

## INSTALLATION ET MANUEL D'UTILISATION

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

### MODÈLES :

**MWE2W-1 MWE1W-1**  
**MWE2S-1 MWE1S-1**  
**MWG2W-1 MWG1W-1**



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

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

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

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

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

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

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

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

Pour votre sécurité :

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

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

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

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



# TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION .....	5	Feuille en Téflon (Non enveloppante) .....	34
GARANTIE .....	5	Écran antiéclaboussures .....	34
PROCESSUS DE RÉCLAMATION POUR DOMMAGES DURANT L'EXPÉDITION .....	5	NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....	35
SÉCURITÉ .....	6	PROCÉDURE DE TIRER/POUSSER .....	38
SPÉCIFICATIONS RELATIVES AUX DIMENSIONS .....	8	DESCRIPTION DE LA COMMANDE DU GRIL .....	39
Dimensions : Modèles MWE2W-1, MWG2W-1 .....	8	MESSAGES D'ERREUR .....	40
Dimensions : Modèles : MWE1W-1, MWG1W-1 .....	9	PROCÉDURE DE FONCTIONNEMENT .....	40
Dimensions : Modèle MWE2S-1 .....	10	Pour allumer le gril : .....	41
Dimensions : Modèle MWE1S-1 .....	11	Pour choisir un élément du menu .....	41
SPÉCIFICATIONS D'ENTRÉE ÉLECTRIQUE - DELTA .....	12	Bibliothèque d'éléments du menu .....	41
SPÉCIFICATIONS D'ENTRÉE ÉLECTRIQUE - WYE .....	14	Voyants indicateurs .....	41
SPÉCIFICATIONS D'ENTRÉE GAZ .....	16	Mode Veille .....	41
Grils au GAZ, MWG2W à 2 plateaux, Amérique du Nord : .....	16	Pour afficher les températures actuelles : .....	41
Grils au GAZ, MWG2W-1CE à 2 plateaux. Modèle homologué : .....	16	Petit-déjeuner en mode manuel .....	42
INSTALLATION & MISE EN SERVICE .....	18	Déjeuner en mode manuel .....	42
Généralités : .....	18	Pour changer le temps de cuisson d'un élément du menu ...	42
Responsabilités du magasin d'installation : .....	18	Petit-déjeuner en mode automatique .....	42
Les articles inclus par le fabricant avec l'achat de votre nouveau gril : .....	19	Déjeuner en mode automatique .....	42
Installation de roulettes .....	20	Cuisson de transition .....	42
RACCORDEMENT DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE : .....	21	Pour éteindre le gril .....	42
Mennekes 3 & 5 broches (Option 1) .....	22	INFORMATIONS LONWORKS .....	43
Mennekes 3 & 7 broches (Option 2) .....	22	RECONNAISSANCE DE PRODUIT .....	43
Diagramme des borniers .....	22	PROBLÈMES COURANTS DE RECONNAISSANCE DE PRODUIT .....	44
Type de hotte et hauteur du plateau .....	24	PLACEMENT DES BOULETTES .....	44
Informations LonWorks & Mise en service .....	24	INTÉGRITÉ DU BŒUF .....	45
Pour activer le gril sur le réseau de Lonworks : .....	24	ARBRE LOGIQUE DU PROGRAMME ; MENUS PRODUIT .....	46
Réglage des niveaux de combustion appropriés .....	25	PROGRAMMATION DES COMMANDES ; MENUS PRODUIT .....	47
Procédure de démarrage .....	26	Modes de programmation ; Menu produit .....	47
Calibration de la sonde de température .....	27	Pour changer le nom d'un élément de menu existant. ....	47
EMPLACEMENTS DES THERMOCOUPLES .....	30	Pour activer/désactiver un élément de menu dans la bibliothèque du mode d'utilisation normal ou pour changer son moment de la journée .....	47
INSTALLATION DU MATÉRIEL DE DÉMOULAGE .....	31	Pour changer la température prédéterminée de la surface du gril .....	47
INSTALLATION DE L'ÉCRAN ANTIÉCLABOUSSURE .....	S32	Pour changer la température prédéterminée du plateau supérieur .....	47
ACCESSOIRES DU GRIL .....	33	Pour changer l'INSTANTANÉ À TEMPS .....	47
Kit enveloppant en Téflon (uniquement 1 et 2 plateaux) .....	33	Pour changer le MOMENT AUQUEL ON DOIT ENLEVER. ....	48
ACCESSOIRES DU GRIL .....	34	Pour changer le TEMPS ÉTAPES MULTIPLES .....	48
Cordon électrique à trois phases et quatre fils 30 AMP (gril électrique uniquement) .....	34	Pour changer l'ALERTE D'ENLÈVEMENT .....	48
Cordon électrique à trois phases et quatre fils 50 AMP (gril électrique uniquement) .....	34		
Tuyau de gaz à déconnexion rapide .....	34		

## TABLE DES MATIÈRES *(suite)*

Pour changer le PARAMÈTRE D'INTERVALLE .....	48
Pour changer les INTERVALLES MULTIPLES/ COMMENCER RP .....	48
Pour changer l'INTERVALLE ÉTAPES MULTIPLES (1,2 ou 3) ....	49
Pour changer le MOMENT AUQUEL ON DOIT ENLEVER.....	49
Pour changer le TEMPS DE CUISSON DES PETITS PAINS	
Pour changer l'ALERTE DE CUISSON DES PETITS PAINS (automatique/manuelle).....	49
Pour changer ALERTE TROP FROID .....	49
Pour changer le TEMPS POUR TOURNER.....	49
Pour changer l'ALARME TOURNER.....	50
Pour changer le TEMPS DE SAISIE .....	50
Pour changer l'ALARME DE SAISIE.....	50
Pour ajouter de NOUVEAUX éléments de menu .....	51
Pour activer le mode Nettoyage .....	51
ARBRE LOGIQUE DU PROGRAMME ; MENUS SYSTÈME... ..	52
PROGRAMMATION DES COMMANDES ; MENUS SYSTÈME.....	53
Modes de programmation ; réglage du système	53
Pour changer les unités d'affichage de température (Fahrenheit / Celsius) .....	53
Pour changer les unités d'affichage de temps	
Pour changer l'alarme de veille de programmation .....	53
Pour changer le signal sonore des touches (Oui/Non).....	54
Pour changer l'alerte sonore .....	54
Pour réinitialiser aux paramètres usine par défaut pour tous les produits de menu	
Articles .....	54
RÉGLAGES PAR DÉFAUT EN USINE .....	55
Réglages d'usine par défaut - Menu produit - Monde .....	55
Réglages d'usine par défaut - Menu produit - Canada, Australie et Royaume-Uni.....	56
Réglages d'usine par défaut - Menu produit - Japon et Hong Kong.....	57
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ (modèles marqués CE) .....	58
HISTORIQUE DU MANUEL D'INSTALLATION/ D'UTILISATION .....	58
INDEX.....	59

## INTRODUCTION

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

## GARANTIE

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

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

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

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

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

Nous n'assumons aucune responsabilité pour les frais de déplacement de plus de 100 milles (161 km) aller-retour, les trajets par voie autre que terrestre et les coûts de réparation en heures supplémentaires.

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

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

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

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

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

## PROCESSUS DE RÉCLAMATION POUR DOMMAGES DURANT L'EXPÉDITION

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

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

# SÉCURITÉ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## AVERTISSEMENT :

Lorsque l'on cuit des deux côtés, la zone entre le plateau supérieur et le plateau du gril ainsi que la zone entre le plateau supérieur et la hotte de ventilation doivent être considérées comme une « **ZONE DE DANGER** ». Durant une cuisson des deux côtés, l'opérateur doit maintenir les parties de son corps et les outils à l'écart de la zone de danger lorsque les plateaux sont en mouvement. Lorsqu'on l'utilise en tant que gril plat, des mouvements non prévus des plateaux peuvent se produire durant le nettoyage ou l'entretien. Quelle que soit la raison - le nettoyage, l'entretien ou l'utilisation normale - toute personne exposée doit se montrer extrêmement prudente si elle se trouve dans cette zone de danger. Les températures sur les surfaces de cuisson solides sont conçues pour fonctionner au-dessus de 120C (250F).

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

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

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

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

## SÉCURITÉ *(suite)*

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

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

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

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

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

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

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

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

**NETTOYAGE - NE JAMAIS** nettoyer l'intérieur ou l'extérieur du gril avec un jet d'eau à haute pression, un jet d'eau, un nettoyeur à vapeur ou tout autre appareil vaporisateur de liquide. **NE JAMAIS** utiliser de glace afin de refroidir le gril pour le nettoyer. **UTILISER UNIQUEMENT** de nettoyeurs approuvés par McDonald's.

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

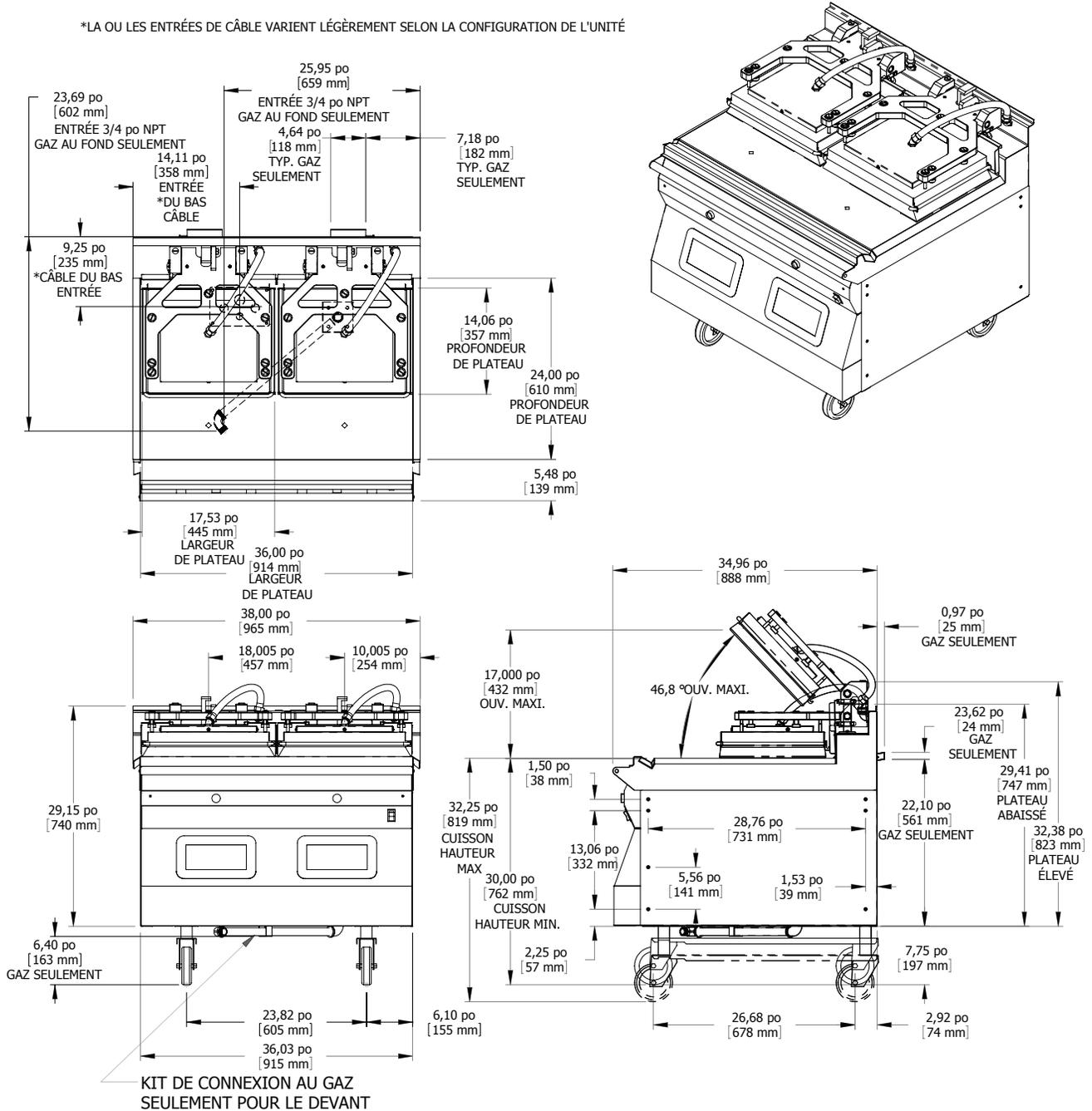
**AVERTISSEMENT :**

**Risque de pincement** - garder les mains et les outils à l'écart lorsque les plateaux sont en mouvement. Des mouvements non prévus des plateaux peuvent se produire durant le processus de nettoyage ou d'entretien. **Éteindre le gril** avec l'interrupteur principal lors du nettoyage du plateau.

# SPÉCIFICATIONS RELATIVES AUX DIMENSIONS

## Dimensions : Modèles MWE2W-1, MWG2W-1

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



MODÈLE	HAUTEUR*		LARGEUR		PROFONDEUR	
	pouces	mm	pouces	mm	pouces	mm
MWE2W-1	29,2	740	36,0	915	34,9	887

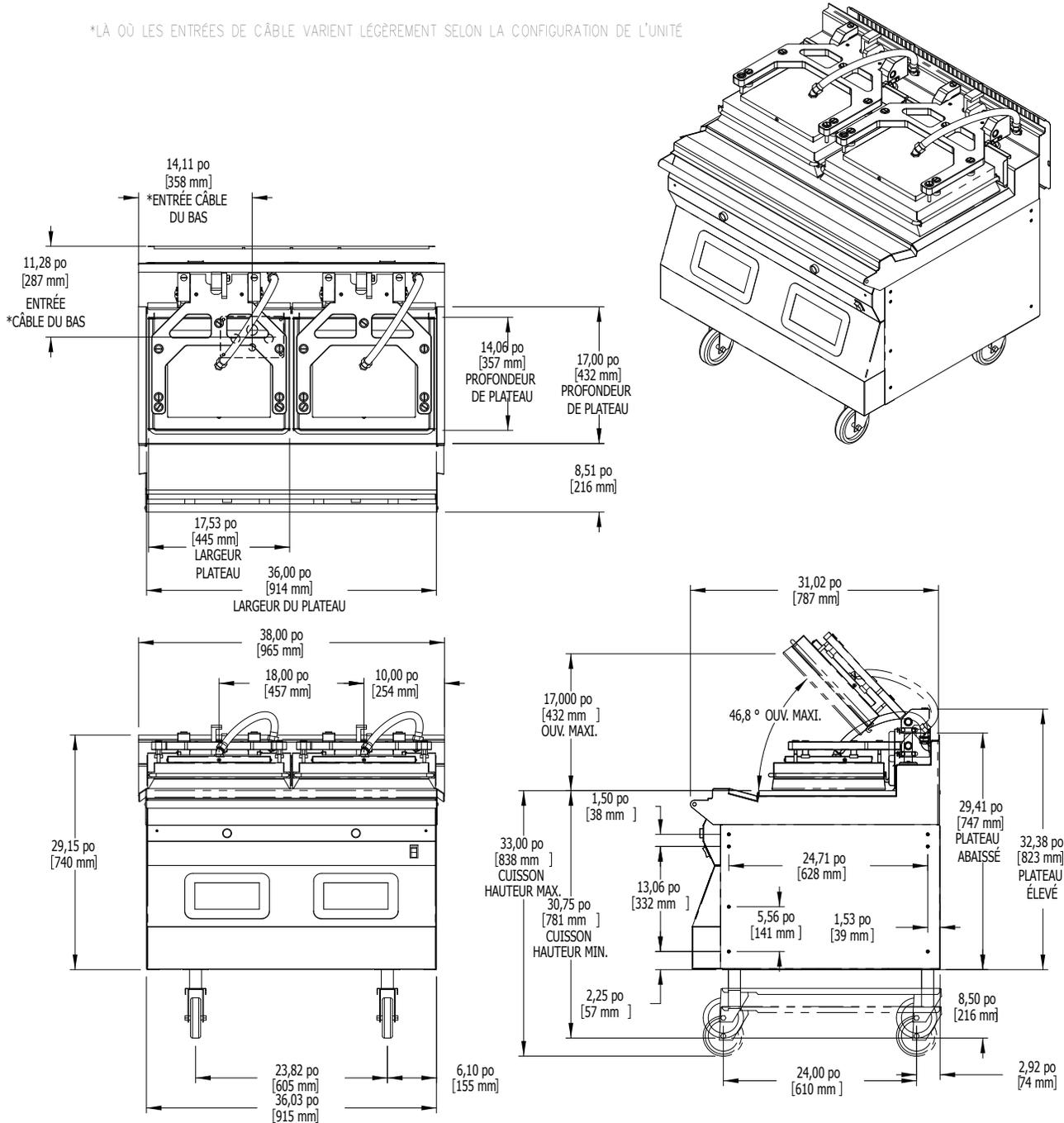
\*La hauteur ne comprend pas les roulettes



# SPÉCIFICATIONS RELATIVES AUX DIMENSIONS

## Dimensions : Modèle MWE2S-1

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

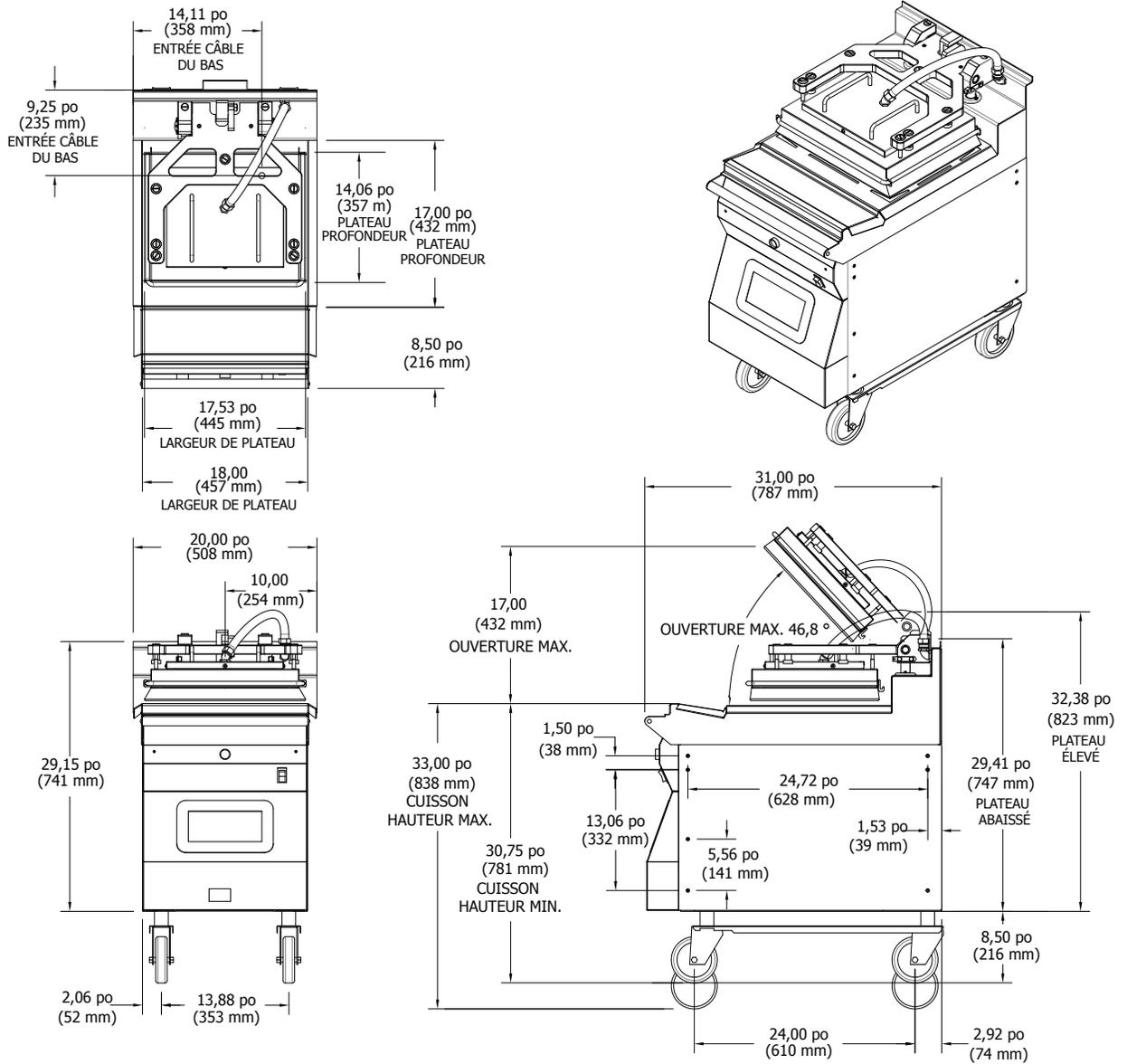


MODÈLE	HAUTEUR*		LARGEUR		PROFONDEUR	
	pouces	mm	pouces	mm	pouces	mm
MWE2S-1	29,2	740	36,0	915	31,0	787

\*La hauteur ne comprend pas les roulettes

# SPÉCIFICATIONS RELATIVES AUX DIMENSIONS

## Dimensions : Modèle MWE1S-1



MODÈLE	HAUTEUR*		LARGEUR		PROFONDEUR	
	pouces	mm	pouces	mm	pouces	mm
MWE2S-1	29,2	740	18,0	457	31,0	787

\*La hauteur ne comprend pas les roulettes

## SPÉCIFICATIONS D'ENTRÉE ÉLECTRIQUE - DELTA

DELTA - Modèles 208 volts													
Modèle		Dessin		Com-	MCB	Charges totales Kw				Amps/ligne			
				mande		L1-L3	L1-L2	L2-L3	L3-L1	Tous	Ctrl	L1	L2
2 Plateaux	Élec- trique	4530506	TB1		400	3,5	3,5	3,9	11,0		29,4	31,1	31,1
			TB2	52					0,1	0,4			
			TB3			3,5	3,5	3,5	10,6		29,4	29,4	29,4
	Gaz	4530508	TB1		400	3,7	3,7	4,1	11,6		31,1	32,8	32,8
			TB2	253,6					0,3	2,1			
1 Plateau	Élec- trique	4530516	TB1		200	3,5	3,5	3,7	10,8		29,4	30,3	30,3
			TB2	26					0,0	0,2			
	Gaz	4530513	TB1		200	1,9	1,9	2,1	5,8		15,5	16,4	16,4
			TB2	126,8					0,1	1,1			

DELTA - Modèles 220 volts													
Modèle		Dessin		Com-	MCB	Charges totales Kw				Amps/ligne			
				mande		L1-L3	L1-L2	L2-L3	L3-L1	Tous	Ctrl	L1	L2
2 Plateaux	Élec- trique	4530506	TB1		400	3,5	3,5	3,9	11,0		27,8	29,4	29,4
			TB2	52					0,1	0,4			
			TB3			3,5	3,5	3,5	10,6		27,8	27,8	27,8
	Gaz	4530508	TB1		400	3,7	3,7	4,1	11,6		29,4	31,0	31,0
			TB2	253,6					0,3	2,0			
1 Plateau	Élec- trique	4530516	TB1		200	3,5	3,5	3,7	10,8		27,8	28,6	28,6
			TB2	26					0,0	0,2			
	Gaz	4530513	TB1		200	1,9	1,9	2,1	5,8		14,7	15,5	15,5
			TB2	126,8					0,1	1,0			

## SPÉCIFICATIONS D'ENTRÉE ÉLECTRIQUE - DELTA (suite)

DELTA - Modèles 230 volts													
Modèle		Dessin		Com- mande	MCB	Charges totales Kw				Amps/ligne			
				I/E	L1-L3	L1-L2	L2-L3	L3-L1	Tous	Ctrl	L1	L2	L3
2 Plateaux	Élec- trique	4530506	TB1		400	3,3	3,3	3,7	10,4		25,1	26,6	26,6
			TB2	52					0,1	0,4			
			TB3			3,3	3,3	3,3	10,0		25,1	25,1	25,1
	Gaz	4530508	TB1		400	3,7	3,7	4,1	11,4		27,6	29,1	29,1
			TB2	253,6					0,3	1,9			
1 Plateau	Élec- trique	4530516	TB1		200	3,3	3,3	3,5	10,2		25,1	25,8	25,8
			TB2	26					0,0	0,2			
	Gaz	4530513	TB1		200	1,8	1,8	2,0	5,7		13,8	14,6	14,6
			TB2	126,8					0,1	1,0			

DELTA - Modèles 240 volts													
Modèle		Dessin		Com- mande	MCB	Charges totales Kw				Amps/ligne			
				I/E	L1-L3	L1-L2	L2-L3	L3-L1	Tous	Ctrl	L1	L2	L3
2 Plateaux	Élec- trique	4530506	TB1		400	3,5	3,5	3,9	11,0		25,5	27,0	27,0
			TB2	52					0,1	0,4			
			TB3			3,5	3,5	3,5	10,6		25,5	25,5	25,5
	Gaz	4530508	TB1		400	3,7	3,7	4,1	11,6		26,9	28,4	28,4
			TB2	253,6					0,3	1,8			
1 Plateau	Élec- trique	4530516	TB1		200	3,5	3,5	3,7	10,8		25,5	26,2	26,2
			TB2	26					0,0	0,2			
	Gaz	4530513	TB1		200	1,9	1,9	2,1	5,8		13,5	14,2	14,2
			TB2	126,8					0,1	0,9			

## SPÉCIFICATIONS D'ENTRÉE ÉLECTRIQUE - WYE

WYE - Modèles 380 volts													
Modèle		Dessin		Com-	MCB	Charges totales Kw				Amps/ligne			
				mande		L1-N	L1	L2	L3	Tous	Ctrl	L1	L2
2 Plateau	Électrique Std	4530507	TB1		400	7,5	7,1	7,1	21,6		34,0	32,2	32,2
			TB2	52					0,1	0,2			
	Électrique Chine	4530517	TB1		400	3,9	3,5	3,5	11,0		17,9	16,1	16,1
			TB2	52					0,1	0,2			
			TB3			3,5	3,5	3,5	10,6		16,1	16,1	16,1
	Électrique Petite taille	4530510	TB1		400	7,5	4,6	4,6	16,6		34,0	20,8	20,8
			TB2	52					0,1	0,2			
	Gaz	4530509	TB1		400	4,1	3,7	3,7	11,6		18,8	17,0	17,0
TB2			253,6					0,3	1,2				
1 Plateau	Électrique Std	4530514/ 4530515	TB1		200	3,7	3,5	3,5	10,8		17,0	16,1	16,1
			TB2	26					0,0	0,1			
	Électrique Petite taille	4530511	TB1		200	3,7	3,5	1,0	8,3		17,0	16,1	4,7
			TB2	26					0,0	0,1			
	Gaz	4530512	TB1		200	2,1	1,9	1,9	5,8		9,4	8,5	8,5
			TB2	126,8					0,1	0,6			

WYE - Modèles 400 volts													
Modèle		Dessin		Com-	MCB	Charges totales Kw				Amps/ligne			
				mande		L1-N	L1	L2	L3	Tous	Ctrl	L1	L2
2 Plateau	Électrique Std	4530507	TB1		400	7,1	6,7	6,7	20,4		30,6	28,8	28,8
			TB2	52					0,1	0,2			
	Électrique Chine	4530517	TB1		400	3,7	3,3	3,3	10,4		16,1	14,4	14,4
			TB2	52					0,1	0,2			
			TB3			3,3	3,3	3,3	10,0		14,4	14,4	14,4
	Électrique Petite taille	4530510	TB1		400	7,1	4,4	4,4	15,8		30,6	18,9	18,9
			TB2	52					0,1	0,2			
	Gaz	4530509	TB1		400	4,1	3,7	3,7	11,4		17,6	15,9	15,9
TB2			253,6					0,3	1,1				
1 Plateau	Électrique Std	4530514/ 4530515	TB1		200	3,5	3,3	3,3	10,2		15,3	14,4	14,4
			TB2	26					0,0	0,1			
	Électrique Petite taille	4530511	TB1		200	3,5	3,3	1,0	7,9		15,3	14,4	4,5
			TB2	26					0,0	0,1			
	Gaz	4530512	TB1		200	2,0	1,8	1,8	5,7		8,8	7,9	7,9
			TB2	126,8					0,1	0,5			

## SPÉCIFICATIONS D'ENTRÉE ÉLECTRIQUE - WYE (suite)

WYE - Modèles 415 volts													
Modèle		Dessin		Com- mande	MCB	Charges totales Kw				Amps/ligne			
				I/E	L1-N	L1	L2	L3	Tous	Ctrl	L1	L2	L3
2 Plateau	Électrique Std	4530507	TB1		400	7,5	7,1	7,1	21,6		31,2	29,5	29,5
			TB2	52					0,1	0,2			
	Électrique Chine	4530517	TB1		400	3,9	3,5	3,5	11,0		16,4	14,7	14,7
			TB2	52					0,1	0,2			
			TB3			3,5	3,5	3,5	10,6		14,7	14,7	14,7
	Électrique Petite taille	4530510	TB1		400	7,5	4,6	4,6	16,6		31,2	19,1	19,1
			TB2	52					0,1	0,2			
	Gaz	4530509	TB1		400	4,1	3,7	3,7	11,6		17,2	15,6	15,6
TB2			253,6					0,3	1,1				
1 Plateau	Électrique Std	4530514/ 4530515	TB1		200	3,7	3,5	3,5	10,8		15,6	14,7	14,7
			TB2	26					0,0	0,1			
	Électrique Petite taille	4530511	TB1		200	3,7	3,5	1,0	8,3		15,6	14,7	4,3
			TB2	26					0,0	0,1			
	Gaz	4530512	TB1		200	2,1	1,9	1,9	5,8		8,6	7,8	7,8
			TB2	126,8					0,1	0,5			

## SPÉCIFICATIONS D'ENTRÉE GAZ

Grils au GAZ, MWG2W à 2 plateaux, Amérique du Nord :

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

Grils au GAZ, MWG2W-1CE à 2 plateaux. Modèle homologué :

ENTRÉE DE GAZ							
GRUPE DE GAZ	ENTRÉE MAXI. (NETTE) PAR BRÛLEUR (KW)	RÉGIME D'ENTRÉE TOTAL (KW)	INJECTEUR TAILLE	VOLET D'AIR PARAMÈTRE (mm) (*)	ALIMENTATION PRESSION (mbar)	BRÛLEUR PRESSION (mbar)	RÉGIME VOLUMÉTRIQUE DU GAZ
G20 NG	8,6	17,2	2,64 mm	9,0	20/25	8,7	1,82 m <sup>3</sup> /h
G31 LPG	8,6	17,2	1,61 mm	9,0	37/50	24,9	1,34 kg/h

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

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

## SPÉCIFICATIONS D'ENTRÉE GAZ *(suite)*

### Grills MWG1W-1 À UN PLATEAU AU GAZ, Amérique du Nord :

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

### Grills MWG1W-1 À UN PLATEAU AU GAZ, Modèle homologué par la CE :

ENTRÉE DE GAZ							
GROUPE DE GAZ	ENTRÉE MAXI. (NETTE) PAR BRÛLEUR (KW)	RÉGIME D'ENTRÉE TOTAL (KW)	INJECTEUR TAILLE	VOLET D'AIR PARAMÈTRE (mm) (*)	ALIMENTATION PRESSION (mbar)	BRÛLEUR PRESSION (mbar)	RÉGIME VOLUMÉTRIQUE DU GAZ
G20 NG	8,6	8,6	2,64 mm	9,0	20/25	8,7	0,91m <sup>3</sup> /h
G31 LPG	8,6	8,6	1,61 mm	9,0	37/50	24,9	0,67kg/h

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

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

# INSTALLATION ET DÉMARRAGE

## Généralités :

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

## Responsabilités du magasin d'installation :

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

- Contacter votre centre de service agréé Garland local pour déterminer une date de démarrage.
- Participer au démarrage pour garantir un démarrage réussi et une bonne connaissance du gril.
- Former votre personnel pour vous assurer une utilisation optimale du gril.

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

## Un démarrage NE COMPREND PAS :

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

## Un démarrage INCLUT :

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

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

## INSTALLATION ET DÉMARRAGE (suite)

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

- Un (1) gril Monde, 1 plateau gaz et électrique inclus dans la liste suivante, à l'exception des pays mentionnés ;

1 PLATEAU			
N° de pièce	Description	Emballage	Non-emballage
4527294	Pincés de feuille en Téflon (Japon non inclus)	4	2
4527294	Pincés de feuille en Téflon (Japon uniquement)	4	0
4526436	Barre en Téflon, arrière	1	1
4526436	Barre en Téflon, arrière(Japon uniquement)	1	0
4527646	Écran antiéclaboussures	1	1
4527646	Écran antiéclaboussures (Japon uniquement)	1	0
4527642	Feuille démoulante en Téflon (Japon inclus)	3	0
1799301	Feuille en Téflon (MWG/E)	0	3
N° de pièce	Description	Qté	
4517563	Roulette avant avec mécanisme de blocage 5 po (12,7 cm)	2	
1792003	Roulette arrière 5 po (12,7 cm)	2	
4523352	Support de verrouillage de pied - Standard	1	
4526478	Support de verrouillage de pied - Petite taille	1	

- Un (1) gril Monde, 2 plateau gaz et électrique inclus dans la liste suivante, à l'exception des pays mentionnés.

2 PLATEAU			
N° de pièce	Description	Emballage	Non-emballage
4527294	Pincés de feuille en Téflon (Japon non inclus)	8	4
4527294	Pincés de feuille en Téflon (Japon uniquement)	8	0
4526436	Barre en Téflon, arrière	2	2
4526436	Barre en Téflon, arrière (Japon uniquement)	2	0
4527646	Écran antiéclaboussures	2	2
4527646	Écran antiéclaboussures (Japon uniquement)	2	0
4527642	Feuille démoulante en Téflon (Japon inclus)	6	0
1799301	Feuille en Téflon (MWG/E)	0	6
N° de pièce	Description	Qté	
4517563	Roulette avant avec mécanisme de blocage 5 po (12,7 cm)	2	
1792003	Roulette arrière 5 po (12,7 cm)	2	
4523352	Support de verrouillage de pied - Standard	1	
4526478	Support de verrouillage de pied - Petite taille	1	

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

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

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

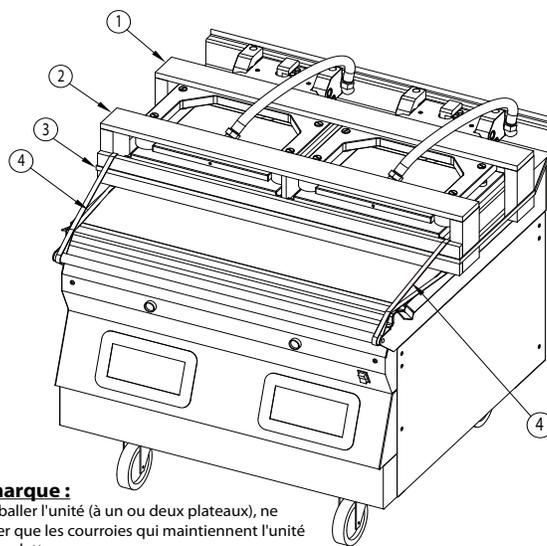
- CENTRE DE SERVICE AGRÉÉ PAR L'USINE
- UN INSTALLATEUR AGRÉÉ PAR L'ACHETEUR DU GRIL
- UN INSTALLATEUR AUTORISÉ SOUS CONTRAT AVEC LE KES (FOURNISSEUR DE MATÉRIEL DE CUISINE)
- CONTACTER UN CENTRE DE SERVICE AGRÉÉ GARLAND LOCAL POUR PLUS DE DÉTAILS

### Sortez l'unité de son emballage.

#### ATTENTION:

AVANT L'INSTALLATION, VÉRIFIEZ L'APPROVISIONNEMENT ÉLECTRIQUE POUR VOUS ASSURER QUE LA TENSION ENTRANTE ET LA PHASE D'ENTRÉE SONT APPROPRIÉES AU RÉGIME DE TENSION ET À LA PHASE. IL Y A UN GRAND NOMBRE DE CODES LOCAUX ET IL INCOMBE AU PROPRIÉTAIRE/À L'INSTALLATEUR DE SE CONFORMER À CES CODES.

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



#### Remarque :

→Déballer l'unité (à un ou deux plateaux), ne couper que les courroies qui maintiennent l'unité sur la palette.

→ **NE PAS** les supports 1 et 2 ET **NE PAS** COUPER LES COURROIES 3 ET 4.

# INSTALLATION ET DÉMARRAGE (suite)

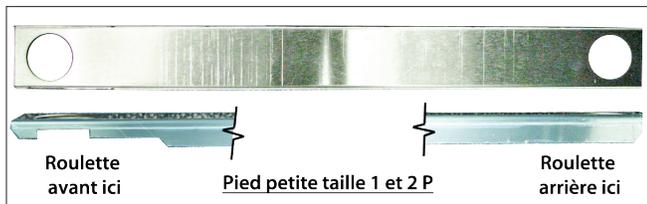
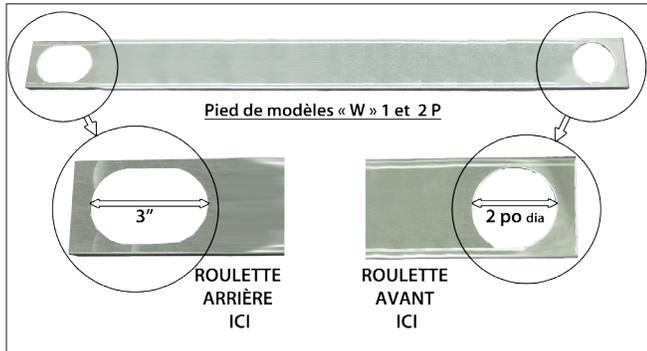


**ATTENTION, OBJET LOURD!**

La procédure suivante requiert l'utilisation d'aides au levage et une technique de levage appropriée lors du déplacement ou du remplacement. Pour éviter toute blessure grave, obtenir une assistance lors du déplacement ou du levage.

## Installation de roulettes

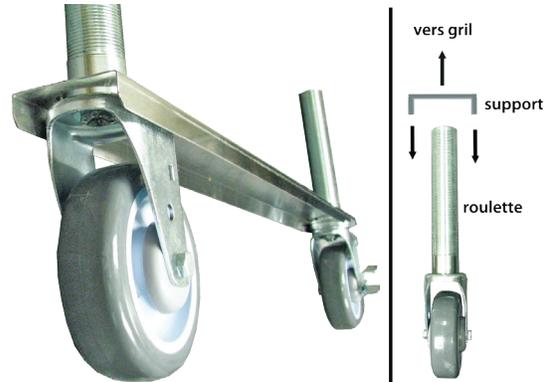
1. Portez une paire de gants solides pour protéger vos mains ainsi qu'un soutien lombaire pour le bas du dos. La sécurité est le premier souci lors du déplacement d'un gril lourd puisqu'il pèse environ 950 lbs (431 kg) ou plus.
2. La procédure suivante exige l'utilisation d'aides au levage et de techniques de levage/déplacement appropriées. Glisser le gril à l'écart des murs.
3. Vérifiez le support de verrouillage du pied inclus avec votre achat, assurez-vous de bien comprendre l'avant et l'arrière comme illustré ci-dessous.



4. Vérifiez les roulettes incluses avec votre achat, assurez-vous de bien comprendre les roulettes avant et l'arrière comme illustré ci-dessous.

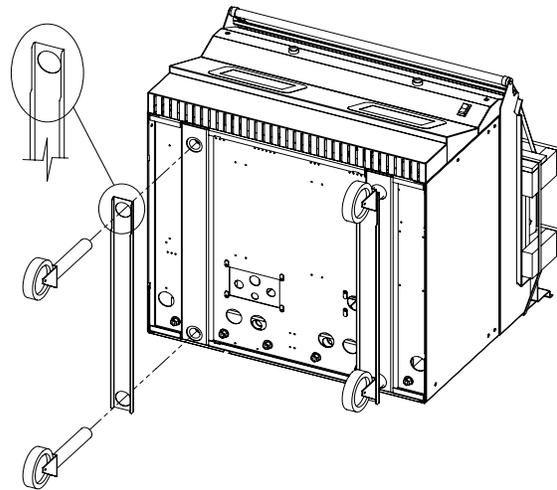


5. Renversez l'unité sur le dos. Installer les roulettes et les canaux comme illustré dans le diagramme ci-dessous. Cran d'arrêt du support face au sol.



**AVERTISSEMENT :**

Il est recommandé que les roulettes arrière soient vissées tous du long avant de basculer.



6. Bloquer la roulette arrière en place pour éviter que l'unité glisse en avant ou en arrière.
7. Retournez délicatement le gril sur ses roulettes. Maintenant, vous pouvez couper et enlever les sangles qui retiennent les plateaux.
8. Enlevez le panneau arrière et installez les fils électriques en conformité avec les spécifications de votre pays/région.

# INSTALLATION ET DÉMARRAGE *(suite)*

## AVERTISSEMENT :

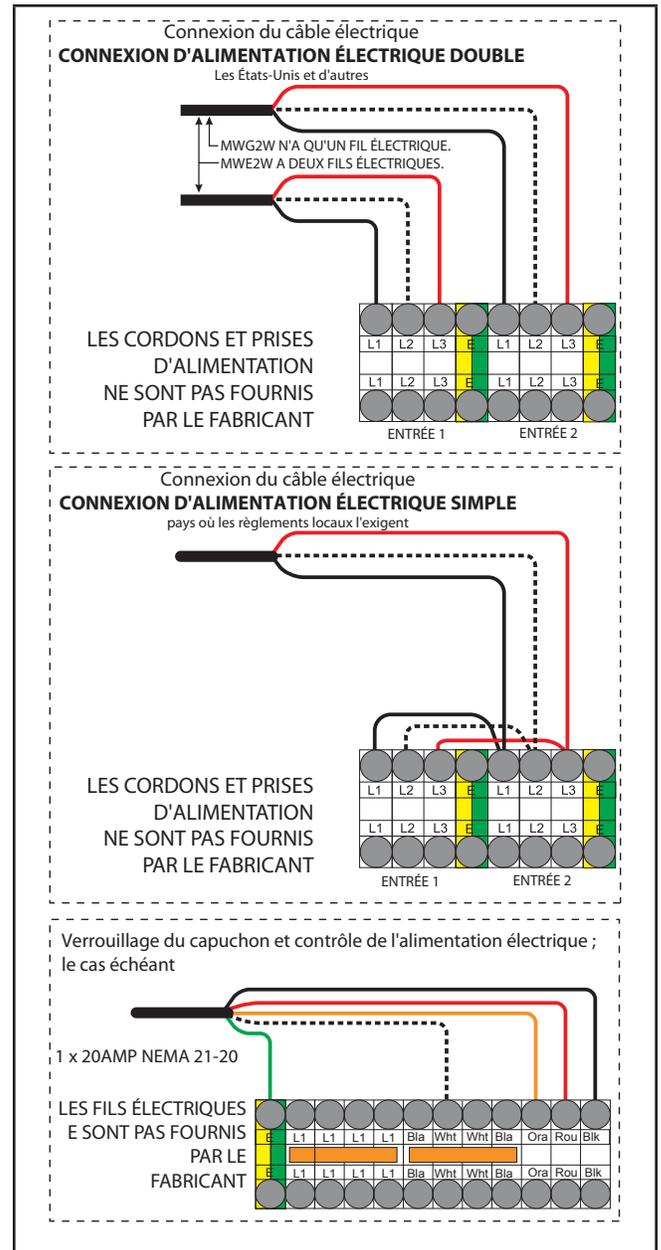
Les appareils doivent être mis à la terre conformément aux codes locaux ou, à défaut de codes locaux, au National Electrical Code (code national électrique) ANSI/NFPA 70 ou au Canadian Electrical Code (code canadien électrique) CSA C22.1, le cas échéant.

## ALIMENTATION ÉLECTRIQUE CONNEXION :

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

**REMARQUE : SCHÉMA DES CONNEXIONS SITUÉ DANS LE PANNEAU AVANT INFÉRIEUR.**

« METTRE HORS TENSION AVANT OUVERTURE »

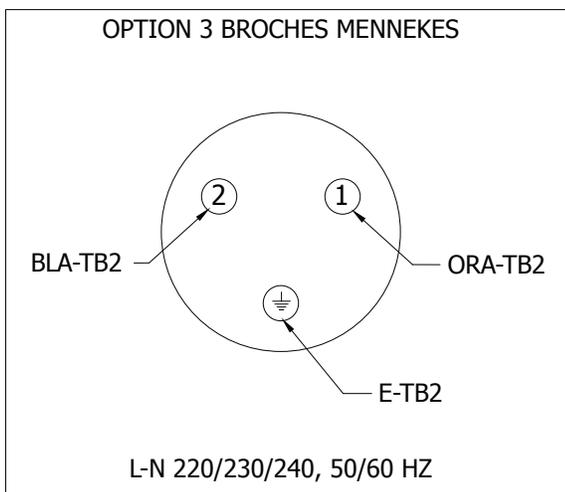
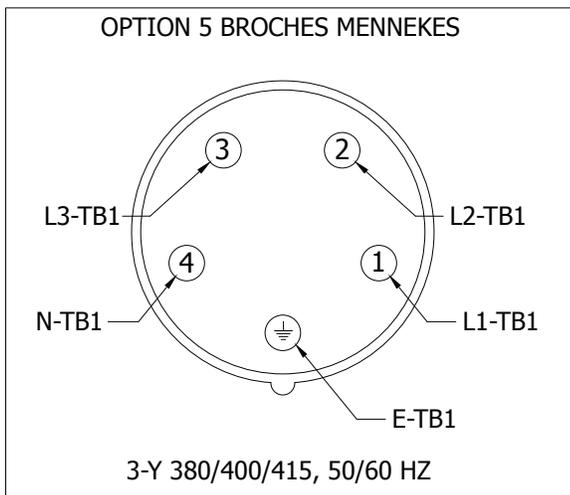


# INSTALLATION ET DÉMARRAGE (suite)

**Remarque importante :**  
 L'option Mennekes est disponible uniquement dans certaines configurations, consultez votre fournisseur pour plus de détails.

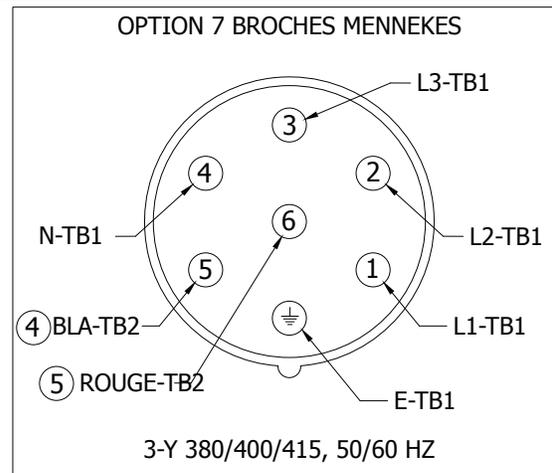
## Mennekes 3 & 5 broches (Option 1)

Connecteur	Broches	Charge prévue	Connecté à
Mennekes 5 broches	1,2,3,4, Terre	Gril et éléments chauffants de plateau ~3N 380/400/415 32 Amps 50/60 Hz	TB1 L1, L2, L3, N, terre
Mennekes 3 broches	1, 2, terre	~1N 120-250 V CA, 16 A Charges de contrôle (N3, MCB, contrôleur d'allumage, ventilateur, robinet de gaz)	TB2 Orange et blanc remplacement les cavaliers J-N et J-L1

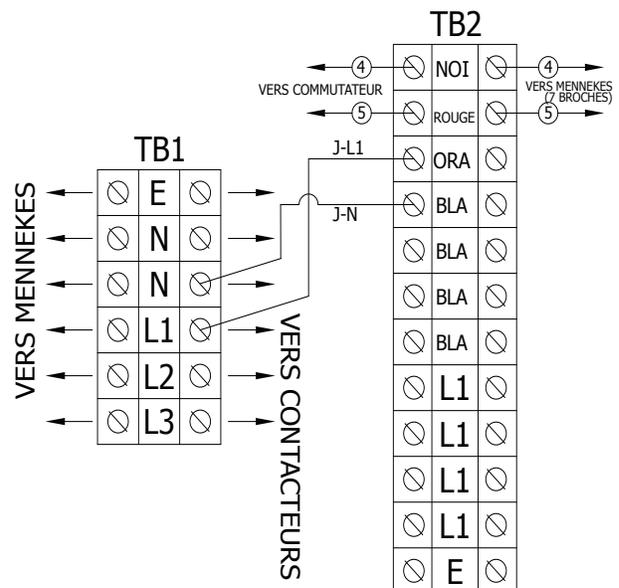


## Mennekes 2 broches (Option 2)

Connecteur	Broches	Charge prévue	Connecté à
Mennekes 7 broches	1,2,3,4, Terre	Gril et éléments chauffants de plateau ~3N 380/400/415 32 Amps 50/60 Hz	TB1 L1, L2, L3, N, terre
Mennekes 7 broches	5,6	Commutateur, service pilote uniquement 10 A 250 V CA, 15 A 125 V CA, 12(6) A 250 V CA T85	TB2 Noir et rouge



## Diagramme des borniers



## INSTALLATION ET DÉMARRAGE (suite)

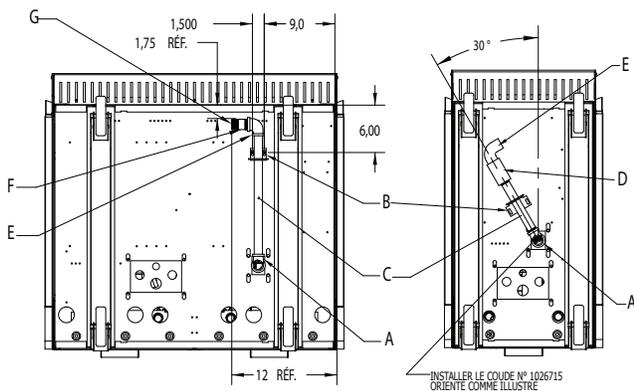
9. Installez la connexion au gaz avant : Isolez le gril de toute source d'alimentation électrique en débranchant toutes les connexions électriques.

- Tournez le coude existant comme illustré dans le schéma ci-dessous.
- Fixez le crochet de soutien (PN 4528775) à la base comme indiqué, avec les vis n°10-24 et les rondelles de sécurité fournies.

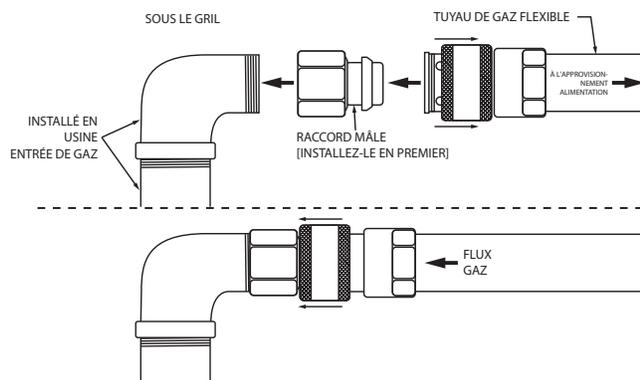
**REMARQUE : Pour la modernisation d'équipement, percez deux trous de .161 et utilisez les vis autotaraudeuses fournies.**

- Installez le raccord fileté 3/4 po. NPT à travers le crochet de soutien et sur le coude existant. Fixez l'anneau de verrouillage avec les deux vis n°10-24.
- Installez un connecteur de 3 pouces de long (utilisé sur un modèle à un plateau uniquement)
- Installez le coude selon l'orientation illustrée ci-dessous.
- Installez le raccord fileté.
- Fixez le tuyau de gaz flexible au raccord fileté.

10. Installez l'autocollant de mise à l'arrêt comme illustré ci-dessus à la base du panneau de contrôle.



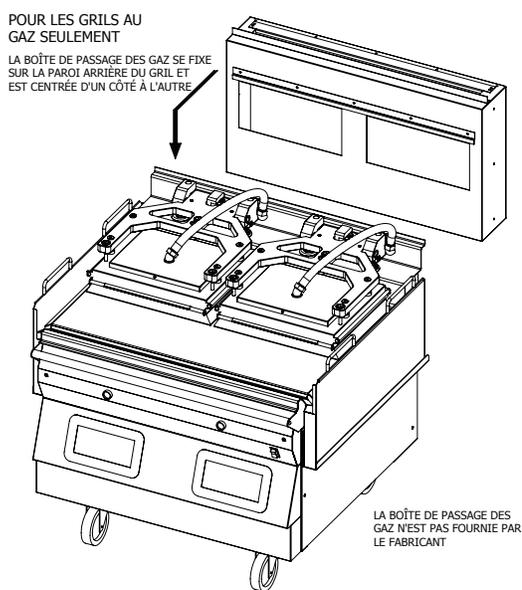
**11. GRILS AU GAZ SEULEMENT** (pour les grils électriques, passez à l'étape 8) : Installez le tuyau de déconnexion rapide du gaz dans le raccord d'entrée sous le gril en vissant le raccord de connexion rapide fileté mâle fourni avec le tuyau sur le coude installé en usine.



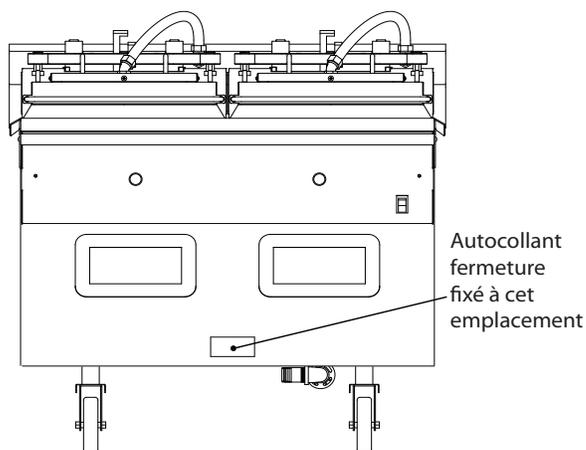
Connectez le tuyau et assurez-vous que le manchon se verrouille vers l'avant contre l'anneau de soutien.

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

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



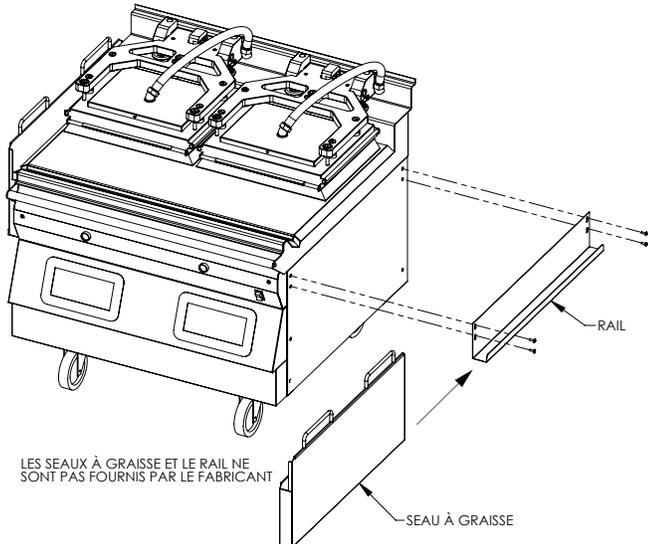
13. Collez l'autocollant de fermeture comme indiqué ci-dessous.



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

## INSTALLATION & MISE EN SERVICE (suite)

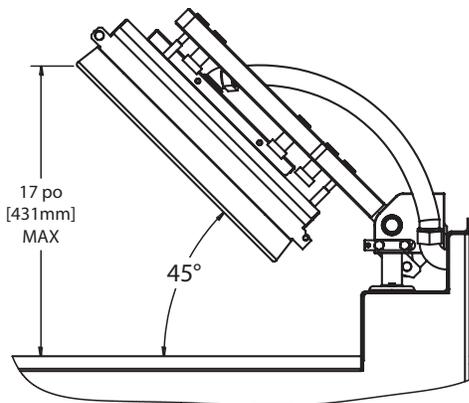
INSTALLEZ LES RAILS POUR LES SEAUX À GRAISSE ET LE SEAU À GRAISSE COMME ILLUSTRÉ CI-DESSOUS



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

### Type de hotte et hauteur du plateau

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



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

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

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

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

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

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

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

## INSTALLATION & MISE EN SERVICE *(suite)*

### Réglage des niveaux de combustion appropriés

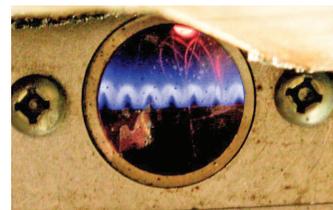


Utiliser la procédure suivante permet d'assurer que les niveaux d'O<sub>2</sub>, de CO<sub>2</sub>, et de CO sont atteints. Les vérifications du niveau de combustion et les ajustements doivent être effectués seulement par un technicien qualifié employé par un centre de service autorisé par l'usine.

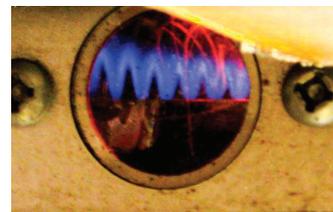
1. Déposer le panneau de contrôle et abaisser le panneau avant. Disposer sur le sol, en laissant tous les branchements en place.
2. Le régulateur est livré en étant réglé sur 3,5 po W.C (0,864 kPa) ou 10,0 po W.C. (0,249kPa), selon le type de gaz. Vérifier les paramètres de pression au niveau des ergots de chaque robinet de gaz et régler le régulateur le cas échéant.
3. Desserrer légèrement l'écrou maintenant le réglage de l'obturateur d'air à vanne sur le ventilateur d'air de combustion branché au brûleur en cours de réglage, juste assez pour qu'il puisse tourner mais reste en place lorsque la force est retirée. Les ouvertures du volet d'air sont réglées en usine et marquées d'une ligne sur la face du ventilateur. Remarquer si le volet d'air a été déplacé au moyen de cette ligne de référence. Lors du marquage de la face du ventilateur avec des lignes de référence dans les étapes suivantes, les effectuer sur le côté opposé aux marques d'usine.



4. À partir d'un démarrage à froid, allumer la zone pour le brûleur en cours de vérification et laisser fonctionner durant 1 minute afin de stabiliser. Si le grill est déjà préchauffé, ajouter une charge sur la surface afin de continuer à faire fonctionner le brûleur durant plusieurs minutes. Le brûleur étant actif, régler le volet d'air sur une position plus fermée jusqu'à ce la flamme commence à s'élever ou à flotter hors de la surface du brûleur.



Bonne flamme



Flamme élevée avec manque d'air

5. Marquer une ligne sur la face du brûleur le long du bord du volet d'air depuis l'ouverture d'air jusqu'à la fin de l'obturateur à vanne. Il s'agit du point de référence « bas ».



6. Tourner le volet d'air sur un réglage plus ouvert jusqu'à ce que la flamme perde sa définition de cône bleu ou commence à s'allonger (approximativement le double de hauteur). Marquer une ligne sur la face du brûleur le long du bord du volet d'air depuis l'ouverture d'air jusqu'à la fin de l'obturateur à vanne. Il s'agit du point de référence « élevé ». Si le volet d'air est dans une position totalement ouverte avant que la flamme ne change, marquer la ligne sur cette position.

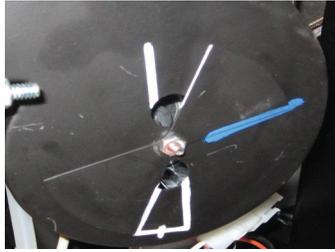


Flamme élevée avec trop d'air



# INSTALLATION & MISE EN SERVICE (suite)

7. Tirer une ligne joignant les points limites des lignes de référence basse et haute. Au point médian de cette nouvelle ligne, apporter une marque.



8. Tourner le volet d'air sur la marque du point médian et vérifier que la flamme est stable sur la surface du brûleur sans élévation ni décoloration. Si la flamme est stable, serrer l'écrou à oreilles.

9. Si la flamme est toujours anormale, apporter une autre marque à 1/16 po de distance de l'écrou à oreilles le long de la ligne de jointure et tourner l'écrou à oreilles sur cette position. Ceci réduira le flux d'air. Vérifier la stabilité de la flamme et serrer l'écrou à oreilles.

# INSTALLATION & MISE EN SERVICE (suite)

## Procédure de démarrage

Ce gril Garland à 1 et 2 plateaux est livré avec un démarrage en usine sans frais supplémentaires. Un démarrage doit être effectué **AVANT** la mise en fonctionnement de l'unité. Il incombe à l'utilisateur final de planifier le démarrage avec son agent de service local agréé par l'usine ou informez Garland Commercial Industries au **1-800-427-6668** si vous avez besoin d'aide pour la planification.

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

Un démarrage en usine n'est pas nécessaire pour commencer la période de garantie. Le centre de service agréé doit accomplir le travail administratif pendant le processus de démarrage et l'envoyer à Garland Commercial Industries pour obtenir un remboursement. Sur réception, Garland commencera la période de garantie qui se terminera après 2 ans.

GARLAND CLAMSHELL GRILL START – UP FORM																																						
ELECTRIC OR COMBINATION GAS / ELECTRIC																																						
McDonald's	Certification ID #	Store #	Model	<input type="checkbox"/> MWESW-1 <input type="checkbox"/> MWG2W-1 <input type="checkbox"/> MWESB-1 <input type="checkbox"/> MWESW <input type="checkbox"/> MWG2W <input type="checkbox"/> MWESB <input type="checkbox"/> MWEW-1 <input type="checkbox"/> MWG2W-1 <input type="checkbox"/> MWESB-1 <input type="checkbox"/> MWEW <input type="checkbox"/> MWG2W <input type="checkbox"/> MWESB <input type="checkbox"/> MWEW-1 <input type="checkbox"/> MWG1W-1 <input type="checkbox"/> MWESB-1 <input type="checkbox"/> MWEW <input type="checkbox"/> MWG1W <input type="checkbox"/> MWESB																																		
Address		City		State / Province		Zip Code		Serial#																														
Start Up Date		Telephone #																																				
<input type="checkbox"/> United States <input type="checkbox"/> Canada <input type="checkbox"/> International (List Country)		Electric / 3-phase   Telephone # Actual Gas Type   Actual Input   V / _____ Hz 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"/> 60 Hz <input type="checkbox"/> 230 VAC <input type="checkbox"/> 415 VAC <input type="checkbox"/> 50 Hz <input type="checkbox"/> 240 VAC																																				
Record Amps Per Line Each Contactor		Left   Center   Right Line 1   _____ Line 2   _____ Line 3   _____																																				
INSPECTION / OPERATIONAL CHECK																																						
<b>NOTE: CENTER(C) PLATEN should not be checked if MWG2W / MWG2W / MWG1W / MWG1W / MWES1S</b> <b>NOTE2: CENTER(C) &amp; RIGHT(R) PLATEN should not be checked if MW1W / MWG1W / MWES1S</b>																																						
1. To avoid personal injury or property damage, Check for Gas Leaks through the entire gas line. <input type="checkbox"/> PASSED - NO GAS LEAKS																																						
2. Ensure equipment restraint devices are installed correctly according to local codes (Gas & Electric). Note: part supplied by others. <input type="checkbox"/> OK																																						
3. Verify, power cord has a strain relief attached from power supply cord to grill unit. <input type="checkbox"/> YES / <input type="checkbox"/> NO																																						
4. Ensure grill is installed in the proper type of Gas Exhaust Hood with the proper air draw. <input type="checkbox"/> OK																																						
5. Ensure flue restrictors are fully opened or removed. Flue Box Supplied by KES <input type="checkbox"/> OK Flue Restrictors located inside exhaust hood <input type="checkbox"/> OK																																						
6. Ensure bottom plate is leveled side to side / front to back / diagonally, in location, under hood. Adjust casters to attain level. <input type="checkbox"/> OK																																						
7. REMOVE GRILL FROM UNDER THE HOOD. Turn Power Switch ON, controller displays are active. Controller displays "OFF". All platen raises automatically? <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> OK																																						
8. Lower and raise Upper Platen and ensure movement is smooth and continuous. Grease shafts according with a FOOD GRADE LUBRICANT. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> OK																																						
9. If upper platen elevation requires lowering to allow for clearance of hood, lower upper platen. Refer to Operations & Installation manual for platen heights. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> OK																																						
10. Press the POWER ON button. Controller displays "PREHEAT: AM", platen lowers. Heat indicator lights are AMBER? <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> OK																																						
11. Press and hold the AM / PM key and set to PM. This will allow the upper platen to rise. Platen rises F127 C, Grill-350 F177 C for a grill with full default settings. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> OK																																						
12. Ensure grill enters SOAK mode (1500 timer), counts down and upper platen auto calibrates while at temperature. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> OK																																						
13. Close valve handle and verify the unit tries to ignite (see ID) when 20 second locks out because of Ignition Failure? <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> OK																																						
14. GAS PRESSURE CHECKS (if applicable): Note 1: Center & Right should not be tested for MWG2W / MWG1W-1 Rated Incoming Pressure <input type="checkbox"/> Natural Gas <input type="checkbox"/> 5" W.C.   Propane / Butane Gas: 11 - 14" W.C.   Actual Incoming _____" W.C. Rated Burner Pressure   Natural Gas <input type="checkbox"/> 5" W.C.   Actual Left _____ Center _____ Right _____ Propane Gas <input type="checkbox"/> 3.5" W.C. for MWG2W/MWG3W-1   Actual Left _____ Center _____ Right _____ <input type="checkbox"/> 10" W.C. for MWG2W/MWG2W-1 / MWG1W/MWG1W-1																																						
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. <input type="checkbox"/> OK																																						
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 rod nuts. Cycle power and retry. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> OK																																						
17. Select menu item "10" = CLAM". Verify set temperature is reached and LED lights turn GREEN. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> OK																																						
18. Initiate cook cycle by pushing the GREEN BUTTON. Platen lowers, and timing cycle begins. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> OK																																						
19. Ensure the store pyrometer is accurate and calibrated using the ice bath method. <input type="checkbox"/> OK																																						
20. Perform PROBE CALIBRATION. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> OK																																						
21. Perform Platen Leveling procedure & Reed Switch Calibration in "LEVEL / REED SW" mode. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> OK																																						
22. Ensure grill performs successful Auto Calibration upon completion of reed switch calibration. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> OK																																						
23. Lock down all caps. Ensure that the lock nuts do not turn any of the adjuster nuts when tightening. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> OK																																						
24. Assist or obtain assistance with store personnel for Beef/Chicken Integrity Testing, testing product 101, 4:1 Angus, Grill Chicken until desired internal product temperatures are met and record cook time (Product cook times chart below). <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> OK																																						
<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2"></th> <th colspan="3">Product Cook Times</th> </tr> <tr> <th>LEFT</th> <th>CENTER</th> <th>RIGHT</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>101</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4:1</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>ANGUS</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="4">GRILL CHICKEN</td> </tr> </tbody> </table>						Product Cook Times			LEFT	CENTER	RIGHT	101				4:1				ANGUS				GRILL CHICKEN				<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Beef Integrity Product</th> </tr> <tr> <th>Manual Mode</th> <th><input type="checkbox"/> OK</th> </tr> <tr> <th>Tested Auto Mode</th> <th><input type="checkbox"/> OK</th> </tr> </thead> </table>					Beef Integrity Product		Manual Mode	<input type="checkbox"/> OK	Tested Auto Mode	<input type="checkbox"/> OK
	Product Cook Times																																					
	LEFT	CENTER	RIGHT																																			
101																																						
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:					Accepted by:																																	
Name: _____					Name: _____																																	
Service Agency: _____					Have you been adequately informed of the operation of the grill, its uses and its general operation? <input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO - Indicate comments _____																																	
Sub Agent: (if Applicable) _____					Have you trained store personnel on the operation of the grill? <input type="checkbox"/> YES / <input type="checkbox"/> NO																																	
Are you a factory certified technician? <input type="checkbox"/> YES / <input type="checkbox"/> NO					Date of Certification: _____																																	
Visit our <a href="https://clamsshell.garland-group.com">https://clamsshell.garland-group.com</a> for Literature & Documentation White Copy – Factory      Yellow Copy – Service Agency      Pink Copy – Customer																																						

# CALIBRATION DE LA SONDE DE TEMPÉRATURE

## Calibration/Vérification des zones de température du gril



### SURFACE

Les températures du gril risquent de causer des



#### Aperçu général

**Raison:** Pour maintenir des zones de température de gril précises.

**Modèles :** Grils à 1 et 2 plateaux.

**Outils :** Pyromètre numérique avec sonde de surface.

#### Procédures :

1. Procédure de vérification de température.
2. Procédure de calibration de température. (Installation d'un nouveau gril, commencer par la calibration de la température).

#### AVERTISSEMENT :

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

#### REMARQUE :

1. LA CALIBRATION ET LA VÉRIFICATION DES GRILS EST EFFECTUÉE LORSQUE LES FEUILLES DE MATÉRIEL DÉMOULANT SONT ENLEVÉES.
2. LE PLATEAU DU GRIL ET LES SURFACES DU PLATEAU DOIVENT ÊTRE NETTOYÉES.

### 1. Procédure de vérification de température.

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

1. Les plateaux supérieurs et le plateau inférieur du gril doivent être aux températures d'utilisation pour effectuer cette procédure de calibration. Appuyez sur le bouton  ou  pour sélectionner une opération « CLAM » (coque) qui requiert une température de 350 °F (177 °C) sur le plateau du gril, et laisser le gril atteindre la température déterminée et se stabiliser (environ 30 minutes).
  - A. Le voyant indicateur de température pour le thermocouple spécifique est VERT.
  - B. Le relevé de température pour un thermocouple spécifique sur la commande décroît.
  - C. **La plage idéale de VÉRIFICATION se trouve entre 355 °F (180 °C) et 350 °F (177 °C).** Cette procédure peut prendre jusqu'à 10 minutes, selon le point dans le temps où l'opérateur entre dans le cycle de chauffage.
2. Enfoncez et maintenez le bouton de température pendant environ 3 secondes, ou jusqu'à ce que le contrôleur affiche toutes les valeurs de température (T,F,M,B).
3. Placer le pyromètre sur les marques sur le plateau de gril indiquant l'emplacement du thermocouple) (voir les croquis sur les pages suivantes). Laissez au moins 5 secondes pour permettre au pyromètre de répondre et de se stabiliser.
4. Vérifier la calibration pour chaque zone de chauffage lorsque les conditions suivantes se produisent :
  - A. Le delta de température entre le pyromètre et le contrôleur doit être de +/-5 °F (+/-3 °C). Si le delta de température entre le pyromètre et le contrôleur est supérieur à +/-5F (+/-3C), aller sur Procédure de calibration de température pour corriger les zones requises.

#### REMARQUE IMPORTANTE :

Pour les **grils électriques à 1 ou 2 plateaux**, l'afficheur du contrôleur affiche des valeurs de température pour T,F & B. **M : affiche toujours le mot « petite taille », (voir l'image à la page 29).**

suite page suivante →

## CALIBRATION DE LA SONDE DE TEMPÉRATURE *(suite)*

### Calibration/Vérification des zones de température du gril

#### 2. Procédure de calibration de température.

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

1. Les plateaux supérieurs et le plateau inférieur du gril doivent être aux températures d'utilisation pour effectuer cette procédure de calibration. Appuyez sur le bouton  ou  pour sélectionner une opération « CLAM » (coque) qui requiert une température de 350 °F (177 °C) sur le plateau du gril, et laisser le gril atteindre la température déterminée et se stabiliser (environ 30 minutes).
2. ENFONCEZ et MAINTENEZ le bouton  pendant environ 3 secondes, ou jusqu'à ce que le contrôleur affiche : « PROBE CAL » (calibration de la sonde)
3. APPUYEZ sur le bouton  pour afficher la première zone de température qui doit être calibrée. La première zone qui doit être calibrée est « FRONT TEMP CAL » (cal temp avant). Les zones sont affichées dans l'ordre FRONT TEMP CAL (cal temp avant), MIDDLE TEMP CAL (cal temp centre), BACK TEMP CAL (cal temp arrière), TOP TEMP CAL (cal temp dessus).
4. Sélectionnez un affichage de zone de chauffage en utilisant les boutons  ou .
5. Placer le pyromètre sur les marques sur le plateau de gril indiquant l'emplacement du thermocouple) (voir les croquis sur les pages suivantes). Laissez au moins 5 secondes pour permettre au pyromètre de répondre et de se stabiliser. Notez la température qui apparaît sur le pyromètre.
6. Réglez la température sur le contrôleur du gril afin de correspondre à la température du pyromètre. Le bouton  augmente la température affichée en étapes d'un (1) degré. Le bouton  réduit la température affichée par incréments d'un (1) degré.
7. Dès que la température correspond, APPUYEZ sur le bouton  pour verrouiller la température calibrée dans le contrôleur.
8. APPUYEZ sur le bouton  ou  pour sélectionner la prochaine zone de chauffage.
9. Déplacez la sonde du pyromètre vers la nouvelle zone de chauffage et répétez les étapes 5, 6 et 7.

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

**Note :** En cas de ratage de la semaine de calibration, appuyez sur  afin de revenir à l'étape précédente.

 = sort de la fonction sans modification, tant que le bouton  n'a pas été pressé.

#### REMARQUE IMPORTANTE :

Pour les grils électriques à 1 ou 2 plateaux, l'afficheur du contrôleur affiche des valeurs de température pour T, F & B. **M** : affiche toujours le mot « petite taille », (voir l'image à la page 29).

#### REMARQUE IMPORTANTE :

La plage optimum de CALIBRATION se trouve entre 355 °F (180 °C) et 350 °F (177 °C). Cette procédure peut prendre jusqu'à 10 minutes, selon le point dans le temps où l'opérateur entre dans la CALIBRATION DE SONDE.

suite page suivante →

## CALIBRATION DE LA SONDE DE TEMPÉRATURE *(suite)*

### Calibration/Vérification des zones de température du gril

#### 2. Procédure de calibration de température - suite

10. Répétez la procédure pour chacune des zones de chauffage.
11. Quittez le mode de programmation en appuyant sur le bouton **P** 2x. Le contrôleur reviendra à son statut antérieur en mode d'utilisation normal pour la vérification de température (page 1). Toujours effectuer une vérification après chaque calibration.

### Définition générale de l'usage des thermocouples

Modèles de gril	Quantité de thermocouples sur gril	Contrôleur Afficheur	Thermocouple Emplacement sur plateau de gril	Quantité de thermocouples sur plateau	Emplacement du thermocouple sur plateau
1 et 2 plateaux Électrique et gaz	3	B	Arrière	1	T = centre haut
		M	Milieu		
		F	Devant		



**Note :** Le relevé de température peut être en Fahrenheit ou en Celsius

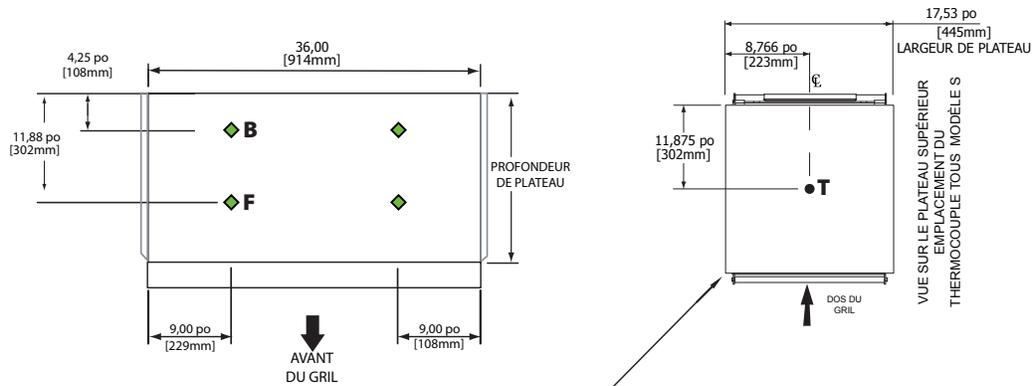
Modèles de gril	Quantité de thermocouples sur gril	Contrôleur Afficheur	Thermocouple Emplacement sur plateau de gril	Quantité de thermocouples sur plateau	Emplacement du thermocouple sur plateau
1 et 2 plateaux Petite taille électrique	2	B	Arrière	1	T = centre haut
		F	Devant		



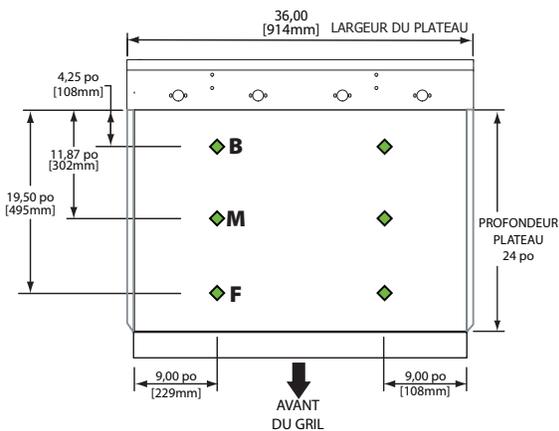
# CALIBRATION DE LA SONDE DE TEMPÉRATURE (suite)

## 1 & 2 Emplacement du thermocouple de plateau des zones de gril

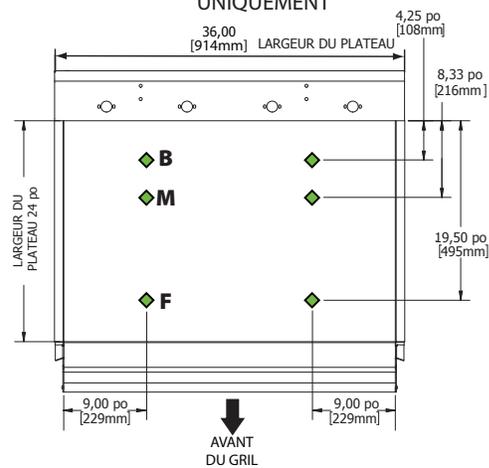
MODÈLE ÉLECTRIQUE PETITE  
TAILLE 1 ET 2 PLATEAUX UNIQUEMENT



MODÈLE ÉLECTRIQUE GRANDE  
CAPACITÉ 1 ET 2 PLATEAUX  
UNIQUEMENT



MODÈLE GAZ GRANDE  
CAPACITÉ 1 ET 2 PLATEAUX  
UNIQUEMENT



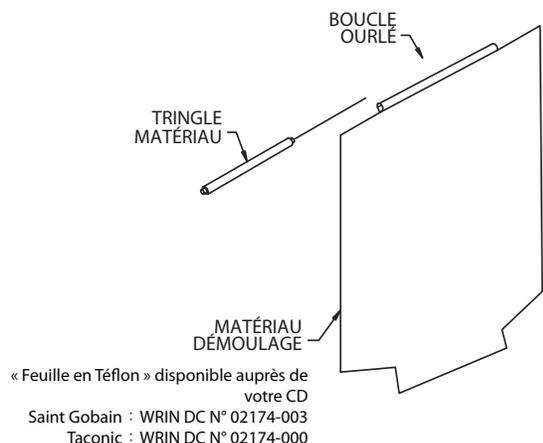
AVANT DU GRIL  
(VUE DU DESSUS)

## INSTALLATION DU MATÉRIAU DE DÉMOULAGE

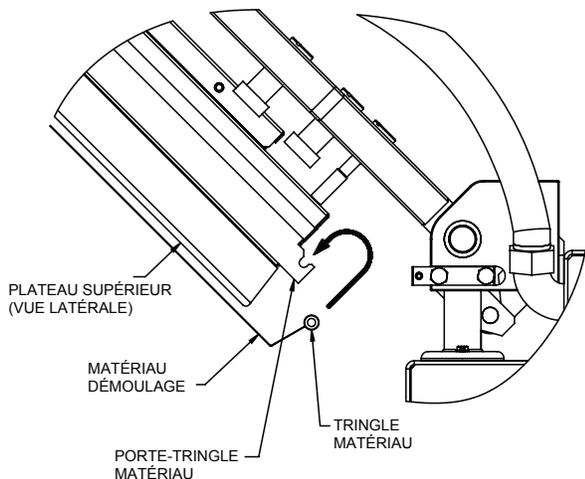
Les procédures suivantes décrivent l'installation des feuilles de matériau démoulant sur le plateau supérieur du gril Garland à double coque. Les pièces illustrées ci-dessous sont fournies avec votre gril à l'achat.

**ATTENTION : LE PLATEAU SUPÉRIEUR EST EXTRÊMEMENT CHAUD.**

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

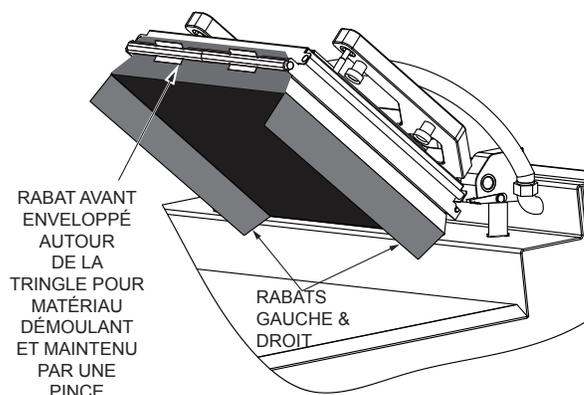


2. Accrochez la tringle de matériel démoulant sur les supports à l'arrière du plateau supérieur.

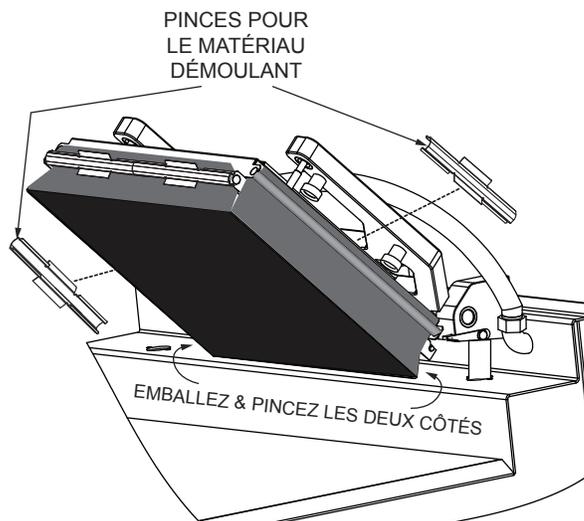


3. En maintenant le bas de la feuille de matériau démoulant en place, tirez doucement la feuille vers l'avant du plateau et enveloppez le rabat du devant par-dessus la barre de matériau démoulant sur le devant du plateau.
4. Placez deux (2) pinces de verrouillage sur la feuille de matériau démoulant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

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



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



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

On doit remplacer les feuilles de matériau démoulant lorsque :

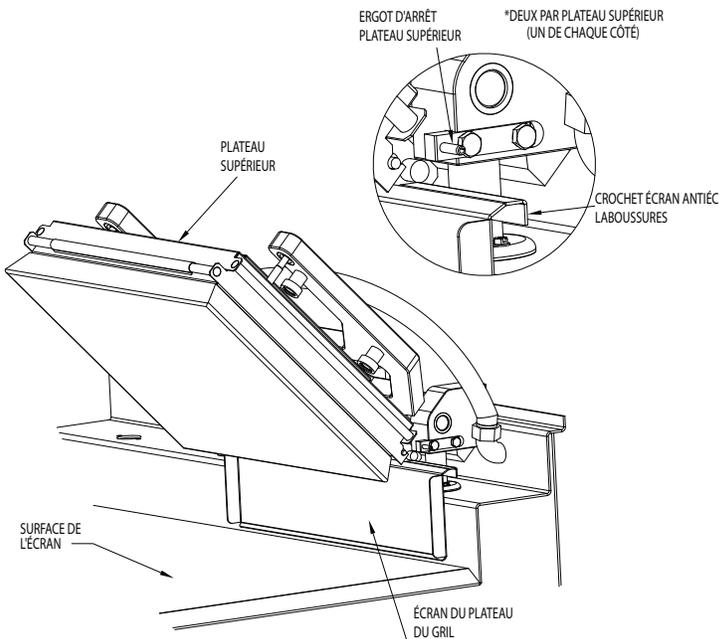
- Les produits collent au matériau démoulant
- Une accumulation de carbone cause des problèmes de goût ou d'apparence.
- La feuille de matériau démoulant est déchirée dans la zone de cuisson.
- Le revêtement du matériau démoulant de la feuille est usé.

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

# INSTALLATION DE L'ÉCRAN ANTIÉCLABOUSSURES

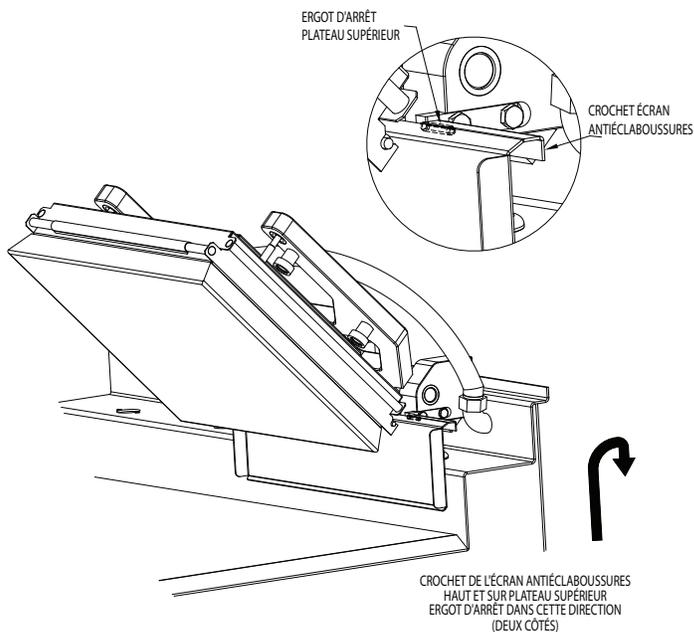
La procédure suivante sert à installer l'écran antiéclaboussures à l'arrière de l'assemblage du bras du plateau supérieur. L'écran antiéclaboussures est installé pour protéger l'arrière de l'appareil contre les éclaboussures de graisse pendant l'utilisation normale du gril.

## ÉTAPE 1



REMARQUE : CERTAINES PIÈCES ONT ÉTÉ OMISES POUR PLUS DE CLARTÉ

## ÉTAPE 2



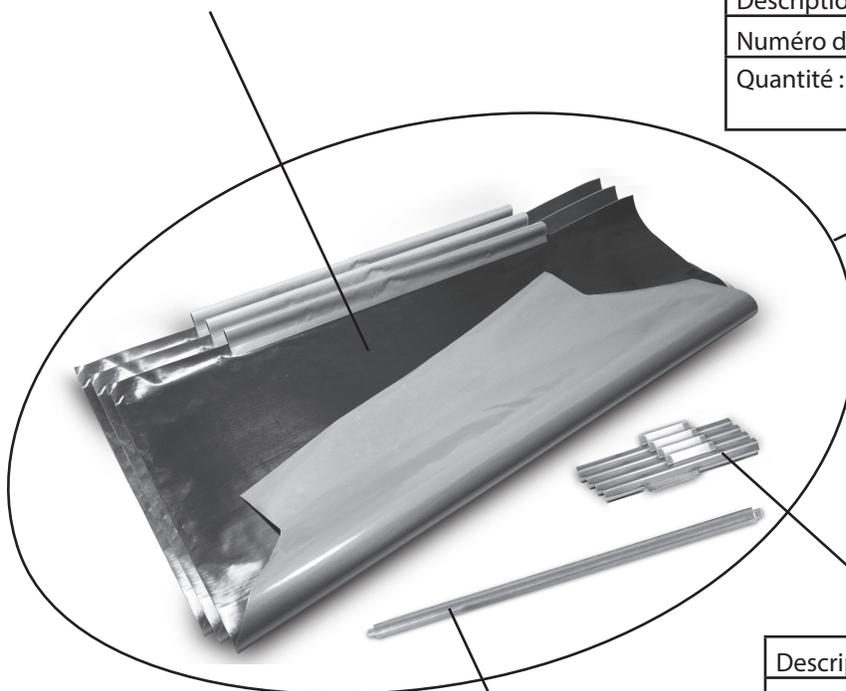
REMARQUE : CERTAINES PIÈCES ONT ÉTÉ OMISES POUR PLUS DE CLARTÉ

## ACCESSOIRES DU GRIL

### Kit enveloppant en Téflon (uniquement 1 et 2 plateaux)

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

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



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

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

## ACCESSOIRES DU GRIL

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



NEMA n° L21-20P

**Fil de verrouillage - à cinq fils**  
(Pas de numéro de pièce Garland) - \*\*\* Non fourni par Garland

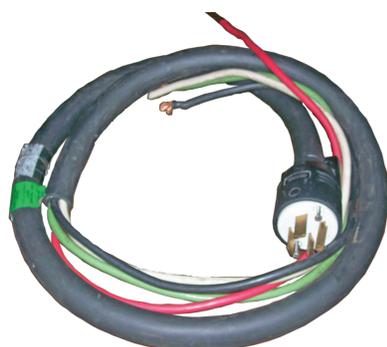


NEMA n° L15-30P



NEMA n° L15-30P

**Cordon électrique à trois phases et quatre fils 30 AMP (gril électrique uniquement)**  
(Pas de numéro de pièce Garland) - Non fourni par Garland



NEMA n° 51-50P

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



Écran antiéclaboussures  
N° pièce : 4527646



**Tuyau de gaz à déconnexion rapide**

(Article 1591506)



**Feuille en Téflon (Non enveloppante)**

Tringle arrière en Téflon  
N° P : 4526436

Feuille en Téflon (Non enveloppante)  
N° P : 1799301

Pince en Téflon  
N° P : 4527294

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**AVERTISSEMENT :** Risque de pincement - garder les mains et les outils à l'écart lorsque les plateaux sont en mouvement. Des mouvements non prévus des plateaux peuvent se produire durant le processus de nettoyage ou d'entretien. Éteindre le gril avec l'interrupteur principal lors du nettoyage du plateau.



haute température  
McD<sup>®</sup> Solution  
nettoyante pour gril



Support à tampon de  
nettoyage pour gril KAY<sup>®</sup>  
et tampon de nettoyage  
pour gril Kay<sup>®</sup>



Gants résistants  
à la chaleur



Propre, imbibé de désinfectant  
Linges pour gril



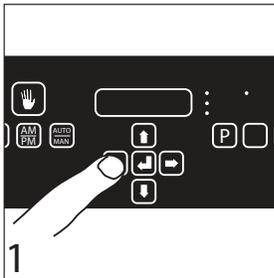
Couvercle



Raclette du gril

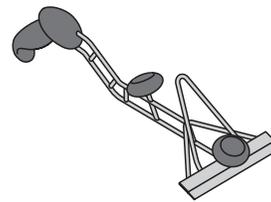


Grattoir du gril



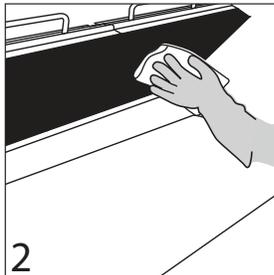
- Sélection du mode Nettoyage. Lorsque le mode Nettoyage est enclenché, éteignez chaque zone.
- Couper l'interrupteur principal lors du nettoyage des plateaux.

## Avertissement :

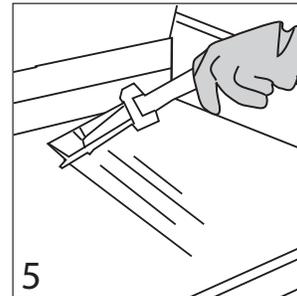


- L'étape suivante doit être réalisée en utilisant un grattoir de gril agréé par McDonald's.
- Ne pas utiliser un grattoir de gril agréé par McDonald's. risque d'endommager la surface du gril.
- **Remarque :** Ne jamais utiliser un grattoir à gril pour nettoyer les plateaux supérieurs.

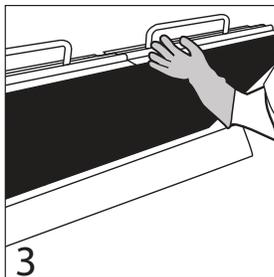
## Grattoir du gril



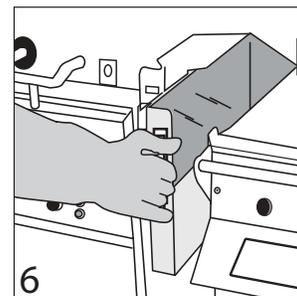
- Essayez les feuilles Release Material<sup>®</sup> avec un linge propre pour gril imbibé de désinfectant.



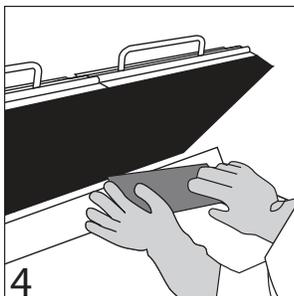
- Grattez la surface inférieure du gril avec le grattoir du gril.
- Utilisez la raclette du gril pour pousser la graisse restante dans le caniveau.
- Amenez le grattoir du gril à l'évier à trois compartiments pour qu'il puisse être lavé et rincé.



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



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

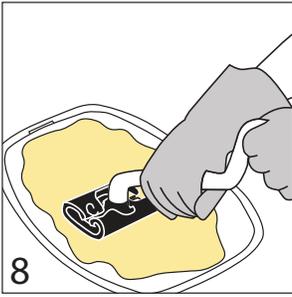


- Si des écrans anti-claboussures ont été installés, amenez-les à l'évier à trois compartiments pour qu'ils puissent être lavés et rincés ; mettez-les de côté.

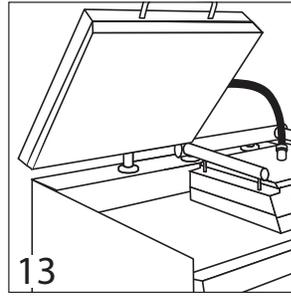


- Ouvrez un paquet de Solution nettoiyante pour gril à haute température McD et videz son contenu dans un couvercle ou une poêle en acier inoxydable.
- Enfilez les gants résistants à la chaleur et des lunettes de sécurité.

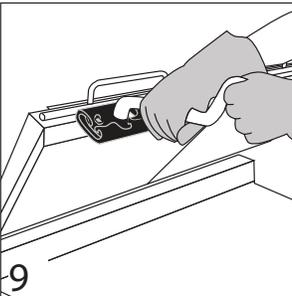
## NETTOYAGE ET ENTRETIEN *(suite)*



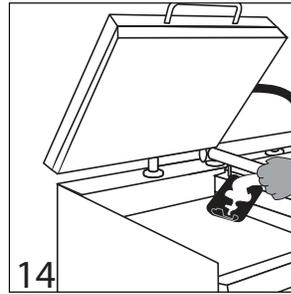
- Trempez le support à tampon de nettoyage pour gril KAY dans la solution nettoyante.
- **Remarque :** Ne jamais utiliser un grattoir à gril pour nettoyer les plateaux supérieurs.



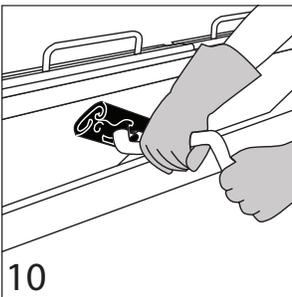
- (Cette étape n'est pas requise sur la version à un plateau)
- Tourner l'interrupteur principal sur **marche**.
- Appuyez sur le bouton vert pour abaisser le plateau de droite.
- Tourner l'interrupteur principal sur **Arrêt**.



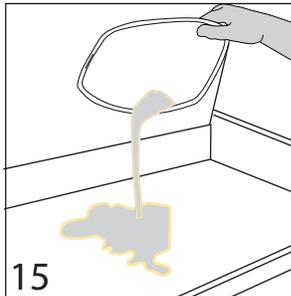
- Appliquez la Solution nettoyante pour gril à haute température MCD au devant des plateaux en commençant par le plateau de droite vers le plateau de gauche.
- NE PAS GRATTER



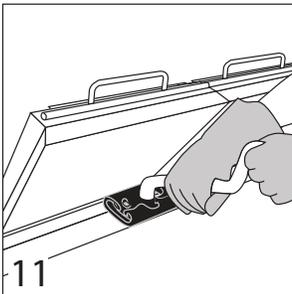
- (Cette étape n'est pas requise sur la version à un plateau)
- Appliquez la solution nettoyante pour gril sur les côtés intérieurs des plateaux de droite et de gauche.
- NE PAS GRATTER
- Tourner l'interrupteur principal sur **marche**.
- Appuyez sur le bouton vert pour abaisser le plateau de droite.



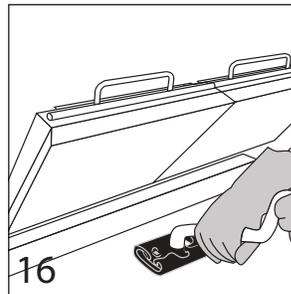
- Appliquez la solution nettoyante pour gril sur les surfaces des plateaux, du plateau de droite vers le plateau de gauche.
- NE PAS GRATTER



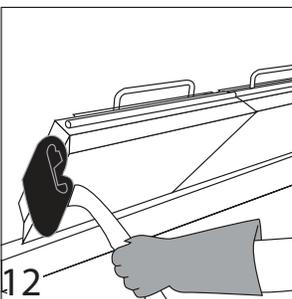
- Tourner l'interrupteur principal sur **Arrêt**.
- Versez le reste de la Solution nettoyante pour gril à haute température MCD sur la surface au fond du gril.



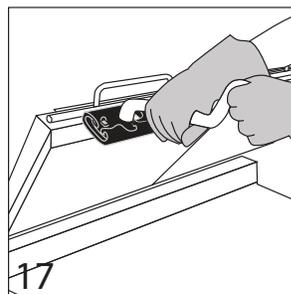
- Appliquez la solution nettoyante pour gril à l'arrière des plateaux en commençant par le plateau de droite vers le plateau de gauche.
- NE PAS GRATTER



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

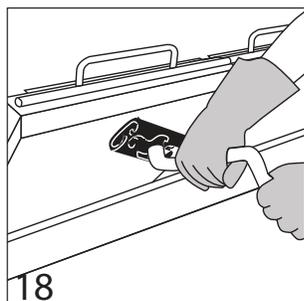


- Appliquez la solution nettoyante pour gril sur les côtés extérieurs des plateaux de droite et de gauche.
- NE PAS GRATTER

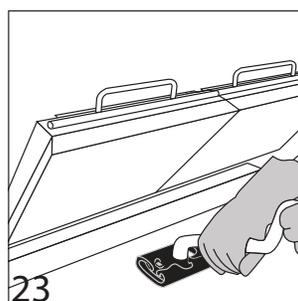


- Commencez maintenant à frotter.
- Frottez le devant des plateaux du plateau de droite vers le plateau de gauche avec le Support à tampon de nettoyage pour gril KAY® et le tampon.

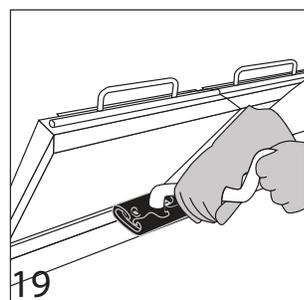
## NETTOYAGE ET ENTRETIEN *(suite)*



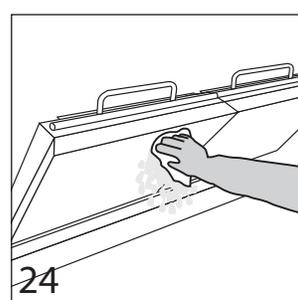
- Frottez les surfaces planes du gril du plateau de droite vers le plateau de gauche.



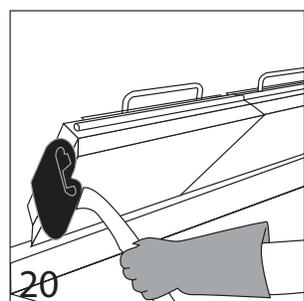
- Tourner l'interrupteur principal sur **Arrêt**.
- Frottez la surface inférieure du gril.



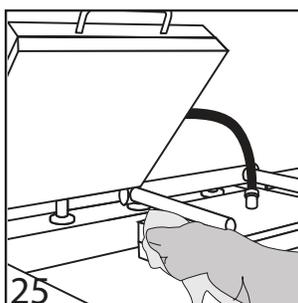
- Frottez l'arrière des plateaux du plateau de droite vers le plateau de gauche.



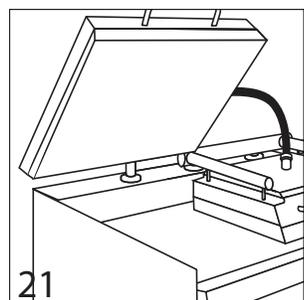
- Rincez l'avant, le côté et le dos des surfaces de plateaux à l'aide d'un linge pour gril propre imbibé de désinfectant, des plateaux de gauche vers ceux de droite.
- Tourner l'interrupteur principal sur **marCHE**.



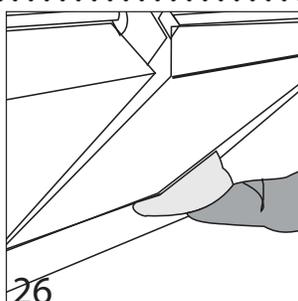
- Frottez les bords extérieurs du plateau de droite et du plateau de gauche.
- Tourner l'interrupteur principal sur **marCHE**.



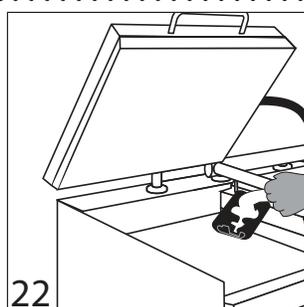
- (Cette étape n'est pas requise sur la version à un plateau)
- Appuyez sur le bouton vert pour abaisser le plateau de droite.
- Tourner l'interrupteur principal sur **Arrêt**.
- Rincez les côtés intérieurs des deux plateaux
- Tourner l'interrupteur principal sur **marCHE**.
- Appuyez sur le bouton vert pour lever le plateau de droite.



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



- Tourner l'interrupteur principal sur **Arrêt**.
- Essuyez l'arrière du gril avec un linge pour gril propre imbibé de désinfectant.

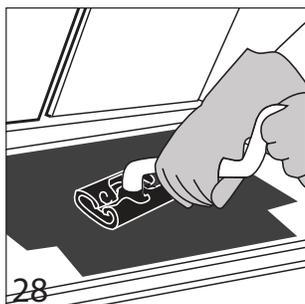


- (Cette étape n'est pas requise sur la version à un plateau)
- Tourner l'interrupteur principal sur **Arrêt**.
- Frottez les bords intérieurs du plateau de droite et du plateau de gauche.
- Tourner l'interrupteur principal sur **marCHE**.
- Appuyez sur le bouton vert pour abaisser le plateau de droite.

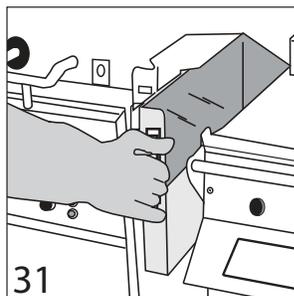


- Versez un peu d'eau tiède sur un linge pour gril propre imbibé de désinfectant sur la surface inférieure du gril et essuyez le résidu.

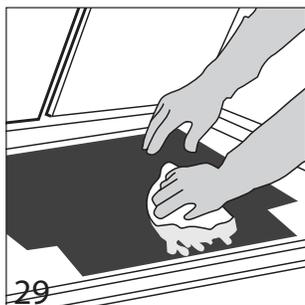
## NETTOYAGE ET ENTRETIEN *(suite)*



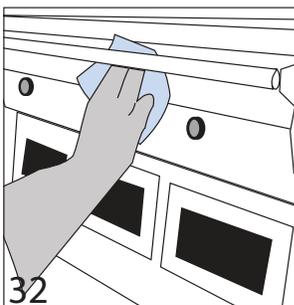
- Placez les feuilles de matériau démolant à plat sur la surface du grill.
- Nettoyez doucement les deux côtés des feuilles de matériau démolant avec le support à tampon de nettoyage pour grill KAY.



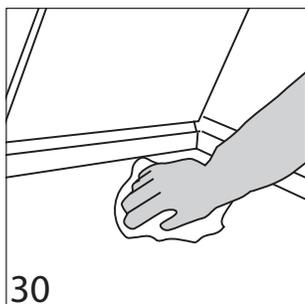
- Videz, lavez et rincez les réservoirs à graisse et remettez-les en place.



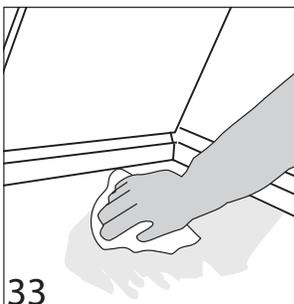
- Rincez les deux côtés des feuilles de matériau démolant avec un linge propre et imbibé de désinfectant.
- Réinstallez les feuilles de matériau démolant supérieures ; fixez-les avec les barres et les pincés.



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



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



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

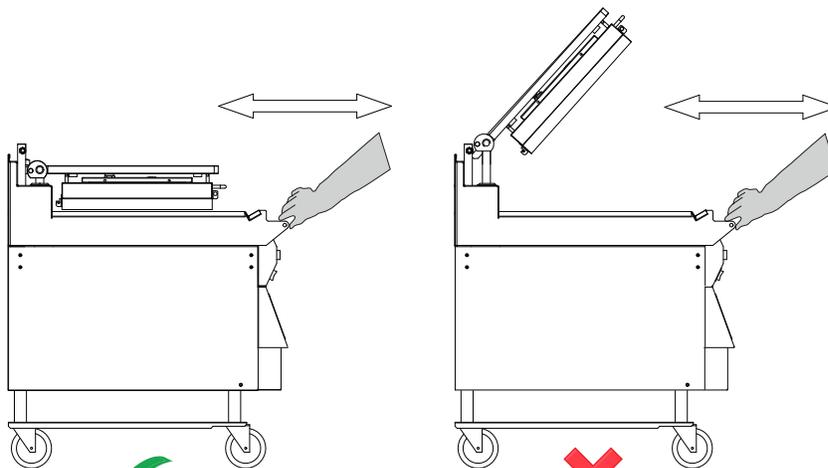
## PROCÉDURE DE TIRER/POUSSER

1. Tourner l'interrupteur principal sur marche.
2. Appuyez sur le bouton vert pour abaisser le(s) plateau(x).
3. Tourner l'interrupteur principal sur arrêt.
4. Débrancher le cordon d'alimentation et procéder au tirer/pousser.



### AVERTISSEMENT,

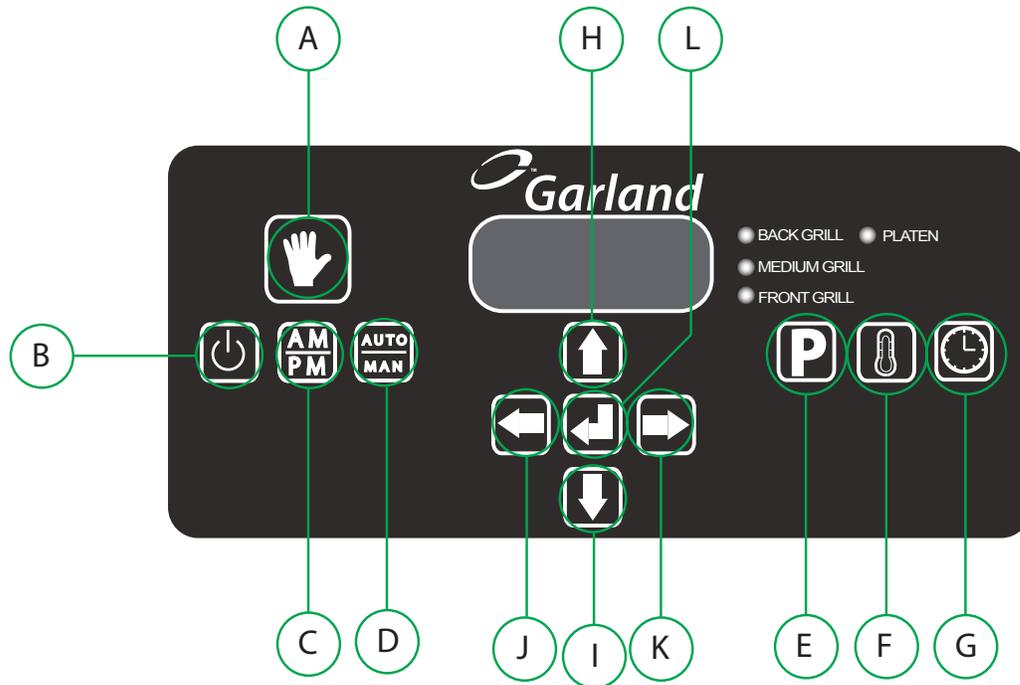
Ne pas suivre la procédure risque d'endommager ou de perdre la calibration sur le plateau et un message d'erreur potentiel risque de se produire.



**RÉUSSI** – Tirer ou pousser doucement

**ÉCHEC** – Dommage potentiel du réglage du plateau

## DESCRIPTION DES COMMANDES DU GRIL



Éléments	Données des touches	Fonctions
<b>A</b>	Touche A – mode Veille	La touche A est utilisée pour placer la commande en mode Veille.
<b>B</b>	Touche B - Marche/Arrêt	La touche B active ou désactive la commande. PRESSER & MAINTENIR ENFONCÉ le bouton durant 2 secondes
<b>C</b>	Touche C – AM/PM	Ce bouton est utilisé pour basculer entre la liste de menu AM et la liste de menu PM dans le mode de cuisson manuelle. En mode automatique ce bouton alterne entre les écarts de détection de produit AM et les écarts de détection de produit PM.
<b>D</b>	Touche D –Automatique/Manuel	La touche D s'utilise pour choisir entre cuisson Automatique et Manuelle. Utilisée pour la détection d'ingrédients uniquement.
<b>E</b>	Touche E – Programmation	La touche E permet à l'utilisateur d'entrer en mode Programmation et d'en sortir. PRESSER & MAINTENIR ENFONCÉ le bouton durant 3 secondes
<b>F</b>	Touche F – Température	La touche F est utilisée pour afficher le point de consigne et la température réelle du gril et du plateau.
<b>G</b>	Touche G - Temps	La touche G s'utilise pour changer le temps de retrait d'un élément de menu spécifique ainsi que pour calibrer les températures du gril.
<b>H</b>	Touche H - Flèche vers le haut	La touche H fait défiler vers le haut les menus et ainsi que défiler vers le haut dans le monde programmation.
<b>I</b>	Touche I – Flèche vers le bas	La touche F fait défiler vers le bas les menus et décrémente également les valeurs dans le monde programmation.
<b>J</b>	Touche J – Flèche gauche	La touche J est utilisée pour faire défiler les menus ainsi que dans la programmation.
<b>K</b>	Touche K – Flèche droite	La touche L est utilisée pour faire défiler les menus ainsi que dans la programmation.
<b>L</b>	Touche L – Fonction d'entrée (Sélection Menu)	La touche L est utilisée pour entrer de nouvelles valeurs qui ont été changées dans les modes de programmation.

DEL	Description
Plateau	Si la température de trouve en dessous du point de consigne, la DEL sera <b>orange</b> , si la température est entre le point de consigne et 79 °F (26,11 °C), la DEL sera <b>verte</b> , si la température est au point de consigne plus 80 °F (26,66 °C) ou supérieure, la DEL sera <b>rouge</b> . Si le plateau es désactivé la DEL sera éteinte.
Gril arrière	Fonctionne en séquence avec les autres DEL de chauffage de gril central et avant. Si la température est en dessous du point de consigne la DEL sera <b>orange</b> , si la température de trouve entre le point de consigne et 79 °F (26,11 °C), la DEL sera <b>verte</b> , si la température est au point de consigne plus 80 °F (26,66 °C) ou supérieure, la DEL sera <b>rouge</b> .
Gril central	Fonctionne en séquence avec les autres DEL de chauffage de gril central et avant. Si la température est en dessous du point de consigne la DEL sera <b>orange</b> , si la température de trouve entre le point de consigne et LED et 79 °F (26,11 °C), la DEL sera <b>verte</b> , si la température est au point de consigne plus 80 °F (26,66 °C) ou supérieure, la DEL sera <b>rouge</b> .
Gril avant	Fonctionne en séquence avec les autres DEL de chauffage de gril central et avant. Si la température est en dessous du point de consigne la DEL sera <b>orange</b> , si la température de trouve entre le point de consigne et LED et 79 °F (26,11 °C), la DEL sera <b>verte</b> , si la température est au point de consigne plus 80 °F (26,66 °C) ou supérieure, la DEL sera <b>rouge</b> .

## MESSAGES D'ERREUR

- Les messages d'erreur ont été améliorés dans cette dernière version du produit et disposent maintenant d'éléments décisionnels.
- Une fonction de journal d'erreur aide les techniciens avec jusqu'à 51 codes d'erreur différents dans le processus de dépannage.
- Un maximum de 99 instances d'erreur peut être sauvegardé dans une mémoire non volatile de sorte que les informations peuvent être consultées même si l'unité a été mise hors tension.
- Toutes les nouvelles fonctionnalités de diagnostic et informations d'erreur sont détaillées dans le manuel d'entretien.
- Les résultats de la dernière calibration réussie sont sauvegardés dans le journal de calibration sous le menu d'entretien.
- Certains exemples de messages d'erreurs plus fréquents et d'actions sont listés comme suit :

Erreur N° de code	Message à l'écran	Signification possible	Action
Plusieurs	ERREUR	Se référer au manuel d'entretien	1
21	OBSTRUCTION	Rechercher un objet sous le plateau pouvant bloquer le plateau	1
34	ROOM TEMP LOW (température ambiante basse)	Augmenter la température ambiante au dessus de 32 degrés F / 0 degrés C	2
35	ROOM TEMP HIGH (température ambiante élevée)	Abaisser la température ambiante en dessous de 176 degrés F / 80 degrés C	2
36	NO IGNITION (pas d'allumage)	Vérifier l'alimentation de la jauge de gaz pour les modèles au gaz ou l'alimentation électrique pour les modèles électriques	2
Plusieurs	GRILL TOO HOT (gril trop chaud)	Température - laisser refroidir	1
48	PROD. NOT RECOG (produit non reconnu)	Inspecter l'objet sur le gril - nettoyer le gril	1
54	WRONG GRILL TYPE (type de gril erroné)	Gril à gaz réglé sur électrique ou vice versa - corriger le paramètre	2

### Action à engager :

1. Presser le bouton vert pour recalibrer le gril et voir si l'erreur se répète. Si l'erreur persiste, appeler pour demander un entretien proche de votre région.
2. Couper et rallume le commutateur principal.

## PROCÉDURES D'UTILISATION

### Aperçu général :

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

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

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

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

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

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

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

## PROCÉDURES D'UTILISATION (suite)

### Pour allumer le gril :

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

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

Une fois que le PRC (contrôles de reconnaissance de produit) affiche « OFF » (arrêt); appuyer sur . Le PRC passe en mode PREHEAT (préchauffage) et par défaut aux températures de préchauffage AM. Pour préchauffer aux températures de l'après-midi, enfoncez et maintenez .

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

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

### Pour choisir un élément du menu

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

### Bibliothèque d'éléments du menu

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

Élément de menu	Affichage actif – Par défaut
10:1 - COQUE	PM
4:1 - COQUE	PM
TRANCHES DE BACON - COQUE	AM/PM
SAUCISSES SURGELÉES COQUE	AM
MCRIB - COQUE	NON
STEAK - COQUE	AM/PM
POULET GRILLÉ - PLAT	PM
ŒUFS BROUILLÉS PLAT	AM
ŒUFS ROUNDS - PLAT	AM
POULET SUR PAIN PITA - PLAT	NON
10:1 PLAT	NON
4:1 PLAT	NON

MCRIB - PLAT	NON
SAUCISSES SURGELÉES PLAT	NON
CRÊPES - PLAT	NON
ŒUFS BROUILLÉS COQUE	AM
ŒUFS ROUNDS - COQUE	AM
3:1 - ANGUS COQUE	PM
CHAMPIGNONS COQUE	AM/PM
OPTIONS MENU 5 - COQUE	NON
OPTIONS MENU 6 - COQUE	NON
OPTIONS MENU 7 - COQUE	NON
OPTIONS MENU 1 - PLAT	NON
OPTIONS MENU 2 - PLAT	NON
OPTIONS MENU 3 - PLAT	NON
OPTIONS MENU 4 - PLAT	NON

### Témoins

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

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

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

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

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

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

### Mode de veille

Pour passer en mode de veille :

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

Pour sortir du mode de veille :

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

### Pour afficher les températures actuelles :

- Appuyez sur le bouton  et répétez pour chaque zone à afficher :
  - 1<sup>ère</sup> touche – Point déterminé avant
  - 2<sup>nd</sup>e touche – Réel avant
  - 3<sup>ème</sup> touche – Point déterminé centre
  - 4<sup>ème</sup> touche – Réel centre
  - 5<sup>ème</sup> touche – Point déterminé arrière
  - 6<sup>ème</sup> touche – Réel arrière
  - 7<sup>ème</sup> touche – Point déterminé plateau
  - 8<sup>ème</sup> touche – Réel plateau

## PROCÉDURES D'UTILISATION (suite)

- Enfoncer et maintenir le bouton  pendant cinq (3) secondes affichera toutes les températures actuelles à la fois.



Gaz et affichage électrique



Affichage Électrique Mince

### Petit-déjeuner en mode manuel

- Choisissez le mode AM. Enfoncez et maintenez le bouton .
- Choisissez le mode manuel. Enfoncez et maintenez le bouton .
- Choisissez un produit dans la bibliothèque de produits AM en utilisant les flèches  ou .
- En suivant les procédures McDonald's pour l'article choisi, placez le produit sur le gril.
- Appuyez sur le(s) bouton-pressoir(s)  VERT ou ( VERT et  NOIR) pour lancer un cycle de cuisson.
- L'alarme se fera entendre lorsque le cycle de cuisson sera terminé.
- Enlevez le produit et nettoyez le gril pour préparer le prochain cycle de cuisson.

### Déjeuner en mode manuel

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

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

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

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

### Petit-déjeuner en mode automatique

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

### Déjeuner en mode automatique

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

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

### Cuisson de transition

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

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

### Pour éteindre le gril

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

## INFORMATION LONWORKS

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

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

## RECONNAISSANCE DE PRODUIT

Ce gril Garland à double coque est muni de contrôles de reconnaissance de produit (CRP) uniquement pour les produits sélectionnés indiqués par McDonald's. Cette nouvelle technologie permet à l'utilisateur de simplement démarrer un cycle de cuisson SANS devoir choisir un élément de menu spécifique. Le CRP reconnaîtra l'épaisseur du produit en utilisant des commutateurs dans le plateau supérieur et les aimants montés sur les bras du plateau. Lorsque le CRP a calculé l'épaisseur du produit qui a été chargé, il recherchera le produit dans la gamme de la bibliothèque de produits (ci-dessous), et sélectionnera ce produit automatiquement. (Les valeurs minimum et maximum pour les produits applicables sont indiquées dans la section Réglages d'usine par défaut vers la fin de ce document.)

Lors de la cuisson en mode automatique, le plateau se baisse et repose sur le haut du produit. Les bras du plateau continueront à se déplacer dans un mouvement vers le bas en effectuant divers calculs pour mesurer l'épaisseur du produit placé. Dans le cas de « **Product Not Recognized** » (produit non reconnu) ou de détection erronée du produit, effectuer une calibration automatique forcée. Effectuer une calibration automatique forcée réinitialise le plateau sur la surface du gril.

### POUR EXÉCUTER UNE CALIBRATION AUTOMATIQUE FORCÉE

1. PÉNÉTRER et MAINTENIR les boutons  et  ensemble. Le contrôleur affichera « AUTO GAP FORCE - NO » (Force d'intervalle auto, non).
2. APPUYEZ sur le bouton . «NO» (non) commence à clignoter.
3. APPUYEZ sur le bouton . Le « NO » (non) devient un « YES » (oui) clignotant.
4. APPUYEZ sur le bouton . **Le plateau supérieur commence immédiatement à s'abaisser et effectue une routine de calibration automatique.**

## PROBLÈMES COURANTS DE RECONNAISSANCE DE PRODUIT

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

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

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

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

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

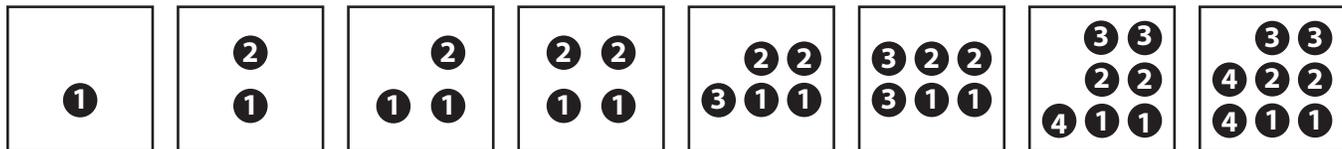
1. Assurez-vous qu'il n'y a aucune accumulation de carbone ou de débris sur le plateau supérieur.
2. Assurez-vous que la surface du gril a été grattée et nettoyée.
3. La feuille en Téflon ne devrait pas être usée et elle doit être bien ajustée au plateau supérieur.

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

## PLACEMENT DES BOULETTES

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

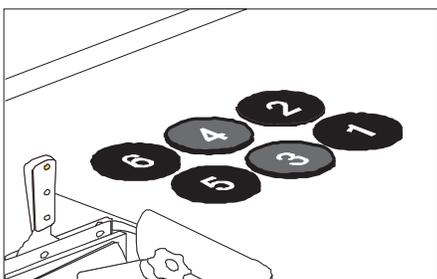
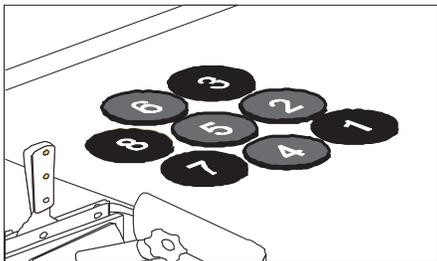
Lorsque la cuisson est terminée, le plateau supérieur se relèvera automatiquement. Immédiatement après que le plateau se soit relevé, assaisonnez la viande (si applicable), puis enlevez les boulettes dans l'ordre dans lequel elles ont été placées une à la fois. **Il est important que l'ordre d'enlèvement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



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

## INTÉGRITÉ DE LA VIANDE DE BŒUF

Comme montré dans la page précédente, disposer le produit sur le gril de la façon illustrée. Les températures internes du produit sont prises dans les boulettes de coin.

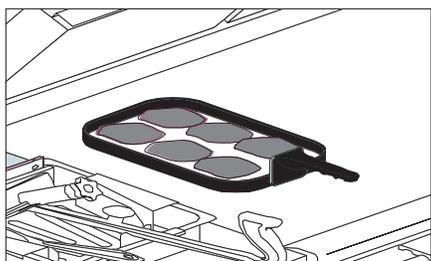


### PRINCIPALES REMARQUES :

- Des cycles de produit complets sont toujours requis pour la sécurité alimentaire.
- Les temps de retrait cibles sont de 22 secondes pour des 10:1 et 15 secondes pour des 4:1.
- L'assaisonnement des boulettes doit être effectué avant de retirer le produit du gril.



La cuisson de poulet grillé utilise différentes fonctions et paramètres à l'intérieur du contrôleur pour assurer une température et une intégrité appropriées.



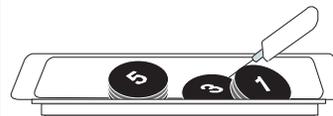
L'utilisation d'une « Alerte trop froid » est programmée sous la programmation d'élément de menu. L'Alerte trop froid doit être paramétrée sur « ON » dans le poulet et les champignons grillés UNIQUEMENT. Dans tous les autres éléments de menu restants, l'« ALERTE TROP FROID » doit être désactivée.

L'« Alerte trop froid » est une fonction dans la commande qui permet à l'opérateur du gril de continuer à cuire environ 1 cycle de produit supplémentaire si le gril est en état « ALERTE TROP FROID » avant le démarrage du cycle de cuisson, ou à la fin du cycle de cuisson.

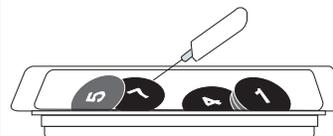
### Boulettes 10:1 - Retirer en 2 piles de 4; sonde au centre des boulettes de coin (1, 3, 7, 8).



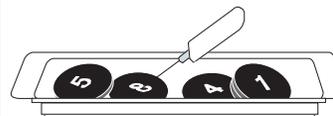
**Étape 1 :** En utilisant une sonde calibrée de température du magasin, sonder la boulette n° 1 (coin avant droit) au centre de la boulette.



**Étape 2 :** En utilisant une sonde calibrée de température du magasin, sonder la boulette n° 3 (coin arrière droit) au centre de la boulette.

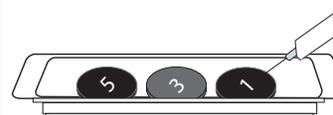


**Étape 3 :** En utilisant une sonde calibrée de température du magasin, sonder la boulette n° 7 (coin avant gauche) au centre de la boulette.

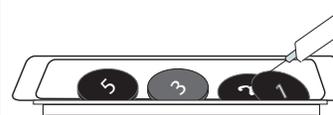


**Étape 4 :** En utilisant une sonde calibrée de température du magasin, sonder la boulette n° 8 (coin arrière gauche) au centre de la boulette.

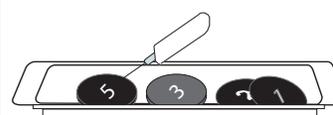
### Boulettes 4:1 - Retirer en 3 piles de 2; sonde au centre des boulettes de coin (1, 2, 5, 6).



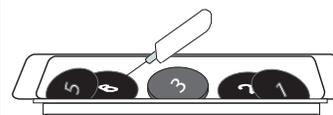
**Étape 1 :** En utilisant une sonde calibrée de température du magasin, sonder la boulette n° 1 (coin avant droit) au centre de la boulette.



**Étape 2 :** En utilisant une sonde calibrée de température du magasin, sonder la boulette n° 2 (coin arrière droit) au centre de la boulette.

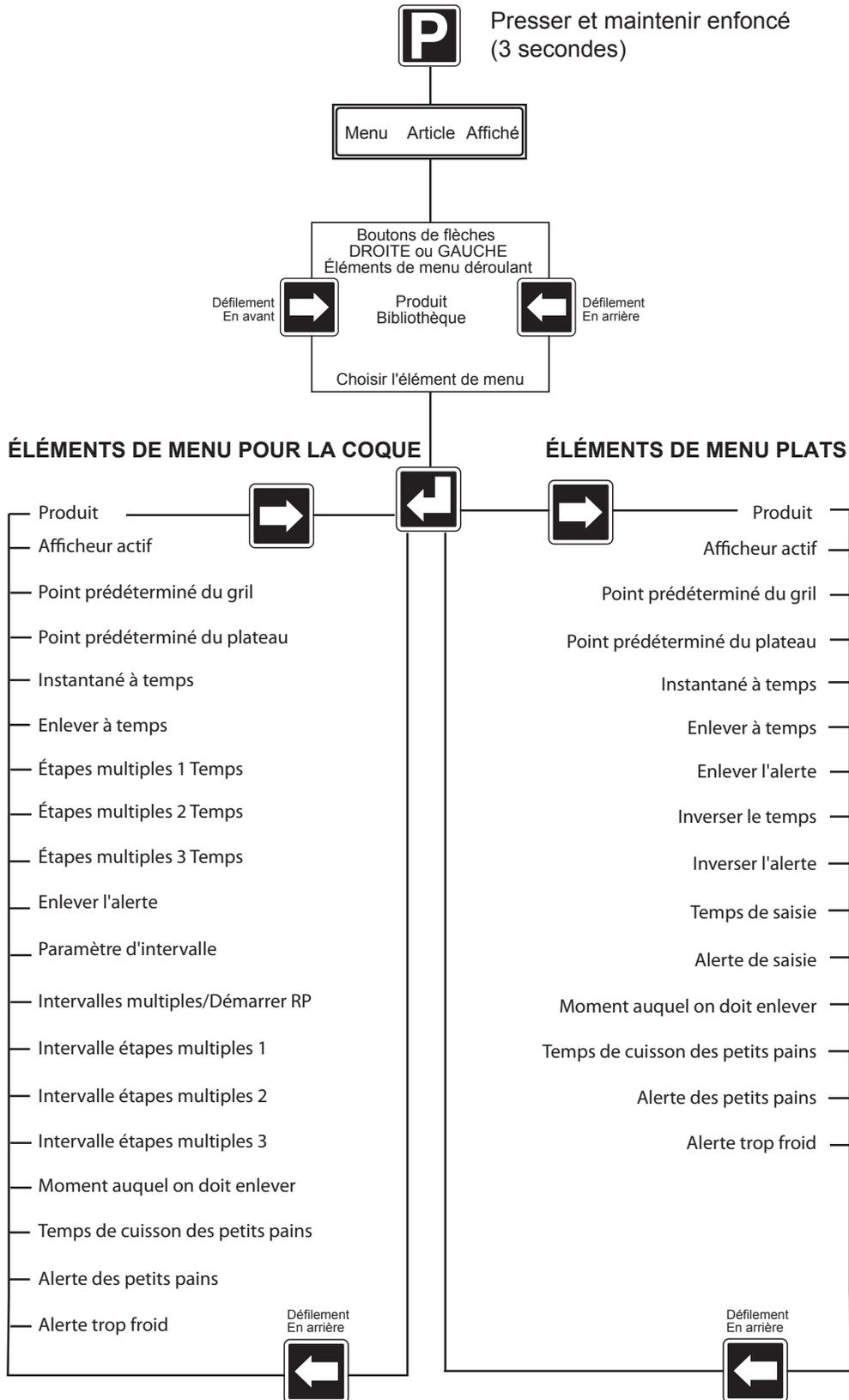


**Étape 3 :** En utilisant une sonde calibrée de température du magasin, sonder la boulette n° 5 (coin avant gauche) au centre de la boulette.



**Étape 4 :** En utilisant une sonde calibrée de température du magasin, sonder la boulette n° 6 (coin arrière gauche) au centre de la boulette.

# ARBRE LOGIQUE DU PROGRAMME ; MENUS PRODUIT



# PROGRAMMATION DES COMMANDES ; MENUS PRODUIT

## Modes de programmation ; Menu produit

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

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

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

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

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

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

REMARQUE : Les températures prédéterminées du gril sont préenregistrées dans le contrôleur pour la norme régionale actuellement requise. Avant tout réglage de la température prédéterminée du gril, consultez le bureau de gestion de McDonald's sur votre région. Température prédéterminée par défaut du gril Garland sur page 55

4530667 Rév 3 (14 mar 14)

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

### Pour changer la température prédéterminée du plateau supérieur

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

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

### Pour changer l'INSTANTANÉ À TEMPS

1. En utilisant le bouton  ou , sélectionnez l'élément de menu dont le temps de cuisson doit être changé.
2. ENFONCEZ et MAINTENEZ le  bouton pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affichera l'élément de menu précédemment choisi et le numéro d'article correspondant.
3. APPUYEZ sur le bouton . Le contrôleur affichera

## **PROGRAMMATION DES COMMANDES ; MENUS PRODUIT** *(suite)*

« Product » (produit).

4. APPUYEZ sur le bouton  ou  jusqu'à ce que « INSTANTANÉ À TEMPS » apparaisse à l'écran.
5. APPUYEZ sur le bouton . Les secondes se mettront à clignoter.
6. En utilisant le bouton  ou  les flèches pour changer l'« INSTANTANÉ À TEMPS » pour le nouveau temps désiré.
7. APPUYEZ sur le bouton  pour sauvegarder le nouveau moment.
8. APPUYEZ sur le bouton  2X pour retourner au mode d'utilisation normal.

### **Pour changer le MOMENT AUQUEL ON DOIT ENLEVER**

1. En utilisant le bouton  ou , sélectionnez l'élément de menu dont le temps de cuisson doit être changé.
2. ENFONCEZ et MAINTENEZ le  bouton pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affichera l'élément de menu précédemment choisi et le numéro d'article correspondant.
3. APPUYEZ sur le bouton . Le contrôleur affichera « Product » (produit).
4. APPUYEZ sur le bouton  ou  jusqu'à ce que « MOMENT AUQUEL ON DOIT ENLEVER » apparaisse à l'écran.
5. APPUYEZ sur le bouton . Les secondes se mettront à clignoter.
6. En utilisant le bouton  ou  les flèches ou, changez le moment auquel on doit enlever pour le nouveau moment désiré.
7. APPUYEZ sur le bouton  pour sauvegarder le nouveau moment.
8. APPUYEZ sur le bouton  2X pour retourner au mode d'utilisation normal.

### **Pour changer le TEMPS ÉTAPES MULTIPLES**

1. En utilisant le bouton  ou , sélectionnez l'élément de menu dont le temps de cuisson doit être changé.
2. ENFONCEZ et MAINTENEZ le  bouton pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affichera l'élément de menu précédemment choisi et le numéro d'article correspondant.
3. APPUYEZ sur le bouton  bouton. Le contrôleur affichera « Product » (produit).
4. APPUYEZ sur le bouton  ou  jusqu'à ce que « TEMPS ÉTAPES MULTIPLES (1, 2, ou 3) » apparaisse à l'écran.
5. APPUYEZ sur le bouton . Les secondes se mettront à clignoter.
6. En utilisant le bouton  ou  les flèches pour changer TEMPS ÉTAPES MULTIPLES pour le nouveau moment désiré.
7. APPUYEZ sur le bouton  pour sauvegarder le nouveau moment.
8. APPUYEZ sur le bouton  2X pour retourner au mode d'utilisation normal.

### **Pour changer l'ALERTE D'ENLÈVEMENT**

1. En utilisant le bouton  ou , sélectionnez l'élément de menu dont le temps de cuisson doit être changé.
2. ENFONCEZ et MAINTENEZ le  bouton pendant environ

3 secondes. Le contrôleur affichera l'élément de menu précédemment choisi et le numéro d'article correspondant.

3. APPUYEZ sur le bouton . Le contrôleur affichera « Product » (produit).
4. APPUYEZ sur le bouton  ou  jusqu'à ce que « ALERTE D'ENLÈVEMENT » apparaisse à l'écran.
5. APPUYEZ sur le bouton . Les secondes se mettront à clignoter.
6. En utilisant le bouton  ou  les flèches, changez l'ALERTE D'ENLÈVEMENT pour la nouvelle option désirée.
7. APPUYEZ sur le bouton  pour sauvegarder le nouveau moment.
8. APPUYEZ sur le bouton  2X pour retourner au mode d'utilisation normal.

### **Pour changer le PARAMÈTRE D'INTERVALLE**

1. En utilisant le bouton  ou , sélectionnez l'élément de menu dont le temps de cuisson doit être changé.
2. ENFONCEZ et MAINTENEZ le  bouton pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affichera l'élément de menu précédemment choisi et le numéro d'article correspondant.
3. APPUYEZ sur le bouton . Le contrôleur affichera « Product » (produit).
4. APPUYEZ sur le bouton  ou  jusqu'à ce que « PARAMÈTRE D'INTERVALLE » apparaisse à l'écran.
5. APPUYEZ sur le bouton  bouton. Les secondes se mettront à clignoter.
6. En utilisant le bouton  ou  les flèches, changez PARAMÈTRE D'INTERVALLE pour le nouveau paramètre désiré.
7. APPUYEZ sur le bouton  pour sauvegarder le nouveau moment.
8. APPUYEZ sur le bouton  2X pour retourner au mode d'utilisation normal.

### **Pour changer le « GAP MULTI/PR START » (intervalles multiples/commencer RP)**

1. En utilisant le bouton  ou , sélectionnez l'élément de menu dont le temps de cuisson doit être changé.
2. ENFONCEZ et MAINTENEZ le  bouton pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affichera l'élément de menu précédemment choisi et le numéro d'article correspondant.
3. APPUYEZ sur le bouton  bouton. Le contrôleur affichera « Product » (produit).
4. APPUYEZ sur le bouton  ou  jusqu'à ce que « (INTERVALLES MULTIPLES/COMMENCER RP » apparaisse à l'écran.
5. APPUYEZ sur le bouton  bouton. Les secondes se mettront à clignoter.
6. En utilisant le bouton  ou  les flèches, changez « INTERVALLES MULTIPLES/COMMENCER » pour le nouveau paramètre désiré.
7. APPUYEZ sur le bouton  pour sauvegarder le nouveau moment.
8. APPUYEZ sur le bouton  2X pour retourner au mode d'utilisation normal.

### **Pour changer l'Intervalle étapes multiples**

## PROGRAMMATION DES COMMANDES ; MENUS PRODUIT *(suite)*

### (1,2 ou 3)

1. En utilisant le bouton  ou , sélectionnez l'élément de menu dont le temps de cuisson doit être changé.
2. ENFONCEZ et MAINTENEZ le  bouton pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affichera l'élément de menu précédemment choisi et le numéro d'article correspondant.
3. APPUYEZ sur le bouton  bouton. Le contrôleur affichera « Product » (produit).
4. APPUYEZ sur le bouton  ou  jusqu'à ce que « GAP MULTI STAGE (1, 2, ou 3) » (intervalle étapes multiples 1, 2 ou 3) apparaisse à l'écran.
5. APPUYEZ sur le bouton . Les secondes se mettront à clignoter.
6. En utilisant le bouton  ou  les flèches, changez « Intervalle étapes multiples » pour le nouveau paramètre désiré.
7. APPUYEZ sur le bouton  pour sauvegarder le nouveau moment.
8. APPUYEZ sur le bouton  2X pour retourner au mode d'utilisation normal.

### Pour changer le MOMENT AUQUEL ON DOIT ENLEVER

1. En utilisant le bouton  ou , sélectionnez l'élément de menu dont le temps de cuisson doit être changé.
2. ENFONCEZ et MAINTENEZ le  bouton pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affichera l'élément de menu précédemment choisi et le numéro d'article correspondant.
3. APPUYEZ sur le bouton . Le contrôleur affichera « Product » (produit).
4. APPUYEZ sur le bouton  ou  APPUYEZ sur le bouton ou jusqu'à ce que « MUST REMOVE IN » (doit enlever en) apparaisse à l'écran.
5. APPUYEZ sur le bouton  bouton. Les secondes se mettront à clignoter.
6. En utilisant le bouton  ou  les flèches, changez « doit enlever en » pour le nouveau paramètre désiré.
7. APPUYEZ sur le bouton  pour sauvegarder le nouveau moment.
8. APPUYEZ sur le bouton  2X pour retourner au mode d'utilisation normal.

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

1. En utilisant le bouton  ou , sélectionnez l'élément de menu dont le temps de cuisson doit être changé.
2. ENFONCEZ et MAINTENEZ le  bouton pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affichera l'élément de menu précédemment choisi et le numéro d'article correspondant.
3. APPUYEZ sur le bouton  bouton. Le contrôleur affichera « Product » (produit).
4. APPUYEZ sur le bouton  ou  APPUYEZ sur le bouton ou jusqu'à ce que « TOAST BUNS TIME » (temps de cuisson des petits pains) apparaisse à l'écran.
5. APPUYEZ sur le bouton . Les secondes se mettront à clignoter.
6. En utilisant le bouton  ou  les flèches, changez temps de cuisson des petits pains pour le nouveau paramètre désiré.

7. APPUYEZ sur le bouton  pour sauvegarder le nouveau moment.
8. APPUYEZ sur le bouton  2X pour retourner au mode d'utilisation normal.

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

1. En utilisant le bouton  ou , sélectionnez l'élément de menu dont le temps de cuisson doit être changé.
2. ENFONCEZ et MAINTENEZ le  bouton pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affichera l'élément de menu précédemment choisi et le numéro d'article correspondant.
3. APPUYEZ sur le bouton . Le contrôleur affichera « Product » (produit).
4. APPUYEZ sur le bouton  ou  APPUYEZ sur le bouton ou jusqu'à ce que « TOAST BUNS ALARM » (alerte de cuisson des petits pains) apparaisse à l'écran.
5. APPUYEZ sur le bouton  bouton. Les secondes se mettront à clignoter.
6. En utilisant le bouton  ou  les flèches, changez temps de cuisson des petits pains pour le nouveau paramètre désiré.
7. APPUYEZ sur le bouton  pour sauvegarder le nouveau moment.
8. APPUYEZ sur le bouton  2X pour retourner au mode d'utilisation normal.

### Pour changer TOO COOL FLAG (Alerte trop froid)

1. En utilisant le bouton  ou , sélectionnez l'élément de menu dont le temps de cuisson doit être changé.
2. ENFONCEZ et MAINTENEZ le  bouton pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affichera l'élément de menu précédemment choisi et le numéro d'article correspondant.
3. APPUYEZ sur le bouton  bouton. Le contrôleur affichera « Product » (produit).
4. APPUYEZ sur le bouton  ou  jusqu'à ce que « TOO COOL FLAG » (Alerte trop froid) apparaisse à l'écran.
5. APPUYEZ sur le bouton . Les secondes se mettront à clignoter.
6. En utilisant le bouton  ou , changez l'Alerte trop froid pour le nouveau paramètre désiré.
7. APPUYEZ sur le bouton  pour sauvegarder le nouveau moment.
8. APPUYEZ sur le bouton  2X pour quitter et retourner au mode d'utilisation normal.

### Pour changer le FLIP TIME (temps pour tourner)

1. En utilisant le bouton  ou  les flèches, sélectionnez l'élément de menu dont le temps de cuisson doit être changé.
2. ENFONCEZ et MAINTENEZ le  bouton pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affichera l'élément de menu précédemment choisi et le numéro d'article correspondant.
3. APPUYEZ sur le bouton  bouton. Le contrôleur affichera « Product » (produit).
4. APPUYEZ sur le bouton  ou  jusqu'à ce que « FLIP TIME »

## **PROGRAMMATION DES COMMANDES ; MENUS PRODUIT** *(suite)*

(temps pour tourner) apparaisse à l'écran.

5. APPUYEZ sur le bouton . Le paramètre courant se mettra à clignoter.
6. En utilisant le bouton  ou  les flèches, changez le temps pour tourner pour le nouveau paramètre désiré.
7. APPUYEZ sur le bouton  pour enregistrer le nouveau paramètre.
8. APPUYEZ sur le bouton  2X pour quitter et retourner au mode d'utilisation normal.

### **Pour changer FLIP ALARM (Alarme tourner)**

1. En utilisant le bouton  ou  les flèches, sélectionnez l'élément de menu dont le temps de cuisson doit être changé.
2. ENFONCEZ et MAINTENEZ le  bouton pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affichera l'élément de menu précédemment choisi et le numéro d'article correspondant.
3. APPUYEZ sur le bouton . Le contrôleur affichera « Product » (produit).
4. APPUYEZ sur le bouton  ou  jusqu'à ce que « FLIP ALARM » (alarme pour tourner) apparaisse à l'écran.
5. APPUYEZ sur le bouton  bouton. Le paramètre courant se mettra à clignoter.
6. En utilisant le bouton  ou  les flèches, changez l'alarme pour tourner pour le nouveau paramètre désiré.
7. APPUYEZ sur le bouton  pour enregistrer le nouveau paramètre.
8. APPUYEZ sur le bouton  2X pour quitter et retourner au mode d'utilisation normal.

### **Pour changer le SEAR TIME (temps de saisie)**

1. En utilisant le bouton  ou  les flèches, sélectionnez l'élément de menu dont le temps de cuisson doit être changé.
2. ENFONCEZ et MAINTENEZ le  bouton pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affichera l'élément de menu précédemment choisi et le numéro d'article correspondant.
3. APPUYEZ sur le bouton . Le contrôleur affichera « Product » (produit).
4. APPUYEZ sur le bouton  ou  jusqu'à ce que « SEAR TIME »

(temps de saisie) apparaisse à l'écran.

5. APPUYEZ sur le bouton . Le paramètre courant se mettra à clignoter.
6. En utilisant le bouton  ou  les flèches, changez le temps de saisie pour le nouveau paramètre désiré.
7. APPUYEZ sur le bouton  pour enregistrer le nouveau paramètre.
8. APPUYEZ sur le bouton  2X pour quitter et retourner au mode d'utilisation normal.

### **Pour changer le SEAR ALARM (alerte de saisie)**

1. En utilisant le bouton  ou  les flèches, sélectionnez l'élément de menu dont le temps de cuisson doit être changé.
2. ENFONCEZ et MAINTENEZ le  bouton pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affichera l'élément de menu précédemment choisi et le numéro d'article correspondant.
3. APPUYEZ sur le bouton  bouton. Le contrôleur affichera « Product » (produit).
4. APPUYEZ sur le bouton  ou  jusqu'à ce que « SEAR ALARM » (alerte de saisie) apparaisse à l'écran.
5. APPUYEZ sur le bouton  bouton. Le paramètre courant se mettra à clignoter.
6. En utilisant le bouton  ou  les flèches, changez l'alerte de saisie pour le nouveau paramètre désiré.
7. APPUYEZ sur le bouton  pour enregistrer le nouveau paramètre.
8. APPUYEZ sur le bouton  2X pour quitter et retourner au mode d'utilisation normal.

## **PROGRAMMATION DES COMMANDES ; MENUS PRODUIT** *(suite)*

### **Pour ajouter de NOUVEAUX éléments de menu**

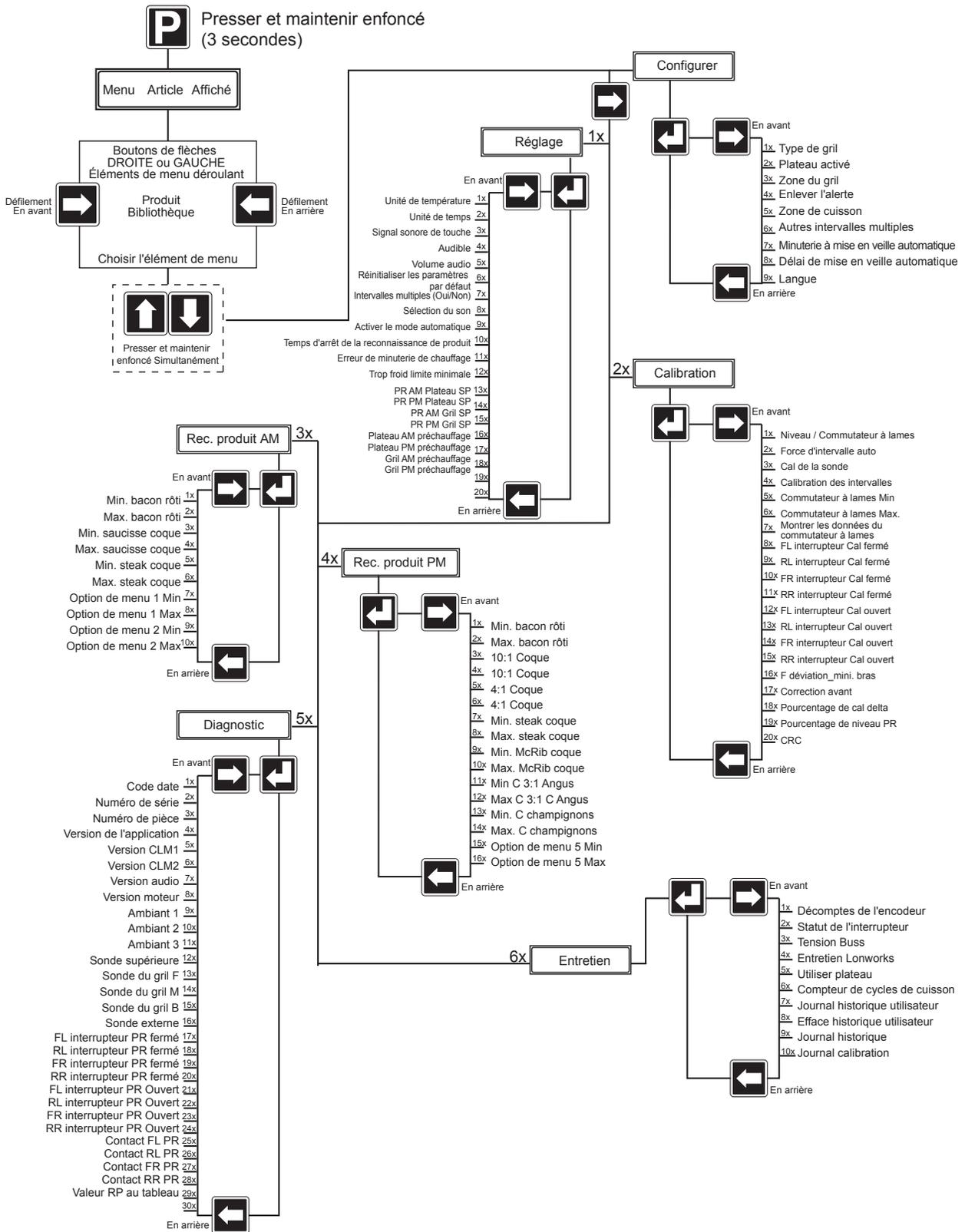
Les instructions de programmation suivantes constituent un GUIDE pour programmer les paramètres de base pour les éléments de menu qui requièrent la double coque.

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

### **Pour activer le mode Nettoyage**

1. En utilisant le bouton  ou  les flèches, sélectionnez le mode Nettoyage.
2. Attendre jusqu'à ce l'unité refroidisse à la bonne température. Le gril émettra un bip sonore indiquant la bonne température pour procéder au nettoyage.
3. Attendre jusqu'à ce l'unité refroidisse à la bonne température. Procéder au nettoyage.
4. Appuyez sur  GREEN (vert) et passez aux procédures suivantes de nettoyage dans la section Nettoyage et entretien du présent manuel.

# ARBRE LOGIQUE DU PROGRAMME ; MENUS SYSTÈME



# PROGRAMMATION DES COMMANDES ; MENUS PRODUIT

## Modes de programmation ; réglage du système

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

Les unités d'affichage de température (F ou C) changeront la façon d'afficher une température sur l'écran.  
(F – Fahrenheit, C – Celsius)

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

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

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

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

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

8. APPUYEZ sur le bouton  pour sauvegarder le nouveau paramètre.
9. APPUYEZ SUR  2X pour quitter le mode de programmation.

### Pour changer l'alarme de veille de programmation

Allumer l'alerte automatique pour avertir l'utilisateur de mettre le gril en veille.

1. Lorsque l'affichage du contrôleur est ALLUMÉ et affiche soit l'élément de menu actuel ou OFF, ENFONCEZ et MAINTENEZ le  bouton pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affichera l'élément de menu précédemment choisi et le numéro d'article correspondant OU "Standby / Menu Item".
2. APPUYEZ sur le bouton  ET  les flèches EN MÊME TEMPS pendant environ 3 secondes. « CONFIGURE » (configurer) apparaîtra sur l'afficheur.
3. APPUYEZ sur le bouton  bouton.
4. APPUYEZ sur le bouton  ou  jusqu'à ce que « AUTO STANDBY TIMER » (Minuterie à mise en veille automatique) apparaisse sur l'écran.
5. APPUYEZ sur le bouton  bouton. Le paramètre courant se mettra à clignoter. Utiliser le bouton  ou  pour allumer/éteindre l'alerte automatique pour avertir l'utilisateur de mettre le gril en veille. APPUYEZ sur le bouton  pour enregistrer le nouveau paramètre.
6. APPUYEZ sur le bouton  jusqu'à ce que « AUTO STANDBY TIMER » (Minuterie à mise en veille automatique) apparaisse. Un numéro entre 1 et 5 apparaît et ce numéro représente le délai en minutes jusqu'à ce que l'alarme de mise en veille soit émise. Passez à l'étape 6 pour changer la durée du délai ou passez à l'étape 7 si le paramètre actuel est acceptable.
7. APPUYEZ sur le bouton . Le paramètre courant se mettra à clignoter. Utiliser le bouton  ou  pour changer la durée du délai après lequel l'alarme retentira pour avertir l'opérateur de mettre le gril en veille entre 1 et 5 minutes. APPUYEZ sur le bouton  pour enregistrer le nouveau paramètre.
8. APPUYEZ sur le bouton  2X pour quitter le mode de programmation.

**REMARQUE :** Lorsque l'alarme retentit (sonne), appuyer sur le bouton veille  coupera l'alarme et mettra le gril en veille. Appuyer sur le bouton vert  coupera l'alarme uniquement et réinitialisera l'horloge du délai (ceci ne mettra pas physiquement le gril en veille).

## PROGRAMMATION DES COMMANDES ; MENUS PRODUIT *(suite)*

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

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

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

### Pour changer l'alerte sonore

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

1. Lorsque l'affichage du contrôleur est ALLUMÉ et affiche soit l'élément de menu actuel ou OFF, ENFONCEZ et MAINTENEZ le  bouton pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affichera l'élément de menu précédemment choisi et le numéro d'article correspondant OU "Standby / Menu Item".
2. APPUYEZ sur le bouton  ET  les boutons de flèche EN MÊME TEMPS. « CONFIGURE » (configurer) apparaîtra sur l'afficheur.
3. APPUYEZ sur le bouton  de flèche. « Setup » (paramètres) apparaîtra sur l'afficheur.
4. APPUYEZ sur le bouton  bouton. « Temperature unit » (unité de température) apparaîtra sur l'afficheur.
5. APPUYEZ sur le bouton  plusieurs fois jusqu'à ce que « Audible » (alerte sonore) apparaisse à l'écran.
6. APPUYEZ sur le bouton . L'alerte sonore actuellement sélectionnée se mettra à clignoter.
7. APPUYEZ sur le bouton  OU  sur les flèches pour changer les options d'alertes sonores qui clignotent.

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

8. APPUYEZ sur le bouton  pour changer le paramètre actuel.
9. APPUYEZ SUR  2X pour quitter le mode de programmation.



### AVERTISSEMENT,

La procédure suivante aboutira à remplacer tous les paramètres actuels sur le gril (température, temps de cuisson et autres) par leurs réglages d'usine par défaut.

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

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

# RÉGLAGES PAR DÉFAUT D'USINE

## Réglages d'usine par défaut - Menu produit - Monde

N° menu	PRODUIT	AFFR- CHEUR ACTIF	PARA- MÈTRES DU GRIL	PLATEAU SUP. INSTA- LÉ	(GAZ) À TEMP- S	ENLEVER L'ALERTE A TEMP- S	ÉTAPE- S 1 TEMPS	ÉTAPE- S 2 TEMPS	ÉTAPE- S 3 TEMPS	ENLEVER L'ALERTE	PARA- MÈTRE D'INTER- VALLE	INTERVALLES MULTIPLÉS/ COMMENCER RP DÉMARRAGE	INTER- VALLE ÉTAPE- S 1	INTER- VALLE ÉTAPE- S 2	INTER- VALLE ÉTAPE- S 3	TEMPS POUR L'ALERTE D'INTER- VALLE	ALARME TOUR- NER	TEMPS DE SAISIE	ALERTE DE SAISIE	DOIT ÊTRE ENLEVÉE DANS	TEMPS DE CUIS- SON DES PETITS PAINS	ALERTE DES PETITS PAINS	ALERTE TROP FROID	Valeur Masqué		
																								« Min. RP »	« Min. RP »	
1	Off (éteint) 10.1 - COQUE (HIPD)	OUI	AUCUN	AUCUN	25 (5)	AUCUN	5	0	0	AUTO	255	245	265	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	0	0	AUTO	NON	160	345
2	4.1 - COQUE (HIPD)	PM	350 °F	425 °F	30 (10)	107 (60)	10	0	0	AUTO	415	400	425	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	0	0	AUTO	NON	365	499
3	BACON ROTI - COQUE (HIPD)	AM/PM	350 °F	425 °F	0	70 (60)	0	0	0	AUTO	265	265	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	0	AUCUN	NON	1	130
4	SAUCISSES SURGELÉES COQUE (HIPD)	AM	350 °F	425 °F	0	82	0	0	0	AUTO	350	350	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	0	AUCUN	NON	210	405
5	MCRIB COQUE (HIPD)	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	0	AUCUN	NON	N/A	N/A
6	STEAK COQUE (HIPD)	AM	350 °F	425 °F	0	104	0	0	0	AUTO	415	415	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	0	AUCUN	NON	N/A	N/A
7	POULET GRILLÉ PLAT (HIPD)	PM	350 °F	425 °F	45	475	N/A	N/A	N/A	AUTO	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	225	MANUEL	0	0	0	0	0	AUCUN	OUI	430	480
8	CEUS BROUILLÉS PLAT (HIPD)	AM	265 °F	OFF (éteint)	0	120	N/A	N/A	N/A	AUTO	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	AUCUN	0	0	0	0	0	AUCUN	OUI		
9	CEUS RONDS PLAT (HIPD)	AM	265 °F	OFF (éteint)	0	150	N/A	N/A	N/A	AUTO	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	AUCUN	0	0	0	0	0	AUCUN	NON		
10	POULET SUR PAIN PITAT PLAT (HIPD)	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	0	0	0	0	AUCUN	NON		
11	10.1 PLAT (HIPD)	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	20	20	20	20	AUCUN	NON		
12	4.1 PLAT (HIPD)	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	20	20	20	20	AUCUN	NON		
13	MCRIB - PLAT (HIPD)	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	0	0	0	0	AUCUN	NON		
14	SAUCISSES SURGELÉES PLAT (HIPD)	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	0	0	0	0	AUCUN	NON		
15	CRÊPES PLAT (HIPD)	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	0	0	0	0	AUCUN	NON		
16	OPTION MENU COQUE (HIPD)	NON	OFF (éteint)	OFF (éteint)	0	0	0	0	0	AUTO	469	469	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	0	AUCUN	NON		
17	OPTION MENU 2 - COQUE (HIPD)	NON	OFF (éteint)	OFF (éteint)	0/0	0	0	0	0	AUTO	250	250	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	0	AUCUN	NON	500	725
18	ANGUS 3.1 COQUE (HIPD)	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	0	AUCUN	NON		
19	CHAMPIGNONS COQUE (HIPD)	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	0	AUCUN	OUI		
20	OPTION MENU 5 COQUE (HIPD)	NON	OFF (éteint)	OFF (éteint)	0	0	0	0	0	AUTO	250	250	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	0	AUCUN	NON		
21	OPTION MENU 6 COQUE (HIPD)	NON	OFF (éteint)	OFF (éteint)	0	0	0	0	0	AUTO	250	250	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	0	AUCUN	NON		
22	OPTION MENU 7 - COQUE (HIPD)	NON	OFF (éteint)	OFF (éteint)	0	0	0	0	0	AUTO	250	250	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	0	AUCUN	NON		
23	CEUS BROUILLÉS COQUE (HIPD)	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	0	AUCUN	NON		
24	CEUS RONDS - COQUE (HIPD)	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	0	AUCUN	NON		
25	OPTION MENU 3 PLAT (HIPD)	NON	OFF (éteint)	OFF (éteint)	0	0	N/A	N/A	N/A	AUTO	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	AUTO	0	0	0	0	0	AUCUN	NON		
26	OPTION MENU 4 PLAT (HIPD)	NON	OFF (éteint)	OFF (éteint)	0	0	N/A	N/A	N/A	AUTO	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	AUTO	0	0	0	0	0	AUCUN	NON		
	OPTION MENU 4 PLAT MODE NETTOYAGE (Non illustré)	AM et PM	325 °F	325 °F						MANUEL						0	AUTO	0	0	0	0	0	AUCUN	NON		

HIPD : signifie que ce produit ne sera pas disponible auprès de l'opérateur si le plateau est désactivé.

REMARQUE :

- Il est possible d'accéder à tous les paramètres et de les modifier en appuyant sur la touche P puis en utilisant les touches haut/bas/droite/gauche/Entrée.
- Les valeurs pour les unités électriques et au gaz sont identiques à moins qu'une valeur supplémentaire soit spécifiée entre parenthèses ( ) qui correspond au gaz.
- N/A indique que ce paramètre n'est pas applicable pour ce produit, auquel cas le menu passe au prochain paramètre disponible.
- Lorsque le plateau est désactivé, le point prédéterminé du plateau ne sera plus visible à moins qu'il soit normalement réglé sur « OFF » (arrêt) tandis que le plateau EST activé.
- Dans ce cas, le point prédéterminé du plateau reste sur « OFF » (arrêt).
- Le réglage « TOO COOL FLAG » (Alerte trop froid) n'est pas visible sur les grils à gaz.
- Les valeurs PR ne sont pas visibles pour 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

# RÉGLAGES PAR DÉFAUT D'USINE

## Réglages d'usine par défaut - Menu produit - Canada, Australie et Royaume-Uni

PARAMÈTRE DE MENU PRODUIT CANADA UNICQUEMENT																							
N° menu	PRODUIT	ACTIF	PARA- MÈTRES DU GRIL	PARA- MÈTRES DE PLA- TEAU	À TEMPS IMMÉDIAT (TANÉ)	ENLEVER À TEMPS	ÉTAPES MULTI- PLÉS 1 TEMPS	ÉTAPES MULTI- PLÉS 2 TEMPS	ÉTAPES MULTI- PLÉS 3 TEMPS	ENLEVER L'ALERTE	PARA- MÈTRE D'INTER- VALLE	INTERVALLES MULTIPLÉS/ COMMENCER DÉMARRAGE	INTER- VALLE ÉTAPES MULTI- PLÉS 1	INTER- VALLE ÉTAPES MULTI- PLÉS 2	INTER- VALLE ÉTAPES MULTI- PLÉS 3	DOIT ÊTRE ENLEVÉ DANS	TEMPS DE CUISSON DES PETITS PAINS	ALERTE DES PETITS PAINS	ALERTE TROP FROID	Min RP	Max RP		
	Off (éteint)		AUCUN	AUCUN																			
1	10.1 - COQUE (HFD)	PM	350 °F	425 °F	25 (5)	37	0	5	0	AUTO	255	245	265	0	0	0	0	0	AUTO	NON	160	345	
2	4.1 - COQUE (HFD)	PM	350 °F	425 °F	30 (6)	107	0	10	0	AUTO	415	400	425	0	0	0	0	0	AUTO	NON	365	529	
18	3.1 ANGLIS COQUE (HFD)	PM	350 °F	425 °F	60 (30)	190	0	0	0	AUTO	574	574	0	0	0	0	AUCUN	AUCUN	NON	530	750		

PARAMÈTRE DE MENU PRODUIT ROYAUME-UNI UNICQUEMENT																							
N° menu	PRODUIT	ACTIF	PARA- MÈTRES DU GRIL	PARA- MÈTRES DE PLA- TEAU	À TEMPS IMMÉDIAT (TANÉ)	ENLEVER À TEMPS	ÉTAPES MULTI- PLÉS 1 TEMPS	ÉTAPES MULTI- PLÉS 2 TEMPS	ÉTAPES MULTI- PLÉS 3 TEMPS	ENLEVER L'ALERTE	PARA- MÈTRE D'INTER- VALLE	INTERVALLES MULTIPLÉS/ COMMENCER DÉMARRAGE	INTER- VALLE ÉTAPES MULTI- PLÉS 1	INTER- VALLE ÉTAPES MULTI- PLÉS 2	INTER- VALLE ÉTAPES MULTI- PLÉS 3	DOIT ÊTRE ENLEVÉ DANS	TEMPS DE CUISSON DES PETITS PAINS	ALERTE DES PETITS PAINS	ALERTE TROP FROID	Min RP	Max RP		
1	10.1 - COQUE (HFD)	PM	350 °F	425 °F	30 (10)	47	0	25	0	AUTO	245	240	245	0	0	0	20	22	AUTO	OUI	160	345	
2	4.1 - COQUE (HFD)	PM	350 °F	425 °F	30 (10)	114	0	10	70	AUTO	395	395	425	395	0	15	25	AUTO	OUI	365	499		

REMARQUE :

- Les valeurs pour les unités électriques et au gaz sont identiques à moins qu'une valeur supplémentaire soit spécifiée entre parenthèses () qui correspond au gaz.
- N/A Indique que ce paramètre n'est pas applicable pour ce produit, auquel cas le menu passe au prochain paramètre disponible.
- Conque le plateau est désactivé, le point prédéterminé du plateau ne sera plus visible à moins qu'il soit normalement réglé sur « OFF » (arrêt) tandis que le plateau EST activé.
- Le réglage « TOO COOL FLAG » (Alerte trop froid) n'est pas visible sur les grils à gaz.
- Les valeurs PR ne sont pas visibles pour l'opérateur.

HPD : signifie que ce produit ne sera pas disponible auprès de l'opérateur si le plateau est désactivé.

REMARQUE :

- Il est recommandé de consulter à tous les paramètres et de les modifier en appuyant sur la touche F puis en utilisant les touches haut/bas/droite/gauche/arrêt.
- Les valeurs pour les unités électriques et au gaz sont identiques à moins qu'une valeur supplémentaire soit spécifiée entre parenthèses () qui correspond au gaz.
- N/A Indique que ce paramètre n'est pas applicable pour ce produit, auquel cas le menu passe au prochain paramètre disponible.
- Conque le plateau est désactivé, le point prédéterminé du plateau ne sera plus visible à moins qu'il soit normalement réglé sur « OFF » (arrêt) tandis que le plateau EST activé.
- Le réglage « TOO COOL FLAG » (Alerte trop froid) n'est pas visible sur les grils à gaz.
- Les valeurs PR ne sont pas visibles pour l'opérateur.

Valeurs de conversion :

- 285 °F = 140 °C
- 300 °F = 149 °C
- 350 °F = 177 °C
- 425 °F = 218 °C

# RÉGLAGES PAR DÉFAUT D'USINE

## Réglages d'usine par défaut - Menu produit - Japon et Hong Kong

N° menu	PRODUIT	ACTIF Mélanger (Pr gramme)	PARA- MÈTRES DU GRILL	PARA- MÈTRES DE PLUS TEAU	À TEMPS INSTAN- TANÉ (GAZ)	ENLEVER À TEMPS	ÉTAPES MULTIPLES 1 TEMPS	ÉTAPES MULTIPLES 2 TEMPS	ÉTAPES MULTIPLES 3 TEMPS	ENLEVER L'ALERTE	PARA- MÈTRES D'INTER- VALLE	INTERVALLES MULTIPLES/ COMMENCER RP DÉMARRAGE	INTER- VALLE ÉTAPES MULTI- PLIÉS 1	INTER- VALLE ÉTAPES MULTI- PLIÉS 2	INTER- VALLE ÉTAPES MULTI- PLIÉS 3	TEMPS POUR TOURNER	ALARME TOURNER	TEMPS DE SASIE	ALERTE DE SASIE	DOT ÊTRE ENLEVÉ DANS	TEMPS DE DES PETITS PAINS	ALERTE DES PETITS PAINS
1	Off (éteint) 10-1 - COQUE (HIPD)	OUI	N/A	N/A	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 - COQUE (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	BACON EN TRANCHES- COQUE (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	SAUCISSES COQUE (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	MCRIB COQUE (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	STEAK COQUE (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	NON	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	CEUFES BROUILLÉS PLAT	NON	129C	OFF (éteint)	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	CEUFES BONDÉS PLAT	AM/PM	135C	OFF (éteint)	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	POULET SUR PAIN PITA 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	MCRIB - 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	SAUCISSES SURBELLÉS PLAT	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	CRÊPES 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	OPTION MENU 1 COQUE	NON	OFF (éteint)	OFF (éteint)	0	0	0	0	0	AUTO	469	469	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	0	0	AUCUN
17	OPTION MENU 2 COQUE	NON	OFF (éteint)	OFF (éteint)	0	0	0	0	0	AUTO	250	250	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	0	0	AUCUN
18	ANGUS 3.1 COQUE (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 COQUE (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	GRIL TEST HAUTE TEM- PERATURE	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	PIIT TEST HAUTE TEM- PERATURE	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
22	TERIYAKI COQUE (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	CEUFES BROUILLÉS COQUE (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	CEUFES BONDÉS COQUE (HIPD)	NON	140 °F	149 °F	0	150	0	0	0	AUTO	625	625	N/A	N/A	N/A	0	0	0	MANUEL	0	0	AUCUN
25	OPTION MENU 3 PLAT	NON	OFF (éteint)	OFF (éteint)	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	TERIYAKI PLAT	NON	177C	OFF (éteint)	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 (Non visible) »	(AM & PM)	325 #F	325 #F						MANUEL												

265 °F = 129 °C  
 285 °F = 140 °C  
 300 °F = 149 °C  
 350 °F = 177 °C  
 425 °F = 218 °C

REMARQUE :  
 • Il est possible d'accéder à tous les paramètres et de les modifier en appuyant sur la touche P puis en utilisant les touches haut/droite/gauche/Entrée.  
 • Les valeurs pour les unités électriques et au gaz sont identiques à moins qu'une valeur supplémentaire soit spécifiée entre parenthèses ( ) qui correspond au gaz.  
 • N/A indique que ce paramètre n'est pas applicable pour ce produit, auquel cas le menu passe au prochain paramètre disponible.  
 • Lorsque le plateau est désactivé, le point prédéterminé du plateau ne sera plus visible à moins qu'il soit normalement réglé sur « OFF » (arrêt) tandis que le plateau EST activé.  
 • Dans ce cas, le point prédéterminé du plateau reste sur « OFF » (arrêt).  
 • Le réglage « TOO COOL FLAG » (Alerte trop froid) n'est pas visible sur les grils à gaz.  
 • Les valeurs PR ne sont pas visibles pour l'opérateur.

## **DÉCLARATION DE CONFORMITÉ (modèles marqués CE)**

### **Tous les modèles :**

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

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

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

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

### **MODÈLES AU GAZ :**

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

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

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

# INDEX

---

---

## A

Activation LonWorks 24  
Approvisionnement requis 12, 13, 14, 15

## C

Calibration de la sonde 27  
Calibration de température 27  
Connexion au gaz 23

## D

Description des commandes du gril 39  
Diagramme Mennekes 21  
Dos de la boîte de passage des gaz 23

## E

Emplacements des thermocouples 30

## F

Formulaire, Démarrage 26

## I

Installation des roulettes 20  
Installation des seaux à graisse 23  
Intégrité du bœuf 45

## L

LonWorks 43

## M

Messages d'erreur 40  
Mode automatique

## P

Petit-déjeuner en mode automatique 42  
Procédures d'utilisation 40

## R

Raccord à connexion rapide 23  
Raccordement, alimentation électrique 21  
Reconnaissance de produit 44  
Remarques de sécurité 6  
Réglages d'usine par défaut 55

## S

Spécifications de gaz 17

## T

Table des matières 3, 4

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



---

Grils à double coque électriques/gaz à un et deux plateaux avec reconnaissance de produit

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

