

MANUEL D'UTILISATION NUMÉROS DE MODÈLES

MWG-9501
MWGH-9501
MWGF-9501
MWGL-9501
MWGR-9501



AVERTISSEMENT :

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

- MAINTENEZ LES APPAREILS DANS UN ENDROIT LIBRE ET DÉGAGÉ DE TOUS COMBUSTIBLES!
 - LISEZ S'IL VOUS PLAÎT TOUTES LES SECTIONS DE CE MANUEL ET CONSERVEZ LE POUR DE FUTURE RÉFÉRENCE
 - CE PRODUIT A ÉTÉ CERTIFIÉ EN TANT QU'ÉQUIPEMENT COMMERCIAL DE CUISINE ET DOIT ÊTRE INSTALLÉ PAR DU PERSONNEL PROFESSIONNEL COMME SPÉCIFIÉ.
 - TOUS LES AJUSTEMENTS ET REGLAGES DE BRÛLEUR DOIVENT ÊTRE FAITS PAR UN TECHNICIEN QUALIFIÉ DU GAZ
- ATTENTION : CET ÉQUIPEMENT DOIT ÊTRE UTILISÉ UNIQUEMENT AVEC UN SYSTÈME DE HOTTE APPROUVÉ
- CET ÉQUIPEMENT « DOIT » ÊTRE INSTALLÉ ET MIS EN SERVICE PAR UN TECHNICIEN PROFESSIONNEL FORMÉ EN USINE

FABRIQUÉ EXCLUSIVEMENT POUR
McDonald's
PAR
GARLAND COMMERCIAL INDUSTRIES, INC.
185 EAST SOUTH STREET
FREELAND, PENNSYLVANIA 18224
NUMÉRO VERT : (800) 446-8367
NUMÉRO DE TÉLÉPHONE : (570) 636-1000
NUMÉRO DE FAX : (570) 636-9874
Venez nous rendre visite sur le Web à
www.garland-group.com
Courrier électronique : clamshell@garland-group.com

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

Part Number 1881060FC (03/04/10)

TABLE DES MATIÈRES

GARANTIE	5
INTRODUCTION	5
SÉCURITÉ	5
PROCÉDURE DE PRÉSENTATION D'INDEMNITÉ POUR DOMMAGES SUBIS PENDANT LE TRANSPORT	6
INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE	7
INSTRUCTIONS D'ARRÊT	7
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	7
SPÉCIFICATIONS	9
GRILLE AU GAZ MODÈLE NORMAL MWG-9501	9
INSTALLATION DES ÉLÉMENTS AVEC REVÊTEMENT ANTI-ADHÉRENT	10
INFORMATIONS SUR L'INTERFACE DU VENTILATEUR À DEUX VITESSES	11
INSTALLATION DE L'UNITÉ	11
EXIGENCES DE CODE NATIONALE	12
RACCORDEMENTS AU GAZ, ET CLASSEMENT PAR TAILLE DE PIPE	12
INSTRUCTIONS ÉLECTRIQUES	13
VENTILATION ET DÉGAGEMENT	13
CHANGEMENT POUR UN TYPE DIFFÉRENT DE GAZ	13
AJUSTEMENT D'AIR DE BRÛLEUR	13
COMMANDES DU GRIL DOUBLE FACE	14
AJUSTEMENT D'ALLUMAGE	14
DESCRIPTION DES COMMANDES DU GRIL	15
APERÇU GÉNÉRAL	15
L'INTERRUPTEUR GÉNÉRAL D'ALIMENTATION (BOUTON POUSSOIR (MARCHE/ARRÊT))	15
VOYANTS	15
LUMIÈRE D'INDICATEUR D'ALLUMAGE - LED CENTRALE	15
BOUTON FLÈCHE VERS LE HAUT - DEUX FONCTIONS	15
BOUTON FLÈCHE VERS LA DROITE - DEUX FONCTIONS	15
BOUTON DU MODE DE PROGRAMMATION - DEUX FONCTIONS	15
BOUTON MENU - DEUX FONCTIONS	15
BOUTON DE TEMPÉRATURE/FONCTION - DEUX FONCTIONS	16
BOUTON DE VEILLEUSE - NOIR	16
MODES DE FONCTIONNEMENT NORMAUX	16
MODE DE PRÉCHAUFFAGE (EPROM 6.20 ET SUPÉRIEURE)	16
CUISSON EN MODE GRIL DOUBLE FACE :	16
BOUTON ANNULER/RELEVER - VERT	16
CUISSON EN MODE GRIL PLAT :	16
MODE DE VEILLEUSE	17
QUITTER LE MODE VEILLEUSE	17
ALARME VEILLEUSE (VERSION 6.20 ET SUPÉRIEURE)	17
AFFICHER LA TEMPÉRATURE ACTUELLE	17
VISUALISER LES PARAMÈTRES D'UNE COMMANDE DE MENU :	17
RÉINITIALISER AUX VALEURS D'USINE	17
NETTOYER LE GRIL :	18
TRANSITION DU PETIT-DÉJEUNER AU DÉJEUNER (CUISSON DE TRANSITION)	18
CUISSON EN PLUSIEURS ÉTAPES	18
DIAGRAMME LOGIQUE DU PROGRAMME	19
PROGRAMMATION	20
MISE AU POINT DU SYSTÈME	20
AFFICHER LES TEMPÉRATURES EN DEGRÉS F OU C	20
MODIFIER LE VOLUME DU HAUT-PARLEUR (FORT/FAIBLE)	20
MODIFIER LE CALIBRAGE DE LA DISTANCE	20
ACTIVER/DÉSACTIVER LE DÉMARRAGE DIFFÉRÉ	20
MODIFIER LA MINUTERIE DU DÉMARRAGE DIFFÉRÉ	21
MODIFIER LA FONCTION D'ALERTE DE LA VEILLEUSE - VERSION 6.20 OU SUPÉRIEURE DE LA PUCÉ EPROM	21
ACTIVER/DÉSACTIVER LA CUISSON EN PLUSIEURS ÉTAPES - VERSION 7.XX OU SUPÉRIEURE DE LA PUCÉ EPROM	21
COMMANDES DU MENU	22
AJOUTER OU EFFACER UNE COMMANDE DU MENU	22
MODIFIER LE TEMPS DE SORTIE DES PRODUITS	22
MODIFIER L'ALARME DU TEMPS DE SORTIE (AUTO/MANUEL)	22

MODIFIER LE TEMPS DE GRILLADE22
MODIFIER L'ALARME DU TEMPS DE GRILLADE (AUTO/MANUEL)23
MODIFIER LE TEMPS DE CUISSON AU GRIL DES PETITS PAINS23
MODIFIER L'ALARME DU TEMPS DE CUISSON AU GRIL DES PETITS PAINS (AUTO/MANUEL)23
MODIFIER LE TEMPS DE RETOURNEMENT23
MODIFIER L'ALARME DU TEMPS DE RETOURNEMENT (AUTO/MANUEL)24
MODIFIER LA TEMPÉRATURE DE CONSIGNE DE LA SURFACE DU GRIL24
MODIFIER LA TEMPÉRATURE DE CONSIGNE DU PLATEAU SUPÉRIEUR24
ACTIVER LE TEST DU DISPOSITIF DE COMMANDE À MAXIMUM - SURFACE DU GRIL (PUCE V. 3.52 ET 4.0* UNIQUEMENT)24
ACTIVER LE TEST DU DISPOSITIF DE COMMANDE À MAXIMUM - PLATEAU (PUCE V. 3.52 ET 4.0* UNIQUEMENT)25
AJOUTER/PROGRAMMER UNE [OPTION MENU – DOUBLE FACE]25
AJOUTER/PROGRAMMER UNE [OPTION MENU – GRIL PLAT]26
CALIBRAGE DE LA SONDE27
MWG-9501, MWGH-950127
MWGF-9501, MWGFH-950128
ACCESSOIRES EN OPTION29
DIAGNOSTIC DES PANNES30
MESSAGES D'ERREURS POSSIBLES30
"PROBE OPEN"	
«SONDE OUVERTE »30
"CLAM DID NOT GO DOWN"	
« DISPOSITIF DE LEVAGE NE S'EST PAS ABAISSÉ »30
"UPPER PLATEN STUCK"	
« PLATEAU SUPÉRIEUR COINCÉ »30
"EPROM CORRUPT"	
« EPROM ERRONÉE »30
"IGNITION FAILURE"	
« ÉCHEC D'ALLUMAGE »30
"HIGH LIMIT"	
« COMMANDE À MAXIMUM »30
"MOTOR OVERCURRENT"	
SURINTENSITÉ DU MOTEUR30
"FAULTY ELEMENT / SHORTED PROBE"	
ÉLÉMENT DÉFECTUEUX/SONDE EN COURT-CIRCUIT30
GUIDE DE DIAGNOSTIC DES PANNES31
COMMANDES DU MENU DU CONTRÔLEUR (VER. 7.XX PUCE EPROM)32
CONVERSION DE TEMPÉRATURES34

GARANTIE

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

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

La garantie de l'équipement est valide pour une durée d'un (1) an (pièces et main d'œuvre) à compter de la date d'utilisation de l'équipement et de deux (2) ans (pièces uniquement) pour le contrôleur à microprocesseur, le contrôleur de vitesse du moteur et le plateau supérieur (moulage et enveloppe en aluminium).

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

Nous n'acceptons aucune responsabilité pour l'installation, les réglages, le diagnostic, ou l'entretien courant tel que : la lubrification des ressorts et des soupapes. Nous excluons de la garantie toute défaillance provenant d'un voltage ou d'une alimentation en gaz irréguliers. Nous n'assumons aucune responsabilité pour des frais de déplacements qui dépasseraient 160 kilomètres aller-retour, pour des déplacements autres que routiers, et pour tous frais de réparation supplémentaires. Nous excluons de la garantie le verre cassé, le vernis de peinture et de porcelaine, la rouille de surface, le matériel d'étanchéité, le matériel en céramique, les ampoules et les fusibles électriques. Nous excluons tous dommages ou dysfonctionnements causés par un incendie, une inondation, et toutes les « catastrophes naturelles » indépendantes de la volonté du Groupe Garland.

La responsabilité du Groupe Garland relative à une réclamation au titre de la garantie n'excédera pas le prix du matériel et/ou du service ayant entraîné ladite réclamation. Cette garantie est limitée et remplace toutes les autres garanties explicites ou implicites. Le Groupe Garland, nos employés, ou nos agents ne seront pas tenus pour responsables de toutes réclamations relatives à un préjudice corporel, des dommages indirects ou une perte. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et il se peut que vous possédiez d'autres droits qui peuvent varier selon les États.

Part Number 1881060FC (03/04/10)

INTRODUCTION

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

SÉCURITÉ

Respectez toujours ces consignes de sécurité lorsque vous utilisez le gril double face.

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

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

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

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

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

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

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

Lors d'une cuisson double face, la zone comprise entre le plateau supérieur et la plaque chauffante doit être considérée comme une « zone dangereuse ». L'opérateur doit éviter de se trouver à proximité de cette zone dangereuse pendant la cuisson double face. Lorsque l'appareil est utilisé comme gril plat, cette zone n'est plus dangereuse car les plateaux ne bougent pas.

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

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

Une fois en marche, le gril double face risque d'émettre un bruit aérien équivalent à un niveau sonore de 73 Db(A).

Le gril double face doit être utilisé uniquement pour la

cuisson simple et double face de produits d'alimentation des restaurants McDonald's et ne peut être utilisé à d'autres fins.

AVERTISSEMENT : Afin d'éviter toute blessure corporelle grave :

N'ESSAYEZ PAS de réparer ni de remplacer une quelconque pièce du gril double face à moins que l'alimentation principale n'ait été déconnectée.

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

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

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

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

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

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

ENTRETIEN – l'alarme sonore qui retentit lors de l'abaissement, de la montée du plateau et 5 secondes avant la fin du cycle de cuisson a pour fonction de prévenir l'opérateur du déplacement du plateau. Le fonctionnement de cette commande peut être vérifié en poussant le bouton de gauche ANNULER. Si aucun son ne se fait entendre, assurez-vous que le volume de l'alarme n'est pas réglé trop bas dans la MISE AU POINT DU

SYSTÈME. Si aucun son ne se fait entendre après réglage, faites appel à un ingénieur de maintenance afin de rectifier le problème.

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

NOTE : Le montage des pièces d'ancrage reste attaché à la paroi arrière du compartiment du gril.

Lorsque la révision ou le nettoyage est terminé(e), remplacez le gril dans son compartiment et rattachez les pièces d'ancrage en plaçant le dispositif d'arrêt sur les roulettes et en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour le resserrer.

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

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

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

Que faire si l'équipement vous parvient endommagé :

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

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

1. Assurez-vous que le tuyau flexible de gaz est relié au grille et que les cordons de secteur sont branchés aux réceptacles.
2. Tournez le commutateur principal sur ON et permettez aux commandes de passer par l'auto-test du cycle initial. Une fois que le panneau de contrôle affiche le mot "OFF", l'unité est prête à commencer le processus de chauffage.
3. En choisissant n'importe lequel des articles du menu (en appuyant sur le bouton menu) les commandes lanceront automatiquement le cycle de chauffage approprié pour l'article de menu choisi.

Le(s) brûleur (s) devrait s'allumer et chauffer jusqu'à ce que la température indiquée par l'article de menu ait été obtenue.

4. Si l'allumage du brûleur ne se produit pas au premier essai, la deuxième lampe-témoin du bas clignotera ambre. Si le(s) brûleur (s) ne s'allume après quatre essais d'allumage, le(s) contrôle(s) affichera un avertissement clignotant "ÉCHEC D'ALLUMAGE", le voyant clignotant ambre deviendra rouge et une alarme sonore retentira. Si cela arrive, éteindre le commutateur de puissance principal, attendez 5 minutes, et répétez alors les étapes 2 et 3.

INSTRUCTIONS D'ARRÊT



1. Pour arrêter l'unité à tout moment, commutez le commutateur de puissance principal sur la position "OFF" (non- allumé).
2. Pendant des périodes d'arrêt prolongées, commutez le commutateur de puissance principal sur la position off, débrancher l'unité de canalisation d'alimentation de gaz et débranchez les raccordements électriques.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

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

1. APPUYEZ sur le bouton  jusqu'à ce que le « MODE NETTOYAGE » s'affiche, (la commande maintiendra la température de nettoyage appropriée). Répétez le processus avec l'autre commande. « Prêt à NETTOYER » s'affichera et une alarme sonore retentira lorsque le gril aura atteint la température de nettoyage appropriée. APPUYEZ sur le bouton  pour afficher « ARRÊT ». La position « ARRÊT » des contrôleurs permet à l'opérateur d'abaisser et de relever les plateaux supérieurs, (pour les grils double face), afin d'alterner les positions pour un nettoyage optimal des bords des plateaux.
2. Videz et remplacez les dalots à graisse. Ces derniers doivent être vidés et remplacés conformément à la politique en matière de sécurité du restaurant.
3. Portez des gants de protection et essuyez la surface exposée des plaques de cuisson anti-adhérentes avec un chiffon à gril humide.
4. Retirez les clips et les leviers de blocage des plaques de cuisson anti-adhérentes. Nettoyez les plaques en suivant les instructions fournies par votre fournisseur de produits chimiques nettoyeurs local.
5. Grattez seulement la surface inférieure du gril avec le grattoir à gril et épongez les résidus dans les dalots à graisse à l'aide du racloir à gril.

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

6. Ouvrez un paquet de nettoyant pour gril à haute température McD, (HCS), et videz le contenu dans un récipient approprié. (Un paquet permet de nettoyer un gril d'1m).
7. Attachez solidement le tampon NON MÉTALLIQUE McD au porte-tampon.

8. Trempez le tampon NON MÉTALLIQUE dans le nettoyant pour gril.
9. Étalez une légère couche de nettoyant pour gril sur la surface entière du plateau, à l'ARRIÈRE, à l'AVANT et sur les CÔTÉS des deux plateaux supérieurs. NE FROTTEZ PAS EN APPLIQUANT LE PRODUIT.
10. Après avoir appliqué le nettoyant pour gril, frottez légèrement les surfaces du plateau, l'ARRIÈRE, l'AVANT et les CÔTÉS avec le tampon NON MÉTALLIQUE jusqu'à ce que le nettoyant ait liquéfié la salissure. Pour les taches rebelles, appliquez davantage de nettoyant à gril et frottez légèrement. NE RINSEZ PAS LES PLATEAUX.
11. En commençant par l'arrière du gril inférieur, étalez une couche légère de nettoyant pour gril sur toute la surface. NE FROTTEZ PAS EN APPLIQUANT LE PRODUIT.
12. Après avoir appliqué le nettoyant pour gril, frottez légèrement la surface du gril avec le tampon NON MÉTALLIQUE jusqu'à ce que le nettoyant ait liquéfié la salissure.
13. Pour les grils double face, rincez les plateaux supérieurs avec un chiffon à gril bien mouillé. RINCEZ SOIGNEUSEMENT UN CÔTÉ DES PLATEAUX, PUIS ESSUYEZ L'AUTRE CÔTÉ DU PLATEAU.
14. Versez de petites quantités d'eau tiède sur le gril tout en brossant la surface, le dossier, et les bords arrondis avec une brosse à récuser LONGUE DURÉE ou toute autre brosse résistant aux hautes températures. Continuez jusqu'à ce que l'eau arrête de bouillir et que le gril soit humide. Épongez jusqu'à ce que tout soit sec.

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

15. Nettoyez les plaques de cuisson anti-adhérentes en suivant les instructions ci-dessous :
16. Placez les plaques sur la partie inférieure du gril. Frottez les deux côtés des plaques avec le même tampon NON MÉTALLIQUE McD utilisé pour le gril.

Note: En règle générale, il n'est pas nécessaire d'appliquer un produit supplémentaire sur le tampon NON MÉTALLIQUE. Si le tampon n'est pas assez humide, mouillez-le avec un peu d'eau, s'il ne reste plus de nettoyant.

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

17. Frottez la surface inférieure du gril, le dossier, les

bords arrondis et la hotte avec un chiffon à gril humide et propre.

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

Note : Répétez cette procédure pour nettoyer d'autres grils. Utilisez le côté propre du tampon NON MÉTALLIQUE.

NETTOYAGE APRÈS CHAQUE UTILISATION DU PRODUIT :

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

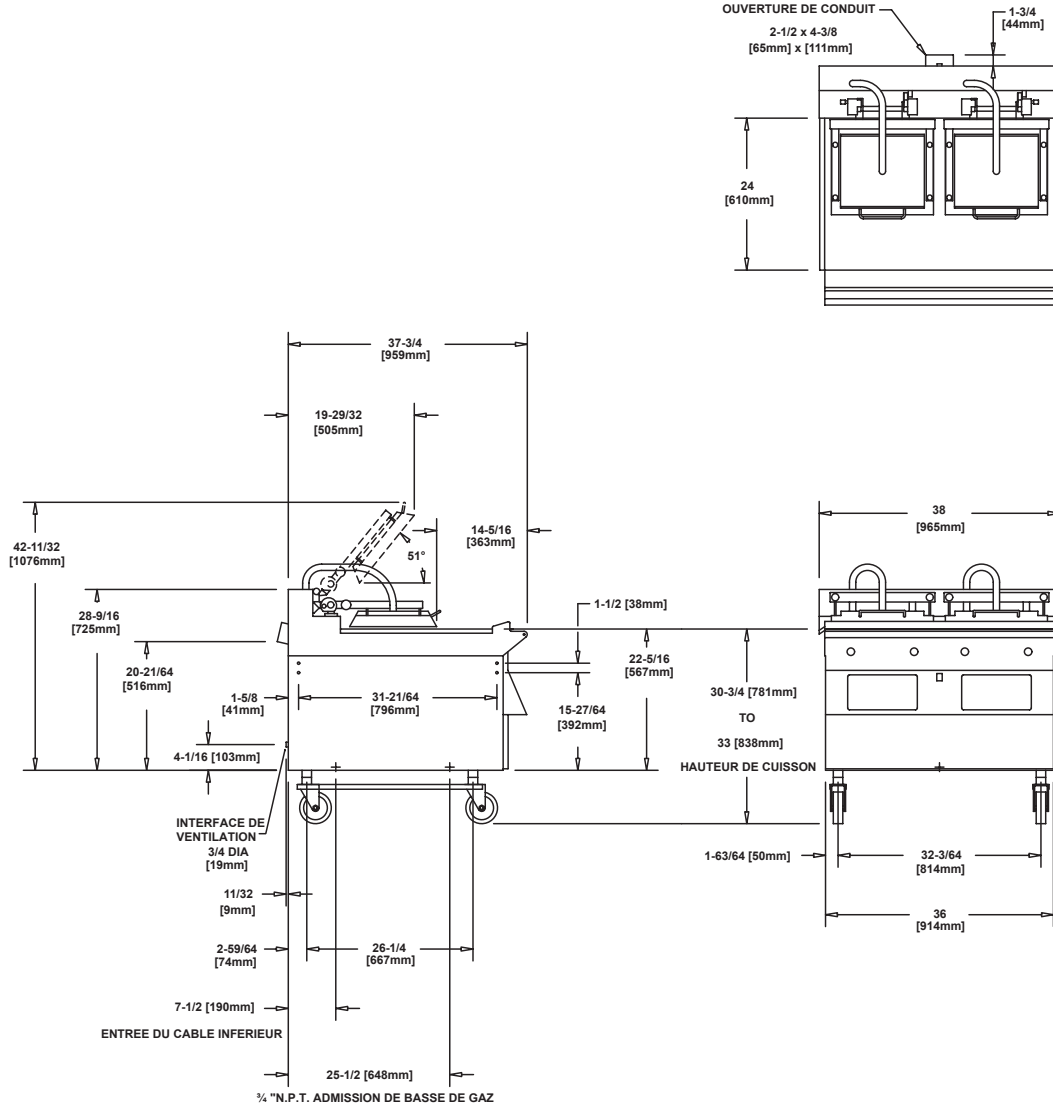
Poussez la graisse à l'arrière de la plaque inférieure du gril dans les cylindres à graisse en utilisant uniquement la brosse éponge. N'utilisez pas de racloir à gril pour cette opération.

Avertissement : Les températures du gril peuvent causer des brûlures graves.

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

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

SPÉCIFICATIONS



GRILLE AU GAZ MODÈLE NORMAL MWG-9501

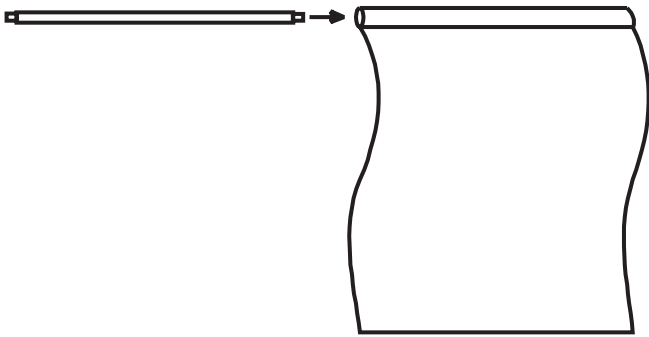
CARACTÉRISTIQUES D'ENTRÉE DE GAZ		
BTU / HR	KW / R.	TAILLE D'ADMISSION DE GAZ
70,000	20.5	3/4" NPT

INSTALLATIONS ÉLECTRIQUES	CHARGE EN KW (TOTAL)	AMPÈRES NOMINAUX PAR LIGNE (TRIPHASÉ UNIQUEMENT)									PRISES NEMA NÉCESSAIRES
		208 VOLT			220 VOLT			240 VOLT			
		X	Y	Z	X	Y	Z	X	Y	Z	
UN (1) CIRCUITS 30-AMP	11.2 KW	31	31	31	29.5	29.5	29.5	27	27	27	UN (1) #15-30R
CONNEXION SUPPLÉMENTAIRE NÉCESSAIRE	CIRCUIT D'ASSERVISSEMENT EXTINCTION DES INCENDIES /HOTTE CVCA 120V, 7 AMP, MONOPHASE										L21-21R

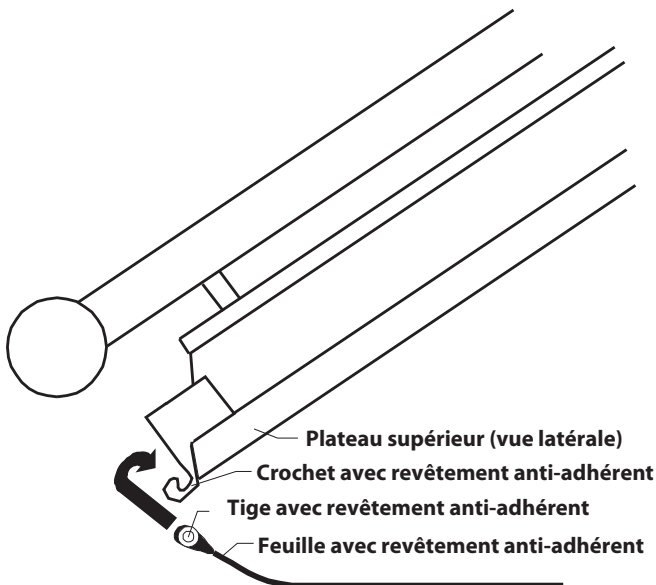
INSTALLATION DES ÉLÉMENTS AVEC REVÊTEMENT ANTI-ADHÉRENT

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

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



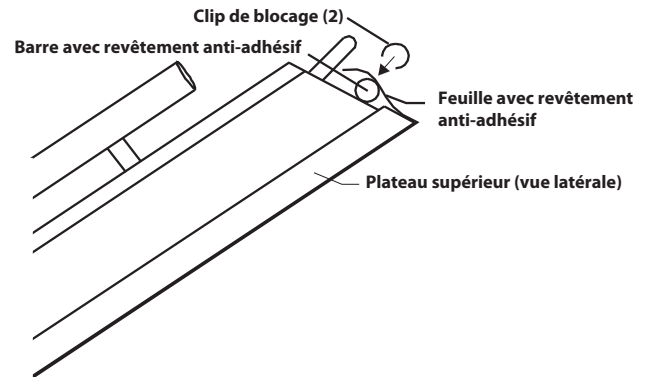
2. Attachez la tige anti-adhérente aux fixations situées à l'arrière du plateau supérieur.



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

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

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



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

NOTE : Si les feuilles anti-adhérentes sont trop serrées, cela risque d'entraîner une défaillance prématurée.

Si un seul clip est installé sur la barre anti-adhérente, la feuille anti-adhérente risque d'être trop lâche. Assurez-vous que 2 clips sont placés sur la barre téflon à tous moments.

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

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

NOTE : Alternez les feuilles anti-adhérentes tous les jours.

INFORMATIONS SUR L'INTERFACE DU VENTILATEUR À DEUX VITESSES

Cette unité est équipée d'une interface de ventilateur à deux vitesses (Numéro de série des grils fabriqués après une certaine date 0010CLO036). Les restaurants McDonalds construits après mai 2000 sont équipés d'une capacité d'interface à 2 vitesses. Dans le cas où un restaurant possède un ventilateur à 2 vitesses et un gril qui ne dispose pas d'une unité de ventilateur à 2 vitesses, un kit d'installation 2 vitesses séparé est disponible sur demande pour un prix à facturer au restaurant.

Les unités équipées d'une interface de ventilateur à 2 vitesses nécessitent un cordon de verrouillage de 5 câbles en plus d'un cordon prolongateur de 3 câbles fourni par le système d'échappement de la hotte. Des instructions pour une installation 2 vitesses sont fournies sur demande.

L'activation à deux vitesses aura lieu aux moments suivants :

VITESSE FAIBLE (activation APRÈS (1) UNE MINUTE)

1. Tous les plateaux (grils actifs et équipés de ventilateur à 2 vitesses) passent en mode veilleuse. (Pour le mode

veilleuse, veuillez consulter la page 23).

2. Tous les plateaux (grils actifs et équipés de ventilateur à 2 vitesses) sont en mode ARRÊT.
3. Tous les plateaux (grils actifs et équipés de ventilateur à 2 vitesses) sont inactifs (en position supérieure).
4. Lorsque le gril est mis en marche pour le chauffage initial du matin.

VITESSE RAPIDE (Activation immédiate)

1. Un cycle de cuisson est initié sur au moins un plateau (grils actifs et équipés de ventilateur à 2 vitesses).
2. Lorsque le grille est initialisé à l'aide du commutateur de puissance Principal "MARCHE/ARRÊT" pendant 1 minute.
3. MODE NETTOYAGE.

INSTALLATION DE L'UNITÉ

IMPORTANT : LES PLAQUES SIGNALÉTIQUES DE CET ÉQUIPEMENT SONT SITUÉES DANS DEUX ENDROITS. L'UNE SE TROUVE À L'INTÉRIEUR DU PANNEAU ARRIÈRE SUR LE CÔTÉ GAUCHE, ET L'AUTRE SE TROUVE SOUS LE PANNEAU DE COMMANDE FRONTAL AU CENTRE. =

Cet équipement doit être installé par une entreprise correctement formée, certifiée, autorisé et / ou de service ou de personnel d'installation autorisé.

AVERTISSEMENT. Cet appareil doit être mis à la terre.

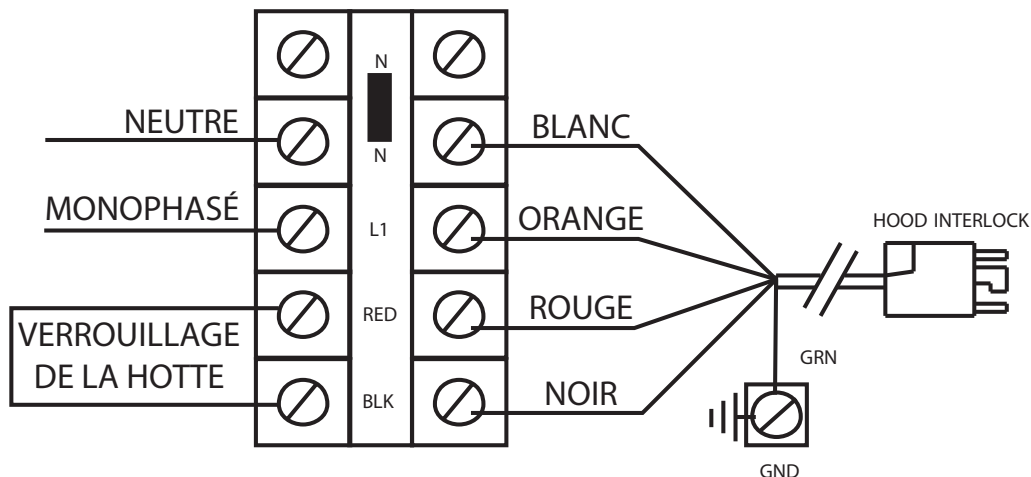
Avant l'installation, les quatre roulettes et deux canaux de fermeture, fournis de façon lâche avec le grille, doivent être solidement placé sur le dessous de la base. Les roulettes équipées d'un frein doivent être situées à l'avant du grille. Les roulettes sont situées à travers le canal de verrouillage avec les bords pliés faisant face vers le bas, tels que

quand toutes les roulettes sont placées, elles ne peuvent pas tourner.

Cet appareil devrait être connecté à un potentiel système d'égalisation. Pour faciliter ceci un point de liaison équipotentielle étiqueté est adapté à l'arrière du grille.

Il est recommandé que ce grille soit relié à un dispositif de courant résiduel (fuite à la terre) à un courant de déclenchement n'excédant pas 30mA. Le courant de fuite de ce grille n'excédera pas 5mA.

Ce grille est fourni avec une douille à sept bornes, comme indiqué par la société McDonald, pour l'installation de nouvelles stations de grille. Cette douille est fournie pour adapter au grille à l'usine. Cette douille tient compte du débranchage de l'alimentation avec toute séparation de pôle à moins de 3mm.



INSTALLATION DE L'UNITÉ

Pour le raccordement aux stations plus anciennes existantes de grille, référez-vous svp à votre fournisseur d'équipement de cuisine pour un kit de conversion qui permet le raccordement à deux cordes d'alimentation d'énergie et une corde de couplage. Ce kit doit être relié selon les instructions et le diagramme de câblage et les étiquettes d'avertissement fournies avec le kit doivent être appliqués au grille.

AVERTISSEMENT : Avant l'installation, vérifiez l'alimentation électrique pour vous assurer que la tension d'entrée et la phase correspondent à l'évaluation de la tension d'équipement et de la phase. Voir la plaque de donnée localisée sur le côté gauche arrière du grille et sur le panneau avant.

Le grille doit être placé directement sous le système de ventilation et fixé solidement avec des serrures de grille jointes.

Une fois installé dans la station de grille au-dessous du système de ventilation, la position levée des platines supérieures doit être ajustée pour permettre au moins 40mm (1.6") de dégagement entre la poignée sur le front de la platine supérieure et la lèvre inférieure du capuchon de système de ventilation. La position augmentée de chaque platine est ajustée en soulevant ou en abaissant le haut des deux micro-contacts (commutateurs de limite) à l'arrière du grille. La position inférieure du micro-contact ne doit pas être ajustée.

La plaque du grille doit être de niveau de l'avant à l'arrière, d'un côté à l'autre, et diagonalement. Ce nivelage doit être fait avec l'unité sous le capot et en position de fonctionnement normal pour empêcher la déformation de la plaque du grille.

NOTE: Une fois que l'élévation de platine est ajustée, placez les boulons mécaniques de dépassement à l'arrière de l'unité pour empêcher le dépassement accidentel en cas de l'échec du micro-contact supérieur.

L'installation sera faite avec le connecteur de gaz qui a été spécifié par la société McDonald et est fourni lâche avec le grille. Le raccord à démontage rapide et la valve d'arrêt de gaz doivent être installés dans la direction indiquée sur leur corps externe.

Exigences de Code Nationale

Le type de gaz pour lequel le grille est équipé est tamponné sur la plaque de données sur l'arrière intérieur de l'unité et sur le panneau inférieur du devant. Connectez un grille marqué pour le gaz naturel (Haut (H) ou Bas (L) Valeur Calorifique) seulement au Gaz Naturel; connectez ceux marqués pour le Gaz Propane seulement au Gaz Propane. En installant le gaz grille, l'installation doit se conformer à la dernière édition des Exigences d'Installation Nationales pour le Gaz.

En installant n'importe quel type d'équipement commercial à gaz pour cuisine, les exigences de l'Association de Protection Nationale contre l'incendie doivent être suivies implicitement.

Raccordements au gaz, et classement par taille de pipe

La taille de la ligne de gaz est très importante. Si la ligne est trop petite, la pression du gaz à la tubulure du brûleur sera basse. Ceci causera un rétablissement lent et un allumage retardé. La ligne entrante de pression de gaz devrait être d'un minimum de 1-1/2 ". Tous les grilles exigent un raccordement de 3/4".

Avant de connecter une nouvelle pipe la pipe doit être soufflée pour enlever toutes particules étrangères. Ces particules provoqueront un fonctionnement inexacte.

En utilisant le composé de fil, employez un seulement peu de fils male. Employez un composé qui n'est pas affecté par l'action chimique des gaz de LP. Évitez d'appliquer le composé aux deux premiers fils pour empêcher l'encrassement des orifices du brûleur et de la valve de contrôle.

Faites examiner par l'installateur toute la tuyauterie de gaz avec une solution de savon pour déceler les fuites. **N'EMPLOYEZ PAS** d'allumettes, bougies ou autres sources d'allumage pour tester des fuites. Le grille doit être débranché du circuit d'alimentation de gaz quand des essais de pression de ce système sont fait à des pressions de plus de 150mbar.

Vérifiez la plaque de données pour déterminer le type approprié de gaz avant de relier la connexion rapide ou la tuyauterie à l'alimentation de gaz du bâtiment.

Un mamelon d'essai de pression de gaz à l'entrée est fourni sur la tubulure entrante de gaz pour des contrôles de pression.

La pression de gaz entrante minimum pour du gaz naturel est 15 mbar.

La pression de gaz entrante maximum pour du gaz naturel est 34,5 mbar.

La pression de gaz entrante minimum pour du gaz Propane est 27,5 mbar.

La pression de gaz entrante maximum pour du gaz Propane est 34,5 mbar

La pression de gaz de fonctionnement de brûleur peut être vérifiée sur le côté de sortie du clapet à gaz au point test de mesure de pression.

La pression de distribution du brûleur pour le Gaz naturel doit être de 8,75 mbar.

INSTALLATION DE L'UNITÉ

La pression de brûleur pour le Gaz Propane doit être de 25 mbar.

Pour ajuster la pression de brûleur, enlevez la vis de protection du mamelon d'essai de pression, reliez un manomètre, enlevez le chapeau de protection sur le régulateur de clapet à gaz, allumez le grille, ajustez la vis dans le régulateur pour donner la pression correcte, arrêtez le grille, remontez le chapeau de protection du régulateur, enlevez le manomètre, remplacez la vis de joint dans le mamelon d'essai et faites les essais pour des fuites de gaz.

Des pressions du gaz devraient être seulement vérifiées par la Société locale du Gaz ou une agence de service autorisée.

Examinez tout la tuyauterie et raccordements pour des fuites de gaz. Une solution de savon riche devrait être employée à cette fin. N'employez jamais une flamme.

Instructions Électriques

Tous les appareils électriquement actionnés doivent être électriquement mis à la terre selon des codes locaux; ou en l'absence de codes locaux, avec la dernière édition des Règlements Nationaux concernant le Câblage. Un diagramme de câblage est situé sur le panneau arrière du grille. Voir la plaque de contrôle à l'arrière du grille, ou le panneau du bas à l'avant pour voir les tensions appropriées.

AVERTISSEMENT: Note pour l'installateur - le grille est conçu pour le raccordement à un système de couplage spécial. Vérifiez le diagramme de câblage de réceptacle avant de relier. Un diagramme est dans ce manuel ainsi que sur l'arrière du grille.

Ventilation et Dégagement

Un des considérations les plus importantes pour un fonctionnement efficace du grille est une ventilation et un apport d'air appropriés. Assurez-vous que le grille est installé de tel façon que les produits de la combustion soient enlevés efficacement et que le système de ventilation ne produise pas d'interférences au fonctionnement approprié du brûleur.

Le fonctionnement approprié des ventilateurs d'échappement (vitesse, rotation et ajustement appropriés) est essentiel. En plus du dispositif d'échappement le système de blocage d'air (HVAC) pour la cuisine est l'alimentation d'air pour l'air de combustion pour les brûleurs. L'air entrant approprié est essentiel pour tout l'équipement actionné par gaz. Un faible blocage d'air entrant provoquera une opération inefficace du brûleur, un allumage retardé et un échec possible du brûleur. Assurez-vous que l'équilibrage d'air est exécuté sur le système selon les exigences de la carte PMS.

Part Number 1881060FC (03/04/10)

N'importe quel système de ventilation tombera en panne si incorrectement maintenue. Le système de conduit, le capot, et les filtres doivent être nettoyés de façon régulière et rester libre de toute graisse.

Il est exigé un conduit à air libre permanent dans la pièce contenant le grille. La surface efficace minimal du conduit sera 4.5 cm² par kW. Les conduits d'air auront une telle taille pour compenser les effets de n'importe quel ventilateur d'extrait dans les lieux.

Changement pour un type différent de gaz

Le changement d'une catégorie de gaz à une autre doit seulement être fait par un Ingénieur Qualifié en Gaz.

Pour changer de la catégorie II à III ou vice versa, le clapet à gaz, la bougie de tube d'enrichissement et l'orifice doivent être changés en fonction du choix et fourni pour cela par une Agence Autorisée pour le Gaz. Pour finir de changer ces trois composants, vous devrez examiner tous les joints pour des fuites, vérifiez que la distribution de pression est ajustée sur la valeur donnée dans les pages de spécifications inclus dans ce manuel, et répéter la procédure de réglage d'air du brûleur. Vous trouverez ceci à la page suivante de ce manuel. Quand le brûleur est correctement ajusté, le décalque alternatif de plaque de contrôle doit être placé au-dessus des plaques de contrôle existantes pour refléter la nouvelle catégorie pour laquelle le grille est réglé.

Pour changer d'un type de gaz à l'autre dans la même catégorie (Gaz Naturel de valeur calorifique Haute ou Basse ou vice versa), changez l'orifice fourni pour cela par l'Agence Autorisée de Service.

Ajustement D'Air De Brûleur

1. Inspectez visuellement la couleur de la tuile de brûleur. Après que le brûleur ait fonctionné pendant plusieurs minutes, la surface de tuile devrait être ORANGE MATE rougeoyante, avec très peu ou pas de trace bleue visible au-dessus de la surface de la tuile. (note: Juste après que le brûleur se mette en marche, il aura une trace bleue au-dessus de la surface de la tuile. Ceci restera jusqu'à ce que la tuile soit rechauffée et soit orange mate rougeoyante). Si le brûleur ne devient pas orange mate, alors l'air du brûleur doit être ajustée.
2. Détachez le contre-écrou tenant l'ajustement d'air en place. Tournez lentement l'ajustement d'air dehors (dans le sens contraire des aiguilles d'une montre). La surface de tuile du brûleur devrait commencer à s'éclairer.

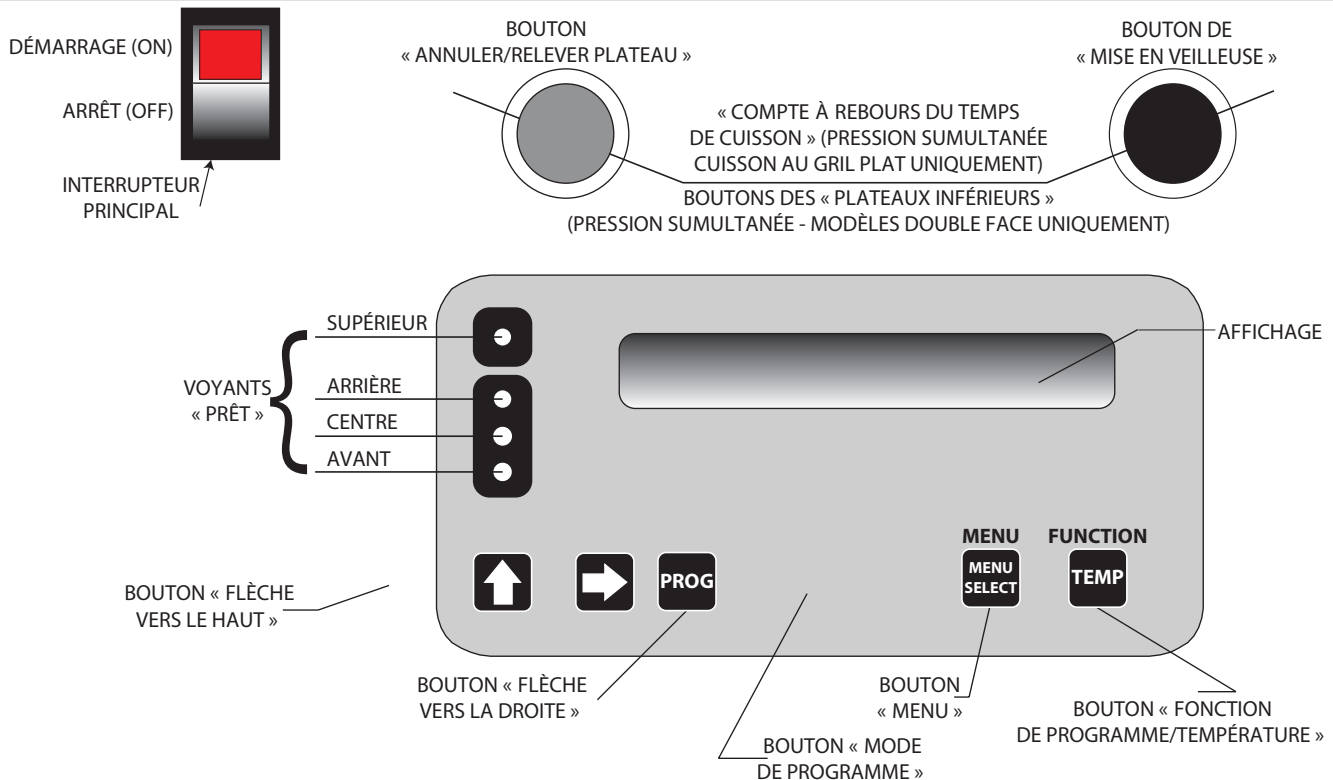
3. S'il s'éclaire, continuez alors de tourner la vis dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la surface de la tuile du brûleur s'éclaire et commence alors à avoir de nouveau une trace bleue. Cessez de tourner le régleur. Commencez à tourner le régleur vers l'intérieur en **COMPTANT LE NOMBRE DE TOURS** jusqu'à ce que la tuile ait de nouveau une trace bleue. Arrêtez le réglage. Divisez le nombre de tours tournés vers l'intérieur par la moitié et dévissez (dans le sens contraire des aiguilles d'une montre) le régleur par ce nombre de tours. L'ajustement est maintenant complet. Vissez en bas le contre-écrou.
4. Si la flamme du brûleur devient plus bleue et commence à enlever de la tuile, tournez la vis du régleur vers l'intérieur (dans le sens des aiguilles d'une montre) jusqu'à ce que la surface de la tuile du brûleur éclaire et commence alors à avoir de nouveau une trace bleue. Cessez de tourner le régleur. Commencez à tourner le régleur vers l'extérieur en **COMPTANT LE NOMBRE DE TOURS** jusqu'à ce que la tuile ait de nouveau une trace bleue. Arrêtez le réglage. Divisez le nombre de tours tournés vers l'intérieur par la moitié et vissez (dans le sens des aiguilles d'une montre) le régleur à l'intérieur par ce nombre de tours. L'ajustement est maintenant complet. Vissez en bas le contre-écrou.

Ajustement D'Allumage

L'emplacement de l'allumeur est réglé en usine et n'exige normalement pas d'ajustement. L'ajustement devrait seulement être fait si la lecture de microampère (μA) prise en plaçant un mètre de microampère (μA) dans la ligne entre le module d'allumage et le fil de sens de flamme lit en-dessous de 0,22 microampères (μA). La lecture normale est autour de 0,80 (μA) à 1,5 (μA). Si la lecture est basse, l'allumeur peut être relevé ou abaissé pour permettre un signal approprié. Ce qui suit est une description du processus.

1. Détachez les deux vis à tête hexagonale #10 de 5\16" juste à l'extérieur de l'allumeur. Ceci permet à l'allumeur et à sa patte de fixation un mouvement verticale.
2. Avec le mètre de microampère dans la ligne de sens de flamme, et les vis d'ajustement juste assez desserrées pour pouvoir déplacer l'allumeur en haut et en bas, mettez à feu le brûleur et déplacez l'allumeur en haut et en bas jusqu'à ce que la lecture maximum de microampère soit réalisée.
3. Serrez vers le haut les vis de régleur et le travail est terminé.
4. Si 0,22 μA ne peut pas être réalisé, il peut y avoir un défaut dans l'allumeur (céramique craquée).

COMMANDES DU GRIL DOUBLE FACE



DESCRIPTION DES COMMANDES DU GRIL

Aperçu Général

La commande du gril offre 2 fonctions qui sont décrites dans les sections suivantes.

Le « Mode de Fonctionnement Normal », appelé également le Mode Cuisson, représente le mode utilisé pour la cuisson normale. Le mode de fonctionnement normal permet à l'opérateur de démarrer un cycle de cuisson, d'annuler un cycle de cuisson, de visualiser les températures réelles, de visualiser les paramètres des commandes du menu sélectionné, de passer d'une commande de menu à l'autre (en avant et en arrière), et d'entrer le « Mode de Programmation ».

Le « Mode de Programmation » est le mode qui permet à l'opérateur, au directeur ou au technicien en entretien et en réparation de modifier diverses fonctions programmées de commandes de menu spécifique, ou de modifier des fonctions qui s'appliquent à l'ensemble du gril.

L'Interrupteur Général d'Alimentation (Bouton poussoir (MARCHE/ARRÊT))

Les commandes alimentent le gril et doivent être mise en « Marche » pour démarrer le processus. L'affichage du contrôleur restera actif lors de la mise en marche.

Voyants

Quatre (4) voyants indiquent le statut de la température pour chaque zone du gril, un (1) sur le plateau supérieur (voyant supérieur), et trois (3) sur le plateau inférieur (section inférieure des voyants, du haut vers le bas ; placés respectivement à l'arrière, au centre, à l'avant - voir le diagramme de la page précédente). Chaque voyant peut afficher trois (3) couleurs différentes indiquant le statut de la température pour la zone correspondante.

Rouge : La/les zone(s) est/sont trop chaude(s) (plus de 79°F/27°C au-dessus de la température de consigne) ou défaillance de la/des zone(s) de chaleur.

Ambre : La/les zone(s) nécessite(nt) de la chaleur.

Vert : La/les zone(s) est/sont à ou au-dessus de la température de consigne (maximum 79°F/27°C).

Affichage :

L'affichage du contrôleur contient des informations sur chaque opération relative aux modes de cuisson et de programmation.

Lumière D'Indicateur D'Allumage - LED centrale

La lumière centrale dans la section inférieure indique le statut d'allumage du brûleur des manières suivantes:


Vert: status OK.

Ambre: Le clignotant indique que qu'un nouveau allumage s'est produit au moins une fois, (le maximum est de 4 essais). Une fois activé le voyant ambre clignotant




continuera à clignoter, jusqu'à ce que l'allumage soit réalisé, (quatre essais ou moins, au total), à ce moment la lumière demeurera ambre, mais cessera de clignoter.

Rouge: Indique que l'allumage n'a pas été accompli après qu'4 essais, et que le circuit d'allumage a été arrêté, exigeant une remise à zéro manuelle, (puissance-vers le bas).

Bouton Flèche vers le Haut - Deux Fonctions

- 1) Dans le mode de cuisson, lorsque vous appuyez sur le bouton, celui-ci affichera le temps de sortie, la température de la zone supérieure, la température de la zone inférieure ainsi que le réglage de la distance pour le menu affiché. Chaque commande sera affichée dans l'ordre donné ci-dessus. Au bout de 5 secondes, l'affichage retournera à la commande du menu du produit.
- 2) Dans le mode de programmation, l'affichage modifiera la valeur du chiffre du curseur actuel (voir le bouton ).


Bouton Flèche vers la Droite - Deux Fonctions

- 1) Dans le mode de programmation, plusieurs paramètres s'afficheront en valeurs numériques. Chaque nombre affiché disposera d'un chiffre clignotant... le chiffre du curseur. Le bouton  permet de déplacer le curseur vers le chiffre suivant. Il est possible de modifier chaque valeur affichée dans le mode programme en utilisant les boutons  et  décrits ci-dessus.
- 2) Dans le mode cuisson, les commandes du menu défilent vers le haut.

Bouton du Mode de Programmation - Deux Fonctions

- 1) La fonction principale consiste à accéder à la programmation et au calibrage du gril. Appuyez et maintenez appuyé le bouton pendant cinq (5) secondes. L'affichage indiquera le type et le numéro de version. Il existe deux fonctions de programmation,

« COMMANDES DE MENU » et « MISE AU POINT DU SYSTÈME ».

- 2) La deuxième fonction est utilisée avec le bouton « TEMP ». Pour afficher toutes les zones de température en même temps, appuyez une fois sur le bouton « TEMP » et cinq (5) fois sur le bouton . Les quatre (4) zones de température s'afficheront.

Bouton Menu - Deux Fonctions

- 1) Dans le mode de cuisson, ce bouton vous permettra de modifier les commandes du menu.
- 2) Dans le mode de programmation, le bouton est utilisé pour passer au programme suivant.

DESCRIPTION DES COMMANDES DU GRIL

Bouton de Température/Fonction - Deux Fonctions

- 1) Dans le mode cuisson, chaque fois que vous appuyerez sur le bouton, la température actuelle d'une zone s'affichera. La température affichée commence sur le plateau supérieur et avance vers l'avant chaque fois que vous appuyez sur le bouton. Au bout de cinq (5) secondes, l'affichage retournera au menu sélectionné.
- 2) Dans le mode programmation, ce bouton devient le bouton Fonction qui vous permet de faire défiler les fonctions de la section « COMMANDES DU MENU » de la programmation.

Bouton de Veilleuse - Noir

Lorsque vous appuyez en même temps sur les boutons « VEILLEUSE » et « ANNULER/RELEVER », le plateau supérieur s'abaisse sur la surface de la plaque chauffante. Appuyez à nouveau sur le bouton « VEILLEUSE » dans un délai de

cinq (5) secondes à partir du début du cycle de cuisson afin de placer le contrôleur en « veilleuse ». L'affichage clignotera « VEILLEUSE » ainsi que la commande du menu sélectionnée. Pour des raisons d'économies d'énergie et pour les périodes pendant lesquelles le gril n'est pas utilisé, les températures seront maintenues.

Bouton Annuler/Relever - Vert


À partir du mode « VEILLEUSE », appuyez sur ce bouton pour annuler la « veilleuse » et relever le plateau. Au cours du cycle de cuisson, appuyez sur ce bouton pour annuler la minuterie de cuisson et retourner au gril en mode « INACTIF ».

NOTE : Si le plateau est en mouvement, appuyez sur le bouton « ANNULER/RELEVER » pour arrêter le déplacement du plateau et replacer celui-ci en mode « INACTIF » (version Eprom 3.52 et supérieure).

MODES DE FONCTIONNEMENT NORMAUX

NOTE - POUR ARRÊTER LE GRIL À TOUT MOMENT, ÉTEIGNEZ L'INTERRUPTEUR D'ALIMENTATION PRINCIPAL


Mode de Préchauffage (Eprom 6.20 et supérieure)

La première commande sélectionnée après avoir appuyé sur le bouton  est le « PRÉCHAUFFAGE ». Le mode de préchauffage n'est pas réellement une commande du menu car il ne dispose pas de temps de sortie.



Le mode de préchauffage a été conçu pour alerter l'opérateur lorsque le gril est « PRÊT À FONCTIONNER ».

La température de consigne du plateau supérieur est de 425°F (218°C) et la température de consigne de la surface du gril inférieure est de 350°F (177°C). Lorsque le gril atteint ces températures de consigne, l'opérateur peut alors sélectionner une commande du menu disposant de températures de consignes similaires, et le gril est alors prêt à fonctionner.


Cuisson en mode gril double face :

1. Sélectionner un menu de gril double face en appuyant sur le bouton  jusqu'à ce que vous trouviez la commande du menu souhaitée. Il est possible que l'affichage indique « TROP FROID » ou « TROP CHAUD », (en alternance avec la « COMMANDE DU MENU »), jusqu'à ce que le gril parvienne à la gamme de températures de consigne pour cette commande, puis la « COMMANDE DU MENU » (uniquement) s'affichera.

NOTE : Si l'affichage indique soit « TROP FROID » soit « TROP CHAUD », le plateau supérieur ne s'abaissera pas et ne démarrera pas de séquence de cuisson.

2. Après avoir placé le produit selon la méthode réglementaire, appuyez en même temps sur les boutons VERT  et NOIR . Une alarme sonore retentira et le plateau s'abaissera jusqu'à la distance

prévue et la minuterie se mettra en marche automatiquement.


3. Lorsque le cycle de cuisson atteindra les cinq (5) dernières secondes, une alarme retentira avant la fin du cycle pour alerter l'opérateur du gril.
4. Lorsque le cycle de cuisson est terminé, le plateau supérieur se relèvera et l'affichage indiquera « RETIRER » accompagné d'une alarme sonore, et vous pourrez retirer le produit conformément à la méthode réglementaire.
5. Pour annuler un cycle de cuisson, appuyez sur le bouton VERT . Le plateau supérieur se relèvera. L'affichage indiquera « ANNULER » et sera accompagné d'une alarme sonore.

NOTE : Si l'annulation de l'alarme est réglée sur AUTO, l'alarme sonore retentira pendant cinq (5) secondes avant la fin du cycle.

-OU-

Si l'annulation de l'alarme est réglée sur MANUEL, l'alarme sonore retentira à la fin du cycle.

Cuisson en mode gril plat :

1. SÉLECTIONNEZ un menu de gril plat en appuyant sur le bouton  jusqu'à ce que vous trouviez la commande du menu souhaitée. Il est possible que l'affichage indique « TROP FROID » ou « TROP CHAUD », (en alternance avec la « COMMANDE DU MENU »), jusqu'à ce que le gril parvienne à la températures de consigne pour cette commande.
2. Après avoir placé le produit selon la méthode

MODES DE FONCTIONNEMENT NORMAUX

règlementaire, appuyez en même temps sur les boutons VERT ● et NOIR ● pour débiter la minuterie du cycle de cuisson.

NOTE : Si l'affichage indique soit « TROP FROID » soit « TROP CHAUD », le contrôleur ne démarrera pas de séquence de cuisson.

3. EFFECTUEZ les fonctions affichées nécessaires, c-à-d. ; griller, retourner, pour annuler les alarmes sonores, appuyez sur le bouton NOIR ●.

ATTENTION : Appuyer sur le bouton VERT ● annulera le cycle de cuisson, et appuyer sur tout autre bouton du contrôleur annulera l'alarme.

4. Lorsque le cycle de cuisson est terminé, l'affichage indiquera « RETIRER » en clignotant et sera accompagné d'une alarme sonore. Retirer le produit conformément à la méthode règlementaire.

NOTE : Si vous ne trouvez pas un menu de gril plat souhaité, consultez le mode de programmation (voir programmation, « COMMANDES DU MENU »).

Mode de Veilleuse

1. SÉLECTIONNEZ un menu du gril double face en appuyant sur le bouton  jusqu'à ce que vous trouviez le menu souhaité.

NOTE : Si l'affichage indique soit « TROP FROID » soit « TROP CHAUD », le plateau supérieur ne passera pas en mode « VEILLEUSE ».

2. APPUYEZ en même temps sur les boutons VERT ● et NOIR ●. Dès que le plateau supérieur s'abaissera, relâchez les deux boutons et appuyez à nouveau sur le bouton NOIR ● (dans un délai de 5 secondes), dès le début d'un cycle de cuisson, l'affichage indiquera « MODE VEILLEUSE » en alternance avec « COMMANDE DU MENU »

QUITTER le Mode Veilleuse

1. APPUYEZ sur le bouton VERT ●. Le plateau supérieur se relèvera et l'affichage indiquera « ANNULER » et sera accompagné d'une alarme sonore.

Alarme Veilleuse (Version 6.20 et supérieure)

Une alarme sonore appelée l' « Alarme Veilleuse » a été rajoutée à la version 6.20 de la puce EPROM. Une fois activée sur la position « OUI » (voir Programmation – Mise en place du système), cette alarme retentira si le gril est resté inactif pendant 300 secondes (5 minutes) indiquant à l'opérateur de placer le gril en Mode Veilleuse.

L'alarme est INACTIVE si la fonction « Alarme Veilleuse » de la « MISE EN PLACE DU SYSTÈME » est activée sur la position « NON ».

Afficher la Température Actuelle



1. APPUYEZ sur le bouton  et répétez l'opération pour chaque zone que vous souhaitez afficher.

1ère pression - PLATEAU SUPÉRIEUR CENTRAL



2ème pression - ZONE INFÉRIEURE ARRIÈRE


3ème pression - ZONE INFÉRIEURE FRONTALE

NOTE : Il est possible que les températures s'affichent à tout moment y compris au cours d'un cycle de cuisson.

Pour afficher toutes les zones de températures en même temps, appuyez une (1) fois sur le bouton , puis cinq (5) fois sur le bouton .





Visualiser les Paramètres d'une Commande de Menu :

1. À partir de l'affichage du menu souhaité, APPUYEZ sur le bouton .
2. APPUYER plusieurs fois sur le bouton  permettra d'afficher les temps de fonction de ce menu, les températures de consigne et le réglage de la distance (si nécessaire).

NOTE : L'affichage retournera au menu (nom du menu) au bout de cinq (5) secondes si vous n'avez pas appuyé sur le bouton .

Réinitialiser aux valeurs d'usine


NOTE : Tous les paramètres de tous les menus reviendront aux valeurs d'usine par défaut. Il est recommandé de noter sur un bout de papier tous les paramètres actuels avant de recharger les paramètres d'usine par défaut.

1. APPUYEZ et MAINTENEZ APPUYÉ le bouton  pendant cinq (5) secondes. (L'affichage indiquera GC450 en clignotant ainsi que le numéro de version du programme.
2. APPUYEZ et MAINTENEZ APPUYÉ le bouton  pendant dix (10) secondes et « RECHARGER LES PARAMÈTRES PAR DÉFAUT » s'affichera.
3. APPUYEZ sur le bouton  pour recharger. (L'affichage indiquera « RECHARGEMENT DES PARAMÈTRES PAR DÉFAUT »).
4. APPUYEZ sur le bouton  pour revenir au MODE DE FONCTIONNEMENT normal.

NOTE : Appuyer sur tout autre bouton annulera la demande de RECHARGEMENT DES PARAMÈTRES PAR DÉFAUT.

MODES DE FONCTIONNEMENT NORMAUX



Nettoyer le Gril :

1. APPUYEZ sur le bouton  pour obtenir le menu « MODE NETTOYAGE ». (Les commandes maintiendront la température de nettoyage appropriée).
2. « PRÊT À NETTOYER » s'affichera lorsque le gril aura atteint la température de nettoyage correcte et une alarme sonore retentira. Appuyez sur le bouton « MENU » pour afficher « ARRÊT ». La position « ARRÊT » des contrôleurs permet à l'opérateur de relever et d'abaisser les plateaux supérieurs afin d'alterner les positions pour un nettoyage approfondi du côté et des bords arrières des plateaux.
3. Lorsque le nettoyage est terminé, vous pouvez éteindre l'« INTERRUPTEUR À BASCULE » principal.

NOTE : Assurez-vous de vérifier que la goupille de sécurité du plateau supérieur est relâchée (retirée) avant de replacer le dos du gril sous le gril.

Transition du petit-déjeuner au déjeuner (Cuisson de Transition)

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

1. APPUYEZ sur le bouton  (pour afficher la température du plateau supérieur).
2. Appuyez sur le bouton .
3. Le voyant du plateau supérieur s'éclairera (AMBRE) et maintiendra la température (de consigne) pour fonctionnement normal.

Cuisson en plusieurs étapes

Si vous disposez du logiciel version 7.30 de la puce EPROM, votre contrôleur est équipé de la nouvelle fonction de cuisson en plusieurs étapes.

Grâce à la cuisson en plusieurs étapes, le produit est cuisiné à l'aide de paramètres de distance multiples pendant une période sélectionnée.

Par exemple, au cours d'une cuisson 4:1, le plateau se place normalement à une distance de .416 (quatre cent seize mille) pour la durée entière du cycle de cuisson.

Avec la cuisson en plusieurs étapes, le plateau pourra se placer au début du cycle de cuisson à une distance de .416 pendant 20 secondes seulement. À l'intervalle de 21 secondes, la distance pourra passer à .400 pendant 25 secondes.

À l'intervalle de 46 secondes (temps de sortie), le plateau pourra se replacer à une distance de .420.

NOTE : l'exemple mentionné ci-dessous N'EST PAS la formule multi-distance pour la cuisson 4:1 de McDonalds.

Toutes les commandes du menu « DOUBLE FACE » programmées dans cette puce Eprom 7.30 disposent d'options de cuisson utilisant la fonction de distance en plusieurs étapes.

Pour le moment, les DISPOSITIFS DE LEVAGE 10:1 et 4:1 sont les seules commandes du menu contenant un programme de défaut d'usine avec des distances multiples. Veuillez consulter le tableau indiquant des étapes supplémentaires de ces produits.

PRODUIT	FONCTION	TEMPS	DISTANCE (MULTI ACTIVE)	DURÉE DE CUISSON AU GRIL DES PETITS PAIN	TEMPÉRATURE DE LA ZONE SUPÉRIEURE	TEMPÉRATURE DE LA ZONE INFÉRIEURE
10:1 - CLAM	REMOVE IN	37	.265	0	425°F 218°C	350°F 177°C
	STAGE #1	5	.245			
	STAGE #2	0	0			
	STAGE #3	0	0			
4:1	REMOVE IN	107	.425	0	425°F 277°C	350°F 177°C
	STAGE #1	10	.400			
	STAGE #2	0	0			
	STAGE #3	0	0			

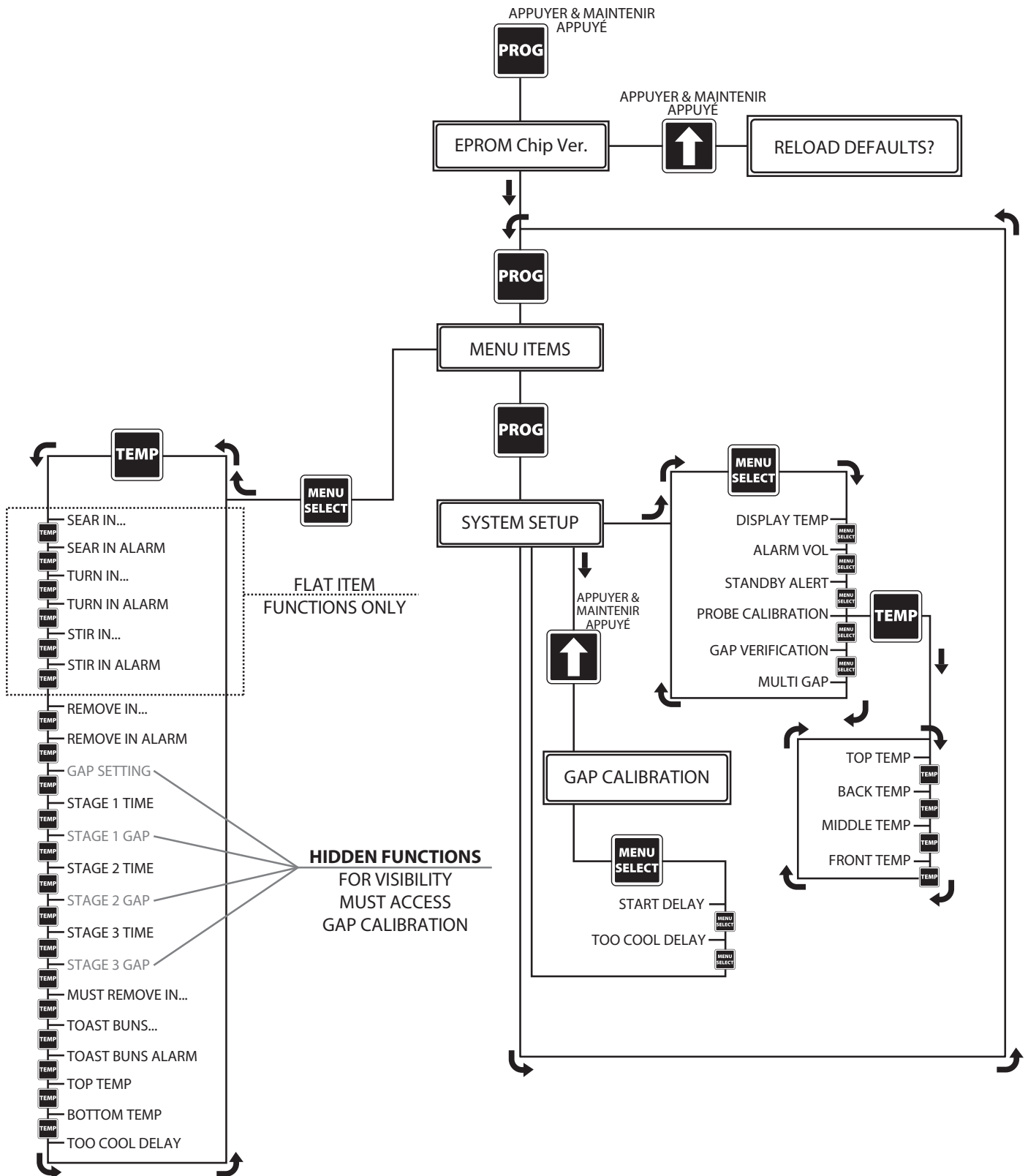
LE TABLEAU CI-DESSUS REPRÉSENTE LES 2 COMMANDES DU MENU DISPOSANT DES PARAMÈTRES D'USINE PAR DÉFAUT POUR UNE CUISSON EN PLUSIEURS ÉTAPES.

*****DISPONIBLE UNIQUEMENT DANS 7.XX*****

POUR TOUTES INFORMATIONS CONCERNANT TOUTES LES COMMANDES DU MENU, ET LEUR LISTE DE FONCTIONS DÉTAILLÉE, CONSULTEZ LES « COMMANDES DU MENU DU CONTRÔLEUR »

DIAGRAMME LOGIQUE DU PROGRAMME







Le diagramme présenté ci-dessous est une représentation graphique de la structure du menu de contrôle dans les modes du programme. Les pages suivantes décrivent en détail les différentes procédures de programmation. Une fois que vous aurez consulté ces procédures, ce diagramme servira de référence rapide pour les fonctions du programme et les séquences clés nécessaires pour y accéder.









PROGRAMMATION

MISE AU POINT DU SYSTÈME








Afficher les températures en degrés F ou C

1. APPUYEZ et MAINTENEZ APPUYÉ le bouton  pendant cinq (5) secondes. (L'affichage indiquera GC450 en clignotant ainsi que le numéro de version du programme).
2. APPUYEZ deux fois sur le bouton  pour afficher la « MISE AU POINT DU SYSTÈME ».
3. APPUYEZ sur le bouton  pour afficher « AFFICHAGE DE LA TEMP. EN : F/C ».
4. APPUYEZ sur le bouton  pour modifier « F ou C ».
5. APPUYEZ sur le bouton  pour afficher la « MISE AU POINT DU SYSTÈME ».
6. APPUYEZ sur le bouton  pour retourner au MODE DE FONCTIONNEMENT normal.









Modifier le volume du haut-parleur (Fort/Faible)

1. APPUYEZ et MAINTENEZ APPUYÉ le bouton  pendant cinq (5) secondes. (L'affichage indiquera GC450 en clignotant ainsi que le numéro de version du programme).
2. APPUYEZ deux fois sur le bouton  pour afficher la « MISE AU POINT DU SYSTÈME ».
3. APPUYEZ sur le bouton  pour afficher « VOLUME DE L'ALARME ».
4. APPUYEZ sur le bouton  pour modifier le volume (FORT/FAIBLE).
5. APPUYEZ sur le bouton  pour afficher la « MISE AU POINT DU SYSTÈME ».
6. APPUYEZ sur le bouton  pour retourner au MODE DE FONCTIONNEMENT normal.

Modifier le calibrage de la distance











1. APPUYEZ et MAINTENEZ APPUYÉ le bouton  pendant cinq (5) secondes. (L'affichage indiquera GC450 en clignotant ainsi que le numéro de version du programme).
2. APPUYEZ deux fois sur le bouton  pour afficher la « MISE AU POINT DU SYSTÈME ».
3. APPUYEZ et MAINTENEZ APPUYÉ le bouton  pendant dix (10) secondes, et « CALIBRAGE DE LA DISTANCE » s'affichera.
4. APPUYEZ à nouveau sur le bouton , et sur « + » (PLUS) pour augmenter la valeur OU sur le bouton , et sur « - » (MOINS) pour réduire la valeur.
5. APPUYEZ sur le bouton  pour afficher la « MISE AU POINT DU SYSTÈME ».
6. APPUYEZ sur le bouton  pour retourner au MODE DE FONCTIONNEMENT normal.

Activer/Désactiver le démarrage différé







1. APPUYEZ et MAINTENEZ APPUYÉ le bouton  pendant cinq (5) secondes. (L'affichage indiquera GC450 en clignotant ainsi que le numéro de version du programme).
2. APPUYEZ deux fois sur le bouton  pour afficher la « MISE AU POINT DU SYSTÈME ».
3. APPUYEZ et MAINTENEZ APPUYÉ le bouton  pendant dix (10) secondes, et le « CALIBRAGE DE LA DISTANCE » s'affichera.
4. APPUYEZ sur le bouton . La fonction de retenue affichera « ARRÊT ».
5. MAINTENEZ APPUYÉ le bouton  pendant dix (10) secondes jusqu'à ce que « MARCHÉ/ARRÊT » CLIGNOTE.
6. APPUYEZ sur le bouton  pour modifier la sécurité (ARRÊT/MARCHÉ).
7. APPUYEZ sur le bouton  pour afficher la « MISE AU POINT DU SYSTÈME ».
8. APPUYEZ sur le bouton  pour retourner au MODE DE FONCTIONNEMENT normal.

PROGRAMMATION








Modifier la minuterie du démarrage différé

1. APPUYEZ et MAINTENEZ APPUYÉ le bouton  pendant cinq (5) secondes. (L'affichage indiquera GC450 en clignotant ainsi que le numéro de version du programme).
2. APPUYEZ deux fois sur le bouton  pour afficher la « MISE AU POINT DU SYSTÈME ».
3. APPUYEZ et MAINTENEZ APPUYÉ le bouton  pendant dix (10) secondes, et le « CALIBRAGE DE LA DISTANCE » s'affichera.
4. APPUYEZ sur le bouton . La fonction de retenue affichera « ARRÊT ».
5. MAINTENEZ APPUYÉ le bouton  pendant dix (10) secondes jusqu'à ce que « MARCHÉ/ARRÊT » CLIGNOTE.
6. APPUYEZ sur le bouton  pour modifier la sécurité (ARRÊT/MARCHÉ).
7. APPUYEZ sur le bouton  pour afficher « DÉMARRAGE DIFFÉRÉ ».
8. APPUYEZ sur le bouton  pour modifier les secondes du temps différé en intervalles de 5 secondes.
9. APPUYEZ sur le bouton  pour afficher la « MISE AU POINT DU SYSTÈME ».
10. APPUYEZ sur le bouton  pour retourner au MODE DE FONCTIONNEMENT normal.

Modifier la fonction d'alerte de la veilleuse - Version 6.20 ou supérieure de la puce EPROM

1. APPUYEZ et MAINTENEZ APPUYÉ le bouton  pendant cinq (5) secondes. (L'affichage indiquera GC450 en clignotant ainsi que le numéro de version du programme).
2. APPUYEZ deux fois sur le bouton  pour afficher la « MISE AU POINT DU SYSTÈME ».
3. APPUYEZ sur le bouton  jusqu'à ce que « ALARME DE VEILLEUSE (OUI/NON) » s'affiche.
4. APPUYEZ sur le bouton  pour modifier (OUI/NON).
5. APPUYEZ sur le bouton  pour afficher la « MISE AU POINT DU SYSTÈME ».
6. APPUYEZ sur le bouton  pour retourner au MODE DE FONCTIONNEMENT normal.

Activer/Désactiver la cuisson en plusieurs étapes - Version 7.XX ou supérieure de la puce EPROM







1. APPUYEZ et MAINTENEZ APPUYÉ le bouton  pendant cinq (5) secondes. (L'affichage indiquera GC450 en clignotant ainsi que le numéro de version du programme).
2. APPUYEZ deux fois sur le bouton  pour afficher la « MISE AU POINT DU SYSTÈME ».
3. APPUYEZ sur le bouton  jusqu'à ce que « DISPOSITIF DE LEVAGE MULTI DISTANCE » s'affiche.
4. APPUYEZ et MAINTENEZ APPUYÉ le bouton  jusqu'à ce que (OUI/NON) se mette à clignoter.
5. APPUYEZ sur le bouton  pour modifier le « OUI » en « NON » ou le « NON » en « OUI ».
6. APPUYEZ sur le bouton .
7. APPUYEZ sur le bouton  pour retourner au MODE DE FONCTIONNEMENT normal.

NOTE : Déterminer votre version de la puce EPROM. APPUYEZ et MAINTENEZ APPUYÉ le bouton PROG pendant environ 5 secondes. Le contrôleur indiquera « GC450 – V.X.XX » en clignotant. Les puces Eprom sont disponibles en contactant votre centre de service d'usine local autorisé.
Part Number 1881060FC (03/04/10)









PROGRAMMATION

COMMANDES DU MENU









Ajouter ou Effacer une commande du menu

1. APPUYEZ et MAINTENEZ APPUYÉ le bouton  pendant cinq (5) secondes. (L'affichage indiquera GC450 en clignotant ainsi que le numéro de version du programme).
2. APPUYEZ une fois sur le bouton  pour afficher « COMMANDES DU MENU ».
3. APPUYEZ sur le bouton  pour afficher le menu que vous désirez ajouter/effacer.
4. APPUYEZ sur le bouton  pour modifier « Oui » ou « Non ».
5. APPUYEZ sur le bouton  pour afficher les « COMMANDES DU MENU ».
6. APPUYEZ sur le bouton  pour retourner au MODE DE FONCTIONNEMENT normal.

Modifier le temps de sortie des produits





1. APPUYEZ et MAINTENEZ APPUYÉ le bouton  pendant cinq (5) secondes. (L'affichage indiquera GC450 en clignotant ainsi que le numéro de version du programme).
2. APPUYEZ une fois sur le bouton  pour afficher les « COMMANDES DU MENU ».
3. APPUYEZ sur le bouton  pour afficher le menu que vous désirez ajuster.
4. APPUYEZ une fois sur le bouton  pour afficher « RETIRER DANS XXX. »
5. APPUYEZ sur le bouton  pour modifier la valeur du chiffre clignotant.
6. APPUYEZ sur le bouton  pour déplacer le curseur vers la droite afin de modifier sa valeur.
7. APPUYEZ sur le bouton  pour afficher les « COMMANDES DU MENU ».
8. APPUYEZ sur le bouton  pour retourner au MODE DE FONCTIONNEMENT normal.

Modifier l'alarme du temps de sortie (Auto/Manuel)





1. APPUYEZ et MAINTENEZ APPUYÉ le bouton  pendant cinq (5) secondes. L'affichage indiquera le numéro de version en clignotant.
2. APPUYEZ une fois sur le bouton  pour afficher les « COMMANDES DU MENU ».
3. APPUYEZ sur le bouton  pour afficher le menu que vous désirez ajouter/effacer.
4. APPUYEZ sur le bouton  jusqu'à ce que « RETIRER DANS XXX » s'affiche.
5. APPUYEZ sur le bouton IX . Le contrôleur affichera « ALARME (AUTO/MANUEL) ».
6. APPUYEZ sur le bouton  pour modifier le réglage (AUTO/MANUEL).
7. APPUYEZ sur le bouton  pour afficher les « COMMANDES DU MENU ».
8. APPUYEZ sur le bouton  pour retourner au MODE DE FONCTIONNEMENT normal.

Modifier le temps de grillade

La procédure suivante est DISPONIBLE UNIQUEMENT et ne peut être modifiée que dans les COMMANDES DU MENU GRIL PLAT.

1. APPUYEZ et MAINTENEZ APPUYÉ le bouton  pendant cinq (5) secondes. L'affichage indiquera le numéro de version en clignotant.
2. APPUYEZ une fois sur le bouton  pour afficher les « COMMANDES DU MENU ».
3. APPUYEZ sur le bouton  pour afficher le menu que vous désirez ajuster.
4. APPUYEZ sur le bouton  jusqu'à ce que « GRILLER DANS XXX » s'affiche sur le contrôleur.





NOTE : SI LE TEMPS DE GRILLADE NE S'AFFICHE PAS SUR LE CONTRÔLEUR, ASSUREZ-VOUS QUE LE PRODUIT SÉLECTIONNÉ FAIT PARTIE DU MENU DE GRIL PLAT.

5. APPUYEZ sur le bouton  pour modifier la valeur du chiffre clignotant.
6. APPUYEZ sur le bouton  pour déplacer le curseur vers la droite afin de modifier sa valeur.
7. APPUYEZ sur le bouton  pour afficher les « COMMANDES DU MENU ».
8. APPUYEZ sur le bouton  pour retourner au MODE DE FONCTIONNEMENT normal.





PROGRAMMATION

Modifier l'alarme du temps de grillade (Auto/Manuel)









La procédure suivante est DISPONIBLE UNIQUEMENT et ne peut être modifiée que dans les COMMANDES DU MENU GRIL PLAT.

1. APPUYEZ et MAINTENEZ APPUYÉ le bouton  pendant cinq (5) secondes. L'affichage indiquera le numéro de version en clignotant.
2. APPUYEZ une fois sur le bouton  pour afficher les « COMMANDES DU MENU ».
3. APPUYEZ sur le bouton  pour afficher le menu que vous désirez ajuster.
4. APPUYEZ sur le bouton  jusqu'à ce que « GRILLER DANS XXX » s'affiche.









NOTE : SI LE TEMPS DE GRILLADE NE S'AFFICHE PAS SUR LE CONTRÔLEUR, ASSUREZ-VOUS QUE LE PRODUIT SÉLECTIONNÉ FAIT PARTIE DU MENU DE GRIL PLAT.

5. APPUYEZ sur le bouton IX . Le contrôleur affichera « ALARME (AUTO/MANUEL) ».
6. APPUYEZ sur le bouton  pour modifier le réglage (AUTO/MANUEL).
7. APPUYEZ sur le bouton  pour afficher les « COMMANDES DU MENU ».
8. APPUYEZ sur le bouton  pour retourner au MODE DE FONCTIONNEMENT normal.

Modifier le temps de cuisson au gril des petits pains





1. APPUYEZ et MAINTENEZ APPUYÉ le bouton  pendant cinq (5) secondes. L'affichage indiquera le numéro de version en clignotant.
2. APPUYEZ une fois sur le bouton  pour afficher les « COMMANDES DU MENU ».
3. APPUYEZ sur le bouton  pour afficher le menu que vous désirez ajuster.
4. APPUYEZ sur le bouton  jusqu'à ce que « GRILLER LES PETITS PAINS DANS XXX » s'affiche.
5. APPUYEZ sur le bouton  pour modifier la valeur du chiffre clignotant.
6. APPUYEZ sur le bouton  pour déplacer le curseur vers la droite afin de modifier sa valeur.
7. APPUYEZ sur le bouton  pour afficher les « COMMANDES DU MENU ».
8. APPUYEZ sur le bouton  pour retourner au MODE DE FONCTIONNEMENT normal.

Modifier l'alarme du temps de cuisson au gril des petits pains (Auto/Manuel)





1. APPUYEZ et MAINTENEZ APPUYÉ le bouton  pendant cinq (5) secondes. L'affichage indiquera le numéro de version en clignotant.
2. APPUYEZ une fois sur le bouton  pour afficher les « COMMANDES DU MENU ».
3. APPUYEZ sur le bouton  pour afficher le menu que vous désirez ajuster.
4. APPUYEZ sur le bouton  jusqu'à ce que « GRILLER LES PETITS PAINS DANS XXX » s'affiche.
5. APPUYEZ sur le bouton IX  jusqu'à ce que « ALARME » s'affiche.
6. APPUYEZ sur le bouton  pour modifier le réglage (AUTO/MANUEL).
7. APPUYEZ sur le bouton  pour afficher les « COMMANDES DU MENU ».
8. APPUYEZ sur le bouton  pour retourner au MODE DE FONCTIONNEMENT normal.

Modifier le temps de retournement

La procédure suivante est DISPONIBLE UNIQUEMENT et ne peut être modifiée que dans les COMMANDES DU MENU GRIL PLAT.

1. APPUYEZ et MAINTENEZ APPUYÉ le bouton  pendant cinq (5) secondes. L'affichage indiquera le numéro de version en clignotant.
2. APPUYEZ une fois sur le bouton  pour afficher les « COMMANDES DU MENU ».
3. APPUYEZ sur le bouton  pour afficher le menu que vous désirez ajuster.
4. APPUYEZ sur le bouton  jusqu'à ce que « RETOURNER DANS XXX » s'affiche sur le contrôleur.





NOTE : SI LE TEMPS DE RETOURNEMENT NE S'AFFICHE PAS SUR LE CONTRÔLEUR, ASSUREZ-VOUS QUE LE PRODUIT SÉLECTIONNÉ FAIT PARTIE DU MENU DE GRIL PLAT.

5. APPUYEZ sur le bouton  pour modifier la valeur du chiffre clignotant.
6. APPUYEZ sur le bouton  pour déplacer le curseur vers la droite afin de modifier sa valeur.
7. APPUYEZ sur le bouton  pour afficher les « COMMANDES DU MENU ».
8. APPUYEZ sur le bouton  pour retourner au MODE DE FONCTIONNEMENT normal.





PROGRAMMATION

Modifier l'alarme du temps de retournement (Auto/Manuel)









La procédure suivante est DISPONIBLE UNIQUEMENT et ne peut être modifiée que dans les COMMANDES DU MENU GRIL PLAT.

1. APPUYEZ et MAINTENEZ APPUYÉ le bouton  pendant cinq (5) secondes. L'affichage indiquera le numéro de version en clignotant.
2. APPUYEZ une fois sur le bouton  pour afficher les « COMMANDES DU MENU ».
3. APPUYEZ sur le bouton  pour afficher le menu que vous désirez ajuster.
4. APPUYEZ sur le bouton  jusqu'à ce que « RETOURNER DANS XXX » s'affiche.









NOTE : SI LE TEMPS DE RETOURNEMENT NE S'AFFICHE PAS SUR LE CONTRÔLEUR, ASSUREZ-VOUS QUE LE PRODUIT SÉLECTIONNÉ FAIT PARTIE DU MENU DE GRIL PLAT.

5. APPUYEZ sur le bouton . Le contrôleur affichera « ALARME (AUTO/MANUEL) ».
6. APPUYEZ sur le bouton  pour modifier le réglage (AUTO/MANUEL).
7. APPUYEZ sur le bouton  pour afficher les « COMMANDES DU MENU ».
8. APPUYEZ sur le bouton  pour retourner au MODE DE FONCTIONNEMENT normal.






Modifier la température de consigne de la surface du grill

1. APPUYEZ et MAINTENEZ APPUYÉ le bouton  pendant cinq (5) secondes. (L'affichage indiquera GC450 en clignotant ainsi que le numéro de version du programme).
2. APPUYEZ une fois sur le bouton  pour afficher « COMMANDES DU MENU ».
3. APPUYEZ sur le bouton  pour afficher le menu que vous désirez ajuster.
4. APPUYEZ trois fois sur le bouton  pour afficher la « TEMPÉRATURE DE LA ZONE SUPÉRIEURE ».
5. APPUYEZ sur le bouton  pour modifier la valeur du chiffre clignotant.
6. APPUYEZ sur le bouton  pour déplacer le curseur vers la droite afin de modifier sa valeur.
7. APPUYEZ sur le bouton  pour afficher les « COMMANDES DU MENU ».
8. APPUYEZ sur le bouton  pour retourner au MODE DE FONCTIONNEMENT normal.

Modifier la température de consigne du plateau supérieur







1. APPUYEZ et MAINTENEZ APPUYÉ le bouton  pendant cinq (5) secondes. (L'affichage indiquera GC450 en clignotant ainsi que le numéro de version du programme).
2. APPUYEZ une fois sur le bouton  pour afficher « COMMANDES DU MENU ».
3. APPUYEZ sur le bouton  pour afficher le menu que vous désirez ajuster.
4. APPUYEZ quatre fois sur le bouton  pour afficher la « TEMPÉRATURE DE LA ZONE INFÉRIEURE ».
5. APPUYEZ sur le bouton  pour modifier la valeur du chiffre clignotant.
6. APPUYEZ sur le bouton  pour déplacer le curseur vers la droite afin de modifier sa valeur.
7. APPUYEZ sur le bouton  pour afficher les « COMMANDES DU MENU ».
8. APPUYEZ sur le bouton  pour retourner au MODE DE FONCTIONNEMENT normal.

Activer le test du dispositif de commande à maximum - SURFACE DU GRIL (Puce V. 3.52 et 4.0* UNIQUEMENT)

1. APPUYEZ et MAINTENEZ APPUYÉ le bouton « PROG » pendant cinq (5) secondes. (L'affichage indiquera GC450 en clignotant ainsi que le numéro de version du programme).
2. APPUYEZ une fois sur le bouton  pour afficher les « COMMANDES DU MENU ».
3. APPUYEZ sur le bouton  pour afficher « GRIL HAUTE LIMITE ».
4. APPUYEZ sur le bouton  pour modifier « Oui » ou « Non ».
5. APPUYEZ sur le bouton  pour afficher les « COMMANDES DU MENU ».
6. APPUYEZ sur le bouton  pour retourner au MODE DE FONCTIONNEMENT normal.











PROGRAMMATION
















Activer le test du dispositif de commande à maximum - PLATEAU (Puce V. 3.52 et 4.0* UNIQUEMENT)

1. APPUYEZ et MAINTENEZ APPUYÉ le bouton  pendant cinq (5) secondes. (L'affichage indiquera GC450 en clignotant ainsi que le numéro de version du programme).
2. APPUYEZ une fois sur le bouton  pour afficher les « COMMANDES DU MENU ».
3. APPUYEZ sur le bouton  pour afficher « PLATEAU HAUTE LIMITE ».
4. APPUYEZ sur le bouton  pour modifier le « Oui » en « Non » ou le « Non » en « Oui ».
5. APPUYEZ sur le bouton  pour afficher les « COMMANDES DU MENU ».
6. APPUYEZ sur le bouton  pour retourner au MODE DE FONCTIONNEMENT normal.

AJOUTER/PROGRAMMER DE NOUVELLES COMMANDES DU MENU




























Ajouter/Programmer une [Option Menu – DOUBLE FACE]

1. APPUYEZ et MAINTENEZ APPUYÉ le bouton  pendant cinq (5) secondes. (L'affichage indiquera GC450 en clignotant ainsi que le numéro de version du programme).
2. APPUYEZ deux fois sur le bouton  pour afficher la « MISE AU POINT DU SYSTÈME ».
3. APPUYEZ et MAINTENEZ APPUYÉ le bouton  pendant dix (10) secondes, et le « CALIBRAGE DE LA DISTANCE » s'affichera.
4. APPUYEZ deux fois sur le bouton  pour afficher les « COMMANDES DU MENU ».
5. APPUYEZ sur le bouton  pour afficher le « MENU EN OPTION (1) (2) (3) DOUBLE FACE ».
6. APPUYEZ sur le bouton  pour modifier les valeurs « OUI/NON ».
7. APPUYEZ sur le bouton  pour obtenir « RETIRER DANS XXX ».
8. APPUYEZ sur le bouton  pour obtenir le nombre souhaité (0-9).
9. APPUYEZ sur le bouton  pour déplacer le curseur, (chiffre clignotant), jusqu'à la position du chiffre désirée.
10. APPUYEZ sur le bouton  pour afficher « ALARME ».

11. APPUYEZ sur le bouton  pour modifier le réglage (AUTO/MANUEL).
12. APPUYEZ sur le bouton  pour afficher la « TEMPÉRATURE DE LA ZONE SUPÉRIEURE ». Temp. Sup. Défaut = ARRÊT.
13. APPUYEZ sur le bouton  pour modifier la valeur du chiffre clignotant.
14. APPUYEZ sur le bouton  pour déplacer le curseur sur la droite afin de changer sa valeur.
15. APPUYEZ sur le bouton  pour afficher la « TEMPÉRATURE DE LA ZONE INFÉRIEURE XXX », Temp. Inf. Défaut = ARRÊT.
16. APPUYEZ sur la touche  pour modifier la valeur du chiffre clignotant.
17. APPUYEZ sur le bouton  pour déplacer le curseur vers la droite afin de changer sa valeur.
18. APPUYEZ sur le bouton  pour obtenir le « RÉGLAGE DE LA DISTANCE ».
19. APPUYEZ sur le bouton  pour modifier la valeur du chiffre clignotant.
20. APPUYEZ sur le bouton  pour déplacer le curseur vers la droite afin de modifier sa valeur.
21. APPUYEZ sur le bouton  pour obtenir l'affichage de « MENU EN OPTION DOUBLE FACE ». Pour nommer le nouveau menu :
22. APPUYEZ sur le bouton  pour modifier la valeur du chiffre clignotant.
23. APPUYEZ sur le bouton  pour déplacer le curseur sur la droite afin de modifier sa valeur. (Capacités alphanumériques).
24. APPUYEZ sur le bouton  pour afficher les « COMMANDES DU MENU ».
25. APPUYEZ sur le bouton  pour retourner au MODE DE FONCTIONNEMENT normal.

PROGRAMMATION

Ajouter/Programmer une [Option Menu – GRIL PLAT]

1. APPUYEZ et MAINTENEZ APPUYÉ le bouton  pendant cinq (5) secondes. (L'affichage indiquera GC450 en clignotant ainsi que le numéro de version du programme).
2. APPUYEZ une fois sur le bouton  pour afficher les « COMMANDES DU MENU ».
3. APPUYEZ sur le bouton  pour afficher « MENU EN OPTION (1) (2) (3) GRIL PLAT ».
4. APPUYEZ sur le bouton  pour modifier les valeurs « OUI/NON ».
5. APPUYEZ sur le bouton  pour obtenir « GRILLER DANS XXX ».
6. APPUYEZ sur le bouton  pour obtenir le nombre souhaité (0-9).
7. APPUYEZ sur le bouton  pour déplacer le curseur, (chiffre clignotant), jusqu'à la position du chiffre désirée.
8. APPUYEZ sur le bouton  pour afficher « ALARME ».
9. APPUYEZ sur le bouton  pour modifier le réglage (AUTO/MANUEL).
10. APPUYEZ sur le bouton « FONCTION » pour obtenir « RETOURNER DANS ».
11. APPUYEZ sur le bouton  pour obtenir le nombre souhaité (0-9).
12. APPUYEZ sur le bouton  pour déplacer le curseur (chiffre clignotant) sur la valeur désirée.
13. APPUYEZ sur le bouton  pour afficher « ALARME ».
14. APPUYEZ sur la touche  pour modifier le réglage (AUTO/MANUEL).
15. APPUYEZ sur le bouton  pour afficher « RETIRER DANS ».
16. APPUYEZ sur le bouton  pour obtenir le nombre souhaité (0-9).
17. APPUYEZ sur le bouton  pour déplacer le curseur vers la droite (chiffre clignotant) vers la valeur désirée.
18. APPUYEZ sur le bouton  pour obtenir l'affichage de « ALARME ».
19. APPUYEZ sur le bouton  pour modifier le réglage (AUTO/MANUEL).
20. APPUYEZ sur le bouton  pour afficher la « TEMPÉRATURE DE LA ZONE SUPÉRIEURE ». La température de la zone supérieure en mode gril plat est réglée sur ARRÊT.
21. APPUYEZ sur le bouton  pour afficher la « TEMPÉRATURE DE LA ZONE INFÉRIEURE ». Temp. Inf. Défaut = ARRÊT.
22. APPUYEZ sur le bouton  pour modifier la valeur du chiffre clignotant.
23. APPUYEZ sur le bouton  pour déplacer le curseur vers la droite afin de modifier sa valeur.
24. APPUYEZ sur le bouton  pour obtenir l'affichage de « MENU EN OPTION GRIL PLAT ». Pour nommer le nouveau menu :
25. APPUYEZ sur le bouton  pour modifier la valeur du chiffre clignotant.
26. APPUYEZ sur le bouton  pour déplacer le curseur sur la droite afin de modifier sa valeur. (Capacités alphanumériques).
27. APPUYEZ sur le bouton  pour afficher les « COMMANDES DU MENU ».
28. APPUYEZ sur le bouton  pour retourner au MODE DE FONCTIONNEMENT normal.

CALIBRAGE DE LA SONDE

MWG-9501, MWGH-9501 (UNITÉS DE DIMENSION ORDINAIRE ET RÉDUITE DE MOITIÉ AVEC 3 ZONES DANS CHAQUE MOITIÉ)

CETTE PROCÉDURE DE CALIBRAGE DOIT ÊTRE EFFECTUÉE DEUX FOIS PAR SEMAINES

Calibrage des zones de température du grill effectué deux fois par semaine

Outils : Pyromètre numérique avec sonde de surface

Avertissement : TOUT CONTACT AVEC DES SURFACES DE CUISSON CHAUDES PEUT ENTRAÎNER DES BRÛLURES ET DES BLESSURES CORPORELLES.

NOTE : Le calibrage des grills est effectué avec des feuilles anti-adhésives en position « ARRÊT ».

VEUILLEZ LIRE CES INSTRUCTIONS SOIGNEUSEMENT et noter certains points importants concernant la puce Eprom 7.**.

1. Les plateaux supérieurs et la plaque du grill inférieure devraient être maintenus aux températures de fonctionnement afin d'effectuer cette procédure de calibrage. Appuyez sur le bouton « MENU » pour sélectionner une opération de « DISPOSITIF DE LEVAGE » et permettre au grill d'atteindre la température de consigne et de se stabiliser (environ 30 minutes).
2. Appuyez et maintenez appuyé le bouton « PROG » pendant 5 secondes pour entrer le mode programme, puis appuyez (2) fois sur le bouton « PROG » pour accéder à la « MISE AU POINT DU SYSTÈME ».
3. À partir de la « MISE AU POINT DU SYSTÈME », appuyez sur le bouton « MENU » jusqu'à ce que le « CALIBRAGE DE LA SONDE » s'affiche sur le contrôleur.
4. Appuyez sur le bouton « FONCTION » pour afficher la première zone à calibrer. La première zone affichée est la « TEMP ZONE SUPÉRIEURE – XXX ». Les zones sont affichées dans l'ordre suivant : SUPÉRIEURE, ARRIÈRE, et AVANT.

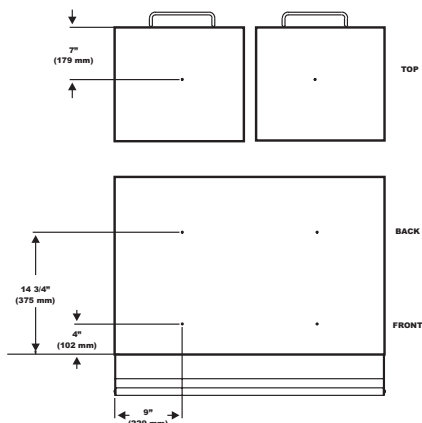
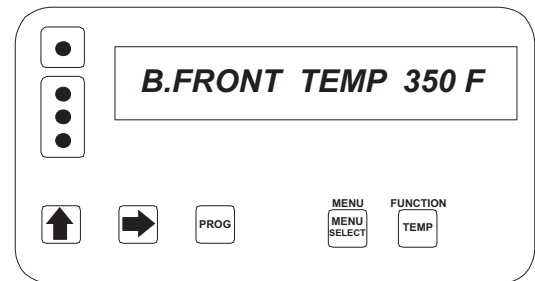


Figure 3 – Emplacements des sondes électriques de type thermocouple dans un grill de dimension ordinaire
Part Number 1881060FC (03/04/10)



Les sondes de type thermocouple du grill sont situées de l'avant à l'arrière, ainsi que le montre la Figure 3, sur chaque moitié de la plaque du grill inférieure au centre de la zone de cuisson. Chaque plateau supérieur dispose d'une sonde au centre.

5. Sélectionnez l'affichage d'une zone de chaleur, puis placez la sonde de surface du pyromètre numérique directement sur le grill de la même zone de chaleur.
6. Laissez au moins 5 secondes au pyromètre pour répondre et se stabiliser. Notez la température sur le pyromètre.

NOTE : La version 7.** de la puce Eprom dispose d'une fonction spéciale pour le calibrage de la sonde. Pour garantir un calibrage précis effectué au meilleur moment possible, le contrôleur est équipé d'une alarme spéciale qui retentira lorsque le grill est prêt à être calibré. Si l'alarme ne retentit pas, cela signifie que le contrôleur ne permettra PAS à l'opérateur de calibrer le grill. Il est important d'attendre que l'alarme retentisse avant de procéder à un ajustement de la température.

7. Si la température de l'affichage des commandes du grill ne correspond pas à la température du pyromètre, ajustez la température des commandes du grill en conséquence. Le bouton « FLÈCHE VERS LE HAUT » augmentera la température affichée d'un (1) degré à la fois. Le bouton « FLÈCHE VERS LA DROITE » réduira la température affichée d'un (1) degré à la fois.
8. Appuyez sur le bouton « FONCTION » pour sélectionner la zone de chaleur suivante.
9. Déplacez la sonde de surface du pyromètre vers la nouvelle zone de chaleur sélectionnée et répétez les étapes 6 et 7 indiquées ci-dessus.
10. Répétez la procédure pour chaque zone de chaleur.
11. Continuez de passer d'une zone de chaleur à l'autre jusqu'à ce que les différences entre toutes les températures atteignent 1 degré.
12. Quittez le mode programme en appuyant sur le bouton « PROG », puis sur le bouton « FLÈCHE VERS LA DROITE ». Cela permettra de positionner le grill en mode double face sélectionné auparavant.

CALIBRAGE DE LA SONDÉ

MWGF-9501, MWGFH-9501 (UNITÉS PLATES DE DIMENSION ORDINAIRE ET RÉDUITE DE MOITIÉ AVEC 2 ZONES DANS CHAQUE MOITIÉ)

CETTE PROCÉDURE DE CALIBRAGE DEVRAIT ÊTRE EFFECTUÉE DEUX FOIS PAR SEMAINES

Calibrage des zones de température du grill effectué deux fois par semaine

Outils : Pyromètre numérique avec sonde de surface

Avertissement : TOUT CONTACT AVEC DES SURFACES DE CUISSON CHAUDES PEUT ENTRAÎNER DES BRÛLURES ET DES BLESSURES CORPORELLES.

NOTE : Le calibrage des grills est effectué avec des feuilles anti-adhésives en position « ARRÊT ».

VEUILLEZ LIRE CES INSTRUCTIONS SOIGNEUSEMENT et noter certains points importants concernant la puce Eprom 7.**.

1. Les plateaux supérieurs et la plaque du grill inférieure devraient être maintenus aux températures de fonctionnement afin d'effectuer cette procédure de calibrage. Appuyez sur le bouton « MENU » pour sélectionner une opération de « DISPOSITIF DE LEVAGE » et permettre au grill d'atteindre la température de consigne et de se stabiliser (environ 30 minutes).
2. Appuyez et maintenez appuyé le bouton « PROG » pendant 5 secondes pour entrer le mode programme, puis appuyez (2) fois sur le bouton « PROG » pour accéder à la « MISE AU POINT DU SYSTÈME ».
3. À partir de la « MISE AU POINT DU SYSTÈME », appuyez sur le bouton « MENU » jusqu'à ce que le « CALIBRAGE DE LA SONDÉ » s'affiche sur le contrôleur.

NOTE : Le plateau supérieur existe toujours dans le contrôleur. Même dans le cas où le plateau supérieur n'existerait pas, IL EST IMPÉRATIF que la zone de chaleur du plateau supérieur soit calibrée.

IMPORTANT : LE PLATEAU SUPÉRIEUR DOIT ÊTRE CALIBRÉ EN UTILISANT LA ZONE ARRIÈRE COMME ZONE DE CHALEUR. Lorsque le contrôleur affiche « Temp Zone Supérieure – XXXF », votre pyromètre doit se trouver dans la ZONE DE CHALEUR ARRIÈRE. La zone suivante affichée est la « Temp. Zone Arrière- XXXF », votre pyromètre RESTERA dans la zone arrière. Continuez vers les zones de chaleur suivantes.

4. Appuyez sur le bouton « FONCTION » pour afficher la première zone à calibrer. La première zone affichée est « TEMP ZONE SUPÉRIÈRE – XXX ». Les zones sont affichées dans l'ordre suivant : SUPÉRIÈRE, ARRIÈRE, CENTRALE, et AVANT.

Les sondes de type thermocouple du grill sont situées de l'avant à l'arrière, ainsi que le montre la Figure 4, sur chaque moitié de la plaque du grill inférieure au centre

de la zone de cuisson. Chaque plateau supérieur dispose d'une sonde au centre.

5. Sélectionnez l'affichage d'une zone de chaleur, puis placez la sonde de surface du pyromètre numérique directement sur le grill de la même zone de chaleur.
6. Laissez au moins 5 secondes au pyromètre pour répondre et se stabiliser. Notez la température sur le pyromètre.

NOTE : La version 7.** de la puce Eprom dispose d'une fonction spéciale pour le calibrage de la sonde. Pour garantir un calibrage précis effectué au meilleur moment possible, le contrôleur est équipé d'une alarme spéciale qui retentira lorsque le grill est prêt à être calibré. Si l'alarme ne retentit pas, cela signifie que le contrôleur ne permettra PAS à l'opérateur de calibrer le grill. Il est important d'attendre que l'alarme retentisse avant de procéder à un ajustement de la température.

7. Si la température de l'affichage des commandes du grill ne correspond pas à la température du pyromètre, ajustez la température des commandes du grill en conséquence. Le bouton « FLÈCHE VERS LE HAUT » augmentera la température affichée d'un (1) degré à la fois. Le bouton « FLÈCHE VERS LA DROITE » réduira la température affichée d'un (1) degré à la fois.
8. Appuyez sur le bouton « FONCTION » pour sélectionner la zone de chaleur suivante.
9. Déplacez la sonde de surface du pyromètre vers la nouvelle zone de chaleur sélectionnée et répétez les étapes 6 et 7 indiquées ci-dessus.
10. Répétez la procédure pour chaque zone de chaleur.
11. Continuez de passer d'une zone de chaleur à l'autre jusqu'à ce que les différences entre toutes les températures atteignent 1 degré.
12. Quittez le mode programme en appuyant sur le bouton « PROG », puis sur le bouton « FLÈCHE VERS LA DROITE ». Cela permettra de positionner le grill en mode double face sélectionné auparavant.

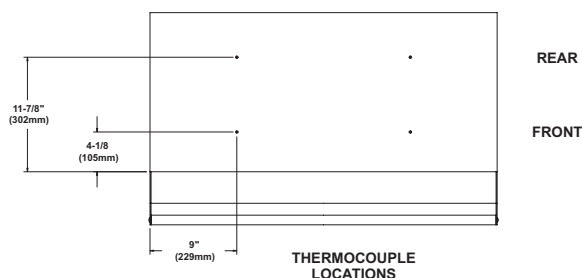


Figure 4 – Emplacements des sondes électriques de type thermocouple dans un grill plat de dimension ordinaire
Part Number 1881060FC (03/04/10)

ACCESSOIRES EN OPTION



Release Material Sheet

Feuille Téflon
Item 4527642



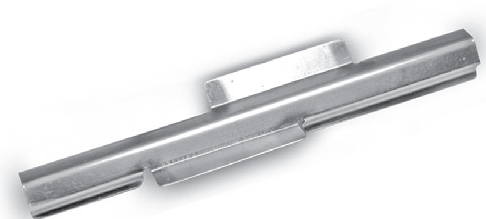
Quick-Disconnect Gas Hose

Tuyau de gaz à connexion rapide
Item 1591506



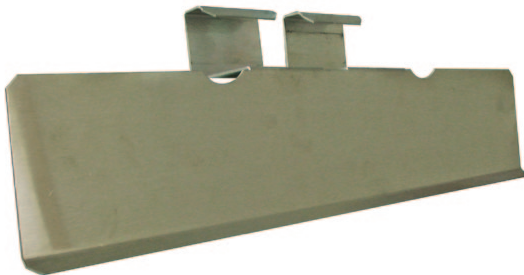
Release Material Sheet Rod

Tige de feuille de matériau antiadhésif
Item 4526436



Release Material Sheet Retaining Clip

Clip de retenue de feuille de matériau antiadhésif
Item 4527294



Splash Shield

Écran antiéclaboussures
Item 1873703



Teflon Side Bracket

Item 4525554

DIAGNOSTIC DES PANNES

MESSAGES D'ERREURS POSSIBLES

"Probe Open"

« Sonde Ouverte »

Un problème d'ouverture de sonde est apparu. Le contrôleur ÉTEINDRA le chauffage contrôlé par la sonde défaillante. Si le problème d'ouverture de la sonde est rectifié, la commande affichera à nouveau « MODE INACTIF ».

"Clam did not go down"

« Dispositif de levage ne s'est pas abaissé »

Ce problème survient lorsque le plateau ne parvient pas à la position correcte (RÉGLAGE DE DISTANCE) en 30 secondes. Vous pouvez annuler le message en appuyant sur le bouton « TEMP ».

"Upper Platen Stuck"

« Plateau Supérieur Coincé »

Ce problème survient lorsque le contrôleur ne reçoit pas de signal de positionnement du plateau supérieur 15 secondes après que celui-ci ait commencé à se relever. Pour retourner en « MODE INACTIF », le contrôleur doit obtenir un signal de positionnement du plateau supérieur. Vous pouvez annuler le message en appuyant sur le bouton « TEMP » puis sur le bouton VERT (« RELEVER ») afin d'essayer de relever à nouveau le plateau.

"Eprom Corrupt"

« Eprom Erronée »

Ce message s'affiche à la mise en route lorsque le contrôleur détecte une commande de menu erronée ou lorsqu'une nouvelle version du logiciel est chargée. Pour annuler ce message, allumez et éteignez le gril à l'aide de l'interrupteur d'alimentation principal.

"Ignition Failure"

« Échec d'Allumage »

Se produit quand le système a essayé de mettre à feu le brûleur à gaz (4) QUATRE fois, et a échoué.

"High Limit"

« Commande à Maximum »

Ce message s'affiche lorsque «

1. Le contrôleur détecte une zone à 465°F (241°C)

NOTE : Le contrôleur dispose de deux tests de dispositif de commande à maximum situés à la fin de la liste des commandes du menu. Si le test est activé, celui-ci chauffera la zone (Plateau ou gril) à 465°F et le contrôleur indiquera « Commande à Maximum » en clignotant.

"Motor Overcurrent"

Surintensité du Moteur

Ce problème survient lorsque :

1. Le plateau supérieur résiste mécaniquement et arrête le plateau.
2. Le moteur de commande du plateau est inopérant. Éteignez puis rallumez l'INTERRUPTEUR d'ALIMENTATION principal.

"Faulty Element / Shorted Probe"

Élément défectueux/Sonde en court-circuit

Ce problème survient lorsque le contrôleur ne détecte pas de réponse de température appropriée. Le voyant DEL ROUGE clignotera également, indiquant l'élément/la sonde erroné(e).

NOTE : Si les quatre (4) DEL clignotent en ROUGE environ six (6) minutes après que l'unité soit mise en marche, assurez-vous que le cordon d'alimentation (grand) triphasé soit branché et que le disjoncteur principal soit en position de marche.

DIAGNOSTIC DES PANNES

Guide de Diagnostic des Pannes

Le contrôleur affiche "EEPROM CORRUPT" « Eprom erronée »	1. Nouvelle version de puce Eprom ?	1. Réinitialisez l'unité
	2. Puce Eprom erronée ou contrôleur défaillant.	2. Consultez un technicien
Le plateau ne s'abaisse pas	1. Le gril n'a pas encore atteint la température de consigne.	1. Laissez le temps au gril d'atteindre la température de consigne.
	2. La goupille de verrouillage du plateau supérieur est actionnée	2. Retirez la goupille de verrouillage du plateau supérieur.
	3. Appuyez sur le bouton poussoir vert, puis sur le bouton noir. Émettent-ils un signal sonore séparément ?	3. Que la réponse soit oui ou non, consultez un technicien.
Le contrôleur affiche le message "TOO HOT" « Trop Chaud »	1. La commande du menu actuellement sélectionnée nécessite une température inférieure à celle qui a été précédemment sélectionnée.	1. Laissez au gril le temps de refroidir à la température de consigne de la commande du menu actuelle.
	2. Une ou plusieurs zones de chaleur ont dépassé les températures de consigne de 79°F (27°C).	2. Notez la zone de chaleur (voyant rouge) et appelez un technicien.
	3. La température continue-t-elle à monter ?	3. Appelez un technicien.
LE CONTRÔLEUR AFFICHE LE MESSAGE "MOTOR OVERCURRENT" « SURINTENSITÉ DU MOTEUR »	1. Éteignez l'interrupteur d'alimentation principal, attendez 5 secondes, et rallumez pour réinitialiser les contrôleurs.	1. Possible frequency interruption. Monitor for repetitive error.
	2. Ce problème survient-il le matin uniquement ?	2. Possible Preventative Maintenance Needed.
		3. CALL FOR SERVICE
LE CONTRÔLEUR AFFICHE "FAULT ELEMENT OR SHORTED PROBE" « ÉLÉMENT DÉFECTUEUX/SONDE EN COURT-CIRCUIT »	1. Les voyants DEL clignotent-ils tous en rouge, des deux côtés ou d'un seul côté ?	1. Vérifiez pour vous assurer que tous les cordons d'alimentation sont branchés correctement. Les grils électriques ont 3 cordons. Vérifiez les disjoncteurs.
	2. 1-3 zones clignotent-elles en rouge ?	2. Notez la zone et appelez un technicien.
		3. Appelez un technicien.
LE CONTRÔLEUR AFFICHE "OPEN PROBE" « SONDE OUVERTE »	1. Pendant l'initialisation ?	1. Notez la zone et appelez un technicien – Problème possible avec la sonde thermocouple, la carte interface ou le contrôleur.
	2. Pendant la cuisson	2. La/les zone(s) est/sont devenue(s) trop chaude(s). Notez la zone et appelez un technicien. Problème possible avec le relais statique, la sonde thermocouple, les cartes interface thermocouple ou le contrôleur.
AFFICHAGES DE CONTRÔLEUR "HIGH LIMIT" « LIMITE ÉLEVÉE »	1. Le test est en marche et chauffe à 465° (241°).	1. Arrêtez le grille et attendez 5 minutes que le grille refroidisse. Le Test est hors de service.
	2. La(es)zone(s) est devenue trop chaude. Les tests ne sont pas activés.	2. APPELEZ POUR VOUS RENSEIGNER
	3. Interruption Possible De Fréquence.	3. APPELEZ POUR VOUS RENSEIGNER
Affichages De Contrôleur "Ignition Failure" « Échec D'Allumage »	1. La ligne de Gaz est-elle connectée correctement sous le grille?	1. Débranchez et rebranchez la ligne de gaz.
	2. Est-ce que la poignée d'interruption de gaz sur le tuyau de gaz est en position correcte et en position « ON ». (« ON » est quand la poignée est parallèle au tuyau)	2. Tournez la poignée de valve sur la position « ON ».
		3. APPELEZ POUR VOUS RENSEIGNER

COMMANDES DU MENU DU CONTRÔLEUR (VER. 7.XX PUCE EPROM)

ITEM	ACTIVE	FUNCTION	TIME	ALARM	GAP (NON-MULTI)	GAP (MULTI)	MUST RE-MOVE TIME	TOAST BUNS TIME	TOAST BUNS ALARM	TOP TEMP (F)	BOTTOM TEMP (F)
OFF	YES(ONLY)	NONE	NONE	NONE	.083	.083	NONE	NONE	NONE	OFF	OFF
PREHEAT	YES(ONLY)	READY TO COOK	NONE	NONE	.083	.083	NONE	NONE	NONE	425	350
10:1-CLAM	YES	REMOVE IN	37	AUTO	.255	.265	0	0	AUTO	425	350
		STAGE # 1	5	NONE	.245						
		STAGE # 2	0	NONE	0						
		STAGE # 3	0	NONE	0						
4:1-CLAM	YES	REMOVE IN	107	AUTO	.415	.425	0	0	AUTO	425	350
		STAGE # 1	10	NONE	.400						
		STAGE # 2	0	NONE	0						
		STAGE # 3	0	NONE	0						
STRIP BACON-CLAM	YES	REMOVE IN	23	AUTO	.089	.089	NONE	NONE	NONE	425	350
		STAGE # 1	0	NONE	0						
		STAGE # 2	0	NONE	0						
		STAGE # 3	0	NONE	0						
SAUSAGE-CLAM FZN	YES	REMOVE IN	82	AUTO	.350	.350	NONE	NONE	NONE	425	350
		STAGE # 1	0	NONE	0						
		STAGE # 2	0	NONE	0						
		STAGE # 3	0	NONE	0						
McRIB-CLAM	NO	REMOVE IN	163	AUTO	.530	.530	NONE	NONE	NONE	425	350
		STAGE # 1	0	NONE	0						
		STAGE # 2	0	NONE	0						
		STAGE # 3	0	NONE	0						
STEAK-CLAM	YES	REMOVE IN	104	AUTO	.415	.415	NONE	NONE	NONE	425	350
		STAGE # 1	0	NONE	0						
		STAGE # 2	0	NONE	0						
		STAGE # 3	0	NONE	0						
GRILL CHICK-FLAT	YES	TURN IN REMOVE IN	195 410	MANUAL AUTO	---	---	NONE	NONE	NONE	425	350
FOLDED EGGS-FLAT	YES	REMOVE IN	35	AUTO	---	---	NONE	NONE	NONE	OFF	265
ROUND EGGS-FLAT	YES	REMOVE IN	150	AUTO	---	---	NONE	NONE	NONE	OFF	265
CHICK F BRD-FLAT	YES	REMOVE IN	100	AUTO	---	---	NONE	NONE	NONE	425	350

COMMANDES DU MENU DU CONTRÔLEUR (VER. 7.XX PUCE EPROM)

ITEM	ACTIVE	FUNCTION	TIME	ALARM	GAP (NON-MULTI)	GAP (MULTI)	MUST REMOVE TIME	TOAST BUNS TIME	TOAST BUNS ALARM	TOP TEMP (F)	BOTTOM TEMP (F)
10:1-FLAT	NO	SEAR IN	20	MANUAL	----	----	NONE	NONE	NONE	OFF	340
		TURN IN	75	AUTO	----	----					
		REMOVE IN	125	AUTO	----	----					
4:1-FLAT	NO	SEAR IN	20	MANUAL	----	----	NONE	NONE	NONE	OFF	365
		TURN IN	150	AUTO	----	----					
		REMOVE IN	270	AUTO	----	----					
McRIB-FLAT	NO	TURN IN REMOVE IN	270 390	AUTO AUTO	----	----	NONE	NONE	NONE	OFF	365
SAUSAGE-FLAT FZN	NO	TURN/SEAR IN REMOVE IN	150 270	MANUAL AUTO	----	----	NONE	NONE	NONE	OFF	365
HOTCAKES- FLAT	YES	TURN IN	90	AUTO	----	----	NONE	NONE	NONE	OFF	365
		REMOVE IN	140	AUTO	----	----					
		REMOVE IN	0	AUTO	469	469					
OPT MENU 1-CLAM	NO	STAGE # 1	0	NONE	----	0	NONE	NONE	NONE	OFF	OFF
		STAGE # 2	0	NONE	----	0					
		STAGE # 3	0	NONE	----	0					
OPT MENU 2-CLAM THRU	NO	REMOVE IN	0	AUTO	.250	.250	NONE	NONE	NONE	OFF	OFF
		STAGE # 1	0	NONE	----	0					
		STAGE # 2	0	NONE	----	0					
OPT MENU 7-CLAM		STAGE # 3	0	NONE	----	0					
		SEAR IN	0	AUTO	----	----					
OPT MENU 1-FLAT THRU	NO	TURN IN	0	AUTO	----	----	NONE	NONE	NONE	OFF	OFF
		REMOVE IN	0	AUTO	----	----					
		REMOVE IN	0	AUTO	----	----					
OPT MENU 4-FLAT		READY TO CLEAN	NONE	NONE	.090	.090	NONE	NONE	NONE	325	325

CONVERSION DE TEMPÉRATURES

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

CONVERSION DE TEMPÉRATURES

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

 **Garland** **MANUEL D'UTILISATION**



NUMÉROS DE MODÈLES: MWG-9501 | MWGH-9501 | MWGF-9501 | MWGL-9501 | MWGR-9501

Garland Commercial Industries, LLC, 185 East South Street, Freeland, Pennsylvania 18224
Phone: +1 (570) 636-1000 • Fax: +1 (570) 636-9874
TOLL FREE Service Hotline: (800) 446-8367
<http://www.garland-group.com> • Email: qsrservice@garland-group.com



Part Number 1881060FC (03/04/10)