

GUIDE DE PRÉ-INSTALLATION



LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER LA MACHINE

INFORMATION DE SÉCURITÉ	AVERTISSEMENT/ATTENTION
<p style="text-align: center;"></p> <p>Ces appareils sont destinés à une utilisation dans des applications commerciales, par exemple dans des cuisines de restaurant, de cantine, d'hôpitaux ainsi que dans des entreprises commerciales telles que des boulangeries, des boucheries, etc., mais pas dans la production alimentaire de masse continue. L'appareil ne doit pas être nettoyé au moyen de jets d'eau ou d'un nettoyeur à vapeur. Garder l'appareil à l'écart de l'eau courante. Effectuer les tâches de nettoyage ou d'entretien conformément aux instructions.</p> <p>Cet appareil peut être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance, si elles sont encadrées ou ont été formées à l'utilisation de l'appareil de manière sûre et sont conscientes des risques encourus.</p> <p>L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.</p> <p>Ne pas laisser d'enfants jouer avec l'appareil.</p> <p>Ne pas laisser d'enfants effectuer le nettoyage et l'entretien courant sans surveillance.</p>	<p style="text-align: center;"></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ne pas installer sur une matière combustible ou à proximité de cette dernière. • Pour la version NA, ne pas connecter à un circuit fonctionnant à plus de 150 volts à la terre. • Pour assurer une protection continue contre les risques d'incendie, remplacer le fusible principal de l'appareil par un fusible du même type et présentant les mêmes caractéristiques nominales : 3 A 250 V. • Pour réduire les risques d'incendie et de décharge électrique, ne pas retirer le couvercle supérieur. Les pièces à l'intérieur ne peuvent pas être entretenues par l'utilisateur. Les réparations doivent être effectuées uniquement par un personnel d'entretien autorisé. • Risque de décharge électrique. Débrancher l'appareil avant de procéder à une intervention.
<p>Branchement de l'appareil. Brancher l'appareil dans une prise de courant mise à la terre et compatible avec la fiche.</p>	<h3>AVIS</h3>
<p style="text-align: center;"> Symbole de cosse de masse </p> <p>Tous les branchements électriques doivent être conformes au code de l'électricité local et autres codes en vigueur.</p> <p>Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son technicien d'entretien ou d'autres personnes qualifiées de manière similaire afin d'écartier tout danger.</p> <p>Pour éviter les risques de décharge électrique, cet appareil doit être raccordé à du matériel à proximité à l'aide d'un conducteur de raccordement équipotentiel. Cet appareil est équipé d'une cosse de masse (identifiée par le symbole ci-dessus) prévue à cet effet.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ne pas soulever l'appareil par le couvercle supérieur ou au niveau des capuchons d'extrémité. Ne pas soulever l'appareil au centre de la plaque chauffante. • Ne pas placer d'objets pesant plus de 13,61 kg (30 lb) sur le dessus de cet appareil.
<p style="text-align: center;"></p> <p>À soulever par deux personnes. L'appareil pèse 90,72 kg (200 lb). Appareil conçu pour être placé sur une table spécifiée par McDonald. Sol glissant possible à côté de l'appareil.</p>	<h3>IMPORTANT</h3>
<p style="text-align: center;"></p> <p>Signale des informations importantes au bon fonctionnement de l'appareil. Doit être respecté pour écartier les risques de dommages matériels, de blessures corporelles graves ou de mort.</p>	<p>Prince Castle se réserve le droit de modifier les caractéristiques et la conception du produit sans préavis. De telles révisions ne donnent pas le droit à l'acheteur d'obtenir les modifications, améliorations, ajouts ou remplacements correspondants sur du matériel précédemment acheté.</p>
<h3>CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES</h3> <p>Caractéristiques nominales : 208 à 240 V, 2 600 à 3 450 W, 50/60 Hz.</p> <p>La distance jusqu'au mur arrière doit être d'au moins 15,24 cm (6 po).</p>	

MODE D'EMPLOI

IDENTIFICATION DU PRODUIT

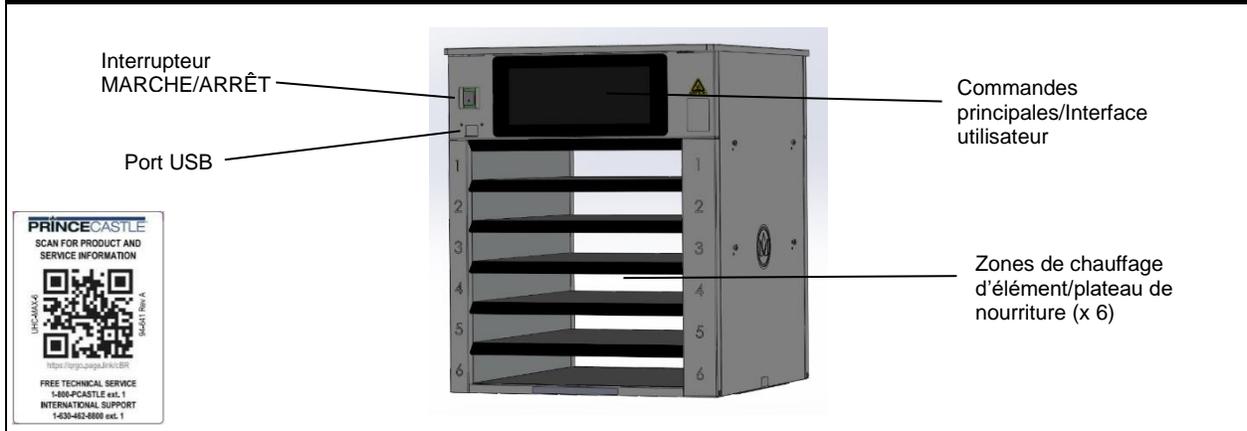


TABLE DES MATIÈRES

MODE D'EMPLOI.....	2
INFORMATION DE SÉCURITÉ.....	3
INSTALLATION.....	3
UTILISATION	4
UTILISATION (SUITE)	5
UTILISATION (SUITE)	6
UTILISATION (SUITE)	7
DIMENSIONS	8
LISTE DES PIÈCES	9
SCHÉMA DE CÂBLAGE.....	10
VALEURS PRÉDÉFINIES EN USINE.....	11

Les informations contenues dans ce document sont destinées exclusivement à l'utilisation du matériel de restauration prévu et sont contrôlées directement par Prince Castle. **GARANTIE LIMITÉE** : Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et/ou de main-d'œuvre pendant une période de trois (3) ans à compter de la date d'installation d'origine, sans dépasser 42 mois à compter de la date d'expédition de notre usine. L'utilisation de pièces autres que des pièces d'origine Prince Castle annule cette garantie. Tout le travail doit être effectué par un technicien d'entretien Prince Castle autorisé, sous réserve des présentes dispositions. • Tout le travail doit être accompli au cours des heures normales de travail. Une majoration pour travail supplémentaire ne sera pas couverte. • Les frais de déplacement sont limités à une distance de 200 kilomètres (100 milles) aller-retour, 2 heures de durée de déplacement, un voyage par réparation. • Les dommages liés à l'imprudence, à la négligence et/ou aux abus (p. ex., utilisation d'un mauvais courant, chute, altération ou transformation de composants électriques, ou nettoyage incorrect) ne sont pas couverts. • Le matériel endommagé pendant l'expédition, en raison d'un incendie, d'inondations ou d'un cas de force majeure n'est pas couvert. • Les dommages aux surfaces revêtues ne sont pas couverts par cette garantie limitée. **PRINCE CASTLE NE SAURAIT ÊTRE TENU RESPONSABLE DE DOMMAGES INDIRECTS OU CONSÉCUTIFS, PERTES OU DÉPENSES. CECI CONSTITUE L'UNIQUE GARANTIE DE PRINCE CASTLE. PRINCE CASTLE NE FAIT AUCUNE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE. TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE ET/OU D'ADAPTATION À UN EMPLOI PARTICULIER EST ICI DÉCLINÉE ET EXCLUE.**

355 East Kehoe Blvd. • Carol Stream, IL 60188 États-Unis • Téléphone : +1 630-462-8800 • Sans frais : 1-800-PCASTLE
Pour obtenir une assistance technique internationale initiale, s'adresser à KES ou au distributeur qui a fourni le matériel.

INFORMATION DE SÉCURITÉ

IMPORTANT



Signale des informations importantes au bon fonctionnement de l'appareil. Doit être respecté pour écarter des risques de dommages matériels et/ou de blessures corporelles graves ou de mort.

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

Caractéristiques nominales : 208 à 240 V, 2 600 à 3 450 W, 50/60 Hz.
La distance jusqu'au mur arrière doit être d'au moins 15,24 cm (6 po).

INSTALLATION

1

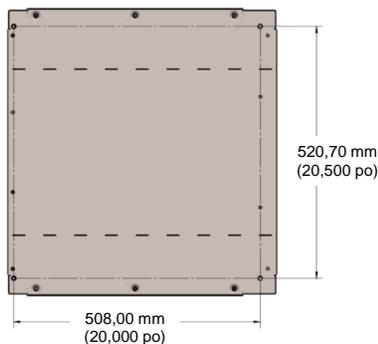
Déballage et contrôle. Sortir l'appareil du carton et vérifier qu'il ne présente aucun signe de dommages. Si l'appareil est endommagé :

- Notifier le transporteur dans un délai de 24 heures à compter de la livraison.
- Garder le carton et les matériaux d'emballage à des fins d'inspection.
- S'adresser au fournisseur local, ou en cas d'achat direct, au service des ventes de Prince Castle pour obtenir un appareil de rechange.

Pour obtenir une assistance technique initiale aux États-Unis, appeler le : 1-800-PCASTLE.

Pour obtenir une assistance technique internationale initiale, s'adresser à KES ou au distributeur qui a fourni le matériel.

Remarque : Si le coffre de maintien universel (UHC) n'est pas placé sur des supports de haute densité, le motif de trous suivant est requis pour fixer l'UHC sur la surface de fixation.



2

Placer le coffre de maintien universel sur une surface plate. Retirer l'enveloppe protectrice bleue et/ou blanche.



Appareil destiné à une installation sur une surface plate, non combustible. À soulever par deux personnes. L'appareil pèse plus de 22,68 kg (50 lb).

Lors de l'installation de cet appareil, la température ambiante du lieu de pose ne doit pas dépasser 37,78 °C (100 °F).

3

Branchement de l'appareil. Brancher l'appareil dans une prise de courant mise à la terre et compatible avec la fiche.



Symbole de cosse de masse



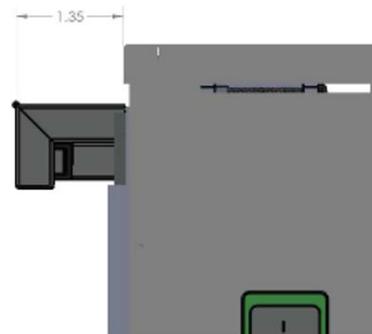
Tous les branchements électriques doivent être conformes au code de l'électricité local et autres codes en vigueur.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son technicien d'entretien ou d'autres personnes qualifiées de manière similaire afin d'écarter tout danger.

Pour éviter les risques de décharge électrique, cet appareil doit être raccordé à du matériel à proximité à l'aide d'un conducteur de raccordement équipotentiel. Cet appareil est équipé d'une cosse de masse (identifiée par le symbole ci-dessus) prévue à cet effet.

4

Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas écrasé contre un mur ou une autre surface. Respectez une distance d'au moins 34,29 mm par rapport au côté de l'unité. Ce dégagement s'applique à la fois à la décharge de traction droite et à celle à 90 degrés.



UTILISATION



Cet appareil peut être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance, si elles sont encadrées ou ont été formées à l'utilisation de l'appareil de manière sûre et sont conscientes des risques encourus.

L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.

Voir les caractéristiques complètes et le fonctionnement du système dans le document illustré fourni.

1

Mettre l'appareil en MARCHÉ.

Mettre l'interrupteur ON/OFF (marche/arrêt), situé en haut à gauche de l'UHC, à la position ON (marche).



2

Préchauffage :

Pendant le préchauffage, la température courante et la température de réglage de l'élément chauffant le plus bas sont affichées (2). La valeur affichée augmente à mesure que la température de l'élément chauffant le plus bas atteint la température de réglage. Lorsque le préchauffage est terminé, l'écran d'accueil apparaît, illustrant les compartiments désactivés (3).



3

Rétablissement de la minuterie :

En cas de panne de courte durée ou lorsque l'UHC est éteint alors que des minuteries actives sont présentes, le système démarre avec les valeurs temporelles précédentes, auxquelles est soustraite la période durant laquelle la machine était à l'arrêt.

Ces minuteries rétablies peuvent être annulées en appuyant sur le symbole **X**.

Le compte à rebours est illustré ci-dessous. Les utilisateurs ont 10 secondes pour annuler avant la disparition de l'écran.



4

Temps de marche : Activer, désactiver, réinitialiser les minuteries

La minuterie relative à un élément démarre dès que l'on appuie une fois sur cet élément. Une bordure verte et épaisse en gras indique les éléments « premiers entrés, premiers sortis », qui sont les éléments principaux à utiliser en premier. Des bordures cyan sont numérotées par des indicateurs de séquence qui affichent l'ordre dans lequel les éléments suivants doivent être utilisés.

Lorsque le temps de maintien est presque écoulé, une alerte « Cook More » (Cuire plus) s'affiche.

Pour désactiver une minuterie active, appuyer sur l'élément une fois, puis appuyer sur **X**.

Pour réduire la durée d'une minuterie de 5 minutes, appuyer sur l'élément de menu et appuyer sur l'icône -5 à droite du nom de l'élément.



UTILISATION (SUITE)

5 Temps de maintien restant :

Le nombre sur le bord droit de l'écran indique le temps restant en minutes. Lorsque la durée de minuterie d'un compartiment est écoulee avant qu'une action ne soit effectuée, le compartiment est affiché en rouge pour indiquer que le temps est écoulee.

Un son est émis chaque fois que la durée d'une minuterie est écoulee. Pour faire cesser le son, appuyer une fois sur l'élément correspondant.

Breakfast			
HOTCAKES	--	HOTCAKES	1
BURRITO	--	BURRITO	2
MUFFINS	4	MCCRIDL	3
MUFFINS	4	MCCRIDL	4
MUFFINS	4	BISCUITS	5
MUFFINS	4	BISCUITS	6

8 Alerte « Cook More » (Cuire plus) (suite) :

Noter le numéro en bas de l'écran « Cook More » (Cuire plus) qui présente le nombre d'éléments ayant cette alerte.



6 État de température :

Appuyer sur n'importe quel numéro de ligne afin d'examiner les températures courantes des plaques supérieure et inférieure pour toutes les lignes. En mode température, les températures courantes s'affichent. Le numéro sous SP représente la température de réglage. Les températures qui ont atteint leur valeur de réglage seront moins lumineuses. Appuyer de nouveau pour masquer l'état de température.

Si le numéro de ligne est en JAUNE, cela signifie que la température est $\pm 6,5$ °C (10 °F) par rapport à la valeur de réglage. Cela montre également que l'appareil est en mode préchauffage.

1	174	SP	174
2	174	SP	174
3	174	SP	174
4	176	SP	174
5	174	SP	174
6	174	SP	169 174

9 Nettoyage de l'écran :

Afin de verrouiller l'écran pour le nettoyer, appuyer sur le bouton Cleaning (Nettoyage). Tous les boutons tactiles sont alors désactivés, et l'écran verrouillé apparaît pendant 10 secondes. La minuterie effectue un compte à rebours de 10 secondes, puis l'écran de marche réapparaît lorsque le compte à rebours est terminé. Le fait d'appuyer sur le bouton de nettoyage verrouille également le panneau tactile latéral pour permettre le nettoyage sans déclencher d'événements tactiles.



7 Alerte « Cook More » (Cuire plus) :

Lorsque le temps de maintien d'un élément est presque écoulee, une notification s'affiche. Les notifications peuvent être désactivées dans les réglages. L'alerte disparaît au bout d'un temps prédéfini.

S'il y a d'autres alertes « Cook More » (Cuire plus), l'alerte suivante s'affiche. Dans le cas contraire, appuyer sur le bouton « Cancel Alert » (Annuler l'alerte) pour revenir à l'écran d'accueil.



10 Menus/Parties du jour : Pour accéder aux menus/parties du jour, appuyer sur l'icône de réglages dans le coin supérieur gauche de l'écran d'accueil.

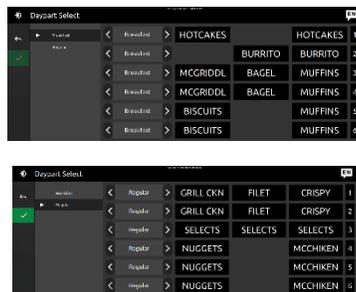
Breakfast			
HOTCAKES	--	HOTCAKES	1
BURRITO	20	BURRITO	2
MCCRIDL	--	MUFFINS	3
MCCRIDL	--	MUFFINS	4
BISCUITS	--	MUFFINS	5
BISCUITS	--	MUFFINS	6

UTILISATION (SUITE)

11 Modifier la partie du jour :

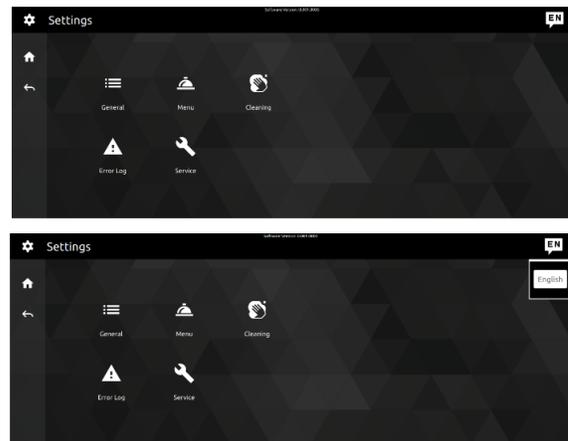
Pour modifier les menus/parties du jour, appuyer sur le nom de la partie du jour active courante situé sur la partie supérieure de l'écran au centre. Maintenant, sélectionner la partie du jour que l'on souhaite modifier. Lorsque l'on examine la partie du jour, on peut prévisualiser des éléments. Appuyer sur la coche verte sur le côté gauche pour activer le menu.

La grille et les étiquettes correspondantes changent pour illustrer la partie du jour en surbrillance dans la liste. On peut activer un mode combiné en faisant défiler différentes parties du jour dans différentes lignes.



13 Changer la langue :

Pour afficher une boîte de réglage rapide de changement de langue, sélectionner l'icône de langue dans le coin supérieur droit de l'écran d'accueil. REMARQUE : Pour changer la langue, effectuer une présélection dans le menu de langue.



12 Menu de réglages :

Appuyer sur l'icône de réglages sur le côté supérieur gauche de l'écran pour entrer dans le menu de réglages.

Appuyer sur « General » (Paramètres généraux) pour accéder aux paramètres généraux. Le bouton « Language » (Langue) permet de sélectionner une variété de langues pour l'affichage. Le bouton « Formats » (Formats) permet la sélection des unités de température. Le bouton « Sounds + Alerts » (Sons + alertes) permet le réglage du volume sonore et des alertes sonores.

Accéder aux réglages de menu pour modifier, supprimer et copier les parties du jour. Configurer les éléments dans les parties du jour.

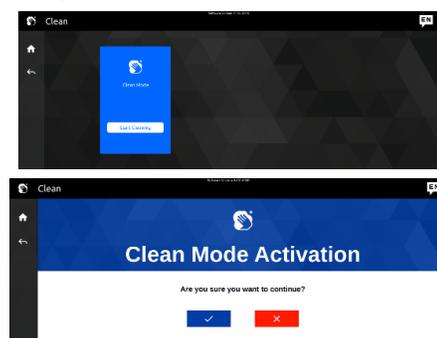
Accéder aux réglages des éléments pour pouvoir créer de nouveaux éléments de menu dotés de leurs propriétés : temps de maintien, temps de cuisson supplémentaire, température de maintien et taille de plateau correspondante.



14 Nettoyage : recommandé une fois par jour

On peut accéder au mode nettoyage par l'intermédiaire des réglages.

Lorsqu'on appuie sur le bouton du mode nettoyage, un message-guide demande à l'utilisateur d'annuler ou de continuer. Un message-guide apparaît pour rappeler aux utilisateurs de retirer tous les plateaux. Appuyer sur le bouton « ok » lorsque cela est fait. Durant le refroidissement, la température de réglage et la température de plaque la plus élevée sont indiquées. La valeur diminue à mesure que la température la plus élevée diminue.



UTILISATION (SUITE)

15

Erreurs et notifications :

Pour accéder au journal des erreurs, sélectionner l'icône d'erreur dans le menu de réglages. Ne pas essayer de résoudre une erreur sans l'aide de personnel d'entretien dûment formé.



Lorsqu'une erreur, notification ou alerte de nettoyage est présente, le menu de réglages comporte des icônes en surbrillance.

L'entrée la plus récente est affichée en haut de la liste et comprend la date et l'heure.

MALFUNCTION

ER06-BRD01

Heater interface 1 is not functioning



1/2

Exp	Code	Time	Message
ER06-BRD01	ER06-BRD01	2021/05/11 15:46:48	Heater interface 1 is not functioning.
ER06-BRD02	ER06-BRD02	2021/05/11 15:46:48	

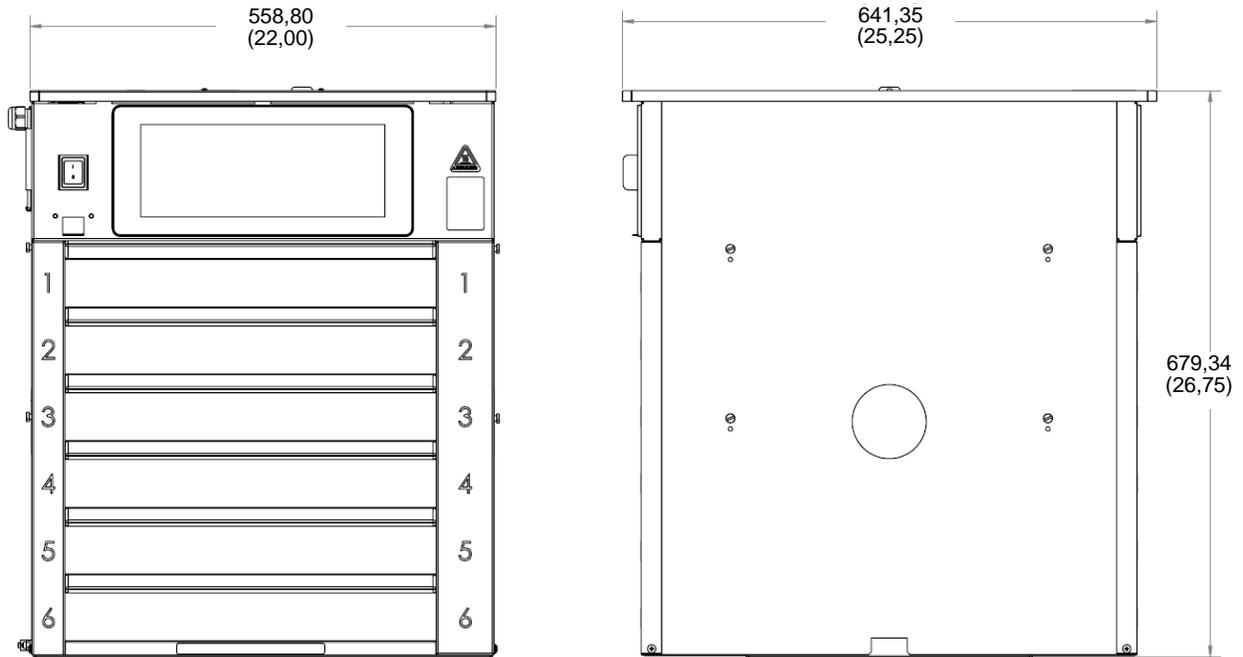
16

Menu « Service » (Entretien) :

Appuyer sur le bouton « Service » (Entretien) dans le menu de réglages pour accéder au menu d'entretien. Dans ce menu, on peut réinitialiser l'appareil à ses valeurs par défaut établies en usine et enregistrer les journaux sur une clé USB.

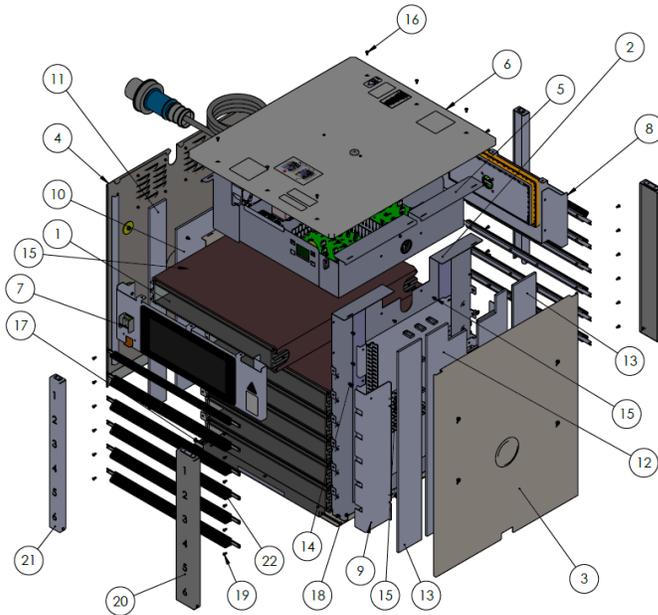


DIMENSIONS



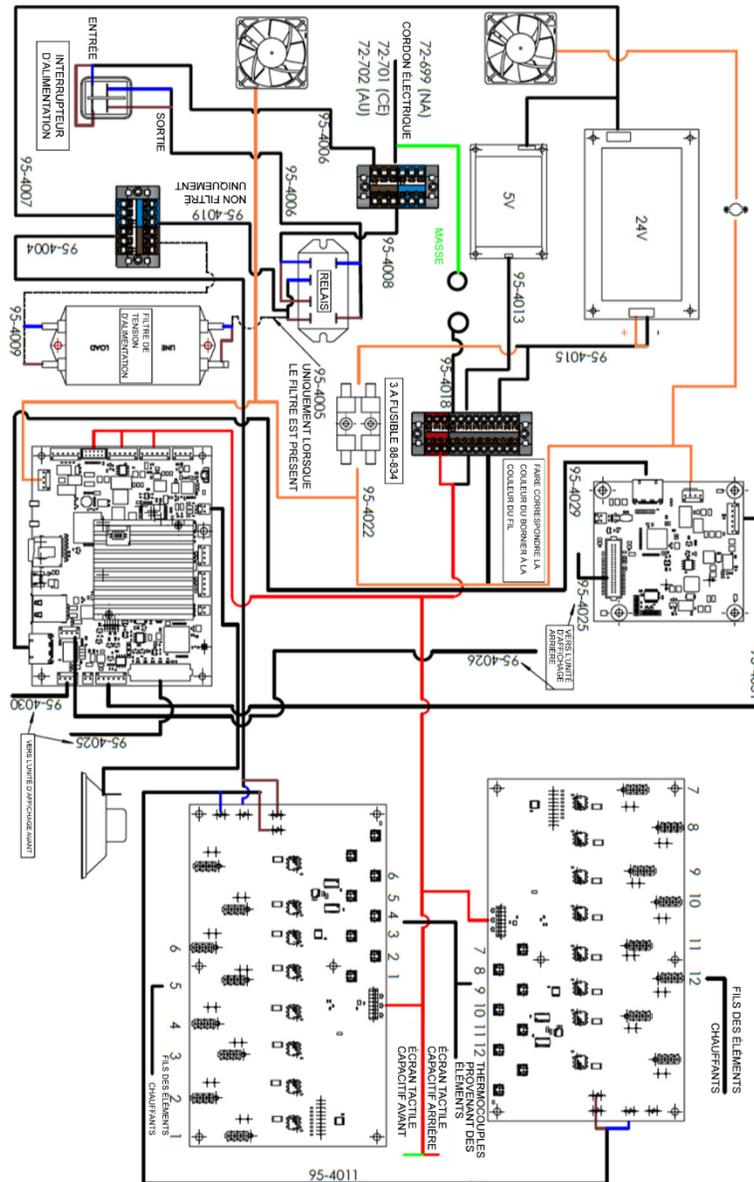
Dimensions en mm (pouces)

LISTE DES PIÈCES



N° DE REPÈRE	RÉFÉRENCE DE LA PIÈCE	DESCRIPTION	QTÉ
1	547-733	ÉLÉMENT CHAUFFANT	6
2	547-734	CHÂSSIS COMPLET	1
3	547-738	PANNEAU DE RECOURVEMENT DROIT	1
4	547-737	PANNEAU DE RECOURVEMENT GAUCHE	1
5	547-681	PLATEAU ÉLECTRONIQUE	1
6	547-736	COUVERCLE SUPÉRIEUR	1
7	547-730	VT-TOP-12.3 UNITÉ D'AFFICHAGE AVANT	1
8	547-731	VT-TOP-12.3 UNITÉ D'AFFICHAGE ARRIÈRE	1
9	547-718	CACHE-FILS, MONTAGE EN SURFACE	2
10	547-723	ISOLATION CENTRALE CÔTÉ GAUCHE	1
11	547-724	ISOLATION COIN GAUCHE	2
12	547-726	ISOLATION CENTRALE CÔTÉ DROIT	1
13	547-727	ISOLATION COIN DROIT	2
14	76-1265	VIS, TORX À TÊTE PLATE, M6 x 12 mm L, 18-8	24
15	76-1256	VIS, PLPH, ACIER AVEC SYSTÈME DE VERROUILLAGE, M4 x 8 mm DE LONG	20
16	76-1254	VIS, PLPH, ACIER INOXYDABLE, M4 x 8 mm DE LONG, 18-8	6
17	76-1271	VIS À TÊTE CYLINDRIQUE LARGE, PLPH, ACIER INOXYDABLE, M5 x 0,8, 45 mm DE LONG, 18-8, METROC	2
18	76-1272	VIS À TÊTE CYLINDRIQUE LARGE, PLPH, ACIER INOXYDABLE, M5 x 0,8, 80 mm DE LONG, 18-8	2
19	76-1343	VIS À TÊTE CYLINDRIQUE ÉTROITE, PLPH, ACIER INOXYDABLE, M4 x 0,7 x 8 mm DE LONG	24
20	547-757	PANNEAU DE COIN LARGE, MONTAGE EN SURFACE	2
21	547-756	PANNEAU DE COIN ÉTROIT, MONTAGE EN SURFACE	2
22	547-773	CAPUCHON D'EXTRÉMITÉ MOULÉ PAR INJECTION	12
23	547-761	PLAQUE DE CHEMINEMENT DE CÂBLES	1

SCHÉMA DE CÂBLAGE



VALEURS PRÉDÉFINIES EN USINE

Élément principal	Temp. plaque supérieure/inférieure (°C)	Temp. plaque supérieure/inférieure (°F)	Temps de maintien (min)	Temps de cuisson (min)
3-1	85.00	185	15	3
4-1	85.00	185	15	5
10-1	85.00	185	15	3
BAGEL	79.44	175	20	3
BISCUITS	79.44	175	30	5
BFST CKN	85.00	185	60	7
BURRITO	79.44	175	20	4
CAN BACN	79.44	175	30	3
CRISPY	85.00	185	60	7
FAJITA	85.00	185	30	7
FILET	85.00	185	30	7
FISH FGR	93.33	200	20	7
FOLD EGG	79.44	175	20	3
FRD EGG	79.44	175	15	7
GRIL CKN	85.00	185	60	10
HAM	79.44	175	30	5
HOTCAKES	79.44	175	20	2
JR CKN	93.33	200	30	7
MCCHIKEN	93.33	200	30	7
MCGRIDDL	79.44	175	20	2
MCRIB	85.00	185	120	7
MUFFINS	79.44	175	15	4
MUSHROOM	93.33	200	30	5
MYTHIC	93.33	200	20	8
NUGGETS	93.33	200	20	8
RND EGG	79.44	175	20	6
ROYAL	85.00	185	15	5
SAUSAGE	79.44	175	60	4
SCRAMBLE	79.44	175	20	3
SELECTS	85.00	185	60	10
SKLT BUR	85.00	185	30	4
SPCY CKN	93.33	200	30	8
STEAK	79.44	175	30	5
VALU CKN	93.33	200	30	5
VEGI PTY	79.44	175	20	8