

**NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
PLANCHA ELECTRIQUE**

**INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION
ELECTRIC PLANCHA**

PL 400 E / PL 600 E



Fabrication française

Made in France

Avril 2018

PLANCHA ELECTRIQUE PL 400 E / PL 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

Veillez 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.
- Cet appareil est destiné à une utilisation en extérieur.
- 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 (0) 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 marche. 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 pendre du bord de la desserte ou de tout plan de travail, ou 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 plancha
Accessoires : - Une spatule en bois
- La présente notice



- | | | | |
|---|-----------------------------|---|---|
| 1 | Voyant de mise sous tension | 4 | Trou d'évacuation des jus et graisses |
| 2 | Voyant thermostatique | 5 | Tiroir ramasse-jus |
| 3 | Thermostat/commutateur | 6 | Poignée galbée anodisée accroche-ustensiles |

Cf. vue éclatée détaillée des PL 400 E et PL 600 E en fin de document.

3. CONFORMITE D'UTILISATION

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

4. MODE DE FONCTIONNEMENT

Cette plancha est une plaque de cuisson robuste en acier émaillé. Les points sur la plaque représentent du corindon qui a été ajouté dans notre email (points blancs = dureté 9/10): un nouveau durcisseur garant de la longévité de la surface de cuisson.

Par sa surface lisse, la plaque assure un transfert direct de la chaleur vers l'aliment à cuire, sans perte de chaleur au centre comme en périphérie grâce aux résistances incoloy (1 pour PL 400 E et 2 pour PL 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 (n°3 sur la photo) sur la position souhaitée. Lorsque le voyant lumineux thermostatique (n°2 sur la photo) est éteint, votre plancha est prête.

Pendant la cuisson, la température peut être réglée 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 des graisses au fond du tiroir en fin de repas.

Ne jamais utiliser l'appareil sans le bac à sauce (n°5 sur la photo).

5. FONCTIONNEMENT / MANIPULATION

a) Installation/Montage :

- Déballer soigneusement la plancha de son carton.
- Placer la plancha 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 l'étiquette « Email alimentaire » et l'étiquette rouge sur la plaque ainsi que le film de protection autour de l'appareil sans oublier celui qui protège le tiroir ramasse-jus (n°5 sur le dessin). Pour retirer ces étiquettes, utiliser un solvant type acétone ou d'autres solvants.

b) Première mise en service :

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.

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.

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 thermostat (n°3 sur la photo) sur la position souhaitée : le voyant vert (n°1 sur la photo) s'allume, l'appareil est en marche. Et le voyant orange (n°2 sur la photo) s'allume : la plaque chauffe.

Une fois le voyant orange thermostatique (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 (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.

Arrêt de l'appareil

Positionner chaque bouton de commande (n°3 sur la photo) sur 0, le voyant vert (n°1 sur la photo) correspondant est éteint : l'appareil ne fonctionne plus

Laisser refroidir l'appareil.

Débrancher le câble d'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

Débrancher l'appareil.

La plaque est encore chaude :

- Evacuer la majeure partie des graisses et jus de cuisson à l'aide de la spatule en bois vers le trou d'évacuation (n°4 sur la photo) à l'avant de la plaque.
- Laisser refroidir la plaque et la nettoyer avec de l'eau tiède savonneuse et un tampon légèrement abrasif. Récupérer les résidus de cuisson dans le bac à sauce (n°5 sur la photo).
- 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 et une déformation définitive.

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°5 sur la 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 aussi lavé en machine) puis essuyer.
- Replacer le tiroir (n°5 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 de l'endommager de façon irréversible.
- 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°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.

7. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèles	PL 400 E	PL 600 E
Dimensions externes	410x450x280 mm	610x450x280 mm
Surface de cuisson	390x380 mm	590x380 mm
Poids	13 Kgs	18,5 Kgs
Puissance	3 000 W	3 500 W
Nbre élément	1	2
Ampère	13 A	15 A
Voltage	220-240 V ~	220-240 V ~

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

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

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
2004/108 CE



Ne pas jeter 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. (Déglaçage = refroidissement brutal à l'aide de glaçons et d'eau froide lorsque la plaque est encore chaude en fin de cuisson).

Ne peuvent bénéficier de la garantie les réparations nécessitées par suite de fausses manœuvres, d'usage inapproprié, d'utilisation à des fins professionnelles, 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.

ELECTRIC PLANCHA PL 400 E / PL 600 E

Congratulations on your purchase of this top-of-the-line cooking appliance manufactured in France. You have selected an appliance that combines the best technical features with great user-friendliness. We hope that you derive the maximum possible satisfaction.

1. SAFETY INSTRUCTIONS

Please follow these instructions carefully to avoid any risk of fire, electric shock, burns or other injuries and damage. While using this appliance, there are some basic safety precautions that must always be followed, such as:

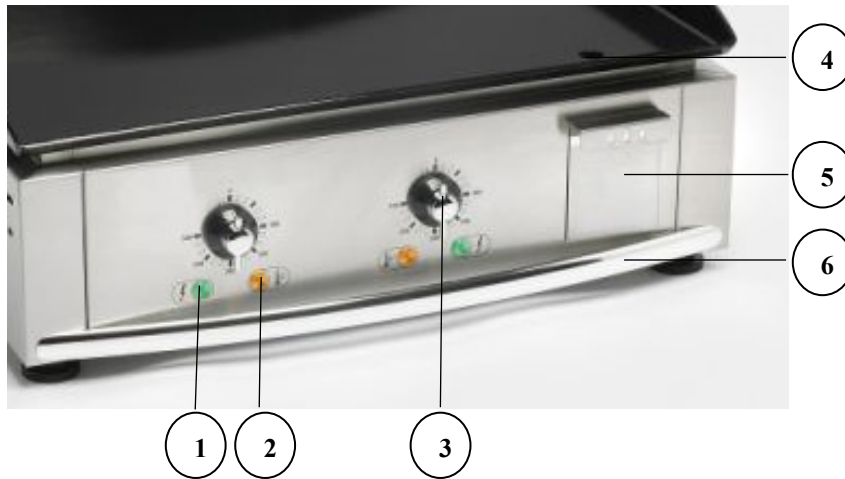
- Never leave the machine working without any watching.
- Read the operations manual that is to be systematically kept with the appliance.
- Always install the appliance by following the instructions. A distance of minimum 10 cm from the partition or the wall is required.
- This appliance is meant for outdoor use.
- Protect the appliance from direct sun light, frost and humidity.
- Keep the appliance out of reach of children or disabled persons without supervision.
- Never move the appliance when it is in operation or while the cooking surface is still hot.
- Check that the appliance is properly in the stop position (0) before connecting or disconnecting it.
- Do not touch the hot surfaces of the appliance.

The temperature of the hot surfaces can be very high when the appliance is in operation. Always use the control knobs.

- Do not use the appliance for functions other than the determined use.
- Do not let the power cord hang from the side of the trolley or any counter top, or let it come in contact with hot surfaces.
- Do not use the appliance near combustible materials.
- Ensure that the ventilation ports of the appliance are not blocked during use.
- Do not drop the appliance, power cord or the plug in water or any other liquid to avoid electric shock.
- 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.
- The repairs must be entrusted only to a qualified person.
- Use original spare parts only.
- After cooking, do not forget to disconnect the appliance before cleaning it.

2. CONTENTS OF THE CARDBOARD BOX

Appliance: A plancha
Accessories: - One wooden spatula
- This manual



- | | |
|-------------------------|--|
| ① Power-on light | ④ Outlet for juices and fats |
| ② Thermostat light | ⑤ Juice collector tray |
| ③ Thermostat/commutator | ⑥ Utensil holder with anodised curved handle |

Refer to detailed exploded view of PL 400 E and PL 600 E at the end of the document.

3. CONFORMITY OF USE

Use the appliance to grill and quickly sear meat, sausages, fish, shellfish, vegetables, onions as well as for fried eggs or even an omelette.

4. USAGE INSTRUCTIONS

This plancha is an enamelled steel solid cooking plate. The points on the plate are cundum (white spots = hardness of 9/10). This is a new hardening process which increases the longevity of the cooking plate. The plate's smooth surface provides direct heat transfer to the food being cooked, without heat loss at the centre as in the periphery thanks to incoloy resistances (1 for PL 400 E and 2 for PL 600 E) that cover the entire cooking surface.

To switch on and heat the plate, just turn the control knob of the thermostat (No.3 in the photo) to the desired position. Your plancha is ready when the thermostat indicator light (No. 2 in the photo) is off.

While cooking, the temperature can be regulated using the control knob of the thermostat (No. 3 in the photo) to avoid over-cooking. The orange light indicates the heating periods.

Meat is cooked at a temperature ranging between 250 and 300°C.

Your appliance is equipped with a tray (No. 5 in the photo) that is fully removable to drain juice and fats. It must be cleared regularly. It is recommended to pour a little water in the tray when you start cooking to facilitate maintenance and to avoid the solidification of fats at the bottom of the tray at the end of the meal.

Never use the appliance without the drip tray (No. 5 in the photo).

5. FUNCTIONING / HANDLING

a) Installation/Assembly:

- Unpack carefully the plancha of its packaging.
- Place the plancha on a flat and heat-resistant surface.
- Never place the appliance near a wall or a partition made of combustible materials even if it is properly insulated.
- A distance of minimum 10 cm with the partition or the wall is required.
- Remove the "Food enamel" label and the red label on the plate as well as the protective film around the appliance without forgetting to remove the film that protects the juice collector tray (No. 5 in the drawing). Use a solvent like acetone or other solvents to remove these labels.

b) First use:

When you use this appliance for the first time, heat the plate outside for approx. 30 min to remove any residual oil smoke from the manufacturing of the metal parts. This may emit a slight smell for a few moments.

The appliance does not need to be kept switched on at full capacity: the temperature must be adapted to the products that are to be cooked to limit power consumption.

First cleaning

Clean the appliance before its first use. (Refer to. 6 Cleaning)

Connecting the appliance

- Check that the voltage and frequency of the electrical network match the values indicated on the rating plate.
- Always check that the power plug or cable is not damaged.
- Ensure that each control knob is properly set to 0.
- Unwind the power cable completely and connect it to a plug connected to the earth.
- The appliance is connected.

Note: In case of connection of the appliance to a plug without a protection wire or directly to the electrical network, ensure that the appliance is connected by a qualified person.

c) Use of the appliance:

Control and display elements

Control/Display	Function
Thermostat (No. 3 in the photo)	Switching on of the appliance and temperature setting.
Green light indicator (No. 1 in the photo)	Appliance switched on (indicator on) Appliance switched off (indicator off)
Orange light indicator (No. 2 in the photo)	Heating up of the plate (indicator on) Desired temperature reached (indicator off)

Never use the appliance without its juice collector tray (No. 5 in the photo).

Starting the appliance

Turn the thermostat (No.3 in the photo) to the desired position: the green pilot light (No.1 in the photo) switches on, the appliance has started. And the orange pilot light (No.2 in the photo) switches on: the plate is heating.

The orange thermostat light (No.2 in the photo) switches off when the cooking plate reaches the desired temperature.

Grease the plate before cooking every time.

Temperature setting

Set the temperature by positioning the thermostat (No.3 in the photo) to the desired temperature. The orange pilot light (No.2 in the photo) switches on if a higher level of temperature is required and switches off when the same is reached.

Stopping the appliance

Set each control knob (No.3 in the photo) to 0, the corresponding green pilot light (No.1 in the photo) is switched off: the appliance is no longer functioning.

Let the device cool.

Disconnect the power cable.

Clean the appliance. (Refer to. 6. Cleaning)

d) Breakdown/Repairs:

In case of breakdown or a damaged part, please call your after-sale service and entrust any technical operation to a qualified person.

When you contact the maintenance department of your Distributor or shop, provide full reference of your appliance (commercial description, type and serial number). This information is given on the rating plate that can be seen behind the appliance.

6 CLEANING AND MAINTENANCE

Disconnect the appliance.

The plate is still hot:

- Drain most of the fats and cooking juice with the wooden spatula towards the outlet (No.4 in the photo) in front of the plate.
- Let the plate cool down and clean it with warm soapy water and a slightly abrasive pad. Collect the cooking residues in the drip tray (No.5 in the photo).
- 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 and permanent damage.

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 (No.5 in the photo) filled with fats and cooking juice.
- Clean the tray (No.5 in the photo) with a wet sponge and some dishwashing liquid (can also be washed in a machine) and wipe.
- After the tray (No.5 in the photo) 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 seepage 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 (No.5 in the photo): consider emptying it regularly, any overflowing inside the appliance may cause irreparable damage.

When the appliance is not in use for a long time, we strongly recommend that the appliance be kept in a dry place.

7. TECHNICAL FEATURES

Models	PL 400 E	PL 600 E
External dimensions	410x450x280 mm	610x450x280 mm
Cooking surface	390x380 mm	590x380 mm
Weight	13 Kgs.	18.5 Kgs.
Power	3000 W	3500 W
Unit number	1	2
Ampere	13 A	15 A
Voltage	220-240V ~	230-240V ~

Matching of the wire colours : Phase Brown or Black or Grey
 Neutral Blue
 Earth Yellow-Green

8. STANDARDS AND LEGAL PROVISIONS

The appliance conforms to the following standards :

IEC/EN 60335-1
IEC/EN 60335-2-38
EN 55014-1 + 55014-2
EN 61000-3-2 + 61000-3-3

9. REMOVAL OF ELECTRICAL AND ELECTRONIC WASTE

The appliance respects the directives :

2002/96/CE (DEEE) No.34270064800021
2002/95/CE (ROHS)
2006/95 CE
2004/108 CE

Do not throw the appliance in domestic waste.
The appliance must be dumped at an electrical equipment recycling centre.
The materials of the appliance are actually reusable. By getting rid of the electrical and electronic waste in a proper manner, recycling and any other form of reusing the used equipment, you make a significant contribution to the protection of the environment.

Please contact your distributor for any information regarding the collection of electrical and electronic waste.

10. WARRANTY

Conditions of warranty

The warranty that is applicable for the whole appliance is the commercial warranty of the distributor or dealer. Please contact the shop where you purchased your appliance for information regarding the specific terms of the same.

The warranty provides no right to damages.

The provisions that follow are not exclusive of the benefit of the legal warranty provided for by articles 1641 et seq. of the Civil Code relating to failures and hidden defects.

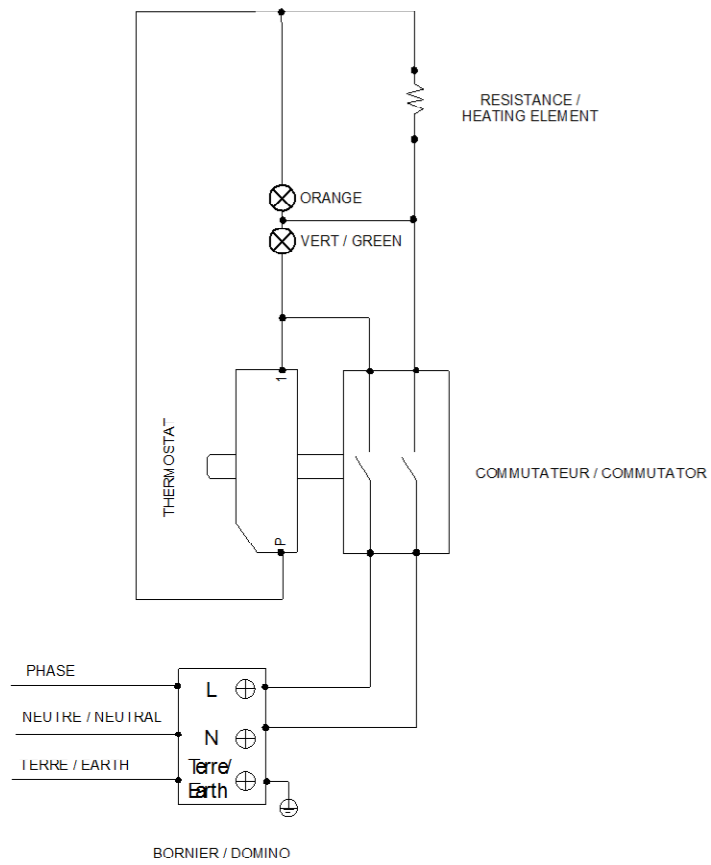
Exclusion clauses of the warranty

Incorrect installation and improper maintenance, mainly if the same is not carried out as per the regulations in force or the instructions provided in this user manual. 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).

The warranty does not cover repairs required due to incorrect operations, inappropriate use, use for professional purposes, negligence or overloading of the appliance, as well as those resulting from variations of the electrical supply, overvoltage or faulty installations.

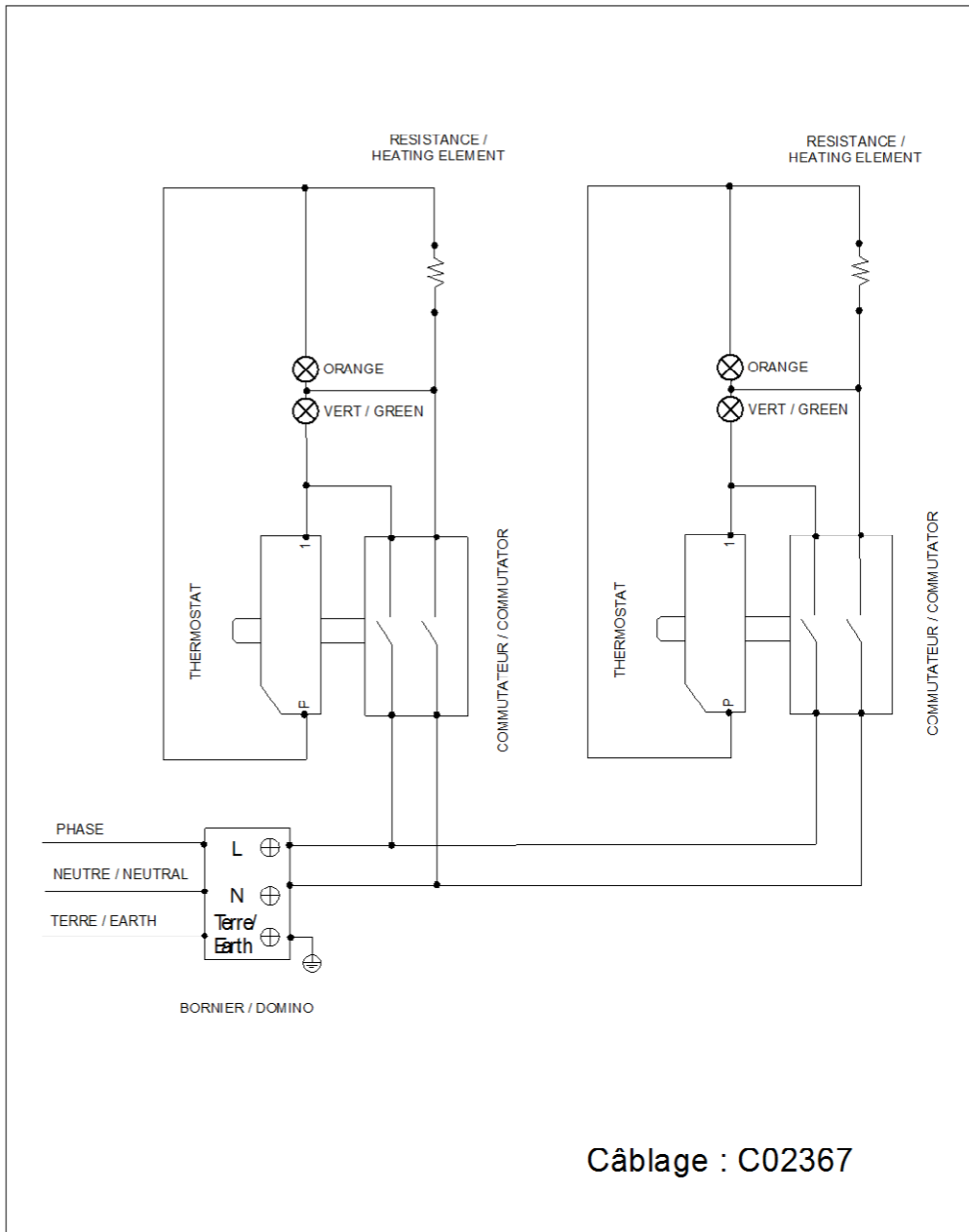
The damage caused due to shocks and bad weather is not covered by the warranty. The material is transported at the risk of the user; in case of delivery by carrier, the recipient must issue reservations vis-à-vis the carrier before any delivery of the appliance.

The warranty comes to an end in case of intervention, repairs or modification by unqualified persons, or use for inappropriate purposes.



Câblage : C02368

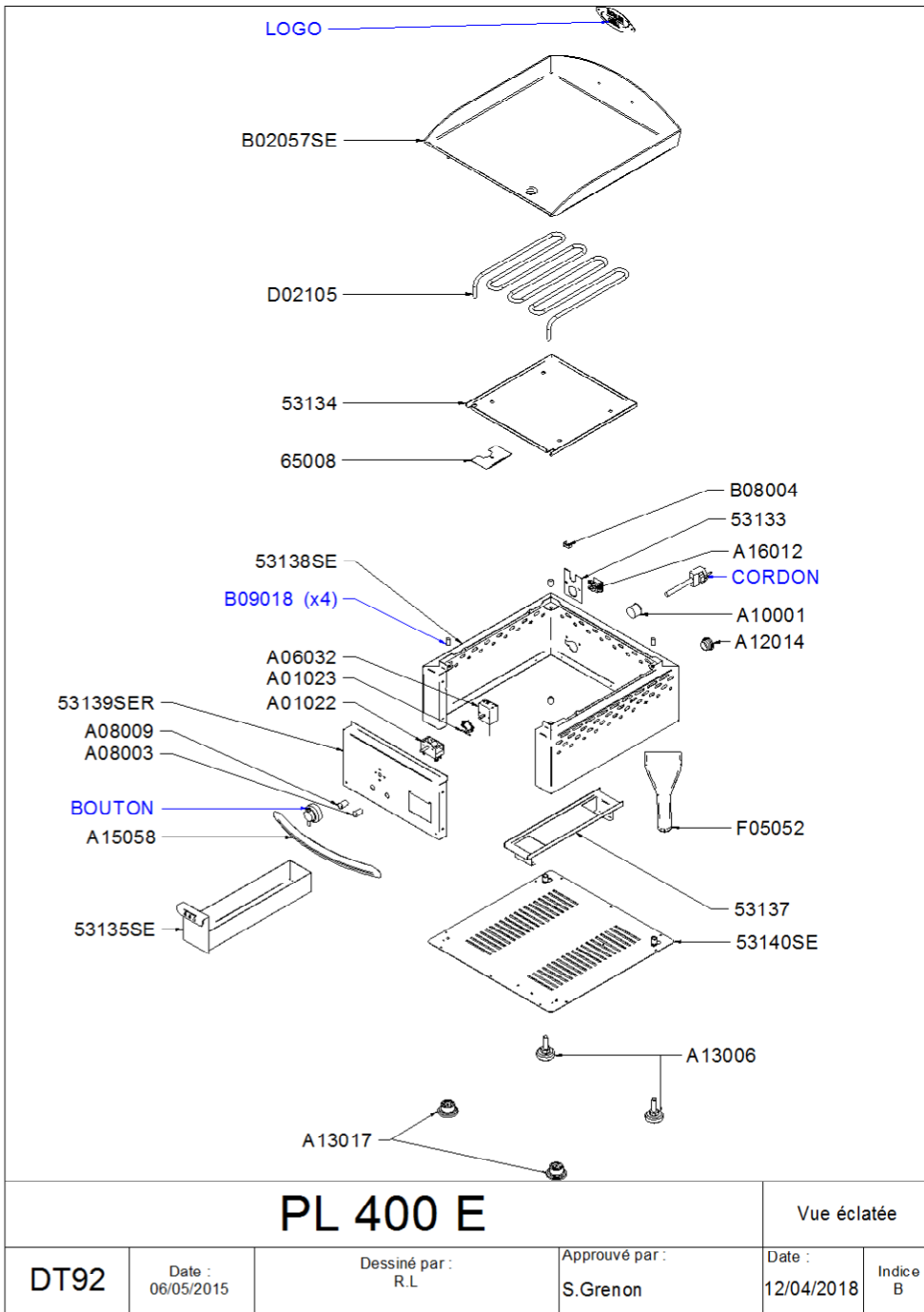
PL 400 E				Schéma électrique	
DT92	Date : 06/05/2015	Dessiné par : R.L	Approuvé par : Grenon S.	Date : 12/04/2018	Indice B



PL 600 E				Schéma électrique	
DT94	Date : 11/05/2015	Dessiné par : R.L	Approuvé par : Grenon S.	Date : 12/04/2018	Indice B

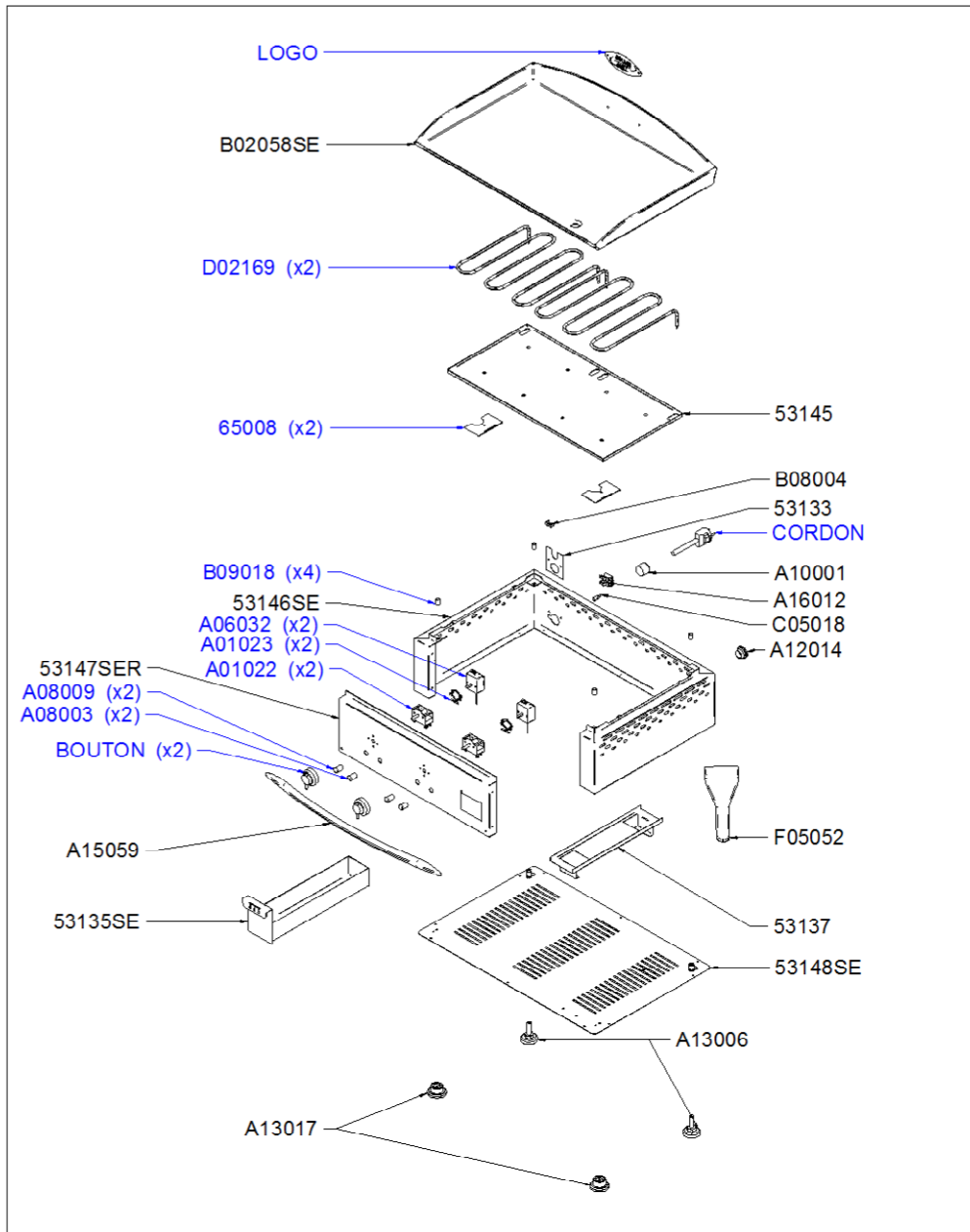
CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
53133	1	BRIDE NOURRICE	FLANGE MAIN SUPPLY
53134	1	SERRE RESISTANCE PL 400 E	ELEMENT HOLDER PL 400 E
53135SE	1	BAC A SAUCE PL E/G	DRIP TRAY PL E/G
53137	1	GUIDE BAC A SAUCE PL E/G	DRIP TRAY HOLDER PL E/G
53138SE	1	CEINTURE PL 400 E/G	CASING PL 400 E/G
53139SER	1	BANDEAU PL 400 E	FRONT PANEL PL 400 E
53140SE	1	S/E FOND SOCLE PL 400 E/G	BOTTOM CASING ASSEMBLY PL 400 E/G
LOGO	1	LOGO	LOGO
66008	1	SUPPORT BULBE THERMOSTAT	THERMOSTAT BULB HOLDER
A01022	1	COMMUTEUR	COMMUTATOR
A01023	1	CLIP D'ASSEMBLAGE	CLIP
A06032	1	THERMOSTAT	THERMOSTAT
A08003	1	VOYANT ORANGE DIAM 12	ORANGE PILOT LIGHT DIAM 12
A08009	1	VOYANT VERT DIAM 12	GREEN PILOT LIGHT DIAM 12
A10001	1	SERRE CABLE PA 107	CORD CLOSER PA 107
A12014	1	BOUCHON SR 1765 RF16	HOLDUP SR 1765 RF16
A13006	2	VERIN MOLETTE NOIR (PIED)	FOOT
A13017	2	PIED	FOOT
BOUTON	1	BOUTON	KNOB
A15058	1	POIGNEE ALU PL 400	HANDLE PL 400
A16012	1	BORNIER 2 PLOTS	2 HOLES DOMINO
B02057SE	1	PLAQUE ACIER EMAILLEE PL 400 E	ENAMELLED STEEL PLATE PL 400 E
B08004	1	RIVET TERRE	EARTH RIVET
B09018	4	ENTRETOISE DIAM 10 Lg 14 mm	SPACER DIAM 10 Lg 14 mm
CORDON	1	CORDON	CORD
D02105	1	RESISTANCE BLINDEE 3000 W 230 V	ARM. HEAT ELEMENT 3000 W 230V
F06052	1	SPATULE BOIS	WOODEN SPATULA

PL 400 E			Nomenclature		
DT92	Date : 06/05/2015	Dessiné par : R.L	Approuvé par : J.Godéré	Date : 12/04/2018	Indice B



CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
53133	1	BRIDE NOURRICE	FLANGE MAIN SUPPLY
53135SE	1	BAC A SAUCE PL E/G	DRIP TRAY PL E/G
53137	1	GUIDE BAC A SAUCE PL E/G	DRIP TRAY HOLDER PL E/G
53145	1	SERRE RESISTANCE PL 600 E	ELEMENT HOLDER PL 600 E
53146SE	1	CEINTURE PL 600 E/G	CASING PL 600 E/G
53147SER	1	BANDEAU PL 600 E	FRONT PANEL PL 600 E
53148	1	FOND SOCLE PL 600 E/G	BOTTOM CASING PL 600 E/G
65008	2	SUPPORT BULBE THERMOSTAT	THERMOSTAT BULB HOLDER
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
A10001	1	SERRE CABLE PA 107	CORD CLOSER PA 107
A12014	1	BOUCHON SR 1765 RF16	HOLDUP SR 1765 RF16
A13006	2	VERIN MOLETE NOIR (PIED)	FOOT
A13017	2	PIED	FOOT
A15059	1	POIGNEE ALU PL 600	HANDLE PL 600
A16012	1	BORNIER 2 PLOTS	2 HOLES DOMINO
BOUTON	2	BOUTON	KNOB
B02058SE	1	PLAQUE ACIER EMAILLEE PL 600 E	ENAMELLED STEEL PLATE PL 600 E
B08004	1	RIVET TERRE	EARTH RIVET
B09018	4	ENTRETOISE DIAM 10 Lg 14 mm	SPACER DIAM 10 Lg 14 mm
CORDON	1	CORDON	CORD
C05018	1	BORNE EQUIPOTENTIEL	EQUIPOTENTIAL TERMINAL
D02169	2	RESISTANCE 1750 W 230 V	HEATING ELEMENT 1750 W 230 V
LOGO	1	LOGO	LOGO
F05052	1	SPATULE BOIS	WOODEN SPATULA

PL 600 E				Nomenclature	
DT94	Date : 11/05/2015	Dessiné par : R.L	Approuvé par : J.Godéré	Date : 12/04/2018	Indice B



PL 600 E			Vue éclatée		
DT94	Date : 11/05/2015	Dessiné par : R.L	Approuvé par : S.Grenon	Date : 12/04/2018	Indice B

G03235