

Placer le présent manuel dans la section Grille-pain
de votre Manuel d'équipement
Fabriqué exclusivement pour
McDONALD'S®

Par
A.J. Antunes & Co.
180 KEHOE BLVD.
CAROL STREAM, ILLINOIS 60188, U.S.A.
TÉLÉPHONE : 1-630-784-1000
SANS FRAIS : 1-877-392-7854
TÉLÉCOPIEUR : 1-630-784-1650
www.ajantunes.com

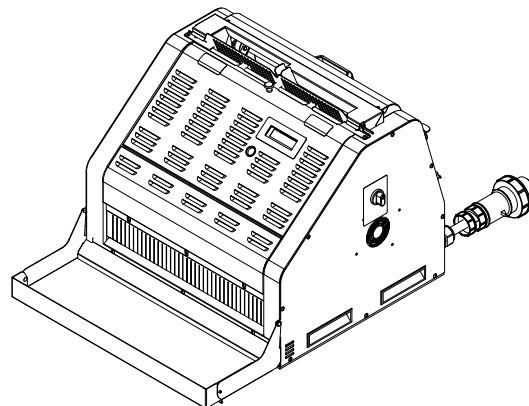


TABLE DES MATIÈRES

Guide d'utilisation	2	Réglages du bouton de contrôle de compression de l'épaisseur du petit pain	10
Généralités	2	Réglage de la qualité du grillage	10
Renseignements sur la garantie	2	Affichage des réglages de mode du programme	11
Réparation/Assistance technique	2	Réglages du grille-pain universel	11
Caractéristiques techniques	3	Mode d'état de l'appareil UTX-200L	12
Caractéristiques électriques et configuration de la fiche	3	Purger les produits du grille-pain	12
Dimensions	3	Arrêter le UTX-200L	13
Renseignements importants sur la sécurité	4	Réinitialiser avec les réglages d'usine	13
Installation	5	Entretien	14
Fonctionnement	7	TÂCHES QUOTIDIENNES : Nettoyage des accessoires, de la feuille non adhérente et de la courroie transporteuse verticale	14
Mode d'emploi	7	Dépannage	16
Changer entre le mode Muffin et Bagel	7	Pièces de rechange	18
Changement du déjeuner au dîner (Breakfast à Lunch) ...	8	Remarques	19
Étiquettes de produit et grillage des produits	9		

GARANTIE LIMITÉE

La division d'équipement de restaurant Antunes Food Service de A.J. Antunes & Co. fournit la garantie limitée suivante à l'acheteur original de tout équipement McDonald's fabriqué et acheté après le 1er janvier 2003.

Tous les composants sont garantis contre les défauts de matériaux et de main-d'œuvre pour une période de deux (2) ans à compter de la date d'installation originale, ne dépassant pas 30 mois à compter de la date d'expédition de notre usine.

Pour toute pièce défectueuse au cours des deux (2) premières années après la date d'installation originale, Antunes Food Service paiera les frais nets de main-d'œuvre négociés à un agent gestionnaire autorisé pour le remplacement de la pièce, plus les frais de déplacement jusqu'à 50 milles/80 km, d'une (1) heure dans un sens comme dans l'autre (100 milles/160 km, 2 heures aller-retour).

EXCLUSIONS DE LA GARANTIE

- Le coût de l'installation.
- Les dommages causés à l'équipement lors de l'expédition. L'acheteur doit présenter une réclamation pour dommages directement au transporteur.
- Les modifications, l'emploi incorrect ou abusif.
- La manutention ou le remisage incorrects.
- L'entretien incorrect.
- Ne pas suivre les instructions d'installation correctes, y compris celles concernant la connexion électrique.
- Les réparations incorrectes ou non autorisées.
- Procédures d'entretien planifié telles que décrites sur votre fiche MRC.

- Les consommables tels que les couvercles de grill (feuilles non adhérentes), les garnitures d'étanchéité, les courroies à bande transporteuses, les joints d'étanchéité et les ampoules.
- Le coût des heures supplémentaires ou des jours fériés.
- Les distances de plus de 50 milles/80 km (100 milles/160 km aller-retour) ou le temps de déplacement de plus de deux (2) heures.
- Les taxes sur le fret, à l'étranger, d'accise, municipales ou autres taxes de vente ou d'utilisation.
- Les dommages indirects tels que la perte de bénéfices ou de temps, le coût de réparation ou de remplacement d'autres biens endommagés, ou tout autre dommage accessoire de quelque nature que ce soit.

Antunes Food Service se réserve le droit de modifier ou d'améliorer ses produits. Ce droit d'apporter des modifications à l'équipement est toujours requis en raison de facteurs indépendants de notre volonté et de règlements gouvernementaux. Les modifications ne constituent pas des frais aux termes de la garantie.

La présente garantie est exclusive et remplace toute autre garantie, explicite ou implicite, y compris toute garantie implicite de qualité marchande ou d'aptitude pour un emploi précis, pour laquelle toute responsabilité est expressément déclinée. Les recours ci-dessus sont exclusifs, et sous aucune condition A.J. Antunes & Co. ou l'une de ses divisions ne seront-ils tenus responsables de dommages indirects ou accessoires en cas de rupture de la présente garantie ou de retard dans l'exécution de celle-ci.

Le présent manuel est à l'usage exclusif des personnes autorisées et du personnel de McDonald's Systems, Inc.

© McDonald's Corporation Tous droits réservés

GUIDE D'UTILISATION

Généralités

Le présent manuel est produit pour le grille-pain universel.

Le grille-pain universel est conçu pour griller une variété de petits pains (couronnes et talons), de bagels et de muffins anglais. Sa conception unique permet au grille-pain de changer sa température et les courroies transporteuses automatiquement en fonction des choix de grillage faits par l'utilisateur. Le grille-pain universel utilise une combinaison de technologies de contact, de coincement et de grillage à rayonnement afin de fournir un produit grillé uniformément.

Le présent manuel donne les consignes de sécurité, d'installation et d'utilisation du grille-pain universel. Nous recommandons la lecture du présent manuel avant l'installation et l'utilisation de l'appareil.

Le grille-pain universel est fabriqué à partir des meilleurs matériaux disponibles et assemblé conformément aux normes de qualité strictes de Roundup. Cet appareil a été testé à l'usine afin d'assurer une utilisation fiable et sans problème.

Renseignements sur la garantie

Veuillez lire entièrement la section Garantie limitée du présent manuel.

Si l'appareil est livré endommagé, contacter immédiatement le transporteur et lui présenter une réclamation pour dommages directement. Conserver tous les matériaux d'emballage lorsque qu'une réclamation est présentée. Les réclamations relatives aux dommages en cours de transport sont la responsabilité de l'acheteur et ne sont pas sous garantie.

La présente garantie ne couvre PAS :

- Les dommages causés lors de l'expédition ou résultants d'une utilisation incorrecte.
- L'installation de l'équipement électrique.
- L'entretien courant tel que décrit au présent manuel.
- Les mauvais fonctionnements résultant d'un entretien incorrect.
- Les dommages causés par une utilisation abusive ou imprudente.
- Les dommages causés par l'humidité dans les composants électriques.
- Les dommages résultants de l'altération, l'enlèvement ou la modification des commandes pré-réglées ou d'un dispositif de sécurité.

Réparation/Assistance technique

En cas de problèmes avec l'installation ou l'utilisation de votre appareil, contacter votre agent gestionnaire autorisé.

Remplir l'information ci-dessous et l'avoir en main au moment d'appeler votre agent gestionnaire autorisé pour de l'aide. Le numéro de série apparaît sur la plaque signalétique située à l'arrière de l'appareil.

Acheté de : _____

Date d'achat : _____

N° de modèle : _____

N° de série : _____

N° de fabrication : _____

N° d'identification de réseau : _____

Se reporter au bottin d'agents gestionnaires qui accompagne le présent manuel et remplir l'information ci-dessous :

Agent gestionnaire autorisé

Nom : _____

N° de tél. : _____

Adresse : _____

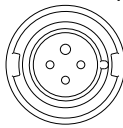
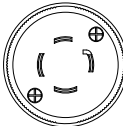
N'utiliser que des pièces de rechange Roundup d'origine pour cet appareil. L'utilisation de pièces de remplacement autres que celles fournies par le fabricant annulera la garantie. Votre agent gestionnaire autorisé a reçu une formation en usine et tient un stock complet de pièces pour ce grille-pain.

Il vous est aussi possible de contacter l'usine au 1-877-392-7854 (Amérique du Nord uniquement), ou au 630-784-1000 si vous éprouvez des difficultés à localiser votre agent gestionnaire autorisé.

IMPORTANT! Conserver ces instructions pour référence future. Si l'appareil change de propriétaire, s'assurer que ce manuel accompagne l'équipement.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Caractéristiques électriques et configuration de la fiche

Modèle et N° de fabrication	Tension de secteur	Phase	Puissance	A max./secteur	Fréq.	Description et configuration de la fiche
UTX-200L 9210805	208 V	3	8,6 kW	24	60	Tige et douille, 3 phases 
	240 V	3	10 kW	24	60	
UTX-200L 9210806	208 V	3	8,6 kW	24	60	NEMA L15-30P 
	240 V	3	10 kW	24	60	

⚠ AVERTISSEMENT ⚠

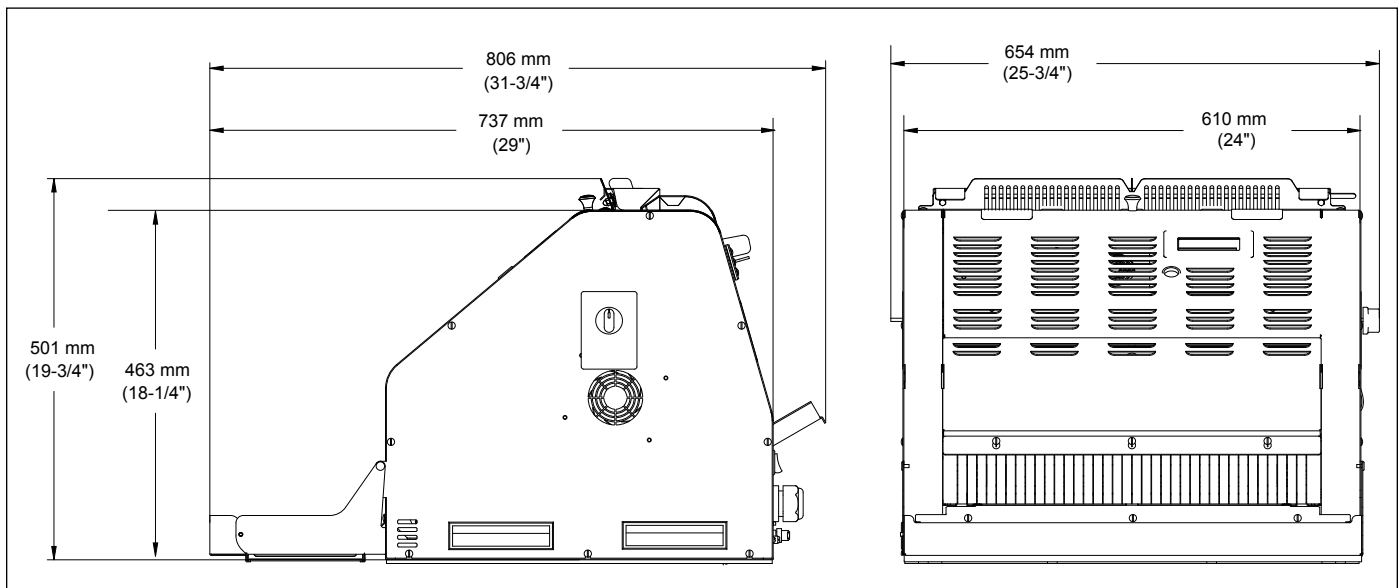
RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE. NE PAS SUIVRE LES INSTRUCTIONS DU PRÉSENT MANUEL PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES OU LA MORT.

- La mise à la terre électrique de cet appareil est requise.
- Ne JAMAIS modifier la fiche du cordon d'alimentation. Si elle ne rentre pas dans la prise, faites installer une prise appropriée par un électricien qualifié.
- Ne JAMAIS utiliser un cordon rallonge avec cet appareil.
- Faire appel à un électricien qualifié si vous avez des doutes quant à la mise à la terre appropriée.

⚠ MISE EN GARDE ⚠

Tous les branchements électriques doivent être conformes aux codes électriques locaux et à tout autre code en vigueur.

Dimensions



RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS SUR LA SÉCURITÉ

Tout au long du présent manuel, les mots et les symboles suivants apparaîtront se rapportant à d'importants points de sécurité en ce qui a trait à l'utilisation et l'entretien de l'équipement.



AVERTISSEMENT GÉNÉRAL. Indique des renseignements importants se rapportant à la manutention de l'équipement et des pièces. Ne pas suivre ces renseignements peut entraîner des dommages à l'équipement, des blessures graves et même la mort.



MISE EN GARDE GÉNÉRALE. Indique des renseignements importants se rapportant à la manutention de l'équipement et des pièces. Ne pas suivre ces renseignements peut entraîner des dommages à l'équipement.



AVERTISSEMENT DE CHOC ÉLECTRIQUE. Indique des renseignements se rapportant à une secousse électrique possible. Ne pas suivre ces renseignements peut entraîner des dommages à l'équipement, des blessures graves et même la mort.



AVERTISSEMENT DE SURFACE TRÈS CHAUDE. Indique des renseignements importants se rapportant à la manutention de l'équipement et des pièces. Ne pas respecter cette mise en garde peut entraîner des blessures personnelles.

En plus des avertissements et des mises en garde du présent manuel, suivre les lignes directrices suivantes pour l'utilisation sécuritaire de l'appareil.

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser le matériel.
- Pour votre sécurité, un connecteur de cordon correctement mis à la terre est fourni avec l'équipement. Ne JAMAIS essayer de tricher le connecteur de mise à la terre.
- Installer ou localiser l'équipement uniquement en prévision de son utilisation prévue telle que décrite au présent manuel. Ne JAMAIS utiliser de produits chimiques corrosifs dans ce matériel.
- Ne JAMAIS utiliser cet équipement si le cordon ou la fiche ont été endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou échappé.
- Seul le personnel qualifié doit réparer cet équipement. Contacter votre agent gestionnaire autorisé le plus proche pour toute modification ou réparation.
- Ne JAMAIS bloquer ou couvrir les ouvertures de l'appareil.
- Ne JAMAIS plonger le cordon ou la fiche dans de l'eau.
- Garder le cordon éloigné des surfaces chauffées.
- Ne JAMAIS laisser le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir.
- Ne JAMAIS utiliser l'appareil sur un comptoir combustible.
- Ne JAMAIS nettoyer cet appareil au jet d'eau.

Les avertissements et mises en garde suivants apparaissent tout au long du présent manuel et doivent être scrupuleusement respectés.

- Fermer l'appareil, attendre que le processus de refroidissement complète son cycle (45 minutes), et débrancher la source d'alimentation avant d'effectuer toute réparation ou tout entretien de l'appareil.

REMARQUE : Le fait de fermer l'interrupteur ne coupe PAS toute l'alimentation à l'appareil. Lorsque l'appareil est branché et mis en marche, un voyant lumineux DEL clignote indiquant que le cordon d'alimentation est branché.

- Les procédures du présent chapitre peuvent faire appel à l'utilisation de produits chimiques. Ces produits chimiques seront mis en relief à l'aide de lettres en caractères gras suivies de l'abréviation **HCS** (Hazard Communication Standard). Se reporter au manuel de la norme en matière de communication des renseignements sur les dangers (Hazard Communication Standard) pour connaître les fiches techniques santé-sécurité (FTSS) appropriées.
- L'équipement doit être mis à la terre conformément aux codes électriques pour prévenir la possibilité des chocs électriques. Une prise de mise à la terre munie de lignes électriques distinctes est requise, protégée par des fusibles ou des disjoncteurs de la valeur nominale appropriée.
- Le pain peut brûler. Les grille-pain ne doivent donc pas être utilisés près ou sous des rideaux ou des murs et matériaux combustibles. Ne pas maintenir des distances d'utilisation sécuritaires peut causer la décoloration ou un incendie.



Ce symbole d'équipotentialité indique une connexion de mise à la terre fonctionnelle externe.



Afin d'éviter des blessures personnelles et des dommages éventuels à l'appareil, les inspections, les tests et les réparations de l'équipement électrique doivent tous être effectués par le PERSONNEL D'ENTRETIEN QUALIFIÉ. L'appareil DOIT être arrêté et DÉBRANCHÉ avant d'effectuer tout entretien interne, sauf lorsque des tests électriques sont requis. Faire preuve de prudence extrême lorsque des tests sont effectués sur des circuits électriques. Des circuits sous-tension seront exposés.

INSTALLATION

1

Feuille non adhérente (2)
Goulotte à déjeuner
Réceptacle à petits pains
Manuel d'utilisation

⚠ NE PAS JETER LA BOÎTE D'ACCESSOIRES! ⚠

Ouvrir la grande boîte (UTX-200L). Retirer et ouvrir la boîte d'accessoires. Mettre les accessoires, les pièces et le manuel de côté.

2

Retirer le UTX-200L de la boîte. Le placer à l'endroit désiré. Essuyer l'appareil au complet avec un tissu propre et humide.

3

REMARQUE : Laver tous les accessoires de métal avant de les installer!

Réceptacle à petits pains

Laver tous les accessoires de métal à l'eau chaude savonneuse et laisser sécher à l'air. Fixer le réceptacle à pains à l'avant de l'appareil.

4

Goulotte à déjeuner
Ramasse-miettes

Insérer la goulotte à déjeuner par-dessus le ramasse-miettes **LANGUETTES D'ABORD**. Accrocher la goulotte sur le dessus du ramasse-miettes. Insérer le ramasse-miettes entièrement dans l'appareil.

5

Retirer le bouton le plus proche du CTX-200

Brancher le cordon d'alimentation dans la prise appropriée

REMARQUE : le CTX-200 peut être placé à la gauche **ou** la droite du UTX-200

Brancher le cordon d'alimentation sur la prise appropriée.
Si le CTX-200L est présent : Enlever le bouton de compression du côté du UTX-200L le plus près du CTX-200. Ne PAS jeter le bouton.

REMARQUE : Il vous est aussi possible de contacter l'usine au 1-877-392-7854 (Amérique du Nord uniquement), ou au 630-784-1000.

⚠ MISE EN GARDE ⚠

1. Assurer un dégagement d'au moins 25,4 mm (1 po) des deux côtés du UTX-200L (ou CTX-200L lorsqu'il est utilisé avec le UTX-200L) de tout mur ou toute surface combustibles. Laisser l'avant et l'arrière dégagés.
2. Ne **JAMAIS** utiliser l'appareil sur une surface ou un comptoir combustible.

⚠ AVERTISSEMENT ⚠

Faire preuve de prudence lorsque l'appareil fonctionne. L'appareil et les accessoires seront chauds au toucher. Utiliser des gants antichaleur au moment de retirer tout accessoire lorsque l'appareil fonctionne. Il y a danger de blessures personnelles.

INSTALLATION (SUITE)

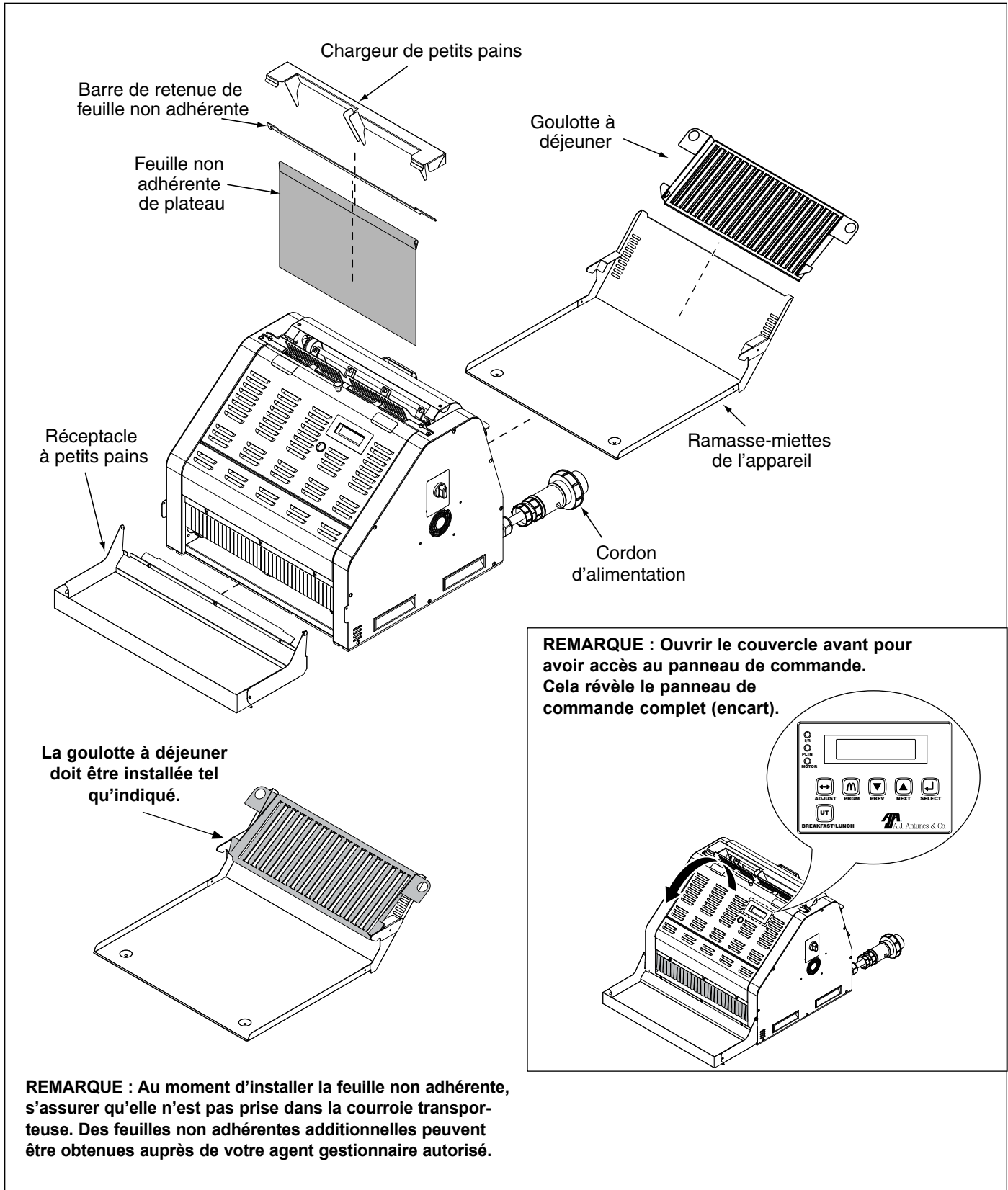


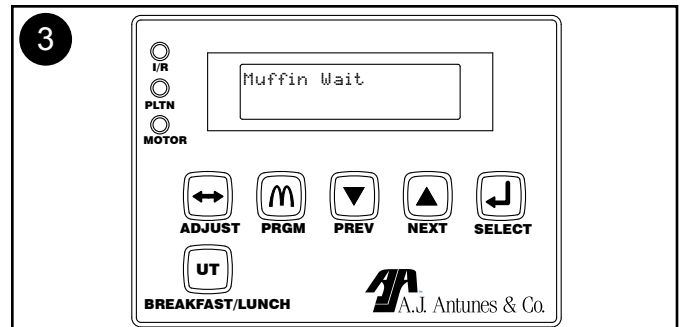
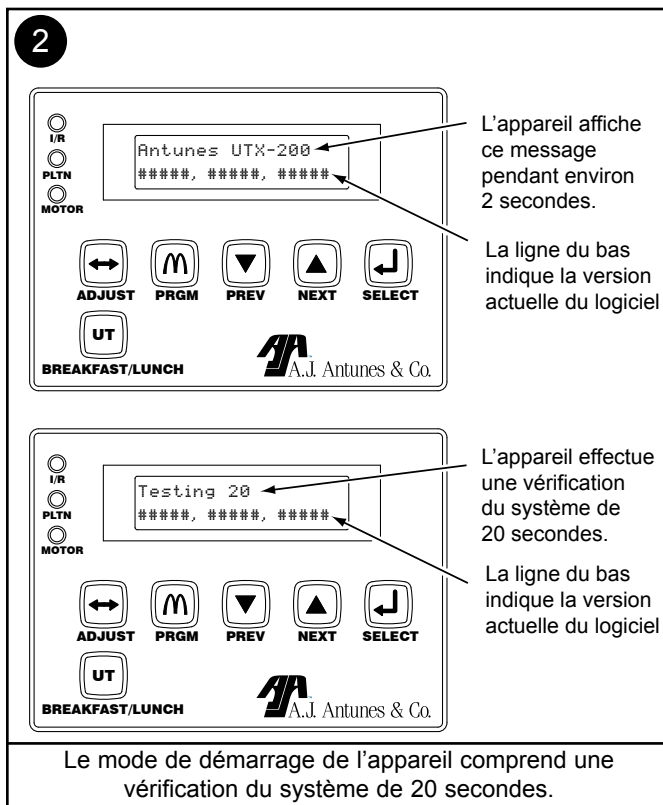
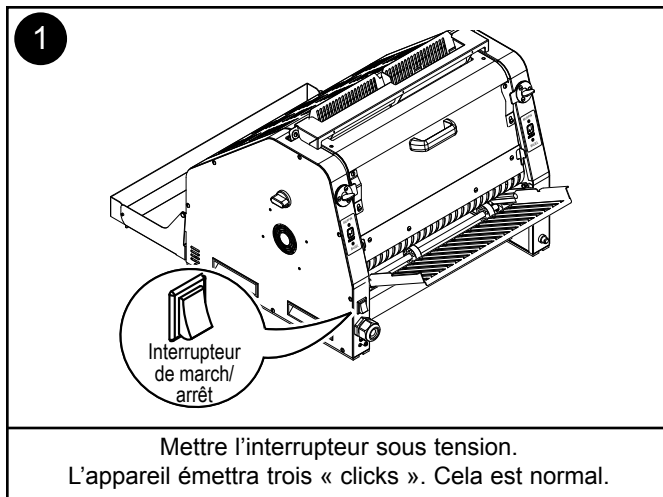
Figure 1. Composants du grille-pain universel

FONCTIONNEMENT

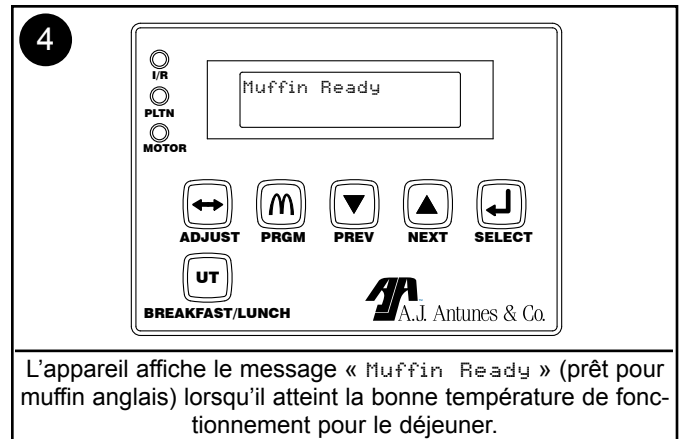
Mode d'emploi

REMARQUE : Afin d'assurer un fonctionnement correct, faire griller des produits tests au début de chaque journée et chaque fois que le mode de l'appareil est changé.

REMARQUE : Le UTX-200L comporte trois modes de fonctionnement : Bagel et Muffin (Breakfast) et Lunch (couronnes et talons). L'appareil démarre toujours en mode Muffin.

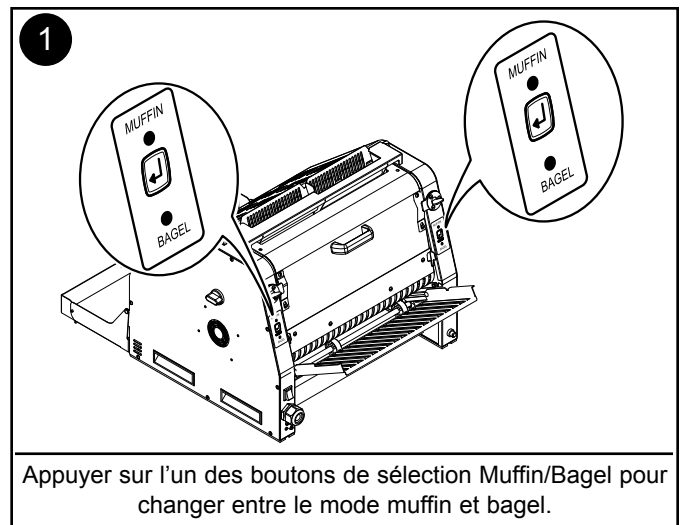


Après la vérification du système, l'appareil affiche le message « Muffin Wait » (attendre pour muffin anglais). Le message « Muffin Wait » (attendre pour muffin anglais) signifie que le système se réchauffe. Cette étape dure environ 20 minutes.



L'appareil affiche le message « Muffin Ready » (prêt pour muffin anglais) lorsqu'il atteint la bonne température de fonctionnement pour le déjeuner.

Changer entre le mode Muffin et Bagel



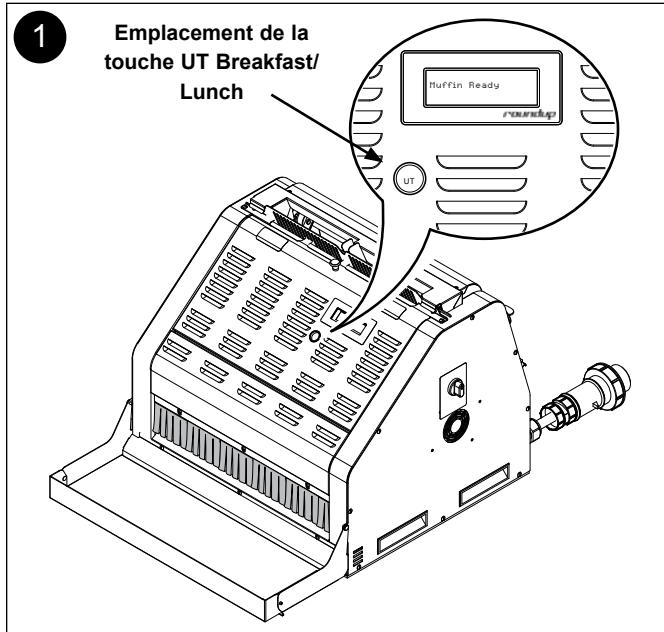
REMARQUE : Si la qualité du grillage doit être modifiée, se reporter à la section intitulée « Réglage de la qualité du grillage » de la section Fonctionnement du présent manuel.

FONCTIONNEMENT (suite)

Changement du déjeuner au dîner (Breakfast à Lunch)

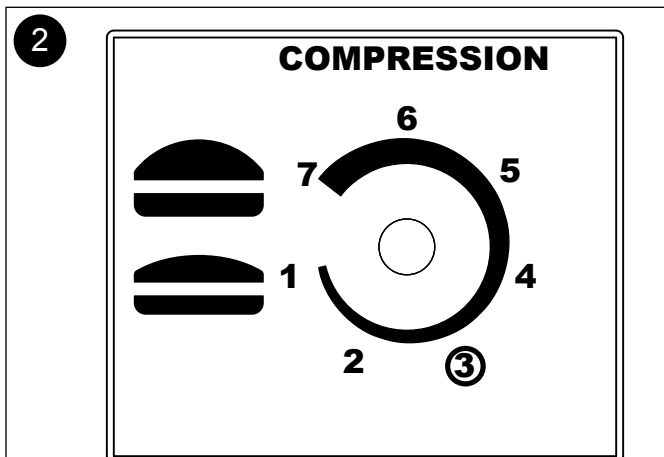
Suivre ces étapes pour changer du mode Breakfast (déjeuner) au mode Lunch (dîner).

REMARQUE : Ne JAMAIS faire griller des produits pour le dîner avant que l'appareil affiche le message « Lunch Ready » (prêt pour le lunch).



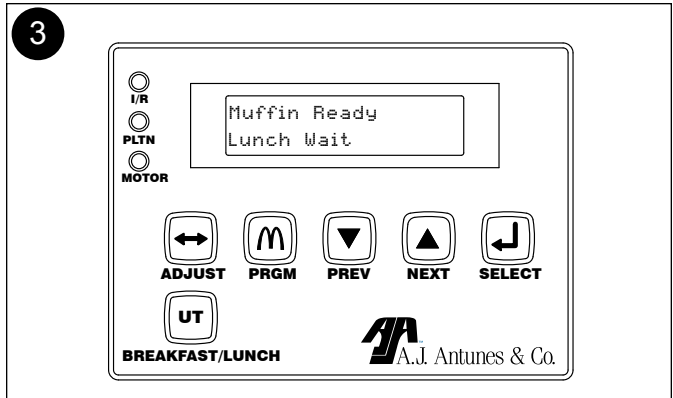
1 Emplacement de la touche UT Breakfast/Lunch

Appuyer sur la touche UT Breakfast/Lunch une fois pour préparer l'appareil pour le mode Lunch.

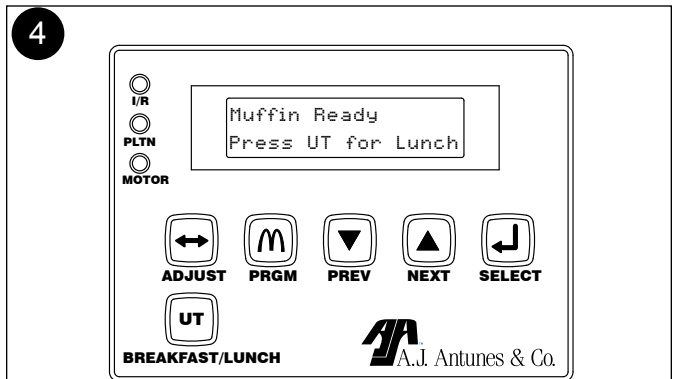


COMPRESSION

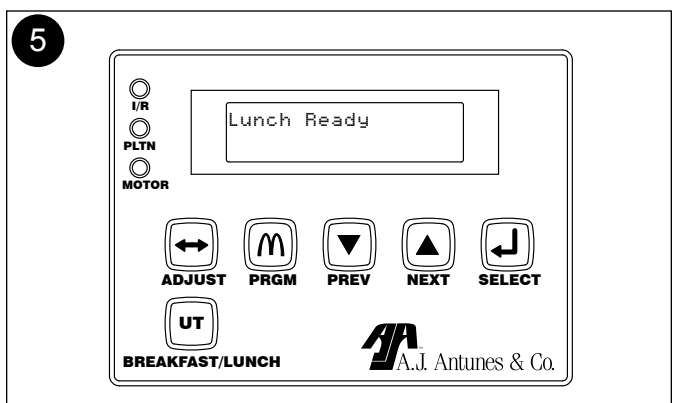
S'assurer que le bouton de commande pour la compression de l'épaisseur du pain est réglé sur 3. Cela est utilisé en mode Lunch UNIQUEMENT.



L'appareil chauffe le plateau du grille-pain pour le mode Lunch. L'appareil affiche le message « Muffin Ready » (prêt pour muffin anglais)/ « Lunch Wait » (attendre pour le dîner).



Lorsque l'appareil atteint la température de fonctionnement, il affiche le message ci-dessus. L'appareil affiche le message suivant : Appuyer sur la touche UT Breakfast/Lunch pour démarrer le mode Lunch.



L'appareil est prêt à être utilisé pour le dîner (lunch) lorsque le message « Lunch Ready » (prêt pour le dîner) apparaît.

FUNCTIONNEMENT (suite)

Étiquettes de produit et grillage des produits

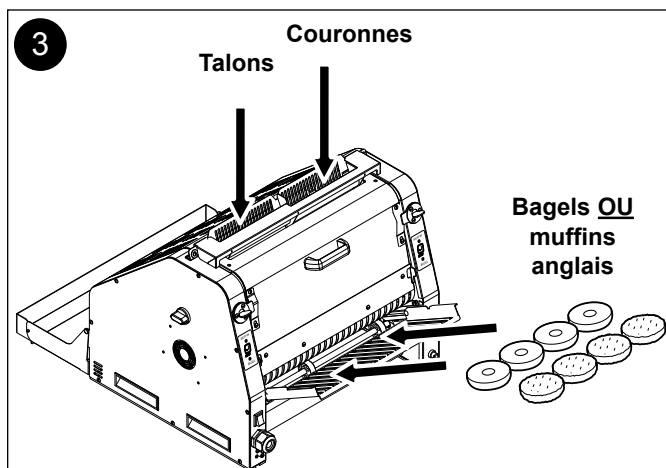
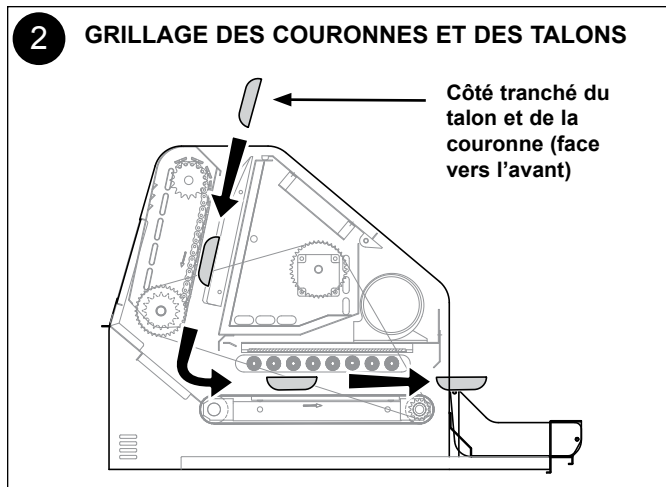
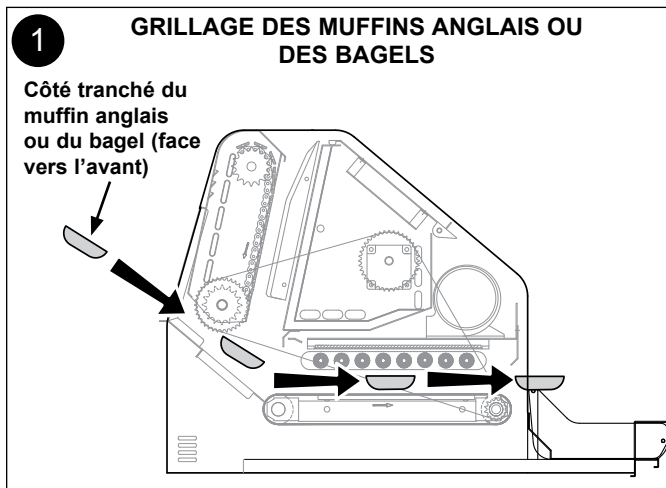
Le UTX-200L peut griller des bagels, muffins anglais, couronnes de petits pains et talons de petits pains, mais ces produits ne sont pas insérés dans le grille-pain de la même manière.

Les étiquettes de produits apposées sur le grille-pain illustrent où et comment les produits spécifiques doivent être insérés pour le grillage approprié.

Si l'étiquette du produit indique :	Insérer alors le produit de la manière suivante :
Heel (talon)	Insérer le talon avec le côté tranché face au plateau. Se reporter à l'étiquette de produit appropriée.
Crown (couronne)	Insérer la couronne avec le côté tranché face au plateau. Se reporter à l'étiquette de produit appropriée.
Muffin anglais	Insérer le muffin anglais dans la goulotte à déjeuner avec le côté tranché vers le HAUT .
Bagel	Insérer le bagel dans la goulotte à déjeuner avec le côté tranché vers le HAUT .

Les parties 1, 2 et 3 de cette section indiquent comment insérer les produits et les parcours de grillage des produits.

REMARQUE : Toujours faire griller des produits tests au début de chaque journée ou lorsque le mode de l'appareil est changé.



Insérer les talons du côté gauche du grille-pain uniquement. Insérer les couronnes du côté droit du grille-pain uniquement.

⚠ IMPORTANT ⚠

L'appareil peut griller 4 bagels ou muffins anglais en même temps. Cependant, les bagels et les muffins anglais ne doivent **PAS** être placés dans l'appareil en même temps. Utiliser les touches de sélection de Muffin et Bagel pour saisir le mode approprié pour les bagels ou les muffins anglais.

FONCTIONNEMENT (suite)

Réglages du bouton de contrôle de compression de l'épaisseur du petit pain

Le bouton de contrôle de compression de l'épaisseur du petit pain du UTX-200L est utilisé **uniquement** lors du fonctionnement en mode Lunch pour permettre le grillage approprié des talons et des couronnes (figure 2).

Pour les meilleurs résultats de grillage, régler le bouton de contrôle de compression de l'épaisseur du petit pain à 3.

REMARQUE : Le bouton de contrôle de compression de l'épaisseur du petit pain n'est pas utilisé en mode déjeuner.

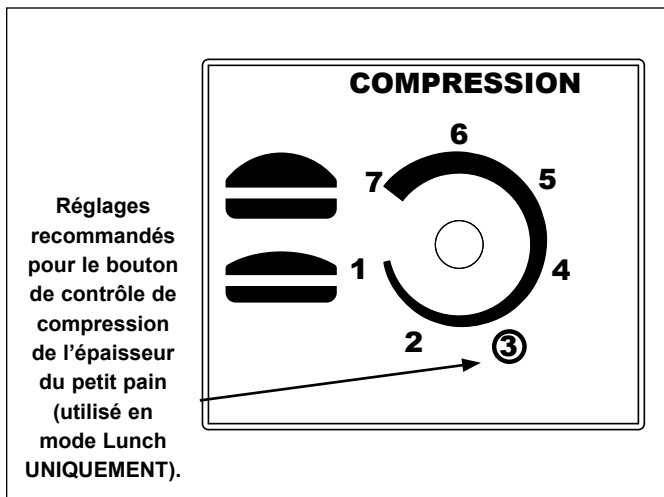


Figure 2. Contrôle de compression de l'épaisseur du petit pain

REMARQUE : Le UTX-200L et le CTX-200L sont conçus pour être installés côte à côte. Le CTX-200L peut être placé du côté droit ou du côté gauche du UTX-200L en installant le bouton de contrôle de compression de l'épaisseur du petit pain du côté du UTX-200L qui n'est **PAS** adjacent au CTX-200.

Cela vous permet de personnaliser le placement de l'appareil selon vos préférences en installant le bouton de contrôle de compression de l'épaisseur du petit pain de l'un ou l'autre côté du UTX-200L. S'il est utilisé, le CTX-200L doit être placé du côté de l'UTX-200L opposé à celui où le bouton de contrôle de compression de l'épaisseur du petit pain est installé.

Réglage de la qualité du grillage

La qualité de grillage du UTX-200L peut être modifiée afin d'obtenir un produit plus ou moins grillé. Suivre ces étapes pour modifier la qualité de grillage :

1. Ouvrir le couvercle avant donnant accès au panneau de commande (figures 3 et 4).

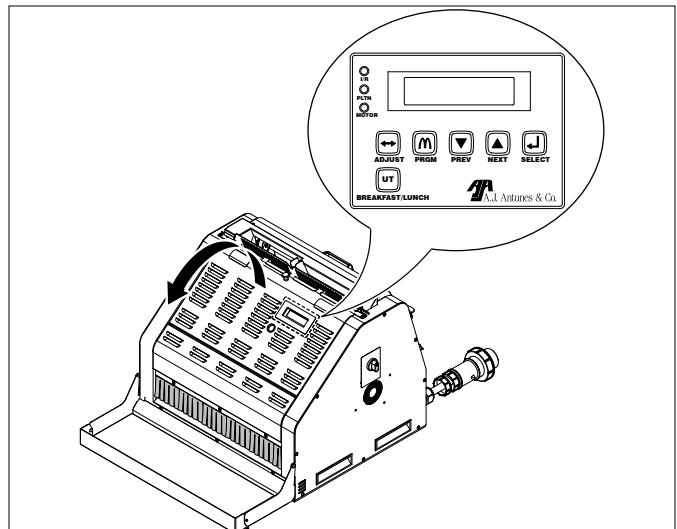


Figure 3. Accès au panneau de commande du UTX-200L

2. Appuyer sur la touche **ADJUST** puis la relâcher (figure 4).
3. Utiliser les touches **PREV** et **NEXT** pour modifier la qualité de grillage à moins ou plus, respectivement (figure 4).

REMARQUE : Appuyer sur la touche **PREV** pour diminuer l'intensité de grillage. Appuyer sur la touche **NEXT** pour augmenter l'intensité de grillage. Il y a dix degrés de réglage dans chaque direction. Deux barres s'allumeront lorsque le réglage est au centre.

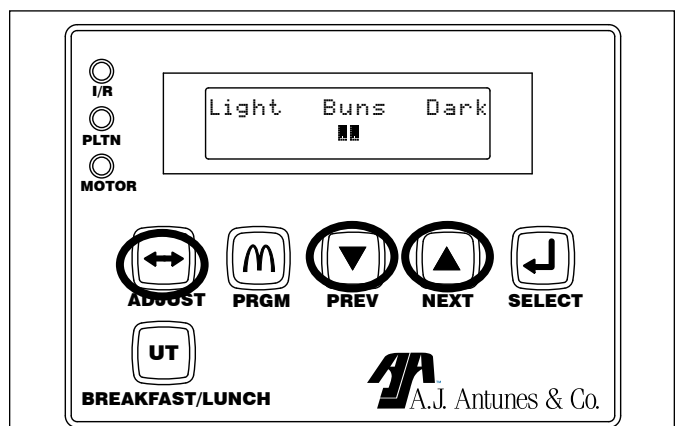


Figure 4. Réglage de la qualité du grillage

FUNCTIONNEMENT (suite)

- Faire un essai avec un ou deux petits pains pour vérifier que le produit est grillé à la qualité désirée.
- Si la qualité de grillage doit être modifiée davantage, répéter les étapes 2 à 4 au besoin.
- Appuyer sur la touche **PRGM** lorsque le réglage est terminé pour revenir au mode Ready.

REMARQUE : Ce réglage sera conservé lorsque l'appareil est arrêté.

- Appuyer sur la touche **PRGM** pour quitter.

Affichage des réglages de mode du programme

Suivre ces étapes pour afficher le mode du programme :

REMARQUE : Ne PAS modifier ces réglages.

- Pour tous les modes de fonctionnement (Bagel Ready, Bagel Wait, Muffin Ready, Muffin Wait, Lunch Ready ou Lunch Wait) ouvrir le couvercle avant et appuyer sur la touche **PRGM** et la maintenir enfoncée pendant 3 secondes.
- Le texte suivant apparaît à l'afficheur :
Program Muffin (programme muffin anglais)(ou Bagel ou Lunch) Press Select (appuyer sur la touche Sélectionner)
- Appuyer sur la touche **SELECT** et appuyer sur la touche **NEXT** ou **PREV** pour parcourir les catégories suivantes (se reporter à la section *Réglages du grille-pain universel* pour plus d'informations sur ces catégories) :
 - Speed (vitesse)
 - Platen Mode (mode plateau) (Lunch Only (dîner seulement) est le réglage par défaut)
 - Language (langue) (English (anglais) est le réglage par défaut)
 - Units (unités) (F/C) (F est le réglage par défaut)
 - Platen Temp (temp. plateau)
 - IR Lower % (% IR inférieur)
 - IR Upper % (% IR supérieur)
- Une fois la catégorie désirée atteinte, appuyer sur la touche **Select UNE FOIS**. Cela fera clignoter la valeur, indiquant que la valeur est en mode Modification.
- Appuyer sur les touches **PREV** ou **NEXT** alors que la valeur clignote pour modifier le réglage.
- Une fois les réglages terminés, appuyer sur la touche Program ou attendre 10 secondes et l'appareil se remettra en mode de fonctionnement (Bagel Ready, Bagel Wait, Muffin Ready, Muffin Wait, Lunch Ready ou Lunch Wait).

REMARQUE : L'appareil quittera le mode Program après 10 secondes d'inactivité.

⚠ AVERTISSEMENT ⚠

Ne **PAS** appuyer sur les touches **NEXT** et **PREV** à ce moment. Cela pourrait modifier les réglages par défaut et affecter le fonctionnement normal de l'appareil!

Le programme Bagel et Muffin utilise les trois réglages suivants :

- Speed (vitesse)
- IR Lower % (% IR inférieur)
- IR Upper % (% IR supérieur)

Le programme Lunch utilise les quatre réglages suivants :

- Speed (vitesse)
- Platen Temp (temp. plateau)
- IR Lower % (% IR inférieur)
- IR Upper % (% IR supérieur)

Réglages du grille-pain universel

Les réglages recommandés pour le grille-pain UTX-200L apparaissent aux tableaux suivants :

LUNCH

Réglage	Valeur
Bouton de contrôle de compression de l'épaisseur du petit pain	3
Température du plateau	299 °C (570 °F)
IR Percent Upper (pourcentage IR supérieur)	60%
IR Percent Lower (pourcentage IR inférieur)	0%
Vitesse Lunch (17 secondes)	6480

MUFFIN ANGLAIS

Réglage	Valeur
IR Percent Upper (pourcentage IR supérieur)	80%
IR Percent Lower (pourcentage IR inférieur)	50%
Vitesse grillage muffin anglais (95 secondes)	200

BAGEL

Réglage	Valeur
IR Percent Upper (pourcentage IR supérieur)	80%
IR Percent Lower (pourcentage IR inférieur)	50%
Vitesse grillage bagel (55 secondes)	340

REMARQUE : Il est recommandé de ne pas modifier ces réglages.

FONCTIONNEMENT (suite)

Mode d'état de l'appareil UTX-200L

Ce mode offre la rétroaction sur le bon fonctionnement des systèmes de l'appareil. Aucun réglage ne peut être effectué avec ce mode. De plus, le texte demeurera sur l'afficheur dans ce mode jusqu'à ce que l'utilisateur change d'écran ou quitte le mode d'état de l'appareil.

Suivre ces étapes pour afficher le mode d'état de l'appareil.

- Pour tous les modes de fonctionnement (Bagel Ready, Bagel Wait, Muffin Ready, Muffin Wait, Lunch Ready ou Lunch Wait) ouvrir le couvercle avant et appuyer sur la touche **ADJUST** et la maintenir enfoncée pendant 3 secondes.
- Les réglages suivants apparaissent dans l'ordre sur l'afficheur (utiliser les touches **NEXT** et **PREV** pour parcourir cette liste).
 - **Temp-Platen-Set Pt (point de réglage temp. plateau)**
 - **Run Time (temps de fonctionnement)**
 - **Over Temp Sense (capteur surchauffe) (température de l'air sortant du ventilateur)**
 - **Ambient (ambiant)(température de l'air à l'intérieur de l'enveloppe électrique)**
 - **Fan Speed % of Normal (% de la vitesse normale du ventilateur)**
L : (ventilateur gauche), C : (ventilateur central), R : (ventilateur droit)
 - **Speed-Motor-Set-Pt**
 - **Lower IR (IR inférieur)**
(La valeur de consigne courante apparaît à la ligne supérieure. La valeur réelle courante apparaît à la ligne inférieure)
 - **Upper IR (IR supérieur)**
(La valeur de consigne courante apparaît à la ligne supérieure. La valeur réelle courante apparaît à la ligne inférieure)
 - **Smart Kitchen Réseau non détecté**
 - **Smart Kitchen Réseau connecté**
- Appuyer sur la touche **PRGM** une fois. Cela permet de quitter le Mode d'état de l'appareil et de revenir à l'écran du mode de fonctionnement courant.

Purger les produits du grille-pain

REMARQUE : L'appareil doit être en mode READY ou WAIT pour pouvoir purger les produits.

Il y a deux façons de purger les produits de l'appareil :

1. FACE À L'AVANT DE L'APPAREIL

Alors que l'appareil est en mode READY ou WAIT, ouvrir le couvercle avant. Appuyer sur la touche à flèche **NEXT** et la maintenir enfoncée jusqu'à ce que le produit soit purgé de l'appareil. Voir la figure 5.

Une fois le produit purgé, relâcher la touche à flèche **NEXT** et l'appareil reviendra à la vitesse de fonctionnement normale.

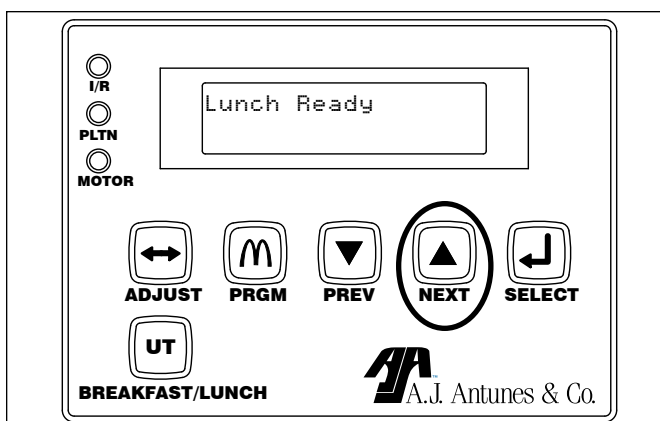


Figure 5. Purge des produits : Avant de l'appareil

2. FACE À L'ARRIÈRE DE L'APPAREIL :

Alors que l'appareil est en mode READY ou WAIT, il vous est aussi possible d'appuyer sur les DEUX touches de sélection MUFFIN/BAGEL simultanément et les maintenir enfoncées pour purger le produit de l'appareil. Ces touches sont situées à l'arrière de l'appareil. Voir la figure 6.

Une fois le produit purgé, relâcher les deux touches de sélection **MUFFIN/BAGEL**.

Ces procédures permettent d'accélérer l'appareil temporairement et de purger les produits par l'avant du grille-pain.

FUNCTIONNEMENT (suite)

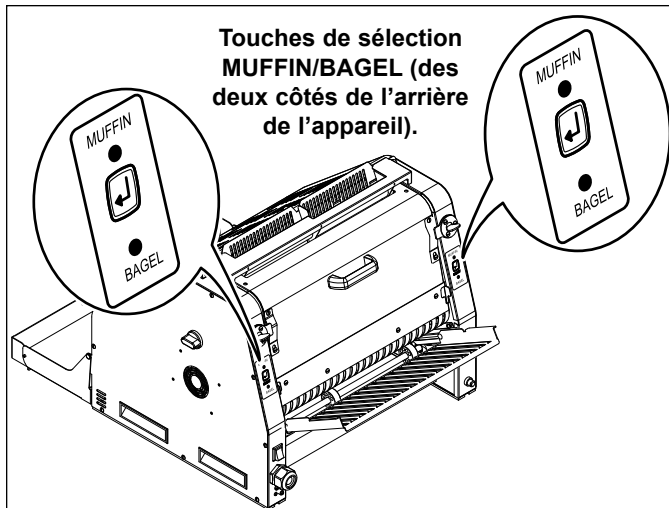


Figure 6. Purge des produits : Arrière de l'appareil

REMARQUE : Le produit est toujours purgé par l'avant du grille-pain à l'aide de la touche à flèche NEXT ou des touches de sélection MUFFIN/BAGEL. Il n'est PAS possible d'inverser la direction du produit dans l'appareil pour le purger. Seules la touche à flèche NEXT ou les touches de sélection MUFFIN/BAGEL permettent de purger le produit de l'appareil.

Arrêter le UTX-200L

Suivre ces étapes pour arrêter le grille-pain :

1. Mettre l'interrupteur hors tension. Le voyant lumineux rouge sur l'interrupteur s'éteint.
2. L'appareil se met en mode refroidissement et affiche « OK to Clean » (prêt pour le nettoyage). Les ventilateurs continuent de fonctionner. Ce mode de refroidissement continue pendant 45 minutes et arrête l'appareil automatiquement une fois complété.

⚠ IMPORTANT ⚠

Ne JAMAIS débrancher le cordon d'alimentation lorsque l'appareil est en mode Refroidissement. Attendre que le mode Refroidissement de 45 minutes soit terminé avant de débrancher le cordon d'alimentation.

⚠ AVERTISSEMENT ⚠

Afin d'éviter des blessures personnelles et des dommages éventuels à l'appareil, les inspections, les tests et les réparations de l'équipement électrique doivent tous être effectués par le PERSONNEL D'ENTRETIEN QUALIFIÉ. L'appareil DOIT être arrêté et DÉBRANCHÉ avant d'effectuer tout entretien interne, sauf lorsque des tests électriques sont requis. Faire preuve de prudence extrême lorsque des tests sont effectués sur des circuits électriques. Des circuits sous-tension seront exposés.

Réinitialiser avec les réglages d'usine

Les modifications par inadvertance au UTX-200 peuvent changer la façon dont l'appareil fonctionne. Si un message d'erreur apparaît, il est recommandé de réinitialiser avec les réglages d'usine en premier. Cela réinitialisera tous les réglages et les paramètres de l'appareil aux spécifications de McDonald's.

REMARQUE : L'UTX-200L ne doit PAS être débranché pendant un fonctionnement normal ou pendant la période de refroidissement de 45 secondes.

Suivre ces étapes pour réinitialiser aux paramètres d'usine par défaut :

1. Mettre l'interrupteur hors tension. Le voyant lumineux rouge sur l'interrupteur s'éteint.
2. Mettre l'interrupteur sous tension.
3. Dès que l'appareil émet 3 clics audibles, appuyer sur les touches à flèche PREV et NEXT jusqu'à ce que l'afficheur indique « Factory Defaults Set » (paramètres d'usine par défaut).

REMARQUE : L'afficheur n'indiquera alors plus rien.

4. Mettre l'interrupteur hors tension, puis le remettre sous tension.
5. Attendre que la période d'attente de 20 secondes soit terminée.

REMARQUE : L'appareil affichera alors « Muffin Wait » (attendre pour muffin anglais).

6. Vérifier que l'appareil fonctionne correctement.

REMARQUE : Si l'appareil continue d'afficher un message d'erreur après la réinitialisation aux paramètres d'usine, couper l'alimentation et débrancher le cordon d'alimentation. Attendre quelques secondes, puis rebrancher le cordon d'alimentation. Répéter ensuite les étapes 2 à 6. Si l'appareil affiche toujours un message, appeler immédiatement votre agent gestionnaire autorisé pour de l'aide.

ENTRETIEN

⚠ AVERTISSEMENT ⚠

L'appareil demeurera chaud au toucher alors qu'il est en période de refroidissement. Toucher à l'appareil avant qu'il soit complètement refroidi peut entraîner des blessures et des brûlures. Porter des gants antichaleur!

TÂCHES QUOTIDIENNES : Nettoyage des accessoires, de la feuille non adhérente et de la courroie transporteuse verticale

REMARQUE : Ne JAMAIS laver d'accessoire dans un appareil Power Soak.

NETTOYAGE DES ACCESSOIRES ET DES GRILLE-PAIN

1. Mettre l'interrupteur hors tension. Le voyant lumineux rouge sur l'interrupteur s'éteint.
2. L'appareil se met en mode refroidissement et affiche « OK to Clean » (prêt pour le nettoyage). Les ventilateurs continuent de fonctionner. Ce mode de refroidissement continue pendant 45 minutes et arrête l'appareil automatiquement une fois complété.

REMARQUE : Il n'est PAS nécessaire d'attendre que le décompte soit complet. Poursuivre les étapes de nettoyage aussitôt que « OK to Clean » (prêt pour le nettoyage) apparaît.

3. Porter des gants antichaleur afin de retirer les pièces suivantes de l'appareil (se reporter à la figure 1) :
 - La goulotte à déjeuner (arrière de l'appareil)
 - Chargeur de petits pains (dessus de l'appareil)
 - Réceptacle à petits pains (devant de l'appareil)
 - Ramasse-miettes (arrière de l'appareil)
 - Barre de retenue de feuille non adhérente et feuille non adhérente (dessus de l'appareil).

⚠ AVERTISSEMENT ⚠

Ne JAMAIS laver d'accessoire dans un appareil Power Soak ou toute autre laveuse industrielle. L'accessoire pourrait être endommagé. Laver tous les accessoires à la main dans l'évier.

4. Mettre de côté la barre de retenue de feuille non adhérente et la feuille non adhérente.
5. Laver la goulotte à déjeuner, le chargeur de petits pains, le réceptacle à petits pains et le ramasse-miettes dans les trois compartiments de l'évier.
6. Essuyer l'extérieur du grille-pain à l'aide d'une serviette propre et désinfectée mouillée de solution désinfectante KAYQUAT II™ (HCS).

NETTOYAGE DE LA FEUILLE NON ADHÉRENTE

1. Retirer la feuille non adhérente de la barre de retenue et inspecter les deux côtés de la feuille non adhérente.

REMARQUE : Remplacer la feuille non adhérente si elle est trop usée, froissée ou déchirée.

2. Poser la feuille non adhérente sur une surface propre, plate et sèche. Vaporiser du nettoyeur EXCEED pour le verre et multi-usage (HCS) sur une serviette propre et sèche.
3. Essuyer fermement la feuille non adhérente de bas en haut sur toute sa surface.
4. Répéter cette procédure immédiatement à l'aide d'une serviette propre et sèche mouillée avec de l'eau.
5. Finalement, essuyer la feuille non adhérente au complet à l'aide d'une serviette propre mouillée de solution désinfectante KAYQUAT II™ (HCS) et laisser sécher à l'air.
6. Retourner la feuille non adhérente et répéter les étapes 2 à 5 au verso.

NETTOYAGE DE LA COURROIE TRANSPORTEUSE

1. Se placer face à l'arrière de l'appareil, puis tourner les deux loquets de blocage du panneau arrière (figure 7) pour qu'ils soient à la position verticale et que le panneau arrière s'ouvre.

REMARQUE : S'assurer de porter des gants antichaleur en néoprène.

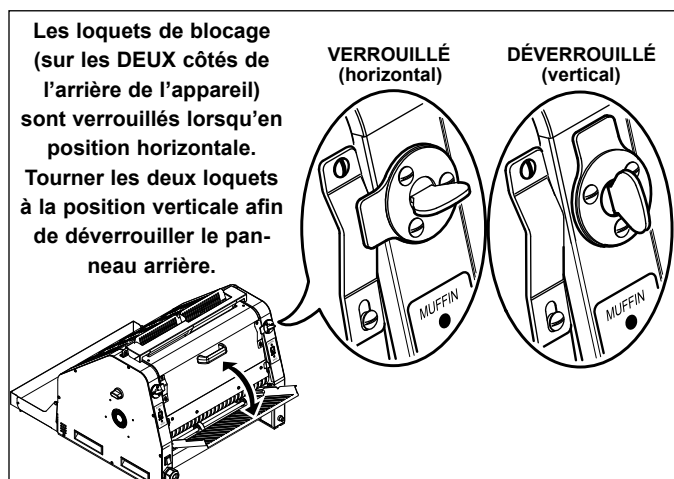


Figure 7. Loquets de blocage du panneau arrière

MAINTENANCE (suite)

- Appliquer du **McD[®] ultra concentré tout-usage (APSC) (HCS)** sur un tampon **No-Scratch** et nettoyer la courroie transporteuse verticale sur deux révolutions complètes, essuyant d'un côté à l'autre. Utiliser les deux trous dans les maillons de raccordement à titre de repère (voir figure 8).

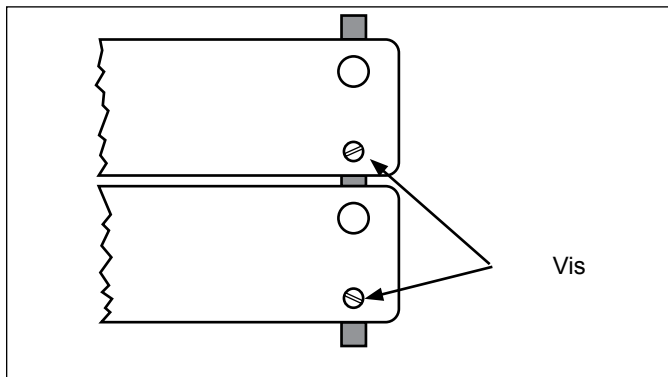


Figure 8. Maillons de raccordement

- Appuyer sur les deux touches de sélection **MUFFIN/BAGEL** à l'arrière de l'appareil et les maintenir enfoncées (figure 6) pour exposer la partie de la courroie qui n'a pas été nettoyée. Répéter l'étape 2 sur la partie de la courroie qui n'a pas été nettoyée.

⚠ IMPORTANT ⚠

Si la courroie transporteuse verticale est jaunie ou brunie, répéter les étapes 2 à 3 à l'aide d'un nettoyeur à grill approuvé par McDonald's. La courroie transporteuse verticale doit être argent ou métallique une fois nettoyée correctement.

- Rincer et essuyer la courroie transporteuse verticale dans le sens du grain (de côté à côté) à l'aide de **solution désinfectante KAYQUAT II™ (HCS)** et laisser sécher à l'air.

REMARQUE : Ne jamais laisser le panneau arrière ouvert plus longtemps que nécessaire pour compléter ces procédures de nettoyage. Se reporter aux instructions de nettoyage de l'étiquette à l'arrière de l'appareil.

- Insérer la barre de retenue de feuille non adhérente dans le dessus de la feuille non adhérente.
- Suspendre la barre de retenue de feuille non adhérente et la feuille non adhérente dans le dessus de l'appareil.

REMARQUE : Faire tourner la feuille non adhérente d'un côté à l'autre chaque jour pour prolonger la vie de la feuille non adhérente.

- Réinstaller tous les accessoires sur l'appareil (figure 2).

REMARQUE : Vérifier la feuille non adhérente pour s'assurer qu'elle est placée correctement sur le plateau.

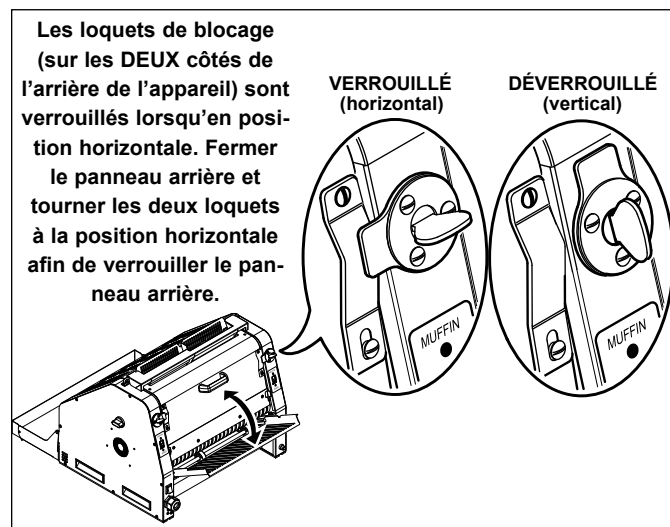


Figure 9. Loquets de blocage du panneau arrière

- Vérifier que le bouton de contrôle de compression de l'épaisseur du petit pain est réglé sur 3 (figure 5).
- Fermer le panneau arrière et verrouiller les loquets de blocage du panneau arrière (figure 9).
- Remettre le grille-pain en marche.

DÉPANNAGE

⚠ MISE EN GARDE ⚠

Afin d'éviter des blessures personnelles et des dommages éventuels à l'appareil, les inspections, les tests et les réparations de l'équipement électrique doivent tous être effectués par le **PERSONNEL D'ENTRETIEN QUALIFIÉ**. L'appareil **DOIT être arrêté et DÉBRANCHÉ** avant d'effectuer tout entretien, sauf lorsque des tests électriques sont requis. Faire preuve de prudence extrême lorsque des tests sont effectués sur des circuits électriques. Des circuits sous-tension seront exposés.

Problème	Cause possible	Mesure corrective
Absence d'affichage ou de lumière sur l'interrupteur à bascule (marche/arrêt).	L'appareil n'est pas branché.	Brancher le cordon d'alimentation sur la prise appropriée.
	Thermostat à maximum déclenché.	Réarmer le thermostat à maximum.
	Disjoncteur déclenché.	Réarmer le disjoncteur.
	Cordon d'alimentation ou fiche endommagés.	Contacter votre agent de maintenance ou un centre de réparation agréé.
	Interrupteur non fonctionnel.	
L'appareil affiche l'un des messages suivants : Upper IR Heater Fault (panne de l'élément chauffant IR supérieur) ou Lower IR Heater Fault (panne de l'élément chauffant IR inférieur)	Élément chauffant défectueux.	Laisser le grille-pain s'auto-régler pendant 10 minutes environ.
	Fil débranché dans le circuit IR.	
	Fils de commande débranchés dans le relais statique.	Régler la qualité de grillage. Se reporter à la section Fonctionnement du présent manuel.
	Le relais statique est défectueux	Brancher le cordon d'alimentation solidement et verrouiller le collier.
Le collier n'est pas verrouillé sur la fiche.		
L'appareil affiche le message suivant : Conveyor Motor Fault (panne moteur de courroie transporteuse)	Le produit reste coincé dans le système de courroie transporteuse ou le système de courroie transporteuse est bloqué.	Vérifier les courroies transporteuses verticales et horizontales et dégager tout produit coincé. Se reporter aux sections Fonctionnement et Entretien du présent manuel pour connaître les réglages de compression corrects et les procédures de nettoyage correctes.
	Le circuit contrôleur de moteur a fait défaut ou ne fonctionne pas.	Appeler votre agent gestionnaire autorisé pour une réparation.
L'appareil affiche le message suivant : SSR Failure - System Stopped (panne SSR - système arrêté)	Un relais a fait défaut ce qui empêche de contrôler l'élément chauffant correctement.	L'élément chauffant ne peut fonctionner avec ce genre de défectuosité. Contacter votre agent gestionnaire autorisé pour une réparation.
L'appareil affiche le message suivant : Platen Temp Fault (panne temp. plateau)	Un élément chauffant ou un relais du circuit de plateau a fait défaut.	Les courroies transporteuses modifient constamment la vitesse pour compenser la basse température du plateau. Si le plateau ne parvient pas à maintenir 274 °C (525 °F), l'appareil indiquera une erreur et cessera de fonctionner. Si cela se produit, contacter votre agent gestionnaire autorisé pour une réparation.

DÉPANNAGE

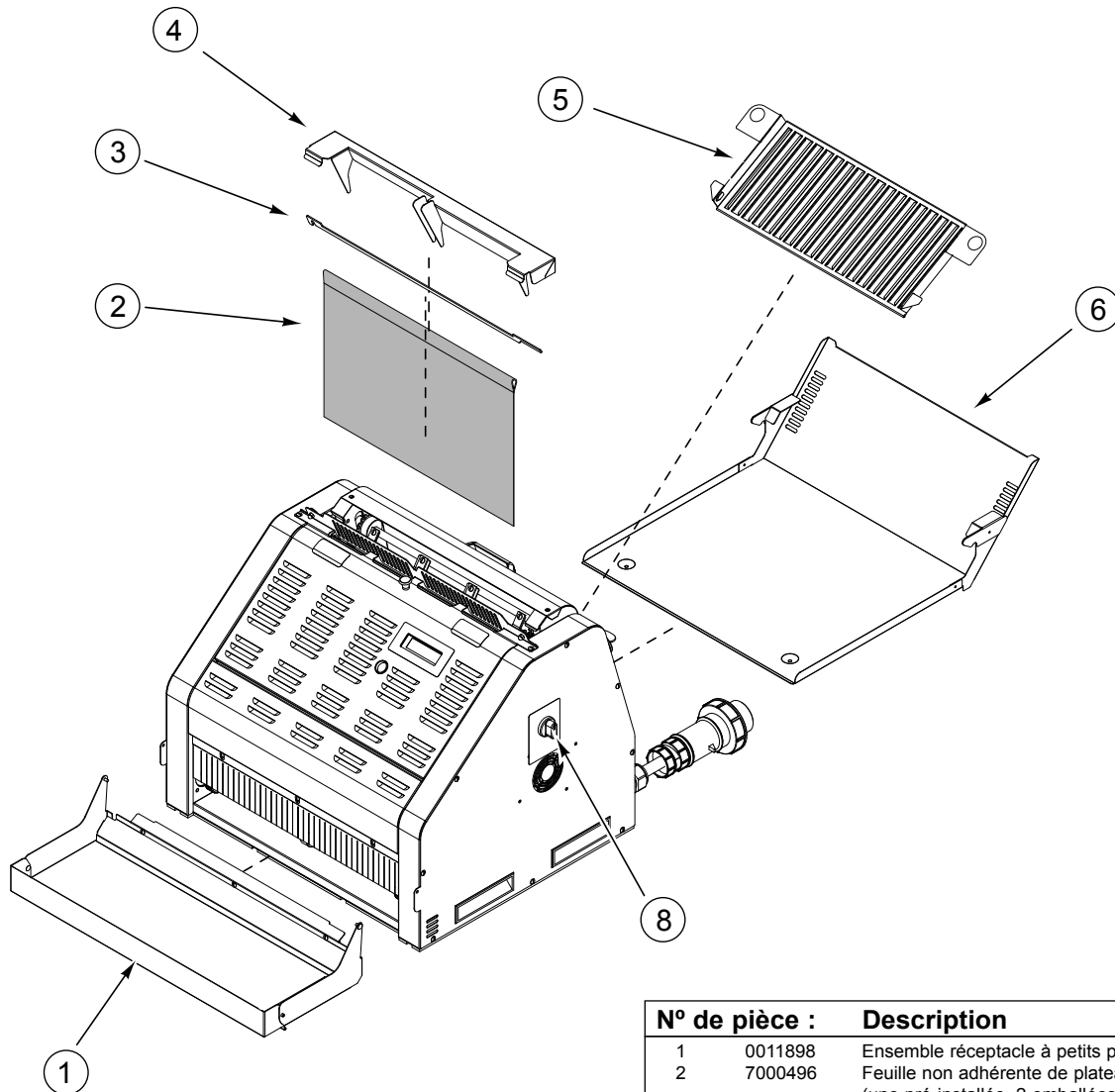
Problème	Cause possible	Mesure corrective
L'appareil affiche le message suivant : Platen Fail (panne du plateau) REMARQUE : Un thermocouple mis à la terre causera un comportement erratique du contrôleur.	Le thermocouple du circuit de plateau a fait défaut.	Le grille-pain ne peut fonctionner en mode Lunch avec ce genre de défectuosité. Contacter votre agent gestionnaire autorisé pour une réparation.
L'appareil affiche le message suivant : Platen SSR Fail (panne SSR du plateau)	Un relais de commande a été court-circuité ou le thermocouple n'est pas enfoncé correctement dans le plateau.	Le grille-pain ouvrira le contacteur C1, ce qui met le grille-pain hors tension. Contacter votre agent gestionnaire autorisé pour une réparation.
La température de surchauffe du thermocouple est supérieure à 121 °C (250 °F) mais inférieure à 177 °C (350 °F). L'appareil affiche le message suivant : Main Blower Fault (panne ventilateur principal)	Il y a un problème avec le ventilateur à convection principal.	L'appareil fonctionnera normalement mais ce problème doit être résolu par un agent gestionnaire autorisé.
La température de surchauffe de thermocouple est supérieure à 177 °C (350 °F) ou le thermocouple est ouvert. L'appareil affiche le message suivant : IR Sensor Fail (panne capteur IR)	Il y a un problème avec le ventilateur à convection principal.	Le grille-pain arrêtera. Permettre au grille-pain de refroidir, puis le remettre en marche. Si ce problème persiste, contacter votre agent gestionnaire autorisé pour une réparation.
Erreur de la vitesse du ventilateur de refroidissement. L'appareil affiche l'un ou plusieurs des messages suivants : Left Fan Fault (panne ventilateur gauche) Ctrl Hsg Fan Fault (panne ventilateur boîtier central) Right Fan Fault (panne ventilateur droit)	Panne du ventilateur de refroidissement.	Le grille-pain fonctionnera normalement jusqu'à ce que la température ambiante du compartiment dépasse les 66 °C (150 °F). À ce moment, le grille-pain arrêtera. Contacter votre agent gestionnaire autorisé pour une réparation.
Le produit colle dans la courroie transporteuse verticale ou le produit ne grille pas correctement.	Feuille non adhérente sale.	Nettoyer la feuille non adhérente conformément à la section Entretien du présent manuel.
	Bouton de contrôle de compression de l'épaisseur du petit pain réglé incorrectement.	S'assurer que le bouton de commande pour la compression de l'épaisseur du pain est réglé sur 3.
	Produit inséré incorrectement dans la courroie transporteuse verticale.	Se reporter à la section Fonctionnement du présent manuel pour les procédures de fonctionnement appropriées. Se reporter aussi aux étiquettes de produit sur l'appareil.
	Il se peut que l'appareil ne soit pas réglé au bon mode de fonctionnement.	Pour le grillage de muffins ou de bagels, l'appareil doit être en mode Breakfast. Pour le grillage de petits pains, l'appareil doit être en mode Lunch. Se reporter à la section Fonctionnement du présent manuel.
L'appareil affiche le message suivant : WARNING! (AVERTISSEMENT!) Power Fault Unplug now!!! (panne de courant, débrancher immédiatement!!!)	Panne du contacteur ou du relais de commande. L'appareil a détecté un courant IR ou une hausse de la température du plateau alors que l'appareil est hors tension.	Débrancher immédiatement le cordon d'alimentation et appeler votre agent gestionnaire autorisé pour une réparation. L'appareil ne doit pas être utilisé avec ce genre de défectuosité.

PIÈCES DE RECHANGE

⚠ MISE EN GARDE ⚠

Afin d'éviter des blessures personnelles et des dommages éventuels à l'appareil, les inspections, les tests et les réparations de l'équipement électrique doivent tous être effectués par le **PERSONNEL D'ENTRETIEN QUALIFIÉ**. L'appareil **DOIT** être **arrêté et DÉBRANCHÉ** avant d'effectuer tout entretien, sauf lorsque des tests électriques sont requis. Faire preuve de prudence extrême lorsque des tests sont effectués sur des circuits électriques. Des circuits sous-tension seront exposés.

Composants du UTX-200L



Pour des pièces de rechange additionnelles, contacter votre agent gestionnaire autorisé.

Il vous est aussi possible de contacter l'usine au 1-877-392-7854 (Amérique du Nord uniquement), ou au 630-784-1000.

N° de pièce :	Description	Qté
1	0011898 Ensemble réceptacle à petits pains	1
2	7000496 Feuille non adhérente de plateau (une pré-installée, 2 emballées)	1
3*	7000495 Feuille non adhérente de plateau (ensemble de 10)	1
3	0504310 Barre de retenue	1
4	0021500 Ensemble soudé du chargeur de petits pains	1
5	0504371 Goulotte à déjeuner	1
6	0021497 Ensemble soudé de ramasse-miettes	1
7	0700698 Ensemble du cordon d'alimentation, 3 phases, 250 V, 30 A (N° de fabrication 9210805 uniquement)	1
	0700711 Ensemble du cordon d'alimentation, 3 phases à fiche tournante verrouillable, L15-30P (N° de fabrication : 9210806 uniquement)	1
8	2100253 Bouton-poussoir, tige de ¼ po	2

* Non illustré



A.J. Antunes & Co.
We exist to make our customers successful.

A.J. Antunes & Co.
Headquarters/Manufacturing
Carol Stream, Illinois 60188 USA
Phone: (630) 784-1000
Toll Free: (800) 253-2991
Fax: (630) 784-1650

Antunes Equipment
Manufacturing (Suzhou) Ltd.,
Suzhou, Jiangsu, China 215011
Phone: 86-512-6841-3637
Toll Free: 400-0-7878-22
Fax: 86-512-6841-3907

www.ajantunes.com