

Gril à rabat Modèles C842 et C844



Placer ce chapitre dans la section Gril du Manuel de l'équipement.

Fabriqué exclusivement pour McDonald's® par

Taylor Company
750 N. Blackhawk Blvd.
Rockton, IL 61072 États-Unis

Téléphone : +1 (815) 624-8333
Numéro vert
en-dehors de l'Illinois :
+1 (800) 228-8309
Dans l'Illinois :
+1 (800) 851-5639
Fax : +1 (815) 624-8000



Table des matières

Introduction	Page 1
Sécurité	Page 1
Identification des pièces/fonctions.....	Page 4
Important pour l'opérateur	Page 12
Procédures d'installation de l'équipement	Page 14
Affichages de menus.....	Page 18
Procédures de nettoyage journalier	Page 26
Guide de dépannage.....	Page 44
Explication de garantie des pièces.....	Page 47
Informations pour commande/service	Page 48
Entretien non-planifié	Page 49
Installation du système.....	Page 49
Articles de menu	Page 54
Auto-nivellement	Page 62
Schémas de câblage.....	Page 63

Garantie

Une carte de contrôle/garantie est incluse avec chaque machine neuve, à sa sortie d'usine. La carte de contrôle/garantie se trouve dans une enveloppe qui comprend également ce manuel de l'opérateur. Consulter la carte de contrôle de garantie et les catégories de garantie énumérées dans la section « Identification des pièces/fonctions » pour toute opération de maintenance sur votre unité.

Il est recommandé à l'opérateur de consacrer le temps nécessaire à la lecture détaillée de toutes les informations de garantie qui se trouvent sur la carte de contrôle de garantie. Toute question ou tout énoncé non-clair se trouvant sur la carte doivent vous être expliqués au moment de la livraison de la machine. Il est important de bien comprendre la protection de la garantie avant de commencer à utiliser la machine.

Pour toute question concernant la garantie Taylor, veuillez contacter votre distributeur Taylor autorisé ou Taylor Company, Rockton, Illinois 61072, aux États-Unis.

L'utilisation de ce mode d'emploi est exclusivement réservée aux franchisés et aux employés de McDonald's Corporation.

INTRODUCTION

Les modèles C842 et C844 comportent trois plaques supérieures indépendantes. Ces grils effectuent le nivellement des plaques automatiquement.

Ils peuvent cuire divers produits et ils disposent de deux options de cuisson : AUTO (automatique) et MANUAL (manuelle).

Option automatique (AUTO) : les grils détectent automatiquement le produit placé sur la plaque du gril (uniquement pour les articles du menu cuits au moyen du rabat) et ils règlent les paramètres de cuisson appropriés.

Option manuelle (MANUAL) : une fois que l'opérateur a sélectionné le produit devant être cuit, les grils règlent automatiquement les paramètres de cuisson appropriés.

Ces grils disposent de toutes les fonctions d'un gril plat, ainsi que des avantages de la cuisson sur les deux côtés.



Toutes les réparations doivent être effectuées par un agent de service autorisé par Taylor. Les alimentations principales en électricité du gril doivent être débranchées avant toute réparation.

Remarque : Ces grils sont uniquement conçus pour être utilisés à l'intérieur.

SÉCURITÉ

Toujours respecter les mesures de sécurité suivantes lors de l'utilisation du gril :



NE PAS utiliser le gril sans avoir lu le présent manuel de l'opérateur. Le manquement à cette consigne risque d'entraîner des blessures ou un endommagement du matériel. Ce manuel doit être conservé en lieu sûr, pour pouvoir s'y reporter plus tard.



Selon CEI 60335-1 et les normes de la partie 2, « cet appareil doit uniquement être utilisé par du personnel formé. Il n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants

ou des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ni par des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à moins que ces personnes soient supervisées ou instruites quant à l'utilisation de l'appareil, par une personne qui est responsable de leur sécurité. »



NE PAS installer l'unité dans une zone où on risque d'utiliser un jet d'eau. **NE PAS** utiliser de jet d'eau pour nettoyer ou rincer le gril. Le manquement à cette consigne risquerait d'entraîner un choc électrique grave. Par ailleurs, l'eau risque de s'accumuler à l'intérieur du gril et de détruire les composants électriques, ainsi que d'entraîner des blessures causées par des vapeurs chaudes.



NE PAS utiliser le gril sans qu'il soit correctement relié à la terre. Le manquement à cette consigne risque d'entraîner des blessures ou un endommagement du matériel.



Cette unité comporte une cosse équipotentielle de mise à la terre qui doit être correctement rattachée à l'arrière du cadre, par l'installateur autorisé. Le lieu de l'installation est indiqué par le symbole de liaison équipotentielle (5021 de CEI 60417-1), situé à la fois sur le panneau amovible et sur le cadre de l'unité.



- **NE PAS** faire fonctionner le gril avec des fusibles plus grands que ceux qui sont indiqués sur l'étiquette de données.
- Toutes les réparations doivent être effectuées par un agent de service autorisé par Taylor. Les alimentations principales en électricité du gril doivent être débranchées avant toute réparation.
- Unités reliées par cordon : Seuls les techniciens de service autorisés par Taylor peuvent installer une fiche sur ces unités.

- Les appareils stationnaires qui ne sont pas équipés d'un cordon électrique et d'une prise ou d'un autre dispositif permettant de débrancher l'appareil de l'alimentation en électricité doivent comporter un appareil de sectionnement omnipolaire, avec un intervalle de contact d'au moins 3 mm, sur l'installation externe.
- Les dispositifs qui sont connectés en permanence à une filerie fixe et pour lesquels les courants de fuite pourront dépasser les 10 mA, en particulier lorsqu'ils sont déconnectés ou non-utilisés pendant des périodes de temps prolongées ou pendant l'installation initiale, devront comporter des dispositifs de protection tels qu'un disjoncteur de fuite à la terre (GFI) qui devra être installé par le personnel autorisé, suivant la réglementation locale, afin d'éviter les fuites de courant.
- Les cordons électriques utilisés avec cette unité doivent être résistants aux huiles, comporter une gaine flexible et être au moins de la taille d'un cordon en polychloroprène ou autre cordon ordinaire synthétique au revêtement en élastomère équivalent (désignation de code 60245 CEI 57). Ils doivent être installés avec l'ancrage de cordon approprié, afin d'éviter que les conducteurs soient contraints ou tordus aux bornes, ainsi que pour protéger l'isolation des conducteurs de toute abrasion.

Le manquement à ces consignes peut entraîner l'endommagement du matériel, un mauvais fonctionnement du gril, ou des blessures.

AVERTISSEMENT : Toute erreur d'installation, de réglage, de modification, de service ou d'entretien risque d'entraîner un endommagement des biens, des blessures ou la mort. Bien lire toutes les consignes d'installation, de fonctionnement et d'entretien avant d'installer ou d'effectuer toute opération d'entretien de l'équipement.



- Cet appareil doit être tenu à l'écart de toute construction ou matériau inflammable y compris, mais sans s'y limiter : murs, cloisons, mobilier, sols, rideaux, papier, cartons et éléments décoratifs. Le manquement à cette consigne risque d'entraîner un incendie et des destructions, et de causer des blessures graves.



POUR VOTRE SÉCURITÉ

Ne pas entreposer ni utiliser de gasoil ou autres vapeurs ou produits liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.



- **NE PAS** obstruer les ouvertures de ventilation à l'arrière de l'appareil.
- **NE PAS** obstruer la circulation de l'air dans et autour du gril.
- **NE PAS** faire fonctionner le gril à moins que tous les panneaux de service et toutes les portes d'accès ne soient fixés par des vis. Le manquement à cette consigne pourrait entraîner des blessures causées par des composants électriques ou des composants à gaz.



FAIRE PREUVE DE BEAUCOUP DE PRÉCAUTIONS lors de l'installation, de l'utilisation et du nettoyage du gril. Éviter tout contact avec les surfaces chaudes du gril ou avec de la graisse chaude. Le manquement à cette consigne entraînera des brûlures.



- Le gril doit être placé sur une surface plane.
- Le gril doit être éloigné du mur, pour être nettoyé correctement. Pour remettre le gril à sa place d'origine, faire preuve de beaucoup de précautions et le pousser lentement et uniformément, jusqu'à ce qu'il retrouve sa place.

Le manquement à ces consignes risque de provoquer un renversement du gril et de causer un endommagement grave du matériel ou des blessures.



PRÊTER ATTENTION à toutes les étiquettes d'avertissement fixées sur le gril qui reconfirment les précautions de sécurité à l'opérateur.

NORME SUR LES MATIÈRES DANGEREUSES (HAZARD COMMUNICATION STANDARD, soit HCS) : une ou plusieurs des procédures décrites dans le présent mode d'emploi comprennent l'utilisation de produits chimiques. Ces produits chimiques seront mis en évidence par l'utilisation de caractères gras et suivis de l'abréviation (HCS) dans la partie texte décrivant la procédure. Consulter le manuel des normes sur les matières dangereuses (HCS) pour trouver la ou les fiches techniques des substances dangereuses appropriées (Material Safety Data Sheet, soit MSDS).

Cet appareil est fabriqué aux États-Unis et les dimensions des composants sont données à l'américaine. Toutes les conversions au système métrique sont approximatives et variables.

NIVEAU SONORE : La propagation de bruit aérien ne dépasse pas 70 dB(A), lorsqu'elle est mesurée à une distance d'un mètre de la surface de l'appareil et à une hauteur de 1,6 mètre du sol.

Ces consignes s'appliquent uniquement si le symbole du code du pays est présent sur l'appareil. Si le symbole n'apparaît pas sur l'appareil, consulter les notes techniques qui donnent les consignes nécessaires d'adaptation de l'appareil aux conditions d'utilisation dans le pays voulu.



Si ce produit comporte le symbole de la benne roulante barrée, cela signifie qu'il est conforme à la directive UE, ainsi qu'à d'autres réglementations similaires en vigueur depuis le 13 août 2005. Par conséquent, il faudra s'en débarrasser séparément, après son utilisation finale ; il ne sera pas possible de le jeter parmi d'autres ordures ménagères non-triées.

Il relève de la responsabilité de l'utilisateur de déposer le produit sur le lieu de collecte approprié, selon les spécifications des réglementations locales.

Pour davantage d'informations en ce qui concerne les lois locales en vigueur, veuillez contacter votre mairie et/ou votre distributeur local.

IDENTIFICATION DES PIÈCES / FONCTIONS

Dessin éclaté C842 (Cf. Figure 1)

ARTICLE	N° PIÈCE	DESCRIPTION	QTÉ.	FONCTION	CATÉG. GAR.
1	X72962	Panneau A.-latéral supérieur gauche	1	Donne accès aux composants internes pour le service et le nettoyage.	103
2	024298	Vis-10-32 X 3/8	6	Fixe le panneau au cadre.	000
3	072967	Panneau-latéral gauche	1	Donne accès aux composants internes pour le service et le nettoyage.	103
4	X78330-SER	Kit A.-déflecteur de graisse	3	Évite la migration de graisse.	103
4a.	078329	Attache-pression 1/4 x 15/16	24	Attache le déflecteur de graisse au grill.	000
4b	078285	Protecteur-graisse	4	Évite la migration de graisse.	000
5	X72951	Panneau A.-arrière service (supérieur)	1	Donne accès aux composants internes pour le service et le nettoyage.	103
6	X72958-SER (inclut 6a-6e)	Panneau A.-panneau arrière (inférieur)	1	Donne accès aux composants internes pour le service et le nettoyage.	103
6a.	072959	Panneau-arrière ventilateur 2 vitesses	1	Donne accès aux composants internes. Comporte un connecteur de ventilateur à deux vitesses intégré dans le panneau.	103
6b	053889	Bouchon-plastique protecteur 7/8 fileté	1	Protège la fiche du bout du harnais du panneau arrière.	000
6c	X74158	Harnais A.-panneau arrière	1	Connecté au harnais interne du grill pour le ventilateur à 2 vitesses.	103
6d	078327	Écrou-verrouillage conduit 1/2 po.	1	Fixe le connecteur de harnais de panneau arrière au panneau.	000
6e	044823	Connecteur-verrouillage conjugué	1	Connecte le harnais du panneau arrière au harnais de fils interne.	103
7	X72965	Panneau A.-latéral supérieur droit	1	Donne accès aux composants internes pour le service et le nettoyage.	103
8	072968	Panneau-latéral droit (inférieur)	1	Donne accès aux composants internes pour le service et le nettoyage.	103
9	078377	Roulette-5 po. Tige 7-5/8	2	Permet la mobilité du grill.	103
10	073240	Roulette-5 po. pivotante avec verrouillage	2	Évite tout mouvement du grill.	103
11	X72491-SER	Commande-interface d'affichage	3	Contrôle toutes les fonctions du grill.	103
12	076989-WP	Commutateur-bascule-bipolaire unidirectionnel 10 A (verrouillage ventilateur)	1	Active l'alimentation du grill et des ventilateurs d'évacuation.	103

Dessin éclaté du C842

ARTICLE	N° PIÈCE	DESCRIPTION	QTÉ.	FONCTION	CATÉG. GAR.
13	076012	Bouton-opérateur-noir (attente-standby)	3	Active le cycle de cuisson, maintient la plaque supérieure en position fermée et affiche le message « STANDBY » (ATTENTE) sur la commande. Si on appuie sur ce bouton deux fois en cinq secondes, la plaque supérieure se baisse automatiquement et se place en position d'attente (standby).	000
14	076011	Bouton-opérateur-rouge (lever-raise)	3	Annule le mode d'attente, lève la plaque supérieure et désactive le cycle de cuisson.	000

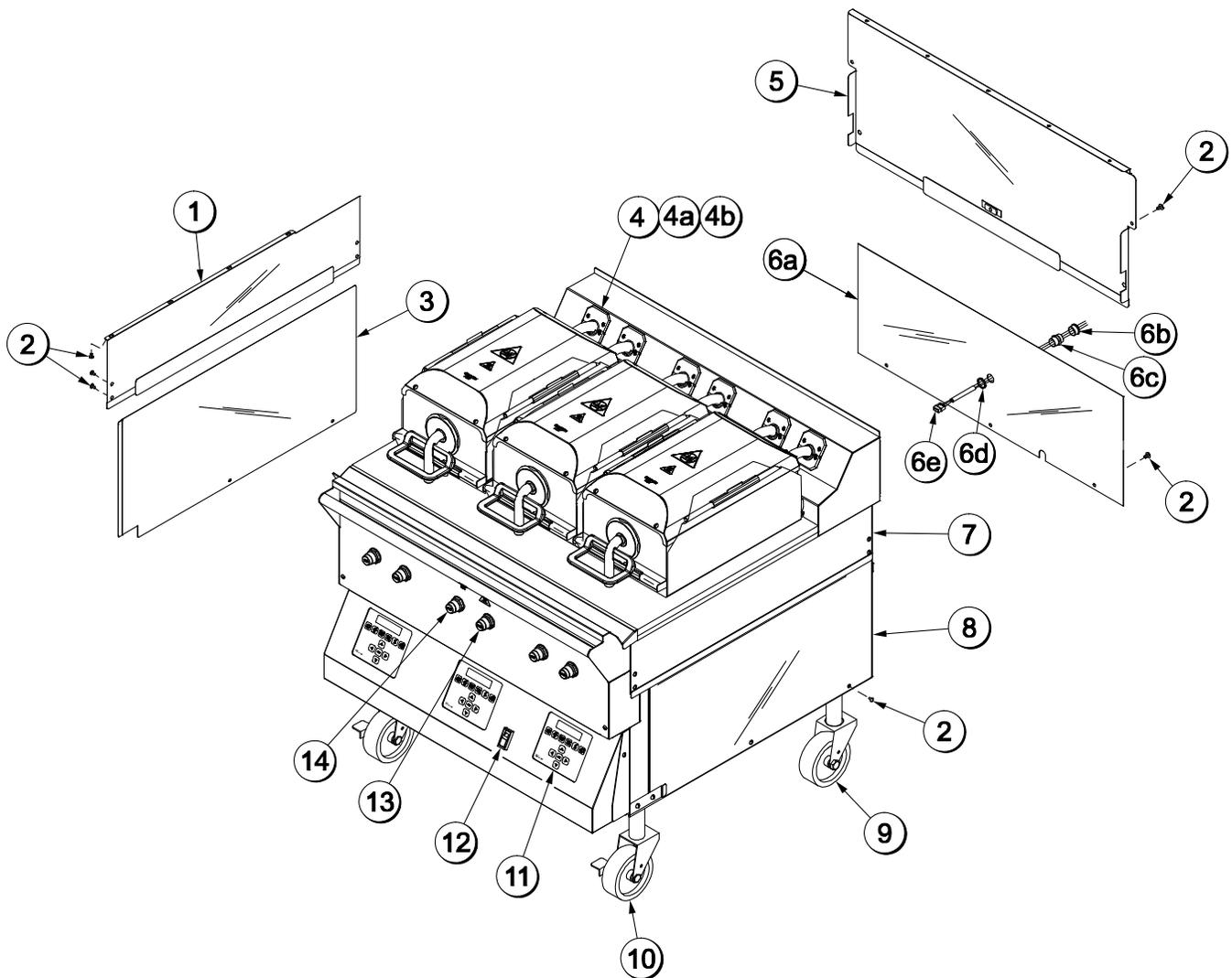


Figure 1

Dessin éclaté C844 (Cf. Figure 2)

ARTICLE	N° PIÈCE	DESCRIPTION	QTÉ.	FONCTION	CATÉG. GAR.
1	X72786	Panneau A.-latéral supérieur gauche	1	Donne accès aux composants internes pour le service et le nettoyage.	103
2	024298	Vis-10-32 X 3/8	6	Fixe le panneau au cadre.	000
3	072790	Panneau-latéral gauche	1	Donne accès aux composants internes pour le service et le nettoyage.	103
4	X78330-SER	Kit A.-déflecteur de graisse	3	Évite la migration de graisse.	103
4a.	078329	Attache-pression 1/4 x 15/16	24	Attache le déflecteur de graisse au gril.	000
4b	078285	Protecteur-graisse	4	Évite la migration de graisse.	000
5	X72951	Panneau A.-arrière service (supérieur)	1	Donne accès aux composants internes pour le service et le nettoyage.	103
6	072959	Panneau-arrière ventilateur 2 vitesses	1	Donne accès aux composants internes pour le service et le nettoyage. Comporte un connecteur de ventilateur à deux vitesses intégré dans le panneau.	103
7	X72788	Panneau A.-latéral supérieur droit	1	Donne accès aux composants internes pour le service et le nettoyage.	103
8	072791	Panneau-latéral droit (inférieur)	1	Donne accès aux composants internes pour le service et le nettoyage.	103
9	078377	Roulette-5 po. Tige 7-5/8	2	Permet la mobilité du gril.	103
10	073240	Roulette-5 po. pivotante avec verrouillage	2	Évite tout mouvement du gril.	103
11	X72491-SER	Commande-interface d'affichage	3	Contrôle toutes les fonctions du gril.	103
12	076989-WP	Commutateur-bascule-bipolaire unidirectionnel 10 A (verrouillage ventilateur)	1	Active l'alimentation du gril et des ventilateurs d'évacuation.	103
13	076012	Bouton-opérateur-noir (attente-standby)	3	Active le cycle de cuisson, maintient la plaque supérieure en position fermée et affiche le message « STANDBY » (ATTENTE) sur la commande. Si on appuie sur ce bouton deux fois en cinq secondes, la plaque supérieure se baisse automatiquement et se place en position d'attente (standby).	000
14	076011	Bouton-opérateur-rouge (lever-raise)	3	Annule le mode d'attente, lève la plaque supérieure et désactive le cycle de cuisson.	000
15	075288	Verre-protecteur	3	Évite que le bouton Standby (attente) ne soit activé par accident.	103
16	075699SYM3	Étiquette-panneau de commande-symbole international	1	Ensemble d'étiquettes situé sous le bouton Raise (montrant la plaque se soulevant) et le bouton Standby (montrant la plaque se baissant).	000

Dessin éclaté du C844

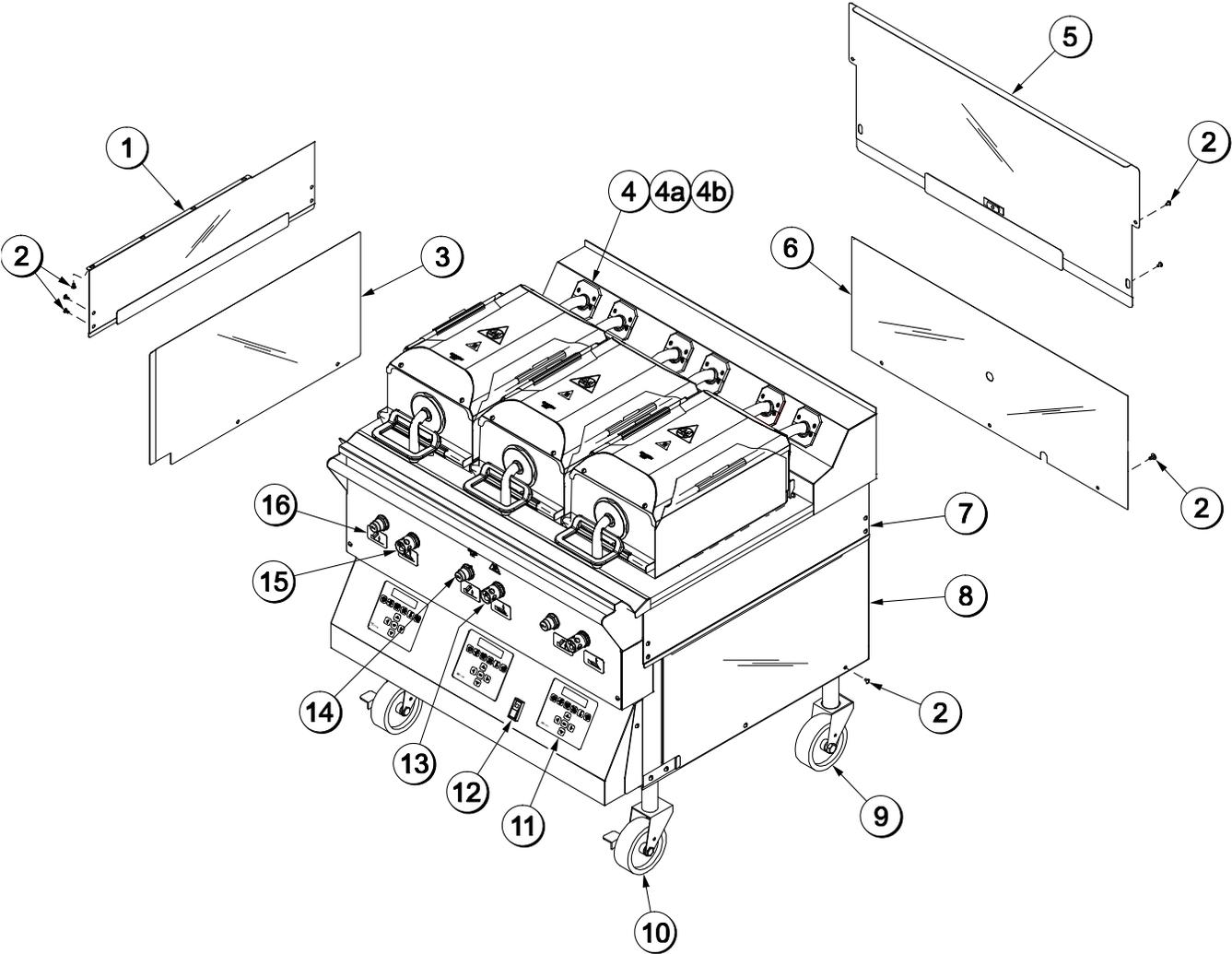


Figure 2

Vue de l'avant C842/C844

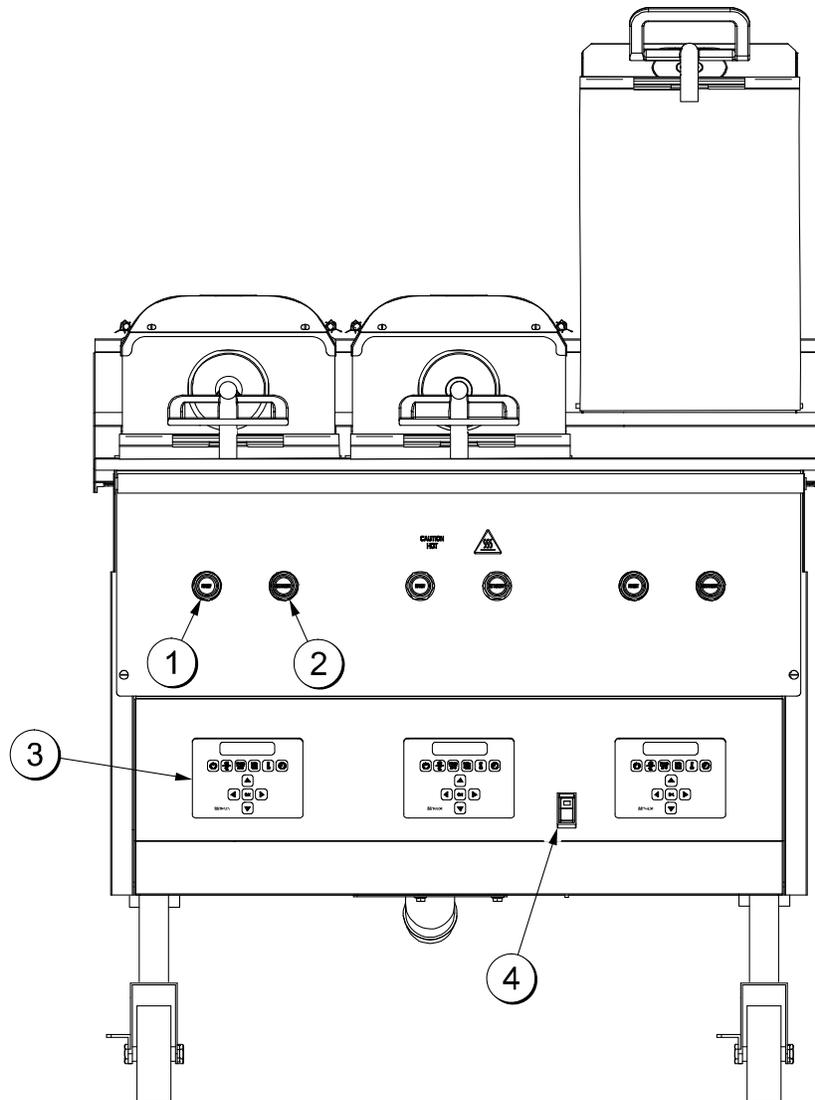


Figure 3

ARTICLE	N° PIÈCE	DESCRIPTION	QTÉ.	FONCTION	CATÉG. GAR.
1	076011	Bouton-opérateur-rouge (lever-raise)	3	Annule le mode d'attente, lève la plaque supérieure et désactive le cycle de cuisson.	000
2	076012	Bouton-opérateur-noir (attente-standby)	3	Active le cycle de cuisson, maintient la plaque supérieure en position fermée et affiche le message « STANDBY » (ATTENTE) sur la commande. Si on appuie sur ce bouton deux fois en cinq secondes, la plaque supérieure se baisse automatiquement et se place en position d'attente (standby).	000
3	X72491-SER	Commande-affichage	3	Contrôle toutes les fonctions du gril.	103
4	076989-WP	Commutateur-bascule-bipolaire unidirectionnel 10 A (verrouillage ventilateur)	1	Active l'alimentation du gril et des ventilateurs d'évacuation.	103

Vue du côté droit du C842/C844

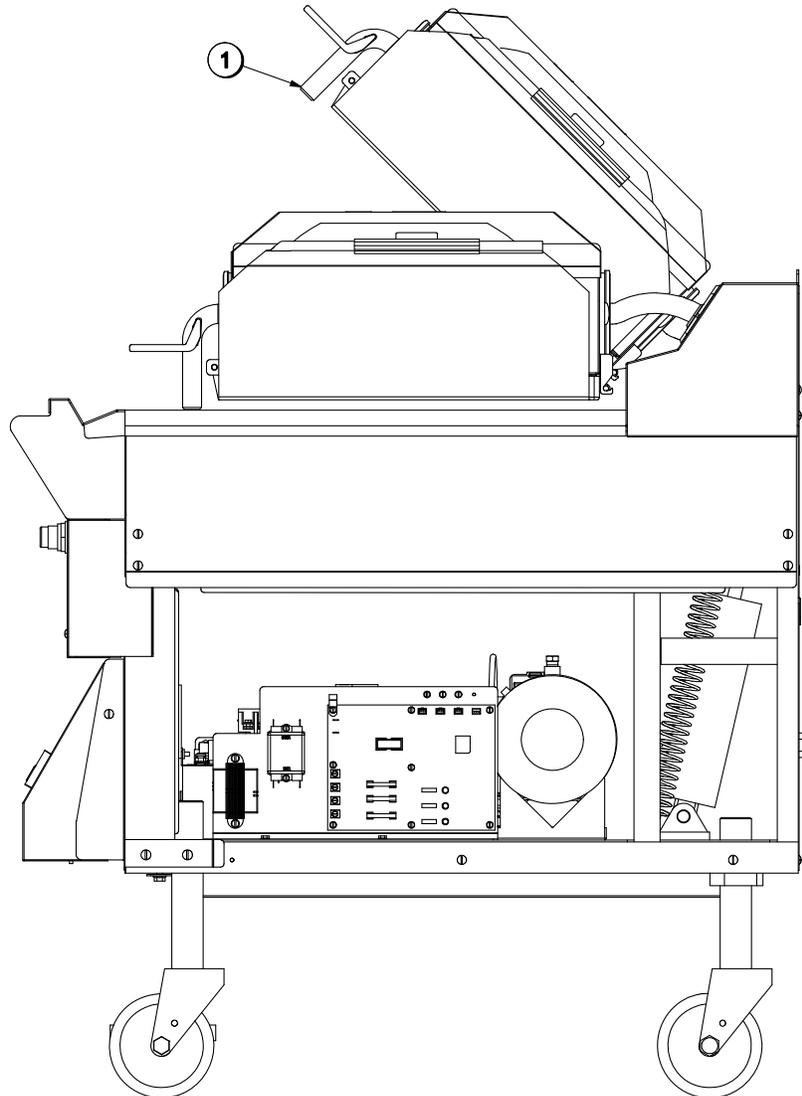


Figure 4

ARTI CLE	N° PIÈCE	DESCRIPTION	QTÉ.	FONCTION	CATÉG. GAR.
1	072472	Poignée-plaque	3	La poignée est solidement assise sur la surface de cuisson inférieure, lorsque la plaque est baissée.	103

Vue du côté gauche du C842/C844

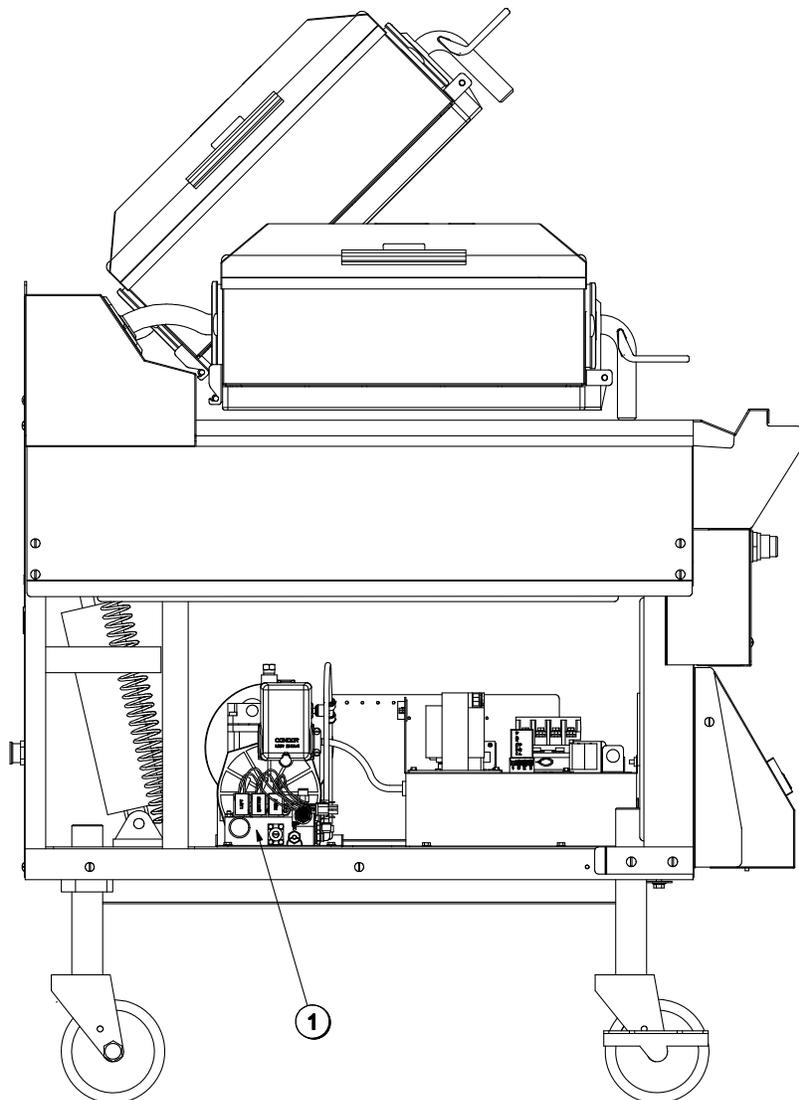


Figure 5

ARTI CLE	N° PIÈCE	DESCRIPTION	QTÉ.	FONCTION	CATÉG. GAR.
1	072695	Collecteur A.	1	Régule la pression d'air pour le fonctionnement de la plaque.	103

Accessoires C842/C844

ARTICLE	N° PIÈCE	DESCRIPTION	QTÉ.	FONCTION	CATÉG. GAR.
1	073338	Tige-feuille de protection	3	Fixe l'extrémité ourlée de la feuille de protection à l'arrière de la plaque.	000
2	072673	Épingle-feuille de protection avec taquet	9	Fixe la feuille de protection à l'avant et aux côtés de la plaque.	000
3	073337	Feuille-protection boîte de 9	1	Barrière non-adhésive utilisée pour protéger la plaque supérieure	000
*4	081432	Feuille-protection inférieure (boîte de 12)	1	Barrière non-adhésive utilisée pour protéger la surface de cuisson inférieure.	000

*Réservé aux marchés utilisant une feuille de protection inférieure.

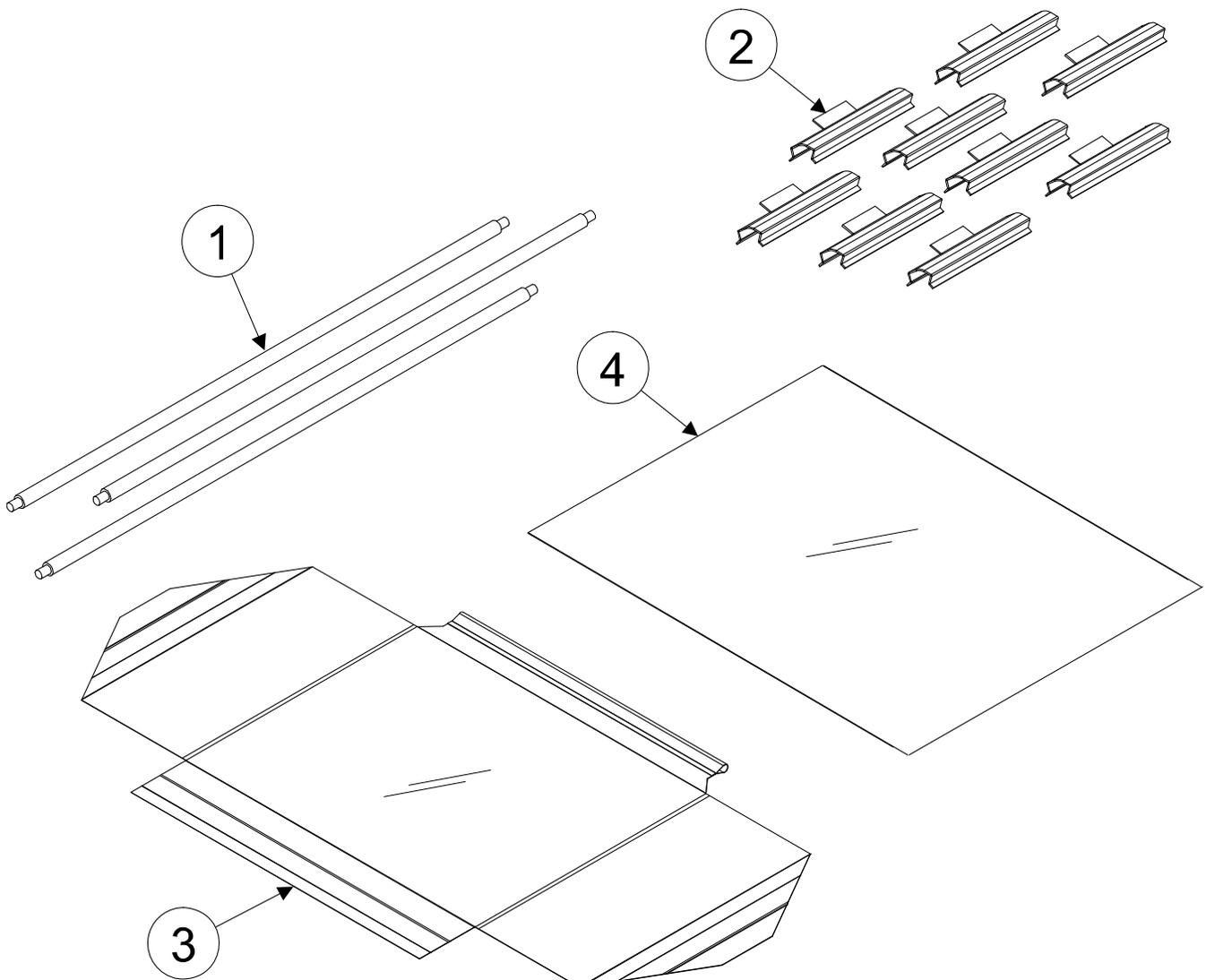


Figure 6

IMPORTANT POUR L'OPÉRATEUR

Important pour l'opérateur – Identification des pièces (Cf. Figure 7)

ARTICLE	DESCRIPTION	FONCTION
1	Commutateur de verrouillage du ventilateur	Ce commutateur active l'alimentation du gril et des ventilateurs d'évacuation.
2	Touche marche/arrêt	Cette touche sert à mettre en marche et à éteindre la commande pour lancer le mode de préchauffage et effectuer le réglage automatique de l'écart de la plaque. La touche doit être enfoncée et maintenue pendant trois secondes pour qu'il y ait activation, afin d'éviter tout fonctionnement inopportun.
3	Touche matin/midi et soir	Cette touche sert à passer de la liste d'articles du menu du matin à celle des articles du menu du midi et du soir, et inversement.
4	Touche MANUAL/AUTO (manuel/automatique)	Cette touche sert à passer du mode manuel au mode automatique et inversement.
5	Flèche vers la gauche	Cette touche s'utilise pour faire défiler les articles du menu, lorsqu'on se sert du mode manuel de cuisson (inactive en mode automatique).
6	Flèche descendante	En mode de menu, cette touche sert à faire baisser les valeurs numériques et à faire défiler les différents caractères, lorsqu'on veut introduire un nouvel article du menu ou modifier un ancien article (inactive en mode automatique).
7	Touche OK	Cette touche sert à confirmer les informations saisies.
8	Flèche vers la droite	Cette touche s'utilise pour faire défiler les articles du menu, lorsqu'on se sert du mode manuel de cuisson (inactive en mode automatique).
9	Flèche ascendante	En mode de menu, cette touche sert à augmenter les valeurs numériques et à faire défiler les différents caractères, lorsqu'on veut introduire un nouvel article du menu ou modifier un ancien article (inactive en mode automatique).
10	Touche programme	Cette touche sert à entrer et à sortir du mode de programmation.
11	Touche température	Appuyer sur cette touche pendant 3 secondes permet d'accéder à l'écran de calibrage de la sonde (Probe calibration).
12	Touche de temps de cuisson	Cette touche sert à changer le temps de retrait d'un article de menu spécifique. Pour changer un temps de cuisson spécifique, l'article doit être sélectionné à partir du mode manuel. (Remarque : Appuyer et maintenir la touche de temps de cuisson pendant trois secondes pour activer.)
13	Affichage à cristaux liquides (LCD)	Cet écran affiche les options de menu et les informations concernant le menu.

Important pour l'opérateur

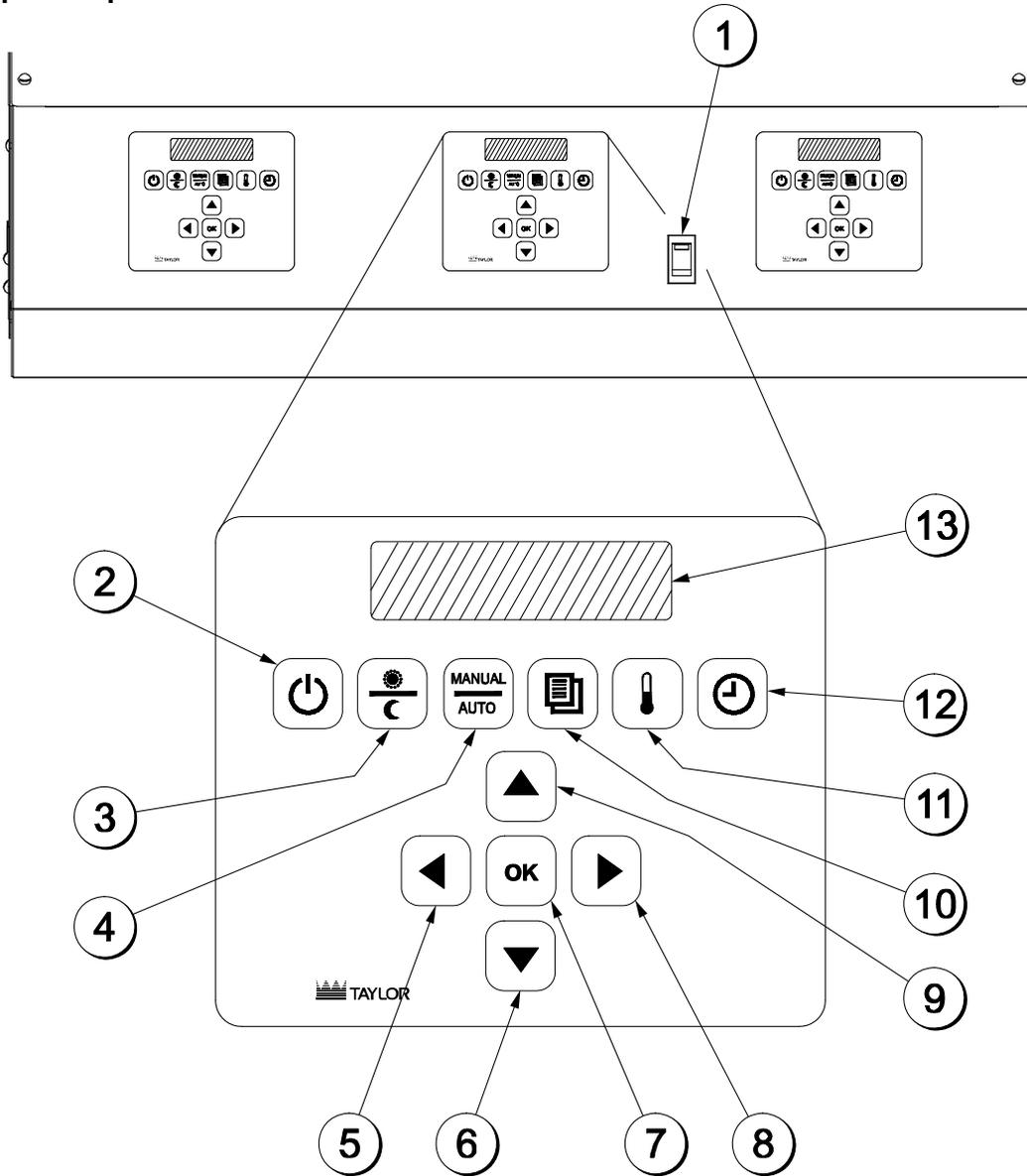


Figure 7

Définition des symboles

Pour faciliter la communication internationale, sur beaucoup des touches de l'opérateur, les mots ont été remplacés par des symboles indiquant leur fonction. Votre matériel Taylor est conçu avec ces symboles internationaux.

La liste suivante donne les définitions de ces symboles.

 = MARCHE/ARRÊT

 = MATIN/MIDI ET SOIR

 = PROGRAMME

 = TEMPÉRATURE

 = TEMPS

PROCÉDURES D'INSTALLATION DE L'ÉQUIPEMENT

Installation des feuilles de protection supérieures

1. Glisser la barre de retenue des feuilles de protection dans la boucle de la feuille de protection (Cf. Figure 8).

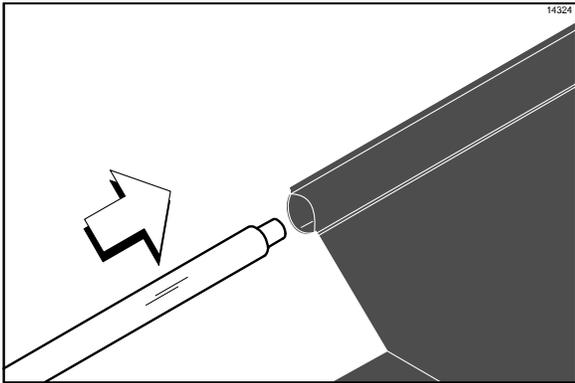


Figure 8

2. Engager la barre de retenue de la feuille de protection dans les crochets fournis sur la gaine (Cf. Figure 9).

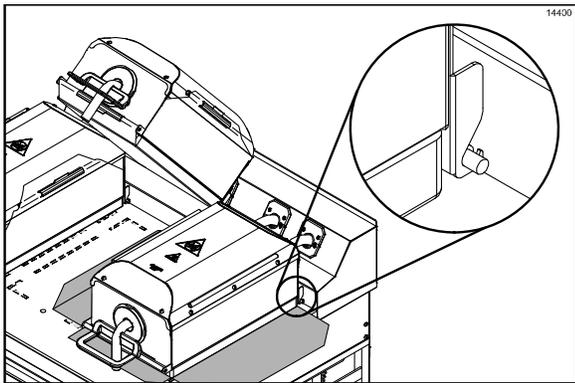


Figure 9

3. Centrer la feuille de protection sur la barre. Bien la tirer sur la barre de la feuille de protection située à l'avant de la gaine. Fixer la feuille avec une épingle de verrouillage (Cf. Figure 10).

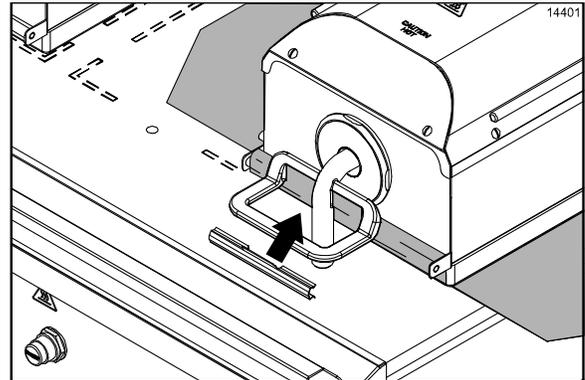


Figure 10

4. Entourer avec précaution les tiges du couvercle avec les rabats latéraux de la feuille de protection et fixer la feuille au moyen des épingles de verrouillage (Cf. Figure 11).

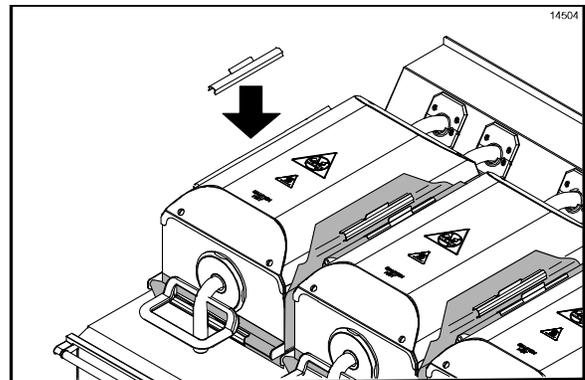


Figure 11

IMPORTANT ! Ne pas créer de plis dans la feuille de protection. Ceci réduirait de beaucoup la durée de vie de la feuille.

5. S'assurer que les feuilles de protection adhèrent bien à toute la surface de la plaque supérieure.
6. **Répéter ces étapes** pour les autres plaques supérieures.

Installer les feuilles de protection inférieures (pour les grils utilisant des feuilles de protection inférieures)

Remarque : Les étapes suivantes s'appliquent uniquement aux marchés utilisant des feuilles de protection inférieures. **Pour les grils qui n'utilisent pas de feuilles de protection inférieures, passer à « Démarrage du gril », à la page 17.**



AVERTISSEMENT ! On ne peut pas utiliser les feuilles de protection supérieures sur la surface inférieure du gril. On risquerait d'avoir des problèmes de qualité et éventuellement de sécurité alimentaire.

1. Nettoyer le gril avec un chiffon-gril trempé dans de l'aseptisant, afin d'éliminer tout débris sur le gril (Cf. Figure 12).

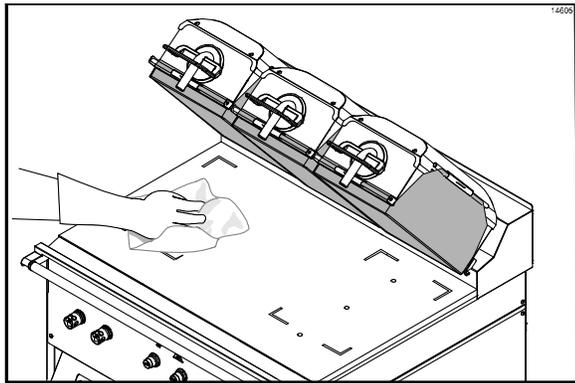


Figure 12

2. Mettre le commutateur de verrouillage du ventilateur sur marche. La commande affiche le message « OFF » (éteint ; Cf. Figure 13).

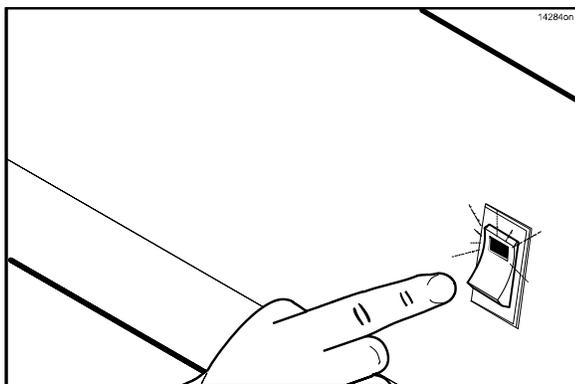


Figure 13

3. Appuyer sur la touche  pendant 3 à 5 secondes. Les messages « AM TOO COOL » (matin trop froid) et « AM FOLDED EGGS – CLAM » (œufs en

omelette du matin – rabat) apparaissent à l'écran de commande.

4. L'écran affiche ensuite « CLEAN GRILL SURFACES » (surfaces du gril propres) puis, « CLOSE PLATEN FOR AUTO LEVELING » (fermer la plaque pour l'auto-nivellement).
5. Avec une cuillère à crème glacée, répandre deux cuillerées pleines à ras de flocons adhésifs de soja sur une surface de gril chaude d'1 m (3 pi) et laisser fondre les flocons (Cf. Figure 14).

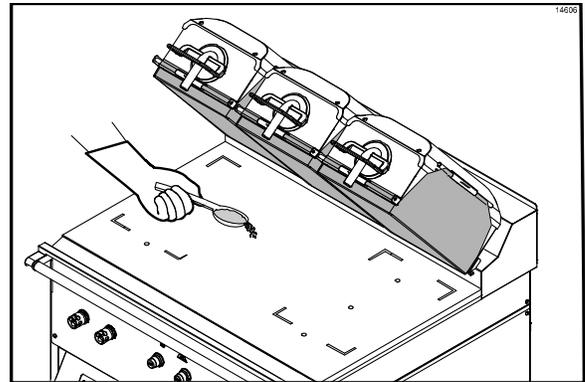


Figure 14

6. Avec un rouleau à essorer propre, répandre les flocons sur la zone de cuisson (Cf. Figure 15).

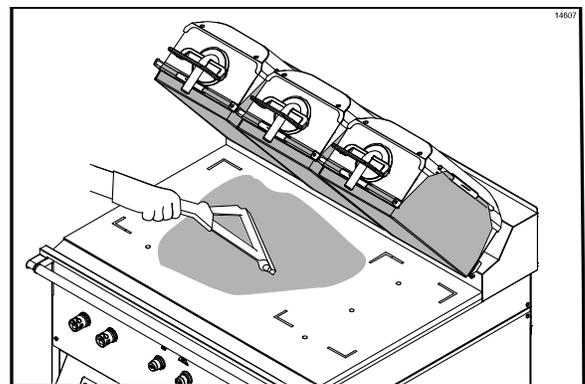


Figure 15

7. Mettre des gants résistants à la chaleur (Cf. Figure 16).

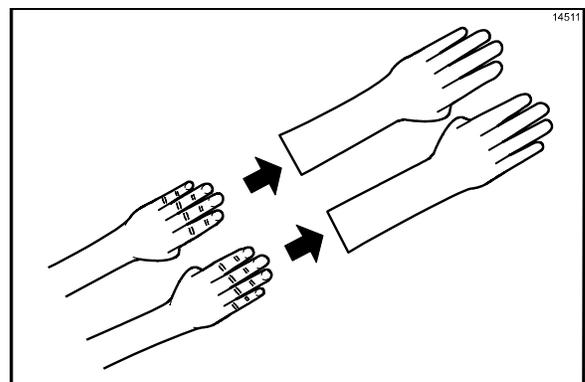


Figure 16

8. L'extrémité la plus étroite de la feuille de protection face à l'arrière du grill, saisir la feuille de protection par les côtés, à environ 2,5 cm de chaque extrémité. Aligner le bord arrière de la feuille de protection avec le dossier et le bord latéral du grill (Cf. Figure 17).

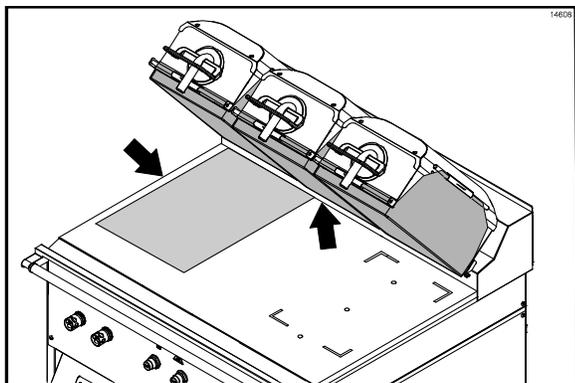


Figure 17

9. Utiliser le rouleau à essorer avec délicatesse pour laisser s'échapper les bulles d'air, en s'assurant de ne pas plier ni plisser la feuille de protection (Cf. Figure 18).

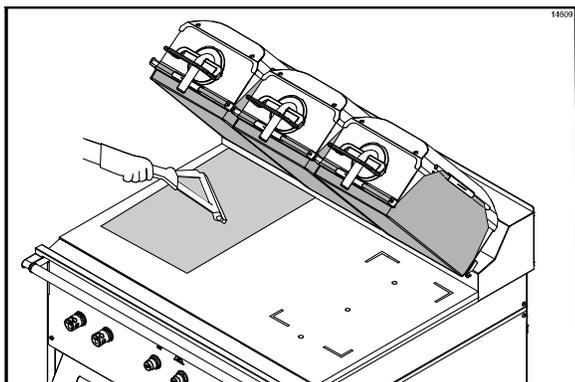


Figure 18

10. Répéter les deux dernières étapes pour la feuille de protection de l'autre côté du grill (Cf. Figure 19).

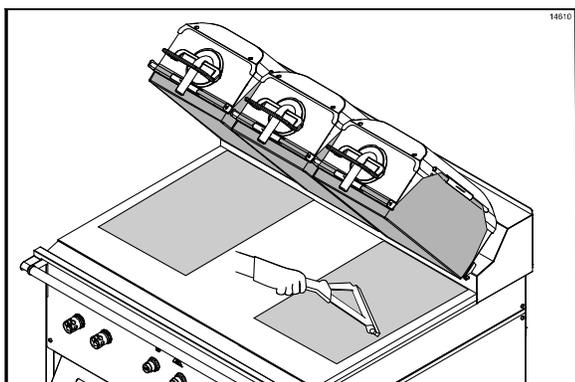


Figure 19

11. Aligner le bord arrière de la troisième feuille de protection inférieure avec le

dossier et le milieu du grill. La feuille de protection chevauchera le bord des deux autres feuilles de protection (Cf. Figure 20).

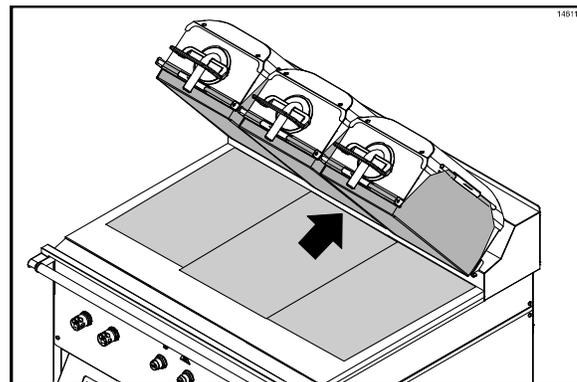


Figure 20

12. Avec le rouleau à essorer, éliminer délicatement les bulles d'air.

Remarque : Si elles sont posées correctement, les feuilles de protection reposeront à plat, avec de rares petites bulles d'air.

13. Appuyer sur le bouton Standby (attente) pour fermer la plaque (Cf. Figure 21).

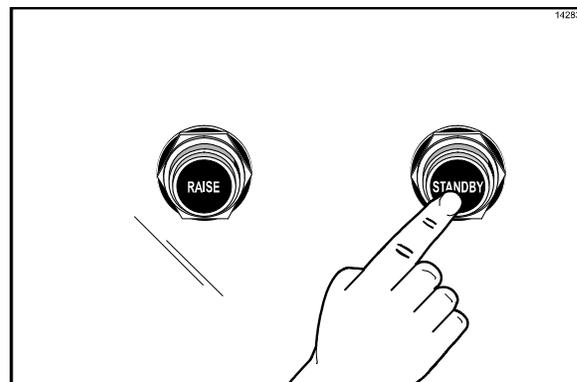


Figure 21

14. Une fois la plaque fermée, le grill commence à chauffer, jusqu'à atteindre la température voulue. La commande affiche le message suivant, en attendant que la température voulue ait été atteinte : « TOO COOL FOR AUTO LEVELING » (trop froid pour l'auto-nivellement).
15. Une fois que le grill a atteint la température voulue, l'écran affiche « PLEASE WAIT FOR AUTO LEVELING » (veuillez attendre l'auto-nivellement).
16. Une fois que l'auto-nivellement est terminé, la plaque supérieure se soulève. L'écran affiche le produit qui a été sélectionné.

La feuille de protection doit être changée lorsque :

- Le produit colle à la feuille de protection.
- Il y a une accumulation de carbone, ce qui provoque des problèmes de goût ou d'apparence.
- Il se forme une fissure dans la feuille de protection, dans la zone de cuisson.
- La feuille est usagée et ne comporte plus de substance protection.

Remarque : Inverser et tourner les feuilles de protection quotidiennement.

Entretien des feuilles de protection

- **NE PAS** plier ni plisser.
- **NE PAS** toucher avec un objet tranchant ou abrasif.
- **NE PAS** arroser à l'eau chaude ni tremper dans de l'eau.
- **NE PAS** placer sous d'autres objets.

Démarrage du gril

IMPORTANT : La plaque inférieure et la plaque supérieure du gril DOIVENT AVOIR ÉTÉ NETTOYÉES avant de commencer ces procédures.

Remarque : Pour les grils avec feuilles de protection inférieures, il faudra mettre le gril en marche avant de les installer (Cf. page 15).

1. Mettre le commutateur de verrouillage du ventilateur sur marche. La commande affiche le message « OFF » (éteint ; Cf. Figure 22).

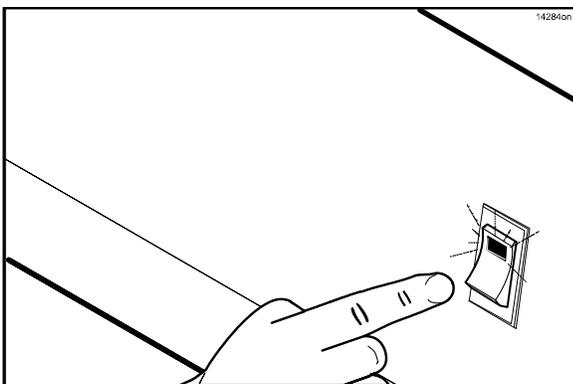


Figure 22

2. Faire chauffer le gril en appuyant sur la touche  (marche/arrêt) pendant 3 à 5 secondes. Les messages « AM TOO COOL » (matin trop froid) et « AM

FOLDED EGGS – FLAT » (œufs en omelette du matin – plat) apparaissent à l'écran de commande (Cf. Figure 23).

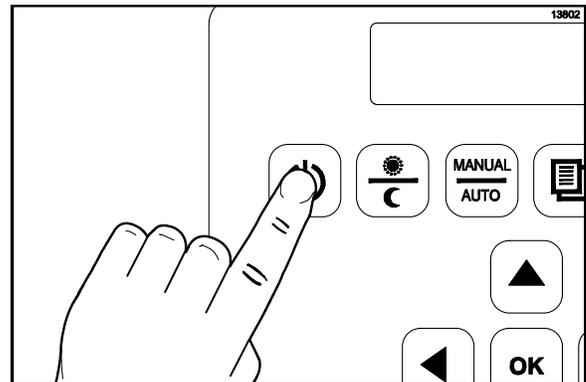


Figure 23

3. La commande affiche tout d'abord « CLEAN GRILL SURFACES » (surfaces du gril propres). La commande affiche ensuite « CLOSE THE CLAM FOR AUTO LEVELING » (fermer le rabat pour le nivellement automatique).
4. Appuyer sur le bouton Standby (attente) pour fermer la plaque (Cf. Figure 24).

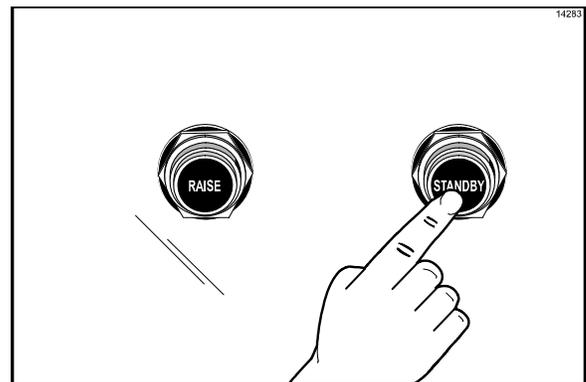


Figure 24

5. Une fois la plaque fermée, le gril commence à chauffer, jusqu'à atteindre la température voulue. La commande affiche le message suivant, en attendant que la température voulue ait été atteinte : « TOO COOL FOR AUTO LEVELING » (trop froid pour l'auto-nivellement).
6. Une fois que le gril a atteint la température voulue, l'écran affiche « PLEASE WAIT FOR AUTO LEVELING » (veuillez attendre l'auto-nivellement).
7. Une fois que l'auto-nivellement est terminé, la plaque supérieure se soulève. L'écran affiche le produit qui a été sélectionné.

AFFICHAGES DE MENUS

Un accès limité aux écrans de menus est possible par le menu de l'opérateur (Operator Menu) ou le menu du manager (Manager Menu). Pour accéder au menu de l'opérateur ou au menu du manager, il faut taper des codes spécifiques.

Menu opérateur – accès par code

Le menu de l'opérateur donne un accès limité au MENU et à SYSTEM SETUP (l'installation du système). L'accès à ce menu sert à l'utilisation quotidienne (personne responsable de la qualité de cuisson de la viande).

Pour entrer dans le menu de l'opérateur

(Operator Menu), appuyer sur la touche  de manière à afficher « PROGRAMMING »

(programmation). Appuyer sur la touche  pour afficher l'écran de saisie du code. Taper le code du menu de l'opérateur en appuyant sur les touches, dans cet ordre :



Tous les articles de menu apparaissent, à l'exception de « ADD ITEM » (ajouter un article). Les paramètres suivants sont disponibles pour chaque article de menu :

- AM/PM (matin/midi et soir)
- REMOVE IN (retirer dans)
- REMOVE ALARM (alarme de retrait)

Les paramètres suivants d'installation du système (SYSTEM SETUP) sont disponibles :

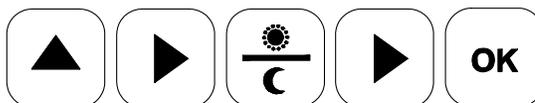
- PROBE CALIBRATION (calibrage de la sonde)
- TEMPERATURE DISPLAY (affichage de la température)
- AUTO CLOSE (fermeture automatique)
- SPEAKER VOLUME (volume du haut parleur)
- TOO COOL DELAY (retard pour refroidissement)

Menu manager - accès par code

Le menu du manager donne accès à tous les articles du MENU et il donne un accès limité à l'installation du système (SYSTEM SETUP). Pour accéder au menu du manager (Manager

Menu), appuyer sur la touche  de manière à afficher « PROGRAMMING »

(programmation). Appuyer sur la touche  pour afficher l'écran de saisie du code. Taper le code du menu du manager en appuyant sur les touches, dans cet ordre :



Tous les articles de menu apparaissent, y compris « ADD ITEM » (ajouter un article). Tous les paramètres sont disponibles pour chaque article de menu.

Les paramètres suivants d'installation du système (SYSTEM SETUP) sont disponibles, en plus de ceux qui sont disponibles dans le menu de l'opérateur.

- AUTO PROD MELT TIME (temps automatique de fonte du produit)
- GATEWAY ENABLE (activation de gateway)
- DATE
- TIME (temps)
- 24 HOUR STORE (restaurant 24 heures sur 24)

Choix du produit

Le bouton  (manuel/automatique) permet à l'opérateur de cuire soit en mode AUTOMATIQUE soit en mode MANUEL.

Mode AUTOMATIQUE

En mode AUTOMATIQUE, le gril détecte automatiquement le produit qui est placé sur la plaque inférieure du gril et il définit les paramètres de cuisson appropriés. **L'option AUTOMATIQUE est disponible pour les articles rabat uniquement.**

Remarque: Dans « MENU ITEMS » (articles du menu), le paramètre d'AUTO SÉLECTION doit être réglé sur « YES » (oui).

Mode MANUEL

En mode MANUAL (manuel), l'opérateur choisit le produit qu'il désire cuire.

Pour sélectionner un produit en utilisant l'option d'article MANUAL (manuel), effectuer les étapes suivantes.

1. Appuyer sur la touche . « AM » (matin) s'affiche sur l'écran de commande. Pour obtenir « PM » (midi et soir), appuyer encore une fois sur la touche .

2. Appuyer sur la touche  pour choisir le mode MANUAL (manuel).

3. Se servir des touches  ou  pour faire défiler les différents choix de produits. Continuer selon ce procédé, jusqu'à ce que le produit désiré soit affiché. Le produit qui est affiché sera sélectionné.

Disposition des viandes

Il est nécessaire de respecter les procédures de disposition des viandes sur le gril. La viande doit être placée sur la plaque de gril inférieure, deux viandes à la fois, de l'avant à l'arrière et de droite à gauche. La plaque supérieure se lève lorsque le cycle de cuisson est terminé.

Remarque : Il est très important que toutes les viandes soient retirées de la plaque inférieure du gril dans l'ordre dans lequel elles ont été placées avant la cuisson.

Les viandes doivent être retirées immédiatement après que la plaque supérieure a atteint la position OPEN (ouverte) et que la viande a été assaisonnée.

Le nombre maximum de viandes à faire cuire dans chaque zone de cuisson du gril est comme suit :

- 8 viandes normales (10:1)
- 6 viandes d'un quart de livre (4:1 ou royales)
- 4 viandes Angus
- 8 saucisses
- 6 rondelles de bacon

Le tableau suivant doit servir de guide de disposition des viandes.

Modèles C842/C844

Gril IntelliGap™

Guide de positionnement des viandes 10:1 (normales), 4:1 (royales), des saucisses, du bacon en rondelles

Schéma de disposition des viandes sur les modèles C842/C844

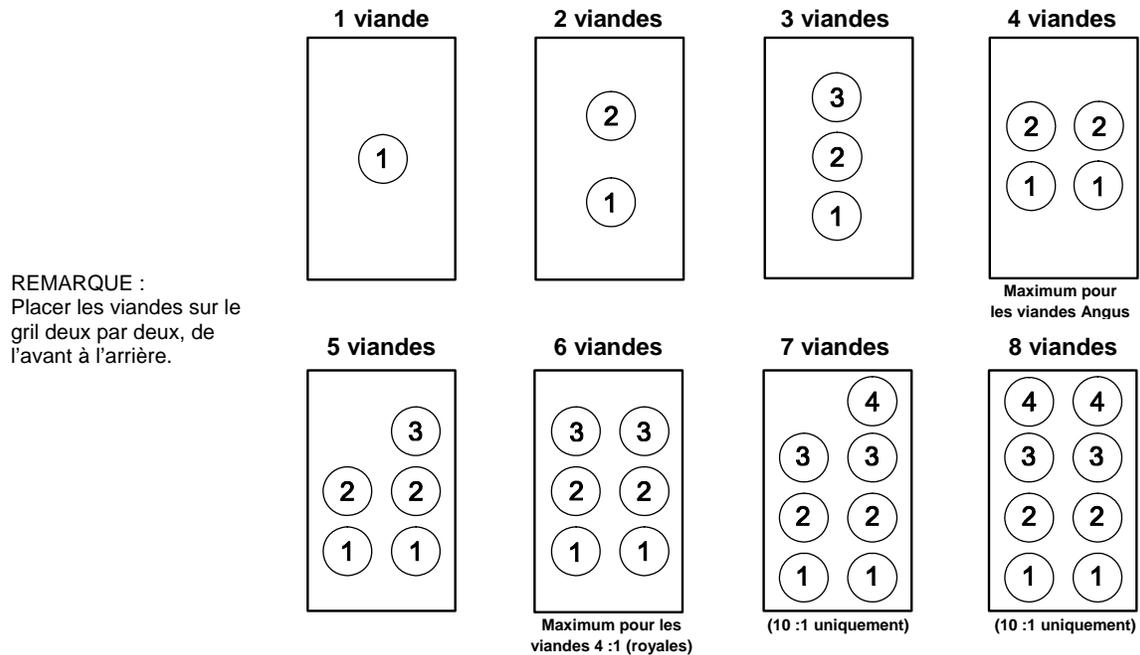


Schéma de retrait des viandes sur les modèles C842/C844

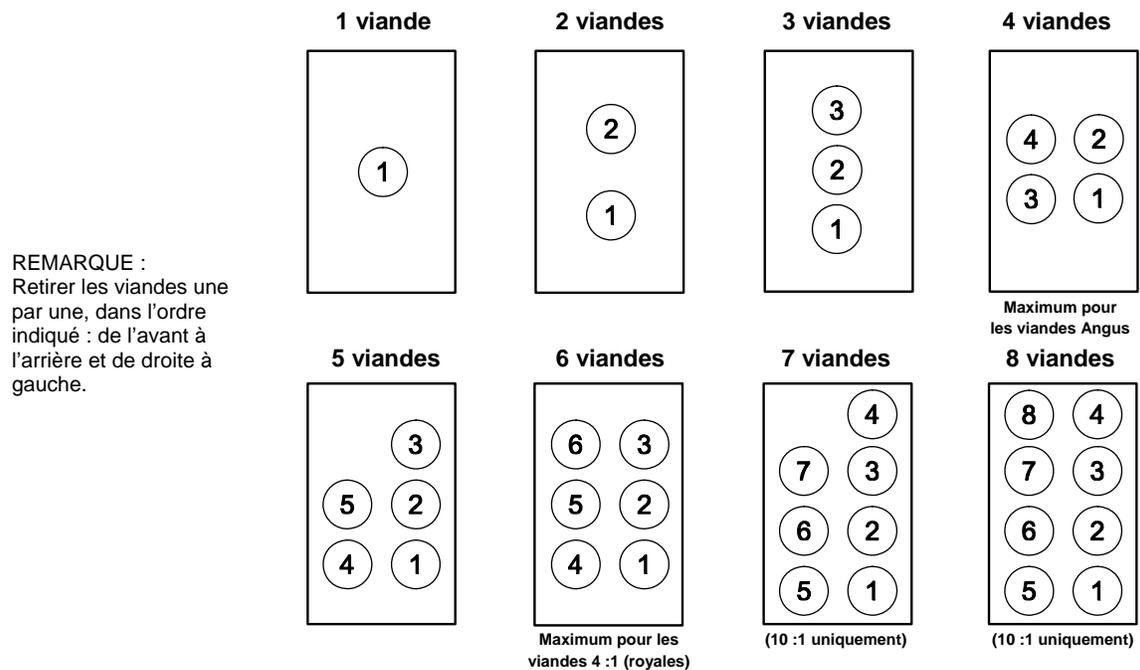


Figure 25

Remarque : Les procédures de disposition des viandes pourront varier sur les marchés internationaux. Suivre les recommandations des autorités McDonald's locales.

Procédures d'attente

Lorsque le gril est inactif et qu'aucun produit n'est en cours de cuisson, la plaque supérieure doit être mise en position STANDBY (attente).

1. Pour placer la plaque supérieure en position STANDBY (attente), appuyer sur le bouton STANDBY (attente) deux fois, depuis la position ouverte (Cf. Figure 26).

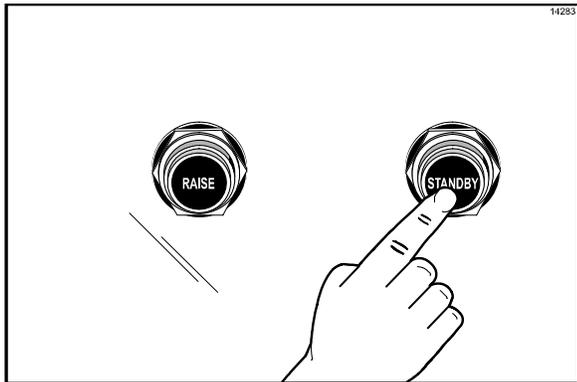


Figure 26

2. Appuyer sur le bouton RAISE (lever) pour mettre la plaque supérieure en position OPEN (ouverte) et recommencer la cuisson (Cf. Figure 27).

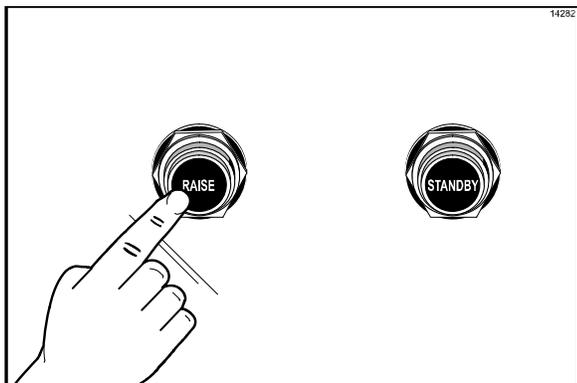


Figure 27

Remarque : Si le gril reste inactif pendant 5 minutes de suite sans être mis en mode STANDBY (attente), un signal sonore se déclenche et le message « PUT GRILL IN STANDBY » (mettre le gril en attente) clignote à l'écran.



ATTENTION : NE JAMAIS FORCER POUR SOULEVER LA PLAQUE SUPÉRIEURE. CECI ENDOMMAGERAIT LES COMPOSANTS. UTILISER UNIQUEMENT LE BOUTON RAISE (LEVER) POUR OUVRIR LA PLAQUE SUPÉRIEURE !

Nettoyage après chaque série de produits (grils avec feuilles de protection inférieures)

Remarque : Ce manuel contient des procédures séparées pour les grils qui utilisent des feuilles de protection inférieures et les grils qui n'en utilisent pas. Suivre les procédures s'appliquant au gril concerné.

Pour les grils qui n'utilisent pas de feuilles de protection inférieures, passer à la page 22.

1. Passer le rouleau à essorer sur la feuille de protection inférieure, depuis l'avant vers l'arrière (Cf. Figure 28).

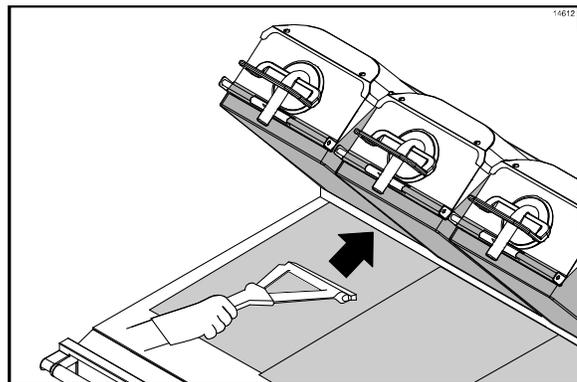


Figure 28

2. Passer le rouleau à essorer sur la feuille de protection supérieure, de haut en bas (Cf. Figure 29).

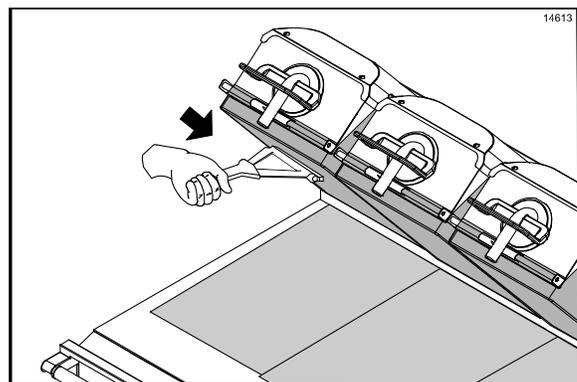


Figure 29

3. Pousser le résidu dans la goulotte à graisse (Cf. Figure 30).

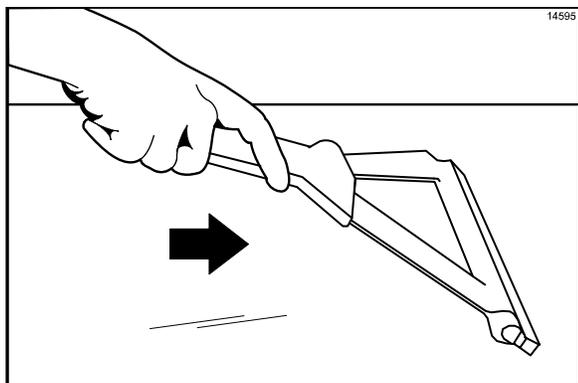


Figure 30

Remarque : Ne pas exercer de pression excessive en essuyant la feuille de protection. Une trop grande pression risquerait de rayer ou de déchirer la feuille de protection.

4. Passer le rouleau à essorer délicatement depuis le centre vers le côté pour laisser s'échapper les bulles d'air en s'assurant de ne pas plier ni plisser la feuille de protection (Cf. Figure 31).

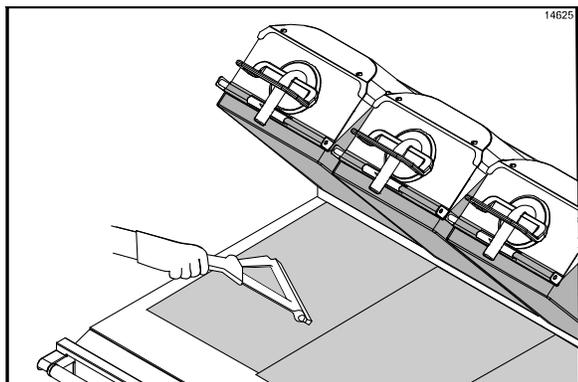


Figure 31

5. Essuyer le rouleau à essorer avec un chiffon-gril trempé dans de l'aseptisant.
6. Essuyer les plaques supérieures et la surface du gril 4 fois par heure, avec un chiffon gril trempé dans de l'aseptisant.
7. Selon les besoins pendant le fonctionnement, utiliser un chiffon-gril trempé dans de l'aseptisant pour nettoyer le dossier et les angles arrondis.



ATTENTION : LES PLAQUES SUPÉRIEURES ET LA SURFACE INFÉRIEURE DE CUISSON SONT BRÛLANTES ! POUR ÉVITER DE SE BRÛLER, FAIRE PREUVE DE BEAUCOUP

DE PRÉCAUTIONS EN ESSUYANT LES FEUILLES DE PROTECTION.

Nettoyage après chaque série de produits (grils sans feuilles de protection inférieures)

Remarque : Ce manuel contient des procédures séparées pour les grils qui utilisent des feuilles de protection inférieures et les grils qui n'en utilisent pas. Suivre les procédures s'appliquant au gril concerné.

IMPORTANT ! Si le gril s'utilise avec des feuilles de protection inférieures, suivre les consignes qui commencent à la page 21.

Ne pas respecter cette consigne entraînera un endommagement de l'équipement et un mauvais fonctionnement du gril.

1. À l'aide du racloir de gril, éliminer la graisse de la plaque inférieure du gril en allant de l'avant vers l'arrière. **Ne pas** nettoyer l'arrière de la plaque inférieure du gril en un mouvement latéral avec le racloir (Cf. Figure 32).

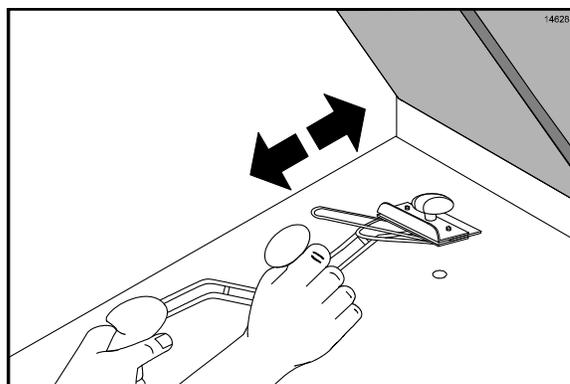
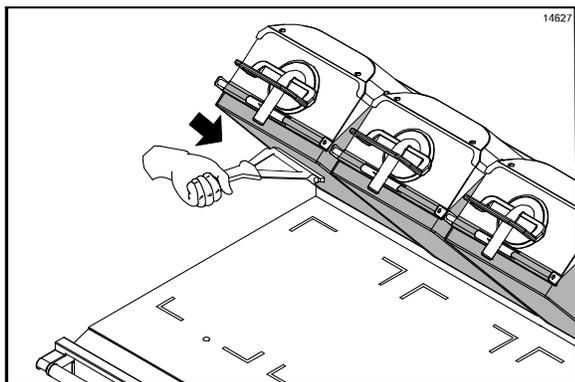


Figure 32

2. Utiliser le rouleau à essorer pour nettoyer la feuille de protection de la plaque supérieure. Nettoyer la feuille en effectuant un mouvement en diagonale. Tenir la poignée à un angle légèrement incliné, la partie d'essuyage orientée vers le bas (Cf. Figure 33).



Remarque : Ne pas exercer de pression excessive en essuyant la feuille de protection. Une trop grande pression risquerait de rayer ou de déchirer la feuille de protection.

Figure 33

3. Avec le rouleau à essorer, repousser la graisse vers l'arrière de la plaque inférieure du grill, et dans le tiroir de récupération de la graisse. **Ne pas** utiliser le racloir du grill pour cette étape (Cf. Figure 34).

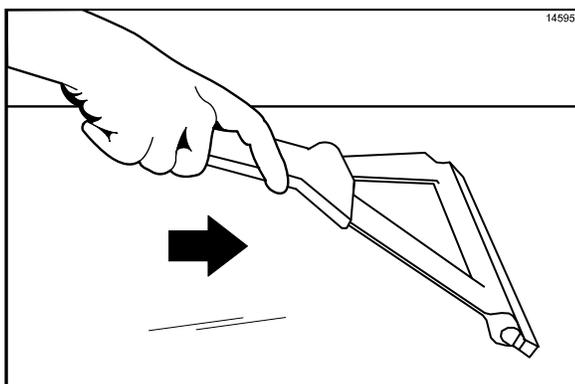


Figure 34

4. Utiliser le chiffon-gril pour nettoyer le dossier et les angles arrondis suivant les besoins en cours d'utilisation.

Remarque : Essuyer la feuille de protection avec un chiffon grill humide plié **quatre fois** par heure au minimum, pour en prolonger la durée de vie.



ATTENTION : LA SURFACE DE LA PLAQUE SUPÉRIEURE EST EXTRÊMEMENT CHAUDE ! POUR ÉVITER DE SE BRÛLER, FAIRE PREUVE DE BEAUCOUP DE PRÉCAUTIONS EN ESSUYANT LA FEUILLE DE PROTECTION.

Cuire en mode de grill plat

1. Pour choisir un article du menu à cuisson plate, appuyer sur la touche .
2. Appuyer sur la touche pour obtenir le mode manuel. Faire défiler jusqu'à l'article de menu plat voulu en appuyant sur les touches ou . L'affichage pourra indiquer « TOO COOL » (trop froid) ou « TOO HOT » (trop chaud), jusqu'à ce que le grill atteigne les températures de réglage.
3. Après avoir disposé le produit selon la méthode prescrite, appuyer sur le bouton STANDBY (attente) pour lancer le cycle de cuisson (Cf. Figure 35).

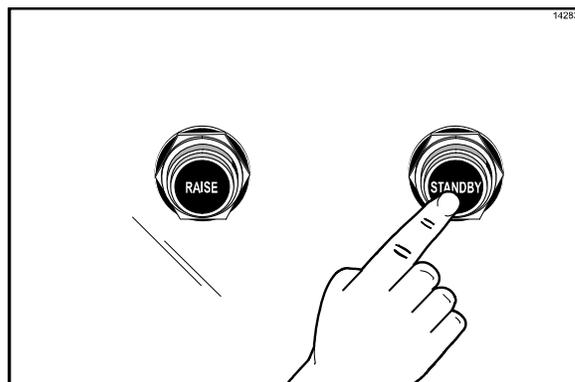


Figure 35

4. Suivre les consignes qui apparaissent à l'écran (c'est à dire griller, tourner). (**Remarque :** Appuyer sur le bouton RAISE [lever] annulera le cycle de cuisson.)
5. Lorsque le cycle de cuisson est terminé, l'affichage fait clignoter le message « REMOVE » (retirer) et un signal sonore se déclenche. Retirer le produit, selon la méthode prescrite.

Transition entre le petit-déjeuner et le déjeuner

1. Si le gril est en mode AM AUTO (matin automatique), appuyer sur la touche  pour choisir PM (midi et soir).
2. Si le gril est programmé sur un article de petit-déjeuner précis en mode manuel, appuyer sur la touche  pour choisir PM (midi et soir).
3. L'affichage pourra indiquer « TOO COOL » (trop froid) ou « TOO HOT » (trop chaud), jusqu'à ce que le gril atteigne les températures de réglage.

Afficher les températures en cours

Remarque : Il est possible d'afficher les températures en cours à n'importe quel moment, y compris durant un cycle de cuisson.

1. Appuyer sur la touche . Une série d'écrans s'affichent. Le premier écran affiche ce qui suit.

Top Bck	(AM/PM)	Top Frt
Back	Cntr	Frt

2. L'affichage suivant donne les températures en cours, selon l'exemple suivant.

426	Now/Deg F	425
348	350	349

Remarque : Appuyer sur la touche  une fois et sur la touche  cinq fois permet de garder les températures à l'écran, jusqu'à ce que la touche  soit sélectionnée.

3. L'affichage suivant montre les températures du point de réglage, selon l'exemple suivant.

425	Set/Deg F	425
350	350	350

4. L'affichage revient alors à l'article de menu choisi.

Changer le temps de cuisson des produits

1. Appuyer sur la touche  pour mettre le gril en mode manuel.
2. Faire défiler jusqu'à l'article du menu dont le temps de cuisson doit être changé en appuyant soit sur , soit sur .
3. Appuyer sur la touche  et la maintenir appuyée pendant 3 à 5 secondes.
4. Se servir de la touche  pour accroître le temps de cuisson et de la touche  pour le diminuer. À chaque fois que l'on appuie sur la touche, le temps change d'une seconde.
5. Appuyer sur la touche  pour sauvegarder les changements.

Changer un article du menu

Cf. « Choix du produit », page 19.

Calibrage de la sonde

Sur les marchés qui utilisent les feuilles de protection inférieures, le calibrage de la sonde s'effectue les feuilles de protection posées. Sur les marchés qui n'utilisent pas les feuilles de protection inférieures, le calibrage de la sonde s'effectue sans les feuilles de protection supérieures.

Les sondes à thermocouple se situent de l'avant à l'arrière des plaques de grill inférieures et supérieures. Il faudra prendre les relevés de l'avant à l'arrière et de gauche à droite, sur tous les modèles de grill.

Cf. Figures 36 et 37 ci-dessous pour identifier le lieu des sondes.

Modell C842

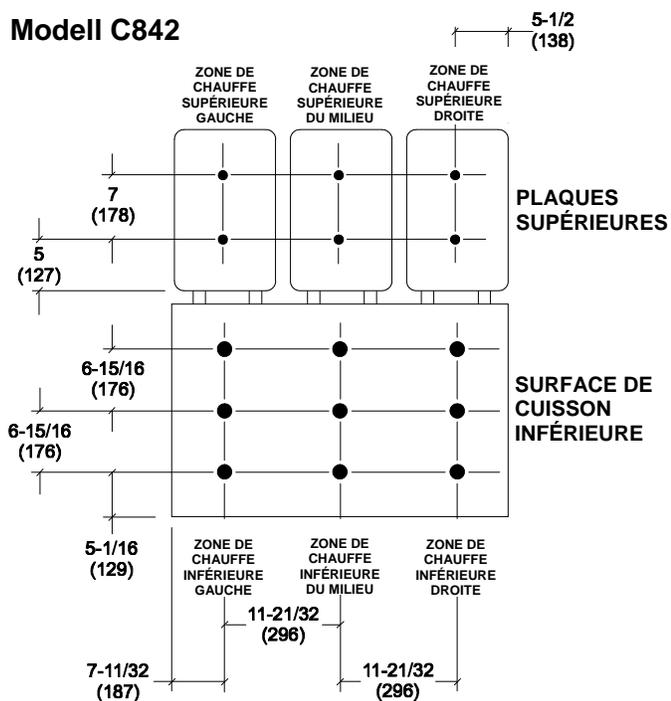


Figure 36

Modèle C844

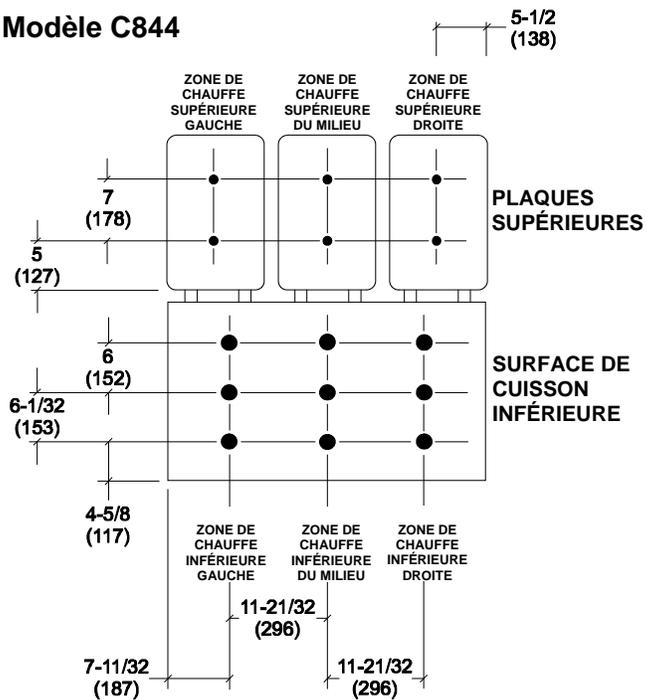


Figure 37

- Appuyer sur la touche  pour mettre le grill en mode manuel.
- Appuyer sur la touche  et la maintenir appuyée pendant trois secondes.
- Placer une sonde de surface pyrométrique sur la zone de chauffe sélectionnée, comme l'illustrent les Figures 36 et 37.
- Si la température affichée sur la commande diffère de plus de 3 °C/5 °F par rapport à ce qui est affiché sur la sonde pyrométrique de surface :

Appuyer sur la touche  pour augmenter la température ou appuyer sur

la touche  pour baisser la température, de manière à la faire correspondre aux températures affichées.

Remarque : L'ensemble de chiffres qui suit le nom de la zone représente le réglage de calibrage précédent.

- Pour calibrer la zone suivante, utiliser la

touche  pour passer à la zone suivante.

- Une fois que le calibrage est terminé,

appuyer sur la touche  pour sauvegarder tous les changements.

PROCÉDURES DE NETTOYAGE JOURNALIER

Grils avec feuilles de protection inférieures

Remarque : Ce manuel contient des procédures séparées pour les grils qui utilisent des feuilles de protection inférieures et les grils qui n'en utilisent pas. Suivre les procédures s'appliquant au gril concerné.

Pour les grils qui n'utilisent pas de feuilles de protection inférieures, passer à la page 35.



- ATTENTION : Ne jamais utiliser de l'eau froide ou de la glace pour refroidir la plaque supérieure ou la plaque inférieure du gril.
- Ne jamais utiliser d'éponges à récurer pour gril sur la plaque supérieure ou la plaque inférieure du gril.
- Ne jamais laisser le racloir de gril ou des matériaux de nettoyage abrasifs entrer en contact avec la feuille de protection.

1. Lever la plaque supérieure en position OPEN (ouverte) en appuyant sur la touche rouge RAISE (lever) (Cf. Figure 38).

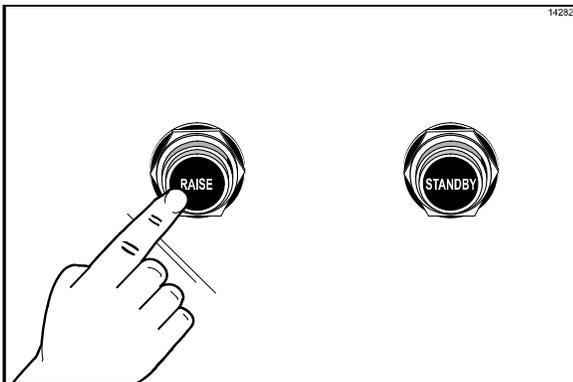


Figure 38



ATTENTION : NE JAMAIS FORCER POUR SOULEVER LA PLAQUE SUPÉRIEURE. CECI RISQUERAIT D'ENDOMMAGER LES COMPOSANTS. UTILISER UNIQUEMENT LA TOUCHE RAISE (LEVER) POUR OUVRIR LA PLAQUE SUPÉRIEURE !

2. Appuyer sur la touche , jusqu'à ce que le message « CLEANING » (nettoyage) s'affiche.
3. Appuyer sur la touche . Lorsque les surfaces de cuisson atteignent la température adéquate pour le nettoyage, une alarme se déclenche et le message « READY TO CLEAN » (prêt pour le nettoyage) s'affiche.
4. Appuyer sur la touche  pour annuler l'alarme.
5. Appuyer de nouveau sur la touche  et le message « OFF » (arrêt) apparaît.
6. Mettre des gants résistants à la chaleur (Cf. Figure 39).

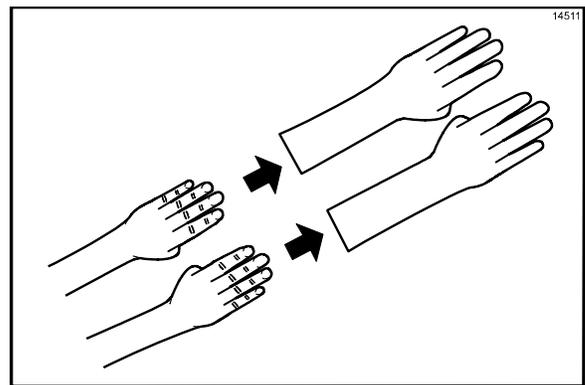


Figure 39

7. Retirer, vider et réinstaller les tiroirs de récupération de graisse (Cf. Figure 40).

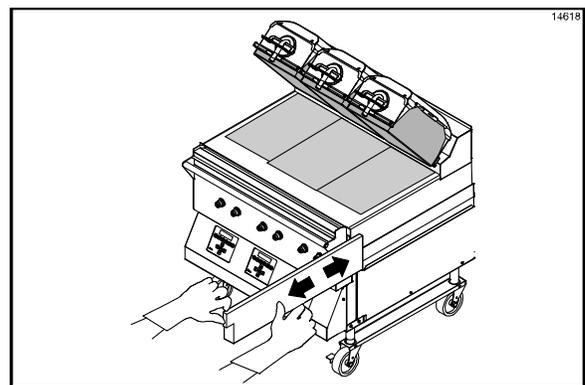


Figure 40



ATTENTION : LES PLAQUES SUPÉRIEURES, LA SURFACE DE CUISSON INFÉRIEURE ET LES FEUILLES DE PROTECTION SONT TRÈS CHAUDES. FAIRE PREUVE DE BEAUCOUP DE PRÉCAUTIONS, POUR ÉVITER TOUTE BRÛLURE.

8. Essuyer la surface exposée des feuilles de protection supérieures et inférieures avec un chiffon grill propre et trempé dans de l'aseptisant (Cf. Figure 41).

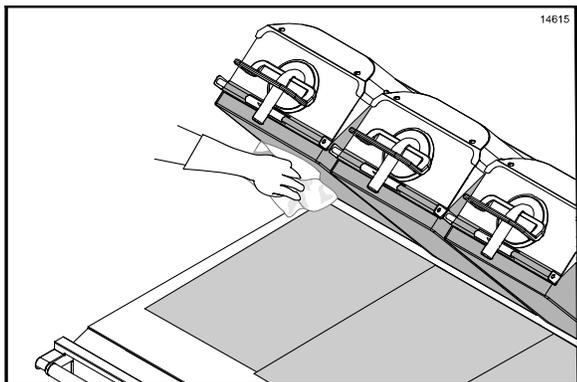


Figure 41

9. Ouvrir un paquet de **nettoyant grill haute température McD (HTGC)**. Vider le contenu dans un plateau repas propre ou dans un plateau en acier inoxydable (Cf. Figure 42).

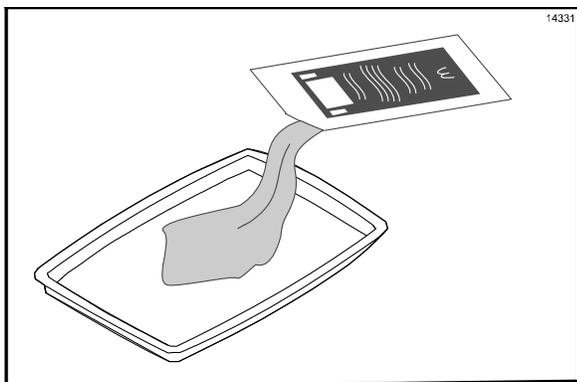


Figure 42

10. Tremper un chiffon-grill propre et imbibé d'aseptisant dans le nettoyant pour grill. Ne pas saturer le chiffon (Cf. Figure 43).

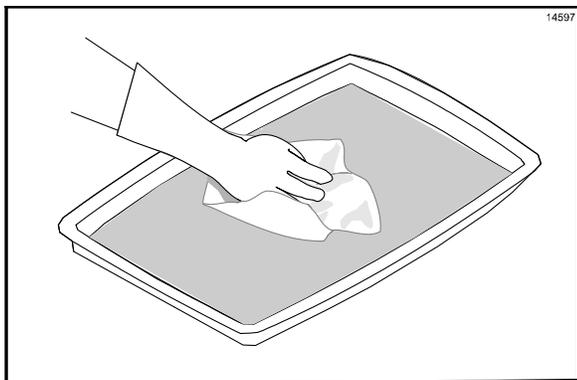


Figure 43

11. Utiliser le chiffon-grill humidifié de nettoyant pour grill pour nettoyer les surfaces exposées des feuilles de protection supérieures et inférieures (Cf. Figure 44).

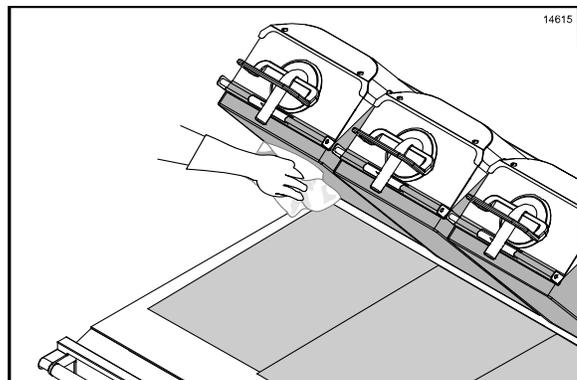


Figure 44

12. Retirer les épingles de verrouillage, les barres et les feuilles de protection supérieures et inférieures. Laver et rincer les épingles et les barres dans l'évier en 3 parties. Si nécessaire, les faire tremper dans une solution chaude de **SolidSense APSC** pour éliminer toute accumulation de carbone (Cf. Figure 45).

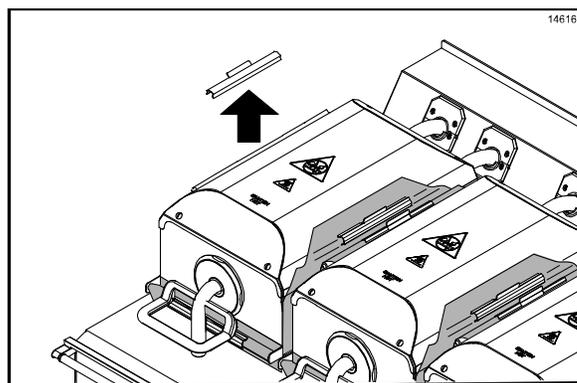


Figure 45

13. Placer toutes les feuilles de protection à plat sur le plateau de rangement des feuilles de protection. **NE PAS** les plier, les plisser, ni les poser sur des objets tranchants. **NE PAS** les nettoyer dans l'évier en trois parties (Cf. Figure 46).

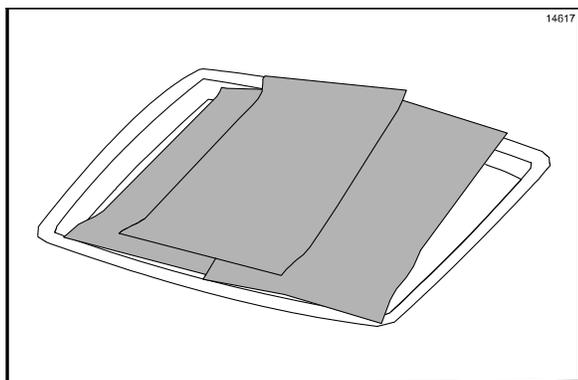


Figure 46

14. Tremper le support de tampon Kay de nettoyage de grill dans le nettoyant pour grill (Cf. Figure 47).

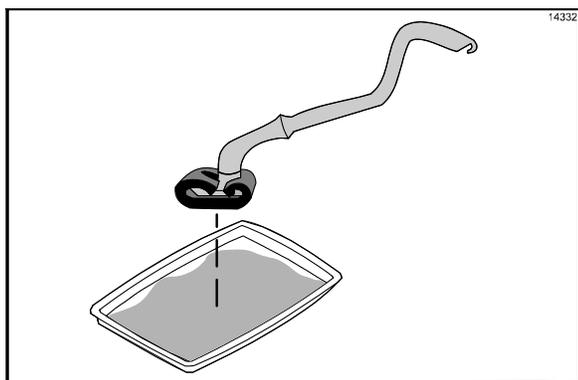


Figure 47

IMPORTANT : NE PAS frotter en appliquant le nettoyant pour grill, lors des étapes suivantes.

15. Répartir une couche légère de nettoyant pour grill sur toute la surface inférieure du grill, en allant de l'avant vers l'arrière. Laisser le produit reposer sur le grill et se répandre sur toutes les surfaces (Cf. Figure 48).

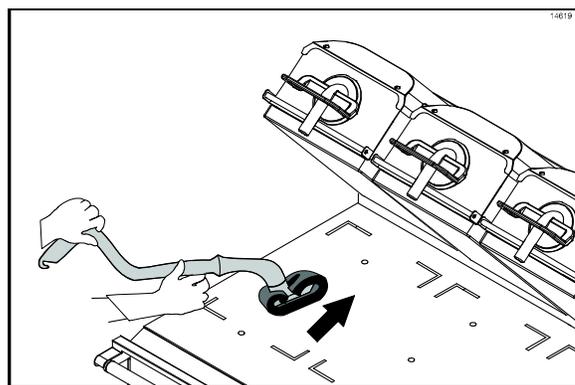


Figure 48

Remarque : Laisser le nettoyant pour grill reposer sur les surfaces du grill signifie qu'il faudra moins de travail et de temps pour frotter les accumulations de saletés et obtenir un grill propre.

16. Appliquer le **nettoyant pour grill McD haute température (HTGC)** aux côtés avant des plaques en commençant par la plaque de droite, et en terminant par la plaque de gauche (Cf. Figure 49).

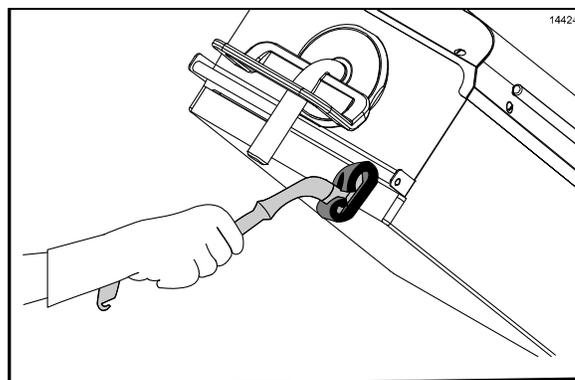


Figure 49

17. Appliquer le nettoyant pour gril aux surfaces des plaques en commençant par la plaque de droite et en terminant par la plaque de gauche (Cf. Figure 50).

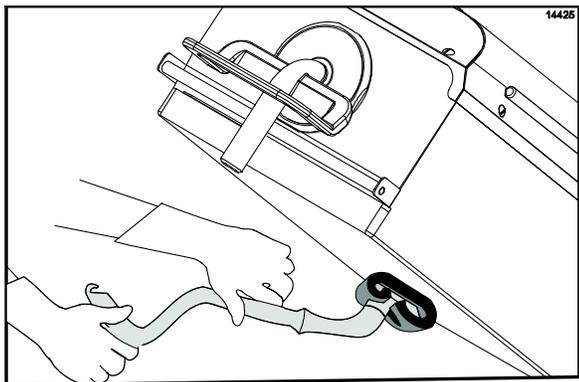


Figure 50

18. Appliquer le nettoyant pour gril à l'arrière des plaques, en commençant par la plaque de droite et en terminant par la plaque de gauche (Cf. Figure 51).

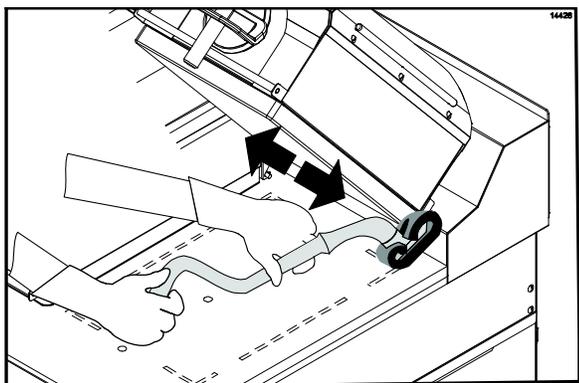


Figure 51

19. Appliquer le nettoyant pour gril aux bords extérieurs des plaques de droite et de gauche (Cf. Figure 52).

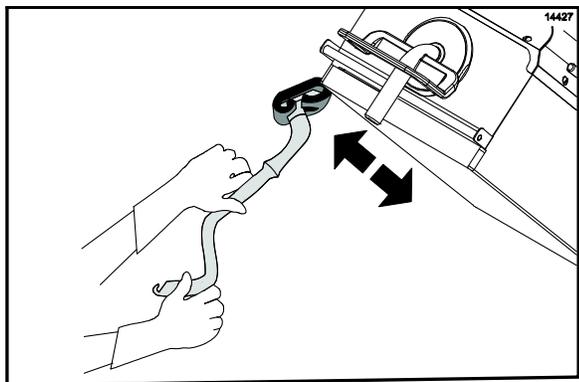


Figure 52

20. Appuyer sur le bouton STANDBY (attente) noir pour baisser la plaque du centre (Cf. Figure 53).

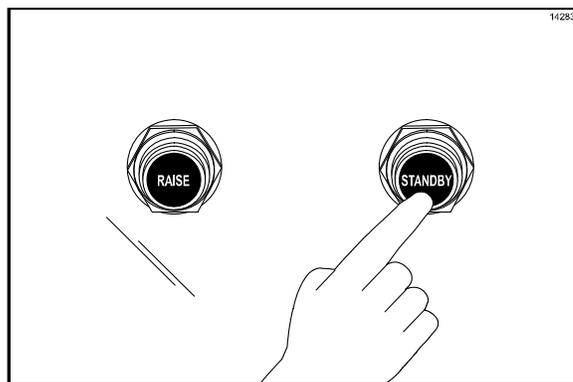


Figure 53

21. Appliquer le nettoyant pour gril aux deux côtés de la plaque du centre (Cf. Figure 54).

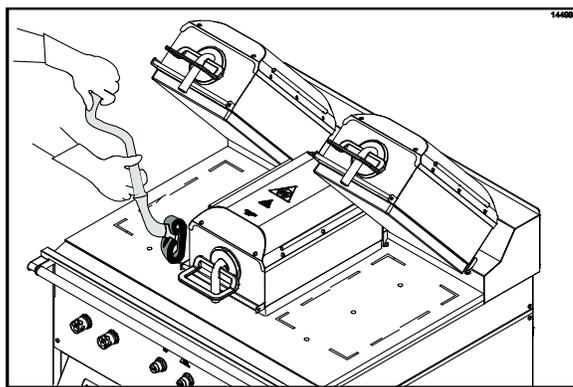


Figure 54

22. Appliquer le nettoyant pour gril aux bords intérieurs des plaques de droite et de gauche (Cf. Figure 55).

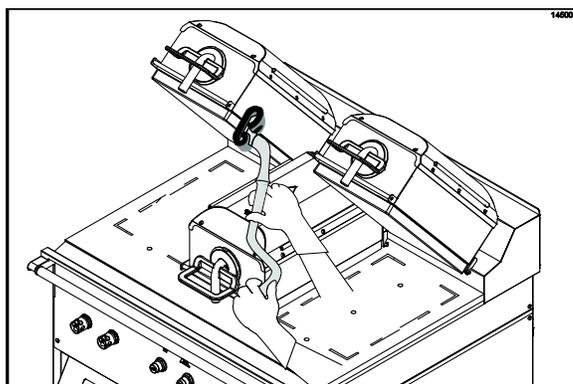


Figure 55

23. Appuyer sur le bouton rouge RAISE (lever) pour lever la plaque du centre.
24. Utiliser le support de tampon Kay de nettoyage pour gril et frotter la partie avant des plaques, en commençant par la plaque de droite et en finissant par la plaque de gauche (Cf. Figure 56).

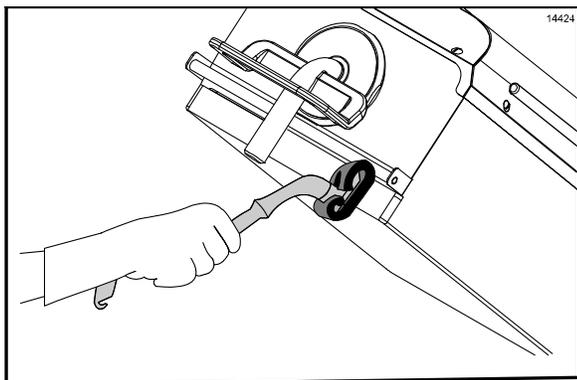


Figure 56

Remarque : Frotter toutes les zones contenant une accumulation visible de souillures, jusqu'à ce que les souillures se liquéfient.

25. Frotter les surfaces des plaques en commençant par la plaque de droite et en finissant par la plaque de gauche (Cf. Figure 57).

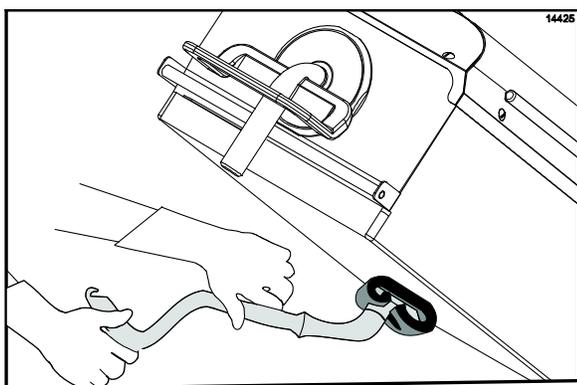


Figure 57

26. Frotter l'arrière des plaques, en commençant par la plaque de droite et en finissant par la plaque de gauche (Cf. Figure 58).

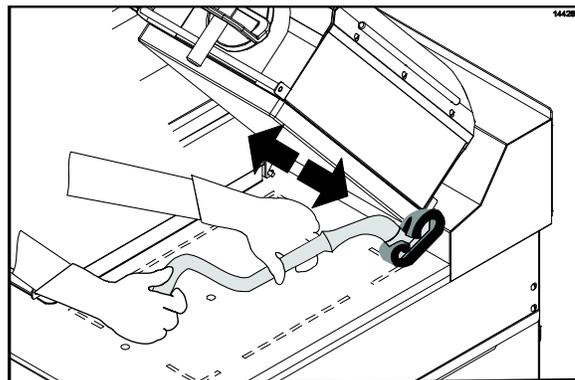


Figure 58

27. Frotter les bords extérieurs des plaques de droite et de gauche (Cf. Figure 59).

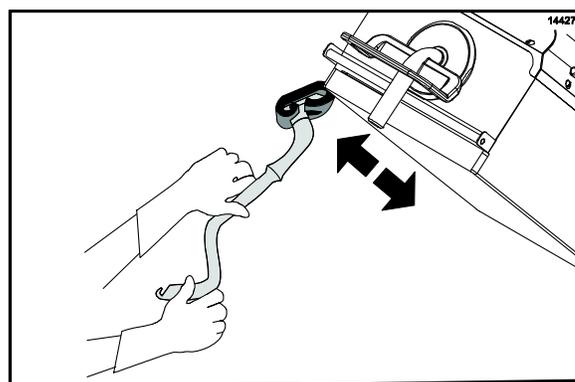


Figure 59

28. Appuyer sur le bouton STANDBY (attente) noir pour baisser la plaque du centre.
29. Appliquer le nettoyant pour gril aux deux côtés de la plaque du centre (Cf. Figure 60).

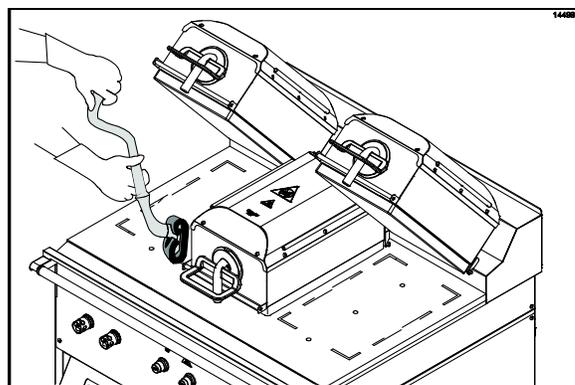


Figure 60

30. Frotter les bords intérieurs des plaques de droite et de gauche (Cf. Figure 61).

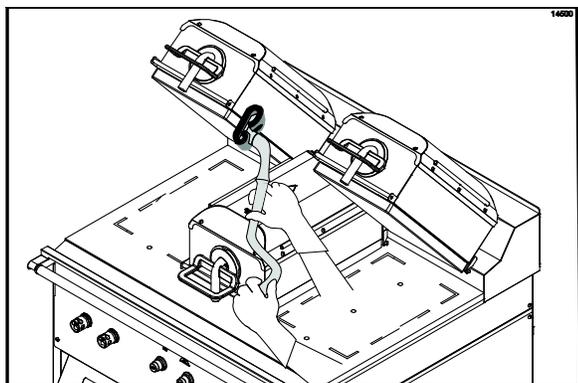


Figure 61

31. Appuyer sur le bouton rouge RAISE (lever) pour lever la plaque du centre.
32. Rincer les surfaces avant, latérales et arrière des plaques avec un chiffon gril propre et trempé dans de l'aseptisant, en commençant par la plaque de droite et en finissant par celle de gauche (Cf. Figure 62).

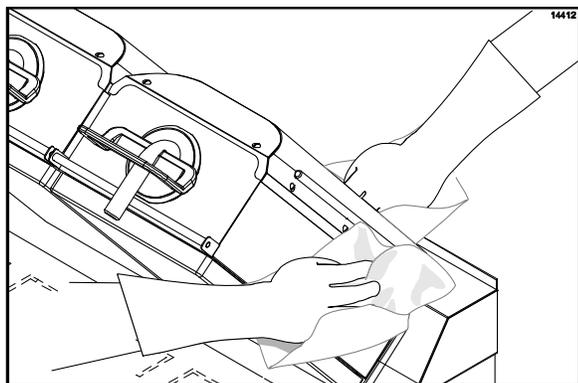


Figure 62

33. Appuyer sur le bouton STANDBY (attente) noir pour baisser la plaque du centre.
34. Rincer les deux côtés de la plaque du centre (Cf. Figure 63).

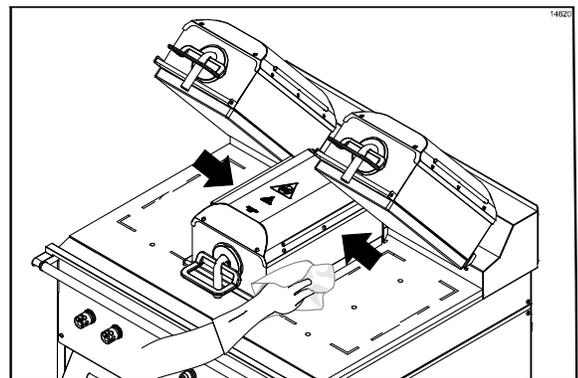


Figure 63

35. Rincer les bords intérieurs des plaques de droite et de gauche avec un chiffon gril propre et trempé dans de l'aseptisant (Cf. Figure 64).

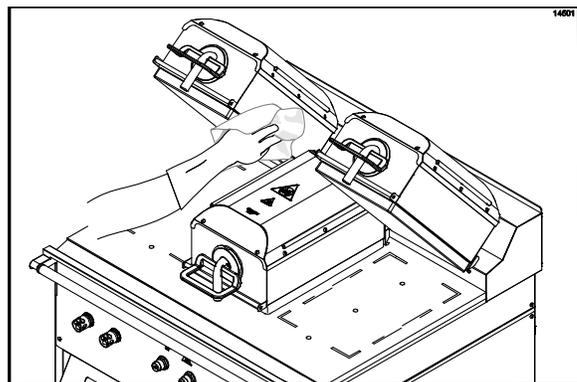


Figure 64

36. Appuyer sur le bouton rouge RAISE (lever) pour lever la plaque du centre.
37. Rincer la surface inférieure du gril avec un chiffon gril propre et trempé dans de l'aseptisant (Cf. Figure 65).

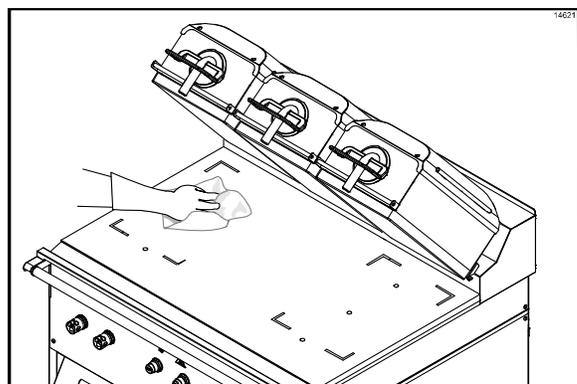


Figure 65

38. Nettoyer les zones environnantes, carter, angles arrondis et dossieret, avec un chiffon-gril propre et trempé dans de l'aseptisant (Cf. Figure 66).

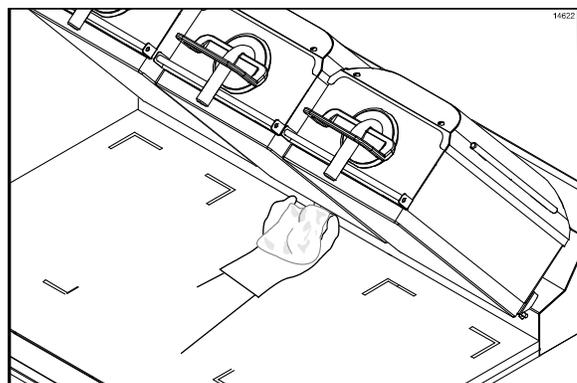


Figure 66

Remarque : L'arrière de la plaque supérieure ainsi que le bras tubulaire peuvent être facilement essuyés à partir de l'avant de l'appareil. Il ne devrait y avoir

aucune accumulation de carbone si le nettoyage est effectué quotidiennement.

- Placer les feuilles de protection supérieures et inférieures une par une sur la surface inférieure du gril. Essuyer les deux côtés de chaque feuille de protection avec un chiffon gril propre et trempé dans de l'aseptisant (Cf. Figure 67).

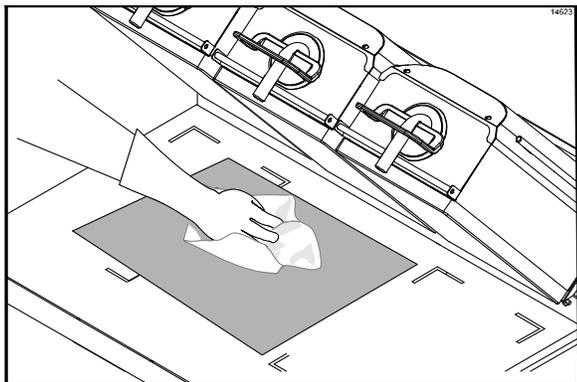


Figure 67

- Réinstaller les feuilles de protection supérieures. Fixer les feuilles avec les épingles de verrouillage et les barres (Cf. Figure 68).

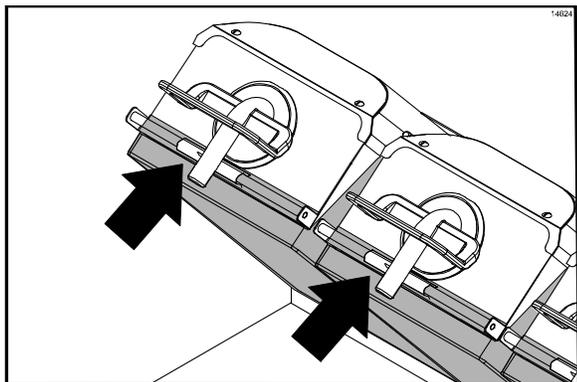


Figure 68

Remarque : Inverser le côté de cuisson des feuilles de protection quotidiennement (exemple : côté noir pour les jours impairs ; côté gris ou brun pour les jours pairs).

- Essuyer la surface inférieure du gril avec un chiffon-gril propre et trempé dans de l'aseptisant. Répéter jusqu'à ce que la surface soit propre (Cf. Figure 69).

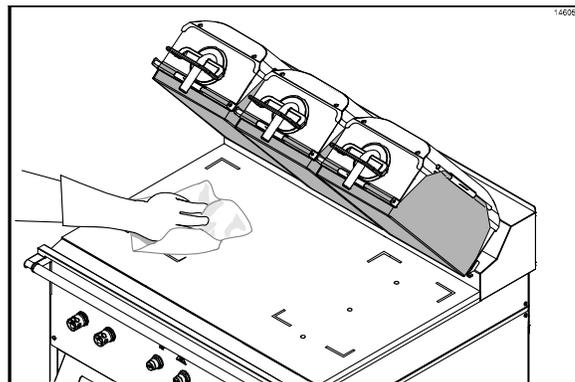


Figure 69

- Retirer et vider les tiroirs de récupération de la graisse (Cf. Figure 70).

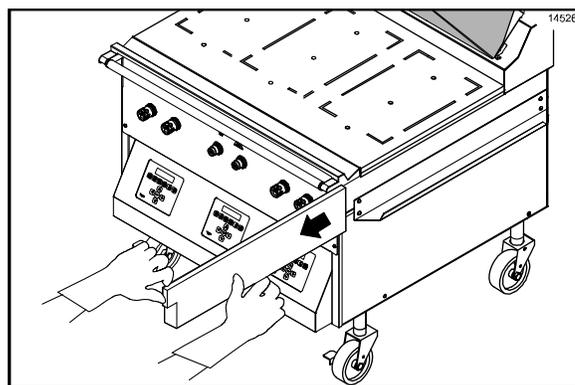


Figure 70

- Laver et rincer les tiroirs de récupération de la graisse dans l'évier en 3 parties.
- Réinstaller les tiroirs de récupération de la graisse (Cf. Figure 71).

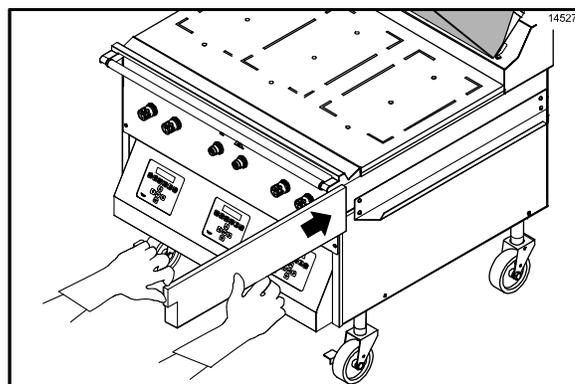


Figure 71

45. Appuyer sur la touche  pendant 3 à 5 secondes. Les messages « AM TOO COOL » (matin trop froid) et « AM FOLDED EGGS – CLAM » (œufs en omelette du matin – rabat) apparaissent à l'écran de commande.

46. L'écran affiche ensuite « CLEAN GRILL SURFACES » (surfaces du gril propres) puis, « CLOSE PLATEN FOR AUTO LEVELING » (fermer la plaque pour l'auto-nivellement).

47. Au moyen d'une cuillère à crème glacée, répandre deux cuillerées pleines à ras de flocons de soja adhésifs sur une surface de gril inférieure de 1 mm (3 pi) et laisser les flocons fondre (Cf. Figure 72).

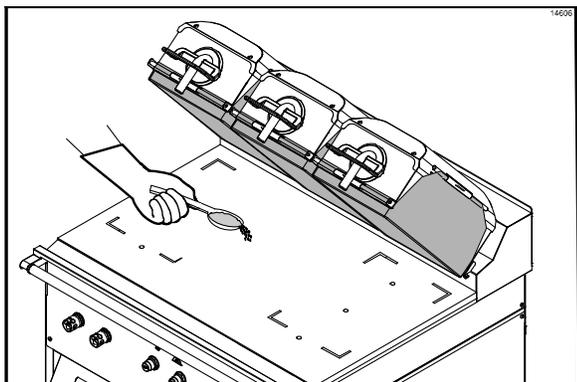


Figure 72

48. Avec un rouleau à essorer propre, répandre les flocons sur la zone de cuisson (Cf. Figure 73).

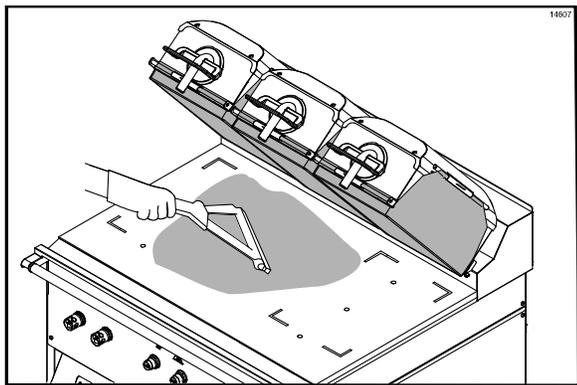


Figure 73

49. L'extrémité la plus étroite de la feuille de protection face à l'arrière du gril, saisir la feuille de protection par les côtés, à environ 2,5 cm de chaque extrémité. Aligner le bord arrière de la feuille de protection avec le dosseret et le bord latéral du gril (Cf. Figure 74).

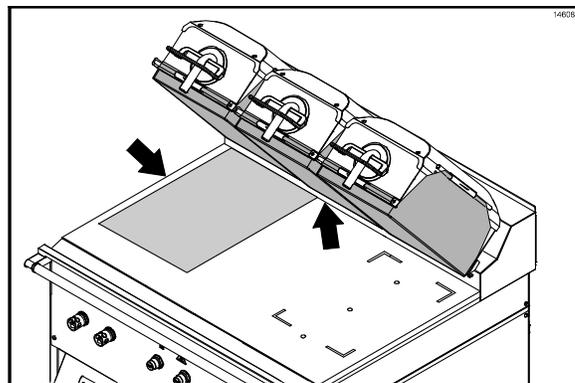


Figure 74

50. Avec le rouleau à essorer, presser délicatement pour laisser s'échapper les bulles d'air, en s'assurant de ne pas plier ni plisser la feuille de protection (Cf. Figure 75).

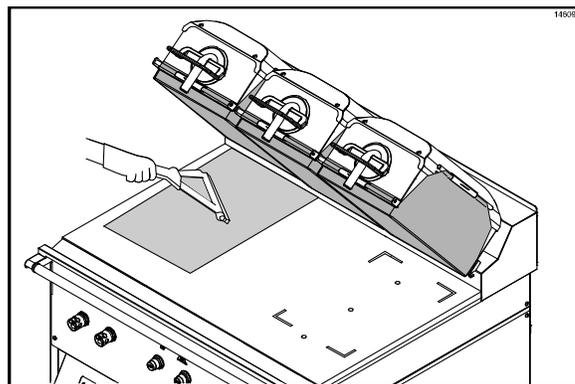


Figure 75

51. Répéter les deux dernières étapes pour la feuille de protection de l'autre côté du gril (Cf. Figure 76).

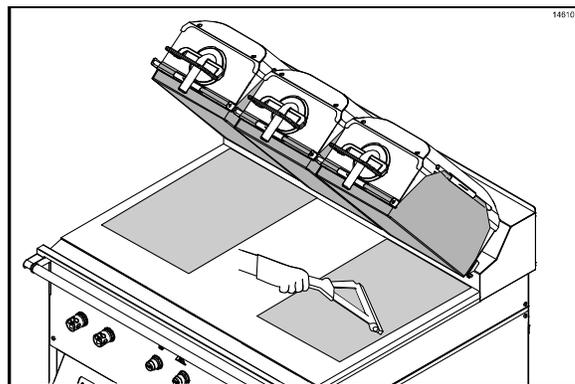


Figure 76

52. Aligner le bord arrière de la troisième feuille de protection inférieure avec le dossier et le milieu du gril. La feuille de protection chevauchera le bord des deux autres feuilles de protection (Cf. Figure 77).

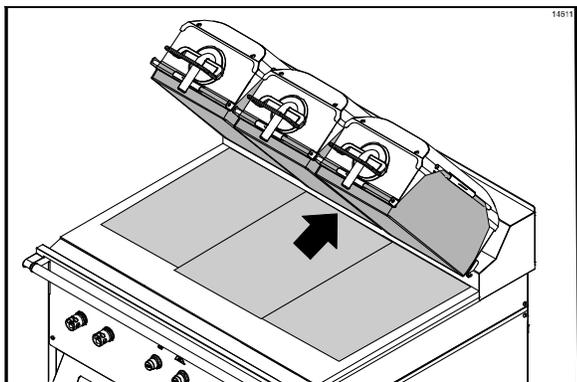


Figure 77

53. Avec le rouleau à essorer, éliminer délicatement les bulles d'air.

Remarque : Si elles sont posées correctement, les feuilles de protection reposeront à plat, avec seulement quelques petites bulles d'air.

54. Laisser les plaques supérieures en position OPEN (OUVERTE) pendant la nuit.
55. Mettre le commutateur de verrouillage du ventilateur à l'arrêt (Cf. Figure 78).

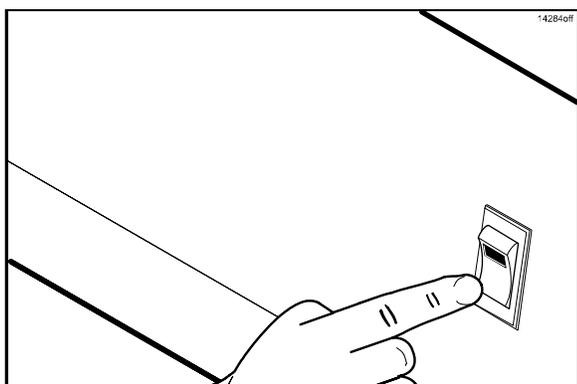


Figure 78

56. Une fois que le tampon de nettoyage du gril a refroidi, le retirer du support. Bien le laver et bien le rincer dans l'évier en trois parties. Inverser le tampon-gril et le réinstaller sur le support.
57. Laver, rincer et aseptiser tous les ustensiles et outils utilisés pour nettoyer le gril dans l'évier en trois parties.

Procédure de nettoyage – Restaurants 24h/24 uniquement (grils avec feuilles de protection inférieures)

1. Nettoyer le gril en suivant les Procédures de nettoyage journalier aux pages 26 à 34, étapes 1 à 53.
2. Une fois que le tampon-gril a refroidi, le retirer, bien le laver et bien le rincer dans l'évier en trois parties. Retourner le tampon et le réinstaller sur son support.
3. Laver, rincer et aseptiser tous les ustensiles et outils utilisés pour nettoyer le gril dans l'évier en trois parties.
4. Mettre le commutateur de verrouillage du ventilateur à l'arrêt. Attendre 10 secondes, puis remettre le commutateur en position de marche. L'écran affiche « OFF » (arrêt).
5. Appuyer sur le bouton Standby (attente) pour fermer la plaque
6. Une fois que la plaque s'est fermée, la commande affiche « GRILL TOO COOL FOR AUTO LEVELING » (gril trop froid pour l'auto-nivellement), jusqu'à ce que le gril atteigne la bonne température. Une fois la température voulue atteinte, la plaque se nivelle d'elle-même et elle s'ouvre, une fois l'opération terminée. Le gril sera en mode manuel du matin (AM Manual).
7. Le gril est alors prêt pour l'utilisation.

PROCÉDURES DE NETTOYAGE JOURNALIER

Grils sans feuilles de protection inférieures

IMPORTANT : Ce manuel contient des procédures séparées pour les grils qui utilisent des feuilles de protection inférieures et les grils qui n'en utilisent pas. Suivre les procédures s'appliquant au gril concerné.

Si le gril s'utilise avec des feuilles de protection inférieures, suivre les consignes qui commencent à la page 26. Ne pas respecter cette consigne entraînera un endommagement de l'équipement et un mauvais fonctionnement du gril.



- ATTENTION : Ne jamais utiliser de l'eau froide ou de la glace pour refroidir la plaque supérieure ou la plaque inférieure du gril.
 - Ne jamais utiliser d'éponges à récurer pour gril sur la plaque supérieure ou la plaque inférieure du gril.
 - Ne jamais laisser le racloir de gril ou des matériaux de nettoyage abrasifs entrer en contact avec la feuille de protection.
1. Lever la plaque supérieure en position OPEN (ouverte) en appuyant sur le bouton rouge RAISE (lever) (Cf. Figure 79).

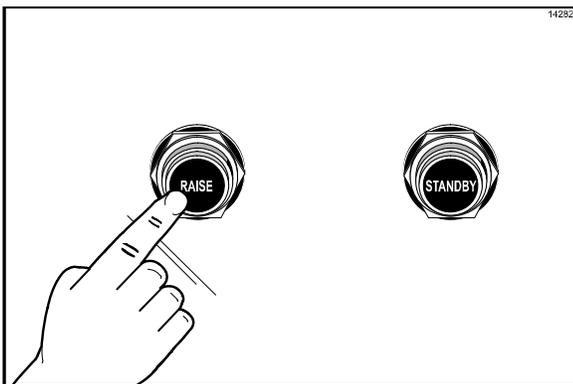


Figure 79



ATTENTION : NE JAMAIS FORCER POUR SOULEVER LA PLAQUE SUPÉRIEURE. CECI RISQUERAIT D'ENDOMMAGER LES COMPOSANTS. UTILISER UNIQUEMENT LA TOUCHE

RAISE (LEVER) POUR OUVRIR LA PLAQUE SUPÉRIEURE !

2. Appuyer sur la touche , jusqu'à ce que le message « CLEANING » (nettoyage) s'affiche.

3. Appuyer sur la touche .

Lorsque les surfaces de cuisson atteignent la température adéquate pour le nettoyage, une alarme se déclenche et le message « READY TO CLEAN » (prêt pour le nettoyage) s'affiche.

4. Appuyer sur la touche  pour annuler l'alarme.

5. Appuyer de nouveau sur la touche  et le message « OFF » (arrêt) apparaît.

6. Mettre des gants résistants à la chaleur (Cf. Figure 80).

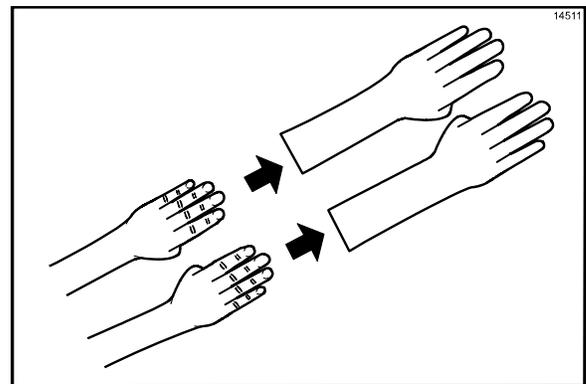


Figure 80



ATTENTION : LA SURFACE DE LA PLAQUE SUPÉRIEURE ET LES FEUILLES DE PROTECTION SONT TRÈS CHAUDES. FAIRE PREUVE DE BEAUCOUP DE PRÉCAUTIONS, POUR ÉVITER TOUTE BRÛLURE.

7. Essuyer la surface exposée des feuilles de protection avec un chiffon grill propre et trempé dans de l'aseptisant (Cf. Figure 81).

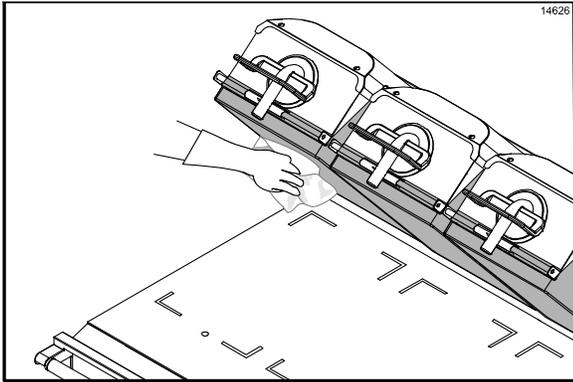


Figure 81

8. Retirer les épingles de verrouillage, les barres et les feuilles de protection. Emmener les épingles et les barres à l'évier en trois parties pour les laver et les rincer. Si nécessaire, les faire tremper dans une solution chaude de **SolidSense APSC** pour éliminer toute accumulation de carbone (Cf. Figure 82).

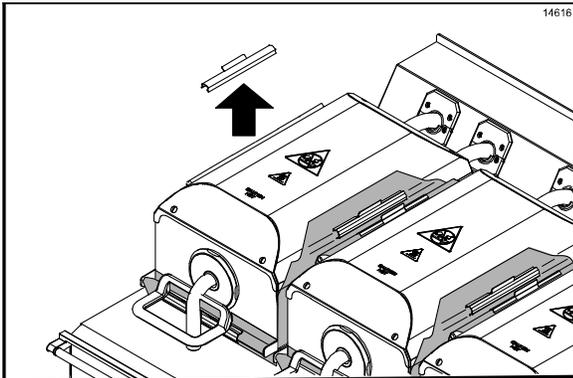


Figure 82

9. Mettre les feuilles de protection de côté sur une surface plate et propre, jusqu'à ce que le reste du nettoyage soit effectué. **Ne pas** les plier, les plisser ou les poser sur des objets tranchants (Cf. Figure 83).

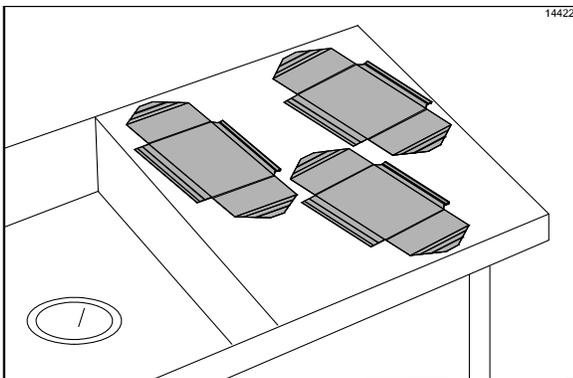


Figure 83

10. Racler la surface **inférieure** du grill avec le racloir de grill, de l'avant vers l'arrière (Cf. Figure 84).

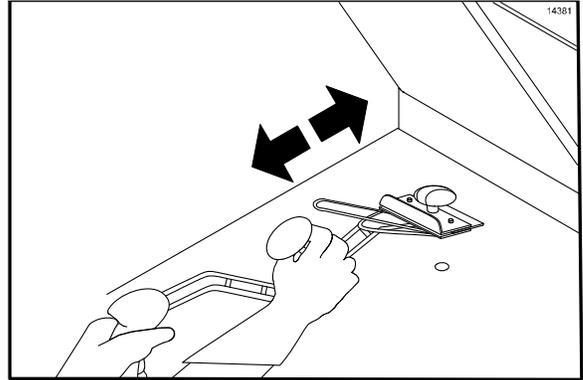


Figure 84

11. Utiliser le rouleau à essorer pour repousser le restant de graisse dans les tiroirs de récupération de la graisse (Cf. Figure 85).

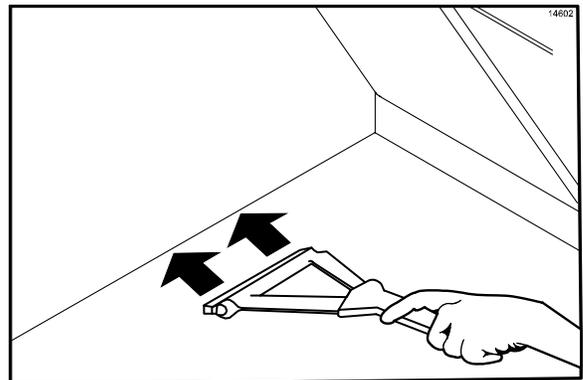


Figure 85

12. Retirer, vider et réinstaller les tiroirs de récupération de graisse (Cf. Figure 86).

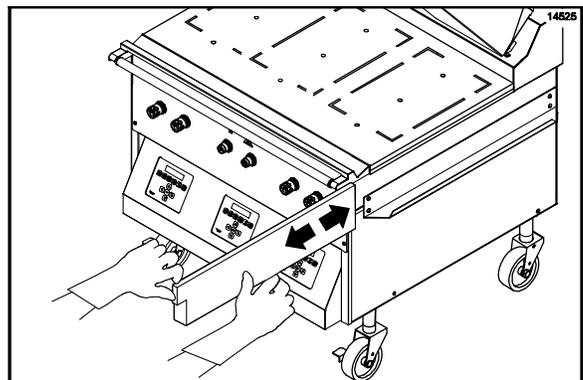


Figure 86

13. Ouvrir un paquet de **nettoyant grill haute température McD (HTGC)**. Vider le contenu dans un plateau repas ou un plateau en acier inoxydable (Cf. Figure 87).

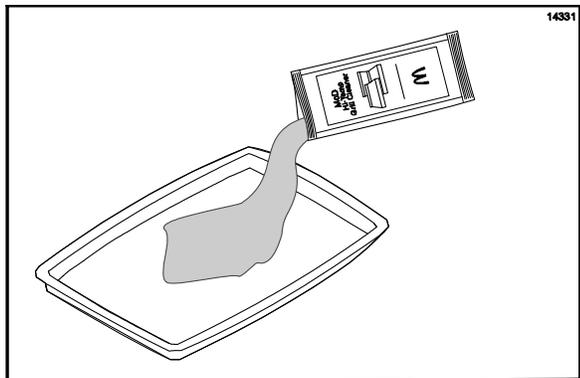


Figure 87

14. Tremper le support de tampon Kay de nettoyage de grill dans le nettoyant (Cf. Figure 88).

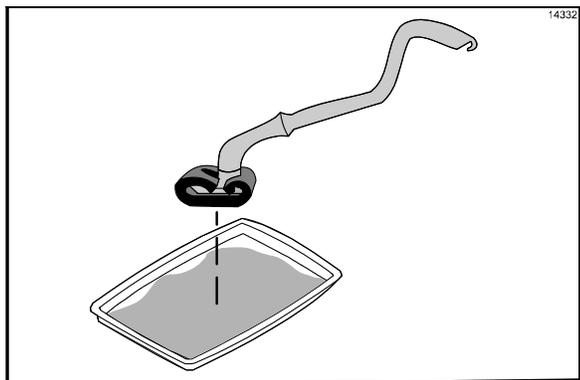


Figure 88

IMPORTANT : NE PAS frotter en appliquant le nettoyant pour grill, lors des étapes suivantes :

15. Appliquer le **nettoyant pour grill McD haute température (HTGC)** aux côtés avant des plaques en commençant par la plaque de droite, et en terminant par la plaque de gauche (Cf. Figure 89).

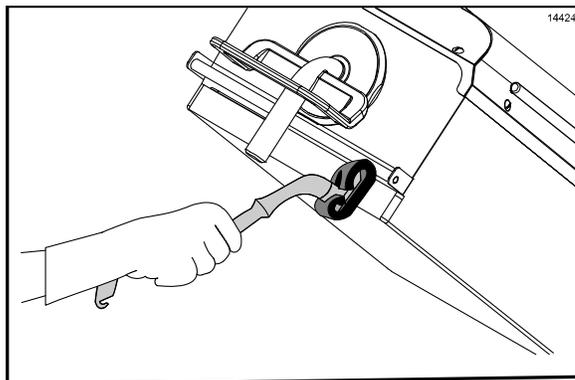


Figure 89



NE PAS UTILISER DE RACLOIRS MÉTALLIQUES, DE TAMPONS ABRASIFS, D'ÉPONGES À RÉCURER OU DE BROSSES MÉTALLIQUES SUR LES PLAQUES SUPÉRIEURES. CECI RISQUERAIT D'ENDOMMAGER LES COMPOSANTS.

16. Appliquer le nettoyant pour grill aux surfaces des plaques en commençant par la plaque de droite et en terminant par la plaque de gauche (Cf. Figure 90).

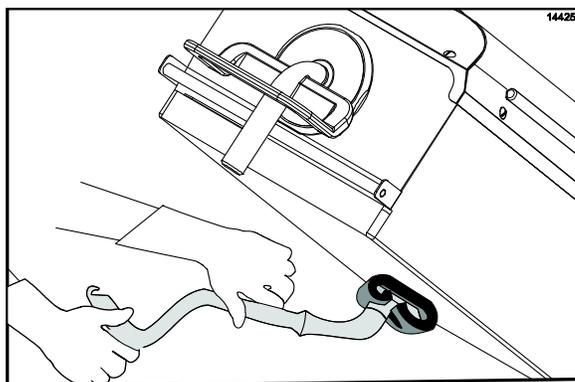


Figure 90

17. Appliquer le nettoyant pour gril à l'arrière des plaques, en commençant par la plaque de droite et en terminant par la plaque de gauche (Cf. Figure 91).

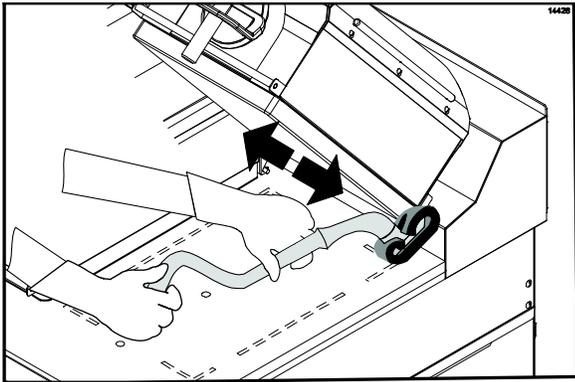


Figure 91

18. Appliquer le nettoyant pour gril aux bords extérieurs des plaques de droite et de gauche (Cf. Figure 92).

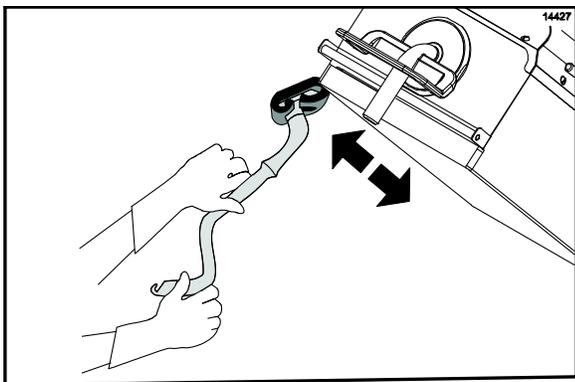


Figure 92

19. Appuyer sur le bouton STANDBY (attente) noir pour baisser la plaque du centre (Cf. Figure 93).

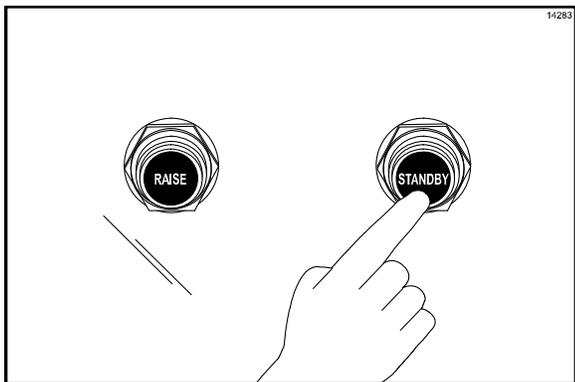


Figure 93

20. Appliquer le nettoyant pour gril aux deux côtés de la plaque du centre (Cf. Figure 94).

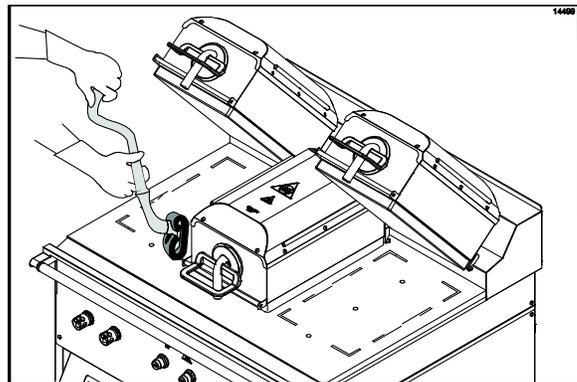


Figure 94

21. Appliquer le nettoyant pour gril aux bords intérieurs des plaques de droite et de gauche (Cf. Figure 95).

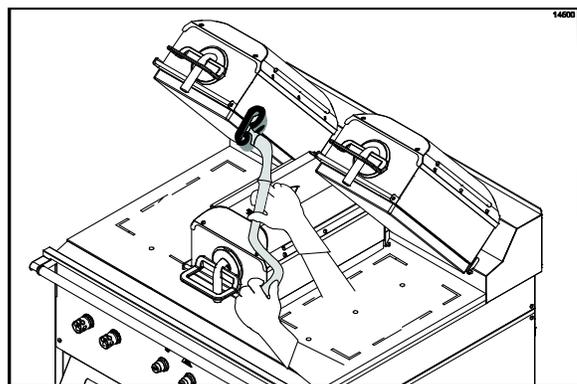


Figure 95

22. Appuyer sur le bouton rouge RAISE (lever) pour lever la plaque du centre.

23. Utiliser le support de tampon Kay de nettoyage pour gril et frotter la partie avant des plaques, en commençant par la plaque de droite et en finissant par la plaque de gauche (Cf. Figure 96).

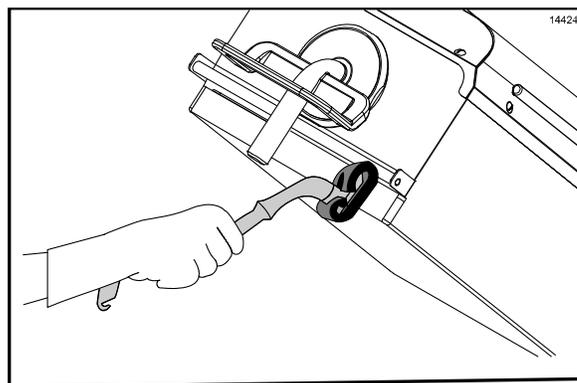


Figure 96

24. Frotter les surfaces des plaques en commençant par la plaque de droite et en finissant par la plaque de gauche (Cf. Figure 97).

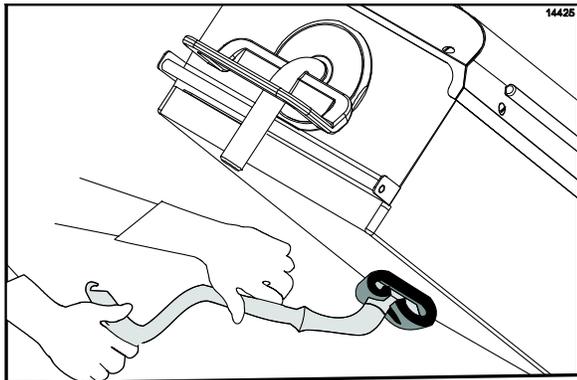


Figure 97

25. Frotter l'arrière des plaques, en commençant par la plaque de droite et en finissant par la plaque de gauche (Cf. Figure 98).

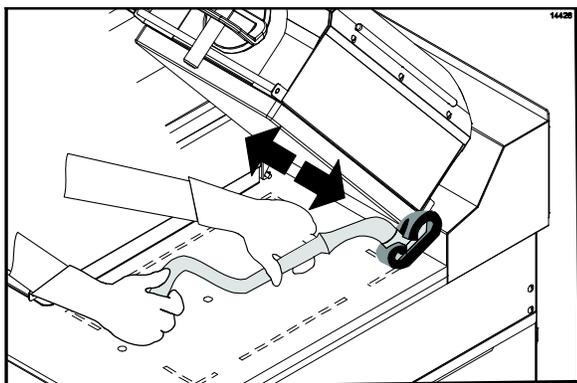


Figure 98

26. Frotter les bords extérieurs des plaques de droite et de gauche (Cf. Figure 99).

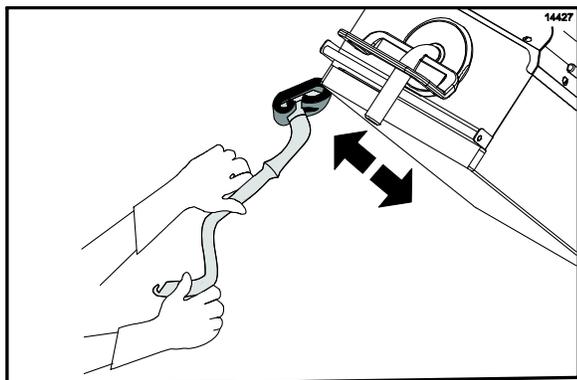


Figure 99

27. Appuyer sur le bouton STANDBY (attente) noir pour baisser la plaque du centre.

28. Frotter les deux côtés de la plaque du centre (Cf. Figure 100).

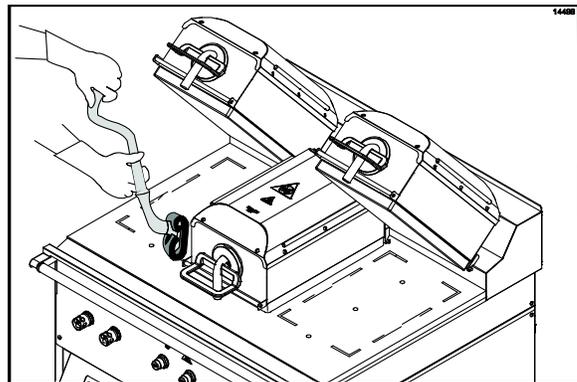


Figure 100

29. Frotter les bords intérieurs des plaques de droite et de gauche (Cf. Figure 101).

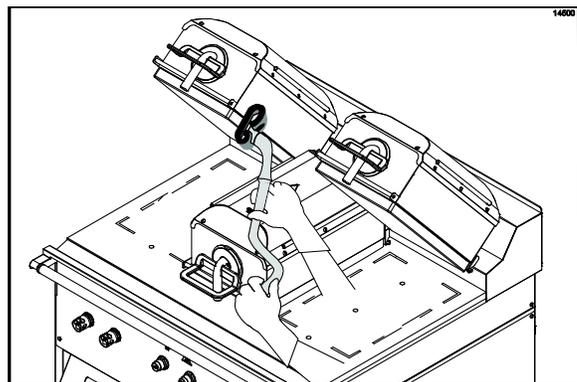


Figure 101

30. Appuyer sur le bouton rouge RAISE (lever) pour lever la plaque du centre.

31. Rincer les surfaces avant, latérales et arrière des plaques avec un chiffon grill propre et trempé dans de l'aseptisant, en commençant par la plaque de droite et en finissant par celle de gauche (Cf. Figure 102).

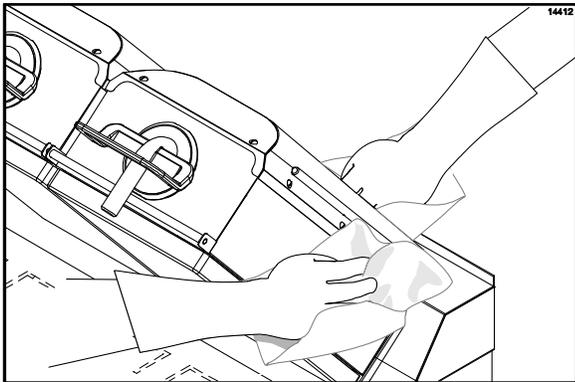


Figure 102

32. Appuyer sur le bouton STANDBY (attente) noir pour baisser la plaque du centre.
33. Rincer les deux côtés de la plaque du centre (Cf. Figure 103).

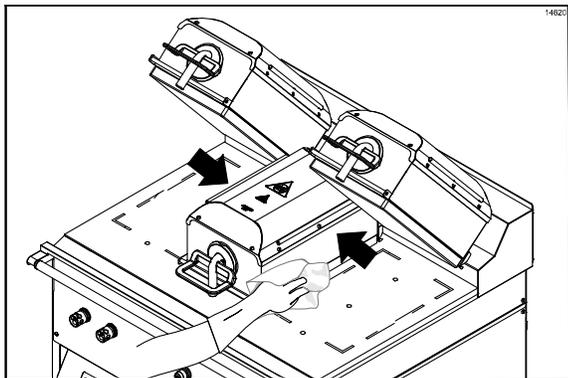


Figure 103

34. Rincer les bords intérieurs des plaques de droite et de gauche avec un chiffon grill propre et trempé dans de l'aseptisant (Cf. Figure 104).

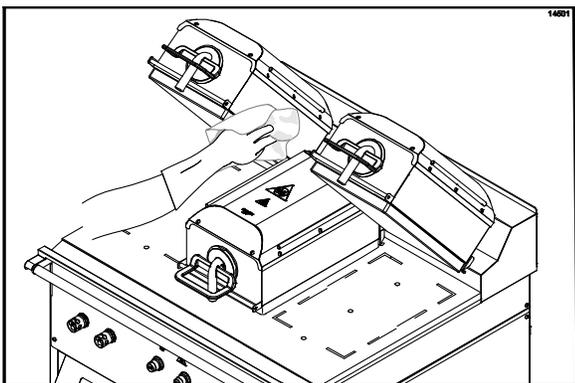


Figure 104

35. Appuyer sur le bouton rouge RAISE (lever) pour lever la plaque du centre.

36. Essuyer l'arrière de la plaque supérieure du grill avec un chiffon grill propre et trempé dans de l'aseptisant.

37. Verser le restant de **nettoyant grill McD haute température (HTGC)** sur la surface inférieure du grill (Cf. Figure 105).

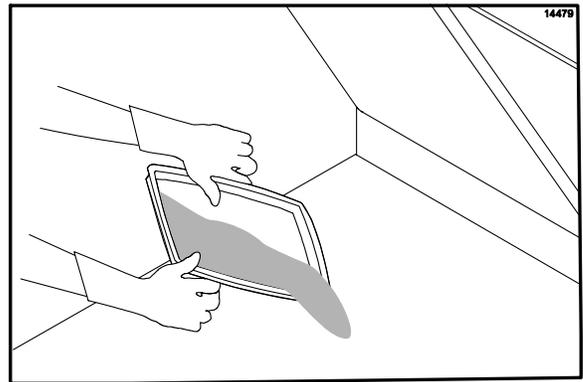


Figure 105

38. Répandre le nettoyant pour grill sur toute la surface inférieure du grill, depuis l'avant vers l'arrière, en mouvements réguliers. **Ne pas frotter en appliquant le produit** (Cf. Figure 106).

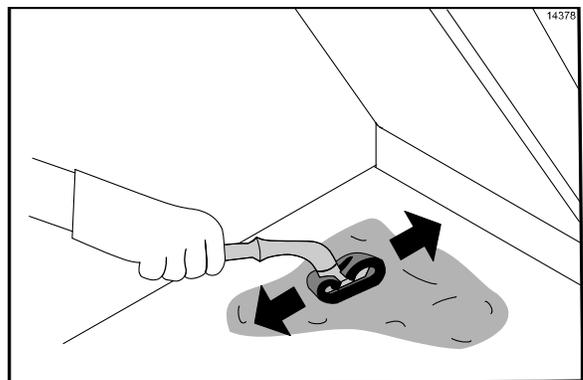


Figure 106

39. Utiliser le support du tampon de nettoyage pour frotter légèrement les surfaces inférieures du gril, jusqu'à ce que toutes les souillures soient liquéfiées par le nettoyant gril. Pour les souillures tenaces, appliquer davantage de nettoyant pour gril et frotter légèrement (Cf. Figure 107).

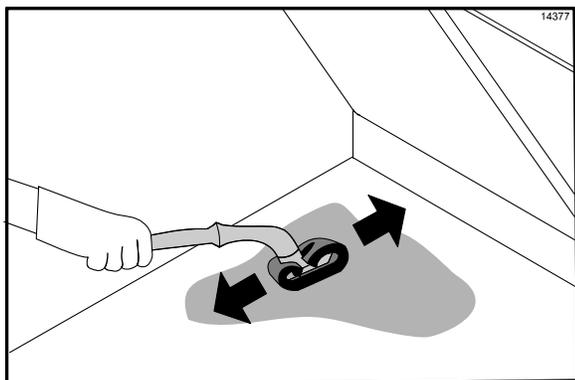


Figure 107

Remarque : L'arrière de la plaque supérieure ainsi que le bras tubulaire peuvent être facilement essuyés à partir de l'avant de l'appareil. Il ne devrait y avoir aucune accumulation de carbone si le nettoyage est effectué quotidiennement.

40. Verser une petite quantité d'eau tiède sur un chiffon-gril propre et trempé dans de l'aseptisant en le tenant au-dessus de la surface inférieure du gril ; essuyer les résidus (Cf. Figure 108).

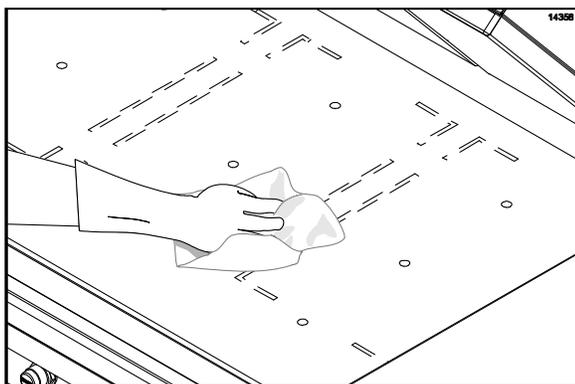


Figure 108

41. Placer les feuilles de protection des plaques supérieures à plat sur la surface inférieure du gril. Nettoyer avec précaution les deux côtés des feuilles avec le support de tampon Kay de nettoyage de gril (Cf. Figure 109).

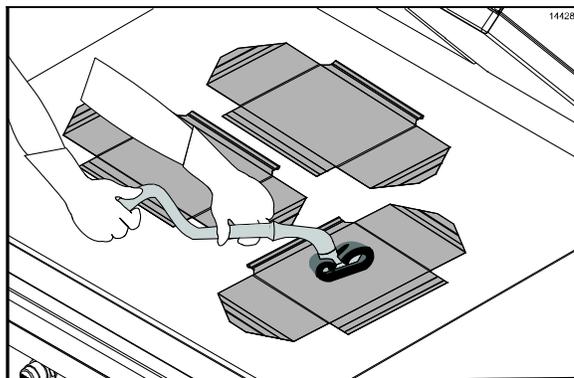


Figure 109

42. Rincer les deux côtés des feuilles de protection avec un chiffon gril propre et trempé dans de l'aseptisant (Cf. Figure 110).

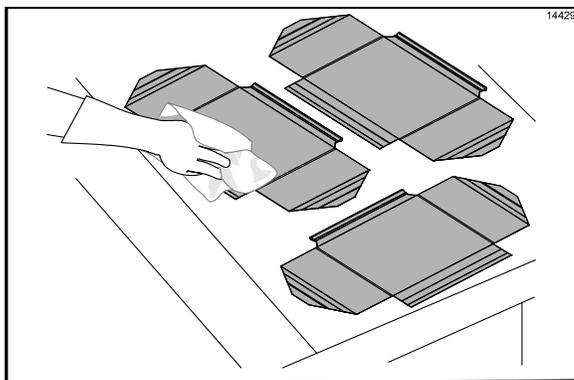


Figure 110

43. Réinstaller les feuilles de protection du côté opposé à ce qui avait été fait précédemment. Fixer les feuilles avec les épingles de verrouillage et les barres (Cf. Figure 111).

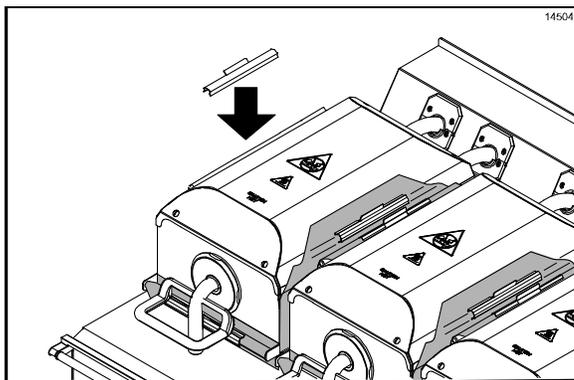


Figure 111

44. Essuyer la surface inférieure du gril avec un chiffon gril propre et trempé dans de l'aseptisant. Répéter jusqu'à ce qu'il ne reste aucune souillure visible (Cf. Figure 112).

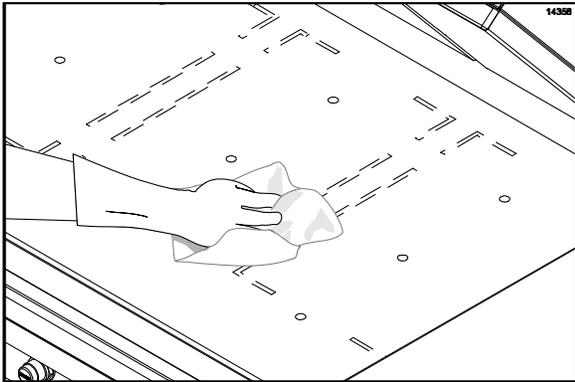


Figure 112

45. Retirer et vider les tiroirs de récupération de la graisse (Cf. Figure 113).

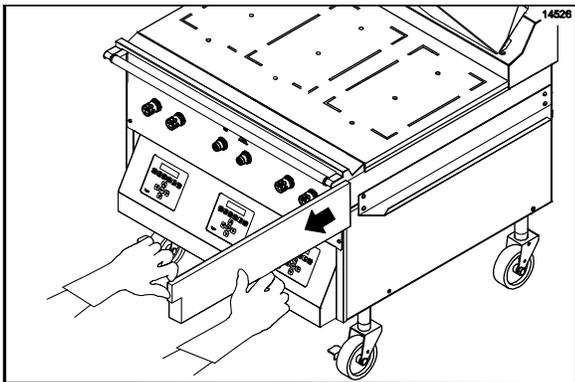


Figure 113

46. Laver et rincer les tiroirs de récupération de la graisse dans l'évier en 3 parties.

47. Réinstaller les tiroirs de récupération de la graisse (Cf. Figure 114).

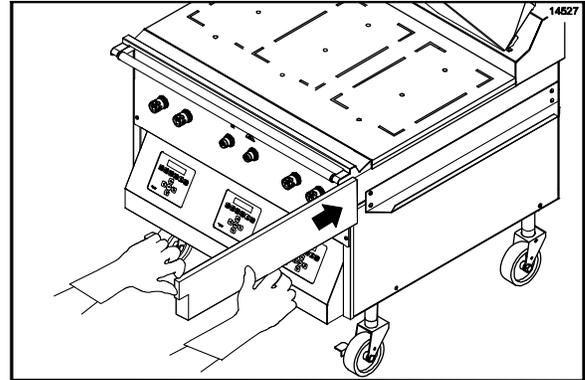


Figure 114

48. Essuyer le reste des surfaces du gril avec un chiffon gril propre et trempé dans de l'aseptisant.
49. Appliquer une légère couche d'huile de friture à toute la surface **inférieure** du gril uniquement.
50. Laisser les plaques supérieures en position OPEN (OUVERTE) pendant la nuit.
51. Mettre le commutateur de verrouillage du ventilateur à l'arrêt (Cf. Figure 115).

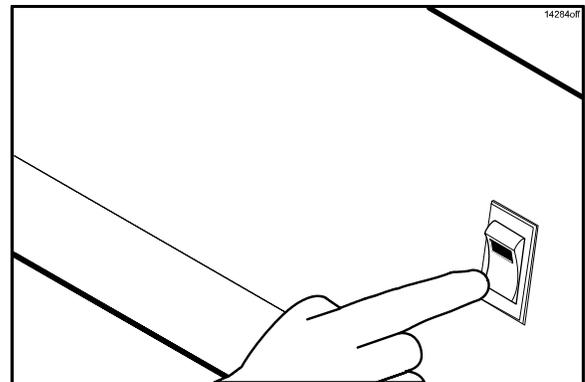


Figure 115

**Procédure de nettoyage – Restaurants
24h/24 uniquement (grils sans feuilles de
protection inférieures)**

1. Appuyer sur la touche , jusqu'à ce que le message « CLEANING » (nettoyage) s'affiche. Appuyer sur la touche .
2. La commande du gril affiche « GRILL TOO HOT FOR CLEANING » (gril trop chaud pour le nettoyage), jusqu'à ce que le gril atteigne la température convenant au nettoyage. Lorsque la bonne température est atteinte, une tonalité se fait entendre et la commande affiche « GRILL READY FOR CLEANING » (gril prêt pour le nettoyage).
3. Appuyer sur la touche  pour annuler l'alarme.
4. Appuyer de nouveau sur la touche  et le message « OFF » (arrêt) apparaît.
5. Nettoyer le gril en suivant les Procédures de fermeture commençant à la page 35.
6. Une fois le gril nettoyé, mettre le commutateur de verrouillage du ventilateur à l'arrêt. Attendre 10 secondes, puis remettre le commutateur en position de marche. L'écran affiche « OFF » (arrêt).
7. Réinstaller les feuilles de protection (Cf. Figure 116).

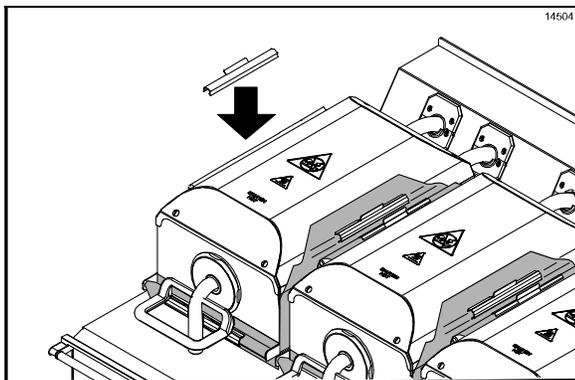


Figure 116

8. Appuyer sur la touche  pendant 3 à 5 secondes. Les messages « AM TOO COOL » (matin trop froid) et « AM FOLDED EGGS – FLAT » (œufs en omelette du matin – plat) apparaissent à l'écran de commande.
9. L'écran affiche ensuite « CLEAN GRILL SURFACES » (surfaces du gril propres) puis, « CLOSE PLATEN FOR AUTO LEVELING » (fermer la plaque pour l'auto-nivellement).
10. Appuyer sur le bouton Standby (attente) pour fermer la plaque (Cf. Figure 117).

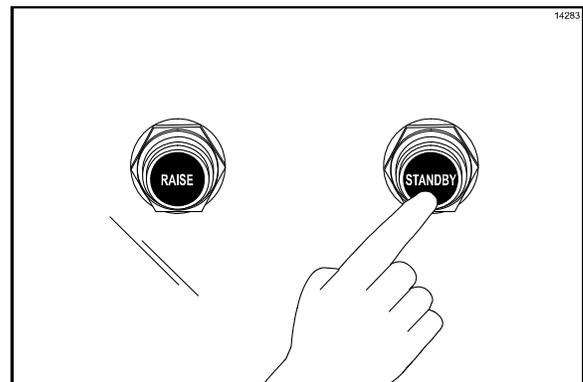


Figure 117

11. Une fois que la plaque s'est fermée, la commande affiche « GRILL TOO COOL FOR AUTO LEVELING » (gril trop froid pour l'auto-nivellement), jusqu'à ce que le gril atteigne la bonne température. Une fois la température voulue atteinte, la plaque se nivelle d'elle-même et elle s'ouvre, une fois l'opération terminée. Le gril sera en mode manuel du matin (AM Manual).
12. Le gril est alors prêt pour l'utilisation.

GUIDE DE DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT : Toute inspection, tout test et toute réparation de l'équipement électrique doivent uniquement être effectués par un personnel de service agréé.



Le grill doit être débranché de toute alimentation en électricité lors du service, sauf s'il est nécessaire de faire des tests électriques.



DANGER : Faire preuve de beaucoup de précautions lors des tests du circuit électrique. Il se peut que des fils sous tension soient exposés.



Le grill doit être éloigné du mur pour être nettoyé correctement. Pour remettre le grill à sa place d'origine, faire preuve de beaucoup de précautions et le pousser lentement et uniformément, jusqu'à ce qu'il retrouve sa place. Le manquement à cette consigne risque de provoquer un renversement du grill et éventuellement un endommagement grave du matériel ou de provoquer des blessures.

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
Les zones de chauffe du centre et les zones de chauffe d'un côté ne chauffent pas. La commande affiche « PROBE FAILURE » (panne de sonde).	Une des connexions électriques est débranchée.	Vérifier la connexion électrique.
	Le disjoncteur du restaurant s'est déclenché.	Réinitialiser le disjoncteur du restaurant.
	Le contacteur est défectueux.	Contacteur un technicien de service.
	L'élément de chauffe est défectueux.	Contacteur un technicien de service.
	Le commutateur de haute limite est défectueux.	Contacteur un technicien de service.
	Le relais à semi-conducteur est défectueux.	Contacteur un technicien de service.
Les zones de chauffe du centre et les zones de chauffe d'un côté ne chauffent pas. La commande affiche « PROBE OPEN » (sonde ouverte).	Le thermocouple est défectueux.	Contacteur un technicien de service.
	La carte de commande du moteur est défectueuse.	Contacteur un technicien de service.
L'une des zones de chauffe ne chauffe pas. (Remarque : Une seule zone de chauffe spécifique est affectée).	La carte d'interface est défectueuse.	Contacteur un technicien de service.
	Le relais à semi-conducteur est défectueux.	Contacteur un technicien de service.
	Le harnais de commande est défectueux.	Contacteur un technicien de service.
	L'élément de chauffe est défectueux.	Contacteur un technicien de service.
	Le commutateur de haute limite est défectueux.	Contacteur un technicien de service.
	Le relais à semi-conducteur est défectueux.	Contacteur un technicien de service.
Une des zones de chauffe surchauffe. (L'affichage indique « TOO HOT » [trop chaud].)	La carte d'interface est défectueuse.	Contacteur un technicien de service.
	Le relais à semi-conducteur est défectueux.	Contacteur un technicien de service.

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
La hotte d'évacuation et le gril ne se mettent pas en marche lorsque le commutateur de verrouillage du ventilateur est placé sur marche.	Le disjoncteur du restaurant s'est déclenché.	Réinitialiser le disjoncteur.
	Le commutateur de déconnexion du ventilateur situé sur le toit est à l'arrêt (OFF).	Mettre le commutateur sur marche (ON).
	Le cordon du dispositif de verrouillage du ventilateur n'est pas branché correctement.	Rebrancher le cordon.
	Le commutateur de verrouillage du ventilateur est défectueux.	Contacteur un technicien de service.
Seule la hotte d'évacuation ne se met pas en marche lorsque le commutateur de verrouillage du ventilateur est en position de marche (ON).	Le commutateur de verrouillage du ventilateur est défectueux.	Contacteur un technicien de service.
	Câbles lâches ou rompus.	Contacteur un technicien de service.
Seul le gril ne se met pas en marche lorsque le commutateur de verrouillage du ventilateur est en position de marche (ON).	Le mécanisme de réinitialisation Ansul est désenclenché.	Appuyer sur le bouton de réinitialisation Ansul.
	Le commutateur de verrouillage du ventilateur est défectueux.	Contacteur un technicien de service.
	Le fusible du boîtier de commande est défectueux.	Contacteur un technicien de service.
La plaque supérieure ne reste ni en position COOK (cuisson), ni en position STANDBY (attente).	La température n'est pas suffisante pour déclencher les témoins DEL.	Attendre que les témoins DEL passent au vert.
	Le harnais de commande est défectueux.	Contacteur un technicien de service.
	La commande du processeur est défectueuse.	Contacteur un technicien de service.
	La carte d'interface est défectueuse.	Contacteur un technicien de service.
	Le commutateur de verrouillage est défectueux.	Contacteur un technicien de service.
	Le solénoïde de verrouillage est défectueux.	Contacteur un technicien de service.
	Le système pneumatique est défectueux.	Contacteur un technicien de service.
La plaque supérieure ne reste pas en position COOK (cuisson) mais elle reste en mode STANDBY (attente).	La commande du processeur n'est pas réglée correctement.	Contacteur un technicien de service.
La plaque supérieure ne reste pas en mode STANDBY (attente) mais elle reste en position COOK (cuisson).	Mauvaise utilisation du bouton STANDBY (attente).	Appuyer sur le bouton STANDBY (attente) dans les cinq secondes qui suivent la descente de la plaque en position COOK (cuisson).
	Mauvaises connexions des fils.	Contacteur un technicien de service.
La plaque supérieure s'ouvre trop rapidement.	La soupape d'arrêt/l'orifice sont mauvais ou manquants.	Contacteur un technicien de service.

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
Le produit est soit trop cuit, soit insuffisamment cuit.	La feuille de protection est usagée.	Remplacer la feuille de protection.
	La plaque supérieure ou la surface inférieure du gril ne sont pas propres et/ou comportent une accumulation de carbone.	Il faut respecter les procédures de fermeture pour nettoyer correctement la plaque supérieure et la surface inférieure du gril et éliminer toute accumulation de carbone.
	Mauvais temps de cuisson.	Réinitialiser la commande du processeur sur le temps adéquat.
	Mauvaise température.	Régler la commande du processeur sur le bon paramètre.
	La hauteur prééglée d'écart est inexacte.	Contacteur un technicien de service.
	La zone de chauffe ne chauffe pas.	Contacteur un technicien de service.
Le produit ne cuit pas de façon uniforme.	La plaque supérieure ou la surface inférieure du gril ne sont pas propres et/ou comportent une accumulation de carbone.	Il faut respecter les procédures de fermeture pour nettoyer correctement la plaque supérieure et la surface inférieure du gril et éliminer toute accumulation de carbone.
	La feuille de protection est usée.	Remplacer la feuille de protection.
	La plaque n'est pas à niveau.	Refaire le nivellement de la plaque.
	La pression d'air n'est pas suffisamment élevée.	Contacteur un technicien de service.
	La hauteur prééglée d'écart est inexacte.	Contacteur un technicien de service.
Le produit n'est pas reconnu.	Le gril n'est pas réglé sur le mode de reconnaissance automatique du produit (Auto Product Recognition).	Corriger les paramètres du menu des produits.
	Le produit n'est pas aux spécifications (exemple : brûlure de congélation, déformation, produit trop épais ou trop fin).	Utiliser un bon produit, aux spécifications.
L'auto-nivellement de la plaque ne fonctionne pas.	Moteurs et câbles défectueux.	Contacteur un technicien de service.
	Carte d'interface du moteur défectueuse.	Contacteur un technicien de service.
	Branchements du harnais lâches.	Contacteur un technicien de service.
	Commande d'affichage principale défectueuse.	Contacteur un technicien de service.
L'affichage indique « UPPER PLATEN STUCK » (plaque supérieure coincée).	Les paliers du bras sont sales.	Contacteur un technicien de service.
	Le cylindre à air est défectueux.	Contacteur un technicien de service.
	Les flexibles d'air alimentant les cylindres sont obstrués.	Contacteur un technicien de service.

Pièces de catégorie 103

La garantie pour les pièces de catégorie 103 pour nouveau matériel est d'un an à compter de la date d'origine d'installation de l'unité ; la garantie de remplacement des pièces est de trois mois.

Pièces de catégorie 212

La garantie pour les pièces de catégorie 212 pour nouveau matériel est de deux ans à compter de la date d'origine d'installation de l'unité ; la garantie de remplacement des pièces est de douze mois.

Pièces de catégorie 512

La garantie pour les pièces de catégorie 512 pour nouveau matériel est de cinq ans à compter de la date d'origine d'installation de l'unité ; la garantie de remplacement des pièces est de douze mois.

Pièces de catégorie 000

Les pièces de catégorie 000 sont considérées comme sujettes à l'usure - aucune garantie.

Pièces de catégorie ***

Cf. explication de garantie au dos de la carte de contrôle.

ATTENTION : La garantie n'est valide que si les pièces sont des pièces autorisées par Taylor, achetées chez un distributeur Taylor autorisé et si le travail de service requis est effectué par un technicien de service Taylor autorisé.

Taylor se réserve le droit de refuser les réclamations de garantie sur le matériel ou sur les pièces dans le cas où un fluide frigorigène ou des pièces non-approuvés auraient été installés dans l'unité, ou si des modifications du système ont été effectuées sans respect pour les recommandations d'usine ou bien s'il est déterminé que la déficience est le résultat d'une négligence ou d'un abus.

INFORMATIONS POUR COMMANDE/SERVICE

Distributeur Taylor : _____

Adresse : _____

Téléphone : _____

Date de l'installation : _____

Étiquette de données

L'étiquette de données fournit les informations nécessaires que l'opérateur doit conserver et qu'il doit consulter lorsqu'il téléphone pour réclamer des pièces ou un service. L'étiquette de données se situe sur le panneau avant.

Remplir les informations suivantes comme guide de référence rapide lorsqu'elles seront demandées.

1. Numéro du modèle : _____
2. Numéro de série _____
3. Spécifications électriques :
Tension _____ Cycle _____ Phase _____
4. Capacité maximale de fusible : _____ A

Garantie des pièces

La garantie n'est valide que si les pièces sont des pièces autorisées par Taylor, achetées chez un distributeur Taylor autorisé et si le travail de service requis est effectué par un technicien de service autorisé par l'usine Taylor. Taylor se réserve le droit de refuser les réclamations de garantie sur le matériel ou les pièces dans le cas où des pièces non-approuvées auraient été installées dans l'unité, ou si des modifications du système ont été effectuées sans respect pour les recommandations d'usine ou bien s'il est déterminé que la déficience est le résultat d'une négligence ou d'un abus.

Remarque : Les efforts constants de la recherche entraînent des améliorations régulières ; les informations fournies dans ce manuel sont donc sujettes à modifications, sans préavis.

Feuilles de protection

Utiliser les numéros de pièces suivants pour commander les feuilles de protection :

Feuille de protection de plaque supérieure :

Saint Gobain : DC WRIN 02701-003

Taconic : DC WRIN 02701-000

Feuille de protection de plaque inférieure :

Saint Gobain : DC WRIN 02198-009

ENTRETIEN NON-PLANIFIÉ



AVERTISSEMENT : TOUTE INSPECTION, TOUT TEST ET TOUTE RÉPARATION D'ÉQUIPEMENT ÉLECTRIQUE DOIVENT UNIQUEMENT ÊTRE EFFECTUÉS PAR UN PERSONNEL DE SERVICE QUALIFIÉ.



TOUS LES BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES DOIVENT ÊTRE DÉBRANCHÉS ET LE DISJONCTEUR DE LA HOTTE DOIT ÊTRE ÉTEINT LORS DE L'ENTRETIEN DU GRIL. LE MANQUEMENT À CETTE CONSIGNE RISQUE D'ENTRAÎNER UN ENDOMMAGEMENT DE L'ÉQUIPEMENT OU DES BLESSURES.

INSTALLATION DU SYSTÈME

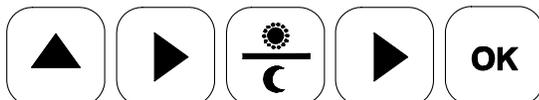
Pour entrer dans le menu SYSTEM SET-UP (installation du système), effectuer les étapes suivantes.

1. À partir du mode AM/PM AUTO (automatique matin/midi et soir), appuyer

sur la touche . L'écran suivant s'affiche :

PRESS ENTER FOR
PROGRAMMING

2. Appuyer sur la touche  pour afficher l'écran de saisie du code.
3. Taper le code du menu du manager en appuyant sur les touches, dans cet ordre :



4. Une fois que le code est tapé, appuyer sur la touche  jusqu'à ce que l'écran affiche « SYSTEM SETUP » (installation du système).

L'écran suivant s'affiche :

PRESS ENTER FOR
SYSTEM SETUP

5. Appuyer sur la touche  pour accepter la sélection.

6. Appuyer sur la touche  jusqu'à ce que l'affichage voulu apparaisse.

Probe Calibration (calibrage de la sonde)

1. Lorsqu'on entre dans le menu SYSTEM SET UP (installation du système), l'écran suivant s'affiche.

PROBE CALIBRATION
TOP BACK +00 424

Remarque : Il est également possible d'accéder à l'écran Probe Calibration (calibrage de la sonde) directement à partir du menu principal, sans donner de code, en appuyant sur la touche de température et en la maintenant appuyée pendant trois secondes.

2. Placer une sonde pyrométrique de surface au centre de la zone de chauffe sélectionnée.
3. Si la température affichée sur la commande diffère de plus de 3 °C/5 °F par rapport à ce qui est affiché sur la sonde pyrométrique de surface :

Appuyer sur la touche  pour augmenter la température afin qu'elle corresponde aux températures affichées.

Appuyer sur la touche  pour baisser la température afin qu'elle corresponde aux températures affichées.

Remarque : L'ensemble de chiffres qui suit le nom de la zone représente le réglage de calibrage précédent.

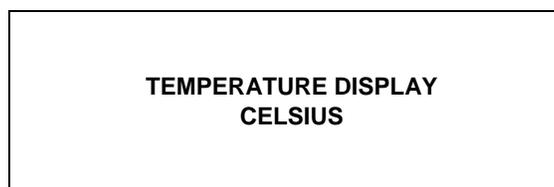
4. Pour calibrer la zone suivante, utiliser la touche  et passer ainsi à la zone suivante.
5. Une fois que le calibrage est terminé, appuyer sur la touche  pour sauvegarder tous les changements.
6. Appuyer sur la touche  pour revenir au mode AM/PM AUTO, ou laisser la commande s'annuler automatiquement en 5 secondes.

Température affichée en °F/°C

1. À partir du menu SYSTEM SET UP (installation du système), appuyer sur la touche  jusqu'à ce que l'écran d'affichage de la température apparaisse.



2. Appuyer sur les touches  ou  permet de modifier le message d'affichage pour passer de F à C, et d'afficher ainsi la température soit en degrés fahrenheit, soit en degrés Celsius.

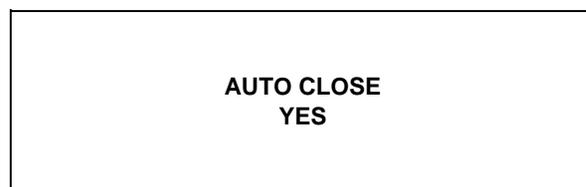


3. Appuyer sur la touche  pour sauvegarder les changements.
4. Appuyer sur la touche  pour revenir en mode AM/PM AUTO (automatique matin/midi et soir).

5. Appuyer sur la touche  pour sortir de la programmation, ou laisser l'affichage s'annuler automatiquement, au bout de 3 à 5 secondes.

Auto Close (fermeture automatique)

1. À partir du menu SYSTEM SET UP (installation du système), appuyer sur la touche  jusqu'à ce que l'écran affiche « AUTO CLOSE » (fermeture automatique).



2. Se servir des touches  ou  pour faire défiler soit sur « YES » (oui), soit sur « NO » (non).

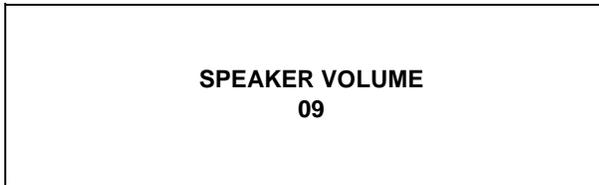
3. Appuyer sur la touche  pour sauvegarder le choix.

4. Appuyer sur la touche  pour revenir en mode AM/PM (matin/midi et soir).

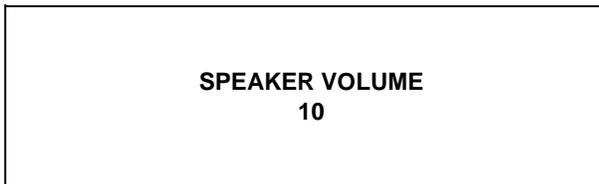
5. Appuyer sur la touche  pour sortir de la programmation, ou laisser l'affichage s'annuler automatiquement, au bout de 3 à 5 secondes.

Speaker Volume (volume du haut parleur)

1. À partir du menu SYSTEM SET UP (installation du système), appuyer sur la touche  jusqu'à ce que l'écran affiche « SPEAKER VOLUME » (volume du haut parleur).



2. Pour augmenter le volume du haut-parleur, appuyer sur la touche . Pour diminuer le volume du haut-parleur, appuyer sur la touche .



3. Appuyer sur la touche  pour sauvegarder les changements.
4. Appuyer sur la touche  pour revenir en mode AM/PM (matin/midi et soir).
5. Appuyer sur la touche  pour sortir de la programmation, ou laisser l'affichage s'annuler automatiquement, au bout de 3 à 5 secondes.

Too Cool Delay (retard pour refroidissement)

1. À partir du menu SYSTEM SET UP (installation du système), appuyer sur la touche  jusqu'à ce que l'écran affiche « TOO COOL DELAY » (retard pour refroidissement).



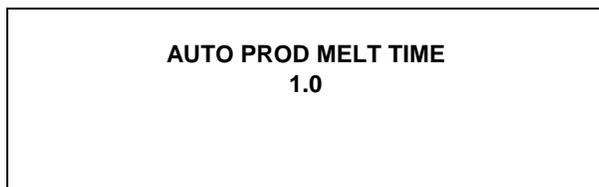
2. Pour changer le temps de retard pour refroidissement, appuyer sur les touches  ou  pour obtenir le chiffre voulu.
3. Appuyer sur la touche  pour confirmer le choix.
4. Appuyer sur la touche  pour revenir en mode AM/PM (matin/midi et soir).
5. Appuyer sur la touche  pour sortir du mode de programmation, ou laisser l'affichage s'annuler automatiquement, au bout de 3 à 5 secondes.

Auto Prod Melt Time (temps de fonte automatique du produit)

Cette fonction autorise un retard d'une seconde, avant que la plaque ne soit complètement baissée, en position de cuisson. Cette fonction sert à fondre tout cristal de glace ou à éliminer toute déformation du produit.

IMPORTANT ! NE PAS ajuster la fonction Auto Prod Melt Time (temps de fonte automatique du produit).

1. À partir du menu SYSTEM SET UP (installation du système), appuyer sur la touche  jusqu'à ce que l'écran affiche « AUTO PROD MELT TIME » (temps de fonte automatique du produit).



2. Appuyer sur la touche  pour revenir en mode AM/PM (matin/midi et soir).
3. Appuyer sur la touche  pour sortir du mode de programmation, ou laisser l'affichage s'annuler automatiquement, au bout de 3 à 5 secondes.

Gateway Enabled (Gateway activé)

La carte Gateway a été incorporée pour permettre une utilisation avec l'équipement intelligent (« smart »). Cela permet au manager d'envoyer un message de service LON® dans le système électrique.

IMPORTANT ! Le Gateway doit obligatoirement être activé sur chaque panneau de commande. Effectuer les étapes suivantes sur un panneau de commande, puis répéter les étapes sur les autres panneaux de commande.

1. À partir du menu SYSTEM SET UP (installation du système), appuyer sur la touche  pour défiler jusqu'à « GATEWAY ENABLED Y or N » (gateway activé, oui ou non).

2. Appuyer sur la touche  pour passer à « Y » (oui).
3. Appuyer sur la touche .
4. Appuyer sur la touche .
5. Appuyer sur la touche  pour sortir du mode de programmation.
6. Répéter ces étapes sur le second panneau de commande.
7. Répéter ces étapes sur le troisième panneau de commande, afin d'activer le Gateway sur tout le gril.
8. Éteindre le gril pendant 30 secondes, avant de chercher à envoyer un pin de service.

Envoyer un pin de service

1. En mode AM/PM AUTO (matin/midi et soir automatique) ou MANUAL (manuel), accéder au menu de commande en appuyant sur la touche  deux fois pour afficher « PROGRAMMING » (programmation).
2. Appuyer sur la touche  permet d'afficher l'écran de saisie du code. **(Remarque : aucun code nécessaire.** Passer à l'étape suivante.)
3. Appuyer sur la touche  jusqu'à ce que le message SOFTWARE VERSION (version du logiciel) apparaisse.
4. Appuyer sur la touche  jusqu'à ce que le numéro de version de gateway apparaisse.

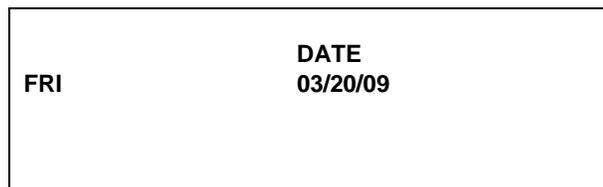
Remarque : Si des points d'interrogation apparaissent au lieu du numéro de version de Gateway, attendre quelques secondes. Si le numéro de version n'apparaît pas, éteindre la machine. Au bout de 30 secondes environ, remettre la machine en route et répéter ces étapes.

5. Appuyer sur la touche  pour envoyer le pin de service.
6. Appuyer sur la touche .
7. Appuyer sur la touche  pour sortir du mode de programmation.

Remarque : Un outil de processus de mise en service du réseau nommé fonction « wink » peut être lancé sur l'interface d'utilisateur existante, pour identifier un équipement. Lorsque la commande « wink » du gril est reçue par le réseau, une alarme se déclenche au volume maximal, pendant deux secondes.

Date

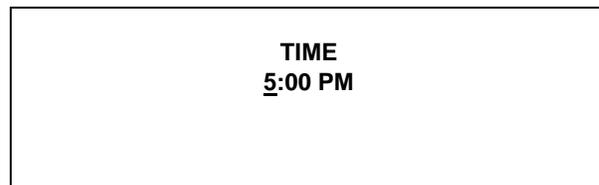
1. À partir du menu SYSTEM SET UP (installation du système), appuyer sur la touche  jusqu'à ce que l'écran affiche « DATE ».



2. Utiliser la touche  pour placer le curseur sous le caractère devant être changé (c.à.d. le jour de la semaine, le mois, le jour ou l'année).
3. Utiliser les touches  et  pour changer le caractère. Faire défiler jusqu'au caractère suivant à régler et répéter ces étapes, jusqu'à ce que la date voulue soit saisie.
4. Appuyer sur la touche  pour accepter la sélection.
5. Appuyer sur la touche  pour revenir en mode AM/PM (matin/midi et soir).
6. Appuyer sur la touche  pour sortir du mode de programmation, ou laisser l'affichage s'annuler automatiquement, au bout de 3 à 5 secondes.

Time (heure)

1. À partir du menu SYSTEM SET UP (installation du système), appuyer sur la touche  jusqu'à ce que l'écran affiche « TIME » (heure).



2. Pour effectuer un réglage d'heure, appuyer sur la touche  pour défiler jusqu'au chiffre devant être changé (c.à.d. l'heure, les minutes ou matin/midi et soir).

3. Appuyer sur les touches  et  pour passer au chiffre supérieur ou inférieur. Faire défiler jusqu'au chiffre suivant à régler et répéter ces étapes, jusqu'à ce que l'heure voulue soit saisie.

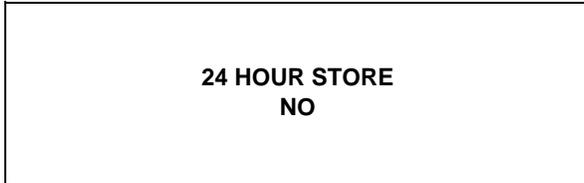
4. Appuyer sur la touche  pour accepter la sélection.

5. Appuyer sur la touche  pour revenir en mode AM/PM (matin/midi et soir).

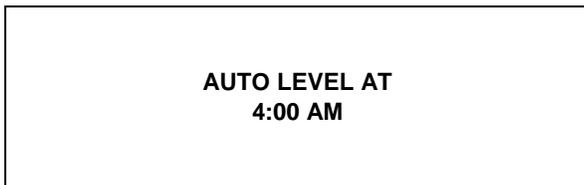
6. Appuyer sur la touche  pour sortir du mode de programmation, ou laisser l'affichage s'annuler automatiquement, au bout de 3 à 5 secondes.

24 Hour Store (restaurant 24 heures sur 24)

1. À partir du menu SYSTEM SET UP (installation du système), appuyer sur la touche  jusqu'à ce que l'écran affiche « 24 HOUR STORE » (restaurant 24 h sur 24).



2. Pour sélectionner « YES » (oui), appuyer sur la touche , puis sur la touche . L'écran suivant s'affiche :



3. Pour effectuer un réglage de l'heure, utiliser les touches  ou  pour défiler jusqu'au chiffre devant être changé (c.à.d. l'heure, les minutes ou matin/midi et soir).
4. Appuyer sur les touches  et  pour passer au chiffre supérieur ou inférieur. Faire défiler jusqu'au chiffre suivant à régler et répéter ces étapes, jusqu'à ce que l'heure voulue soit saisie.
5. Appuyer sur la touche  pour accepter la ou les sélections.
6. Appuyer sur la touche  pour revenir en mode AM/PM (matin/midi et soir).
7. Appuyer sur la touche  pour sortir du mode de programmation, ou laisser l'affichage s'annuler automatiquement, au bout de 3 à 5 secondes.

ARTICLES DE MENU

Pour entrer dans le menu MENU ITEMS (articles du menu), effectuer les étapes suivantes.

1. À partir du mode AM/PM AUTO (automatique matin/midi et soir), appuyer sur la touche . L'écran suivant s'affiche :



2. Appuyer sur la touche  pour afficher l'écran de saisie du code.
3. Taper le code du menu du manager en appuyant sur les touches, dans cet ordre :



4. Une fois que le code est tapé, appuyer sur la touche  jusqu'à ce que l'écran affiche « MENU ITEMS » (articles du menu).

L'écran suivant s'affiche :



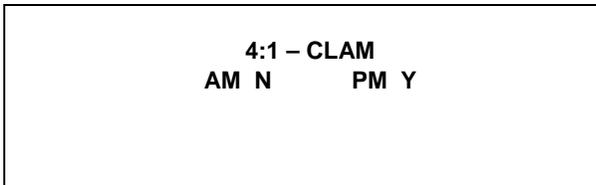
5. Appuyer sur la touche  pour accepter la sélection.

Voir les réglages d'un article du menu

1. Une fois que le code du menu de commande a été saisi, appuyer sur la touche  pour obtenir « MENU ITEMS » (articles du menu).
2. Se servir des touches  ou  pour défiler jusqu'à l'article de menu recherché.
3. Appuyer sur la touche  pour choisir l'article du menu.
4. Se servir des touches  ou  pour faire défiler les différents articles du menu.

Changer un article de menu (matin ou midi et soir)

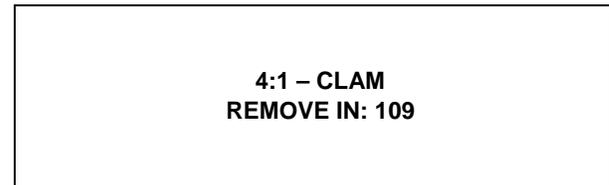
1. Après avoir choisi l'article, appuyer sur la touche .
2. L'écran affiche l'article et « AM Y/N (matin oui/non) PM Y/N (midi et soir oui/non) ».



3. Pour changer la sélection, appuyer sur les touches  ou , jusqu'à ce que le choix AM (matin) ou PM (midi et soir) voulu s'affiche.
4. Appuyer sur la touche  pour sauvegarder le choix.
5. Appuyer sur la touche  deux fois pour revenir en mode AM/PM AUTO (automatique matin/midi et soir).
6. Appuyer sur la touche  pour sortir du mode de programmation, ou laisser l'affichage s'annuler automatiquement, au bout de 3 à 5 secondes.

Changer les temps de cuisson des produits (Remove In – retirer dans)

1. Une fois l'article sélectionné, appuyer sur la touche , jusqu'à ce que l'écran affiche « REMOVE IN 000 » (retirer dans 000).



2. Pour changer le réglage, appuyer sur les touches  ou , jusqu'à ce que le temps voulu s'affiche.

Remarque : À chaque fois qu'on appuie sur la touche , le curseur se déplace au chiffre suivant à l'écran.

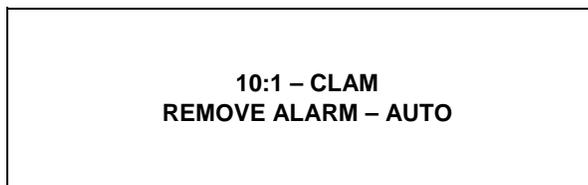
3. Appuyer sur la touche  pour sauvegarder les changements.
4. Appuyer sur la touche  deux fois pour revenir en mode AM/PM AUTO (automatique matin/midi et soir).
5. Appuyer sur la touche  pour sortir du mode de programmation.

Remarque : Appuyer sur la touche  permet de sortir immédiatement du mode de programmation. Si on n'appuie pas sur la touche , l'affichage sort automatiquement du mode de programmation au bout de 3 à 5 secondes.

Changer le mode d'alarme de retrait

1. Une fois l'article sélectionné, appuyer sur la touche , jusqu'à ce que l'écran affiche « REMOVE ALARM » (alarme de retrait).

Exemple d'écran :

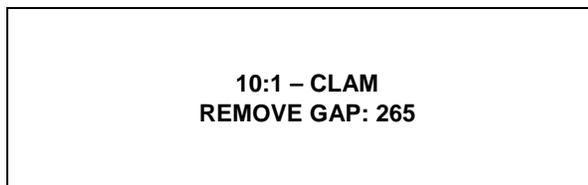


2. Pour changer le réglage, appuyer sur les touches  ou , jusqu'à ce que le réglage voulu s'affiche.
3. Appuyer sur la touche  pour sauvegarder les changements.
4. Appuyer sur la touche  deux fois pour revenir en mode AM/PM AUTO (automatique matin/midi et soir).
5. Appuyer sur la touche  pour sortir du mode de programmation, ou laisser l'affichage s'annuler automatiquement, au bout de 3 à 5 secondes.

Changer le mode d'écart de retrait

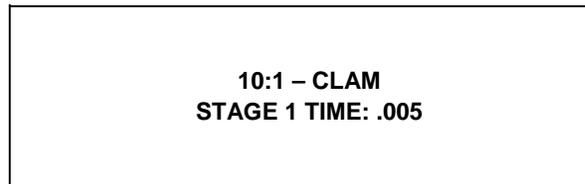
1. Une fois l'article sélectionné, appuyer sur la touche , jusqu'à ce que l'écran affiche « REMOVE GAP » (écart de retrait).

Exemple d'un écran :

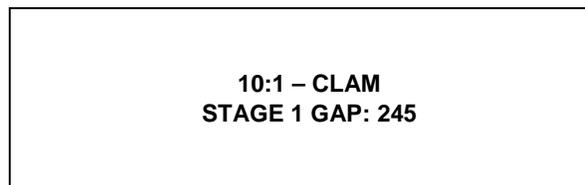


2. Pour changer le réglage, appuyer sur les touches  ou , jusqu'à ce que le réglage voulu s'affiche.

3. Appuyer sur la touche  pour sauvegarder les changements.
4. L'écran de la durée de la première étape s'affiche :



5. Pour changer le réglage, appuyer sur les touches  ou , jusqu'à ce que le réglage voulu s'affiche.
6. Appuyer sur la touche  pour sauvegarder les changements.
7. L'écran de l'écart de la première étape s'affiche :

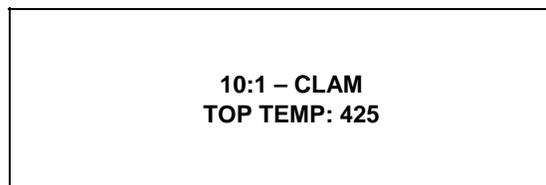


8. Appuyer sur la touche  deux fois pour revenir en mode AM/PM AUTO (automatique matin/midi et soir).
9. Appuyer sur la touche  pour sortir du mode de programmation, ou laisser l'affichage s'annuler automatiquement, au bout de 3 à 5 secondes.

Changer les températures de cuisson des produits (température supérieure/température inférieure)

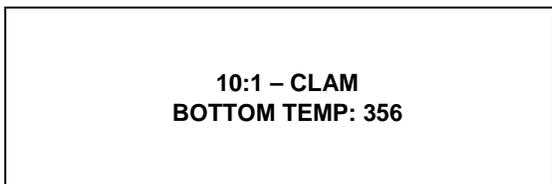
1. Une fois l'article sélectionné, appuyer sur la touche , jusqu'à ce que l'écran affiche « TOP TEMP » (température supérieure).

L'écran suivant s'affiche :



2. Pour changer le réglage, appuyer sur les touches  ou  pour changer la température.

3. Appuyer sur la touche  et l'écran affiche « BOTTOM TEMP ___ » (température inférieure).



4. Pour changer le réglage, appuyer sur les touches  ou  pour changer la température.

5. Appuyer sur la touche  pour sauvegarder les changements.

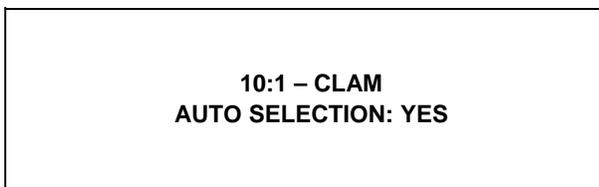
6. Appuyer sur la touche  pour revenir en mode AM/PM AUTO (automatique matin/midi et soir).

7. Appuyer sur la touche  pour sortir du mode de programmation, ou laisser l'affichage s'annuler automatiquement, au bout de 3 à 5 secondes.

Changer le mode de sélection automatique

1. Une fois l'article sélectionné, appuyer sur la touche , jusqu'à ce que l'écran affiche « AUTO SELECTION » (sélection automatique).

Exemple d'un écran :



2. Pour changer la sélection, appuyer sur les touches  ou , jusqu'à ce que le choix voulu (YES ou NO, oui ou non) s'affiche.

3. Appuyer sur la touche  pour sauvegarder les changements.

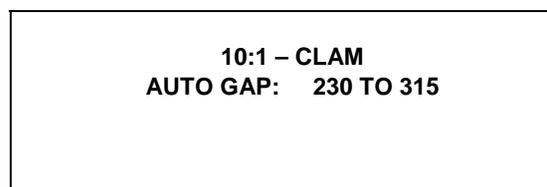
4. Appuyer sur la touche  deux fois pour revenir en mode AM/PM AUTO (automatique matin/midi et soir).

5. Appuyer sur la touche  pour sortir du mode de programmation, ou laisser l'affichage s'annuler automatiquement, au bout de 3 à 5 secondes.

Changer la reconnaissance d'épaisseur de produit pour un article du menu (réglage automatique de l'écart)

IMPORTANT ! Il ne faut PAS changer les réglages à moins d'autorisation obtenue par un représentant de service de Taylor. Ce changement ne doit être effectué que pour s'adapter à un produit déformé. Avant d'essayer de changer les réglages d'épaisseur des produits, cuire le produit déformé en mode MANUEL.

1. Appuyer sur la touche  jusqu'à ce que l'écran affiche « AUTO GAP » (réglage automatique de l'écart).
2. L'écran indiquera deux séries de chiffres. La première série de chiffres représente l'écart minimum de l'article. La deuxième série de chiffres représente l'écart maximum de l'article.



3. Appuyer sur les touches  ou  pour ajuster l'écart minimal.

Remarque : À chaque fois qu'on appuie sur la touche , le curseur se déplace au chiffre suivant à l'écran.

4. Appuyer sur la touche  pour accepter la sélection.

5. Appuyer sur les touches  ou  pour ajuster l'écart maximal.
6. Appuyer sur la touche  pour accepter la sélection.
7. Appuyer sur la touche  deux fois pour revenir au mode de fonctionnement. L'affichage s'annule automatiquement au bout de 3 à 5 secondes.
8. Appuyer sur la touche  pour sortir du mode de programmation.

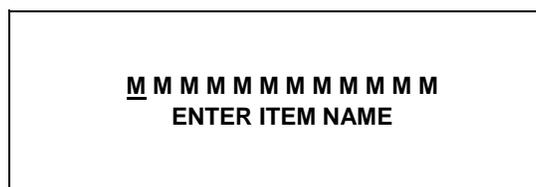
Programmer des articles de menu optionnels

1. Une fois que le code du menu de commande a été saisi, appuyer sur la touche  pour obtenir « MENU ITEMS » (articles du menu).
2. Utiliser les touches  ou  pour faire défiler le menu, jusqu'à « ADD ITEM » (ajouter article).

L'écran suivant s'affiche :



3. Appuyer sur la touche . L'écran suivant s'affiche :



4. Utiliser les touches  ou  pour faire passer le premier caractère par défaut au réglage voulu.
5. Déplacer le curseur au caractère suivant en utilisant la touche .

6. Continuer à saisir les caractères appropriés, jusqu'à ce que le nom complet de l'article soit saisi.
7. Appuyer sur la touche , jusqu'à ce que tous les caractères par défaut restant soient éliminés.
8. Appuyer sur la touche . L'écran affiche « TYPE: CLAM » (type : rabat). Appuyer sur la touche  ou  pour sélectionner « CLAM » (rabat) ou « FLAT » (plat).
9. Appuyer sur la touche .

Procédures de sélection pour menu plat

- a. Si « FLAT » (plat) a été sélectionné, l'écran affiche « FUNCTIONS : 0 » (fonctions). Le nouvel article plat pourra avoir un maximum de trois fonctions : Turn, Sear, et Turn/Sear (tourner, griller et tourner/griller).
- b. Utiliser la touche  pour défiler jusqu'au nombre approprié de fonctions et appuyer sur la touche . L'écran affiche « FUNC1: TURN » (fonction 1: tourner)
- c. Se servir de la touche  pour défiler jusqu'à la fonction voulue. Appuyer sur la touche  pour accepter la sélection.

Remarque : Pour les articles ayant plusieurs fonctions, répéter ces étapes, jusqu'à ce que toutes les fonctions aient été saisies.
- d. Une fois qu'on a appuyé sur la touche , l'écran affiche, « AM __ PM __ » (matin/midi et soir). Utiliser les touches  ou  pour défiler jusqu'à la sélection voulue.

e. Appuyer sur la touche . L'écran affiche la première fonction et « 000 ». (Exemple : TURN IN (tourner dans) : 000.)

f. Appuyer sur les touches  ou  pour changer la durée à l'unité. Il est également possible de changer la durée par intervalles de 10 et de 100, en déplaçant le curseur selon la procédure suivante :

Appuyer sur la touche  pour déplacer le curseur vers le chiffre suivant. Changer la durée en utilisant

les touches  ou . Répéter ces étapes dans l'ordre pour chaque chiffre, jusqu'à ce que la bonne durée s'affiche.

g. Appuyer sur la touche  pour accepter la sélection. L'écran affiche la première fonction et « ALARM: AUTO » (alarme : automatique).

Utiliser la touche  pour défiler jusqu'à la sélection voulue (AUTO ou MANU [automatique ou manuel]) et

appuyer sur la touche .

Remarque : Pour les articles ayant plusieurs fonctions, répéter ces étapes, jusqu'à ce que toutes les fonctions aient été saisies.

h. Après avoir appuyé sur la touche , l'écran affiche « REMOVE IN 000 » (retirer dans 000).

i. Utiliser les touches  ou  pour indiquer le temps approprié.

Remarque : Appuyer sur la touche  permet de déplacer le curseur sur le chiffre suivant à l'écran.

j. Appuyer sur la touche . L'écran affiche « REMOVE ALARM : AUTO » (alarme de retrait : automatique).

k. Se servir des touches  ou  pour défiler jusqu'à « AUTO » (automatique) ou « MANUAL » (manuel).

l. Une fois le choix approprié affiché, appuyer sur la touche . L'écran affiche « TOP TEMP OFF » (température supérieure éteinte).

m. Appuyer sur la touche . L'écran affiche alors la température par défaut.

n. Appuyer sur les touches  ou  pour augmenter ou diminuer la température par unités. Il est également possible de changer la température par intervalles de 10 et de 100 en déplaçant le curseur, selon la procédure suivante :

Appuyer sur la touche  pour déplacer le curseur vers le chiffre suivant. Changer la température en

utilisant les touches  ou . Répéter ces étapes dans l'ordre pour chaque chiffre, jusqu'à ce que la bonne température s'affiche.

o. Appuyer sur la touche . L'écran affiche « BOTTOM TEMP OFF » (température inférieure éteinte).

p. Appuyer sur la touche . L'écran affiche alors la température par défaut.

Utiliser les touches  ou  pour augmenter ou diminuer la température.

Remarque : Appuyer sur la touche  permet de déplacer le curseur sur le chiffre suivant à l'écran.

q. Appuyer sur la touche  pour accepter la sélection.

- r. Appuyer deux fois sur la touche , puis appuyer sur la touche  pour sortir du mode de programmation.

Procédures de sélection de cuisson avec rabat

- a. Si l'option « CLAM » (rabat) a été sélectionnée, l'écran affiche « GAP STAGES: 0 » (étapes d'écart : 0). Si le nouvel article est un produit multi-

écart, utiliser la touche  pour ajouter les étapes d'écart voulues (maximum de 3).

Remarque : En principe, les étapes d'écart sont réglées sur « 0 ».

- b. Appuyer sur la touche . L'écran affiche « AM_ PM_ » (matin/après-midi et soir).

- c. Utiliser les touches  ou  pour défiler jusqu'à la sélection voulue.

- d. Appuyer sur la touche . L'écran affiche « REMOVE IN 000 » (retirer dans 000).

- e. Appuyer sur les touches  ou  pour changer la durée à l'unité. Il est également possible de changer la durée par intervalles de 10 et de 100 en déplaçant le curseur, selon la procédure suivante :

Appuyer sur la touche  pour déplacer le curseur vers le chiffre suivant. Changer la durée en utilisant

les touches  ou . Répéter ces étapes dans l'ordre pour chaque chiffre, jusqu'à ce que la bonne durée s'affiche.

- f. Appuyer sur la touche . L'écran affiche « REMOVE ALARM : AUTO » (alarme de retrait : automatique).

- g. Se servir des touches  ou  pour défiler jusqu'à « AUTO » (automatique) ou « MANUAL » (manuel).

- h. Une fois le choix approprié affiché, appuyer sur la touche . L'écran affiche « REMOVE GAP : 000 » (écart de retrait : 000).

- i. Utiliser les touches  ou  pour saisir la spécification d'écart de produit à l'unité. Il est également possible de changer l'écart par intervalles de 10 et de 100 en déplaçant le curseur, selon la procédure suivante :

Appuyer sur la touche  pour déplacer le curseur vers le chiffre suivant. Changer le réglage de l'écart

en utilisant les touches  ou . Répéter ces étapes dans l'ordre pour chaque chiffre, jusqu'à ce que le bon écart s'affiche.

- j. Appuyer sur la touche  pour sauvegarder le choix.

Pour les produits avec étapes d'écart de 0, passer à l'étape p.

Pour les produits multi-écart uniquement, suivre les étapes k à o.

- k. Après avoir appuyé sur la touche , l'écran affiche « STAGE1 TIME : 000 » (étape 1 durée : 000).

- l. Utiliser les touches  ou  pour indiquer le temps approprié.

Remarque : Appuyer sur la touche  permet de déplacer le curseur sur le chiffre suivant à l'écran.

- m. Appuyer sur la touche . L'écran affiche « STAGE1 GAP: 000 » (étape 1 écart : 000).

- n. Utiliser les touches  ou  pour indiquer le bon réglage d'écart.

Appuyer sur la touche  pour sauvegarder le choix.

Remarque : Appuyer sur la touche

 permet de déplacer le curseur sur le chiffre suivant à l'écran.

- o. Si l'article de menu comporte des étapes d'écart supplémentaires, répéter les étapes précédentes, jusqu'à ce que toutes les étapes d'écarts aient été programmées.
- p. Une fois qu'on a appuyé sur la touche

, l'écran affiche « TOP TEMP OFF » (température supérieure éteinte).

- q. Appuyer sur la touche . L'écran affiche alors la température par défaut.

Appuyer sur les touches  ou  pour augmenter ou diminuer la température par unité.

Il est également possible de changer la température par intervalles de 10 et de 100 en déplaçant le curseur, selon la procédure suivante : Appuyer sur la

touche  pour déplacer le curseur vers le chiffre suivant. Changer la température en utilisant les touches

 ou . Répéter ces étapes dans l'ordre pour chaque chiffre, jusqu'à ce que la bonne température s'affiche.

- r. Appuyer sur la touche . L'écran affiche « BOTTOM TEMP OFF » (température inférieure éteinte).

- s. Appuyer sur la touche . L'écran affiche alors la température par défaut.

Utiliser les touches  ou  pour augmenter ou diminuer la température.

Remarque : Appuyer sur la touche

 permet de déplacer le curseur sur le chiffre suivant à l'écran.

- t. Appuyer sur la touche . L'écran affiche « AUTO SELECTION: NO » (sélection automatique : non). Se

servir des touches  ou  pour faire défiler soit sur « YES » (oui), soit sur « NO » (non).

Remarque : En général, la sélection automatique est programmée sur « NO » (non).

- u. Appuyer sur la touche . Si l'option « AUTO SELECTION: NO » (sélection automatique : non) était sélectionnée, passer à l'étape y.

- v. Si l'option « AUTO SELECTION: YES » (sélection automatique : oui) était sélectionnée, l'écran AUTO GAP (réglage automatique des écarts) s'affiche. Cet écran indique deux séries de chiffres. La première série de chiffres représente l'écart minimum de l'article. La deuxième série de chiffres représente l'écart maximum de l'article (Cf. écran exemple ci-dessous).

ITEM NAME AUTO GAP: 020 TO 000

- w. Appuyer sur les touches  ou  pour ajuster l'écart minimal. Appuyer sur la touche  pour accepter la sélection (Cf. écran exemple ci-dessous).

ITEM NAME AUTO GAP: XXX TO 020

- x. Appuyer sur les touches  ou  pour ajuster l'écart maximal. Appuyer sur la touche  pour accepter la sélection.
- y. L'écran affiche « AM_ PM_ » (matin/midi et soir). Utiliser les touches  ou  pour défiler jusqu'à la sélection voulue. Appuyer sur la touche  pour accepter la sélection.
- z. Appuyer deux fois sur la touche , puis appuyer sur la touche  pour sortir du mode de programmation.

Retirer des articles du menu

Il n'est pas possible de retirer d'articles du menu principal. Les autres articles de menu peuvent être retirés en effectuant les étapes suivantes.

1. Une fois que le code du menu de commande a été saisi, appuyer sur la touche  pour obtenir « MENU ITEMS » (articles du menu).
2. Se servir des touches  ou  pour défiler jusqu'à l'article de menu à retirer.
3. Appuyer sur la touche , jusqu'à ce que le message « REMOVE IN » (retirer dans) s'affiche.
4. Appuyer sur la touche  et la maintenir appuyée, jusqu'à ce que l'article du menu soit retiré.
5. Appuyer deux fois sur la touche , puis appuyer sur la touche  pour sortir du mode de programmation.

AUTO-NIVELLEMENT

1. S'assurer que les surfaces du gril sont propres et que les feuilles de protection sont installées.
2. Laisser le gril atteindre la température de fonctionnement (minimum de 45 minutes).
3. Depuis le mode AM/PM AUTO (automatique matin/midi et soir), appuyer sur la touche  deux fois. L'écran suivant s'affiche.

PRESS ENTER FOR
AUTO LEVELING

4. Appuyer sur la touche . L'écran suivant s'affiche.

CLOSE GRILL CLAM FOR
AUTO LEVELING

5. Appuyer sur le bouton STANDBY (attente) (Cf. Figure 118).

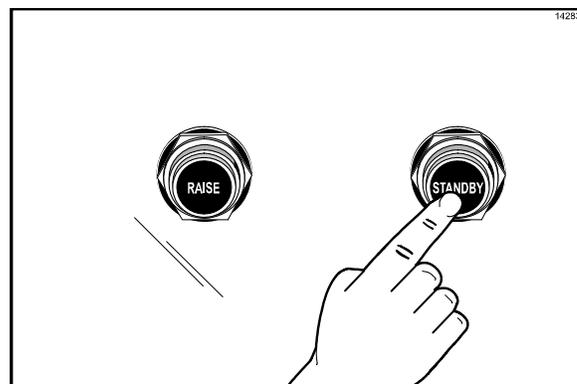


Figure 118

L'écran suivant s'affiche.

PLEASE WAIT FOR
AUTO LEVELING

6. La plaque se lève une fois que l'auto-nivellement a été effectué.

SCHÉMA DE CÂBLAGE DU C842

072826-23

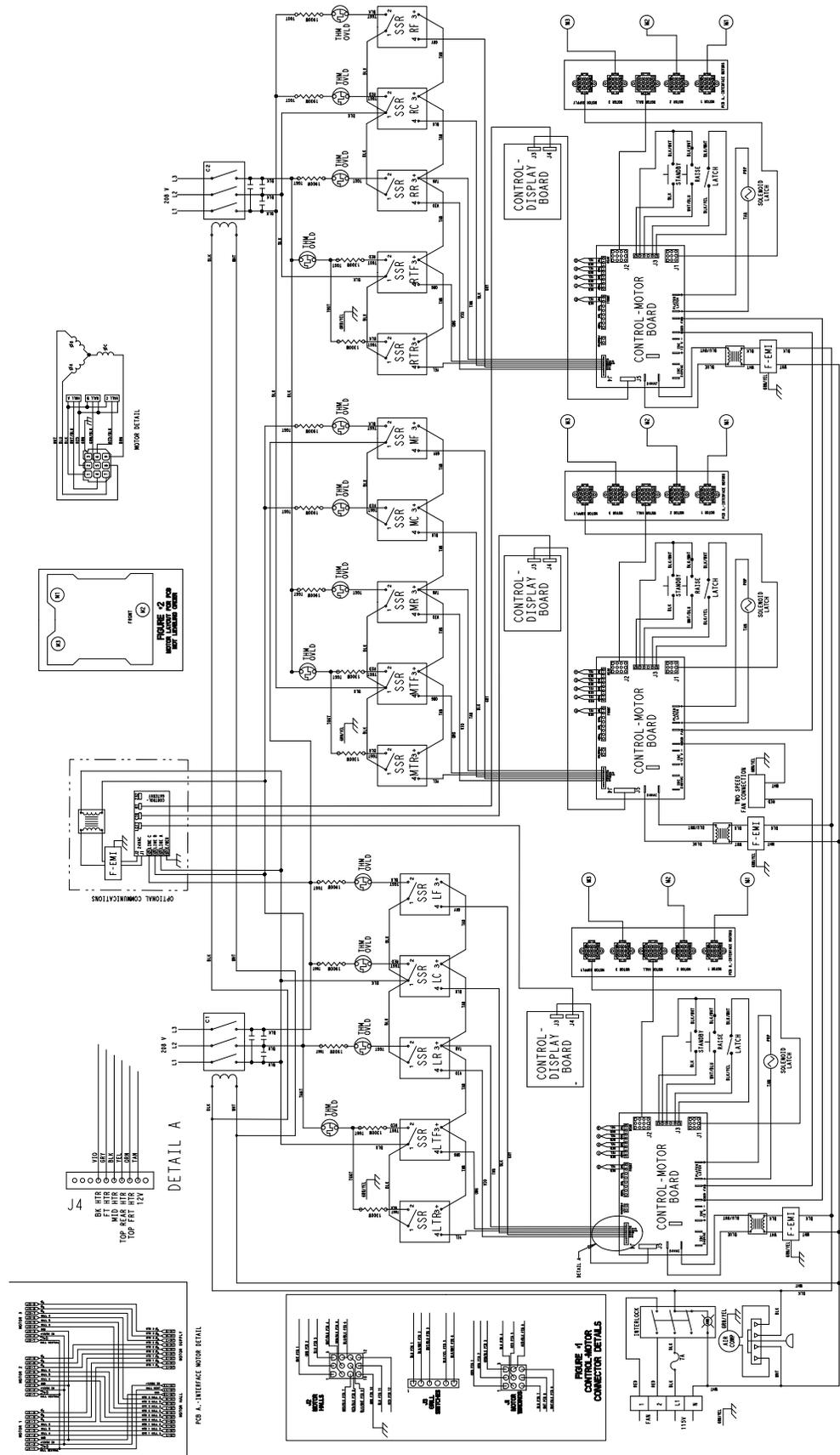


SCHÉMA DE CÂBLAGE DU C842 072826-23S

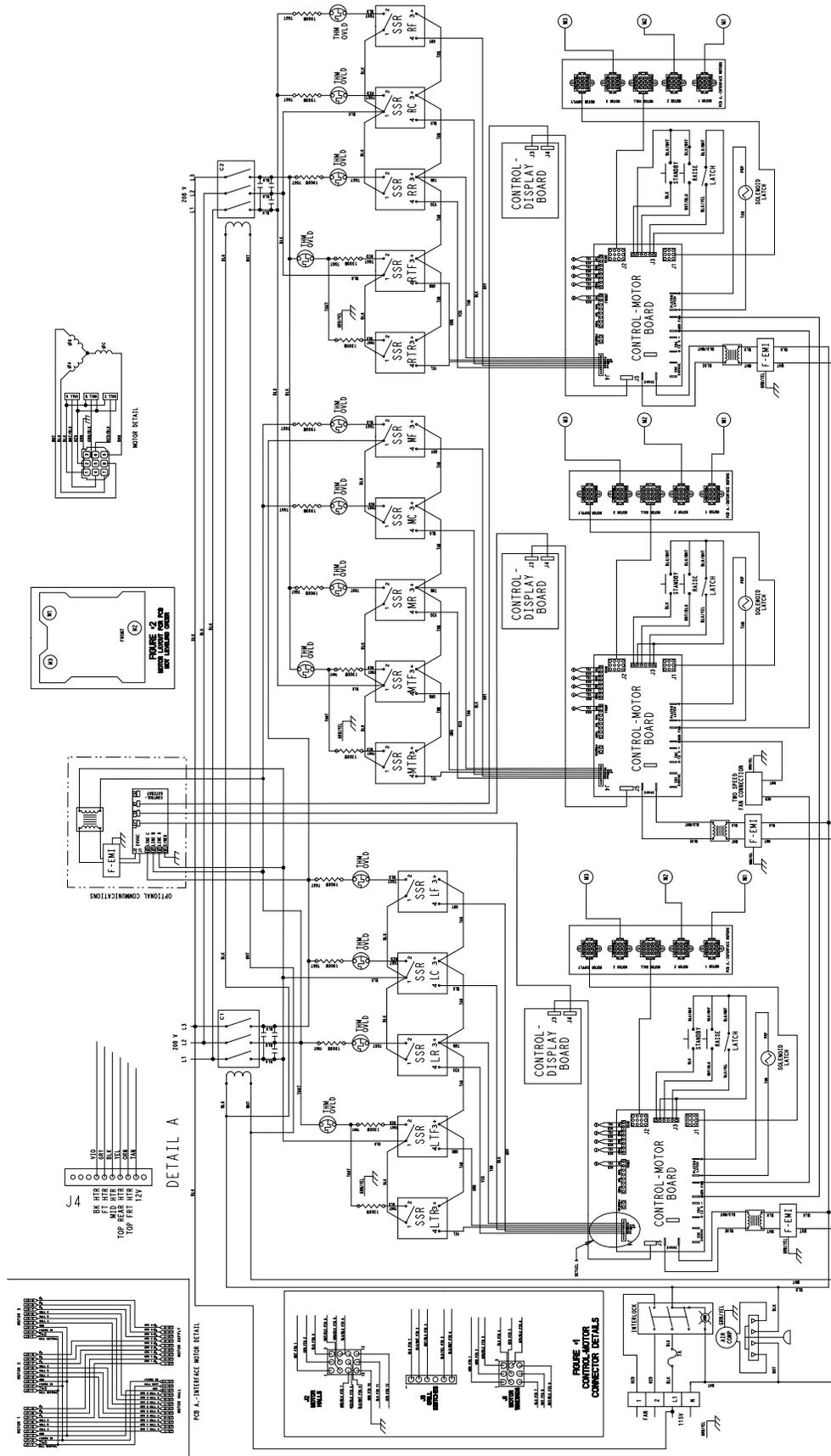


SCHÉMA DE CÂBLAGE DU C844 072700-75

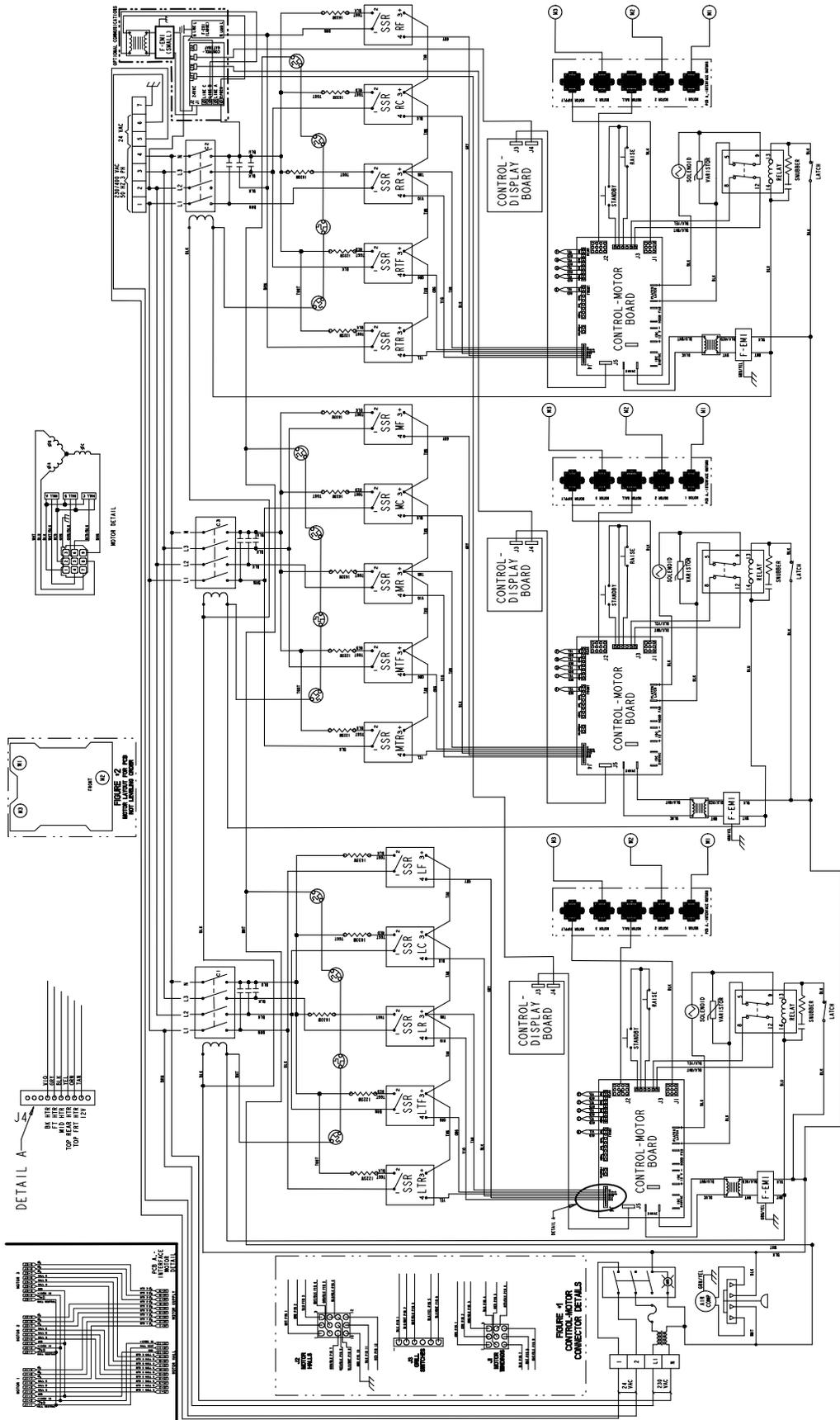
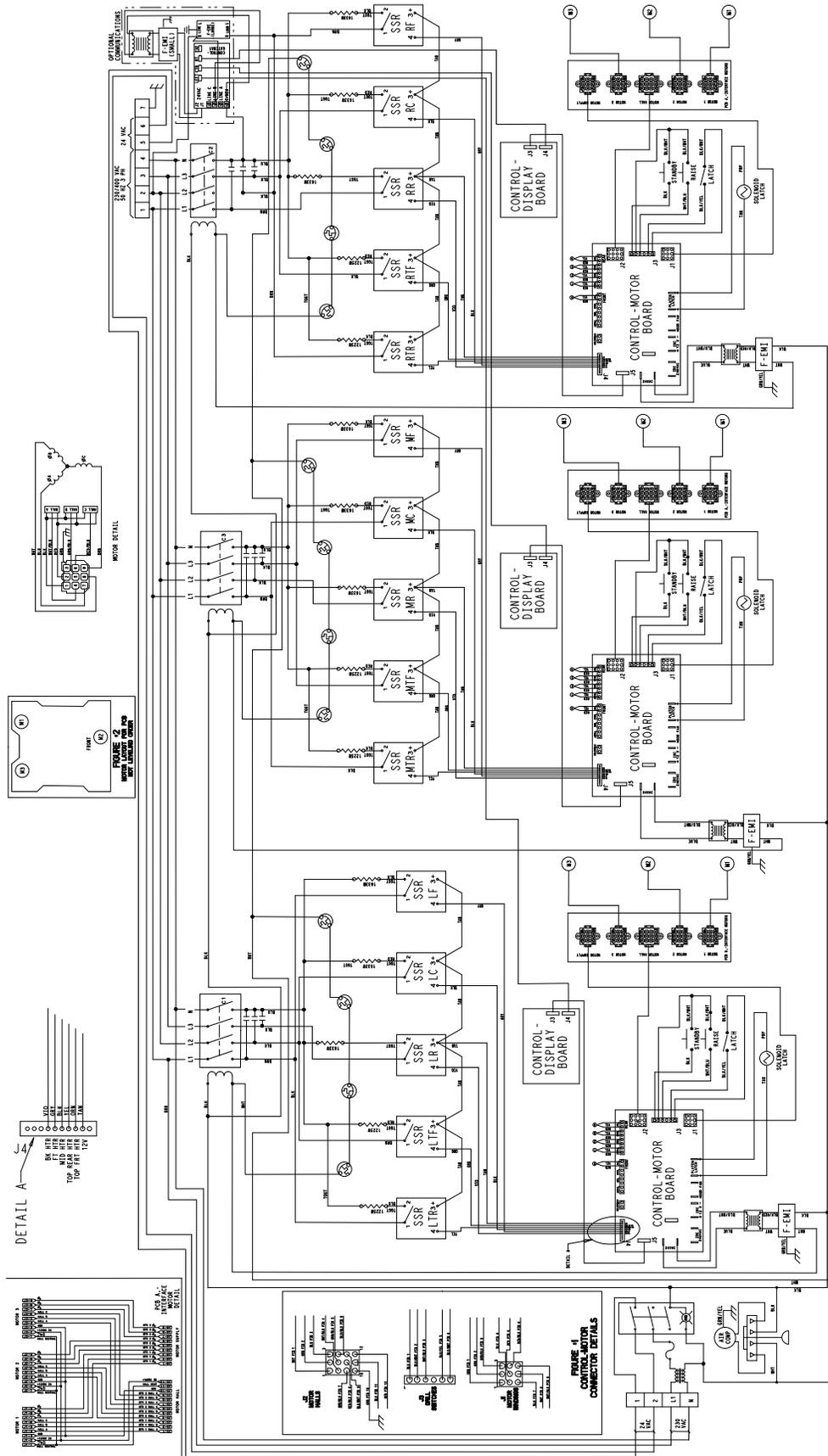
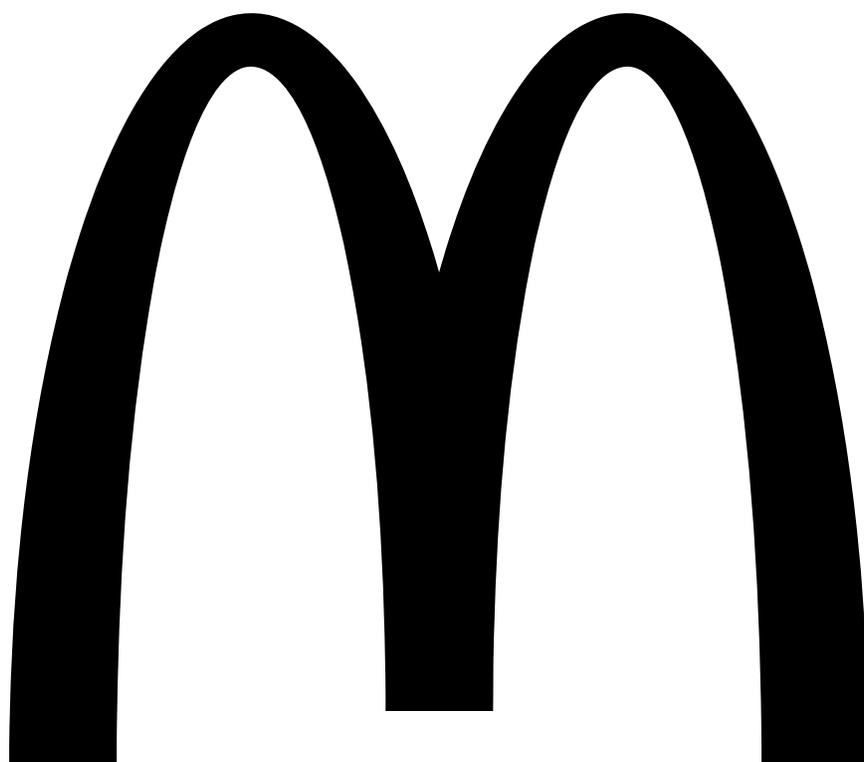


SCHÉMA DE CÂBLAGE DU C844

072745-75





072768FM