

CLAMATIC RC

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

**TEL: (34) 93.336.87.30
FAX: (34) 93.336.82.10**

ÍNDICE:

1. Programmation du Clamatic	3
1.1. Ecran de cuisson.....	4
1.2. Ecran de programmation.....	4
2. Défaut de la sonde thermocouple	5
3. Parties de l'écran	6
4. Points très important à prendre en considération	7
4.1. Emploi d'une feuille de téflon.....	7
4.2. Tiroir récupérateur de graisse	7
5. Nettoyage	8
5.1. Ustensiles de nettoyage	8
6. Figures.....	10
7. Pièces de rechange.....	11

1. PROGRAMATION DU CLAMATIC RC

Allumez l'interrupteur et appuyez une fois sur SET. Le numéro de programme et le nom s'affichent à l'écran (o -----).

Si l'appareil est protégé par un code, vous devez entrer ce code.

Procédure: appuyez sur SET et à l'aide des flèches, entrer le premier chiffre. Appuyez sur SET et toujours à l'aide des flèches, entrez le deuxième chiffre. Procédez de même jusqu'à ce que vous ayez entré la totalité du code.

Si le code entré est correct. Vous pouvez commencer à modifier les paramètres.

Si l'appareil n'est pas protégé par un code, vous accédez directement à cet écran et vous pouvez commencer à modifier les paramètres.

À l'aide des flèches, vous pouvez augmenter ou diminuer le paramètre qui clignote. Une fois que vous avez entré la nouvelle valeur ou si la valeur initiale vous convient, appuyez sur SET pour enregistrer et passer au prochain paramètre qui clignote. Répétez l'opération pour l'ensemble du programme.

SENSIBILITÉ: Ce programme augmente ou réduit automatiquement le temps de cuisson d'après la différence entre la taille et la température, en adaptant le temps et la température réels au temps et à la température fixés. **MIRROR RECOMANDE L'UTILISATION DU PROGRAMME 4** (programmes disponibles de 1 à 7)

RÉGLAGE: Appuyez sur SET et utilisez les flèches pour augmenter ou diminuer le chiffre qui clignote. Quand la valeur souhaitée apparaît à l'écran, appuyez sur SET pour enregistrer et passer au paramètre suivant.

Si vous appuyez sur SET pendant 5 secondes, le programme est annulé et l'appareil repasse en mode de cuisson.

L'écran doit être allumé dans les cas suivants:

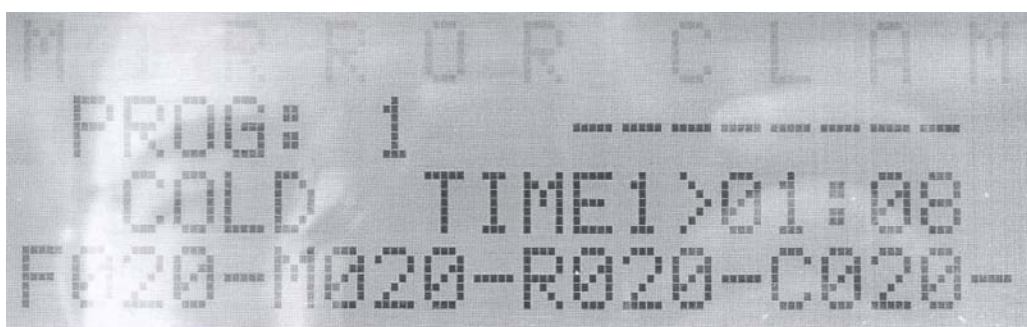
- a) En cours de cuisson
- b) Durant la programmation.

Le reste du temps, l'écran doit être éteint.

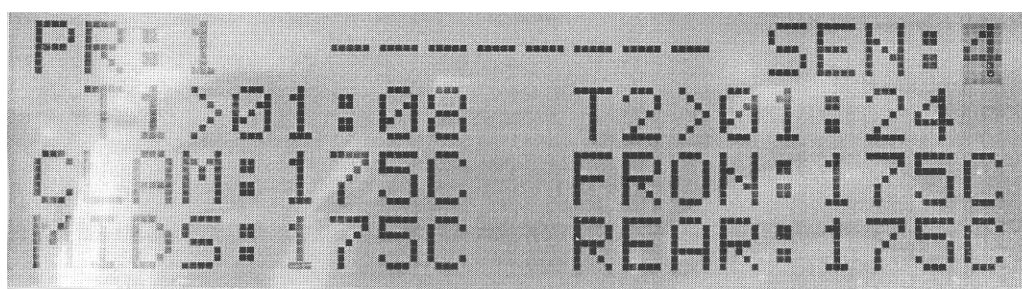
- , 1 - PROGRAMME 1 – 9
- , 2 - SENS = Sensibilité (4 recommandée)
- , 3 - T1 = minuterie 1 (pour produits de petite taille)
- , 4 - T2 = minuterie 2 (pour produits de grande taille))
- , 5 –CLAM= réglage de la température
- , 6 - PLAQUE (avant) réglage de la température avant.

- 7 – PLAQUE (centrale) réglage de la température centrale.
- , 8 – PLAQUE (arrière) réglage de la température arrière.
- , 9 – PRODUIT nom (8 caractères)

1.1 ÉCRAN DE CUISSON



1.2 ÉCRAN DE PROGRAMMATION



2. DÉFAUT DE LA SONDE THERMOCOUPLE

Si une ou plusieurs sondes thermocouples présentent un défaut, la zone concernée par le défaut chauffe jusqu'à l'arrêt de l'appareil (la zone est indiquée à l'écran comme suit: PROB + zone concernée). Changez la sonde ou réparez-la

Exemples:

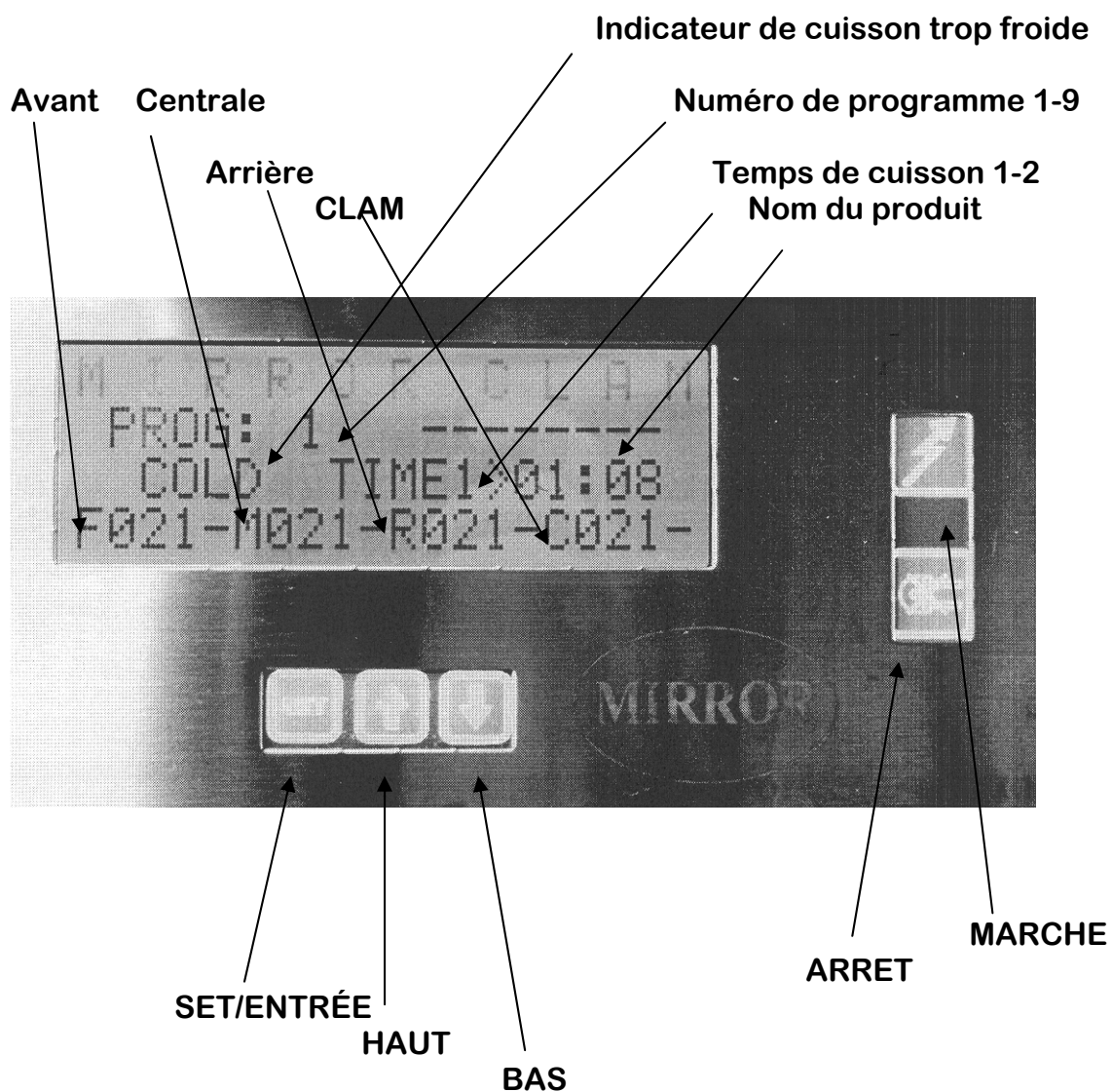
```
ALARM PROB FRONT
PROG: 1
COLD TIME1>01:08
F000 M020-R020-C020-
```

```
ALARM PROB MIDS
PROG: 1
COLD TIME1>01:08
F020-M000-R020-C020
```

```
ALARM PROB REAR
PROG: 1
COLD TIME1>01:08
F021-M023-R000 C021-
```

```
ALARM PROB CLAM
PROG: 1
COLD TIME1>01:08
F020-M020-R020-C000
```

3. PARTIES DE L'ÉCRAN



4. POINTS TRÈS IMPORTANTS À PRENDRE EN CONSIDERATION

4.1 Emploi de la feuille de téflon:

La feuille de téflon a pour but d'éviter que le produit ne se colle à la partie supérieure de l'appareil. Utilisez toujours une feuille de téflon, faute de quoi:

1. Durant la cuisson, des aliments tels que des steaks hachés pourraient se coller à la partie supérieure de l'appareil. Au moment de les décoller, il est fort probable que les aliments se découpent en morceaux, certains d'entre eux allant se loger dans les rainures situées sur les côtes de la plaque de cuisson.

2. Si des morceaux d'aliments venaient se loger dans les rainures, il se formerait de petites accumulations de graisse, dont le niveau augmenterait peu à peu jusqu'à ce que la graisse atteigne la plaque de cuisson.

3. Via la plaque de cuisson, la graisse risquerait alors de pénétrer dans le carter des résistances où elle provoquerait des faux contacts et des courts-circuits. Elle entraînerait la fonte des résistances et dégagerait de la fumée suite à sa combustion. Les courts-circuits provoqueraient également le déclenchement du disjoncteur.

En conséquence, maintenez toujours les rainures en bon état de propreté.

4.2 TIROIR RÉCUPÉRATEUR DE GRAISSE.

Nettoyez le tiroir récupérateur de graisse au moins deux fois par jour après le travail. N'attendez jamais que la graisse déborde par le trop-plein situé à l'avant.

En effet, dans ce cas la graisse s'écoulerait le long de l'acier inoxydable et pénétrerait des courts-circuits et endommagerait les commandes électroniques.

Si vous constatez que le tiroir est plein, sortez-le en partie et à l'aide d'un verre ou d'un petit récipient, videz-le au maximum.

À défaut, au moment de sortir le tiroir, celui-ci basculera vers l'avant et l'arrière en donnant lieu, généralement, à des éclaboussures importantes de graisse sur le boîtier de commande électronique, avec en conséquence un risque important de panne.

5. NETTOYAGE:

Pour préserver les conditions de fonctionnement et les performances de l'appareil comme au premier jour, il convient de respecter les consignes ci après:

a) Ne plongez pas la plaque dans l'eau pour le nettoyer et ne la soumettez pas à une humidité excessive. Evitez tout contact avec la pluie et l'eau salée.

b) N'utilisez jamais de produit contenant du chlore, de l'acide chlorhydrique (acide muriatique) ou tout autre produit ayant des propriétés abrasives. Vous risqueriez d'endommager de façon irréversible la couche de chrome de la plaque.

c) Faites très attention lors du nettoyage avec des produits abrasifs des zones situées à proximité de la plaque. Le cas échéant, couvrez la plaque pour la protéger d'éventuelles éclaboussures de produit corrosif.

d) L'utilisation excessive d'huile (par exemple appliquée au jet) produit des couches dures sur la plaque de cuisson, difficiles à nettoyer. Plus vous utilisez d'huile, moins le rendement sera bon, et plus le nettoyage sera coûteux et difficile.

e) Après chaque utilisation, l'emploi du racloir fourni par le fabricant facilite l'élimination des restes de graisse encore chaude. La réalisation systématique de cette opération permet de conserver la plaque propre toute la tournée durant. De plus, le nettoyage final s'en trouve facilité..

f) Après avoir débranché la plaque de travail chaude (environ 150° C) aspergez-la à l'eau froide ou si possible, poussez des glaçons sur la surface la plaque de cuisson à nettoyer. La vapeur d'eau produite facilitera l'élimination des restes de graisse.

5.1. USTENSILS DE NETTOYAGE:

L'appareil est fourni avec 4 ustensiles de nettoyage:

Racloir de nettoyage de la plaque ou de la partie inférieure:

Le racloir de nettoyage de la plaque de cuisson comprend une lame très affilée afin de nettoyer la surface cuisson avant la prochaine utilisation. Vous trouverez des lames de rechange originales chez votre fournisseur habituel.

Racloir de nettoyage des rainures latérales:

Utilisez régulièrement le racloir de nettoyage des rainures latérales. Pour cela, inclinez-le de quelques degrés et passez-le dans les rainures

pour faire tomber les restes dans le tiroir récupérateur de graisse, évitant ainsi l'accumulation dangereuse de graisse.

Il est très important qu'aucune accumulation ne se forme dans les rainures, car si de la graisse arrivait sur la plaque de cuisson, il y aurait un risque pour l'appareil ainsi qu'un risque d'incendie..

Racloir de nettoyage de la feuille de teflón:

La racloir de nettoyage de la feuille de teflón est exclusivement destiné au nettoyage de cette dernière. Utilisez-le après chaque cuisson, d'avant en arrière.

Brosse métallique:

La brosse métallique est destinée au nettoyage de la plaque de cuisson inférieure. Utilisez-la pour éliminer les restes de graisse après avoir appliqué de la glace.

PIÈCES DÉTACHÉES CLAMATIC RC 10,20,30

<u>CODE</u>	<u>DESCRIPTION</u>
219.03	CIRCUIT AIMANT
219.04	DISPLAY CLAM RC
XXCLAMRC	PC. BOARD CLAM RC
TSGCLCR300	THERMOST. SEC. CLAM
XXTRANS2	TRANSFORMATEUR NS2
XXSSRC	RELE ETAT SOLID
59IMAN	ELECTROAIMANT
XXSONTER	SONDE PLAQUE ELEC.
XXSONTCLAM	SONDE CLAMATIC
XXMICRES	MICRORRUPTEUR
RERU	ELEMENT. 1666 W CLAM
RCLAM	ELEMENT. PLAQUE
 <u>EXCLUSIV CLAM RC 10</u>	
RCL10ME90	ELEMENT. PLAQUE

