



# РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

## ГАЗОВЫЕ И ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ГРИЛИ-«РАКУШКИ» GARLAND С СИСТЕМОЙ РАСПОЗНАВАНИЯ ПРОДУКТА

### МОДЕЛИ: MWE3W, MWE3S, MWG3W



#### ВНИМАНИЕ:

НЕВЕРНАЯ УСТАНОВКА, РЕГУЛИРОВКА, МОШДЕНИЗАЦИЯ, РЕМОНТ ИЛИ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ МОГУТ ПРИВЕСТИ К ПОВРЕЖДЕНИЮ ОБОРУДОВАНИЯ, ПРИЧИНЕНИЮ УЩЕРБА ЗДОРОВЬЮ ПЕРСОНАЛА ИЛИ ДАЖЕ СМЕРTELЬНЫМ СЛУЧАЯМ. ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ, ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ ИЛИ ОБСЛУЖИВАНИЕМ ДАННОГО ОБОРУДОВАНИЯ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО.

ПОЖАЛУЙСТА, ПРОЧТИТЕ ВСЕ РАЗДЕЛЫ ДАННОГО РУКОВОДСТВА И ДЕРЖИТЕ ЕГО «ПОД РУКОЙ» ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ДЛЯ РАЗРЕШЕНИЯ ВОЗНИКАЮЩИХ ВОПРОСОВ.

ДАННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДОЛЖНО БЫТЬ УСТАНОВЛЕНО И ВВЕДЕНО В ЭКСПЛУАТАЦИЮ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ И ОБУЧЕННЫМ ТЕХНИЧЕСКИМ СПЕЦИАЛИСТОМ.

ДАННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДОЛЖНО ЭКСПЛУАТИРОВАТЬСЯ ПОД СООТВЕТСТВУЮЩЕЙ ТРЕБОВАНИЯМ ДЕЙСТВУЮЩИХ НОРМ ВЫТЯЖНОЙ ВЕНТИЛЯЦИОННОЙ СИСТЕМОЙ.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Данное руководство предназначено для всех моделей, указанных выше. Читатель/оператор должен усвоить содержание данного руководства в необходимых для эксплуатации оборудования пределах. При наличии любых вопросов, касающихся грилей фирмы Garland и документации по ним, свяжитесь с нашим сервисным отделом по одному из телефонных номеров, приведенных ниже.

ПРОИЗВЕДЕНО ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ДЛЯ McDonald's  
БЕСПЛАТНЫЙ НОМЕР (ДЛЯ ЗВОНКОВ ИЗ США): (800) 446-8367  
ТЕЛ.: (570) 636-1000 ФАКС: (570) 636-9874  
E-mail: [clamshell@garland-group.com](mailto:clamshell@garland-group.com)  
<http://www.garland-group.com>



## СОДЕРЖАНИЕ

<b>ВВЕДЕНИЕ .....</b>	<b>4</b>
<b>ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....</b>	<b>4</b>
<b>БЕЗОПАСНОСТЬ.....</b>	<b>5</b>
<b>ПРОЦЕДУРА ПРЕДЪЯВЛЕНИЯ ПРЕТЕНЗИЙ НА ПОВРЕЖДЕНИЯ ПРИ ТРАНСПОРТИРОВКЕ .....</b>	<b>6</b>
<b>ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ .....</b>	<b>6</b>
<b>ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....</b>	<b>8</b>
<b>УСТАНОВКА .....</b>	<b>12</b>
<b>УСТАНОВКА СМЕННЫХ ЭЛЕМЕНТОВ.....</b>	<b>15</b>
<b>УСТАНОВКА КАПЛЕОТБОЙНИКА .....</b>	<b>16</b>
<b>ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ ГРИЛЯ .....</b>	<b>17</b>
<b>РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ .....</b>	<b>18</b>
<b>ОПИСАНИЕ УПРАВЛЕНИЯ ГРИЛЕМ .....</b>	<b>19</b>
<b>ВОЗМОЖНЫЕ СООБЩЕНИЯ ОБ ОШИБКАХ.....</b>	<b>19</b>
<b>ЭКСПЛУАТАЦИЯ .....</b>	<b>20</b>
Обзор.....	.20
Включение гриля .....	.20
Выбор продуктов в меню .....	.20
№ пункта меню .....	.20
Индикаторные светодиоды .....	.21
Режим ожидания (Standby) .....	.21
Выход из режима ожидания:.....	.21
Просмотр текущих температур. ....	.21
Процедура приготовления пищи в ручном режиме в меню BREAKFAST (ЗАВТРАК).....	.21
Процедура приготовления пищи в ручном режиме в меню LUNCH (ЛАНЧ) .....	.21
Изменение времени готовки продукта .....	.21
Автоматический режим - меню BREAKFAST (ЗАВТРАК) .....	.22
Автоматический режим - меню LUNCH (ЛАНЧ).....	.22
Схемы раскладки 4:1 и 10:1 .....	.22
<b>РАСПОЗНАВАНИЕ ПРОДУКТА .....</b>	<b>22</b>
<b>ЛОГИКА ПРОГРАММИРОВАНИЯ.....</b>	<b>23</b>
<b>ПРОГРАММИРОВАНИЕ БЛОКА УПРАВЛЕНИЯ .....</b>	<b>24</b>
Режим программирования; Системные настройки .....	.24
Режим программирования; Пункты меню .....	.25
<b>РКАЛИБРОВКА ДАТЧИКА .....</b>	<b>28</b>
<b>МЕСТОРАСПОЛОЖЕНИЕ ТЕРМОПАР .....</b>	<b>28</b>
<b>МЕНЮ ПАРАМЕТРЫ .....</b>	<b>29</b>
<b>ПРОГРАММИРОВАНИЕ: ЗНАЧЕНИЯ СИСТЕМНЫХ ПАРАМЕТРОВ .....</b>	<b>30</b>
<b>ТАБЛИЦА ПЕРЕСЧЁТА ТЕМПЕРАТУР .....</b>	<b>31</b>

## ВВЕДЕНИЕ

Грили-«ракушки» Garland, произведенные исключительно для McDonald's, являются высокоэффективным оборудованием для двухсторонней жарки широкого ряда продуктов. Данное оборудование может также использоваться в качестве плоского гриля. Грили-«ракушки» Garland, удовлетворяют всем стандартам фирмы McDonald's, касающимся безопасности, эффективности и чистоты.

## ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Данные гарантийные обязательства распространяются на дефекты материалов и изготовления при нормальной эксплуатации и соблюдении следующих условий:

- a) оборудование не было случайно или преднамеренно повреждено, модернизировано или использовано не по назначению.
- b) оборудование корректно установлено и отрегулировано, и эксплуатируется и обслуживается в соответствии с требованиями национального законодательства и информацией приведенной в руководстве, входящем в комплект поставки данного оборудования.
- c) гарантийный серийный номер, прикреплённый на оборудование в заводских условиях, не закрашен, не стёрт и не удалён.
- d) соответствующий отчёт о неисправности, покрываемой данными гарантийными обязательствами, передан нам.

Срок действия гарантийных обязательств на данное оборудование — два (2) года, (компоненты и работа), с даты ввода оборудования в эксплуатацию.

Фирма GARLAND соглашается на собственное усмотрение заменить или отремонтировать любую деталь, признанную дефектной, без выставления счёта за деталь и работу.

Мы не несём никакой ответственности за установку, регулировку, диагностику или нормальное техническое обслуживание, например, смазку пружин или клапанов. Мы также не несём ответственности за неполадки, вызванные плохим электро- или газоснабжением.

Поездки на расстояние более 100 миль, поездки за границу, внеурочная работа при устраниении неполадки оплачивается заказчиком.

Гарантийные обязательства не распространяются на разбитые стеклянные элементы, лакокрасочное и эмалевое покрытие, поверхностную ржавчину, материал прокладок, керамические материалы, лампочки и предохранители.

Гарантийные обязательства не распространяются на повреждения или неисправности вызванные пожаром или затоплением, а также действием высших сил.

Предел материального возмещения фирмой GARLAND по гарантии не превышает стоимости материалов и/или работы по устранению дефекта.

Гарантийные обязательства ограничиваются вышеизложенным и исключают любые другие выраженные или подразумеваемые гарантийные обязательства. Фирма GARLAND, наши работники или агенты ни в коем случае не несут ответственности за причинение ущерба здоровью персонала и связанные с этим потери или ущерб.

Данные гарантийные обязательства дают потребителям особые законные права, которые могут различаться в зависимости от штата.

## БЕЗОПАСНОСТЬ

**ГРИЛЬ ДОЛЖЕН** эксплуатироваться персоналом, прошедшим соответствующее обучение.

**ВНИМАНИЕ: ДАННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДОЛЖНО ЭКСПЛУАТИРОВАТЬСЯ ПОД СООТВЕТСТВУЮЩЕЙ ТРЕБОВАНИЯМ ДЕЙСТВУЮЩИХ НОРМ ВЫТЯЖНОЙ ВЕНТИЛЯЦИОННОЙ СИСТЕМОЙ.**

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ** эксплуатировать гриль, если он не был введен в эксплуатацию специалистами уполномоченного производителем сервисного центра.

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ** эксплуатировать гриль, не ознакомившись с данным руководством.

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ** эксплуатировать гриль, если он не был корректно установлен и заземлён. Гриль разрешается эксплуатировать, ТОЛЬКО ЕСЛИ все сервисные панели установлены и надёжно закреплены.

В соответствии с требованиями действующих норм (ПУЭ) должно быть установлено устройство (реле, автомат, предохранитель) с помощью которого гриль можно физически отсоединить от электрической сети.

Контакт для подключения к уравнительному контуру расположен сзади оборудования. Используйте его в соответствии с требованиями действующих норм.

Гриль Garland — полуавтоматическое устройство для приготовления пищи. Верхняя плитка опускается автоматически, как описано далее; пуск приготовления производится нажатием кнопки.. По истечении времени приготовления верхняя плитка автоматически поднимается.

При двусторонней жарке зона между верхней плиткой и плитой гриля считается «опасной зоной».

При двусторонней жарке оператор ни в коем случае не должен помещать части тела в «опасную зону». При работе в режиме плоского гриля данная зона более не считается опасной т.к. плитка не двигается.

Необходимо проявлять предельную осторожность при работе в пределах данной зоны, например, при чистке, обслуживании или при нормальной эксплуатации оборудования.

При двусторонней жарке верхняя плитка остаётся в нижней позиции за счёт собственного веса. Однако она не блокируется в ней. Её можно поднять с потянув вверх за рукоятку спереди плитки. С задней стороны плитка шарнирно закреплена.

Гриль должен использоваться только для одно- и двухсторонней жарки пищевых продуктов в кафе McDonald's и не должен использоваться ни для каких других целей.

**ВНИМАНИЕ:** Во избежание причинения серьёзного ущерба здоровью персонала **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** ремонтировать или производить замену деталей гриля, если гриль не отсоединен от питающей электрической сети.

**ПРОЯВЛЯЙТЕ ПРЕДЕЛЬНУЮ ОСТОРОЖНОСТЬ** при регулировке, эксплуатации и чистке гриля во избежание контакта с горячими поверхностями плит или горячим жиром/маслом. Для предотвращения ожогов используйте подходящие средства индивидуальной защиты (перчатки).

**ВНИМАНИЕ:** ЗАПРЕЩАЕТСЯ чистить данной оборудование струёй воды. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** класть лёд на ГОРЯЧУЮ поверхность плиты гриля.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Все предупредительные знаки и таблички, установленные на гриле, указывают на возможные опасности и требуемые меры предосторожности.

**СТАНДАРТЫ УВЕДОМЛЕНИЯ ОБ ОПАСНОСТИ** - Процедуры, содержащиеся в руководстве, включают использование химических реагентов. Данные химические реагенты выделены жирным шрифтом с последующей аббревиатурой (HCS) в описании процедуры. Соответствующие паспорта безопасности (MSDS) ищите в руководстве по стандартам уведомления об опасности (Hazard Communication Standard, (HCS)).

**ВНИМАНИЕ:** После установки главного выключателя в положение START, гриль запустит процедуру инициализации. Если верхние плитки находятся в нижней позиции они будут переведены в верхнюю позицию. Это потребует примерно 8 секунд.

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ** - втулки узла шарнирного крепления плиток, регулировочные гайки плиток, опорные болты кронштейна плиток и кулачки должны ежегодно проверяться на износ. При наличии значительного люфта в шарнирном соединении или следов видимого износа изношенные компоненты должны быть заменены.

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ** - звуковой сигнал свидетельствует об истечении времени приготовления и уведомляет оператора о том, что плитка сейчас поднимется. Работоспособность данного устройства может быть проверена нажатием левой кнопки CANCEL (ОТМЕНА). Если звуковой сигнал не слышен, убедитесь в том, что громкость сигнала корректно установлена в системных настройках (SYSTEM SETUP). В противном случае вызовите инженера по ремонту и обслуживанию для устранения неполадки.

**ЧИСТКА И РЕМОНТ** - Гриль может быть закреплён в отсеке монтажным персоналом с помощью двух анкеров, блокирующих передние колёски. При необходимости передвижения гриля для чистки или ремонта, удалите анкера с колес повернув бобышки, для разблокировки фиксатора. После высвобождения колеса из фиксатора отложите все элементы в сторону.

**ЧИСТКА** – ЗАПРЕЩАЕТСЯ чистить гриль, изнутри или снаружи, с помощью высоконапорных распылителей, водяной струи или любых других распылителей жидкости.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** При наличии анкеров анкерный узел останется закреплённым на задней стенке отсека для гриля. По окончании ремонтных работ или обслуживания гриля установите гриль в рабочий отсек и зафиксируйте анкера, установив фиксаторы на стойки колёс и повернув бобышки по часовой стрелки для их затяжки.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** По соображениям безопасности, перед началом эксплуатации, гриль должен быть закреплён в отсеке вышеописанным образом.

## ПРОЦЕДУРА ПРЕДЪЯВЛЕНИЯ ПРЕТЕНЗИЙ НА ПОВРЕЖДЕНИЯ ПРИ ТРАНСПОРТИРОВКЕ

Обратите внимание, что оборудование фирмы Garland тщательно проверяется и упаковывается квалифицированным персоналом перед отправкой потребителю. Транспортная компания принимает на себя полную ответственность за доставку оборудования без повреждений при его приёме. Если оборудование пришло повреждённым:

1. Немедленно предъявите претензию, независимо от степени повреждения.
2. Укажите «visible loss or damage» (Видимое повреждение или утрата) на накладной и заставьте подписать её лицо, доставившее оборудование.
3. Скрытые повреждения: Если повреждение было выявлено при распаковке оборудования, немедленно уведомьте транспортную компанию и (в течение 15 дней) предъявите претензию о скрытом повреждении.

## ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Следующая информация доступна также на

**McDonalds MRC Card 11A.**

**Инструменты:** Высокотемпературное чистящее средство для грилей McD (HCS), суперконцентрат общего назначения McD (HCS), мягкая губка McD NOSCRATCH™ и держатель для губок, подходящий контейнер, высокотемпературная щётка-ёрш и ветошь для гриля, губка из нержавеющей стали смоченная тёплой водой, защитные перчатки, (для защиты рук от горячих поверхностей), резиновый скребок и скребок для гриля.

**Внимание:** Поверхность и торцы верхних плиток очень горячие! Для предотвращения ожогов проявляйте крайнюю осторожность при протирке тефлоновых листов и торцов плиток.

**Важная информация:** В течение дня, почаще (минимум 4 раза в час), тщательно протирайте тефлоновые листы и поверхность плиты гриля влажной ветошью для гриля.

1. С помощью кнопки  выберите ручной режим (Manual)..

НАЖИМАЙТЕ кнопку  ИЛИ  пока на дисплее не появится надпись «CLEAN MODE» (Режим чистки) (Система управления будет поддерживать корректную температуру для чистки).

Повторите данную процедуру на остальных блоках управления. На дисплее появится надпись «READY TO CLEAN» (ГОТОВ К ЧИСТКЕ) и когда гриль достигнет температуры чистки, раздастся звуковой сигнал.

Нажмите ЗЕЛЕНУЮ кнопку  На дисплее появится надпись «OFF» (ВЫКЛ). В позиции «OFF» контроллер гриля позволяет оператору поднимать и опускать плитки, (для грилей типа «ракушка»), изменять их позицию для чистки торцов плиток.

2. Опорожните и установите обратно контейнеры для стекания жира. Контейнеры для стекания жира должны опорожняться или заменяться в соответствии с политикой безопасности кафе.
3. Наденьте защитные перчатки и протрите рабочие поверхности тефлоновых листов влажной ветошью для гриля.
4. Удалите крепежные скобы и стержни из тефлоновых листов. Очистите листы согласно указаниям поставщика чистящих средств.
5. Соскребите скребком отходы с плиты гриля и с помощью резинового скребка удалите их в контейнер для стекания жира.

**Внимание:** Во избежание царапанья поверхностей верхних плиток не скребите и не чистите их жёсткими механическими способами. Металлические скребки, абразивные губки и проволочные щётки могут повредить поверхность верхних плиток.

6. Откройте упаковку высокотемпературного чистящего средства McD (HCS), и вылейте его содержимое в подходящую ёмкость. (Одной упаковки достаточно для 3-футового гриля).
7. Жёстко закрепите мягкую губку McD NO-SCRATCH™ в держателе.

## ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

8. Опустите губку в чистящее средство.
9. Аккуратно нанесите тонкий слой чистящего средства на всю поверхность плиты гриля, ЗАДНИЕ, ПЕРЕДНИЕ И БОКОВЫЕ стороны всех верхних плиток. НЕ ТРИТЕ ПОВЕРХНОСТИ ПРИ НАНЕСЕНИИ ЧИСТЯЩЕГО СРЕДСТВА.
10. После нанесения чистящего средства, слегка потрите поверхность плиты, ЗАДНИЕ, ПЕРЕДНИЕ И БОКОВЫЕ стороны плиток губкой NO-SCRATCH™, пока отложения не растворятся чистящим средством. Для стойких загрязнений добавьте еще чистящего средства и потрите сильнее. ПОКА НЕ ПРОТИРАЙТЕ НАЧИСТО ПЛИТЫ.
11. Начиная с задней стороны нижнего гриля, нанесите тонкий слой чистящего средства на всю поверхность. НЕ ТРИТЕ ПОВЕРХНОСТИ ПРИ НАНЕСЕНИИ ЧИСТЯЩЕГО СРЕДСТВА.
12. После нанесения чистящего средства, слегка потрите поверхность гриля губкой NO-SCRATCH™, пока отложения не растворятся чистящим средством.
13. Протрите поверхности верхних плиток мокрой ветошью.  
ТЩАТЕЛЬНО ПРОТРИТЕ ТОРЦЫ ПЛИТОК МОКРОЙ ВЕТОШЬЮ, ЗАТЕМ ВЫТРИТЕ ЗАДНИЙ ТОРЕЦ ПЛИТКИ.
14. При чистке поверхности плиты, каплеотбойника и загрублённых скатов щёткой-ёршиком LONGLIFE™ или аналогичной щёткой аккуратно пlesните небольшое количество тёплой воды на гриль. Добавляйте воду до тех пор, пока вода не перестанет кипеть, и гриль станет влажным. Сотрите воду насухо резиновым скребком.

**Внимание:** Запрещается использовать при чистке плиты или плиток гриля лёд, холодную воду или просто очень большое количество воды. Возможно серьёзное повреждение гриля!

15. Очистите тефлоновые листы следующим образом:
16. Поместите лист на плиту гриля. Протрите обе стороны листа той же самой губкой McD NO-SCRATCH™, которая использовалась для чистки гриля.

**Примечание:** Обычно нет необходимости наносить дополнительно чистящее средство на губку NO-SCRATCH™. Если чистящего средства не осталось, а губка недостаточно влажная, смочите её небольшим количеством воды.

- a. Протрите обе стороны листа влажной ветошью.
- b. Сполосните нижнюю плиту гриля двухразовым поливом тёплой водой. После каждого споласкивания протирайте плиту насухо резиновым скребком.

17. Протрите нижнюю плиту, каплеотбойник, закруглённые скаты и колпак вентсистемы чистой влажной ветошью.

**ПОСЛЕ ЧИСТКИ:** Нанесите тонкий слой жира (масла) только на плиту гриля. Вытрите все окружающие предметы. Опорожните, вымойте, вытрите и установите обратно контейнеры для стекания жира.

**Примечание:** Повторите данную процедуру с другими грилями.

Переверните губку NO-SCRATCH™ и используйте её чистую сторону.

### ЧИСТКА ПОСЛЕ КАЖДОЙ ЖАРКИ ПРОДУКТОВ:

Соскребите скребком жир и отложения с нижней плиты в направлении только спереди-назад. Не соскребайте жир и отложения с нижней плиты в поперечно направлении. Используйте мягкий скребок для чистки тефлоновых листов по направлению сверху-вниз.

Держите рукоятку скребка под небольшим углом вверх, так чтобы сам скребок смотрел вниз. Не нажимайте сильно на скребок во избежание царапанья или разрыва тефлонового листа.

Сгребайте жир из дальней части нижней плиты в контейнер для жира только мягким скребком. Не используйте для этого жёсткий скребок для гриля.

**Внимание:** Температуры, имеющиеся в гриле, вызывают серьёзные ожоги кожи.

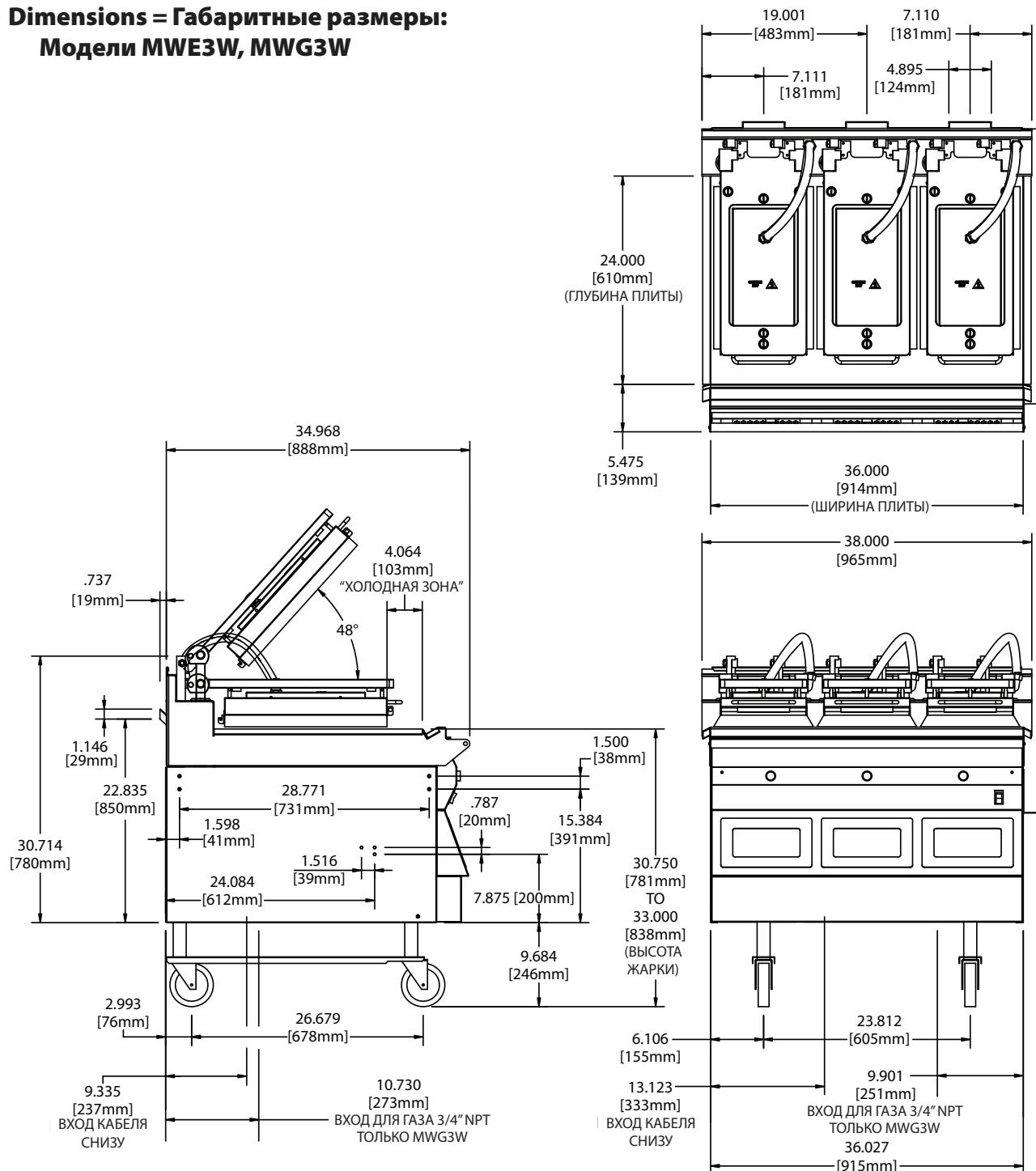
В процессе эксплуатации используйте ветошь для чистки каплеотбойника и скатов по мере необходимости.

**Примечание:** Для увеличения срока службы тефлоновых листов протирайте их ветошью четыре (4) раза в час.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

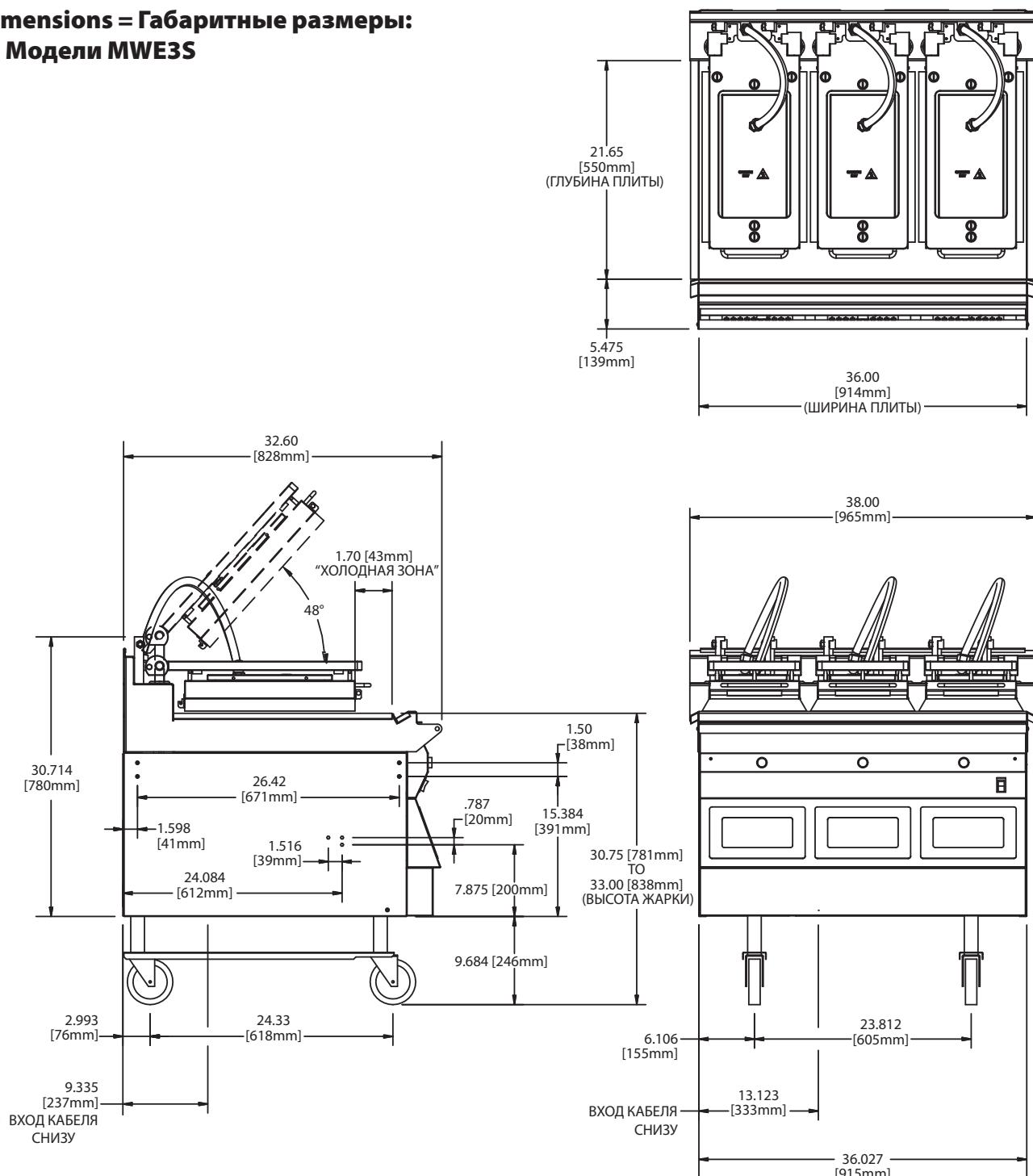
**Dimensions = Габаритные размеры:**

**Модели MWE3W, MWG3W**



## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

**Dimensions = Габаритные размеры:**  
**Модели MWE3S**



## SPECIFICATIONS

### Input Specifications, ELECTRIC Grills, United States:

(2) 50-AMP CIRCUITS & INTERLOCK	TOTAL kW LOAD	LOADING: (kW/PHASE)			NOMINAL AMPS PER LINE									NEMA RECEPTACLE REQUIRED	
		208V / 220V / 240V			208V / 60Hz			220V / 60Hz			240V / 60Hz				
		L1/L2	L1/L3	L2/L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3		
INPUT 1	7.65	2.55	2.55	2.55	21.3	21.3	21.3	20.1	20.1	20.1	18.4	18.4	18.4	15-50R	
INPUT 2	15.30	5.10	5.10	5.10	42.6	42.6	42.6	40.2	40.2	40.2	36.8	36.8	36.8	15-50R	
INTERLOCK	HVAC Hood / Fire Suppression Interlock Circuit: 7 Amps / 120V / Single Phase										L21-20R				

### Input Specifications, ELECTRIC Grills, Canada:

(1) 50-AMP CIRCUIT	TOTAL kW LOAD	LOADING: (kW/PHASE)			NOMINAL AMPS PER LINE									NEMA RECEPTACLE REQUIRED	
		208V / 220V / 240V			208V / 60Hz			240V / 60Hz							
		L1/L2	L1/L3	L2/L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3					
	22.95	7.65	7.65	7.65	63.9	63.9	63.9	55.2	55.2	55.2				15-50R	
INTERLOCK	HVAC Hood / Fire Suppression Interlock Circuit: 7 Amps / 120V / Single Phase											L21-20R			

### Input Specifications, ELECTRIC Grills, CE Approved Models MWE3W-CE, MWE3S-CE:

SUPPLY	TOTAL kW LOAD	LOADING: (kW/PHASE)			NOMINAL AMPS PER LINE			MENNEKES PLUG REQUIRED	
		230V / 400V			230V / 400V				
		L1/L2	L1/L3	L2/L3	L1	L2	L3		
3N~ 400V 50Hz	22.7	7.60	7.60	7.60	33.0	33.0	33.0	Type 748	

### Input Specifications, ELECTRIC Grills, Export, Non-CE Models MWE3W, MWE3S:

SUPPLY	TOTAL kW LOAD	LOADING: (kW/PHASE)			NOMINAL AMPS PER LINE			MENNEKES PLUG REQUIRED	
		230V / 400V			230V / 400V				
		L1/L2	L1/L3	L2/L3	L1	L2	L3		
220V 50Hz	22.7	7.60	7.60	7.60	34.5	34.5	34.5	Type 748	
240V 50Hz	22.7	7.60	7.60	7.60	31.6	31.6	31.6		

### Input Specifications, GAS Grills, Japan:

ELECTRICAL INPUT											
SUPPLY REQUIRED	TOTAL kW LOAD	LOADING: (kW/PHASE)				NOMINAL AMPS PER LINE					
		200V / 60Hz				200V / 60Hz					
		L1/L2	L1/L3	L2/L3		L1	L2	L3			
SINGLE INPUT	9.01	3.0	3.0	3.0		26.0	26.0	26.0			
GAS INPUT SAME AS NORTH AMERICA (see next page)											

## SPECIFICATIONS

### Input Specifications, GAS Grills, North America:

ELECTRICAL INPUT															
(1) 30-AMP CIRCUIT & INTERLOCK	TOTAL kW LOAD	LOADING: (kW/PHASE)			NOMINAL AMPS PER LINE									NEMA RECEPTACLE REQUIRED	
		208V / 220V / 240V			208V / 60Hz			220V / 60Hz			240V / 60Hz				
		L1/L2	L1/L3	L2/L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3		
INPUT 1	10.0	3.25	3.25	3.25	28.0	28.0	28.0	26.3	26.3	26.3	24.0	24.0	24.0	15-30R	
INTERLOCK	HVAC Hood / Fire Suppression Interlock Circuit: 7 Amps / 120V / Single Phase											L21-20R			

GAS INPUT						
GAS	MAX INPUT (NET) PER BURNER (BTU/H)	TOTAL INPUT RATING (BTU/H)	INJECTOR SIZE	AIR SHUTTER SETTING (MM)	SUPPLY PRESSURE (IN W.C.)	BURNER MANIFOLD PRESSURE (IN W.C.)
NATURAL GAS	32,000	96,000	#35	4.8	7.0	3.5
PROPANE	32,000	96,000	#43	4.8	11.0	10.0

### Input Specifications, GAS Grills, CE Approved Model MWG3W-CE:

ELECTRICAL INPUT																			
3N~400V 50Hz	TOTAL kW LOAD	LOADING: (kW/PHASE)			NOMINAL AMPS PER LINE						MENNEKES PLUG REQUIRED								
		L1/L2	L1/L3	L2/L3	L1	L2	L3												
		10.0	3.25	3.25	3.25	14.1	14.1	14.1	14.1	14.1	Type 748								
GAS INPUT																			
GAS GROUP	MAX INPUT (NET) PER BURNER (kW)	TOTAL INPUT RATING (kW)	INJECTOR SIZE	AIR SHUTTER SETTING (mm)	SUPPLY PRESSURE (mbar)	BURNER PRESSURE (mbar)	VOLUMETRIC GAS RATE												
G20 NG	8.9	26.7	2.79mm (#35)	4.8	20/25	8.7	0.940 m <sup>3</sup> /h												
G25 NG			2.79mm (#35)	4.8	20	8.7													
G31 LPG	8.9	26.7	2.26mm (#43)	4.8	37/50	8.7	0.69 kg/h												
NET HEATING VALUE BY GAS GROUP																			
G20			G25			G31													
34.02 MJ/m <sup>3</sup> ; 0.555 SG			29.25 MJ/m <sup>3</sup> ; 0.613 SG			88.0 MJ/m <sup>3</sup> (46.34 MJ/kg); 1.55 SG													
GAS CATEGORIES																			
CATEGORY	DESTINATION COUNTRIES										SUPPLY PRESSURE (mbar)								
I <sub>2H</sub>	AT, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, IE, IS, IT, NO, PT, SE										20.0								
I <sub>2E</sub>	DE, LU										20.0								
I <sub>2L</sub>	NL										25.0								
I <sub>2ER</sub>	FR										20.0 / 25.0								
I <sub>3P</sub>	NL										30.0								
I <sub>3P</sub>	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, LU										37.0								
I <sub>3P</sub>	BE, CH, DE, CZ, ES, FR, NL										50.0								

## INSTALLATION

### Installation Store Responsibilities:

- Ensure grill has been installed by a competent trained installation person.
- Ensure store readiness of utilities, product & personnel.
- Contacting your local Garland Factory Authorized Service Center for a start up date.
- Participate in the start up to ensure a successful start up and familiarity with the grill.
- Conduct training with your crew personnel to ensure maximum utilization of the grill.

Once the installation is complete as per the procedures below, a factory authorized service company MUST start up the grill according to Garland Commercial Industries start up standards.

### A Start-Up DOES NOT include:

1. Uncrating the unit
2. Placing the unit in its position under the hood.
3. Leveling the grill on the floor under the hood.
4. Attaching the supply cord(s) unless supplied by the factory.
5. Making adjustments to the ventilation system.
6. Sheet metal work required due to improper hood application.
7. Adjusting the grill to achieve beef integrity that deviates from the McDonalds standard.

### A start-up DOES include:

1. Verification of supply voltage and, if applicable gas supply.
2. Leak test and gas pressure check on gas grills.
3. Electrical safety check.
4. Verify operation of grill by allowing unit to attain set temperature.

5. Verify operation of platens, if applicable, and timer functions.
6. Ensure time out alarm is functional and platens raise (if applicable)
7. Set proper gas and verify with beef integrity check that two consecutive runs yield the approved beef integrity results as per McDonalds standards.
8. Conduct brief training to store manager on the operation of the grill.

### Items included with the purchase of your new grill from Manufacturer:

1. Grill
2. Gas Hose (For gas grills only)
3. One (1) box containing:
  - a. Three (3) Teflon sheets
  - b. Three (3) Teflon front clips
  - c. Three (3) Rear rods.
4. One (1) box containing four (4) casters.

### Items NOT INCLUDED from the manufacturer and should be purchased from the KES:

1. Electrical Cords
2. Flue Box
3. Grease traps & rails

### THE FOLLOWING INSTALLATION PROCEDURE CAN BE PERFORMED BY A:

- FACTORY AUTHORIZED SERVICE CENTER
- AN APPROVED INSTALLATION PERSON APPROVED BY PURCHASER OF GRILL
- LICENSED INSTALLER CONTRACTED BY KES (KITCHEN EQUIPMENT SUPPLIER)

**WARNING: PLEASE READ INSTALLATION INSTRUCTIONS CAREFULLY. FAILURE TO PERFORM THESE STEPS CAN RESULT IN EQUIPMENT FAILURE, DAMAGE AND / OR VOID OF WARRANTY.**

## INSTALLATION (continued)

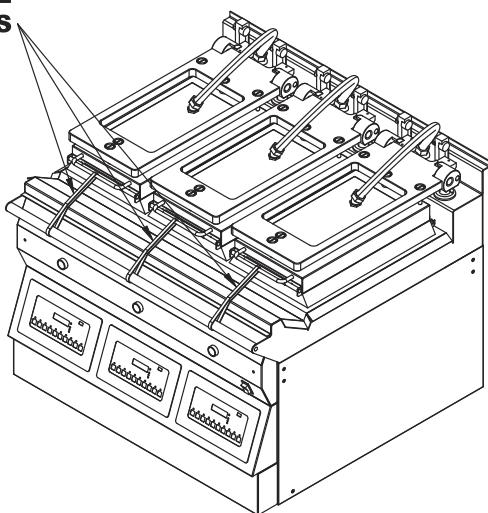
- Uncrate unit from crating material

**IMPORTANT:** RATING PLATE FOR THIS EQUIPMENT IS LOCATED IN TWO PLACES. ONE IS LOCATED INSIDE BACK PANEL ON LEFT SIDE, SECOND RATING PLATE LOCATED UNDER FRONT CONTROL PANEL IN CENTER.

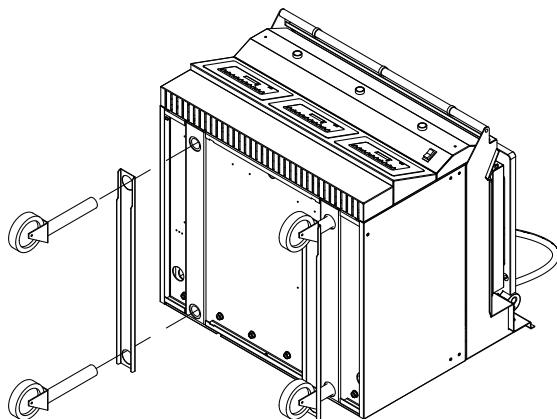
**CAUTION:** Prior to installation, check the electrical supply to ensure input voltage and phase match the equipment voltage rating and phase. See data plate located rear left side of grill. Back panel removal is required.

**NOTE:** ENSURE THAT PLATENS ARE STRAPPED DOWN TO PREVENT PLATENS FROM RAISING. SEVERE DAMAGE MAY OCCUR.

**CABLE TIES**

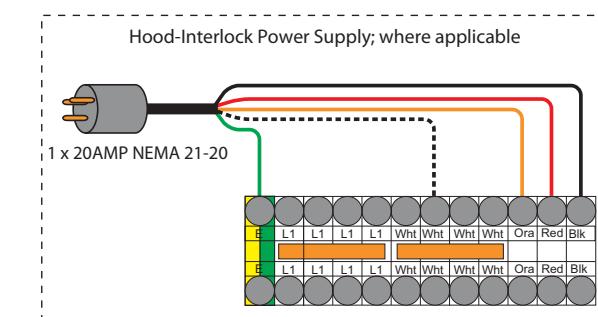
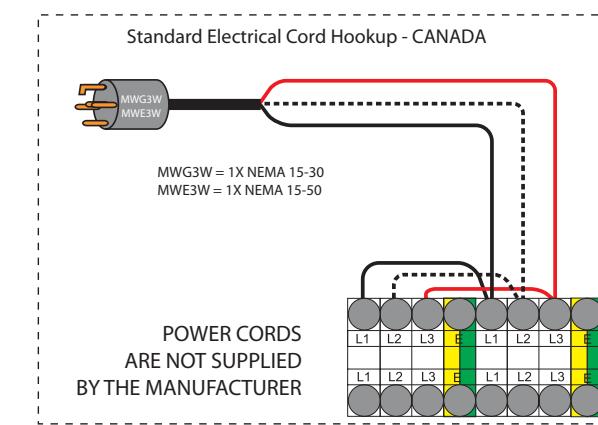
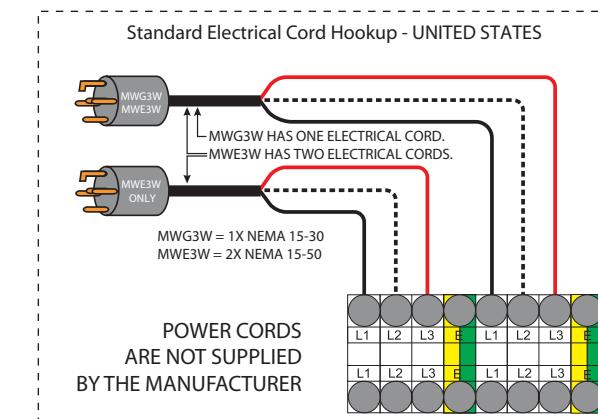


- Tip unit over on its back. Install caster channels and casters as shown. Lock jam nuts in place.



- Carefully rotate grill back on its casters.

- Remove back body side and Install power cords per your country / area's specifications.

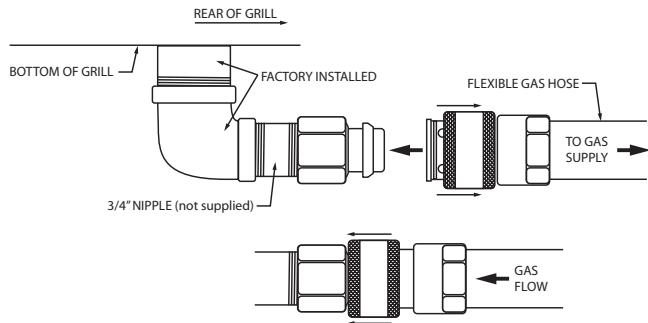


**WARNING:** Electrical appliances must be electrically grounded in accordance with local codes or in the absence of local codes, with national electric code ANSI/NFPA - latest version

## INSTALLATION (continued)

5. **GAS GRILL ONLY**, (for electric grills, skip to step 6 on the next page): Install the included quick-disconnect gas hose to the inlet fitting on the underside of the grill by threading a 3/4" NPT nipple into the elbow, then install the brass male quick-connect coupler included with the hose.

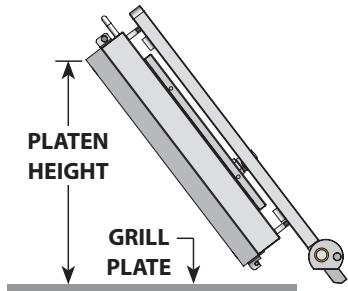
Connect the hose and ensure the sleeve snaps fully forward against the retaining ring.



With the manual shut-off valve closed, install the other end of the hose to the gas supply.

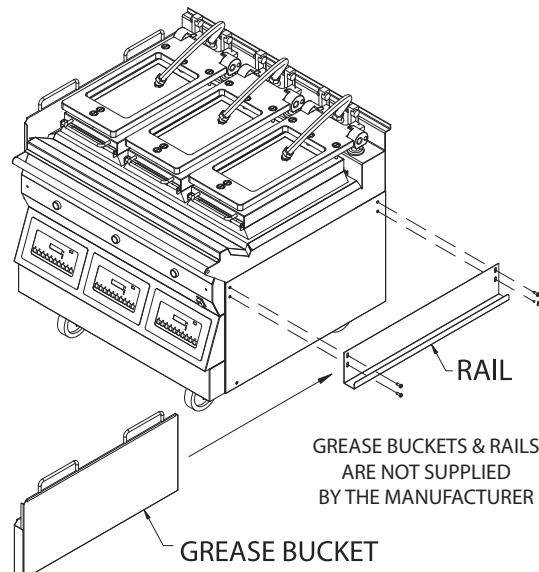
6. With the platens in the raised position, measure the height from the front edge of the platen to the grill surface. Determine which type of hood the store has and check for hood type/platen height compatibility according to the table below:

HOOD TYPE	CORRECT PLATEN HEIGHT
Universal	18 1/2" (470mm)
92 Series	17" (432mm)
GSC	18 1/2" (470mm)

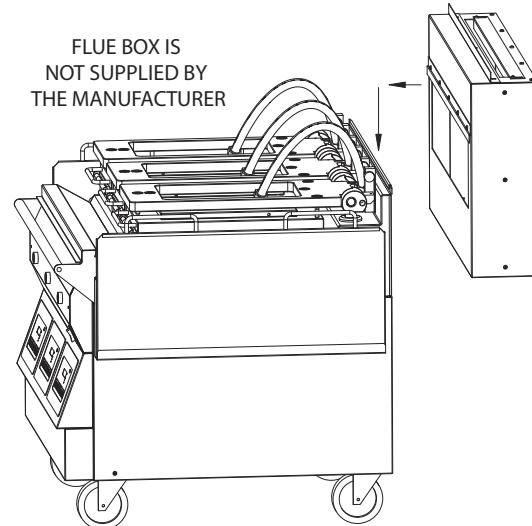


If the platen height is incompatible with the hood type, platen height must be adjusted by an authorized service agent.

7. Install grease bucket rails as shown below:



8. Install flue box to back of grill.

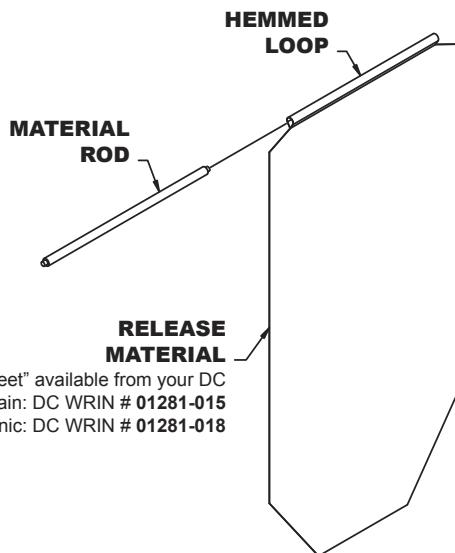


9. Roll grill under hood. Grill must be level front to back, side to side and diagonally. Adjust casters accordingly to obtain final level.

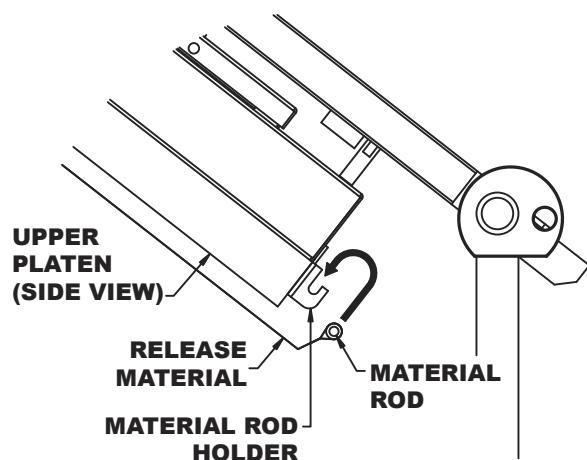
## INSTALLATION OF RELEASE MATERIAL

The following are the procedures for installing the teflon sheets on the upper platen on the Garland Clamshell grill. The components shown below are included with your grill when purchased.

1. Slide release material rod through hemmed end of the release material sheet.



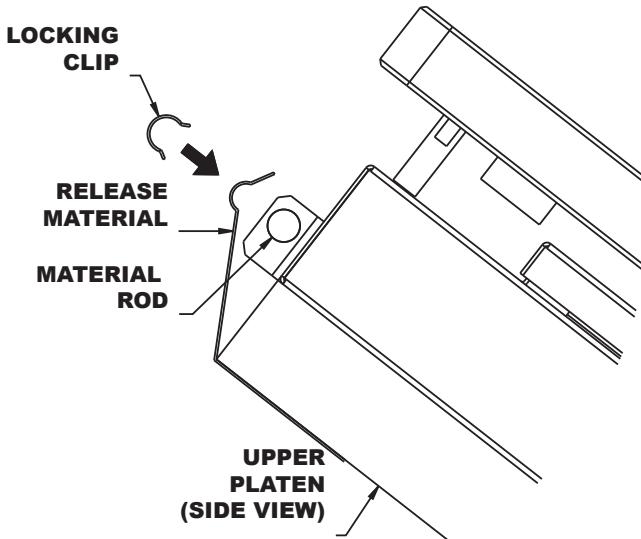
2. Hook release material rod on brackets located at the rear of the upper platen.



3. Holding the bottom of the release material sheet in place, gently pull the sheet toward the front of the platen.

**NOTE:** Make sure release material fits smoothly over upper platen.

4. Place locking clips over release material sheet and press into place over release material bar.



5. Check alignment and tightness of release material against upper platen.

**NOTE:** Installing release material sheets too tight may cause premature failure of the sheet. Installing only 1 clip on over the release material bar may cause the release material sheet to be too loose. Ensure that 2 clips are installed on the teflon bar at all times.

Release material sheets should be replaced when:

Product sticks to release material

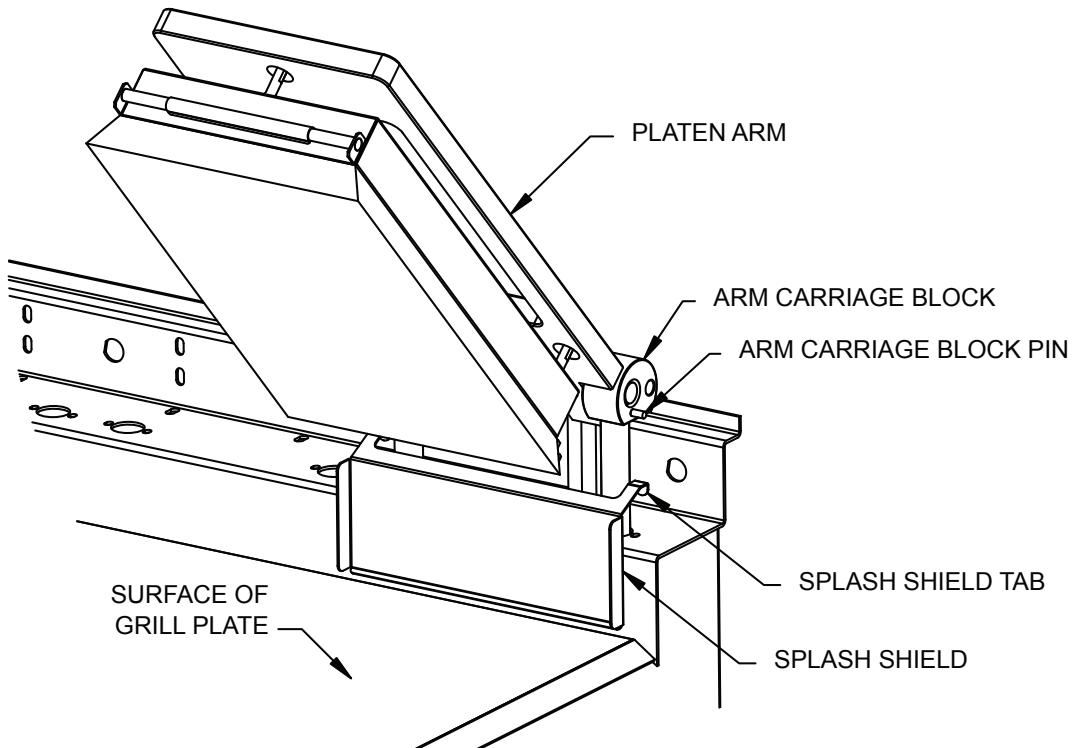
Carbon build-up causes problems in taste or appearance.

A tear in the release material sheet's cooking area.

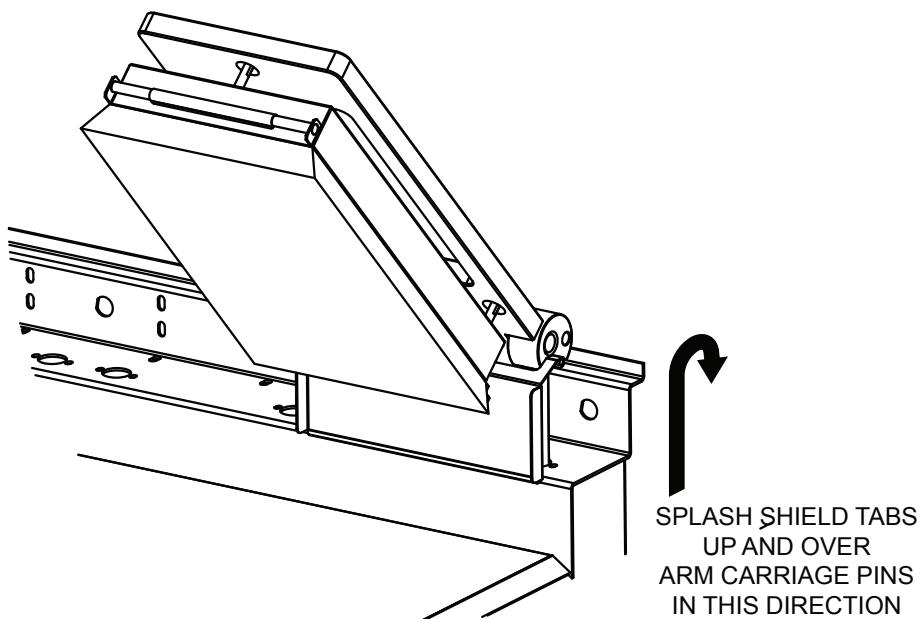
Release material coating is worn off sheet.

**NOTE:** Rotate the release sheets on daily basis

## INSTALLATION OF SPLASH SHIELD

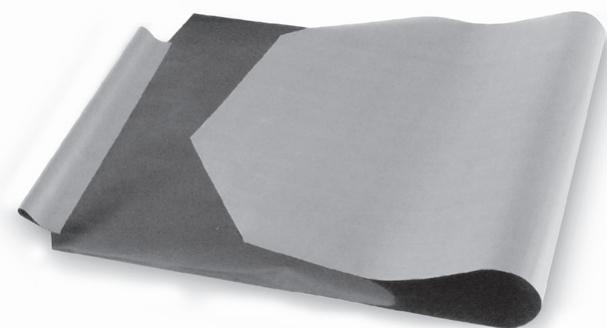


NOTE: SOME COMPONENTS OMITTED FOR CLARITY



NOTE: SOME COMPONENTS OMITTED FOR CLARITY

## GRILL ACCESSORIES



**Teflon Sheet**

Item 4521792 . . . . . \$45.00 US (pack of 3)



**Splash Shield**

Item 4523492 . . . . . \$30.00 US (each)



**Teflon Sheet Rod**

Item 4521355 . . . . . \$18.72 US (each)



**Splash Shield, Japan Type**

Item 4525436 . . . . . \$45.30 US (each)

**Teflon Sheet Retaining Clip**

Item 1851301 . . . . . \$6.50 US (each)



**Quick-Disconnect Gas Hose**

Item 1591506 . . . . . \$400.00 US (each)



**Vapor Shield Complete (2 shown)**

Item CK4525215 . . . . . \$153.64 US (each)

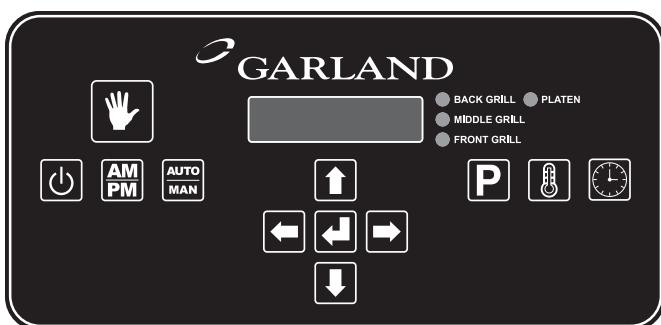


## **OPERATING INSTRUCTIONS**

### **GARLAND GAS & ELECTRIC CLAMSHELL GRILLS WITH PRODUCT RECOGNITION**



## DESCRIPTION OF GRILL CONTROL



	<b>Power Button</b> – PRESSING and HOLDING the Power button for 2 seconds will either turn the controller on or off.
	<b>AM/PM Button</b> – In normal operating mode, toggles between the AM menu library and the PM menu library.
	<b>AUTO/MAN Button</b> – In normal operating mode, toggles between Automatic Product Recognition and Manual Cooking.
	<b>Up Arrow Button</b> – In any mode, increases the value of the flashing cursor character in the display
	<b>Down Arrow Button</b> – In any mode, decreases the value of the flashing cursor character in the display

	<b>Right Arrow Button</b> – In any mode, scrolls forward through a list
	<b>Left Arrow Button</b> – In any mode, scrolls backward through a list
	<b>Enter Button</b> – In the normal operating mode, this button is not active. In the Programming Mode, used to lock in the values shown on the display.
	<b>Program Button</b> – In the normal operating mode, pressing and holding the PROGRAM button for 3 seconds enters the Programming Mode.
	<b>Temp Button</b> – In the normal operating mode, displays the set temperature and the actual temperature.
	<b>Speed Key</b> – In the normal operating mode, used to change cook time. Also used to enter Probe Calibration Mode.
	<b>Standby Button</b> – In the normal operating mode, places the grill in Standby Mode.

## POSSIBLE ERROR MESSAGES

**GRILL PROBE ERROR** – A grill temperature probe circuit error for temperature zone (Front, Middle, or Back) has occurred.

**PLATEN PROBE ERROR** – An upper platen temperature probe circuit error has occurred.

**HEATER ERROR** – Occurs when the controller does not detect a temperature rise in six (6) minutes.

**HIGH TEMP** – Occurs when the controller senses a temperature of 465° F (241° C).

**CHECK REED SWITCH / USE FLAT COOK** – One or more of the Reed Switches are out of adjustment. User will only be able to cook FLAT menu items.

**ERROR COMMS** – A communications error has occurred between the Motor Speed Control and the Main Control.

**PLATEN NOT LEVEL** – Occurs if the calibration difference between the front and rear is greater than maximum allowance. Product Recognition (Auto) and manual cooking is DISABLED. Flat Menu cooking is ONLY allowed.

**CHECK PLATEN LEVEL** – Occurs if the calibration difference between the front and rear is greater than the minimum allowance, but less than the maximum allowance. Product Recognition (Auto) is DISABLED. Perform If **CHECK PLATEN LEVEL** is displayed, perform the following steps:

- PRESS AND HOLD the and buttons for 3 seconds. The control will display AUTO GAP FORCE.
- PRESS the button. "NO" will flash on the display. PRESS the button to change it to "YES."
- PRESS the button. The platen will immediately lower and reset its internal measurements. Upon completion, the platen will rise. If the error message does not return to normal operation, call your local authorized service agent.

# OPERATING PROCEDURES

## General Overview:

The PRC grill control will allow for 2 functions, both described in detail in the following sections

The “**Normal Operating Mode**”, also known as the Cook Mode is the mode used during normal cooking. In the normal operating mode, the operator can start a cook cycle, cancel a cook cycle, view actual temperatures, scroll to another menu item, and enter the Programming Mode.

The “**Programming Mode**” is the mode in which the operator can program the controller’s various settings. To enter the programming mode, PRESS and HOLD **P**

There are currently 3 methods of cooking that can be utilized with the MWE3 Garland clamshell:

**Standard Cooking** – This is the cook method that utilizes a single gap setting for each menu item. The timer will count down according to the selected menu item.

**Multi Stage Cooking** – This method of cooking utilizes 2 different gap settings during the cook cycle. The timer will count down according to the selected menu item.

**Product Recognition** – The product recognition method of cooking uses the magnetic switches mounted on the upper platen arm assembly to determine the product being cooked. Using the PR feature, the operator simply selects the **AM PM** button on the controller. This will allow the controller to know what product group to select from. When a cook cycle is initiated, the platen will come down and recognize the product being cooked. The cook timer will count down according to the time set for the recognized item. For more information on product Recognition, see the next section; “Product Recognition.”

## To turn the grill on:

**The Main Power Switch** – Controls power to the grill and must be turned ON to start operation. The controller displays will be active. Upon successful power up checks, the controllers will displays “OFF”.

**AM Operation** – Teflon Sheets MUST be ON at this time and the grill surface should be free and clear of carbon.

Once the PRC displays “OFF” press **U**. The PRC will go to PREHEAT mode and default to AM preheat temperatures. To preheat to PM temperatures, press **AM**.

AM PREHEAT	PM PREHEAT
375°F (190°C) Upper Platen	425°F (218°C) Upper Platen
275°F (135°C) Grill	350°F (177°C) Grill

Upon reaching the AM or PM set temperature (whichever is selected), the grill will stabilize in temperature for fifteen (15) minutes. Once this time has elapsed, the grill will autocalibrate. Upon completion of autocalibration, the upper platens will raise to there normal position, and the PRC will display “READY”.

## To Select a Menu item:

Scroll forward through the list of available menu items by pressing **►** repeatedly. Scroll backward through the list of available menu items by pressing **◀** repeatedly.

## Menu Item Library

The menu item library is loaded in the computer based upon the setting programmed in [CONFIGURE]->[GRILL REGION]. Each menu item consists of a function called [DISPLAY ACTIVE]. The settings in this function (AM, PM, AM/PM, No) determine what menu items are displayed when the **AM PM** button is pressed.

Menu Item #	Menu Item	Display Active – Default
1	10:1 - CLAM	PM
2	4:1 - CLAM	PM
3	STRIP BACON - CLAM	AM/PM
4	SAUSAGE CLAM FZN	AM
5	MCRIB - CLAM	NO
6	STEAK - CLAM	AM/PM
7	GRILLED CHICKEN - FLAT	PM
8	FOLDED EGGS FLAT	AM
9	ROUND EGGS - FLAT	AM
10	CHICKEN FLAT BRD - FLAT	NO
11	10:1 FLAT	NO
12	4:1 - FLAT	NO
13	MCRIB - FLAT	NO
14	SAUSAGE FLAT FZN	NO
15	HOTCAKES - FLAT	NO
16	OPT MENU 1 - CLAM	NO
17	OPT MENU 2 - CLAM	NO
18	OPT MENU 3 - CLAM	NO
19	OPT MENU 4 - CLAM	NO
20	OPT MENU 5 - CLAM	NO
21	OPT MENU 6 - CLAM	NO
22	OPT MENU 7 - CLAM	NO
23	OPT MENU 1 - FLAT	NO
24	OPT MENU 2 - FLAT	NO
25	OPT MENU 3 - FLAT	NO
26	OPT MENU 4 - FLAT	NO

## OPERATING PROCEDURES (continued)

### Indicator Lights

The LED lights on the main control indicate the temperature status of each zone.

**Electric grills** have (4) zones per section , TOP, (platen), BACK GRILL, MIDDLE GRILL, and FRONT GRILL.

**Gas grills** have (2) zones per section , TOP, (platen), and GRILL.

RED – The zone(s) is “TOO HOT” (more than 79°F/43°C over set temperature) OR a heat zone failure has occurred.

AMBER – The zone(s) is calling for heat.

GREEN – The zone(s) is at or above set temperature, but below 79°F/43°C over set temperature.

### Standby Mode

To enter the standby mode:

1. Press the button. The upper platen will lower, and the grill will maintain a set temperature of Upper platen - 425° F (218°C), Grill Surface - 350° F (177°C).

To Exit the Standby Mode:

1. Press the GREEN PUSHBUTTON. The upper platen will raise.

### To display the current temperatures:

1. Press the button and repeat for each zone to be displayed:

1st key press – Front Set Point

2nd key press – Front Actual

3rd key press – Mid Set Point

4th key press – Mid Actual

5th key press – Back Set Point

6th key press – Back Actual

7th key press – Platen Set Point

8th key press – Platen Actual

2. Pressing and holding the button for five (5) seconds will display all of the current temperatures at once.

T###	F###	T###	GAS
M###	B###	GAS	B###
ELECTRIC DISPLAY			
GAS DISPLAY			

### Cooking Procedures in MANUAL MODE

#### Breakfast

1. Select AM mode using the button.
2. Select Manual mode using the button.
3. Select a product from the AM product library using the or arrow buttons.
4. Following McDonalds procedures for the item selected, load product on the grill.
5. Press the GREEN pushbutton to initiate a cook cycle.
6. Alarm will sound when the cook cycle is complete.
7. Remove product and clean grill to prepare for the next cook cycle.

#### Lunch

**Note:** Switching from Breakfast to Lunch menu items will take approximately 10 minutes to heat to the appropriate temperatures.

1. Select PM mode using the button.
2. Select Manual mode using the button.
3. Select a product from the PM product library using the or arrow buttons.
4. Following the below lay pattern, load product on the grill.
5. Press the GREEN pushbutton to initiate a cook cycle.
6. Alarm will sound when the cook cycle is complete
7. Remove product and clean grill to prepare for next cook cycle.

#### To Change The Cook Time for a Menu Item

1. Select AM or PM mode using the button.
2. Select Manual mode using the button.
3. Select a product using the or arrow buttons.
4. PRESS the button to display the cook time.
5. Use the and buttons to change the cook time.
6. The control will automatically default back to the normal operating mode after 3 seconds.

## OPERATING PROCEDURES (*continued*)

### AUTO MODE (PRODUCT RECOGNITION)

#### **Breakfast**

1. Select AM mode using the **AM / PM** button.
2. Select Auto mode using the **AUTO / MAN** button. The control will display "AM / AUTOMATIC"
3. Following McDonalds procedures for the item selected, load product on the grill.
4. Press the **GREEN** pushbutton to initiate a cook cycle. The platen will lower, and recognize the product that has been loaded on the grill.
5. Alarm will sound when the cook cycle is complete.
6. Remove product and clean grill to prepare for the next cook cycle.

### PATTY PLACEMENT

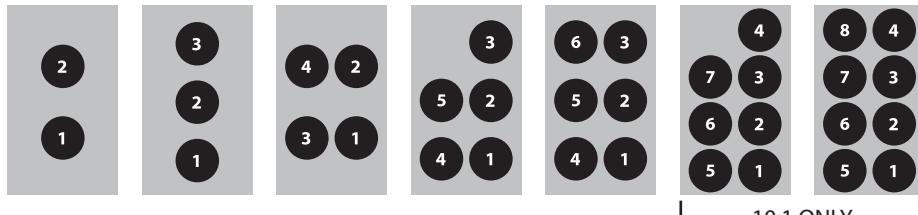
This procedure for placement of meat products on the clamshell grill must be followed exactly. Place patties on the lower grill plate front-to-back, right-to-left, as numbered on the diagrams below. (Each gray rectangle represents one cooking lane; the area beneath one upper platen.)

When cooking is complete, the upper platen will raise automatically. Immediately after the platen raises, season the meat, (if applicable), then remove the patties in the same order they were loaded. **It is important that the unload sequence is identical to the load sequence.**

#### **Maximum patty load per lane:**

- 8 regular (10:1) patties
- 6 quarter-pound (4:1) patties
- 8 sausage patties
- 6 circular bacon

**NOTE:** Patty placement procedure may vary outside of North America. Please consult your local McDonald's management.



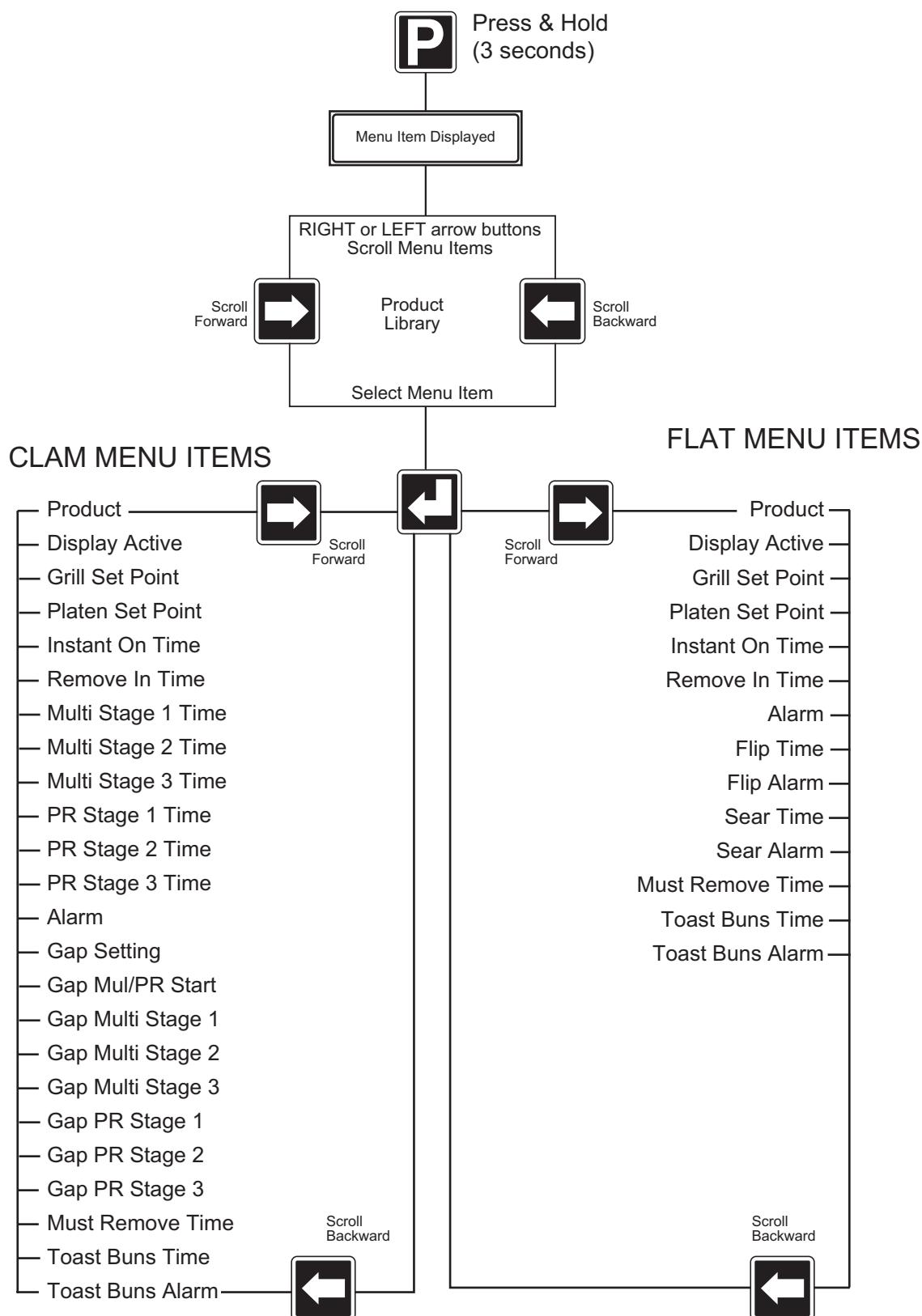
### PRODUCT RECOGNITION

This Garland Clamshell grill is equipped with Product Recognition Controls (PRC). This new technology allows the user to simply start a cook cycle WITHOUT having to select a specific menu item. The PRC will recognize the product thickness by utilizing switches inside the upper platen and the magnets mounted on the platen arms. Once the PRC calculates the thickness of the product that's been loaded, it will look up product from the product range library (below), and automatically select that product.

MENU ITEM	MIN GAP	MAX GAP
<b>Breakfast Library Recommended Ranges</b>		
Strip Bacon	.010	.130
Sausage Clam	.210	.405
Steak Clam	.430	.480

MENU ITEM	MIN GAP	MAX GAP
<b>Lunch Library Recommended Ranges</b>		
10:1 Clam	.160	.345
4:1 Clam	.365	.560
Strip Bacon	.001	.130
Angus 3:1	.600	.880

## PROGRAM LOGIC



## CONTROL PROGRAMMING

### Programming Modes; System Setup

#### To Change the Temperature Display Units (Fahrenheit / Celcius)

The temperature display units (F or C) will change the way a temperature is displayed on the controller (F – Fahrenheit, C – Celcius)

1. With the controller display ON and either displaying the current menu item or displaying “OFF”, PRESS and HOLD the **P** button for approximately 3 seconds. Controller will display previously selected menu item and its corresponding item number OR “Standby / Menu Item”.
2. PRESS the **↑** AND **↓** arrow buttons TOGETHER. “CONFIGURE” will appear in the display.
3. PRESS the **→** arrow button. “Setup” will appear in the display
4. PRESS the **□** button. “Temperature Unit” will appear in the display.
5. PRESS the **□** button. The currently set temperature unit will flash.
6. PRESS the **↑** OR **↓** arrow buttons to change the flashing temperature unit.
7. PRESS the **□** button to save the new setting.
8. PRESS THE **P** 2X to exit the program mode.

#### To Change the Time Display Units

Changing the Time Display Units will change the way timing cycles are displayed on the controller.

1. With the controller display ON and either displaying the current menu item or displaying “OFF”, PRESS and HOLD the **P** button for approximately 3 seconds. Controller will display previously selected menu item and its corresponding item number OR “Standby / Menu Item”.
2. PRESS the **↑** AND **↓** arrow buttons TOGETHER. “CONFIGURE” will appear in the display.
3. PRESS the **→** arrow button. “Setup” will appear in the display
4. PRESS the **□** button. “Temperature Unit” will appear in the display.
5. PRESS the **□** 1X. “Time Unit” will appear in the display.

6. PRESS the **□** button. The current time unit will flash.

7. PRESS the **↑** OR **↓** arrow buttons to change the flashing time unit.

**For a complete listing of setup functions and their options, see page 30.**

8. PRESS the **□** button to save the new setting

9. PRESS THE **P** 2X to exit the program mode.

#### To change the Key Chirp (Yes / No)

Changing the Key Chirp On or Off will either turn on or off the sound of the controller when a button is pressed.

1. With the controller display ON and either displaying the current menu item or displaying “OFF”, PRESS and HOLD the **P** button for approximately 3 seconds. Controller will display previously selected menu item and its corresponding item number OR “Standby / Menu Item”.

2. PRESS the **↑** AND **↓** arrow buttons TOGETHER. “CONFIGURE” will appear in the display.

3. PRESS the **→** arrow button. “Setup” will appear in the display

4. PRESS the **□** button. “Temperature Unit” will appear in the display.

5. PRESS the **□** repeatedly until “Key Chirp” appears in the display.

6. PRESS the **□** button. The currently set Key Chirp will flash.

7. PRESS the **↑** OR **↓** arrow buttons to change the flashing “YES” or “NO”

8. PRESS the **□** button to save the new setting.

9. PRESS THE **P** 2X to exit the program mode.

#### To change the Audible

Changing the Audible Sound will change the way the controller sounds when a timing cycle has completed its countdown.

1. With the controller display ON and either displaying the current menu item or displaying “OFF”, PRESS and HOLD the **P** button for approximately 3 seconds. Controller will display previously selected menu item and its corresponding item number OR “Standby / Menu Item”.

## CONTROL PROGRAMMING (*continued*)

2. PRESS the **◀** AND **▶** arrow buttons TOGETHER. “CONFIGURE” will appear in the display.
3. PRESS the **◀** arrow button. “Setup” will appear in the display.
4. PRESS the **◀** button. “Temperature Unit” will appear in the display.
5. PRESS the **◀** repeatedly until “Audible” appears in the display.
6. PRESS the **◀** button. The currently set Audible will flash.
7. PRESS the **◀** OR **▶** arrow buttons to change the flashing audible options.  
**For a complete listing of setup functions and their options, see page 20.**
8. PRESS the **◀** button to save the current setting.
9. PRESS THE **P** 2X to exit the program mode.

### Programming Modes; Menu Items

#### To change the name of an existing menu item

1. Using the **◀** or **▶** button, select the menu item that requires a name change.
2. PRESS and HOLD the **P** button for approximately 3 seconds. Controller will display previously selected menu item and its corresponding item number.
3. PRESS and HOLD the **◀** button.
4. To spell out the product name:
  - a. Use the **◀** or **▶** arrow buttons to scroll through the character library.

Character Library:

space ! " # \$ % & ' ( ) \* + , - . / 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 ; ; < = > ? @ A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z [ \ ] ^ \_ ` a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z

- b. PRESS **◀** or **▶** to scroll right or left.
- c. PRESS the **◀** button to save the new menu item name.
5. PRESS the **P** 2X to exit and return to normal operating mode.

#### To activate / deactivate a menu item in the Normal Operating mode library, or change its day-part

(Defaults are listed on page 20 under ‘Menu Item Library.’)

1. PRESS and HOLD the **P** button for approximately 3 seconds. Controller will display previously selected menu item and its corresponding item number.
2. Using the **◀** or **▶** arrow buttons, select the menu item that requires activation / deactivation.
3. PRESS the **◀** button. The controller will display “Product”. The menu item will flash.
4. PRESS the **◀** or **▶** arrow buttons until “Display Active” is displayed on the controller.
5. PRESS the **◀** button. The current setting will flash.
6. PRESS the **↑** or **↓** button to select a different setting.
7. PRESS the **◀** button to save the new setting.
8. PRESS the **P** 2X to exit and return to normal operating mode.

#### To change the grill surface set point temperature

NOTE: Grill temperature set points are preset in the controller to the currently required standard. You should not change this set point to any temperature other than what is shown on page 29.

1. Using the **◀** or **▶** arrow buttons, select the menu item that requires a temperature change.
2. PRESS and HOLD the **P** button for approximately 3 seconds. Controller will display previously selected menu item and its corresponding item number.
3. PRESS the **◀** button. The controller will display “Product”.
4. PRESS the **◀** or **▶** arrow buttons until “Grill SetPt” is displayed on the controller.
5. PRESS the **◀** button. The current grill set temperature will begin to flash.
6. Using the **◀** or **▶** button, change the temperature set point to the new desired temperature.
7. PRESS the **◀** button to save the new temperature set point.
8. PRESS the **P** 2X to exit and return to normal operating mode.

## CONTROL PROGRAMMING (*continued*)

### To change the grill upper platen set point temperature

NOTE: Grill temperature set points are preset in the controller to the currently required standard. You should not change this set point to any temperature other than what is shown on page 29.

1. Using the  or  button, select the menu item that requires a temperature change.
2. PRESS and HOLD the  button for approximately 3 seconds. Controller will display previously selected menu item and its corresponding item number.
3. PRESS the  button. The controller will display "Product".
4. PRESS the  or  button until "Platen SetPt" is displayed on the controller.
5. PRESS the  button. The "PLATEN SET POINT" will begin to flash.
6. Using the  or  button, change the temperature set point to the new desired temperature.
7. PRESS the  button to save the new temperature.
8. PRESS the  2X to return to normal operating mode.

### To Change the MUST REMOVE IN time

1. Using the  or  button, select the menu item that requires a cook time change.
2. PRESS and HOLD the  button for approximately 3 seconds. Controller will display previously selected menu item and its corresponding item number.
3. PRESS the  button. The controller will display "Product".
4. PRESS the  or  button until "Must Remove In" is displayed on the controller.
5. PRESS the  button. The seconds will begin to flash.
6. Using the  or  arrow buttons to change the Must Remove In time to the new desired time.
7. PRESS the  button to save the new time.
8. PRESS the  2X to return to normal operating mode.

### To Change the Toast Buns time

1. Using the  or  button, select the menu item that requires a cook time change.
2. PRESS and HOLD the  button for approximately 3 seconds. Controller will display previously selected menu item and its corresponding item number.
3. PRESS the  button. The controller will display "Product".
4. PRESS the  or  button until "Toast Buns Time" is displayed on the controller.
5. PRESS the  button. The seconds will begin to flash.
6. Using the  or  button, change the Toast Buns Time to the new desired time.
7. PRESS the  button to save the new time.
8. PRESS the  2X to exit and return to normal operating mode.

### To Change the Toast Buns Alarm (Auto / Manual)

1. Using the  or  arrow buttons, select the menu item that requires a cook time change.
2. PRESS and HOLD the  button for approximately 3 seconds. Controller will display previously selected menu item and its corresponding item number.
3. PRESS the  button. The controller will display "Product".
4. PRESS the  or  button until "Toast Buns Alarm" is displayed on the controller.
5. PRESS the  button. The "AUTO" or "MANUAL" will begin to flash.
6. Using the  or  arrow buttons to change the "MANUAL" to "AUTO" or "AUTO" to "MANUAL".
7. PRESS the  button to save the new setting.
8. PRESS the  2X to exit and return to normal operating mode.

## CONTROL PROGRAMMING (*continued*)

### To Add NEW Menu Items

The following programming instructions serves as a GUIDE for programming the basic settings for CLAM menu items.

1. PRESS and HOLD the **P** button for approximately 3 seconds. Controller will display previously selected menu item and its corresponding item number.
2. PRESS the **◀** or **▶** button until "Opt menu # - CLAM" is displayed on the controller.
3. PRESS the **□** button. The controller will display "PRODUCT"
4. PRESS and HOLD the **□** button. The currently select menu item name will begin to flash.
5. To spell out the product name:
  - a. Use the **↑** or **↓** arrow buttons to scroll through the character library.
  - b. PRESS **◀** or **▶** to scroll right or left.
  - c. PRESS the **□** button to save the new menu item name.
6. PRESS the **□** button. "Display Active" will be displayed.
7. PRESS the **□** button. "NO" will begin to flash.
8. PRESS the **↑** button. "NO" will change to "YES".
9. PRESS the **□** button to save the new setting.

10. PRESS the **□** button. "GRILL SETPT" will be displayed.
11. PRESS the **□** button. The temperature will begin to flash.
12. Using the **↑** or **↓** button, change the temperature set point to the new desired temperature.
13. PRESS the **□** button to save the new temperature set point.
14. PRESS the **▶** button. "PLATSETPT" will be displayed.
15. PRESS the **□** button. The temperature will begin to flash.
16. Using the **↑** or **↓** button, change the temperature set point to the new desired temperature.
17. PRESS the **□** button to save the new temperature set point.
18. PRESS the **□** button until "GAP MULTI/PR START" appears in the display.
19. PRESS the **□** button. The gap setting will begin to flash.
20. Using the **↑** and DOWN button, change the gap setting to the desired setting.
21. PRESS the **□** button to save the new gap setting.
22. PRESS the **P** button 2X to exit and return to the normal operating mode.

## PROBE CALIBRATION

### Monthly Calibration of Grill Temperature Zones

Tools: Digital Pyrometer with Surface Probe

**Warning:** PERSONAL INJURY FROM BURNS MAY RESULT WHEN COMING IN CONTACT WITH HOT COOKING SURFACES.

**NOTE:** Calibration of grills is done with release material sheets "OFF".

#### PLEASE FOLLOW THESE INSTRUCTIONS EXACTLY AS THEY APPEAR BELOW:

1. The upper platens and lower grill plate should be at operating temperatures to perform this calibration procedure. Press the **[** or **]** button to select a "CLAM" operation and allow the grill to reach the set temperature and stabilize, (approximately 30 minutes).
2. PRESS and HOLD the **C** button for approximately 3 seconds, or until the controller will display: "PROBE CAL".
3. PRESS the **[** button to display the first temperature zone to be calibrated. The first zone to be calibrated is "FRONT TEMP CAL". The zones are displayed in order of FRONT TEMP CAL, MIDDLE TEMP CAL, BACK TEMP CAL, TOP TEMP CAL.

**MWE3W:** The electric grill's thermocouple probes are located front to rear, as shown in the diagram to the right. Each upper platen has one thermocouple in the center.

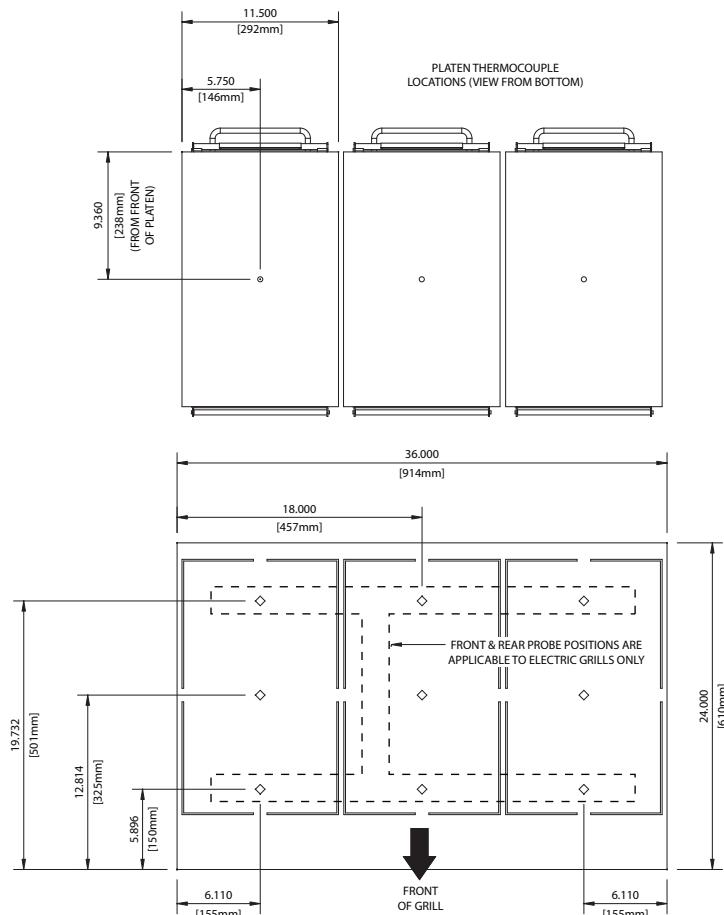
**MWG3W:** The gas grill's thermocouple probes are located in the center of each lane, as shown in the diagram to the right. Each upper platen has one thermocouple in the center.

4. Select a heat zone display using the **[** or **]** buttons.
5. Allow at least 5 seconds for the pyrometer to respond and stabilize. Note the temperature on the pyrometer.
6. If the temperature on the grill control display does not match the temperature on the pyrometer, adjust the temperature on the grill control accordingly. The **[** button will increase the displayed temperature in one, (1) degree increments. The **]** button will decrease the displayed temperature in one, (1), degree Increments.

**NOTE:** During step 6, the control should be sounding a high-pitched tone. The temperature can only be adjusted if this tone is sounding. If the control is silent, the temperature will not change.

7. PRESS the **[** button to lock the calibrated temperature into the controller.
8. Press the **[** or **]** button to select the next heat zone.
9. Move the pyrometer's surface probe to the newly selected heat zone and repeat steps 5, 6, and 7.
10. Repeat the procedure for each of the heat zones.
11. Continue to cycle through each heat zone repeating the sequence until all temperatures are within 1°.
12. Exit the program mode by pressing the **P** button 2x. The controller will return to its previous state in the Normal Operating Mode.

## THERMOCOUPLE LOCATIONS



## MENU ITEMS

### Clam Menu

Menu Item #	PRODUCT	DISPLAY ACTIVE	GRILL SET POINT	PLATEN SET POINT	INSTANT ON TIME	REMOVE IN TIME	MULTI STAGE TIME	PR STAGE TIME	ALARM - AUTO / MANUAL	GAP SETTING	GAP MULTI/PR START	GAP MULTI STAGE	GAP PR STAGE	MUST REMOVE IN TIME	TOAST BUNS IN TIME	TOAST BUNS ALARM - AUTO / MANUAL
1	10:1 - CLAM	PM	350°F (177°C)	425° F (217°C)	0	38	S1 5 5 S2 0 0 S3 0 0	AUTO .255 .245			S1 .265 .265 S2 0 0 S3 0 0		0	0	AUTO	
2	4:1 - CLAM	PM	350°F (177°C)	425° F (217°C)	0	107	S1 10 10 S2 --- --- S3 --- ---	AUTO .415 .400			S1 .425 .425 S2 --- --- S3 --- ---		0	0	AUTO	
3	STRIP BACON-CLAM	AM/PM	350°F (177°C)	425° F (217°C)	0	23	S1 --- --- S2 --- --- S3 --- ---	AUTO .089 .089			S1 --- --- S2 --- --- S3 --- ---		0	0	AUTO	
4	SAUSAGE CLAM FZN	AM	350°F (177°C)	425° F (217°C)	0	82	S1 --- --- S2 --- --- S3 --- ---	AUTO .350 .350			S1 --- --- S2 --- --- S3 --- ---		0	0	AUTO	
5	MCRIB - CLAM	NO	350°F (177°C)	425° F (217°C)	0	163	S1 --- --- S2 --- --- S3 --- ---	AUTO .530 .530			S1 --- --- S2 --- --- S3 --- ---		0	0	AUTO	
6	STEAK-CLAM	AM/PM	350°F (177°C)	425° F (217°C)	0	104	S1 --- --- S2 --- --- S3 --- ---	AUTO .415 .415			S1 --- --- S2 --- --- S3 --- ---		0	0	AUTO	
16 through 22	OPT MENU 1 through 7 CLAM	NO	0° F (0° C)	0° F (0° C)	0		S1 --- --- S2 --- --- S3 --- ---	AUTO 0 0			S1 --- --- S2 --- --- S3 --- ---		0	0	AUTO	

### Flat Menu

	ITEM	DISPLAY ACTIVE	GRILL SET POINT	PLATEN SET POINT	INSTANT ON TIME	REMOVE IN TIME	FLIP TIME	SEAR TIME	ALARM - AUTO / MANUAL	SEAR ALARM - AUTO / MANUAL	FLIP ALARM - AUTO / MANUAL	MUST REMOVE IN TIME	TOAST BUNS TIME	TOAST BUNS ALARM - AUTO / MANUAL
7	GRILL CHICK-FLAT	PM	350°F (177°C)	425° F (217°C)	---	410	195	---	---	---	MANUAL	---	---	---
8	FOLDED EGGS-FLAT	AM	265 (130°C)	OFF	---	120	---	---	---	---	---	---	---	---
9	ROUND EGGS-FLAT	AM	265 (130°C)	OFF	---	150	---	---	---	---	---	---	---	---
10	CHICK F BRD-FLAT	NONE	350°F (177°C)	425° F (217°C)	---	100	---	---	---	---	---	---	---	---
11	10:1- FLAT	NONE	340 (171°C)	425° F (217°C)	---	125	75	20	---	MANUAL	AUTO	---	---	---
12	4:1-FLAT	NONE	365 (185°C)	425° F (217°C)	---	270	150	20	---	---	AUTO	---	---	---
13	McRIB-FLAT	NONE	365 (185°C)	425° F (217°C)	---	390	270	---	---	---	AUTO	---	---	---
15	HOTCAKES-FLAT	NONE	365 (185°C)	425° F (217°C)	---	140	90	---	---	---	AUTO	---	---	---
23 through 26	OPT MENU 1 through 4 - FLAT	NONE	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
	CLEAN MODE	AM/PM	325°F (163°C)	325°F (163°C)	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

## PROGRAMMING - SYSTEM FUNCTION OPTIONS

System Menu	Sub Menu	Options	Description
<b>Configure Menu</b>			
	Grill Type	Electric Gas	Sets the controller to the correct grill type
	Platen Enabled	Yes No	Enabled to NO if no upper platen exists.
	Grill Region	World Japan	Sets the programming based on Region
	Heat Error Time	<b>60 - 1200 (Adjustable)</b>	
	Cook Zone	Left Center Right	Sets where the controller resides in the panel.
<b>Setup</b>			
	Temperature Units	F (Fahrenheit) C (Celsius)	Changes the temperature display units
	Time Unit	sss mss mmm	Changes the Time Unit display during countdown
	Key Chirp	Yes No	Determines whether or not a chirp is heard a button is depressed
	Audible	3 Second Strobe Song	Sets the audible sound from the controller at the completion of a cook cycle.
	Audio Volume	<b>1-100 (Adjustable)</b>	Changes the alarm volume
	Reload Defaults	Yes No	Reloads the defaults of the computer
	Multi Gap	Yes No	Determines whether Multi-Stage cooking is enabled or disabled during cooking
	Audible Select	0 1 2	Changes the audible pitch on the controller
	Auto Mode Enable	Yes No	
	Remove Alarm DFT	<b>0 - 99 (Adjustable)</b>	
<b>Calibration</b>			
	Level / Reed Switch	Yes No	Function where technician levels upper platen, and performs a reed switch calibration
	Auto Gap Force	Yes No	Function to perform a manual Auto Calibration
	Probe Cal	All Temperature Zones	Function to perform Probe Calibration
	Gap Calibration	RANGE	Offsets the gap
	Reed Switch Min	Range	Minimum allowance between front and rear reed switch
	Reed Switch Max	Range	Maximum allowance between front and rear reed switch

## TEMPERATURE CONVERSION

°C	°F	°C	°F	°C	°F	°C	°F	°C	°F
27	80	54	128	80	176	107	224	134	272
27	81	54	129	80	177	107	225	134	273
28	82	55	130	81	178	108	226	134	274
28	83	55	131	81	179	108	227	135	275
29	84	56	132	82	180	109	228	135	276
30	85	56	133	83	181	110	229	136	277
30	86	57	134	83	182	110	230	137	278
31	87	57	135	84	183	111	231	137	279
31	88	58	136	84	184	111	232	138	280
32	89	59	137	85	185	112	233	138	281
32	90	59	138	85	186	112	234	139	282
33	91	60	139	86	187	113	235	139	283
33	92	60	140	86	188	114	236	140	284
34	93	61	141	87	189	114	237	141	285
34	94	61	142	88	190	115	238	141	286
35	95	62	143	88	191	115	239	142	287
36	96	62	144	89	192	116	240	142	288
36	97	63	145	89	193	116	241	143	289
37	98	63	146	90	194	117	242	143	290
37	99	64	147	90	195	117	243	144	291
38	100	64	148	91	196	118	244	144	292
38	101	65	149	91	197	119	245	145	293
39	102	65	150	92	198	119	246	146	294
40	103	66	151	93	199	120	247	146	295
40	104	66	152	94	200	120	248	147	296
41	105	67	153	94	201	121	249	147	297
41	106	68	154	94	202	121	250	148	298
42	107	68	155	95	203	122	251	148	299
42	108	69	156	95	204	122	252	149	300
43	109	70	157	96	205	123	253	149	301
43	110	70	158	97	206	124	254	150	302
44	111	71	159	97	207	124	255	151	303
44	112	71	160	98	208	125	256	151	304
45	113	72	161	98	209	125	257	152	305
45	114	72	162	99	210	126	258	152	306
46	115	73	163	99	211	126	259	153	307
46	116	74	164	100	212	127	260	153	308
47	117	74	165	101	213	127	261	154	309
48	118	75	166	101	214	128	262	154	310
48	119	75	167	102	215	128	263	155	311
49	120	76	168	102	216	129	264	156	312
49	121	76	169	103	217	130	265	156	313
50	122	77	170	103	218	130	266	157	314
50	123	77	171	104	219	130	267	157	315
51	124	78	172	105	220	131	268	158	316
52	125	78	173	105	221	131	269	158	317
52	126	79	174	106	222	132	270	159	318
53	127	79	175	106	223	133	271	159	319

## TEMPERATURE CONVERSION

°C	°F								
160	320	187	368	213	416	240	464	267	512
161	321	187	369	214	417	241	465	267	513
161	322	188	370	214	418	241	466	268	514
162	323	188	371	215	419	242	467	268	515
162	324	189	372	216	420	242	468	269	516
163	325	189	373	216	421	243	469	269	517
163	326	190	374	217	422	243	470	270	518
164	327	191	375	217	423	244	471	271	519
164	328	191	376	218	424	244	472	271	520
165	329	192	377	218	425	245	473	272	521
166	330	192	378	219	426	246	474	272	522
166	331	193	379	219	427	246	475	273	523
167	332	193	380	220	428	247	476	273	524
167	333	194	381	221	429	247	477	274	525
168	334	194	382	221	430	248	478	274	526
168	335	195	383	222	431	248	479	275	527
169	336	196	384	222	432	249	480	276	528
169	337	196	385	223	433	249	481	276	529
170	338	197	386	223	434	250	482	277	530
171	339	197	387	224	435	241	483	277	531
171	340	198	388	224	436	241	484	278	532
172	341	198	389	225	437	252	485	278	533
172	342	199	390	226	438	252	486	279	534
173	343	199	391	226	439	253	487	279	535
173	344	200	392	227	440	253	488	280	536
174	345	201	393	227	441	254	489	281	537
174	346	201	394	228	442	254	490	281	538
175	347	202	395	228	443	255	491	282	539
176	348	202	396	229	444	256	492	282	540
176	349	203	397	229	445	256	493	283	541
177	350	203	398	230	446	257	494	283	542
177	351	204	399	231	447	257	495	284	543
178	352	204	400	231	448	258	496	284	544
178	353	205	401	232	449	258	497	285	545
179	354	206	402	232	450	259	498	285	546
179	355	206	403	233	451	259	499	286	547
180	356	207	404	233	452	260	500	287	548
181	357	207	405	234	453	261	501	287	549
181	358	208	406	234	454	261	502	288	550
182	359	208	407	235	455	262	503	288	551
182	360	209	408	236	456	262	504	289	552
183	361	209	409	236	457	263	505	290	553
183	362	210	410	237	458	263	506	290	554
184	363	211	411	237	459	264	507	291	555
184	364	211	412	238	460	264	508	291	556
185	365	212	413	238	461	265	509	292	557
186	366	212	414	239	462	266	510	292	558
186	367	213	415	239	463	266	511	293	559



ГАЗОВЫЕ И ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ГРИЛИ-«РАКУШКИ» GARLAND С СИСТЕМОЙ РАСПОЗНАВАНИЯ ПРОДУКТА



 **Garland** Installation & Operation Manual

---

Gas & Electric Clamshell Grills With Product Recognition

PART #4521777 (12/09/08)

Garland Commercial Industries, LLC, 185 East South Street, Freeland, Pennsylvania 18224  
Phone: +1 (570) 636-1000 • Fax: +1 (570) 636-9874  
TOLL FREE Service Hotline: (800) 446-8367  
<http://www.garland-group.com> • Email: [qsrservice@garland-group.com](mailto:qsrservice@garland-group.com)

