



## INSTALLATION ET MANUEL D'UTILISATION

APPAREIL GARLAND À 1 ET 2 PLATEAUX  
GRILS ÉLECTRIQUES ET À GAS  
À DOUBLE COQUE  
AVEC RECONNAISSANCE DE PRODUIT

### MODÈLES :

**MWE2W    MWE1W**  
**MWE2S    MWE1S**  
**MWG2W    MWG1W**



**POUR VOTRE SÉCURITÉ :**  
**NE PAS STOCKER OU UTILISER DU GASOIL  
OU D'AUTRES VAPEURS OU LIQUIDES  
INFLAMMABLES DANS LE VOISINAGE DE  
CET APPAREIL OU D'UN AUTRE APPAREIL**

**AVERTISSEMENT :**  
**L'INSTALLATION, AJUSTEMENT,  
MODIFICATION, RÉPARATION OU  
ENTRETIEN INADÉQUAT PEUT CAUSER  
DES DOMMAGES À LA PROPRIÉTÉ, DES  
BLESSURES OU LA MORT. BIEN LIRE  
LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION,  
D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN AVANT  
D'INSTALLER OU DE RÉPARER CETTE  
PIÈCE D'ÉQUIPEMENT.**

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES SECTIONS DE CE MANUEL ET  
LE CONSERVER POUR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT.

CE PRODUIT A ÉTÉ CERTIFIÉ EN TANT QU'ÉQUIPEMENT  
DE CUISINE COMMERCIAL ET DOIT ÊTRE INSTALLÉ PAR  
DU PERSONNEL PROFESSIONNEL CONFORMÉMENT AUX  
SPÉCIFICATIONS.

L'INSTALLATION ET LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE  
DOIVENT ÊTRE CONFORMES AUX CODES EN VIGUEUR :

AU CANADA - LE CODE ÉLECTRIQUE CANADIEN PARTIE 1  
ET / OU CODES LOCAUX.

AUX ÉTATS-UNIS - LE CODE NATIONAL ÉLECTRIQUE ANSI /  
NFPA - ÉDITION COURANTE.

ASSUREZ-VOUS QUE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE EST  
CONFORME AUX CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES  
INDIQUÉES SUR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE.

Pour votre sécurité :

Placer en évidence, instructions à suivre si l'utilisateur  
remarque des odeurs de gaz. Ces informations devront  
être obtenues auprès de votre fournisseur de gaz local.

CET ÉQUIPEMENT **DOIT** ÊTRE INSTALLÉ ET MIS EN SERVICE PAR UN TECHNICIEN PROFESSIONNEL FORMÉ EN USINE.

CET ÉQUIPEMENT NE DOIT ÊTRE UTILISÉ QUE SOUS UN SYSTÈME DE HOTTE APPROUVÉ.

FABRIQUÉ EN EXCLUSIVITÉ POUR McDonald's PAR  
GARLAND COMMERCIAL RANGES  
<http://www.garland-group.com>



## TABLE DES MATIÈRES

<b>INTRODUCTION</b> .....	<b>4</b>	<b>INSTALLATION DE L'ÉCRAN</b>	
<b>GARANTIE</b> .....	<b>4</b>	<b>ANTIÉCLABOUSSURES</b> .....	<b>23</b>
<b>PROCESSUS DE RÉCLAMATION POUR</b>		<b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b> .....	<b>24</b>
<b>DOMMAGES DURANT L'EXPÉDITION</b> .....	<b>5</b>	<b>ACCESSOIRES DU GRIL</b> .....	<b>28</b>
<b>SÉCURITÉ</b> .....	<b>6</b>	Unités enveloppantes en Téflon .....	28
<b>SPÉCIFICATIONS RELATIVES AUX DIMENSIONS</b>		Écran antiéclaboussures .....	29
Dimensions : Modèle MWE2W, MWG2W .....	8	Cordon de verrouillage - à 5 fils .....	29
Dimensions : Modèle MWE1W, MWG1W .....	9	Cordon triphasé à 4 fils 50 AMP .....	29
Dimensions : Modèle MWE2S .....	10	Cordon triphasé à 4 fils 30 AMP .....	29
Dimensions : Modèle MWE1S .....	11	Feuille en Téflon, tiges et pinces .....	29
<b>CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES D'ENTRÉE</b>		<b>DESCRIPTION DE LA COMMANDE DU GRIL ...</b>	<b>30</b>
• Caractéristiques techniques d'entrée, Grils		<b>MESSAGES D'ERREUR POSSIBLES</b> .....	<b>30</b>
ÉLECTRIQUES À GRANDE CAPACITÉ, MWE2W, États-Unis : ..	12	<b>PROCÉDURE DE FONCTIONNEMENT</b> .....	<b>31</b>
• Caractéristiques techniques d'entrée, Grils		Présentation générale : .....	31
ÉLECTRIQUES DE PETITE TAILLE, MWE2S, États-Unis : .....	12	Pour allumer le gril : .....	31
• Caractéristiques techniques d'entrée, Grils		Pour choisir un élément du menu : .....	31
ÉLECTRIQUES À GRANDE CAPACITÉ, MWE2W, Canada : ..	12	Bibliothèque d'éléments du menu .....	31
• Caractéristiques techniques d'entrée, Grils		Voyants .....	32
ÉLECTRIQUES DE PETITE TAILLE, MWE2S, Canada : .....	12	Mode Veille .....	32
• Caractéristiques techniques d'entrée, Grils		Pour afficher les températures actuelles : .....	32
ÉLECTRIQUES À GRANDE CAPACITÉ, MWE2W,		Petit-déjeuner en mode manuel .....	32
Approbation d'importation et d'exportation CE : .....	12	Déjeuner en mode manuel .....	32
• Caractéristiques techniques d'entrée, Grils		Pour changer le temps de cuisson d'un élément du menu .	32
ÉLECTRIQUES DE PETITE TAILLE, MWE2S,		Petit-déjeuner en mode automatique .....	32
Approbation d'importation et d'exportation CE : .....	12	Déjeuner en mode automatique .....	32
• Caractéristiques techniques d'entrée, grils		Cuisson de transition .....	33
ÉLECTRIQUES À UN PLATEAU, MWE1W,		Pour éteindre le gril .....	33
Amérique du Nord : .....	13	<b>INFORMATION LONWORKS</b> .....	<b>33</b>
• Caractéristiques techniques d'entrée, Grils		<b>PLACEMENT DES BOULETTES</b> .....	<b>33</b>
ÉLECTRIQUES À UN PLATEAU, MWE1W, Approbation		<b>RECONNAISSANCE DE PRODUIT</b> .....	<b>34</b>
d'importation et d'exportation CE : .....	13	<b>PROBLÈMES COURANTS DE</b>	
• Caractéristiques techniques d'entrée, Grils		<b>RECONNAISSANCE DE PRODUIT</b> .....	<b>34</b>
ÉLECTRIQUES DE PETITE TAILLE À UN PLATEAU, MWE1S,		<b>LOGIQUE DU PROGRAMME</b> .....	<b>35</b>
Approbation d'importation et d'exportation CE : .....	13	<b>PROGRAMMATION DES COMMANDES</b> .....	<b>36</b>
• Caractéristiques techniques d'entrée, Grils au GAZ,		Modes de programmation ; réglage du système .....	36
MWG2S à 2 plateaux, Amérique du Nord : .....	14	Modes de programmation ; éléments du menu .....	37
• Caractéristiques techniques d'entrée, grils au GAZ,		Pour réinitialiser aux paramètres usine par défaut pour tout	
Modèles approuvés par la CE, Amérique : .....	14	Éléments du menu de produits .....	39
• Caractéristiques techniques d'entrée, Grills MWG1W		<b>CALIBRATION DE LA SONDE</b> .....	<b>40</b>
À UN PLATEAU AU GAZ, Amérique du Nord : .....	15	<b>EMPLACEMENTS DES THERMOCOUPLES</b> .....	<b>41</b>
• Caractéristiques techniques d'entrée, Grills MWG1W		<b>PARAMÈTRES USINE PAR DÉFAUT</b>	
À UN PLATEAU AU GAZ, Modèles approuvés par la CE : .....	15	Éléments du menu Coque .....	42
		Élément du menu plats .....	42
<b>INSTALLATION ET DÉMARRAGE</b>		<b>OPTIONS DE FONCTION ;</b>	
Généralités .....	16	<b>MENUS DU SYSTÈME</b> .....	<b>43</b>
Responsabilités du magasin d'installation : .....	16	<b>DÉCLARATION DE CONFORMITÉ</b>	
Articles inclus avec l'achat de votre nouveau		<b>(modèles marqués CE)</b> .....	<b>44</b>
gril de la part du fabricant : .....	16		
Raccordement de l'alimentation électrique : .....	18		
Type de hotte et hauteur du plateau .....	19		
Informations de Lonworks et mise en service			
Pour activer le gril sur le réseau de Lonworks : .....	19		
Réglage des niveaux de combustion appropriés .....	20		
Procédure de démarrage .....	21		
<b>INSTALLATION DU MATÉRIAU DÉMOULANT ..</b>	<b>22</b>		

## INTRODUCTION

Le gril à double coque de Garland, fabriqué en exclusivité pour McDonald's, fournit une méthode de cuisson efficace à deux côtés tout en s'adaptant à une variété de produits. L'unité sert aussi de gril plat et satisfait à toutes les normes de sécurité, d'efficacité et de propreté de McDonald's.

## GARANTIE

Cette garantie couvre les défauts de matériel et de façon dans des conditions d'utilisation normales, sous réserve que :

- a) l'équipement n'ait pas été endommagé, modifié ou mal utilisé accidentellement ou intentionnellement.
- b) l'équipement soit convenablement installé, ajusté, utilisé et entretenu conformément aux codes nationaux et locaux et conformément aux instructions d'installation fournies avec ce produit.
- c) le numéro de série de la garantie que nous avons apposé à l'appareil n'ait pas été maquillé, oblitéré ou enlevé.
- d) un rapport acceptable nous soit fourni pour toute réclamation concernant cette garantie.

La couverture de garantie de l'équipement demeurera en vigueur pour deux (2) ans (pièces et main-d'œuvre), à partir de la date de mise en route de l'équipement.

Le Groupe Garland consent à réparer ou remplacer, à sa discrétion, toute pièce qui se révélera défectueuse au niveau du matériel ou de la main-d'œuvre, sans frais pour la pièce ou la main-d'œuvre normale.

Nous n'assumons aucune responsabilité pour l'installation, les ajustements, le diagnostic ou l'entretien normal tel que : la lubrification des ressorts ou des soupapes. Nous excluons les pannes causées par une tension électrique irrégulière ou par l'approvisionnement en gaz.

Nous n'assumons aucune responsabilité pour les frais de déplacement de plus de 100 milles aller-retour, les trajets par voie autre que terrestre et les coûts de réparation en heures supplémentaires.

Nous excluons le verre cassé, le fini de la peinture et de la porcelaine, la rouille de surface, le matériel des joints d'étanchéité, la céramique, les ampoules électriques et les fusibles de la couverture normale.

Nous excluons les dommages ou les dysfonctionnements causés par le feu, les inondations et autres « cas de force majeure » similaires qui sont hors du contrôle du Groupe Garland.

La responsabilité du Groupe Garland pour une réclamation de garantie ne dépassera pas le prix du matériel et/ou service qui a causé la réclamation.

Cette garantie est limitée et remplace toutes les autres garanties explicites ou implicites. Le Groupe Garland, nos employés ou nos agents ne seront pas tenus responsables des réclamations pour lésions corporelles ou pour des dommages ou pertes subséquents.

Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous pourriez avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

## **PROCESSUS DE RÉCLAMATION POUR DOMMAGES DURANT L'EXPÉDITION**

Veillez noter que l'équipement Garland a été soigneusement inspecté et qu'il a été emballé par du personnel qualifié avant de quitter l'usine. La société de transport assume la pleine responsabilité de la livraison du produit en bon état à partir du moment où elle accepte l'équipement. Que faire si l'équipement est endommagé à l'arrivée :

1. Faites une réclamation immédiatement quelle que soit l'étendue des dommages.
2. Assurez-vous de noter « perte ou dommages visibles » sur la facture de fret ou le reçu express et demandez au livreur de signer la facture ou le reçu.
3. Perte ou dommages dissimulés : Si l'on ne remarque pas les dommages avant de déballer l'équipement, informez la compagnie de transport immédiatement (dans les 15 jours) et faites une réclamation de dommages dissimulés.

## SÉCURITÉ

- **DÉBRANCHEZ TOUTE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE AVANT D'OUVRIER LES PANNEAUX POUR UNE PROCÉDURE D'ENTRETIEN.**
- **MAINTENEZ LA ZONE DE L'APPAREIL DÉGAGÉE ET SANS COMBUSTIBLES.**
- **N'ENCOMBREZ PAS LE FLUX DE COMBUSTION ET L'AIR DE VENTILATION.**
- **PRÉVOYEZ UN MINIMUM DE 24 POUCES D'ESPACE DÉGAGÉ DEVANT L'UNITÉ POUR UNE PROCÉDURE D'ENTRETIEN**

**CET APPAREIL EST DESTINÉ À UN USAGE PROFESSIONNEL ET NE DOIT ÊTRE UTILISÉ QUE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ.**

**AVERTISSEMENT :** Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Tenir les jeunes enfants éloignés. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne leur ait fourni de la supervision et une formation au sujet de l'utilisation de l'appareil."

**ATTENTION : CET ÉQUIPEMENT DOIT ÊTRE UTILISÉ UNIQUEMENT SOUS UN SYSTÈME DE HOTTE APPROUVÉ ET CONFORME AUX RÈGLEMENTS LOCAUX EN VIGUEUR.**

**NE PAS** UTILISER LE GRIL SAUF S'IL A ÉTÉ MIS EN SERVICE (DÉMARRÉ) PAR UN CENTRE DE SERVICE AUTORISÉ PAR L'USINE.

**NE PAS** utiliser ce gril sans avoir lu ce manuel d'utilisation.

**NE PAS** utiliser le gril à double coque sauf s'il a été installé et mis à la terre de façon appropriée.

**NE PAS** utiliser le gril à double coque sauf si tous les panneaux d'entretien et d'accès ont été installés et fixés de façon appropriée.

Des moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règlements de câblage locaux (comme un interrupteur, un fusible ou un disjoncteur). Un conducteur de mise à la masse équipotentiel externe est fourni à l'arrière de l'appareil. Le cas échéant, utiliser conformément aux règlements locaux concernant le câblage.

Le gril à double coque Garland est un appareil de cuisine semi-automatique. Le plateau supérieur s'abaisse automatiquement à la suite du démarrage manuel à une main du cycle de cuisson, et il se relève automatiquement lorsque le cycle de cuisson est terminé.

Lorsque l'on cuit de deux côtés, la zone entre le plateau supérieur et le plateau du gril doit être considérée comme une « zone de danger ». Lors de la cuisson de deux côtés, l'opérateur ne doit pas se trouver dans cette zone de danger. Lorsqu'on l'utilise en tant que gril plat, ce secteur n'est plus une zone de danger, car les plateaux ne se déplacent pas. Peu importe la raison, soit le nettoyage, l'entretien ou l'utilisation normale, toute personne exposée doit se montrer extrêmement prudente si elle se trouve dans cette zone de danger. Les températures sur les surfaces de cuisson solides sont conçues pour fonctionner au-dessus de 120 °C (250 °F).

Lorsque l'on cuit de deux côtés, le plateau supérieur demeure en position abaissée en raison de son propre poids. Il n'est pas verrouillé. Il peut être relevé en soulevant la poignée située sur le devant du plateau, qui fait pivoter le plateau autour de son point d'attache arrière.

Le gril à double coque doit être utilisé seulement pour la cuisson d'aliments d'un seul et des deux côtés dans un restaurant McDonald's.

**ÉMISSIONS SONORES :** Les niveaux de pression sonore au niveau de la position de l'opérateur du gril peuvent dépasser 70 dB(A) lorsque les alarmes audibles sont actives. Il est possible d'ajuster le volume audible à moins de 70 dB(A). Consultez la section Programmation de contrôle.

**AVERTISSEMENT :** Pour éviter de graves blessures corporelles : **NE PAS** essayer de réparer ou de remplacer aucune pièce du gril à double coque sauf si toutes les sources de courant principales du gril ont été déconnectées.

**SOYEZ EXTRÊMEMENT PRUDENT** lors de l'installation, de l'utilisation et du nettoyage du gril à double coque pour éviter d'entrer en contact avec les surfaces chaudes du gril ou de la graisse chaude. Il faut porter des vêtements de protection adéquats pour prévenir le risque de brûlures.

## SÉCURITÉ *suite*

**AVERTISSEMENT** : Cet appareil ne doit pas être nettoyé avec un jet d'eau. **NE PAS** appliquer de glace sur une surface de gril CHAUDE.

**REMARQUE** : Toutes les étiquettes d'avertissement et les marquages sur le gril, qui attirent l'attention sur des dangers supplémentaires et les précautions nécessaires.

**HAZARD COMMUNICATION STANDARD (HCS) (NORMES DE COMMUNICATION SUR LES DANGERS)** - Les procédures décrites dans ce manuel comprennent l'utilisation de produits chimiques. Les noms de ces produits chimiques seront imprimés en **caractères gras** et suivis par l'abréviation (**HCS**) dans la portion textuelle de la procédure. Voir le manuel des Normes de communication sur les dangers (HCS) pour les Fiches de données de sécurité matérielle appropriées (FDSM).

**AVERTISSEMENT** : Lorsque l'interrupteur principal aura été placé en position START (départ), le gril traversera un processus d'initialisation. Si les plateaux supérieurs sont abaissés, ils se relèveront.

**ENTRETIEN** - les coussinets qui soutiennent les supports du plateau, les écrous d'ajustement du plateau, le boulon de support du plateau (épaule) et le galet de came doivent être inspectés annuellement pour en vérifier l'usure. S'il y a un jeu perceptible dans les coussinets et une usure visible sur les écrous d'ajustement du plateau, sur les boulons de support ou sur le galet de came, ils doivent être remplacés.

**ENTRETIEN** - l'alarme qui se fait entendre à la fin d'un cycle de cuisson sert à annoncer à l'opérateur que le plateau se déplacera momentanément. Le fonctionnement de cet appareil peut être testé en appuyant sur le bouton de gauche CANCEL (annuler). Si aucun son ne se fait entendre, assurez-vous que le volume de l'alarme n'est pas réglé au niveau bas dans la CONFIGURATION DU SYSTÈME. S'il n'y a toujours aucun son, on doit appeler un ingénieur d'entretien pour réparer la panne.

**ENTRETIEN ET NETTOYAGE** - Le gril peut être fixé à son emplacement par l'installateur grâce à deux ancrages qui se verrouillent sur les roulettes de devant. Si vous devez déplacer le gril hors de son emplacement pour le nettoyer ou l'entretenir, enlevez l'ancrage de chaque roulette en tournant le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour desserrer la bague d'arrêt. Lorsque la bague d'arrêt a été enlevée de la roulette, mettez l'assemblage de côté sur le plancher.

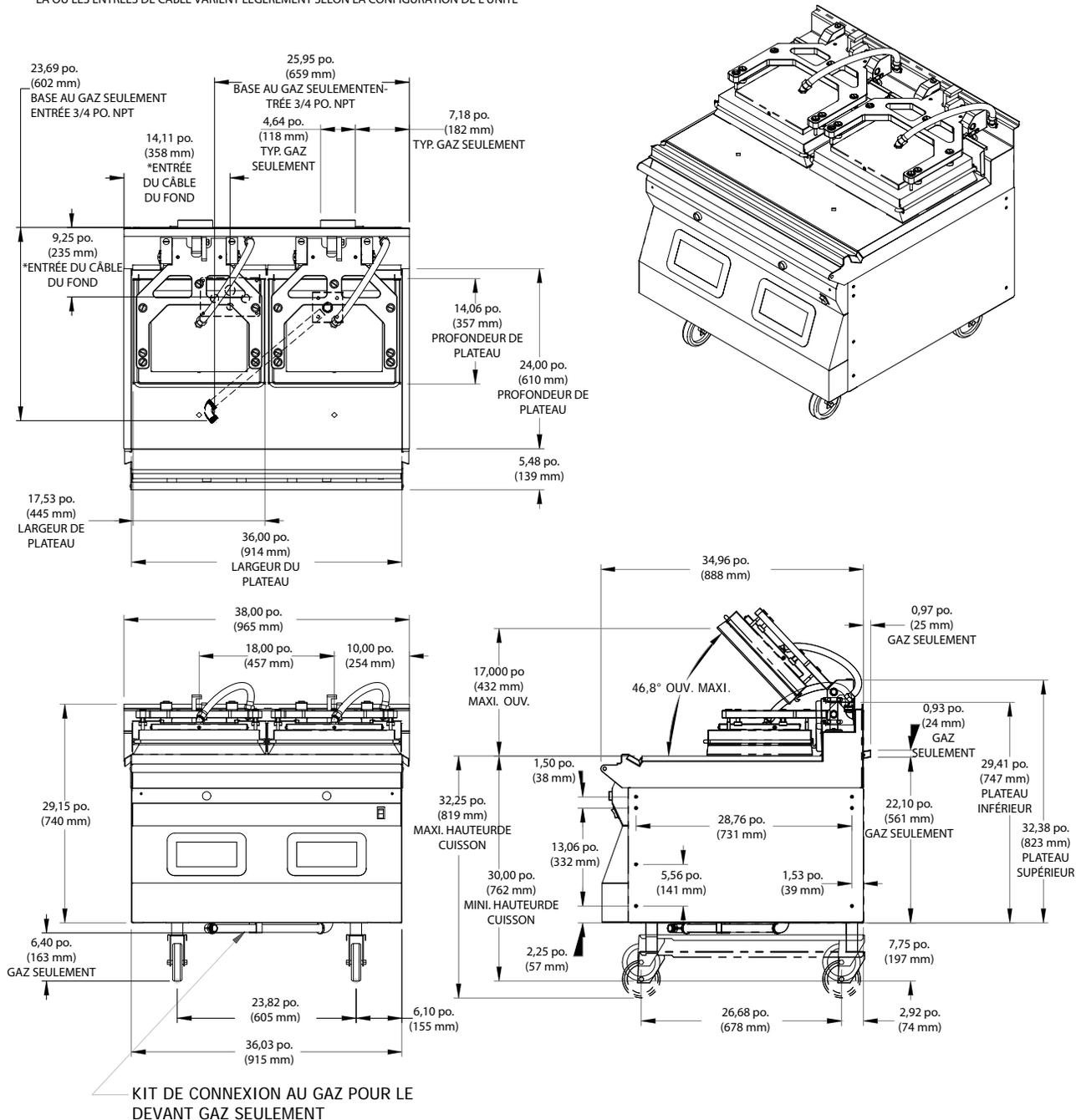
**NETTOYAGE** - NE JAMAIS nettoyer l'intérieur ou l'extérieur du gril avec un jet d'eau à haute pression, un jet d'eau ou tout autre appareil vaporisateur de liquide.

**REMARQUE** : S'il y a des ancrages, l'assemblage des ancrages demeure fixé au mur arrière de l'emplacement du gril. Lorsque l'entretien est terminé, remettez le gril dans son emplacement et fixez les ancrages de nouveau en plaçant la bague d'arrêt sur le poteau des roulettes et en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour la serrer. Pour des raisons de sécurité, le gril doit être fixé dans son emplacement de cette façon avant que l'utilisation ne puisse reprendre.

# SPÉCIFICATIONS RELATIVES AUX DIMENSIONS

## Dimensions : Modèles MWE2W, MWG2W

\*LA OU LES ENTRÉES DE CÂBLE VARIENT LÉGÈREMENT SELON LA CONFIGURATION DE L'UNITÉ



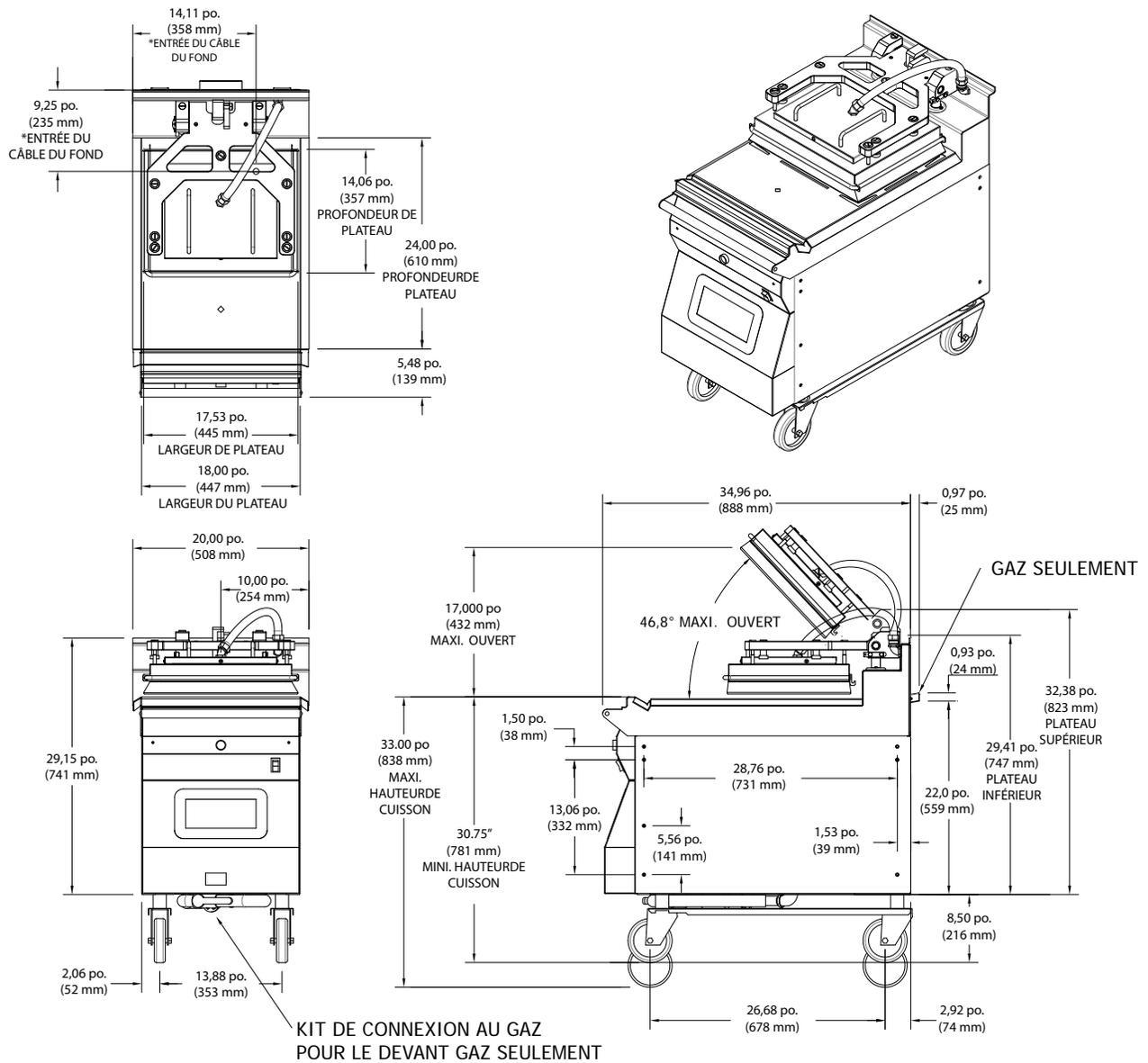
MODÈLE	HAUTEUR*		LARGEUR		PROFONDEUR	
	pouces	mm	pouces	mm	pouces	mm
MWE2W	29,2	740	36,0	915	34,9	887

\*La hauteur ne comprend pas les roulettes

# SPÉCIFICATIONS RELATIVES AUX DIMENSIONS

## Dimensions :

Modèles : MWE1W, MWG1W



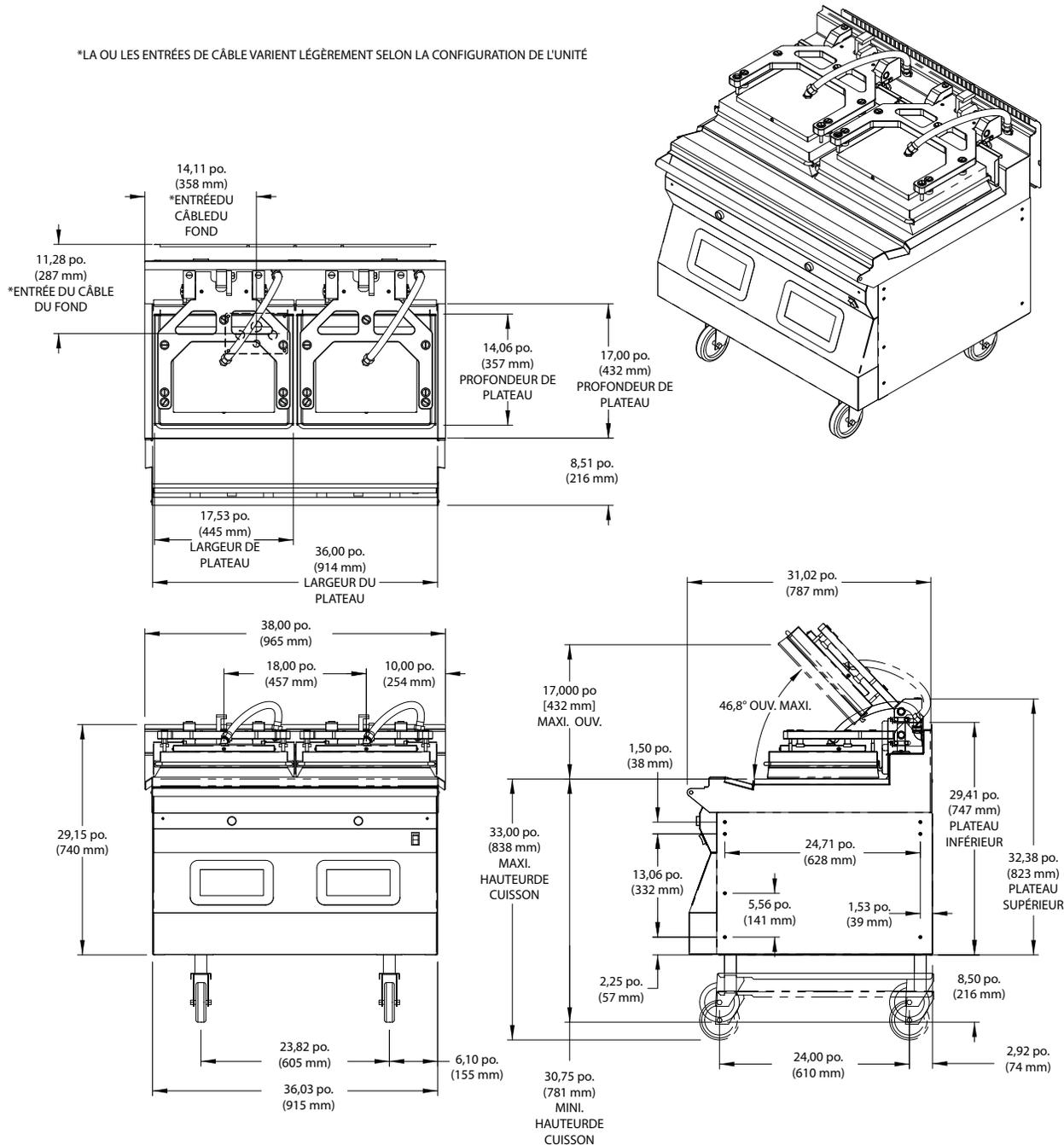
MODÈLE	HAUTEUR*		LARGEUR		PROFONDEUR	
	pouces	mm	pouces	mm	pouces	mm
MWE1W	29,2	740	18,0	457	34,9	887

\*La hauteur ne comprend pas les roulettes

# SPÉCIFICATIONS RELATIVES AUX DIMENSIONS

## Dimensions : Modèle MWE2S

\*LA OU LES ENTRÉES DE CÂBLE VARIENT LÉGÈREMENT SELON LA CONFIGURATION DE L'UNITÉ

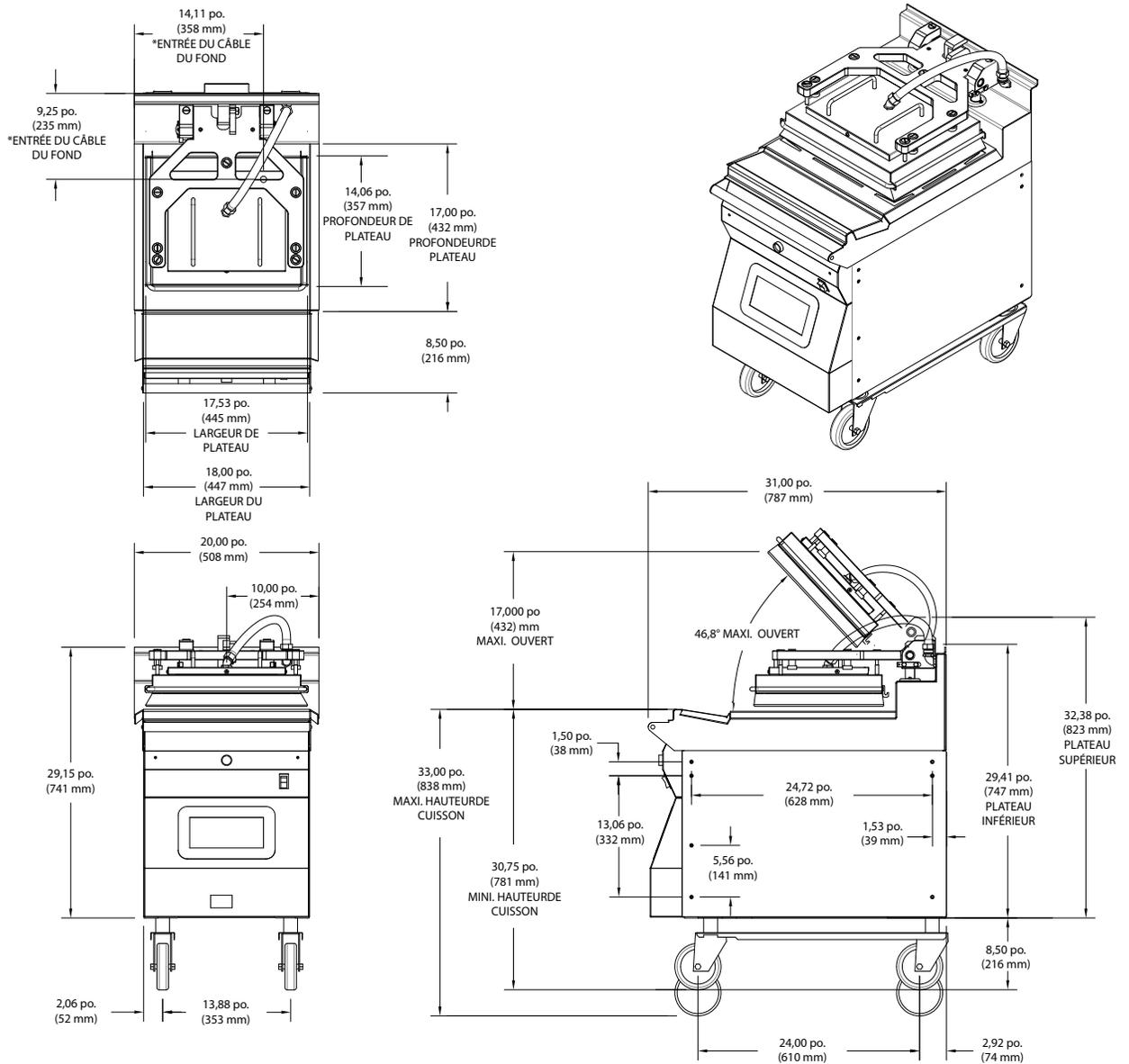


MODÈLE	HAUTEUR*		LARGEUR		PROFONDEUR	
	pouces	mm	pouces	mm	pouces	mm
MWE2S	29,2	740	36,0	915	31,0	787

\*La hauteur ne comprend pas les roulettes

# SPÉCIFICATIONS RELATIVES AUX DIMENSIONS

## Dimensions : Modèle MWE1S



MODÈLE	HAUTEUR*		LARGEUR		PROFONDEUR	
	pouces	mm	pouces	mm	pouces	mm
MWE2S	29,2	740	18,0	457	31,0	787

\*La hauteur ne comprend pas les roulettes

# CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES D'ENTRÉE

Caractéristiques techniques d'entrée, Grils ÉLECTRIQUES À GRANDE CAPACITÉ, MWE2W, États-Unis :

ALIMENTATION REQUISE	CHARGE TOTALE EN KW	AMPÈRES NOMINAUX PAR CÂBLE								
		208 V			220 V			240 V		
		L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3
ENTRÉE 1	10,6	29,5	29,5	29,5	27,9	27,9	27,9	25,5	25,5	25,5
ENTRÉE 2	10,6	29,5	29,5	29,5	27,9	27,9	27,9	25,5	25,5	25,5

Caractéristiques techniques d'entrée, Grils ÉLECTRIQUES DE PETITE TAILLE, MWE2S, États-Unis :

ALIMENTATION REQUISE	CHARGE TOTALE EN KW	AMPÈRES NOMINAUX PAR CÂBLE								
		208 V			220 V			240 V		
		L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3
ENTRÉE 1	8,1	24,2	24,2	24,2	22,9	22,9	22,9	21	21	21
ENTRÉE 2	8,1	24,2	24,2	24,2	22,9	22,9	22,9	21	21	21

Caractéristiques techniques d'entrée, Grils ÉLECTRIQUES À GRANDE CAPACITÉ, MWE2W, Canada :

ALIMENTATION REQUISE	CHARGE TOTALE EN KW	AMPÈRES NOMINAUX PAR CÂBLE					
		208 V			240 V		
		L1	L2	L3	L1	L2	L3
ENTRÉE	21,2	59	59	59	51	51	51

Caractéristiques techniques d'entrée, Grils ÉLECTRIQUES DE PETITE TAILLE, MWE2S, Canada :

ALIMENTATION REQUISE	CHARGE TOTALE EN KW	AMPÈRES NOMINAUX PAR CÂBLE					
		208 V			240 V		
		L1	L2	L3	L1	L2	L3
ENTRÉE	16,2	48,4	38,2	48,4	42	33,2	42

Caractéristiques techniques d'entrée, Grils ÉLECTRIQUES À GRANDE CAPACITÉ, MWE2W, Approbation d'importation et d'exportation CE :

ALIMENTATION REQUISE	CHARGE TOTALE EN KW			AMPÈRES NOMINAUX PAR CÂBLE									UN BOUCHON ET UN RÉCEPTACLE MENNEKES POURRAIENT ÊTRE REQUIS
	380 V	400 V	415 V	380 V			400 V			415 V			
				L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3	
ENTRÉE	21,2	20,0	21,2	32,0	32,0	32,0	28,9	28,9	28,9	29,4	29,4	29,4	748

Caractéristiques techniques d'entrée, Grils ÉLECTRIQUES DE PETITE TAILLE, MWE2S, Approbation d'importation et d'exportation CE :

ALIMENTATION REQUISE	CHARGE TOTALE EN KW	AMPÈRES NOMINAUX PAR CÂBLE									UN BOUCHON ET UN RÉCEPTACLE MENNEKES POURRAIENT ÊTRE REQUIS
		380 V			400 V			415 V			
		L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3	
ENTRÉE	16,2	28,0	20,1	20,1	27,1	19,8	19,8	26,0	19,0	19,0	748

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES D'ENTRÉE *suite*

Caractéristiques techniques d'entrée, grils ÉLECTRIQUES À UN PLATEAU, MWE1W, Amérique du Nord :

ALIMENTATION REQUISE	CHARGE TOTALE EN KW	AMPÈRES NOMINAUX PAR CÂBLE								
		208 V			220 V			240 V		
		L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3
ENTRÉE 1	10,6	29,5	29,5	29,5	27,9	27,9	27,9	25,5	25,5	25,5

Caractéristiques techniques d'entrée, Grils ÉLECTRIQUES À UN PLATEAU, MWE1W, Approbation d'importation et d'exportation CE :

ALIMENTATION REQUISE	CHARGE TOTALE EN KW			AMPÈRES NOMINAUX PAR CÂBLE									UN BOUCHON ET UN RÉCEPTACLE MENNEKES POURRAIENT ÊTRE REQUIS
	380 V	400 V	415 V	380 V			400 V			415 V			
				L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3	
ENTRÉE	10,6	10,0	10,6	16,1	16,1	16,5	16,3	15,3	15,3	14,8	14,8	15,1	748

Caractéristiques techniques d'entrée, Grils ÉLECTRIQUES DE PETITE TAILLE À UN PLATEAU, MWE1S, Approbation d'importation et d'exportation CE :

ALIMENTATION REQUISE	CHARGE TOTALE EN KW	AMPÈRES NOMINAUX PAR CÂBLE									UN BOUCHON ET UN RÉCEPTACLE MENNEKES POURRAIENT ÊTRE REQUIS
		380 V			400 V			415 V			
		L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3	
ENTRÉE	8,1	16,1	16,1	5,1	15,3	15,3	4,9	14,7	14,7	4,7	748

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES D'ENTRÉE *suite*

Caractéristiques techniques d'entrée, Grils au GAZ, MWG2W à 2 plateaux, Amérique du Nord :

ALIMENTATION	CHARGE TOTALE EN kW	AMPÈRES NOMINAUX PAR CÂBLE								
		208 V/60 Hz			220 V/60 Hz			240 V/60 Hz		
		L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3
ENTRÉE 1	11,2 kW	31,0	31,0	31,0	29,5	29,5	29,5	27,0	27,0	27,0

ENTRÉE DE GAZ						
GAZ	ENTRÉE MAXI, (NET) PAR BRÛLEUR (BTU/H)	RÉGIME D'ENTRÉE TOTAL (BTU/H)	TAILLE DE L'INJECTEUR	RÉGLAGE DU VOLET D'AÉRATION (*)	PRESSION DE L'APPROVISIONNEMENT (EN W,C,)	PRESSION D'ADMISSION DU BRÛLEUR (EN W,C,)
GAZ NATUREL	32,000	64,000	#35	50%	7,0	3,5
PROPANE	32,000	64,000	1,75 mm	50%	11,0	10,0

Caractéristiques techniques d'entrée, Grils au GAZ, GAZ, MWG2W à 2 plateaux  
Modèle approuvé par la CE :

	CHARGE TOTALE EN kW	CHARGEMENT : (kW/ PHASE)			AMPÈRES NOMINAUX PAR CÂBLE								
		380 V / 400 V / 415 V			308 V			400 V			415 V		
		L1/N	L2/N	L3/N	L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3
ENTRÉE 1	9,8 kW	3,3	3,3	3,3	25,7	25,7	25,7	24,6	24,6	24,6	23,6	23,6	23,6

ENTRÉE DE GAZ							
GROUPE DE GAZ	ENTRÉE MAXI, (NET) PAR BRÛLEUR (kW)	RÉGIME D'ENTRÉE TOTAL (kW)	TAILLE DE L'INJECTEUR	RÉGLAGE DU VOLET D'AÉRATION (mm) (*)	PRESSION DE L'APPROVISIONNEMENT (mbar)	PRESSION DU BRÛLEUR (mbar)	RÉGIME VOLUMÉTRIQUE DU GAZ
G20 NG	8,6	17,2	2,64 mm	9,0	20/25	8,7	1,82 m³/h
G31 LPG	8,6	17,2	1,61 mm	9,0	37/50	24,9	1,34 kg/h

CATÉGORIES DE GAZ		
CATÉGORIE	PAYS DE DESTINATION	PRESSION DE L'APPROVISIONNEMENT (mbar)
I <sub>2H</sub>	AT, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, IE, IS, IT, NO, PT, SE	20
I <sub>2E</sub>	DE, LU	20
I <sub>3P</sub>	NL	30
I <sub>3P</sub>	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, LU	37
I <sub>3P</sub>	BE, CH, DE, CZ, ES, FR, NL	50

(\*) REMARQUE : Le réglage du volet d'aération peut varier selon la région, Seul un technicien en entretien et en réparation qualifié doit effectuer les réglages pour une combustion appropriée

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES D'ENTRÉE *suite*

Caractéristiques techniques d'entrée, Grills MWG1W À UN PLATEAU AU GAZ, Amérique du Nord :

ALIMENTATION	CHARGE TOTALE EN kW	AMPÈRES NOMINAUX PAR CÂBLE								
		208 V/60 Hz			220 V/60 Hz			240 V/60 Hz		
		L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3
ENTRÉE 1	5,6 kW	15,6	15,6	15,5	14,7	14,7	14,7	13,5	13,5	13,5

ENTRÉE DE GAZ						
GAZ	ENTRÉE MAXI, (NET) PAR BRÛLEUR (BTU/H)	RÉGIME D'ENTRÉE TOTAL (BTU/H)	TAILLE DE L'INJECTEUR	RÉGLAGE DU VOLET D'AÉRATION (*)	PRESSIION DE L'APPROVISIONNEMENT (EN W,C,)	PRESSIION D'ADMISSION DU BRÛLEUR (EN W,C,)
GAZ NATUREL	32,000	32,000	#35	50%	7,0	3,5
PROPANE	32,000	32,000	1,75 mm	50%	11,0	10,0

Caractéristiques techniques d'entrée, Grills MWG1W À UN PLATEAU AU GAZ, Modèle approuvé par la CE :

	CHARGE TOTALE EN kW	CHARGEMENT : (kW/PHASE)			AMPÈRES NOMINAUX PAR CÂBLE								
		380 V / 400 V / 415 V			380 V			400 V			415 V		
		L1/N	L2/N	L3/N	L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3
ENTRÉE 1	5,7 kW	1,8	1,8	1,9	8,5	8,5	8,9	8,1	8,1	8,5	7,8	7,8	8,2

ENTRÉE DE GAZ							
GROUPE DE GAZ	ENTRÉE MAXI, (NET) PAR BRÛLEUR (kW)	RÉGIME D'ENTRÉE TOTAL (kW)	TAILLE DE L'INJECTEUR	RÉGLAGE DU VOLET D'AÉRATION (mm) (*)	PRESSIION DE L'APPROVISIONNEMENT (mbar)	PRESSIION DU BRÛLEUR (mbar)	RÉGIME VOLUMÉTRIQUE DU GAZ
G20 NG	8,6	8,6	2,64 mm	9,0	20/25	8,7	0,91 m <sup>3</sup> /h
G31 LPG	8,6	8,6	1,61 mm	9,0	37/50	24,9	0,67 kg/h

CATÉGORIES DE GAZ		
CATÉGORIE	PAYS DE DESTINATION	PRESSIION DE L'APPROVISIONNEMENT (mbar)
I <sub>2H</sub>	AT, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, IE, IS, IT, NO, PT, SE	20
I <sub>2E</sub>	DE, LU	20
I <sub>3P</sub>	NL	30
I <sub>3P</sub>	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, LU	37
I <sub>3P</sub>	BE, CH, DE, CZ, ES, FR, NL	50

(\*) REMARQUE : Le réglage du volet d'aération peut varier selon la région, Seul un technicien en entretien et en réparation qualifié doit effectuer les réglages pour une combustion appropriée

# INSTALLATION ET DÉMARRAGE

## Généralités :

- Au Canada ou aux États-Unis : L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, à défaut de codes locaux, au *National Fuel Gas Code (Code national des gaz combustibles), ANSI Z223.1/NFPA 54* ou au *Natural Gas and Propane Installation Code (Code d'installation du gaz naturel et du propane B149.1-10), CSA B149.1*, le cas échéant
- L'appareil et son dispositif individuel de mise d'arrêt (fourni par d'autres) doivent être déconnectés du circuit de tuyauterie d'alimentation en gaz au cours d'un essai de pression de ce circuit à des pressions supérieures à 1/2 PSIG (3,45 KPA).
- L'appareil doit être isolé de la tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant son dispositif d'arrêt individuel manuel (fourni par d'autres) au cours de tout essai de pression du circuit de tuyauterie d'alimentation en gaz à des pressions d'essai inférieures ou égales à 1/2 PSIG (3,45 KPA)

## Responsabilités du magasin d'installation :

- L'installation devra être effectuée avec un connecteur conforme à la norme *Standard for Connectors for Moveable Gas Appliances (Norme pour les connecteur pour usage avec des appareils à gaz mobiles), ANSI Z21.69/CSA 6,16* et un appareil à déconnexion rapide conforme à la norme *Standard for Quick Disconnects for Use with Gas Fuel (Norme pour les dispositifs à déconnexion rapide pour usage avec du gaz combustible), ANSI Z21.41/CSA 6.9*.
- Les roulettes à l'avant de l'appareil sont équipées de freins pour limiter le mouvement de l'appareil sans exercer de contrainte sur le connecteur ou le dispositif à déconnexion rapide ou sa tuyauterie associée.
- Veuillez considérer ce qui suit : le blocage nécessaire est fixé à un support (qui se trouve sur la roulette postérieure la plus proche du raccordement de gaz) et, si une déconnexion du blocage est nécessaire, veuillez à reconnecter le dispositif une fois que l'appareil est revenu à sa position d'origine.
- « Un espace adéquat doit être prévu pour l'ouverture d'air dans la chambre de combustion et pour des procédures d'entretien appropriées »
- L'appareil n'est pas conçu pour être installé à côté de parois combustibles walls ou de sols combustibles.
- S'assurer que le gril a été installé par un agent d'installation compétent et formé.
- S'assurer que le magasin est prêt en ce qui concerne les services publics, les produits et le personnel.
- Contacter votre centre de service agréé Garland local pour déterminer une date de démarrage.
- Participer au démarrage pour garantir un démarrage réussi et une bonne connaissance du gril.

- Former votre personnel pour vous assurer une utilisation optimale du gril.

Lorsque l'installation est terminée selon les procédures ci-dessous, une société agréée par l'usine DOIT démarrer le gril selon les normes de démarrage de Garland Commercial Industries.

## Un démarrage NE COMPREND PAS :

1. Le déballage de l'unité
2. La mise en place de l'unité sous la hotte d'échappement.
3. Le nivellement du gril au sol sous la hotte d'échappement.
4. La fixation du ou des fils électriques, sauf s'ils sont fournis par l'usine.
5. La réalisation d'ajustements au système de ventilation.
6. Des ouvrages en tôle nécessaires en raison d'une application inappropriée de la hotte d'échappement.
7. Le réglage du gril pour obtenir une intégrité de viande de bœuf qui ne respecte pas les normes de McDonald.

## Un démarrage INCLUT :

1. La vérification de la tension d'alimentation et, le cas échéant, de l'alimentation en gaz.
2. Un test de fuite et de pression du gaz pour les grils au gaz.
3. Un contrôle de sécurité pour le système électrique.
4. La vérification du fonctionnement du gril en laissant l'unité atteindre la température prédéterminée.
5. Vérifier le fonctionnement des plateaux, le cas échéant, et les fonctions de la minuterie.
6. S'assurer que l'alarme de fin de cuisson fonctionne et que les plateaux se relèvent (le cas échéant)
7. Ajuster le gaz approprié et vérifier avec le contrôle d'intégrité de la viande de bœuf que deux cuissons consécutives fournissent les résultats d'intégrité de viande de bœuf approuvés par les normes de McDonald.
8. Dispenser une brève formation au gérant du magasin sur l'utilisation du gril.

## Les articles inclus par le fabricant avec l'achat de votre nouveau gril :

1. Un (1) gril
2. Un (1) tuyau de gaz (pour les grils au gaz seulement)
3. Une (1) boîte qui contient :
  - a. Six (6) feuilles de matériau démoulant
  - b. Pincettes pour matériau démoulant
  - b-a. Huit (8) pincettes pour matériau déroulant (gril à 2 plateaux)

**AVERTISSEMENT : VEUILLEZ LIRE LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION AVEC SOIN. SI VOUS NÉGLIGEZ D'EFFECTUER CES ÉTAPES, CELA PEUT CAUSER DES PANNES D'ÉQUIPEMENT, DES DOMMAGES ET/OU ANNULER LA GARANTIE.**

- b-b. Quatre (4) pinces pour matériau démoulant (gril à 1 plateau)
- c. Tringles arrière de matériau démoulant.
  - c-a. Deux (2) tringles arrière de matériau démoulant (gril à 2 plateaux)
  - c-b. Une (1) tringle arrière de matériau démoulant (gril à 1 plateau)
- 4. Une (1) boîte contenant quatre (4) roulettes.

### Articles qui NE SONT PAS FOURNIS par le fabricant et doivent être achetés auprès du KES :

1. Les fils électriques nécessaires pour l'application.
2. La boîte de passage des gaz nécessaire pour l'application.
3. Les seaux à graisse ou rails de graisse nécessaires pour l'utilisation.

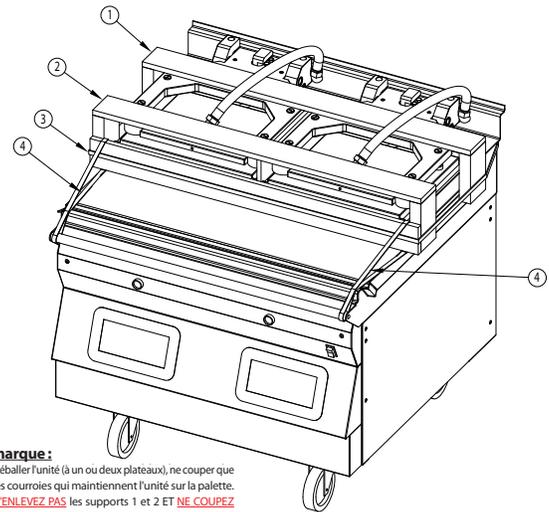
### LE PROCESSUS D'INSTALLATION SUIVANT PEUT ÊTRE EFFECTUÉ PAR UN :

- CENTRE DE SERVICE AGRÉÉ PAR L'USINE
- UN INSTALLATEUR AGRÉÉ PAR L'ACHETEUR DU GRIL
- UN INSTALLATEUR AUTORISÉ SOUS CONTRAT AVEC LE KES (FOURNISSEUR DE MATÉRIEL DE CUISINE)

1. Sortez l'unité de son emballage

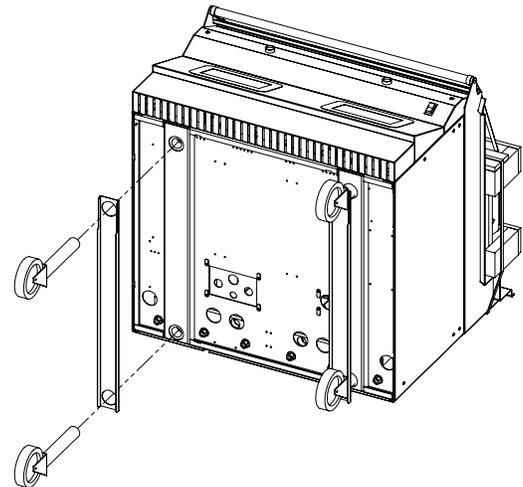
ATTENTION : Avant l'installation, vérifiez l'alimentation électrique pour vous assurer que la tension et la phase d'entrée correspondent à la tension et à la phase nominales de l'équipement. Il y a un grand nombre de codes locaux et il incombe au propriétaire/à l'installateur de se conformer à ces codes.

**REMARQUE : ASSUREZ-VOUS QUE LES PLATEAUX SONT FERMEMENT FIXÉS PENDANT L'ÉTAPE 3 POUR LES EMPÊCHER DE SE RELEVER. DES DOMMAGES GRAVES POURRAIENT SURVENIR.**



**Remarque:**  
 → Déballer l'unité (à un ou deux plateaux), ne couper que les courroies qui maintiennent l'unité sur la palette.  
 → **N'ENLEVEZ PAS** les supports 1 et 2 ET **NE COUPEZ PAS** LES SANGLES 3 ET 4.

2. Renversez l'unité sur le dos. Installez les canaux de roulettes et les roulettes selon l'illustration. Après l'installation, verrouillez les roulettes postérieures.



3. Retournez délicatement le gril sur ses roulettes. Maintenant, vous pouvez couper et enlever les sangles qui retiennent les plateaux.
4. Enlevez le panneau arrière et installez les fils électriques en conformité avec les spécifications de votre pays/région.

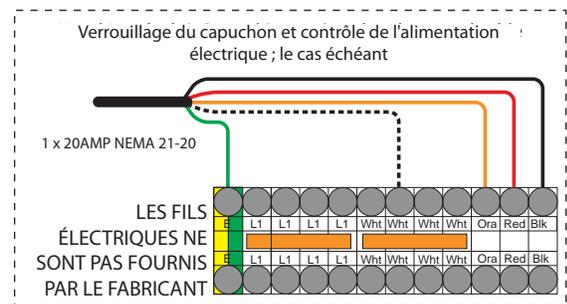
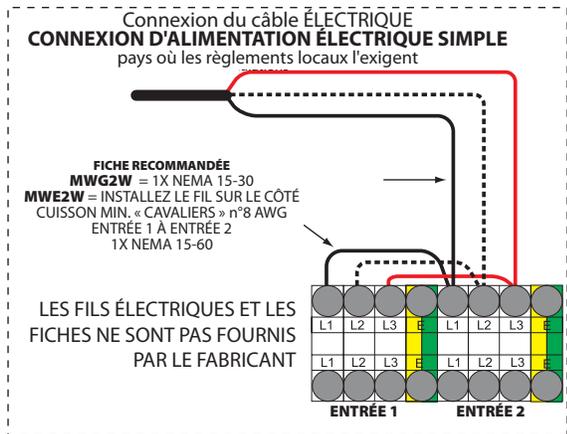
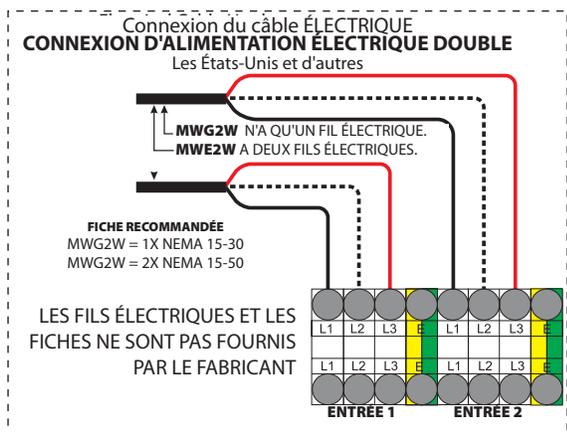
**AVERTISSEMENT : Les appareils doivent être mis à la terre conformément aux codes locaux ou, à défaut de codes locaux, au National Electrical Code (code national électrique) ANSI/NFPA 70 ou au Canadian Electrical Code (code canadien électrique) CSA C22.1, le cas échéant.**

# INSTALLATION ET DÉMARRAGE (suite)

## RACCORDEMENT DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE :

Toutes les connexions électriques doivent être faites par un technicien qualifié et convenablement équipé.

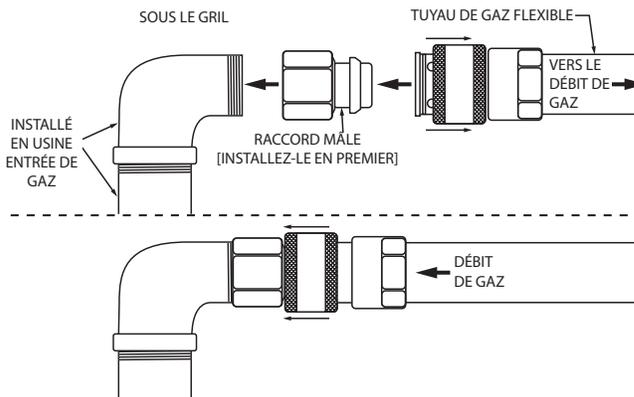
**REMARQUE : SCHÉMA DES CONNEXIONS SITUÉ DANS LE PANNEAU AVANT INFÉRIEUR. « METTRE HORS TENSION AVANT OUVERTURE »**



5. Installez la connexion au gaz du devant : Isolez le gril de toute source d'alimentation électrique en débranchant toutes les connexions électriques.
  - A. Tournez le coude existant comme illustré dans le schéma ci-dessous.
  - B. Fixez le crochet de soutien (PN 4528775) à la base comme indiqué, avec les vis n°10-24 et les rondelles de sécurité fournies.

**REMARQUE : Pour des applications de modernisation de l'équipement, percez deux trous de 0,161 et utilisez les vis autotaraudeuses fournies.**

- C. Installez le raccord fileté 3/4 po. NPT à travers le crochet de soutien et sur le coude existant. Fixez l'anneau de verrouillage avec les deux vis n°10-24.
  - D. Installez un connecteur de 3 pouces de long (utilisé sur un modèle à un plateau uniquement)
  - E. Installez le coude selon l'orientation illustrée ci-dessous.
  - F. Installez le raccord fileté.
  - G. Fixez le tuyau de gaz flexible au raccord fileté.
6. Installez l'autocollant de mise à l'arrêt comme illustré ci-dessus à la base du panneau de contrôle.
7. **GRILS AU GAZ SEULEMENT** (pour les grils électriques, passez à l'étape 8) : Installez le tuyau de gaz à déconnexion rapide dans le raccord d'entrée sous le gril en vissant le raccord fileté mâle à connexion rapide fourni avec le tuyau sur le coude installé en usine.



Connectez le tuyau et assurez-vous que le manchon se verrouille vers l'avant contre l'anneau de soutien.

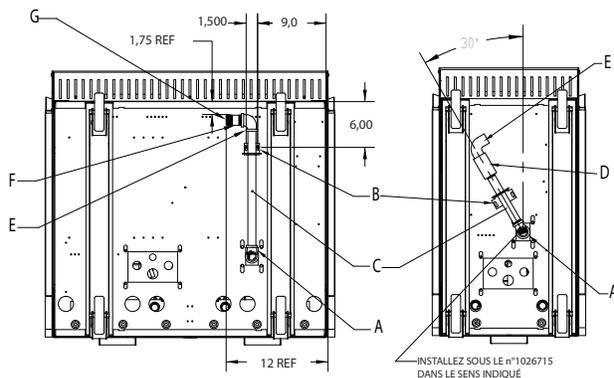
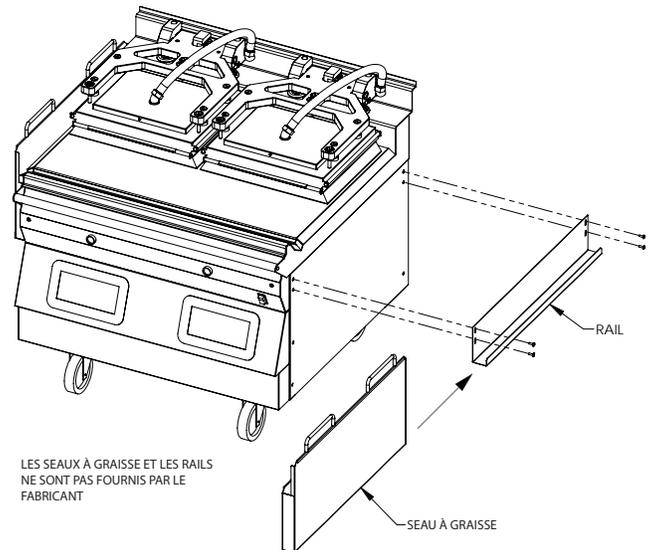
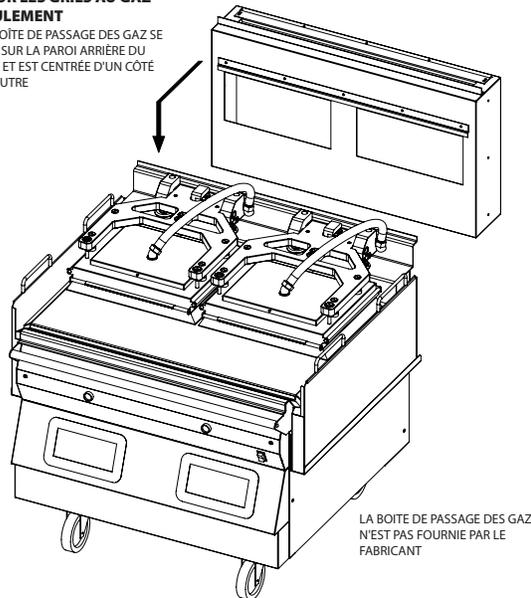
Tandis que la soupape de fermeture manuelle est fermée, installez l'autre extrémité du tuyau à l'alimentation en gaz. Si le gril est équipé d'une connexion au gaz frontale optionnelle, consultez la sous-section intitulée « Connexion au gaz frontale » sur la page suivante pour des informations sur les dimensions et le positionnement.

8. Installez la boîte de passage des gaz au dos du gril pour les modèles à un ou deux plateaux (si nécessaire).

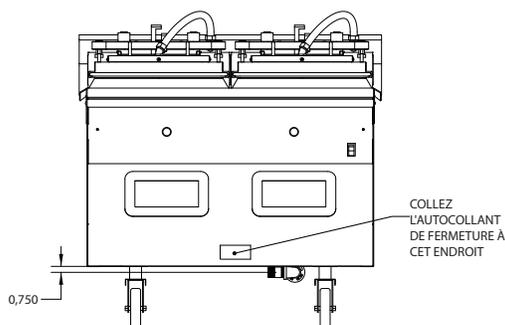
## INSTALLATION ET DÉMARRAGE (suite)

### POUR LES GRILS AU GAZ SEULEMENT

LA BOÎTE DE PASSAGE DES GAZ SE FIXE SUR LA PAROI ARRIÈRE DU GRIL ET EST CENTRÉE D'UN CÔTÉ À L'AUTRE



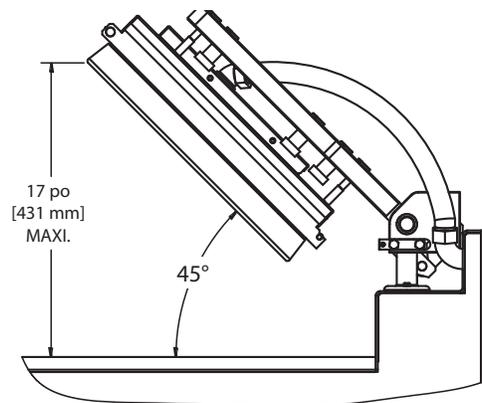
9. Installez les rails pour les seaux à graisse comme illustré ci-dessous :



10. Faites rouler le gril sous la hotte. Le gril doit être nivelé d'avant en arrière, de chaque côté et diagonalement. Ajustez les roulettes en conséquence pour obtenir le nivellement final.

### Type de hotte et hauteur du plateau

Lorsque les plateaux sont relevés, mesurez la hauteur à partir du bord avant du plateau jusqu'à la surface du gril. Si la hauteur du plateau dépasse 17 po. (431 mm), il faut qu'un agent d'entretien agréé l'ajuste pour obtenir un espacement approprié.



### Informations de Lonworks et mise en service Pour activer le gril sur le réseau de Lonworks :

Pour activer les courant porteurs entre le gril et le réseau Lonworks, le gril doit d'abord être mis en service sur le réseau.

Pendant sa mise en service sur le réseau Lonworks, le gril doit d'abord envoyer une demande de service à partir du gril vers le serveur Lonworks.

## INSTALLATION ET DÉMARRAGE (suite)

Le gril enverra ce message en suivant la procédure ci-dessous sur le panneau de commande avant du gril.

1. Mettez le gril sous tension.
2. APPUYEZ LONGUEMENT sur le bouton  pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affichera l'élément de menu précédemment choisi et le numéro d'article correspondant.
3. APPUYEZ SUR LES FLÈCHES  ET  EN MÊME TEMPS. « CONFIGURE » (configurer) apparaîtra sur l'afficheur.
4. APPUYEZ sur la flèche . « SERVICE » (entretien) apparaîtra sur l'affichage. APPUYEZ sur le bouton .
5. APPUYEZ deux fois sur la flèche . « Service Lonworks » (entretien Lonworks) apparaîtra sur l'affichage.
6. APPUYEZ sur le bouton .
7. Réglez l'option sur « NO » (non). Patientez 10 secondes. Si le statut du service Lonworks était déjà activé « ON », assurez-vous d'effectuer cette étape quand même.
8. Réglez l'option sur « YES » (oui). Sous 10 secondes, le réseau recevra la demande de service Lonworks.

Lorsque la demande de service pour le gril aura été envoyée, l'administrateur Lonworks détectera le message de demande de service et assignera une adresse appropriée au gril pour permettre les communications.

Après l'établissement de cette adresse par le serveur Lonworks, les communications seront activées par l'administrateur Lonworks et le gril commencera à communiquer sur le réseau Lonworks.

### Réglage des niveaux de combustion appropriés



AVERTISSEMENT

Si vous avez des questions, veuillez appeler le 1-800-446-8367. Les contrôles de niveau de combustion et les ajustements ne doivent être effectués que par des techniciens qualifiés employés par un centre de service agréé par l'usine.

### Procédure de démarrage

Ce gril Garland à trois plateaux est livré avec un démarrage en usine sans frais supplémentaires. Un démarrage doit être effectué **AVANT** la mise en fonctionnement de l'unité. Il incombe à l'utilisateur final de planifier le démarrage avec son agent de service local agréé par l'usine ou informez Garland Commercial Industries au 1-800-446-8367 si vous avez besoin d'aide pour la planification.

Un démarrage en usine est une vérification complète du gril pendant laquelle un technicien agréé par l'usine consignera tous les paramètres finaux programmés dans le contrôleur une fois que les autres contrôles de performance divers sont terminés. La durée estimée pour réaliser un démarrage est d'environ 1,5 à 2 heures. Veuillez tenir compte de cette estimation de durée lorsque vous planifierez le démarrage. Une procédure de démarrage en dehors des heures normales de travail ou impliquant des heures supplémentaires n'est pas couverte par la garantie et sera facturée selon la différence entre le taux de remboursement de Garland et les frais d'heures supplémentaires des centres de service agréés par l'usine.

Un démarrage en usine n'est pas nécessaire pour commencer la période de garantie. Le centre de service agréé doit accomplir le travail administratif pendant le processus de démarrage et l'envoyer à Garland Commercial Industries pour obtenir un remboursement. Sur réception, Garland commencera la période de garantie qui se terminera après 2 ans. Vous pouvez contacter votre fournisseur de matériel de cuisine ou composer le 1-866-735-1955 pour plus de détails au sujet d'un plan facultatif de prolongation de garantie pour une 3ème année. Tous les aspects de la procédure de démarrage doivent être documentés à l'aide du formulaire fourni par Garland, partie n°4521780 :

# INSTALLATION ET DÉMARRAGE (suite)

## FORMULAIRE DE MISE EN SERVICE DU GRIL GARLAND À DOUBLE COQUE ÉLECTRIQUE OU COMBINAISON GAZ/ÉLECTRIQUE

(UTILISÉ POUR LES GRILS DES LIGNES DE MODÈLES MWE3W/MWG3W &amp; MWE2W/MWG2W SEULEMENT)

McDonald's # d'identifiant de certification # de magasin Date de mise en service

Site sur l'autocollant de certification

MM / JJ / AA

Adresse Ville # de modèle  MWE3W |  MWG3W |  MWE2W |  MWG2W

Entrez une réponse

État/Province Code Postal # de série

 États-Unis  Canada  International (spécifiez le pays) # de téléphone

Type de gaz	Electrique / 3 phases	Notez les ampères par ligne sur chaque contacteur		
Type de gaz	Entrée réelle	Gauche	Centre (si applicable)	Droite
Conforme à la plaque de régime? OUI NON	<input type="checkbox"/> 208 VAC <input type="checkbox"/> 220 VAC <input type="checkbox"/> 230 VAC <input type="checkbox"/> 240 VAC	<input type="checkbox"/> 380 VAC <input type="checkbox"/> 400 VAC <input type="checkbox"/> 415 VAC	Câble 1	Câble 2
			Câble 3	

## INSPECTION/CONTRÔLE DU FONCTIONNEMENT

## NOTE : LE PLATEAU CENTRAL ne doit pas être vérifié pour les modèles MWE2W/MWG2W

1. Pour éviter toute blessure ou dommage matériel, Vérifier qu'il n'y a pas de fuite de gaz sur toute la tuyauterie	<input type="checkbox"/> VÉRIFIÉ - PAS DE FUITE DE GAZ
2. Assurez-vous que le gril est installé sous le bon type de hotte d'échappement avec le tirant d'air approprié.	<input type="checkbox"/> OK
3. Assurez-vous que les restricteurs de flux sont complètement ouverts ou enlevés. Boîte de passage des gaz fournie par KES Les restricteurs de flux sont placés à l'intérieur de la hotte d'échappement	<input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK
4. Assurez-vous que le plateau inférieur est à niveau sous la hotte d'un côté à l'autre / de l'avant à l'arrière / en diagonale. Ajustez les roulettes pour mettre à niveau	<input type="checkbox"/> OK
5. RETIREZ LE GRIL DE SOUS LA HOTTE. Allumez l'Interrupteur (ON), les affichages des commandes sont actifs, les affichages des commandes sont éteints « OFF ». Tous les plateaux se relèvent-ils automatiquement?	G <input type="checkbox"/> OK   C <input type="checkbox"/> OK   D <input type="checkbox"/> OK
6. Abaissez et relevez le plateau supérieur et assurez-vous que le mouvement est uniforme et continu. Graissez les montants en conséquence avec un LUBRIFIANT	G <input type="checkbox"/> OK   C <input type="checkbox"/> OK   D <input type="checkbox"/> OK
7. Si l'élévation du plateau supérieur doit être diminuée pour dégager la hotte, abaissez la cale de limite supérieure. Référez-vous au manuel d'utilisation & d'installation pour la hauteur des plateaux.	G <input type="checkbox"/> OK   C <input type="checkbox"/> OK   D <input type="checkbox"/> OK
8. Appuyez sur le bouton d'allumage POWER ON. Le contrôleur affiche « PREHEAT - AM » (préchauffage - AM) et le plateau s'abaisse. Les témoins de température sont-ils de couleur AMBRÉE?	G <input type="checkbox"/> OK   C <input type="checkbox"/> OK   D <input type="checkbox"/> OK
9. Appuyez sur le bouton AM / PM. Ceci permettra à l'unité de chauffer jusqu'à : Plateau -425°F (217°C), Gril-350°F (177°C).	G <input type="checkbox"/> OK   C <input type="checkbox"/> OK   D <input type="checkbox"/> OK
10. Le gril passe en mode SOAK (trempage) (minuterie 15:00), minute et le plateau supérieur s'auto-calibre aux températures suivantes : Plateau-425°F (217°C), Gril-350°F (177°C)	G <input type="checkbox"/> OK   C <input type="checkbox"/> OK   D <input type="checkbox"/> OK
11. Fermez la poignée de la soupape et assurez-vous que l'unité tente de s'allumer quatre (4) fois. Est-ce que l'unité s'est verrouillée lors de l'échec de l'allumage?	G <input type="checkbox"/> OK   C <input type="checkbox"/> OK   D <input type="checkbox"/> OK
12. VÉRIFICATIONS DE LA PRESSION DU GAZ (si applicable) : Régime de pression entrante Gaz naturel 6 – 14 pouces W.C. Entrée réelle _____ Régime de pression du brûleur Propane / Butane 11 – 14 pouces W.C. Entrée réelle _____ Gaz naturel 3,5 pouces W.C. Gauche réelle _____ Centre _____ Droite _____ Propane / Butane 3,5 pouces W.C. Gauche réelle _____ Centre _____ Droite _____	
13. Vérifiez les micro ampères pour vous assurer que les micro ampères d'opérations ne sont PAS À MOINS DE .8. Les micro ampères devraient être entre .9 – 1,2	
14. Lorsque la calibration automatique est terminée, le plateau se relève automatiquement et l'afficheur montre « READY » (prêt) Si le plateau supérieur ne se relève pas après que le processus d'auto-calibration soit terminé, placez un message sur les commandes. Vérifiez le niveau du plateau de nouveau et ajustez les commutateurs à lames. Redémarrez et recommencez.	OK - <input type="checkbox"/> G / <input type="checkbox"/> C / <input type="checkbox"/> D Check Platen Level - <input type="checkbox"/> G / <input type="checkbox"/> C / <input type="checkbox"/> D Check Reed Switch - <input type="checkbox"/> G / <input type="checkbox"/> C / <input type="checkbox"/> D
15. Choisissez l'élément de menu « 10:1 – CLAM ». Assurez-vous que la température déterminée est atteinte que les voyants LED passent au VERT.	G <input type="checkbox"/> OK   C <input type="checkbox"/> OK   D <input type="checkbox"/> OK
16. Démarrez le cycle de cuisson en appuyant sur le BOUTON-POUSSOIR VERT. Le plateau s'abaisse et le cycle minuté commence.	G <input type="checkbox"/> OK   C <input type="checkbox"/> OK   D <input type="checkbox"/> OK
17. Assurez-vous que la sonde de température du magasin fonctionne bien en utilisant la méthode du bain de glace.	<input type="checkbox"/> OK
18. Exécutez le CALIBRAGE DE LA SONDÉ.	G <input type="checkbox"/> OK   C <input type="checkbox"/> OK   D <input type="checkbox"/> OK
19. Exécutez le processus de remise à zéro du plateau et la calibration du commutateur à lames en mode « LEVEL / REED SW ».	G <input type="checkbox"/> OK   C <input type="checkbox"/> OK   D <input type="checkbox"/> OK
20. Est-ce que le plateau a effectué son auto-calibration lorsque la calibration du commutateur à lames a été terminée?	G <input type="checkbox"/> OK   C <input type="checkbox"/> OK   D <input type="checkbox"/> OK
21. Verrouillez tous les capuchons. Assurez-vous que les écrous de blocage ne font tourner aucun des écrous d'ajustement lorsque vous les serrez	G <input type="checkbox"/> OK   C <input type="checkbox"/> OK   D <input type="checkbox"/> OK
22. Aidez ou demandez de l'aide au personnel du magasin pour le test d'intégrité du boeuf, les tests de produit 10:1 et 4:1 jusqu'à ce que les températures internes désirées des produits aient été atteintes.	G <input type="checkbox"/> OK   C <input type="checkbox"/> OK   D <input type="checkbox"/> OK
23. Notez les temps de cuisson, les réglages d'intervalle et les calibrations d'intervalle utilisées pour obtenir l'intégrité du boeuf.	G <input type="checkbox"/> OK   C <input type="checkbox"/> OK   D <input type="checkbox"/> OK
24. Notez les chiffres de calibration ci-dessous:	

Temps de cuisson des produits (MWE3W & MWG3W   MWE2W & MWG2W)				Chiffres de calibration (du menu de CALIBRATION) MWE3W & MWG3W SEULEMENT				
	GAUCHE	CENTRE (si applicable)	DROITE	Back Reed Cal	Front Reed Cal	Back Zero Cal	Front Zero Cal	
10:1								
4:1								
ANGUS								

Chiffres de calibration (du menu de CALIBRATION) MWE2W & MWG2W SEULEMENT							
Grils RP à 2 PLATEAUX SEULEMENT	Front LT Cal	Back LT Cal	Front RT Cal	Back RT Cal	Front LT Detect	Back LT Detect	Front RT Detect
GAUCHE							
DROITE							

Problèmes/Circonstances spéciales/Dommages :

Soumis par:	Accepted by:
Nom : _____	Nom : _____
Agence de service : _____	
Sous-agent : (si applicable) _____	
Avez-vous formé le personnel du magasin au sujet de l'utilisation du gril ? <b>OUI / NON</b>	Avez-vous été adéquatement informé au sujet de l'utilisation du gril, ses fonctions et son utilisation générale? <input type="checkbox"/> OUI   <input type="checkbox"/> NON - Commentaires _____
Êtes-vous un technicien certifié par l'usine? <b>OUI / NON</b>	_____
Date de certification / /	_____

Copie blanche - Usine

Copie jaune - Agence de service

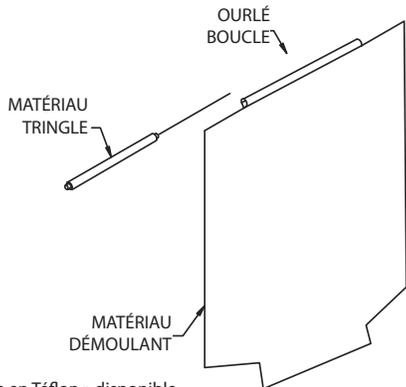
Copie choisie - Client

P/N 4521780FRC (7 Feb 11)

# INSTALLATION DU MATÉRIAU DE DÉMOULAGE

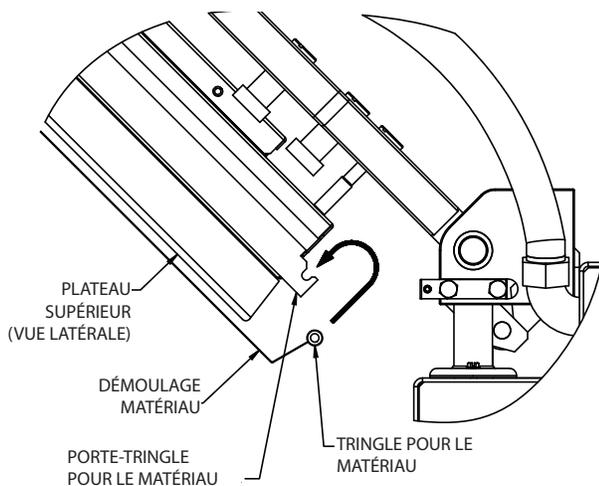
Les procédures suivantes décrivent l'installation des feuilles de matériau démoulant sur le plateau supérieur du gril Garland à double coque. Les pièces illustrées ci-dessous sont fournies avec votre gril à l'achat.

1. Glissez la tringle de matériau démoulant dans l'ourlet de la feuille de matériau démoulant.



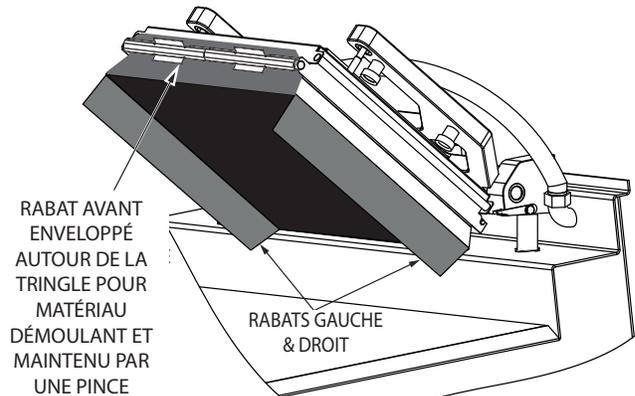
« Feuille en Téflon » disponible auprès de votre CD  
 Saint Gobain : DC WRIN n° 02174-003  
 Taconic : DC WRIN n° 02174-000

2. Accrochez la tringle de matériau démoulant sur les supports à l'arrière du plateau supérieur.

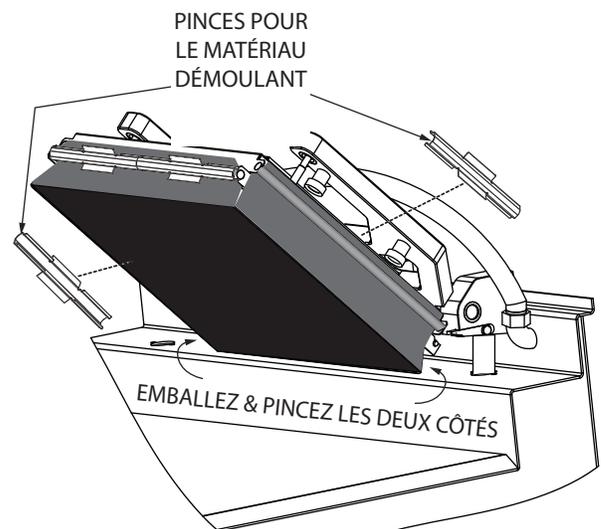


3. En maintenant le bas de la feuille de matériau démoulant en place, tirez doucement la feuille vers l'avant du plateau et enveloppez le rabat du devant par-dessus la barre de matériau démoulant sur le devant du plateau.
4. Placez deux (2) pinces de verrouillage sur la feuille de matériau démoulant et pressez-les sur la barre de matériau démoulant.

**REMARQUE :** Assurez-vous que le matériau démoulant est placé à plat sur la surface du fond du plateau supérieur.



5. Après avoir fixé la feuille de matériau démoulant de l'arrière du plateau vers l'avant, fixez-la aux côtés gauche et droit du plateau. Emballez le côté du plateau avec un côté de la feuille de matériau démoulant. Placez une (1) pince de verrouillage par-dessus la feuille et pressez-la sur la barre de matériau démoulant. Répétez ce processus de l'autre côté du plateau.



5. Assurez-vous que le matériau démoulant est bien aligné et serré sur le plateau supérieur.

On doit remplacer les feuilles de matériau démoulant lorsque :

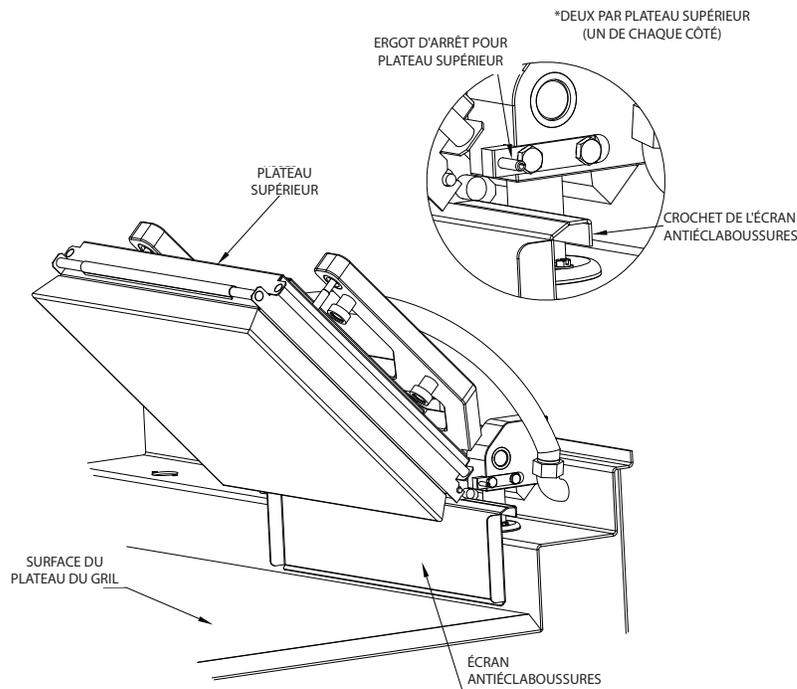
- Les produits collent au matériau démoulant
- Une accumulation de carbone cause des problèmes de goût ou d'apparence.
- La feuille de matériau démoulant est déchirée dans la zone de cuisson.
- Le revêtement du matériau démoulant de la feuille est usé.

**REMARQUE :** Faites une rotation quotidienne des feuilles de démoulage

## INSTALLATION DE L'ÉCRAN ANTIÉCLABOUSSURES

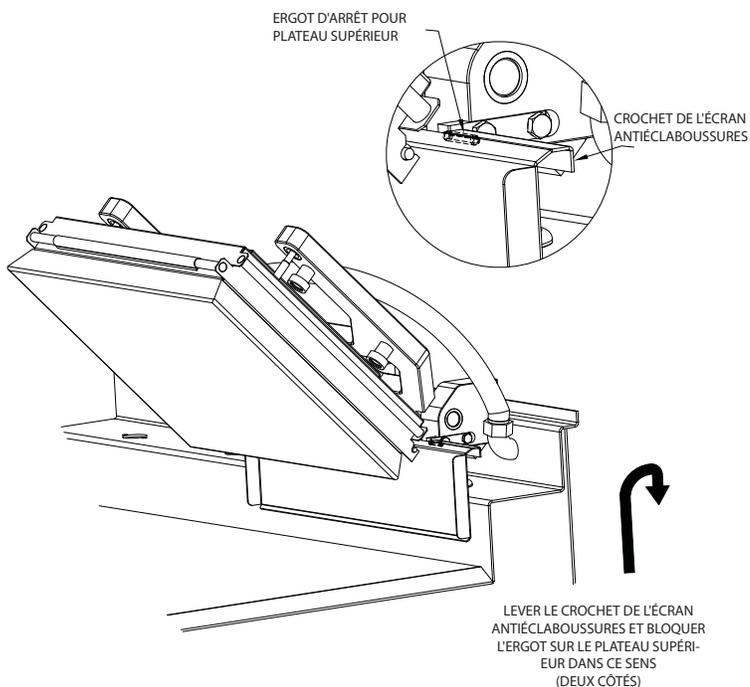
La procédure suivante sert à installer l'écran antiéclaboussures à l'arrière de l'assemblage du bras du plateau supérieur. L'écran antiéclaboussures est installé pour protéger l'arrière de l'appareil contre les éclaboussures de graisse pendant l'utilisation normale du gril.

### ÉTAPE 1



REMARQUE : CERTAINS COMPOSANTS ONT ÉTÉ OMIS POUR PLUS DE CLARTÉ

### ÉTAPE 2



REMARQUE : CERTAINS COMPOSANTS ONT ÉTÉ OMIS POUR PLUS DE CLARTÉ

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Solution nettoyante pour grill à haute température McD®



Support à tampon de nettoyage pour grill KAY® et tampon de nettoyage pour grill Kay®



Gants résistants à la chaleur



Linges propres imbibés de désinfectant



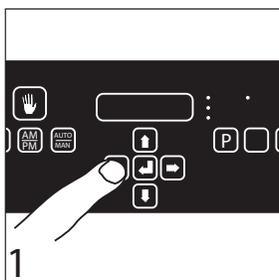
Couvercle



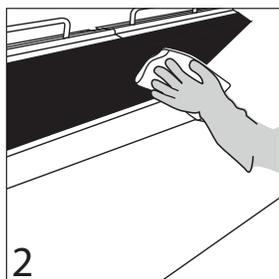
Raclette du grill



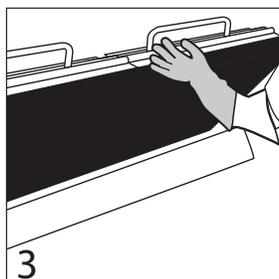
Grattoir du grill



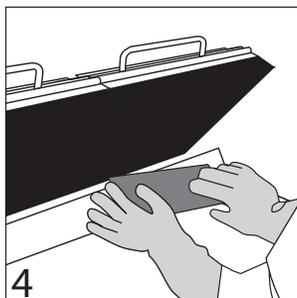
- Sélection du mode Nettoyage. Lorsque le mode Nettoyage est enclenché, ÉTEIGNEZ le grill.
- Après avoir ÉTEINT le grill, vous pouvez contrôler les plateaux en appuyant sur le bouton vert



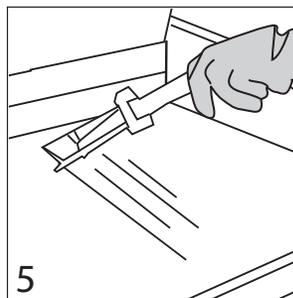
- Essuyez les feuilles Release Material® avec un linge propre pour grill imbibé de désinfectant.



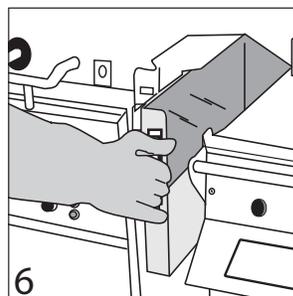
- Enlevez les pinces de verrouillage et les barres, puis les feuilles de démoulage.
- Amenez les pinces et les barres à l'évier à trois compartiments pour qu'ils puissent être lavés et rincés ; mettez-les de côté.
- Mettez les feuilles de démoulage de côté sur une surface plane.



- Si des écrans anti-claboussures ont été installés, amenez-les à l'évier à trois compartiments pour qu'ils puissent être lavés et rincés ; mettez-les de côté.



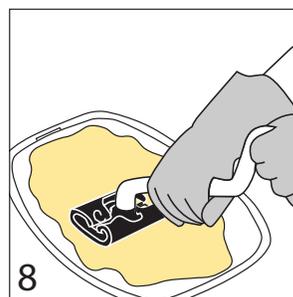
- Grattez la surface inférieure du grill avec le grattoir du grill.
- Utilisez la raclette du grill pour pousser la graisse restante dans le caniveau.
- Amenez le grattoir du grill à l'évier à trois compartiments pour qu'il puisse être lavé et rincé.



- Videz les réservoirs à graisse et remettez-les en place.

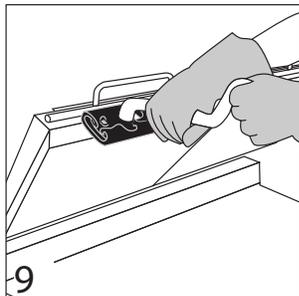


- Ouvrez un paquet de Solution nettoyante pour grill à haute température McD et videz son contenu dans un couvercle ou une poêle en acier inoxydable.
- Enfilez les gants résistants à la chaleur.

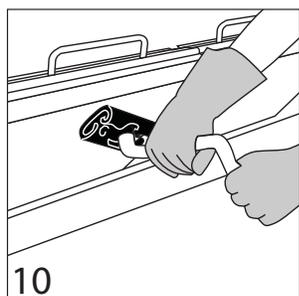


- Trempez le support à tampon de nettoyage pour grill KAY dans la solution nettoyante.

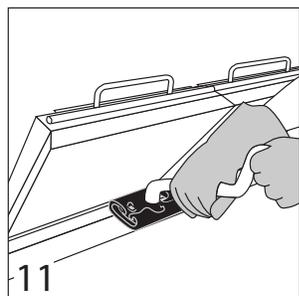
## NETTOYAGE ET ENTRETIEN *suite*



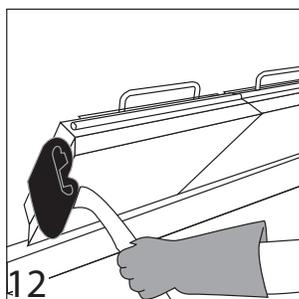
- Appliquez la Solution nettoyante pour grill à haute température McD au devant des plateaux en commençant par le plateau de droite vers le plateau de gauche.
- NE PAS GRATTER



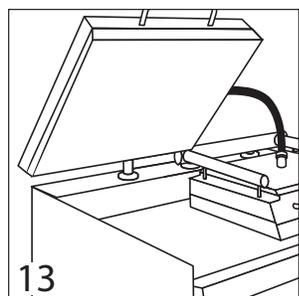
- Appliquez la solution nettoyante pour grill sur les surfaces des plateaux, du plateau de droite vers le plateau de gauche.
- NE PAS GRATTER



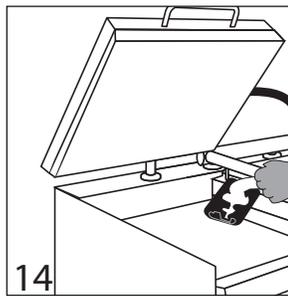
- Appliquez la solution nettoyante pour grill à l'arrière des plateaux en commençant par le plateau de droite vers le plateau de gauche.
- NE PAS GRATTER



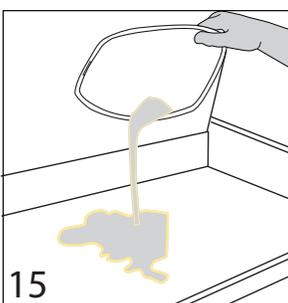
- Appliquez la solution nettoyante pour grill sur les côtés extérieurs des plateaux de droite et de gauche.
- NE PAS GRATTER



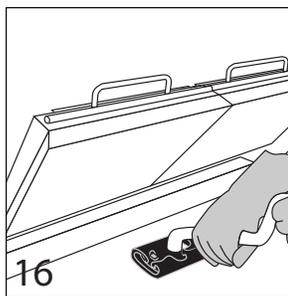
- (Cette étape n'est pas requise sur la version à un plateau)
- Appuyez sur le bouton vert pour abaisser le plateau de droite.



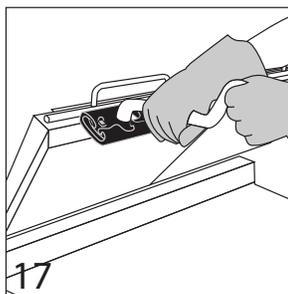
- (Cette étape n'est pas requise sur la version à un plateau)
- Appliquez la solution nettoyante pour grill sur les côtés intérieurs des plateaux de droite et de gauche.
- NE PAS GRATTER
- Appuyez sur le bouton vert pour abaisser le plateau de droite.



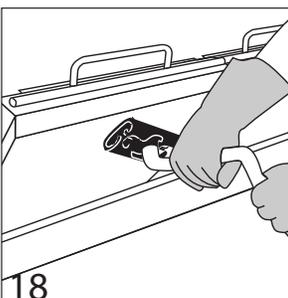
- Versez le reste de la Solution nettoyante pour grill à haute température McD sur la surface au fond du grill.



- Étalez la solution nettoyante sur toute la surface inférieure du grill d'avant en arrière, d'un mouvement uniforme.
- NE PAS GRATTER

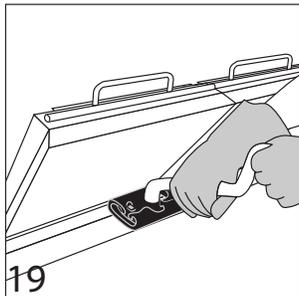


- Frottez le devant des plateaux du plateau de droite vers le plateau de gauche avec le Support à tampon de nettoyage pour grill KAY® et le tampon.

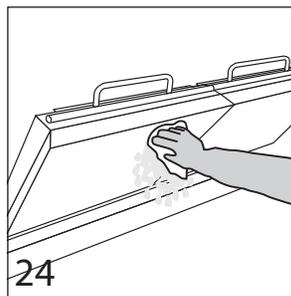


- Frottez les surfaces planes du grill du plateau de droite vers le plateau de gauche.

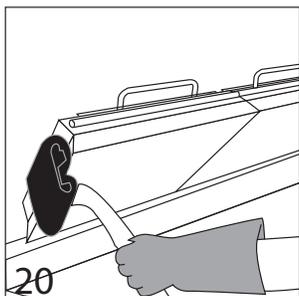
## NETTOYAGE ET ENTRETIEN *suite*



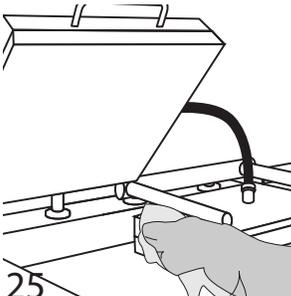
- Frottez l'arrière des plateaux du plateau de droite vers le plateau de gauche.



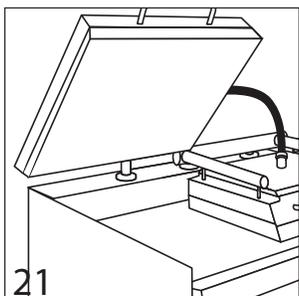
- Rincez l'avant, le côté et le dos des surfaces de plateaux à l'aide d'un linge pour gril propre imbibé de désinfectant, des plateaux de gauche vers ceux de droite.



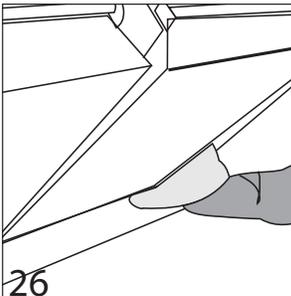
- Frottez les bords extérieurs du plateau de droite et du plateau de gauche.



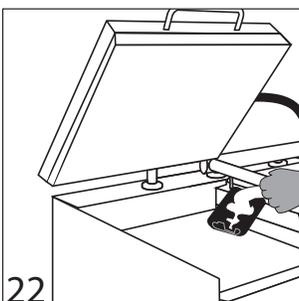
- (Cette étape n'est pas requise sur la version à un plateau)
- Appuyez sur le bouton vert pour abaisser le plateau de droite, rincez les côtés intérieurs des deux plateaux, puis relevez-les.



- (Cette étape n'est pas requise sur la version à un plateau)
- Appuyez sur le bouton vert pour abaisser le plateau de droite.



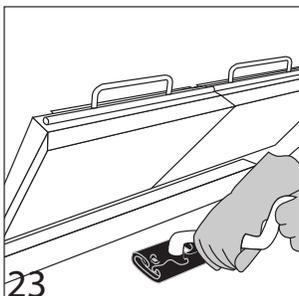
- Essuyez l'arrière du gril avec un linge pour gril propre imbibé de désinfectant.



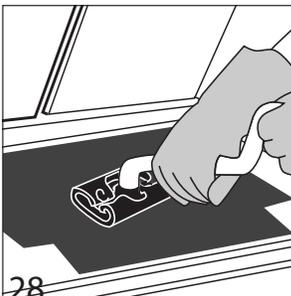
- (Cette étape n'est pas requise sur la version à un plateau)
- Frottez les bords intérieurs du plateau de droite et du plateau de gauche.
- Appuyez sur le bouton vert pour abaisser le plateau de droite.



- Versez un peu d'eau tiède sur un linge pour gril propre imbibé de désinfectant sur la surface inférieure du gril et essuyez le résidu.



- Frottez la surface inférieure du gril.

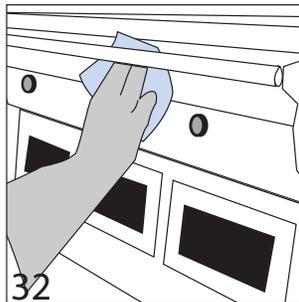


- Placez les feuilles de matériau démolant à plat sur la surface du gril.
- Nettoyez doucement les deux côtés des feuilles de matériau démolant avec le support à tampon de nettoyage pour gril KAY.

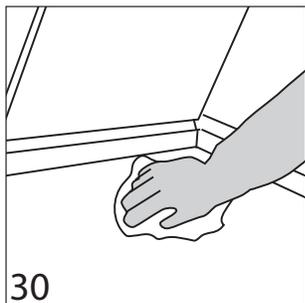
## NETTOYAGE ET ENTRETIEN *suite*



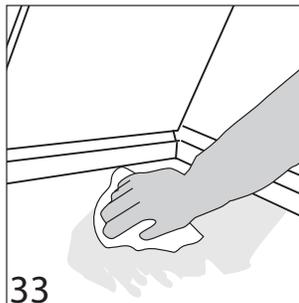
- Rincez les deux côtés des feuilles de matériau démoulant avec un linge propre et imbibé de désinfectant.
- Réinstallez les feuilles de matériau démoulant supérieures ; fixez-les avec les barres et les pinces.



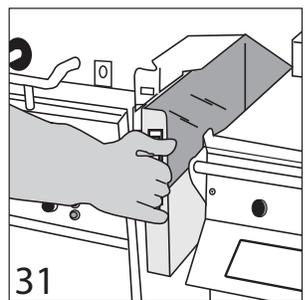
- Essuyez les autres surfaces du gril avec un linge propre imbibé de désinfectant.



- Essuyez la partie inférieure du gril avec un linge pour gril propre imbibé de désinfectant. Répétez la procédure jusqu'à ce qu'il ne reste aucune saleté visible.



- Appliquez une couche mince de matière grasse fraîche sur la surface inférieure du gril seulement.



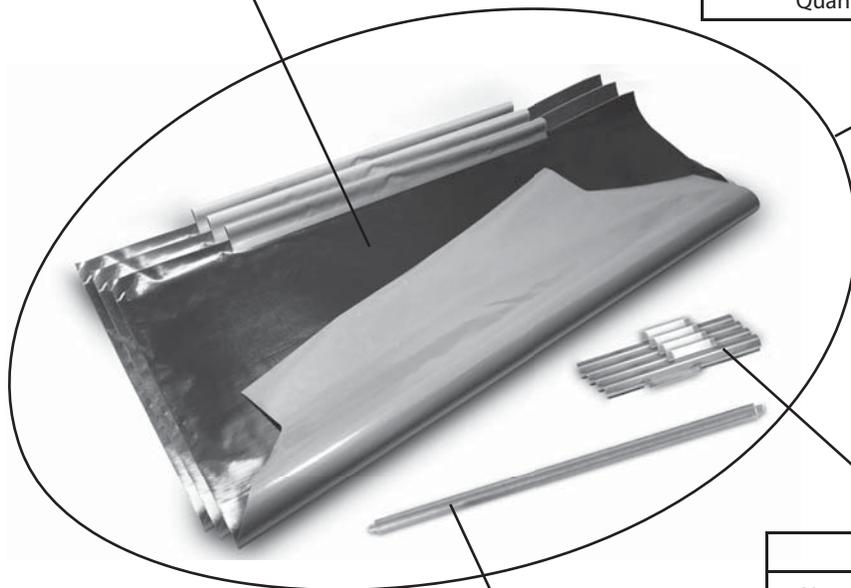
- Videz, lavez et rincez les réservoirs à graisse et remettez-les en place.

## ACCESSOIRES DU GRIL

Description :	Feuille en Téflon (enveloppante)
Numéro de pièce :	4527642
Quantité :	3

### Unité enveloppante en Téflon (versions à 1 et 2 plateaux seulement)

Description :	Unité enveloppante en Téflon
Numéro de pièce :	4528083
Quantité :	1 - (inclut tous les éléments illustrés)



Description :	Pince en Téflon
Numéro de pièce :	4527294
Quantité :	4

Description :	Barre arrière en Téflon
Numéro de pièce :	4526436
Quantité :	1

## ACCESSOIRES DU GRIL

NOUS RECOMMANDONS SEULEMENT LES FILS ÉLECTRIQUES CI-DESSOUS. LES FILS S'ADAPTENT À LEUR APPLICATION ET NE SONT PAS STANDARDS.



NEMA# L21-20P

### Fil de verrouillage - à cinq fils

(Pas de numéro de pièce Garland) - \*\*\* Non fourni par Garland



NEMA# L15-30P

### Fil électrique à trois phases et quatre fils 30 AMP (gril électrique SEULEMENT)

(Pas de numéro de pièce Garland) - \*\*\* Non fourni par Garland



NEMA# 51-50P

Fil électrique à trois phases et quatre fils 50 AMP (gril électrique SEULEMENT) (Pas de numéro de pièce Garland) - \*\*\* Non fourni par Garland



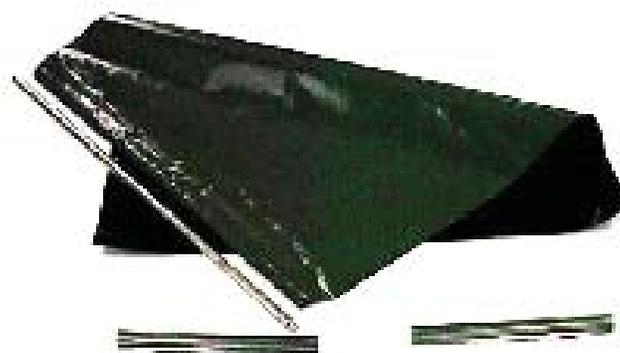
### Écran antiéclaboussures

Article 4527646



### Tuyau de gaz à déconnexion rapide

Article 1591506



### Feuille en Téflon (non enveloppante)

Article 1799301

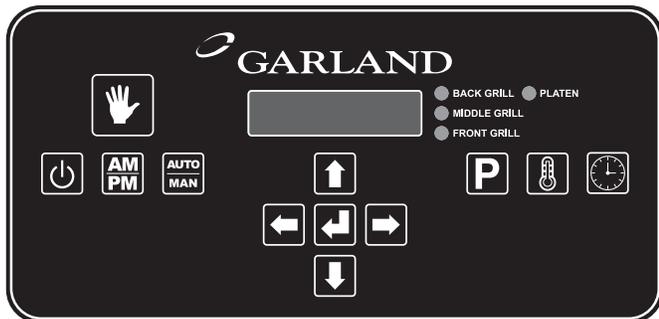
### Tringle arrière en Téflon

Article 4526436

### Pince en Téflon

Article 4527294

## DESCRIPTION DES COMMANDES DU GRIL



	<b>Bouton Power (alimentation)</b> – APPUYER LONGUEMENT sur le bouton Power (alimentation) pendant 2 secondes pour allumer ou éteindre le contrôleur.
	<b>Bouton AM/PM</b> – En mode d'utilisation normal, bascule entre la bibliothèque de menu du matin et celle de l'après-midi.
	<b>Bouton AUTO/MAN</b> – En mode d'utilisation normal, bascule entre la reconnaissance de produit automatique et la cuisson manuelle.
	<b>Flèche vers le haut</b> – Dans n'importe quel mode, augmente la valeur du caractère du curseur clignotant sur l'afficheur
	<b>Flèche vers le bas</b> – Dans n'importe quel mode, diminue la valeur du caractère du curseur clignotant sur l'afficheur

	<b>Flèche vers la droite</b> – Dans n'importe quel mode, fait défiler une liste vers l'avant
	<b>Flèche vers la gauche</b> – Dans n'importe quel mode, fait défiler une liste vers l'arrière
	<b>Bouton Enter (entrée)</b> – En mode d'utilisation normal, ce bouton n'est pas activé. En Mode de programmation, il est utilisé pour verrouiller les valeurs montrées sur l'afficheur.
	<b>Bouton Program</b> – En mode d'utilisation normal, appuyez longuement sur le bouton PROGRAM (programme) pendant 3 secondes pour ouvrir le Mode de programmation.
	<b>Bouton Temp</b> – En mode d'utilisation normal, affiche la température prédéterminée et la température réelle.
	<b>Touche Speed (vitesse)</b> – En mode d'utilisation normal, permet de changer le temps de cuisson. Sert également à ouvrir le mode de calibration de la sonde. & Exécuter la calibration automatique forcée
	<b>Bouton Standby (veille)</b> – En mode d'utilisation normal, met le gril en mode de veille.

## MESSAGES D'ERREUR POSSIBLES

**GRILL PROBE ERROR (ERREUR DE LA SONDE DU GRIL)** – Une erreur de circuit de la sonde du gril pour la zone de température (avant, centre ou arrière) s'est produite.

**PLATEN PROBE ERROR (ERREUR DE LA SONDE DU PLATEAU)** – Une erreur de circuit de la sonde de température du plateau supérieur s'est produite.

**HEATER ERROR (ERREUR DE CHAUFFAGE)** – Se produit lorsque les commandes ne détectent pas une augmentation de température en six (6) minutes.

**HIGH TEMP (TEMP ÉLEVÉE)** – Se produit lorsque les commandes détectent une température de 465° F (241° C).

**CHECK REED SWITCH / USE FLAT COOK (VÉRIFIER LE COMMUTATEUR À LAMES/ UTILISER LA CUISSON À PLAT)** – Un ou plusieurs des commutateurs à lames sont mal ajustés. L'utilisateur ne pourra cuire que des éléments de menu PLATS.

**ERROR COMMS (ERREUR COMM)** – Une erreur de communication s'est produite entre le contrôleur de la vitesse du moteur et le contrôleur principal.

**PLATEN NOT LEVEL (PLATEAU NON NIVELÉ)** – Se produit si la différence de calibration entre l'avant et l'arrière est plus grande que le maximum permis. La reconnaissance de produit (Auto) et la cuisson manuelle sont DÉSACTIVÉES. SEULE la cuisson d'éléments de menu plats est permise.

**CHECK PLATEN LEVEL (VÉRIFIER LE NIVEAU DE PLATEAU)** – Se produit si la différence de calibration entre l'avant et l'arrière est plus grande que le minimum permis mais moindre que le maximum permis. La reconnaissance de produit (Auto) est DÉSACTIVÉE. Exécutez si **CHECK PLATEN LEVEL** (vérifier le niveau de plateau) est affiché, procédez comme suit :

1. APPUYEZ LONGUEMENT sur les boutons et pendant 3 secondes. Le contrôleur affichera AUTO GAP FORCE (force d'intervalle auto).
2. APPUYEZ sur le bouton . « NO » (non) clignotera sur l'affichage. APPUYEZ sur le bouton pour le faire passer à « YES » (oui).
3. APPUYEZ sur le bouton . Le plateau s'abaissera immédiatement et réinitialisera ses mesures internes. Lorsque ce sera terminé, le plateau se relèvera. Si le message d'erreur ne revient pas, continuez l'utilisation normale. Si le message d'erreur persiste, appelez votre agent de service autorisé local.

## PROCÉDURES D'UTILISATION

### Aperçu général :

Le contrôleur de grill CRP permet 2 fonctions qui sont toutes deux décrites en détails dans les sections suivantes

Le « **Mode d'utilisation normal** », aussi appelé Mode de cuisson, est le mode utilisé pour la cuisson normale. Dans le mode d'opération normal, l'utilisateur peut démarrer un cycle de cuisson, annuler un cycle de cuisson, voir les températures réelles, faire défiler vers un autre élément du menu et ouvrir le mode de programmation.

Le « **mode de programmation** » est le mode sous lequel l'utilisateur peut programmer les différents paramètres du contrôleur. Pour entrer dans le mode de programmation, APPUYEZ LONGUEMENT SUR 

Il y a actuellement 3 méthodes de cuisson qui peuvent être utilisées avec le grill à double coque MWE3 Garland :

**Cuisson standard** – Ceci est la méthode de cuisson qui utilise un seul paramètre d'intervalle pour chaque élément du menu. La minuterie fera le décompte selon l'élément de menu choisi.

**Cuisson multi-étapes** – Cette méthode de cuisson utilise 2 paramètres d'intervalle différents durant le cycle de cuisson. La minuterie fera le décompte selon l'élément de menu choisi.

**Reconnaissance de produit** – La méthode de cuisson avec reconnaissance de produit utilise les bandes magnétiques installées sur l'assemblage du bras du plateau supérieur pour déterminer quel produit est en cours de cuisson. Pour utiliser la reconnaissance de produit, l'utilisateur choisit simplement le bouton  sur le contrôleur. Ceci permet au contrôleur de savoir parmi quel groupe de produits il doit choisir. Lorsqu'on démarre un cycle de cuisson, le plateau s'abaisse et reconnaît le produit en cours de cuisson. La minuterie fera le décompte selon le temps prédéterminé pour l'article reconnu. Pour plus d'informations sur la reconnaissance de produit, consultez la prochaine section, « reconnaissance de produit ».

### Pour allumer le grill :

**Interrupteur principal** – Contrôle l'alimentation électrique au grill et doit être allumé (ON) pour utiliser le grill. Les affichages du contrôleur seront activés. Si les vérifications d'allumage sont réussies, les contrôleurs afficheront « OFF ».

**Opération AM** – Les feuilles de matériau démolant DOIVENT être maintenant installées et la surface du grill devrait être dégagée et sans carbone.

Lorsque le CRP affiche « OFF », appuyez sur . Le CRP passera au mode de PRÉCHAUFFAGE et passera par défaut aux températures de préchauffage de l'avant-midi. Pour préchauffer aux températures de l'après-midi, appuyez longuement sur .

<b>PRÉCHAUFFAGE MATIN</b>	<b>PRÉCHAUFFAGE APRÈS-MIDI</b>
375°F (190°C) Plateau supérieur	425°F (218°C) Plateau supérieur
275°F (135°C) Gril	350°F (177°C) Gril

Lorsqu'il aura atteint la température prédéterminée pour l'avant-midi ou l'après-midi (celle qui sera sélectionnée), la température du grill se stabilisera en quinze (15) minutes. Après cette période, le grill s'autocalibrera. Lorsque l'autocalibration sera terminée, les plateaux supérieurs se relèveront en position normale et le CRP affichera « READY » (prêt).

### Pour choisir un élément du menu :

Faites défiler la liste des éléments de menu disponibles en appuyant sur  plusieurs fois. Faites défiler la liste des éléments de menu disponibles vers l'arrière en appuyant sur  plusieurs fois.

### Bibliothèque d'éléments du menu

La bibliothèque d'éléments du menu est chargée dans l'ordinateur selon le paramètre programmé sous [CONFIGURE]->[GRILL REGION] (configurer- zone du grill). Chaque élément de menu constitue une fonction appelée [DISPLAY ACTIVE] (afficher les fonctions actives) Les paramètres de cette fonction (AM, PM, AM/PM, Non) déterminent quels éléments de menu sont affichés lorsqu'on appuie sur le bouton .

N° d'élément de menu	Élément de menu	Affichage actif – Par défaut
1	10:1 - CLAM	PM
2	4:1 - CLAM	PM
3	STRIP BACON - CLAM	AM/PM
4	SAUSAGE CLAM FZN	AM
5	MCRIB - CLAM	NON
6	STEAK - CLAM	AM/PM
7	GRILLED CHICKEN - FLAT	PM
8	FOLDED EGGS FLAT	AM
9	ROUND EGGS - FLAT	AM
10	CHICKEN FLAT BRD - FLAT	NON
11	10:1 FLAT	NON
12	4:1 - FLAT	NON
13	MCRIB - FLAT	NON
14	SAUSAGE FLAT FZN	NON
15	HOTCAKES - FLAT	NON
16	OPT MENU 1 - CLAM	NON
17	OPT MENU 2 - CLAM	NON
18	OPT MENU 3 - CLAM	NON
19	OPT MENU 4 - CLAM	NON
20	OPT MENU 5 - CLAM	NON
21	OPT MENU 6 - CLAM	NON
22	OPT MENU 7 - CLAM	NON
23	OPT MENU 1 - FLAT	NON
24	OPT MENU 2 - FLAT	NON
25	OPT MENU 3 - FLAT	NON
26	OPT MENU 4 - FLAT	NON

## PROCÉDURES D'UTILISATION (suite)

### Témoins

Les voyants DEL sur le contrôleur principal indiquent la température de chaque zone.

**Les grils électriques** ont (4) zones par section, DESSUS, (plateau), GRIL ARRIÈRE, GRIL CENTRAL et GRIL AVANT.

**Les grils au gaz** ont (2) zones par section, DESSUS, (plateau) et GRIL.

**ROUGE** – La ou les zones sont « TROP CHAUDES » (plus de 79°F/43°C au-dessus de la température prédéterminée) OU une panne de zone de chauffage s'est produite.

**AMBRÉ** – La ou les zones doivent être chauffées.

**VERT** – La ou les zones sont à la température prédéterminée ou au-dessus mais à moins de 79°F/43°C au-dessus de la température prédéterminée.

### Mode de veille

Pour passer en mode de veille :

- Appuyez sur le bouton . Le plateau supérieur s'abaissera et le gril conservera une température prédéterminée de - 425° F (218°C) pour le plateau supérieur et de - 350° F (177°C) pour la surface du gril.

Pour sortir du mode de veille :

- Appuyez sur les boutons-poussoirs  VERT ou ( VERT et  NOIR). Le plateau supérieur se relèvera.

### Pour afficher les températures actuelles :

- Appuyez sur le bouton  et répétez pour chaque zone qui doit être affichée :  
1ère touche – Température prédéterminée avant  
2e touche – Réelle avant  
3e touche – Température prédéterminée centre  
4e touche – Réelle centre  
5e touche – Température prédéterminée arrière  
6e touche – Réelle arrière  
7e touche – Température prédéterminée plateau  
8e touche – Réelle plateau
- Appuyez longuement sur le bouton  pendant cinq (5) secondes affichera toutes les températures actuelles à la fois.

T###	F###	T###	GAS
M###	B###	GAS	B###
ELECTRIC DISPLAY		GAS DISPLAY	

### Petit-déjeuner en mode manuel

- Choisissez le mode AM. Appuyez longuement sur le bouton .
- Choisissez le mode manuel. Appuyez longuement sur le bouton .
- Choisissez un produit dans la bibliothèque de produits AM en utilisant les flèches  ou .
- En suivant les procédures McDonald's pour l'article choisi, placez le produit sur le gril.
- Appuyez sur le(s) bouton-poussoir(s)  VERT ou ( VERT et  NOIR) pour lancer un cycle de cuisson.

- L'alarme se fera entendre lorsque le cycle de cuisson sera terminé.
- Enlevez le produit et nettoyez le gril pour vous préparer au prochain cycle de cuisson.

### Déjeuner en mode manuel

**Remarque :** Passer des éléments de menu de petit-déjeuner aux éléments du déjeuner prendra environ 10 minutes pour chauffer le gril aux températures appropriées.

- Choisissez le mode PM. Appuyez longuement sur le bouton .
- Choisissez le mode manuel. Appuyez longuement sur le bouton .
- Choisissez un produit dans la bibliothèque de produits PM en utilisant les flèches  ou .
- En suivant le modèle ci-dessous, placez les produits sur le gril.
- Appuyez sur le(s) bouton-poussoir(s)  VERT ou ( VERT et  NOIR) pour lancer un cycle de cuisson.
- L'alarme se fera entendre lorsque le cycle de cuisson sera terminé.
- Enlevez le produit et nettoyez le gril pour vous préparer au prochain cycle de cuisson.

### Pour changer le temps de cuisson d'un élément du menu

- Choisissez le mode AM ou PM. Appuyez longuement sur le bouton .
- Choisissez le mode manuel. Appuyez longuement sur le bouton .
- Choisissez un produit en utilisant la flèche  ou .
- APPUYEZ sur le bouton  pour afficher le temps de cuisson.
- Utilisez les boutons  et  pour changer le temps de cuisson.
- Le contrôleur repassera automatiquement au mode d'utilisation normal après 3 secondes.

### Petit-déjeuner en mode automatique

- Choisissez le mode AM. Appuyez longuement sur le bouton .
- Choisissez le mode automatique. Appuyez longuement sur le bouton . Le contrôleur affichera « AM/AUTOMATIC »
- En suivant les procédures McDonald's pour l'article choisi, placez le produit sur le gril.
- Appuyez sur le(s) bouton-poussoir(s)  VERT ou ( VERT et  NOIR) pour lancer un cycle de cuisson. Le plateau s'abaissera et reconnaîtra le produit qui a été placé sur le gril.
- L'alarme se fera entendre lorsque le cycle de cuisson sera terminé.
- Enlevez le produit et nettoyez le gril pour vous préparer au prochain cycle de cuisson.

### Déjeuner en mode automatique

**Remarque :** Passer des éléments de menu de petit-déjeuner aux éléments du déjeuner prendra environ 10 minutes pour chauffer le gril aux températures appropriées.

## PROCÉDURES D'UTILISATION (suite)

1. Choisissez le mode PM. Appuyez longuement sur le bouton .
2. Choisissez le mode automatique. Appuyez longuement sur le bouton . Le contrôleur affichera « PM/AUTOMATIC ».
3. Suivez les modèles illustrés à la page suivante puis placez les produits sur le gril.
4. Appuyez sur le(s) bouton-pressoir(s)  VERT ou  VERT et  NOIR pour lancer un cycle de cuisson. Le plateau s'abaissera et reconnaîtra le produit qui a été placé sur le gril.
5. L'alarme se fera entendre lorsque le cycle de cuisson sera terminé.
6. Enlevez le produit et nettoyez le gril pour vous préparer au prochain cycle de cuisson.

### Cuisson de transition

Environ 30 minutes avant de passer au menu du déjeuner, effectuez les étapes suivantes :

1. APPUYEZ sur le bouton  (pour afficher la température du plateau supérieur).
2. Appuyez sur le bouton .
3. Le voyant du plateau supérieur s'allumera. Le plateau supérieur chauffera à 425 degrés F (217 degrés C). Le plateau maintiendra cette température prédéterminée sauf si on choisit un autre élément de menu.

### Pour éteindre le gril

Coupez l'alimentation principale pour désactiver tous les brûleurs. Pour des périodes d'arrêt prolongées, coupez l'alimentation principale, fermez et déconnectez les raccords de gaz et/ou électriques principaux.

## INFORMATION LONWORKS

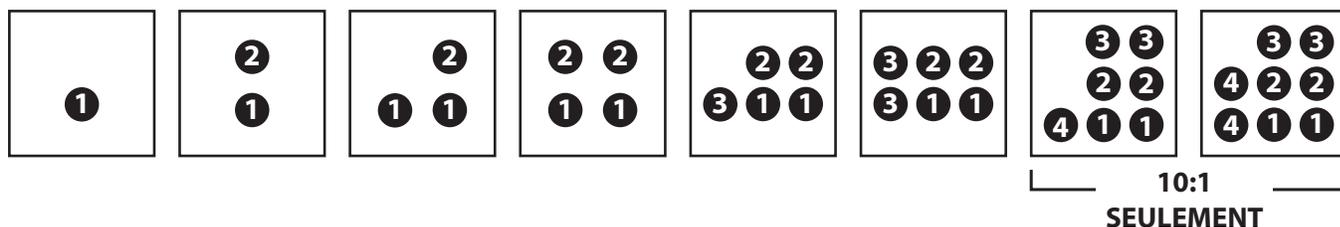
LonWorks permet aux fabricants et aux intégrateurs de créer et de mettre en oeuvre des solutions de contrôle pour leurs clients dans le monde entier. Grâce à LonWorks, vous pouvez intégrer l'intelligence et les communications dans n'importe quel appareil qui possède un rythme cardiaque électronique puis placer ces appareils sur un réseau de façon à ce qu'ils puissent capter, surveiller et contrôler ensemble. Leur intelligence intégrée leur permet de fonctionner sans contrôleur principal ou ordinateur personnel et de travailler avec des applications professionnelles et d'autres services.

Ce portail de LonWorks est une solution de mise en réseau « Smart Equipment » (équipement intelligent) pour McDonalds. LonWorks nous permet d'utiliser les lignes à haute tension existantes pour transmettre les données plutôt que d'utiliser un câblage Ethernet. Le portail LonWorks recueillera des informations du gril et les transmettra à un ordinateur situé ailleurs. Les utilisateurs qui en sont capables et qui sont autorisés à le faire pourront recueillir ces informations et contrôler les données à partir d'un emplacement centralisé. Les équipements qui intègrent LonWorks et les équipements intelligents pourront non seulement être surveillés, mais ils pourront également être programmés et installés.

## PLACEMENT DES BOULETTES

Il faut suivre très précisément cette procédure pour placer de la viande sur le gril à double coque. Placez les boulettes sur le plateau inférieur du gril, **2 à la fois, d'avant en arrière et de droite à gauche**, et positionnez-les comme illustré dans les schémas ci-dessous. (Chaque carré représente une voie de cuisson ; la zone sous un plateau supérieur.)

Lorsque la cuisson est terminée, le plateau supérieur se relèvera automatiquement. Immédiatement après que le plateau se soit relevé, assaisonnez la viande (si applicable), puis enlevez les boulettes dans l'ordre dans lequel elles ont été placées **une à la fois. Il est important que l'ordre de retrait soit identique à celui du chargement.**



**REMARQUE :** La procédure de placement des boulettes peut varier hors de l'Amérique du Nord. Veuillez consulter votre administration McDonald's locale.

## RECONNAISSANCE DE PRODUIT

Ce gril Garland à double coque est muni de contrôles de reconnaissance de produit (CRP). Cette nouvelle technologie permet à l'utilisateur de simplement démarrer un cycle de cuisson SANS devoir choisir un élément de menu spécifique. Le CRP reconnaîtra l'épaisseur du produit en utilisant des commutateurs dans le plateau supérieur et les aimants montés sur les bras du plateau. Lorsque le CRP a calculé l'épaisseur du produit qui a été chargé, il recherchera le produit dans la gamme de la bibliothèque de produits (ci-dessous), et sélectionnera ce produit automatiquement.

ÉLÉMENT DE MENU	ÉCART MINI.	ÉCART MAXI.
<b>Gammes recommandées pour la bibliothèque du petit-déjeuner</b>		
Tranches de bacon	0,010	0,130
Saucisses coque	0,210	0,405
Steak coque	0,430	0,480

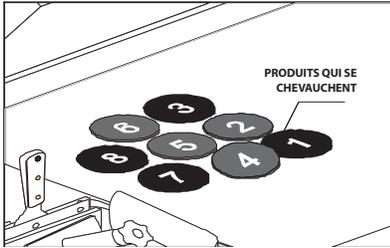
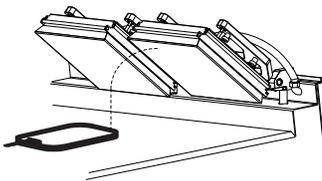
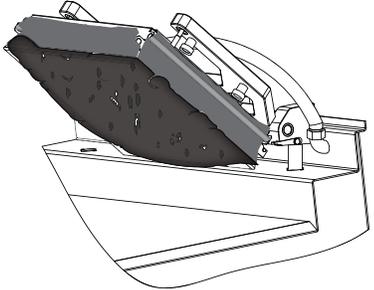
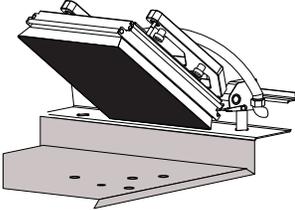
ÉLÉMENT DE MENU	ÉCART MINI.	ÉCART MAXI.
<b>Gammes recommandées pour la bibliothèque du déjeuner</b>		
10:1 - Coque	0,160	0,345
4:1 - Coque	0,365	0,560
Tranches de bacon	0,001	0,130

## PROBLÈMES COURANTS DE RECONNAISSANCE DE PRODUIT

Les erreurs de reconnaissance de produit peuvent se produire de 2 façons :

- Après avoir démarré le cycle de cuisson, le contrôleur affiche 1 PRODUCT NOT RECOGNIZED - NO RECIPE FOUND » (produit non reconnu - aucune recette trouvée).
- Le contrôleur affiche un produit inexact pour le produit qui a été placé sur le gril.

Dans les deux cas, les raisons les plus courantes pour ces 2 problèmes sont les suivantes :

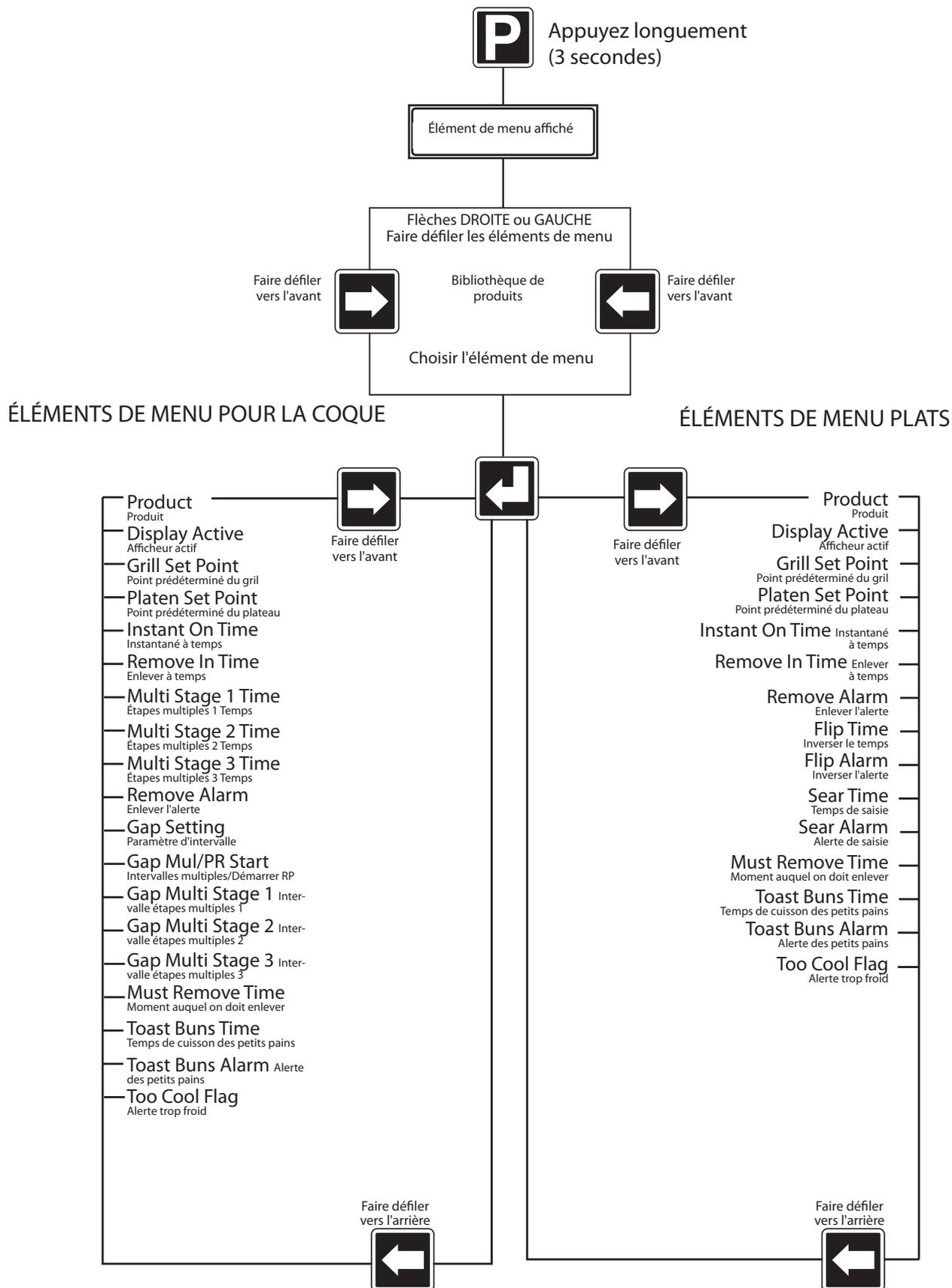
	<p><b>Produits qui se chevauchent</b> - Assurez-vous qu'aucune des boulettes n'en chevauche une autre lorsque vous placez le produit. Ceci trompe le contrôleur et lui donne à penser qu'un produit beaucoup plus épais se trouve sur le gril qu'il n'est réellement le cas.</p>		<p><b>Le plateau est en contact avec l'anneau pour poulet</b> - Assurez-vous toujours que l'anneau pour poulet ne touche pas au plateau adjacent avant de commencer un cycle de cuisson.</p>
	<p><b>Feuille en Téflon plissée ou usée</b> - Assurez-vous que la feuille de téflon est bien installée/ enveloppe bien le plateau. Une feuille en Téflon flottante, usée, déchirée et/ ou égratignée peut affecter la reconnaissance de produit.</p>		<p><b>Calibration automatique faite avec une accumulation de carbone ou de résidus de produits sur la surface du gril</b> - Assurez-vous qu'il n'y a aucune accumulation de carbone sur la surface du gril. La présence de débris sur la surface du gril pendant la calibration automatique a pour conséquence que le contrôleur marque l'emplacement de la surface du gril de façon inexacte.</p>

Dans toutes les situations mentionnées ci-dessous ou dans toute autre situation, effectuez une calibration automatique forcée pour réinitialiser la distance entre le plateau supérieur et la surface du gril. Avant d'effectuer une calibration automatique forcée, assurez-vous de :

- Assurez-vous qu'il n'y a aucune accumulation de carbone ou de débris sur le plateau supérieur.
- Assurez-vous que la surface du gril a été grattée et nettoyée.
- La feuille en Téflon ne devrait pas être usée et elle doit être bien ajustée au plateau supérieur.

Effectuez la procédure de calibration automatique forcée tel qu'indiqué à la section « RECONNAISSANCE DE PRODUIT », « POUR EFFECTUER UNE CALIBRATION AUTOMATIQUE FORCÉE ».

# LOGIQUE DU PROGRAMME



## PROGRAMMATION DES COMMANDES

### Modes de programmation ; réglage du système

#### Pour changer les unités d'affichage de la température (Fahrenheit / Celsius)

Les unités d'affichage de la température (F ou C) influencent la façon dont la température est affichée sur le contrôleur (F – Fahrenheit, C – Celsius)

1. Lorsque l'affichage du contrôleur est ALLUMÉ et affiche soit l'élément de menu actuel, soit OFF, APPUYEZ LONGUEMENT sur le bouton  pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affichera l'élément de menu précédemment choisi et le numéro d'article correspondant OU « Standby / Menu Item ».
2. APPUYEZ SUR LES FLÈCHES  ET  EN MÊME TEMPS. « CONFIGURE » (configurer) apparaîtra sur l'afficheur.
3. APPUYEZ sur la flèche . « Setup » (paramètres) apparaîtra sur l'afficheur
4. APPUYEZ sur le bouton . « Temperature unit » (unité de température) apparaîtra sur l'afficheur.
5. APPUYEZ sur le bouton . L'unité de température actuellement sélectionnée se mettra à clignoter.
6. APPUYEZ sur les flèches  OU  pour changer l'unité de température qui clignote.
7. APPUYEZ sur le bouton  pour enregistrer le nouveau paramètre.
8. APPUYEZ DEUX FOIS SUR  pour quitter le mode de programmation.

#### Pour changer les unités d'affichage du temps

Changer les unités d'affichage du temps influence la façon dont les cycles minutés sont affichés sur le contrôleur.

1. Lorsque l'affichage du contrôleur est ALLUMÉ et affiche soit l'élément de menu actuel, soit OFF, APPUYEZ LONGUEMENT sur le bouton  pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affichera l'élément de menu précédemment choisi et le numéro d'article correspondant OU « Standby / Menu Item ».
2. APPUYEZ SUR LES FLÈCHES  ET  EN MÊME TEMPS. « CONFIGURE » (configurer) apparaîtra sur l'afficheur.
3. APPUYEZ sur la flèche . « Setup » (paramètres) apparaîtra sur l'afficheur
4. APPUYEZ sur le bouton . « Temperature unit » (unité de température) apparaîtra sur l'afficheur.
5. APPUYEZ une fois sur le bouton . « Time unit » (unité de temps) apparaîtra sur l'afficheur.
6. APPUYEZ sur le bouton . L'unité de temps actuellement sélectionnée se mettra à clignoter.
7. APPUYEZ sur les flèches  OU  pour changer l'unité de temps qui clignote.

**Pour une liste complète des fonctions de réglage et de leurs options, voir la section intitulée « OPTIONS DES FONCTIONS ; MENUS DU SYSTÈME ».**

8. APPUYEZ sur le bouton  pour enregistrer le nouveau paramètre.

9. APPUYEZ DEUX FOIS SUR  pour quitter le mode de programmation.

#### Pour changer le signal sonore des touches (Oui/Non)

Changer le signal sonore des touches activera ou désactivera le son émis par le contrôleur lorsqu'on appuie sur une touche.

1. Lorsque l'affichage du contrôleur est ALLUMÉ et affiche soit l'élément de menu actuel, soit OFF, APPUYEZ LONGUEMENT sur le bouton  pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affichera l'élément de menu précédemment choisi et le numéro d'article correspondant OU « Standby / Menu Item ».
2. APPUYEZ SUR LES FLÈCHES  ET  EN MÊME TEMPS. « CONFIGURE » (configurer) apparaîtra sur l'afficheur.
3. APPUYEZ sur la flèche . « Setup » (paramètres) apparaîtra sur l'afficheur
4. APPUYEZ sur le bouton . « Temperature unit » (unité de température) apparaîtra sur l'afficheur.
5. APPUYEZ sur le bouton  plusieurs fois jusqu'à ce que « Key Chirp » (signal sonore des touches) apparaisse à l'écran.
6. APPUYEZ sur le bouton . Le signal sonore actuellement sélectionné se mettra à clignoter.
7. APPUYEZ sur les flèches  OU  pour changer « YES » ou « NO » (oui ou non) qui clignote
8. APPUYEZ sur le bouton  pour enregistrer le nouveau paramètre.
9. APPUYEZ DEUX FOIS SUR  pour quitter le mode de programmation.

#### Pour changer l'alerte sonore

Changer l'alerte sonore changera le son émis par le contrôleur lorsqu'un cycle minuté est terminé.

1. Lorsque l'affichage du contrôleur est ALLUMÉ et affiche soit l'élément de menu actuel, soit OFF, APPUYEZ LONGUEMENT sur le bouton  pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affichera l'élément de menu précédemment choisi et le numéro d'article correspondant OU « Standby / Menu Item ».
2. APPUYEZ sur les flèches  ET  en MÊME TEMPS. « CONFIGURE » (configurer) apparaîtra sur l'afficheur.
3. APPUYEZ sur la flèche . « Setup » (paramètres) apparaîtra sur l'afficheur
4. APPUYEZ sur le bouton . « Temperature unit » (unité de température) apparaîtra sur l'afficheur.
5. APPUYEZ sur le bouton  plusieurs fois jusqu'à ce que « Audible » (alerte sonore) apparaisse à l'écran.

## PROGRAMMATION DES COMMANDES (suite)

6. APPUYEZ sur le bouton . L'alerte sonore actuellement sélectionnée se mettra à clignoter.
7. APPUYEZ sur les flèches  OU  pour changer les options d'alertes sonores qui clignent.  
**Pour une liste complète des fonctions de réglage et de leurs options, voir la section intitulée « OPTIONS DES FONCTIONS ; MENUS DU SYSTÈME ».**
8. APPUYEZ sur le bouton  pour sauvegarder le paramètre actuel.
9. APPUYEZ DEUX FOIS SUR  pour quitter le mode de programmation.

### Modes de programmation ; éléments du menu

#### Pour changer le nom d'un élément de menu existant

1. En utilisant le bouton  ou , sélectionnez l'élément de menu dont le nom doit être changé.
  2. APPUYEZ LONGUEMENT sur le bouton  pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affichera l'élément de menu précédemment choisi et le numéro d'article correspondant.
  3. APPUYEZ LONGUEMENT sur le bouton .
  4. Pour taper le nom du produit :
    - a. Utilisez les flèches  ou  pour parcourir la bibliothèque de caractères.
- Bibliothèque de caractères :  
 espace ! " # \$ % & ' ( ) \* + , - . / 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 ; < = > ? @ A B C D E F G H  
 I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z [ \ ] ^ \_ ` a b c d e f g h i j k l m n o p q r  
 s t u v w x y z
- b. APPUYEZ sur  ou  pour aller à droite ou à gauche.
  - c. APPUYEZ sur le bouton  pour enregistrer le nom du nouvel élément de menu.
5. APPUYEZ DEUX FOIS sur  pour quitter et retourner au mode de fonctionnement normal.

#### Pour activer/désactiver un élément de menu dans la bibliothèque du mode d'utilisation normal ou pour changer son moment de la journée

(Les paramètres par défaut sont énumérés à la section « PROCÉDURES D'UTILISATION »)

1. APPUYEZ LONGUEMENT sur le bouton  pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affichera l'élément de menu précédemment choisi et le numéro d'article correspondant.
2. En utilisant le bouton  ou , sélectionnez l'élément de menu qui doit être activé/désactivé.
3. APPUYEZ sur le bouton . Le contrôleur affichera « Product » (produit). L'élément de menu clignotera.
4. APPUYEZ sur les flèches  ou  jusqu'à ce que « Display Active » (afficheur actif) apparaisse à l'écran.
5. APPUYEZ sur le bouton . Le paramètre actuel se mettra à clignoter.
6. APPUYEZ sur le bouton  ou  pour sélectionner un autre paramètre.
7. APPUYEZ sur le bouton  pour enregistrer le nouveau paramètre.
8. APPUYEZ DEUX FOIS sur  pour quitter et retourner au mode de fonctionnement normal.

#### Pour changer la température prédéterminée de la surface du gril

REMARQUE : Les températures prédéterminées du gril sont préenregistrées dans le contrôleur pour la norme actuellement requise. Vous ne devriez pas changer ces températures prédéterminées pour toute autre température que celles indiquées à la section « PROCÉDURES D'UTILISATION »

1. En utilisant la flèche  ou , sélectionnez l'élément de menu dont la température doit être changée.
2. APPUYEZ LONGUEMENT sur le bouton  pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affichera l'élément de menu précédemment choisi et le numéro d'article correspondant.
3. APPUYEZ sur le bouton . Le contrôleur affichera « Product » (produit).
4. APPUYEZ sur les flèches  ou  jusqu'à ce que « Grill SetPt » (point prédéterminé du gril) apparaisse à l'écran.
5. APPUYEZ sur le bouton . La température du gril actuellement prédéterminée se mettra à clignoter.
6. En utilisant le bouton  ou , changez la température prédéterminée par la nouvelle température désirée.
7. APPUYEZ sur le bouton  pour enregistrer la nouvelle température prédéterminée.
8. APPUYEZ DEUX FOIS sur  pour quitter et retourner au mode de fonctionnement normal.

## PROGRAMMATION DES COMMANDES (suite)

### Pour changer la température prédéterminée du plateau supérieur

REMARQUE : Les températures prédéterminées du gril sont préenregistrées dans le contrôleur pour la norme actuellement requise. Vous ne devriez pas changer ces températures prédéterminées pour toute autre température que celles indiquées à la section « PROCÉDURES D'UTILISATION ».

1. En utilisant le bouton  ou , sélectionnez l'élément de menu dont la température doit être changée.
2. APPUYEZ LONGUEMENT sur le bouton  pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affichera l'élément de menu précédemment choisi et le numéro d'article correspondant.
3. APPUYEZ sur le bouton . Le contrôleur affichera « Product » (produit).
4. APPUYEZ sur les flèches  ou  jusqu'à ce que « Platen SetPt » (point prédéterminé du plateau) apparaisse à l'écran.
5. APPUYEZ sur le bouton . « PLATEN SET POINT » (point prédéterminé du plateau) se mettra à clignoter.
6. En utilisant le bouton  ou , changez la température prédéterminée par la nouvelle température désirée.
7. APPUYEZ sur le bouton  pour sauvegarder la nouvelle température.
8. APPUYEZ DEUX FOIS sur  pour retourner au mode d'utilisation normal.

### Pour changer le MOMENT AUQUEL ON DOIT ENLEVER

1. En utilisant le bouton  ou , sélectionnez l'élément de menu dont le temps de cuisson doit être changé.
2. APPUYEZ LONGUEMENT sur le bouton  pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affichera l'élément de menu précédemment choisi et le numéro d'article correspondant.
3. APPUYEZ sur le bouton . Le contrôleur affichera « Product » (produit).
4. APPUYEZ sur le bouton  ou  jusqu'à ce que « Must Remove In » (doit enlever dans) apparaisse à l'écran.
5. APPUYEZ sur le bouton . Les secondes se mettront à clignoter.
6. En utilisant la flèche  ou , changez le moment auquel on doit enlever pour le nouveau moment désiré.
7. APPUYEZ sur le bouton  pour enregistrer le nouveau moment.
8. APPUYEZ DEUX FOIS sur  pour retourner au mode d'utilisation normal.

### Pour changer le temps de cuisson des petits pains

1. En utilisant le bouton  ou , sélectionnez l'élément de menu dont le temps de cuisson doit être changé.
2. APPUYEZ LONGUEMENT sur le bouton  pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affichera l'élément de menu précédemment choisi et le numéro d'article correspondant.
3. APPUYEZ sur le bouton . Le contrôleur affichera « Product » (produit).
4. APPUYEZ sur le bouton  ou  jusqu'à ce que « Toast Buns Time » (temps de cuisson des petits pains) apparaisse à l'écran.
5. APPUYEZ sur le bouton . Les secondes se mettront à clignoter.
6. En utilisant le bouton  ou , changez le temps de cuisson des petits pains pour le nouveau temps désiré.
7. APPUYEZ sur le bouton  pour enregistrer le nouveau moment.
8. APPUYEZ DEUX FOIS sur  pour quitter et retourner au mode de fonctionnement normal.

### Pour changer l'alerte de cuisson des petits pains (automatique/manuelle)

1. En utilisant la flèche  ou , sélectionnez l'élément de menu dont le temps de cuisson doit être changé.
2. APPUYEZ LONGUEMENT sur le bouton  pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affichera l'élément de menu précédemment choisi et le numéro d'article correspondant.
3. APPUYEZ sur le bouton . Le contrôleur affichera « Product » (produit).
4. APPUYEZ sur le bouton  ou  jusqu'à ce que « Toast Buns Alarm » (alerte de cuisson des petits pains) apparaisse à l'écran.
5. APPUYEZ sur le bouton . « AUTO » ou « MANUAL » (automatique/manuel) se mettra à clignoter.
6. En utilisant la flèche  ou , changez « MANUAL » par « AUTO » ou vice-versa.
7. APPUYEZ sur le bouton  pour enregistrer le nouveau paramètre.
8. APPUYEZ DEUX FOIS sur  pour quitter et retourner au mode de fonctionnement normal.

## PROGRAMMATION DES COMMANDES (suite)

### Pour ajouter de NOUVEAUX éléments de menu

Les instructions de programmation suivantes constituent un GUIDE pour programmer les paramètres de base pour les éléments de menu qui requièrent la DOUBLE COQUE.

1. APPUYEZ LONGUEMENT sur le bouton  pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affichera l'élément de menu précédemment choisi et le numéro d'article correspondant.
2. APPUYEZ sur le bouton  ou  jusqu'à ce que « Opt menu # - CLAM » (n° d'option de menu - double coque) apparaisse à l'écran.
3. APPUYEZ sur le bouton . Le contrôleur affichera « Product » (produit).
4. APPUYEZ LONGUEMENT sur le bouton . Le nom de l'élément de menu actuellement sélectionné se mettra à clignoter.
5. Pour taper le nom du produit :
  - a. Utilisez les flèches  ou  pour parcourir la bibliothèque de caractères.
  - b. APPUYEZ sur  ou  pour aller à droite ou à gauche.
  - c. APPUYEZ sur le bouton  pour enregistrer le nom du nouvel élément de menu.
6. APPUYEZ sur le bouton . « Display Active » (afficheur actif) apparaîtra à l'écran.
7. APPUYEZ sur le bouton . « NO » (non) se mettra à clignoter.
8. APPUYEZ sur le bouton . « NO » (non) passera à « YES » (oui).
9. APPUYEZ sur le bouton  pour enregistrer le nouveau paramètre.
10. APPUYEZ sur le bouton . « GRILL SETPT » (point prédéterminé du grill) apparaîtra à l'écran.
11. APPUYEZ sur le bouton . La température se mettra à clignoter.
12. En utilisant le bouton  ou , changez la température prédéterminée par la nouvelle température désirée.
13. APPUYEZ sur le bouton  pour enregistrer la nouvelle température prédéterminée.
14. APPUYEZ sur le bouton . « PLATSETPT » (point prédéterminé du plateau) apparaîtra à l'écran.
15. APPUYEZ sur le bouton . La température se mettra à clignoter.
16. En utilisant le bouton  ou , changez la température prédéterminée par la nouvelle température désirée.
17. APPUYEZ sur le bouton  pour enregistrer la nouvelle température prédéterminée.
18. APPUYEZ sur le bouton  jusqu'à ce que « GAP MULTI/PR START » (intervalles multiples/commencer RP).
19. APPUYEZ sur le bouton . Le paramètre d'intervalle se mettra à clignoter.
20. En utilisant le bouton  et DOWN (en bas), réglez à l'intervalle désiré.
21. APPUYEZ sur le bouton  pour enregistrer le nouveau paramètre d'intervalle.
22. APPUYEZ DEUX FOIS sur le bouton  pour quitter et retourner au mode d'utilisation normal.

### Pour réinitialiser aux paramètres usine par défaut pour tous les éléments de menu

1. Lorsque l'affichage du contrôleur est ALLUMÉ et affiche soit l'élément de menu actuel, soit « OFF », APPUYEZ LONGUEMENT sur le bouton  pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affichera l'élément de menu précédemment choisi et le numéro d'article correspondant OU « Standby / Menu Item » (veille / élément du menu).
2. APPUYEZ SUR LES FLÈCHES  ET  EN MÊME TEMPS. « CONFIGURE » (configurer) apparaîtra sur l'afficheur.
3. APPUYEZ sur la flèche . « Setup » (paramètres) apparaîtra sur l'afficheur
4. APPUYEZ sur le bouton . « Temperature unit » (unité de température) apparaîtra sur l'afficheur.
5. APPUYEZ 6 fois sur le bouton . Le contrôleur affichera « Reload Defaults – NO. » (réinitialiser - Non)
6. APPUYEZ sur le bouton . « NO » (non) se mettra à clignoter.
7. APPUYEZ sur le bouton . « NO » (non) passera à « YES » (oui).
8. APPUYEZ sur le bouton . Le système TÉLÉCHARGERÀ À NOUVEAU les éléments de MENU selon les paramètres définis en usine.
9. Patientez 15 à 20 secondes. Le contrôleur retourne automatiquement au mode OFF (éteint).

### Pour réinitialiser aux paramètres usine par défaut pour TOUTES les fonctions

1. Assurez-vous que le courant principal est éteint en plaçant l'interrupteur principal en position OFF (éteint).
2. APPUYEZ sur les flèches  ET  EN MÊME TEMPS tout en redémarrant la source de courant principale en la plaçant en position ON (allumée) grâce à l'interrupteur principal. Le contrôleur affichera « PASSWORD » (mot de passe).
3. Dans les 3 à 5 secondes suivantes, appuyez sur les touches suivantes dans cet ordre :     
4. Lorsque vous aurez terminé, le contrôleur affichera FULL DEFAULTS (tous les paramètres par défaut)
5. Patientez 15 à 20 secondes. Le contrôleur retourne automatiquement au mode OFF (éteint).

## CALIBRATION DE LA SONDE

### Calibration mensuelle des zones de température du gril

Outils : Pyromètre numérique avec sonde de surface

**Avvertissement :** DES BRÛLURES PEUVENT SURVENIR LORSQU'ON ENTRE EN CONTACT AVEC DES SURFACES DE CUISSON CHAUDES.

**REMARQUE :** La calibration de la sonde des grils est effectuée lorsque les feuilles de matériau démoulant sont enlevées.

#### VEUILLEZ SUIVRE CES INSTRUCTIONS EXACTEMENT TELLES QUE DÉCRITES CI-DESSOUS :

1. Les plateaux supérieurs et le plateau inférieur du gril doivent être aux températures d'utilisation pour effectuer cette procédure de calibration. Appuyez sur le bouton  ou  pour sélectionner une opération « CLAM » (double coque) et laisser le gril atteindre la température déterminée et se stabiliser (environ 30 minutes).
2. ENFONCEZ et MAINTENEZ le bouton  pendant environ 3 secondes, ou jusqu'à ce que le contrôleur affiche : « PROBE CAL » (calibration de la sonde).
3. APPUYEZ sur le bouton  pour afficher la première zone de température qui doit être calibrée. La première zone qui doit être calibrée est « FRONT TEMP CAL » (cal temp avant). Les zones sont affichées dans l'ordre FRONT TEMP CAL (cal temp avant), MIDDLE TEMP CAL (cal temp centre), BACK TEMP CAL (cal temp arrière), TOP TEMP CAL (cal temp dessus).

**MWE2W :** Les sondes de thermocouple du gril électrique sont situées de l'avant à l'arrière tel qu'illustré dans le diagramme de droite. Chaque plateau supérieur possède un thermocouple au centre.

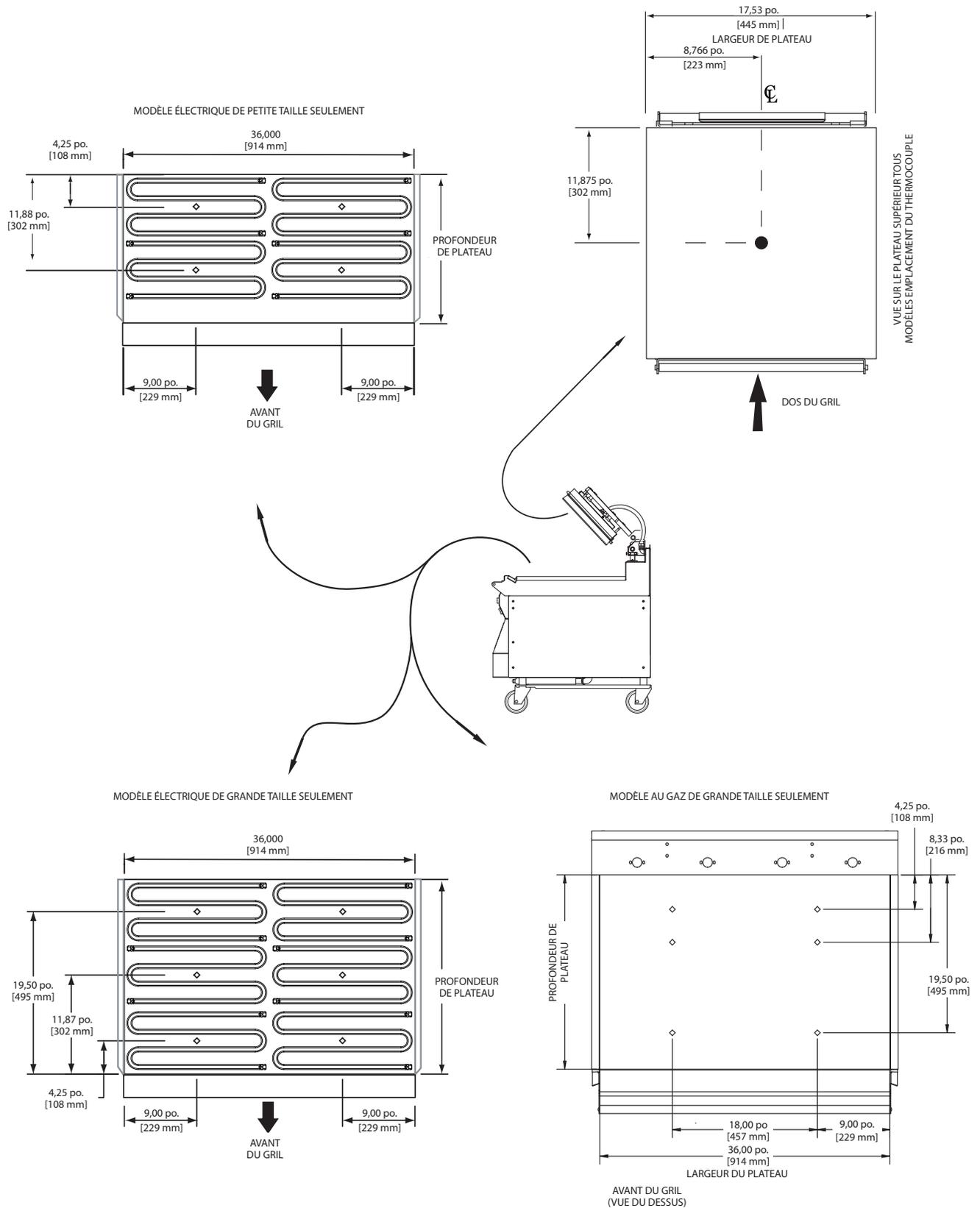
**MWG2W :** Les sondes de thermocouple du gril au gaz sont situées au centre de chaque voie, tel qu'illustré dans le diagramme de droite. Chaque plateau supérieur possède un thermocouple au centre.

4. Sélectionnez un affichage de zone de chauffage en utilisant les boutons  ou .
5. Prévoyez au moins 5 secondes pour permettre au pyromètre de répondre et de se stabiliser. Notez la température qui apparaît sur le pyromètre.
6. Si la température sur l'afficheur du contrôleur ne correspond pas à la température indiquée sur le pyromètre, ajustez la température sur le contrôleur du gril en conséquence. Le bouton  augmente la température affichée en étapes d'un (1) degré. Le bouton  diminue la température affichée en étapes d'un (1) degré.

**REMARQUE :** Pendant l'étape 6, le contrôleur devrait émettre un son aigu. La température ne peut être ajustée que si ce son est émis. Si le contrôleur est silencieux, la température ne changera pas.

7. APPUYEZ sur le bouton  pour verrouiller la température calibrée dans le contrôleur.
8. APPUYEZ sur le bouton  ou  pour sélectionner la prochaine zone de chauffage.
9. Déplacez la sonde du pyromètre vers la nouvelle zone de chauffage et répétez les étapes 5, 6 et 7.
10. Répétez la procédure pour chacune des zones de chauffage.
11. Continuez à parcourir les zones de chauffage en répétant la séquence jusqu'à ce que toutes les températures se trouvent à 1° ou moins de différence.
12. Quittez le mode de programmation en appuyant deux fois sur le bouton . Le contrôleur reviendra à son statut antérieur en mode d'utilisation normal.

# EMPLACEMENTS DES THERMOCOUPLES



# PARAMÈTRES USINE PAR DÉFAUT

## Éléments de menu qui nécessitent la double coque

N° élément de menu	ARTICLE	AFFICHEUR ACTIF	POINT PRÉDÉTERMINÉ DU GRIL (TEFLON)	POINT PRÉDÉTERMINÉ DU PLATEAU	INSTANTANÉ À TEMPS (GAS)	ENLEVER À TEMPS (TEFLON)	TEMPS ÉTAPES MULTIPLES			ALARME -AUTO / MANUELLE	PARAMÈTRE D'INTERVALLE (TEFLON)	INTERVALLE MULTI/ RP DÉMARRER	INTERVALLES MULTI ÉTAPE	INTERVALLE RP ÉTAPE	DOIT ÊTRE ENLEVÉ DANS TEMPS	CUIRE PETITS PAINS EN TEMPS	ALERTE DE CUISSON DES PETITS PAINS -AUTO/ MANUELLE	DRAPEAU TROP FRAIS	
							S1	S2	S3										
1	10:1 - CLAM	PM	350°F 177°C (375°F) {191°C}	425°F (217°C)	25 (5)	37 {38}	S1 .5 .5	S2 0 0	S3 0 0	AUTO	.255 {.235}	.245	S1 .265 .265	S2 .0 .0	S3 .0 .0	0	0	AUTO	NO
2	4:1 - CLAM	PM	350°F 177°C (375°F) {191°C}	425°F (217°C)	30 (10)	107 {118}	S1 10 10	S2 --- ---	S3 --- ---	AUTO	.415 {.425}	.400	S1 .425 .425	S2 --- ---	S3 --- ---	0	0	AUTO	NO
3	STRIP BACON-CLAM	AM/PM	350°F 177°C (375°F) {191°C}	425°F (217°C)	0	70 Elec 60 Gas	S1 --- ---	S2 --- ---	S3 --- ---	AUTO	.265 {.265}	.265	S1 --- ---	S2 --- ---	S3 --- ---	0	0	AUTO	NO
4	SAUSAGE CLAM FZN	AM	350°F 177°C (375°F) {191°C}	425°F (217°C)	0	82 {87}	S1 -- --	S2 -- --	S3 -- --	AUTO	.350 {.350}	.350	S1 -- --	S2 -- --	S3 -- --	0	0	AUTO	NO
5	MCRIB - CLAM	NO	350°F 177°C (375°F) {191°C}	425°F (217°C)	0	163	S1 -- --	S2 -- --	S3 -- --	AUTO	.530 {.530}	.530	S1 -- --	S2 -- --	S3 -- --	0	0	AUTO	NO
6	STEAK-CLAM	AM	350°F 177°C (375°F) {191°C}	425°F (217°C)	0	104 {110}	S1 -- --	S2 -- --	S3 -- --	AUTO	.415 {.425}	.415	S1 -- --	S2 -- --	S3 -- --	0	0	AUTO	YES
18	ANGUS 3:1 CLAM	PM	350°F 177°C (375°F) {191°C}	425°F (217°C)	60 (30)	175 {176}	S1 -- --	S2 -- --	S3 -- --	AUTO	.534 {.534}	.625	S1 -- --	S2 -- --	S3 -- --	0	0	AUTO	NO
19	MUSHROOM CLAM	AM/PM	350°F 177°C (375°F) {191°C}	425°F (217°C)	60 (45)	104	S1 -- --	S2 -- --	S3 -- --	AUTO	.425 {.425}	.415	S1 -- --	S2 -- --	S3 -- --	0	0	AUTO	YES
22 à travers 16	OPT MENU 1 through 7 CLAM	NO	0°F 0°C	0°F 0°C	0	0				AUTO		0					AUTO	--	

REMARQUE: Option de produit coque cachée si plateau désactiver

## Éléments de menu plats

	ARTICLE	AFFICHEUR ACTIF	UNITÉ DU GRIL POINT (Téflon)	PLATEAU POINT PRÉDÉTERMINÉ	INSTANTANÉ À TEMPS	RETIRER DANS TEMPS (Téflon)	TEMPS POUR TOURNER	TEMPS DE SAISIE	ALARME -AUTO/ MANUELLE	ALARME DE SAISIE -AUTO/ MANUELLE	ALARME TOURNER -AUTO/ MANUEL	DOIT RETIRER DANS TEMPS	TOAST TEMPS POUR LES PETITS-PAINS	TOAST PETITS-PAINS ALARME -AUTO MANUELLE
7	GRILL CHICK-FLAT	PM	350°F 177°C (375°F) {191°C}	425°F 217°C	---	410 (470)	195 (220)	---	---	---	MANUAL	---	---	---
TBA	GRILL CHIX-FLAT (USA ONLY)	PM	350°F 177°C	425°F 217°C	---	475	225	---	---	---	MANUAL	---	---	---
8	FOLDED EGGS-FLAT	AM	265°F 130°C	OFF	---	120	---	---	AUTO	---	---	---	---	---
9	ROUND EGGS-FLAT	AM	265°F 130°C	OFF	---	150	---	---	AUTO	---	---	---	---	---
10	CHICK F BRD-FLAT	NONE	350°F 177°C	425°F 217°C	---	100	---	---	---	---	---	---	---	---
11	10:1- FLAT	NONE	340°F 171°C	425°F 217°C	---	125	75	20	AUTO	MANUAL	AUTO	---	---	---
12	4:1-FLAT	NONE	365°F 185°C	425°F 217°C	---	270	150	20	AUTO	---	AUTO	---	---	---
13	McRIB-FLAT	NONE	365°F 185°C	425°F 217°C	---	390	270	---	AUTO	---	AUTO	---	---	---
15	HOTCAKES-FLAT	NONE	365°F 185°C	425°F 217°C	---	140	90	---	---	---	AUTO	---	---	---
23 à travers 26	OPT MENU 1 through 4 - FLAT	NONE	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
	CLEAN MODE	AM/PM	325°F 163°C	325°F 163°C	---	---	---	---	MANUAL	---	---	---	---	---

# OPTIONS DE FONCTION ; MENUS DU SYSTÈME

## LOGICIEL V202

Menu système	Sous-menu	Options	Description des options	Défaut
<b>Menu de configuration</b>				
Type de gril	Électrique Gaz		Le réglage qui dit au contrôleur si le gril est électrique ou au gaz. Doit être bien réglé pour identifier le nombre de zones de chaleur.	Électrique
Plateau activé	Oui Non		Le paramètre dans le contrôleur qui dit si le plateau est présent. Grils plats (pas de plateaux).	Oui
Zone du gril	Monde Japon		Paramètre qui détermine les exigences de réglage régionales.	Monde
Zone de cuisson	Gauche Centre Droite		Emplacement du contrôleur sur le gril.	Gauche
Plus d'intervalles multiples	Oui Non		Les exigences actuelles sont de 2 étapes d'intervalle. Ce paramètre, lorsqu'il est réglé sur Oui, montre 3 paramètres d'intervalles multiples supplémentaires.	Oui
Minuterie à mise en veille automatique	On (allumé) Off (éteint)		Allume/Éteint l'alerte automatique pour avertir l'utilisateur de mettre le gril en veille.	OFF (éteint)
Délai de mise en veille automatique	1 à 5		Secondes pendant lesquelles l'alerte se fera entendre pour avertir l'utilisateur de mettre le gril en veille.	3
<b>Réglage</b>				
Unités de température	F (Fahrenheit) C (Celsius)		Paramètre pour afficher les unités de température en Fahrenheit ou Celsius.	F
Unité de temps	sss mss mmm		Paramètre pour afficher les unités de temps : sss - Secondes mss - Minutes / Secondes (M:SS)	sss
Signal sonore de touche	Oui Non		Paramètre qui allume/éteint le son émis lorsqu'on appuie sur une touche.	Oui
Audible	3 Secondes Stroboscope Chanson		Son émis lorsque l'alerte d'enlèvement se fait entendre.	3 secondes
Volume audio	1-100 (Ajustable)		Volume de l'alerte	100
Réinitialiser les paramètres par défaut	Oui Non		Lorsqu'on sélectionne Yes (oui), le contrôleur commence immédiatement à réinitialiser ses paramètres usine par défaut. Avec ce paramètre, seules les valeurs par défaut des éléments de menu sont réinitialisées.	Non
Intervalles multiples	Oui Non		Active/désactive la cuisson à intervalles multiples.	Oui
Sélection du son	0 1 2		Tonalité du son dans le contrôleur	1
Activer le mode automatique	Oui Non		Active ou désactive la cuisson en mode reconnaissance de produit dans le contrôleur.	Oui
Temps d'arrêt minuté de la rec de produit	0-30		Nombre maximal de secondes pour reconnaître le produit. Si le produit n'est pas reconnu en temps d'arrêt minuté de la rec de produit, « Product Not Rec » (produit non reconnu)	10
Minuterie d'err chauffage	60-1 200		Nombre de secondes pendant lesquelles le contrôleur doit voir une augmentation de température avant « Heater Error » (erreur de chauffage)	425
Trop froid limite minimale	OFF, 1F/C-450F / 250C			110F / 61C
<b>Calibration</b>				
Niveau / Commutateur à lames	Oui Non		Mode sous lequel les techniciens effectuent la procédure de mise à niveau du plateau et la procédure de calibration du commutateur à lames.	Non
Force d'intervalle auto	Oui Non		Mode sous lequel l'utilisateur peut effectuer une calibration automatique sur demande.	Non
Cal de la sonde	Toutes les zones de température		Mode sous lequel effectuer la calibration de la sonde de température	
Calibration des intervalles	-1000 - 1000		Compensation d'intervalles - Compense le paramètre d'intervalles pour tous les éléments de menu.	0
Min du commutateur à lames	0 - 1000		Cal maximale Δ CAL avant avertissement / message d'erreur	200
Maxi. du commutateur à lames	0 - 1000		CAL maximale Δ avant de désactiver la coque	300
Err de vitesse de données	0-20		Le nombre correspond à la vitesse linéaire du moteur de l'actionneur. S'ajuste automatiquement.	
Rouleurs de fin de pivot	800 - 3000		Le nombre du paramètre correspond à l'emplacement du bloc de pivots pour déterminer le point de pivot et le ralentissement de la vitesse du moteur.	1100
Montrer les données du commutateur à lames	OUI/NON		Si activé sur YES (oui), le contrôleur affichera le décompte fait par le codeur du nombre de fois que les commutateurs à lames se sont fermés.	Non
Cal du commutateur à lames avant			Pendant la calibration automatique, le codeur compte le nombre de fois que le commutateur avant à lames s'est fermé.	
Cal du commutateur à lames arrière			Pendant la calibration automatique, le codeur compte le nombre de fois que le commutateur à lames arrière s'est fermé.	
F ZERO Cal			Pendant la calibration automatique, le codeur compte le nombre de fois que le commutateur à lames avant s'est ouvert.	
B ZERO Cal			Pendant la calibration automatique, le codeur compte le nombre de fois que le commutateur à lames arrière s'est ouvert.	
F DÉVIATION_MINI_BRAS	-3000 - 1000		Compensation calculée de la déviation du bras.	-20
Pourcentage de cal delta			Facteur d'erreur calculé dans le contrôleur	25%
<b>DIAGNOSTIC</b>				
Code de date				
Numéro de série				
Numéro de pièce				
VERSION de l'application				
Version CLM 1				
Version CLM 2				
Version audio				
Version moteur				
Ambiant 1				
Ambiant 2				
Ambiant 3				
Sonde supérieure				
Sonde du gril F				
Sonde du gril M				
Sonde du gril B				
Sonde externe				
Détection RP avant				
Détection RP arrière				
Valeur RP au tableau				
<b>Service</b>				
Décomptes de l'encodeur				
Statut du moteur				
Statut de l'interrupteur				
Vitesse de démarrage				
Tension Buss				
Vitesse maximale du moteur				
Révision du moteur				
Erreur de moteur				
Entretien Lonworks				

## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ (modèles marqués CE)

### Tous les modèles :

LA SÉRIE DE PRODUITS CI-DESSUS A ÉTÉ CONÇUE ET FABRIQUÉE CONFORMÉMENT AUX DIRECTIVES SUIVANTES TELLES QU'AMENDÉES SELON LES BESOINS, EN FONCTION DE LA DERNIÈRE NORME AMENDÉE HARMONISÉE

2006/95/EEC	DIRECTIVE RELATIVE AUX BASSES TENSIONS
EN60335-1	SÉCURITÉ DES APPAREILS ÉLECTRO-MÉNAGERS ET SIMILAIRES

2004/108/EC	DIRECTIVE RELATIVE À LA COMPATIBILITÉ ÉLECTROMAGNÉTIQUE
IEC/EN 61000-6-1:2007	EMC - IMMUNITÉ POUR LES ENVIRONNEMENTS RÉSIDENTIELS, COMMERCIAUX ET DE L'INDUSTRIE LÉGÈRE
IEC/EN 61000-6-3:2007	EMC - NORME D'ÉMISSION POUR LES ENVIRONNEMENTS RÉSIDENTIELS, COMMERCIAUX ET DE L'INDUSTRIE LÉGÈRE

CE PRODUIT NE CONTIENT PAS D'AMIANTE. LES MATÉRIAUX UTILISÉS DANS LES PRODUITS DÉSIGNÉS CI-DESSUS NE SONT PAS DESTINÉS À ÊTRE EN CONTACT AVEC DES ALIMENTS CONFORMÉMENT À LA DIRECTIVE CADRE POUR LES MATÉRIAUX ET ARTICLES EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS (89/109/EEC)

### MODÈLES AU GAZ :

LES EXIGENCES ET SPÉCIFICATIONS D'ESSAI QUI SUIVENT SONT CONSIDÉRÉS ÊTRE UNE BASE ADAPTÉE POUR DÉMONTRER LA CONFORMITÉ DU OU DES PRODUITS CI-DESSUS AUX EXIGENCES ESSENTIELLES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE RELATIVE AUX APPAREILS AU GAZ (90/396/EEC)

EN 203-1:2005 + A1:2008; EN 203-2-9: 205; EN 437:2003 + A1:2009

CONFORMÉMENT À L'EXIGENCE ESSENTIELLE 2.2 DE L'ANNEXE I DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE RELATIVE AUX APPAREILS AU GAZ (90/396/EEC), NOUS GARANTISSONS QUE LES MATÉRIAUX UTILISÉS DANS LES PRODUITS CI-DESSUS SONT APPROPRIÉS POUR L'UTILISATION À LAQUELLE ILS SONT DESTINÉS ET QU'ILS SONT CONÇUS POUR LES SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES, CHIMIQUES ET THERMIQUES POUR LESQUELLES LEUR UTILISATION EST PRÉVUE.



# **Garland** Manuel d'installation et d'utilisation



---

Grils électriques à double coque à deux plateaux avec reconnaissance de produit

Fabriqué en exclusivité pour McDonald's par  
Garland Commercial Ranges  
<http://www.garland-group.com>

