

PODRĘCZNIK INSTALACJI I OBSŁUGI

GRILLE KONTAKTOWE 3-PŁYTOWE GAZOWE I ELEKTRYCZNE FIRMY GARLAND Z FUNKCJĄ ROZPOZNAWANIA PRODUKTU

MODELE:

MWE3W-1

MWE3S-1

MWG3W-1



WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA:

NIE NALEŻY PRZECIĄGAĆ ANI UŻYWAĆ
BENZYNY ANI INNYCH CIECZY LUB GAZÓW
ŁATWOPALNYCH W POBLIŻU TEGO,
ANI ŻADNEGO INNEGO URZĄDZENIA

OSTRZEŻENIE:

NIEPRAWIDŁOWA INSTALACJA, REGULACJA,
MODYFIKACJA, SERWIS LUB KONSERWACJA
MOGĄ SPOWODOWAĆ USZKODZENIE
SPRZĘTU, URAZ CIAŁA LUB ŚMIERĆ.
PRZED INSTALACJĄ LUB SERWISOWANIEM
TEGO URZĄDZENIA NALEŻY DOKŁADNIE
ZAPOZNAĆ SIĘ Z INSTRUKCJAMI
DOTYCZĄCYMI JEGO
OBSŁUGI I KONSERWACJI

NALEŻY PRZECZYTAĆ WSZYSTKIE CZĘŚCI NINIEJSZEJ
INSTRUKCJI I ZACHOWAĆ JE DO WYKORZYSTANIA W
PRZYSZŁOŚCI.

NINIEJSZY PRODUKT POSIADA CERTYFIKAT
DOPUSZCZAJĄCY DO EKSPLOATACJI W ZAKŁADACH
GASTRONOMICZNYCH I MUSI BYĆ ZAINSTALOWANY PRZEZ
PROFESJONALNY PERSONEL, ZGODNIE Z INSTRUKCJĄ.

INSTALACJA I PODŁĄCZENIE ZASILANIA
ELEKTRYCZNEGO MUSZĄ BYĆ ZGODNE Z
LOKALNYMI PRZEPISAMI W TYM ZAKRESIE:

W KANADZIE - KANADYJSKA NORMA ELEKTRYCZNA
CZĘŚĆ 1 I/LUB PRZEPISY LOKALNE.

W STANACH ZJEDNOCZONYCH – KRAJOWA NORMA
ELEKTRYCZNA ANSI / NFPA – AKTUALNE WYDANIE.

NALEŻY SPRAWDZIĆ, CZY PARAMETRY SIECI
ELEKTRYCZNEJ SĄ ZGODNE Z DANymi
UMIESZCZONYMI NA TABLICZCE ZNAMIONOWEJ.

Ważne zasady bezpieczeństwa:

W widocznym miejscu należy umieścić instrukcję
postępowania na wypadek wyczucia zapachu gazu.
Tego rodzaju informacje można uzyskać u lokalnego
dostawcy gazu

WYPRODUKOWANO WYŁĄCZNIE DLA FIRMY McDonald's PRZEZ
GARLAND - URZĄDZENIA DLA GASTRONOMII

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

WAŻNE INFORMACJE

OSTRZEŻENIE:

TEN PRODUKT ZAWIERA SUBSTANCJE CHEMICZNE, KTÓRE UZNANE SĄ W STANIE KALIFORNIA JAKO POWODUJĄCE NOWOTWORY I/LUB USZKODZENIE PŁODU LUB INNE USZKODZENIA UKŁADU ROZRODCZEGO. INSTALACJA I SERWISOWANIE TEGO PRODUKTU GROZI NARAŻENIEM NA PRZEDOSTAJĄCE SIĘ DO POWIETRZA WŁÓKNA CERAMICZNE I WEŁNY SZKLANEJ. WDYCHANIE OBECNYCH W POWIETRZU CZĄSTEK WŁÓKIEN CERAMICZNYCH/WEŁNY SZKLANEJ JEST UZNANE W STANIE KALIFORNIA ZA PRZYCZYNĘ POWSTAWANIA NOWOTWORÓW.

OBSŁUGA TEGO PRODUKTU W STANIE NIEWYREGULOWANYM PRAWIDŁOWO GROZI ZATRUCIEM TLENKIEM WĘGLA. WDYCHANIE TLENKU WĘGLA JEST UZNANE W STANIE KALIFORNIA ZA PRZYCZYNĘ USZKODZEŃ PŁODU LUB INNYCH USZKODZEŃ UKŁADU ROZRODCZEGO.

OBSZAR WOKÓŁ URZĄDZENIA NALEŻY UTRZYMAĆ W STANIE WOLNYM OD PRZESZKÓD I MATERIAŁÓW ŁATWOPALNYCH.

SPIS TREŚCI

WAŻNE INFORMACJE	2
WPROWADZENIE	4
GWARANCJA	4
PROCEDURA ROZPATRYWANIA ROSZCZEŃ DOTYCZĄCYCH USZKODZEŃ TRANSPORTOWYCH	4
OPIS TABLICZKI ZNAMIONOWEJ	6
DANE MECHANICZNE	7
Wymiary poszczególnych modeli: MWE3W-1, MWG3W-1	7
Wymiary poszczególnych modeli: MWE3S-1	8
PARAMETRY ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO - DELTA	9
PARAMETRY ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO - WYE	11
INSTALACJA I ROZRUCH	13
Obowiązki zakładu instalującego:	13
A uruchomienie NIE OBEJMUJE:	13
Uruchomienie OBEJMUJE:	13
Elementy wchodzące w skład nowego grilla nabytego u producenta:	13
Elementy NIEDOŁĄCZONE przez producenta, które należy kupić od dostawcy wyposażenia gastronomicznego:	13
Instalacja kółek samonastawnych:	14
Przyłącze zasilania	15
Mennekes 3 i 5 styków (opcja 1)	16
Mennekes 7 styków (opcja 2)	16
Schemat listew zaciskowych	16
Typ wyciągu i wysokość płyty	17
Informacje i rozruch LonWorks	18
Nastawa odpowiednich poziomów spalania	18
Procedura rozruchu	19
Wzór uruchomienia grilla	20
KALIBRACJA SONDY TEMPERATURY	21
INSTALACJA WSPORNIKÓW MONTAŻOWYCH MATERIAŁU ZAPOBIEGAJĄCEGO PRZYWIERANIU	25
INSTALACJA OSŁONY PRZED PRYSKANIEM	25
MONTAŻ MATERIAŁU CHRONIĄCEGO PRZED PRZYWIERANIEM	26
INSTALACJA OSŁONY PRZED OPARAMI	27
AKCESORIA DO GRILLA	27
Osłona przed pryskaniem	27
Teflonowe zestawy do owijania:	27
Osłona przed oparami	27
Przewód zasilający 3-fazowy, 4-żyłowy (50 i 30 A)	28
Teflonowy arkusz, pręt i klips	29
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	30
PROCEDURA WYSUWANIA/WSUWANIA GRILLA	33
OPIS STEROWANIA GRILLEM	34
KOMUNIKATY O BŁĘDACH	35
PROCEDURY OBSŁUGI	35
Przegląd ogólny:	35
Aby włączyć grill:	36
Aby wybrać element menu:	36
Biblioteka elementów menu	36
Kontrolki	36
Aby przejść do trybu czuwania:	36
Aby opuścić tryb czuwania:	36

Aby wyświetlić aktualne temperatury:	37
Śniadanie w trybie ręcznym	37
Lunch w trybie ręcznym	37
Aby zmienić czas gotowania dla elementu menu	37
Śniadanie w trybie Auto	37
Lunch w trybie Auto	37
ROZPOZNAWANIE PRODUKTU	38
Zmiana gotowania	38
Wyłączanie grilla	38
TYPOWE PROBLEMY DOTYCZĄCE ROZPOZNAWANIA PRODUKTÓW	39
UMIESZCZANIE HAMBURGERÓW	40
KONSYSTENCJA WOŁOWINY	41
DRZEWO LOGICZNE PROGRAMOWANIA; MENU PRODUKTU	42
PROGRAMOWANIE STEROWNIKA; MENU PRODUKTÓW	43
Tryby programowania; Menu produktów	43
Aby zmienić nazwę istniejącego elementu menu	43
Aby włączyć/wyłączyć element menu w grupie trybu pracy standardowej lub zmienić część dzienną	43
Aby zmienić nastawę temperatury powierzchni grilla	43
Aby zmienić nastawę temperatury górnej płyty grilla	43
Zmiana ustawienia parametru INSTANT ON TIME (CZAS NATYCHMIASTOWEGO WŁĄCZENIA)	44
Aby zmienić czas REMOVE IN TIME (czas do wyjęcia)	44
Zmiana ustawienia parametru MULTI STAGE TIME (CZAS WIELOETAPOWY)	44
Zmiana wartości parametru REMOVE ALARM (ALARM WYJĘCIA)	44
Zmiana wartości parametru GAP SETTING (USTAWIENIE ODSTĘPU)	44
Zmiana ustawienia parametru GAP MUL/PR START	45
Zmiana wartości parametru GAP MULTI STAGE (1, 2 lub 3)	45
Zmiana ustawienia parametru MUST REMOVE IN (czas wymaganego wyjęcia)	45
Zmiana ustawienia parametru TOAST BUNS TIME (CZAS OPIEKANIA BUŁEK)	45
Aby zmienić ustawienie elementu TOAST BUNS ALARM (alarm opiekania bułek – automatyczny/ręczny)	45
Zmiana ustawienia parametru TOO COOL FLAG (Wskaźnik zbyt niskiej temperatury)	46
Zmiana wartości parametru FLIP TIME (Czas obrócenia)	46
Zmiana wartości parametru FLIP ALARM (Alarm odwracania)	46
Zmiana wartości parametru SEAR TIME (Czas obsmażania)	46
Zmiana wartości parametru SEAR ALARM (Alarm obsmażania)	47
Aby dodać NOWE elementy menu	47
Aktywowanie trybu czyszczenia	47
DRZEWO LOGICZNE PROGRAMOWANIA; MENU SYSTEMU	48
PROGRAMOWANIE STEROWNIKA; MENU SYSTEMOWE	49
FABRYCZNE USTAWIENIA DOMYŚLNE	51
Fabryczne ustawienia domyślne - Menu produktów - Świat	51
Fabryczne ustawienia domyślne - Menu produktów - Kanada, Australia i Wielka Brytania	52
Fabryczne ustawienia domyślne - Menu produktów - Japonia i Hong Kong	53
DEKLARACJA ZGODNOŚCI (modele ze znakiem CE)	54
HISTORIA ZMIAN PODRĘCZNIK INSTALACJI I OBSŁUGI	54
INDEKS	55

WPROWADZENIE

Grill kontaktowy firmy Garland, wyprodukowany wyłącznie dla firmy McDonald's, służy do wydajnego dwustronnego gotowania wielu rodzajów produktów. Urządzenie służy także jako płaski grill i spełnia wszystkie wymagania firmy McDonald's dotyczące bezpieczeństwa, wydajności i czystości.

GWARANCJA

Niniejsza gwarancja obejmuje wady materiałowe i wykonawcze powstałe w warunkach normalnego użytkowania pod warunkiem, że:

- a. sprzęt nie był przypadkowo lub celowo uszkodzony, zmodyfikowany lub nieprawidłowo użytkowany.
- b. sprzęt jest prawidłowo zainstalowany, wyregulowany i konserwowany zgodnie z krajowymi i lokalnymi przepisami oraz zgodnie z dostarczoną instrukcją instalacji.
- c. gwarancyjny numer seryjny umieszczony na urządzeniu nie został zniszczony, starty lub usunięty.
- d. dostarczony zostanie raport dotyczący zgłoszenia reklamacji objętych niniejszą gwarancją w odpowiedniej formie.

Gwarancja sprzętu jest ważna przez dwa (2) lata (części i robocizna) od daty uruchomienia urządzenia.

Garland Group według własnego uznania wyraża zgodę na naprawę lub wymianę każdej części, która okaże się wadliwa pod względem materiału lub wykonania bez opłat za część lub robociznę.

Nie odpowiadamy za instalację, regulację, diagnostykę lub bieżącą konserwację, tj.: smarowanie sprężyn lub zaworów. Nie odpowiadamy za usterki spowodowane przerwami w dostawach prądu lub gazu.

Nie odpowiadamy za koszty transportu powyżej 160 kilometrów, transportu innego niż lądowy oraz koszty naprawy poza godzinami pracy.

Gwarancja nie obejmuje pęknięcia szkła, farby lub powłoki porcelanowej, rdzewienia powierzchni, materiału uszczelki, materiału ceramicznego, żarówek i bezpieczników.

Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń lub nieprawidłowego działania spowodowanego pożarem, powodzią i działaniem siły wyższej, które są poza kontrolą Garland Group.

Odpowiedzialność Garland Group w zakresie gwarancji z tytułu roszczenia nie może przekraczać ceny materiału i/lub usługi, które spowodowały zgłoszenie roszczenia.

Niniejsza gwarancja jest ograniczona i niezależna od innych gwarancji, wyrażonych lub dorozumianych. Garland Group, nasi pracownicy, lub nasi agenci nie odpowiadają za roszczenia z tytułu urazów oraz szkód lub strat wynikowych.

Niniejsza gwarancja daje określone prawa, które mogą różnić się w zależności od kraju.

PROCEDURA ROZPATRYWANIA ROSZCZEŃ DOTYCZĄCYCH USZKODZEŃ TRANSPORTOWYCH

Należy pamiętać, że sprzęt firmy Garland został poddany dokładnemu przeglądowi i pakowaniu przez przeszkolony personel przed opuszczeniem fabryki. Firma transportowa ponosi pełną odpowiedzialność za bezpieczną dostawę po przejęciu sprzętu. Jeżeli dostarczony sprzęt jest uszkodzony, należy:

1. Niezwłocznie złożyć roszczenie, niezależnie od rozmiaru uszkodzeń.
2. Należy zaznaczyć „widoczny uszczerbek lub uszkodzenie” na liście przewozowym lub potwierdzeniu i poprosić o podpis dostawcy.
3. Uszczerbki lub uszkodzenia w niewidocznych miejscach: jeśli uszkodzenia nie można zauważyć przed rozpakowaniem sprzętu, należy niezwłocznie powiadomić firmę transportową (w ciągu 15 dni) i złożyć roszczenie dotyczące uszkodzenia w niewidocznym miejscu.

BEZPIECZEŃSTWO

- **PRZED OTWARCIEM PANELI NA POTRZEBY WYKONANIA CZYNNOŚCI SERWISOWYCH NALEŻY ODŁĄCZYĆ WSZYSTKIE ŹRÓDŁA ZASILANIA.**
- **OBSZAR WOKÓŁ URZĄDZENIA NALEŻY UTRZYMAĆ W STANIE WOLNYM OD PRZESZKÓD I MATERIAŁÓW ŁATWOPALNYCH.**
- **NIE NALEŻY BLOKOWAĆ PRZEPŁYWU POWIETRZA DO SPALANIA I WENTYLACJI.**
- **NALEŻY ZAPEWNIĆ PRZYNAJMNIEJ 24 CALE WOLNEJ PRZESTRZENI Z PRZODU URZĄDZENIA NA POTRZEBY SERWISOWE**

Urządzenie to jest przeznaczone do użytku profesjonalnego i powinno być obsługiwane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

OSTRZEŻENIE: Części dostępne mogą rozgrzać się podczas użycia. Należy zabezpieczyć urządzenie przed dostępem dzieci. Urządzenie to nie jest przeznaczone do obsługi przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że będą one obsługiwać urządzenie pod nadzorem lub po otrzymaniu instrukcji dotyczących korzystania z urządzenia od osób odpowiedzialnych za bezpieczeństwo.

PRZESTROGA: TEN SPRZĘT MOŻE BYĆ OBSŁUGIWANY WYŁĄCZNIE POD ZATWIERDZONYM WYCIĄGIEM ZGODNIE Z OBOWIĄZUJĄCYMI LOKALNYMI PRZEPISAMI.

NIE WOLNO obsługiwać grilla, JEŻELI NIE ZOSTAŁ URUCHOMIONY PRZEZ CENTRUM SERWISOWE AUTORYZOWANE PRZEZ PRODUCENTA.

NIE WOLNO obsługiwać grilla przed przeczytaniem niniejszego podręcznika obsługi.

NIE WOLNO obsługiwać grilla kontaktowego przed jego odpowiednią instalacją i uziemieniem.

NIE WOLNO obsługiwać grilla kontaktowego do momentu założenia i odpowiedniego zamocowania wszystkich paneli serwisowych i dostępowych.

Elementy rozłączające (np. przełącznik, bezpiecznik, wyłącznik awaryjny) muszą być zainstalowane na przewodach stałych zgodnie z lokalnymi przepisami. Zewnętrzny, ekwipotencjalny przewód połączeniowy znajduje się z tyłu urządzenia. Używać zgodnie z przeznaczeniem, zgodnie z lokalnymi przepisami.

Grill kontaktowy firmy Garland jest półautomatycznym urządzeniem do gotowania. Płyta górna opuszczana jest automatycznie po ręcznym, samodzielnym uruchomieniu cyklu gotowania (jednoręcznym lub dwuręcznym, w zależności od modelu) i podnoszona automatycznie po zakończeniu cyklu gotowania.

OSTRZEŻENIE:

W przypadku gotowania dwustronnego obszar pomiędzy górną płytą a płytą do pieczenia oraz pomiędzy płytą górną a okapem wentylacyjnym należy uważać za **"STREFĘ NIEBEZPIECZNĄ"**. Podczas gotowania dwustronnego operator ani narzędzia nie mogą znaleźć się w strefie niebezpiecznej gdy płyty są w ruchu. W przypadku używania urządzenia w formie płaskiego grilla podczas czyszczenia lub serwisowania może dojść do nieoczekiwanego ruchu płyt. Jeśli z jakiegokolwiek przyczyny, tj. czyszczenie, konserwacja lub zwykła obsługa, ktoś znajduje się w strefie niebezpiecznej, musi on zachować najwyższą ostrożność. TemperatURY na stałych powierzchniach gotowania przekraczają 120 °C (250 °F).

W przypadku gotowania dwustronnego płyta górna pozostaje w pozycji opuszczonej z powodu własnego ciężaru. Nie ma blokady. Można ją podnieść poprzez podniesienie uchwytu z przodu płyty, który podnosi ją na wysokość tylnego punktu mocującego.

Grilla kontaktowego można używać wyłącznie do jednostronnego lub dwustronnego gotowania produktów spożywczych w restauracji McDonald's.

EMISJA DŹWIĘKU: Poziom ciśnienia akustycznego w pozycji obsługi grilla może przekroczyć 70 dB(A) w przypadku aktywowania alarmów dźwiękowych. Głośność alarmów można ustawić poniżej 70 dB(A). Patrz część Programowanie sterownika.

OSTRZEŻENIE: Aby uniknąć poważnych obrażeń: **NIE WOLNO** podejmować prób naprawy lub wymiany części grilla, jeżeli nie odłączono zasilania grilla.

BEZPIECZEŃSTWO

NALEŻY ZACHOWAĆ SZCZEGÓLNA OSTROŻNOŚĆ podczas ustawiania, obsługi i czyszczenia grilla, aby uniknąć dotknięcia gorących powierzchni lub gorącego tłuszczu. Aby uniknąć poparzeń, należy nosić odpowiednią odzież ochronną.

OSTRZEŻENIE: Tego urządzenia nie wolno czyścić strumieniem wody. **NIEWOLNO** umieszczać lodu na GORAĄCEJ powierzchni grilla.

UWAGA: Wszystkie etykiety ostrzegawcze i oznaczenia na grillu, które zwracają uwagę na zagrożenia i niezbędne środki ostrożności.

HAZARD COMMUNICATION STANDARD (STANDARD KOMUNIKOWANIA ZAGROŻEŃ, HCS) – Procedury w niniejszym podręczniku obejmują zastosowanie środków chemicznych. Nazwy tych środków chemicznych zostaną wydrukowane pogrubioną czcionką, po której podany zostanie skrót (**HCS**) w części tekstu dotyczącej procedury. Aby znaleźć odpowiednie Karty charakterystyki substancji niebezpiecznych (MSDS), patrz podręcznik Hazard Communication Standard (HCS).

OSTRZEŻENIE: Po przełączeniu głównego przełącznika zasilania do pozycji START, grill przejdzie do procesu inicjalizacji. Jeśli górne płyty znajdują się w pozycji opuszczonej, powrócą do pozycji podniesionej.

KONSERWACJA – tuleje łożysk karetki wsporników płyty, śruby regulacyjne płyty, śruba podpory płyty (ramię) i popychacz powinny być sprawdzane co roku pod względem zużycia. W razie wystąpienia wyraźnych luzów w tulejach łożysk i widocznego zużycia śrub regulacyjnych płyty, śrub podpory płyty lub popychacza, należy je wymienić.

KONSERWACJA – alarm dźwiękowy uruchamiany pod koniec cyklu gotowania ostrzega operatora, że płyta poruszy się. Działanie niniejszego urządzenia można sprawdzić wciskając lewy przycisk CANCEL (anuluj). Jeśli nie słychać dźwięku, należy upewnić się, że poziom dźwięku alarmu nie został ustawiony zbyt cicho w KONFIGURACJI SYSTEMU. Jeśli nadal nie słychać dźwięku, należy wezwać serwisanta w celu usunięcia usterki.

SERWIS I CZYSZCZENIE – Grill może być zamocowany w obudowie grilla za pomocą dwóch kotew mocowanych na przednich kółkach. Jeśli grill ma zostać wyjęty z obudowy w celu czyszczenia, należy odłączyć kotwy z każdego kółka, przekręcając gałkę w lewo, aby poluzować ustalacz. Kiedy ustalacz zostanie zdjęty z kółka samonastawnego, należy odłożyć zespół na podłogę.

CZYSZCZENIE – **NIGDY** nie czyścić grilla, od wewnątrz lub na zewnątrz, za pomocą natrysku pod wysokim ciśnieniem, strumienia wody lub innych sprężonych cieczy. **NIGDY** nie należy używać lodu do schłodzenia grilla w celu jego czyszczenia.

STOSOWAĆ WYŁĄCZNIE środki czyszczące zatwierdzone przez firmę McDonald's.

UWAGA: Jeśli są stosowane kotwy, zespół kotwy pozostaje zamocowany do tylnej ściany obudowy grilla. Po zakończeniu czynności serwisowych lub czyszczenia należy umieścić grill w poprzednim położeniu w obudowie i zamocować kotwy, umieszczając ustalacz w kółku i przekręcając gałkę w prawo w celu dokręcenia. Z powodów bezpieczeństwa grill musi być zamocowany w obudowie w taki sposób przed wznowieniem pracy.

OSTRZEŻENIE:

Ryzyko zmiążdżeń trzymać ręce i narzędzia z dala, gdy płyty są w ruchu. Podczas czyszczenia lub serwisowania może dojść do niespodziewanego ruchu płyt. **Wyłącz grill** za pomocą wyłącznika głównego przed przystąpieniem do czyszczenia płyt.

OPIS TABLICZKI ZNAMIONOWEJ

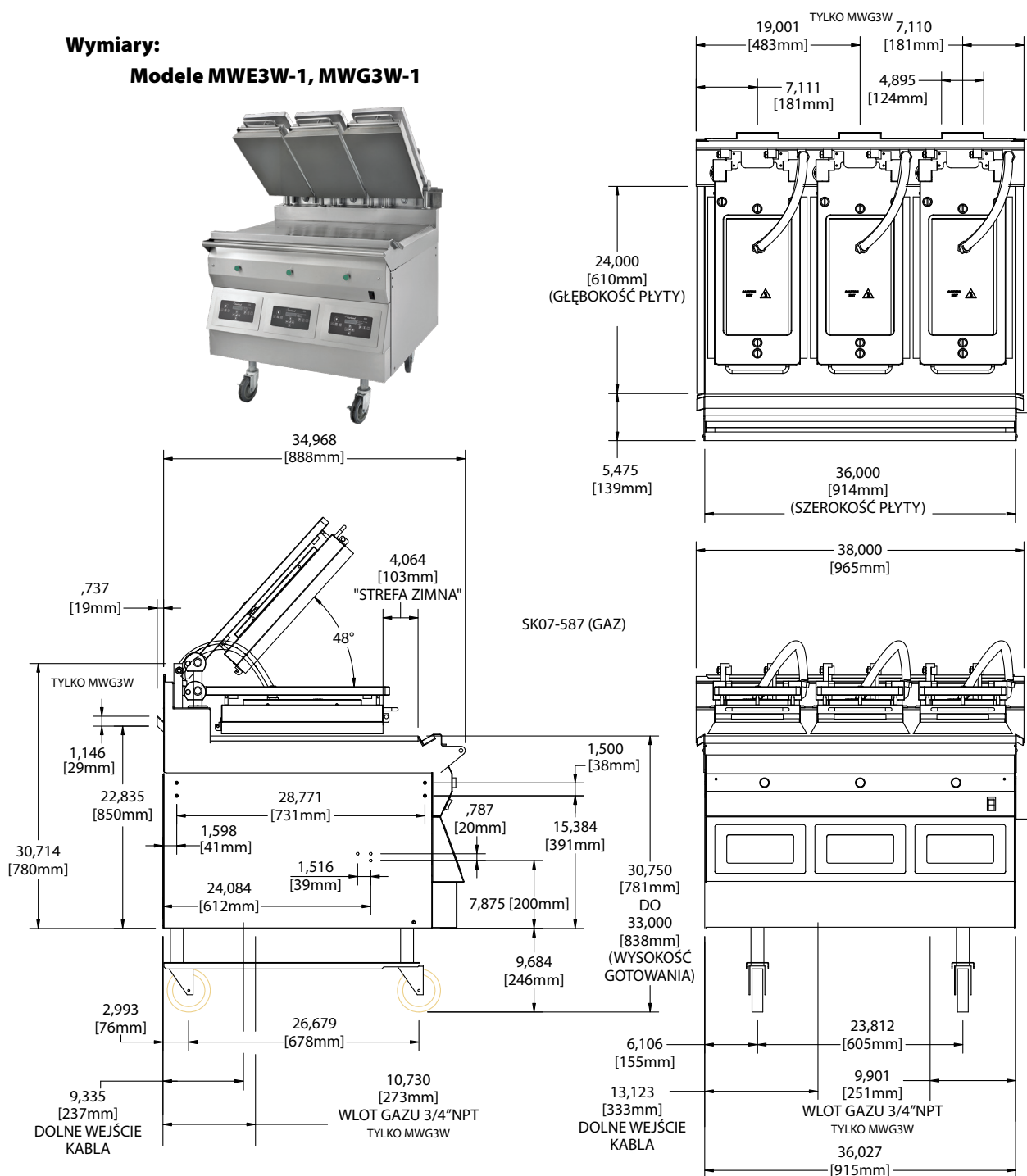
Last 2 digits of the year	Month of the year	Factory Code	Product Build Number in sequence and reset monthly
YY	MM	Z Z Z Z	1 2 3 4 5



DANE MECHANICZNE

Wymiary:

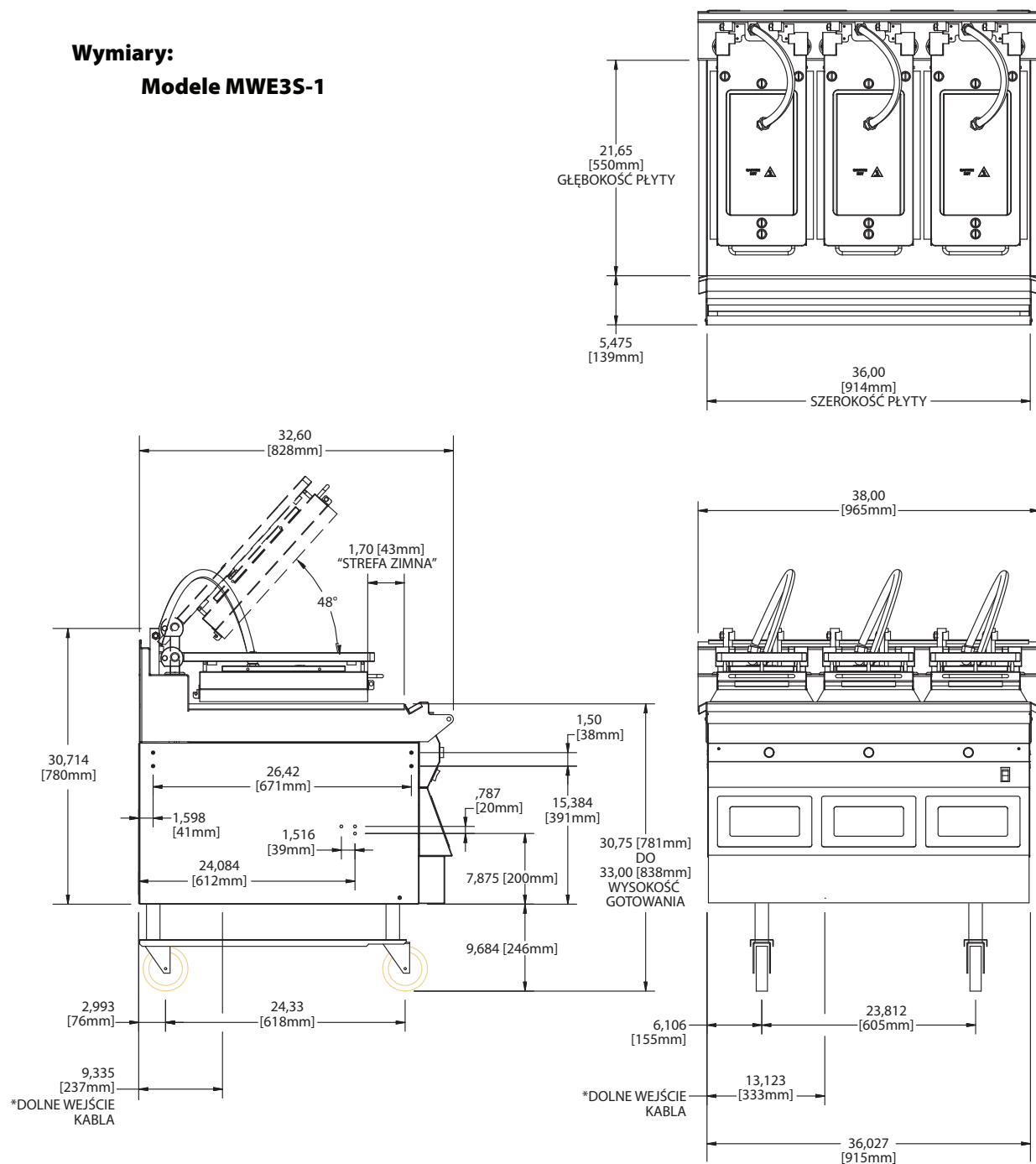
Modele MWE3W-1, MWG3W-1



DANE MECHANICZNE

Wymiary:

Modele MWE3S-1



PARAMETRY ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO - DELTA

DELTA - Modele 200 V													
Model		Rysunek		Sterownik	MCB	Moc całkowita kW				A/linię			
				I/E	L1-L3	L1-L2	L2-L3	L3-L1	Wszystkie	Ctrl	L1	L2	L3
3 płyty	Electric	4530440	TB1		600	2,3	2,7	2,9	7,9		21,7	22,6	24,3
			TB2	78					0,1	0,7			
			TB3			4,2	5,4	4,6	14,6		43,4	39,9	43,4
	Gas	4530442	TB1		600	3,0	3,0	3,6	9,6		26,0	28,7	28,7
			TB2	380		0,4			0,5	3,3			

DELTA - Modele 208 V													
Model		Rysunek		Sterownik	MCB	Moc całkowita kW				A/linię			
				I/E	L1-L3	L1-L2	L2-L3	L3-L1	Wszystkie	Ctrl	L1	L2	L3
3 płyty	Electric	4530440	TB1		600	2,4	2,8	3,0	8,2		21,5	22,4	24,0
			TB2	78					0,1	0,6			
			TB3			4,8	5,6	4,8	15,1		43,1	39,7	43,1
	Gas	4530442	TB1		600	3,3	3,3	3,9	10,4		27,1	29,6	29,6
			TB2	380					0,4	3,2			

DELTA - Modele 220 V													
Model		Rysunek		Sterownik	MCB	Moc całkowita kW				A/linię			
				I/E	L1-L3	L1-L2	L2-L3	L3-L1	Wszystkie	Ctrl	L1	L2	L3
3 płyty	Electric	4530440	TB1		600	2,4	2,8	3,0	8,2		20,4	21,2	22,7
			TB2	78					0,1	0,6			
			TB3			4,8	5,6	4,8	15,1		40,7	37,5	40,7
	Gas	4530442	TB1		600	3,3	3,3	3,9	10,4		25,6	28,0	28,0
			TB2	380					0,4	3,0			

PARAMETRY ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO - DELTA

DELTA - Modele 230 V													
Model		Rysunek		Sterownik	MCB	Moc całkowita kW				A/linię			
				I/E	L1-L3	L1-L2	L2-L3	L3-L1	Wszystkie	Ctrl	L1	L2	L3
3 płyty	Electric	4530440	TB1		600	2,4	2,8	3,0	8,2		19,5	20,2	21,7
			TB2	78					0,1	0,6			
			TB3			4,8	5,6	4,8	15,1		38,9	35,9	38,9
	Gas	4530442	TB1		600	3,3	3,3	3,9	10,4		24,5	26,8	26,8
			TB2	380					0,4	2,9			

DELTA - Modele 240 V													
Model		Rysunek		Sterownik	MCB	Moc całkowita kW				A/linię			
				I/E	L1-L3	L1-L2	L2-L3	L3-L1	Wszystkie	Ctrl	L1	L2	L3
3 płyty	Electric	4530440	TB1		600	2,4	2,8	3,0	8,2		18,7	19,4	20,8
			TB2	78					0,1	0,6			
			TB3			4,8	5,6	4,8	15,1		37,3	34,4	37,3
	Gas	4530442	TB1		600	3,3	3,3	3,9	10,4		23,5	25,7	25,7
			TB2	380					0,4	2,7			

PARAMETRY ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO - WYE

WYE - Modele 380 V													
Model		Rysunek		Sterownik	MCB	Moc całkowita kW				A/linię			
				I/E	L1-L3	L1-L2	L2-L3	L3-L1	Wszystkie	Ctrl	L1	L2	L3
3 płyty	Electric STD	4530442	TB1		600	7,8	8,4	7,2	23,3		35,3	38,1	32,6
			TB2	78					0,1	0,4			
	Electric H.K.	4530440	TB1		600	3,0	2,8	2,4	8,2		13,6	12,7	10,9
			TB2	78					0,1	0,4			
			TB3			4,8	5,6	4,8	15,1		21,7	25,4	21,7
	Gas	4530442	TB1		600	3,9	3,3	3,3	10,4		17,5	14,8	14,8
			TB2	380,4					0,4	1,7			

WYE - Modele 400 V													
Model		Rysunek		Sterownik	MCB	Moc całkowita kW				A/linię			
				I/E	L1-L3	L1-L2	L2-L3	L3-L1	Wszystkie	Ctrl	L1	L2	L3
3 płyty	Electric STD	4530442	TB1		600	7,8	8,4	7,2	23,3		33,6	36,2	31,0
			TB2	78					0,1	0,3			
	Electric H.K.	4530440	TB1		600	3,0	2,8	2,4	8,2		12,9	12,1	10,3
			TB2	78					0,1	0,3			
			TB3			4,8	5,6	4,8	15,1		20,6	24,1	20,6
	Gas	4530442	TB1		600	3,9	3,3	3,3	10,4		16,7	14,1	14,1
			TB2	380,4					0,4	1,6			

WYE - Modele 415 V													
Model		Rysunek		Sterownik	MCB	Moc całkowita kW				A/linię			
				I/E	L1-L3	L1-L2	L2-L3	L3-L1	Wszystkie	Ctrl	L1	L2	L3
3 płyty	Electric STD	4530442	TB1		600	7,8	8,4	7,2	23,3		32,3	34,8	29,8
			TB2	78					0,1	0,3			
	Electric H.K.	4530440	TB1		600	3,0	2,8	2,4	8,2		12,5	11,6	9,9
			TB2	78					0,1	0,3			
			TB3			4,8	5,6	4,8	15,1		19,9	23,2	19,9
	Gas	4530442	TB1		600	3,9	3,3	3,3	10,4		16,1	13,6	13,6
			TB2	380,4					0,4	1,6			

PARAMETRY ZASILANIA GAZOWEGO

Specyfikacje wejściowe, GAZOWE grille, Ameryka Północna: Zasilanie gazem

GAS	MOC MAKS. (NETTO) NA PALNIK (BTU/H)	CAŁKOWITA SZYBKOŚĆ ZASILANIA (BTU/H)	WTRYSKIWACZ ROZMIAR	USTAWIENIE ŻALUZJI POWIETRZNEJ (MM)	CIŚNIENIE ZASILANIA (CALE SŁUPA WODY)	PALNIK CIŚNIENIE W KOLEKTORZE (CALE SŁUPA WODY)
GAZ ZIEMNY	32 000	96 000	#35	10	7	3,5
GAZ ZIEMNY	27 000	81 000	#38	10	7	3,5
PROPAN	32 000	96 000	#43	10	11	3,5
PROPAN	27 000	81 000	#45	10	11	3,5

Specyfikacje wejściowe, GAZOWE grille, Ameryka Północna: Zasilanie gazem

GAS	MOC MAKS. (NETTO) NA PALNIK (BTU/H)	CAŁKOWITA SZYBKOŚĆ ZASILANIA (BTU/H)	WTRYSKIWACZ ROZMIAR	USTAWIENIE ŻALUZJI POWIETRZNEJ (MM)	CIŚNIENIE ZASILANIA (CALE SŁUPA WODY)	PALNIK CIŚNIENIE W KOLEKTORZE (CALE SŁUPA WODY)
13A	32 000	96 000	#38	10	7	3,5
PROPAN	32 000	96 000	#43	10	11	3,5
LPG*	32 000*	96 000*	#45	10*	11	3,5

MOC WEJŚCIOWA NA PODSTAWIE PONIŻSZYCH WARTOŚCI

13A	PROPAN	LPG*
1237 BTU/ft ³	2500 BTU/ft ³	2963 BTU/ft ³ *

* RÓŻNICE ZALEŻĄ OD SKŁADU GAZU

Specyfikacje wejściowe, GAZOWE grille, model MWG3W-CE ze znakiem CE: Zasilanie gazem

GRUPA GAZU	MAKS. MOC WEJŚCIOWA (NETTO) NA PALNIK (kW)	CAŁKOWITA MOC WEJŚCIOWA (kW)	WTRYSKIWACZ ROZMIAR	PRZEPUSTNICA POWIETRZA USTAWIENIE (mm)	CIŚNIENIE ZASILANIA (mbar)	CIŚNIENIE W PALNIKU (mbar)	PRZEPŁYW GAZU NA PALNIK
G20 NG	8,9	26,7	2,79 mm (#35)	10,0	20/25	8,7	0,94 m ³ /h
G25 NG	7,6	22,8	2,79 mm (#35)	10,0	20	8,7	0,93 m ³ /h
G31 LPG	9,6	28,8	2,26mm (#43)	10,0	37/50	8,7	0,94 m ³ /h

WARTOŚĆ GRZEWCA NETTO WG GRUPY GAZU

G20	G25	G31
34,02 MJ/m ³ ; 0,555 SG	29,25 MJ/m ³ ; 0,613 SG	88,0 MJ/m ³ (46,34 MJ/kg); 1,55 SG

KATEGORIE GAZU

KATEGORIA	KRAJE PRZEZNACZENIA	CIŚNIENIE ZASILANIA (mbar)
I _{2H}	AT, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, IE, IS, IT, NO, PT, SE	20,0
I _{2E}	DE, LU	20,0
I _{2L}	NL	25,0
I _{2ER}	FR	20,0 / 25,0
I _{3P}	NL	30,0
I _{3P}	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, LU	37,0
I _{3P}	BE, CH, DE, CZ, ES, FR, NL	50,0

INSTALACJA I ROZRUCH

Obowiązki zakładu instalującego:

- Grill musi być zainstalowany przez kompetentny, wykwalifikowany i przeszkolony personel.
- Zapewnić dostęp do narzędzi, produktu i personelu.
- Skontaktować się z miejscowym autoryzowanym centrum serwisowym firmy Garland, aby ustalić datę uruchomienia.
- Wziąć udział w uruchomieniu, aby mieć pewność skutecznego uruchomienia i zapoznać się z urządzeniem.
- Przeprowadzić szkolenie personelu, aby zapewnić maksymalne wykorzystanie grilla.

Po zakończeniu instalacji zgodnie z poniższymi procedurami firma autoryzowana przez producenta MUSI uruchomić grill zgodnie z normami firmy Garland Commercial Industries dotyczącymi uruchamiania.

A uruchomienie NIE OBEJMUJE:

1. Rozpakowania urządzenia.
2. Umieszczenia urządzenia pod wyciągiem.
3. Poziomowania grilla na podłodze pod wyciągiem.
4. Mocowania przewodów zasilających, chyba że zostały dostarczone przez producenta.
5. Regulacji systemu wentylacyjnego.
6. Obróbki arkuszy metalowych, która może być wymagana z powodu nieprawidłowego założenia wyciągu.
7. Regulacji grilla w celu osiągnięcia konsystencji wołowiny odbiegającej od standardu firmy McDonald's.

Uruchomienie OBEJMUJE:

1. Sprawdzenie zasilania prądem oraz gazem (jeśli dotyczy).
2. Sprawdzenie szczelności i ciśnienia gazu w przypadku grillów gazowych.
3. Kontrolę bezpieczeństwa elektrycznego.
4. Sprawdzenie działania grilla przez pozostawienie urządzenia do uzyskania ustawionej temperatury.
5. Sprawdzenie działania płyt, jeśli dotyczy, oraz funkcji timera.
6. Sprawdzenie działania alarmu upływu czasu i podniesienia płyt (jeśli dotyczy)
7. Prawidłowe ustawienie gazu i sprawdzenie, za pomocą kontroli konsystencji wołowiny, czy dwa kolejne cykle pozwolą na uzyskanie wołowiny o konsystencji zgodnej z normami firmy McDonald's.
8. Przeprowadzenie krótkiego szkolenia kierownika restauracji w zakresie obsługi grilla.

Elementy wchodzące w skład nowego grilla nabytego u producenta:

1. Jeden (1) grill gazowo-elektryczny w wersji World (Cały świat) wyposażony w elementy z poniższej listy, z wyjątkiem wymienionych krajów;

Nr części	Opis	Z zawijaniem	Bez zawijania
4521792	Arkusze teflonowy (nie dotyczy Japonii)	0	6
4527643	Arkusze teflonowy zapobiegający przywieraniu	9	0
4527294	Klipsy arkusza teflonowego	15	3
4521355	Pręt teflonowy, tył	3	3
4523492	Ośłona przed pryskaniem	3	3
4525436	Ośłona przed pryskaniem (tylko Japonia)	0	3
4530053	Płyta do zawijania, osłona przeciw oparom (nie dotyczy UK i Japonii)	3	3
4530054	Silikon, przód, opary (nie dotyczy UK i Japonii)	3	3
Nr części	Opis	ILOŚĆ	
4517563	5" Przednie kółko samonastawne z hamulcem	2	
1792003	5" Tylne kółko samonastawne	2	
4523352	Wspornik blokujący kotwy nogi - standard (nie dotyczy Japonii)	1	

2. Jeden (1) grill gazowy w wersji World (Cały świat) wyposażony jest wyłącznie w wymienione poniżej elementy;

Opis	ILOŚĆ	Opis	ILOŚĆ
Nypel 13"	1	Zawór odcinający	1
Łuki rurowe jednowkrętne 3/4	2	Wspornik, wieszak na rury	1
Złączka nakrętna	1	Wkręty	4
Zespół rur i wspornika	1	Etykieta	1
Nypel	1	Instrukcja podłączenia	1
Wsporniki wieszaka	2		

Elementy NIEDOŁĄCZONE przez producenta, które należy kupić od dostawcy wyposażenia gastronomicznego:

1. Wszelkie niezbędne przewody elektryczne.
2. Wszelkie niezbędne przewody kominowe.
3. Wszelkie niezbędne separatory tłuszczu lub szyny.

INSTALACJA I URUCHAMIANIE (kont.)

OPISANĄ PROCEDURĘ INSTALACJI MOŻE PRZEPROWADZIĆ:

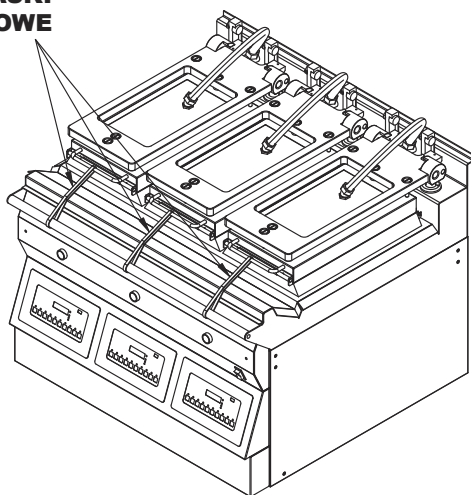
- CENTRUM SERWISOWE AUTORYZOWANE PRZEZ PRODUCENTA
- WYKWALIFIKOWANY PERSONEL MONTAŻOWY ZATWIERDZONY PRZEZ KUPUJĄCEGO GRILL
- LICENCJONOWANY INSTALATOR ZATRUDNIONY PRZEZ DOSTAWCĘ WYPOSAŻENIA GASTRONOMICZNEGO.
- ABY UZYSKAĆ WIĘCEJ INFORMACJI NA TEN TEMAT SKONTAKTUJ SIĘ Z LOKALNYM CENTRUM SERWISOWYM AUTORYZOWANYM PRZEZ FIRMĘ GARLAND. Wyjąć urządzenie z opakowania

PRZESTROGA:

PRZED INSTALACJĄ NALEŻY SPRAWDZIĆ ZASILANIE, ABY MIEĆ PEWNOŚĆ, ŻE WEJŚCIOWE NAPIĘCIE I FAZA ODPOWIADAJĄ NAPIĘCIU I FAZIE SPRZĘTU. ISTNIEJE WIELE LOKALNYCH PRZEPISÓW, ZA ICH PRZESTRZEGANIE ODPOWIADA WŁAŚCICIEL/MONTER.

UWAGA: NALEŻY UPEWNIĆ SIĘ, ŻE PŁYTY SĄ ZAMOCOWANE PASAMI W POZYCJI DOLNEJ W PUNKCIE 6, ABY NIE PODNIOŚY SIĘ. MOŻE NASTĄPIĆ POWAŻNE USZKODZENIE.

OPASKI KABLOWE

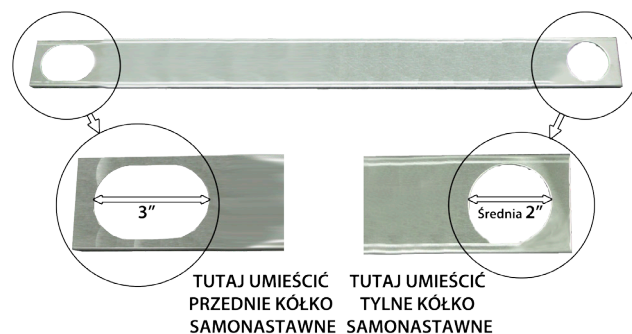


OSTROŻNIE, CIĘŻKI PRZEDMIOT!

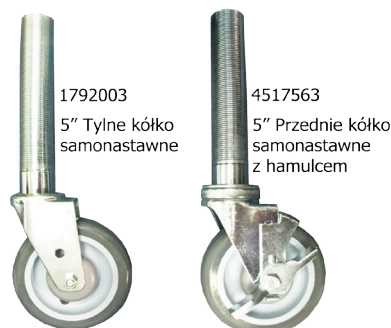
Poniższa procedura będzie wymagała użycia narzędzi do podnoszenia i prawidłowych technik podnoszenia/przenoszenia. Aby uniknąć poważnego zranienia skorzystaj z pomocy podczas przenoszenia lub podnoszenia urządzenia.

Instalacja kółek samonastawnych

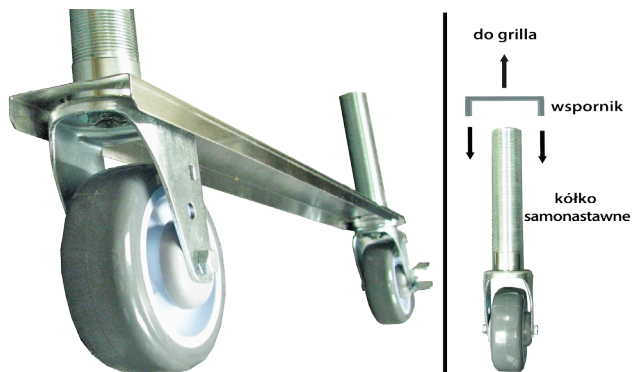
1. Załóż parę mocnych rękawic chroniących dłonie i załóż pas lędźwiowy zabezpieczający dolną część pleców. Bezpieczeństwo jest najważniejsze podczas przenoszenia ciężkiego grilla, ważącego około 950 funtów (431 kg) lub więcej.
2. Następna procedura będzie wymagała użycia narzędzi do podnoszenia i prawidłowych technik podnoszenia/przenoszenia. Odsuń grill od ścian.
3. Sprawdź wspornik blokujący kotwy nóg dołączone do grilla. Upewnij się, że prawidłowo rozpoznajesz przód i tył, zgodnie z rysunkiem poniżej.



4. Sprawdź kółka samonastawne dołączone do grilla. Upewnij się, że prawidłowo rozpoznajesz kółka przednie i tylne, zgodnie z rysunkiem poniżej.



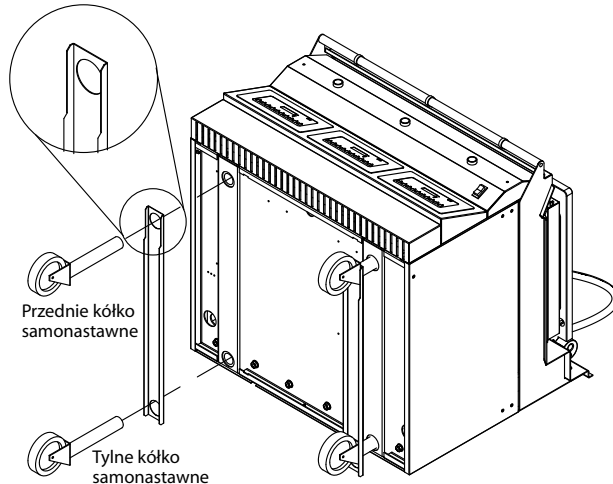
5. Położyć urządzenie na tylnej części. Zamontuj kółka samonastawne i gniazda zgodnie z poniższym rysunkiem. Wycięcie skierowane w stronę podłogi.



INSTALACJA I URUCHAMIANIE (kont.)

OSTRZEŻENIE:

Zaleca się, aby przed położeniem urządzenia tylne kołka samonastawne zostały całkowicie dokręcone.



6. Zablokuj tylne koła nastawne na swoim miejscu, aby uniknąć przesuwania się grilla do przodu lub do tyłu.
7. Ostrożnie postawić grill na kołkach. Można teraz przeciąć i zdjąć pasy zabezpieczające płyty.
8. Zdjąć tylną obudowę i podłączyć przewód zasilający zgodnie ze specyfikacjami właściwymi dla danego kraju/obszaru.

OSTRZEŻENIE:

Urządzenia muszą być uziemione elektrycznie zgodnie z przepisami lokalnymi lub w razie ich braku z normą NEC ANSI/NFPA 70 lub CEC CSA C22.1, w zależności od miejsca instalacji.

Przyłącze zasilania

Wszystkie połączenia elektryczne muszą zostać wykonane przez wykwalifikowanego i odpowiednio wyposażonego technika.

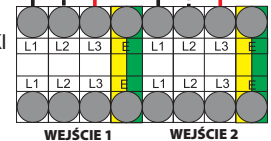
UWAGA: SCHEMAT POŁĄCZEŃ UMIESZCZONY WEWNĄTRZ DOLNEGO PANELU PRZEDNIEGO. "ODŁĄCZZASILANIE PRZED OTWARCIEM"

Drut montażowy przewodu elektrycznego PODWÓJNE ZŁĄCZE ZASILANIA

USA i niektóre inne

MODEL MWG3W MA JEDEN PRZEWÓD ELEKTRYCZNY.
MODEL MWE3W MA JEDEN PRZEWÓD ELEKTRYCZNY.
MODEL MWE3S MA JEDEN PRZEWÓD ELEKTRYCZNY.

PRZEWODY ZASILANIA I WTYKI
NIE SĄ DOSTARCZANE
PRZEZ PRODUCENTA

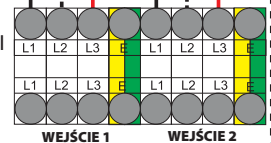


Drut montażowy przewodu elektrycznego PODWÓJNE ZŁĄCZE ZASILANIA

USA i niektóre inne

MODEL MWG3W MA JEDEN PRZEWÓD ELEKTRYCZNY.
MODEL MWE3W MA JEDEN PRZEWÓD ELEKTRYCZNY.
MODEL MWE3S MA JEDEN PRZEWÓD ELEKTRYCZNY.

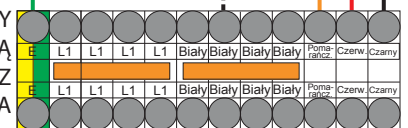
PRZEWODY ZASILANIA I WTYKI
NIE SĄ DOSTARCZANE
PRZEZ PRODUCENTA



Blokada wyciągu i napięcie sterujące, jeśli dotyczy

1 x 20AMP NEMA 21-20

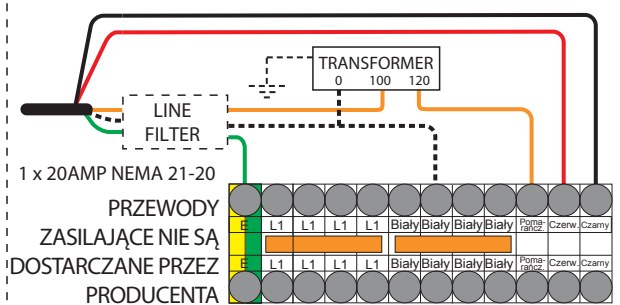
PRZEWODY
ZASILAJĄCE NIE SĄ
DOSTARCZANE PRZEZ
PRODUCENTA



Blokada wyciągu i napięcie sterujące, jeśli dotyczy JAPAN VERSION ONLY

1 x 20AMP NEMA 21-20

PRZEWODY
ZASILAJĄCE NIE SĄ
DOSTARCZANE PRZEZ
PRODUCENTA



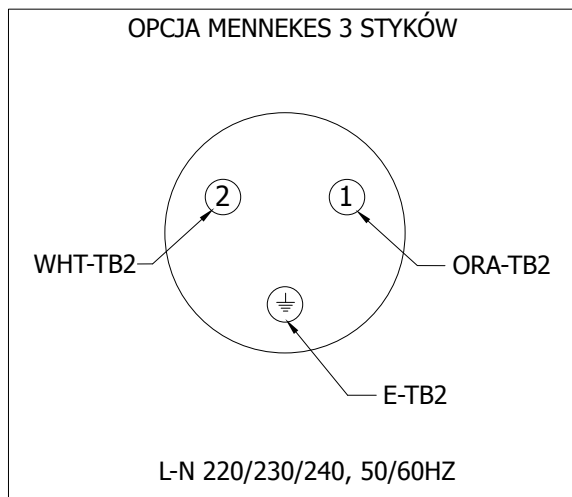
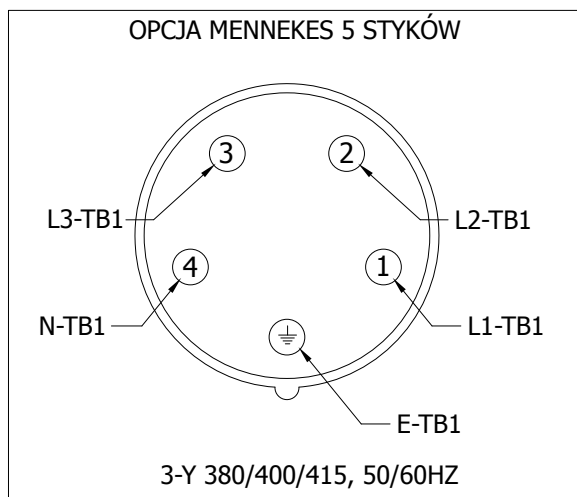
INSTALACJA I URUCHAMIANIE (kont.)

Ważna uwaga:

Opcja Mennekes dostępna jest wyłącznie w niektórych konfiguracjach, więcej informacji udzieli dostawca.

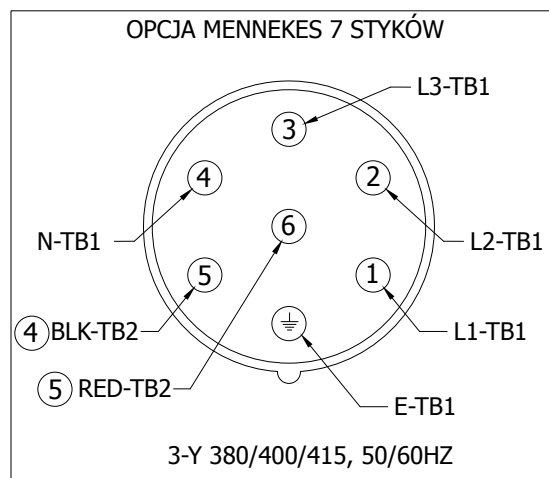
Mennekes 3 i 5 styków (opcja 1)

Złącze	Styki	Obciążalność	Podłączone do
Mennekes 5 styków	1,2,3,4, UZIEMIENIE	Grzałki grilla i płyt ~3N 380/400/415 32 A 50/60 Hz	TB1 L1, L2, L3, N, GND
Mennekes 3 styki	1,2,GND	~1N 120-250VAC, 16 A Przewody sterujące (N3, MCB, sterownik zapłonu, dmuchawa, zawór gazowy)	TB2 Pomarańczowy i biały zastęp. zworki J-N i J-L1

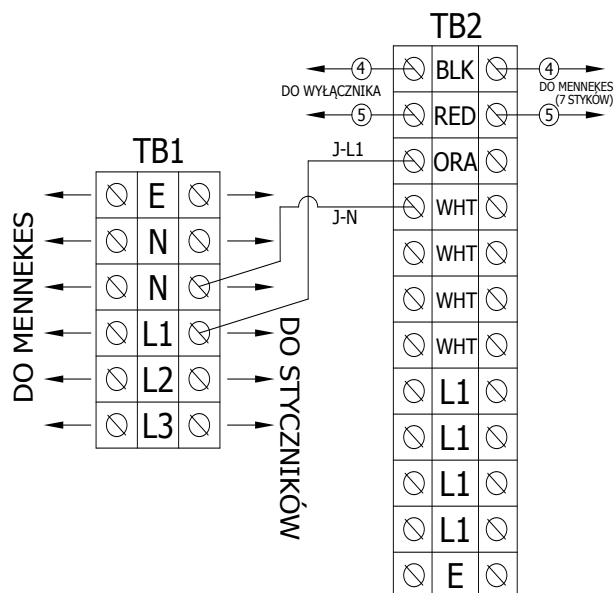


Mennekes 7 styków (opcja 2)

Złącze	Styki	Obciążalność	Podłączone do
Mennekes 7 styków	1,2,3,4, UZIEMIENIE	Grzałki grilla i płyt ~3N 380/400/415 32 A 50/60 Hz	TB1 L1, L2, L3, N, GND
	5,6	Przełącznik, wyłącznik tryb pracy pilota 10 A 250 VAC, 15 A 125 VAC, 12 (6) A 250 VAC T85	TB2 czarny i czerwony

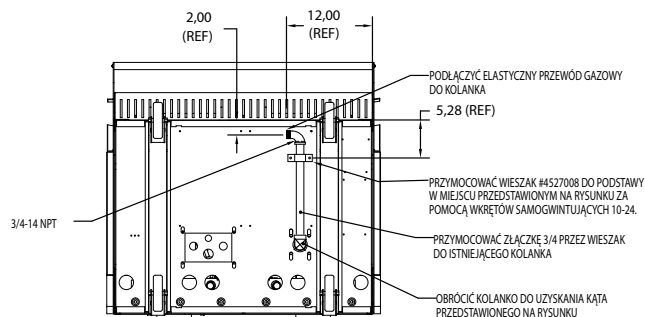


Schemat listew zaciskowych



INSTALACJA I URUCHAMIANIE (kont.)

9. Zainstalować opcjonalne przednie złącze gazu (jeśli jest dostępne).



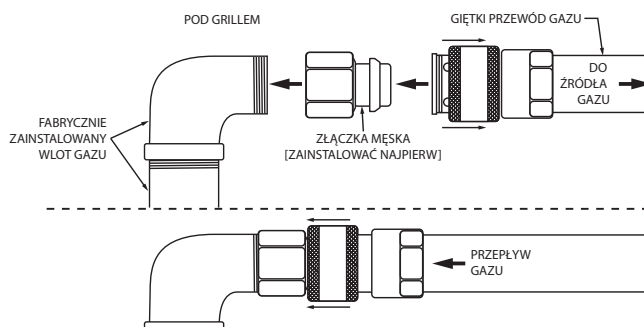
- Odciąć grill od źródeł zasilania, odłączając wszystkie połączenia elektryczne.
- Obrócić kolanko jak pokazano na poniższym schemacie.
- Zamocować wspornik (PN 4528775) do podstawy za pomocą dołączonych śrub 10-24 i podkładek blokujących, jak pokazano na rysunku.

UWAGA: Do zastosowań związanych z modernizacją należy wywiercić 2 otwory 0,161 i użyć dołączonych śrub samogwintujących.

- Zamontować złączkę 3/4" NPT przez wspornik do kolanka. Zamocować pierścień blokujący za pomocą 2 śrub 10-24.
- Zainstalować kolanko w pozycji pokazanej poniżej.
- Zainstalować złączkę.
- Podłączyć giętki przewód gazowy do złączki.

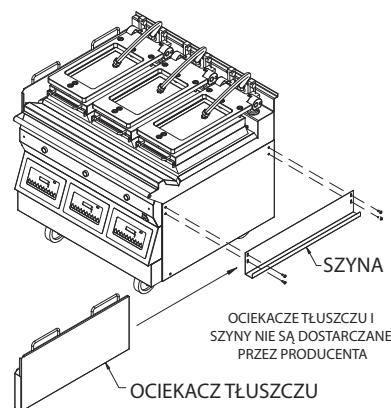
- 10. WYŁĄCZNIE GRILLE GAZOWE,** (w przypadku grilli elektrycznych pominąć punkty 7 i 8): Podłączyć dołączony szybkozłączalny przewód gazowy do króćca wejściowego na spodzie grilla, wkręcając złączkę wkrętną 3/4" NPT do kolanka, a następnie zamontować mosiężną męską szybkozłączkę dołączoną do przewodu.

Podłączyć przewód, sprawdzając, czy tuleja zatrzasnęła się całkowicie na pierścieniu ograniczającym.

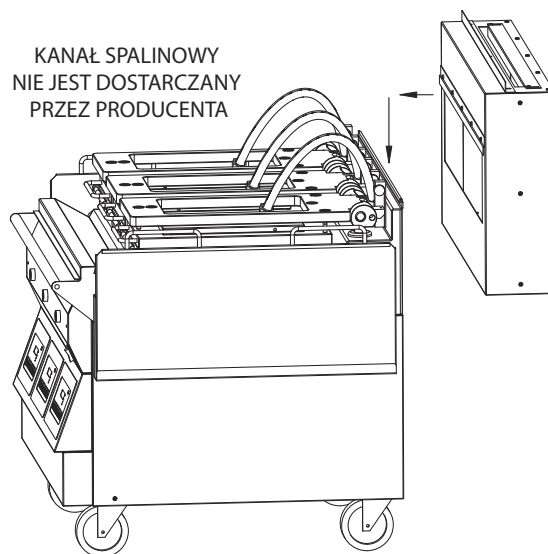


Przy zamkniętym ręcznym zaworze odcinającym zamocować drugi koniec przewodu do źródła gazu.

11. Zainstalować szyny ociekacza tłuszczu w sposób pokazany poniżej:



12. Zainstalować przewód kominowy do tyłu grilla.



13. Wsunąć grill pod wyciąg. Grill musi zostać wypoziomowany w kierunkach od przodu do tyłu, od prawej do lewej i po przekątnej. Wyregulować kółka, aby dokończyć poziomowanie.

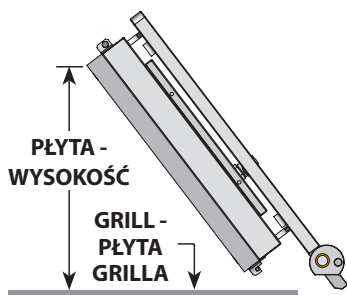
Typ wyciągu i wysokość płyty

Z płytami w pozycji podniesionej należy zmierzyć wysokość od przedniej krawędzi płyty do powierzchni grilla. Ustalić, w jaki typ wyciągu jest wyposażona restauracja i sprawdzić zgodność typu wyciągu/ wysokości płyty zgodnie z tabelą poniżej:

TYP wyciągu	PRAWIDŁOWA WYSOKOŚĆ PŁYTY
Uniwersalny	18 1/2 cale (470 mm)
92 Series	17 cale (432 mm)
GSC	18 1/2 cale (470 mm)

INSTALACJA I URUCHAMIANIE (kont.)

Jeżeli wysokość płyty jest niezgodna z typem wyciągu, wysokość płyty musi zostać dostosowana przez autoryzowanego serwisanta.



Informacje i rozruch LonWorks

Aby uruchomić grill w sieci LonWorks:

Aby uruchomić przepływ zasilania pomiędzy grillem i siecią Lonworks, grill musi zostać najpierw uruchomiony w sieci.

Podczas uruchamiania grilla w sieci LonWorks grill musi najpierw wysłać komunikat żądania pinu serwisowego do serwera LonWorks.

Grill wysyła ten komunikat po wykonaniu poniższej procedury na przednim panelu sterowania grilla.

1. Włączyć zasilanie grilla.
2. NACISNĄĆ i PRZYTRZYMAĆ przycisk przez około 3 sekundy. Sterownik wyświetli wybrany wcześniej element menu i odpowiadający mu numer.
3. NACISNĄĆ przyciski strzałek ORAZ RÓWNOCZEŚNIE. Na wyświetlaczu pojawi się „CONFIGURE”.
4. NACISNĄĆ przycisk strzałki . Na wyświetlaczu pojawi się „SERVICE”. NACISNĄĆ przycisk .
5. Nacisnąć 2X przycisk strzałki . Na wyświetlaczu pojawi się „LonWorks Service”.
6. NACISNĄĆ przycisk .
7. Ustaw opcję na „NO”. Poczekaj 10 sekund. Jeśli stan usługi Lonworks był ustawiony na „ON”, należy również przeprowadzić ten etap.
8. Ustaw opcję na „YES”. W ciągu 10 sekund sieć otrzyma żądanie pinu serwisowego LonWorks.

Po wysłaniu żądania pinu serwisowego przez grill administrator sieci LonWorks wykrywa komunikat pinu serwisowego i przypisze odpowiedni adres do grilla w celu umożliwienia komunikacji.

Po ustaleniu tego adresu przez serwer LonWorks połączenie zostanie uruchomione przez administratora LonWorks i grill zacznie się komunikować z siecią LonWorks.

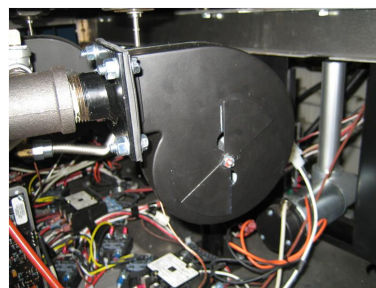
Nastawa odpowiednich poziomów spalania

W celu zachowania odpowiednich poziomów spalania nie wymaga się dokonywania pomiaru uA. Stosowanie następującej procedury zapewnia osiągnięcie prawidłowych poziomów O_2 , CO_2 i CO. Kontrola poziomu spalania i regulacje mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego technika zatrudnionego przez autoryzowane centrum serwisowe producenta.

1. Zdejmij panel sterowania i dolny panel. Postaw na podłożu, pozostawiając wszystkie połączenia.
2. Fabryczne ustawienie regulatora wynosi 3,5” słupa wody (0,864 kPa). Sprawdzić, czy ciśnienie przy 3,5” słupa wody jest stałe.
3. Lekko poluzuj nakrętkę regulatora przepustnicy na dmuchawie powietrza spalania podłączonej do palnika, który jest regulowany na tyle, aby można było ją obrócić, jednak musi ona pozostać na miejscu po zwolnieniu chwytu.



4. Włączyć nienagrzaną strefę (palnik) i pozwolić jej się nagrzewać od 30 sekund do jednej minuty. Alternatywnie, w przypadku nagrzanej strefy, umieścić obciążenie na powierzchni grilla, aby palnik pracował przez kilka minut. Dostosować blokadę powietrza (ang. air shutter) w celu ograniczenia powietrza do momentu, gdy płomień na palniku zaczyna podnosić się i wykraczać poza powierzchnię palnika.

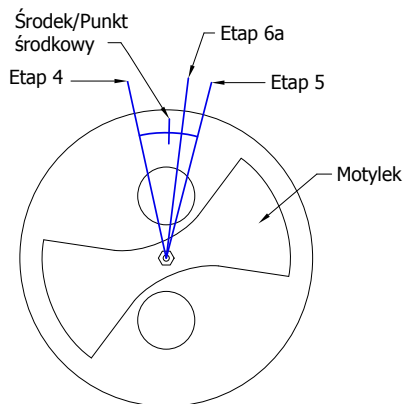


INSTALACJA I URUCHAMIANIE (kont.)

- a. Oznaczyć linię wzdłuż krawędzi blokady powietrza od otworu wzdłuż krawędzi blokady powietrza, oznaczając pozycję blokady od strony przodu dmuchawy.
 - b. Jeśli ten warunek już istnieje, oznaczyć linię przy tej pozycji i przejść do następnego kroku.
5. Otworzyć blokadę powietrza do punktu, w którym płomień traci swój wewnętrzny jasny, niebieski stożek i staje się mniej jasny oraz koniec płomienia wydłuża się i jej wysokość wynosi około jeden cal (25,4 mm). Przy tej pozycji oznaczyć linię przy krawędzi blokady.
- Alternatywnie, jeśli blokada jest całkowicie otwarta, oznaczyć linię w tym punkcie.



6. Wyłączyć palnik (strefę) i zmierzyć odległość między zewnętrznymi końcami dwóch wcześniej oznaczonych linii i oznaczyć środek tych dwóch oznaczeń.
- a. Dodać inne oznaczenie 1/16" (1,6 mm) ponad oznaczeniem środka
 - b. Obrócić blokadę motylkową do tego miejsca i ponownie przykręcić.



Procedura rozruchu

3-płytowy grill firmy Garland jest objęty fabrycznym rozruchem bez dodatkowych opłat. **PRZED** rozpoczęciem obsługi urządzenia wymagane jest przeprowadzenie procedury rozruchu. Użytkownik odpowiada za ustalenie terminu rozruchu z lokalnym autoryzowanym pośrednikiem producenta lub powiadomienie firmy Garland Commercial Ranges pod numerem telefonu 1-800-446-8367, jeśli konieczna jest pomoc podczas ustalania terminu.

Rozruch fabryczny polega na całkowitym sprawdzeniu grilla, podczas którego certyfikowany technik zapisze wszystkie ustawienia zaprogramowane w sterowniku po zakończeniu wszystkich testów pracy. Szacowany czas rozruchu to około 2,5-3,5 godziny. Należy o tym pamiętać podczas ustalania terminu rozruchu. Praca po godzinach lub nadgodziny nie podlegają gwarancji i zostanie za nie naliczona opłata stanowiąca różnicę pomiędzy kwotą zwrotu firmy Garland a opłatami za nadgodziny autoryzowanych centrów serwisowych producenta.

Rozruch fabryczny jest niezbędny do rozpoczęcia okresu gwarancji. Autoryzowane centrum serwisowe musi wypełnić dokumenty podczas procesu rozruchu i przesłać je do firmy Garland Commercial Industries w celu uzyskania zwrotu kosztów. W momencie otrzymania dokumentów rozpoczyna się dwuletni okres gwarancji udzielony przez firmę Garland.

INSTALACJA I URUCHAMIANIE (kont.)

FORMULARZ URUCHOMIENIA GRILLA KONTAKTOWEGO FIRMY GARLAND ELEKTRYCZNY LUB GAZOWO-ELEKTRYCZNY																																																																																									
McDonald's _____ Nr świadectwa _____ Nr restauracji _____ Model _____ (na nalepce ze świadectwem) (OZNAČENIE KODU PODCIECI)		☐ MWE3W-1 ☐ MWG3W-1 ☐ MWE3S-1 ☐ MWE3W ☐ MWG3W ☐ MWE3S ☐ MWE2W-1 ☐ MWG2W-1 ☐ MWE2S-1 ☐ MWE2W ☐ MWG2W ☐ MWE2S ☐ MWE1W-1 ☐ MWG1W-1 ☐ MWE1S-1 ☐ MWE1W ☐ MWG1W ☐ MWE1S																																																																																							
Adres _____ Miasto _____																																																																																									
Stan / Województwo _____ Kod pocztowy _____ Nr seryjny _____ Data uruchomienia _____ (MM / DD / RRRR)																																																																																									
☐ Stany Zjednoczone ☐ Kanada ☐ Inny kraj (Wymień kraj) _____		Nr telefonu _____																																																																																							
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Typ gazu</th> <th style="width: 50%;">Elektryczny / 3-fazowy</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Rzeczywisty typ gazu _____</td> <td>Rzeczywiste napięcie wejściowe _____ V / _____ Hz</td> </tr> <tr> <td>Zgodny z tabliczką znamionową? TAK NIE</td> <td> ☐ 208 VAC ☐ 380 VAC ☐ 220 VAC ☐ 400 VAC ☐ 230 VAC ☐ 415 VAC ☐ 240 VAC ☐ 60 Hz ☐ 50 Hz </td> </tr> </tbody> </table>		Typ gazu	Elektryczny / 3-fazowy	Rzeczywisty typ gazu _____	Rzeczywiste napięcie wejściowe _____ V / _____ Hz	Zgodny z tabliczką znamionową? TAK NIE	☐ 208 VAC ☐ 380 VAC ☐ 220 VAC ☐ 400 VAC ☐ 230 VAC ☐ 415 VAC ☐ 240 VAC ☐ 60 Hz ☐ 50 Hz	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="3">Podać liczbę amperów na linię dla każdego stycznika</th> </tr> <tr> <th style="width: 33%;">Strona lewa</th> <th style="width: 33%;">Środek (jeśli dotyczy)</th> <th style="width: 33%;">Strona prawa (jeśli dotyczy)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Linia 1</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Linia 2</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Linia 3</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				Podać liczbę amperów na linię dla każdego stycznika			Strona lewa	Środek (jeśli dotyczy)	Strona prawa (jeśli dotyczy)	Linia 1			Linia 2			Linia 3																																																																	
Typ gazu	Elektryczny / 3-fazowy																																																																																								
Rzeczywisty typ gazu _____	Rzeczywiste napięcie wejściowe _____ V / _____ Hz																																																																																								
Zgodny z tabliczką znamionową? TAK NIE	☐ 208 VAC ☐ 380 VAC ☐ 220 VAC ☐ 400 VAC ☐ 230 VAC ☐ 415 VAC ☐ 240 VAC ☐ 60 Hz ☐ 50 Hz																																																																																								
Podać liczbę amperów na linię dla każdego stycznika																																																																																									
Strona lewa	Środek (jeśli dotyczy)	Strona prawa (jeśli dotyczy)																																																																																							
Linia 1																																																																																									
Linia 2																																																																																									
Linia 3																																																																																									
PRZEGLĄD/KONTROLA ROBOCZA																																																																																									
UWAGA1: PŁYTA CENTRALNA (C) nie podlega kontroli w przypadku modeli MWE2W / MWG2W / MWE2S UWAGA2: PŁYTY CENTRALNEJ (C) I PRAWEJ (R) nie należy sprawdzać w przypadku modeli MWE1W / MWG1W / MWE1S																																																																																									
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td style="width: 60%;">1. Aby uniknąć zranienia lub strat materialnych, należy sprawdzić szczelność instalacji gazowej wzdłuż całej linii.</td> <td style="width: 40%;"> ☐ ZAMOCOWANO POMYŚLNIE ☐ BRAK NIEZBEŻNOŚCI INSTALACJI GAZOWEJ ☐ OK </td> </tr> <tr> <td>2. Należy sprawdzić, czy prawidłowo zamontowano elementy ograniczające ruch urządzenia, zgodnie z przepisami lokalnymi (gazowe i elektryczne). Uwaga: elementy dostarczane przez firmę trzecią.</td> <td>☐ OK</td> </tr> <tr> <td>3. Należy sprawdzić, czy przewód zasilający jest wyposażony w linkę odprężającą zamontowaną pomiędzy przewodem zasilającym a grillem.</td> <td>☐ YES (TAK) / ☐ NO (NIE)</td> </tr> <tr> <td>4. Należy upewnić się, że grill jest zainstalowany pod odpowiednim rodzajem wyciągu z odpowiednią wentylacją.</td> <td>☐ OK</td> </tr> <tr> <td>5. Należy upewnić się, że ograniczniki kominowe są całkowicie otwarte lub zdjęte. Kanał spalinowy dostarcza firma KES. Ograniczniki kominowe znajdują się wewnątrz wyciągu.</td> <td>☐ OK</td> </tr> <tr> <td>6. Należy upewnić się, że dolna płyta jest wyposiżowana w kierunku od prawej do lewej/przód-tył i po przekątnej w położeniu pod wyciągiem. Wyregulować kółka samonastawne tak, aby wyposiżować urządzenie.</td> <td>☐ OK</td> </tr> <tr> <td>7. WYSUNĄĆ GRILL SPOD WYCIĄGU. WŁĄCZYĆ przełącznik zasilania, wyświetlacz sterownika zostanie uruchomiony, sterownik wyświetli komunikat "OFF" (WYŁ.). Czy wszystkie płyty podnoszą się automatycznie?</td> <td>☐ L OK ☐ C OK ☐ R OK</td> </tr> <tr> <td>8. Opuścić i podnieść płytę górną i sprawdzić, czy ruch jest płynny i ciągły. Odpowiednio nasmarować wałki SMAREM SPOŻYWCZYM.</td> <td>☐ L OK ☐ C OK ☐ R OK</td> </tr> <tr> <td>9. Jeśli poziom podniesienia górnej płyty wymaga obniżenia, aby zapewnić przeswyt pod wyciągiem, opuścić górny łącznik krańcowy. Informacje dotyczące wysokości płyt znaleźć można w podręczniku obsługi i instalacji.</td> <td>☐ L OK ☐ C OK ☐ R OK</td> </tr> <tr> <td>10. Naciśnąć przycisk POWER ON. Na wyświetlaczu pojawia się „PREHEAT - AM”, płyta opuszcza się. Kontrolki wskaźnika ciepła świecą na POMARANCZOWO?</td> <td>☐ L OK ☐ C OK ☐ R OK</td> </tr> <tr> <td>11. Naciśnąć i przytrzymać przycisk AM / PM i ustawić opcję PM. Umożliwi to nagrzanie urządzenia do: płyta-425°F (217°C), grill-350°F (177°C) w przypadku grilla z wszystkimi ustawieniami domyślnymi.</td> <td>☐ L OK ☐ C OK ☐ R OK</td> </tr> <tr> <td>12. Sprawdzić, czy grill przechodzi do trybu SOAK (timer 15:00), wykonuje odliczanie, a następnie płyta górna zostaje automatycznie skalibrowana w przy odpowiedniej temperaturze.</td> <td>☐ L OK ☐ C OK ☐ R OK</td> </tr> <tr> <td>13. Zamknij zawór i sprawdź, czy nastąpią trzy (3) próby zapłonu, a następnie stan blokady z powodu błędu zapłonu.</td> <td>☐ L OK ☐ C OK ☐ R OK</td> </tr> <tr> <td colspan="2"> 14. KONTROLA CIŚNIENIA GAZU (jeśli dotyczy): (Uwaga 1: pól środkowego nie należy wypełniać w modelach MWG2W / MWG2W-1) (Uwaga 2: pól środkowego i prawego nie należy wypełniać w przypadku modeli MWG1W / MWG1W-1) Znamionowe ciśnienie wejściowe ☐ Gaz ziemny: 6 – 14" słupa wody / ☐ Propan / Butan: 11 – 14" słupa wody. Rzeczywiste ciśnienie wejściowe _____" słupa wody Znamionowe ciśnienie palników Gaz ziemny ☐ 3,5" słupa wody Rzeczywiste: lewy _____, środkowy _____, prawy _____ Gaz propan ☐ 3,5" słupa wody dla modeli MWG3W/MWG3W-1 Rzeczywiste: lewy _____, środkowy _____, prawy _____ ☐ 10" słupa wody dla modeli MWG2W/MWG2W-1 MWG1W/MWG1W-1 </td> </tr> <tr> <td colspan="2"> 15. Sprawdź odczyt natężenia prądu czujników płomienia, powinien być NIE MNIEJSZY NIŻ 0,18 uA dla wszystkich palników, chyba że grill jest wyposażony w moduł zapłonu z certyfikatem CE; w taki przypadku prąd minimalny to 2,0 uA. 16. Po zakończeniu autokalibracji płyta podnosi się automatycznie i wyświetlany jest komunikat „READY” (GOTOWY). Jeśli po zakończeniu procesu autokalibracji górna płyta nie podnosi się, na sterowniku wyświetli się komunikat. Sprawdź poziom płyty i wyregulować kontaktron. Włączyć zasilanie i spróbować ponownie. 17. Wybrać element menu „10:1 – CLAM”. Sprawdzić, czy temperatura została osiągnięta oraz czy dioda LED świeci się na ZIELONO. 18. Uruchomić cykl gotowania wciskając ZIELONY PRZYCIŚK. Płyta opuszcza się i rozpoczyna się cykl odliczania. 19. Upewnić się, że pirometr restauracji jest precyzyjny i wykalibrowany metodą łaźni lodowej. 20. Wykonać KALIBRACJĘ SONDY. 21. Wykonać procedurę poziomowania płyty i kalibrację kontaktronu w trybie „LEVEL / REED SW” (POZIOMOWANIE/KONTAKTRON). 22. Sprawdzić, czy grill przeszedł pomyślnie procedurę kalibracji automatycznej po ukończeniu kalibracji kontaktronu. 23. Zablokować wszystkie zatyczki. Należy upewnić się, że podczas dokręcania nakrętki blokujące nie przekraczają żadnej nakrętki regulującej. 24. Przy pomocy personelu restauracji lub pomagając personelowi restauracji wykonać procedurę testowania konsystencji wołowej/mięsa z kurczaka testując produkt 10:1, 4:1, Angus, Grill Chicken aż do uzyskania żądanej temperatury wewnętrznej produktów i zapisz czas ich gotowania (Tabela czasów gotowania znajduje się poniżej). </td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="padding: 5px;"> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="3">Czas gotowania produktów</th> </tr> <tr> <th style="width: 33%;">STRONA LEWA</th> <th style="width: 33%;">ŚRODEK (jeśli występuje)</th> <th style="width: 33%;">STRONA PRAWA (jeśli występuje)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>10:1</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4:1</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>ANGUS</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>GRILL CHICKEN</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> </td> <td colspan="4" style="padding: 5px;"> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2">Konsystencja wołowy</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Tryb ręczny</td> <td>☐ OK</td> </tr> <tr> <td>Przetestowany tryb automatyczny</td> <td>☐ OK</td> </tr> </tbody> </table> </td> </tr> <tr> <td colspan="6" style="padding: 5px;"> Problemy/okoliczności szczególne/uszkodzenie: _____ </td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="padding: 5px;"> Złożył(a): Nazwisko: _____ Agencja serwisowa: _____ Agent pośredni (jeśli dotyczy): _____ Czy przeszkoliłeś (przeszkoliłaś) personel restauracji w zakresie obsługi grilla? TAK/NIE Czy jesteś technikiem zatwierdzonym przez producenta? TAK/NIE Data certyfikatu (MM/DD/RR) _____ </td> <td colspan="3" style="padding: 5px;"> Zatwierdził(a): Nazwisko: _____ Czy zostałeś/aś w odpowiednim stopniu poinformowany/a o obsłudze grilla, jego zastosowaniach i ogólnej zasadzie działania? ☐ TAK ☐ NIE – dodać komentarz _____ _____ _____ </td> </tr> <tr> <td colspan="6" style="padding: 5px; text-align: center;"> Odpowiednią literaturę i dokumentację znajdziesz pod adresem https://clamshell.garland-group.com </td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="padding: 5px;">Biała kopia – dla producenta</td> <td colspan="2" style="padding: 5px;">Żółta kopia – dla przedstawiciela serwisu</td> <td colspan="2" style="padding: 5px;">Różowa kopia – dla klienta</td> </tr> </tbody> </table>						1. Aby uniknąć zranienia lub strat materialnych, należy sprawdzić szczelność instalacji gazowej wzdłuż całej linii.	☐ ZAMOCOWANO POMYŚLNIE ☐ BRAK NIEZBEŻNOŚCI INSTALACJI GAZOWEJ ☐ OK	2. Należy sprawdzić, czy prawidłowo zamontowano elementy ograniczające ruch urządzenia, zgodnie z przepisami lokalnymi (gazowe i elektryczne). Uwaga: elementy dostarczane przez firmę trzecią.	☐ OK	3. Należy sprawdzić, czy przewód zasilający jest wyposażony w linkę odprężającą zamontowaną pomiędzy przewodem zasilającym a grillem.	☐ YES (TAK) / ☐ NO (NIE)	4. Należy upewnić się, że grill jest zainstalowany pod odpowiednim rodzajem wyciągu z odpowiednią wentylacją.	☐ OK	5. Należy upewnić się, że ograniczniki kominowe są całkowicie otwarte lub zdjęte. Kanał spalinowy dostarcza firma KES. Ograniczniki kominowe znajdują się wewnątrz wyciągu.	☐ OK	6. Należy upewnić się, że dolna płyta jest wyposiżowana w kierunku od prawej do lewej/przód-tył i po przekątnej w położeniu pod wyciągiem. Wyregulować kółka samonastawne tak, aby wyposiżować urządzenie.	☐ OK	7. WYSUNĄĆ GRILL SPOD WYCIĄGU. WŁĄCZYĆ przełącznik zasilania, wyświetlacz sterownika zostanie uruchomiony, sterownik wyświetli komunikat "OFF" (WYŁ.). Czy wszystkie płyty podnoszą się automatycznie?	☐ L OK ☐ C OK ☐ R OK	8. Opuścić i podnieść płytę górną i sprawdzić, czy ruch jest płynny i ciągły. Odpowiednio nasmarować wałki SMAREM SPOŻYWCZYM.	☐ L OK ☐ C OK ☐ R OK	9. Jeśli poziom podniesienia górnej płyty wymaga obniżenia, aby zapewnić przeswyt pod wyciągiem, opuścić górny łącznik krańcowy. Informacje dotyczące wysokości płyt znaleźć można w podręczniku obsługi i instalacji.	☐ L OK ☐ C OK ☐ R OK	10. Naciśnąć przycisk POWER ON. Na wyświetlaczu pojawia się „PREHEAT - AM”, płyta opuszcza się. Kontrolki wskaźnika ciepła świecą na POMARANCZOWO?	☐ L OK ☐ C OK ☐ R OK	11. Naciśnąć i przytrzymać przycisk AM / PM i ustawić opcję PM. Umożliwi to nagrzanie urządzenia do: płyta-425°F (217°C), grill-350°F (177°C) w przypadku grilla z wszystkimi ustawieniami domyślnymi.	☐ L OK ☐ C OK ☐ R OK	12. Sprawdzić, czy grill przechodzi do trybu SOAK (timer 15:00), wykonuje odliczanie, a następnie płyta górna zostaje automatycznie skalibrowana w przy odpowiedniej temperaturze.	☐ L OK ☐ C OK ☐ R OK	13. Zamknij zawór i sprawdź, czy nastąpią trzy (3) próby zapłonu, a następnie stan blokady z powodu błędu zapłonu.	☐ L OK ☐ C OK ☐ R OK	14. KONTROLA CIŚNIENIA GAZU (jeśli dotyczy): (Uwaga 1: pól środkowego nie należy wypełniać w modelach MWG2W / MWG2W-1) (Uwaga 2: pól środkowego i prawego nie należy wypełniać w przypadku modeli MWG1W / MWG1W-1) Znamionowe ciśnienie wejściowe ☐ Gaz ziemny: 6 – 14" słupa wody / ☐ Propan / Butan: 11 – 14" słupa wody. Rzeczywiste ciśnienie wejściowe _____" słupa wody Znamionowe ciśnienie palników Gaz ziemny ☐ 3,5" słupa wody Rzeczywiste: lewy _____, środkowy _____, prawy _____ Gaz propan ☐ 3,5" słupa wody dla modeli MWG3W/MWG3W-1 Rzeczywiste: lewy _____, środkowy _____, prawy _____ ☐ 10" słupa wody dla modeli MWG2W/MWG2W-1 MWG1W/MWG1W-1		15. Sprawdź odczyt natężenia prądu czujników płomienia, powinien być NIE MNIEJSZY NIŻ 0,18 uA dla wszystkich palników, chyba że grill jest wyposażony w moduł zapłonu z certyfikatem CE; w taki przypadku prąd minimalny to 2,0 uA . 16. Po zakończeniu autokalibracji płyta podnosi się automatycznie i wyświetlany jest komunikat „READY” (GOTOWY). Jeśli po zakończeniu procesu autokalibracji górna płyta nie podnosi się, na sterowniku wyświetli się komunikat. Sprawdź poziom płyty i wyregulować kontaktron. Włączyć zasilanie i spróbować ponownie. 17. Wybrać element menu „10:1 – CLAM”. Sprawdzić, czy temperatura została osiągnięta oraz czy dioda LED świeci się na ZIELONO. 18. Uruchomić cykl gotowania wciskając ZIELONY PRZYCIŚK. Płyta opuszcza się i rozpoczyna się cykl odliczania. 19. Upewnić się, że pirometr restauracji jest precyzyjny i wykalibrowany metodą łaźni lodowej. 20. Wykonać KALIBRACJĘ SONDY. 21. Wykonać procedurę poziomowania płyty i kalibrację kontaktronu w trybie „LEVEL / REED SW” (POZIOMOWANIE/KONTAKTRON). 22. Sprawdzić, czy grill przeszedł pomyślnie procedurę kalibracji automatycznej po ukończeniu kalibracji kontaktronu. 23. Zablokować wszystkie zatyczki. Należy upewnić się, że podczas dokręcania nakrętki blokujące nie przekraczają żadnej nakrętki regulującej. 24. Przy pomocy personelu restauracji lub pomagając personelowi restauracji wykonać procedurę testowania konsystencji wołowej/mięsa z kurczaka testując produkt 10:1, 4:1, Angus, Grill Chicken aż do uzyskania żądanej temperatury wewnętrznej produktów i zapisz czas ich gotowania (Tabela czasów gotowania znajduje się poniżej).		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="3">Czas gotowania produktów</th> </tr> <tr> <th style="width: 33%;">STRONA LEWA</th> <th style="width: 33%;">ŚRODEK (jeśli występuje)</th> <th style="width: 33%;">STRONA PRAWA (jeśli występuje)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>10:1</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4:1</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>ANGUS</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>GRILL CHICKEN</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Czas gotowania produktów			STRONA LEWA	ŚRODEK (jeśli występuje)	STRONA PRAWA (jeśli występuje)	10:1			4:1			ANGUS			GRILL CHICKEN			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2">Konsystencja wołowy</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Tryb ręczny</td> <td>☐ OK</td> </tr> <tr> <td>Przetestowany tryb automatyczny</td> <td>☐ OK</td> </tr> </tbody> </table>				Konsystencja wołowy		Tryb ręczny	☐ OK	Przetestowany tryb automatyczny	☐ OK	Problemy/okoliczności szczególne/uszkodzenie: _____						Złożył(a): Nazwisko: _____ Agencja serwisowa: _____ Agent pośredni (jeśli dotyczy): _____ Czy przeszkoliłeś (przeszkoliłaś) personel restauracji w zakresie obsługi grilla? TAK/NIE Czy jesteś technikiem zatwierdzonym przez producenta? TAK/NIE Data certyfikatu (MM/DD/RR) _____			Zatwierdził(a): Nazwisko: _____ Czy zostałeś/aś w odpowiednim stopniu poinformowany/a o obsłudze grilla, jego zastosowaniach i ogólnej zasadzie działania? ☐ TAK ☐ NIE – dodać komentarz _____ _____ _____			Odpowiednią literaturę i dokumentację znajdziesz pod adresem https://clamshell.garland-group.com						Biała kopia – dla producenta		Żółta kopia – dla przedstawiciela serwisu		Różowa kopia – dla klienta	
1. Aby uniknąć zranienia lub strat materialnych, należy sprawdzić szczelność instalacji gazowej wzdłuż całej linii.	☐ ZAMOCOWANO POMYŚLNIE ☐ BRAK NIEZBEŻNOŚCI INSTALACJI GAZOWEJ ☐ OK																																																																																								
2. Należy sprawdzić, czy prawidłowo zamontowano elementy ograniczające ruch urządzenia, zgodnie z przepisami lokalnymi (gazowe i elektryczne). Uwaga: elementy dostarczane przez firmę trzecią.	☐ OK																																																																																								
3. Należy sprawdzić, czy przewód zasilający jest wyposażony w linkę odprężającą zamontowaną pomiędzy przewodem zasilającym a grillem.	☐ YES (TAK) / ☐ NO (NIE)																																																																																								
4. Należy upewnić się, że grill jest zainstalowany pod odpowiednim rodzajem wyciągu z odpowiednią wentylacją.	☐ OK																																																																																								
5. Należy upewnić się, że ograniczniki kominowe są całkowicie otwarte lub zdjęte. Kanał spalinowy dostarcza firma KES. Ograniczniki kominowe znajdują się wewnątrz wyciągu.	☐ OK																																																																																								
6. Należy upewnić się, że dolna płyta jest wyposiżowana w kierunku od prawej do lewej/przód-tył i po przekątnej w położeniu pod wyciągiem. Wyregulować kółka samonastawne tak, aby wyposiżować urządzenie.	☐ OK																																																																																								
7. WYSUNĄĆ GRILL SPOD WYCIĄGU. WŁĄCZYĆ przełącznik zasilania, wyświetlacz sterownika zostanie uruchomiony, sterownik wyświetli komunikat "OFF" (WYŁ.). Czy wszystkie płyty podnoszą się automatycznie?	☐ L OK ☐ C OK ☐ R OK																																																																																								
8. Opuścić i podnieść płytę górną i sprawdzić, czy ruch jest płynny i ciągły. Odpowiednio nasmarować wałki SMAREM SPOŻYWCZYM.	☐ L OK ☐ C OK ☐ R OK																																																																																								
9. Jeśli poziom podniesienia górnej płyty wymaga obniżenia, aby zapewnić przeswyt pod wyciągiem, opuścić górny łącznik krańcowy. Informacje dotyczące wysokości płyt znaleźć można w podręczniku obsługi i instalacji.	☐ L OK ☐ C OK ☐ R OK																																																																																								
10. Naciśnąć przycisk POWER ON. Na wyświetlaczu pojawia się „PREHEAT - AM”, płyta opuszcza się. Kontrolki wskaźnika ciepła świecą na POMARANCZOWO?	☐ L OK ☐ C OK ☐ R OK																																																																																								
11. Naciśnąć i przytrzymać przycisk AM / PM i ustawić opcję PM. Umożliwi to nagrzanie urządzenia do: płyta-425°F (217°C), grill-350°F (177°C) w przypadku grilla z wszystkimi ustawieniami domyślnymi.	☐ L OK ☐ C OK ☐ R OK																																																																																								
12. Sprawdzić, czy grill przechodzi do trybu SOAK (timer 15:00), wykonuje odliczanie, a następnie płyta górna zostaje automatycznie skalibrowana w przy odpowiedniej temperaturze.	☐ L OK ☐ C OK ☐ R OK																																																																																								
13. Zamknij zawór i sprawdź, czy nastąpią trzy (3) próby zapłonu, a następnie stan blokady z powodu błędu zapłonu.	☐ L OK ☐ C OK ☐ R OK																																																																																								
14. KONTROLA CIŚNIENIA GAZU (jeśli dotyczy): (Uwaga 1: pól środkowego nie należy wypełniać w modelach MWG2W / MWG2W-1) (Uwaga 2: pól środkowego i prawego nie należy wypełniać w przypadku modeli MWG1W / MWG1W-1) Znamionowe ciśnienie wejściowe ☐ Gaz ziemny: 6 – 14" słupa wody / ☐ Propan / Butan: 11 – 14" słupa wody. Rzeczywiste ciśnienie wejściowe _____" słupa wody Znamionowe ciśnienie palników Gaz ziemny ☐ 3,5" słupa wody Rzeczywiste: lewy _____, środkowy _____, prawy _____ Gaz propan ☐ 3,5" słupa wody dla modeli MWG3W/MWG3W-1 Rzeczywiste: lewy _____, środkowy _____, prawy _____ ☐ 10" słupa wody dla modeli MWG2W/MWG2W-1 MWG1W/MWG1W-1																																																																																									
15. Sprawdź odczyt natężenia prądu czujników płomienia, powinien być NIE MNIEJSZY NIŻ 0,18 uA dla wszystkich palników, chyba że grill jest wyposażony w moduł zapłonu z certyfikatem CE; w taki przypadku prąd minimalny to 2,0 uA . 16. Po zakończeniu autokalibracji płyta podnosi się automatycznie i wyświetlany jest komunikat „READY” (GOTOWY). Jeśli po zakończeniu procesu autokalibracji górna płyta nie podnosi się, na sterowniku wyświetli się komunikat. Sprawdź poziom płyty i wyregulować kontaktron. Włączyć zasilanie i spróbować ponownie. 17. Wybrać element menu „10:1 – CLAM”. Sprawdzić, czy temperatura została osiągnięta oraz czy dioda LED świeci się na ZIELONO. 18. Uruchomić cykl gotowania wciskając ZIELONY PRZYCIŚK. Płyta opuszcza się i rozpoczyna się cykl odliczania. 19. Upewnić się, że pirometr restauracji jest precyzyjny i wykalibrowany metodą łaźni lodowej. 20. Wykonać KALIBRACJĘ SONDY. 21. Wykonać procedurę poziomowania płyty i kalibrację kontaktronu w trybie „LEVEL / REED SW” (POZIOMOWANIE/KONTAKTRON). 22. Sprawdzić, czy grill przeszedł pomyślnie procedurę kalibracji automatycznej po ukończeniu kalibracji kontaktronu. 23. Zablokować wszystkie zatyczki. Należy upewnić się, że podczas dokręcania nakrętki blokujące nie przekraczają żadnej nakrętki regulującej. 24. Przy pomocy personelu restauracji lub pomagając personelowi restauracji wykonać procedurę testowania konsystencji wołowej/mięsa z kurczaka testując produkt 10:1, 4:1, Angus, Grill Chicken aż do uzyskania żądanej temperatury wewnętrznej produktów i zapisz czas ich gotowania (Tabela czasów gotowania znajduje się poniżej).																																																																																									
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="3">Czas gotowania produktów</th> </tr> <tr> <th style="width: 33%;">STRONA LEWA</th> <th style="width: 33%;">ŚRODEK (jeśli występuje)</th> <th style="width: 33%;">STRONA PRAWA (jeśli występuje)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>10:1</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4:1</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>ANGUS</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>GRILL CHICKEN</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Czas gotowania produktów			STRONA LEWA	ŚRODEK (jeśli występuje)	STRONA PRAWA (jeśli występuje)	10:1			4:1			ANGUS			GRILL CHICKEN			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2">Konsystencja wołowy</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Tryb ręczny</td> <td>☐ OK</td> </tr> <tr> <td>Przetestowany tryb automatyczny</td> <td>☐ OK</td> </tr> </tbody> </table>				Konsystencja wołowy		Tryb ręczny	☐ OK	Przetestowany tryb automatyczny	☐ OK																																																												
Czas gotowania produktów																																																																																									
STRONA LEWA	ŚRODEK (jeśli występuje)	STRONA PRAWA (jeśli występuje)																																																																																							
10:1																																																																																									
4:1																																																																																									
ANGUS																																																																																									
GRILL CHICKEN																																																																																									
Konsystencja wołowy																																																																																									
Tryb ręczny	☐ OK																																																																																								
Przetestowany tryb automatyczny	☐ OK																																																																																								
Problemy/okoliczności szczególne/uszkodzenie: _____																																																																																									
Złożył(a): Nazwisko: _____ Agencja serwisowa: _____ Agent pośredni (jeśli dotyczy): _____ Czy przeszkoliłeś (przeszkoliłaś) personel restauracji w zakresie obsługi grilla? TAK/NIE Czy jesteś technikiem zatwierdzonym przez producenta? TAK/NIE Data certyfikatu (MM/DD/RR) _____			Zatwierdził(a): Nazwisko: _____ Czy zostałeś/aś w odpowiednim stopniu poinformowany/a o obsłudze grilla, jego zastosowaniach i ogólnej zasadzie działania? ☐ TAK ☐ NIE – dodać komentarz _____ _____ _____																																																																																						
Odpowiednią literaturę i dokumentację znajdziesz pod adresem https://clamshell.garland-group.com																																																																																									
Biała kopia – dla producenta		Żółta kopia – dla przedstawiciela serwisu		Różowa kopia – dla klienta																																																																																					

KALIBRACJA SONDY TEMPERATURY

Comiesięczna kalibracja/Weryfikacja stref temperatury grilla



GORĄCA POWIERZCHNIA

Grill nagrzewa się do
wysokiej temperatury,
co grozi poważnym
poparzeniem



Wprowadzenie

Cel: Utrzymywanie dokładnych stref temperatury grilla.

Modele: MWG3W-1, MWE3W-1, MWE3S-1.

Narzędzia: cyfrowy pirometr z sondą powierzchniową.

Procedury:

1. Procedura weryfikacji temperatury
2. Procedura kalibracji temperatury

OSTRZEŻENIE:

DOTKNIĘCIE GORĄCYCH POWIERZCHNI GOTOWANIA MOŻE SPOWODOWAĆ OPARZENIA.

UWAGA:

1. **KALIBRACJĘ SONDY GRILLA PRZEPROWADZA SIĘ Z USTAWIENIEM MATERIAŁU ZAPOBIEGAJĄCEGO PRZYWIERANIU NA „OFF” (WYŁ.).**
2. **KONIECZNIE WYCZYŚCIĆ PŁYTĘ GRILLA I POWIERZCHNIĘ PŁYT.**

1. Procedura weryfikacji temperatury

NALEŻY WYKONYWAĆ PONIŻSZE INSTRUKCJE DOKŁADNIE W KOLEJNOŚCI OKREŚLONEJ PONIŻEJ:

1. Aby wykonać kalibrację, powierzchnie grilla górnej i dolnej płyty powinny mieć temperatury robocze. Naciśnij przycisk  lub , aby wybrać tryb „CLAM” wymagający temperatury 350°F (177°C) na płycie do pieczenia i odczekaj, aż grill osiągnie i ustabilizuje zadaną temperaturę (około 30 minut).
2. Naciśnij i przytrzymaj przycisk temperatury przez około 3 sekundy lub do momentu wyświetlenia na sterowniku wszystkich wartości temperatury (T, F, M, B).
3. Umieść pirometr na płycie grilla w punkcie oznaczonym znacznikami termopary (patrz rysunki na następnych stronach). Odczekać co najmniej 5 do 10 sekund na reakcję pirometru i jego stabilizację.
4. Sprawdź kalibrację każdej strefy grzewczej gdy wystąpią następujące warunki:
 - A. Wskaźnik temperatury dla konkretnej termopary świeci na ZIELONO.
 - B. Odczyt temperatury dla konkretnej termopary na sterowniku maleje.
 - C. **Optymalny zakres do WERYFIKACJI to pomiędzy 355F (180C) a 350F (177C).** Ta procedura może zająć do 10 minut w zależności od momentu rozpoczęcia pracy w trakcie cyklu grzania.

WAŻNA UWAGA:

W przypadku **grilla gazowego 3-płytowego**, wartość B na wyświetlaczu sterownika oznacza termoparę na płycie środkowej.

KALIBRACJA SONDY TEMPERATURY *(kont.)*

Comiesięczna kalibracja/Weryfikacja stref temperatury grilla

5. Różnica temperatur między pirometrem a sterownikiem musi mieścić się w zakresie +/-5F (+/-3C). Jeśli różnica temperatur

między pirometrem a sterownikiem przekracza +/-5F (+/-3C) przejdź do PROCEDURY KALIBRACJI TEMPERATURY, aby skorygować odpowiednią strefę.

2. Procedura kalibracji temperatury

NALEŻY WYKONYWAĆ PONIŻSZE INSTRUKCJE DOKŁADNIE W KOLEJNOŚCI OKREŚLONEJ PONIŻEJ:

1. Aby wykonać kalibrację, powierzchnie grilla górnej i dolnej płyty powinny mieć temperatury robocze. Naciśnij przycisk  lub , aby wybrać tryb "CLAM" wymagający temperatury 350°F (177°C) na płycie do pieczenia i odczekaj, aż grill osiągnie i ustabilizuje zadaną temperaturę (około 30 minut).
2. NACISNĄĆ i PRZYTRZYMAĆ przycisk  przez około 3 sekundy lub do momentu wyświetlenia na sterowniku komunikatu: „PROBE CAL” (KALIBRACJA SONDY)
3. NACISNĄĆ przycisk , aby wyświetlić pierwszą strefę temperatury do skalibrowania. Pierwsza strefa, którą należy skalibrować to „FRONT TEMP CAL”. Strefy są wyświetlane w następującej kolejności: FRONT TEMP CAL, MIDDLE TEMP CAL, BACK TEMP CAL, TOP TEMP CAL.
4. Wybrać sposób wyświetlania strefy grzewczej za pomocą przycisków  i .
5. Umieścić pirometr na płycie grilla w punkcie oznaczonym znacznikami termopary (patrz rysunki na następnych stronach). Odczekać co najmniej 5 do 10 sekund na reakcję pirometru i jego stabilizację. Zapisać temperaturę na pirometrze.

WAŻNA UWAGA:

Optymalny zakres do KALIBRACJI to pomiędzy 355F (180C) a 350F (177C). Ta procedura może zająć do 10 minut w zależności od stanu grilla w momencie rozpoczęcia kalibracji.

6. Dostosuj temperaturę za pomocą elementów sterowania grillem tak, aby była zgodna z temperaturą wskazywaną przez pirometr. Przycisk  zwiększa wyświetlaną temperaturę w krokach o jeden (1)

stopień. Przycisk  zmniejsza wyświetlaną temperaturę w krokach o jeden (1) stopień.

UWAGA: Podczas wykonywania czynności z punktu 6 sterownik powinien odtwarzać wysoki ton. Regulacja temperatury jest możliwa wyłącznie, jeśli słychać sygnał dźwiękowy a wyświetlacz migota. Jeśli sterownik nie emituje dźwięku, a wyświetlacz nie migota, temperatura nie zostanie zmieniona.

7. Po dostosowaniu temperatury NACISNIJ przycisk , aby zablokować skalibrowaną temperaturę na sterowniku.

Uwaga: W przypadku pominięcia okna kalibracji, naciśnij przycisk , aby powrócić do poprzedniego punktu.

Naciśnięcie przycisku  powoduje wyjście z tej funkcji bez wprowadzenia modyfikacji, o ile nie naciśnięto przycisku .

8. Wybrać następną strefę grzewczą za pomocą przycisków  lub .

9. Przenieść sondę powierzchniową pirometru do kolejnej strefy grzewczej i powtórzyć punkty 5, 6 i 7.

WAŻNA UWAGA:

W przypadku **grilla gazowego 3-płytowego**, wartość B na wyświetlaczu sterownika oznacza termoparę na płycie środkowej.

10. Powtórzyć procedurę w przypadku każdej strefy grzejnej.
11. Wyjść z trybu programowania, naciskając przycisk . Sterownik powróci do poprzedniego stanu w trybie pracy standardowej w celu weryfikacji temperatury (strona 1).

KALIBRACJA SONDY TEMPERATURY (kont.)

Ogólny opis użycia termopar

Modele grillów	Ilość termopar zastosowanych w grillu	Sterownik Wyświetlacz	Termopara Lokalizacja na płycie grilla	Ilość termopar na płycie	Lokalizacja termopar na płycie
MWE3W-1 / MWE3S-1	3	B	Tył	1	T = góra, środek
		M	środek		
		F	przód		



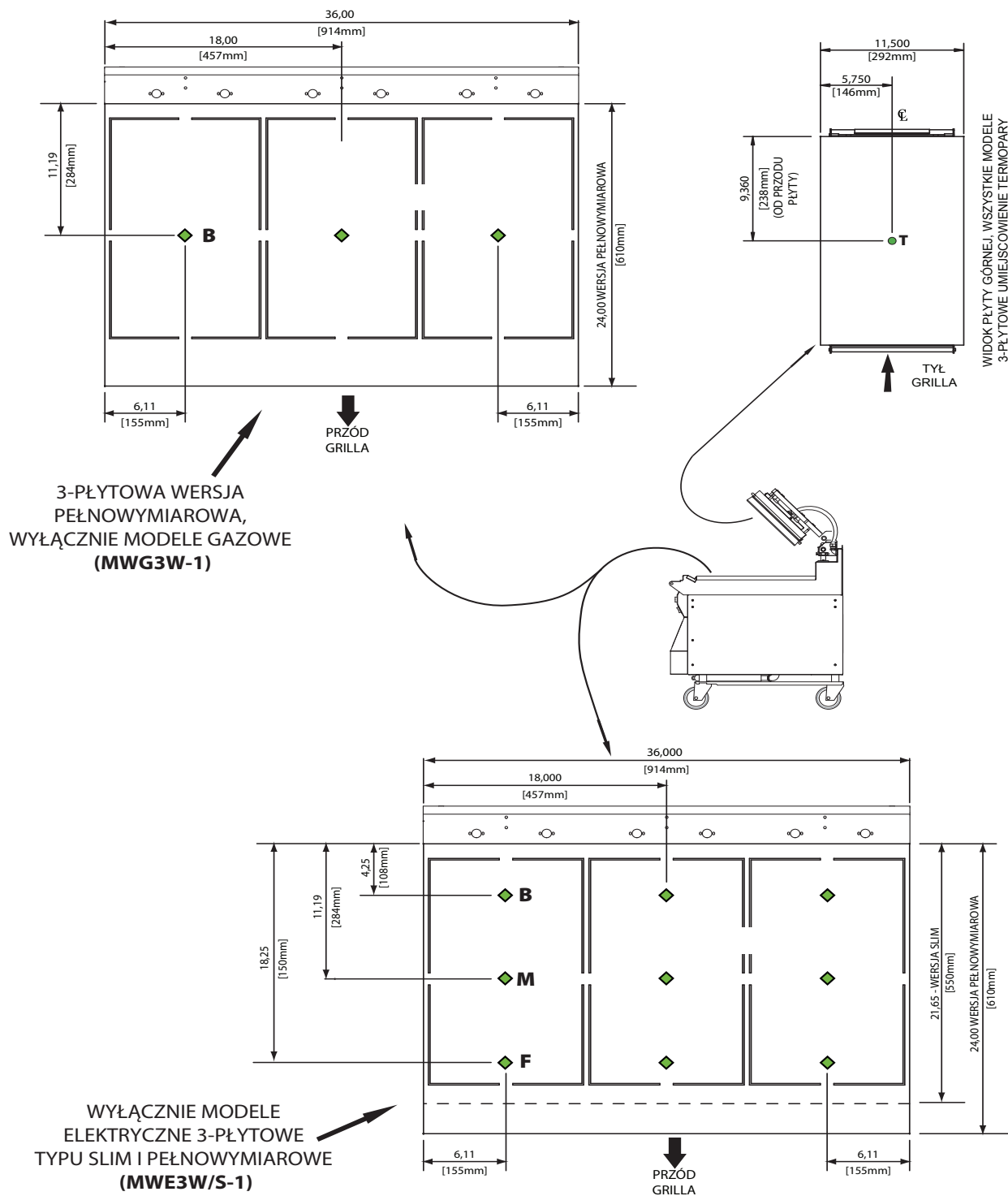
Modele grillów	Ilość termopar zastosowanych w grillu	Sterownik Wyświetlacz	Termopara Lokalizacja na płycie grilla	Ilość termopar na płycie	Lokalizacja termopar na płycie
MWG3W-1	1	B	środek	1	T = góra, środek



Uwaga: Odczyt temperatury może być w stopniach Fahrenheita lub Celsjusza.

KALIBRACJA SONDY TEMPERATURY *(kont.)*

Lokalizacja termopar w poszczególnych strefach grilla 3-płytowego



INSTALACJA WSPORNIKÓW MONTAŻOWYCH MATERIAŁU ZAPOBIEGAJĄCEGO PRZYWIERANIU

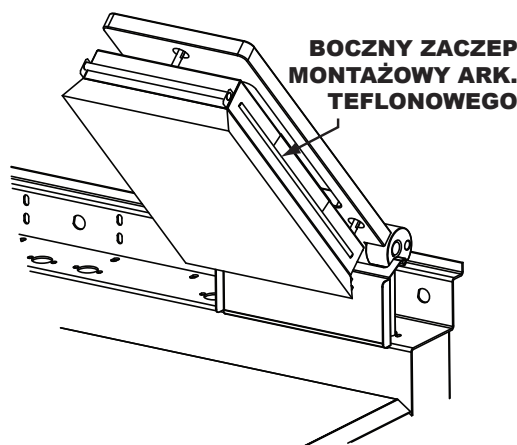
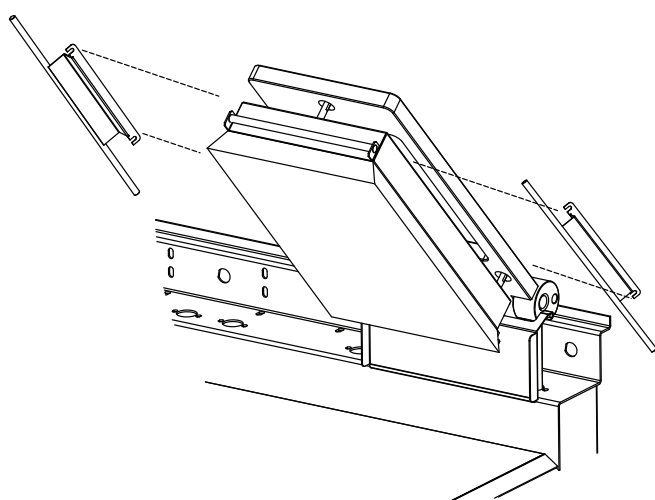
PRZESTROGA:

PŁYTA GÓRNA JEST BARDZO GORĄCA.

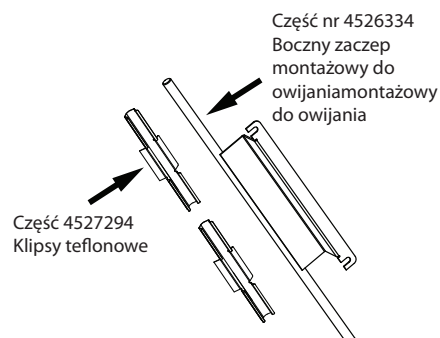
OSTRZEŻENIE:

ABY ZAPOBIEC PORĄŻENIU PRĄDEM NALEŻY ODŁĄCZYĆ ŹRÓDŁO ZASILANIA.

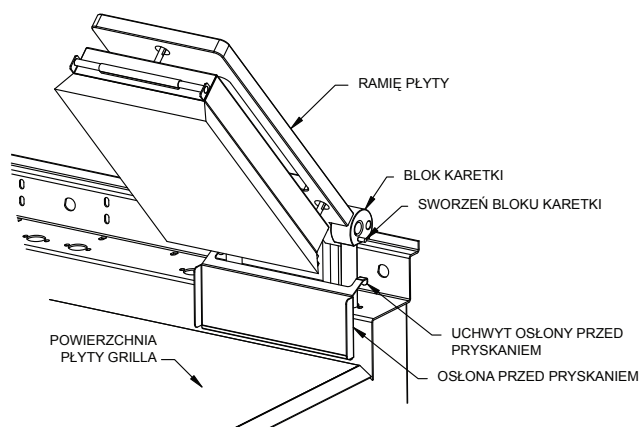
1. Przed przejściem do kolejnego etapu należy upewnić się, że zasilanie urządzenia jest odłączone.
2. Poluzować dwie (2) śruby po każdej stronie pokrywy płyty.
3. Umieścić boczne zespoły wspornika nad śrubami i włożyć na miejsce.
4. Ponownie dokręcić cztery (4) śruby na pokrywie płyty.



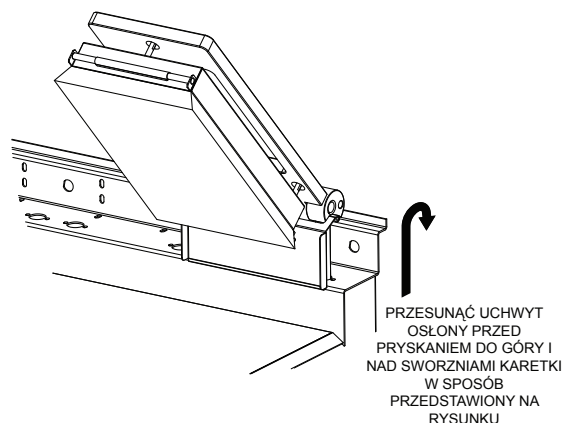
5. Numer części i opis zamieszczono poniżej.



INSTALACJA OSŁONY PRZED PRYSKANIEM



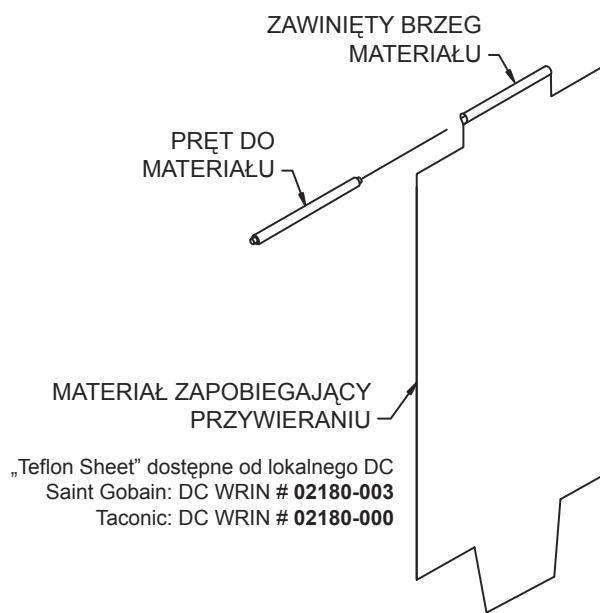
UWAGA: NIEKTÓRE ELEMENTY POMINIĘTO DLA LEPSZEJ WIDOCZNOŚCI



UWAGA: NIEKTÓRE ELEMENTY POMINIĘTO DLA LEPSZEJ WIDOCZNOŚCI

MONTAŻ MATERIAŁU CHRONIĄCEGO PRZED PRZYWIERANIEM

1. Wsunąć pręt do zawiniętego końca arkusza Release Material®.
2. Zahaczyć pręt Release Material® na zaczepach znajdujących się z tyłu górnej płyty.

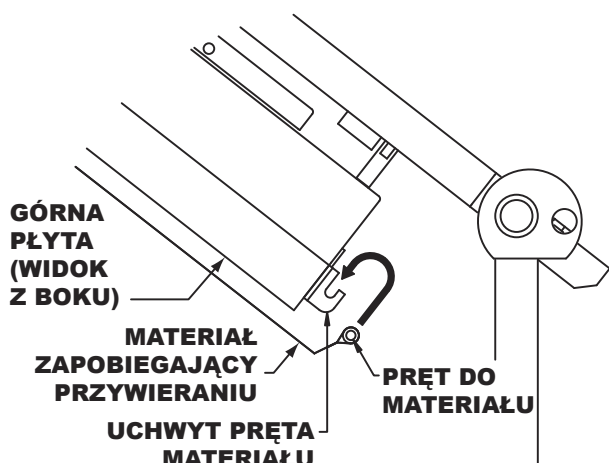


3. Przytrzymując dolną część arkusza materiału zapobiegającego przywieraniu, delikatnie pociągnąć arkusz w kierunku przodu płyty i zawinąć przedni koniec na pręcie z przodu płyty.

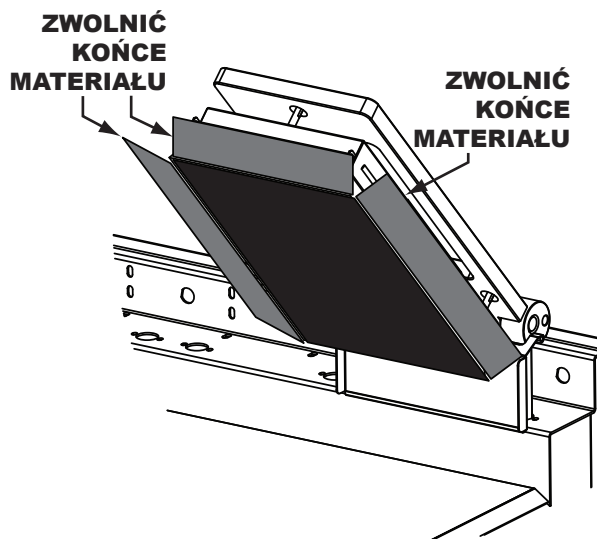
Uwaga:

Upewnić się, że materiał zapobiegający przywieraniu (Release Material®) jest dobrze dopasowany do płyty górnej.

4. Umieścić jeden (1) klips blokujący i wcisnąć na miejsce na pręcie materiału zapobiegającego przywieraniu.



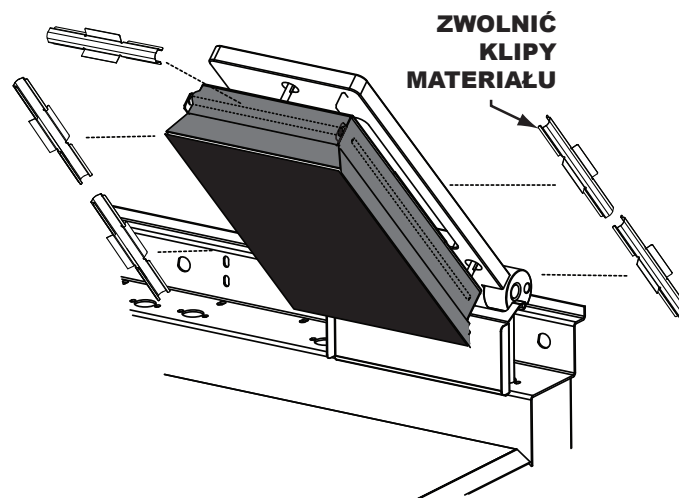
5. Delikatnie pociągnąć klapę materiału do lewej strony płyty i zabezpieczyć za pomocą dwóch (2) klipsów.



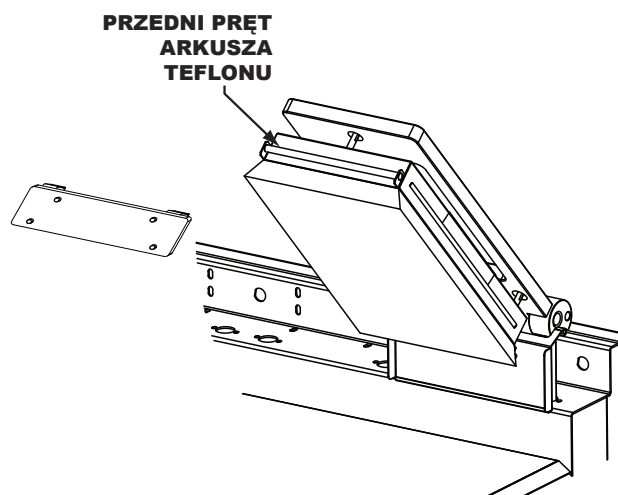
Uwaga:

Niezamocowanie odpowiedniej liczby klipsów na płycie górnej spowoduje, że materiał zapobiegający przywieraniu (Release Material®) będzie luźny i szybko ulegnie zużyciu. Należy poprawnie umieścić wszystkie klipsy, aby zapobiec przedwczesnemu zużyciu się i/lub niskiej jakości produktu.

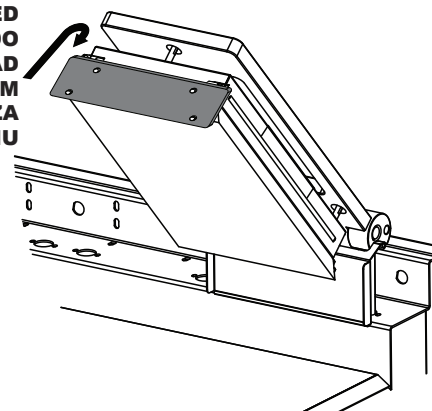
6. Sprawdzić wyrównanie i naciągnięcie materiału na górnej płycie.



INSTALACJA OSŁONY PRZED OPARAMI



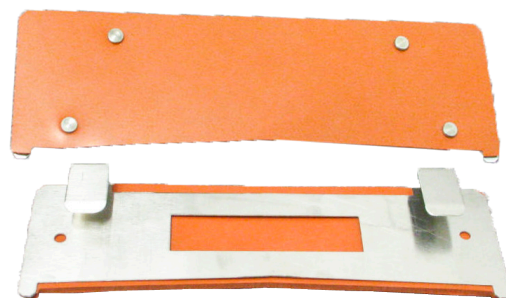
**SKIEROWAĆ
OSŁONĘ PRZED
OPARAMI DO
GÓRY I PONAD
PRZEDNIM
PRĘTEM ARKUSZA
TEFLONU**



AKCESORIA DO GRILLA

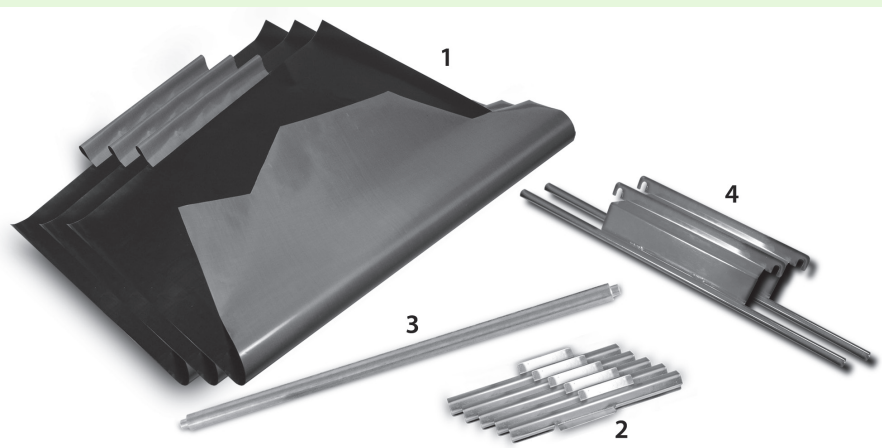
**Osłona przed
pryskaniem**

Element 4523492



Osłona przed oparami

Element CK4530053



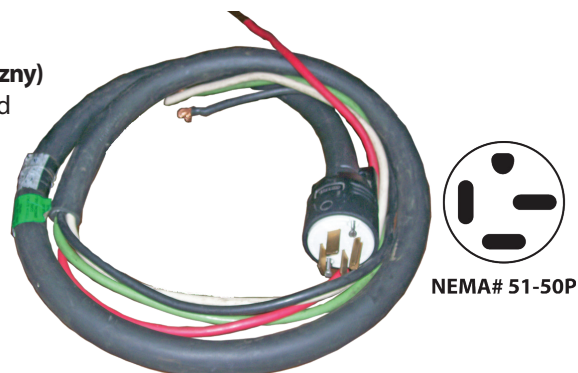
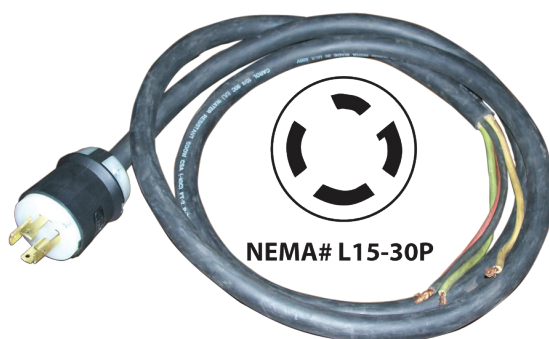
Teflonowy zestaw do owijania (3 płyty)

	Opis	Nr części
1	Arkusz teflonowy (do owijania)	4527643
2	Klipsy	4527294
3	Teflonowy pręt tylny	4521355
4	Wspornik mocowania bocznego	4526334

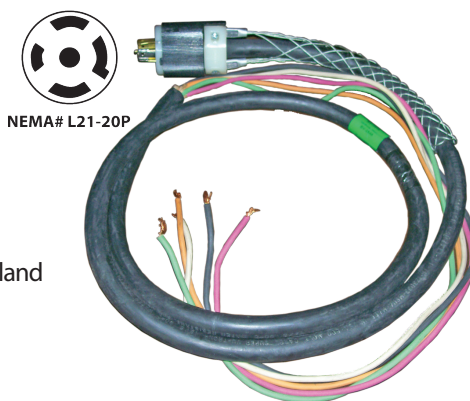
DOSTĘPNE AKCESORIA

PRZEWODY ZASILAJĄCE PRZEDSTAWIONE PONIŻEJ SĄ TYLKO ZALECANE.
PRZEWODY ZALEŻĄ OD ZASTOSOWAŃ I NIE SĄ STANDARDOWE.

Przewód zasilający 3-fazowy, 4-żyłowy, 50 A (WYŁĄCZNIE grill elektryczny)
(brak numeru produktu Garland) - *** Nie dostarczany przez firmę Garland



Przewód zasilający 3-fazowy, 4-żyłowy, 30 A (WYŁĄCZNIE grill elektryczny)
(brak numeru produktu Garland) - *** Nie dostarczany przez firmę Garland

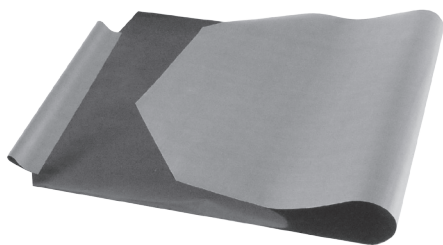


Przewód blokady – 5-żyłowy
(brak numeru produktu Garland) - *** Nie dostarczany przez firmę Garland

Uwaga:

Przewód zasilający nie znajduje się na wyposażeniu nowego grilla nabytego u producenta.

DOSTĘPNE AKCESORIA



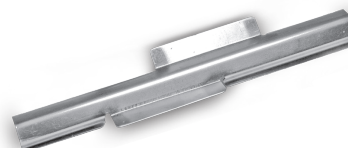
Arkusz teflonowy (bez owijania)
Element 4521792



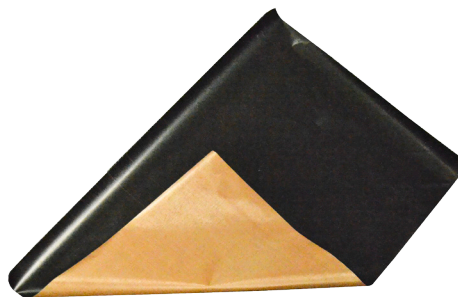
Pręt arkusza materiału zapobiegającego przywieraniu
Element 4526436



Przewód elastyczny gazowy z szybkozłączką
Element 1591506



Klips mocujący arkusz materiału zapobiegającego przywieraniu
Element 4527294



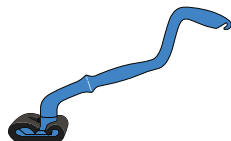
Dolny arkusz teflonowy zapobiegający przywieraniu
Element 4531542

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

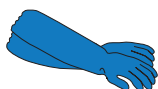
Ostrzeżenie: Ryzyko zmiążdżeń: trzymać ręce i narzędzia z dala, gdy płyty są w ruchu. Podczas czyszczenia lub serwisowania może dojść do niespodziewanego ruchu płyt. Wyłącz grill za pomocą wyłącznika głównego przed przystąpieniem do czyszczenia płyt



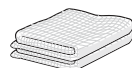
McD® środek czyszczący wysokotemperaturowy do grilli



Uchwyt Kay® Grill Cleaning Pad Holder i ściereczka Kay® Grill Cleaning Pad



Rękawice odporne na wysoką temperaturę



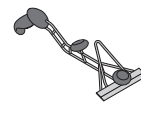
Czyste ściereczki do grilli zanurzone w środku odczajającym



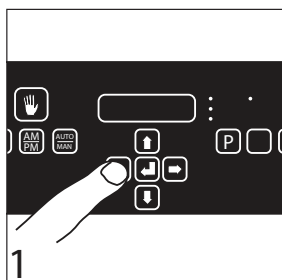
Pokrywa



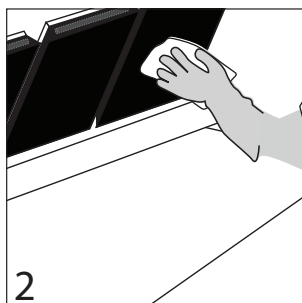
Wycieraczka do grilli



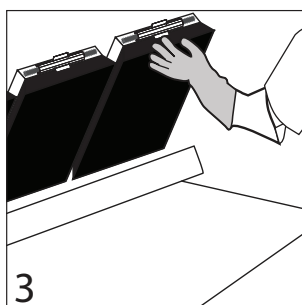
Skrobak do grilli



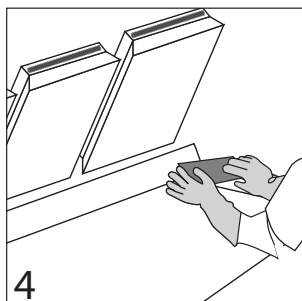
- Wybrać tryb czyszczenia. Po uruchomieniu trybu czyszczenia **WYŁĄCZYĆ** każdą strefę grilli.
- **WYŁĄCZ** główny wyłącznik zasilania przed rozpoczęciem czyszczenia płyt



- Arkusze materiału zabezpieczającego przed przywieraniem Release Material® wytrzeć czystą szmatką do grilli zanurzoną w środku odczajającym.

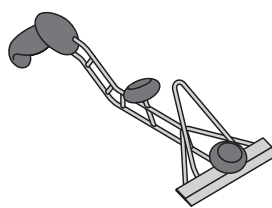


- Zdjąć klipsy blokujące, pręty i arkusze materiału zabezpieczającego przed przywieraniem (Release Material®).
- Przenieść klipsy i pręty na bok do 3-komorowego zlewu, aby je umyć i opłukać.
- Umieścić arkusze Release Material® z boku na płaskiej powierzchni.



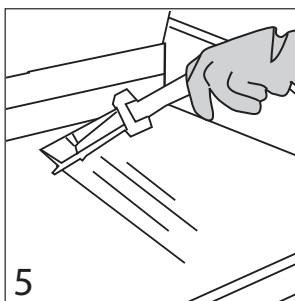
- Jeśli zainstalowana jest osłona przed przyskaniem, należy ją odłączyć i przenieść na bok do 3-komorowego zlewu, aby ją umyć i opłukać.

Ostrzeżenie

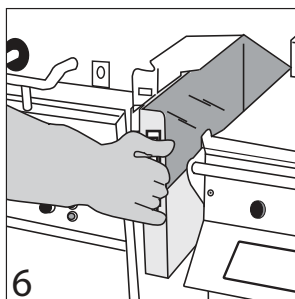


Grill Scraper

- Następną czynność należy wykonać za pomocą skrobaka do grilli zatwierdzonego przez firmę McDonald's.
- Użycie innego narzędzia niż skrobak do grilli zatwierdzone przez firmę McDonalds grozi uszkodzeniem powierzchni grilli.
- **Uwaga:** Do czyszczenia płyt górnych nie wolno używać skrobaka stalowego.



- Oskrobać dolną powierzchnię grilli za pomocą skrobaka.
- Użyć gumowego wałka do zepchnięcia resztek tłuszczu do pojemnika.
- Przenieść skrobak do grilli do 3-komorowego zlewu, aby go umyć i opłukać.

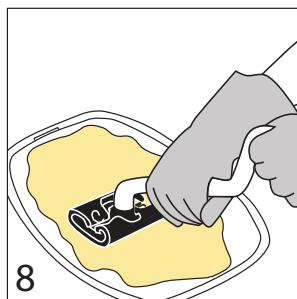


- Opróżnić i wymienić pojemniki na tłuszcz.

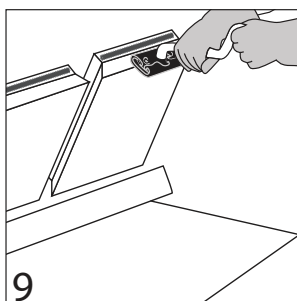


- Otworzyć jedną saszetkę środka czyszczącego McD Hi-Temp Grill Cleaner i wysypać zawartość do pokrywy lub garnka ze stali nierdzewnej.
- Założyć rękawice termiczne i okulary ochronne.

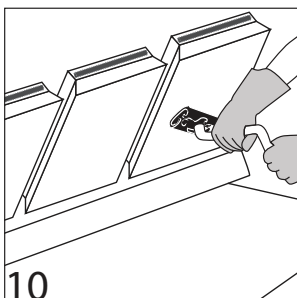
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



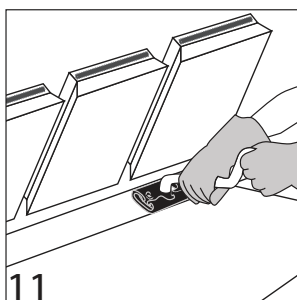
- Zanurzyć uchwyt KAY Grill Cleaning Pad Holder w środku czyszczącym.
- **Uwaga:** Do czyszczenia płyt górnych nie wolno używać skrobaka stalowego.



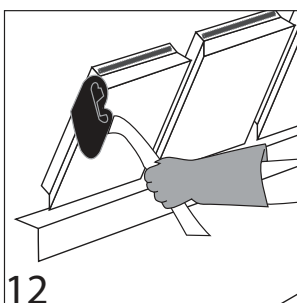
- Nałożyć środek czyszczący McD Hi-Temp Grill Cleaner na przednią część płyt, zaczynając od prawej płyty, a kończąc na lewej płycie.
- NIE TRZEĆ



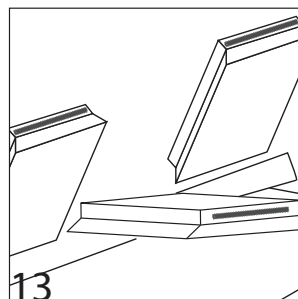
- Nałożyć środek czyszczący na powierzchnie płyt, zaczynając od prawej płyty, a kończąc na lewej płycie.
- NIE TRZEĆ



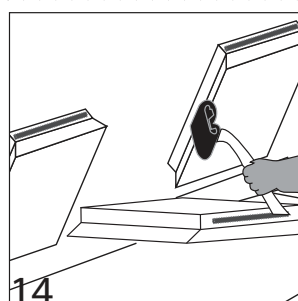
- Nałożyć środek czyszczący na tylną część płyt, zaczynając od prawej płyty, a kończąc na lewej płycie.
- NIE TRZEĆ



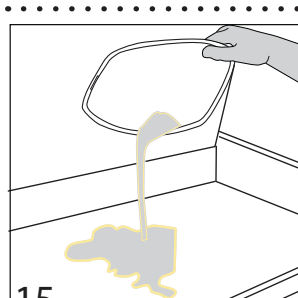
- Nałożyć środek czyszczący na zewnętrzne krawędzie prawej i lewej płyty.
- NIE TRZEĆ



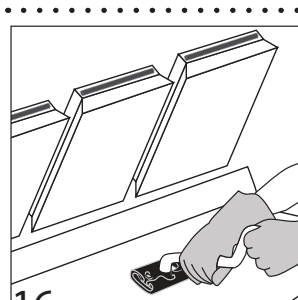
- **WŁĄCZ** zasilanie wyłącznikiem głównym.
- Nacisnąć zielony przycisk w celu opuszczenia środkowej płyty.
- **WYŁĄCZ** zasilanie wyłącznikiem głównym.



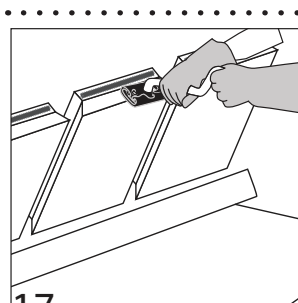
- Nałożyć środek czyszczący na wewnętrzne krawędzie prawej i lewej płyty.
- Nałożyć środek czyszczący na krawędzie płyty środkowej
- **WŁĄCZ** zasilanie wyłącznikiem głównym.
- Nacisnąć zielony przycisk w celu podniesienia prawej płyty.



- **WYŁĄCZ** zasilanie wyłącznikiem głównym.
- Wylać pozostały środek czyszczący McD Hi-Temp Grill Cleaner na dolną powierzchnię grilla.

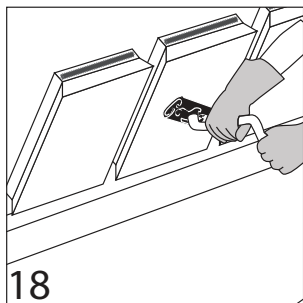


- Równymi pociągnięciami rozprowadzić środek czyszczący od przodu do tyłu na całej dolnej powierzchni grilla.
- NIE TRZEĆ

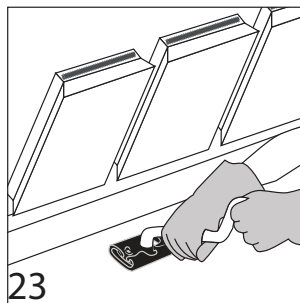


- Teraz zacznij trzeć.
- Pocierać przednią część płyt, zaczynając od prawej płyty, a kończąc na lewej płycie, za pomocą uchwytu i ściereczki KAY Grill Cleaning Pad Holder.

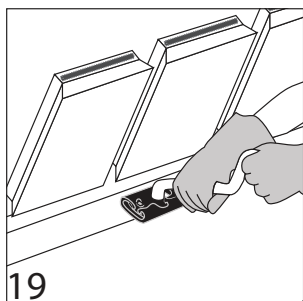
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



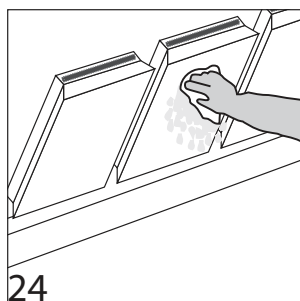
- Pociierać wszystkie płaskie powierzchnie grilla, zaczynając od prawej płyty, a kończąc na lewej płycie.



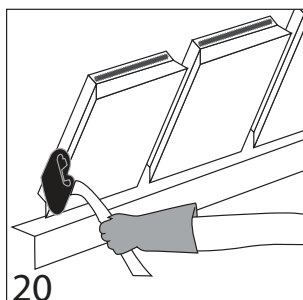
- **WYŁĄCZ** zasilanie wyłącznikiem głównym.
- Pociierać dolną powierzchnię grilla.



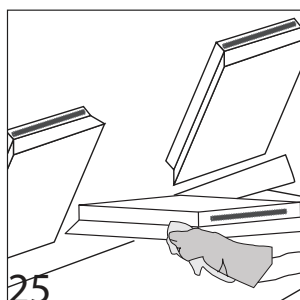
- Pociierać tylne części płyt, zaczynając od prawej płyty, a kończąc na lewej płycie.



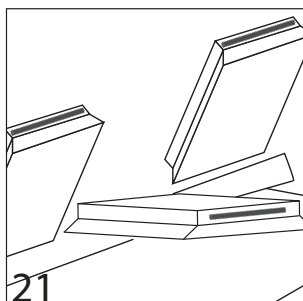
- Przetrzeć przednie, boczne i tylne powierzchnie płyty za pomocą czystej ściereczki do grilla zanurzonej w środku odkażającym. Rozpocząć od prawej płyty, następnie przejść do lewej.
- **WŁĄCZ** zasilanie wyłącznikiem głównym.



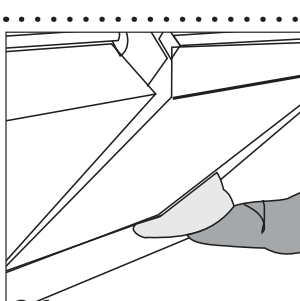
- Pociierać zewnętrzne krawędzie prawej i lewej płyty.
- **WŁĄCZ** zasilanie wyłącznikiem głównym.



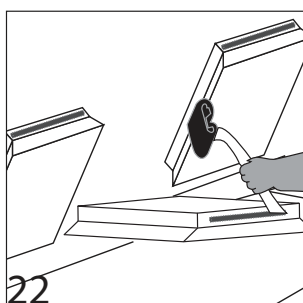
- Nacisnąć zielony przycisk w celu opuszczenia środkowej płyty.
- **WYŁĄCZ** zasilanie wyłącznikiem głównym.
- Spłukać krawędzie wszystkich płyt.
- **WŁĄCZ** zasilanie wyłącznikiem głównym.



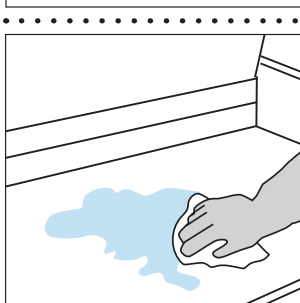
- Nacisnąć zielony przycisk w celu opuszczenia środkowej płyty.
- **WYŁĄCZ** zasilanie wyłącznikiem głównym.



- **WYŁĄCZ** zasilanie wyłącznikiem głównym.
- Wytrzeć tylną część dolnego grilla za pomocą czystej ściereczki do grilla zanurzonej w środku odkażającym.

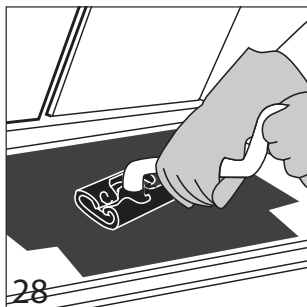


- Pociierać wewnętrzne krawędzie prawej i lewej płyty.
- Pociierać krawędzie boczne płyty środkowej.
- **WŁĄCZ** zasilanie wyłącznikiem głównym.
- Nacisnąć zielony przycisk w celu podniesienia środkowej płyty.

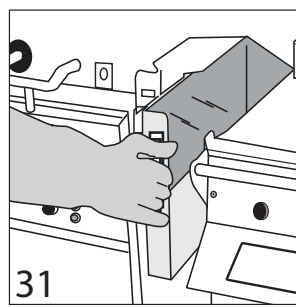


- Nalać niewielką ilość letniej wody na czystą ściereczkę do grilla zanurzoną w środku odkażającym nad dolną powierzchnią grilla i wytrzeć pozostałości.

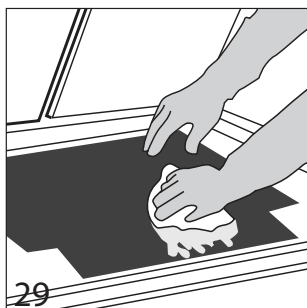
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



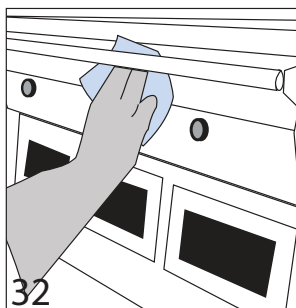
- Umieścić arkusze górnej płyty materiału zapobiegającego przywieraniu płasko na powierzchni grilla.
- Delikatnie wyczyścić arkusze z obu stron za pomocą uchwytu KAY Grill Cleaning Pad Holder.



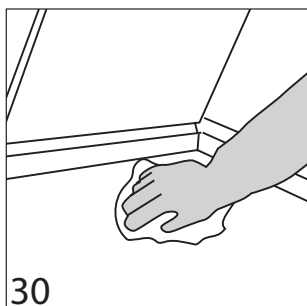
- Opróżnić, umyć, opłukać i wymienić pojemniki na tłuszcz.



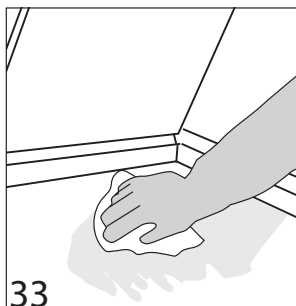
- Opłukać arkusze z obu stron za pomocą czystej ściereczki do grilla zanurzonej w środku odfekającym.
- Założyć górne arkusze; zamocować za pomocą prętów i klipsów.



- Wytrzeć pozostałe powierzchnie grilla za pomocą czystej ściereczki do grilla zanurzonej w środku odfekającym.



- Wytrzeć dolny grill za pomocą czystej ściereczki do grilla zanurzonej w środku odfekającym. Powtarzać czynność do momentu usunięcia wszystkich widocznych zanieczyszczeń.



- Nałożyć ciekłą warstwę świeżego tłuszczu piekarskiego wyłącznie na dolną powierzchnię grilla.

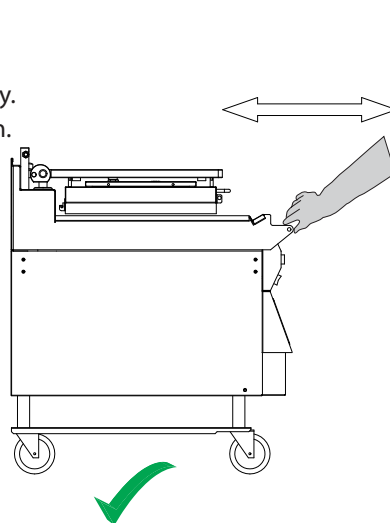
PROCEDURA WYSUWANIA/WSUWANIA GRILLA

1. WŁĄCZ zasilanie wyłącznikiem głównym.
2. Naciśnij zielony przycisk, aby opuścić płyty.
3. WYŁĄCZ zasilanie wyłącznikiem głównym.
4. Odłącz przewód zasilania i wykonaj procedurę wysuwania/wsuvania.

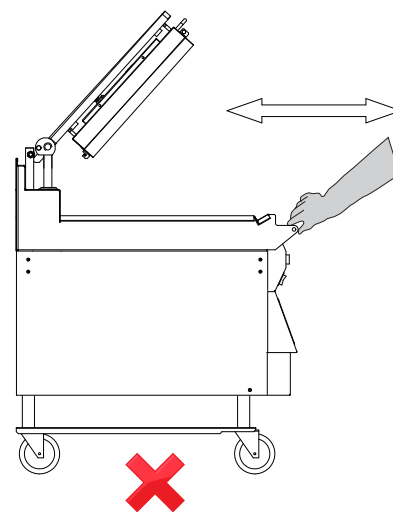


OSTRZEŻENIE:

Zaniechanie wykonania tej procedury grozi uszkodzeniem lub utratą kalibracji płyty i wyświetleniem komunikatu o błędzie.

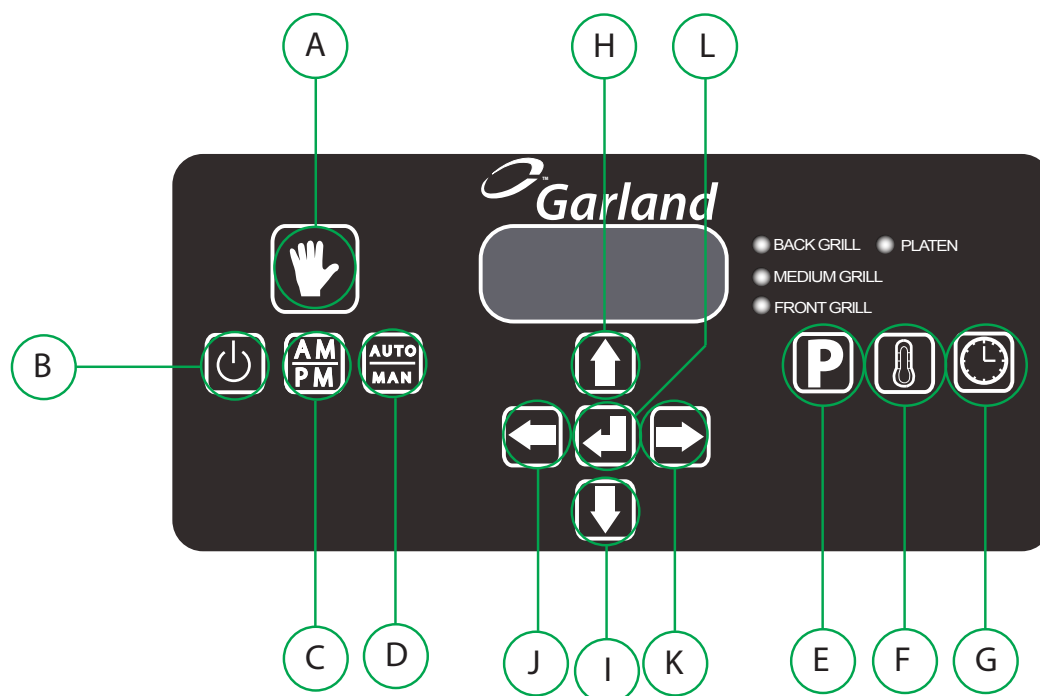


POMYŚLNIE – delikatnie wysuń lub wsuń



NIEPOMYŚLNIE – ryzyko uszkodzenia kalibracji płyty

OPIS STEROWANIA GRILLEM



Elementy	Legenda	Funkcje
A	A – Stan czuwania	Przycisk A służy do przełączania sterownika w tryb czuwania.
B	B – Wł./Wyl.	Przycisk B służy do włączania i wyłączania. NACIŚNIĘCIE i PRZYTRZYMANIE przycisku przez 2 sekundy
C	C – AM/PM	Przycisk służy do przełączania listy menu AM i PM w trybie gotowania ręcznego. W trybie automatycznym przycisk ten służy do przełączania między odstępami wykrywania produktów AM i odstępami wykrywania produktów PM.
D	D – Tryb automatyczny/ręczny	Przycisk D służy do wyboru trybu automatycznego lub ręcznego gotowania. Służy wyłącznie do wykrywania produktów.
E	E – Programowanie	Przycisk E umożliwia przechodzenie do trybu programowania i wychodzenie z niego. NACIŚNIĘCIE i PRZYTRZYMANIE przycisku przez 3 sekundy
F	F – Temperatura	Przycisk F służy do wyświetlania nastawy i temperatury rzeczywistej grilla i płyty.
G	G – Czas	Przycisk G służy do zmiany czasu wyjmowania poszczególnych pozycji menu i do kalibracji temperatur grilla.
H	H – Strzałka w górę	Przycisk H służy do przewijania do góry menu i przewijania do góry w trybie programowania.
I	I – Strzałka w dół	Przycisk I służy do przewijania w dół menu i przewijania w dół w trybie programowania.
J	J – Strzałka w lewo	Przycisk J służy do przewijania menu i przewijania w trybie programowania.
K	K – Strzałka w prawo	Przycisk K służy do przewijania menu i przewijania w trybie programowania.
L	L – Enter (Wybór menu)	Przycisk L służy do wprowadzania nowych wartości zmienionych w trybie programowania.

Diody LED	Opis
Płyta	Jeśli temperatura jest niższa od nastawionej dioda LED będzie świeciła na pomarańczowo , jeśli temperatura mieści się będzie między wartością ustawioną i większą o 79 F dioda LED będzie świeciła na zielono , jeśli temperatura będzie większa co najmniej o 80 F od ustawionej dioda LED będzie świeciła na czerwono . Jeśli płyta będzie włączona, dioda LED nie będzie świecić.
Grill tylny	Te same zasady dotyczą diod LED grilla środkowego i tylnego. Jeśli temperatura jest niższa od nastawionej dioda LED będzie świeciła na pomarańczowo , jeśli temperatura mieści się będzie między wartością ustawioną i większą o 79 F dioda LED będzie świeciła na zielono , jeśli temperatura będzie większa co najmniej o 80 F od ustawionej dioda LED będzie świeciła na czerwono .
Grill środkowy	Te same zasady dotyczą diod LED grilla środkowego i tylnego. Jeśli temperatura jest niższa od nastawionej dioda LED będzie świeciła na pomarańczowo , jeśli temperatura mieści się będzie między wartością ustawioną i większą o 79 F dioda LED będzie świeciła na zielono , jeśli temperatura będzie większa co najmniej o 80 F od ustawionej dioda LED będzie świeciła na czerwono .
Grill przedni	Te same zasady dotyczą diod LED grilla środkowego i tylnego. Jeśli temperatura jest niższa od nastawionej dioda LED będzie świeciła na pomarańczowo , jeśli temperatura mieści się będzie między wartością ustawioną i większą o 79 F dioda LED będzie świeciła na zielono , jeśli temperatura będzie większa co najmniej o 80 F od ustawionej dioda LED będzie świeciła na czerwono .

KOMUNIKATY O BŁĘDACH

- Komunikaty o błędach zostały ulepszone w tej najnowszej wersji produktu i są teraz wyposażone w elementy aktywne.
- Funkcja dziennika błędów pomoże technikom w procesie rozwiązywania problemów rejestrując maksymalnie 51 różnych kodów błędów.
- W pamięci nieulotnej możliwe jest zapisanie maksymalnie 99 zdarzeń wystąpienia błędu, które można potem odczytać nawet po wyłączeniu urządzenia.
- Wszystkie nowe funkcje diagnostyczne i informacje o błędach omówiono szczegółowo w podręczniku serwisowym.
- Wyniki ostatniej pomyślnej kalibracji są zapisane w obszarze Calibration Log (Dziennik kalibracji) w Service Menu (Menu serwisowe).
- Niektóre przykłady najczęściej występujących błędów i czynności:

Błąd Kod	Komunikat na ekranie	Możliwe znaczenie	Działanie
Kilka	ERROR (BŁĄD)	Patrz podręcznik serwisowy	1
21	OBSTRUCTION (PRZESZKODA)	Sprawdź, czy pod płytą nie znajduje się przedmiot powodujący jej zakleszczenie	1
34	ROOM TEMP LOW (NISKA TEMPERATURA POMIESZCZENIA)	Zwiększ temperaturę pomieszczenia powyżej 32 stopnie F / 0 stopni C	2
35	ROOM TEMP HIGH (WYSOKA TEMPERATURA POMIESZCZENIA)	Zmniejsz temperaturę pomieszczenia poniżej 176 stopni F / 80 stopni C	2
36	NO IGNITION (BRAK ZAPŁONU)	Sprawdź ciśnienie gazu na manometrze w przypadku modeli gazowych lub zasilanie elektryczne w przypadku modeli elektrycznych	2
Kilka	GRILL TOO HOT (GRILL ZBYT GORĄCY)	Zbyt wysoka temperatura - odczekaj, aż grill ostygnie	1
48	PROD. NOT RECOG (PRODUKT NIEROZPOZNANY)	Sprawdź przedmiot na grillu - wyczyść grill	1
54	WRONG GRILL TYPE (NIEWŁAŚCIWY TYP GRILLA)	Grill gazowy ustawiony na elektryczny lub odwrotnie - popraw ustawienie	2

Czynność do wykonania:

- Naciśnij zielony przycisk, aby ponownie skalibrować grill i sprawdź, czy błąd się powtarza. W przypadku utrzymywania się błędu wezwij lokalnego przedstawiciela serwisu.
- Wyłącz i włącz główny wyłącznik zasilania.

PROCEDURY OBSŁUGI

Przegląd ogólny:

Sterownik PRC grilla umożliwia korzystanie z 2 funkcji opisanych szczegółowo poniżej.

„**Standardowy tryb pracy**”, określane też jako tryb gotowania, jest używany podczas normalnego gotowania. W standardowym trybie pracy operator może rozpocząć cykl gotowania, anulować go, wyświetlić faktyczne temperatury, przewijać do następnego elementu menu i przechodzić do trybu programowania.

„**Tryb programowania**” umożliwia operatorowi programowanie różnych ustawień sterownika. Aby przejść do trybu programowania, należy NACISNĄĆ i PRZYTRZYMAĆ przycisk .

Grill kontaktowy 3-płytowy firmy Garland umożliwia korzystanie z 3 metod gotowania:

Gotowanie w trybie ręcznym – metoda gotowania wykorzystująca pojedyncze ustawienie przerw dla każdego elementu menu. Timer odlicza zgodnie z zaznaczonym elementem menu.

Gotowanie wieloetapowe – w tej metodzie są wykorzystywane 2 różne ustawienia przerwy podczas cyklu gotowania. Timer odlicza zgodnie z zaznaczonym elementem menu.

Gotowanie w trybie automatycznym (Rozpoznawanie produktu, PR) – funkcja rozpoznawania produktów wykorzystuje przełączniki magnetyczne zamontowane na zespole ramienia górnej płyty do rozpoznania przygotowywanego produktu. W przypadku funkcji PR operator wybiera  przycisk na sterowniku. Wybierz opcję Automatic Mode (Tryb automatyczny); naciśnij i przytrzymaj przycisk . Umożliwia to sterownikowi określenie grupy produktów, z której ma zostać wybrana pozycja. Po zainicjowaniu cyklu gotowania płyta opuszcza się i rozpoznaje przygotowywany produkt. Zegar gotowania odlicza czas zgodnie z okresem ustawionym dla rozpoznanego produktu. Aby uzyskać więcej informacji na temat rozpoznawania produktu, patrz kolejna część – „Rozpoznawanie produktów”.

PROCEDURY OBSŁUGI

Aby włączyć grill:

Główny wyłącznik, sterujący zasilaniem grilla, musi być przestawiony w pozycję **WŁĄCZONA**, aby rozpocząć pracę. Wyświetlacz sterownika zacznie działać. Po pomyślnym zakończeniu kontroli po uruchomieniu sterownika wyświetlają „OFF” (WYŁ.).

Praca AM – arkusze materiału zapobiegającego przywieraniu MUSZĄ być ZAŁOŻONE, a powierzchnia grilla musi być pusta i nie może zawierać węgla.

Po wyświetleniu komunikatu „OFF” (WYŁ.) naciśnij przycisk . Kontroler grilla przejdzie do trybu PREHEAT (NAGRZEWANIE) i domyślnie ustawi temperatury nagrzewania AM. Aby nagrzać do temperatury PM, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk .

AM PREHEAT (PODGRZEWANIE AM)	PM PREHEAT (PODGRZEWANIE PM)
375°F (190°C) Płyta górna	425°F (218°C) Płyta górna
275°F (135°C) Grill	350°F (177°C) Grill

Po osiągnięciu ustawionej temperatury AM lub PM grill stabilizuje temperaturę przez piętnaście (15) minut. Po upływie tego czasu grill przeprowadzi autokalibrację. Po zakończeniu autokalibracji **górne płyty zostaną uniesione** do normalnej pozycji, i wyświetlony zostanie komunikat „READY” (GOTOWE).

Aby wybrać element menu:

Listę dostępnych elementów menu można przewijać do przodu, naciskając wielokrotnie przycisk . Listę dostępnych elementów menu można przewijać wstecz, naciskając wielokrotnie przycisk .

Biblioteka elementów menu

Biblioteka elementów menu jest zapisana w komputerze w opcji zaprogramowanej za pomocą [CONFIGURE]->[GRILL REGION]. Każdy element menu zawiera funkcję o nazwie [DISPLAY ACTIVE]. Ustawienia tej funkcji (AM, PM, AM/PM, No) określają, które elementy menu są wyświetlane po naciśnięciu przycisku .

Element menu	Aktywne na wyświetlaczu – domyślne
10:1 - CLAM	PM
4:1 - CLAM	PM
STRIP BACON - CLAM	AM/PM
SAUSAGE CLAM FZN	AM
MCRIB - CLAM	NO (NIE)
STEAK - CLAM	AM/PM
GRILLED CHICKEN - FLAT	PM

FOLDED EGGS FLAT	AM
ROUND EGGS - FLAT	AM
CHICKEN FLAT BRD - FLAT	NO (NIE)
10:1 FLAT	NO (NIE)
4:1 - FLAT	NO (NIE)
MCRIB - FLAT	NO (NIE)
SAUSAGE FLAT FZN	NO (NIE)
HOTCAKES - FLAT	NO (NIE)
FOLDED EGGS FLAT	AM
ROUND EGGS CLAM	AM
3:1 ANGUS CLAM	PM
MUSHROOMS CLAM	AM/PM
OPT MENU 5 - CLAM	NO (NIE)
OPT MENU 6 - CLAM	NO (NIE)
OPT MENU 7 - CLAM	NO (NIE)
OPT MENU 1 - FLAT	NO (NIE)
OPT MENU 2 - FLAT	NO (NIE)
OPT MENU 3 - FLAT	NO (NIE)
OPT MENU 4 - FLAT	NO (NIE)

Kontrolki

Diody LED na głównym panelu wskazują temperaturę w każdej ze stref.

Grille elektryczne mają (4) strefy na sekcję: **GÓRNA (płyta), TYLNY GRILL, ŚRODKOWY GRILL i PRZEDNI GRILL.**

Grille gazowe mają (2) strefy na sekcję: **GÓRNA (płyta) i GRILL DOLNY.**

CZERWONA – strefa jest „ZA GORĄCĄ” (ponad 43 °C/79 °F powyżej ustawionej temperatury) LUB wystąpił błąd w strefie grzania.

POMARAŃCZOWA – strefa oczekuje na nagrzanie.

ZIELONA – temperatura strefy jest równa ustawionej temperaturze lub ją przekracza; przekroczenie ustawionej temperatury o wartość mniejszą niż 43 °C/79 °F.

Aby przejść do trybu czuwania:

1. Naciśnąć przycisk . Płyta górna zostanie opuszczona, w większości przypadków grill utrzyma nastawę ostatnio przygotowanego produktu.

Aby opuścić tryb czuwania:

1. Naciśnąć przycisk  ZIELONY lub  ZIELONY i  CZARNY). Górna płyta zostanie uniesiona.

PROCEDURY OBSŁUGI

Aby wyświetlić aktualne temperatury:

- Nacisnąć przycisk  i powtórzyć czynność dla każdej strefy do wyświetlenia:
 - naciśnięcie przycisku – Nastawa przód
 - naciśnięcie przycisku – Wartość rzeczywista przód
 - naciśnięcie przycisku – Nastawa środek
 - naciśnięcie przycisku – Wartość rzeczywista środek
 - naciśnięcie przycisku – Nastawa tył
 - naciśnięcie przycisku – Wartość rzeczywista tył
 - naciśnięcie przycisku – Nastawa płyty
 - naciśnięcie przycisku – Wartość rzeczywista płyty
- Po naciśnięciu i przytrzymaniu przycisku  przez pięć (3) sekund zostaną wyświetlone równocześnie wszystkie temperatury.

T### F###	T### GAS
M### B###	GAS B###

WYŚWIETLACZ: MODEL ELEKTRYCZNY WYŚWIETLACZ: MODEL GAZOWY

Śniadanie w trybie ręcznym

- Wybrać tryb AM. Nacisnąć i przytrzymać przycisk .
- Wybrać tryb ręczny. Nacisnąć i przytrzymać przycisk .
- Wybrać produkt z biblioteki produktów AM, korzystając z przycisków strzałek  lub .
- Umieścić produkt na grillu, stosując odpowiednie procedury firmy McDonald's.
- Nacisnąć przycisk  ZIELONY lub ( ZIELONY i  CZARNY), aby uruchomić tryb gotowania.
- Po zakończeniu cyklu gotowania zostanie uruchomiony alarm dźwiękowy.
- Zdjąć produkt i wyczyścić grill, aby przygotować go do kolejnego cyklu gotowania.

Lunch w trybie ręcznym

Uwaga: Podczas przełączania z menu śniadaniowego na lunchowe potrzeba około 10 minut na nagrzanie urządzenia do odpowiednich temperatur.

- Wybrać tryb PM. Nacisnąć i przytrzymać przycisk .
- Wybrać tryb ręczny. Nacisnąć i przytrzymać przycisk .
- Wybrać produkt z biblioteki produktów AM, korzystając z przycisków strzałek  lub .
- Umieścić produkty na grillu, stosując się do schematów rozmieszczenia zamieszczonych poniżej.

- Nacisnąć przycisk  ZIELONY lub ( ZIELONY i  CZARNY), aby uruchomić tryb gotowania.
- Po zakończeniu cyklu gotowania zostanie uruchomiony alarm dźwiękowy.
- Zdjąć produkt i wyczyścić grill, aby przygotować go do kolejnego cyklu gotowania.

Aby zmienić czas gotowania dla elementu menu

- Wybrać tryb AM lub PM. Nacisnąć i przytrzymać przycisk .
- Wybrać tryb ręczny. Nacisnąć i przytrzymać przycisk .
- Wybrać produkt za pomocą przycisków strzałek  lub .
- NACISNAĆ przycisk , aby wyświetlić czas gotowania.
- Za pomocą przycisków  i  zmienić czas gotowania.
- Sterownik automatycznie powróci do normalnego trybu pracy po 3 sekundach.

Śniadanie w trybie Auto

- Wybrać tryb AM. Nacisnąć i przytrzymać przycisk .
- Wybrać tryb Auto. Nacisnąć i przytrzymać przycisk .
- Zostanie wyświetlony komunikat „AM / AUTOMATIC”.
- Umieścić produkt na grillu, stosując odpowiednie procedury firmy McDonald's.
- Nacisnąć przycisk  ZIELONY lub ( ZIELONY i  CZARNY), aby uruchomić tryb gotowania. Płyta opuści się i rozpozna produkt umieszczony na grillu.
- Po zakończeniu cyklu gotowania zostanie uruchomiony alarm dźwiękowy.
- Zdjąć produkt i wyczyścić grill, aby przygotować go do kolejnego cyklu gotowania.

Lunch w trybie Auto

Uwaga: Podczas przełączania z menu śniadaniowego na lunchowe potrzeba około 10 minut na nagrzanie urządzenia do odpowiednich temperatur.

- Wybrać tryb PM. Nacisnąć i przytrzymać przycisk .
- Wybrać tryb Auto. Nacisnąć i przytrzymać przycisk .
- Zostanie wyświetlony komunikat „PM / AUTOMATIC”.
- Umieścić produkt na grillu zgodnie ze schematami rozmieszczenia pokazanymi na kolejnej stronie.
- Nacisnąć przycisk  ZIELONY lub ( ZIELONY i  CZARNY), aby uruchomić tryb gotowania. Płyta opuści się i rozpozna produkt umieszczony na grillu.

PROCEDURY OBSŁUGI

5. Po zakończeniu cyklu gotowania zostanie uruchomiony alarm dźwiękowy.
6. Zdjąć produkt i wyczyścić grill, aby przygotować go do kolejnego cyklu gotowania.
3. Zapali się kontrolka górnej płyty. Górna płyta nagrzewa się do temperatury 217 °C (425 °F). Płyta utrzymuje temperaturę do momentu wybrania innego elementu menu.

Zmiana gotowania

Około 30 minut przez zmianą na tryb menu lunchowego wykonaj następujące czynności:

1. NACISNĄĆ przycisk  (aby wyświetlić temperaturę górnej płyty).
2. Nacisnąć przycisk .

Wyłączanie grilla

Przestaw wyłącznik główny w położenie OFF (WYŁ.), aby wyłączyć wszystkie palniki. W przypadku dłuższego wyłączenia przestaw wyłącznik główny w położenie OFF (WYŁ.), zamknij i odłącz główne przyłącza zasilania elektrycznego i gazowego

ROZPOZNAWANIE PRODUKTU

Niniejszy grill kontaktowy Garland jest wyposażony w układ sterowania z funkcją wykrywania produktu (ang. Product Recognition Controls, PRC) przeznaczoną do wykrywania wyłącznie wybranych produktów firmy McDonald's. Dzięki tej nowej technologii użytkownik może uruchomić cykl gotowania BEZ konieczności wybierania elementu z menu. Funkcja PRC rozpoznaje grubość produktu za pomocą przełączników znajdujących się w górnej płycie i magnesów zamontowanych na ramionach płyty. Po obliczeniu grubości położonego produktu przez funkcję PRC, produkt jest wyszukiwany w bibliotece oferty produktów (poniżej) i zostaje automatycznie wybrany po odnalezieniu. (Wartości minimalne i maksymalne dla odpowiednich produktów podano w części Domyślne ustawienia fabryczne pod koniec tego podręcznika.)

Podczas gotowania w trybie automatycznym płyta zostaje opuszczona i spoczywa na górnej części produktu. Ramiona płyty nadal będą przesuwane się w dół, wykonując różne obliczenia w celu zmierzenia grubości umieszczonego produktu. W razie wyświetlenia komunikatu „**Product Not Recognized**” lub nieprawidłowego rozpoznania produktu, należy wykonać procedurę Auto Forced Calibration (Wymuszoną kalibrację automatyczną). Wykonanie wymuszonej kalibracji automatycznej spowoduje zresetowanie odległości górnej płyty od powierzchni grilla.

WYKONYWANIE WYMUSZONEJ KALIBRACJI AUTOMATYCZNEJ

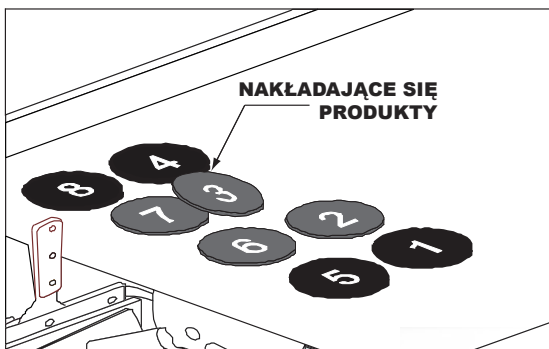
1. NACISNĄĆ i PRZYTRZYMAĆ przycisk  i  jednocześnie. Zostanie wyświetlony komunikat „AUTO GAP FORCE - NO” (WYMUSZENIE AUTOMATYCZNEJ KALIBRACJI ODSŁĘPÓW - NIE)
2. NACISNĄĆ przycisk . Zacznie migać komunikat „NO” (NIE).
3. NACISNĄĆ przycisk . Migający komunikat „NO” (NIE) zostanie zastąpiony migającym komunikatem „YES” (TAK).
4. NACISNĄĆ przycisk . **Górna płyta zacznie się opuszczać i wykona procedurę kalibracji automatycznej.**

TYPOWE PROBLEMY DOTYCZĄCE ROZPOZNAWANIA PRODUKTÓW

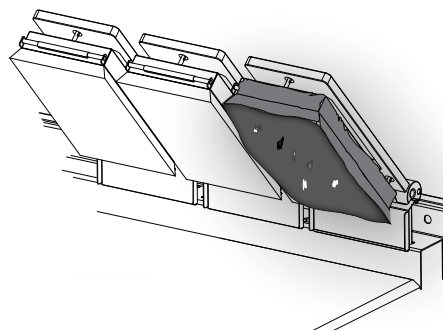
Są 2 rodzaje błędów podczas rozpoznawania produktu:

1. Po zainicjowaniu cyklu gotowania na sterowniku jest wyświetlany komunikat „PRODUCT NOT RECOGNIZED - NO RECIPE FOUND” (nie rozpoznano produktu – nie odnaleziono przepisu).
2. Na sterowniku jest wyświetlany produkt nieodpowiadający produktowi umieszczonemu na grillu.

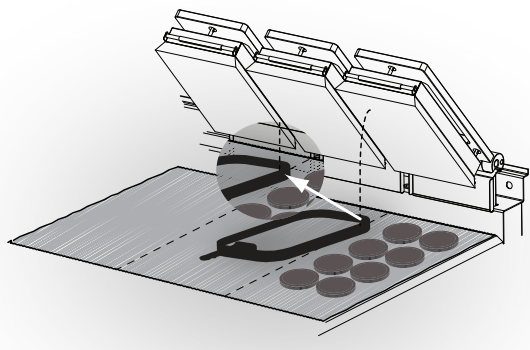
W obu przypadkach najczęstsze przyczyny błędów to:



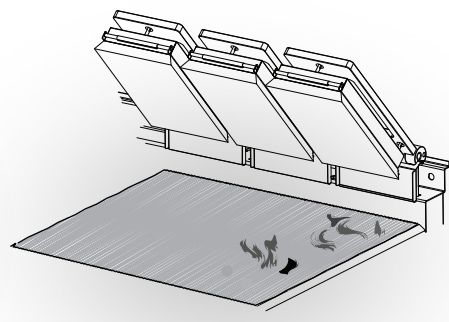
Nakładanie się produktów – Należy uważać, aby hamburgery nie nakładały się na siebie po położeniu na grillu. Taka sytuacja powoduje, że sterownik odbiera produkt jako znacznie grubszy niż faktycznie położony na grillu.



Pomarszczony lub zużyty arkusz teflonowy – Należy sprawdzić, czy arkusz teflonowy jest założony i/lub prawidłowo owinięty na płytę. Luźny, zużyty lub podarty/porysowany arkusz teflonowy może wpływać na skuteczność rozpoznawania produktu.



Płyta styka się z Chicken Ring – Przed zainicjowaniem cyklu gotowania należy sprawdzić, czy chicken ring nie styka się z płytą obok.



Automatyczna kalibracja została przeprowadzona na grillu z nagromadzonymi zwęglonymi resztkami lub resztkami produktu na powierzchni – Należy sprawdzić, czy na powierzchni grilla nie ma żadnych pozostałości. Obecność resztek na powierzchni grilla podczas automatycznej kalibracji spowoduje nieprawidłowe odczytanie powierzchni grilla przez sterownik.

W sytuacjach opisanych powyżej i w razie każdego innego problemu, należy wykonać operację Forced Auto Calibration (Wymuszoną kalibrację automatyczną), aby zresetować odległość górnej płyty od powierzchni grilla. Przed rozpoczęciem wymuszonej kalibracji automatycznej:

1. Sprawdzić, czy górna płyta jest czysta, czy nie ma na niej zwęglonych resztek lub innych zanieczyszczeń.
2. Sprawdzić, czy resztki z powierzchni grilla zostały zeszkrobane i czy jest ona oczyszczona.
3. Arkusz teflonowy nie może być zużyty i musi ściśle przylegać do górnej płyty.

Wymuszoną kalibrację automatyczną należy wykonać zgodnie z procedurą opisaną w części „ROZPOZNAWANIE PRODUKTU”, „PRZEPROWADZANIE WYMUSZONEJ KALIBRACJI AUTOMATYCZNEJ”.

UMIESZCZANIE HAMBURGERÓW

Podczas umieszczania produktów mięsnych na grillu kontaktowym i wyjmowania ich z grilla należy postępować zgodnie z procedurą przedstawioną poniżej:

1. Każdy szary prostokąt przedstawiony poniżej reprezentuje jedno gotowanie; obszar poniżej jednej płyty górnej.
2. Hamburgery powinny być umieszczane po dwa za jednym razem od przodu do tyłu grilla i od prawej strony do lewej.
3. **Kolejność wyjmowania** hamburgerów jest przedstawiona na diagramach **za pomocą liczb umieszczonych na** każdym z hamburgerów.

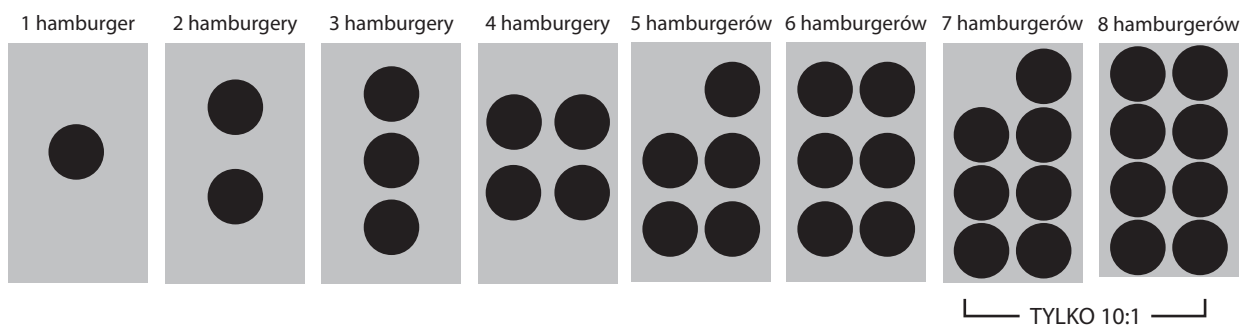
UWAGA:

Procedury umieszczania hamburgerów na rynkach międzynarodowych mogą się różnić. Należy stosować się do zaleceń lokalnego kierownictwa firmy McDonald's.

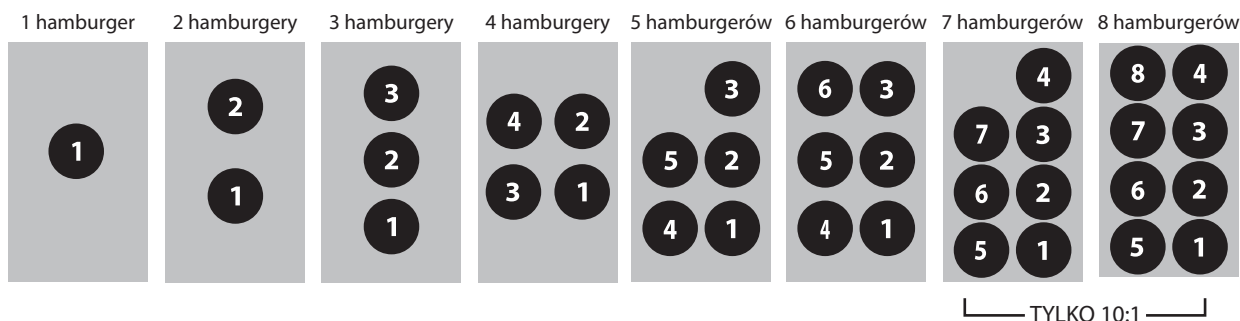
Maksymalna liczba hamburgerów w jednej linii:

- 8 hamburgerów zwykłych (10:1)
- 4 hamburgery typu angus (3:1) (odpowiednio dla regionu i kraju)
- 6 hamburgerów ćwierćfuntowych (4:1)
- 8 hamburgerów z mięsa mielonego
- 6 okrągłych plastrów bekonu

UWAGA: Umieszczać jednocześnie po dwa hamburgery, od przodu do tyłu:

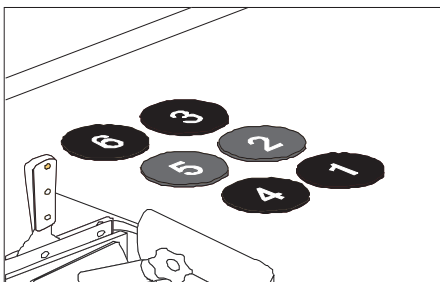
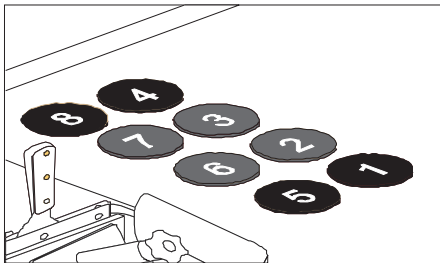


UWAGA: Wyjmować hamburgery według kolejności przedstawionej poniżej:



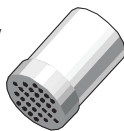
KONSYSTENCJA WOŁOWINY

Umieść produkty na grillu w sposób pokazany na poprzedniej stronie. Wewnętrzne temperatury produktu sprawdza się na produktach umieszczonych w narożnikach.

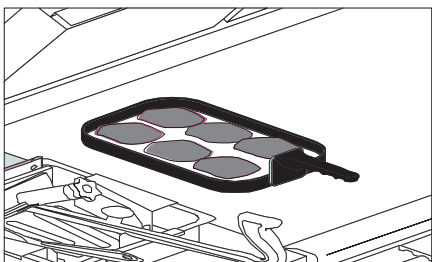


WAŻNE UWAGI:

- Podczas prób bezpieczeństwa żywności należy przeprowadzać pełne cykle
- Docelowe czasy wyjmowania wynoszą 37 sekundy w przypadku 10:1 i 107 sekund w przypadku 4:1.
- Hamburgery należy przyprawiać przed zdjęciem z grilla.



Przyrządzanie grillowanego kurczaka wymaga stosowania różnych funkcji i ustawień dostępnych w kontrolerze, aby zapewnić właściwą temperaturę i konsystencję.



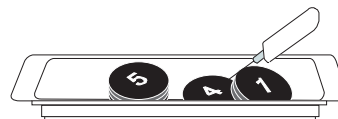
Użycie wskaźnika „Too Cool Flag” (Wskaźnik zbyt niskiej temperatury) programuje się w menu programowania. Element Too Cool Flag (Wskaźnik zbyt niskiej temperatury) należy ustawić na „ON” (WŁ.) WYŁĄCZNIE dla potrawy Grilled Chicken & Mushrooms. Opcja „TOO COOL FLAG” (Wskaźnik zbyt niskiej temperatury) powinna być wyłączona dla wszystkich pozostałych potraw menu.

„Too Cool Flag” (Wskaźnik zbyt niskiej temperatury) jest funkcją sterownika umożliwiającą osobie obsługującej grill kontynuowanie gotowania produktu przez około 1 dodatkowy cykl, jeśli grill znajduje się w stanie „TOO COOL” (ZBYT CHŁODNY) przed rozpoczęciem cyklu gotowania lub pod koniec cyklu gotowania.

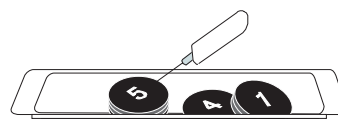
Hamburgery 10:1 - Wyjmować w 2 stosach po 4; Sondować w centralnym punkcie hamburgerów narożnych (1, 4, 5, 8).



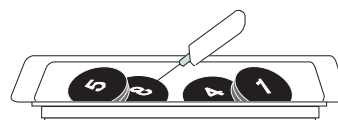
Etap 1: Używając skalibrowanego fabrycznie pirometru, zmierz temperaturę hamburgera nr 1 (w prawym rogu z przodu), pośrodku hamburgera.



Etap 2: Używając skalibrowanego fabrycznie pirometru, zmierz temperaturę hamburgera nr 4 (w prawym rogu z tyłu), pośrodku hamburgera.

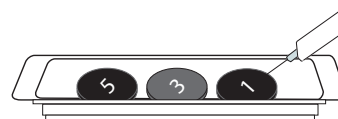


Etap 3: Używając skalibrowanego fabrycznie pirometru, zmierz temperaturę hamburgera nr 5 (w lewym rogu z przodu), pośrodku hamburgera.

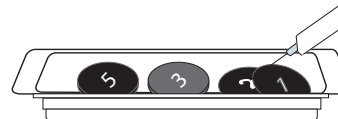


Etap 4: Używając skalibrowanego fabrycznie pirometru, zmierz temperaturę hamburgera nr 8 (w lewym rogu z tyłu), pośrodku hamburgera.

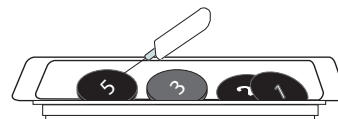
Hamburgery 4:1 - Wyjmować w 3 stosach po 2; Sondować w centralnym punkcie hamburgerów narożnych (1, 2, 5, 6).



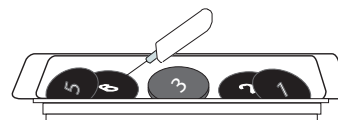
Etap 1: Używając skalibrowanego fabrycznie pirometru, zmierz temperaturę hamburgera nr 1 (w prawym rogu z przodu), pośrodku hamburgera.



Etap 2: Używając skalibrowanego fabrycznie pirometru, zmierz temperaturę hamburgera nr 2 (w prawym rogu z tyłu), pośrodku hamburgera.

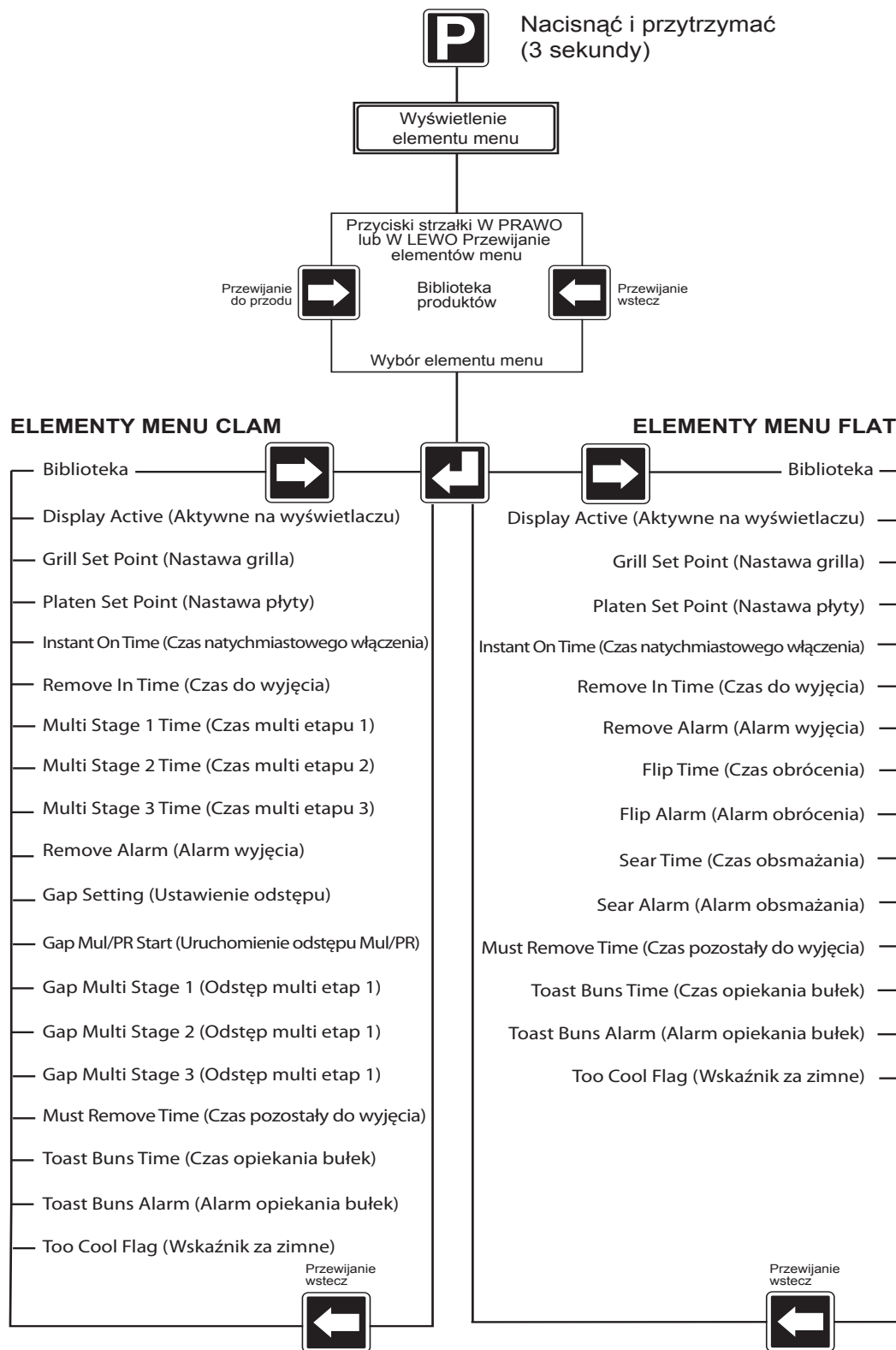


Etap 3: Używając skalibrowanego fabrycznie pirometru, zmierz temperaturę hamburgera nr 5 (w lewym rogu z przodu), pośrodku hamburgera.



Etap 4: Używając skalibrowanego fabrycznie pirometru, zmierz temperaturę hamburgera nr 6 (w lewym rogu z tyłu), pośrodku hamburgera.

DRZEWO LOGICZNE PROGRAMOWANIA; MENU PRODUKTU



PROGRAMOWANIE STEROWNIKA; MENU PRODUKTÓW

Tryby programowania; Menu produktów

Aby zmienić nazwę istniejącego elementu menu

1. Za pomocą przycisków  lub  zaznacz element menu, którego nazwa ma zostać zmieniona.
2. NACISNĄĆ i PRZYTRZYMAĆ przycisk  przez około 3 sekundy. Sterownik wyświetli wybrany wcześniej element menu i odpowiadający mu numer.
3. NACISNĄĆ i PRZYTRZYMAĆ przycisk .
4. Aby wpisać nazwę produktu:
 - a. Za pomocą przycisków strzałek  lub  przewijać dostępne znaki.

Dostępne znaki:

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

- b. NACISNĄĆ  lub  aby przewinąć w prawo lub w lewo.
 - c. NACISNĄĆ przycisk , aby zapisać nową nazwę elementu menu.
5. NACISNĄĆ 2X przycisk , aby opuścić ten tryb i powrócić do trybu pracy standardowej.

Aby włączyć/wyłączyć element menu w grupie trybu pracy standardowej lub zmienić część dzienną

(Lista ustawień domyślnych jest dostępna w części „PROCEDURY OBSŁUGOWE”)

1. NACISNĄĆ i PRZYTRZYMAĆ przycisk  przez około 3 sekundy. Sterownik wyświetli wybrany wcześniej element menu i odpowiadający mu numer.
2. Za pomocą przycisków strzałek  lub  zaznaczyć element menu wymagający aktywacji/deaktywacji.
3. NACISNĄĆ przycisk . Na kontrolerze zostanie wyświetlony komunikat „Product”. Element menu zacznie migać.
4. NACISNĄĆ przycisk strzałek  lub  do momentu wyświetlenia komunikatu „Display Active” na sterowniku.
5. NACISNĄĆ przycisk . Bieżące ustawienie zacznie migać.
6. NACISNĄĆ przycisk  lub , aby wybrać inne ustawienie.
7. NACISNĄĆ przycisk , aby zapisać nowe ustawienie.
8. NACISNĄĆ 2X przycisk , aby opuścić ten tryb i powrócić do trybu pracy standardowej.

Aby zmienić nastawę temperatury powierzchni grilla

UWAGA: Nastawy temperatury grilla dostępne w sterowniku są ustawione odpowiednio do aktualnie wymaganego standardu w danym regionie.

Przed dokonaniem jakichkolwiek regulacji nastaw temperatury grilla, należy skonsultować się z lokalnym kierownictwem firmy McDonald's. Domyślne nastawy temperatury grilla Garland na stronie strona 51

1. Za pomocą przycisków strzałek  lub  zaznaczyć element menu wymagający zmiany temperatury.
2. NACISNĄĆ i PRZYTRZYMAĆ przycisk  przez około 3 sekundy. Sterownik wyświetli wybrany wcześniej element menu i odpowiadający mu numer.
3. NACISNĄĆ przycisk . Na kontrolerze zostanie wyświetlony komunikat „Product”.
4. NACISNĄĆ przycisk strzałki  lub  do momentu wyświetlenia komunikatu „Grill SetPt” (Nastawa grilla) na sterowniku.
5. NACISNĄĆ przycisk . Bieżąca ustawiona temperatura grilla zacznie migać.
6. Za pomocą przycisku  lub  zmienić ustawioną temperaturę na nową temperaturę.
7. NACISNĄĆ przycisk , aby zapisać nową nastawę temperatury.
8. NACISNĄĆ 2X przycisk , aby opuścić ten tryb i powrócić do trybu pracy standardowej.

Aby zmienić nastawę temperatury górnej płyty grilla.

UWAGA: Nastawy temperatury grilla dostępne w sterowniku są ustawione odpowiednio do aktualnie wymaganego standardu. Nie należy zmieniać wartości nastaw na temperatury inne niż te podane w części „PROCEDURY OBSŁUGOWE”.

1. Za pomocą przycisku  lub  zaznaczyć element menu, którego temperatura ma zostać zmieniona.
2. NACISNĄĆ i PRZYTRZYMAĆ przycisk  przez około 3 sekundy. Sterownik wyświetli wybrany wcześniej element menu i odpowiadający mu numer.
3. NACISNĄĆ przycisk . Na kontrolerze zostanie wyświetlony komunikat „Product”.
4. NACISNĄĆ przycisk  lub  do momentu wyświetlenia komunikatu „Platen SetPt” (Nastawa płyty) na sterowniku.
5. NACISNĄĆ przycisk . Komunikat „PLATEN SET POINT” zacznie migać.
6. Za pomocą przycisku  lub  zmienić ustawioną temperaturę na nową temperaturę.
7. NACISNĄĆ przycisk , aby zapisać nową temperaturę.
8. NACISNĄĆ 2X przycisk , aby powrócić do trybu pracy standardowej.

PROGRAMOWANIE STEROWNIKA; MENU PRODUKTÓW

Zmiana ustawienia parametru INSTANT ON TIME (czas natychmiastowego włączenia)

1. Za pomocą przycisku  lub  zaznaczyć element menu, którego czas gotowania ma zostać zmieniony.
2. NACISNĄĆ i PRZYTRZYMAĆ przycisk  przez około 3 sekundy. Sterownik wyświetli wybrany wcześniej element menu i odpowiadający mu numer.
3. NACISNĄĆ przycisk . Na kontrolerze zostanie wyświetlony komunikat „Product”.
4. NACISNĄĆ przycisk  lub  aż do wyświetlenia komunikatu „INSTANT ON TIME” (CZAS NATYCHMIASTOWEGO WŁĄCZENIA).
5. NACISNĄĆ przycisk . Liczba sekund zacznie migać.
6. Za pomocą przycisków strzałek  lub  zmienić czas INSTANT ON TIME (CZAS NATYCHMIASTOWEGO WŁĄCZENIA) na nowy żądany czas.
7. NACISNĄĆ przycisk , aby zapisać nowe ustawienie.
8. NACISNĄĆ 2X przycisk , aby powrócić do trybu pracy standardowej.

Aby zmienić czas REMOVE IN TIME (czas do wyjęcia)

1. Za pomocą przycisków  lub  zaznaczyć element menu, którego czas gotowania ma zostać zmieniony.
2. NACISNĄĆ i PRZYTRZYMAĆ przycisk  przez około 3 sekundy. Sterownik wyświetli wybrany wcześniej element menu i odpowiadający mu numer.
3. NACISNĄĆ przycisk . Na kontrolerze zostanie wyświetlony komunikat „Product”.
4. NACISNĄĆ przycisk  lub  aż do wyświetlenia komunikatu „REMOVE IN TIME” (CZAS DO WYJĘCIA).
5. NACISNĄĆ przycisk . Liczba sekund zacznie migać.
6. Za pomocą przycisków strzałek  lub  zmienić czas REMOVE IN TIME (CZAS DO WYJĘCIA) na nową wartość.
7. NACISNĄĆ przycisk , aby zapisać nowe ustawienie.
8. NACISNĄĆ 2X przycisk , aby powrócić do trybu pracy standardowej.

Zmiana ustawienia parametru MULTI STAGE TIME (czas wieloetapowy)

1. Za pomocą przycisków  lub  zaznaczyć element menu, którego czas gotowania ma zostać zmieniony.
2. NACISNĄĆ i PRZYTRZYMAĆ przycisk  przez około 3 sekundy. Sterownik wyświetli wybrany wcześniej

element menu i odpowiadający mu numer.

3. NACISNĄĆ przycisk . Na kontrolerze zostanie wyświetlony komunikat „Product”.
4. NACISNĄĆ przycisk  lub  aż do wyświetlenia komunikatu „MULT STAGE(1,2 or 3) TIME” (CZAS WIELOETAPOWY 1, 3 lub 3).
5. NACISNĄĆ przycisk . Liczba sekund zacznie migać.
6. Za pomocą przycisków strzałek  lub  zmienić wartość MULT STAGE TIME (CZAS WIELOETAPOWY) na nową wartość.
7. NACISNĄĆ przycisk , aby zapisać nowe ustawienie.
8. NACISNĄĆ 2X przycisk , aby powrócić do trybu pracy standardowej.

Zmiana wartości parametru REMOVE ALARM (alarm wyjęcia)

1. Za pomocą przycisków  lub  zaznaczyć element menu, którego czas gotowania ma zostać zmieniony.
2. NACISNĄĆ i PRZYTRZYMAĆ przycisk  przez około 3 sekundy. Sterownik wyświetli wybrany wcześniej element menu i odpowiadający mu numer.
3. NACISNĄĆ przycisk . Na kontrolerze zostanie wyświetlony komunikat „Product”.
4. NACISNĄĆ przycisk  lub  aż do wyświetlenia komunikatu „REMOVE ALARM” (ALARM WYJĘCIA).
5. NACISNĄĆ przycisk . Liczba sekund zacznie migać.
6. Za pomocą przycisków  lub  zmienić wartość REMOVE ALARM (ALARM WYJĘCIA) na nową.
7. NACISNĄĆ przycisk , aby zapisać nowe ustawienie.
8. NACISNĄĆ 2X przycisk , aby powrócić do trybu pracy standardowej.

Zmiana wartości parametru GAP SETTING (ustawienie odstępu)

1. Za pomocą przycisków  lub  zaznaczyć element menu, którego czas gotowania ma zostać zmieniony.
2. NACISNĄĆ i PRZYTRZYMAĆ przycisk  przez około 3 sekundy. Sterownik wyświetli wybrany wcześniej element menu i odpowiadający mu numer.
3. NACISNĄĆ przycisk . Na kontrolerze zostanie wyświetlony komunikat „Product”.
4. NACISNĄĆ przycisk  lub  aż do wyświetlenia komunikatu „GAP SETTING” (USTAWIENIE ODSTĘPU).
5. NACISNĄĆ przycisk . Liczba sekund zacznie migać.

PROGRAMOWANIE STEROWNIKA; MENU PRODUKTÓW

6. Za pomocą przycisków strzałek  lub  zmienić wartość GAP SETTING (USTAWIENIE ODSTĘPU) na nową wartość.
7. NACISNĄĆ przycisk , aby zapisać nowe ustawienie.
8. NACISNĄĆ przycisk , aby powrócić do trybu pracy standardowej.

Zmiana ustawienia parametru GAP MUL/PR START

1. Za pomocą przycisków  lub  zaznaczyć element menu, którego czas gotowania ma zostać zmieniony.
2. NACISNĄĆ i PRZYTRZYMAĆ przycisk  przez około 3 sekundy. Sterownik wyświetli wybrany wcześniej element menu i odpowiadający mu numer.
3. NACISNĄĆ przycisk . Na kontrolerze zostanie wyświetlony komunikat „Product”.
4. NACISNĄĆ przycisk  lub  aż do wyświetlenia komunikatu „GAP MUL/PR START”.
5. NACISNĄĆ przycisk . Liczba sekund zacznie migać.
6. Za pomocą przycisków strzałek  lub  zmienić wartość GAP MUL/START na nową wartość.
7. NACISNĄĆ przycisk , aby zapisać nowe ustawienie.
8. NACISNĄĆ 2X przycisk , aby powrócić do trybu pracy standardowej.

Zmiana wartości parametru GAP MULTI STAGE (1, 2 lub 3)

1. Za pomocą przycisków  lub  zaznaczyć element menu, którego czas gotowania ma zostać zmieniony.
2. NACISNĄĆ i PRZYTRZYMAĆ przycisk  przez około 3 sekundy. Sterownik wyświetli wybrany wcześniej element menu i odpowiadający mu numer.
3. NACISNĄĆ przycisk . Na kontrolerze zostanie wyświetlony komunikat „Product”.
4. NACISNĄĆ przycisk  lub  do momentu wyświetlenia komunikatu „GAP MULTI STAGE” (1, 2 lub 3).
5. NACISNĄĆ przycisk . Liczba sekund zacznie migać.
6. Za pomocą przycisków strzałek  lub  zmienić wartość GAP MULTI STAGE na nową wartość.
7. NACISNĄĆ przycisk , aby zapisać nowe ustawienie.
8. NACISNĄĆ 2X przycisk , aby powrócić do trybu pracy standardowej.

Zmiana ustawienia parametru MUST REMOVE IN (czas wymaganego wyjęcia)

1. Za pomocą przycisków strzałek  lub  zaznaczyć element

menu, którego czas gotowania ma zostać zmieniony.

2. NACISNĄĆ i PRZYTRZYMAĆ przycisk  przez około 3 sekundy. Sterownik wyświetli wybrany wcześniej element menu i odpowiadający mu numer.
3. NACISNĄĆ przycisk . Na kontrolerze zostanie wyświetlony komunikat „Product”.
4. NACISNĄĆ przycisk  lub  momentu wyświetlenia komunikatu „MUST REMOVE IN” (CZAS WYMAGANEGO WYJĘCIA).
5. NACISNĄĆ przycisk . Liczba sekund zacznie migać.
6. Za pomocą przycisków strzałek  lub  zmienić wartość MUST REMOVE IN (CZAS WYMAGANEGO WYJĘCIA) na nową wartość.
7. NACISNĄĆ przycisk , aby zapisać nowe ustawienie.
8. NACISNĄĆ 2X przycisk , aby powrócić do trybu pracy standardowej.

Zmiana ustawienia parametru TOAST BUNS TIME (czas opiekania bułek)

1. Za pomocą przycisków strzałek  lub  zaznaczyć element menu, którego czas gotowania ma zostać zmieniony.
2. NACISNĄĆ i PRZYTRZYMAĆ przycisk  przez około 3 sekundy. Sterownik wyświetli wybrany wcześniej element menu i odpowiadający mu numer.
3. NACISNĄĆ przycisk . Na kontrolerze zostanie wyświetlony komunikat „Product”.
4. NACISNĄĆ przycisk  lub  do momentu wyświetlenia komunikatu „TOAST BUNS TIME” (CZAS OPIEKANIA BUŁEK).
5. NACISNĄĆ przycisk . Liczba sekund zacznie migać.
6. Za pomocą przycisków strzałek  lub  zmienić wartość TOAST BUNS TIME (CZAS OPIEKANIA BUŁEK) na nową wartość.
7. NACISNĄĆ przycisk , aby zapisać nowe ustawienie.
8. NACISNĄĆ 2X przycisk , aby powrócić do trybu pracy standardowej.

Aby zmienić ustawienie elementu TOAST BUNS ALARM (alarm opiekania bułek – automatyczny/ręczny)

1. Za pomocą przycisków  lub  zaznaczyć element menu, którego czas gotowania ma zostać zmieniony.
2. NACISNĄĆ i PRZYTRZYMAĆ przycisk  przez około 3 sekundy. Sterownik wyświetli wybrany wcześniej element menu i odpowiadający mu numer.
3. NACISNĄĆ przycisk . Na kontrolerze zostanie wyświetlony komunikat „Product”.

PROGRAMOWANIE STEROWNIKA; MENU PRODUKTÓW

4. NACISNĄĆ przycisk  lub  do momentu wyświetlenia komunikatu „TOAST BUNS ALARM” (ALARM OPIEKANIA BUŁEK).
5. NACISNĄĆ przycisk . Liczba sekund zacznie migać.
6. Za pomocą przycisków  lub  zmienić wartość TOAST BUNS ALARM (ALARM OPIEKANIA BUŁEK) na nową wartość.
7. NACISNĄĆ przycisk , aby zapisać nowe ustawienie.
8. NACISNĄĆ 2X przycisk , aby powrócić do trybu pracy standardowej.

Zmiana ustawienia parametru TOO COOL FLAG (Wskaźnik zbyt niskiej temperatury)

1. Za pomocą przycisków  lub  zaznaczyć element menu, którego czas gotowania ma zostać zmieniony.
2. NACISNĄĆ i PRZYTRZYMAĆ przycisk  przez około 3 sekundy. Sterownik wyświetli wybrany wcześniej element menu i odpowiadający mu numer.
3. NACISNĄĆ przycisk . Na kontrolerze zostanie wyświetlony komunikat „Product”.
4. NACISNĄĆ przycisk  lub  do momentu wyświetlenia komunikatu „TOO COOL FLAG” (WSKAŹNIK ZBYT NISKIEJ TEMPERATURY).
5. NACISNĄĆ przycisk . Liczba sekund zacznie migać.
6. Za pomocą przycisków  lub  zmienić wartość parametru TOO COOL FLAG (Wskaźnik zbyt niskiej temperatury) na nową wartość.
7. NACISNĄĆ przycisk , aby zapisać nowe ustawienie.
8. NACISNĄĆ 2X przycisk , aby opuścić ten tryb i powrócić do trybu pracy standardowej.

Zmiana wartości parametru FLIP TIME (Czas obrócenia)

1. Za pomocą przycisków strzałek  lub  zaznaczyć element menu, którego czas gotowania ma zostać zmieniony.
2. NACISNĄĆ i PRZYTRZYMAĆ przycisk  przez około 3 sekundy. Sterownik wyświetli wybrany wcześniej element menu i odpowiadający mu numer.
3. NACISNĄĆ przycisk . Na kontrolerze zostanie wyświetlony komunikat „Product”.
4. NACISNĄĆ przycisk  lub  aż do wyświetlenia komunikatu „FLIP TIME” (CZAS OBRÓCENIA).
5. NACISNĄĆ przycisk . Bieżące ustawienie zacznie migotać.
6. Za pomocą przycisków strzałek  lub  zmienić

wartość FLIP TIME (CZAS OBRÓCENIA) na nową wartość.

7. NACISNĄĆ przycisk , aby zapisać nowe ustawienie.
8. NACISNĄĆ 2X przycisk , aby opuścić ten tryb i powrócić do trybu pracy standardowej.

Zmiana wartości parametru FLIP ALARM (Alarm odwracania)

1. Za pomocą przycisków strzałek  lub  zaznaczyć element menu, którego czas gotowania ma zostać zmieniony.
2. NACISNĄĆ i PRZYTRZYMAĆ przycisk  przez około 3 sekundy. Sterownik wyświetli wybrany wcześniej element menu i odpowiadający mu numer.
3. NACISNĄĆ przycisk . Na kontrolerze zostanie wyświetlony komunikat „Product”.
4. NACISNĄĆ przycisk  lub  aż do wyświetlenia komunikatu „FLIP ALARM” (ALARM OBRÓCENIA).
5. NACISNĄĆ przycisk . Bieżące ustawienie zacznie migotać.
6. Za pomocą przycisków strzałek  lub  zmienić wartość FLIP ALARM (ALARM OBRÓCENIA) na nową wartość.
7. NACISNĄĆ przycisk , aby zapisać nowe ustawienie.
8. NACISNĄĆ 2X przycisk , aby opuścić ten tryb i powrócić do trybu pracy standardowej.

Zmiana wartości parametru SEAR TIME (Czas obsmażania)

1. Za pomocą przycisków strzałek  lub  zaznaczyć element menu, którego czas gotowania ma zostać zmieniony.
2. NACISNĄĆ i PRZYTRZYMAĆ przycisk  przez około 3 sekundy. Sterownik wyświetli wybrany wcześniej element menu i odpowiadający mu numer.
3. NACISNĄĆ przycisk . Na kontrolerze zostanie wyświetlony komunikat „Product”.
4. NACISNĄĆ przycisk  lub  aż do wyświetlenia komunikatu „SEAR TIME” (CZAS OBSMAŻANIA).
5. NACISNĄĆ przycisk . Bieżące ustawienie zacznie migotać.
6. Za pomocą przycisków strzałek  lub  zmienić wartość SEAR TIME (CZAS OBSMAŻANIA) na nową wartość.
7. NACISNĄĆ przycisk , aby zapisać nowe ustawienie.
8. NACISNĄĆ 2X przycisk , aby opuścić ten tryb i powrócić do trybu pracy standardowej.

PROGRAMOWANIE STEROWNIKA; MENU PRODUKTÓW

Zmiana wartości parametru SEAR ALARM (Alarm obsmażania)

1. Za pomocą przycisków strzałek  lub  zaznaczyć element menu, którego czas gotowania ma zostać zmieniony.
2. NACISNĄĆ i PRZYTRZYMAĆ przycisk  przez około 3 sekundy. Sterownik wyświetli wybrany wcześniej element menu i odpowiadający mu numer.
3. NACISNĄĆ przycisk . Na kontrolerze zostanie wyświetlony komunikat „Product”.
4. NACISNĄĆ przycisk  lub  aż do wyświetlenia komunikatu „SEAR ALARM” (ALARM OBSMAŻANIA).
5. NACISNĄĆ przycisk . Bieżące ustawienie zacznie migotać.
6. Za pomocą przycisków strzałek  lub  zmienić wartość SEAR ALARM (ALARM OBSMAŻANIA) na nową wartość.
7. NACISNĄĆ przycisk  , aby zapisać nowe ustawienie.
8. NACISNĄĆ 2X przycisk  , aby opuścić ten tryb i powrócić do trybu pracy standardowej.

Aby dodać NOWE elementy menu

Poniższe instrukcje programowania służą jako WSKAZÓWKI dotyczące programowania podstawowych ustawień elementów menu CLAM.

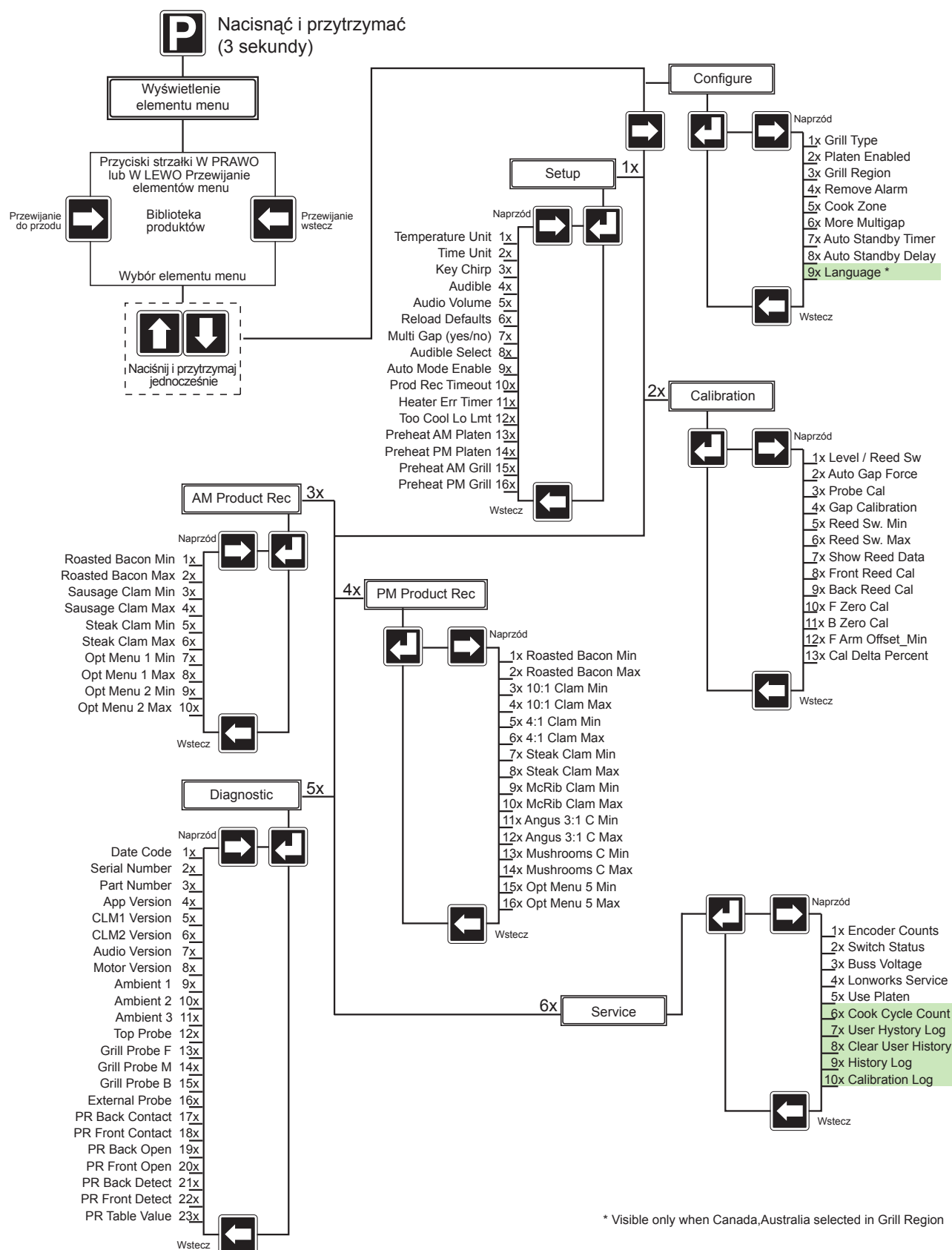
1. NACISNĄĆ i PRZYTRZYMAĆ przycisk  przez około 3 sekundy. Sterownik wyświetli wybrany wcześniej element menu i odpowiadający mu numer.
2. NACISNĄĆ przycisk  lub  do momentu wyświetlenia „Opt menu # - CLAM” na sterowniku.
3. NACISNĄĆ przycisk . Na kontrolerze zostanie wyświetlony komunikat „PRODUCT”.
4. NACISNĄĆ i PRZYTRZYMAĆ przycisk . Aktualnie wybrany element menu zacznie migać.
5. Aby wpisać nazwę produktu:
 - a. Za pomocą przycisków strzałek  lub  przewijać dostępne znaki.
 - b. NACISNĄĆ  lub  aby przewinąć w prawo lub w lewo.
 - c. NACISNĄĆ przycisk  , aby zapisać nową nazwę elementu menu.
6. NACISNĄĆ przycisk . Zostanie wyświetlone „Display Active”.
7. NACISNĄĆ przycisk . Zacznie migać „NO”.

8. NACISNĄĆ przycisk . „NO” zostanie zastąpione przez „YES”.
9. NACISNĄĆ przycisk  , aby zapisać nowe ustawienie.
10. NACISNĄĆ przycisk . Zostanie wyświetlone „GRILL SETPT”.
11. NACISNĄĆ przycisk . Temperatura zacznie migać.
12. Za pomocą przycisków  lub  zmienić ustawioną temperaturę na nową temperaturę.
13. NACISNĄĆ przycisk  , aby zapisać nową nastawę temperatury.
14. NACISNĄĆ przycisk . Zostanie wyświetlone „PLATSETPT”.
15. NACISNĄĆ przycisk . Temperatura zacznie migać.
16. Za pomocą przycisków lub zmienić ustawioną temperaturę na nową temperaturę.
17. NACISNĄĆ przycisk , aby zapisać nową nastawę temperatury.
18. NACISNĄĆ przycisk do momentu wyświetlenia „GAP MULTI/PR START” na ekranie.
19. NACISNĄĆ przycisk . Ustawienie odstępu zacznie migać.
20. Za pomocą przycisków i W DÓŁ zmienić ustawienie odstępu.
21. NACISNĄĆ przycisk , aby zapisać nowe ustawienie odstępu.
22. NACISNĄĆ 2X przycisk , aby opuścić ten tryb i powrócić do trybu pracy standardowej.

Aktywowanie trybu czyszczenia

1. Za pomocą przycisków strzałek  lub  wybierz tryb czyszczenia.
2. Odczekaj, aż urządzenie ostygnie do odpowiedniej temperatury. Grill zacznie wydawać sygnał dźwiękowy wskazujący prawidłową temperaturę do przeprowadzenia czyszczenia.
3. Nie rozpoczynaj czyszczenia, zanim grill nie ostygnie do odpowiedniej temperatury.
4. Naciśnij przycisk  ZIELONY i przejdź do procedur czyszczenia na stronie 53.

DRZEWO LOGICZNE PROGRAMOWANIA; MENU SYSTEMU



PROGRAMOWANIE STEROWNIKA; MENU SYSTEMOWE

Tryby programowania; Konfiguracja systemu

Aby zmienić wyświetlane jednostki temperatury (Fahrenheita / Celsjusza)

Wybór żądanej opcji (F lub C) zmieni sposób, w jaki temperatura jest wyświetlana w kontrolerze (F – stopnie Fahrenheita, C – stopnie Celsjusza)

1. Po WŁĄCZENIU wyświetlacza sterownika, przy wyświetlonym bieżącym menu lub komunikacie „OFF”, NACISNĄĆ i PRZYTRZYMAĆ przez około 3 sekundy przycisk . Na sterowniku zostanie wyświetlony wybrany wcześniej element menu i odpowiadający mu numer LUB komunikat „Standby / Menu Item” (Tryb gotowości/Element menu)
2. NACISNĄĆ przyciski strzałek  ORAZ  RÓWNOCZEŚNIE. Na wyświetlaczu pojawi się „CONFIGURE”.
3. NACISNĄĆ przycisk strzałki . Na wyświetlaczu pojawi się „Setup”.
4. NACISNĄĆ przycisk . Na wyświetlaczu pojawi się „Temperature Unit”.
5. NACISNĄĆ przycisk . Aktualnie ustawiona jednostka temperatury zacznie migać.
6. NACISNĄĆ przycisk strzałki  LUB , aby zmienić migającą jednostkę temperatury.
7. NACISNĄĆ przycisk strzałki , aby zapisać nowe ustawienie.
8. NACISNĄĆ 2X przycisk , aby opuścić tryb programowania.

Aby zmienić wyświetlane jednostki czasu

Zmiana wyświetlanych jednostek czasu spowoduje zmianę sposobu wyświetlania cykli czasu przez sterownik.

1. Po WŁĄCZENIU wyświetlacza sterownika, przy wyświetlonym bieżącym menu lub komunikacie „OFF”, NACISNĄĆ i PRZYTRZYMAĆ przez około 3 sekundy przycisk . Na sterowniku zostanie wyświetlony wybrany wcześniej element menu i odpowiadający mu numer LUB komunikat „Standby / Menu Item” (Tryb gotowości/Element menu)
2. NACISNĄĆ przyciski strzałek  ORAZ  RÓWNOCZEŚNIE. Na wyświetlaczu pojawi się „CONFIGURE”.
3. NACISNĄĆ przycisk strzałki . Na wyświetlaczu pojawi się „Setup”.
4. NACISNĄĆ przycisk . Na wyświetlaczu pojawi się „Temperature Unit”.
5. NACISNĄĆ przycisk  1X. Na wyświetlaczu pojawi się „Time Unit”.

6. NACISNĄĆ przycisk . Aktualna jednostka czasu zacznie migać.

7. NACISNĄĆ przycisk strzałki  LUB , aby zmienić migającą jednostkę czasu.

Pełną listę funkcji ustawień i ich opcji znajdziesz w części “OPCJE FUNKCJI; MENU SYSTEMOWE”.

8. NACISNĄĆ przycisk . aby zapisać nowe ustawienie.

9. NACISNĄĆ 2X przycisk , aby opuścić tryb programowania.

Aby zmienić dźwięk przycisku (Tak/Nie)

Przełączanie ustawienia z On na Off powoduje włączenie lub wyłączenie dźwięku kontrolera po naciśnięciu przycisku.

1. Po WŁĄCZENIU wyświetlacza sterownika, przy wyświetlonym bieżącym menu lub komunikacie „OFF”, NACISNĄĆ i PRZYTRZYMAĆ przez około 3 sekundy przycisk . Na sterowniku zostanie wyświetlony wybrany wcześniej element menu i odpowiadający mu numer LUB komunikat „Standby / Menu Item” (Tryb gotowości/Element menu)
2. NACISNĄĆ przyciski strzałek  ORAZ  RÓWNOCZEŚNIE. Na wyświetlaczu pojawi się „CONFIGURE”.
3. NACISNĄĆ przycisk strzałki . Na wyświetlaczu pojawi się „Setup”.
4. NACISNĄĆ przycisk . Na wyświetlaczu pojawi się „Temperature Unit”.
5. NACISNĄĆ przycisk  do momentu wyświetlenia komunikatu „Key Chirp” na ekranie.
6. NACISNĄĆ przycisk . Aktualnie wybrane ustawienie opcji Key Chirp miga.
7. NACISNĄĆ przycisk strzałki  LUB , aby zmienić migające ustawienie na „YES” (TAK) lub „NO” (NIE).
8. NACISNĄĆ przycisk . aby zapisać nowe ustawienie.
9. NACISNĄĆ 2X przycisk , aby opuścić tryb programowania.

Aby zmienić rodzaj dźwięku

Zmiana ustawienia opcji Audible Sound powoduje zmianę dźwięku odtwarzanego przez sterownik po zakończeniu cyklu odliczania.

1. Po WŁĄCZENIU wyświetlacza sterownika, przy wyświetlonym bieżącym menu lub komunikacie „OFF”, NACISNĄĆ i PRZYTRZYMAĆ przez około 3 sekundy przycisk . Na sterowniku zostanie wyświetlony wybrany wcześniej element menu i odpowiadający mu numer LUB komunikat „Standby / Menu Item” (Tryb gotowości/Element menu).

PROGRAMOWANIE STEROWNIKA; MENU SYSTEMOWE

2. NACISNĄĆ przyciski strzałek  ORAZ  RÓWNOCZEŚNIE. Na wyświetlaczu pojawi się „CONFIGURE”.
3. NACISNĄĆ przycisk strzałki . Na wyświetlaczu pojawi się „Setup”.
4. NACISNĄĆ przycisk . Na wyświetlaczu pojawi się „Temperature Unit”.
5. NACISNĄĆ przycisk  do momentu wyświetlenia komunikatu „Audible” (Sygnał dźwiękowy).
6. NACISNĄĆ przycisk . Aktualnie ustawiona opcja dźwięku zacznie migać.
7. NACISNĄĆ przycisk strzałki  LUB , aby zmienić migające opcje dźwięku.
Pełną listę funkcji ustawień i ich opcji znajdziesz w części “OPCJE FUNKCJI; MENU SYSTEMOWE”.
8. NACISNĄĆ przycisk , aby zapisać nowe ustawienie.
9. NACISNĄĆ 2X przycisk , aby opuścić tryb programowania.



OSTRZEŻENIE:

Poniższa procedura spowoduje zastąpienie wszystkich aktualnych ustawień grilla (temperatury, czas gotowania i inne) fabrycznymi ustawieniami domyślnymi.

Aby przywrócić ustawienia fabryczne dla wszystkich elementów menu produktów

1. Po WŁĄCZENIU wyświetlacza sterownika, przy wyświetlonym bieżącym menu lub komunikacie „OFF”, NACISNĄĆ i PRZYTRZYMAĆ przez około 3 sekundy przycisk . Na sterowniku zostanie wyświetlony wybrany wcześniej element menu i odpowiadający mu numer LUB komunikat „Standby / Menu Item” (Tryb gotowości/element menu).
2. NACISNĄĆ przyciski strzałek  ORAZ  RÓWNOCZEŚNIE. Na wyświetlaczu pojawi się „CONFIGURE”.
3. NACISNĄĆ przycisk strzałki . Na wyświetlaczu pojawi się „Setup”.
4. NACISNĄĆ przycisk . Na wyświetlaczu pojawi się „Temperature Unit”.
5. NACISNĄĆ przycisk  6x. Na sterowniku zostanie wyświetlone „Reload Defaults – NO”.
6. NACISNĄĆ przycisk . Zacznie migać „NO”.
7. NACISNĄĆ przycisk . „NO” zostanie zastąpione przez „YES”.
8. NACISNĄĆ przycisk . System załaduje fabryczne ustawienia domyślne elementów MENU.
9. Odczekać 15-20 sekund. Następnie sterownik automatycznie powraca do trybu OFF.

FABRYCZNE USTAWIENIA DOMYŚLNE

Fabryczne ustawienia domyślne - Menu produktów - Świat

Nr menu	PRODUKT	DISPLAY/ACTIVE (WYŚWIETLACZ AKTYWNY)	GRILL SEPT. (INSTRUKCJA STAWIA ŚWIATŁO)	PLATEN SP. (INSTRUKCJA STAWIA PŁYTĘ)	INSTANT ON TIME (GAS) (CZAS NATYCHWIASTOWEGO WŁĄCZENIA (GASZ))	REMOV. TIME (CZAS DO WYJĘCIA)	MULTI STAGE 1 TIME (CZAS WYJĘCIA ETAPU 1)	MULTI STAGE 2 TIME (CZAS WYJĘCIA ETAPU 2)	MULTI STAGE 3 TIME (CZAS WYJĘCIA ETAPU 3)	REMOVE ALARM (ALARM WYJĘCIA)	GAP STRING TIME (CZAS WMIENIE ODSŁĘPU)	GAP MULTIPR (ODSŁĘP MULTIPR) START	GAP MULTIPR (ODSŁĘP MULTIPR) ETAP-1	GAP MULTIPR (ODSŁĘP MULTIPR) ETAP-2	GAP MULTIPR (ODSŁĘP MULTIPR) ETAP-3	FLIP ALARM (OBRÓTOWA CENA)	FLIP TIME (CZAS OBSMAŻANIA)	SEAR ALARM (OBSMAŻANIE)	SEAR TIME (CZAS OBSMAŻANIE)	MUST REMOVE IN (WYJĄCIE W CIĄGU)	TOAST BUNS TIME (CZAS OPEKANIA BULEK)	TOAST BUNS ALARM (OPEKANIE BULEK)	TOO COOL FLAG (WSKAZNIK - ZA ZIMNE)	Ukryta wartość		
																								"PR Min"	"PR Max"	
1	10-1 CLAM (HIPD)	YES (TAK)	PM	350°F	425°F	25 (5)	37	0	0	AUTO	255	245	265	0	0	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	0	0	AUTO	NO (NIE)	160	345	
2	4-1 CLAM (HIPD)	PM	350°F	425°F	30 (10)	107	10	0	0	AUTO	415	400	425	0	0	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	0	0	AUTO	NO (NIE)	365	499
3	ROAST BACON CLAM (HIPD)	AM/PM	350°F	425°F	0 (60)	70	0	0	0	AUTO	265	265	0	0	0	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	0	NONE (BRAK)	NO (NIE)	1	130	
4	SAUSAGE CLAM FZN (HIPD)	AM	350°F	425°F	0	82	0	0	0	AUTO	350	350	0	0	0	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	0	NONE	NO (NIE)	210	405	
5	MCRIB CLAM (HIPD)	NO (NIE)	350°F	425°F	30 (10)	163	0	0	0	AUTO	530	530	0	0	0	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	0	NONE	NO (NIE)	nie dotyczy	nie dotyczy	
6	Steak Clam (HIPD)	AM	350°F	425°F	0	104	0	0	0	AUTO	415	415	0	0	0	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	0	NONE (BRAK)	YES (TAK)	430	480	
7	GRILL CHICK. FLAT	PM	350°F	425°F	45	475	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	AUTO	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	MANUAL (RĘCZNY)	0	NONE (BRAK)	0	NONE	NONE (BRAK)	YES (TAK)			
8	FOLDED EGGS FLAT	AM	265°F	OFF	0	120	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	AUTO	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	0	NONE	0	NONE	0	NONE	NONE (BRAK)	YES (TAK)		
9	ROUND EGGS FLAT	AM	265°F	OFF	0	150	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	AUTO	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	0	NONE	0	NONE	0	NONE	NONE (BRAK)	YES (TAK)		
10	CHIC F BRD FLAT	NO (NIE)	350°F	425°F	0	100	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	AUTO	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	0	NONE	0	NONE	0	NONE	NO (NIE)			
11	10-1 FLAT	NO (NIE)	340°F	425°F	0	125	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	AUTO	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	75	AUTO	20	20	0	NONE (BRAK)	NO (NIE)			
12	4-1 FLAT	NO (NIE)	365°F	425°F	0	270	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	AUTO	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	150	AUTO	20	20	0	NONE (BRAK)	NO (NIE)			
13	MCRIB FLAT	NO (NIE)	365°F	425°F	0	390	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	AUTO	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	270	AUTO	0	0	0	NONE (BRAK)	NO (NIE)			
14	SAUSAGE FLAT FZN	NO (NIE)	365°F	425°F	0	270	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	AUTO	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	150	MANUAL (RĘCZNY)	0	0	0	NONE (BRAK)	NO (NIE)			
15	HOTCAKES FLAT	NO (NIE)	365°F	425°F	0	140	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	AUTO	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	90	AUTO	0	0	0	NONE (BRAK)	NO (NIE)			
16	OPT. MENU1 CLAM (HIPD)	NO (NIE)	OFF (WYŁ.)	OFF (WYŁ.)	0	0	0	0	0	AUTO	469	469	0	0	0	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	0	NONE (BRAK)	NO (NIE)			
17	OPT. MENU 2 - CLAM (HIPD)	NO (NIE)	OFF (WYŁ.)	OFF (WYŁ.)	0/0	0	0	0	0	AUTO	250	250	0	0	0	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	0	NONE (BRAK)	NO (NIE)			
18	ANGUS 3-1 CLAM (HIPD)	PM	350°F	425°F	60 (30)	170	0	0	0	AUTO	534	534	0	0	0	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	0	NONE (BRAK)	NO (NIE)	500	725	
19	MUSHROOMS CLAM (HIPD)	AM/PM	350°F	425°F	60 (45)	104	0	0	0	AUTO	425	425	0	0	0	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	0	NONE (BRAK)	YES (TAK)			
20	OPT. MENU 5 CLAM (HIPD)	NO (NIE)	OFF (WYŁ.)	OFF (WYŁ.)	0	0	0	0	0	AUTO	250	250	0	0	0	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	0	NONE (BRAK)	NO (NIE)			
21	OPT. MENU 6 CLAM (HIPD)	NO (NIE)	OFF (WYŁ.)	OFF (WYŁ.)	0	0	0	0	0	AUTO	250	250	0	0	0	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	0	NONE (BRAK)	NO (NIE)			
22	OPT. MENU 7 - CLAM (HIPD)	NO (NIE)	OFF (WYŁ.)	OFF (WYŁ.)	0	0	0	0	0	AUTO	250	250	0	0	0	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	0	AUTO	NO (NIE)			
23	FOLDED EGGS FLAT (HIPD)	NO (NIE)	285°F	300°F	0	120	0	0	0	AUTO	625	625	0	0	0	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	0	NONE (BRAK)	NO (NIE)			
24	ROUND EGGS CLAM (HIPD)	NO (NIE)	285°F	300°F	0	150	0	0	0	AUTO	625	625	0	0	0	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	0	NONE (BRAK)	NO (NIE)			
25	OPT. MENU 3 FLAT	NO (NIE)	OFF (WYŁ.)	OFF (WYŁ.)	0	0	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	AUTO	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	0	AUTO	0	0	0	NONE (BRAK)	NO (NIE)			
26	OPT. MENU 4 FLAT	NO (NIE)	OFF (WYŁ.)	OFF (WYŁ.)	0	0	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	AUTO	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	0	MANUAL (RĘCZNY)	0	0	0	NONE (BRAK)	NO (NIE)			
	CLEAN MODE (TRYB CZYSZCZENIA)	AM & PM	325°F	325°F						MANUAL (RĘCZNY)																

Wartości konwersji:
265°F = 129°C
285°F = 140°C
300°F = 149°C
350°F = 177°C
425°F = 218°C

Wartości konwersji:
265°F = 129°C
285°F = 140°C
300°F = 149°C
350°F = 177°C
425°F = 218°C

Wartości konwersji:
265°F = 129°C
285°F = 140°C
300°F = 149°C
350°F = 177°C
425°F = 218°C

Wartości konwersji:
265°F = 129°C
285°F = 140°C
300°F = 149°C
350°F = 177°C
425°F = 218°C

Wartości konwersji:
265°F = 129°C
285°F = 140°C
300°F = 149°C
350°F = 177°C
425°F = 218°C

Wartości konwersji:
265°F = 129°C
285°F = 140°C
300°F = 149°C
350°F = 177°C
425°F = 218°C

Wartości konwersji:
265°F = 129°C
285°F = 140°C
300°F = 149°C
350°F = 177°C
425°F = 218°C

Wartości konwersji:
265°F = 129°C
285°F = 140°C
300°F = 149°C
350°F = 177°C
425°F = 218°C

Wartości konwersji:
265°F = 129°C
285°F = 140°C
300°F = 149°C
350°F = 177°C
425°F = 218°C

Wartości konwersji:
265°F = 129°C
285°F = 140°C
300°F = 149°C
350°F = 177°C
425°F = 218°C

Wartości konwersji:
265°F = 129°C
285°F = 140°C
300°F = 149°C
350°F = 177°C
425°F = 218°C

Wartości konwersji:
265°F = 129°C
285°F = 140°C
300°F = 149°C
350°F = 177°C
425°F = 218°C

Wartości konwersji:
265°F = 129°C
285°F = 140°C
300°F = 149°C
350°F = 177°C
425°F = 218°C

Wartości konwersji:
265°F = 129°C
285°F = 140°C
300°F = 149°C
350°F = 177°C
425°F = 218°C

Wartości konwersji:
265°F = 129°C
285°F = 140°C
300°F = 149°C
350°F = 177°C
425°F = 218°C

Wartości konwersji:
265°F = 129°C
285°F = 140°C
300°F = 149°C
350°F = 177°C
425°F = 218°C

Wartości konwersji:
265°F = 129°C
285°F = 140°C
300°F = 149°C
350°F = 177°C
425°F = 218°C

Wartości konwersji:
265°F = 129°C
285°F = 140°C
300°F = 149°C
350°F = 177°C
425°F = 218°C

Wartości konwersji:
265°F = 129°C
285°F = 140°C
300°F = 149°C
350°F = 177°C
425°F = 218°C

Wartości konwersji:
265°F = 129°C
285°F = 140°C
300°F = 149°C
350°F = 177°C
425°F = 218°C

Wartości konwersji:
265°F = 129°C
285°F = 140°C
300°F = 149°C
350°F = 177°C
425°F = 218°C

Wartości konwersji:
265°F = 129°C
285°F = 140°C
300°F = 149°C
350°F = 177°C
425°F = 218°C

Wartości konwersji:
265°F = 129°C
285°F = 140°C
300°F = 149°C
350°F = 177°C
425°F = 218°C

Wartości konwersji:
265°F = 129°C
285°F = 140°C
300°F = 149°C
350°F = 177°C
425°F = 218°C

Wartości konwersji:
265°F = 129°C
285°F = 140°C
300°F = 149°C
350°F = 177°C
425°F = 218°C

Wartości konwersji:
265°F = 129°C
285°F = 140°C
300°F = 149°C
350°F = 177°C
425°F = 218°C

Wartości konwersji:
265°F = 129°C
285°F = 140°C
300°F = 149°C
350°F = 177°C
425°F = 218°C

Wartości konwersji:
265°F = 129°C
285°F = 140°C
300°F = 149°C
350°F = 177°C
425°F = 218°C

Wartości konwersji:
265°F = 129°C
285°F = 140°C
300°F = 149°C
350°F = 177°C
425°F = 218°C

Wartości konwersji:
265°F = 129°C
285°F = 140°C
300°F = 149°C
350°F = 177°C
425°F = 218°C

Wartości konwersji:
265°F = 129°C
285°F = 140°C
300°F = 149°C
350°F = 177°C
425°F = 218°C

Wartości konwersji:
265°F = 129°C
285°F = 140°C
300°F = 149°C
350°F = 177°C
425°F = 218°C

Wartości konwersji:
265°F = 129°C
285°F = 140°C
300°F = 149°C
350°F = 177°C
425°F = 218°C

Wartości konwersji:
265°F = 129°C
285°F = 140°C
300°F = 149°C
350°F = 177°C
425°F = 218°C

Wartości konwersji:
265°F = 129°C
285°F = 140°C
300°F = 149°C
350°F = 177°C
425°F = 218°C

Wartości konwersji:
265°F = 129°C
285°F = 140°C
300°F = 149°C
350°F = 177°C
425°F = 218°C

Wartości konwersji:
265°F = 129°C
285°F = 140°C
300°F = 149°C
350°F = 177°C
425°F = 218°C

Wartości konwersji:
265°F = 129°C
285°F = 140°C
300°F = 149°C
350°F = 177°C
425°F = 218°C

Wartości konwersji:
265°F = 129°C
285°F = 140°C
300°F = 149°C
350°F = 177°C
425°F = 218°C

Wartości konwersji:
265°F = 129°C
285°F = 140°C
300°F = 149°C
350°F = 177°C
425°F = 218°C

Wartości konwersji:
265°F = 129°C
285°F = 140°C
300°F = 149°C
350°F = 177°C
425°F = 218°C

Wartości konwersji:
265°F = 129°C
285°F = 140°C
300°F = 149°C
350°F = 177°C
425°F = 218°C

Wartości konwersji:
265°F = 129°C
285°F = 140°C
300°F = 149°C
350°F = 177°C
425°F = 218°C

Wartości konwersji:
265°F = 129°C
285°F = 140°C
300°F = 149°C
350°F = 177°C
425°F = 218°C

Wartości konwersji:
265°F = 129°C
285°F = 140°C
300°F = 149°C
350°F = 177°C
425°F = 218°C

Wartości konwersji:
265°F = 129°C
285°F = 140°C
300°F = 149°C
350°F = 177°C
425°F = 218°C

Wartości konwersji:
265°F = 129°C
285°F = 140°C
300°F = 149°C
350°F = 177°C
425°F = 218°C

Wartości konwersji:
265°F = 129°C
285°F = 140°C
300°F = 149°C
350°F = 177°C
425°F = 218°C

Wartości konwersji:
265°F = 129°C
285°F = 140°C
300°F = 149°C
350°F = 177°C
425°F = 218°C

Wartości konwersji:
265°F = 129°C
285°F = 140°C
300°F = 149°C
350°F = 177°C
425°F = 218°C

Wartości konwersji:
265°F = 129°C
285°F = 140°C
300°F = 149°C
350°F = 177°C
425°F = 218°C

Wartości konwersji:
265°F = 129°C
285°F = 140°C
300°F = 149°C
350°F = 177°C
425°F = 218°C

Wartości konwersji:
265°F = 129°C
285°F = 140°C
300°F = 149°C
350°F = 177°C
425°F = 218°C

Wartości konwersji:
265°F = 129°C
285°F = 140°C
300°F = 149°C
350°F = 177°C
425°F = 218°C

Wartości konwersji:
265°F = 129°C
285°F = 140°C
300°F = 149°C
350°F = 177°C
425°F = 218°C

Wartości konwersji:
265°F = 129°C
285°F = 140°C
300°F = 149°C
350°F = 177°C
425°F = 218°C

Wartości konwersji:
265°F = 129°C
285°F = 140°C

FABRYCZNE USTAWIENIA DOMYŚLNE

Fabryczne ustawienia domyślne - Menu produktów - Kanada, Australia i Wielka Brytania

WYŁĄCZNIE USTAWIENIA MENU PRODUKTÓW DLA KANADY																					
Nr menu	PRODUKT	AKTYWNY	GRILL SETPT (NASTAWA GRILLA)	PLATEN SETPT (NASTAWA PŁYTY)	INSTANT ON TIME (CZAS NATYCHMIASTOWEGO WŁĄCZENIA)	REMOVE IN TIME (CZAS DO WYJĘCIA)	MULT STAGE 1 TIME (CZAS MULTI ETAPU 1)	MULT STAGE 2 TIME (CZAS MULTI ETAPU 2)	MULT STAGE 3 TIME (CZAS MULTI ETAPU 3)	ALARM WYJĘCIA	GAP (USTAWIENIE NIE ODSTĘPU)	MULT PR (ODSTĘP MUL/PR START)	MULT STAGE 1 (ODSTĘP MULTI ETAP 1)	MULT STAGE 2 (ODSTĘP MULTI ETAP 2)	MULT STAGE 3 (ODSTĘP MULTI ETAP 3)	MUST REMOVE IN (NALEŻY WYJĄĆ W CIĄGU)	TOAST BUNS TIME (CZAS OPIEKANIA BUŁEK)	TOAST BUNS ALARM (ALARM OPIEKANIA BUŁEK)	TOO COOL FLAG (WSKAZNIK – ZA ZIMNE)	PR Min	PR Max
	Off		NONE	NONE																	
1	10:1 CLAM (HIPD)	PM	350°F	425°F	25 (5)	37	5	0	0	AUTO	255	245	265	0	0	0	0	AUTO	NO (NIE)	160	345
2	4:1 CLAM (HIPD)	PM	350°F	425°F	30 (10)	107	10	0	0	AUTO	415	400	425	0	0	0	0	AUTO	NO (NIE)	365	529
18	3:1 ANGUS - CLAM (HIPD)	PM	350°F	425°F	60 (30)	190	0	0	0	AUTO	574	574	0	0	0	0	NONE (BRAK)	NONE (BRAK)	NO (NIE)	530	750

WYŁĄCZNIE USTAWIENIA MENU PRODUKTÓW DLA WIELKIEJ BRYTANII																					
Nr menu	PRODUKT	AKTYW- NY	GRILL SETPT (NASTA- WA GRIL- LA)	PLATEN SETPT (NASTA- WA GRIL- PYTTY)	INSTANT ON TIME (ELEC) (CZAS NATYCH- MIASTOWEGO WŁĄCZENIA)	REMOVE IN TIME (CZAS DO WYJĘCIA)	MULT STAGE 1 TIME (CZAS MULTI ETAPU 1)	MULT STAGE 2 TIME (CZAS MULTI ETAPU 2)	MULT STAGE 3 TIME (CZAS MULTI ETAPU 3)	REMOVE ALARM (ALARM WYJĘCIA)	GAP SETTING (USTAWIE- NIE ODSTĘ- PU)	GAP MUL- TI STAGE 2 (ODSTĘP MULTI ETAP 2)	GAP MUL- TI STAGE 1 (ODSTĘP MULTI ETAP 1)	GAP MUL- TI STAGE 2 (ODSTĘP MULTI ETAP 2)	MUST RE- MOVE IN (NALEŻY WYJĄĆ W CIĄGU)	TOAST BUNS TIME (CZAS OPIEKANIA BUŁEK)	TOAST BUNS ALARM (ALARM OPIEKANIA BUŁEK)	TOO COOL FLAG (WSKAZ- NIK – ZA ZIMNE)	PR Min	PR Max	
1	10:1 CLAM (HIPD)	PM	350°F	425°F	30 (10)	47	25	0	0	AUTO	245	240	245	0	0	20	22	AUTO	YES (TAK)	160	345
2	4:1 CLAM (HIPD)	PM	350°F	425°F	30 (10)	114	10	70	0	AUTO	395	395	425	395	0	15	25	AUTO	YES (TAK)	365	499

Dostęp do wszystkich parametrów i ich edycja możliwa jest przez naciśnięcie klawisza P, następnie użycie klawiszy Do góry/W dół/W prawo/W lewo/Enter.

Wartości dotyczące urządzeń elektrycznych i gazowych są identyczne, chyba że podano dodatkową wartość w nawiasach () dotyczącą urządzeń gazowych.

"Nie dotyczy" oznacza, że parametr ten nie ma zastosowania do tego produktu i menu przejdzie do następnego dostępnego parametru.

Jeśli płyta jest wyłączona, nastawa płyty nie będzie widoczna, chyba, że jest normalnie ustawiona na "Off"; podczas gdy płyta jest włączona. W takim przypadku pozostanie wyświetlana nastawa "Off" (WYŁ.)

Ustawienie TOO COOL FLAG (OZNACZENIE ZBYT NISKIEJ TEMPERATURY) nie jest widoczne w przypadku grillów gazowych

Wartości PR nie są widoczne dla operatora

Dostęp do wszystkich parametrów i ich edycja możliwa jest przez naciśnięcie klawisza P, następnie użycie klawiszy Do góry/W dół/W prawo/W lewo/Enter.

Wartości dotyczące urządzeń elektrycznych i gazowych są identyczne, chyba że podano dodatkową wartość w nawiasach () dotyczącą urządzeń gazowych.

"Nie dotyczy" oznacza, że parametr ten nie ma zastosowania do tego produktu i menu przejdzie do następnego dostępnego parametru.

Jeśli płyta jest wyłączona, nastawa płyty nie będzie widoczna, chyba, że jest normalnie ustawiona na "Off"; podczas gdy płyta jest włączona. W takim przypadku pozostanie wyświetlana nastawa "Off" (WYŁ.)

Ustawienie TOO COOL FLAG (OZNACZENIE ZBYT NISKIEJ TEMPERATURY) nie jest widoczne w przypadku grillów gazowych

Wartości PR nie są widoczne dla operatora

Dostęp do wszystkich parametrów i ich edycja możliwa jest przez naciśnięcie klawisza P, następnie użycie klawiszy Do góry/W dół/W prawo/W lewo/Enter.

Wartości dotyczące urządzeń elektrycznych i gazowych są identyczne, chyba że podano dodatkową wartość w nawiasach () dotyczącą urządzeń gazowych.

"Nie dotyczy" oznacza, że parametr ten nie ma zastosowania do tego produktu i menu przejdzie do następnego dostępnego parametru.

Jeśli płyta jest wyłączona, nastawa płyty nie będzie widoczna, chyba, że jest normalnie ustawiona na "Off"; podczas gdy płyta jest włączona. W takim przypadku pozostanie wyświetlana nastawa "Off" (WYŁ.)

Ustawienie TOO COOL FLAG (OZNACZENIE ZBYT NISKIEJ TEMPERATURY) nie jest widoczne w przypadku grillów gazowych

Wartości PR nie są widoczne dla operatora

FABRYCZNE USTAWIENIA DOMYŚLNE

Fabryczne ustawienia domyślne - Menu produktów - Japonia i Hong Kong

Nr menu	PRODUKT	AKTYWNY Ekspr (Program)	GRILL SEPT (NASTAWA GRILLA)	PLATEN SEPT (NASTAWA PŁYTY)	INSTANT ON TIME (GAS) (CZAS NATYCHMIASTO- WEGO WŁĄCZE- NIA (GAZ))	REMOVE IN TIME (CZAS DO WY- JĘCIA)	MULTI STAGE 1 TIME (CZAS MULTI ETAPU 1)	MULTI STAGE 2 TIME (CZAS MULTI ETAPU 2)	MULTI STAGE 3 TIME (CZAS MULTI ETAPU 3)	REMOVE ALARM (WYJĘCIE WŁĄCZENIA WŁĄCZA)	GAP SETTING (USTAWIENIE ODSTĘPU)	GAP MUL/ PR (ODSTĘP MIĘDZY START)	GAP MULTI STAGE 1 (ODSTĘP MULTI ETAP 1)	GAP MULTI STAGE 2 (ODSTĘP MULTI ETAP 2)	GAP MULTI STAGE 3 (ODSTĘP MULTI ETAP 3)	FLIP TIME (CZAS OB- ROTCENIA)	FLIP ALARM (ALARM OB- ROTCENIA)	SEAR TIME (CZAS OBRAZ- NIA)	SEAR ALARM (ALARM SZKAZANIA)	MUST REMOVE IN (NALEŻY WYJĄC W CIĄGU)	TOAST BUNS TIME (CZAS OPIEKANIA BUŁEK)	TOAST BUNS TIME (CZAS OPIEKANIA BUŁEK)	
	Off (WYL.)	YES (TAK)	nie dotyczy	nie dotyczy																			
1	10:1 CLAM (HIPD)	PM	177C	218C	25 (5)	37	5	0	0	AUTO	255	245	265	0	0	0	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	18	0	AUTO
2	4:1 CLAM (HIPD)	PM	177C	218C	30 (10)	107	10	0	0	AUTO	415	400	425	0	0	0	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	15	0	NONE (BRAK)
3	SLICE BACON CLAM (HIPD)	NO (NIE)	177C	218C	0	23	0	0	0	AUTO	89	89	0	0	0	0	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	0	0	NONE (BRAK)
4	SAUSAGE CLAM FZN	AM	177C	218C	0	82	0	0	0	AUTO	343	343	0	0	0	0	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	0	0	NONE (BRAK)
5	MCBIB CLAM (HIPD)	NO (NIE)	177C	218C	30 (10)	163	0	0	0	AUTO	530	530	0	0	0	0	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	0	0	NONE (BRAK)
6	STEAK CLAM (HIPD)	NO (NIE)	177C	218C	0	104	0	0	0	AUTO	415	415	0	0	0	0	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	0	0	NONE (BRAK)
7	GRILL CHICKEN FLAT	PM	177C	218C	45	410	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	AUTO	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	195	MANUAL (RĘCZNY)	0	NONE (BRAK)	0	0	NONE (BRAK)	
8	FOULDED EGGS FLAT	AM	129C	OFF	0	120	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	AUTO	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	0	NONE (BRAK)	0	NONE (BRAK)	0	0	NONE (BRAK)	
9	ROUND EGGS FLAT	AM/PM	135C	OFF (WYL.)	0	135	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	MANUAL (RĘCZNY)	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	0	NONE (BRAK)	0	NONE (BRAK)	0	0	NONE (BRAK)	
10	CHICF BRD FLAT	NO (NIE)	177C	218C	0	100	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	AUTO	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	0	NONE (BRAK)	0	NONE (BRAK)	0	0	NONE (BRAK)	
11	10:1 FLAT	NO (NIE)	171C	218C	0	125	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	AUTO	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	75	AUTO	20	MANUAL (RĘCZNY)	18	0	NONE (BRAK)	
12	4:1 FLAT	NO (NIE)	185C	218C	0	270	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	AUTO	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	150	MANUAL (RĘCZNY)	20	MANUAL (RĘCZNY)	15	0	NONE (BRAK)	
13	MCBIB FLAT	NO (NIE)	185C	218C	0	390	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	AUTO	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	200	AUTO	0	NONE (BRAK)	0	0	NONE (BRAK)	
14	SAUSAGE FLAT FZN	NO (NIE)	185C	218C	0	270	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	AUTO	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	150	MANUAL (RĘCZNY)	0	MANUAL (RĘCZNY)	0	0	NONE (BRAK)	
15	HOTCAKES FLAT	NO (NIE)	185C	218C	0	140	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	AUTO	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	90	AUTO	0	NONE (BRAK)	0	0	NONE (BRAK)	
16	OPT. MENU 1 CLAM (HIPD)	NO (NIE)	OFF (WYL.)	OFF (WYL.)	0	0	0	0	0	AUTO	469	469	0	0	0	0	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	0	0	NONE (BRAK)
17	OPT. MENU 1 CLAM (HIPD)	NO (NIE)	OFF (WYL.)	OFF (WYL.)	0	0	0	0	0	AUTO	250	250	0	0	0	0	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	0	0	NONE (BRAK)
18	ANGUS 3:1 CLAM (HIPD)	NO (NIE)	177C	218C	60 (30)	230	0	0	0	AUTO	625	625	0	0	0	0	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	0	0	NONE (BRAK)
19	MUSHROOMS CLAM (HIPD)	NO (NIE)	177C	218C	60 (45)	104	0	0	0	AUTO	415	415	0	0	0	0	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	0	0	NONE (BRAK)
20	HI TEMP TEST GRIL (TEST WYS. TEMP. GRILLA)	AM/PM	177C	218C	0	3599	0	0	0	AUTO	250	250	0	0	0	0	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	0	0	NONE (BRAK)
21	HI TEMP TEST RIT (TEST WYS. TEMP. GRILLA)	AM/PM	177C	218	0	3599	0	0	0	AUTO	250	250	0	0	0	0	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	0	0	NONE (BRAK)
22	TERIYAKI CLAM (HIPD)	PM	177C	218C	0	80	0	0	0	AUTO	366	366	0	0	0	0	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	0	0	NONE (BRAK)
23	FOLDED EGGS CLAM (HIPD)	NO (NIE)	140F	149F	0	120	0	0	0	AUTO	625	625	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	0	0	0	AUTO	0	0	NONE (BRAK)	
24	ROUND EGGS CLAM (HIPD)	NO (NIE)	140F	149F	0	150	0	0	0	AUTO	625	625	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	0	0	0	NAUTO	0	0	NONE (BRAK)	
25	OPT. MENU 3 FLAT	NO (NIE)	OFF (WYL.)	OFF (WYL.)	0	0	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	AUTO	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	0	AUTO	0	AUTO	0	0	NONE (BRAK)	
26	TERIYAKI FLAT	NO (NIE)	177C	OFF	0	180	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	AUTO	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	0	AUTO	0	MANUAL (RĘCZNY)	0	0	NONE (BRAK)	
27	CLEAN MODE (TRYB CZYSZCZENIA (Niewidoczny))	AM/PM	325F	325F						MANUAL (RĘCZNY)													

Wartości konwersji:
265°F = 129°C
285°F = 140°C
300°F = 149°C
350°F = 177°C
425°F = 218°C

Wartości konwersji:
265°F = 129°C
285°F = 140°C
300°F = 149°C
350°F = 177°C
425°F = 218°C

Wartości konwersji:
265°F = 129°C
285°F = 140°C
300°F = 149°C
350°F = 177°C
425°F = 218°C

DEKLARACJA ZGODNOŚCI (modele ze znakiem CE)

WSZYSTKIE MODELE:

POWYŻSZA SERIA PRODUKTÓW ZOSTAŁA ZAPROJEKTOWANA I WYPRODUKOWANA ZGODNIE Z WYMIONIONYMI PONIŻEJ DYREKTYWAMI W ZAKRESIE MAJĄCYM ZASTOSOWANIE, Z UWZGLĘDNIENIEM PÓŹNIEJSZYCH ZMIAN, W OPARCIU O NAJNOWSZĄ, ZMIENIONĄ NORMĘ ZHARMONIZOWANĄ.

2006/95/WE	DYREKTYWA NISKONAPIĘCIOWA
EN60335-1	BEZPIECZEŃSTWO ELEKTRYCZNYCH PRZYZRĄDÓW DO UŻYTKU DOMOWEGO I PODOBNEGO

2004/108/WE	DYREKTYWA DOTYCZĄCA KOMPATYBILNOŚCI ELEKTROMAGNETYCZNEJ
IEC/EN 61000-6-1:2007	KOMPATYBILNOŚĆ ELEKTROMAGNETYCZNA (EMC) -- ODPORNOŚĆ W ŚRODOWISKACH: MIESZKALNYM, HANDLOWYM I LEKKO UPRZEMYSŁOWIONYM
IEC/EN 61000-6-3:2007	KOMPATYBILNOŚĆ ELEKTROMAGNETYCZNA (EMC) -- NORMA EMISJI W ŚRODOWISKACH MIESZKALNYCH, HANDLOWYCH I LEKKO UPRZEMYSŁOWIONYCH

TEN PRODUKT NIE ZAWIERA AZBESTU. MATERIAŁY UŻYTE W PRODUKTACH WYMIONIONYCH POWYŻEJ SĄ DOPUSZCZONE DO KONTAKTU Z ŻYWNOSCIĄ ZGODNIE Z DYREKTYWĄ RAMOWĄ DOTYCZĄCĄ MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOSCIĄ (89/109/EWG).

MODELE GAZOWE:

NASTĘPUJĄCE WYMAGANIA I SPECYFIKACJE BADAŃ SĄ UWAŻANE ZA ODPOWIEDNIĄ PODSTAWĘ WYKAZANIA ZGODNOŚCI POWYŻSZYCH PRODUKTÓW Z ISTOTNYMI WYMAGANIAMI EUROPEJSKIEJ DYREKTYWY DOTYCZĄCEJ URZĄDZEŃ SPALAJĄCYCH PALIWA GAZOWE (90/396/EWG)

EN 203-1:2005 + A1:2008; EN 203-2-9: 205; EN 437:2003 + A1:2009

ZGODNIE Z ISTOTNYM WYMOGIEM 2.2 ANEKSU I DYREKTYWY DOTYCZĄCEJ URZĄDZEŃ SPALAJĄCYCH PALIWA GAZOWE (90/396/EWG) GWARANTUJEMY, ŻE MATERIAŁY UŻYTE W POWYŻSZYCH PRODUKTACH SĄ ODPOWIEDNIE DO ICH PRZEZNACZENIA I CECHUJĄ SIĘ ODPOWIEDNIĄ WYTRZYMAŁOŚCIĄ TECHNICZNĄ, CHEMICZNĄ I TERMICZNĄ W PRZEWIDYWANYM ZAKRESIE OBCIĄŻEŃ.

HISTORIA ZMIAN PODRĘCZNIK INSTALACJI I OBSŁUGI

Wersja	strona	Opis	Data
Zmiana 0		wydanie dokumentu	15 grudnia 2011
Zmiana 1	19	Arkusze uruchomienia zaktualizowany 20 stycznia 2012	13 sierpnia 2012
	28	Dodano opis procedury wysuwania i wsuwania grilla	
	9, 10, 11	Dodano nową tabelę parametrów elektrycznych	
	52	Zaktualizowano menu produktów, Japonia i Hong Kong	
	15	Usunięto uwagę dotyczącą zalecanej wtyczki na schemacie połączeń podwójnego i pojedynczego zasilania	
Wersja 2	2	Dodano stwierdzenia dotyczące stanu Kalifornia	5 lipca 2013
	12	Zmieniono specyfikacje wejściowe, grille GAZOWE, Ameryka Północna: zasilanie gazem Dodano pole tekstowe Specyfikacje wejściowe, grille GAZOWE, Ameryka Północna: zasilanie gazem)	
	15	blokada wyciągu i zasilanie elementów sterowania - wyłącznie Japonia	
	9	Pole (DELTA - modele 200 V) pod (Moc całkowita kW / Wszystkie) pionowo, pod (4530442) poziomo, było 0,4.	
	6	Dodano informacje na temat tabliczki znamionowej	
	13	dodano uwagę pod 4523352 (nie dotyczy Japonii).	19 września 2013
Wersja 3	15	usunięto wykropkowaną linię pod rysunkiem dotyczącym wyłącznie Japonii - prawa dolna część strony	26 września 2013

INDEKS

A

Akcesoria do grilla 27

B

Bezpieczeństwo 5

C

Czyszczenie 30

D

Deklaracja zgodności 54

Drzewo menu systemowego 42

F

Fabryczne ustawienia domyślne 51

Formularz uruchomienia 19, 20

G

Gwarancja 4

I

Instalacja 13

K

Kalibracja sondy temperatury 21

Komunikaty o błędach 35

Konserwacja 30

Konsystencja wołowiny 41

M

Menu programowania 43

Menu systemowe 48

Montaż materiału zapobiegającego przywieraniu 26

Montaż osłony przed parą 27

Montaż osłony przed pryskaniem 25

O

Opis elementów sterowania 34

P

Procedury obsługi 35

R

Rozpoznawanie produktu 38

S

Specyfikacja gazowa 12

Specyfikacja mechaniczna 7, 8

Specyfikacja zasilania gazowego 12

Spis treści 3

U

Umiejscowienie termopar 24

Umieszczanie hamburgerów 40

Ustawienia fabryczne 50

Uszkodzenie w trakcie transportu 4

W

Włączanie grilla 36

Z

Zdjęcie - akcesoria 28

 **Garland** Podręcznik instalacji i obsługi



3-płytowy gazowy/elektryczny grill kontaktowy z funkcją rozpoznawania produktu

Wyprodukowano wyłącznie dla firmy McDonald's przez
Garland - urządzenia dla gastronomii
<http://www.garland-group.com>

 **Manitowoc**