

PLAQUES ELECTRIQUES ME40

MIRROR, S.A.
C/ Cromo, 57
08907 L'Hospitalet de Llgat.
BARCELONA

TEL: (34) 93.336.87.30
FAX: (34) 93.336.82.10
<http://www.mirror.es>
E-mail: sales@mirror.es

ÍNDEX

1. IMPORTANT	3
2. UTILISATION DU GRILL POUR LA PREMIERE FOIS	4
3. NETTOYAGE.....	5
4. SOLUTION POUR PETITS PROBLEMES	6
5. ES CHEME ELECTRIQUE	7
6. EXPLOSIÓN PLAQUE.....	8

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 éventuelles 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 suivants :

- Ne l'installez pas à des endroits où sont stockés de l'essence ou des produits inflammables.
- L'appareil doit être placé 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 encastrier le grill ou obstruer les parties latérales. Le respect de cette norme est indispensable pour les appareils à gaz.

Utiliser des produits depuis qui contiennent chlore, acide hydrochlorique , ou tout autre produit de qualités abrasives n'endommageraient jamais la couche de chrome dans un chemin irrévocable.

Pour mettre le soin spécial dans le nettoyage de prochaines régions au fer avec les produits abrasifs, abri si c'était nécessaire à éviter des éclabousses possibles qui endommageraient l'insigne.

UTILISATION DU GRILL 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 gril (travailler sur un grill surchauffé ne fait q'abîmer la couche de chrome et brûleur les aliments).

Quand le grill aura atteint la température de travail, les brûleurs s'éteindront. Ce qui indique quelle grill est prêt à travailler. Avant d'y mettre des produits, il faut pulvériser la surface du grill où la pièce sera mise, à l'aide d'un pulvérisateur ; on obtiendra alors une pellicule d'huile homogène, qui est la qualité idéale pour l'élaboration du produit,sans qu'il attache et sans qu'il se forme des couche d'huile qui, une fois brûlées, créent de la saleté et une épaisseur de croûte noir 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 le 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 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 l'avant du gril ; couvrir celui-ci, s'il y a besoin, 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 qualité 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 le 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.

SOLUTION POUR PETITS PROBLEMES

La plaque de travail prend un aspect noirâtre comme si la couche de chrome avait disparu.

- Excès de graisse brûlée, on ne sert pas du pulvérisateur 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.

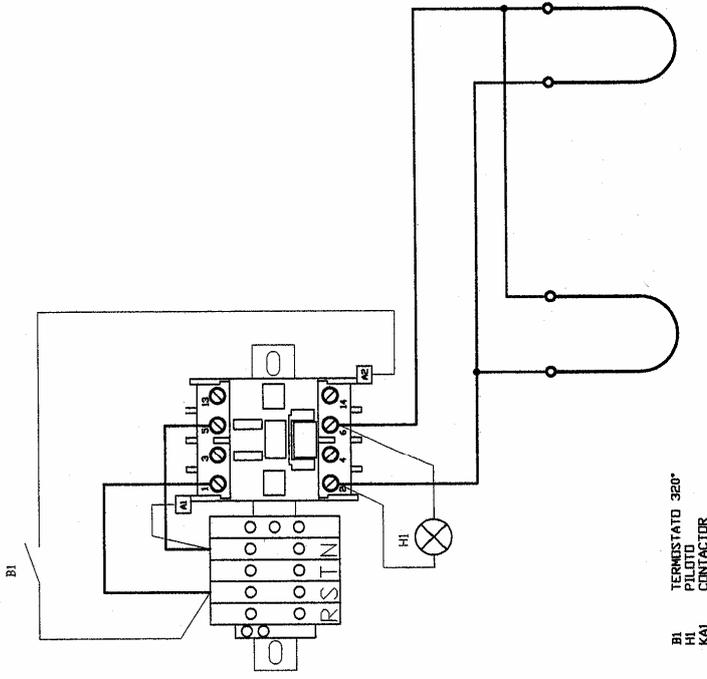
Les aliments mettent longtemps à cuire et semblent avoir été bouillis.

- 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, par suite d'une mise en marche déficiente et d'un mauvais réglage de la flamme , de l'air ou d'un manque de pression.

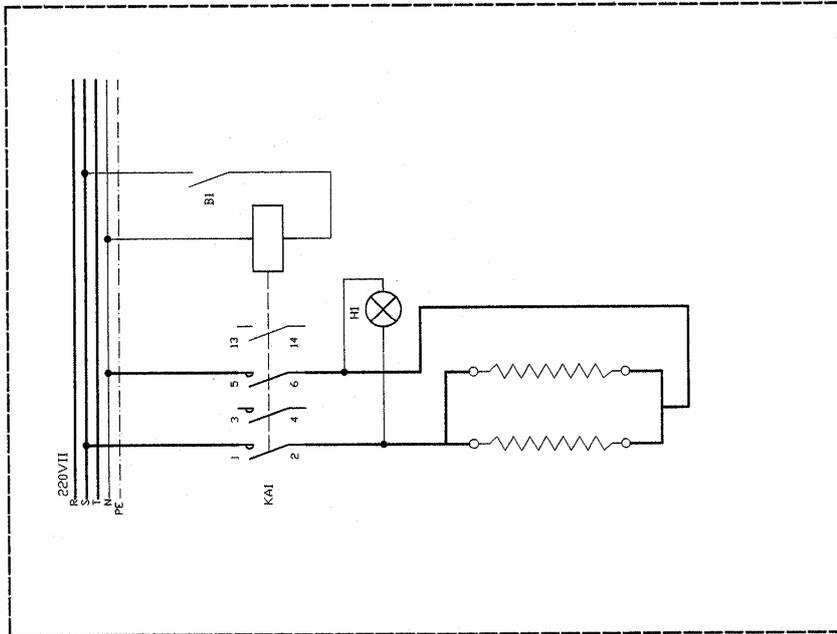
Des pics noir apparaissent sur la surface de travail.

- Ils peuvent provenir du fait de couper les aliments sur la surface du grill.
- A cause d'une mauvaise utilisation de la raclette, il faut en effet opéré 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 grill, ou bien parce que celui-ci reçoit des éclaboussures lorsque des nettoyages sont faits tout près.

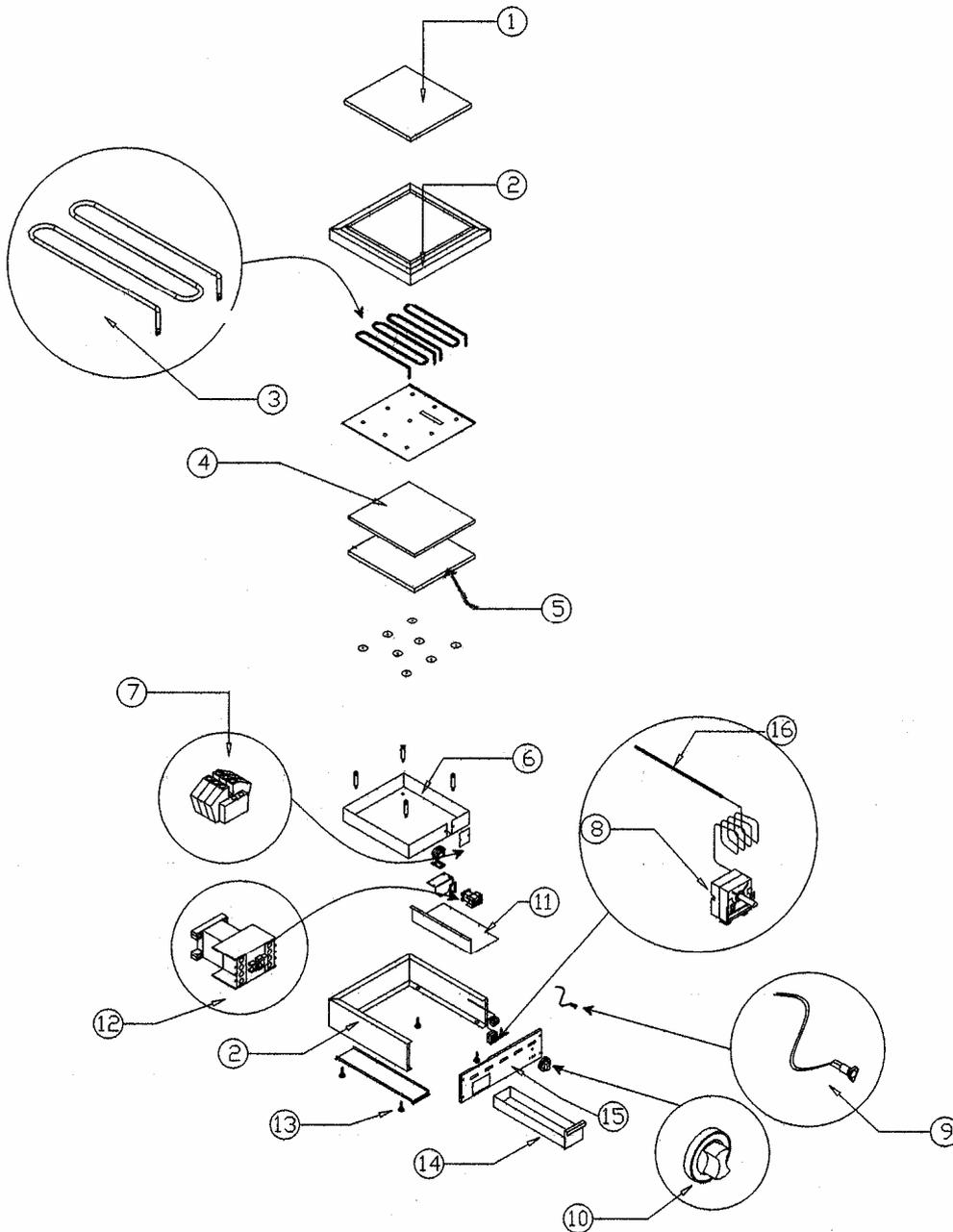
SCHEME ÉLECTRIQUE



TERMOSTATO 320°
PLUS
CONTACTOR
BI
KAI



EXPLOSIÓN ME40



1. Chrome dur plaque
2. carrosserie d'acier
3. Résistance 1333 w
4. Fibre ceramique
5. Lana de roca
6. Carter de resistances
7. Reglette de connexion
8. Thermostat 400°C

9. Pilot
10. Control température
11. Carter contactor
12. Jambes
13. Tiroir pour graisse
14. Commands frontales
15. Válve termostatica