

MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

**GRILS DOUBLE-FACE AU GAZ
ET ÉLECTRIQUES
À TROIS PLATEAUX DE GARLAND
AVEC IDENTIFICATION DE PRODUIT**

MODÈLES :

MWE3W-1

MWE3S-1

MWG3W-1



POUR VOTRE SÉCURITÉ :
NE PAS STOCKER OU UTILISER D'ESSENCE OU
D'AUTRES VAPEURS OU LIQUIDES INFLAM-
MABLES À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL OU
DE TOUT AUTRE TYPE
D'APPAREIL

AVERTISSEMENT :
L'INSTALLATION INAPPROPRIÉE, L'AJUSTE-
MENT, LA MODIFICATION, LE SERVICE OU
L'ENTRETIEN PEUVENT CAUSER DES DÉGATS
MATÉRIELS, DES BLESSURES OU LA MORT.
LIRE LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION,
D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN
AU COMPLET
AVANT L'INSTALLATION OU
L'ENTRETIEN DE CET ÉQUIPEMENT

PRIÈRE DE LIRE TOUTES LES SECTIONS DE CE
MANUEL ET CONSERVER CELUI-CI POUR RÉFÉRENCE
FUTURE.

CE PRODUIT A ÉTÉ CERTIFIÉ EN TANT
QU'ÉQUIPEMENT DE CUISSON COMMERCIAL ET
DOIT ÊTRE INSTALLÉ PAR DES PROFESSIONNELS TEL
QU'INDIQUÉ.

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

AU CANADA - LE CODE CANADIEN DE L'ÉLECTRICITÉ,
PARTIE 1 ET/OU LES CODES LOCAUX.

AUX ÉTATS-UNIS - LE CODE NATIONAL DE
L'ÉLECTRICITÉ ANSI//NFPA - VERSION EN VIGUEUR.

S'ASSURER QUE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE SE
CONFORME AUX CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES
INDIQUÉES SUR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE.

Pour votre sécurité :

Afficher dans un endroit très à la vue, les instructions
à suivre en cas d'inhalation de gaz par l'utilisateur.
Cette information sera obtenue en consultant votre
fournisseur de gaz local

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

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION	4	Déjeuner en mode manuel	37
GARANTIE	4	Dîner en mode manuel	37
PROCÉDURE À SUIVRE - DOMMAGES LORS DE L'EXPÉDITION	4	Pour modifier le temps de cuisson d'un article du menu	37
CARACTÉRISTIQUES MÉCANIQUES	7	Déjeuner en mode automatique	37
Dimensions : Modèles : MWE3W-1, MWG3W-1	7	Dîner en mode automatique	37
Dimensions : MWE3S-1	8	IDENTIFICATION DE PRODUIT	38
CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES D'ENTRÉE - DELTA ..	9	Cuisson de transition	38
CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES D'ENTRÉE - WYE ..	11	Pour éteindre le gril	38
INSTALLATION & MISE EN SERVICE	13	PROBLÈMES COURANTS LORS DE L'IDENTIFICATION DU PRODUIT	39
Responsabilités du restaurant relatives à l'installation :	13	DISPOSITION DES BOULETTES	40
Une mise en service N'INCLUT PAS :	13	INTÉGRITÉ DU BOEUF	41
Une mise en service INCLUT :	13	ARBRE LOGIQUE DU PROGRAMME ; MENU DE PRODUIT	42
Accessoires fournis par le fabricant à l'achat de votre nouveau gril :	13	PROGRAMMATION DES CONTRÔLES; MENU DE PRODUIT	43
Les accessoires NON fournis par le fabricant et qui devraient être achetés auprès du fournisseur d'équipement de cuisine : ..	13	Pour modifier le nom d'un article de menu existant	43
Installation des roulettes	14	Pour activer/désactiver un article de menu dans la liste des modes d'utilisation normale ou modifier sa période du jour	43
Raccordement de l'alimentation électrique	15	Pour modifier la température de réglage de la surface du gril	43
Mennekes à 3 & 5 bornes (option 1)	16	Pour modifier la température de réglage du plateau supérieur du gril ..	43
Mennekes à 7 bornes (option 2)	16	Pour modifier « INSTANT ON TIME » (MOMENT PRÉCIS)	44
Schéma du bornier	16	Pour modifier « REMOVE IN TIME » (TEMPS DE RETRAIT)	44
Type de hotte d'évacuation & hauteur des plateaux	17	Pour modifier « MULTI STAGE TIME » (TEMPS MULTI-ÉTAPES)	44
Mise en service & information sur le LonWorks	18	Pour modifier la fonction « REMOVE ALARM » (ALARME DE RETRAIT) ..	44
Réglage des niveaux de combustion appropriés	18	Pour modifier « GAP SETTING » (RÉGLAGE D'INTERVALLE)	44
Procédure de mise en service	19	Pour modifier la fonction « GAP MUL/PR START » (DÉMARRAGE/MULTI-INTERVALLE)	45
Exemple de mise en service d'un gril	20	Pour modifier « GAP MULTI STAGE (1,2 or 3) » (INTERVALLE MULTI-ÉTAPES (1,2 ou 3)	45
CALIBRAGE DE LA SONDE DE TEMPÉRATURE	21	Pour modifier la fonction « MUST REMOVE IN » (DOIT RETIRER DANS)	45
INSTALLATION DES SUPPORTS DE FIXATION AMOVIBLES ENVELOPPÉS	25	Pour modifier la fonction « TOAST BUNSTIME » (TEMPS DES PAINS GRILLÉS)	45
INSTALLATION DE LA PROTECTION ANTI-ÉCLABOUSSURE	25	Pour modifier la fonction « TOAST BUNS ALARM (Auto / Manual) » (ALARME DES PAINS GRILLÉS (auto/manuelle))	45
INSTALLATION DU MATÉRIEL AMOVIBLE	26	Pour modifier la fonction « TOO COOL FLAG » (ALERTE - TROP FROID) ..	46
INSTALLATION DE LA PROTECTION ANTI-VAPEUR	27	Pour modifier la fonction « FLIP TIME » (TEMPS POUR RETOURNER) ..	46
ACCESSOIRES DU GRIL	27	Pour modifier la fonction « FLIP ALARM » (ALARME POUR RETOURNER) ..	46
Protection anti-éclaboussure	27	Pour modifier la fonction « SEAR TIME » (TEMPS DE RÔTISSAGE)	46
Ensembles d'accessoires teflon enveloppés	27	Pour modifier la fonction « SEAR ALARM » (ALARME DE RÔTISSAGE) ..	47
Protection anti-vapeur	27	Pour ajouter de NOUVEAUX articles au menu	47
Cordon 3 phases - 4 fils (50 & 30 ampères)	28	Pour activer le mode Nettoyage	47
Feuille, tige & agrafe de teflon	29	ARBRE LOGIQUE DU PROGRAMME ; MENU SYSTÈME ..	48
NETTOYAGE & ENTRETIEN	30	PROGRAMMATION DES CONTRÔLES; MENU SYSTÈME ..	49
PROCÉDURE POUR TIRER/POUSSER LE GRIL	33	PARAMÈTRES D'USINE PAR DÉFAUT	51
DESCRIPTION DES COMMANDES DU GRIL	34	Paramètres d'usine par défaut - Menu de produit - International	51
MESSAGES D'ERREUR	35	Paramètres d'usine par défaut - Menu de produit - Canada, Australie & R-U	52
PROCÉDURES D'UTILISATION	35	Paramètres d'usine par défaut - Menu de produit - Japon & Hong Kong	53
Vue d'ensemble générale :	35	DÉCLARATION DE CONFORMITÉ (modèles identifiés CE)	54
Pour allumer le gril :	36	HISTORIQUE DU MANUEL D'INSTALLATION/ D'UTILISATION	54
Pour sélectionner un article du menu :	36	INDEX	55
Liste des articles du menu	36		
Les voyants indicateurs	36		
Pour entrer en mode « attente » :	36		
Pour annuler le mode « attente » :	36		
Pour afficher les températures actuelles :	37		

INTRODUCTION

Le gril à double-face de Garland, fabriqué exclusivement pour McDonald, fournit une méthode pour une cuisson recto-verso efficace, tout en s'adaptant à une variété de produits. Cet appareil servira également de gril plat, et répond à toutes les normes de McDonald en matière de sécurité, d'efficacité et de propreté.

GARANTIE

Cette garantie couvre les défauts de matériau et de main-d'oeuvre en vertu d'une utilisation normale à condition que :

- a. l'équipement n'a pas été accidentellement ou intentionnellement endommagé, modifié ou utilisé de manière abusive ou inadéquate.
- b. l'équipement est correctement installé, ajusté, utilisé et entretenu en respectant les codes nationaux et locaux et selon les instructions d'installation fournies avec ce produit.
- c. le numéro de série servant à la garantie apposé sur l'appareil par notre compagnie n'a pas été endommagé, effacé ou enlevé.
- d. un rapport acceptable de réclamation en vertu de cette garantie nous est fourni.

La garantie de cet équipement demeure en vigueur pendant deux (2) années (pièces et main-d'oeuvre), à partir de la date où l'équipement est mis en opération.

Le Groupe Garland convient d'effectuer la réparation ou de remplacer, à sa discrétion, n'importe quelle pièce qui s'avère défectueuse en raison d'un vice de matériau ou de fabrication, et ce, sans frais, pièces et main-d'oeuvre.

Nous n'assumons aucune responsabilité d'installation, d'ajustements, de diagnostic, ou d'entretien normal tels : la lubrification des ressorts ou des valves. Nous excluons les bris provoqués par une tension ou un approvisionnement en gaz irréguliers

Nous n'assumons aucune responsabilité des coûts de déplacement au-delà de 100 milles, déplacement outremer, et des heures supplémentaires en raison d'une réparation.

Nous excluons le verre brisé, la peinture et la finition en porcelaine endommagées, la rouille extérieure, les joints, les pièces de céramique, les ampoules et les fusibles de la couverture normale.

Nous excluons les dommages ou le dysfonctionnement causés par le feu, les inondations, et les cas de « force majeure » qui sont au delà du contrôle du Groupe Garland.

La responsabilité du Groupe Garland sur une réclamation de garantie n'excédera pas le prix du matériel et/ou du service, qui ont mené à la réclamation.

Cette garantie est limitée et remplace toutes autres garanties, expresses ou implicites. Le Groupe Garland, nos employés ou nos agents ne seront tenus responsables d'aucune réclamation relative à des blessures ou des pertes ou dommages consécutifs.

Cette garantie vous octroie des droits légaux spécifiques et vous pouvez avoir d'autres droits qui varient d'un pays à l'autre et d'une province à l'autre.

PROCÉDURE À SUIVRE - DOMMAGES LORS DE L'EXPÉDITION

Prière de noter que l'équipement fabriqué par Garland a été soigneusement inspecté et emballé par un personnel qualifié avant de quitter l'usine. La compagnie de transport assume l'entière responsabilité de la sécurité de la livraison lors de l'acceptation de l'équipement. Ce qu'il faut faire si l'équipement arrive endommagé :

1. Remplir une réclamation immédiatement indépendamment de l'ampleur des dommages.
2. S'assurer de noter, « perte ou dommages visibles, » sur le connaissance ou le reçu de livraison et s'assurer que le livreur signe avec vous.
3. Perte ou dommages cachés : si les dommages ne peuvent être constatés jusqu'à ce que l'équipement soit déballé, informer la compagnie de transport immédiatement (dans les 15 jours) et remplir une réclamation pour dommages cachés.

SÉCURITÉ

- DÉBRANCHER TOUTES LES ALIMENTATIONS D'ÉNERGIE AVANT D'OUVRIR LES PANNEAUX POUR L'ENTRETIEN.
- MAINTENIR LA ZONE AUTOUR DE L'APPAREIL LIBRE ET EXEMPTÉ DE MATIÈRE COMBUSTIBLE.
- NE PAS OBSTRUER LE DÉBIT D'AIR DE COMBUSTION ET DE VENTILATION.
- LAISSER AU MINIMUM 24 POUCES DE DÉGAGEMENT DEVANT L'UNITÉ EN VUE DE L'ENTRETIEN

Cet appareil est destiné à un usage professionnel et ne doit être utilisé que par un personnel qualifié.

AVERTISSEMENT : Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (enfants compris) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, à moins qu'ils soient sous supervision ou en formation relativement à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. »

ATTENTION : CET ÉQUIPEMENT NE DOIT ÊTRE ACTIONNÉ QUE SOUS UN SYSTÈME DE HOTTE APPROUVÉ EN VERTU DE LA RÉGLEMENTATION LOCALE EN VIGUEUR.

NE PAS UTILISER LE GRIL À MOINS QU'IL AIT ÉTÉ ACTIONNÉ (MIS EN SERVICE) PAR UN CENTRE DE SERVICE AUTORISÉ.

NE PAS utiliser le gril sans avoir lu au préalable ce manuel d'utilisation.

NE PAS utiliser le gril à double-face à moins qu'il ait été correctement installé et mis à la terre.

NE PAS utiliser le gril à double-face à moins que tous les panneaux d'accès et de service soient en place et fixés correctement.

Des moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe selon la réglementation locale sur le câblage (telles qu'un interrupteur, un fusible ou un disjoncteur). Un conducteur externe de liaison équipotentielle est fourni à l'arrière de l'appareil. Utiliser au besoin, selon la réglementation locale en matière de câblage.

Le gril à double-face de Garland est un appareil de cuisson semi-automatique. Le plateau supérieur s'abaisse automatiquement, suivant le déclenchement manuel du cycle de cuisson, à simple plateau ou à double plateau, selon le modèle, et se relève automatiquement à la fin du cycle de cuisson.

AVERTISSEMENT :

Lors d'une cuisson recto-verso, la zone entre le plateau supérieur et le grilloir et la zone entre le plateau supérieur et la hotte de ventilation devraient être considérées comme des « **ZONES DANGEREUSES** ». Durant la cuisson recto-verso, l'utilisateur doit conserver les parties de son corps et tout accessoire hors de la zone dangereuse lorsque les plateaux sont en mouvement. Lors de l'utilisation d'un gril plat, un mouvement inattendu des plateaux peut se produire pendant le nettoyage ou l'entretien. En tout temps, que ce soit lors du nettoyage, de l'entretien ou de l'utilisation régulière, toute personne exposée doit faire très attention dans cette zone dangereuse. Les températures sur les surfaces dures de cuisson ont été prévues pour fonctionner au-dessus de 120C (250F).

Lors de la cuisson recto-verso le plateau supérieur demeure dans la position abaissée en raison de son propre poids. Il n'est pas verrouillé dans cette position. Il peut être relevé en relevant la poignée sur l'avant du plateau, laquelle fait pivoter le plateau sur son point de support arrière.

Le gril à double-face ne doit être utilisé que pour la cuisson simple et recto-verso des aliments dans un restaurant McDonald.

ÉMISSIONS SONORES : Les niveaux de pression acoustique au poste d'opérateur du gril peuvent excéder le 70 dB(A) lorsque les alarmes sonores sont en fonction. Le volume peut être ajusté sous les 70 dB(A). Voir la section « Programmation des contrôles ».

AVERTISSEMENT : Pour éviter des blessures graves : **NE PAS** tenter de réparer ou remplacer quelque pièce que ce soit du gril à double-face à moins que toutes les alimentations principales du gril aient été débranchées.

SÉCURITÉ

FAIRE TRÈS ATTENTION lors de l'installation, de l'utilisation et du nettoyage du gril à double-face afin d'éviter d'entrer en contact avec les surfaces chaudes du gril ou la graisse chaude. Des vêtements de protection appropriés devraient être portés afin d'éviter les risques de brûlures.

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

NOTE : Prendre note de toutes les inscriptions et étiquettes d'avertissement sur le gril, qui mettent l'accent sur d'autres précautions nécessaires et sur certains dangers.

NORME DE COMMUNICATION DE RISQUE, (HCS) - Les procédures spécifiées dans ce manuel incluent l'utilisation des produits chimiques. Ces produits chimiques seront imprimés en gras, suivi de l'abréviation **(HCS)** dans la partie « texte » de la procédure. Consulter le manuel sur la norme de communication de risque (HCS) pour les fiches signalétiques (MSDS).

AVERTISSEMENT : Après rotation de l'interrupteur d'alimentation principale à la position d'allumage, le gril passera par un processus d'initialisation. Si les plateaux supérieurs sont en position abaissée, ils reviendront à leur position supérieure la plus élevée.

ENTRETIEN - les coussinets du bloc de roulement du chariot des bras de support des plateaux, les écrous de réglage des plateaux, le boulon d'épaulement du support des plateaux et le galet de came devraient être examinés annuellement pour déceler l'usure. S'il y a constatation d'un jeu apparent sur les coussinets de roulement et une usure évidente sur les écrous de réglage des plateaux, des boulons de support des plateaux ou du galet de came, ils doivent être remplacés.

ENTRETIEN - l'alarme sonore qui se déclenche à la fin d'un cycle de cuisson sert à aviser le cuisinier que le plateau est sur le point de se déplacer. La fonction de ce dispositif peut être testée en poussant le bouton d'ANNULATION à gauche de l'appareil. Si aucun son n'est entendu, s'assurer que le volume d'alarme n'est pas trop faible dans la programmation des PARAMÈTRES DU SYSTÈME. S'il n'y a toujours aucun son, il faudrait envisager de contacter un technicien pour rectifier le problème.

SERVICE ET NETTOYAGE - Le gril peut être fixé dans le compartiment de gril par l'installateur à l'aide de deux ancrages qui se verrouillent sur les roulettes avant. Si le gril doit être déplacé hors du compartiment pour le nettoyage ou le service, retirer l'ancrage de chaque roulette en tournant le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour détacher les fixations. Lorsque l'attache de fixation ne comporte pas de roulette, déposer l'unité à l'écart sur le plancher.

NETTOYAGE - NE JAMAIS nettoyer le gril, l'intérieur ou l'extérieur, à l'aide d'un pulvérisateur à haute pression, de jet d'eau, d'un nettoyeur vapeur ou de n'importe quel autre pulvérisateur liquide. **NE JAMAIS** utiliser de la glace pour refroidir le gril en vue du nettoyage. **UTILISER SEULEMENT** des nettoyeurs approuvés par McDonald's.

NOTE : Si les ancrages sont présents, le dispositif d'ancrage demeure fixé au mur arrière du compartiment du gril. Une fois le service ou le nettoyage terminé, remettre le gril à sa position d'origine dans le compartiment et rattacher les ancrages en plaçant l'attache de fixation sur le support de roulette et en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour resserrer. Pour des raisons de sécurité, le gril doit être fixé dans le compartiment de gril de cette manière avant de pouvoir reprendre l'utilisation.

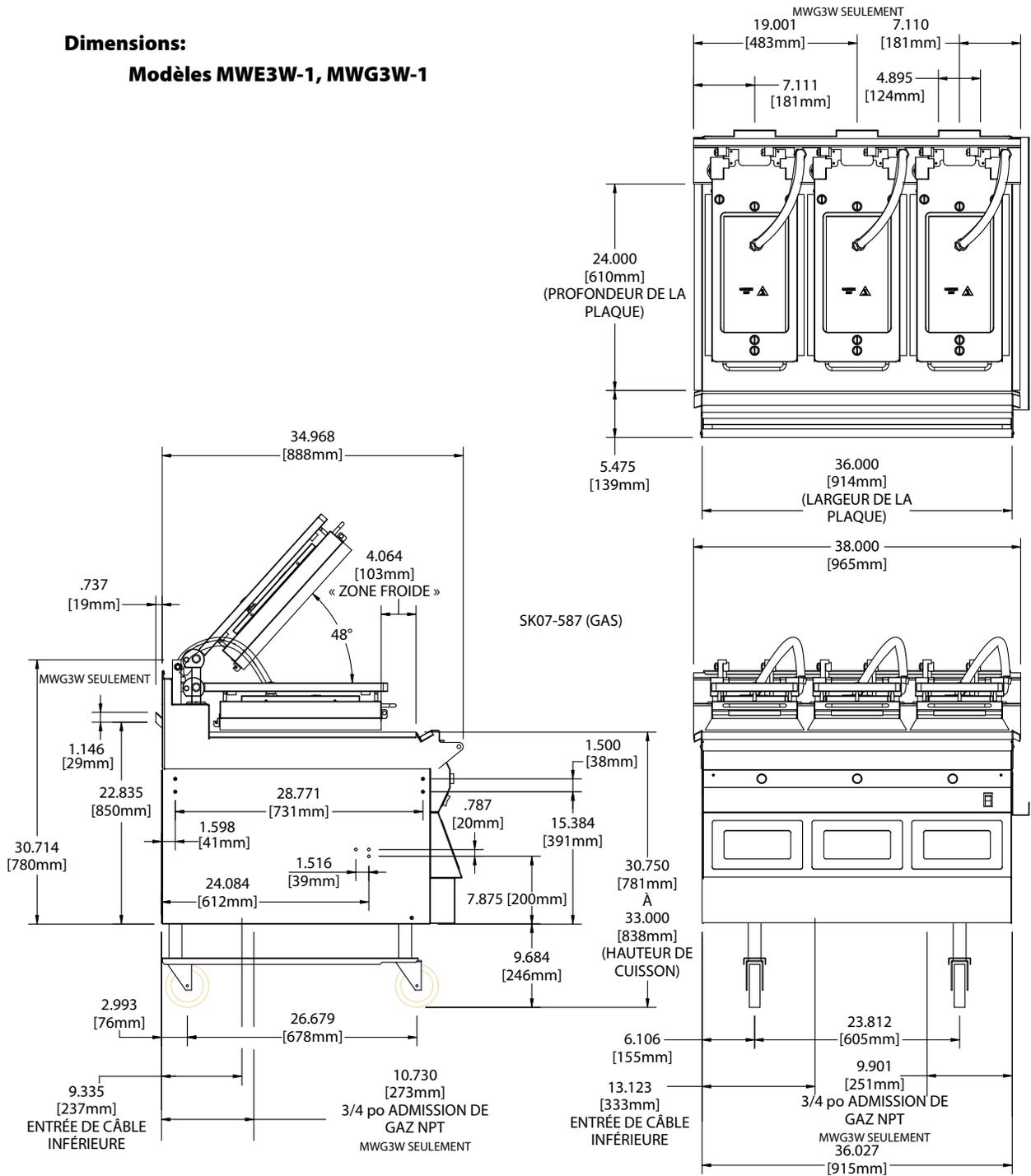
AVERTISSEMENT :

Risque de pincement tenir les mains et les outils à l'écart lorsque les plateaux sont en mouvement. Un mouvement inattendu des plateaux peut se produire pendant le nettoyage ou l'entretien. **Mettre le gril hors fonction** à l'aide de l'interrupteur principal lors du nettoyage des plateaux.

CARACTÉRISTIQUES MÉCANIQUES

Dimensions:

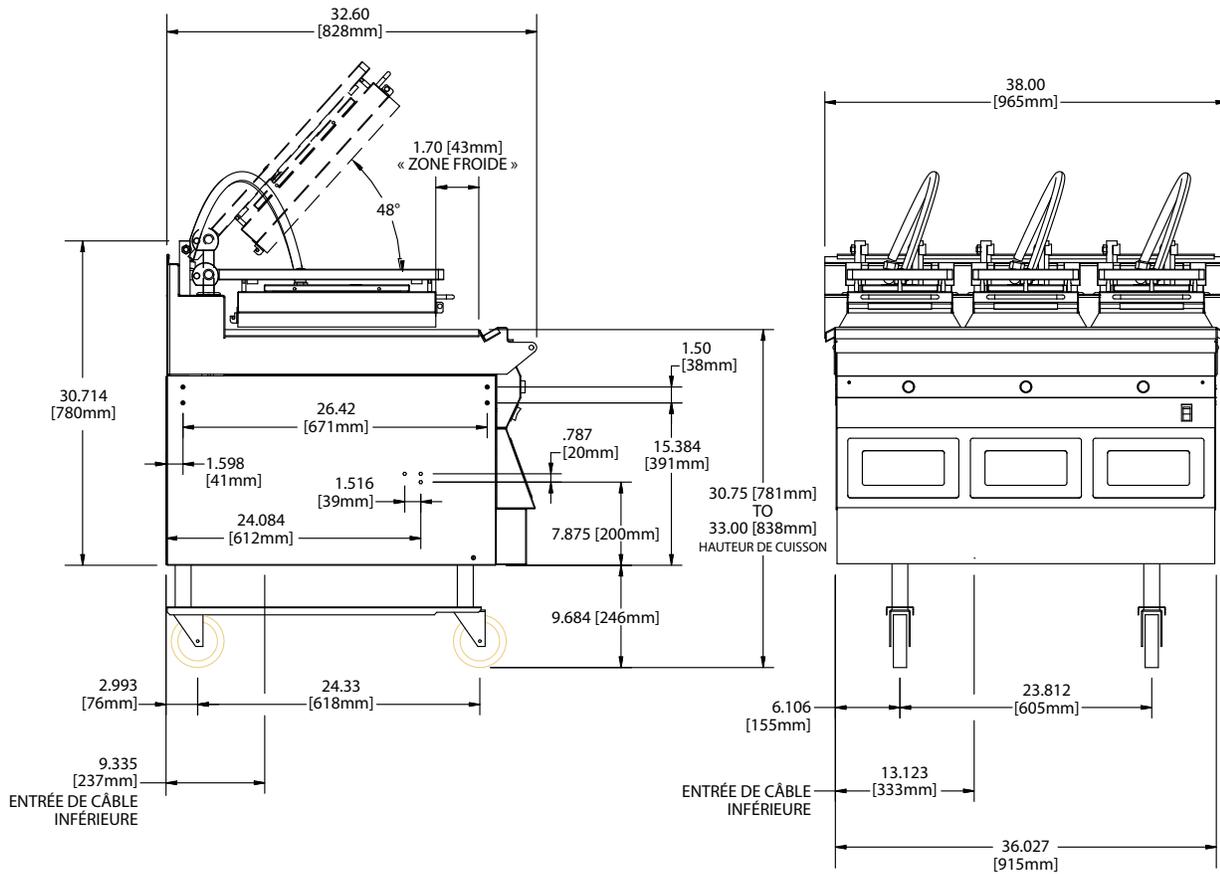
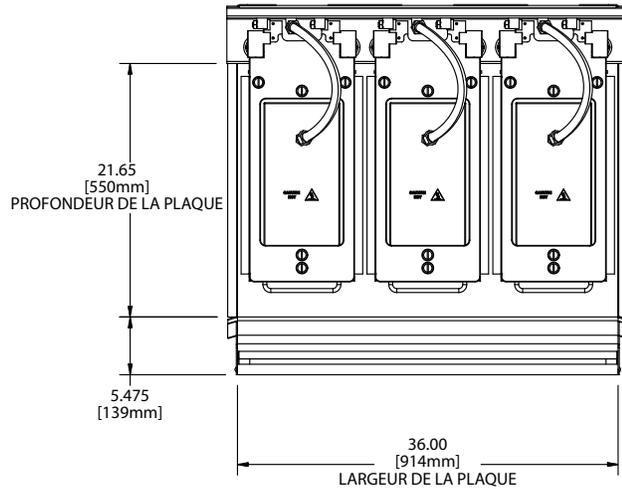
Modèles MWE3W-1, MWG3W-1



CARACTÉRISTIQUES MÉCANIQUES

Dimensions:

Modèles MWE3S-1



CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES D'ENTRÉE - DELTA

DELTA - Modèles 200 volts													
Modèle		Schéma		Com- mande	MCB	CHARGE TOTALE DE KW				Ampères/ligne			
				I/E		L1-L3	L1-L2	L2-L3	L3-L1	Tous	Ctrl	L1	L2
3 pla- teaux	Électri- que	4530440	TB1		600	2.3	2.7	2.9	7.9		21.7	22.6	24.3
			TB2	78				0.1	0.7				
			TB3			4.2	5.4	4.6	14.6		43.4	39.9	43.4
	Gaz	4530442	TB1		600	3.0	3.0	3.6	9.6		26.0	28.7	28.7
			TB2	380		0.4			0.4	3.3			

DELTA - Modèles 208 volts													
Modèle		Schéma		Com- mande	MCB	CHARGE TOTALE DE KW				Ampères/ligne			
				I/E		L1-L3	L1-L2	L2-L3	L3-L1	Tous	Ctrl	L1	L2
3 pla- teaux	Électri- que	4530440	TB1		600	2.4	2.8	3.0	8.2		21.5	22.4	24.0
			TB2	78				0.1	0.6				
			TB3			4.8	5.6	4.8	15.1		43.1	39.7	43.1
	Gaz	4530442	TB1		600	3.3	3.3	3.9	10.4		27.1	29.6	29.6
			TB2	380				0.4	3.2				

DELTA - Modèles 220 volts													
Modèle		Schéma		Com- mande	MCB	CHARGE TOTALE DE KW				Ampères/ligne			
				I/E		L1-L3	L1-L2	L2-L3	L3-L1	Tous	Ctrl	L1	L2
3 pla- teaux	Électri- que	4530440	TB1		600	2.4	2.8	3.0	8.2		20.4	21.2	22.7
			TB2	78				0.1	0.6				
			TB3			4.8	5.6	4.8	15.1		40.7	37.5	40.7
	Gaz	4530442	TB1		600	3.3	3.3	3.9	10.4		25.6	28.0	28.0
			TB2	380				0.4	3.0				

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES D'ENTRÉE - DELTA

DELTA - Modèles 230 volts													
Modèle		Schéma		Com- mande	MCB	CHARGE TOTALE DE KW				Ampères/ligne			
						I/E	L1-L3	L1-L2	L2-L3	L3-L1	Tous	Ctrl	L1
3 pla- teaux	Électri- que	4530440	TB1		600	2.4	2.8	3.0	8.2		19.5	20.2	21.7
			TB2	78				0.1	0.6				
			TB3			4.8	5.6	4.8	15.1		38.9	35.9	38.9
	Gaz	4530442	TB1		600	3.3	3.3	3.9	10.4		24.5	26.8	26.8
			TB2	380				0.4	2.9				

DELTA - Modèles 240 volts													
Modèle		Schéma		Com- mande	MCB	CHARGE TOTALE DE KW				Ampères/ligne			
						I/E	L1-L3	L1-L2	L2-L3	L3-L1	Tous	Ctrl	L1
3 pla- teaux	Électri- que	4530440	TB1		600	2.4	2.8	3.0	8.2		18.7	19.4	20.8
			TB2	78				0.1	0.6				
			TB3			4.8	5.6	4.8	15.1		37.3	34.4	37.3
	Gaz	4530442	TB1		600	3.3	3.3	3.9	10.4		23.5	25.7	25.7
			TB2	380				0.4	2.7				

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES D'ENTRÉE - WYE

WYE - Modèles 380 volts													
Modèle		Schéma		Com-	MCB	CHARGE TOTALE DE KW				Ampères/ligne			
				mande		L1-L3	L1-L2	L2-L3	L3-L1	Tous	Ctrl	L1	L2
3 pla- teaux	Électri- que STD	4530442	TB1		600	7.8	8.4	7.2	23.3		35.3	38.1	32.6
			TB2	78				0.1	0.4				
	Électri- que H.K.	4530440	TB1		600	3.0	2.8	2.4	8.2		13.6	12.7	10.9
			TB2	78				0.1	0.4				
			TB3			4.8	5.6	4.8	15.1		21.7	25.4	21.7
	Gaz	4530442	TB1		600	3.9	3.3	3.3	10.4		17.5	14.8	14.8
TB2			380.4				0.4	1.7					

WYE - Modèles 400 volts													
Modèle		Schéma		Com-	MCB	CHARGE TOTALE DE KW				Ampères/ligne			
				mande		L1-L3	L1-L2	L2-L3	L3-L1	Tous	Ctrl	L1	L2
3 pla- teaux	Électri- que STD	4530442	TB1		600	7.8	8.4	7.2	23.3		33.6	36.2	31.0
			TB2	78				0.1	0.3				
	Électri- que H.K.	4530440	TB1		600	3.0	2.8	2.4	8.2		12.9	12.1	10.3
			TB2	78				0.1	0.3				
			TB3			4.8	5.6	4.8	15.1		20.6	24.1	20.6
	Gaz	4530442	TB1		600	3.9	3.3	3.3	10.4		16.7	14.1	14.1
TB2			380.4				0.4	1.6					

WYE - Modèles 415 volts													
Modèle		Schéma		Com-	MCB	CHARGE TOTALE DE KW				Ampères/ligne			
				mande		L1-L3	L1-L2	L2-L3	L3-L1	Tous	Ctrl	L1	L2
3 pla- teaux	Électri- que STD	4530442	TB1		600	7.8	8.4	7.2	23.3		32.3	34.8	29.8
			TB2	78				0.1	0.3				
	Électri- que H.K.	4530440	TB1		600	3.0	2.8	2.4	8.2		12.5	11.6	9.9
			TB2	78				0.1	0.3				
			TB3			4.8	5.6	4.8	15.1		19.9	23.2	19.9
	Gaz	4530442	TB1		600	3.9	3.3	3.3	10.4		16.1	13.6	13.6
TB2			380.4				0.4	1.6					

SPECIFICATIONS D'ENTRÉE DE GAZ

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

ENTRÉE DE GAZ						
GAZ	ENTRÉE MAXIMUM (NET) PAR BRÛLEUR (BTU/H)	DÉBIT TOTAL D'ENTRÉE (BTU/H)	TAILLE D'INJECTEUR	PARAMÈTRES DE L'OBTURATEUR D'AIR (MM)	PRESSION D'ALIMENTATION (EN W.C.)	PRESSION DU COLLECTEUR DU BRÛLEUR (EN W.C.)
GAZ NATUREL	32,000	96,000	#35	10	7.0	3.5
PROPANE	32,000	96,000	#43	10	11.0	3.5

Spécifications d'entrée, grils au GAZ, Modèle approuvé CE, MWG3W-CE :

ENTRÉE DE GAZ							
GRUPE DE GAZ	ENTRÉE MAXIMUM (NET) PAR BRÛLEUR (kW)	DÉBIT TOTAL D'ENTRÉE (kW)	TAILLE D'INJECTEUR	PARAMÈTRES DE L'OBTURATEUR D'AIR (mm)	PRESSION D'ALIMENTATION (mbar)	PRESSION DU BRÛLEUR (mbar)	TAUX DE GAZ VOLUMÉTRIQUE PAR BRÛLEUR
G20 NG	8.9	26.7	2,79mm (#35)	10.0	20/25	8.7	0,94 m ³ /h
G25 NG	7.6	22.8	2,79mm (#35)	10.0	20	8.7	0,93 m ³ /h
G31 LPG	9.6	28.8	2,26mm (#43)	10.0	37/50	8.7	0,94 m ³ /h

VALEUR CALORIFIQUE NETTE PAR GROUPE DE GAZ		
G20	G25	G31
34,02 MJ/m ³ ; 0,555 SG	29,25 MJ/m ³ ; 0,613 SG	88,0 MJ/m ³ (46.34 MJ/kg) ; 1,55 SG

CATÉGORIES DE GAZ		
CATÉGORIE	PAYS DESTINATAIRES	PRESSION D'ALIMENTATION (mbar)
I _{2H}	AT, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, IE, IS, IT, NO, PT, SE	20.0
I _{2E}	DE, LU	20.0
I _{2L}	NL	25.0
I _{2ER}	FR	20.0 / 25.0
I _{3P}	NL	30.0
I _{3P}	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, LU	37.0
I _{3P}	BE, CH, DE, CZ, ES, FR, NL	50.0

INSTALLATION & ET MISE EN SERVICE

Responsabilités du restaurant relatives à l'installation :

- S'assurer que le gril est installé par du personnel compétent, qualifié et bien formé.
- S'assurer de la disponibilité au restaurant des services publics des produits et du & personnel.
- Contacter votre centre de service autorisé Garland afin de fixer une date de mise en service.
- Participer à la mise en service pour assurer une mise en service réussie et se familiariser avec le gril.
- Organiser la formation du personnel afin de s'assurer de l'utilisation maximale du gril.

Une fois que l'installation est complétée selon les procédures ci-dessous, un centre de service autorisé DOIT mettre en service le gril selon les normes de mise en service de Garland Commercial Ranges.

Une mise en service N'INCLUT PAS :

1. Le déballage de l'unité
2. De placer l'unité dans sa position sous la hotte d'évacuation.
3. La mise à niveau du gril sur le plancher sous la hotte d'évacuation.
4. Le raccord des branchements d'alimentation sauf si fournis par l'usine.
5. De faire des ajustements au système de ventilation.
6. Les travaux sur la tôle en raison d'une mauvaise installation de la hotte d'évacuation.
7. L'ajustement du gril afin de conserver l'intégrité du boeuf qui dévierait de la norme McDonald.

Une mise en service INCLUT :

1. Vérification de la tension d'alimentation et, le cas échéant, de l'alimentation en gaz.
1. Tests d'étanchéité et de pression du gaz sur les grils au gaz.
2. Contrôle de sécurité électrique.
3. Vérification du fonctionnement du gril en permettant à l'unité d'atteindre la température de réglage.
4. Vérification du fonctionnement des plateaux, le cas échéant, et des fonctions de minuterie.
5. S'assurer que l'alarme d'inactivité est fonctionnelle et que les plateaux se relèvent (le cas échéant)
6. Réglage des paramètres pour le gaz approprié et vérification à l'aide d'un test d'intégrité du boeuf que deux lots consécutifs donnent des résultats d'intégrité de boeuf approuvés selon les normes de McDonald.

7. Donner une brève formation au gérant du restaurant sur le fonctionnement du gril.

Accessoires fournis par le fabricant à l'achat de votre nouveau gril :

1. Un (1) World Grill électrique & et au gaz inclus la liste suivante, sauf pour les pays mentionnés, le cas échéant ;

Article No. :	Description	Enve- loppé	Non- enveloppé
4521792	Feuille de teflon (non inclus pour le Japon)	0	6
4527643	Feuille de protection amovible en teflon	9	0
4527294	Feuille, tige et agrafe de teflon	15	3
4521355	Barre arrière en teflon	3	3
4523492	Protection anti-éclaboussure	3	3
4525436	Protection anti-éclaboussure (Japon seulement)	0	3
4530053	Plaque W/A, bouclier de vapeur (non fournis pour le Japon et la G.-B.)	3	3
4530054	Silicone, avant, vapeur (non fournis pour le Japon et la G.-B.)	3	3
Article No. :	Description	Qté	
4517563	Roulette pivotante avant de 5 po avec freins	2	
1792003	Roulette pivotante arrière de 5 po.	2	
4523352	Bride de verrouillage du renfort de pied - Standard	1	

2. Un (1) World Grill, modèle au gaz seulement, inclut la liste d'accessoires suivants ;

Description	Qté	Description	Qté
Raccord-bague de 13 po.	1	Valve d'arrêt	1
Coudes ¾ po.	2	Support, bride pour tuyau	1
Raccord	1	Vis	4
Tuyau & support Assy	1	Étiquette	1
Raccord-bague	1	Instruction de raccordement	1
Crochets de support	2		

Les accessoires NON fournis par le fabricant et qui devraient être achetés auprès du fournisseur d'équipement de cuisine :

1. Tous les cordons électriques requis pour le fonctionnement de l'appareil.
2. Toute boîte d'évent requise pour l'application.
3. Les trappes et rails à graisse nécessaires pour l'application.

INSTALLATION & MISE EN SERVICE (suite)

LA PROCÉDURE D'INSTALLATION SUIVANTE PEUT ÊTRE EXÉCUTÉE PAR :

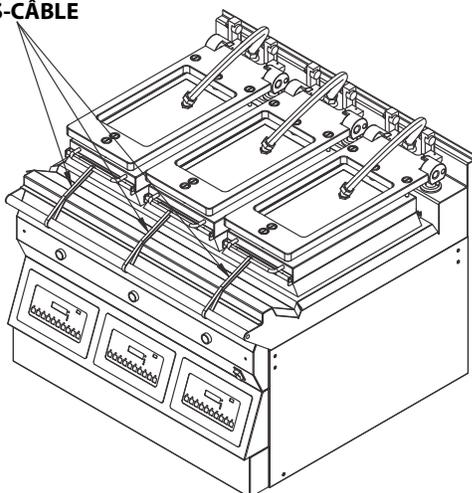
- UN CENTRE DE SERVICE AUTORISÉ
- DU PERSONNEL QUALIFIÉ ET AGRÉÉ POUR L'INSTALLATION ET APPROUVÉ PAR L'ACHETEUR DU GRIL
- INSTALLATEUR AUTORISÉ MANDATÉ PAR LE FOURNISSEUR D'ÉQUIPEMENT DE CUISINE
- CONTACTER LE CENTRE DE SERVICE AUTORISÉ GARLAND POUR PLUS DE DÉTAILS. Retirer l'unité de l'emballage

ATTENTION :

AVANT L'INSTALLATION, VÉRIFIER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE AFIN DE S'ASSURER QUE LA PHASE ET LA TENSION CORRESPONDENT À LA PHASE ET AU DÉBIT DE TENSION DE L'ÉQUIPEMENT. PLUSIEURS CODES LOCAUX EXISTENT ET DIFFÈRES, IL EST DE LA RESPONSABILITÉ DU PROPRIÉTAIRE/DE L'INSTALLATEUR DE SE CONFORMER À CES CODES.

NOTE : S'ASSURER QUE LES PLATEAUX SONT SOLIDEMENT ATTACHÉS VERS LE BAS JUSQU'À L'ÉTAPE 6 AFIN DE LES EMPÊCHER DE SE RELEVER. SINON, DES DOMMAGES IMPORTANTS POURRAIENT SUBVENIR.

SERRES-CÂBLE

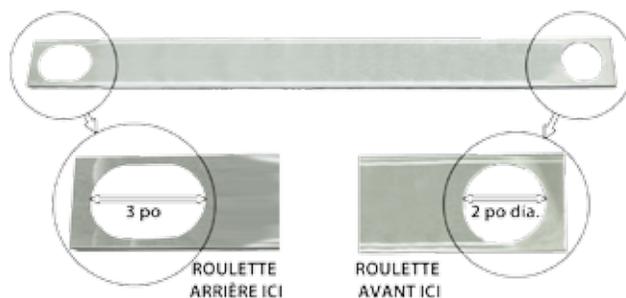


AVERTISSEMENT, OBJET LOURD

La procédure suivante nécessite l'utilisation d'équipement d'aide au levage et d'une technique de levage appropriée pour le retrait ou le déplacement. Afin d'éviter des blessures graves, demandez de l'aide pour déplacer ou lever cet appareil.

Installation des roulettes

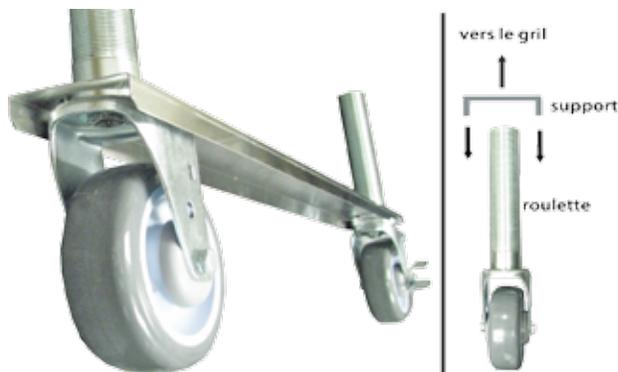
1. Mettre une paire de gants robustes afin de protéger les mains et porter un soutien lombaire pour le bas du dos. La sécurité est le premier souci en déplaçant un gril aussi lourd puisqu'il pèse approximativement 950 lb (431 kg) ou plus.
2. La prochaine étape exige deux personnes ou plus qui utiliseront la bonne technique de levage/de déplacement. Faire glisser le gril loin des murs.
3. Examiner la bride de verrouillage du renfort de pied incluse avec votre achat. S'assurer de différencier l'avant et l'arrière tel qu'illustré ci-dessous.



4. Examiner la roulette incluse avec votre achat. S'assurer de différencier les roulettes avant et arrière tel qu'illustré ci-dessous.



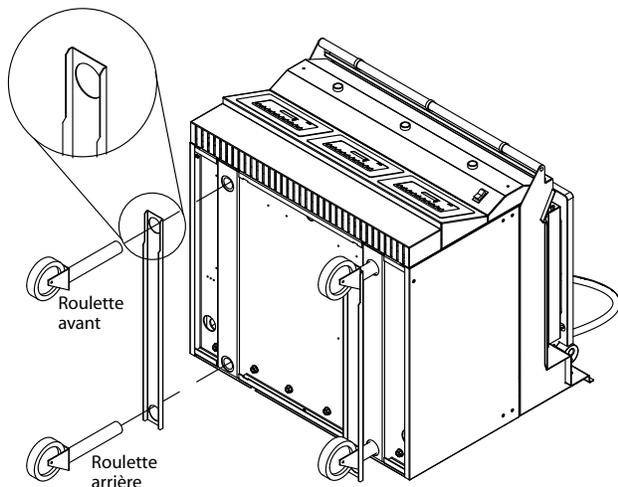
5. Renverser l'appareil. Positionner les roulettes & les ouvertures tel qu'indiqué dans l'illustration ci-dessous. L'entaille de support faisant face au plancher.



INSTALLATION & MISE EN SERVICE (suite)

AVERTISSEMENT :

Il est recommandé que les roulettes arrière soient vissées au complet avant d'incliner l'unité.



6. Bloquer les roulettes arrière en place pour éviter que l'unité glisse vers l'avant ou vers l'arrière.
7. Retourner soigneusement le gril sur ses roulettes. Maintenant nous pouvons couper et enlever les courroies retenant les plateaux.
8. Retirer le panneau arrière et installer les cordons d'alimentation selon les spécifications du pays/de la région.

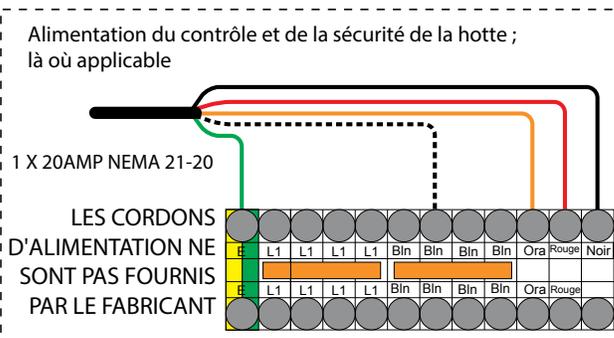
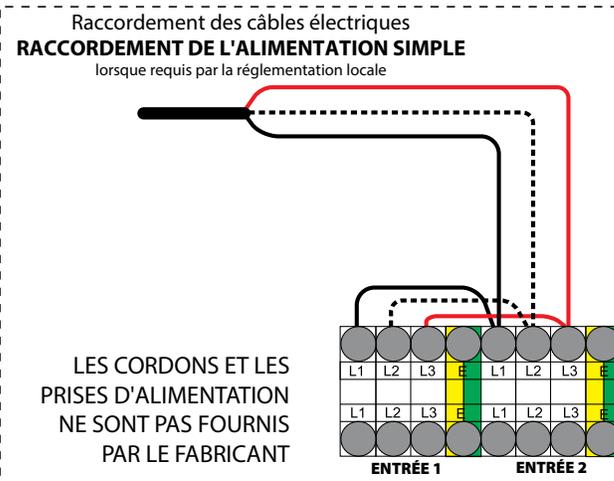
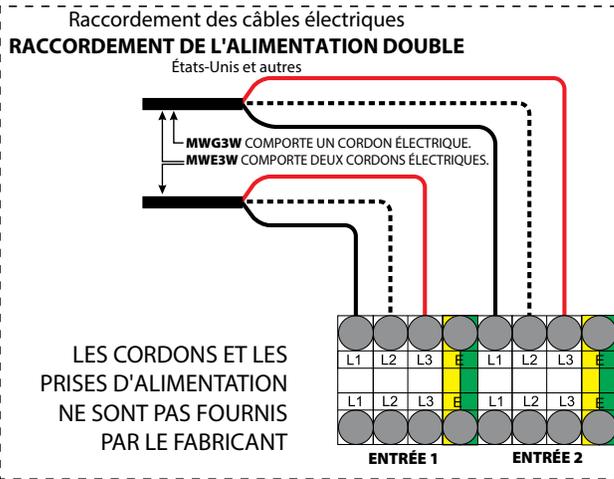
AVERTISSEMENT :

Les appareils ménagers doivent être électriquement mis à la terre selon les codes locaux, ou en l'absence de codes locaux, selon le Code électrique national américain ANSI/NFPA 70, ou le Code canadien de l'électricité CSA C22.1, selon le cas.

Raccordement de l'alimentation électrique

Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un technicien qualifié et correctement équipé.

NOTE : LE SCHÉMA DE CÂBLAGE EST SITUÉ À L'INTÉRIEUR DU PANNEAU AVANT.
« DÉBRANCHER L'ALIMENTATION AVANT D'OUVRIIR »



INSTALLATION & MISE EN SERVICE *(suite)*

Note importante :

L'option Mennekes est disponible seulement avec certaines configurations, vérifier auprès du fournisseur pour plus de détails.

Mennekes à 3 & 5 bornes (option 1)

Connecteur	Bornes	Charge prévue	Relié à
Mennekes 5 bornes	1,2,3,4, GND	Réchauffeurs de grill et de plateaux ~3N 380/400/415 32Amps 50/60Hz	TB1 L1, L2, L3, N, GND
Mennekes 3 bornes	1,2,Mise à la terre	~1N 120-250 VAC, 16A Charges de contrôle (N3, MCB, contrôleur d'allumage, souffleur, valve des gaz)	TB2 Orange et blanc remplacent les cavaliers J-N et J-L1

Mennekes à 7 bornes (option 2)

Connecteur	Bornes	Charge prévue	Relié à
Mennekes 7 bornes	1,2,3,4, GND	Réchauffeurs de grill et de plateaux ~3N 380/400/415 32A 50/60Hz	TB1 L1, L2, L3, N, GND
	5,6	Interrupteur, mode asservissement seulement 10A 250VCA, 15A 125VCA, 12(6)A 250VCA T85	TB2 Noir & rouge

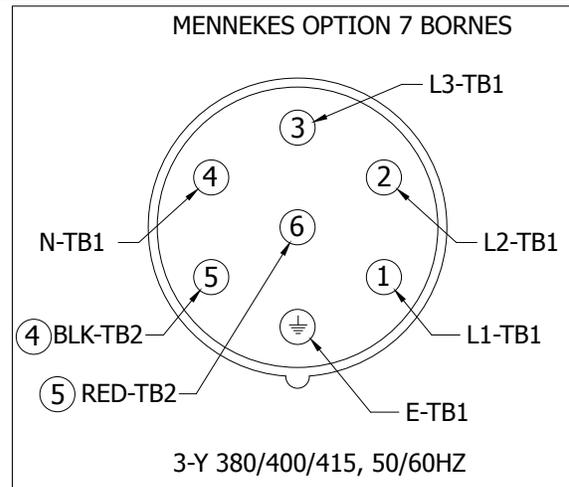
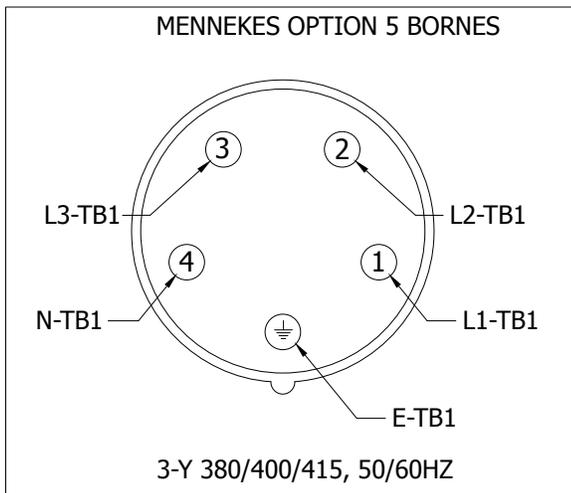
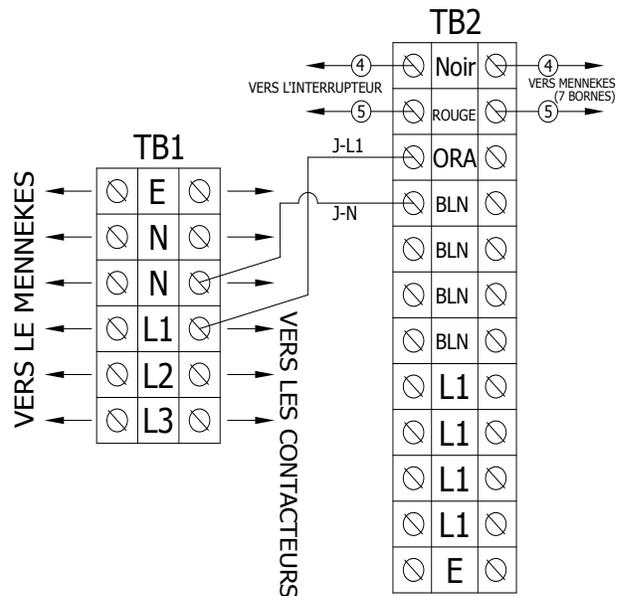
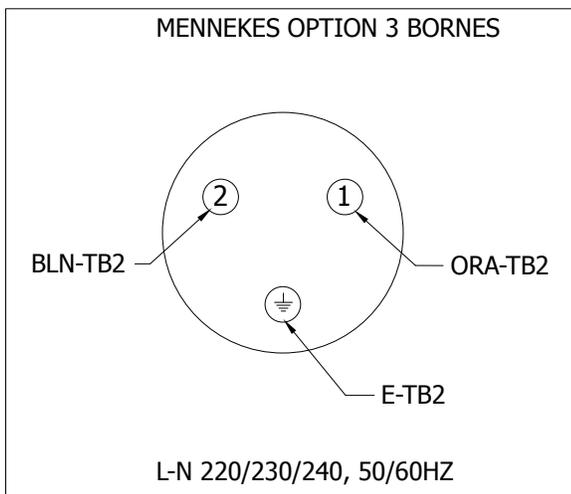
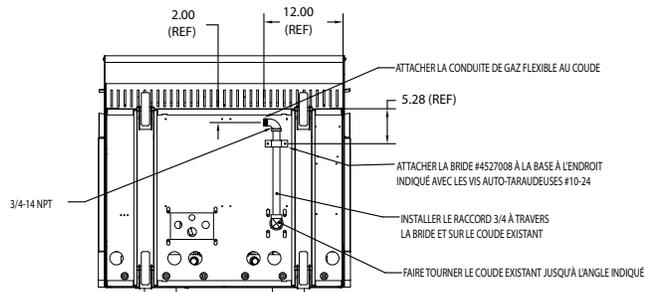


Schéma du bornier



INSTALLATION & MISE EN SERVICE (suite)

9. Installer le raccordement avant du gaz en option (si disponible).



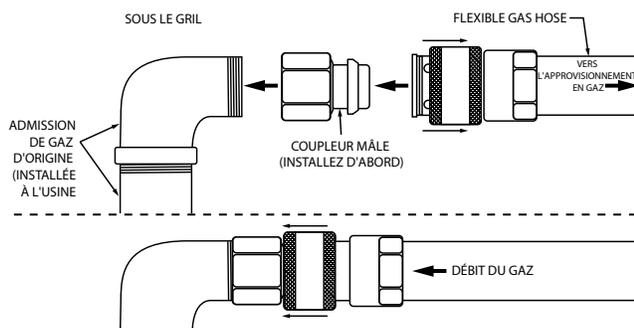
- Isoler le gril de toute source d'alimentation en débranchant tous les raccordements électriques.
- Faire tourner le coude existant tel qu'illustré dans le diagramme ci-dessous.
- Fixer la tige de support (PN 4528775) à la base tel qu'illustré à l'aide des vis #10-24 et des rondelles de blocage fournies.

NOTE : Pour une installation rétroactive, forer 2 trous de .161 et utiliser les vis auto-taraudeuses fournies.

- Installer le raccord NPT 3/4 » par la tige de support et sur le coude existant. Fixer l'anneau de verrouillage à l'aide de deux vis #10-24.
- Installer le coude selon l'orientation illustrée ci-dessous.
- Installer le raccord.
- Fixer le tuyau de gaz flexible au raccord

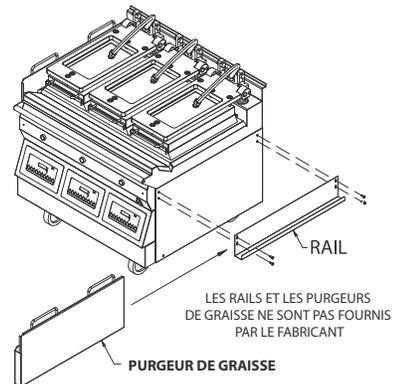
- 10. GRIL AU GAZ SEULEMENT,** (pour grils électriques, passer aux étapes 7 & 8) : Installer le tuyau de gaz à débranchement rapide inclus au raccord d'admission sur le dessous du gril en filetant un raccord NPT de 3/4 » sur le coude, puis installer le coupleur mâle à débranchement rapide en laiton inclus avec le tuyau.

Brancher le tuyau et s'assurer que le manchon s'encoche entièrement vers l'avant contre la bague de retenue.

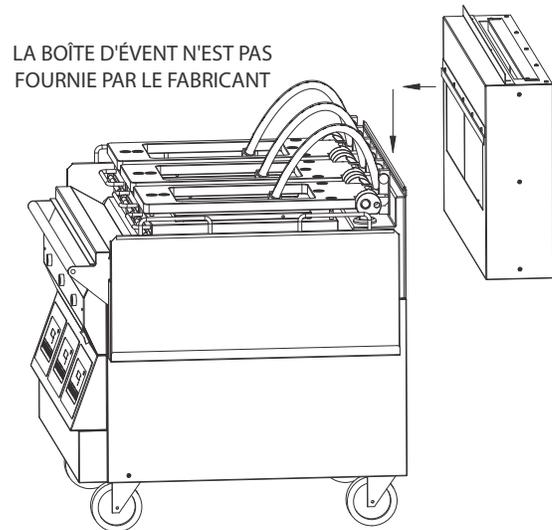


La valve d'arrêt manuelle étant fermée, installer l'autre extrémité du tuyau sur l'alimentation en gaz.

11. Installer les rails et les purgeurs de graisse tel qu'illustré ci-dessous :



12. Installer la boîte d'évent à l'arrière du gril.



13. Faire rouler le gril en dessous de la hotte d'évacuation. Le gril doit être mis à niveau de l'avant vers l'arrière, de droite à gauche et en diagonale. Ajuster les roulettes en conséquence afin d'obtenir une stabilité parfaite.

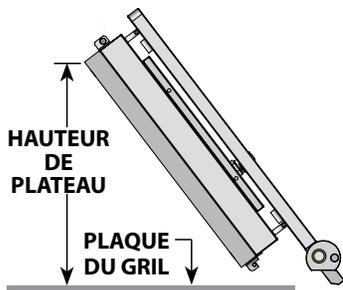
Type de hotte d'évacuation & hauteur des plateaux

Avec les plateaux en position relevée, mesurer la hauteur à partir du bord avant du plateau jusqu'à la surface du gril. Déterminer quel type de hotte d'évacuation comporte le restaurant et vérifier la compatibilité de la hauteur du plateau avec la hotte selon le tableau ci-dessous :

TYPE de hotte d'évacuation	HAUTEUR ADÉQUATE DE PLATEAU
Universel	18 1/2 po (470mm)
Série 92	17 po (432mm)
GSC	18 1/2 po (470mm)

INSTALLATION & MISE EN SERVICE (suite)

Si la hauteur du plateau est incompatible avec le type de hotte d'évacuation, la hauteur du plateau doit être ajustée par un agent de service autorisé.



Mise en service & information sur le LonWorks

Pour activer le gril sur le réseau LonWorks :

Pour permettre les communications des lignes d'alimentation entre le gril et le réseau de LonWorks, le gril doit d'abord être mis en service sur le réseau.

Pendant la mise en service d'un gril sur un réseau LonWorks le gril doit d'abord envoyer une requête pour un NIP de service du gril vers le serveur LonWorks.

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

1. Allumer le gril.
2. APPUYER et TENIR ENFONCÉ le bouton  pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affichera l'article de menu précédemment sélectionné et son numéro d'article correspondant.
3. APPUYER sur les flèches  ET  SIMULTANÉMENT. « CONFIGURE » (CONFIGURER) apparaîtra à l'écran.
4. APPUYER sur la flèche . « SERVICE » apparaîtra à l'écran. APPUYER sur le bouton .
5. Appuyer 2 fois sur la flèche . « LonWorks Service » apparaîtra à l'écran.
6. APPUYER sur le bouton .
7. Sélectionner l'option « NO » (NON). Attendre 10 secondes. Si l'état du service LonWorks était déjà en fonction, s'assurer que cette étape est faite de toute façon.
8. Sélectionner l'option « YES » (OUI). Dans les 10 secondes, le réseau recevra la requête de NIP de service de LonWorks.

Une fois que la requête de NIP de service a été envoyée, l'administrateur de LonWorks détectera la demande et assignera une adresse appropriée au gril pour permettre les communications.

Une fois que le serveur LonWorks aura établi cette adresse, les communications seront activées par l'administrateur de LonWorks et le gril commencera à communiquer sur le réseau LonWorks.

Réglage des niveaux de combustion appropriés

La mesure de l'uA n'est pas requise pour maintenir les niveaux appropriés de combustion. L'utilisation du processus suivant assurera que les niveaux appropriés de O₂, Co₂, & Co sont atteints. Les tests et les réglages des niveaux de combustion devraient être effectués seulement par un technicien qualifié employé par un centre de service autorisé.

1. Retirer le panneau de commande et le panneau inférieur. Les disposer sur le plancher en laissant tous les raccordements en place.
2. Le régulateur est configuré par défaut à 3,5 po WC (0,864 KPA) à l'usine. Vérifier que la pression est conforme à 3,5 po WC.
3. Desserrer légèrement l'écrou tenant le réglage de l'obturateur papillon sur le souffleur d'air de combustion relié au brûleur se faisant ajuster. Juste assez afin qu'il puisse tourner, mais demeurera en place quand la pression sera relâchée.



4. Pour un démarrage à froid, allumer la zone (brûleur) et le laisser chauffer pour une durée de 30 secondes à une minute. Ou avec une zone préalablement réchauffée, placer une charge sur la surface du gril pour laisser le brûleur fonctionner pendant deux minutes. Ajuster l'obturateur pour réduire l'air au point que la flamme sur le brûleur commence à s'élever et à bouger à la surface du brûleur.

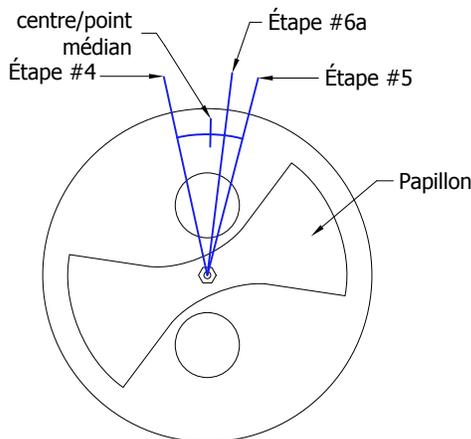


INSTALLATION & MISE EN SERVICE *(suite)*

- a. Tracer une marque le long de la bordure de l'obturateur d'air à partir du trou le long du bord de l'obturateur marquant la position de l'obturateur sur le côté face du souffleur.
 - b. Si cette condition existe déjà, tracer la marque à cette position et passer à l'étape suivante
-
5. Faire tourner l'obturateur d'air pour l'ouvrir au point où la flamme perd son cône intérieur de teinte bleu-clair et devient moins lumineuse et que le bout de la flamme se prolonge pour atteindre environ 1 pouce (25,4 millimètres) de long. Tracer une marque sur le bord de l'obturateur à cette position.
-
- Ou si l'obturateur d'air est entièrement ouvert, tracer la ligne à cet emplacement.



6. Fermer le brûleur (zone) et mesurer la distance entre les extrémités extérieures des deux lignes marquées précédemment et placer une autre marque au centre des deux marques.
-
- a. Ajouter une autre marque à 1/16 po (1,6mm) plus loin que la marque centrale
 - b. Faire tourner l'obturateur papillon jusqu'à ce point, et le resserrer.



Procédure de mise en service

Ce gril Garland à 3 plateaux vient avec une mise en service d'usine sans aucun frais supplémentaire. Une mise en service est obligatoire **AVANT** que l'unité puisse devenir opérationnelle. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de prévoir une mise en service auprès de son agent de service autorisé ou d'aviser Garland Commercial Ranges au 1-800-446-8367 s'il a besoin d'aide pour sa prise de rendez-vous.

Une mise en service d'usine se veut une vérification complète du gril alors qu'un technicien certifié documentera tous les paramètres finaux programmés dans le contrôleur une fois que les diverses autres vérifications de performance sont complétées. Le temps estimé pour accomplir une mise en service complète est d'approximativement 2,5 à 3,5 heures. Se souvenir de l'estimation de ce délai lors de la prise de rendez-vous de la mise en service. Les périodes au-delà des heures normales d'ouverture et les heures supplémentaires ne sont pas couvertes par la garantie et la différence entre le taux de remboursement de Garland et les heures supplémentaires des centres de service autorisés sera facturée.

Une mise en service d'usine est nécessaire pour activer la période de garantie. Le centre de service autorisé est tenu de remplir la paperasse associée pendant le processus de mise en service et de la faire parvenir à Garland Commercial Industries pour le remboursement. Au moment de la réception, Garland activera la période de garantie, laquelle durera 2 ans.

INSTALLATION & MISE EN SERVICE *(suite)*

GARLAND CLAMSHELL GRILL START – UP FORM
ELECTRIC OR COMBINATION GAS / ELECTRIC

McDonald's _____ Certification ID # _____ Store # _____ Model _____
Located on Certification Sticker (TICK ONE)

Address _____ City _____

State / Province _____ Zip Code _____ Serial# _____ Start Up Date _____
(MM/DD/YYYY)

United States Canada International (List Country) _____ Telephone # _____

MWE3W-1 MWG3W-1 MWE3S-1
 MWE3W MWG3W MWE3S
 MWE2W-1 MWG2W-1 MWE2S-1
 MWE2W MWG2W MWE2S
 MWE1W-1 MWG1W-1 MWE1S-1
 MWE1W MWG1W MWE1S

Gas Type		Electric / 3-phase		Record Amps Per Line Each Contactor		
Actual Gas Type _____		Actual Input _____ V / _____ Hz		Left	Center <small>(If applicable)</small>	Right <small>(If applicable)</small>
Matches Rating Plate? YES NO		<input type="checkbox"/> 208 VAC <input type="checkbox"/> 380 VAC <input type="checkbox"/> 220 VAC <input type="checkbox"/> 400 VAC <input type="checkbox"/> 230 VAC <input type="checkbox"/> 415 VAC <input type="checkbox"/> 240 VAC	<input type="checkbox"/> 60 Hz <input type="checkbox"/> 50 Hz	Line 1		
				Line 2		
				Line 3		

INSPECTION / OPERATIONAL CHECK

NOTE1: CENTER(C) PLATEN should not be checked if MWE2W / MWG2W / MWE2S
NOTE2: CENTER(C) & RIGHT(R) PLATEN should not be checked if MWE1W / MWG1W / MWE1S

1. To avoid personal injury or property damage, **Check for Gas Leaks** through the entire gas line. PASSED – NO GAS LEAKS
2. Ensure equipment restraint devices are installed correctly according to local codes (Gas & Electric). Note: part supplied by others. OK
3. Verify, power cord has a strain relief attached from power supply cord to grill unit. YES / NO
4. Ensure grill is installed in the proper type of **Gas Exhaust Hood** with the proper air draw. OK
5. Ensure flue restrictors are fully opened or removed. OK
Flue Box Supplied by KES
Flue Restrictors located inside exhaust hood
6. Ensure bottom plate is leveled side to side / front to back / diagonally, in location, under hood. **Adjust casters to attain level.** OK
7. **REMOVE GRILL FROM UNDER THE HOOD.** Turn Power Switch ON, controller displays are active, **Controller displays "OFF"**. All platen raises automatically? OK | C | R | OK
8. Lower and raise Upper Platen and ensure movement is smooth and continuous. Grease shafts accordingly with a FOOD GRADE LUBRICANT? OK | C | R | OK
9. If upper platen elevation requires lowered to allow for clearance of hood, lower upper limit switch. Refer to Operations & Installation manual for platen heights. OK | C | R | OK
10. Press the POWER ON button. Controller displays "PREHEAT - AM", platen lowers. Heat indicator lights are AMBER? OK | C | R | OK
11. Press and hold the AM / PM key and set to PM. This will allow the unit to heat the Platen-425 F(217°C), Grill-350 F(177°C) for a grill with full default settings. OK | C | R | OK
12. Ensure grill enters SOAK mode (15:00 timer), counts down and upper platen auto calibrates while at temperature. OK | C | R | OK
13. Close valve handle and verify the unit tries to ignite **three (3) times** and then locks out because of Ignition Failure? OK | C | R | OK
14. GAS PRESSURE CHECKS (if applicable): (Note 1: Center should not be fill if MWG2W / MWG2W-1) (Note 2: Center & Right should not be fill if MWG1W / MWG1W-1)

Rated Incoming Pressure	<input type="checkbox"/> Natural Gas: 6 – 14" W.C.	<input type="checkbox"/> Propane / Butane Gas: 11 – 14" W.C.	Actual Incoming _____ " W.C.
Rated Burner Pressure	Natural Gas <input type="checkbox"/> 3.5" W.C.	Propane Gas <input type="checkbox"/> 3.5" W.C.	Actual Left _____ Center _____ Right _____
	<input type="checkbox"/> 10" W.C. for MWG2W/MWG2W-1 MWG1W/MWG1W-1		Actual Left _____ Center _____ Right _____
15. Check micro amp reading on flame sense to ensure operating micro amps ARE NO LESS THAN **0.8 uA** on all burners, unless the grill is equipped with a CE certified ignition module, in which case the minimum is **2.0 uA**. OK
Micro-amps Reading = _____
16. Upon Completion of auto calibration, platen raised automatically, and display reads "READY".
If upon completion of auto calibration process, upper platen does not raise, indicate message on controller. Check platen level and adjust reed switches. Cycle power and retry. OK - L / C / R
Check Platen Level - L / C / R
Check Reed Switch - L / C / R
17. Select menu item "10:1 – CLAM". Verify set temperature is reached and LED lights turn GREEN. OK | C | R | OK
18. Initiate cook cycle by pushing the GREEN BUTTON. Platen lowers, and timing cycle begins. OK | C | R | OK
19. Ensure the stores pyrometer is accurate and calibrated using the ice bath method. OK
20. Perform PROBE CALIBRATION. OK | C | R | OK
21. Perform Platen Leveling procedure & Reed Switch Calibration in "LEVEL / REED SW" mode. OK | C | R | OK
22. Ensure grill performs successful Auto Calibration upon completion of reed switch calibration. OK | C | R | OK
23. Lock down all caps. Ensure that the lock nuts do not turn any of the adjuster nuts when tightening. OK | C | R | OK
24. Assist or obtain assistance with store personnel for **Beef/Chicken Integrity Testing**, testing product 10:1, 4:1, Angus, Grill Chicken until desired internal product temperatures are met and record cook time (Product cook times chart below). OK | C | R | OK

Product Cook Times			
	LEFT	CENTER <small>(If applicable)</small>	RIGHT <small>(If applicable)</small>
10:1			
4:1			
ANGUS GRILL CHICKEN			

Beef Integrity Product	
Manual Mode	<input type="checkbox"/> OK
Tested Auto Mode	<input type="checkbox"/> OK

Problems / Special Circumstances / Damage: _____

Submitted by:

Name: _____

Service Agency: _____

Sub Agent: (If Applicable) _____

Have you trained store personnel on the operation of the grill? **YES / NO**

Are you a factory certified technician? **YES / NO**

Date of Certification (MM/DD/YY) _____

Accepted by:

Name: _____

Have you been adequately informed of the operation of the grill, its uses and its general operation? YES | NO – Indicate comments _____

Visit our <https://clamshell.garland-group.com> for Literature & Documentation

White Copy – Factory Yellow Copy – Service Agency Pink Copy – Customer

CALIBRAGE DE LA SONDE DE TEMPÉRATURE

Calibrage/vérification mensuels des zones de température du gril



SURFACE CHAUDE

Les températures du gril peuvent occasionner des brûlures graves



Vue d'ensemble

Raison : Pour maintenir des zones de température précises sur le gril.

Modèles : MWG3W-1, MWE3W-1, MWE3S-1.

Outils : Pyromètre numérique avec sonde de surface.

Procédures :

1. Procédure de vérification de la température.
2. Procédure de calibrage de la température.

AVERTISSEMENT :

DES BLESSURES CAUSÉES PAR LES BRÛLURES PEUVENT RÉSULTER D'UN CONTACT AVEC DES SURFACES DE CUISSON CHAUDES.

NOTE :

1. LE CALIBRAGE ET LA VÉRIFICATION DU GRIL S'EFFECTUENT LORSQUE LES FEUILLES AMOVIBLES SONT « HORS TENSION ».
2. IL FAUT NETTOYER LES SURFACES DES PLATEAUX ET LES PLAQUES DU GRIL.

1. Procédure de vérification de la température

PRIÈRE DE SUIVRE LES INSTRUCTIONS CI-DESSOUS À LA LETTRE :

1. Les plateaux supérieurs et la plaque du gril inférieur devraient se situer aux températures de fonctionnement pour exécuter cette procédure de calibrage. Appuyer sur le bouton  ou le bouton  pour choisir une utilisation de type « PLAQUE » qui exige une température de 350°F (177°C) de la plaque à grilloirs et permettre au gril d'atteindre la température de réglage et de se stabiliser (approximativement 30 minutes).
2. Appuyer et tenir enfoncé le bouton de la température pendant approximativement 3 secondes, ou jusqu'à ce que le contrôleur affiche toutes les valeurs de température (T, Av, C, Ar).
3. Placer le pyromètre au-dessus des marques sur la plaque du gril indiquant l'emplacement des thermocouples (voir les images sur les prochaines pages). Attendre au moins 5 à 10 secondes que le pyromètre réponde et se stabilise."
4. Vérifier le calibrage pour chaque zone de chaleur quand les conditions suivantes se produisent :
 - A. Le voyant indicateur de la température pour le thermocouple en question est VERT.
 - B. La température lue sur le contrôle pour un thermocouple spécifique est en train de diminuer.
 - C. **La plage optimale pour la VÉRIFICATION se situe entre 355F (180C) et 350F (177C).** Cette procédure peut prendre jusqu'à 10 minutes, selon la période où l'utilisateur se situe dans le cycle de chaleur
5. La température delta entre le pyromètre et le contrôleur doit être de +/-5F (+/-3C). Si la température delta entre le pyromètre et le contrôleur est de plus de +/-5F (+/-3C), aller à l'étape de la PROCÉDURE DE CALIBRAGE DE LA TEMPÉRATURE pour corriger la zone visée.

CALIBRAGE DE LA SONDE DE TEMPÉRATURE *(suite)*

Calibrage/vérification mensuels des zones de température du gril

2. Procédure de calibrage de la température

PRIÈRE DE SUIVRE LES INSTRUCTIONS CI-DESSOUS À LA LETTRE :

1. Les plateaux supérieurs et la plaque du gril inférieur devraient se situer aux températures de fonctionnement pour exécuter cette procédure de calibrage. Appuyer sur le bouton  ou le bouton  pour choisir une utilisation de type « PLAQUE » qui exige une température de 350°F (177°C) de la plaque à grilloirs et permettre au gril d'atteindre la température de réglage et de se stabiliser (approximativement 30 minutes).
2. APPUYEZ et TENIR ENFONCÉ le bouton  de la « TEMPÉRATURE » pendant approximativement 3 secondes, ou jusqu'à ce que contrôleur affiche : "PROBE CAL" (CAL. SONDE)
3. APPUYER sur le bouton  « Entrée » pour afficher la première zone de température à être calibrée. La première zone à être calibrée est « FRONT TEMP CAL » (CAL. TEMP. AVANT). Les zones sont affichées dans cet 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).
Sélectionner l'affichage d'une zone de chaleur à l'aide des boutons  ou .
4. Placer le pyromètre au-dessus des marques sur la plaque du gril indiquant l'emplacement des thermocouples (voir les images sur les prochaines pages). Attendre au moins 5 à 10 secondes que le pyromètre réponde et se stabilise. Prendre en note la température sur le pyromètre."
5. Appuyer sur le bouton  pour sélectionner la zone de chaleur.
6. Ajuster la température sur le contrôle du gril en conséquence afin de rencontrer la température sur le pyromètre. Le bouton  augmentera la température affichée par incréments d'un (1) degré. Le bouton  abaissera la température affichée par incréments d'un (1) degré.

NOTE : Pendant l'étape 6, le contrôle devrait faire entendre une tonalité aiguë. La température peut seulement être ajustée si cette tonalité retentit et que l'affichage clignote. Si le contrôle est silencieux et que l'affichage ne clignote pas, la température ne sera pas modifiée.

7. Dès qu'il y a une correspondance de température APPUYER sur le bouton  « Entrée » pour verrouiller la température calibrée sur le contrôleur.

Note: Si la fenêtre de calibrage n'apparaît pas, appuyer sur  pour retourner à l'étape précédente.

 = Reviens en arrière sans apporter aucune modification, en autant que l'on n'appuie pas sur le bouton  « Entrée ».

8. Appuyer sur le bouton  ou  pour sélectionner la prochaine zone de chaleur.
9. Déplacer la sonde de surface du pyromètre vers la zone de chaleur nouvellement choisie et répéter les étapes 5, 6 et 7."
10. Répéter la procédure pour chacune des zones de chaleur.
11. Sortir du mode programmation en appuyant sur le . Le contrôleur reviendra à son état précédent en mode normal d'utilisation concernant la vérification de la température (page 1).

NOTE IMPORTANTE :

La plage optimale pour la CALIBRATION se situe entre 355F (180C) et 350F (177C).

Cette procédure peut prendre jusqu'à 10 minutes, selon le point où l'utilisateur se situe dans le CALIBRAGE DE SONDE.

CALIBRAGE DE LA SONDÉ DE TEMPÉRATURE *(suite)*

Définition générale d'utilisation des thermocouples

Modèles de gril	Quantité de thermocouples sur le gril	Affichage du contrôleur	Emplacement du thermocouple sur la plaque du gril	Quantité de thermocouples sur le plateau	Emplacement du thermocouple sur le plateau
MWE3W-1 / MWE3S-1	3	B (Ar.)	Arrière	1	T = Centre (partie supérieure)
		M (Centre)	Centre		
		F (Avant)	Avant		



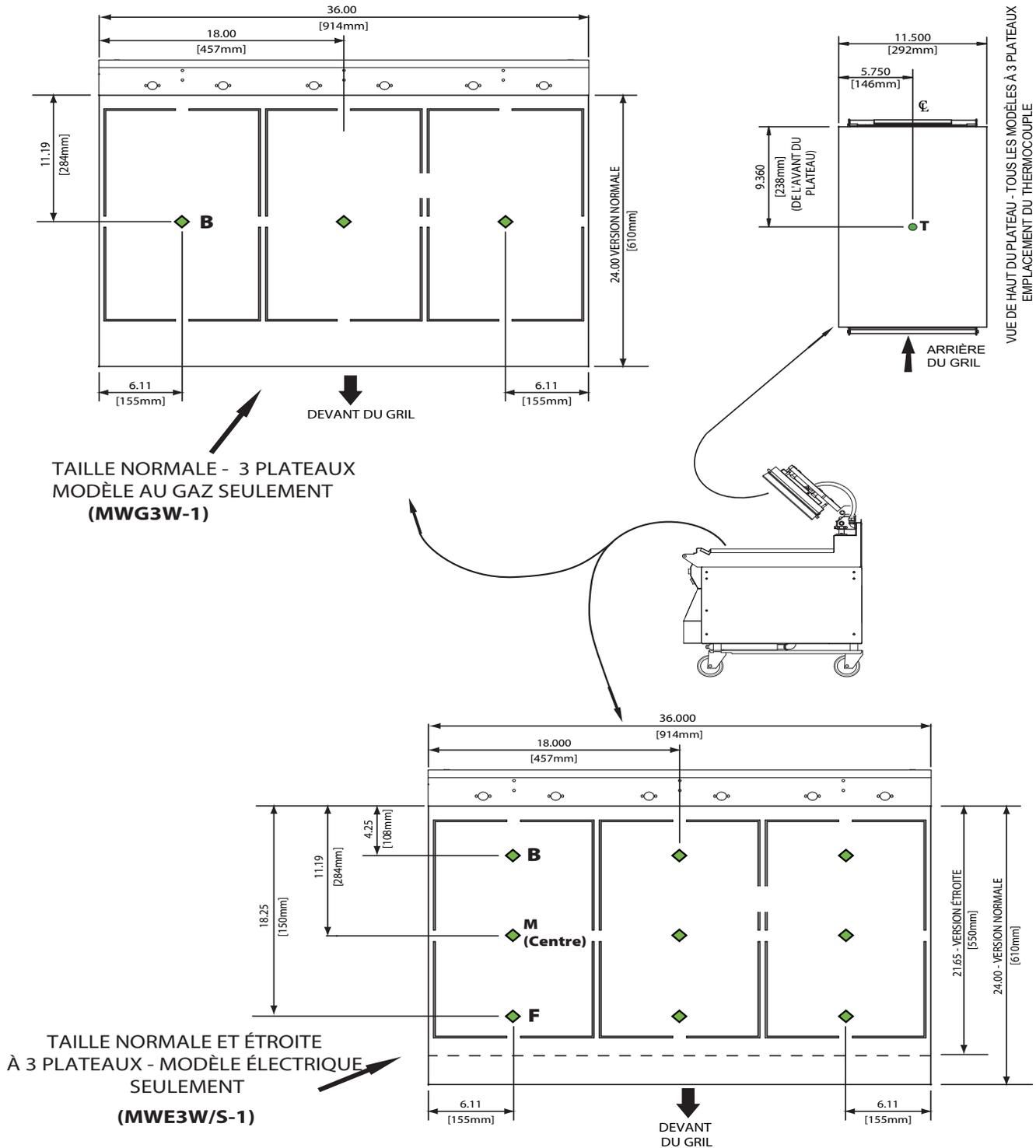
Modèles de gril	Quantité de thermocouples sur le gril	Affichage du contrôleur	Emplacement du thermocouple sur la plaque du gril	Quantité de thermocouples sur le plateau	Emplacement du thermocouple sur le plateau
MWG3W-1	1	B	Centre	1	T = Centre (partie supérieure)



Note : La lecture de la température peut se faire en Fahrenheit ou en Celsius.

CALIBRAGE DE LA SONDE DE TEMPÉRATURE (suite)

TAILLE NORMALE ET ÉTROITE À 3 PLATEAUX - MODÈLE ÉLECTRIQUE SEULEMENT



INSTALLATION DES SUPPORTS DE FIXATION AMOVIBLES ENVELOPPÉS

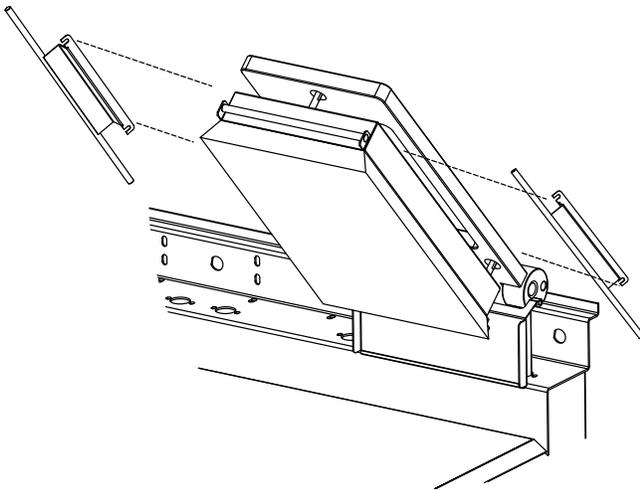
ATTENTION :

LE PLATEAU SUPÉRIEUR EST EXTRÊMEMENT CHAUD.

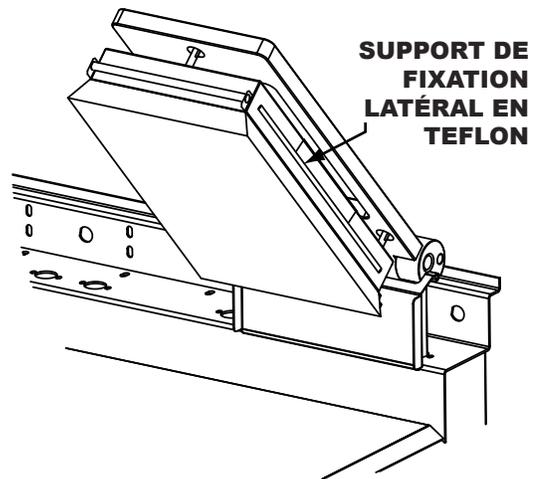
AVERTISSEMENT :

ISOLER LA SOURCE D'ALIMENTATION AFIN D'ÉVITER LES DÉCHARGES ÉLECTRIQUES.

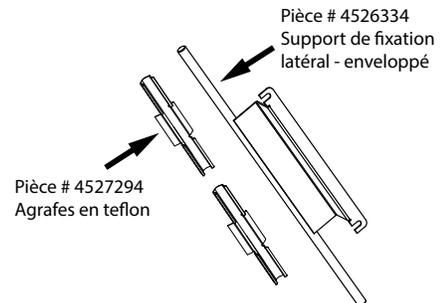
1. S'assurer que le courant électrique est débranché avant de passer à la prochaine étape.
2. Desserrer deux (2) vis de chaque côté du couvercle de plateau.
3. Placer les supports latéraux au-dessus des vis et insérer en place.



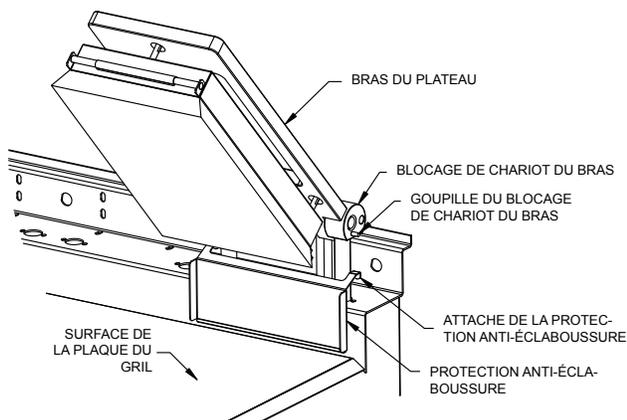
4. Resserrer quatre (4) vis sur le couvercle de plateau.



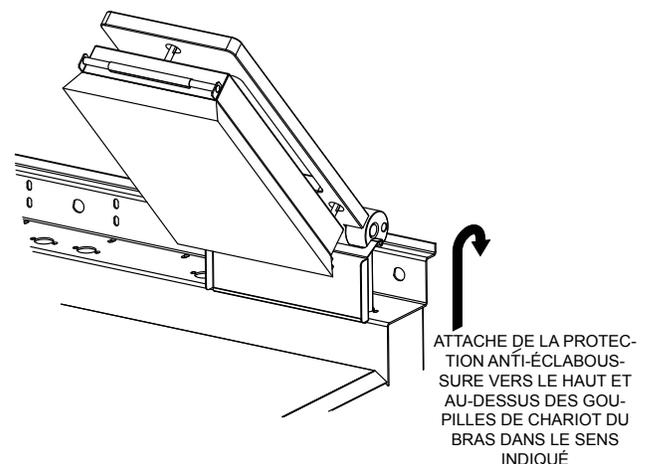
5. Numéro de la pièce et description indiqués ci-dessous.



INSTALLATION DE LA PROTECTION ANTI-ÉCLABOUSSURE

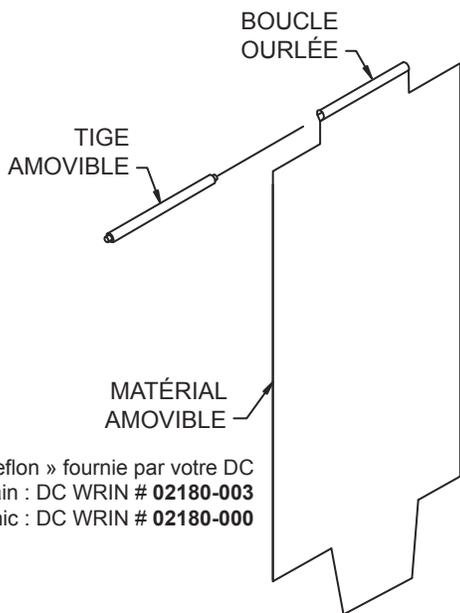


NOTE : QUELQUES COMPOSANTS SONT OMIS POUR UNE MEILLEURE COMPRÉHENSION



INSTALLATION DU MATÉRIEL AMOVIBLE

1. Faire glisser la tige amovible par l'extrémité ourlée de la feuille amovible.
2. Accrocher la tige amovible sur les supports situés à l'arrière du plateau supérieur.



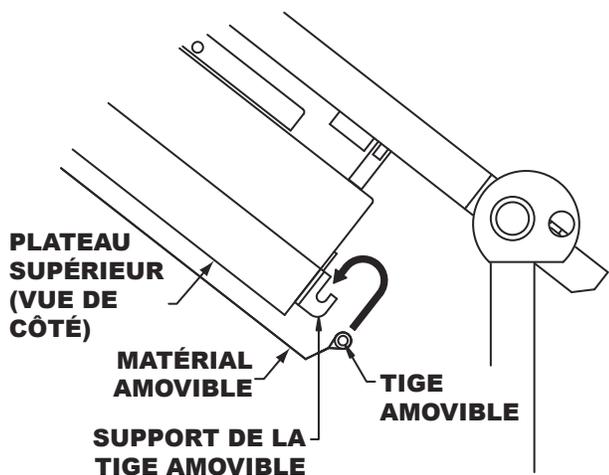
« Feuille de teflon » fournie par votre DC
 Saint Gobain : DC WRIN # 02180-003
 Taconic : DC WRIN # 02180-000

3. En tenant le bas de la feuille amovible en place, tirer doucement la feuille vers le devant du plateau.

Note :

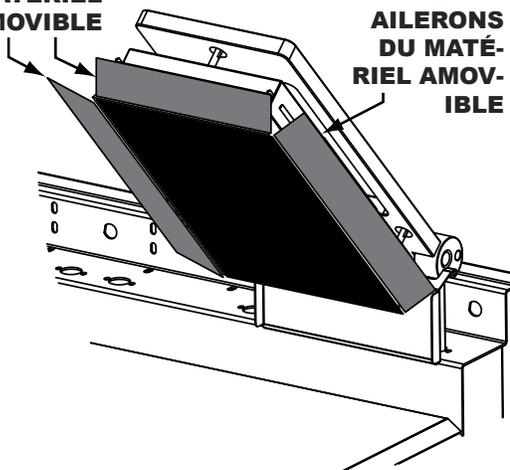
S'assurer que le matériel amovible s'ajuste parfaitement sur le dessus du plateau supérieur.

4. Disposer une (1) agrafe de retenue sur la feuille amovible sur le devant et presser pour mettre en place par dessus la barre amovible.



5. Tirer doucement l'aileron de la feuille amovible au-dessus du côté gauche du plateau et le fixer en place à l'aide de deux (2) agrafes de retenue.

AILERONS DU MATÉRIEL AMOVIBLE

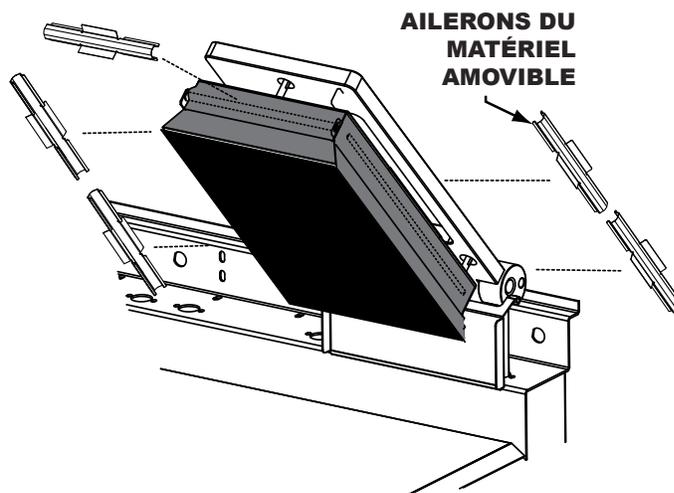


AILERONS DU MATÉRIEL AMOVIBLE

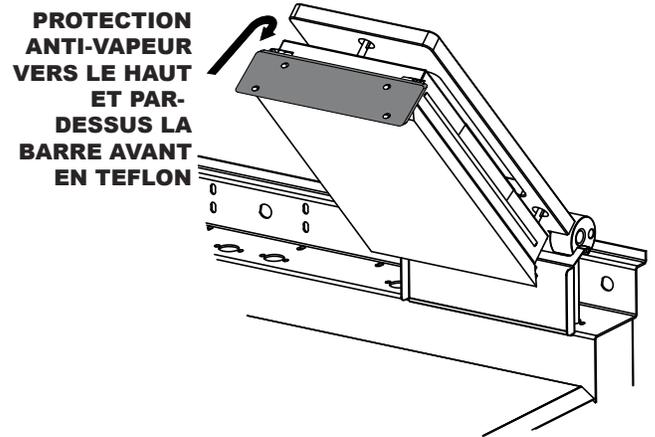
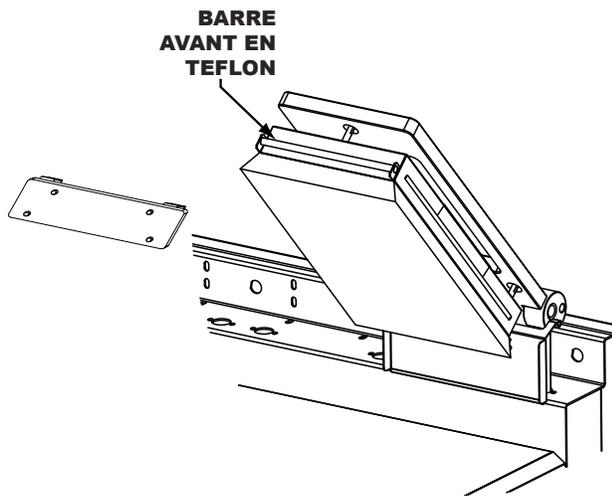
Note :

Le fait de ne pas installer le nombre suffisant d'agrafes sur la plateau supérieur fera en sorte que le matériel amovible sera relâché et qu'il s'usera plus rapidement. S'assurer de l'emplacement adéquat de toutes les agrafes pour empêcher l'usure prématurée et/ou la mauvaise qualité du produit.

6. Vérifier l'alignement et la tension du matériel amovible sur le plateau supérieur.



INSTALLATION DE LA PROTECTION ANTI-VAPEUR



ACCESSOIRES DU GRIL

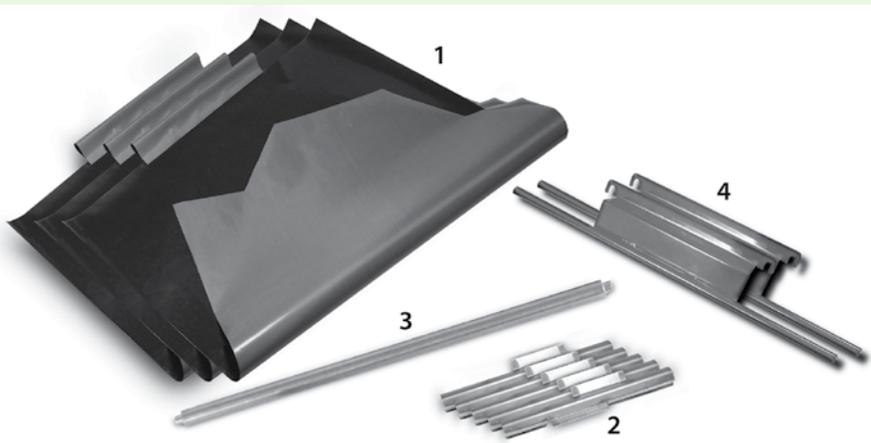
Protection anti-éclaboussure

Article 4523492



Protection anti-vapeur

Article CK4530053



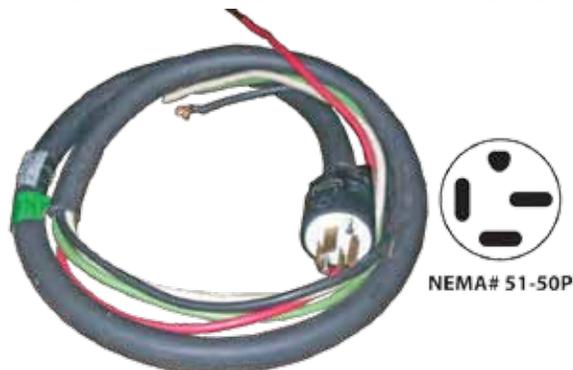
Ensemble emballé en téflon (3 plateaux)

	Description	Article No. :
1	Feuille de téflon (emballage)	4527643
2	Agrafes	4527294
3	Barre arrière en téflon	4521355
4	Support de fixation latéral	4526334

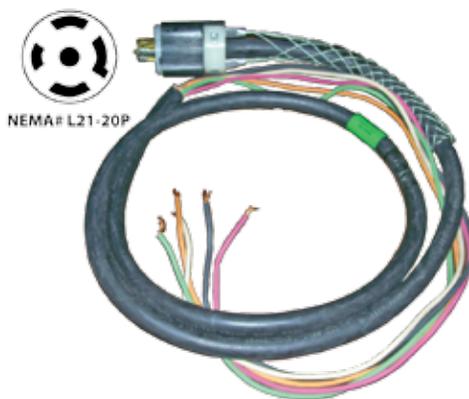
ACCESSOIRES DISPONIBLES

SEULS LES CORDONS D'ALIMENTATION CI-DESSOUS SONT RECOMMANDÉS.
CES CORDONS S'APPLIQUENT SPÉCIFIQUEMENT À CES APPLICATIONS ET NE SONT PAS STANDARD.

**Cordon d'alimentation 3 phases - 4 fils de 50 ampères
(gril électrique SEULEMENT)**
(pas de No./A Garland) - *** non fourni par Garland

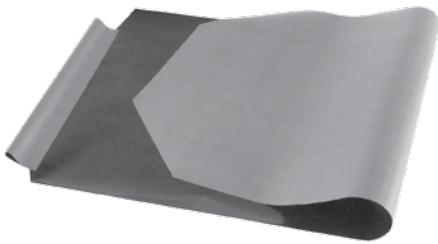


**Cordon d'alimentation 3 phases - 4 fils de 30 ampères
(gril électrique SEULEMENT)**
(pas de No./A Garland) - *** non fourni par Garland



Cordon de couplage - 5 fils
(pas de No./A Garland) - *** non fourni par Garland

ACCESSOIRES DISPONIBLES



Feuille de teflon (sans emballage)

Article 4521792



Tige de la feuille amovible

Article 4526436)



Tuyau de gaz à débranchement rapide

Article 1591506



Agrafe de retenue de la feuille amovible

Article 4527294)

NETTOYAGE & ENTRETIEN

Avertissement : Risque de pincement. Tenir les mains et les outils à l'écart lorsque les plateaux sont en mouvement. Un mouvement inattendu des plateaux peut se produire pendant le nettoyage ou l'entretien. Mettre le gril hors fonction à l'aide de l'interrupteur principal lors du nettoyage des plateaux.



Nettoyant pour gril haute-température de McD*



Support de nettoyage à gril KAY et tampon de nettoyage à gril KAY



Gants résistants à la chaleur



Linges propres et imbibés d'aseptisant



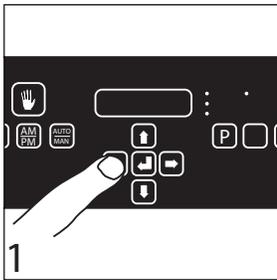
Couvercle/casserole



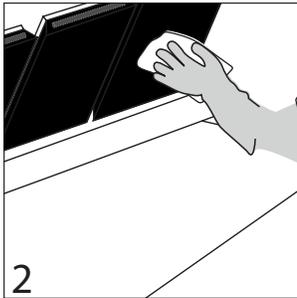
Racloir de gril en caoutchouc



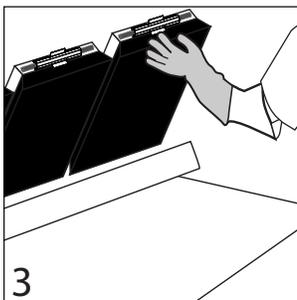
Racleur de gril



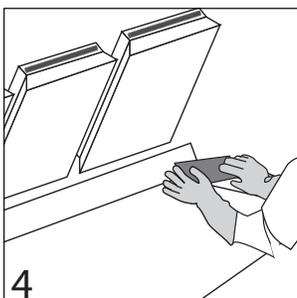
- Sélectionner le mode Nettoyage. Une fois que le mode Nettoyage est atteint, mettre chacune des zones HORS FONCTION.
- Mettre l'interrupteur principal **en position OFF (ARRÊT)** lors du nettoyage des plateaux



- Essuyer les feuilles amovibles avec un linge propre et imbibé d'aseptisant.

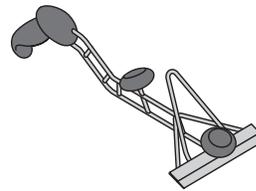


- Retirer les agrafes de fermeture, les barres, et les feuilles amovibles.
- Prendre les agrafes et les barres et les disposer dans l'évier à 3 compartiments afin de les laver et les rincer ; les mettre de côté.
- Disposer les feuilles amovibles sur une surface plane.



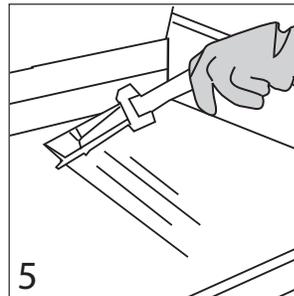
- Si des gardes d'éclaboussure sont installées, détacher-les et les mettre dans l'évier à 3 compartiments pour qu'elles soient lavées et rincées ; les mettre de côté.

Avertissement

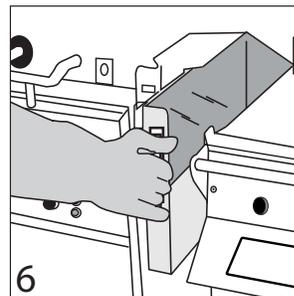


Racleur de gril

- L'étape suivante doit être exécutée en utilisant un racleur de grils approuvé par McDonald's.
- Le fait de ne pas utiliser un racleur approuvé par McDonald's pourrait causer des dommages sur la surface du gril.
- **Note :** Ne jamais utiliser un racleur en métal pour nettoyer les plateaux supérieurs.



- Gratter la surface inférieure du gril avec le racleur de grils.
- Utiliser le racloir de grils en caoutchouc pour pousser la graisse résiduelle dans la gouttière
- Déposer le racleur de grils dans l'évier à 3 compartiments, le laver et le rincer.

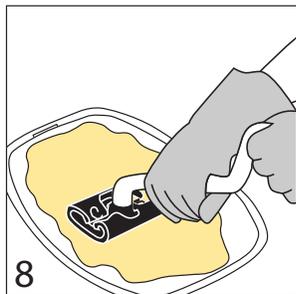


- Vider et replacer les gouttières de graisse.

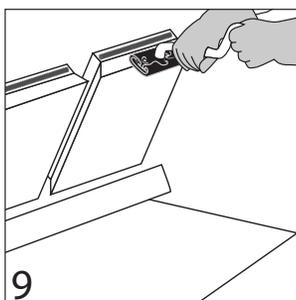


- Ouvrir un paquet de nettoyant pour gril haute-température de McD et vider le contenu dans une casserole ou une poêle en acier inoxydable.
- Mettre les gants et les lunettes de sécurité résistants à la chaleur.

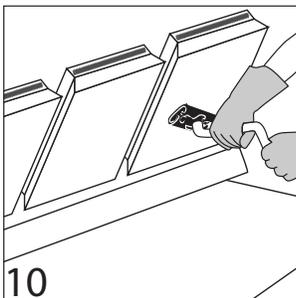
NETTOYAGE & ENTRETIEN



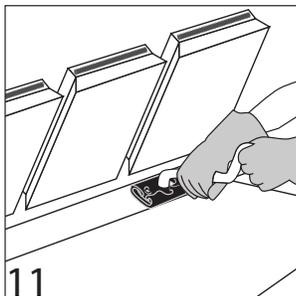
- Plonger le support de nettoyage de grill KAY dans le nettoyeur à grill.
- **Note :** Ne jamais utiliser un racleur en métal pour nettoyer les plateaux supérieurs.



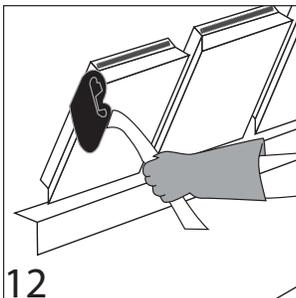
- Appliquer le nettoyeur pour grill haute-température de McD sur la partie antérieure des plateaux du plateau droit vers le plateau de gauche.
- NE PAS FROTTER



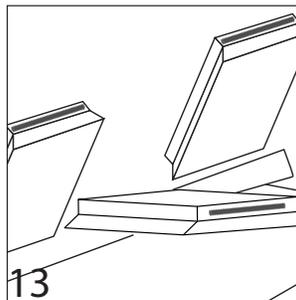
- Appliquer le nettoyeur pour grill aux surfaces de plateau en passant du plateau droit vers le plateau de gauche.
- NE PAS FROTTER



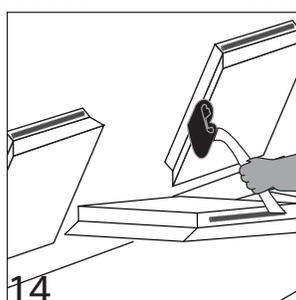
- Appliquer le nettoyeur pour grill sur les parties arrières des plateaux en passant du plateau droit vers le plateau de gauche.
- NE PAS FROTTER



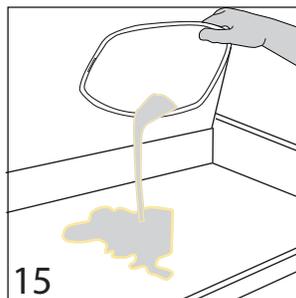
- Appliquer le nettoyeur pour grill aux bords externes des plateaux droits et gauches.
- NE PAS FROTTER



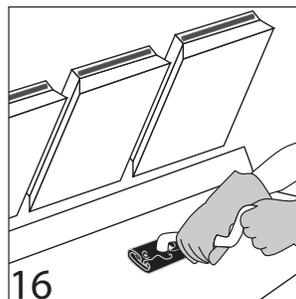
- Mettre l'interrupteur principal **en position ON (MARCHÉ)**.
- Appuyer sur le bouton vert pour abaisser le plateau central.
- Mettre l'interrupteur principal **en position OFF (ARRÊT)**.



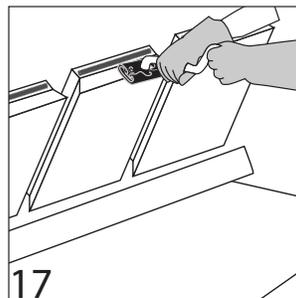
- Appliquer le nettoyeur pour grill aux bords internes des plateaux droits et gauches.
- Appliquer le nettoyeur pour grill aux bords latéraux du plateau central.
- Mettre l'interrupteur principal **en position ON (MARCHÉ)**.
- Appuyer sur le bouton vert pour relever le plateau de droite.



- Mettre l'interrupteur principal **en position OFF (ARRÊT)**.
- Verser la balance du nettoyeur pour grill haute-température de McD sur le dessus de la surface inférieure du grill.

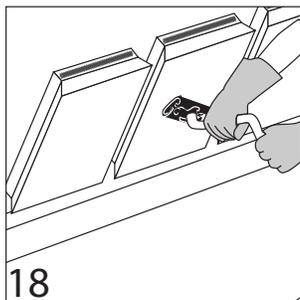


- Étendre le nettoyeur sur la totalité de la surface inférieure du grill de l'avant vers l'arrière pour soutenir à l'aide de mouvements réguliers.
- NE PAS FROTTER

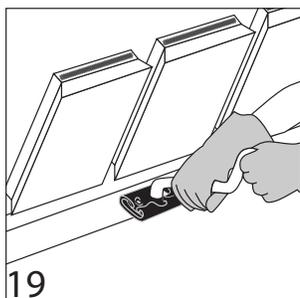


- Commencer à frotter maintenant.
- Frotter la partie antérieure des plateaux à partir du plateau droit vers le plateau de gauche à l'aide du support pour nettoyage de grill KAY et du tampon.

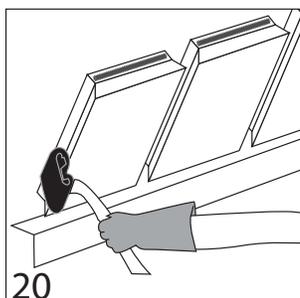
NETTOYAGE & ENTRETIEN



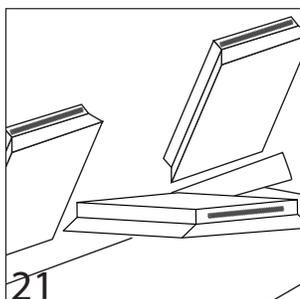
- Frotter les surfaces planes du gril à partir du plateau de droite vers celui de gauche.



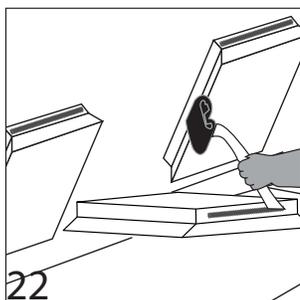
- Frotter les parties arrière des plateaux en passant du plateau droit vers le plateau de gauche.



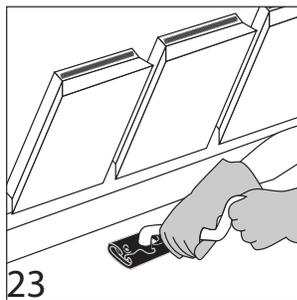
- Frotter les bords externes des plateaux droit et gauche.
- Mettre l'interrupteur principal **en position ON (MARCHE)**



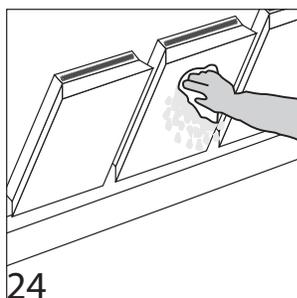
- Appuyer sur le bouton vert pour abaisser le plateau central
- Mettre l'interrupteur principal **en position OFF (ARRÊT)**.



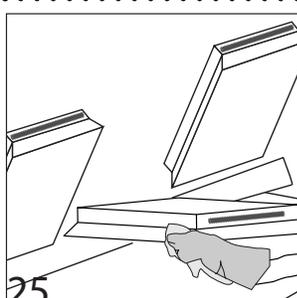
- Frotter les bords internes des plateaux droit et gauche
- Frotter les bords latéraux du plateau central.
- Mettre l'interrupteur principal **en position ON (MARCHE)**.
- Appuyer sur le bouton vert pour relever le plateau central.



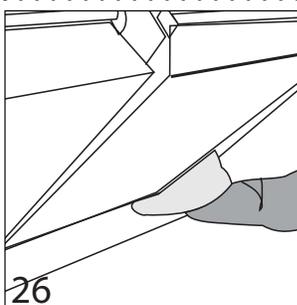
- Mettre l'interrupteur principal **en position OFF (ARRÊT)**.
- Frotter la surface inférieure du gril.



- Rincer l'avant, le côté et l'arrière des surfaces des plateaux avec un linge pour gril propre et imbibé d'aseptisant, à partir du plateau droit vers celui de gauche.
- Mettre l'interrupteur principal **en position ON (MARCHE)**.



- Appuyer sur le bouton vert pour abaisser le plateau central.
- Mettre l'interrupteur principal **en position OFF (ARRÊT)**.
- Rincer les bords de tous les plateaux.
- Mettre l'interrupteur principal **en position ON (MARCHE)**.
- Relever le plateau.

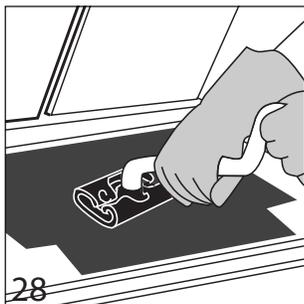


- Mettre l'interrupteur principal **en position OFF (ARRÊT)**.
- Essuyer l'arrière du gril inférieur avec un linge propre et imbibé d'aseptisant.

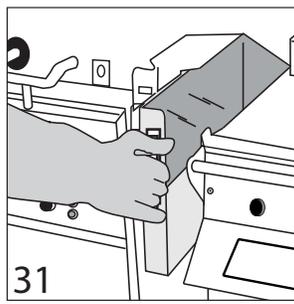


- Verser un peu d'eau tiède sur un linge propre et imbibé d'aseptisant au-dessus de la surface inférieure du gril et essuyer les résidus.

NETTOYAGE & ENTRETIEN



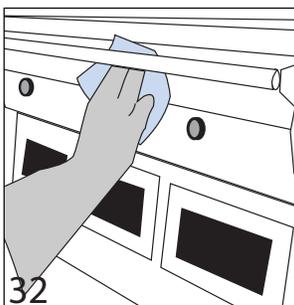
- Placer les feuilles amovibles à plat sur la surface du gril.
- Nettoyer doucement les deux côtés des feuilles amovibles avec le support pour nettoyage de gril KAY.



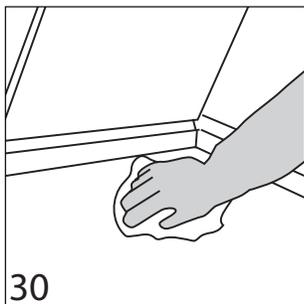
- Vider, laver, rincer et replacer les gouttières de graisse.



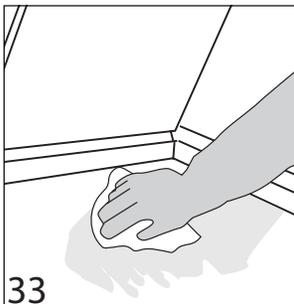
- Rincer les deux côtés des feuilles amovibles avec un linge propre et imbibé d'aseptisant.
- Réinstaller les feuilles amovibles supérieures ; les fixer en place avec les barres et les agrafes.



- Essuyer les autres surfaces du gril avec un linge propre et imbibé d'aseptisant.



- Essuyer le gril inférieur avec un linge propre et imbibé d'aseptisant. Répéter jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de souillures visibles.



- Appliquer une fine couche de shortening frais seulement sur la surface inférieure du gril.

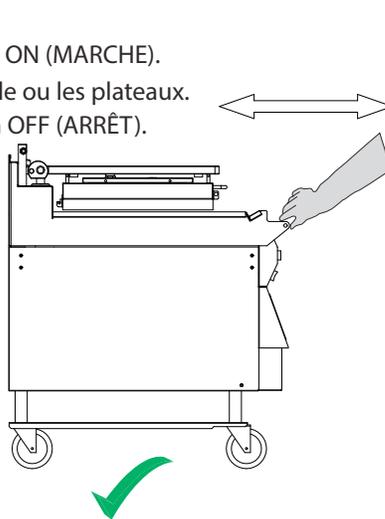
PROCÉDURE POUR TIRER/POUSSER LE GRIL

1. Mettre l'interrupteur principal en position ON (MARCHE).
2. Appuyer sur le bouton vert pour abaisser le ou les plateaux.
3. Mettre l'interrupteur principal en position OFF (ARRÊT).
4. Débrancher le cordon d'alimentation et effectuer la procédure tirer/pousser.

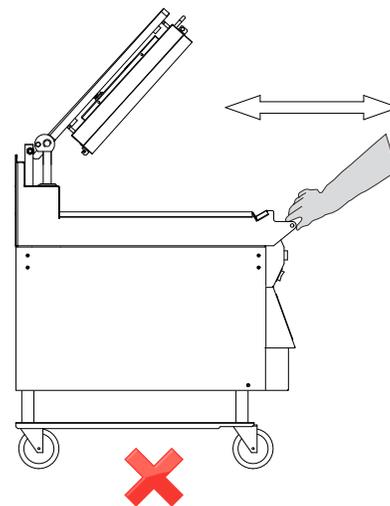


AVERTISSEMENT,

Le fait de ne pas effectuer cette procédure peut occasionner des dommages ou une perte de calibrage sur le plateau et potentiellement mener à des messages d'erreur.

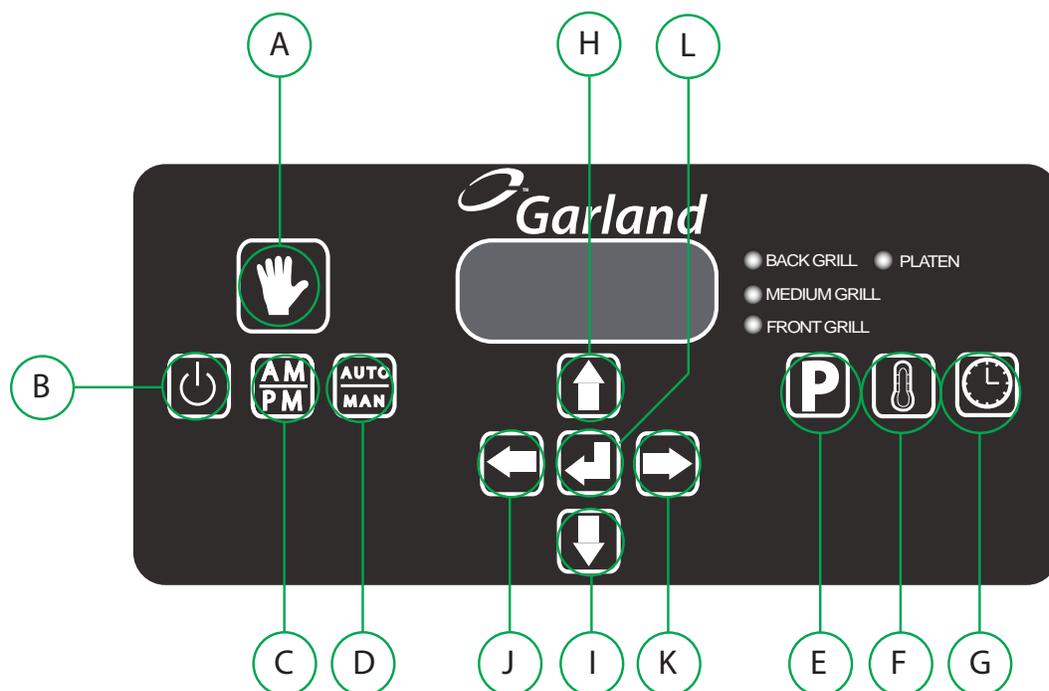


RÉUSSITE – Tirer ou pousser doucement



ÉCHEC – Peut potentiellement affecter l'ajustement du plateau

DESCRIPTION DES COMMANDES DU GRIL



Articles	Renseignements sur la touche	Fonctions
A	Touche A - En attente	La touche A est employée pour placer le contrôle en mode « Attente ».
B	Touche B - Marche/Arrêt	La touche B contrôle la fonction « marche-arrêt ». APPUYER et TENIR ENFONCÉ le bouton pendant 2 secondes.
C	Touche C - AM/PM	Ce bouton est utilisé pour basculer dans les deux sens entre la liste de menu AM et la liste de menu PM en mode de cuisson manuel. En mode automatique ce bouton basculera entre les intervalles d'identification de produit AM et les intervalles d'identification de produit PM.
D	Touche D - Automatique/manuelle	La touche D sera employée pour choisir entre la cuisson automatique et manuelle. Utilisée pour l'identification de produit seulement.
E	Touche E - Programmation	La touche E permettra à l'utilisateur d'entrer et de sortir du mode programmation. APPUYER et TENIR ENFONCÉ le bouton pendant 3 secondes.
F	Touche F - Température	La touche F sera employée pour examiner le point de réglage et la température réelle du gril et du plateau.
G	Touche G - Temps	La touche G sera employée pour changer le temps de retrait d'un article de menu spécifique et pour calibrer les températures du gril.
H	Touche H - Flèche vers le haut	La touche H fera défiler vers le haut dans les menus aussi bien qu'en mode programmation.
I	Touche I - Flèche vers le bas	La touche I fera défiler vers le bas dans les menus et elle fera décrémenter les valeurs en mode programmation.
J	Touche J - Flèche vers la gauche	La touche J sera employée pour faire défiler dans les menus ainsi qu'en mode programmation.
K	Touche K - Flèche vers la droite	La touche K sera employée pour faire défiler dans les menus ainsi qu'en mode programmation.
L	Touche L - Fonction Entrée (Sélection du menu)	La touche L sera employée pour entrer les nouvelles valeurs qui ont été changées dans les modes programmation.

LED	Description
Plateau	Si la température est au-dessous de point de réglage la LED sera orange , si la température se situe entre le point de réglage et 79F la LED sera verte , si la température équivaut au point de réglage plus 80F ou plus haut, la LED sera rouge . Si le plateau est désactivé, la lumière LED sera éteinte.
Gril arrière	Fonctionnera en séquence avec les autres LED des réchauffeurs du gril avant et du gril central. Si la température est au-dessous de point de réglage la LED sera orange , si la température se situe entre le point de réglage et 79F la LED sera verte , si la température équivaut au point de réglage plus 80F ou plus haut, la LED sera rouge .
Gril central	Fonctionnera en séquence avec les autres LED des réchauffeurs du gril avant et du gril central. Si la température est au-dessous de point de réglage la LED sera orange , si la température se situe entre le point de réglage et 79F la LED sera verte , si la température équivaut au point de réglage plus 80F ou plus haut, la LED sera rouge .
Gril avant	Fonctionnera en séquence avec les autres LED des réchauffeurs du gril avant et du gril central. Si la température est au-dessous de point de réglage la LED sera orange , si la température se situe entre le point de réglage et 79F la LED sera verte , si la température équivaut au point de réglage plus 80F ou plus haut, la LED sera rouge .

MESSAGES D'ERREUR

- Les messages d'erreur ont été améliorés dans cette dernière mise à jour du produit et comportent maintenant des articles interactifs.
- Un registre d'erreurs aidera les techniciens à l'aide de 51 codes d'erreur différents durant le processus de dépannage.
- Un maximum de 99 événements erronés peut être sauvegardé dans une mémoire non-volatile, ainsi l'information peut être lue même si l'unité a été mise hors tension.
- Toutes les nouvelles caractéristiques de diagnostic et d'information sur les erreurs sont détaillées dans le manuel d'entretien technique.
- Les résultats du dernier calibrage réussi sont sauvegardés dans le journal de calibrage sous le menu Service.
- Voici quelques exemples des erreurs et actions les plus communes :

ERREUR No de code	Message sur l'écran	Signification possible	Action
Plusieurs	ERREUR (ERROR)	Se référer au manuel d'entretien technique	1
21	OBSTRUCTION	Vérifier si des objets sous le plateau pourraient bloquer celui-ci	1
34	TEMPÉRATURE AMBIANTE FAIBLE (ROOM TEMP LOW)	Augmenter la température ambiante au-dessus de 32 degrés F/0 degrés C	2
35	TEMPÉRATURE AMBIANTE ÉLEVÉE (ROOM TEMP HIGH)	Abaisser la température ambiante en dessous de 176 degrés F/80 degrés C	2
36	AUCUN ALLUMAGE (NO IGNITION)	Vérifier l'approvisionnement de la jauge de gaz sur les modèles au gaz ou l'alimentation en électricité pour les modèles électriques	2
Plusieurs	GRIL TROP CHAUD (GRILL TOO HOT)	Température élevée - Laisser refroidir	1
48	PROD. NON RECONNU (PROD. NOT RECOG)	Vérifier l'aliment sur le gril - Nettoyer le gril	1
54	TYPE INAPPROPRIÉ DE GRIL (WRONG GRILL TYPE)	Gril au gaz réglé sur électrique ou vice-versa - corriger les paramètres	2

Action à prendre :

1. Appuyer sur le bouton Vert pour recalibrer le gril et pour voir si l'erreur se répète. Si l'erreur persiste, faire un appel de service local.
2. Mettre l'interrupteur principal en position ARRÊT puis en position MARCHE.

PROCÉDURES D'UTILISATION

Vue d'ensemble générale :

Le contrôleur de gril permettra 2 fonctions, toutes les deux décrites en détail dans les sections suivantes

Le « **Mode normal d'utilisation** », également connu sous le nom « mode de cuisson » est le mode utilisé pendant la cuisson normale. En mode normal d'utilisation, l'opérateur peut commencer un cycle de cuisson, annuler un cycle de cuisson, visionner les températures réelles, défiler vers un autre article du menu et entrer dans le mode programmation.

Le « **Mode programmation** » est le mode dans lequel l'utilisateur peut programmer les divers paramètres du contrôleur. Pour entrer dans le mode programmation, APPUYER ET TENIR ENFONCÉ 

Il y a actuellement 3 méthodes de cuisson qui peuvent être utilisées avec le double-face à 3 plateaux de Garland :

Cuisson en mode manuel - C'est la méthode de cuisson qui utilise un paramètre d'intervalle simple pour chaque article du menu. La minuterie s'enclenchera selon l'article de menu choisi.

Cuisson multi-étapes - Cette méthode de cuisine utilise 2 paramètres différents d'intervalle pendant le cycle de cuisson. La minuterie s'enclenchera selon l'article de menu choisi.

Cuisson en mode automatique (identification de produit) - La méthode de cuisson avec identification de produit (PR - Product Recognition) utilise les commutateurs magnétiques installés sur le bras du plateau supérieur pour déterminer le produit en train de cuire. En utilisant le dispositif de PR, l'utilisateur sélectionne simplement le bouton  sur le contrôleur. Sélectionner le mode automatique ; appuyer et tenir enfoncé le bouton . Ceci permettra au contrôleur de déterminer à partir de quel groupe de produit il doit faire sa sélection. Lorsqu'un cycle de cuisson est lancé, le plateau s'abaissera et identifiera le produit à faire cuire. La minuterie de cuisson décomptera à rebours selon le temps programmé pour l'article identifié. Pour plus d'information sur l'identification de produit, voyez la prochaine section ; « Identification de produit. »

PROCÉDURES D'UTILISATION

Pour allumer le gril :

L'interrupteur principal d'alimentation - Contrôle l'alimentation du gril et doit être mis en fonction pour débiter l'utilisation. Les affichages du contrôleur seront actifs. Après une vérification de démarrage réussi, les contrôleurs afficheront « OFF ».

Opération AM - Les feuilles amovibles DOIVENT être EN FONCTION à ce moment et la surface du gril devrait être libre et exempte de carbone.

Une fois que le contrôleur du gril affiche « OFF », appuyer sur . Le contrôleur du gril activera le mode PRÉCHAUFFAGE et transférera par défaut sur les températures de préchauffage de l'avant-midi. Pour préchauffer aux températures de l'après-midi (PM), appuyer et tenir enfoncé .

PRÉCHAUFFAGE AM	PRÉCHAUFFAGE PM
375°F(190°C) Plateau supérieur	425°F(218°C) Plateau supérieur
275°F (135°C) Grill	350°F (177°C) Grill

Une fois que la température programmée pour l'avant-midi ou l'après-midi (selon celle qui est choisie) est atteinte, le gril stabilisera la température pendant quinze (15) minutes. Une fois ce temps écoulé, le gril va s'auto-calibrer. Suite à l'auto-calibrage, **les plateaux supérieurs s'élèveront** à leur position normale, et le contrôleur du gril affichera « READY ».

Pour sélectionner un article du menu :

Faire défiler vers l'avant la liste déroulante des articles du menu disponibles en appuyant sur  à plusieurs reprises. Faire défiler vers l'arrière la liste déroulante des articles du menu disponibles en appuyant sur  à plusieurs reprises.

Liste des articles du menu

La liste d'articles du menu est téléchargée dans l'ordinateur à partir des paramètres programmés dans [CONFIGURE] - > [GRILL REGION]. Chaque article de menu est constitué d'une fonction appelée [DISPLAY ACTIVE]. Les paramètres de cette fonction (AM, PM, AM/PM, aucun) déterminent quels articles du menu sont affichés lorsque l'on appuie sur le bouton .

Article du menu	Affichage actif - Défaut
10:1 - PLAQUE	PM
4:1 - PLAQUE	PM
TRANCHE DE BACON - PLAQUE	AM/PM
SAUCISSE - PLAQUE FZN	AM
McCÔTE - PLAQUE	NON

BIFTECK - PLAQUE	AM/PM
POULET GRILLÉ - PLAT	PM
OEUFS REPLIÉS - PLAT	AM
OEUFS ROUNDS - PLAQUE	AM
POITRINE DE POULET PLAT - PLAT	NON
10:1 PLAT	NON
4:1 - PLAT	NON
McCÔTE - PLAT	NON
SAUCISSE - PLAQUE FZN	NON
GÂTEAUX CHAUDS - PLAT	NON
OEUFS REPLIÉS - PLAQUE	AM
OEUFS ROUNDS - PLAQUE	AM
3:1 ANGUS - PLAQUE	PM
CHAMPIGNONS - PLAQUE	AM/PM
OPT MENU 5 - PLAQUE	NON
OPT MENU 6 - PLAQUE	NON
OPT MENU 7 - PLAQUE	NON
OPT MENU 1 - PLAT	NON
OPT MENU 2 - PLAT	NON
OPT MENU 3 - PLAT	NON
OPT MENU 4 - PLAT	NON

Les voyants indicateurs

Les lumières LED sur le contrôle principal indiquent le statut de la température de chaque zone.

Les grils électriques comportent (4) zones par section, DESSUS, (plateau), GRIL ARRIÈRE, GRIL DU MILIEU et GRIL AVANT.

Les grils au gaz comportent (2) zones par section, DESSUS, (le plateau) et GRIL ARRIÈRE.

ROUGE - Les zones (ou la zone) sont « TROP CHAUDE » (plus que 79°F/43°C au-delà de la température de réglage) OU une défaillance de la zone de chaleur s'est produite.

AMBRE - Les zones (ou la zone) réclament plus de chaleur.

VERT - Les zones (ou la zone) sont au-dessus ou exactement à la température de réglage, mais au-dessous de l'excédent de 79°F/43°C par rapport à la température de réglage.

Pour entrer en mode « attente » :

- Appuyer sur le bouton . Le plateau supérieur s'abaissera et dans la plupart des cas le gril maintiendra le point de réglage de gril du dernier produit cuit.

Pour annuler le mode « attente » :

- Appuyer sur les boutons-poussoir  VERT ou  VERT et  NOIR. Le plateau supérieur s'élèvera.

PROCÉDURES D'UTILISATION

Pour afficher les températures actuelles :

- Appuyer sur le bouton  et répéter pour chacune des zones à afficher :
1ère pression de la touche - Point de réglage avant
2ème pression - Réel avant
3ème pression - Point de réglage milieu
4ème pression - Réel milieu
5ème pression - Point de réglage arrière
6ème pression - Réel arrière
7ème pression - Point de réglage du plateau
8ème pression - Plateau réel
- Appuyer et tenir enfoncé le bouton  pendant cinq (3) secondes indiquera toutes les températures courantes d'un seul coup.

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

AFFICHAGE - ÉLECTRIQUE AFFICHAGE - GAZ

Déjeuner en mode manuel

- Sélectionner le mode AM. Appuyer et tenir enfoncé le bouton .
- Sélectionner le mode manuel. Appuyer et tenir enfoncé le bouton .
- Sélectionner un produit à partir de la liste des produits AM en utilisant les flèches  ou .
- En suivant les procédures de McDonald pour l'article choisi, disposer le produit sur le gril.
- Appuyer sur les boutons-poussoir  VERT ou  VERT et  NOIR pour débuter un cycle de cuisson.
- L'alarme sonnera quand le cycle de cuisson sera complété.
- Retirer le produit et nettoyer le gril afin d'être prêt pour le prochain cycle de cuisson.

Dîner en mode manuel

Note : Passer des articles du menu déjeuner à ceux du dîner prendra approximativement 10 minutes afin d'obtenir les températures appropriées.

- Sélectionner le mode PM. Appuyer et tenir enfoncé le bouton .
- Sélectionner le mode manuel. Appuyer et tenir enfoncé le bouton .
- Sélectionner un produit à partir de la liste des produits PM en utilisant les flèches  ou .
- En suivant le modèle de configuration ci-dessous, disposer le produit sur le gril.
- Appuyer sur les boutons-poussoir  VERT ou  VERT et  NOIR pour débuter un cycle de cuisson.

- L'alarme sonnera quand le cycle de cuisson sera complété.
- Retirer le produit et nettoyer le gril afin d'être prêt pour le prochain cycle de cuisson.

Pour modifier le temps de cuisson d'un article du menu

- Sélectionner le mode AM ou le mode PM. Appuyer et tenir enfoncé le bouton .
- Sélectionner le mode manuel. Appuyer et tenir enfoncé le bouton .
- Sélectionner un produit à l'aide des flèches  ou .
- APPUYER sur le bouton  pour afficher le temps de cuisson.
- Utiliser les boutons  et  pour modifier le temps de cuisson.
- Le contrôle transférera automatiquement par défaut au mode normal d'utilisation après 3 secondes.

Déjeuner en mode automatique

- Sélectionner le mode AM. Appuyer et tenir enfoncé le bouton .
- Sélectionner le mode automatique. Appuyer et tenir enfoncé le bouton . Le contrôle affichera « AM / AUTOMATIC ».
- En suivant les procédures de McDonald pour l'article choisi, disposer le produit sur le gril.
- Appuyer sur les boutons-poussoir  VERT ou  VERT et  NOIR pour débuter un cycle de cuisson. Le plateau s'abaissera et identifiera le produit qui a été disposé sur le gril.
- L'alarme sonnera quand le cycle de cuisson sera complété.
- Retirer le produit et nettoyer le gril afin d'être prêt pour le prochain cycle de cuisson.

Dîner en mode automatique

Note : Passer des articles du menu déjeuner à ceux du dîner prendra approximativement 10 minutes afin d'obtenir les températures appropriées.

- Sélectionner le mode PM. Appuyer et tenir enfoncé le bouton .
- Sélectionner le mode automatique. Appuyer et tenir enfoncé le bouton . Le contrôle affichera « PM / AUTOMATIC ».
- En suivant les modèles de configuration indiqués à la page suivante, disposer le produit sur le gril.
- Appuyer sur les boutons-poussoir  VERT ou  VERT et  NOIR pour débuter un cycle de cuisson. Le plateau s'abaissera et identifiera le produit qui a été disposé sur le gril.

PROCÉDURES D'UTILISATION

5. L'alarme sonnera quand le cycle de cuisson sera complété.
6. Retirer le produit et nettoyer le gril afin d'être prêt pour le prochain cycle de cuisson.

Cuisson de transition

Approximativement 30 minutes avant de transférer pour le menu du dîner, exécuter ce qui suit :

1. APPUYER sur le bouton  (pour afficher la température du plateau supérieur).
2. Appuyer sur le bouton .

3. L'indicateur du plateau supérieur s'allumera. Le plateau supérieur atteindra 425 degrés F (217 degrés C). Le plateau maintiendra cette température de réglage à moins qu'un autre article du menu soit sélectionné.

Pour éteindre le gril

Mettre l'interrupteur principal d'alimentation principal en position OFF (ARRÊT) afin de neutraliser tous les brûleurs. Lors de périodes prolongées d'arrêt, mettre l'interrupteur principal d'alimentation en position OFF (ARRÊT), fermer et débrancher les raccordements principaux de gaz et/ou d'électricité.

IDENTIFICATION DE PRODUIT

Ce gril à double-face de Garland est équipé des contrôles d'identification de produit (Product Recognition Controls - PRC) personnalisés pour les produits McDonald sélectionnés. Cette nouvelle technologie permet à l'utilisateur de commencer tout simplement un cycle de cuisson SANS devoir choisir un article spécifique du menu. Le PRC identifiera l'épaisseur du produit en utilisant des commutateurs à l'intérieur du plateau supérieur et des électroaimants installés sur les bras du plateau. Une fois que le PRC aura calculé l'épaisseur du produit qui est disposé, il recherchera le produit dans la liste de la gamme de produits (ci-dessous) et sélectionnera automatiquement ce produit. (Les valeurs minimum et maximum du produit applicable sont notées dans les paramètres d'usine par défaut vers la fin de ce document.)

Tout en effectuant une cuisson en mode automatique, le plateau s'abaissera et demeurera au-dessus du produit. Les bras du plateau continueront à se déplacer selon un mouvement de haut en bas exécutant divers calculs afin de mesurer l'épaisseur du produit qui a été disposé. Dans l'éventualité où il est affiché « **Product Not Recognized** » (Produit non reconnu) ou que le mauvais produit est identifié, effectuer un calibrage automatique forcé. Le fait d'effectuer un calibrage automatique forcé remettra à sa valeur par défaut le plateau sur la surface du gril.

POUR EFFECTUER LE CALIBRAGE AUTOMATIQUE FORCÉ

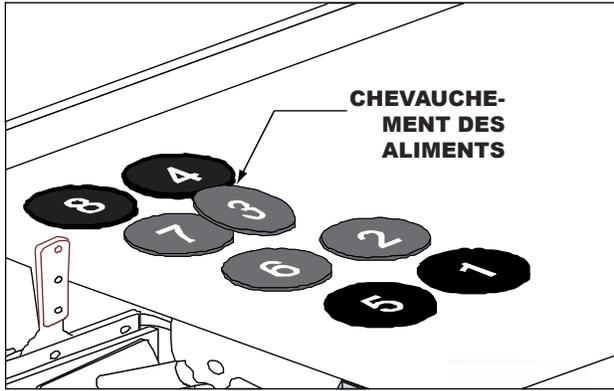
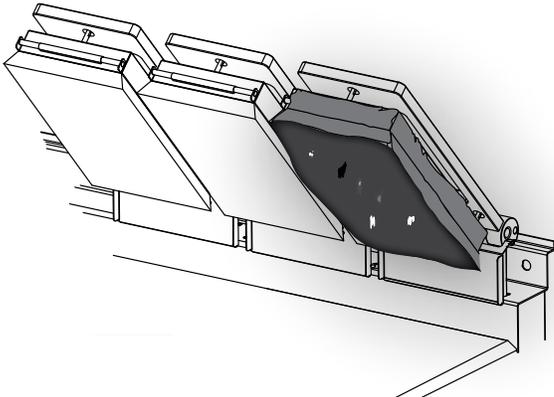
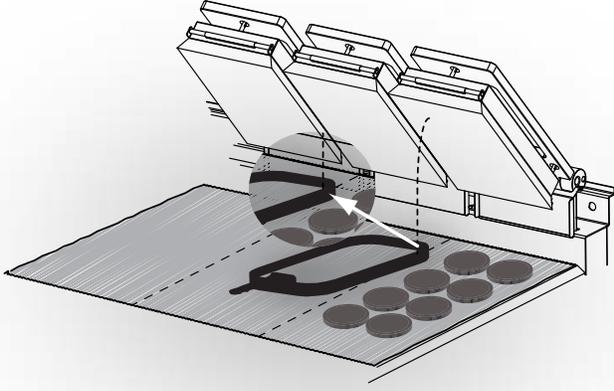
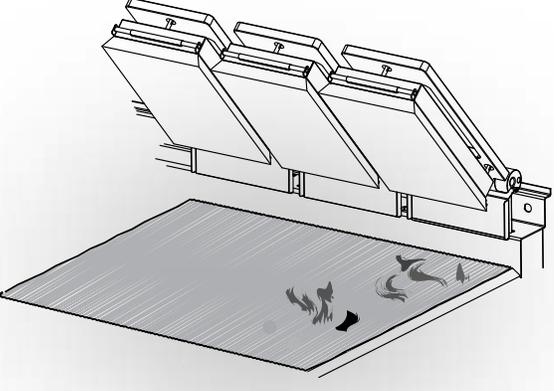
1. APPUYER et TENIR ENFONCÉ simultanément les boutons  et . Le contrôle affichera « AUTO GAP FORCE - NO » (FORCER INTERVALLE AUTO - NON).
2. APPUYER sur le bouton . « NO » (NON) commencera à clignoter.
3. APPUYER sur le bouton . Le « NO » sera modifier pour un « YES » (OUI) clignotant.
4. APPUYER sur le bouton . **Le plateau supérieur commencera immédiatement à s'abaisser et à exécuter une routine d'auto-calibrage.**

PROBLÈMES COURANTS LORS DE L'IDENTIFICATION DU PRODUIT

Les erreurs d'identification de produit peuvent apparaître de 2 manières :

1. Après le lancement du cycle de cuisson, le contrôleur affiche « PRODUCT NOT RECOGNIZED - NO RECIPE FOUND » (PRODUIT NON IDENTIFIÉ - AUCUNE RECETTE TROUVÉE).
2. Le contrôleur affiche le mauvais produit par rapport au produit qui a été disposé sur le gril.

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

	
<p>Chevauchement des aliments - S'assurer qu'aucune boulette (ou autre aliment) ne se chevauche lors de la disposition. Ceci dupera le contrôleur en ce qu'il croira que le produit sur le gril est beaucoup plus épais qu'il ne l'ait en réalité.</p>	<p>Feuille de teflon froissée ou usée - S'assurer que la feuille de teflon est installée et/ou enveloppée correctement sur le plateau. Une feuille de teflon relâchée, usée, ou comportement des grafignes et/ou des éraflures peut affecter l'identification du produit</p>
	
<p>Le plateau entre en contact avec les rondelles de poulet - Toujours s'assurer que la rondelle de poulet ne touche pas au plateau adjacent avant de lancer un cycle de cuisson.</p>	<p>Calibration automatique effectuée alors qu'il y a accumulation de carbone ou de résidu de produit sur la surface du gril - S'assurer que la surface du gril est exempte d'accumulation de carbone. Les débris sur la surface du gril pendant la calibration automatique feront en sorte que le contrôle indique incorrectement l'emplacement sur la surface du gril</p>

Dans un cas comme dans l'autre ou lors de n'importe quel autre événement, effectuer un calibrage automatique forcé pour remettre à la valeur par défaut la distance entre le plateau supérieur et la surface du gril. Avant d'effectuer un calibrage automatique forcé, s'assurer :

1. De faire en sorte que le plateau supérieur est libre et dégagé de n'importe quels débris ou accumulations de carbone.
2. Que la surface du gril a été grattée et nettoyée.
3. Que la feuille de teflon n'est pas usée et qu'elle adhère fermement au plateau supérieur.

Exécuter un calibrage automatique forcé tel qu'indiqué dans la section « IDENTIFICATION DE PRODUIT », « POUR EFFECTUER LE CALIBRAGE AUTOMATIQUE FORCÉ ».

DISPOSITION DES BOULETTES

Cette procédure concernant la disposition et le retrait des produits à base de viande sur le gril à double-face devrait être suivi comme indiqué ci-dessous et comme suit :

1. Chaque rectangle gris illustré ci-dessous représente un secteur de cuisson sous un plateau supérieur.
2. Les boulettes sont généralement disposées deux à la fois de l'avant vers l'arrière du gril et de la droite vers la gauche.
3. L'ordre **de retrait** des boulettes est démontré dans les diagrammes **par le chiffre indiqué** au centre de chaque boulette.

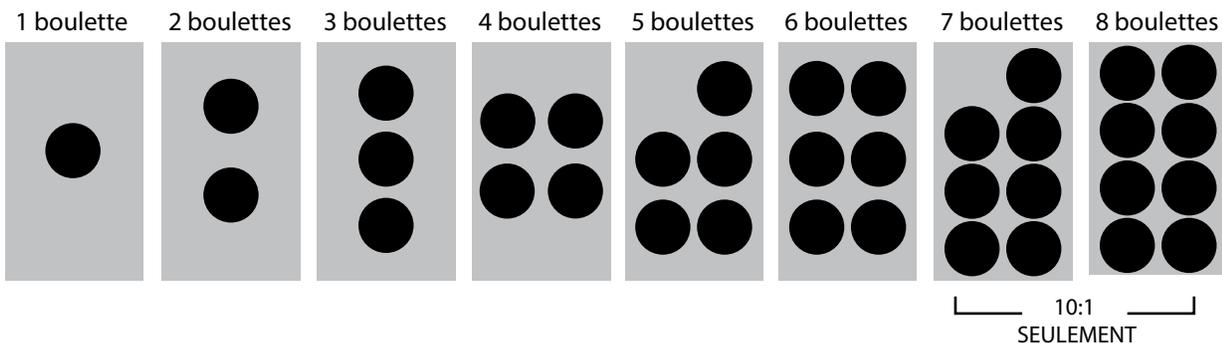
NOTE :

Les procédures de dispositions des boulettes pour les autres pays peuvent différer. Suivre les recommandations du siège social local de McDonald.

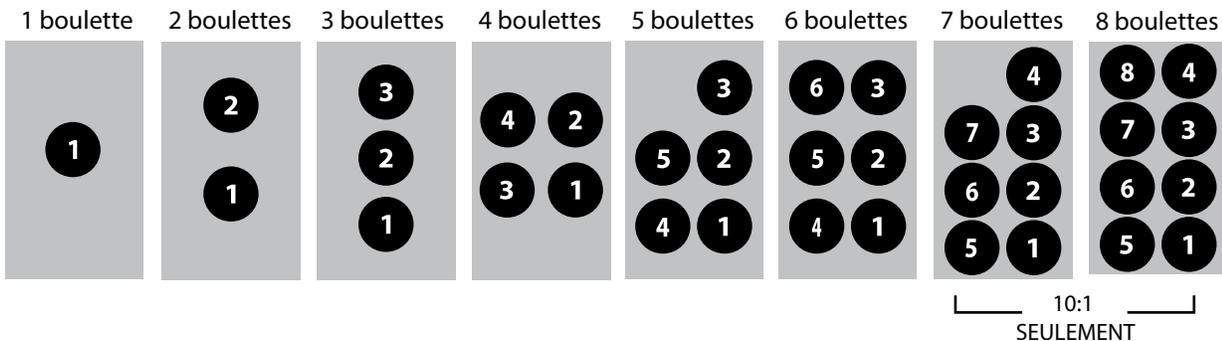
Charge maximum de boulettes par rangée :

- 8 boulettes régulières (10:1)
- 4 boulettes angus 4 (3:1) (régions et pays concernés)
- 6 boulettes quart de livre (4 :1)
- 8 boulettes de saucisses
- 6 rondelles de bacon

Étendre les boulettes 2 à la fois, de l'avant vers l'arrière :

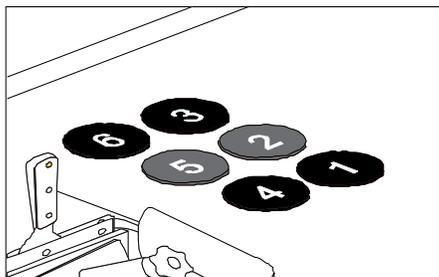
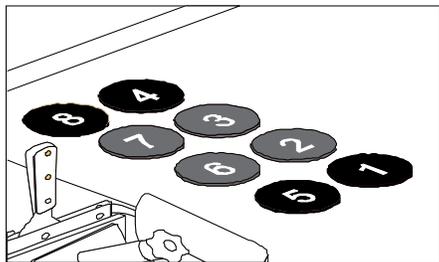


Retirer les boulettes selon l'ordre indiqué ci-dessous :



INTÉGRITÉ DU BOEUF

Suivant les indications de la page précédente, disposer le produit sur le grill de la façon illustrée. Les températures internes du produit sont prises sur les aliments situés dans les coins.

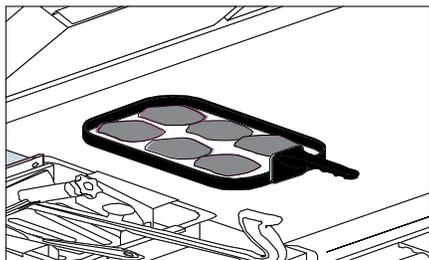


NOTES IMPORTANTES :

- Des lots complets sont toujours exigés lors de la vérification de sécurité alimentaire (intégrité)
- Les temps de retrait visés sont de 37 secondes pour les 10:1 & 107 secondes pour les 4:1.
- L'assaisonnement des boulettes doit être effectué avant de retirer le produit du grill.



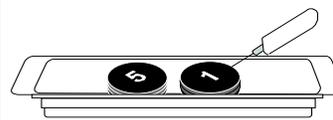
La cuisson du poulet grillé utilise diverses fonctions et paramètres dans le contrôleur afin d'assurer l'intégrité et une température appropriée.



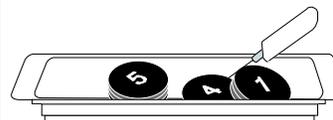
L'utilisation d'une fonction « Too Cool Flag » (Alerte : trop froid) est programmée dans le cadre de la programmation des articles du menu. La fonction « Too Cool Flag » devrait être configurée à « ON » (activée) pour le poulet grillé & les champignons SEULEMENT. Dans tous les autres articles du menu, la fonction « TOO COOL FLAG » devrait être désactivée.

La fonction « Too Cool Flag » est une fonction de commande qui permet à l'utilisateur du grill de continuer à faire cuire approximativement 1 lot additionnel de produit si le grill est « TROP FROID » avant le début d'un cycle de cuisson ou à la fin d'un cycle de cuisson

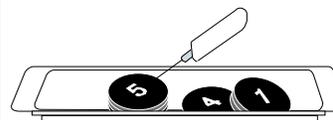
Boulettes 10:1 - Retirer dans 2 piles de 4 ; Sonde au centre des boulettes faisant le coin (1, 4, 5, 8).



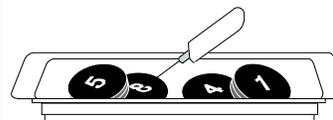
Étape 1 : En utilisant un pyromètre calibré au restaurant, sonder la boulette #1 (coin avant droit) au centre de la boulette.



Étape 2 : En utilisant un pyromètre calibré au restaurant, sonder la boulette #4 (coin arrière droit) au centre de la boulette.

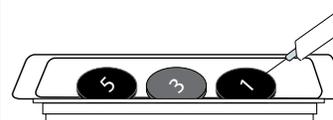


Étape 3 : En utilisant un pyromètre calibré au restaurant, sonder la boulette #5 (coin avant gauche) au centre de la boulette.

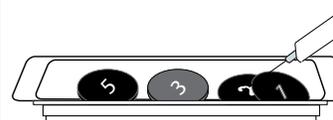


Étape 4 : En utilisant un pyromètre calibré au restaurant, sonder la boulette #8 (coin arrière gauche) au centre de la boulette.

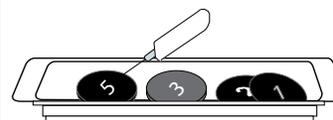
Boulettes 4:1 - Retirer dans 3 piles de 2 ; Sonde au centre des boulettes faisant le coin (1, 2, 5, 6).



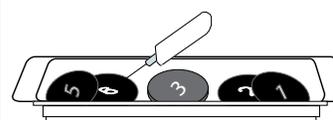
Étape 1 : En utilisant un pyromètre calibré au restaurant, sonder la boulette #1 (coin avant droit) au centre de la boulette.



Étape 2 : En utilisant un pyromètre calibré au restaurant, sonder la boulette #2 (coin arrière droit) au centre de la boulette.

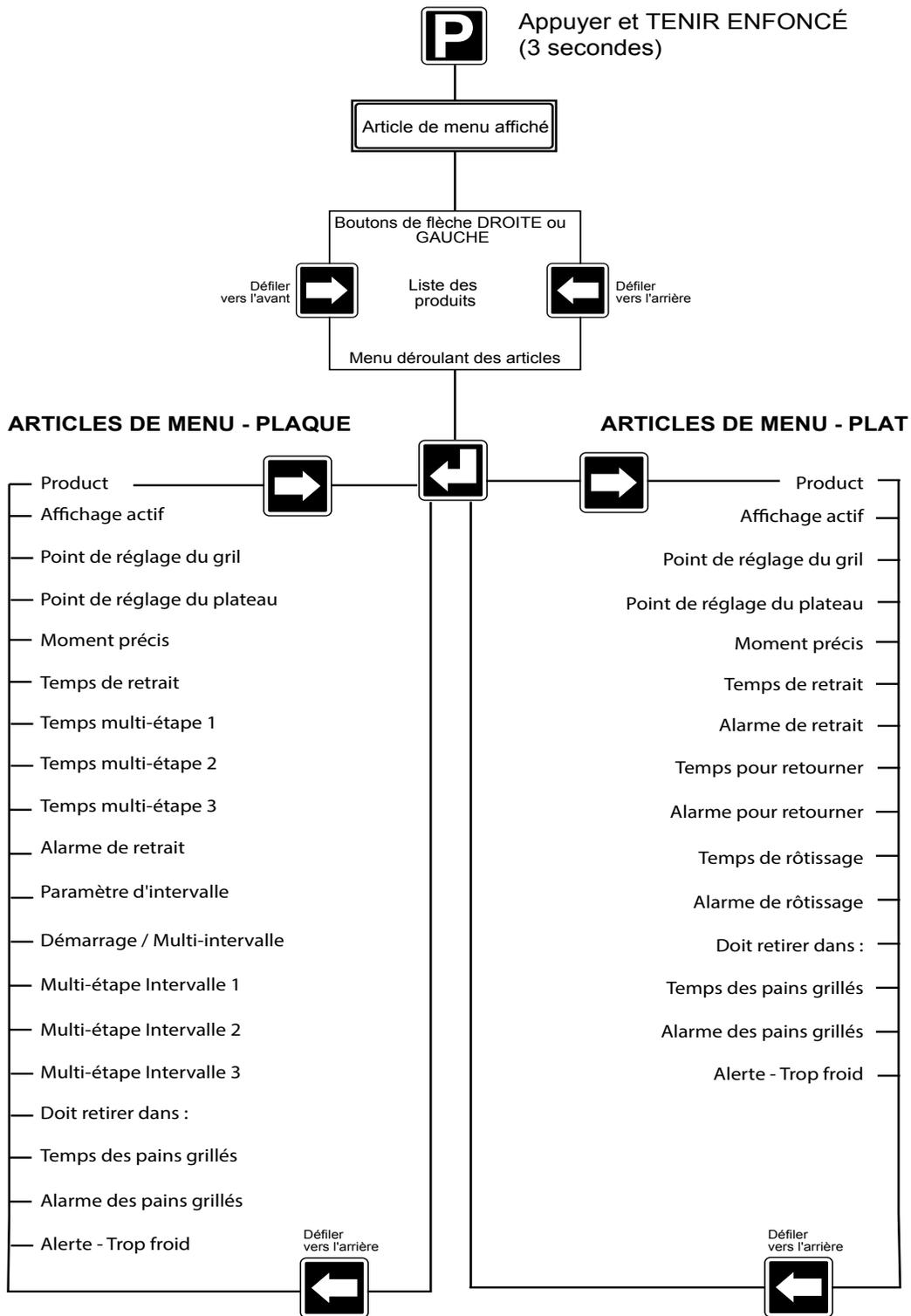


Étape 3 : En utilisant un pyromètre calibré au restaurant, sonder la boulette #5 (coin avant gauche) au centre de la boulette.



Étape 4 : En utilisant un pyromètre calibré au restaurant, sonder la boulette #6 (coin arrière gauche) au centre de la boulette.

ARBRE LOGIQUE DU PROGRAMME ; MENU DE PRODUIT



PROGRAMMATION DES CONTRÔLES; MENU DE PRODUIT

Modes programmation ; Menu des produits Pour modifier le nom d'un article de menu existant

- Utiliser le bouton  ou le bouton , sélectionner l'article du menu qui nécessite un changement de nom.
- APPUYER et TENIR ENFONCÉ le bouton  pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affichera l'article de menu précédemment sélectionné et son numéro d'article correspondant.
- APPUYER et TENIR ENFONCÉ le bouton .
- Pour définir le nom de produit :
 - Utiliser les flèches  ou  pour faire défiler la liste des caractères.

Liste des 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

- APPUYER sur  ou  pour faire défiler vers la droite ou la gauche.
- APPUYER sur le bouton  pour sauvegarder le nouveau nom d'article du menu.

- APPUYER 2 fois sur  pour sortir et retourner au mode normal d'utilisation.

Pour activer/désactiver un article de menu dans la liste des modes d'utilisation normale ou modifier sa période du jour

(Les valeurs par défaut sont énumérées à la section « PROCÉDURES D'UTILISATION »)

- APPUYER et TENIR ENFONCÉ le bouton  pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affichera l'article de menu précédemment sélectionné et son numéro d'article correspondant.
- Utiliser les flèches  ou , sélectionner l'article de menu qui exige l'activation/la désactivation.
- APPUYER sur le bouton . Le contrôleur affichera « Product » (Produit). L'article du menu clignotera.
- APPUYER sur les flèches  ou  jusqu'à ce que « Display Active » (Affichage actif) soit affiché sur le contrôleur.
- APPUYER sur le bouton . Le paramètre actuel clignotera.
- APPUYER sur le bouton  ou le bouton  pour sélectionner un paramètre différent.
- APPUYER sur le bouton  pour sauvegarder le nouveau paramètre.
- APPUYER 2 fois sur  pour sortir et retourner au mode normal d'utilisation.

Pour modifier la température de réglage de la surface du grill

NOTE : Les points de réglage de la température du grill sont pré-réglés dans le contrôleur selon les normes requises par la région/le pays. Avant tout ajustement à la température de réglage du grill, consulter le bureau de gestion de McDonald de votre région. La température de réglage par défaut du grill de Garland est indiquée à la page 51

- En utilisant les flèches  ou , sélectionner l'article du menu qui nécessite un changement de température.
- APPUYER et TENIR ENFONCÉ le bouton  pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affichera l'article de menu précédemment sélectionné et son numéro d'article correspondant.
- APPUYER sur le bouton . Le contrôleur affichera « Product » (Produit).
- APPUYER sur les flèches  ou  jusqu'à ce que « Grill SetPt » (Point de réglage du grill) soit affiché sur le contrôleur.
- APPUYER sur le bouton . La température de réglage actuelle du grill commencera à clignoter.
- En utilisant le bouton  ou le bouton , modifier le point de réglage de la température pour la nouvelle température désirée.
- APPUYER sur le bouton  pour sauvegarder le nouveau point de réglage de la température.
- APPUYER 2 fois sur  pour sortir et retourner au mode normal d'utilisation.

Pour modifier la température de réglage du plateau supérieur du grill

NOTE : Les points de réglage de la température du grill sont pré-réglés dans le contrôleur selon les normes requises en vigueur. Ce point de réglage ne devrait en aucun cas être modifié pour une température autre que celle indiquée à la section « PROCÉDURES D'UTILISATION ».

- En utilisant les flèches  ou , sélectionner l'article du menu qui nécessite un changement de température.
- APPUYER et TENIR ENFONCÉ le bouton  pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affichera l'article de menu précédemment sélectionné et son numéro d'article correspondant.
- APPUYER sur le bouton . Le contrôleur affichera « Product » (Produit).
- APPUYER sur les flèches  ou  jusqu'à ce que « Platen SetPt » (Point de réglage du plateau) soit affiché sur le contrôleur.
- APPUYER sur le bouton . « PLATEN SET POINT » commencera à clignoter.

PROGRAMMATION DES CONTRÔLES; MENU DE PRODUIT

- En utilisant le bouton  ou le bouton , modifier le point de réglage de la température pour la nouvelle température désirée.
- APPUYER sur le bouton  pour sauvegarder la nouvelle température.
- APPUYER 2 fois sur  pour retourner au mode normal d'utilisation.

Pour modifier « INSTANT ON TIME » (MOMENT PRÉCIS)

- Utiliser le bouton  ou le bouton , sélectionner l'article du menu qui nécessite un changement de temps de cuisson.
- APPUYER et TENIR ENFONCÉ le bouton  pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affichera l'article de menu précédemment sélectionné et son numéro d'article correspondant.
- APPUYER sur le bouton . Le contrôleur affichera « Product » (Produit).
- APPUYER sur le bouton  ou le bouton  jusqu'à ce que « INSTANT ON TIME » soit affiché sur le contrôleur.
- APPUYER sur le bouton . Les secondes clignoteront.
- En utilisant les flèches  ou , modifier le MOMENT PRÉCIS pour le nouveau temps désiré.
- APPUYER sur le bouton  pour sauvegarder le nouveau temps.
- APPUYER 2 fois sur  pour retourner au mode normal d'utilisation.

Pour modifier « REMOVE IN TIME » (TEMPS DE RETRAIT)

- Utiliser le bouton  ou le bouton , sélectionner l'article du menu qui nécessite un changement de temps de cuisson.
- APPUYER et TENIR ENFONCÉ le bouton  pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affichera l'article de menu précédemment sélectionné et son numéro d'article correspondant.
- APPUYER sur le bouton . Le contrôleur affichera « Product » (Produit).
- APPUYER sur le bouton  ou le bouton  jusqu'à ce que « REMOVE IN TIME » soit affiché sur le contrôleur.
- APPUYER sur le bouton . Les secondes clignoteront.
- En utilisant les flèches  ou , modifier le TEMPS DE RETRAIT pour le nouveau temps désiré.
- APPUYER sur le bouton  pour sauvegarder le nouveau temps.
- APPUYER 2 fois sur  pour retourner au mode normal d'utilisation.

Pour modifier « MULTI STAGE TIME » (TEMPS MULTI-ÉTAPES)

- Utiliser le bouton  ou le bouton , sélectionner l'article du menu qui nécessite un changement de temps de cuisson.
- APPUYER et TENIR ENFONCÉ le bouton  pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affichera l'article de menu précédemment sélectionné et son numéro d'article correspondant.
- APPUYER sur le bouton . Le contrôleur affichera « Product » (Produit).
- APPUYER sur le bouton  ou le bouton  jusqu'à ce que « MULT STAGE (1,2 ou 3) TIME » soit affiché sur le contrôleur.
- APPUYER sur le bouton . Les secondes clignoteront.
- En utilisant les flèches  ou , modifier le TEMPS MULTI-ÉTAPES pour le nouveau temps désiré.
- APPUYER sur le bouton  pour sauvegarder le nouveau temps.
- APPUYER 2 fois sur  pour retourner au mode normal d'utilisation.

Pour modifier la fonction « REMOVE ALARM » (ALARME DE RETRAIT)

- Utiliser le bouton  ou le bouton , sélectionner l'article du menu qui nécessite un changement de temps de cuisson.
- APPUYER et TENIR ENFONCÉ le bouton  pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affichera l'article de menu précédemment sélectionné et son numéro d'article correspondant.
- APPUYER sur le bouton . Le contrôleur affichera « Product » (Produit).
- APPUYER sur le bouton  ou le bouton  jusqu'à ce que « REMOVE ALARM » soit affiché sur le contrôleur.
- APPUYER sur le bouton . Les secondes clignoteront.
- En utilisant les flèches  ou , modifier l'ALARME DE RETRAIT pour la nouvelle option désirée.
- APPUYER sur le bouton  pour sauvegarder le nouveau temps.
- APPUYER 2 fois sur  pour retourner au mode normal d'utilisation.

Pour modifier « GAP SETTING » (RÉGLAGE D'INTERVALLE)

- Utiliser le bouton  ou le bouton , sélectionner l'article du menu qui nécessite un changement de temps de cuisson.
- APPUYER et TENIR ENFONCÉ le bouton  pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affichera l'article de menu précédemment sélectionné et son numéro d'article correspondant.

PROGRAMMATION DES CONTRÔLES; MENU DE PRODUIT

3. APPUYER sur le bouton . Le contrôleur affichera « Product » (Produit).
4. APPUYER sur le bouton  ou le bouton  jusqu'à ce que « GAP SETTING » soit affiché sur le contrôleur.
5. APPUYER sur le bouton . Les secondes clignoteront.
6. En utilisant les flèches  ou , modifier le RÉGLAGE D'INTERVALLE pour le nouveau réglage désiré.
7. APPUYER sur le bouton  pour sauvegarder le nouveau temps.
8. APPUYER 2 fois sur  pour retourner au mode normal d'utilisation.

Pour modifier la fonction « GAP MUL/PR START » (DÉMARRAGE/MULTI-INTERVALLE)

1. Utiliser le bouton  ou le bouton , sélectionner l'article du menu qui nécessite un changement de temps de cuisson.
2. APPUYER et TENIR ENFONCÉ le bouton  pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affichera l'article de menu précédemment sélectionné et son numéro d'article correspondant.
3. APPUYER sur le bouton . Le contrôleur affichera « Product » (Produit).
4. APPUYER sur le bouton  ou le bouton  jusqu'à ce que « GAP MUL/PR START » soit affiché sur le contrôleur.
5. APPUYER sur le bouton . Les secondes clignoteront.
6. En utilisant les flèches  ou , modifier le DÉMARRAGE/MULTI-INTERVALLE pour le nouveau réglage désiré.
7. APPUYER sur le bouton  pour sauvegarder le nouveau temps.
8. APPUYER 2 fois sur  pour retourner au mode normal d'utilisation.

Pour modifier « GAP MULTI STAGE (1,2 or 3) » (INTERVALLE MULTI-ÉTAPES (1,2 ou 3))

1. Utiliser le bouton  ou le bouton , sélectionner l'article du menu qui nécessite un changement de temps de cuisson.
2. APPUYER et TENIR ENFONCÉ le bouton  pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affichera l'article de menu précédemment sélectionné et son numéro d'article correspondant.
3. APPUYER sur le bouton . Le contrôleur affichera « Product » (Produit).
4. APPUYER sur le bouton  ou le bouton  jusqu'à ce que « GAP MULTI STAGE (1,2 or 3) » soit affiché sur le contrôleur
5. APPUYER sur le bouton . Les secondes clignoteront.
6. En utilisant les flèches  ou , modifier l'INTERVALLE MULTI-ÉTAPES pour le nouveau réglage désiré.

7. APPUYER sur le bouton  pour sauvegarder le nouveau temps.
8. APPUYER 2 fois sur  pour retourner au mode normal d'utilisation.

Pour modifier la fonction « MUST REMOVE IN » (DOIT RETIRER DANS)

1. Utiliser le bouton  ou le bouton , sélectionner l'article du menu qui nécessite un changement de temps de cuisson.
2. APPUYER et TENIR ENFONCÉ le bouton  pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affichera l'article de menu précédemment sélectionné et son numéro d'article correspondant.
3. APPUYER sur le bouton . Le contrôleur affichera « Product » (Produit).
4. APPUYER sur le bouton  ou le bouton  jusqu'à ce que « MUST REMOVE IN » soit affiché sur le contrôleur.
5. APPUYER sur le bouton . Les secondes clignoteront.
6. En utilisant les flèches  ou , modifier la fonction DOIT RETIRER DANS pour le nouveau paramètre désiré.
7. APPUYER sur le bouton  pour sauvegarder le nouveau temps.
8. APPUYER 2 fois sur  pour retourner au mode normal d'utilisation.

Pour modifier la fonction « TOAST BUNS TIME » (TEMPS DES PAINS GRILLÉS)

1. Utiliser le bouton  ou le bouton , sélectionner l'article du menu qui nécessite un changement de temps de cuisson.
2. APPUYER et TENIR ENFONCÉ le bouton  pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affichera l'article de menu précédemment sélectionné et son numéro d'article correspondant.
3. APPUYER sur le bouton . Le contrôleur affichera « Product » (Produit).
4. APPUYER sur le bouton  ou le bouton  jusqu'à ce que « TOAST BUNS TIME » soit affiché sur le contrôleur.
5. APPUYER sur le bouton . Les secondes clignoteront.
6. En utilisant les flèches  ou , modifier le TEMPS DES PAINS GRILLÉS pour le nouveau paramètre désiré.
7. APPUYER sur le bouton  pour sauvegarder le nouveau temps.
8. APPUYER 2 fois sur  pour retourner au mode normal d'utilisation.

Pour modifier la fonction « TOAST BUNS ALARM (Auto / Manual) » (ALARME DES PAINS GRILLÉS (auto/manuelle))

1. Utiliser le bouton  ou le bouton , sélectionner l'article du menu qui nécessite un changement de temps de cuisson.

PROGRAMMATION DES CONTRÔLES; MENU DE PRODUIT

2. APPUYER et TENIR ENFONCÉ le bouton  pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affichera l'article de menu précédemment sélectionné et son numéro d'article correspondant.
3. APPUYER sur le bouton . Le contrôleur affichera « Product » (Produit).
4. APPUYER sur le bouton  ou le bouton  jusqu'à ce que « TOAST BUNS ALARM » soit affiché sur le contrôleur.
5. APPUYER sur le bouton . Les secondes clignoteront.
6. En utilisant les flèches  ou , modifier l'ALARME DES PAINS GRILLÉS pour le nouveau paramètre désiré.
7. APPUYER sur le bouton  pour sauvegarder le nouveau temps.
8. APPUYER 2 fois sur  pour retourner au mode normal d'utilisation.

Pour modifier la fonction «TOO COOL FLAG » (ALERTE - TROP FROID)

1. Utiliser le bouton  ou le bouton , sélectionner l'article du menu qui nécessite un changement de temps de cuisson.
2. APPUYER et TENIR ENFONCÉ le bouton  pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affichera l'article de menu précédemment sélectionné et son numéro d'article correspondant.
3. APPUYER sur le bouton . Le contrôleur affichera « Product » (Produit).
4. APPUYER sur le bouton  ou le bouton  jusqu'à ce que « TOO COOL FLAG » soit affiché sur le contrôleur.
5. APPUYER sur le bouton . Les secondes clignoteront.
6. En utilisant les flèches  ou , modifier la fonction ALERTE TROP FROID pour le nouveau paramètre désiré.
7. APPUYER sur le bouton  pour sauvegarder le nouveau temps.
8. APPUYER 2 fois sur  pour sortir et retourner au mode normal d'utilisation.

Pour modifier la fonction «FLIP TIME » (TEMPS POUR RETOURNER)

1. Utiliser les flèches  ou , sélectionner l'article du menu qui nécessite un changement de temps de cuisson.
2. APPUYER et TENIR ENFONCÉ le bouton  pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affichera l'article de menu précédemment sélectionné et son numéro d'article correspondant.
3. APPUYER sur le bouton . Le contrôleur affichera « Product » (Produit).

4. APPUYER sur le bouton  ou le bouton  jusqu'à ce que « FLIP TIME » soit affiché sur le contrôleur.
5. APPUYER sur le bouton . Le paramètre actuel commencera à clignoter.
6. En utilisant les flèches  ou , modifier le TEMPS POUR RETOURNER pour le nouveau paramètre désiré.
7. APPUYER sur le bouton  pour sauvegarder le nouveau paramètre.
8. APPUYER 2 fois sur  pour sortir et retourner au mode normal d'utilisation.

Pour modifier la fonction « FLIP ALARM » (ALARME POUR RETOURNER)

1. Utiliser les flèches  ou , sélectionner l'article du menu qui nécessite un changement de temps de cuisson.
2. APPUYER et TENIR ENFONCÉ le bouton  pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affichera l'article de menu précédemment sélectionné et son numéro d'article correspondant.
3. APPUYER sur le bouton . Le contrôleur affichera « Product » (Produit).
4. APPUYER sur le bouton  ou le bouton  jusqu'à ce que « FLIP ALARM » soit affiché sur le contrôleur.
5. APPUYER sur le bouton . Le paramètre actuel commencera à clignoter.
6. En utilisant les flèches  ou , modifier l'ALARME POUR RETOURNER pour le nouveau paramètre désiré.
7. APPUYER sur le bouton  pour sauvegarder le nouveau paramètre.
8. APPUYER 2 fois sur  pour sortir et retourner au mode normal d'utilisation.

Pour modifier la fonction « SEAR TIME » (TEMPS DE RÔTISSAGE)

1. Utiliser les flèches  ou , sélectionner l'article du menu qui nécessite un changement de temps de cuisson.
2. APPUYER et TENIR ENFONCÉ le bouton  pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affichera l'article de menu précédemment sélectionné et son numéro d'article correspondant.
3. APPUYER sur le bouton . Le contrôleur affichera « Product » (Produit).
4. APPUYER sur le bouton  ou le bouton  jusqu'à ce que « SEAR TIME » soit affiché sur le contrôleur.
5. APPUYER sur le bouton . Le paramètre actuel commencera à clignoter.
6. En utilisant les flèches  ou , modifier le TEMPS DE RÔTISSAGE pour le nouveau paramètre désiré.

PROGRAMMATION DES CONTRÔLES; MENU DE PRODUIT

7. APPUYER sur le bouton  pour sauvegarder le nouveau paramètre.
8. APPUYER 2 fois sur  pour sortir et retourner au mode normal d'utilisation.

Pour modifier la fonction « SEAR ALARM » (ALARME DE RÔTISSAGE)

1. Utiliser les flèches  ou , sélectionner l'article du menu qui nécessite un changement de temps de cuisson.
2. APPUYER et TENIR ENFONCÉ le bouton  pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affichera l'article de menu précédemment sélectionné et son numéro d'article correspondant.
3. APPUYER sur le bouton . Le contrôleur affichera « Product » (Produit).
4. APPUYER sur le bouton  ou le bouton  jusqu'à ce que « SEAR ALARM » soit affiché sur le contrôleur.
5. APPUYER sur le bouton . Le paramètre actuel commencera à clignoter.
6. En utilisant les flèches  ou , modifier l'ALARME DE RÔTISSAGE pour le nouveau paramètre désiré.
7. APPUYER sur le bouton  pour sauvegarder le nouveau paramètre.
8. APPUYER 2 fois sur  pour sortir et retourner au mode normal d'utilisation.

Pour ajouter de NOUVEAUX articles au menu

Les instructions de programmation suivantes servent de GUIDE pour la programmation des paramètres de base pour des articles du menu allant sur la plaque.

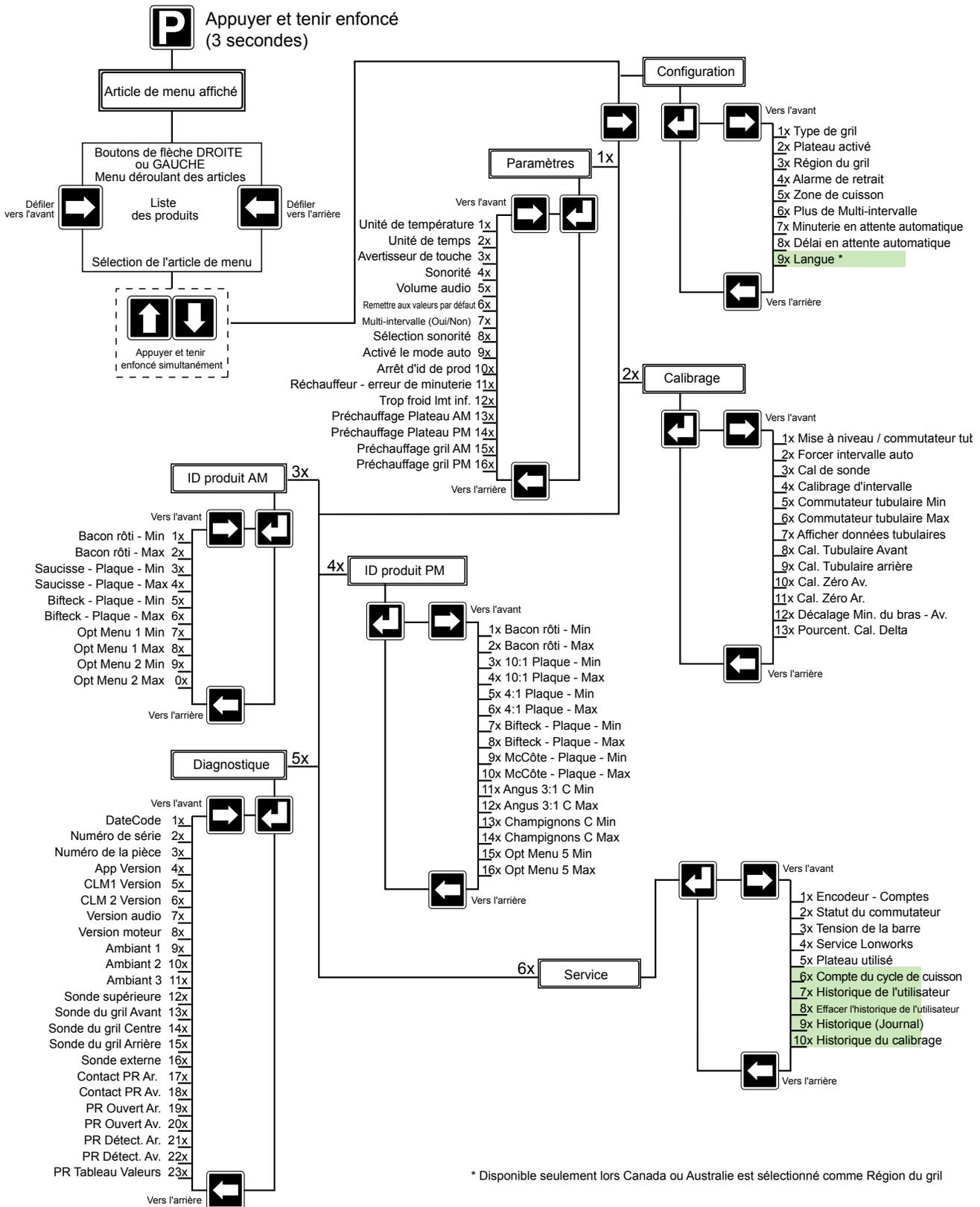
1. APPUYER et TENIR ENFONCÉ le bouton  pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affichera l'article de menu précédemment sélectionné et son numéro d'article correspondant.
2. APPUYER sur le bouton  ou le bouton  jusqu'à ce que « Opt menu # - CLAM » (Option de # de menu - PLAQUE) soit affiché sur le contrôleur.
3. APPUYER sur le bouton . Le contrôleur affichera « PRODUCT » (Produit).
4. APPUYER et TENIR ENFONCÉ le bouton . Le nom de l'article de menu sélectionné commencera à clignoter.
5. Pour définir le nom de produit :
 - a. Utiliser les flèches  ou  pour faire défiler la liste des caractères.
 - b. APPUYER sur  ou  pour faire défiler vers la droite ou la gauche.
 - c. APPUYER sur le bouton  pour sauvegarder le nouveau nom d'article du menu.
6. APPUYER sur le bouton . « DISPLAY ACTIVE » sera affiché.

7. APPUYER sur le bouton . « NO » (NON) commencera à clignoter.
8. APPUYER sur le bouton . « NO » se changera en « YES » (OUI).
9. APPUYER sur le bouton  pour sauvegarder le nouveau paramètre.
10. APPUYER sur le bouton . « GRIL SETPT » sera affiché.
11. APPUYER sur le bouton . La température commencera à clignoter.
12. En utilisant le bouton  ou le bouton , modifier le point de réglage de la température pour la nouvelle température désirée.
13. APPUYER sur le bouton  pour sauvegarder le nouveau point de réglage de la température.
14. APPUYER sur le bouton . « PLATSETPT » sera affiché.
15. APPUYER sur le bouton . La température commencera à clignoter.
16. En utilisant le bouton  ou le bouton , modifier le point de réglage de la température pour la nouvelle température désirée.
17. APPUYER sur le bouton  pour sauvegarder le nouveau point de réglage de la température.
18. APPUYER sur le bouton  jusqu'à ce que le « GAP MULTI/PR START » (DÉMARRAGE/MULTI-INTERVALLE) apparaisse à l'affichage.
19. APPUYER sur le bouton . Le paramètre d'intervalle commencera à clignoter.
20. En utilisant le bouton  ou la flèche VERS LE BAS, modifier le RÉGLAGE D'INTERVALLE pour le nouveau réglage désiré.
21. APPUYER sur le bouton  pour sauvegarder le nouveau paramètre d'intervalle.
22. APPUYER 2 fois sur le bouton  pour sortir et retourner au mode normal d'utilisation.

Pour activer le mode Nettoyage

1. En utilisant les flèches  ou , sélectionner le mode nettoyage (Clean Mode).
2. Attendre que l'unité refroidisse jusqu'à la température adéquate. Le gril commencera à émettre un signal sonore indiquant que la bonne température est atteinte afin de pouvoir procéder au nettoyage.
3. Attendre que l'unité refroidisse jusqu'à la température adéquate. Effectuer le nettoyage.
4. Appuyer sur le bouton  VERT et suivre les procédures de nettoyage de la page 30

ARBRE LOGIQUE DU PROGRAMME ; MENU SYSTÈME



PROGRAMMATION DES CONTRÔLES; MENU SYSTÈME

Modes de programmation ; Paramètres du système

Pour modifier l'unité d'affichage de la température (Fahrenheit/Celsius)

L'unité d'affichage de la température (F ou C) modifiera la manière dont une température est affichée sur le contrôleur (F - Fahrenheit, C - Celsius)

1. Avec l'affichage de contrôleur en fonction et affichant soit l'article du menu actuel ou affichant « OFF », APPUYER et TENIR ENFONCÉ le bouton  pendant approximativement 3 secondes. Le contrôleur affichera l'article de menu précédemment sélectionné et son numéro d'article correspondant OU « Standby / Menu Item » (En attente / Article du menu).
2. APPUYER sur les flèches  ET  SIMULTANÉMENT. « CONFIGURE » (CONFIGURER) apparaîtra à l'écran.
3. APPUYER sur la flèche . « Setup » (Paramètres) apparaîtra à l'écran.
4. APPUYER sur le bouton . « Temperature Unit » (Unité de température) apparaîtra à l'affichage.
5. APPUYER sur le bouton . L'unité de température actuellement configurée clignotera.
6. APPUYER sur les flèches  OU  pour modifier l'unité clignotante de température.
7. APPUYER sur le bouton  pour sauvegarder le nouveau paramètre.
8. APPUYER 2 fois sur  pour sortir du mode programmation.

Pour modifier l'unité d'affichage du temps

Modifier l'unité d'affichage du temps modifiera la manière dont les cycles du minuteur sont affichés sur le contrôleur.

1. Avec l'affichage de contrôleur en fonction et affichant soit l'article du menu actuel ou affichant « OFF », APPUYER et TENIR ENFONCÉ le bouton  pendant approximativement 3 secondes. Le contrôleur affichera l'article de menu précédemment sélectionné et son numéro d'article correspondant OU « Standby / Menu Item » (En attente / Article du menu).
2. APPUYER sur les flèches  ET  SIMULTANÉMENT. « CONFIGURE » (CONFIGURER) apparaîtra à l'écran.
3. APPUYER sur la flèche . « Setup » (Paramètres) apparaîtra à l'écran.
4. APPUYER sur le bouton . « Temperature Unit » (Unité de température) apparaîtra à l'affichage.
5. APPUYER 1 fois sur  1X. « Time Unit » (Unité de temps) apparaîtra à l'affichage.
6. APPUYER sur le bouton . L'unité de temps actuelle clignotera.

7. APPUYER sur les flèches  OU  pour modifier l'unité clignotante de temps.

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

8. APPUYER sur le bouton  pour sauvegarder le nouveau paramètre.
9. APPUYER 2 fois sur  pour sortir du mode programmation.

Pour changer la fonction « Key Chirp (Yes / No) » (Avertisseur de touche (Oui / Non))

Mettre en fonction ou hors fonction l'avertisseur de touche activera ou désactivera le son du contrôleur quand on appuie sur un bouton.

1. Avec l'affichage de contrôleur en fonction et affichant soit l'article du menu actuel ou affichant « OFF », APPUYER et TENIR ENFONCÉ le bouton  pendant approximativement 3 secondes. Le contrôleur affichera l'article de menu précédemment sélectionné et son numéro d'article correspondant OU « Standby / Menu Item » (En attente / Article du menu).
2. APPUYER sur les flèches  ET  SIMULTANÉMENT. « CONFIGURE » (CONFIGURER) apparaîtra à l'écran.
3. APPUYER sur la flèche . « Setup » (Paramètres) apparaîtra à l'écran.
4. APPUYER sur le bouton . « Temperature Unit » (Unité de température) apparaîtra à l'affichage.
5. APPUYER plusieurs fois sur  jusqu'à ce que « Key Chirp » s'affiche à l'écran.
6. APPUYER sur le bouton . La configuration actuelle de l'avertisseur de touche clignotera.
7. APPUYER sur les flèches  OU  pour modifier le « YES » ou le « NO » clignotant.
8. APPUYER sur le bouton  pour sauvegarder le nouveau paramètre.
9. APPUYER 2 fois sur  pour sortir du mode programmation.

Pour modifier la fonction « Audible » (Sonorité)

Modifier la sonorité changera la manière dont le contrôleur retentit quand un cycle de minuteur a accompli son compte à rebours.

1. Avec l'affichage de contrôleur en fonction et affichant soit l'article du menu actuel ou affichant « OFF », APPUYER et TENIR ENFONCÉ le bouton  pendant approximativement 3 secondes. Le contrôleur affichera l'article de menu précédemment sélectionné et son numéro d'article correspondant OU « Standby / Menu Item » (En attente / Article du menu).

PROGRAMMATION DES CONTRÔLES; MENU SYSTÈME

2. APPUYER sur les flèches  ET  SIMULTANÉMENT. « CONFIGURE » (CONFIGURER) apparaîtra à l'écran.
3. APPUYER sur la flèche . « Setup » (Paramètres) apparaîtra à l'écran.
4. APPUYER sur le bouton . « Temperature Unit » (Unité de température) apparaîtra à l'affichage.
5. APPUYER plusieurs fois sur  jusqu'à ce que « Audible » s'affiche à l'écran.
6. APPUYER sur le bouton . La configuration actuelle de la sonorité clignotera.
7. APPUYER sur les flèches  OU  pour modifier l'option clignotante de sonorité.
Pour une liste complète des fonctions de réglage et de leurs options, voir la section intitulée « OPTIONS DE CONFIGURATION ; MENUS SYSTÈME ».
8. APPUYER sur le bouton  pour sauvegarder le paramètre actuel.
9. APPUYER 2 fois sur  pour sortir du mode programmation.



AVERTISSEMENT,

La procédure suivante fera en sorte de remplacer tous les paramètres en cours sur le gril (températures, temps de cuisson et autres), le tout étant remis à leurs paramètres d'usine par défaut.

Pour revenir à la configuration d'origine par défaut pour tous les articles de menu du produit

1. Avec l'affichage de contrôleur en fonction et affichant soit l'article du menu actuel ou affichant « OFF », APPUYER et TENIR ENFONCÉ le bouton  pendant approximativement 3 secondes. Le contrôleur affichera l'article de menu précédemment sélectionné et son numéro d'article correspondant OU « Standby / Menu Item » (En attente / Article du menu).
2. APPUYER sur les flèches  ET  SIMULTANÉMENT. « CONFIGURE » (CONFIGURER) apparaîtra à l'écran.
3. APPUYER sur la flèche . « Setup » (Paramètres) apparaîtra à l'écran.
4. APPUYER sur le bouton . « Temperature Unit » (Unité de température) apparaîtra à l'affichage.
5. APPUYER 6 fois sur le bouton . Le contrôleur affichera « Reload Defaults - NO. » (Télécharger les valeurs pas défaut - NON).
6. APPUYER sur le bouton . « NO » (NON) commencera à clignoter.
7. APPUYER sur le bouton . « NO » se changera en « YES » (OUI).
8. APPUYER sur le bouton . Le système remettra les articles de MENU aux valeurs d'origine par défaut.
9. Attendre 15-20 secondes. Le contrôle revient alors automatiquement en mode OFF (HORS FONCTION)

PARAMÈTRES D'USINE PAR DÉFAUT

Paramètres d'usine par défaut - Menu de produit - International

No. Menu	PRODUIT	AFF-CHARGE ACTIF	PT RÉG. GRIL	PT RÉG. PLATEAU	MO-MENT PRÉCIS (GAZ)	TEMPS DE RETRAIT	TEMPS MULTI-ÉTAPE1	TEMPS MULTI-ÉTAPE2	TEMPS MULTI-ÉTAPE3	ALARME DE RETRAIT	PARAMÈTRE D'INTERVALLE	DÉMAR-RAGE MULTI-INTER-VALLE	MULTI-ÉTAPE INTERV 1	MULTI-ÉTAPE INTERV 2	MULTI-ÉTAPE INTERV 3	TEMPS POUR RETOURNER	ALARME POUR RETOURNER	TEMPS DE RÔTIS-SAGE	ALARME DE RÔTIS-SAGE	DOIT RETIRER DANS	TEMPS DES PAINS GRILLÉS	ALARME DES PAINS GRILLÉS	ALERTE - TROP FROID	Valeur cablée		
																								« PR Min »	« PR Max »	
1	Hors fonction 101 PLAQUE (HPD)	OUI	AUCUN	AUCUN	25 (5)	AUCUN	5	0	0	AUTO	255	245	265	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	AUTO	NON	160	345	
2	41 PLAQUE (HPD)	PM	350°F	425°F	30 (10)	107	10	0	0	AUTO	415	400	425	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	AUTO	NON	365	499	
3	LARD RÔTI - PLAQUE (HPD)	AM/PM	350°F	425°F	0 (60)	70 (60)	0	0	0	AUTO	265	265	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	AUCUN	NON	1	130	
4	SAUCISSE - PLAQUE FZN (HPD)	AM	350°F	425°F	0 (10)	82	0	0	0	AUTO	350	350	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	AUCUN	NON	210	405	
5	MCCÔTE - PLAQUE (HPD)	NON	350°F	425°F	30 (10)	163	0	0	0	AUTO	530	530	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	AUCUN	NON	N/A	N/A	
6	BIFTECK - PLAQUE (HPD)	AM	350°F	425°F	45	104	0	0	0	AUTO	415	415	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	AUCUN	OUI	430	480	
7	POULET GRILLÉ - PLAT	PM	350°F	425°F	0	475	N/A	N/A	N/A	AUTO	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	225	MANUEL	0	AUCUN	0	AUCUN	0	AUCUN	OUI		
8	OEUF REPLIS - PLAT	AM	265°F	FONCTION	0	120	N/A	N/A	N/A	AUTO	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	AUCUN	0	AUCUN	0	AUCUN	0	AUCUN	OUI		
9	OEUF ROUNDS - PLAT	AM	265°F	FONCTION	0	150	N/A	N/A	N/A	AUTO	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	AUCUN	0	AUCUN	0	AUCUN	0	AUCUN	NON		
10	POITRINE DE POULET - PLAT	NON	350°F	425°F	0	100	N/A	N/A	N/A	AUTO	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	AUCUN	0	AUCUN	0	AUCUN	0	AUCUN	NON		
11	101 PLAT	NON	340°F	425°F	0	125	N/A	N/A	N/A	AUTO	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	75	AUTO	20	MANUEL	0	AUCUN	0	AUCUN	NON		
12	41 PLAT	NON	365°F	425°F	0	270	N/A	N/A	N/A	AUTO	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	150	AUTO	20	MANUEL	0	AUCUN	0	AUCUN	NON		
13	MCCÔTE - PLAT	NON	365°F	425°F	0	390	N/A	N/A	N/A	AUTO	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	270	AUTO	0	MANUEL	0	AUCUN	0	AUCUN	NON		
14	SAUCISSE - PLAT FZN	NON	365°F	425°F	0	270	N/A	N/A	N/A	AUTO	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	150	MANUEL	0	MANUEL	0	AUCUN	0	AUCUN	NON		
15	GATEAUX CHAUDS - PLAT	NON	365°F	425°F	0	140	N/A	N/A	N/A	AUTO	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	90	AUTO	0	MANUEL	0	AUCUN	0	AUCUN	NON		
16	OPT. PLAQUE - MENU 1 (HPD)	NON	FONC-TION	FONCTION	0	0	0	0	0	AUTO	469	469	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	AUCUN	NON	500	725	
17	OPT. PLAQUE - MENU 2 (HPD)	NON	FONC-TION	FONCTION	0/0	0	0	0	0	AUTO	250	250	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	AUCUN	NON	500	725	
18	ANGUS 311 - PLAQUE (HPD)	PM	350°F	425°F	60 (30)	170	0	0	0	AUTO	534	534	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	AUCUN	NON	500	725	
19	CHAMPIGNONS - PLAQUE (HPD)	AM/PM	350°F	425°F	60 (45)	104	0	0	0	AUTO	425	425	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	AUCUN	NON	500	725	
20	OPT. PLAQUE - MENU 5 (HPD)	NON	FONC-TION	FONCTION	0	0	0	0	0	AUTO	250	250	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	AUCUN	NON	500	725	
21	OPT. PLAQUE - MENU 6 (HPD)	NON	FONC-TION	FONCTION	0	0	0	0	0	AUTO	250	250	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	AUCUN	NON	500	725	
22	OPT. PLAQUE - MENU 7 (HPD)	NON	FONC-TION	FONCTION	0	0	0	0	0	AUTO	250	250	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	AUCUN	NON	500	725	
23	OEUF REPLÉS - PLAQUE (HPD)	NON	285°F	300°F	0	120	0	0	0	AUTO	625	625	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	AUCUN	NON	500	725	
24	OEUF ROUNDS - PLAQUE (HPD)	NON	285°F	300°F	0	150	0	0	0	AUTO	625	625	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	AUCUN	NON	500	725	
25	OPT. PLAT - MENU 3	NON	FONC-TION	FONCTION	0	0	N/A	N/A	N/A	AUTO	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	AUTO	0	AUTO	0	AUCUN	0	AUCUN	NON	500	725
26	OPT. PLAT - MENU 4 (Non affiché)	NON	FONC-TION	FONCTION	0	0	N/A	N/A	N/A	AUTO	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	AUTO	0	MANUEL	0	AUCUN	0	AUCUN	NON	500	725

HPD : signifie que ce produit ne pourra être utilisé par l'opérateur si le plateau est désactivé

- NOTE :
- Tous les paramètres peuvent être consultés et modifiés en appuyant sur la touche P, puis en utilisant les touches Haut/Bas/Droite/Gauche/Entrée.
 - Les valeurs pour les unités électriques et celles des gaz sont identiques à moins qu'une valeur supplémentaire soit indiquée entre parenthèses (), ce qui correspond au gaz.
 - N/A signifie que ce paramètre n'est pas applicable pour ce produit et le menu passera au prochain paramètre disponible
 - Lorsque le plateau est désactivé, le point de réglage du plateau ne sera plus visible à moins qu'il soit normalement placé à « OFF » (HORS FONCTION) tandis que le plateau est activé.
 - Dans ce cas, le point de réglage du plateau demeurera HORS FONCTION
 - Le paramètre TOO COOL FLAG (ALERTE - TROP FROID) n'est pas visible sur les grils au gaz
 - Les valeurs PR ne sont pas visibles à l'opérateur

Valeurs de conversion :
 265°F = 129°C
 285°F = 140°C
 300°F = 149°C
 350°F = 177°C
 425°F = 218°C

PARAMÈTRES D'USINE PAR DÉFAUT

Paramètres d'usine par défaut - Menu de produit - Canada, Australie & R-U

FONCTION MENU - CANADA SEULEMENT																						
No. Menu	PRODUIT	ACTIF	PT RÉG. GRIL	PT RÉG. PLATEAU	MO-MENT PRÉCIS	TEMPS DE RETRAIT	TEMPS MULTI-ÉTAPE 1	TEMPS MULTI-ÉTAPE 2	TEMPS MULTI-ÉTAPE 3	ALARME DE RETRAIT	PARAMÈTRE D'INTERVALLE	DÉMAR-RAGE MULTI-INTERVALLE	MULTI-ÉTAPE INTERV 1	MULTI-ÉTAPE INTERV 2	MULTI-ÉTAPE INTERV 3	DOIT RETIRER DANS	TEMPS DES PAINS GRILLÉS	ALARME DES PAINS GRILLÉS	ALERTE - TROP FROID	PR Min	PR Max	
	Hors fonction		AUCUN	AUCUN																		
1	10:1 PLAQUE (HIPD)	PM	350°F	425°F	25 (5)	37	5	0	0	AUTO	255	245	265	0	0	0	0	AUTO	NON	160	345	
2	4:1 PLAQUE (HIPD)	PM	350°F	425°F	30 (10)	107	10	0	0	AUTO	415	400	425	0	0	0	0	AUTO	NON	365	529	
18	ANGUS 3:1 - PLAQUE (HIPD)	PM	350°F	425°F	60 (30)	190	0	0	0	AUTO	574	574	0	0	0	0	AUCUN	AUCUN	NON	530	750	

FONCTION MENU - ROYAUME-UNI (R-U) SEULEMENT																						
No. Menu	PRODUIT	ACTIF	PT RÉG. GRIL	PT RÉG. PLATEAU	MO-MENT PRÉCIS (ÉLEC.)	TEMPS DE RETRAIT	TEMPS MULTI-ÉTAPE 1	TEMPS MULTI-ÉTAPE 2	TEMPS MULTI-ÉTAPE 3	ALARME DE RETRAIT	PARAMÈTRE D'INTERVALLE	DÉMAR-RAGE MULTI-INTERVALLE	MULTI-ÉTAPE INTERV 1	MULTI-ÉTAPE INTERV 2	MULTI-ÉTAPE INTERV 3	DOIT RETIRER DANS	TEMPS DES PAINS GRILLÉS	ALARME DES PAINS GRILLÉS	ALERTE - TROP FROID	PR Min	PR Max	
1	10:1 PLAQUE (HIPD)	PM	350°F	425°F	30 (10)	47	25	0	0	AUTO	245	240	245	0	0	0	20	22	AUTO	OUI	160	345
2	4:1 PLAQUE (HIPD)	PM	350°F	425°F	30 (10)	114	10	70	0	AUTO	395	395	425	395	0	15	25	AUTO	OUI	365	499	

NOTE : HIPD : signifie que ce produit ne pourra être utilisé par l'opérateur si le plateau est désactivé

- Tous les paramètres peuvent être consultés et modifiés en appuyant sur la touche P puis en utilisant les touches Haut/Bas/Droite/Gauche/Entrée.
- Les valeurs pour les unités électriques et celles des gaz sont identiques à moins qu'une valeur supplémentaire soit indiquée entre parenthèses (), ce qui correspond au gaz.
- N/A signifie que ce paramètre n'est pas applicable pour ce produit et le menu passera au prochain paramètre disponible.
- Lorsque le plateau est désactivé, le point de réglage du plateau ne sera plus visible à moins qu'il soit normalement placé à « OFF » (HORS FONCTION) tandis que le plateau est activé.
- Dans ce cas, le point de réglage du plateau demeurera HORS FONCTION
- Le paramètre TOO COOL FLAG (ALERTE - TROP FROID) n'est pas visible sur les grils au gaz.
- Les valeurs PR ne sont pas visibles à l'opérateur.

Valeurs de conversion :
 265°F = 129°C
 285°F = 140°C
 300°F = 149°C
 350°F = 177°C
 425°F = 218°C

PARAMÈTRES D'USINE PAR DÉFAUT

Paramètres d'usine par défaut - Menu de produit - Japon & Hong Kong

No. Menu	PRODUIT	ACTIF (Prog-gramme)	PT RÉG. GRIL	PT RÉG. PLATEAU	MOMENT PRÉCIS (GAZ)	TEMPS DE RETRAIT	TEMPS MULTI-ÉTAPE 1	TEMPS MULTI-ÉTAPE 2	TEMPS MULTI-ÉTAPE 3	ALARME DE RETRAIT	PARA-MÈTRE D'INTER-VALLE	DÉMAR-RAGE MULTI-INTER-VALLE	MULTI-ÉTAPE INTERV 1	MULTI-ÉTAPE INTERV 2	MULTI-ÉTAPE INTERV 3	TEMPS POUR RETOURNER	ALARME POUR RETOURNER	TEMPS DE RÔTIS-SAGE	ALARME DE RÔTIS-SAGE	DOIT RETIRER DANS	TEMPS DES PAINS GRILLÉS	ALARME DES PAINS GRILLÉS
	Hors fonction	OUI	N/A	N/A																		
1	10:1 PLAQUE (HIPD)	PM	177C	218C	25 (5)	37	5	0	0	AUTO	255	245	265	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	18	0	AUTO
2	4:1 PLAQUE (HIPD)	PM	177C	218C	30 (10)	107	10	0	0	AUTO	415	400	425	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	15	0	AUCUN
3	TRANCHE DE BACON - PLAQUE (HIPD)	NON	177C	218C	0	23	0	0	0	AUTO	89	89	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	0	0	AUCUN
4	SAUCISSE - PLAQUE FZN (HIPD)	AM	177C	218C	0	82	0	0	0	AUTO	343	343	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	0	0	AUCUN
5	MCCÔTE - PLAQUE (HIPD)	NON	177C	218C	30 (10)	163	0	0	0	AUTO	530	530	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	0	0	AUCUN
6	BIFTECK - PLAQUE (HIPD)	NON	177C	218C	0	104	0	0	0	AUTO	415	415	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	0	0	AUCUN
7	POULET GRILLÉ - PLAT	PM	177C	218C	45	410	N/A	N/A	N/A	AUTO	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	195	MANUEL	0	AUCUN	0	0	AUCUN
8	OEUF REPLIÉS - PLAT	AM	129C	HORS FONCTION	0	120	N/A	N/A	N/A	AUTO	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	AUCUN	0	AUCUN	0	0	AUCUN
9	OEUF ROUNDS - PLAT	AM/PM	135C	HORS FONCTION	0	135	N/A	N/A	N/A	MANUEL	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	AUCUN	0	AUCUN	0	0	AUCUN
10	POITRINE DE POULET - PLAT	NON	177C	218C	0	100	N/A	N/A	N/A	AUTO	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	AUCUN	0	AUCUN	0	0	AUCUN
11	10:1 PLAT	NON	171C	218C	0	125	N/A	N/A	N/A	AUTO	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	75	AUTO	20	MANUEL	18	0	AUCUN
12	4:1 PLAT	NON	185C	218C	0	270	N/A	N/A	N/A	AUTO	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	150	AUTO	20	MANUEL	15	0	AUCUN
13	MCCÔTE - PLAT	NON	185C	218C	0	390	N/A	N/A	N/A	AUTO	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	200	AUTO	0	AUCUN	0	0	AUCUN
14	SAUCISSE - PLAT FZN	NON	185C	218C	0	270	N/A	N/A	N/A	AUTO	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	150	MANUEL	0	MANUEL	0	0	AUCUN
15	GATEAUX CHAUDS - PLAT	NON	185C	218C	0	140	N/A	N/A	N/A	AUTO	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	90	AUTO	0	AUCUN	0	0	AUCUN
16	OPT. PLAQUE - MENU 1 (HIPD)	NON	HORS FONCTION	HORS FONCTION	0	0	0	0	0	AUTO	469	469	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	0	0	AUCUN
17	OPT. PLAQUE - MENU 1 (HIPD)	NON	HORS FONCTION	HORS FONCTION	0	0	0	0	0	AUTO	250	250	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	0	0	AUCUN
18	3:1 ANGUS - PLAQUE (HIPD)	NON	177C	218C	60 (30)	230	0	0	0	AUTO	625	625	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	0	0	AUCUN
19	CHAMPIGNONS - PLAQUE (HIPD)	NON	177C	218C	60 (45)	104	0	0	0	AUTO	415	415	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	0	0	AUCUN
20	ESSAI GRIL TEMP. ÉLEVÉE	AM / PM	177C	218C	0	3599	0	0	0	AUTO	250	250	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	0	0	AUCUN
21	ESSAI PLAT TEMP. ÉLEVÉE	AM / PM	177C	218	0	3599	0	0	0	AUTO	250	250	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	0	0	AUCUN
22	TERYAKI - PLAQUE (HIPD)	PM	177C	218C	0	80	0	0	0	AUTO	366	366	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	0	0	AUCUN
23	OEUF REPLIÉS - PLAQUE (HIPD)	NON	140°F	149°F	0	120	0	0	0	AUTO	625	625	N/A	N/A	N/A	0	0	0	AUTO	0	0	AUCUN
24	OEUF ROUNDS - PLAQUE (HIPD)	NON	140°F	149°F	0	150	0	0	0	AUTO	625	625	N/A	N/A	N/A	0	0	0	NAUTO	0	0	AUCUN
25	OPT. PLAT - MENU 3	NON	HORS FONCTION	HORS FONCTION	0	0	N/A	N/A	N/A	AUTO	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	AUTO	0	AUTO	0	0	AUCUN
26	TERYAKI - PLAT	NON	177C	HORS FONCTION	0	180	N/A	N/A	N/A	AUTO	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	AUTO	0	MANUEL	0	0	AUCUN
27	« MODE NETTOYAGE (AM & PM) (Non visible) »	(AM & PM)	3259F	3259F						MANUEL												

Valeurs de conversion :
 265°F = 129°C
 285°F = 140°C
 300°F = 149°C
 350°F = 177°C
 425°F = 218°C

NOTE :
 • Tous les paramètres peuvent être consultés et modifiés en appuyant sur la touche P, puis en utilisant les touches Haut/Bas/Droite/Gauche/Entrée.
 • Les valeurs pour les unités électriques et celles des gaz sont identiques à moins qu'une valeur supplémentaire soit indiquée entre parenthèses (), ce qui correspond au gaz.
 • N/A signifie que ce paramètre n'est pas applicable pour ce produit et le menu passera au prochain paramètre disponible.
 • Lorsque le plateau est désactivé, le point de réglage du plateau ne sera plus visible à moins qu'il soit normalement placé à « OFF » (HORS FONCTION) tandis que le plateau est activé.
 • Dans ce cas, le point de réglage du plateau demeurera HORS FONCTION.
 • Le paramètre TOO COOL FLAG (ALERTE - TROP FROID) n'est pas visible sur les grils au gaz.
 • Les valeurs PR ne sont pas visibles à l'opérateur.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ (modèles identifiés CE)

Tous les modèles :

Lasériedeproduitsci-dessusaétéconçueetfabriquéeselonlesdirectivessuivantestelqu'applicablesetamendées, basé sur la norme harmonisée la plus récemment modifiée.

2006/95/CEE	Directive « basse tension »
EN60335-1	Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues

2004/108/CE	Directive sur la compatibilité électromagnétique
IEC/EN 61000-6-1:2007	CEM-Immunitépourlesenvironnementsrésidentiels,commerciauxetde l'industrie légère
IEC/EN 61000-6-3:2007	CEM-Normesurl'émissionpourlesenvironnementsrésidentiels,commerciaux et de l'industrie légère

Ceproductnecontientpasd'amiante.Lesmatièresemployéesdanslesproduitsspécifiésci-dessusconviennentau contactaveclanourritureselonladirective-cadreconcernantlesmatériauxetobjetsdestinésàentrerencontakt avec des denrées alimentaires (89/109/CEE)

Modèles au gaz :

Lesconditionsetlescaractéristiquesd'essaiivantessontconsidéréescommeétantunebaseappropriéepourla démonstrationdelaconformitédesproduitsci-dessusaveclesconditionsessentiellesdeladirectiveeuropéenne concernant les appareils au gaz (90/396/CEE)

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

Selonlaconditionessentielle2.2del'annexedeladirectiveeuropéenneconcernantlesappareilsaugaz(90/396/ CEE),nousgarantissonsquelesmatériauxemployésdanslesproduitsci-dessusontappropriéspourleurusageprévu etrésisterontauxcontraintestехniques,chimiquesetthermiquesauxquellesils's'exposentvraisemblablement.

HISTORIQUE DU MANUEL D'INSTALLATION/D'UTILISATION

Rév. No.	Description	Date
0	Publication du manuel I/U 3 plateaux-1	15 déc. 2011
1	Notes sur les prises recommandées retirées, page 15. Plus d'information sur les roulettes et le renfort de roulette, page 28. Procédure « pousser & tirer » ajoutée, page 28. Nouveau tableau électrique ajouté, pages 9 à 11. Menu de produit mis à jour, Japon & HK, page 52	13 août 2012

INDEX

A

- Accessoires du gril 27
- Affichage de la température 37
- Allumage du gril 36
- Arbre du menu système 42
- Articles inclus avec le gril 13

C

- Calibrage de la sonde de température 21
- Caractéristiques mécaniques 7, 8

D

- Déclaration de conformité 54
- Déjeuner - mode automatique 37
- Déjeuner - mode manuel 37
- Description des contrôles du gril 34
- Diagramme de Mennekes 16
- Dîner - mode automatique 37
- Dîner - mode manuel 37
- Disposition des boulettes 40
- Dommages lors de l'expédition 4

E

- Emplacements des thermocouples 24
- Entretien 30

F

- Fermeture du grill 38
- Formulaire de mise en service 19, 20

G

- Garantie 4

H

- Hotte d'évacuation 17

i

- Identification de produit 38
- Installation 13
- Installation de la protection anti-éclaboussure 25

- Installation de la protection anti-vapeur 27
- Installation des roulettes 14
- Installation du matériel amovible 26
- Intégrité du boeuf 41

M

- Menu système 48
- Messages d'erreur 35
- Mise en service 13
- Modification du temps de cuisson 37

N

- Nettoyage 30
- Niveau de combustion 18

P

- Paramètres d'usine par défaut 51
- Photos des accessoires 28
- Procédures d'utilisation 35
- Programmation des menus 43

R

- Raccordement de l'alimentation électrique 15

S

- Sécurité 5
- Sortir du mode « Attente » 36
- Spécifications d'entrée de gaz 12
- Spécifications des gaz 12

T

- Table des matières 3

V

- Valeurs d'usine 50

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



Gril double-face électrique ou au gaz à 3 plateaux avec identification de produit

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

