

Série de modèles 810, 812, 820, 822

Grils à ouverture automatique

Traduit à partir des consignes originales d'utilisation

073523FCM



**15/09/10 (Publication originale)
(Mise à jour 02/10/12)**

Remplissez cette page pour la consulter lorsque vous avez besoin des services d'un technicien.

Distributeur Taylor : _____

Adresse : _____

Téléphone : _____

Service : _____

Pièces : _____

Date d'installation : _____

Données de la plaque signalétique :

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Données électriques : Tension _____ Cycle _____

Phase _____

Capacité maximum des fusibles : _____ A

Courant admissible minimum : _____ A

Numéro de pièce : _____

© Septembre 2010 Taylor
Tous droits réservés
073523FCM



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

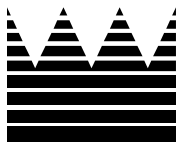


Table des matières

Section 1	À l'intention de l'installateur	1
	Mesures de sécurité.....	1
	Préparation du site.....	1
	Raccords électriques	1
	Installation.....	2
	Installation de la trousse de câblage.....	2
	Ventilation et dégagement	2
	Ramasse-graisse	2
Section 2	À l'intention de l'utilisateur.....	3
Section 3	Sécurité	4
Section 4	Schéma des pièces	6
	C810 – Vue éclatée	6
	L810 – Vue éclatée	7
	C812 – Vue éclatée	8
	L812 – Vue éclatée	9
	C820 – Vue éclatée	10
	G820 – Vue éclatée	11
	L820 – Vue éclatée	12
	C822 – Vue éclatée	13
	Accessoires	14

Section 5	Important : À l'intention de l'utilisateur	15
Section 6	Marche à suivre d'utilisation	16
	Marche à suivre d'ouverture quotidienne	16
	Télécharger les articles au menu du restaurant sur la clé USB	22
	Télécharger les articles au menu de l'USB	23
	Marche à suivre d'utilisation.....	25
	Marche à suivre de nettoyage quotidien	27
Section 7	Guide de dépannage	35
Section 8	Explication de la garantie	39

Note : La recherche continue permet une amélioration constante. Les renseignements contenus dans ce manuel sont donc sujets à changement sans préavis.

Note : Seules les instructions provenant de l'usine ou leur équivalent traduit autorisé sont considérés comme l'ensemble original d'instructions.

© Septembre, 2010 Taylor (Publication originale)
(Mise à jour : octobre 2012)
Tous droits réservés
073523FCM



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

Le texte qui suit comporte des instructions d'installation générales. Pour connaître tous les détails sur l'installation, consultez la notice de vérification.



Cette unité comporte de nombreux rebords coupants qui peuvent causer des blessures graves.

Mesures de sécurité



Dans toutes les régions du monde, l'équipement doit être installé conformément aux codes locaux en vigueur. Communiquez avec vos autorités locales en cas de questions.

Il faut s'assurer que toutes les pratiques de sécurité de base sont respectées durant l'installation et les activités de service reliées à l'installation et à l'entretien de l'équipement Taylor.

- Seul le personnel de service autorisé de Taylor doit effectuer l'installation et la réparation de l'équipement.
- Le personnel de service autorisé doit consulter la norme OSHA 29CFR1910.147 ou le code en vigueur dans la région pour connaître la marche à suivre de verrouillage/étiquetage des normes de l'industrie avant de commencer l'installation ou les réparations.
- Le personnel de service autorisé doit s'assurer de se procurer et de porter l'équipement de protection individuel approprié lorsque nécessaire, lors de l'installation et de l'entretien.
- Le personnel de service autorisé doit retirer tous les bijoux en métal, les bagues et les montres avant de travailler avec de l'équipement électrique.



La ou les sources d'alimentation électrique principales doivent être débranchées avant de procéder aux réparations. Le non-respect de cette consigne peut causer des blessures ou la mort par électrocution ou par des pièces mobiles dangereuses et causer un mauvais fonctionnement de l'appareil ou des dommages à ce dernier.

Note : Toutes les réparations doivent être effectuées par un technicien de service autorisé de Taylor.

Préparation du site

Examinez l'endroit où sera installé l'appareil avant de déballer celui-ci. Assurez-vous d'éliminer tous les dangers possibles pour l'utilisateur et l'équipement.

Raccords électriques

Le gril est livré avec un ou plusieurs cordons électriques. Lisez la plaque signalétique sur le gril pour connaître la tension, le cycle, la phase et les caractéristiques électriques. Consultez le diagramme de câblage qui se trouve à l'intérieur de la porte de protection du panneau de contrôle, à l'avant du gril, pour connaître les bons raccords électriques. Le ou les raccords électriques se trouvent derrière le couvercle de la ligne d'accès, à l'avant du gril.

Aux États-Unis, cet équipement doit être installé en conformité avec le National Electrical Code (NEC), ANSI/NFPA 70-1987. Le but du NEC est d'assurer concrètement la sécurité des personnes et des biens contre les dangers découlant de l'utilisation de l'électricité. Ce code contient des modalités considérées comme nécessaires pour assurer la sécurité. La conformité à ce code et un bon entretien assureront une installation pratiquement sans danger !

Dans toutes les autres régions du monde, l'équipement doit être installé conformément aux codes locaux en vigueur. Communiquez avec les autorités locales.

Il faut choisir le bon format de fil et le dispositif de protection divisionnaire, selon l'étiquette signalétique et en conformité avec le CEC partie I 2006, section 14-100(e)(i).



**RESPECTER LES CODES
ÉLECTRIQUES LOCAUX !**



ATTENTION : CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE CORRECTEMENT ! LE NON-RESPECT DE CETTE CONSIGNE PEUT CAUSER DES BLESSURES GRAVES PAR ÉLECTROCUTION !



Cette unité est équipée d'une patte de mise à la terre équipotentielle qui doit être correctement fixée à l'arrière du cadre par un installateur autorisé. L'emplacement d'installation est indiqué par le symbole de lien équipotentiel (5021 de IEC 60417-1), sur le panneau amovible et le cadre de l'appareil.



- Les appareils stationnaires qui ne sont pas équipés de cordon électrique et d'une prise ou d'un autre dispositif de débranchement de l'appareil de la source électrique doivent être équipés d'un interrupteur de sectionnement omnipolaire, avec un intervalle de contact d'au moins 3 mm placé sur l'installation externe.
- Les appareils branchés en permanence à du câblage fixe et dont le courant de fuite peut dépasser 10 mA, surtout lorsqu'ils sont débranchés ou non utilisés pendant de longues périodes, ou lors de la première installation, doivent comporter des dispositifs de protection, comme un disjoncteur de fuite de terre, pour protéger contre les fuites de courant, et être installés par du personnel autorisé, conformément aux codes locaux.
- Les cordons électriques utilisés avec cette unité doivent être résistants à l'huile, être en câble gainé flexible et pas plus léger que du polychloroprène ou autre élastomère synthétique équivalent (désignation de code 60245 IEC 57) et avoir été installés avec les ancrages adéquats permettant d'éliminer la tension sur les conducteurs, incluant la torsion aux bornes, et de protéger l'isolation des conducteurs contre l'abrasion.

Installation

Cet appareil est conçu pour une utilisation à l'intérieur seulement.



N'installez **PAS** l'appareil dans une aire où un jet d'eau pourrait servir à nettoyer ou à rincer l'appareil. Le non-respect de cette consigne peut causer une électrocution grave.



Ce gril doit être installé sur une surface au niveau. Le non-respect de cette consigne peut causer des blessures ou des dommages à l'équipement.

Installation de la trousse de câblage

Si l'unité est branchée en permanence, il faut installer la trousse de câblage. Il faut utiliser des conduites flexibles lors de l'installation de l'appareil.

Ventilation et dégagement

Pour assurer une bonne utilisation de cet appareil, celui-ci doit être installé de façon à ce que les produits de combustion soient efficacement évacués.



Après l'installation, ne rangez rien par-dessus le gril. Le non-respect de cette consigne peut causer un risque d'incendie.

Ramasse-graisse

Si le gril n'a pas été équipé à l'usine de ramasse-graisse, le restaurant doit fournir des ramasse-graisse appropriés, conformément aux exigences de la norme 4 du NSF.

Les grils Taylor inclus dans ce manuel comprennent les numéros de modèles de base : 810, 812, 820, et 822.

Des lettres ont été ajoutées en préfixes aux nombres des modèles de base pour indiquer certaines différences de conception mineures :

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

L = Longueur de plaque plus longue (21 po / 533 mm)

G = Option avec rainure

Les modèles 810 et 812 sont des grils de 36 po (914 mm). Le modèle C810 est équipé de trois plaques supérieures et le modèle C812 est équipé de deux plaques supérieures.

Les modèles C820 et C822 sont des grils de 24 po (610 mm). Le modèle C820 est équipé de deux plaques supérieures et le modèle C822 est équipé d'une plaque supérieure.

Ces grils permettent de faire cuire une variété de produits et offrent deux options de cuisson. Ils offrent toutes les caractéristiques d'un gril plat de même que les avantages de la cuisson sur deux côtés.

Le gril que vous avez acheté a été soigneusement conçu et fabriqué pour offrir un fonctionnement fiable. S'il est bien utilisé et entretenu, il produira constamment des produits de qualité. Comme tous les appareils mécaniques, il devra être nettoyé et entretenu. Il nécessitera un minimum d'entretien et d'attention si les marches à suivre d'utilisation de ce manuel sont bien respectées.

Il faut lire ce Manuel de l'utilisateur avant d'utiliser l'appareil ou d'en effectuer l'entretien.

Il est fortement recommandé que tout le personnel responsable de l'utilisation et du nettoyage de l'appareil lise ces marches à suivre afin de recevoir la bonne formation et d'assurer qu'il n'y a pas de mauvaise compréhension.

Si vous avez besoin d'aide technique, communiquez avec votre distributeur Taylor local autorisé.

Note : La garantie n'est valable que si les pièces sont des pièces Taylor autorisées, achetées auprès d'un distributeur Taylor autorisé et que le travail de service nécessaire a été effectué par un technicien de service de Taylor autorisé. Taylor se réserve le droit de refuser les réclamations de garantie relatives à l'équipement ou aux pièces si des pièces ou du fluide frigorigène non approuvés ont été installés sur l'appareil, si des modifications ont été effectuées sans respecter les recommandations de l'usine ou s'il est établi que le problème a été causé par de la négligence ou de l'abus.

Note : La recherche continue permet une amélioration constante. Les renseignements contenus dans ce manuel sont donc modifiables sans préavis.



Si le symbole du bac marqué d'un X est apposé sur cet appareil, il signifie que ce produit est conforme à la directive de l'UE, de même qu'aux lois semblables entrées en vigueur après le 13 août 2005. Donc, il doit être mis aux ordures séparément après sa vie fonctionnelle et ne peut pas être jeté avec les déchets non triés de la municipalité.

L'utilisateur a la responsabilité de transporter le produit au lieu de collecte approprié, comme il est indiqué dans le code local.

Pour obtenir de plus amples renseignements sur les lois locales applicables, il faut communiquer avec la municipalité et/ou le distributeur local.

Chez Taylor, nous nous soucions de la sécurité de l'utilisateur lorsqu'il est en contact avec le gril ou ses pièces. Taylor a déployé de grands efforts pour concevoir et construire des caractéristiques de sécurité intégrées pour vous protéger et protéger le technicien de service. Par exemple, des étiquettes d'avertissement ont été attachées au gril pour mieux souligner les mesures de sécurité à l'utilisateur.



IMPORTANT - Le non-respect des consignes de sécurité suivantes peut causer des blessures graves ou entraîner la mort. Le non-respect de ces avertissements peut endommager l'appareil et ses pièces. Les dommages aux composants entraîneront des coûts de remplacement des pièces et des frais de service de réparation.

Utilisation sécuritaire :



N'utilisez PAS le gril avant d'avoir lu ce Manuel de l'utilisateur. Ce manuel doit être conservé en lieu sûr pour vous y référer ultérieurement.



Selon IEC 60335-1 et ses normes de la partie 2, « cet appareil doit être utilisé seulement par du personnel formé. Il n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants, par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité les supervise et leur donne des consignes sur l'utilisation de l'appareil. »



Le non-respect des consignes ci-dessous peut causer des blessures graves ou même la mort par électrocution.

- **N'utilisez PAS** le gril s'il n'est pas correctement mis à la terre.
- **NE** tentez **PAS** de faire des réparations si l'alimentation en électricité du gril n'a pas été débranchée (doit être effectué par un technicien de service autorisé).

- **N'utilisez PAS** le gril si les panneaux de service ne sont pas maintenus par des vis.
- Les appareils stationnaires qui ne sont pas équipés de cordon électrique et d'une prise ou d'un autre dispositif de débranchement de l'appareil de la source électrique doivent être équipés d'un interrupteur de sectionnement omnipolaire avec un intervalle de contact d'au moins 3 mm placé sur l'installation externe.
- Les appareils branchés en permanence à du câblage fixe et dont le courant de fuite peut dépasser 10 mA, surtout lorsqu'ils sont débranchés ou non utilisés pendant de longues périodes, ou lors de la première installation, doivent comporter des dispositifs de protection, comme un disjoncteur de fuite de terre, pour protéger contre les fuites de courant, et être installés par du personnel autorisé, conformément aux codes locaux.
- Les cordons électriques utilisés avec cette unité doivent être résistants à l'huile, être en câble gainé flexible et pas plus léger que du polychloroprène ou autre élastomère synthétique équivalent (désignation de code 60245 IEC 57) et avoir été installés avec les ancrages adéquats permettant d'éliminer la tension sur les conducteurs, incluant la torsion aux bornes, et de protéger l'isolation des conducteurs contre l'abrasion.



IMPORTANT : N'utilisez PAS un jet d'eau et ne vaporisez pas non plus une grande quantité d'eau sur le gril ou près du gril. Le non-respect de cette consigne peut causer une grave électrocution et des dommages électriques et mécaniques permanents aux pièces internes.

Le non-respect de cette consigne peut causer :

-  une grave électrocution
-  des brûlures causées par la vapeur
-  une accumulation de liquide à l'intérieur du gril et la destruction de composants électriques.



N'utilisez **PAS** d'eau froide ni de glace pour refroidir la plaque supérieure ou la plaque inférieure. Le non-respect de cette consigne peut causer :

-  une grave électrocution
-  des brûlures causées par la vapeur
-  une accumulation de liquide à l'intérieur du gril et la destruction de composants électriques.



Le non-respect des consignes ci-dessous peut causer de graves brûlures en raison des températures élevées :

- **NE** préparez **PAS** et **NE** retirez **PAS** de produit sans utiliser le bon équipement.
- **NE** permettez **PAS** à du personnel non formé d'utiliser ce gril.
- FAITES PREUVE D'UNE GRANDE PRUDENCE lors du nettoyage du gril.



Il faut respecter le dégagement minimum entre le gril et tous les matériaux combustibles. Le non-respect de cette consigne peut causer un incendie.



Protégez-vous les yeux, les poumons et toutes les parties du corps des dangers potentiels lors de l'utilisation d'un nettoyant chimique. Le non-respect de cette consigne peut causer des brûlures chimiques.



N'utilisez **PAS** d'abrasifs ou de nettoyants autres que les nettoyants et dégraissants approuvés pour les services alimentaires. Le non-respect de cette consigne peut causer des maladies chez les clients et également endommager les surfaces du gril.



Ce gril doit être installé sur une surface au niveau. Le non-respect de cette consigne peut causer des blessures ou des dommages à l'équipement.



Pour effectuer un nettoyage en profondeur, le gril doit être éloigné du mur. Il faut débrancher le câble d'attache situé sur le panneau arrière de l'unité. Lorsque vous remettez le gril à sa place, soyez extrêmement prudent et poussez doucement et lentement le gril à sa place. Le non-respect de cette consigne peut faire basculer le gril et causer d'importants dommages à l'équipement, ainsi que des blessures graves.



REMARQUEZ toutes les étiquettes d'avertissement qui ont été attachées au gril pour mieux souligner les mesures de sécurité à l'utilisateur.

Cet appareil a été fabriqué en Amérique et les mesures sur les pièces sont des mesures américaines. Toutes les conversions aux mesures métriques sont approximatives et peuvent varier.

NIVEAU DE BRUIT : L'émission de bruit aérien ne dépasse pas 70 dB(A) lorsque mesurée à 1 m de distance de la surface de l'appareil et à une hauteur de 1,6 m du plancher.

Ces instructions sont valides uniquement si le symbole-code du pays est présent sur l'appareil. Si le symbole n'est pas présent sur l'appareil, il faut consulter les instructions techniques qui contiennent les données nécessaires pour adapter l'appareil aux conditions d'utilisation de ce pays.



Si le symbole du bac marqué d'un X est apposé sur cet appareil, il signifie que ce produit est conforme à la directive de l'UE, de même qu'aux lois semblables entrées en vigueur après le 13 août 2005. Donc, il doit être mis aux ordures séparément après sa vie fonctionnelle et ne peut pas être jeté avec les déchets non triés de la municipalité.

L'utilisateur a la responsabilité de transporter le produit au lieu de collecte approprié, comme il est indiqué dans le code local.

Pour obtenir de plus amples renseignements sur les lois locales applicables, il faut communiquer avec la municipalité et/ou le distributeur local.

Section 4

Schéma des pièces

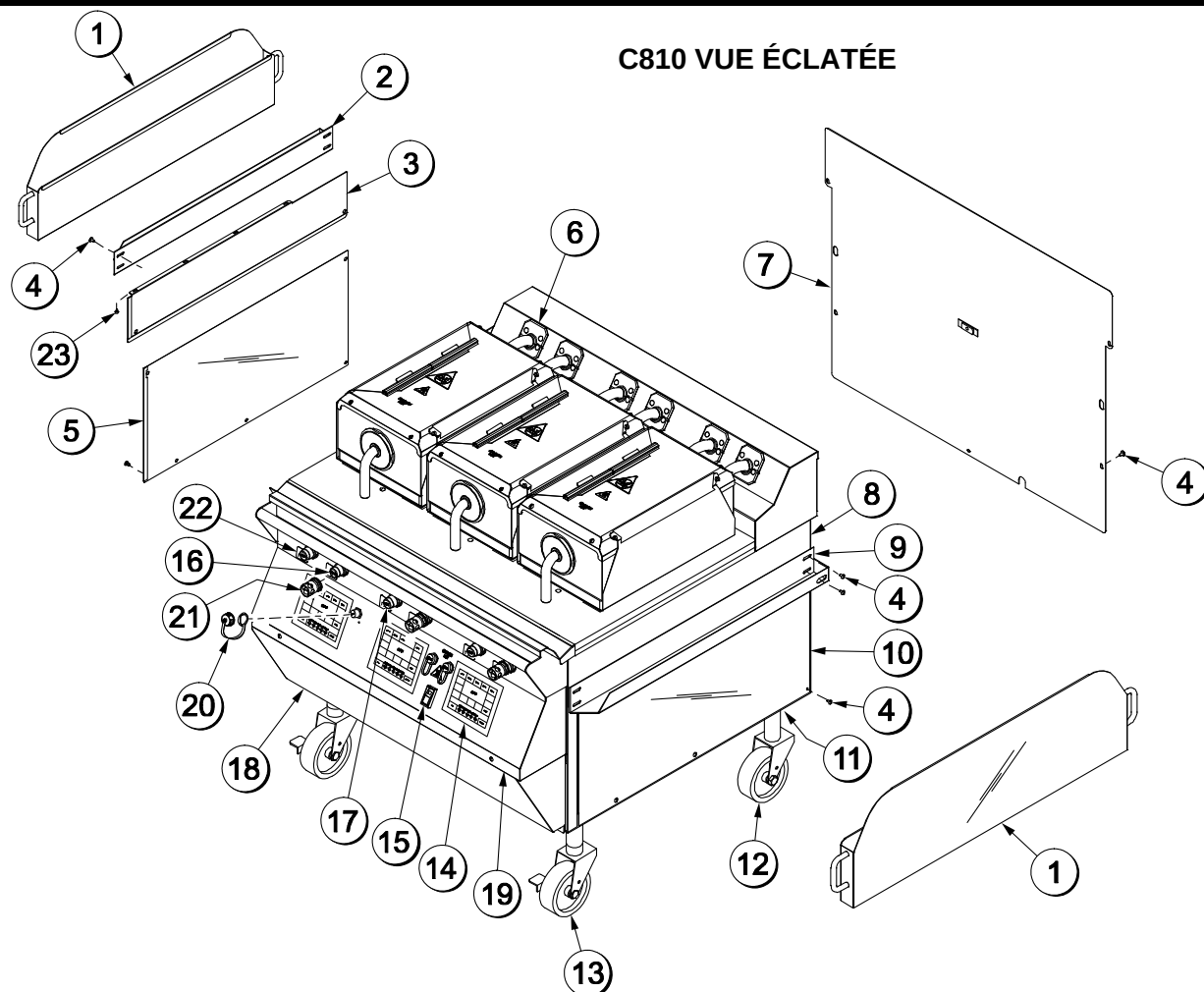


Figure 1

Pièce	Description	N° de pièce
1	RAMASSE-GRAISSE A	X80925
2	GLISSIÈRE À RAMASSE-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	TROUSSE A-DÉFLECTEUR DE GRAISSE	X78330-SER
7	PANNEAU DE SERVICE ARRIÈRE A	X73995
8	PANNEAU LATÉRAL SUPÉRIEUR DROIT*	073989
9	GLISSIÈRE À RAMASSE-GRAISSE DROITE*	069935
10	PANNEAU LATÉRAL INFÉRIEUR DROIT*	073991
11	CONTRE-ÉCROU 1 1/2-12 ACIER	073594
12	ROULETTE-TIGE 5 PO 7-5/8	078377

Pièce	Description	N° de pièce
13	ROULETTE-GRIL 5 PO VERROUILLAGE	073240
14	TROUSSE A-CONTRÔLE DU GRIL	X73474-SER
15	INTERRUPTEUR À BASCULE-DPST-10A	076989-WP
16	BOUTON D'UTILISATION-NOIR	076012
17	BOUTON D'UTILISATION-ROUGE	076011
18	PANNEAU A-INFÉRIEUR AVANT	X73979
19	PANNEAU A-VOYANT	X73983
20	CAPUCHON A USB ÉTANCHE À L'EAU	068583
**21	VERRE-LENTILLE	075288
**22	ÉTIQUETTE-PANNEAU DE CONTRÔLE	075699SYM3
23	VIS 10-32 X 3/8	039381

* 1 TROUSSE PAR RABAT

**INTERNATIONAL SEULEMENT

L810 – Vue éclatée

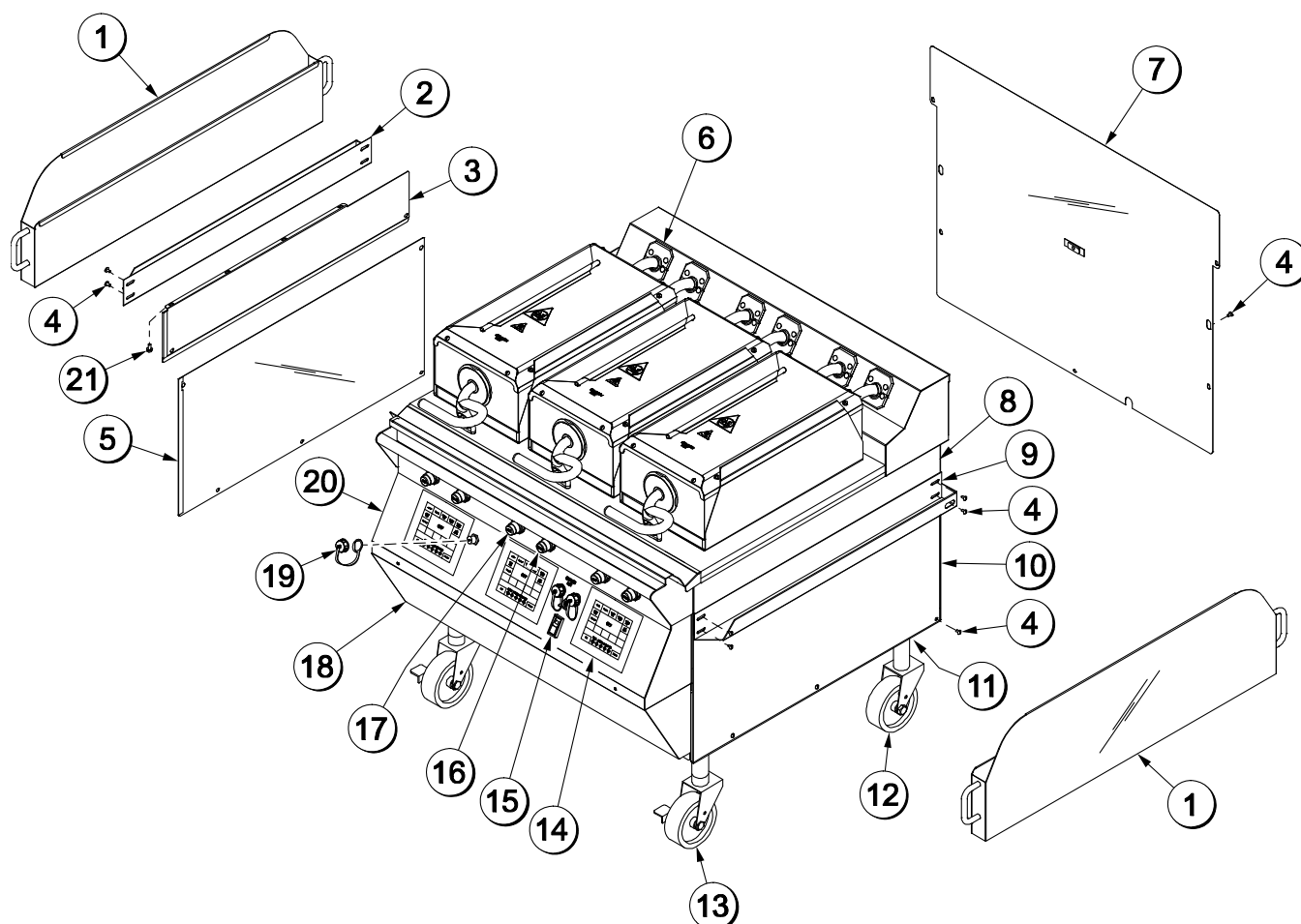


Figure 2

Pièce	Description	N° de pièce
1	RAMASSE-GRAISSE A	X80925
2	GLISSIÈRE À RAMASSE-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	TROUSSE A-DÉFLECTEUR DE GRAISSE	X78330-SER
7	PANNEAU DE SERVICE ARRIÈRE A	X73995
8	PANNEAU LATÉRAL SUPÉRIEUR DROIT*	073989
9	GLISSIÈRE À RAMASSE-GRAISSE DROITE*	069935
10	PANNEAU LATÉRAL INFÉRIEUR DROIT*	073991
11	CONTRE-ÉCROU 1 1/2-12 ACIER	073594

Pièce	Description	N° de pièce
12	ROULETTE-TIGE 5 PO 7-5/8	078377
13	ROULETTE-GRIL 5 PO VERROUILLAGE	073240
14	TROUSSE A-CONTRÔLE DU GRIL	X73474-SER
15	INTERRUPTEUR À BASCULE - DPST-10A	076989-WP
16	BOUTON D'UTILISATION-NOIR	076012
17	BOUTON D'UTILISATION-ROUGE	076011
18	PANNEAU A-INFÉRIEUR AVANT	X73979
19	CAPUCHON A USB ÉTANCHE À L'EAU	068583
20	PANNEAU A-VOYANT	X73983
21	VIS 10-32 X 3/8	039381

* 1 TROUSSE PAR RABAT

C812 – Vue éclatée

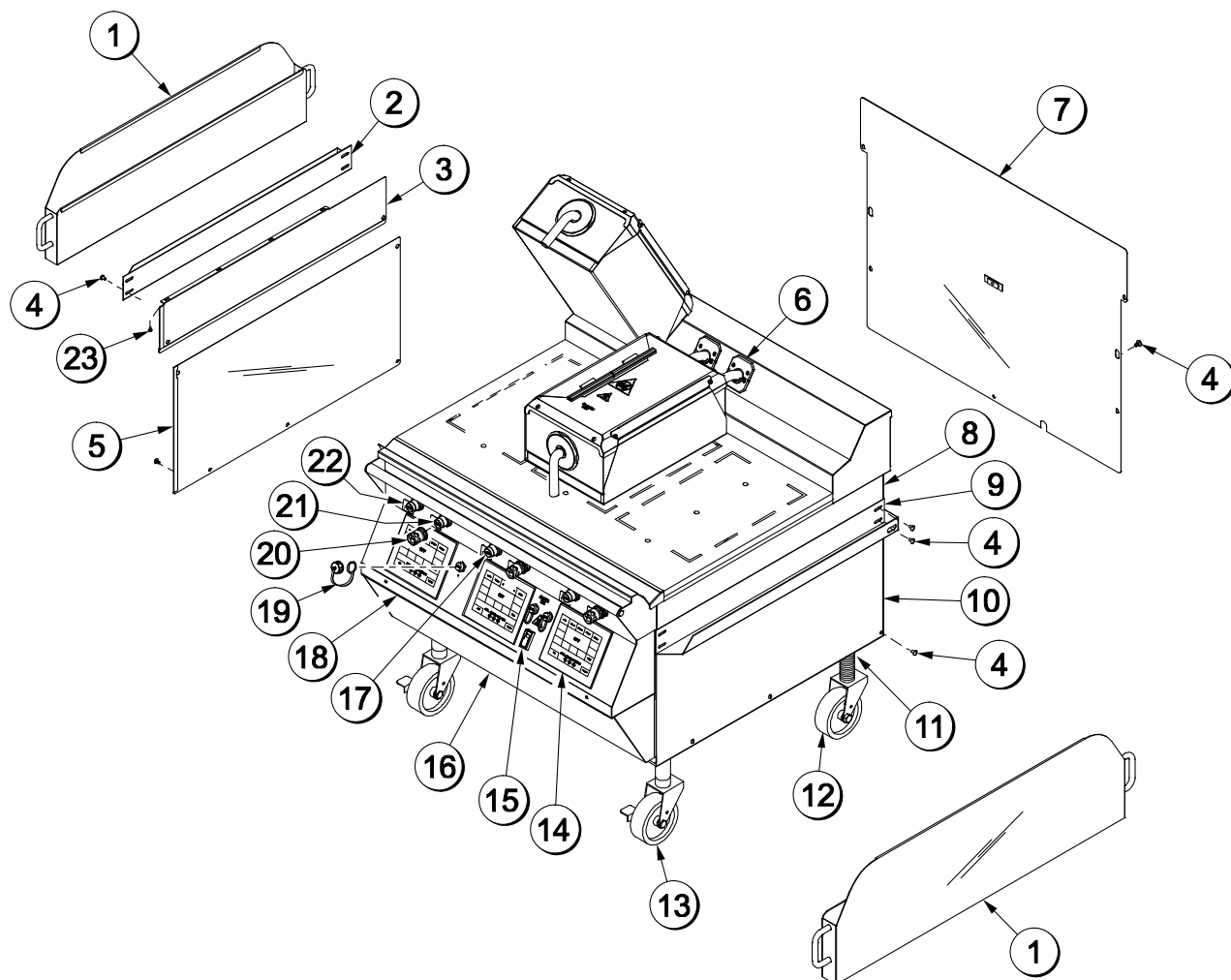


Figure 3

Pièce	Description	N° de pièce
1	RAMASSE-GRAISSE A	X80925
2	GLISSIÈRE À RAMASSE-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	TROUSSE A-DÉFLECTEUR DE GRAISSE	X78330-SER
7	PANNEAU DE SERVICE ARRIÈRE A	X73995
8	PANNEAU LATÉRAL SUPÉRIEUR DROIT*	073989
9	GLISSIÈRE À RAMASSE-GRAISSE DROITE*	069935
10	PANNEAU LATÉRAL INFÉRIEUR DROIT*	073991
11	CONTRE-ÉCROU 1 1/2-12 ACIER	073594
12	ROULETTE-TIGE 5 PO 7-5/8	078377

Pièce	Description	N° de pièce
13	ROULETTE-GRIL 5 PO VERROUILLAGE	073240
14	TROUSSE A-CONTRÔLE DU GRIL	X73474-SER
15	INTERRUPTEUR À BASCULE - DPST-10A	076989-WP
16	PANNEAU A-INFÉRIEUR AVANT	X73979
17	BOUTON D'UTILISATION-ROUGE	076011
18	PANNEAU A-VOYANT	X73983
19	CAPUCHON A-USB ÉTANCHE À L'EAU	068583
**20	VERRE-LENTILLE	075288
21	BOUTON D'UTILISATION-NOIR	076012
**22	ÉTIQUETTE-PANNEAU DE CONTRÔLE	075699SYM3
23	VIS 10-32 X 3/8	039381

* 1 TROUSSE PAR RABAT

**INTERNATIONAL SEULEMENT

L812 – Vue éclatée

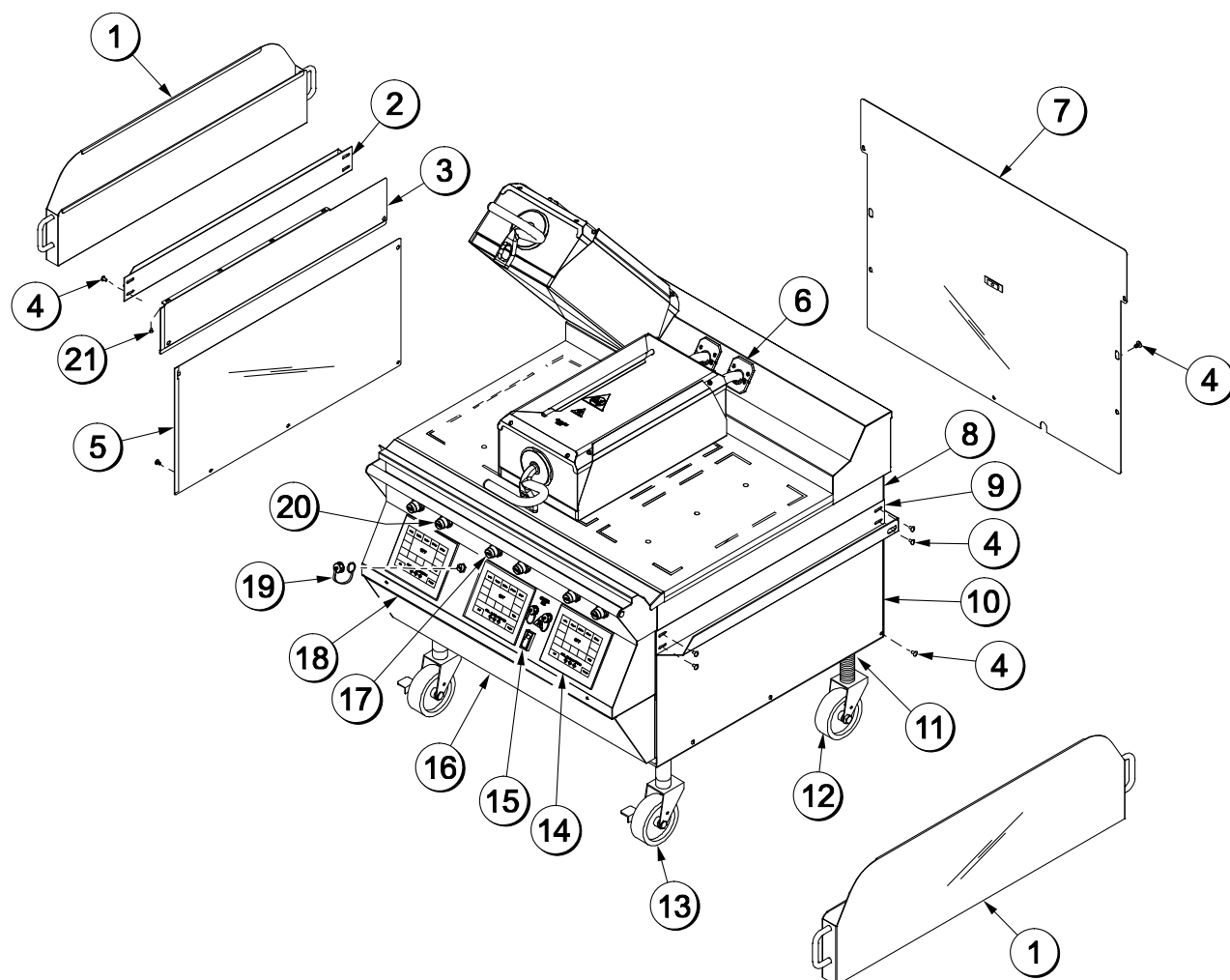


Figure 4

Pièce	Description	N° de pièce
1	RAMASSE-GRAISSE A	X80925
2	GLISSIÈRE À RAMASSE-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	TROUSSE A-DÉFLECTEUR DE GRAISSE	X78330-SER
7	PANNEAU DE SERVICE ARRIÈRE A	X73995
8	PANNEAU LATÉRAL SUPÉRIEUR DROIT*	073989
9	GLISSIÈRE À RAMASSE-GRAISSE DROITE*	069935
10	PANNEAU LATÉRAL INFÉRIEUR DROIT*	073991
11	CONTRE-ÉCROU 1 1/2-12 ACIER	073594

Pièce	Description	N° de pièce
12	ROULETTE-TIGE 5 PO 7-5/8	078377
13	ROULETTE-GRIL 5 PO VERROUILLAGE	073240
14	TROUSSE A-CONTRÔLE DU GRIL	X73474-SER
15	INTERRUPTEUR À BASCULE-DPST-10A	076989-WP
16	PANNEAU A-INFÉRIEUR AVANT	X73979
17	BOUTON D'UTILISATION - ROUGE	076011
18	PANNEAU A-VOYANT	X73983
19	CAPUCHON A-USB ÉTANCHE À L'EAU	068583
20	BOUTON D'UTILISATION-NOIR	076012
21	VIS 10-32 X 3/8	039381

* 1 TROUSSE PAR RABAT

C820 – Vue éclatée

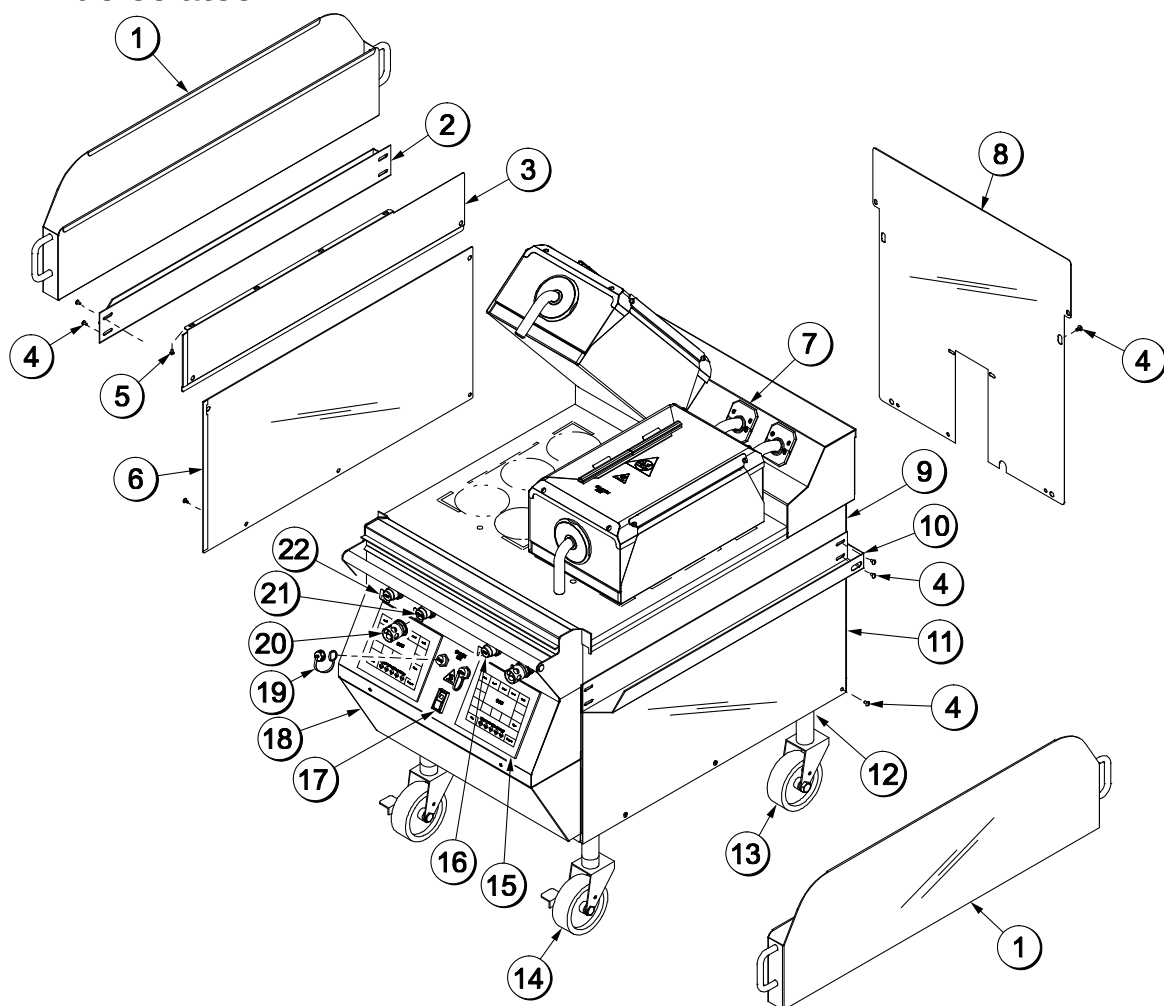


Figure 5

Pièce	Description	N° de pièce
1	RAMASSE-GRAISSE A	X80925
2	GLISSIÈRE À RAMASSE GRAISSE GAUCHE	069936
3	PANNEAU-LATÉRAL SUPÉRIEUR GAUCHE	073990
4	VIS-10-32X3/8 TRUS À FENTE	024298
5	VIS 10-32 X 3/8	039381
6	PANNEAU-ARRIÈRE-INFÉRIEUR GAUCHE	073992
*7	TROUSSE A-DÉFLECTEUR DE GRAISSE	X78330-SER
8	PANNEAU-ARRIÈRE-INFÉRIEUR	069656
9	PANNEAU-LATÉRAL SUPÉRIEUR DROIT	073989
10	GLISSIÈRE À RAMASSE-GRAISSE DROITE	069935
11	PANNEAU LATÉRAL INFÉRIEUR DROIT	073991
12	CONTRE-ÉCROU 1 -1/2-12 ACIER	073594

Pièce	Description	N° de pièce
13	ROULETTE-TIGE 5 PO 7-5/8	078377
14	ROULETTE DU GRIL 5 PO AVEC VERROU	073240
15	TROUSSE A-CONTRÔLE DU GRIL	X73474-SER
16	BOUTON D'UTILISATION-ROUGE	076011
17	INTERRUPTEUR À BASCULE-DPST-10A	076989-WP
18	PANNEAU A-INFÉRIEUR AVANT	X69660
19	CAPUCHON A-USB	068583
**20	VERRE-LENTILLE	075288
21	BOUTON D'UTILISATION - NOIR	076012
**22	ÉTIQUETTE-PANNEAU DE CONTRÔLE	075699SYM

* 1 TROUSSE PAR RABAT

**INTERNATIONAL SEULEMENT

G820 – Vue éclatée

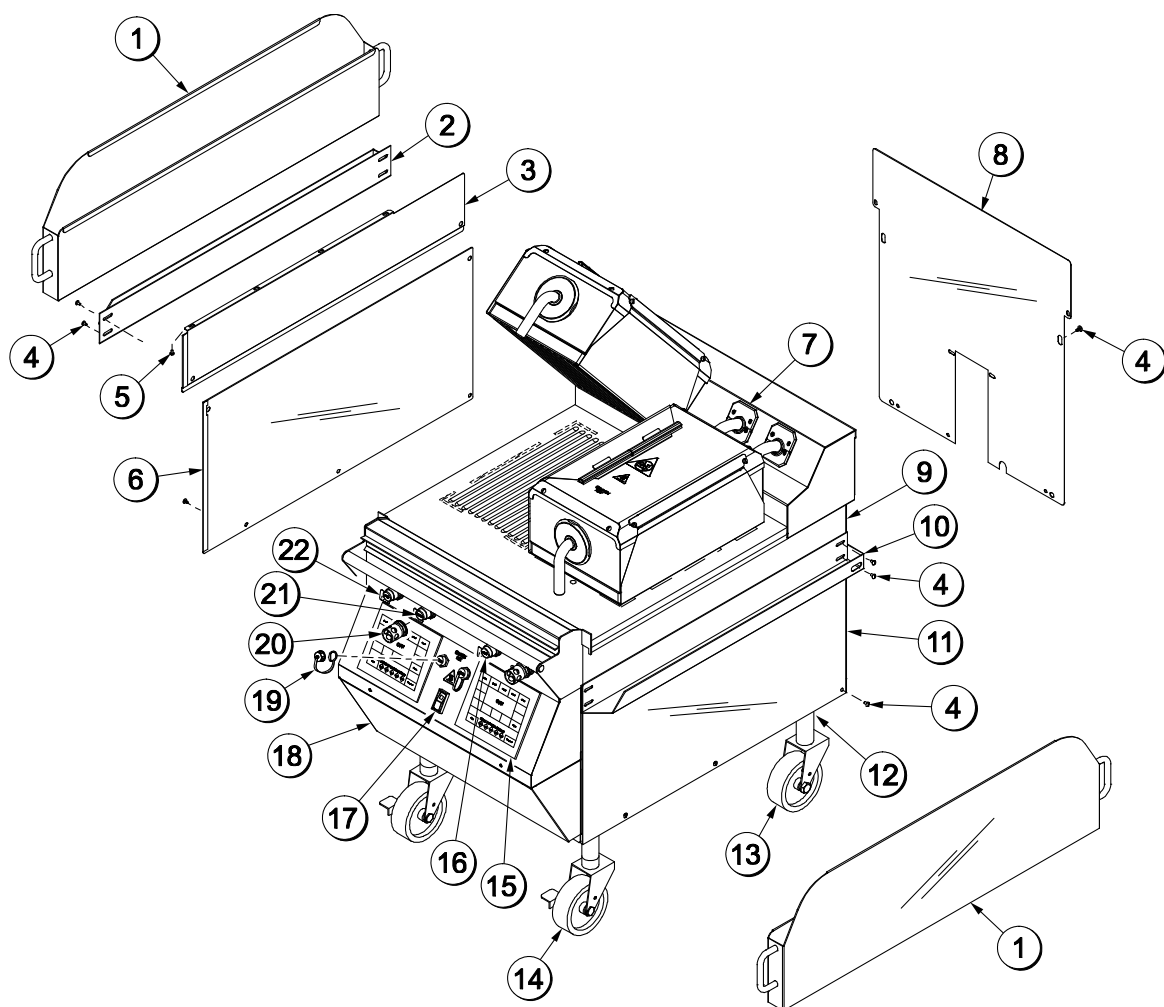


Figure 6

Pièce	Description	N° de pièce
1	RAMASSE-GRAISSE A	X80925
2	GLISSIÈRE À RAMASSE GRAISSE GAUCHE	069936
3	PANNEAU-LATÉRAL SUPÉRIEUR GAUCHE	073990
4	VIS-10-32X3/8 TRUS À FENTE	024298
5	VIS 10-32 X 3/8	039381
6	PANNEAU-ARRIÈRE-INFÉRIEUR GAUCHE	073992
*7	TROUSSE A-DÉFLECTEUR DE GRAISSE	X78330-SER
8	PANNEAU ARRIÈRE INFÉRIEUR	069656
9	PANNEAU-LATÉRAL SUPÉRIEUR DROIT	073989
10	GLISSIÈRE À RAMASSE-GRAISSE DROITE	069935
11	PANNEAU LATÉRAL INFÉRIEUR DROIT	073991

Pièce	Description	N° de pièce
12	CONTRE-ÉCROU 1 -1/2-12 ACIER	073594
13	ROULETTE-TIGE 5 PO 7-5/8	078377
14	ROULETTE DU GRIL 5 PO AVEC VERROU	073240
15	TROUSSE A-CONTRÔLE DU GRIL	X73474-SER
16	BOUTON D'UTILISATION-ROUGE	076011
17	INTERRUPTEUR À BASCULE-DPST-10A	076989-WP
18	PANNEAU A-INFÉRIEUR AVANT	X69660
19	CAPUCHON A-USB	068583
**20	VERRE-LENTILLE	075288
21	BOUTON D'UTILISATION-NOIR	076012
**22	ÉTIQUETTE-PANNEAU DE CONTRÔLE	075699SYM

* 1 TROUSSE PAR RABAT

**INTERNATIONAL SEULEMENT

L820 – Vue éclatée

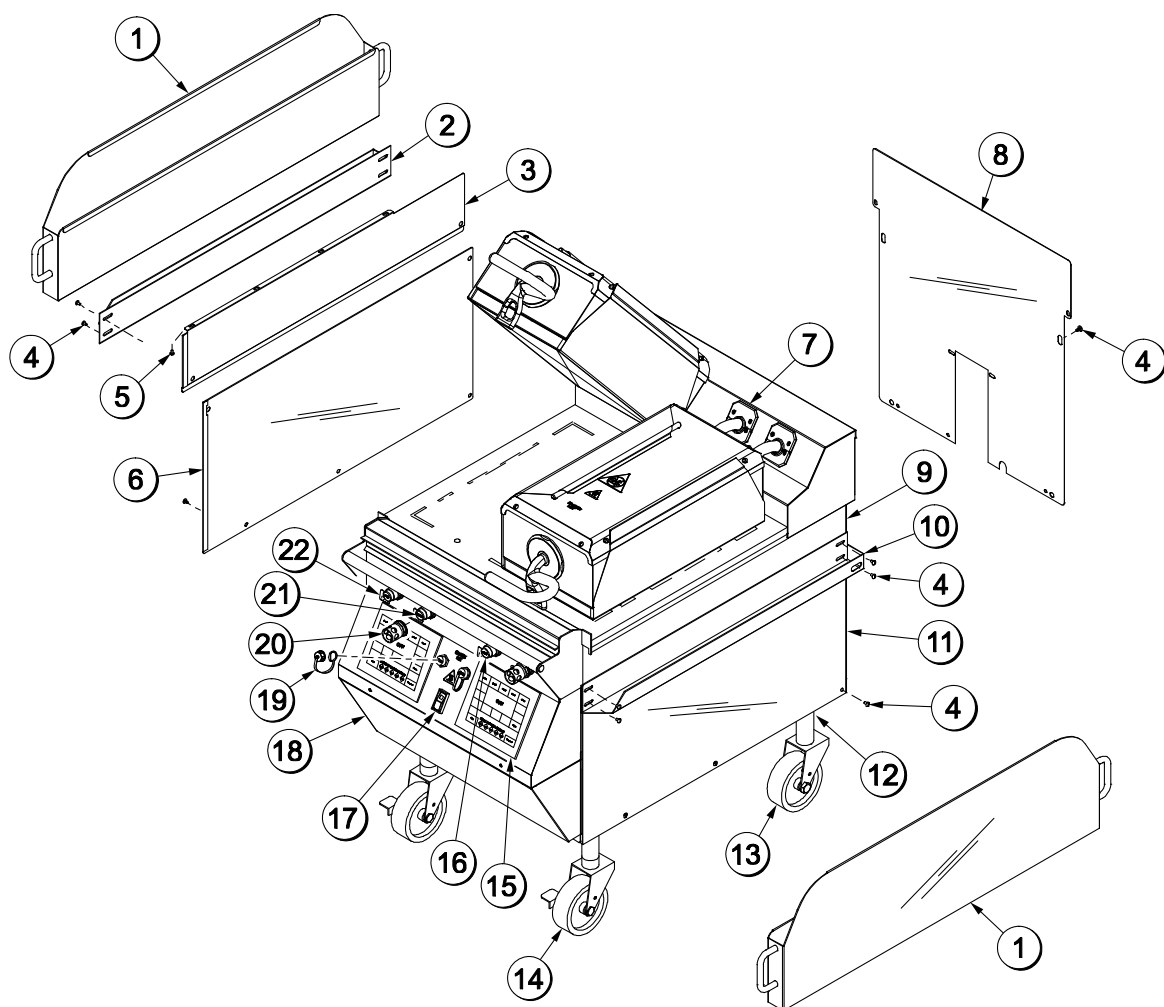


Figure 7

Pièce	Description	N° de pièce
1	RAMASSE-GRAISSE A	X80925
2	GLISSIÈRE À RAMASSE GRAISSE GAUCHE	069936
3	PANNEAU-LATÉRAL SUPÉRIEUR GAUCHE	073990
4	VIS-10-32X3/8 TRUS À FENTE	024298
5	VIS 10-32 X 3/8	039381
6	PANNEAU-ARRIÈRE-INFÉRIEUR GAUCHE	073992
*7	TROUSSE A-DÉFLECTEUR DE GRAISSE	X78330-SER
8	PANNEAU ARRIÈRE INFÉRIEUR	069656
9	PANNEAU-LATÉRAL SUPÉRIEUR DROIT	073989
10	GLISSIÈRE À RAMASSE-GRAISSE DROITE	069935
11	PANNEAU-LATÉRAL-INFÉRIEUR DROIT	073991

Pièce	Description	N° de pièce
12	CONTRE-ÉCROU 1 -1/2-12 ACIER	073594
13	ROULETTE-TIGE 5 PO 7-5/8	078377
14	ROULETTE DU GRIL 5 PO AVEC VERROU	073240
15	TROUSSE A-CONTRÔLE DU GRIL	X73474-SER
16	BOUTON D'UTILISATION-ROUGE	076011
17	INTERRUPTEUR À BASCULE-DPST-10A	076989-WP
18	PANNEAU A-INFÉRIEUR AVANT	X69660
19	CAPUCHON A-USB	068583
**20	VERRE-LENTILLE	075288
21	BOUTON D'UTILISATION-NOIR	076012
**22	ÉTIQUETTE-PANNEAU DE CONTRÔLE	075699SYM3

* 1 TROUSSE PAR RABAT

**INTERNATIONAL SEULEMENT

C822 – Vue éclatée

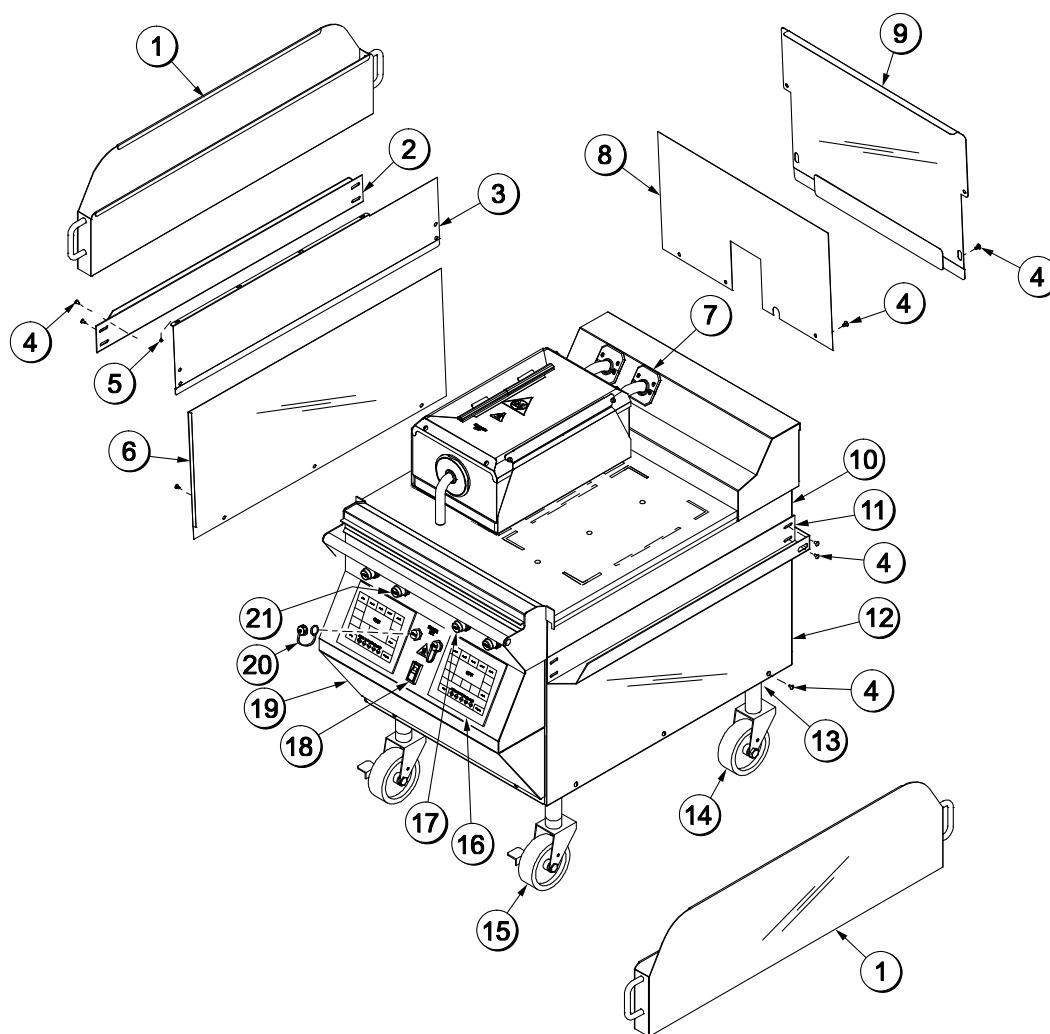


Figure 8

Pièce	Description	N° de pièce
1	RAMASSE-GRAISSE A	X80925
2	GLISSIÈRE À RAMASSE GRAISSE GAUCHE	069936
3	PANNEAU-LATÉRAL SUPÉRIEUR GAUCHE A	X72962
4	VIS-10-32X3/8 TRUS À FENTE	024298
5	VIS 10-32 X 3/8	039381
6	PANNEAU-LATÉRAL-INFÉRIEUR-GAUCHE	073262
*7	TROUSSE A-DÉFLECTEUR DE GRAISSE	X78330-SER
8	PANNEAU-ARRIÈRE-INFÉRIEUR	073550
9	PANNEAU DE SERVICE ARRIÈRE A	X73546
10	PANNEAU-LATÉRAL SUPÉRIEUR DROIT A	X72965
11	GLISSIÈRE À RAMASSE-GRAISSE DROITE	069935

Pièce	Description	N° de pièce
12	PANNEAU-LATÉRAL-INFÉRIEUR-DROIT	073261
13	CONTRE-ÉCROU 1-1/2-12 ACIER	073594
14	ROULETTE-TIGE 5 PO 7-5/8	078377
15	ROULETTE DU GRIL 5 PO AVEC VERROU	073240
16	TROUSSE A-CONTRÔLE DU GRIL	X73474-SER
17	BOUTON D'UTILISATION-ROUGE	076011
18	INTERRUPTEUR À BASCULE-DPST-10A	076989-WP
19	PANNEAU-INFÉRIEUR-AVANT	073554
20	CAPUCHON A-USB	068583
21	BOUTON D'UTILISATION-NOIR	076012

* 1 TROUSSE PAR RABAT

Accessoires

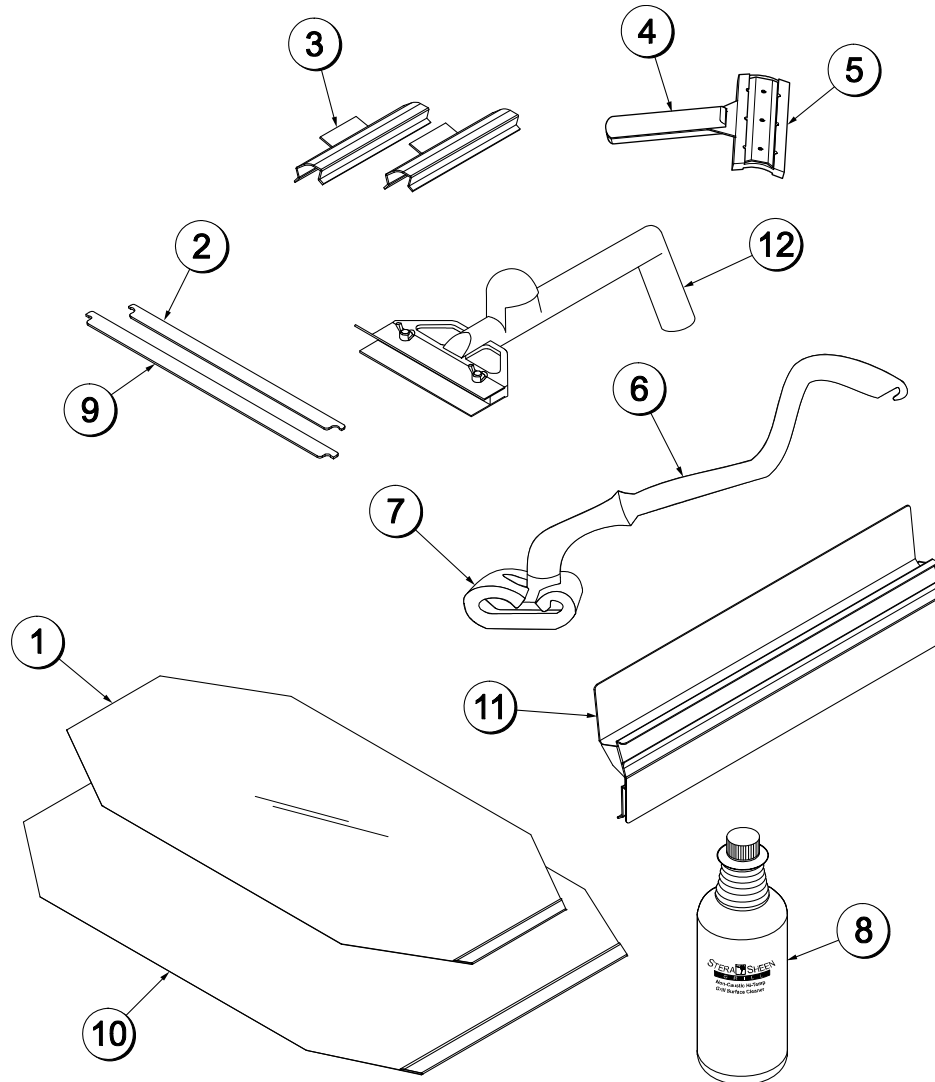


Figure 9

Pièce	Description	N° de pièce
1	FEUILLE-ANTIADHÉSIVE-BOÎTE DE 9 (C810, C812, C820, G820, C822)	073442
*2	BARRE DE MAINTIEN DE LA FEUILLE ANTIADHÉSIVE (C810, C812, C820, G820, C822)	072845
**3	PINCE AVEC ONGLET-FEUILLE ANTIADHÉSIVE	072673
4	RACLETTE-GRATTOIR À TEFLON	075887
5	BANDE DE REMPLACEMENT	075888
***6	PORTE-TAMPON À RÉCURER	073736

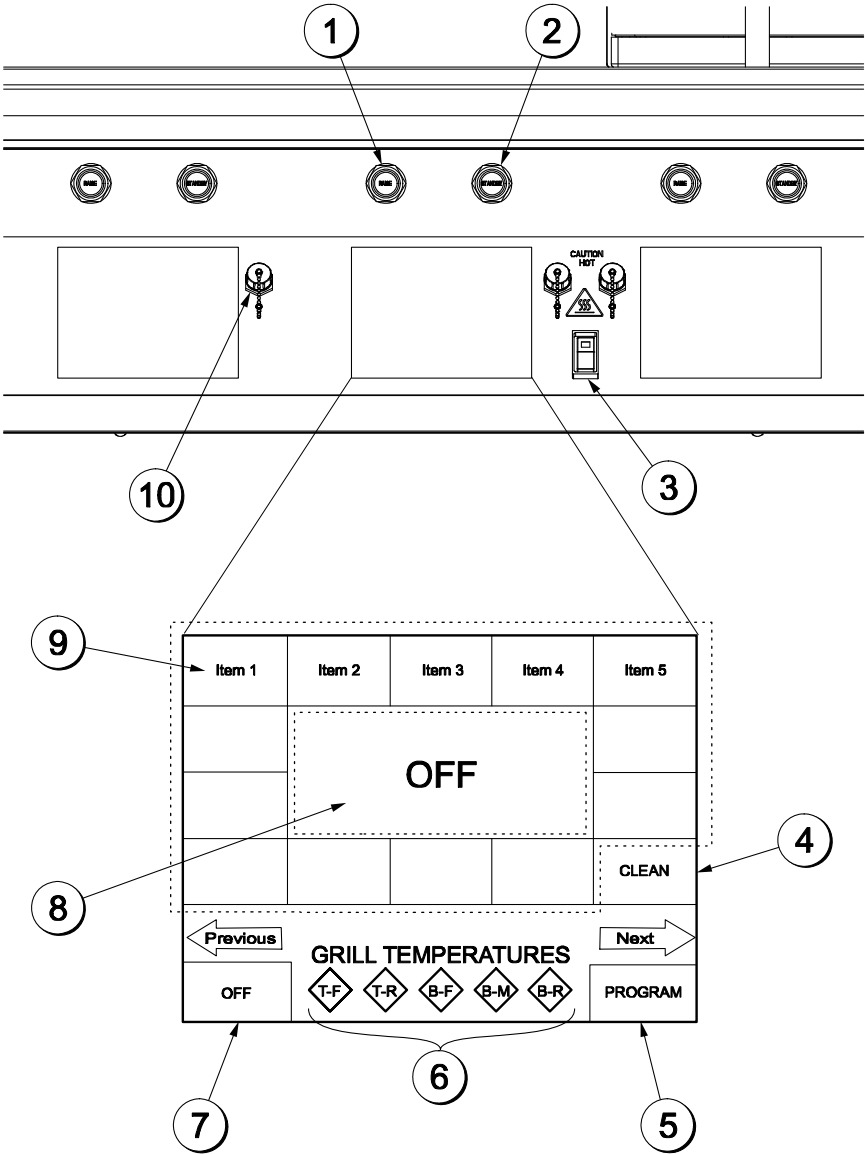
Pièce	Description	N° de pièce
***7	TAMPON-À RÉCURER	073737
8	NETTOYANT-STERASHEEN (CAISSE DE 6 BOUTEILLES D'1 QT)	073160
*9	BARRE DE MAINTIEN DE LA FEUILLE ANTIADHÉSIVE (L810, L812, L820, L822)	080594
10	FEUILLE-ANTIADHÉSIVE-BOÎTE DE 9 (L810, L812, L820, L822)	080595
***11	BAC A.-RANGEMENT OUTILS	X73829
***12	GRATTOIR-GRIL	073225

* ILLUSTRÉ PAR PLAQUE

** ILLUSTRÉ PAR PLAQUE
(NOTE : DES PINCES SUPPLÉMENTAIRES SONT ENVOYÉES AVEC LE GRIL.)

*** VENDU SÉPARÉMENT CHEZ VOTRE DISTRIBUTEUR LOCAL

Section 5 Important : À l'intention de l'utilisateur



Remarque : Le modèle 810 de gril à trois plaques a été choisi pour les illustrations.

Pièce	Description
1	BOUTON RAISE (SOULEVER)
2	BOUTON MODE STANDBY/COOK (EN ATTENTE/CUISSON)
3	INTERRUPTEUR D'ALIMENTATION PRINCIPAL
4	TOUCHE DU MODE DE NETTOYAGE
5	TOUCHE PROGRAMMATION

Pièce	Description
6	VOYANTS DE TEMPÉRATURE
7	TOUCHE D'INTERRUPTEUR
8	AFFICHAGE DES FONCTIONS
9	TOUCHES DE SÉLECTION DU MENU
10	CAPUCHON USB

Section 6

Marche à suivre d'utilisation

Le modèle C810 à trois plaques a été sélectionné dans les illustrations de marche à suivre étape par étape. Dans le cas des grils munis de moins de trois plaques, effectuez les étapes ci-dessous, appropriées au nombre de plaques de votre gril.

Marche à suivre d'ouverture quotidienne

Avant d'utiliser le gril, il faut installer les feuilles antiadhésives sur les plaques supérieures. Il faut faire la rotation des feuilles antiadhésives et les inverser tous les jours (côté noir vs côté gris).

Pour installer les feuilles antiadhésives, il faut suivre les étapes suivantes :



ATTENTION : Il faut s'assurer que le gril est FROID avant d'essayer d'installer ou de retirer les feuilles antiadhésives.

Étape 1

Faites glisser la barre de maintien de la feuille antiadhésive dans l'ouverture de l'ourlet de la feuille antiadhésive.

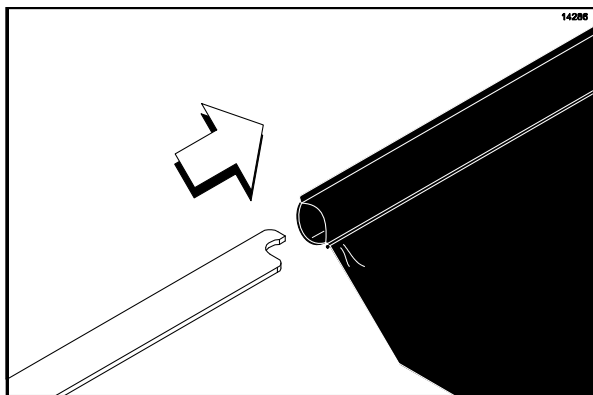


Figure 11

Étape 2

Accrochez la barre de maintien de la feuille antiadhésive sur les vis au haut de la plaque supérieure.

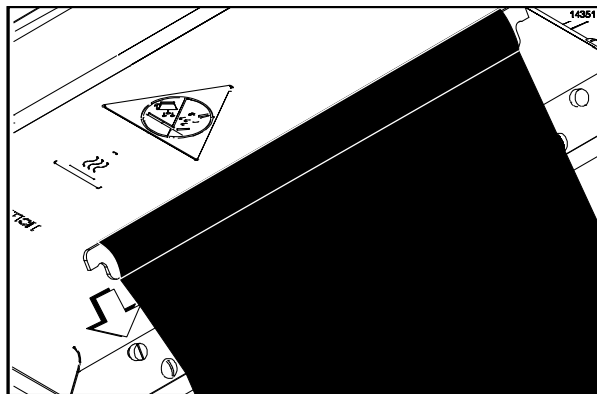


Figure 12

Étape 3

Tenez l'extrémité non ourlée de la feuille antiadhésive. Tirez délicatement la feuille pour la tendre et l'enrouler autour de la plaque, en la déplaçant d'un côté à l'autre.

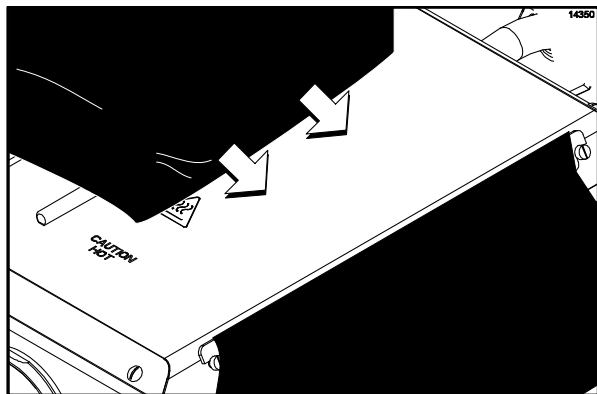


Figure 13

Note : Vérifiez l'alignement de la feuille antiadhésive et assurez-vous qu'elle est bien ajustée sur la plaque supérieure.

Étape 4

Placez les pinces de la feuille antiadhésive sur la feuille antiadhésive. Appuyez pour les mettre en place sur la barre de la feuille antiadhésive au haut de la plaque.

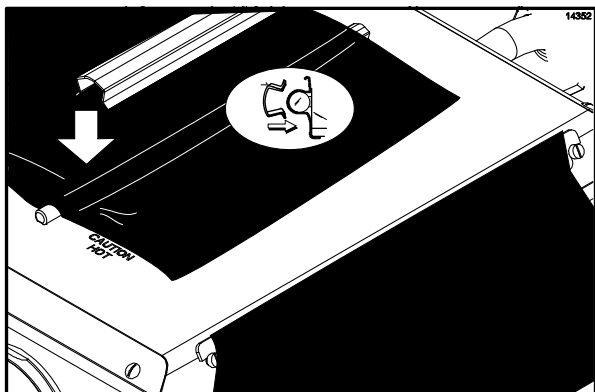


Figure 14

Étape 5

Vérifiez l'ajustement de la feuille antiadhésive contre la plaque supérieure.

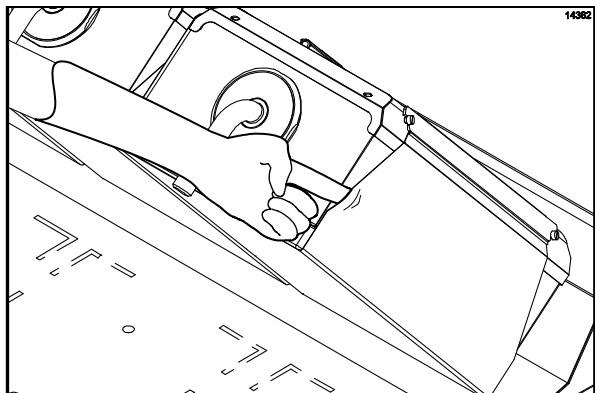


Figure 15

Note : Si les feuilles antiadhésives sont trop serrées, elles peuvent se détériorer prématurément.

Étape 6

Répétez les étapes 1 à 5 pour les autres plaques supérieures.

Note : Il faut effectuer les vérifications de température uniquement lorsqu'il n'y a pas de feuille antiadhésive.

Il faut remplacer la feuille antiadhésive quand :

- La marche à suivre de nettoyage ne suffit pas pour éliminer toute l'accumulation et le produit colle à la feuille antiadhésive.
- Une déchirure apparaît dans la zone de cuisson de la feuille antiadhésive et le produit colle à la feuille.

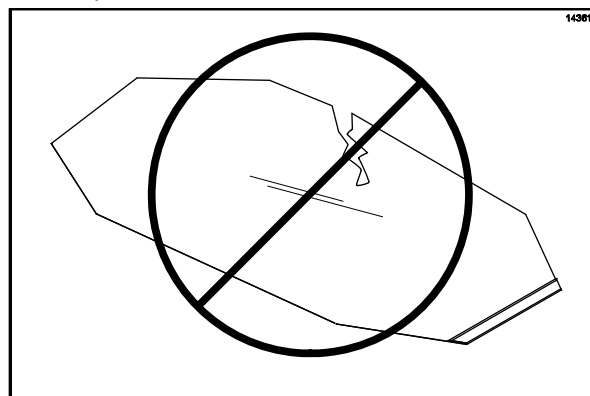


Figure 16

Note : Il n'est pas nécessaire de remplacer une feuille antiadhésive qui présente de très petits trous.



ATTENTION : La plaque supérieure et la feuille antiadhésive sont très chaudes. Pour prévenir les brûlures, portez des gants résistants à la chaleur lorsque vous remplacez les feuilles antiadhésives.

Entretien des feuilles antiadhésives

CHOSSES À NE PAS FAIRE :

- **NE** les pliez **PAS** et **NE** les froissez **PAS**.

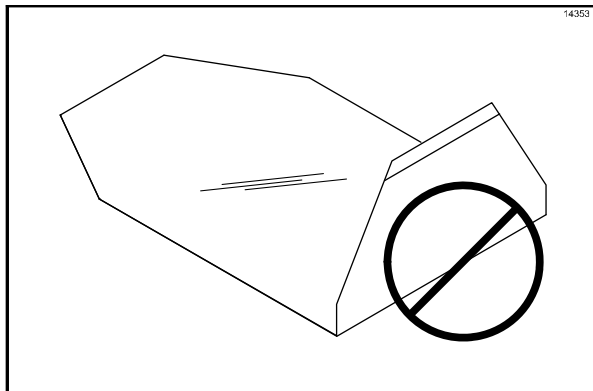


Figure 17

- **NE** les touchez **PAS** avec des objets coupants, des grattoirs à grill ou des tampons abrasifs.
- **NE** les placez **PAS** sous d'autres objets ou appareils.
- **NE** les arrosez **PAS** avec de l'eau très chaude et **NE** les faites **PAS** tremper dans l'eau.

CHOSSES À FAIRE:

- **NETTOYEZ**-les à l'aide d'une raclette après chaque série de produit.
- **ESSUYEZ**-les à l'aide d'un linge à grill propre et imbibé d'assainissant **un minimum de 4 fois par heure**, et plus souvent pendant les périodes de grande utilisation.
- **NETTOYEZ** quotidiennement les deux côtés, à l'aide d'un nettoyant à grill à haute température approuvé et du tampon et porte-tampon à récurer identifiés à la page 14.



IMPORTANT! Nettoyez les feuilles antiadhésives à l'aide du tampon et porte-tampon à récurer le grill identifiés à la page 14 **SEULEMENT**. L'utilisation d'un autre tampon et porte-tampon endommagera les feuilles antiadhésives.

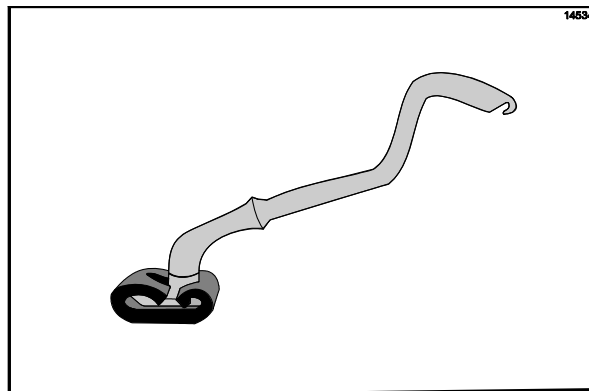


Figure 18

Note: Communiquez avec votre distributeur Taylor local pour acheter le bon tampon et porte-tampon à récurer le grill. (Voir page 14.)

- **RINCEZ** pour éliminer le nettoyant et laissez sécher sur une surface plane.
- **FAITES** la rotation des feuilles antiadhésives tous les jours et remettez-les en place du côté opposé à celui utilisé la dernière fois (côté noir vs côté brun).

Allumage du grill

IMPORTANT! La plaque inférieure et la plaque supérieure **DOIVENT ÊTRE PROPRES** avant de commencer cette marche à suivre.

Étape 1

Placez l'interrupteur à la position « ON » (En marche).

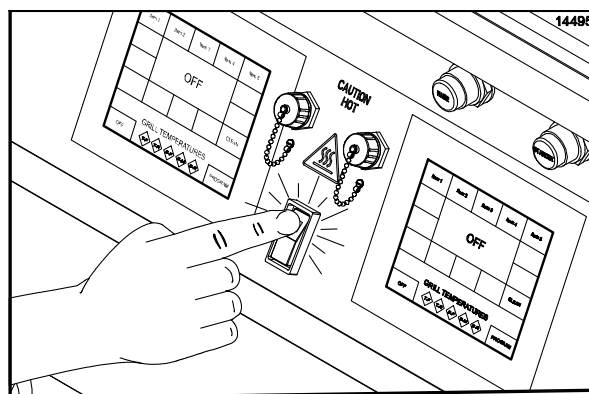


Figure 19

L'affichage indiquera « **INITIALIZATION** » (Initialisation) pendant cinq secondes et ensuite se fermera et affichera le message « **OFF** » (À l'arrêt). Les indicateurs de température ne seront pas illuminés. Un signal sonore se fera entendre pendant 20 secondes à moins que l'utilisateur appuie sur l'écran, le bouton Raiser (Soulever) ou le bouton Standby (En attente).

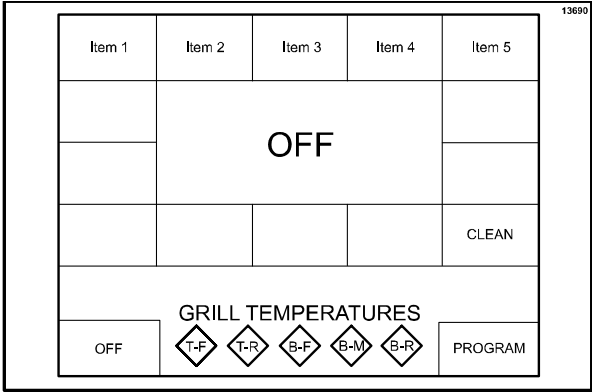


Figure 20

Étape 2

Appuyez sur une touche de menu de l'écran pour faire démarrer le gril. Le gril commencera à chauffer jusqu'à ce qu'il atteigne la température désirée. L'écran affichera l'article au menu choisi et indiquera « **BOTTOM TOO COOL** » (Plaque inférieure trop froide) et « **TOP TOO COOL** » (Plaque supérieure trop froide). Les indicateurs de la température du gril seront de couleur ambre.

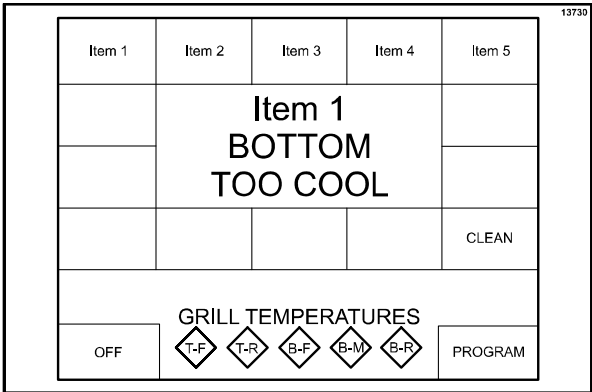


Figure 21

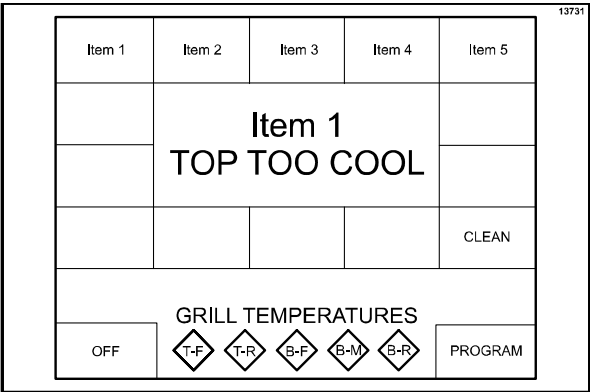


Figure 22

Lorsque le gril atteint la bonne température, les messages de température disparaissent et les indicateurs de température deviennent verts.

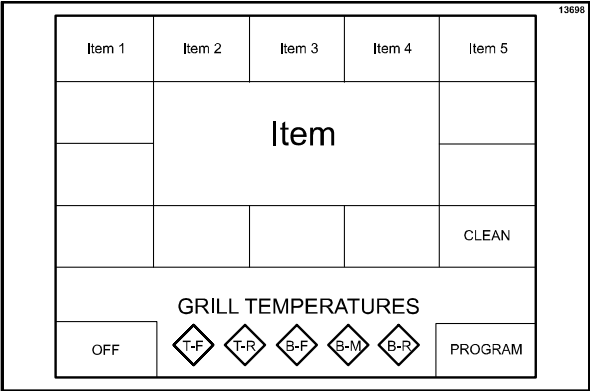


Figure 23

Programmation des articles au menu

Pour entrer dans le mode de programmation, le contrôle du gril doit être sur OFF (À l'arrêt) ou IDLE (En attente).

Étape 1

Appuyez et maintenez enfoncée la touche PROGRAM (Programmation) pendant environ cinq secondes pour entrer dans le mode de programmation.

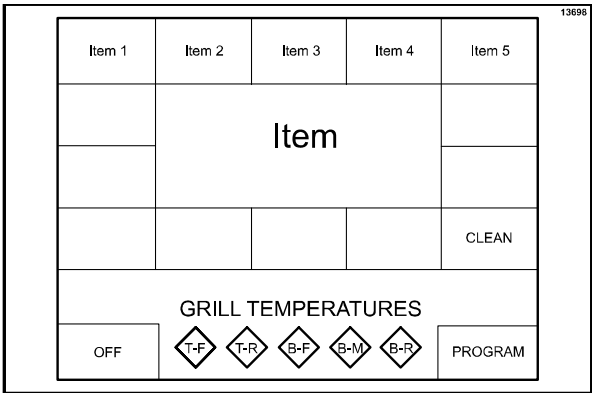


Figure 24

Étape 2

L'écran PASSWORD (Mot de passe) apparaît. Entrez le mot de passe suivant : **STORE1**. Appuyez sur la touche OK.

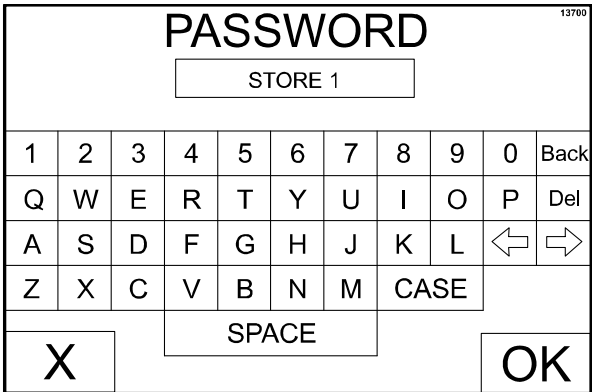


Figure 25

Étape 3

L'écran PROGRAM MODE (Mode de programmation) apparaît.

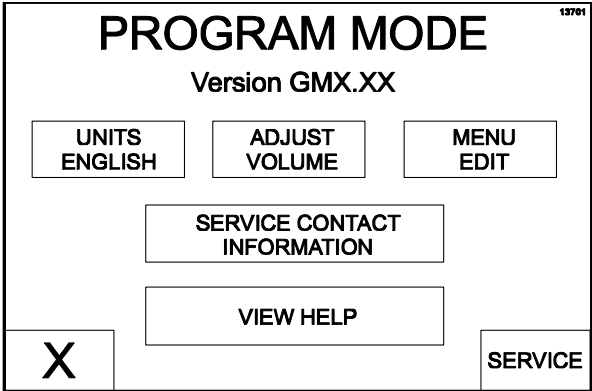


Figure 26

Touche UNITS (Unités)

La touche UNITS (Unités) est utilisée pour choisir les unités de mesure impériales ou métriques. La touche UNITS permet de passer des unités impériales aux unités métriques et vice-versa chaque fois qu'on appuie sur la touche.

Touche ADJUST VOLUME (Réglage du volume)

La touche ADJUST VOLUME (Réglage du volume) indique le volume actuel. Pour augmenter ou réduire le volume, utilisez les flèches vers le HAUT ou vers le BAS.

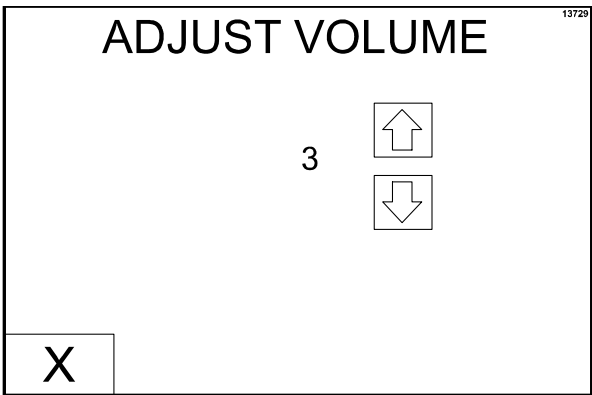


Figure 27

Touche MENU EDIT (Modifier le menu)

La touche MENU EDIT (Modifier le menu) est utilisée pour programmer un article au menu. Lorsqu'on appuie sur la touche MENU EDIT, l'écran suivant apparaît :

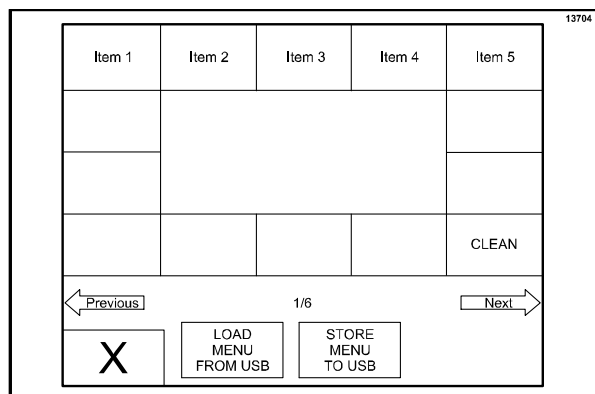


Figure 28

S'il y a plus d'un écran d'articles au menu, appuyez sur les touches Previous (Précédent) ou Next (Suivant) pour accéder aux autres articles au menu.

Appuyez sur la touche de l'article au menu à programmer. L'écran suivant apparaîtra :

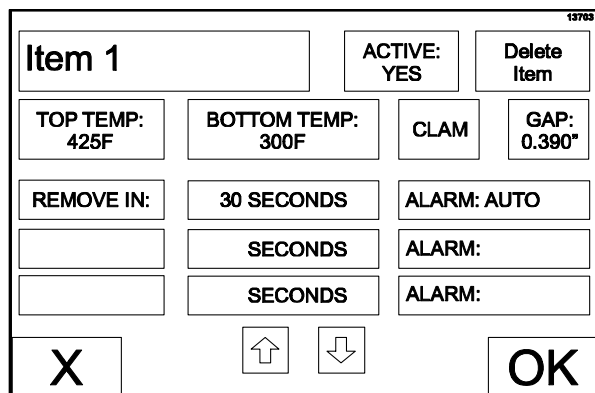


Figure 29

Pour modifier un article au menu, appuyez sur la touche de l'article au menu pour faire apparaître un clavier virtuel. Inscrivez le nom désiré (jusqu'à 8 caractères par ligne) et appuyez sur la touche « X » pour revenir à l'écran précédent.

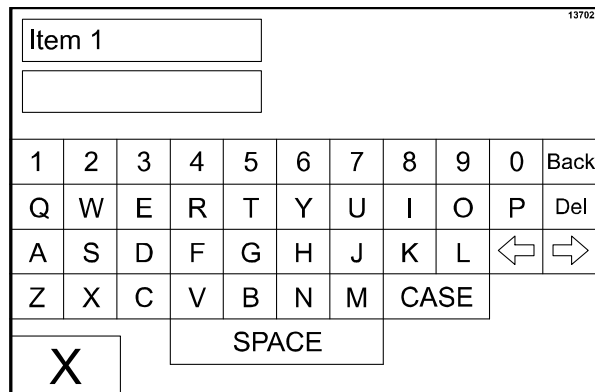


Figure 30

ACTIVE (Actif) : YES ou NO (Oui ou non). Cette touche montre la sélection actuelle. Le fait d'appuyer sur la touche permet de passer à l'autre sélection. Choisir YES (Oui) permet d'afficher l'article au menu à l'écran principal.

TOP TEMP (Température supérieure) : Cette touche affiche le réglage de température actuel pour cette plaque. Pour augmenter ou réduire la température, utilisez la flèche vers le HAUT ou la flèche vers le BAS.

BOTTOM TEMP (Température inférieure) : Cette touche affiche le réglage de température actuel de la plaque inférieure. Pour augmenter ou réduire la température, utilisez la flèche vers le HAUT ou la flèche vers le BAS.

Note : Lors du réglage des températures pour un article donné, les limites sont de 150 °F à 450 °F (de 66 °C à 232 °C) pour la plaque supérieure et de 150 °F à 400 °F (de 66 °C à 204 °C) pour la plaque inférieure. Si les températures programmées sont plus basses ou plus élevées, le réglage à l'écran sera par défaut 150 °F et 450 °F (66 °C et 232 °C) respectivement.

CLAM/FLAT (Rabat/plat) : Cette touche montre le réglage actuel (CLAM ou FLAT) associé à cette fonction. Le fait d'appuyer sur la touche permet de passer à l'autre sélection.

GAP (Ouverture) : Cette touche est active uniquement quand la fonction CLAM (Rabat) est sélectionnée. La touche permet d'afficher l'ouverture de la plaque (en po ou en mm) associée à cette fonction. Pour augmenter ou réduire le réglage de l'ouverture, utilisez les flèches vers le HAUT ou vers le BAS.

MULTIPLE TIMING FUNCTIONS (Fonctions de minuteries multiples) : Il y a une fonction de minuterie pour les articles au menu cuits avec le rabat et un maximum de trois fonctions de minuterie pour chaque article au menu cuit à plat. Il y a un certain nombre de paramètres associés à chaque fonction. La fonction actuellement associée à l'article au menu est affichée. Appuyez sur les touches **FUNCTION 1**, **FUNCTION 2** ou **FUNCTION 3** (Fonction 1, 2 ou 3) pour faire apparaître la prochaine fonction de la liste. Les fonctions sont :

- REMOVE IN (Retirer dans)
- TURN IN (Tourner dans)
- SEAR IN (Saisir dans)

ALARM AUTO/MANUAL (Alarme auto/manuelle) : Cette touche indique l'état actuel du mode d'alarme. Le fait d'appuyer sur la touche permet de passer à l'autre sélection.

Si **ALARM AUTO** (Alarme auto) est sélectionné, l'alarme s'arrêtera automatiquement après cinq secondes. Lorsque la fonction **ALARM MANUAL** (Alarme manuelle) est sélectionnée, l'utilisateur doit toucher l'écran ou les boutons **Raise** (Soulever) ou **Standby** (En attente) pour arrêter l'alarme.

XXX SECONDS (XXX secondes) : Cette touche montre le temps associé à cet article au menu, en secondes. Pour augmenter ou réduire le réglage des secondes, utilisez la flèche vers le HAUT ou la flèche vers le BAS.

À la fin de la programmation, sauvegardez les choix en appuyant sur **OK**. Pour revenir à l'écran principal sans sauvegarder les changements, appuyez sur **X**.

Touche SERVICE CONTACT INFORMATION (Coordonnées de la personne-ressource)

Appuyez sur la touche **SERVICE CONTACT INFORMATION** (Coordonnées de la personne-ressource) pour voir les coordonnées de l'agence de service qui sont programmées.

Figure 31

Touche VIEW HELP (Voir aide)

La touche View Help (Voir aide) n'est pas utilisée pour le moment (développement à venir).

Télécharger les articles au menu du restaurant sur la clé USB

La clé USB à mémoire flash qui a été utilisée pour télécharger le logiciel dans le gril peut être utilisée pour effectuer cette marche à suivre.

Étape 1

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

Note: Sur les grils construits avant le numéro de série M1035495, il faut baisser le panneau de contrôle avant pour accéder aux cartes d'affichage de contrôle.

Étape 2

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

Étape 3

Appuyez et maintenez enfoncée la touche **PROGRAM** (Programmation) pendant 5 secondes pour entrer dans le mode de programmation.

Figure 32

Étape 4

Entrez le mot de passe de l'utilisateur : **STORE1**. Appuyez sur la touche **OK**.

Figure 33

Étape 5

Appuyez sur la touche MENU EDIT (Modifier le menu).

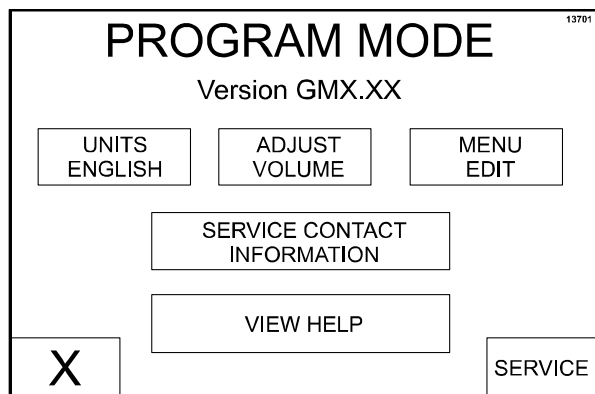


Figure 34

Étape 6

Appuyez sur la touche STORE MENU TO USB (Stocker le menu sur l'USB).

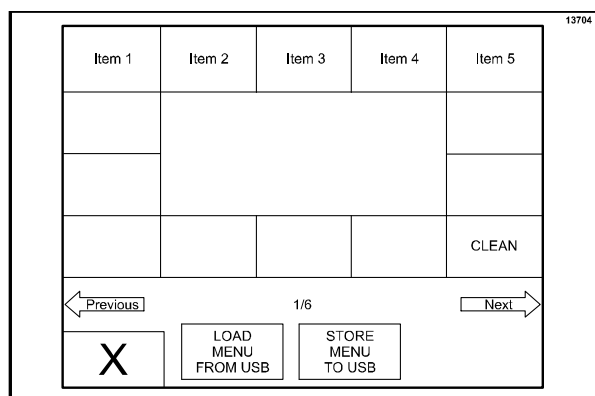


Figure 35

Étape 7

Entrez un nom de fichier (jusqu'à 8 caractères) pour sauvegarder les articles au menu, à l'aide du clavier affiché sur le contrôle. Appuyez sur la touche OK. Les articles au menu sont sauvegardés sur la clé USB à mémoire flash.

Étape 8

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

Note: Sur les grils construits avant le numéro de série M1035495, il faut réinstaller le panneau de contrôle avant.

Télécharger les articles au menu de l'USB

Une fois que le bon logiciel est chargé sur la clé USB à mémoire flash, la carte de contrôle suivante peut être programmée à partir de la clé USB à mémoire flash.

Étape 1

Répétez les étapes 1 à 5 de « Télécharger les articles au menu du restaurant sur la clé USB ».

Étape 2

Appuyez sur la touche LOAD MENU FROM USB (Télécharger le menu de l'USB).

Étape 3

Le contrôle peut afficher jusqu'à 5 options de menu différentes, téléchargées sur la clé USB à mémoire flash. Choisissez la clé correspondant au bon menu à télécharger. Le contrôle affichera « DONE » (Fini) en bas de l'écran lorsque le menu sera téléchargé.

Étape 4

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

Étape 5

Pour télécharger des articles au menu de la clé USB à mémoire flash sur une autre carte de contrôle, répétez cette marche à suivre de téléchargement du logiciel.

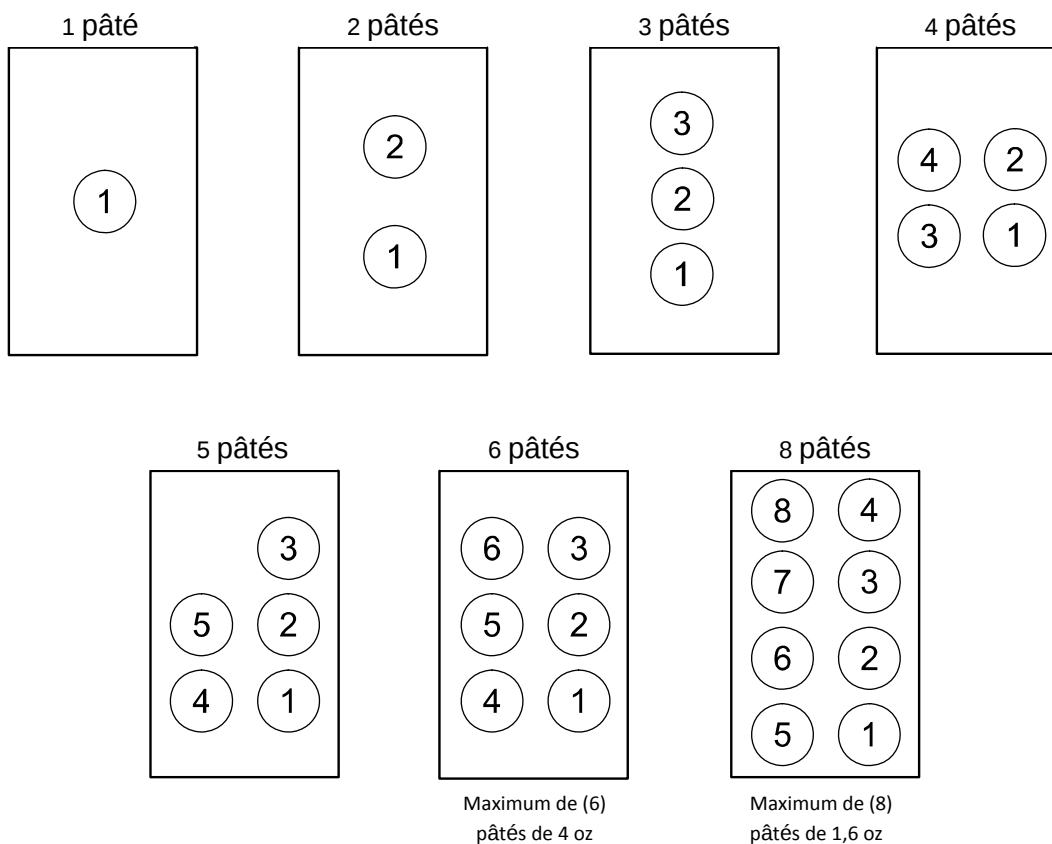
Note: Sur les grils construits avant le numéro de série M1035495, il faut réinstaller le panneau de contrôle avant.

Disposition des pâtés

Il faut respecter la marche à suivre de disposition des pâtés au gril. Les pâtés doivent être déposés sur la plaque inférieure du gril de l'avant vers l'arrière. À la fin du cycle de cuisson, la plaque supérieure se soulèvera.

Note : Il est très important que tous les pâtés soient retirés de la plaque inférieure du gril dans l'ordre selon lequel ils ont été déposés pour la cuisson.

Les pâtés doivent être retirés immédiatement après le soulèvement de la plaque supérieure en position OPEN (Ouvverte) et après avoir été assaisonnés.



Les pâtés sont généralement posés deux à la fois, de l'avant vers l'arrière et de droite à gauche. L'ordre de retrait des pâtés est indiqué dans les diagrammes par le nombre inscrit au milieu de chaque pâté.

Marche à suivre d'utilisation

Cuisson des produits

Étape 1

Choisissez l'article au menu à faire cuire. Le gril est à la bonne température si l'écran n'indique aucun message de température et que les indicateurs de température sont verts.

Étape 2

Déposez rapidement le produit sur la plaque inférieure du gril de l'avant vers l'arrière.

Étape 3

Appuyez une fois sur le bouton STANDBY (En attente).

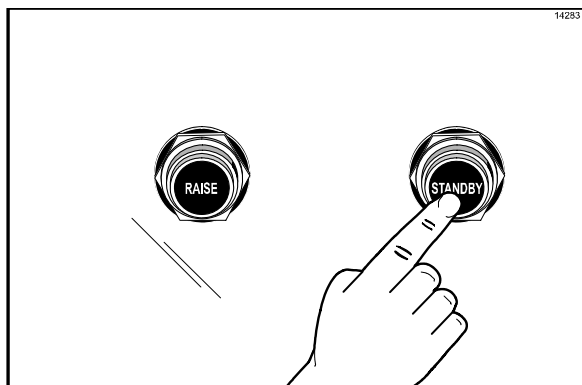


Figure 36

L'écran indique « MOVING DOWN » (Descente) pendant que la plaque descend vers la surface de cuisson.

Pendant le cycle de cuisson, l'écran indique le nom de l'article au menu actuel, « REMOVE IN » (Retirer dans) et le temps de cuisson qui reste avant le retrait du produit.

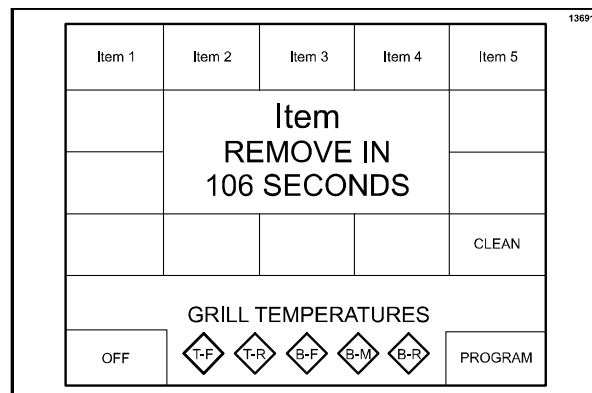


Figure 37

À la fin du cycle de cuisson, l'écran affichera « DONE » (Cuit), un signal sonore se fera entendre et la plaque se soulèvera automatiquement.

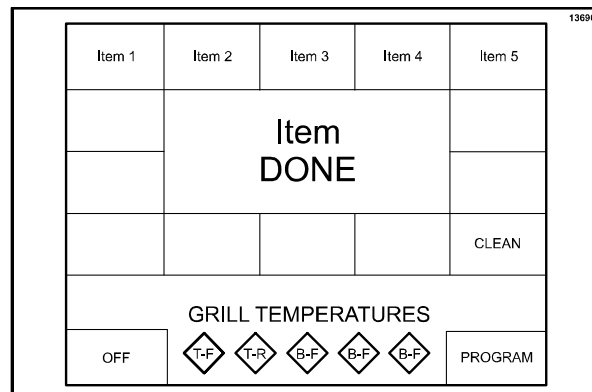


Figure 38

Note : Pour annuler le cycle de cuisson en tout temps, appuyez sur le bouton RAISE (Soulever). Un signal sonore se fera entendre et l'écran indiquera « CANCEL » (Annuler) pendant cinq secondes avant de passer en mode IDLE (En attente).

Marche à suivre de mise en attente

Lorsque le gril est en attente et qu'aucun produit n'est cuit, la plaque supérieure doit être MISE EN ATTENTE.

Étape 1

Pour placer la plaque supérieure en ATTENTE, appuyez deux fois sur le bouton STANDBY (En attente) lorsque la plaque est ouverte.

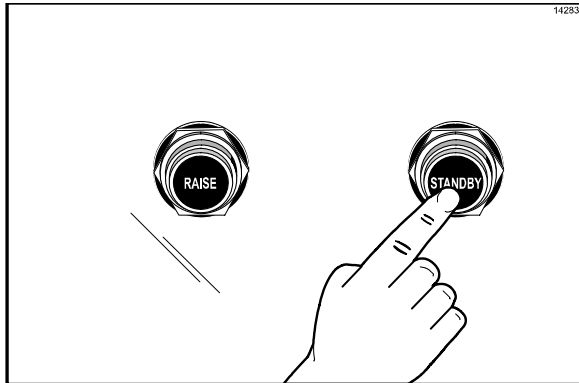


Figure 39

L'écran indiquera « GOING TO STANDBY » (Mise en attente) et ensuite, « STANDBY » (En attente).

Étape 2

Pour soulever la plaque supérieure à la position OPEN (Ouvverte) et reprendre la cuisson, appuyez sur le bouton RAISE (Soulever).

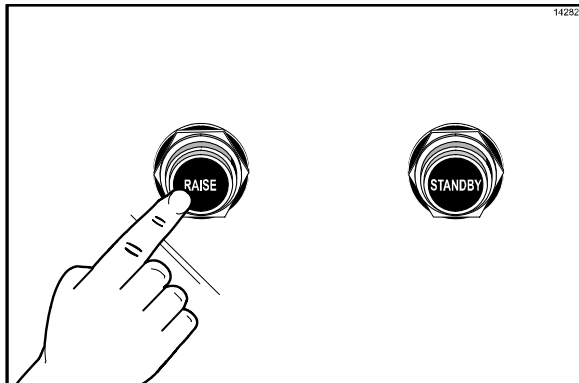


Figure 40



ATTENTION : N'utilisez jamais la force pour soulever la plaque supérieure. Cela pourrait causer des dommages aux composantes. Utilisez seulement le bouton RAISE (Soulever) pour ouvrir la plaque supérieure !

Paramètres du menu

Pour voir les réglages et les températures réelles de l'article actuel, appuyez et maintenez enfoncée la touche d'article au menu au moins 5 secondes. L'écran affichera le temps de cuisson, le réglage de l'ouverture, les températures réglées et la température réelle pour chaque zone de cet article au menu.

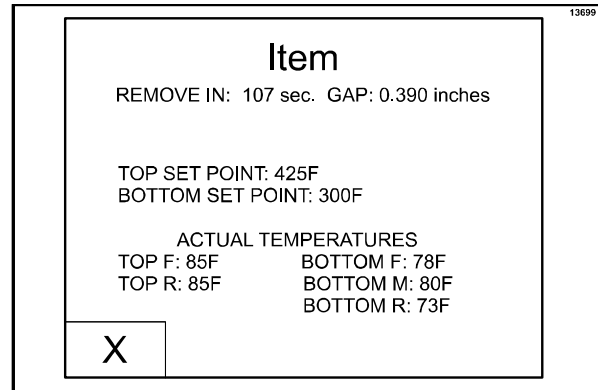


Figure 41

Si aucune touche n'est actionnée pendant 20 secondes, l'écran reviendra à l'affichage normal. Appuyez sur le « X » pour revenir à l'écran principal.

Nettoyage après la cuisson de chaque série

Étape 1

À l'aide du grattoir à gril, grattez la graisse sur la plaque inférieure du gril, de l'avant vers l'arrière. **Ne** grattez **pas** l'arrière de la plaque inférieure du gril dans un mouvement de gauche à droite et de droite à gauche avec le grattoir à gril.

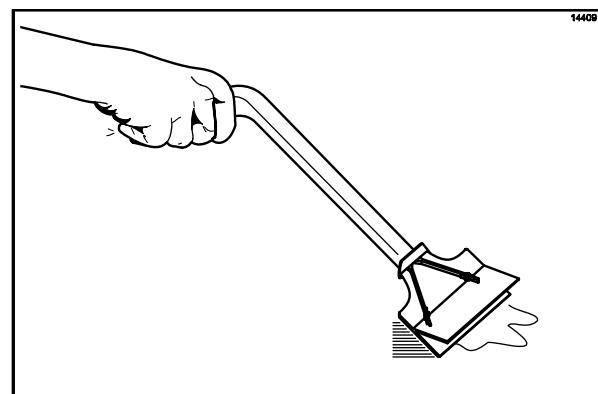


Figure 42

Étape 2

Utilisez la raclette pour nettoyer la feuille antiadhésive de la plaque supérieure. Faites un mouvement en diagonale pour nettoyer la feuille antiadhésive. Tenez le manche légèrement incliné vers le haut, la raclette face vers le bas.

Note: N'exercez pas une pression excessive lorsque vous essuyez la feuille antiadhésive. Le fait d'exercer une pression excessive peut égratigner ou déchirer la feuille antiadhésive.

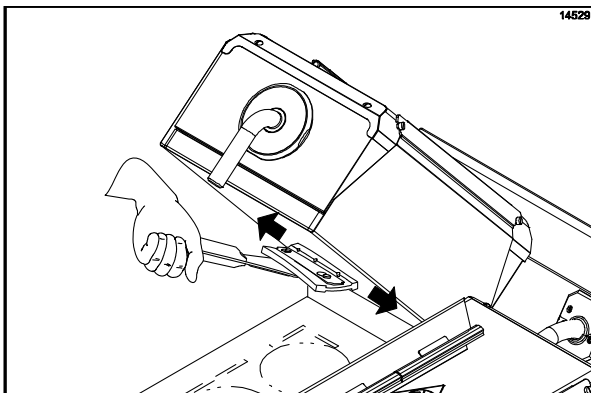
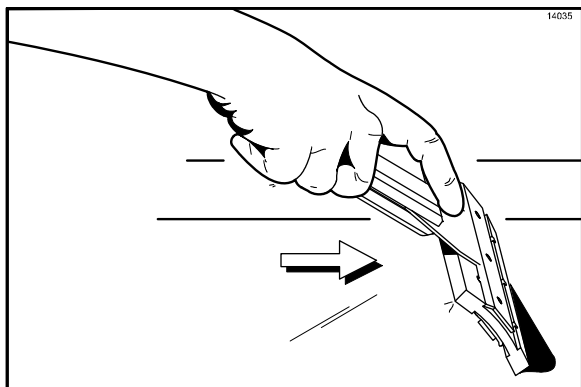


Figure 43

Étape 3

À l'aide de la raclette, poussez la graisse à l'arrière de la plaque inférieure du gril, dans le ramasse-graisse.

N'utilisez PAS le grattoir à gril pour effectuer cette étape.



Étape 4

Utilisez un linge à gril pour nettoyer la plaque antiéclaboussure et les rebords au besoin pendant l'utilisation.

Note : Pour accroître la durée de vie de la feuille antiadhésive, essuyez-la à l'aide d'un linge à gril propre, replié et imbibé d'assainissant, au moins **quatre fois** par heure.



ATTENTION : La plaque supérieure est très **CHAUDE**! Pour prévenir les brûlures, soyez très prudent lors de l'essuyage de la feuille antiadhésive.

Marche à suivre de nettoyage quotidien

Note : Le modèle C810 à trois plaques a été sélectionné dans les illustrations de la marche à suivre étape par étape. Dans le cas des grils munis de moins de trois plaques, effectuez les étapes ci-dessous, appropriées au nombre de plaques de votre gril.

Étape 1

Soulevez la plaque supérieure à la position OUVERTE en appuyant sur le bouton rouge RAISE (Soulever).

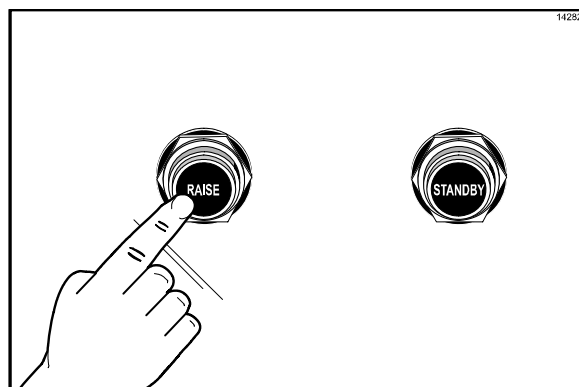


Figure 44



ATTENTION : N'utilisez jamais la force pour soulever la plaque supérieure. Cela pourrait causer des dommages aux composants. Utilisez seulement le bouton RAISE (Soulever) pour ouvrir la plaque supérieure !

Note : NE mettez PAS l'interrupteur d'alimentation principal en position OFF (À l'arrêt) pendant que les plaques sont en position « baissée ».

Étape 2

Appuyez sur la touche CLEAN (Nettoyage). Lorsque les surfaces de cuisson auront atteint la température de nettoyage appropriée, une alarme se fera entendre et le message « READY TO CLEAN » (Prêt pour le nettoyage) apparaîtra.

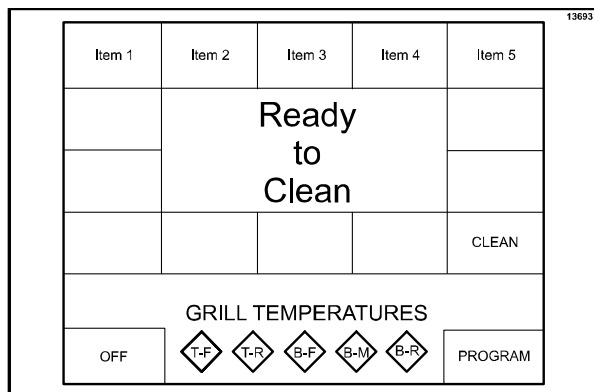


Figure 45

Étape 3

Appuyez sur le bouton RAISE (Soulever) pour annuler l'alarme.

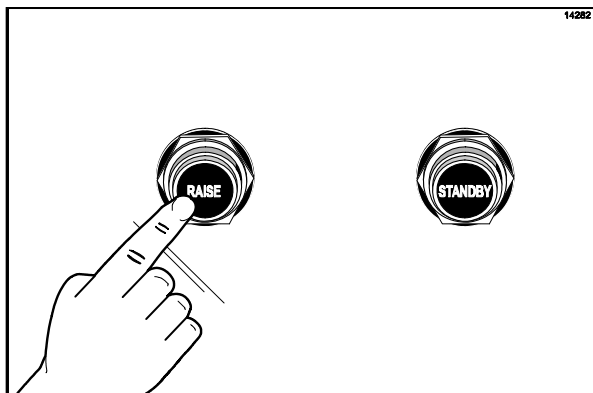


Figure 46

Étape 4

Enfilez des gants résistants à la chaleur.

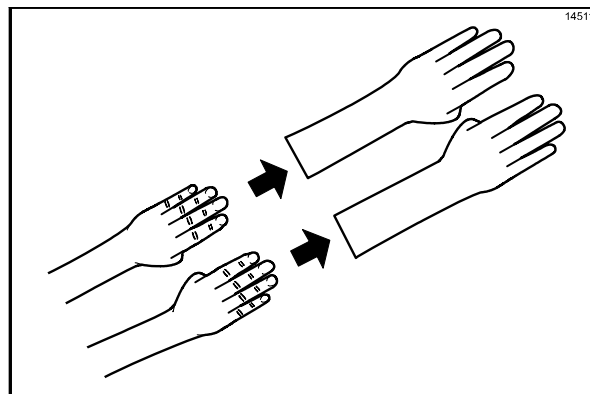


Figure 47



ATTENTION : La plaque supérieure et les feuilles antiadhésives sont très chaudes. Soyez très prudent pour ne pas vous brûler.

Étape 5

Essuyez la surface exposée des feuilles antiadhésives à l'aide d'un linge à gril propre imbibé d'assainissant.

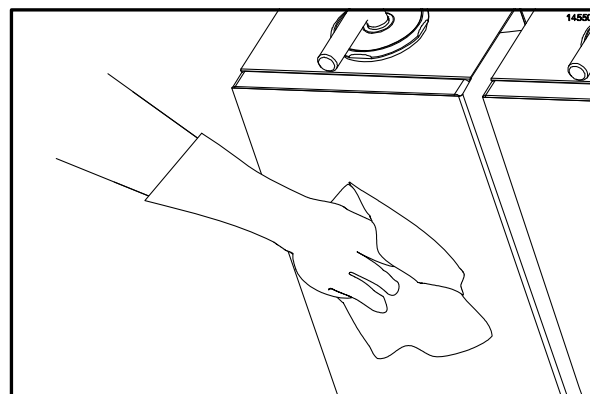


Figure 48

Étape 6

Retirez la pince de la feuille antiadhésive, la barre de maintien et la feuille antiadhésive. Apportez ces pièces à l'évier pour les nettoyer et les rincer.

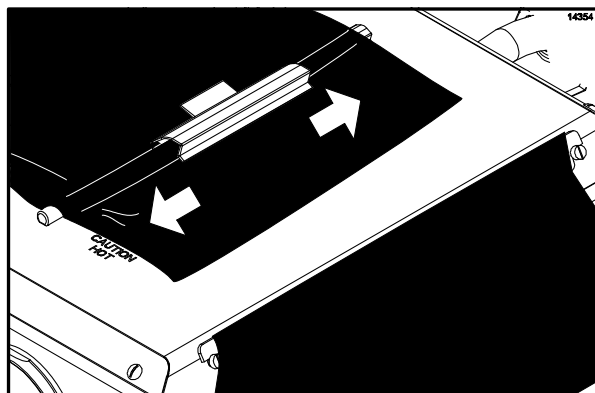


Figure 49

Étape 7

Répétez les étapes 1 à 6 pour la ou les autres plaques supérieures.

Étape 8

Lavez et rincez les pinces et les barres de maintien à l'évier. Mettez-les de côté pour les utiliser plus tard.

Étape 9

Placez les feuilles antiadhésives sur une surface plane et propre près de l'évier en attendant le reste du nettoyage. **NE les pliez PAS, NE les froissez PAS et NE les placez PAS sur des objets coupants.**

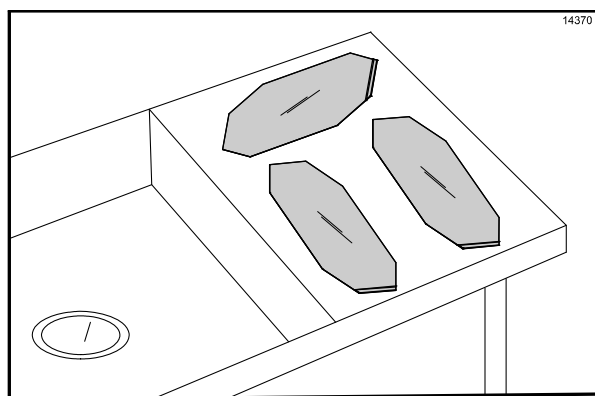


Figure 50

Étape 10

Grattez la surface **inférieure** du gril avec le grattoir à gril, de l'avant vers l'arrière.

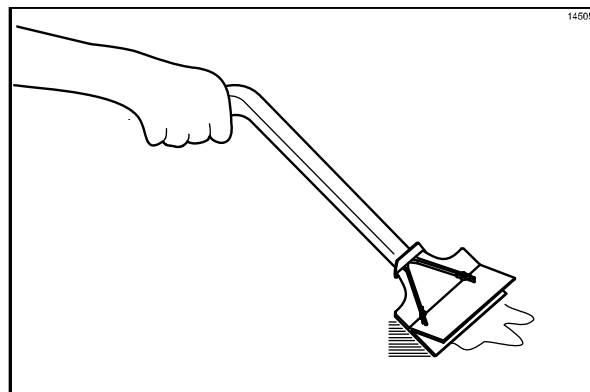


Figure 51

Étape 11

Utilisez la raclette pour pousser la graisse restante dans les ramasse-graisse.

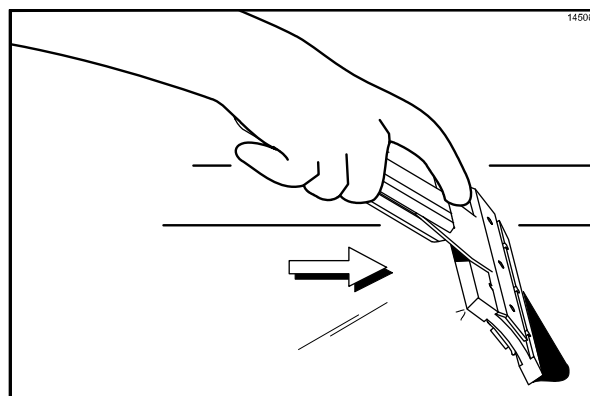


Figure 52

Étape 12

Retirez, videz et remplacez les ramasse-graisse.

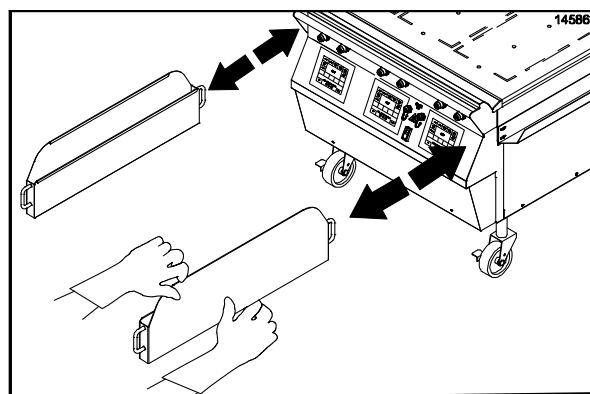


Figure 53

Étape 13

Prenez un nettoyant à gril à haute température approuvé et versez-en environ 3 oz (90 ml) sur chacune des zones de cuisson de 12 po (305 mm).

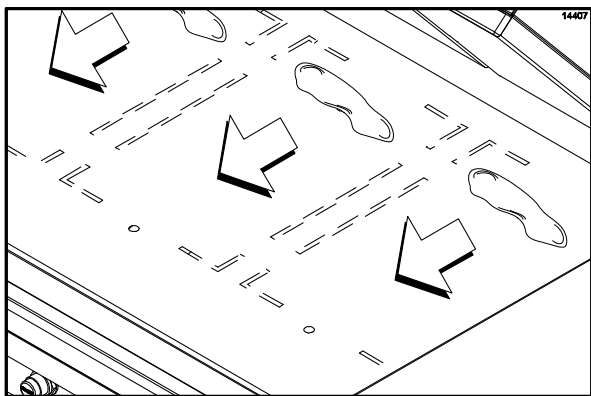


Figure 54

Étape 14

Fixez solidement le tampon non abrasif sur le porte-tampon à récurer le gril.



IMPORTANT! Utilisez le tampon et porte-tampon à récurer le gril identifiés à la page 14 SEULEMENT. L'utilisation d'un autre tampon et porte-tampon endommagera les feuilles antiadhésives.

Étape 15

Trempez le tampon dans le nettoyant à gril.

IMPORTANT : NE RÉCUREZ PAS pendant l'application du nettoyant aux étapes suivantes.

Étape 16

Appliquez le nettoyant à gril à l'avant des plaques supérieures.

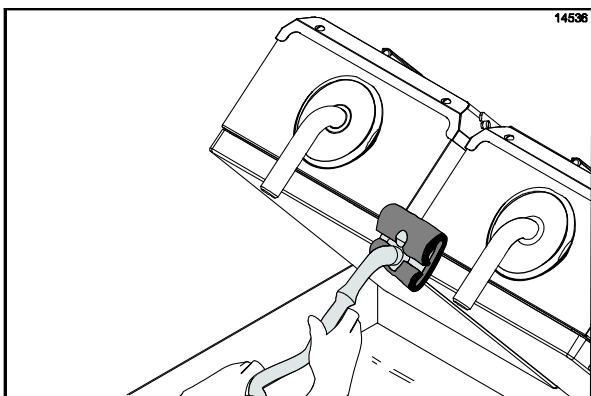


Figure 55



N'utilisez PAS de grattoir en métal, de tampon abrasif, ni de toile ou brosse en métal. Cela pourrait causer des dommages aux composants.

Étape 17

Appliquez le nettoyant à gril sur la surface des plaques.

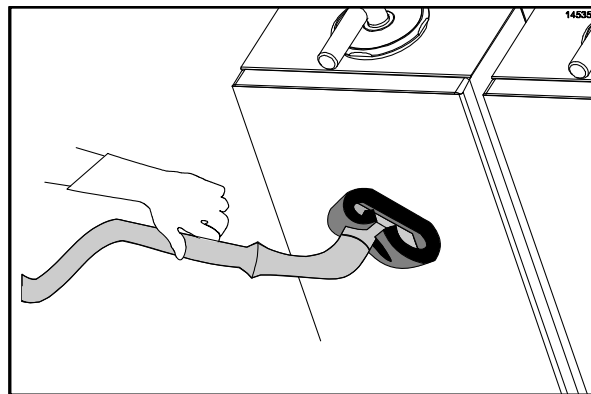


Figure 56

Étape 18

Appliquez le nettoyant à gril à l'arrière des plaques supérieures.

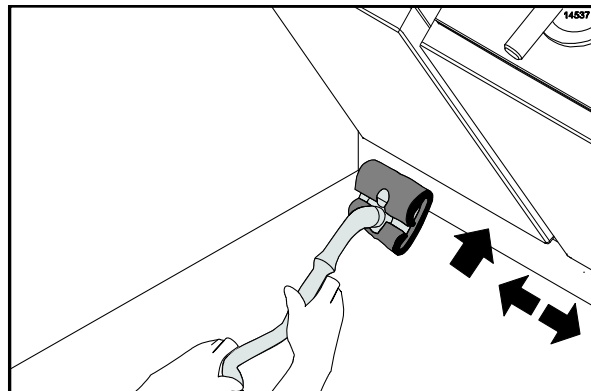


Figure 57

Étape 19

Appliquez le nettoyant à gril sur les rebords extérieurs des plaques de droite et de gauche.

Étape 20

Appuyez sur le bouton **STANDBY** (En attente) deux fois pour descendre une des plaques au besoin.

810 seulement : Appuyez sur le bouton **STANDBY** (En attente) deux fois pour descendre la plaque du centre. Appliquez le nettoyant à gril aux deux côtés de la plaque du centre.

Étape 21

Appliquez le nettoyant à gril sur les rebords intérieurs des plaques de droite et de gauche.

Étape 22

Appuyez sur le bouton RAISE (Soulever) pour soulever la plaque qui avait été abaissée.

Étape 23

Récurez légèrement l'avant des plaques à l'aide du tampon non abrasif jusqu'à ce que toute la saleté soit liquéfiée par le nettoyant à gril. Pour éliminer les tâches tenaces, appliquez de nouveau du nettoyant à gril et récurez doucement. **Ne rincez pas les plaques à cette étape.**

Étape 24

Récurez doucement la surface des plaques.

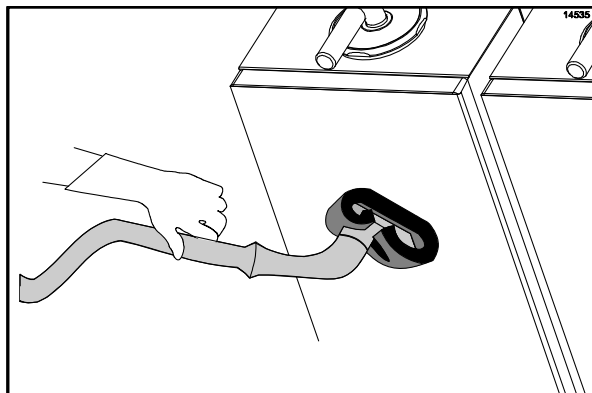


Figure 58

Étape 25

Récurez légèrement l'arrière des plaques supérieures.

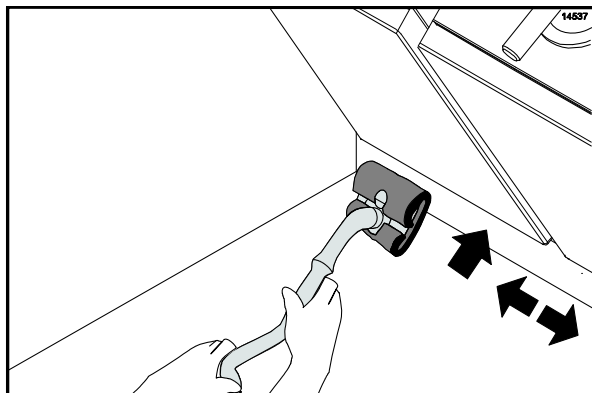


Figure 59

Étape 26

Récurez doucement les rebords extérieurs des plaques de droite et de gauche.

Étape 27

Appuyez sur le bouton STANDBY (En attente) deux fois pour descendre une des plaques.

810 seulement : Appuyez sur le bouton STANDBY (En attente) deux fois pour descendre la plaque du centre. Récurez doucement les deux côtés de la plaque du centre.

Étape 28

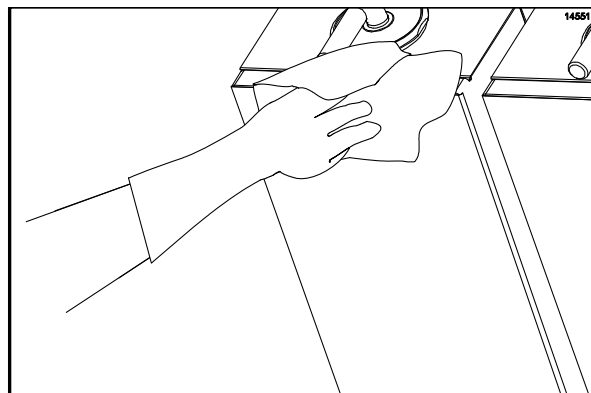
Récurez doucement les rebords intérieurs des plaques de droite et de gauche.

Étape 29

Appuyez sur le bouton RAISE (Soulever) pour soulever la plaque qui avait été abaissée.

Étape 30

À l'aide d'un linge à gril propre et imbibé d'assainissant, rincez l'avant, les côtés et l'arrière des plaques.



Étape 31

Rincez les surfaces de cuisson des plaques à l'aide d'un linge à gril propre et imbibé d'assainissant.

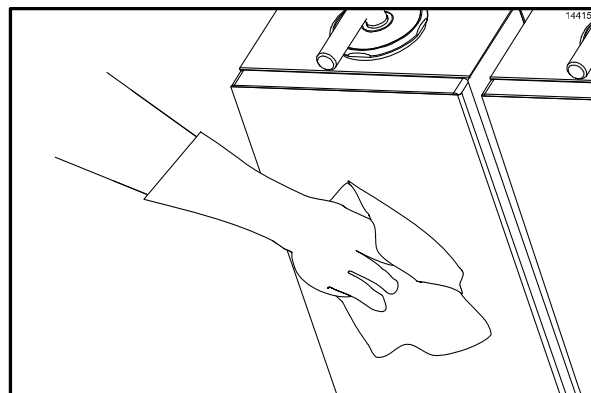


Figure 60

Étape 32

Appuyez sur le bouton STANDBY (En attente) deux fois pour descendre une des plaques.

810 seulement : Appuyez sur le bouton STANDBY (En attente) deux fois pour descendre la plaque du centre. À l'aide d'un linge à gril propre et imbibé d'assainissant, rincez les deux côtés de la plaque du centre.

Étape 33

À l'aide d'un linge à gril propre et imbibé d'assainissant, rincez les rebords intérieurs des plaques de droite et de gauche.

Étape 34

Appuyez sur le bouton RAISE (Soulever) pour soulever la plaque qui avait été abaissée.

Étape 35

À l'aide d'un linge à gril propre et imbibé d'assainissant, essuyez l'extérieur de toutes les plaques, particulièrement l'arrière des plaques supérieures (près du bras).

Étape 36

En commençant à l'arrière de la plaque inférieure, répandez le reste du nettoyant à gril sur toute la surface. **Ne récurer pas, tout en appliquant le produit.**

Étape 37

Récurez légèrement la surface à l'aide du tampon non abrasif, jusqu'à ce que toute la saleté soit liquéfiée par le nettoyant à gril.

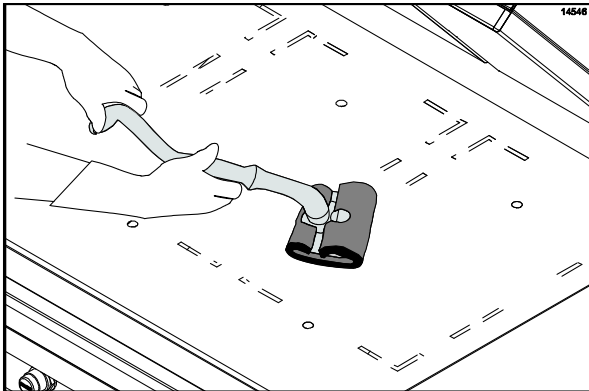


Figure 61

Note : L'arrière de la plaque supérieure et le bras tubulaire s'essuient facilement à partir de l'avant du gril. Si le nettoyage est fait tous les jours, il ne devrait pas y avoir d'accumulation de carbone.

IMPORTANT !



N'utilisez **PAS** un jet d'eau pour nettoyer ou rincer le gril.



N'utilisez **PAS** d'eau froide ni de glace pour refroidir la plaque supérieure ou la plaque inférieure.

Le non-respect de ces consignes peut causer :



- une grave électrocution



- des brûlures causées par la vapeur



- une accumulation de liquide à l'intérieur du gril et la destruction de composants électriques.



- des dommages aux surfaces de cuisson.

Étape 38

Versez doucement de l'eau chaude sur la plaque inférieure du gril, de l'arrière vers l'avant. Utilisez la raclette pour éliminer le nettoyant sur la surface du gril.

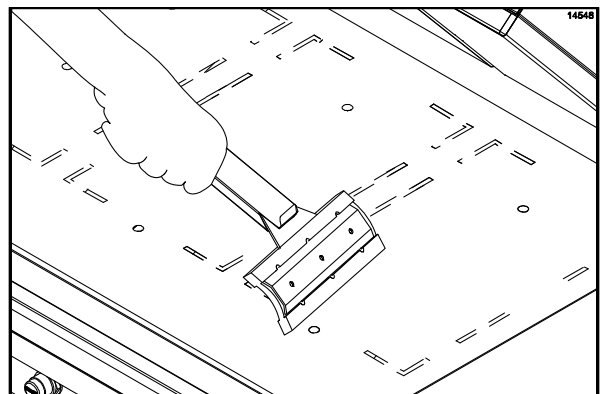


Figure 62



Pour éviter d'endommager le gril :

- n'utilisez jamais de toiles à gril sur la plaque supérieure ou la plaque inférieure.
- n'utilisez jamais d'abrasifs ou de nettoyeurs autres que le nettoyeur approuvé.
- ne mettez jamais le grattoir à gril ou du nettoyeur abrasif en contact avec la feuille antiadhésive.

Étape 39

Versez une petite quantité d'eau chaude sur un linge à gril propre et imbibé d'assainissant, en le tenant au-dessus de la surface inférieure du gril. Essuyez la surface inférieure du gril jusqu'à ce que tous les résidus soient éliminés.

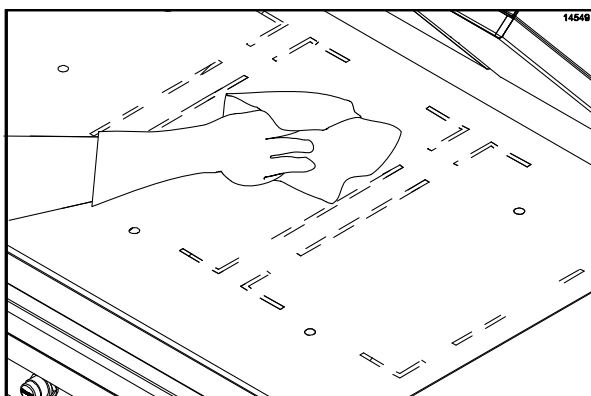


Figure 63



IMPORTANT ! L'étape 40 doit être effectuée à l'aide du tampon et porte-tampon à récurer le gril identifiés à la page 14 SEULEMENT. L'utilisation d'un autre tampon et porte-tampon endommagera la feuille antiadhésive.

Note: Communiquez avec votre distributeur Taylor local pour acheter le bon tampon et porte-tampon à récurer le gril. (Voir page 14.)

Étape 40

Placez les feuilles antiadhésives à plat sur la surface inférieure du gril. Nettoyez doucement les deux côtés des feuilles antiadhésives à l'aide d'un nettoyeur à gril haute température approuvé et du tampon et porte-tampon à récurer le gril.

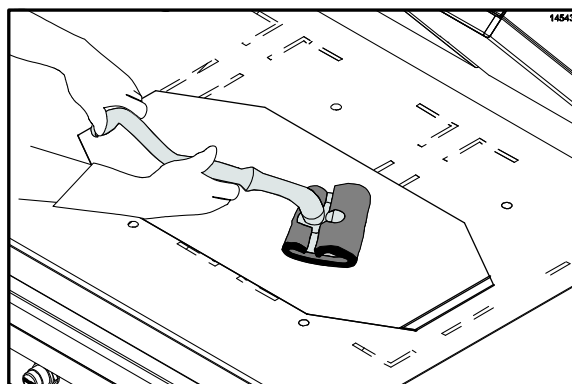


Figure 64

Étape 41

Rincez les deux côtés des feuilles antiadhésives à l'aide d'un linge à gril propre et imbibé d'assainissant.

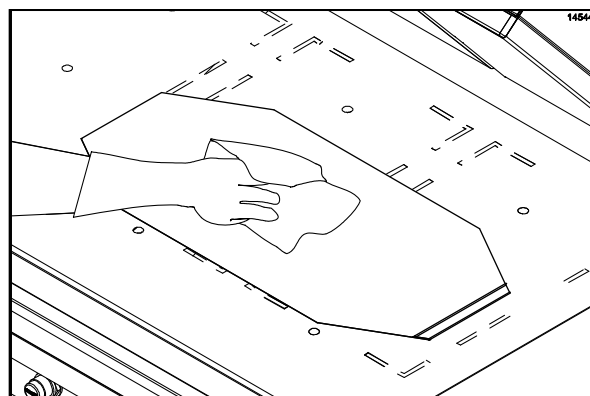


Figure 65

Étape 42

Déposez les feuilles antiadhésives sur une surface plane, propre et assainie et laissez-les sécher à l'air pendant la nuit.

Étape 43

Essuyez la plaque inférieure du gril à l'aide d'un linge à gril propre et imbibé d'assainissant. Répétez jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de saleté visible.

Étape 44

Retirez et videz les ramasse-graisse.

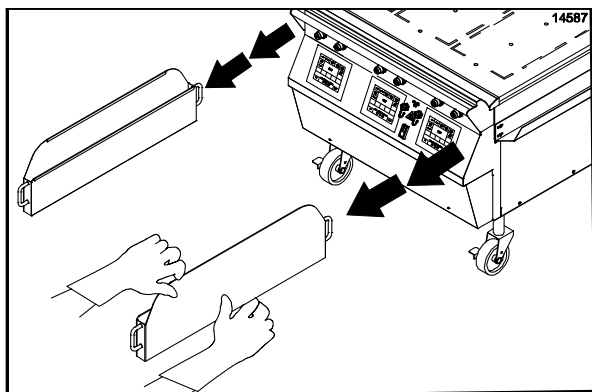


Figure 66

Étape 45

Lavez, rincez et remettez en place les ramasse-graisse.

Restaurants ouverts 24 heures seulement :

Étape 46

Remettez les feuilles antiadhésives en place du côté opposé à celui utilisé la dernière fois. Fixez les feuilles antiadhésives en place à l'aide des pinces et des barres de maintien. Allumez le gril selon les instructions de la page 16.

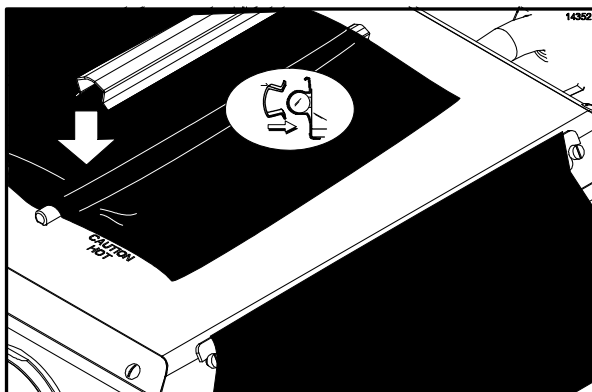


Figure 67

Restaurants non ouverts 24 heures seulement :

Étape 46

Essuyez toutes les aires à l'aide d'un linge à gril propre et imbibé d'assainissant.

Étape 47

Essuyez tous les panneaux extérieurs.

Étape 48

Appliquez une légère couche d'huile végétale sur toute la plaque **inférieure**.

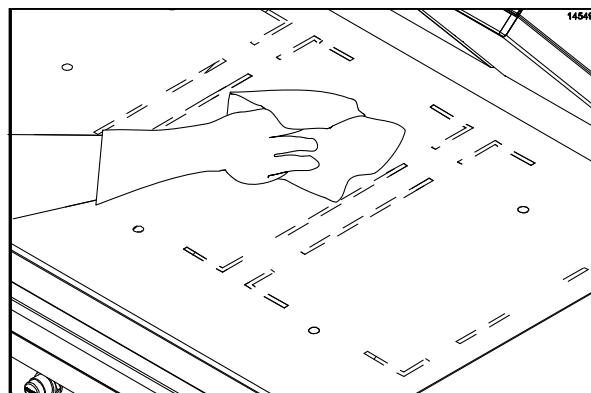


Figure 68

Étape 49

Laissez les plaques supérieures en position OUVRETE pour la nuit.

Étape 50

Placez l'interrupteur en position « OFF » (À l'arrêt).

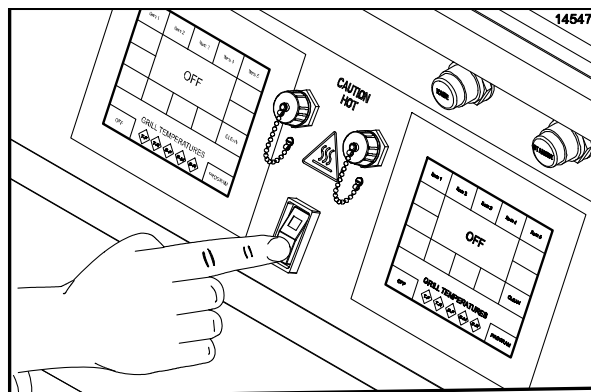


Figure 69

Section 7

Guide de dépannage

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
1. Un côté du gril ne chauffe pas. Le contrôle affichera le message « PROBE FAULT » (Problème de sonde).	a. Un branchement d'alimentation n'est pas branché.	a. Vérifier les branchements d'alimentation
	b. Le disjoncteur du restaurant est déclenché.	b. Réinitialiser le disjoncteur du restaurant
	c. Le contacteur est défectueux.	c. Appeler un technicien de service
	d. Le filament est défectueux.	d. Appeler un technicien de service
	e. L'interrupteur de limite élevée est défectueux.	e. Appeler un technicien de service
	f. Le relais à semi-conducteurs est défectueux.	f. Appeler un technicien de service
2. Une zone de chaleur ne chauffe pas. L'écran indique « TOO COOL » (Trop froid).	a. La carte d'interface est défectueuse.	a. Appeler un technicien de service
	b. Le relais à semi-conducteurs est défectueux.	b. Appeler un technicien de service
	c. Le harnais de contrôle est défectueux.	c. Appeler un technicien de service
3. Une des zones surchauffe. L'écran indique « TOO HOT » (Trop chaud).	a. La carte d'interface est défectueuse.	a. Appeler un technicien de service
	b. Le relais à semi-conducteurs est défectueux.	b. Appeler un technicien de service
4. Le gril ne s'allume pas lorsque l'interrupteur est placé en position « ON » (En marche).	a. Le disjoncteur du restaurant est déclenché.	a. Réinitialiser le disjoncteur du restaurant
	b. Le cordon de contrôle n'est pas branché correctement.	b. Rebrancher le cordon
	c. Le fusible de la boîte de contrôle est défectueux.	c. Appeler un technicien de service
	d. L'interrupteur est défectueux.	d. Appeler un technicien de service
5. La plaque supérieure ne demeure pas en mode STANDBY (En attente), mais demeure à la position COOK (Cuisson).	a. Utilisation incorrecte du bouton STANDBY (En attente)	a. Appuyer sur le bouton STANDBY (En attente) dans les cinq secondes qui suivent l'abaissement de la plaque en position CUISSON
	b. Branchements défectueux	b. Appeler un technicien de service

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
6. La plaque supérieure ne demeure pas en position COOK (Cuisson) ou STANDBY (En attente).	a. La température est insuffisante pour l'indicateur à DEL.	a. Attendre jusqu'à ce que l'indicateur à DEL soit vert
	b. Le harnais de contrôle est défectueux.	b. Appeler un technicien de service
	c. La carte d'interface est défectueuse.	c. Appeler un technicien de service
	d. Le verrou est défectueux.	d. Appeler un technicien de service
	e. Le solénoïde du verrou est défectueux.	e. Appeler un technicien de service
	f. Le contrôle du processeur est défectueux.	f. Appeler un technicien de service
	g. Le système pneumatique est défectueux.	g. Appeler un technicien de service
7. La plaque supérieure ne demeure pas à la position COOK (Cuisson), mais demeure en STANDBY (En attente).	a. Les caractéristiques du produit sont hors norme.	a. Le produit doit être dans les normes (bonne épaisseur, forme, etc.)
	b. Le contrôle du processeur n'est pas bien réglé.	b. Appeler un technicien de service
8. La plaque supérieure ouvre trop rapidement.	a. La vanne d'orifice/de vérification est incorrecte ou manque.	a. Appeler un technicien de service
9. L'écran indique « PLATEN NOT LATCHED » (Plaque non verrouillée).	a. Le système pneumatique est défectueux.	a. Appeler un technicien de service
	b. Le verrou est défectueux.	b. Appeler un technicien de service
	c. Le solénoïde du verrou est défectueux.	c. Appeler un technicien de service
10. L'écran indique « UPPER PLATEN STUCK » (Plaque supérieure coincée).	a. Les roulements du bras sont sales.	a. Appeler un technicien de service
	b. Le cylindre pneumatique est défectueux.	b. Appeler un technicien de service
	c. Conduites d'air des cylindres bouchées	c. Appeler un technicien de service

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
11. La plaque ne va pas s'abaisser à la hauteur d'ouverture réglée.	a. Accumulation excessive de carbone sur les protections.	a. Suivre la marche à suivre de fermeture pour bien nettoyer et éliminer l'accumulation de carbone sur les protections.
	b. Carte d'interface du moteur défectueuse	b. Appeler un technicien de service
	c. Branchements de harnais lâches	c. Appeler un technicien de service
	d. Contrôleur d'affichage principal défectueux	d. Appeler un technicien de service
	e. Moteurs et câbles défectueux	e. Appeler un technicien de service
12. Le produit est trop ou pas assez cuit.	a. La feuille antiadhésive est usée.	a. Remplacer la feuille antiadhésive
	b. Temps de cuisson incorrect	b. Réinitialiser le contrôle du processeur selon le bon temps
	c. Réglage de température incorrect	c. Ajuster le contrôle du processeur au bon réglage
	d. La plaque supérieure ou inférieure n'est pas propre et/ou comporte des accumulations de carbone.	d. Il faut respecter la marche à suivre de fermeture pour bien nettoyer la plaque supérieure et la plaque inférieure et éliminer les accumulations de carbone.
	e. La hauteur de l'ouverture est mal réglée.	e. Appeler un technicien de service
	f. La zone chauffante ne chauffe pas.	f. Appeler un technicien de service
13. Le produit ne cuit pas uniformément.	a. La plaque supérieure ou inférieure n'est pas propre et/ou comporte des accumulations de carbone.	a. Il faut respecter la marche à suivre de fermeture pour bien nettoyer la plaque supérieure et la plaque inférieure et éliminer les accumulations de carbone.
	b. La feuille antiadhésive est usée.	b. Remplacer la feuille antiadhésive
	c. Les caractéristiques du produit sont hors norme.	c. Le produit doit être dans les normes (bonne épaisseur, forme, etc.)
	d. La plaque n'est pas au niveau.	d. Appeler un technicien de service
	e. La hauteur de l'ouverture est mal réglée.	e. Appeler un technicien de service
	f. La pression d'air n'est pas assez élevée.	f. Appeler un technicien de service

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
14. L'écran indique « PROBE OPEN » (Sonde ouverte) et affiche la zone spécifique.	a. Le thermocouple ou la carte d'interface du thermocouple sont défectueux.	a. Appeler un technicien de service
15. L'écran indique « HOME SWITCH STUCK ON » (Interrupteur coincé).	a. Les options de cuisson des deux côtés sont bloquées.	a. Mettre le contrôle sur OFF (À l'arrêt), puis le remettre en marche pour annuler la faute.
	b. Moteur pas à pas défectueux	b. Appeler un technicien de service
	c. Harnais du moteur pas à pas défectueux	c. Appeler un technicien de service
	d. Interrupteur défectueux	d. Appeler un technicien de service
	e. Contrôle du moteur défectueux	e. Appeler un technicien de service
16. L'écran indique « HOME SWITCH NOT SEEN » (Interrupteur non détecté).	a. Contrôle du moteur défectueux	a. Appeler un technicien de service
	b. Moteur pas à pas défectueux	b. Appeler un technicien de service
	c. Harnais du moteur pas à pas défectueux	c. Appeler un technicien de service
	d. Interrupteur défectueux	d. Appeler un technicien de service
	e. Câble de plaque brisé	e. Appeler un technicien de service

Section 8

Explication de la garantie

Pièces de catégorie 103

La garantie pour les pièces de nouveaux équipements de catégorie 103 est d'un an, à partir de la date d'origine d'installation de l'appareil, avec une garantie des pièces de remplacement de trois mois.

Pièces de catégorie 212

La garantie pour les pièces de nouveaux équipements de catégorie 212 est de deux ans, à partir de la date d'origine d'installation de l'appareil, avec une garantie des pièces de remplacement de douze mois.

Pièces de catégorie 512

La garantie pour les pièces de nouveaux équipements de catégorie 512 est de cinq ans, à partir de la date d'origine d'installation de l'appareil avec une garantie des pièces de remplacement de douze mois.

Pièces de catégorie 000

Les pièces de catégorie 000 sont considérées comme articles d'usine – aucune garantie.

Pièces de catégorie ***

Consultez l'explication de la garantie au dos de la notice de vérification.

ATTENTION : La garantie n'est valable que si les pièces sont des pièces Taylor autorisées, achetées auprès d'un distributeur Taylor autorisé et que le travail de service nécessaire a été effectué par un technicien de service de Taylor autorisé.

Taylor se réserve le droit de refuser les réclamations de garantie relatives à l'équipement ou aux pièces si des pièces ou du fluide frigorigène non approuvés ont été installés sur l'appareil, si des modifications ont été effectuées sans respecter les recommandations de l'usine ou s'il est établi que le problème a été causé par de la négligence ou de l'abus.