# NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
# PLAQUES A SNACKER FONTE

# INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION
# CAST IRON GRIDDLE PLATES

## PSF 400 E / PSF 600 E



**Fabrication française**

**Made in France**

Mars 2017

# 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 :

- 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.
- 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.

- 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).




1 Voyant de mise sous tension

2 Voyant thermostatique

3 Thermostat /commutateur

4 Trou d'évacuation des jus et graisses

5 Tiroir ramasse-jus

## 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 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 1ère 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)<br>Appareil éteint (voyant éteint) |
| Voyant lumineux orange (n°2 sur la photo) | Mise en température de la plaque (voyant allumé)<br>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** | 22 Kg | 33 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.

# CAST IRON GRIDDLE PLATES
# PSF 400 E / PSF 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 circumspection 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.
- Never move the appliance when it is working or when the cooking surface is still hot.
- Check that the appliance is definitely off before connecting it up or disconnecting it.
- Do not touch the hot surfaces of the appliance. The temperature 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 determined 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 aeration 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 producer, 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 cast iron griddle plate
Accessory - The present note

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

## 3. CONFORMITY OF USE

Use the device only to cook meat, bacon, fish, hamburgers, sausages, onions... and also for fried eggs and omelettes…

## 4. WAY OF FUNCTIONING

This griddle plate is fitted with cast iron plate. After 15 minutes preheating, the cast iron plate reaches a homogeneous temperature on the whole cooking surface thanks to incoloy heating elements (1 for PSF 400 E and 2 for PSF 600 E).

To turn on and preheat the plates, just turn the thermostat 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 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°5 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°5 on picture).




1 On/off pilot light

2 Thermostatic pilot light

3 Thermostat/commutator

4 Outlet for juices and fats

5 Juice collector tray

## 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 makes 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 around the machine.

### b) First starting:

Before the first use, remove the anti-corrosion protection fat with a cleaner. Then, it is necessary to grease plates with oil.
During the first use, warm your machine up outside during about 30 min to evacuate residual smokes of manufacturing oil from the metallic parts. This may emit a slight smell for a few moments.

***First cleaning***

Clean the device before the first use. (See 6 Cleaning)

***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 (n°3 on picture) | On/off + Temperature setting |
| Green pilot light<br>(n°1 on picture) | Machine on (pilot light on)<br>Machine off (pilot light off) |
| Orange pilot light<br>(n°2 on picture) | Machine is heating (pilot light on)<br>Temperature reached (pilot light off) |

**Never use the machine without its drip tray (n°5 on picture).**

***Putting on***

Turn on the thermostat 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 (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)
Grease the plate

**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

Disconnect the device.

- Let cool completely the device before any technical intervention or cleaning.
- For cleaning of plate, only use non-abrasive products, clean regularly the external walls of your device with warm water and wash liquid: avoid the abrasive towelling. Rinse your device with a wet sponge.
- Remove and empty the tray (n°5 on picture) filled with fats and cooking juice.
- Clean the tray (n°5 on picture) with a wet sponge and some dishwashing liquid (can also be washed in a machine) and wipe.
- After the tray (n°5 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° 5 on picture): 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 and to grease the plate.**

## 7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

| **Models** | PSF 400 E | PSF 600 E |
|---|---|---|
| **Outside dimensions** | 400x475x230 mm | 600x475x230 mm |
| **Cooking surface** | 400x400 mm | 600x400 mm |
| **Weight** | 22 Kg | 33 Kg |
| **Power** | 3000 W | 2 x 3000 W |
| **No element** | 1 | 2 |
| **Current** | 13 A | 2 x 13 A |
| **Voltage** | 220-240 V ~ | 380-415 V 3 N ~ |

| | | |
|---|---|---|
| Wires colours correspondence | Phase 1 | Brown |
| | Phase 2 | Black |
| | Phase 3 | Grey |
| | Neutral | Blue |
| | Earth | Yellow-Green |

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 IPX4, 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.

### 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.**

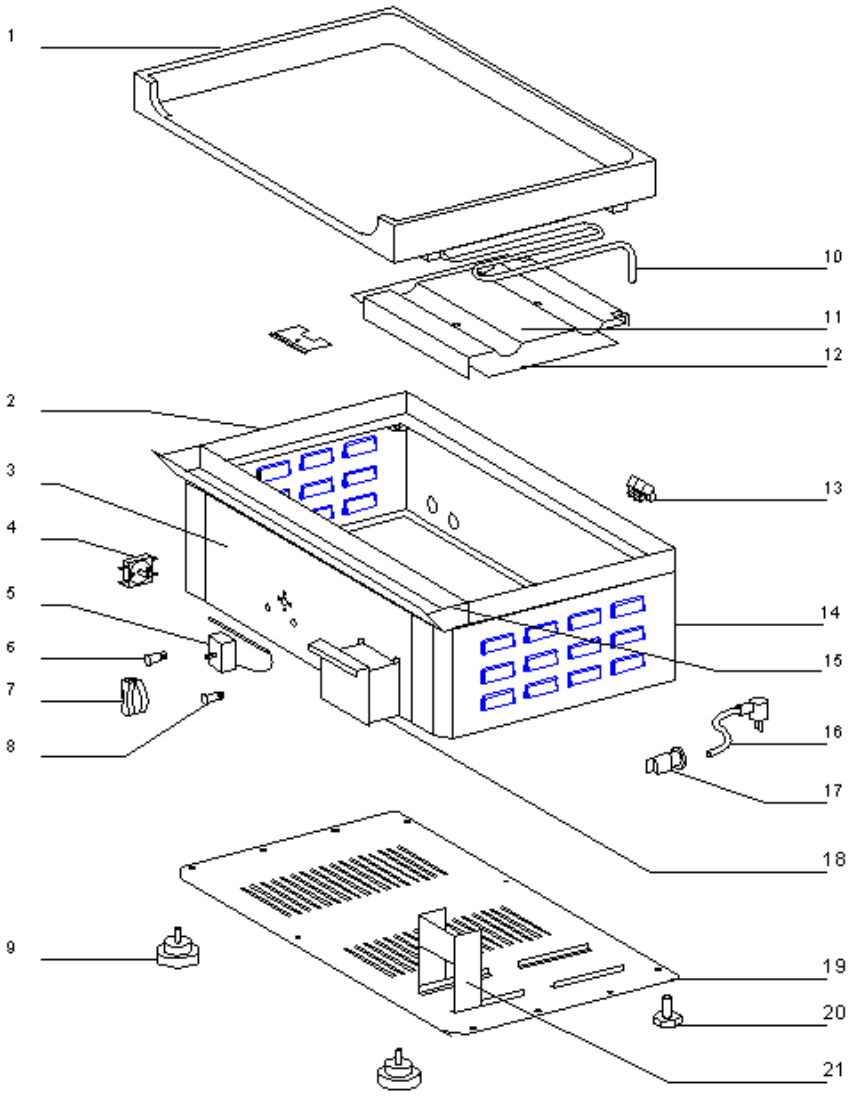
Cannot benefit from the guarantee the repairs required as a result of false operations, of inappropriate use, of carelessness or of excess loads of the device, as well as those resulting from variations of the power supply, over tension or from defective installations.

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.

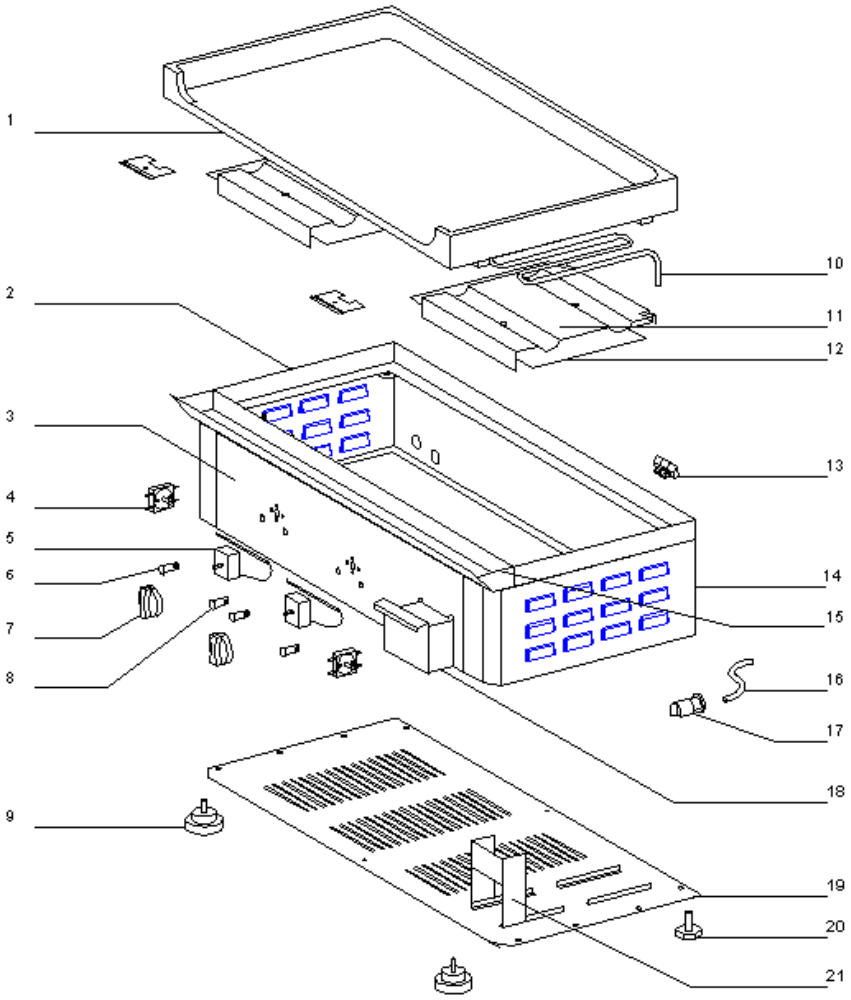
Nomenclature **PSF 400 E**
Spare parts **PSF 400 E**

| 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 |


1
10
11
12
2
3
4
5
6
7
8
13
14
15
16
17
18
9
19
20
21

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 |


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21

G03286