



MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

GRILS DOUBLE-FACE AU GAZ ET ÉLECTRIQUES À 1 ET 2 PLATEAUX DE GARLAND AVEC IDENTIFICATION DE PRODUIT

MODÈLES :

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



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

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

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

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

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

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

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

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

Pour votre sécurité :

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

CET ÉQUIPEMENT DOIT ÊTRE INSTALLÉ ET MIS EN SERVICE PAR UN TECHNICIEN PROFESSIONNEL FORMÉ PAR LE FABRICANT.

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

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



TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION	5	PROCÉDURE POUR TIRER/POUSSER LE GRIL	38
GARANTIE	5	DESCRIPTION DES COMMANDES DU GRIL	39
PROCÉDURE - RÉCLAMATION POUR DOMMAGES LORS DE L'EXPÉDITION	5	MESSAGES D'ERREUR	40
SÉCURITÉ	6	PROCÉDURES D'UTILISATION	40
SPÉCIFICATIONS DE DIMENSION	8	Pour allumer le gril :	41
Dimensions : Modèles MWE2W-1, MWG2W-1	8	Pour sélectionner un article du menu :	41
Dimensions : Modèles : MWE1W-1, MWG1W-1	9	Liste des articles du menu	41
Dimensions : Modèle MWE2S-1	10	Les voyants indicateurs	41
Dimensions : Modèle MWE1S-1	11	Mode « attente »	41
CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES D'ENTRÉE - DELTA	12	Pour afficher les températures actuelles :	41
CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES D'ENTRÉE - WYE	14	Déjeuner en mode manuel	42
SPÉCIFICATIONS D'ENTRÉE DE GAZ	16	Dîner en mode manuel	42
Grils au GAZ, 2 plateaux MWG2W-1 Amérique du Nord :	16	Pour modifier le temps de cuisson d'un article du menu	42
Grils au GAZ, 2 plateaux MWG2W-1 - modèle approuvé CE :	16	Déjeuner en mode automatique	42
INSTALLATION ET MISE EN SERVICE	18	Dîner en mode automatique	42
Général :	18	Cuisson de transition	42
Responsabilités du restaurant relatives à l'installation :	18	Pour éteindre le gril	42
Accessoires fournis par le fabricant à l'achat de votre nouveau gril :	19	IDENTIFICATION DE PRODUIT	43
Installation des roulettes	20	PROBLÈMES COURANTS LORS DE L'IDENTIFICATION DU PRODUIT	44
RACCORDEMENT DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE :	21	DISPOSITION DES BOULETTES	44
Mennekes à 3 et 5 bornes (option 1)	22	INTÉGRITÉ DU BOEUF	45
Mennekes à 7 bornes (option 2)	22	ARBRE LOGIQUE DU PROGRAMME ; MENUS DE PRODUIT	46
Schéma du bornier	22	PROGRAMMATION DES CONTRÔLES ; MENUS DE PRODUIT	47
Type de hotte et hauteur des plateaux	24	Modes programmation ; Menu des produits	47
Réglage des niveaux de combustion appropriés	25	Pour modifier le nom d'un article de menu existant	47
Procédure de mise en service	26	Pour activer/désactiver un article de menu dans la liste des modes d'utilisation normale ou modifier sa période du jour	47
Calibrage de la sonde de température	27	Pour modifier la température de réglage de la surface du gril	47
Emplacements des thermocouples	30	Pour modifier la température de réglage du plateau supérieur du gril	47
INSTALLATION DU MATÉRIEL AMOVIBLE	31	Pour modifier « INSTANT ON TIME » (MOMENT PRÉCIS)	47
INSTALLATION DE LA PROTECTION ANTI-ÉCLABOUSSURE	32	Pour modifier « REMOVE IN TIME » (TEMPS DE RETRAIT)	48
ACCESSOIRES DU GRIL	33	Pour modifier « MULTI STAGE TIME » (TEMPS MULTI-ÉTAPES)	48
Ensemble emballé en teflon (1 et 2 plateaux seulement)	33	Pour modifier la fonction « REMOVE ALARM » (ALARME DE RETRAIT)	48
ACCESSOIRES DU GRIL	34	Pour modifier « GAP SETTING » (RÉGLAGE D'INTERVALLE)	48
Cordon d'alimentation de 3 phases - 4 fils - 30Amp (gril électrique seulement)	34	Pour modifier la fonction « GAP MUL/PR START » (DÉMARRAGE/MULTI-INTERVALLE)	48
Cordon d'alimentation de 3 phases - 4 fils - 50 Amp (gril électrique seulement)	34	Pour modifier « GAP MULTI STAGE (1,2 or 3) » (INTERVALLE MULTI-ÉTAPES (1,2 ou 3))	49
Tuyau de gaz à débranchement rapide	34	Pour modifier la fonction « MUST REMOVE IN » (DOIT RETIRER DANS)	49
Feuille de teflon (non emballée)	34		
Protection anti-éclaboussure	34		
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	35		

TABLE DES MATIÈRES *(suite)*

Pour modifier la fonction « TOAST BUNS TIME » (TEMPS DES PAINS GRILLÉS)	49
Pour modifier la fonction « TOAST BUNS ALARM (Auto / Manual) » (ALARME DES PAINS GRILLÉS (auto/manuelle)) ..	49
Pour modifier la fonction « TOO COOL FLAG » (ALERTE - TROP FROID)	49
Pour modifier la fonction « FLIP TIME » (TEMPS POUR RETOURNER)	49
Pour modifier la fonction « FLIP ALARM » (ALARME POUR RETOURNER)	50
Pour modifier la fonction « SEAR TIME » (TEMPS DE RÔTISSAGE) ..	50
Pour modifier la fonction « SEAR ALARM » (ALARME DE RÔTISSAGE)	50
Pour ajouter de NOUVEAUX articles au menu	51
Pour activer le mode Nettoyage	51
ARBRE LOGIQUE DU PROGRAMME ; MENUS SYSTÈME ..	52
Modes de programmation ; Paramètres du système	53
PROGRAMMATION DES CONTRÔLES; MENUS SYSTÈME .	53
Pour revenir à la configuration d'origine par défaut pour tous les articles de menu du produit	54
PARAMÈTRES D'USINE PAR DÉFAUT	55
Paramètres d'usine par défaut - Menu de produit - International ..	55
Paramètres d'usine par défaut - Menu de produit - Canada, Australie et R-U	56
Paramètres d'usine par défaut - Menu de produit - Japon et Hong Kong	57
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ (modèles identifiés CE) ..	58
HISTORIQUE DU MANUEL D'INSTALLATION/D'UTILISATION ..	58
INDEX	59

INTRODUCTION

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

GARANTIE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PROCÉDURE - RÉCLAMATION POUR DOMMAGES LORS DE L'EXPÉDITION

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

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

SÉCURITÉ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

AVERTISSEMENT:

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

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

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

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

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

SÉCURITÉ *(suite)*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

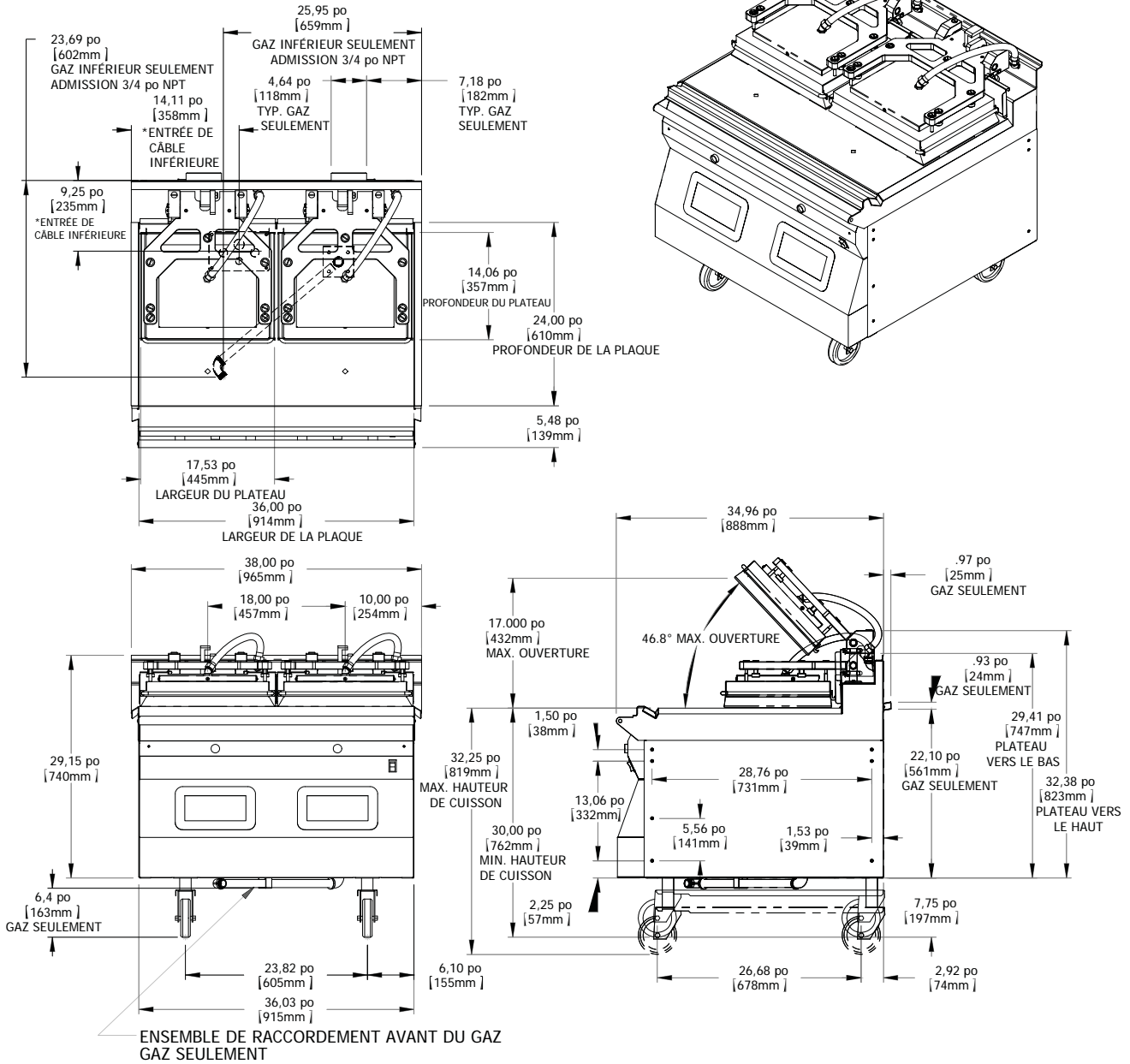
AVERTISSEMENT:

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

SPÉCIFICATIONS DE DIMENSION

Dimensions : Modèles MWE2W-1, MWG2W-1

* LES ENTRÉE(S) DE CÂBLE VARIENT LÉGÈREMENT SELON LA CONFIGURATION DE L'UNITÉ

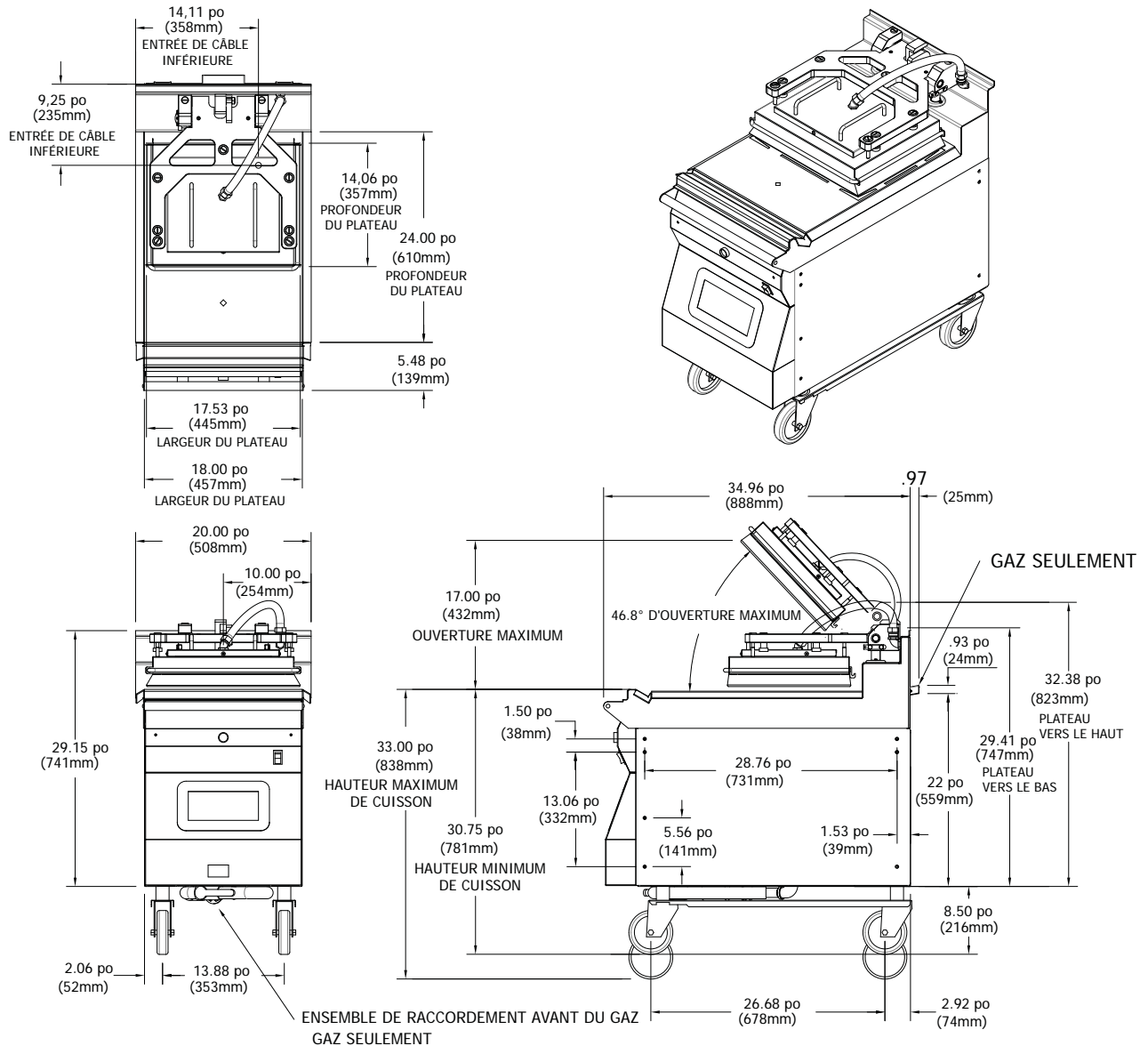


MODÈLE	HAUTEUR*		LARGEUR		PROFONDEUR	
	pouces	mm	pouces	mm	pouces	mm
MWE2W-1	29.2	740	36.0	915	34.9	887

*Hauteur sans les roulettes

SPÉCIFICATIONS DE DIMENSION

Dimensions : Modèles : MWE1W-1, MWG1W-1



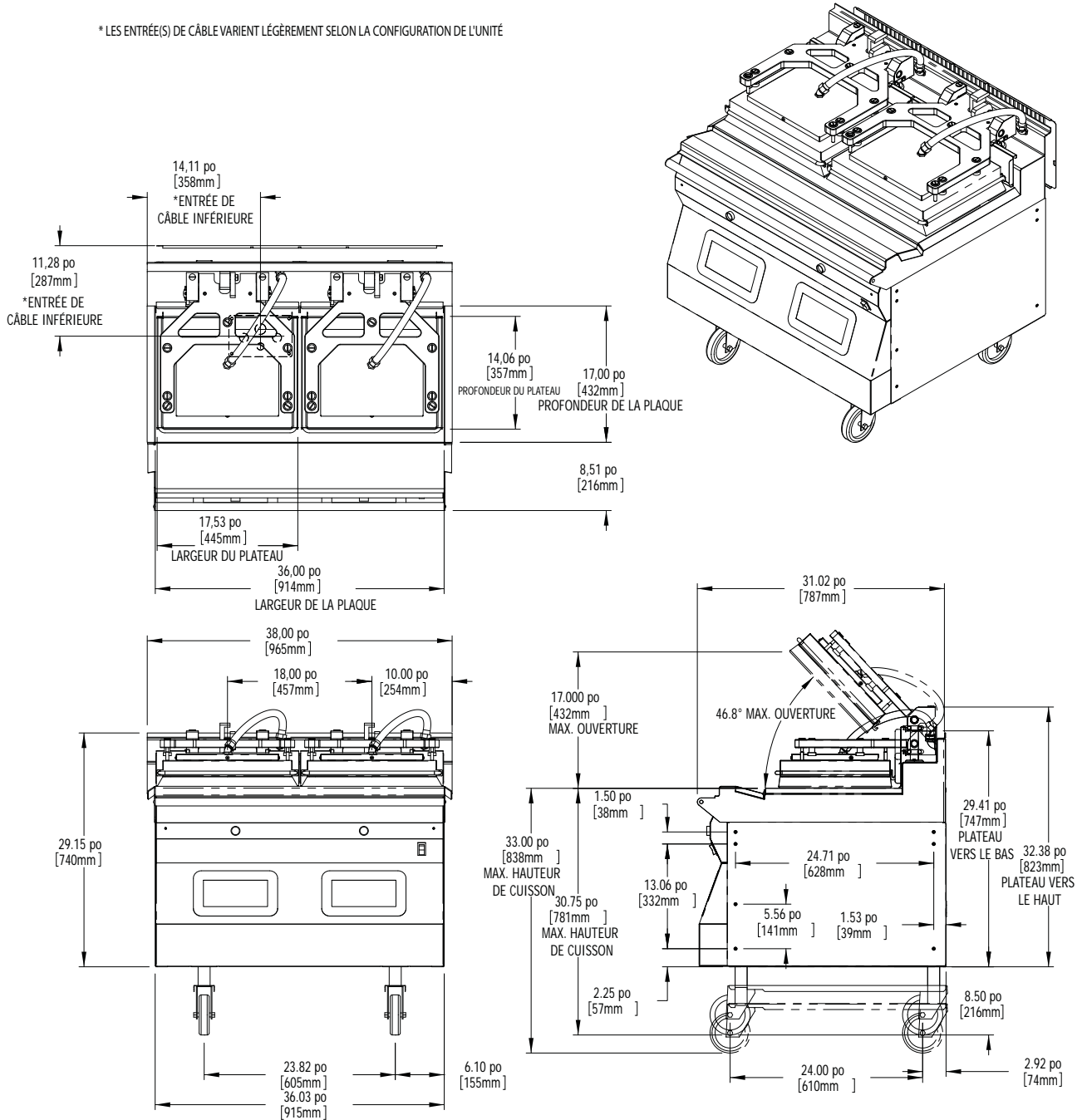
MODÈLE	HAUTEUR*		LARGEUR		PROFONDEUR	
	pouces	mm	pouces	mm	pouces	mm
MWE1W-1	29.2	740	18.0	457	34.9	887

*Hauteur sans les roulettes

SPÉCIFICATIONS DE DIMENSION

Dimensions : Modèle MWE2S-1

* LES ENTRÉE(S) DE CÂBLE VARIENT LÉGÈREMENT SELON LA CONFIGURATION DE L'UNITÉ

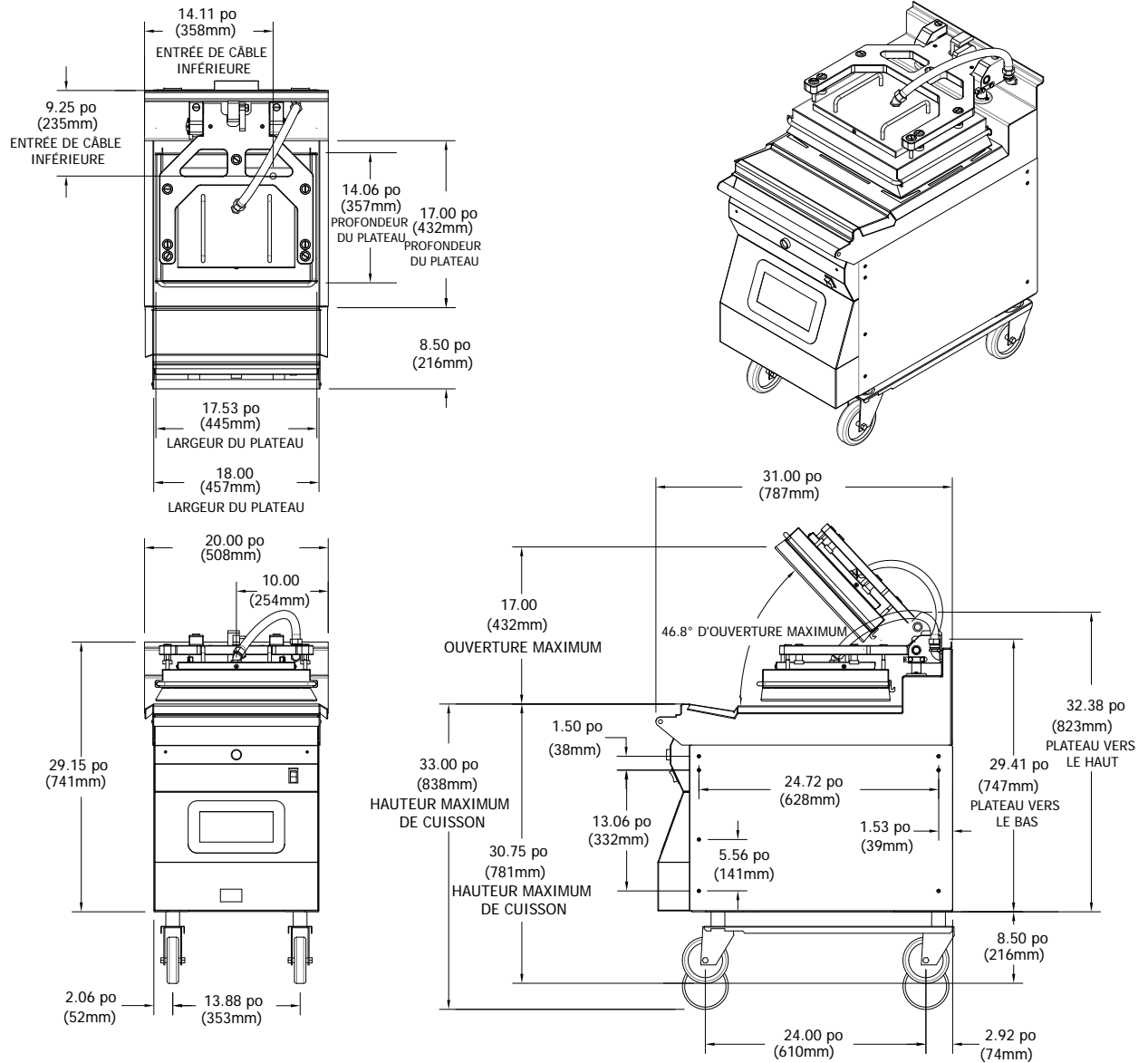


MODÈLE	HAUTEUR*		LARGEUR		PROFONDEUR	
	pouces	mm	pouces	mm	pouces	mm
MWE2S-1	29.2	740	36.0	915	31.0	787

*Hauteur sans les roulettes

SPÉCIFICATIONS DE DIMENSION

Dimensions : Modèle MWE1S-1



MODÈLE	HAUTEUR*		LARGEUR		PROFONDEUR	
	pouces	mm	pouces	mm	pouces	mm
MWE2S-1	29.2	740	18.0	457	31.0	787

*Hauteur sans les roulettes

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES D'ENTRÉE - DELTA

DELTA - Modèles 208 volts													
Modèle		Schéma		Contrôle	MCB	Charge totale - KW				Ampères/ligne			
				I/E	L1-L3	L1-L2	L2-L3	L3-L1	Tous	Ctrl	L1	L2	L3
2 pla-teaux	Élec-trique	4530506	TB1		400	3.5	3.5	3.9	11.0		29.4	31.1	31.1
			TB2	52					0.1	0.4			
			TB3			3.5	3.5	3.5	10.6		29.4	29.4	29.4
	Gaz	4530508	TB1		400	3.7	3.7	4.1	11.6		31.1	32.8	32.8
			TB2	253.6					0.3	2.1			
1 pla-teau	Élec-trique	4530516	TB1		200	3.5	3.5	3.7	10.8		29.4	30.3	30.3
			TB2	26					0.0	0.2			
	Gaz	4530513	TB1		200	1.9	1.9	2.1	5.8		15.5	16.4	16.4
			TB2	126.8					0.1	1.1			

DELTA - Modèles 220 volts													
Mo-dèle		Schéma		Contrôle	MCB	Charge totale - KW				Ampères/ligne			
				I/E	L1-L3	L1-L2	L2-L3	L3-L1	Tous	Ctrl	L1	L2	L3
2 pla-teaux	Élec-trique	4530506	TB1		400	3.5	3.5	3.9	11.0		27.8	29.4	29.4
			TB2	52					0.1	0.4			
			TB3			3.5	3.5	3.5	10.6		27.8	27.8	27.8
	Gaz	4530508	TB1		400	3.7	3.7	4.1	11.6		29.4	31.0	31.0
			TB2	253.6					0.3	2.0			
1 pla-teau	Élec-trique	4530516	TB1		200	3.5	3.5	3.7	10.8		27.8	28.6	28.6
			TB2	26					0.0	0.2			
	Gaz	4530513	TB1		200	1.9	1.9	2.1	5.8		14.7	15.5	15.5
			TB2	126.8					0.1	1.0			

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES D'ENTRÉE - DELTA (suite)

DELTA - Modèles 230 volts													
Modèle		Schéma		Contrôle	MCB	Charge totale - KW				Ampères/ligne			
				I/E	L1-L3	L1-L2	L2-L3	L3-L1	Tous	Ctrl	L1	L2	L3
2 pla- teaux	Élec- trique	4530506	TB1		400	3.3	3.3	3.7	10.4		25.1	26.6	26.6
			TB2	52				0.1	0.4				
			TB3			3.3	3.3	3.3	10.0		25.1	25.1	25.1
	Gaz	4530508	TB1		400	3.7	3.7	4.1	11.4		27.6	29.1	29.1
			TB2	253.6				0.3	1.9				
1 pla- teau	Élec- trique	4530516	TB1		200	3.3	3.3	3.5	10.2		25.1	25.8	25.8
			TB2	26				0.0	0.2				
	Gaz	4530513	TB1		200	1.8	1.8	2.0	5.7		13.8	14.6	14.6
			TB2	126.8				0.1	1.0				

DELTA - Modèles 240 volts													
Modèle		Schéma		Contrôle	MCB	Charge totale - KW				Ampères/ligne			
				I/E	L1-L3	L1-L2	L2-L3	L3-L1	Tous	Ctrl	L1	L2	L3
2 pla- teaux	Élec- trique	4530506	TB1		400	3.5	3.5	3.9	11.0		25.5	27.0	27.0
			TB2	52				0.1	0.4				
			TB3			3.5	3.5	3.5	10.6		25.5	25.5	25.5
	Gaz	4530508	TB1		400	3.7	3.7	4.1	11.6		26.9	28.4	28.4
			TB2	253.6				0.3	1.8				
1 pla- teau	Élec- trique	4530516	TB1		200	3.5	3.5	3.7	10.8		25.5	26.2	26.2
			TB2	26				0.0	0.2				
	Gaz	4530513	TB1		200	1.9	1.9	2.1	5.8		13.5	14.2	14.2
			TB2	126.8				0.1	0.9				

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES D'ENTRÉE - WYE

WYE - Modèles 380 volts													
Modèle		Schéma		Contrôle	MCB	Charge totale - KW				Ampères/ligne			
				I/E	L1-N	L1	L2	L3	Tous	Ctrl	L1	L2	L3
2 Plateaux	Électrique Normal	4530507	TB1		400	7.5	7.1	7.1	21.6		34.0	32.2	32.2
			TB2	52					0.1	0.2			
	Électrique Chine	4530517	TB1		400	3.9	3.5	3.5	11.0		17.9	16.1	16.1
			TB2	52					0.1	0.2			
			TB3			3.5	3.5	3.5	10.6		16.1	16.1	16.1
	Électrique Étroit	4530510	TB1		400	7.5	4.6	4.6	16.6		34.0	20.8	20.8
			TB2	52					0.1	0.2			
	Gaz	4530509	TB1		400	4.1	3.7	3.7	11.6		18.8	17.0	17.0
TB2			253.6					0.3	1.2				
1 plateau	Électrique Normal	4530514/ 4530515	TB1		200	3.7	3.5	3.5	10.8		17.0	16.1	16.1
			TB2	26					0.0	0.1			
	Électrique Étroit	4530511	TB1		200	3.7	3.5	1.0	8.3		17.0	16.1	4.7
			TB2	26					0.0	0.1			
	Gaz	4530512	TB1		200	2.1	1.9	1.9	5.8		9.4	8.5	8.5
			TB2	126.8					0.1	0.6			

WYE - Modèles 400 volts													
Modèle		Schéma		Contrôle	MCB	Charge totale - KW				Ampères/ligne			
				I/E	L1-N	L1	L2	L3	Tous	Ctrl	L1	L2	L3
2 Plateaux	Électrique Normal	4530507	TB1		400	7.1	6.7	6.7	20.4		30.6	28.8	28.8
			TB2	52					0.1	0.2			
	Électrique Chine	4530517	TB1		400	3.7	3.3	3.3	10.4		16.1	14.4	14.4
			TB2	52					0.1	0.2			
			TB3			3.3	3.3	3.3	10.0		14.4	14.4	14.4
	Électrique Étroit	4530510	TB1		400	7.1	4.4	4.4	15.8		30.6	18.9	18.9
			TB2	52					0.1	0.2			
	Gaz	4530509	TB1		400	4.1	3.7	3.7	11.4		17.6	15.9	15.9
TB2			253.6					0.3	1.1				
1 plateau	Électrique Normal	4530514/ 4530515	TB1		200	3.5	3.3	3.3	10.2		15.3	14.4	14.4
			TB2	26					0.0	0.1			
	Électrique Étroit	4530511	TB1		200	3.5	3.3	1.0	7.9		15.3	14.4	4.5
			TB2	26					0.0	0.1			
	Gaz	4530512	TB1		200	2.0	1.8	1.8	5.7		8.8	7.9	7.9
			TB2	126.8					0.1	0.5			

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES D'ENTRÉE - WYE (suite)

WYE - Modèles 415 volts													
Modèle		Schéma		Contrôle	MCB	Charge totale - KW				Ampères/ligne			
				I/E	L1-N	L1	L2	L3	Tous	Ctrl	L1	L2	L3
2 Plateaux	Électrique Normal	4530507	TB1		400	7.5	7.1	7.1	21.6		31.2	29.5	29.5
			TB2	52					0.1	0.2			
	Électrique Chine	4530517	TB1		400	3.9	3.5	3.5	11.0		16.4	14.7	14.7
			TB2	52					0.1	0.2			
			TB3			3.5	3.5	3.5	10.6		14.7	14.7	14.7
	Électrique Étroit	4530510	TB1		400	7.5	4.6	4.6	16.6		31.2	19.1	19.1
			TB2	52					0.1	0.2			
	Gaz	4530509	TB1		400	4.1	3.7	3.7	11.6		17.2	15.6	15.6
TB2			253.6					0.3	1.1				
1 pla- teau	Électrique Normal	4530514/ 4530515	TB1		200	3.7	3.5	3.5	10.8		15.6	14.7	14.7
			TB2	26					0.0	0.1			
	Électrique Étroit	4530511	TB1		200	3.7	3.5	1.0	8.3		15.6	14.7	4.3
			TB2	26					0.0	0.1			
	Gaz	4530512	TB1		200	2.1	1.9	1.9	5.8		8.6	7.8	7.8
			TB2	126.8					0.1	0.5			

SPECIFICATIONS D'ENTRÉE DE GAZ

Grils au GAZ, 2 plateaux MWG2W-1 Amérique du Nord :

ENTRÉE DES GAZ						
GAZ	ENTRÉE MAXIMUM (NET) PAR BRÛLEUR (BTU/H)	DÉBIT TOTAL D'ENTRÉE (BTU/H)	TAILLE D'INJECTEUR	PARAMÈTRES DE L'OBTURATEUR D'AIR (*)	PRESSION D'ALIMENTATION (EN W.C.)	PRESSION DU COLLECTEUR DU BRÛLEUR (EN W.C.)
GAZ NATUREL	32,000	64,000	#35	50%	7.0	3.5
PROPANE	32,000	64,000	1,75mm	50%	11.0	10.0

Grils au GAZ, 2 plateaux MWG2W-1 - modèle approuvé CE :

ENTRÉE DES GAZ							
GROUPE DE GAZ	ENTRÉE MAXIMUM (NET) PAR BRÛLEUR (kW)	DÉBIT TOTAL D'ENTRÉE (kW)	TAILLE D'INJECTEUR	PARAMÈTRES DE L'OBTURATEUR D'AIR (mm) (*)	PRESSION D'ALIMENTATION (mbar)	PRESSION DU BRÛLEUR (mbar)	TAUX DE GAZ VOLUMÉTRIQUE
G20 NG	8.6	17.2	2,64mm	9.0	20/25	8.7	1,82m ³ /h
G31 LPG	8.6	17.2	1,61mm	9.0	37/50	24.9	1,34kg/h

CATÉGORIES DE GAZ		
CATÉGORIE	PAYS DESTINATAIRES	PRESSION D'ALIMENTATION (mbar)
I _{2H}	AT, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, IE, IS, IT, NO, PT, SE	20
I _{2E}	DE, LU	20
I _{3P}	NL	30
I _{3P}	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, LU	37
I _{3P}	BE, CH, DE, CZ, ES, FR, NL	50

(*) NOTE : Les paramètres de l'obturateur d'air peuvent varier selon la région. Seulement un technicien de service de qualification devrait procéder à des ajustements afin de conserver une combustion appropriée

CARACTÉRISTIQUES D'ENTRÉE DE GAZ *(suite)*

Grils SIMPLE PLATEAU AU GAZ MWG1W-1, Amérique du Nord :

ENTRÉE DES GAZ						
GAZ	ENTRÉE MAXIMUM (NET) PAR BRÛLEUR (BTU/H)	DÉBIT TOTAL D'ENTRÉE (BTU/H)	TAILLE D'INJECTEUR	PARAMÈTRES DE L'OBTURATEUR D'AIR (*)	PRESSION D'ALIMENTATION (EN W.C.)	PRESSION DU COLLECTEUR DU BRÛLEUR (EN W.C.)
GAZ NATUREL	32,000	32,000	#35	50%	7.0	3.5
PROPANE	32,000	32,000	1,75mm	50%	11.0	10.0

Grils SIMPLE PLATEAU AU GAZ MWG1W-1, approuvés CE :

ENTRÉE DES GAZ							
GROUPE DE GAZ	ENTRÉE MAXIMUM (NET) PAR BRÛLEUR (kW)	DÉBIT TOTAL D'ENTRÉE (kW)	TAILLE D'INJECTEUR	PARAMÈTRES DE L'OBTURATEUR D'AIR (mm) (*)	PRESSION D'ALIMENTATION (mbar)	PRESSION DU BRÛLEUR (mbar)	TAUX DE GAZ VOLUMÉTRIQUE
G20 NG	8.6	8.6	2,64mm	9.0	20/25	8.7	0,91m ³ /h
G31 LPG	8.6	8.6	1,61mm	9.0	37/50	24.9	0,67kg/h

CATÉGORIES DE GAZ		
CATÉGORIE	PAYS DESTINATAIRES	PRESSION D'ALIMENTATION (mbar)
I _{2H}	AT, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, IE, IS, IT, NO, PT, SE	20
I _{2E}	DE, LU	20
I _{3P}	NL	30
I _{3P}	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, LU	37
I _{3P}	BE, CH, DE, CZ, ES, FR, NL	50

(*) NOTE : Les paramètres de l'obturateur d'air peuvent varier selon la région. Seulement un technicien de service de qualification devrait procéder à des ajustements afin de conserver une combustion appropriée

INSTALLATION ET MISE EN SERVICE

Général :

- Au Canada ou aux États-Unis : L'installation doit être conforme aux codes locaux, ou en l'absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code, norme ANSI Z223.1/ NFPA 54, ou le Code d'installation du gaz naturel et du propane, CAN/CSA B149.1, selon le cas
- L'appareil et son interruption manuelle individuelle (fournie par des tierces parties) doivent être débranchés du système de conduite d'entrée des gaz durant tout test de pression de ce système aux pressions excédant 1/2 psig (3,45 KPA).
- L'appareil doit être isolé de la conduite d'entrée des gaz par la fermeture de son interruption manuelle individuelle (fournie par des tierces parties) durant tout test de pression du système de conduite d'entrée des gaz à des pressions d'essai égales ou de moins de 1/2PSIG (3,45KPA)

Responsabilités du restaurant relatives à l'installation :

- L'installation sera faite avec un connecteur qui est conforme à la norme Standard for Connectors for Moveable Gas Appliances, ANSI Z21.69/CSA 6.16, et un dispositif de débranchement rapide qui est conforme à la norme Standard for Quick Disconnects for Use with Gas Fuel, ANSI Z21.41/CSA 6.9.
- Les roulettes avant de l'appareil sont équipées de freins pour limiter le mouvement de l'appareil sans placer aucune contrainte sur le connecteur ou le dispositif rapide de débranchement ou ses tuyaux et conduites associés.
- Faire attention : la contrainte requise est fixée à une bride, (qui est placée sur la roulette arrière la plus proche du raccordement de gaz) et si le débranchement de la contrainte est nécessaire, s'assurer de rebrancher le dispositif après que l'appareil ait été remis en sa position originale.
- « Un dégagement adéquat doit être prévu pour l'ouverture d'air dans la chambre de combustion, et pour un entretien approprié »
- Ne devrait pas être installé près des murs combustibles ou sur les planchers combustibles.
- S'assurer que le gril a été installé par une personne qualifiée et compétente.
- S'assurer de la disponibilité au restaurant des services publics des produits et du personnel.

- Contacter le centre de service autorisé Garland afin de fixer une date de mise en service.
- Participer à la mise en service pour assurer une mise en service réussie et se familiariser avec le gril.
- Organiser la formation du personnel afin de s'assurer de l'utilisation maximale du gril.

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

Une mise en service N'INCLUT PAS :

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

Une mise en service INCLUT :

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

AVERTISSEMENT : VEUILLEZ LIRE LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION SOIGNEUSEMENT. LE FAIT DE NE PAS EXÉCUTER CES ÉTAPES PEUT AVOIR COMME CONSÉQUENCE UNE PANNE, DES DOMMAGES ET/OU L'ANNULATION DE LA GARANTIE.

INSTALLATION ET MISE EN SERVICE (suite)

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

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

1 PLATEAU			
Article No. :	Description	Enveloppé	Non-enveloppé
4527294	Agrafes pour feuille de teflon (Japon non inclus)	4	2
4527294	Agrafes pour feuilles de teflon (Japon seulement)	4	0
4526436	Barre arrière en teflon	1	1
4526436	Barre de teflon, arrière (Japon seulement)	1	0
4527646	Protection anti-éclaboussure	1	1
4527646	Protection anti-éclaboussure (Japon seulement)	1	0
4527642	Feuille amovible en teflon (Japon inclus)	3	0
1799301	Feuille de teflon (MWG/E)	0	3
Article No. :	Description	Qté	
4517563	Roulette pivotante avant de 5 po avec freins	2	
1792003	Roulette pivotante arrière de 5 po.	2	
4523352	Bride de verrouillage du renfort de pied - Standard	1	
4526478	Bride de verrouillage du renfort de pied - Version étroite	1	

2. Un (1) World Grill 2 plateaux électrique et au gaz inclus la liste suivante, sauf pour les pays mentionnés, le cas échéant ;

2 PLATEAUX			
Article No. :	Description	Enveloppé	Non-enveloppé
4527294	Agrafes pour feuille de teflon (Japon non inclus)	8	4
4527294	Agrafes pour feuilles de teflon (Japon seulement)	8	0
4526436	Barre arrière en teflon	2	2
4526436	Barre de teflon, arrière (Japon seulement)	2	0
4527646	Protection anti-éclaboussure	2	2
4527646	Protection anti-éclaboussure (Japon seulement)	2	0
4527642	Feuille amovible en teflon (Japon inclus)	6	0
1799301	Feuille de teflon (MWG/E)	0	6
Article No. :	Description	Qté	
4517563	Roulette pivotante avant de 5 po avec freins	2	
1792003	Roulette pivotante arrière de 5 po.	2	
4523352	Bride de verrouillage du renfort de pied - Standard	1	
4526478	Bride de verrouillage du renfort de pied - Version étroite	1	

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

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

LA PROCÉDURE D'INSTALLATION SUIVANTE PEUT ÊTRE EXÉCUTÉE PAR :

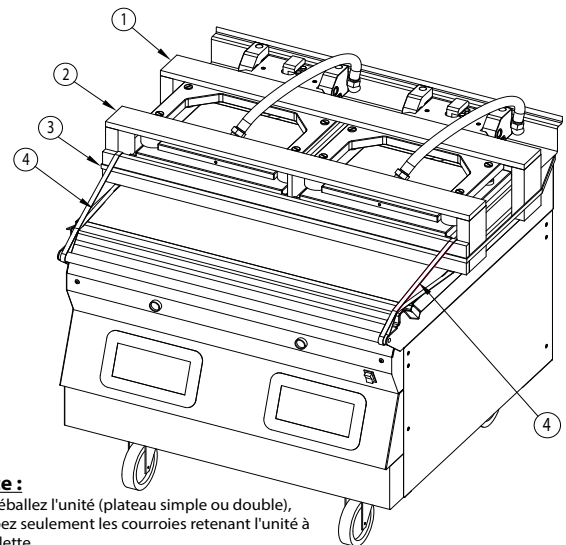
- UN CENTRE DE SERVICE AUTORISÉ
- DU PERSONNEL QUALIFIÉ ET AGRÉÉ POUR L'INSTALLATION ET APPROUVÉ PAR L'ACHETEUR DU GRIL
- INSTALLATEUR AUTORISÉ CONTRACTÉ PAR KES (FOURNISSEUR D'ÉQUIPEMENT DE CUISINE)
- CONTACTER LE CENTRE DE SERVICE AUTORISÉ GARLAND POUR PLUS DE DÉTAILS

Retirer l'unité de l'emballage.

ATTENTION :

Avant l'installation, vérifier l'alimentation électrique afin de s'assurer que la phase et la tension correspondent à la phase et au débit de tension de l'équipement. Plusieurs codes locaux existent et diffèrent, il est de la responsabilité du propriétaire/de l'installateur de se conformer à ces codes.

NOTE : S'ASSURER QUE LES PLATEAUX SONT SOLIDEMENT ATTACHÉS VERS LE BAS JUSQU'À L'ÉTAPE 3 AFIN DE LES EMPÊCHER DE SE RELEVER. SINON, DES DOMMAGES IMPORTANTS POURRAIENT SUBVENIR.



Note :

→ Déballez l'unité (plateau simple ou double), coupez seulement les courroies retenant l'unité à la palette.
 → **NE PAS** enlever le renfort 1 et 2, **ET NE PAS** COUPER LES COURROIES 3 ET 4. CUT STRAPS 3 & 4.

INSTALLATION ET MISE EN SERVICE (suite)

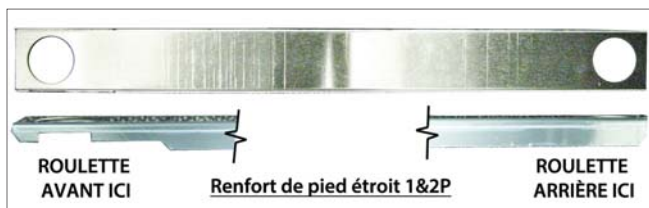
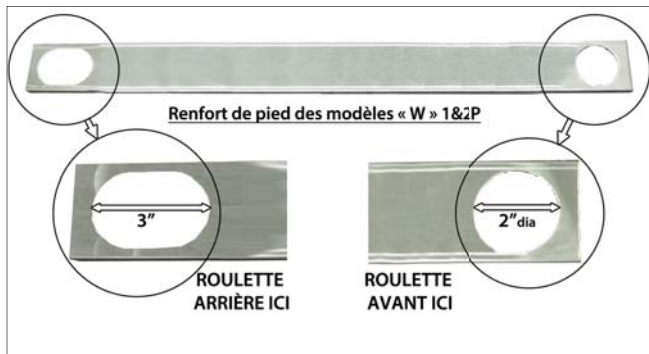


AVERTISSEMENT, OBJET LOURD

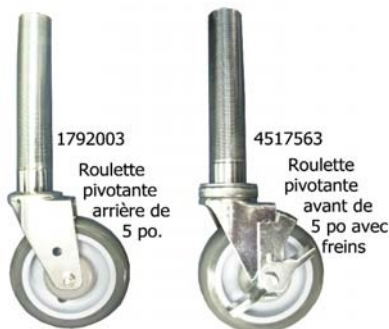
La procédure suivante nécessite l'utilisation d'équipement d'aide au levage et d'une technique de levage appropriée pour le retrait ou le déplacement. Afin d'éviter des blessures graves, demandez de l'aide pour déplacer ou lever cet appareil.

Installation des roulettes

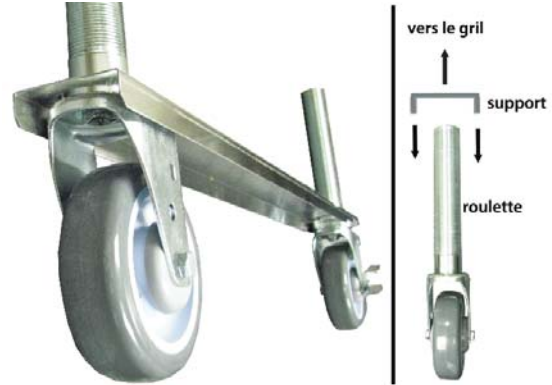
1. Mettre une paire de gants robustes afin de protéger les mains et porter un soutien lombaire pour le bas du dos. La sécurité est le premier souci en déplaçant un gril aussi lourd puisqu'il pèse approximativement 950 lb (431kg) ou plus.
2. La procédure suivante exigera l'utilisation d'outils de levage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



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

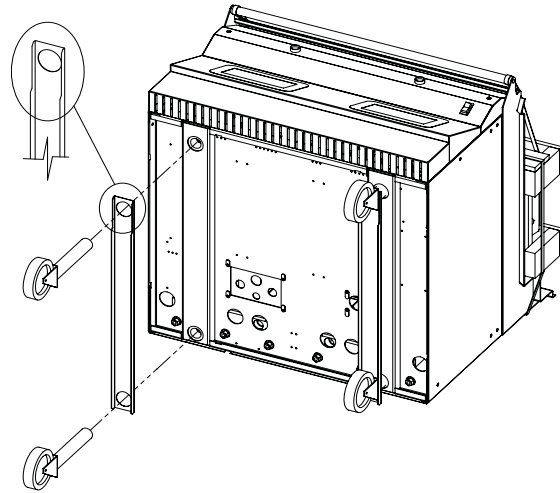


5. Renverser l'appareil. Positionner les roulettes et les ouvertures tel qu'indiqué dans l'illustration ci-dessous. L'entaille de support faisant face au plancher.



AVERTISSEMENT :

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



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

INSTALLATION ET MISE EN SERVICE (suite)

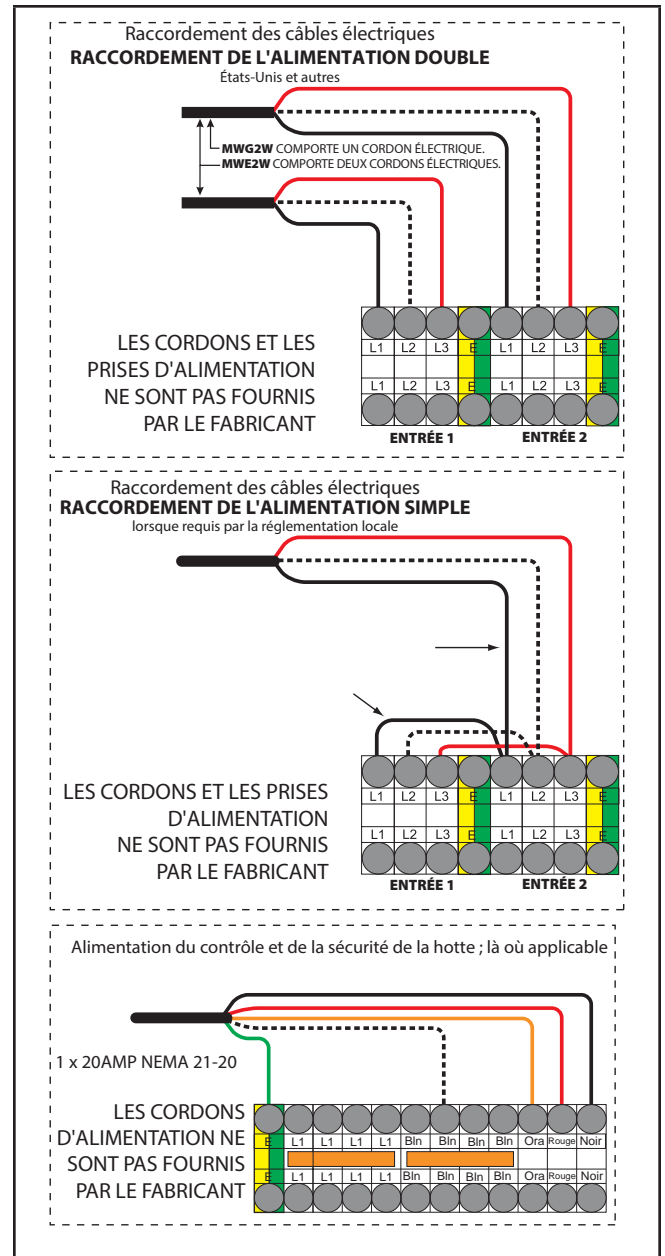
AVERTISSEMENT :

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

RACCORDEMENT DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE :

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

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



INSTALLATION ET MISE EN SERVICE (suite)

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

Mennekes à 3 et 5 bornes (option 1)

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

Mennekes à 7 bornes (option 2)

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

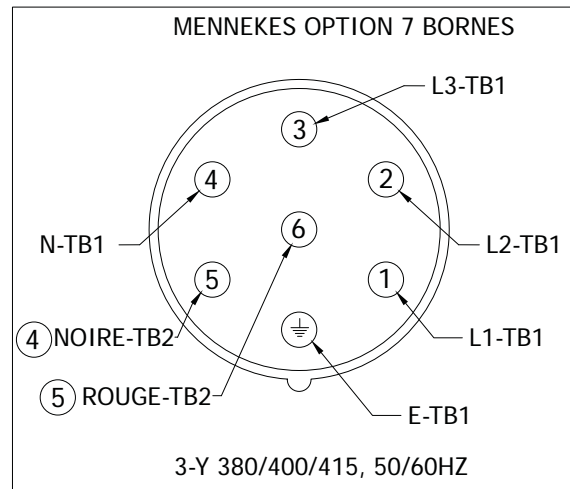
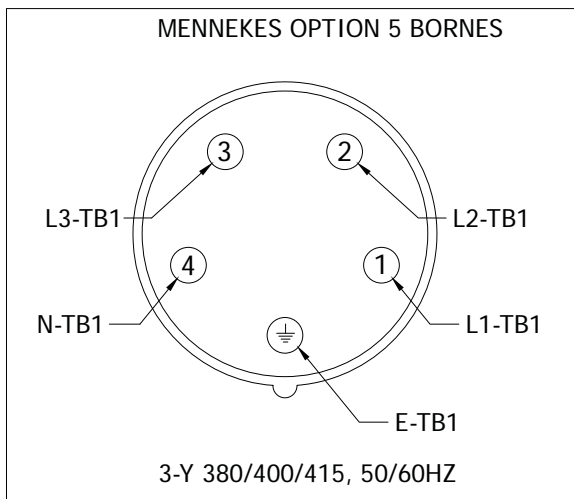
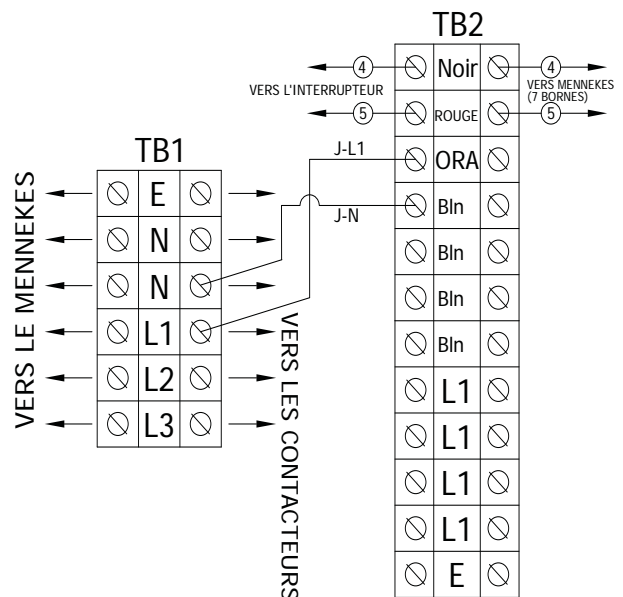
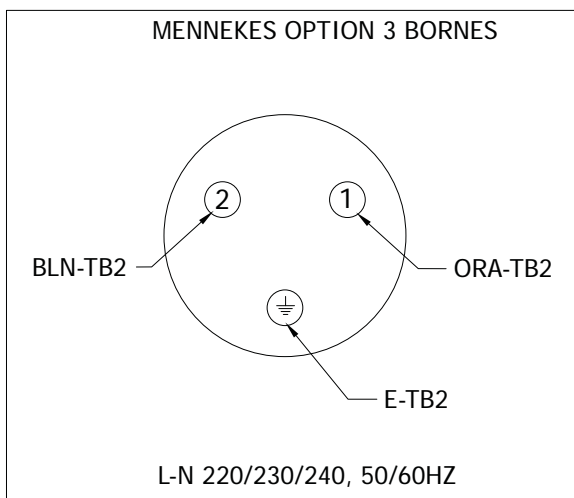


Schéma du bornier



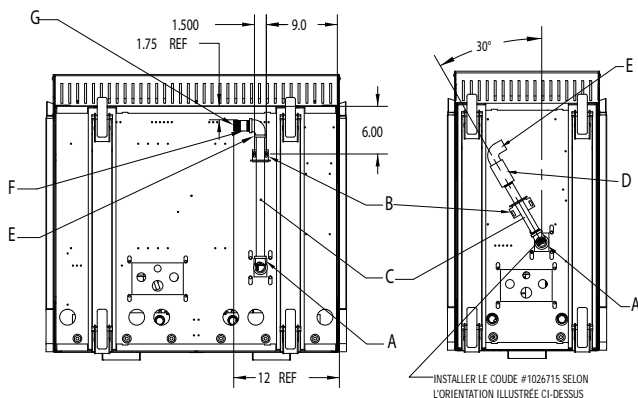
INSTALLATION ET MISE EN SERVICE (suite)

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

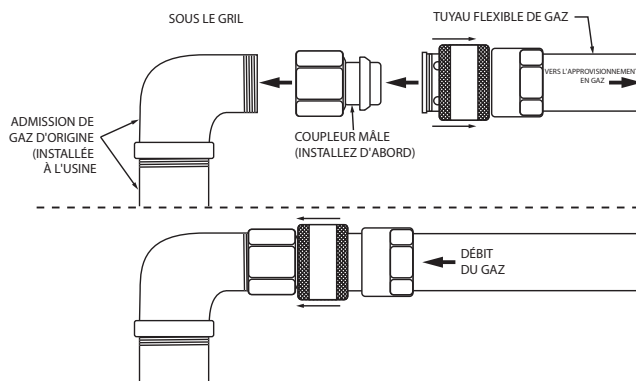
NOTE : Pour une installation rétroactive, forer 2 trous de $\varnothing 16,1$ et utiliser les vis auto-tarandeuses fournies.

- c. Installer le raccord NPT 3/4 » par la tige de support et sur le coude existant. Fixer l'anneau de verrouillage à l'aide de deux vis #10-24.
 - d. Installer le connecteur de 3 pouces de long (utilisé sur le plateau simple seulement)
 - e. Installer le coude selon l'orientation illustrée ci-dessous.
 - f. Installer le raccord.
 - g. Fixer le tuyau de gaz flexible au raccord

10. Apposer l'autocollant d'interruption tel qu'illustré ci-dessus au bas du panneau de contrôle avant.



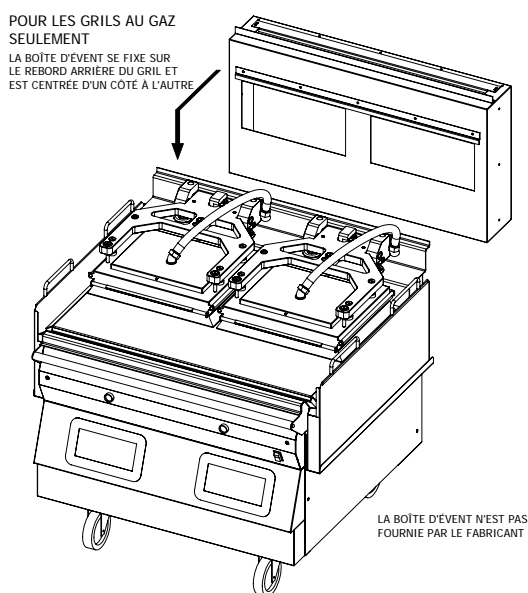
11. GRIL AU GAZ SEULEMENT, (pour grils électriques, passer à l'étape 8) : Installer le tuyau de gaz à débranchement rapide inclus au raccord d'admission sur le dessous du gril en filetant un coupleur mâle à débranchement rapide en laiton inclus avec le tuyau sur le coude pré-installé en usine.



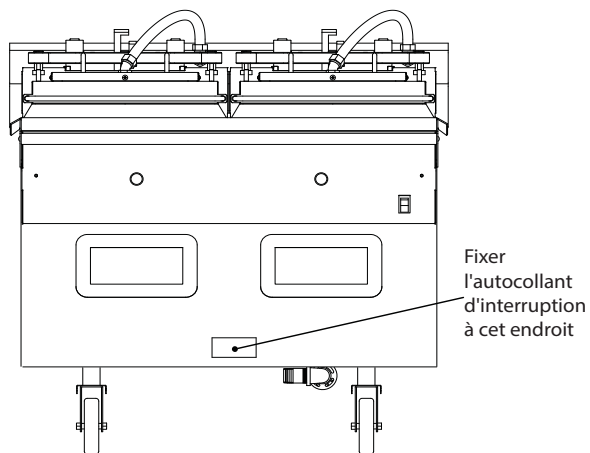
Brancher le tuyau et s'assurer que le manchon s'encoche entièrement vers l'avant contre la bague de retenue.

La valve d'arrêt manuelle étant fermée, installer l'autre extrémité du tuyau sur l'approvisionnement en gaz. Si le gril est équipé d'un raccordement de gaz avant en option, consulter la sous-section intitulée « Raccordement du gaz avant » à la page suivante pour des les informations de dimension et de positionnement.

12. Installer la boîte d'évent à l'arrière du gril pour les plateaux simple ou double (s'il y a lieu).



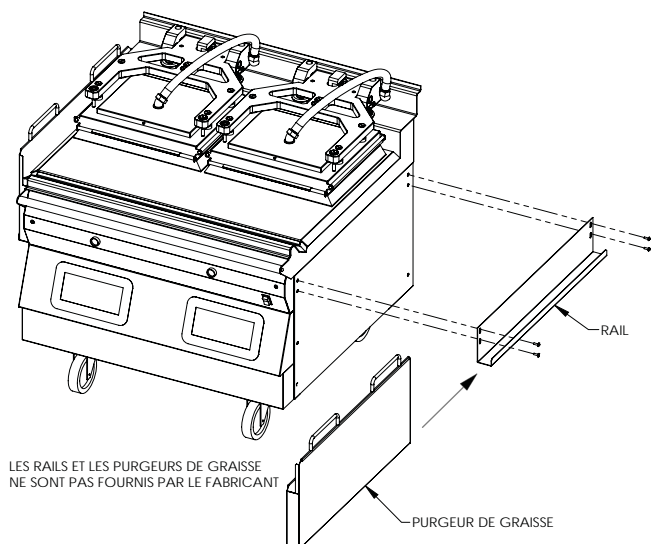
13. Apposer l'autocollant d'interruption tel qu'illustré ci-dessous :



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

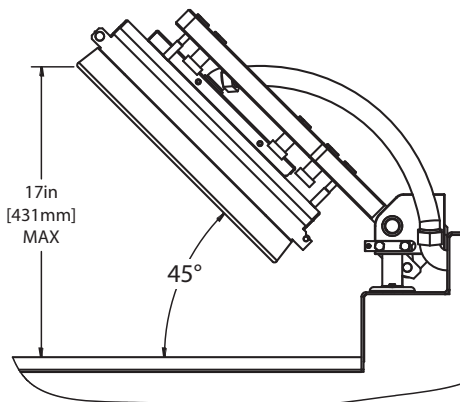
INSTALLATION ET MISE EN SERVICE *(suite)*

INSTALLEZ LES RAILS ET LES PURGEURS DE GRAISSE TEL QU'ILLUSTRÉ CI-DESSOUS



Type de hotte et hauteur des plateaux

Avec les plateaux en position relevée, mesurer la hauteur à partir du bord avant du plateau jusqu'à la surface du gril. Si la hauteur du plateau est de plus de 17 po (431mm), elle doit être ajustée par un agent de service autorisé afin d'obtenir un dégagement approprié.



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

INSTALLATION ET MISE EN SERVICE (suite)

Réglage des niveaux de combustion appropriés



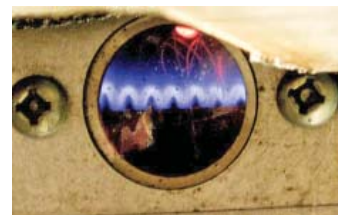
L'utilisation du processus suivant assurera que les niveaux appropriés de O₂, Co₂, et Co sont atteints. Les tests et les réglages des niveaux de combustion devraient être effectués seulement par un technicien qualifié employé par un centre de service

autorisé.

1. Retirer le panneau de contrôle et le panneau inférieur avant. Les disposer sur le plancher en laissant tous les raccordements en place.
2. Le régulateur est paramétré à 3,5 po W.C. (0.864 kPa) ou 10.0 po W.C. (0.249kPa), selon le type de gaz. Vérifier les paramètres de pression à la broche d'essai sur chaque clapet à gaz et ajuster le régulateur au besoin.
3. Desserrer légèrement l'écrou tenant le réglage de l'obturateur papillon sur le souffleur d'air de combustion relié au brûleur se faisant ajuster. Juste assez afin qu'il puisse tourner, mais demeurera en place quand la pression sera relâchée. Des ouvertures d'obturateur d'air sont prémontées et identifiées par une ligne sur le devant du souffleur. Vérifier si l'obturateur d'air a été déplacé ou non de cette ligne de référence. En marquant le devant du souffleur avec des lignes de référence dans les étapes suivantes, faites-les du côté opposé d'où la marque d'usine a été faite.



4. À partir d'un démarrage à froid, allumer la zone du brûleur à vérifier et le laisser chauffer pour une durée 1 minute à des fins de stabilisation. Si le gril est déjà préchauffé, ajoutez une charge à la surface au brûleur afin de le laisser fonctionner pendant plusieurs minutes. Avec que le brûleur fonctionne, ajuster l'obturateur d'air sur une position plus fermée jusqu'à ce que la flamme commence à se soulever ou à flotter au-dessus de la surface de brûleur.



Flamme appropriée



Flamme qui s'élève en manquant d'air

5. Faire une ligne sur le devant du souffleur le long de la bordure de l'obturateur de l'air s'ouvrant à l'extrémité de l'obturateur papillon. C'est le point de référence « inférieur ».



6. Tourner l'obturateur d'air jusqu'à obtenir un paramètre plus ouvert jusqu'à ce que la flamme perde sa définition en forme de cône bleu ou commence à s'allonger (approximativement le double de sa taille). Faire une ligne sur le devant du souffleur le long du souffleur à partir de l'ouverture d'air jusqu'à l'extrémité de l'obturateur papillon. C'est le point de référence « supérieur ». Si l'obturateur d'air est à une position d'ouverture complète avant que la flamme se modifie, marquer une ligne à cette position.



Flamme qui s'élève avec trop d'air



INSTALLATION ET MISE EN SERVICE (suite)

7. Tracer une ligne joignant les points d'extrémités des lignes de référence inférieure et supérieure. Au point médian de cette nouvelle ligne, faire une marque.



8. Tourner l'obturateur d'air jusqu'à la marque du point médian et vérifier que la flamme est stable sur la surface de brûleur sans se soulever et sans décoloration. Si la flamme est stable, serrer l'écrou papillon.

9. Si la flamme est encore anormale, faire une autre marque à 1/16 po du papillon en suivant la ligne de jonction et tourner le papillon dans cette position. Ceci réduira le débit d'air. Vérifier la stabilité de la flamme et serrer l'écrou papillon.

INSTALLATION ET MISE EN SERVICE (suite)

Procédure de mise en service

Ce gril Garland à 1 et 2 plateaux vient avec une mise en service d'usine sans aucun frais supplémentaire. Une mise en service est obligatoire AVANT que l'unité puisse devenir opérationnelle. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de prévoir une mise en service auprès de son agent de service autorisé ou d'aviser Garland Commercial Ranges au 1-800-427-6668 s'il a besoin d'aide pour sa prise de rendez-vous.

Une mise en service d'usine se veut une vérification complète du gril alors qu'un technicien certifié documentera tous les paramètres finaux programmés dans le contrôleur une fois que les diverses autres vérifications de performance sont complétées. Le temps estimé pour accomplir une mise en service complète est d'approximativement 1,5 à 2 heures. Se souvenir de l'estimation de ce délai lors de la prise de rendez-vous de la mise en service. Les périodes au-delà des heures normales d'ouverture et les heures supplémentaires ne sont pas couvertes par la garantie et la différence entre le taux de remboursement de Garland et les heures supplémentaires des centres de service autorisés sera facturée.

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

GARLAND CLAMSHELL GRILL START – UP FORM																									
ELECTRIC OR COMBINATION GAS / ELECTRIC																									
McDonald's _____		Certification ID # _____		Store # _____		Model _____		MWE1W-1 = MWG2W-1 MWE1S-1 MWE1W = MWG2W MWE1S = MWE1W-1 = MWG2W-1 MWE1S-1 MWE1W = MWG1W MWE1S = MWE1W-1 = MWG1W-1 MWE1S-1																	
Address _____			City _____			State / Province _____			Zip Code _____																
Serial# _____			Start Up Date _____			Telephone # _____																			
<input type="checkbox"/> United States <input type="checkbox"/> Canada <input type="checkbox"/> International (List Country)																									
Gas Type		Electric / 3-phase		Record Amps Per Line		Each Contactor																			
Actual Gas Type _____		Actual Input _____ V / _____ Hz		Left _____		Center _____		Right _____																	
Matches Rating Plate? YES NO		<input type="checkbox"/> 208 VAC <input type="checkbox"/> 380 VAC <input type="checkbox"/> 220 VAC <input type="checkbox"/> 400 VAC <input type="checkbox"/> 230 VAC <input type="checkbox"/> 415 VAC <input type="checkbox"/> 240 VAC <input type="checkbox"/> 60 Hz <input type="checkbox"/> 50 Hz		Line 1 _____		Line 2 _____		Line 3 _____																	
INSPECTION / OPERATIONAL CHECK																									
NOTE1: CENTER(C) PLATEN should not be checked if MWE2W / MWG2W / MWE2S / MWE1S NOTE2: CENTER(C) & RIGHT(R) PLATEN should not be checked if MWE1W / MWG1W / MWE1S																									
1. To avoid personal injury or property damage, check for Gas Leaks through the entire gas line. <input type="checkbox"/> PASSED - NO GAS LEAKS <input type="checkbox"/> OK																									
2. Ensure equipment restraint devices are installed correctly according to local codes (Gas & Electric). Note: part supplied by others. <input type="checkbox"/> OK																									
3. Verify, power cord has a strain relief attached from power supply cord to grill unit. <input type="checkbox"/> YES / <input type="checkbox"/> NO																									
4. Ensure grill is installed in the proper type of Gas Exhaust Hood with the proper air draw. <input type="checkbox"/> OK																									
5. Ensure flue restrictors are fully opened or removed. Flue Box Supplied by KES <input type="checkbox"/> OK Flue Restrictors Located Inside Exhaust Hood <input type="checkbox"/> OK																									
6. Ensure bottom plate is leveled side to side / front to back / diagonally, in location, under hood. Adjust casters to attain level. <input type="checkbox"/> OK																									
7. REMOVE GRILL FROM UNDER THE HOOD. Turn Power Switch ON, controller displays are active. Controller displays "OFF". <input type="checkbox"/> OK All platen raise automatically. <input type="checkbox"/> PASSED																									
8. Lower and raise Upper Platen and ensure movement is smooth and continuous. Grease shafts according with a FOOD GRADE LUBRICANT. <input type="checkbox"/> OK																									
9. If upper platen elevation requires lowering to allow for clearance of hood, lower platen first. Refer to Operations & Installation manual for platen heights. <input type="checkbox"/> OK																									
10. Press the POWER ON button. Controller displays "PREHEAT - AM", platen lowers. Heat indicator lights are AMBER? <input type="checkbox"/> OK																									
11. Press and hold the AM / PM key and set to PM. This will allow the unit to pre-heat. Platen 425 F(217 C), Grill 350 F(177 C) for a grill with full default settings. <input type="checkbox"/> OK																									
12. Ensure grill enters SOAK mode (1500 timer), counts down and upper platen auto calibrates while at temperature. <input type="checkbox"/> OK																									
13. Close valve handle and verify the unit tries to ignite three (3) times and then locks out because of Ignition Failure? <input type="checkbox"/> OK																									
14. GAS PRESSURE CHECKS (if applicable): (Note 1: Center should not be checked if MWG2W / MWG2W-1) (Note 2: Center & Right should not be checked if MWG1W / MWG1W-1)																									
Rated Incoming Pressure		<input type="checkbox"/> Natural Gas <input type="checkbox"/> Propane / Butane Gas 11 - 14" W.C.		Actual Incoming _____ "W.C.		Center _____		Right _____																	
Rated Burner Pressure		<input type="checkbox"/> 2.5" W.C. <input type="checkbox"/> 3.5" W.C. for MWG2W/MWG2W-1 <input type="checkbox"/> 10" W.C. for MWE2W/MWE2W-1 MWE1W/MWE1W-1		Actual Left _____		Center _____		Right _____																	
15. Check micro amp reading on flame sense to ensure operating micro amps ARE NO LESS THAN 0.8 uA on all burners, unless the grill is equipped with a CE certified ignition module, in which case the minimum is 2.0 uA. <input type="checkbox"/> OK																									
16. Upon completion of auto calibration, platen raised automatically, and display reads "READY". <input type="checkbox"/> OK If upon completion of auto calibration process, upper platen does not raise, indicate message on controller. <input type="checkbox"/> L / <input type="checkbox"/> C / <input type="checkbox"/> R Check platen level and adjust need switches. Cycle power and retry. <input type="checkbox"/> L / <input type="checkbox"/> C / <input type="checkbox"/> R Check Read Switch <input type="checkbox"/> L / <input type="checkbox"/> C / <input type="checkbox"/> R																									
17. Select menu item "01" - "CLEAN". Verify set temperature is reached and LED lights turn GREEN. <input type="checkbox"/> OK																									
18. Initiate cook cycle by pushing the GREEN BUTTON. Platen lowers, and timing cycle begins. <input type="checkbox"/> OK																									
19. Ensure the sores pyrometer is accurate and calibrated using the ice bath method. <input type="checkbox"/> OK																									
20. Perform PROBE CALIBRATION. <input type="checkbox"/> OK																									
21. Perform Platen leveling procedure & Reed Switch Calibration in "LEVEL / REED 30" mode. <input type="checkbox"/> OK																									
22. Ensure grill performs successful Auto Calibration upon completion of reed switch calibration. <input type="checkbox"/> OK																									
23. Lock down all caps. Ensure that the lock nuts do not turn any of the adjuster nuts when tightening. <input type="checkbox"/> OK																									
24. Assist or obtain assistance with store personnel for Beef/Chicken Integrity Testing, testing product 101, 41, Angus, Grill Chickens until desired internal product temperatures are met and record cook time (Product cook times chart below). <input type="checkbox"/> OK																									
Product Cook Times <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>LEFT</th> <th>CENTER</th> <th>RIGHT</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>101</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>41</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>ANGUS GRILL CHICKEN</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>						LEFT	CENTER	RIGHT	101				41				ANGUS GRILL CHICKEN				Beef Integrity Product Manual Mode <input type="checkbox"/> OK Tested Auto Mode <input type="checkbox"/> OK				
	LEFT	CENTER	RIGHT																						
101																									
41																									
ANGUS GRILL CHICKEN																									
Problems / Special Circumstances / Damage:																									
Submitted by: Name: _____ Service Agency: _____ Sub Agent: (If Applicable) _____ Have you trained store personnel on the operation of the grill? YES / NO Are you a factory certified technician? YES / NO Date of Certification mm/dd/yyyy: _____					Accepted by: Name: _____ Have you been adequately informed of the operation of the grill, its uses and its general operation? YES / NO - Indicate comments _____																				
Visit our https://clamsshell.garland-group.com for Literature & Documentation White Copy - Factory Yellow Copy - Service Agency Pink Copy - Customer																									

CALIBRAGE DE LA SONDE DE TEMPÉRATURE

Calibrage/vérification des zones de température du grill



SURFACE CHAUDE

Les températures du grill peuvent occasionner des brûlures graves



Vue d'ensemble

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

Modèles: Grills à 1 et 2 plateaux.

Outils: Pyromètre numérique avec sonde de surface.

Procédures:

1. Procédure de vérification de la température.
2. Procédure de calibrage de la température. (Installation d'un nouveau grill : il faut commencer avec le calibrage de la température)

AVERTISSEMENT :



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

NOTE :

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

1 Procédure de vérification de la température

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

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












suite à la page suivante →

CALIBRAGE DE LA SONDE DE TEMPÉRATURE *(suite)*


Calibrage/vérification des zones de température du grill



2. Procédure de calibrage de la température

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

1. Les plateaux supérieurs et la plaque du grill inférieur devraient se situer aux températures de fonctionnement pour exécuter cette procédure de calibrage. Appuyer sur le bouton  ou le bouton  pour choisir une utilisation de type « PLAQUE » qui exige une température de 350°F (177°C) de la plaque à grilloirs et permettre au grill d'atteindre la température de réglage et de se stabiliser (approximativement 30 minutes).
2. APPUYEZ et TENIR ENFONCÉ le bouton  pendant approximativement 3 secondes, ou jusqu'à ce que contrôleur affiche : « PROBE CAL » (CAL. SONDE)
3. APPUYER sur le bouton  pour afficher la première zone de la température à calibrer. La première zone à être calibrée est « FRONT TEMP CAL » (CAL. TEMP. AVANT). Les zones sont affichées dans cet ordre : FRONT TEMP CAL (CAL. TEMP. AVANT), MIDDLE TEMP CAL (CAL. TEMP. CENTRE), BACK TEMP CAL (CAL. TEMP. ARRIÈRE), TOP TEMP CAL (CAL. TEMP. DESSUS).
4. Sélectionner l'affichage d'une zone de chaleur à l'aide des boutons  ou .
5. Placer le pyromètre au-dessus des marques sur la plaque du grill indiquant l'emplacement des thermocouples (voir les images sur les prochaines pages). Attendre au moins 5 à 10 secondes que le pyromètre réponde et se stabilise. Prendre en note la température sur le pyromètre.
6. Ajuster la température sur le contrôle du grill en conséquence afin de rencontrer la température sur le pyromètre. Le bouton  augmentera la température affichée par incréments d'un (1) degré. Le bouton  abaissera la température affichée par incréments d'un (1) degré.
7. Dès qu'il y a une correspondance de température APPUYER sur le bouton  pour verrouiller la température calibrée sur le contrôleur.
8. Appuyer sur le bouton  ou  pour sélectionner la prochaine zone de chaleur.
9. Déplacer la sonde de surface du pyromètre vers la zone de chaleur nouvellement choisie et répéter les étapes 5, 6 et 7.
10. Répéter la procédure pour chacune des zones de chaleur.

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

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

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

NOTE IMPORTANTE :

Pour les versions étroites des grills électriques à 1 et 2 plateaux, l'affichage du contrôleur indiquera des valeurs de température pour T, Av et Ar. C : affichera toujours « Slim » (Étroit), (voir l'image à la page 29).

suite à la page suivante →

CALIBRAGE DE LA SONDRE DE TEMPÉRATURE *(suite)*

Calibrage/vérification des zones de température du gril

2. Procédure de calibrage de la température - suite

11. Sortir du mode programmation en appuyant sur le **P**. Le contrôleur reviendra à son état précédent en mode normal d'utilisation concernant la vérification de la température (page 1). Toujours procéder à une vérification après chaque calibrage.

Définition générale d'utilisation des thermocouples

Modèles de gril	Quantité de thermocouples sur le gril	Affichage du contrôleur	Emplacement du thermocouple sur la plaque du gril	Quantité de thermocouples sur le plateau	Emplacement du thermocouple sur le plateau
Électrique et au gaz à 1 et 2 plateaux	3	Ar.	Arrière	1	T = Centre (partie supérieure)
		C	Centre		
		Av.	Avant		



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

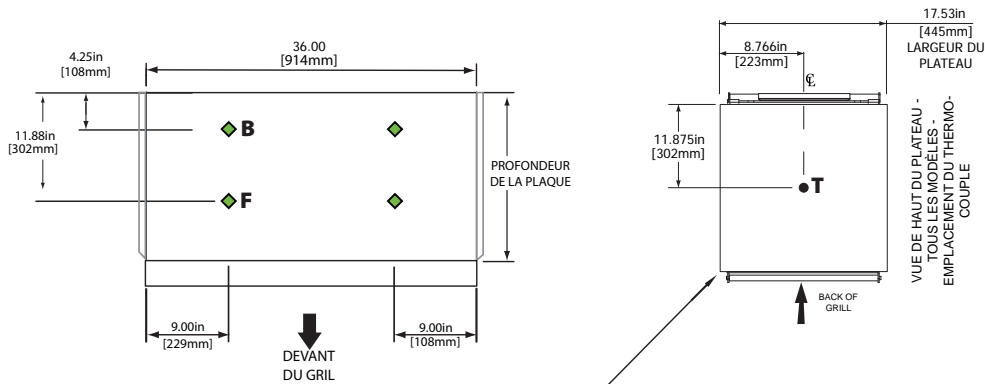
Modèles de gril	Quantité de thermocouples sur le gril	Affichage du contrôleur	Emplacement du thermocouple sur la plaque du gril	Quantité de thermocouples sur le plateau	Emplacement du thermocouple sur le plateau
Version électrique étroite à 1 et 2 plateaux	2	Ar.	Arrière	1	T = Centre (partie supérieure)
		Av.	Avant		



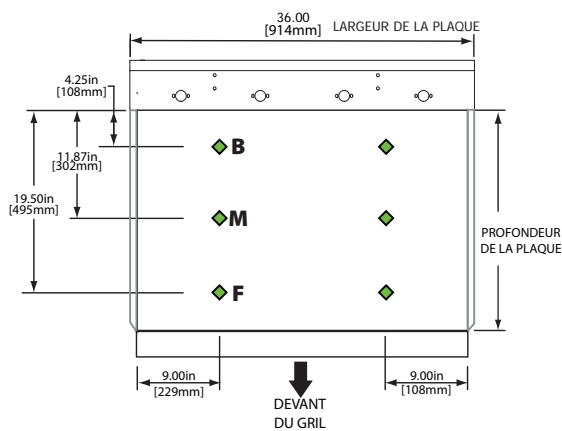
CALIBRAGE DE LA SONDE DE TEMPÉRATURE (suite)

emplacement des thermocouples des zones de gril à 1 et 2 plateaux

TAILLE ÉTROITE - À 1 ET 2 PLATEAUX
MODÈLE ÉLECTRIQUE SEULEMENT

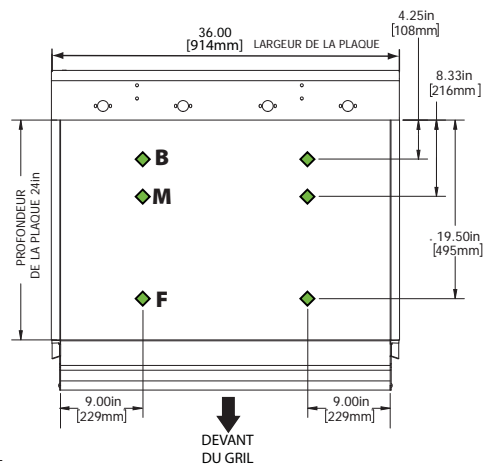


TAILLE ÉTROITE - À 1 ET 2 PLATEAUX
MODÈLE ÉLECTRIQUE SEULEMENT



DEVANT DU GRIL
(VUE DE HAUT)

TAILLE NORMALE - 1 ET 2 PLATEAUX
MODÈLE ÉLECTRIQUE SEULEMENT



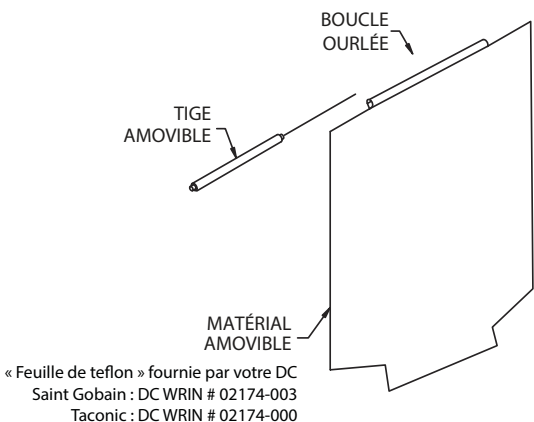
DEVANT DU GRIL

INSTALLATION DU MATÉRIEL AMOVIBLE

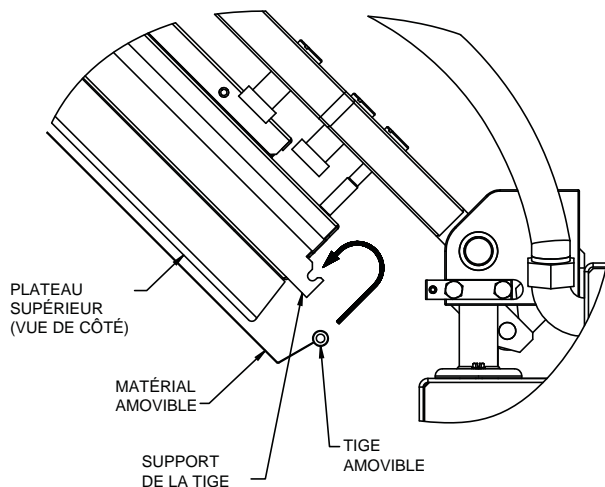
Ce qui suit sont les procédures pour installer les feuilles amovibles sur le plateau supérieur du gril à double-face de Garland. Les composants illustrées ci-dessous sont incluses avec votre gril lors de l'achat.

ATTENTION : LE PLATEAU SUPÉRIEUR EST EXTRÊMEMENT CHAUD.

1. Faire glisser la tige amovible par l'extrémité ourlée de la feuille amovible.

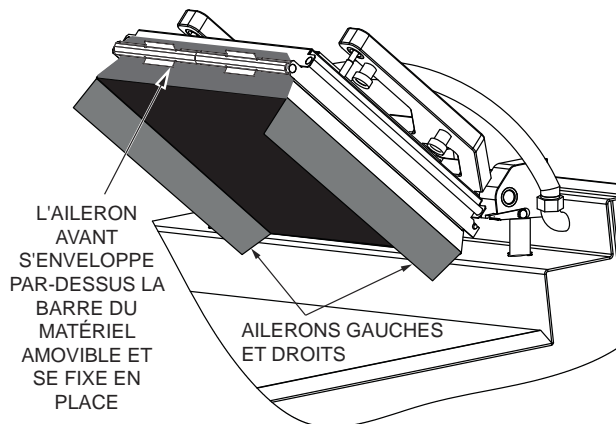


2. Accrocher la tige amovible sur les supports situés à l'arrière du plateau supérieur.

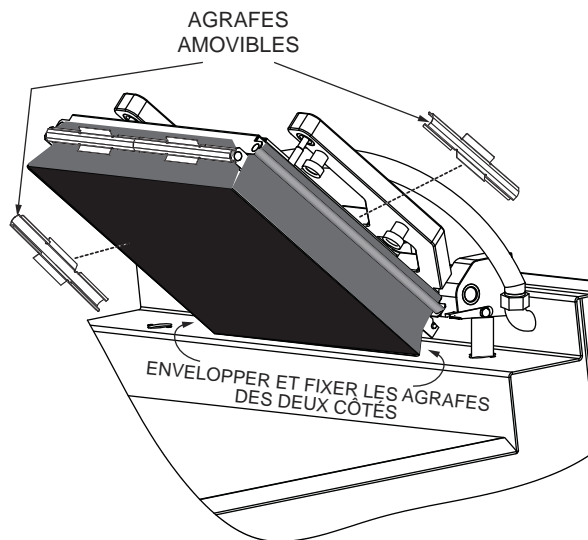


3. En tenant le bas de la feuille amovible en place, tirer doucement la feuille vers l'avant du plateau, et envelopper l'aileron avant vers le haut et par-dessus la barre amovible sur l'avant du plateau.
4. Disposer deux (2) agrafes de retenue sur la feuille amovible et presser pour mettre en place par dessus la barre amovible.

NOTE : S'assurer que le matériel amovible s'incorpore parfaitement le long de la surface inférieure du plateau supérieur.



5. Après ajustement de la feuille amovible de l'arrière du plateau jusqu'au devant, la fixer aux côtés gauches et droits du plateau. Envelopper un côté de la feuille amovible autour du côté du plateau. Disposer une (1) agrafe de retenue sur la feuille amovible presser pour mettre en place par dessus la barre amovible. Répéter cette procédure pour l'autre côté du plateau.



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

Les feuilles amovibles devraient être remplacées quand :

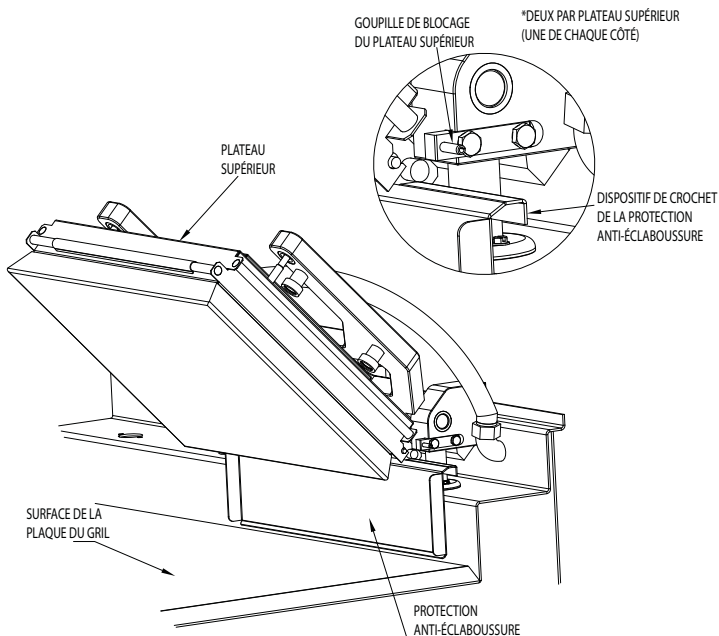
- Le produit colle à la feuille amovible
- Le carbone incorporé pose des problèmes au goût ou à l'aspect du produit.
- Il y a une déchirure dans la zone de cuisson de la feuille amovible.
- L'enduit de la feuille amovible use la feuille.

NOTE : Effectuer une rotation des feuilles amovibles sur une base quotidienne

INSTALLATION DE LA PROTECTION ANTI-ÉCLABOUSSURE

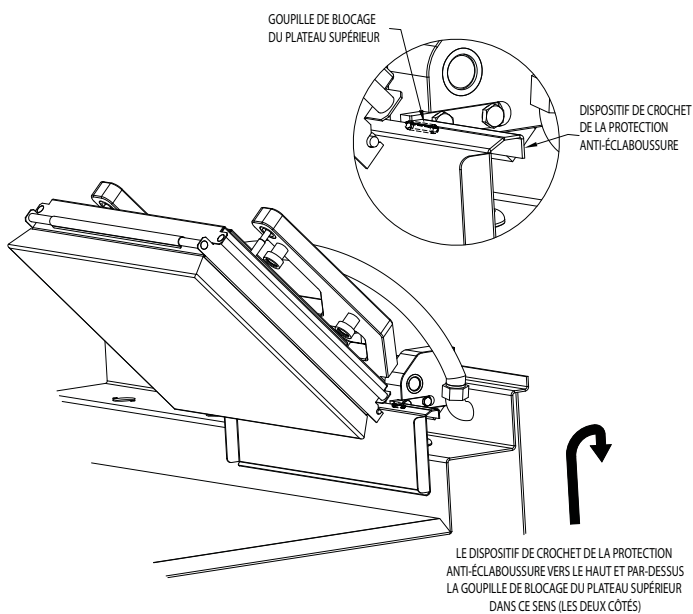
Ce qui suit est la procédure pour installer la protection anti-éclaboussure sur l'arrière du bras du plateau supérieur. La protection anti-éclaboussure est installée pour protéger l'éclaboussure arrière par la graisse pendant l'utilisation normale du gril.

ÉTAPE 1



NOTE : QUELQUES COMPOSANTS OMIS POUR UNE MEILLEURE COMPRÉHENSION

ÉTAPE 2



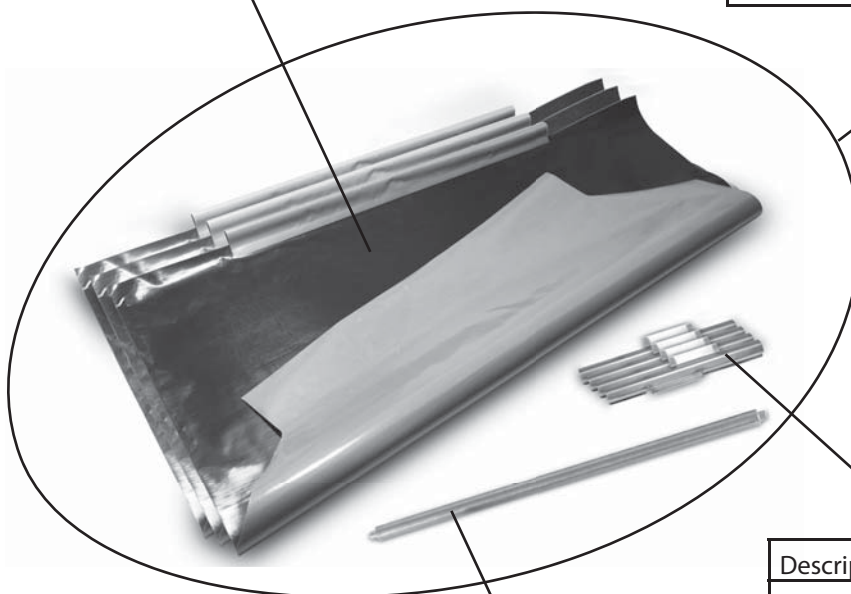
NOTE : QUELQUES COMPOSANTS OMIS POUR UNE MEILLEURE COMPRÉHENSION

ACCESSOIRES DU GRIL

Ensemble emballé en teflon (1 et 2 plateaux seulement)

Description :	Feuille de teflon (emballage)
Numéro de la pièce :	4527642
Quantité :	3

Description :	Ensembles d'accessoires teflon enveloppés
Numéro de la pièce :	4528083
Quantité :	1 - (tout ce qui est illustré)



Description :	Agrafe en teflon
Numéro de la pièce :	4527294
Quantité :	4

Description :	Barre arrière en teflon
Numéro de la pièce :	4526436
Quantité :	1

ACCESSOIRES DU GRIL

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



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



Protection anti-éclaboussure
P/#: 4527646



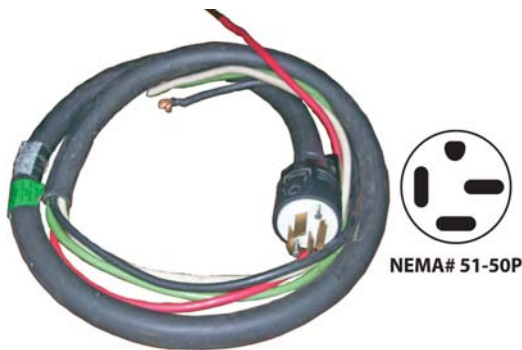
NEMA# L15-30P



Tuyau de gaz à débranchement rapide

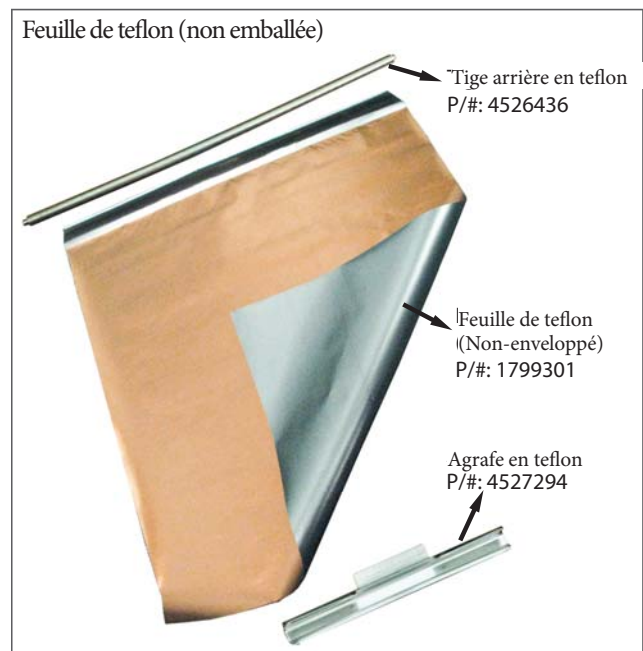
(Article 1591506)

Cordon d'alimentation de 3 phases - 4 fils- 30 Amp (gril électrique seulement)
(Aucun numéro de pièce Garland) non fourni par Garland.



NEMA# 51-50P

Cordon d'alimentation de 3 phases - 4 fils- 50 Amp (gril électrique seulement)
(Aucun numéro de pièce Garland) non fourni par Garland.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

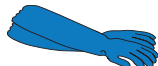
Avertissement : Risque de pincement. Tenir les mains et les outils à l'écart lorsque les plateaux sont en mouvement. Un mouvement inattendu des plateaux peut se produire pendant le nettoyage ou l'entretien. Mettre le gril hors fonction à l'aide de l'interrupteur principal lors du nettoyage des plateaux.



Nettoyant pour gril haute-température de McD



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



Gants résistants à la chaleur



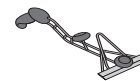
Linges propres et imbibés d'aseptisant



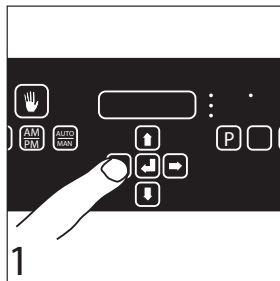
Couvercle/casserole



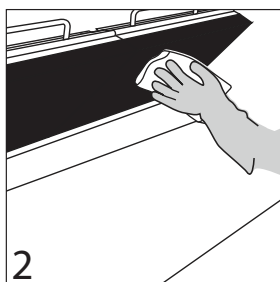
Racloir gril en caoutchouc



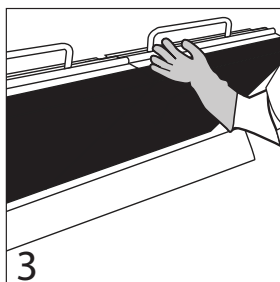
Racleur de gril



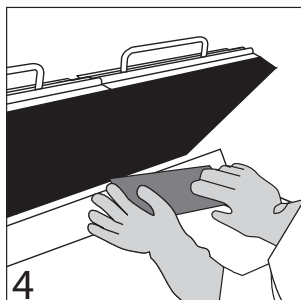
- Sélectionner le mode Nettoyage. Une fois que le mode Nettoyage est atteint, mettre chacune des zones HORS FONCTION.
- Mettre l'interrupteur principal en position OFF (ARRÊT) lors du nettoyage des plateaux



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

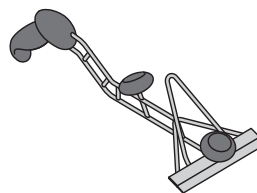


- Retirer les agrafes de fermeture, les barres, et les feuilles amovibles.
- Prendre les agrafes et les barres et les disposer dans l'évier à 3 compartiments afin de les laver et les rincer ; les mettre de côté.
- Disposer les feuilles amovibles sur une surface plane.



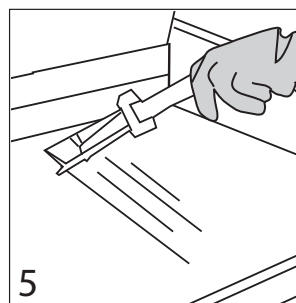
- Si des gardes d'éclaboussure sont installées, détacher-les et les mettre dans l'évier à 3 compartiments pour qu'elles soient lavées et rincées ; les mettre de côté.

Avertissement :

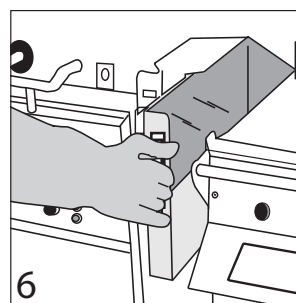


Racleur de gril

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



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

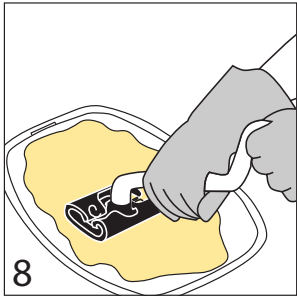


- Vider et replacer les gouttières de graisse.

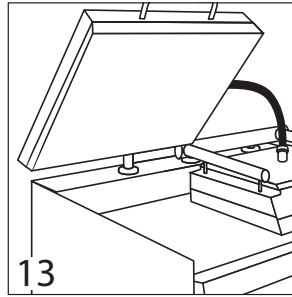


- Ouvrir un paquet de nettoyant pour gril haute-température de McD et vider le contenu dans une casserole ou une poêle en acier inoxydable.
- Mettre les gants et les lunettes de sécurité résistants à la chaleur.

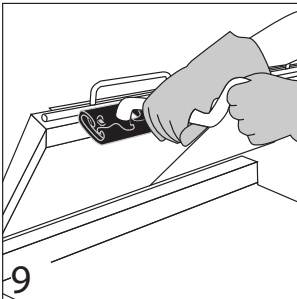
NETTOYAGE ET ENTRETIEN *(suite)*



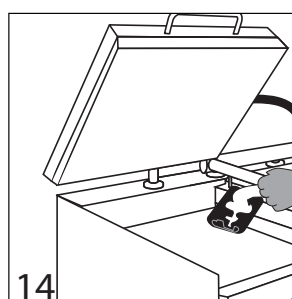
- Plonger le support de nettoyage de grill KAY dans le nettoyant à grill.
- Note: Ne jamais utiliser un racleur en métal pour nettoyer les plateaux supérieurs.



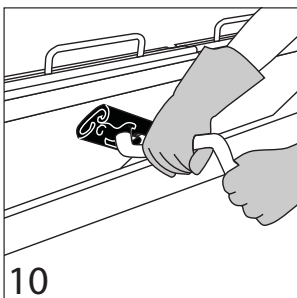
- (Cette étape n'est pas requise sur la version à 1 plateau)
- Mettre l'interrupteur principal en position ON (MARCHE).
- Appuyer sur le bouton vert pour abaisser le plateau droit.
- Mettre l'interrupteur principal en position OFF (ARRÊT).



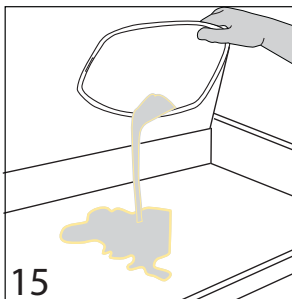
- Appliquer le nettoyant pour grill haute-température de McD sur la partie antérieure des plateaux du plateau droit vers le plateau de gauche.
- NE PAS FROTTER



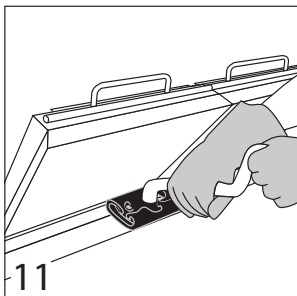
- (Cette étape n'est pas requise sur la version à 1 plateau)
- Appliquer le nettoyant pour grill aux bords internes des plateaux droits et gauches.
- NE PAS FROTTER
- Mettre l'interrupteur principal en position ON (MARCHE).
- Appuyer sur le bouton vert pour relever le plateau de droite.



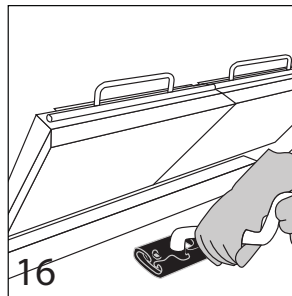
- Appliquer le nettoyant pour grill aux surfaces de plateau en passant du plateau droit vers le plateau de gauche.
- NE PAS FROTTER



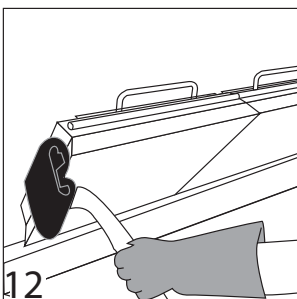
- Mettre l'interrupteur principal en position OFF (ARRÊT).
- Verser la balance du nettoyant pour grill haute-température de McD sur le dessus de la surface inférieure du grill.



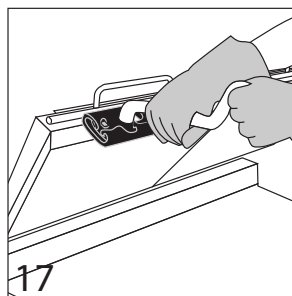
- Appliquer le nettoyant pour grill sur les parties arrière des plateaux en passant du plateau droit vers le plateau de gauche.
- NE PAS FROTTER



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

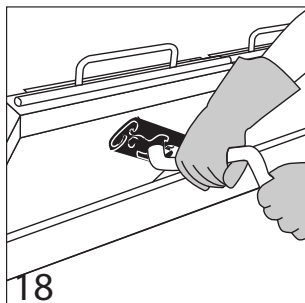


- Appliquer le nettoyant pour grill aux bords externes des plateaux droits et gauches.
- NE PAS FROTTER

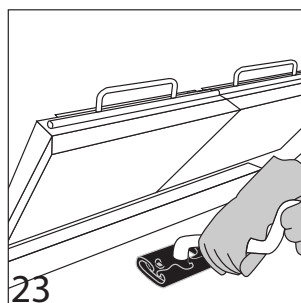


- Commencer à frotter maintenant.
- Frotter la partie antérieure des plateaux à partir du plateau droit vers le plateau de gauche à l'aide du support pour nettoyage de grill KAY et du tampon.

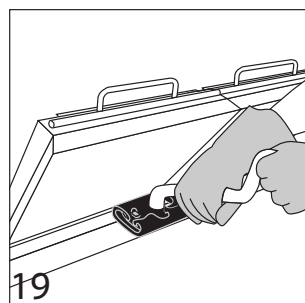
NETTOYAGE ET ENTRETIEN *(suite)*



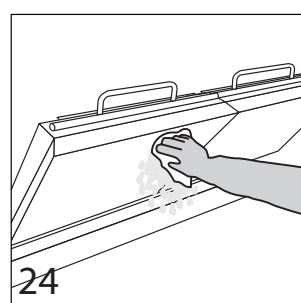
- Frotter les surfaces planes du gril à partir du plateau de droite vers celui de gauche.



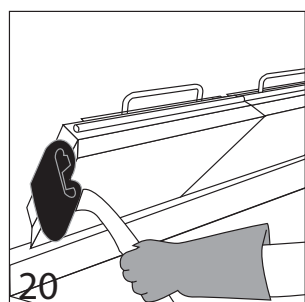
- Mettre l'interrupteur principal en position OFF (ARRÊT)
- Frotter la surface inférieure du gril.



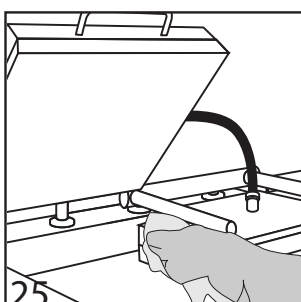
- Frotter les parties arrière des plateaux en passant du plateau droit vers le plateau de gauche.



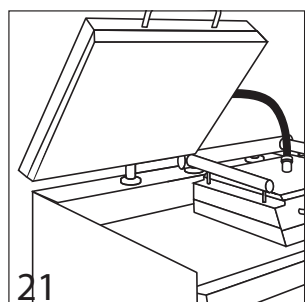
- Rincer l'avant, le côté et l'arrière des surfaces des plateaux avec un linge pour gril propre et imbibé d'aseptisant, à partir du plateau droit vers celui de gauche.
- Mettre l'interrupteur principal en position ON (MARCHE)



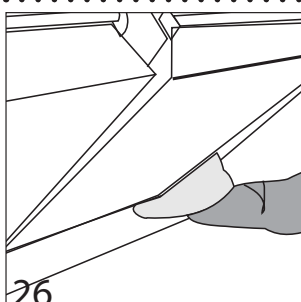
- Frotter les bords externes des plateaux droit et gauche.
- Mettre l'interrupteur principal en position ON (MARCHE)



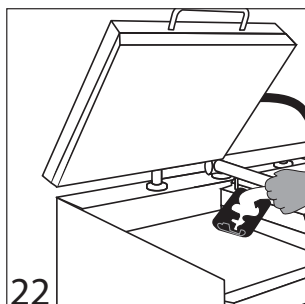
- (Cette étape n'est pas requise sur la version à 1 plateau)
- Appuyer sur le bouton vert pour abaisser le plateau droit.
- Mettre l'interrupteur principal en position OFF (ARRÊT).
- Rincer les bordures intérieures des deux plateaux.
- Mettre l'interrupteur principal en position ON (MARCHE).
- Appuyer sur le bouton vert pour relever le plateau.



- (Cette étape n'est pas requise sur la version à 1 plateau)
- Appuyer sur le bouton vert pour abaisser le plateau droit.
- Mettre l'interrupteur principal en position OFF (ARRÊT).



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

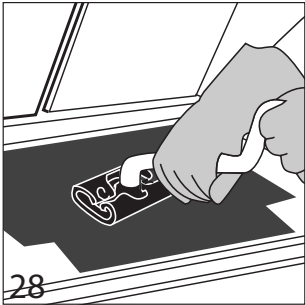


- (Cette étape n'est pas requise sur la version à 1 plateau)
- Mettre l'interrupteur principal en position OFF (ARRÊT).
- Frotter les bords internes des plateaux droit et gauche
- Mettre l'interrupteur principal en position ON (MARCHE).
- Appuyer sur le bouton vert pour relever le plateau droit.

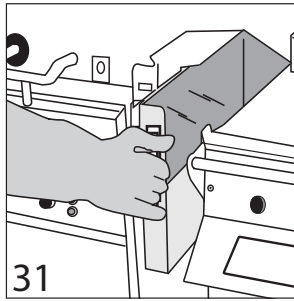


- Verser un peu d'eau tiède sur un linge propre et imbibé d'aseptisant au-dessus de la surface inférieure du gril et essuyer les résidus.

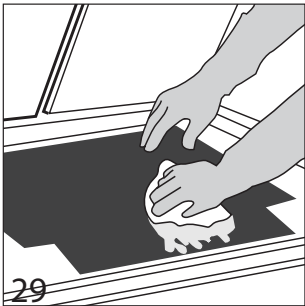
NETTOYAGE ET ENTRETIEN *(suite)*



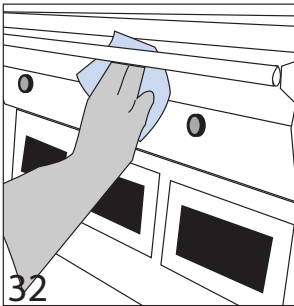
- Placer les feuilles amovibles à plat sur la surface du grill.
- Nettoyer doucement les deux côtés des feuilles amovibles avec le support pour nettoyage de grill KAY.



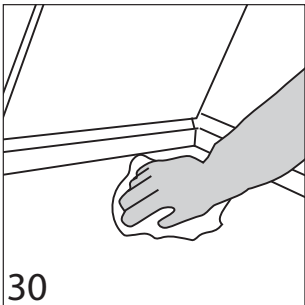
- Vider, laver, rincer et remplacer les gouttières de graisse.



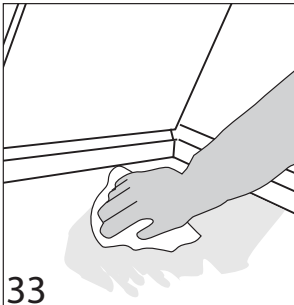
- Rincer les deux côtés des feuilles amovibles avec un linge propre et imbibé d'aseptisant.
- Réinstaller les feuilles amovibles supérieures ; les fixer en place avec les barres et les agrafes.



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



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



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

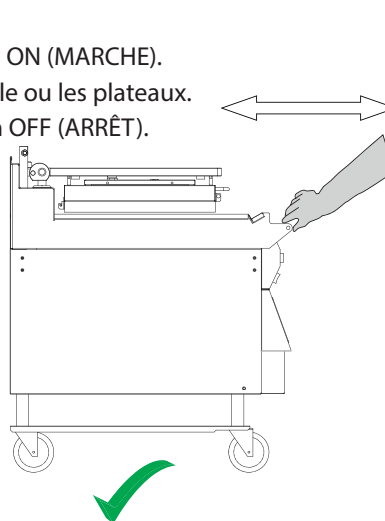
PROCÉDURE POUR TIRER/POUSSER LE GRIL

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

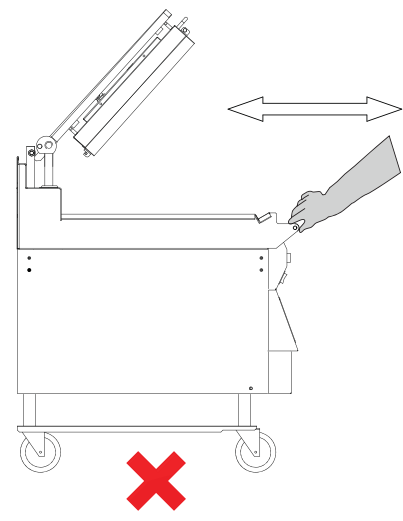


AVERTISSEMENT,

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

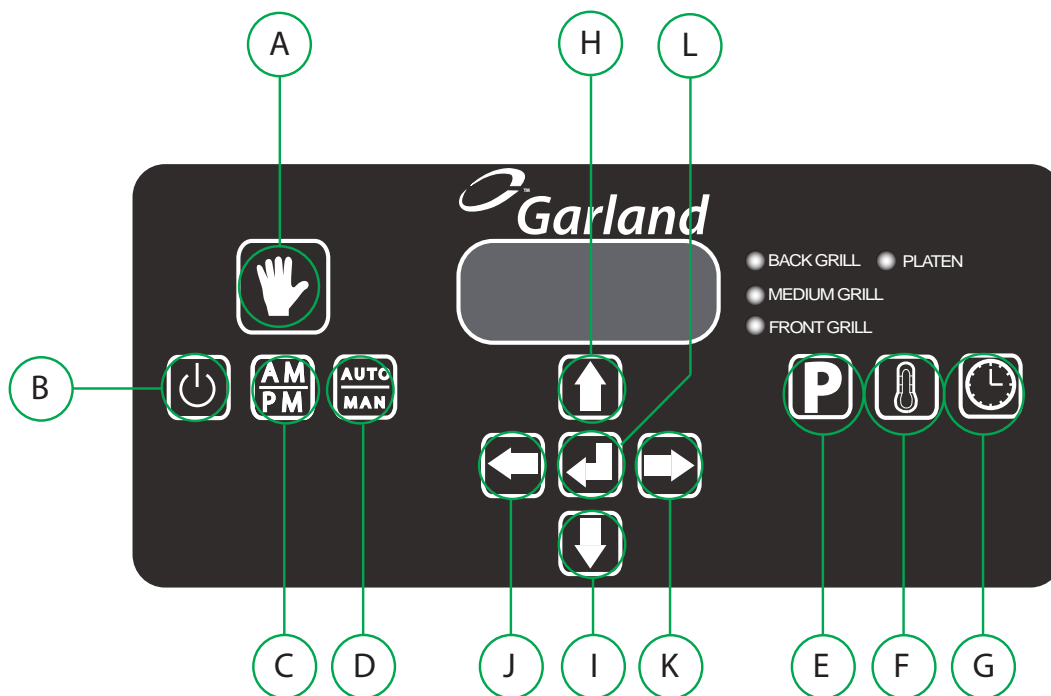


RÉUSSITE – Tirer ou pousser doucement



ÉCHEC – Peut potentiellement affecter l'ajustement du plateau

DESCRIPTION DES COMMANDES DU GRIL



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

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

MESSAGES D'ERREUR

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

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

Action à entreprendre :


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

PROCÉDURES D'UTILISATION

Vue d'ensemble générale :

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



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

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

Il y a actuellement 3 méthodes de cuisson qui peuvent être utilisées avec le double-face à 1 et 2 plateaux de Garland :

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

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



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

PROCÉDURES D'UTILISATION (suite)

Pour allumer le gril :

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



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

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


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

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

Pour sélectionner un article du menu :

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

Liste des articles du menu

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

Article du menu	Affichage actif - Défaut
10:1 - PLAQUE	PM
4:1 - PLAQUE	PM
TRANCHE DE BACON - PLAQUE	AM/PM
SAUCISSE - PLAQUE FZN	AM
McCÔTE - PLAQUE	NON
BIFTECK - PLAQUE	AM/PM
POULET GRILLÉ - PLAT	PM
OEUFS REPLIÉS - PLAT	AM
OEUFS ROUNDS - PLAT	AM
POITRINE DE POULET PLAT - PLAT	NON
10:1 PLAT	NON

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

Les voyants indicateurs

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

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

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


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

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




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

Mode « attente »


Pour entrer en mode « attente » :

- Appuyer sur le bouton . Le plateau supérieur s'abaissera et le gril maintiendra une température de réglage du plateau supérieur de 425° F (218°C), et de la surface du gril de 350° F (177°C).


Pour annuler le mode « attente » :

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

Pour afficher les températures actuelles :

- Appuyer sur le bouton  et répéter pour chaque zone à afficher :
1ère pression de la touche - Point de réglage avant
2ième pression - Réel avant
3ième pression - Point de réglage milieu
4ième pression - Réel milieu
5ième pression - Point de réglage arrière
6ième pression - Réel arrière
7ième pression - Point de réglage du plateau
8ième pression - Plateau réel

PROCÉDURES D'UTILISATION (suite)

- Appuyer et tenir enfoncé le bouton  pendant cinq (3) secondes affichera toutes les températures courantes d'un seul coup.










Affichage électrique et au gaz










Affichage électrique - version étroite

Déjeuner en mode manuel








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

Dîner en mode manuel

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






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

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

- Sélectionner le mode AM ou le mode PM. Appuyer et tenir enfoncé le bouton .
- Sélectionner le mode manuel. Appuyer et tenir enfoncé le bouton .
- Sélectionner un produit à l'aide des flèches  ou .
- APPUYER sur le bouton  pour afficher le temps de cuisson.
- Utiliser les boutons  et  pour modifier le temps de cuisson.






- Le contrôle transférera automatiquement par défaut au mode normal d'utilisation après 3 secondes.

Déjeuner en mode automatique

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



Dîner en mode automatique

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

- Sélectionner le mode PM. Appuyer et tenir enfoncé le bouton .
- Sélectionner le mode automatique. Appuyer et tenir enfoncé le bouton .
- En suivant les modèles de configuration indiqués à la page suivante, disposer le produit sur le gril.
- Appuyer sur les boutons-poussoir  VERT ou  VERT et  NOIR pour débiter un cycle de cuisson. Le plateau s'abaissera et identifiera le produit qui a été disposé sur le gril.
- L'alarme sonnera quand le cycle de cuisson sera complété.
- Retirer le produit et nettoyer le gril afin d'être prêt pour le prochain cycle de cuisson.

Cuisson de transition

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

- APPUYER sur le bouton  (pour afficher la température du plateau supérieur).
- Appuyer sur le bouton .
- L'indicateur du plateau supérieur s'allumera. Le plateau supérieur atteindra 425 degrés F (217 degrés C). Le plateau maintiendra cette température de réglage à moins qu'un autre article du menu soit sélectionné.

Pour éteindre le gril






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

IDENTIFICATION DE PRODUIT

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

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

POUR EFFECTUER LE CALIBRAGE AUTOMATIQUE FORCÉ

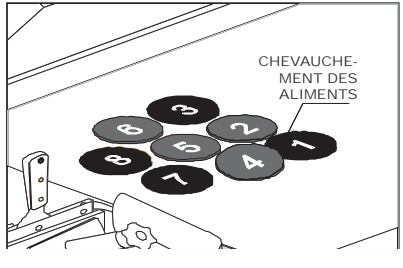
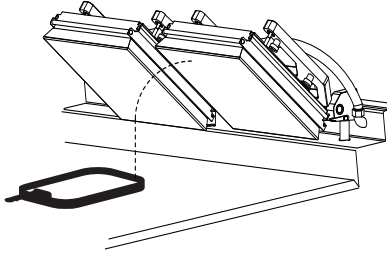
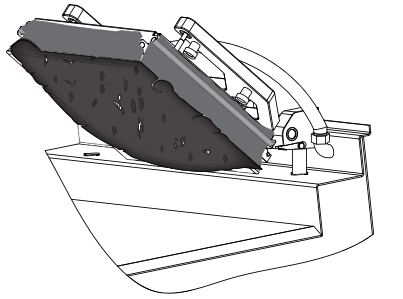
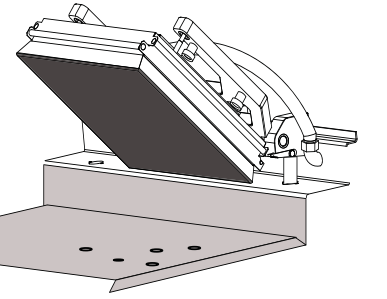
1. APPUYER et TENIR ENFONCÉ simultanément les boutons  et . Le contrôle affichera « AUTO GAP FORCE - NO » (FORCER INTERVALLE AUTO - NON).
2. APPUYER sur le bouton . « NO » (NON) commencera à clignoter.
3. APPUYER sur le bouton . Le « NO » sera modifié pour un « YES » (OUI) clignotant.
4. APPUYER sur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

PROBLÈMES COURANTS LORS DE L'IDENTIFICATION DU PRODUIT

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

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

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

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

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

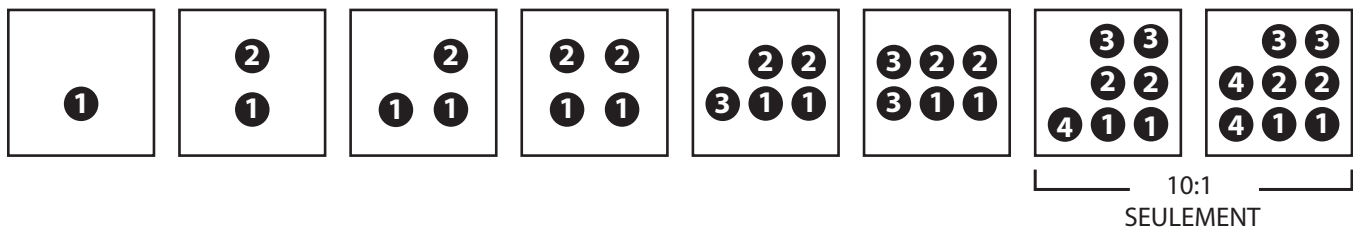
1. De faire en sorte que le plateau supérieur est libre et dégagé de n'importe quels débris ou accumulations de carbone.
2. Que la surface du gril a été grattée et nettoyée.
3. Que la feuille de teflon n'est pas usée et qu'elle adhère fermement au plateau supérieur.

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

DISPOSITION DES BOULETTES

Ce procédure concernant la disposition des produits à base de viande sur le gril à double-face doit être suivie à la lettre. Disposer les boulettes sur la plaque inférieure du gril 2 à la fois, de l'avant vers l'arrière, et de droite à gauche, et les positionner en suivant l'illustration ci-dessous. (Chaque carré représente un emplacement de cuisson ; le secteur sous un plateau supérieur.)

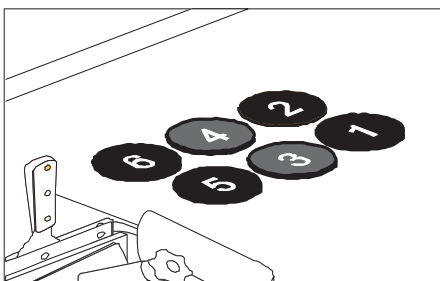
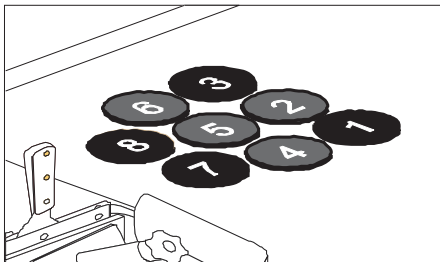
Quand la cuisson est terminée, le plateau supérieur s'élèvera automatiquement. Immédiatement après l'élévation du plateau, assaisonner la viande, (si applicable), puis retirer les boulettes dans le même ordre qu'elles ont été déposées, une par une. Il est important que l'ordre de retrait soit identique à l'ordre de disposition.



NOTE : La procédure de disposition des boulettes peut être différente à l'extérieur de l'Amérique du Nord. Veuillez consulter votre gestion locale de McDonald.

INTÉGRITÉ DU BOEUF

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

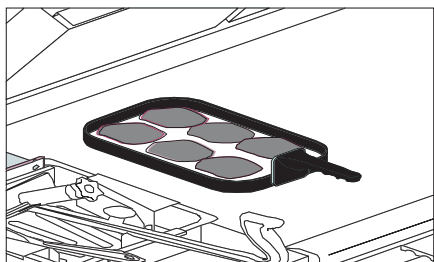


NOTES IMPORTANTES :

- Des lots complets sont toujours exigés lors de la vérification de sécurité alimentaire (intégrité)
- Les temps de retrait visés sont de 22 secondes pour les 10:1 et de 15 secondes pour les 4:1.
- L'assaisonnement des boulettes doit être effectué avant de retirer le produit du gril.



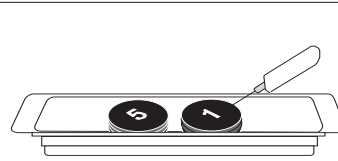
La cuisson du poulet grillé utilise diverses fonctions et paramètres dans le contrôleur afin d'assurer l'intégrité et une température appropriée.



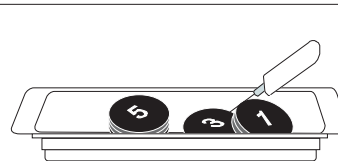
L'utilisation d'une fonction « Too Cool Flag » (Alerte : trop froid) est programmée dans le cadre de la programmation des articles du menu. La fonction « Too Cool Flag » devrait être configurée à « ON » (activée) pour le poulet grillé et les champignons SEULEMENT. Dans tous les autres articles du menu,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

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

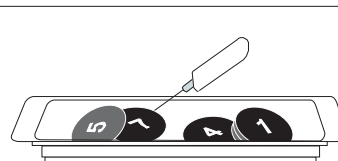
Boulettes 10:1 - Retirer selon 2 piles de 4 ; Sonde au centre des boulettes faisant le coin (1, 3, 7, 8).



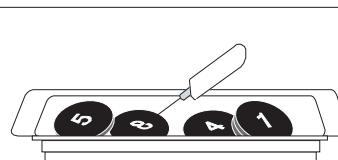
Étape 1 : En utilisant un pyromètre calibré au restaurant, sonder la boulette #1 (coin avant droit) au centre de la boulette.



Étape 2 : En utilisant un pyromètre calibré au restaurant, sonder la boulette #3 (coin arrière droit) au centre de la boulette.

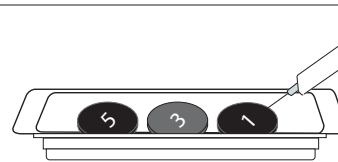


Étape 3 : En utilisant un pyromètre calibré au restaurant, sonder la boulette #7 (coin avant gauche) au centre de la boulette.

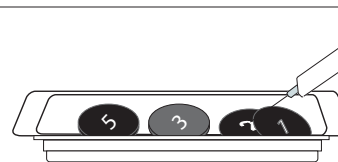


Étape 4 : En utilisant un pyromètre calibré au restaurant, sonder la boulette #8 (coin arrière gauche) au centre de la boulette.

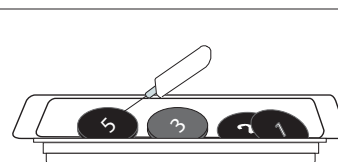
Boulettes 4:1 - Retirer selon 3 piles de 2 ; Sonde au centre des boulettes faisant le coin (1, 2, 5, 6).



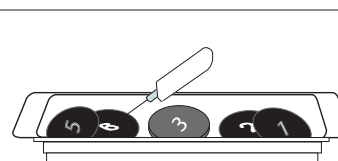
Étape 1 : En utilisant un pyromètre calibré au restaurant, sonder la boulette #1 (coin avant droit) au centre de la boulette.



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

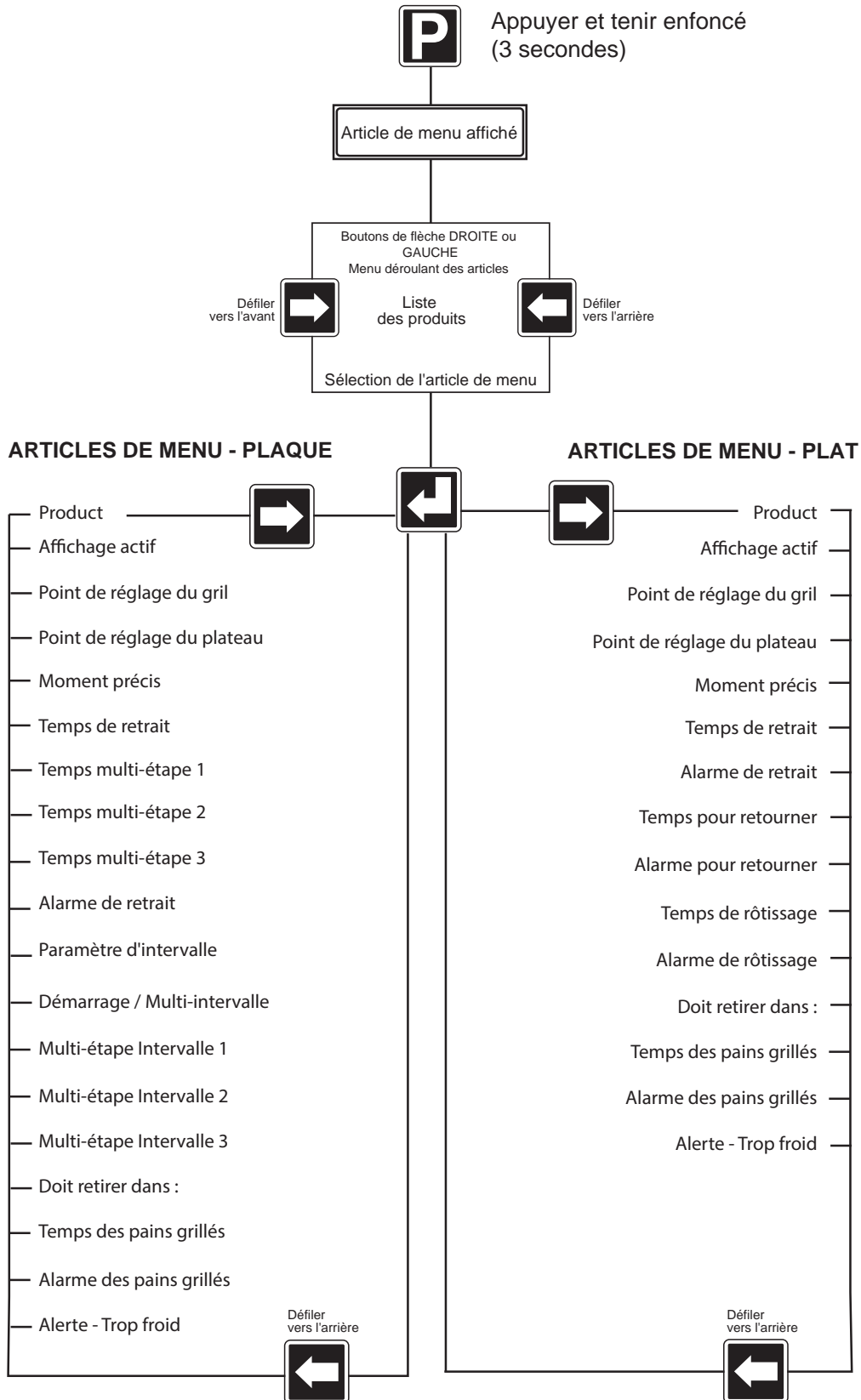


Étape 3 : En utilisant un pyromètre calibré au restaurant, sonder la boulette #5 (coin avant gauche) au centre de la boulette.



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







ARBRE LOGIQUE DU PROGRAMME ; MENUS DE PRODUIT



PROGRAMMATION DES CONTRÔLES; MENUS DE PRODUIT





Modes programmation ; Menu des produits

Pour modifier le nom d'un article de menu existant

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












Liste des caractères :

espace ! " # \$ % & ' () * + , - . / 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 ; : < = > ? @ A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z [\] ^ _ ` a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z

- b. APPUYER sur  ou  pour faire défiler vers la droite ou la gauche.
 - c. APPUYER sur le bouton  pour sauvegarder le nouveau nom d'article du menu.
5. APPUYER 2 fois sur  pour sortir et retourner au mode normal d'utilisation.












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

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

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












Pour modifier la température de réglage de la surface du gril

NOTE : Les points de réglage de la température du gril sont pré-réglés dans le contrôleur selon les normes requises par la région/le pays. Avant tout ajustement à la température de réglage du gril, consulter le bureau de gestion de McDonald de votre région. La température de réglage par défaut du gril de Garland est indiquée à la page page 55

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












Pour modifier la température de réglage du plateau supérieur du gril

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












1. En utilisant les flèches  ou , sélectionner l'article de menu qui nécessite un changement de température.
2. APPUYER et TENIR ENFONCÉ le bouton  pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affichera l'article de menu précédemment sélectionné et son numéro d'article correspondant.
3. APPUYER sur le bouton . Le contrôleur affichera « Product » (Produit).
4. APPUYER sur les flèches  ou  jusqu'à ce que « Platen SetPt » (Point de réglage du plateau) soit affiché sur le contrôleur.
5. APPUYER sur le bouton . « PLATEN SET POINT » commencera à clignoter.
6. En utilisant le bouton  ou le bouton , modifier le point de réglage de la température pour la nouvelle température désirée.
7. APPUYER sur le bouton  pour sauvegarder la nouvelle température.
8. APPUYER 2 fois sur  pour retourner au mode normal d'utilisation.

PROGRAMMATION DES CONTRÔLES; MENUS DE PRODUIT *(suite)*





Pour modifier « INSTANT ON TIME » (MOMENT PRÉCIS)








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

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












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

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












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

4. APPUYER sur le bouton  ou le bouton  jusqu'à ce que « MULT STAGE (1,2 ou 3) TIME » soit affiché sur le contrôleur.
5. APPUYER sur le bouton . Les secondes clignoteront.
6. En utilisant les flèches  ou , modifier le TEMPS MULTI-ÉTAPES pour le nouveau temps désiré.
7. APPUYER sur le bouton  pour sauvegarder le nouveau temps.
8. APPUYER 2 fois sur  pour retourner au mode normal d'utilisation.

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












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

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












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

PROGRAMMATION DES CONTRÔLES; MENUS DE PRODUIT *(suite)*



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










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

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












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

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





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

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








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

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












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

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











PROGRAMMATION DES CONTRÔLES; MENUS DE PRODUIT *(suite)*


4. APPUYER sur le bouton  ou le bouton  jusqu'à ce que « TOAST BUNS ALARM » soit affiché sur le contrôleur.
5. APPUYER sur le bouton . Les secondes clignoteront.
6. En utilisant les flèches  ou , modifier l'ALARME DES PAINS GRILLÉS pour le nouveau paramètre désiré.
7. APPUYER sur le bouton  pour sauvegarder le nouveau temps.
8. APPUYER 2 fois sur  pour retourner au mode normal d'utilisation.

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












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

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












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

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

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












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

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

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













PROGRAMMATION DES CONTRÔLES; MENUS DE PRODUIT *(suite)*


















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

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




Pour ajouter de NOUVEAUX articles au menu

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

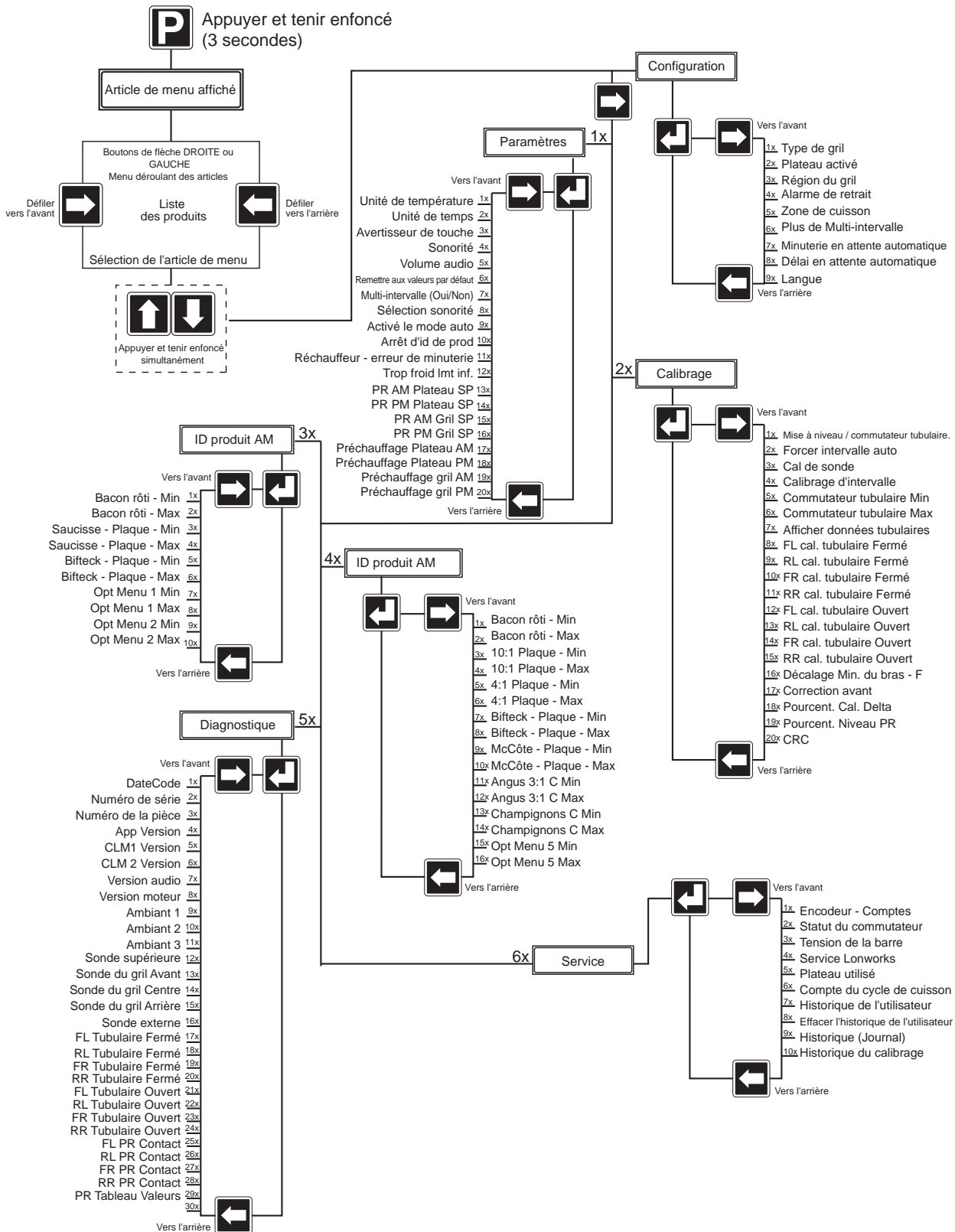
1. APPUYER et TENIR ENFONCÉ le bouton  pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affichera l'article de menu précédemment sélectionné et son numéro d'article correspondant.
2. APPUYER sur le bouton  ou le bouton  jusqu'à ce que « Opt menu # - CLAM » (Option de # de menu - PLAQUE) soit affiché sur le contrôleur.
3. APPUYER sur le bouton . Le contrôleur affichera « PRODUCT » (Produit).
4. APPUYER et TENIR ENFONCÉ le bouton . Le nom de l'article de menu sélectionné commencera à clignoter.
5. Pour définir le nom de produit :
 - a. Utiliser les flèches  ou  pour faire défiler la liste des caractères.
 - b. APPUYER sur  ou  pour faire défiler vers la droite ou la gauche.
 - c. APPUYER sur le bouton  pour sauvegarder le nouveau nom d'article du menu.
6. APPUYER sur le bouton . « DISPLAY ACTIVE » sera affiché.
7. APPUYER sur le bouton . « NO » (NON) commencera à clignoter.

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

Pour activer le mode Nettoyage

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

ARBRE LOGIQUE DU PROGRAMME ; MENUS SYSTEME













PROGRAMMATION DES CONTRÔLES; MENUS SYSTÈME

Modes de programmation ; Paramètres du système







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






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

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

Pour modifier l'unité d'affichage du temps

















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

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



6. APPUYER sur le bouton . L'unité de temps actuelle clignotera.
7. APPUYER sur les flèches  OU  pour modifier l'unité clignotante de temps.
Pour une liste complète des fonctions de réglage et de leurs options, voir la section intitulée « OPTIONS DE CONFIGURATION ; MENUS DU SYSTÈME ».
8. APPUYER sur le bouton  pour sauvegarder le nouveau paramètre.
9. APPUYER 2 fois sur  pour sortir du mode programmation.

Pour changer l'alarme de veille de programmation

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












1. Avec l'affichage de contrôleur en fonction et affichant soit l'article du menu actuel ou affichant « OFF », APPUYER et TENIR ENFONCÉ le bouton  pendant approximativement 3 secondes. Le contrôleur affichera l'article de menu précédemment sélectionné et son numéro d'article correspondant OU « Standby / Menu Item » (En attente / Article du menu).
2. APPUYER sur les flèches  ET  SIMULTANÉMENT. « CONFIGURE » (CONFIGURER) apparaîtra à l'écran.
3. APPUYER sur le bouton .
4. APPUYER sur le bouton  ou le bouton  jusqu'à ce que « "AUTO STANDBY TIMER" » soit affiché sur le contrôleur.
5. APPUYER sur le bouton . L'unité de température actuellement configurée clignotera. APPUYER sur les flèches  OU  pour activer / désactiver l'alarme automatique pour alerter l'opérateur de mettre la grille en mode veille. APPUYER sur le bouton  pour sauvegarder le nouveau paramètre.
6. APPUYER sur les flèches  jusqu'à ce que « "AUTO STANDBY DELAY " se affiche. Un nombre entre 1 et 5 sera montré et ce nombre représente le retard de temps en minutes jusqu'à ce que l'alarme de secours retentit. Passez à l'étape 6 pour modifier le temps de retard ou passez à l'étape 7 si le réglage actuel est acceptable.
7. APPUYER sur les flèches . Le paramètre courant se mettra à clignoter. APPUYER sur les flèches  OU  pour changer la durée du délai après lequel l'alarme retentira pour avertir l'opérateur de mettre le gril en veille entre 1 et 5 minutes. APPUYER sur le bouton  pour sauvegarder le nouveau paramètre.
8. APPUYER 2 fois sur  pour sortir du mode programmation.

PROGRAMMATION DES CONTRÔLES; MENUS SYSTÈME *(suite)*

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





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








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

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

Pour modifier la fonction « Audible » (Sonorité)

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

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










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



AVERTISSEMENT

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

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

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

PARAMÈTRES D'USINE PAR DÉFAUT

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

No. Menu	PRODUIT	AFL. CHARGE ACTIF	PT REG. GRILL	PT REG. PLATEAU	MOMENT PRÉGS PLATEAU (GNZ)	TEMPS DE RETRAIT	TEMPS DE MULTI-ÉTAPE 1	TEMPS DE MULTI-ÉTAPE 2	TEMPS DE MULTI-ÉTAPE 3	DÉMAR- RAGE MULTI-ÉTAPE INTERV 1	MULTI-ÉTAPE INTERV 2	MULTI-ÉTAPE INTERV 3	TEMPS POUR RETOUR- NER	ALARME POUR RETOUR- NER	TEMPS DE ROTIS- SAGE	ALARME DE ROTIS- SAGE	DOIT RETIRER DANS	TEMPS DES PAINS GRILLÉS	ALARME DES PAINS GRILLÉS	ALERTE TROP FROID	Valeur cadrée	
																					« PR Min »	« PR Max »
1	Hors fonction	OUI	AUCUN	AUCUN		AUCUN												0	AUTO	NON	160	345
2	101 PLAQUE (HIPD)	PM	350F	425F	25 (5)	37	5	0	0	255	245	265	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	AUTO	NON	365	499
3	41 PLAQUE (HIPD)	PM	350F	425F	30 (10)	107	10	0	0	415	400	425	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	AUTO	NON	1	130
4	LARD ROTI-PLAQUE (HIPD)	AM/PM	350F	425F	0	70 (60)	0	0	0	265	265	0	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	AUCUN	NON	210	405
5	SAUCISSE-PLAQUE/FZ (HIPD)	AM	350F	425F	30 (10)	82	0	0	0	350	350	0	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	AUCUN	NON	210	405
6	MCCOTIE-PLAQUE (HIPD)	NON	350F	425F	30 (10)	163	0	0	0	530	530	0	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	AUCUN	NON	N/A	N/A
7	BIFFTECK-PLAQUE (HIPD)	AM	350F	425F	0	104	0	0	0	415	415	0	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	AUCUN	NON	430	480
8	POULET GRILLE - PLAT (HIPD)	PM	350F	425F	45	475	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	225	MANUEL	0	AUCUN	0	AUCUN	AUCUN	OUI	430	480
9	OEUF REPLIÉS - PLAT (HIPD)	AM	265F	HORS FONC- TION	0	120	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	AUCUN	0	AUCUN	0	AUCUN	AUCUN	OUI		
10	OEUF ROND - PLAT (HIPD)	AM	265F	HORS FONC- TION	0	150	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	AUCUN	0	AUCUN	0	AUCUN	AUCUN	NON		
11	POTRINE DE POULET - PLAT (HIPD)	NON	350F	425F	0	100	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	AUCUN	0	AUCUN	0	AUCUN	AUCUN	NON		
12	101 PLAT (HIPD)	NON	340F	425F	0	125	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	75	AUTO	20	MANUEL	0	AUCUN	AUCUN	NON		
13	41 PLAT (HIPD)	NON	365F	425F	0	270	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	150	AUTO	20	MANUEL	0	AUCUN	AUCUN	NON		
14	MCCOTIE - PLAT (HIPD)	NON	365F	425F	0	390	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	270	AUTO	0	MANUEL	0	AUCUN	AUCUN	NON		
15	SAUCISSE - PLAT FZ (HIPD)	NON	365F	425F	0	270	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	150	MANUEL	0	MANUEL	0	AUCUN	AUCUN	NON		
16	GATEAUX CHAUDS - PLAT (HIPD)	NON	365F	425F	0	140	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	90	AUTO	0	AUCUN	0	AUCUN	AUCUN	NON		
17	OPT. PLAQUE - MENU 1 (HIPD)	NON	HORS FONC- TION	HORS FONC- TION	0	0	0	0	0	469	469	0	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	AUCUN	NON		
18	OPT. PLAQUE - MENU 2 (HIPD)	NON	HORS FONC- TION	HORS FONC- TION	0/0	0	0	0	0	250	250	0	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	AUCUN	NON		
19	ANGUS 31 - PLAQUE (HIPD)	PM	350F	425F	60 (30)	170	0	0	0	534	534	0	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	AUCUN	NON	500	725
20	CHAMPIGNONS - PLAQUE (HIPD)	AM/PM	350F	425F	60 (45)	104	0	0	0	425	425	0	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	AUCUN	OUI		
21	OPT. PLAQUE - MENU 5 (HIPD)	NON	HORS FONC- TION	HORS FONC- TION	0	0	0	0	0	250	250	0	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	AUCUN	NON		
22	OPT. PLAQUE - MENU 6 (HIPD)	NON	HORS FONC- TION	HORS FONC- TION	0	0	0	0	0	250	250	0	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	AUCUN	NON		
23	OPT. PLAQUE - MENU 7 (HIPD)	NON	HORS FONC- TION	HORS FONC- TION	0	0	0	0	0	250	250	0	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	AUCUN	NON		
24	OEUF REPLIÉS - PLAQUE (HIPD)	NON	285F	300F	0	120	0	0	0	625	625	0	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	AUCUN	NON		
25	OEUF ROND - PLAQUE (HIPD)	NON	285F	300F	0	150	0	0	0	625	625	0	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	AUCUN	NON		
26	OPT. PLAT - MENU 3 (HIPD)	NON	HORS FONC- TION	HORS FONC- TION	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	AUTO	0	AUTO	0	AUTO	AUCUN	NON		
27	OPT. PLAT - MENU 4 (HIPD)	NON	HORS FONC- TION	HORS FONC- TION	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	AUTO	0	AUTO	0	AUTO	AUCUN	NON		
28	MODE NETTOYAGE (Non affiché)	AM & PM	325F	325F						MANUEL												

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

NOTE :

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

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

PARAMÈTRES D'USINE PAR DÉFAUT

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

FONCTION MENU - CANADA SEULEMENT

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

FONCTION MENU - ROYAUME-UNI (R-U) SEULEMENT

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

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

NOTE :

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

Valeurs de conversion :

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

PARAMÈTRES D'USINE PAR DÉFAUT

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

No. Menu	PRODUIT	ACTIF Editer (Program- me)	PT RÉG. GRIL	PT RÉG. PLATEAU	MOMENT PRÉCIS (GAZ)	TEMPS DE RETRAIT	TEMPS MULTI- ÉTAPE1	TEMPS MULTI- ÉTAPE2	TEMPS MULTI- ÉTAPE3	ALARME DE RETRAIT	PARA- MÈTRE D'INTER- VALLE	DÉMAR- RAGE MULTI-IN- TERVALLE	MULTI- ÉTAPE INTERV1	MULTI- ÉTAPE INTERV2	MULTI- ÉTAPE INTERV3	TEMPS POUR RETOUR- NER	ALARME POUR RETOUR- NER	TEMPS DE BOÛTE- SAGE	ALARME DE BOÛTE- SAGE	DOIT RETRER DANS	TEMPS DES PAINS GRILLES	ALARME DES PAINS GRILLES	
	Hors fonction	OUI	N/A	N/A																			
1	101 PLAQUE (HFD)	PM	177C	218C	25 (5)	37	5	0	0	AUTO	255	245	265	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	18	0	AUTO	
2	41 PLAQUE (HFD)	PM	177C	218C	30 (10)	107	10	0	0	AUTO	415	400	425	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	15	0	AUCUN	
3	TRANCHE DE BACON - PLAQUE (HFD)	NON	177C	218C	0	23	0	0	0	AUTO	89	89	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	0	0	AUCUN	
4	SAUCISSE - PLAQUE (HFD)	AM	177C	218C	0	82	0	0	0	AUTO	343	343	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	0	0	AUCUN	
5	MCCÔTE - PLAQUE (HFD)	NON	177C	218C	30 (10)	163	0	0	0	AUTO	530	530	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	0	0	AUCUN	
6	BIFTECK - PLAQUE (HFD)	NON	177C	218C	0	104	0	0	0	AUTO	415	415	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	0	0	AUCUN	
7	POULET GRILLÉ - PLAT	NON	177C	218C	45	410	N/A	N/A	N/A	AUTO	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	195	MANUEL	0	AUCUN	0	0	AUCUN	
8	ŒUFS REPLIÉS - PLAT	NON	129C	HORS FONCTION	0	120	N/A	N/A	N/A	AUTO	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	AUCUN	0	AUCUN	0	0	AUCUN	
9	ŒUFS RONDIS - PLAT	AM/PM	135C	HORS FONCTION	0	135	N/A	N/A	N/A	MANUEL	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	AUCUN	0	AUCUN	0	0	AUCUN	
10	POITRINE DE POULET - PLAT	NON	177C	218C	0	100	N/A	N/A	N/A	AUTO	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	AUCUN	0	AUCUN	0	0	AUCUN	
11	101 PLAT	NON	171C	218C	0	125	N/A	N/A	N/A	AUTO	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	75	AUTO	20	MANUEL	18	0	AUCUN	
12	41 PLAT	NON	185C	218C	0	270	N/A	N/A	N/A	AUTO	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	150	AUTO	20	MANUEL	15	0	AUCUN	
13	MCCÔTE - PLAT	NON	185C	218C	0	390	N/A	N/A	N/A	AUTO	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	200	AUTO	0	AUCUN	0	0	AUCUN	
14	SAUCISSE - PLAT FZN	NON	185C	218C	0	270	N/A	N/A	N/A	AUTO	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	150	MANUEL	0	MANUEL	0	0	AUCUN	
15	GATEAUX CHAUDS - PLAT	NON	185C	218C	0	140	N/A	N/A	N/A	AUTO	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	90	AUTO	0	AUCUN	0	0	AUCUN	
16	OPT PLAQUE - MENU 1	NON	HORS FONCTION	HORS FONCTION	0	0	0	0	0	AUTO	469	469	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	0	0	AUCUN	
17	OPT PLAQUE - MENU 2	NON	HORS FONCTION	HORS FONCTION	0	0	0	0	0	AUTO	250	250	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	0	0	AUCUN	
18	31 ANGUS - PLAQUE (HFD)	NON	177C	218C	60 (30)	230	0	0	0	AUTO	625	625	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	0	0	AUCUN	
19	CHAMBRIGONS - PLAQUE (HFD)	NON	177C	218C	60 (30)	104	0	0	0	AUTO	415	415	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	0	0	AUCUN	
20	ESSAI GRIL TEMP. ÉLEVÉE	AM / PM	177C	218C	0	3599	0	0	0	AUTO	250	250	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	0	0	AUCUN	
21	ESSAI PLAT TEMP. ÉLEVÉE	AM / PM	177C	218C	0	3599	0	0	0	AUTO	250	250	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	0	0	AUCUN	
22	TERRARI - PLAQUE (HFD)	PM	177C	218C	0	80	0	0	0	AUTO	366	366	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	0	0	AUCUN	
23	ŒUFS REPLIÉS - PLAQUE (HFD)	NON	140F	149F	0	120	0	0	0	AUTO	625	625	N/A	N/A	N/A	0	0	AUTO	0	0	AUCUN	AUCUN	
24	ŒUFS RONDIS - PLAQUE (HFD)	NON	140F	149F	0	150	0	0	0	AUTO	625	625	N/A	N/A	N/A	0	0	NAUTO	0	0	AUCUN	AUCUN	
25	OPT. PLAT - MENU 3	NON	HORS FONCTION	HORS FONCTION	0	0	N/A	N/A	N/A	AUTO	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	AUTO	0	AUTO	0	0	AUCUN	AUCUN
26	TERRARI - PLAT	NON	177C	HORS FONCTION	0	180	N/A	N/A	N/A	AUTO	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	AUTO	0	MANUEL	0	0	AUCUN	AUCUN
27	* MODE NETTOYAGE (Non visible) *	(AM & PM)	325F	325F						MANUEL													

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

NOTE :

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

Valeurs de conversion :

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

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ (modèles identifiés CE)

TOUS LES MODÈLES :

LA SÉRIE DE PRODUITS CI-DESSUS A ÉTÉ CONÇUE ET FABRIQUÉE SELON LES DIRECTIVES SUIVANTES TEL QU'APPLICABLES ET AMENDÉES, BASÉ SUR LA NORME HARMONISÉE LA PLUS RÉCEMMENT MODIFIÉE.

2006/95/CEE	DIRECTIVE « BASSE TENSION »
EN60335-1	SÉCURITÉ DES APPAREILS ÉLECTRODOMESTIQUES ET ANALOGUES

2004/108/CE	DIRECTIVE SUR LA COMPATIBILITÉ ÉLECTROMAGNÉTIQUE
IEC/EN 61000-6-1:2007	CEM - IMMUNITÉ POUR LES ENVIRONNEMENTS RÉSIDENTIELS, COMMERCIAUX ET DE L'INDUSTRIE LÉGÈRE
IEC/EN 61000-6-3:2007	CEM - NORME SUR L'ÉMISSION POUR LES ENVIRONNEMENTS RÉSIDENTIELS, COMMERCIAUX ET DE L'INDUSTRIE LÉGÈRE

CE PRODUIT NE CONTIENT PAS D'AMIANTE. LES MATIÈRES EMPLOYÉES DANS LES PRODUITS SPÉCIFIÉS CI-DESSUS CONVIENNENT AU CONTACT AVEC LA NOURRITURE SELON LA DIRECTIVE-CADRE CONCERNANT LES MATÉRIAUX ET OBJETS DESTINÉS À ENTRER EN CONTACT AVEC DES DENRÉES ALIMENTAIRES (89/109/CEE)

MODÈLES AU GAZ :

LES CONDITIONS ET LES CARACTÉRISTIQUES D'ESSAI SUIVANTES SONT CONSIDÉRÉES COMME ÉTANT UNE BASE APPROPRIÉE POUR LA DÉMONSTRATION DE LA CONFORMITÉ DES PRODUITS CI-DESSUS AVEC LES CONDITIONS ESSENTIELLES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE CONCERNANT LES APPAREILS AU GAZ (90/396/CEE)

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

SELON LA CONDITION ESSENTIELLE 2.2 DE L'ANNEXE I DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE CONCERNANT LES APPAREILS AU GAZ (90/396/CEE), NOUS GARANTISSONS QUE LES MATÉRIAUX EMPLOYÉS DANS LES PRODUITS CI-DESSUS SONT APPROPRIÉS POUR LEUR USAGE PRÉVU ET RÉSISTERONT AUX CONTRAINTES TECHNIQUES, CHIMIQUES ET THERMIQUES AUXQUELLES ILS S'EXPOSENT VRAISEMBLABLEMENT.

INDEX

A

Activation de LonWork 24
Approvisionnement requis 12, 13, 14, 15

B

Boîte d'évent , arrière 23

C

Calibrage de la température 27
Contenu 3, 4
Coupleur à branchement rapide 23

D

Déjeuner en mode automatique 42
Description des contrôles du gril 39
Diagramme de Mennekes 21

E

Emplacements des thermocouples 30

F

Formulaire de mise en service 26

I

Identification de produit 44
Installation des purgeurs de graisse 23
Installation des roulettes 20
Intégrité du boeuf 45

M

Messages d'erreur 40
Mode automatique

N

Notes sur la sécurité 6

P

Paramètres d'usine par défaut 55
Procédures d'utilisation 40

R

Raccordement de gaz 23
Raccordement de l'alimentation électrique 21

S

Sonde de calibrage 27
Spécifications des gaz 17

Garland Manuel d'installation et d'utilisation



Gril double-face électrique ou au gaz à 1 et 2 plateaux avec identification de produit

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

