

**GEBRAUCHS- UND INSTALLATIONSANLEITUNG GRILLPLATTEN
PSR 400 E / PSR 600 E / PSR 900 E**



Hergestellt in Frankreich

G0329716Juli 2013

ELEKTRISCHE GRIDDLEPLATTEN PSR 400 E / PSR 600 E / PSR 900 E

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb dieses hochwertigen Geräts aus Frankreich. Sie haben sich für ein Gerät entschieden, das die besten technischen Eigenschaften mit einer großen Benutzerfreundlichkeit verbindet. Wir wünschen Ihnen die größte Zufriedenheit

1. SICHERHEITSANWEISUNGEN

Bitte halten Sie sich strikt an diese Anweisungen, um die Gefahr von Bränden, Stromschlägen, Verbrühungen oder anderen Verletzungen und Schäden zu vermeiden. Bei der Verwendung dieses Geräts müssen immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, wie z. B.:

- Berücksichtigen Sie die Anweisungen, die systematisch mit dem Gerät aufbewahrt werden müssen.
- Installieren Sie das Gerät immer unter Beachtung der Anweisungen. Es ist ein Mindestabstand von 10 cm zur Trennwand oder zur Wand erforderlich.
- Schützen Sie das Gerät vor direkter Sonneneinstrahlung, Frost und Feuchtigkeit.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt in der Reichweite von Kindern oder behinderten Personen.
- Bewegen Sie das Gerät niemals, wenn es in Betrieb ist oder wenn die Kochflächen immer noch heiß.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät definitiv ausgeschaltet ist, bevor Sie es anschließen oder abtrennen.
- Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Geräts. Die Temperatur der heißen Oberflächen kann sehr wichtig sein, wenn das Gerät in Betrieb ist. Benutzen Sie immer Griffe und Bedienknöpfe.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke.
- Lassen Sie das Stromversorgungskabel nicht in Kontakt mit heißen Oberflächen.
- Das Gerät sollte nicht in der Nähe von brennbaren Materialien verwendet werden.
- Achten Sie während des Gebrauchs darauf, dass die Belüftung des Geräts nicht behindert wird.
- Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker niemals in Wasser.
- oder eine ganz andere Flüssigkeit.
- Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder Personen mit ähnlichen Fähigkeiten ersetzt werden, um jedes Risiko zu vermeiden.
- Vertrauen Sie Reparaturen nur einer fachkundigen Person an.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.
- Vergessen Sie nicht, das Gerät am Ende des Kochvorgangs auszuschalten, bevor Sie es reinigen.

2. INHALT DER KARTONVERPACKUNG

Gerät: eine Grillplatte

Zubehör: Die vorliegende

Notiz

Siehe Explosionszeichnungen für PSR 400 E / PSR 600 E / PSR 900 E am Ende des Dokuments.

3. ÜBEREINSTIMMUNG DER NUTZUNG

Verwenden Sie das Gerät nur zum Garen von Fleisch, Speck, Fisch, Hamburgern, Würstchen, Zwiebeln, Schalentieren, Gemüse..., und auch für Spiegeleier und Omeletts...

4. ART DES FUNKTIONIERENS

Diese Bratplatte ist mit einer Stahlplatte (10 mm tief) ausgestattet. Die glatte Oberfläche der Platte sorgt für eine direkte Wärmeübertragung auf das Kochgut, ohne Wärmeverlust in der Mitte und am Rand, dank der Heizelemente aus Incoloy (1 für PSR 400 E, 2 für PSR 600 E und 3 für PSR 900 E), die die gesamte Kochfläche bedecken.

Um die Platten einzuschalten und vorzuwärmen, drehen Sie den Thermostatregler (Nr. 3 auf dem Bild) auf die gewünschte Position. Die grüne Kontrollleuchte (Nr. 1 auf dem Bild) leuchtet auf, das Gerät ist eingeschaltet, und die orangefarbene Kontrollleuchte (Nr. 2 auf dem Bild) leuchtet auf, die Platte wird aufgeheizt.

Wenn die orangefarbene Kontrollleuchte erlischt, ist das Gerät bereit für den Garvorgang.

Während des Kochens kann die Temperatur mit dem Thermostatkopf (Nr. 3 auf dem Bild) reguliert werden, um Überhitzungserscheinungen zu vermeiden. Die orangefarbene Kontrollleuchte zeigt die Heizphasen an.

Das Fleisch wird bei einer Temperatur zwischen 250° und 300°C gegart.

Ihr Gerät ist mit einer herausnehmbaren Saftauffangschale (Nr. 5 auf dem Bild) ausgestattet, die zum Auffangen von Bratensaft und Fett dient. Sie muss regelmäßig geleert werden. Es wird empfohlen, zu Beginn des Garvorgangs etwas Wasser in die Auffangschale zu gießen, um die Reinigung zu erleichtern und die Verfestigung und Ansammlung von Fett in der Auffangschale zu vermeiden

Verwenden Sie das Gerät niemals ohne die Auffangschale (Nr. 5 auf dem Bild).



1. Kontrollleuchte ein/aus
2. Thermostatische Kontrollleuchte
3. Thermostat / Kommutator
4. Auslass für Säfte und Fette
5. Saftauffangschale

5. FUNKTIONIEREN / MANIPULATION

a. Einbau/Montage:

- Packen Sie das Gerät vorsichtig aus der Verpackung aus.
- Legen Sie die Griddleplatte auf eine ebene und hitzebeständige Fläche.
- Stellen Sie das Gerät niemals in der Nähe einer Wand oder einer Trennwand aus brennbarem Material auf, auch wenn es sehr gut isoliert ist.
- Es ist ein Abstand von mindestens 10 cm zur Trennwand oder zur Wand erforderlich.
- Entfernen Sie die Schutzfolie um das Gerät herum, vergessen Sie dabei nicht die Folie auf der Tropfschale (Nr. 5 auf dem Bild).

b. Erster Start:

Wärmen Sie Ihr Gerät bei der ersten Benutzung ca. 30 Minuten lang im Freien auf, um die Metallteile vom Restrauch des Herstellungsöls zu befreien. Dies kann für einige Momente zu einem leichten Geruch führen.

Erste Reinigung

Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch. (Siehe 6 Reinigung)

Anschluss des Geräts

- Prüfen Sie, ob die Spannung und die Frequenz des Stromnetzes mit den auf dem Typenschild angegebenen Werten übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Drehknöpfe auf 0 stehen.
- Überprüfen Sie, dass weder das Kabel noch der Stecker beschädigt sind.
- Wickeln Sie das Stromkabel vollständig ab und schließen Sie es an einen mit der Erde verbundenen Stecker an.
- Das Gerät ist angeschlossen.

NB: Bei Anschluss des Geräts an eine Steckdose ohne Erdungsschutz oder direkt an das Stromnetz muss der Anschluss einer qualifizierten Person anvertraut werden.

c. Verwendung des Geräts :

Elemente von Befehl und Anzeige

Befehl/Anzeige	Funktion
Thermostat (Nr. 3 auf dem Bild)	Ein/Aus + Temperatureinstellung
Grüne Kontrollleuchte (Nr. 1 auf dem Bild)	Maschine eingeschaltet (Kontrollleuchte leuchtet) Maschine aus (Kontrollleuchte aus)
Orangefarbene Kontrollleuchte (Nr. 2 auf dem Bild)	Das Gerät heizt (Kontrollleuchte leuchtet) Temperatur erreicht (Kontrollleuchte aus)

Verwenden Sie das Gerät niemals ohne die Tropfschale (Nr. 5 auf dem Bild).

Anlegen

Drehen Sie den Drehknopf des Thermostats (Nr. 3 auf dem Bild) auf die gewünschte Position: die

grüne Kontrollleuchte (Nr. 1 auf dem Bild) und die orangefarbene Kontrollleuchte (Nr. 2 auf dem Bild) zünden. Das Gerät heizt auf. Sobald die orangefarbene Kontrollleuchte (Nr. 2 auf dem Bild) erloschen ist, hat die Maschine die gewünschte Temperatur erreicht.
Fetten Sie die Teller vor jeder Zubereitung ein.

Einstellung der Temperatur

Stellen Sie die Temperatur ein, indem Sie den Thermostat (Nr. 3 auf dem Bild) auf die gewünschte Temperatur stellen. Die orangefarbene Kontrollleuchte (Nr. 2 im Bild) schaltet sich ein, wenn eine höhere Temperatur erforderlich ist, und erlischt, wenn diese erreicht ist.

Es ist nicht notwendig, das Gerät mit voller Leistung eingeschaltet zu lassen.

Es ist notwendig, die Temperatur an die zu garenden Produkte anzupassen, um den Energieverbrauch zu begrenzen.

Wenn Ihr Essen auf dem Teller klebt, reduzieren Sie die Temperatur des Thermostats

Ausschalten des Geräts

Stellen Sie jeden Drehknopf (Nr. 3 im Bild) auf 0: Die grüne Kontrollleuchte (Nr. 1 im Bild) erlischt. Das Gerät ist nicht mehr in Betrieb.

Lassen Sie das Gerät abkühlen. Ziehen Sie das Netzkabel ab.

Reinigen Sie das Gerät. (siehe 6. Reinigung)

Panne/Reparatur:

Im Falle einer Panne oder eines beschädigten Teils wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst und vertrauen Sie alle technischen Arbeiten einer qualifizierten Person an.

Wenn Sie sich an den Kundendienst Ihres Händlers oder Ihres Geschäfts wenden, geben Sie ihm die vollständige Referenz Ihres Geräts (Handelsname, Typ und Seriennummer). Diese Angaben finden Sie auf dem sichtbaren Typenschild hinter dem Gerät.

6. REINIGUNG UND WARTUNG

Trennen Sie die Verbindung zum Gerät.

Die Platte ist noch heiß:

- Den größten Teil des Fettes und des Bratensaftes mit dem Holzspatel in Richtung des Auslasses (Nr. 4 auf dem Bild) vor dem Teller abgießen.
- Lassen Sie die Platte abkühlen und reinigen Sie sie mit warmem Seifenwasser und einem leicht scheuernden Pad. Sammeln Sie die Kochrückstände in der Tropfschale (Nr. 5 auf dem Bild).
- Verwenden Sie dann etwas weißen Essig, um die Kochgerüche zu neutralisieren.
- Wischen Sie den Teller schließlich ab, bevor Sie ihn wegstellen oder wieder benutzen.

Legen Sie keine Eiswürfel oder ähnliches auf die noch heiße Platte (Ablöschen), da dies zu einem heftigen Wärmeshock, dauerhafter Beschädigung und Verfärbung der Platte führen kann.

Die Platte ist kalt:

- Reinigen Sie die Platte mit einem feuchten Schwamm und etwas Spülmittel.
- Wischen Sie die Platte mit einem weichen, sauberen Tuch ab.
- Entfernen und leeren Sie die Schale (Nr. 5 auf dem Bild), die mit Fett und Bratensaft gefüllt ist.
- Reinigen Sie das Tablett (Nr. 5 auf dem Bild) mit einem feuchten Schwamm und etwas Geschirrspülmittel (kann auch in der Maschine gewaschen werden) und wischen Sie es ab.
- Nachdem das Tablett (Nr. 5 auf dem Bild) getrocknet ist, setzen Sie es wieder in das Gerät ein.
- Reinigen Sie das äußere Gehäuse des Geräts, ohne Scheuermittel zu verwenden.

- Reinigen Sie das Gerät niemals unter einem Wasserstrahl, da das Eindringen von Wasser zu irreparablen Schäden am Gerät führen kann.
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.

Achten Sie auf das Fassungsvermögen der Tropfschale (Nr. 5 auf dem Foto): Leeren Sie diese regelmäßig, da ein Überlaufen im Inneren des Geräts irreparable Schäden verursachen kann. Bei längerem Nichtgebrauch empfehlen wir Ihnen dringend, das Gerät vor Feuchtigkeit zu schützen.

7. TECHNISCHE DATEN

Modelle	PSR 400 E	PSR 600 E	PSR 900E
Äußere Abmessungen	400x475x230 mm	600x475x230 mm	900x475x230 mm
Kochfläche	400x400 mm	600x400 mm	900x400 mm
Gewicht	19 kg	29 kg	39 kg
Strom	3000 W	2 x 3000 W	3 x 3000 W
Kein Element	1	2	3
Aktuell	13 A	13 A / Phase	13 A / Phase
Spannung	220-240 V ~	380-415 V 3 N ~	380-415 V 3 N ~

Drähte Farben Korrespondenz

Phase1 Braun

Phase2 Schwarz

Phase3 Grau

Neutral Blau

Erde Gelb-Grün

Der mit diesem Symbol



gekennzeichnete Potenzialausgleichsanschluss muss mit dem leitfähigen

Potenzialausgleichsanschluss Ihrer Anlage durch eine Verbindung mit einem Mindestquerschnitt von 2,5 mm² verbunden werden.

8. NORMEN UND LEGALE ABGÄNGE

Das Gerät ist konform mit : IEC/EN 60335-1

IEC/EN 60335-2-38

EN 55014-1 + 55014-2

EN 61000-3-2 + 61000-3-3

9. BESEITIGUNG DES ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN ABFALLS

Das Gerät hält die Richtlinien ein:

2002/96/CE (DEEE) N°34270064800021

2002/95/CE (ROHS)

2066/95 CE

2004/108 CE8

Feuchtigkeitsschutzgrad IPX4, in Übereinstimmung mit der Norm 60335-2-38 (2008)

Regel erreichen

Werfen Sie das Gerät niemals in den Hausmüll.

Das Gerät muss in einem Recyclingzentrum für Elektrogeräte abgegeben werden.

Die Materialien des Geräts sind tatsächlich wiederverwendbar. Durch die ordnungsgemäße Beseitigung der elektrischen und elektronischen Abfälle, das Recycling und ganz andere Formen der Wiederverwendung abgenutzter Geräte, tragen Sie auf bedeutende Weise zum Umweltschutz bei.

Für weitere Informationen über die Sammlung von Elektro- und Elektronikschrott wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

10. GARANTIE

Bedingungen der Garantie

Die für ein Gerät geltende Garantie ist die kommerzielle Garantie des Vertreibers oder des Händlers. Bitte wenden Sie sich an das Geschäft, in dem Sie Ihr Gerät gekauft haben, um die genauen Bedingungen zu erfahren.

Die Garantie gewährt keinen Anspruch auf Schadenersatz.

Die Verfügungen, die folgen, sind nicht ausschließlich der Nutzen der gesetzlichen Garantie, die durch Artikel 1641 und folgende des Zivilgesetzbuches in Bezug auf die Mängel und die verborgenen Mängel vorgesehen ist.

Ausschlussklauseln der Garantie

Unsachgemäße Installation und Wartung, insbesondere bei Nichtbeachtung der geltenden Vorschriften oder der in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Anweisungen. Gewaltsame thermische Stöße, die zu irreparablen Schäden an der Platte führen, sind von der Garantie nicht abgedeckt. (Deglacieren = plötzliches Abkühlen mit Eiswürfeln und kaltem Wasser, wenn die Platte nach dem Kochen noch heiß ist).

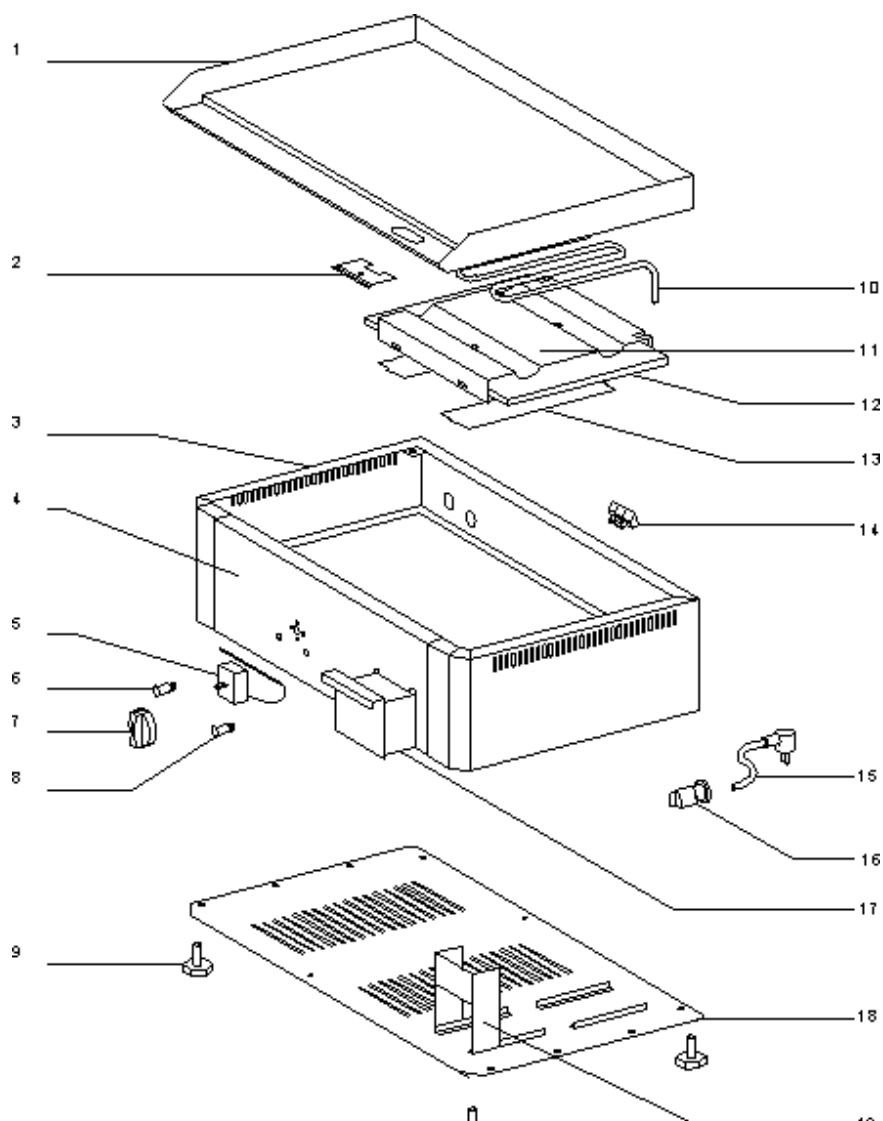
Von der Garantie ausgeschlossen sind Reparaturen, die aufgrund von Fehlbedienungen, unsachgemäßem Gebrauch, Unachtsamkeit oder Überlastung des Geräts sowie aufgrund von Schwankungen der Stromversorgung, Überspannung oder fehlerhaften Installationen erforderlich sind.

Die Beschädigung durch Stöße, schlechtes Wetter ist nicht durch die Garantie gedeckt. Das Gerät reist auf Risiko des Benutzers; bei Lieferung durch einen Spediteur muss der Empfänger vor der Lieferung des Geräts Vorbehalte gegenüber dem Spediteur haben.

Die Garantie erlischt im Falle eines Eingriffs, einer Reparatur oder einer Änderung durch keine qualifizierten Personen oder für unangemessene Zwecke verwendet werden.

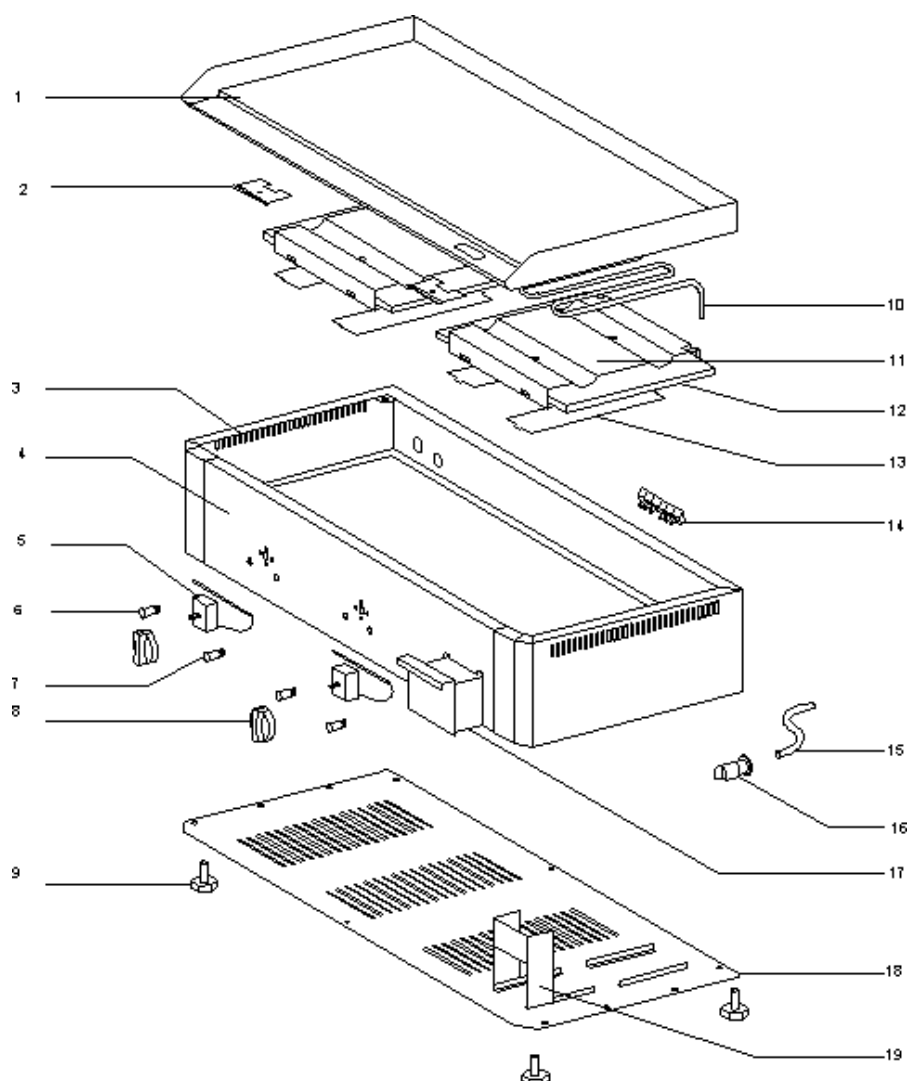
Nomenclature **PSR 400 E**
Spare parts **PSR 400 E**

Rep	Code	Qty	Pièce	Spare part
1	53120SE	1	Cadre + plaque acier	Frame and steel plate assembly
2	65008	1	Support thermostat	Thermostat holder
3	53121	1	Ceinture	Casing
4	53122	1	Bandeau	Front panel
5	A06032	1	Thermostat	Thermostat
	A01021	1	Commutateur	Commutator
6	A08009	1	Voyant vert	Green pilot light
7	A14113	1	Bouton	Knob
8	A08003	1	Voyant orange	Orange pilot light
9	A13012	4	Pied	Foot
10	D02105	1	Résistance blindée	Heating element
11	53077	1	Serre résistance	Element holder
12	H02048	1	Isolant	Insulation
13	53058	2	Blocage isolant	Insulation block
14	A16013	1	Bornier 3 plots	Three holes domino
15	C03007	1	Cordon avec prise	Cord with plug
16	A10032	1	Serre cable	Cord closer
17	53164SE	1	Bac à sauce	Drip tray
18	53123	1	Fond socle	Bottom casing
19	53116	1	Ecran protection sauce	Sauce protection screen



Nomenclature **PSR 600 E**
Spare parts **PSR 600 E**

Rep	Code	Qty	Pièce	Spare part
1	53113SE	1	Cadre + plaque acier	Frame and steel plate assembly
2	65008	2	Support thermostat	Thermostat holder
3	53111	1	Ceinture	Casing
4	53118	1	Bandeau	Front panel
5	A06032	2	Thermostat	Thermostat
	A01021	2	Commutateur	Commutator
6	A08009	2	Voyant vert	Green pilot light
7	A08003	2	Voyant orange	Orange pilot light
8	A14113	2	Bouton	Knob
9	A13012	4	Pied	Foot
10	D02105	2	Résistance blindée	Heating element
11	53077	2	Serre résistance	Element holder
12	H02047	1	Isolant	Insulation
13	53058	4	Blocage isolant	Insulation block
14	A16014	1	Bornier 6 plots	Six holes domino
15	C01045	1	Cable	Cord
16	A10032	1	Serre cable	Cord closer
17	53164SE	1	Bac à sauce	Drip tray
18	53112	1	Fond socle	Bottom casing
19	53116	1	Ecran protection sauce	Sauce protection screen



Nomenclature **PSR 900 E**
Spare parts **PSR 900 E**

Rep	Code	Qty	Pièce	Spare part
1	53129SE	1	Cadre + plaque acier	Frame and steel plate assembly
2	65008	3	Support thermostat	Thermostat holder
3	53127	1	Ceinture	Casing
4	53130	1	Bandeau	Front panel
5	A06032	3	Thermostat	Thermostat
	A01021	3	Commutateur	Commutator
6	A08003	3	Voyant orange	Orange pilot light
7	A08009	3	Voyant vert	Green pilot light
8	A14113	3	Bouton	Knob
9	A13012	4	Pied	Foot
10	D02105	3	Résistance blindée	Heating element
11	53077	3	Serre résistance	Element holder
12	H02047	1.5	Isolant	Insulation
13	53058	6	Blocage isolant	Insulation block
14	A16014	1	Bornier 6 plots	Six holes domino
15	C01045	1	Cable	Cord
16	A10032	1	Serre cable	Cord closer
17	53164SE	1	Bac à sauce	Drip tray
18	53128	1	Fond socle	Bottom casing
19	53116	1	Ecran protection sauce	Sauce protection screen

