

Gril Xpress Plus double-face électrique/gaz

Modèles:

M(E/G)-1P, M(E/G)-2P, M(E/G)-3PX

Manuel d'installation, d'utilisation et de maintenance

Veillez lire toutes les sections de ce manuel et le conserver pour vous y référer ultérieurement.

Pour votre sécurité:

Afficher à un endroit visible, consignes à suivre dans le cas où l'utilisateur sent une odeur de gaz. Ces informations devront être obtenues en consultant la compagnie de gaz de votre localité.



Traduction de la notice originale

Numéro de pièce 4600921frf — Rev 8 (French)

CETTE PAGE EST LAISSÉE VIDE INTENTIONNELLEMENT

Remarques de sécurité

DÉFINITIONS

DANGER

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas corrigée, risque d'entraîner des blessures graves ou mortelles. Ceci s'applique aux situations les plus extrêmes.

Avertissement

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas corrigée, risque d'entraîner des blessures graves ou mortelles.

Attention

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas corrigée, risque d'entraîner des blessures mineures ou graves.

Notice

Indique des informations considérées importantes, mais non liées à un danger (par ex. messages liés à des dégâts matériels).

NOTE: Communique des informations utiles supplémentaires à propos de la procédure que vous engagez.

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ

Avertissement

Uniquement des personnels formés et autorisés ou le directeur du magasin peuvent accéder aux écrans d'entretien. Des changements incorrects apportés à ces réglages causeront un dysfonctionnement de l'unité.

Attention

Le travail de maintenance et d'entretien autre que le nettoyage tel que décrit dans ce manuel doit être effectué par un personnel d'entretien autorisé.

DANGER

Ne pas installer ni utiliser un équipement qui a été employé de façon impropre ou abusive, qui a été négligé, endommagé ou modifié/altéré par rapport aux spécifications originales de fabrication.

DANGER

Tous les branchements et les aménagements utilitaires doivent être entretenus conformément avec les codes locaux et nationaux.

DANGER

Il est de la responsabilité du propriétaire de l'équipement d'effectuer une évaluation des risques de l'équipement de protection personnelle afin d'assurer une protection adéquate durant les procédures de maintenance.

DANGER

Le superviseur sur site est chargé d'assurer que les opérateurs sont rendus conscients des dangers inhérents d'utilisation de cet équipement.

NOTE: Une installation, des soins et une maintenance appropriés sont essentiels à une maintenance maximum et pour un fonctionnement sans problème de votre équipement. Visitez notre site Internet www.mtwkitchenare.com pour des mises à jour de manuel, des traductions ou les coordonnées de contact des agents d'entretien dans votre région.

Avertissement

Ne pas stocker ou utiliser d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables dans le voisinage de cet appareil ou d'un autre appareil. Ne jamais utiliser de chiffon trempé dans une huile inflammable ou de solutions de nettoyage combustibles pour le nettoyage.

Avertissement

Ne pas stocker de matériaux combustibles sur l'appareil.

Avertissement

Les étiquettes d'avertissement montées directement sur l'équipement doivent être constamment observées et maintenues dans un état lisible.

Avertissement

Lire attentivement ce manuel avant d'utiliser, d'installer ou d'effectuer de la maintenance sur l'équipement. Le non suivi des instructions de ce manuel peut causer des dommages matériels ainsi que des blessures graves ou mortelles.

Avertissement

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne leur ait fourni de la supervision et une formation au sujet de l'utilisation de l'appareil. Ne pas laisser des enfants jouer avec cet appareil.

Notice

Les réglages de routine et les procédures de maintenance décrites dans ce manuel ne sont pas couverts par la garantie.

⚠ Avertissement

Ce produit contient des produits chimiques connus dans l'État de Californie pour causer des cancers ou des malformations congénitales et d'autres troubles de l'appareil reproducteur. L'utilisation, l'installation ou l'entretien de ce produit risque de vous exposer à des particules en suspension de laine de verre ou de fibres céramiques, de silice cristallisée et/ou de monoxyde de carbone. L'inhalation de particules en suspension de laine de verre ou de fibres céramiques est connue dans l'État de Californie pour causer le cancer. L'inhalation de monoxyde de carbone est connue dans l'État de Californie pour causer des malformations congénitales et d'autres troubles de l'appareil reproducteur.

EMPLACEMENT

⚠ Avertissement

Deux personnes ou plus, ou un appareil de levage, sont nécessaires pour soulever cet appareil.

⚠ Avertissement

Pour éviter l'instabilité, la zone d'installation doit être capable de supporter le poids combiné de l'équipement et du produit. En outre, l'équipement doit être à niveau de côté à côté et de l'avant à l'arrière.

⚠ Avertissement

Aucun élément structurel de l'appareil ne doit être modifié ou enlevé afin de faciliter le placement de l'appareil sous une hotte.

⚠ Avertissement

Prendre garde à la marque rouge sur la tige filetée de la roulette à indiquant le réglage maximum. Un réglage au dessus de la marque rouge pourrait causer un dysfonctionnement de la roulette et faire basculer l'unité. Pour plus d'informations, voir la section 2 installation.

⚠ Avertissement

Cet appareil doit être isolé du système de canalisations d'alimentation à gaz en fermant sa soupape individuelle d'arrêt manuel durant tout test de pression du système de canalisations d'alimentation à gaz à des pressions de test égales ou inférieures à ½ psi (3,5 kPa).

⚠ Attention

Cet équipement doit être utilisé uniquement sous un système de hotte approuvé et conforme aux règlements locaux en vigueur. Cette unité est conçue uniquement pour une utilisation intérieure.

ÉLECTRICITÉ

⚠ DANGER

Vérifier tous les branchements du câblage, y compris les bornes d'usine, avant utilisation. Les branchements peuvent se desserrer durant l'expédition et l'installation.

⚠ DANGER

Ne pas utiliser un appareil avec un cordon ou une fiche endommagée/écrasée. Toutes les réparations doivent être effectuées par un prestataire de service qualifié.

⚠ DANGER

Ne pas débrancher l'alimentation de l'alimentation principale risque de causer des blessures graves ou mortelles. L'interrupteur d'alimentation NE DÉBRANCHE PAS toute l'alimentation entrante.

⚠ DANGER

Du fil en cuivre pour au moins 75 °C (167 °F) doit être utilisé pour les branchements électriques.

⚠ Avertissement

Cet appareil doit être mis à la terre et tous les câblage sur site doit se conformer à tous les codes locaux et nationaux en vigueur. Consulter la plaque signalétique pour la tension appropriée. Il est de la responsabilité de l'utilisateur final de fournir des moyens de déconnexion satisfaisant les autorités ayant juridiction.

⚠ Avertissement

Ne pas utiliser d'appareils ou d'accessoires électriques autres que ceux fournis par le fabricant.

⚠ Avertissement

L'équipement doit être disposé de façon à ce que la fiche soit accessible à moins que d'autres moyens de déconnexion de l'alimentation (par ex. coupe-circuit ou commutateur de déconnexion) ne soient fournis.

⚠ Avertissement

Débrancher l'alimentation électrique au niveau de la déconnexion d'alimentation principal pour tous les équipements en cours d'entretien. Observer la polarité correcte de la tension de la ligne entrante. Une polarité incorrecte peut conduire à un fonctionnement erratique.

⚠ Avertissement

Ne jamais toucher à quoi que ce soit sur alimentation électrique avec des mains mouillées.

CODE

Avertissement

Les représentants de service autorisés sont tenus de suivre les procédures de sécurité aux normes du secteur, y compris, de façon non exhaustive, les réglementations locales/nationales pour les procédures de débranchement / de verrouillage / d'étiquetage pour toutes les utilités comprenant l'électricité, le gaz, l'eau et la vapeur.

Avertissement

Pour un appareil équipé de roulettes, (1) l'installation doit être effectuée avec un connecteur conforme à la norme Connectors for Movable Gas Appliances ANSI Z21.69 (connecteurs pour appareil à gaz déplaçables • CSA 6.16, et un dispositif de déconnexion rapide conforme à la norme Quick-Disconnect Devices for Use With Gas Fuel (dispositifs à déconnexion rapide utilisés avec des appareils à gaz), ANSI Z21.41 • CSA 6.9, (2) des moyens adéquats doivent être fournis afin de limiter les mouvements de l'appareil sans dépendre du connecteur et du dispositif de déconnexion rapide ou de sa tuyauterie associée pour limiter les mouvements de l'appareil et (3) le ou les emplacements où les moyens de retenue peuvent être fixés sur l'appareil doivent être indiqués.

DOMMAGE

DANGER

Une installation, un réglage, une modification, un entretien ou une maintenance inappropriée de cet appareil ou l'installation d'un appareil endommagé peut causer LA MORT, DES BLESSURES, ENDOMMAGER L'ÉQUIPEMENT et annuler la garantie. NE JAMAIS installer d'appareils, d'équipements ou d'accessoires endommagés.

TOUJOURS faire appel à du personnel formé et autorisé pour l'installation et l'entretien.

Attention

Verser de l'eau ou de la glace sur des éléments chauffants chauds / des surfaces chauffées causera des dégâts.

Avertissement

Risque de pincement. Garder les mains et les outils à l'écart de la zone au dessus des plateaux lorsqu'ils se déplacent en direction de la hotte d'échappement. Garder à l'esprit que les plateaux adjacents peuvent se déplacer de façon imprévue à tout moment. « Couper le gril » via l'interrupteur principal lors du nettoyage des plateaux car il peut se produire des mouvements imprévus des plateaux.

DÉGAGEMENT

Attention

Ne pas bloquer les événements d'admission et de retour d'air ou l'espace d'air autour des événements d'air. Empêcher des emballages plastiques, des papiers, des étiquettes etc. de s'envoler et de se loger dans les événements. Ne pas maintenir les événements libres résultera en un mauvais fonctionnement du système.

Attention

Ne pas positionner l'événement d'entrée d'air à proximité de vapeur ou d'une évacuation de vapeur ou d'un autre appareil.

Avertissement

Risque de glissade : Des éclaboussures de graisse des produits alimentaires vont se produire. Les zones entourant le gril présentent un risque de glissade dû à la zone d'éclaboussure. Nettoyer régulièrement la zone entourant le gril. Le gril peut être glissant. Veiller à ce que la zone de sol soit propre. Prendre des précautions car l'équipement peut être brûlant.

Avertissement

Toutes les spécifications de dégagement au-dessus, en dessous et autour de l'équipement sont les mêmes tant pour les emplacements non combustibles que pour les emplacements combustibles.

Ne pas maintenir les dégagements requis et les distances supplémentaires comme requis risque de résulter en BLESSURE et en DÉGÂTS MATÉRIEL.

Consulter la documentation du fabricant, ainsi que les agences commerciales et d'entretien le cas échéant.

DANGER

Afin de réduire le risque d'incendie, l'équipement doit être installé dans un environnement non combustible uniquement, avec aucun matériau combustible à moins de 18 po (457 mm) des côtés, de l'avant ou de l'arrière de l'appareil ou à moins de 40 po (1 m) au-dessus de ce dernier. L'appareil doit être monté sur des sols de construction non combustible, avec des revêtements et une finition de surface non combustibles, avec aucun matériau combustible en dessous ou sur des dalles ou arches non combustibles sans matériaux combustibles en dessous. Une telle construction ne doit en aucun cas s'étendre à moins de 12 po (305 mm) au delà de l'équipement de tous les côtés.

DANGER

Risque de feu/choc Tous les dégagements minimum doivent être maintenus. Ne pas obstruer les événements ou les ouvertures.

⚠ Avertissement

Risque de pincement. Maintenir un espace minimum de 1 po. (2,54 cm) entre la hotte et la position la plus élevée du bras du plateau. Garder à l'esprit que les plateaux adjacents peuvent se déplacer de façon imprévue à tout moment. « Couper le gril » via l'interrupteur principal lors du nettoyage des plateaux car il peut se produire des mouvements imprévus des plateaux.

NETTOYAGE

⚠ Attention

S'assurer que les plateaux sont abaissés et en position fermée lors du déplacement du gril. Ne pas suivre la procédure risque d'endommager ou de perdre la calibration sur le plateau et un message d'erreur potentiel risque de se produire.

⚠ Attention

Ne jamais utiliser une solution nettoyante à base d'acide sur les panneaux extérieurs ! Beaucoup de produits alimentaires ont un contenu acide, qui peut détériorer la finition. Veiller à nettoyer les surfaces en acier inoxydable de TOUS les produits alimentaires.

⚠ Attention

Ne pas utiliser de nettoyant caustique sur aucune pièce ou cavité de l'équipement. Utiliser des lessives ou des détergents doux, non abrasifs, appliqués avec une éponge ou un chiffon doux. Ne jamais utiliser d'outils tranchants ou d'abrasifs durs sur aucune pièce de l'équipement.

⚠ Avertissement

Lors du nettoyage de l'intérieur ou de l'extérieur de l'unité, prendre soin d'éviter le commutateur d'alimentation frontal et le ou les cordons d'alimentation. Maintenir l'eau et/ou les solutions nettoyantes à l'écart de ces pièces.

⚠ Avertissement

Mettre le gril hors tension et débrancher l'unité avant de nettoyer les panneaux latéraux/arrières. Ne retirer aucun panneau durant le nettoyage.

⚠ Avertissement

Le nettoyage intérieur doit être effectué uniquement par un technicien d'entretien qualifié.

⚠ Avertissement

Ne jamais utiliser un jet d'eau à haute pression pour le nettoyage, ni laver au tuyau ou inonder l'intérieur ou l'extérieur de l'unité avec de l'eau. Ne jamais utiliser un équipement de nettoyage puissant, de la paille de fer, des grattoirs ou une brosse métallique sur l'acier inoxydable ou les surfaces peintes.

⚠ Attention

Utiliser un nettoyant de classe commerciale formulé pour nettoyer efficacement et assainir des surfaces de contact alimentaire. Lire les conseils d'utilisation et les mises en garde avant utilisation. Porter particulièrement attention à la concentration du nettoyant et à la durée durant laquelle le nettoyant reste sur les surfaces de contact alimentaire.

⚠ Avertissement

Garder à l'esprit que les plateaux adjacents peuvent se déplacer de façon imprévue à tout moment. « Couper le gril » via l'interrupteur principal lors du nettoyage des plateaux car il peut se produire des mouvements imprévus des plateaux.

PROTECTION PERSONNELLE

⚠ DANGER

Tous les systèmes de distribution (gaz, électricité, eau et vapeur) doivent être arrêtés sur tous les équipements et fermés à l'utilisation conformément aux pratiques approuvées OSHA durant l'entretien. Toujours laisser l'unité refroidir.

⚠ DANGER

Utiliser l'équipement de sécurité approprié durant l'installation et l'entretien.

⚠ DANGER

Ne jamais se tenir sur l'unité ! Elle n'est pas conçue pour soutenir le poids d'un adulte, et peut s'effondrer ou basculer si elle maltraitée de cette façon.

⚠ DANGER

Maintenir le cordon d'alimentation à l'ÉCART des surfaces CHAUFFÉES. NE PAS immerger le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau. NE PAS laisser le cordon d'alimentation pendre au dessus du bord d'une table ou d'un comptoir.

⚠ Avertissement

NE PAS utiliser l'unité pour le stockage. NE PAS laisser d'articles en papier, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments dans l'unité lorsqu'elle n'est pas utilisée.

⚠ Avertissement

Laisser l'équipement de chauffage refroidir avant de tenter de le nettoyer, de l'entretenir ou de le déplacer. L'unité doit être froide au toucher et débranchée de la source d'alimentation.

⚠ Avertissement

Toujours porter un certain type de protection couvrant vos mains et vos bras lors de l'ouverture de l'unité.

⚠ Avertissement

La vapeur risque de causer des brûlures graves. Toujours porter un certain type de protection couvrant vos mains et vos bras lors de l'ouverture de l'unité. Lorsque le plateau se lève, garder la face et le corps à l'écart de la vapeur s'échappant.

⚠ Avertissement

Déposer tous les panneaux amovibles avant de soulever et d'installer.

⚠ Avertissement

Ne pas entrer en contact avec les pièces mobiles.

⚠ Avertissement

Lors de l'utilisation de fluides nettoyants ou de produits chimiques, des gants en caoutchouc et une protection pour les yeux (et/ou un écran facial) doivent être portés.

⚠ Avertissement

Faire attention en manipulant les bords de surface métallique de tous les équipements.

⚠ Avertissement

Cet équipement est conçu uniquement pour une utilisation intérieure. Ne pas installer ni utiliser cet équipement dans des zones en plein air.

⚠ Avertissement

Tous les couvercles et panneaux d'accès doivent être en place et convenablement fixés avant d'utiliser cet équipement.

⚠ Avertissement

Ne pas pulvériser d'aérosols à proximité de cet appareil lorsqu'il fonctionne.

⚠ Avertissement

Risque de brûlures dû aux températures élevées Vous risquez d'être brûlé si vous touchez une pièce quelconque durant la cuisson. Les surfaces proches de la surface de cuisson incluant les panneaux latéraux peuvent devenir suffisamment chauds pour brûler la peau. Prendre garde de ne pas entrer en contact avec des surfaces chaudes ou de la graisse chaude. Porter un équipement de protection personnelle.

⚠ Avertissement

Lors de l'inspection de l'allumage ou de la performance du brûleur, ne pas se placer trop près du brûleur. Un allumage lent risque de causer un retour de flamme, en augmentant le potentiel pour des brûlures du visage ou du corps.

⚠ Avertissement

Cet appareil doit être installé avec une ventilation suffisante pour empêcher l'occurrence de concentrations inacceptables de substances nocives pour la santé du personnel dans la pièce dans laquelle il est installé.

⚠ Avertissement

Risque. Garder les mains et les outils à l'écart de la zone au dessus des plateaux lorsqu'ils se déplacent en direction de la hotte d'échappement. Garder à l'esprit que les plateaux adjacents peuvent se déplacer de façon imprévue à tout moment. « Couper le gril » via l'interrupteur principal lors du nettoyage des plateaux car il peut se produire des mouvements imprévus des plateaux.

⚠ Avertissement

Risque de glissade : Les bidons de graisse doivent être correctement installés avant utilisation. Une installation incorrecte résultera en graisse sur le sol qui créera un risque de glissade. Veiller à ce les bidons de graisse soient vidés et nettoyés le cas échéant pour empêcher la graisse de déborder sur le sol. Le gril peut être glissant. Veiller à ce que la zone de sol soit propre. Prendre des précautions car l'équipement peut être brûlant.

⚠ Avertissement

Risque de pincement. Garder les mains et les outils à l'écart de la zone entre le plateau et le plateau du gril lorsque les plateaux sont en mouvement. Garder à l'esprit que les plateaux adjacents peuvent se déplacer de façon imprévue à tout moment. « Couper le gril » via l'interrupteur principal lors du nettoyage des plateaux car il peut se produire des mouvements imprévus des plateaux.

⚠ Avertissement

Afficher à un endroit visible, consignes à suivre dans le cas où l'utilisateur sent une odeur de gaz. Ces informations devront être obtenues en consultant la compagnie de gaz de votre localité.

Table des matières

Remarques de sécurité

Définitions.....	3
Avis de non-responsabilité	3
Emplacement.....	4
Électricité.....	4
Dégagement.....	5
Nettoyage	6

Section 1

Informations générales

Lire ce manuel.....	12
Inspection de l'unité	12
Numéros de modèle	12
Numéros de plaque signalétique.....	12
Modèles.....	13
Principales caractéristiques et composants.....	13
Les articles inclus par le fabricant avec l'achat de votre nouveau gril :	14
Spécifications relatives aux dimensions 3 plateaux	15
Spécifications relatives aux dimensions 2 plateaux	16
Spécifications relatives aux dimensions 1 plateaux	17
Spécifications d'entrée électrique - WYE (modèles CE)	18
Spécifications d'entrée électrique - Delta (modèles à gaz).....	18
Spécifications d'entrée électrique - WYE (modèles CE électriques)	19
Spécifications d'entrée électrique - Delta (modèles électriques).....	19
Spécifications d'entrée de gaz	20

Section 2

Installation

Enlèvement du gril de la caisse en bois.....	21
Transport du gril vers l'emplacement.....	22
Emplacement.....	22
Spécifications de dégagement.....	22
Mise à niveau	22
Spécifications de la hotte d'échappement.....	22
Positionnement	23
Appareils équipés de roulettes	23
Procédure de réglage des roulettes.....	23
1 Plateau Pfixeri e système stabilisateur du gril (uniquement modèles 1 plateau). ..	24
Stockage temporaire	24
Spécifications du connecteur de gaz :	24
Spécifications des codes nationaux :	25
Responsabilités du magasin d'installation:	25
Procédure d'installation du dispositif de retenue	25
Retirer les sachets « Desi Pak » du gril.	26
Raccords de gaz et dimensionnement de la tuyauterie :	26
Instruction d'installation du panneau arrière haut des gaz.	30
Procédure de raccordement un et deux plateaux.	31
Procédure de démarrage	34

Section 3

Utilisation

Séquence d'utilisation	35
------------------------------	----

Contrôleur easyToUCH™	36
Écran d'accueil, écran de sélection de recettes et icônes	36
Messages d'avertissement et d'alerte sur écran	37
Aperçu général de l'utilisation	37
Procédure easyTOUCH™	38
Démarrage et préchauffage	38
Utilisation d'une recette	38
Vérification des températures	39
Annulation d'un cycle de cuisson	39
Changement d'une durée / d'un intervalle de cuisson	39
Créer une nouvelle recette	40
Créer un nouveau menu	42
Activer ou désactiver des menus	42
Activation manuelle du mode veille	43
Extinction	43
Aide mémoire de nettoyage	43
Réglages spéciaux - Limites de réglage de durée et d'intervalle	44
Volume Adjustment	44
Réglage de la hauteur de la hotte	45
Language Selection	45
Paramètres de nettoyage	46

Section 4 Maintenance

Nettoyage des panneaux en acier inoxydable	49
Nettoyage des panneaux en acier inoxydable	49
Nettoyage durant l'utilisation	49
Nettoyage quotidien	50
Déplacement du gril	53

Section 5 Dépannage

Problèmes de cuisson	54
Produit insuffisamment cuit	54
Produit insuffisamment cuit uniquement à l'avant du gril	54
Produit trop cuit	54
Problèmes de température	55
Gril ou plateau trop chaud	55
Gril ou plateau trop froid	55
Impossible d'atteindre ou de maintenir la température	55
Problèmes d'interface utilisateur	55
Aucun signal sonore	55
Écran verrouillé, gelé ou non réactif au toucher	55
Réinitialisation de l'écran tactile	55
Impossible de lire la clé USB	55
Impossible de charger des fichiers USB	55

Section 6 Outils et fournitures de nettoyage

Fournitures de nettoyage	56
---------------------------------------	-----------

Section 1

Informations générales

Lire ce manuel

Garland Commercial Equipment a développé ce manuel comme un guide de référence pour le propriétaire/l'opérateur et l'installateur de cet équipement. Veuillez lire ce manuel avant l'installation ou l'utilisation de la machine. Un technicien de service qualifié doit effectuer l'installation et le démarrage de cet équipement, consulter la section 5 dans ce manuel pour une assistance à l'entretien.

Si vous ne pouvez pas corriger le problème d'entretien, appelez votre agent d'entretien ou votre distributeur. Disposez toujours de votre modèle et de votre numéro de série lorsque vous appelez.

Votre agent d'entretien _____

Numéro de téléphone de l'agent d'entretien _____

Votre distributeur local _____

Numéro de téléphone du distributeur local _____

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'installation _____

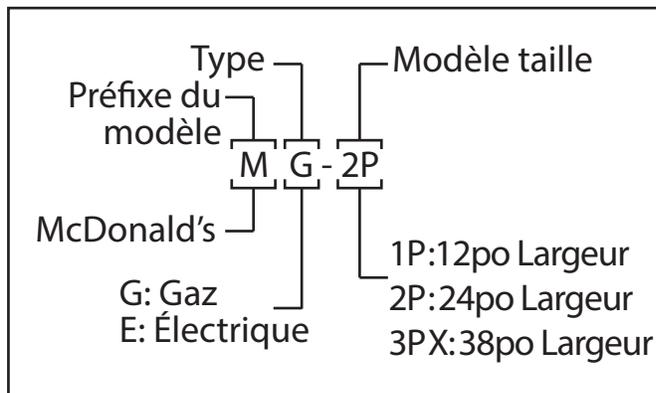
Inspection de l'unité

Inspecter soigneusement l'unité à réception. Rapporter immédiatement au transporteur tout dommage survenu durant le transport. Demander une inspection écrite auprès d'un inspecteur régleur afin de documenter toute réclamation nécessaire.

Numéros de modèle

Ce manuel couvre les modèles suivants :

- M(G/E)-1P (1 Plateau)
- M(G/E)-2P (2 Plateau)
- M(G/E)-3PX (2+1 single chassis)



Numéros de plaque signalétique

Deux plaques de série sont fixées au grill, la première se situe dans le coin en bas à gauche du panneau de droite et la seconde sur le rebord inférieur du devant du châssis, derrière le panneau avant. Des informations importantes telles que le numéro de modèle de l'unité, le numéro de série ainsi que les spécifications de gaz / électricité peuvent être trouvées sur la plaque signalétique.

SER	PLN. N.D.I.	GAS GAZ
MOD. ITEM (ARTICLE)	CAT.	INLET PRE-SURE PRESSION
ARTICLE ARTICULO	COUNTRY PAYS PAIS	DE PRESSION CALIBRADO DE PRESSION
Catering Equipment / Equipement pour Cuisine / Equipo para Cocinar / TYPE A / TIPO A		SET PRESSURE CALIBRADO DE PRESSION
FOR INSTALLATION WITH THE FOLLOWING MINIMUM CLEARANCE ESTA UNIDAD PUEDE SER INSTALADA CON SEPARACION MINIMA DE		INJECTOR SIZE DIMENSION DES INJECTEURS/ DE INYECTORES
COMBUSTIBLE	SIDE COTES COSTADOS	RATED VOLTAGE TENSION VOLTAJE
NON COMBUSTIBLE	BACK ARRIERE ATRAS	FUSE RATING FUSIBLE
	FLOOR PLANCHER PISO	INPUT ENERGIE CAPACIDAD
4518493 REV.4 GARLAND COMMERCIAL RANGES LTD., MISSISSAUGA, ONT., CANADA		50/60 Hz

PLAQUE SIGNALÉTIQUE (ÉCHANTILLON)

Déclaration de garantie

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

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

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

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

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

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

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

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

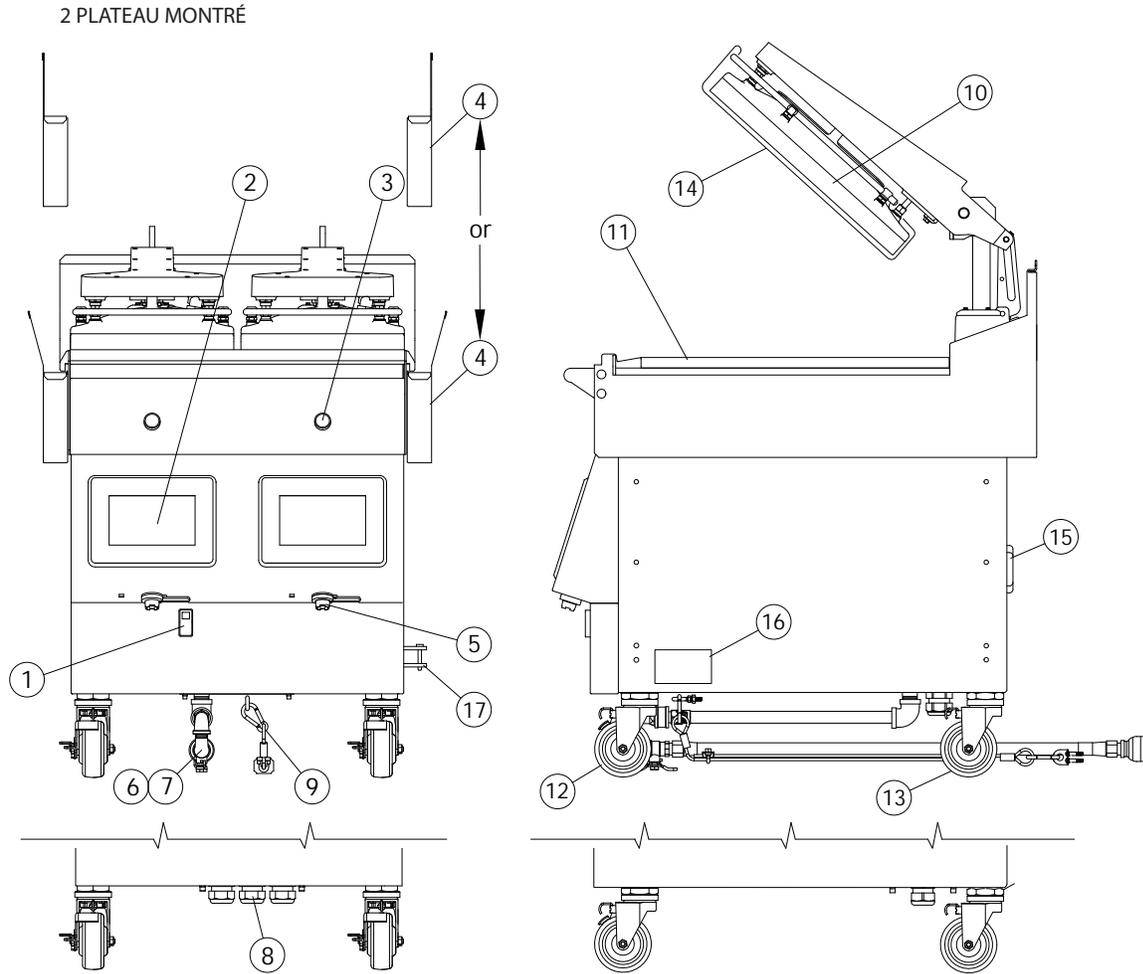
La responsabilité du Groupe Garland pour une réclamation de garantie ne dépassera pas le prix du matériel et/ou service qui a causé la réclamation. Cette garantie est limitée et remplace toutes les autres garanties explicites ou implicites. Garland Group, nos employés, ou nos agents ne seront pas tenus responsables des réclamations pour lésions corporelles ou pour des dommages immatériels ou pertes indirectes.

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

Processus de réclamation pour dommages durant l'expédition

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

1. Faites une réclamation immédiatement quelle que soit l'étendue des dommages.
2. Assurez-vous de noter « perte ou dommages visibles » sur la facture de fret ou le reçu express et demandez au livreur de signer la facture ou le reçu.
3. Si l'on ne remarque pas les dommages avant de déballer l'équipement, informez.



1. Interrupteur d'alimentation Marche/Arrêt.
2. Commandes tactiles easyToUCH™ pour une utilisation facile.
3. Bouton presseur vert
 - presser pour démarrer la cuisson.
 - presser et maintenir enfoncé pour annuler.
4. Seaux à graisse.
 - avec des parois droites afin de gagner de l'espace.
 - avec des parois évasées afin d'accommoder des supports d'outil en option.
5. Porte USB - pour easyToUCH.
6. Admission en gaz (modèles à gaz uniquement).
7. Robinet de fermeture du gaz (modèles à gaz uniquement). Alimentation avec ensemble de tuyau de connexion flexible en option.
8. Câbles et fiches d'alimentation principale.
9. Ensemble de dispositif de retenue (modèles à gaz uniquement).

10. Plateau - apportant une cuisson double-face. Chaque plateau peut être commandé séparément.
11. Plateau de gril - surface de cuisson avec trois (3) éléments chauffants contrôlés indépendamment par zone de cuisson.
12. Roulettes avant - roulettes pivotantes à hauteur réglable, avec freins et des ergots d'arrêt de roulette.
13. Roulettes arrière - roulettes pivotantes à hauteur réglable, sans frein et des ergots d'arrêt de roulette (sans frein).
14. Feuille de matériau démoulant - surface non-collante pour faciliter l'utilisation et le nettoyage.
15. Coupe-circuit, situé derrière la porte coulissante.
16. Emplacement de la plaque signalétique - des informations importantes telles que le numéro de modèle de l'unité, le numéro de série ainsi que des spécifications électriques peuvent être trouvées sur la plaque signalétique.
Remarque : Le numéro de série se trouve également dans la commande sous le « Menu diagnostic » dans l'écran « Révision »
17. Supports de raccordement de plateau (en option).

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

1. Un gril gaz électrique à 1 plateau inclut la liste suivante :

1 PLATEAU		
N° de pièce	Description	Qté
4527294	Pinces pour feuille de matériau démoulant	3
4600722	Crochet pour feuille de matériau démoulant	1
4600866	Feuilles de matériau démoulant (boîte)	1
4600415	Glissière pour tiroir à graisse côté gauche	1
4600416	Glissière pour tiroir à graisse côté droit	1
4600411	Seaux à graisse - côté droit	1
4600418	Seaux à graisse - côté gauche	1
1838701	Outil de nivellement de plateau	1
4532089	Clé d'entretien	1
4602107	Formulaire de démarrage du gril Garland	1
4600921	Manuel d'installation et d'utilisation	1

NOTE: La quantité peut changer selon le modèle.

2. Un gril gaz et électrique à 2 plateaux inclut la liste suivante :

2 PLATEAU		
N° de pièce	Description	Qté
4527294	Pinces pour feuille de matériau démoulant	6
4600722	Crochet pour feuille de matériau démoulant	2
4600866	Feuilles de matériau démoulant (boîte)	1
4600415	Glissière pour tiroir à graisse côté gauche	1
4600416	Glissière pour tiroir à graisse côté droit	1
4600411	Seaux à graisse - côté gauche	1
4600418	Seaux à graisse - côté gauche	1
1838701	Outil de nivellement de plateau	1
4532089	Clé d'entretien	1
4602107	Formulaire de démarrage du gril Garland	1
4600921	Manuel d'installation et d'utilisation	1

NOTE: La quantité peut changer selon le modèle. Un gril gaz et électrique à 3 plateaux inclut la liste suivante, sauf dans les pays mentionnés.

2+1 PLATEAU		
N° de pièce	Description	Qté
4527294	Pinces pour feuille de matériau démoulant	9
4600722	Crochet pour feuille de matériau démoulant	3
4600866	Feuilles de matériau démoulant (boîte)	1

4600415	Glissière pour tiroir à graisse côté gauche	1
4600416	Glissière pour tiroir à graisse côté droit	1
4600417	Glissière pour tiroir à graisse (milieu)	1
4600411	Seaux à graisse - côté droit	1
4600418	Seaux à graisse - côté gauche	1
1838701	Outil de nivellement de plateau	1
4532089	Clé d'entretien	1
4602107	Formulaire de démarrage du gril Garland	1
4600921	Manuel d'installation et d'utilisation	1

NOTE: La quantité peut changer selon le modèle.

3. Un gril 2+1 plateau (gaz & électrique) à châssis unique inclut la liste suivante, sauf dans les pays mentionnés.

2+1 PLATEN SINGLE CHASSIS		
Part #	Description	Qty
4527294	Pinces pour feuille de matériau démoulant	9
4600722	Crochet pour feuille de matériau démoulant	3
4600866	Feuilles de matériau démoulant (boîte)	1
4600415	Glissière pour tiroir à graisse côté gauche	1
4600416	Glissière pour tiroir à graisse côté droit	1
4600417	Glissière pour tiroir à graisse (milieu)	1
4600411	Seaux à graisse - côté gauche	1
4600418	Seaux à graisse - côté gauche	1
1838701	Outil de nivellement de plateau	1
4532089	Clé d'entretien	1
4602107	Garland Grill Start Up Form	1
4600921	Manuel d'installation et d'utilisation	1

NOTE: La quantité peut changer selon le modèle.

Articles NON INCLUS par le fabricant :

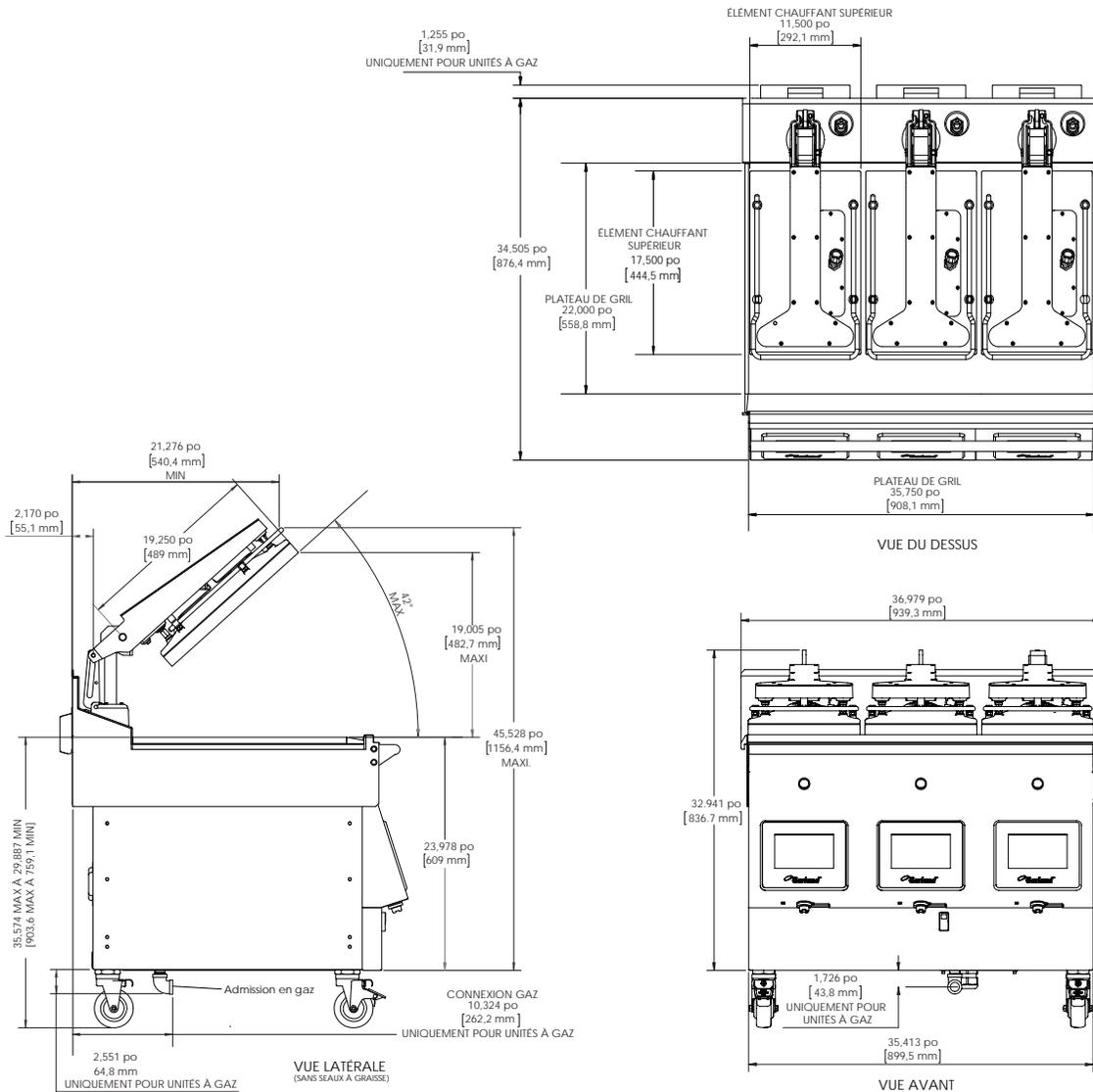
1. Les fils électriques nécessaires pour l'application.
2. La boîte de passage des gaz nécessaire pour l'application.
3. Tout seau à graisse ou rail de graisse supplémentaire nécessaire pour l'utilisation.

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

- Centre de service agréé par l'usine
- Un personnel d'installation approuvé par Garland.
- Un installateur autorisé sous contrat avec l'acheteur du gril.
- Contacter un centre de service local agréé par Garland pour plus de détails.

Spécifications relatives aux dimensions 3 plateaux

Modèle M(E/G)-3P



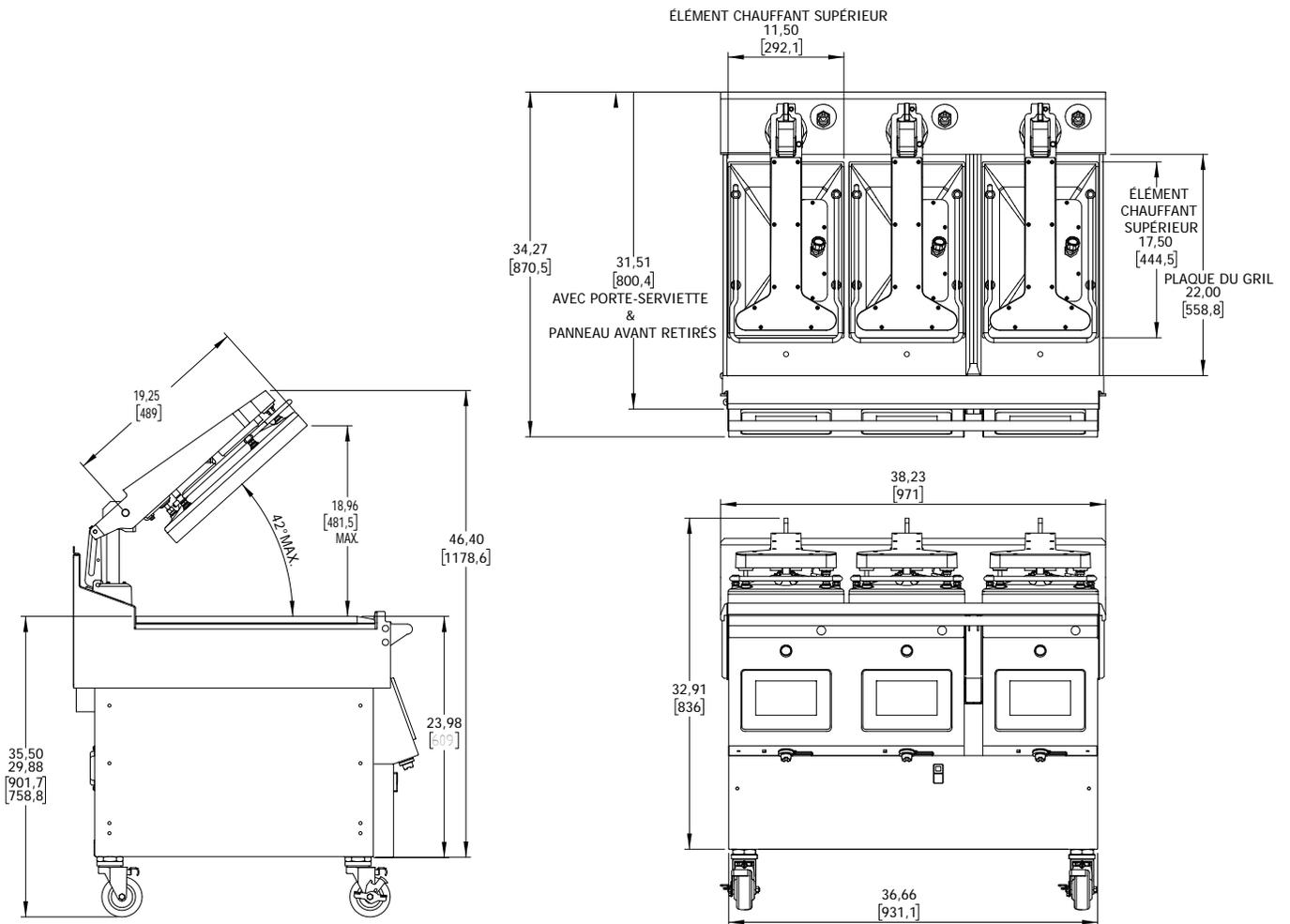
Modèle	Hauteur*		Largeur**		Profondeur	
	M(E/G)36	32 po.	812 mm	36 po.	914 mm	34,5 po. - sans gaz 35,5 po. - sans gaz (modèles à gaz)

* La hauteur ne comprend pas les roulettes

** Sans seaux à graisse

Spécifications relatives aux dimensions 2+1 Plateau à châssis unique

Model: M(E/G)-3PX



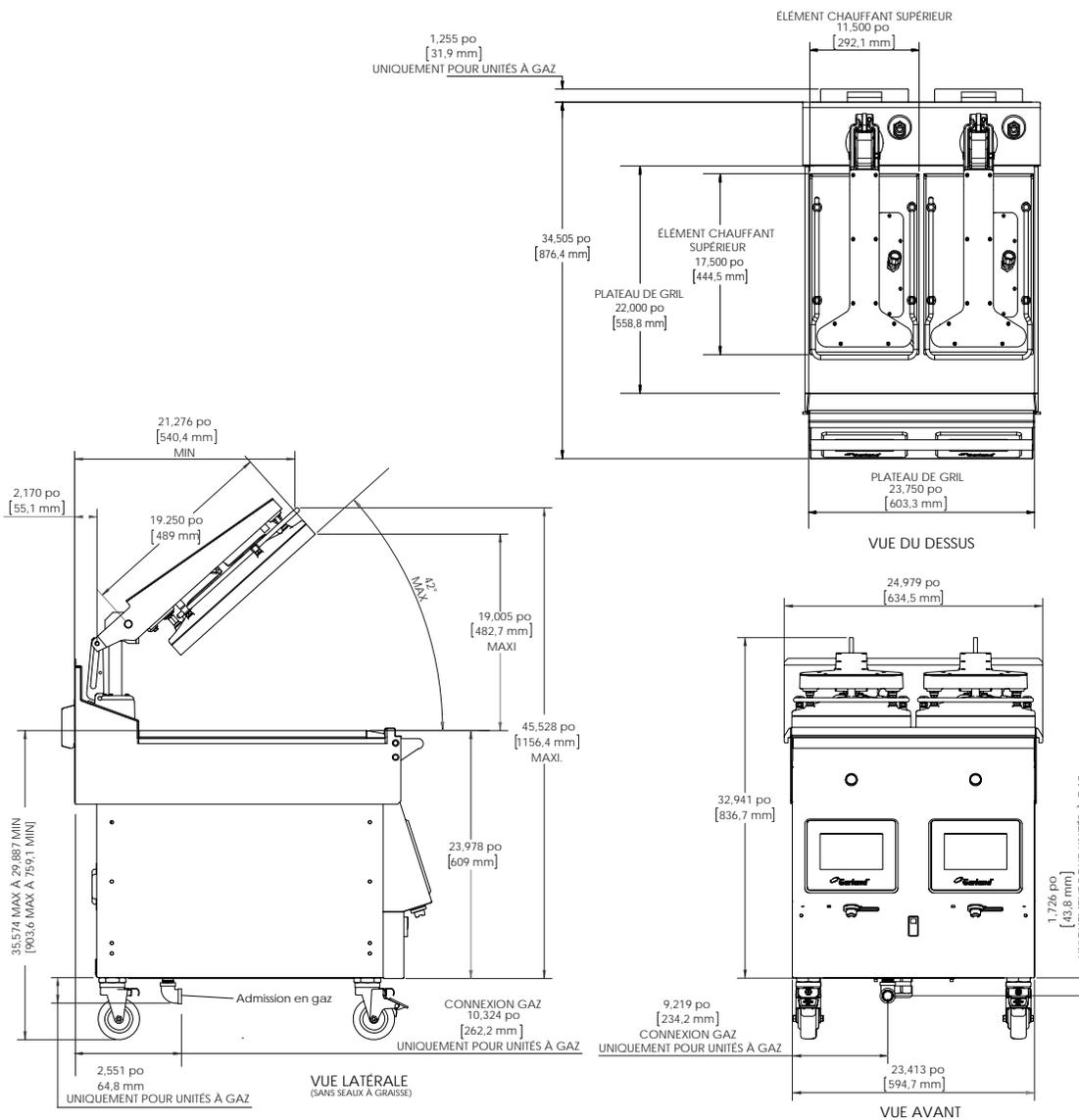
Modèle	Hauteur*		Largeur**		Profondeur	
	M(E/G)-3PX	32 po	812 mm	38 po	965,2 mm	34,5 po. - sans gaz 876 mm - sans gaz

* La hauteur ne comprend pas les roulettes

** Sans seaux à graisse.

Spécifications relatives aux dimensions 2 plateaux

Modèle M(E/G) 2P



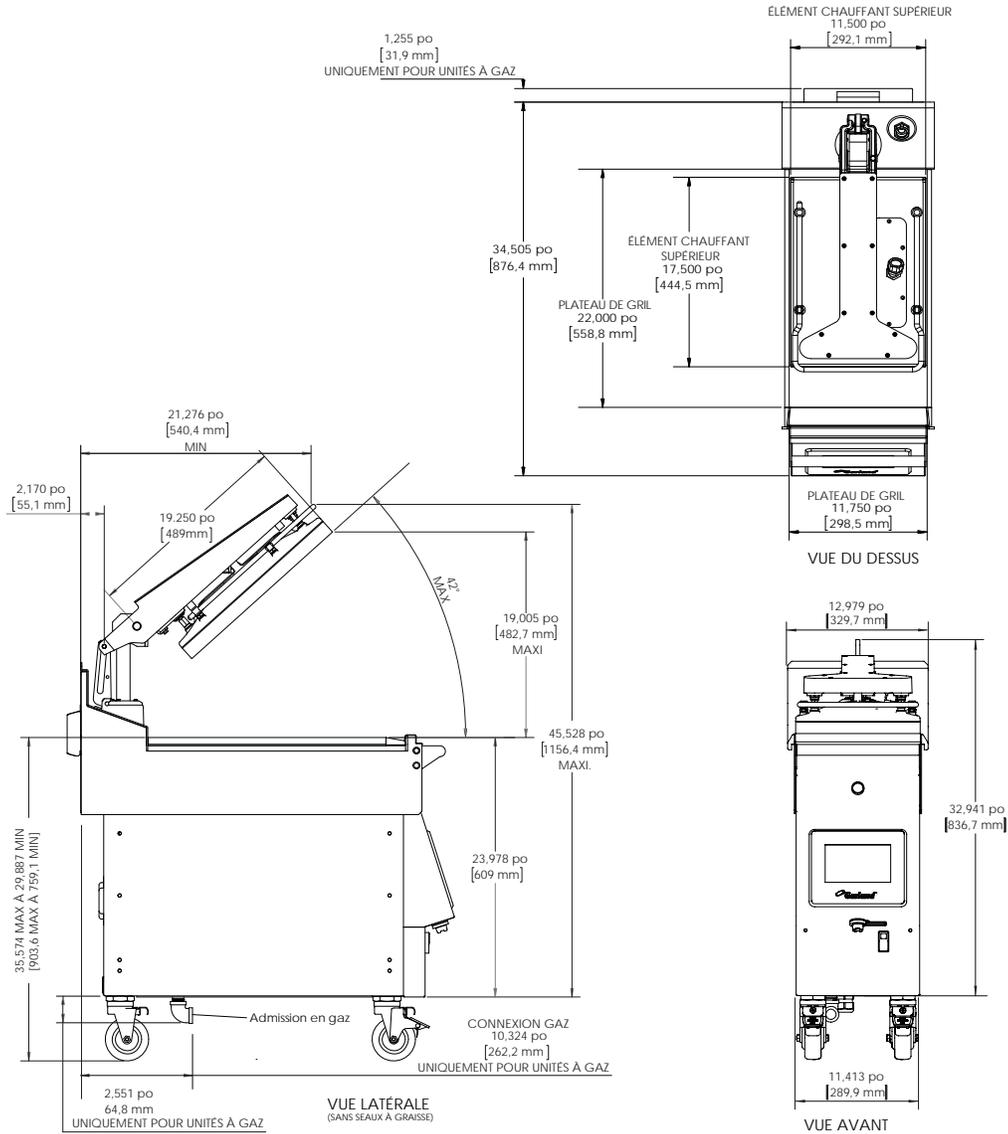
Modèle	Hauteur*		Largeur**		Profondeur	
	M(E/G)24	32 po.	812 mm	24 po.	610 mm	34,5 po. - sans gaz 35,5 po. - sans gaz (modèles à gaz)

* La hauteur ne comprend pas les roulettes

** Sans seaux à graisse

Spécifications relatives aux dimensions 1 plateau

Modèle M(E/G) 1P



Modèle	Hauteur*		Largeur**		Profondeur	
	M(E/G)12	32 po.	812 mm	12 po.	610 mm	34,5 po. - sans gaz 876 mm - sans gaz

* La hauteur ne comprend pas les roulettes

** Sans seaux à graisse

Spécifications d'entrée électrique - WYE (modèles CE)

Modèles MG-1P CE (modèles à gaz)					
Modèle	Volts 3N [~] (WYE) 50/60 Hz	Courant total (A)			Puissance (kW)
		L1	L2	L3	
1 Plateau	220 V/380 V	12,1	4,7	0,1	3,4
	230 V/400 V	11,3	4,7	0,1	3,4
	240 V/415 V	11,3	4,7	0,1	3,4

Modèles MG-2P CE (modèles à gaz)					
Modèle	Volts 3N [~] (WYE) 50/60 Hz	Courant total (A)			Puissance (kW)
		L1	L2	L3	
2 Plateau	220 V/380 V	4,7	12,1	15,8	6,7
	230 V/400 V	4,7	11,3	15,2	6,8
	240 V/415 V	4,7	11,3	15,2	6,8

Modèles MG-3P CE (modèles à gaz)					
Modèle	Volts 3N [~] (WYE) 50/60 Hz	Courant total (A)			Puissance (kW)
		L1	L2	L3	
3 Plateau	220 V/380 V	15,6	15,6	15,9	10,0
	230 V/400 V	15,0	15,0	15,3	10,1
	240 V/415 V	15,0	15,0	15,3	10,1

Spécifications d'entrée électrique - Delta (modèles à gaz)

Modèles MG-1P (modèles à gaz)					
Modèle	Volts 3 [~] (DELTA) 50/60 Hz	Courant total (A)			Puissance (kW)
		L1	L2	L3	
1 Plateau	200 V	13,9	16,6	4,8	3,4
	208 V	13,5	16,2	4,9	3,5
	220 V	12,1	14,6	4,8	3,4
	230 V	11,3	13,8	4,8	3,4
	240 V	11,3	13,8	4,8	3,4

Modèles MG-2P (modèles à gaz)					
Modèle	Volts 3 [~] (DELTA) 50/60 Hz	Courant total (A)			Puissance (kW)
		L1	L2	L3	
2 Plateau	200 V	19,5	16,7	26,7	6,8
	208 V	19,2	16,3	26,2	6,9
	220 V	17,8	14,7	24,0	6,7
	230 V	17,1	13,9	23,0	6,8
	240 V	17,0	13,6	22,7	6,8

Modèles MG-3P (modèles à gaz)					
Modèle	Volts 3 [~] (DELTA) 50/60 Hz	Courant total (A)			Puissance (kW)
		L1	L2	L3	
3 Plateau	200 V	29,5	29,8	29,8	10,2
	208 V	29,0	29,3	29,3	10,4
	220 V	26,8	27,1	27,1	10,1
	230 V	25,7	26,0	26,0	10,2
	240 V	25,3	25,6	25,6	10,1

Modèles MG- (Gaz) - Élément chauffant du devant éteint					
Modèle	Volts 3 [~] (DELTA) 50/60 Hz	Courant total (A)			Puissance (kW)
		L1	L2	L3	
MG-1P	200 V	13,9	13,9	0,0	2,6
MG-2P		13,9	13,9	23,4	5,2
MG-3PX		23,4	23,4	23,4	7,9

Spécifications d'entrée électrique - WYE (CE - modèles électriques)

Modèles ME-1P CE (électriques)					
Modèle	Volts 3 N [~] (WYE) 50/60 Hz	Courant total (A)			Puissance (kW)
		L1	L2	L3	
1 Plateau	220 V/380 V	12,1	15,3	13,6	7,6
	230 V/400 V	11,3	13,8	13,9	7,6
	240 V/415 V	11,3	14,7	13,9	7,6

Modèles ME-2P CE (électriques)					
Modèle	Volts 3N [~] (WYE) 50/60Hz	Courant total (A)			Puissance (kW)
		L1	L2	L3	
2P 1 Entrée	220 V/380 V	23,7	24,3	25,7	15,1
	230 V/400 V	22,0	23,2	25,2	15,2
	240 V/415 V	21,3	22,3	25,0	15,1
2P 2 Entrée Cordon 1	220 V/380 V	15,3	13,8	12,2	7,6
	230 V/400 V	15,1	13,8	11,3	7,6
	240 V/415 V	14,7	13,8	11,3	7,6
2 Platen 2 Entrée Cordon 2	220 V/380 V	13,8	12,1	15,5	7,6
	230 V/400 V	13,8	11,3	15,3	7,6
	240 V/415 V	13,8	11,3	14,9	7,6

Modèles ME-3PX CE (électriques)					
Modèle	Volts 3N [~] (WYE) 50/60Hz	Courant total (A)			Puissance (kW)
		L1	L2	L3	
3PX 1 Entrée	220 V/380 V	35,1	35,1	35,4	22,7
	230 V/400 V	33,2	33,2	33,5	22,8
	240 V/415 V	32,1	32,1	32,4	22,7
3PX 2 Entrée Cordon 1	220 V/380 V	15,3	13,8	12,1	7,6
	230 V/400 V	15,1	13,8	11,3	7,6
	240 V/415 V	14,7	13,8	11,3	7,6
3PX 2 Entrée Cordon 2	220 V/380 V	24,3	25,5	24,0	15,1
	230 V/400 V	23,2	25,0	22,3	15,2
	240 V/415 V	22,3	24,8	21,6	15,1
3PX 3 Entrée Cordon 1	220 V/380 V	15,3	13,8	12,1	7,6
	230 V/400 V	15,1	13,8	11,3	7,6
	240 V/415 V	14,7	13,8	11,3	7,6
3PX 3 Entrée Cordon 2	220 V/380 V	12,1	15,3	13,8	7,6
	230 V/400 V	11,3	15,1	13,8	7,6
	240 V/415 V	11,3	14,7	13,8	7,6
3PX 3 Entrée Cordon 3	220 V/380 V	13,8	12,1	15,6	7,6
	230 V/400 V	13,8	11,3	15,4	7,6
	240 V/415 V	13,8	11,3	15,0	7,6

Spécifications d'entrée électrique - Delta (modèles électriques)

Modèles ME-1P (électriques)					
Modèle	Volts 3L (DELTA) 50/60 Hz	Courant total (A)			Puissance (kW)
		L1	L2	L3	
1 Plateau	200 V	23,5	24,6	24,4	7,7
	208 V	23,2	24,3	24,1	7,8
	220 V	21,5	22,8	22,3	7,6
	230 V	20,7	22,3	21,4	7,6
	240 V	20,6	22,0	20,9	7,6

Modèles ME-2P (électriques)					
Modèle	Volts 3L (DELTA) 50/60 Hz	Courant total (A)			Puissance (kW)
		L1	L2	L3	
2P 1 Entrée	200 V	46,9	46,5	46,5	15,6
	208 V	45,7	45,3	45,3	15,6
	220 V	41,1	41,1	41,1	15,1
	230 V	38,1	38,8	38,8	15,2
	240 V	37,0	37,8	37,8	15,1

Modèles ME-3PX CE (électriques)					
Modèle	Volts 3L (DELTA) 50/60 Hz	Courant total (A)			Puissance (kW)
		L1	L2	L3	
3PX 2 Entrée Cordon 1	200 V	24,5	24,3	23,5	7,7
	208 V	24,2	24,0	23,2	7,8
	220 V	22,7	22,2	21,5	7,6
	230 V	22,2	21,3	20,7	7,6
	240 V	21,9	20,8	20,2	7,6
3PX 2 Entrée Cordon 2	200 V	46,9	46,6	46,6	15,6
	208 V	45,7	45,4	45,4	15,6
	220 V	41,1	41,2	41,2	15,1
	230 V	38,1	38,9	38,9	15,2
	240 V	37,0	37,9	37,9	15,1

Spécifications d'entrée de gaz

Grils à gaz, 1, 2 & 3 plateaux Amérique du Nord - tous modèles CSA						
	GAS	ENTRÉE MAX. (NET) PAR BRÛLEUR (BTU/H)	RÉGIME D'ENTRÉE TOTAL (BTU/H)	INJECTEUR TAILLE	PRESSION DE L'APPROVISIONNEMENT (EN W.C.)	PRESSION D'ADMISSION DU BRÛLEUR (EN W.C.)
1 Plateau	GAZ NATUREL	12,500	20,000	1,5 mm	7,0" WC	4.0" WC
	PROPANE		20,000	1,2 mm	11,0" WC	
2 Plateau	GAZ NATUREL		40,000	1,5 mm	7,0" WC	
	PROPANE		40,000	1,2 mm	11,0" WC	
3 Plateau	GAZ NATUREL		60,000	1,5 mm	7,0" WC	
	PROPANE		60,000	1,2 mm	11,0" WC	

Spécifications d'entrée - Tous modèles CE					
GAZ GROUPE	ENTRÉE MAX. (NETTE) PAR BRÛLEUR (KW)	RÉGIME D'ENTRÉE TOTAL (KW)	INJECTEUR TAILLE (MM)	BRÛLEUR PRESSION (MBAR)	VITESSE DE VENTILATEUR RÉGLAGE (TR/MIN)
G20	2.93	5,86 kW - (Pour gamme ME-1P) 11,72 kW - (Pour gamme ME-2P)	1,5 mm	10 mbar (4,0" WC)	10,000
G25	2.93	5,86 kW - (Pour gamme ME-1P) 11,72 kW - (Pour gamme ME-2P)	1,5 mm	13,7 mbar (5,5" WC)	
G31	2.93	5,86 kW - (Pour gamme ME-1P) 11,72 kW - (Pour gamme ME-2P)	1,2 mm	10 mbar (4,0" WC)	

Pour le gaz propane G31, l'unité a été réglée en usine à une pression d'alimentation de 37 mbar. Un technicien d'entretien autorisé par l'usine doit régler l'unité si une pression d'alimentation de 30 mbar est utilisée.

PAYS	CATÉGORIE DE GAZ	TYPE DE GAZ	PRESSION DE L'APPROVISIONNEMENT (mbar)
AT, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LU, LV, NL, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR	I2H	G20	20
HU	I2H	G20	25
DE, LU, PL, RO	I2E	G20	20
BE	I2E(R)	G20	20
FR	I2E(r)	G20/G25	20/25
FR, NL	I2L	G25	25
RO	I2L	G25	20
FI, HU, NL, RO	I3P	G31	30
BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LT, NL, PL, PT, SI, SK, HR	I3P	G31	37
AT, BE, CH, CZ, DE, ES, FR, GB, GR, HU, NL, SK	I3P	G31	50

L'élévation standard est de 0 – 4 500 pieds (1 371 m) pour les types de gaz. Les plages d'élévation 1 à 3 seront uniquement disponibles pour le gaz naturel, le G20, le gaz propane et le G31 (i.e. : G25, 13A et GPL ne sont pas inclus).

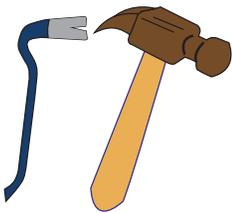
Plages d'élévation finales (pi)				Changement à l'intérieur de chaque plage (pi)
Élévation standard	0	to	4500	4500
Plage d'élévation 1	4501	to	7000	2499
Plage d'élévation 2	7001	to	9500	2499
Plage d'élévation 3	9501	to	12000	2499

Section 2 Installation

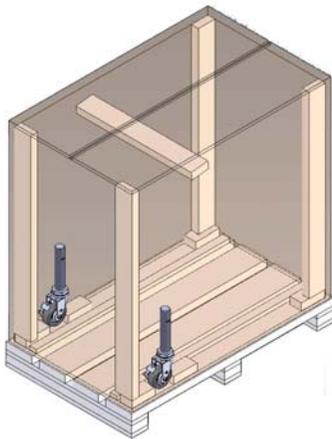
STOP! - Suivre les instructions ci-dessous afin de retirer facilement et toute sécurité l'unité de la palette d'emballage.

Le port d'un équipement de protection personnelle (PPE) pour unité très lourde est requis

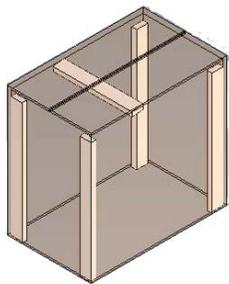
Enlèvement du gril de la caisse en bois.



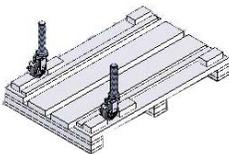
Outils requis.



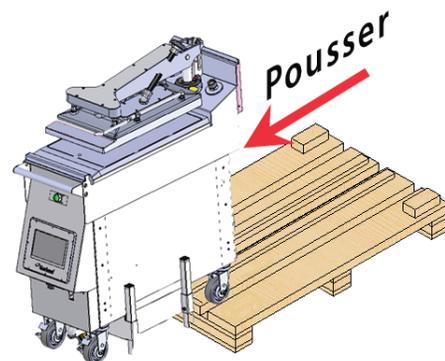
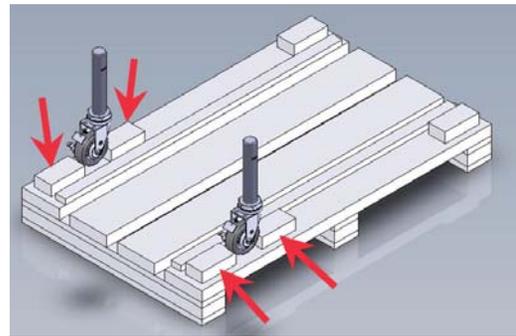
1. L'EMBALLAGE EST DIVISÉ EN DEUX PARTIES, LA BOÎTE EN CARTON ET LA PALETTE EN BOIS.



2. RETIRER ET METTRE AU REBUT LA BOÎTE EN CARTON COUVRANT L'UNITÉ.



3. RETIRER ET METTRE AU REBUT LES DEUX (2) BLOCS DE BOIS BLOQUANT CHACUNE DES ROUES AVANT. **REMARQUE** : VEILLER À CE QUE LES FREINS DES ROULETTES SOIENT ACTIFS AVANT DE RETIRER LES BLOCS.



4. RELÂCHER LES FEINS DE ROULETTES AVANT ET POUSSER L'UNITÉ VERS L'AVANT EN DEHORS DE LA CAISSE. VÉRIFIER QUE L'UNITÉ ROULE DROIT LORS DE SON DÉPLACEMENT.

Transport du gril vers l'emplacement.

Transporter votre gril vers la cuisine requiert les critères suivants.

- Planifier avant toute chose. Réduisez vos risques de rencontrer un problème durant le processus de transport.
- Connaître le mécanisme de blocage de roue pour l'appliquer ou le libérer le cas échéant.
- Maintenir en bas le plateau supérieur durant le transport.
- Adapter la vitesse de transport aux conditions.
- Tourner en descente, pas en montée, si la stabilité devient incertaine sur une pente ou une rampe.
- Pousser/tirer le gril au moyen du porte-serviette tout droit même en pente douce.
- Ne pas pousser/tirer en diagonale à travers ce dernier.
- Ne pas pousser/tirer au moyen d'un conduit ou d'un support de plateau.
- Un (1) modèle de plateau est étroit, être très prudent sur la pente et la rampe. Si la pente est supérieure à $\pm 10^\circ$ il existe un risque potentiel que le gril bascule, demander de l'aide et utiliser les techniques adéquates pour transporter le gril.



Emplacement

L'emplacement sélectionné pour l'équipement doit répondre aux critères suivants. Si un critère quelconque n'est pas satisfait, choisir un autre emplacement.

- L'emplacement DOIT être à niveau et en mesure de supporter le poids de l'équipement :
 - 3 plateaux - environ 408,2 kg (900 lb).
 - ME-3PX - paquet final de 412,8 kg (910 lbs), environ.
 - 2 plateaux - environ 340,2 kg (750 lb).
 - 1 plateau - environ 294,8 kg (650 lb).
- L'emplacement DOIT être libre de tout matériaux combustibles.
- L'équipement DOIT être à niveau tant de l'avant à l'arrière que sur les côtés.
- Positionner l'équipement de façon à ce qu'il ne bascule pas ni ne glisse.
- La température de l'air doit être d'au moins 40 °F (4,4°C) sans dépasser 110 °F (43,3 °C).
- L'alimentation en air de la ventilation est REQUISE ET CRITIQUE pour un fonctionnement sûr et efficace. Consulter le tableau des spécifications de dégagement.

- Ne pas obstruer le flux d'air de ventilation. S'assurer que les admissions d'air de l'équipement ne sont pas bloquées.
- L'emplacement ne doit pas se situer à proximité d'équipements générant de la chaleur (chaudière, lave vaisselle etc.) ou sous un ensoleillement direct et doit être protégé contre les intempéries.
- Ne pas installer l'équipement directement au dessus d'un tuyau d'évacuation. La vapeur s'échappant du tuyau d'évacuation affectera le bon fonctionnement, la circulation de l'air et endommagera les composants électriques / électroniques.
- Ne rien stocker en haut d'une unité.

Spécifications de dégagement

- Voir la section 1, spécifications relatives aux dimensions de plateau.

Mise à niveau

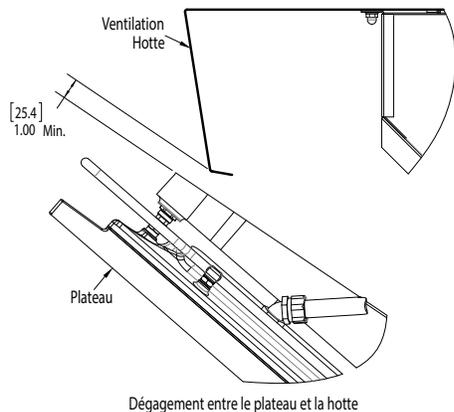
Positionner l'unité en dessous de la hotte et dans sa position de fonctionnement normal afin de ne pas tordre le plateau du four.

- Régler l'unité en tournant les roulettes dans le sens horaire afin de soulever l'unité et dans le sens anti-horaire pour abaisser l'unité.
- Ajuster les roulettes jusqu'à ce que le plateau du gril soit à niveau et à la hauteur appropriée.
- Le gril doit être nivelé d'avant en arrière, de chaque côté et diagonalement. La mise à niveau doit être effectuée avec l'unité sous la hotte et dans son fonctionnement normal.
- Serrer chaque écrou de blocage sur chaque roulette étroitement contre le bas de l'unité.
- Une fois l'unité en place, verrouiller les roulettes avant afin d'empêcher tout mouvement.

Spécifications de la hotte d'échappement

1. Installer l'équipement sous une hotte d'échappement.
2. La hotte d'échappement doit s'étendre au dessus des orifices d'échappement et répondre aux spécifications suivantes :
 - A. La hotte d'échappement doit être dimensionnée pour les exigences d'évacuation de tous les appareils dans la zone en dessous de la hotte.
 - B. Si une hotte existante ne peut pas être utilisée, une nouvelle hotte doit être construite au dessus de l'équipement.
 - C. Lors de la détermination de la taille de la hotte, inclure les dégagements.
3. Pour plus d'informations, voir *Ajustement de hauteur de hotte*, à la section 3.

NOTE: Toujours allumer la hotte d'échappement lorsque l'unité fonctionne pour prévenir toute condensation dans l'unité.



Positionnement

L'unité est très lourde et une assistance mécanique peut être requise afin de soulever et de positionner l'appareil.

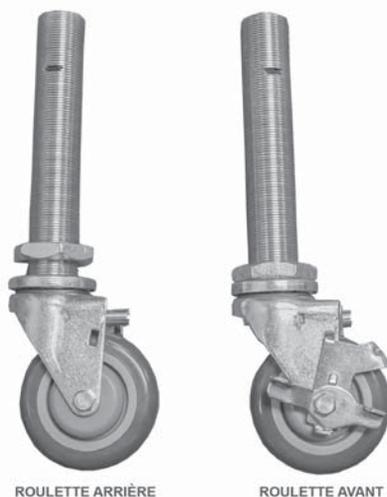
L'unité est conçue pour être installée sur un sol mou et à niveau construit pour supporter le poids de l'appareil entièrement chargé.

L'unité est pré-installée avec des roulettes pour faciliter la mobilité lors du nettoyage et de l'entretien. Porter une attention appropriée pour pousser ou tirer le grill et veille à ce que le grill ne bascule pas.

Appareils équipés de roulettes

L'unité est expédiée avec des roulettes installées en place, certains réglages peuvent être requis pour mettre à niveau l'unité. Les roulettes avant et arrière sont réglables, seules les roulettes avant disposent de freins.

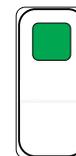
Garland recommande d'installer des chaînes/câbles de retenue depuis le sol/mur vers l'arrière de l'unité. Ces retenues limitent la mobilité de l'appareil.



1. S'assurer que le plateau est en position basse, en appuyant sur le bouton vert.



2. Couper l'alimentation en appuyant sur l'interrupteur principal.



Le voyant vert indique que l'alimentation du grill est sur « MARCHE »

Soulever le grill aidera dans l'ajustement des roulettes, surtout si le grill est neuf.

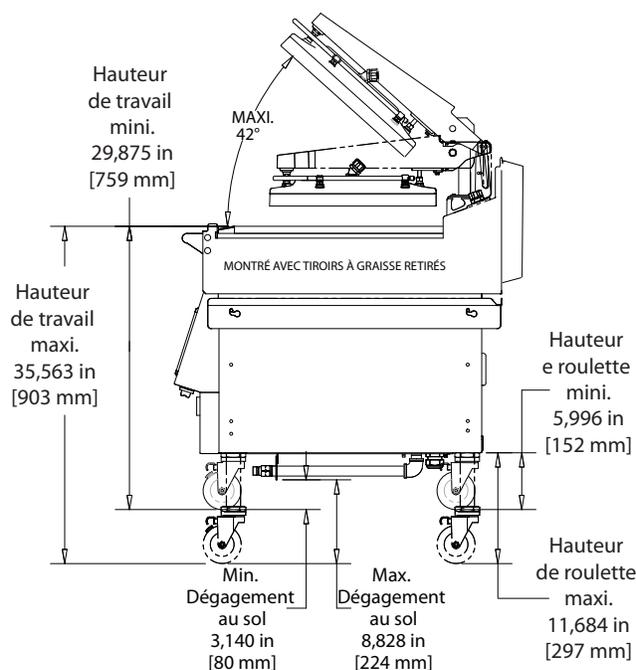
3. Placer le vérin dans le châssis du grill juste à côté de la roulette et soulever le grill de 3 à 5 pouces (7 à 12 cm).



4. Remarque : sur une unité seule, seul le vérin peut être placé entre les deux roulettes.

Avertissement : Utiliser uniquement le vérin sur une surface solide et plane comme un sol en béton, pour un sol carrelé, il est conseillé d'insérer une pièce en bois entre les carreaux ou le carrelage va craquer.

Attention : L'ensemble du radiateur SSRB est situé sous le grill ; faire attention à ne pas placer le vérin dans cette zone.



Procédure de réglage des roulettes

- Mesurer la hauteur de la surface de cuisson à partir du sol. Selon la hauteur, calculer et déterminer combien de longueur à retirer sur chaque roulette à partir du grill.

Exemple : si la mesure de la surface de cuisson au sol est de 30 po (76 cm), et vous voulez avoir une surface de cuisson à 32 po (81 cm), retirer 2 po (5 cm) sur chaque roulette.

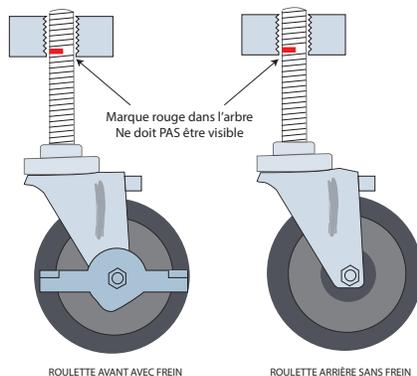
Type de hotte McDonald's	Hauteur de la surface de cuisson (pouces)
Gril à hotte universelle uniquement	33
Combinaison gril à hotte universelle + friteuse	31
Hotte GSC	30
Hotte GG	30
Hotte modèle 92	30
Modèles 80/Classe A	30

Pour McDonald's, la surface de cuisson doit se baser sur le type de hotte du restaurant, là où le grill est mis en place/ installé (voir le tableau ci-dessus).

- Tourner la tige filetée de la roulette pour régler la hauteur, ne pas ajuster de plus de 2 pouces (5 cm) par roulette, répéter l'opération pour chaque roulette.
- Ajuster d'abord les deux roulettes avant, puis les deux à l'arrière.



Prendre garde à la marque rouge sur la tige filetée indiquant le réglage maximum.

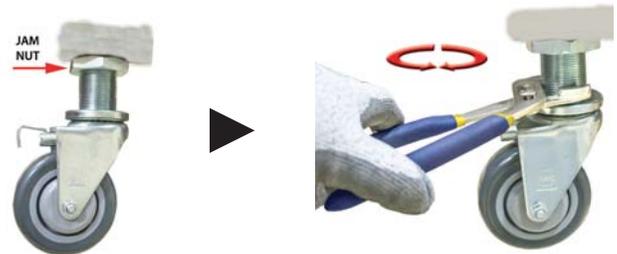


- Lorsque toutes les roulettes sont environ à la même hauteur, retirer le vérin et allumer l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal.

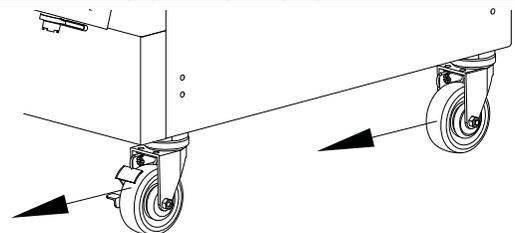
- Appuyer sur le bouton vert pour placer. Le plateau est en position haute.



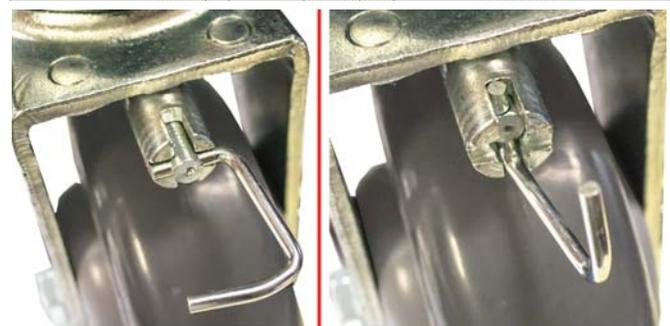
- Placer le dispositif de nivellement au-dessus du grill pour effectuer un ajustement horizontal et vertical de la surface.



- Déplacer l'écrou de blocage en haut, ne pas encore le serrer. Si le grill n'est pas nivelé, placer délicatement la pince multiprise dans la partie basse de la tige filetée et la tourner dans le sens des aiguilles d'une montre ou inversement pour augmenter ou baisser la hauteur du grill afin de niveler ce dernier selon la mesure de l'outil de nivellement.



- Tourner la roue devant le grill comme indiqué sur l'image ci-dessus, puis bloquer tout pivotement avec la goupille. Une fois le pivotement bloqué, il peut avoir besoin d'un léger ajustement pour aligner les roulettes de l'avant à l'arrière avec la goupille de verrouillage toujours enclenchée.





13. Serrer l'écrou de blocage pour verrouiller la position des roulettes. Cela doit être effectué avec 2 clés pour s'assurer que l'alignement des roulettes reste droit.

IMPORTANT POINTS TO REMEMBER

- Il se peut que vous ne puissiez être capable de niveler le gril à 100 %, mais il est important que le gril ne bascule pas.
- Il est important de laisser le verrou avec la goupille pour éviter tout pivotement, afin de bouger le gril d'avant en arrière pendant le nettoyage derrière le gril.
- Ne pas utiliser de haute pression ou de vapeur pour nettoyer les roulettes. Pulvériser un nettoyant dégraissant et utiliser un chiffon/serviette pour nettoyer.
- Ne pas retirer l'écrou au-dessus de la roulette.



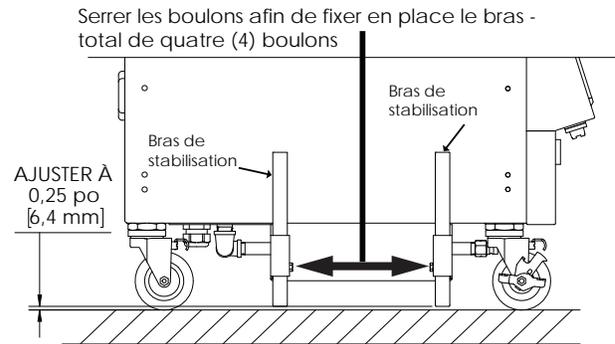
NE PAS SERRER CE BOULON - IL EST DESTINÉ UNIQUEMENT AU SYSTÈME DE ROULETTES PIVOTANTES.

- Enclencher tous les freins des roulettes lorsque le gril est dans sa position prévue (stationné).
- Installer le système stabilisateur du gril (uniquement modèles 1 plateau)
- Maintenir un espace minimum de 1 po (2,54 cm) entre la hotte et la position la plus élevée du bras du plateau. Pour plus d'informations, voir *Ajustement de hauteur de hotte*, à la section 3.

1 PLATEAU PFIKERI e système stabilisateur du gril (uniquement modèles 1 plateau).

Le système stabilisateur aidera le gril à ne pas basculer sur plage de 0° à 10° degrés d'angle perpendiculaire à l'avant de l'unité.

- Procéder jusqu'au bout à la procédure de réglage des roulettes ainsi que mentionnée ci-dessus.
- Abaisser les bras de stabilisation, (total de quatre (4) bras situés à côté des panneaux latéraux) jusqu'à ce qu'ils touchent le sol.
- Soulever chaque bras 0,25 po (6,4 mm) au dessus du sol et fixer le bras avec le boulon sur le côté de chaque bras, comme montré ci-dessous.



REMARQUE : NE JAMAIS RETIRER EN AUCUN CIRCONSTANCE LE SYSTÈME DE STABILISATION DU GRIL.

Retirer l'emballage en film plastique de l'acier inoxydable

Retirer ce film est une des choses qui doit être effectuée une fois le gril en place. Le film couvre des composants tant internes que externes (par ex. panneaux latéraux, écran anti-graisse) et doit être retiré avant d'allumer la chaudière.

- En utilisant un racloir en plastique, enlever le film de l'acier inoxydable.
- Attraper et tirer le film en douceur à l'écart de l'acier inoxydable.



Stockage temporaire

Garland fournit une protection adéquate dans des conditions normales en transit et au stockage. Le gril peut nécessiter une protection supplémentaire s'il est stocké à proximité d'eau saline, dans une zone tropicale ou dans des conditions défavorables. Merci de contacter immédiatement Garland si ces conditions existent.

Spécifications du connecteur de gaz :

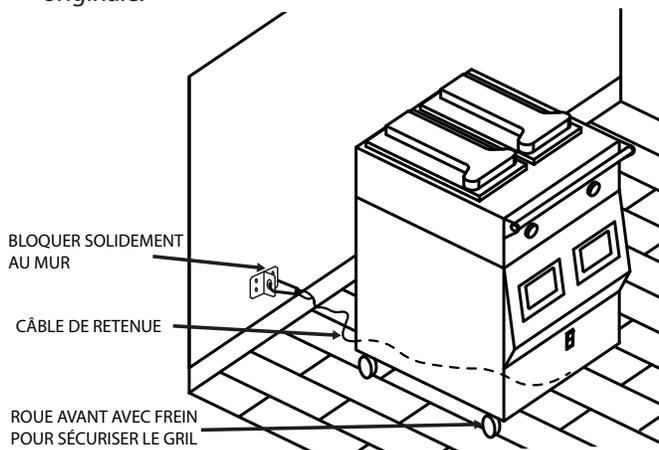
- L'installation doit être effectuée avec le connecteur à gaz qui a été fourni avec séparément avec le gril. Le raccord à déconnexion rapide et le robinet de fermeture de gaz doivent être installés dans le sens indiqué sur leur corps extérieur.
- REMARQUE : Lors du contrôle de la pression du gaz, veiller à ce que tous les autres équipements sur la même conduite soient en marche.
- L'appareil et son dispositif individuel de mise à l'arrêt doivent être déconnectés du circuit de tuyauterie d'alimentation en gaz au cours d'un essai de pression de ce circuit à des pressions supérieures à ½ PSIG (3,45 kPa).
- Il doit y avoir un dégagement suffisant pour l'entretien et le bon fonctionnement.

Spécifications des codes nationaux :

- Le type de gaz pour lequel le gril est équipé est estampillé sur la plaque signalétique montée dans le coin inférieur gauche du panneau droit. Connecter un gril estampillé pour gaz naturel uniquement à du gaz naturel.
- L'installation doit être conforme au National Fuel Gas Code (Code de gaz de carburant national) ANSI Z223.1-1998 ou dernière édition, NFPA No. 54 – dernière édition et au National Electrical Code (Code électrique national) ANSI/NFPA 70-1990 ou dernière édition et/ou au code local afin d'assurer un fonctionnement sûr et efficace. Au Canada, l'installation doit se conformer à CSA B149.1 et aux codes locaux en vigueur.
- Au Canada, le branchement électrique doit se confirmer aux sections applicables du Canadian Electrical Code (Code électrique canadien), C22.1 - 1990, dernière édition, à « Safety Standard for Installation, Part 1 » (norme de sécurité d'installation, partie 1) et à C22.2- No. O-M 1982, « General Requirements, Part 2 » (spécifications générales, partie 2).

Responsabilités du magasin d'installation:

- L'installation doit être effectuée avec un connecteur conforme à la norme « Connectors for Movable Gas Appliances ANSI » (connecteurs pour appareil à gaz déplaçables, ANSI Z21.69/CSA 6.16 et un dispositif de déconnexion rapide conforme à la norme « Quick-Disconnect Devices for Use With Gas Fuel » (dispositifs à déconnexion rapide utilisés avec des appareils à gaz), 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 tension sur le connecteur ou le dispositif de déconnexion rapide ou sa tuyauterie associée.
- Merci de noter : le dispositif de retenue est fixé à un support, (qui se situe à l'avant du gril, en dessous, au plus près de la connexion de gaz) et si une déconnexion du dispositif de retenue est nécessaire, veiller à reconnecter l'appareil après retour à sa position originale.



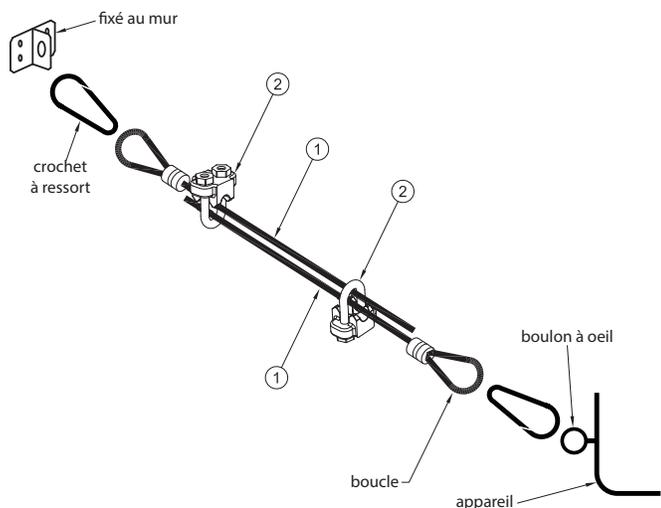
- «Un espace adéquat doit être prévu pour l'ouverture

d'air dans la chambre de combustion, et pour un entretien approprié »

- Non prévu pour être installé adjacent à des murs combustibles ou sur des sols combustibles.
- S'assurer que le gril a été installé par un agent d'installation compétent et formé.
- S'assurer que le magasin est prêt en ce qui concerne les services publics, les produits et le personnel.
- Contacter votre centre de service autorisé Garland local pour déterminer votre date de mise en service.
- Participer à la mise en service pour garantir une mise en service réussie et une bonne connaissance du gril.
- Former votre personnel pour vous assurer que le gril est utilisé au maximum. Lorsque l'installation a été complétée selon les procédures ci-dessous, une compagnie autorisée par l'usine DOIT mettre le gril en service, selon les normes de mise en service de Garland Commercial Ranges.

Procédure d'installation du dispositif de retenue

1. Fermer le robinet de la canalisation de gaz principale et débrancher le dispositif de déconnexion rapide de la canalisation de gaz avant l'installation suivante .
2. Fixer le support à un goujon dans le mur.
3. Repérer la zone dans le châssis à l'avant du gril en dessous, afin de placer le boulon à oeil au plus près de la connexion de gaz. 
4. Pour le modèle de gril à gaz à un (1) plateau. Mettre au rebut le contre-écrou en nylon du boulon à oeil du panneau avant au dessus de la canalisation de gaz (Figure A), serrer le contre-écrou du boulon à oeil afin de le fixer.
5. Pour le modèle de gril à gaz à deux et trois (2&3) plateaux. Glisser le boulon à oeil à travers le trou et placer le contre-écrou en nylon sur le châssis intérieur et le serrer solidement (Figure B)...



6. Fixer l'un des crochets à ressort au support sur le mur et l'autre extrémité sur le boulon à oeil (gril). Régler la distance appropriée du câble 1 et serrer les deux colliers 2 pour fixer les deux câbles.
7. Tester la tension du câble en déplaçant le gril, le mouvement du gril ne doit placer aucune tension sur le connecteur ou le dispositif de déconnexion rapide ou sa tuyauterie associée.

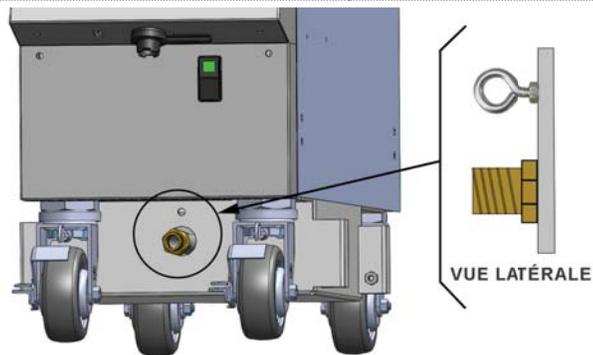


Figure A - un (1) plateau

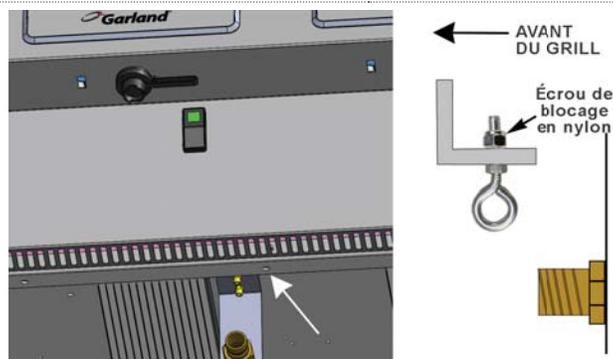


Figure B - deux et trois (1&2) plateaux

- Les sachets Desi Pak sont uniquement conçus pour être laissés à l'intérieur du gril durant l'expédition et le stockage de l'équipement. Les sachets Desi Pak sont conçus pour protéger les composants électroniques en contrôlant les niveaux d'humidité à l'intérieur de l'équipement.
- Garland recommande vivement que ces sachets restent dans l'équipement lorsque les grils sont stockés et non utilisés.



Retirer les sachets « Desi Pak » du gril.

1. Couper le commutateur principal d'alimentation vert du gril à double-coque. (voyant vert éteint)



2. Retirer les deux vis cruciformes situées de chaque côté du panneau avant en dessous de l'interface utilisateur et les ranger en lieu sûr.
3. Déplacer doucement le panneau vers le haut puis à l'écart du gril, en prêtant particulièrement attention aux câbles et aux connecteurs. Retirer les sachets.
4. Réinstaller le couvercle et serrer les vis.

Raccords de gaz et dimensionnement de la tuyauterie :

- La taille de la tuyauterie à gaz est très importante. Si la conduite est trop petite, la pression de gaz au niveau de l'admission du brûleur sera basse. Ceci causera un recouvrement lent et un allumage retardé. La conduite de pression de gaz entrant doit être au minimum de 1-1/2 po. Un gril à 3 plateaux requiert un branchement de 3/4 po et un gril à 1 plateau requiert un branchement de 1/2 po. Le gril à 2 plateaux peut disposer d'un branchement de 1/2 po ou 3/4 po.
- Avant de brancher un nouveau tuyau, ce dernier doit être purgé afin d'éliminer toute particule étrangère. Ces particules risquent de causer un mauvais fonctionnement.
- Lors de l'utilisation d'un étanchéifiant, utiliser de petites quantités sur les filetages mâles uniquement. Utiliser un étanchéifiant non affecté par l'action chimique du gaz propane. Éviter d'appliquer l'étanchéifiant sur les deux premiers filets afin de ne pas obstruer les orifices du brûleur et la valve de commande.
- Faire vérifier par l'installateur toute la plomberie à gaz avec une solution savonneuse pour rechercher des fuites. NE PAS utiliser d'allumettes, de bougies ou d'autres sources d'allumage dans la recherche de fuites.
- Examiner la plaque signalétique afin de déterminer le type approprié de gaz avant de brancher la déconnexion rapide ou la tuyauterie de l'alimentation en gaz du bâtiment.

Sachets « Desi Pak » du gril.

Mennekes 7 & 5 broches (Option).

Arrivée	Broches	Charge prévue	Connected to
Mennekes 7 broches Prise 16 A pour unités 1P Prise 32 A pour unités 2P	1,2,3,4,GND (Terre)	Gril et éléments chauffants de plateau 3N~ 380/400/415 V Consulter le tableau des charges pour les ampérages 50/60 Hz	Bornier de puissance L1, L2, L3, N, GND (terre)
	5,6	Bobine de contacteur de verrouillage 7 A . 415 VCA Max.	Bornier de contrôle NOIR & ROUGE

OPTION MENNEKES 7 BROCHES

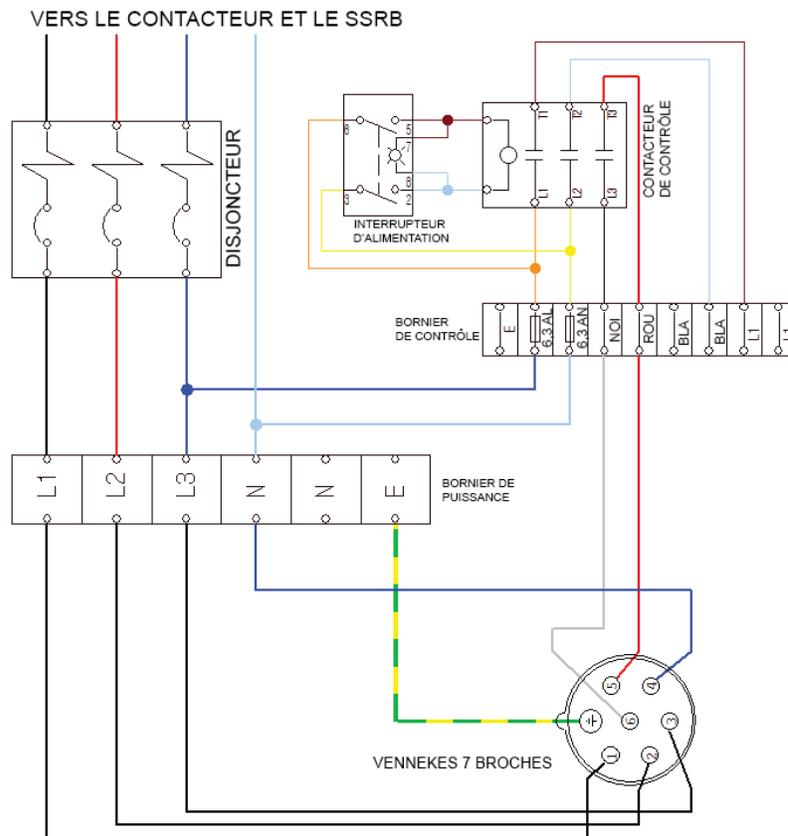
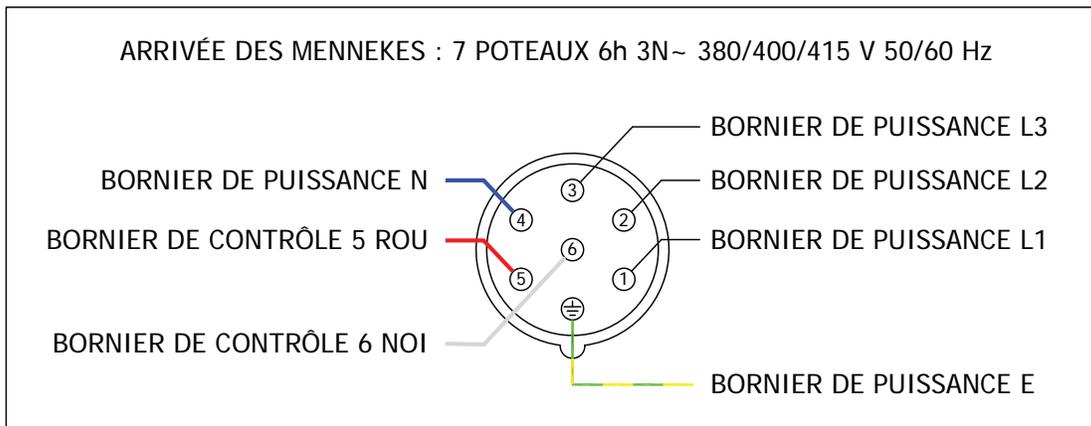
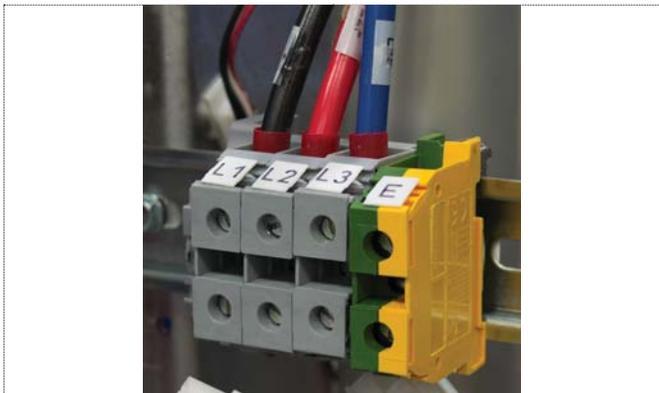


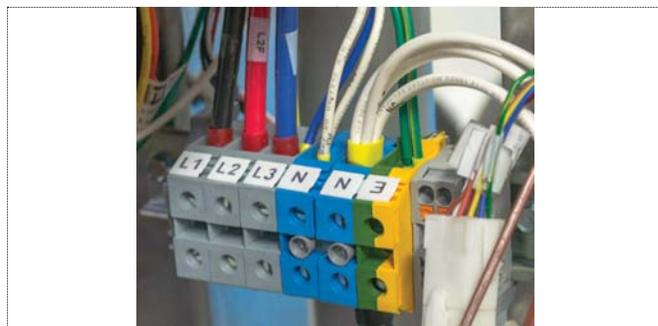
Diagramme du bornier d'alimentation.



1. Diagramme du bornier d'alimentation Delta.



Remarque : s'assurer d'avoir tous les câbles avec la broche installée et sertis à chaque extrémité.



2. Diagramme du bornier d'alimentation WYE.

Terminal	Couleur
L1	noir
L2	rouge
L3	bleu
N	blanc
E	jaune / vert

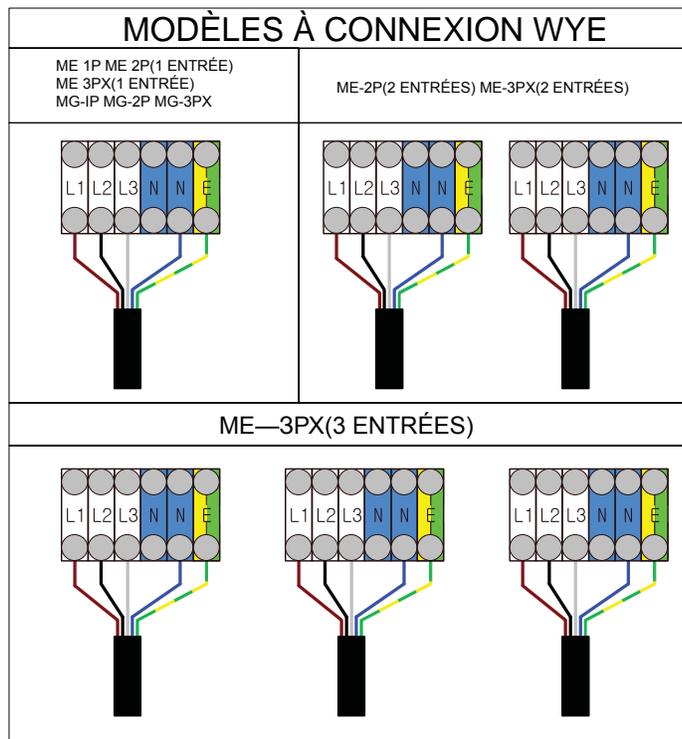
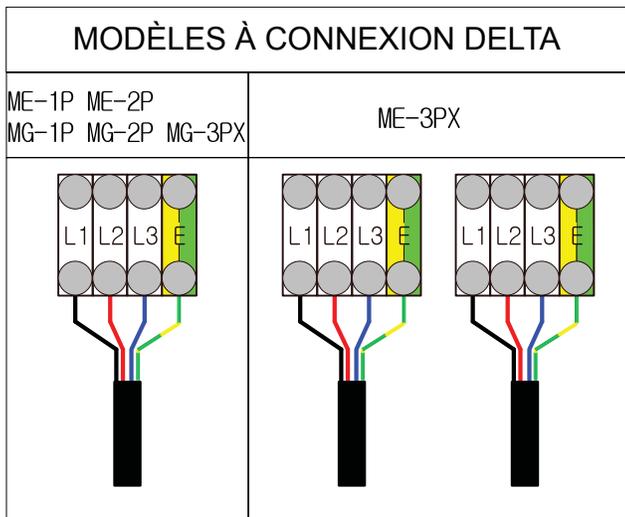
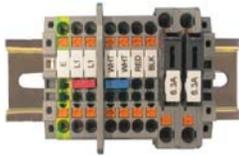


Diagramme du bornier d'alimentation de verrouillage.



Bornier de contrôle WYE

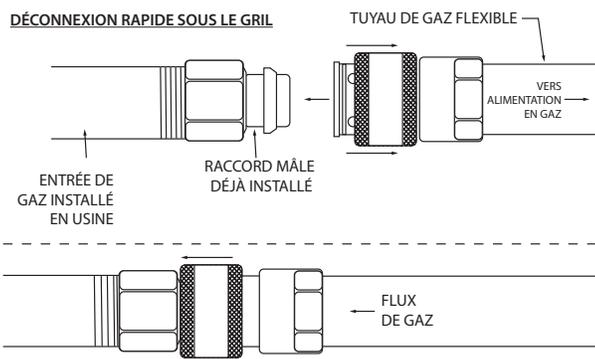


Bornier de contrôle Delta

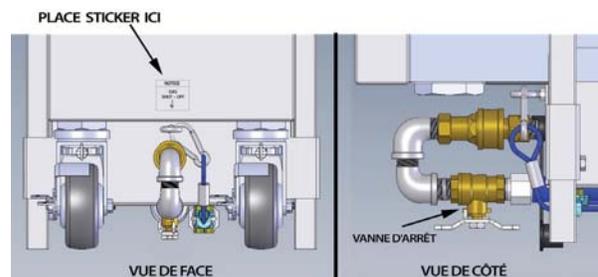
CONVERSION DE VERROUILLAGE POUR MODÈLES À CONNEXION WYE	
STATUT INSTALLÉ D'USINE (PAS DE VERROUILLAGE)	CONVERSION VERS 3 CÂBLES TYPE VERROUILLAGE
<p>CÂBLES INSTALLÉS CONNECTÉS AU CONTACTEUR DE CONTRÔLE DU GRIL & À L'INTERRUPTEUR D'ALIMENTATION</p>	<p>RETIRER LES CÂBLES BLEU ET BLANC DU BORNIER D'ALIMENTATION TRIPHASÉ (L3) ET (N) BRANCHER AU BORNIER DE VERROUILLAGE</p> <p>CÂBLES INSTALLÉS CONNECTÉS AU CONTACTEUR DE CONTRÔLE DU GRIL & À L'INTERRUPTEUR D'ALIMENTATION</p>

OPTIONS DE VERROUILLAGE POUR MODÈLES À CONNEXION DELTA		
VERROUILLAGE DE HOTTE 5 CÂBLES USA/CANADA/...	VERROUILLAGE 3 CÂBLES JAPON/...	AUCUN VERROUILLAGE
<p>CÂBLES INSTALLÉS CONNECTÉS AU CONTACTEUR DE CONTRÔLE DU GRIL & À L'INTERRUPTEUR D'ALIMENTATION</p>	<p>CÂBLES INSTALLÉS CONNECTÉS AU CONTACTEUR DE CONTRÔLE DU GRIL & À L'INTERRUPTEUR D'ALIMENTATION</p>	<p>CÂBLES INSTALLÉS D'USINE DU BORNIER DE PUISSANCE TRIPHASÉ AU BORNIER DE CONTRÔLE</p> <p>CÂBLES INSTALLÉS CONNECTÉS AU CONTACTEUR DE CONTRÔLE DU GRIL & À L'INTERRUPTEUR D'ALIMENTATION</p>

- Un raccord de pression de gaz entrant est fourni sur l'admission de gaz entrant pour des contrôles de pression.
- La pression de gaz entrant minimum pour le gaz naturel est de 6 po W.C. La pression de gaz entrant maximum pour le gaz naturel est de 14 po W.C.
- La pression de gaz entrant minimum pour le gaz propane est de 10 po W.C. La pression de gaz entrant maximum pour le gaz propane est de 23 po W.C.
- La pression du gaz de fonctionnement du brûleur peut être vérifiée du côté orifice de sortie du robinet à gaz au niveau du point de test de pression.
- Se reporter au « Tableau des spécifications d'entrée de gaz » pour la pression correcte d'admission du brûleur en fonction du type de gaz..
- Pour régler la pression du brûleur;
 - a. retirer la vis à garniture de l'ergot de pression du côté orifice de sortie du robinet à gaz puis brancher un manomètre.
 - b. retirer le bouchon de fermeture sur le régulateur du robinet à gaz
 - c. allumer les deux brûleurs sur cette voie et fixer la pression en tournant la vis du régulateur.
 - d. couper le grill, retirer le manomètre et replacer la vis à garniture sur l'ergot de pression et le régulateur.
 - e. tester l'étanchéité de ces branchements.
 - f. ces procédures doivent être suivies par un technicien qualifié uniquement.
- Les pressions de gaz doivent être vérifiées par la compagnie gazière locale ou une agence de service agréée.
- Rechercher des fuites de gaz sur toute la tuyauterie et tous les raccords. Une solution savonneuse riche doit être utilisée à cette fin. Ne jamais utiliser de flamme. S'il s'agit d'une unité intérieure, protéger les composants et les cartes électroniques avant de rechercher des fuites avec une solution savonneuse.

DÉCONNEXION RAPIDE SOUS LE GRIL

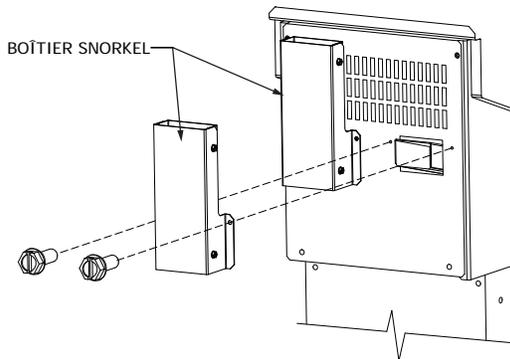
- Cet appareil doit être isolé du système de canalisations d'alimentation à gaz en fermant sa soupape individuelle d'arrêt manuel durant tout test de pression du système de canalisations d'alimentation à gaz à des pressions de test égales ou supérieures à ½ psi (3,5 kPa).
- S'il est inclus, installer le tuyau de gaz à déconnexion rapide sur le raccord d'entrée sous le grill. Retirer le bouchon anti-poussière du coupleur mâle et encliqueter le raccord à déconnexion rapide sur l'ensemble de tuyau à gaz sur le coupleur mâle.
- S'assurer que les manchons s'encliquent entièrement vers l'avant contre l'anneau de soutien.
- Avec le robinet de fermeture manuelle fermé et l'ensemble du tuyau à gaz débranché de l'unité, installer l'autre extrémité du tuyau sur l'alimentation en gaz.
- Coller l'autocollant de fermeture comme indiqué ci-dessous:



- Installez la boîte de passage des gaz au dos du grill pour les modèles à un, deux ou trois plateaux (si nécessaire).

Installation du boîtier snorkel

- Retirer le boîtier snorkel et les vis du carton.
- Installer le boîtier snorkel comme indiqué sur l'image ci-dessous.
- À l'aide d'une prise 5/16 po, installer et serrer les 2 vis.
- Une quantité de 2 boîtiers snorkel doit être installée par voie. L'image ci-dessous montre un gril à 1 plateau.
- Suivre les instructions d'installation du panneau de raccordement supérieur si nécessaire.



Connexion électrique

⚠ Avertissement

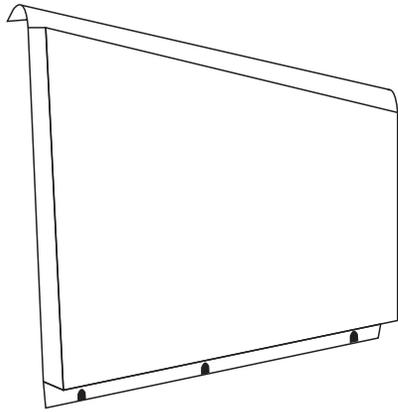
Débrancher l'alimentation électrique avant de démarrer cette procédure.

- Tous les appareils électriques doivent être mis à la terre en conformité avec les codes locaux ou, en l'absence de code local, avec la version la plus récente des National Wiring Regulations (réglementations nationales de câblage). Un schéma de câblage se trouve sur le panneau arrière du gril. Consulter la plaque signalétique nominale montée sur le coin inférieur gauche du panneau droit pour les tensions appropriées.
- Le point d'entrée pour le branchement électrique se trouve à l'arrière de l'appareil.
- **Ne pas** couper ou supprimer la broche de mise à la terre de la fiche.
- Des moyens adéquats de débranchement de l'alimentation doivent être fournis.
- Il est recommandé de laisser un mou suffisant sur le cordon électrique afin de permettre de retirer l'appareil pour un nettoyage ou un entretien approprié.

Instruction d'installation du panneau arrière haut des gaz.

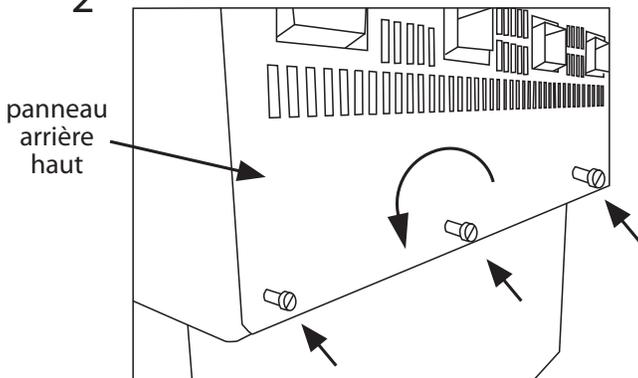
Installer la boîte de passage des gaz à l'arrière du gril pour tous les modèles à gaz uniquement (le cas échéant).

1



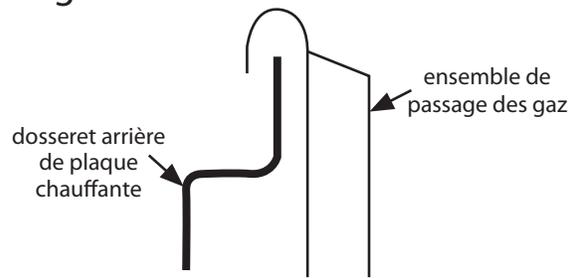
Retirer l'assemblage de passage des gaz de la boîte auxiliaire

2



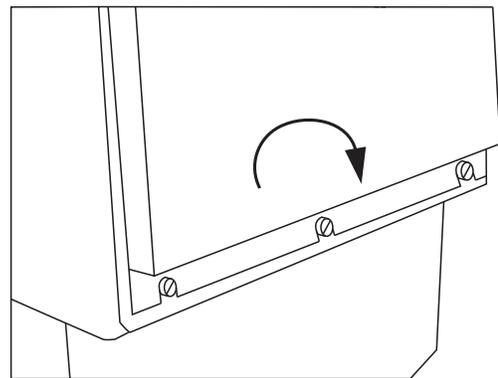
Desserrer trois vis, deux tournent dans le sens anti-horaire

3



Placer la bride ourlée de la boîte de passage des gaz au dessus du bord supérieur du dosseret arrière de plaque chauffante

4



Resserrer les trois vis inférieures

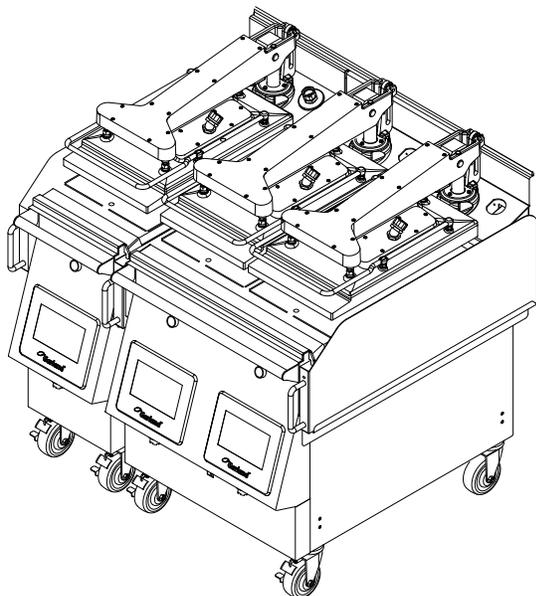


Installation terminée

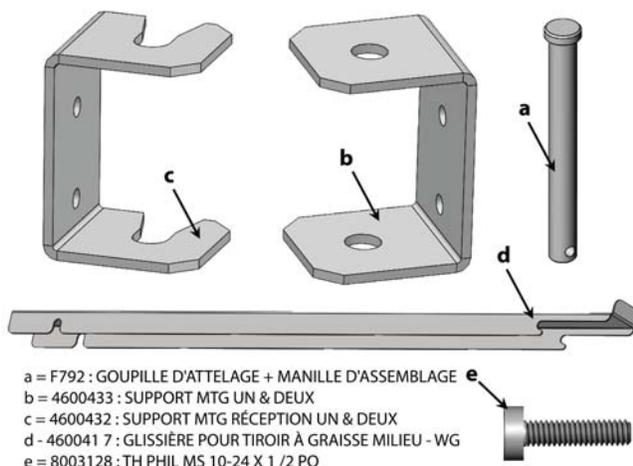
Procédure de raccordement un et deux plateaux.

Le gril à 1 et 2 plateaux à double coque présenté disposera de l'option pour les assembler. Le point important ici est de connecter les supports et de les fixer afin de former un gril unique. Un gril simple pourrait être fixé sur le côté gauche ou droit du double gril selon vos préférences.

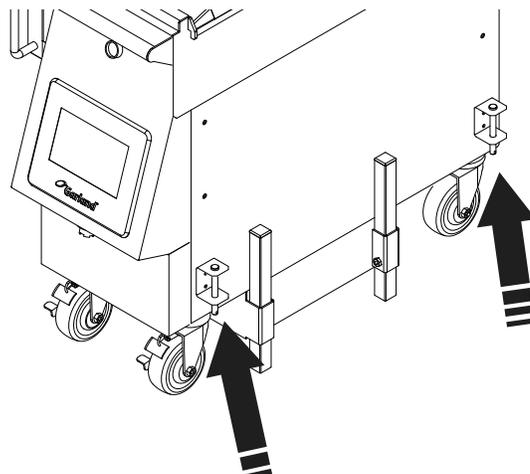
- Assurez-vous de lire entièrement les instructions avant de commencer à assembler l'unité.



- Les pièces pour connecter les deux grils ensemble sont présentées ci-dessous (les pièces ne sont pas à l'échelle).

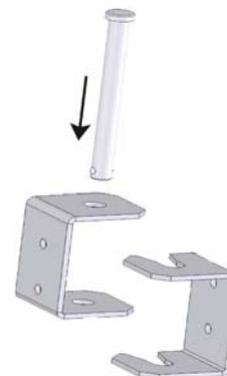
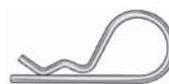


- Les appliques se situent sur la partie inférieure du panneau latéral, l'applique peut se trouver sur le panneau latéral gauche ou droit, en fonction de la configuration choisie. L'image ci-dessous présente l'applique située sur le panneau latéral droit de l'unité simple.

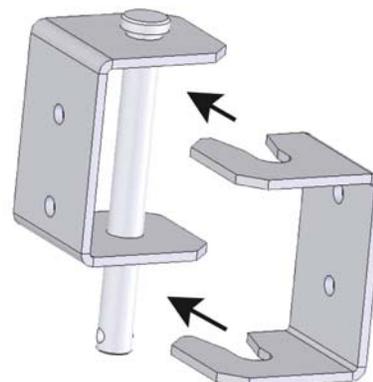


- Connecter l'applique selon les instructions ci-dessous. Ne placez ni votre main ni votre doigt en effectuant le raccordement.

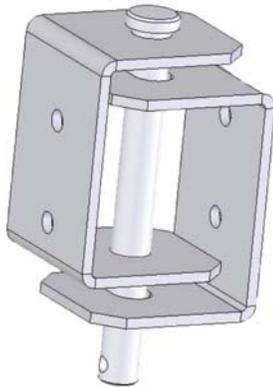
- Placer la tige « a » dans les appliques « b », puis mettre en place la clavette.



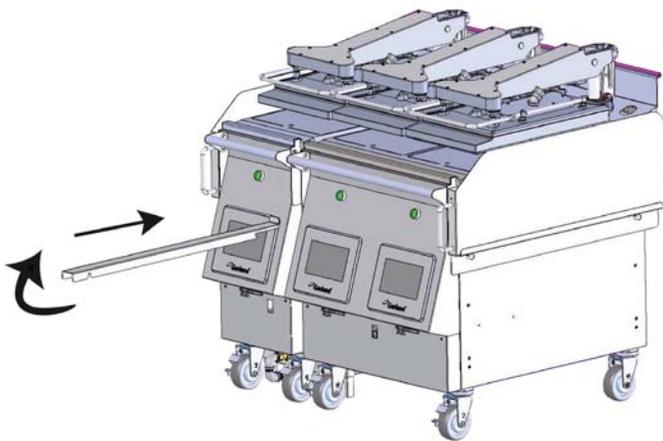
- Place à côté de l'applique « c » l'applique « b » et la glisser au travers de la tige.



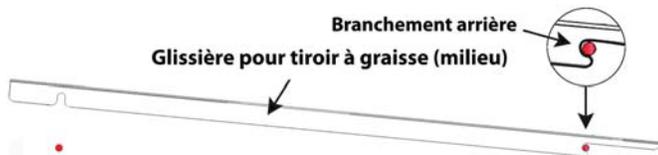
- Veiller à effectuer simultanément le raccordement des clavettes avant et arrière.



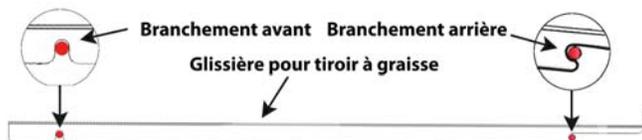
- Insérer la glissière pour tiroir à graisse entre les grils, ce support sert à verrouiller ensemble les grils. Incliner le support



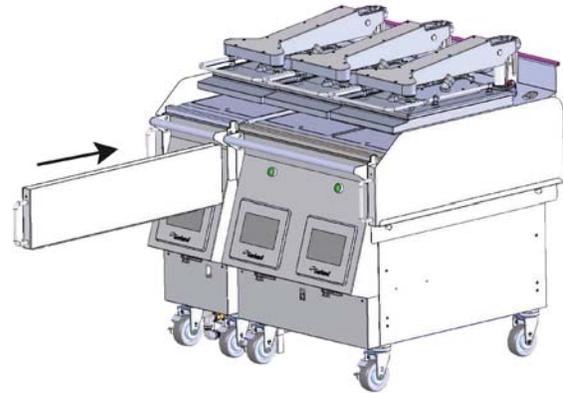
- Insérer la glissière pour tiroir à graisse entre les grils, ce support sert à verrouiller ensemble les grils. Incliner le support.



- Incliner le support avant vers le haut. Insérer la fente du support arrière sur la broche. Utiliser une lampe torche afin de vérifier que l'assemblage des deux broches est correcte.



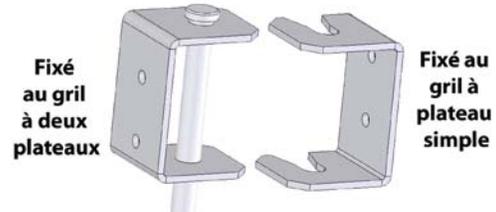
- Incliner le support avant vers le bas. Insérer la fente du support avant sur la broche. Utiliser une lampe torche afin de vérifier que l'assemblage des deux broches avant est correcte.



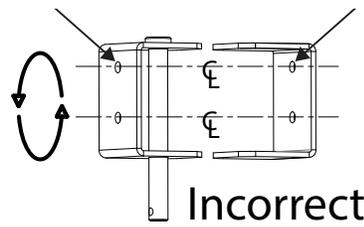
- Glisser le tiroir à graisse tout du long jusqu'au bout.

Installation des appliques de raccordement :

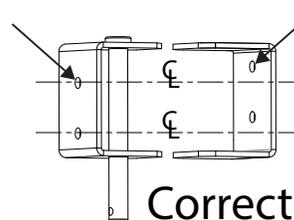
- Les appliques avec clavette s'installent sur le gril à deux plateaux, voir le diagramme ci-dessous.



- Placer les appliques côte à côte afin de voir si les orifices ne sont pas alignés sur la même ligne centrale, sinon tourner l'applique avec clavette de 180 degrés.



Placement des appliques côte à côte, les orifices sont alignés sur la même ligne centrale.



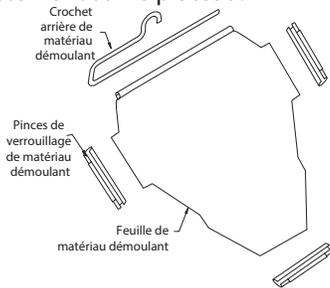
Placement des appliques côte à côte, les orifices sont pas alignés sur la même ligne centrale.

Liste de sécurité de rappel :

1. Ne pas déplacer le gril avec le plateau relevé.
2. Ne pas placer les doigts/mains à proximité des appliques ou entre les grils.
3. Manipuler le gril au moyen du porte-serviette uniquement.

Installer les feuilles de matériau démoulant (Option à boucle arrière)

Afin d'obtenir une performance de cuisson appropriée, veiller à ce que la feuille de matériau démoulant soit installée correctement sur le plateau.



Liste du matériel :

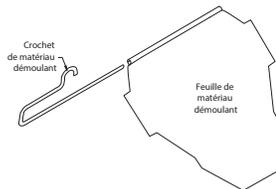
1. Pincas de verrouillage de matériau démoulant, en utiliser trois (3) par plateau.
2. Crochet arrière de matériaux démoulant, en utiliser un (1) par plateau
3. Feuille de matériau démoulant, en utiliser une (1) par plateau.

Procédure d'installation de la feuille de matériau démoulant du plateau

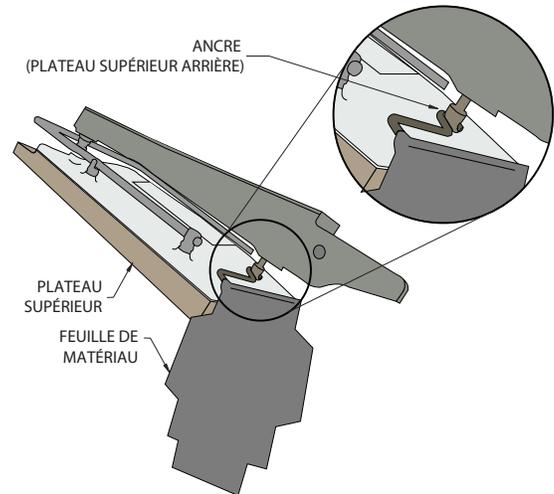
1. Soulever le plateau supérieur en appuyant sur le bouton vert.



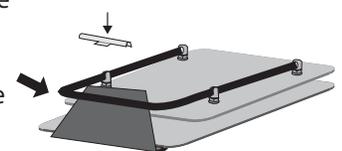
2. Glisser le crochet de matériau démoulant dans le bord ourlé (le tube) de la feuille de matériau démoulant.



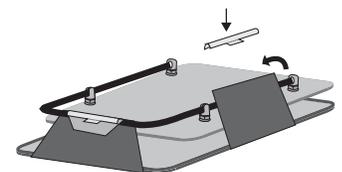
3. Fixer la barre de crochet du matériau démoulant sur l'ancrage situé à l'arrière du plateau.



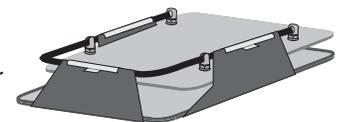
4. Tirer doucement la feuille de matériau démoulant vers le plateau frontal puis envelopper la feuille autour de l'avant du plateau et au dessus de la barre en U, tout en tenant la feuille de l'extrémité avant, placer la pince de verrouillage sur la feuille et presser dans la tige.



5. Répéter la procédure ci-dessus pour les deux autres côtés de la feuille de matériau démoulant.



6. S'assurer que le matériau démoulant est bien aligné et serré sur le plateau supérieur. Régler si nécessaire.



Les feuilles de matériau démoulant doivent être remplacées lorsque :

- Les produits collent au matériau démoulant
- Le carbone s'accumule.
- Une déchirure apparaît dans le matériau démoulant.
- Le revêtement du matériel démoulant de la feuille est usé.

Procédure de démarrage

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

Un démarrage en usine est une vérification complète du gril pendant laquelle un technicien agréé par l'usine consignera tous les paramètres finaux programmés dans le contrôleur une fois que les autres contrôles de performance divers sont terminés. La durée estimée pour réaliser un démarrage est d'environ 1,5 à 2 heures. Veuillez

tenir compte de cette estimation de durée lorsque vous planifierez le démarrage. Une procédure de démarrage en dehors des heures normales de travail ou impliquant des heures supplémentaires n'est pas couverte par la garantie et sera facturée selon la différence entre le taux de remboursement de Garland et les frais d'heures supplémentaires des centres de service agréés par l'usine. Un démarrage en usine n'est pas nécessaire pour commencer la période de garantie. Le centre de service agréé doit accomplir le travail administratif pendant le processus de démarrage et l'envoyer à Garland Commercial Industries pour obtenir un remboursement. Sur réception, Garland commencera la période de garantie.

FORMULAIRE DE DÉMARRAGE DU GRIL GARLAND À DOUBLE COQUE					
ÉLECTRIQUE OU COMBINAISON GAZ/ÉLECTRIQUE					
McDonald's _____ N° d'identifiant de certification _____ N° du magasin _____ Modèle _____			<input type="checkbox"/> MG-1P, <input type="checkbox"/> ME-1P <input type="checkbox"/> MG-2P, <input type="checkbox"/> ME-2P <input type="checkbox"/> MG-3PX, <input type="checkbox"/> ME-3PX		
Adresse _____ Ville _____					
État / Province _____		Code postal _____	N° de série _____	Date de démarrage _____	
<input type="checkbox"/> États-Unis <input type="checkbox"/> Canada <input type="checkbox"/> International (Lister le pays)			N° de téléphone _____		
Type de gaz réel		Électrique à 3 phases		Indiquez les ampères par câble, chaque contacteur	
Conforme à la plaque de caractéristiques nominales? <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON		Entrée réelle _____ V / _____ Hz		Gauche _____ Centre _____ Droite _____	
		<input type="checkbox"/> 208 VCA <input type="checkbox"/> 380 VCA <input type="checkbox"/> 220 VCA <input type="checkbox"/> 400 VCA <input type="checkbox"/> 230 VCA <input type="checkbox"/> 415 VCA <input type="checkbox"/> 240 VCA		Ligne 1 _____ Ligne 2 _____ Ligne 3 _____	
INSPECTION/CONTRÔLE DU FONCTIONNEMENT					
REMARQUE 1 : LE PLATEAU CENTRAL (C) ne doit pas être vérifié pour les modèles ME-2P / MG-2P REMARQUE 2 : LE PLATEAU GAUCHE (G) & DROIT (D) ne doivent pas être vérifiés pour les modèles ME-1P / MG-1P					
1. Afin d'éviter toute blessure corporelle ou dommage matériel, recherchez des fuites de gaz sur toute la conduite de gaz. <input type="checkbox"/> NÉGATIF- AUCUNE FUITE DE GAZ					
2. Veillez à ce que le coupe-circuit est en position « ON » (allumé). <input type="checkbox"/> OUI					
3. S'assurer que le dispositif de rétroéclairage est installé correctement conformément aux codes locaux (gaz et électrique). Remarque : pièce fournie par des tiers. <input type="checkbox"/> OUI					
4. Vérifier que le cordon d'alimentation dispose d'un protecteur de cordon fixé depuis l'alimentation électrique vers l'unité de gril. <input type="checkbox"/> OUI / <input type="checkbox"/> NON					
5. Assurez-vous que le gril est installé sous le bon type de hotte d'échappement de gaz avec le tirant d'air approprié. <input type="checkbox"/> OUI					
6. Assurez-vous que les restricteurs de flux sont complètement ouverts ou enlevés. Boîte de passage des gaz fournie par RES. Les restricteurs de flux sont placés à l'intérieur de la hotte d'échappement. <input type="checkbox"/> OUI					
7. Vérifier le numéro de série (la plaque signalétique se trouve sur la paroi latérale), et noter la date d'installation du gril dans le contrôleur, en dessous des réglages. <input type="checkbox"/> OUI					
8. Assurez-vous que le plateau de gril inférieur est nivelé côté à côté / d'avant en arrière / diagonalement, en position sous la hotte. Ajustez les roulettes pour le nivellement. <input type="checkbox"/> OUI					
9. RETIREZ LE GRIL DE SOUS LA HOTTE. Tourner l'interrupteur d'alimentation sur ON (allumé), les afficheurs sont activés "Tous les plateaux serrent-ils automatiquement?" <input type="checkbox"/> G <input type="checkbox"/> O <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> OK					
10. Abaissez et relevez le plateau supérieur (bouton vert) et assurez-vous que le mouvement est uniforme et continu. Graissez les montants en conséquence avec un LUBRIFIANT ALIMENTAIRE. <input type="checkbox"/> G <input type="checkbox"/> O <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> OK					
11. Si l'élévation du plateau supérieur doit être réduite pour dégager la hotte, régler la hauteur de la hotte "1" en dessous de la hotte. Référez-vous au manuel d'utilisation et d'installation pour la hauteur des plateaux. <input type="checkbox"/> G <input type="checkbox"/> O <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> OK					
12. S'assurer que le gril entre en mode de préchauffage et que le plateau supérieur s'auto-calibre lorsqu'il est à température. <input type="checkbox"/> G <input type="checkbox"/> O <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> OK					
13. Fermer la poignée de la soupape et vérifier que l'unité teste l'alignement. (Il faut plus de 30 secondes en raison d'un échec de l'allumage. <input type="checkbox"/> G <input type="checkbox"/> O <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> OK					
14. VÉRIFICATIONS DE LA PRESSION DU GAZ (si applicables): (Remarque 1: Le centre ne doit pas être rempli sur les modèles MG-2P) (Remarque 2: Le gauche et le droit ne doivent pas être remplis sur les modèles MG-1P)					
Régime de pression entrante <input type="checkbox"/> Gaz naturel: 6-14" W.C. / <input type="checkbox"/> Propane / Butane: 11-14" W.C.		Entrée réelle _____ "W.C.			
Régime de pression du brûleur <input type="checkbox"/> Gaz naturel <input type="checkbox"/> 4.0" W.C.		Gauche réelle _____ Centre _____ Droite _____			
Gas propane <input type="checkbox"/> 4.0" W.C.		Gauche réelle _____ Centre _____ Droite _____			
15. Vérifier la lecture de microampères. Doit être de 1.4 uA ou plus par zone. Lectures réelles des microampères: avant Gauche: _____ Arrière Gauche: _____ Lectures réelles des microampères: avant Milieu: _____ Arrière Milieu: _____ Lectures réelles des microampères: avant Droit: _____ Arrière Droit: _____					
16. Choisissez l'icône d'élément de menu « 101-CLAM ». Vérifier que la température réglée est atteinte, appuyer sur l'icône de thermomètre. <input type="checkbox"/> G <input type="checkbox"/> O <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> OK					
17. Démarrer le cycle de cuisson en appuyant sur le BOUTON VERT ou l'icône de coche sur l'écran. Le plateau s'abaisse et le cycle minuté commence. <input type="checkbox"/> G <input type="checkbox"/> O <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> OK					
18. Assurez-vous que la sonde de température du magasin fonctionne bien en utilisant la méthode du bain de glace. <input type="checkbox"/> OUI					
19. Exécutez le CALIBRAGE DE LA SONDE. <input type="checkbox"/> G <input type="checkbox"/> O <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> OK					
20. Effectuez la procédure de mise à niveau du plateau. <input type="checkbox"/> G <input type="checkbox"/> O <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> OK					
21. S'assurer que le plateau effectue bien une auto-calibration. <input type="checkbox"/> G <input type="checkbox"/> O <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> OK					
22. Verrouillez tous les capuchons. Assurez-vous que les écrous de blocage ne font tourner aucun des écrous d'ajustement lorsque vous les serrez. <input type="checkbox"/> G <input type="checkbox"/> O <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> OK					
23. Assister le personnel du magasin ou obtenir son assistance pour le test d'intégrité bœuf/poulet, produit de test 101, 41, Angus, poulet grillé jusqu'à ce que les températures de produit internes désignées soient atteintes et consigner la durée de cuisson (tableau des temps de cuisson de produit ci-dessous). <input type="checkbox"/> G <input type="checkbox"/> O <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> OK					
Temps de cuisson de produit			Produit intégré du bœuf		
	GAUCHE	CENTRE <small>(si applicable)</small>	DROITE <small>(si applicable)</small>	Mode manuel	<input type="checkbox"/> OK
10:1				Mode auto testé	<input type="checkbox"/> OK
4:1					
POULET GRILLÉ					
Cuisiner un (1)					
Problèmes / Circonstances spéciales / Dommages:					
Soumis par:			Accepté par:		
Nom: _____			Nom: _____		
Agence de service: _____			Avez-vous été adéquatement informé au sujet de l'exploitation du gril, de ses utilisations et de son fonctionnement général? <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON - Indiquer des commentaires		
Agent secondaire: (si applicable) Avez-vous formé le personnel du magasin à l'utilisation du gril? <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON					
Êtes-vous un technicien certifié par l'usine? <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON					
N° de pièce: 4602107-3 mars 17					

Section 3 Utilisation

NOTE: Ne pas utiliser l'unité sans lire et assimiler les consignes de sécurité. Consulter la section de sécurité au début de ce manuel.

Séquence d'utilisation

Lorsque l'interrupteur principal « i » aura été placé en position ON (marche), le gril passera par un processus d'initialisation. Si les plateaux supérieurs sont abaissés, ils se relèveront. Ce mouvement prend environ 8 secondes.

Le plateau supérieur s'abaisse automatiquement à la suite de l'initialisation du cycle de cuisson, et il se relève automatiquement lorsque le cycle de cuisson est terminé.

⚠ Avertissement

Lorsque l'on cuit des deux côtés, la zone entre le plateau supérieur et le plateau du gril doit être considérée comme une « Zone de danger ». Durant la cuisson double face, l'opérateur ne doit pas se trouver à l'intérieur de cette zone de danger.

Lorsque l'on cuit de deux côtés, le plateau supérieur demeure en position abaissée en raison de son propre poids. Il n'est pas verrouillé. Il peut être levé en tirant sur la poignée à l'avant du plateau. Ne jamais ouvrir manuellement le plateau au delà de la position normale, sauf pour des motifs de sécurité,

Que exécuter des boutons;

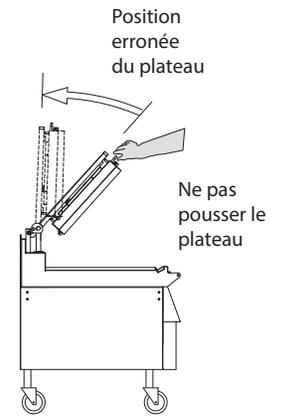
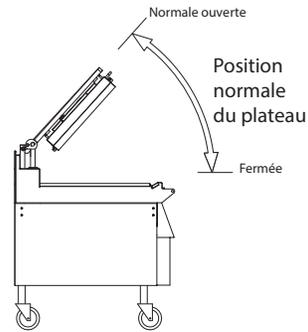
1. Power Switch tourne le gril OFF ou ON.



Le voyant vert indique que l'alimentation du gril est sur « MARCHÉ »

2. Bouton vert:

- appuyez sur pour démarrer cuisinier.
- Appuyez et maintenez pour avorter



⚠ Attention

Soulever le plateau manuellement au delà de la position ouverte normale est très dangereux ; ceci peut causer un dysfonctionnement prématuré de la conduite en acier du flexible électrique et du mécanisme de levage.

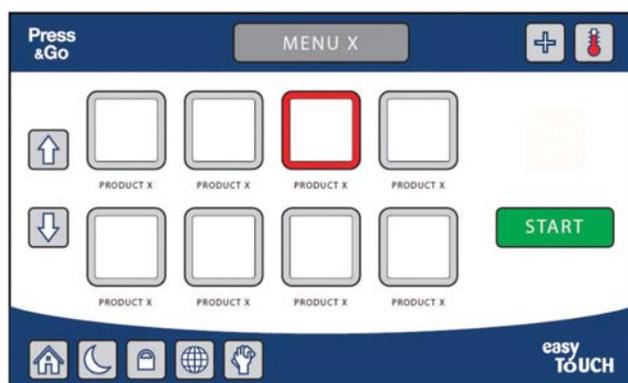
Contrôleur easyToUCH™

ÉCRAN D'ACCUEIL, ÉCRAN DE SÉLECTION DE RECETTES ET ICÔNES

Les écrans d'accueil easyToUCH™ et le RECIPE SELECTOR (SÉLECTEUR DE RECETTE) sont les écrans les plus fréquemment utilisés. Beaucoup des icônes décrites ci-dessous apparaissent également sur d'autres écrans de réglage de cuisson easyToUCH™.



Écran d'accueil



Écran de sélection de recette

PRESS & GO – (appuyer et action) s'utilise pour initier un préchauffage et une cuisson sur le gril.	
MENUS – s'utilise pour activer, ajouter, modifier et supprimer des menus de la bibliothèque. Un menu est une collection de recettes de cuisine. Protégé par mot de passe	
RECIPES (RECETTES) – s'utilise pour activer, ajouter, modifier et supprimer des recettes de la bibliothèque. Une recette consiste en des délais de cuisson, des températures et l'intervalle de plateau pour préparer un article alimentaire. Protégé par mot de passe	
SETTINGS (RÉGLAGES) – s'utilise pour changer certains réglages, tels que la date, la durée et le volume. Protégé par mot de passe.	
DIAGNOSTICS – permet l'accès aux écrans de diagnostics. Protégé par mot de passe	
COOK CYCLE CHANGE (CHANGEMENT D'UN CYCLE DE CUISSON) – s'utilise pour régler la durée de cuisson ou l'intervalle de plateau d'une recette de cuisine, le cas échéant; afin de répondre à des normes de sécurité et de qualité alimentaires.	
TEMPÉRATURE – s'utilise pour observer les réglages de température et la température réelle dans chaque zone.	
CLEAN MODE (MODE NETTOYAGE) – s'utilise pour placer le gril en Mode nettoyage, ainsi que chauffer ou refroidir le gril à la température requise. Lorsque le gril est réglé pour appliquer le programme de nettoyage, l'utilisation du mode Nettoyage réinitialise le compteur de nettoyage.	
LOCK (VERROUILLER) – s'utilise afin de verrouiller temporairement l'écran tactile durant quinze (15) secondes. Ceci empêche d'appuyer accidentellement sur des boutons en essuyant l'écran.	
LANGUAGE (LANGUE) – s'utilise pour changer la langue des invites à l'écran. Uniquement disponible pour les langues qui ont été préchargées.	
HOME (ACCUEIL) – revient à l'écran accueil, le point de lancement pour les réglages de cuisson et les modes de programmation. Lorsque l'écran d'accueil apparaît, les éléments chauffants sont hors tension (comme indiqué dans le coin supérieur droit).	
SLEEP (VEILLE) – s'utilise pour entrer en mode veille. En mode Veille, le gril maintient les plateaux abaissés afin de conserver l'énergie durant des périodes d'inactivité.	

NOTE: L'affichage, la mise en page et les icônes de l'écran easyToUCH™ présentés ci-après sont à titre indicatif et ne sont pas prévus pour être une représentation exacte de ceux affichés sur le gril.

MESSAGES D'AVERTISSEMENT ET D'ALERTE SUR ÉCRAN

Too Cool/Too Hot (trop chaud / trop froid) - si la température est trop froide pour cuire conformément à une recette, un message « Too Cool to Cook » (trop froid pour cuire) apparaît. Le gril ne laissera pas le cycle de cuisson démarrer tant que qu'il n'aura pas chauffé à la température minimum de démarrage requise.

Similairement, si le gril est trop chaud, un message « Too Hot to Cook » (trop chaud pour cuire) apparaît et un cycle de cuisson ne peut pas démarrer avant refroidissement du gril.

Quel que soit le cas, une autre recette peut être sélectionnée. Si le gril est à la température désirée pour la recette nouvellement sélectionnée, le message disparaît et la cuisson peut démarrer immédiatement.



APERÇU GÉNÉRAL DE L'UTILISATION

Le gril fonctionne en plusieurs modes :

- Mode **Press & Go** (appuyer et action) pour préchauffer et cuire.
- Mode **Sleep** (veille) pour conserver l'énergie.
- Mode **Clean** (nettoyage) pour atteindre une température de nettoyage et réinitialiser les aide-mémoires de nettoyage.

Tous les écrans d'utilisation sont accessibles en utilisant l'écran easyToUCH™. Tous les modes à l'exception du mode Veille peuvent être sélectionnés depuis l'écran d'accueil. Le mode Nettoyage peut être sélectionné depuis l'écran d'accueil ou depuis l'écran Press & Go (appuyer et action).

Press & Go (appuyer et action) :



PRESS & GO – (appuyer et action) s'utilise pour initier un préchauffage et une cuisson sur le gril.

Préchauffer

Le gril passe en préchauffage une fois qu'un menu a été sélectionné dans le mode Press & Go (appuyer et action). Si des menus multiples ont été configurés, sélectionner en premier le menu approprié afin de s'assurer que le gril préchauffe à la température correcte, sinon le dernier menu est sélectionné au bout de dix (10) secondes.

Menus et recettes

De multiples menus peuvent être configurés, chacun utilisant un point de consigne différent ou contenant ou partageant des recettes. Les recettes stockées par le gril contiennent les profils de cuisson (durées, températures, invites et intervalle de plateau) pour différents produits. Des menus et les recettes peuvent être ajoutés, modifiés et supprimés depuis la bibliothèque. La durée de cuisson et/ou l'intervalle de plateau peuvent être changés également pour chaque recette, selon la configuration du gril.

Sleep Mode (Mode veille)



Sleep mode (Mode veille) abaisse le plateau afin de conserver l'énergie durant des périodes d'inactivité, en maintenant le gril prêt à démarrer un cycle de cuisson? En mode veille, le gril maintiendra les températures courantes.

Mode veille automatique

Le gril peut être configuré afin de rentrer en mode Veille automatiquement après une période d'inactivité. Consulter **Menu de diagnostics et de réglages easyToUCH™**.

Activation de veille manuelle

L'utilisateur peut également activer manuellement le mode Veille dans Press & Go.

Mode nettoyage



Clean mode (mode nettoyage) offre deux fonctions : amener le gril à la bonne température pour le nettoyage et réinitialiser le compteur de nettoyage.

Si une température de nettoyage a été réglée, le mode Nettoyage amènera le gril à la température réglée avant de démarrer le cycle de nettoyage. Une température de nettoyage peut être spécifiée le cas échéant par les produits chimiques utilisés pour le nettoyage.

Placer le gril en mode Nettoyage avant de nettoyer le gril actualise la date de « Last cleaned » (dernier nettoyage) et réinitialise les invites d'aide-mémoire de nettoyage, si elles sont activées.

easyTOUCH™ Procedures**START UP & INSERT INSTALLATION DATE**

- Placer le gril sous tension en utilisant l'interrupteur d'alimentation principal.



Le voyant vert indique que l'alimentation du gril est sur « MARCHÉ »

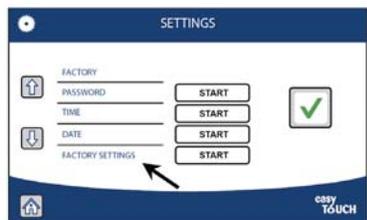
- L'écran easyTOUCH™ s'allume et affiche brièvement la version du logiciel.



- L'écran HOME (accueil) apparaît. Sélectionner Settings (réglages). Saisir le mot de passe et appuyer sur Return (envoi).



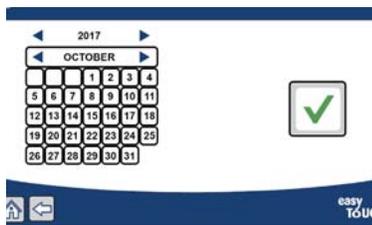
- Sélectionner FACTORY SETTINGS (réglages d'usine).



- Sélectionner INSTALL DATE (date d'installation).



- Saisir la date d'installation, puis appuyer sur la coche pour sauvegarder.



- Vérifier la date d'installation et le numéro de série, puis appuyer sur la coche pour sauvegarder.



- Date d'installation complétée. Une fenêtre vous indique qu'une sauvegarde est en cours.

**PROCÉDURE DE CALIBRATION DE PUISSANCE (TENSION)**

Afin d'obtenir un réglage de tension adéquat, s'assurer qu'une tension d'alimentation adéquate alimente le gril.

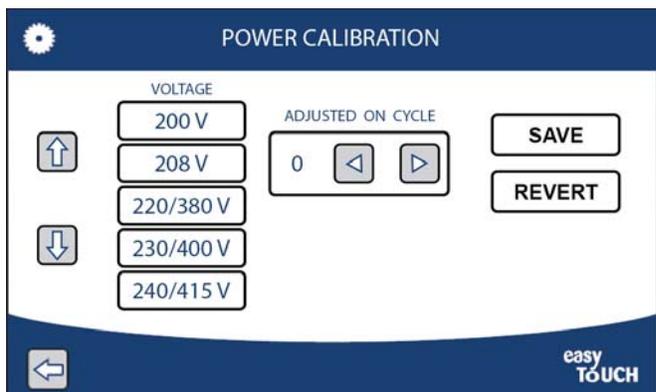
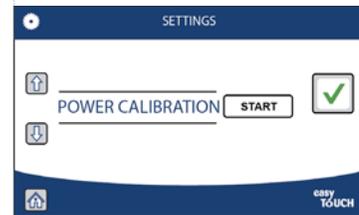
- Sélectionner SETTINGS (réglages) à partir de l'écran d'accueil.



- Saisir PASSWORD (mot de passe). (mot de passe de service)



- Faire défiler de haut en bas pour sélectionner POWER CALIBRATION (calibration de puissance). Sélectionner START (démarrage).



- À l'aide des flèches Haut et Bas, sélectionner la tension appropriée pour le gril. Chaque contrôleur étant indépendant, sélectionner la calibration de tension sur chaque contrôleur.



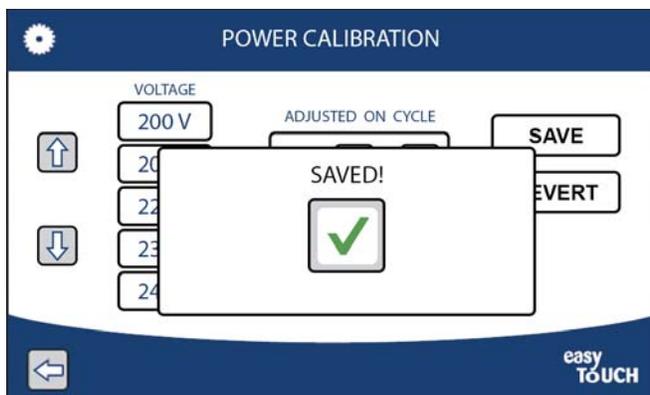
ADJUSTED ON CYCLE
(ajusté sur le cycle)

effectuera le bon ajustement au cas où il y aurait un problème de déclenchement du contacteur/coupure électrique.



SAVE (sauvegarder) sauvegarde les ajustements dans la mémoire.

L'option **REVERT** (inverser) se remettra à son ajustement précédent.



1. Sélectionner **SAVE** (sauvegarder) une fois la tension adéquate sélectionnée.

2. Pour quitter, sélectionner.

3. Sélectionner **Home** (accueil).

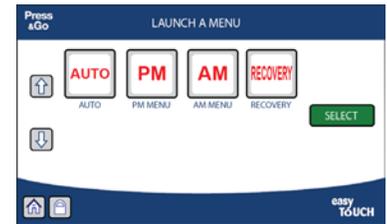
PREHEAT (PRÉCHAUFFER)

1. L'écran **HOME** (accueil) apparaît. Sélectionner **Press & Go** (appuyer & action). Un choix de menus de cuisson apparaît.

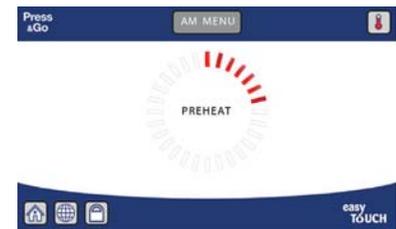


L'écran **MENU SELECTOR** (sélecteur de menu) apparaît. Choisir le menu désiré.

Si un seul menu est disponible, le gril le sélectionnera et passera rapidement en préchauffage.



2. Le préchauffage démarre en utilisant les températures réglées du menu sélectionné, et la progression du préchauffage s'affiche.



REMARQUE : Pour annuler le préchauffage et sortir de l'écran d'accueil, appuyer sur . Sélectionner **MENU X** en haut pour changer de menu durant le préchauffage.

Après le préchauffage, le gril passe en trempage, pour permettre à la température de se stabiliser tout le long du plateau supérieur. Après le trempage, le gril démarre la fonction facultative de décalage auto et de mise à niveau auto

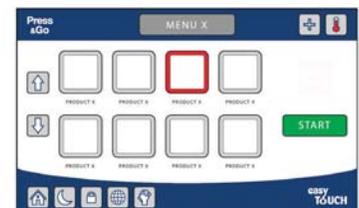
3. L'unité est prête à l'emploi lorsque le plateau s'ouvre et que l'écran du sélecteur de recette s'affiche.



UTILISATION D'UNE RECETTE

1. Sur l'écran **RECIPE SELECTOR** (sélecteur de recette), sélectionner une recette à cuisiner.

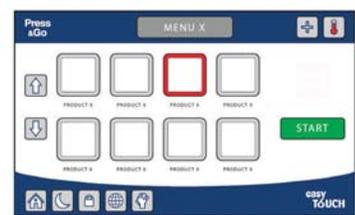
Poser le produit sur le gril et appuyer sur **START** (démarrage) ou appuyer sur le bouton presseur vert pour démarrer le cycle.



2. L'écran affiche un anneau de progression et le temps de cuisson restant.



3. Un signal sonore de notification sonne avant la fin du cycle de cuisson. Lorsque le cycle de cuisson est terminé, le plateau se relève. Appuyer sur la coche ou sur le bouton vert afin d'effacer le message.



4. L'écran de sélection de recette réapparaît.

5. Sélectionner  durant la cuisson stoppe le cycle de cuisson. Le cycle peut également être annulé en appuyant sur le bouton presseur vert durant deux secondes.



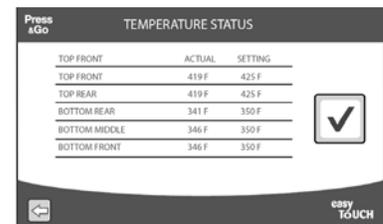
VÉRIFICATION DES TEMPÉRATURES

L'écran de température indique la température réelle et la température du point de consigne au niveau de chaque thermocouple.

1. L'écran de température peut être affiché en appuyant sur l'icône dans le coin supérieur droit lors de la cuisson, du nettoyage ou du préchauffage.



2. Appuyer sur la flèche arrière ou sur la coche pour retourner à l'écran précédent.



ANNULATION D'UN CYCLE DE CUISSON

1. L'annulation du cycle de cuisson relève le plateau et affiche le message « DISCARD PRODUCT » (Mettre au rebut le produit). Appuyer sur la coche pour effacer le message.



NOTE: Si une recette erronée était sélectionnée, changer la recette en appuyant sur  afin de stopper le cycle de cuisson. Puis acquitter l'avertissement, sélectionner la recette correcte et appuyer sur START (démarrer) ou sur bouton presseur vert à nouveau. **Les changements doivent être apportés sans délai afin de ne pas trop cuire le produit.**

CRÉER UNE NOUVELLE RECETTE

L'affichage, la mise en page et les icônes de l'écran easyTOUCH™ présentés ci-après sont à titre indicatif et ne sont pas prévus pour être une représentation exacte de ceux affichés sur le grill.

- UNE ÉTAPE



1. Sélectionner Toutes les recettes.



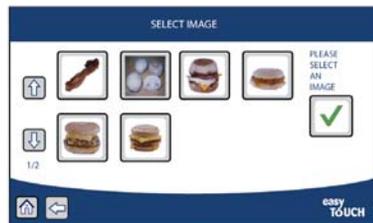
2. Saisir le mot de passe et taper sur Envoy.



3. Appuyer sur NOUVELLE CRÉATION.



4. Taper le nom de votre nouvelle recette, puis appuyer sur Envoy.



5. Sélectionner une image, puis appuyer sur la coche.



1. Une recette est constituée d'une ou plusieurs étapes. Une étape peut se terminer par une invite telle que « Tourner », « Terminé » ou aucune invite. Le temps de cuisson total pour la recette est la somme de la durée pour chaque étape.

COOK TIME
MIN: 0 MAX: 9999

Règle la durée pour chaque étape.

GAP
MIN: 0 MAX: 2000

Pour les recettes qui utilisent le plateau du haut, ceci représente l'écart entre le plateau et la surface du grill, mesuré en mils (millièmes de pouce). Pour les recettes à plat, sauter ce paramètre.



Un pavé numérique en option apparaîtra pour permettre de saisir le paramètre. Entrer le numéro et appuyer sur la coche.

FLAT COOKING

Pour les recettes à plat, régler Cuisson à plat sur OUI afin de maintenir levé le plateau supérieur..

PROMPT SELECTION

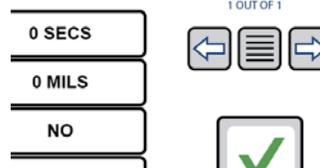
Sélectionner quelle invite afficher à la fin de l'étape de recette, si aucune. Appuyer sur ce bouton fait alterner les options d'invite disponibles. Voir « Invites » pour plus d'informations sur la création et l'édition d'invites.

UPPER PLATEN

Régler la température du grill inférieur entre 149 °F et 450 °F (65 à 232 °C). Utiliser 32 °F/0 °C pour éteint.

LOWER PLATEN

Régler la température du grill inférieur entre 149 °F et 400 °F (65 à 204 °C). Utiliser 32 °F/0 °C pour éteint.



Appuyer sur la flèche de droite donne la possibilité d'ajouter une nouvelle étape.



Appuyer sur la dernière icône affichera les étapes de la recette disponible (écran présenté ci-dessous).



Appuyer sur la dernière icône affichera les étapes de la recette disponible (écran présenté ci-dessous).



Appuyer sur l'icône de corbeille supprimera la rangée sélectionnée.



Appuyer sur l'icône de flèche vers le haut / vers le bas donne la possibilité de déplacer l'étape sélectionnée vers le haut ou le bas de la liste.



Appuyer sur l'icône de coche ramènera à l'écran de saisie de paramètres / édition. Prendre note que cette coche n'enregistrera pas vos données insérées.



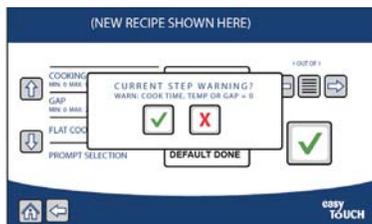
Appuyer sur ces icônes de flèche vers le haut / vers le bas donne la possibilité de faire défiler la liste de haut en bas.



1. Appuyer sur la coche pour sauvegarder les données..

Signe d'avertissement

Il peut se trouver un temps de cuisson, une température et/ou un écart de zéro parmi les paramètres de votre nouvelle recette. Appuyer sur  pour retourner et vérifier.



2. Création de nouvelle recette terminée.

Édition d'une recette existante



3. Appuyer sur le crayon (dans le coin supérieur droit de l'écran) afin d'éditer une recette existante. De façon similaire à la création d'une nouvelle recette, vous passerez à travers chaque écran :

Nom de recette

Image

- Protéine (le cas échéant)

- Étape(s) de la recette.

Suppression d'une recette existante

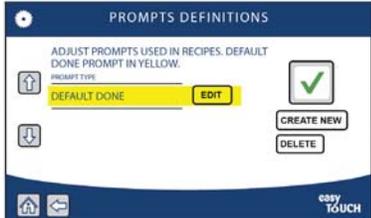


4. Sélectionner une recette existante, puis appuyer sur la corbeille (en haut à droite) pour confirmer. Appuyer sur la coche  pour supprimer ou  pour annuler.

RÉGLER POUR UNE CUISSON À 2 ÉTAPES, « ADD CHEESE » (AJOUTER DU FROMAGE)

Prompt Definition (définition d'invite) propose l'option d'ajouter du fromage ou d'autre produit à la fin du processus de cuisson, le plateau se relèvera, le fromage sera ajouté et le plateau se rabaissera avec un plus grand écart sans toucher. Cela permet au fromage de fondre ou à un autre produit de chauffer. (L'affichage, la mise en page et les icônes présentés ci-après sont à titre indicatif et ne sont pas prévus pour être une représentation exacte de ceux affichés sur le gril.)

- SECONDE ÉTAPE

	<p>1. Aller sur SETTINGS (réglages).</p>		<p>Un pavé numérique en option apparaîtra pour permettre de saisir le paramètre. Entrer le numéro et appuyer sur la coche.</p> <p>À utiliser pour PAUSE TIME (temps de pause) & AUTO ACK TIME (durée d'acquiescement automatique).</p>
	<p>2. Saisir le mot de passe et appuyer sur Return (envoi).</p>	<p>La définition suivante est un échantillon de création d'un ADD CHEESE (ajouter du fromage) au-dessus du produit en cuisson.</p>	<p>FRIENDLY NAME (nom convivial) Saisir : CHEESE (fromage)</p>
	<p>3. Faire défiler jusqu'à PROMPTS DEFINITIONS (définitions des invites), puis appuyer sur START (démarrage).</p>	<p>COOKING PROMPT (invite de cuisson) Saisir : ADD CHEESE (ajouter du fromage)</p>	<p>PAUSE TIME (temps de pause) Saisir : 99. (attendre jusqu'à 99 sec pour le bouton-poussoir)</p>
	<p>4. Sélectionner CREATE NEW (nouvelle création).</p>	<p>AUTO ACK TIME (durée d'acquiescement automatique) Saisir : 0. (pour passer à la prochaine étape sans attendre)</p>	<p>PROMPT SOUND (tonalité d'invite) Sélectionner une des options. Recommandé : MED CHIRP (signal sonore moyen)</p>
	<p>5. Cinq définitions à compléter :</p> <ul style="list-style-type: none"> FRIENDLY NAME (nom convivial) COOKING PROMPT (invite de cuisson) PAUSE TIME (temps de pause) AUTO ACK TIME (durée d'acquiescement automatique) PROMPT SOUND (tonalité d'invite) 	<p>Appuyer sur la coche sauvegardera la dernière définition ajoutée. L'écran reviendra à l'écran de saisie/modification PROMPT DEFINITION (définition d'invite).</p>	<p>7. Faire défiler de haut en bas à l'aide des flèches   pour vérifier ou modifier la nouvelle invite créée, puis appuyer sur la coche pour sauvegarder ou effacer.</p>
	<p>6. Saisir les définitions (la fonction clavier apparaîtra pour permettre la saisie), puis appuyer sur RETURN (envoi).</p>	<p>Remarque : le système vous empêchera d'effacer DEFAULT DONE (défaut effectué).</p>	<p> Appuyer sur l'icône de maison pour afficher l'accueil et passer aux prochaines étapes de la recette.</p>
		<p>La prochaine étape après la création d'une PROMPT DEFINITION (définition d'invite) est de créer une nouvelle recette avec cette nouvelle PROMPT DEFINITION (définition d'invite). Car cet échantillon va créer une recette « Add Cheese » (ajouter du fromage). Suivre l'étape pour la création d'une nouvelle recette dans ce manuel.</p>	

CRÉER UN NOUVEAU MENU

Les menus offrent la possibilité de combiner de nombreuses recettes dans un écran de menu unique telles que petit déjeuner, déjeuner et d'autres options de menu disponibles dans la journée.

1. Sélectionner Menus.



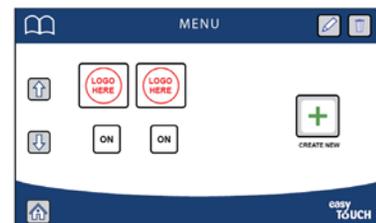
2. Saisir le mot de passe et taper sur Envoi.



3. Appuyer sur

NOUVELLE

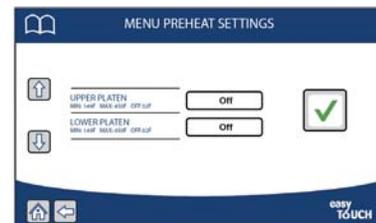
CRÉATION.



4. Taper le nom de votre nouvelle recette, puis appuyer sur Envoi.



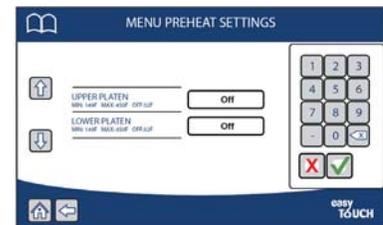
5. Saisir les réglages de température de préchauffage.



Régler la température de préchauffage du plateau supérieur entre 149 °F et 450 °F (65 à 232 °C). Utiliser 32 °F/0 °C pour éteint.

Régler la température de préchauffage du plateau inférieur entre 149 °F et 400 °F (65 à 204 °C). Utiliser 32 °F/0 °C pour éteint.

Appuyer sur la coche pour sauvegarder.



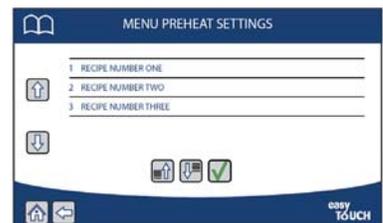
6. Sélectionner une image et appuyer sur la coche pour continuer.



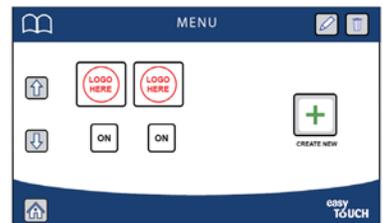
7. Sélectionner une ou plusieurs recettes à ajouter au menu et appuyer sur la coche pour continuer.



8. Appuyer sur l'icône de flèche vers le haut / vers le bas donne la possibilité de déplacer l'étape sélectionnée vers le haut ou le bas de la liste. Appuyer sur la coche pour continuer.



9. Création de menu terminée. Le nouveau menu sera désactivé par défaut, appuyer sur l'option OFF (désactivé) pour activer le menu.

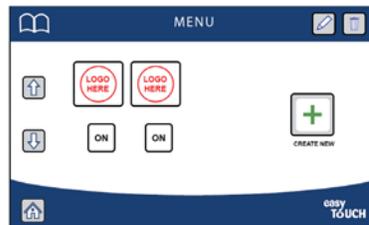


ACTIVER OU DÉSACTIVER DES MENUS

Menus pouvant être activés ou désactivés à partir de l'option PRESS&GO (appuyer et action). Cette option peut ensuite être utilisée avec les menus de restauration du matin ou de l'après-midi.

1. Sélectionner Menus.
2. Saisir le mot de passe et appuyer sur Return (envoi).

3. Appuyer sur l'option ON/OFF(activé/désactivé) en dessous de la photo de menu, le bouton virtuel passera sur ON ou OFF(activé/désactivé).



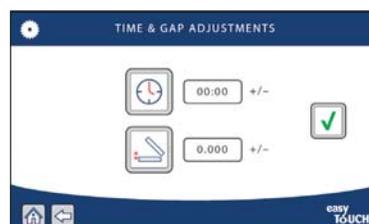
CHANGEMENT D'UNE DURÉE / D'UN INTERVALLE DE CUISSON

Les changements apportés à une recette dans cette procédure en mode Press & Go (appuyer & action) s'appliqueront encore une fois l'alimentation coupée. La durée et l'intervalle de cuisson d'une recette peuvent être modifiés pour permettre des variations dans le produit, cette modification ne changera pas le programme de recette original choisi.

1. Depuis l'écran RECIPE SELECTOR (sélecteur de recette), sélectionner une recette (la bordure de l'icône deviendra rouge) puis appuyer sur  dans le coin supérieur droit.



2. L'écran COOK CYCLE CHANGE (changement du cycle de cuisson) apparaît.
3. Utiliser les flèches vers le haut et vers le bas afin de régler la durée de cuisson et l'intervalle.



- Appuyer sur  pour sauvegarder.

REMARQUE : pour modifier cette fonction afin de changer les limites de la durée ou de l'intervalle, voir les Limites d'ajustement de durée et d'intervalle.

4. Produit prêt à cuire.

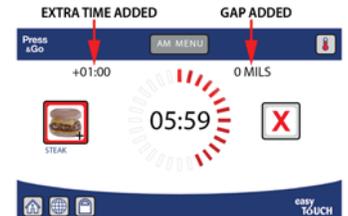


REMARQUE : La recette avec des changements a un indicateur « + » sur l'écran RECIPE SELECTOR (sélecteur de recette), le symbole plus (+) situé dans le coin inférieur droit.



REMARQUE :

L'écran COOKING PROGRESS (progression de la cuisson) indiquera les nouveaux réglages.



REMARQUE :

- Le programme de recette est défini par le chef.
- L'opérateur peut utiliser le symbole + pour effectuer des changements dans les limites maximales d'ajustement de la durée et de l'intervalle définies par le chef, avec les réglages de limites d'ajustement de la durée et de l'intervalle.

RÉGLAGES SPÉCIAUX - LIMITES DE RÉGLAGE DE DURÉE ET D'INTERVALLE

Ce réglage limite la taille du réglage du cycle de cuisson pouvant être apporté à une recette en utilisant **Change Cook Time/Gap (Changement d'une durée / d'un intervalle de cuisson)**. Par exemple, si la durée est fixé sur 00:10, alors l'écran COOK CYCLE ADJUSTMENT (réglage du cycle de cuisson) permettra à l'opérateur d'augmenter ou de réduire la durée de cuisson de (10) secondes maximum.

1. Sélectionner SETTING (réglage)..



2. Saisir le mot de passe et taper sur Envoy.



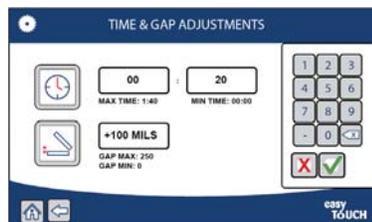
3. Utiliser la flèche vers le bas afin de faire défiler jusqu'à « Time and Gap Adjustments » (réglages de la durée et de l'intervalle).



4. Écran TIME AND GAP ADJUSTMENTS (réglages de la durée et de l'intervalle): réglé sur zéro afin d'empêcher les utilisateurs de régler le cycle de cuisson.



5. Lorsque le bouton numéroté de délai ou d'intervalle est sélectionné, un pavé numérique apparaît. Saisir le nouveau réglage et sélectionner pour procéder.



6. Sélectionner pour sauvegarder les nouveaux réglages.



VOLUME ADJUSTMENT

This setting will set the levels of volume.

1. Select SETTING.



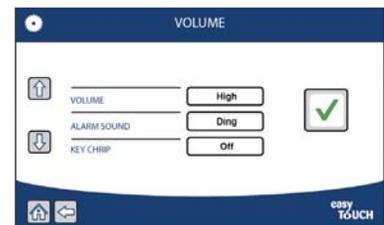
2. Enter password and press return.



3. Use down arrow to scroll to "Volume".



4. Select button beside volume, select option Low, Med or High. Enter the new settings and select to proceed.



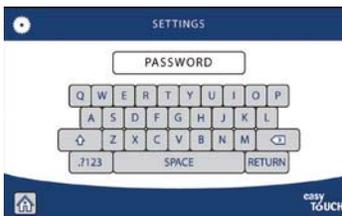
IMPORTER UNE IMAGE À PARTIR D'UN NOUVEAU MENU

Pour réussir à importer une image, une extension de fichiers spécifique doit être utilisée, pour l'utilisation d'images sous jpg, tiff, bmp.

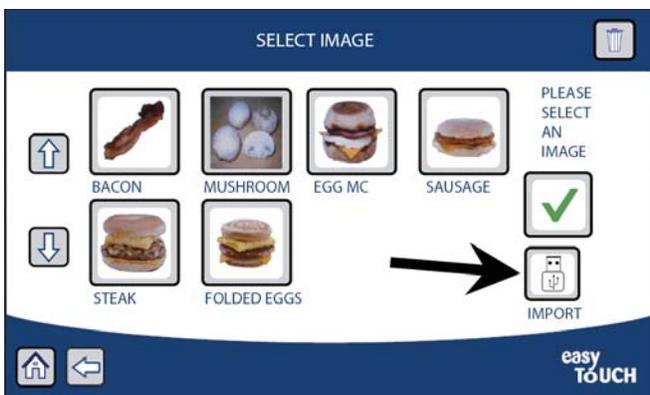
1. Sélectionner ALL RECIPES (toutes les recettes) à partir de l'écran d'accueil.



2. Saisir PASSWORD (mot de passe).



3. Sélectionner CREATE NEW (nouvelle création).



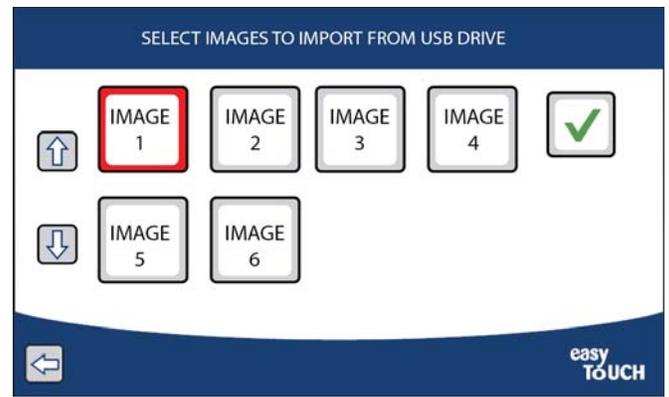
REMARQUE : La fonction Import (importer) va recueillir les images à partir d'une mémoire externe USB. Les images seront automatiquement redimensionnées pour le contrôleur du gril.



4. Insérer l'USB avec l'image

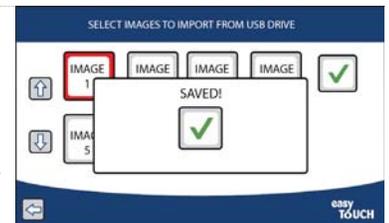


5. Sélectionner IMPORT (importer).



6. Sélectionner l'image à importer, chaque image sélectionnée va devenir rouge, vous pouvez importer plus d'une image en même temps.
7. Sélectionner la coche.

8. Une fenêtre contextuelle apparaîtra lorsque l'import est terminé.



9. Sélectionner.
10. Sélectionner une nouvelle image et sélectionner la coche.

11. À partir de là, suivre les instructions CRÉER UNE NOUVELLE RECETTE dans le manuel d'utilisation.

IMPORTER UNE IMAGE À PARTIR D'UN MENU EXISTANT

Recommencer les étapes 2 & 4 de la partie Importer une image à partir d'un nouveau menu.

1. Sélectionner la recette.
2. Sélectionner le crayon.



3. Le nom de la recette apparaîtra, sélectionner Return (envoi).
5. À partir de là, sélectionner la coche jusqu'à la fin, sans modifier la recette.

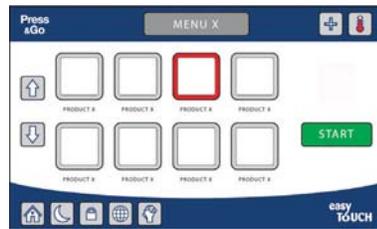
4. Suivre les étapes ci-dessus de 1e à 1k.

6. Sélectionner Home (accueil).

ACTIVATION MANUELLE DU MODE VEILLE

Le mode veille peut être sélectionné à partir de l'écran RECIPE SELECTOR (sélecteur de recette) afin de sauvegarder l'énergie durant des périodes lentes.

1. À partir de l'écran RECIPE SELECTOR (sélecteur de recette), appuyer sur .



2. Appuyer sur pour continuer ou sur pour annuler.



3. Le plateau supérieur va se fermer. S'assurer qu'aucun ustensile ne se trouve sur le gril.



4. Appuyer sur le bouton vert pour annuler.

5. L'écran indiquera la durée de veille (heure:minute). Pour sortir du mode veille, appuyer sur WAKE (réveil) sur l'écran ou sur le bouton presseur vert. Le plateau va se relever, l'écran RECIPE SELECTOR (sélecteur de recette) apparaît, et le gril est prêt à cuire.



RÉGLAGE DU VOLUME

Ce réglage vous permet de régler les niveaux sonores.

1. Sélectionner SETTING (réglage).



2. Saisir le mot de passe et appuyer sur Return (envoi).



3. Utilises la flèche vers le bas pour faire défiler jusqu'à « Volume ».



4. Sélectionner le bouton à côté du volume, sélectionner l'option Low (bas), Med (moyen) ou High (haut). Saisir les nouveaux réglages et sélectionner pour procéder.



RÉGLAGE DE LA HAUTEUR DE LA HOTTE

Ce réglage limite la hauteur de l'ajustement du plateau supérieur. Maintenir un espace minimum de 1 po.(2,54 cm) entre la hotte et la position la plus élevée du bras du plateau.

1. Sélectionner SETTING (réglage).



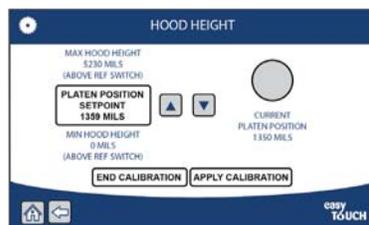
2. Saisir le mot de passe et taper sur Envoi.



3. Utiliser la flèche vers le bas pour faire défiler jusqu'à « HOOD HEIGHT » (HAUTEUR DE HOTTE). Appuyer sur le bouton START (démarrage).



4. Enregistrer le numéro à titre de référence en dessous du champ PLATEN POSITION SETPOINT (POINT DE CONSIGNE DE LA POSITION DU PLATEAU).



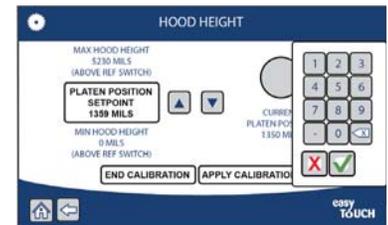
CONSEIL :

Utiliser les flèches vers le haut et vers le bas afin de régler la hauteur du plateau, l'option de flèche supérieure ira par multiples de 6 mils, et la flèche inférieure par multiples de 4 mils. Le réglage par défaut en usine est de 1 366 MILS



5. Lorsque le champ PLATEN POSITION SETPOINT (POINT DE CONSIGNE DE LA POSITION DU PLATEAU) est sélectionné, un pavé numérique apparaît.

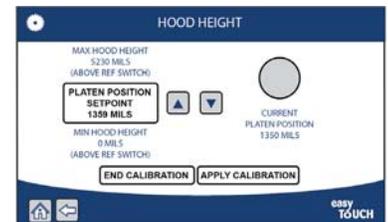
Saisir le nouveau réglage et sélectionner pour procéder.



6. Sélectionner APPLY CALIBRATION (Appliquer la calibration) afin de fixer le nouveau point de consigne.

7. Sélectionner END CALIBRATION (Terminer la calibration) afin de sauvegarder le nouveau point de consigne.

8. Calibration de la hauteur de la hotte terminée. Le système retourne à l'écran d'accueil.



SÉLECTION DE LA LANGUE

Ce réglage donne la possibilité de choisir une langue d'affichage différente.

1. Sélectionner SETTING (réglage).



2. Saisir le mot de passe et taper sur Envoi.



- Utiliser la flèche vers le bas pour faire défiler jusqu'à « LANGUAGE » (LANGUE). Appuyer sur le bouton START (démarrage).



- Sélectionner la langue et appuyer sur la coche.

Langues disponibles : anglais, espagnol, français, allemand, finnois, italien, portugais, russe, suédois, polonais, grec, japonais, coréen, chinois simplifié, chinois traditionnel



- Une fenêtre de sauvegarde apparaîtra pour indiquer que la langue est sauvegardée.



- Sélection de la langue terminée. Le système retourne aux réglages.

CONSEIL :

Utiliser l'icône du monde pour un raccourci vers la Sélection de la langue



PARAMÈTRES DE NETTOYAGE

Ce réglage donne la possibilité de contrôler la température du gril, la fréquence de nettoyage et la durée de nettoyage durant le processus de nettoyage. L'ordinateur gèrera votre programme de nettoyage automatiquement.

- Sélectionner SETTING (réglage).



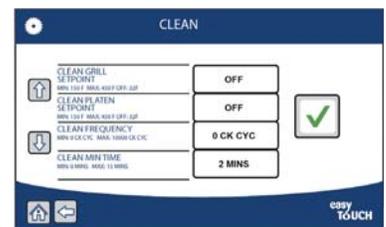
- Saisir le mot de passe et taper sur Envoi.



- Utiliser la flèche vers le bas pour faire défiler jusqu'à « CLEAN SETTINGS » (paramètres de nettoyage). Appuyer sur le bouton START (démarrage).



- Sélectionner une option, un pavé numérique apparaîtra, saisir de nouveaux réglages.



- CLEAN GRILL (nettoyage du gril) – cette option configurera le gril inférieur, vous pouvez régler la température entre 150 °F et 450 °F (65 à 232 °C) ou désactiver cette option en tapant 32 sur le pavé numérique. Le réglage par défaut en usine est de 325°F (163 °C).
- CLEAN PLATEN (nettoyage du plateau) – cette option configurera le gril supérieur, vous pouvez régler la température entre 150 °F et 450 °F (65 à 232 °C) ou désactiver cette option en tapant 32 sur le pavé numérique. Le réglage par défaut en usine est de 325°F (163 °C).
- CLEAN FREQUENCY (fréquence de nettoyage) – cette option configurera le cycle de cuisson que vous autorisez entre les temps de nettoyage, l'ordinateur détectera automatiquement lorsqu'il est temps de nettoyer le gril. Ex : 10 CK CYC (10 cycles de cuisson) indiquera automatiquement au bout de 10 cycle de cuisson CLEANING REQUIRED (nettoyage requis).
- CLEAN MIN TIME (durée de nettoyage min.) – cette option réglera la durée du nettoyage entre 1 et 15 minutes.
- CLEAN GRACE PERIOD (période de grâce du nettoyage) – cette option paramètrera l'ordinateur afin de compter automatiquement les cycles de cuisson après l'achèvement des cycles de fréquence de nettoyage, lorsque la période de grâce du nettoyage est terminée l'ordinateur forcera le gril à passer uniquement sur CLEANING REQUIRED (nettoyage requis). La calibration de la période de grâce du nettoyage s'effectue par cycles de cuisson de 0 à 1 000.
- CLEAN PROMPT FREQ (fréquence d'invite à nettoyer) – cette option paramètrera l'ordinateur afin de détecter automatiquement lorsqu'il est temps de nettoyer. La calibration du cycle de cuisson s'effectue de 0 à 1 000.
- CLEAN SETPOINT TOLERANCE (tolérance du point de consigne de nettoyage) – cette option paramètrera la tolérance du point de consigne de nettoyage. La température peut être calibrée de 5 °F à 50 °F (-15 à 10 °C)
- CLEAN READY ALARM (alarme prêt à nettoyer) – cette option paramètrera l'alarme sur OFF (arrêt) / DING / STOBIE (impulsion) / SONG (musique).

- Une fenêtre de sauvegarde apparaîtra pour indiquer que l'alarme est sauvegardée.

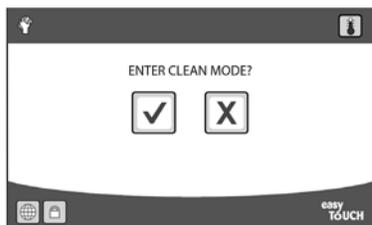


- Paramétrage du nettoyage terminé. Le système retourne aux réglages.

AIDE MÉMOIRE DE NETTOYAGE

Si un programme de nettoyage a été implémenté, un message apparaîtra sur l'écran lorsque le nettoyage est requis en se basant sur le nombre de cycles de cuisson.

Sélectionner pour nettoyer le gril immédiatement, ou sur pour continuer à cuire.



NOTE: Si le gril est configuré pour appliquer le programme de nettoyage et que l'aide mémoire de nettoyage a été ignoré trop de fois, easyToUCH™ finit par afficher l'écran CLEANING REQUIRED (nettoyage requis) afin de forcer au nettoyage.

Sélectionner pour démarrer le mode nettoyage qui réinitialise le compteur d'aide mémoire de nettoyage et amène le gril à la bonne température pour le nettoyage (si spécifiée).



EXTINCTION

- Revient à l'écran d'accueil. Appuyer sur l'icône Home (accueil) sort du mode cuisson et coupe les éléments chauffants.



- Mettre totalement hors tension le gril et l'écran easyToUCH™ en utilisant l'Interrupteur d'alimentation principal.



CALIBRATION DES PLATEAUX (RESPONSABLE DE MAGASIN)

La calibration des plateaux va effectuer automatiquement les ajustements sur le plateau afin d'obtenir une performance optimale de cuisson. Cette fonction permet au responsable du magasin d'effectuer une calibration automatique du plateau, c'est pour cela qu'elle est protégée avec un mot de passe. Chaque interface d'utilisateur (UI) fonctionne indépendamment l'une de l'autre. (logiciel 4.0.1)

- Afin d'obtenir une calibration de niveau automatique adéquate, s'assurer que la calibration de l'écart du plateau & de la hauteur de la hotte soit terminée.

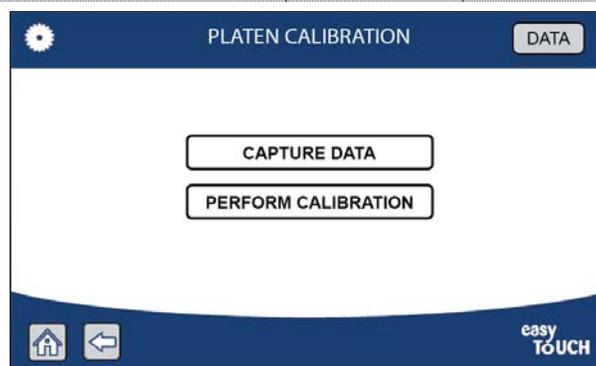
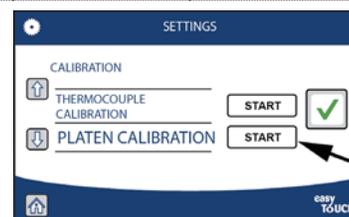
- Sélectionner SETTINGS (réglages) à partir de l'écran d'accueil.



- Saisir PASSWORD (mot de passe).



- Sélectionner PLATEN CALIBRATION (calibration de plateau).



- Sélectionner SETTINGS (réglages) à partir de l'écran d'accueil.

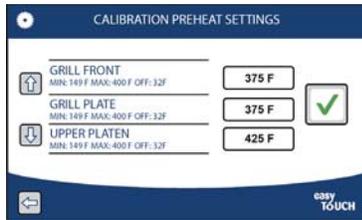
CAPTURE DATA (recueillir des données) va recueillir les données de l'ordinateur uniquement.

PERFORM CALIBRATION (effectuer la calibration) va effectuer la calibration de plateau toute seule/

CAPTURE DATA

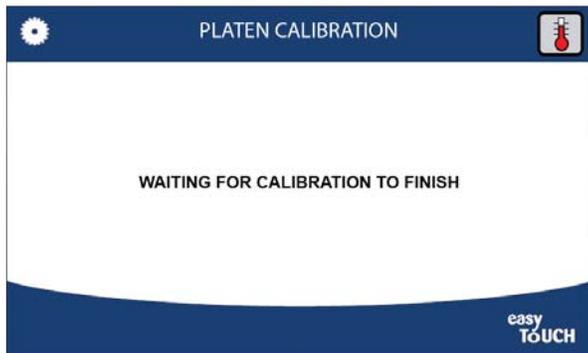
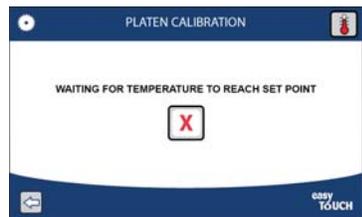
PERFORM CALIBRATION

Cet écran va montrer les réglages de préchauffage de calibration, les températures que le gril doit atteindre pour effectuer une calibration. Les températures ne peuvent être modifiées.

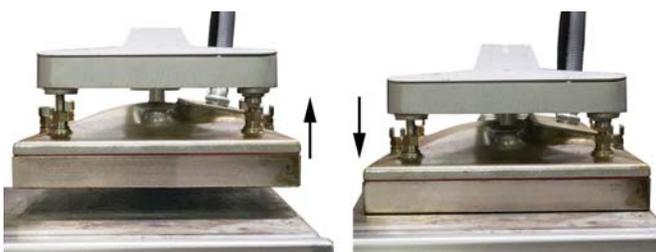


6. Sélectionner CHECK MARK (coche) à partir de l'écran.

7. Le gril va alors commencer le processus de chauffage, ce qui va prendre quelques minutes si le gril est froid. Appuyer sur X va annuler le processus ou appuyer sur la flèche de retour pour revenir à l'étape précédente.



REMARQUE : dès que le gril a terminé le préchauffage, l'ordinateur va prendre contrôle de la calibration. Pendant ce processus, le plateau supérieur va se relever et s'abaisser. Ne pas interrompre le processus de calibration.



8. Un signe rempli va apparaître lorsque le processus est terminé. Appuyer sur la coche va faire apparaître l'écran de calibration de plateau, puis appuyer sur l'icône de maison pour revenir à l'écran d'accueil.



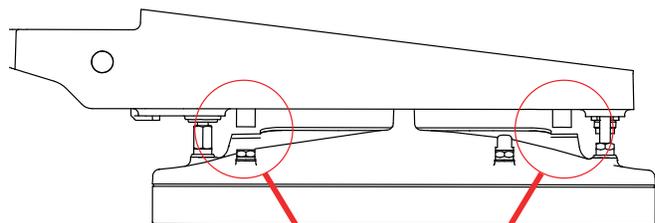
REMARQUE : si le processus échoue, un signe apparaîtra. S'assurer que rien n'interfère avec le processus et appuyer sur la coche pour un autre essai de recalibration.

9. À la fin du cycle de préchauffage, le plateau va se lever jusqu'à l'interrupteur de référence inférieur, puis se rabaisser à la plaque de gril pour détecter l'état du niveau du plateau. L'état Prêt à la cuisson s'affichera lorsque le processus est terminé.

Astuce : L'icône de données donnera les statistiques recueillies pour de futures références ou analyses.



Point important à se rappeler



Les capteurs de proximité & le capteur cible doivent rester dégagés et propres tout le temps.



Le capteur de proximité est utilisé pour détecter la position du plateau à l'aide du capteur cible fixé au capot du plateau, effectuer une « inspection visuelle ».

PLACEMENT DES BOULETTES

Cette procédure pour le placement et le retrait des produits à base de viande sur le gril à double coque doit être respectée comme indiqué ci-dessous et de la manière suivante :

1. Chaque rectangle gris décrit ci-dessous représente une zone de cuisson sous un plateau supérieur.
2. Les boulettes sont généralement placées deux à la fois de l'avant à l'arrière du gril.
3. L'ordre de **retrait des boulettes** est indiqué dans les diagrammes par le nombre situé au centre de chaque boulette.

REMARQUE :

Les procédures de placement des boulettes pour les marchés internationaux peuvent différer. Suivre les recommandations de votre direction McDonalds locale.

Charge maximale de boulettes par voie :

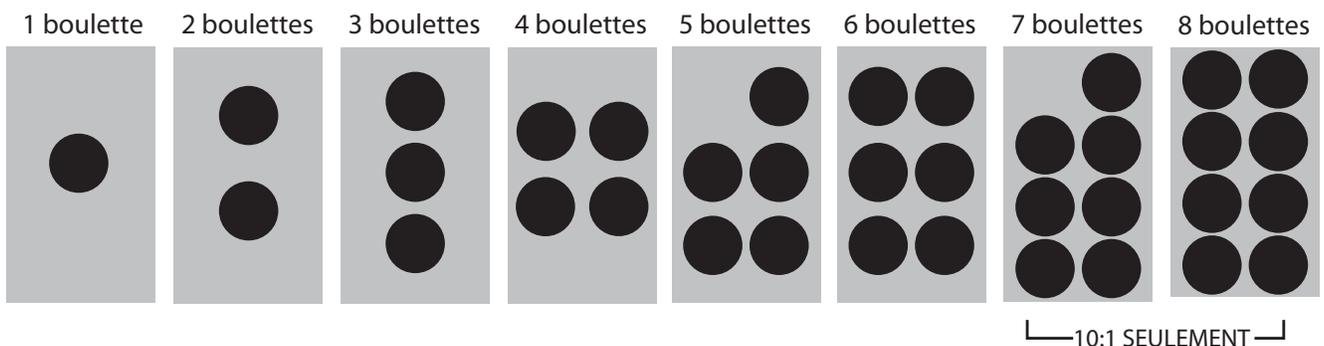
8 boulettes normales (10:1)

4 boulettes angus (3:1) (selon la région et le pays)

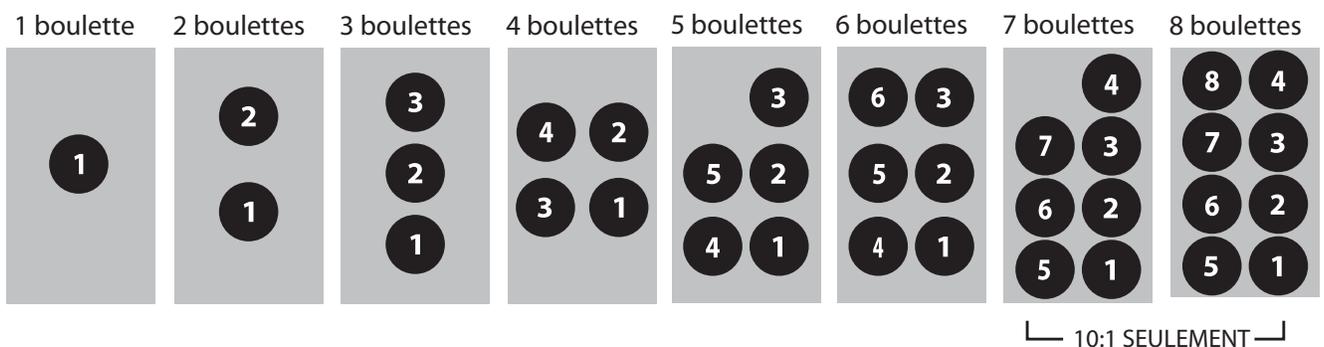
4 boulettes d'un quart de livre (4:1)

8 boulettes pour saucisses

REMARQUE : Poser les boulettes 2 à la fois, de l'avant à l'arrière



REMARQUE : Retirer les boulettes selon le nombre indiqué ci-dessous :





- Temperature Status
- Cooking Cycle Change
- Enter Clean Mode
- Sleep Mode
- Set Language
UI keyboard=special characters/
Symbols/#

Page d'accueil → PRESSGO
 MENUS
 RÉGLAGES
 TOUTES LES RECETTES
 DIAGNOSTICS

PressGo (menu du matin) → AM MENU
 → BACON
 MUSHROOM (CHAMPIGNONS)
 EGG (ŒUFS)
 SAUSAGE (SAUCISSE)
 STEAK
 FOLDED EGGS
 (ŒUFS BROUILLÉS)

Réglages (D'USINE) → FACTORY
 → PASSWORD (MOT DE PASSE)
 TIME (DURÉE)
 DATE
 FACTORY SETTINGS
 (RÉGLAGES D'USINE)
 RECIPE RESET
 (RÉINITIALISATION DE
 RECETTE, depuis USB)
 MISE À JOUR LOGICIELLE

→ CALIBRATION
 → GAP CALIBRATION
 (CALIBRATION DES
 INTERVALLES)
 HOOD HEIGHT
 (HAUTEUR DE HOTTE)
 THERMOCOUPLE
 CALIBRATION
 TIME/GAP ADJ. (RÉGLAGE
 DÉLAI / INTERVALLE)
 LIMITS (LIMITES)

→ TEST
 → HEATERS STATE (ÉTAT DES
 ÉLÉMENTS CHAUFFANTS)
 USB OPERATIONS
 (OPÉRATIONS USB)

→ SETTINGS (RÉGLAGES)
 → CLEAN SETTINGS
 (PARAMÈTRES DE NETTOYAGE)
 HEAT ERRORS & LIMITS
 (ERREURS ET LIMITES)
 DE CUISSON
 LANGUAGE (LANGUE)
 PROMPTS DEFINITIONS
 (DÉFINITIONS DES INVITES)
 PROTEINS DEFINITIONS
 (DÉFINITIONS DES
 PROTÉINES)
 SLEEP DEFINITIONS
 (DÉFINITIONS DES VEILLES)
 TEMPERATURE UNITS
 (UNITÉS DE TEMPÉRATURE)
 VOLUME

Menus → AM MENU (MENU DU MATIN)
 PM MENU (MENU APRÈS MIDI)
 AM MENU LRS (LRS MENU APRÈS MIDI)
 PM MENU (MENU APRÈS MIDI)

All Recipe → (toutes les recettes)
 QUARTER (QUART)
 QUARTER L (QUART L)
 ANGUS
 CHICKEN GR (POULET GR)
 FOLDED EGGS (ŒUFS BROUILLÉS)
 LRS CHICKEN GR (LRS POULET GR)
 BACON
 MUSHROOM (CHAMPIGNONS)
 SAUSAGE L (SAUCISSE L)
 EGG (ŒUFS)
 SAUSAGE (SAUCISSE)
 STEAK

REMARQUE : (LA RECETTE VARIE EN FONCTION DU MENU DU RESTAURANT)

Diagnostic → RÉVISION

- MANUFACTURE DATE (DATE DE FABRICATION)
- INSTALL DATE (DATE D'INSTALLATION)
- SERIAL NUMBER (NUMÉRO DE SÉRIE)
- UI HARDWARE REV. (RÉV; MATÉRIEL INTERFACE UTILISATEUR)

→ DIAGNOSTIC LOG (JOURNAL DE DIAGNOSTIC)

- TRACK ALL LOG INFO (SUIVRE TOUTES LES INFOS DE CONSIGNE)

→ STATUS (ÉTAT)

- TIMESTAMP (HORODATAGE)
- GRILL TYPE (TYPE DE GRIL)
- GRILL DESCRIPTION (DESCRIPTION DE GRILL)
- POWER AC LINE (LIGNE D'ALIMENTATION CA)
- INPUT POWER AC PHASE A : (PHASE A CA ALIMENTATION ENTRANTE :)
- INPUT POWER AC PHASE B : (PHASE B CA ALIMENTATION ENTRANTE :)
- INPUT POWER AC PHASE C : (PHASE C CA ALIMENTATION ENTRANTE :)
- SIB SUPPLY INPUT VOLTAGE (TENSION D'ALIMENTATION ENTRANTE SIB)
- SIB 12 VOLT RAIL (RAIL 12 VOLTS SIB)
- SIB 5 VOLT RAIL (RAIL 5 VOLTS SIB)
- SIB 3,3 VOLT RAIL (RAIL 3,3 VOLTS SIB)
- POWER SYNC ROLE (RÔLE SYNC ALIMENTATION)
- POWER GROUP OF CYCLE COUNT (GROUPE D'ALIMENTATION DU COMPTEUR DE CYCLE)
- MOTOR HOMING STATUS (ÉTAT D'AUTOGUIDAGE DU MOTEUR)
- MOTOR DRIVE MODE (MODE D'ENTRAÎNEMENT DU MOTEUR)
- MOTOR DRIVE TEMPERATURE (TEMPÉRATURE D'ENTRAÎNEMENT DU MOTEUR)
- MOTOR DRIVE CURRENT (COURANT D'ENTRAÎNEMENT DU MOTEUR)
- MOTOR RAW PID OUTPUT (SORTIE PID BRUTE MOTEUR)
- MOTOR EFFECTIVE PWM OUTPUT (SORTIE MID EFFICACE MOTEUR)
- MOTOR FAULT COUNTER (COMPTEUR DYSFONCTIONNEMENT MOTEUR)
- MOTOR FAULT LOCKOUT COUNT (COMPTEUR DE VERROUILLAGE DE DYSFONCTIONNEMENT MOTEUR)
- PLATEN ENCODER SETPOINT (POINT DE CONSIGNE D'ENCODEUR DU PLATEAU)
- PLATEN ENCODER FEEDBACK (RETOUR D'ENCODEUR DU PLATEAU)
- PLATEN MEASURED UPPER SEF SWITCH (COMMUTATEUR SEF SUPÉRIEUR MESURÉ DU PLATEAU)
- PLATEN MEASURED LOWER SEF SWITCH (COMMUTATEUR SEF INFÉRIEUR MESURÉ DU PLATEAU)
- SIB VERSION MAJOR. (MAJOR; VERSION SIB) MINOS
- SIB POWER ON SELF TEST (AUTOTEST DE MISE SOUS TENSION)
- SIB BOARD ID READING (RELEVÉ IDENTIFIANT CARTE SIB)
- SSRB BOARD ID READING (RELEVÉ IDENTIFIANT CARTE SSRB)
- HEATER DUTY CYCLE 1: (CYCLE D'UTILISATION ÉLÉMENT CHAUFFANT 1 :)
- HEATER DUTY CYCLE 2: (CYCLE D'UTILISATION ÉLÉMENT CHAUFFANT 2 :)
- HEATER DUTY CYCLE 3: (CYCLE D'UTILISATION ÉLÉMENT CHAUFFANT 3 :)
- HEATER DUTY CYCLE 4: (CYCLE D'UTILISATION ÉLÉMENT CHAUFFANT 4 :)

- HEATER DUTY CYCLE 5: (CYCLE D'UTILISATION ÉLÉMENT CHAUFFANT 5 :)
- HEATER DUTY CYCLE 6: (CYCLE D'UTILISATION ÉLÉMENT CHAUFFANT 6 :)
- HEATER DUTY CYCLE 7: (CYCLE D'UTILISATION ÉLÉMENT CHAUFFANT 7 :)
- HEATER DUTY CYCLE 8: (CYCLE D'UTILISATION ÉLÉMENT CHAUFFANT 8 :)
- HEATER DESIGN VOLTAGE: (TENSION PRÉVUE ÉLÉMENT CHAUFFANT :)
- HEATER PROCESS TEMPERATURE 1: (TEMPÉRATURE DE TRAITEMENT ÉLÉMENT CHAUFFANT 1 :)
- HEATER PROCESS TEMPERATURE 2: (TEMPÉRATURE DE TRAITEMENT ÉLÉMENT CHAUFFANT 2 :)
- HEATER PROCESS TEMPERATURE 3: (TEMPÉRATURE DE TRAITEMENT ÉLÉMENT CHAUFFANT 3 :)
- HEATER PROCESS TEMPERATURE 4: (TEMPÉRATURE DE TRAITEMENT ÉLÉMENT CHAUFFANT 4 :)
- HEATER PROCESS TEMPERATURE 5: (TEMPÉRATURE DE TRAITEMENT ÉLÉMENT CHAUFFANT 5 :)
- HEATER PROCESS TEMPERATURE 6: (TEMPÉRATURE DE TRAITEMENT ÉLÉMENT CHAUFFANT 6 :)
- HEATER PROCESS TEMPERATURE 7: (TEMPÉRATURE DE TRAITEMENT ÉLÉMENT CHAUFFANT 7 :)
- HEATER PROCESS TEMPERATURE 8: (TEMPÉRATURE DE TRAITEMENT ÉLÉMENT CHAUFFANT 8 :)
- FAN SPEED 1: (VITESSE DE VENTILATEUR 1 :)
- FAN SPEED 2: (VITESSE DE VENTILATEUR 2 :)
- THERMOCOUPLE READING 1 BOTTOM REAR: (RELEVÉ THERMOCOUPLE 1 ARRIÈRE BAS :)
- THERMOCOUPLE READING 2 TOP REAR: (RELEVÉ THERMOCOUPLE 1 ARRIÈRE HAUT :)
- THERMOCOUPLE READING 3 BOTTOM MIDDLE: (RELEVÉ THERMOCOUPLE 3 MILIEU BAS :)
- THERMOCOUPLE READING 4 TOP FRONT: (RELEVÉ THERMOCOUPLE 4 AVANT FRONT :)
- THERMOCOUPLE READING 5 BOTTOM FRONT: (RELEVÉ THERMOCOUPLE 1 AVANT BAS :)
- THERMOCOUPLE READING 6 (RELEVÉ THERMOCOUPLE 6)
- THERMOCOUPLE READING 7 (RELEVÉ THERMOCOUPLE 7)
- THERMOCOUPLE READING 8 FOOD PROBE: (RELEVÉ THERMOCOUPLE 8 SONDE ALIMENTAIRE :)
- THERMOCOUPLE OFFSET 1 BOTTOM REAR: (COMPENSATION THERMOCOUPLE 1 ARRIÈRE BAS :)
- THERMOCOUPLE OFFSET 2 TOP REAR: (COMPENSATION THERMOCOUPLE 1 ARRIÈRE HAUT :)
- THERMOCOUPLE OFFSET 3 BOTTOM MIDDLE: (COMPENSATION THERMOCOUPLE 3 MILIEU BAS :)
- THERMOCOUPLE OFFSET 4 TOP FRONT: (COMPENSATION THERMOCOUPLE 4 AVANT HAUT :)
- THERMOCOUPLE OFFSET 5 BOTTOM FRONT: (COMPENSATION THERMOCOUPLE 1 AVANT BAS :)
- THERMOCOUPLE OFFSET 6 (COMPENSATION THERMOCOUPLE 6)
- THERMOCOUPLE OFFSET 7 (COMPENSATION THERMOCOUPLE 7)
- COLD JUNCTION TEMPERATURE (TEMPÉRATURE DE JONCTION FROIDE)

→ STATISTICS (STATISTIQUES)

- STATISTICS VERSION (VERSION STATISTIQUES)
- TOTAL COOK CYCLES (TOTAL DES CYCLES DE CUISSON)
- COOK CYCLES SINCE CLEANING (CYCLES DE CUISSON DEPUIS NETTOYAGE)
- LAST CLEANED (DERNIER NETTOYAGE)
- TOTAL SERVICES (ENTRETIENS TOTAUX)
- TOTAL PLATEN CYCLES (TOTAL DES CYCLES DE PLATEAU)
- PARTIAL COOK CYCLES (CYCLES DE CUISSON PARTIELS)
- HOURS USED (HEURES D'UTILISATION)
- LAST SERVICE (DERNIER ENTRETIEN)

Section 4

Maintenance

Nettoyage des panneaux en acier inoxydable

- Une fois que l'unité a refroidi, les panneaux en acier inoxydable externes doivent être nettoyés en utilisant un détergent doux et/ou un nettoyant liquide approprié aux produits alimentaires conçu pour nettoyer l'acier inoxydable, ainsi qu'un chiffon et de l'eau chaude.
- Il est nécessaire d'utiliser un tampon à récurer non métallique, en brossant toujours dans le sens du grain dans le métal pour éviter les éraflures.
- Nettoyer une petite zone à la fois et rincer la zone nettoyée avec une éponge propre trempée dans un désinfectant. Sécher avec un chiffon propre et doux.

Nettoyage des panneaux en acier inoxydable

- Couper l'interrupteur d'alimentation lors du nettoyage des panneaux latéraux ou du panneau frontal du gril.
- Couper l'interrupteur d'alimentation et débrancher toutes les prises avant de nettoyer le panneau arrière. Éviter de toucher quoique ce soit d'électrique lorsque vous avez les mains mouillées ou que vous êtes pieds nus.
- Une fois que l'unité a refroidi, les panneaux en acier inoxydable externes doivent être nettoyés en utilisant un détergent doux et/ou un nettoyant liquide approprié aux produits alimentaires conçu pour nettoyer l'acier inoxydable, ainsi qu'un chiffon et de l'eau chaude.
- Il est nécessaire d'utiliser un tampon à récurer non métallique, en brossant toujours dans le sens du grain dans le métal pour éviter les éraflures.
- **Avertissement** : Ne retirer aucun panneau pour le nettoyage.
- Nettoyer une petite zone à la fois et rincer la zone nettoyée avec une éponge propre trempée dans un désinfectant. Sécher avec un chiffon propre et doux.
- Ne pas pulvériser de produits chimiques dans aucune des ouvertures, telles que les aérateurs à lames sur les panneaux d'évent avant ou arrière. Ceci risquerait d'endommager des composants critiques et de conduire à une demande de réparation non garantie.
- Maintenir l'eau et/ou la solution de nettoyage à l'écart du commutateur d'alimentation principal avant et des cordons d'alimentation. Ne pulvériser aucune solution sur ces pièces.

- Le gril peut être fixé à son emplacement par l'installateur grâce à deux ancrages qui se verrouillent sur les roulettes de devant. Refixer tous les étriers de sûreté et les câbles de retenue (modèles à gaz) avant de terminer le nettoyage.

Nettoyage durant l'utilisation

1. Après avoir retiré chaque charge de produit, utiliser un grattoir à gril pour récurer la graisse sur le plateau de gril inférieur uniquement de l'avant vers l'arrière. Ne pas récurer de gauche à droite à travers le plateau de gril inférieur avec le grattoir à gril.
2. Utiliser une raclette à gril pour nettoyer la feuille de matériau démoulant sur le plateau supérieur en un mouvement vers le bas. Ne pas appuyer fort contre la feuille de matériau démoulant afin d'éviter de l'érafler ou de la déchirer.
3. Pousser la graisse vers l'arrière du gril, ou la tirer à travers l'avant. Puis racler la graisse dans les seaux de chaque côté. Ne pas utiliser le racloir pour cette étape.
4. Utiliser un chiffon humidifié propre pour nettoyer les éclaboussures et les zones chanfrein arrondi le cas échéant durant le fonctionnement.

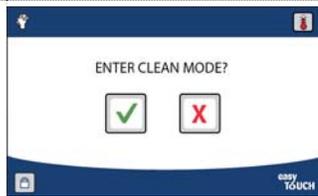
NOTE: Afin d'augmenter la durée de vie des feuilles de matériau démoulant, les essuyer avec un chiffon humide plié propre au moins quatre fois par heure de fonctionnement.

Nettoyage quotidien

1. Appuyer sur  l'icône de la main avec le chiffon dans le coin inférieur gauche de l'affichage du contrôleur.



2. Appuyer sur la coche pour entrer dans le CLEAN MODE (mode de nettoyage).



3. Abaisser le plateau et retirer les pinces de verrouillage, la barre en U et les feuilles démoulantes.



4. Lorsque le grill atteint une température de nettoyage adéquate, « READY TO CLEAN » (prêt à nettoyer) s'affichera et une tonalité retentira.



5. Appuyer sur l'icône de maison et les éléments chauffants de la zone de cuisson s'éteindront.



★ Astuce

Nettoyer les grils un à la fois afin que vous puissiez continuer de cuisiner sur un grill pendant que vous nettoyez l'autre. Laisser le grill revenir à des températures de cuisson adéquates avant de commencer à nettoyer le second grill.

★ Astuce

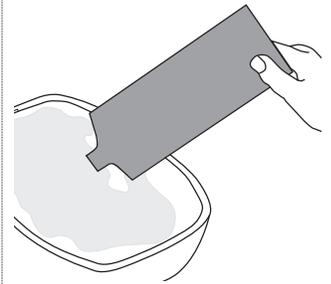
Appuyer sur le bouton vert fera abaisser ou lever le plateau supérieur du grill.

Pièces en mouvement

Notice: Keep grill/platen area clear.



6. Verser du nettoyant haute température pour grill dans un seau ou un bac en acier inoxydable.



7. Enfiler les gants résistants à la chaleur et des lunettes de sécurité.



8. Vider les rigoles de graisse. Retirer et vider les trois rigoles de graisse en les tirant délicatement hors des glissières. Les remettre en place.



★ Astuce

Suivre les règles de votre restaurant si vous videz les rigoles de graisse une fois la nuit tombée.

9. Essuyer les plateaux. Essuyer le plateau supérieur et le plateau inférieur avant de re-déplacer les feuilles démoulantes, avec un chiffon pour grill propre et imbibé de désinfectant. Continuer d'essuyer tous les plateaux supérieurs et inférieurs.



 **Surfaces chaudes**

 **Produits chimiques**

10. Nettoyer la surface de la feuille démoulante. Appliquer le nettoyant pour grill à un chiffon pour grill propre imbibé de désinfectant, essuyer la surface exposée de la feuille démoulante. Recommencer le nettoyage pour toutes les feuilles démoulantes.

 **Surfaces chaudes**

La surface et les rebords du plateau supérieur sont extrêmement chauds.



 **Produits chimiques**

Rincer la feuille démoulante.

11. Rincer les feuilles démoulantes supérieures et inférieures avec un autre chiffon pour grill imbibé de désinfectant. Essuyer jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de résidu de nettoyant sur le grill. Ceci est désormais le côté propre de la feuille démoulante.

 **Produits chimiques**



 **Surfaces chaudes**

Nettoyer les pinces de verrouillage et les barres.

12. Ensuite, nettoyer et rincer l'autre côté des feuilles démoulantes. Retirer les pinces de verrouillage et les barres de la feuille démoulante et les placer dans l'évier à 3 compartiments pour laver, rincer et désinfecter.

 **Produits chimiques**

McD's approved sink detergent solution and Sanitizer solution



Étaler les feuilles démoulantes pour nettoyer l'autre côté.

13. Placer les feuilles démoulantes une par une, côté propre vers le bas, à plat sur le plateau de rangement des feuilles démoulantes ou sur une surface plane et propre. Appliquer le nettoyant pour grill. Récuser le côté sale de la feuille démoulante, puis bien l'essuyer. NE PAS nettoyer les feuilles dans l'évier à 3 compartiments. Rincer avec un autre chiffon pour grill propre et imbibé de désinfectant.



ALERTE !

NE PAS plier ou lubrifier les feuilles démoulantes

Gratter le grill.

Gratter uniquement la surface inférieure du grill avec le grattoir du grill. Racler tout résidu vers les rigoles de graisse avec la raclette du grill.

NE PAS RÉCURER.

 **Surfaces chaudes**



Appliquer du nettoyant sur le plateau.

14. Appliquer du nettoyant sur le plateau.
15. Commencer à appliquer du nettoyant pour grill sur les surfaces inférieures du grill selon les instructions du produit sur la bouteille et/ou le paquet. Recommencer pour chaque plaque inférieure jusqu'à ce qu'elles soient toutes entièrement recouvertes. Étaler le nettoyant pour grill sur toute la surface à l'aide du tampon de nettoyage du grill et son support, en commençant à l'arrière de la plaque du grill.



 **Alerte d'équipement**

Ne pas récuser le plateau pendant l'application du nettoyant pour grill.



Surfaces chaudes



Produits chimiques

Abaisser le plateau.

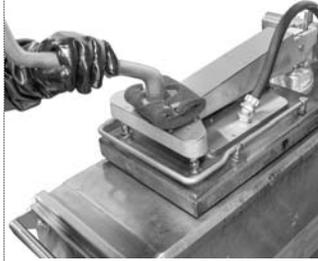
16. Appuyer sur le bouton vert pour abaisser le plateau supérieur du gril.



Garder les mains & outils éloignés du gril.

**Récurer légèrement le plateau.**

17. À l'aide du tampon, récurer légèrement la surface du plateau et l'arrière, l'avant et les rebords du plateau. Pour les saletés tenaces, appliquer plus de nettoyant pour gril et récurer légèrement. À l'aide de la brosse à haute température ou de la brosse double pour gril, retirer toute grosse accumulation des plateaux supérieurs.



★ Astuce

Le nettoyant pour gril liquéfie les saletés, les rendant faciles à enlever. Un récurage fort n'est pas nécessaire.



Alerte d'équipement

Ne pas rincer le plateau à ce moment.

Abaisser le plateau.

18. Appuyer sur le bouton vert pour abaisser le plateau supérieur du gril.



Garder les mains & outils éloignés du gril.

**Appliquer du nettoyant sur la surface du gril.**

19. Appliquer du nettoyant pour gril sur les surfaces inférieures du gril selon les instructions du produit sur la bouteille et/ou le paquet. Recommencer pour chaque plaque inférieure jusqu'à ce qu'elles soient toutes entièrement recouvertes. Étaler le nettoyant pour gril sur toute la surface à l'aide du tampon de nettoyage du gril et son support, en commençant à l'arrière de la plaque du gril.

Alerte d'équipement

Ne pas récurer le plateau pendant l'application du nettoyant pour gril.

Récurer légèrement la surface du gril.

20. Utiliser le tampon pour récurer légèrement la surface du gril. Pour les saletés tenaces, appliquer plus de nettoyant pour gril et récurer légèrement.



Alerte d'équipement

**Ne pas rincer le plateau à ce moment.
Rincer et essuyer le plateau.**



22. Rincer l'avant et la surface du plateau supérieur avec un chiffon pour gril propre et imbibé de désinfectant. Rincer minutieusement les rebords du plateau, puis essuyer le rebord à l'arrière du plateau et laisser sécher à l'air libre. Jeter le chiffon pour gril dans le seau à serviettes sales immédiatement après usage.



Rincer la surface du grill.

23. À l'aide d'un chiffon pour grill imbibé de désinfectant, rincer minutieusement les surfaces inférieures du grill. Jeter le chiffon pour grill dans le seau à serviettes sales.

 **Surfaces chaudes**

**Retirer et vider les rigoles de graisse.**

24. Retirer et vider les rigoles de graisse en les tirant délicatement hors des glissières. Pour les grills à châssis unique, garder les rigoles de graisse retirées pour nettoyer entre les plateaux inférieurs (étapes 17-18). Pour les autres grills, passer à l'étape 19 et remettre en place les rigoles de graisse après les avoir vidées.

**Pour les grills à châssis unique, récurer le canal de la rigole.**

25. Utiliser la poignée avec le tampon noir attaché et récurer les côtés entre les plateaux inférieurs.

 Avertissement

Éteindre le grill et débrancher l'appareil avant de nettoyer les panneaux latéraux/arrières. Ne retirer aucun panneau durant le nettoyage.

**Pour les grills à châssis unique, rincer le canal de la rigole.**

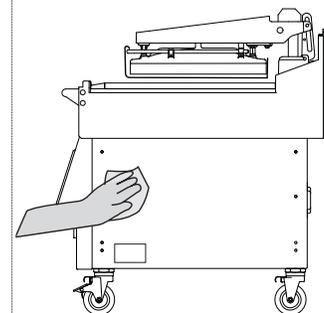
26. Utiliser la poignée avec le tampon blanc imbibé de désinfectant attaché. Essuyer les côtés entre les plateaux inférieurs pour rincer la saleté. Retourner le tampon blanc et recommencer le processus. Jeter le tampon dans le seau à serviettes sales. Remettre les rigoles de graisse en place après qu'elles aient été vidées.

Rincer de nouveau la surface du grill.

27. Essuyer toutes les surfaces du grill avec un chiffon pour grill propre imbibé de désinfectant. Une fois terminé, jeter le chiffon dans le seau à serviettes sales.



28. Essuyer les surfaces latérales du grill avec un chiffon pour grill propre imbibé de désinfectant. Ne pas oublier de toujours nettoyer dans le sens du grain. Ne retirer aucun panneau en aucune circonstance, si de la graisse pénètre à l'intérieur du grill, appeler un technicien d'entretien pour assistance.



Réinstaller les feuilles démoulantes.

29. Réinstaller les feuilles démoulantes sur le côté opposé que celui précédemment utilisé.



ALERTE !

NE PAS plier ou lubrifier les feuilles démoulantes



Remettre le gril en mode de cuisson.

30. Interrupteur d'alimentation principal situé sous les contrôleurs. Le voyant vert indique que l'alimentation du gril est sur « ON » (marche).



Le voyant vert indique que l'alimentation du gril est sur « MARCHÉ »

Nettoyer autour/sous le gril.

31. Balayer et passer la serpillière, y compris sous le gril. Retirer le gril une fois par semaine pour le nettoyer.

Important : Interrupteur d'alimentation en position « OFF » (veille) avant de déplacer le gril pour nettoyer l'arrière.



32. Follow your restaurant's policy if you are emptying grease troughs after dark.

Nettoyer tous les ustensiles et outils du gril.

33. Laver, rincer et désinfecter les ustensiles et outils du gril dans l'évier à 3 compartiments. Laisser sécher à l'air libre avant utilisation.

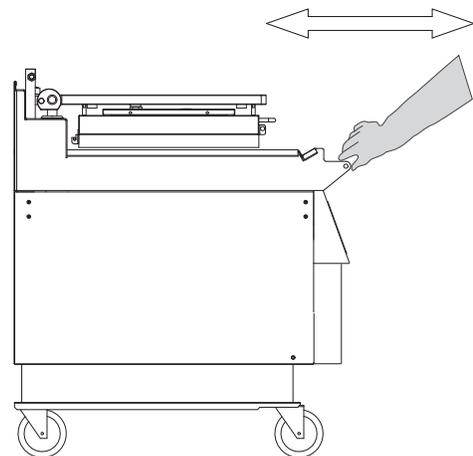


Déplacement du gril

Attention !

S'assurer que les plateaux sont abaissés et en position fermée lors du déplacement du gril. Ne pas suivre la procédure risque d'endommager ou de perdre la calibration sur le plateau et un message d'erreur potentiel risque de se produire.

1. Tourner l'interrupteur principal sur marche.
2. Appuyer sur le bouton vert pour abaisser le(s) plateau(x).
3. Tourner l'interrupteur principal sur Arrêt.
4. Débrancher le cordon d'alimentation.
5. Débrancher le raccord à gaz (le cas échéant).
6. Débrancher le cordon d'alimentation et procéder par tirer/pousser.
7. Libérer le frein des roulettes avant.
8. Déplacer l'unité en tenant uniquement le porte-serviette.



Calibration de température du thermocouple

1. Les plateaux supérieurs et le plateau inférieur du gril doivent être aux températures d'utilisation pour effectuer cette procédure de calibration.

2. Retirer les feuilles démoulantes. Retirer les feuilles démoulantes des plateaux supérieurs en retirant les pinces de retenue, la barre en U et les mettre de côté. Porter des gants résistants à la chaleur, et faire très attention, le gril est chaud.



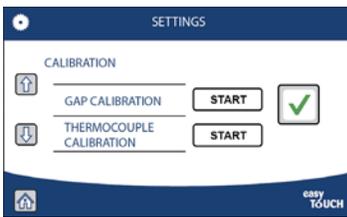
3. Sélectionner SETTINGS (réglages).



4. Saisir PASSWORD (mot de passe). (mot de passe de service ou du responsable).



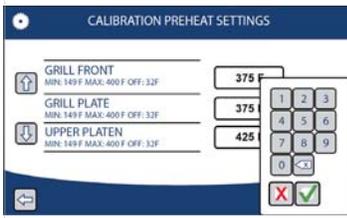
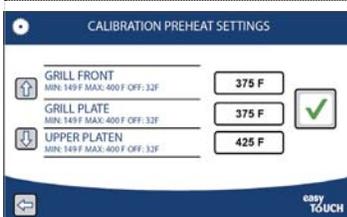
5. Faire défiler de haut en bas pour sélectionner THERMOCOUPLE CALIBRATION (calibration du thermocouple). Appuyer sur START (démarrage).



Option pour technicien uniquement

Réglage de préchauffage de calibration disponible pour les techniciens uniquement, cette option va proposer de changer les valeurs de températures de préchauffage (Garland recommande d'utiliser les valeurs par défaut).

6. Appuyer sur la coche pour continuer.
7. Ou appuyer sur l'icône de température pour changer les valeurs de température, un clavier numérique apparaîtra. Appuyer sur la coche pour sauvegarder.



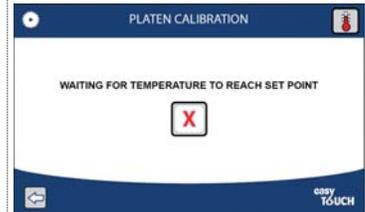
Option pour responsable uniquement

Le réglage de préchauffage de calibration n'est pas disponible pour les responsables de magasin.

8. Appuyer sur la coche pour continuer.



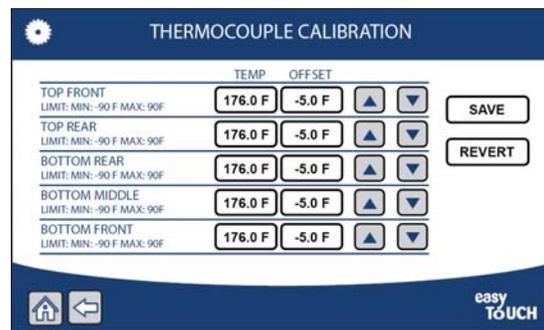
9. Le gril va automatiquement se mettre en PRE-HEAT (préchauffage). Appuyer sur l'icône X (au centre) pour annuler.



Astuce : Appuyer sur l'icône du thermomètre (coin supérieur droit) fera apparaître l'état de température et affichera la température réelle du gril.



10. Le plateau se relèvera automatiquement lorsque le PREHEAT (préchauffage) sera terminé.



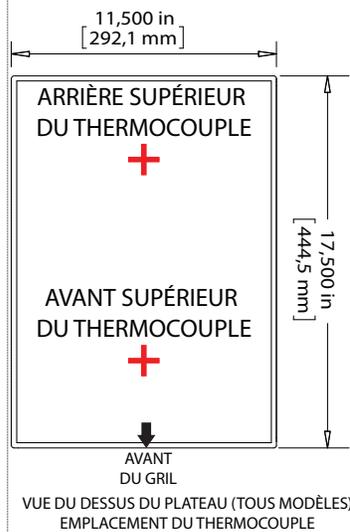
11. L'interface utilisateur affichera la température réelle du gril sous la colonne TEMP. L'autre colonne est dédiée à l'OFFSET (compensation), pour effectuer la calibration selon la mesure du pyromètre. Les flèches à côté du bouton de compensation feront les ajustements de compensation nécessaires.

Emplacement du thermocouple du plateau

Le plateau supérieur comporte deux thermocouples situés à l'avant au milieu et à l'arrière, au milieu.

Sur l'interface utilisateur (écran), les thermocouples des plateaux sont nommés ainsi : TOP FRONT (avant supérieur) et TOP REAR (arrière supérieur).

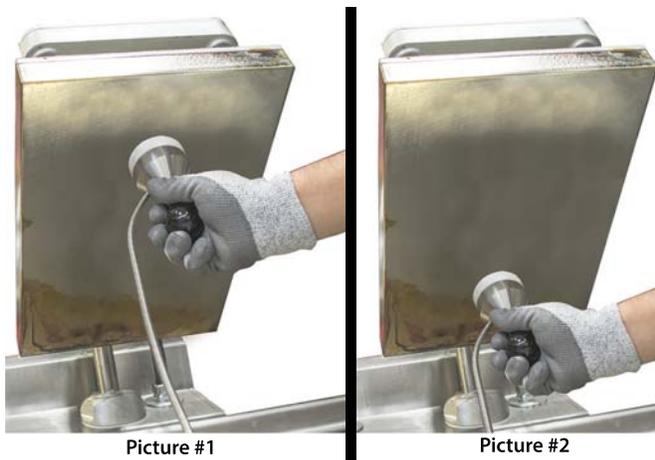
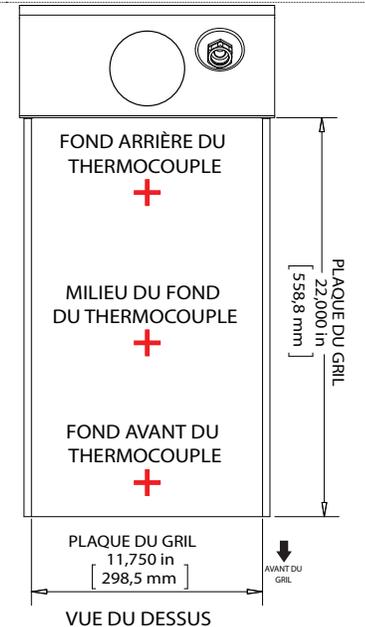
Les marques sur le diagramme à côté sont juste des références ; pour connaître l'emplacement exact des thermocouples, suivre le diagramme à la fin de cette procédure.



Emplacement du thermocouple du gril.

Le gril du fond comporte trois thermocouples situés à l'avant, au milieu et à l'arrière.

Sur l'interface utilisateur, ils sont nommés ainsi : FOND AVANT, MILIEU DU FOND Et FOND ARRIÈRE



Picture #1

Picture #2

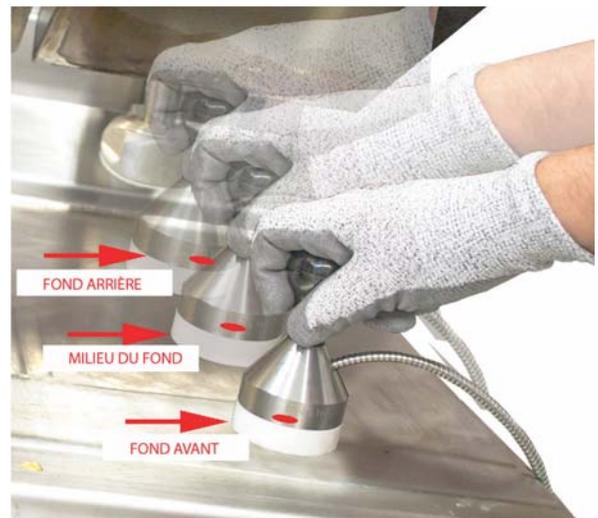


Image #3

Placer le pyromètre sur le plateau supérieur.

À l'aide d'un pyromètre correctement calibré, s'assurer de placer le pyromètre dans la zone de chauffage du thermocouple indiquée sur les trois emplacements du gril, comme le montre l'image #3. Laisser la température se stabiliser pendant 10 secondes.

1. Placer le pyromètre sur le gril du fond. À l'aide d'un pyromètre correctement calibré, s'assurer de placer le pyromètre dans la zone de chauffage du thermocouple indiquée sur les trois emplacements du gril, comme le montre l'image #3. Laisser la température se stabiliser pendant 10 secondes.

2. Enregistrez la température qui apparaît sur le pyromètre.

Remarque : La mesure indiquée n'est qu'un échantillon, la température peut être différente, tout comme l'échelle (Fahrenheit ou Celsius).



3. Utiliser les flèches vers le haut et vers le bas afin de régler la compensation sur l'écran. L'ordinateur effectuera les calculs pour ajuster la température affichée à l'écran.



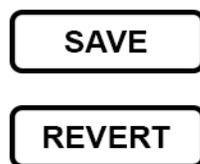
	TEMP	OFFSET		
TOP FRONT LIMIT: MIN: -90 F MAX: 90F	176.0 F	-5.0 F	▲	▼
TOP REAR LIMIT: MIN: -90 F MAX: 90F	176.0 F	-5.0 F	▲	▼

Faire très attention à l'écran : à mesure que les flèches haut ou bas sont pressées, le nombre de compensation change. Attendre ensuite quelques secondes pendant que l'ordinateur effectue les calculs pour changer la colonne temp sur l'écran.

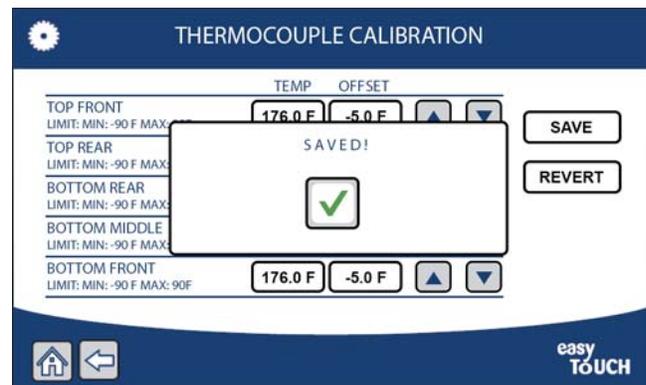


4. Réglez la température sur le contrôleur du gril afin de correspondre à la température indiquée sur le pyromètre. La flèche haut fera augmenter et la flèche du bas fera baisser à chaque fois qu'elles seront pressées et la température affichée pour la compensation changera d'un degré.

5. Dès que tous les thermocouples sont calibrés, appuyer sur la bouton de sauvegarde, et l'ordinateur reviendra aux réglages, sauvegardant ainsi tous les changements de calibration effectués.



6. L'option REVERT (inverser) se remettra sur SETTINGS (réglages) sans sauvegarder les ajustements effectués.

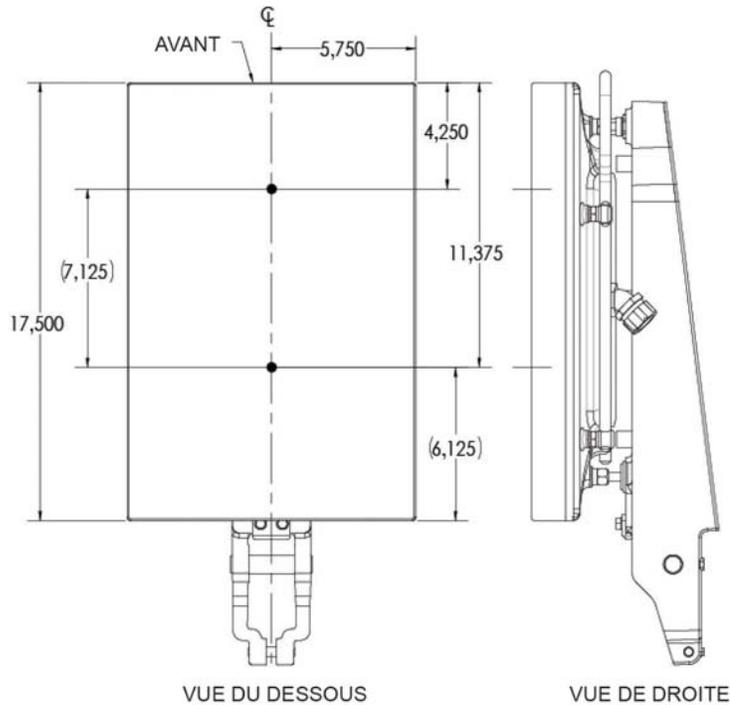


7. Calibration du thermocouple terminé.

REMARQUE :

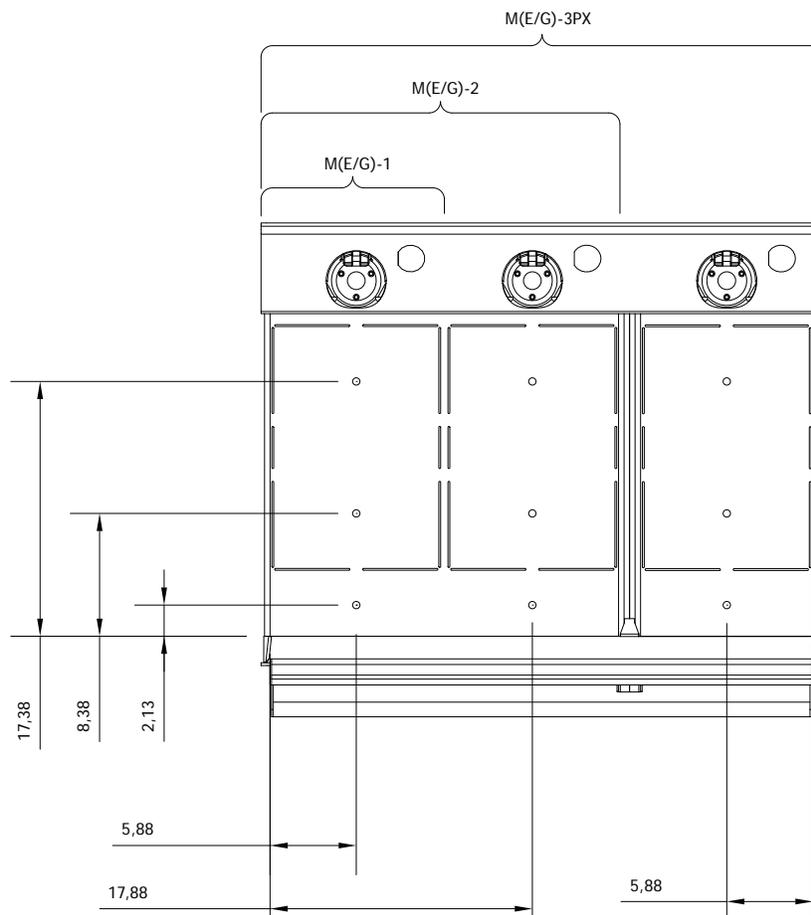
Le delta de température entre le pyromètre et le contrôleur doit être de +/-5°F (+/-3°C). Si le delta de température entre le pyromètre et le contrôleur est hors de sa portée, continuer avec la calibration du thermocouple pour corriger les zones requises.

Emplacement du thermocouple du plateau supérieur du gril



- Total de 2 (deux) thermocouples sur chaque plateau par voie de gril.
- Placer le thermocouple à la distance approximative indiquée dans ce diagramme.

Emplacement du thermocouple du gril inférieur



- Total de 3 (trois) thermocouples par voie de gril.
- Placer le thermocouple à la distance approximative indiquée dans ce diagramme.

Section 5 Dépannage

Problèmes de cuisson

Problème	Cause	Correction
Produit insuffisamment cuit	Recette sélectionnée incorrecte	Sélectionner une recette correcte et réessayer.
	Durée de cuisson trop basse	Utiliser l'écran de changement de cycle de cuisson afin d'augmenter le cycle de cuisson.
	Produit cru trop froid	Vérifier que le produit non cuit est à la bonne température (non congelé).
	Produit cru trop mince	Utiliser l'écran de changement de cycle de cuisson afin de réduire l'intervalle de cuisson.
	Cycle de cuisson stoppé/annulé précocement par l'opérateur	Mettre au rebut le produit.
	Cycle de cuisson stoppé/annulé précocement par lui-même	Mettre au rebut le produit.
	Le gril n'est pas à température avant de démarrer le cycle	Utiliser l'écran d'état de température pour vérifier les températures de zone par rapport au point de consigne.
	Température de gril incorrecte Problèmes d'élément possibles	Voir les problèmes de température Voir : Problème d'élément chauffant.
Produit insuffisamment cuit uniquement à l'avant du gril	Ventilation de cuisine affectant les températures	Examiner si des volumes froids ou élevés d'air sont dirigés en direction du gril.
	Feuille de matériau démoulant mal placée	Vérifier l'installation de la feuille de matériau démoulant à la section 2.
	Réglage d'intervalle incohérent (de l'avant à l'arrière ou côte à côte)	Contactez une agence de service qualifiée.
Produit trop cuit	Recette sélectionnée incorrecte	Sélectionner une recette correcte et réessayer.
	Durée de cuisson trop élevée	Utiliser l'écran de changement de cycle de cuisson afin de réduire la durée de cuisson.
	Produit cru trop chaud	Vérifier que le produit non cuit est à la bonne température (viande congelée non décongelée).
	Produit cru trop épais	Utiliser l'écran de changement de cycle de cuisson afin d'augmenter l'intervalle de cuisson.
	Produit cru de mauvaise qualité	Reprendre la recette à un produit plus frais.
	Paramètre d'intervalle incohérent (de l'avant à l'arrière ou côte à côte)	Contactez une agence de service qualifiée.
	Le gril dépasse la température avant de démarrer le cycle	Utiliser l'écran d'état de température pour vérifier les températures de zone par rapport au point de consigne.
	Température de gril incorrecte	Voir les problèmes de température.

Problèmes de température

Problème	Cause	Correction
Gril ou plateau trop chaud	Les points de consigne de la recette sont élevés	Utiliser l'écran d'état de température pour vérifier les températures de zone par rapport au point de consigne.
	Calibration de température incorrecte	Réinitialiser les compensations à la valeur par défaut et vérifier les températures (défaut = compensation 0 °).
	Câblage incorrect du thermocouple	Sélectionner l'écran d'état de température. Placer un chiffon humide sur chaque emplacement de thermocouple et observer la chute de température sur cette zone.
Gril ou plateau trop froid	Les points de consigne de la recette sont bas	Utiliser l'écran d'état de température pour vérifier les températures de zone par rapport au point de consigne.
	Ventilation de cuisine affectant les températures	Examiner si des volumes froids ou élevés d'air sont dirigés en direction du gril.
	Calibration de température incorrecte	Réinitialiser les compensations à la valeur par défaut et vérifier les températures (défaut = compensation 0 °).
Impossible d'atteindre ou de maintenir la température	Contact ou désengagement	Couper puis rallumer l'interrupteur d'alimentation principal, et écouter s'il y a contact ou désengagement.
	Calibration de température incorrecte	Réinitialiser les compensations à la valeur par défaut et vérifier les températures (défaut = compensation 0 °).

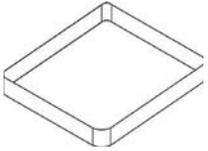
Problèmes d'interface utilisateur

Problème	Cause	Correction
Aucun signal sonore	Volume réglé trop bas	Régler le volume sur fort. (Problème identifié: niveau de volume trop bas même sur fort)
Écran verrouillé, gelé ou non réactif au toucher	Problème logiciel	Mettre l'unité hors tension en utilisant le commutateur d'alimentation principal, remettre sous tension au bout de 10 secondes. Si ça ne fonctionne pas, brancher une souris sur le port USB et vérifier les mouvements du pointeur.
Réinitialisation de l'écran tactile	Perte de l'alimentation principale	Utiliser un voltmètre afin de confirmer que l'alimentation principale est branchée et active.
Impossible de lire la clé USB	Disque à mémoire flash défectueux	Réessayer avec un disque à mémoire flash reconnu de bonne qualité.
	Disque à mémoire flash plein (lors d'une tentative de collecter le fichier journal)	Supprimer tous les fichiers sur le disque à mémoire flash et réessayer.
	Câble USB débranché	Vérifier que le connecteur USB est installé correctement.
Impossible de charger des fichiers USB	Disque à mémoire flash défectueux	Réessayer avec un disque à mémoire flash reconnu de bonne qualité.
	Les fichiers du disque à mémoire flashs sont incorrects ou corrompus	Supprimer tous les fichiers sur le disque à mémoire flash et recharger des fichiers mis à jour..

Section 6

Outils et fournitures de nettoyage

Fournitures de nettoyage



Plateau de rangement pour feuille démoulante



Brosse double pour grill Kay



Nettoyant pour grill homologué McD



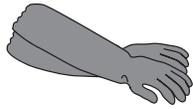
Poêle de préparation, taille 1/3, profondeur de 6 po (15 cm)



Seau avec une solution détergente pour évier homologuée McD



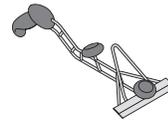
Entrée base



Gants résistants à la chaleur



Linges propres imbibés de désinfectant



Grattoir du grill



Raclette du grill



CETTE PAGE EST LAISSÉE VIDE INTENTIONNELLEMENT

Chaque pièce d'équipement Manitowoc Foodservice est livrée avec KitchenCare™ et vous choisissez le niveau de service répondant à vos besoins d'exploitation, depuis un restaurant unique jusqu'à des emplacements multiples.

StarCare – Garantie et entretien à vie, pièces OEM certifiées, inventaire de pièces mondial, contrôle de performance

ExtraCare – CareCode, assistance 24h/24, informations produit en ligne/mobile.

LifeCare – Orientation installation et équipement, maintenance planifiée, KitchenConnect™, MenuConnect

Parler avec KitchenCare™ • 1-844-724-CARE • www.mtwkitchencare.com



Pour apprendre comment Manitowoc Foodservice et se marques leaders peuvent vous équiper, visitez notre site Internet mondial sur www.manitowocfoodservice.com, puis découvrez les ressources régionales et locales disponibles auprès de vous.

