

CATALOGUE POUR PLAQUES MODELE ERU

MIRROR, S.A.
C/Cromo, 57
08907-L'Hospitalet de Llobregat
BARCELONA-SPAIN

TEL: (34) 93 336.87.30
FAX: (34) 93 336.82.10

INSTRUCTIONS SERIE RC

TEMPERATURE

APPUYEZ SUR LA TOUCHE SET PUIS GRÂCE AUX BOUTONS ET DU BAS CHOISSEZ LA TEMPERATURE DESIRÉE.

UN FOIS CETTE TEMPERATURE ATTEINTE, APPUYEZ SUR SET POUR LA MEMORISER ET SORTIR DU PROGRAMME.

L’AFFICHEUR AFFICHERA ALORS EN PERMANENCE LA TEMPERATURE PROGRAMME.

BOIL

EN APPUYANT SUR LE BOUTON BOIL LA PLAQUE SE METTRA A UNE TEMPERATURE D’ATTENTE DE 90°C. POUR REVENIR A LA TEMPERATURE PROGRAMME A.PPUYEZ UNE NOUVELLE FOIS SUR BOIL.

CETTE POSITION S’UTILISE AFIN DE METTRE LA TEMPERATURE AU REPOS SANS POUR AUTANT LA DÉCONNECTER COMPLETEMENT.

UTILISATION DU GRIL POUR LA PREMIERE FOIS

En premier lieu, rejeter l'idée que le thermostat sert à accélérer le temps de cuisson : il fixe seulement la température maximum de la surface du grill (travailler sur un grill surchauffé ne fait qu'abîmer la couche de chrome et brûler les aliments).

Quand le grill aura atteint la température de travail, le brûleur s'éteindra. Ce qui indique que le grill est prêt à travailler. Avant d'y mettre des produits, il faut pulvériser ; on obtiendra alors une pellicule d'huile homogène, qui est la quantité idéale pour l'élaboration du produit, sans qu'il attache et sans qu'il se forme des couches d'huile qui, une fois brûlées, créent de la saleté et une épaisseur de croûte noire difficile à nettoyer.

Ces opérations une fois faites, il suffit d'attendre que l'aliment cuise, en se rappelant toujours que changer la position du thermostat n'accélère pas la cuisson, sinon que certaines parties seront brûlées, tandis que le cœur restera cru. Pour obtenir un produit cuit à point, il faut attendre le temps nécessaire, pour une cuisson correcte à la température adéquate.

NETTOYAGE

- **Ne pas plonger le gril dans l'eau pour nettoyer, ni le soumettre à une forte humidité, l'exposer à la pluie ou à l'eau salée.**
- **Ne jamais employer de produits contenant du chlore, de l'acide chlorhydrique (esprit – de – sel) ou tout autre produit ayant des qualités abrasives. Cela pourrait endommager, d'une façon irréversible, la couche de chrome du gril.**
- **Il faut aussi faire très attention en nettoyant avec des produits abrasifs les zones situées à proximité du gril ; couvrir celui-ci, si besoin est, pour éviter des éclaboussures éventuelles de ces produits corrosifs .**
- **L'huile employée en excès (par ex. En jet) crée des épaisseurs de croûte sur la plaque de cuisson, difficiles à nettoyer. Plus la quantité d'huile est grande, moins le rendement est bon, plus élevé est le coût et plus dur le nettoyage.**
- **L'utilisation de la raclette fournie par le fabricant permet, après chaque opération, de retirer les restes de graisse encore chaude. En la prenant comme norme, on arrivera à conserver une plaque propre pendant la journée et le nettoyage final plus facile.**
- **Après avoir déconnecté le gril, la surface de travail étant chaude (150°C environ), arroser d'eau froide ou, si possible, de cubes de glace, la surface de la plaque de cuisson à nettoyer, ce qui fera de la vapeur et aidera à décoller les restes de graisse. .**

IMPORTANT

L'installation des grills doit être effectuée par un personnel agréé possédant une expérience appropriée dans ces appareils et dans d'autres aux caractéristiques similaires. De plus, il faut que l'installateur consulte les instructions afin de connaître les particularités d'installation du grill. De cette manière, il est possible d'éviter les petites anomalies se produisant après l'installation, souvent de peu d'importance mais provenant directement du fait de ne pas avoir respecté les indications précédentes.

Face à une éventuelle panne, ne manipulez pas les composants vu que l'utilisateur ne doit pas réaliser leur maintenance ni réglage. Si vous avez des doutes, consultez votre distributeur. Ne dévissez pas le panneau de commande vu que l'utilisateur n'a pas à toucher les parties qu'il y a derrière.

L'endroit choisi pour installer le grill devra obligatoirement respecter les conditions suivantes:

- Ne l'installez pas à des endroits où sont stockés de l'essence ou des produits inflammables.
- L'appareil doit être de telle manière que sa base, ses parties latérales, sa partie frontale et sa partie arrière n'obstruent pas l'entrée d'air. Sous aucun prétexte il ne faut encastrer le grill ou obstruer les parties latérales. Le respect de cette norme est indispensable pour les appareils à gaz.

SOLUTION POUR DE PETITS PROBLEMES

LA PLAQUE DE TRAVIL PREND UN ASPECT NOIRÂTRE COMME SI LA COUCHE AVAIT DISPARU:

- Excès de graisse brûlée, on ne se sert pas du pulvérisateur fourni par la fabricant et l'huile n'est pas répandue correctement.
- Thermostat trop haut, peut-être en pensant que la cuisson sera accélérée, si l'on travaille à une température excessive. Consulter les températures de cuisson pour chaque aliment et placer le thermostat en position correcte. C'est seulement pour les poissons qu'il faut monter la température, parce que ceux-ci rendent une grande quantité de liquide.

LES ALIMENTS METTENT LONGTEMPS À CUIRE ET SEMBENT AVOIR ÉTÉ BOUILLIS:

- Le thermostat est trop bas et la plaque n'atteint pas la température optimum, consulter les températures de cuisson des aliments.
- La quantité de chaleur reçue n'est pas suffisante.

DES PICS NOIRS APPARAÎT SUR LA SURFACE DE TRAVAIL :

- Ils peuvent provenir du fait de couper les aliments sur la surface du gril .
- A cause d'une mauvaise utilisation de la raclette ; il faut en effet opérer en conservant un angle de 45° par rapport à la surface.
- Ou parce qu'on emploie des nettoyeurs agressifs ou contenant du chlore (CL) pour nettoyer le gril ou bien parce que celui-ci reçoit des éclaboussures lorsque des nettoyages sont faits tout près.

GRILLS ELECTRIQUES

Les appareils électriques sont préparés en usine pour une tension de 380 volts. Si l'utilisateur souhaite le connecter à un réseau de 200 volts., il devra observer le schéma adjoint. De plus, l'appareil doit être connecté à une prise de terre.

<p style="text-align: center;">PIÈCES DÉTACHÉES ERU RC 10,15,20</p>

CODE	DESCRIPTION
RERU	RESISTANCE 1666 W "M"
XXCARAELECT	PLASTRON COMMANDE
XXCONTAC	CONTACTEUR 220V
219.011	DISPLAY RC
XXTERMORC	THERMOSTAT RC ELEC.
XXSEGELE	THERMOSTAT SECURITE
XXSONTER	SONDE A THERMOCOUPLE
KJD16	INTERRUPTEUR M/A.

SEULEMENT POUR ERU 4 RC

RCL10ME90	RESISTANCE 1333 W
------------------	--------------------------