



MODE D'INSTALLATION ET MODE D'EMPLOI PLAQUES À FRIRE TEPPAN-YAKI

MODELS

TYG48
TYG60



TYG48

Pour obtenir des renseignements supplémentaires au sujet de Vulcan-Hart
ou pour trouver un fournisseur de pièces et service autorisé dans votre
région, veuillez visiter notre site web à www.vulcanequipment.com

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

CE MANUEL A ÉTÉ PRÉPARÉ À L'INTENTION D'UN PERSONNEL QUALIFIÉ ET AUTORISÉ À INSTALLER DES APPAREILS FONCTIONNANT AU GAZ ET À EFFECTUER LE DÉMARRAGE INITIAL CHEZ LE CLIENT DE MÊME QUE LE RÉGLAGE DES APPAREILS CONCERNÉS DANS CE MANUEL.

AFFICHER À UN ENDROIT VISIBLE LES PREMIERS SOINS À ADMINISTRER À TOUTE PERSONNE AYANT RESPIRÉ LES GAZ QUE CET APPAREIL DÉGAGE. ON PEUT SE PROCURER CES INFORMATIONS CHEZ LE FOURNISSEUR DE GAZ LE PLUS PRÈS.

IMPORTANT

EN CAS D'ODEURS DE GAZ, ÉTEINDRE L'APPAREIL PAR LE ROBINET D'ARRÊT PRINCIPAL ET COMMUNIQUER AVEC LA COMPAGNIE DE GAZ LA PLUS PRÈS OU AVEC LE FOURNISSEUR DE GAZ ATTITRÉ POUR L'ENTRETIEN.

MESURE DE SÉCURITÉ

NE PAS RANGER NI UTILISER DE L'ESSENCE NI TOUT AUTRE LIQUIDE OU VAPEUR INFLAMMABLE À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE APPAREIL.

▲ AVERTISSEMENT L'installation, le réglage, la modification et l'entretien incorrects de cet appareil peuvent causer des dommages matériels, des blessures et même la mort. Lire les instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien avant de procéder à toute installation ou tout entretien.

EN CAS DE PANNE DE COURANT, NE PAS FAIRE FONCTIONNER CET APPAREIL.

INSTALLATION, FONCTIONNEMENT ET ENTRETIEN

PLAQUES À FRIRE AU GAZ À SERVICE INTENSE

GÉNÉRALITÉS

Les plaques à frire Teppan-Yaki sont fabriquées avec le plus grand soin et à partir des meilleurs matériaux. Leur installation, utilisation et entretien appropriés permettent d'en obtenir un rendement optimal pendant de nombreuses années.

Il est recommandé de lire le manuel au complet et de suivre attentivement toutes les instructions.

Modèle	Nombre de brûleurs	Débit BTU/h
TYG48C / TYG60C	1	30 000

INSTALLATION

Avant d'installer cet appareil, s'assurer que l'alimentation le type de gaz (naturel ou propane) de l'immeuble correspondent aux spécifications de la plaque signalétique placée derrière le panneau avant, du côté droit de l'appareil, dans le coin supérieur avant. S'ils ne correspondent pas, ne pas installer l'appareil et communiquer sans tarder avec votre détaillant. On recommande qu'un technicien qualifié du service de gaz ayant les outils, les instruments et les compétences nécessaires effectue l'installation de la plaque chauffante.

DÉBALLAGE

Ce gril a été inspecté avant de quitter l'usine. En acceptant sa livraison, le transporteur prend l'entière responsabilité de le livrer en toute sécurité. Immédiatement après la livraison, vérifiez s'il a effectivement subi des dommages pendant le transport.

S'il s'avère que le gril a été endommagé, veuillez suivre les procédures suivantes :

1. Le transporteur doit être averti dans les 5 jours ouvrables suivant la réception.
2. Les gens du terminus local du transporteur doivent être avisés immédiatement lors de la découverte des dommages (indiquez l'heure, la date et à qui vous avez parlé) et assurez le suivi en confirmant les faits par écrit ou par communication électronique.
3. Pour fins d'inspection, tout le matériel d'emballage original doit être conservé.
4. Le gril ne doit pas avoir été déplacé, installé ou modifié.
5. Avisez le Service à la clientèle de Vulcan immédiatement en faisant le (800) 814-2028.

Déballer l'appareil avec soin. S'assurer qu'aucune pièce n'est jetée avec le matériel d'emballage. Un régulateur de pression conçu pour fonctionner avec cette plaque à frire est fourni et doit être installé avant que la plaque à frire ne soit en état de fonctionner. (Se référer à la section **PRESSION DU GAZ ET INSTALLATION D'UN RÉGULATEUR** de ce manuel.)

EMPLACEMENT

Veiller à ce que les ventilateurs ne soufflent pas directement sur la plaque à frire et, dans la mesure du possible, ne pas ouvrir les fenêtres à proximité de l'appareil ni utiliser des ventilateurs muraux qui produisent des courants d'air.

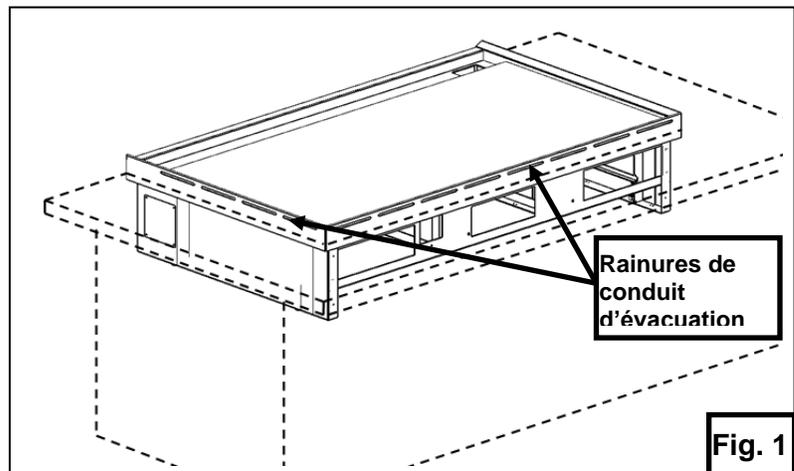
Cette plaque à frire a été conçue en fonction d'une installation sur un comptoir incombustible muni de pattes de 102 mm (4 po) ou sur un plancher combustible muni d'un support de 508 mm (20 po) de hauteur.

La plaque à frire Tepan-Yaki est conçue en fonction d'une installation sur un comptoir repas ou une table. La conception et l'installation de ce comptoir doivent être effectuées seulement par un personnel expérimenté dans ce type d'exploitation de restaurant.

AVIS : Ne pas obstruer les rainures de conduit d'évacuation situées autour du rebord de la plaque à frire. Installer la plaque à frire de façon à ce que les rainures de conduit d'évacuation soient à 6 mm (1/4 po) au-dessus du comptoir ou de la surface de la table.

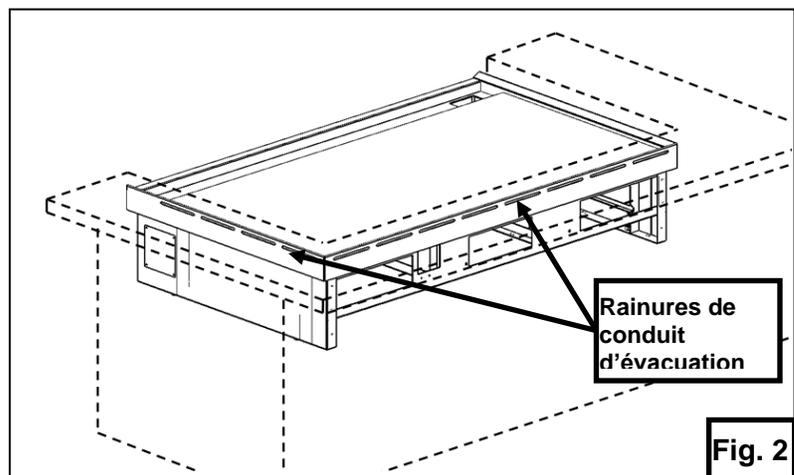
INSTALLATION CORRECTE

Plaque à frire bien installée sur la table en ayant les rainures de conduit d'évacuation à 6 mm (1/4 po) au-dessus du rebord de la table. Fig. 1



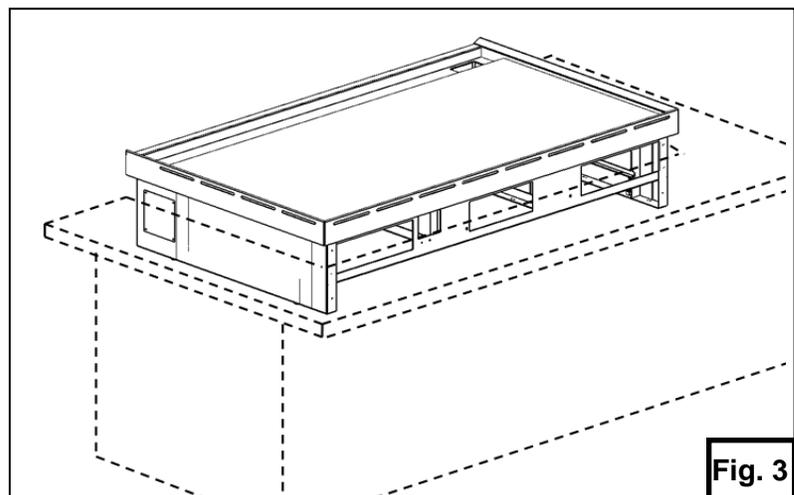
INSTALLATION INCORRECTE

Plaque à frire installée trop basse sur une table, en ayant les rainures de conduit d'évacuation recouvertes par le rebord de la table. Fig. 2



INSTALLATION INCORRECTE

Plaque à frire installée trop haute, en ayant les rainures de conduit d'évacuation complètement exposées. Fig. 3.



DÉGAGEMENT REQUIS POUR L'INSTALLATION

	CONSTRUCTION COMBUSTIBLE	CONSTRUCTION INCOMBUSTIBLE
Arrière :	Aucun	Aucun
Côtés :	Aucun	Aucun

CODES D'INSTALLATION ET NORMES

Installer la plaque à frire selon les codes suivants :

Aux États-Unis :

1. Codes locaux
2. Norme ANSI/Z223.1 /NFPA N° 54 (dernière édition) du National Fuel Gas Code. Ceci devra inclure mais ne pas se limiter à la norme NFPA N° 54 pour la ventilation, section 10.3.5.2, dont on peut se procurer un exemplaire auprès de l'American Gas Association Accredited Standards Committee Z223, 400 N. Capital St. NW, Washington, DC 20001, ou the Secretary Standards Council, NFPA, 1 Batterymarch Park, Quincy, MA 02169-7471.

NOTA : Dans l'État du Massachusetts

Tous les appareils au gaz ventilés par une hotte de ventilation ou un système d'évacuation muni d'un registre ou de moyens d'évacuation à puissance doivent être conformes à la réglementation 248 CMR.

3. Norme NFPA N° 96 pour *l'évacuation de la fumée des appareils de cuisson* (dernière édition) dont on peut se procurer un exemplaire auprès de la National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

Au Canada :

1. Codes locaux.
2. Norme CAN/CSA B149.1 du Code d'installation des appareils fonctionnant au gaz naturel (dernière édition).
3. Norme CAN/CSA-B149.2 du Code d'installation des appareils fonctionnant au gaz propane (dernière édition) dont on peut se procurer un exemplaire auprès de l'Association canadienne du gaz, 178 Rexdale Blvd, Etobicoke, Ontario, Canada M9W 1R3.

BRANCHEMENT DU GAZ

▲ AVERTISSEMENT Les raccordements de l'arrivée de gaz et tout joint de conduite, doivent pouvoir résister au propane.

Pour l'entrée de la plaque à frire, utiliser une conduite d'alimentation en gaz de 19 mm (3/4 po) NPT qui se trouve à l'arrière de l'appareil. Tous les raccordements de type flexible et semi-rigide doivent être conformes aux normes ANSI en vigueur. Pour s'assurer d'une efficacité d'exploitation maximale, raccorder cet appareil avec une conduite d'alimentation en gaz fabriqué à l'aide d'un tuyau solide ou d'un raccord souple de type commercial dont le diamètre intérieur net est aussi grand ou plus grand que l'entrée de canalisation de gaz de cet appareil. Conformément aux exigences des codes, installer un robinet d'arrêt dans la conduite de gaz, en amont de l'appareil.

▲ AVERTISSEMENT : Avant de procéder à l'allumage, faire circuler de l'eau savonneuse dans tous les joints de la conduite de gaz pour s'assurer qu'ils ne présentent aucune fuite. Ne pas se servir d'une flamme nue.

Après avoir enrayé toute possibilité de fuite, purger la conduite de gaz pour évacuer tout l'air qu'elle contient.

PRESSION DU GAZ ET INSTALLATION D'UN RÉGULATEUR

La pression du régulateur de gaz est réglée en usine à une pression de 1,24 kPa (5 po de colonne d'eau) pour le gaz naturel et de 2,49 kPa (10 po de colonne d'eau) pour le gaz propane. Aucun autre réglage n'est requis.

Installer le régulateur aussi près que possible de la plaque à frire, sur la conduite de gaz. S'assurer que la flèche sur la face intérieure du régulateur pointe vers le débit de gaz allant à la plaque à frire (Fig. 4) et que le régulateur est positionné de façon à ce que le bouchon d'aération et la vis de réglage soient dirigés vers le haut droit (Fig. 5).

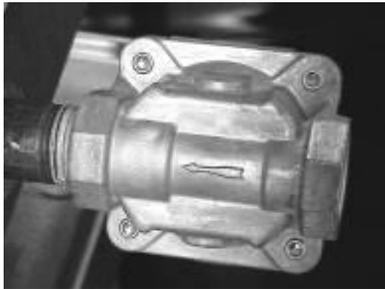


Fig. 4



Fig. 5

La pression d'alimentation (en amont du régulateur) devrait être de 1,74 à 2,24 kPa (7 à 9 po de colonne d'eau) pour le gaz naturel et de 2,74 à 2,99 kPa (11 à 12 po de colonne d'eau) pour le gaz propane. Ne jamais raccorder la plaque à frire à une pression d'alimentation de plus de 3,45 kPa (1/2 psig) ou 3,48 kPa (14 po de colonne d'eau).

ESSAIS DE LA CANALISATION DE GAZ

Si la pression de la canalisation de gaz est supérieure à 3,45 kPa (1/2 psig) lors d'essais de pression, débrancher la plaque à frire et son robinet d'arrêt de la conduite de gaz.

Lorsque la pression est égale ou inférieure à 3,45 kPa (1/2 psig), isoler l'appareil de la canalisation de gaz en fermant le robinet manuel.

PLAQUE À FRIRE MONTÉE SUR UN SUPPORT MUNI DE ROULETTES

▲ AVERTISSEMENT : Si la plaque à frire doit être installée sur des roulettes, se munir d'un connecteur flexible (non fourni) conforme aux normes ANSI-Z21.69 ou CSA 6.16 sur les connecteurs des appareils au gaz mobiles, et d'un raccord à débranchement rapide conforme aux normes ANSI-Z21.3 ou CSA 6.9 sur les dispositifs à débranchement rapide d'appareils au gaz. En plus, prendre les moyens nécessaires pour limiter le mouvement de l'appareil sans devoir compter sur le connecteur ou le raccord à débranchement rapide, (ni même sur la tuyauterie) pour le garder immobile. Fixer le dispositif de retenue à l'arrière de la plaque à frire, tel qu'illustré à la Fig. 6).



Fig. 6.

▲ AVERTISSEMENT : Si le débranchement du dispositif de retenue est nécessaire, éteindre l'alimentation en gaz avant le débranchement. Rattacher le dispositif de retenue avant de rétablir l'alimentation en gaz et de remettre l'appareil à la position d'installation.

Les roulettes sont fournies seulement sur le support de la plaque à frire. Si l'appareil est installé sur des roulettes et doit être déplacé pour une raison ou une autre, il est conseillé de le niveler à nouveau (se référer à la section NIVELAGE de ce manuel).

SYSTÈME D'ÉVACUATION

NE PAS obstruer le débit des gaz brûlés des rainures de conduit d'évacuation situées autour de l'extérieur du périmètre de l'appareil. On recommande l'évacuation des gaz brûlés à l'extérieur de l'immeuble au moyen d'une hotte de ventilation installée par un personnel qualifié.

Maintenir un dégagement minimal de 457 mm (18 po) entre le conduit d'évacuation de l'appareil et les filtres de la hotte.

Pour toute information sur la construction et l'installation des hottes de ventilation, voir la norme NFPA N° 96 (dernière édition) sur *l'évacuation de la fumée des appareils de cuisson* dont on peut se procurer un exemplaire auprès de la National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

FONCTIONNEMENT

▲ AVERTISSEMENT : La plaque à frire et ses composants sont chauds. Exercer une extrême prudence lors de l'exploitation, du nettoyage et de l'entretien de cet appareil.

AVANT UNE PREMIÈRE UTILISATION

Retirez tout le matériel d'emballage et la protection en plastique des surfaces de l'appareil. Avant de quitter l'usine, la plaque à frire a été recouverte d'une huile végétale pour prévenir la rouille. N'enlever cette substance qu'au moment de la nettoyer avant une première utilisation. Chauffer la plaque à frire à une température de 93 à 149 °C (200 à 300 °F) pour dissoudre la graisse et nettoyer la surface à l'aide d'un produit de dégraissage commercial résistant à la corrosion en suivant les directives du fabricant. Raclez le résidu d'huile de la plaque à l'aide d'un couteau palette triangle. Rincer à fond et essuyer à l'aide d'un chiffon doux sec. Nettoyer tous les accessoires.

APPRÊTAGE DE LA PLAQUE À FRIRE

Avant une première utilisation et après chaque nettoyage, apprêter la plaque à frire pour éviter la corrosion possible sur la surface. Chauffer la plaque à frire à basse température, soit 149 à 177 °C (300 à 350 °F) et y verser une légère quantité d'huile de cuisson (environ 28 g par mètre carré [une once par pied carré]). À l'aide d'un chiffon doux, non pelucheux, l'étendre sur toute la surface de la plaque de manière à obtenir un mince film, puis essuyer le surplus d'huile avec un chiffon. Répéter le processus jusqu'à ce que la surface de la plaque soit lisse et brille comme un miroir.

COMMANDES

Ce modèle comporte une veilleuse permanente qui doit être allumée manuellement à l'aide d'une source d'inflammation extérieure (telle qu'une tige pour allumer les bougies, etc.). La veilleuse est contrôlée par un thermocouple et par une soupape de sûreté. Si la veilleuse s'éteint, la soupape de sûreté ferme l'alimentation en gaz de la veilleuse des principaux brûleurs

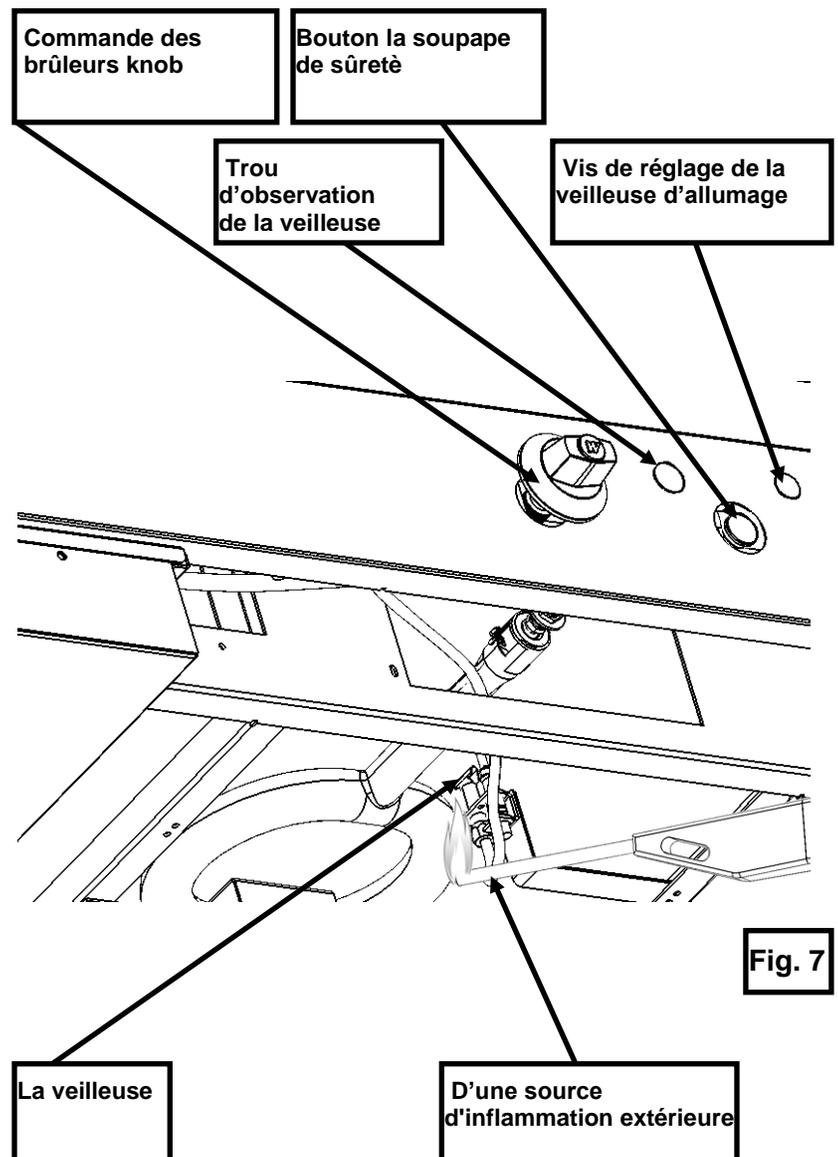
la plaque chauffante est contrôlée indépendamment par une soupape de réglage infini de la chaleur. Une fois que les veilleuses sont allumées, tourner le bouton de commande à la position OUVERT allumera chaque brûleur. Les brûleurs se trouvent complètement à la position OUVERT lorsque les boutons sont tournés jusqu'au bout vers la gauche. Les brûleurs se trouvent complètement à la position FERMÉ lorsque les boutons sont tournés jusqu'au bout vers la droite. On peut régler la

hauteur de la flamme des brûleurs et la température de la plaque de cuisson en tournant les boutons de commande des brûleurs tout en les surveillant par leurs trous de regard.

⚠ AVERTISSEMENT : La plaque à frire et ses composants sont chauds. Exercer une extrême prudence lors de l'exploitation, du nettoyage et de l'entretien de cet appareil.

PROCÉDURE D'ALLUMAGE DE LA VEILLEUSE

1. Fermez le robinet d'arrêt principal du gaz. Attendez 5 minutes pour permettre à tout gaz accumulé dans le compartiment des brûleurs de s'échapper.
2. Ouvrez le robinet d'arrêt principal du gaz.
3. Tout en surveillant par le trou de regard de la veilleuse, vous devez atteindre le dessous à l'avant de l'appareil et la fente de la veilleuse pour l'allumer à l'aide d'une source d'inflammation extérieure (telle qu'une tige pour allumer les bougies, etc.). Il peut être nécessaire de régler la soupape de la veilleuse pour augmenter le gaz.
4. Lorsque le gaz à la veilleuse brûle pendant environ 45 secondes, relâchez le bouton rouge correspondant sur la soupape de sûreté de la veilleuse. Si la veilleuse ne demeure pas allumée, répétez la procédure en laissant plus de temps avant de relâcher le bouton. La quantité de temps nécessaire pour appuyer le bouton de la soupape de sûreté augmentera à l'installation initiale de l'appareil et si l'alimentation principale en gaz est fermée durant une longue période. Il peut être nécessaire de régler la soupape de la veilleuse pour augmenter le gaz de la veilleuse.
5. Répéter les étapes jusqu'à ce que toutes les veilleuses soient allumées.
6. Si les brûleurs principaux ne s'allument pas après avoir complété les étapes 1 à 4, fermez le robinet d'arrêt principal du gaz et contactez le service à la clientèle autorisé.



RÉGLAGE DE LA VEILLEUSE

Pour faire baisser la flamme, utiliser un tournevis à tête plate et tourner la vis de réglage de la veilleuse dans le sens des aiguilles d'une montre et l'inverse pour l'augmenter

NIVELAGE

Niveler la plaque à frire (d'un côté à l'autre et d'avant en arrière) pour obtenir un meilleur rendement de l'appareil, faute de quoi la distribution de température ne sera pas égale, certains endroits seront plus froids et les composants électriques pourraient éventuellement être endommagés.

1. Placer un niveau sur la plaque à frire.
2. Régler les pattes en tournant le pied télescopique au bas de chaque patte. En se servant de pinces multiprises, tourner le pied à l'inverse des aiguilles d'une montre pour augmenter la hauteur ou l'inverse pour la diminuer jusqu'à ce qu'elle soit de niveau.

FERMETURE

1. Fermez les boutons de commande pour éteindre les brûleurs.
2. Les veilleuses d'allumage resteront allumées aussi longtemps que l'alimentation principale en gaz est ouverte.

FERMETURE PROLONGÉE

1. Fermez le robinet principal d'alimentation en gaz.
2. Mettez une généreuse couche d'huile végétale sur la plaque pour empêcher la rouille.

REMARQUE

il est recommandé d'éviter d'utiliser de la glace pour refroidir rapidement la température de la surface de la plaque chauffante. Cela pourrait entraîner un choc thermique et un danger pour la surface de cuisson.

NETTOYAGE DE LA PLAQUE À FRIRE

Vider le tiroir de propreté au besoin durant le jour et régulièrement au moins une fois par jour.

Nettoyer la plaque à frire régulièrement. Une plaque propre a meilleure apparence, dure plus longtemps et donne de meilleurs résultats. Pour obtenir des résultats de cuisson uniformes et des produits parfaitement dorés, garder la plaque propre et exempte de graisse carbonisée. La graisse carbonisée nuit au transfert de la chaleur de la plaque à la surface des aliments, occasionnant leur brunissement partiel et réduisant la qualité de cuisson. Pire encore, elle a tendance à coller aux aliments et leur donne une apparence peu appétissante qui laisse vraiment à désirer.

Pour garder la plaque à frire propre et opérationnelle en période de forte affluence, suivre les directives suivantes :

APRÈS CHAQUE USAGE

Nettoyer la plaque au moyen d'une brosse métallique ou d'une spatule flexible.

UNE FOIS PAR JOUR

Nettoyer à fond le dossier, les côtés et le devant. Enlever le tiroir de propreté, le vider et le nettoyer de la même manière que tout autre ustensile de cuisson.

UNE FOIS PAR SEMAINE

Nettoyer à fond la surface de la plaque à frire. Si nécessaire, utiliser une pierre pour plaque à frire, un écran ou un tampon Scotch Brite™ sur la surface. Frotter dans le sens du grain du métal pendant que la plaque est encore chaude. On peut aussi nettoyer la plaque à l'aide d'un détergent, mais s'assurer ensuite qu'il ne reste aucune trace de détergent.

Après avoir enlevé toute trace de détergent, apprêter la surface de la plaque à frire conformément aux instructions de ce manuel.

Nettoyer les surfaces en acier inoxydable à l'aide d'un chiffon humide et les polir ensuite avec un chiffon doux et sec. Enlever les taches de décoloration au moyen d'un nettoyant à plaque à frire.

Si l'usage de la plaque à frire est très élevé, procéder au nettoyage plus d'une fois par semaine.

NETTOYAGE DE LA PLAQUE À FRIRE CHROMÉE

APRÈS CHAQUE UTILISATION

Nettoyer la plaque à frire au moyen d'une spatule flexible ou d'un racloir à plaque à frire.

AVIS

Ne jamais utiliser un ustensile à récurer abrasif ou une brique à gratter sur une surface en chrome.

UNE FOIS PAR JOUR

Nettoyer à fond le dossier, les côtés et le devant. Prendre soin de ne pas cogner trop vigoureusement le dossier intégré avec la spatule. Ceci peut créer un espace entre le dossier et la plaque à frire qui est difficile à nettoyer.

Nettoyer les surfaces en acier inoxydable et chromées à l'aide d'un chiffon humide et les polir ensuite avec un chiffon doux et sec.

ENTRETIEN

▲ AVERTISSEMENT: La plaque à frire et ses composants sont chauds. Exercer une extrême prudence lors de l'exploitation, du nettoyage et de l'entretien de cet appareil.

LUBRIFICATION

On doit vérifier et lubrifier toutes les soupapes régulièrement. Contactez votre agence de service pour de plus amples détails.

CONDUIT D'ÉVACUATION

À tous les jours, lorsque la plaque à frire est froide, vérifier les rainures de conduit d'évacuation pour s'assurer qu'elles ne sont pas obstruées.

SERVICE DE L'ENTRETIEN ET PIÈCES DE RECHANGE

Contactez l'agence de service de votre région pour obtenir des renseignements sur l'entretien et les pièces. Pour une liste des bureaux des services et des pièces, consultez www.vulcanequipment.com.

Lors d'une demande de service, fournir les renseignements suivants que vous trouverez sur la plaque signalétique de l'appareil : le numéro de modèle, le numéro de série et le type de gaz.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES
Le brûleur ne s'ouvre pas lorsque le bouton de commande est ouvert	<ol style="list-style-type: none"> 1. C'est un problème avec la soupape à gaz (Contactez le service à la clientèle). 2. La veilleuse du brûleur n'est pas allumée. (Contactez le service à la clientèle). 3. La pression du gaz est basse. (Contactez le service à la clientèle).
La veilleuse n'est pas allumée	<ol style="list-style-type: none"> 1. La soupape manuelle du gaz n'est pas ouverte. 2. L'orifice de la veilleuse d'allumage est obstrué. (Contactez le service à la clientèle). 3. La veilleuse du gaz est fermée. Réglez la veilleuse d'allumage pour permettre la circulation du gaz. 4. La pression du gaz est basse. (Contactez le service à la clientèle).
La veilleuse d'allumage ne reste pas allumée	<ol style="list-style-type: none"> 1. L'orifice de la veilleuse d'allumage est obstrué ou n'a pas la bonne dimension. (Contactez le service à la clientèle). 2. L'alimentation en gaz n'a pas été vidée de son air. Ouvrez la soupape de la veilleuse jusqu'à ce que l'air soit évacué. 3. Il y a de l'air qui sort de la veilleuse. (Contactez le service à la clientèle). 4. La pression du gaz est basse. (Contactez le service à la clientèle).
Le gras semble causer de la fumée de façon excessive	<ol style="list-style-type: none"> 1. La température est trop haute. 2. L'humidité dans la nourriture peut se transformer en vapeur
La nourriture colle sur la plaque ou brûle sur les bouts ou a des taches foncées	<ol style="list-style-type: none"> 1. La température est trop haute. 2. La surface de la plaque nécessite un nettoyage ou un rodage. 3. La surface sous la nourriture n'a pas été assez enduite d'huile végétale.
La nourriture n'est pas assez cuite à l'intérieur	<ol style="list-style-type: none"> 1. La température est trop basse. 2. La nourriture n'a pas été cuite assez longtemps.
La nourriture goûte le gras ou a un goût altéré désagréable	<ol style="list-style-type: none"> 1. La nourriture elle-même a un goût altéré. 2. La nourriture a été gardée dans de mauvaises conditions avant la cuisson. 3. Il y a trop de gras utilisé sur la plaque 4. La température est trop basse.
Accumulation visible de gomme sur la plaque	<ol style="list-style-type: none"> 1. La température est trop haute. 2. La surface de la plaque a besoin d'un nettoyage ou d'un

	rodage. 3. Il y a trop de gras utilisé sur la plaque
--	---

REMARQUES