaning, use only mild non-abrasive maintenance products for stainless steel, soapy water or dishwashing liquid with a non-abrasive sponge.
- Wipe the appliance with a damp cloth.
- Dry the appliance with a soft clean cloth.
- Never clean the appliance with a jet of water because leaks could cause irreparable damage to it.

- Mind the capacity of the drip tray: it should be regularly emptied. Overflowings in the appliance could generate irreparable damage.
- Never immerse the appliance, the cord or plug in water or any other liquid, to avoid electric shocks.

VII TECHNICAL CHARACTERISTICS

Model	PSR 400 EE	PSR 600 EE	PSR 900 EE
Power	3000 W	2 x 3000 W	3 x 3000 W
Outside dimensions	400x475x 230 mm	600x475x230 mm	900x475x230 mm
Quantity of elements	1	2	3
Voltage	230 V 1Ph+N+T	230 V 3Ph+N+T	230 V 3Ph+N+T
Ampère	13 A	13 A / Ph	13 A / Ph
Weight	19 Kg	29 Kg	39 Kg

Wire colours: Phase Brown or Black or Grey
 Neutral Blue
 Earth Yellow-green

VIII STANDARDS AND DIRECTIVES

The appliance complies with the standards indicated below :

- IEC 60335-1
- IEC 60335-2-38
- EN 55014
- EN 61000

IX ELIMINATION OF ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENTS

The display complies with the following directives:

- 2002/95/CE (DEEE) N°34270064800021
- 2002/96CE (ROHS)
- Do not dump the display with household waste.
- The display must be deposited at a recycling point for electrical equipment.



The materials of the display are reusable. By properly eliminating electrical and electronic waste, by recycling and any other form of reuse of used equipment, you are making a significant contribution to environmental protection.

For any information regarding the collection of electrical and electronic waste, please contact your retailer.

X GUARANTEE

The guarantee does not cover of failure due to accidental causes, handling error, negligence, unsuitable use, technical modifications or repairs made by unqualified people.

The guarantee does not provide any entitlement to damages and interests.