

PLAQUES ELECTRIQUES ME60

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 GRIL POUR PREMIÈRE FOIS	4
3. NETTOYAGE.....	5
4. SOLUTION POUR PETITS PROBLEMES	6
5. SCHEME ELECTRIQUE	7
6. EXPLOSION 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 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 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, hydrochlorique, ou tout autre produit de qualités abrasives n'endommagerait jamais la couche de chrome dans un chemin irrévocable.

Pour mettre le soin spécial dans nettoyage de prochaines régions au fer avec les produits abrasifs, abri si c'état 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 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, les brûleurs s'éteindront. Ce qui indique que le 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 , qui est la quantité 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 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 gris 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 proximité 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 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 le prenant comme norme, on arrivera à conserver une plaque propre pendant la journée et le nettoyage final plus facile.
- Après avoir déconnecté le gris, 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 DES PETITS PROBLÈMES

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 Aut., peut-être en pensant que la cuisson sera accéléré, 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 o;monter la température, parce que ceux-ci rendent une grande quantité de liquide.*

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

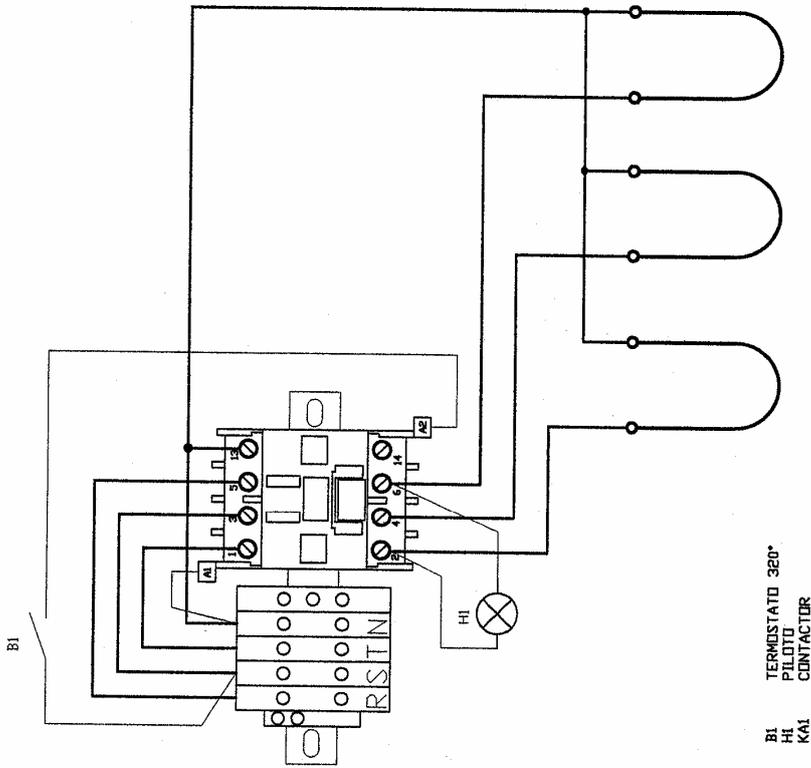
Le thermostat est trop bas et la plaque n'atteint pas la température optimum, consulter les températures de cuisson des aliments.

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'une manque de pression.

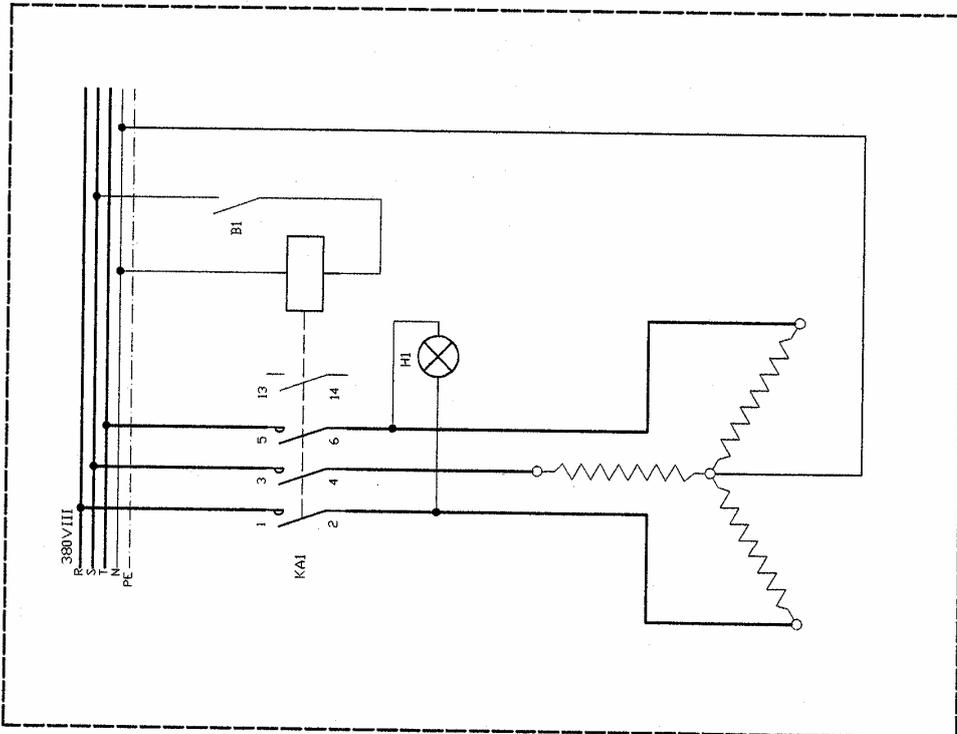
Des pics noirs apparaissent sur la surface de travail:

- Ils peuvent provenir du fait du coupeur les aliments sur la surface du grill..
- À 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 emploi 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 faites tout près..

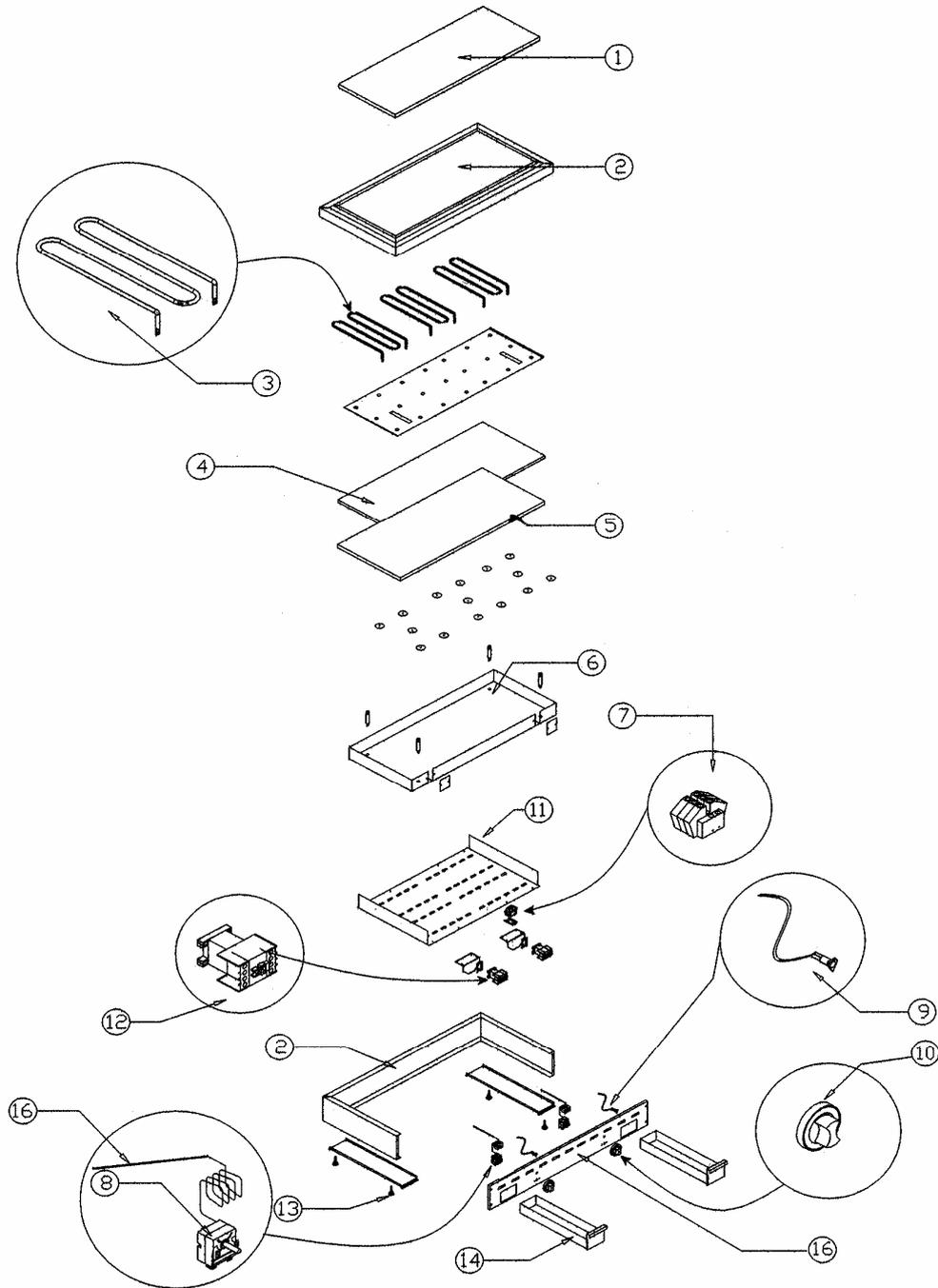
SCHEME ELÉCTRIQUE



BI HI KAI
TERMOSTATO 320°
PILOTO
CONTACTOR



EXPLOSIÓN ME60



1. Placa cocción cromo duro
2. Mueble acero inoxidable
3. Resistencia 1333 W
4. Fibra cerámica
5. Lana de roca
6. Carter de resistencias
7. Regleta de conexión
8. termostato 400°C
9. Piloto
10. Control de temperatura

11. Carter contactor
12. Contactor
13. Patas
14. Cajón recoge grasas
15. mandos frontales
16. Válvula termostática