

**NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
PLAQUES A SNACKER**

**INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION
GRIDDLE PLATES**

PSR 400 E / PSR 600 E / PSR 900 E



Fabrication française

Made in France

PLAQUES A SNACKER ELECTRIQUES

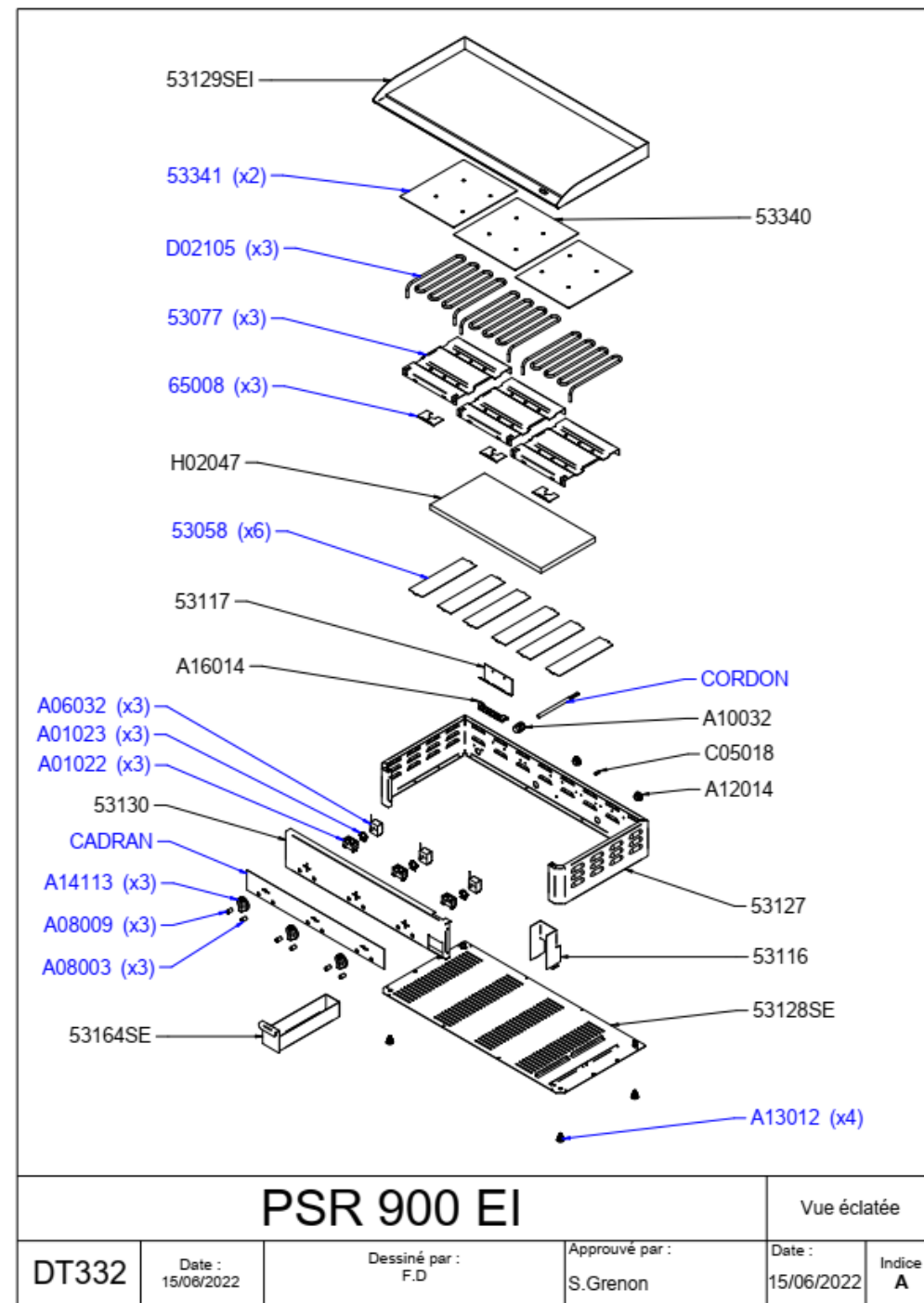
PSR 400 E / PSR 600 E / PSR 900 E

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 jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Tenir compte du mode d'emploi à conserver systématiquement avec l'appareil.
- Toujours installer 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 pas laisser l'appareil à la portée des enfants ou des personnes infirmes sans surveillance.
- Veiller à ce que seule une personne initiée se serve de l'appareil.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou lorsque les surfaces de cuisson sont encore chaudes.
- 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 accessibles peut être très élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.



CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
53058	6	BLOCAGE ISOLANT PS400/600/900E- PS400/600/900E	INSULATION BLOCK PS400/600/900E- PS400/600/900E
53077	3	SERRE RESISTANCE PS 600 E/EC 3.5 KW	ELEMENT HOLDER PS 600 E/EC 3.5 KW
53116	1	ECRAN PROTECTION SAUCE PSR E/G	SAUCE PROTECTION SCREEN
53117	1	SUPPORT BORNIER	HOLE DOMINO HOLDER
53127	1	CENTURE PSR 900 E	CASING PSR 900 E
53128SE	1	FOND SOCLE PSR 900 E/G	BOTTOM CASING PSR 900 E/G
53129SEI	1	S/E CADRE PSR 900 E/G + PLAQUE INOX	S/E FRAME PSR 900 E/G + STAINLESS STEEL PLATE
53130	1	BANDEAU PSR 900 E	FRONT PANEL PSR 900 E
53164SE	1	BAC A SAUCE PSM 60/PSR	DRIP TRAY PSM 60/PSR
53340	1	PLAQUE ALU PSR 600E	ALUMINIUM PLATE
53341	2	PLAQUE ALU PSR 900 EI	ALUMINIUM PLATE
65008	3	SUPPORT BULBE THERMOSTAT	THERMOSTAT BULB HOLDER
A01022	3	COMMUTEUR	COMMUTATOR
A01023	3	CLIP D'ASSEMBLAGE	CLIP
A06032	3	THERMOSTAT CONTACT GRILL/TQ	THERMOSTAT CONTACT GRILL/TQ
A08003	3	VOYANT ORANGE DIAM 12	ORANGE PILOT LIGHT DIAM 12 - CRT 2160PCS
A08009	3	VOYANT VERT DIAM 12	GREEN PILOT LIGHT DIAM 12 - CRT 4320
A10032	1	PRESSE ETOUPE	CORD CLOSER
A12014	2	BOUCHON SR 1765 RF16	HOLDUP SR 1765 RF16
A13012	4	VERN HEXAGONE M10x20	HEXAGON JACK M10x20
A14113	3	BOUTON ELEC PLAT 9 H	ELECTRIC KNOB 9 H
A16014	1	BORNIER 6 PLOTS CONTACT GRILL	6 HOLES DOMINO
CORDON	1	CORDON	CORDON
C05018	1	BORNE EQUIPOTENTIEL	EQUIPOTENTIAL TERMINAL
CADRAN	1	CADRAN	CADRAN
D02105	3	RESISTANCE BLNDEE 3000 W 230 V	ARM. HEAT. ELEMENT 3000 W 230V
H02047	1,5	ISOLANT PS 60E	INSULATION PS 60E

PSR 900 EI

Nomenclature

DT332

Date :
15/06/2022

Dessiné par :
F.D

Approuvé par :
A.GRELLA

Date :
15/06/2022

Indice
A

. 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 d'utilisation, laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer, ne pas oublier de le débrancher.

- Ne jamais utiliser d'ustensiles métalliques qui pourraient dégrader la surface de la plaque.

2. CONTENU DU CARTON D'EMBALLAGE

Appareil : Une plaque à snacker

Accessoires : - Un tiroir
- La présente notice

Cf. vue éclatée détaillée des PSR 400 E / PSR 600 E / PSR 900 E en fin de document.

3. CONFORMITE D'UTILISATION

Utiliser l'appareil pour griller et saisir rapidement de la viande, du bacon, 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 plaque à snacker est une plaque de cuisson en acier de forte épaisseur (10 mm) pour une bonne homogénéité de chauffe. Par sa surface lisse, la plaque assure un transfert direct de la chaleur vers l'aliment à cuire, avec une bonne répartition de la chaleur sur la totalité de la plaque grâce aux résistances incoloy (1 pour PSR 400 E, 2 pour PSR 600 E et 3 pour PSR 900 E) qui couvrent toute la surface de cuisson.

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

Pendant la cuisson, la température peut être réglée grâce au bouton de commande du thermostat/commutateur (n°3 sur la photo) pour éviter le phénomène de sur-cuisson. Le voyant orange lumineux vous indique les périodes de chauffe.

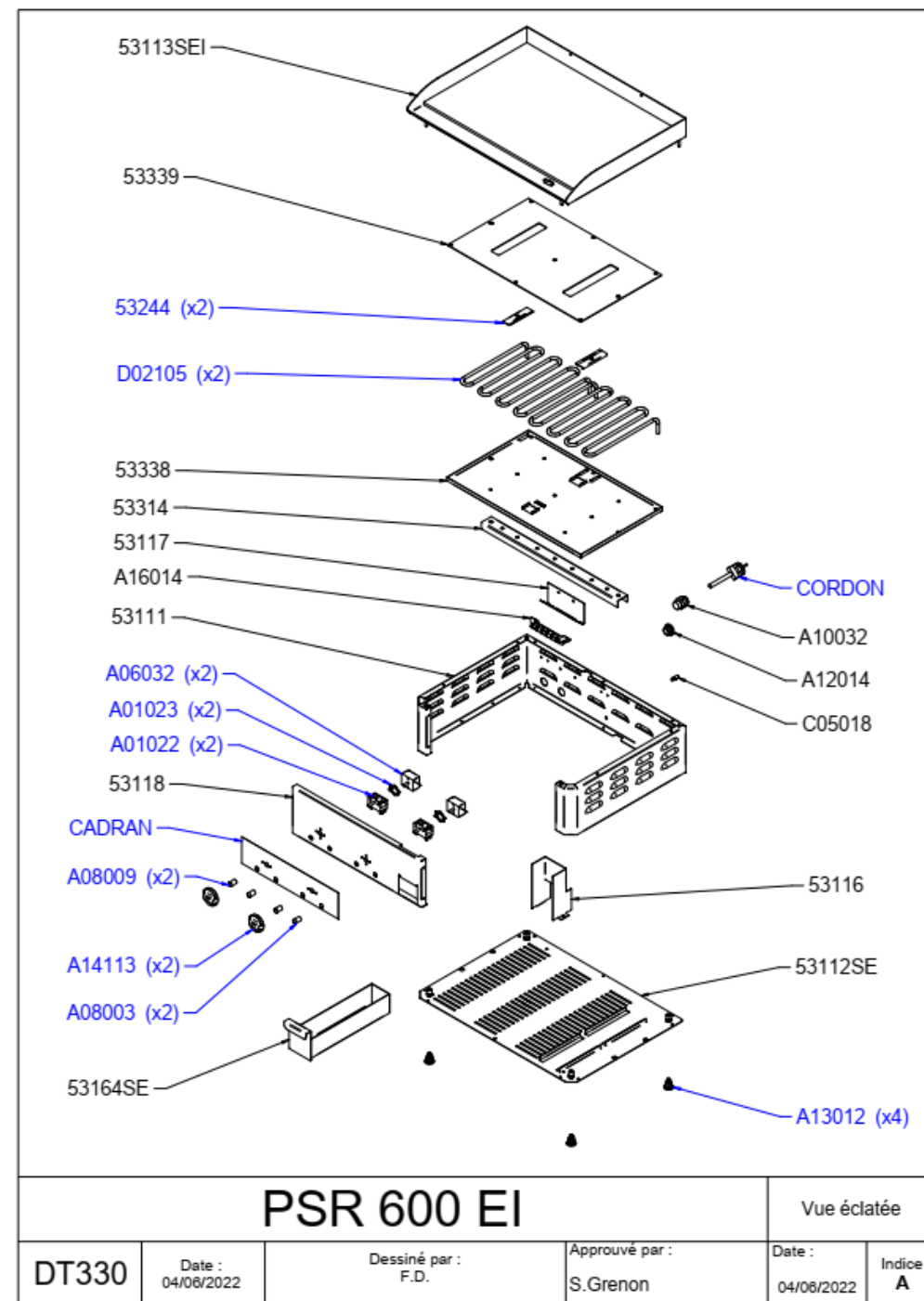
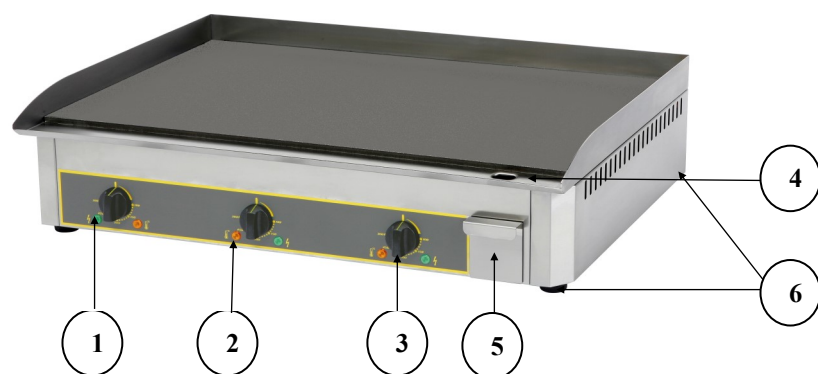
La cuisson de la viande s'effectue à une température entre 250 et 300°C.

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.

Votre plaque à snacker est composée d'une plaque de cuisson et d'un parement feu tout autour. La plaque est soudée par le dessus, interdisant toute intrusion de liquide dans les composants. La plaque de cuisson et le pare feu ne sont pas soudés sur les cotés car ces deux matières différentes ont tendance à se dilater à la chauffe.

Toutefois, pour éviter la stagnation de graisses dans l'interstice, les pieds réglables à l'arrière favorisent l'écoulement des graisses et jus dans la goulotte prévue à l'avant, vers le grand tiroir ramasse jus d'une contenance d'un litre.

Ne jamais utiliser l'appareil sans le bac à sauce (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 6 Pieds réglables

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.
- Régler les pieds arrières pour que le jus de cuisson s'évacue vers l'avant dans le bac à jus.
- Ne jamais placer 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 sur toutes les pièces inox sans oublier celui qui protège le tiroir ramasse-jus (n°5 sur la photo).

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.

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. Si nécessaire, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- 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.

CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
53111	1	CEINTURE PSR 600 E/PSM 60 G	CASING PSR 600 E/PSM 60 G
53112SE	1	FOND SOCLE PSM 60 E/PSR 600 E-G	BOTTOM CASING PSM 60 E/PSR 600 E-G
53113SEI	1	S/E CADRE PSM 60 E/PSR 600 E-G + PLAQUE INOX	S/E FRAME PSR 600 E/G + STAINLESS STEEL PLATE
53116	1	ECRAN PROTECTION SAUCE PSR E/G	SAUCE PROTECTION SCREEN
53117	1	SUPPORT BORNIER	HOLE DOMINO HOLDER
53118	1	BANDEAU PSR 600 E	FRONT PANEL PSR 600 E
53164SE	1	BAC A SAUCE PSM 60/PSR	DRIP TRAY PSM 60/PSR
53244	2	SERRE BULBE PSI 600 E	BULB HOLDER PSI 600 E
53314	1	RAIDISSEUR CENTRAL PSI 600 G	CENTRAL STIFFENER PSI 600 G
53338	1	SERRE RESISTANCE PSR 600I	HEATING ELEMENT HOLDER PSR 600 E
53339	1	DISSIPATEUR ALU PSR 600I	SINK ALU PSR I
A01022	2	COMMUTATEUR	COMMUTATOR
A01023	2	CLIP D'ASSEMBLAGE	CLIP
A06032	2	THERMOSTAT CONTACT GRILL/TQ	THERMOSTAT CONTACT GRILL/TQ
A08003	2	VOYANT ORANGE DIAM 12	ORANGE PILOT LIGHT DIAM 12 - CRT 2160PCS
A08009	2	VOYANT VERT DIAM 12	GREEN PILOT LIGHT DIAM 12 - CRT 4320
A10032	1	PRESSE ETOUPE	CORD CLOSER
A12014	1	BOUCHON SR 1765 RF16	HOLDUP SR 1765 RF16
A13012	4	VERIN HEXAGONE M10x20	HEXAGON JACK M10x20
A14113	2	BOUTON ELEC PLAT 9 H	ELECTRIC KNOB 9 H
A16014	1	BORNIER 6 PLOTS CONTACT GRILL	6 HOLES DOMINO
CORDON	1	CORDON	CORD
CADRAN	1	CADRAN	FRONT LABEL
C05018	1	BORNE EQUIPOTENTIEL	EQUIPOTENTIAL TERMINAL
D02105	2	RESISTANCE BLINDEE 3000 W 230 V	ARM. HEAT. ELEMENT 3000 W 230V

PSR 600 EI

Nomenclature

DT330	Date : 04/06/2022	Dessiné par : F.D.	Approuvé par : J.Godéré	Date : 04/06/2022	Indice A
-------	----------------------	-----------------------	----------------------------	----------------------	-------------

c) Utilisation de l'appareil :

Eléments de commande et affichage

Commande/Affichage	Fonction
Thermostat/commutateur (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/commutateur (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. Huiler la plaque avant chaque cuisson.

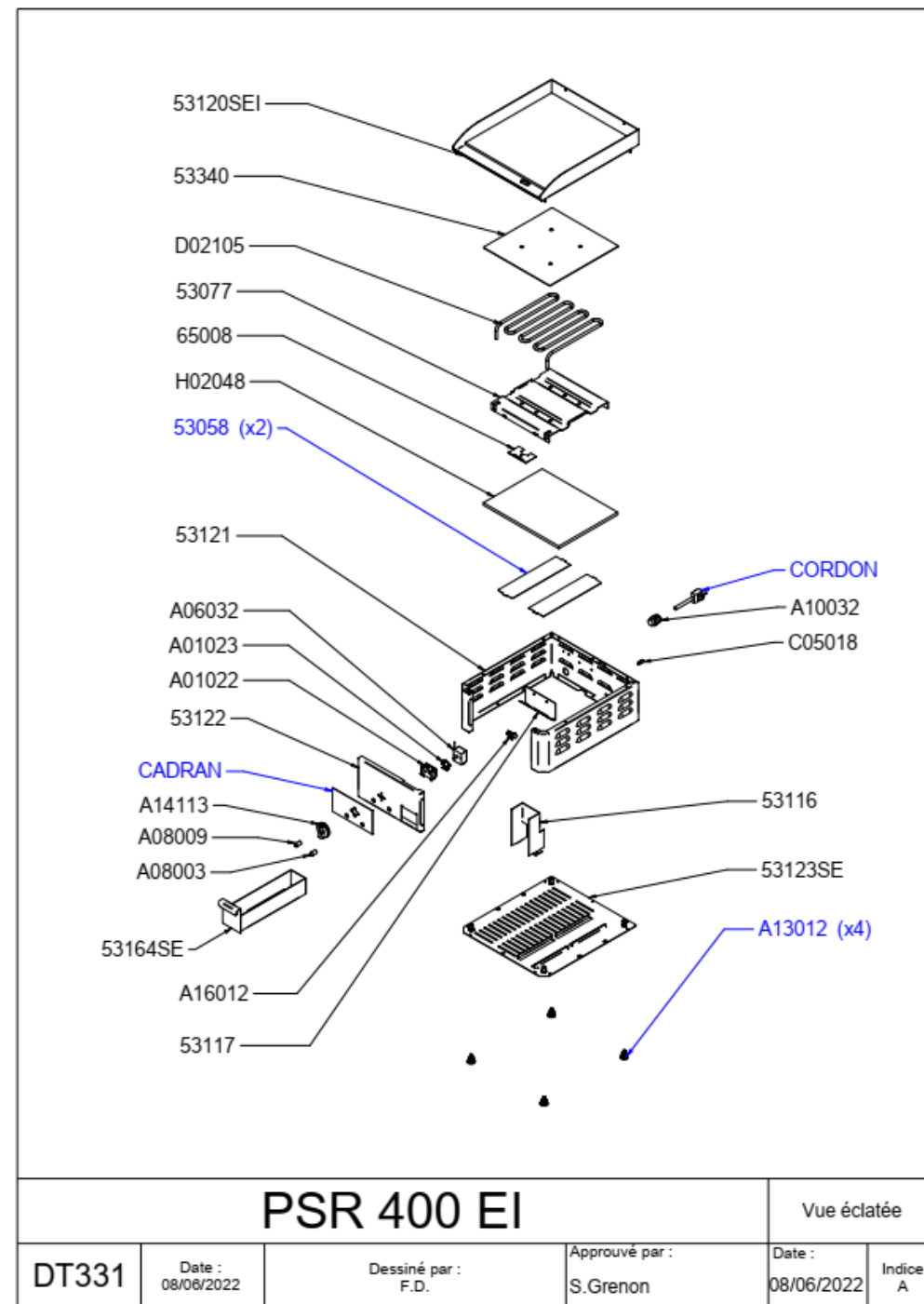
Réglage de la température

Régler la température en positionnant le thermostat/commutateur (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/commutateur (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)



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 d'une 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, une déformation définitive et une coloration de la plaque.

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.
- Remplacer 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.

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.

Lors d'une non-utilisation prolongée, nous recommandons fortement de conserver l'appareil à l'abri de l'humidité.

CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
53058	2	BLOCAGE ISOLANT PS400/600/900E- PS406/6090E	INSULATION BLOCK PS400/600/900E- PS406/6090E
53077	1	SERRE RESISTANCE PS 600 E/EC 3.5 KW	ELEMENT HOLDER PS 600 E/EC 3.5 KW
53116	1	ECRAN PROTECTION SAUCE PSR E/G	SAUCE PROTECTION SCREEN
53117	1	SUPPORT BORNIER	HOLE DOMINO HOLDER
53120SEI	1	S/E CADRE PSR 400 E/G + PLAQUE INOX	S/E FRAME PSR 400 E/G + STAINLESS STEEL PLATE
53121	1	CENTURE PSR 400 E	CASING PSR 400 E
53122	1	BANDEAU PSR 400 E	FRONT PANEL PSR 400 E
53123SE	1	FOND SOCLE PSR/PSF 400	BOTTOM CASING PSR/PSF 400
53164SE	1	BAC A SAUCE PSM 60/PSR	DRIP TRAY PSM 60/PSR
53340	1	PLAQUE ALU PSR 600EI	ALUMINUM PLATE
65008	1	SUPPORT BULBE THERMOSTAT	THERMOSTAT BULB HOLDER
A01022	1	COMMUTEUR	COMMUTATOR
A01023	1	CLIP D'ASSEMBLAGE	CLIP
A06032	1	THERMOSTAT CONTACT GRILL/TO	THERMOSTAT CONTACT GRILL/TO
A08003	1	VOYANT ORANGE DIAM 12	ORANGE PILOT LIGHT DIAM 12 - CRT 2160PCS
A08009	1	VOYANT VERT DIAM 12	GREEN PILOT LIGHT DIAM 12 - CRT 4320
A10032	1	PRESSE ETIOUPE	CORD CLOSER
A13012	4	VERIN HEXAGONE M10x20	HEXAGON JACK M10x20
A14113	1	BOUON ELEC PLAT 9 H	ELECTRIC KNOB 9 H
A16012	1	BORNIER 2 PLOTS	2 HOLES DOMINO
CADRAN	1	CADRAN	FRONT PANEL
CORDON	1	CORDON	CORD
C05018	1	BORNE EQUIPOTENTIEL	EQUIPOTENTIAL TERMINAL
D02105	1	RESISTANCE BLINDEE 3000 W 230 V	ARM. HEAT. ELEMENT 3000 W 230V
H02048	1	ISOLANT PS 40E	INSULATION PS 40E

PSR 400 EI

Nomenclature

DT331

Date :
08/06/2022

Dessiné par :
F.D.

Approuvé par :
A. Grella

Date :
08/06/2022

Indice
A

7. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèles	PSR 400 E	PSR 600 E	PSR 900E
Dimensions externes	400x475x230 mm	600x475x230 mm	900x475x230 mm
Surface de cuisson	400x400 mm	600x400 mm	900x400 mm
Poids	22 Kg	32 Kg	44 Kg
Puissance	2500 W	6000 W	9000 W
Nbre élément	1	2	3
Ampère	13 A	13 A / Phase	13 A / Phase
Voltage	220-240 V ~	380-415 V 3 N ~	380-415 V 3 N ~

Correspondance des couleurs des fils et mode de raccordement

Phase 1	Marron
Phase 2	Noir
Phase 3	Gris
Neutre	Bleu
Terre	Jaune-Vert



La borne équipotentielle repérée par ce symbole doit être raccordée au conducteur de liaison équipotentielle de votre installation au moyen d'un conducteur d'une section minimum de minimum de 2.5 mm².

8. NORMES ET DISPOSITIONS LEGALES

L'appareil est conforme aux normes suivantes :

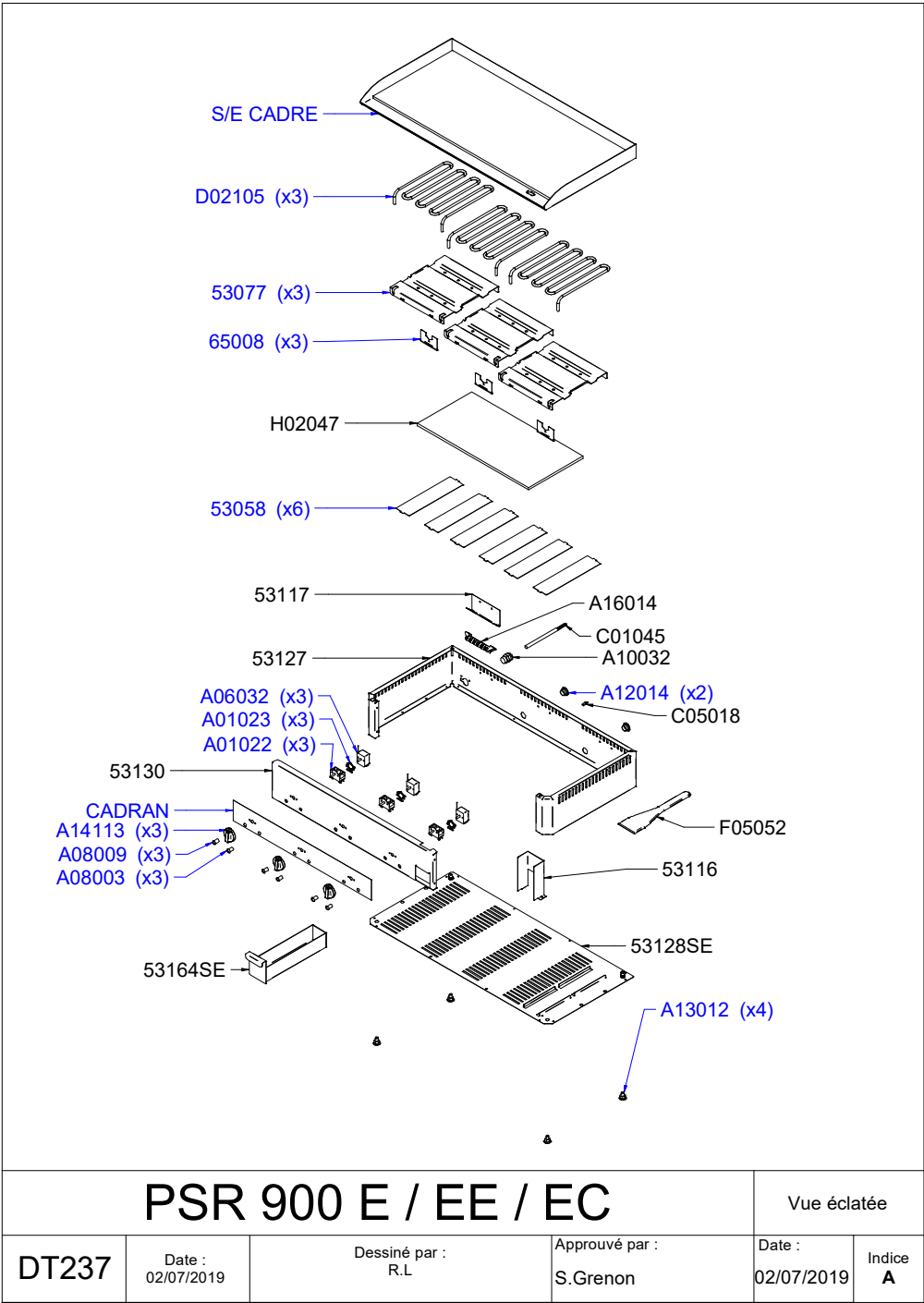
- IEC/EN 60335-1
- IEC/EN 60335-2-38
- EN 55014-1 + 55014-2
- EN 61000-3-2 + 61000-3-3

Degrés de protection à l'humidité IPX3, 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
- 2004/108CE



PSR 900 E / EE / EC

Vue éclatée

DT237

Date :
02/07/2019

Dessiné par :
R.L

Approuvé par :
S.Grenon

Date :
02/07/2019

Indice
A

CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
53058	6	BLOCAGE ISOLANT PS400/600/900E- PS40/60/90E	INSULATION BLOCK PS400/600/900E- PS40/60/90E
53077	3	SERRE RESISTANCE PS 600 E/EC 3.5 KW	ELEMENT HOLDER PS 600 E/EC 3.5 KW
53116	1	ECRAN PROTECTION SAUCE PSR E/G	SAUCE PROTECTION SCREEN
53117	1	SUPPORT BORNIER	HOLE DOMINO HOLDER
53127	1	CEINTURE PSR 900 E	CASING PSR 900 E
53128SE	1	FOND SOCLE PSR 900 E/G	BOTTOM CASING PSR 900 E/G
53130	1	BANDEAU PSR 900 E	FRONT PANEL PSR 900 E
53164SE	1	BAC A SAUCE PSM 60/PSR	DRIP TRAY PSM 60/PSR
65008	3	SUPPORT BULBE THERMOSTAT	THERMOSTAT BULB HOLDER
A01022	3	COMMUTEUR	COMMUTATOR
A01023	3	CLIP D'ASSEMBLAGE	CLIP
A06032	3	THERMOSTAT	THERMOSTAT
A08003	3	VOYANT ORANGE DIAM 12	ORANGE PILOT LIGHT DIAM 12
A08009	3	VOYANT VERT DIAM 12	GREEN PILOT LIGHT DIAM 12
A10032	1	PRESSE ETOUPE	CORD CLOSER
A12014	2	BOUCHON SR 1765 RF16	HOLDUP SR 1765 RF16
A13012	4	VERIN HEXAGONE M10x20	HEXAGON JACK M10x20
A16014	1	BORNIER 6 PLOTS CONTACT GRILL	6 HOLES DOMINO
BOUTON	3	BOUTON	BUTTON
CADRAN	1	CADRAN	FRONT PANEL
C01045	1	CABLE H07 RNF 5G 1.5 mm2 dégainé et dénudé	CABLE H07 RNF 5G 1.5 mm 2
C05018	1	BORNE EQUIPOTENTIEL	EQUIPOTENTIAL TERMINAL
D02105	3	RESISTANCE BLINDEE 3000 W 230 V	ARM. HEAT. ELEMENT 3000 W 230V
F05052	1	SPATULE BOIS	WOODEN SPATULA
H02047	1.5	ISOLANT PS 60E	INSULATION PS 60E
MATIERE/ MATERIAL		ACIER / EMAILLE / CHROME	STEEL / ENAMELLED / CHROME
S/E CADRE	1	53129SE / 53129SEEM / 53129SECH	

PSR 900 E / EE / EC

Nomenclature

DT237

Date :
02/07/2019

Dessiné par :
R.L

Approuvé par :
J.Godéré

Date :
02/07/2019

Indice
A

Réglementation reach

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. (Déglacage = 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, 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 GRIDDLE PLATES

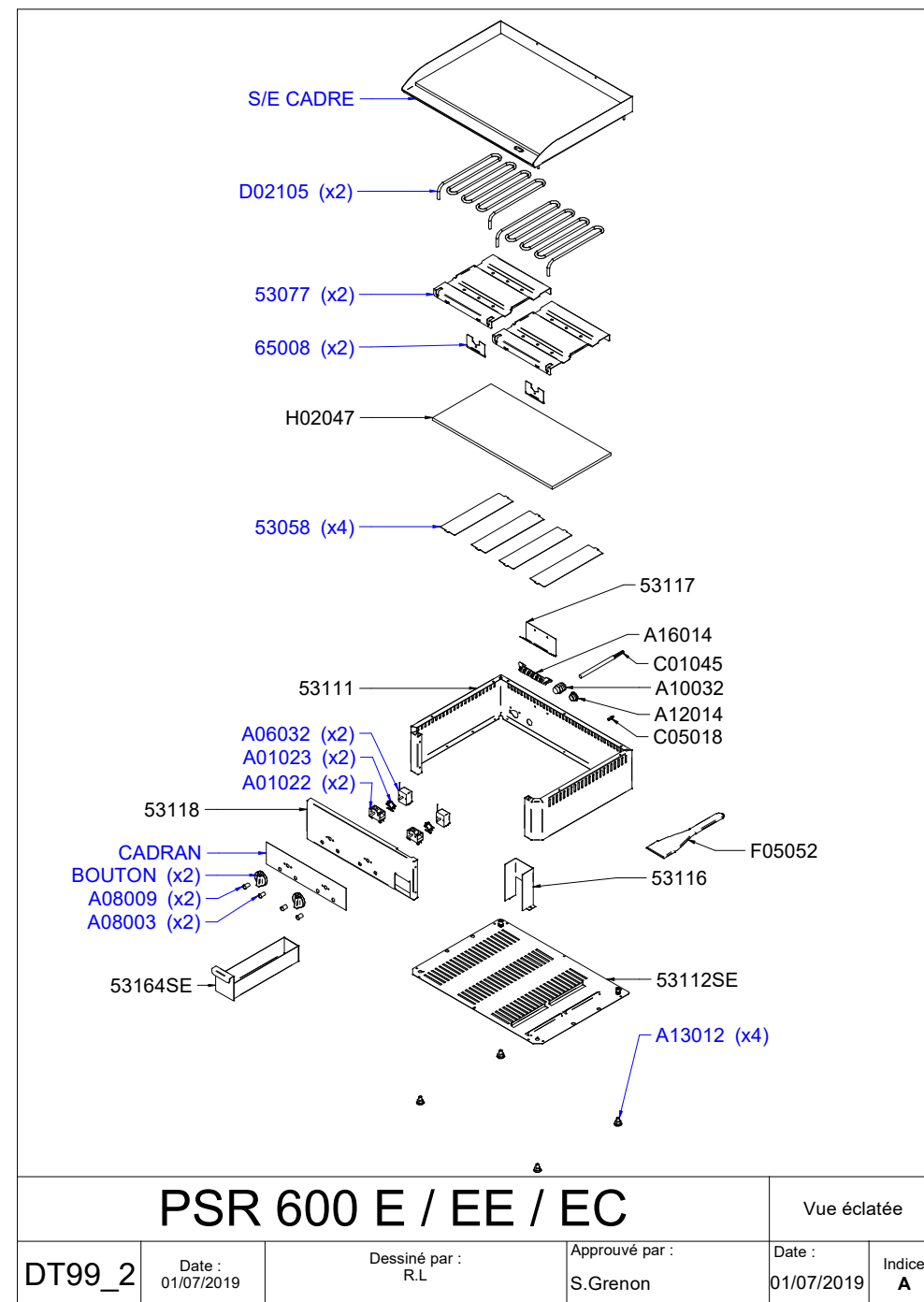
PSR 400 E / PSR 600 E / PSR 900 E

Congratulations on your purchase of this upmarket appliance made in France. You have chosen an appliance that combines the best technical qualities with a great comfort of use. We wish you the greatest satisfaction.

1. SAFETY INSTRUCTIONS

Please follow these instructions carefully to avoid the risk of fire, electric shock, burns or other injuries and damages. When using this machine, basic safety precautions should always be observed, such as:

- Never leave the appliance unattended.
- Always keep the operating instructions with the appliance.
- Always install the appliance in accordance with the instructions. A minimum distance of 10 cm from the wall or partition is required.
- Protect the appliance from direct sunlight, frost and moisture.
- Do not leave the appliance within the reach of children or infirm persons without supervision.
- Ensure that only trained staff use the appliance.
- Never move the appliance while it is in operation or when the cooking areas are still hot.
- Make sure 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 high when the appliance is switched on. Always use control knobs.
- Do not use the unit for anything other than the intended use.
- Do not leave the cord in contact with hot surfaces.



CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
53058	4	BLOCAGE ISOLANT PS400/600/900E- PS40/60/90E	INSULATION BLOCK PS400/600/900E- PS40/60/90E
53077	2	SERRE RESISTANCE PS 600 E/EC 3.5 KW	ELEMENT HOLDER PS 600 E/EC 3.5 KW
53111	1	CEINTURE PSR 600 E/PSM 60 G	CASING PSR 600 E/PSM 60 G
53112SE	1	FOND SOCLE PSM 60 E/PSR 600 E-G	BOTTOM CASING PSM 60 E/PSR 600 E-G
53116	1	ECRAN PROTECTION SAUCE PSR E/G	SAUCE PROTECTION SCREEN
53117	1	SUPPORT BORNIER	HOLE DOMINO HOLDER
53118	1	BANDEAU PSR 600 E	FRONT PANEL PSR 600 E
53164SE	1	BAC A SAUCE PSM 60/PSR	DRIP TRAY PSM 60/PSR
65008	2	SUPPORT BULBE THERMOSTAT	THERMOSTAT BULB HOLDER
A01022	2	COMMUTATEUR	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
A10032	1	PRESSE ETOUPE	CORD CLOSER
A12014	1	BOUCHON SR 1765 RF16	HOLDUP SR 1765 RF16
A13012	4	VERIN HEXAGONE M10x20	HEXAGON JACK M10x20
A16014	1	BORNIER 6 PLOTS CONTACT GRILL	6 HOLES DOMINO
BOUTON	2	BOUTON	BUTTON
CADRAN	1	CADRAN	FRONT PANEL
C01045	1	CABLE H07 RNF 5G 1.5 mm2 dégainé et dénudé	CABLE H07 RNF 5G 1.5 mm 2
C05018	1	BORNE EQUIPOTENTIEL	EQUIPOTENTIAL TERMINAL
D02105	2	RESISTANCE BLINDEE 3000 W 230 V	ARM. HEAT. ELEMENT 3000 W 230V
F05052	1	SPATULE BOIS	WOODEN SPATULA
H02047	1	ISOLANT PS 60E	INSULATION PS 60E
MATIERE/ MATERIAL		ACIER / EMAILLE / CHROME	STEEL / ENAMELLED / CHROME
S/E CADRE	1	53113SE / 53113SEEM / 53113SECH	

- The appliance must be used near combustible materials.
- During use, make sure not to obstruct the ventilation openings of the appliance.
- To avoid any electric shock, never immerse the appliance, the cord or plug in water or any other liquid.
- If the cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, his after sale service or skilled persons to avoid any risk.
- Repairs should only be carried out by a qualified person.
- Use only original spare parts.
- At the end of cooking in order to clean the appliance, do not forget to disconnect it.
- Never use metallic utensil on the plate which could degrade the cover.

2. CONTENTS OF PACKING CARTON

Device: a griddle plate

Accessories: - A drip tray
- The present note

See exploded views for PSR 400 E / PSR 600 E / PSR 900 E at the end of the document.

3. CONFORMITY OF USE

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

4. OPERATING MODE

This griddle plate is fitted with steel plate (10 mm) for a cooking perfectly homogeneous. 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 heating elements (1 for PSR 400 E, 2 for PSR 600 E and 3 for PSR 900 E) that cover the entire cooking surface.

To turn on and preheat the plates, just turn the thermostat/commutator 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.

PSR 600 E / EE / EC				Nomenclature	
DT99_2	Date : 01/07/2019	Dessiné par : R.L	Approuvé par : J.Godéré	Date : 01/07/2019	Indice A

During cooking, the temperature can be regulated thanks to thermostat/commutator control knob (n°3 on picture) to avoid phenomenon of overheating. Orange pilot light indicates heating periods.

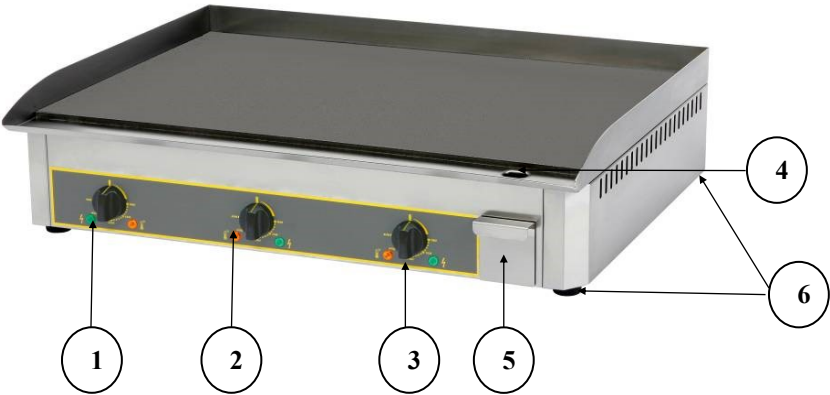
Meat is cooked at a temperature around 250° - 300°C.

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.

Your snake plate is fitted out with a cooking plate and all-round firewall. The plate is welded on the underside to prevent any liquid from entering into the components. The cooking plate and the firewall are not welded at the sides, as these two different materials tend to expand when heated.

However, to prevent grease from stagnating in the very thin gap, the adjustable feet at the rear enable grease and juices to flow into the spout at the front, towards the large juice drawer with a capacity of one liter.

Never use the machine without the collector tray (n°5 on picture).



- 1

On/off pilot light
- 2

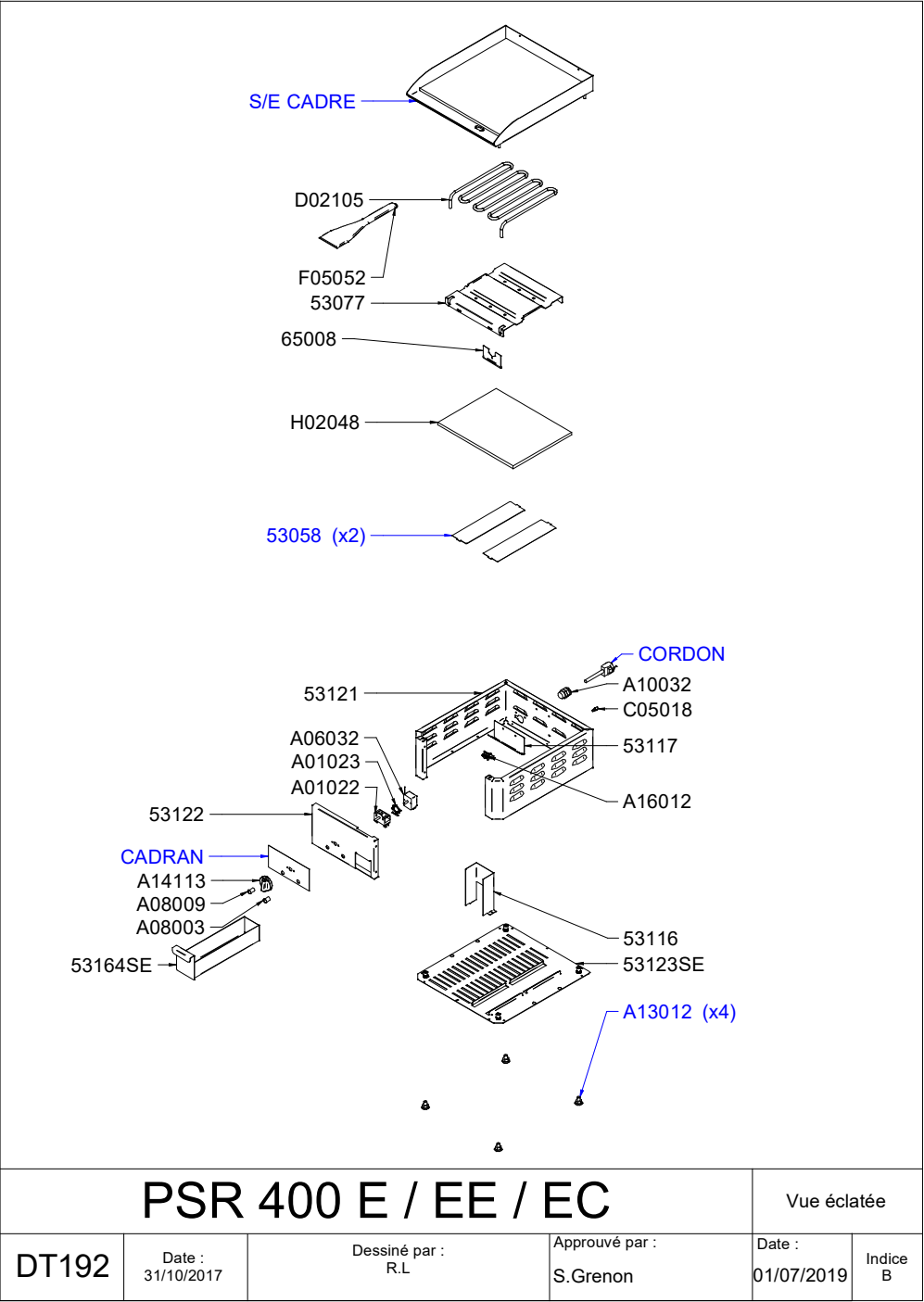
Thermostatic pilot light
- 3

Thermostat / commutator
- 4

Outlet for juices and fats
- 5

Juice collector tray
- 6

Adjustable feet



CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
53058	2	BLOCAGE ISOLANT PS400/600/900E- PS40/60/90E	INSULATION BLOCK PS400/600/900E- PS40/60/90E
53077	1	SERRE RESISTANCE PS 600 E/EC 3.5 KW	ELEMENT HOLDER PS 600 E/EC 3.5 KW
53116	1	ECRAN PROTECTION SAUCE PSR E/G	SAUCE PROTECTION SCREEN
53117	1	SUPPORT BORNIER	HOLE DOMINO HOLDER
53121	1	CEINTURE PSR 400 E	CASING PSR 400 E
53122	1	BANDEAU PSR 400 E	FRONT PANEL PSR 400 E
53123SE	1	FOND SOCLE PSR/PSF 400	BOTTOM CASING PSR/PSF 400
53164SE	1	BAC A SAUCE PSM 60/PSR	DRIP TRAY PSM 60/PSR
65008	1	SUPPORT BULBE THERMOSTAT	THERMOSTAT BULB HOLDER
A01022	1	COMMUTATEUR	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
A10032	1	PRESSE ETOUPE	CORD CLOSER
A13012	4	VERIN HEXAGONE M10x20	HEXAGON JACK M10x20
A14113	1	BOUTON ELEC PLAT 9 H	ELECTRIC KNOB 9 H
A16012	1	BORNIER 2 PLOTS	2 HOLES DOMINO
CADRAN	1	CADRAN	FRONT PANEL
CORDON	1	CORDON	CORD
C05018	1	BORNE EQUIPOTENTIEL	EQUIPOTENTIAL TERMINAL
D02105	1	RESISTANCE BLINDEE 3000 W 230 V	ARM. HEAT. ELEMENT 3000 W 230V
F05052	1	SPATULE BOIS	WOODEN SPATULA
H02048	1	ISOLANT PS 40E	INSULATION PS 40E
MATIERE / MATERIAL		ACIER / EMAILLE / CHROME	STEEL / ENAMELLED / CHROME
S/E CADRE	1	53120SE / 53120SEEM / 53120SECH	

PSR 400 E / EE / EC

Nomenclature

DT192

Date :
31/10/2017

Dessiné par :
R.L

Approuvé par :
J.Godéré

Date :
01/07/2019

Indice
B

5. OPERATION / HANDLING

a) Installation / assembly:

- Carefully unpack the machine from its carton.
- Place the appliance on a flat heat-resistant surface.
- Adjust the rear feet so that the cooking juices drain into the juice tray.
- Never place the machine near a wall or partition made of combustible materials, even if it is very well insulated.
- A minimum distance of 10 cm from the wall or partition is required.
- Remove the white protective film from all stainless steel parts without forgetting the one on the drip tray (n°5 on picture).

b) First use:

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)

Connecting the appliance

- Check that the voltage and the frequency of the electricity network match with the values on the descriptive plate.
- Make sure that every control knob is set on 0.
- Check that neither the cord nor the plug is 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 :

Operating elements and display

Command/Display	Function
Thermostat/commutator (n°3 on picture)	On/off + Temperature setting
Green pilot light (n°1 on picture)	Machine on (pilot light on) Machine off (pilot light off)
Orange pilot light (n°2 on picture)	Machine is heating (pilot light on) 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 machine switched on at full power. The temperature should be adjusted to the product to be cooked for better taste and for energy saving.

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)

d) Breakdown / repair:

In the event of breakdown or damaged part, please call your after-sales service and entrust all technical operation to a qualified person.

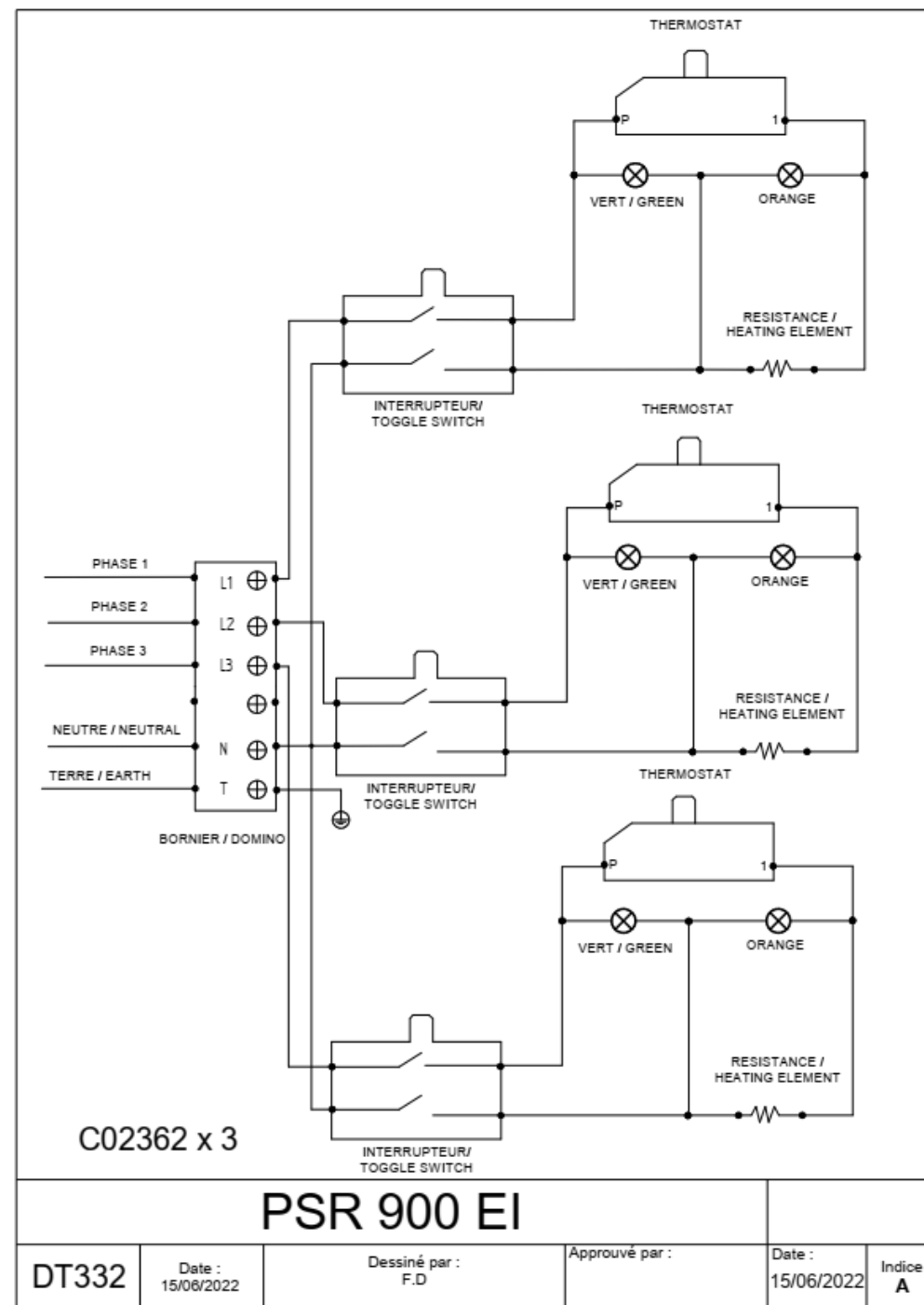
When you contact the service department of your distributor or a shop, please give them the complete reference number of your appliance (commercial designation, type and serial number). This information can be found on the nameplate on the back of the machine.

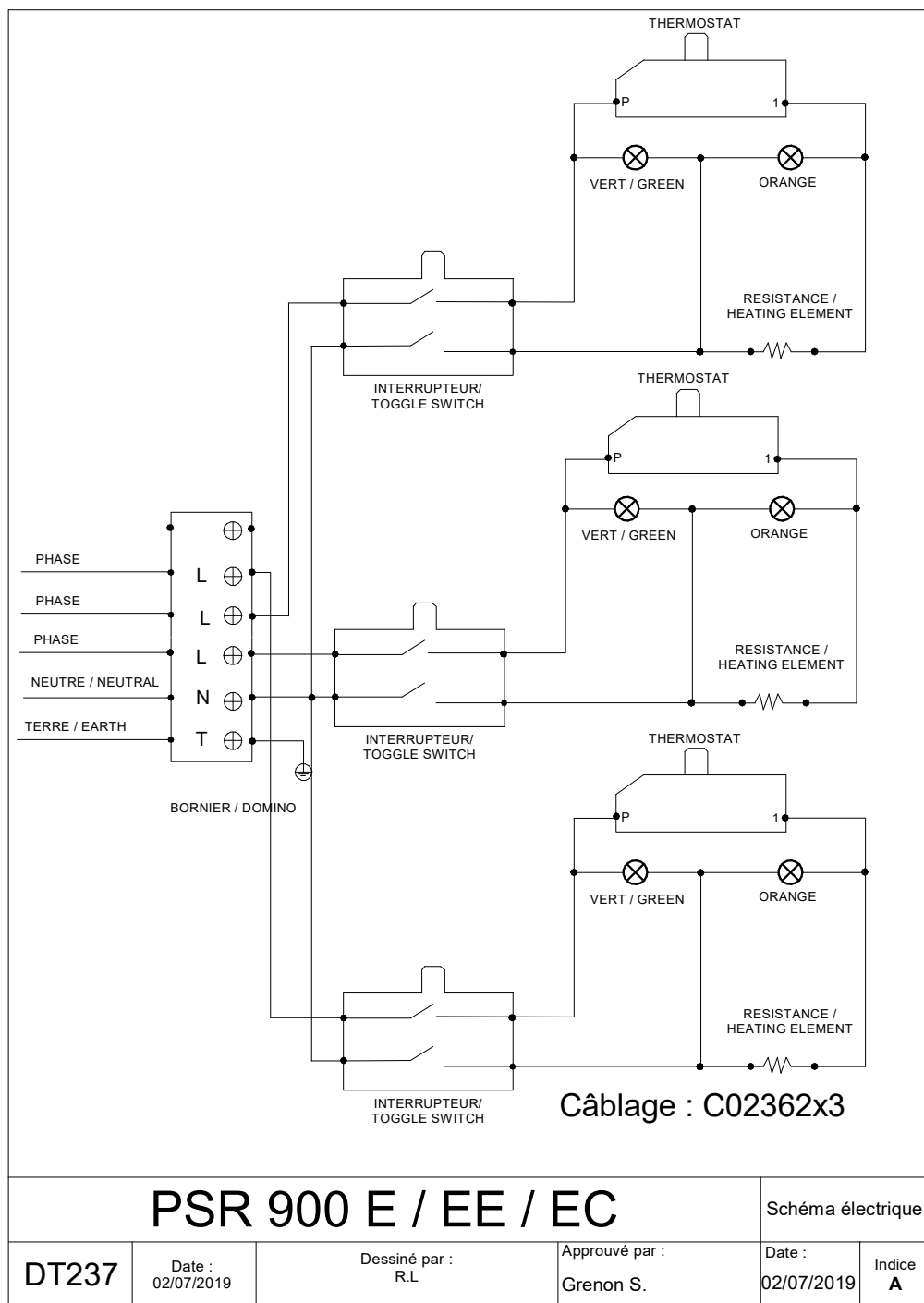
6 CLEANING AND MAINTENANCE

Unplug the machine.

The plate is still hot:

- Drain most of the fats and cooking juice with the wooden spatula towards the outlet (n°4 on picture) 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 (n°5 on picture).
- 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, permanent damage and coloration of the plate.

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 (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.
- If not used for a long period of time, we strongly recommend you to keep the appliance away from moisture .

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.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Models	PSR 400 E	PSR 600 E	PSR 900E
Outside dimensions	400x475x230 mm	600x475x230 mm	900x475x230 mm
Cooking surface	400x400 mm	600x400 mm	900x400 mm
Weight	22 Kg	32 Kg	44 Kg
Power	2500 W	6000 W	9000 W
No element	1	2	3
Current	13 A	13 A / Phase	13 A / Phase
Voltage	220-240 V ~	380-415 V 3 N ~	380-415 V 3 N ~

Wires colours correspondance

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 IPX3, 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 regulation

Do not dispose of the appliance in household waste.

The appliance must be put down in a centre of recycling for the electric equipment.

The materials of the device are reusable. By properly disposing the electric and electronic wastes, recycling and any other shape of re-use of equipment, you are making a significant contribution to environmental protection.

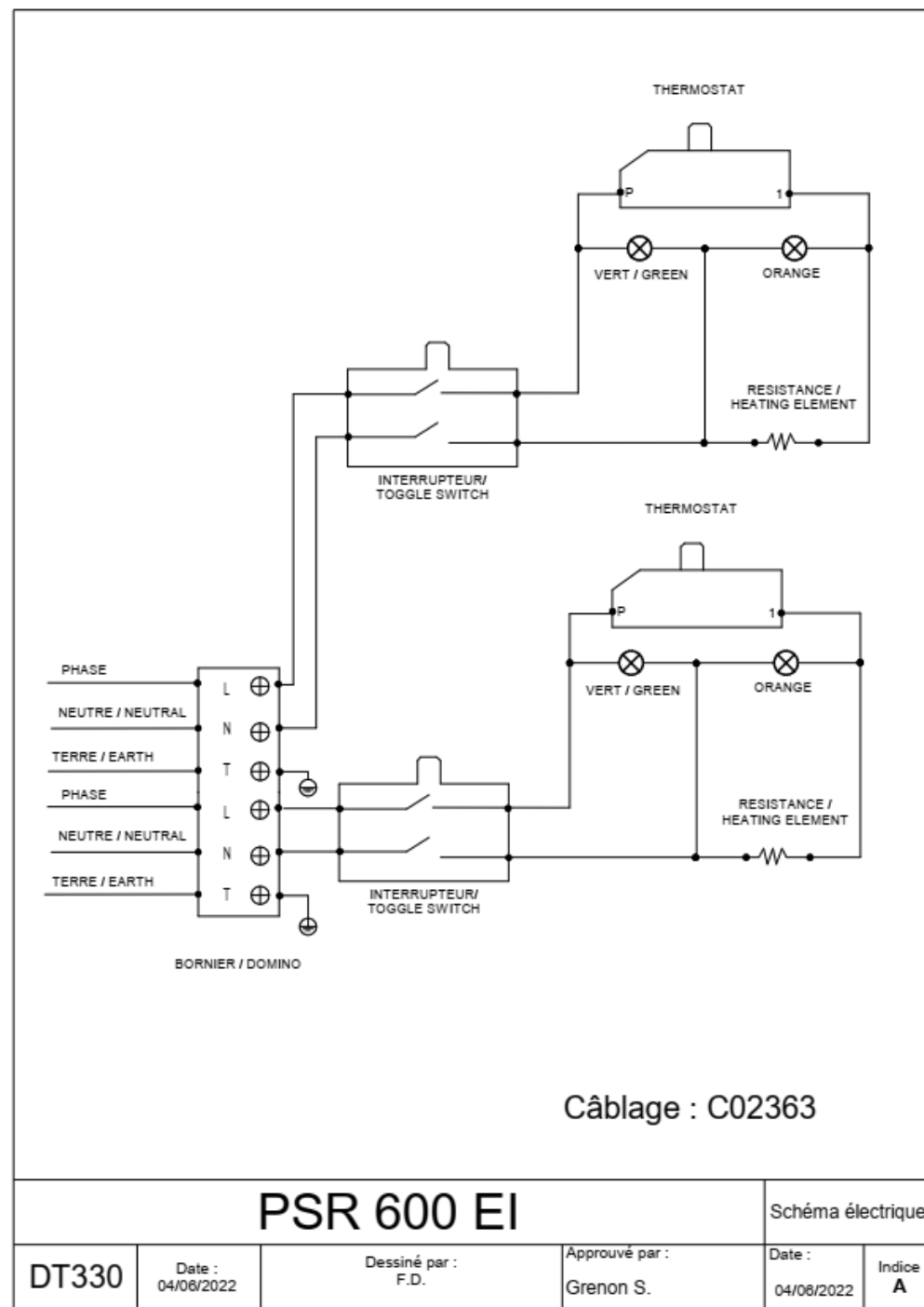
For any information about the collection of electric and electronic waste, please contact your distributor.

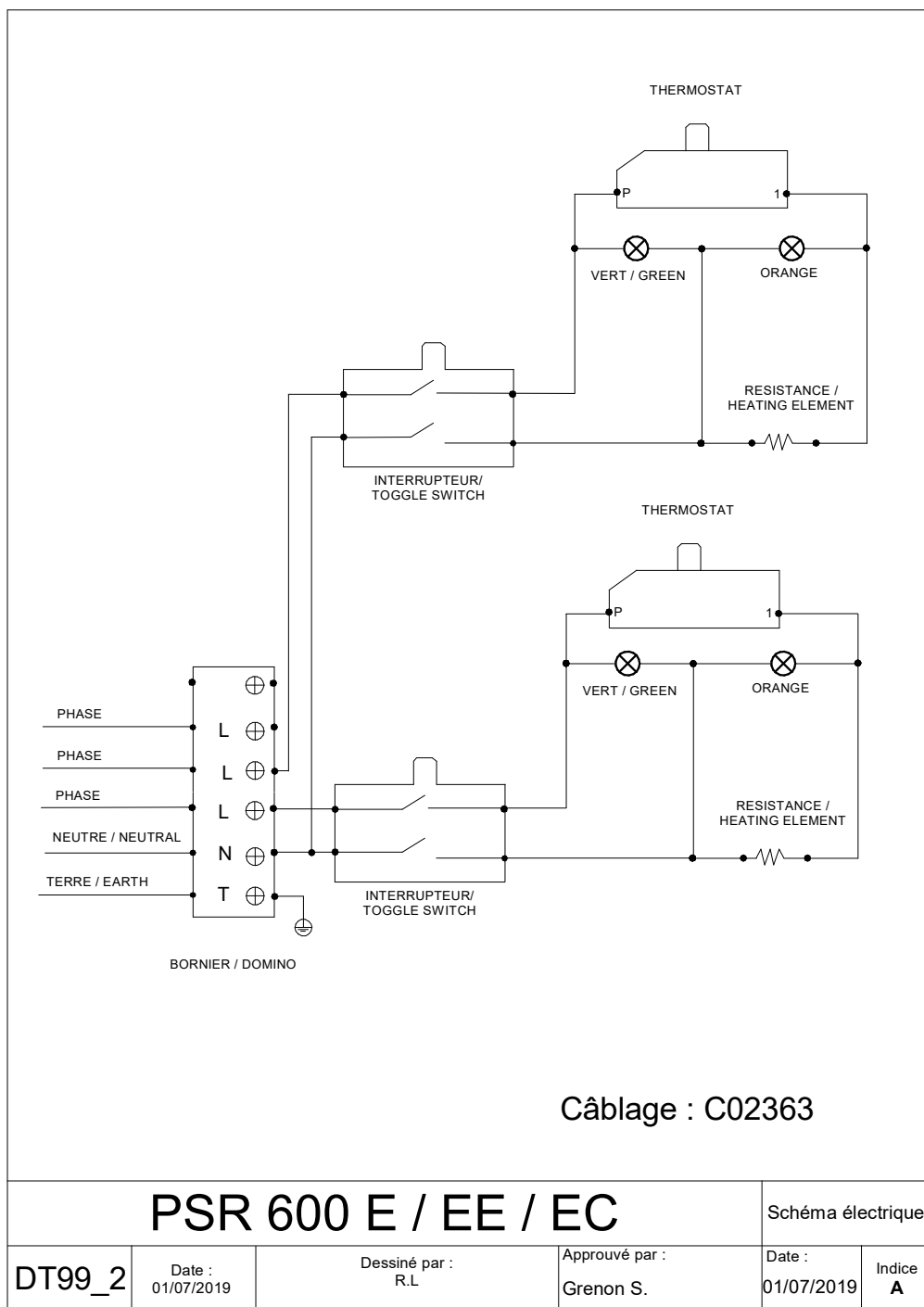
10. WARRANTY

Warranty conditions

The warranty that applies to any appliance is the distributor's or dealer's commercial warranty. Please contact the shop where you purchased your appliance for exact terms and conditions.

The warranty does not entitle you to any claims for damages.





The following provisions are not exclusive of the benefit of the legal guarantee provided by articles 1641 and following of the Civil code relating to defects and hidden defects.

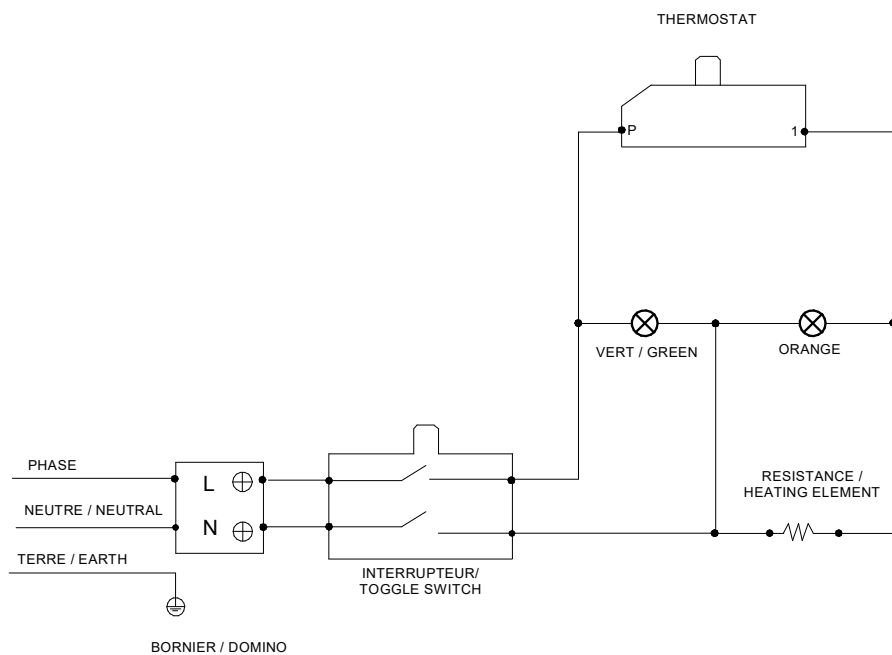
Clauses excluding the warranty

Incorrect installation and maintenance, especially if they do not comply with regulations in force or the instruction 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 as a result of incorrect operation, improper use, negligence or overloading of the appliance, as well as repairs resulting from variations in the power supply, power surges and defective installations.

Damage due to shocks or bad weather is not covered by the warranty. The equipment travels at the user's risk; in the case of delivery by carrier, the recipient must express reservations to the carrier upon delivery of the appliance.

The guarantee ends in the event of intervention, repair, modification by unqualified persons, or use inappropriate purposes.



Câblage : C02362

PSR 400 E / EE / EC

Schéma électrique

DT192

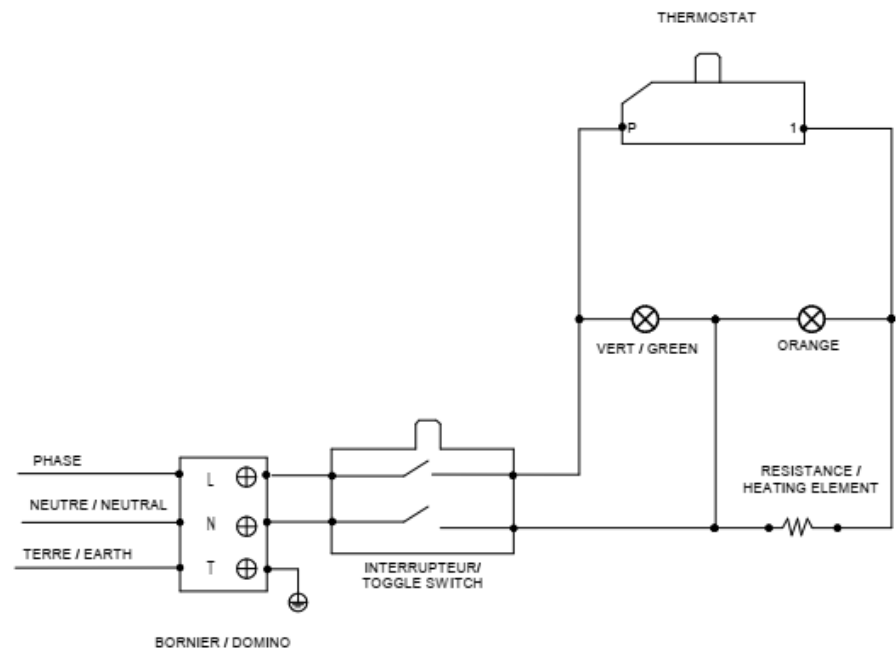
Date :
31/10/2017

Dessiné par :
R.L

Approuvé par :
Grenon S.

Date :
01/07/2019

Indice
B



Câblage : C02362

PSR 400 EI

Schéma électrique

DT331

Date :
08/06/2022

Dessiné par :
F.D.

Approuvé par :
Grenon S.

Date :
08/06/2022

Indice
A