



MANUALE DI INSTALLAZIONE E D'USO

GRILL CLAMSHELL ELETTRICI
A 2 PIASTRE GARLAND
CON RICONOSCIMENTO PRODOTTO

MODELLI:
MWE2W
MWE2S



AVVERTENZA:

INSTALLAZIONE, REGOLAZIONE, ALTERAZIONE, RIPARAZIONE O MANUTENZIONE IMPROPRIE POSSONO CAUSARE DANNI, LESIONI PERSONALI O FATALI. LEGGERE LE ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE, FUNZIONAMENTO E MANUTENZIONE PRIMA DI INSTALLARE O RIPARARE QUESTA APPARECCHIATURA.

LEGGERE QUESTO MANUALE IN TUTTE LE SUE SEZIONI E CONSERVARLO PER RIFERIMENTO FUTURO.

QUESTA APPARECCHIATURA **DEVE** ESSERE INSTALLATA E MESSA IN FUNZIONE DA UN TECNICO PROFESSIONISTA DEBITAMENTE FORMATO IN FABBRICA.

L'APPARECCHIATURA DEVE ESSERE UTILIZZATA SOLO SOTTO UNA CAPPA DI TIPO APPROVATO.

NOTA: questo manuale si riferisce ai modelli sopra indicati. Spetta al lettore/operatore interpretarne il contenuto in base alle proprie esigenze. Per qualsiasi domanda sulle istruzioni del manuale relative ai grill Garland, rivolgersi al Servizio clienti telefonando a uno dei numeri sotto riportati.

PRODOTTO ESCLUSIVAMENTE PER CONTO DI McDonald's DA
GARLAND COMMERCIAL INDUSTRIES, LLC
185 EAST SOUTH STREET FREELAND, PENNSYLVANIA 18224
NUMERO VERDE: (800) 446-8367 TELEFONO: (570) 636-1000 FAX: (570) 636-9874
clamshell@garland-group.com
www.garland-group.com



INDICE

INTRODUZIONE	4	DESCRIZIONE DEI COMANDI DEL GRILL...	23
GARANZIA	4	POSSIBILI MESSAGGI DI ERRORE.....	23
SICUREZZA	5	PROCEDURE OPERATIVE	24
PROCEDURA DI RECLAMO PER DANNI INTERVENUTI DURANTE LA SPEDIZIONE ...	6	Descrizione generale	24
PULIZIA E MANUTENZIONE.....	6	Per accendere il grill:.....	24
SPECIFICHE	10	Per selezionare una scelta di menu:	24
Dimensioni: Modello MWE2W, MWG2W.....	10	Libreria scelte di menu	24
Dimensioni: Modello MWE2S	11	Spie luminose	25
Specifiche ingresso, Grill elettrici misura intera, MWE2W, Stati Uniti:	12	Modo standby.....	25
Specifiche ingresso, Grill elettrici compatti, MWE2S, Stati Uniti:	12	Per visualizzare le temperature correnti:.....	25
Specifiche ingresso, Grill elettrici misura intera, MWE2W, Canada:	12	Colazione nel modo manuale	25
Specifiche ingresso, Grill elettrici compatti, MWE2S, Canada:	12	Pranzo nel modo manuale	25
Specifiche ingresso, Grill elettrici misura intera, MWE2W, Approvati per l'esportazione CE:.....	12	Per cambiare il tempo di cottura di un prodotto	25
Specifiche ingresso, Grill elettrici compatti, MWE2S, Approvati per l'esportazione CE:.....	12	Colazione nel modo automatico	25
Specifiche ingresso, Grill a gas, Nord America:	13	Pranzo nel modo automatico	26
Specifiche ingresso, Grill a gas, Modello approvato CE:	13	Cottura di transizione.....	26
INSTALLAZIONE E AVVIO.....	14	INFORMAZIONI LONWORKS	26
Tipo di cappa e altezza piastra	17	POSIZIONAMENTO POLPETTINA.....	26
Informazioni LonWorks e messa in funzione	17	RICONOSCIMENTO PRODOTTO	27
Per attivare il grill sulla rete LonWorks:.....	17	PROBLEMI COMUNI NEL RICONOSCIMENTO DEL PRODOTTO	27
Impostazione dei livelli di combustione adeguati.....	17	LOGICA PROGRAMMA	28
Procedura di avvio	18	PROGRAMMAZIONE CONTROLLO.....	29
INSTALLAZIONE DELLA TEGLIA DI SCARICO	19	Modi di programmazione; configurazione del sistema	29
INSTALLAZIONE DEL PARASPRUZZI	20	Modi di programmazione; scelte di menu	30
ACCESSORI GRILL.....	21	CALIBRAZIONE DELLA SONDA.....	33
Kit avvolgibili di Teflon.....	21	POSIZIONI DELLE TERMOCOPPIE.....	33
Paraspruzzi.....	22	MPOSTAZIONI DI FABBRICA	34
Cavo interblocco 5 conduttori	22	Scelte di menu Clam.....	34
Cavo di alimentazione trifase, a 4 conduttori 50 AMP (SOLO grill elettrici)	22	Scelte di menu Flat	34
Cavo di alimentazione trifase, a 4 conduttori 30 AMP (SOLO grill elettrici)	22	OPZIONI DELLE FUNZIONI; MENU DI SISTEMA	35
Foglio di Teflon, aste e fermi	22		

INTRODUZIONE

Il grill clamshell Garland, prodotto esclusivamente per conto di McDonald's, è un metodo efficiente per la cottura fronte/retro di un'ampia gamma di prodotti. L'unità funge anche da grill "flat" e soddisfa tutti gli standard di sicurezza, efficienza e pulizia di McDonald's.

GARANZIA

La presente garanzia copre solamente difetti nei materiali e nella manodopera in condizioni d'uso normale a patto che:

- a) l'apparecchiatura non sia stata danneggiata, alterata o utilizzata in modo improprio;
- b) l'apparecchiatura venga installata, regolata, utilizzata e mantenuta nel rispetto delle norme nazionali in vigore e delle istruzioni fornite a corredo;
- c) il numero di serie della garanzia affisso all'apparecchiatura non sia manomesso, cancellato o rimosso;
- d) venga fornito un resoconto dettagliato del problema per il reclamo in garanzia.

La copertura in garanzia dell'apparecchiatura rimane in essere per due (2) anni, (parti e manodopera), dalla data di messa in funzione della stessa.

The Garland Group accetta di riparare o sostituire a propria discrezione qualsiasi parte che si dimostri difettosa nei materiali o nella lavorazione, senza addebito al cliente per il ricambio o la manodopera normale.

L'azienda declina ogni responsabilità per l'installazione, regolazioni, diagnosi o manutenzione normale, ad esempio Sono esclusi dalla normale copertura guasti causati da fluttuazioni di tensione o da problemi dell'impianto del gas.

L'azienda declina ogni responsabilità per i costi di trasferta oltre 160 km (andata/ritorno), di viaggi non via terra e per le ore straordinarie di riparazione.

Sono esclusi dalla normale copertura vetri rotti, scalfitture della finitura verniciata o di porcellana, ruggine superficiale, materiali delle guarnizioni, materiale ceramico, lampadine e fusibili.

Sono esclusi danni o malfunzionamenti causati da incendio, inondazione e forze di causa maggiore oltre il controllo di The Garland Group.

La responsabilità di The Garland Group per un reclamo in garanzia non dovrà superare il prezzo del materiale e/o del servizio oggetto del reclamo.

La presente garanzia è limitata e sostituisce qualsiasi altra garanzia implicita o esplicita. The Garland Group, i suoi dipendenti e agenti declinano ogni responsabilità per reclami dovuti a lesioni personali o per danni o perdite conseguenti.

La presente garanzia fornisce all'utente diritti legali specifici e potrebbero sussistere altri diritti che variano a seconda dello stato e dell'ordinamento.

SICUREZZA

QUESTA APPARECCHIATURA È DESTINATA AL SOLO USO PROFESSIONALE, DA PARTE DI PERSONALE QUALIFICATO.

AVVERTENZA: i componenti accessibili possono scaldarsi durante l'uso. Tenere fuori della portata di bambini. Questa apparecchiatura non è intesa per l'uso da parte di persone (bambini compresi) con capacità fisiche, sensorie o mentali ridotte o mancante di esperienze e conoscenze a meno che non abbiano ricevuto un'istruzione specifica o siano stati affiancati da un responsabile della loro sicurezza che abbia loro insegnato come utilizzarla.

ATTENZIONE: L'APPARECCHIATURA DEVE ESSERE UTILIZZATA SOLO SOTTO UNA CAPPA DI TIPO APPROVATO NEL RISPETTO DELLE NORME LOCALI IN VIGORE.

NON UTILIZZARE IL GRILL A MENO CHE NON SIA STATO MESSO IN FUNZIONE (AVVIATO) DA UN CENTRO DI SERVIZIO AUTORIZZATO DAL PRODUTTORE.

NON utilizzare il grill senza aver letto il presente manuale.

NON utilizzare il grill se non è stato installato correttamente e munito della debita messa a terra.

NON utilizzare il grill finché tutti i pannelli di servizio e di accesso non siano posti in posizione e adeguatamente fissati.

Predisporre dei meccanismi di disconnessione sui cablaggi fissi (ad esempio un interruttore, fusibili o un interruttore di circuito) nel rispetto della normativa elettrica locale. Conduttore di attacco dell'equipotenziale esterno fornito sul retro dell'apparecchiatura. Utilizzarlo se pertinente e nel rispetto della normativa elettrica locale.

Il grill clamshell Garland è un'apparecchiatura di cottura semi-automatica. La piastra superiore si abbassa automaticamente dopo l'avvio manuale del ciclo di cottura e si alza automaticamente al termine di tale ciclo.

Durante la cottura fronte/retro, l'area tra la piastra superiore e la griglia deve essere considerata una "zona di pericolo" e l'operatore deve tenersi lontano. Se utilizzato come un grill "flat", quest'area non è ritenuta pericolosa e le piastre rimangono fisse. Il personale addetto alla pulizia, manutenzione o al funzionamento normale o comunque esposta all'area di pericolo deve sempre prestare la massima attenzione. Le temperature sulle superfici di cottura sono spesso superiori a 120°C (250°F).

Durante la cottura fronte/retro, la piastra superiore rimane in posizione abbassata per via del proprio peso e non è bloccata in tale posizione. Può essere sollevata mediante l'impugnatura anteriore; la piastra è impernata su una cerniera montata posteriormente.

Il grill clamshell deve essere utilizzato per la cottura fronte/retro esclusivamente con i prodotti alimentari venduti da McDonald's.

AVVERTENZA! Per evitare gravi infortuni e lesioni personali: **NON** tentare di riparare o sostituire qualsiasi componente del grill clamshell senza aver prima scollegato tutti i cavi di alimentazione.

ESERCITARE LA MASSIMA CAUTELA durante l'installazione, il funzionamento e la pulizia del grill clamshell per evitare di entrare in contatto con le superfici calde del grill o con il grasso bollente. Indossare indumenti protettivi adeguati per prevenire le ustioni.

AVVERTENZA: non pulire l'apparecchiatura con un getto d'acqua. **NON** applicare ghiaccio a una superficie CALDA del grill.

NOTA: tutte le etichette di avvertenza affisse al grill richiamano l'attenzione sui pericoli e sulle precauzioni necessarie.

HAZARD COMMUNICATION STANDARD, (HCS) - Le procedure delineate nel presente manuale possono indicare la necessità di utilizzare prodotti chimici. Nella porzione della procedura che si riferisce ai materiali, questi prodotti saranno evidenziati in **grassetto** e seguiti dalla sigla **HCS** (Hazard Communication Standard). Consultare il manuale Hazard Communication Standard per identificare la scheda tecnica del materiale in questione (MSDS).

AVVERTENZA: dopo aver portato l'interruttore generale in posizione START, il grill eseguirà una procedura di inizializzazione. Se le piastre superiori sono abbassate, torneranno in posizione sollevata.

MANUTENZIONE - controllare ogni anno l'usura dei cuscinetti a sfere di blocco dei bracci di supporto della piastra, i dadi di regolazione della piastra, il bullone del supporto piastra e l'organo condotto. Se si nota un gioco evidente nei cuscinetti a sfere e segni di usura sui dadi di regolazione o sui bulloni del supporto piastra o sull'organo condotto, sostituire questi componenti.

MANUTENZIONE - l'allarme acustico generato alla fine di un ciclo di cottura avvisa l'operatore che la piastra sta per sollevarsi. Controllare il funzionamento di questo dispositivo premendo il tasto CANCEL di sinistra. Se l'allarme non scatta, controllare che il volume non sia troppo basso (SYSTEM SETUP). Se l'allarme acustico ancora non è udibile, richiedere l'intervento di un tecnico dell'assistenza.

ASSISTENZA E PULIZIA - Il grill deve essere fissato nel proprio vano dall'installatore mediante due bulloni d'ancoraggio che bloccano le rotelle anteriori. Estrarre il grill da questo vano per la pulizia o un intervento di assistenza, rimuovere i bulloni di ancoraggio dalle rotelle ruotando la manopola in senso antiorario per allentare la ritenzione. Una volta liberate le rotelle, rovesciare il gruppo su di un lato sul pavimento.

PULIZIA - NON pulire MAI il grill, all'interno o all'esterno, con uno spruzzo d'acqua ad alta pressione, getto d'acqua o uno spray liquido.

NOTA: se sono presenti i bulloni di ancoraggio, questi gruppi rimangono fissati alla parete posteriore del vano del grill. Al termine dell'intervento, riportare il grill in posizione nel vano e serrare i bulloni di ancoraggio inserendo le ritenzioni sulle rotelle e ruotando la manopola in senso orario. Il grill deve essere fissato nel vano in questo modo prima di riprenderne l'utilizzo; questo per motivi di sicurezza.

PROCEDURA DI RECLAMO PER DANNI INTERVENUTI DURANTE LA SPEDIZIONE

Questa apparecchiatura Garland è stata accuratamente ispezionata e imballata da personale esperto prima di lasciare la fabbrica. Il vettore di trasporto si assume la completa responsabilità per la consegna sicura dell'apparecchiatura al momento dell'accettazione dell'incarico. Che cosa fare se l'apparecchiatura viene consegnata danneggiata:

1. Presentare immediatamente UN reclamo per danni, a prescindere dalla loro entità.
2. Indicare "perdita o danni visibili" sulla bolla di consegna o sulla ricevuta e far sì che questa venga firmata dalla persona che ha eseguito la consegna.
3. Perdita o danni nascosti: se i danni non risultano evidenti finché l'apparecchiatura non è disimballata, segnalare immediatamente il fatto alla società di spedizioni (entro 15 giorni) e presentare il reclamo per danni nascosti.

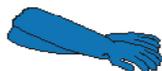
PULIZIA E MANUTENZIONE



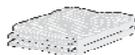
Detergente McD®
Hi-Temp Grill
Cleaner



Impugnatura Kay® Grill
Cleaning Pad Holder e
spugnetta



Guanti termoresistenti



Panni per grill
puliti e imbevuti di
disinfettante



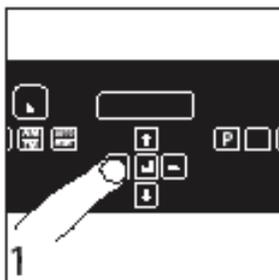
Coperchio



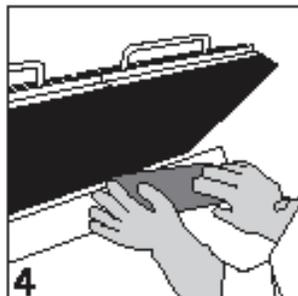
Paletta



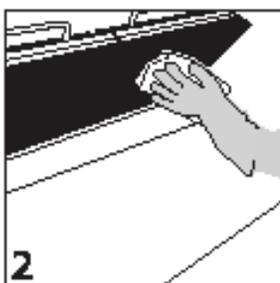
Spazzola



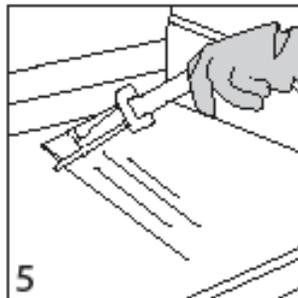
- Selezionare il modo di pulizia (Clean Mode). Una volta raggiunto il modo di pulizia (OFF) spegnere il grill.
- Dopo averlo spento (OFF), le piastre possono essere controllate premendo il tasto verde.



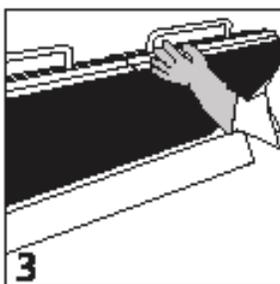
- Se sono installati i paraspruzzi, smontarli, lavarli in un lavandino a 3 bocche e qui asciugarli, quindi riporli da parte.



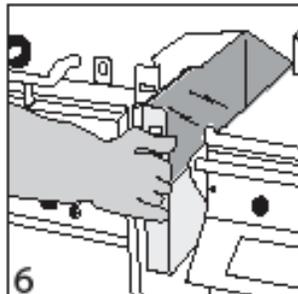
- Detergere le teglie di scarico (Release Material®) con un panno per grill pulito e imbevuto in un disinfettante.



- Raschiare la superficie inferiore del grill con una spazzola per grill.
- Con la paletta spingere il grasso residuo nel crogiolo.
- Lavare la spazzola in un lavandino a 3 bocche e qui asciugarla.

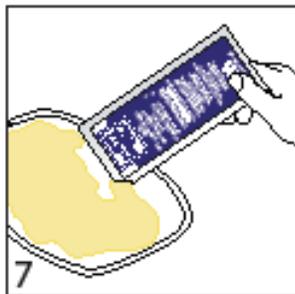


- Rimuovere i fermi di blocco, le barre e le teglie di scarico.
- Lavare i fermi e le barre in un lavandino a 3 bocche e qui asciugarli, quindi riporli da parte.
- Adagiare le teglie di scarico su una superficie piana.

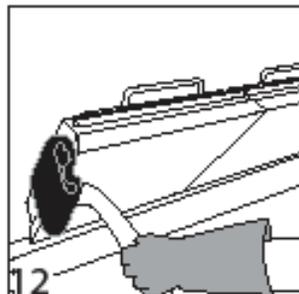


- Vuotare e rimontare i crogioli del grasso.

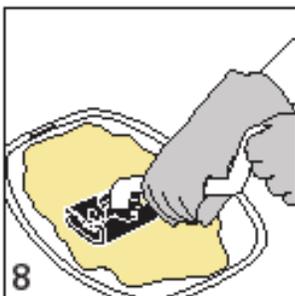
PULIZIA E MANUTENZIONE *segue*



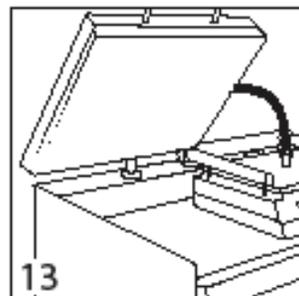
- Aprire una confezione di McD Hi-Temp Grill Cleaner e vuotarne il contenuto in un coperchio o una bacinella di acciaio inossidabile.
- Indossare i guanti termoresistenti.



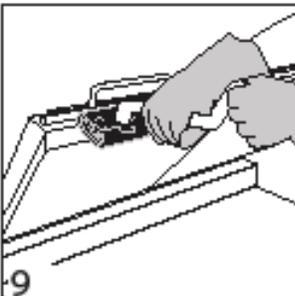
- Applicare il detergente ai lati esterni della piastra destra e sinistra.
- NON STROFINARE



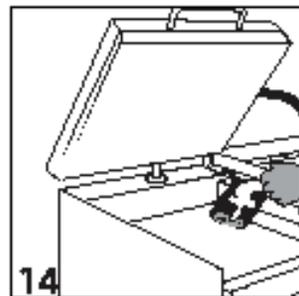
- Imbevare la spugnetta KAY Grill Cleaning Pad Holder nel detergente.



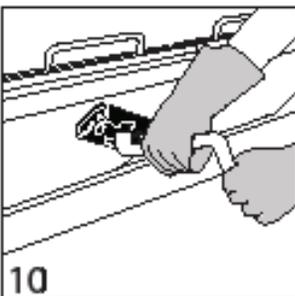
- Premere il tasto verde per abbassare la piastra destra.



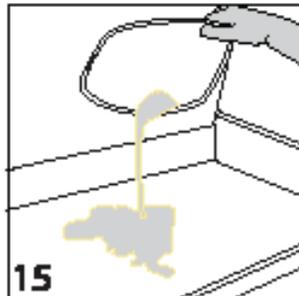
- Applicare McD Hi-Temp Grill Cleaner ai lati anteriori delle piastre partendo da destra verso sinistra.
- NON STROFINARE



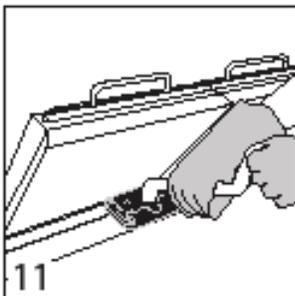
- Applicare il detergente ai lati interni della piastra destra e sinistra.
- NON STROFINARE
- Premere il tasto verde per sollevare la piastra destra.



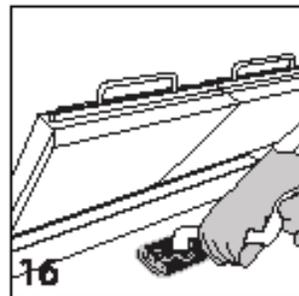
- Applicare il detergente alle superfici della piastra partendo da destra verso sinistra.
- NON STROFINARE



- Versare il restante detergente McD Hi-Temp Grill Cleaner sulla superficie inferiore del grill.

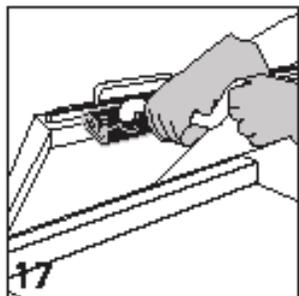


- Applicare il detergente ai lati posteriori delle piastre partendo da destra verso sinistra.
- NON STROFINARE

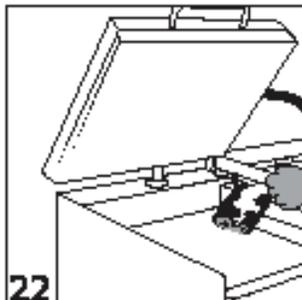


- Cospargere il detergente sull'intera superficie inferiore compiendo movimenti uniformi avanti e indietro.
- NON STROFINARE

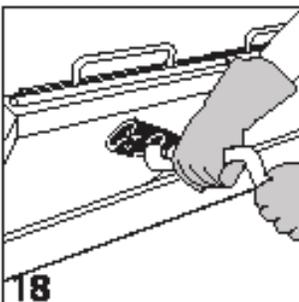
PULIZIA E MANUTENZIONE *segue*



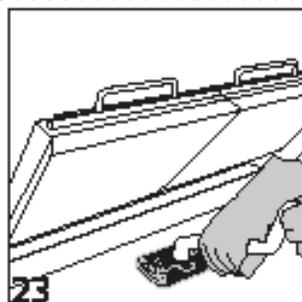
- Strofinare il lato anteriore delle piastre da destra verso sinistra utilizzando la spugnetta KAY Grill Cleaning Pad Holder.



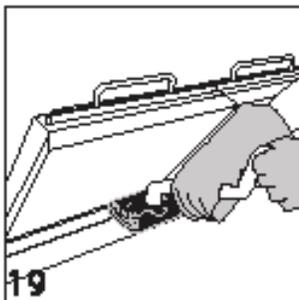
- Strofinare i lati interni delle piastre destra e sinistra.
- Premere il tasto verde per sollevare la piastra destra.



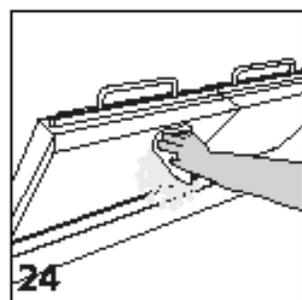
- Strofinare le superfici del grill partendo da destra verso sinistra.



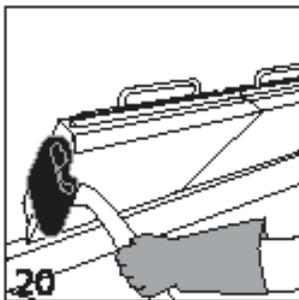
- Strofinare la superficie inferiore del grill.



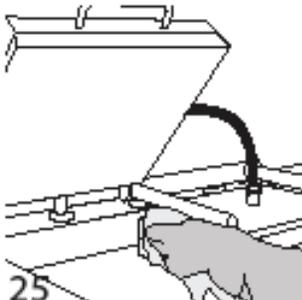
- Strofinare il lato posteriore delle piastre partendo da destra verso sinistra.



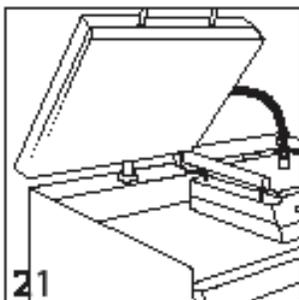
- Detergere le superfici anteriore, laterale e posteriore della piastra con un panno pulito imbevuto di disinfettante, partendo da destra verso sinistra.



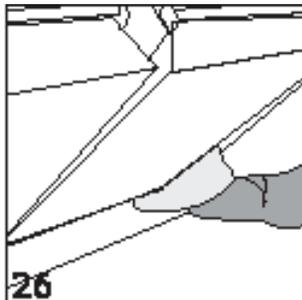
- Strofinare i lati esterni delle piastre destra e sinistra.



- Premere il tasto verde per abbassare la piastra destra; risciacquare i bordi interni delle due piastre e quindi sollevare la piastra.



- Premere il tasto verde per abbassare la piastra destra.



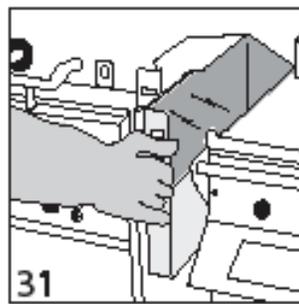
- Detergere la superficie inferiore un panno per grill pulito e imbevuto in un disinfettante.

PULIZIA E MANUTENZIONE *segue*



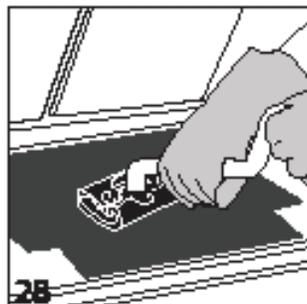
27

- Versare una piccola quantità di acqua tiepida su un panno pulito imbevuto di disinfettante sopra la superficie inferiore del grill e rimuovere ogni residuo.



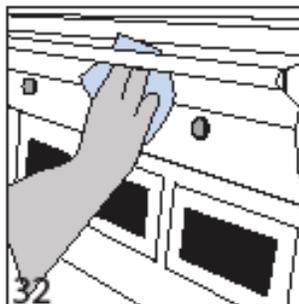
31

- Vuotare, lavare, risciacquare e rimontare i crogioli del grasso.



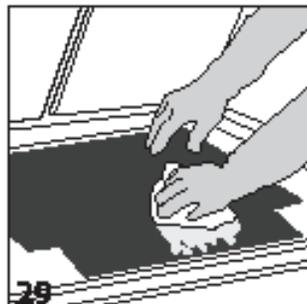
28

- Collocare le teglie di scarico della piastra superiore in piano sulla superficie del grill.
- Pulire delicatamente i due lati delle teglie di scarico con la spugnetta KAY Grill Cleaning Pad Holder.



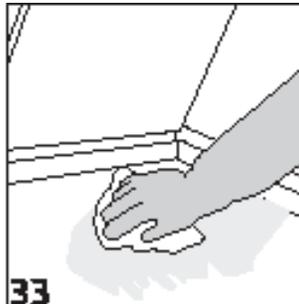
32

- Detergere le altre superficie del grill con un panno pulito e imbevuto in un disinfettante.



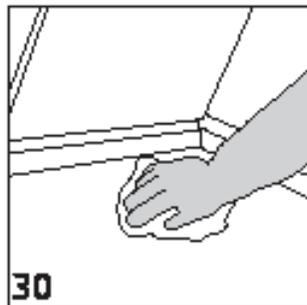
29

- Risciacquare i due lati delle teglie di scarico un panno pulito e imbevuto in un disinfettante.
- Reinstallare le teglie di scarico superiori e fissarle con le barre ed i fermi.



33

- Applicare un sottile strato di grasso solo alla superficie inferiore del grill.



30

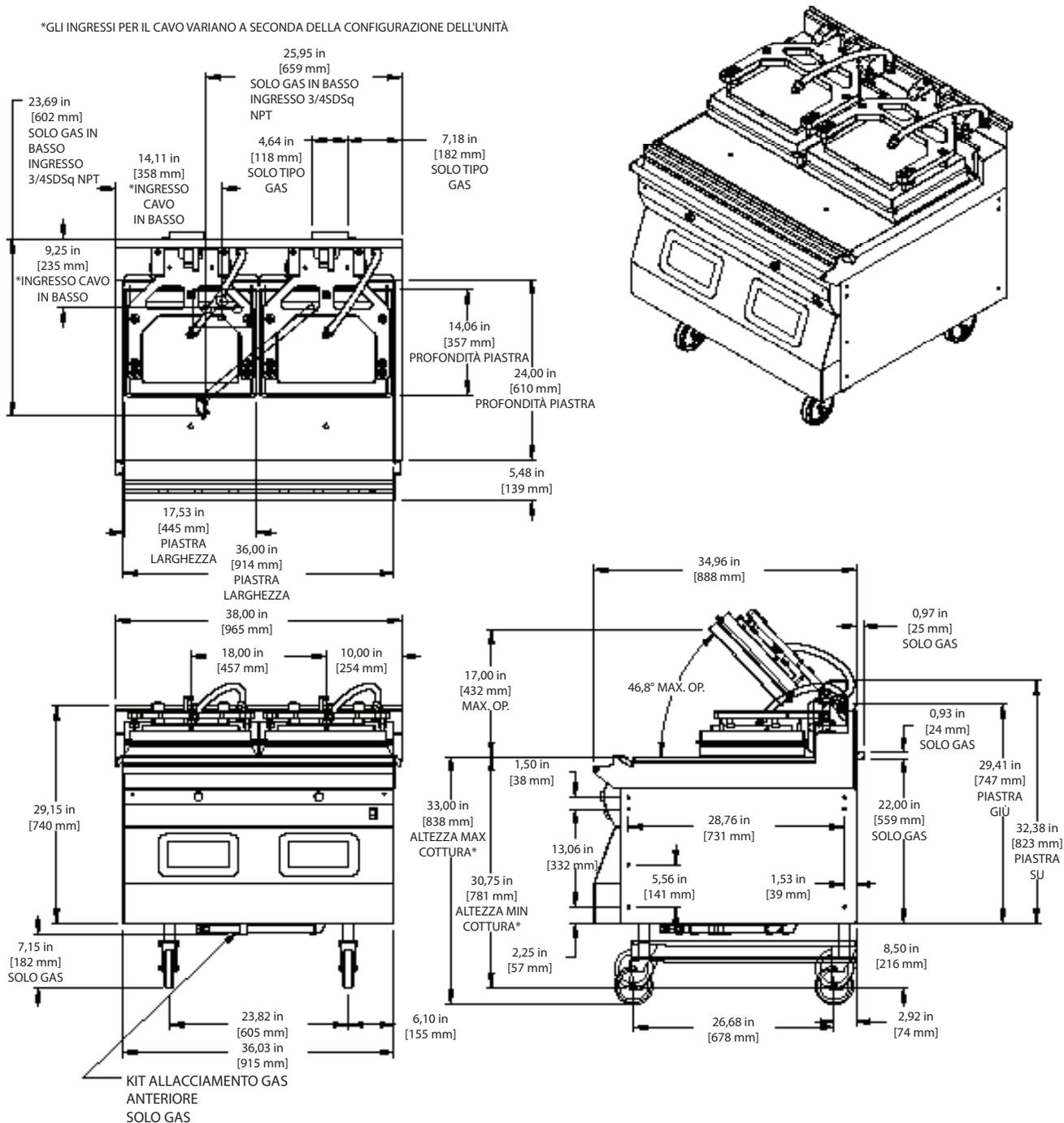
- Detergere la superficie inferiore un panno per grill pulito e imbevuto in un disinfettante. Ripetere sino ad aver rimosso tutti i residui.

SPECIFICHE

Dimensioni:

Modello MWE2W, MWG2W

*GLI INGRESSI PER IL CAVO VARIANO A SECONDA DELLA CONFIGURAZIONE DELL'UNITÀ



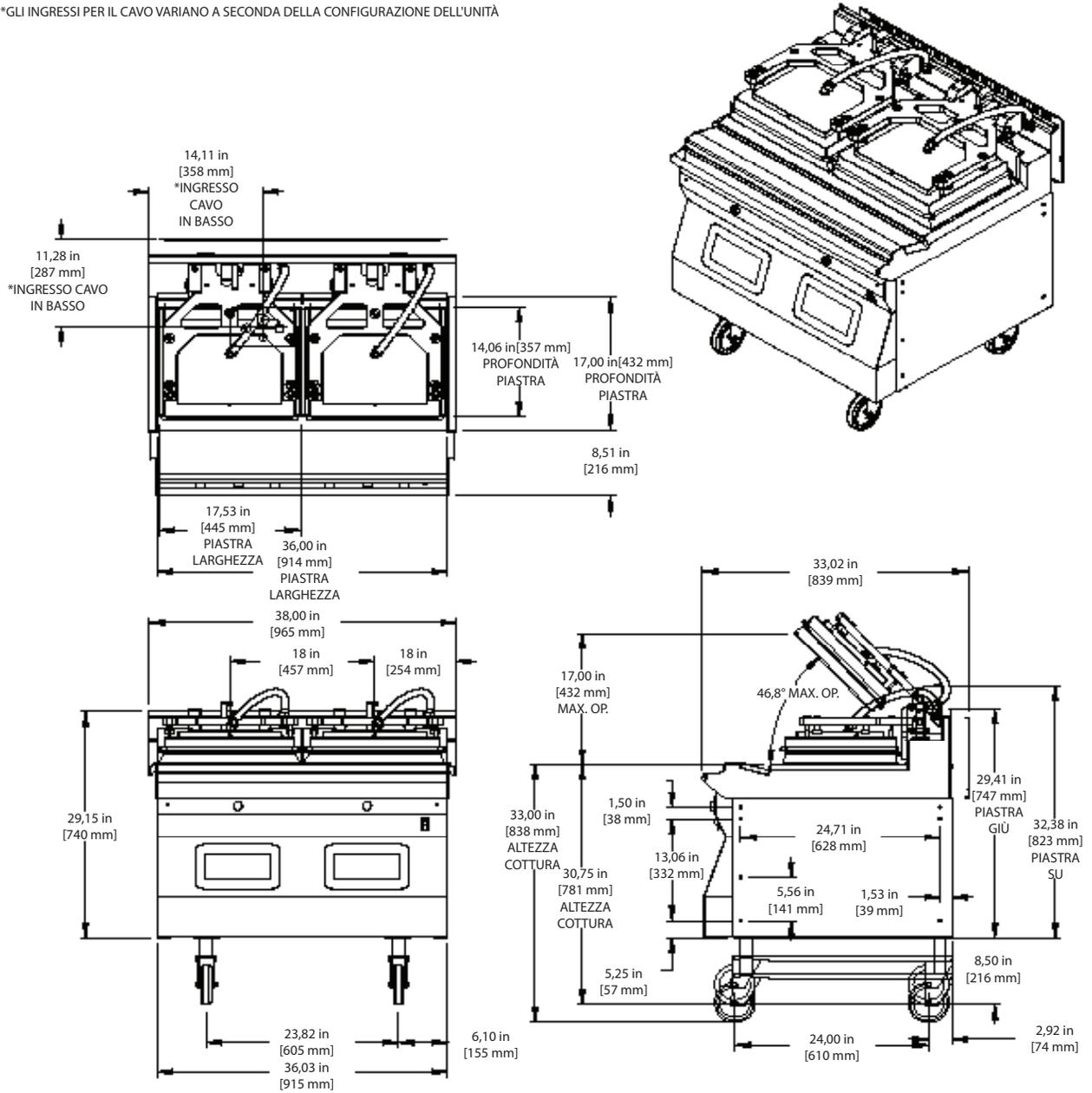
MODELLO	ALTEZZA*		LARGHEZZA		PROFONDITÀ	
	in	mm	in	mm	in	mm
MWE2W	29.2	740	36.0	915	34.9	887

*L'altezza non comprende le rotelle

SPECIFICHE

Dimensioni: Modello MWE2S

*GLI INGRESSI PER IL CAVO VARIANO A SECONDA DELLA CONFIGURAZIONE DELL'UNITÀ



MODELLO	ALTEZZA*		LARGHEZZA		PROFONDITÀ	
	in	mm	in	mm	in	mm
MWE2S	29.2	740	36.0	915	32.6	828

*L'altezza non comprende le rotelle

SPECIFICHE

Specifiche ingresso, Grill ELETTRICI misura intera, MWE2W, Stati Uniti:

ALIMENTAZIONE NECESSARIA	CARICO kW TOTALE	AMP NOMINALI PER LINEA								
		208 V			220 V			240 V		
		L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3
INGRESSO 1	10.6	29.5	29.5	29.5	27.9	27.9	27.9	25.5	25.5	25.5
INGRESSO 2	10.6	29.5	29.5	29.5	27.9	27.9	27.9	25.5	25.5	25.5

Specifiche ingresso, Grill ELETTRICI compatti, MWE2S, Stati Uniti:

ALIMENTAZIONE NECESSARIA	CARICO kW TOTALE	AMP NOMINALI PER LINEA								
		208 V			220 V			240 V		
		L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3
INGRESSO 1	8.1	24.2	24.2	24.2	22.9	22.9	22.9	21	21	21
INGRESSO 2	8.1	24.2	24.2	24.2	22.9	22.9	22.9	21	21	21

Specifiche ingresso, Grill ELETTRICI misura intera, MWE2W, Canada:

ALIMENTAZIONE NECESSARIA	CARICO kW TOTALE	AMP NOMINALI PER LINEA					
		208 V			240 V		
		L1	L2	L3	L1	L2	L3
INGRESSO	21.2	59	59	59	51	51	51

Specifiche ingresso, Grill ELETTRICI compatti, MWE2S, Canada:

ALIMENTAZIONE NECESSARIA	CARICO kW TOTALE	AMP NOMINALI PER LINEA					
		208 V			240 V		
		L1	L2	L3	L1	L2	L3
INGRESSO	16.2	48.4	38.2	48.4	42	33.2	42

Specifiche ingresso, Grill ELETTRICI misura intera, MWE2W, Approvati per l'esportazione CE:

ALIMENTAZIONE NECESSARIA	CARICO kW TOTALE			AMP NOMINALI PER LINEA									PUÒ RICHIEDERE SPINA E PRESA MENNEKES
	380 V	400 V	415 V	380 V			400 V			415 V			
				L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3	
INGRESSO	21.2	20.0	21.2	32.0	32.0	32.0	28.9	28.9	28.9	29.4	29.4	29.4	748

Specifiche ingresso, Grill ELETTRICI compatti, MWE2S, Approvati per l'esportazione CE:

ALIMENTAZIONE NECESSARIA	CARICO kW TOTALE	AMP NOMINALI PER LINEA									PUÒ RICHIEDERE SPINA E PRESA MENNEKES
		380 V			400 V			415 V			
		L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3	
INGRESSO	16.2	28.0	20.1	20.1	27.1	19.8	19.8	26.0	19.0	19.0	748

SPECIFICHE

Specifiche ingresso, Grill a gas, Nord America:

ALIMENTAZIONE	CARICO kW TOTALE	AMP NOMINALI PER LINEA								
		208 V / 60 Hz			220 V / 60 Hz			240 V / 60 Hz		
		L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3
INGRESSO 1	11,2 kW	31.0	31.0	31.0	29.5	29.5	29.5	27.0	27.0	27.0

INGRESSO GAS						
GAS	INGRESSO MAX (NETTO) PER BRUCIATORE (BTU/H)	INGRESSO NOMINALE TOTALE (BTU/H)	MISURA INIETTORE	IMPOSTAZIONE CHIUSURA ARIA (MM)	PRESSIONE IN ENTRATA (IN W.C.)	PRESSIONE COLLETTORE BRUCIATORE (IN W.C.)
GAS NATURALE	31,529	63,038	35		7.0	3.5
GAS PROPANO						

Specifiche ingresso, Grill a gas, Modello approvato CE:

	CARICO kW TOTALE	CARICO: (kW/FASE)			AMP NOMINALI PER LINEA									PUÒ RICHIEDERE SPINA E PRESA MENNEKES
		208 V / 220 V / 240 V			208 V / 60 Hz			220 V / 60 Hz			240 V / 60 Hz			
		L1/N	L2/N	L3/N	L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3	
INGRESSO 1	9,8 kW	3.3	3.3	3.3	25.7	25.7	25.7	24.6	24.6	24.6	23.6	23.6	23.6	

INGRESSO GAS							
GRUPPO GAS	INGRESSO MAX (NETTO) PER BRUCIATORE (kW)	INGRESSO NOMINALE TOTALE (kW)	MISURA INIETTORE	IMPOSTAZIONE CHIUSURA ARIA (mm)	PRESSIONE ENTRATA (mbar)	PRESSIONE BRUCIATORE (mbar)	PORTATA VOLUMETRICA GAS
G20 GN							
G25 GN							
G31 GPL							

VALORE DI RISCALDAMENTO NETTO PER GRUPPO GAS		
G20	G25	G31

CATEGORIE DI GAS		
CATEGORIA	PAESI DI DESTINAZIONE	PRESSIONE IN ENTRATA (mbar)
I _{2H}	AT, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, IE, IS, IT, NO, PT, SE	
I _{2E}	DE, LU	
I _{2L}	NL	
I _{2ER}	FR	
I _{3P}	NL	
I _{3P}	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, LU	
I _{3P}	BE, CH, DE, CZ, ES, FR, NL	

INSTALLAZIONE E AVVIO

Responsabilità del punto di installazione:

- Verificare che il grill sia stato installato da un tecnico competente con formazione adeguata al riguardo.
- Predisporre tutti i servizi, i prodotti e il personale necessari.
- Rivolgersi al centro di servizio autorizzato Garland per informazioni sulla data di avvio.
- Partecipare nella procedura di avvio per accertare che si svolga correttamente e per prendere dimestichezza con il grill.
- Offrire un corso di formazione per il personale, per assicurare l'utilizzo efficiente del grill.

Al termine dell'installazione attenendosi alle procedure seguenti, un centro di servizio autorizzato DEVE avviare il grill rispettando le norme di avvio stabilite da Garland Commercial Industries.

L'avvio NON comprende:

1. Disimballaggio dell'unità.
2. Collocazione dell'unità nella posizione stabilita sotto la cappa di aspirazione.
3. Livellamento del grill a pavimento sotto la cappa di aspirazione.
4. Collegamento dei cavi di alimentazione a meno che non siano stati forniti dalla fabbrica.
5. Regolazione del sistema di ventilazione.
6. Interventi necessari a seguito di un'incorretta installazione della cappa di aspirazione.
7. Regolazione del grill per ottenere il livello di integrità della carne, se non conforme agli standard di McDonald's.

L'avvio comprende:

1. Verifica della tensione in ingresso e, se pertinente, dell'impianto del gas.
2. Test delle perdite e controllo della pressione del gas (per grill a gas).
3. Controllo della sicurezza elettrica.

4. Verifica del funzionamento del grill consentendo all'unità di raggiungere la temperatura prestabilita.
5. Verifica del funzionamento delle piastre e, se pertinente, dei timer.
6. Verifica dell'allarme di timeout e del sollevamento delle piastre (se pertinente).
7. Impostazione corretta del gas e verifica del livello di integrità della carne con due corse di prova che dovranno produrre risultati conformi agli standard di McDonald's.
8. Offrire un corso di formazione per i gestori del ristorante in merito al funzionamento del grill.

Articoli inclusi dal produttore al grill acquistato:

1. Un (1) grill
2. Un (1) tubo del gas (solo per grill a gas)
3. Una (1) scatola contenente:
 - a. Sei (6) teglie di scarico
 - b. Otto (8) fermi per teglie di scarico
 - c. Due (2) aste posteriori per teglie di scarico.
4. Una (1) scatola contenente quattro (4) rotelle.

Articoli NON inclusi dal produttore e da acquistare presso KES:

1. Cavi elettrici necessari per l'applicazione.
2. Condotti per canna fumaria necessari per l'applicazione.
3. Bidoni o guide per il grasso necessari per l'applicazione.

LA SEGUENTE PROCEDURA DI INSTALLAZIONE PUÒ ESSERE ESEGUITA DA:

- UN CENTRO DI SERVIZIO AUTORIZZATO DAL PRODUTTORE
- UN TECNICO INSTALLATORE APPROVATO DALL'ACQUIRENTE DEL GRILL
- UN INSTALLATORE QUALIFICATO IMPIEGATO DA KES (KITCHEN EQUIPMENT SUPPLIER)

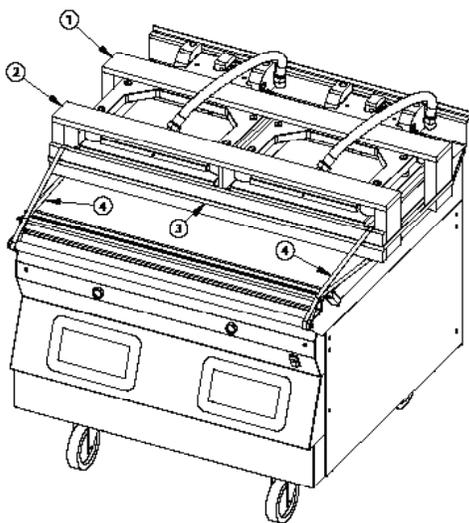
AVVERTENZA: LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE. IL MANCATO RISPETTO DELLE ISTRUZIONI PUÒ ARRECARRE DANNI ALL'APPARECCHIATURA E/O ANNULLARE LA GARANZIA.

INSTALLAZIONE E AVVIO (segue)

1. Disimballare l'unità.

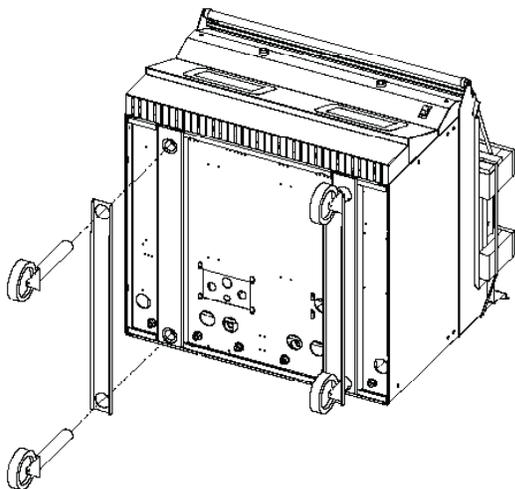
ATTENZIONE: prima dell'installazione, controllare l'alimentazione elettrica e accertarsi che la tensione in ingresso e la fase corrispondano ai valori nominali dell'apparecchiatura. Dato il proliferare delle normative elettriche nei vari paesi, è responsabilità dell'acquirente conformarsi alle norme locali.

NOTA: VERIFICARE CHE LE PIASTRE SIANO FISSATE SALDAMENTE FINO AL PASSAGGIO 3 PER EVITARE CHE SI SOLLEVINO ARRECANDO GRAVI DANNI.



DISIMBALLARE L'UNITÀ E TAGLIARE SOLO LE CINGHIE DI FISSAGGIO AL PALLET. NON RIMUOVERE LE TRAVERSE 1 E 2 E NON TAGLIARE LE CINGHIE 3 E 4.

2. Rovesciare l'unità sul dorso. Installare i canali e le rotelle nel modo illustrato. Al termine, bloccare le rotelle posteriori.

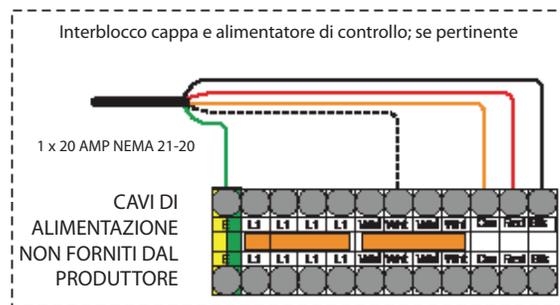
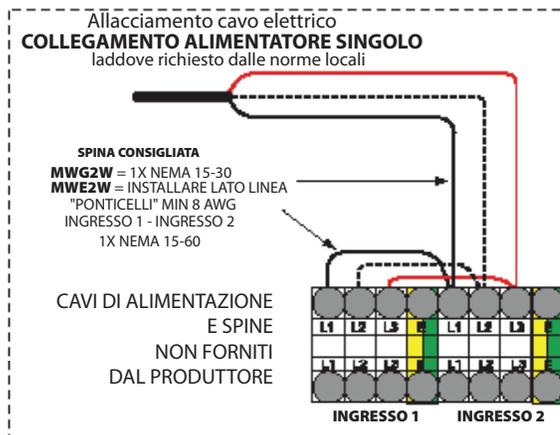
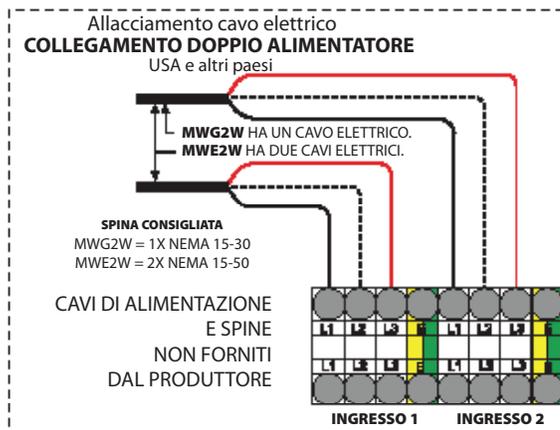


3. Rovesciare attentamente il grill sulle rotelle. A questo punto, tagliare le cinghie di fissaggio delle piastre.

4. Rimuovere il lato posteriore e installare i cavi di alimentazione adatti al proprio paese e alle specifiche locali.

AVVERTENZA: tutte le apparecchiature elettriche devono essere munite di messa a terra in conformità con le norme locali o, in assenza di queste, con la norma nazionale ANSI/NFPA nella sua versione più recente.

Affidare i collegamenti elettrici a un tecnico qualificato e competente.

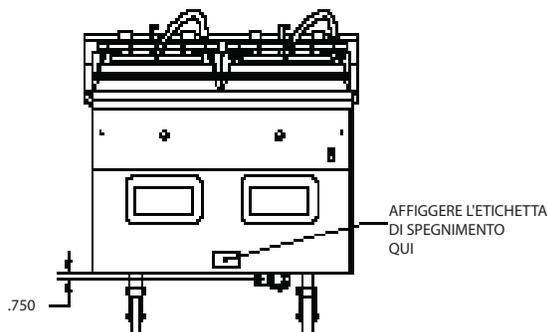
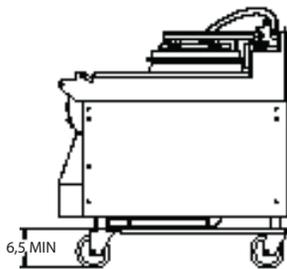
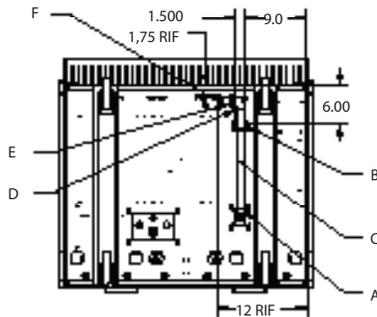


INSTALLAZIONE E AVVIO (segue)

5. Isolare il grill da qualsiasi fonte di alimentazione scollegando tutti i cavi elettrici.
 - a. Ruotare il gomito esistente nel modo illustrato nel diagramma seguente.
 - b. Montare la staffa di supporto (NP 4528775) alla base nel modo illustrato servendosi delle viti #10-24 e delle rosette di sicurezza fornite.

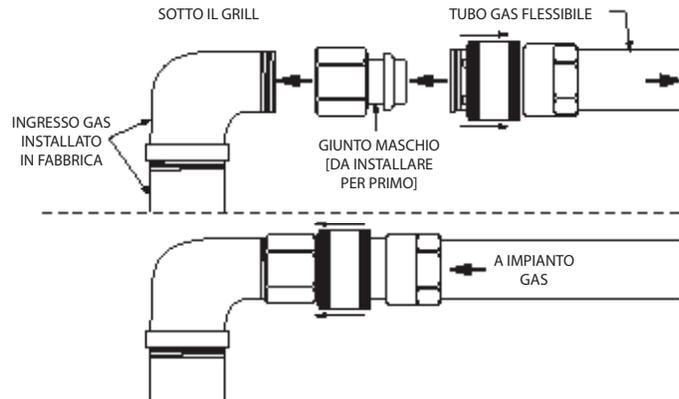
NOTA: per applicazioni retrofit, praticare due fori da 0,161 e utilizzare le viti autofilettanti fornite.

- c. Installare un raccordo NPT 3/4" attraverso la staffa di supporto sul gomito esistente. Fissare l'anello di bloccaggio con due viti 10-24.
- d. Installare il gomito con l'orientamento illustrato.
- e. Installare il raccordo.
- f. Fissare il tubo flessibile del gas al raccordo.



6. Affiggere l'adesivo di spegnimento in basso sul pannello di controllo anteriore, come illustrato.

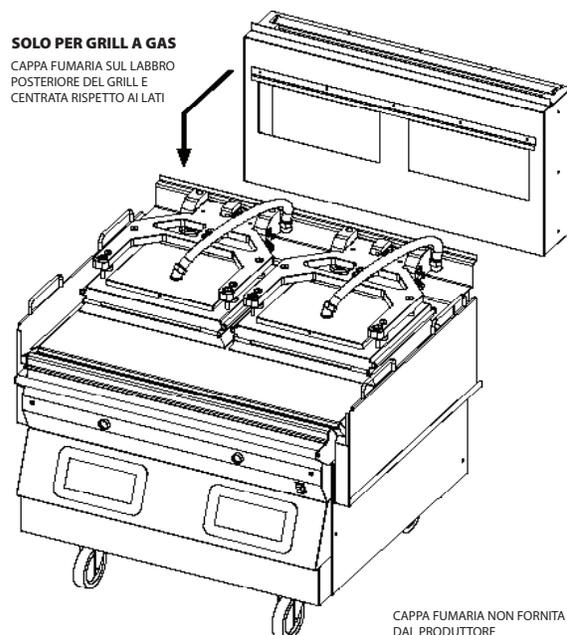
7. **SOLO GRILL A GAS** (per grill elettrici, andare al passaggio 8):
Installare il tubo del gas a disinnesto rapido (incluso) al raccordo di ingresso sotto il grill, avvitando il giunto maschio ad innesto rapido di ottone incluso al tubo sul gomito preinstallato in fabbrica.



Collegare il tubo e assicurare che il manicotto si agganci in posizione avanzata contro l'anello di ritenzione.

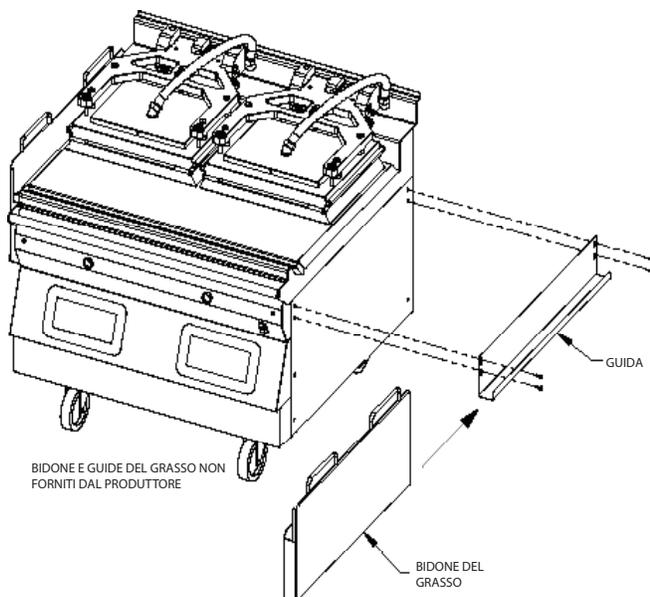
Mentre la valvola di chiusura manuale è chiusa, installare l'altra estremità del tubo all'impianto del gas. Se il grill è dotato di un collegamento opzionale anteriore per il gas, consultare la sezione "Allacciamento gas anteriore" alla pagina seguente per le dimensioni e le informazioni sulla posizione.

8. Installare il condotto della canna fumaria sul retro del grill (se necessario).



INSTALLAZIONE E AVVIO (segue)

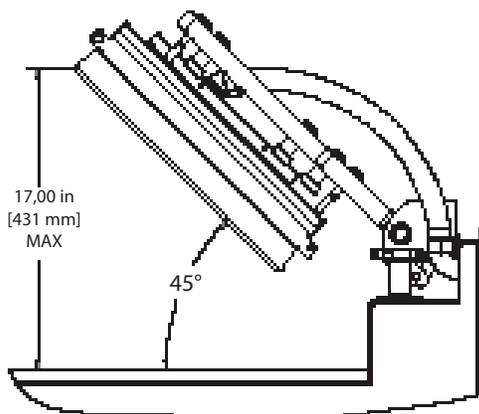
9. Installare le guide per il bidone del grasso nel modo illustrato:



10. Spingere il grill sotto la cappa. Il grill deve risultare al livello sia davanti che dietro, sui lati e diagonalmente. Regolare le rotelle in modo corrispondente per livellarlo perfettamente.

Tipo di cappa e altezza piastra

Con le piastre in posizione sollevata, misurare l'altezza dal bordo anteriore della piastra alla superficie del grill. Se l'altezza supera 431 mm (17"), chiedere a un tecnico autorizzato di regolarla nel modo adeguato.



Informazioni LonWorks e messa in funzione

Per attivare il grill sulla rete LonWorks:

Per abilitare la comunicazione tra il grill e la rete LonWorks, il grill deve essere anzitutto messo in funzione sulla rete.

Durante questa fase, il grill deve inviare una richiesta di servizio al server LonWorks.

Il grill invia questo messaggio svolgendo la procedura seguente sul pannello di controllo anteriore.

1. Accendere il grill.
2. TENERE PREMUTO il tasto per 3 secondi circa. Il controller visualizza la scelta di menu selezionata in precedenza con il numero corrispondente.
3. PREMERE i tasti freccia E CONTEMPORANEAMENTE. Sul display apparirà la dicitura "CONFIGURE".
4. PREMERE il tasto freccia . Sul display apparirà la dicitura "SERVICE". PREMERE il tasto .
5. Premere il tasto freccia per due volte. Sul display apparirà la dicitura "LonWorks Service".
6. PREMERE il tasto .
7. Impostare "NO". Attendere 10 secondi. Se il servizio LonWorks era già attivato, ripetere comunque questo passaggio.
8. Impostare "YES". La rete riceverà la richiesta di servizio LonWorks entro 10 secondi.

Dopo che il grill ha inviato questa richiesta, l'amministratore LonWorks riceverà il messaggio e assegnerà un indirizzo appropriato al grill per abilitare la comunicazione.

Dopo che il server LonWorks stabilisce questo indirizzo e che l'amministratore LonWorks attiva la comunicazione, il grill inizierà a comunicare sulla rete LonWorks.

Impostazione dei livelli di combustione adeguati



Per qualsiasi domanda, telefonare al numero +1 800 446 8367. Affidare il controllo e la regolazione dei livelli di combustione unicamente a un tecnico qualificato alle dipendenze di un centro di servizio autorizzato dal produttore.

INSTALLAZIONE E AVVIO (segue)

Procedura di avvio

Questo grill Garland a 3 piastre è fornito con il primo avvio incluso nel prezzo d'acquisto. L'avvio deve avvenire **PRIMA** che il grill sia reso operativo. Spetta all'utente finale fissare l'appuntamento di avvio con un tecnico del centro di assistenza autorizzato oppure rivolgersi a Garland Commercial Industries al numero +1 800 446 8367 per l'assistenza.

La procedura di avvio comprende il controllo del grill da parte di un tecnico qualificato dal produttore, che documenterà tutte le impostazioni finali programmate nel controller al termine dei vari controlli prestazionali. Si prevede che questa procedura di avvio richieda in totale da 2,5 a 3,5 ore. Tenere presente questo lasso di tempo quando si fissa l'appuntamento di avvio. Le ore straordinarie non sono coperte dalla garanzia e saranno fatturate ad un costo pari alla differenza tra il prezzo di rimborso Garland e il costo per straordinari del centro di servizio autorizzato.

La procedura di avvio è necessaria per dare inizio al periodo di garanzia. Il centro di assistenza autorizzato deve completare tutti i moduli necessari durante l'avvio e inviarli a Garland Commercial Industries per il rimborso. Il periodo di garanzia ha decorso dalla data di ricezione di tali documenti e terminerà dopo 2 anni esatti. Rivolgersi a KES (Kitchen Equipment Supplier) o chiamare il numero +1 866 735 1955 per ulteriori informazioni sull'estensione del periodo di garanzia al terzo anno.

Ogni aspetto della procedura di avvio deve essere documentato nel modulo Garland n. 4521780:

MODULO DI AVVIO DEL GRILL CLAMSHELL GARLAND											
ELETTRICO O GAS/ELETTRICO											
(PER L'USO SOLO CON I GRILL MODELLO MWE3W/MWG3W E MWE2W/MWG2W)											
McDonald's _____		ID certificazione _____		Ristorante _____		Data di avvio _____					
		Riportato sull'adesivo di certificazione				MM / GG / AA					
Indirizzo _____			Località _____			N. modello <input type="checkbox"/> MWE3W <input type="checkbox"/> MWG3W <input type="checkbox"/> MWE2W <input type="checkbox"/> MWG2W					
			Cerchiare uno								
Provincia/Stato _____			CAP _____			N. di serie _____					
<input type="checkbox"/> Stati Uniti <input type="checkbox"/> Canada <input type="checkbox"/> Internazionale (indicare il paese)			_____			Telefono _____					
Tipo gas		Elettrico / Trifase				Amp per linea, ogni contatore					
Tipo gas effettivo _____		Ingresso effettivo _____				Sinistro _____		Centro _____		Destro _____	
						Se pertinente					
Conforme ai valori nominali? SI / NO		<input type="checkbox"/> 208 V CA		<input type="checkbox"/> 380 V CA		Linea 1 _____		Linea 2 _____		Linea 3 _____	
		<input type="checkbox"/> 220 V CA		<input type="checkbox"/> 400 V CA							
		<input type="checkbox"/> 230 V CA		<input type="checkbox"/> 415 V CA							
		<input type="checkbox"/> 240 V CA									
ISPEZIONE / CONTROLLO OPERATIVO											
NOTA: non controllare la PIASTRA CENTRALE su MWE2W / MWG2W											
1. Verificare che il grill sia installato con il tipo di cappa di aspirazione adatto per il tipo di gas, con ventilazione adeguata. ☐ OK											
2. Verificare che i limitatori di aspirazione siano completamente aperti o assenti. Cappa fumaria fornita da KES ☐ OK Limitatori di aspirazione situati all'interno della cappa di aspirazione ☐ OK											
3. Verificare che la piastra inferiore sia livellata da lato a lato / davanti/dietro / diagonalmente, nel punto di installazione sotto la cappa. Regolare le rotelle per livellarla perfettamente. ☐ OK											
4. RIMOVERE IL GRILL DA SOTTO LA CAPP A. Azionare l'interruttore generale, il display del controller si accende e visualizza la dicitura "OFF". Tutte le piastre si sollevano automaticamente? S ☐ OK C ☐ OK D ☐ OK											
5. Abbassare e sollevare la piastra superiore e verificare che il movimento sia fluido e continuo. Ingrassare gli alberi con un LUBRIFICANTE PER ALIMENTI. S ☐ OK C ☐ OK D ☐ OK											
6. Se l'elevazione della piastra superiore è eccessiva e interferisce con la cappa, abbassare l'interruttore limite superiore. Installazione e d'uso per indicazioni sull'altezza delle piastre. S ☐ OK C ☐ OK D ☐ OK											
7. Premere il tasto di accensione. Il controller visualizza la dicitura "PREHEAT - AM" e la piastra si abbassa. Le spie di calore sono GIALLE? S ☐ OK C ☐ OK D ☐ OK											
8. Premere il tasto AM / PM. Ciò consentirà all'unità di riscaldarsi a Piastra-425°F(217°C), Grill-350°F(177°C). S ☐ OK C ☐ OK D ☐ OK											
9. Il grill si porta nel modo SOAK (time 15:00), inizia il conto alla rovescia e la piastra superiore si autocalibra alle temperature: Piastra-425°F(217°C), Grill-350°F(177°C). S ☐ OK C ☐ OK D ☐ OK											
10. Chiudere la valvola e verificare che l'unità tenti di accendersi quattro (4) volte. Unità bloccata per guasto di accensione? S ☐ OK C ☐ OK D ☐ OK											
11. CONTROLLI PRESSIONE DEL GAS (se pertinente): Pressione in ingresso nominale Gas naturale 6 - 14" W.C. Ingresso effettivo _____ Pressione bruciatore nominale Gas propano / butano 11 - 14" W.C. Ingresso effettivo _____ Gas naturale 3,5" W.C. Effetto Sinistro _____ Centro _____ Destro _____ Gas propano / butano 3,5" W.C. Effetto Sinistro _____ Centro _____ Destro _____											
12. Controllare il valore micromp e assicurarsi che NON SIA INFERIORE A 0,8 micromp e compreso tra 0,9 e 1,2. S ☐ OK C ☐ OK D ☐ OK											
13. Ultima l'autocalibrazione, la piastra si solleva automaticamente e visualizza la dicitura "READY". Se al termine dell'autocalibrazione, la piastra superiore non si solleva, indicare il messaggio visualizzato sul controller. Controllare il livello della piastra e regolare i contatti Reed. Spegnere, riaccendere e riprovare. OK - ☐ S / ☐ C / ☐ D Controllare il livello della piastra - ☐ S / ☐ C / ☐ D Controllare il contatto Reed - ☐ S / ☐ C / ☐ D											
14. Selezionare la scelta di menu "101 - CLAM". Verificare che la temperatura prestantibile sia stata raggiunta e che il LED sia acceso in VERDE. S ☐ OK C ☐ OK D ☐ OK											
15. Iniziare il ciclo di cottura premendo il tasto VERDE. La piastra si abbassa e il ciclo ha inizio. S ☐ OK C ☐ OK D ☐ OK											
16. Verificare che il pirometro del ristorante sia accurato e calibrato utilizzando un bagno di ghiaccio. ☐ OK											
17. Eseguire la CALIBRAZIONE DELLA SONDA. S ☐ OK C ☐ OK D ☐ OK											
18. Eseguire l'azzeramento della piastra e la calibrazione del contatto Reed nel modo "LEVEL / REED SW". S ☐ OK C ☐ OK D ☐ OK											
19. La piastra ha eseguito l'autocalibrazione al termine della calibrazione del contatto Reed? S ☐ OK C ☐ OK D ☐ OK											
20. Bloccare tutti i cappucci. Verificare che i contattodi non consentano la rotazione dei dadi di regolazione quando sono serrati. S ☐ OK C ☐ OK D ☐ OK											
21. Assistere o richiedere assistenza dal personale del ristorante per il test dell'integrità della carne, verificando il prodotto 101 e 41 fino a raggiungere le temperature interne desiderate. S ☐ OK C ☐ OK D ☐ OK											
22. Registrare i tempi di cottura, le impostazioni di intervallo e qualsiasi calibrazione utilizzata per ottenere l'integrità della carne. S ☐ OK C ☐ OK D ☐ OK											
23. Registrare i valori di calibrazione di seguito:											
Tempi di cottura prodotto (MWE3W e MWG3W MWE2W e MWG2W)				Valori di calibrazione (dal menu CALIBRATION) SOLO MWE3W e MWG3W							
	SINISTRO	CENTRO se pertinente	DESTRO		Retro Cal Reed	Fronte Cal Reed	Retro Cal Reed	Fronte Cal Reed			
10:1				SINISTRO							
4:1				CENTRO							
ANGUS				DESTRO							
Valori di calibrazione (dal menu CALIBRATION) SOLO MWE2W e MWG2W											
	SOLO Grill PRC 2 PIASTRE	Cal ST fronte	Cal ST retro	Cal DT fronte	Cal DT retro	Ril ST fronte	Ril ST retro	Ril DT fronte	Ril DT retro		
SINISTRO											
DESTRO											
Problemi / Circostanze speciali / Danni:											
Presentato da:					Accettato da:						
Nome: _____					Nome: _____						
Agenzia di servizio: _____					Si sono ricevute informazioni adeguate sul funzionamento del grill, sul suo uso e le sue operazioni? ☐ SI ☐ NO - Commenti						
Agente (se pertinente) _____					_____						
Il personale del ristorante è stato formato all'uso del grill? SI / NO					_____						
Tecnico certificato dalla fabbrica? SI / NO					_____						
Data di certificazione // _____					_____						

Copia bianca - Fabbrica

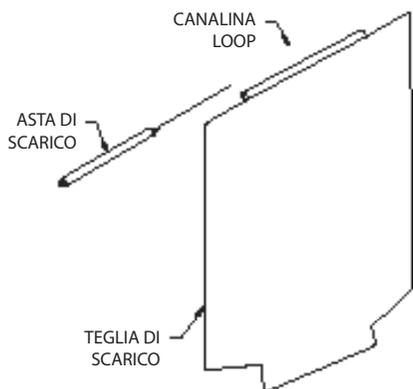
Copia gialla - Agenzia di servizio

Copia rosa - Cliente

INSTALLAZIONE DELLA TEGLIA DI SCARICO

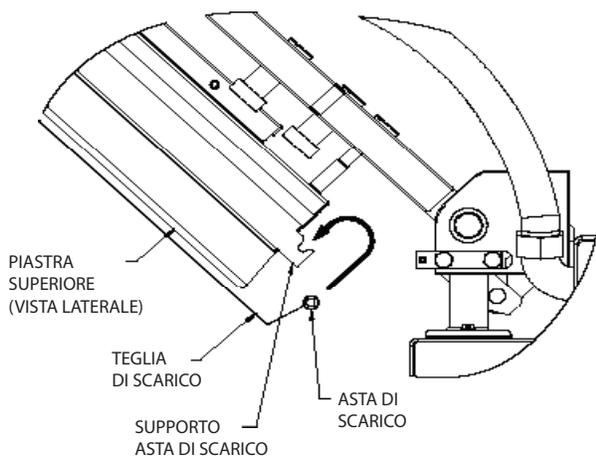
Di seguito sono fornite le istruzioni per l'installazione delle teglie di scarico sulla piastra superiore del grill clamshell Garland. I componenti seguenti sono inclusi all'acquisto del grill.

1. Far scorrere l'asta di scarico attraverso la canalina della teglia di scarico.



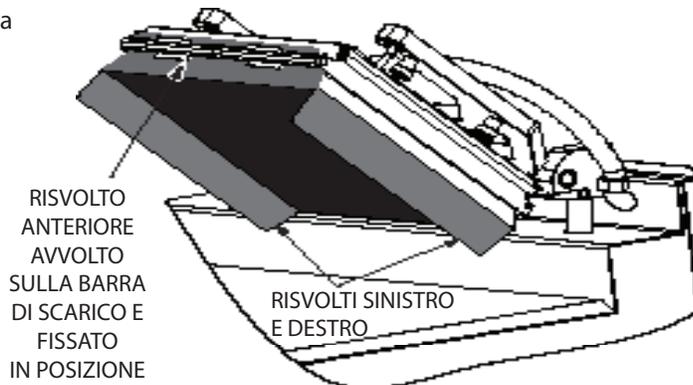
"Fogli di Teflon" disponibili presso DC
Saint Gobain: DC WRIN 02174-003
DC WRIN 02174-000

2. Agganciare l'asta di scarico sulle staffe poste sul retro della piastra superiore.

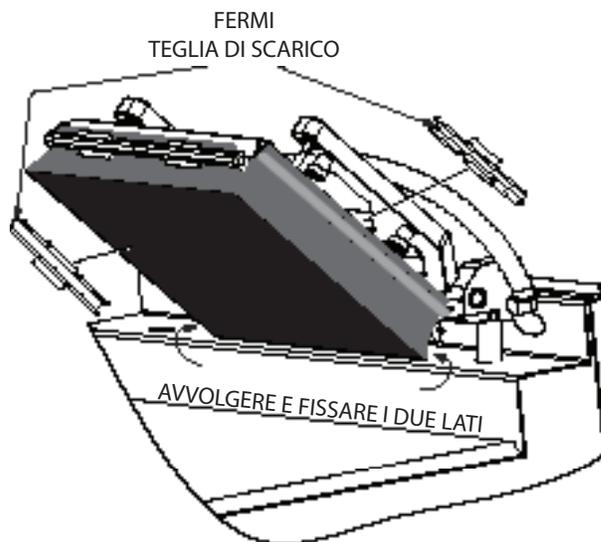


3. Tenendo in posizione la base della teglia di scarico, spingere la teglia dolcemente verso la parte anteriore della piastra e avvolgere il risvolto anteriore in alto e sopra la barra di scarico sulla parte anteriore della piastra.
4. Inserire due (2) fermi di blocco sulla teglia di scarico e premerli in posizione sopra la barra di scarico.

NOTA: verificare che la teglia di scarico sia ben inserita lungo la superficie inferiore della piastra superiore.



5. Dopo aver fissato la teglia di scarico dal retro della piastra, fissarne i lati destro e sinistro. Avvolgere un lato della teglia di scarico attorno al lato della piastra. Inserire un (1) fermo di blocco sulla teglia e premerlo in posizione sopra la barra di scarico. Ripetere la procedura per l'altro lato della piastra.



6. Controllare l'allineamento e l'aderenza della teglia di scarico contro la piastra superiore.

Le teglie di scarico devono essere sostituite quando:

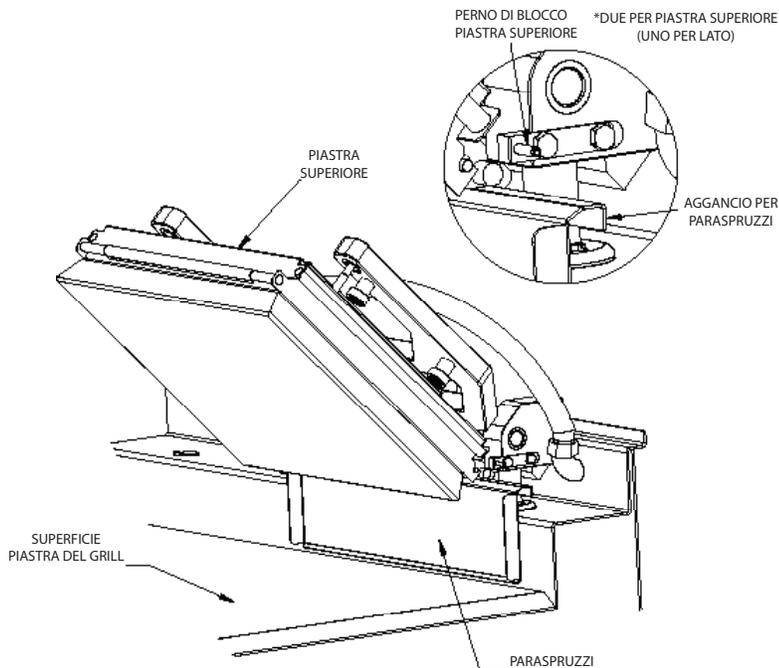
- Il prodotto aderisce alla teglia di scarico
- L'accumulo di carbone altera il gusto o l'aspetto del prodotto.
- La teglia di scarico presenta tagli nell'area di cottura.
- Il rivestimento della teglia di scarico è logorato.

NOTA: ruotare le teglie di scarico ogni giorno

INSTALLAZIONE DEL PARASPRUZZI

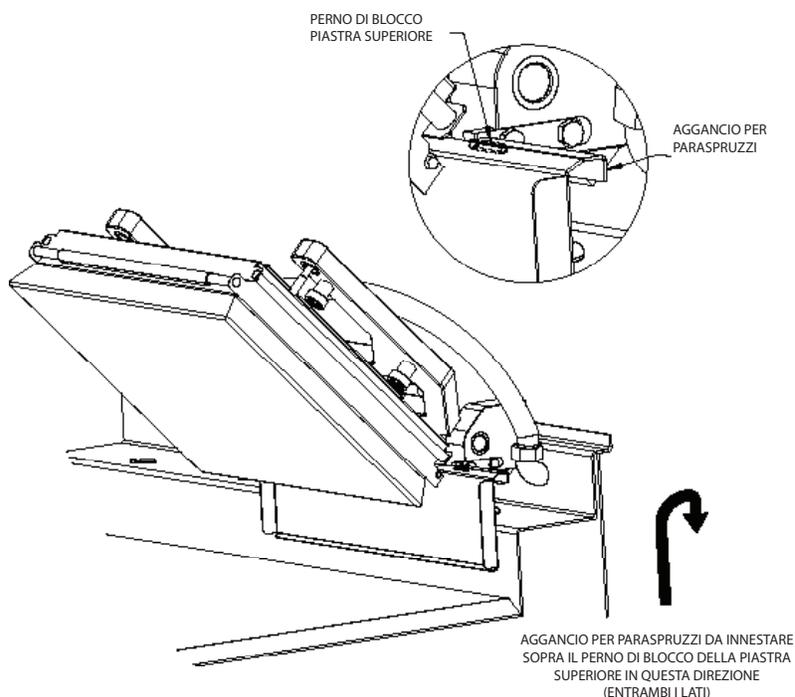
La procedura seguente spiega come installare il paraspruzzi sul retro del gruppo del braccio della piastra superiore. Il paraspruzzi serve a proteggere il retro dagli spruzzi di grasso durante l'uso del grill.

PASSAGGIO 1



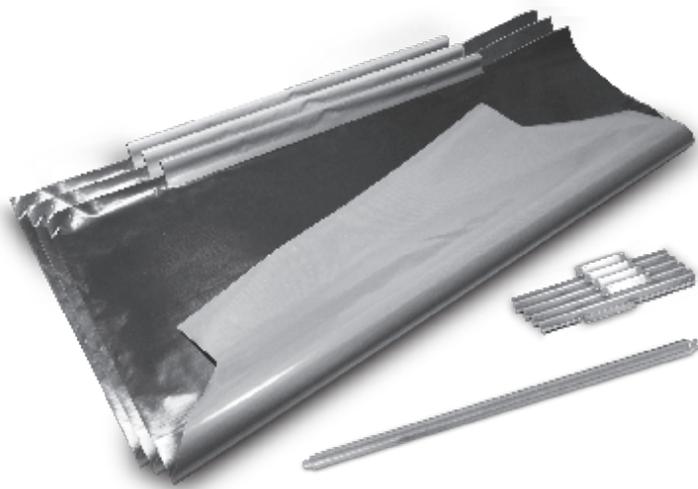
NOTA: ALCUNI COMPONENTI SONO STATI OMESSI PER MAGGIORE CHIAREZZA

PASSAGGIO 2



NOTA: ALCUNI COMPONENTI SONO STATI OMESSI PER MAGGIORE CHIAREZZA

ACCESSORI GRILL



Kit avvolgibile di Teflon (solo 1 piastra)

CK4528083-1 - comprende (*in figura*)

(3) Foglio di Teflon (avvolgibile) - 4527642

(4) Fermi - 4527294

(1) Barra posteriore Teflon - 4526436

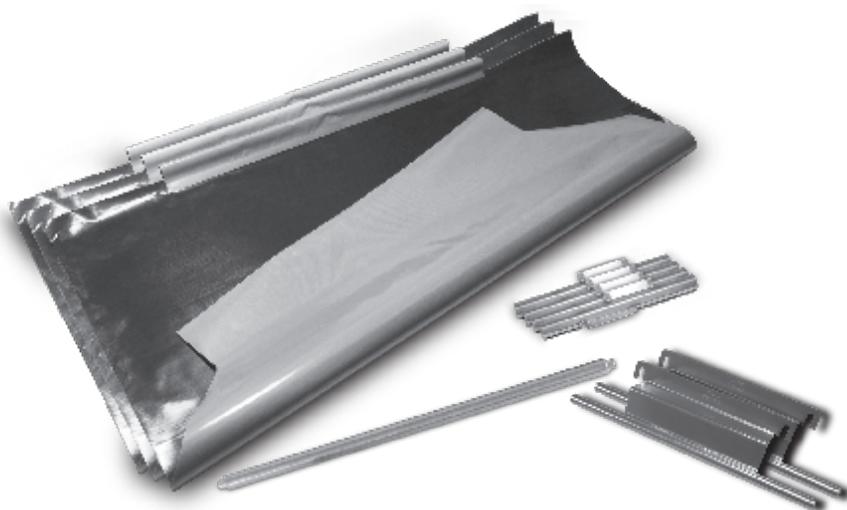
Kit avvolgibile di Teflon (3 piastre)

CK4528083-2 - comprende (*non in figura*):

(6) Foglio di Teflon (avvolgibile) - 4527642

(8) Fermi - 4527294

(2) Barra posteriore Teflon - 4526436



Kit avvolgibile di Teflon (solo 1 piastra con staffe)

CK4528086-1 - comprende: (*in figura*)

(3) Foglio di Teflon (avvolgibile) - 4527642

(4) Fermi - 4527294

(1) Barra posteriore Teflon - 4526436

(2) Staffe laterali per avvolgibile - 4525554

Kit avvolgibile di Teflon (3 piastre)

CK4528086-2 - comprende (*non in figura*):

(6) Fogli di Teflon (avvolgibile) - 4527642

(8) Fermi - 4527294

(2) Barra posteriore Teflon - 4521355

(4) Staffe laterali per avvolgibile - 4525554

Kit avvolgibili di Teflon

ACCESSORI GRILL

I CAVI DI ALIMENTAZIONE CONSIGLIATI SONO SOLO QUELLI SOTTO INDICATI. I CAVI SI RIFERISCONO AD APPLICAZIONI NON STANDARD.



NEMA L21-20P

Cavo interblocco 5 conduttori
(NP Garland assente) - *** Non fornito da Garland



NEMA L15-30P

Cavo di alimentazione trifase, a 4 conduttori 30 AMP (SOLO grill elettrici)
(NP Garland assente) - *** Non fornito da Garland



NEMA 51-50P

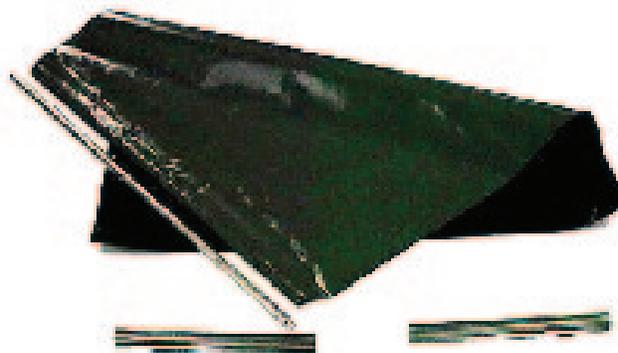
Cavo di alimentazione trifase, a 4 conduttori 50 AMP (SOLO grill elettrici)
(NP Garland assente) - *** Non fornito da Garland



Paraspruzzi
Articolo 4527646



Tubo del gas a disinnesto rapido
Articolo 1591506

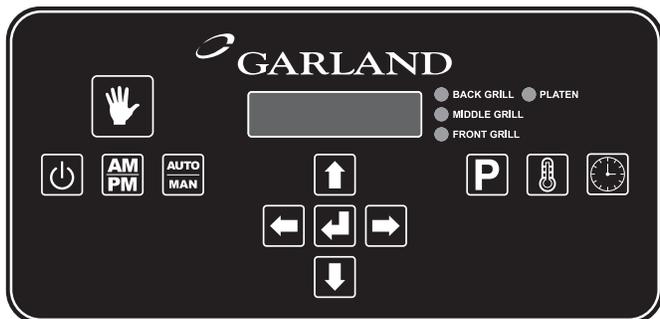


Foglio di Teflon aste e fermi
Articolo 1799301

Asta posteriore Teflon
Articolo 18512101

Fermo Teflon
Articolo 4527294

DESCRIZIONE DEI COMANDI DEL GRILL



	Tasto di accensione – TENERE PREMUTO questo tasto per 2 secondi per accendere o spegnere il controller.
	Tasto AM/PM – Nel modo normale, commuta tra la libreria del menu AM e PM.
	Tasto AUTO/MAN – Nel modo normale, commuta tra Rilevamento prodotto automatico e Cottura manuale.
	Tasto freccia Su – In qualsiasi modo, aumenta il valore del carattere lampeggiante sul display.
	Tasto freccia Giù – In qualsiasi modo, riduce il valore del carattere lampeggiante sul display.

	Tasto freccia Destra – In qualsiasi modo, scorre avanti in un elenco.
	Tasto freccia Sinistra – In qualsiasi modo, scorre indietro in un elenco.
	Tasto Invio – Nel modo normale questo tasto non è attivo. Nel modo di programmazione, blocca i valori visualizzati sul display.
	Tasto Programma – Nel modo normale, tenendolo premuto per 3 secondi si attiva il modo di programmazione.
	Tasto Temp – Nel modo normale, visualizza la temperatura prestabilita e la temperatura effettiva.
	Tasto Velocità – Nel modo normale, cambia il tempo di cottura. Utilizzato anche per attivare il modo di calibrazione sonda e per imporre l'autocalibrazione.
	Tasto Standby – Nel modo normale, porta il grill in modo standby.

POSSIBILI MESSAGGI DI ERRORE

ERRORE SONDA GRILL – Errore dei circuito della sonda di temperatura del grill per una zona di temperatura (Fronte, Centro, Retro).

ERRORE SONDA PIASTRA – Errore nel circuito della sonda di temperatura di una piastra superiore.

ERRORE RISCALDATORE – Avviene quando il controller non rileva un aumento di temperatura entro sei (6) minuti.

ALTA TEMPERATURA – Avviene quando il controller rileva una temperatura di 241°C (465°F).

CONTROLLARE CONTATTO REED / USARE COTTURA FLAT – Uno o più contatti Reed sono scalibrati. L'utente potrà cuocere solamente prodotti FLAT.

ERRORE COMUNICAZIONE - Errore di comunicazione tra il comando di velocità motore e il comando principale.

PIASTRA NON A LIVELLO – Avviene se la differenza di calibrazione davanti/dietro è superiore alla tolleranza massima. Riconoscimento prodotto (Auto) e cottura manuale sono **DISATTIVATI**. È ammessa **SOLO** la cottura di prodotti Flat.

CONTROLLARE IL LIVELLO PIASTRA – Avviene se la differenza di calibrazione davanti/dietro è superiore alla tolleranza minima, ma inferiore alla tolleranza massima. Riconoscimento prodotto (Auto) è **DISATTIVATO**. Se appare

CONTROLLARE LIVELLO PIASTRA, attenersi alla seguente procedura:

1. TENERE PREMUTO i tasti  e  per 3 secondi. Il controller visualizza "AUTO GAP FORCE".
2. PREMERE il tasto . "NO" lampeggerà sul display. PREMERE il tasto  per cambiare a "YES".
3. PREMERE il tasto . La piastra si abbasserà immediatamente e reimposterà le misure interne. Al termine, la piastra si solleverà. Se il messaggio di errore scompare, procedere all'uso normale del grill. Se il messaggio di errore persiste, rivolgersi all'agente di assistenza autorizzato locale.

PROCEDURE OPERATIVE

Descrizione generale

Il comando PRC del grill consente 2 funzioni, entrambe descritte nei dettagli nelle sezioni seguenti.

Il "**modo operativo normale**", anche detto modo di cottura è quello utilizzato normalmente per la cottura. In questo modo, l'operatore può avviare e annullare un ciclo di cottura, visualizzare le temperature effettive, scorrere a un'altra scelta di menu e attivare il modo di programmazione.

Il "**modo di programmazione**" consente all'operatore di programmare le varie impostazioni del controller. Per attivare il modo di programmazione, TENERE PREMUTO 

Il grill clamshell MWE3 di Garland prevede attualmente 3 metodi di cottura:

Cottura standard – Metodo di cottura che utilizza una sola impostazione di intervallo per ogni scelta di menu. Il timer eseguirà il conto alla rovescia in base alla scelta di menu selezionata.

Cottura multifase – Metodo di cottura che utilizza due diverse impostazioni di intervallo durante il ciclo di cottura. Il timer eseguirà il conto alla rovescia in base alla scelta di menu selezionata.

Riconoscimento prodotto – Metodo di cottura che utilizza interruttori magnetici montati sul gruppo del braccio della piastra superiore per stabilire il prodotto cucinato al momento. Utilizzando la funzione RP, l'operatore seleziona semplicemente il tasto  sul controller. Il controller sa automaticamente da quale gruppo di prodotti operare la scelta. Quando si avvia un ciclo di cottura, la piastra si abbassa e riconosce il prodotto corrente. Il timer eseguirà il conto alla rovescia in base al tempo impostato per il prodotto riconosciuto. Per ulteriori informazioni sulla funzione RP, vedere la sezione successiva, "Riconoscimento prodotto".

Per accendere il grill:

Interruttore generale – Regola la potenza del grill e deve essere acceso per iniziare a utilizzare il grill. Il display del controller si attiva. Superati i controlli di avvio, il controller visualizza la dicitura "OFF".

Funzionamento AM – Le teglie di scarico DEVONO essere attive a questo punto e la superficie del grill deve essere pulita e senza tracce di carbone.

Quando il PRC visualizza "OFF" premere . Il PRC passa al modo di preriscaldamento e imposta le temperature AM. Per preriscaldare il grill alle temperature PM, tenere premuto .

AM PREHEAT

375°F (190°C) Piastra superiore
275°F (135°C) Grill

PM PREHEAT

425°F (218°C) Piastra
350°F (177°C) Grill

Una volta raggiunta la temperatura AM o PM prestabilita (in base alla selezione), il grill si stabilizzerà su tale temperatura per quindici (15) minuti. Allo scadere di questo tempo, il grill procede all'autocalibrazione. Ultimata l'autocalibrazione, le piastre superiori si solleveranno in posizione normale e il PRC visualizzerà la dicitura "READY".

Per selezionare una scelta di menu:

Scorrere in avanti l'elenco delle scelte di menu disponibili premendo ripetutamente . Scorrere indietro l'elenco delle scelte di menu disponibili premendo ripetutamente .

Libreria scelte di menu

La libreria delle scelte di menu è caricata nel computer in base all'impostazione programmata in [CONFIGURE]->[GRILL REGION]. Ogni scelta di menu è associata a una funzione di nome [DISPLAY ACTIVE]. Le impostazioni di questa funzione (AM, PM, AM/PM, No) determina le scelte di menu da visualizzare alla pressione del tasto .

N. scelta di menu	Scelta di menu	Display attivo – Predefinito
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

PROCEDURE OPERATIVE (segue)

Spie luminose

Le spie LED sul pannello di controllo principale indicano lo stato della temperatura in ciascuna zona.

I grill elettrici hanno (4) zone per sezione, ALTO (piastra), RETRO GRILL, CENTRO GRILL e FRONTE GRILL.

I grill a gas hanno (2) zone per sezione, ALTO (piastra) e GRILL.

ROSSO – La zona è "TROPPO CALDA" (più di 43°C/79°F oltre la temperatura prestabilita) o è intervenuto un guasto in una zona calda.

GIALLO – La zona richiede maggiore calore.

VERDE – La zona è pari o superiore alla temperatura prestabilita, ma 43°C/79°F sotto la temperatura prestabilita.

Modo standby

Per attivare il modo standby:

1. PREMERE il tasto . La piastra superiore si abbasserà e il grill manterrà la temperatura prestabilita della piastra superiore - 218°C (425°F), Superficie del grill - 177°C (350°F).

Per uscire dal modo standby:

1. Premere il tasto VERDE . La piastra superiore si solleverà.

Per visualizzare le temperature correnti:

1. Premere il tasto  e ripetere per ciascuna zona da visualizzare:
 - 1ª pressione del tasto – Punto prestabilito fronte
 - 2ª pressione del tasto – Temp effettiva fronte
 - 3ª pressione del tasto – Punto prestabilito centro
 - 4ª pressione del tasto – Temp effettiva centro
 - 5ª pressione del tasto – Punto prestabilito retro
 - 6ª pressione del tasto – Temp effettiva retro
 - 7ª pressione del tasto – Punto prestabilito piastra
 - 8ª pressione del tasto – Temp effettiva piastra
2. Tenere premuto il tasto  per cinque (5) secondi per visualizzare contemporaneamente tutte le temperature correnti.

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

Colazione nel modo manuale

1. Selezionare il modo AM. Tenere premuto il tasto .
2. Selezionare il modo manuale. Tenere premuto il tasto .
3. Selezionare un prodotto dalla libreria AM utilizzando il tasto freccia  o .
4. Attenendosi alle procedure di McDonald's per il prodotto selezionato, caricarlo sul grill.
5. Premere il tasto VERDE  per iniziare il ciclo di cottura.

6. Quando il ciclo di cottura è completato viene emesso un allarme.
7. Rimuovere il prodotto e pulire il grill per prepararlo al ciclo di cottura successivo.

Pranzo nel modo manuale

Nota: il passaggio dalle scelte di menu per colazione a quelle per il pranzo richiederà circa 10 minuti perché siano raggiunte le temperature appropriate.

1. Selezionare il modo PM. Tenere premuto il tasto .
2. Selezionare il modo manuale. Tenere premuto il tasto .
3. Selezionare un prodotto dalla libreria PM utilizzando il tasto freccia  o .
4. Attenersi alla sequenza corretta per caricare il prodotto sul grill.
5. Premere il tasto VERDE  per iniziare il ciclo di cottura.
6. Quando il ciclo di cottura è completato viene emesso un allarme.
7. Rimuovere il prodotto e pulire il grill per prepararlo al ciclo di cottura successivo.

Per cambiare il tempo di cottura di un prodotto

1. Selezionare il modo AM o PM. Tenere premuto il tasto .
2. Selezionare il modo manuale. Tenere premuto il tasto .
3. Selezionare un prodotto utilizzando il tasto freccia  o .
4. PREMERE il tasto  per visualizzare il tempo di cottura.
5. Utilizzare i tasti  e  per cambiare il tempo di cottura.
6. Il controllo torna automaticamente al modo operativo normale dopo 3 secondi.

Colazione nel modo automatico

1. Selezionare il modo AM. Tenere premuto il tasto .
2. Selezionare il modo automatico. Tenere premuto il tasto . Il controller visualizza "AM / AUTOMATIC".
3. Attenendosi alle procedure di McDonald's per il prodotto selezionato, caricarlo sul grill.
4. Premere il tasto VERDE  per iniziare il ciclo di cottura. La piastra si abbasserà e riconoscerà il prodotto caricato sul grill.
5. Quando il ciclo di cottura è completato viene emesso un allarme.

PROCEDURE OPERATIVE (segue)

6. Rimuovere il prodotto e pulire il grill per prepararlo al ciclo di cottura successivo.

Pranzo nel modo automatico

Nota: il passaggio dalle scelte di menu per colazione a quelle per il pranzo richiederà circa 10 minuti perché siano raggiunte le temperature appropriate.

1. Selezionare il modo PM. Tenere premuto il tasto .
2. Selezionare il modo automatico. Tenere premuto il tasto . Il controller visualizza "PM / AUTOMATIC".
3. Attenendosi alla sequenza della pagina seguente, caricare il prodotto sul grill.
4. Premere il tasto VERDE  per iniziare il ciclo di cottura. La piastra si abbasserà e riconoscerà il prodotto caricato sul grill.

5. Quando il ciclo di cottura è completato viene emesso un allarme.

6. Rimuovere il prodotto e pulire il grill per prepararlo al ciclo di cottura successivo.

Cottura di transizione

Circa 30 minuti prima di passare al menu del pranzo, attenersi alla seguente procedura:

1. PREMERE il tasto  (per visualizzare la temperatura della piastra superiore).
2. PREMERE il tasto .
3. L'indicatore della piastra superiore si accende. La piastra superiore si riscalda a 217°C (425°F) e mantiene questa temperatura finché non si seleziona un prodotto diverso.

INFORMAZIONI LONWORKS

LonWorks consente a produttori e integratori di creare e implementare soluzioni di controllo per i loro clienti in tutto il mondo. Con LonWorks, è possibile integrare le comunicazioni in qualsiasi dispositivo elettronico e quindi collegare in rete tale dispositivo perché comunichi con altri per rilevare, monitorare e controllare le attività. L'intelligenza integrata consente ai dispositivi di lavorare senza un controller master o PC e di utilizzare applicazioni d'impresa e altri servizi.

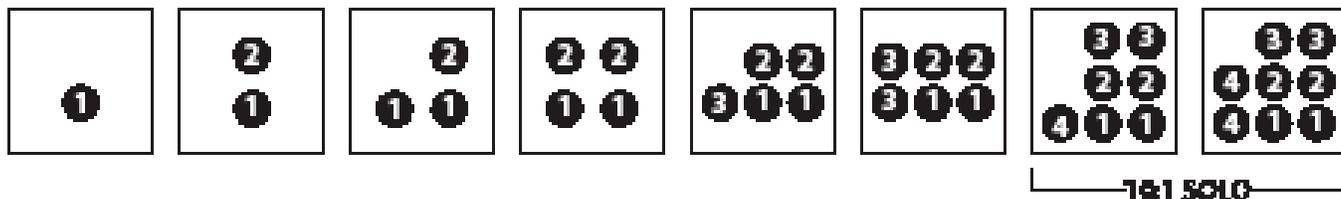
Questo gateway LonWorks è una soluzione di rete "Smart Equipment" per McDonald's. LonWorks ci ha permesso di utilizzare la rete elettrica esistente per trasmettere i dati, senza il ricorso a cavi Ethernet. Il gateway LonWorks raccoglie le informazioni dal grill e le trasmette in un computer a distanza. Gli utenti autorizzati potranno visualizzare queste informazioni e monitorare i dati da una postazione centralizzata. I dispositivi dotati di tecnologia LonWorks non hanno solo la capacità di essere monitorizzati, ma possono anche essere programmati e configurati.

POSIZIONAMENTO POLPETTINA

Attenersi scrupolosamente alla procedura per collocare prodotti di carne sul grill clamshell. Posare le polpette sulla piastra inferiore del grill **2 alla volta, partendo dal retro e da destra**, il risultato finale deve apparire come nei diagrammi seguenti. (Ogni quadretto rappresenta una corsia di cottura; l'area sotto una piastra superiore.)

Ultimata la cottura, la piastra superiore si solleva automaticamente. Subito dopo che si solleva, applicare gli aromi alla carne (se pertinente), quindi rimuovere le polpette nello stesso ordine in cui erano state caricate **una alla volta**.

È importante che la sequenza di rimozione sia uguale a quella di caricamento.



NOTA: la procedura di collocazione delle polpette può differire in paesi diversi dal Nord America. Rivolgersi alla direzione locale di McDonald's.

RICONOSCIMENTO PRODOTTO

Questo grill clamshell Garland è dotato di un controllo di riconoscimento prodotto (PRC). Questa nuova tecnologia consente all'operatore di iniziare un ciclo di cottura **SENZA** dover selezionare una scelta di menu. Il PRC riconoscerà lo spessore del prodotto utilizzando interruttori posti all'interno della piastra superiore e i magneti montati sui bracci della piastra. Dopo che il PRC calcola lo spessore del prodotto caricato, cercherà tale prodotto nella libreria (sotto) e lo selezionerà automaticamente.

SCelta DI MENU	DISTANZA MIN	DISTANZA MAX
Intervalli consigliati per libreria Colazione		
Strisce di pancetta	.010	.130
Salsiccia Clam	.210	.405
Bistecca Clam	.430	.480

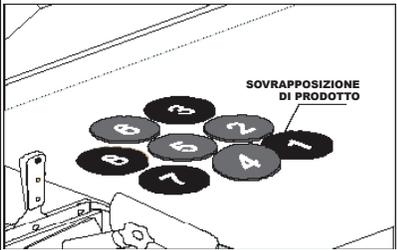
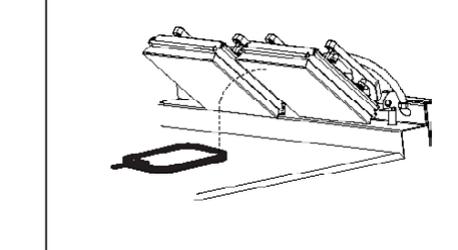
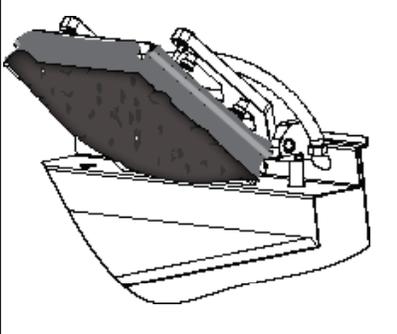
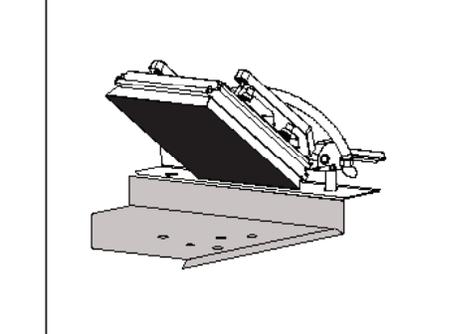
SCelta DI MENU	DISTANZA MIN	DISTANZA MAX
Intervalli consigliati per libreria Pranzo		
10:1 Clam	.160	.345
4:1 Clam	.365	.560
Strisce di pancetta	.001	.130

PROBLEMI COMUNI NEL RICONOSCIMENTO DEL PRODOTTO

Gli errori di riconoscimento prodotto possono presentarsi in due modi:

1. Dopo il ciclo di cottura iniziale, il controller visualizza "PRODUCT NOT RECOGNIZED - NO RECIPE FOUND".
2. Il controller visualizza il prodotto sbagliato rispetto a quello caricato sul grill.

In entrambi i casi, i motivi più comuni di questi problemi sono:

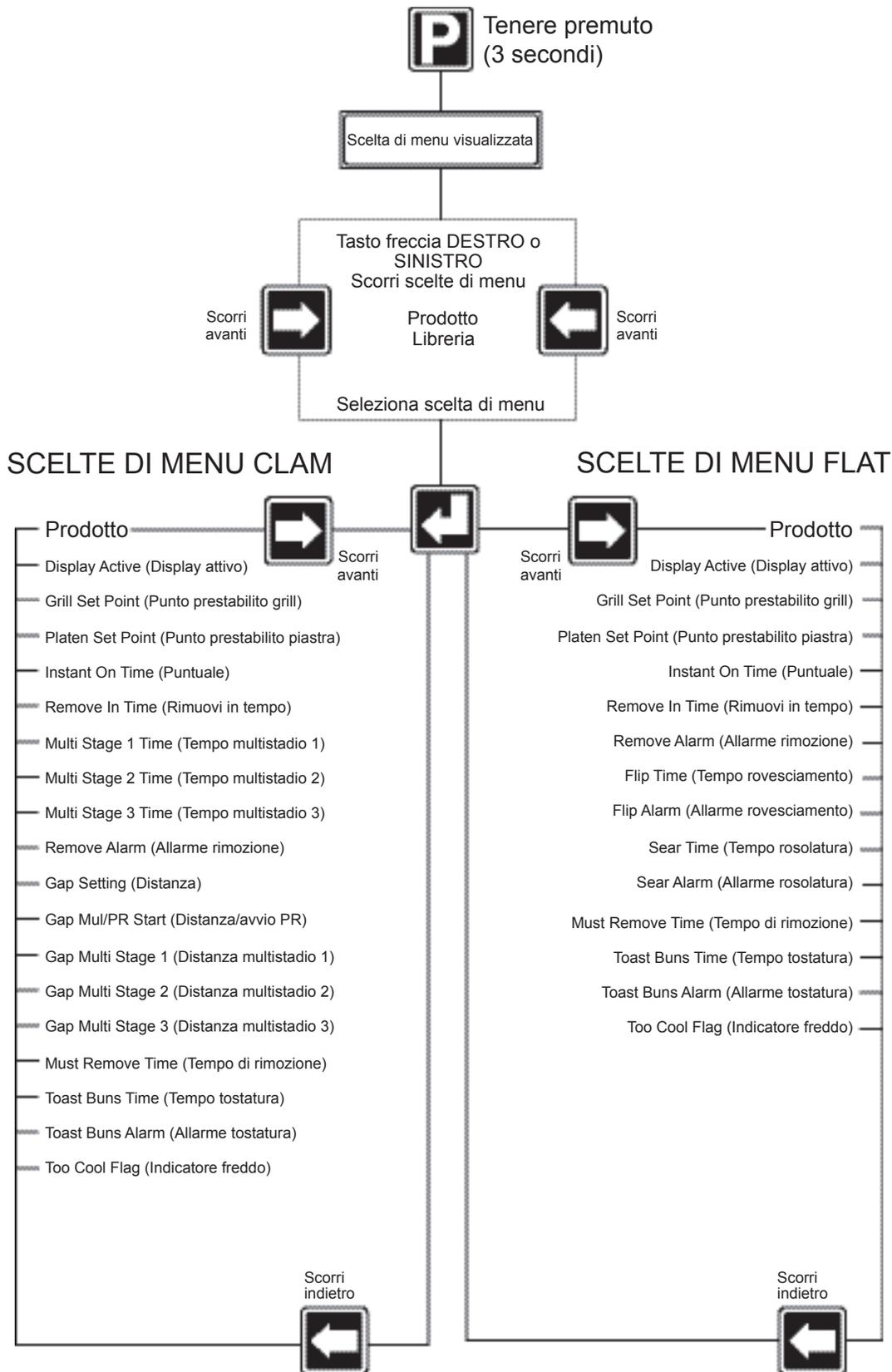
	<p>Sovrapposizione di prodotto - Assicurarsi che le polpettine non si sovrappongano quando caricate sul grill poiché ciò indurrà il controller a pensare che il prodotto sia molto più spesso del reale.</p>		<p>La piastra entra a contatto con l'anello pollo - Sincerarsi sempre che l'anello pollo sia sempre sgombero dalla piastra adiacente prima di iniziare un ciclo di cottura.</p>
	<p>Foglio di Teflon ondulato o usurato - Verificare che il foglio di Teflon sia installato e/o avvolto correttamente. Un foglio di Teflon lento, logoro, strappato e/o graffiato può compromettere il riconoscimento del prodotto.</p>		<p>Autocalibrazione eseguita con incrostazioni di carbone o residui sulla superficie del grill - Verificare che la superficie del grill sia libera da qualsiasi incrostazione. I residui superficiali durante l'autocalibrazione causano un'erronea indicazione della superficie del grill.</p>

In qualsiasi dei casi sopra indicati, o in altre circostanze, eseguire una autocalibrazione forzata per reimpostare la distanza della piastra superiore alla superficie del grill. Prima di eseguire l'autocalibrazione forzata:

1. Sincerarsi che la piastra superiore sia libera da incrostazioni di carbone o residui.
2. Verificare che la superficie del grill sia pulita.
3. Il foglio di Teflon non deve essere usurato e deve aderire bene alla piastra superiore.

Eseguire l'autocalibrazione forzata come spiegato nella sezione "RICONOSCIMENTO PRODOTTO", "PER ESEGUIRE L'AUTOCALIBRAZIONE FORZATA".

LOGICA PROGRAMMA



PROGRAMMAZIONE CONTROLLO

Modi di programmazione; configurazione del sistema

Per cambiare le unità di temperatura (Fahrenheit / Celsius)

Le unità di temperatura (F o C) determinano il modo in cui è visualizzata la temperatura sul controller (F – Fahrenheit, C – Celsius)

1. Mentre il display del controller è acceso e visualizza la scelta di menu corrente oppure la dicitura "OFF", tenere premuto il tasto **P** per 3 secondi circa. Il controller visualizza la scelta di menu selezionata in precedenza con il numero corrispondente oppure "Standby / Menu Item".
2. PREMERE i tasti freccia **↑** **E** **↓** CONTEMPORANEAMENTE. Sul display apparirà la dicitura "CONFIGURE".
3. PREMERE il tasto freccia **→**. Sul display apparirà la dicitura "Setup".
4. PREMERE il tasto **↵**. Sul display apparirà la dicitura "Temperature Unit".
5. PREMERE il tasto **↵**. Le unità di temperatura correnti lampeggeranno.
6. PREMERE il tasto freccia **↑** **O** **↓** per cambiare le unità di temperatura.
7. PREMERE il tasto **↵** per salvare la nuova impostazione.
8. PREMERE il tasto **P** due volte per uscire dal modo di programmazione.

Per cambiare le unità di tempo

Cambiando le unità di tempo si cambia il modo in cui vengono visualizzati i cicli temporali sul controller.

1. Mentre il display del controller è acceso e visualizza la scelta di menu corrente oppure la dicitura "OFF", tenere premuto il tasto **P** per 3 secondi circa. Il controller visualizza la scelta di menu selezionata in precedenza con il numero corrispondente oppure "Standby / Menu Item".
2. PREMERE i tasti freccia **↑** **E** **↓** CONTEMPORANEAMENTE. Sul display apparirà la dicitura "CONFIGURE".
3. PREMERE il tasto freccia **→**. Sul display apparirà la dicitura "Setup".
4. PREMERE il tasto **↵**. Sul display apparirà la dicitura "Temperature Unit".
5. PREMERE il tasto **↵**. Sul display apparirà la dicitura "Time Unit".

6. PREMERE il tasto **↵**. L'unità di tempo corrente lampeggerà.
7. PREMERE il tasto freccia **↑** **O** **↓** per cambiare l'unità di tempo.
Per un elenco completo delle funzioni di impostazione e delle varie opzioni, vedere la sezione "OPZIONI DELLE FUNZIONI; MENU DEL SISTEMA".
8. PREMERE il tasto **↵** per salvare la nuova impostazione.
9. PREMERE il tasto **P** due volte per uscire dal modo di programmazione.

Per cambiare l'avviso acustico dei tasti (Si/No)

Cambiando l'avviso acustico dei tasti si determina se sarà emesso un suono alla pressione di un tasto.

1. Mentre il display del controller è acceso e visualizza la scelta di menu corrente oppure la dicitura "OFF", tenere premuto il tasto **P** per 3 secondi circa. Il controller visualizza la scelta di menu selezionata in precedenza con il numero corrispondente oppure "Standby / Menu Item".
2. PREMERE i tasti freccia **↑** **E** **↓** CONTEMPORANEAMENTE. Sul display apparirà la dicitura "CONFIGURE".
3. PREMERE il tasto freccia **→**. Sul display apparirà la dicitura "Setup".
4. PREMERE il tasto **↵**. Sul display apparirà la dicitura "Temperature Unit".
5. PREMERE ripetutamente **↵** fino a visualizzare "Key Chirp" sul display.
6. PREMERE il tasto **↵**. L'impostazione corrente lampeggerà.
7. PREMERE il tasto freccia **↑** **O** **↓** per cambiare tra "YES" e "NO".
8. PREMERE il tasto **↵** per salvare la nuova impostazione.
9. PREMERE il tasto **P** due volte per uscire dal modo di programmazione.

Per cambiare il suono

Cambiando il suono si cambia il modo in cui il controller emette i suoni quando il ciclo di tempo ha concluso il conto alla rovescia.

1. Mentre il display del controller è acceso e visualizza la scelta di menu corrente oppure la dicitura "OFF", tenere premuto il tasto **P** per 3 secondi circa. Il controller visualizza la scelta di menu selezionata in precedenza con il numero corrispondente oppure "Standby / Menu Item".

PROGRAMMAZIONE CONTROLLO (segue)

2. PREMERE i tasti freccia **↑** **E** **↓** CONTEMPORANEAMENTE. Sul display apparirà la dicitura "CONFIGURE".
3. PREMERE il tasto freccia **→**. Sul display apparirà la dicitura "Setup".
4. PREMERE il tasto **↵**. Sul display apparirà la dicitura "Temperature Unit".
5. PREMERE ripetutamente **↵** fino a visualizzare "Audible" sul display.
6. PREMERE il tasto **↵**. Il suono corrente lampeggerà.
7. PREMERE il tasto freccia **↑** **O** **↓** per cambiare il suono.
Per un elenco completo delle funzioni di impostazione e delle varie opzioni, vedere la sezione "OPZIONI DELLE FUNZIONI; MENU DEL SISTEMA".
8. PREMERE il tasto **↵** per salvare la nuova impostazione.
9. PREMERE il tasto **P** due volte per uscire dal modo di programmazione.

Modi di programmazione; scelte di menu

Per cambiare il nome di una scelta di menu esistente

1. Utilizzando il tasto **←** o **→**, selezionare la scelta di menu che si desidera cambiare.
 2. TENERE PREMUTO il tasto **P** per 3 secondi circa. Il controller visualizza la scelta di menu selezionata in precedenza con il numero corrispondente.
 3. TENERE PREMUTO il tasto **↵**.
 4. Per digitare il nome del prodotto:
 - a. Utilizzare il tasto freccia **↑** o **↓** per scorrere nella libreria dei caratteri.
- Libreria caratteri:
spazio ! " # \$ % & ' () * + , - . / 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. PREMERE **↵** o **↵** per scorrere a destra o sinistra.
 - c. PREMERE il tasto **↵** per salvare il nuovo nome della scelta di menu.
5. PREMERE **P** due volte per tornare al modo operativo normale.

Per attivare/disattivare una scelta di menu nella libreria del modo operativo normale o cambiare il giorno

(i valori predefiniti sono indicati nella sezione "PROCEDURE OPERATIVE")

1. TENERE PREMUTO il tasto **P** per 3 secondi circa. Il controller visualizza la scelta di menu selezionata in precedenza con il numero corrispondente.
2. Utilizzando il tasto freccia **←** o **→**, selezionare la scelta di menu da attivare/disattivare.
3. PREMERE il tasto **↵**. Il controller visualizza "Product". La scelta di menu lampeggerà.
4. PREMERE il tasto freccia **←** o **→** fino a visualizzare "Display Active" sul controller.
5. PREMERE il tasto **↵**. L'impostazione corrente lampeggerà.
6. PREMERE il tasto **↑** o **↓** per selezionare un'impostazione diversa.
7. PREMERE il tasto **↵** per salvare la nuova impostazione.
8. PREMERE **P** due volte per tornare al modo operativo normale.

Per cambiare la temperatura prestabilita della superficie del grill

NOTA: le temperature prestabilite del grill sono preimpostate nel controller in base alle norme attualmente in vigore. Si consiglia di non modificare questi valori ad altre temperature diverse da quanto riportato nella sezione "PROCEDURE OPERATIVE"

1. Utilizzando il tasto freccia **←** o **→**, selezionare la scelta di menu di cui cambiare la temperatura.
2. TENERE PREMUTO il tasto **P** per 3 secondi circa. Il controller visualizza la scelta di menu selezionata in precedenza con il numero corrispondente.
3. PREMERE il tasto **↵**. Il controller visualizza "Product".
4. PREMERE il tasto freccia **←** o **→** fino a visualizzare "Grill SetPt" sul controller.
5. PREMERE il tasto **↵**. La temperatura corrente del grill inizierà a lampeggiare.
6. Utilizzando il tasto **↑** o **↓**, cambiare il punto di temperatura prestabilito al nuovo valore desiderato.
7. PREMERE il tasto **↵** per salvare la nuova temperatura prestabilita.
8. PREMERE **P** volte per tornare al modo operativo normale.

PROGRAMMAZIONE CONTROLLO (segue)

Per cambiare la temperatura prestabilita della piastra superiore

NOTA: le temperature prestabilite del grill sono preimpostate nel controller in base alle norme attualmente in vigore. Si consiglia di non modificare questi valori ad altre temperature diverse da quanto riportato nella sezione "PROCEDURE OPERATIVE".

1. Utilizzando il tasto  o , selezionare la scelta di menu di cui si desidera cambiare la temperatura.
2. TENERE PREMUTO il tasto  per 3 secondi circa. Il controller visualizza la scelta di menu selezionata in precedenza con il numero corrispondente.
3. PREMERE il tasto . Il controller visualizza "Product".
4. PREMERE il tasto  o  fino a visualizzare "Platen SetPt" sul controller.
5. PREMERE il tasto . "PLATEN SET POINT" inizierà a lampeggiare.
6. Utilizzando il tasto freccia  o , cambiare il punto di temperatura prestabilito al nuovo valore desiderato.
7. PREMERE il tasto  per salvare la nuova temperatura.
8. PREMERE  due volte per tornare al modo operativo normale.

Per cambiare il tempo RIMUOVERE

1. Utilizzando il tasto  o , selezionare la scelta di menu di cui si desidera cambiare il tempo di cottura.
2. TENERE PREMUTO il tasto  per 3 secondi circa. Il controller visualizza la scelta di menu selezionata in precedenza con il numero corrispondente.
3. PREMERE il tasto . Il controller visualizza "Product".
4. PREMERE il tasto  o  fino a visualizzare "Must Remove In" sul controller.
5. PREMERE il tasto . I secondi inizieranno a lampeggiare.
6. Utilizzando il tasto freccia  o , cambiare il tempo al nuovo valore desiderato.
7. PREMERE il tasto  per salvare il nuovo tempo.
8. PREMERE  due volte per tornare al modo operativo normale.

Per cambiare il tempo di tostatura panini

1. Utilizzando il tasto  o , selezionare la scelta di menu di cui si desidera cambiare il tempo di cottura.
2. TENERE PREMUTO il tasto  per 3 secondi circa. Il controller visualizza la scelta di menu selezionata in precedenza con il numero corrispondente.
3. PREMERE il tasto . Il controller visualizza "Product".
4. PREMERE il tasto  o  fino a visualizzare "Toast Buns Time" sul controller.
5. PREMERE il tasto . I secondi inizieranno a lampeggiare.
6. Utilizzando il tasto freccia  o , cambiare il tempo di tostatura al nuovo valore desiderato.
7. PREMERE il tasto  per salvare il nuovo tempo.
8. PREMERE  due volte per tornare al modo operativo normale.

Per cambiare l'allarme di tostatura panini (automatico/manuale)

1. Utilizzando il tasto freccia  o , selezionare la scelta di menu di cui cambiare il tempo di cottura.
2. TENERE PREMUTO il tasto  per 3 secondi circa. Il controller visualizza la scelta di menu selezionata in precedenza con il numero corrispondente.
3. PREMERE il tasto . Il controller visualizza "Product".
4. PREMERE il tasto  o  fino a visualizzare "Toast Buns Alarm" sul controller.
5. PREMERE il tasto . "AUTO" o "MANUAL" inizierà a lampeggiare.
6. Utilizzando il tasto freccia  o , cambiare "MANUAL" ad "AUTO" o "AUTO" a "MANUAL".
7. PREMERE il tasto  per salvare la nuova impostazione.
8. PREMERE  due volte per tornare al modo operativo normale.

PROGRAMMAZIONE CONTROLLO (segue)

Per aggiungere una nuova scelta di menu

Le istruzioni di programmazione seguenti fungono da GUIDA per programmare le impostazioni basiche delle scelte di menu CLAM.

1. TENERE PREMUTO il tasto  per 3 secondi circa. Il controller visualizza la scelta di menu selezionata in precedenza con il numero corrispondente.
2. PREMERE il tasto  o  fino a visualizzare "Opt menu # - CLAM" sul controller.
3. PREMERE il tasto . Il controller visualizza "PRODUCT"
4. TENERE PREMUTO il tasto . Il nome della nuova scelta di menu inizierà a lampeggiare.
5. Per digitare il nome del prodotto:
 - a. Utilizzare il tasto freccia  o  per scorrere nella libreria dei caratteri.
 - b. PREMERE  o  per scorrere a destra o sinistra.
 - c. PREMERE il tasto  per salvare il nuovo nome della scelta di menu.
6. PREMERE il tasto . Apparirà la dicitura "Display Active".
7. PREMERE il tasto . "NO" inizierà a lampeggiare.
8. PREMERE il tasto . "NO" cambierà in "YES".
9. PREMERE il tasto  per salvare la nuova impostazione.
10. PREMERE il tasto . Apparirà la dicitura "GRILL SETPT".
11. PREMERE il tasto . La temperatura inizierà a lampeggiare.
12. Utilizzando il tasto  o , cambiare il punto di temperatura prestabilito al nuovo valore desiderato.
13. PREMERE il tasto  per salvare la nuova temperatura prestabilita.
14. PREMERE il tasto . Apparirà la dicitura "PLATSETPT".
15. PREMERE il tasto . La temperatura inizierà a lampeggiare.
16. Utilizzando il tasto  o , cambiare il punto di temperatura prestabilito al nuovo valore desiderato.
17. PREMERE il tasto  per salvare la nuova temperatura prestabilita.
18. PREMERE il tasto  fino a visualizzare "GAP MULTI/PR START" sul display.
19. PREMERE il tasto . L'impostazione di distanza inizierà a lampeggiare.

20. Utilizzando il tasto freccia  e Giù, cambiare l'impostazione di distanza al valore desiderato.

21. PREMERE il tasto  per salvare la nuova impostazione.

22. PREMERE  due volte per tornare al modo operativo normale.

Per ripristinare le impostazioni di fabbrica per tutte le scelte di menu

1. Mentre il display del controller è acceso e visualizza la scelta di menu corrente oppure la dicitura "OFF", tenere premuto il tasto  per 3 secondi circa. Il controller visualizza la scelta di menu selezionata in precedenza con il numero corrispondente oppure "Standby / Menu Item".
2. PREMERE i tasti freccia  E  CONTEMPORANEAMENTE. Sul display apparirà la dicitura "CONFIGURE".
3. PREMERE il tasto freccia . Sul display apparirà la dicitura "Setup".
4. PREMERE il tasto . Sul display apparirà la dicitura "Temperature Unit".
5. PREMERE il tasto  per sei volte. The controller visualizza "Reload Defaults – NO".
6. PREMERE il tasto . "NO" inizierà a lampeggiare.
7. PREMERE il tasto . "NO" cambierà in "YES".
8. PREMERE il tasto . Il sistema ricaricherà le scelte di menu con le impostazioni di fabbrica.
9. Attendere 15 secondi. Il controllo torna automaticamente nel modo OFF.

Per ripristinare le impostazioni di fabbrica per tutte le funzioni

1. Assicurarsi che l'alimentazione principale sia disconnessa portando l'interruttore in posizione OFF.
2. PREMERE CONTEMPORANEAMENTE i tasti freccia  E , mentre si ripristina l'alimentazione principale azionando l'interruttore. Il controller visualizza "PASSWORD"
3. Entro 3-5 secondi, premere i tasti seguenti in questa sequenza:     
4. Al termine, il controller visualizza "FULL DEFAULTS".
5. Attendere 15-20 secondi. Il controllo torna automaticamente nel modo OFF.

CALIBRAZIONE DELLA SONDA

Calibrazione mensile delle zone di temperatura del grill

Strumenti: Pirometro digitale con sonda di superficie

Avvertenza: POSSONO RISULTARE LESIONI PERSONALI DA USTIONE A CONTATTO CON LE SUPERFICI CALDE DELLA ZONA DI COTTURA.

NOTA: la calibrazione a sonda del grill viene effettuata con le teglie di scarico "disattivate".

ATTENERSI ALLE ISTRUZIONI ESATTAMENTE COME PRESENTATE DI SEGUITO:

1. Le piastre superiore e inferiore devono trovarsi alla temperatura di esercizio per la calibrazione. PREMERE il tasto  o  per selezionare un'operazione "CLAM" e lasciare che il grill raggiunga la temperatura prestabilita e si stabilizzi (circa 30 minuti).
2. Tenere premuto il tasto  per 3 secondi o finché sul controller non appare "PROBE CAL".
3. PREMERE il tasto  per visualizzare la prima zona di temperatura da calibrare. La prima zona da calibrare è "FRONT TEMP CAL". Le zone sono visualizzate nell'ordine: FRONT TEMP CAL, MIDDLE TEMP CAL, BACK TEMP CAL, TOP TEMP CAL.

MWE2W: Le sonde a termocoppia di un grill elettrico si trovano davanti e dietro come mostra il diagramma a destra. Ogni piastra superiore ha una termocoppia al centro.

MWG2W: Le sonde a termocoppia di un grill a gas si trovano al centro di ogni corsia come mostra il diagramma a destra. Ogni piastra superiore ha una termocoppia al centro.

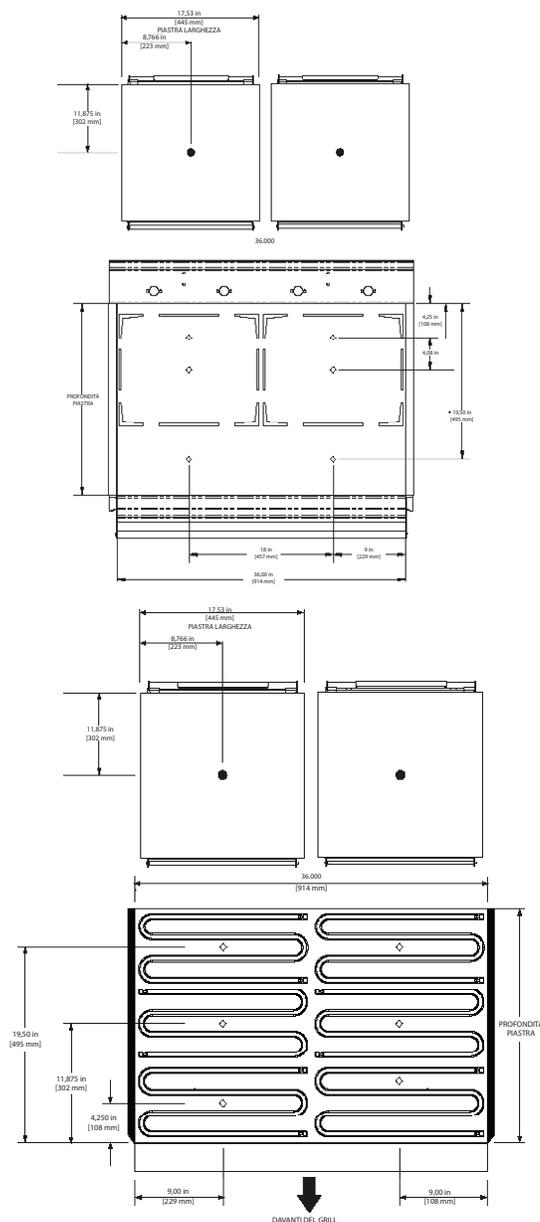
4. Selezionare una zona di calore utilizzando il tasto  o .
5. Concedere al pirometro 5 secondi per rispondere e stabilizzarsi. Annotare la temperatura del pirometro.
6. Se la temperatura sul display non corrisponde a quella del pirometro, regolare la temperatura del grill in modo corrispondente. Il tasto  aumenta la temperatura visualizzata di un (1) grado per incremento. Il tasto  diminuisce la temperatura visualizzata di un (1) grado per decremento.

NOTA: durante la fase 6, il controllo dovrebbe emettere un tono acuto. La temperatura può essere regolata solo se è emesso questo tono. Se il controllo è muto, la temperatura non cambierà.

7. PREMERE il tasto  per confermare la temperatura calibrata nel controller.
8. PREMERE il tasto  o  per selezionare la zona di calore successiva.

9. Spostare la sonda di superficie del pirometro sulla nuova zona di calore selezionata e ripetere i passaggi 5, 6 e 7.
10. Ripetere la procedura per ogni zona di calore.
11. Continuare il ciclo tra tutte le zone di calore ripetendo la sequenza finché tutte le temperature sono entro 1°.
12. Uscire dal modo di programmazione premendo il tasto  due volte. Il controller tornerà allo stato precedente nel modo operativo normale.

POSIZIONI DELLE TERMOCOPPIE



MPOSTAZIONI DI FABBRICA

Scelte di menu Clam

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 .255 .265 S2 S3		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 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 CALM	NO	0°F (0°C)	0°F (0°C)	0		S1 S2 S3		AUTO	0	0	 		0	0	AUTO

Scelte di menu Flat

	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)	-	-	-	-	-	**	-	-	-	-

OPZIONI DELLE FUNZIONI; MENU DI SISTEMA

SOFTWARE V202

System Menu	Sub Menu	Options	Description of Options	Default
Configure Menu				
	Grill Type	Electric Gas	Setting that tells control whether grill is electric or gas. Must be set correctly to identify number of heat zones.	Electric
	Platen Enabled	Yes No	Setting in control that tells whether platen is present. I.E: Flat grills (No Platens).	Yes
	Grill Region	World Japan	Setting to determine regional setup requirements.	World
	Cook Zone	Left Center Right	Placement of control on grill.	Left
	More Multi Gap	Yes No	Current requirements are for 2 stages of gap. This setting when set to Yes shows all 3 additional multi gap settings.	Yes
	Auto Standby Timer	On Off	Turns on/off the automatic alarm to alert the operator to put grill in standby.	OFF
	Auto Standby Delay	1-5	Seconds in which alarm will sound when alerting operator to put grill in standby.	3
Setup				
	Temperature Units	F (Fahrenheit) C (Celsius)	Setting to display temperature units in Fahrenheit or Celsius.	F
	Time Unit	sss mss mmm	Setting to display time Units: sss - Seconds mss - Minutes / Seconds (M:SS)	sss
	Key Chirp	Yes No	Setting that turns the sound on/off when a button is pressed.	Yes
	Audible	3 Second Strobe Song	Audible sound when remove alarm is sounding.	3 second
	Audio Volume	1-100 (Adjustable)	Alarm volume	100
	Reload Defaults	Yes No	When Yes is selected, the control will automatically begin to reload its factory defaults. In this setting, only menu item defaults are reloaded.	No
	Multi Gap	Yes No	Enabled Multi Gap cooking on or off.	Yes
	Audible Select	0 1 2	Pitch of tone in controller	1
	Auto Mode Enable	Yes No	Enables or disables product recognition cooking in control.	Yes
	Product Rec Timeout	0-30	Maximum number of seconds to recognize product. If product is not recognized in [Product Rec Timeout] time, then "Product Not Rec"	10
	Heather Err Timer	60-1200	Number of seconds the controller must see a temperature rise before "Heater Error"	425
	Too Cool Lo Lmt	OFF, 1F/C-450F / 250C		110F / 61C
Calibration				
	Level / Reed Switch	Yes No	Mode where technician performs Platen Leveling procedure, and Reed Switch Calibration procedure	No
	Auto Gap Force	Yes No	Mode where user can perform an Auto Calibration upon request.	No
	Probe Cal	All Temperature Zones	Mode to perform a temperature probe calibration	
	Gap Calibration	-1000 - 1000	Gap Offset - Offsets Gap setting for all menu items.	0
	Reed Switch Min	0 - 1000	Maximum Δ CAL before warning / error msg	200
	Reed Switch Max	0 - 1000	Maximum Δ CAL before disabling clam operation.	300
	Delta Speed Err	0-20	Number corresponds to linear actuator motor speed. Adjusts automatically.	
	Pivot End Mills	800 - 3000	Number set corresponds to location of pivot block to determine pivot point and decreased motor speed.	1100
	Show Reed Data	YES/NO	When activated to YES, controller will display encoder counts when reed switches close.	No
	Front Reed Cal		During Auto Calibration, the encoder counts when Front Reed Switch Closed.	
	Back Reed Cal		During Auto Calibration, the encoder counts when Back Reed Switch Closed.	
	F ZERO Cal		During Auto Calibration, the encoder counts when Front Reed Switch Opened.	
	B ZERO Cal		During Auto Calibration, the encoder counts when Back Reed Switch Opened.	
	F ARM OFFSET MIN	-3000 - 1000	Calculated Offset of arm deflection.	-20
	Cal Delta Percent		Factor of error calculated in control.	25%
DIAGNOSTIC				
	Date Code			
	Serial Number			
	Part Number			
	App VERSION			
	CLM 1 Version			
	CLM 2 Version			
	Audio Version			
	Motor Version			
	Ambient 1			
	Ambien 2			
	Ambient 3			
	Top Probe			
	Grill Probe F			
	Grill Probe M			
	Grill Probe B			
	External probe			
	PR Front Detect			
	PR Back Detect			
	PR Table Value			
Service				
	Encoder Counts			
	Motor Status			
	Switch Status			
	Startup Rate			
	Buss Voltage			
	Motor Max Speed			
	Motor Revision			
	Motor Error			
	Lonworks Service			

Garland Manuale di installazione e funzionamento

Grill clamshell elettrico a 2 piastre con riconoscimento prodotto

Garland Commercial Industries, LLC, 185 East South Street, Freeland, Pennsylvania 18224
Telefono: +1 (570) 636-1000 • Fax: +1 (570) 636-9874
NUMERO VERDE assistenza: (800) 446-8367
<http://www.garland-group.com> • Email: qsrservice@garland-group.com

