

## MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

GRILS DOUBLE FACE À  
GAZ ET ÉLECTRIQUES GARLAND  
AVEC RECONNAISSANCE DES PRODUITS

**MODÈLES :**

**MWE3W**

**MWE3S**

**MWG3W**



### AVERTISSEMENT :

TOUTE INSTALLATION, TOUT RÉGLAGE, TOUTE MODIFICATION, TOUT SERVICE OU ENTRETIEN INCORRECTS RISQUENT DE CAUSER DES DOMMAGES MATÉRIELS OU D'ENTRAÎNER DES BLESSURES OU LA MORT. VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION, DE FONCTIONNEMENT ET D'ENTRETIEN AVANT D'INSTALLER OU DE RÉPARER CET ÉQUIPEMENT.

LISEZ S'IL VOUS PLAÎT TOUTES LES SECTIONS DE CE MANUEL ET CONSERVEZ  
LE POUR DE FUTURE RÉFÉRENCE

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

CET ÉQUIPEMENT DOIT ÊTRE UTILISÉ UNIQUEMENT AVEC UN SYSTÈME DE HOTTE APPROUVÉ

Remarque : Ce manuel concerne tous les modèles de gril énumérés ci-dessus. Le lecteur/opérateur doit interpréter son contenu en fonction des besoins applicables. Toutefois, si des questions d'interprétation sur la documentation relative aux grils Garland se posaient, veuillez contacter notre service à la clientèle à l'un des numéros qui figurent ci-dessous.

FABRIQUÉ EXCLUSIVEMENT POUR McDonald's PAR  
GARLAND COMMERCIAL INDUSTRIES, LLC.  
185 EAST SOUTH STREET, FREELAND, PENNSYLVANIA 18224  
NUMÉRO VERT : (800) 446-8367  
NUMÉRO DE TÉLÉPHONE : (570) 636-1000  
NUMÉRO DE FAX : (570) 636-9874  
Courrier électronique : clamshell@garland-group.com



## TABLE DES MATIERES

<b>INTRODUCTION</b> .....	<b>4</b>
<b>GARANTIE</b> .....	<b>4</b>
<b>SÉCURITÉ</b> .....	<b>5</b>
<b>PROCÉDURE DE PRÉSENTATION D'INDEMNITÉ POUR DOMMAGES SUBIS PENDANT LE TRANSPORT</b> .....	<b>6</b>
<b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b> .....	<b>6</b>
<b>SPÉCIFICATIONS</b> .....	<b>8</b>
<b>INSTALLATION</b> .....	<b>12</b>
<b>INSTALLATION DU MATÉRIAU ANTIADHÉSIF</b> .....	<b>15</b>
<b>INSTALLATION DE L'ÉCRAN ANTIÉCLABOUSSURES</b> .....	<b>16</b>
<b>INSTRUCTIONS D'UTILISATION</b> .....	<b>17</b>
<b>DESCRIPTION DES COMMANDES DU GRIL</b> .....	<b>18</b>
<b>MESSAGES D'ERREUR POSSIBLES</b> .....	<b>18</b>
<b>PROCÉDURES D'UTILISATION</b> .....	<b>19</b>
Vue d'ensemble générale .....	19
Pour allumer le gril .....	19
Pour sélectionner un met .....	19
Met .....	19
Témoins .....	20
Mode d'attente .....	20
Pour sortir du mode d'attente : .....	20
Pour afficher les températures en cours .....	20
Procédures de cuisson en mode manuel BREAKFAST .....	20
Procédures de cuisson en mode manuel LUNCH .....	20
Pour changer le temps de cuisson d'un met .....	20
Mode AUTO (Reconnaissance de produit) BREAKFAST .....	21
Mode AUTO (Reconnaissance de produit) LUNCH .....	21
4:1 & 10:1 Disposition de la viande .....	21
<b>RECONNAISSANCE DES PRODUITS</b> .....	<b>21</b>
<b>LOGIQUE DU PROGRAMME</b> .....	<b>22</b>
<b>PROGRAMMATION DES COMMANDES</b> .....	<b>23</b>
Modes de programmation; configuration du système .....	23
Modes de programmation; Mets .....	24
<b>ÉTALONNAGE DES SONDÉS</b> .....	<b>27</b>
<b>EMPLACEMENTS DES THERMOCOUPLES</b> .....	<b>27</b>
<b>PARAMÈTRES DES METS</b> .....	<b>28</b>
<b>PROGRAMMATION : OPTIONS DES FONCTIONS DU SYSTÈME</b> .....	<b>29</b>
<b>TABLEAU DE CONVERSION DES TEMPÉRATURES</b> .....	<b>30</b>

## INTRODUCTION

Le gril double face de Garland, fabriqué exclusivement pour McDonald's, offre une méthode de cuisson à double face efficace tout en s'adaptant à une variété de produits. L'unité peut servir également de gril plat, et satisfait aux dispositions en matière de sécurité, d'efficacité, et de propreté de McDonald's.

## GARANTIE

Cette garantie couvre les défauts de matériel et de réalisation résultant d'une utilisation normale étant entendu que :

- a) l'équipement n'a pas été endommagé, modifié ou utilisé de façon abusive accidentellement ou volontairement.
- b) l'équipement est correctement installé, réglé, utilisé et entretenu conformément aux codes locaux et nationaux et aux instructions d'installation fournies avec ce produit.
- c) le numéro de série de la garantie que nous avons apposé sur l'appareil n'a pas été altéré, oblitéré ou enlevé.
- d) Un rapport de demande d'indemnités acceptable dans le cadre de cette garantie nous est fourni.

La garantie de l'équipement est valide pour une durée de deux (2) ans (pièces et main d'œuvre) à compter de la date d'utilisation de l'équipement.

Le Groupe Garland accepte de réparer ou de remplacer gratuitement, à sa discrétion, toute pièce qui serait reconnue défectueuse en raison du matériel ou de la réalisation.

Nous n'acceptons aucune responsabilité pour l'installation, les réglages, le diagnostic, ou l'entretien courant tel que : la lubrification des ressorts et des soupapes. Nous excluons de la garantie toute défaillance provenant d'un voltage ou d'une alimentation en gaz irréguliers.

Nous n'assumons aucune responsabilité pour des frais de déplacements qui dépasseraient 160 kilomètres aller-retour, pour des déplacements autres que routiers, et pour tous frais de réparation supplémentaires.

Nous excluons de la garantie le verre cassé, le vernis de peinture et de porcelaine, la rouille de surface, le matériel d'étanchéité, le matériel en céramique, les ampoules et les fusibles électriques.

Nous excluons tous dommages ou dysfonctionnements causés par un incendie, une inondation, et toutes les « catastrophes naturelles » indépendantes de la volonté du Groupe Garland.

La responsabilité du Groupe Garland relative à une réclamation au titre de la garantie n'excédera pas le prix du matériel et/ou du service ayant entraîné ladite 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 pour responsables de toutes réclamations relatives à un préjudice corporel, des dommages indirects ou une perte.

Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et il se peut que vous possédiez d'autres droits qui peuvent varier selon les États.

# SÉCURITÉ

**CE GRIL DOIT** être utilisé par des personnes ayant reçu une formation adéquate.

**ATTENTION : CET ÉQUIPEMENT DOIT FONCTIONNER UNIQUEMENT AVEC UN SYSTÈME DE HOTTE APPROUVÉ.**

**N'UTILISEZ PAS LE GRIL SANS AVOIR REÇU L'AUTORISATION (DE LANCEMENT) D'UN CENTRE DE SERVICES D'USINE AUTORISÉ.**

**N'UTILISEZ PAS** le gril sans avoir lu le manuel d'utilisation.

**N'UTILISEZ PAS** le gril double face sans que celui-ci ait été correctement installé et mis à la terre.

**N'UTILISEZ PAS** le gril double face sans que tous les panneaux de service et d'accès aient été correctement mis en place et attachés.

Des moyens de débranchement doivent être intégrés au câblage fixe, conformément aux règles locales de câblage (comme un interrupteur, fusible ou disjoncteur).

Conducteur de liaison équipotentielle externe prévu à l'arrière de l'appareil. Utiliser selon besoin, conformément aux règles locales de câblage

Le gril double face Garland est un appareil de cuisson semi-automatique. Le plateau supérieur s'abaisse automatiquement, conformément au manuel ; déclenchement à deux mains du cycle de cuisson, et le plateau supérieur se relève automatiquement dès la fin du cycle de cuisson.

Lors d'une cuisson double face, la zone comprise entre le plateau supérieur et la plaque chauffante doit être considérée comme une « zone dangereuse ».

L'opérateur doit éviter de se trouver à proximité de cette zone dangereuse pendant la cuisson double face. Lorsque l'appareil est utilisé comme gril plat, cette zone n'est plus dangereuse car les plateaux ne bougent pas.

Quelque soit la raison, qu'il s'agisse du nettoyage, de l'entretien, ou du fonctionnement normal, toute personne exposée doit faire preuve d'une grande prudence lorsqu'elle se trouve dans cette zone dangereuse.

Lors d'une cuisson double face, le plateau supérieur demeure en position rabaisée en raison de son poids. Il n'est pas verrouillé et peut être relevé en soulevant la poignée qui se trouve devant le plateau et qui sert à le faire pivoter vers la partie arrière.

Le gril double face doit être utilisé uniquement pour la cuisson simple et double face de produits d'alimentation des restaurants McDonald's et ne peut être utilisé à d'autres fins.

**AVERTISSEMENT :** Afin d'éviter toute blessure corporelle grave : N'ESSAYEZ PAS de réparer ni de remplacer une quelconque pièce du gril double face à moins que l'alimentation principale n'ait été déconnectée.

**FAITES PREUVE D'UNE TRÈS GRANDE PRUDENCE** lors de la mise en place, de la mise en marche et du nettoyage du gril double face afin d'éviter tout contact avec les surfaces chaudes du gril ou avec de la graisse chaude. Il est recommandé de porter des vêtements de protection afin d'éviter tout risque de brûlures.

**AVERTISSEMENT :** Cet appareil doit être nettoyé au jet d'eau. N'APPLIQUEZ PAS de glace sur une surface CHAUDE du gril.

**NOTEZ :** Tous les messages et toutes les étiquettes d'avertissement placés sur le gril qui attirent l'attention sur les dangers et les précautions nécessaires.

**NORME SUR LA COMMUNICATION DE RENSEIGNEMENTS À L'ÉGARD DES MATIÈRES DANGEREUSES (HCS)** – Les procédures de ce manuel comprennent l'utilisation de produits chimiques. Ces produits chimiques sont imprimés en caractères gras et sont suivis par l'abréviation (HCS) dans la portion du texte relative à la procédure. Veuillez consulter le manuel de la Norme sur la Communication de Renseignements à l'égard des Matières Dangereuses, (HCS) pour la Fiche Signalétique de Sécurité du Produit (MSDS).

**AVERTISSEMENT :** Après avoir placé l'interrupteur général d'alimentation en position MARCHE, le gril passera par un processus d'initialisation. Si les plateaux supérieurs sont placés en position rabaisée, ils retourneront dans leur position relevée. Ce mouvement prend environ 8 secondes.

**ENTRETIEN** – l'usure des coussinets de palier des bras du support du plateau, des écrous de réglage du plateau, des vis épaulées du support du plateau et du galet de came avec axe doit être vérifiée tous les ans. En cas d'usure constatée des coussinets de palier, des écrous de réglage du plateau, des vis épaulées du support du plateau ou du galet de came avec axe, ceux-ci doivent être remplacés.

**ENTRETIEN** – l'alarme sonore qui retentit avant la fin du cycle de cuisson a pour fonction de prévenir l'opérateur du déplacement du plateau. Le fonctionnement de cette commande peut être vérifié en poussant le bouton de gauche **ANNULER**. Si aucun son ne se fait entendre, assurez-vous que le volume de l'alarme n'est pas réglé trop bas dans la **MISE AU POINT DU SYSTÈME**. Si aucun son ne se fait entendre après réglage, faites appel à un ingénieur de maintenance afin de rectifier le problème.

**RÉVISION ET NETTOYAGE** – L'installateur place le gril dans le compartiment en utilisant deux pièces d'ancrage qui s'attachent sur les roulettes avant. Si vous devez sortir le gril de son compartiment pour le nettoyer ou le réviser, retirez la pièce d'ancrage de chaque roulette en tournant le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre afin de desserrer le dispositif d'arrêt. Une fois les roulettes retirées, placez le montage par terre.

**NETTOYAGE – NE JAMAIS** nettoyer le gril, intérieur ou extérieur, avec un nettoyeur à haute pression, un jet d'eau ou tout autre pulvérisateur de liquide.

**REMARQUE :** Le montage des pièces d'ancrage reste attaché à la paroi arrière du compartiment du gril. Lorsque la révision ou le nettoyage est terminé(e), remplacez le gril dans son compartiment et rattachez les pièces d'ancrage en plaçant le dispositif d'arrêt sur les roulettes et en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour le resserrer.

**REMARQUE :** Pour des raisons de sécurité, le gril doit être attaché de cette façon dans le compartiment avant toute utilisation.

## PROCÉDURE DE PRÉSENTATION D'INDEMNITÉ POUR DOMMAGES SUBIS PENDANT LE TRANSPORT

Veillez noter que les équipements Garland sont inspectés avec soin et emballés par du personnel compétent avant de quitter l'usine. La société de transport assume toute la responsabilité d'une livraison à bon port à partir de l'acceptation de l'équipement. Que faire si l'équipement vous parvient endommagé :

1. Présentez immédiatement une demande d'indemnisation quelque soit l'étendue des dommages.
2. Assurez-vous d'inscrire « perte ou dommage visible » sur la facture de transport ou sur le récépissé et faites-le/la signer par le livreur.
3. Perte ou dommage non apparents : si vous remarquez le dommage seulement au moment du déballage de l'équipement, avertissez immédiatement la compagnie de fret (dans un délai de 15 jours) et déposez une demande d'indemnisation pour dommage non apparent.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Les informations suivantes sont également disponibles sur la carte **MRC 11A McDonalds**.

**Outils :** Nettoyant pour gril à haute température McD (HCS), super concentré tout usage McD (HCS), tampon et porte-tampon NON MÉTALLIQUE McD, un récipient approprié, une brosse et un chiffon à gril pour haute température, une casserole en acier inoxydable remplie d'eau tiède, des gants de protection (pour se protéger les mains de la chaleur), un racloir et un grattoir à gril.

**Avertissement :** La surface et les bords du plateau supérieur sont très chauds ! Pour éviter tout risque de brûlures, faites preuve d'une très grande prudence en essuyant les plaques de cuisson anti-adhérentes et les bords du plateau.

**Important :** Tout au long de la journée, essuyez fréquemment (au moins 4 fois par heure) les plaques de cuisson anti-adhérentes et les bords du plateau à l'aide d'un chiffon à gril humide.

1. Sélectionner le mode Manuel en utilisant le bouton  APPUYER sur les touches à flèche  OU  jusqu'à ce que « MODE NETTOYAGE » s'affiche (la commande maintiendra la température de nettoyage appropriée).

Répétez le processus avec l'autre commande. « PRET A NETTOYER » s'affichera et une alarme sonore retentira lorsque le gril aura atteint la température de nettoyage appropriée.

APPUYEZ sur le bouton  « VERT » pour afficher « ARRÊT ». La position « ARRÊT » des contrôleurs permet à l'opérateur d'abaisser et de relever les plateaux supérieurs, (pour les grils double face), afin d'alterner les positions pour un nettoyage optimal des bords des plateaux.

2. Videz et remplacez les dalots à graisse. Ces derniers doivent être vidés et remplacés conformément à la politique en matière de sécurité du restaurant.
3. Portez des gants de protection et essuyez la surface exposée des plaques de cuisson anti-adhérentes avec un chiffon à gril humide.
4. Retirez les clips et les leviers de blocage des plaques de cuisson anti-adhérentes. Nettoyez les plaques en suivant les instructions fournies par votre fournisseur de produits chimiques nettoyants local.
5. Grattez seulement la surface inférieure du gril avec le grattoir à gril et épongez les résidus dans les dalots à graisse à l'aide du racloir à gril.

**Attention :** Ne raclez pas ou ne grattez pas les plateaux supérieurs. L'utilisation de couteaux racleurs, de tampons abrasifs, ou de brosses métalliques risque d'endommager définitivement la surface des plateaux supérieurs.

6. Ouvrez un paquet de nettoyant pour gril à haute température McD, (HCS), et videz le contenu dans un récipient approprié. (Un paquet permet de nettoyer un gril d'1m).
7. Attachez solidement le tampon (NON MÉTALLIQUE) McD NO-SCRATCHmc au porte-tampon.
8. Trempez le tampon McD NO-SCRATCHmc dans le nettoyant pour gril.
9. Étalez une légère couche de nettoyant pour gril sur la surface entière du plateau, à l'ARRIÈRE, à l'AVANT et sur les CÔTÉS des deux plateaux supérieurs. NE FROTTEZ PAS EN APPLIQUANT LE PRODUIT.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

10. Après avoir appliqué le nettoyant pour gril, frottez légèrement les surfaces du plateau, l'ARRIÈRE, l'AVANT et les CÔTÉS avec le tampon McD NO-SCRATCHmc jusqu'à ce que le nettoyant ait liquéfié la salissure. Pour les taches rebelles, appliquez davantage de nettoyant à gril et frottez légèrement. **NE RINSEZ PAS LES PLATEAUX.**

11. En commençant par l'arrière du gril inférieur, étalez une couche légère de nettoyant pour gril sur toute la surface. **NE FROTTEZ PAS EN APPLIQUANT LE PRODUIT.**

12. Après avoir appliqué le nettoyant pour gril, frottez légèrement la surface du gril avec le tampon McD NO-SCRATCHmc jusqu'à ce que le nettoyant ait liquéfié la salissure.

13. Rincez les plateaux supérieurs avec un chiffon à gril bien mouillé. **RINCEZ SOIGNEUSEMENT UN CÔTÉ DES PLATEAUX, PUIS ESSUYEZ L'AUTRE CÔTÉ DU PLATEAU.**

14. Versez de petites quantités d'eau tiède sur le gril tout en brossant la surface, le dossier, et les bords arrondis avec une brosse à récurer (LONGUE DURÉE) LONGLIFEmc ou toute autre brosse résistant aux hautes températures. Continuez jusqu'à ce que l'eau arrête de bouillir et que le gril soit humide. Épongez jusqu'à ce que tout soit sec.

**Attention :** Vous ne devez jamais appliquer de glace, d'eau froide ni de grandes quantités d'eau sur la plaque du gril ou le plateau supérieur, car cela risquerait de provoquer de sérieux dommages !

15. Nettoyez les plaques de cuisson anti-adhérentes en suivant les instructions ci-dessous :

16. Placez les plaques sur la partie inférieure du gril. Frottez les deux côtés des plaques avec le même tampon McD NO-SCRATCHmc utilisé pour le gril.

**Remarque :** En règle générale, il n'est pas nécessaire d'appliquer un produit supplémentaire sur le tampon McD NO-SCRATCHmc. Si le tampon n'est pas assez humide, mouillez-le avec un peu d'eau, s'il ne reste plus de nettoyant.

- a) Rincez les deux côtés des plaques de cuisson avec un chiffon à gril humide.
- b) Rincez la partie inférieure du gril en noyant deux fois la surface avec de l'eau tiède. Épongez après chaque rinçage.

17. Frottez la surface inférieure du gril, le dossier, les bords arrondis et la hotte avec un chiffon à gril humide et propre.

**APRÈS LE NETTOYAGE** - Appliquez une mince couche de shortening uniquement sur la surface inférieure du gril. Essuyez tout autour. Videz, lavez, rincez et remplacez les dalots à graisse.

**Remarque :** Répétez cette procédure pour nettoyer d'autres grils.

Utilisez le côté propre du tampon McD NO-SCRATCHmc.

### NETTOYAGE APRÈS CHAQUE UTILISATION DU PRODUIT :

À l'aide d'un racloir à gril, grattez la graisse sur la plaque inférieure du gril de l'avant vers l'arrière uniquement. N'utilisez pas le racloir dans la partie arrière de la plaque inférieure du gril. Utilisez une brosse éponge pour nettoyer la plaque de cuisson anti-adhérente du plateau supérieur en exécutant des mouvements vers le bas. Tenez le manche avec le côté brosse dirigé vers le bas. N'appuyez pas fortement sur la plaque anti-adhérente pour éviter de la rayer ou de l'abîmer.

Poussez la graisse à l'arrière de la plaque inférieure du gril dans les cylindres à graisse en utilisant uniquement la brosse éponge. N'utilisez pas de racloir à gril pour cette opération.

**Avvertissement :** Les températures du gril peuvent causer des brûlures graves.

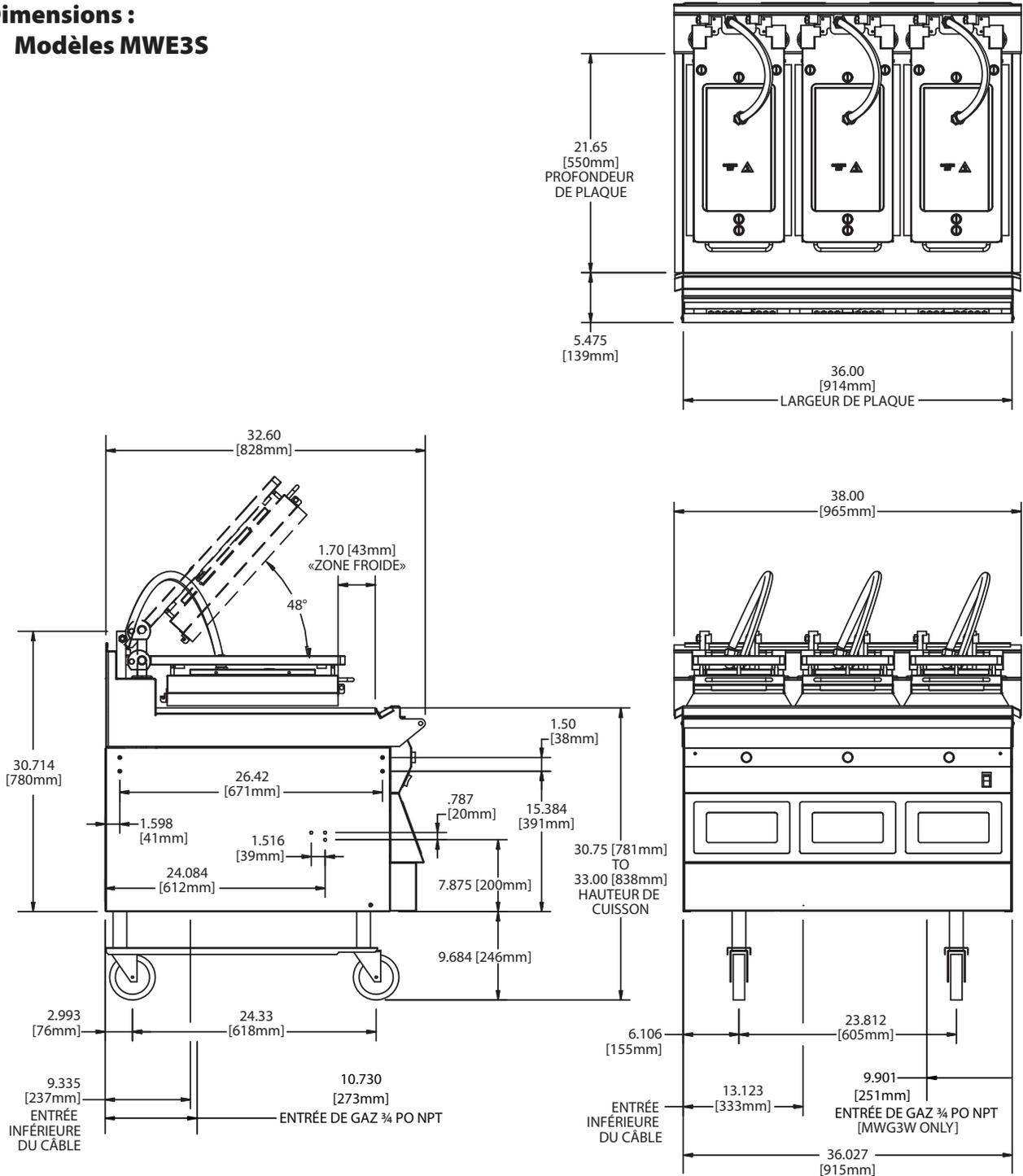
Utilisez le chiffon à gril pour nettoyer le dossier et les bords arrondis selon le besoin.

**Remarque :** Pour prolonger la durée de vie des plaques de cuisson anti-adhésives, essuyez-les quatre (4) fois par heure à l'aide d'un chiffon à gril plié.



# SPECIFICATIONS

## Dimensions : Modèles MWE3S



# SPECIFICATIONS

## Spécifications d'entrée, grils électriques, États-Unis :

(2) CIRCUITS ET INTERVERROUILLAGE 50 A	CHARGE TOTALE KW	CHARGE : (KW/PHASE)			AMPÉRAGE NOMINAL PAR LIGNE									PRISE NEMA REQUISE
		208V / 220V / 240V			208V / 60Hz			220V / 60Hz			240V / 60Hz			
		L1/L2	L1/L3	L2/L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3	
ENTRÉE 1	7.65	2.55	2.55	2.55	21.3	21.3	21.3	20.1	20.1	20.1	18.4	18.4	18.4	15-50R
ENTRÉE 2	15.30	5.10	5.10	5.10	42.6	42.6	42.6	40.2	40.2	40.2	36.8	36.8	36.8	15-50R
<b>INTERVERROUILLAGE</b>		Hotte HVAC / Circuit d'interverrouillage d'extinction des incendies : 7 A / 120V / Monophasé											L21-20R	

## Spécifications d'entrée, grils électriques, Canada :

(1) CIRCUIT 50 A	CHARGE TOTALE KW	CHARGE : (KW/PHASE)			AMPÉRAGE NOMINAL PAR LIGNE						PRISE NEMA REQUISE
		208V / 220V / 240V			208V / 60Hz			240V / 60Hz			
		L1/L2	L1/L3	L2/L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3	
	22.95	7.65	7.65	7.65	63.9	63.9	63.9	55.2	55.2	55.2	15-50R
<b>INTERVERROUILLAGE</b>		Hotte HVAC / Circuit d'interverrouillage d'extinction des incendies : 7 A / 120V / Monophasé									L21-20R

## Spécifications d'entrée, Grils électriques, Modèles approuvés CE MWE3W-CE, MWE3S-CE :

ALIMENTATION	CHARGE TOTALE KW	CHARGE : (KW/PHASE)			AMPÉRAGE NOMINAL PAR LIGNE			PRISE MENNEKES REQUISE
		230V / 400V			230V / 400V			
		L1/L2	L1/L3	L2/L3	L1	L2	L3	
3N~ 400V 50Hz	22.7	7.60	7.60	7.60	33.0	33.0	33.0	Type 748

## Spécifications d'entrée, Grils électriques, Export, Modèles non CE MWE3W, MWE3S :

ALIMENTATION	CHARGE TOTALE KW	CHARGE : (KW/PHASE)			AMPÉRAGE NOMINAL PAR LIGNE			PRISE MENNEKES REQUISE
		230V / 400V			230V / 400V			
		L1/L2	L1/L3	L2/L3	L1	L2	L3	
220V 50Hz	22.7	7.60	7.60	7.60	34.5	34.5	34.5	Type 748
240V 50Hz	22.7	7.60	7.60	7.60	31.6	31.6	31.6	

## Spécifications d'entrée, grils au GAZ, Japon :

ENTRÉE ÉLECTRIQUE							
ALIMENTATION REQUISE	CHARGE TOTALE KW	CHARGE : (KW/PHASE)			AMPÉRAGE NOMINAL PAR LIGNE		
		200V / 60Hz			200V / 60Hz		
		L1/L2	L1/L3	L2/L3	L1	L2	L3
ENTRÉE UNIQUE	9.01	3.0	3.0	3.0	26.0	26.0	26.0
<b>ENTRÉE DE GAZ INDENTIQUE À AMÉRIQUE DU NORD (voir page suivante)</b>							

## SPECIFICATIONS

### Spécifications d'entrée, grils au GAZ, Amérique du Nord :

ENTRÉE ÉLECTRIQUE														
(2) CIRCUITS ET INTERVER- ROUILLAGE 30 A	CHARGE TOTALE KW	CHARGE : (KW/PHASE)			AMPÉRAGE NOMINAL PAR LIGNE									PRISE NEMA REQUISE
		208V / 220V / 240V			208V / 60Hz			220V / 60Hz			240V / 60Hz			
		L1/L2	L1/L3	L2/L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3	
ENTRÉE 1	10.0	3.25	3.25	3.25	28.0	28.0	28.0	26.3	26.3	26.3	24.0	24.0	24.0	15-30R
INTERVERROUILLAGE		Hotte HVAC / Circuit d'interverrouillage d'extinction des incendies : 7 A / 120V / Monophasé											L21-20R	
ENTRÉE DE GAZ														
GAZ	ENTRÉE MAX. (NETTE) PAR BRÛLEUR (BTU/H)	DÉBIT CALORIFIQUE TOTAL (BTU/H)		TAILLE INJECTEUR	RÉGLAGE OBTURATEUR D'AIR (mm)	PRESSION D'ALIMENTATION (c.e.)			PRESSION DU COLLECTEUR DES BRÛLEURS (c.e.)					
GAZ NATUREL	32,000	96,000		#35	4.8	3.5			3.5					
PROPANE	32,000	96,000		#43	4.8	3.5			10.0					

### Spécifications d'entrée, Grils à GAZ, Modèle approuvé MWG3W-CE :

ENTRÉE ÉLECTRIQUE								
3N~ 400V 50Hz	CHARGE TOTALE KW	CHARGE : (KW/PHASE)			AMPÉRAGE NOMINAL PAR LIGNE			PRISE MENNEKES REQUISE
		L1/L2	L1/L3	L2/L3	L1	L2	L3	
	10.0	3.25	3.25	3.25	14.1	14.1	14.1	Type 748
ENTRÉE DE GAZ								
GROUPE DE GAZ	ENTRÉE MAX. (NETTE) PAR BRÛLEUR (KW)	DÉBIT CALORIFIQUE TOTAL (KW)	TAILLE INJECTEUR	RÉGLAGE OBTURATEUR D'AIR (mm)	PRESSION D'ALIMENTATION (mbars)	PRESSION DES BRÛLEURS (mbars)	DÉBIT DE GAZ VOLUMÉTRIQUE	
G20 NG	8.9	26.7	2.79mm (#35)	4.8	20/25	8.7	0.940 m <sup>3</sup> /h	
G25 NG			2.79mm (#35)	4.8	20	8.7		
G31 LPG	8.9	26.7	2.26mm (#43)	4.8	37/50	8.7	0.69 kg/h	
CHALEUR DE COMBUSTION NETTE PAR GROUPE DE GAZ								
G20			G25			G31		
34.02 MJ/m <sup>3</sup> ; 0.555 SG			29.25 MJ/m <sup>3</sup> ; 0.613 SG			88.0 MJ/m <sup>3</sup> (46.34 MJ/kg); 1.55 SG		
CATÉGORIES DE GAZ								
CATÉGORIE	PAYS DE DESTINATION					PRESSION D'ALIMENTATION (mbars)		
I <sub>2H</sub>	AT, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, IE, IS, IT, NO, PT, SE					20.0		
I <sub>2E</sub>	DE, LU					20.0		
I <sub>2L</sub>	NL					25.0		
I <sub>2ER</sub>	FR					20.0 / 25.0		
I <sub>3P</sub>	NL					30.0		
I <sub>3P</sub>	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, LU					37.0		
I <sub>3P</sub>	BE, CH, DE, CZ, ES, FR, NL					50.0		

## INSTALLATION

### Responsabilités du magasin d'installation :

- S'assurer que le gril a été installé par un installateur compétent et formé.
- S'assurer que le magasin est prêt en matière d'alimentations, de produits et de personnel.
- Contacter le centre de service local Garland agréé par l'usine pour obtenir une date de démarrage.
- Participer au démarrage pour assurer son succès et se familiariser avec le gril.
- Organiser une formation du personnel pour assurer une utilisation maximale du gril.

Une fois l'installation terminée selon les procédures ci-dessous, une entreprise de service agréée par l'usine DOIT démarrer le gril conformément aux normes de démarrage de Garland Commercial Industries.

### Un démarrage NE comprend PAS :

1. Déballage de l'appareil
2. Mise en place de l'appareil sous la hotte.
3. Mise de niveau du gril sur le plancher sous la hotte.
4. Fixation des cordons d'alimentation sauf s'ils sont fournis par l'usine.
5. Réglages du système de ventilation
6. Travaux de tôlerie nécessaires sur la hotte pour l'adapter.
7. Réglage du gril pour obtenir l'intégrité du bœuf non conforme à la norme McDonalds.

### Un démarrage NE comprend :

1. Vérification de la tension d'alimentation et, le cas échéant, de l'alimentation en gaz.
2. Essai de fuite et vérification de la pression de gaz sur les grils à gaz.
3. Vérification de la sécurité électrique.
4. Vérification du fonctionnement du gril en laissant l'appareil atteindre la température réglée.

5. Vérification du fonctionnement des plaques, le cas échéant, et les fonctions de la minuterie.
6. S'assurer que l'alarme de temporisation est fonctionnelle et que les plaques se lèvent (le cas échéant).
7. Régler le gaz et s'assurer avec la vérification d'intégrité du bœuf que deux utilisations consécutives permettent d'obtenir des résultats d'intégrité du bœuf conformes aux normes McDonalds.
8. Effectuer une courte formation du directeur du magasin sur le fonctionnement du gril.

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

1. Gril
2. Tuyau de gaz (pour les grils à gaz seulement)
3. Une (1) boîte contenant :
  - a. Trois (3) feuilles de Téflon
  - b. Trois (3) clips avant en Téflon
  - c. Trois (3) tiges arrière.
4. Une (1) boîte contenant quatre (4) roulettes.

### Articles NON INCLUS par le fabricant et devant être achetés auprès du fournisseur d'équipement de cuisine :

1. Cordons électriques
2. Collecteur de fumée
3. Boîte et rails à graisse

### LA PROCÉDURE D'INSTALLATION SUIVANTE PEUT ÊTRE EXÉCUTÉE PAR :

- UN CENTRE DE SERVICE AUTORISÉ PAR L'USINE
- UN INSTALLATEUR AGRÉÉ ET APPROUVÉ PAR L'ACHETEUR DU GRIL
- UN INSTALLATEUR LICENCIÉ ENGAGÉ PAR LE FOURNISSEUR D'ÉQUIPEMENT DE CUISINE

**AVERTISSEMENT : LIRE SOIGNEUSEMENT LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION. TOUT NON RESPECT DE CES ÉTAPES PEUT CAUSER UNE PANNE DE L'ÉQUIPEMENT, DES DOMMAGES ET/OU UNE ANNULATION DE LA GARANTIE**

## INSTALLATION

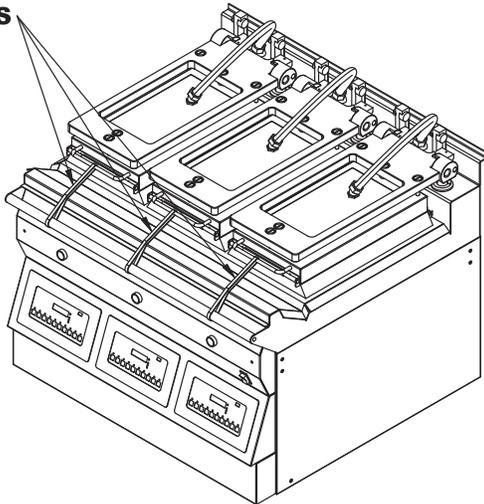
1. Déballez l'appareil du matériel d'emballage.

**IMPORTANT:** LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE DE CET ÉQUIPEMENT EST SITUÉE À DEUX ENDROITS. UNE EST PLACÉE À GAUCHE À L'INTÉRIEUR DU PANNEAU ARRIÈRE; LA SECONDE PLAQUE SIGNALÉTIQUE EST SITUÉE SOUS LE PANNEAU DE COMMANDE AVANT, AU CENTRE.

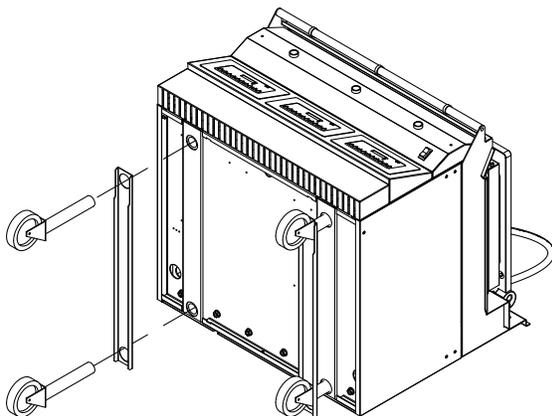
**ATTENTION :** Avant l'installation, vérifiez l'alimentation électrique pour s'assurer que la tension et les phases correspondent aux caractéristiques de l'équipement. Voir la plaque signalétique située à l'arrière gauche du gril. Il est nécessaire de retirer le panneau arrière.

**NOTA :** S'ASSURER QUE LES PLAQUES SONT IMMOBILISÉES EN POSITION ABAISSÉE POUR LES EMPÊCHER DE SE LEVER. DES DOMMAGES GRAVES PEUVENT SE PRODUIRE.

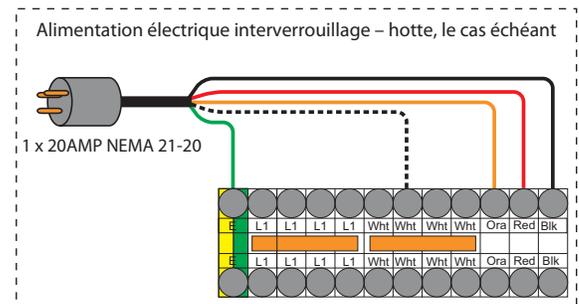
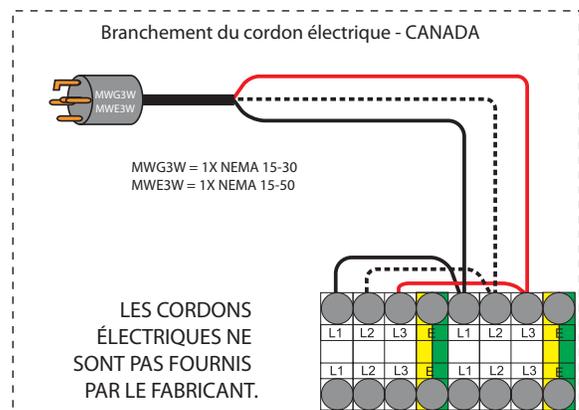
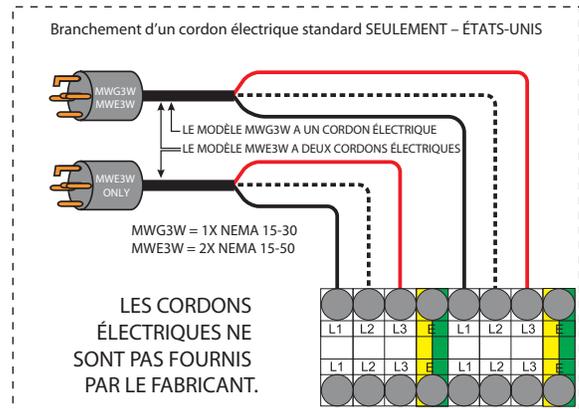
### CABLE TIES



2. Renverser l'appareil sur le dos. Poser les rails à roulettes et les roulettes comme illustré. Bloquer les contre-écrous en place.



3. Remettez avec précaution le gril sur ses roulettes.
4. Retirez le côté de la carrosserie arrière et installez les cordons d'alimentation selon les spécifications du pays/de la région.

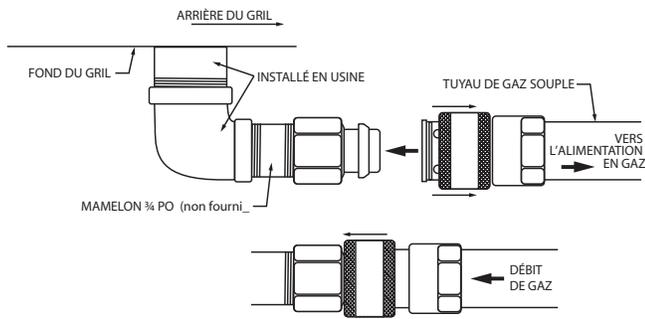


**AVERTISSEMENT :** Les appareils électriques doivent être mis électriquement à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au code national de l'électricité ANSI/NFPA. - dernière version

# INSTALLATION

5. **GRIL À GAZ SEULEMENT**, (pour les grils électriques, passer à l'étape 6 de la page suivante) : Installer le tuyau de gaz à connexion rapide joint au raccord d'entrée à la partie inférieure du gril en vissant un mamelon 3/4 po NPT dans le coude, puis installer le raccord rapide mâle en laiton joint au tuyau.

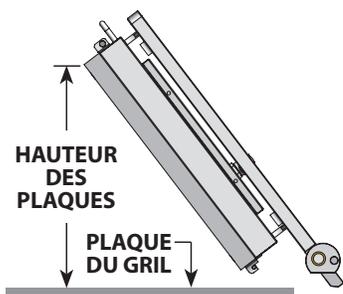
Brancher le tuyau et vérifier que le manchon est bien enclenché en avant contre la bague de retenue.



Le robinet d'arrêt manuel étant fermé, installer l'autre extrémité du tuyau sur l'alimentation en gaz.

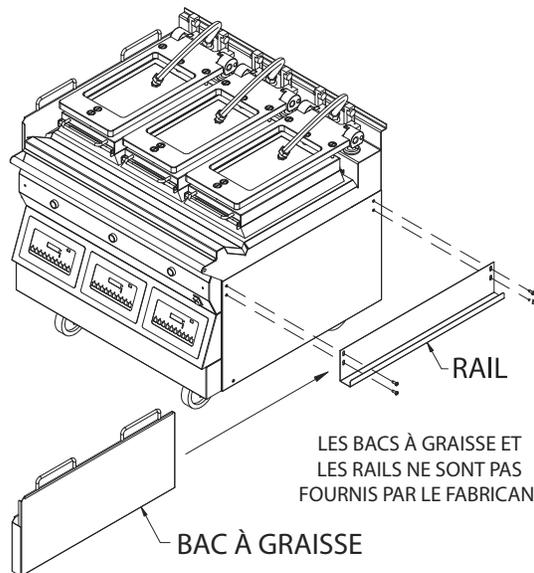
6. Les plaques étant en position levée, mesurer la hauteur entre le bord avant de la plaque et la surface du gril. Déterminer quel type de hotte a le magasin et vérifier la compatibilité type de hotte/hauteur de plaque selon le tableau ci-dessous :

TYPE DE HOTTE	HAUTEUR DES PLAQUES CORRECTE
Universal	18 1/2" (470mm)
Série 92	17" (432mm)
GSC	18 1/2" (470mm)

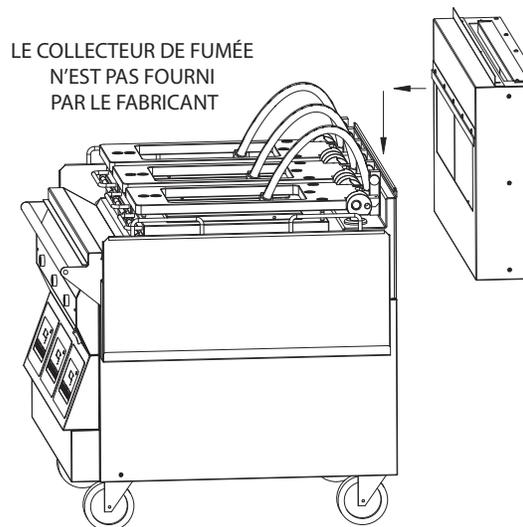


Si la hauteur des plaques est incompatible avec le type de hotte, la hauteur doit être réglée par un agent de service agréé.

7. Installer les rails des bacs à graisse comme illustré ci-dessous :



8. Installer le collecteur de fumée à l'arrière du gril.

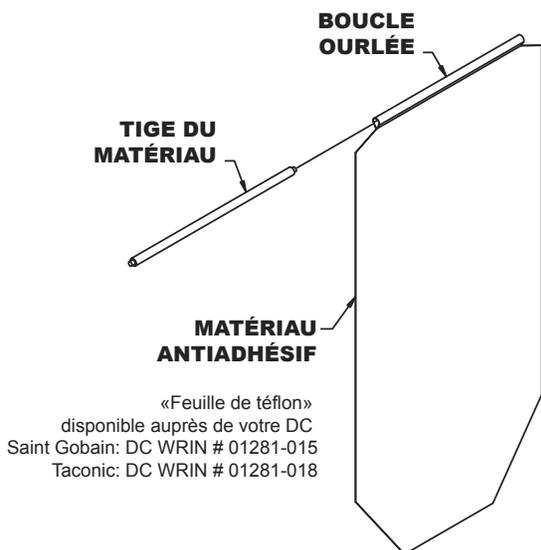


9. Rouler le gril sous la hotte. Le gril doit être de niveau entre l'avant et l'arrière, d'un côté à l'autre et diagonalement. Régler les roulettes pour que le gril soit de niveau.

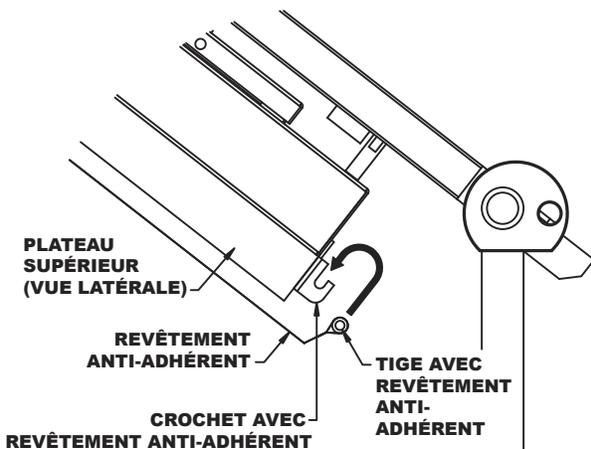
## INSTALLATION DU MATÉRIAU ANTIADHÉSIF

Les instructions suivantes vous permettront d'installer les feuilles téflon sur le plateau supérieur du gril double face Garland. Les pièces détaillées ci-dessous sont incluses avec votre gril lors de l'achat.

1. Faites glisser la tige anti-adhérente dans l'extrémité ourlée de la feuille anti-adhérente.



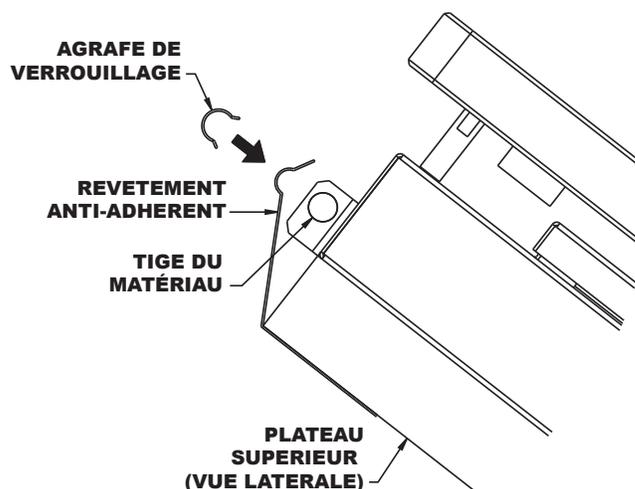
2. Attachez la tige anti-adhérente aux fixations situées à l'arrière du plateau supérieur.



3. En maintenant le bas de la feuille anti-adhérente en place, tirez doucement la feuille vers l'avant du plateau.

**REMARQUE :** Assurez-vous que les éléments anti-adhérents s'assemblent facilement sur le plateau supérieur.

4. Placez les clips de blocage sur la feuille anti-adhérente et positionnez sur la barre anti-adhérente.



5. Vérifiez que les éléments soient bien alignés et bien serrés sur le plateau supérieur.

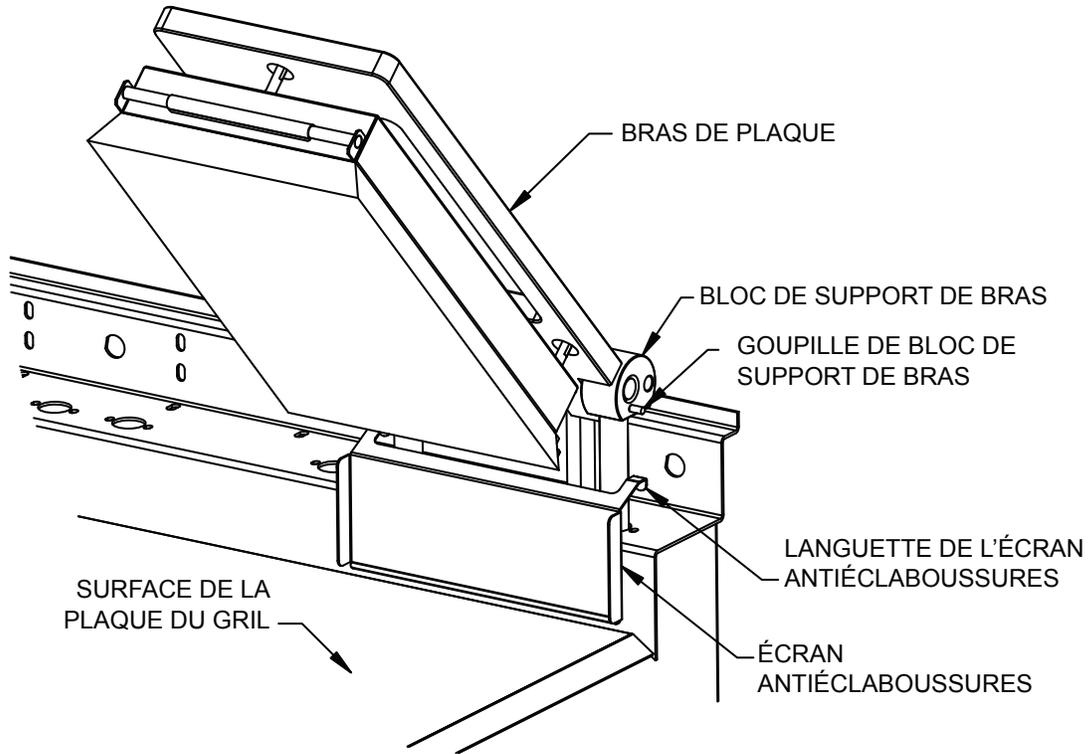
**REMARQUE :** Si les feuilles anti-adhésives sont trop serrées, cela risque d'entraîner une défaillance prématurée. Si un seul clip est installé sur la barre anti-adhésive, la feuille anti-adhésive risque d'être trop lâche. Assurez-vous que 2 clips sont placés sur la barre téflon à tous moments.

Les feuilles avec revêtement anti-adhésif doivent être remplacées lorsque :

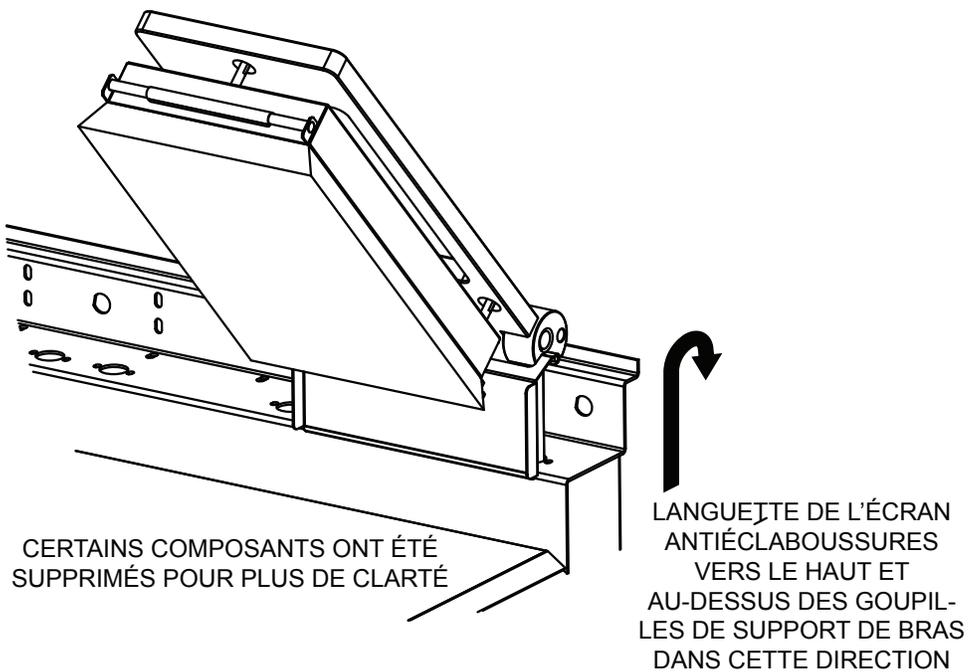
- Le produit attache à la plaque
- L'accumulation de carbone cause des problèmes de goût ou d'esthétique.
- Une détérioration dans la zone de cuisson de la plaque avec revêtement anti-adhésif apparaît.
- Le revêtement anti-adhésif est usé.

**REMARQUE :** Alternez les feuilles anti-adhésives tous les jours.

# INSTALLATION DE L'ÉCRAN ANTIÉCLABOUSSURES



CERTAINS COMPOSANTS ONT ÉTÉ SUPPRIMÉS POUR PLUS DE CLARTÉ



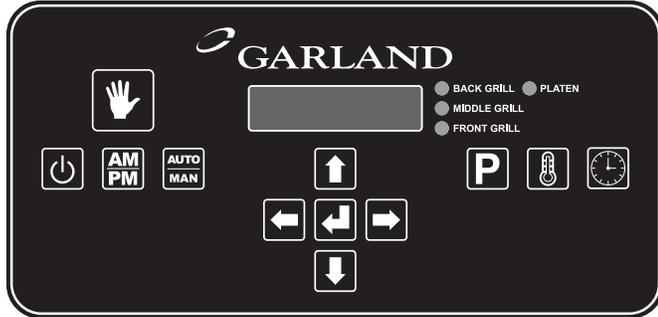


# **INSTRUCTIONS D'UTILISATION**

## **GRILS DOUBLE FACE À GAZ ET ÉLECTRIQUES GARLAND AVEC RECONNAISSANCE DES PRODUITS**



## DESCRIPTION DES COMMANDES DU GRIL



	<b>Bouton d'alimentation</b> – En MAINTENANT ENFONCÉ le bouton d'alimentation pendant 2 secondes, on allume et on éteint le contrôleur.
	<b>Bouton AM/PM Button</b> – En mode de fonctionnement normal, permet de basculer entre les bibliothèques de menus AM et PM.
	<b>Bouton AUTO/MAN</b> – En mode de fonctionnement normal, permet de basculer entre la reconnaissance automatique des produits et la cuisson manuelle.
	<b>Bouton avec flèche en haut</b> – Dans n'importe quel mode, augmente la valeur du caractère clignotant sur l'affichage
	<b>Bouton avec flèche en bas</b> – Dans n'importe quel mode, diminue la valeur du caractère clignotant sur l'affichage

	<b>Bouton avec flèche à droite</b> – Dans n'importe quel mode, fait défiler vers l'avant dans une liste
	<b>Bouton avec flèche à gauche</b> – Dans n'importe quel mode, fait défiler vers l'arrière dans une liste
	<b>Bouton Enter</b> – En mode de fonctionnement normal, ce bouton n'est pas actif. En mode de programmation, il est utilisé pour enregistrer les valeurs affichées.
	<b>Bouton de programmation</b> – En mode de fonctionnement normal, maintenir enfoncé le bouton PROGRAM pendant 3 secondes pour entrer en mode de programmation.
	<b>Bouton de température</b> – En mode de fonctionnement normal, affiche la température réglée et la température réelle.
	<b>Touche de vitesse</b> – En mode de fonctionnement normal, utilisée pour modifier le temps de cuisson. Utilisée également pour entrer en mode d'étalonnage des sondes.
	<b>Bouton de mode d'attente</b> – En mode de fonctionnement normal, place le gril en mode d'attente.

## MESSAGES D'ERREUR POSSIBLES

**GRILL PROBE ERROR** – Il s'est produit une erreur de circuit de sonde de température du gril pour une zone de température (avant, milieu ou arrière).

**PLATEN PROBE ERROR** – Il s'est produit une erreur de circuit de sonde de température de plaque supérieure.

**HEATER ERROR** – Se produit quand le contrôleur ne détecte pas d'augmentation de température dans un délai de six (6) minutes.

**HIGH TEMP** – Se produit quand le contrôleur détecte une température de 465° F (241° C).

**CHECK REED SWITCH / USE FLAT COOK** – Un ou plusieurs contacteurs à lames sont déréglés. L'utilisateur pourra seulement cuire des mets FLAT.

**ERROR COMMS** – Une erreur de communication s'est produite entre la commande de vitesse du moteur et la commande principale.

**PLATEN NOT LEVEL** – Se produit si la différence d'étalonnage entre l'avant et l'arrière est supérieure à la tolérance maximum. La reconnaissance des produits (Auto) et la cuisson manuelle sont DÉSACTIVÉES. SEULE la cuisson du menu Flat est autorisée.

**CHECK PLATEN LEVEL** – Se produit si la différence d'étalonnage entre l'avant et l'arrière est supérieure à la tolérance minimum, mais inférieure à la tolérance maximum. La reconnaissance des produits (Auto) est DÉSACTIVÉE.

### SI LE MESSAGE CHECK PLATEN LEVEL EST AFFICHÉ, EXÉCUTER LES ÉTAPES SUIVANTES :

1. MAINTENIR ENFONCÉS les boutons et pendant 3 secondes. L'écran affiche AUTO GAP FORCE.
2. APPUYER sur le bouton . «NO» clignote sur l'affichage. APPUYER sur le bouton pour afficher «YES»
3. APPUYER sur le bouton . Les plaques s'abaissent immédiatement et réinitialisent les mesures internes. À la fin de la procédure, les plaques se lèvent. Si le message d'erreur ne revient pas, continuer l'utilisation normale. Si le message d'erreur persiste, appeler le réparateur autorisé.

## PROCÉDURES D'UTILISATION

### Vue d'ensemble générale

La commande de gril PRC autorise deux fonctions, décrites en détails dans les sections suivantes.

Le «**Mode de fonctionnement normal**», appelé également Mode de cuisson est le mode utilisé pour la cuisson normale. En mode de fonctionnement normal, l'opérateur peut démarrer un cycle de cuisson, annuler un cycle de cuisson, afficher les températures réelle, faire défiler jusqu'à un autre met et entrer en mode de programmation.

Le «**Mode de programmation**» est le mode dans lequel l'opérateur peut programmer les différents réglages du contrôleur. Pour entrer en mode de programmation, MAINTENIR ENFONCÉE LA TOUCHE .

Il y a actuellement 3 méthodes de cuisson qui peuvent être utilisées avec le gril MWE3 Garland.

**Cuisson standard** – C'est la méthode de cuisson que utilise un seul réglage d'écartement pour chaque met. La minuterie effectue un décompte en fonction du met sélectionné.

**Cuisson en plusieurs étapes** – Cette méthode de cuisson utilise 2 réglages d'écartement différents pendant le cycle de cuisson. La minuterie effectue un décompte en fonction du met sélectionné.

**Reconnaissance des produits** – La méthode de cuisson avec reconnaissance des produits utilise les contacteurs magnétiques montés sur le bras de plaque supérieure pour déterminer le produit à cuire. Avec la fonction de reconnaissance des produits, l'opérateur sélectionne simplement le bouton  sur le contrôleur. Cela permet au contrôleur de savoir dans quel groupe de produits sélectionner. Quand un cycle de cuisson est lancé, la plaque descend et reconnaît le produit à cuire. La minuterie de cuisson commence le décompte en fonction du temps réglé pour le produit reconnu. Pour plus de renseignements sur la reconnaissance des produits, voir «Reconnaissance des produits».

### Pour allumer le gril :

**Interrupteur principal** - Commande l'alimentation du gril et doit être placé sur ON pour le fonctionnement de l'appareil. Cela active l'affichage du contrôleur. Une fois les vérifications de mise sous tension réussies, le contrôleur affiche «OFF».

**Fonctionnement AM** – Les feuilles de téflon DOIVENT être EN PLACE et il ne doit pas y avoir de dépôts de carbone sur la surface du gril.

Une fois que le PRC affiche «OFF», appuyer sur . Le PRC passe en mode de préchauffage (PREHEAT) et passe par défaut aux températures de préchauffage AM. Pour préchauffer aux températures PM, appuyer sur .

PIÈCE N° 4521777FR (03/12/09)

PRÉCHAUFFAGE AM	PRÉCHAUFFAGE PM
Plaque supérieure 375°F (190°C) Gril 275°F (135°C)	Plaque supérieure 425°F (218°C) Gril 350°F (177°C)

Une fois atteinte la température AM ou PM réglée (celle sélectionnée), la température du gril se stabilise pendant quinze (15) minutes. Une fois ce délai écoulé, le gril effectue un étalonnage automatique. À la fin de l'étalonnage automatique, les plaques supérieures se lèvent en position normale, et le PRC affiche «READY».

### Pour sélectionner un met :

Faire défiler la liste des mets disponibles vers l'avant en appuyant de façon répétée sur la touche  Faire défiler la liste des mets disponibles vers l'arrière en appuyant de façon répétée sur la touche .

### Bibliothèque des mets

La bibliothèque des mets est chargée dans l'ordinateur en fonction du réglage programmé dans [CONFIGURE]->[GRILL REGION]. Chaque met est constitué d'une fonction appelée [DISPLAY ACTIVE]. Les réglages dans cette fonction (AM, PM, AM/PM, No) déterminent quels mets sont affichés quand on appuie sur le bouton .

Mets n°	Met	Affichage actif - par défaut
1	10:1 - CLAM	PM
2	4:1 - CLAM	PM
3	TRANCHE BACON – CLAM	AM/PM
4	SAUCISSE CLAM FZN	AM
5	MCRIB – CLAM	NO
6	STEAK – CLAM	AM/PM
7	POULET GRILLÉ – FLAT	PM
8	OEUFs PLIÉS FLAT	AM
9	OEUF RONDs – FLAT	AM
10	POULET PANNÉ – FLAT	NO
11	10:1 FLAT	NO
12	4:1 - FLAT	NO
13	MCRIB - FLAT	NO
14	SAUSAGE FLAT FZN	NO
15	HOTCAKES - FLAT	NO
16	OPT MENU 1 - CLAM	NO
17	OPT MENU 2 - CLAM	NO
18	OPT MENU 3 - CLAM	NO
19	OPT MENU 4 - CLAM	NO
20	OPT MENU 5 - CLAM	NO
21	OPT MENU 6 - CLAM	NO
22	OPT MENU 7 - CLAM	NO
23	OPT MENU 1 - FLAT	NO
24	OPT MENU 2 - FLAT	NO
25	OPT MENU 3 - FLAT	NO
26	OPT MENU 4 - FLAT	NO

## PROCÉDURES D'UTILISATION

### Témoins indicateurs

Les témoins à DÉL sur la commande principale indiquent l'état de température de chaque zone.

**Les grils électriques** ont (4) zones par section : TOP (plaque), BACK GRILL (arrière du gril), MIDDLE GRILL (milieu du gril) et FRONT GRILL (avant).

**Les grils à gaz ont** (2) zones par section : TOP (plaque) et GRILL.

**ROUGE** – La zone est «TROP CHAUDE» (plus de 79°F/43°C au-dessus de la température réglée) OU il s'est produit une panne de zone de chauffe.

**AMBRE** : La zone n'est pas assez chaude.

**VERT** - La zone est à la température réglée ou au-dessus, mais à moins de 79°F/43°C au-dessus de la température réglée.

### Mode d'attente

Pour entrer en mode d'attente :

- Appuyer sur le bouton La plaque supérieure s'abaisse et le gril maintient une température réglée de la plaque supérieure - 425° F (218°C), surface du gril - 350° F (177°C).

Pour sortir du mode d'attente :

- Appuyer sur le BOUTON POUSSOIR VERT . La plaque supérieure se relève.

### Affichage des températures en cours :

- Appuyer sur le bouton et répéter pour chaque zone à afficher.

1e touche - Point de réglage avant

2e touche - Avant – Temp. réelle

3e touche - Point de réglage moyen

4e touche – Milieu – Temp. réelle

5e touche - Point de réglage arrière

6e touche – Arrière – Temp. réelle

7e touche - Point de réglage de plaque

8e touche – Plaque – Temp. réelle

- Maintenir enfoncé le bouton pendant cinq (5) secondes pour afficher immédiatement toutes les températures réelles.

T###	F###
M###	B###

AFFICHAGE ÉLECTRIQUE

T###	GAS
GAS	B###

AFFICHAGE GAZ

### Procédure de cuisson en MODE MANUEL

#### Petit déjeuner

- Sélectionner le mode AM avec le bouton .
- Sélectionner le mode manuel avec le bouton .
- Sélectionner un produit de la bibliothèque de produits AM avec les touches avec flèche ou .
- En suivant les procédures de McDonalds pour le met sélectionné, charger le produit sur le gril.
- Appuyer sur le bouton poussoir VERT pour lancer un cycle de cuisson.
- L'alarme retentit quand le cycle de cuisson est terminé.
- Retirer le produit et nettoyer le gril pour préparer le cycle de cuisson suivant.

#### Déjeuner

**Remarque** : Le passage des mets du petit déjeuner à ceux du déjeuner prendra environ 10 minutes afin de chauffer aux températures appropriées.

- Sélectionner le mode PM avec le bouton .
- Sélectionner le mode manuel avec le bouton .
- Sélectionner un produit de la bibliothèque de produits PM avec les touches avec flèche ou .
- En suivant les dispositions indiquées, charger le produit sur le gril.
- Appuyer sur le bouton poussoir VERT pour lancer un cycle de cuisson.
- L'alarme retentit quand le cycle de cuisson est terminé.
- Retirer le produit et nettoyer le gril pour préparer le cycle de cuisson suivant.

### Pour changer le temps de cuisson d'un met

- Sélectionner le mode AM ou PM avec le bouton .
- Sélectionner le mode manuel avec le bouton .
- Sélectionner un produit avec les touches avec flèche ou .
- APPUYER sur le bouton pour afficher le temps de cuisson.
- Utiliser les boutons et pour modifier le temps de cuisson.
- La commande revient automatique en mode de fonctionnement automatique après 3 secondes.

## PROCÉDURES D'UTILISATION

### MODE AUTO (RECONNAISSANCE DES PRODUITS)

#### Petit déjeuner

1. Sélectionner le mode AM avec le bouton .
2. Sélectionner le mode Auto en utilisant le bouton . Le contrôleur affiche «AM / AUTOMATIC»
3. En suivant les procédures de McDonalds pour le met sélectionné, charger le produit sur le gril.
4. Appuyer sur le bouton poussoir VERT  pour lancer un cycle de cuisson. La plaque descend et reconnaît le produit qui a été posé sur le gril.
5. L'alarme retentit quand le cycle de cuisson est terminé.
6. Retirer le produit et nettoyer le gril pour préparer le cycle de cuisson suivant.

#### Déjeuner

**Remarque :** Le passage des mets du petit déjeuner à ceux du déjeuner prendra environ 10 minutes afin de chauffer aux températures appropriées.

1. Sélectionner le mode PM avec le bouton .
2. Sélectionner le mode Auto avec le bouton . Le contrôleur affiche «PM / AUTOMATIC».
3. En suivant les dispositions indiquées dans le guide de mise en place des galettes de viande, charger le produit sur le gril.
4. Appuyer sur le bouton poussoir VERT  pour lancer un cycle de cuisson. La plaque descend et reconnaît le produit qui a été posé sur le gril.
5. L'alarme retentit quand le cycle de cuisson est terminé.
6. Retirer le produit et nettoyer le gril pour préparer le cycle de cuisson suivant.

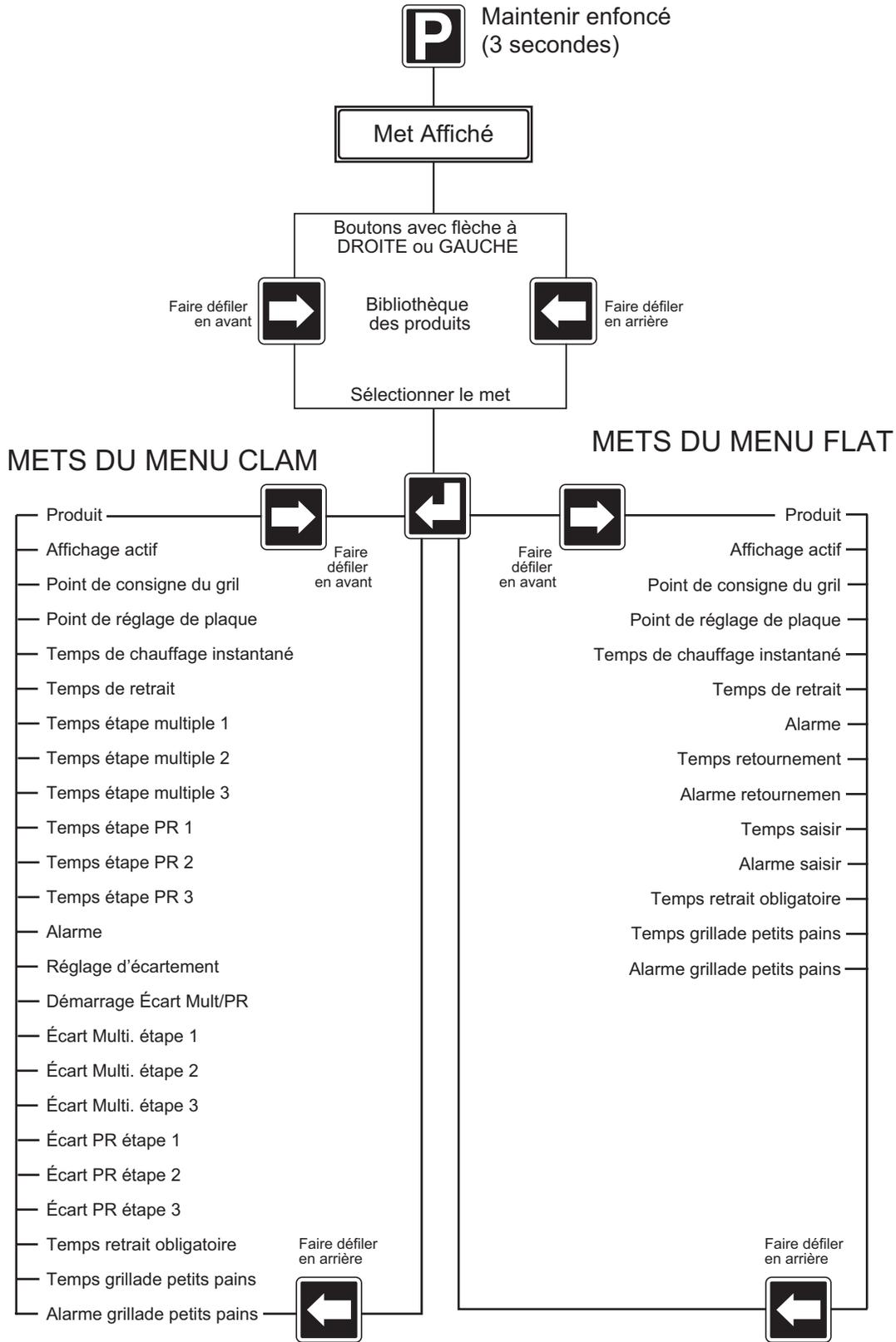
## RECONNAISSANCE DES PRODUITS

Ce gril double face Garland est doté de commandes de reconnaissance des produits (PRC). Cette nouvelle technologie permet à l'utilisateur de démarrer simplement un cycle de cuisson SANS avoir à sélectionner un met. Le PRC reconnaît l'épaisseur du produit en utilisant des contacteurs situés à l'intérieur de la plaque supérieure et les aimants montés sur les bras de la plaque. Une fois que le PRC a calculé l'épaisseur du produit qui a été chargé, il recherche dans la bibliothèque de la gamme de produits (ci-dessous) et sélectionne automatiquement le produit.

MET	ÉCARTEMENT MIN.	ÉCARTEMENT MAX.
<b>Gammes recommandées de la bibliothèque de petit-déjeuner</b>		
Tranche de bacon	.010	.130
Saucisse Clam	.210	.405
Steak Clam	.430	.480

MET	ÉCARTEMENT MIN.	ÉCARTEMENT MAX.
<b>Gammes recommandées de la bibliothèque de déjeuner</b>		
10:1 Clam	.160	.345
4:1 Clam	.365	.560
Tranche de bacon	.001	.130
Angus 3:1	.600	.880

# LOGIQUE DU PROGRAMME



## PROGRAMMATION DES COMMANDES

### Modes de programmation; configuration du système

#### Changement des unités d'affichage de température (Fahrenheit / Celsius)

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

1. L'affichage du contrôleur étant allumé et affichant le met en court ou «OFF», MAINTENIR ENFONCÉ le bouton  pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affiche le met précédemment sélectionné et son numéro correspondant OU «Standby / Menu Item»
2. APPUYER EN MÊME TEMPS sur les boutons  et . «CONFIGURE» s'affiche sur l'écran.
3. APPUYER sur le bouton avec flèche . «Setup» s'affiche sur l'écran.
4. APPUYER sur le bouton . «Temperature Unit» s'affiche sur l'écran.
5. APPUYER sur le bouton . L'unité de température actuellement configurée clignote.
6. APPUYER sur les touches avec flèche  OU  pour changer l'unité de température qui clignote.
7. APPUYER sur le bouton  pour sauvegarder le nouveau réglage.
8. APPUYER DEUX FOIS SUR  pour sortir du mode de programmation.

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

En changeant les unités d'affichage du temps, on change la façon dont les temps des cycles de temporisation sont affichés sur le contrôleur.

1. L'affichage du contrôleur étant allumé et affichant le met en court ou «OFF», MAINTENIR ENFONCÉ le bouton  pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affiche le met précédemment sélectionné et son numéro correspondant OU «Standby / Menu Item»
2. APPUYER EN MÊME TEMPS sur les boutons  et . «CONFIGURE» s'affiche sur l'écran.
3. APPUYER sur le bouton avec flèche . «Setup» s'affiche sur l'écran.
4. APPUYER sur le bouton . «Temperature Unit» s'affiche sur l'écran.
5. APPUYER une fois sur le bouton . «Time Unit» s'affiche sur l'écran.

6. APPUYER sur le bouton . L'unité de temps en cours clignote.
7. APPUYER sur les touches avec flèche  OU  pour changer l'unité de temps qui clignote. Les options sont les suivantes :

#### Pour une liste complète des fonctions de configuration et leurs options, voir la page 29.

8. APPUYER sur le bouton  pour sauvegarder le nouveau réglage.
9. APPUYER DEUX FOIS SUR  pour sortir du mode de programmation.

#### Pour changer les bips des touches (Oui/Non)

En activant ou désactivant la fonction Key Chirp, on active ou désactive le son du contrôleur quand une touche est enfoncée.

1. L'affichage du contrôleur étant allumé et affichant le met en court ou «OFF», MAINTENIR ENFONCÉ le bouton  pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affiche le met précédemment sélectionné et son numéro correspondant OU «Standby / Menu Item»
2. APPUYER EN MÊME TEMPS sur les boutons  et . «CONFIGURE» s'affiche sur l'écran.
3. APPUYER sur le bouton avec flèche . «Setup» s'affiche sur l'écran.
4. APPUYER sur le bouton . «Temperature Unit» s'affiche sur l'écran.
5. APPUYER à plusieurs reprises sur  jusqu'à ce que «Key Chirp» apparaisse sur l'affichage.
6. APPUYER sur le bouton  Le mode Key Chirp actuellement configuré clignote.
7. APPUYER sur les touches avec flèche  OU  pour changer le «YES» ou «NO» qui clignote.
8. APPUYER sur le bouton  pour sauvegarder le nouveau réglage.
9. APPUYER DEUX FOIS SUR  pour sortir du mode de programmation.

#### Pour modifier l'alarme sonore

En modifiant l'alarme sonore (Audible Sound), on change le bruit émis par le contrôleur quand un cycle de temporisation est terminé.

## PROGRAMMATION DES COMMANDES

1. L'affichage du contrôleur étant allumé et affichant le met en court ou «OFF», MAINTENIR ENFONCÉ le bouton  pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affiche le met précédemment sélectionné et son numéro correspondant OU «Standby / Menu Item»
2. APPUYER EN MÊME TEMPS sur les boutons  et .
3. APPUYER sur le bouton avec flèche . «Setup» s'affiche sur l'écran.
4. APPUYER sur le bouton . «Temperature Unit» s'affiche sur l'écran.
5. APPUYER à plusieurs reprises sur  jusqu'à ce que «Audible» s'affiche sur l'écran
6. APPUYER sur le bouton . Le mode « Audible » actuellement configuré clignote.
7. APPUYER sur les touches avec flèche  OU  pour modifier les options sonores clignotantes.

**Pour une liste complète des fonctions de configuration et leurs options, voir la page 29.**

8. APPUYER sur le bouton  pour sauvegarder le nouveau réglage.
9. APPUYER DEUX FOIS SUR  pour sortir du mode de programmation.

### Modes de programmation; Mets

#### Pour changer le nom d'un met existant du menu

1. Using the  or  button, select the menu item that requires a name change.
2. PRESS and HOLD the  button for approximately 3 seconds. Controller will display previously selected menu item and its corresponding item number.
3. PRESS and HOLD the  button.
1. Avec les touches  or , sélectionner le met dont le nom doit être modifié.
2. MAINTENIR ENFONCÉ le bouton  pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affiche le met du menu précédemment sélectionné et son numéro.
3. MAINTENIR ENFONCÉ le bouton .
4. Pour écrire le nom du produit
  - a. Utiliser les touches avec flèche  or  pour faire défiler la bibliothèque de caractères.

Bibliothèque de caractères :

space ! " # \$ % & ' ( ) \* + , - . / 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. APPUYER sur  or  pour faire défiler à droite ou à gauche.
  - c. APPUYER sur le bouton  pour sauvegarder le nouveau nom du met.
5. APPUYER deux fois sur  pour sortir et revenir en mode de fonctionnement normal.

#### TPour activer / désactiver un met dans la bibliothèque de mode de fonctionnement normal ou pour changer sa partie de la journée :

(Les valeurs par défaut figurent à la page 19 sous «Bibliothèque des mets».)

1. MAINTENIR ENFONCÉ le bouton  pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affiche le met du menu précédemment sélectionné et son numéro.
2. Avec les boutons  ou , sélectionner le met qui doit être activé / désactivé.
3. APPUYER sur le bouton . Le contrôleur affiche «Product». Le met du menu clignote.
4. APPUYER sur le boutons avec flèche  or  jusqu'à ce que «Display Active» s'affiche sur le contrôleur.
5. APPUYER sur le bouton . «YES» ou «NO» clignote.
6. APPUYER sur le bouton  ou  button. Le «YES» ou «NO» change pour «NO» ou «YES».
7. APPUYER sur le bouton  pour sauvegarder le nouveau réglage.
8. APPUYER deux fois sur  pour sortir et revenir en mode de fonctionnement normal.

#### Pour changer la température du point de consigne de surface du gril :

**NOTA :** Les points de consigne de température du gril sont préréglés dans le contrôleur à la norme actuellement requise. Vous ne devez pas modifier ce point de consigne pour une température autre que celle indiquée à la page 28.

1. Avec les touches avec flèche  ou , sélectionner le met dont la température doit être modifiée.
2. MAINTENIR ENFONCÉ le bouton  pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affiche le met du menu précédemment sélectionné et son numéro.

## PROGRAMMATION DES COMMANDES

3. APPUYER sur le bouton . Le contrôleur affiche «Product». Le met du menu clignote.
4. APPUYER sur le boutons avec flèche  ou  jusqu'à ce que «Grill SetPt» s'affiche sur le contrôleur.
5. APPUYER sur le bouton . La température réglée du grill commence à clignoter.
6. Avec le bouton  ou , changer le point de consigne de température selon la nouvelle température souhaitée.
7. APPUYER sur le bouton  pour sauvegarder le nouveau point de consigne de température.
8. APPUYER deux fois sur  pour sortir et revenir en mode de fonctionnement normal.

### Pour changer la température du point de consigne de plaque supérieure

**NOTA :** Les points de consigne de température du grill sont pré-réglés dans le contrôleur à la norme actuellement requise. Vous ne devez pas modifier ce point de consigne pour une température autre que celle indiquée à la page 28.

1. Avec les touches avec flèche  ou , sélectionner le met dont la température doit être modifiée.
2. MAINTENIR ENFONCÉ le bouton  pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affiche le met du menu précédemment sélectionné et son numéro.
3. APPUYER sur le bouton . Le contrôleur affiche «Product». Le met du menu clignote.
4. APPUYER sur le boutons avec flèche  ou  jusqu'à ce que «Platen SetPt» s'affiche sur le contrôleur.
5. APPUYER sur le bouton . Le message «PLATEN SET POINT» commence à clignoter.
6. Avec le bouton  ou , changer le point de consigne de température selon la nouvelle température souhaitée.
7. APPUYER sur le bouton  pour sauvegarder le nouveau point de consigne de température.
8. APPUYER deux fois sur  pour sortir et revenir en mode de fonctionnement normal.

### Pour changer le temps MUST REMOVE IN

1. Avec la touche  ou , sélectionner le met dont le temps de cuisson doit être modifié.

2. MAINTENIR ENFONCÉ le bouton  pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affiche le met du menu précédemment sélectionné et son numéro.
3. APPUYER sur le bouton . Le contrôleur affiche «Product». Le met du menu clignote.
4. APPUYER sur le boutons avec flèche  ou  jusqu'à ce que «Platen SetPt» s'affiche sur le contrôleur.
5. APPUYER sur le bouton . Les secondes commencent à clignoter.
6. Utiliser les boutons avec flèche  ou  pour changer le temps « Must Remove In » à la nouvelle durée souhaitée.
7. APPUYER sur le bouton  pour sauvegarder le nouveau temps.
8. APPUYER deux fois sur  pour sortir et revenir en mode de fonctionnement.

### Pour changer le temps de grillage de petits pains

1. Avec la touche  ou , sélectionner le met dont le temps de cuisson doit être modifié.
2. MAINTENIR ENFONCÉ le bouton  pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affiche le met du menu précédemment sélectionné et son numéro.
3. APPUYER sur le bouton . Le contrôleur affiche «Product». Le met du menu clignote.
4. APPUYER sur le boutons avec flèche  ou  jusqu'à ce que «Toast Buns Time» s'affiche sur le contrôleur.
5. APPUYER sur le bouton . Les secondes commencent à clignoter.
6. Utiliser les boutons avec flèche  ou  pour changer le temps «Toast Buns» à la nouvelle durée souhaitée.
7. APPUYER sur le bouton  pour sauvegarder le nouveau temps.
8. APPUYER deux fois sur  pour sortir et revenir en mode de fonctionnement.

### Pour changer l'alarme de grillage des petits pains (Auto / Manuel)

1. Avec la touche  ou , sélectionner le met dont le temps de cuisson doit être modifié.
2. MAINTENIR ENFONCÉ le bouton  pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affiche le met du menu précédemment sélectionné et son numéro.

## PROGRAMMATION DES COMMANDES

3. APPUYER sur le bouton . Le contrôleur affiche «Product». Le met du menu clignote.
4. APPUYER sur le boutons avec flèche  ou  jusqu'à ce que «Toast Buns Time» s'affiche sur le contrôleur.
5. APPUYER sur le bouton . «AUTO» ou «MANUAL» commence à clignoter.
6. Utiliser les touches avec flèche  or  pour changer «MANUAL» à «AUTO» ou «AUTO» à «MANUAL».
7. APPUYER sur le bouton  pour sauvegarder le nouveau temps.
8. APPUYER deux fois sur  pour sortir et revenir en mode de fonctionnement.

### Pour ajouter de NOUVEAUX mets dans le menu

Les instructions de programmation suivantes servent de GUIDE pour programmer les réglages de base pour les mets du menu CLAM (gril double face)

1. MAINTENIR ENFONCÉ le bouton  pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affiche le met du menu précédemment sélectionné et son numéro.
  2. APPUYER sur le boutons avec flèche  ou  jusqu'à ce que «Opt menu # - CLAM» s'affiche sur le contrôleur.
  3. APPUYER sur le bouton . Le contrôleur affiche «Product».
  4. MAINTENIR ENFONCÉ le bouton . Le mode « menu item name» actuellement configuré clignote.
  5. Pour écrire le nom du produit
    - a. Utiliser les touches avec flèche  or  pour faire défiler la bibliothèque de caractères.
- Bibliothèque de caractères :  
 space ! " # \$ % & ' ( ) \* + , - . / 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. APPUYER sur  or  pour faire défiler à droite ou à gauche.
  - c. APPUYER sur le bouton  pour sauvegarder le nouveau nom du met.
6. APPUYER sur le bouton . Le message «Display Active» (Affichage actif) s'affiche.
  7. APPUYER sur le bouton . «NO» commence à clignoter.
  8. APPUYER sur le bouton . «NO» change pour «YES».
  9. APPUYER sur le bouton  pour sauvegarder le nouveau réglage.
  10. APPUYER sur le bouton . «GRILL SETPT» s'affiche.
  11. APPUYER sur le bouton . La température commence à clignoter.
  12. Avec le bouton  ou , changer le point de consigne de température selon la nouvelle température souhaitée.
  13. APPUYER sur le bouton  pour sauvegarder le nouveau point de consigne de température.
  14. APPUYER sur le bouton . «PLATSETPT» s'affiche.
  15. APPUYER sur le bouton . La température commence à clignoter.
  16. Avec le bouton  ou , changer le point de consigne de température selon la nouvelle température souhaitée.
  17. APPUYER sur le bouton  pour sauvegarder le nouveau point de consigne de température.
  18. APPUYER sur le bouton  jusqu'à ce que «GAP MULTI/PR START» s'affiche sur l'écran.
  19. APPUYER sur le bouton . Le réglage d'écart commence à clignoter.
  20. Avec le bouton  ou , modifier le réglage d'écart à la valeur souhaitée.
  21. APPUYER sur le bouton  pour enregistrer le nouveau réglage d'écart.
  22. APPUYER deux fois sur  pour sortir et revenir en mode de fonctionnement normal.

## ÉTALONNAGE DES SONDES

### Étalonnage mensuel des zones de température du grill

Outils : Pyromètre numérique avec sonde de surface

**Avertissement :** TOUT CONTACT AVEC LES SURFACES DE CUISSON CHAUDES PEUT PROVOQUER DES BLESSURES PAR BRÛLURES

**NOTA :** L'étalonnage des grils est fait avec les feuilles de matériau antiadhésif RETIRÉES.

### PRIÈRE DE SUIVRE LES INSTRUCTIONS EXACTEMENT COMME ELLES FIGURENT CI-DESSOUS :

1. Les plaques supérieures et la plaque inférieure du grill doivent être aux températures de fonctionnement pour effectuer la procédure d'étalonnage. Appuyer sur les boutons  or  pour sélectionner un fonctionnement "CLAM" (cuisson des 2 côtés) et attendre que le grill atteigne la température réglée et se stabilise (environ 30 minutes).

2. MAINTENIR ENFONCÉ le bouton  pendant environ 3 secondes. Une fois le bouton relâché, le contrôleur affiche «PROBE CAL».

3. APPUYER sur le bouton  pour afficher la première zone de température à étalonner. La première zone à étalonner est «FRONT TEMP CAL» (avant). Les zones sont affichées dans l'ordre suivant : FRONT TEMP CAL (avant), MIDDLE TEMP CAL (milieu), BACK TEMP CAL (arrière), TOP TEMP CAL (plaque supérieure).

**MWE3W :** Les thermocouples du grill électrique sont situés à l'avant et à l'arrière, comme illustré sur le schéma à droite. Chaque plaque supérieure a un thermocouple au centre.

**MWG3W :** Les thermocouples du grill à gaz sont situés au centre de chaque passage, comme illustré sur le schéma à droite. Chaque plaque supérieure a un thermocouple au centre.

4. Sélectionner un affichage de zone de chauffage avec les boutons  or .

5. Attendre au moins 5 secondes pour que le pyromètre réponde et que la température se stabilise. Noter la température sur le pyromètre.

6. Si la température sur l'affichage de commande du grill ne correspond pas à la température du pyromètre, ajuster la température de la commande du grill en conséquence. Le bouton  permet d'augmenter la température affichée par incréments de 1 (1) degré. Le bouton  permet de diminuer la température affichée par incréments de 1 (1) degré.

**NOTA :** Pendant l'étape 6, le contrôleur devrait faire entendre un son aigu. Le température peut être réglée seulement si on entend cette tonalité. Si le contrôleur est silencieux, la température ne changera pas.

7. APPUYER sur le bouton  pour enregistrer la température étalonnée dans le contrôleur.

8. Appuyez sur les boutons  or  pour sélectionner la zone de chaleur suivante.

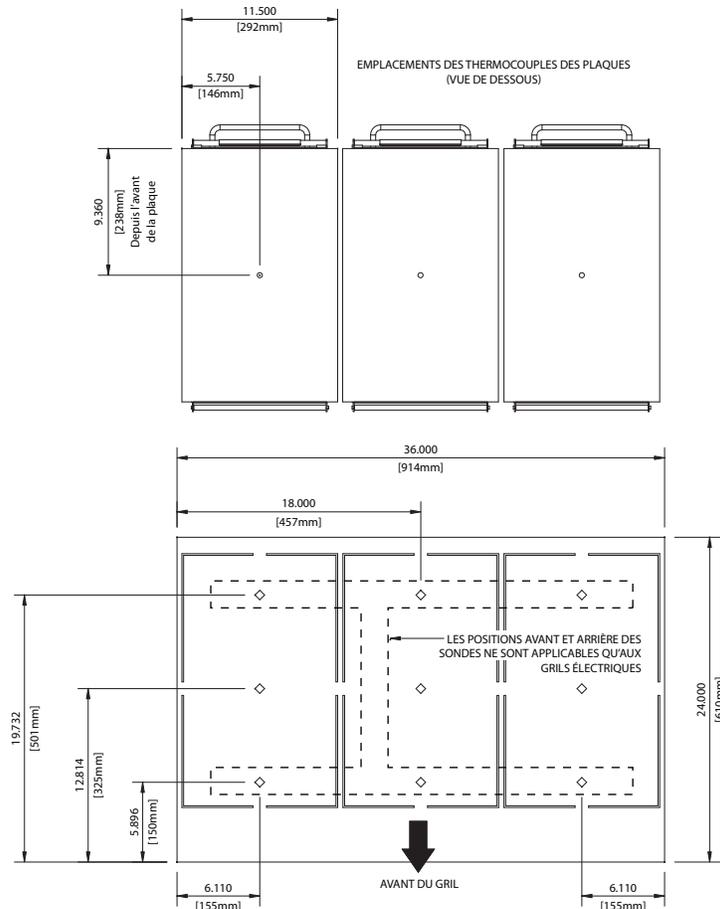
9. Déplacez la sonde de surface du pyromètre vers la nouvelle zone de chaleur sélectionnée et répétez les étapes 5, 6 et 7 indiquées ci-dessus.

10. Répétez la procédure pour chaque zone de chaleur.

11. Continuez de passer d'une zone de chaleur à l'autre jusqu'à ce que les différences entre toutes les températures atteignent 1 degré.

12. Quittez le mode programme en appuyant sur le bouton  deux fois. Le contrôleur revient dans son état précédent en mode de fonctionnement normal.

### EMPLACEMENTS DES THERMOCOUPLES



# METS

## Menu Clam

Menu Item #	PRODUCT	DISPLAY ACTIVE	GRILL SET POINT	PLATEN SET POINT	INSTANT ON TIME	REMOVE IN TIME	MULTI STAGE TIME	REMOVE ALARM	GAP SETTING	GAP MULTI/PR START	GAP MULTI STAGE	MUST REMOVE IN TIME	TOAST BUNS IN TIME	TOAST BUNS ALARM	TOO COOL FLAG
1	10:1 - CLAM	PM	350°F (177°C)	425°F (217°C)	25	37	S1 5	AUTO	.255	.245	S1 .265	0	0	AUTO	NO
							S2 0				S2 0				
							S3 0				S3 0				
2	4:1 - CLAM	PM	350°F (177°C)	425°F (217°C)	30	107	S1 10	AUTO	.415	.400	S1 .425	0	0	AUTO	NO
							S2 ---				S2 ---				
							S3 ---				S3 ---				
3	STRIP BACON-CLAM	AM/PM	350°F (177°C)	425°F (217°C)	0	23	S1 ---	AUTO	.089	.089	S1 ---	0	0	AUTO	NO
							S2 ---				S2 ---				
							S3 ---				S3 ---				
4	SAUSAGE CLAM FZN	AM	350°F (177°C)	425°F (217°C)	0	82	S1 ---	AUTO	.350	.350	S1 ---	0	0	AUTO	NO
							S2 ---				S2 ---				
							S3 ---				S3 ---				
5	MCRIB - CLAM	NO	350°F (177°C)	425°F (217°C)	30	163	S1 ---	AUTO	.530	.530	S1 ---	0	0	AUTO	NO
							S2 ---				S2 ---				
							S3 ---				S3 ---				
6	STEAK-CLAM	AM/PM	350°F (177°C)	425°F (217°C)	0	104	S1 ---	AUTO	.415	.415	S1 ---	0	0	AUTO	YES
							S2 ---				S2 ---				
							S3 ---				S3 ---				
18	ANGUS 3:1 CLAM	PM	350°F (177°C)	425°F (217°C)	60	230	S1 ---	AUTO	.625	.625	S1 ---	0	0	AUTO	NO
							S2 ---				S2 ---				
							S3 ---				S3 ---				
19	MUSHROOM CALM	PM	350°F (177°C)	425°F (217°C)	60	104	S1 ---	AUTO	.415	.415	S1 ---	0	0	AUTO	YES
							S2 ---				S2 ---				
							S3 ---				S3 ---				
16 through 22	OPT MENU 1 through 7 CLAM	NO	0°F (0°C)	0°F (0°C)	0		S1 ---	AUTO	0	0	S1 ---	0	0	AUTO	
S2 ---	S2 ---														
S3 ---	S3 ---														

## Menu Flat

	ITEM	DISPLAY ACTIVE	GRILL SET POINT	PLATEN SET POINT	INSTANT ON TIME	REMOVE IN TIME	FLIP TIME	SEAR TIME	ALARM - AUTO / MANUAL	SEAR ALARM - AUTO / MANUAL	FLIP ALARM - AUTO / MANUAL	MUST REMOVE IN TIME	TOAST BUNS TIME	TOAST BUNS ALARM - AUTO / MANUAL
7	GRILL CHICK-FLAT	PM	350°F (177°C)	425°F (217°C)	---	410	195	---	---	---	MANUAL	---	---	---
8	FOLDED EGGS-FLAT	AM	265 (130°C)	OFF	---	120	---	---	---	---	---	---	---	---
9	ROUND EGGS-FLAT	AM	265 (130°C)	OFF	---	150	---	---	---	---	---	---	---	---
10	CHICK F BRD-FLAT	NONE	350°F (177°C)	425°F (217°C)	---	100	---	---	---	---	---	---	---	---
11	10:1- FLAT	NONE	340 (171°C)	425°F (217°C)	---	125	75	20	---	MANUAL	AUTO	---	---	---
12	4:1-FLAT	NONE	365 (185°C)	425°F (217°C)	---	270	150	20	---	---	AUTO	---	---	---
13	McRIB-FLAT	NONE	365 (185°C)	425°F (217°C)	---	390	270	---	---	---	AUTO	---	---	---
15	HOTCAKES-FLAT	NONE	365 (185°C)	425°F (217°C)	---	140	90	---	---	---	AUTO	---	---	---
23 through 26	OPT MENU 1 through 4 - FLAT	NONE	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
	CLEAN MODE	AM/PM	325°F (163°C)	325°F (163°C)	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

# PROGRAMMATION - OPTIONS DES FONCTIONS DU SYSTÈME

## SOFTWARE V202

System Menu	Sub Menu	Options	Description of Options	Default
<b>Configure Menu</b>				
Grill Type	Electric Gas		Setting that tells control whether grill is electric or gas. Must be set correctly to identify number of heat zones.	Electric
Platen Enabled	Yes No		Setting in control that tells whether platen is present. I.E: Flat grills (No Platens).	Yes
Grill Region	World Japan		Setting to determine regional setup requirements.	World
Cook Zone	Left Center Right		Placement of control on grill.	Left
More Multi Gap	Yes No		Current requirements are for 2 stages of gap. This setting when set to Yes shows all 3 additional multi gap settings.	Yes
Auto Standby Timer	On Off		Turns on/off the automatic alarm to alert the operator to put grill in standby.	OFF
Auto Standby Delay	1-5		Seconds in which alarm will sound when alerting operator to put grill in standby.	3
<b>Setup</b>				
Temperature Units	F (Fahrenheit) C (Celsius)		Setting to display temperature units in Fahrenheit or Celcius.	F
Time Unit	sss mss mmm		Setting to display time Units: sss - Seconds mss - Minutes / Seconds (M:SS)	sss
Key Chirp	Yes No		Setting that turns the sound on/off when a button is pressed.	Yes
Audible	3 Second Strobe Song		Audible sound when remove alarm is sounding.	3 second
Audio Volume	1-100 (Adjustable)		Alarm volume	100
Reload Defaults	Yes No		When Yes is selected, the control will automatically begin to reload its factory defaults. In this setting, only menu item defaults are reloaded.	No
Multi Gap	Yes No		Enabled Multi Gap cooking on or off.	Yes
Audible Select	0 1 2		Pitch of tone in controller	1
Auto Mode Enable	Yes No		Enables or disables product recognition cooking in control.	Yes
Product Rec Timeout	0-30		Maximum number of seconds to recognize product. If product is not recognized in [Product Rec Timeout] time, then "Product Not Rec"	10
Heather Err Timer	60-1200		Number of seconds the controller must see a temperature rise before "Heater Error"	425
Too Cool Lo Lmt	OFF, 1F/C-450F / 250C			110F / 61C
<b>Calibration</b>				
Level / Reed Switch	Yes No		Mode where technician performs Platen Leveling procedure, and Reed Switch Calibration procedure	No
Auto Gap Force	Yes No		Mode where user can perform an Auto Calibration upon request.	No
Probe Cal	All Temperature Zones		Mode to perform a temperature probe calibration	
Gap Calibration	-1000 - 1000		Gap Offset - Offsets Gap setting for all menu items.	0
Reed Switch Min	0 - 1000		Maximum Δ CAL before warning / error msg	200
Reed Switch Max	0 - 1000		Maximum Δ CAL before disabling clam operation.	300
Delta Speed Err	0-20		Number corresponds to linear actuator motor speed. Adjusts automatically.	
Pivot End Mills	800 - 3000		Number set corresponds to location of pivot block to determine pivot point and decreased motor speed.	1100
Show Reed Data	YES/NO		When activated to YES, controller will display encoder counts when reed switches close.	No
Front Reed Cal			During Auto Calibration, the encoder counts when Front Reed Switch Closed.	
Back Reed Cal			During Auto Calibration, the encoder counts when Back Reed Switch Closed.	
F ZERO Cal			During Auto Calibration, the encoder counts when Front Reed Switch Opened.	
B ZERO Cal			During Auto Calibration, the encoder counts when Back Reed Switch Opened.	
F ARM OFFSET_MIN	-3000 - 1000		Calculated Offset of arm deflection.	-20
Cal Delta Percent			Factor of error calculated in control.	25%
<b>DIAGNOSTIC</b>				
Date Code				
Serial Number				
Part Number				
App VERSION				
CLM 1 Version				
CLM 2 Version				
Audio Version				
Motor Version				
Ambient 1				
Ambien 2				
Ambient 3				
Top Probe				
Grill Probe F				
Grill Probe M				
Grill Probe B				
External probe				
PR Front Detect				
PR Back Detect				
PR Table Value				
<b>Service</b>				
Encoder Counts				
Motor Status				
Switch Status				
Startup Rate				
Buss Voltage				
Motor Max Speed				
Motor Revision				
Motor Error				
Lonworks Service				

## CONVERSION DES TEMPÉRATURES

°C	°F	°C	°F	°C	°F	°C	°F	°C	°F
27	80	54	128	80	176	107	224	134	272
27	81	54	129	80	177	107	225	134	273
28	82	55	130	81	178	108	226	134	274
28	83	55	131	81	179	108	227	135	275
29	84	56	132	82	180	109	228	135	276
30	85	56	133	83	181	110	229	136	277
30	86	57	134	83	182	110	230	137	278
31	87	57	135	84	183	111	231	137	279
31	88	58	136	84	184	111	232	138	280
32	89	59	137	85	185	112	233	138	281
32	90	59	138	85	186	112	234	139	282
33	91	60	139	86	187	113	235	139	283
33	92	60	140	86	188	114	236	140	284
34	93	61	141	87	189	114	237	141	285
34	94	61	142	88	190	115	238	141	286
35	95	62	143	88	191	115	239	142	287
36	96	62	144	89	192	116	240	142	288
36	97	63	145	89	193	116	241	143	289
37	98	63	146	90	194	117	242	143	290
37	99	64	147	90	195	117	243	144	291
38	100	64	148	91	196	118	244	144	292
38	101	65	149	91	197	119	245	145	293
39	102	65	150	92	198	119	246	146	294
40	103	66	151	93	199	120	247	146	295
40	104	66	152	94	200	120	248	147	296
41	105	67	153	94	201	121	249	147	297
41	106	68	154	94	202	121	250	148	298
42	107	68	155	95	203	122	251	148	299
42	108	69	156	95	204	122	252	149	300
43	109	70	157	96	205	123	253	149	301
43	110	70	158	97	206	124	254	150	302
44	111	71	159	97	207	124	255	151	303
44	112	71	160	98	208	125	256	151	304
45	113	72	161	98	209	125	257	152	305
45	114	72	162	99	210	126	258	152	306
46	115	73	163	99	211	126	259	153	307
46	116	74	164	100	212	127	260	153	308
47	117	74	165	101	213	127	261	154	309
48	118	75	166	101	214	128	262	154	310
48	119	75	167	102	215	128	263	155	311
49	120	76	168	102	216	129	264	156	312
49	121	76	169	103	217	130	265	156	313
50	122	77	170	103	218	130	266	157	314
50	123	77	171	104	219	130	267	157	315
51	124	78	172	105	220	131	268	158	316
52	125	78	173	105	221	131	269	158	317
52	126	79	174	106	222	132	270	159	318
53	127	79	175	106	223	133	271	159	319

## CONVERSION DES TEMPÉRATURES

°C	°F								
160	320	187	368	213	416	240	464	267	512
161	321	187	369	214	417	241	465	267	513
161	322	188	370	214	418	241	466	268	514
162	323	188	371	215	419	242	467	268	515
162	324	189	372	216	420	242	468	269	516
163	325	189	373	216	421	243	469	269	517
163	326	190	374	217	422	243	470	270	518
164	327	191	375	217	423	244	471	271	519
164	328	191	376	218	424	244	472	271	520
165	329	192	377	218	425	245	473	272	521
166	330	192	378	219	426	246	474	272	522
166	331	193	379	219	427	246	475	273	523
167	332	193	380	220	428	247	476	273	524
167	333	194	381	221	429	247	477	274	525
168	334	194	382	221	430	248	478	274	526
168	335	195	383	222	431	248	479	275	527
169	336	196	384	222	432	249	480	276	528
169	337	196	385	223	433	249	481	276	529
170	338	197	386	223	434	250	482	277	530
171	339	197	387	224	435	241	483	277	531
171	340	198	388	224	436	241	484	278	532
172	341	198	389	225	437	252	485	278	533
172	342	199	390	226	438	252	486	279	534
173	343	199	391	226	439	253	487	279	535
173	344	200	392	227	440	253	488	280	536
174	345	201	393	227	441	254	489	281	537
174	346	201	394	228	442	254	490	281	538
175	347	202	395	228	443	255	491	282	539
176	348	202	396	229	444	256	492	282	540
176	349	203	397	229	445	256	493	283	541
177	350	203	398	230	446	257	494	283	542
177	351	204	399	231	447	257	495	284	543
178	352	204	400	231	448	258	496	284	544
178	353	205	401	232	449	258	497	285	545
179	354	206	402	232	450	259	498	285	546
179	355	206	403	233	451	259	499	286	547
180	356	207	404	233	452	260	500	287	548
181	357	207	405	234	453	261	501	287	549
181	358	208	406	234	454	261	502	288	550
182	359	208	407	235	455	262	503	288	551
182	360	209	408	236	456	262	504	289	552
183	361	209	409	236	457	263	505	290	553
183	362	210	410	237	458	263	506	290	554
184	363	211	411	237	459	264	507	291	555
184	364	211	412	238	460	264	508	291	556
185	365	212	413	238	461	265	509	292	557
186	366	212	414	239	462	266	510	292	558
186	367	213	415	239	463	266	511	293	559

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



---

Grils Double Face À Gaz Et Électriques Garland Avec Reconnaissance Des Produits

Garland Commercial Industries, LLC 185 East South Street, Freeland, Pennsylvania 18224  
Numéro De Téléphone : (570) 636-1000 • Numéro De Fax : (570) 636-9874  
Numéro Vert : (800) 446-8367  
<http://www.garland-group.com> • Courrier Électronique : [Clamshell@garland-group.com](mailto:Clamshell@garland-group.com)



PIÈCE N° 4521777FR (03/12/09)