



## 設置および操作 マニュアル

ガーランド 2 プラテン電気加熱式  
クラムシェルグリル  
商品認識型

モデル:  
**MWE2W**  
**MWE2S**



### 警告:

設置、調整、改造、点検、メンテナンスの方法を誤ると、物損事故、または負傷や死亡をもたらす人身事故の原因となる恐れがあります。本装置を設置または点検修理する前に、設置、操作、メンテナンスに関する指示すべてを熟読してください。

本マニュアルのすべての内容を熟読し、今後の参照のために大切に保管してください。

本装置は**必ず**メーカーで正規の訓練を受けた専門の技術者が設置し、試運転をする必要があります。

本装置は、承認されたフードシステムが導入されている環境でのみ動作させることが許可されています。

**注意:** 本マニュアルは、前述のグリル製品の全モデルに同梱されます。担当者または操作担当者は、必要に応じて、マニュアルの内容を実際の製品に合わせて解釈する必要があります。ガーランドグリルに関連する説明資料について質問がある場合には、次の電話番号のいずれかを利用して、当社のカスタマサービス部門にご連絡ください。

本製品はマクドナルドでの独占的使用を前提に  
GARLAND COMMERCIAL INDUSTRIES, LLCが製造しました。  
185 EAST SOUTH STREET FREELAND, PENNSYLVANIA 18224

フリーダイヤル: (800) 446-8367 一般電話: (570) 636-1000 ファックス: (570) 636-9874

電子メール: [clamshell@garland-group.com](mailto:clamshell@garland-group.com)

<http://www.garland-group.com>





# 目次

|                                                      |           |                                   |           |
|------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------|-----------|
| <b>はじめに</b> .....                                    | <b>4</b>  | <b>グリル操作の説明</b> .....             | <b>23</b> |
| <b>保証について</b> .....                                  | <b>4</b>  | <b>表示される可能性のあるエラー メッセージ</b> ..    | <b>23</b> |
| <b>安全なご使用のために</b> .....                              | <b>5</b>  | <b>操作手順</b> .....                 | <b>24</b> |
| <b>出荷による損傷の申し立て手順</b> .....                          | <b>6</b>  | 概要:.....                          | 24        |
| <b>掃除とメンテナンス</b> .....                               | <b>6</b>  | グリルのスイッチの投入:.....                 | 24        |
| <b>仕様</b> .....                                      | <b>10</b> | メニュー項目の選択:.....                   | 24        |
| 寸法: MWE2W、MWG2W モデル.....                             | 10        | ニュー項目ライブラリ .....                  | 24        |
| 寸法: MWE2S モデル .....                                  | 11        | インジケーター ランプ .....                 | 25        |
| 入力仕様、電気加熱式フル サイズ グリル、MWE2W、<br>米国: .....             | 12        | スタンバイ モード.....                    | 25        |
| 入力仕様、電気加熱式スリム グリル、MWE2S、米国: ..                       | 12        | 現在の温度を表示する方法: .....               | 25        |
| 入力仕様、電気加熱式フル サイズ グリル、MWE2W、<br>カナダ: .....            | 12        | 手動モードでの朝食メニューの調理 .....            | 25        |
| 入力仕様、電気加熱式スリム グリル、MWE2S、<br>カナダ: .....               | 12        | 手動モードでのランチ メニューの調理.....           | 25        |
| 入力仕様、電気加熱式フル サイズ グリル、MWE2W、CE<br>マーク取得済みおよび輸出用:..... | 12        | メニュー項目の調理時間の変更 .....              | 25        |
| 入力仕様、電気加熱式スリム グリル、MWE2S、CE マーク<br>取得済みおよび輸出用:.....   | 12        | 自動モードでの朝食メニューの調理 .....            | 25        |
| 入力仕様、ガス グリル、北米: .....                                | 13        | 自動モードでのランチ メニューの調理.....           | 26        |
| 入力仕様、ガス グリル、CE マーク取得済みモデル: ...                       | 13        | メニュー変更時 .....                     | 26        |
| <b>設置と始動</b> .....                                   | <b>14</b> | <b>LonWorks に関する情報</b> .....      | <b>26</b> |
| フードの種類とプラテンの高さ .....                                 | 17        | <b>パティの配置</b> .....               | <b>26</b> |
| LonWorks に関する情報と権限付与 .....                           | 17        | <b>商品認識</b> .....                 | <b>27</b> |
| Lonworks ネットワークでのグリルの稼働: .....                       | 17        | <b>商品認識のよくある問題</b> .....          | <b>27</b> |
| 適切な加熱レベルを設定する.....                                   | 17        | <b>プログラム ロジック</b> .....           | <b>28</b> |
| 始動の手順 .....                                          | 18        | <b>コントロールのプログラミング</b> .....       | <b>29</b> |
| <b>リリース マテリアルの設置</b> .....                           | <b>19</b> | プログラム モード、システム セットアップ .....       | 29        |
| <b>スプラッシュシールドの設置</b> .....                           | <b>20</b> | プログラム モード、メニュー項目 .....            | 30        |
| <b>グリルの付属品</b> .....                                 | <b>21</b> | <b>プローブ校正</b> .....               | <b>33</b> |
| テフロン ラップアラウンド キット.....                               | 21        | <b>熱電対の位置</b> .....               | <b>33</b> |
| 5 芯式接続コード .....                                      | 22        | <b>場出荷時の設定</b> .....              | <b>34</b> |
| 3 相 4 芯式 30 アンペア コード (電気加熱式グリルのみ)<br>.....           | 22        | ラム メニュー項目.....                    | 34        |
| 3 相 4 芯式 50 アンペア コード (電気加熱式グリルのみ)<br>.....           | 22        | フラット メニュー項目 .....                 | 34        |
| スプラッシュシールド.....                                      | 22        | <b>ファンクション オプション、システム メニュー</b> .. | <b>35</b> |
| テフロン シート、リア ロッド、クリップ .....                           | 22        |                                   |           |

## はじめに

ガーランドクラムシェルグリルは、マクドナルドでの独占的使用を前提に製造されており、多様な商品に柔軟に対応しつつ、効率的な両面調理法を提供しています。本装置は、フラットグリルとしての機能も備え、マクドナルドが定める安全性、生産性、衛生の基準すべてに適合しています。

## 保証について

本製品の保証は、通常の使用環境における本製品の材質上および製造上の不具合が対象となり、次の条件を満たす場合に適用されます。

- a) 本装置を偶発的または意図的に、損傷、改造、誤用したことがない。
- b) 本装置を、国および地域が定める規則に従って、また本装置に添付する設置に関する指示に従って、正しく設置、調整、操作している。
- c) 当社が製品に貼り付けた保証シリアル番号が汚れて見えなくなっていたり、消えていたり、剥されていたりしない。
- d) 本保証に基づく申し立てに関して、条件を満たしている報告書が当社に提出されている。

本装置の有効な保証期間は、装置の運用を開始した日から2年間です（パーツ保証と作業保証）。

ガーランドグループは、いずれかのパーツについて材質上または製造上の欠陥が判明した場合、パーツ費用や工賃を徴収することなく、独自の判断でそれを修理または交換することに同意します。

当社は設置、調整、診断、通常のメンテナンス（スプリングやバルブへの注油など）については一切責任を負いません。電圧またはガスの供給の異常により発生する障害については、保証の範囲から除外します。

往復で100マイル（161 km）を超える部分についての交通費、陸路以外の手段での移動、および規定時間外の修理の費用について、当社は一切責任を負いません。

ガラス、塗装とホーロー仕上げ、製品表面のサビや損傷、ガスケット材、セラミック材、電球とヒューズの破損については、通常の保証範囲から除外します。

火災、洪水、およびガーランドグループが制御できない何らかの「天災」による、損傷または機能異常は除外します。

保証の申し立てにおけるガーランドグループの責任は、障害の原因となったパーツ価格および/またはサービス費用を超えないものとします。

本保証は限定的であり、明示的または暗示的な他の保証すべてに取って代わるものです。ガーランドグループ、当社の従業員、または当社の代理店は、何らかの人身傷害ならびにあらゆる間接的な損害と損失に関して、責任を問われることはありません。

本保証は、対象者へ特定の法的権限を付与します。また、対象者には、地域によって異なるその他の権限が付与される場合があります。

## 安全なご使用のために

本装置は業務用です。資格のある担当者以外には使用しないでください。

**警告:** 使用中は可触部が高温になる可能性があります。お様が近づくことのないようにしてください。本装置は、身体、感覚、または知力に障害を持つ人、経験や知識が不足している人（子どもも含む）の使用を前提とはしていません。ただし、担当の安全責任者が本製品の使用に関連した監督または指示を行う場合は、この限りではありません。

**注意:** 本装置は、該当する地域で施行されている規制に準拠して承認されたフード システムが導入されている環境でのみ動作させることが許可されています。

メーカー正規のサービス センターによる試運転（始動）が実行されていない場合は、グリルは使用しないでください。

本操作マニュアルを読まずにグリルを使用することはしないでください。

クラムシェル グリルが正しく設置、固定されていない場合は、グリルを使用しないでください。

サービス パネルとアクセス パネルすべてが正しく配置、固定されていない場合は、クラムシェル グリルは使用しないでください。

地元の配線規則に従って、断線対策（スイッチ、ヒューズ、ブレーカなど）を固定配線に組み入れてください。外部の等電位ボンディング導線は装置の背面にあります。地元の配線規則に従って、規定どおりに使用してください。

ガーランド クラムシェル グリルは、半自動式の調理器具です。手動の調理サイクルを片手で開始すると、上側プラテンが自動的に降下します。また調理サイクルの終了時には、上側プラテンが自動的に持ち上がります。

両面調理の場合には、上側プラテンとグリドル プレートの間を「危険領域」と見なす必要があります。操作担当者は両面調理中に、この危険領域に入らないでください。フラット グリルとして使用する場合には、この部分は危険領域とは見なされず、プラテンが動くこともありません。清掃、メンテナンス、通常の使用などいかなる理由であっても、特別な防護手段を持たない作業者が危険領域に立ち入る場合には、最大限の注意を払ってください。調理する固形物の表面の温度は、120°C (250°F) 以上の状態で操作されることが意図されています。

両面調理の場合には、上側プラテンは自重により降下したままの状態になります。ロックされているわけではありません。プラテン前部のハンドルを引っ張ると、プラテンが後部の接続部を中心にして回転し、持ち上げることができます。

クラムシェル グリルは、マクドナルド店舗の調理スタッフが、片面および両面調理を行う場合にのみ使用してください。

**警告:** 重大な人身事故を避けるために、次の点を順守してください。クラムシェル グリルの主電源すべてを切断していない状態で、グリルのいずれかの箇所を修理または交換することはしないでください。

**最大限の注意を払って**グリルの設定、操作、清掃を行い、高温になるクラムシェル グリルの表面または熱くなった油に触れることがないようにしてください。やけどの危険を回避するため、適切な防護衣を着用してください。

**警告:** 本装置は、ジェット水流で清掃しないでください。高温になっているグリルの表面を氷で冷やすことはしないでください。

**注意:** グリル上の警告ラベルと警告表示はすべて、付加的な危険と予防措置の必要性について注意を促しています。

**危険有害性周知基準 (HCS)** - 本マニュアルで説明している処理手順には、化学製品の使用も含まれます。これら化学製品の名称は、処理手順の本文部分に**太字**で印刷され、名称の後に略語標記 (**HCS**) を付記しています。適切な化学物質安全性データシート (MSDS) に対応する、危険有害性周知基準 (HCS) マニュアルを参照してください。

**警告:** 主電源スイッチを [START] (起動) の位置にすると、グリルは初期化プロセスに入ります。上側プラテンが降下時の位置にある場合には持ち上がり、上部の位置に戻ります。

**メンテナンス** - プラテン支持アームのキャリッジブロックに取り付けられているベアリング ブッシュ、プラテン調整ナット、プラテン支持 (引受け) ボルト、カム従動子の損耗を、毎年確認してください。ベアリング ブッシュの遊びが大きすぎる場合、およびプラテン調整ナット、プラテン支持ボルト、カム従動子に明らかな摩耗が確認される場合には、それらを交換してください。

**メンテナンス** - 調理サイクルの終了時にはアラームが鳴り、プラテンが移動しようとしていることを操作担当者に知らせます。この装置の機能は左側にある [CANCEL] (キャンセル) ボタンを押してテストすることができます。アラームが鳴らない場合には、[SYSTEM SETUP] (システム セットアップ) で、アラームのボリュームが小さく設定されていないかを確認してください。それでも音が鳴らない場合には、サービス エンジニアを呼んで、修理を依頼してください。

**点検と清掃** - 設置担当者は、前部のキャスターに装着する 2 本のアンカーを使用して、グリルをグリル ベイに固定することがあります。清掃または点検のために、グリルをベイから移動させなければならない場合には、ノブを左に回し、固定器具をゆるめて、それぞれのキャスターからアンカーを取り外してください。固定器具がキャスターから外れたら、部品を床の端に置いてください。

**清掃** - 高圧スプレー、ジェット水流、または他の何らかの液体スプレーで、グリルの内部や外部を清掃しないでください。

**注意:** アンカーを使用している場合、アンカー部品がグリル ベイの後部壁面に固定されています。点検または清掃が終わったら、グリルをベイの元の位置に戻します。その際に、キャスターの位置と固定器具の位置を合わせて、ノブを時計回りに締め付け、アンカーを再連結してください。安全上の理由から、使用を再開する前に、必ずこの方法でグリルをグリル ベイに固定してください。



## 出荷による損傷の申し立て手順

ガーランド製品はすべて、熟練した担当者が工場出荷前に、注意深く検査し梱包しています。本装置の安全な配送と引き渡しに関しては、運送業者が全面的な責任を負います。到着した装置に損傷があった場合は、次の手順を実行してください。

1. 損傷の程度に関わりなく、直ちに損傷の申し立てを行う。
2. 運賃の請求書か運送会社の領収書に「目に見える損失または損傷」などのように記入し、配送担当者のサインを受ける。
3. 梱包内部の損失または損傷: 装置を開梱するまで損傷に気付かなかった場合には、損傷が発覚してから直ち (15 日以内) に運送業者にそれを通知し、梱包内部の損傷について苦情を申し立てる。

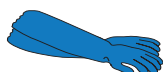
## 掃除とメンテナンス



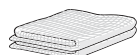
McD® 高温グリル  
クリーナー



KAY® グリルクリーニングパッドホルダー  
と KAY® グリルクリーニングパッド



耐熱性の手袋



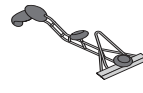
洗剤と消毒液を含んだ  
グリルクロス



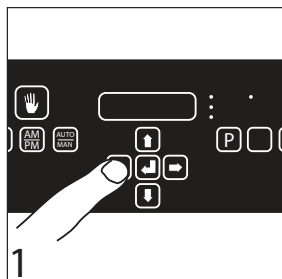
リッド



グリルスクイージー

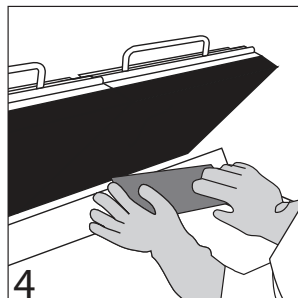


グリルスクレーパー



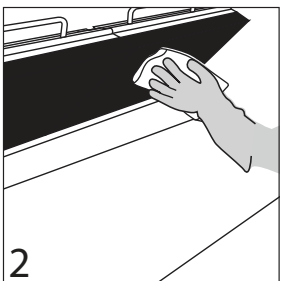
1

- [Clean Mode](クリーンモード)を選択します。クリーンモードになったら、グリルの電源をオフにします。
- グリルの電源をオフにした後は、緑色のボタンを押してプラテンを制御することができます。



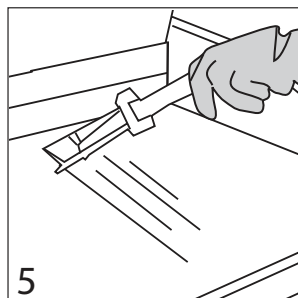
4

- スプラッシュガードが設置されている場合、それを取り外して、3連シンクに移して洗浄し、濯いで置きます。



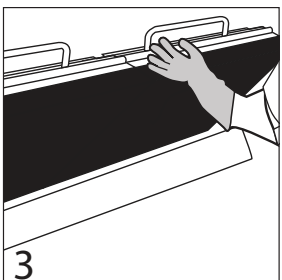
2

- Release Material® (以下、リリースマテリアル) シートを、洗剤と消毒液を含んだグリルクロスで拭きます。



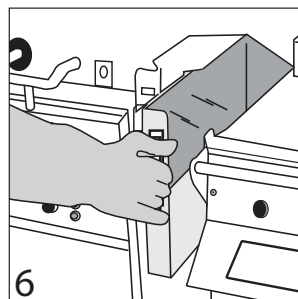
5

- 下側のグリルの表面をグリルスクレーパーでこすります。
- 残った油をグリルスクイージーで油受けに押し流します。
- グリルスクレーパーは3連シンクに移して洗浄し、濯ぎます。



3

- 固定クリップとバー、およびリリースマテリアルシートを取り外します。
- クリップとバーは3連シンクに移して洗浄し、濯いで置きます。
- リリースマテリアルシートは平らな場所に置きます。



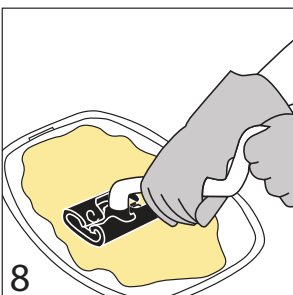
6

- 油受けを空にして交換します。

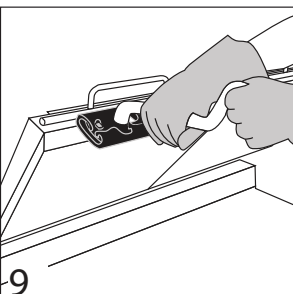
## 掃除とメンテナンス 続き



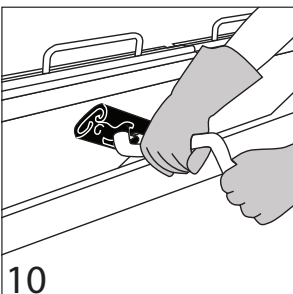
- McD 高温グリル クリーナーを1袋開封し、中身すべてをリッドかステンレス皿に注ぎます。
- 耐熱性の手袋を着用します。



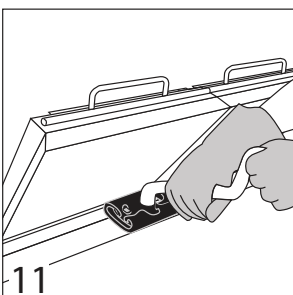
- KAY グリル クリーニングパッドホルダーをグリルクリーナーに浸します。



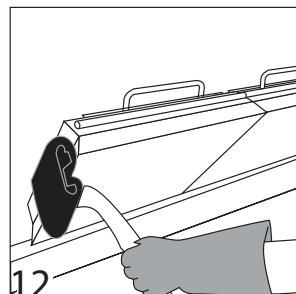
- McD 高温グリル クリーナーをプラテンの前面の塗布します。右側のプラテンから開始し、左側のプラテンに進みます。
- こすらないでください。



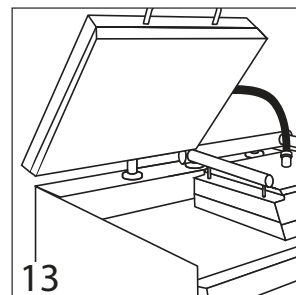
- プラテンの表面にグリルクリーナーを塗布します。右側のプラテンから開始し、左側のプラテンに進みます。
- こすらないでください。



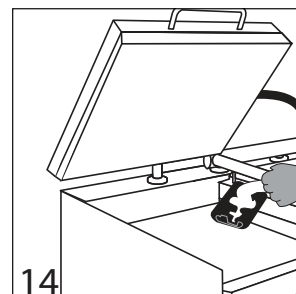
- プラテンの後ろ側にグリルクリーナーを塗布します。右側のプラテンから開始し、左側のプラテンに進みます。
- こすらないでください。



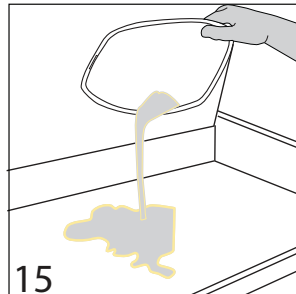
- 右側のプラテンおよび左側のプラテンの外側の縁にグリル クリーナーを塗布します。
- こすらないでください。



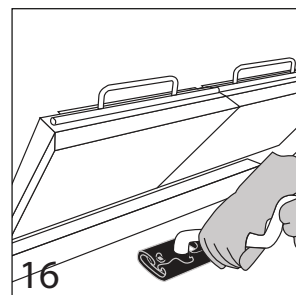
- 緑色のボタンを押して、右側のプラテンを降ろします。



- 右側のプラテンおよび左側のプラテンの内側の縁にグリル クリーナーを塗布します。
- こすらないでください。
- 緑色のボタンを押して、右側のプラテンを持ち上げます。

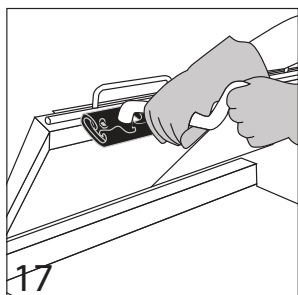


- 残りの McD 高温グリル クリーナーを底部グリルの表面全体に注ぎます。

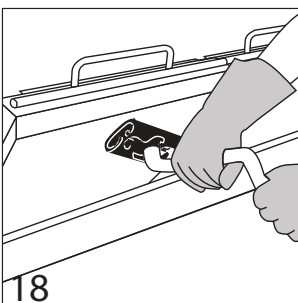


- 下側グリルの表面全体に、クリーナーを伸ばします。前から後ろへ均一に、伸ばしていきます。
- こすらないでください。

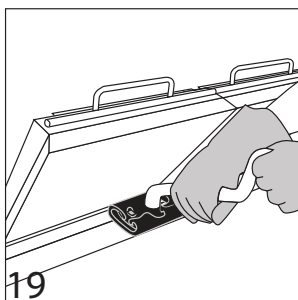
## 掃除とメンテナンス 続き



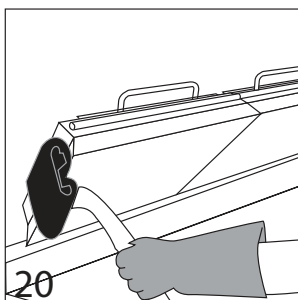
- プラテンの前面を、KAY グリル クリーニング パッドホルダーと KAY グリル クリーニング パッドでこすります。右側のプラテンから開始し、左側のプラテンに進みます。



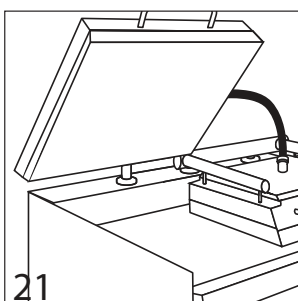
- フラットグリルの表面をこすります。右側のプラテンから開始し、左側のプラテンに進みます。



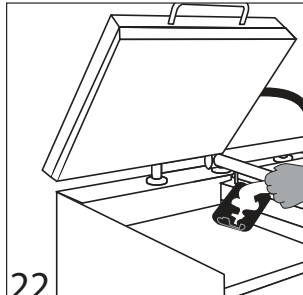
- プラテンの後ろ側をこすります。右側のプラテンから開始し、左側のプラテンに進みます。



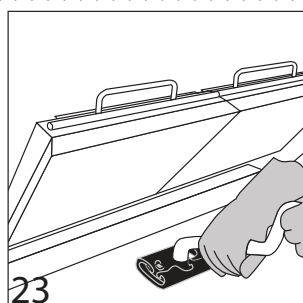
- 右側のプラテンおよび左側のプラテンの外側の縁をこすります。



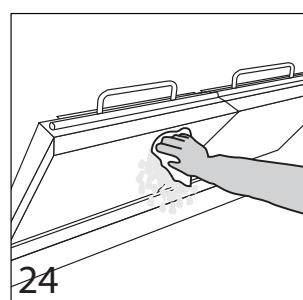
- 緑色のボタンを押して、右側のプラテンを降ろします。



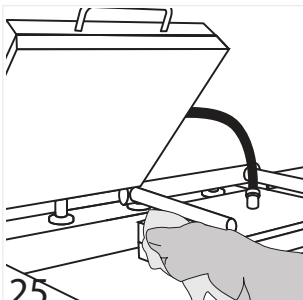
- 右側のプラテンおよび左側のプラテンの内側の縁をこすります。
- 緑色のボタンを押して、右側のプラテンを持ち上げます。



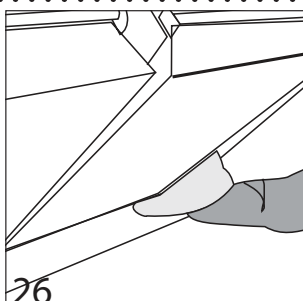
- 下側のグリルの表面をこすります。



- プラテンの前面、側面および背面を、プラテンの右側から左側に、洗剤と消毒液を含んだグリルクロスで洗い流します。



- 緑色のボタンを押し、右側のプラテンを降ろして、両方のプラテンの内側の縁を濯ぎます。その後、右側のプラテンを持ち上げます。



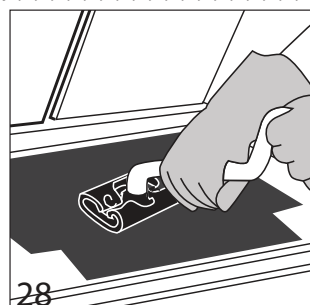
- 下側のグリルの後部を、洗剤と消毒液を含んだグリルクロスで拭きます。



## 掃除とメンテナンス 続き



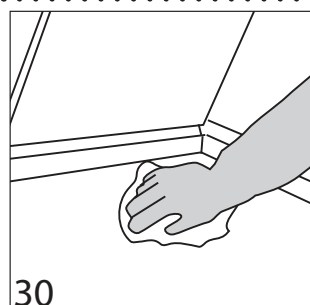
- 洗剤と消毒液を含んだグリルクロスに少量のぬるま湯を注ぎ、底部グリルの表面全体に行き渡らせます。残りは拭き取ります。



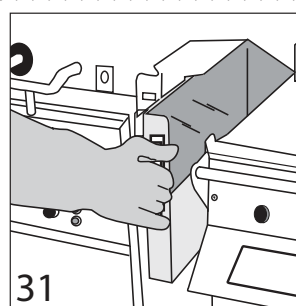
- 上側のプラテンのリリースマテリアルシートをグリルの表面に、平らになるよう置きます。
- 両側のリリースマテリアルシートを、KAY グリルクリーニングパッドホルダーで丁寧にこすります。



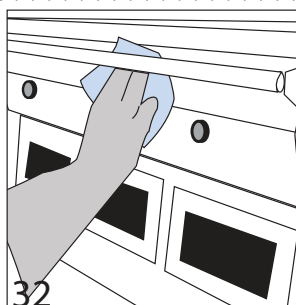
- 両側のリリースマテリアルシートを、洗剤と消毒液を含んだグリルクロスで洗い流します。
- 上側のリリースマテリアルシートを再装着し、バーとクリップで固定します。



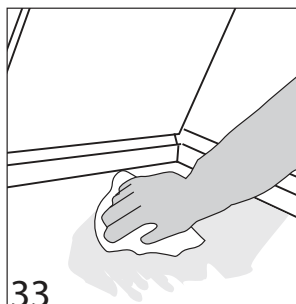
- 下側のグリルを、洗剤と消毒液を含んだグリルクロスで拭きます。目に見える汚れがなくなるまで繰り返します。



- 油受けを空にして、洗浄し、濯いで、交換します。



- グリルの表面の残りの部分を、洗剤と消毒液を含んだグリルクロスで拭きます。



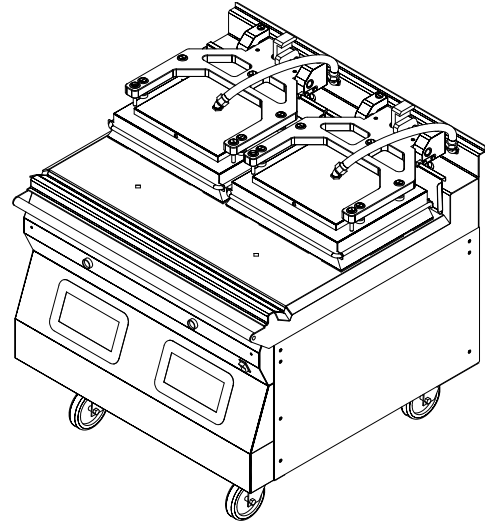
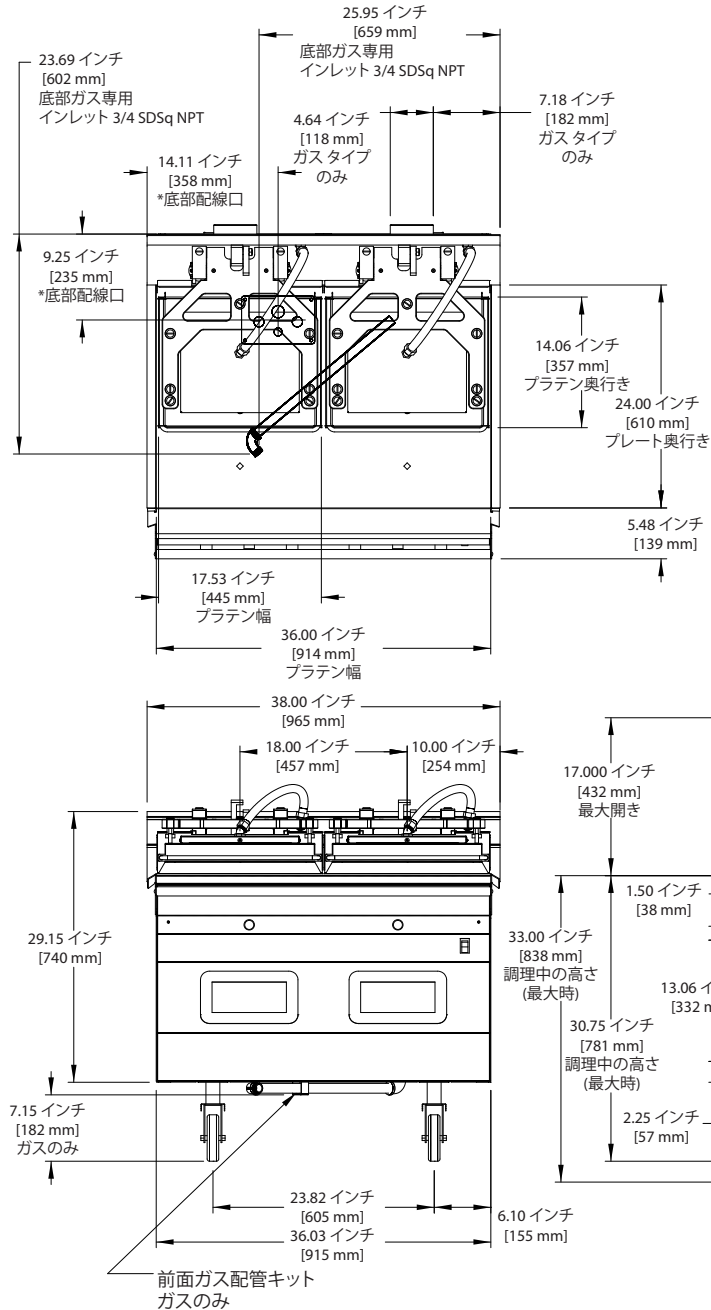
- 下側のグリルの表面のみに、新しいショートニングを薄く塗布します。

# 仕様

## 寸法:

### MWE2W、MWG2W モデル

\*配線口はユニットの構成に応じて若干異なる



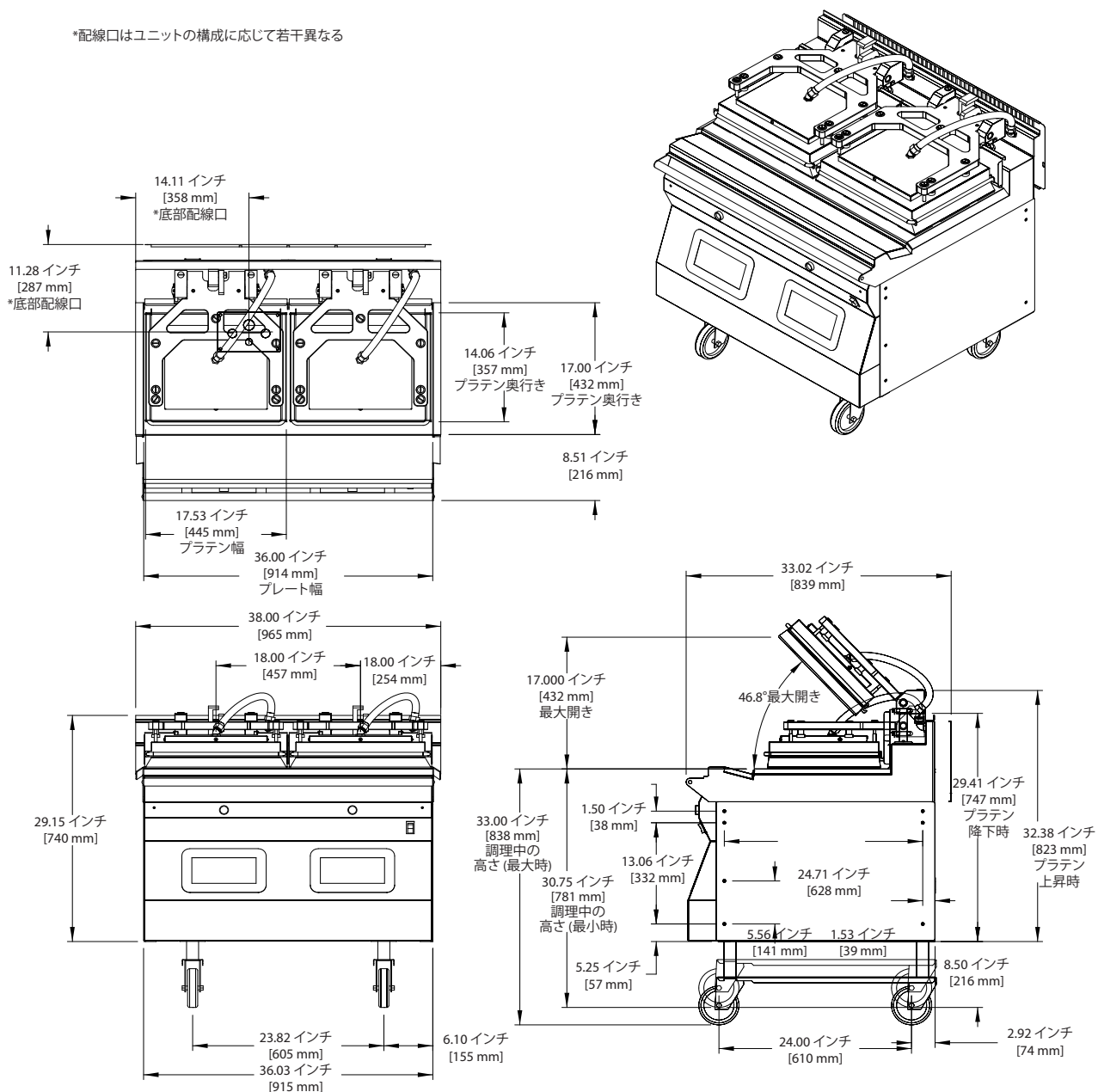
| モデル          | 高さ*  |        | 幅    |        | 奥行き  |        |
|--------------|------|--------|------|--------|------|--------|
|              | インチ  | ミリメートル | インチ  | ミリメートル | インチ  | ミリメートル |
| <b>MWE2W</b> | 29.2 | 740    | 36.0 | 915    | 34.9 | 887    |

\*高さはキャスターを含まない

# 仕様

## 寸法: MWE2S モデル

\*配線口はユニットの構成に応じて若干異なる



| モデル   | 高さ*  |        | 幅    |        | 奥行き  |        |
|-------|------|--------|------|--------|------|--------|
|       | インチ  | ミリメートル | インチ  | ミリメートル | インチ  | ミリメートル |
| MWE2S | 29.2 | 740    | 36.0 | 915    | 32.6 | 828    |

\*高さはキャスターを含まない

## 仕様

### 入力仕様、電気加熱式フル サイズ グリル、MWE2W、米国:

| 必要な供給<br>電源 | 総電<br>力負荷<br>(KW) | ラインごとの公称電流 |      |      |       |      |      |       |      |      |
|-------------|-------------------|------------|------|------|-------|------|------|-------|------|------|
|             |                   | 208 V      |      |      | 220 V |      |      | 240 V |      |      |
|             |                   | L1         | L2   | L3   | L1    | L2   | L3   | L1    | L2   | L3   |
| 入力 1        | 10.6              | 29.5       | 29.5 | 29.5 | 27.9  | 27.9 | 27.9 | 25.5  | 25.5 | 25.5 |
| 入力 2        | 10.6              | 29.5       | 29.5 | 29.5 | 27.9  | 27.9 | 27.9 | 25.5  | 25.5 | 25.5 |

### 入力仕様、電気加熱式スリム グリル、MWE2S、米国:

| 必要な供給<br>電源 | 総電<br>力負荷<br>(KW) | ラインごとの公称電流 |      |      |       |      |      |       |    |    |
|-------------|-------------------|------------|------|------|-------|------|------|-------|----|----|
|             |                   | 208 V      |      |      | 220 V |      |      | 240 V |    |    |
|             |                   | L1         | L2   | L3   | L1    | L2   | L3   | L1    | L2 | L3 |
| 入力 1        | 8.1               | 24.2       | 24.2 | 24.2 | 22.9  | 22.9 | 22.9 | 21    | 21 | 21 |
| 入力 2        | 8.1               | 24.2       | 24.2 | 24.2 | 22.9  | 22.9 | 22.9 | 21    | 21 | 21 |

### 入力仕様、電気加熱式フル サイズ グリル、MWE2W、カナダ:

| 必要な供給<br>電源 | 総電<br>力負荷<br>(KW) | ラインごとの公称電流 |    |    |      |    |    |
|-------------|-------------------|------------|----|----|------|----|----|
|             |                   | 208 V      |    |    | 240V |    |    |
|             |                   | L1         | L2 | L3 | L1   | L2 | L3 |
| 入力          | 21.2              | 59         | 59 | 59 | 51   | 51 | 51 |

### 入力仕様、電気加熱式スリム グリル、MWE2S、カナダ:

| 必要な供給<br>電源 | 総電<br>力負荷<br>(KW) | ラインごとの公称電流 |      |      |       |      |    |
|-------------|-------------------|------------|------|------|-------|------|----|
|             |                   | 208 V      |      |      | 240 V |      |    |
|             |                   | L1         | L2   | L3   | L1    | L2   | L3 |
| 入力          | 16.2              | 48.4       | 38.2 | 48.4 | 42    | 33.2 | 42 |

### 入力仕様、電気加熱式フル サイズ グリル、MWE2W、CE マーク取得済みおよび輸出用:

| 必要な供給<br>電源 | 総電力負荷 (KW) |       |       | ラインごとの公称電流 |      |      |       |      |      |       |      |      | MENNEKES<br>社製プラグと<br>コンセントが<br>必要な場合<br>あり |
|-------------|------------|-------|-------|------------|------|------|-------|------|------|-------|------|------|---------------------------------------------|
|             | 380 V      | 400 V | 415 V | 380 V      |      |      | 400 V |      |      | 415 V |      |      |                                             |
|             |            |       |       | L1         | L2   | L3   | L1    | L2   | L3   | L1    | L2   | L3   |                                             |
| 入力          | 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                                         |

### 入力仕様、電気加熱式スリム グリル、MWE2S、CE マーク取得済みおよび輸出用:

| 必要な供給<br>電源 | 総電<br>力負荷<br>(KW) | ラインごとの公称電流 |      |      |       |      |      |       |      |      | MENNEKES 社製<br>プラグとコンセ<br>ントが必要な場合<br>あり |
|-------------|-------------------|------------|------|------|-------|------|------|-------|------|------|------------------------------------------|
|             |                   | 380 V      |      |      | 400 V |      |      | 415 V |      |      |                                          |
|             |                   | L1         | L2   | L3   | L1    | L2   | L3   | L1    | L2   | L3   |                                          |
| 入力          | 16.2              | 28.0       | 20.1 | 20.1 | 27.1  | 19.8 | 19.8 | 26.0  | 19.0 | 19.0 | 748                                      |

# 仕様

## 入力仕様、ガスグリル、北米:

| 供給電源 | 総電力<br>負荷 (kW) | ラインごとの公称電流  |      |      |             |      |      |             |      |      |
|------|----------------|-------------|------|------|-------------|------|------|-------------|------|------|
|      |                | 208 V/60 Hz |      |      | 220 V/60 Hz |      |      | 240 V/60 Hz |      |      |
|      |                | L1          | L2   | L3   | L1          | L2   | L3   | L1          | L2   | L3   |
| 入力 1 | 11.2 kW        | 31.0        | 31.0 | 31.0 | 29.5        | 29.5 | 29.5 | 27.0        | 27.0 | 27.0 |

| ガス入力      |                                       |                   |                 |                      |                    |                      |
|-----------|---------------------------------------|-------------------|-----------------|----------------------|--------------------|----------------------|
| [GAS](ガス) | バーナーごとの<br>最大<br>入力 (実質値)<br>(BTU/時間) | 総定格入力<br>(BTU/時間) | インジェクター<br>のサイズ | 空気調節器の<br>設定<br>(MM) | 供給ガス圧<br>(単位 W.C.) | バーナー吸気圧<br>(単位 W.C.) |
| 天然ガス      | 31,529                                | 63,038            | 35              |                      | 7.0                | 3.5                  |
| プロパンガス    |                                       |                   |                 |                      |                    |                      |

## 入力仕様、ガスグリル、CE マーク取得済みモデル:

|      | 総電力<br>負荷 (kW) | 負荷: (kW/相)        |      |      | ラインごとの公称電流 |      |      |            |      |      |             |      |      | MENNEKES 社<br>製プラグとコン<br>セントが必要な<br>場合あり |
|------|----------------|-------------------|------|------|------------|------|------|------------|------|------|-------------|------|------|------------------------------------------|
|      |                | 208 V/220 V/240 V |      |      | 208V/60 Hz |      |      | 220V/60 Hz |      |      | 240 V/60 Hz |      |      |                                          |
|      |                | L1/N              | L2/N | L3/N | L1         | L2   | L3   | L1         | L2   | L3   | L1          | L2   | L3   |                                          |
| 入力 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 |                                          |

| ガス入力    |                               |               |                 |                   |                     |                     |           |
|---------|-------------------------------|---------------|-----------------|-------------------|---------------------|---------------------|-----------|
| ガスの種類   | バーナーごとの<br>最大入力<br>(実質値) (kW) | 総定格入力<br>(kW) | インジェクター<br>のサイズ | 空気調節器の<br>設定 (mm) | 供給<br>ガス圧<br>(mbar) | 供給<br>ガス圧<br>(mbar) | 容積<br>ガス比 |
| G20 NG  |                               |               |                 |                   |                     |                     |           |
| G25 NG  |                               |               |                 |                   |                     |                     |           |
| G31 LPG |                               |               |                 |                   |                     |                     |           |

| ガスの種別ごとの実質発熱量 |     |     |
|---------------|-----|-----|
| G20           | G25 | G31 |
|               |     |     |

| ガスの分類            |                                        |              |
|------------------|----------------------------------------|--------------|
| 分類               | 対象国                                    | 供給ガス圧 (mbar) |
| I <sub>2H</sub>  | AT、CH、CZ、DK、ES、FI、GB、IE、IS、IT、NO、PT、SE |              |
| I <sub>2E</sub>  | DE、LU                                  |              |
| I <sub>2L</sub>  | NL                                     |              |
| I <sub>2ER</sub> | FR                                     |              |
| I <sub>3P</sub>  | NL                                     |              |
| I <sub>3P</sub>  | BE、CH、CZ、ES、FR、GB、GR、IE、LU             |              |
| I <sub>3P</sub>  | BE、CH、DE、CZ、ES、FR、NL                   |              |



## 設置と始動

### 設置店舗の責任:

- ・ グリルが、正規の訓練を受けた設置担当者によって設置されたことを確認する。
- ・ 店舗に、用品、製品、人員の準備が整っていることを確認する。
- ・ ガーランド ファクトリの地元の正規サービス センターに、機器の始動日付を伝える。
- ・ 正常に始動したことを確認し、グリルに精通するために、始動作業に立ち会う。
- ・ グリルを最大限に活用するために、クルーのトレーニングを実施する。

下記の手順に沿って設置作業を完了したら、メーカーの正規サービス会社は必ず、ガーランド コマーシャル インダストリーズの始動基準に従ってグリルを始動する必要があります。

### 始動作業には、次のような作業は含まれません:

1. ユニットを開梱する。
2. ユニットを排気フードの下の位置に配置する。
3. 排気フードの下で、ユニットと床面の水平を取る。
4. 電源供給用の配線を行う。ただし、メーカーが提供するものは除く。
5. 換気装置を調整する。
6. 排気フードの状態が不適切な場合に、改善のための板金工事を実行する。
7. ビーフ インテグリティがマクドナルドの基準を満たすように、グリルを調整する。

### 始動作業には、次の作業が含まれます:

1. 供給電圧 (該当する場合はガスの供給も) を確認する。
2. ガス グリルについて、ガス漏れの有無とガス圧を確認する。
3. 電気保安確認を実行する。
4. ユニットを設定温度まで上げ、グリルの動作を検証する。

5. プラテンの動作を検証し、該当する場合はタイマー機能も検証する。
6. タイマーのアラームが機能し、プラテンが持ち上がることを確認する (該当する場合)。
7. 適切なガスを設定し、ビーフ インテグリティ チェックを2回連続で実行して、その結果がいずれもマクドナルドの基準を満たしていることを検証する。
8. 店舗マネージャに対して、グリル操作に関する簡潔な指導を実施する。

### 購入された新しいグリルには、次の品目が含まれます:

1. グリル 1 台
2. ガス管 1 本 (ガス グリルのみ)
3. 次のものが入った付属品ボックス 1 箱:
  - a. リリース マテリアル シート 6 枚
  - b. リリース マテリアル クリップ 8 個
  - c. リリース マテリアル リア ロッド 2 本
4. キャスター ボックス 1 箱 (キャスター 4 個入り)

### 次の品目は、メーカーからの出荷内容に含まれていません。KES から購入していただく必要があります:

1. グリルの使用に必要な電気コード。
2. グリルの使用に必要な排煙ボックス。
3. グリルの使用に必要な油受け用の容器またはレール。

### 後述する設置作業は、次の担当者が実施します:

- ・ メーカーの正規のサービス センター
- ・ グリルの購入者が承認した、正規の設置担当者
- ・ KES (キッチン設備納入業者) と契約している、資格のある設置担当者

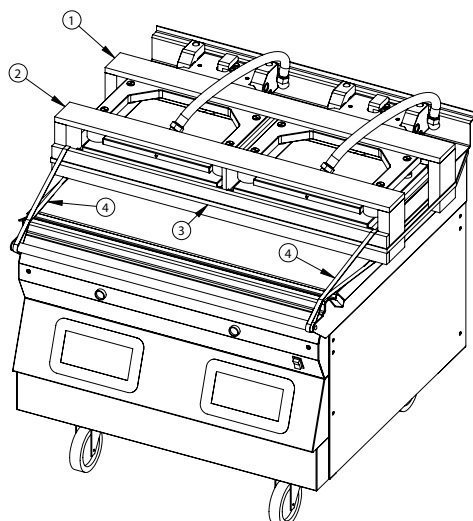
**警告: 設置に関する指示を熟読してください。これらの手順を実行しないと、機器に誤動作、損傷が生じる可能性、および機器が保証の対象外になる可能性があります。**

## 設置と始動 (続き)

### 1. ユニットを開梱します。

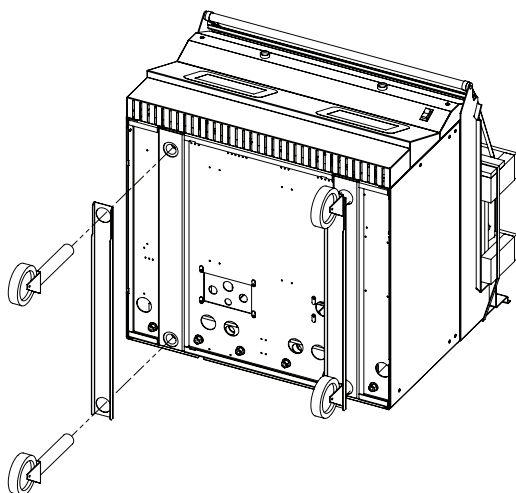
注意: 設置の前に、供給電源を点検して、入力電圧および位相が、機器が規定する電圧および位相に適合していることを確認してください。関連する地元の条例は多数あり、それらを順守するのは所有者および設置担当者の責任です。

注意: ステップ3までは、プラテンが降下位置に安全にくりつけられていて、持ち上がらないことを確認してください。重大な損害が発生する恐れがあります。



ユニットを開梱し、ユニットをパレットに固定しているストラップのみを切断してください。補強材 1 および 2 を取り外さないでください。ストラップ 3 および 4 は切断しないでください。

### 2. 背面が下になるようにユニットを倒します。図のように、キャスター用プレートとキャスターを取り付けます。取り付けが完了したら、後ろのキャスターをロックします。

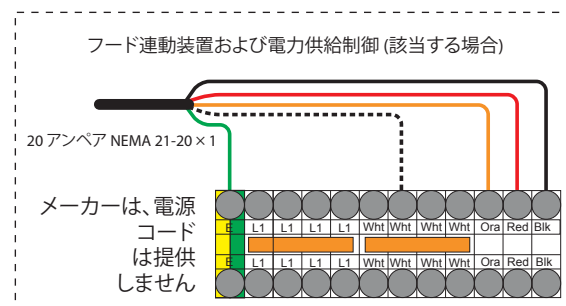
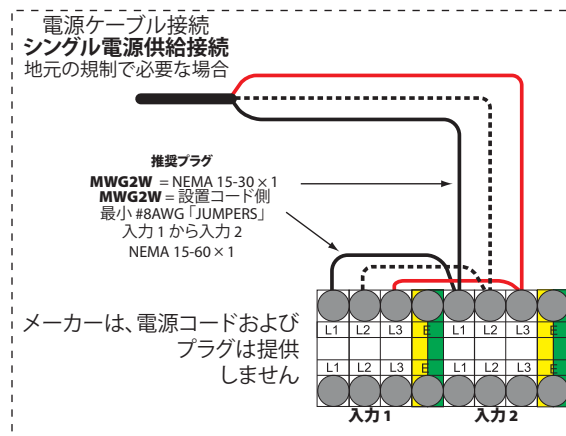
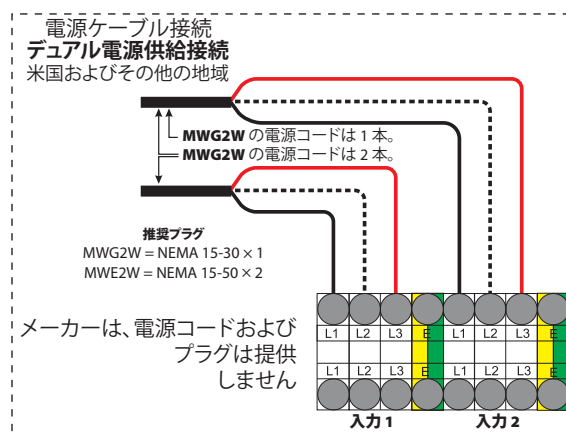


### 3. グリルがキャスターの上に乗るように、慎重に起こします。ここで、プラテン安全ストラップを切断し、取り外すことができます。

### 4. 本体の背面を取り外して、お客様の国または地域の規格に準拠した電源コードを取り付けます。

警告: 電気機器は、地元の条例に従って必ずアースする必要があります。地元の条例で規定されていない場合には、最新の米国電気工事規定 (ANSI/NFPA) に準拠するものとします。

電気配線すべては、正しい知識を持つ有資格者が実行する必要があります。



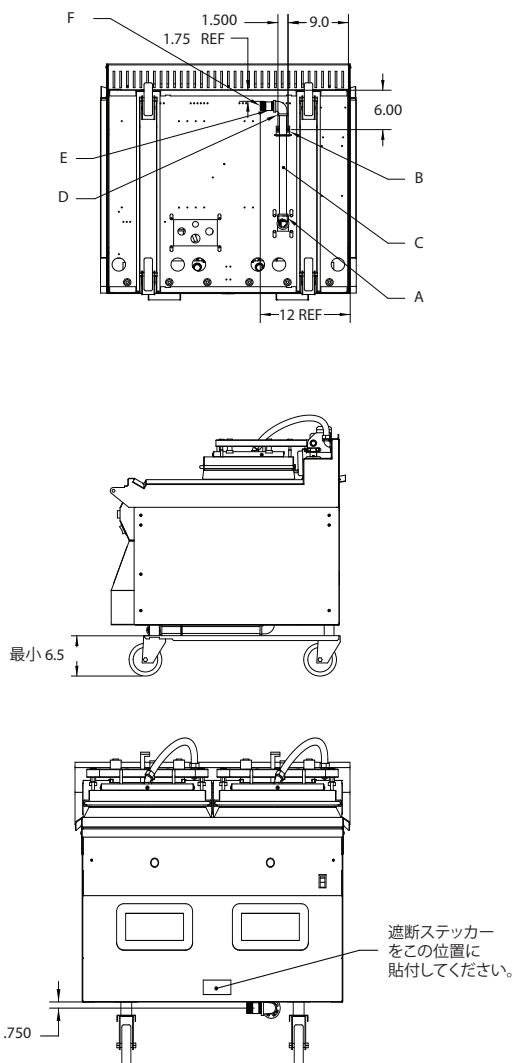
## 設置と始動 (続き)

5. 前面へのガスの配管作業:電源プラグすべてを抜いて、グリルに電源が入らないようにしてください。

- 次の図のように、既存の L 字管を回転させます。
- 図のように、同梱の #10-24 のネジとロック ワッシャーで、基礎部分に支持ブラケット (PN4528775) を取り付けます。

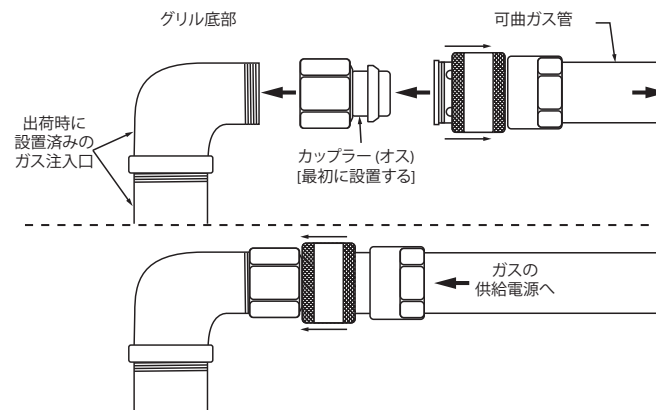
**注意:** 付属部品の取り付けには、0.161 径のネジ穴を 2 つ開け、同梱のタッピング ネジを使用してください。

- 3/4" NPT のニップルを、支持ブラケットとともに、既存の L 字管に取り付けます。#10-24 のネジを 2 つ使って、固定リングを取り付けます。
- L 字管を図の位置に取り付けます。
- ニップルを取り付けます。
- 可曲ガス管をニップルに取り付けます。



6. 前述の図のように、前部制御パネルの底部に、遮断ステッカーを設置します。

7. **ガス グリルのみ** (電気加熱式グリルはステップ 8 に移動してください): 出荷時に取り付け済みの L 字管へのホースと一緒に付いている急速接続式のカップラー (真ちゅう製、オス) を使って、同梱の急速着脱式のガス管をグリル下部にある吸気口に連結します。



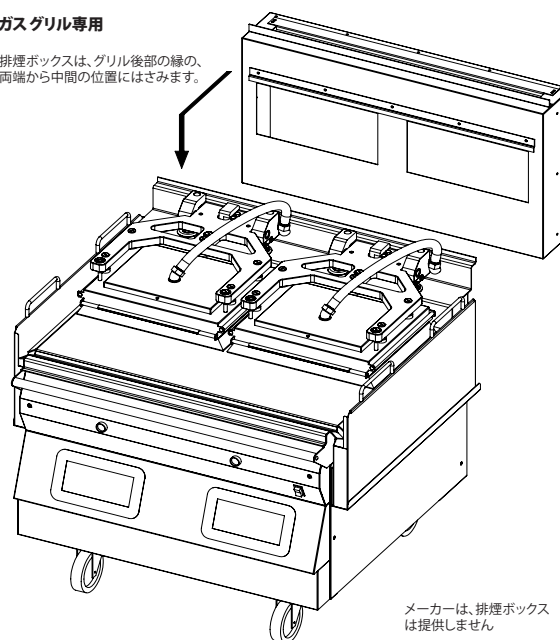
ガス管を接続して、スリーブが保持リングへ完全に押し込まれていることを確認します。

手動のシャットオフバルブを閉めて、ガス管の反対側の終端をガスの供給口に接続します。グリルにオプションの前面ガス接続口が搭載されている場合には、接続口の寸法と位置について、このマニュアルの続く部分のサブセクション、「前面のガス接続」を参照してください。

8. グリルの後部に排煙ボックスを設置します (必要な場合)。

### ガスグリル専用

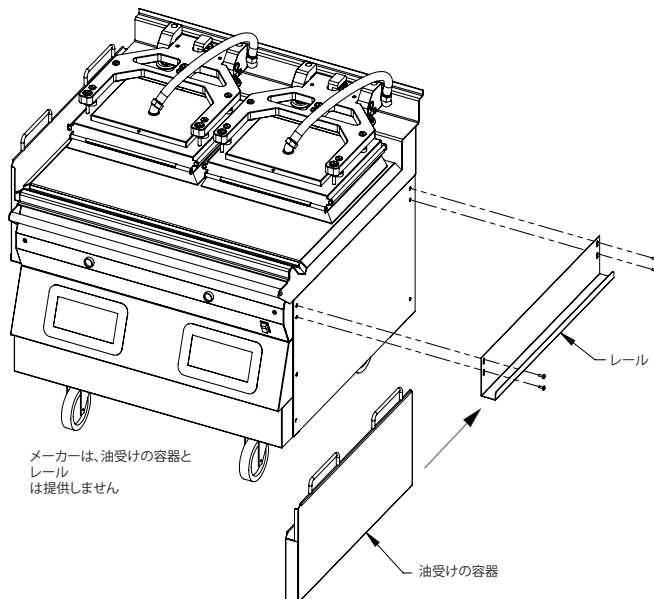
排煙ボックスは、グリル後部の縁の、両端から中間の位置にはさみます。



メーカーは、排煙ボックスは提供しません

## 設置と始動 (続き)

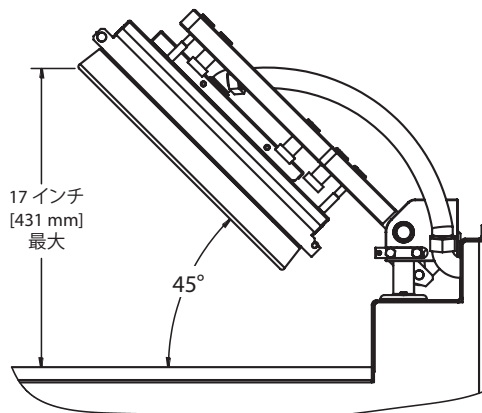
9. 次の図のように、油受けの容器とレールを取り付けます:



10. グリルをフードの下に動かします。グリルは前後、左右、対角線両端の、いずれの間についても、水平になるようにする必要があります。キャスターを適切に調整して、完全に水平を取ってください。

### フードの種類とプラテンの高さ

プラテンが持ち上がった状態で、プラテン前部の縁部分から、グリルの表面までの高さを計測します。プラテンの高さが 17 インチ (431 mm) を超える場合には、正規のサービス代理店に依頼して適切な間隔になるよう調整する必要があります。



### LonWorks に関する情報と権限付与

#### Lonworks ネットワークでのグリルの稼働:

グリルと Lonworks ネットワークとの間で電力線通信を有効にするためには、グリルに対して事前に、ネットワークに入るための権限を付与する必要があります。

Lonworks ネットワークに入る権限を付与しているとき、グリルは、まず Lonworks サーバーに対して、サービス ピンの要求メッセージを送信します。

グリルの前面制御パネル上で、次の手順を実行することにより、グリルはこのメッセージを送信します。

1. グリルの電源を入れます。
2. **[P]** ボタンを、約 3 秒間押し続けます。コントローラーは、以前に選択された項目と、それに対応する項目番号を表示します。
3. **[F]** および **[D]** 矢印ボタンを同時に押します。画面に、[CONFIGURE](構成) と表示されます。
4. **[D]** 矢印ボタンを押します。画面に、[SERVICE](サービス) と表示されます。**[P]** ボタンを押します。
5. **[D]** 矢印ボタンを 2 回押します。画面に [Lonworks Service](Lonworks サービス) と表示されます。
6. **[P]** ボタンを押します。
7. オプションを [NO](いいえ) に設定します。10 秒間待ちます。Lonworks サービスの状態がすでに [ON](オン) になっていた場合でも、このステップが確かに実行されたことを確認してください。
8. オプションを [YES](はい) に設定します。ネットワークは 10 秒以内に Lonworks のサービス ピン要求を受信します。

グリル サービスのピン要求が送信された後、Lonworks の管理者がサービス ピンメッセージを検出し、グリルに対して適当なアドレスを割り当て、通信を有効にします。

Lonworks サーバーがこのアドレスでの通信を確立した後、Lonworks 管理者が通信をアクティブにして、グリルは Lonworks ネットワークでの通信を開始します。

### 適切な加熱レベルを設定する



警告

何か質問がある場合には、1-800-446-8367 に連絡してください。加熱レベルの確認と調整は、必ずメーカーの正規のサービス センターに所属する、資格のある技術者が実行します。



# 設置と始動 (続き)

## 始動の手順

このガーランド製 3 プラテン グリルをご購入いただくと、無料でのメーカーによる始動サービスも提供されます。ユニットを運用する前に、始動を実行してください。エンドユーザーは自身の責任において、メーカーの地元の正規サービス代理店と始動の日程を決めるか、1-800-446-8367 に連絡して日程を決める上でサポートが必要な旨をガーランド コマーシャル インダストリーズへお知らせください。

メーカーの始動では、総合的なグリルの点検が行われ、メーカーが認定した技術者が、さまざまな性能の確認を完了した後に、コントローラーでプログラム化された最終的な設定をすべて文書化します。始動を完了するために必要な時間は、約 2 時間 30 分～ 3 時間 30 分です。始動の日程を決める際には、この概算時間を念頭に置いてください。超過時間や規定外の時間は保証に含まれていません。ガーランドの補償額とメーカーの正規サービス センターの規定時間外費用との差額を請求させていただきますことがあります。

メーカーの始動は、保証期間を開始するために必要です。正規のサービス センターには、始動プロセスの間に書類を完成させることが求められており、補償額の請求のためにそれをガーランド コマーシャル インダストリーズへ送信します。その書類を受け取った時点で、ガーランドは 2 年間の保証期間を開始します。3 年目の保証延長オプションの詳細については、キッチン設備納入業者にお問い合わせいただくか、1-866-735-1955 へ電話にてご連絡ください。

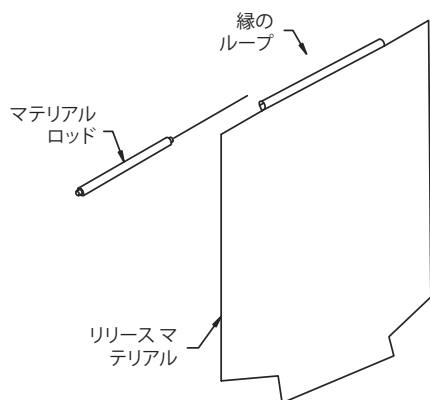
始動プロセスに関するすべての内容は、ガーランドの発行した書式、部品番号 4521780 を使用して書面にする必要があります：

| ガーランド クラムシェル グリル始動書式                                                                                                                                         |  |            |  |                       |                                                               |                                   |  |                                                     |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------|--|-----------------------|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------|--|-----------------------------------------------------|--|
| 電気加熱式またはガスと電気の組み合わせ式                                                                                                                                         |  |            |  |                       |                                                               |                                   |  |                                                     |  |
| (MWE3W/MWG3W モデルおよび MWE2W/MWG2W シリーズのグリル専用)                                                                                                                  |  |            |  |                       |                                                               |                                   |  |                                                     |  |
| マクドナルド                                                                                                                                                       |  | 認証 ID 番号   |  | 店番号                   |                                                               | 始動日付                              |  |                                                     |  |
| 認証ステッカーをご覧ください                                                                                                                                               |  |            |  |                       |                                                               |                                   |  |                                                     |  |
| 住所                                                                                                                                                           |  | 市区町村       |  | モデル型番                 |                                                               | □MWE3W   □MWG3W   □MWE2W   □MWG2W |  | 1 つを丸で囲んでください                                       |  |
| 都道府県                                                                                                                                                         |  | 郵便番号       |  | シリアル番号                |                                                               |                                   |  |                                                     |  |
| □ 米国 □ カナダ □ その他 (国名を記入)                                                                                                                                     |  |            |  |                       |                                                               |                                   |  |                                                     |  |
| 電話番号                                                                                                                                                         |  |            |  |                       |                                                               |                                   |  |                                                     |  |
| ガスの種類                                                                                                                                                        |  | 電気加熱式 3 相  |  | それぞれの接触器の、ラインごとの電流の記録 |                                                               |                                   |  |                                                     |  |
| 実際のガスの種類                                                                                                                                                     |  | 実際の入力      |  | 左                     |                                                               | 中央                                |  | 右                                                   |  |
| 銘板と合致していますか？                                                                                                                                                 |  | はい         |  | いいえ                   |                                                               | ライン 1                             |  | 該当する場合                                              |  |
|                                                                                                                                                              |  | □ 208 VAC  |  | □ 380 VAC             |                                                               | ライン 2                             |  |                                                     |  |
|                                                                                                                                                              |  | □ 220 VAC  |  | □ 400 VAC             |                                                               | ライン 3                             |  |                                                     |  |
|                                                                                                                                                              |  | □ 230 VAC  |  | □ 415 VAC             |                                                               |                                   |  |                                                     |  |
|                                                                                                                                                              |  | □ 240 VAC  |  |                       |                                                               |                                   |  |                                                     |  |
| 検査/動作の確認                                                                                                                                                     |  |            |  |                       |                                                               |                                   |  |                                                     |  |
| 注意: MWE2W または MWG2W では、中央プラテンは確認しないでください。                                                                                                                    |  |            |  |                       |                                                               |                                   |  |                                                     |  |
| 1. グリルを、適切な電気のある適切な種類の排気フード内に設置していることを確認してください。                                                                                                              |  |            |  |                       |                                                               |                                   |  |                                                     |  |
| 2. 排煙リトリクターは完全に開いているか、それを取り外していることを確認してください。 KES が供給された排煙ボックス 排気フードの中にある排煙リトリクター                                                                             |  |            |  |                       |                                                               |                                   |  |                                                     |  |
| 3. 底部プレートがフード下の定位置にあり、左右/前後/対角線が水平になっていることを確認してください。 キースターを調整して水平を取ってください。                                                                                   |  |            |  |                       |                                                               |                                   |  |                                                     |  |
| 4. フードの下からグリルを取り除いてください。電源コントロールに (OFF) (オフ) と表示されます。 プラテンすべてが自動的に持ち上がり上がりますか？                                                                               |  |            |  |                       |                                                               |                                   |  |                                                     |  |
| 5. 上部プラテンを下ろしたり、持ち上げたりしてください。動作がスムーズかつ連続的である必要に応じて、食品機器用潤滑油をシャフトに注入してください。                                                                                   |  |            |  |                       |                                                               |                                   |  |                                                     |  |
| 6. フードとの間隔を空けるために、上部プラテンを持ち上るまでの高さを下げる必要がある場合、上部スイッチを下げてください。プラテンの高さについては、「操作および運用マニュアル」を参照してください。                                                           |  |            |  |                       |                                                               |                                   |  |                                                     |  |
| 7. [POWER ON] (電源オン) ボタンを押してください。コントローラーに (PREHEAT - AM) (予熱 - AM) と表示され、プラテンが降下します。加熱インジケータランプはオレンジ色ですか？                                                    |  |            |  |                       |                                                               |                                   |  |                                                     |  |
| 8. [JAMPA] (午前/午後) キーを押してください。これによりユニットが、プラテン 42°F (21°C)、グリル 350°F (177°C) まで加熱します。                                                                         |  |            |  |                       |                                                               |                                   |  |                                                     |  |
| 9. グリルは 50K モードになり (タイマーは 15:00)、カウントダウンを開始し、上部プラテンが自動的に温度を調整し、プラテン 42°F (21°C)、グリル 350°F (177°C) になります。                                                     |  |            |  |                       |                                                               |                                   |  |                                                     |  |
| 10. 60/ブハンドルを開いて、ユニットが 4 個点火しようとすることを確認してください。ユニットが点火失敗へロックされましたか？                                                                                           |  |            |  |                       |                                                               |                                   |  |                                                     |  |
| 11. ガス圧の確認 (該当する場合):                                                                                                                                         |  |            |  |                       |                                                               |                                   |  |                                                     |  |
| 定格入力圧                                                                                                                                                        |  | 天然ガス       |  | 6 ~ 14 インチ W.C.       |                                                               | 実際の入力                             |  |                                                     |  |
| 定格バーナー圧                                                                                                                                                      |  | プロパン/ブタンガス |  | 11 ~ 14 インチ W.C.      |                                                               | 実際の入力                             |  |                                                     |  |
|                                                                                                                                                              |  | 天然ガス       |  | 3.5 インチ W.C.          |                                                               | 実像左                               |  | 中央 右                                                |  |
|                                                                                                                                                              |  | プロパン/ブタンガス |  | 3.5 インチ W.C.          |                                                               | 実像左                               |  | 中央 右                                                |  |
| 12. マイクロ電流の読み取り値を確認して、動作マイクロ電流が 0.8 以下にならないようにしてください。 マイクロ電流の読み取り値の許容範囲は、0.9 から 1.2 です。                                                                      |  |            |  |                       |                                                               |                                   |  |                                                     |  |
| 13. 自動校正が完了すると、プラテンは自動的に持ち上がり、画面に (READY) (準備完了) と表示されます。 自動校正プロセスが完了してもプラテンが持ち上がりません場合、コントローラーにメッセージが表示されます。 プラテンの水平を確認して、リードスイッチを調整してください。電源を入れ、再試行してください。 |  |            |  |                       |                                                               |                                   |  |                                                     |  |
| 14. メニュー項目 1101 - CLAM (101) - クラムを選択してください。温度が設定温度まで上がり、LED ランプが緑色になることを確認してください。                                                                           |  |            |  |                       |                                                               |                                   |  |                                                     |  |
| 15. 緑色のボタンを押して、調理サイクルを開始してください。プラテンが降下し、計時サイクルが始まります。                                                                                                        |  |            |  |                       |                                                               |                                   |  |                                                     |  |
| 16. アイスパス法を使用して、店舗の高圧計が正確に校正されていることを確認してください。                                                                                                                |  |            |  |                       |                                                               |                                   |  |                                                     |  |
| 17. ブロー校正を実行してください。                                                                                                                                          |  |            |  |                       |                                                               |                                   |  |                                                     |  |
| 18. [LEVEL / REED SW] (水平/リードスイッチ) モードにして、プラテンのゼロ合わせの手順とリードスイッチの校正を実行してください。                                                                                 |  |            |  |                       |                                                               |                                   |  |                                                     |  |
| 19. リードスイッチの校正が完了した後、プラテンは自動校正を開始しましたか？                                                                                                                      |  |            |  |                       |                                                               |                                   |  |                                                     |  |
| 20. キャンプをすべて閉めます。ロックナットを締めたときにアジャスターナットが回らないことを確認してください。                                                                                                     |  |            |  |                       |                                                               |                                   |  |                                                     |  |
| 21. 店舗の担当者と一緒にピーフインテグリティのテストを実行してください。製品 101 および 41 を、目標の製品内部温度になるまでテストします。                                                                                  |  |            |  |                       |                                                               |                                   |  |                                                     |  |
| 22. ピーフインテグリティを達成したときの、調理時間、ガス設定、間隔校正を記録してください。                                                                                                              |  |            |  |                       |                                                               |                                   |  |                                                     |  |
| 23. 次の校正数値を記録してください。                                                                                                                                         |  |            |  |                       |                                                               |                                   |  |                                                     |  |
| 製品の調理時間 (MWE3W および MWG3W   MWE2W および MWG2W)                                                                                                                  |  |            |  |                       |                                                               |                                   |  |                                                     |  |
|                                                                                                                                                              |  | 左          |  | 中央                    |                                                               | 右                                 |  | 校正数値 ((CALIBRATION) (校正) メニューから) MWE3W および MWG3W のみ |  |
|                                                                                                                                                              |  | 該当する場合     |  |                       |                                                               |                                   |  | 背面 リード校正                                            |  |
| 10:1                                                                                                                                                         |  |            |  |                       |                                                               |                                   |  | 背面 リード校正                                            |  |
| 4:1                                                                                                                                                          |  |            |  |                       |                                                               |                                   |  | 背面 リード校正                                            |  |
| アンガス                                                                                                                                                         |  |            |  |                       |                                                               |                                   |  | 背面 リード校正                                            |  |
| 校正数値 ((CALIBRATION) (校正) メニューから) MWE2W および MWG2W のみ                                                                                                          |  |            |  |                       |                                                               |                                   |  |                                                     |  |
| 2 プラテン PRC グリルのみ                                                                                                                                             |  | 前面 LT 校正   |  | 背面 LT 校正              |                                                               | 前面 RT 校正                          |  | 背面 RT 校正                                            |  |
| 左                                                                                                                                                            |  |            |  |                       |                                                               |                                   |  |                                                     |  |
| 右                                                                                                                                                            |  |            |  |                       |                                                               |                                   |  |                                                     |  |
| 問題/特別な環境/損傷:                                                                                                                                                 |  |            |  |                       |                                                               |                                   |  |                                                     |  |
| 提出者:                                                                                                                                                         |  |            |  |                       | 受領者:                                                          |                                   |  |                                                     |  |
| 氏名:                                                                                                                                                          |  |            |  |                       | 氏名:                                                           |                                   |  |                                                     |  |
| サービス代理店:                                                                                                                                                     |  |            |  |                       | グリルの運用、使用、一般的な操作について十分な説明を受けましたか? □ はい □ いいえ - コメントを記入してください。 |                                   |  |                                                     |  |
| 下請け代理店: (該当する場合)                                                                                                                                             |  |            |  |                       |                                                               |                                   |  |                                                     |  |
| 店舗の担当者に対して、グリル操作のトレーニングを実施しましたか?                                                                                                                             |  |            |  |                       | はい / いいえ                                                      |                                   |  |                                                     |  |
| 提出者はメーカーが認証した技術者ですか?                                                                                                                                         |  |            |  |                       | はい / いいえ                                                      |                                   |  |                                                     |  |
| 認証日付 / /                                                                                                                                                     |  |            |  |                       |                                                               |                                   |  |                                                     |  |
| 白色 - メーカー用                                                                                                                                                   |  |            |  |                       |                                                               |                                   |  |                                                     |  |
| 黄色 - サービス代理店用                                                                                                                                                |  |            |  |                       |                                                               |                                   |  |                                                     |  |
| 桃色 - お客様用                                                                                                                                                    |  |            |  |                       |                                                               |                                   |  |                                                     |  |

## リリース マテリアルの設置

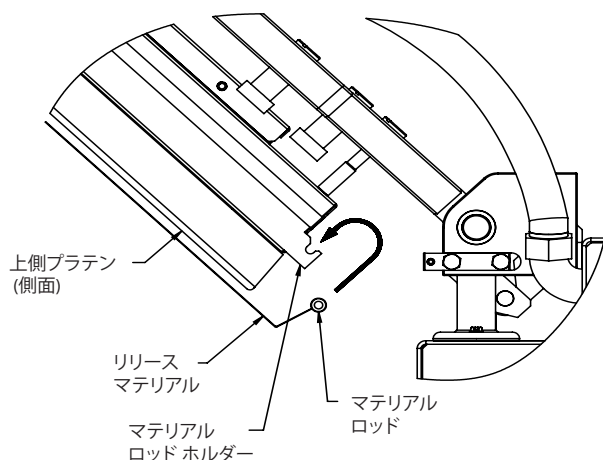
ガーランドクラムシェルグリルの上側プラテンに、リリース マテリアルシートを設置する手順について説明します。下記に示されているコンポーネントは、購入時にグリルに同梱されています。

1. リリース マテリアル シートの端にある円筒部分にリリース マテリアル ロッドを通してスライドさせます。



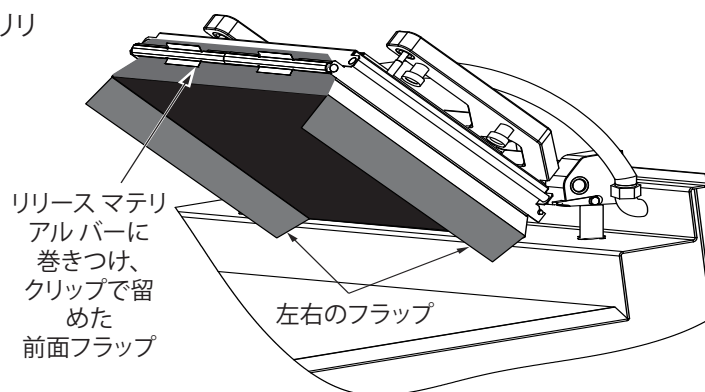
「テフロンシート」は DC から入手できます  
 サンゴバン株式会社: DC WRIN 番号 02174-003  
 米国タコニック社: DC WRIN 番号 02174-000

2. 上側プラテンの後ろにあるブラケットにリリース マテリアル ロッドを引っかけてください。

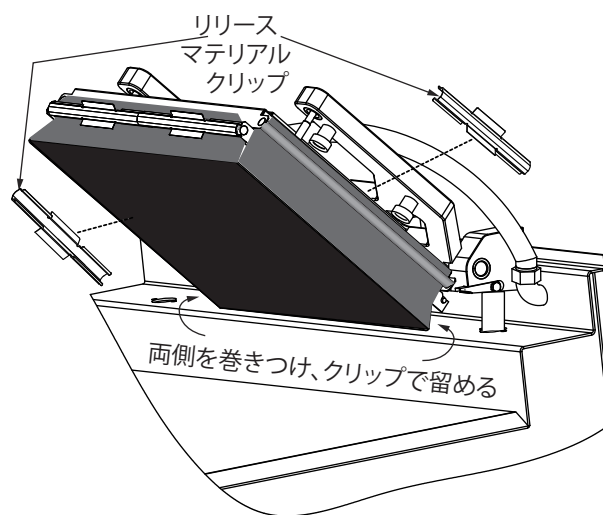


3. 適切な位置でリリース マテリアル シートの底部を保持しながら、シートを徐々にプラテン前部に向かって引っ張り、プラテンの前部の上で、フロント フラップを巻きつけ、リリース マテリアル バーを覆い込むようにします。
4. リリース マテリアル シートの上に固定クリップを2つ取り付け、リリース マテリアル バーの上から所定の位置に押し込みます。

注意: リリース マテリアルが、上側プラテンの底部表面に沿って、スムーズに合わさることを確認してください。



5. リリース シートをプラテンの背面から前面へと固定してから、プラテンの右側と左側へ固定します。リリース シート マテリアルの片方の端をプラテンの端を包むように巻きつけます。シートの上に固定クリップを1つ取り付け、リリース マテリアル バーの上から所定の位置に押し込みます。プラテンのもう一方の側でも、同じことを繰り返します。



6. リリース マテリアルの配置と引っ張り具合が、上側プラテンに干渉しないかどうかを確認します。

次の場合には、リリース マテリアル シートを交換してください。

- 製品がリリース マテリアルに張り付く場合
- 焦げが蓄積して、味や見た目に影響がある場合
- リリース マテリアル シートの調理部分に、裂け目が生じた場合
- シートのリリース マテリアル コーティングがすり減ってしまった場合

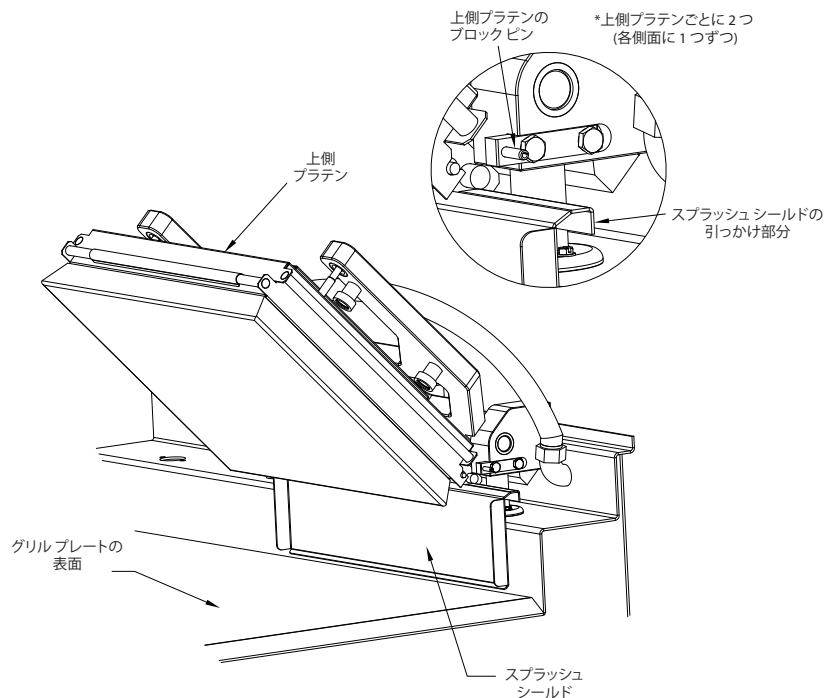
注意: リリース シートは毎日交換して、順番に使用してください。



## スプラッシュシールドの設置

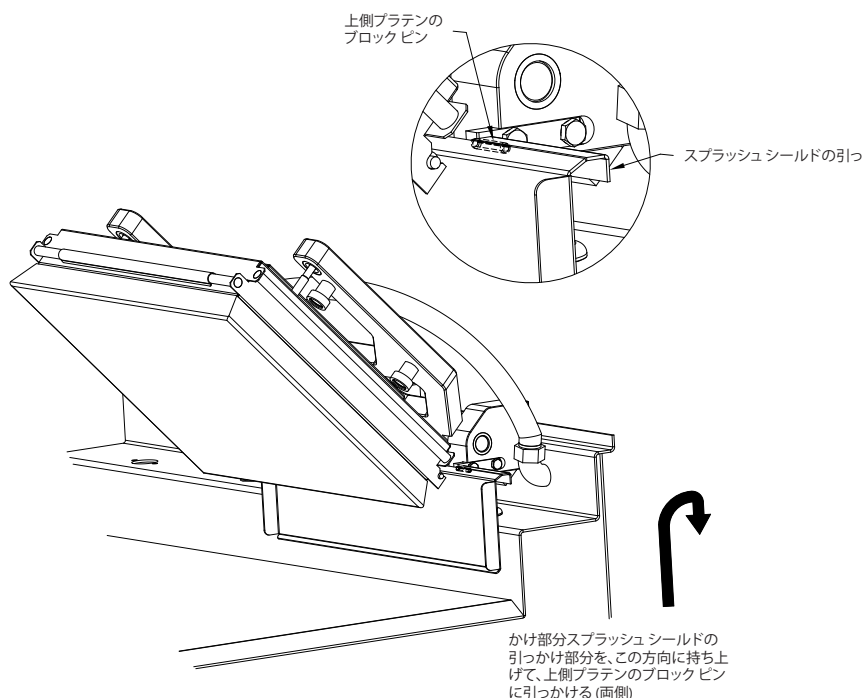
上側プラテンのアーム部品の後ろにスプラッシュ シールドを設置する手順を説明します。スプラッシュ シールドは、グリルの通常の使用の際に、油が後ろへ飛び散らないよう保護するために取り付けられています。

### ステップ 1



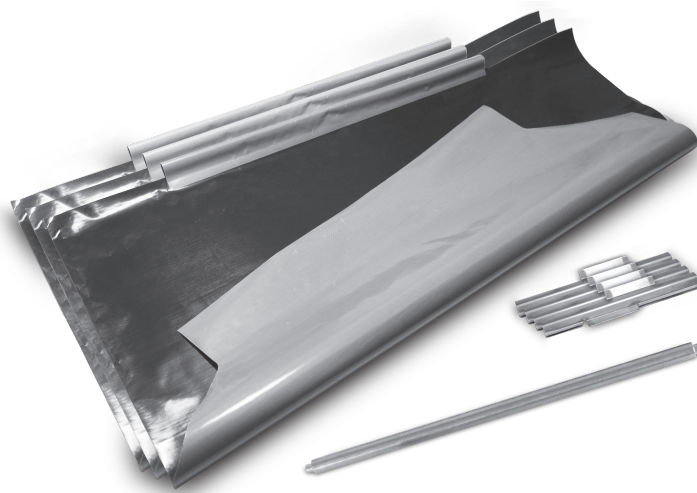
注意: 分かりやすくするために、いくつかのコンポーネントを省略しています。

### ステップ 2



注意: 分かりやすくするために、いくつかのコンポーネントを省略しています。

## グリルの付属品



**テフロン巻き付けキット (1 プラテン専用)**  
CK4528083-1 - 次のものが含まれます  
(左の写真)。

テフロンシート (巻き付け) - 4527642 × 3

クリップ - 4527294 × 4

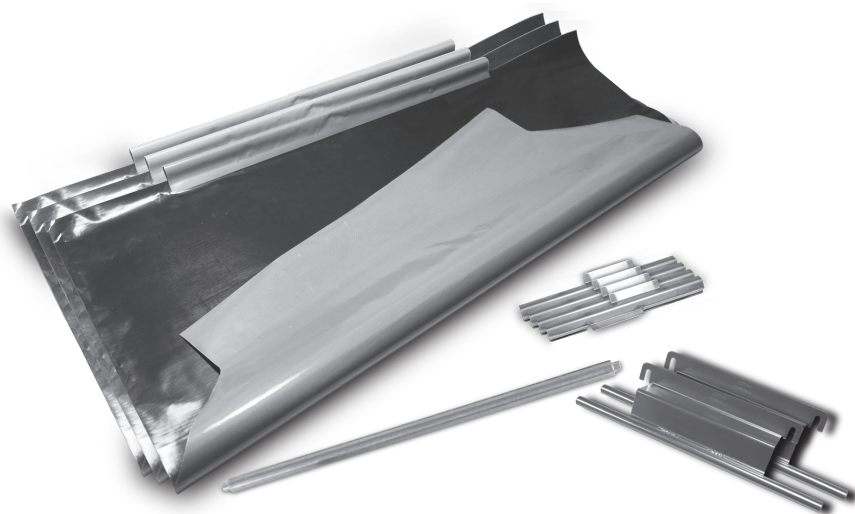
テフロンリア バー - 4526436 × 1

**テフロン巻き付けキット (3 プラテン用)**  
CK4528083-2 - 次のものが含まれます  
(写真なし)。

テフロンシート (巻き付け) - 4527642 × 6

クリップ - 4527294 × 8

テフロンリア バー - 4526436 × 2



**テフロン巻き付けキット (1 プラテン専用)**  
**巻きつけブラケット付き**CK4528086-1 - 次のものが含まれます。(左の写真)。

テフロンシート (巻き付け) - 4527642 × 3

クリップ - 4527294 × 4

テフロンリア バー - 4526436 × 1

側面巻き付けマウント ブラケット -

4525554 × 2

**テフロン巻き付けキット (3 プラテン用)**  
CK4528086-2 - 次のものが含まれます。  
(写真なし)

テフロンシート (巻き付け) - 4527642 × 6

クリップ - 4527294 × 8

テフロンリア バー - 4521355 × 2

側面巻き付けマウント ブラケット -

4525554 × 4

### テフロンラップアラウンドキット

## グリルの付属品

下記に列挙されている電源コードは、推奨のみを目的としています。それらのコードを使用することはできますが、標準であるわけではありません。



NEMA# L21-20P

**5 芯式接続コード**  
(ガーランド P/N なし) - \*\*\* ガーランドからは供給されません



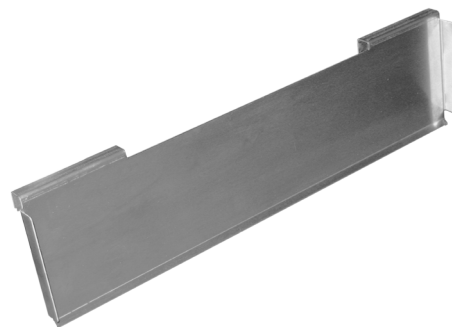
NEMA# L15-30P

**3 相 4 芯式 30 アンペアコード (電気加熱式グリルのみ)**  
(ガーランド P/N なし) - \*\*\* ガーランドからは供給されません



NEMA# 51-50P

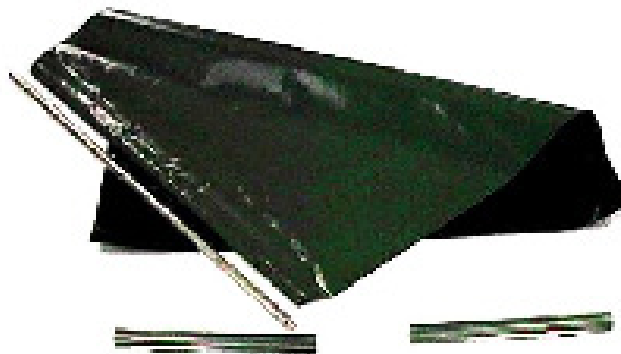
**3 相 4 芯式 50 アンペアコード (電気加熱式グリルのみ)**  
(ガーランド P/N なし) - \*\*\* ガーランドからは供給されません



**スプラッシュシールド**  
項目 4527646



**高速着脱式的气体管**  
項目 1591506

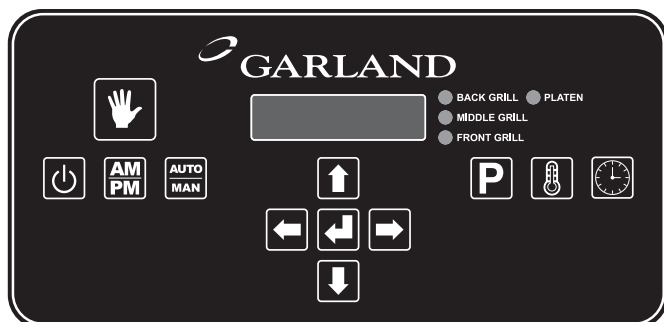


**テフロンシート (巻き付けなし)**  
項目 1799301

**テフロンリア ロッド**  
項目 18512101

**テフロン クリップ**  
項目 4527294

## グリル操作の説明



|  |                                                       |  |                                                                                |
|--|-------------------------------------------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------|
|  | 電源ボタン - 電源ボタンを2秒間押し続けることで、コントローラーの電源を入れたり、落したりします。    |  | 右矢印ボタン - すべてのモードにおいて、リストで前へ進みます。                                               |
|  | 午前/午後ボタン - 通常の使用モードでは、午前メニューライブラリと午後メニューライブラリを切り替えます。 |  | 左矢印ボタン - すべてのモードにおいて、リストで後ろへ戻ります。                                              |
|  | 自動/手動ボタン - 通常の使用モードでは、自動商品認識と手動調理を切り替えます。             |  | 決定ボタン - 通常の使用モードでは、このボタンは使用できません。プログラミングモードでは、画面に表示された値を決定するために使用します。          |
|  | 上矢印ボタン - すべてのモードにおいて、画面で点滅しているカーソルの数字の値を上げます。         |  | プログラムボタン - 通常の使用モードのときに、プログラムボタンを3秒間押し続けることにより、モードがプログラミングモードに切り替わります。         |
|  | 下矢印ボタン - すべてのモードにおいて、画面で点滅しているカーソルの数字の値を下げます。         |  | 温度ボタン - 通常の使用モードのときに、設定温度と実際の温度を表示します。                                         |
|  |                                                       |  | 速度キー - 通常の使用モードのときに、調理時間を変更するために使用します。また、プローブ校正モードに切り替えたり、自動強制校正を実行するために使用します。 |
|  |                                                       |  | スタンバイボタン - 通常の使用モードのときに、グリルをスタンバイモードに切り替えます。                                   |

## 表示される可能性のあるエラー メッセージ

[GRILL PROBE ERROR](グリル プローブ エラー) - グリルの温度測定領域 (前面、中央、または背面) の温度プローブ回路にエラーが発生しました。

[PLATEN PROBE ERROR](プラテン プローブ エラー) - 上側プラテンの温度プローブ回路にエラーが発生しました。

[HEATER ERROR](ヒーター エラー) - 6 分間経過してもコントローラーが温度上昇を検出できない場合に発生します。

[HIGH TEMP](高温) - コントローラーが 465°F(241°C) 以上の温度を感知した場合に発生します。

[CHECK REED SWITCH / USE FLAT COOK](リードスイッチの確認/フラット調理の使用) - 1 つまたは複数のリードスイッチが調整されていません。[FLAT](フラット) メニュー項目のみを調理できます。

[ERROR COMMS](通信エラー) - モーター速度制御とメイン制御の間で通信エラーが発生しました。

[PLATEN NOT LEVEL](プラテンが水平ではない) - 前後の校正差が最大許容値を超えている場合に発生します。商品認識 (自動) と手動調理を使用できません。[FLAT](フラット) メニューの調理のみが許可されています。

[CHECK PLATEN LEVEL](プラテンの水平確認) - 前後の校正差が最小許容量を超えているものの、最大許容量を超えていない場合に発生します。商品認識 (自動) を使用できません。

**[CHECK PLATEN LEVEL](プラテンの水平確認)** が表示された場合、次の手順を実行してください。

1. ボタンと ボタンを、3 秒間押し続けます。コントロールに [AUTO GAP FORCE](自動間隔強制) と表示されます。
2. ボタンを押します。画面で [NO](いいえ) の表示が点滅します。 ボタンを押してください。表示が [YES](はい) に変わります。
3. ボタンを押します。プラテンがすぐに降下し、内部測定がリセットされます。完了すると、プラテンが持ち上がります。エラーメッセージが表示されなくなった場合は、そのまま通常の使用を続けてください。エラーメッセージが消えない場合、地元の正規のサービス代理店に連絡してください。



# 操作手順

## 概要:

RPC グリル操作では2つの機能を使用することができます。それら2つの機能についての詳細を後続のセクションで説明します。

「通常の使用モード」。これは調理モードとしても知られており、通常の調理の間に使用するモードです。通常の使用モードでは、操作担当者は調理サイクルを開始したり、調理サイクルを中止したり、実際の温度を見たり、他のメニュー項目やプログラミング モードを表示したりします。

「プログラミング モード」。操作担当者がコントローラーのさまざまな設定をプログラムできます。プログラミング モードへ切り替えるには、 を押し続けます。

MWE3 ガーランド クラムシェルで現在使用できる調理方法は3つあります。

標準調理 - それぞれのメニュー項目について、単一の間隔設定を使用する調理方法です。タイマーは、選択されたメニュー項目にしたがってカウントダウンを開始します。

複数ステージ調理 - 調理サイクルの間に2つの異なる間隔設定を使用する調理方法です。タイマーは、選択されたメニュー項目にしたがってカウントダウンを開始します。

商品認識 - 商品認識の調理法では、上側プラテンのアーム部品に設置した磁石スイッチを使用して、調理中の商品を特定します。商品認識機能を使用した場合、操作者はコントローラーの  ボタンを押すだけです。これにより、コントローラーはどの商品グループから商品を選択するかを認識します。調理サイクルが始まると、プラテンが降下し、調理中の商品を認識します。調理タイマーは、認識された項目のためにあらかじめ設定されている時間に従って、カウントダウンを開始します。商品認識についての詳細は、次のセクション「商品認識」を参照してください。

## グリルのスイッチの投入:

主電源スイッチは、グリルの電源を管理します。使用する際には [ON](オン) にしてください。コントローラーの画面が表示されます。電源確認が完了すると、コントローラーに [OFF](オフ) と表示されます。

AM (午前) 操作 - この時間帯ではリリース マテリアル シートを使用し、グリル表面はカーボンから離して、カーボンが付着しないようにしてください。

商品認識制御に [OFF](オフ) と表示されたら、 を押してください。商品認識制御は、PREHEAT (予熱モード) に切り替わり、初期設定の午前 (AM) の予熱温度まで上がります。午後 (PM) の予熱温度へ切り替えるには、 を押し続けます。

## 午前の予熱 (AM PREHEAT) 午後の予熱 (PM PREHEAT)

375°F (190°C) 上側プラテン  
275°F (135°C) グリル

425°F (218°C) 上側プラテン  
350°F (177°C) グリル

午前 (AM) または午後 (PM) の設定温度まで上がった後 (選択した方)、15 分でグリルの温度は安定します。15 分が経過したら、グリルは自動的に校正を行います。自動校正が完了したら、上側プラテンは通常の位置まで持ち上がり、商品認識制御に [READY](準備完了) と表示されます。

## メニュー項目の選択:

 を繰り返し押して、使用できるメニュー項目のリストで前に進みます。 を繰り返し押して、使用できるメニュー項目のリストで後ろへ戻ります。

## ニュー項目ライブラリ

メニュー項目ライブラリは、[CONFIGURE](構成)->[GRILL REGION](グリルの地域) でプログラムされた設定に基づいて、コンピューターに読み込まれます。各メニュー項目は、[DISPLAY ACTIVE](有効な表示) という機能で構成されます。この機能の設定 ([AM](午前)、[PM](午後)、[AM/PM](午前/午後)、[No](なし)) では、 ボタンを押したときにどのメニュー項目が表示されるかを指定します。

| メニュー項目番号 | メニュー項目                  | 有効な表示 - 初期設定 |
|----------|-------------------------|--------------|
| 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           |



## 設置と始動(続き)

### インジケータ ランプ

メイン制御にある LED ランプは、各領域の温度状態を表示します。

**電気加熱式グリル**には、セクションごとに、[TOP](トップ)(つまり、プラテン)、[BACK GRILL](背面グリル)、[MIDDLE GRILL](中央グリル)、[FRONT GRILL](前面グリル)の4つの領域があります。

**ガスグリル**には、セクションごとに、[TOP](トップ)(つまり、プラテン)と[GRILL](グリル)の2つの領域があります。

赤色 - その領域は「非常に高温」(設定温度より 79°F/43°C 以上)か、加熱領域の故障が発生しています。

オレンジ色 - その領域は高温になっています。

緑色 - その領域は設定温度であるか、設定温度より高いものの設定温度との差は 79°F/43°C 未満です。

### スタンバイモード

スタンバイモードに切り替える方法:

1.  ボタンを押します。上側プラテンが降下し、グリルは、上側プラテンで 425°F (218°C)、グリル表面で 350°F (177°C) という設定温度になります。

スタンバイモードを解除する方法:

1. 緑色の ● ボタンを押します。上側プラテンが持ち上がります。

### 現在の温度を表示する方法:

1.  ボタンを、希望する領域の温度が表示されるまで数回押します:
  - 1 回目 - 前面の設定温度
  - 2 回目 - 前面の実際の温度
  - 3 回目 - 中央の設定ポイント温度
  - 4 回目 - 中央の実際の温度
  - 5 回目 - 背面の設定ポイント温度
  - 6 回目 - 背面の実際の温度
  - 7 回目 - プラテンの設定ポイント温度
  - 8 回目 - プラテンの実際の温度
2.  ボタンを 5 秒間押し続けると、現在の温度がすべて一度に表示されます。

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

### 手動モードでの朝食メニューの調理

1. [AM](午前) モードを選択します。 ボタンを押します。
2. 手動モードを選択します。 ボタンを押します。
3.  矢印ボタンか  矢印ボタンを使用して、午前の商品ライブラリから商品を選択します。
4. 選択した項目のマクドナルドの手順に従って、グリルに商品を載せます。

5. 緑色の ● ボタンを押して、調理サイクルを開始します。
6. 調理サイクルが完了すると、アラームが鳴ります。
7. 商品を取り出して、次の調理サイクルに備えてグリルを清掃します。

### 手動モードでのランチメニューの調理

**注意:** 朝食メニューからランチメニューへ切り替える場合、適切な温度まで加熱するために 10 分ほどかかります。

1. [PM](午後) モードを選択します。 ボタンを押します。
2. 手動モードを選択します。 ボタンを押します。
3.  矢印ボタンか  矢印ボタンを使用して、午後の商品ライブラリから商品を選択します。
4. 後述の配置パターンに従って、グリルに商品を載せます。
5. 緑色の ● ボタンを押して、調理サイクルを開始します。
6. 調理サイクルが完了すると、アラームが鳴ります。
7. 商品を取り出して、次の調理サイクルに備えてグリルを清掃します。

### メニュー項目の調理時間の変更

1. [AM](午前) モードか [PM](午後) モードを選択します。 ボタンを押します。
2. 手動モードを選択します。 ボタンを押します。
3.  矢印ボタンか  矢印ボタンを使用して、商品を選択します。
4.  ボタンを押して調理時間を表示します。
5.  ボタンと  ボタンを使用して、調理時間を変更します。
6. 3 秒後に、コントロールが通常の使用モードに自動的に戻ります。

### 自動モードでの朝食メニューの調理

1. [AM](午前) モードを選択します。 ボタンを押します。
2. 自動モードを選択します。 ボタンを押します。コントロールに、[AM/AUTOMATIC](午前/自動)と表示されます。
3. 選択した項目のマクドナルドの手順に従って、グリルに商品を載せます。
4. 緑色の ● ボタンを押して、調理サイクルを開始します。プラテンが降下し、グリルにある商品を認識します。
5. 調理サイクルが完了すると、アラームが鳴ります。
6. 商品を取り出して、次の調理サイクルに備えてグリルを清掃します。

## 設置と始動 (続き)

### 自動モードでのランチ メニューの調理

**注意:** 朝食メニューからランチ メニューへ切り替える場合、適切な温度まで加熱するために 10 分ほどかかります。

1. [PM](午後) モードを選択します。[PM] ボタンを押し続けます。
2. 自動モードを選択します。[AUTO MAN] ボタンを押し続けます。制御に、[PM/AUTOMATIC](午後/自動) と表示されます。
3. 後述のページに示されている配置パターンに従って、グリルに商品を載せます。
4. 緑色の ● ボタンを押して、調理サイクルを開始します。プラテンが降下し、グリルにある商品を認識します。
5. 調理サイクルが完了すると、アラームが鳴ります。

6. 商品を取り出して、次の調理サイクルに備えてグリルを清掃します。

### メニュー変更時

ランチ メニューへ変更する 30 分ほど前に、次の手順を実行してください。

1. [8] ボタンを押します (上側プラテンの温度が表示されます)。
2. [↑] ボタンを押します。
3. 上側プラテンのインジケーターが表示されます。上側プラテンの温度が 425°F(217°C) まで上がり、他のメニュー項目が選択されるまでその設定温度を維持します。

## LonWorks に関する情報

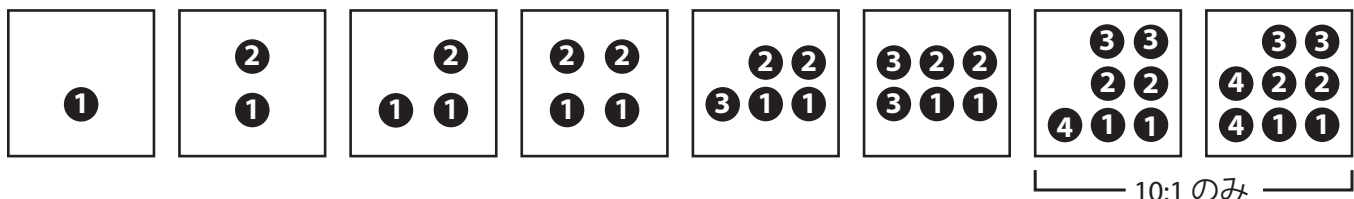
LonWorks により、世界中のメーカーや統合業者は顧客のために制御ソリューションを開発、実装することができています。LonWorks を使用することで、電子中枢を搭載するデバイスに高度な処理能力や通信能力を埋め込むことができます。また、それらのデバイスをネットワーク化し、検知、監視、制御のために協働させることもできます。LonWorks は高度な処理能力を埋め込み型として提供するため、それらのデバイスの作動にマスター コントローラーや PC は不要で、企業アプリケーションや他のデバイスと協働することもできます。

この LonWorks ゲートウェイは、マクドナルドにとって「高性能機器」ネットワークソリューションとなります。LonWorks により、Ethernet ケーブルを使用するのではなく、既存の電源ケーブルを使用して、データを転送することができます。LonWorks ゲートウェイはグリルから情報を収集し、それを他の場所のコンピューターへ転送します。必要な知識があり、権限を持ったユーザーは、この情報を収集し、中央集中化した場所からそのデータを監視することができます。LonWorks で利用できる高性能機器は、監視するだけでなく、プログラミングや設定を行なうこともできます。

## パティの配置

クラムシェル グリルに肉商品を配置することに関するこの手順を、確実にしただけでください。パティを下側のグリル プレートへ、次の図にあるような位置で、**一度に 2 つずつ、前から後ろへ、右から左へ**配置してください。(四角はそれぞれ、1 つの調理レーン (1 つの上側プレートの下の部分) を表しています。)

調理が完了すると、上側プラテンは自動的に持ち上がります。プラテンが持ち上がった後すぐ、肉の味付けをして (該当する場合)、入れたときと同じ順番で**一度に 1 つずつパティを取り出します。取り出す順序が入れるときの順序と同じであることは重要です。**



**注意:** パティの配置手順は、北米以外の地域では異なることがあります。地元のマクドナルドの経営者に問い合わせてください。

## 商品認識

このガーランドクラムシェルグリルには、商品認識制御 (PRC) の機能が搭載されています。この新しい技術により、ユーザーは特定のメニュー項目を選択せずに、簡単に調理サイクルを開始することができます。商品認識制御は、上側プラテンの内側にあるスイッチと、プラテンのアームに設置された磁石を使用して、商品の厚さを認識します。商品認識制御で調理中の商品の厚さを計算した後、商品ライブラリの一覧 (次の表を参照) から商品を参照し、自動的に商品を選択します。

| メニュー項目                   | 最小間隔  | 最大間隔  |
|--------------------------|-------|-------|
| <b>朝食メニュー ライブラリの推奨範囲</b> |       |       |
| Strip Bacon              | 0.010 | 0.130 |
| Sausage Clam             | 0.210 | 0.405 |
| Steak Clam               | 0.430 | 0.480 |

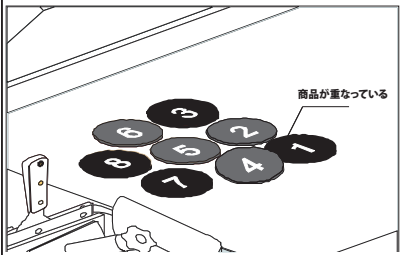
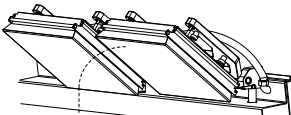
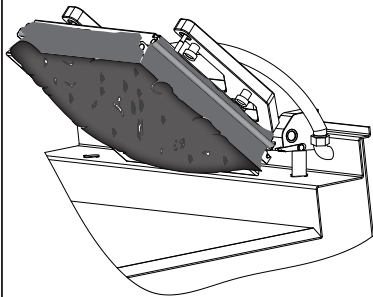
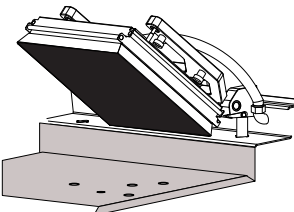
| メニュー項目                    | 最小間隔  | 最大間隔  |
|---------------------------|-------|-------|
| <b>ランチメニュー ライブラリの推奨範囲</b> |       |       |
| 10:1 Clam                 | 0.160 | 0.345 |
| 4:1 Clam                  | 0.365 | 0.560 |
| Strip Bacon               | 0.001 | 0.130 |

## 商品認識のよくある問題

商品認識のエラーは、2つの方法で表示されます。

1. 調理サイクルを開始した後、コントローラーに [PRODUCT NOT RECOGNIZED - NO RECIPE FOUND](商品が認識されません - レシピが見つかりません) と表示されます。
2. コントローラーが、グリルに置いた商品とは異なる商品を表示します。

これらの2つの問題のどちらの場合も、最もよくある原因は次のようなものです。

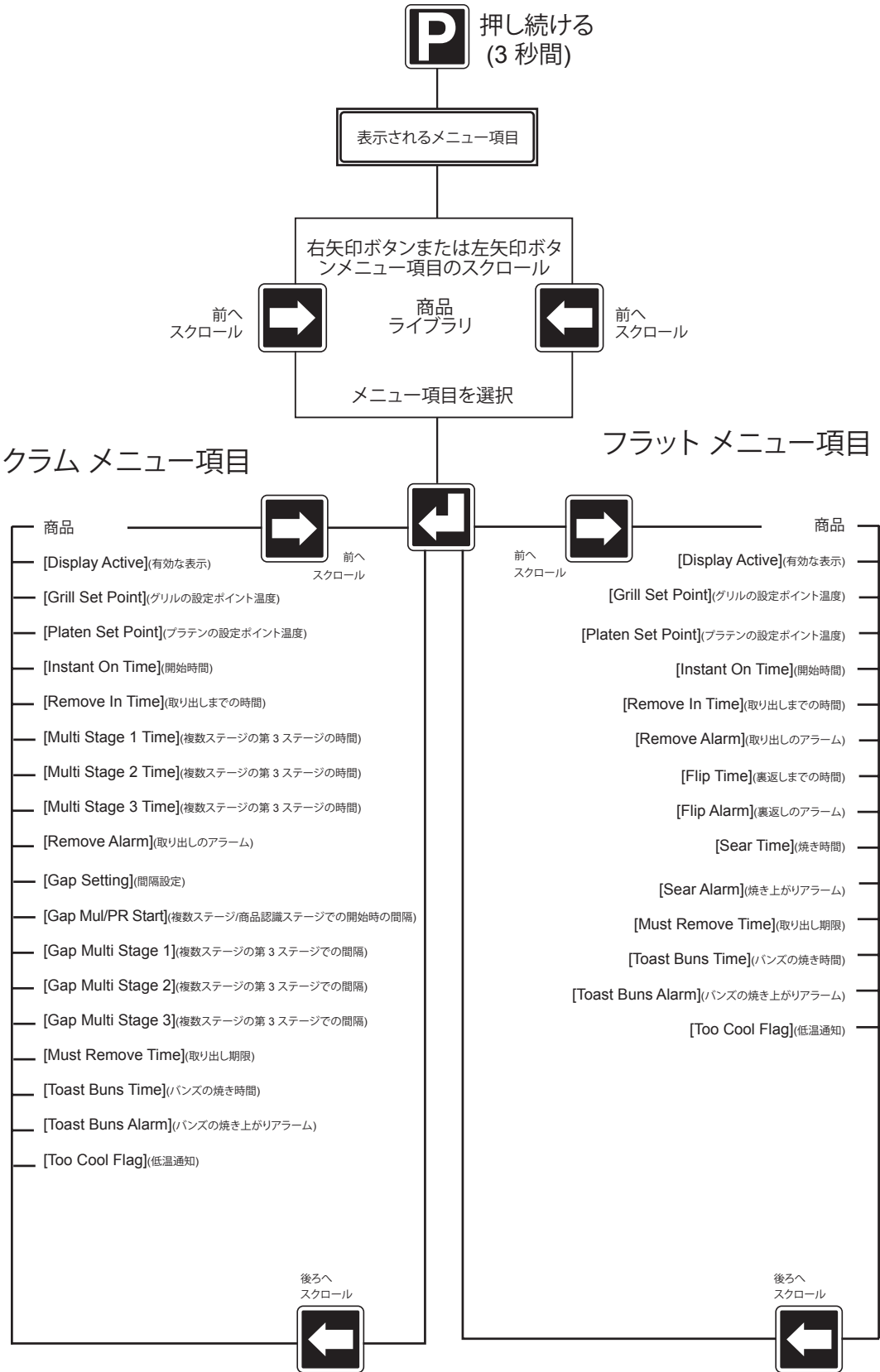
|                                                                                                     |                                                                                                                                         |                                                                                      |                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>商品が重なっている</p> | <p>商品が重なっている - 商品を配置したときにパティを重ねていないか確認してください。商品が重なっていると、コントローラーはグリルにある商品が実際より厚いと誤認識します。</p>                                             |  | <p>プラテンの近くにチキンリングがある - 調理サイクルを開始する前に、チキンリングが隣接するプラテンから離れているか、常に確認してください。</p>                                                            |
|                  | <p>テフロンシートにしわが寄っているか、それが擦り切れている - テフロンシートが配置されており、プラテンに正しく巻きついているか確認してください。テフロンシートが弛んでいたり、擦り切れていたり、引き裂かれていたりすると、商品認識へ影響を及ぼすことがあります。</p> |  | <p>グリルの表面にカーボンが集まったり、商品の残留物がある状態で、自動校正を行なった - グリルの表面にカーボンが集まっていないか確認してください。自動校正を行なうときにグリルの表面に破片が残っていると、制御がグリルの表面の位置を誤って記録することがあります。</p> |

先に概説した状況が生じた場合、また他の出来事が生じた場合、上側プラテンからグリルの表面までの距離をリセットするために、強制自動校正を実行してください。強制自動校正を実行する前に、次の点を確認してください。

1. 上側プラテンにカーボンが集まっていたり、焦げ付きが付着していたりしない。
2. グリルの表面が磨かれて、清掃されている。
3. テフロンシートが擦り切れておらず、上側プラテンにしっかり合っている。

「商品認識」、「強制自動校正を実行する」のセクションの説明に沿って、強制自動校正を実行してください。

# プログラム ロジック





# コントロールのプログラミング

## プログラムモード、システムセットアップ

### 温度表示単位 (華氏/摂氏) を変更する方法

温度表示単位 (F または C) は、コントローラーが温度を表示する形式を変更します (F - 華氏、C - 摂氏)。

1. コントローラーの画面がオンで、現在のメニュー項目を表示しているか、[OFF](オフ) を表示している状態で、**[P]** ボタンを約 3 秒押し続けます。コントローラーには、以前に選択された項目と、それに対応する項目番号が表示されるか、[Standby / Menu Item](スタンバイ / メニュー項目) と表示されます。
2. **[↑]** および **[↓]** 矢印ボタンを同時に押します。画面に、[CONFIGURE](構成) と表示されます。
3. **[→]** 矢印ボタンを押します。画面に、[Setup](設定) と表示されます。
4. **[←]** ボタンを押します。画面に、[Temperature Unit](温度単位) と表示されます。
5. **[←]** ボタンを押します。現在設定されている温度単位が点滅します。
6. **[↑]** または **[↓]** 矢印ボタンを押して、点滅する温度単位を変更します。
7. **[←]** ボタンを押して、新しい設定を保存します。
8. **[P]** を 2 回押して、プログラムモードを終了します。

### 時間表示単位を変更する方法

時間表示単位を変更すると、コントローラーが時間サイクルを表示する形式が変更されます。

1. コントローラーの画面がオンで、現在のメニュー項目を表示しているか、[OFF](オフ) を表示している状態で、**[P]** ボタンを約 3 秒押し続けます。コントローラーには、以前に選択された項目と、それに対応する項目番号が表示されるか、[Standby / Menu Item](スタンバイ / メニュー項目) と表示されます。
2. **[↑]** および **[↓]** 矢印ボタンを同時に押します。画面に、[CONFIGURE](構成) と表示されます。
3. **[→]** 矢印ボタンを押します。画面に、[Setup](設定) と表示されます。
4. **[←]** ボタンを押します。画面に、[Temperature Unit](温度単位) と表示されます。
5. **[←]** を 1 回押します。画面に、[Time Unit](時間単位) と表示されます。

6. **[←]** ボタンを押します。現在の時間単位が点滅します。
7. **[↑]** または **[↓]** 矢印ボタンを押して、点滅する時間単位を変更します。  
**セットアップ機能すべてのリストとそのオプションについては、「ファンクションオプション、システムメニュー」というセクションを参照してください。**
8. **[←]** ボタンを押して、新しい設定を保存します。
9. **[P]** を 2 回押して、プログラムモードを終了します。

### キー操作音の有無を変更する方法

キー操作音のオン/オフを変更して、ボタンを押したときにコントローラーから出る操作音のオンまたはオフを切り換えます。

1. コントローラーの画面がオンで、現在のメニュー項目を表示しているか、[OFF](オフ) を表示している状態で、**[P]** ボタンを約 3 秒押し続けます。コントローラーには、以前に選択された項目と、それに対応する項目番号が表示されるか、[Standby / Menu Item](スタンバイ / メニュー項目) と表示されます。
2. **[↑]** および **[↓]** 矢印ボタンを同時に押します。画面に、[CONFIGURE](構成) と表示されます。
3. **[→]** 矢印ボタンを押します。画面に、[Setup](設定) と表示されます。
4. **[←]** ボタンを押します。画面に、[Temperature Unit](温度単位) と表示されます。
5. 画面に [Key Chirp](キー操作音) と表示されるまで、**[←]** を数回押します。
6. **[←]** ボタンを押します。キー操作音の現在の設定が点滅します。
7. **[↑]** または **[↓]** 矢印ボタンを押して、[YES](はい) か [NO](いいえ) が点滅するように変更します。
8. **[←]** ボタンを押して、新しい設定を保存します。
9. **[P]** を 2 回押して、プログラムモードを終了します。

### アラーム音を変更する方法

アラーム音を変更すると、時間サイクルがカウントダウンを完了したときにコントローラーがアラームを鳴らす方法を変更します。

1. コントローラーの画面がオンで、現在のメニュー項目を表示しているか、[OFF](オフ) を表示している状態で、**[P]** ボタンを約 3 秒押し続けます。コントローラーには、以前に選択された項目と、それに対応する項目番号が表示されるか、[Standby / Menu Item](スタンバイ / メニュー項目) と表示されます。



## コントロールのプログラミング (続き)

2. **[F]** および **[D]** 矢印ボタンを同時に押します。画面に、[CONFIGURE](構成)と表示されます。
3. **[D]** 矢印ボタンを押します。画面に、[Setup](設定)と表示されます。
4. **[D]** ボタンを押します。画面に、[Temperature Unit](温度単位)と表示されます。
5. 画面に [Audible](アラーム音)と表示されるまで、**[D]**を数回押します。
6. **[D]** ボタンを押します。アラーム音の現在の設定が点滅します。
7. **[F]** または **[D]** 矢印ボタンを押して、点滅するアラーム音のオプションを変更します。  
**セットアップ機能すべてのリストとそのオプションについては、「ファンクションオプション、システムメニュー」というセクションを参照してください。**
8. **[D]** ボタンを押して、現在の設定を保存します。
9. **[P]** を 2 回押して、プログラム モードを終了します。

### プログラム モード、メニュー項目

#### 既存のメニュー項目の名前を変更する方法

1. **[D]** または **[D]** ボタンを使用して、名前を変更する必要があるメニュー項目を選択します。
2. **[P]** ボタンを、約 3 秒間押し続けます。コントローラーは、以前に選択された項目と、それに対応する項目番号を表示します。
3. **[D]** ボタンを押し続けます。
4. 商品名を入力します。
  - a. **[F]** または **[D]** 矢印ボタンを使用して、文字ライブラリをスクロールします。
5. **[P]** を 2 回押して終了し、通常の使用モードへ戻ります。

文字ライブラリ:

スペース ! " # \$ % & ' ( ) \* + , - . / 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. **[D]** または **[D]** を押して、右または左へスクロールします。
- c. **[D]** ボタンを押して、新しいメニュー項目名を保存します。

**通常の使用モードライブラリにあるメニュー項目を有効/無効にする、またはその時間割を変更する**(初期設定は「操作手順」セクションのリストに記載しています)。

1. **[P]** ボタンを、約 3 秒間押し続けます。コントローラーは、以前に選択された項目と、それに対応する項目番号を表示します。
2. **[D]** または **[D]** 矢印ボタンを使用して、有効/無効にする必要のあるメニュー項目を選択します。
3. **[D]** ボタンを押します。コントローラーに、[Product](商品)と表示されます。メニュー項目が点滅します。
4. コントローラーに [Display Active](有効な表示)と表示されるまで、**[D]** または **[D]** 矢印ボタンを数回押します。
5. **[D]** ボタンを押します。現在の設定が点滅します。
6. 別の設定を選択するには、**[F]** または **[D]** ボタンを押します。
7. **[D]** ボタンを押して、新しい設定を保存します。
8. **[P]** を 2 回押して終了し、通常の使用モードへ戻ります。

#### グリル表面の設定ポイント温度を変更する方法

注意: グリル温度設定ポイント温度は、現在必要な標準温度にコントローラーでプリセットされています。この設定ポイント温度を「操作手順」のセクションに記載されている温度以外の温度に変更することはいけません。

1. **[D]** および **[D]** 矢印ボタンを使用して、温度を変更する必要があるメニュー項目を選択します。
2. **[P]** ボタンを、約 3 秒間押し続けます。コントローラーは、以前に選択された項目と、それに対応する項目番号を表示します。
3. **[D]** ボタンを押します。コントローラーに、[Product](商品)と表示されます。
4. コントローラーに [Grill SetPt](グリル設定ポイント)と表示されるまで、**[D]** または **[D]** ボタンを数回押します。
5. **[D]** ボタンを押します。現在のグリルの設定温度が点滅を始めます。
6. **[F]** または **[D]** ボタンを使用して、温度設定ポイントを新しい適切な温度に変更します。
7. **[D]** ボタンを押して、新しい温度設定ポイントを保存します。
8. **[P]** を 2 回押して終了し、通常の使用モードへ戻ります。

## コントロールのプログラミング (続き)

### グリルの上側プラテンの設定ポイント温度を変更する方法

注意: グリル温度設定ポイント温度は、現在必要な標準温度にコントローラーでプリセットされています。この設定ポイント温度を「操作手順」のセクションに記載されている温度以外の温度に変更することはしないでください。

1. または ボタンを使用して、温度を変更する必要があるメニュー項目を選択します。
2. ボタンを、約3秒間押し続けます。コントローラーは、以前に選択された項目と、それに対応する項目番号を表示します。
3. ボタンを押します。コントローラーに、[Product](商品)と表示されます。
4. コントローラーに [Platen SetPt](プラテン設定ポイント) と表示されるまで、 または ボタンを数回押します。
5. ボタンを押します。[PLATEN SET POINT](プラテン設定ポイント) が点滅を始めます。
6. または ボタンを使用して、温度設定ポイントを新しい適切な温度に変更します。
7. ボタンを押して、新しい温度を保存します。
8. を2回押して、通常の使用モードへ戻ります。

### 取り出し期限を変更する方法 (MUST REMOVE IN)

1. または ボタンを使用して、調理時間を変更する必要があるメニュー項目を選択します。
2. ボタンを、約3秒間押し続けます。コントローラーは、以前に選択された項目と、それに対応する項目番号を表示します。
3. ボタンを押します。コントローラーに、[Product](商品)と表示されます。
4. コントローラーに [Must Remove In](取り出し期限) と表示されるまで、 または ボタンを数回押します。
5. ボタンを押します。秒数が点滅を始めます。
6. または 矢印ボタンを使用して、取り出し期限を希望する新しい時間へ変更します。
7. ボタンを押して、新しい時間を保存します。
8. を2回押して、通常の使用モードへ戻ります。

### バンズの焼き時間を変更する方法

1. または ボタンを使用して、調理時間を変更する必要があるメニュー項目を選択します。
2. ボタンを、約3秒間押し続けます。コントローラーは、以前に選択された項目と、それに対応する項目番号を表示します。
3. ボタンを押します。コントローラーに、[Product](商品)と表示されます。
4. コントローラーに [Toast Buns Time](バンズの焼き時間) と表示されるまで、 または ボタンを数回押します。
5. ボタンを押します。秒数が点滅を始めます。
6. または ボタンを使用して、バンズの焼き時間を希望する新しい時間に変更します。
7. ボタンを押して、新しい時間を保存します。
8. を2回押して終了し、通常の使用モードへ戻ります。

### バンズの焼き上がりアラーム (自動/手動) を変更する方法

1. または 矢印ボタンを使用して、調理時間を変更する必要があるメニュー項目を選択します。
2. ボタンを、約3秒間押し続けます。コントローラーは、以前に選択された項目と、それに対応する項目番号を表示します。
3. ボタンを押します。コントローラーに、[Product](商品)と表示されます。
4. コントローラーに [Toast Buns Alarm](バンズの焼き上がりアラーム) と表示されるまで、 または ボタンを数回押します。
5. ボタンを押します。[AUTO](自動) か [MANUAL](手動) が点滅を始めます。
6. または 矢印ボタンを使用して、[MANUAL](手動) を [AUTO](自動) に、または [AUTO](自動) を [MANUAL](手動) に変更します。
7. ボタンを押して、新しい設定を保存します。
8. を2回押して終了し、通常の使用モードへ戻ります。

## コントロールのプログラミング (続き)

### 新しいメニュー項目を追加する方法

次のプログラミングの指示を、[CLAM](クラム)メニュー項目の基本設定をプログラムするためのガイダンスとして使用してください。

1. **[P]** ボタンを、約 3 秒間押し続けます。コントローラーは、以前に選択された項目と、それに対応する項目番号を表示します。
2. コントローラーに [Opt menu # - CLAM](オプションメニュー番号 - CLAM) と表示されるまで、**[←]** または **[→]** ボタンを数回押します。
3. **[←]** ボタンを押します。コントローラーに、[PRODUCT](商品) と表示されます。
4. **[←]** ボタンを押し続けます。現在の選択メニュー項目名が点滅を始めます。
5. 商品名を入力します。
  - a. **[↑]** または **[↓]** 矢印ボタンを使用して、文字ライブラリをスクロールします。
  - b. **[←]** または **[→]** を押して、右または左へスクロールします。
  - c. **[P]** ボタンを押して、新しいメニュー項目名を保存します。
6. **[P]** ボタンを押します。[Display Active](有効な表示) と表示されます。
7. **[P]** ボタンを押します。[NO](いいえ) が点滅を始めます。
8. **[↑]** ボタンを押します。[NO](いいえ) が [YES](はい) に変わります。
9. **[P]** ボタンを押して、新しい設定を保存します。
10. **[P]** ボタンを押します。[GRILL SETPT](グリルの設定ポイント) と表示されます。
11. **[P]** ボタンを押します。温度が点滅を始めます。
12. **[↑]** または **[↓]** ボタンを使用して、温度設定ポイントを新しい適切な温度に変更します。
13. **[P]** ボタンを押して、新しい温度設定ポイントを保存します。
14. **[P]** ボタンを押します。[PLATSETPT](プラテンの設定ポイント) と表示されます。
15. **[P]** ボタンを押します。温度が点滅を始めます。
16. **[↑]** または **[↓]** ボタンを使用して、温度設定ポイントを新しい適切な温度に変更します。
17. **[P]** ボタンを押して、新しい温度設定ポイントを保存します。
18. 画面に [GAP MULTI/PR START](複数ステージ/商品認識ステージでの開始時の間隔) が表示されるまで、**[P]** を数回押します。

19. **[P]** ボタンを押します。間隔の設定が点滅を始めます。
20. **[↑]** と下矢印ボタンを使用して、間隔の設定を希望する設定へ変更します。
21. **[P]** ボタンを押して、新しい間隔設定を保存します。
22. **[P]** ボタンを 2 回押して終了し、通常の使用モードへ戻ります。

### 製品メニュー項目をすべて工場出荷時の状態に戻す方法

1. コントローラーの画面がオンで、現在のメニュー項目を表示するか、[OFF](オフ) を表示している状態で、**[P]** ボタンを約 3 秒押し続けます。コントローラーには、以前に選択された項目と、それに対応する項目番号が表示されるか、[Standby / Menu Item](スタンバイ/メニュー項目) と表示されます。
2. **[↑]** および **[↓]** 矢印ボタンを同時に押します。画面に、[CONFIGURE](構成) と表示されます。
3. **[↓]** 矢印ボタンを押します。画面に、[Setup](設定) と表示されます。
4. **[P]** ボタンを押します。画面に、[Temperature Unit](温度単位) と表示されます。
5. **[P]** ボタンを 6 回押します。コントローラーに、[Reload Defaults - NO](初期設定の再読み込み - いいえ) と表示されます。
6. **[P]** ボタンを押します。[NO](いいえ) が点滅を始めます。
7. **[↑]** ボタンを押します。[NO](いいえ) が [YES](はい) に変わります。
8. **[P]** ボタンを押します。システムにより、メニュー項目が工場出荷時の設定に再読み込みされます。
9. 15 ~ 20 秒間待ちます。すると、コントロールが自動的にオフモードに戻ります。

### すべての機能を工場出荷時の状態に再読み込みする方法

1. 主電源スイッチをオフモードにして、主電源が落ちていることを確認します。
2. **[↑]** および **[↓]** 矢印ボタンを一緒に押してください。主電源スイッチが入り、主電源がオンになります。コントローラーに、[PASSWORD](パスワード) と表示されます。
3. 3 ~ 5 秒以内に、次のキーを順番に押します。**[↑]** **[↓]** **[P]**
4. 正しく完了すると、コントローラーに [FULL DEFAULTS](フル初期設定) と表示されます。
5. 15 ~ 20 秒間待ちます。すると、コントロールが自動的にオフモードに戻ります。

# プローブ校正

## グリルの温度領域の月次校正

ツール: 表面プローブのあるデジタル高温計

警告: 高温の調理表面に触れると、やけどを負う恐れがあります。

注意: リリース マテリアル シートを「外して」、グリルのプローブ校正を実行します。

次の記載にある指示に確実に従ってください:

1. この校正手順を実行するため、上側プラテンと下側のグリル プレートを動作温度にします。■または■ ボタンを押して [CLAM](クラム) 使用を選択し、グリルが設定温度まで上がって、安定するまで待ちます (約 30 分間)。
2. ■ ボタンを約 3 秒間、または [PROBE CAL](プローブ校正) と表示されるまで押し続けます。
3. ■ ボタンを押して、校正する最初の温度領域を表示します。最初に校正する領域は、[FRONT TEMP CAL](前面温度校正) です。領域は、[FRONT TEMP CAL](前面温度校正)、[MIDDLE TEMP CAL](中間温度校正)、[BACK TEMP CAL](背面温度校正)、[TOP TEMP CAL](トップ温度校正) の順番で表示されます。

**MWE2W:** 電気加熱式グリルの熱電対プローブは、右の図にあるように、前面から背面に位置しています。各上側プラテンには、中央に 1 つの熱電対があります。

**MWG2W:** ガス グリルの熱電対プローブは、右の図にあるように、各レーンの中央に位置しています。各上側プラテンには、中央に 1 つの熱電対があります。

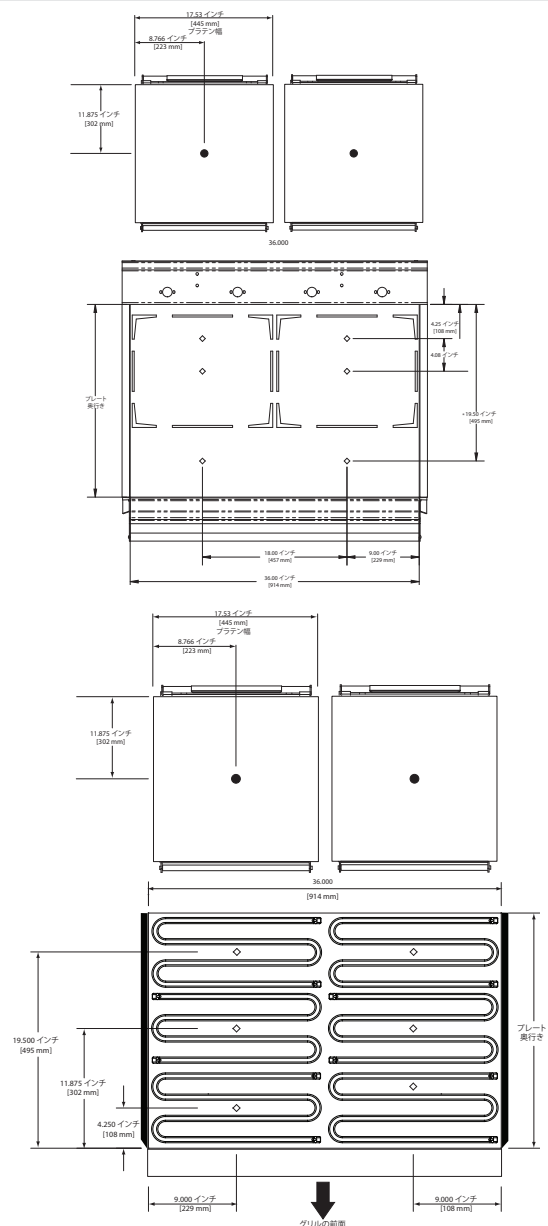
4. ■または■ ボタンを使用して、加熱領域の表示を選択します。
5. 高温計が応答して安定するまで、少なくとも 5 秒間待ちます。高温計に表示された温度を記録します。
6. グリル コントロール画面の温度が高温計の温度と一致しない場合、それに合わせてグリル コントロールの温度を調整します。■ ボタンを押すと、表示温度が 1 度ずつ増加します。■ ボタンを押すと、表示温度が 1 度ずつ減少します。

注意: ステップ 6 を実行している間、コントロールから高音が鳴ります。この音が鳴っている場合のみ、温度を調整できます。コントロールから音が出ていない場合、温度は変更されません。

7. ■ ボタンを押して、調整された温度をコントローラーで決定します。
8. ■または■ ボタンを押して、次の加熱領域を選択してください。

9. 高温計のプローブを次に選択した加熱領域へ移動し、ステップ 5、ステップ 6、ステップ 7 を繰り返します。
10. 各加熱領域について、手順を繰り返します。
11. すべての温度の誤差が 1 度以内になるまで、それぞれの加熱領域での測定を順番に繰り返して行ない、ステップ 5、ステップ 6、ステップ 7 を繰り返します。
12. ■ ボタンを 2 回押して、プログラム モードを終了します。コントローラーは、通常の使用モードの元の状態へ戻ります。

## 熱電対の位置



# 場出荷時の設定

## ラムメニュー項目

| 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<br>S2 0 0<br>S3 0 0             |               | AUTO                  | .255        | .245               | S1 .255 .265<br>S2<br>S3               |              | 0                   | 0                  | AUTO                             |
| 2             | 4:1 - CLAM                | PM             | 350°F (177°C)   | 425° F (217°C)   | 0               | 107            | S1 10 10<br>S2 --- ---<br>S3 --- ---   |               | AUTO                  | .415        | .400               | S1<br>S2 --- ---<br>S3 --- ---         |              | 0                   | 0                  | AUTO                             |
| 3             | STRIP BACON-CLAM          | AM/PM          | 350°F (177°C)   | 425° F (217°C)   | 0               | 23             | S1 --- ---<br>S2 --- ---<br>S3 --- --- |               | AUTO                  | .089        | .089               | S1 --- ---<br>S2 --- ---<br>S3 --- --- |              | 0                   | 0                  | AUTO                             |
| 4             | SAUSAGE CLAM FZN          | AM             | 350°F (177°C)   | 425° F (217°C)   | 0               | 82             | S1 --- ---<br>S2 --- ---<br>S3 --- --- |               | AUTO                  | .350        | .350               | S1 --- ---<br>S2 --- ---<br>S3 --- --- |              | 0                   | 0                  | AUTO                             |
| 5             | MCRIB - CLAM              | NO             | 350°F (177°C)   | 425° F (217°C)   | 0               | 163            | S1 --- ---<br>S2 --- ---<br>S3 --- --- |               | AUTO                  | .530        | .530               | S1 --- ---<br>S2 --- ---<br>S3 --- --- |              | 0                   | 0                  | AUTO                             |
| 6             | STEAK-CLAM                | AM/PM          | 350°F (177°C)   | 425° F (217°C)   | 0               | 104            | S1 --- ---<br>S2 --- ---<br>S3 --- --- |               | AUTO                  | .415        | .415               | S1 --- ---<br>S2 --- ---<br>S3 --- --- |              | 0                   | 0                  | AUTO                             |
| 16 through 22 | OPT MENU 1 through 7 CALM | NO             | 0°F (0°C)       | 0°F (0°C)        | 0               |                | S1 --- ---<br>S2 --- ---<br>S3 --- --- |               | AUTO                  | 0           | 0                  | --- ---<br>--- ---<br>--- ---          |              | 0                   | 0                  | AUTO                             |

## フラットメニュー項目

|               | 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)    | ---             | ---            | ---       | ---       | ---                   | ---                        | ---                        | ---                 | ---             | ---                              |



# ファンクションオプション、システムメニュー

## SOFTWARE V202

| System Menu           | Sub Menu           | Options                 | Description of Options                                                                                                | Default  |
|-----------------------|--------------------|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Configure Menu</b> |                    |                         |                                                                                                                       |          |
|                       | Grill Type         | Electric<br>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<br>No               | Setting in control that tells whether platen is present. I.E: Flat grills (No Platens).                               | Yes      |
|                       | Grill Region       | World<br>Japan          | Setting to determine regional setup requirements.                                                                     | World    |
|                       | Cook Zone          | Left<br>Center<br>Right | Placement of control on grill.                                                                                        | Left     |
|                       | More Multi Gap     | Yes<br>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<br>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)<br>C (Celsius) | Setting to display temperature units in Fahrenheit or Celcius.                                                                                    | F          |
|  | Time Unit           | sss<br>mss<br>mmm             | Setting to display time Units:<br>sss - Seconds<br>mss - Minutes / Seconds (M:SS)                                                                 | sss        |
|  | Key Chirp           | Yes<br>No                     | Setting that turns the sound on/off when a button is pressed.                                                                                     | Yes        |
|  | Audible             | 3 Second<br>Strobe<br>Song    | Audible sound when remove alarm is sounding.                                                                                                      | 3 second   |
|  | Audio Volume        | 1-100 (Adjustable)            | Alarm volume                                                                                                                                      | 100        |
|  | Reload Defaults     | Yes<br>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<br>No                     | Enabled Multi Gap cooking on or off.                                                                                                              | Yes        |
|  | Audible Select      | 0<br>1<br>2                   | Pitch of tone in controller                                                                                                                       | 1          |
|  | Auto Mode Enable    | Yes<br>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<br>No             | Mode where technician performs Platen Leveling procedure, and Reed Switch Calibration procedure       | No   |
|  | Auto Gap Force      | Yes<br>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** 設置および操作マニュアル



---

商品認識型 2 プラテン電気加熱式クラムシェル グリル

Garland Commercial Industries, LLC, 185 East South Street, Freeland, Pennsylvania 18224  
電話: +1 (570) 636-1000 • ファックス: +1 (570) 636-9874  
サービス フリー ダイヤル: (800) 446-8367  
<http://www.garland-group.com> • 電子メール: [qsrservice@garland-group.com](mailto:qsrservice@garland-group.com)



部品番号 4526903 (07/30/10)