

# Grils double-face à gaz et électriques M(E/G)-1P, M(E/G)-2P, M(E/G)-3PX

## Manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien

Pour votre sécurité :

Affichez dans un endroit bien visible les consignes à suivre en cas d'émanations de gaz. Renseignez-vous auprès de votre fournisseur de gaz.



Traduction du document original

Part #: GAR\_IOM\_4600921\_Rev 9

 **Attention**

Veillez lire les présentes consignes avant d'utiliser l'équipement.

PAGE INTENTIONNELLEMENT LAISSÉE EN BLANC

## Consignes de sécurité

### DÉFINITIONS

#### DANGER

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

#### Attention

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

#### Avis

Indique des informations considérées comme importantes, mais non liées à un danger (p. ex. messages signalant un risque de dégât matériel).

REMARQUE : Indique d'autres informations utiles concernant la procédure en cours.

### AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ

#### Avertissement

Seul le personnel formé et autorisé ou le directeur du restaurant peuvent accéder aux écrans de maintenance. Tout changement incorrect apporté à ces réglages peut entraîner un dysfonctionnement de l'appareil.

#### Attention

Seul le personnel autorisé peut effectuer la maintenance et l'entretien de l'appareil, autre que le nettoyage, selon la procédure décrite dans le présent manuel.

#### DANGER

Il convient d'éviter d'installer ou d'utiliser un équipement qui a été employé de façon impropre ou abusive, négligé, endommagé ou modifié/altéré au vu des spécifications originales du fabricant.

#### DANGER

Les raccordements et les équipements utilitaires doivent être entretenus conformément aux codes locaux et nationaux.

#### DANGER

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

#### DANGER

Le superviseur sur site doit s'assurer que les opérateurs connaissent les dangers inhérents à l'utilisation de l'équipement.

REMARQUE : Une installation, un entretien et une maintenance appropriés sont essentiels pour veiller à la performance optimale et au bon fonctionnement de l'équipement. Visitez notre site Internet <https://clamshell.garland-group.com> pour obtenir des mises à jour du manuel, des traductions ou les coordonnées des agents d'entretien dans votre région.

#### Avertissement

Ne stockez ni n'utilisez d'essence ou autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de tout appareil. N'utilisez jamais de chiffon imbibé d'huile inflammable ou d'une solution de nettoyage combustible lors des opérations de nettoyage.

#### Avertissement

N'entreposez aucun matériau combustible sur l'appareil.

#### Avertissement

Suivez les consignes indiquées sur les étiquettes d'avertissement placées directement sur l'équipement et assurez-vous qu'elles soient bien lisibles.

#### Avertissement

Veillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser, d'installer ou d'entretenir l'équipement. Tout non-respect des présentes consignes peut entraîner des dommages matériels ainsi que des blessures graves ou mortelles.

#### Avertissement

Cet appareil n'est pas destiné aux 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 supervise l'utilisation de l'appareil. Ne laissez aucun enfant jouer avec cet appareil.

#### Avis

Les réglages et procédures d'entretien habituelles décrites dans ce manuel ne sont pas couverts par la garantie.

### **⚠ Avertissement**

Cet appareil contient des produits chimiques reconnus par l'État de Californie comme cancérigènes, mutagènes et reprotoxiques (CMR). L'utilisation, l'installation et l'entretien de l'appareil risquent de vous exposer à des particules en suspension dans l'air de laine de verre ou de fibres céramiques, de silice cristalline ou de monoxyde de carbone. L'inhalation de particules en suspension dans l'air de laine de verre ou de fibres céramiques est reconnue par l'État de Californie comme cancérigène. L'inhalation de monoxyde de carbone est reconnue par l'État de Californie comme mutagène et reprotoxique.

## **EMPLACEMENT**

### **⚠ Avertissement**

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

### **⚠ Avertissement**

Pour assurer la stabilité de l'équipement, la zone de pose doit être capable de supporter le poids combiné de ce dernier et des produits. L'équipement doit également être nivelé à l'avant et à l'arrière, ainsi que de chaque côté.

### **⚠ Avertissement**

Aucun élément structurel de l'appareil ne saurait être modifié ou retiré en vue de faciliter son placement sous une hotte.

### **⚠ Avertissement**

La tige filetée des roulettes présente une marque rouge indiquant le réglage maximal en hauteur. Un réglage supérieur à la marque rouge pourrait endommager la roulette et faire basculer l'appareil. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section 2, Installation.

### **⚠ Avertissement**

Cet appareil doit être isolé du réseau d'alimentation en gaz en fermant le robinet d'arrivée à chaque essai de pression du réseau à des pressions égales ou inférieures à ½ psi (3,5 kPa).

### **⚠ Attention**

Cet équipement doit uniquement être utilisé sous un système de hotte agréé et conforme aux règlements locaux en vigueur. Cet appareil est uniquement conçu pour une utilisation en intérieur.

## **BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE**

### **⚠ DANGER**

Vérifiez tous les raccordements, y compris les terminaux d'usine, avant utilisation. Les raccordements peuvent se desserrer durant l'expédition et l'installation.

### **⚠ DANGER**

N'utilisez aucun appareil dont le cordon ou la fiche sont endommagés ou écrasés. Les réparations doivent être effectuées par une entreprise de maintenance qualifiée.

### **⚠ DANGER**

Débranchez l'alimentation au niveau de l'alimentation principale pour éviter toute blessure grave ou mortelle. L'interrupteur d'alimentation NE COUPE PAS toute l'alimentation entrante.

### **⚠ DANGER**

Utilisez du fil en cuivre résistant à des températures d'au moins 167 °F (75 °C) pour les raccordements électriques.

### **⚠ Avertissement**

Cet appareil doit être mis à la terre et le câblage sur site doit être conforme aux codes locaux et nationaux en vigueur. Consultez la plaque signalétique pour connaître la tension appropriée. Il est de la responsabilité de l'utilisateur final de fournir des moyens de déconnexion répondant aux règlements en vigueur.

### **⚠ Avertissement**

N'utilisez aucun appareil ni accessoire électrique autre que ceux fournis par le fabricant.

### **⚠ Avertissement**

L'équipement doit être placé de façon à ce que la fiche soit accessible, à moins que d'autres moyens de déconnexion de l'alimentation (p. ex. disjoncteur ou interrupteur général) ne soient fournis.

### **⚠ Avertissement**

Débranchez l'alimentation électrique au niveau de l'alimentation principale pour tous les équipements en cours d'utilisation. Respectez la polarité correcte de la tension d'entrée. Une polarité incorrecte peut entraîner un fonctionnement anormal.

### **⚠ Avertissement**

Ne touchez jamais un appareil électrique si vos mains sont mouillées.

## CODE

### **Avertissement**

Les représentants de service autorisés sont tenus de suivre les procédures de sécurité normalisées du secteur, y compris, mais sans s'y limiter, les réglementations locales et nationales en matière de procédures de débranchement, de verrouillage et d'étiquetage applicables aux appareils électriques, à gaz, à eau et à vapeur.

### **Avertissement**

Pour un appareil équipé de roulettes, (1) l'installation doit être effectuée à l'aide d'un connecteur conforme à la norme *ANSI Z21.69 • CSA 6.16* en matière de connecteurs pour appareils à gaz mobiles, et d'un dispositif de déconnexion rapide conforme à la norme *ANSI Z21.41 • CSA 6.9* en matière de dispositifs de déconnexion rapide pour appareils à gaz, (2) des moyens appropriés doivent être fournis afin de limiter le déplacement de l'appareil sans dépendre du connecteur et du dispositif de déconnexion rapide ou des canalisations associées pour limiter son déplacement et (3) le ou les emplacements où les moyens de retenue peuvent être fixés sur l'appareil doivent être indiqués.

## DOMMAGES

### **DANGER**

Une installation, un réglage, une modification, un entretien ou une maintenance inappropriés de cet équipement, ou l'installation d'un équipement endommagé, peuvent provoquer la MORT, des BLESSURES, des DOMMAGES MATÉRIELS et annuler la garantie. N'installez JAMAIS d'appareils, d'équipements ou d'accessoires endommagés.

Faites TOUJOURS appel à un personnel formé et autorisé pour l'installation et l'entretien de l'appareil.

### **Attention**

Verser de l'eau ou de la glace sur des éléments chauffants chauds ou des surfaces chauffées provoquera des dommages.

### **Avertissement**

Risque de pincement. N'approchez pas vos mains ni aucun outil de la zone située au-dessus des plaques lorsqu'elles sont en mouvement en direction de la hotte aspirante. Notez que les plaques adjacentes peuvent à tout moment se mettre en mouvement. Éteignez le gril au moyen de l'interrupteur général lors du nettoyage des plaques, car elles peuvent se mettre en mouvement de manière imprévue.

## DÉGAGEMENT

### **Attention**

Ne bloquez pas les événements d'admission et de retour d'air ou l'espace d'air autour des événements. Veillez à ce qu'aucun emballage plastique, papier, étiquettes, etc., ne s'envolent et ne se logent dans les événements. Si les événements sont bouchés, cela entraînera un mauvais fonctionnement du système.

### **Attention**

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

### **Avertissement**

Risque de chute. Des éclaboussures de graisse des produits alimentaires sont à prévoir. Les zones entourant le gril présentent un risque de chute dû à ces éclaboussures. Nettoyez régulièrement la zone en question. Par ailleurs, le gril peut être glissant, veillez donc à ce que le sol soit propre. Prenez des précautions, car l'équipement peut être brûlant.

### **Avertissement**

Tout non-respect du dégagement et des distances supplémentaires requis peuvent causer des BLESSURES et des DOMMAGES MATÉRIELS.

Consultez la documentation du fabricant, ainsi que les agences commerciales et de maintenance si nécessaire.

### **DANGER**

Afin de réduire le risque d'incendie, l'équipement doit uniquement être installé dans un environnement non combustible, tout matériau combustible devant être éloigné d'au moins 18" (457 mm) des côtés, de l'avant et de l'arrière de l'équipement ou d'au moins 40" (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, sans matériau combustible placé sous ou sur des dalles ou arches non combustibles, et ne présentant aucun matériau combustible en dessous. Une telle construction ne doit en aucun cas s'étendre à moins de 12" (305 mm) au-delà de l'équipement de tous les côtés.

### **DANGER**

Risque d'incendie ou de choc. Les distances de dégagement minimales doivent être observées. N'obstruez pas les événements ni les ouvertures.

### **Avertissement**

Risque de pincement. Veillez à ce que la distance entre le capot et la position la plus élevée de la plaque soit d'au moins 1" (2,54 cm) pour réduire le risque de blessures par compression entre la plaque et le capot.

## NETTOYAGE

### ⚠ Attention

Assurez-vous que les plaques soient abaissées et en position fermée lors du déplacement du gril. Suivez la procédure pour éviter tout dommage, pour éviter d'avoir à recalibrer la plaque et pour éviter tout message d'erreur.

### ⚠ Attention

N'utilisez jamais de solution nettoyante à base d'acide sur les panneaux extérieurs. De nombreux produits alimentaires ont une teneur en acide qui peut détériorer la finition, veillez donc à nettoyer les surfaces en acier inoxydable après utilisation de TOUT produit alimentaire.

### ⚠ Attention

N'utilisez pas de nettoyant caustique sur les pièces ou cavités de l'équipement. Utilisez une éponge ou un chiffon doux imbibés de savon ou de détergent doux et non abrasif. N'utilisez jamais d'outils tranchants ou d'abrasifs durs sur les pièces de l'équipement.

### ⚠ Avertissement

Lors du nettoyage de l'intérieur ou de l'extérieur de l'appareil, évitez soigneusement d'approcher de l'interrupteur d'alimentation frontal et des cordons d'alimentation. N'approchez aucune solution aqueuse ou nettoyante de ces pièces.

### ⚠ Avertissement

Mettez le gril hors tension et débranchez l'appareil avant de nettoyer les panneaux latéraux et arrière. Ne retirez aucun panneau durant le nettoyage.

### ⚠ Avertissement

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

### ⚠ Avertissement

N'utilisez jamais un jet d'eau à haute pression pour nettoyer, arroser ou inonder l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil avec de l'eau. N'utilisez jamais d'équipement de nettoyage puissant, de la paille de fer, des grattoirs ou des brosses métalliques sur l'acier inoxydable ou les surfaces peintes.

### ⚠ Attention

Utilisez un nettoyant de classe commerciale conçu pour nettoyer efficacement et assainir les surfaces en contact avec des aliments. Lisez les conseils d'utilisation et les mises en garde avant utilisation. Une attention particulière doit être accordée à la concentration de nettoyant et à la durée pendant laquelle il reste sur les surfaces en contact avec des aliments.

### ⚠ Avertissement

Notez que les plaques adjacentes peuvent à tout moment se mettre en mouvement. Éteignez le gril au moyen de l'interrupteur général lors du nettoyage des plaques, car elles peuvent se mettre en mouvement de manière imprévue.

## PROTECTION INDIVIDUELLE

### ⚠ DANGER

Tous les systèmes de distribution (gaz, électricité, eau et vapeur) doivent être arrêtés sur tous les équipements et verrouillés conformément aux bonnes pratiques OSHA durant l'entretien. Laissez toujours l'appareil refroidir avant l'entretien.

### ⚠ DANGER

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

### ⚠ DANGER

Ne montez jamais sur l'appareil. Il peut s'effondrer ou basculer, car il n'est pas conçu pour supporter le poids d'un adulte.

### ⚠ DANGER

Maintenez le cordon d'alimentation à l'ÉCART des surfaces CHAUFFÉES. N'immergez JAMAIS le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau. Ne laissez JAMAIS le cordon d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un comptoir.

### ⚠ Avertissement

N'utilisez JAMAIS l'appareil à des fins d'entreposage. Ne laissez AUCUN article en papier, ustensile de cuisine ou aliment dans l'appareil lorsqu'il n'est pas en fonctionnement.

### ⚠ Avertissement

Laissez l'équipement de chauffage refroidir avant de tenter de le nettoyer, de l'entretenir ou de le déplacer. L'appareil doit être froid au toucher et débranché de la source d'alimentation.

### ⚠ Avertissement

Portez toujours une protection couvrant vos mains et vos bras lorsque vous ouvrez l'appareil.

### ⚠ Avertissement

La vapeur risque de causer des brûlures graves. Portez toujours une protection couvrant vos mains et vos bras lorsque vous ouvrez l'appareil. Lorsque la plaque se lève, éloignez-vous de la vapeur qui s'en échappe.

### ⚠ Avertissement

Retirez tous les panneaux amovibles avant tout levage et toute installation.

**▲Avertissement**

Retirez tous les panneaux amovibles avant tout lavage et toute installation.

**▲Avertissement**

Ne touchez pas les pièces mobiles.

**▲Avertissement**

Portez des gants en caoutchouc et une protection oculaire (ou un écran facial) lors de l'utilisation de fluides nettoyants ou de produits chimiques.

**▲Avertissement**

Faites preuve de prudence lorsque vous manipulez les bords des surfaces métalliques de l'équipement.

**▲Avertissement**

Cet équipement est uniquement conçu pour une utilisation en intérieur. Il ne doit pas être installé ni utilisé en plein air.

**▲Avertissement**

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

**▲Avertissement**

Ne pulvérisez pas d'aérosols à proximité de cet appareil pendant son fonctionnement.

**▲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, y compris les panneaux latéraux, peuvent devenir suffisamment chaudes pour brûler la peau. Faites extrêmement attention à ne pas toucher les surfaces chaudes ou de la graisse chaude. Portez un équipement de protection individuelle.

**▲Avertissement**

Lorsque vous vérifiez l'allumage ou le fonctionnement des brûleurs, veillez à ne pas trop vous en approcher. Un allumage lent risque de causer un retour de flamme, ce qui augmente le risque de brûlures du visage ou du corps.

**▲Avertissement**

Cet appareil doit être suffisamment ventilé pour empêcher une concentration inacceptable de substances nocives pour la santé du personnel dans la pièce dans laquelle il est installé.

**▲Avertissement**

Risque. N'approchez pas vos mains ni aucun outil de la zone située au-dessus des plaques lorsqu'elles sont en mouvement en direction de la hotte aspirante. Notez que les plaques adjacentes peuvent à tout moment se mettre en mouvement. Éteignez le gril au moyen de l'interrupteur général lors du nettoyage des plaques, car elles peuvent se mettre en mouvement de manière imprévue.

**▲Avertissement**

Risque de chute. Les bidons de graisse doivent être correctement installés avant utilisation. Si l'installation est inadéquate, de la graisse se répandra sur le sol, ce qui entraînera un risque de glissement. Veillez à ce que les bidons de graisse soient vidés et propres comme il convient pour empêcher que de la graisse ne déborde sur le sol. Par ailleurs, le gril peut être glissant, veillez donc à ce que le sol soit propre. Prenez des précautions, car l'équipement peut être brûlant.

**▲Avertissement**

Risque de pincement. N'approchez pas vos mains ni aucun outil de la zone située entre la plaque et le gril lorsque les plaques sont en mouvement. Notez que les plaques adjacentes peuvent à tout moment se mettre en mouvement. Éteignez le gril au moyen de l'interrupteur général lors du nettoyage des plaques, car elles peuvent se mettre en mouvement de manière imprévue.

**▲Avertissement**

Affichez dans un endroit bien visible les consignes à suivre en cas d'émanations de gaz. Renseignez-vous auprès de votre fournisseur de gaz.

# Table des matières

---

## Consignes de sécurité

Définitions.....	3
Avis de non-responsabilité .....	3
Électricité.....	4
Dommmages .....	5
Dégagement.....	5

## Section 1

### Informations générales

Lecture du manuel .....	10
Inspection de l'appareil .....	10
Numéros de modèle .....	10
Numéros de plaque signalétique.....	10
Déclaration de garantie .....	11
Processus de réclamation pour dommages causés durant l'expédition .....	11
Articles inclus par le fabricant avec l'achat de votre nouveau gril.....	13
Spécifications relatives aux dimensions 2+1 plaques .....	14
Spécifications relatives aux dimensions 2 plaques .....	15
Spécifications relatives aux dimensions 1 plaque.....	16
Spécifications d'alimentation électrique – WYE (modèles à gaz CE) .....	17
Spécifications d'alimentation électrique – Delta (modèles à gaz) .....	17
Spécifications d'alimentation électrique – WYE (modèles électriques CE) .....	18
Spécifications d'alimentation électrique – Delta (modèles électriques).....	19
Spécifications d'alimentation en gaz .....	20
Configuration pour grils à gaz .....	22
Tableaux de conversion en fonction du type de gaz.....	23

## Section 2

### Installation

Retrait du gril depuis la palette .....	26
Transport du gril jusqu'à son emplacement .....	28
Emplacement.....	28
Exigences en matière de dégagement .....	28
Conseils pour un alignement correct.....	28
Exigences en matière de hotte aspirante .....	28
Appareils équipés de roulettes .....	29
Procédure de réglage des roulettes.....	29
Entreposage provisoire .....	31
Exigences en matière de raccord de gaz .....	31
Exigences relatives aux codes nationaux.....	32
Responsabilités du restaurant relatives à l'installation .....	32
Procédure d'installation du dispositif de retenue .....	33
Sachets « Desi Pak » dans le gril .....	33
Retrait des sachets « Desi Pak » du gril .....	33
Raccords de gaz et dimensionnement de la tuyauterie .....	33
Conduit d'évacuation .....	35
Instructions d'installation du conduit d'évacuation .....	35
Option de prise Mennekes à 7 pôles.....	36
Schéma électrique du bornier d'alimentation.....	37
Schéma électrique du bornier de verrouillage d'alimentation .....	38
Procédure de raccordement de grils 2+1 plaques .....	39
Procédure de mise en service.....	42

## Section 3

### Utilisation

Séquence d'utilisation .....	43
Contrôleur easyToUCH™ .....	44

## Table des matières (suite)

Écran d'accueil, écran de sélection de recettes et icônes .....	44
Messages d'avertissement et d'alerte sur écran .....	45
Aperçu général de l'utilisation .....	45
<b>Procédures easyToUCH™ .....</b>	<b>46</b>
Mise en service et ajout de la date d'installation .....	46
PROCÉDURE D'ÉTALONNAGE DE L'ALIMENTATION (TENSION) .....	46
Préchauffage .....	47
Utilisation d'une recette .....	47
Vérification des températures .....	48
Annulation d'un cycle de cuisson .....	48
Création d'une nouvelle recette .....	49
Préparation d'une cuisson en deux temps : ajout de fromage .....	51
Création d'un nouveau menu .....	52
Activation ou désactivation des menus .....	52
Changement d'une durée de cuisson et de l'écartement .....	53
Limites de réglage de durée et d'écartement .....	53
IMPORTATION D'IMAGES .....	54
Activation manuelle du mode veille .....	55
Réglage du volume .....	55
Réglage de la hauteur du capot .....	56
Sélection de la langue .....	56
Paramètres de nettoyage .....	56
Rappels de nettoyage .....	58
Arrêt du gril .....	58
Étalonnage des plaques (par le directeur du restaurant) .....	58
Positionnement des steaks .....	60

### Section 4 Entretien

<b>Nettoyage du contrôleur easyToUCH™ .....</b>	<b>63</b>
<b>Nettoyage des panneaux en acier inoxydable .....</b>	<b>63</b>
<b>Nettoyage durant l'utilisation .....</b>	<b>63</b>
<b>Nettoyage quotidien .....</b>	<b>64</b>
<b>Déplacement du gril .....</b>	<b>68</b>
<b>Étalonnage de la température des thermocouples .....</b>	<b>69</b>

### Section 5 Dépannage

<b>Problèmes de cuisson .....</b>	<b>73</b>
Produit insuffisamment cuit .....	73
Produit insuffisamment cuit uniquement à l'avant du gril .....	73
Produit trop cuit .....	73
<b>Problèmes de température .....</b>	<b>74</b>
Gril ou plaque trop chaud .....	74
Gril ou plaque trop froid .....	74
Impossible d'atteindre ou de maintenir la température .....	74
<b>Problèmes d'interface utilisateur .....</b>	<b>74</b>
Aucun signal sonore .....	74
Écran verrouillé, figé ou non réactif au toucher .....	74
Réinitialisation de l'écran tactile .....	74
Impossible de lire la clé USB .....	74
Impossible de charger des fichiers USB .....	74

### Section 6 Outils et fournitures de nettoyage

<b>Fournitures de nettoyage .....</b>	<b>75</b>
---------------------------------------	-----------

# Section 1

## Informations générales

### Lecture du manuel

Garland Commercial Equipment (GCE) a conçu ce manuel comme un guide de référence pour le propriétaire ou l'opérateur et l'installateur de cet équipement. Veuillez le lire avant toute installation ou utilisation de la machine. Seul un technicien de service qualifié est autorisé à effectuer l'installation et la mise en service de cet équipement. Reportez-vous à la section 5 pour plus d'informations concernant l'entretien.

Si vous n'êtes pas en mesure de corriger le problème d'entretien, appelez votre agent d'entretien ou votre distributeur. Munissez-vous toujours de votre numéro de modèle et 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 \_\_\_\_\_

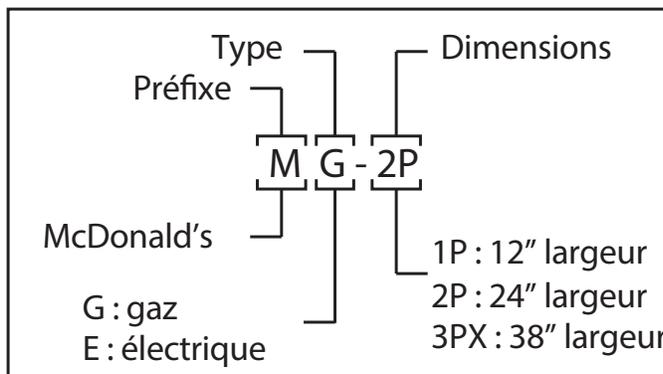
### Inspection de l'appareil

Inspectez rigoureusement l'appareil dès sa réception. Informez immédiatement le transporteur de tout dommage survenu durant le transport. Demandez un rapport d'inspection auprès d'un inspecteur régleur afin de documenter toute réclamation nécessaire.

### Numéros de modèle

Ce manuel couvre les modèles suivants :

- a. M(G/E)-1P (1 plaque)
- b. M(G/E)-2P (2 plaques)
- c. M(G/E)-3PX (2+1 – châssis simple)



### Numéros de plaque signalétique

Deux plaques de série sont fixées au grill, la première dans le coin inférieur gauche du panneau de droite, et la seconde sur le rebord inférieur avant du châssis, derrière le panneau avant. Des informations importantes telles que le numéro de modèle de l'appareil, le numéro de série ainsi que les spécifications liées au gaz et à l'électricité peuvent figurer sur la plaque signalétique.

SER. _____	PIN NDI _____	GAZ _____	
REF. MOD. _____	CAT. _____	PRESSION ALIMENTATION _____ mbar	
ARTICLE _____	PAYS _____	ÉTALONNAGE DE PRESSION _____ mbar	
Matériel de restauration / TYPE A		DIMENSIONS DE L'INJECTEUR _____	
DOIT ÊTRE INSTALLÉ AVEC LES DÉGAGEMENTS MINIMAUX SUIVANTS		TENSION NOMINALE _____ V	
 INFLAMMABLE  NON INFLAMMABLE	CÔTÉ _____ mm ARRIÈRE _____ mm SOL _____ mm	 1312	CALIBRE DU FUSIBLE ALIMENTATION _____ A ALIMENTATION _____ W
4518493 REV.4 GARLAND COMMERCIAL RANGES LTD., MISSISSAUGA, ONT., CANADA		50/60 Hz	

### NUMÉRO PLAQUE SIGNALÉTIQUE (SPÉCIMEN)

## Déclaration de garantie

### GARANTIE LIMITÉE

Au cours de la période de garantie, la société Garland s'engage à réparer ou, à sa discrétion, à remplacer les pièces qui présentent selon elle tout défaut matériel ou de fabrication, ainsi qu'à effectuer de nouveau toute partie insatisfaisante d'un service.

Cela constitue l'unique obligation de Garland à l'égard de la présente garantie limitée et de ses équipements, produits et services. En ce qui concerne les équipements, matériels, pièces et accessoires de fabricants tiers, Garland est uniquement tenue de faire tout ce qui est en son pouvoir pour bénéficier de l'intégralité des garanties des fabricants. La société Garland ne saurait être tenue pour responsable, au titre de contrat, de préjudice, de négligence ou de toute autre cause d'action, de tout produit qu'elle n'a pas fabriqué.

### EXCLUSIONS DE GARANTIE

- Seul l'acheteur d'origine peut profiter de la présente garantie limitée qui ne peut pas être cédée. De plus, le reçu d'origine est requis pour jouir de cette garantie.
- Toute réparation ou tout remplacement de pièces est exclu en cas d'utilisation inappropriée, entretien ou entreposage non adapté, négligence, modification des pièces, accident, endommagement lors de leur transport, incendie, inondation, modification apportée à l'alimentation électrique, utilisation de pièces de rechange non compatibles, non-respect des consignes de maintenance, tout autre risque ou cas de force majeure.
- La présente garantie couvre uniquement tout équipement installé dans le respect des procédures exposées dans le manuel d'installation et d'utilisation de Garland.
- Tout élément faisant l'objet d'opérations de maintenance normales dont, entre autres, les ampoules, fusibles, joints, joints toriques, finitions internes et externes, lubrification, détartrage, verre brisé, etc. Le réglage et l'étalonnage de la température, de la vitesse et du débit d'air.
- Toute anomalie découlant d'une tension électrique ou d'une alimentation en gaz instables.
- Tout équipement utilisé à d'autres fins que celles approuvées par Garland.
- Tout équipement exporté à l'étranger.
- Tout dommage indirect (coûts découlant de la réparation d'un autre bien endommagé), toute perte de temps, de bénéfices, d'usage, ou tout dommage indirect non lié à l'activité de cuisine.
- Tous frais de déplacement aux États-Unis d'une distance supérieure à 160 km, et au Canada d'une distance supérieure à 150 km, ou d'une durée de deux (2) heures, tous frais de déplacement non terrestre, toute heure supplémentaire, tous frais de séjour et arrangements spéciaux.
- Tous frais de déplacement dépassant la durée susmentionnée (trajets à aller simple UNIQUEMENT).
- Tous frais liés à des interventions dépassant la durée de réparation standard sont autorisés et pris en charge à la discrétion de Garland.
- Toute réparation incorrecte ou non autorisée.
- La garantie couvre les dispositifs de protection contre les incendies de toutes les gammes pendant 90 jours à compter de la date d'installation de l'équipement d'origine.
- La présente garantie limitée ne couvre pas et ne s'applique pas aux produits ou équipements fabriqués ou vendus par Garland s'ils sont installés ou utilisés à des fins non commerciales. De plus, si les réglementations en matière de construction ou de prévention des incendies ne sont pas respectées lors de l'installation du produit ou de l'équipement, la présente garantie limitée ainsi que toute responsabilité ou obligation deviendraient nulles et non avenues. Cela comprend tout dommage, coût ou action en justice découlant de l'installation de tout équipement de cuisson ou de chauffage fabriqué par Garland à des fins non commerciales.

### LIMITATIONS DE RESPONSABILITÉ

Les paragraphes précédents exposent les recours pouvant être pris dans le cadre de réclamations pour toute anomalie ou tout défaut présentés par les produits ou services vendus, que l'anomalie ou le défaut se produisent avant ou pendant la période de garantie et que la réclamation, même engagée, soit formulée au titre de contrat, indemnité, garantie, préjudice (y compris de négligence), responsabilité stricte ou en vertu d'une loi. Garland, ses employés et ses représentants ne sauraient être tenus pour responsables de toute réclamation découlant de tout dommage corporel ou indirect, ou de toute perte, quelle qu'en soit la cause. Une fois la période de garantie expirée, toutes ces responsabilités ne s'appliquent plus. LES GARANTIES SUSMENTIONNÉES SONT EXCLUSIVES ET SE SUBSTITUENT À TOUTE AUTRE GARANTIE ÉCRITE, VERBALE, IMPLICITE OU LÉGALE. AUCUNE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE DÉTERMINÉ N'EST PRÉVUE PAR LES PRÉSENTES. GARLAND NE GARANTIT AUCUN PRODUIT OU SERVICE PROPOSÉ PAR DES TIERS.

### RECOURS

La responsabilité de Garland en cas de violation de toute obligation de la présente garantie se limite : i) à la réparation ou au remplacement de l'équipement faisant l'objet de la responsabilité, ou la nouvelle réalisation du service ; ou ii) le remboursement du montant payé pour l'équipement ou le service, à la discrétion de Garland.

Toute violation de la part de Garland porte uniquement sur l'élément, l'équipement ou le service qui en fait l'objet.

### GARANTIE LIMITÉE POUR CERTAINS PRODUITS

#### Grills double-face à gaz et électriques

**Garland garantit que tous les produits** ne présentent aucun défaut matériel et de fabrication pendant deux (2) ans à compter de leur date d'installation ou pendant trente (30) mois à compter de leur date d'expédition depuis son usine, selon la première des deux éventualités, et pendant deux (2) ans pour les pièces ou la main-d'œuvre.

Cela constitue l'unique obligation de Garland à l'égard de la présente garantie limitée et de ses équipements, produits et services. En ce qui concerne les équipements, matériels, pièces et accessoires de fabricants tiers, Garland est uniquement tenue de faire tout ce qui est en son pouvoir pour bénéficier de l'intégralité des garanties des fabricants. La société Garland ne saurait être tenue pour responsable, au titre de contrat, préjudice, négligence ou toute autre cause d'action, de tout produit qu'elle n'a pas fabriqué.

**Remarque :** les conditions de garantie peuvent varier selon le contrat signé au moment de l'achat.

### PRÉSENTATION DES DÉCLARATIONS DE GARANTIE GÉNÉRALES

#### ENGAGEMENTS DE GARLAND

Garland s'engage à réparer ou remplacer les équipements, pièces ou composants défectueux.

Tous frais de réparation ou de remplacement sont à la charge de Garland, hormis tous frais de déplacement dépassant la durée susmentionnée (trajets à aller simple UNIQUEMENT).

#### PIÈCES DE RECHANGE

Garantie de 90 jours sur les pièces (main-d'œuvre non comprise). KitchenCare : 1-844-724-2273. Fax : 1-812-406-4100.

#### ASSISTANCE

Contactez un agent de service agréé pour faire valoir votre garantie.

Pour trouver le nom et l'emplacement du centre de service agréé le plus proche de chez vous, appelez votre distributeur ou la ligne de service de Garland au 1-844-724-2273. Vous pouvez également vous rendre sur le site Internet de Garland ([www.garland-group.com](http://www.garland-group.com)), sélectionner Service, puis Locator (localisation d'un centre de service) et saisir votre code postal. Vous trouverez ainsi le centre de service agréé le plus proche de la ville dont vous avez saisi le code postal. Lorsque vous appelez le centre de service, assurez-vous de connaître le numéro de modèle et de série de votre équipement, ainsi que la date d'achat ou d'installation de celui-ci, et décrivez le problème. Vous devez conserver les reçus afin d'attester la date d'achat.

### PROCÉDURE DE RÉCLAMATION SOUS GARANTIE

Le client est tenu de :

- fournir immédiatement le numéro de série de l'équipement et d'expliquer la nature du problème au distributeur ou au centre de service agréé. Pour consulter la liste des agents de service agréés, rendez-vous sur le site Internet de Garland : [www.garland-group.com](http://www.garland-group.com) ;
- s'assurer que le problème découle d'un défaut de fabrication. L'installation ou utilisation inappropriée de l'équipement, ou tout mauvais réglage de l'arrivée de gaz, ne sont pas couverts par la présente garantie limitée ;
- coopérer avec le centre de service afin que les opérations couvertes par la présente garantie puissent être effectuées durant les heures de travail ;
- soumettre dans les meilleurs délais la documentation nécessaire au remboursement.

### DROIT APPLICABLE

Dans le cas d'équipements, de produits et de services vendus au Canada, la présente garantie limitée est régie par le droit de la province de l'Ontario. Autrement, celle-ci est régie par le droit de l'État du Delaware (États-Unis), sans égard aux principes applicables aux conflits de lois. L'intégralité de la Convention des Nations unies sur les contrats de vente internationale de marchandises ne saurait donc s'appliquer dans le cadre de la présente garantie limitée.

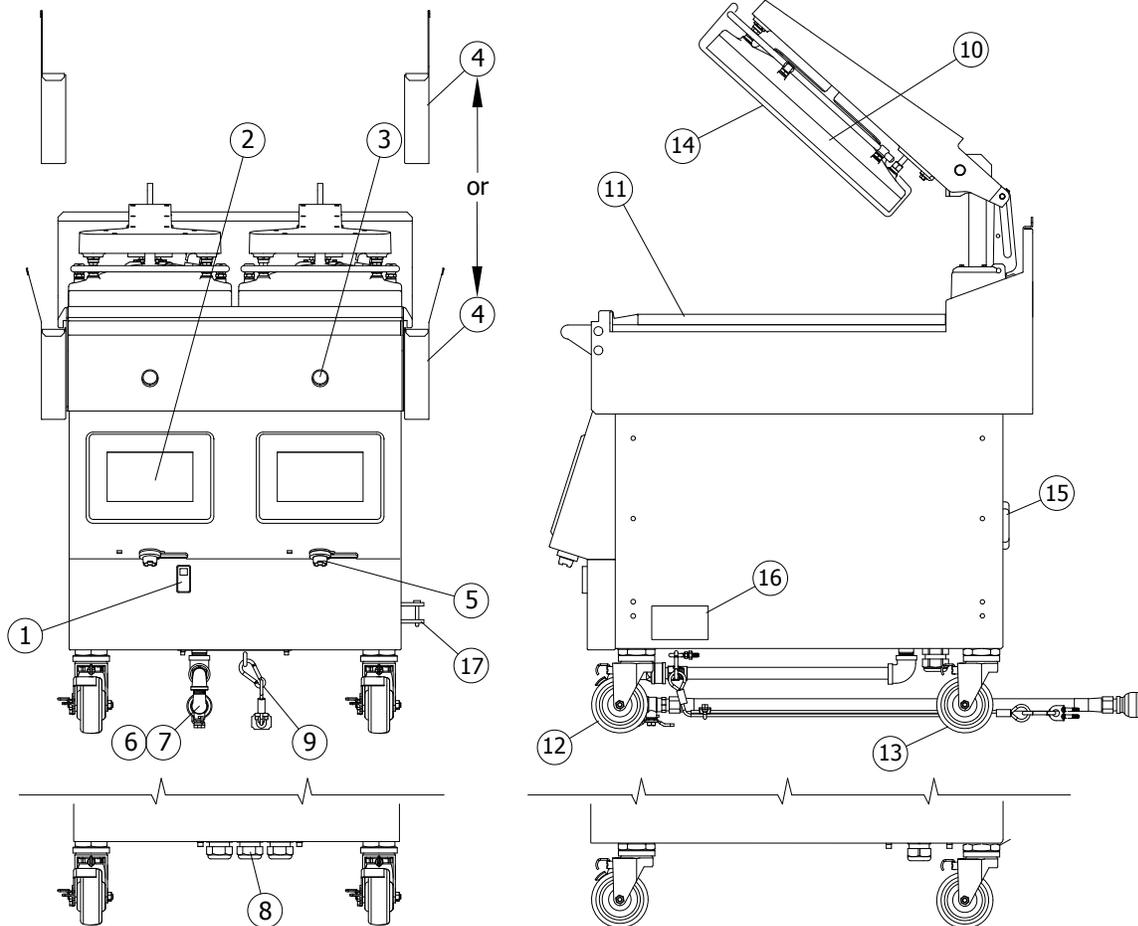
### PROCESSUS DE RÉCLAMATION POUR DOMMAGES CAUSÉS DURANT L'EXPÉDITION

Veillez noter que l'équipement Garland a été soigneusement inspecté et qu'il a été emballé par un personnel qualifié avant de quitter l'usine. La société de transport assume la pleine responsabilité de la livraison de l'équipement en bon état dès l'acceptation de la commande. Que faire si l'équipement vous parvient endommagé :

Formulez immédiatement une réclamation, quelle que soit l'étendue des dommages.

Assurez-vous d'inscrire « perte ou dommage visible » sur la facture de transport ou sur le récépissé et faites-le/la signer par le livreur.

Perte ou dommage non apparents : si vous remarquez le dommage seulement au moment du déballage de l'équipement, avertissez immédiatement la société de transport (dans un délai de 15 jours) et formulez une réclamation pour dommage non apparent.



1. Interrupteur d'alimentation Marche/Arrêt.
2. Commandes tactiles easyToUCH™ pour une utilisation facile.
3. Bouton-poussoir vert :
  - appuyer pour commencer la cuisson ;
  - appuyer et maintenir enfoncé pour annuler.
4. Seaux à graisse :
  - parois droites pour gagner de l'espace ;
  - parois évasées pour accueillir des supports d'outil en option.
5. Ports USB pour easyToUCH.
6. Rampe d'alimentation en gaz (modèles à gaz uniquement).
7. Robinet d'arrivée de gaz (modèles à gaz uniquement). Alimentation avec jeu de raccordement de tuyau flexible en option.
8. Câbles et fiches d'alimentation principale.
9. Ensemble du dispositif de retenue (modèles à gaz uniquement).

10. Plaque pour une cuisson double-face (chaque plaque peut être commandée séparément).
11. Gril : surface de cuisson dotée de trois (3) éléments chauffants contrôlés indépendamment par zone de cuisson.
12. Roulettes avant : roulettes pivotantes à hauteur réglable, avec freins et goupilles de blocage de rotation.
13. Roulettes arrière : roulettes pivotantes à hauteur réglable, avec goupilles de blocage de rotation (sans freins).
14. Feuille antiadhésive : surface non collante pour faciliter l'utilisation et le nettoyage.
15. Disjoncteur(s).
16. Emplacement de la plaque signalétique : des informations importantes telles que le numéro de modèle de l'appareil, le numéro de série ainsi que les spécifications électriques peuvent figurer sur la plaque signalétique.  
**Remarque** : le numéro de série est également disponible au niveau de la commande sous le « Menu diagnostic » de l'écran « Révision ».
17. Crochets de raccordement de plaque (en option).

## Articles inclus par le fabricant avec l'achat de votre nouveau grill

1. Un grill (gaz et électrique) à 1 plaque comprend :

1 PLAQUE		
Numéro de pièce	Description	Qté
4527294	Pinces pour feuille antiadhésive	3
4600722	Crochet pour feuille antiadhésive	1
4600866	Feuille antiadhésive (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 plaque	1
4532089	Clé d'entretien	1
4602107	Formulaire de mise en service du grill Garland	1
4600921	Manuel d'installation et d'utilisation	1

REMARQUE : la quantité peut varier selon le modèle.

2. Un grill (gaz et électrique) à 2 plaques comprend :

2 PLAQUES		
Numéro de pièce	Description	Qté
4527294	Pinces pour feuille antiadhésive	6
4600722	Crochet pour feuille antiadhésive	2
4600866	Feuille antiadhésive (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 plaque	1
4532089	Clé d'entretien	1
4602107	Formulaire de mise en service du grill Garland	1
4600921	Manuel d'installation et d'utilisation	1

REMARQUE : la quantité peut varier selon le modèle.

3. Un grill (gaz et électrique) à 2+1 plaques (sauf dans les pays mentionnés) comprend :

2+1 PLAQUES		
Numéro de pièce	Description	Qté
4527294	Pinces pour feuille antiadhésive	9
4600722	Crochet pour feuille antiadhésive	3
4600866	Feuille antiadhésive (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 central	1
4600411	Seaux à graisse côté droit	1
4600427	Seaux à graisse centraux	1
4600418	Seaux à graisse côté gauche	1
4601744	Lot de quincaillerie un et deux	1
1838701	Outil de nivellement de plaque	1
4532089	Clé d'entretien	1
4602107	Formulaire de mise en service du grill Garland	1
4600921	Manuel d'installation et d'utilisation	1

REMARQUE : la quantité peut varier selon le modèle.

4. Un grill (gaz et électrique) à 2+1 plaques à châssis unique (sauf dans les pays mentionnés) comprend :

2+1 PLAQUES À CHÂSSIS UNIQUE		
Numéro de pièce	Description	Qté
4527294	Pinces pour feuille antiadhésive	9
4600722	Crochet pour feuille antiadhésive	3
4600866	Feuille antiadhésive (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 central	1
4600411	Seaux à graisse côté droit	1
4600418	Seaux à graisse côté gauche	1
1838701	Outil de nivellement de plaque	1
4532089	Clé d'entretien	1
4602107	Formulaire de mise en service du grill Garland	1
4600921	Manuel d'installation et d'utilisation	1

REMARQUE : la quantité peut varier selon le modèle.

### Articles NON INCLUS par le fabricant

1. Les cordons électriques nécessaires à l'utilisation.
2. Le conduit d'évacuation nécessaire pour l'application.
3. Tout seau à graisse ou rail de graisse supplémentaire nécessaire à l'utilisation.

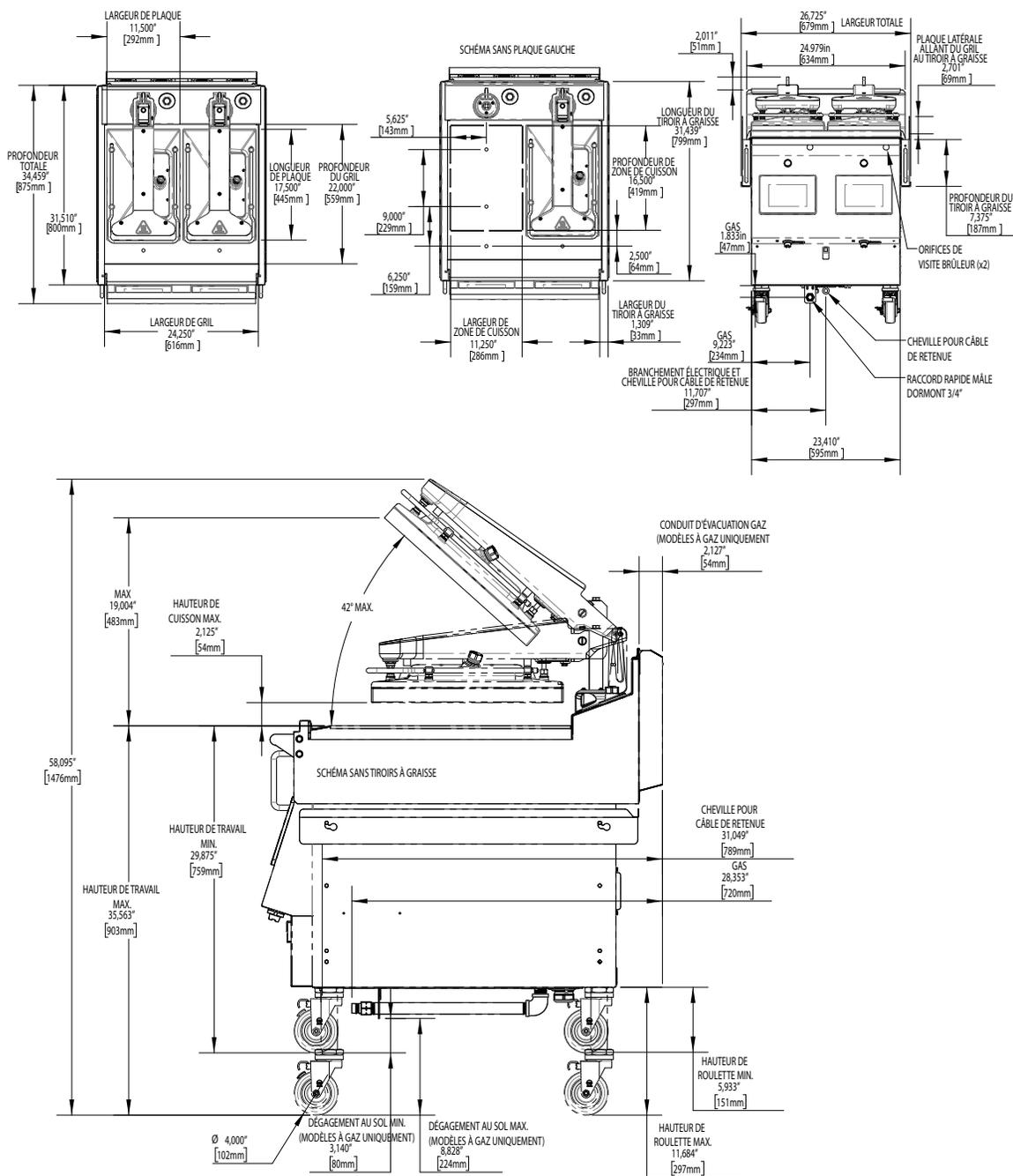
### LA PRODÉCURE D'INSTALLATION SUIVANTE PEUT ÊTRE EFFECTUÉE PAR :

- Un centre de service agréé par Garland.
- Un installateur agréé par Garland.
- Un installateur agréé engagé par l'acheteur du grill.
- Pour plus d'informations, veuillez contacter un centre de service local agréé par Garland.



## Spécifications relatives aux dimensions 2 plaques

Modèle : M(E/G)-2P



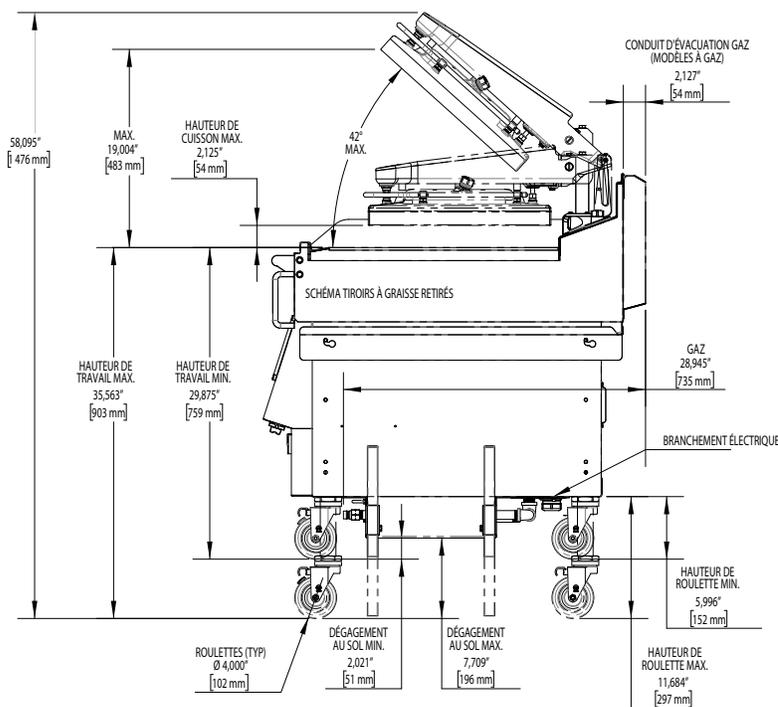
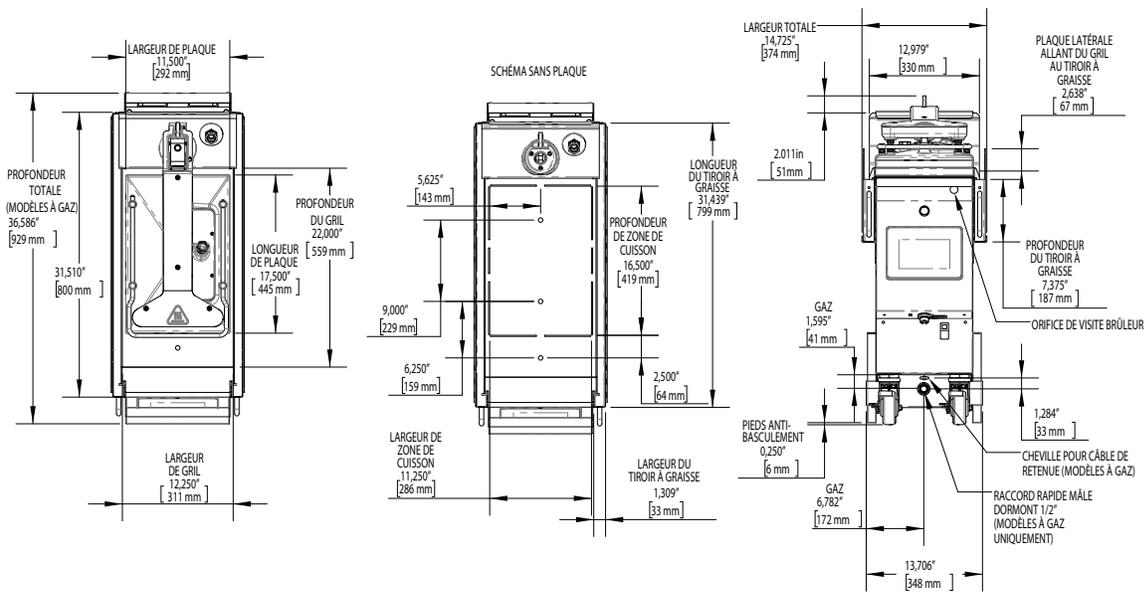
Modèle	Hauteur*		Largeur**		Profondeur	
	M(E/G)-2P	32"	812 mm	24"	610 mm	34,5" sans conduit d'évacuation 35,8" avec conduit d'évacuation (modèles à gaz)

\* La hauteur ne comprend pas les roulettes.

\*\* Sans seaux à graisse.

## Spécifications relatives aux dimensions 1 plaque

Modèle : M(E/G)-1P



Modèle	Hauteur*		Largeur**		Profondeur	
	M(E/G)-1P	32"	812 mm	13,7"	305 mm	34,5" sans conduit d'évacuation
					35,8" avec conduit d'évacuation (modèles à gaz)	909 mm avec conduit d'évacuation (modèles à gaz)

\* La hauteur ne comprend pas les roulettes.

\*\* Sans seaux à graisse.

## Spécifications d'alimentation électrique – WYE (modèles à gaz CE)

Modèles MG-1P CE (modèles à gaz)					
Modèle	Volts 3N <sup>~</sup> (WYE) 50/60 Hz	Courant total (A)			Puissance (kW)
		L1	L2	L3	
<b>1 plaque</b>	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)						Modèles MG-3PX CE (modèles à gaz)					
Modèle	Volts 3N <sup>~</sup> (WYE) 50/60 Hz	Courant total (A)			Puissance (kW)	Modèle	Volts 3N <sup>~</sup> (WYE) 50/60 Hz	Courant total (A)			Puissance (kW)
		L1	L2	L3				L1	L2	L3	
<b>2 plaques</b>	220 V/380 V	4,7	12,1	15,8	6,7	<b>3 plaques</b>	220 V/380 V	15,6	15,6	15,9	10,0
	230 V/400 V	4,7	11,3	15,2	6,8		230 V/400 V	15,0	15,0	15,3	10,1
	240 V/415 V	4,7	11,3	15,2	6,8		240 V/415 V	15,0	15,0	15,3	10,1

## Spécifications d'alimentation électrique – Delta (modèles à gaz)

Modèles MG-1P (modèles à gaz)					
Modèle	Volts 3 <sup>~</sup> (DELTA) 50/60 Hz	Courant total (A)			Puissance (kW)
		L1	L2	L3	
<b>1 plaque</b>	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)						Modèles MG-3PX (modèles à gaz)					
Modèle	Volts 3 <sup>~</sup> (DELTA) 50/60 Hz	Courant total (A)			Puissance (kW)	Modèle	Volts 3 <sup>~</sup> (DELTA) 50/60 Hz	Courant total (A)			Puissance (kW)
		L1	L2	L3				L1	L2	L3	
<b>2 plaques</b>	200 V	19,5	16,7	26,7	6,8	<b>3 plaques</b>	200 V	29,5	29,8	29,8	10,2
	208 V	19,2	16,3	26,2	6,9		208 V	29,0	29,3	29,3	10,4
	220 V	17,8	14,7	24,0	6,7		220 V	26,8	27,1	27,1	10,1
	230 V	17,1	13,9	23,0	6,8		230 V	25,7	26,0	26,0	10,2
	240 V	17,0	13,6	22,7	6,8		240 V	25,3	25,6	25,6	10,1

Modèles MG (modèles à gaz) - Élément chauffant avant éteint					
Modèle	Volts 3 <sup>~</sup> (DELTA) 50/60 Hz	Courant total (A)			Puissance (kW)
		L1	L2	L3	
<b>MG-1P</b>	200 V	13,9	13,9	0,0	2,6
<b>MG-2P</b>		13,9	13,9	23,4	5,2
<b>MG-3PX</b>		23,4	23,4	23,4	7,9

## Spécifications d'alimentation électrique – WYE (modèles électriques CE)

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

Modèles ME-2P CE (électriques)					
Modèle	Volts 3N <sup>~</sup> (WYE) 50/60 Hz	Courant total (A)			Puissance (kW)
		L1	L2	L3	
<b>2P 1 entrée</b>	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
<b>2P 2 entrée Cordon 1</b>	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
<b>2 plaques 2 entrée Cordon 2</b>	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 <sup>~</sup> (WYE) 50/60 Hz	Courant total (A)			Puissance (kW)
		L1	L2	L3	
<b>3PX 1 entrée</b>	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
<b>3PX 2 entrée Cordon 1</b>	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
<b>3PX 2 entrée Cordon 2</b>	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
<b>3PX 3 entrée Cordon 1</b>	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
<b>3PX 3 entrée Cordon 2</b>	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
<b>3PX 3 entrée Cordon 3</b>	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'alimentation électrique – Delta (modèles électriques)

Modèles ME-1P (électriques)					
Modèle	Volts 3L (DELTA) 50/60 Hz	Courant total (A)			Puissance (kW)
		L1	L2	L3	
<b>1 plaque</b>	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	
<b>2P 1 entrée</b>	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 (électriques)					
Modèle	Volts 3L (DELTA) 50/60 Hz	Courant total (A)			Puissance (kW)
		L1	L2	L3	
<b>3PX 2 entrée Cordon 1</b>	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
<b>3PX 2 entrée Cordon 2</b>	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'alimentation en gaz

SPÉCIFICATIONS D'ALIMENTATION POUR MODÈLES AGRÉÉS CSA				
TYPE DE GAZ	POUVOIR CALORIFIQUE	INDICE DE WOBBE	DENSITÉ RELATIVE	NORME
	Btu/pi <sup>3</sup>	Btu/pi <sup>3</sup>		
GAZ NATUREL	1 075	1 333,37	0,650	ANSI Z83.11-2016/CSA 1.8-2016
PROPANE	2 500	2 008,5	1,550	
BUTANE (POUR GPL)	3 200	2 262,74	2,000	
GAZ NATUREL JAPON 13A	1 208 (45 MJ/m <sup>3</sup> )	1 512,36 (56,34 MJ/m <sup>3</sup> )	0,638	JIA D 001-07 (ANNEXE 4)

SPÉCIFICATIONS D'ALIMENTATION POUR MODÈLES AGRÉÉS CE					
TYPE DE GAZ	GROUPE	POUVOIR CALORIFIQUE	INDICE DE WOBBE	DENSITÉ RELATIVE	NORME
		MJ/m <sup>3</sup>	MJ/m <sup>3</sup>		
G20	H, E, E <sub>s</sub>	34,02	45/67	0/555	EN 437:2018
G25	L, LL, E <sub>i</sub>	29,25	37,38	0,612	
G25.3	K	29,92	38,49	0,604	
G30	B	116,09	80,58	2,075	
G31	P	88,00	70,69	1,550	
G30/31	B/P	DANS LA GAMME DE G30 ET G31 (GROUPE B ET P) SUP.			

RÉGLAGES/SPÉCIFICATIONS D'ALIMENTATION STANDARD POUR MODÈLES AGRÉÉS CSA													
TYPE DE GAZ	ALTITUDE STANDARD	VITESSE DU VENTILATEUR TR/MIN		RÉGLAGE DU PRESSOSTAT		ENTRÉE/BRÛLEUR	RÉGIME D'ENTRÉE TOTAL BTU			PRESSION D'ALIMENTATION	PRESSION D'ADMISSION	DIMENSIONS DE L'INJECTEUR	
	PIEDS	ALLUMAGE	COMBUSTION	"WC FERMÉ/OUVERT	CODE COULEUR	BTU	GRIL 12"	GRIL 24"	GRIL 36"	"WC	"WC	#	mm
GAZ NATUREL	0-4 500	11 500	13 500	0,15/0,07	GRIS	12 000	24 000	48 000	72 000	7,0	4,0	52	<del>1,3</del>
GAZ NATUREL JAPON 13A	0-4 500	11 500	13 500	0,15/0,07	GRIS	12 000	24 000	48 000	72 000	8,0	3,0	52	<del>1,3</del>
PROPANE	0-4 500	10 500	13 500	0,15/0,07	GRIS	11 500	23 000	46 000	69 000	11,0	4,0	<del>52</del>	1,3
BUTANE/GPL	0-4 500	10 500	13 500	0,15/0,07	GRIS	12 000	24 000	48 000	72 000	11,0	3,5	<del>52</del>	1,3

RÉGLAGES/SPÉCIFICATIONS D'ALIMENTATION STANDARD POUR MODÈLES AGRÉÉS CE														
TYPE DE GAZ	GROUPE	PLAGE D'ALTITUDE	VITESSE DU VENTILATEUR TR/MIN		RÉGLAGE DU PRESSOSTAT		ENTRÉE/BRÛLEUR	RÉGIME D'ENTRÉE TOTAL kW			ALIMENTATION	PRESSION D'ADMISSION	DIMENSIONS DE L'INJECTEUR	
		MÈTRES	ALLUMAGE	COMBUSTION	"WC FERMÉ/OUVERT	CODE COULEUR	kW	GRIL 12"	GRIL 24"	GRIL 36"	MBAR	MBAR	#	mm
GAZ NATUREL G20	H, E	0-1 372	11 500	13 500	0,51/0,38	VERT	3,2	6,4	12,8	19,2	VOIR TABLEAU PRESSION D'ALIMENTATION	10,0	52	(1,61)
GAZ NATUREL G25	L, LL, E	0-1 372	11 500	13 500	0,51/0,38	VERT	3,2	6,4	12,8	19,2		13,7	52	(1,61)
GAZ NATUREL G25.3	K	0-1 372	11 500	13 500	0,51/0,38	VERT	3,2	6,4	12,8	19,2		13,7	52	(1,61)
PROPANE G31	P	0-1 372	10 500	13 500	0,51/0,38	VERT	3,4	6,8	13,6	20,4		10,0	<del>52</del>	1,3
BUTANE G30	B	0-1 372	10 500	13 500	0,51/0,38	VERT	3,5	7,0	14,0	21,0		8,7	<del>52</del>	1,3
GPL G30/31	B/P	0-1 372	10 500	13 500	0,51/0,38	VERT	3,5	7,0	14,0	21,0		8,7	<del>52</del>	1,3

Valable pour des appareils installés jusqu'à 1 372 m au-dessus du niveau de la mer. En cas d'installation à une altitude supérieure, reportez-vous aux informations concernant l'installation à haute altitude présentées dans ce manuel.

<b>Gaz CE : exigences en matière de pression d'alimentation par type de gaz et par pays</b>						
	TYPE DE GAZ		PAYS	CATÉGORIES	REMARQUES	PRESSION D'ALIMENTATION (mbar)
	GAZ	GROUPE				
2E FAMILLE DE GAZ (GAZ NATUREL)	G20	H, E	CY, DK, EE, FI, NO, PL, PT, SE, SK, TR	I12H3B/P		20
			ES, GB, IE	I12H3P		20
			AT, CH, CZ, GR, HR, IT, LT, SI, SK	I12H3P ou I12H3B/P		20
			RO	I12H3P ou I12H3B/P ou I12E3B/P		20
			PL	I12E3P ou I12E3B/P		20
			NL	I12EK3P ou I12EK3B/P ou I2H		20
			DE	I12R3R*	*POUR I2E	20
			PT	I12R3R*	*POUR I2H	20
			LV	I2H		20
			LU	I2E ou I2H		20
			HU	I2H		25
			BE	I12E(R)3P ou I12E(R)3B/P		20↔25
	FR*	I12H3P ou I12Esi3P*	*GAMME ES POUR 20↔25	20 ou 20↔25*		
	G25	L, LL, E	RO	I12L3P ou I12L3B/P		25
			DE	I12R3R*	*POUR I2LL	20
BE			I12E(R)3P ou I12E(R)3B/P		20↔25	
FR*			I12L3P ou I12Esi3P*	*GAMME EI POUR 20↔25	20 ou 20↔25*	
G25.3	K	NL	I12EK3P ou I12EK3B/P		25	
3E FAMILLE DE GAZ (PROPANE, BUTANE ET GPL)	G31	P	CZ, NL	I12H3P ou I12EK3P	PROPANE	30/37/50
			RO	I12H3P ou I12L3P		30
			HU	I3P		30
			GR, HR, IE, IT, LT, SI	I12H3P		37
			PL	I12E3P		37
			PT	I12R3R		37
			CH, ES, GB, SK	I12H3P		37/50
			BE	I12E(R)3P		37/50
			FR	I12H3P ou I12Esi3P ou I12L3P		37/50
			AT	I12H3P		50
	DE	I12R3R	50			
	G30	B	ES, FR, GB, HU, IE	I3B	BUTANE	30, 28-30
			PT	I12R3R		30, 28-30
	G30/31	B/P	DK, EE, FI, HR, IT, LT, NO, SE, SI, TR	I12H3B/P	GPL	30
			PL	I12E3B/P		30
			RO	I12H3B/P ou I12E3B/P ou I12L3B/P		30
			BE	I12E(R)3B/P		30
			FR, HU	I3B/P		30
			NL	I12EK3B/P		30
			CY, CZ, GR, SK	I12H3B/P		30/50
DE			I12R3R	50		
AT, CH	I12H3B/P	50				

Reportez-vous à la plaque signalétique pour déterminer le type de gaz approprié. Raccordez uniquement le type de gaz spécifié sur celle-ci.

Pour les pays dans lesquels des appareils de catégorie II sont commercialisés, il est possible d'alterner entre plusieurs types de gaz. Pour ce faire, reportez-vous aux informations des tableaux de conversion fournis dans ce manuel.

### Configuration pour grils à gaz

Si le gril dispose des étiquettes suivantes, cela signifie qu'il a été configuré à une altitude standard de 0-4 500 pieds (0-1 372 m).

<p style="text-align: center;"><b>NOTICE</b></p> <p>This appliance is certified for use within the elevation range listed below.</p> <p style="text-align: center;"><b>0 - 4500 FT</b> (0 - 1372 m)</p> <p>Installation and use of this appliance outside of this range is not permitted and may result in property damage, injury or death. Alteration of this appliance is not permitted without the use of a certified conversion kit and must be done by a qualified technician.</p> <p style="text-align: center;">AFFIX ABOVE RATING PLATE</p>	<p style="text-align: center;"><b>AVIS</b></p> <p>Cet appareil est certifié pour utilisation dans la gamme d'élévation listés ci-dessous.</p> <p style="text-align: center;"><b>0 - 4500 FT</b> (0 - 1372 m)</p> <p>L'installation et l'utilisation de cet appareil en dehors de cette gamme n'est pas permis et peut entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort. L'altération de cet appareil n'est pas autorisée sans l'utilisation d'un kit de conversion certifiés et doit être effectué par un technicien qualifié.</p> <p style="text-align: center;">APOSER AU-DESSUS DE LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE</p>
--	--

4601829, RE

**FAN SPEED SETTINGS BY GAS TYPE FOR INSTALLATIONS UP TO 4500FT / 1372m**  
Régilages de la vitesse du ventilateur par type de gaz pour les installations jusqu'à 4500FT / 1372m

FAN SPEED / Vitesse du Ventilateur	GAS TYPE / Type de Gaz				
	NATURAL GAS / Gaz Naturel			PROPANE	BUTANE LPG / GPL
	G20	G25 / G25.3	13A	G31	G30
IGNITION / Allumage	11,500 RPM			10,500 RPM	
COMBUSTION / Combustion	13,500 RPM			13,500 RPM	

REMOVE LABEL FOR HIGH ALTITUDE INSTALLATIONS / ENLEVER L'ÉTIQUETTE POUR LES INSTALLATIONS DE HAUTE ALTITUDE

4604133, RE

Si le gril dispose de l'étiquette suivante, cela signifie qu'il a été configuré à une haute altitude. L'altitude et le type de gaz de l'appareil sont indiqués par une perforation dans la section « Appareil réglé pour ». Par exemple, sur l'étiquette ci-dessous, l'appareil est configuré pour du gaz naturel entre 7 001 et 9 500 pieds (2 135 et 2 896 m).

**NOTICE - HIGH ALTITUDE INSTALLATIONS / AVIS - HAUTE ALTITUDE INSTALLATIONS**

The table below lists the elevation range that this appliance has been set to operate within. This appliance is only certified for use within the elevation range indicated below. Installation and use of this appliance outside of this range is not permitted and may result in property damage, injury or death. Alteration of this appliance is not permitted without the use of a certified conversion kit and must be done by a qualified technician.

Le tableau ci-dessous répertorie la gamme d'élévation que cet appareil a été conçu pour fonctionner à. Cet appareil est uniquement certifié pour utilisation dans la gamme d'élévation indiqué ci-dessous. Installation et utilisation de cet appareil en dehors de cette gamme est interdite et peut entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort. Altération de cet appareil est interdite sans l'utilisation d'un kit de conversion certifié et doit être effectué par un technicien qualifié.

NATURAL GAS / G20				PROPANE GAS / G31			
ELEVATION RANGE GAMME D'ELEVATION	4501 - 7000 FT (1373 - 2134 m)	7001 - 9500 FT (2136 - 2896 m)	9501 - 12000 FT (2897 - 3658 m)	ELEVATION RANGE GAMME D'ELEVATION	4501 - 7000 FT (1373 - 2134 m)	7001 - 9500 FT (2136 - 2896 m)	9501 - 12000 FT (2897 - 3658 m)
FAN SPEED VITESSE DU VENTILATEUR	IGNITION 11,500 RPM	IGNITION 11,500 RPM	IGNITION 11,500 RPM	FAN SPEED VITESSE DU VENTILATEUR	IGNITION 10,500 RPM	IGNITION 10,500 RPM	IGNITION 10,500 RPM
	COMBUSTION 13,750 RPM	COMBUSTION 14,250 RPM	COMBUSTION 14,750 RPM		COMBUSTION 14,000 RPM	COMBUSTION 14,750 RPM	COMBUSTION 15,500 RPM
INPUT PER BURNER PUISSANCE PAR BRULEUR	10,375 BTU (3.04 kW)	10,250 BTU (3.00 kW)	9,750 BTU (2.86 kW)	INPUT PER BURNER PUISSANCE PAR BRULEUR	10,500 BTU (3.06 kW)	10,375 BTU (3.04 kW)	9,875 BTU (2.89 kW)
PRESSURE SWITCH INTERRUPTEUR DE PRESSION	0.15 "WC (37.3 Pa)	0.15 "WC (37.3 Pa)	0.15 "WC (37.3 Pa)	PRESSURE SWITCH INTERRUPTEUR DE PRESSION	0.15 "WC (37.3 Pa)	0.15 "WC (37.3 Pa)	0.15 "WC (37.3 Pa)
APPLIANCE SET FOR APPAREIL FIXE POUR	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	APPLIANCE SET FOR APPAREIL FIXE POUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

AFFIX BELOW RATING PLATE / APOSER AU-DESSOUS DE LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE

4604014, REV I

<b>TABLEAUX DE CONVERSION EN FONCTION DES TYPES DE GAZ AGRÉÉS CE ET CSA</b>		
<b>TABLEAU DE CONVERSION numéro 4604449</b>		
<b>POUR TOUS LES APPAREILS AGRÉÉS CE ET CSA</b>		
CE TABLEAU PERMET DE CONVERTIR DES APPAREILS AGRÉÉS CSA DU PROPANE AU BUTANE/GPL ET DES APPAREILS AGRÉÉS CE DU G31 AU G30 ET INVERSEMENT, QUELLES QUE SOIENT LES DIMENSIONS. LE TABLEAU CONTIENT LES ÉLÉMENTS CI-DESSOUS.		
NUMÉRO DE PIÈCE	DESCRIPTION	QTÉ
4601828	ÉTIQUETTE : TYPE DE GAZ PROPANE/G31	6
4604013	ÉTIQUETTE : TYPES DE GAZ BUTANE (G30) ET GPL (G30/31)	6
4604457	ÉTIQUETTE : DÉCLARATION DE CONVERSION, MG/XPG	1
4604460	ÉTIQUETTE : TABLEAU DE CONVERSION PRO/G31 AU GPL/G31 ET INVERSEMENT (TOUTES DIMENSIONS)	1
4604461	INSTRUCTIONS : CONVERSION PRO/G31 AU GPL/G30 ET INVERSEMENT, MG/XPG	1
<b>TABLEAU DE CONVERSION numéro 4604450</b>		
<b>POUR TOUS LES APPAREILS AGRÉÉS CE ET CSA</b>		
CE TABLEAU PERMET DE CONVERTIR DES APPAREILS DU GAZ NATUREL (G20, G25, G25.3, 13A) AU PROPANE (G31) OU AU BUTANE/GPL (G30), QUELLES QUE SOIENT LES DIMENSIONS. LE TABLEAU CONTIENT LES ÉLÉMENTS CI-DESSOUS.		
NUMÉRO DE PIÈCE	DESCRIPTION	QTÉ
4601828	ÉTIQUETTE : TYPE DE GAZ PROPANE/G31	6
4604013	ÉTIQUETTE : TYPES DE GAZ BUTANE (G30) ET GPL (G30/31)	6
4602998	ÉTIQUETTE : ORIFICE DE 1,3 mm	6
4602858	RACCORD D'ORIFICE DE 1,3 mm	6
4604457	ÉTIQUETTE : DÉCLARATION DE CONVERSION, MG/XPG	1
4604462	ÉTIQUETTE : TABLEAU DE CONVERSION GAZ NATUREL AU PROPANE OU BUTANE/GPL (TOUTES DIMENSIONS)	1
4604463	INSTRUCTIONS : CONVERSION GAZ NATUREL AU PROPANE OU BUTANE/GPL, MG/XPG	1
<b>TABLEAU DE CONVERSION numéro 4604451</b>		
<b>POUR TOUS LES APPAREILS AGRÉÉS CE ET CSA</b>		
CE TABLEAU PERMET DE CONVERTIR DES APPAREILS DU PROPANE (G31) OU BUTANE/GPL (G30, G30/31) AU GAZ NATUREL (G20, G25, G25.3, 13A), QUELLES QUE SOIENT LES DIMENSIONS. LE TABLEAU CONTIENT LES ÉLÉMENTS CI-DESSOUS.		
NUMÉRO DE PIÈCE	DESCRIPTION	QTÉ
4601808	ÉTIQUETTE : TYPE DE GAZ NATUREL/G20	6
4601827	ÉTIQUETTE : TYPE DE GAZ JAPON 13A	6
4604135	ÉTIQUETTE : TYPES DE GAZ G25 OU G25.3	6
4602999	ÉTIQUETTE : ORIFICE numéro 52	6
4602857	RACCORD D'ORIFICE numéro 52	6
4604457	ÉTIQUETTE : DÉCLARATION DE CONVERSION, MG/XPG	1
4604464	ÉTIQUETTE : TABLEAU DE CONVERSION PROPANE OU BUTANE/GPL AU GAZ NATUREL (TOUTES DIMENSIONS)	1
4604465	INSTRUCTIONS : CONVERSION PROPANE OU BUTANE/GPL AU GAZ NATUREL, MG/XPG	1
<b>TABLEAU DE CONVERSION EN FONCTION DE TYPES DE GAZ AGRÉÉS CE</b>		
<b>TABLEAU DE CONVERSION numéro 4604448</b>		
<b>POUR TOUS LES APPAREILS AGRÉÉS CE</b>		
CE TABLEAU PERMET DE CONVERTIR DES APPAREILS AGRÉÉS CE DU G20 AU G25 ET INVERSEMENT, QUELLES QUE SOIENT LES DIMENSIONS. LE TABLEAU CONTIENT LES ÉLÉMENTS CI-DESSOUS.		
NUMÉRO DE PIÈCE	DESCRIPTION	QTÉ
4604135	ÉTIQUETTE : TYPES DE GAZ G25 OU G25.3	6
4601808	ÉTIQUETTE : TYPE DE GAZ NATUREL/G20	6
4604457	ÉTIQUETTE : DÉCLARATION DE CONVERSION, MG/XPG	1
4604458	ÉTIQUETTE : TABLEAU DE CONVERSION G20 AU G25 ET INVERSEMENT (TOUTES DIMENSIONS)	1
4604459	INSTRUCTIONS : CONVERSION G20 AU G25 ET INVERSEMENT, MG/XPG	1

RÉGLAGES/SPÉCIFICATIONS DE HAUTE ALTITUDE POUR MODÈLES AGRÉÉS CSA													
TYPE DE GAZ	PLAGE D'ALTITUDE	VITESSE DU VENTILATEUR TR/MIN		RÉGLAGE DU PRESSOSTAT		<sup>1</sup> ENTRÉE/BRÛLEUR	<sup>2</sup> RÉGIME D'ENTRÉE TOTAL BTU			PRESSIION D'ALIMENTATION	PRESSIION D'ADMISSION	DIMENSIONS DE L'INJECTEUR	
	PIEDS	ALLUMAGE	COMBUSTION	"WC FERMÉ/OUVERT	CODE COULEUR	BTU	GRIL 12"	GRIL 24"	GRIL 36"	"WC	"WC	#	mm
GAZ NATUREL	4 501-7 000	11 500	13 750	0,15/0,07	GRIS	10 375	20 750	41 500	62 250	7,0	4,0	52	
	7 001-9 500	11 500	14 250			10 250	20 500	41 000	61 500				
	9 500-12 000	11 500	14 750			9 750	19 500	39 000	58 500				
PROPANE	4 501-7 000	10 500	14 000	0,15/0,07	GRIS	10 500	21 000	42 000	63 000	11,0	10,0 8,7 8,7		1,3
	7 001-9 500	10 500	14 750			10 375	20 750	41 500	62 250				
	9 500-12 000	10 500	15 500			9 875	19 750	39 500	59 250				

<sup>1</sup> ENTRÉE PAR BRÛLEUR SUR LA BASE DU MILIEU DE LA PLAGE D'ALTITUDE, <sup>2</sup> CALCULÉ SUR LA BASE ENTRÉE/BRÛLEUR

RÉGLAGES/SPÉCIFICATIONS DE HAUTE ALTITUDE POUR MODÈLES AGRÉÉS CE														
TYPE DE GAZ	GROUPE	PLAGE D'ALTITUDE	VITESSE DU VENTILATEUR TR/MIN		RÉGLAGE DU PRESSOSTAT		ENTRÉE/BRÛLEUR	RÉGIME D'ENTRÉE TOTAL kW			PRESSIION D'ALIMENTATION	PRESSIION D'ADMISSION	DIMENSIONS DE L'INJECTEUR	
		MÈTRES	ALLUMAGE	COMBUSTION	"WC FERMÉ/OUVERT	CODE COULEUR	kW	GRIL 12"	GRIL 24"	GRIL 36"	mbar	mbar	#	mm
GAZ NATUREL G20	H, E	1 373-2 134	11 500	13 750	0,15/0,07	GRIS	3,04	6,4	12,16	18,24	VOIR TABLEAU PRESSIION D'ALIMENTATION	10,0	52	(1,61)
		2 135-2 896	11 500	14 250			3,00	6,4	12,00	18,00				
		2 897-3 658	11 500	14 750			2,86	6,4	11,44	17,16				
PROPANE G31	P	1 373-2 134	10 500	14 000	0,15/0,07	GRIS	3,08	6,8	12,32	18,48	10,0		1,3	
		2 135-2 896	10 500	14 750			3,04	7,0	12,16	18,24				
		2 897-3 658	10 500	15 500			2,89	7,0	11,56	17,34				

<sup>1</sup> ENTRÉE PAR BRÛLEUR SUR LA BASE DU MILIEU DE LA PLAGE D'ALTITUDE, <sup>2</sup> CALCULÉ SUR LA BASE ENTRÉE/BRÛLEUR

### TABLEAU DE CONVERSION APPAREILS AGRÉÉS CSA POUR L'ALTITUDE

TABLEAU DE CONVERSION numéro 4604444

POUR TOUS LES APPAREILS AGRÉÉS CSA

CE TABLEAU PERMET DE CONVERTIR DES APPAREILS STANDARD AU NIVEAU DE LA MER AGRÉÉS CSA À DES APPAREILS À HAUTE ALTITUDE. CE TABLEAU S'APPLIQUE À TOUS LES APPAREILS CSA AU GAZ NATUREL ET AU PROPANE, QUELLES QUE SOIENT LES DIMENSIONS. LE TABLEAU CONTIENT LES ÉLÉMENTS CI-DESSOUS.

NUMÉRO DE PIÈCE	DESCRIPTION	QTÉ
4604014	ÉTIQUETTE : HAUTE ALTITUDE (4 501-12 000 pieds)	1
4602121	ÉTIQUETTE : DÉCLARATION D'ALTITUDE, MG/XPG	1
4604452	INSTRUCTIONS : CONVERSION STANDARD À HAUTE ALTITUDE, MG/XPG	1
4604453	ÉTIQUETTE : TABLEAU DE CONVERSION, STANDARD À ALTITUDE, APPAREILS CSA GAZ NATUREL/PROPANE	1

<b>TABLEAUX DE CONVERSION APPAREILS AGRÉÉS CE POUR L'ALTITUDE</b>		
<b>TABLEAU DE CONVERSION numéro 4604445</b>		
<b>POUR TOUS LES APPAREILS 12" AGRÉÉS CE</b>		
CE TABLEAU PERMET DE CONVERTIR DES APPAREILS 12" STANDARD AU NIVEAU DE LA MER AGRÉÉS CE À DES APPAREILS À HAUTE ALTITUDE. CE TABLEAU S'APPLIQUE SEULEMENT AUX GRILS 12" CONFIGURÉS POUR FONCTIONNER AU GAZ NATUREL G20 ET AU PROPANE G31. LE TABLEAU CONTIENT LES ÉLÉMENTS CI-DESSOUS.		
NUMÉRO DE PIÈCE	DESCRIPTION	QTÉ
4604014	ÉTIQUETTE : HAUTE ALTITUDE (4 501-12 000 pieds)	1
4602121	ÉTIQUETTE : DÉCLARATION D'ALTITUDE, MG/XPG	1
4604452	INSTRUCTIONS : CONVERSION STANDARD À HAUTE ALTITUDE, MG/XPG	1
4604454	ÉTIQUETTE : TABLEAU DE CONVERSION, STANDARD À ALTITUDE, APPAREILS CSA GAZ NATUREL/PROPANE	1
4601976	ENSEMBLE PRESSOSTAT, PLAQUE GRISE, PRESSION 0,15" WC	2
<b>TABLEAU DE CONVERSION numéro 4604446</b>		
<b>POUR TOUS LES APPAREILS 24" AGRÉÉS CE</b>		
CE TABLEAU PERMET DE CONVERTIR DES APPAREILS 24" STANDARD AU NIVEAU DE LA MER AGRÉÉS CE À DES APPAREILS À HAUTE ALTITUDE. CE TABLEAU S'APPLIQUE SEULEMENT AUX GRILS 24" CONFIGURÉS POUR FONCTIONNER AU GAZ NATUREL G20 ET AU PROPANE G31. LE TABLEAU CONTIENT LES ÉLÉMENTS CI-DESSOUS.		
NUMÉRO DE PIÈCE	DESCRIPTION	QTÉ
4604014	ÉTIQUETTE : HAUTE ALTITUDE (4 501-12 000 pieds)	1
4602121	ÉTIQUETTE : DÉCLARATION D'ALTITUDE, MG/XPG	1
4604452	INSTRUCTIONS : CONVERSION STANDARD À HAUTE ALTITUDE, MG/XPG	1
4604455	ÉTIQUETTE : TABLEAU DE CONVERSION, STANDARD À ALTITUDE, G20/G31, APPAREILS CE 24"	1
4601976	ENSEMBLE PRESSOSTAT, PLAQUE GRISE, PRESSION 0,15" WC	4
<b>TABLEAU DE CONVERSION numéro 4604447</b>		
<b>POUR TOUS LES APPAREILS 36" AGRÉÉS CE</b>		
CE TABLEAU PERMET DE CONVERTIR DES APPAREILS 36" STANDARD AU NIVEAU DE LA MER AGRÉÉS CE À DES APPAREILS À HAUTE ALTITUDE. CE TABLEAU S'APPLIQUE SEULEMENT AUX GRILS 36" CONFIGURÉS POUR FONCTIONNER AU GAZ NATUREL G20 ET AU PROPANE G31. LE TABLEAU CONTIENT LES ÉLÉMENTS CI-DESSOUS.		
NUMÉRO DE PIÈCE	DESCRIPTION	QTÉ
4604014	ÉTIQUETTE : HAUTE ALTITUDE (4 501-12 000 pieds)	1
4602121	ÉTIQUETTE : DÉCLARATION D'ALTITUDE, MG/XPG	1
4604452	INSTRUCTIONS : CONVERSION STANDARD À HAUTE ALTITUDE, MG/XPG	1
4604455	ÉTIQUETTE : TABLEAU DE CONVERSION, STANDARD À ALTITUDE, G20/G31, APPAREILS CE 36"	1
4601976	ENSEMBLE PRESSOSTAT, PLAQUE GRISE, PRESSION 0,15" WC	6

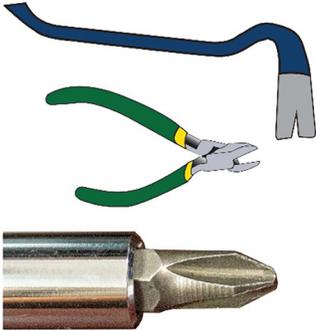
La conversion doit être effectuée par un technicien qualifié.

## Section 2 Installation

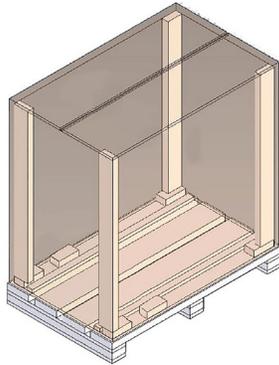
### Retirer l'appareil de la palette

#### **⚠ Avertissement**

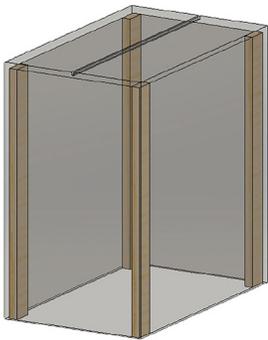
Suivez les instructions ci-dessous pour retirer l'appareil de la palette facilement et sans danger. L'appareil est très lourd ! Portez un équipement de protection individuelle (EPI).



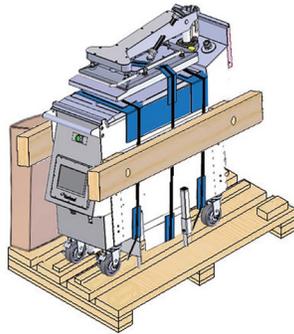
Outils nécessaires



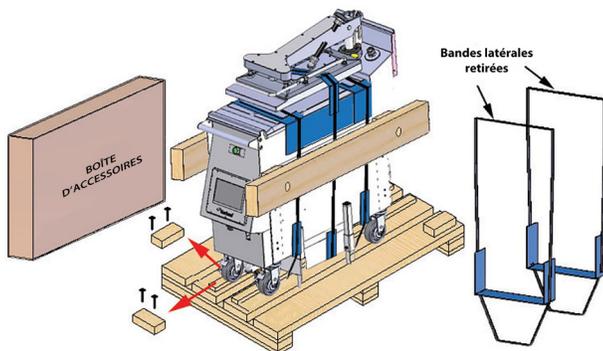
1. L'emballage est composé d'une boîte en carton et d'une palette en bois.



2. Coupez les bandes et retirez la boîte en carton qui protège l'appareil.

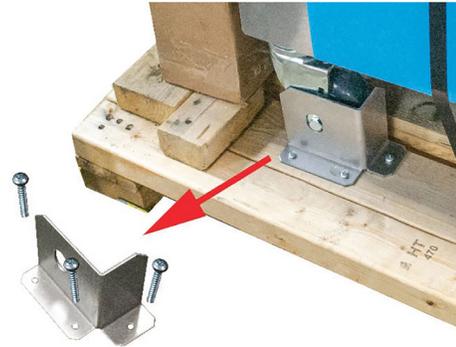


3. Retirez la boîte en carton contenant les accessoires située derrière ou sous l'appareil.

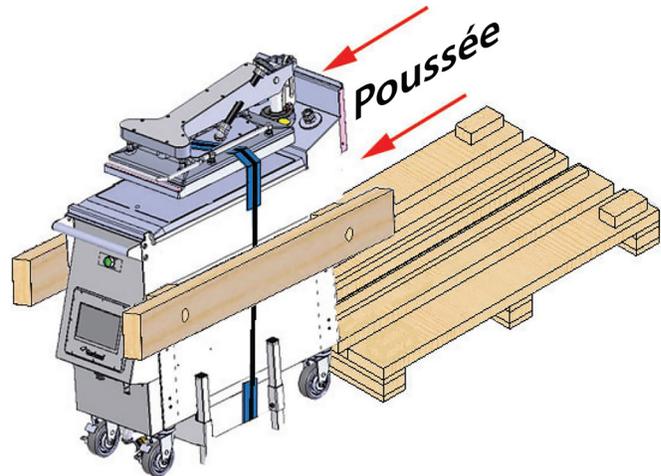


4. Retirez et éliminez les blocs de bois accrochés à la palette en utilisant le pied-de-biche qui bloque la roulette avant de l'appareil.

5. Coupez et retirez les bandes latérales qui fixent l'appareil à la palette, en laissant la bande centrale.



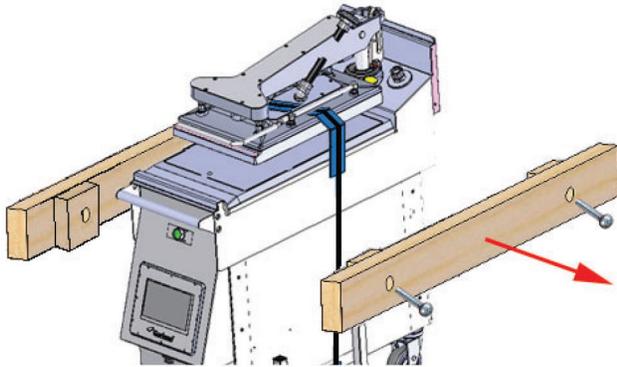
6. Retirez et éliminez le support en métal accroché aux roulettes arrière à l'aide d'un tournevis cruciforme Phillips (PH2).



#### **⚠ ATTENTION**

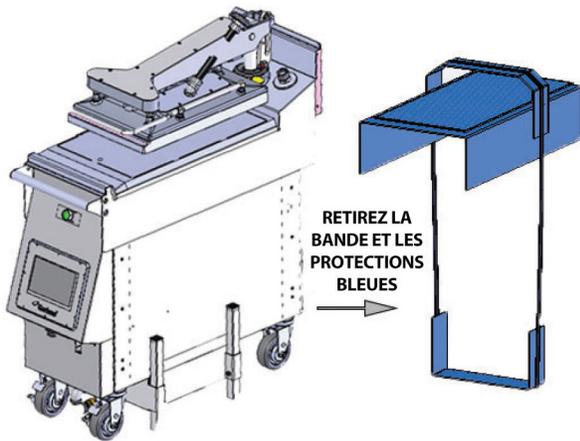
Assurez-vous que les freins des roulettes avant sont desserrés lorsque vous retirez l'appareil de la palette.

7. Desserrez les freins des roulettes avant et poussez l'appareil pour le faire descendre de la palette. Déplacez et guidez l'appareil avec précaution pour vous assurer qu'il roule droit.



8. Retirez et éliminez les blocs de bois accrochés de chaque côté de l'appareil en utilisant un tournevis Phillips (PH2).

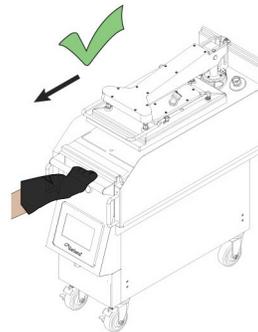
9. Placez les quatre (4) vis à épaulement sur les panneaux latéraux de l'appareil.



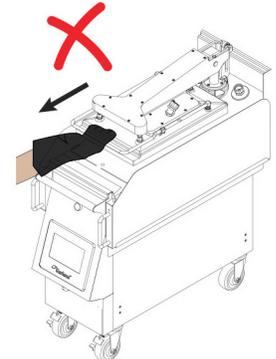
RETIREZ LA BANDE ET LES PROTECTIONS BLEUES

10. Une fois l'appareil transporté dans son emplacement définitif, coupez et retirez la bande centrale fixant la protection bleue à la plaque supérieure.

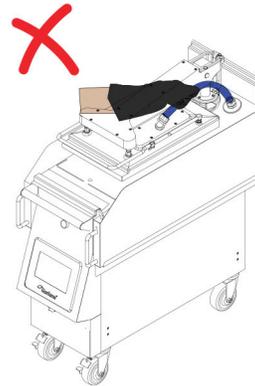
**⚠ ATTENTION**



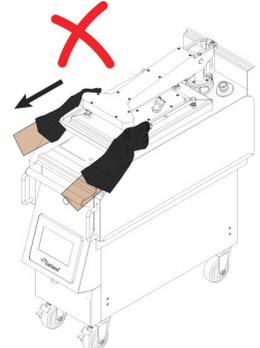
DÉPLACEZ LE GRIL À L'AIDE DE LA POIGNÉE



NE DÉPLACEZ PAS LE GRIL À L'AIDE DE LA BARRE EN U DE LA FEUILLE ANTIADHÉSIVE



NE DÉPLACEZ PAS LE GRIL À L'AIDE DU CONDUIT



NE DÉPLACEZ PAS LE GRIL À L'AIDE DES PLAQUES OU DES BRAS

11. Suivez la procédure ci-dessus pour tous les modèles de grils.

## Transport du gril jusqu'à son emplacement

Lors du transport de votre nouveau gril jusqu'à la cuisine, vous devez prendre les précautions suivantes.

- Avant toute chose, planifiez le déplacement. Vous aurez ainsi moins de risques de rencontrer des problèmes lors du transport.
- Apprenez à maîtriser le mécanisme de frein des roulettes pour l'utiliser lorsque vous en aurez besoin.
- Ne relevez pas la plaque supérieure pendant le déplacement.
- Adaptez la vitesse de déplacement à l'environnement.
- Si l'équilibre devient précaire lors d'une montée ou sur une rampe, dirigez l'appareil vers le bas de la pente et non vers le haut.
- Poussez/tirez le gril en ligne droite à l'aide de la poignée, même en cas de pente modérée.
- Ne poussez/tirez pas le gril de biais lorsque vous êtes sur une pente.
- Ne poussez/tirez pas le gril en le tenant par le conduit ou par la plaque de cuisson.
- Le modèle à une (1) plaque est étroit, faites particulièrement attention en cas de pente et de rampe. Si l'inclinaison de la pente ou de la rampe est supérieure à  $\pm 10^\circ$ , l'appareil risque de basculer. Demandez de l'aide et employez des techniques appropriées pour transporter le gril.



## Emplacement

L'emplacement choisi pour l'équipement doit remplir les conditions suivantes. Si l'une de ces conditions n'est pas remplie, choisissez un autre emplacement.

- Le sol de l'emplacement doit être parfaitement horizontal et capable de supporter le poids de l'appareil :
  - 3 plaques – 362,9 kg/800 lb (442,3 kg/975 lb entièrement emballé).
  - 2 plaques – 226,8 kg/500 lb (283,5 kg/625 lb entièrement emballé).
  - 1 plaque – 192,8 kg/425 lb (249,5 kg/550 lb entièrement emballé).
- L'emplacement DOIT être éloigné et exempt de tout type de substances inflammables.
- L'appareil DOIT être nivelé à l'avant et à l'arrière, ainsi que de chaque côté.
- Positionnez l'appareil de façon à ce qu'il ne puisse ni basculer ni glisser.
- La température ambiante doit être d'au moins 40 °F (4,4 °C) et ne doit pas dépasser 110 °F (43,3 °C).
- Pour une utilisation sûre et efficace de l'équipement, il est NÉCESSAIRE ET INDISPENSABLE de disposer d'une arrivée d'air suffisante permettant la ventilation. Reportez-vous au tableau des exigences en matière de dégagement.
- Vérifiez la circulation de l'air de ventilation dans la pièce. Assurez-vous que les orifices de ventilation de l'appareil ne sont pas obstrués.

- L'emplacement ne doit pas être situé à proximité d'équipements produisant de la chaleur (gril, lave-vaisselle, etc.), ni exposé directement au rayonnement solaire, et doit être protégé des intempéries.
- N'installez pas l'appareil directement au-dessus d'une bouche d'évacuation. La vapeur qui s'échappe de la bouche d'évacuation aurait un effet négatif sur le fonctionnement et la ventilation de l'appareil, et endommagera le circuit et les composants électroniques.
- N'entrez rien sur l'appareil.

## Exigences en matière de dégagement

- Voir section 1, Spécifications relatives aux dimensions, pour plus d'informations.

## Conseil pour un nivellement correct

Un bon nivellement du gril permet d'éviter le gauchissement des plaques et optimise les performances de cuisson. Placez le gril sous la hotte en position normale de fonctionnement.

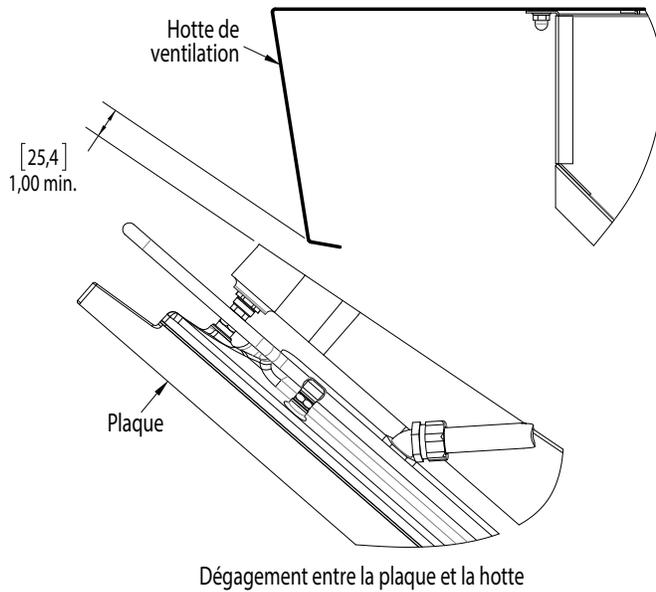
- Réglez la hauteur de l'appareil en tournant les roulettes dans le sens horaire pour l'élever, et dans le sens antihoraire pour le baisser.
- Ajustez la hauteur des roulettes jusqu'à ce que la plaque du grill soit nivelée et à la hauteur appropriée. Toutes les roulettes sont réglables.
- Le gril doit être nivelé entre l'avant et l'arrière, entre les deux côtés et en diagonale. Le nivellement doit être réalisé une fois l'appareil placé sous la hotte, en position normale de fonctionnement.
- Serrez le contre-écrou de chaque roulette contre la partie inférieure du pied.
- Lorsque l'élément est en place, verrouillez les roulettes avant pour éviter tout déplacement.
- Verrouillez les roulettes de sorte qu'elles ne pivotent pas, afin de pouvoir facilement déplacer l'appareil vers l'avant et vers l'arrière pour procéder au nettoyage.

## Exigences en matière de hotte aspirante

Installez l'appareil sous une hotte aspirante

2. La hotte aspirante doit être reliée aux conduits d'évacuation et répondre aux exigences suivantes :
  - A. La hotte aspirante doit être dimensionnée en fonction des besoins de ventilation cumulée de tous les appareils situés sous la hotte.
  - B. Si la hotte existante ne peut être utilisée, une nouvelle hotte doit être mise en place au-dessus de l'appareil.
  - C. Lors du calcul des dimensions de la hotte, tenez compte des exigences en matière de dégagement.
3. Pour plus d'informations, reportez-vous à la *section 3, Réglage de la hauteur de la hotte.*

REMARQUE : Allumez toujours la hotte aspirante lorsque le gril est en marche, afin d'éviter la condensation à l'intérieur de l'appareil.



## Positionnement

L'appareil étant très lourd, il peut être nécessaire d'avoir recours à une aide mécanique pour soulever et positionner l'appareil.

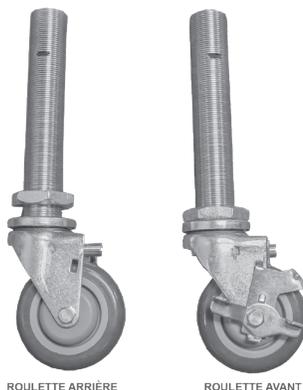
L'appareil a été conçu pour être installé sur un sol lisse et nivelé, capable de supporter le poids du gril en pleine charge.

Des roulettes sont préinstallées sur l'appareil pour faciliter son déplacement lors du nettoyage et de l'entretien. Lorsque vous poussez ou tirez le gril pour le déplacer, veillez à ce qu'il ne bascule pas.

## Appareils équipés de roulettes

L'appareil est livré avec des roulettes installées, mais il peut être nécessaire de procéder à quelques réglages pour son nivellement. Toutes les roulettes sont réglables et disposent de goupilles de blocage pivotantes, mais seules les roulettes avant disposent de freins.

Garland conseille d'installer des sangles/câbles de retenue fixant l'arrière de l'appareil au mur ou au sol. Ce dispositif limite la mobilité de l'appareil et empêche d'endommager le tuyau flexible de gaz.

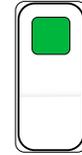


## Procédure de réglage des roulettes

1. Assurez-vous que la plaque est abaissée en appuyant sur le bouton vert.



2. Mettez l'appareil hors tension à l'aide de l'interrupteur d'alimentation.



Le témoin vert indique que le gril est allumé.

Si l'appareil est neuf, pour le premier réglage des roulettes, vous pouvez utiliser un cric pour régler les roulettes plus facilement.

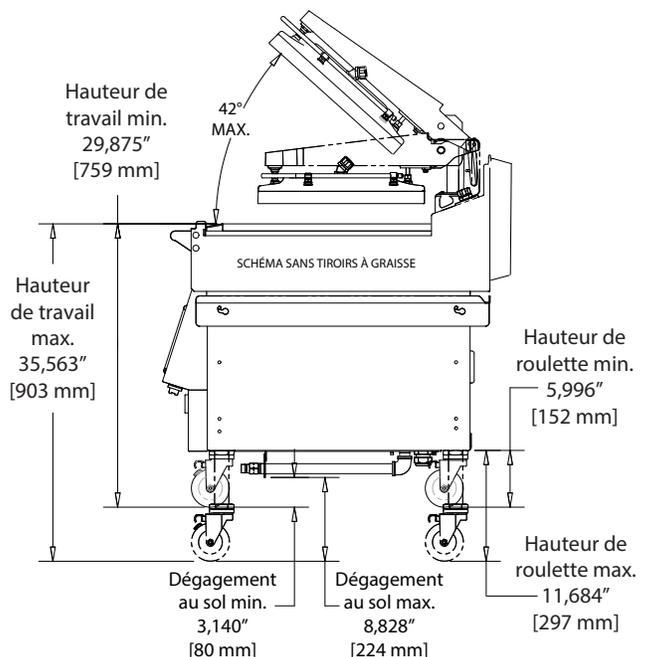
3. Placez le cric sous l'appareil, sur le côté, entre les roulettes, et levez le gril d'environ 3-5 pouces (7-13 cm).



4. Remarque : pour les appareils disposant d'une seule plaque de cuisson, le cric doit être placé à l'avant ou à l'arrière, entre les roulettes, car l'élément est susceptible de basculer s'il est levé sur le côté.

**Avertissement :** n'utilisez le cric que sur une surface solide et horizontale, par exemple un sol en béton. S'il s'agit d'un carrelage, placez un morceau de bois sous le cric pour éviter de fissurer les carreaux.

**Attention :** les ailettes de refroidissement des relais statiques (SSR) dépassent de la partie inférieure de l'appareil. Lorsque vous placez le cric sous l'appareil, assurez-vous qu'il ne touche pas les ailettes de refroidissement.



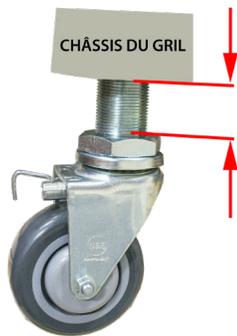
- Mesurez la hauteur nécessaire entre le sol et la surface de cuisson du grill. En fonction de cette hauteur, calculez et déterminez le nombre de pouces /centimètres à dévisser entre chaque roulette et le châssis du grill.

**Exemple :** si la surface de cuisson est située à une hauteur de 30" (env. 76 cm) et que la hauteur souhaitée est de 32" (env. 81 cm), vous devez dévisser chaque roulette de 2" (5 cm).

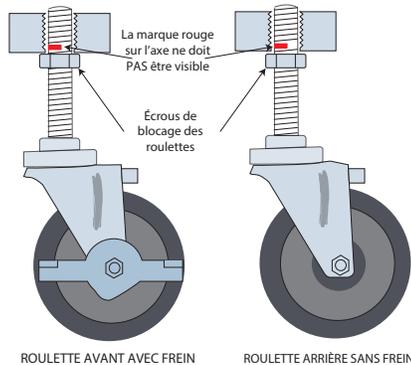
Type de hotte McDonald's	Hauteur de surface de cuisson (pouces)
Hotte universelle – grill uniquement	33 (83,82 cm)
Hotte universelle – grill + friteuse	31 (78,74 cm)
Hotte GSC	30 (76,2 cm)
Hotte GG	30 (76,2 cm)
Hotte Séries 92	30 (76,2 cm)
Hotte Séries 80/Classe A	30 (76,2 cm)

Pour McDonald's, la hauteur de la surface de cuisson doit être calculée en fonction du type de hotte installée dans le restaurant au niveau du grill (voir tableau ci-dessus).

- Tournez la tige des roulettes pour régler la hauteur. Réglez sur 2" pour éviter que l'appareil ne soit instable.
- Régalez à la fois les deux roulettes avant, en fonction de la position du cric.



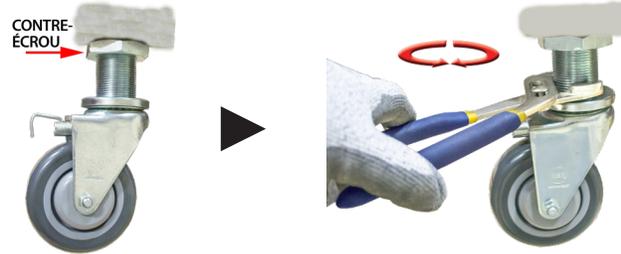
Faites attention à la marque rouge sur la tige des roulettes. La marque rouge indique la position de réglage maximal. Elle ne doit pas être visible une fois la hauteur réglée, avant que le contre-écrou ne soit serré.



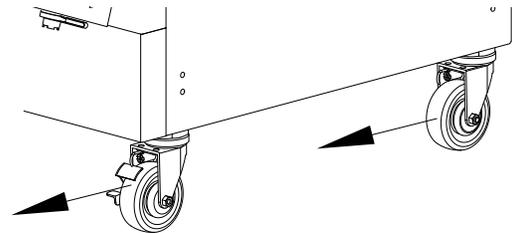
- Quand toutes les roulettes sont à peu près à la même hauteur, retirez le cric et mettez l'appareil sous tension en utilisant l'interrupteur général.
- La plaque se lèvera automatiquement. Dans le cas contraire, appuyez sur le bouton vert pour relever la plaque.



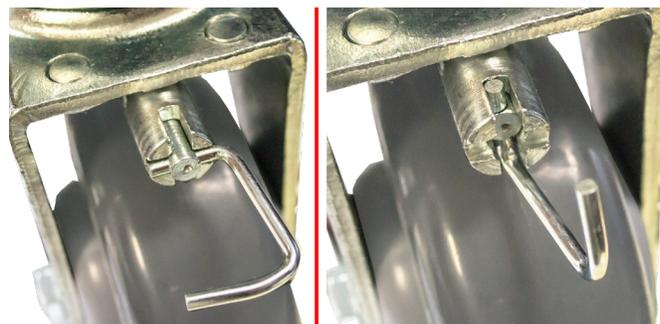
- Placez le niveau sur le grill pour régler le nivellement vertical et horizontal de l'appareil.



- Vissez le contre-écrou jusqu'à la partie supérieure de la tige, sans le serrer. Si le grill n'est pas nivelé, placez délicatement une pince multiprise dans le bas de la tige et tournez-la dans le sens horaire pour lever le grill, ou dans le sens antihoraire pour le baisser, en fonction des indications du niveau.



- Faites pivoter les roulettes jusqu'à ce qu'elles soient droites, comme sur l'image ci-dessus, puis bloquez le pivotement avec la goupille de verrouillage. Une fois la goupille de blocage enclenchée, il peut être nécessaire de procéder à un léger réglage pour aligner les roulettes, en laissant la goupille de blocage enclenchée.



GOUPILLE DE BLOCAGE NON ENCLENCHÉE

GOUPILLE DE BLOCAGE ENCLENCHÉE



13. Serrez le contre-écrou pour bloquer la position de la roulette. Vous devez serrer 2 fois pour que les roulettes restent alignées.

#### POINTS IMPORTANTS À NE PAS OUBLIER

- Il se peut que vous n'arriviez pas à niveler le gril à 100 %, mais il est important de vous en approcher le plus possible. Lorsqu'il est en place, le gril ne doit jamais être instable.
- Il est important que les goupilles de blocage restent enclenchées pour empêcher les roulettes de pivoter. Vous pourrez ainsi tirer facilement l'appareil pour nettoyer derrière le gril et le remettre en place une fois le nettoyage terminé.
- Ne nettoyez pas les roulettes avec un appareil à haute pression ou à vapeur. Vaporisez un produit de nettoyage dégraissant et utilisez un chiffon ou une serviette pour nettoyer.
- Ne tournez pas le contre-écrou situé sur la partie supérieure de la roulette.



NE SERREZ PAS CET ÉCROU :  
IL PERMET AUX ROULETTES  
DE PIVOTER.



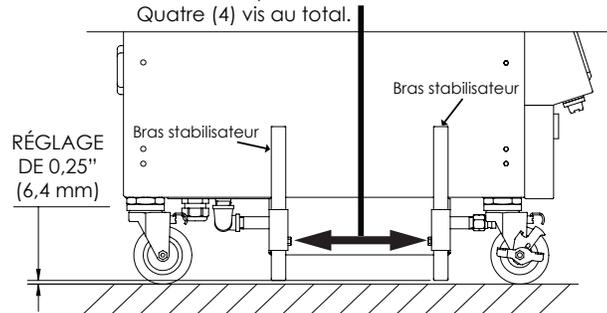
- Serrez tous les freins des roulettes lorsque le gril est installé dans son emplacement (stationné).
- Installez le Système de stabilisation de sécurité du gril (uniquement pour les modèles à 1 plaque)
- Veillez à ce que le dégagement entre la hotte et la position la plus élevée du bras de la plaque soit d'au moins 1" (2,5 cm). Pour plus d'informations, reportez-vous à la section 3, Réglage de la hauteur de la hotte.

#### Système de stabilisation de sécurité du gril (uniquement pour les modèles à 1 plaque).

Le système de stabilisation empêche le gril de basculer, dans une plage d'angles de 0° à 15° perpendiculairement à la partie frontale de l'appareil.

- Procédez au réglage des roulettes en suivant les consignes ci-dessus.
- Baissez les bras de stabilisation (quatre (4) bras situés à côté des panneaux latéraux) jusqu'à ce qu'ils touchent le sol.

- Levez chaque bras de 0,25" (6,4 mm) au-dessus du sol et serrez les vis situées sur le côté de chaque bras pour le verrouiller, comme le montre le schéma ci-dessous. Serrez les vis pour fixer le bras. Quatre (4) vis au total.

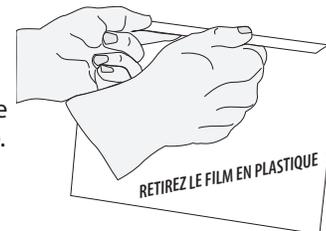


#### REMARQUE : VOUS NE DEVEZ EN AUCUN CAS RETIRER LE SYSTÈME DE STABILISATION DU GRIL.

#### Retirez le film en plastique de l'acier inoxydable.

Ce film ne doit être retiré qu'une fois gril en place. Ce film protège à la fois les composants internes et externes (p. ex. les panneaux latéraux, les protections anti-graisse) et doit être retiré avant d'allumer le gril.

- Utilisez une raclette en plastique pour décoller le film de l'acier inoxydable.
- Saisissez et tirez doucement sur le film pour le retirer.



#### Entreposage provisoire

Garland fournit les protections adaptées à des conditions normales de transport et d'entreposage. Si le gril est entreposé près d'une source d'eau salée, dans une zone tropicale ou dans d'autres conditions défavorables, des protections supplémentaires peuvent être nécessaires. Veuillez contacter Garland immédiatement si vous trouvez dans l'une de ces situations.

#### Exigences en matière de raccord de gaz

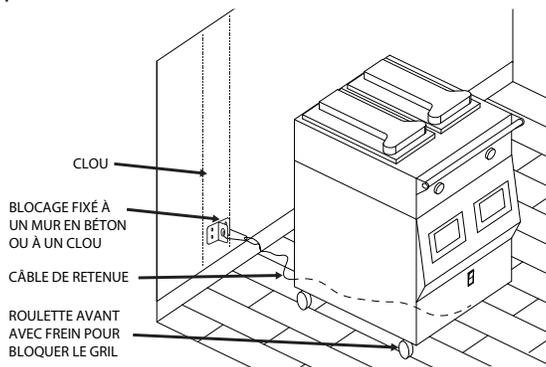
- L'installation doit être réalisée avec le raccord de gaz fourni avec le gril ou avec un raccord similaire homologué. Le raccord à débranchement rapide et le robinet de gaz doivent être installés dans le sens indiqué sur leur corps extérieur.
- REMARQUE : lorsque vous vérifiez la pression de gaz, assurez-vous que tous les autres équipements sont reliés à l'arrivée de gaz.
- L'appareil et son robinet de gaz doivent être débranchés du réseau d'alimentation en gaz lors de tout essai de pression effectué sur ce réseau, si la pression dépasse 1/2 PSIG (3,45 kPa).
- Un dégagement suffisant doit être respecté pour le bon fonctionnement de l'appareil et pour faciliter les opérations d'entretien.
- Un dispositif de retenue doit être installé lorsqu'un tuyau de gaz flexible est utilisé.

## Exigences relatives aux codes nationaux

- Le type de gaz adapté au gril est indiqué sur la plaque de série fixée dans le coin inférieur gauche du panneau de droite. Branchez uniquement le gril à une arrivée de gaz conforme au type de gaz indiqué sur la plaque de série.
- L'installation doit être conforme à la norme ANSI Z223.1-1998 du National Fuel Gas Code ou à sa version la plus récente : NFPA N° 54, dernière version, et à la norme ANSI/NFPA 70-1990 du National Electrical Code ou à sa version la plus récente ou locale du code, pour assurer un fonctionnement sûr et efficace. Au Canada, l'installation doit être conforme à la norme CSA B149.1 et à la législation locale lorsqu'elle s'applique.
- Au Canada, les branchements électriques doivent être conformes aux articles correspondants du Canadian Electrical Code, C22.1 - 1990, dernière version, « Safety Standard for Installation, Part 1 » et C22.2- N° O-M 1982 dernière version.

## Responsabilités du restaurant relatives à l'installation

- L'installation doit être effectuée à l'aide d'un raccord conforme à la norme ANSI Z21.69/CSA 6.16 en matière de raccords pour appareils à gaz mobiles, et doit disposer d'un raccord à débranchement rapide conforme à la norme ANSI Z21.41/CSA 6.9 relative aux raccords à débranchement rapide pour appareils à gaz.
- Les roulettes avant de l'appareil disposent de freins pour limiter les mouvements de l'appareil et éviter les tensions exercées sur le raccord, et le débranchement du raccord ou du tuyau.
- Attention : le câble de retenue est fixé à un crochet situé à l'avant, sous le gril, près du raccordement au gaz. S'il est nécessaire de décrocher le câble, assurez-vous de raccrocher l'appareil après l'avoir replacé dans sa position normale.



- « Un dégagement suffisant doit être maintenu autour de la chambre de combustion pour assurer la circulation de l'air et le bon fonctionnement de l'appareil »
- L'appareil n'est pas conçu pour être installé près de murs ou de sols fabriqués dans des matériaux inflammables.

- Assurez-vous que le gril a été installé par une personne compétente et formée.
- Assurez-vous que les systèmes de distribution, les produits et le personnel sont prêts.
- Contactez un centre de service local agréé par Garland pour fixer une date de mise en service.
- La mise en service vous permet de vous familiariser avec le gril et vous garantit un lancement réussi.
- Organisez des formations pour votre personnel pour vous assurer d'exploiter au maximum les capacités du gril. Une fois l'installation terminée selon les procédures ci-dessus, un centre de service agréé DOIT mettre le gril en service conformément aux normes de mise en service de Garland Commercial Ranges.

## Procédure d'installation du dispositif de retenue

1. Fermez le robinet de gaz principal et débranchez le raccord rapide de gaz avant de procéder à l'installation suivante.

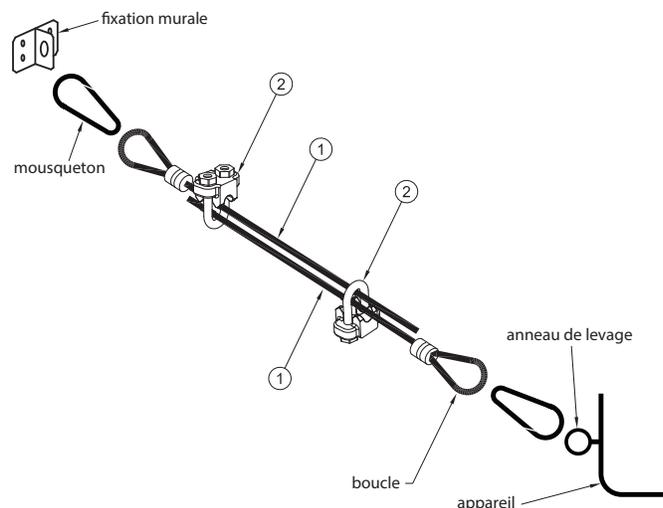
2. Fixez le support au mur.

3. Déterminez l'endroit où placer l'anneau de levage. Il doit être situé à l'avant du cadre, sous l'appareil. Tout près du raccordement de gaz.



4. Pour les grils à gaz à une (1) plaque. Retirez le contre-écrou en nylon de l'anneau de levage. Vissez l'anneau de levage au-dessus du raccordement de gaz (Figure A) sur le boîtier situé sous le panneau avant. Serrez l'écrou de blocage de l'anneau de levage pour le maintenir fermement en place.

5. Pour les grils à gaz à deux et trois (2 et 3) plaques. Glissez l'anneau de levage dans l'orifice et vissez le contre-écrou de blocage sur la tige de l'anneau qui ressort de l'autre côté (Figure B). Vissez fermement.



- Attachez l'un des mousquetons au crochet fixé au mur et l'autre à l'autre extrémité, à l'anneau de levage (gril). Réglez la longueur de câble (1) nécessaire et serrez les deux serre-câbles (2) pour sécuriser le tout.
- Testez le câble de retenue en essayant de déplacer le gril. Les mouvements du gril ne doivent exercer aucune tension sur le raccord ou le raccord rapide, ni sur la tuyauterie correspondante.

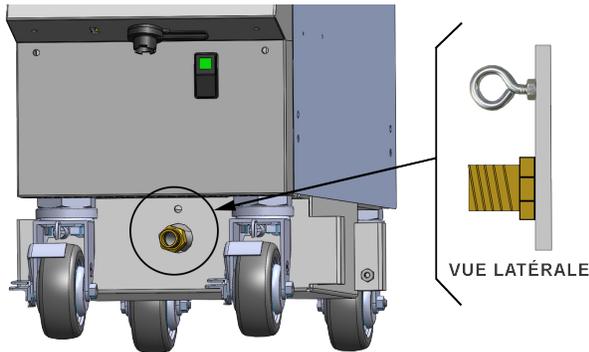


Figure A – une (1) plaque

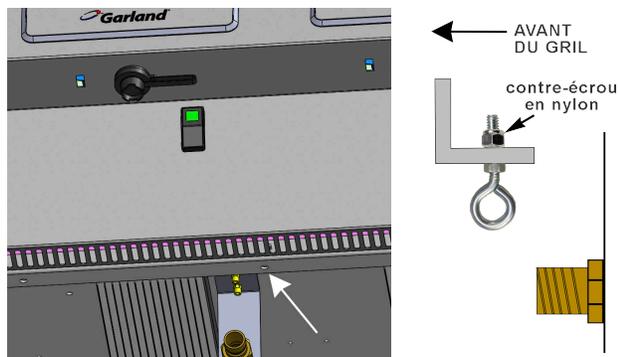


Figure B – deux et trois (1 + 2) plaques

### Sachets « Desi Pak » dans le gril

- Les sachets « Desi Pak » ne doivent rester à l'intérieur du gril que lors de la livraison et de l'entreposage de l'appareil. Les sachets « Desi Pak » sont conçus pour protéger les composants électroniques en régulant le taux d'humidité à l'intérieur de l'appareil.
- Garland conseille vivement de laisser ces sachets à l'intérieur de l'appareil tant que celui est entreposé et ne fonctionne pas.



### Retrait des sachets « Desi Pak » du gril

- Éteignez le gril au moyen de l'interrupteur général vert. (lumière verte éteinte)



- À l'aide d'une clé à douille 5/16, retirez les 5 vis du panneau arrière supérieur. Mettez de côté les vis dans un endroit sûr.
- À l'aide d'une clé à douille 5/16, retirez les 4 vis du panneau arrière inférieur. Mettez de côté les vis dans un endroit sûr. Faites très attention aux câbles et aux raccords. Retirez les sachets « Desi Pak » et éliminez-les.
- Remettez les panneaux en place et replacez les vis.

### Raccords de gaz et dimensionnement de la tuyauterie

- La taille du tuyau d'arrivée de gaz est très importante. S'il est trop petit, la pression au niveau des brûleurs sera trop faible, ce qui ralentira la reprise et l'allumage. Le diamètre du tuyau d'entrée de gaz sous pression doit mesurer au moins 1,5" (3,81 cm). Un gril à 2+1 plaques à châssis unique requiert un raccordement de 3/4" (7,62/10,16 cm), et un gril à 1 plaque requiert un raccordement de 1/2" (2,54/1,27 cm). Les grils à 2 plaques peuvent être munis d'un raccordement de 1/2" (2,54/1,27 cm) ou de 3/4" (7,62/10,16 cm).
- Avant de brancher un nouveau tuyau, celui-ci doit être purgé pour éliminer tout corps étranger qui pourrait nuire au bon fonctionnement de l'appareil.
- Si vous utilisez un étanchéifiant, n'appliquez qu'une petite quantité, sur les filetages mâles uniquement. Utilisez un produit que l'action chimique des gaz GPL n'endommage pas. Évitez d'appliquer l'étanchéifiant sur les deux premiers filetages pour ne pas risquer d'obstruer les orifices des brûleurs et la vanne de réglage.
- L'installateur doit vérifier toute l'installation de gaz avec de l'eau et du savon pour s'assurer de l'absence de toute fuite. NE JAMAIS utiliser d'allumettes, de bougies ou toute autre source de chaleur pour vérifier l'absence de fuites.
- Référez-vous à la plaque signalétique pour connaître le type de gaz approprié avant de brancher le raccord rapide ou les tuyaux au réseau local d'approvisionnement en gaz.
- Un embout d'essai de pression de gaz est fourni sur la rampe d'arrivée de gaz pour le contrôle de la pression.
- Veillez consulter le tableau « Spécifications en matière de gaz » pour connaître les caractéristiques et la pression recommandées en fonction du type de gaz.
- La pression de gaz dans les brûleurs peut être contrôlée au point d'essai, à la sortie du robinet de gaz.
- Veillez consulter le tableau « Spécifications en matière de gaz » pour connaître la pression recommandée pour la rampe de brûleurs en fonction du type de gaz.

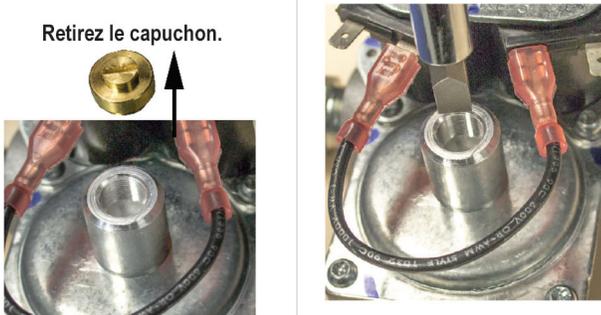
- Pour ajuster la pression des brûleurs :

a. retirez la vis d'étanchéité du robinet de pression, côté sortie de la vanne de gaz, et raccordez un manomètre.



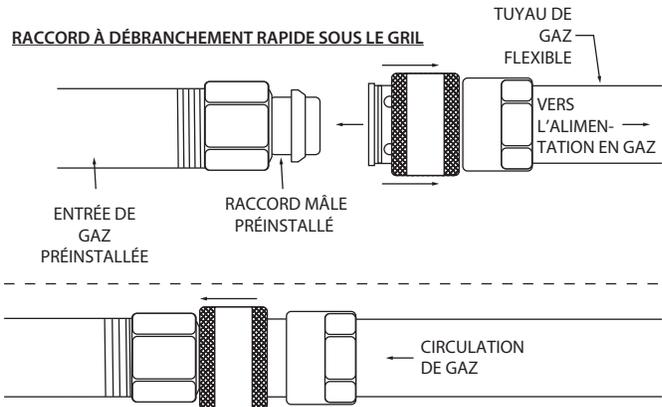
b. retirez la capsule de fermeture du régulateur de la vanne de gaz

c. allumez les deux brûleurs de cette voie et réglez la pression en tournant la vis du régulateur.

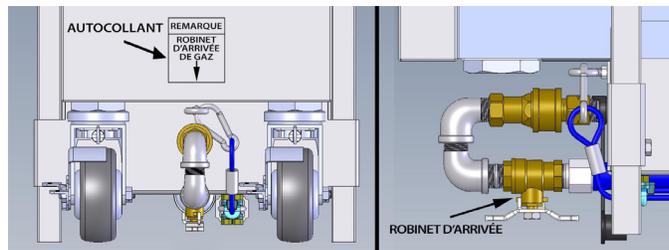


- d. allumez le gril, retirez le manomètre et remplacez la vis d'étanchéité sur le robinet de pression et le régulateur.
- e. vérifiez le branchement pour détecter toute fuite éventuelle.
- f. seul un technicien qualifié est autorisé à réaliser cette procédure.

- La pression de gaz doit exclusivement être contrôlée par un distributeur local de gaz ou un centre de service agréé.
- Vérifiez tous les tuyaux et raccords pour détecter une éventuelle fuite de gaz. Pour ce faire, utilisez de l'eau savonneuse. N'utilisez jamais de flamme. S'il s'agit de l'intérieur de l'appareil, protégez les composants/cartes électroniques avant de vérifier l'absence de fuite avec de l'eau savonneuse.
- Cet appareil doit être isolé du système de tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant le robinet manuel pour chaque essai de pression du système de tuyauterie d'alimentation en gaz à des pressions d'essai égales ou supérieures à 1/2 psi (3,5 kPa).
- Le cas échéant, branchez le tuyau de gaz à débranchement rapide sur le raccord d'entrée situé sous le gril. Retirez le capuchon anti-poussière du raccord mâle et enclenchez le raccord rapide du tuyau de gaz sur le raccord mâle.

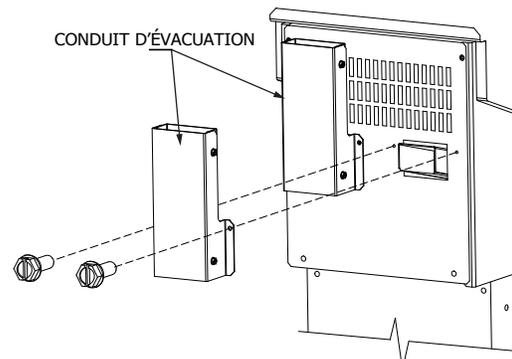


- Assurez-vous que le raccord s'enclenche complètement jusqu'à toucher la bague de retenue.
- Le robinet d'arrivée de gaz fermé, et le tuyau d'arrivée de gaz débranché de l'appareil, raccordez l'autre extrémité du tuyau à l'arrivée de gaz.
- Positionnez l'autocollant indiquant le robinet d'arrivée de gaz comme indiqué ci-dessous :



### Installation du conduit d'évacuation (appareils 2 plaques uniquement)

- Sortez du carton le conduit d'évacuation et les vis.
- Placez le conduit d'évacuation comme le montre le schéma ci-dessous.
- À l'aide d'une clé à douille 5/16, placez les 2 vis et serrez-les.
- 2 conduits d'évacuation doivent être installés pour chaque voie. Le schéma ci-dessous représente un gril à 1 plaque.
- Si nécessaire, suivez les instructions pour installer le conduit du panneau supérieur arrière.



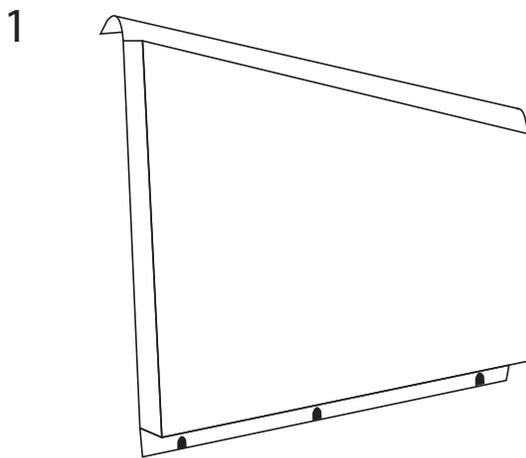
**Remarque :** Seuls les appareils homologués CE sont fournis avec des conduits d'évacuation.

## Conduit d'évacuation

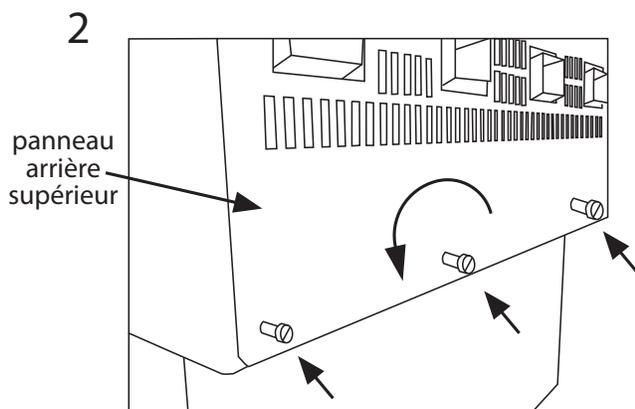
Garland fournit un conduit d'évacuation standard en option, mais pour les grils McDonald's, celui-ci est généralement fourni par le fournisseur de matériel de restauration (KES) en fonction du système de ventilation par hotte installé dans le restaurant. Pour tout ce qui concerne les conduits d'évacuation fournis par Garland, veuillez consulter le Manuel des pièces détachées ou contacter votre représentant commercial Garland. Pour tout ce qui concerne les conduits d'évacuation spécifiques à McDonald's, veuillez consulter le Manuel ou contactez votre KES.

### Instructions d'installation du conduit du panneau arrière supérieur.

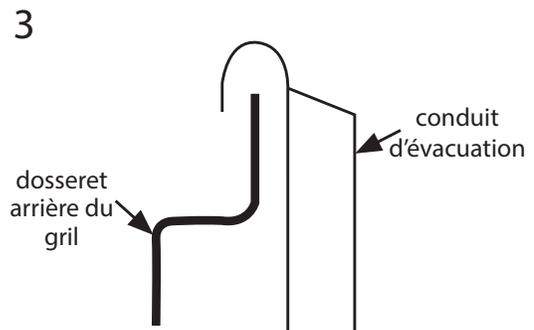
Installez le conduit d'évacuation à l'arrière du gril. Les grils à gaz doivent disposer d'un conduit d'évacuation.



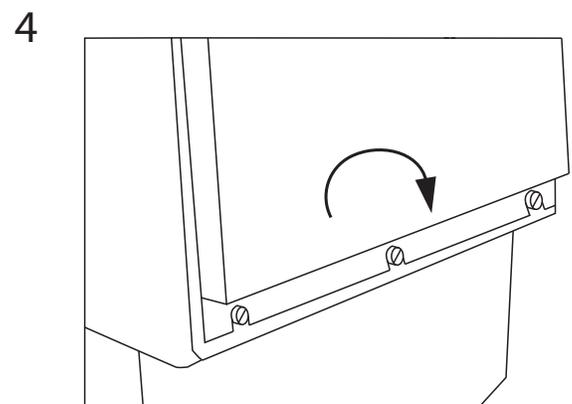
Retirez le conduit d'évacuation du boîtier auxiliaire.



Desserrez trois vis de deux tours dans le sens antihoraire.



Placez le bord rabattu du conduit d'évacuation sur l'extrémité supérieure du dosseret arrière du gril.



Resserrez les trois vis inférieures.



Installation terminée

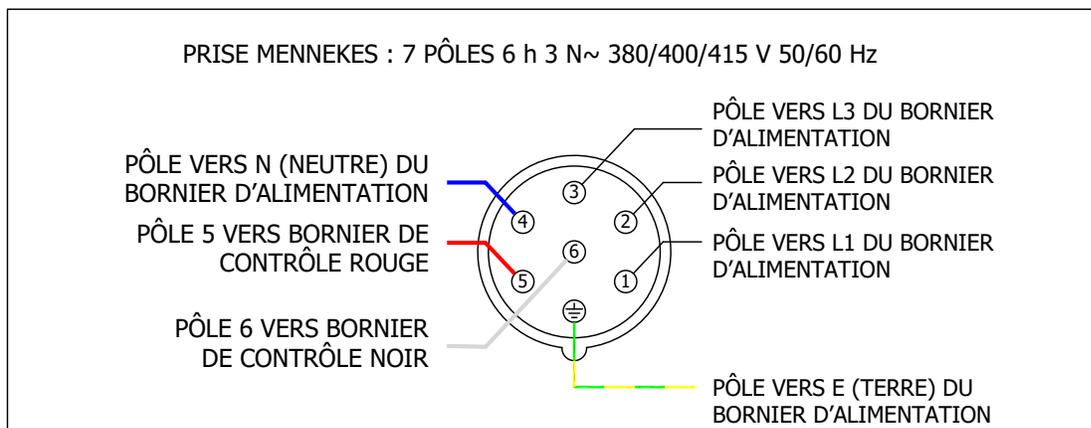
## Branchements électriques

### **⚠ Avertissement**

Débranchez l'alimentation avant de commencer la procédure.

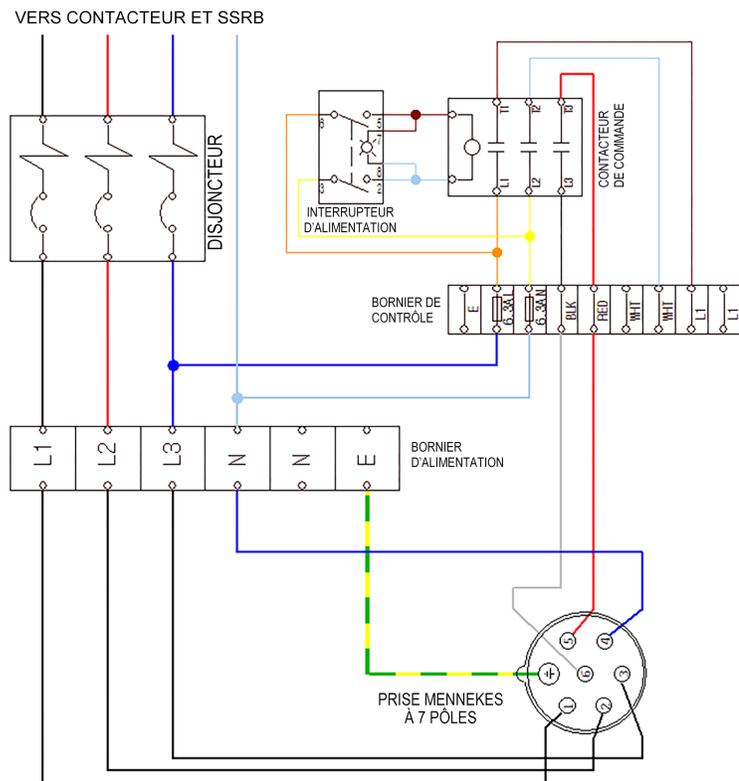
- Tous les appareils qui fonctionnent à l'électricité doivent être reliés à la terre, conformément aux législations locales ou, en leur absence, conformément aux versions les plus récentes des réglementations nationales en matière de câblage. Un schéma de câblage est placé sur le panneau arrière du gril. Les tensions appropriées sont indiquées sur la plaque de série fixée dans l'angle inférieur gauche du panneau de droite.
- Le point d'entrée des branchements électriques est situé à l'arrière de l'appareil.
- **Ne pas** couper ou retirer la broche de mise à la terre de la prise.
- Vous devez disposer des moyens adaptés pour couper l'alimentation.
- Il est conseillé de laisser suffisamment de longueur de câble électrique pour permettre de déplacer l'appareil pour le nettoyage et l'entretien.

### OPTION PRISE MENNEKES À 7 PÔLES

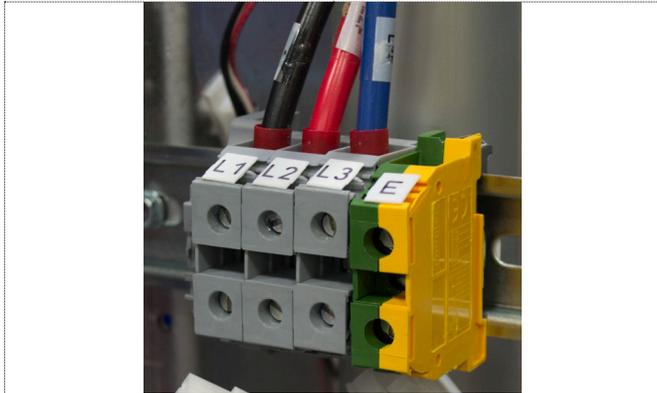


### Option de prise Mennekes à 7 pôles.

Entrée	Pôles	Charge prévue	Relié à
Prise Mennekes 7 pôles 16 A pour appareil 1 plaque / prise	1, 2, 3, 4, GND	Gril et éléments chauffants 3 N~ 380/400/415 V Voir tableau de charge pour les intensités 50/60 Hz	Bornier d'alimentation L1, L2, L3, N, GND
32 A pour appareil 2 plaques	5/6	Bobine de contacteur de verrouillage 7 A • 415 VCA Max.	Bornier de contrôle noir et rouge



### Schéma électrique du bornier d'alimentation



1. Bornier d'alimentation delta.

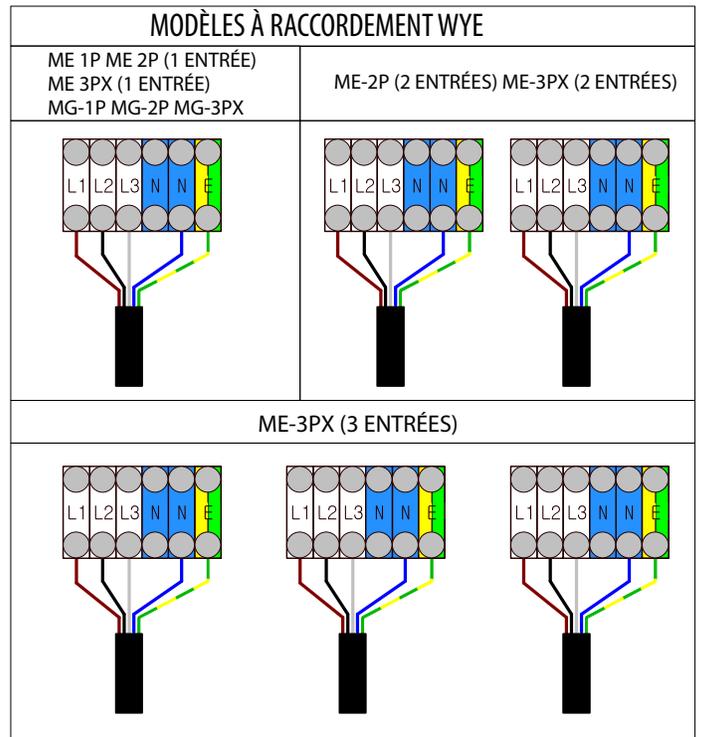
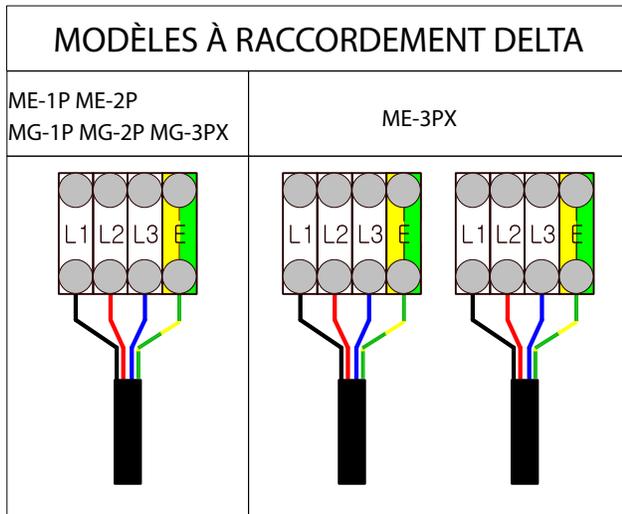


Remarque : assurez-vous que tous les fils disposent d'une broche sertie à chaque extrémité.

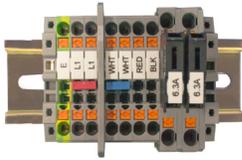


2. Bornier d'alimentation WYE.

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



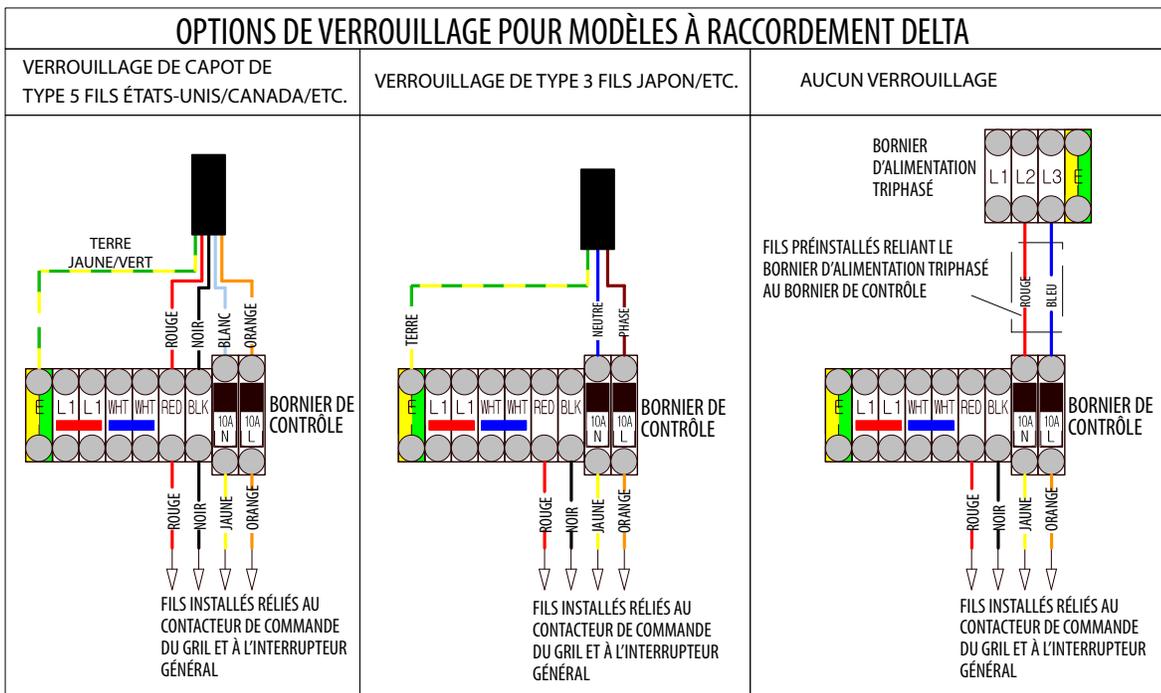
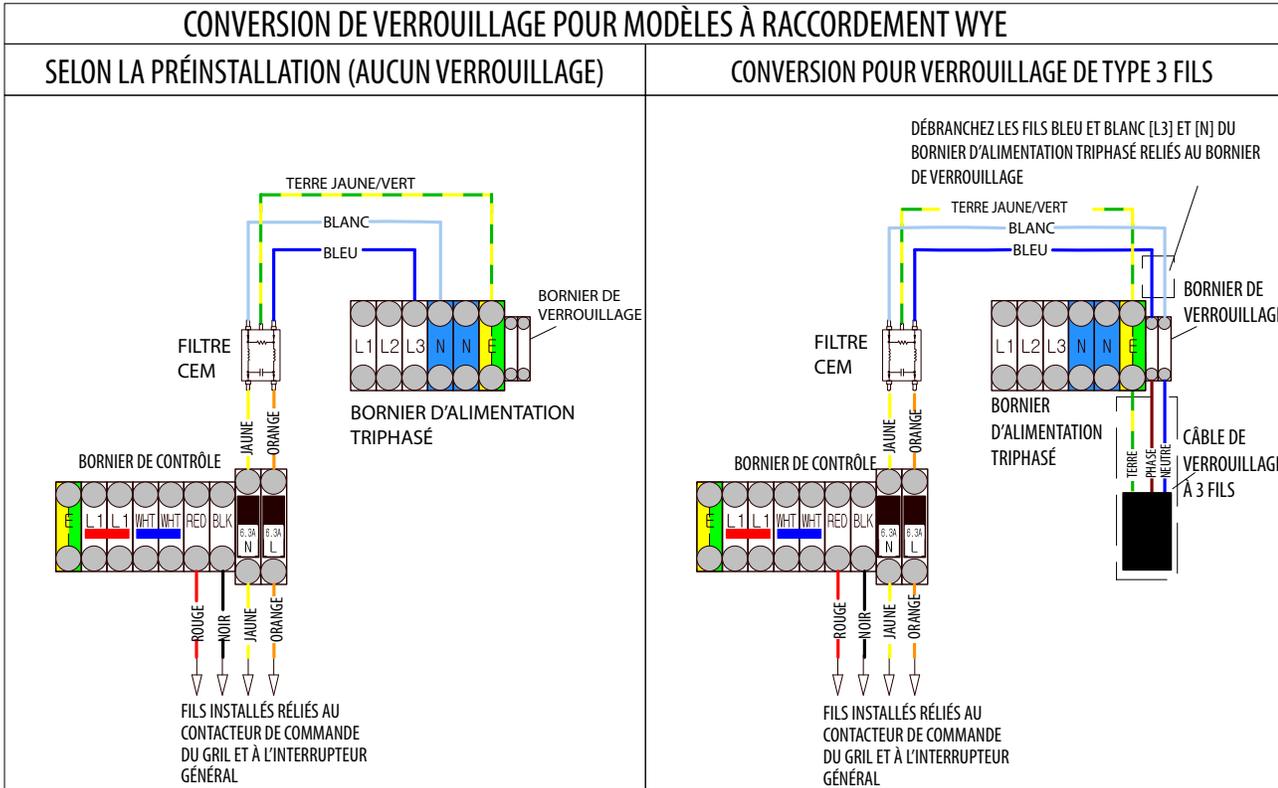
### Schéma électrique du bornier de verrouillage d'alimentation



**Bornier de contrôle WYE**



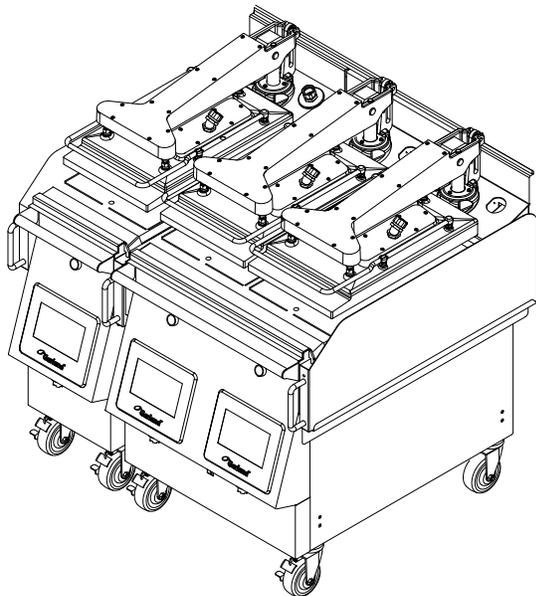
**Bornier de contrôle Delta**



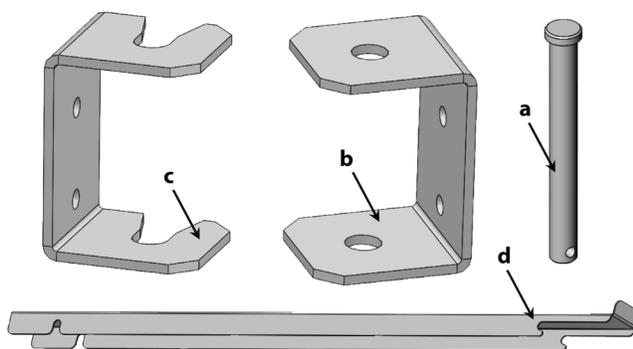
## Procédure de raccordement des grils à une et deux plaques

Les grils double-face à 1 et 2 plaques peuvent être reliés entre eux. L'important est de les relier et de les fixer au moyen de crochets afin de former un seul gril. Un gril à une plaque peut être placé à droite ou à gauche du gril à deux plaques, selon vos préférences.

- Lisez entièrement les instructions avant de commencer à assembler les éléments entre eux.

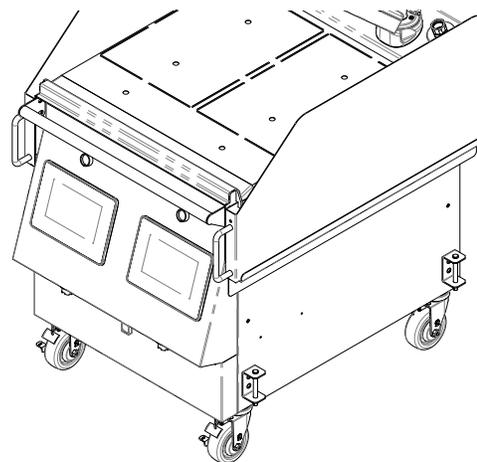


- Voici les pièces nécessaires pour relier deux grils (les pièces ne sont pas à l'échelle).



a = F792 : GOUPILLE D'ATTELAGE + CÉILLET DE SUSPENSION  
 b = 4600433 : CROCHET DE MONTAGE 2+1  
 c = 4600432 : CROCHET DE MONTAGE ENCASTRABLE 2+1  
 d = 4600417 : GLISSIÈRE DU TIROIR À GRAISSE CENTRAL - WG  
 e = 8003128 : 10-24 X 1/2" TH PHIL MS

- Les crochets sont situés sur la partie inférieure du panneau latéral. Ils peuvent être placés sur le panneau de droite ou sur celui de gauche, en fonction de la configuration voulue. L'image ci-dessous montre les crochets situés sur le panneau de droite de l'appareil à deux plaques (2P).

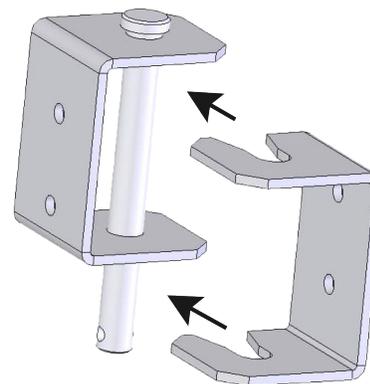


- Fixez les crochets en suivant les instructions suivantes. Faites attention à ne pas vous coincer les doigts ou la main lorsque vous fixez les crochets.

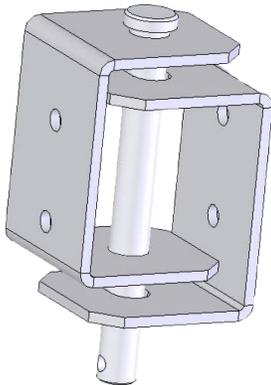
- Placez la tige « a » dans le crochet « b », puis insérez la goupille de la tige.



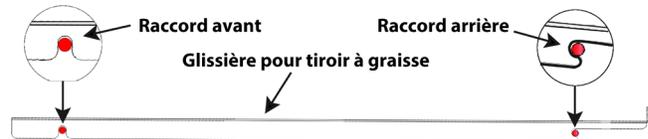
- Rapprochez le crochet « c » du crochet « b » et clipsez-le sur la tige.



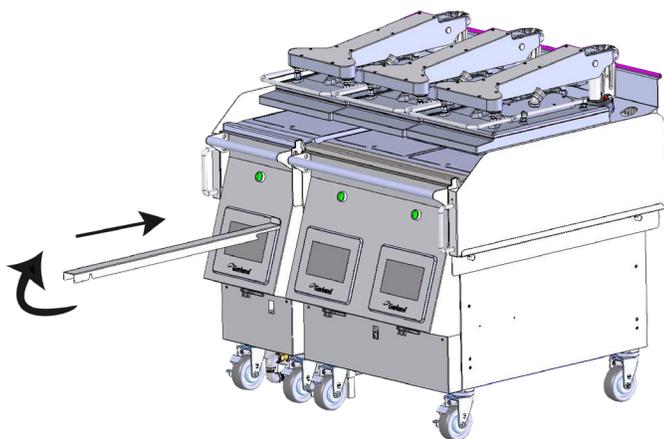
- Assurez-vous de relier en même temps les crochets avant et arrière.



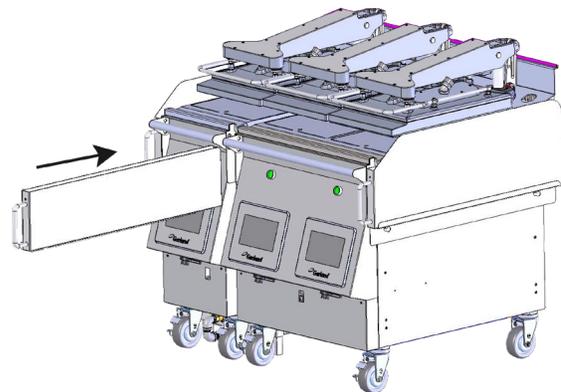
- Soulevez la partie avant de la glissière et inclinez-la vers l'arrière. Insérez la tige dans la fente arrière de la glissière. Utilisez une lampe de poche pour vérifier que les deux tiges sont bien en place.



- Insérez la glissière du tiroir à graisse entre les grils. Cette pièce sert à fixer les grils ensemble. Inclinez la glissière.



- Inclinez la partie avant de la glissière vers le bas. Insérez la tige dans la fente avant de la glissière. Utilisez une lampe de poche pour vérifier que les deux tiges avant sont bien en place.

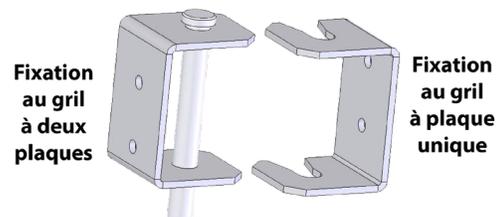
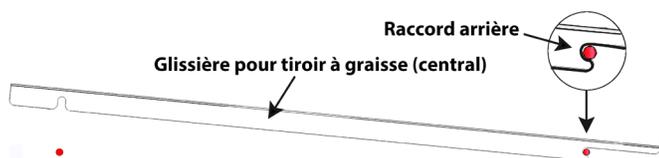


- Faites coulisser le tiroir à graisse jusqu'à l'insérer complètement.

**Installation des crochets de fixation :**

- Insérez la glissière du tiroir à graisse entre les grils. Cette pièce sert à fixer les grils ensemble. Inclinez la glissière.

- Les crochets à tige doivent être fixés sur le gril à deux plaques, comme le montre le schéma ci-dessous.

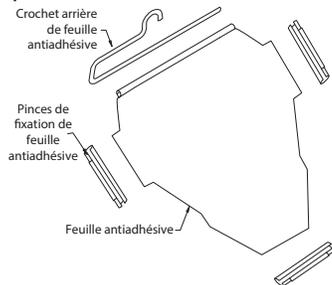


**Instructions de sécurité à ne pas oublier :**

- Ne pas déplacer le gril lorsque les plaques sont relevées.
- Ne pas insérer vos doigts ou vos mains dans les crochets et entre les grils.
- Manipulez uniquement le gril en le saisissant par la poignée.

## Mise en place des feuilles antiadhésives (Option boucle arrière)

Pour obtenir de bonnes performances de cuisson, assurez-vous que la feuille antiadhésive est correctement mise en place sur la plaque.



### Liste du matériel :

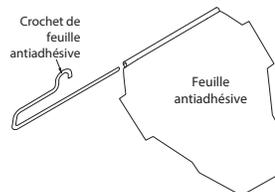
1. Pinces de fixation de la feuille antiadhésive, trois (3) par plaque
2. Crochet arrière feuille antiadhésive, un (1) par plaque
3. Feuille antiadhésive, une (1) par plaque

### Procédure de mise en place de la feuille antiadhésive

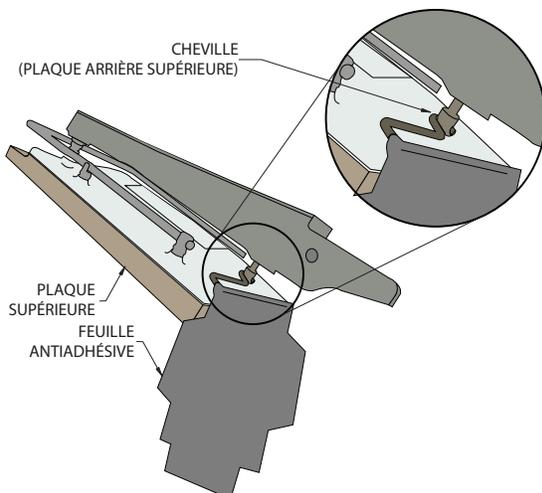
1. Relevez la plaque supérieure en appuyant sur le bouton vert.



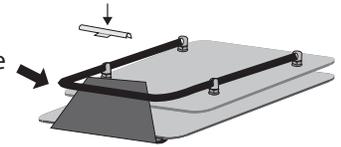
2. Faites glisser le crochet dans le tube situé à l'extrémité de la feuille antiadhésive.



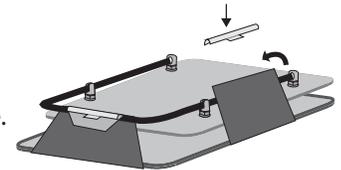
3. Clipsez le crochet qui ressort du tube sur la cheville située à l'arrière de la plaque.



4. Tirez doucement la feuille antiadhésive jusqu'à l'avant de la plaque et enveloppez-la autour de la partie avant de la plaque et autour de la barre en U. Maintenez l'extrémité avant de la feuille en place, puis clipsez la pince de façon à ce qu'elle maintienne la feuille sur la tige.



5. Répétez les mêmes étapes de chaque côté de la feuille antiadhésive.



6. Vérifiez que la feuille est bien droite et bien tendue sur la plaque supérieure. Ajustez-la si nécessaire.



Les feuilles antiadhésives doivent être changées lorsque :

- Les produits collent au matériau antiadhésif.
- Le charbon s'accumule.
- Une déchirure apparaît sur la feuille.
- Le revêtement du matériau antiadhésif est usé.

### Procédure de mise en service

La livraison de ce grill Garland à 1, 2 et 3 plaques comprend une procédure de mise en service sans coût supplémentaire. Celle-ci doit être effectuée AVANT toute utilisation de l'appareil. Il incombe à l'utilisateur final de programmer une procédure de mise en service avec son centre local de service agréé par Garland.

Lors de la procédure de mise en service, un technicien agréé vérifie le grill de façon exhaustive et documente tous les réglages programmés sur le contrôleur, une fois toutes les autres vérifications de fonctionnement terminées. La procédure de mise en service dure environ 1 h 30 à 2 h.

Veillez tenir compte de cette durée approximative lorsque vous programmez la procédure de mise en service. Les heures supplémentaires ne sont pas prises en charge par la garantie et seront facturées au montant correspondant à la différence entre le taux de remboursement de Garland et le coût des heures supplémentaires du centre de service agréé. La procédure de mise en service est indispensable pour la prise d'effet de la période de garantie. Le centre de service agréé doit remplir les documents requis pendant la procédure de mise en service, et les envoyer à Garland Commercial Ranges pour le remboursement des frais. La période de garantie commencera dès réception de ces documents.

### GARLAND CLAMSHELL GRILL START – UP FORM

ELECTRIC OR COMBINATION GAS / ELECTRIC

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

Address \_\_\_\_\_ City \_\_\_\_\_

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

United States  Canada  International (List Country) \_\_\_\_\_ Telephone # \_\_\_\_\_

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

**INSPECTION / OPERATIONAL CHECK**

**NOTE1: CENTER(C) PLATEN should not be checked if MG-2P / MG-2P**  
**NOTE2: RIGHT(R) & LEFT(L) PLATEN should not be checked if ME-1P / MG-1P**

- To avoid personal injury or property damage, **Check for Gas Leaks** through the grill.  PASSED – NO GAS LEAKS
- Make sure the breaker is turned to the "ON" position.  OK
- Ensure equipment restraint devices are installed correctly according to local codes.  OK
- Verify power cord has a strain relief attached from power supply cord.  YES /  NO
- Ensure grill is installed in the proper type of **Gas Exhaust Hood** with the proper clearances.  OK
- Ensure flue restrictors are fully opened or removed.  OK
- Verify serial number (serial plate located on side panel) and compare to the installation date of the grill in the controller, under settings.  OK
- Ensure bottom grill plate is leveled side to side / front to back in location, under hood. Adjust casters to attain level.  OK
- REMOVE GRILL FROM UNDER THE HOOD.** Turn power switch on. Displays are active. All platen raises automatically?  L  OK |  C  OK |  R  OK
- Lower and raise Upper Platen (grease tray) and ensure movement is smooth and continuous. Grease shafts accordingly with a **FOOD GRADE LUBRICANT**.  L  OK |  C  OK |  R  OK
- If upper platen elevation requires manual adjustment, lower for clearance of hood, adjust hood height to 1" below hood. Refer to Operations & Installation manual for height.  L  OK |  C  OK |  R  OK
- Ensure grill enters preheat mode. Upper platen auto calibrates while at temperature.  L  OK |  C  OK |  R  OK
- Close valve handle and turn the igniters on (ignite three (3) times and then locks out because of Ignition Failure?  L  OK |  C  OK |  R  OK
- GAS PRESSURE CHECKS** (Note 1: Center should not be fill if MG-2P) (Note 2: Left & Right should not be fill if MG-1P)  
 Rated Incoming Pressure \_\_\_\_\_ W.C.  
 Natural Gas: 6 – 14" W.C. /  Propane / Butane Gas: 11 – 14" W.C. Actual Incoming \_\_\_\_\_ W.C.  
 Rated Burner Pressure \_\_\_\_\_ W.C.  
 Natural Gas:  4.0" W.C. Actual Left \_\_\_\_\_ Center \_\_\_\_\_ Right \_\_\_\_\_  
 Propane Gas:  4.0" W.C. Actual Left \_\_\_\_\_ Center \_\_\_\_\_ Right \_\_\_\_\_
- Check micro amps readings should be **14 uA** or greater per zone.  
 Actual Micro Amp Readings: Left Front: \_\_\_\_\_ Left Back: \_\_\_\_\_  
 Actual Micro Amp Readings: Middle Front: \_\_\_\_\_ Middle Back: \_\_\_\_\_  
 Actual Micro Amp Readings: Right Front: \_\_\_\_\_ Right Back: \_\_\_\_\_
- Select menu item "10:1 – CLAM" icon. Verify set temperature is reached press thermometer icon.  L  OK |  C  OK |  R  OK
- Initiate cook cycle by pushing the **GREEN BUTTON** or checkmark on screen. Platen lowers, and timing cycle begins.  L  OK |  C  OK |  R  OK
- Ensure the stores pyrometer is accurate and calibrated using the ice bath method.  OK
- Perform **PROBE CALIBRATION**.  L  OK |  C  OK |  R  OK
- Perform Platen Leveling procedure  L  OK |  C  OK |  R  OK
- Ensure grill performs successful Auto Calibration  L  OK |  C  OK |  R  OK
- Lock down all caps. Ensure that the lock nuts do not turn any of the adjuster nuts when tightening.  L  OK |  C  OK |  R  OK
- Assist or obtain assistance with store personnel for **Beef/Chicken Integrity Testing**, testing product 10:1, 4:1, Angus, Grill Chicken until desired internal product temperatures are met and record cook time. (Product cook times chart below).  L  OK |  C  OK |  R  OK

Product Cook Times			
	LEFT	CENTER (If Applicable)	RIGHT (If Applicable)
10:1			
4:1			
<b>GRILL CHICKEN</b>			
<b>Cook one (1) run</b>			

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

Problems / Special Circumstances / Damage: \_\_\_\_\_

Submitted by:	Accepted by:
Name: _____	Name: _____
Service Agency: _____	Have you been adequately informed of the operation of the grill, its uses and its general operation? <input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO - Indicate comments _____
Sub Agent: (If Applicable) _____	_____
Have you trained store personnel on the operation of the grill? <b>YES / NO</b>	_____
Are you a factory certified technician? <b>YES / NO</b>	_____
Date of Certification (MM/DD/YYYY) _____	_____

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

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

P/N 4602107 (3 Mar 17)

## Section 3

### Utilisation

REMARQUE : N'utilisez pas l'appareil si vous n'avez pas lu et compris les exigences en matière de sécurité. Veuillez consulter les consignes de sécurité au début de ce manuel.

#### Séquence d'utilisation

Le gril s'initialisera lorsque vous aurez placé l'interrupteur général en position « I » ou « ON ». Si les plaques supérieures sont abaissées, elles retourneront en position relevée. Ce mouvement prend environ 8 secondes.

Les plaques supérieures s'abaissent automatiquement au lancement du cycle de cuisson, et elles se relèvent automatiquement à la fin du cycle de cuisson.

#### **⚠ Avertissement**

Lors de la cuisson bilatérale, l'espace situé entre la plaque supérieure et le gril est considéré comme une « zone dangereuse ». L'opérateur ne doit pas se trouver à l'intérieur de cette zone dangereuse lors de la cuisson bilatérale.

Lors de la cuisson bilatérale, les plaques supérieures restent abaissées en raison de leur propre poids. Elles ne sont pas bloquées. Vous pouvez les relever en les saisissant par la poignée située à l'avant de la plaque. La plaque ne doit à aucun moment, sauf pour des raisons de sécurité, être manuellement ouverte selon un angle supérieur à celui de la position normale d'ouverture.

Description des commandes :

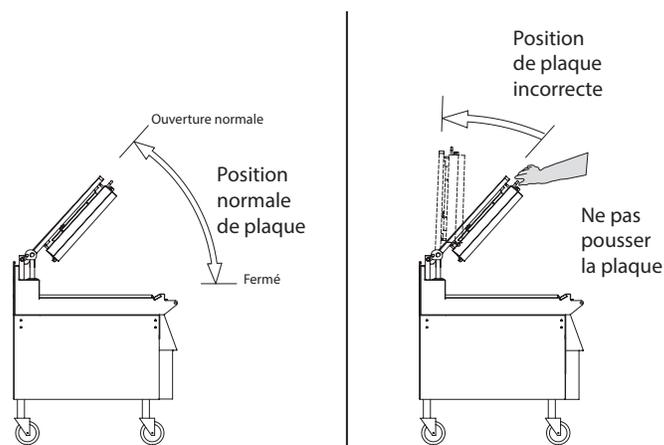
1. L'interrupteur général allume et éteint le gril (position ON et OFF).



Le témoin vert indique que le gril est allumé.

2. Bouton vert :

- appuyer pour commencer la cuisson.
- appuyer et maintenir enfoncé pour annuler.



#### **⚠ Attention**

Il est très dangereux de lever manuellement la plaque selon un angle supérieur à celui de la position normale d'ouverture. Cela peut endommager prématurément le conduit électrique en acier flexible et le mécanisme de levage.

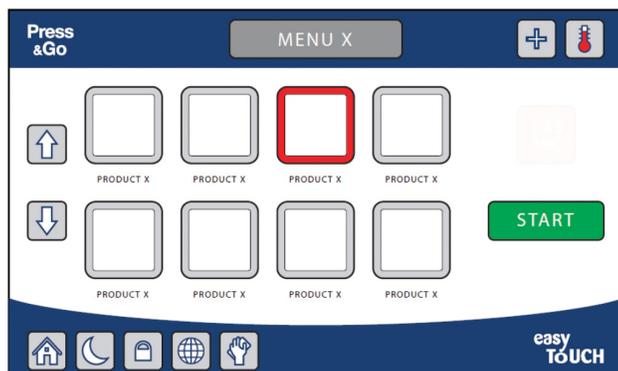
## Contrôleur easyToUCH™

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

Les écrans d'ACCUEIL et de SÉLECTION DE RECETTES du contrôleur easyToUCH™ sont les écrans les plus fréquemment utilisés. La plupart des icônes indiquées ci-dessous apparaissent également sur d'autres écrans de cuisson et de réglage easyToUCH™.



Écran d'accueil



Écran de sélection de recettes

<b>PRESS &amp; GO</b> – préchauffer et cuire sur le gril.	
<b>MENUS</b> – activer, ajouter, modifier et effacer des menus depuis la bibliothèque. Un « menu » est un recueil de recettes de cuisine. Protégé par mot de passe.	
<b>RECETTES</b> – ajouter, modifier et effacer des recettes depuis la bibliothèque. Une « recette » indique les temps de cuisson, les températures et l'écartement des plaques nécessaires à la préparation d'un aliment. Protégé par mot de passe.	
<b>RÉGLAGES</b> – modifier certains réglages tels que la date, l'heure et le volume ; modifier les options d'étalonnage (écartement des plaques, températures, etc.). Protégé par mot de passe.	
<b>DIAGNOSTICS</b> – accéder aux écrans de diagnostic. Protégé par mot de passe.	
<b>CHANGEMENT DU CYCLE DE CUISSON</b> – régler le temps de cuisson d'une recette ou l'écartement des plaques, si nécessaire pour garantir la sécurité alimentaire et respecter les normes de qualité.	
<b>TEMPÉRATURE</b> – visualiser les réglages de température et la température réelle dans chaque zone.	
<b>MODE NETTOYAGE</b> – lancer le mode nettoyage du gril et chauffer ou refroidir le gril pour atteindre la température souhaitée. Lorsque le gril est configuré pour lancer le programme de nettoyage, utiliser le mode nettoyage permet de réinitialiser le compteur de nettoyage.	
<b>VERROUILLAGE</b> – verrouiller temporairement l'écran tactile pendant quinze (15) secondes. Cela permet d'éviter d'appuyer accidentellement sur les boutons lors du nettoyage de l'écran.	
<b>LANGUE</b> – changer la langue des invites à l'écran. Ne fonctionne que pour les langues qui ont été chargées.	
<b>ACCUEIL</b> – revenir à l'écran d'accueil afin d'accéder aux paramètres de cuisson et aux modes de programmation. Lorsque l'écran d'accueil s'affiche, les éléments chauffants sont éteints (icône OFF en haut à droite).	
<b>VEILLE</b> – utilisé pour rentrer en mode veille. En mode veille, les plaques inférieures sont abaissées afin d'économiser de l'énergie pendant les périodes d'inactivité.	

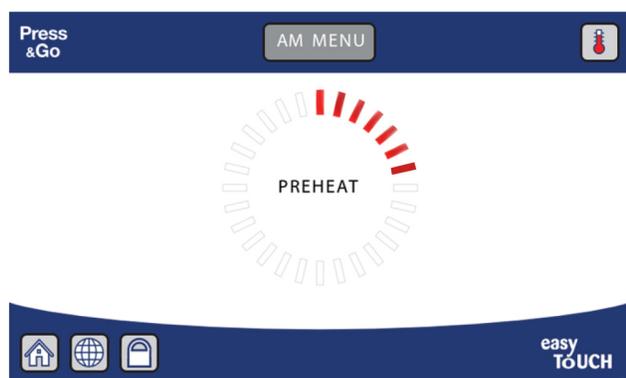
REMARQUE : Les écrans, affichages et icônes easyToUCH™ ci-dessus sont présentés à titre indicatif et ne sont pas censés représenter exactement ceux qui figurent sur le gril.

## MESSAGES D'AVERTISSEMENT ET D'ALERTE SUR ÉCRAN

Too Cool/Too Hot (Trop froid/Trop chaud) – Si la température du gril est trop basse pour permettre une cuisson adéquate, un message indiquant « Too Cool to Cook » (Trop froid pour cuisson) apparaît. Le gril ne lancera pas de cycle de cuisson tant que la température n'atteint pas la température minimale nécessaire.

De même, si le gril est trop chaud, un message indiquant « Too Hot to Cook » (Trop chaud pour cuisson) apparaît et le cycle de cuisson ne peut débuter tant que le gril n'a pas refroidi.

Dans les deux cas, il est possible de sélectionner une autre recette. Si le gril est à la température adéquate pour la nouvelle recette choisie, le message disparaît et la cuisson commence immédiatement.



## APERÇU GÉNÉRAL DE L'UTILISATION

Le gril possède plusieurs modes de fonctionnement :

- **Press & Go** mode de préchauffage et cuisson.
- **Veille** mode d'économie d'énergie.
- **Nettoyage** mode permettant d'atteindre la température de nettoyage et de réinitialiser les rappels de nettoyage.

Vous pouvez accéder à tous les modes depuis l'écran easyToUCH™. Vous pouvez sélectionner tous les modes, sauf le mode veille, depuis l'écran d'accueil. Vous pouvez sélectionner le mode nettoyage depuis l'écran d'accueil ou l'écran de sélection de recettes.

### Mode Press & Go



Le mode **Press & Go** s'utilise pour préchauffer et cuire sur le gril.

### Préchauffage

Le gril préchauffe lorsque vous choisissez un menu dans le mode Press & Go. S'il existe plusieurs menus, sélectionnez d'abord le menu approprié pour vous assurer que le gril préchauffe à la température adaptée.

## Menus et recettes

Vous pouvez créer plusieurs menus avec différents points de consigne de température et différentes recettes ou des recettes partagées. Les recettes enregistrées dans le gril sauvegardent les profils de cuisson (durées, températures, invites et écartement des plaques) en fonction des produits. Vous pouvez ajouter, modifier et effacer les menus et les recettes depuis la bibliothèque. Vous pouvez également modifier la durée de la cuisson ou l'écartement des plaques pour chaque recette, en fonction de la configuration du gril.

### Veille



Le **mode veille** abaisse les plaques pour économiser de l'énergie pendant les périodes d'inactivité, tout en garantissant que le gril est prêt à commencer un nouveau cycle de cuisson. Lorsque le gril est en mode veille, il maintient la température actuelle.

### Mode veille automatique

Il est possible de paramétrer le gril pour le faire entrer automatiquement en mode veille après une certaine période d'inactivité. Voir **Diagnostique et réglages easyToUCH™**.

### Activation manuelle de veille

L'opérateur peut activer manuellement le mode veille à partir de l'écran de sélection de recettes.

### Mode nettoyage



Le **mode nettoyage** a deux fonctions : amener le gril à la température appropriée pour le nettoyage et réinitialiser le compteur de nettoyage.

Lorsqu'une température de nettoyage est définie, le mode nettoyage portera le gril à cette température avant de commencer le cycle de nettoyage. Une température de nettoyage peut être spécifiée si les produits nettoyants utilisés l'exigent.

Lorsque le mode nettoyage est activé avant de nettoyer le gril, l'appareil met à jour la date de « dernier nettoyage » et réinitialise les rappels de nettoyage, s'ils sont activés.

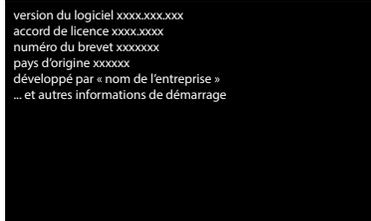
## Procédures easyToUCH™

### MISE EN SERVICE ET AJOUT DE LA DATE D'INSTALLATION

1. Mettez l'appareil sous tension à l'aide de l'interrupteur d'alimentation.



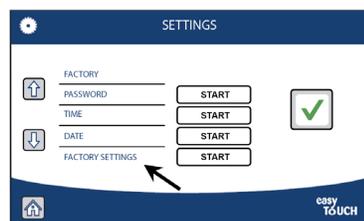
2. L'écran easyToUCH™ s'allume et affiche brièvement la version du logiciel utilisée.



3. L'écran d'accueil apparaît. Appuyez sur SETTINGS (réglages). Saisissez le mot de passe et appuyez sur Return (retour).



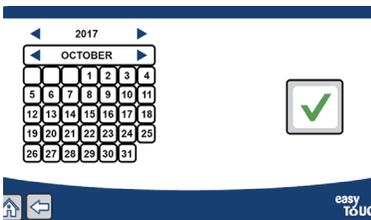
4. Appuyez sur FACTORY SETTINGS (réglages par défaut).



5. Sélectionnez INSTALL DATE (date d'installation).



6. Saisissez la date d'installation et appuyez sur la coche pour sauvegarder.



7. Vérifiez la date d'installation et le numéro de série, puis appuyez sur la coche pour sauvegarder.



8. La date d'installation a été entrée. Une fenêtre pop-up indique qu'une sauvegarde est en cours.



### PROCÉDURE D'ÉTALONNAGE DE L'ALIMENTATION (TENSION)

Assurez-vous que la tension de l'alimentation est adaptée au gril afin de pouvoir réaliser correctement l'étalonnage.

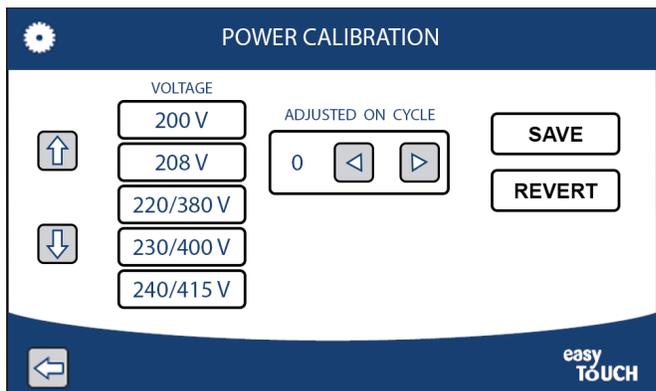
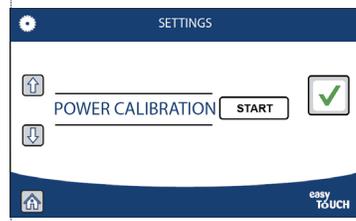
1. Appuyez sur SETTINGS (réglages) depuis l'écran d'accueil.



2. Saisissez le mot de passe. (Mot de passe pour l'entretien)



3. Faites défiler de haut en bas pour sélectionner POWER CALIBRATION (étalonnage de l'alimentation). Appuyez sur START (démarrer).



4. Utilisez les flèches orientées vers le haut et vers le bas pour sélectionner la tension correspondant au gril. Chaque contrôleur est indépendant. Sélectionnez l'étalonnage de la tension pour chaque contrôleur.



ADJUSTED ON CYCLE

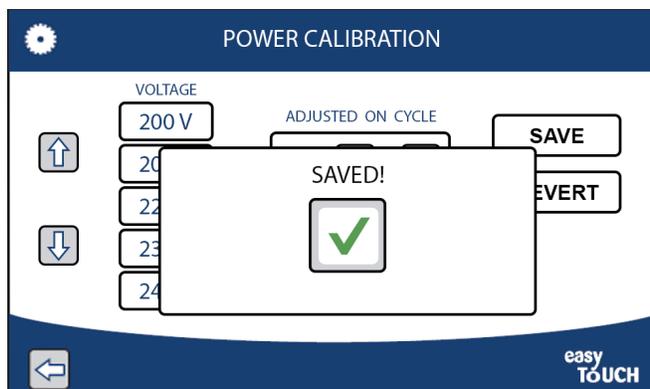
**La fonction ADJUSTED ON CYCLE** (réglé sur cycle) permet de procéder aux réglages adaptés en cas de déclenchement/interruption du circuit électrique d'un contacteur.

**SAVE**

**REVERT**

**SAVE** (sauvegarder) permet de sauvegarder les réglages dans la mémoire de l'appareil.

**L'option REVERT (annuler)** permet de revenir aux réglages précédents.



5. Appuyez sur **SAVE** une fois que la tension correcte a été sélectionnée.
6. Pour sortir, sélectionnez . 
7. Appuyez sur  (écran d'accueil).

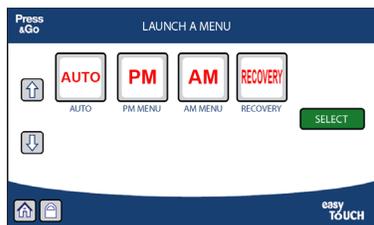
### PRÉCHAUFFAGE

1. L'écran d'accueil apparaît. Appuyez sur **Press & Go**. Une sélection de menus de cuisson s'affiche.

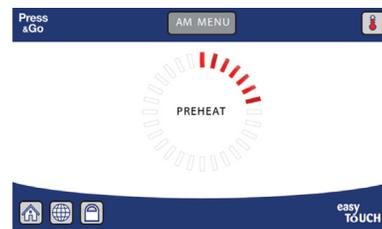


2. L'écran de sélection du menu apparaît. Choisissez le menu souhaité.

Si un seul menu est disponible, le gril le choisira et commencera rapidement à préchauffer.



3. Le préchauffage commence, selon les températures définies dans le menu sélectionné. La progression du préchauffage s'affiche à l'écran.



**REMARQUE :** Pour annuler le préchauffage et revenir à l'écran d'accueil, appuyez sur . Sélectionnez **MENU X** en haut, pour changer de menu pendant le préchauffage.

Après avoir préchauffé, le gril commence une période de stabilisation de la température des plaques supérieures. Après la stabilisation, le gril lance l'option de réglage de l'écartement et de mise à niveau automatiques.

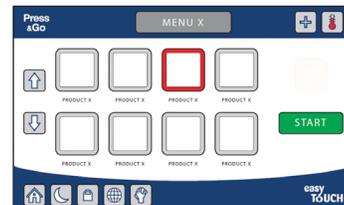
4. L'appareil est prêt à être utilisé lorsque les plaques s'ouvrent et que l'écran de sélection des recettes s'affiche.



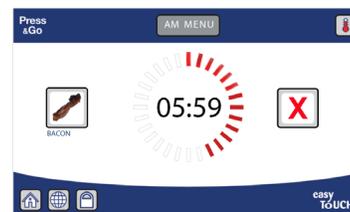
### UTILISATION D'UNE RECETTE

1. Lorsque l'ÉCRAN DE SÉLECTION DE RECETTES s'affiche, sélectionnez une recette.

Déposez l'aliment sur le gril et appuyez sur **START** ou appuyez sur le bouton poussoir vert pour démarrer le cycle.

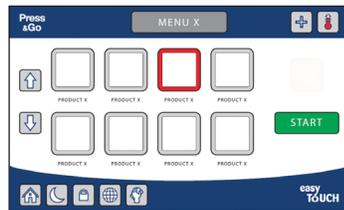


2. L'écran affiche une minuterie indiquant la progression et le temps de cuisson restant.

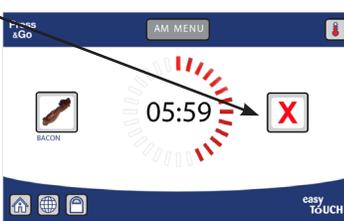


3. Un avertissement sonore retentit avant la fin du cycle de cuisson. Une fois le cycle de cuisson terminé, la plaque se relève. Appuyez sur la coche ou sur le bouton vert pour fermer le message.

4. L'écran de sélection de recettes réapparaît.

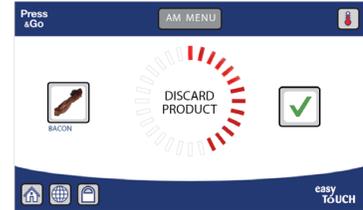


5. Si vous appuyez sur  pendant la cuisson, le cycle de cuisson s'arrête. Le cycle peut aussi être interrompu avant la fin en appuyant sur le bouton-poussoir vert pendant deux secondes.



## ANNULATION D'UN CYCLE DE CUISSON

1. L'annulation d'un cycle de cuisson relève les plaques et affiche un message indiquant « DISCARD PRODUCT » (Mettre le produit au rebut). Appuyez sur la coche pour fermer le message.



REMARQUE : En cas d'erreur lors de la sélection de la recette, changez de recette en appuyant sur  pour arrêter le cycle de cuisson. Lisez ensuite l'avertissement qui s'affiche, choisissez la recette adéquate et appuyez sur START ou de nouveau sur le bouton-poussoir vert. **Les modifications doivent être rapidement effectuées pour éviter de trop cuire le produit.**

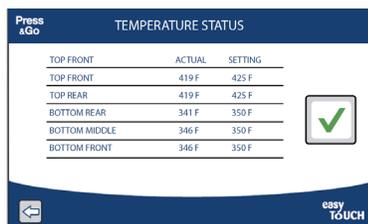
## VÉRIFICATION DES TEMPÉRATURES

L'écran indique les températures réelles et les températures aux points de consigne pour chaque thermocouple.

1. Vous pouvez afficher l'écran de température en appuyant sur l'icône correspondante située dans l'angle supérieur droit, lorsqu'une cuisson, un nettoyage ou un préchauffage est en cours.



2. Appuyez sur la flèche de retour ou sur la coche pour revenir à l'écran précédent.



**CRÉATION D'UNE NOUVELLE RECETTE**

Les écrans, affichages et icônes easyTOUCH™ ci-dessus sont présentés à titre indicatif et ne sont pas censés représenter exactement ceux qui figurent sur le grill.

– PREMIÈRE ÉTAPE



1. Appuyez sur « ALL RECIPES » (toutes les recettes).



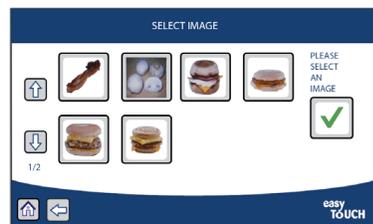
2. Saisissez le mot de passe et appuyez sur « RETURN » (retour).



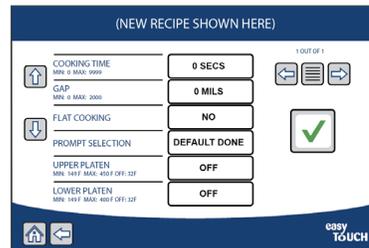
3. Appuyez sur « CREATE NEW » (créer une nouvelle recette).



4. Saisissez le nom de votre nouvelle recette, puis appuyez sur « RETURN ».



5. Sélectionnez une image, puis appuyez sur la coche.



1. Une recette est composée d'une ou plusieurs étapes. Une étape peut se terminer par une invite telle que « Flip » (retourner) ou « Done » (fait) pour programmer une invite ou aucune invite. La durée totale de cuisson pour la recette est la somme des durées de chaque étape.

**COOK TIME**  
(durée de la cuisson)  
MIN : 0 MAX : 9 999

Permet de régler la durée de chaque étape.

**GAP**  
(écartement)  
MIN : 0 MAX : 2 000

Pour les recettes qui requièrent l'utilisation de la plaque supérieure, cet indicateur représente l'écartement entre la plaque et la surface du grill, en mils (millième de pouce). Pour la cuisson de produits plats, ne tenez pas compte de ce paramètre.



L'option de clavier numérique s'affiche pour permettre de saisir les paramètres. Appuyez sur les chiffres, puis sur la coche.

**FLAT COOKING**  
(cuisson à plat)

Pour la cuisson de produits plats, sélectionnez YES (oui) dans l'option Flat cooking. Les plaques resteront levées ou se lèveront lors d'une étape.

**PROMPT SELECTION**  
(choix de l'invite)

Choisissez l'invite à afficher à la fin de l'étape de la recette ou « None » si vous souhaitez qu'aucune invite ne s'affiche. Appuyez sur le bouton pour passer d'une option d'invite à une autre. Voir « Prompts » (invites) pour plus d'informations sur la façon de créer et de modifier des invites.

**PLAQUE SUPÉRIEURE**

Permet de définir la température la plus basse du grill entre 149 °F (65 °C) et 450 °F (232,22 °C). Utilisez 32F/0F pour désactiver (OFF).

**PLAQUE INFÉRIEURE**

Permet de définir la température la plus basse du grill entre 149 °F (65 °C) et 400 °F (204,44 °C). Utilisez 32F/0F pour désactiver (OFF).



Vous pouvez ajouter une nouvelle étape à la recette en appuyant sur la flèche orientée vers la droite.

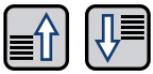
 Affichez les étapes de la recette en appuyant sur l'icône de liste (voir capture d'écran ci-dessous).



Sélectionnez l'étape à l'aide des flèches   pour modifier, puis appuyez sur la coche.



Effacez la rangée sélectionnée en appuyant sur l'icône de corbeille.



Utilisez les flèches orientées vers le haut et vers le bas pour monter ou descendre dans la liste l'étape sélectionnée.



Revenez à l'écran d'entrée/modification des paramètres en appuyant sur l'icône de coche. Attention : cette icône de coche ne permet pas de sauvegarder les données introduites.



Utilisez ces flèches orientées vers le haut et vers le bas pour faire défiler la liste vers le haut ou vers le bas.



1. Appuyez sur la coche pour sauvegarder les données introduites.

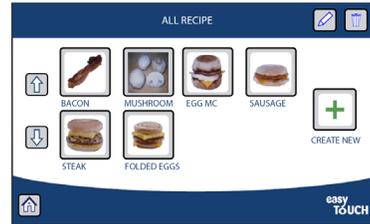
**Avertissement**

Le temps de cuisson, la température ou l'écartement peuvent être définis sur zéro dans les paramètres de votre nouvelle recette. Appuyez sur  pour revenir en arrière et vérifier les données.



2. Fin de la création d'une nouvelle recette.

**Modifier une recette existante**



3. Appuyez sur le crayon (en haut à droite de l'écran) pour modifier une recette existante. Comme pour la création d'une nouvelle recette, veuillez modifier les paramètres pour chaque écran.

- Nom de la recette
- Image
- Protéines (cas échéant)
- Étape(s) de la recette.

**Effacer une recette existante**



4. Sélectionnez une recette existante, puis appuyez sur l'icône de corbeille (en haut à droite) pour confirmer. Appuyez sur la coche  pour effacer ou sur  pour annuler.

### PRÉPARATION D'UNE CUISSON EN DEUX TEMPS : AJOUT DE FROMAGE

La création d'une invite permet de rendre possible l'ajout de fromage ou d'un autre produit à la fin du processus de cuisson. La plaque se lève, l'opérateur ajoute le fromage et la plaque s'abaisse avec un écart plus grand, sans toucher le produit, ce qui permet au fromage de fondre sans griller ou de réchauffer tout autre produit. (Les écrans, affichages et icônes ci-dessus sont présentés à titre indicatif et ne sont pas censés représenter exactement ceux qui figurent sur le gril)

#### – DEUXIÈME ÉTAPE



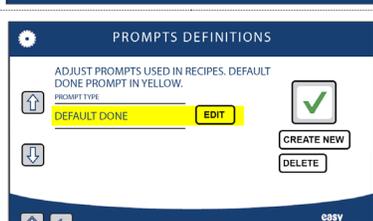
1. Ouvrez le menu SETTINGS (paramètres).



2. Saisissez le mot de passe et appuyez sur « RETURN » (retour).



3. Faites défiler jusqu'à « PROMPT DEFINITIONS » (définir invite), puis appuyez sur START.



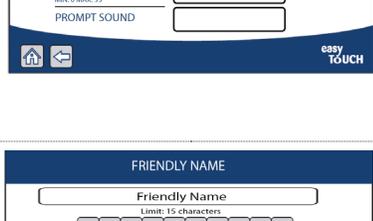
4. Sélectionnez « CREATE NEW » (créer une nouvelle invite).

5. Cinq définitions à compléter :

- FRIENDLY NAME (nom simple)
- COOKING PROMPT (invite de cuisson)
- PAUSE TIME (durée de la pause)
- AUTO ACK TIME (durée auto-reconnaissance)
- PROMPT SOUND (son de l'invite)



6. Saisissez les définitions (le clavier numérique s'affiche pour vous permettre de saisir les données), puis appuyez sur RETURN (retour).



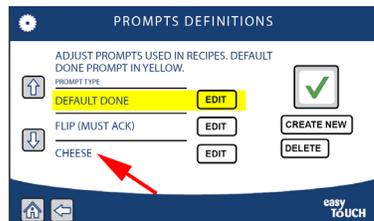

L'option de clavier numérique s'affiche pour permettre de saisir les paramètres. Appuyez sur les chiffres, puis sur la coche. Utilisez-le pour PAUSE TIME & AUTO ACK TIME.

Voici un exemple de création d'une invite ADD CHEESE (ajout de fromage) sur le produit en train de cuire.

FRIENDLY NAME (nom simple)	Saisissez : CHEESE (fromage).
COOKING PROMPT (invite de cuisson)	Saisissez : ADD CHEESE (ajoutez le fromage).
PAUSE TIME (durée de la pause)	Saisissez : 99. (Attendez jusqu'à 99 sec. avant d'appuyer sur le bouton)
AUTO ACK TIME (durée auto-reconnaissance)	Saisissez : 0. (Pour passer à l'étape suivant sans délai)
PROMPT SOUND (son de l'invite)	Choisissez l'une des options disponibles. Recommandé : MED CHIRP



Appuyez sur l'icône de coche pour sauvegarder la dernière définition ajoutée. Le système reviendra à l'écran d'ajout/modification de PROMPT DEFINITION.



7. Utilisez les flèches pour faire défiler vers le haut ou vers le bas  pour vérifier ou modifier la nouvelle invite créée, puis appuyez sur la coche pour sauvegarder ou sur DELETE pour effacer.



Veillez noter que le système ne vous autorisera pas à effacer l'invite DEFAULT DONE (par défaut).



Appuyez sur l'icône maison pour revenir à l'écran d'accueil et pour continuer de suivre les étapes suivantes de la recette.

Après avoir créé une invite (PROMPT DEFINITION), l'étape suivante est de créer une nouvelle recette avec cette nouvelle invite. Pour cet exemple, nous allons créer une recette « Ajout de fromage ». Suivez les étapes de création d'une nouvelle recette indiquées dans ce manuel.

### CRÉATION D'UN NOUVEAU MENU

Les menus permettent d'associer plusieurs recettes dans un seul écran de menu. Par exemple : petit déjeuner, déjeuner, dîner, ainsi que d'autres menus.

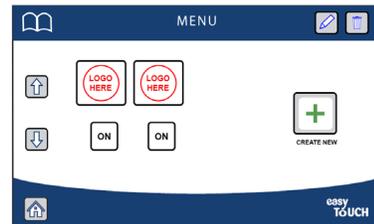
1. Appuyez sur Menus.



2. Saisissez le mot de passe et appuyez sur « RETURN » (retour).



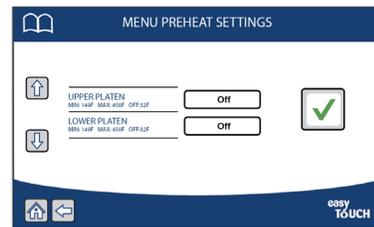
3. Appuyez sur « CREATE NEW » (créer un nouveau menu).



4. Saisissez le nom de votre nouvelle recette, puis appuyez sur « RETURN ».



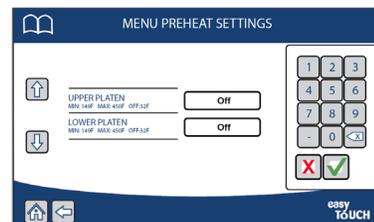
5. Saisissez les réglages de température de préchauffage.



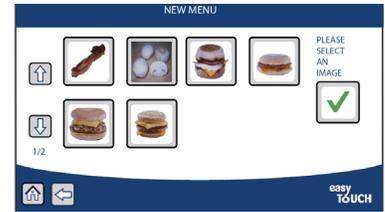
**Remarque** : les réglages de préchauffage du menu doivent correspondre aux plaques supérieures et inférieures

Définissez la température de préchauffage de la plaque supérieure entre 149 °F (65 °C) et 450 °F (204,44 °C). Utilisez 32F/OFF pour désactiver (OFF).

Définissez la température de préchauffage de la plaque inférieure entre 149 °F (65 °C) et 400 °F (232,22 °C). Utilisez 32F/OFF pour désactiver (OFF). Appuyez sur la coche pour sauvegarder.



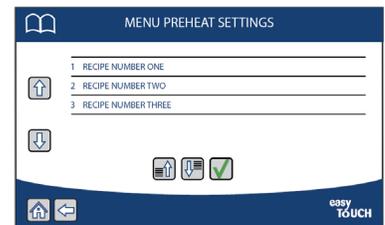
6. Sélectionnez une image et appuyez sur la coche pour continuer.



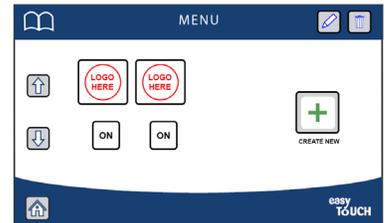
7. Sélectionnez une ou plusieurs recettes à ajouter au menu et appuyez sur la coche pour continuer.



8. Utilisez les flèches orientées vers le haut et vers le bas pour monter ou descendre dans la liste l'étape sélectionnée. Appuyez sur la coche pour continuer.



9. Fin de la création d'un menu. Les nouveaux menus sont désactivés par défaut, appuyez sur l'option OFF pour activer un menu.



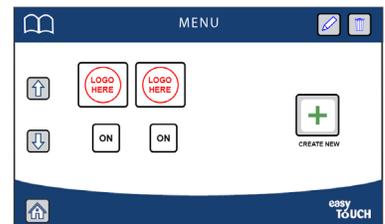
### ACTIVATION OU DÉSACTIVATION DES MENUS

Les menus peuvent être activés ou désactivés (ON ou OFF). L'option PRESS & GO n'affiche que les menus activés. Cette option peut donc être utilisée pour les menus du matin et de l'après-midi.

1. Appuyez sur Menus.

2. Saisissez le mot de passe et appuyez sur « RETURN » (retour).

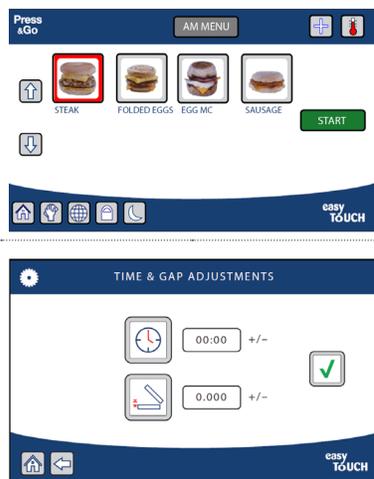
3. Appuyez sur l'option ON/OFF sous la photo du menu, le bouton virtuel passera de ON à OFF ou de OFF à ON.



### CHANGEMENT D'UNE DURÉE DE CUISSON ET DE L'ÉCARTEMENT

Les changements apportés à une recette au moyen de cette méthode resteront appliqués même après la mise hors tension de l'appareil. La durée de cuisson d'une recette peut être modifiée pour permettre des changements de produit. Cette modification n'aura pas d'effet sur la durée d'origine. Les grils McDonald's ne permettent pas de modifier l'écartement.

1. Depuis l'ÉCRAN DE SÉLECTION DE RECETTES, sélectionnez une recette (le bord de l'icône devient rouge) et appuyez sur  en haut à droite de l'écran.
2. L'écran de CHANGEMENT DE CYCLE DE CUISSON apparaît.
3. Utilisez les flèches orientées vers le haut et vers le bas pour régler la durée de la cuisson.



- Appuyer sur  pour sauvegarder.

REMARQUE : Pour éditer cette fonction, afin de modifier la durée ou les limites d'écartement, voir Limites de réglage de durée et d'écartement.

4. Produit prêt pour la cuisson.



REMARQUE : La recette modifiée indique le signe « + » dans l'angle inférieur droit de l'icône de la recette, dans l'ÉCRAN DE SÉLECTION DE RECETTES.



STEAK

REMARQUE : L'écran de PROGRESSION DE LA CUISSON indique les nouveaux réglages.



#### REMARQUE :

- La programmation des recettes est définie par McDonald's.
- L'opérateur peut utiliser le symbole + pour modifier la limite des durées indiquées dans Limites de réglage de durée et d'écartement.
- Utilisez cette méthode lorsque vous suivez la procédure d'intégrité de la viande de bœuf, afin de respecter les normes de qualité et de sécurité alimentaire.

### LIMITES DE RÉGLAGE DE DURÉE ET D'ÉCARTEMENT

Ce paramétrage permet de limiter l'amplitude des modifications de cycle de cuisson pouvant être apportées à une recette par l'intermédiaire de l'option de changement d'une durée de cuisson et de l'écartement (signe plus : ). Par exemple, si la durée est définie sur 00:10, l'écran de RÉGLAGE DU CYCLE DE CUISSON autorisera uniquement l'opérateur à augmenter ou à diminuer la durée de la cuisson de dix (10) secondes.

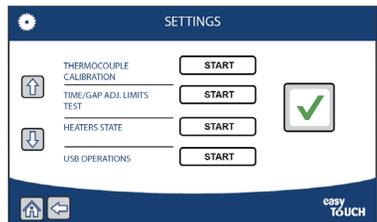
1. Appuyez sur SETTINGS (réglages).



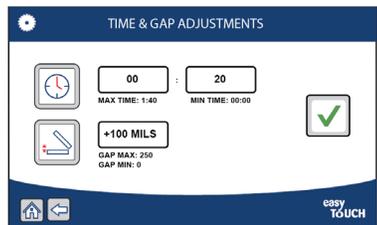
2. Saisissez le mot de passe et appuyez sur RETURN (retour).



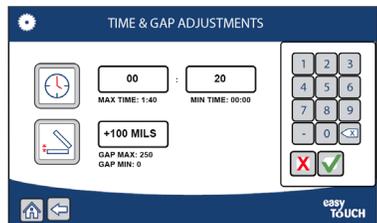
3. Utilisez les flèches orientées vers le bas pour faire défiler les réglages jusqu'à « Réglage de durée et d'écartement ».



4. Écran de RÉGLAGE DE DURÉE ET D'ÉCARTEMENT : lorsque la durée est définie sur zéro, les opérateurs ne pourront pas modifier la durée du cycle de cuisson.

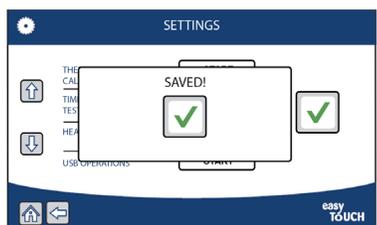


5. Lorsque le bouton de durée ou le bouton d'écartement est sélectionné, un clavier numérique apparaît. Saisissez les nouveaux paramètres et appuyez sur  pour valider.



6. Sélectionnez  pour sauvegarder les nouveaux paramètres.

Remarque : les grils McDonald's ne permettent pas de modifier l'écartement.



### IMPORTATION D'UNE IMAGE DANS UN NOUVEAU MENU

Les images à importer doivent avoir une extension de fichier spécifique. Utilisez des images au format jpg, tiff ou bmp.

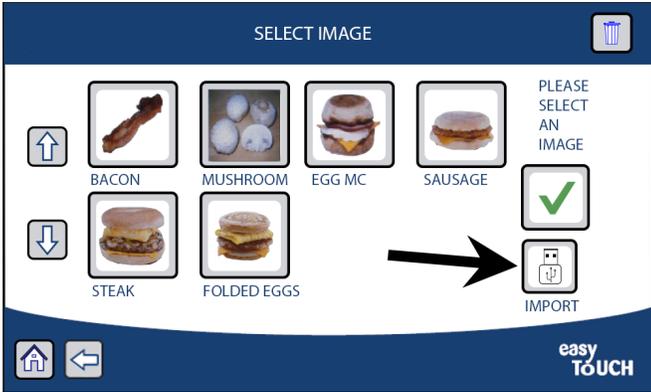
1. Appuyez sur « ALL RECIPES » (toutes les recettes) depuis l'écran d'accueil.



2. Saisissez le mot de passe.



3. Sélectionnez « CREATE NEW » (créer une nouvelle recette).



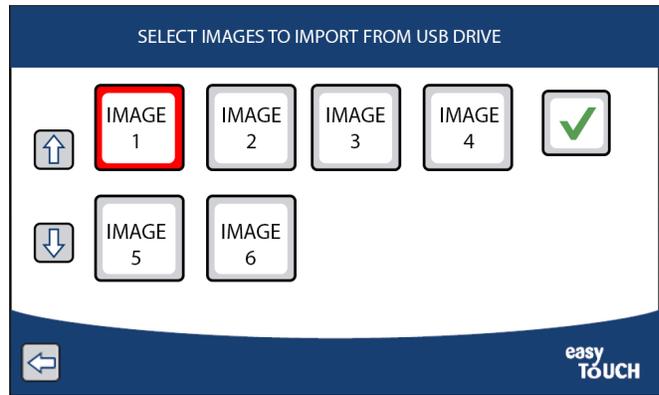
REMARQUE : L'option d'importation choisira la ou les images depuis une mémoire USB externe. Cette ou ces images seront automatiquement redimensionnées pour s'adapter au contrôleur du gril.



4. Insérez une clé USB contenant une ou des images.



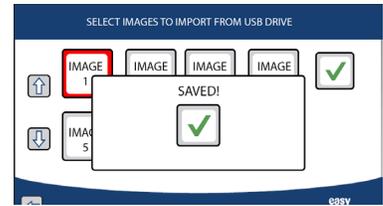
5. Appuyez sur « IMPORT » (importer).



6. Choisir la ou les images à importer. Chaque image sélectionnée est entourée en rouge. Vous pouvez importer plusieurs images en même temps.

7. Appuyez sur la coche.

8. Une fenêtre pop-up indiquant que les images ont été enregistrées s'affiche lorsque le processus d'importation est terminé.



9. Appuyez sur [Back arrow icon].

10. Appuyez sur l'icône d'écran d'accueil.

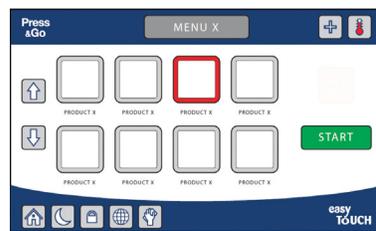


11. Les images importées peuvent maintenant être utilisées pour des recettes et des menus. Suivez les instructions : Utilisez les options *Création d'une nouvelle recette/menu* ou *Modifier recette/menu* pour ajouter la nouvelle image où vous le souhaitez.

### ACTIVATION MANUELLE DU MODE VEILLE

Le mode veille peut être activé depuis l'écran de SÉLECTION DE RECETTES pour économiser de l'énergie pendant les périodes d'inactivité.

1. Depuis l'écran de SÉLECTION DE RECETTES, appuyez sur .



2. Appuyez sur  pour continuer ou sur  pour annuler.



3. La plaque supérieure se fermera. Assurez-vous qu'aucun ustensile n'est resté sur le gril.
4. Pressez le bouton vert pour annuler.



5. L'écran indique la durée de la veille (heures:minutes). Pour sortir du mode veille, appuyez sur WAKE sur l'écran, ou sur le bouton-poussoir vert. La plaque se lève, l'écran de SÉLECTION DE RECETTES apparaît et le gril est prêt à être utilisé.



### RÉGLAGE DU VOLUME

Cette option permet de régler l'intensité du volume.

1. Appuyez sur SETTINGS (réglages).



2. Saisissez le mot de passe et appuyez sur RETURN (retour).

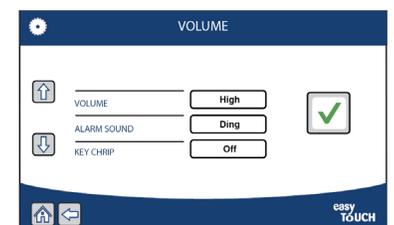


3. Utilisez les flèches orientées vers le bas pour faire défiler les réglages jusqu'à « Volume ».



4. À côté du bouton volume, choisissez l'option désirée LOW (faible), MED (moyen) ou HIGH (fort).

Saisissez les nouveaux paramètres et appuyez sur  pour valider.



### RÉGLAGE DE LA HAUTEUR PAR RAPPORT À LA HOTTE

Cette option permet de limiter le réglage de la hauteur de la plaque supérieure. Veillez à ce que le dégagement entre la hotte et la position la plus élevée de la plaque soit d'au moins 1" (2,5 cm).

1. Appuyez sur **SETTINGS** (réglages).



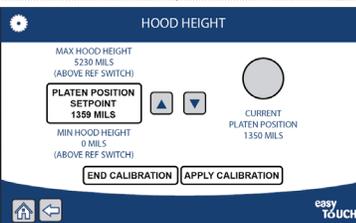
2. Saisissez le mot de passe et appuyez sur **RETURN** (retour).



3. Utilisez les flèches orientées vers le bas pour faire défiler les réglages jusqu'à « **HOOD HEIGHT** ». Appuyez sur **START** (démarrage).



4. Notez pour vous en souvenir le numéro de référence indiqué sous l'encadré « **PLATEN POSITION SETPOINT** ».

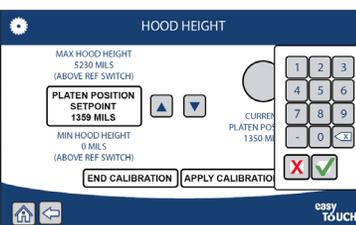


#### ASTUCE :

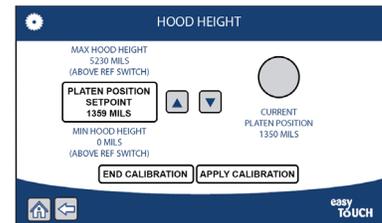
Utilisez les flèches orientées vers le haut et vers le bas pour régler la hauteur de la plaque. La flèche orientée vers le haut modifie la distance selon des multiples de 6 mils (0,015 cm) et la flèche orientée vers le bas selon des multiples de 4 mils (0,010 cm). Par défaut, la hauteur est définie sur 1 366 MILS (3,47 cm)



5. Lorsque l'encadré **PLATEN POSITION SETPOINT** (point de consigne de la position de la plaque) est sélectionné, un clavier numérique apparaît. Saisissez les nouveaux paramètres et appuyez sur  pour valider.



6. Sélectionnez **APPLY CALIBRATION** (appliquer étalonnage) pour définir le nouveau point de consigne.
7. Sélectionnez **END CALIBRATION** (terminer étalonnage) pour sauvegarder le nouveau point de consigne.
8. L'étalonnage de la hauteur par rapport à la hotte est terminé. Le système revient à l'écran de paramètres.



### SÉLECTION DE LA LANGUE

Cette option permet de changer la langue de l'affichage.

1. Appuyez sur **SETTINGS** (réglages).



2. Saisissez le mot de passe et appuyez sur **RETURN** (retour).

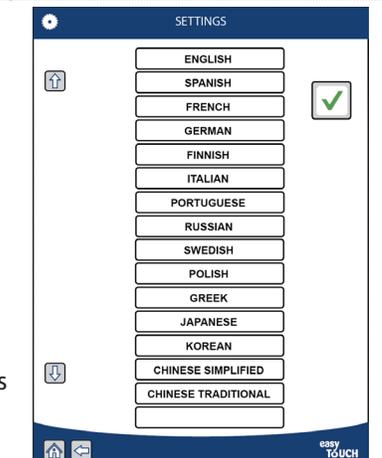


3. Utilisez les flèches orientées vers le bas pour faire défiler jusqu'à « **LANGUAGE** ». Appuyez sur **START** (démarrage).

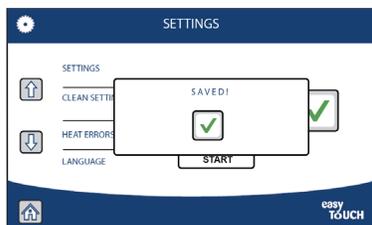


4. Sélectionnez la langue souhaitée et appuyez sur la coche.

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



5. Une fenêtre indiquant que la langue a bien été enregistrée apparaît.



6. Fin du processus de sélection de la langue. Le système revient à l'écran de paramètres.

#### ASTUCE :

Utilisez l'icône Planète comme raccourci vers le menu de sélection de la langue.



### PARAMÈTRES DE NETTOYAGE

Cette option permet de contrôler la température du gril, la fréquence des nettoyages et la durée du processus de nettoyage. L'ordinateur gère automatiquement la programmation des nettoyages.

1. Appuyez sur **SETTINGS** (réglages).



2. Saisissez le mot de passe et appuyez sur **RETURN** (retour).



3. Utilisez les flèches orientées vers le bas pour faire défiler jusqu'à « **CLEAN SETTINGS** » (paramètres de nettoyage). Appuyez sur **START** (démarrage).

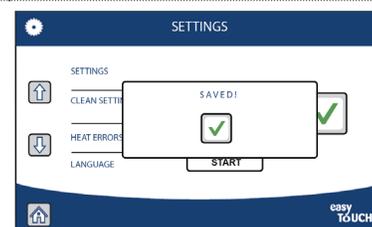


4. Sélectionnez une option : un clavier numérique apparaît et vous pouvez saisir les nouveaux paramètres.



- **CLEAN GRILL** (nettoyage du gril) – cette option permet de configurer le gril inférieur. Vous pouvez indiquer une température entre 150 °F (65,55 °C) et 450 °F (232,22 °C) ou désactiver cette option en saisissant « 32 » sur le clavier numérique. La température par défaut est de 325 °F (162,78 °C).
- **CLEAN PLATEN** (nettoyage de la plaque) – cette option permet de configurer le gril supérieur. Vous pouvez indiquer une température entre 150 °F (65,55 °C) et 450 °F (232,22 °C) ou désactiver cette option en saisissant « 32 » sur le clavier numérique. La température par défaut est de 325 °F (162,78 °C).
- **CLEAN FREQUENCY** (fréquence de nettoyage) – cette option permet de définir le nombre de cycles de cuisson que vous autorisez entre chaque nettoyage. L'ordinateur détectera automatiquement qu'il est temps de nettoyer le gril. Par ex. : si l'option est définie sur « 10 CK CYC », le gril indiquera automatiquement après 10 cycles de cuisson que vous devez procéder au nettoyage : **CLEANING REQUIRED**.
- **CLEAN MIN TIME** (durée min. nettoyage) – cette option permet de définir la durée du nettoyage (entre 1 et 15 minutes).
- **CLEAN GRACE PERIOD** (sursis avant nettoyage) – cette option permet à l'ordinateur de compter automatiquement les cycles de cuisson après les cycles de fréquence de nettoyage. Lorsque le nombre de cycles avant nettoyage est atteint, l'ordinateur met le gril en mode nettoyage : **CLEANING REQUIRED**. Le nombre de cycles avant nettoyage est de 0 à 1 000 en fonction des cycles de cuisson.
- **CLEAN PROMPT FREQ** (fréq. invite nettoyage) – cette option permet à l'ordinateur de détecter automatiquement lorsqu'il est temps de réaliser le nettoyage. Étalonnage cycle de cuisson de 0 à 1 000.
- **CLEAN SETPOINT TOLERANCE** (tolérance point de consigne nettoyage) – cette option permet de définir la température de tolérance au point de consigne. Elle peut être comprise entre 5 °F (-15 °C) et 50 °F (10 °C).
- **CLEAN READY ALARM** (alarme nettoyage) – cette option permet de régler l'alarme sur OFF / DING / STOVE / SONG.

5. Une fenêtre indiquant que votre choix a bien été sauvegardé apparaît.



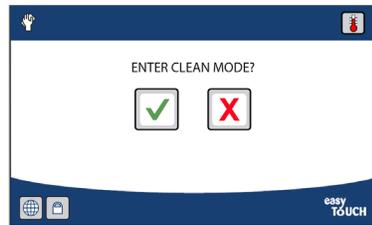
6. Paramètres de nettoyage définis. Le système revient à l'écran de paramètres.

## RAPPELS DE NETTOYAGE

Si vous avez défini un programme de nettoyage, en fonction du nombre de cycles de cuisson, un message apparaîtra sur l'écran lorsque le nettoyage est nécessaire.

Sélectionnez

si le gril doit immédiatement être nettoyé, ou  pour continuer de cuisiner.



REMARQUE : Si le gril est configuré pour suivre un programme de nettoyage et que les rappels de nettoyage ont été ignorés trop souvent, easyToUCH™ finit par afficher l'écran CLEANING REQUIRED pour imposer le nettoyage.

Sélectionnez

pour lancer le mode Nettoyage. Le gril atteint la température adéquate pour être nettoyé (si cette donnée est configurée) et réinitialise le compteur de nettoyage.



## ARRÊT DU GRIL

1. Revenez à l'écran d'ACCUEIL. Appuyez sur l'icône de la maison pour sortir du mode cuisson et pour éteindre les éléments chauffants.
2. Mettez entièrement l'appareil et l'écran easyToUCH™ hors tension à l'aide de l'interrupteur d'alimentation.



## ÉTALONNAGE DES PLAQUES (PAR LE DIRECTEUR DU RESTAURANT)

L'étalonnage des plaques permet d'ajuster automatiquement les plaques pour obtenir les meilleures performances de cuisson. Cette option permet au directeur du restaurant de réaliser un étalonnage automatique des plaques. Cette option est protégée par un mot de passe. Chaque interface utilisateur (UI) fonctionne indépendamment l'une de l'autre. (Version du logiciel 4.0.1)

1. Afin que l'étalonnage automatique soit correctement effectué, assurez-vous que l'étalonnage de l'écart entre les plaques et de la hauteur par rapport à la hotte a été correctement réalisé.

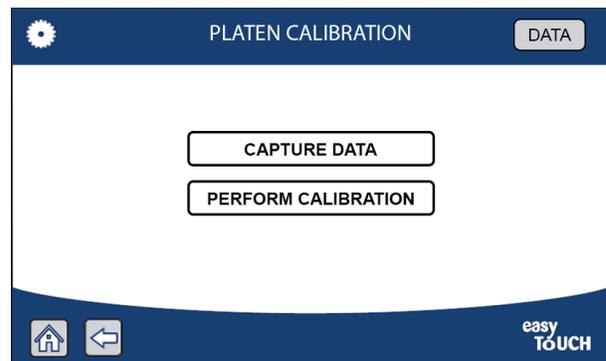
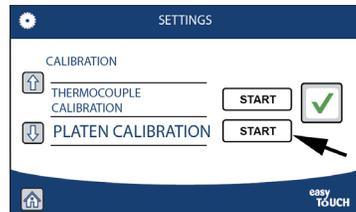
2. Appuyez sur **SETTINGS** (réglages) depuis l'écran d'accueil.



3. Saisissez le mot de passe.



4. Sélectionnez « **PLATEN CALIBRATION** » (étalonnage des plaques).



5. Sélectionnez « **PERFORM CALIBRATION** » (réaliser l'étalonnage).

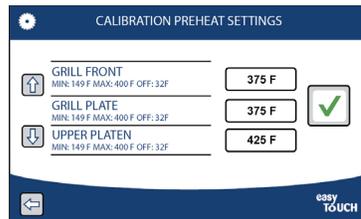
**CAPTURE DATA** (collecte des données) : recueille uniquement les données de l'ordinateur.

**PERFORM CALIBRATION** (réaliser l'étalonnage) : réalise l'étalonnage des plaques de lui-même.

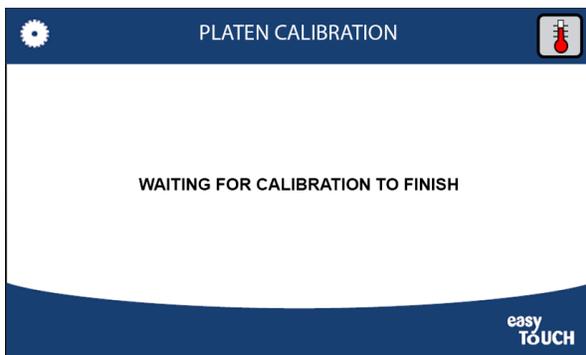
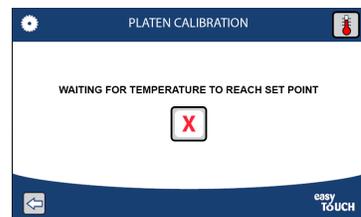
CAPTURE DATA

PERFORM CALIBRATION

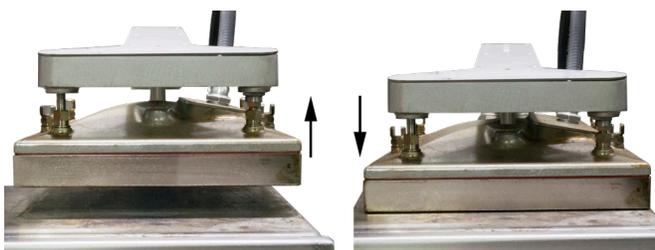
Cet écran indique les réglages de préchauffage pour l'étalonnage. Il s'agit des températures que doit atteindre le gril pour réaliser l'étalonnage. Ces températures ne peuvent être modifiées.



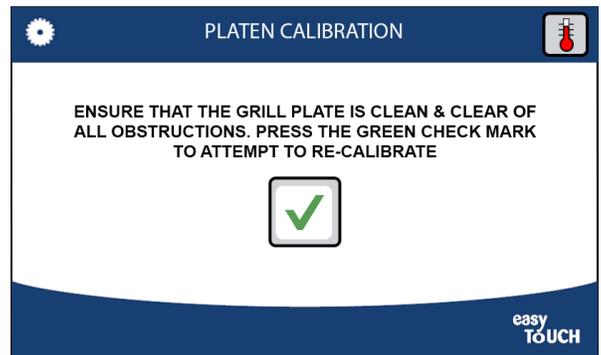
6. Appuyez sur la coche.
7. Le gril entre en phase de préchauffage. Cela peut prendre plusieurs minutes si le gril est froid. En appuyant sur « X », vous annulez le processus. En appuyant sur la flèche de retour en arrière, vous revenez à l'étape précédente.



REMARQUE : une fois la phase de préchauffage terminée, l'ordinateur prend le contrôle de l'étalonnage. Pendant ce processus, les plaques supérieures montent et descendent. N'interrompez pas le processus d'étalonnage.



8. Une fois ce processus terminé, une fenêtre pop-up avec une coche s'affiche. Appuyez sur la coche pour revenir à l'écran d'étalonnage de plaques, puis appuyez sur l'icône maison pour revenir à l'écran d'accueil..



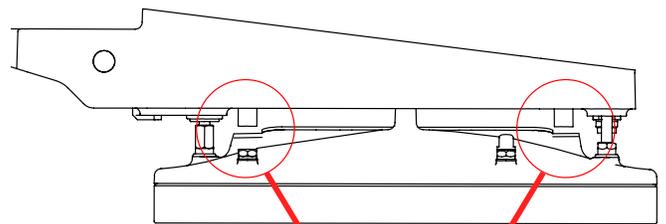
REMARQUE : si le processus échoue, une fenêtre pop-up s'affiche. Assurez-vous que rien ne perturbe le bon déroulement du processus et appuyez sur la coche pour relancer l'étalonnage.

9. À la fin du cycle de préchauffage, la plaque se lève jusqu'au commutateur de référence inférieur et s'abaisse ensuite jusqu'au gril inférieur pour détecter le niveau de la plaque. Une fois le processus terminé, un message indiquant que la cuisson peut commencer s'affiche.

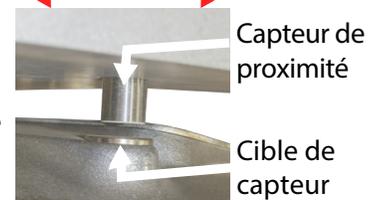
Astuce : Le bouton DATA vous permet d'obtenir les statistiques et les données collectées pour référence ou analyse.



**Important :**



Les capteurs (de proximité et cible de capteur) doivent être propres et exempts de tout résidu.



Le capteur de proximité est utilisé pour détecter la position de la plaque grâce au capteur cible fixé au capuchon de la plaque, effectuez une « inspection visuelle ».

### POSITIONNEMENT DES STEAKS

La procédure de positionnement et de retrait sur le gril des produits à base de viande doit se dérouler comme indiqué ci-dessous :

1. Chaque rectangle gris ci-dessous représente la zone de cuisson sous une plaque supérieure.
2. Les steaks sont généralement disposés deux par deux d'avant en arrière.
3. **L'ordre dans lequel les steaks doivent être retirés** est indiqué sur le schéma **par le numéro** situé au centre de chaque steak.

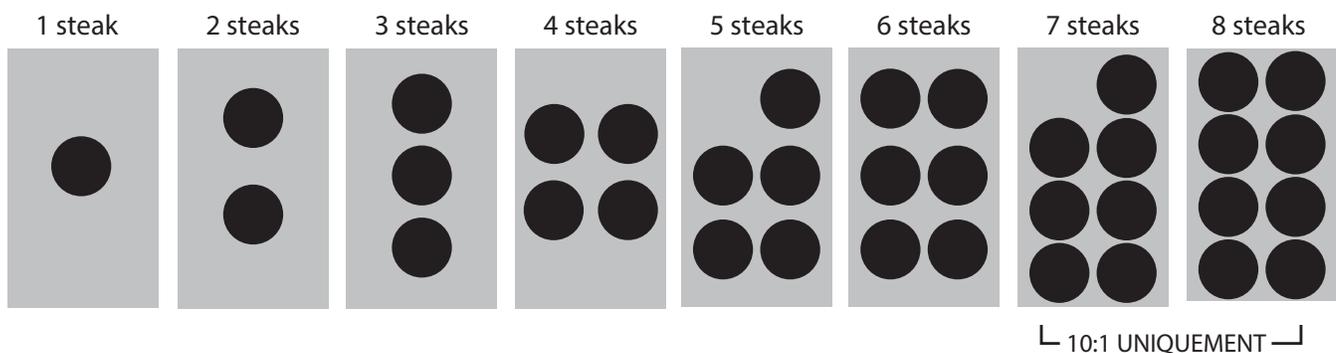
#### REMARQUE :

La disposition des steaks peuvent être différente en fonction des pays. Suivez les recommandations des responsables McDonald's locaux.

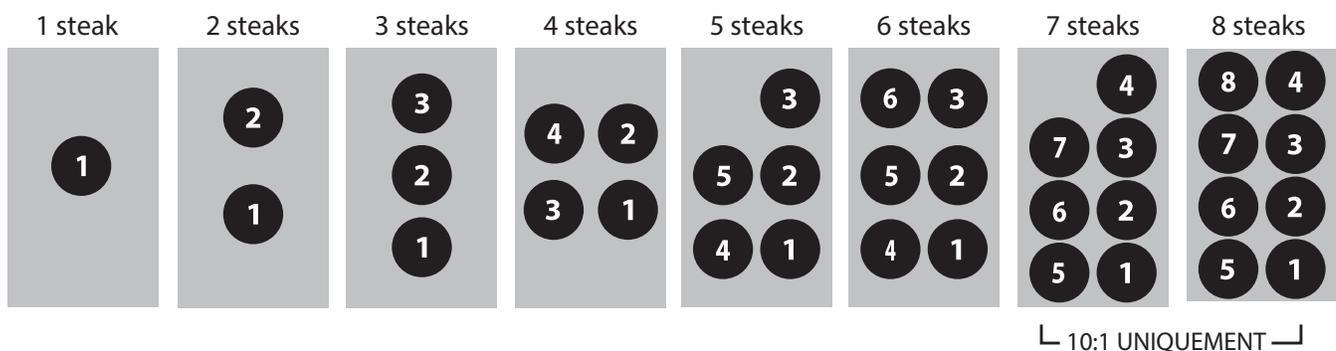
#### Nombre maximal de steaks par zone :

- 8 steaks normaux (10:1), 6 pour les meilleurs burgers
- 4 steaks Angus (3:1) (dans les régions et les pays concernés)
- 6 steaks Royal (4:1), 4 pour les meilleurs burgers
- 8 steaks saucisse

REMARQUE : disposez les steaks deux par deux d'avant en arrière comme suit :



REMARQUE : retirez les steaks dans l'ordre suivant :





-  → État de température
-  → Changement de cycle de cuisson
-  → Mode nettoyage
-  → Mode veille
-  → Définition de la langue  
Clavier d'IU = caractères spéciaux, symboles, chiffres

*page d'accueil* → **PRESS & GO**  
 MENUS  
 SETTINGS (RÉGLAGES)  
 ALL RECIPES (TOUTES LES RECETTES)  
 DIAGNOSTICS

*PressGo* → **AUTO MENU**  
 AM MENU  
 PM MENU  
 RECOVERY (REPRISE)

*Settings (réglages)* → **FACTORY (USINE)**  
 → PASSWORD (MOT DE PASSE)  
 TIME (HEURE)  
 DATE  
 FACTORY SETTINGS (RÉGLAGES PAR DÉFAUT)  
 IMPORT EXPORT (depuis clé USB)  
 RESET TO FACTORY DEFAULTS (RÉINITIALISER LES RÉGLAGES PAR DÉFAUT)  
 SOFTWARE UPDATE (MISE À JOUR LOGICIELLE)  
 → **CALIBRATION (ÉTALONNAGE)**  
 → TOUCHSCREEN CALIBRATION (ÉTALONNAGE ÉCRAN TACTILE)  
 HOOD HEIGHT (HAUTEUR HOTTE)  
 THERMOCOUPLE CALIBRATION (ÉTALONNAGE THERMOCOUPLE)  
 PLATEN CALIBRATION (ÉTALONNAGE DES PLAQUES)  
 TIME/GAP ADJ. LIMITS (LIM. RÉGL. DURÉE/ÉCART.)  
 POWER CALIBRATION (ÉTALONNAGE DE L'ALIMENTATION)

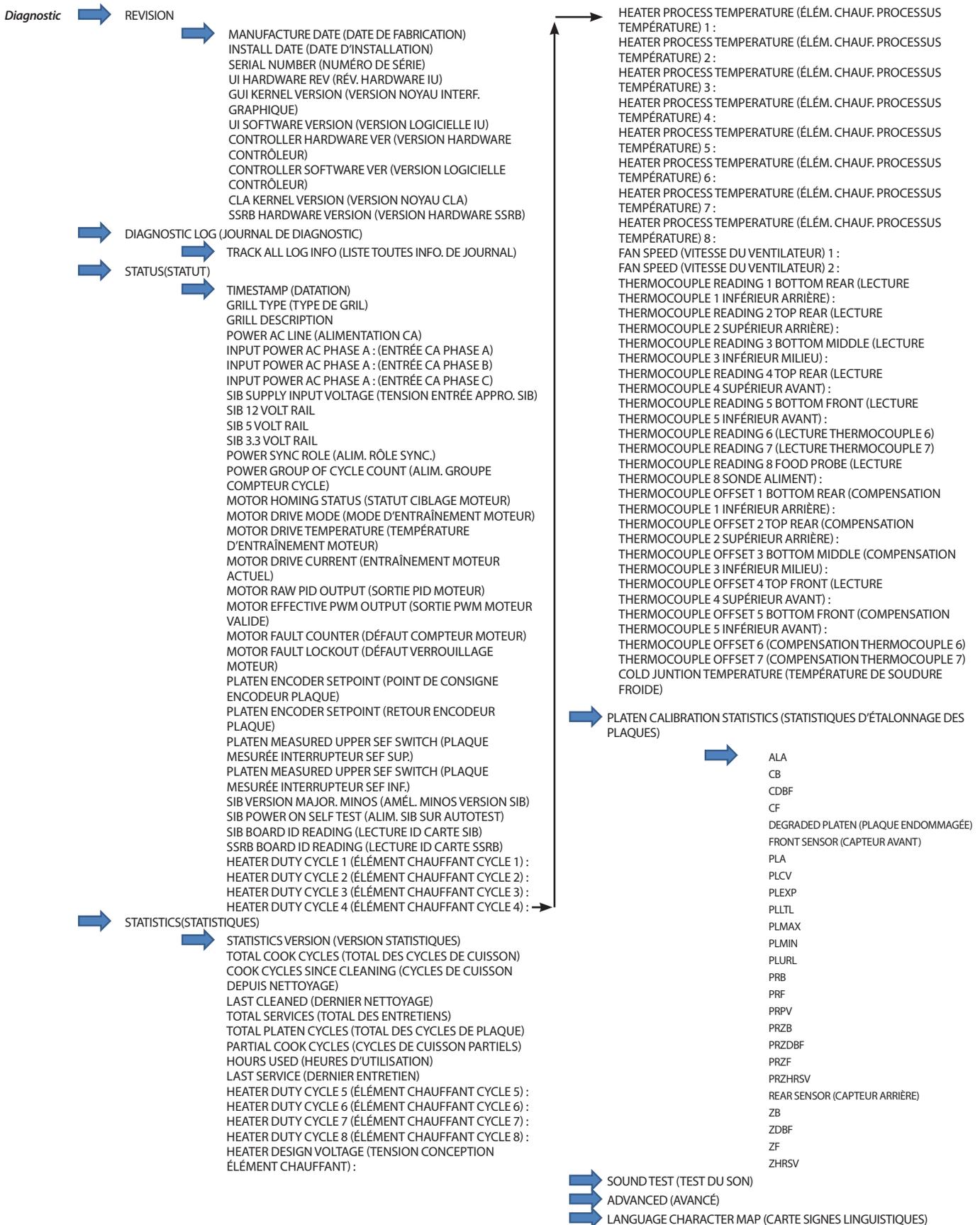
→ **TEST**  
 → HEATERS STATE (état des éléments chauffants)

→ **SETTINGS (RÉGLAGES)**  
 → FLAT COOKING (CUISSON À PLAT)  
 CLEAN SETTINGS (PARAMÈTRES DE NETTOYAGE)  
 HEAT ERRORS & LIMITS (ERREURS ET LIMITES CHALEUR)  
 LANGUAGE (LANGUE)  
 PREHEAT PLATEN GAP (ÉCART. PLAQUES PRÉCHAUFFAGE)  
 PROMPTS DEFINITIONS (CHOIX DE L'INVITE)  
 SLEEP CONFIGURATION (CONFIGURATION VEILLE)  
 SYSTEM UNITS (UNITÉS SYSTÈME)  
 VOLUME  
 USER INTERFACE (INTERFACE UTILISATEUR)  
 DIAGNOSTIC LOG (JOURNAL DE DIAGNOSTIC)  
 SOFT RESET (RÉINITIALISATION PARTIELLE)

*MENUS* → **AUTO**  
 AM MENU  
 PM MENU  
 RECOVERY (REPRISE)

*All Recipe (toutes les recettes)* → **AUTO AM**  
 AUTO PM  
 GR CHICKEN (POULET)  
 BACON  
 MUSHROOM (CHAMPIGNONS)  
 ROUND EGG (ŒUF AU PLAT)  
 SAUSAGE (SAUCISSE)  
 BREAKFAST STEAK (STEAK PETIT DÉJEUNER)  
 10:1  
 4:1 FRESH (FRAIS)  
 4:1  
 FOLDED EGGS (ŒUFS BROUILLÉS)  
 ONIONS (OIGNONS)  
 RECOVER (REPRISE)

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



## Section 4

### Entretien

---

#### Nettoyage du contrôleur easyToUCH™

- Sélectionnez l'icône de verrouillage  sur l'écran pour le verrouiller pendant quinze (15) secondes.
- Imbibez une éponge ou un chiffon doux d'un agent nettoyant de classe alimentaire, en évitant de toucher directement le contrôleur. Essuyez le contrôleur à l'aide d'un chiffon doux et propre.
- N'utilisez pas d'agents abrasifs, de tampons de laine d'acier, ni de papier absorbant abrasif pour le nettoyer, car cela risquerait d'érafler la surface du contrôleur.

#### Nettoyage des panneaux en acier inoxydable

- Coupez l'interrupteur d'alimentation lors du nettoyage des panneaux latéraux ou du panneau frontal du gril.
- Coupez l'interrupteur d'alimentation et débranchez toutes les prises avant de nettoyer le panneau arrière. Évitez de toucher tout élément électrique lorsque vos mains sont mouillées ou si vous êtes pieds nus.
- Une fois que l'appareil a refroidi, nettoyez les panneaux en acier inoxydable externes en utilisant un détergent doux ou un nettoyant liquide de classe alimentaire conçu pour nettoyer l'acier inoxydable, ainsi qu'un chiffon doux et de l'eau chaude.
- S'il est nécessaire d'utiliser un tampon à récurer non métallique, brossez toujours le métal dans le sens du grain pour ne pas érafler les surfaces.
- **Avertissement** : ne retirez aucun panneau durant le nettoyage.
- Nettoyez une petite zone à la fois et essuyez-la avec une éponge propre imbibée de désinfectant. Séchez la surface à l'aide d'un chiffon doux et propre.
- Ne pulvérisez pas de produits chimiques dans les ouvertures, telles que les aérateurs à lames des panneaux d'évent avant et arrière. Cela risquerait d'endommager des composants critiques et de conduire à une demande de réparation non garantie.
- N'approchez aucune solution aqueuse ou nettoyante de l'interrupteur général avant ou des câbles d'alimentation. Ne pulvérisez aucune solution sur ces pièces.
- Le gril peut être fixé à son emplacement grâce à deux goupilles qui se verrouillent sur les roulettes avant. Remplacez toutes les attaches de sécurité 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, utilisez un grattoir à gril pour récurer la graisse sur la plaque de gril inférieure, toujours de l'avant vers l'arrière. Ne récurer pas de gauche à droite.
2. Utilisez une raclette à gril pour nettoyer du haut vers le bas la feuille antiadhésive de la plaque supérieure. Il convient de ne pas appuyer fort contre la feuille antiadhésive, afin d'éviter de l'érafler ou de la déchirer.
3. Poussez la graisse vers l'arrière du gril, ou ramenez-la vers l'avant, puis faites-la glisser dans les seaux de chaque côté. N'utilisez pas le racloir au cours de cette étape.
4. Utilisez un chiffon humide propre pour nettoyer les éclaboussures et les bords arrondis si nécessaire durant le fonctionnement.

REMARQUE : Afin d'augmenter la durée de vie de la feuille antiadhésive, essuyez-la avec un chiffon humide propre et plié, et ce, au moins quatre fois par heure de fonctionnement.

## Nettoyage quotidien

1. Appuyez sur l'icône  représentant une main tenant un chiffon dans le coin inférieur gauche de l'écran du contrôleur.



2. Appuyez sur la coche pour entrer dans le mode de nettoyage.



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



4. Appuyez sur l'icône d'accueil pour éteindre les éléments chauffants de la zone de cuisson.



### ★ Astuce

Nettoyez les grils un par un afin de pouvoir continuer de cuisiner sur le grill tout en nettoyant l'autre. Laissez le grill revenir à une température de cuisson adéquate avant de commencer à nettoyer le second.

### ★ Astuce

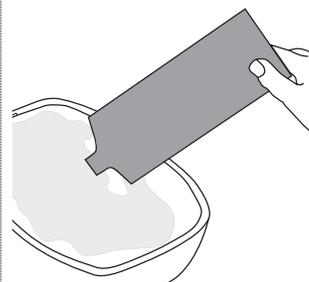
Appuyez sur le bouton vert pour abaisser ou soulever la plaque supérieure du grill.

### Pièces mobiles

**Avis :** veillez à ce que les plaques et le grill soient exempts de tout élément.



5. Versez du nettoyant pour grill homologué McD dans un seau ou un bac en acier inoxydable.



6. Enfilez des gants résistants à la chaleur et des lunettes de sécurité.



7. Retirez les trois rigoles de récupération de graisse en les tirant délicatement hors des glissières, videz-les, puis remettez-les en place.



### ★ Astuce

Veillez vous conformer aux règles de votre restaurant si vous videz les rigoles à graisse une fois la nuit tombée.

8. Essuyez les surfaces de cuisson supérieure et inférieure à l'aide d'un chiffon pour grill propre imbibé de désinfectant avant de retirer la feuille antiadhésive. Répétez l'opération pour chaque zone de cuisson.

 **Surfaces chaudes**

 **Substances chimiques**



9. Nettoyez la surface de la feuille antiadhésive. Appliquez du nettoyant pour grill sur un chiffon pour grill propre imbibé de désinfectant, essuyez la surface exposée de la feuille puis répétez l'opération pour toutes les feuilles.



La plaque supérieure et ses rebords sont extrêmement chauds.



**Rinçage de la feuille antiadhésive**

10. Rincez les feuilles supérieures et inférieures avec un autre chiffon pour grill imbibé de désinfectant. Essuyez-les jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de tout de résidu de nettoyant sur le grill. Le côté propre de la feuille est prêt à servir.



**Nettoyage des barres et des pinces de verrouillage**

11. Retirez les barres et les pinces de verrouillage de la feuille et placez-les dans l'évier à 3 compartiments pour les laver, les rincer et les désinfecter. Nettoyez uniquement les barres et les pinces dans l'évier, et non la feuille.



Solution désinfectante et solution détergente pour évier homologuée MCD.



**Nettoyage de l'autre face de la feuille antiadhésive.**

12. Placez une par une les feuilles antiadhésives (côté propre vers le bas) à plat sur le plateau de rangement des feuilles ou sur une surface plane et propre. Appliquez du nettoyant pour grill sur un chiffon pour grill propre imbibé de désinfectant et récurvez le côté sale de la feuille. Rincez à l'aide d'un autre chiffon pour grill imbibé de désinfectant.

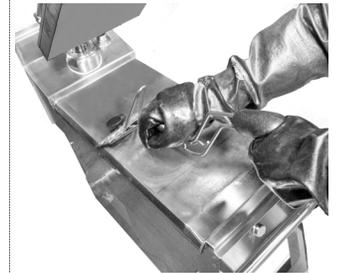


**ATTENTION !**  
Les feuilles antiadhésives ne doivent être ni pliées ni froissées.

**Grattage du grill**

13. Ne grattez que la surface inférieure du grill avec le grattoir à grill. Raclez tout résidu vers les rigoles à graisse avec la raclette du grill.

NE RÉCUREZ PAS LE GRILL.

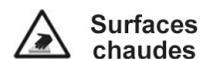


**Application de nettoyant sur les plaques**

14. Appliquez du nettoyant pour grill sur les surfaces supérieures conformément aux instructions présentes sur le récipient ou le paquet. Répétez l'opération pour chaque plaque supérieure jusqu'à ce qu'elles soient toutes recouvertes de produit. Étalez le nettoyant pour grill sur toute la surface à l'aide d'un tampon et d'un support de nettoyage, en partant de l'arrière de la plaque.



Ne récurvez pas la plaque pendant l'application du nettoyant pour grill.



**Abaissement de la plaque**

15. Appuyez sur le bouton vert pour abaisser la plaque supérieure du grill.



**Pièces mobiles**

N'approchez ni vos mains ni aucun outil du grill.

**Léger récurage des plaques**

16. À l'aide du tampon, récuriez légèrement la surface des plaques et l'arrière, l'avant et les rebords des plaques. Pour les résidus tenaces, appliquez plus de nettoyant pour grill et récuriez légèrement. À l'aide de la brosse à haute température ou de la brosse double-face pour grill, retirez toute importante accumulation des plaques supérieures.

**Astuce**

Le nettoyant pour grill liquéfié les résidus, pour faciliter le nettoyage. Un récurage fort n'est pas nécessaire.

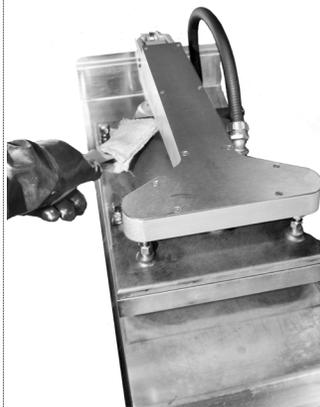
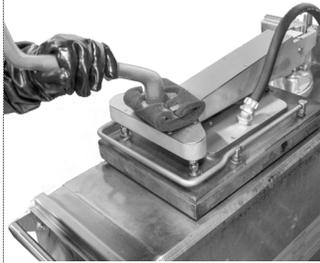


**Substances chimiques**



**Attention à l'équipement**

Ne rincez pas encore les plaques.

**Soulèvement de la plaque**

17. Appuyez sur le bouton vert pour soulever la plaque supérieure du grill.



**Pièces mobiles**

N'approchez ni vos mains ni aucun outil du grill.



**Surfaces chaudes**



**Substances chimiques**

**Application de nettoyant sur la surface du grill**

18. Appliquez du nettoyant pour grill sur les surfaces inférieures conformément aux instructions présentes sur le récipient ou le paquet. Répétez l'opération pour chaque plaque inférieure jusqu'à ce qu'elles soient toutes recouvertes de produit. Étalez le nettoyant pour grill sur toute la surface à l'aide d'un tampon et d'un support de nettoyage, en partant de l'arrière de la plaque.

**Attention à l'équipement**

Ne récuriez pas la plaque pendant l'application du nettoyant pour grill.

**Léger récurage de la surface du grill**

19. À l'aide du tampon, récuriez légèrement la surface du grill. Pour les résidus tenaces, appliquez plus de nettoyant pour grill et

**Attention à l'équipement**

Ne rincez pas encore le grill.

**Rinçage et essuyage des plaques**

**Remarque : appuyez sur le bouton vert pour relever ou abaisser les plaques.**

20. Rincez la surface et l'avant des plaques supérieures à l'aide d'un chiffon pour grill propre imbibé de désinfectant. Rincez minutieusement les rebords des plaques, puis essuyez les rebords arrière et laissez sécher à l'air. Jetez le chiffon pour grill dans le seau à serviettes sales immédiatement après usage.



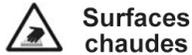
**Surfaces chaudes**



**Surfaces chaudes**

**Rinçage de la surface du grill**

21. Rincez soigneusement les surfaces inférieures du grill à l'aide d'un chiffon pour grill imbibé de désinfectant. Jetez le chiffon pour grill dans le seau à serviettes sales.

**Retrait et vidage des rigoles de graisse**

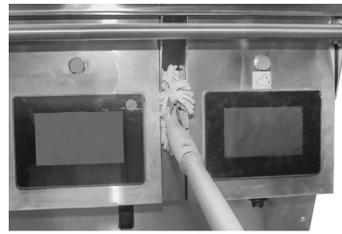
22. Retirez les rigoles de graisse en les tirant délicatement hors des glissières, puis videz-les. Pour les grills à châssis unique, assurez-vous que les rigoles soient retirées pour pouvoir nettoyer entre les plaques inférieures (étapes 17 et 18). Pour les autres grills, passez à l'étape 19 et remplacez les rigoles de graisse après les avoir vidées.

**Récure des canaux de rigoles pour grills à châssis unique**

23. Utilisez la poignée dotée d'un tampon noir et récurez les côtés entre les plaques inférieures.

**⚠ Avertissement**

Mettez le grill hors tension et débranchez l'appareil avant de nettoyer les panneaux latéraux et arrière. Ne retirez aucun panneau durant le nettoyage.

**Rinçage des canaux de rigoles pour grills à châssis unique**

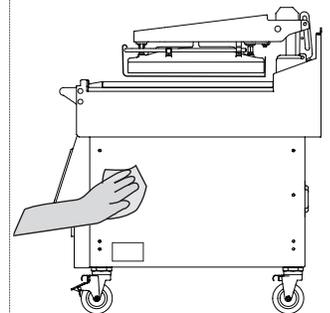
24. Utilisez la poignée dotée d'un tampon blanc imbibé de désinfectant. Nettoyez les côtés entre les plaques inférieures pour évacuer les résidus. Retournez le tampon blanc et répétez l'opération. Jetez le tampon dans le seau à serviettes sales. Remplacez les rigoles de graisse après les avoir vidées.

**Second rinçage de la surface du grill**

25. Nettoyez toutes les surfaces à l'aide d'un chiffon pour grill propre imbibé de désinfectant. Jetez-le ensuite dans le seau à serviettes sales.



26. Essuyez les surfaces latérales du grill à l'aide d'un chiffon pour grill propre imbibé de désinfectant. Veillez à toujours nettoyer dans le sens du grain. Ne retirez en aucun cas les panneaux. Si de la graisse pénètre dans le grill, faites appel à un technicien.



### Repose des feuilles antiadhésives

27. Remplacez les feuilles antiadhésives sur le côté opposé à celui précédemment utilisé.



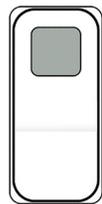
**ATTENTION !**

Les feuilles antiadhésives ne doivent être ni pliées ni froissées.



### Reconfiguration en mode cuisson

28. Pour ce faire, utilisez l'interrupteur général situé sous les contrôleurs. Un témoin vert indique que le grill est allumé.



Le témoin vert indique que le grill est allumé.

### Nettoyage autour et en dessous du grill

29. Balayez et passez la serpillière, y compris sous le grill. Déplacez le grill une fois par semaine pour nettoyer la zone.

**Important :** veillez à couper l'alimentation avant de déplacer le grill pour procéder au nettoyage de la zone.



30. Veuillez vous conformer aux règles de votre restaurant si vous videz les rigoles de graisse une fois la nuit tombée.

### Nettoyage des ustensiles et des outils associés au grill

31. Lavez, rincez et désinfectez les ustensiles et outils du grill dans l'évier à trois compartiments. Laissez sécher à l'air libre avant utilisation.

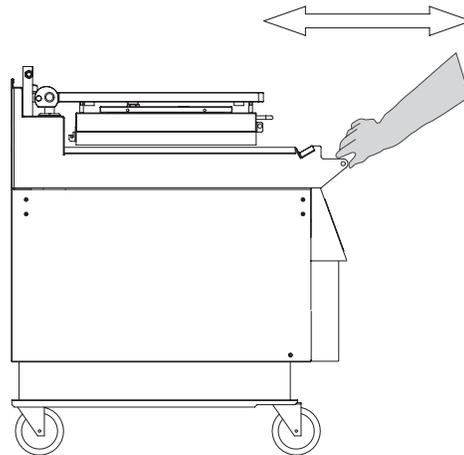


## Déplacement du grill

### ⚠ Attention

Assurez-vous que les plaques soient abaissées et en position fermée lors du déplacement du grill. Suivez la procédure pour éviter tout dommage, pour éviter d'avoir à recalibrer la plaque et pour éviter tout message d'erreur.

1. Activez l'interrupteur général.
2. Appuyez sur le bouton vert pour abaisser les plaques.
3. Désactivez l'interrupteur général.
4. Débranchez les raccordements au gaz (si nécessaire).
5. Détachez les tirants (modèles à gaz).
6. Libérez le frein des roulettes avant.
7. Manipulez uniquement le grill en le saisissant par la poignée.



## Étalonnage de la température des thermocouples

1. Les plaques supérieures et les plaques inférieures du gril doivent être aux températures d'utilisation pour effectuer cette procédure d'étalonnage.

2. Retirez les feuilles antiadhésives des plaques supérieures en retirant les attaches de retenue et la barre en U, et mettez-les de côté. Portez des gants résistants à la chaleur et faites preuve de vigilance, car le gril est chaud.



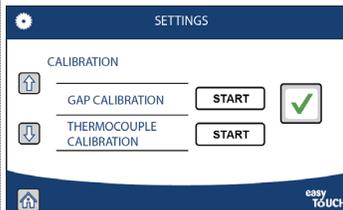
3. Appuyez sur SETTINGS (réglages).



4. Saisissez le MOT DE PASSE (mot de passe de responsable de restaurant ou d'entretien).



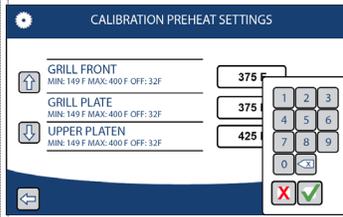
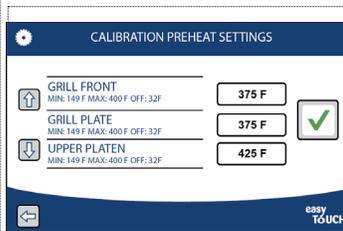
5. Faites défiler de haut en bas pour sélectionner THERMOCOUPLE CALIBRATION (étalonnage des thermocouples). Appuyez sur START (démarrage).



### Option pour technicien uniquement

Seuls les techniciens ont accès au réglage d'étalonnage du préchauffage. Cette option permet de changer les valeurs de température de préchauffage (Garland recommande d'utiliser les valeurs par défaut).

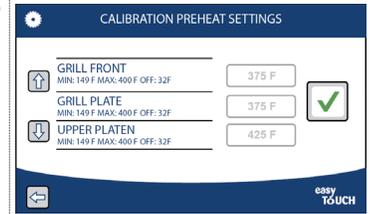
6. Appuyez sur la coche pour continuer.  
7. Ou appuyez sur l'icône de température pour modifier les valeurs à l'aide du clavier numérique. Appuyez sur la coche pour enregistrer.



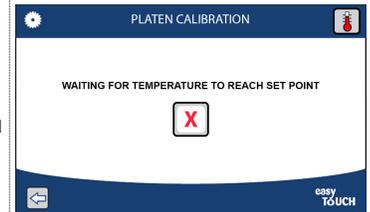
### Option pour responsable uniquement

Le directeur du restaurant n'a pas accès au réglage d'étalonnage du préchauffage.

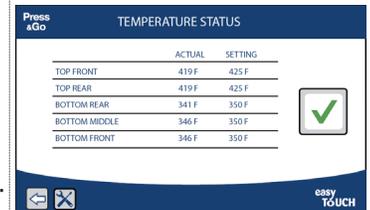
8. Appuyez sur la coche pour continuer.



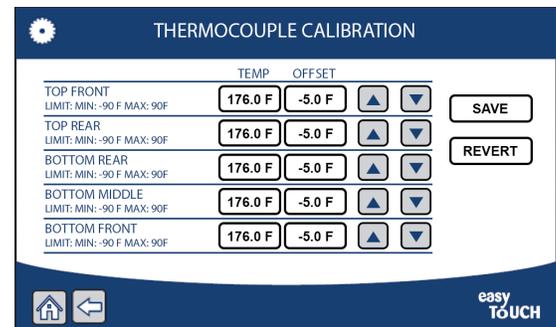
9. Le gril passe automatiquement en mode préchauffage. Appuyez sur la croix au centre de l'écran pour annuler.



Astuce : appuyez sur l'icône du thermomètre (coin supérieur droit) pour connaître l'état de température et la température réelle du gril.



10. Les plaques se relèveront automatiquement lorsque le mode de préchauffage sera terminé.



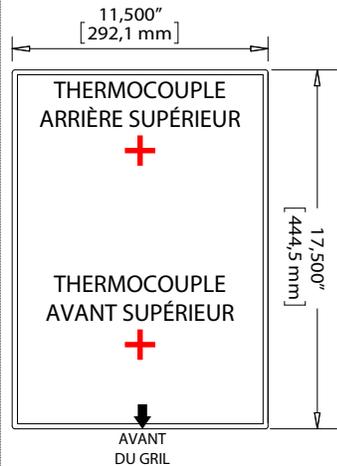
11. L'interface utilisateur affiche la température réelle du gril sous la colonne TEMP. L'autre colonne est dédiée au réglage OFFSET (compensation) qui effectue l'étalonnage selon la mesure du pyromètre. Les flèches à côté du bouton de compensation permettent de l'ajuster si nécessaire.

**Emplacement des thermocouples des plaques**

La plaque supérieure comporte deux thermocouples situés au centre à l'avant et au centre à l'arrière.

Sur l'interface utilisateur (écran), les thermocouples des plaques sont dénommés TOP FRONT (avant supérieur) et TOP REAR (arrière supérieur).

Les marques du diagramme ci-contre servent de référence ; pour connaître l'emplacement exact des thermocouples, reportez-vous au diagramme à la fin de cette procédure.

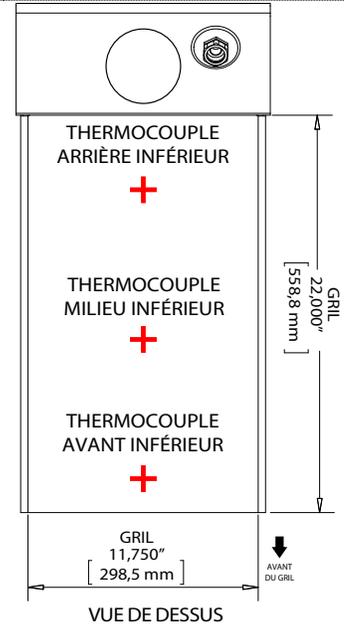


EMPLACEMENT DES THERMOCOUPLES DE PLAQUE SUPÉRIEURE VU DE DESSUS POUR TOUTS LES MODÈLES

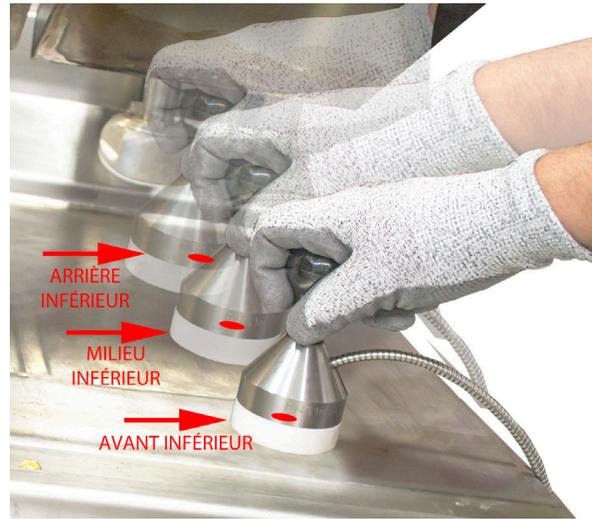
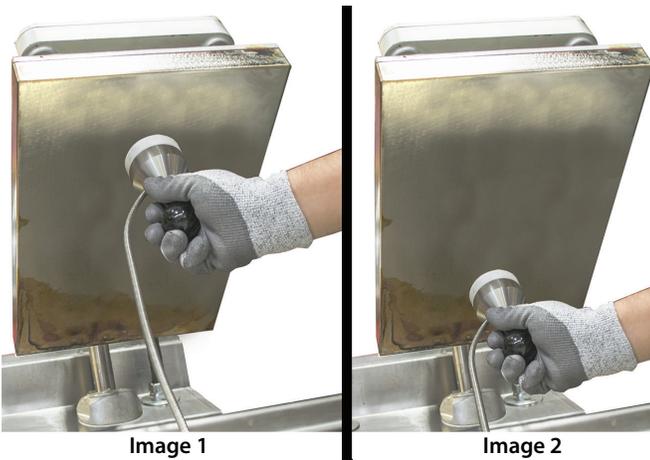
**Emplacement des thermocouples du gril**

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

Sur l'interface utilisateur, ils sont dénommés BOTTOM FRONT (avant inférieur), BOTTOM MIDDLE (milieu inférieur) et BOTTOM REAR (arrière inférieur).



VUE DE DESSUS



**Image 3**

**Positionnement du pyromètre sur la plaque supérieure**

À l'aide d'un pyromètre correctement étalonné, assurez-vous de placer le pyromètre dans la zone de chauffage des thermocouples comme indiqué sur les trois emplacements du gril, comme le montre l'image 3. Laissez la température se stabiliser pendant 10 secondes.

12. Positionnement du pyromètre sur le gril inférieur À l'aide d'un pyromètre correctement étalonné, assurez-vous de placer le pyromètre dans la zone de chauffage des thermocouples comme indiqué sur les trois emplacements du gril, comme le montre l'image 3. Laissez la température se stabiliser pendant 10 secondes.

13. Enregistrez la température qui apparaît sur le pyromètre.

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

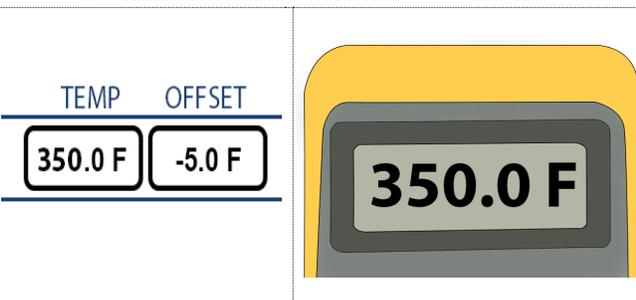


14. Utilisez les flèches orientées vers le haut et vers le bas pour régler la compensation sur l'écran. L'ordinateur effectue les calculs nécessaires pour ajuster la température affichée à l'écran.



	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	▲	▼

Portez une attention particulière à l'écran : à mesure que vous appuyez sur les flèches, le degré de compensation change. Attendez ensuite quelques secondes tandis que l'ordinateur effectue les calculs nécessaires pour changer la colonne TEMP sur l'écran.

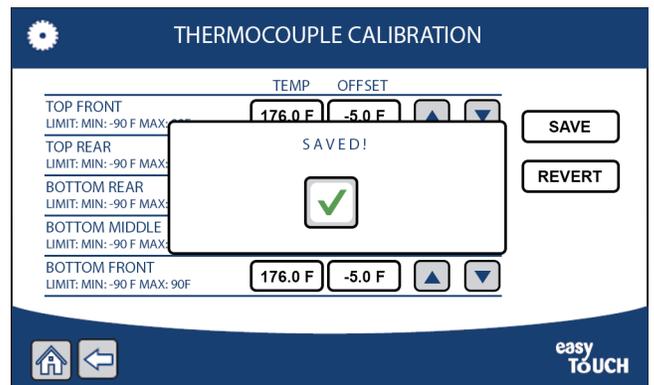


15. Réglez la température sur le contrôleur du gril afin de la faire correspondre à la température indiquée sur le pyromètre. Chaque pression sur la flèche orientée vers le haut augmente la valeur et chaque pression sur la flèche orientée vers le bas la diminue. La température affichée pour la compensation change d'un degré à chaque fois.

16. Une fois les thermocouples étalonnés, appuyez sur le bouton d'enregistrement. L'ordinateur revient aux réglages et enregistre tous les changements d'étalonnage effectués.



17. L'option REVERT (annuler) permet de revenir à la fenêtre SETTINGS (réglages) sans enregistrer les ajustements effectués.

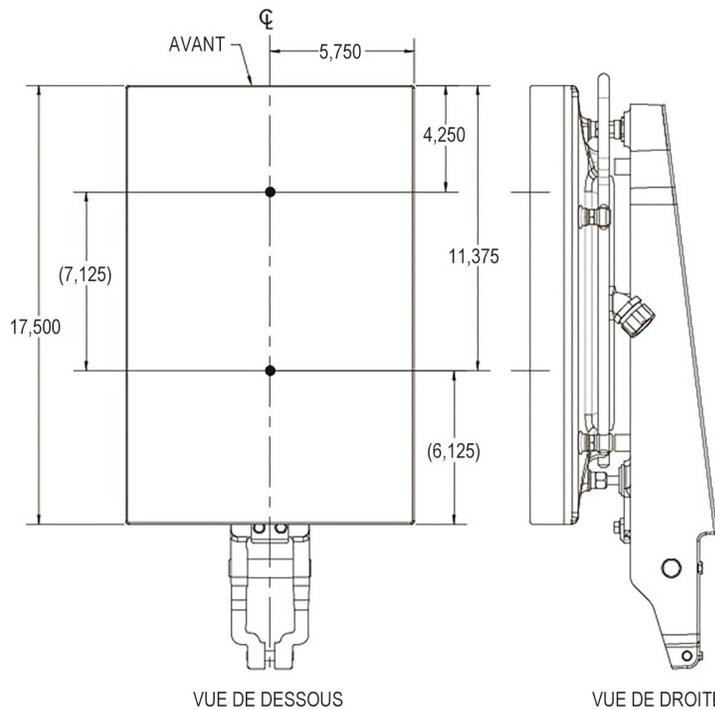


18. L'étalonnage des thermocouples est terminé.

**REMARQUE :**

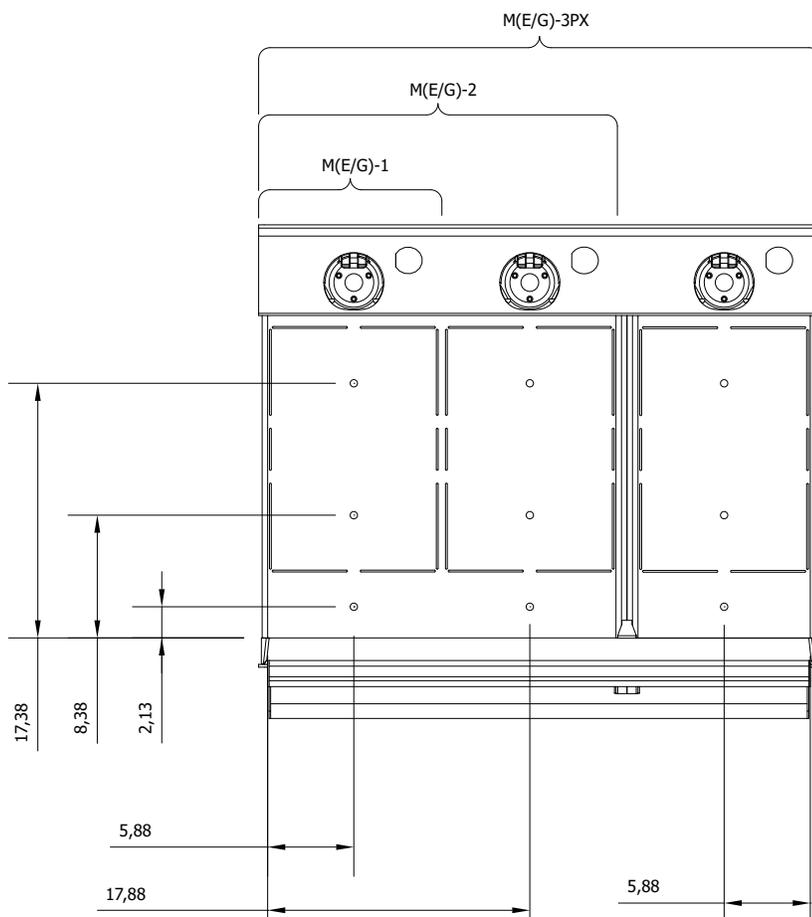
Le delta de température entre le pyromètre et le contrôleur doit être de +/-5 °F (+/-3 °C). S'il n'est pas compris dans cette plage, poursuivez l'étalonnage des thermocouples pour corriger les zones requises.

## Emplacement des thermocouples des plaques supérieures



- Chaque plaque de grill est composée de deux (2) thermocouples.
- Ils doivent être placés approximativement comme indiqué sur ce diagramme.

## Emplacement des thermocouples du grill inférieur



- Chaque grill est composé de trois (3) thermocouples.
- Ils doivent être placés approximativement comme indiqué sur 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 courte	Utiliser l'écran de changement de cycle de cuisson pour augmenter le cycle de cuisson.
	Produit cru trop froid	Vérifier que le produit cru est à la bonne température (non surgelé).
	Produit cru trop mince	Utiliser l'écran de changement de cycle de cuisson afin de réduire l'écart de cuisson.
	Cycle de cuisson stoppé/annulé trop tôt par l'opérateur	Mettre le produit au rebut.
	Cycle de cuisson stoppé/annulé trop tôt de lui-même	Mettre le produit au rebut.
	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	Se reporter aux problèmes de température.
	Problèmes d'éléments possibles	Se reporter aux problèmes d'éléments chauffants.
Produit insuffisamment cuit uniquement à l'avant du gril	Ventilation de la cuisine affectant les températures	Examiner si des volumes froids ou élevés d'air sont dirigés vers le gril.
	Feuille antiadhésive mal placée	Vérifier le montage de la feuille antiadhésive à la section 2.
	Réglage d'écartement différent (de l'avant à l'arrière ou de côté à côté)	Contactez une agence de maintenance qualifiée.
Produit trop cuit	Recette sélectionnée incorrecte	Sélectionner une recette correcte et réessayer.
	Durée de cuisson trop longue	Utiliser l'écran de changement de cycle de cuisson pour réduire le cycle de cuisson.
	Produit cru trop chaud	Vérifier que le produit cru est à la bonne température (viande surgelée non décongelée).
	Produit cru trop épais	Utiliser l'écran de changement de cycle de cuisson pour augmenter l'écart de cuisson.
	Produit cru de mauvaise qualité	Essayer à nouveau la recette avec un produit plus frais.
	Réglage d'écartement différent (de l'avant à l'arrière ou de côté à côté)	Contactez une agence de maintenance 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	Se reporter aux problèmes de température.

## Problèmes de température

Problème	Cause	Correction
Gril ou plaque trop chauds	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.
	Étalonnage de température incorrect	Réinitialiser les compensations aux valeurs par défaut et vérifier les températures (par défaut = compensation 0°).
	Câblage incorrect du thermocouple	Sélectionner l'écran d'état de température. Placer un chiffon humide sur chaque emplacement de thermocouple et attendre que la température de la zone descende.
Gril ou plaque trop froids	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 la cuisine affectant les températures	Examiner si des volumes froids ou élevés d'air sont dirigés vers le gril.
	Étalonnage de température incorrect	Réinitialiser les compensations aux valeurs par défaut et vérifier les températures (par défaut = compensation 0°).
Impossible d'atteindre ou de maintenir la température	Contacteur libéré	Couper puis rallumer l'interrupteur général et attendre qu'il y ait contact ou désengagement.
	Étalonnage de température incorrect	Réinitialiser les compensations aux valeurs par défaut et vérifier les températures (par défaut = compensation 0°).

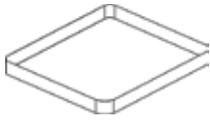
## Problèmes d'interface utilisateur

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, figé ou non réactif au toucher	Problème logiciel	Mettre l'appareil hors tension en utilisant l'interrupteur général, puis remettre sous tension au bout de 10 secondes. Si cela 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 sous tension.
Impossible de lire la clé USB	Disque à mémoire flash défectueux	Réessayer avec un disque à mémoire flash reconnu comme étant de bonne qualité.
	Disque à mémoire flash plein (lors d'une tentative de récupération de fichier journal)	Supprimer tous les fichiers du disque à mémoire flash et réessayer.
	Câble USB débranché	Vérifier que le connecteur USB est correctement branché.
Impossible de charger des fichiers USB	Disque à mémoire flash défectueux	Réessayer avec un disque à mémoire flash reconnu comme étant de bonne qualité.
	Les fichiers du disque à mémoire flash sont incorrects ou corrompus	Supprimer tous les fichiers du disque à mémoire flash et recharger des fichiers mis à jour.

## Section 6

# Outils et fournitures de nettoyage

### Fournitures de nettoyage



Plateau de rangement de feuilles antiadhésives



Brosse Kay double-face pour grill



Nettoyant pour grill homologué McD



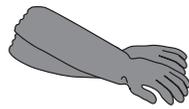
Bac de préparation, taille 1/3, profondeur de 6" (15 cm)



Seau de solution détergente pour évier homologuée McD



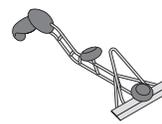
Base d'entrée



Gants résistants à la chaleur



Chiffons pour grill propres imbibés de désinfectant



Grattoir à grill



Racloir à grill



Tampon de nettoyage pour grill



Poignée et tampon de nettoyage pour grill



Seau pour chiffons pour grill et linges sales



Outils de nettoyage haute température (manchon de lavage pour grill à châssis unique)

**WELBILT®**  
*Bringing innovation to the table*

Welbilt propose des systèmes de cuisine entièrement intégrés et nos produits sont soutenus par le service après vente de pièces de rechange et services de KitchenCare®. Les marques primées qui composent Welbilt comprennent Cleveland™, Convotherm®, Crem®, Delfield®, fitkitchen®, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Lincoln®, Manitowoc®, Merco®, Merrychef® et Multiplex®.

*L'innovation au service de la restauration • [welbilt.com](http://welbilt.com)*