

Série de modèles 811, 813, 819, 821

Grils à gaz à soulèvement automatique

Consignes de fonctionnement originales

073625FM



**15/09/10 (Parution originale)
(Mise à jour 18/03/13)**

Remplir cette page pour pouvoir s'y référer rapidement, lors des besoins de service :

Distributeur Taylor : _____

Adresse : _____

Téléphone : _____

Service : _____

Pièces : _____

Date de l'installation : _____

Informations situées sur la plaque de données :

Numéro du modèle : _____

Numéro de série : _____

Spécifications électriques : Tension _____ Cycle _____

Phase _____

Capacité maximale de fusible : _____ A

Courant admissible minimal : _____ A

Numéro de pièce : _____

© Septembre 2010 Taylor
Tous droits réservés
073625FM



Le nom Taylor et le dessin de la couronne sont des marques de commerce enregistrées aux États-Unis et dans d'autres pays.

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



Table des matières

Section 1	À l'installateur	1
	Sécurité de l'installateur	1
	Préparation du site	1
	Branchements électriques	1
	Installation.....	2
Section 2	À l'opérateur	3
Section 3	Sécurité	4
Section 4	Identification des pièces pour l'opérateur.....	7
	Dessin éclaté du C811	7
	Dessin éclaté du L811	8
	Dessin éclaté du C813.....	9
	Dessin éclaté du L813	10
	Dessin éclaté du C819.....	11
	Dessin éclaté du L819	12
	Dessin éclaté du C821.....	13
	Dessin éclaté du L821	14
	Accessoires	15

Section 5	Important : à l'opérateur	16
Section 6	Procédures de fonctionnement.....	17
	Procédures d'ouverture quotidienne	17
	Charger les articles de menu du restaurant sur la clé USB	23
	Charger les articles de menu à partir de la clé USB	24
	Procédures de fonctionnement	27
	Procédures de nettoyage quotidien	29
Section 7	Guide de dépannage	38
Section 8	Explication de la garantie	43

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

Remarque : Seules les consignes provenant de l'usine ou les traductions autorisées de ces consignes sont considérées comme étant les consignes originales.

© Septembre 2010 Taylor (parution originale)
(Mise à jour : mars 2013)
Tous droits réservés
073625FM



Le nom Taylor et le dessin de la couronne sont des marques de commerce enregistrées aux États-Unis et dans d'autres pays.

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

Section 1

À l'installateur

Ce qui suit reflète les consignes générales d'installation. Pour tous les détails d'installation, consulter la carte de contrôle.

Sécurité de l'installateur



Dans les différentes régions du monde, l'unité doit être installée conformément aux codes locaux en vigueur. Veuillez contacter les autorités locales pour toute question.

Il faudra faire attention de bien respecter toutes les pratiques de sécurité de base pendant l'installation et les activités de service liées à l'installation et à l'entretien de l'équipement Taylor.

- L'installation et les réparations de cette unité doivent uniquement être effectuées par le personnel de service autorisé de Taylor.
- Le personnel de service autorisé doit consulter la norme OSHA 29CFR1910.147 ou la réglementation locale en vigueur, afin de connaître les normes industrielles concernant les procédures de verrouillage/étiquetage, avant de commencer toute installation ou réparation.
- Le personnel de service autorisé doit s'assurer de disposer de l'équipement de protection individuel approprié et de bien le porter lorsque c'est obligatoire, pendant l'installation et la maintenance.
- Le personnel de service autorisé doit retirer tout bijou en métal, toute bague et toute montre avant de travailler sur l'équipement électrique.



La ou les alimentations principales en électricité de l'unité doivent être débranchées avant que toute réparation ne soit effectuée. Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des blessures ou même la mort par choc électrique ou du fait de pièces dangereuses en mouvement, ainsi qu'un mauvais fonctionnement de l'unité ou son endommagement.

Remarque : toutes les réparations doivent être effectuées par un technicien de service autorisé par Taylor.



Cette unité comporte beaucoup d'angles aigus qui peuvent provoquer des blessures graves.

Préparation du site

Inspecter la zone où l'unité sera installée avant de déballer l'unité. S'assurer que tous les dangers possibles pour l'utilisateur et pour l'équipement ont été éliminés.

Branchements électriques

Le gril est fourni avec un seul cordon électrique. Vérifier la plaque de données du gril pour les spécifications de tension, de cycle, de phase et les spécifications électriques.

Pour effectuer les bons raccords électriques, consulter le schéma de câblage fourni à l'intérieur du panneau latéral gauche, rattaché à la conduite de gaz. Le branchement électrique se situe derrière la protection de la ligne d'accès, à l'avant du gril.

Aux États-Unis, cette unité est conçue pour être installée conformément à la réglementation nationale sur l'électricité (National Electrical Code, soit NEC), ANSI/NFPA 70-1987. Le but de la réglementation NEC est la protection physique des personnes et du matériel contre tout risque provenant de l'utilisation de l'électricité. Cette réglementation comprend des dispositions qui sont considérées comme nécessaires pour la sécurité. En cas de respect des consignes et d'entretien satisfaisant, l'installation sera virtuellement sans danger !

Dans toutes les autres régions du monde, l'unité doit être installée conformément aux réglementations locales en vigueur. Veuillez contacter les autorités du lieu.

Il faudra choisir le calibre de fil et le dispositif de protection contre les surintensités du circuit de dérivation de manière appropriée, en fonction des informations de l'étiquette de données et conformément au CEC partie I 2006, section 14-100(e)(i).



RESPECTER LES RÉGLEMENTATIONS ÉLECTRIQUES DU LIEU !



ATTENTION : CETTE MACHINE DOIT ÊTRE MISE À LA TERRE CORRECTEMENT ! LE MANQUEMENT À CETTE CONSIGNE RISQUE D'ENTRAÎNER DE GRAVES BLESSURES DUES À UN CHOC ÉLECTRIQUE !



Cette unité est fournie avec 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.



- Les appareils stationnaires qui ne comprennent ni fil électrique, ni fiche, ni 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 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.
Si le cordon électrique d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne à qualifications égales, afin d'éviter tout danger.

Installation

AVERTISSEMENT : Toute erreur liée à l'installation, au réglage, à la modification, au service ou à l'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 l'équipement ou d'y effectuer toute opération d'entretien.

Cette machine ne doit être utilisée qu'à l'intérieur.



NE PAS installer la machine dans une zone où on risque d'utiliser un jet d'eau pour nettoyer ou rincer la machine. Le manquement à cette consigne risquerait d'entraîner un choc électrique grave.



Le gril doit être installé sur une surface plane. Le manquement à cette consigne risque d'entraîner des blessures ou un endommagement de l'équipement.

Installation du kit de câbles

Si l'unité est branchée en permanence, il faut installer le kit de câbles. Utiliser un tube protecteur souple lors de l'installation de l'appareil.

Ventilation et espacement

Pour garantir son bon fonctionnement, cet appareil doit être installé de façon à ce que le produit de la combustion soit évacué de façon efficace.



Ne rien placer sur le gril après la mise en service. Le manquement à cette consigne représente un risque d'incendie.

Récipient de récupération de la graisse

Si le gril n'a pas été équipé de récipients de récupération de la graisse à l'usine, le restaurant doit fournir les récipients appropriés, selon les exigences relatives à la norme NSF 4.

Les grils Taylor inclus dans ce manuel correspondent aux numéros 811, 813, 819 et 821 des modèles de base.

Des lettres ont été ajoutées devant les numéros des modèles de base pour indiquer certaines différences mineures dans la conception.

C = Longueur de plaque standard (445 mm/17,5 po)

L = Plaque plus longue (533 mm/21 po)

G = Option avec rainure

Les modèles 811 et 813 sont des grils de 914 mm (36 po). Le modèle 811 est équipé de trois plaques supérieures et le modèle 813 est équipé de deux plaques supérieures.

Les modèles 819 et 821 sont des grils de 610 mm (24 po). Le modèle 819 est équipé de deux plaques supérieures et le modèle 821 est équipé d'une plaque supérieure.

Ces grils peuvent cuire une variété de produits et ils disposent de deux options de cuisson. Ils disposent de toutes les fonctions d'un gril plat, ainsi que des avantages de la cuisson sur les deux côtés.

Le gril que vous avez acheté a été conçu et fabriqué avec soin, de façon à garantir la fiabilité de son fonctionnement. Ces machines, lorsqu'elles sont utilisées et entretenues correctement, donnent un produit de qualité constante. Comme pour tout autre produit mécanique, le nettoyage et l'entretien sont nécessaires. Si les procédures de fonctionnement décrites dans ce manuel sont respectées à la lettre, le soin et l'attention requis seront minimaux.

Il faudra lire ce manuel de l'opérateur avant de faire fonctionner la machine et d'effectuer toute opération d'entretien.

Il est fortement recommandé que tout le personnel responsable du fonctionnement et du nettoyage de la machine lise ces procédures, afin d'être formé correctement, et d'éviter tout malentendu.

En cas de besoin d'assistance technique, veuillez contacter le distributeur Taylor local autorisé.

Remarque : la garantie n'est valide que si les pièces sont des pièces autorisées par Taylor, achetées chez un distributeur Taylor autorisé et si le service de maintenance 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, si des modifications du système ont été effectuées sans respect pour les recommandations d'usine ou 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.



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, une fois qu'on aura fini de s'en servir ; il ne faudra pas 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.

Taylor Company prend très au sérieux la sécurité de l'opérateur lors de ses contacts avec le gril et ses pièces. Taylor a fait des efforts considérables de conception et de fabrication de fonctionnalités de sécurité intégrées, à la fois pour votre protection et celle du technicien de service. Par exemple, des étiquettes d'avertissement sont désormais présentes sur le gril pour souligner encore une fois les précautions de sécurité à l'opérateur.



IMPORTANT – le non-respect des précautions de sécurité suivantes risque d'entraîner des blessures graves, voire fatales. Le non-respect de ces avertissements risque également de causer un endommagement de la machine et de ses composants. L'endommagement de composants entraînera des frais de remplacement des pièces et de service de réparation.

Pour utiliser en toute sécurité :



NE PAS utiliser le gril sans avoir lu le présent manuel de l'opérateur. Ce manuel doit être conservé en lieu sûr, pour pouvoir le consulter plus tard.



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. Les enfants doivent être surveillés afin de garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



Ne pas respecter les consignes décrites ci-dessous risque d'entraîner des blessures graves, voire la mort par électrocution :

- **NE PAS** utiliser le gril sans qu'il soit correctement relié à la terre.
- **NE PAS** faire fonctionner le gril avec des fusibles plus grands que ceux qui sont spécifiés sur l'étiquette de données.

- **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.
 - Toutes les réparations doivent être effectuées par un technicien de service autorisé par Taylor.
 - Les alimentations principales en électricité du gril doivent être débranchées avant toute réparation.
 - Pour les unités reliées par cordon : Seuls les techniciens de service autorisés de Taylor ou des électriciens homologués peuvent installer une fiche ou un cordon de remplacement sur ces unités.
 - Les appareils stationnaires qui ne sont pas équipés d'un cordon électrique et d'une fiche 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 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.
- Si le cordon électrique d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne de qualifications égales, afin d'éviter tout danger.



IMPORTANT : NE PAS utiliser de jet d'eau ni pulvériser une quantité excessive d'eau sur le gril ou à proximité du gril. Le manquement à cette consigne risque d'entraîner un choc électrique grave et un endommagement permanent des pièces électriques et mécaniques internes.

Le manquement à cette consigne risque d'entraîner :

-  un choc électrique grave
-  des brûlures dues à la vapeur brûlante
-  une accumulation de liquide à l'intérieur du gril et la destruction de composants électriques.



Cet appareil doit être tenu à l'écart de toute construction et de tout matériau inflammables y compris, entre autres : murs, cloisons, mobilier, sols, rideaux, papier, cartons et éléments décoratifs. Le manquement à cette consigne risque d'entraîner un incendie et des dommages, 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.



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.
- **NE PAS** préparer ni retirer de produit sans disposer de l'équipement nécessaire.
- **NE PAS** autoriser de personnel non-formé à utiliser ce gril.

Le manquement à ces consignes pourra entraîner des brûlures.



NE PAS utiliser d'eau froide ni de glace pour refroidir la plaque supérieure ou la surface de cuisson inférieure. Le manquement à cette consigne risque d'entraîner :

-  un choc électrique grave
-  des brûlures dues à la vapeur brûlante
-  une accumulation de liquide à l'intérieur du gril et la destruction de composants électriques.



Bien se protéger les yeux, les poumons et autres parties du corps de tout danger possible lors de l'utilisation de nettoyant chimique. Le manquement à cette consigne risque d'entraîner des brûlures dues à des produits chimiques.



NE PAS utiliser d'abrasif ou de nettoyant autre que les nettoyants et dégraissants approuvés pour la restauration. Le manquement à cette consigne risque de causer des problèmes de santé pour le consommateur, ainsi qu'un endommagement des surfaces du gril.



Le gril doit être éloigné du mur pour être nettoyé correctement. Avant de déplacer le gril, retirer les tiroirs de récupération de la graisse. Éteindre le gaz au robinet de fermeture à connexion rapide du tuyau flexible. Déconnecter le connecteur rapide de gaz. Détacher la sangle du gril ; elle se situe sur le panneau arrière de l'unité.

Pour remettre le gril à sa place d'origine, inverser ces étapes. Faire preuve d'une extrême prudence et repousser le gril à sa place lentement et uniformément.

Le manquement à cette consigne risque d'entraîner un renversement du gril, un endommagement grave du matériel et de provoquer des blessures.



Les plans de nettoyage et d'aseptisation sont déterminés par les organismes de normalisation de votre État ou de votre région et ils doivent être respectés. Consulter la section nettoyage de ce manuel pour connaître la procédure appropriée de nettoyage de cette unité.



L'accès à la zone d'entretien de l'unité est réservé aux personnes connaissant l'appareil et bénéficiant d'une expérience pratique avec l'appareil, surtout en ce qui concerne la sécurité et l'hygiène.



- **NE PAS** obstruer les ouvertures de ventilation à l'arrière de l'appareil.
- **NE PAS** obstruer la circulation de l'air dans le gril et autour du gril.



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

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, une fois qu'on aura fini de s'en servir ; il ne faudra pas 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.

Section 4 Identification des pièces pour l'opérateur

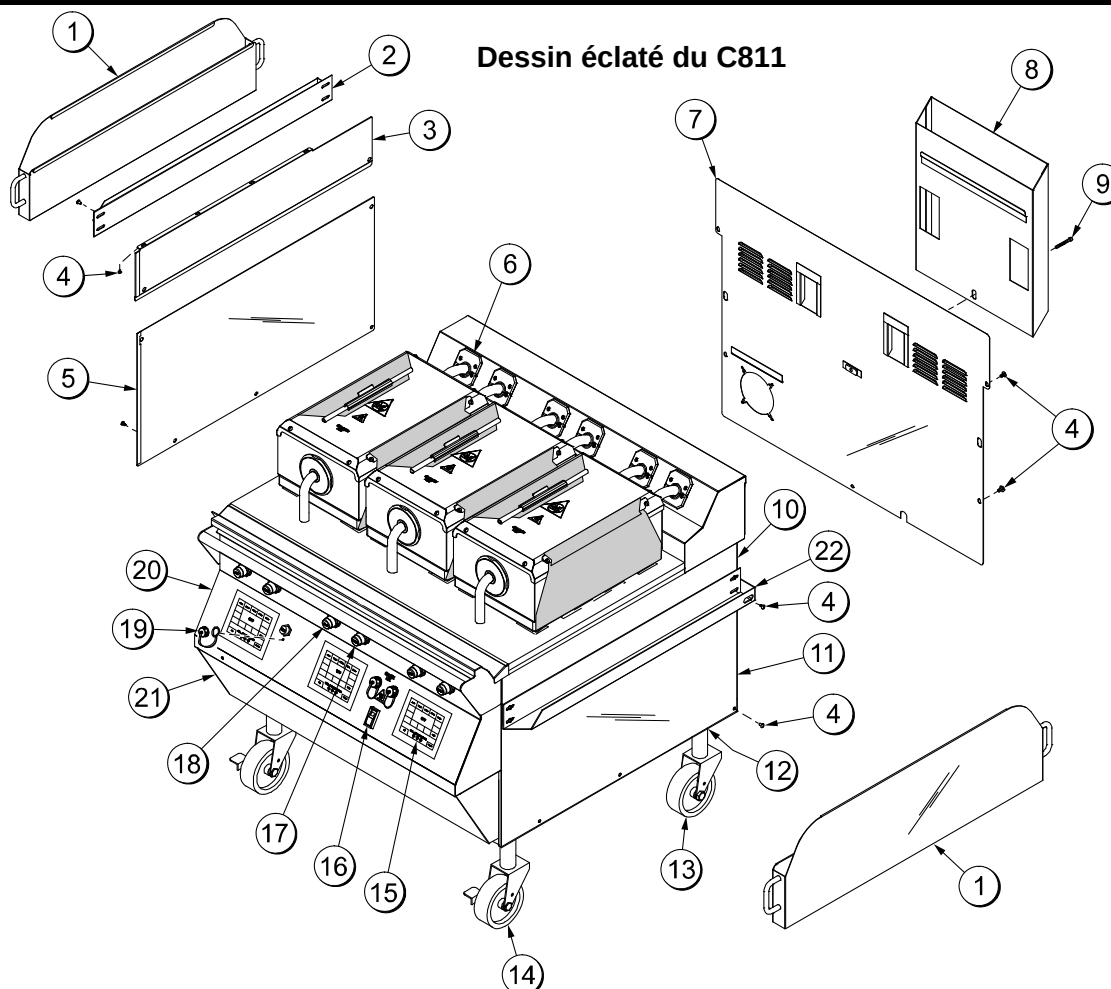


Figure 1

ARTICLE	DESCRIPTION	N° PIÈCE
1	RÉCIPIENT A.-GRAISSE	X80925
2	GLISSIÈRE-RÉCIPIENT DE GRAISSE GAUCHE	069936
3	PANNEAU-LATÉRAL-SUPÉRIEUR *GAUCHE	073990
4	VIS-10-32X3/8 TRUS À FENTE	024298
5	PANNEAU-LATÉRAL-INFÉRIEUR.*GAUCHE	073992
*6	KIT A.-DÉFLECTEUR DE GRAISSE	X78330-SER
7	PANNEAU A.-SERVICE ARRIÈRE	X73993
8	DÉFLECTEUR A.-CONDUIT D'ÉVACUATION	X69555
9	VIS-3/8-16X34 TÊTE HEXAGONALE DENTELÉE	017328
10	PANNEAU-LATÉRAL-SUPÉRIEUR *DROIT	073989
11	PANNEAU-LATÉRAL-INFÉRIEUR.*DROIT	073991

ARTICLE	DESCRIPTION	N° PIÈCE
12	CONTRE-ÉCROU 1-1/2-12 (2 PIÈCES)	073594
13	ROULETTE-5 po. TIGE 7-5/8	078377
14	ROULETTE-GRIL 5 po VERROUILLAGE PIVOTANTE	073240
15	KIT A.-COMMANDE GRIL GEN	X73474-SER
16	COMMUTATEUR-BASCULE-BIPOLAIRE-UNIDIRECTIONNEL-10 A	076989-WP
17	BOUTON-OPÉRATEUR-NOIR	076012
18	BOUTON-OPÉRATEUR-ROUGE	076011
19	CAPUCHON A.-USB ÉTANCHE	068583
20	PANNEAU A. -AVANT SUPÉR.	X69550
21	PANNEAU A.-AVANT INFÉRIEUR	X73979
22	GLISSIÈRE-RÉCIPIENT DE GRAISSE DROITE	069935

*REMARQUE : 1 KIT PAR PLAQUE

Dessin éclaté du L811

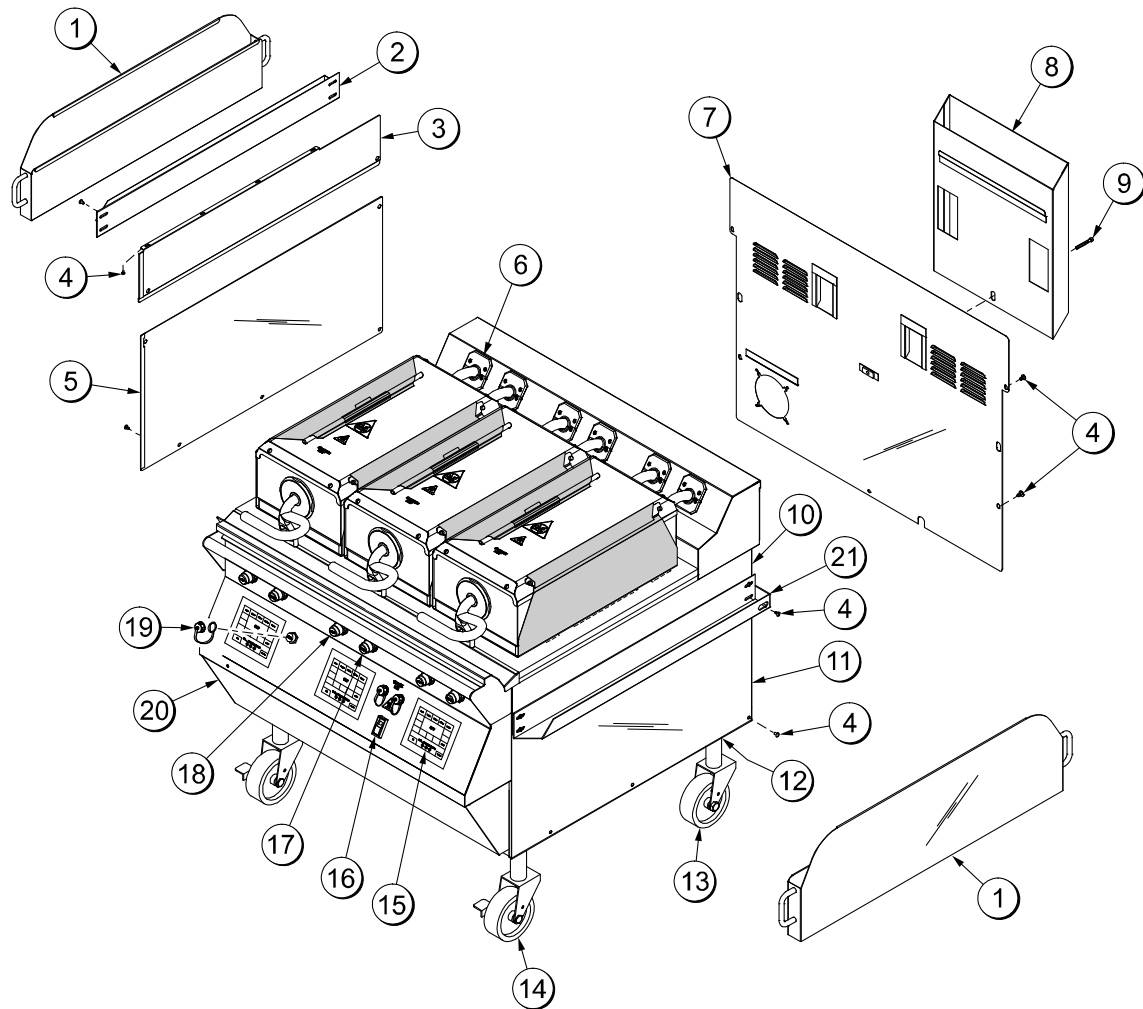


Figure 2

ARTICLE	DESCRIPTION	N° PIÈCE
1	RÉCIPIENT A.-GRAISSE	X80925
2	GLISSIÈRE-RÉCIPIENT DE GRAISSE GAUCHE	069936
3	PANNEAU-LATÉRAL-SUPÉRIEUR *GAUCHE	073990
4	VIS-10-32X3/8 TRUS À FENTE	024298
5	PANNEAU-LATÉRAL-INFÉRIEUR-*GAUCHE	073992
*6	KIT A.-DÉFLECTEUR DE GRAISSE	X78330-SER
7	PANNEAU A.-SERVICE ARRIÈRE	X73993
8	DÉFLECTEUR A.-CONDUIT D'ÉVACUATION	X69555
9	VIS-3/8-16X34 TÊTE HEXAGONALE DENTELÉE	017328
10	PANNEAU-LATÉRAL-SUPÉRIEUR *DROIT	073989
11	PANNEAU-LATÉRAL-INFÉRIEUR-*DROIT	073991

ARTICLE	DESCRIPTION	N° PIÈCE
12	CONTRE-ÉCROU 1-1/2-12 (2 PIÈCES)	073594
13	ROULETTE-5 po. TIGE 7-5/8	078377
14	ROULETTE-GRIL 5 po VERROUILLAGE PIVOTANTE	073240
15	KIT A.-COMMANDE GRIL GEN	X73474-SER
16	COMMUTATEUR-BASCULE-BIPOLAIRE-UNIDIRECTIONNEL-10 A	076989-WP
17	BOUTON-OPÉRATEUR-NOIR	076012
18	BOUTON-OPÉRATEUR-ROUGE	076011
19	CAPUCHON A.-USB ÉTANCHE	068583
20	PANNEAU A.-AVANT INFÉRIEUR	X73979
21	GLISSIÈRE-RÉCIPIENT DE GRAISSE DROITE	069935

*REMARQUE : 1 KIT PAR PLAQUE

Dessin éclaté du C813

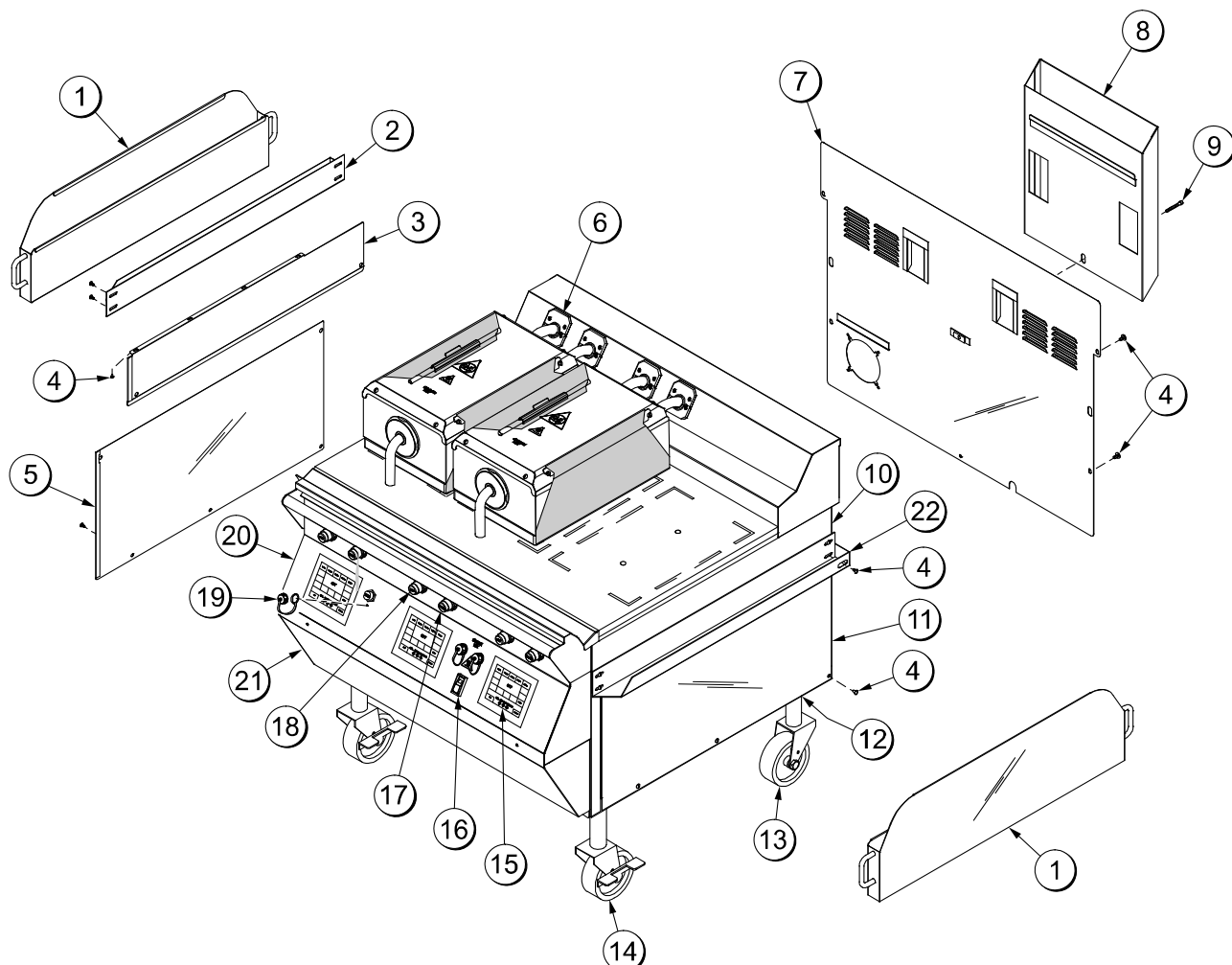


Figure 3

ARTICLE	DESCRIPTION	N° PIÈCE
1	RÉCIPIENT A.-GRAISSE	X80925
2	GLISSIÈRE-RÉCIPIENT DE GRAISSE GAUCHE	069936
3	PANNEAU-LATÉRAL-SUPÉRIEUR *GAUCHE	073990
4	VIS-10-32X3/8 TRUS À FENTE	024298
5	PANNEAU-LATÉRAL-INFÉRIEUR-GAUCHE	073992
*6	KIT A.-DÉFLECTEUR DE GRAISSE	X78330-SER
7	PANNEAU A.-SERVICE ARRIÈRE	X73993
8	DÉFLECTEUR A.-CONDUIT D'ÉVACUATION	X69555
10	PANNEAU-LATÉRAL-SUPÉRIEUR *DROIT	073989
11	PANNEAU-LATÉRAL-INFÉRIEUR-DROIT	073991
12	CONTRE-ÉCROU 1-1/2-12 ACIER	073594

ARTICLE	DESCRIPTION	N° PIÈCE
13	ROULETTE-5 po. TIGE 7-5/8	078377
14	ROULETTE-GRIL 5 po PIVOTANTE AVEC VERROUILLAGE	073240
15	KIT A.-COMMANDE GRIL GEN	X73474-SER
16	COMMUTATEUR-BASCULE-BIPOLAIRE-UNIDIRECTIONNEL-10 A	076989-WP
17	BOUTON-OPÉRATEUR-NOIR	076012
18	BOUTON-OPÉRATEUR-ROUGE	076011
19	CAPUCHON A.-USB ÉTANCHE	068583
20	PANNEAU A. -AVANT SUPÉR.	X69550
21	PANNEAU A.-AVANT INFÉRIEUR	X73979
22	GLISSIÈRE-RÉCIPIENT DE GRAISSE DROITE	069935

*REMARQUE : 1 KIT PAR PLAQUE

Dessin éclaté du L813

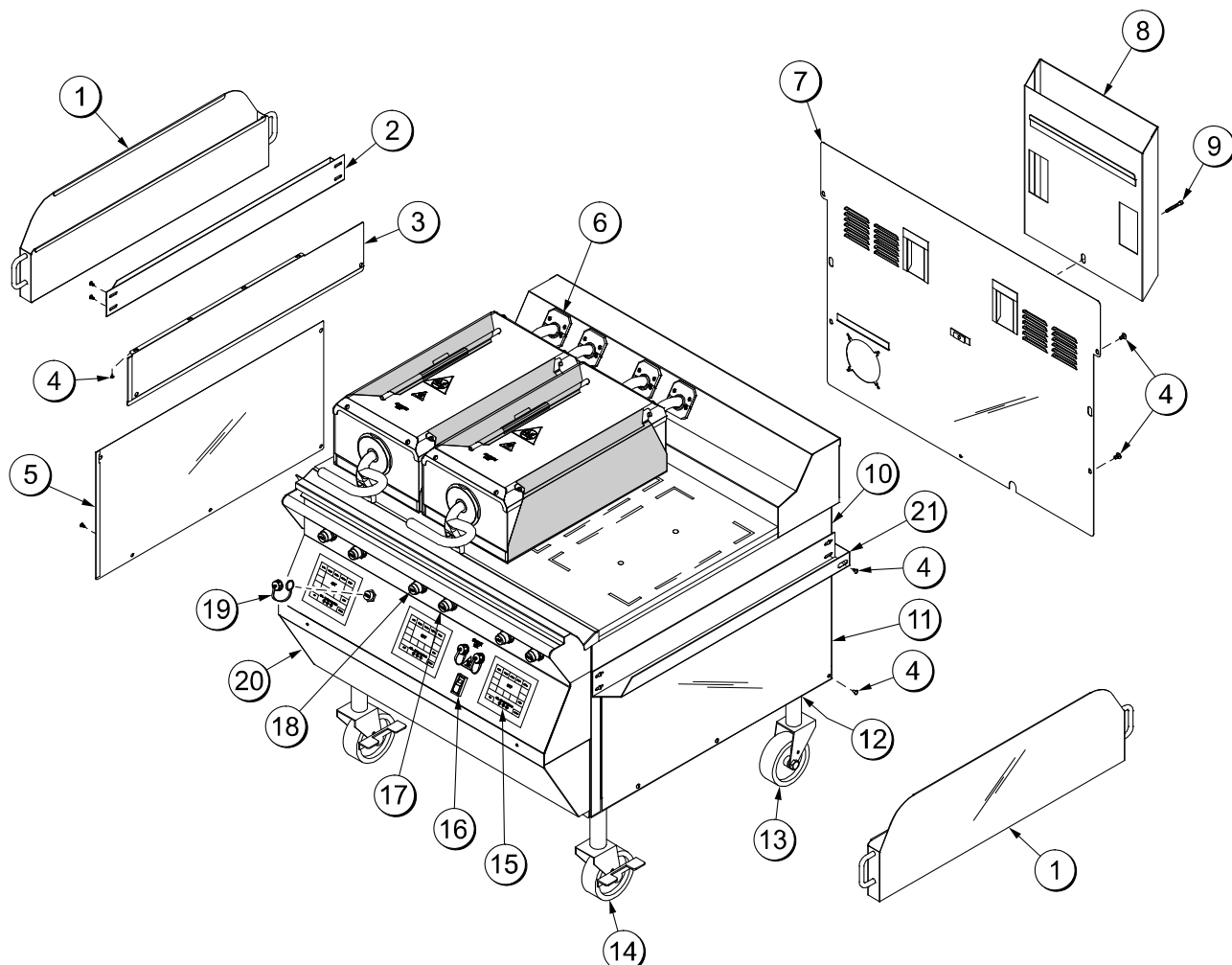


Figure 4

ARTICLE	DESCRIPTION	N° PIÈCE
1	RÉCIPIENT A.-GRAISSE	X80925
2	GLISSIÈRE-RÉCIPIENT DE GRAISSE GAUCHE	069936
3	PANNEAU-LATÉRAL-SUPÉRIEUR *GAUCHE	073990
4	VIS-10-32X3/8 TRUS À FENTE	024298
5	PANNEAU-LATÉRAL-INFÉRIEUR-GAUCHE	073992
*6	KIT A.-DÉFLECTEUR DE GRAISSE	X78330-SER
7	PANNEAU A.-SERVICE ARRIÈRE	X73993
8	DÉFLECTEUR A.-CONDUIT D'ÉVACUATION	X69555
9	VIS-3/8-16X3/4 DENTELÉE	017328
10	PANNEAU-LATÉRAL-SUPÉRIEUR *DROIT	073989
11	PANNEAU-LATÉRAL-INFÉRIEUR-DROIT	073991

ARTICLE	DESCRIPTION	N° PIÈCE
12	CONTRE-ÉCROU 1-1/2-12 ACIER	073594
13	ROULETTE-5 po. TIGE 7-5/8	078377
14	ROULETTE-GRIL 5 po PIVOTANTE AVEC VERROUILLAGE	073240
15	KIT A.-COMMANDE GRIL GEN	X73474-SER
16	COMMUTATEUR-BASCULE-BIPOLAIRE-UNIDIRECTIONNEL-10 A	076989-WP
17	BOUTON-OPÉRATEUR-NOIR	076012
18	BOUTON-OPÉRATEUR-ROUGE	076011
19	CAPUCHON A.-USB ÉTANCHE	068583
20	PANNEAU A.-AVANT INFÉRIEUR	X73979
21	GLISSIÈRE-RÉCIPIENT DE GRAISSE DROITE	069935

*REMARQUE : 1 KIT PAR PLAQUE

Dessin éclaté du C819

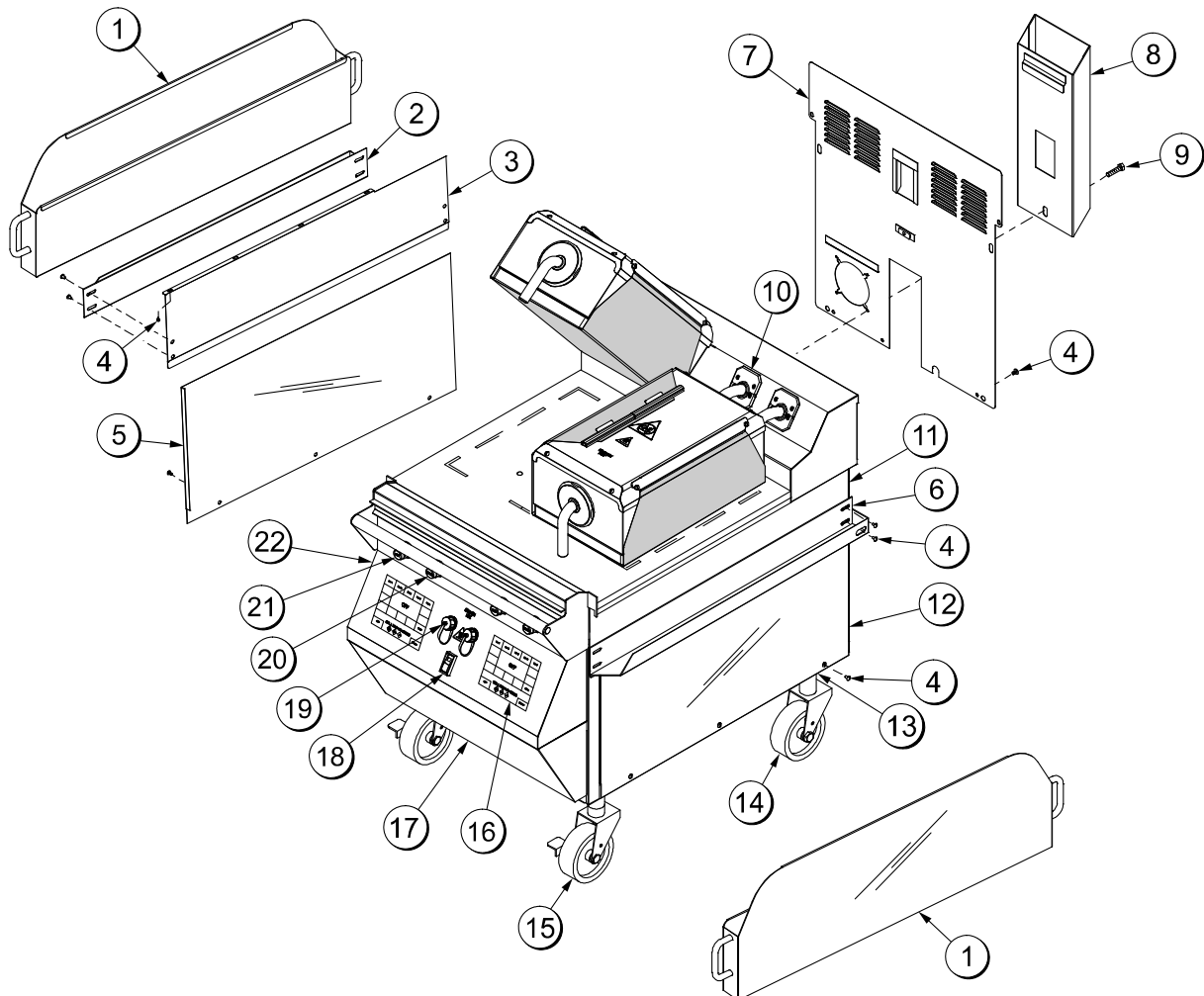


Figure 5

ARTICLE	DESCRIPTION	N° PIÈCE
1	RÉCIPIENT A.-GRAISSE	X80925
2	GLISSIÈRE-RÉCIPIENT DE GRAISSE GAUCHE	069936
3	PANNEAU-LATÉRAL SUPÉRIEUR-GAUCHE	073990
4	VIS-10-32X3/8 TRUS À FENTE	024298
5	PANNEAU-LATÉRAL-INFÉRIEUR-GAUCHE	073992
6	GLISSIÈRE-RÉCIPIENT DE GRAISSE DROITE	069935
7	PANNEAU A.-SERVICE ARRIÈRE	X69664
8	DÉFLECTEUR A.-CONDUIT D'ÉVACUATION	X69657
9	VIS-3/8-16X1-1/2 DENTELÉE	020129
*10	KIT A.-DÉFLECTEUR DE GRAISSE	X78330-SER
11	PANNEAU-LATÉRAL-SUPÉRIEUR-DROIT	073989
12	PANNEAU-LATÉRAL-INFÉRIEUR-DROIT	073991

ARTICLE	DESCRIPTION	N° PIÈCE
13	CONTRE-ÉCROU 1-1/2-12 ACIER	073594
14	ROULETTE-5 po. TIGE 7-5/8	078377
15	ROULETTE-GRIL 5 po PIVOTANTE AVEC VERROUILLAGE	073240
16	KIT A.-COMMANDE GRIL	X73474-SER
17	PANNEAU A.-AVANT INFÉRIEUR	X69660
18	COMMUTATEUR-BASCULE-BIPOLAIRE-UNIDIRECTIONNEL-10 A	076989-WP
19	CAPUCHON A.-USB ÉTANCHE	068583
20	BOUTON-OPÉRATEUR-NOIR	076012
21	BOUTON-OPÉRATEUR-ROUGE	076011
22	PANNEAU A.-TÉMOIN	X80626

*REMARQUE : 1 KIT PAR PLAQUE

Dessin éclaté du L819

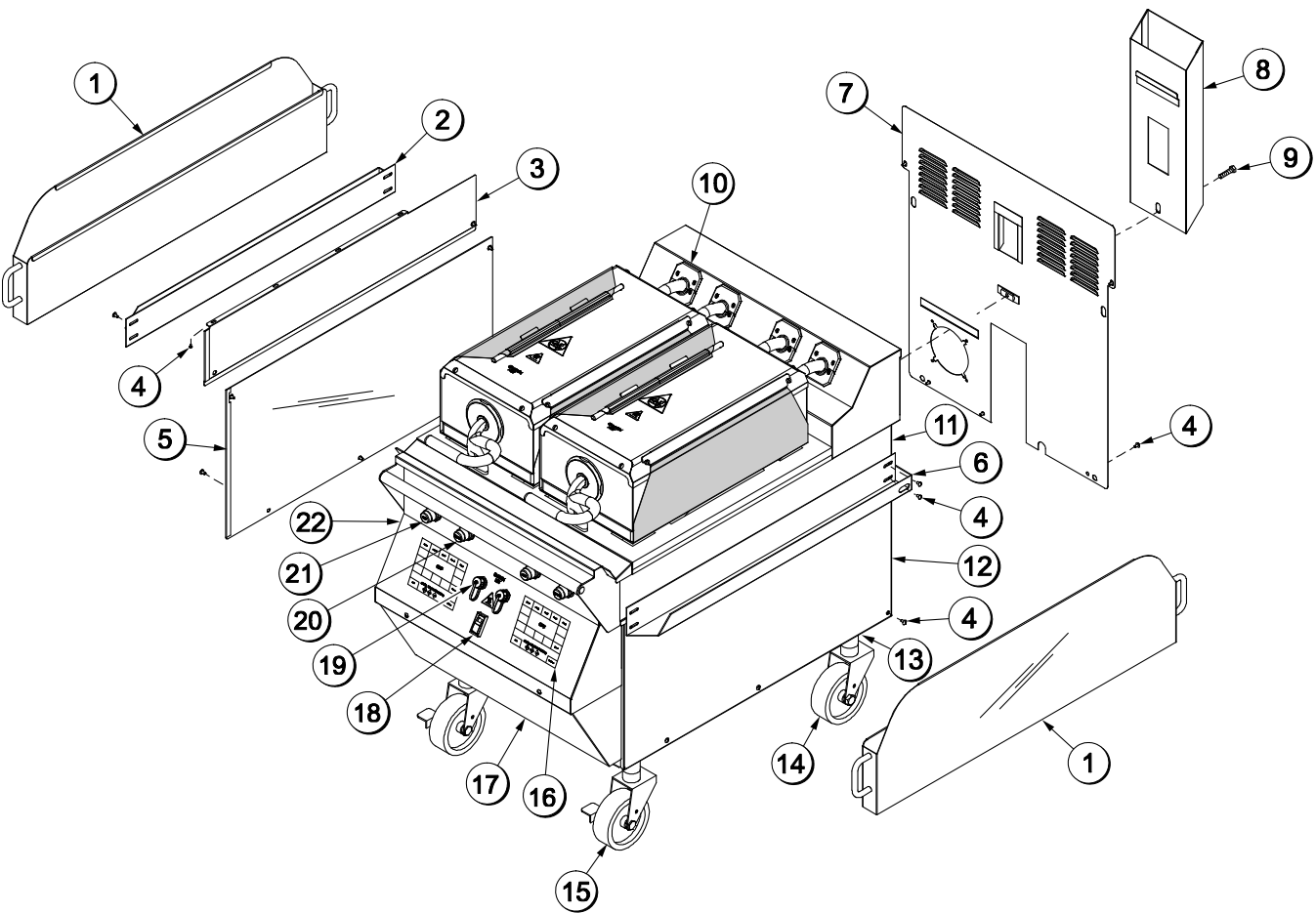


Figure 6

ARTI CLE	DESCRIPTION	N° PIÈCE
1	RÉCIPIENT A.-GRAISSE	X80925
2	GLISSIÈRE-RÉCIPIENT DE GRAISSE GAUCHE	069936
3	PANNEAU-LATÉRAL SUPÉRIEUR-GAUCHE	073990
4	VIS-10-32X3/8 TRUS À FENTE	024298
5	PANNEAU-LATÉRAL-INFÉRIEUR-GAUCHE	073992
6	GLISSIÈRE-RÉCIPIENT DE GRAISSE DROITE	069935
7	PANNEAU A.-SERVICE ARRIÈRE	X69664
8	DÉFLECTEUR A.-CONDUIT D'ÉVACUATION	X69657
9	VIS-3/8-16X1-1/2 DENTELÉE	020129
*10	KIT A.-DÉFLECTEUR DE GRAISSE	X78330-SER
11	PANNEAU-LATÉRAL-SUPÉRIEUR-DROIT	073989
12	PANNEAU-LATÉRAL-INFÉRIEUR-DROIT	073991

ARTI CLE	DESCRIPTION	N° PIÈCE
13	CONTRE-ÉCROU 1-1/2-12 ACIER	073594
14	ROULETTE-5 po. TIGE 7-5/8	078377
15	ROULETTE-GRIL 5 po PIVOTANTE AVEC VERROUILLAGE	073240
16	KIT A.-COMMANDE GRIL	X73474-SER
17	PANNEAU A.-AVANT INFÉRIEUR	X69660
18	COMMUTATEUR-BASCULE-BIPOLAIRE-UNIDIRECTIONNEL-10 A	076989-WP
19	CAPUCHON A.-USB ÉTANCHE	068583
20	BOUTON-OPÉRATEUR-NOIR	076012
21	BOUTON-OPÉRATEUR-ROUGE	076011
22	PANNEAU A.-TÉMOIN	X80626

*REMARQUE : 1 KIT PAR PLAQUE

Dessin éclaté du C821

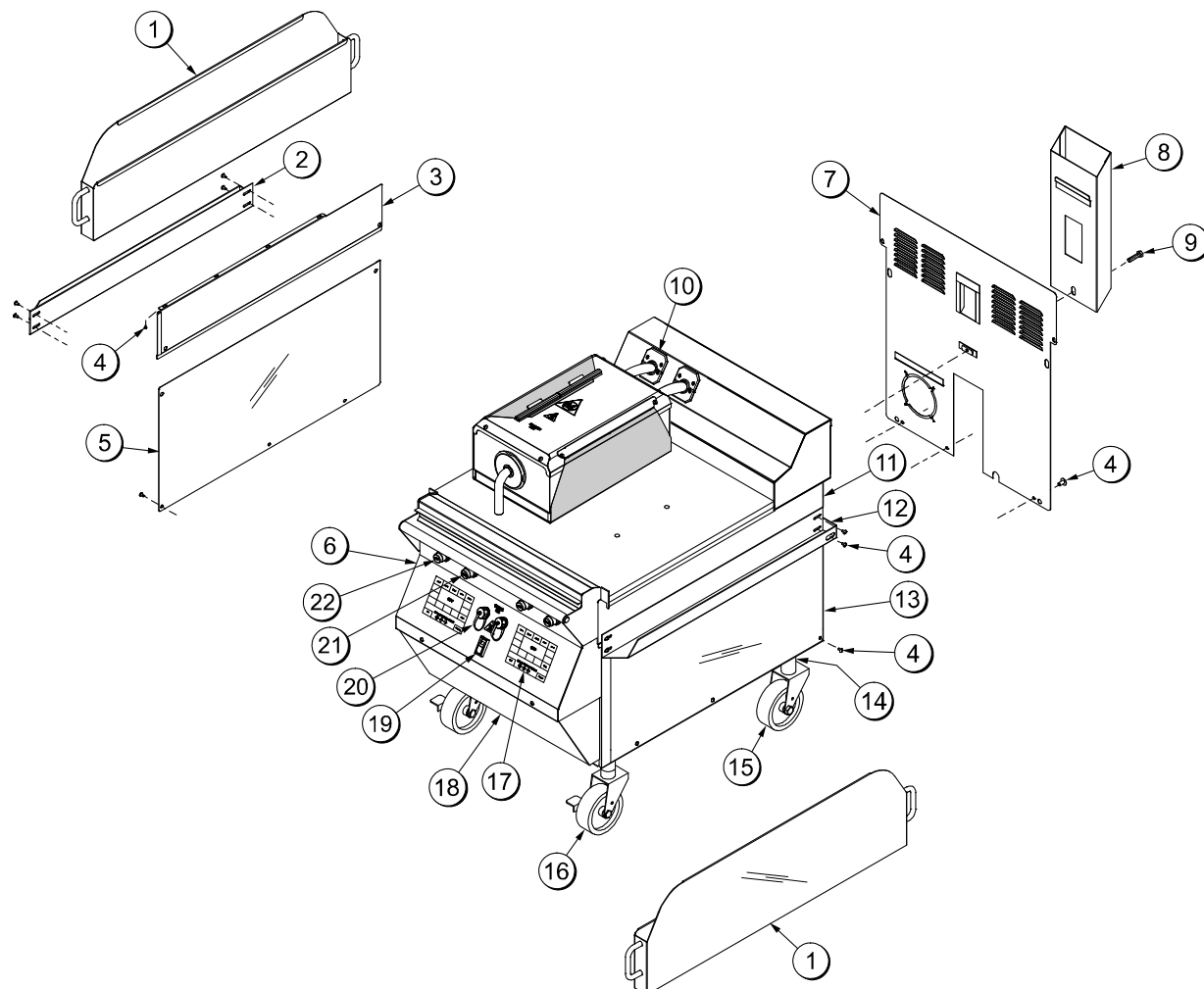


Figure 7

ARTICLE	DESCRIPTION	N° PIÈCE
1	RÉCIPIENT A.-GRAISSE	X80925
2	GLISSIÈRE-RÉCIPIENT DE GRAISSE GAUCHE	069936
3	PANNEAU-LATÉRAL SUPÉRIEUR-GAUCHE	073990
4	VIS-10-32X3/8 TRUS À FENTE	024298
5	PANNEAU-LATÉRAL-INFÉRIEUR-GAUCHE	073992
6	PANNEAU A.-TÉMOIN	X80626
7	PANNEAU A.-SERVICE ARRIÈRE	X69664
8	DÉFLECTEUR A.-CONDUIT D'ÉVACUATION	X69657
9	VIS-3/8-16X1-1/2 DENTELÉE	020129
*10	KIT A.-DÉFLECTEUR DE GRAISSE	X78330-SER
11	PANNEAU-LATÉRAL-SUPÉRIEUR-DROIT	073989
12	GLISSIÈRE-RÉCIPIENT DE GRAISSE DROITE	069935

ARTICLE	DESCRIPTION	N° PIÈCE
13	PANNEAU-LATÉRAL-INFÉRIEUR-DROIT	073991
14	CONTRE-ÉCROU 1-1/2-12 ACIER	073594
15	ROULETTE-5 po. TIGE 7-5/8	078377
16	ROULETTE-GRIL 5 po PIVOTANTE AVEC VERROUILLAGE	073240
17	KIT A.-COMMANDE GRIL	X73474-SER
18	PANNEAU A.-AVANT INFÉRIEUR	X69660
19	COMMUTATEUR-BASCULE-BIPOLAIRE-UNIDIRECTIONNEL-10 A	076989-WP
20	CAPUCHON A.-USB ÉTANCHE	068583
21	BOUTON-OPÉRATEUR-NOIR	076012
22	BOUTON-OPÉRATEUR-ROUGE	076011

*REMARQUE : 1 KIT PAR PLAQUE

Dessin éclaté du L821

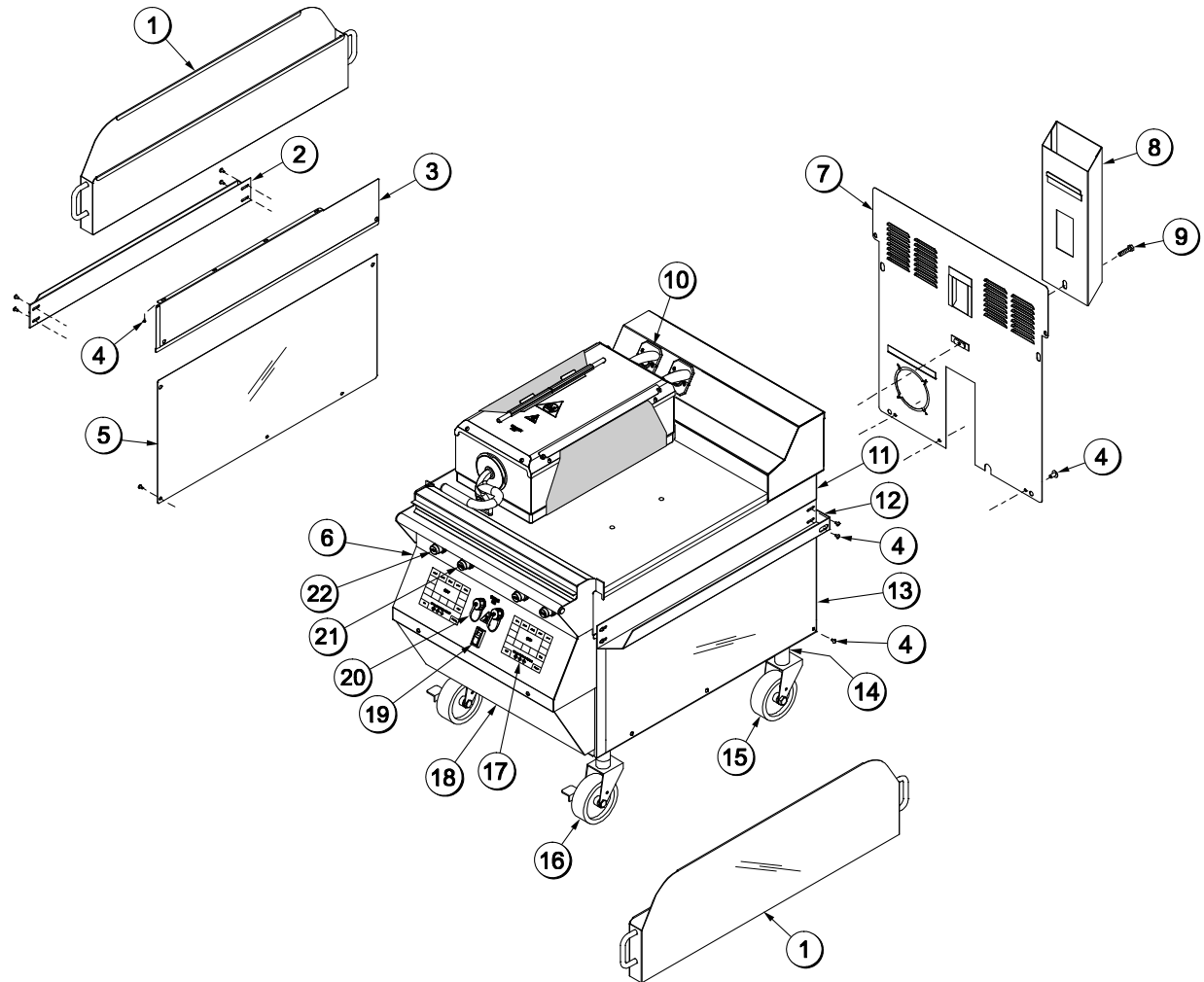


Figure 8

ARTICLE	DESCRIPTION	N° PIÈCE
1	RÉCIPIENT A.-GRAISSE	X80925
2	GLISSIÈRE-RÉCIPIENT DE GRAISSE GAUCHE	069936
3	PANNEAU-LATÉRAL SUPÉRIEUR-GAUCHE	073990
4	VIS-10-32X3/8 TRUS À FENTE	024298
5	PANNEAU-LATÉRAL-INFÉRIEUR-GAUCHE	073992
6	PANNEAU A.-TÉMOIN	X80626
7	PANNEAU A.-SERVICE ARRIÈRE	X69664
8	DÉFLECTEUR A.-CONDUIT D'ÉVACUATION	X69657
9	VIS-3/8-16X1-1/2 DENTELÉE	020129
*10	KIT A.-DÉFLECTEUR DE GRAISSE	X78330-SER
11	PANNEAU-LATÉRAL-SUPÉRIEUR-DROIT	073989
12	GLISSIÈRE-RÉCIPIENT DE GRAISSE DROITE	069935

ARTICLE	DESCRIPTION	N° PIÈCE
13	PANNEAU-LATÉRAL-INFÉRIEUR-DROIT	073991
14	CONTRE-ÉCROU 1-1/2-12 ACIER	073594
15	ROULETTE-5 po. TIGE 7-5/8	078377
16	ROULETTE-GRIL 5 po PIVOTANTE AVEC VERROUILLAGE	073240
17	KIT A.-COMMANDE GRIL	X73474-SER
18	PANNEAU A.-AVANT INFÉRIEUR	X69660
19	COMMUTATEUR-BASCULE-BIPOLAIRE-UNIDIRECTIONNEL-10 A	076989-WP
20	CAPUCHON A.-USB ÉTANCHE	068583
21	BOUTON-OPÉRATEUR-NOIR	076012
22	BOUTON-OPÉRATEUR-ROUGE	076011

*REMARQUE : 1 KIT PAR PLAQUE

Accessoires

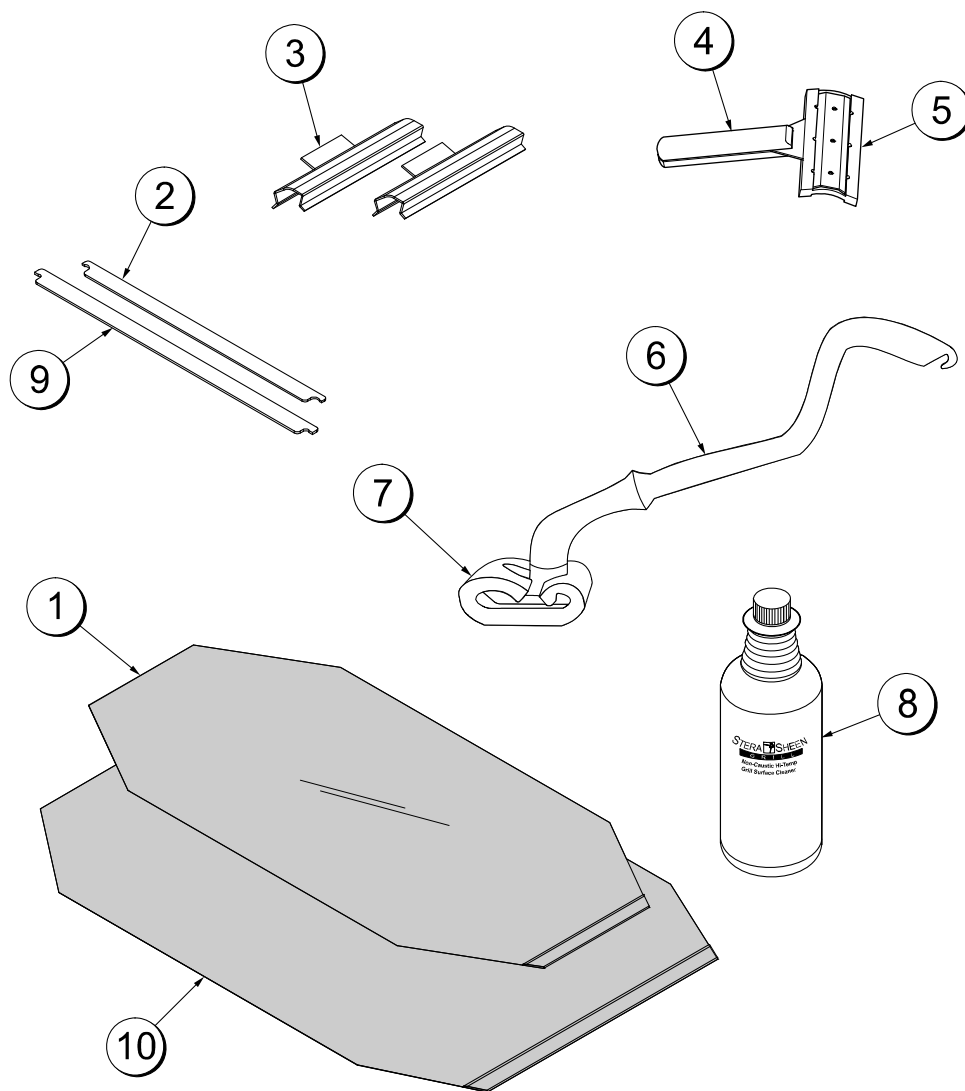


Figure 9

ARTICLE	DESCRIPTION	N° PIÈCE
1	FEUILLE-PROTECTION-BOÎTE DE 9 (C811, C813, C819, C821)	073442
*2	DISPOSITIF DE RETENUE-FEUILLE DE PROTECTION (BARRE DE RETENUE) (C811, C813, C819, C821)	072845
**3	ÉPINGLE-FEUILLE DE PROTECTION AVEC TAQUET	072673
4	RACLOIR-ROULEAU TÉFLON	075887
5	BANDE-REMPLACEMENT	075888

ARTICLE	DESCRIPTION	N° PIÈCE
***6	SUPPORT-NETTOYAGE	073736
***7	TAMPON-NETTOYAGE	073737
8	NETTOYANT-STERA SHEEN (CAISSE DE 6 BOUTEILLES D'1 PTE)	073160
*9	DISPOSITIF DE RETENUE-FEUILLE DE PROTECTION (BARRE DE RETENUE) (L811, L813, L819, L821)	080594
10	FEUILLE-PROTECTION-BOÎTE DE 9 (L811, L813, L819, L821)	080595

* ILLUSTRÉ PAR PLAQUE

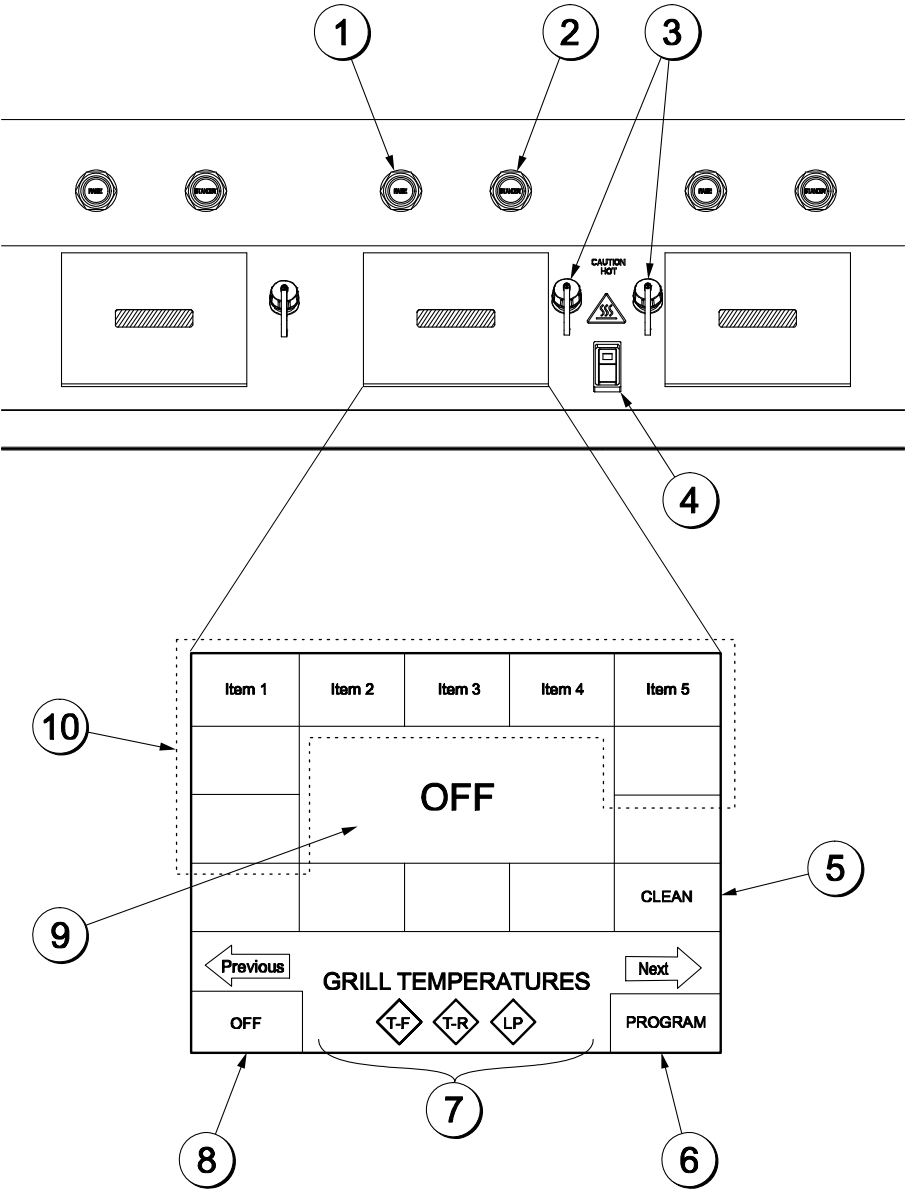
** ILLUSTRÉ PAR PLAQUE

(REMARQUE : DES ÉPINGLES SUPPLÉMENTAIRES SONT EXPÉDIÉES AVEC LE GRIL.)

*** VENDU SÉPARÉMENT CHEZ VOTRE DISTRIBUTEUR LOCAL.

Section 5

Important : à l'opérateur



Remarque : Le modèle 811 de gril à trois plaques a été choisi pour les illustrations.

Figure 10

ARTI CLE	DESCRIPTION
1	BOUTON LEVER
2	BOUTON MODE DE CUISSON/ATTENTE
3	CAPUCHON/CONNEXION USB
4	COMMUTATEUR MARCHE/ARRÊT
5	TOUCHE MODE NETTOYAGE

ARTI CLE	DESCRIPTION
6	TOUCHE DE PROGRAMMATION
7	TÉMOINS INDICATEURS TEMPÉRATURE
8	TOUCHE MARCHÉ/ARRÊT
9	AFFICHAGE FONCTION
10	TOUCHES CHOIX DE MENU

Section 6 Procédures de fonctionnement

Le modèle L811 à trois plaques a été choisi pour illustrer les procédures étape par étape. Pour les grils équipés de moins de trois plaques, effectuer les étapes suivantes, selon ce qui correspond à la configuration de plaques de votre gril.

Procédures d'ouverture quotidienne

Avant toute utilisation du gril, les feuilles de protection doivent être installées sur les plaques supérieures. Les feuilles de protection sont inversées et retournées tous les jours (côté noir/côté gris).

Effectuer les étapes suivantes pour l'installation des feuilles de protection :



ATTENTION : s'assurer que le gril soit FROID, avant de chercher à installer ou à retirer les feuilles de protection.

Étape 1

Glisser le dispositif de retenue de la feuille de protection dans l'extrémité repliée de la feuille de protection.

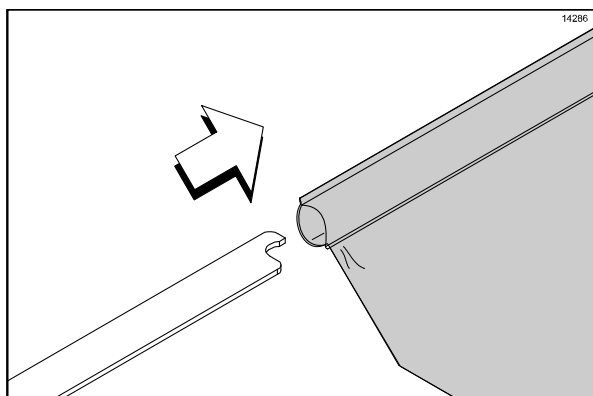


Figure 11

Étape 2

Accrocher le dispositif de retenue de la feuille de protection aux vis d'épaulement de feuille de protection se trouvant en haut de la plaque supérieure.

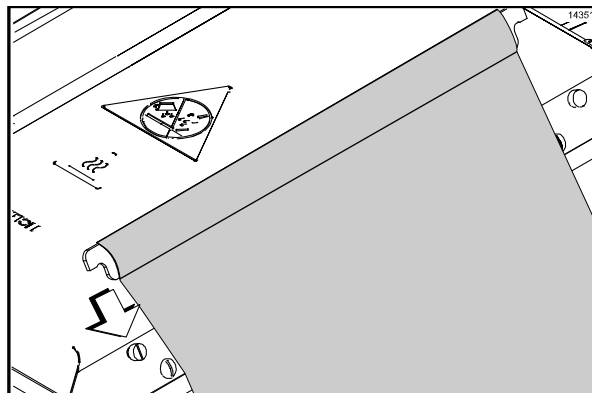


Figure 12

Étape 3

Tenir l'extrémité non-repliée de la feuille de protection. Tirer avec précaution sur la feuille pour la tendre et envelopper la plaque en un mouvement latéral.

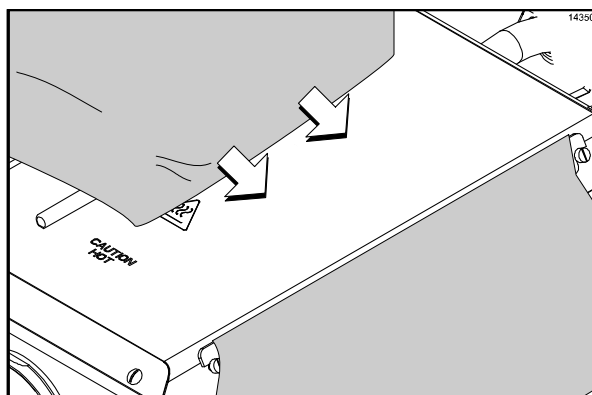


Figure 13

Remarque : vérifier l'alignement de la feuille de protection et s'assurer qu'elle recouvre uniformément la plaque supérieure.

Étape 4

Placer les épingles sur la feuille de protection. Les enfoncer sur la barre de la feuille de protection, sur le haut de la plaque.

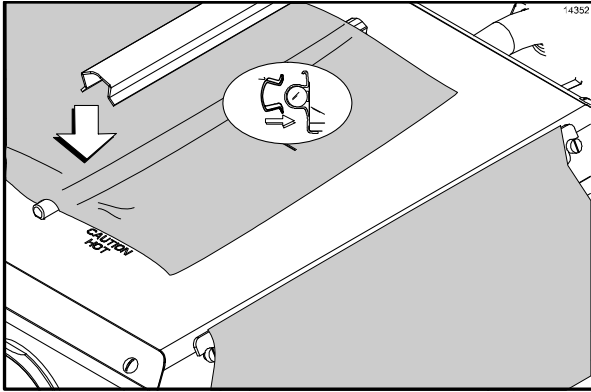


Figure 14

Étape 5

Vérifier que la feuille de protection soit bien serrée contre la plaque supérieure.

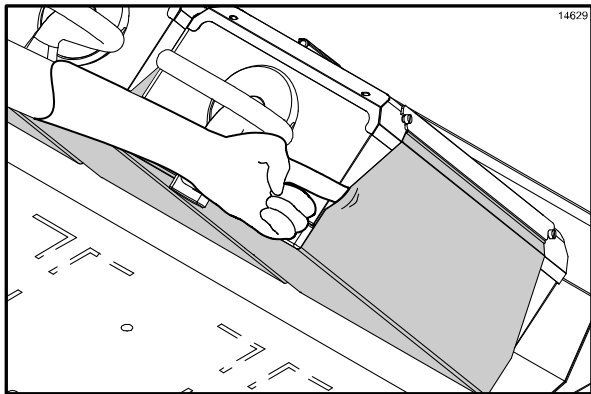


Figure 15

Remarque : une pose trop serrée des feuilles de protection risque de provoquer une défaillance prématurée des feuilles.

Étape 6

Répéter les étapes 1 à 5 pour la ou les plaques restantes.

Remarque : les vérifications de température ne doivent être effectuées qu'une fois les feuilles de protection retirées.

Remplacer la feuille de protection dans les situations suivantes :

- Les procédures de nettoyage ne suffisent pas pour éliminer toute l'accumulation et le produit colle à la feuille de protection.
- Une déchirure apparaît dans la zone de cuisson de la feuille de protection, ce qui fait que le produit colle à la feuille de protection.

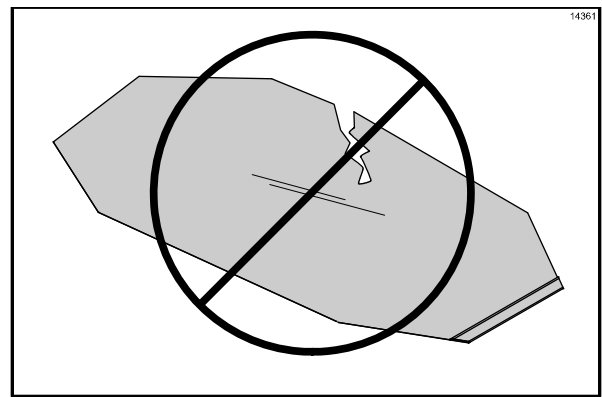


Figure 16



ATTENTION : la surface de la plaque supérieure et la feuille de protection sont très chaudes. Pour éviter toute brûlure, porter des gants résistants à la chaleur, lors du remplacement des feuilles de protection.

Remarque : il n'est pas nécessaire de changer la feuille de protection lorsque de petites piqûres apparaissent sur la feuille.

Entretien des feuilles de protection

CHOSSES À NE PAS FAIRE :

- **NE PAS** les plier ni les plisser.

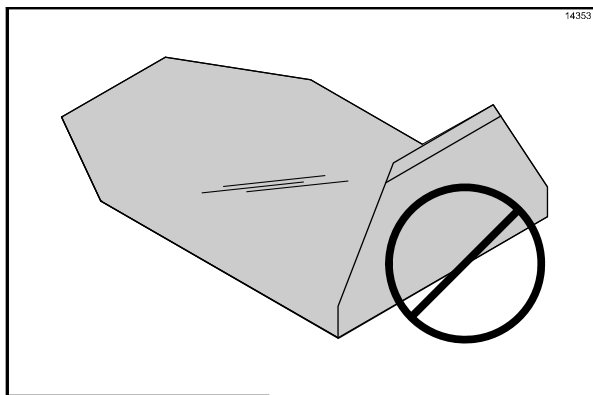


Figure 17

- **NE PAS** les toucher avec des objets tranchants, des racloirs de gril ou des tampons abrasifs.
- **NE PAS** les placer sous un autre appareil ou sous d'autres objets.
- **NE PAS** les arroser à l'eau chaude ni les tremper dans de l'eau.

CHOSSES À FAIRE :

- **BIEN** nettoyer avec un rouleau à essorer après chaque série de produits.
- **BIEN** essuyer avec un chiffon gril propre et trempé dans de l'aseptisant **un minimum de 4 fois par heure**, et plus souvent pendant les périodes de pointe.
- **BIEN** nettoyer tous les jours des deux côtés, en utilisant un nettoyant haute température approuvé pour gril et le tampon et le support de nettoyage pour gril identifiés à la page 15.



IMPORTANT ! Utiliser **UNIQUEMENT** le tampon et le support de nettoyage pour gril identifiés à la page 15 pour nettoyer les feuilles de protection. L'utilisation de tout autre tampon et support endommagera les feuilles de protection.

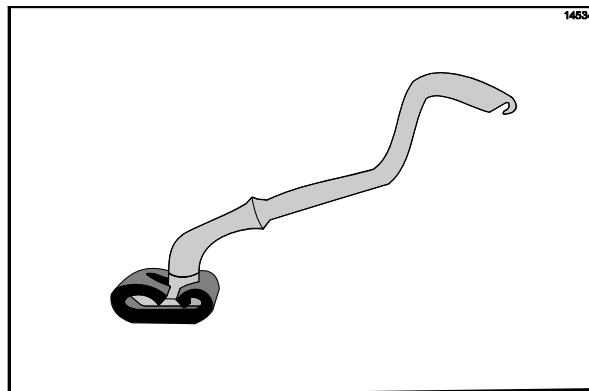


Figure 18

Remarque : contacter le distributeur Taylor local pour acheter les bons tampon et support de nettoyage pour gril (Cf. page 15).

- **BIEN** rincer pour éliminer le nettoyant et laisser sécher sur une surface plate.
- **BIEN** retourner la feuille de protection tous les jours et la réinstaller du côté opposé à celui qui était utilisé auparavant (côté noir/côté brun).

Démarrage du gril

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

Étape 1

Mettre le commutateur marche/arrêt en position de marche.

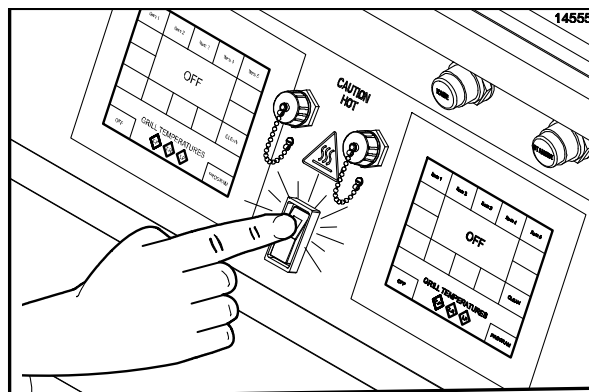


Figure 19

La commande affiche le mot « **INITIALIZATION** » (initialisation) pendant cinq secondes, puis elle passe en mode d'arrêt et affiche le message « **OFF** » (arrêt). Les indicateurs de température ne sont pas allumés. Un signal sonore se fait entendre pendant 20 secondes, à moins que l'opérateur ne touche l'écran d'affichage, le bouton lever (raise), ou le bouton d'attente (standby).

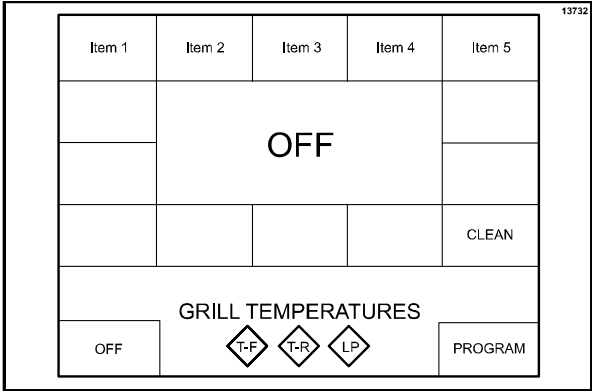


Figure 20

Étape 2

Appuyer sur une touche de menu de la commande pour mettre le gril en marche. Le gril commence à chauffer à la température voulue. La commande affiche l'article de menu choisi et indique « **BOTTOM TOO COOL** » (bas trop froid) et « **TOP TOO COOL** » (haut trop froid). Les indicateurs de température du gril sont allumés, couleur ambre.

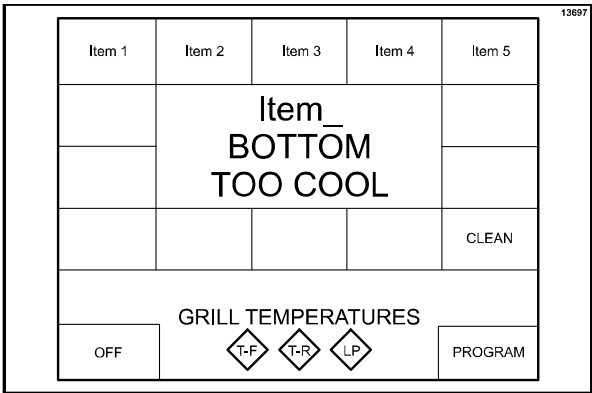


Figure 21

Remarque: en cas de faute pour cause de panne d'allumage, à la mise en marche, appuyer au centre de la commande. La commande affiche « **OFF** » (arrêt). Consulter le problème N° 2, points a, b et c du Guide de dépannage de gril à gaz, à la page 42. Au bout de cinq minutes, appuyer de nouveau sur la touche de menu. Si la faute pour panne d'allumage n'est toujours pas résolue, appeler le technicien de service autorisé.

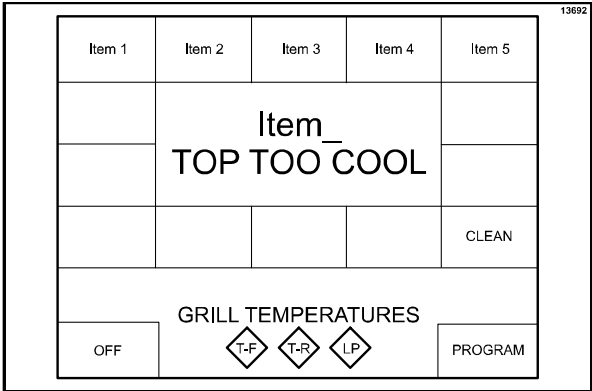


Figure 22

Lorsque le gril est à la bonne température, les énoncés de température disparaissent de l'écran et les indicateurs de température passent au vert.

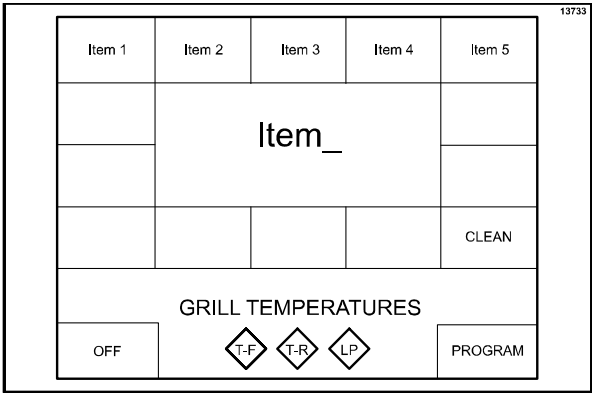


Figure 23

Programmation des articles de menu

Pour entrer en mode de programmation, la commande du gril doit être à l'arrêt (OFF) ou en mode inactif (IDLE).

Étape 1

Appuyer sur la touche PROGRAM et la tenir appuyée pendant environ cinq secondes, pour entrer en mode de programmation.

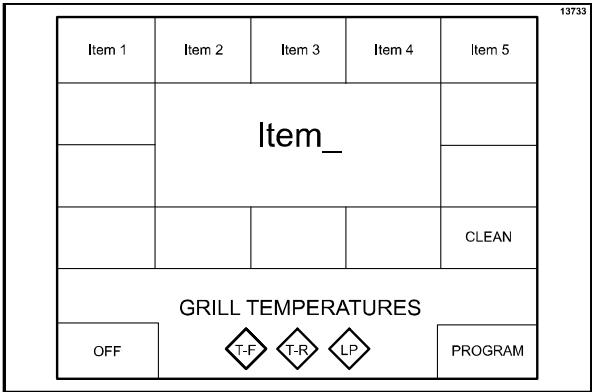


Figure 24

Étape 2

L'écran du mot de passe (PASSWORD) apparaît. Indiquer le mot de passe de l'opérateur, « **STORE1** », puis appuyer sur la touche OK.

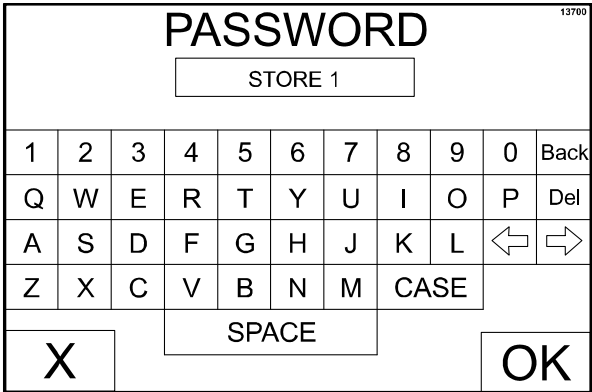


Figure 25

Étape 3

L'écran du mode de programmation (PROGRAM MODE) apparaît.

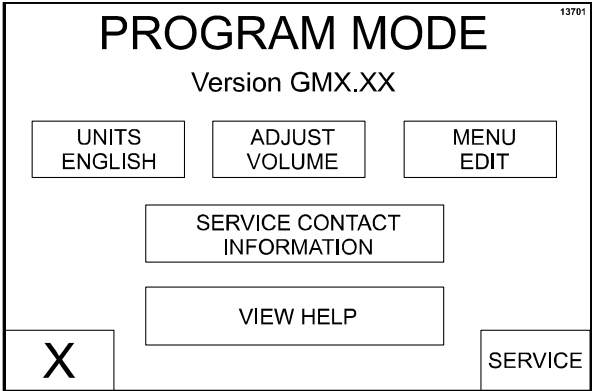


Figure 26

Touche UNITS (unités)

La touche UNITS (unités) sert à choisir entre les unités de mesure anglaises ou métriques. La touche UNITS alterne entre F et C à chaque fois qu'on appuie sur la touche.

Touche ADJUST VOLUME (ajuster le volume)

La touche ADJUST VOLUME (ajuster le volume) affiche le volume en cours. Pour augmenter ou diminuer le volume, utiliser les flèches ASCENDANTE ou DESCENDANTE.

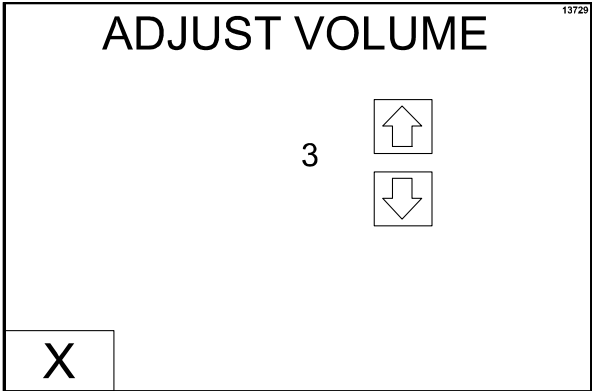


Figure 27

Touche MENU EDIT (changer le menu)

La touche MENU EDIT (changer le menu) sert à programmer un article du menu. Lorsqu'on appuie sur la touche MENU EDIT (changer le menu), l'écran suivant s'affiche.

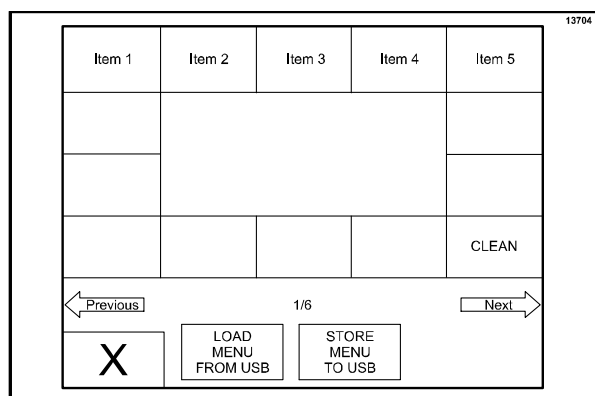


Figure 28

S'il y a plusieurs écrans d'articles de menu, appuyer sur les flèches Précédent (Previous) ou Suivant (Next), pour accéder aux autres articles du menu.

Appuyer sur la touche de l'article du menu qui doit être programmé. L'écran suivant s'affiche :

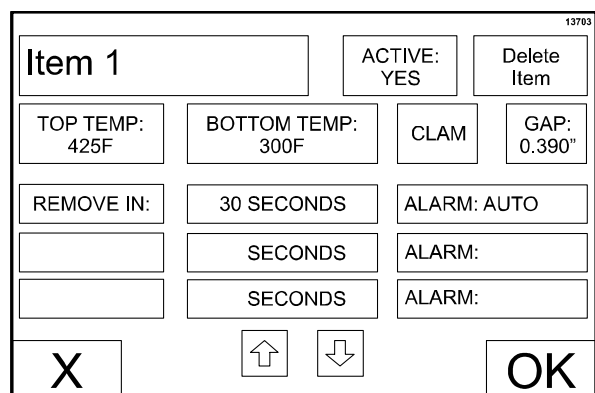


Figure 29

Pour changer un article de menu, appuyer sur la touche de l'article de menu pour faire apparaître un clavier virtuel. Taper le nom voulu (jusqu'à 8 caractères par ligne). Appuyer ensuite sur la touche « X » pour revenir à l'écran précédent.

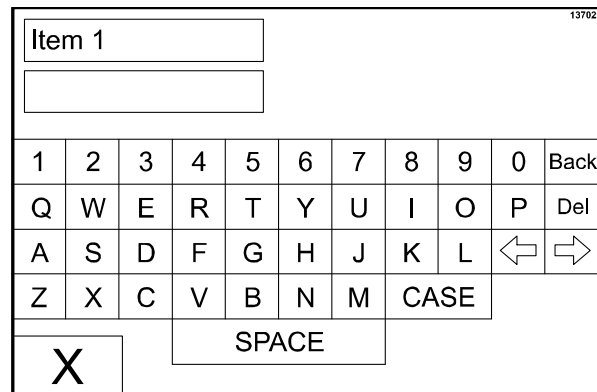


Figure 30

ACTIVE (activé) : YES or NO (oui ou non). Cette touche affiche le choix en cours. En appuyant sur la touche, on passe au choix opposé. Choisir YES (oui) permet d'afficher l'article de menu à l'écran principal.

TOP TEMP (température supérieure) : cette touche affiche la température du point de réglage en cours pour la plaque. Pour augmenter ou diminuer la température, utiliser les flèches ASCENDANTE ou DESCENDANTE.

BOTTOM TEMP (température inférieure) : cette touche affiche la température du point de réglage en cours pour la surface inférieure du gril. Pour augmenter ou diminuer la température, utiliser les flèches ASCENDANTE ou DESCENDANTE.

Remarque : lorsqu'on règle les températures pour un article donné, les limites sont de 66 °C à 232 °C (150 °F à 450 °F) pour la plaque supérieure et de 66 °C à 204 °C (150 °F à 400 °F) pour la surface inférieure du gril. Si les températures sont réglées en-dehors des limites inférieures et supérieures, le point de réglage de la commande passera par défaut à 66 °C et 232 °C (150 °F et 450 °F), respectivement.

CLAM/FLAT (rabat/plat) : cette touche affiche le réglage en cours (CLAM [rabat] ou FLAT [plat]) qui est associé à cette fonction. Lorsqu'on appuie sur la touche, le mode passe au choix opposé.

GAP (écart) : cette touche n'est activée que si CLAM (rabat) a été choisi. La touche affiche l'écart de plaque (en pouces ou en mm) qui est associé à la fonction. Pour augmenter ou diminuer le réglage d'écart, utiliser les flèches ASCENDANTE ou DESCENDANTE.

FONCTIONS DE DÉCOMPTE MULTIPLE : il existe une fonction de décompte pour les articles rabat et un maximum de 3 fonctions de décompte pour chaque article de menu plat. Chaque fonction comporte un ensemble de paramètres qui lui sont associés. La fonction actuellement associée à l'article de menu est à l'écran. Appuyer sur la fonction 1, la fonction 2 ou la fonction 3 permet de faire apparaître la fonction suivante dans la liste. Les fonctions fournies sont :

- REMOVE IN (retirer dans)
- TURN IN (tourner dans)
- SEAR IN (saisir dans)

ALARM AUTO/MANUAL (alarme automatique/manuelle) : cette touche affiche le statut en cours du mode d'alarme. Lorsqu'on appuie sur la touche, le mode passe au choix opposé.

Si ALARM AUTO (alarme automatique) est choisi, l'alarme s'arrête automatiquement au bout de cinq secondes. En mode ALARM MANUAL (alarme manuelle), l'opérateur doit toucher l'écran d'affichage n'importe où, le bouton raise (lever) ou le bouton standby (attente), pour interrompre l'alarme.

XXX SECONDS (xxx secondes) : cette touche affiche le temps associé à cet article de menu, en secondes. Pour augmenter ou diminuer le réglage des secondes, utiliser les flèches ASCENDANTE ou DESCENDANTE.

Une fois que tous les choix de programmation sont terminés, sauvegarder les sélections en appuyant sur la touche OK. Pour revenir à l'écran principal sans sauvegarder les choix de programmation, appuyer sur la touche X.

Touche SERVICE CONTACT INFORMATION (coordonnées pour le service)

Appuyer sur la touche SERVICE CONTACT INFORMATION pour obtenir les coordonnées programmées pour le service.

Figure 31

Touche VIEW HELP (voir l'assistance)

La touche View Help (voir l'assistance) ne fonctionne pas pour l'instant (pour développement futur).

Charger les articles de menu du restaurant sur la clé USB

La clé USB à mémoire flash qui a été utilisée pour charger le logiciel dans le gril peut également être utilisée pour effectuer cette procédure.

Étape 1

Retirer le capuchon de câble USB du connecteur USB, pour accéder au port USB.

Remarque : sur les grils construits avant le numéro de série M1035495, il est nécessaire de baisser le panneau de commande avant pour accéder aux cartes de l'écran de commande.

Étape 2

Insérer la clé USB à mémoire flash dans le port USB.

Étape 3

Appuyer sur la touche PROGRAM et la maintenir appuyée pendant 5 secondes, pour entrer en mode de programmation.

Figure 32

Étape 4

Indiquer le mot de passe de l'opérateur « STORE1 », puis appuyer sur la touche OK.

Figure 33

Étape 5

Appuyer sur la touche MENU EDIT (changer le menu).

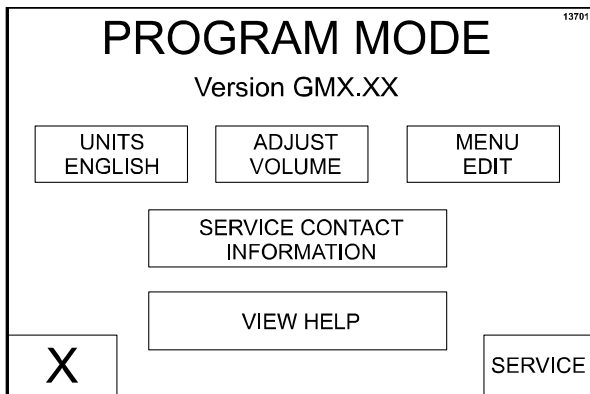


Figure 34

Étape 6

Appuyer sur la touche STORE MENU TO USB (stocker menu sur USB).

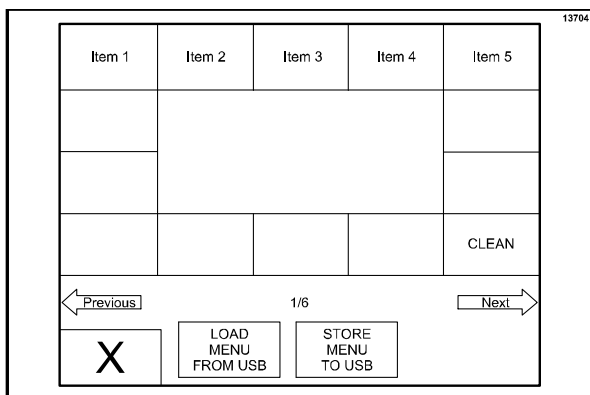


Figure 35

Étape 7

Taper un nom de fichier (jusqu'à 8 caractères) pour la sauvegarde des articles de menu, en utilisant le clavier affiché sur la commande. Appuyer sur la touche OK. Les articles de menu sont sauvegardés sur la clé USB à mémoire flash.

Étape 8

Retirer la clé USB à mémoire flash du port USB et réinstaller le capuchon de câble USB sur le connecteur USB.

Remarque : sur les grils construits avant le numéro de série M1035495, il sera nécessaire de réinstaller le panneau de commande avant.

Charger les articles de menu à partir de la clé USB

Une fois que le bon logiciel est chargé sur la clé USB à mémoire flash, il est possible de programmer la carte de commande suivante à partir de la clé USB à mémoire flash.

Étape 1

Répéter les étapes 1 à 5 de la partie « Charger les articles de menu du restaurant sur la clé USB ».

Étape 2

Appuyer sur la touche LOAD MENU FROM USB (charger le menu à partir de la clé USB).

Étape 3

La commande peut afficher jusqu'à 5 options de menu différentes, chargées sur la clé USB à mémoire flash. Choisir la clé correspondant au bon menu à charger. La commande affiche DONE (terminé) en bas de l'écran, lorsque le menu est chargé.

Étape 4

Retirer la clé USB à mémoire flash du port USB et réinstaller le capuchon de câble USB sur le connecteur USB.

Étape 5

Pour charger les articles de menu de la clé USB à mémoire flash sur une autre carte de commande, répéter ces procédures de chargement du logiciel.

Remarque : sur les grils construits avant le numéro de série M1035495, il sera nécessaire de réinstaller le panneau de commande avant.

Disposition et retrait des viandes

Il est nécessaire de respecter les procédures de disposition des viandes sur le gril. Commencer le placement des viandes par l'avant de la surface inférieure du gril et terminer par l'arrière. La plaque supérieure se lève lorsque le cycle de cuisson est terminé.

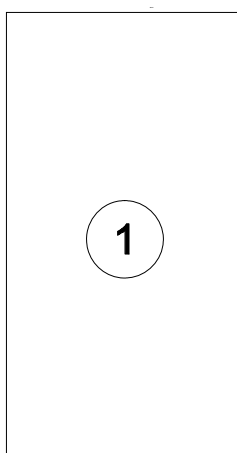
Remarque : il est très important que toutes les viandes soient retirées de la surface inférieure du gril dans l'ordre dans lequel elles ont été placées avant la cuisson.

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

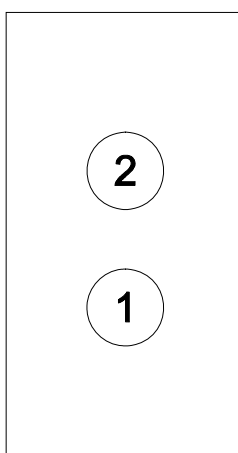
Les viandes sont généralement placées deux par deux, en commençant par l'avant droite du gril et en terminant par l'arrière gauche. L'ordre de retrait des viandes est indiqué dans les diagrammes par le chiffre donné au centre de chaque viande.

Grils de série L (version plaque longue)

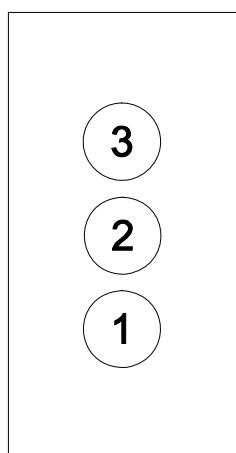
1 viande



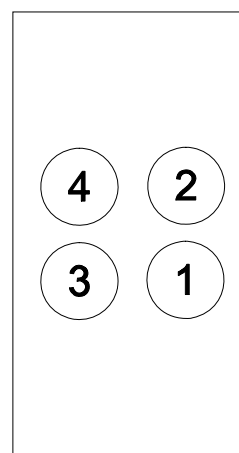
2 viandes



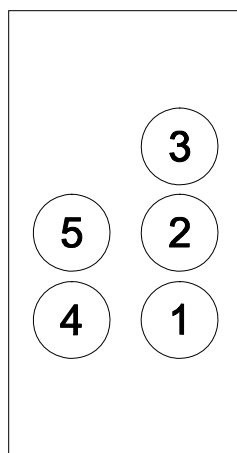
3 viandes



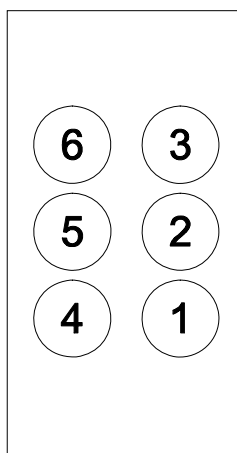
4 viandes



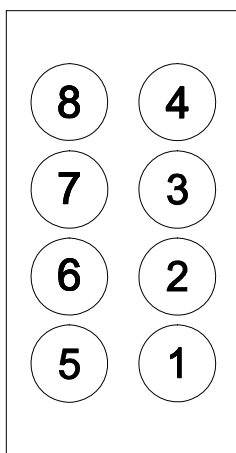
5 viandes



6 viandes

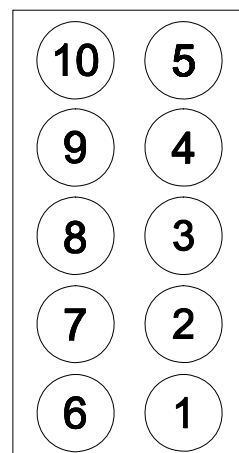


8 viandes



Maximum de (8)
viandes de 120 mm
(4 po $\frac{3}{4}$) de diamètre

10 viandes

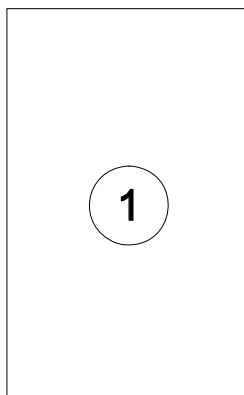


Maximum de (10)
viandes de 95 mm
(3 po $\frac{3}{4}$) de diamètre

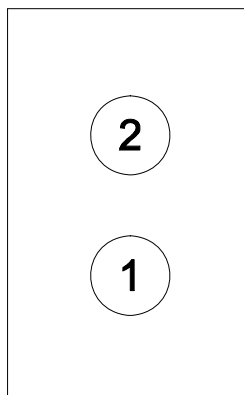
Disposition et retrait des viandes (suite)

Grils de série C (version plaque courte)

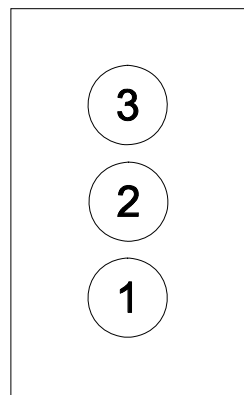
1 viande



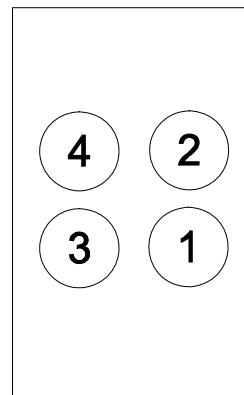
2 viandes



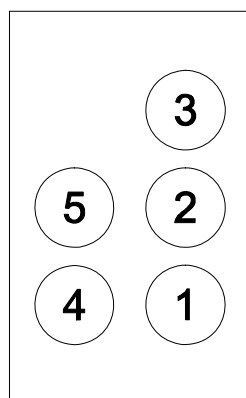
3 viandes



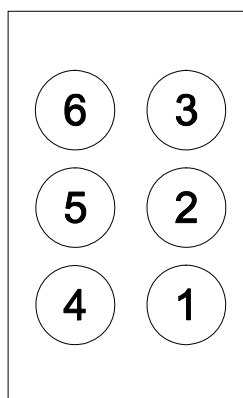
4 viandes



5 viandes

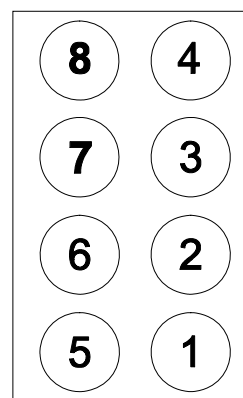


6 viandes



Maximum de (6)
viandes de 120 mm
(4 po $\frac{3}{4}$) de diamètre

8 viandes



Maximum de (8)
viandes de 95 mm
(3 po $\frac{3}{4}$) de diamètre

Procédures de fonctionnement

Cuisson du produit

Étape 1

Choisir l'article de menu qui doit être cuit. Le gril est à la bonne température lorsque la commande n'affiche pas d'énoncé de température et que les indicateurs de température du gril sont au vert.

Étape 2

Placer rapidement le produit sur la surface inférieure du gril, en commençant par l'avant.

Étape 3

Appuyer sur le bouton STANDBY (attente) une fois.

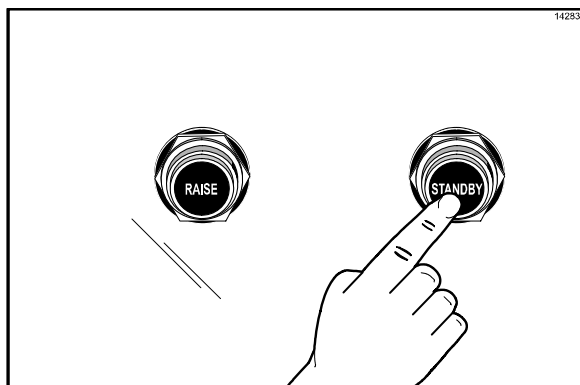


Figure 36

L'affichage indique « MOVING DOWN » (descente) au fur et à mesure que la plaque du haut descend sur la surface de cuisson.

Pendant le cycle de cuisson, l'affichage indique le nom de l'article de menu en cours, « REMOVE IN » (retirer dans), et le temps restant jusqu'à ce que le produit doive être retiré.

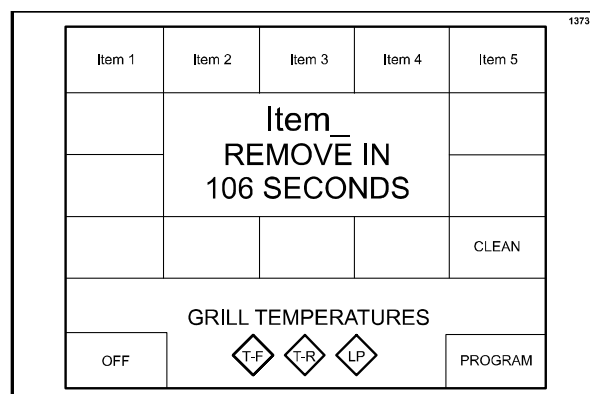


Figure 37

À la fin du cycle de cuisson, la commande affiche « DONE » (cuit), un signal sonore se fait entendre et la plaque se soulève automatiquement.

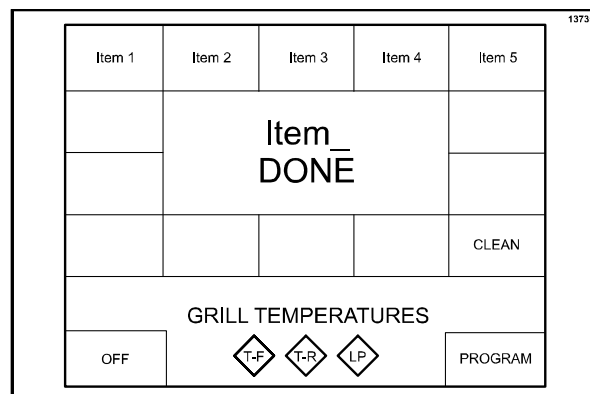


Figure 38

Remarque : pour annuler un cycle de cuisson à n'importe quel moment, appuyer sur le bouton RAISE (lever). Un signal sonore se fait entendre et l'affichage indique « CANCEL » (annuler) pendant cinq secondes, puis il passe au mode IDLE (inactif).

Procédures d'attente

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

Étape 1

Pour mettre la plaque supérieure en position STANDBY (attente), appuyer sur le bouton STANDBY (attente) deux fois, depuis la position ouverte.

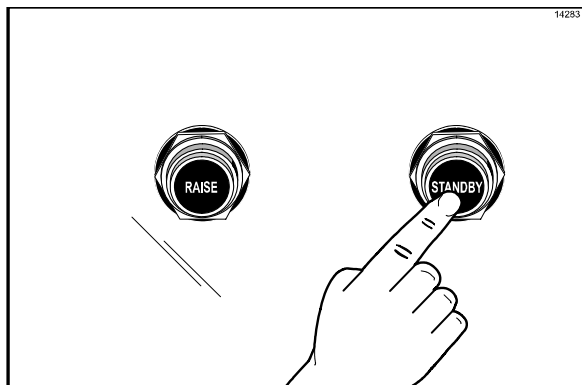


Figure 39

La commande affiche « GOING TO STANDBY » (passage au mode d'attente), puis « STANDBY » (attente).

Étape 2

Appuyer sur le bouton RAISE (lever) pour mettre la plaque supérieure en position OPEN (ouverte) et recommencer à cuire.

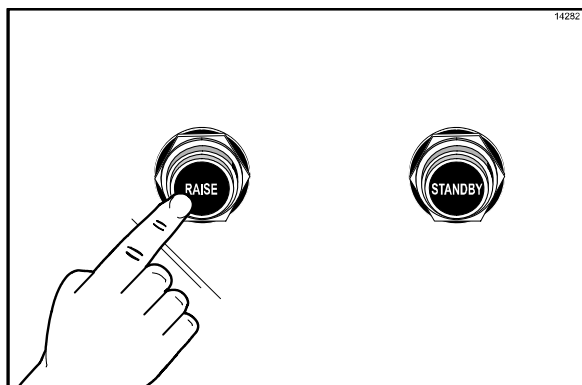


Figure 40



ATTENTION : ne jamais forcer pour soulever la plaque supérieure. Ceci risquerait d'endommager certains composants. Uniquement utiliser le bouton RAISE (lever) pour ouvrir la plaque supérieure !

Paramètres de menu

Pour voir les réglages et les températures réelles de l'article en cours, appuyer sur la touche d'article du menu et la maintenir appuyée pendant 5 secondes au minimum. L'écran affiche le temps de cuisson, le réglage d'écart, les points de réglage des températures et les relevés de température en cours pour chaque zone de cet article de menu.

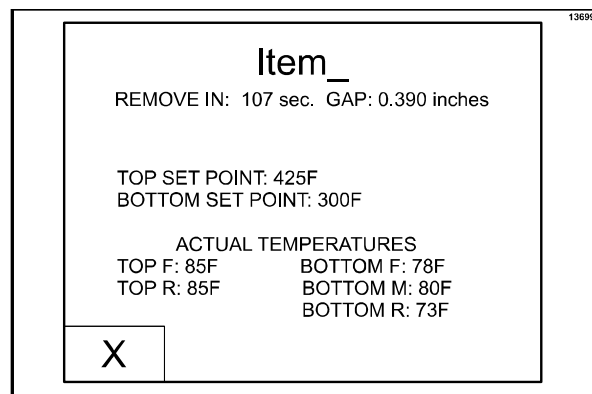


Figure 41

Si aucune touche n'est sélectionnée pendant 20 secondes, la commande du gril revient à l'affichage normal. Appuyer sur la touche « X » ramène l'affichage de la page principale.

Nettoyage après chaque série

Étape 1

À l'aide du racloir de gril, racler la graisse sur la surface inférieure du gril en allant de l'avant vers l'arrière. **Ne pas** racler l'arrière de la surface inférieure du gril d'un mouvement latéral avec le racloir de gril.

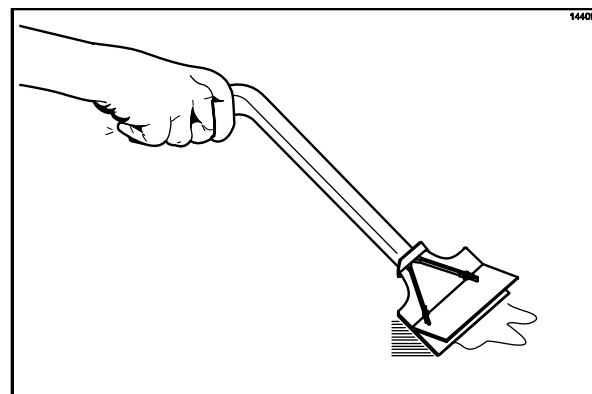


Figure 42

Étape 2

Utiliser le rouleau à essorer pour nettoyer la feuille de protection de la plaque supérieure. Tenir la poignée à un angle légèrement incliné vers le haut. Nettoyer la feuille en un mouvement vers le bas.

(Remarque : ne pas exercer une pression excessive lorsqu'on essuie la feuille de protection avec le rouleau à essorer, de crainte de rayer ou de déchirer la feuille de protection.)

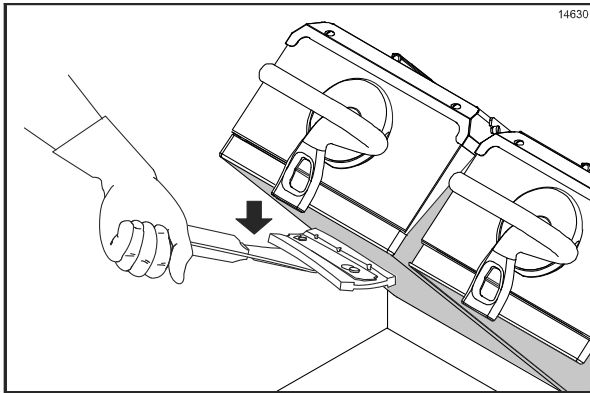
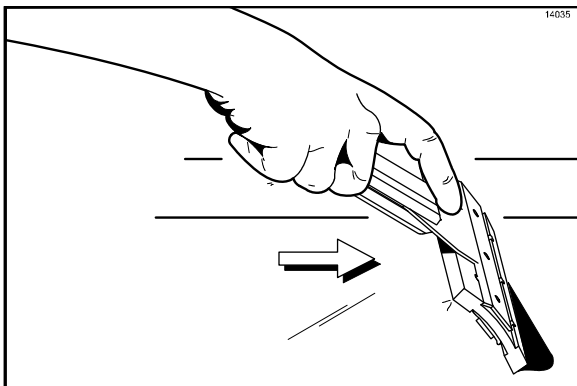


Figure 43

Étape 3

Avec le rouleau à essorer, repousser la graisse vers l'arrière de la surface inférieure du gril, dans le récipient de graisse. **Ne pas** utiliser le racloir du gril pour cette étape.



Étape 4

Utiliser le chiffon gril pour nettoyer la partie arrière du dosseret et les angles arrondis, suivant les besoins en cours d'utilisation.

Remarque : essuyer la feuille de protection avec un chiffon gril propre, plié, et trempé dans de l'aseptisant, **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.

Procédures de nettoyage quotidien

Remarque : le modèle L811 à trois plaques a été choisi pour illustrer les procédures étape par étape. Pour les grils équipés de moins de trois plaques, effectuer les étapes suivantes, selon ce qui correspond à la configuration de plaques de votre gril.

Étape 1

Lever la plaque supérieure jusqu'à la position OPEN (ouverte) en appuyant sur le bouton rouge RAISE (lever).

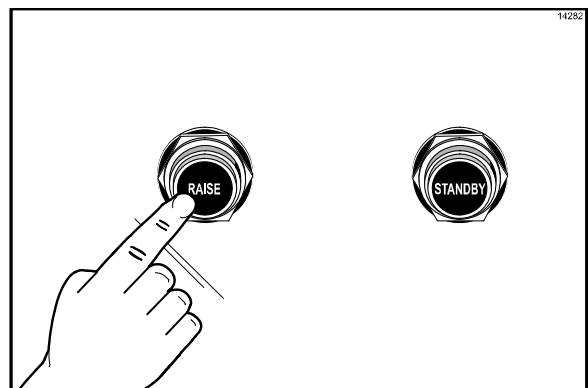


Figure 44



ATTENTION : ne jamais forcer pour soulever la plaque supérieure. Ceci risquerait d'endommager certains composants. Uniquement utiliser le bouton RAISE (lever) pour ouvrir la plaque supérieure !

Remarque : NE PAS éteindre le commutateur de marche/arrêt lorsque les plaques sont baissées.

Étape 2

Appuyer sur la touche CLEAN (nettoyer). 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.

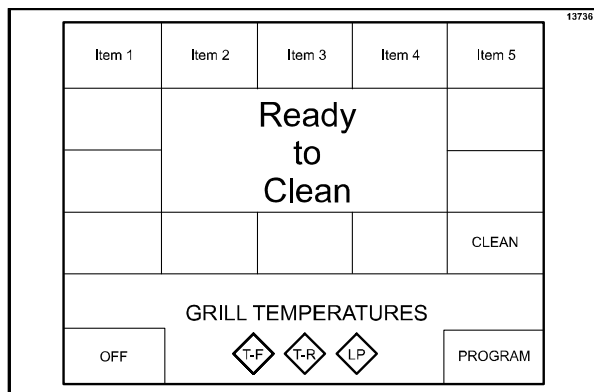


Figure 45

Étape 3

Appuyer sur le bouton RAISE (lever) pour annuler l'alarme.

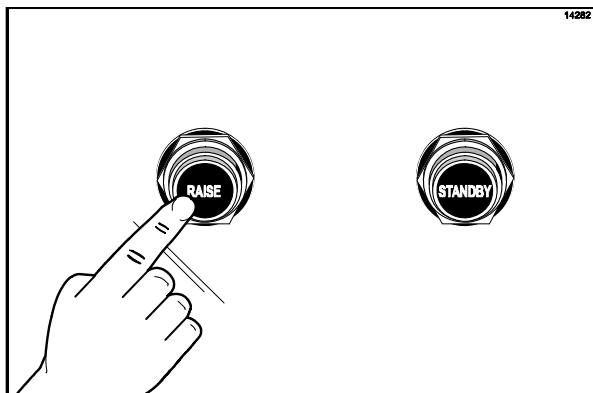


Figure 46

Étape 4

Mettre des gants résistants à la chaleur.

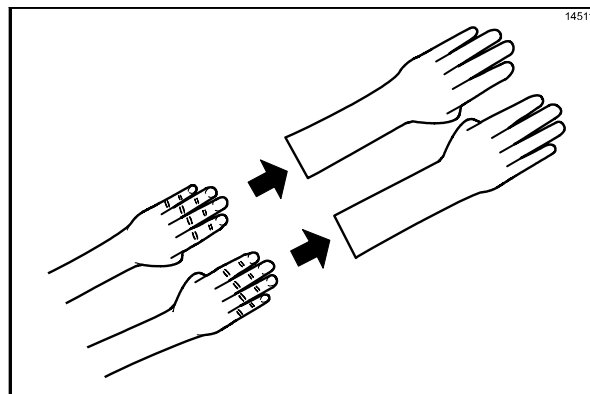


Figure 47



ATTENTION : la surface de la plaque supérieure et les feuilles de protection sont très chaudes. Faire preuve de beaucoup de précautions pour éviter toute blessure.

Étape 5

Essuyer la surface exposée des feuilles de protection avec un chiffon gris propre et trempé dans de l'aseptisant.

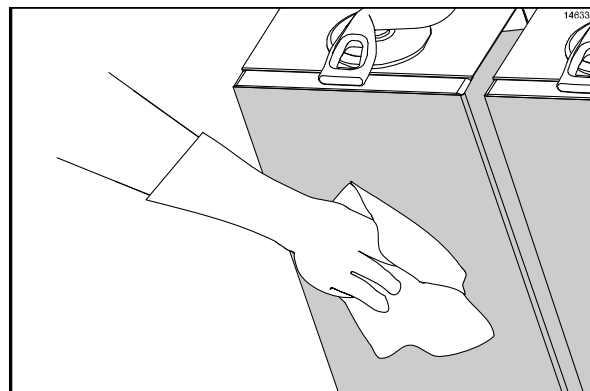


Figure 48

Étape 6

Retirer l'épingle de la feuille de protection, le dispositif de retenue de la feuille de protection et la feuille de protection. Amener ces pièces à l'évier pour les laver et les rincer.

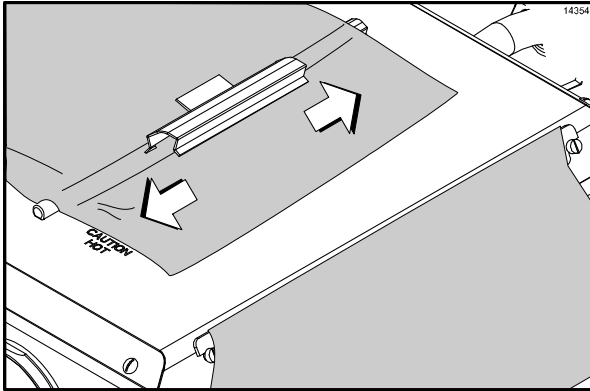


Figure 49

Étape 7

Répéter les étapes 1 à 6 pour la ou les plaques supérieures restantes.

Étape 8

Laver et rincer les épingles et les dispositifs de retenue dans l'évier. Les mettre de côté pour les utiliser plus tard.

Étape 9

Mettre les feuilles de protection de côté, sur une surface plate et propre à côté de l'évier, pour la suite du nettoyage. **NE PAS les plier, les plisser, ni les poser sur des objets tranchants.**

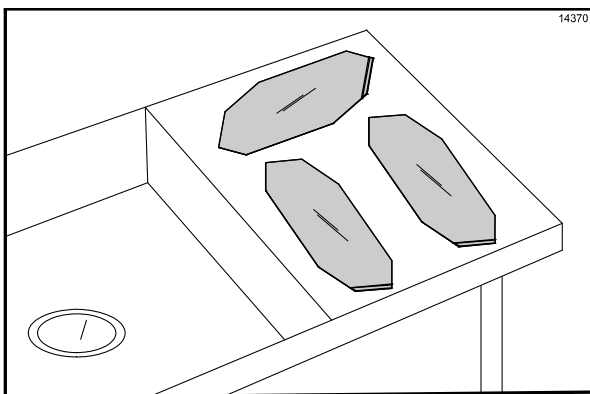


Figure 50

Étape 10

Gratter la surface **inférieure** du gril avec le racloir pour gril, d'avant en arrière.

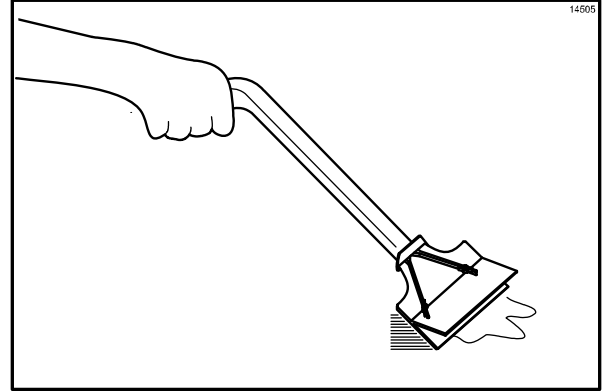


Figure 51

Étape 11

Utiliser le rouleau à essorer pour pousser tout le restant de graisse dans les récipients de graisse.

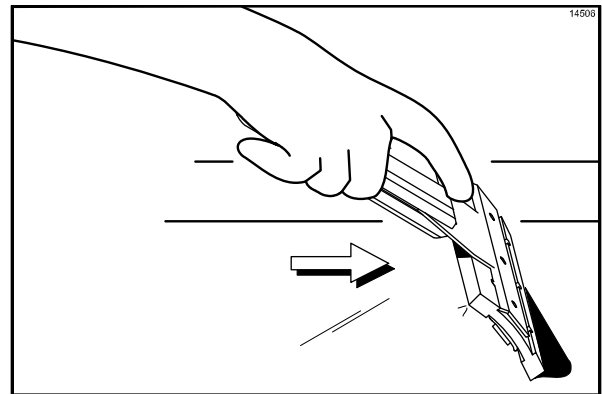


Figure 52

Étape 12

Retirer, vider et réinstaller les récipients de graisse

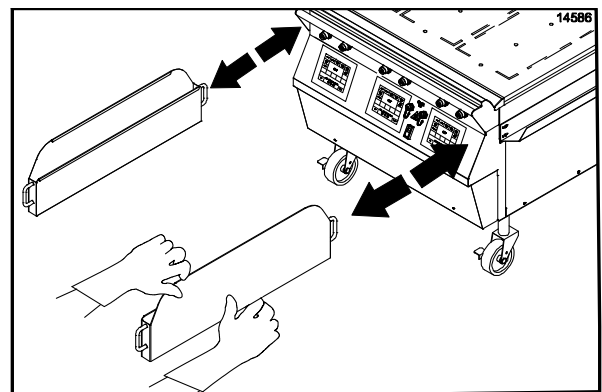


Figure 53

Étape 13

Utiliser un nettoyant haute température approuvé pour grill, et verser environ 90 ml (3 oz) sur chaque zone de cuisson de 305 mm (12 po).

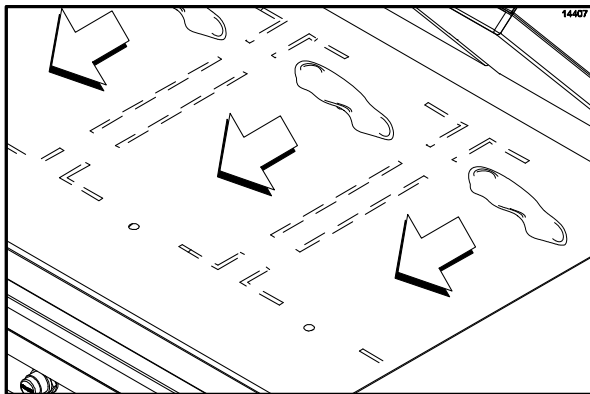


Figure 54

Étape 14

Fermeement rattacher le tampon non-abrasif au support de nettoyage pour grill.



IMPORTANT ! Utiliser **UNIQUEMENT** le tampon et le support de nettoyage pour grill identifiés à la page 15. L'utilisation de tout autre tampon et support endommagera les feuilles de protection.

Étape 15

Tremper le tampon dans le nettoyant pour grill.

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

Étape 16

Appliquer le nettoyant pour grill à l'avant des plaques supérieures.

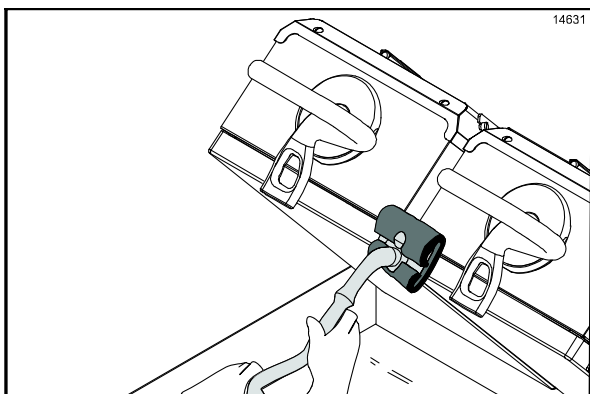


Figure 55

Étape 17

Appliquer du nettoyant pour grill sous les poignées des plaques.

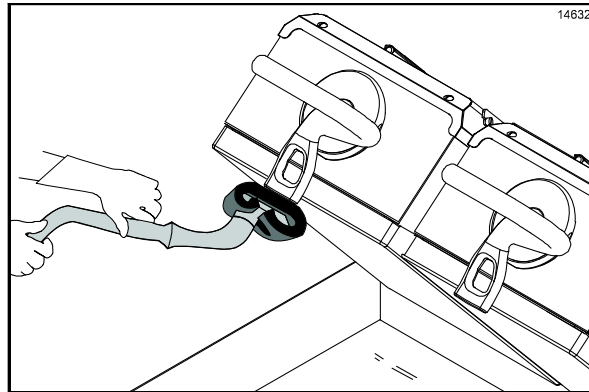


Figure 56



NE PAS utiliser de racloir métallique, de tampon abrasif, de toile ou de brosse métallique. Ceci risquerait d'endommager certains composants.

Étape 18

Appliquer du nettoyant pour grill aux surfaces des plaques.

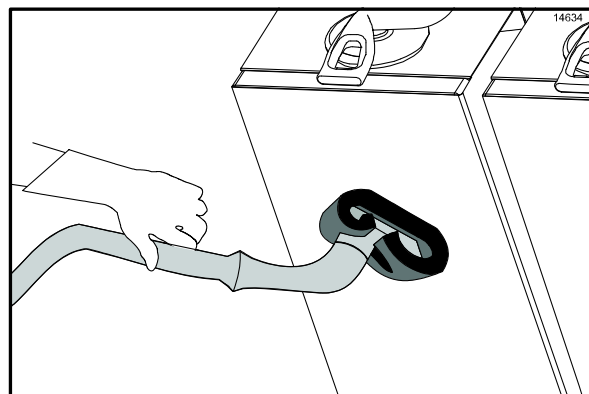


Figure 57

Étape 19

Appliquer le nettoyant pour gril à l'arrière des plaques supérieures.

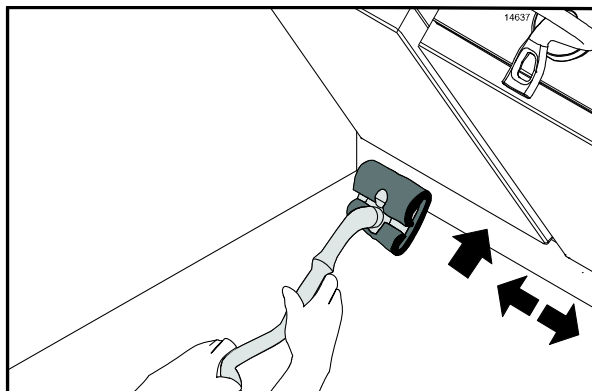


Figure 58

Étape 20

Appliquer le nettoyant pour gril aux bords extérieurs des plaques de droite et de gauche.

Étape 21

Appuyer sur le bouton STANDBY (attente) deux fois pour baisser une des plaques.

811 uniquement : appuyer sur le bouton STANDBY (attente) deux fois pour baisser la plaque du centre. Appliquer du nettoyant pour gril aux deux côtés de la plaque du centre.

Étape 22

Appliquer du nettoyant pour gril aux bords intérieurs des plaques de droite et de gauche.

Étape 23

Appuyer sur le bouton RAISE (lever) pour faire remonter la plaque baissée.

Étape 24

Frotter légèrement l'avant et le dessous des poignées des plaques avec le tampon non-abrasif, jusqu'à ce que toutes les souillures aient été liquéfiées par le nettoyant pour gril. Pour les souillures tenaces, appliquer davantage de nettoyant pour gril et frotter légèrement. **Ne pas rincer les plaques pour l'instant.**

Étape 25

Légèrement frotter les surfaces des plaques.

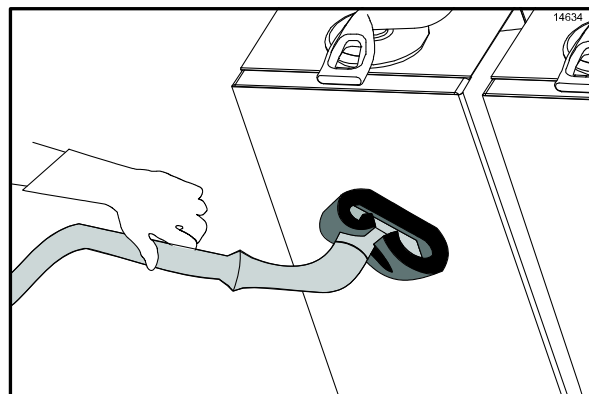


Figure 59

Étape 26

Légèrement frotter l'arrière des plaques supérieures.

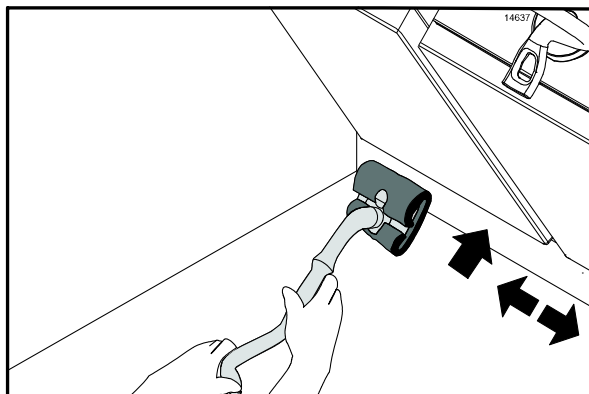


Figure 60

Étape 27

Légèrement frotter les bords extérieurs des plaques de droite et de gauche.

Étape 28

Appuyer sur le bouton STANDBY (attente) deux fois pour baisser une des plaques.

811 uniquement : appuyer sur le bouton STANDBY (attente) deux fois pour baisser la plaque du centre. Légèrement frotter les deux côtés de la plaque du centre.

Étape 29

Légèrement frotter les bords intérieurs des plaques de droite et de gauche.

Étape 30

Appuyer sur le bouton RAISE (lever) pour faire remonter la plaque baissée.

Étape 31

Au moyen d'un chiffon gril propre et trempé dans de l'aseptisant, rincer l'avant, les côtés et l'arrière des surfaces des plaques.

Étape 32

Au moyen d'un chiffon grill propre et trempé dans de l'aseptisant, rincer le dessous des poignées des plaques, ainsi que l'avant, les côtés et l'arrière des surfaces des plaques.

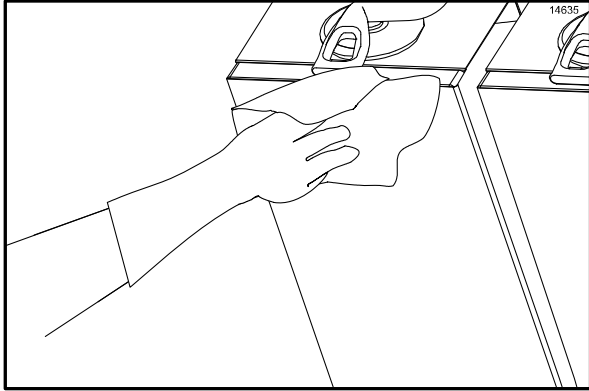


Figure 61

Étape 33

Au moyen d'un chiffon grill propre et trempé dans de l'aseptisant, rincer les surfaces de cuisson des plaques.

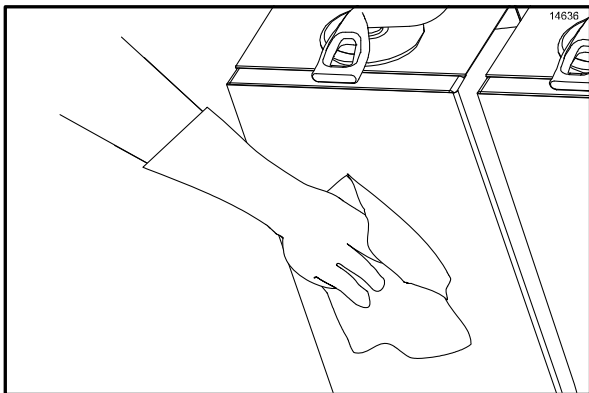


Figure 62

Étape 34

Appuyer sur le bouton STANDBY (attente) deux fois pour baisser une des plaques.

811 uniquement : appuyer sur le bouton STANDBY (attente) deux fois pour baisser la plaque du centre. Au moyen d'un chiffon grill propre et trempé dans de l'aseptisant, rincer les deux côtés de la plaque du centre.

Étape 35

Au moyen d'un chiffon grill propre et trempé dans de l'aseptisant, rincer les bords intérieurs des plaques de droite et de gauche.

Étape 36

Appuyer sur le bouton RAISE (lever) pour faire remonter la plaque baissée.

Étape 37

À l'aide d'un chiffon grill propre et trempé dans de l'aseptisant, essuyer l'extérieur de toutes les plaques, particulièrement derrière l'arrière des plaques supérieures (à côté du bras).

Étape 38

En commençant par l'arrière du grill inférieur, étaler le nettoyant pour grill restant sur toute la surface. **Ne pas frotter en appliquant le produit.**

Étape 39

Frotter légèrement la surface avec le tampon non-abrasif, jusqu'à ce que toutes les souillures aient été liquéfiées par le nettoyant pour grill.

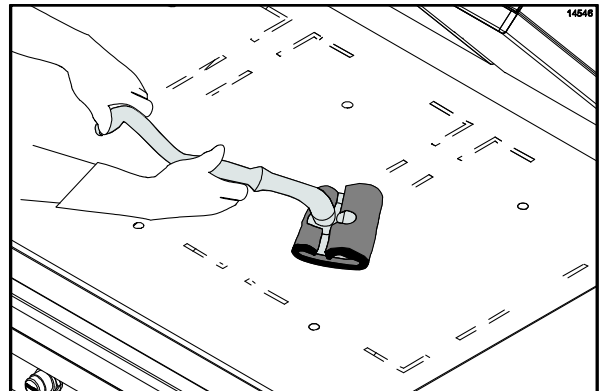


Figure 63

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 tous les jours.

IMPORTANT !



NE PAS utiliser de jet d'eau pour nettoyer ou rincer le gril.



NE PAS utiliser d'eau froide ni de glace pour refroidir la plaque supérieure ou la surface de cuisson inférieure.

Le manquement à ces consignes risque d'entraîner :

-  un choc électrique grave
-  des brûlures dues à la vapeur brûlante
-  une accumulation de liquide à l'intérieur du gril et la destruction de composants électriques
-  un endommagement des surfaces de cuisson.

Étape 40

Verser avec précaution de l'eau tiède sur la surface inférieure du gril, en commençant par l'arrière et en finissant par l'avant. Au moyen du rouleau à essorer, retirer le nettoyant de la surface du gril.

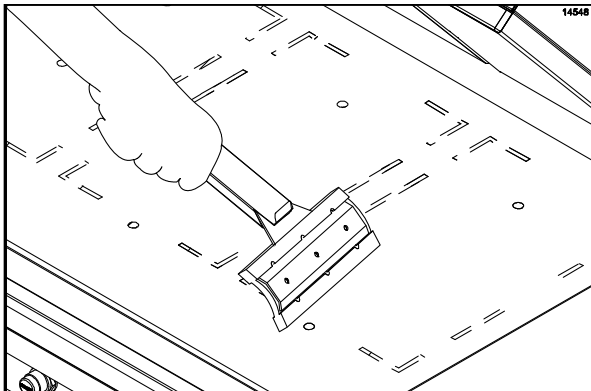


Figure 64



Pour éviter d'endommager le gril :

- Ne jamais utiliser de toiles pour gril sur la plaque supérieure ou la surface inférieure du gril.
- Ne jamais utiliser d'objet abrasif ou de nettoyant autre que le nettoyant approuvé.
- Ne jamais laisser le racloir de gril ou des matériaux de nettoyage abrasifs entrer en contact avec la feuille de protection.

Étape 41

Tenir un chiffon gril propre et trempé dans de l'aseptisant au-dessus de la surface inférieure du gril et verser une petite quantité d'eau tiède dessus. Essuyer la surface inférieure du gril, jusqu'à ce que tout le résidu soit éliminé.

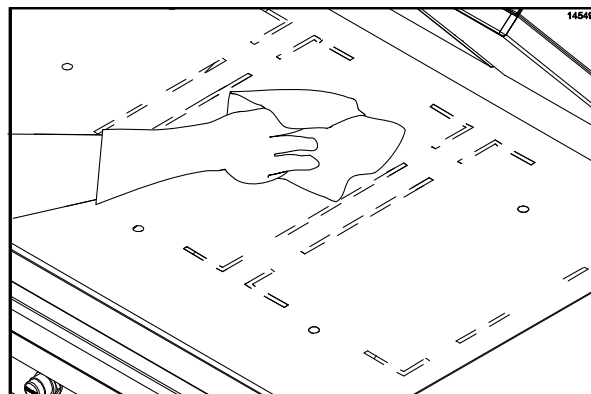


Figure 65



IMPORTANT ! L'étape 42 doit être effectuée en utilisant **UNIQUEMENT** le tampon et le support de nettoyage pour gril identifiés à la page 15. L'utilisation de tout autre tampon et support endommagera la feuille de protection.

Remarque : contacter le distributeur Taylor local pour acheter les bons tampon et support de nettoyage pour gril (Cf. page 15).

Étape 42

Placer les feuilles de protection à plat sur la surface inférieure du gril. Nettoyer avec précaution les deux côtés des feuilles, en utilisant un nettoyant haute température approuvé pour gril et le tampon et le support de nettoyage pour gril.

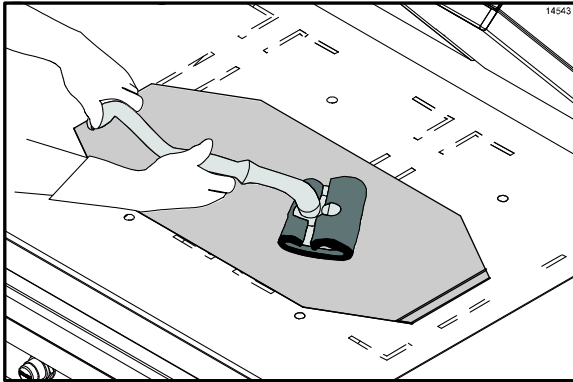


Figure 66

Étape 43

Rincer les deux côtés des feuilles de protection avec un chiffon gril propre et trempé dans de l'aseptisant.

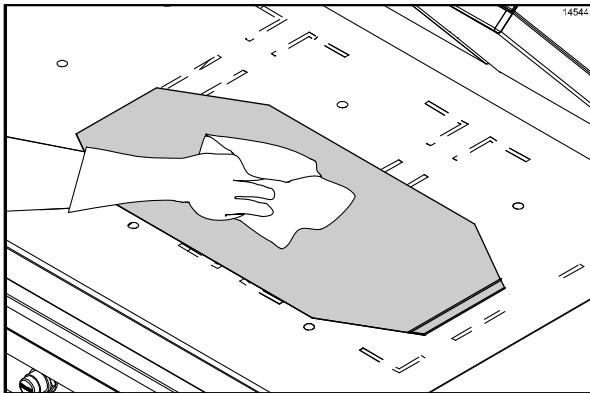


Figure 67

Étape 44

Placer les feuilles de protection sur une surface plane, propre et aseptisée et les laisser sécher à l'air pendant la nuit.

Étape 45

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.

Étape 46

Retirer et vider les récipients de graisse.

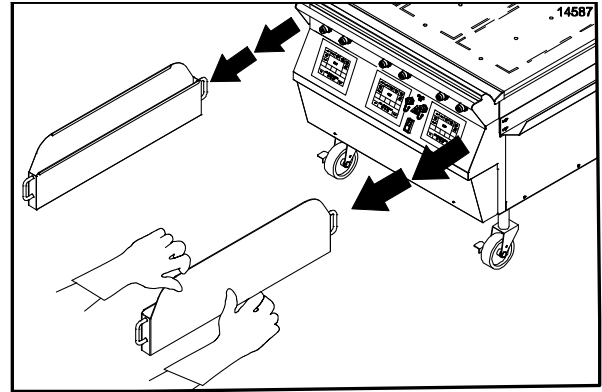


Figure 68

Étape 47

Laver, rincer et réinstaller les récipients de graisse.

Étape 48

Essuyer les différentes zones avec un chiffon gril propre et trempé dans de l'aseptisant.

Étape 49

Essuyer tous les panneaux extérieurs.

Restaurants 24 heures sur 24 uniquement :

Étape 48

Réinstaller les feuilles de protection du côté opposé à ce qui avait été fait précédemment. Fixer les feuilles avec les épingles et les dispositifs de retenue. Mettre le gril en marche, en suivant les consignes commençant à la page 17.

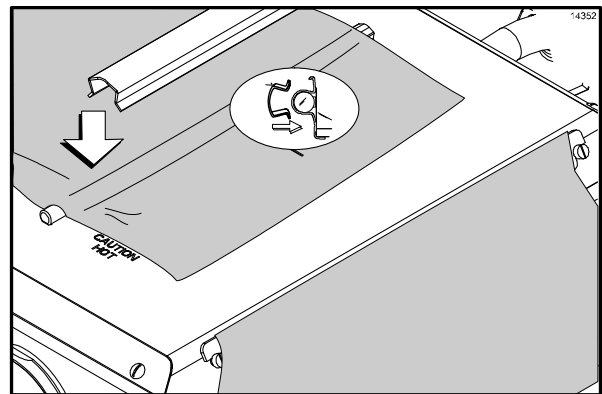


Figure 69

**Restaurants non 24 heures sur 24
uniquement :**

Étape 50

Appliquer une légère couche de graisse végétale sur l'ensemble de la surface **inférieure** du gril.

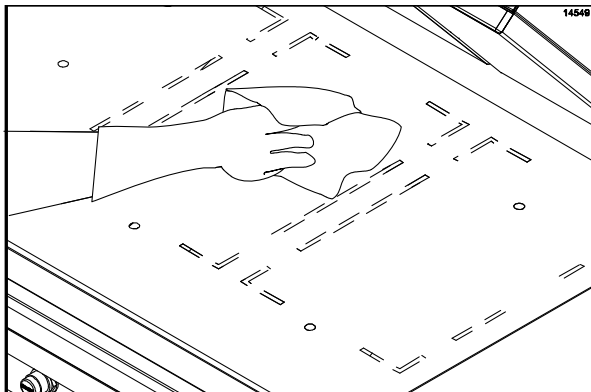


Figure 70

Étape 51

Laisser les plaques supérieures en position OPEN (ouverte) pour la nuit.

Étape 52

Mettre le commutateur marche/arrêt en position d'arrêt.

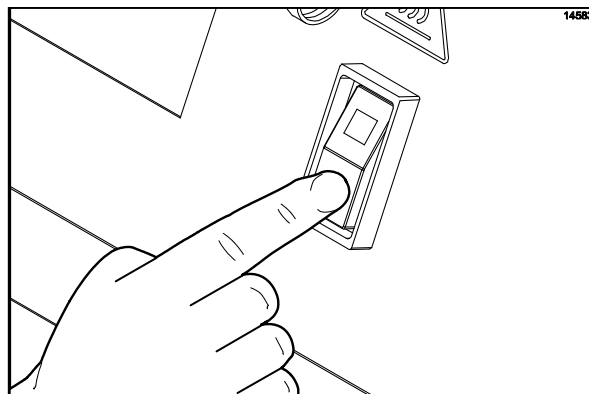


Figure 71

Section 7

Guide de dépannage

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
1. Un des côtés du gril ne chauffe pas. La commande affiche le message « PROBE FAULT » (erreur de sonde).	a. Une des connexions électriques est débranchée.	a. Vérifier la connexion électrique.
	b. Le disjoncteur du restaurant s'est déclenché.	b. Réinitialiser le disjoncteur du restaurant.
	c. Le contacteur est défectueux.	c. Contacter un technicien de service.
	d. L'élément de chauffe est défectueux.	d. Contacter un technicien de service.
	e. Le commutateur de haute limite est défectueux.	e. Contacter un technicien de service.
	f. Le relais à semi-conducteur est défectueux.	f. Contacter un technicien de service.
2. Une des zones de chauffe ne chauffe pas. L'affichage indique « TOO COOL » [trop froid].	a. La carte d'interface est défectueuse.	a. Contacter un technicien de service.
	b. Le relais à semi-conducteur est défectueux.	b. Contacter un technicien de service.
	c. Le harnais de commande est défectueux.	c. Contacter un technicien de service.
3. Une des zones de chauffe surchauffe. L'affichage indique « TOO HOT » [trop chaud].	a. La carte d'interface est défectueuse.	a. Contacter un technicien de service.
	b. Le relais à semi-conducteur est défectueux.	b. Contacter un technicien de service.
4. Le gril ne s'allume pas lorsque le commutateur principal est mis en position de marche (ON).	a. Le disjoncteur du restaurant s'est déclenché.	a. Réinitialiser le disjoncteur.
	b. Le cordon de commande n'est pas branché correctement.	b. Rebrancher le cordon.
	c. Le fusible du boîtier de commande est défectueux.	c. Contacter un technicien de service.
	d. Le commutateur principal est défectueux.	d. Contacter un technicien de service.
5. La plaque supérieure ne reste pas en mode STANDBY (attente) mais elle reste en position COOK (cuisson).	a. Mauvaise utilisation du bouton STANDBY (attente).	a. Appuyer sur le bouton STANDBY (attente) dans les cinq secondes qui suivent la descente de la plaque en position COOK (cuisson).
	b. Mauvaises connexions des fils.	b. Contacter un technicien de service.

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
6. La plaque supérieure ne reste ni en position COOK (cuisson), ni en position STANDBY (attente).	a. La température n'est pas suffisante pour déclencher les témoins DEL.	a. Attendre que les témoins DEL passent au vert.
	b. Le harnais de commande est défectueux.	b. Contacter un technicien de service.
	c. La carte d'interface est défectueuse.	c. Contacter un technicien de service.
	d. Le commutateur de verrouillage est défectueux.	d. Contacter un technicien de service.
	e. Le solénoïde de verrouillage est défectueux.	e. Contacter un technicien de service.
	f. La commande du processeur est défectueuse.	f. Contacter un technicien de service.
	g. Le système pneumatique est défectueux.	g. Contacter un technicien de service.
7. La plaque supérieure ne reste pas en position COOK (cuisson) mais elle reste en mode STANDBY (attente).	a. Le produit n'est pas aux spécifications.	a. Le produit doit être dans les limites acceptables des spécifications (épaisseur, forme, etc.)
	b. La commande du processeur n'est pas réglée correctement.	b. Contacter un technicien de service.
8. La plaque supérieure s'ouvre trop rapidement.	a. La soupape d'arrêt/l'orifice sont mauvais ou manquants.	a. Contacter un technicien de service.
9. L'affichage indique « PLATEN NOT LATCHED » (plaque non-verrouillée).	a. Le système pneumatique est défectueux.	a. Contacter un technicien de service.
	b. Le commutateur de verrouillage est défectueux.	b. Contacter un technicien de service.
	c. Le solénoïde de verrouillage est défectueux.	c. Contacter un technicien de service.
10. L'affichage indique « UPPER PLATEN STUCK » (plaque supérieure coincée).	a. Les paliers du bras sont sales.	a. Contacter un technicien de service.
	b. Le cylindre à air est défectueux.	b. Contacter un technicien de service.
	c. Les flexibles d'air alimentant les cylindres sont obstrués.	c. Contacter un technicien de service.

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
11. La plaque ne descend pas à la hauteur d'écart pré réglée.	a. Accumulation excessive de carbone sur les protections.	a. Respecter les procédures de fermeture pour bien nettoyer et éliminer l'accumulation de carbone des protections.
	b. Carte d'interface du moteur défectueuse.	b. Contacter un technicien de service.
	c. Branchements du harnais lâches.	c. Contacter un technicien de service.
	d. Commande d'affichage principale défectueuse.	d. Contacter un technicien de service.
	e. Moteurs et câbles défectueux.	e. Contacter un technicien de service.
12. Le produit est soit trop cuit, soit insuffisamment cuit.	a. La feuille de protection est usagée.	a. Remplacer la feuille de protection.
	b. Mauvais temps de cuisson.	b. Réinitialiser la commande du processeur sur le temps adéquat.
	c. Mauvais réglage de température.	c. Régler la commande du processeur sur le bon paramètre.
	d. La plaque supérieure ou la surface inférieure du gril ne sont pas propres et/ou comportent une accumulation de carbone.	d. Respecter les procédures de fermeture pour nettoyer correctement la plaque supérieure et la surface inférieure du gril et éliminer toute accumulation de carbone.
	e. Il y a une accumulation de graisse ou de carbone sous les poignées des plaques supérieures.	e. Respecter les procédures de fermeture pour bien nettoyer et éliminer l'accumulation de carbone du dessous des poignées des plaques.
	f. La hauteur pré réglée d'écart est inexacte.	f. Contacter un technicien de service.
	g. La zone de chauffe ne chauffe pas.	g. Contacter un technicien de service.

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
13. Le produit ne cuit pas de façon uniforme.	a. La plaque supérieure ou la surface inférieure du gril ne sont pas propres et/ou comportent une accumulation de carbone.	a. Respecter les procédures de fermeture pour nettoyer correctement la plaque supérieure et la surface inférieure du gril et éliminer toute accumulation de carbone.
	b. Il y a une accumulation de graisse ou de carbone sous les poignées des plaques supérieures.	b. Respecter les procédures de fermeture pour bien nettoyer et éliminer l'accumulation de carbone du dessous des poignées des plaques.
	c. La feuille de protection est usagée.	c. Remplacer la feuille de protection.
	d. Le produit n'est pas aux spécifications.	d. Le produit doit être dans les limites acceptables des spécifications (épaisseur, forme, etc.)
	e. La plaque n'est pas à niveau.	e. Contacter un technicien de service.
	f. La hauteur prééglée d'écart est inexacte.	f. Contacter un technicien de service.
	g. La pression d'air n'est pas suffisamment élevée.	g. Contacter un technicien de service.
14. L'affichage indique « PROBE OPEN » (sonde ouverte) et affiche la zone spécifique.	a. Le thermocouple ou la carte d'interface du thermocouple sont défectueux.	a. Contacter un technicien de service.
15. L'affichage indique « HOME SWITCH STUCK ON » (commutateur de départ coincé sur marche).	a. Les options de cuisson des deux côtés sont bloquées.	a. Éteindre la commande, puis la rallumer pour éliminer la faute.
	b. Moteur pas à pas défectueux.	b. Contacter un technicien de service.
	c. Harnais des fils du moteur pas à pas défectueux.	c. Contacter un technicien de service.
	d. Commutateur de départ défectueux.	d. Contacter un technicien de service.
	e. Commande du moteur défectueuse.	e. Contacter un technicien de service.
16. L'affichage indique « HOME SWITCH NOT SEEN » (commutateur de départ non-détecté).	a. Commande du moteur défectueuse.	a. Contacter un technicien de service.
	b. Moteur pas à pas défectueux.	b. Contacter un technicien de service.
	c. Harnais des fils du moteur pas à pas défectueux.	c. Contacter un technicien de service.
	d. Commutateur de départ défectueux.	d. Contacter un technicien de service.
	e. Câble de la plaque rompu.	e. Contacter un technicien de service.

ZONES À GAZ UNIQUEMENT

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
1. L'affichage indique « BLOWER FAILURE » (panne de la turbine).	a. La turbine est défectueuse.	a. Contacter un technicien de service.
	b. Le pressostat est défectueux.	b. Contacter un technicien de service.
2. Le brûleur ne s'allume pas. L'affichage indique « IGNITION FAILURE » (panne d'allumage).	a. Le tuyau de gaz à déconnexion rapide n'est pas engagé jusqu'au bout.	a. Réengager la déconnexion rapide.
	b. La vanne d'arrêt manuel est à l'arrêt (OFF).	b. Mettre la vanne en position de marche (ON).
	c. Air dans le flexible de gaz.	c. Attendre 5 minutes avant de rallumer.
	d. La commande du processeur est défectueuse.	d. Contacter un technicien de service.
	e. Le module d'allumage à étincelle est défectueux.	e. Contacter un technicien de service.
	f. Le solénoïde de gaz est défectueux.	f. Contacter un technicien de service.
	g. L'électrode est défectueuse.	g. Contacter un technicien de service.
	h. La carte d'interface est défectueuse.	h. Contacter un technicien de service.
3. Les témoins du brûleur ne restent pas allumés.	a. L'électrode est défectueuse.	a. Contacter un technicien de service.
	b. Mauvaise mise à la terre.	b. Contacter un technicien de service.
4. Le brûleur s'allume, mais la zone est froide ou surchauffe.	a. Le gril est mal calibré.	a. Contacter un technicien de service.
	b. La commande du processeur est défectueuse.	b. Contacter un technicien de service.
	c. Le thermocouple est défectueux.	c. Contacter un technicien de service.

Section 8

Explication de la garantie

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 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 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 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.