

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

**INSTRUCTION FOR USE AND INSTALLATION
GAS GRIDDLE PLATES**

PSR 400 GE / PSR 600 GE / PSR 900 GE



Fabrication française

Made in France

Juillet 2024

PLAQUES A SNACKER GAZ PSR 400 GE / PSR 600 GE / PSR 900 GE

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 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.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou lorsque la surface de cuisson est encore chaude.
- Veiller à ce que seule une personne initiée se serve de l'appareil.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil. La température des surfaces accessibles peut être très élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Utiliser toujours les boutons de commande.

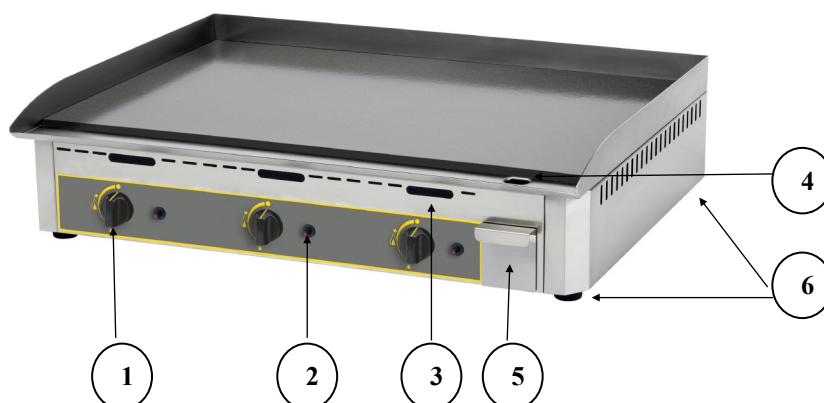
- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que l'utilisation déterminée.
- Ne pas laisser le tuyau ou flexible (acheté séparément en magasin spécialisé) au contact de surfaces chaudes.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de matériaux combustibles.
- Durant l'utilisation, prendre soin de ne pas obstruer les ouïes de ventilation de l'appareil.
- Ne pas plier ou pincer le tuyau ou flexible.
- 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 couper l'arrivée du gaz.
- 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 : - Une pochette plastique avec les injecteurs Gaz Naturel
- La présente notice

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



- | | | | | |
|---|--|------|---|----------------------------------|
| 1 | Bouton de réglage de puissance | Trou | 4 | d'évacuation des jus et graisses |
| 2 | Bouton d'allumage piezo | | 5 | Tiroir ramasse-jus |
| 3 | Ouverture pour allumage avec allumette | | 6 | Pieds réglables |

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 mais aussi des œufs sur le plat ou encore une omelette.

4. MODE DE FONCTIONNEMENT

Cette plaque à snacker est une plaque de cuisson avec un revêtement émail. 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 brûleurs en étoile (1 brûleur pour la PSR 400 GE, 2 brûleurs pour la PSR 600 GE et 3 brûleurs pour la PSR 900 GE) qui couvrent toute la surface de cuisson.

Pour allumer et préchauffer la plaque, il suffit d'allumer le brûleur en appuyant sur la manette du robinet (n°1 sur la photo) en face de la position étoile pendant quelques secondes et sur le piezo (n°2 sur la photo) à plusieurs reprises si nécessaire.

Si le piezo (n°2 sur la photo) ne génère plus le train d'étincelles nécessaire, il est possible d'utiliser un allume gaz ou une longue allumette en l'approchant du trou oblong (n°3 sur la photo) et en maintenant appuyé la manette (n°1 sur la photo) face à la position étoile comme indiqué précédemment.

Pendant la cuisson, la température peut être réglée grâce au bouton de commande (n°1 sur la photo) de grande flamme à petite flamme afin d'éviter le phénomène de sur cuisson.

Un thermocouple de sécurité coupe l'alimentation en gaz en cas d'extinction du brûleur. Le débit réduit de l'appareil est préréglé en usine, il ne doit pas être modifié. Cette extinction peut notamment se produire en cas de vent important. Dans ce cas particulier, il suffit de renouveler les procédures d'allumage décrites ci-dessus.

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).

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 autour de l'appareil 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)

Raccordement gaz

Les appareils fonctionnent aux gaz suivants : Butane G30, Propane G31, Gaz naturel G20/G25. Les appareils sont livrés d'origine avec un injecteur Butane/Propane correspondant à la catégorie II2E+3+. Le raccordement se fait par un filetage 1/2.

Le débit calorifique de l'appareil est de	PSR 400 GE	3.2 kW
	PSR 600 GE	6.4 kW
	PSR 900 GE	9.6 kW

Pour une utilisation en Gaz naturel, changer les injecteurs, ils sont livrés dans une pochette plastique dans l'emballage.

Raccorder l'appareil à la canalisation d'amenée de gaz en interposant une vanne de barrage permettant d'isoler l'appareil du reste de l'installation.

Vérifier la pression d'alimentation, lorsque tous les brûleurs sont allumés, à l'aide d'un manomètre. Celle-ci doit être égale aux indications de la plaque signalétique.

Le débit d'air neuf requis pour l'alimentation en air de combustion est de :

- PSR 400 GE 6.4 m3/h
- PSR 600 GE 12.8 m3/h
- PSR 900 GE 19.2 m3/h

Conditions générales d'installation

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment :

Prescriptions générales

Pour tous les appareils :

Article GZ Installation aux gaz combustibles et hydrocarbures liquéfiés.

Ensuite, suivant l'usage :

Article CH Chauffage, ventilation, réfrigération

Conditionnement d'air et production de vapeur d'eau chaude sanitaire.

Article GC Installation d'appareils destinés à la restauration

Prescriptions particulières à chaque type d'établissements recevant du public.

Important : Ne jamais modifier le diamètre des injecteurs.

Tableau de catégorie de gaz, selon le pays de destination de l'appareil.

Pays de destination	Catégorie	Gaz	Pressions	Diamètre d'injecteur
France/Luxembourg	II2E+3B/P	G20/G25	20/25	135
		G30/G31	28-30/37	90
		G20/G25	20/25	135
		G30/G31	50	85
Allemagne	II2E3B/P	G20	20	135
		G25	20	150
		G30/G31	50	85
Autriche	II2H3B/P	G20	20	135
		G30/G31	50	85
Belgique	I3+ I2E	G30/G31	28-30/37	90
		G20/G25	20/25	135
Suède/Danemark/Finlande	II2H3B/P	G20	20	135
		G30/G31	30	90
Espagne	II2H3+	G20	20	135
		G30/G31	28-30/37	90
	II2H3P	G20	20	135
		G31	50	85
Pays-Bas	II2L3B/P	G25	25	140
		G30/G31	30	90
	II2L3P	G25	25	140
		G31	50	85
Norvège	I3B/P	G30/G31	30	90
Islande/Grèce/Royaume-Uni/Italie/Portugal	II2H3+	G20	20	135
		G30/G31	28-30/37	90
Pologne	II2E3P	G20/25	20	135
		G31	37	90

N° d'injecteur	Gaz		Pressions	Diamètre
Injecteur n°1	G30 / G31	Butane/Propane	28-30/37	90/100
Injecteur n°2	G30 / G31	Butane/Propane	50	85/100
Injecteur n°3	G20 / G25	Gaz naturel	20-25	135/100
Injecteur n°4	G25	Gaz naturel	25	140/100
Injecteur n°5	G25	Gaz naturel	20	150/100
Injecteur n°6	G31	Propane	50	85/100

Réglage d'air

Les injecteurs ont été conçus afin d'éviter tous réglages d'air et ce quelque soit le type de gaz utilisé.

c) Utilisation de l'appareil :

Eléments de commande et affichage

Commande/Affichage	Fonction
Piezo (n°2 sur la photo)	Allume l'appareil (simultanément avec le bouton de réglage)
Bouton de réglage (n°1 sur la photo)	Allume l'appareil (bouton appuyé simultanément avec le piezo) Règle la puissance (petite flamme = faible puissance, grande flamme = forte puissance)
Ouverture (n°3 sur la photo)	Peut remplacer le piezo et permet ainsi d'allumer l'appareil à l'aide d'une grande allumette ou d'un allume gaz (simultanément avec le bouton de réglage maintenu appuyé quelques secondes)

Ne jamais utiliser l'appareil sans son tiroir ramasse-jus (n°5 sur la photo).

Allumage

1. Appuyer pendant quelques secondes sur le robinet (n°1 sur la photo).
2. Appuyer sur le piezo (n°2 sur la photo) pour allumer le brûleur.
3. Maintenir le robinet (n° 1 sur la photo) appuyé pendant encore plusieurs secondes.
4. Le brûleur reste alors allumé et il est désormais possible d'augmenter la puissance en tournant la manette de gaz (n°1 sur la photo).

Huiler la plaque avant chaque cuisson.

Réglage de la température

Une fois le brûleur allumé ; régler l'appareil à la puissance souhaitée en tournant le bouton de commande (n°1 sur la photo).

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 de gaz.

Arrêt de l'appareil

- Positionner chaque bouton de commande (n°1 sur la photo) sur 0 : l'appareil est entièrement éteint.
- Fermer l'alimentation en gaz.
- Laisser refroidir l'appareil.
- 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

Couper l'alimentation en gaz.

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 et pour redonner à la plaque toute sa brillance.
- 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 avec une éponge humide et du liquide vaisselle (peut être aussi lavé en machine).
- Remplacer le tiroir 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.

Attention à la capacité du bac à sauce (n°5 sur la photo) : pensez 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	PSR 400 GE	PSR 600 GE	PSR 900 GE
Dimensions externes	400x475x230 mm	600x475x230 mm	900x475x230mm
Surface de cuisson	400x400 mm	600x400 mm	900x400 mm
Poids	17 Kg	27 kg	37 Kg
Puissance	3200 W	6400 W	9600 W
Nombre de brûleurs	1	2	3

8. 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 irréversible 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 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 à la 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.

GAS GRIDDLE PLATES

PSR 400 GE / PSR 600 GE / PSR 900 GE

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

1. SAFETY INSTRUCTIONS

Please follow these instructions carefully to avoid the risk of fire, burn or other injuries and damage. When using this unit, basic safety precautions should always be observed, such as:

- Never leave the appliance running unattended.
- Always keep the operating instructions with the appliance.
- Always install the appliance in accordance with the instruction. 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.
- Never move the appliance while it is in operation or when the cooking fires are still hot.
- Ensure that only trained personnel use the appliance.
- 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 other functions than the intended use.

- Do not leave the hose or flexible tube (purchased separately in a shop) in the contact with hot surfaces.
- Do not bend or pinch the hose or flexible tube.
- The appliance must be used near combustible materials.
- During use, make sure not to obstruct the air vents of the appliance.
- 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 cut the gas supply.
- 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
 - A set of natural gas injectors
 - The present note

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



- | | |
|--|-----------------------------|
| ① Power control knob | ④ Outlet for juices and fat |
| ② Piezo power-on knob | ⑤ Juice collector tray |
| ③ Opening for lighting with a matchstick | ⑤ Adjustable feet |

3. CONFORMITY OF USE

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

4. OPERATING MODE

This griddle plate is fitted with enamelled steel 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 star-shaped burners (1 for PSR 400 GE, 2 for PSR 600 GE and 3 for PSR 900 GE) that cover the entire cooking surface.

To turn on and preheat the plate, just switch on the burner by pressing on the power control knob (n°1 on picture) opposite the star position for a few seconds and press on the piezo (n°2 on picture) several times if required.

If the piezo (n°2 on picture) no longer generates the required series of sparks, you can use a gas lighter or a long matchstick by holding it near the oblong hole (n°3 on picture) and keeping the knob pressed (n°1 on picture) facing the star position as indicated above.

While cooking, the temperature can be regulated using the control knob (n°1 on picture) from high flame to low flame in order to avoid over-cooking.

A safety thermocouple cuts the gas supply if the burner is extinguished. The low flame of the appliance is pre-adjusted in the factory, it must not be changed. This extinction can mainly occur when there is a lot of wind. In this particular case, just repeat the switching-on procedures described on previous page.

Your appliance is equipped with a removable collector tray (n° 5 on picture) to drain juice and fats. It must be emptied regularly. It is recommended to pour a little water in the tray when you start cooking to facilitate maintenance and to avoid the solidification and accumulation of fats at the bottom of the 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 appliance without the drip tray (n°5 on picture).

5. OPERATING / HANDLING

a) Installation/Assembly:

- Carefully unpack the machine from its carton.
- Place the appliance on a flat, heat-resistant surface in a well-ventilated room.
- 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 distance of at least 10 cm from the wall or partition is required.
- Remove the protective film around the machine without forgetting the one on the drip tray (n°5 on picture).

b) First use:

For the first use, heat your stove outside in order to evacuate the residual oil fumes from the metal parts. This may give off a slight odour for a few moments.

First cleaning

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

Gas connection

The appliances run on the following gases: Butane G30, Propane G31, Natural gas G20/G25. The appliances are originally delivered with a Butane/Propane injector corresponding to the category II2E+3+. The connection is made thanks to a thread 1/2.

The heat release rate of the appliance is	PSR 400 GE	3.2 kW
	PSR 600 GE	6.4 kW
	PSR 900 GE	9.6 kW

For a use in natural gas, change the injectors. They are delivered in a small plastic bag placed in the package.

Connect the appliance to the gas supply pipe, interposing a stop valve which enables the appliance to be insulated from the rest of the installation.

Check the supply pressure using a manometer when all the burners are lit. It must be equal to the indications on the rating plate.

The fresh air flow required for combustion air supply is:

- PSR 400 GE	6.4 m ³ /h
- PSR 600 GE	12.8 m ³ /h
- PSR 900 GE	19.2 m ³ /h

General conditions of installation

The installation and maintenance of the appliance must be carried out in compliance with the statutory texts and good practices in force, mainly:

General specifications

For all appliances:

Article GZ Installation with combustible gases and liquefied hydrocarbons.

Then, according to use:

Article CH Heating, ventilation, refrigeration
Air conditioning and domestic hot water steam generation.

Article GC Installation of appliances to be used for catering
Specific provisions for each type of establishment to which the public is admitted (hospitals, shops, etc...)

Important: Never change the diameter of the injectors.

Gas category table, according to the country of destination of the appliance.

Country of destination	Category	Gas	Pressures	Diameter of injector
France/Luxembourg	II2E+3+	G20/G25	20/25	135
	II2E+3B/P	G30/G31	28-30/37	90
		G20/G25	20/25	135
		G30/G31	50	85
Germany	II2E3B/P	G20	20	135
		G25	20	150
		G30/G31	50	85
Austria	II2H3B/P	G20	20	135
		G30/G31	50	85
Belgium	I3+	G30/G31	28-30/37	90
	I2E	G20/G25	20/25	135
Sweden, Denmark, Finland	II2H3B/P	G20	20	135
		G30/G31	30	90
Spain	II2H3+	G20	20	135
	II2H3P	G30/G31	28-30/37	90
		G20	20	135
		G31	50	85
Netherlands	II2L3B/P	G25	25	140
	II2L3P	G30/G31	30	90
		G25	25	140
		G31	50	85
Norway	I3B/P	G30/G31	30	90
Iceland/Greece/United Kingdom/Italy/Portugal	II2H3+	G20	20	135
		G30/G31	28-30/37	90
Poland	II2E3P	G20/25	20	135
		G31	37	90

Injector N°	Gas		Pressures	Diameter
Injector n°1	G30 / G31	Butane/Propane	28-30/37	90/100
Injector n°2	G30 / G31	Butane/Propane	50	85/100
Injector n°3	G20 / G25	Natural Gas	20-25	135/100
Injector n°4	G25	Natural Gas	25	140/100
Injector n°5	G25	Natural gas	20	150/100
Injector n°6	G31	Propane	50	85/100

Air adjustment

The injectors have been designed to avoid any air adjustments whatever the type of gas used.

c) Use of device :

Operating element and display

Command/Display	Function
Piezo (n°2 on picture)	Switches on the appliance (simultaneously with the set knob)
Set knob (n°1 on picture)	Switches on the appliance (knob pressed simultaneously with piezo) Controls power (low flame = low power, high flame = high power)
Opening (n° 3 on picture)	Can replace the piezo and thus helps to switch on the appliance using a large matchstick or a gas lighter (simultaneously with the set knob kept pressed for a few seconds)

Never use the appliance without its drip tray (n°5 on picture)

Ignition

Press the power control knob (n°1 on picture) for a few seconds.
Press on the piezo (n°2 on picture) to light the burner.
Keep the control knob (n°1 on picture) pressed for some more seconds.
The burner then remains lit and it is now possible to increase the power by turning the power control knob (n°1 on picture).
Grease the plate before each cooking.

Temperature setting

Once the burner is lit; set the appliance to the desired power by turning the control knob (n°1 on picture).

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 gas consumption.

Stopping the appliance

Set each control knob (n°1 on picture) to 0: the appliance is completely switched-off.

Turn off the gas supply.

Let the machine cool down.

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 shop, give them the complete reference number of your appliance (commercial designation, type and serial number). This information can be found on the nameplate visible on the back of the appliance.

6 CLEANING AND MAINTENANCE

Turn off the gas supply

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.

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 .

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Models	PSR 400 GE	PSR 600 GE	PSR 900 GE
Outside dimensions	400x475x230 mm	600x475x230 mm	900x475x230mm
Cooking surface	400x400 mm	600x400 mm	900x400 mm
Weight	17 Kg	27 kg	37 Kg
Power	3200 W	6400 W	9600 W
No of burners	1	2	3

8. WARRANTY

Warranty conditions

The warranty that applies to any appliance is the commercial warranty of the distributor or retailer. 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 the regulations in force or the instructions 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).

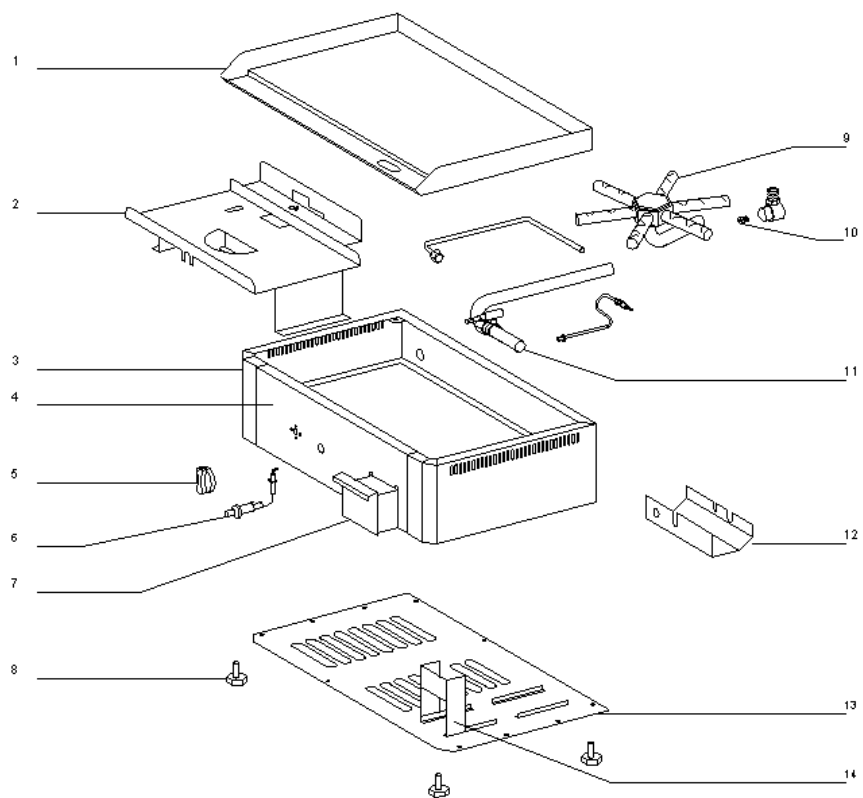
The warranty does not cover repairs required as a result of incorrect operation, improper use, negligence or overloading of the appliance, as well as those resulting from faulty installations.

Damage due to shocks or bad weather is not covered by the warranty. The equipment travels at the user's risks ; 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 for inappropriate purposes.

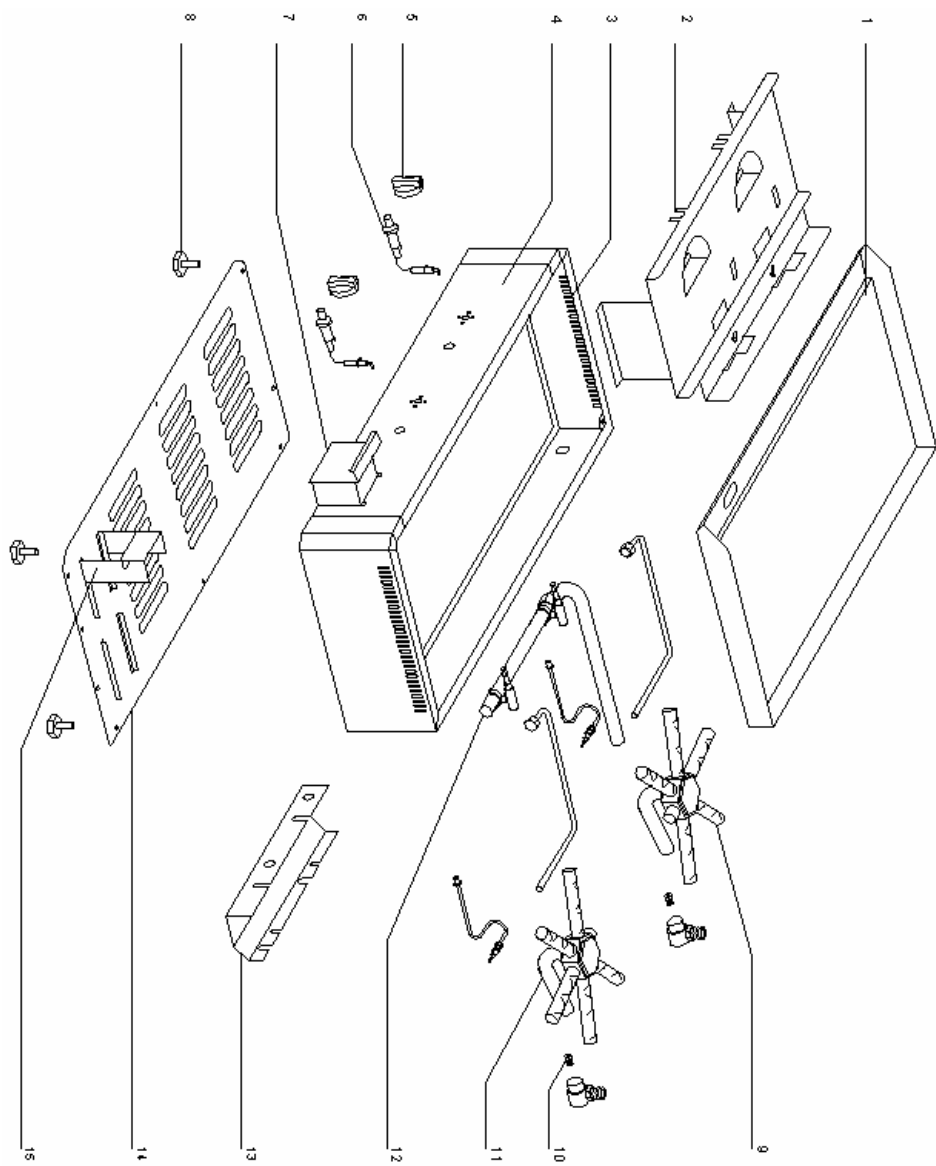
Nomenclature **PSR 400 GE**
Spare parts **PSR 400 GE**

Rep	Code	Qty	Pièce	Spare part
1	53120SEEM	1	Cadre + plaque émaillée	Frame and enamelled plate assembly
2	53152	1	Support brûleur	Burner holder
3	53167	1	Ceinture	Casing
4	53124	1	Bandeau	Front panel
5	A14077	1	Bouton	Knob
6	E02215	1	Piezo complet	Piezo assembly
7	53164SE	1	Bac à sauce	Drip tray
8	A13012	4	Pied	Foot
9	E01016	1	Brûleur	Burner
10	E02018	1	Injecteur BP (90)	Injector BP (90)
	E02076	1	Injecteur GN (135)	Injector GN (135)
11	E02209	1	Rampe	Main supply
	E02149	1	Thermocouple	Thermocouple
	E02210X3A	1	Tube alu	Aluminum pipe
12	53158	1	Plaque protection piezo	Piezo protection
13	53161	1	Fond socle	Bottom casing
14	53116	1	Ecran protection sauce	Sauce protection screen



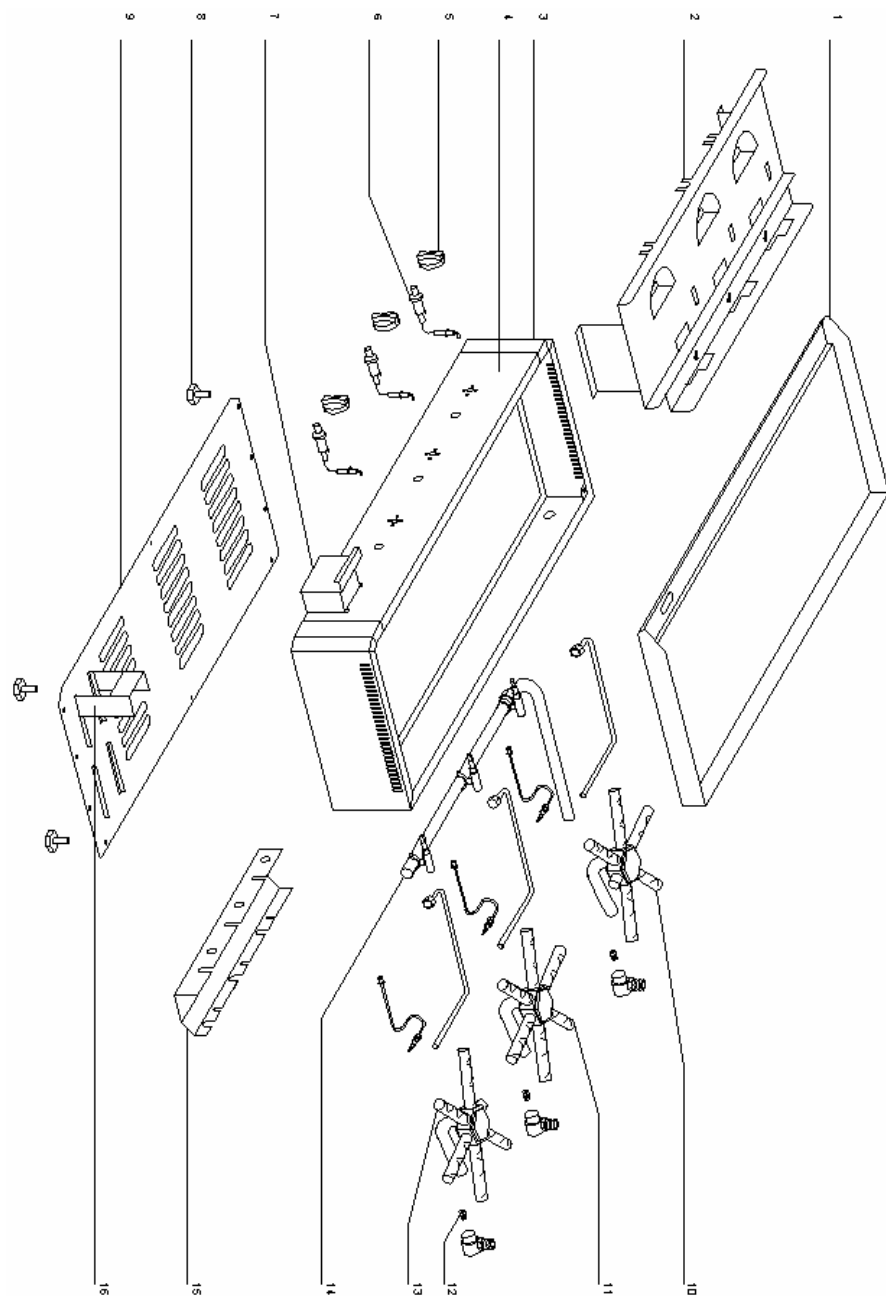
Nomenclature **PSR 600 GE**
Spare parts **PSR 600 GE**

Rep	Code	Qty	Pièce	Spare part
1	53113SEEM	1	Cadre + plaque émaillée	Frame and enamelled plate assembly
2	53153	1	Support brûleur	Burner holder
3	53165	1	Ceinture	Casing
4	53119	1	Bandeau	Control panel
5	A14077	2	Bouton	Knob
6	E02215	2	Piezo complet	Piezo assembly
7	53164SE	1	Bac à sauce	Drip tray
8	A13012	4	Pied	Foot
9	E01018	1	Brûleur gauche	Left burner
10	E02018	2	Injecteur BP (90)	Injector BP (90)
	E02076	2	Injecteur GN (135)	Injector GN (135)
11	E01017	1	Brûleur droit	Right burner
12	E02210	1	Rampe	Main supply
	E02210X3A	1	Tube aluminium	Aluminum pipe
	E02210X3B	1	Tube aluminium	Aluminum pipe
	E02149	2	Thermocouple	Thermocouple
13	53159	1	Plaque protection piezo	Piezo protection
14	53162	1	Fond socle	Bottom casing
15	53116	1	Ecran protection sauce	Sauce protection screen



Nomenclature **PSR 900 GE**
Spare parts **PSR 900 GE**

Rep	Code	Qty	Pièce	Spare part
1	53129SEEM	1	Cadre + plaque émaillée	Frame and enamelled plate assembly
2	53154	1	Support brûleur	Burner holder
3	53168	1	Ceinture	Casing
4	53131	1	Bandeau	Control panel
5	A14077	3	Bouton	Knob
6	E02215	3	Piezo complet	Piezo assembly
7	53164SE	1	Bac à sauce	Drip tray
8	A13012	4	Pied	Foot
9	53163	1	Fond socle	Bottom casing
10	E01018	1	Brûleur gauche	Left burner
11	E01016	1	Brûleur	Burner
12	E02018	3	Injecteur BP (90)	Injector BP (90)
	E02076	3	Injecteur GN (135)	Injector GN (135)
13	E01017	1	Brûleur droit	Right burner
14	E02211	1	Rampe	Main supply
	E02211X3	3	Tube aluminium	Aluminum pipe
	E02149	3	Thermocouple	Thermocouple
15	53160	1	Plaque protection piezo	Piezo protection
16	53116	1	Ecran protection sauce	Sauce protection screen



G03234