

## MANUALE DI INSTALLAZIONE E D'USO

GRILL CLAMSHELL ELETTRICI  
& A GAS GARLAND  
CON RICONOSCIMENTO PRODOTTO

**MODELLI:**

**MWE3W**

**MWE3S**

**MWG3W**



### **AVVERTENZA:**

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

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

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

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

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

PRODOTTO ESCLUSIVAMENTE PER CONTO DI McDonald's DA  
GARLAND COMMERCIAL INDUSTRIES, LLC  
185 EAST SOUTH STREET FREELAND, PENNSYLVANIA 18224  
NUMERO VERDE: +1 800 446 8367 TELEFONO: +1 570 636 1000 FAX: +1 570 636 9874  
E-mail: [clamshell@garland-group.com](mailto:clamshell@garland-group.com)  
[www.garland-group.com](http://www.garland-group.com)



# INDICE

<b>INTRODUZIONE</b> .....	<b>4</b>	<b>DESCRIZIONE DEI COMANDI DEL GRILL</b> .....	<b>23</b>
<b>GARANZIA</b> .....	<b>4</b>	<b>POSSIBILI MESSAGGI DI ERRORE</b> .....	<b>23</b>
<b>SICUREZZA</b> .....	<b>5</b>	<b>PROCEDURE OPERATIVE</b> .....	<b>24</b>
<b>PROCEDURA DI RECLAMO PER DANNI INTERVENUTI DURANTE LA SPEDIZIONE</b> .....	<b>6</b>	Descrizione Generale: .....	24
<b>PULIZIA &amp; MANUTENZIONE</b> .....	<b>6</b>	Per accendere il grill: .....	24
<b>SPECIFICHE</b> .....	<b>10</b>	Per Selezionare una Scelta di Menu: .....	24
Dimensioni: Model MWE3S .....	11	Biblioteca Scelta di Menu .....	24
Specifiche di entrata, Grill Elettrici, Stati Uniti: .....	12	Spie Luminose .....	25
Specifiche di entrata, Grill Elettrici, Canada: .....	12	Modalità Standby .....	25
Specifiche di entrata, Grill Elettrici, Modello CE Approvato... ..	12	Per visualizzare le temperature correnti: .....	25
Specifiche di entrata, Grill Elettrici, Modello Non-CE Approvato .....	12	Colazione In Modalità Manuale .....	25
Specifiche di entrata, Grill a GAS, Nord America: .....	13	Pranzo In Modalità Manuale .....	25
Specifiche di entrata, Grill a GAS, Modello approvato CE ...	13	Per Cambiare Il Tempo di Cottura di una Scelta di Menu .....	25
<b>INSTALLAZIONE &amp; AVVIO</b> .....	<b>14</b>	Colazione In Modalità Automatico .....	25
Tipo di Cappa di Aspirazione & Altezza Piastra .....	17	Pranzo In Modalità Automatico .....	26
Procedura di avvio .....	18	Cottura di Transizione .....	26
<b>INSTALLAZIONE DELLA COPERTURA INTORNO ALLE STAFFE CHE FISSANO LA TEGLIA DI SCARICO</b> .....	<b>19</b>	<b>RICONOSCIMENTO PRODOTTO</b> .....	<b>26</b>
<b>INSTALLAZIONE DEL PARASPRUZZI</b> .....	<b>19</b>	PER ESEGUIRE L'AUTOCALIBRAZIONE FORZATA .....	26
<b>INSTALLAZIONE DELLA TEGLIA DI SCARICO</b> .....	<b>20</b>	<b>PROBLEMI COMUNI NEL RICONOSCIMENTO DEL PRODOTTO</b> .....	<b>27</b>
<b>INSTALLAZIONE DELLA BARRIERA VAPORE</b> .....	<b>20</b>	<b>POSIZIONAMENTO MEDAGLIONE</b> .....	<b>28</b>
<b>ACCESSORI DISPONIBILI</b> .....	<b>21</b>	<b>LOGICA PROGRAMMA</b> .....	<b>29</b>
Paraspruzzi .....	21	<b>PROGRAMMAZIONE CONTROLLO</b> .....	<b>30</b>
Barriera Vapore .....	21	Modalità di Programmazione; Configurazione del Sistema... ..	30
Kit avvolgibile di Teflon .....	21	Modalità di Programmazione; Scelte di Menu .....	31
Tubo del Gas a Disinnesto Rapido .....	22	<b>CALIBRAZIONE SONDA</b> .....	<b>34</b>
Cavo di Alimentazione Interblocco - 5 Conduttori .....	22	<b>POSIZIONAMENTO TERMOCOPPIE</b> .....	<b>34</b>
Cavo di Alimentazione Trifase 4 Conduttori 50 AMP .....	22	<b>REGOLAZIONE IMPOSTAZIONI DI FABBRICA</b> .....	<b>35</b>
Cavo di Alimentazione Trifase 4 Conduttori 30 AMP .....	22		

## INTRODUZIONE

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

## GARANZIA

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

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

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

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

L'azienda declina ogni responsabilità per l'installazione, regolazioni, diagnosi o manutenzione normale, come: lubrificazione di molle o valvole. Sono esclusi guasti causati da fluttuazioni di tensione o da problemi dell'impianto del gas.

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

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

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

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

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

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

## SICUREZZA

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

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

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

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

**NON** utilizzare il grill senza aver letto il presente manuale.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**NOTA:** Tutte le etichette di avvertenze affisse al grill richiamano l'attenzione sui pericoli e sulle precauzioni necessarie.

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

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

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

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

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

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

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

## PROCEDURA DI RECLAMO PER DANNI INTERVENUTI DURANTE LA SPEDIZIONE

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

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

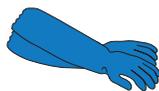
## PULIZIA & MANUTENZIONE



Detergente McD®  
Hi-Temp  
Grill Cleaner



Impugnatura Kay® Grill Cleaning Pad  
Holder e spugnetta KAY®



Guanti  
termoresistenti



Panni per grill puliti e imbevuti  
di disinfettante



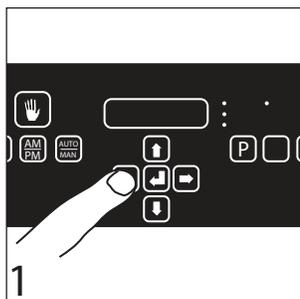
Coperchio



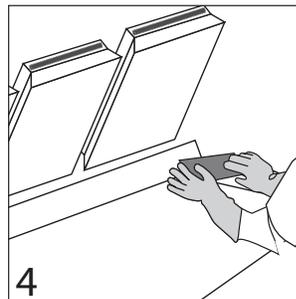
Paletta



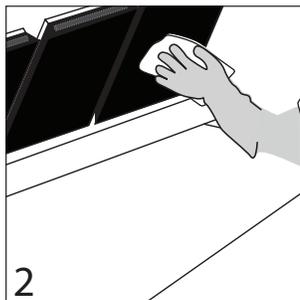
Spazzola



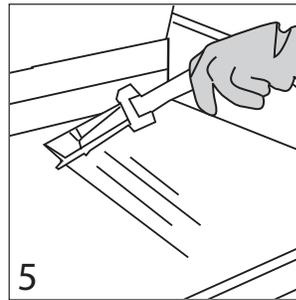
- Selezionare Modalità Pulizia. Una volta raggiunto la Modalità Pulizia spegnere il grill.
- Dopo averlo spento, le piastre possono essere controllate premendo il tasto verde.



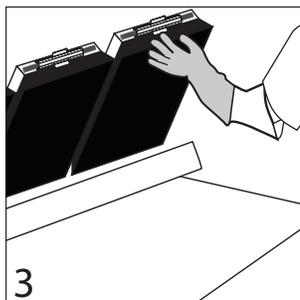
- Se sono installati i paraspruzzi, smontarli, lavarli in un lavandino a 3 bocche e asciugarli; quindi riporli da parte.



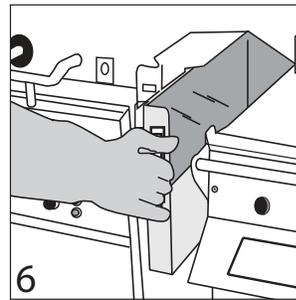
- Detergere le teglie di scarico con un panno per grill pulito e imbevuto in un disinfettante.



- Raschiare la superficie inferiore del grill con una spazzola per grill.
- Utilizzare una spatola per spingere il grasso residuo nella vasca.
- Lavare la spazzola in un lavandino a 3 bocche e qui asciugarla.



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

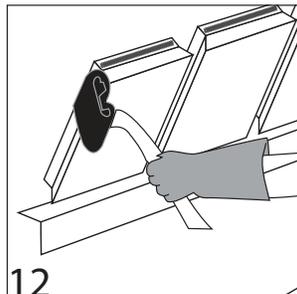


- Vuotare e rimontare le vasche del grasso.

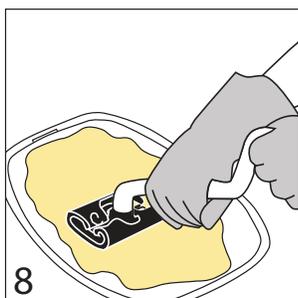
## PULIZIA & MANUTENZIONE *segue*



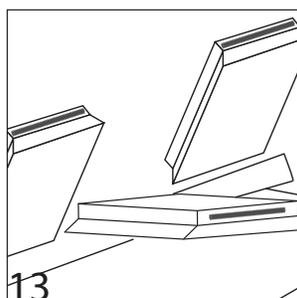
- Aprire una confezione di detergente McD® Hi-Temp Grill Cleaner e vuotarne il contenuto in un coperchio o una bacinella di acciaio inossidabile.
- Indossare i guanti termoresistenti.



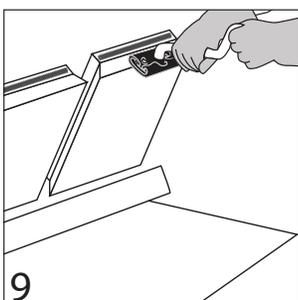
- Applicare il detergente sui lati esterni della piastra destra e sinistra.
- NON STROFINARE



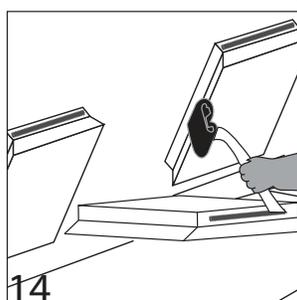
- Imbevare la spugnetta KAY Grill Cleaning Pad Holder nel detergente del grill.



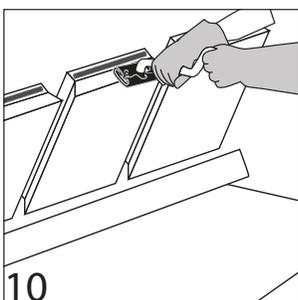
- Premere il tasto verde per abbassare la piastra centrale.



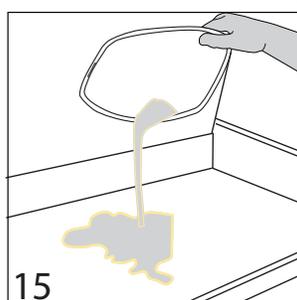
- Applicare detergente McD® Hi-Temp Grill Cleaner sui lati anteriori delle piastre partendo da destra verso sinistra.
- NON STROFINARE



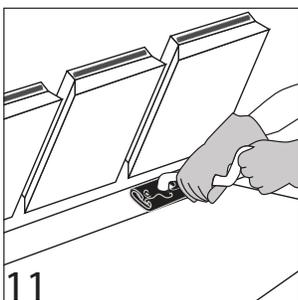
- Applicare il detergente del grill sui lati interni delle piastre destra e sinistra.
- NON STROFINARE
- Premere il tasto verde per sollevare la piastra destra.



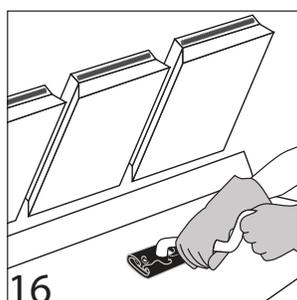
- Applicare il detergente del grill alle superfici della piastra partendo da destra verso sinistra.
- NON STROFINARE



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

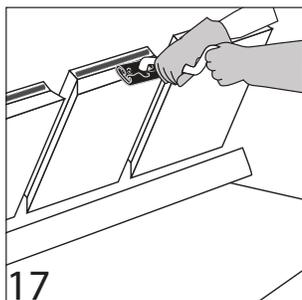


- Applicare il detergente sui lati posteriori delle piastre partendo da destra verso sinistra.
- NON STROFINARE

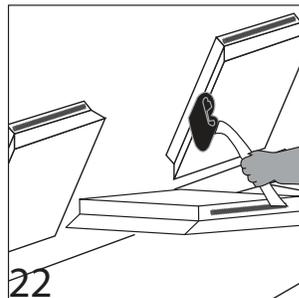


- Cospargere il detergente sull'intera superficie inferiore compiendo movimenti uniformi avanti e indietro.
- NON STROFINARE

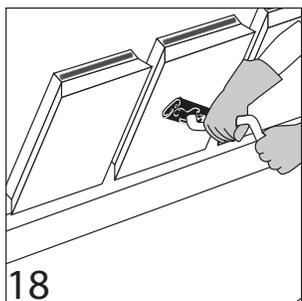
## PULIZIA & MANUTENZIONE *segue*



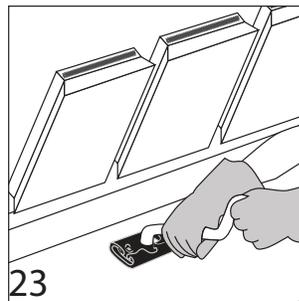
- Strofinare il lato anteriore delle piastre da destra verso sinistra utilizzando la spugnetta KAY Grill Cleaning Pad Holder.



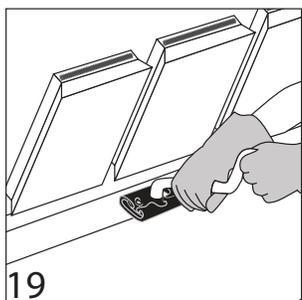
- Strofinare gli angoli interni delle piastre destra e sinistra.
- Premere il tasto verde per sollevare la piastra centrale.



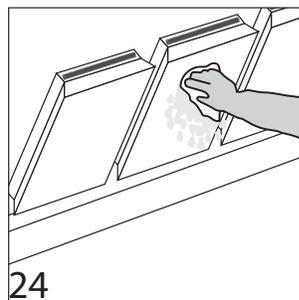
- Strofinare le superfici del grill partendo dalla piastra destra verso la piastra sinistra.



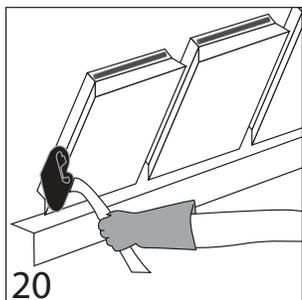
- Strofinare la superficie inferiore del grill.



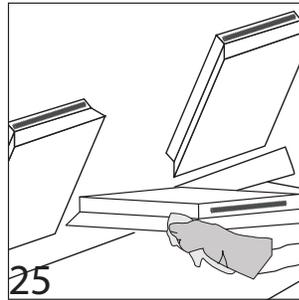
- Strofinare il lato posteriore delle piastre partendo dalla piastra destra verso la piastra sinistra.



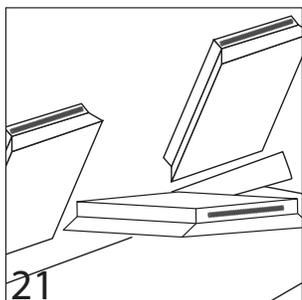
- Risciacquare le superfici anteriore, laterale e posteriore della piastra con un panno per grill pulito e imbevuto di disinfettante, partendo dalla piastra destra verso quella sinistra.



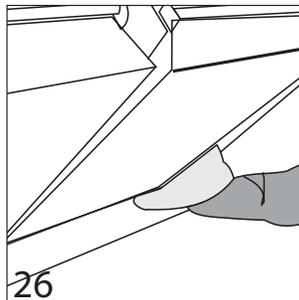
- Strofinare gli angoli esterni delle piastre destra e sinistra.



- Premere il tasto verde per abbassare la piastra destra, risciacquare gli angoli interni delle due piastre; quindi sollevare la piastra.

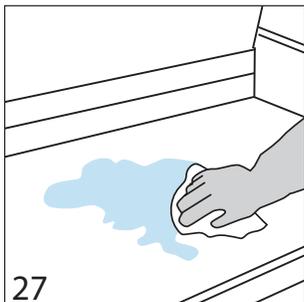


- Premere il tasto verde per abbassare la piastra centrale.

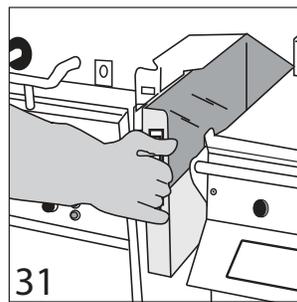


- Detergere la superficie inferiore un panno per grill pulito e imbevuto in un disinfettante.

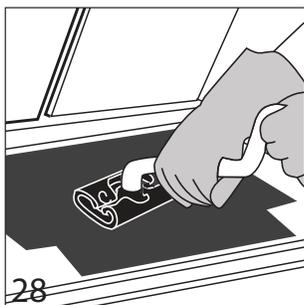
## PULIZIA & MANUTENZIONE *segue*



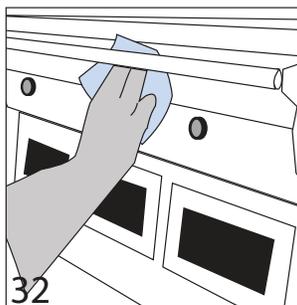
- Versare una piccola quantità di acqua tiepida su un panno pulito imbevuto di disinfettante sopra la superficie inferiore del grill e rimuovere ogni residuo.



- Vuotare, lavare, risciacquare e rimontare le vasche del grasso.



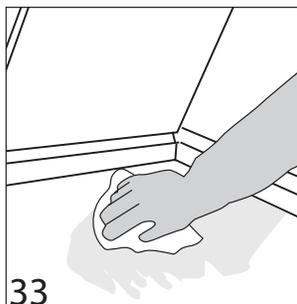
- Collocare le teglie di scarico della piastra superiore in piano sulla superficie del grill.
- Pulire delicatamente i due lati delle teglie di scarico con la spugnetta KAY Grill Cleaning Pad Holder.



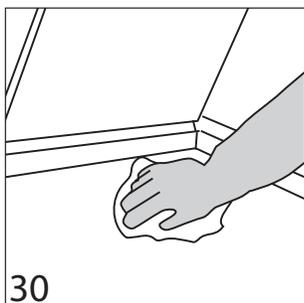
- Detergere le altre superficie del grill con un panno pulito e imbevuto in un disinfettante.



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



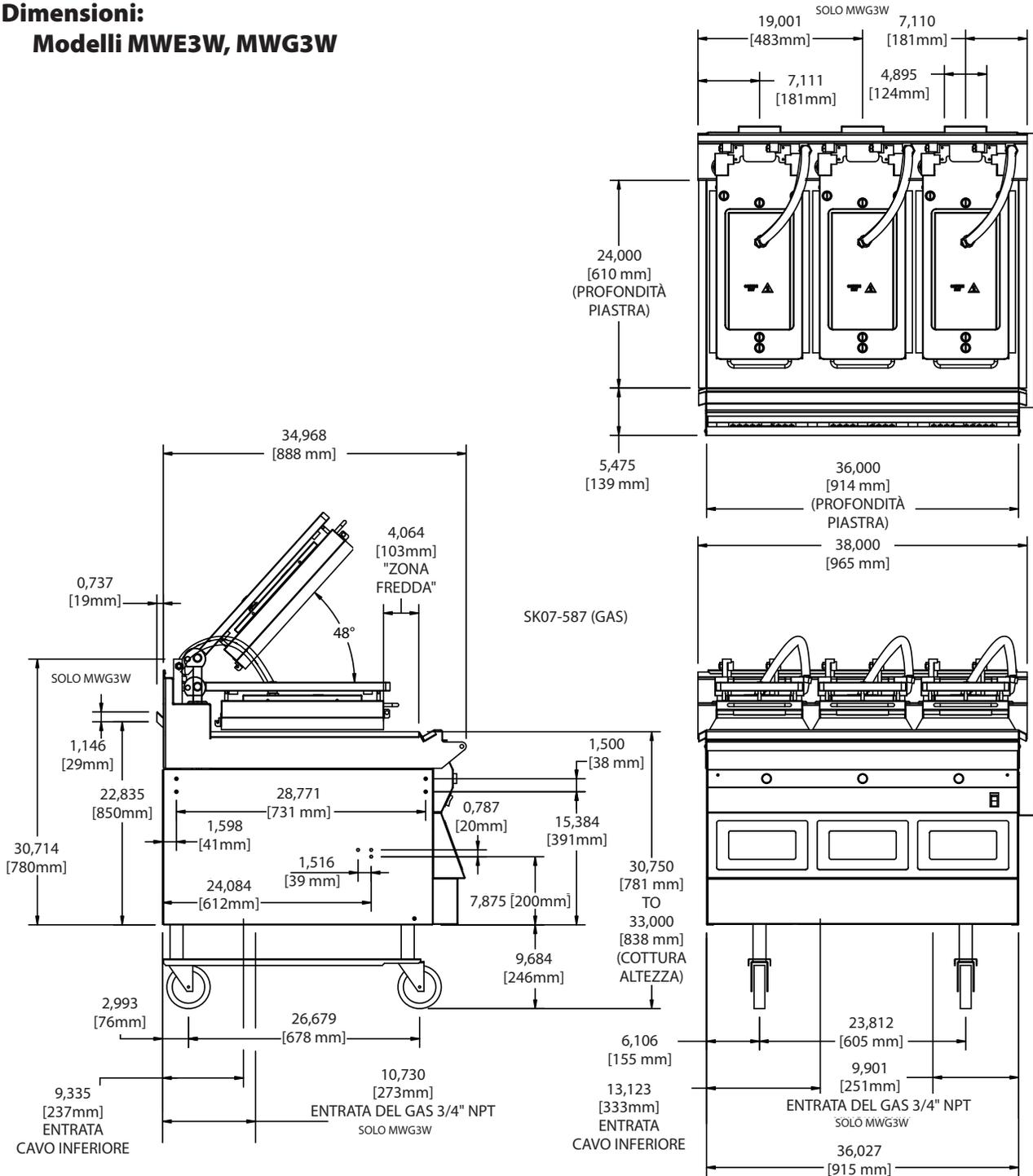
- Applicare un sottile strato di grasso solo alla superficie inferiore del grill.



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

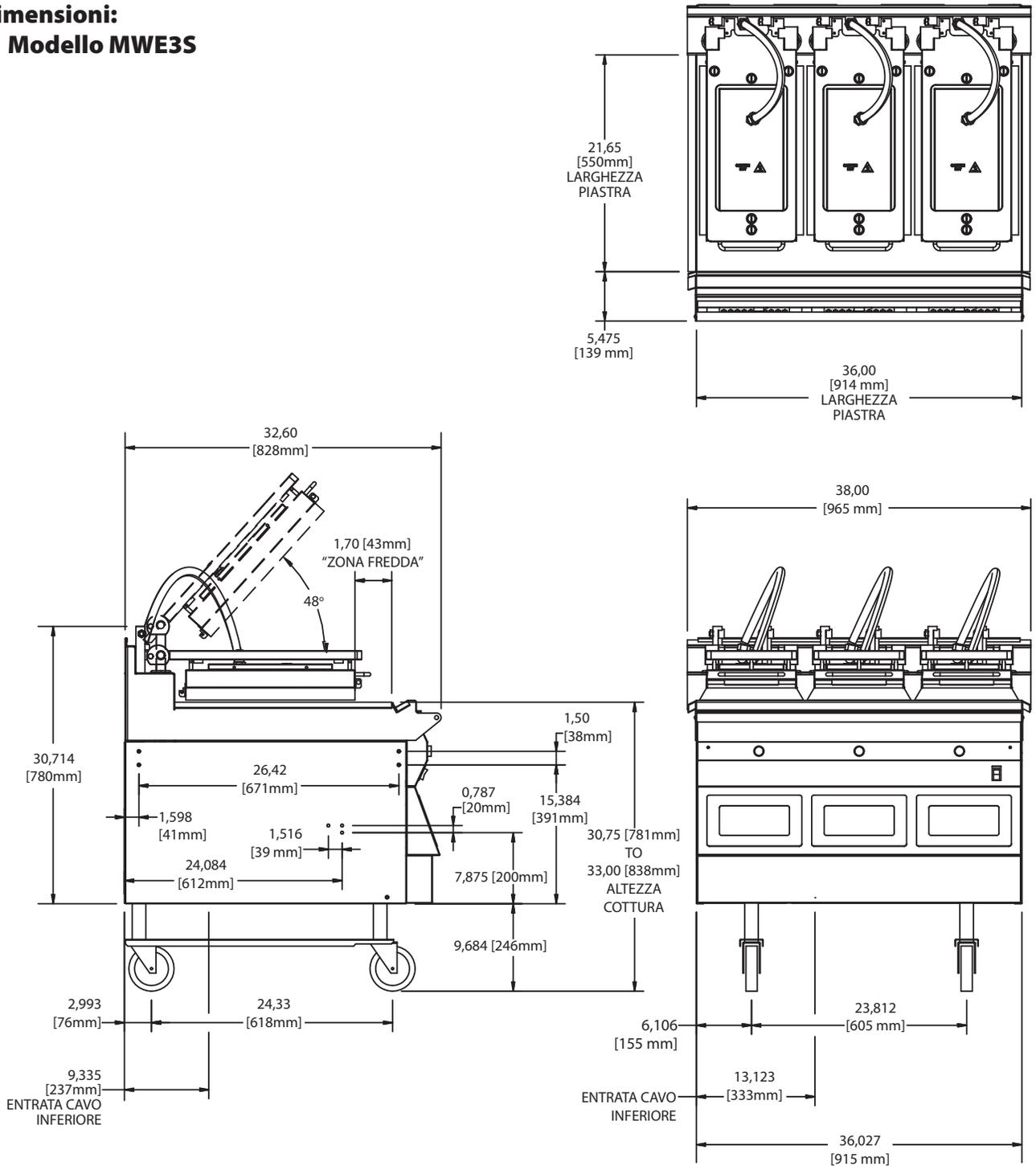
# SPECIFICHE

## Dimensioni: Modelli MWE3W, MWG3W



# SPECIFICHE

## Dimensioni: Modello MWE3S



## SPECIFICHE

### Specifiche ingresso, Grill ELETTRICI MISURA INTERA, MWE3W, Stati Uniti:

ALIMENTAZIONE NECESSARIA	CARICO kW TOTALE	AMP NOMINALI PER LINEA								
		208 V			220 V			240 V		
		L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3
<b>INGRESSO 1</b>	7,65	21,3	21,3	21,3	20,1	20,1	20,1	18,4	18,4	18,4
<b>INGRESSO 2</b>	15,30	42,6	42,6	42,6	40,2	40,2	40,2	36,8	36,8	36,8

### Specifiche ingresso, Grill ELETTRICI MISURA INTERA, MWE3W, Canada Occidentale:

ALIMENTAZIONE NECESSARIA	CARICO kW TOTALE	AMP NOMINALI PER LINEA					
		208 V			240 V		
		L1	L2	L3	L1	L2	L3
<b>INGRESSO 1</b>	22,95	63,9	63,9	63,9	55,2	55,2	55,2

### Specifiche ingresso, Grill Elettrici, Modelli MWE3W-CE, MWE3S-CE Approvati CE:

GAS	CARICO kW TOTALE	CARICO: (kW/FASE)			AMP NOMINALI PER LINEA			PUÒ RICHIEDERE SPINA E PRESA MENNEKES
		230 V / 400 V			230 V / 400 V			
3N~400V 50Hz	22,7	L1/L2	L1/L3	L2/L3	L1	L2	L3	Tipo 748
		7,60	7,60	7,60	33,0	33,0	33,0	

### Specifiche ingresso, Grill Elettrici, Esportazione, Modelli MWE3W, MWE3S Non-CE:

ALIMENTAZIONE	CARICO kW TOTALE	CARICO: (kW/FASE)			AMP NOMINALI PER LINEA			PUÒ RICHIEDERE SPINA E PRESA MENNEKES
		230V / 400V			230V / 400V			
		L1/L2	L1/L3	L2/L3	L1	L2	L3	
220V 50Hz	22,7	7,60	7,60	7,60	34,5	34,5	34,5	Tipo 748
240V 50Hz	22,7	7,60	7,60	7,60	31,6	31,6	31,6	

## SPECIFICHE

### Specifiche di entrata, Grill a GAS, Nord America:

ALIMENTAZIONE NECESSARIA	CARICO kW TOTALE	CARICO: (kW/FASE)			AMP NOMINALI PER LINEA								
		208 V / 220 V / 240 V			208 V / 60 Hz			220 V / 60 Hz			240 V / 60 Hz		
		L1/L2	L1/L3	L2/L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3
<b>INGRESSO 1</b>	10,0	3,25	3,25	3,25	28,0	28,0	28,0	26,3	26,3	26,3	24,0	24,0	24,0

INGRESSO GAS						
GAS	INGRESSO MAX (NETTO) PER BRUCIATORE (BTU/H)	INGRESSO NOMINALE TOTALE (BTU/H)	MISURA INIETTORE	IMPOSTAZIONE CHIUSURA ARIA (MM)	PRESSIONE IN ENTRATA (IN W.C.)	PRESSIONE COLLETTORE BRUCIATORE (IN W.C.)
<b>GAS NATURALE</b>	32,000	96,000	#35	4,8	3,5	3,5
<b>GAS PROPANO</b>	32,000	96,000	#43	4,8	3,5	3,5

### Specifiche ingresso, Grill a GAS, Modello MWG3W approvato CE:

3N~ 400 V 50 Hz	CARICO kW TOTALE	CARICO: (kW/FASE)			AMP NOMINALI PER LINEA			PUÒ RICHIEDERE SPINA E PRESA MENNEKES
		L1/L2	L1/L3	L2/L3	L1	L2	L3	
	10,0	3,25	3,25	3,25	14,1	14,1	14,1	Tlpo 748

INGRESSO GAS							
GRUPPO GAS	INGRESSO MAX (NETTO) PER BRUCIATORE (kW)	INGRESSO NOMINALE TOTALE (kW)	MISURA INIETTORE	IMPOSTAZIONE CHIUSURA ARIA (mm)	PRESSIONE ENTRATA (mbar)	PRESSIONE BRUCIATORE (mbar)	PORTATA VOLUMETRICA GAS
G20 GN	8,9	26,7	2,79mm (#35)	4,8	20/25	8,7	0,940 m <sup>3</sup> /h
G25 NG			2,79mm (#35)	4,8	20	8,7	
G31 LPG	8,9	26,7	2,26mm (#43)	4,8	37/50	8,7	0,69 kg/h

VALORE DI RISCALDAMENTO NETTO PER GRUPPO GAS		
G20	G25	G31
34,02 MJ/m <sup>3</sup> ; 0,555 SG	29,25 MJ/m <sup>3</sup> ; 0,613 SG	88,0 MJ/m <sup>3</sup> (46,34 MJ/kg); 1,55 SG

CATEGORIE DI GAS		
CATEGORIA	PAESI DI DESTINAZIONE	PRESSIONE ENTRATA (mbar)
I <sub>2H</sub>	AT, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, IE, IS, IT, NO, PT, SE	20,0
I <sub>2E</sub>	DE, LU	20,0
I <sub>2L</sub>	NL	25,0
I <sub>2ER</sub>	FR	20,0 / 25,0
I <sub>3P</sub>	NL	30,0
I <sub>3P</sub>	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, LU	37,0
I <sub>3P</sub>	BE, CH, DE, CZ, ES, FR, NL	50,0

## INSTALLAZIONE & AVVIO

### Responsabilità del punto di installazione:

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

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

### L'avvio NON comprende:

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

### L'avvio COMPRENDE:

1. Verifica della tensione in ingresso e, se pertinente, dell'impianto del gas.
2. Test delle perdite e controllo della pressione del gas (per grill a gas).
3. Controllo della sicurezza elettrica.
4. Verifica del funzionamento del grill consentendo all'unità di raggiungere la temperatura prestabilita.
5. Verifica del funzionamento delle piastre e, se pertinente, dei timer.

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

### Articoli inclusi dal produttore al grill acquistato:

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

### Articoli NON INCLUSI dal produttore e da acquistare presso KES:

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

### LA SEGUENTE PROCEDURA DI INSTALLAZIONE PUÒ ESSERE ESEGUITA DA:

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

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

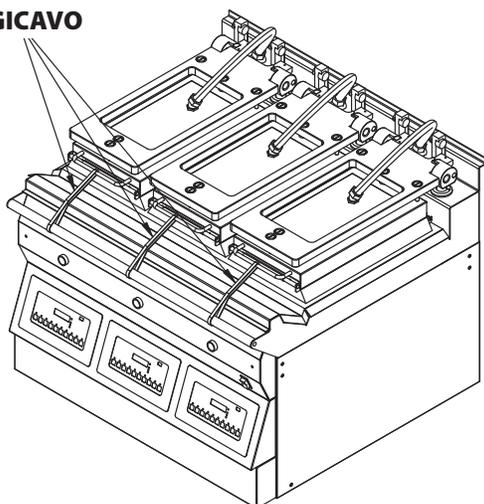
# INSTALLAZIONE & AVVIO *(segue)*

1. Disimballare l'unità.

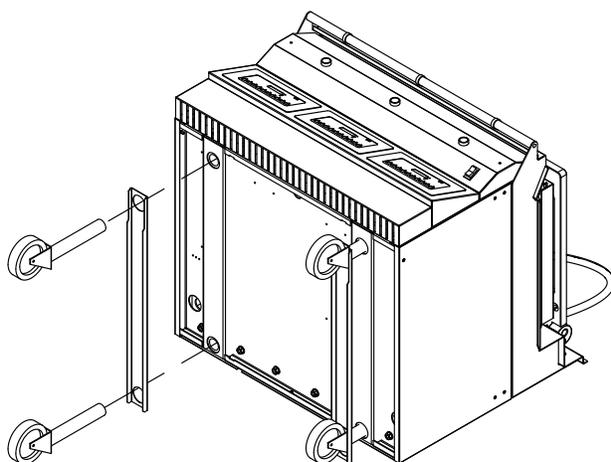
ATTENZIONE: prima dell'installazione, controllare l'alimentazione elettrica e accertarsi che la tensione in ingresso e la fase corrispondano ai valori nominali dell'apparecchiatura.

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

**FASCETTA STRINGICAVO**



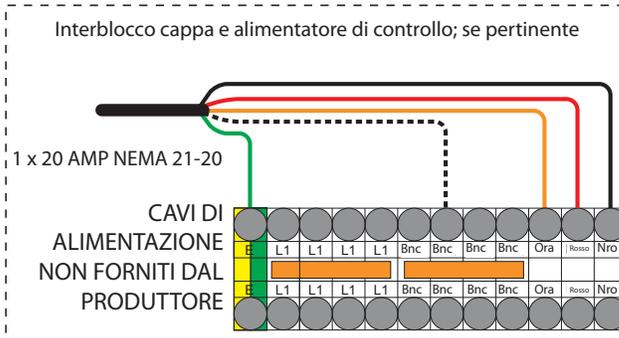
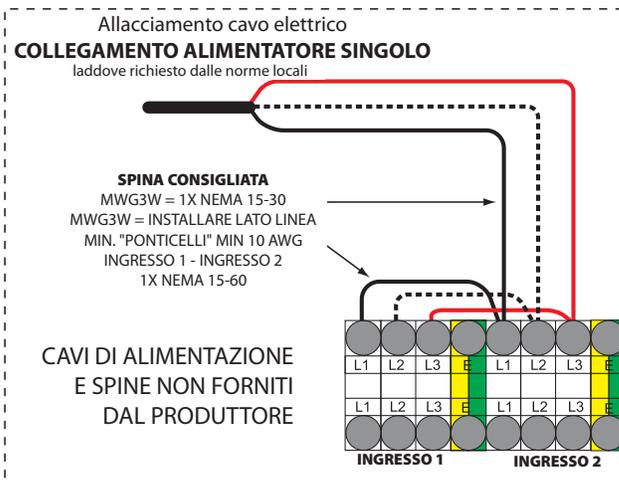
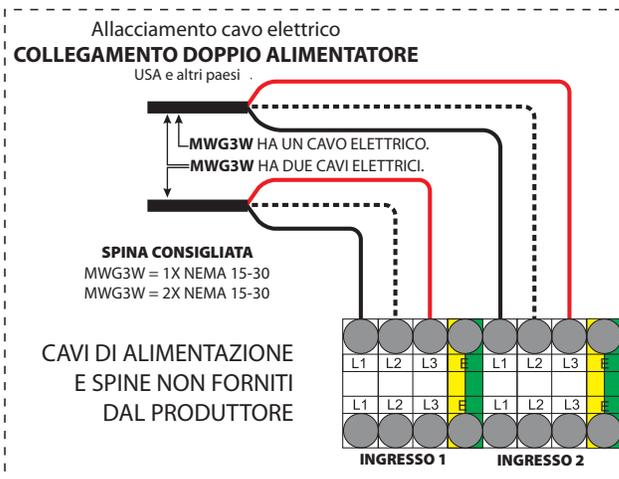
2. Rovesciare l'unità sul dorso. Installare i canali e le rotelle nel modo illustrato. AVVERTENZA: Si raccomanda che le rotelle posteriori siano avvitate completamente prima di rovesciare l'unità.



3. Rovesciare attentamente il grill sulle rotelle. A questo punto, tagliare le cinghie di fissaggio delle piastre.  
 4. Rimuovere il lato posteriore e installare i cavi di alimentazione adatti al proprio paese e alle specifiche locali.

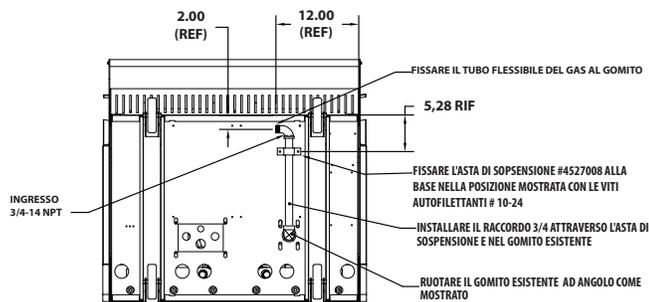
AVVERTENZA: tutte le apparecchiature elettriche devono essere munite di messa a terra in conformità con le norme locali o, in assenza di queste, con la norma nazionale ANSI/NFPA nella sua versione più recente.

Affidare i collegamenti elettrici a un tecnico qualificato e competente.



## INSTALLAZIONE & AVVIO (segue)

1. Installare la connessione Gas Frontale Opzionale (Se disponibile).



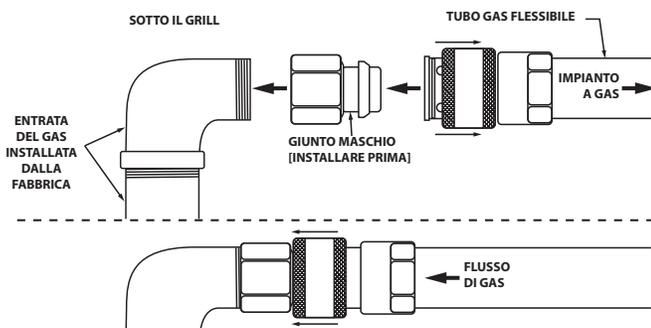
- a. Isolare il grill da qualsiasi fonte di alimentazione scollegando tutti i cavi elettrici.
- b. Ruotare il gomito esistente nel modo illustrato nel diagramma seguente.
- c. Montare la staffa di supporto (NP 4528775) alla base nel modo illustrato servendosi delle viti #10-24 e delle rosette di sicurezza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

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

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

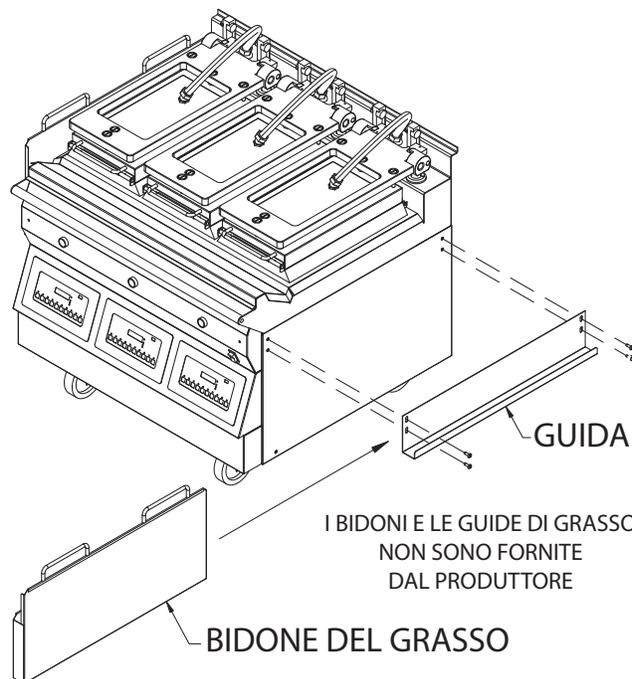
2. **SOLO GRILL A GAS, (per grill elettrici, saltare al passaggio 7):** Installare il tubo del gas a disinnesto rapido incluso al raccordo d'ingresso sotto il grill infilando un raccordo 3/4" NPT al gomito, quindi avvitare il giunto maschio ad innesto rapido di ottone incluso al tubo.

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

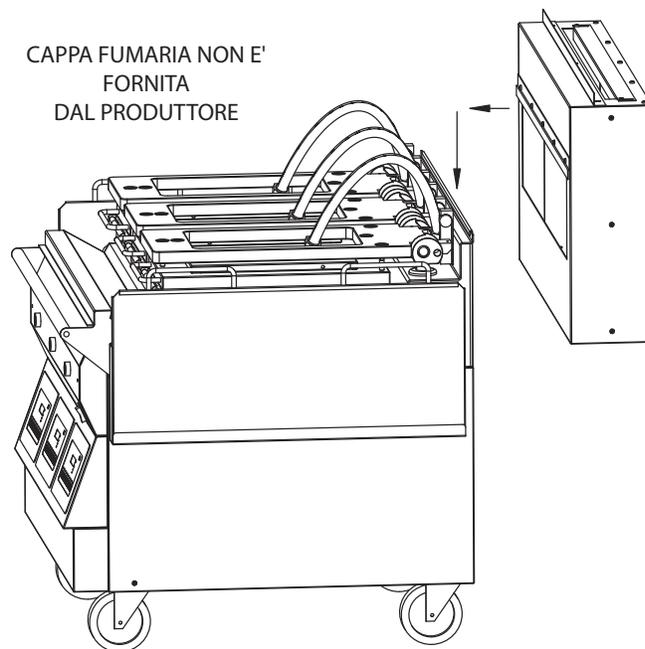


Con la valvola di chiusura manuale chiusa, installare l'altra estremità del tubo all'impianto del gas.

3. Installare le guide per il bidone del grasso nel modo illustrato di seguito:



4. Installare il condotto della canna fumaria sul retro del grill.



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

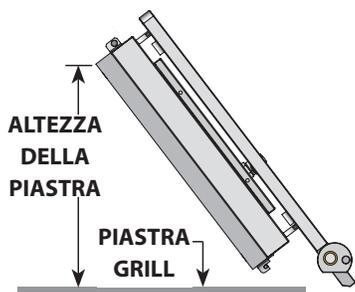
## INSTALLAZIONE & AVVIO *(segue)*

### Tipo di Cappa di Aspirazione e Altezza Piastra

Con le piastre in posizione sollevata, misurare l'altezza dal bordo anteriore della piastra alla superficie del grill. Determinare quale tipo di cappa di aspirazione ha il magazzino e controllare la compatibilità per il tipo di cappa di aspirazione/ altezza della piastra in base alla tabella seguente:

TIPO di Cappa di Aspirazione	ALTEZZA DELLA PIASTRA CORRETTA
Universale	18 1/2" (470mm)
Serie 92	17" (432mm)
GSC	18 1/2" (470mm)

Se l'altezza della piastra è incompatibile con il tipo di cappa di aspirazione, l'altezza della piastra deve essere aggiustata da un tecnico del centro autorizzato.



### Informazioni LonWorks & Messa in funzione Per attivare il grill sulla rete LonWorks:

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

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

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

1. Accendere il grill.
2. TENERE PREMUTO il tasto **P** per 3 secondi circa. Il controller visualizzerà l'articolo del menu selezionato in precedenza e il suo numero corrispondente.

3. PREMERE i tasti freccia **↑** E **CONTEMPORANEAMENTE**. Sul display apparirà la dicitura "CONFIGURE" (CONFIGURA).
4. PREMERE il tasto freccia **←**. Sul display apparirà la dicitura "SERVICE" (SERVIZIO) PREMERE il tasto .
5. Premere il tasto freccia **←** per due volte. Sul display apparirà la dicitura "LonWorks Service".
6. PREMERE il tasto .
7. Impostare "NO". Attendere 10 secondi. Se il servizio LonWorks era già attivato, ripetere comunque questo passaggio.
8. Impostare "YES". La rete riceverà la richiesta di servizio LonWorks entro 10 secondi.

Dopo che il grill ha inviato questa richiesta, l'amministratore Lonworks riceverà il messaggio e assegnerà un indirizzo appropriato al grill per abilitare le comunicazioni.

Dopo che il server Lonworks ha stabilito questo indirizzo, la comunicazione sarà attivata dall'amministratore LonWorks e il grill inizierà a comunicare sulla rete LonWorks.

### Impostazione dei Livelli di Combustione Adeguati



Per mantenere i livelli di combustione adeguati non è richiesta la misurazione di uA. Per qualsiasi domanda, telefonare al numero +1 800 446 8367. Affidare il controllo e la regolazione dei livelli di combustione unicamente a un tecnico qualificato alle

dipendenze di un centro di servizio autorizzato dal produttore. *Vedere il manuale di servizio per ulteriori informazioni.*

# INSTALLAZIONE E AVVIO (segue)

## Procedura di avvio

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

La procedura di avvio comprende il controllo del grill da parte di un tecnico qualificato dal produttore, che documenterà tutte le impostazioni finali programmate nel controller una volta che tutti gli altri vari controlli sono completati. Si prevede che questa procedura di avvio richieda in totale da 2,5 a 3,5 ore. Tenere presente questo lasso di tempo quando si fissa l'appuntamento di avvio. Le ore straordinarie non sono coperte dalla garanzia e saranno fatturate ad un costo pari alla differenza tra il Prezzo di Rimborso Garland e il costo per straordinari del Centro di Servizio Autorizzato.

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

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

### MODULO DI AVVIO DEL GRILL CLAMSHELL GARLAND ELETTRICO O COMBINATO GAS/ELETTRICO (PER L'USO SOLO CON I GRILL MODELLO MWE3W/MWG3W & MWE2W/MWG2W)

McDonald's \_\_\_\_\_ ID certificazione \_\_\_\_\_ Ristorante \_\_\_\_\_ Data di avvio \_\_\_\_\_  
Riportato sull'Adesivo di Certificazione MM / GG / AA

Indirizzo \_\_\_\_\_ Località \_\_\_\_\_ N. modello  MWE3W |  MWG3W |  MWE2W |  MWG2W  
Cerchiare uno

Provincia/Stato \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_ N. di serie \_\_\_\_\_

Stati Uniti  Canada  Internazionale (indicare il paese) \_\_\_\_\_ Telefono \_\_\_\_\_

Tipo gas	Electric / 3-phase	Amp per linea, ogni contattore		
		Sinistro	Centro	Destro
Tipo gas effettivo _____	Ingresso effettivo _____			
Conforme ai valori nominali? <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> 208 V CA <input type="checkbox"/> 380 V CA <input type="checkbox"/> 220 V CA <input type="checkbox"/> 400 V CA <input type="checkbox"/> 230 V CA <input type="checkbox"/> 415 V CA <input type="checkbox"/> 240 V CA	Linea 1	Linea 2	Linea 3

#### ISPEZIONE / CONTROLLO OPERATIVO

NOTA: non controllare la PIASTRA CENTRALE su MWE2W / MWG2W		
1. Verificare che il grill sia installato con il tipo di cappa di aspirazione adatto per il tipo di gas, con ventilazione adeguata.		<input type="checkbox"/> OK
2. Verificare che i limitatori di aspirazione siano completamente aperti o assenti. Cappa fumaria fornita da KES. Limitatori di aspirazione situati all'interno della cappa di aspirazione.		<input type="checkbox"/> OK
3. Verificare che la piastra inferiore sia livellata da lato a lato / davanti/dietro / diagonalmente, nel punto di installazione sotto la cappa. Regolare le rotelle per livellarla perfettamente.		<input type="checkbox"/> OK
4. <b>RIMUOVERE IL GRILL DA SOTTO LA CAPP A.</b> Azionare l'interruttore Generale, il display del controller si accende e visualizza la dicitura "OFF". Tutte le piastre si sollevano automaticamente?		<input type="checkbox"/> OK   <input type="checkbox"/> C   <input type="checkbox"/> OK   <input type="checkbox"/> D   <input type="checkbox"/> OK
5. Abbassare e sollevare la Piastra Superiore e verificare che il movimento sia fluido e continuo. Ingrassare gli alberi con un LUBRIFICANTE PER ALIMENTI.		<input type="checkbox"/> OK   <input type="checkbox"/> C   <input type="checkbox"/> OK   <input type="checkbox"/> D   <input type="checkbox"/> OK
6. Se l'elevazione della piastra superiore è eccessiva e interferisce con la cappa, abbassare l'interruttore limite superiore. riferirsi al Manuale Procedure & Installazione per indicazioni sull'altezza delle piastre.		<input type="checkbox"/> OK   <input type="checkbox"/> C   <input type="checkbox"/> OK   <input type="checkbox"/> D   <input type="checkbox"/> OK
7. Premere il tasto di accensione. Il controller visualizza la dicitura "PREHEAT - AM" (PERISCALDAMENTO - AM) e la piastra si abbassa. Le spie di calore sono GIALLE?		<input type="checkbox"/> OK   <input type="checkbox"/> C   <input type="checkbox"/> OK   <input type="checkbox"/> D   <input type="checkbox"/> OK
8. Premere il tasto AM / PM. Ciò consentirà all'unità di riscaldarsi a: Piastra-217°C (425°F), Grill-177°C (350°F).		<input type="checkbox"/> OK   <input type="checkbox"/> C   <input type="checkbox"/> OK   <input type="checkbox"/> D   <input type="checkbox"/> OK
9. Il grill si porta nel modo SOAK (timer di 15:00 minuti), inizia il conto alla rovescia e la piastra superiore si autocalibra alle temperature: Piastra-217°C (425°F), Grill-177°C (350°F).		<input type="checkbox"/> OK   <input type="checkbox"/> C   <input type="checkbox"/> OK   <input type="checkbox"/> D   <input type="checkbox"/> OK
10. Chiudere la valvola e verificare che l'unità tenti di accendersi quattro (4) volte. Unità bloccata per Guasto di Accensione?		<input type="checkbox"/> OK   <input type="checkbox"/> C   <input type="checkbox"/> OK   <input type="checkbox"/> D   <input type="checkbox"/> OK
11. CONTROLLI PRESSIONE DEL GAS (se pertinente): Pressione in Ingresso Nominale Gas naturale 6 - 14" W.C. Ingresso effettivo _____ Gas propano / butano 11 - 14" W.C. Ingresso effettivo _____ Pressione Nominale Bruciatore Gas naturale 3,5" W.C. Effettivo Sinistro _____ Centro _____ Destro _____ Gas propano / butano 3,5" W.C. Effettivo Sinistro _____ Centro _____ Destro _____		
12. Controllare il valore microamp per assicurarsi che NON SIA INFERIORE A 0,8 microamp e compreso tra 0,9 e 1,2.		
13. Ultimata l'autocalibrazione, la piastra si solleva automaticamente e visualizza la dicitura "READY" (PRONTO). Se al termine dell'autocalibrazione, la piastra superiore non si solleva, indicare il messaggio visualizzato sul controller. Controllare il livello della piastra e regolare i contatti Reed. Spegnerle, riaccenderle e riprovare.		OK - <input type="checkbox"/> S / <input type="checkbox"/> C / <input type="checkbox"/> D Controllare Livello Piastra - <input type="checkbox"/> S / <input type="checkbox"/> C / <input type="checkbox"/> D Controllare Contatto Reed - <input type="checkbox"/> S / <input type="checkbox"/> C / <input type="checkbox"/> D
14. Selezionare la scelta di menu "10:1 - CLAM". Verificare che la temperatura prestabilita sia stata raggiunta e che le luci LED diventino VERDE.		<input type="checkbox"/> OK   <input type="checkbox"/> C   <input type="checkbox"/> OK   <input type="checkbox"/> D   <input type="checkbox"/> OK
15. Iniziare il ciclo di cottura premendo il TASTO VERDE. La piastra si abbassa e il ciclo ha inizio.		<input type="checkbox"/> OK   <input type="checkbox"/> C   <input type="checkbox"/> OK   <input type="checkbox"/> D   <input type="checkbox"/> OK
16. Verificare che il pirometro del ristorante sia accurato e calibrato utilizzando il metodo del bagno di ghiaccio.		<input type="checkbox"/> OK   <input type="checkbox"/> C   <input type="checkbox"/> OK   <input type="checkbox"/> D   <input type="checkbox"/> OK
17. Eseguire la CALIBRAZIONE DELLA SONDA.		<input type="checkbox"/> OK   <input type="checkbox"/> C   <input type="checkbox"/> OK   <input type="checkbox"/> D   <input type="checkbox"/> OK
18. Eseguire l'Azzeramento della Piastra & la Calibrazione del Contatto Reed in modalità "LEVEL / REED SW" (LIVELLO - CONTATTO REED).		<input type="checkbox"/> OK   <input type="checkbox"/> C   <input type="checkbox"/> OK   <input type="checkbox"/> D   <input type="checkbox"/> OK
19. La piastra ha eseguito l'autocalibrazione al termine della calibrazione del contatto Reed?		<input type="checkbox"/> OK   <input type="checkbox"/> C   <input type="checkbox"/> OK   <input type="checkbox"/> D   <input type="checkbox"/> OK
20. Bloccare tutti i cappucci. Verificare che i controdadi non consentano la rotazione dei dadi di regolazione quando sono serrati.		<input type="checkbox"/> OK   <input type="checkbox"/> C   <input type="checkbox"/> OK   <input type="checkbox"/> D   <input type="checkbox"/> OK
21. Assistere o richiedere assistenza dal personale del ristorante per il Test dell'Integrità della Carne, verificando il prodotto 10:1 e 4:1 fino a raggiungere le temperature interne desiderate.		<input type="checkbox"/> OK   <input type="checkbox"/> C   <input type="checkbox"/> OK   <input type="checkbox"/> D   <input type="checkbox"/> OK
22. Registrare i tempi di cottura, le impostazioni di intervallo e qualsiasi calibrazione utilizzata per ottenere l'integrità della carne.		<input type="checkbox"/> OK   <input type="checkbox"/> C   <input type="checkbox"/> OK   <input type="checkbox"/> D   <input type="checkbox"/> OK
23. Registrare i valori di calibrazione di seguito:		

Tempi di Cottura Prodotto (MWE3W & MWG3W   MWE2W & MWG2W)			
	SINISTRO	CENTRO <small>se pertinente</small>	DESTRO
10:1			
4:1			
ANGUS			

Valori di calibrazione (dal menu CALIBRATION) SOLO MWE3W & MWG3W				
	Retro Reed Cal	Fronte Reed cal	Retro Reed cal	Fronte Reed cal
SINISTRO				
CENTRO				
DESTRO				

Valori di calibrazione (dal MENU CALIBRATION) SOLO MWE2W & MWG2W								
Grill PRC a due piastre SOLO	Fronte SX Cal	Retro SX Cal	Fronte DX Cal	Retro DX Cal	Fronte SX Cancellare	Retro SX Cancellare	Fronte DX Cancellare	Retro DX Cancellare
SINISTRO								
DESTRO								

Problemi / Circostanze speciali / Danni:

Presentato da:	Accettato da:
Nome: _____	Nome: _____
Agente di servizio: _____	Si sono ricevute informazioni adeguate sul funzionamento del grill, sul suo uso e le sue operazioni? <input type="checkbox"/> S   <input type="checkbox"/> NO - Indicare commenti _____
Agente: (se pertinente) _____	_____
Il personale del ristorante è stato formato all'uso del grill? <b>SI / NO</b>	_____
Tecnico certificato dalla fabbrica? <b>SI / NO</b>	_____
Data di certificazione // _____	_____

Copia bianca - Fabbrica

Copia gialla - Agenzia di servizio

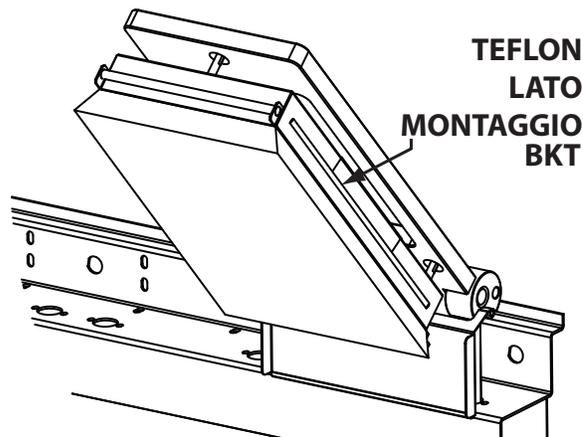
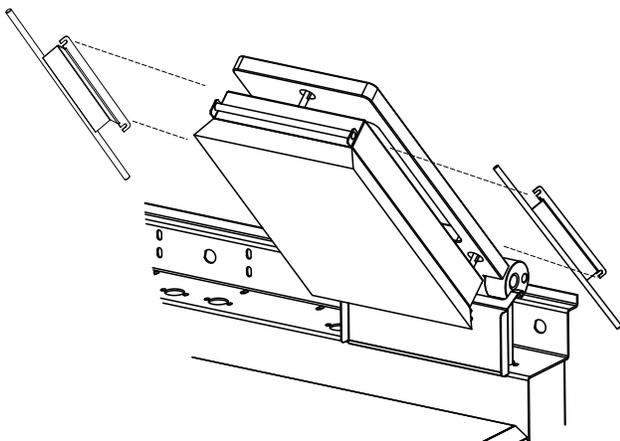
Copia rosa - Cliente

Rev 3c P/N 4521780 W(060310)

## INSTALLAZIONE DELLA COPERTURA INTORNO ALLE STAFFE CHE FISSANO LA TEGLIA DI SCARICO

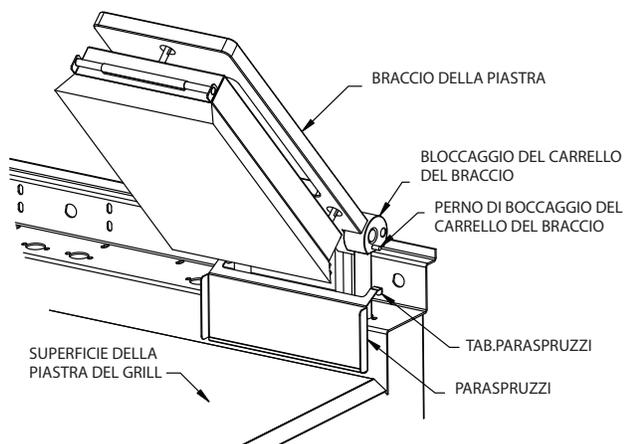
ATTENZIONE: LA PIASTRA SUPERIORE E' ESTREMAMENTE CALDA . AVVERTENZA: ISOLARE LA FONTE DI ALIMENTAZIONE PER PREVENIRE SHOCK ELETTRICO.

1. Assicurarsi che la corrente elettrica sia scollegata prima di procedere al prossimo passaggio.
2. Allentare 2 viti da ogni lato del coperchio della piastra.
3. Posizionare l'insieme dei componenti della staffa laterale sulle viti e inserirlo nel suo posto.
4. Avvitare di nuovo le quattro (4) viti sul coperchio della piastra.

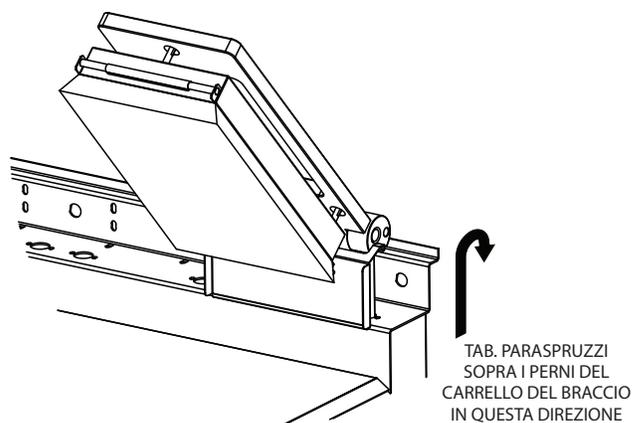


Numero Parte	Descrizione	Qtà per Grill a Misura Intera (3P)
4526334	Staffa della Teglia di Scarico, Laterale (Grill a 3 Piastre)	6 Grill, 2 Piastre
4527294	Morsetto della Teglia di Scarico con Flangia	15 Grill, 5 Piastre

## INSTALLAZIONE DEL PARASPRUZZI



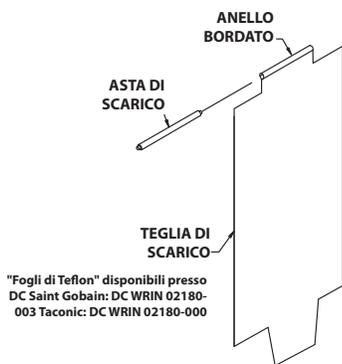
NOTA: ALCUNI COMPONENTI SONO STATI OMESSI PER MAGGIORE CHIAREZZA



NOTA: ALCUNI COMPONENTI SONO STATI OMESSI PER MAGGIORE CHIAREZZA

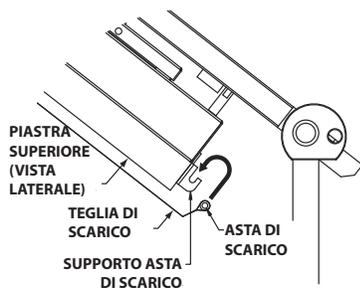
## INSTALLAZIONE DELLA TEGLIA DI SCARICO

1. Far scorrere l'asta della teglia di scarico attraverso la canalina della teglia di scarico.
2. Agganciare l'asta di scarico sulle staffe poste sul retro della piastra superiore.
3. Mantenendo il fondo della teglia di scarico a posto, tirare gentilmente la lastra verso a parte frontale della piastra.



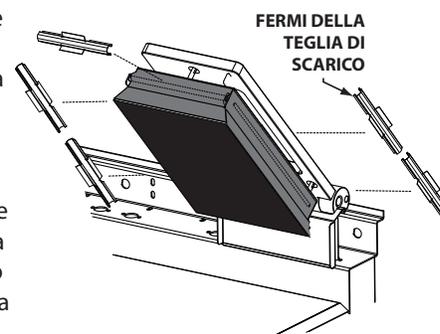
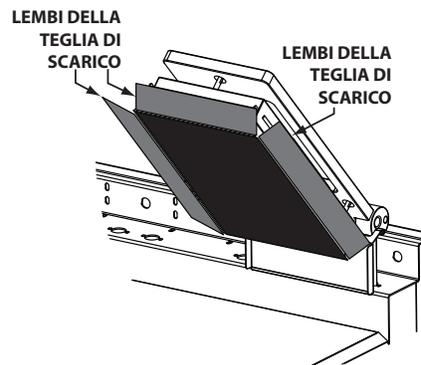
NOTA: Assicurarsi che la teglia di scarico si adatti bene sopra la piastra superiore.

4. Posizionare un (1) fermo di blocco sulla teglia di scarico frontalmente e premerlo in posizione sopra la barra di scarico.
5. Gentilmente tirare il lembo della lastra della teglia di scarico sopra la parte sinistra della piastra e serrarla con due (2) fermi di blocco.
6. Ripetere il passaggio 5 con la parte destra.

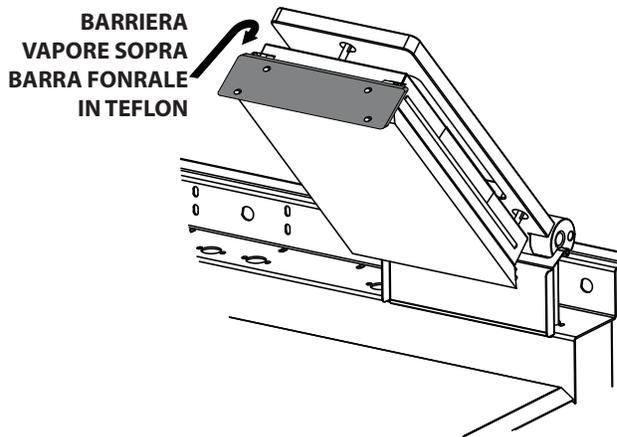
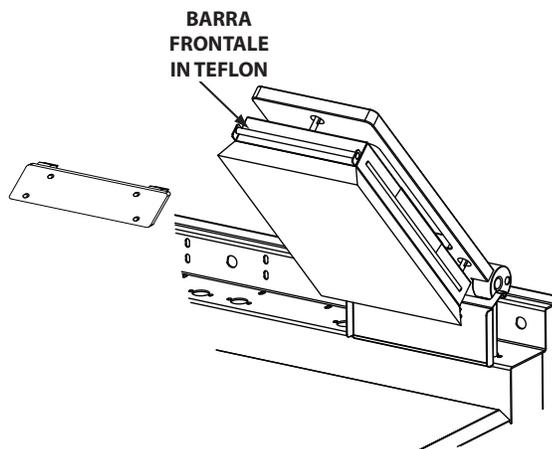


NOTA: La mancata installazione del numero corretto di fermi sulla piastra superiore provocherà l'allentamento della teglia di scarico, e si consumerà velocemente. Assicurarsi del posizionamento corretto di TUTTI i fermi per prevenire un prematuro logoramento e/o la scarsa qualità del prodotto.

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



## INSTALLAZIONE DELLA BARRIERA DEL VAPORE



## DISPONIBILITA' ACCESSORI



Paraspruzzi  
Articolo 4523492

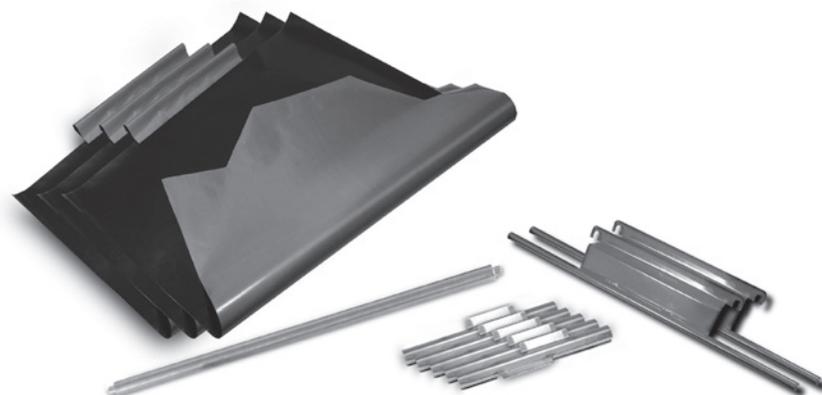


**Barriera Vapore Completa** (2 in figura)  
Articolo CK4525215



**Kit avvolgibile di Teflon (solo 1 piastra)**  
CK4528080-1 - comprende (*in figura*)  
(3) Foglio di Teflon (avvolgibile) - 4527643  
(5) Fermi - 4527294  
(1) Barra posteriore Teflon - 4521355

**Kit avvolgibile di Teflon (3 piastre)**  
CK4528080-3 - comprende (*non in figura*):  
(9) Foglio di Teflon (avvolgibile) - 4527643  
(15) Fermi - 4527294  
(3) Barra posteriore Teflon - 4521355



**Kit avvolgibile di Teflon (solo 1 piastra)  
con staffe**  
CK4528085-1 - comprende (*in figura*)  
(3) Foglio di Teflon (avvolgibile) - 4527643  
(5) Fermi - 4527294  
(1) Barra posteriore Teflon - 4521355  
(2) Staffe laterali avvolgibili - 4526334

**Kit avvolgibile di Teflon (3 piastre)**  
CK4528085-3 - comprende:  
(*non in figura*)  
(9) Foglio di Teflon (avvolgibile) - 4527643  
(15) Fermi - 4527294  
(3) Barra posteriore Teflon - 4521355  
(6) Staffe laterali avvolgibili - 4526334

## ACCESSORI DISPONIBILI *(continua)*

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



**NEMA 51-50P**

**Cavo di alimentazione trifase, a 4 conduttori 50 AMP (SOLO Grill Elettrici)**

(P/N Garland assente) - \*\*\* Non fornito da Garland



**NEMA L15-30P**

**Cavo di alimentazione trifase, a 4 conduttori 30 AMP (SOLO Grill Elettrici)**

(P/N Garland assente) - \*\*\* Non fornito da Garland



**NEMA L21-20P**

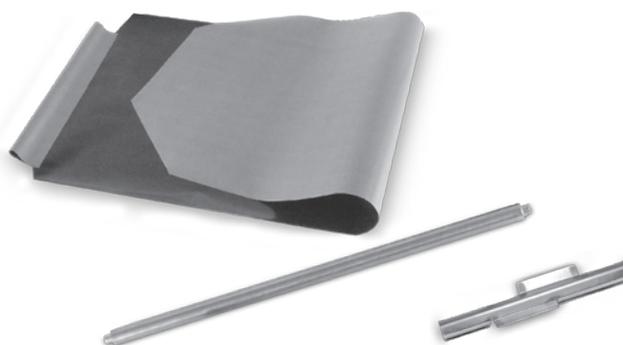
**Cavo interblocco 5 conduttori**

(P/N Garland assente) - \*\*\* Non fornito da Garland



Tubo del gas a disinnesto rapido

**Articolo 1591506**



**Lastra Teflon**

Articolo 4521792

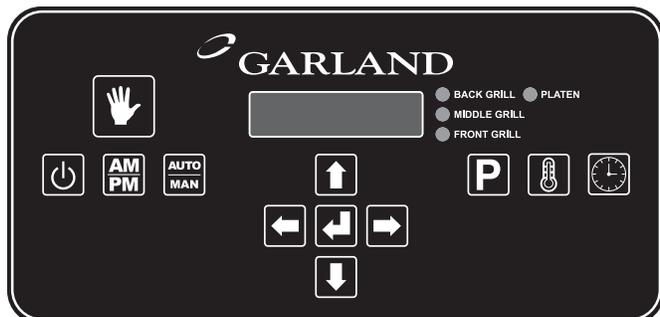
**Fermo di Ritensione Lastra Teglia di Scarico**

Articolo 4527294)

**Asta Lastra Teglio di Scarico**

Articolo 4526436)

## DESCRIZIONE DEI COMANDI DEL GRILL



	<b>Tasto di accensione</b> – TENERE PREMUTO il tasto di accensione per 2 secondi per accendere o spegnere il controller.
	<b>Tasto AM/PM</b> – Nella normale modalità operativa, commuta tra la libreria del menu AM e la libreria del menu PM.
	<b>Tasto AUTO/MAN</b> – Nella normale modalità operativa, commuta tra Rilevamento Automatico del Prodotto e Cottura Manuale.
	<b>Tasto freccia Su</b> – In qualsiasi modalità, aumenta il valore del carattere lampeggiante sul display.
	<b>Tasto freccia Giù</b> – In qualsiasi modalità, riduce il valore del carattere lampeggiante sul display.

	<b>Tasto freccia Destra</b> – In qualsiasi modalità, scorre avanti in un elenco.
	<b>Tasto freccia Sinistra</b> – In qualsiasi modalità, scorre indietro in un elenco.
	<b>Tasto Invio</b> – Nella normale modalità operativa, questo tasto non è attivo. In Modalità Programmazione, è utilizzato per bloccare i valori visualizzati sul display.
	<b>Tasto Programma</b> – Nella normale modalità operativa, tenendo premuto il tasto PROGRAMMA per 3 secondi si attiva la Modalità Programmazione.
	<b>Tasto Temp</b> – Nella normale modalità operativa, visualizza la temperatura prestabilita e la temperatura effettiva.
	<b>Tasto Velocità</b> – Nella normale modalità operativa, è utilizzato per cambiare il tempo di cottura. Utilizzato anche per attivare la Modalità Calibrazione Sonda.
	<b>Tasto Standby</b> – Nella normale modalità operativa, porta il grill in Modalità Standby.

## POSSIBILI MESSAGGI DI ERRORE

**ERRORE SONDA GRILL** – C'è un errore dei circuito della sonda del grill per la zona Anteriore, Centrale o Posteriore).

**ERRORE SONDA PIASTRA** – C'è un errore nel circuito della sonda della piastra superiore.

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

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

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

**ERRORE COMUNICAZIONE** - È avvenuto un errore di comunicazione tra il Controllo di Velocità del Motore e il Controllo Principale.

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

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

**CONTROLLARE LIVELLO PIASTRA**, attenersi ai seguenti passaggi:

1. TENERE PREMUTI i tasti e per 3 secondi. Il controller visualizzerà "AUTO GAP FORCE" (FORZA DISTANZA AUTOMATICA).
2. PREMERE il tasto . "NO" lampeggerà sul display. PREMERE il tasto per cambiare a "YES" (SÌ).
3. PREMERE il tasto . La piastra si abbasserà immediatamente e reimposterà le misure interne. Al termine, la piastra si solleverà. Se il messaggio di errore non ritorna a funzionare normalmente, contattare il tecnico autorizzato di zona.

## PROCEDURE OPERATIVE

### Descrizione generale:

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

La "**Modalità Operativa Normale**", anche detto Modalità di Cottura è quella utilizzata per la normale cottura. In questa modalità operativa normale, l'operatore può avviare e annullare un ciclo di cottura, visualizzare le temperature effettive, scorrere a un altro menu, e attivare la Modalità Programmazione.

La "**Modalità Programmazione**" consente all'operatore di programmare le varie impostazioni del controller. Per attivare la modalità di programmazione, TENERE PREMUTO .

Esistono attualmente 3 metodi di cottura che possono essere utilizzati con il grill clamshell MWE3 della Garland:

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

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

**Riconoscimento Prodotto** – Il metodo di cottura di riconoscimento del prodotto utilizza interruttori magnetici montati sul gruppo del braccio della piastra superiore per stabilire il prodotto che deve essere cotto. Utilizzando la funzione PR, l'operatore seleziona semplicemente il tasto  sul controller. Questo permetterà al controller di sapere automaticamente quale gruppo di prodotti selezionare. Quando si avvia un ciclo di cottura, la piastra si abbassa e riconosce il prodotto che deve essere cotto. Il timer eseguirà il conto alla rovescia in base al tempo impostato per il prodotto riconosciuto. Per ulteriori informazioni sulla funzione Riconoscimento Prodotto, vedere la sezione successiva, "Riconoscimento Prodotto".

### Per accendere il grill:

**Interruttore Generale** – Regola la potenza del grill e deve essere acceso per iniziare a funzionare. Il display del controller sarà attivo. Superati i controlli di avvio, il controller visualizzerà la dicitura "OFF".

**Funzionamento AM** – Le Teglie di Scarico DEVONO essere ATTIVE in questo punto e la superficie del grill deve essere libera e senza tracce di carbone.

Quando il PRC visualizza "OFF" premere . Il PRC passerà alla modalità di PRERISCALDAMENTO e imposterà le temperature AM. Per preriscaldare alle temperature PM, tenere premuto .

**PRERISCALDAMENTO AM**      **PRERISCALDAMENTO PM**  
190°C (375°F) Piastra superiore    218°C (425°C) Piastra superiore  
135°C (275°F) Grill                    177°C (350°F) Grill

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

### Per Selezionare una scelta di Menu:

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

### Libreria Scelte Menu

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

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

## PROCEDURE OPERATIVE (segue)

### Spie luminose

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

I **grill elettrici** hanno (4) zone per sezione, ALTO, (piastra), GRILL POSTERIORE, GRILL CENTRALE e GRILL ANTERIORE. I grill a gas hanno (2) zone per sezione, ALTO, (piastra) e GRILL.

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

**GIALLO** – La zona richiede maggiore calore.

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

### Modo Standby

Per attivare la modalità standby:

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

Per uscire dalla modalità standby:

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

### Per visualizzare le temperature correnti:

1. Premere il tasto  e ripetere per ciascuna zona da visualizzare:
  - 1ª pressione del tasto – Punto Prestabilito Anteriore
  - 2ª pressione del tasto – Effettivo Anteriore
  - 3ª pressione del tasto – Punto Prestabilito Centrale
  - 4ª pressione del tasto – Effettivo Centrale
  - 5ª pressione del tasto – Punto Prestabilito Posteriore
  - 6ª pressione del tasto – Effettivo Posteriore
  - 7ª pressione del tasto – Punto Prestabilito Piastra
  - 8ª pressione del tasto – Effettivo Piastra
2. Tenere premuto il tasto  per cinque (5) secondi per visualizzare tutte le temperature correnti contemporaneamente.

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

### Colazione Nella Modalità Manuale

1. Selezionare la modalità AM. Tenere premuto il tasto .
2. Selezionare la modalità manuale. Tenere premuto il tasto .
3. Selezionare un prodotto dalla libreria dei prodotti AM utilizzando i tasti freccia  o .
4. Attenendosi alle procedure di McDonald's per il prodotto selezionato, caricare il prodotto sul grill.

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

### Pranzo In modalità Manuale

**NOTA:** il passaggio dalle scelte di menu per colazione a quelle per il pranzo richiederà circa 10 minuti per raggiungere le temperature appropriate.

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

### Per Cambiare Il Tempo di Cottura di un Prodotto

1. Selezionare la modalità AM o PM. Tenere premuto il tasto .
2. Selezionare la modalità Manuale. Tenere premuto il tasto .
3. Selezionare un prodotto utilizzando i tasti freccia  o .
4. PREMERE il tasto  per visualizzare il tempo di cottura.
5. Utilizzare i tasti  e  per cambiare il tempo di cottura.
6. Il controllo tornerà automaticamente alla modalità operativa normale dopo 3 secondi.

### Colazione In Modalità Automatica

1. Selezionare la modalità AM. Tenere premuto il tasto .
2. Selezionare la modalità Automatica. Tenere premuto il tasto . Il controller visualizzerà "AM / AUTOMATICO" (AM / AUTOMATICO).
3. Attenendosi alle procedure di McDonald's per il prodotto selezionato, caricare il prodotto sul grill.
4. Premere il tasto  VERDE per iniziare un ciclo di cottura. La piastra si abbasserà e riconoscerà il prodotto caricato sul grill.

## PROCEDURE OPERATIVE (segue)

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

### Pranzo In Modalità Automatica

**NOTA:** il passaggio dalle scelte di menu per colazione a quelle per il pranzo richiederà circa 10 minuti per raggiungere le temperature appropriate.

- Selezionare la modalità PM. Tenere premuto il tasto .
- Selezionare la modalità Automatica. Tenere premuto il tasto . Il controller visualizza "PM / AUTOMATIC" (PM / AUTOMATICO).
- Attenendosi alla sequenza mostrata nella pagina seguente, caricare il prodotto sul grill.

- Premere il tasto  VERDE per iniziare un ciclo di cottura. La piastra si abbasserà, e riconoscerà il prodotto caricato sul grill.
- Quando il ciclo di cottura è completato verrà emesso un allarme.
- Rimuovere il prodotto e pulire il grill per prepararlo al ciclo di cottura successivo.

### Cottura di Transizione

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

- PREMERE il tasto  (per visualizzare la temperatura della piastra superiore).
- PREMERE il tasto .
- L'indicatore della piastra superiore si accenderà. La piastra superiore si riscalderà a 217°C (425°F) e manterrà la temperatura stabilita finché non sarà selezionato un altro prodotto.

## RICONOSCIMENTO PRODOTTO

Questo grill Clamshell Garland è dotato di Controlli di Riconoscimento Prodotto (PRC). Questa nuova tecnologia consente all'operatore di iniziare facilmente un ciclo di cottura SENZA dover selezionare una scelta specifica di menu. Il PRC riconoscerà lo spessore del prodotto utilizzando interruttori posti all'interno della piastra superiore e i magneti montati sui bracci della piastra. Una volta che il PRC calcola lo spessore del prodotto caricato, cercherà tale prodotto nella libreria dei prodotti (sotto) e lo selezionerà automaticamente.

SCELTA MENU	DISTANZA MIN	DISTANZA MAX
<b>Intervalli Consigliati per Libreria Colazione</b>		
Strisce di Pancetta	.010	.130
Salsiccia Clam	.210	.405
Bistecca Clam	.430	.480

SCELTA MENU	DISTANZA MIN	DISTANZA MAX
<b>Intervalli Consigliati per Libreria Pranzo</b>		
10:1 Clam	.160	.345
4:1 Clam	.365	.560
Strisce di Pancetta	.001	.130

Durante la cottura in Modalità Automatico, la piastra si abbasserà e si appoggerà sopra il prodotto. I bracci della piastra continueranno ad abbassarsi mentre eseguono vari calcoli per misurare lo spessore del prodotto posto sul grill. Se dovesse apparire il messaggio "**Product Not Recognized**" (Prodotto non riconosciuto) o venisse riconosciuto il prodotto errato, eseguire un'Autocalibrazione Forzata. Eseguendo una Autocalibrazione Forzata la piastra si ricollocherà sulla superficie del grill.

### PER ESEGUIRE L'AUTOCALIBRAZIONE FORZATA

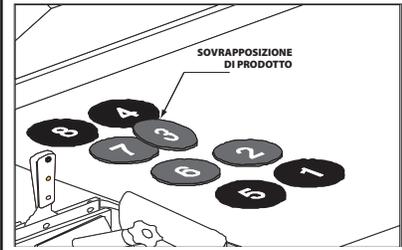
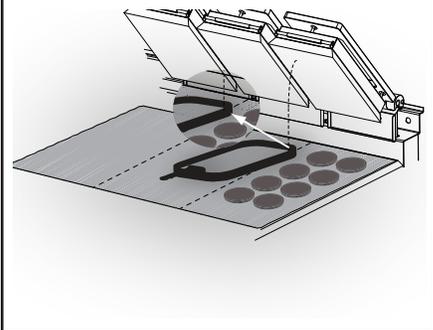
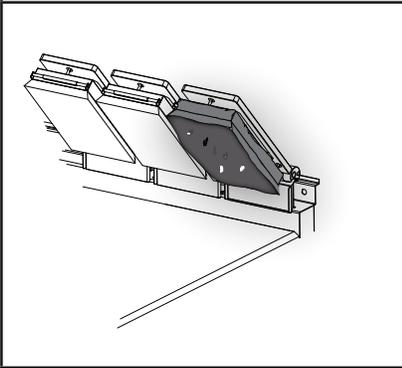
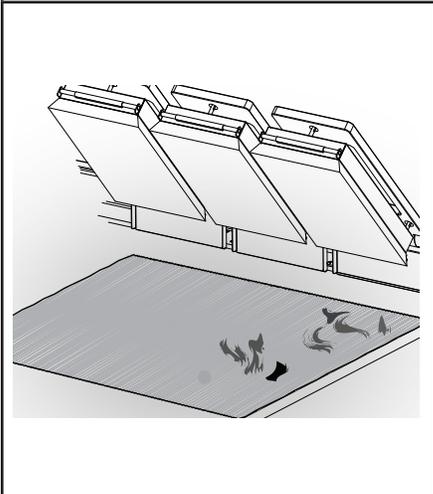
- TENERE PREMUTI insieme i tasti  e . Il controller visualizzerà "AUTO GAP FORCE - NO" (FORZA DISTANZA AUTOMATICA - NO).
- PREMERE il tasto . "NO" inizierà a lampeggiare.
- PREMERE il tasto . Il "NO" lampeggiante cambierà in "YES" (Sì) lampeggiante.
- PREMERE il tasto . **La piastra superiore inizierà ad abbassarsi immediatamente ed eseguirà una l'autocalibrazione di routine.**

## PROBLEMI COMUNI NEL RICONOSCIMENTO DEL PRODOTTO

Gli Errori di Riconoscimento Prodotto possono presentarsi in due modi:

1. Dopo il ciclo di cottura iniziale, il controller visualizza "PRODUCT NOT RECOGNIZED - NO RECIPE FOUND" (PRODOTTO NON RICONOSCIUTO - NESSUNA RICETTA TROVATA).
2. Il controller visualizza il prodotto sbagliato rispetto a quello caricato sul grill.

In entrambi i casi, i motivi più comuni di questi 2 problemi sono i seguenti:

	<p><b>Sovrapposizione di prodotto</b> Assicurarsi che le polpettine non si sovrappongano quando si collocano sul grill. Ciò indurrà il controller a pensare che il prodotto sia molto più spesso del reale.</p>		<p><b>La piastra entra a contatto con l'Anello di Pollo</b> Assicurarsi sempre che l'anello di pollo sia a debita distanza dalla piastra adiacente prima di iniziare un ciclo di cottura.</p>
	<p><b>Foglio di Teflon ondulato o usurato</b> - Verificare che il foglio di Teflon sia installato e/o avvolto correttamente alla piastra. Un foglio di Teflon lento, logoro, con strappi e/o graffi può avere effetti sul riconoscimento del prodotto.</p>		<p><b>Autocalibrazione eseguita con incrostazioni di carbone o residui del prodotto sulla superficie del grill</b> - Verificare che la superficie del grill sia libera da qualsiasi incrostazione. I materiali di rifiuto sulla superficie del grill durante l'autocalibrazione causeranno un'erronea indicazione della superficie del grill.</p>

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

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

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

## POSIZIONAMENTO MEDAGLIONE

Questa procedura di posizionamento e rimozione dei prodotti alimentari sul grill clamshell dovrebbe essere seguita come indicato qui sotto e come segue:

1. Ogni rettangolo grigio descritto sotto rappresenta una cottura; la zona al di sotto una piastra superiore.
2. I medaglioni sono in genere posizionati due per volta dalla parte anteriore alla parte posteriore del grill e da destra a sinistra.
3. L' **ordine di rimozione** dei medaglioni è mostrato nei diagrammi **secondo il numero mostrato** nel centro di ogni medaglione.

**NOTA:** Le procedure per il posizionamento del medaglione per i Mercati Internazionali possono differire. Seguire le raccomandazioni delle autorità locali della McDonalds.

### carico massimo di medaglioni per corsia:

8 medaglioni regolari (10:1)

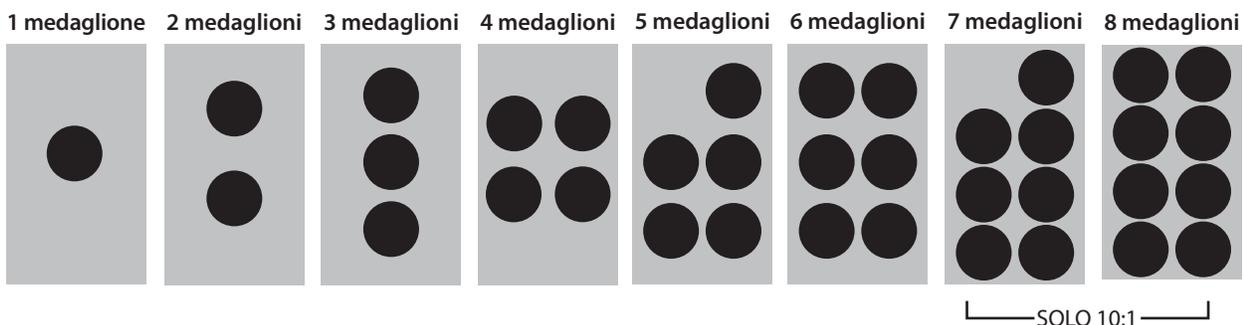
4 medaglioni di angus (3:1) (applicabile per regione e nazione)

6 medaglioni da un quarto di libbra (4:1)

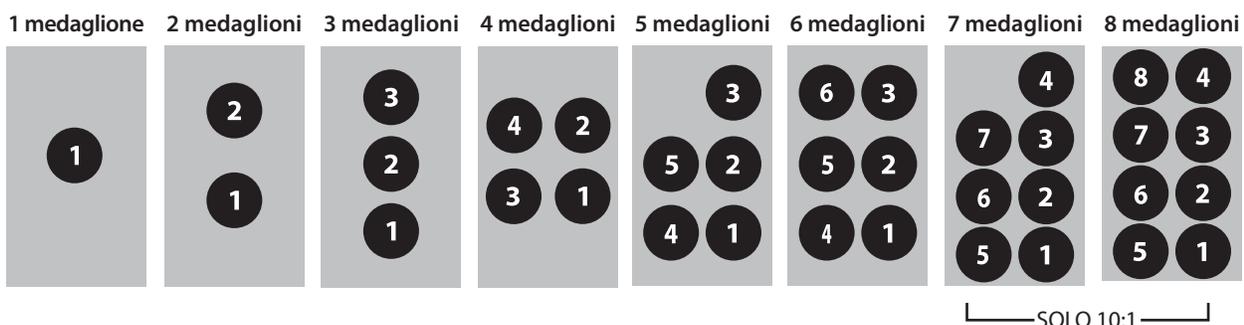
8 medaglioni di salsiccia

6 pancetta circolare

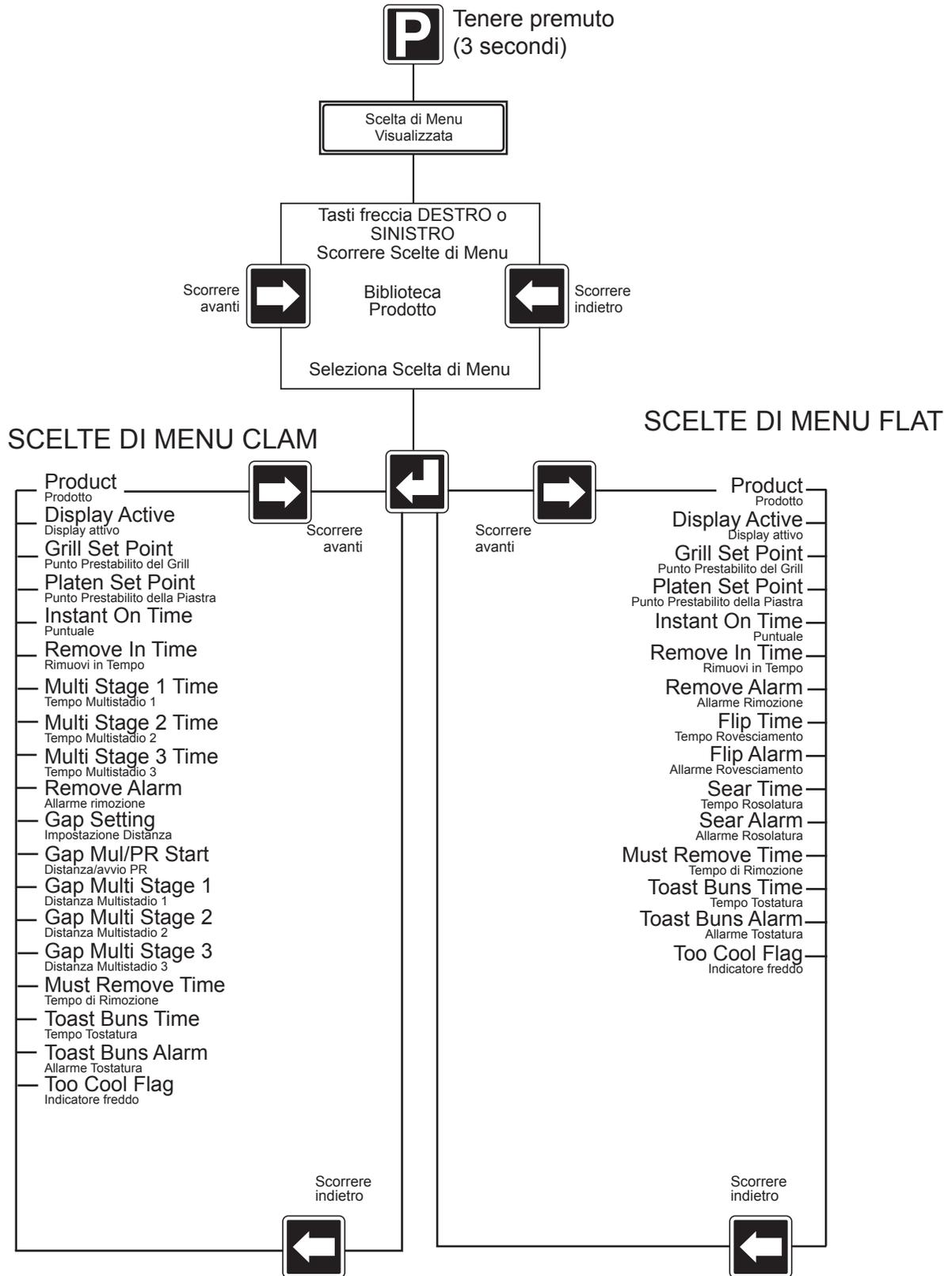
**NOTA:** Posizionare i medaglioni due alla volta, dalla parte anteriore alla posteriore:



**NOTA:** Rimuovere i medaglioni nella quantità ordinata indicata qui sotto:



# LOGICA PROGRAMMA



## PROGRAMMAZIONE CONTROLLO

### Modalità di Programmazione; Configurazione del Sistema

#### Per cambiare le unità di temperatura (Fahrenheit / Celsius)

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

1. Mentre il display del controller è acceso e visualizza la scelta di menu corrente oppure la dicitura "OFF", TENERE PREMUTO il tasto  per 3 secondi circa. Il controller visualizzerà la scelta di menu selezionata in precedenza con il numero corrispondente OPPURE "Standby / Menu Item" (Standby / Scelta di menu).
2. PREMERE i tasti freccia  E  CONTEMPORANEAMENTE. Sul display apparirà la dicitura "CONFIGURE" (CONFIGURARE)
3. PREMERE il tasto freccia . Sul display apparirà la dicitura "Setup" (Imposta).
4. PREMERE il tasto . Sul display apparirà la dicitura "Temperature Unit" (Unità di temperatura).
5. PREMERE il tasto . Le unità di temperatura correnti lampeggeranno.
6. PREMERE i tasti freccia  O  per cambiare le unità di temperatura lampeggianti.
7. PREMERE il tasto  per salvare la nuova impostazione.
8. PREMERE il tasto  due volte per uscire dalla modalità di programmazione.

#### Per Cambiare le Unità di Tempo

Cambiando le Unità di Tempo si cambierà il modo in cui vengono visualizzati i cicli temporali sul controller.

1. Mentre il display del controller è acceso e visualizza la scelta di menu corrente oppure la dicitura "OFF", TENERE PREMUTO il tasto  per 3 secondi circa. Il controller visualizzerà la scelta di menu selezionata in precedenza con il numero corrispondente OPPURE "Standby / Menu Item" (Standby / Scelta di menu).
2. PREMERE CONTEMPORANEAMENTE i tasti freccia  E . Sul display apparirà la dicitura "CONFIGURE" (CONFIGURARE)
3. PREMERE il tasto freccia . Sul display apparirà la dicitura "Setup" (Imposta).
4. PREMERE il tasto . Sul display apparirà la dicitura "Temperature Unit" (Unità di temperatura).
5. PREMERE il tasto . Sul display apparirà la dicitura "Time Unit" (Unità di tempo).

6. PREMERE un volta il tasto . L'unità di tempo corrente lampeggerà.
7. PREMERE i tasti freccia  O  per cambiare l'unità di tempo lampeggiante.  
**Per un elenco completo delle funzioni di impostazione e delle varie opzioni, vedere la sezione intitolata "OPZIONI DELLE FUNZIONI; MENU DEL SISTEMA".**
8. PREMERE il tasto  per salvare la nuova impostazione.
9. PREMERE il tasto  due volte per uscire dalla modalità di programmazione.

#### Per cambiare l'Avviso Acustico dei tasti (Si/No)

Cambiando l'Avviso Acustico dei Tasti On (acceso) oppure Off (spento) accenderanno o spegneranno il suono del controller quando verrà premuto un tasto.

1. Mentre il display del controller è acceso e visualizza la scelta di menu corrente oppure la dicitura "OFF", TENERE PREMUTO il tasto  per 3 secondi circa. Il controller visualizzerà la scelta di menu selezionata in precedenza con il numero corrispondente OPPURE "Standby / Menu Item" (Standby / Scelta di menu).
2. PREMERE CONTEMPORANEAMENTE i tasti freccia  E . Sul display apparirà la dicitura "CONFIGURE" (CONFIGURARE)
3. PREMERE il tasto freccia . Sul display apparirà la dicitura "Setup" (Impostare).
4. PREMERE il tasto . Sul display apparirà la dicitura "Temperature Unit" (Unità di temperatura).
5. PREMERE ripetutamente  fino a visualizzare "Key Chirp" (Avviso tasti) sul display.
6. PREMERE il tasto . L'impostazione corrente "Key Chirp" (Avviso tasti) lampeggerà.
7. PREMERE i tasti freccia  O  per cambiare tra "YES" (Sì) e "NO" lampeggianti.
8. PREMERE il tasto  per salvare la nuova impostazione.
9. PREMERE il tasto  due volte per uscire dalla modalità di programmazione.

#### Per cambiare il Suono

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

1. Mentre il display del controller è acceso e visualizza la scelta di menu corrente oppure la dicitura "OFF", TENERE PREMUTO il tasto  per 3 secondi circa. Il controller visualizzerà la scelta di menu selezionata in precedenza con il numero corrispondente OPPURE "Standby / Menu Item" (Standby / Scelta di menu).

## PROGRAMMAZIONE CONTROLLO (segue)

- PREMERE CONTEMPORANEAMENTE i tasti freccia **↑** e **↓**. Sul display apparirà la dicitura "CONFIGURE" (CONFIGURARE)
- PREMERE il tasto freccia **→**. Sul display apparirà la dicitura "Setup" (Impostare).
- PREMERE il tasto **↵**. Sul display apparirà la dicitura "Temperature Unit" (Unità di temperatura).
- PREMERE ripetutamente **↵** fino a visualizzare "Audible" (Acustico) sul display.
- PREMERE il tasto **↵**. Il Suono Acustico impostato correntemente lampeggerà.
- PREMERE i tasti freccia **↑** o **↓** per cambiare le opzioni del suono acustico lampeggiante. Per un elenco completo delle funzioni di impostazione e delle varie opzioni, vedere la sezione intitolata "OPZIONI DELLE FUNZIONI; MENU DEL SISTEMA".
- PREMERE il tasto **↵** per salvare l'impostazione corrente.
- PREMERE il tasto **⏏** due volte per uscire dalla modalità di programmazione.

### Modalità Programmazione; Scelte di Menu

#### Per cambiare il nome di una scelta di menu esistente

- Utilizzando il tasto **←** o **→**, selezionare la scelta di menu che richiede un cambiamento di nome.
- TENERE PREMUTO il tasto **⏏** per 3 secondi circa. Il controller visualizzerà l'articolo del menu selezionato in precedenza e il suo numero di scelta corrispondente.
- TENERE PREMUTO il tasto **↵**.

#### 4. Per digitare il nome del prodotto:

- Utilizzare i tasti freccia **↑** o **↓** per scorrere nella libreria dei caratteri.

Libreria Caratteri:

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

- PREMERE **→** o **←** per scorrere a destra o sinistra.
  - PREMERE il tasto **↵** per salvare il nuovo nome della scelta di menu.
- PREMERE **⏏** due volte per tornare alla modalità operativa normale.

#### Per attivare/disattivare una scelta di menu nella libreria della modalità Operativa Normale o cambiare la parte del giorno

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

- TENERE PREMUTO il tasto **⏏** per 3 secondi circa. Il controller visualizzerà l'articolo del menu selezionato in precedenza e il suo numero di scelta corrispondente.
- Utilizzando i tasti freccia **←** o **→**, selezionare la scelta di menu da attivare/disattivare.
- PREMERE il tasto **↵**. Il controller visualizzerà "Product" (Prodotto). La scelta di menu lampeggerà.
- PREMERE i tasti freccia **→** o **←** fino a visualizzare "Display Active" (Display attivo) sul controller.
- PREMERE il tasto **↵**. L'impostazione corrente lampeggerà.
- PREMERE il tasto **↑** o **↓** per selezionare un'impostazione diversa.
- PREMERE il tasto **↵** per salvare la nuova impostazione.
- PREMERE **⏏** due volte per uscire e tornare alla modalità operativa normale.

#### Per cambiare la temperatura prestabilita della superficie del grill

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

- Utilizzando i tasti freccia **←** o **→**, selezionare la scelta di menu che richiede una modifica della temperatura.
- TENERE PREMUTO il tasto **⏏** per 3 secondi circa. Il controller visualizzerà l'articolo del menu selezionato in precedenza e il suo numero di scelta corrispondente.
- PREMERE il tasto **↵**. Il controller visualizzerà "Product" (Prodotto).
- PREMERE i tasti freccia **→** o **←** fino a visualizzare "Grill SetPt" (Punto grill) sul controller.
- PREMERE il tasto **↵**. La temperatura corrente del grill inizierà a lampeggiare.
- Utilizzando il tasto **↑** o **↓**, cambiare il punto di temperatura prestabilito al nuovo valore desiderato.
- PREMERE il tasto **↵** per salvare la nuova temperatura prestabilita.
- PREMERE **⏏** due volte per uscire e tornare alla modalità operativa normale.

## PROGRAMMAZIONE CONTROLLO (segue)

### Per cambiare la temperatura prestabilita della piastra superiore

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

1. Utilizzando il tasto  o , selezionare la scelta di menu che richiede una modifica della temperatura.
2. TENERE PREMUTO il tasto  per 3 secondi circa. Il controller visualizzerà l'articolo del menu selezionato in precedenza e il suo numero di scelta corrispondente.
3. PREMERE il tasto . Il controller visualizzerà "Product" (Prodotto).
4. PREMERE il tasto  o  fino a visualizzare "Platen SetPt" (Prestabilito piastra) sul controller.
5. PREMERE il tasto . "PLATEN SET POINT" (PUNTO PRESTABILITO PIASTRA) inizierà a lampeggiare.
6. Utilizzando il tasto freccia  o , cambiare il punto di temperatura prestabilito al nuovo valore desiderato.
7. PREMERE il tasto  per salvare la nuova temperatura.
8. PREMERE  due volte per tornare alla modalità operativa normale.

### Per Cambiare il Tempo da RIMUOVERE

1. Utilizzando il tasto  o , selezionare la scelta di menu di cui si desidera cambiare il tempo di cottura.
2. TENERE PREMUTO il tasto  per 3 secondi circa. Il controller visualizzerà l'articolo del menu selezionato in precedenza e il suo numero di scelta corrispondente.
3. PREMERE il tasto . Il controller visualizzerà "Product" (Prodotto).
4. PREMERE il tasto  o  fino a visualizzare "Must Remove In" (Da rimuovere in) sul controller.
5. PREMERE il tasto . I secondi inizieranno a lampeggiare.
6. Utilizzare i tasti freccia  o  per cambiare il Tempo da Rimuovere al nuovo valore desiderato.
7. PREMERE il tasto  per salvare il nuovo tempo.
8. PREMERE  due volte per tornare alla modalità operativa normale.

### Per Cambiare il tempo di Tostatura Panini

1. Utilizzando il tasto  o , selezionare la scelta di menu di cui si desidera cambiare il tempo di cottura.
2. TENERE PREMUTO il tasto  per 3 secondi circa. Il controller visualizzerà l'articolo del menu selezionato in precedenza e il suo numero di scelta corrispondente.
3. PREMERE il tasto . Il controller visualizzerà "Product" (Prodotto).
4. PREMERE il tasto  o  fino a visualizzare "Toast Buns Time" (Tempo di Tostatura Panini) sul controller.
5. PREMERE il tasto . I secondi inizieranno a lampeggiare.
6. Utilizzando il tasto freccia  o , cambiare il Tempo di Tostatura Panini nel nuovo valore desiderato.
7. PREMERE il tasto  per salvare il nuovo tempo.
8. PREMERE  due volte per uscire e tornare alla modalità operativa normale.

### Per Cambiare l'Allarme Tostatura Panini (Automatico/ Manuale)

1. Utilizzando il tasto freccia , selezionare la scelta di menu che richiede una modifica del tempo di cottura.
2. TENERE PREMUTO il tasto  per 3 secondi circa. Il controller visualizzerà l'articolo del menu selezionato in precedenza e il suo numero di scelta corrispondente.
3. PREMERE il tasto . Il controller visualizzerà "Product" (Prodotto).
4. PREMERE il tasto  o  fino a visualizzare "Toast Buns Alarm" (Allarme Tostatura Panini) sul controller.
5. PREMERE il tasto . "AUTO" o "MANUAL" (MANUALE) inizierà a lampeggiare.
6. Utilizzando il tasto freccia  o , cambiare "MANUAL" (MANUALE) ad "AUTO" o viceversa.
7. PREMERE il tasto  per salvare la nuova impostazione.
8. PREMERE  due volte per uscire e tornare alla modalità operativa normale.

## PROGRAMMAZIONE CONTROLLO (segue)

### Per Aggiungere una NUOVA scelta menu

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

1. TENERE PREMUTO il tasto  per 3 secondi circa. Il controller visualizzerà l'articolo del menu selezionato in precedenza e il suo numero di scelta corrispondente.
2. PREMERE il tasto  o  fino a visualizzare "Opt menu # - CLAM" (N. scelta di menu - Clam) sul controller.
3. PREMERE il tasto . Il controller visualizzerà "Product" (Prodotto).
4. TENERE PREMUTO il tasto . Il nome della nuova scelta di menu inizierà a lampeggiare.
5. **Per digitare il nome del prodotto:**
  - a. Utilizzare i tasti freccia  o  per scorrere nella libreria dei caratteri.
  - b. PREMERE  o  per scorrere a destra o sinistra.
  - c. PREMERE il tasto  per salvare il nuovo nome della scelta di menu.
6. PREMERE il tasto . Apparirà la dicitura "Display Active" (Mostra attivo).
7. PREMERE il tasto . "NO" inizierà a lampeggiare.
8. PREMERE il tasto . "NO" cambierà in "YES" (Sì).
9. PREMERE il tasto  per salvare la nuova impostazione.
10. PREMERE il tasto . Apparirà la dicitura "GRILL SETPT" (VALORE REGOLAZIONE GRILL).
11. PREMERE il tasto . La temperatura inizierà a lampeggiare.
12. Utilizzando il tasto  o , cambiare il punto di temperatura prestabilito al nuovo valore desiderato.
13. PREMERE il tasto  per salvare la nuova temperatura prestabilita.
14. PREMERE il tasto . Apparirà la dicitura "PLATSETPT SETPT" (VALORE REGOLAZIONE PIASTRA).
15. PREMERE il tasto . La temperatura inizierà a lampeggiare.
16. Utilizzando il tasto  o , cambiare il valore della temperatura prestabilito nel nuovo valore desiderato.
17. PREMERE il tasto  per salvare la nuova temperatura restabilita.
18. PREMERE il tasto  fino a visualizzare "GAP MULTI/PR START" (AVVIO DISTANZA MULTI/PR) sul display.

19. PREMERE il tasto . L'impostazione di distanza inizierà a lampeggiare.
20. Utilizzando il tasto freccia  e GIU', cambiare l'impostazione di distanza al valore desiderato.
21. PREMERE il tasto  per salvare la nuova impostazione.
22. PREMERE  due volte per tornare alla modalità operativa normale.

### Per Ripristinare le Impostazioni di Fabbrica per Tutte le Scelte di Menu

1. Mentre il display del controller è ACCESO e visualizza la scelta di menu corrente oppure la dicitura "OFF", TENERE PREMUTO il tasto  per 3 secondi circa. Il controller visualizzerà la scelta di menu selezionata in precedenza con il numero corrispondente OPPURE "Standby / Menu Item" (Standby / Scelta di menu).
2. PREMERE CONTEMPORANEAMENTE i tasti freccia  E . Sul display apparirà la dicitura "CONFIGURE" (CONFIGURARE)
3. PREMERE il tasto freccia . Sul display apparirà la dicitura "Setup" (Impostare).
4. PREMERE il tasto . Sul display apparirà la dicitura "Temperature Unit" (Unità di temperatura).
5. PREMERE il tasto  per sei volte. The controller visualizzerà "Reload Defaults – NO" (Ricarica Parametri Predefiniti - No).
6. PREMERE il tasto . "NO" inizierà a lampeggiare.
7. PREMERE il tasto . "NO" cambierà in "YES" (Sì).
8. PREMERE il tasto . Il sistema Ricaricherà le scelte di MENU con le impostazioni del parametro di fabbrica.
9. Attendere 15-20 secondi. Quindi il controllo torna automaticamente nella modalità OFF.

### Per Ripristinare le Impostazioni di Fabbrica per Tutte le Funzioni

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

## CALIBRAZIONE SONDA

### Calibrazione mensile delle zone di temperatura del Grill

Strumenti: Pirometro Digitale con Sonda di Superficie

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

**NOTA:** La Calibrazione Sonda dei grill viene effettuata con le teglie di scarico "disattivate".

#### ATTENERSI ALLE ISTRUZIONI ESATTAMENTE COME PRESENTATE DI SEGUITO:

1. Le piastre superiore e la piastra inferiore del grill devono trovarsi alla temperatura di esercizio per effettuare la procedura di calibrazione. PREMERE il tasto  o  per selezionare un'operazione "CLAM" e permettere al grill di raggiungere la temperatura prestabilita e di stabilizzarsi (circa 30 minuti).
2. TENERE PREMUTO il tasto  per 3 secondi o finché sul controller non mostrerà: "PROBE CAL" (CAL SONDA).
3. PREMERE il tasto  per visualizzare la prima zona di temperatura da calibrare. La prima zona da calibrare è "FRONT TEMP CAL" (CAL TEMP ANTERIORE). Le zone sono visualizzate nell'ordine: FRONT TEMP CAL (CAL TEMP ANTERIORE), MIDDLE TEMP CAL (CAL TEMP CENTRALE), BACK TEMP CAL (CAL TEMP POSTERIORE), TOP TEMP CAL (CAL TEMP SUPERIORE).

**MWE3W:** le sonde a termocoppia di un grill elettrico si trovano nella parte anteriore e posteriore come mostra il diagramma a destra. Ogni piastra superiore ha una termocoppia al centro.

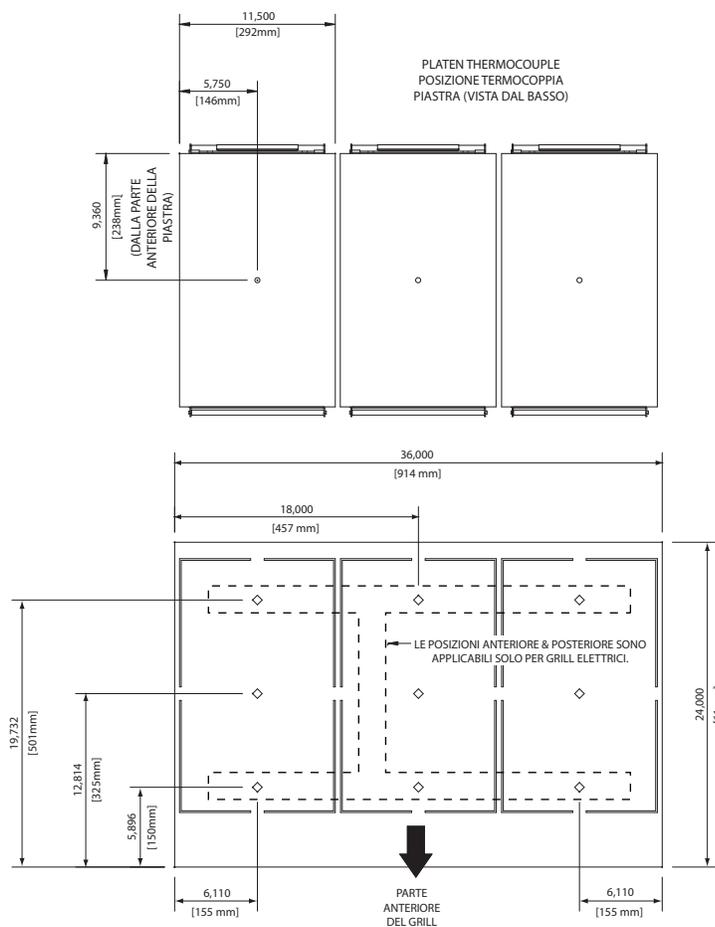
**MWG3W:** le sonde a termocoppia di un grill a gas si trovano al centro di ogni corsia come mostra il diagramma a destra. Ogni piastra superiore ha una termocoppia al centro.

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

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

7. PREMERE il tasto  per confermare la temperatura calibrata nel controller.
8. Premere il tasto  o  per selezionare la zona di calore successiva.
9. Spostare la sonda di superficie del pirometro sulla nuova zona di calore selezionata e ripetere i passaggi 5, 6 e 7.
10. Ripetere la procedura per ogni zona di calore.
11. Continuare il ciclo tra tutte le zone di calore ripetendo la sequenza finché tutte le temperature sono entro 1°.
12. Uscire dalla modalità di programmazione premendo il tasto  due volte. Il controller tornerà allo stato precedente nella Modalità Operativa Normale.

## POSIZIONI DELLE TERMOCOPPIE



# IMPOSTAZIONI DI FABBRICA (versione software 202)

## Scelte di menu Clam

N. Articolo Menu	PRODOTTO	DISPLAY ATTIVO	VALORE REGOLAZIONE GRILL	VALORE REGOLAZIONE PIASTRA	PUNTUALE	RIMUOVI IN TEMPO	MULTI STAGE TEMPO	RIMUOVERE ALLARME	IMPOSTAZIONI DISTANZA	INIZIO DISTANZA MULT/PR	DISTANZA MULTI STAGE	DEVE ESSERE RIMOSSO IN ORARIO	TEMPO TOSTATURA PANINI	ALLARME TOSTATURA	INDICATORE FREDDO
1	10:1 - CLAM	PM	350°F (177°C)	425°F (217°C)	25	37	S1 5 S2 0 S3 0	AUTO	.255	.245	S1 .265 S2 0 S3 0	0	0	AUTO	NO
2	4:1 - CLAM	PM	350°F (177°C)	425°F (217°C)	30	107	S1 10 S2 --- S3 ---	AUTO	.415	.400	S1 .425 S2 --- S3 ---	0	0	AUTO	NO
3	STRIP BACON-CLAM	AM/PM	350°F (177°C)	425°F (217°C)	0	23	S1 --- S2 --- S3 ---	AUTO	.089	.089	S1 --- S2 --- S3 ---	0	0	AUTO	NO
4	SAUSAGE CLAM FZN	AM	350°F (177°C)	425°F (217°C)	0	82	S1 --- S2 --- S3 ---	AUTO	.350	.350	S1 --- S2 --- S3 ---	0	0	AUTO	NO
5	MCRIB - CLAM	NO	350°F (177°C)	425°F (217°C)	30	163	S1 --- S2 --- S3 ---	AUTO	.530	.530	S1 --- S2 --- S3 ---	0	0	AUTO	NO
6	STEAK-CLAM	AM/PM	350°F (177°C)	425°F (217°C)	0	104	S1 --- S2 --- S3 ---	AUTO	.415	.415	S1 --- S2 --- S3 ---	0	0	AUTO	SI
18	ANGUS 3:1 CLAM	PM	350°F (177°C)	425°F (217°C)	60	230	S1 --- S2 --- S3 ---	AUTO	.625	0	S1 --- S2 --- S3 ---	0	0	AUTO	NO
19	MUSHROOM CALM	PM	350°F (177°C)	425°F (217°C)	60	104	S1 --- S2 --- S3 ---	AUTO	.415		S1 --- S2 --- S3 ---	0	0	AUTO	SI

## Scelte di menu Flat

	SCELTA	DISPLAY ATTIVO	VALORE REGOLAZIONE GRILL	VALORE REGOLAZIONE PIASTRA	PRONTO IN ORARIO	RIMUOVERE IN TEMPO	RIMUOVERE ALLARME	TEMPO FLIP	ALLARME FLIP	TEMPO ROSOLATURA	ALLARME ROSOLATURA	DEVE ESSERE RIMOSSO IN ORARIO	TEMPO TOSTATURA	ALLARME TOSTATURA	INDICATORE FREDDO
7	GRILL CHICK-FLAT	PM	350°F (177°C)	425°F (217°C)	45	410	AUTO	195	MANUALE	---	---	---	---	---	SI
8	FOLDED EGGS-FLAT	AM	265°F (130°C)	OFF	0	120	AUTO	---	NESSUNO	---	---	---	---	---	NO
9	ROUND EGGS-FLAT	AM	265°F (130°C)	OFF	0	150	AUTO	---	NESSUNO	---	---	---	---	---	NO
10	CHICK F BRD-FLAT	NO	350°F (177°C)	425°F (217°C)	0	100	AUTO		NESSUNO	---	---	---	---	---	NO
11	10:1- FLAT	NO	340°F (171°C)	425°F (217°C)	---	125	---	75	NESSUNO	20	MANUALE	---	---	---	NO
12	4:1-FLAT	NO	365°F (185°C)	425°F (217°C)	---	270	---	150	NESSUNO	20	MANUALE	---	---	---	NO
13	McRIB-FLAT	NO	365°F (185°C)	425°F (217°C)	---	390	---	270	NESSUNO	---	---	---	---	---	NO
15	HOTCAKES-FLAT	NO	365°F (185°C)	425°F (217°C)	---	140	---	90	NESSUNO	---	---	---	---	---	NO
	CLEAN MODE	AM/PM	325°F (163°C)	325°F (163°C)	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	NO

# **Garland** Manuale di Installazione & Funzionamento



---

Grill Clamshell a Gas & Elettrici Con Riconoscimento Prodotto

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



COD. CATALOGO 4521777 (05/02/11)