GARLAND
A Welbilt Brand

Bring Your Passion to the Surface –
Wydobądź z siebie pasję

Grill gazowo-elektryczny do gotowania dwustronnego

M(E/G)-1P, M(E/G)-2P, M(E/G)-3PX

Podręcznik instalacji, obsługi i konserwacji

Ze względów bezpieczeństwa:

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

Dokument oryginalny

⚠ **Uwaga**
Przed użyciem urządzenia należy przeczytać instrukcję.

Nr części: GAR_IOM_4600921_Wer. 9

WELBILT

TA STRONA ZOSTAŁA CELOWO POZOSTAWIONA PUSTA

Uwagi dotyczące bezpieczeństwa

DEFINICJE

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Informuje o niebezpiecznej sytuacji, która w przypadku niezapobieżenia doprowadzi do śmierci lub poważnych obrażeń. Ostrzeżenie to dotyczy tylko najniebezpieczniejszych sytuacji.

⚠ Ostrzeżenie

Informuje o niebezpiecznej sytuacji, która w przypadku niezapobieżenia może doprowadzić do śmierci lub poważnych obrażeń.

⚠ Przestroga

Informuje o niebezpiecznej sytuacji, która w przypadku niezapobieżenia może doprowadzić do mniejszych lub umiarkowanych obrażeń.

Uwaga

Zawiera ważne, ale niezwiązane z zagrożeniami informacje (np. ostrzeżenia przed uszkodzeniem mienia).

UWAGA: Zawiera pożyteczne informacje dodatkowe dotyczące wykonywanej procedury.

ZASTRZEŻENIA PRAWNE

⚠ Ostrzeżenie

Z ekranów serwisowych powinien korzystać tylko przeszkolony i upoważniony personel lub kierownik restauracji. W przypadku dokonania błędnych zmian w ustawieniach może dojść do niewłaściwego działania urządzenia.

⚠ Przestroga

Prace konserwacyjne i serwisowe inne niż czyszczenie zgodnie z procedurą w niniejszym podręczniku muszą być wykonywane przez upoważniony personel serwisu.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Nie wolno montować ani użytkować sprzętu użytkowanego w niewłaściwy sposób, nadużywanego, zaniedbanego, uszkodzonego lub poddanego zmianom i modyfikacjom odbiegającym od specyfikacji produkcyjnej.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Wszystkie przyłącza do mediów i zamocowania muszą być utrzymywane w sposób zgodny z obowiązującymi przepisami lokalnymi i krajowymi.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Właściciel urządzenia jest odpowiedzialny za ocenę zagrożeń pod kątem stosowania sprzętu ochrony osobistej w celu zapewnienia odpowiedniej ochrony podczas czynności konserwacyjnych.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Osoba nadzorująca restaurację jest odpowiedzialna za zapewnienie, że wszystkie osoby obsługujące urządzenie są świadome zagrożeń występujących w związku z jego obsługą.

UWAGA: Właściwa instalacja, dbanie i konserwacja mają kluczowe znaczenie dla zapewnienia najlepszej wydajności i bezproblemowej pracy urządzenia. Aktualizacje i tłumaczenia podręczników oraz informacje kontaktowe autoryzowanych serwisów w najbliższym obszarze można znaleźć w naszej witrynie pod adresem https://clamshell.garland-group.com.

⚠ Ostrzeżenie

Nie należy przechowywać ani używać benzyny ani innych cieczy lub gazów łatwopalnych w pobliżu tego, ani żadnego innego urządzenia. Do czyszczenia nie wolno używać szmatek zwilżonych łatwopalnymi olejami lub roztworami czyszczącymi.

⚠ Ostrzeżenie

Na urządzeniu nie wolno przechowywać substancji łatwopalnych.

⚠ Ostrzeżenie

Należy zawsze stosować się do etykiet ostrzegawczych umieszczonych na urządzeniu, a same etykiety utrzymywać w stanie czytelnym.

⚠ Ostrzeżenie

Przed przystąpieniem do obsługi, montażu lub wykonania czynności konserwacyjnych grilla należy przeczytać niniejszy podręcznik obsługi. Nieprzestrzeganie instrukcji zawartych w niniejszym podręczniku może doprowadzić do uszkodzeń mienia, obrażeń ciała lub śmierci.

⚠ Ostrzeżenie

Urządzenie to nie jest przeznaczone do obsługi przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że będą one obsługiwać urządzenie pod nadzorem osób odpowiedzialnych za bezpieczeństwo. Nie wolno zezwalać dzieciom na zabawę tym urządzeniem.

Uwaga

Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych na skutek niewykonania opisanych w podręczniku rutynowych czynności regulacyjnych i procedur konserwacji.

⚠ Ostrzeżenie

Ten produkt zawiera substancje chemiczne, które uznane są w stanie Kalifornia za rakotwórcze i/lub powodujące uszkodzenie płodu lub inne uszkodzenia układu rozrodczego. Instalacja i serwisowanie tego produktu grozi narażeniem na przedostające się do powietrza wełnę szklaną, włókna ceramiczne, krystaliczną krzemionkę i/lub tlenek węgla. Wdychanie obecnych w powietrzu cząstek wełny szklanej/włókien ceramicznych jest uznane w stanie Kalifornia za przyczynę powstawania nowotworów. Wdychanie tlenku węgla jest uznane w stanie Kalifornia za przyczynę uszkodzeń płodu lub innych uszkodzeń układu rozrodczego.

LOKALIZACJA

⚠ Ostrzeżenie

Do podniesienia tego urządzenia wymagane są co najmniej dwie osoby lub urządzenie podnośnikowe.

⚠ Ostrzeżenie

Aby zapewnić należytą stabilność, miejsce instalacji musi być w stanie wytrzymać łączny ciężar sprzętu i produktu. Dodatkowo urządzenie należy wypoziomować w kierunkach od lewej do prawej i od przodu do tyłu.

⚠ Ostrzeżenie

Nie wolno modyfikować ani usuwać żadnych elementów konstrukcyjnych urządzenia w celu łatwiejszego umieszczenia go pod wyciągiem.

⚠ Ostrzeżenie

Należy zwrócić uwagę na czerwone oznaczenie na gwintowanym trzpieniu kółka samonastawnego wskazujące maksymalny poziom podniesienia. Wykręcenie trzpienia powyżej czerwonego oznaczenia może spowodować wypadnięcie kółka i przewrócenie się urządzenia. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale 2 dotyczącym instalacji.

⚠ Ostrzeżenie

Urządzenie musi być odcięte od zasilającej instalacji gazowej przez zamknięcie indywidualnego ręcznego zaworu odcinającego w przypadku testowania instalacji gazowej ciśnieniem mniejszym lub równym ½ PSI (3,5 kPa).

⚠ Przestroga

Ten sprzęt może być obsługiwany wyłącznie pod zatwierdzonym wyciągiem zgodnie z obowiązującymi lokalnymi przepisami. To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń.

ZAGROŻENIA ELEKTRYCZNE

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Przed rozpoczęciem użytkowania należy sprawdzić wszystkie połączenia przewodów, łącznie z zaciskami podłączonymi fabrycznie. Połączenia mogą się poluzować w trakcie transportu lub montażu.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Nie wolno użytkować żadnego urządzenia, jeżeli przewód zasilający lub jego wtyczka są uszkodzone/przygniecione. Wszystkie naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowaną firmę serwisową.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

W razie nieodłączenia zasilania za pomocą wyłącznika głównego może dojść do poważnych obrażeń lub śmierci. Wyłącznik urządzenia NIE POWODUJE całkowitego odłączenia zasilania od urządzenia

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Do wykonania podłączenia zasilającego należy użyć przewodów miedzianych o odporności co najmniej 75°C (167°F).

⚠ Ostrzeżenie

Urządzenie należy uziemić, a wszystkie przewody okablowania obiektowego muszą spełniać wymogi stosownych przepisów lokalnych i krajowych. Właściwe napięcie zasilania jest podane na tabliczce znamionowej. Użytkownik jest odpowiedzialny za zapewnienie sposobu odłączenia zasilania wymaganego przez właściwe organy.

⚠ Ostrzeżenie

Nie używać urządzeń elektrycznych lub akcesoriów innych niż dostarczone przez producenta.

⚠ Ostrzeżenie

Urządzenie należy ustawić w taki sposób, aby wtyczka zasilająca była łatwo dostępna – wymóg ten nie ma zastosowania, jeżeli zapewniony jest inny sposób odłączenia urządzenia od zasilania (np. wyłącznik lub odłącznik automatyczny).

⚠ Ostrzeżenie

Należy za pomocą głównego wyłącznika zasilania odłączyć od zasilania elektrycznego wszystkie serwisowane urządzenia. Należy przestrzegać polaryzacji doprowadzonego napięcia sieciowego. Niewłaściwa polaryzacja może doprowadzić do błędnego działania.

⚠ Ostrzeżenie

Nie wolno dotykać mokrymi dłońmi żadnych urządzeń zasilanych energią elektryczną.

PRZEPISY

⚠ Ostrzeżenie

Autoryzowani przedstawiciele serwisowi są zobowiązani do przestrzegania branżowych norm bezpieczeństwa, w tym także między innymi lokalnych/krajowych przepisów dotyczących procedur odłączania/blokowania/oznakowania wszystkich mediów, w tym zasilania elektrycznego, gazu, wody i pary.

⚠ Ostrzeżenie

W przypadku urządzeń wyposażonych w kółka samonastawne (1) instalacja powinna zostać wyposażona w złącze spełniające wymagania normy Standard for *Connectors for Movable Gas Appliances (Norma dot. złącz dla ruchomych urządzeń gazowych) ANSI Z21.69 • CSA 6.16,* oraz urządzenie szybkiego rozłączenia spełniające wymagania normy Standard for *Quick-Disconnect Devices for Use with Gas Fuel (Urządzenia do szybkiego rozłączania przeznaczone do paliw gazowych) ANSI Z21.41 • CSA 6.9,* (2) należy zapewnić odpowiednie środki ograniczenia ruchu urządzenia niezależnie od złącza i urządzenia do szybkiego rozłączania lub podłączonych do nich rurociągów (3) należy określić miejsca zamocowania środków ograniczenia ruchu.

USZKODZENIA

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Niewłaściwy montaż, regulacja, dostosowanie, serwisowanie lub konserwacja tego urządzenia lub zamontowanie uszkodzonego urządzenia może doprowadzić do ŚMIERCI, OBRAŻEŃ CIAŁA, USZKODZEŃ SPRZĘTU, a także unieważnienia gwarancji. NIE WOLNO POD ŻADNYM POZOREM instalować uszkodzonych urządzeń, sprzętu lub akcesoriów.

Instalacja i serwisowanie muszą być ZAWSZE wykonywane przez przeszkolony i upoważniony personel.

⚠ Przestroga

Nie wolno wylewać wody ani umieszczać lodu na gorących elementach/powierzchniach grzewczych, gdyż może to spowodować uszkodzenie.

⚠ Ostrzeżenie

Niebezpieczeństwo zmiażdżenia. Nie wolno umieszczać dłoni ani narzędzi w obszarze nad płytami grzewczymi, gdy płyty poruszają się w kierunku wyciągu. Należy spodziewać się, że sąsiednie płyty mogą się w każdej chwili poruszyć. Aby uniknąć niespodziewanego ruchu płyt, należy na czas czyszczenia płyt grzewczych wyłączyć grill za pomocą wyłącznika głównego.

ODSTĘPY

⚠ Przestroga

Nie wolno blokować otworów doprowadzających i odprowadzających powietrze ani przestrzeni wokół nich. Należy uważać, aby opakowania plastikowe, kawałki papieru, etykiety itp. nie zostały wciągnięte przez przepływ powietrza, gdyż mogą zablokować otwory wentylacyjne. W przypadku utrudnienia przepływu powietrza przez kratki wentylacyjne może dojść do niezadowalającego działania systemu.

⚠ Przestroga

Nie wolno ustawiać wlotu powietrza w pobliżu wylotu pary lub gorących gazów z innego urządzenia.

⚠ Ostrzeżenie

Niebezpieczeństwo poślizgnięcia się: Z produktów spożywczych będzie wydostawać się pryskający tłuszcz. Z powodu rozpryskanego tłuszczu w obszarze wokół grilla występuje ryzyko poślizgnięcia. Należy regularnie czyścić przestrzeń wokół grilla. Powierzchnia grilla może być śliska. Należy dopilnować czyszczenia podłogi. Należy uważać, gdyż urządzenie może być gorące.

⚠ Ostrzeżenie

Niezachowanie wymaganych odstępów i niezbędnej wolnej przestrzeni może spowodować OBRAŻENIA CIAŁA oraz USZKODZENIE SPRZĘTU.

W razie potrzeby należy zapoznać się z dokumentacją producentów urządzeń oraz przedstawicielami handlowymi i serwisantami.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Zainstalować wyłącznie w niepalnym otoczeniu tak, aby w odległości 18 cali (457 mm) od bocznych, przednich i tylnych ścianek urządzenia lub w odległości 40 cali (1 metr) nad urządzeniem nie znajdowały się substancje łatwopalne. Urządzenie należy zamontować na podłodze o niepalnej konstrukcji z niepalnym pokryciem i wykończeniem powierzchni, która nie opiera się o żadne łatwopalne materiały, płyty lub łuki podtrzymujące. Konstrukcje z takich materiałów nie mogą znajdować się bliżej niż 12 cali (305 mm) od każdej ze stron urządzenia.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Ryzyko pożaru/uderzenia. Należy bezwzględnie utrzymywać wszelkie podane odległości minimalne. Nie wolno zasłaniać otworów ani szczelin wentylacyjnych.

⚠ Ostrzeżenie

Niebezpieczeństwo zmiażdżenia. Należy zapewnić odstęp co najmniej 1 cala (25,4 mm) między wyciągiem a ramieniem płyty grzewczej w najwyższej pozycji. Pozwoli to ograniczyć ryzyko obrażeń na skutek zmiażdżenia między płytą górną a wyciągiem.

CZYSZCZENIE

⚠ Przestroga

Podczas przemieszczania grilla należy upewnić się, że płyty są w dolnej pozycji zamknięcia. Przestrzeganie wskazanej procedury pozwoli uniknąć potencjalnych uszkodzeń, rozkalibrowania się płyt oraz komunikatów błędów.

⚠ Przestroga

Do czyszczenia paneli zewnętrznych nie wolno używać żadnych środków czyszczących na bazie kwasów! Wiele produktów żywnościowych zawiera kwaśne składniki, które mogą spowodować pogorszenie wyglądu zewnętrznego urządzenia. Należy oczyścić powierzchnie zewnętrzne ZE WSZYSTKICH produktów spożywczych.

⚠ Przestroga

Do czyszczenia jakichkolwiek części lub zagłębień urządzenia nie wolno stosować kaustycznych produktów czyszczących. Należy stosować łagodne, nieszorujące mydła lub środki czyszczące i nakładać je za pomocą gąbki lub miękkiej szmatki. Nie wolno używać ostrych przyrządów ani agresywnych środków szorujących do czyszczenia żadnych części urządzenia.

⚠ Ostrzeżenie

Podczas czyszczenia urządzenia od wewnątrz i od zewnątrz należy omijać umieszczony z przodu włącznik zasilania oraz przewody zasilające. Nie należy stosować wody i/lub środków czyszczących w bezpośrednim sąsiedztwie tych elementów.

⚠ Ostrzeżenie

Przed czyszczeniem paneli bocznych/tylnych należy wyłączyć grill i odłączyć go od zasilania. Nie należy demontować żadnego z paneli podczas czyszczenia.

⚠ Ostrzeżenie

Czyszczenie wnętrza urządzenia powinno być wykonywane tylko przez wykwalifikowanego technika serwisowego.

⚠ Ostrzeżenie

Nie wolno używać strumienia wody pod wysokim ciśnieniem do czyszczenia, spłukiwania lub napełniania wodą urządzenia od wewnątrz ani od zewnątrz. Nie wolno używać elektrycznych urządzeń czyszczących, wełny stalowej, skrobaków lub szczotek drucianych do powierzchni malowanych lub ze stali nierdzewnej.

⚠ Przestroga

Należy stosować przemysłowe środki czyszczące o składzie pozwalającym skutecznie oczyścić i zdezynfekować powierzchnie będące w kontakcie z żywnością. Przed użyciem należy przeczytać instrukcje stosowania i ostrzeżenia. Należy zwrócić szczególną uwagę na stężenie środka czyszczącego oraz czas, przez jaki środek czyszczący może być nałożony na powierzchnie w kontakcie z żywnością.

⚠ Ostrzeżenie

Należy spodziewać się, że sąsiednie płyty mogą się w każdej chwili poruszyć. Aby uniknąć niespodziewanego ruchu płyt, należy na czas czyszczenia płyt grzewczych wyłączyć grill za pomocą wyłącznika głównego.

OCHRONA OSOBISTA

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Zgodnie z przepisami BHP podczas serwisowania dopływ wszystkich mediów (gaz, prąd, woda i para) do wszystkich urządzeń musi być odcięty i zabezpieczony przed otwarciem. Należy zawsze odczekać, aż urządzenie ostygnie.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Podczas montażu i serwisowania należy korzystać z odpowiednich urządzeń zabezpieczających.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Nie wolno stawać na urządzeniu! Nie jest ono przystosowane do utrzymania ciężaru osoby dorosłej i podczas takiego niewłaściwego użycia może się przewrócić lub upaść.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Przewód zasilający należy trzymać Z DALA od PODGRZEWANYCH powierzchni. NIE WOLNO zanurzać przewodu zasilającego lub jego wtyczki w wodzie. NIE WOLNO dopuszczać, aby przewód zasilający zwisał z krawędzi stołu lub blatu.

⚠ Ostrzeżenie

NIE UŻYWAĆ urządzenia do przechowywania jakichkolwiek przedmiotów. NIE WOLNO pozostawiać papierowych przedmiotów, przyborów kuchennych lub produktów żywnościowych na nieużywanym urządzeniu.

⚠ Ostrzeżenie

Przed rozpoczęciem czyszczenia, serwisowania, przenoszenia należy odczekać, aż urządzenia z podgrzewaniem ostygną. Urządzenie musi być odłączone od zasilania i musi ostygnąć na tyle, aby dało się go dotknąć.

⚠ Ostrzeżenie

Przy otwieraniu urządzenia należy mieć na rękach i dłoniach odpowiednie środki ochrony.

⚠ Ostrzeżenie

Para może być przyczyną poważnych oparzeń. Przy otwieraniu urządzenia należy mieć na rękach i dłoniach odpowiednie środki ochrony. Gdy płyta górna zaczyna się unosić, należy odsunąć twarz i ciało, aby uchronić się przed wydostającą się parą.

⚠ Ostrzeżenie

Przed podniesieniem oraz montażem należy zdjąć wszystkie demontowalne panele.

⚠ Ostrzeżenie

Nie wolno dotykać ruchomych części.

⚠ Ostrzeżenie

Należy używać gumowych rękawic i ochrony oczu (i/lub przyłbicę), jeżeli używane są środki czyszczące lub chemikalia w płynie.

⚠ Ostrzeżenie

Podczas obchodzenia się z metalowymi krawędziami elementów blaszanych należy zachować ostrożność.

⚠ Ostrzeżenie

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń. Nie należy instalować ani uruchamiać urządzenia na zewnątrz budynków.

⚠ Ostrzeżenie

Zanim będzie można użytkować urządzenie, wszystkie pokrywy i panele serwisowe muszą być założone i poprawnie zabezpieczone.

⚠ Ostrzeżenie

Nie należy rozpylać aerozoli w pobliżu pracującego urządzenia.

⚠ Ostrzeżenie

Ryzyko poparzenia na skutek działania wysokiej temperatury. Dotknięcie jakichkolwiek części podczas gotowania może spowodować poparzenia. Powierzchnie w pobliżu powierzchni gotujących, włącznie z panelami bocznymi, mogą nagrzewać się do temperatur grożących poparzeniem skóry. Należy zachować szczególną ostrożność, aby uniknąć dotknięcia gorących powierzchni lub gorącego tłuszczu. Należy używać środków ochrony osobistej.

⚠ Ostrzeżenie

Podczas sprawdzania zapłonu palników lub kontrolowania ich sprawności należy unikać zbytniego zbliżania się do nich. Powolny zapłon może spowodować cofnięcie się płomienia grożące możliwymi poparzeniami twarzy i ciała.

⚠ Ostrzeżenie

Aby zapobiec występowaniu niedopuszczalnych stężeń substancji groźnych dla zdrowia pracowników pracujących w pomieszczeniu, urządzenie musi zostać zainstalowane w miejscu o odpowiedniej wentylacji.

⚠ Ostrzeżenie

Zagrożenie. Nie wolno umieszczać dłoni ani narzędzi w obszarze nad płytami grzewczymi, gdy płyty poruszają się w kierunku wyciągu. Należy spodziewać się, że sąsiednie płyty mogą się w każdej chwili poruszyć. Aby uniknąć niespodziewanego ruchu płyt, należy na czas czyszczenia płyt grzewczych wyłączyć grill za pomocą wyłącznika głównego.

⚠ Ostrzeżenie

Niebezpieczeństwo poślizgnięcia się: Ociekacze tłuszczu muszą zostać odpowiednio zamocowane przed użyciem. Niewłaściwe podłączenie spowoduje wyciek tłuszczu na podłogę, co powoduje ryzyko poślizgnięcia. Aby zapobiec wypływowi tłuszczu na podłogę, należy pilnować, aby ociekacze tłuszczu były opróżniane i czyszczone stosownie do potrzeb. Powierzchnia grilla może być śliska. Należy dopilnować czyszczenia podłogi. Należy uważać, gdyż urządzenie może być gorące.

⚠ Ostrzeżenie

Niebezpieczeństwo zmiażdżenia. Nie wolno umieszczać dłoni ani narzędzi w obszarze między górną płytą grzewczą a płytą grilla, gdy płyty są w ruchu. Należy spodziewać się, że sąsiednie płyty mogą się w każdej chwili poruszyć. Aby uniknąć niespodziewanego ruchu płyt, należy na czas czyszczenia płyt grzewczych wyłączyć grill za pomocą wyłącznika głównego.

⚠ Ostrzeżenie

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

Spis treści

Uwagi dotyczące bezpieczeństwa

Definicje 3
Zastrzeżenia prawne 3
Zagrożenia elektryczne 4
Uszkodzenia 5
Odstępy 5

Rozdział 1 Informacje ogólne

Należy przeczytać tę instrukcję 10
Kontrola urządzenia 10
Numery modelu 10
Numery seryjne na tabliczce znamionowej 10
Oświadczenie gwarancyjne 11
Procedura rozpatrywania roszczeń dotyczących uszkodzeń transportowych 11
Elementy wchodzącego w skład nowego grilla nabytego u producenta 13
2 + 1 Płyty Specyfikacja wymiarowa urządzenia w pojedynczej obudowie 14
2 Płyty Specyfikacja wymiarowa 15
1 Płyta Specyfikacja wymiarowa 16
Parametry zasilania elektrycznego – WYE, (CE – modele gazowe) 17
Parametry zasilania elektrycznego – Delta (modele gazowe) 17
Parametry zasilania elektrycznego – WYE, (CE – modele elektryczne) 18
Parametry zasilania elektrycznego – Delta (modele elektryczne) 19
Specyfikacja zasilania gazowego 20
Określanie konfiguracji urządzenia dla grilli gazowych: 22
Zestawy do konwersji typu gazu 23

Rozdział 2 Instalacja

Wyjmowanie grilla z drewnianej skrzyni 26
Przenoszenie grilla na miejsca docelowe 28
Miejsce instalacji 28
Wymagane odstępy 28
Poziomowanie 28
Wymagania dotyczące okapu wyciągowego 28
Urządzenia wyposażone w kółka samonastawne 29
Procedura regulacji kółek samonastawnych 29
Przechowywanie tymczasowe 31
Wymagania dotyczące przyłącza gazowego 31
Wymogi przepisów krajowych 32
Obowiązki zakładu instalującego 32
Procedura instalacji urządzeń mocujących 33
Torebki ze środkiem osuszającym z grilla 33
Wyjmowanie torebek ze środkiem osuszającym z grilla 33
Przyłącze gazowe i wymiary rur 33
Puszka odprowadzająca spaliny 35
Instrukcja instalacji puszki odprowadzającej spaliny 35
Opcja 7-stykowa Mennekes 36
Schemat blokowy zacisków zasilacza 37
Schemat blokowy zacisków blokady zasilania 38
Procedura podłączenia wersji z jedną i dwoma płytami 39
Procedura rozruchu 42

Rozdział 3 Obsługa

Kolejność czynności przy obsłudze 43
Sterownik easyToUCH™ 44

Ekran główny, ekran wyboru przepisu oraz ikony 44
Ekranowe komunikaty ostrzegawcze i alarmowe 45
Omówienie działania 45
Procedury uruchamiane za pomocą panelu easyTOUCH™ 46
Uruchomienie i wprowadzenie daty instalacji 46
PROCEDURA KALIBRACJI MOCY (NAPIĘCIE) 46
Rozgrzanie wstępne 47
Gotowanie według przepisu 47
Kontrola temperatury 48
Anulowanie cyklu gotowania 48
Tworzenie nowego przepisu 49
Ustawienie 2-etapowego gotowania „Dodaj ser” 51
Tworzenie nowego menu 52
Włączanie i wyłączanie menu 52
Zmiana czasu gotowania/odstępu 53
Wartości graniczne ustawień czasu i odstępu 53
IMPORTOWANIE OBRAZU 54
Ręczne aktywowanie trybu uśpienia 55
Regulacja głośności 55
Regulacja wysokości okapu 56
Wybór języka 56
Ustawienia czyszczenia 56
Przypomnienia o czyszczeniu 58
Wyłączanie 58
Kalibracja płyty (Kierownik restauracji) 58
Rozmieszczanie porcji 60

Rozdział 4
Konserwacja

Czyszczenie sterownika easyToUCH™ 63
Czyszczenie powierzchni ze stali nierdzewnej 63
Czyszczenie w trakcie pracy 63
Codzienna procedura czyszczenia 64
Przenoszenie grilla 68
Kalibracja temperatury termopary 69

Rozdział 5
Rozwiązywanie problemów

Problemy z gotowaniem 73
Niedogotowany produkt 73
Niedogotowany produkt tylko w przedniej części grilla 73
Zbyt mocno ugotowany produkt 73
Problemy dotyczące temperatury 74
Zbyt wysoka temperatura grilla lub płyty górnej 74
Zbyt niska temperatura grilla lub płyty górnej 74
Nie można osiągnąć lub utrzymać temperatury 74
Problemy z interfejsem użytkownika 74
Brak dźwięku 74
Zablokowany, zawieszony ekran niereagujący na przyciski 74
Ponowne uruchomienie ekranu dotykowego 74
Brak możliwości odczytu z USB 74
Brak możliwości załadowania plików z USB 74

Rozdział 6
Narzędzia i materiały do czyszczenia

Materiały do czyszczenia 75

Rozdział 1
Informacje ogólne

Należy przeczytać tę instrukcję

Została ona przygotowana przez firmę Garland Commercial Equipment (GCE) jako podręcznik obsługi dla właściciela/ operatora oraz instalatora tego urządzenia. Przed przystąpieniem do instalacji lub obsługi urządzenia należy przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Instalacja i uruchomienie tego urządzenia muszą zostać przeprowadzone przez wykwalifikowanego serwisanta. W celu uzyskania pomocy należy zapoznać się z rozdziałem 5 niniejszego podręcznika.

W przypadku problemów z rozwiązaniem problemu serwisowego należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem lub dystrybutorem. W razie kontaktu telefonicznego należy przygotować numer modelu i numer seryjny urządzenia.

Agencja serwisowa _____

Numer telefonu autoryzowanego serwisu _____

Najbliższy przedstawiciel firmy GCE _____

Numer telefonu dystrybutora _____

Numer modelu _____

Numer seryjny _____

Data instalacji _____

Kontrola urządzenia

Przy dostawie należy poddać urządzenie dokładnym oględzinom. Należy natychmiast zgłosić firmie przewozowej wszelkie uszkodzenia, które powstały podczas transportu. Od specjalisty ds. reklamacji należy zażądać pisemnego sprawozdania z kontroli w celu udokumentowania ewentualnych reklamacji.

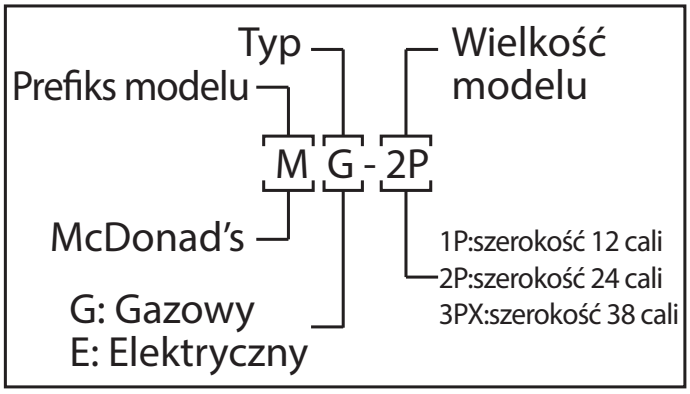
Numery modelu

Niniejsza instrukcja dotyczy następujących modeli:

a. M(G/E)-1P (1-płytowy)

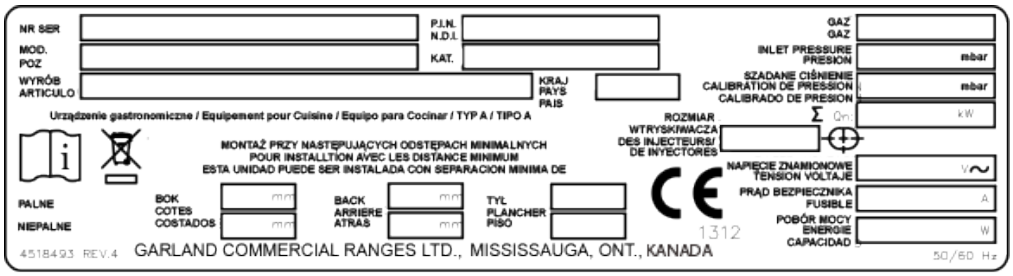
b. M(G/E)-2P (2-płytowy)

c. M(G/E)-3PX (2+1 - pojedyncza obudowa)



Numery seryjne na tabliczce znamionowej

Do grilla są przymocowane dwie tabliczki znamionowe. Pierwsza znajduje się w dolnym lewym rogu prawego panelu, a druga – na przedniej dolnej krawędzi obudowy, za przednim panelem. Na tabliczce z numerem seryjnym znajdują się istotne informacje, takie jak numer modelu, numer seryjny oraz parametry elektryczne/gazowe urządzenia.



TABLICZKA Z NUMEREM SERYJNYM (PRZYKŁAD)

Oświadczenie gwarancyjne

OGRANICZONA GWARANCJA
W okresie gwarancyjnym Garland naprawi lub – według własnego uznania – wymieni części uznane przez siebie za wadliwe pod względem materiału lub wykonania, a w odniesieniu do usług, wykona ponownie każdą wadliwą część tych usług.
Powyższe stanowi jedyne zobowiązanie Garland w ramach niniejszej Ograniczonej Gwarancji w odniesieniu do sprzętu, produktów i usług. W odniesieniu do sprzętu, materiałów, części i akcesoriów wyprodukowanych przez inne podmioty jedynym obowiązkiem Garland będzie podjęcie uzasadnionych starań w celu uzyskania pełnych korzyści wynikających z gwarancji ich producentów. Garland nie ponosi żadnej odpowiedzialności kontraktowej, deliktowej czy wynikającej z zaniedbania lub innej w odniesieniu do produktów niewyprodukowanych przez Garland.

WYKLUCZENIA Z GWARANCJI
- Niniejsza gwarancja jest przeznaczona wyłącznie dla pierwotnego nabywcy produktu i nie podlega przeniesieniu. Aby skorzystać z gwarancji, należy posiadać oryginalny dowód zakupu.
- Naprawa lub wymiana części z powodu niewłaściwego użytkowania, niewłaściwej obsługi lub przechowywania, zaniedbania, zmian, wypadku, uszkodzenia w transporcie, pożaru, powodzi, zmiany zasilania, użycia niekompatybilnych materiałów eksploatacyjnych lub braku określonej konserwacji, innych zagrożeń lub działania siły wyższej jest wykluczona.
- Gwarancja jest udzielana wyłącznie na urządzenia zainstalowane zgodnie z procedurami opisanymi w instrukcji obsługi i instalacji Garland.
- Elementy normalnej konserwacji i użytkowania, w tym żarówki, bezpieczniki, uszczelki, pierścienie samouszczelniające, wykończenia wewnętrzne i zewnętrzne, smarowanie, odgrzybianie, stłuczone szkło itp. Regulacja i kalibracja temperatury, prędkości i przepływu powietrza.
- Awarie spowodowane błędnym napięciem lub dostawami gazu.
- Jeżeli sprzęt jest używany do zastosowań innych niż zatwierdzone przez Garland.
- Urządzenia eksportowane do innych krajów.
- Szkody wtórne (koszt naprawy innego mienia, które uległo uszkodzeniu), utrata czasu, zysków, użytkowania lub jakiekolwiek inne szkody uboczne niezwiązane z gotowaniem.
- Koszty transportu powyżej 100 mil w USA i 150 km w Kanadzie lub dwóch (2) godzin, transport inny niż lądowy, nadgodziny, dopłaty za pracę w dni świąteczne i wszelkie specjalne ustalenia.
- Wszelkie koszty transportu przekraczające rzeczywisty czas (płatne TYLKO podróże w jedną stronę).
- Wszelkie opłaty dodatkowe w stosunku do standardowego czasu naprawy będą zatwierdzane i pokrywane według uznania Garland.
- Niewłaściwa lub nieautoryzowana naprawa.
- Elementy zabezpieczające przed płomieniem we wszystkich urządzeniach kuchennych – 90 dni od daty instalacji oryginalnego wyposażenia.
- Niniejsza Ograniczona Gwarancja nie dotyczy i nie obejmuje żadnych produktów lub urządzeń wyprodukowanych lub sprzedanych przez Garland w przypadku, gdy takie produkty lub urządzenia komercyjne są zainstalowane lub wykorzystywane w zastosowaniach niekomercyjnych. Instalacja niezgodna z obowiązującymi przepisami budowlanymi lub przeciwpożarowymi powoduje unieważnienie niniejszej Ograniczonej Gwarancji oraz wszelkiej odpowiedzialności i zobowiązań z nią związanych. Obejmuje to wszelkie szkody, koszty lub działania prawne wynikające z instalacji komercyjnych urządzeń do gotowania lub podgrzewania wyprodukowanych przez Garland w zastosowaniach lub instalacjach niekomercyjnych.

OGRANICZENIA ODPOWIEDZIALNOŚCI
Poprzednie punkty określają wyłączne zadośćuczynienie dla wszystkich roszczeń opartych na awarii lub wadzie produktów lub usług sprzedawanych na mocy niniejszej umowy, niezależnie od tego, czy awaria lub wada powstała przed okresem gwarancyjnym czy w trakcie, oraz niezależnie od tego, czy roszczenie – niezależnie od sposobu jego powstania – opiera się na umowie, odszkodowaniu, gwarancji, czynie niedozwolonym (w tym zaniedbaniu), ścisłej odpowiedzialności, dorozumianej ustawie, prawie zwyczajowym czy w inny sposób. Firma Garland, jej pracownicy i przedstawiciele nie ponoszą odpowiedzialności za jakiekolwiek roszczenia z tytułu obrażeń ciała, szkód wtórnych lub strat, niezależnie od przyczyny. Po upływie okresu gwarancyjnego wszelka odpowiedzialność z tego tytułu wygasa. POWYŻSZE GWARANCJE SĄ WYŁĄCZNE I ZASTĘPUJĄ WSZELKIE INNE GWARANCJE, ZARÓWNO PISEMNE, USTNE, DOROZUMIANE, JAK I USTAWOWE. NIE MA ZASTOSOWANIA ŻADNA DOROZUMIANA GWARANCJA PRZYDATNOŚCI HANDLOWEJ LUB PRZYDATNOŚCI DO OKREŚLONEGO CELU. FIRMA GARLAND NIE UDZIELA GWARANCJI NA ŻADNE PRODUKTY ANI USŁUGI INNYCH PODMIOTÓW.

ŚRODKI ZARADCZE
Odpowiedzialność Firmy Garland za naruszenie jakichkolwiek zobowiązań gwarancyjnych wynikających z poniższych postanowień jest ograniczona do: (i) naprawy lub wymiany sprzętu, którego dotyczy odpowiedzialność, lub w odniesieniu do usług, ponownego wykonania usług; lub (ii) według uznania Garland, zwrotu kwoty zapłaconej za wspomniany sprzęt lub usługi.

Wszelkie naruszenia popełnione przez firmę Garland w odniesieniu do jakiegokolwiek elementu lub jednostki sprzętu lub usług będą uważane za naruszenia dotyczące wyłącznie tego elementu lub jednostki lub usługi.

OGRANICZONA GWARANCJA NA POSZCZEGÓLNE PRODUKTY

Gazowy/elektryczny grill do gotowania dwustronnego:

We wszystkich regionach, gwarancja na brak wad materiałowych i produkcyjnych przez okres dwóch (2) lat od daty zainstalowania produktu lub trzydziestu (30) miesięcy od daty wysyłki z naszej fabryki, w zależności od tego, co nastąpi jako pierwsze, oraz (2) lat w przypadku części i/lub robocizny.

Powyższe stanowi jedyne zobowiązanie Garland w ramach niniejszej Ograniczonej Gwarancji w odniesieniu do sprzętu, produktów i usług. W odniesieniu do sprzętu, materiałów, części i akcesoriów wyprodukowanych przez inne podmioty jedynym obowiązkiem Garland będzie podjęcie uzasadnionych starań w celu uzyskania pełnych korzyści wynikających z gwarancji ich producentów. Garland nie ponosi żadnej odpowiedzialności kontraktowej, deliktowej czy wynikającej z zaniedbania lub innej w odniesieniu do produktów niewyprodukowanych przez Garland.

Uwaga: Warunki gwarancji mogą się różnić w zależności od umowy zawartej w momencie zakupu.

PRZEGLĄD OGÓLNYCH OŚWIADCZEŃ GWARANCYJNYCH
NASZE DZIAŁANIA
Naprawimy lub wymienimy wadliwe urządzenie, komponent lub część.

Taka naprawa lub wymiana zostanie wykonana na koszt Garland, z wyjątkiem kosztów podróży przekraczających rzeczywisty czas (płatne wyłącznie podróże w jedną stronę).

CZĘŚCI ZAMIENNE
Części, 90 dni, bez robocizny. KitchenCare 1-844-724-2273 Faks: 1-812-406-4100

JAK UZYSKAĆ SERWIS GWARANCYJNY
Aby uzyskać serwis gwarancyjny, skontaktuj się z naszym autoryzowanym serwisem fabrycznym.

Aby znaleźć nazwę i lokalizację najbliższego autoryzowanego serwisu fabrycznego, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub zadzwonić na linię serwisową Garland pod numer 1-844-724-2273. Można również wejść na stronę internetową Garland www.garland-group.com, wybrać Serwis, wybrać Lokalizator, wpisać kod pocztowy, aby otrzymać dane autoryzowanego serwisu fabrycznego dla podanego kodu pocztowego. Kontaktując się z serwisem, należy podać numer modelu, numer seryjny, datę zakupu lub instalacji oraz opis problemu. Należy zachować dowód zakupu w celu potwierdzenia daty sprzedaży.

PROCEDURA SKŁADANIA REKLAMACJI GWARANCYJNEJ
Klient jest zobowiązany:
- Niezwłocznie podać sprzedawcy lub autoryzowanemu punktowi serwisowemu Garland numer seryjny urządzenia i rodzaju problemu. Lista autoryzowanych punktów serwisowych znajduje się na stronie internetowej Garland: www.garland-group.com
- Sprawdzić, czy problem wynika z błędu fabrycznego. Nieprawidłowa instalacja, regulacja gazu lub niewłaściwe użytkowanie sprzętu nie są objęte niniejszą Ograniczoną Gwarancją.
- Współpracować z punktem serwisowym, aby serwis gwarancyjny mógł być wykonywany w normalnych godzinach pracy.
- Bezzwłocznie przedłożyć wystarczającą dokumentację w celu uzyskania zwrotu kosztów.

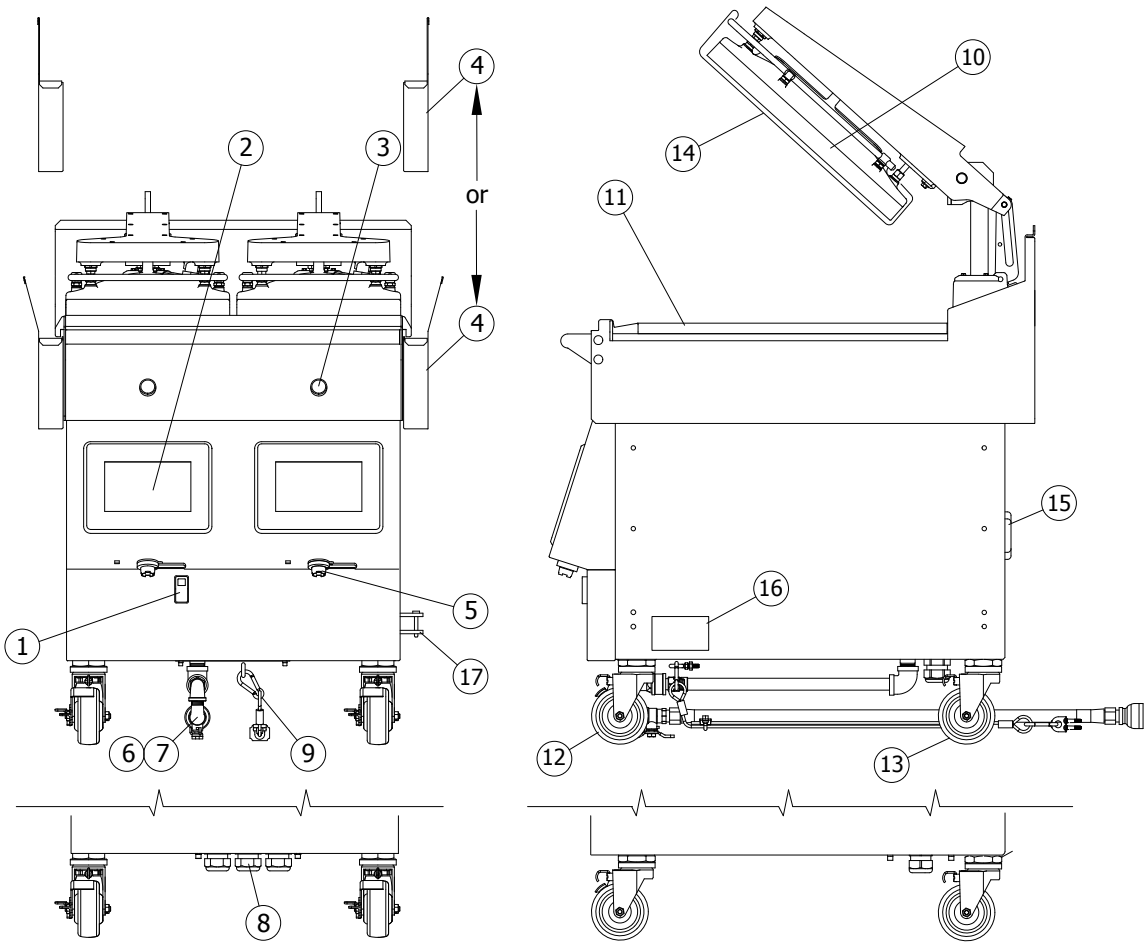
PRAWO WŁAŚCIWE
W przypadku urządzeń, produktów i usług sprzedawanych w Kanadzie niniejsza ograniczona gwarancja podlega prawu prowincji Ontario w Kanadzie; w pozostałych przypadkach niniejsza ograniczona gwarancja podlega prawu stanu Delaware w USA, z wyłączeniem norm kolizyjnych. Niniejszym wyłącza się w całości zastosowanie Konwencji Narodów Zjednoczonych o umowach międzynarodowej sprzedaży towarów do niniejszej Ograniczonej gwarancji.

PROCEDURA SKŁADANIA REKLAMACJI DOTYCZĄCEJ USZKODZENIA W TRANSPORCIE
Należy pamiętać, że przed opuszczeniem fabryki urządzenia Garland są dokładnie sprawdzane i pakowane przez wykwalifikowanych pracowników. Firma transportowa przejmuje pełną odpowiedzialność za bezpieczną dostawę do chwili odbioru sprzętu. Co zrobić, jeśli sprzęt dotrze uszkodzony:

Natychmiast zgłosić roszczenia niezależnie od rozmiaru szkody.

Należy pamiętać, aby na liście przewozowym lub pokwitowaniu odbioru przesyłki umieścić adnotację „widoczna strata lub uszkodzenie" i poprosić o podpis osoby dostarczającej przesyłkę.

Niewidoczna strata lub uszkodzenie: jeżeli uszkodzenie jest zauważalne dopiero po rozpakowaniu sprzętu, należy niezwłocznie (w ciągu 15 dni) powiadomić firmę przewozową i złożyć reklamację z tytułu niewidocznego uszkodzenia.



1. Włącznik zasilania
2. Panel dotykowy easyToUCH™ zapewniający łatwą obsługę
3. Zielony przycisk
   - nacisnąć, aby rozpocząć gotowanie
   - nacisnąć i przytrzymać, aby przerwać
4. Ociekacze tłuszczu
   - z prostymi bokami dla oszczędności miejsca
   - z wywiniętymi bokami do zamocowania dodatkowych uchwytów na narzędzia
5. Złącza USB – do ekranu easyToUCH
6. Złącze dopływu gazu (tylko modele gazowe)
7. Główny zawór odcięcia gazu (tylko modele gazowe) Dostarczany z opcjonalnym zestawem do połączenia przewodu giętkiego.
8. Główne przewody zasilające z wtyczkami
9. Zespół elementu odprężającego (tylko modele gazowe)
10. Płyta górna do gotowania dwustronnego Każdą płytą można sterować oddzielnie.
11. Płyta grilla – płyta do gotowania z trzema (3) niezależnie sterowanymi grzałkami na każdą strefę gotowania
12. Przednie kółka samonastawne – wychylne kółka samonastawne z regulacją wysokości, wyposażone w hamulce i sworznie blokady obrotu
13. Tylne kółka samonastawne – wychylne kółka samonastawne z regulacją wysokości i sworzniami blokady obrotu (bez hamulców)
14. Arkusz materiału zapobiegającego przywieraniu – nieprzywierająca powierzchnia umożliwiająca łatwą obsługę i czyszczenie
15. Wyłączniki automatyczne
16. Lokalizacja tabliczki znamionowej – na tabliczce z numerem seryjnym znajdują się istotne informacje, takie jak numer modelu, numer seryjny oraz parametry elektryczne urządzenia.
    Uwaga: Numer seryjny można również sprawdzić na ekranie sterującym w „Diagnostic Menu" na ekranie „Revision".
17. Uchwyty mocujące płyt grzewczych (opcjonalne)

Elementy wchodzącego w skład nowego grilla nabytego u producenta:

1. Jeden grill 1-płytowy (gazowo-elektryczny) jest wyposażony w następujące elementy:

1-PŁYTOWY		
Nr części	**Opis**	**Liczba**
4527294	Zaciski arkusza materiału zapobiegającego przywieraniu	3
4600722	Wieszak arkusza materiału zapobiegającego przywieraniu	1
4600866	Arkusz materiału zapobiegającego przywieraniu (pudełko)	1
4600415	Wsuwana taca na tłuszcz – lewa LT	1
4600416	Wsuwana taca na tłuszcz – prawa RT	1
4600411	Ociekacze tłuszczu – prawa strona	1
4600418	Ociekacze tłuszczu – lewa strona	1
1838701	Narzędzie do poziomowania płyty górnej	1
4532089	Klucz serwisowy	1
4602107	Formularz uruchomienia grilla kontaktowego firmy Garland	1
4600921	Podręcznik instalacji i obsługi	1

UWAGA: Ilość może się różnić zależnie od modelu.

2. Jeden grill 2-płytowy (gazowo-elektryczny) jest wyposażony w następujące elementy:

2-PŁYTOWY		
Nr części	**Opis**	**Liczba**
4527294	Zaciski arkusza materiału zapobiegającego przywieraniu	6
4600722	Wieszak arkusza materiału zapobiegającego przywieraniu	2
4600866	Arkusz materiału zapobiegającego przywieraniu (pudełko)	1
4600415	Wsuwana taca na tłuszcz – lewa LT	1
4600416	Wsuwana taca na tłuszcz – prawa RT	1
4600411	Ociekacze tłuszczu – prawa strona	1
4600418	Ociekacze tłuszczu – lewa strona	1
1838701	Narzędzie do poziomowania płyty górnej	1
4532089	Klucz serwisowy	1
4602107	Formularz uruchomienia grilla kontaktowego firmy Garland	1
4600921	Podręcznik instalacji i obsługi	1

UWAGA: Ilość może się różnić zależnie od modelu.

3. Jeden grill 2+1-płytowy (gazowo-elektryczny) jest wyposażony w następujące elementy, z wyjątkiem wymienionych krajów:

2+1-PŁYTOWY		
Nr części	**Opis**	**Liczba**
4527294	Zaciski arkusza materiału zapobiegającego przywieraniu	9
4600722	Wieszak arkusza materiału zapobiegającego przywieraniu	3
4600866	Arkusz materiału zapobiegającego przywieraniu (pudełko)	1
4600415	Wsuwana taca na tłuszcz – lewa LT	1
4600416	Wsuwana taca na tłuszcz – prawa RT	1
4600417	Wsuwana taca na tłuszcz – środkowa	1
4600411	Ociekacze tłuszczu – prawa strona	1
4600427	Ociekacze tłuszczu – środek	1
4600418	Ociekacze tłuszczu – lewa strona	1
4601744	Opakowanie elementów mocujących – wer. 1 i 2	1
1838701	Narzędzie do poziomowania płyty górnej	1
4532089	Klucz serwisowy	1
4602107	Formularz uruchomienia grilla kontaktowego firmy Garland	1
4600921	Podręcznik instalacji i obsługi	1

UWAGA: Ilość może się różnić zależnie od modelu.

4. Jeden grill 2+1-płytowy (gazowo-elektryczny) na pojedynczej obudowie jest wyposażony w następujące elementy, z wyjątkiem wymienionych krajów:

2+1-PŁYTOWY W POJEDYNCZEJ OBUDOWIE		
Nr części	**Opis**	**Liczba**
4527294	Zaciski arkusza materiału zapobiegającego przywieraniu	9
4600722	Wieszak arkusza materiału zapobiegającego przywieraniu	3
4600866	Arkusz materiału zapobiegającego przywieraniu (pudełko)	1
4600415	Wsuwana taca na tłuszcz – lewa LT	1
4600416	Wsuwana taca na tłuszcz – prawa RT	1
4600417	Wsuwana taca na tłuszcz – środkowa	1
4600411	Ociekacze tłuszczu – prawa strona	1
4600418	Ociekacze tłuszczu – lewa strona	1
1838701	Narzędzie do poziomowania płyty górnej	1
4532089	Klucz serwisowy	1
4602107	Formularz uruchomienia grilla kontaktowego firmy Garland	1
4600921	Podręcznik instalacji i obsługi	1

UWAGA: Ilość może się różnić zależnie od modelu.

Elementy NIEDOŁĄCZANE przez producenta:

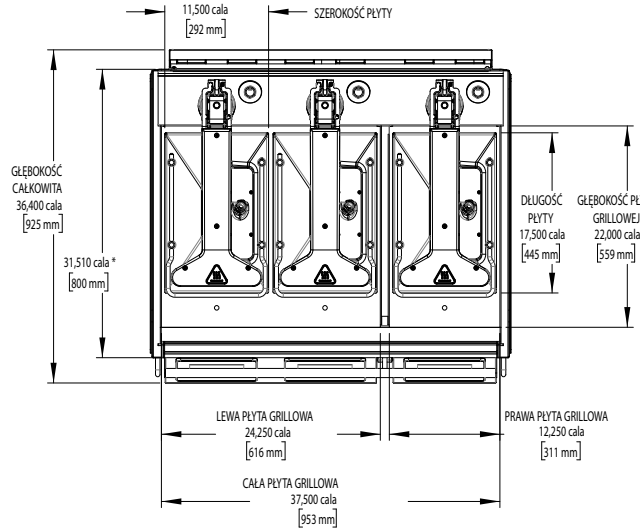
1. Wszelkie niezbędne przewody elektryczne.
2. Wszelkie niezbędne przewody odprowadzania spalin.
3. Wszelkie dodatkowe ociekacze tłuszczu lub prowadnice.

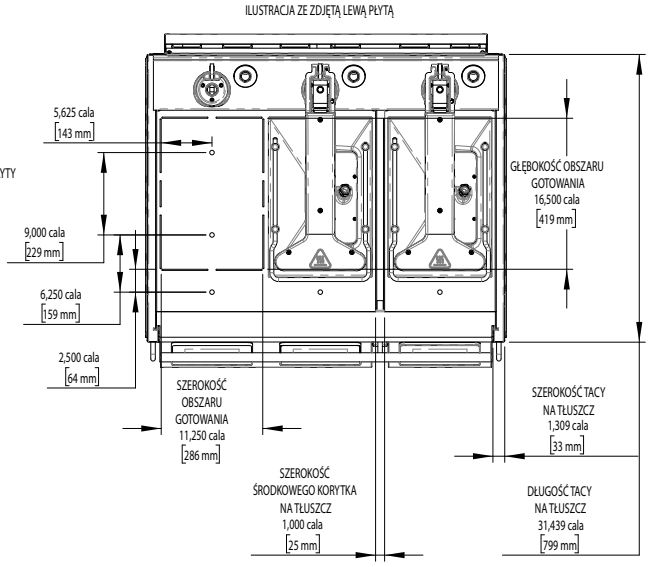
OPISANĄ PROCEDURĘ INSTALACJI MOŻE PRZEPROWADZIĆ:

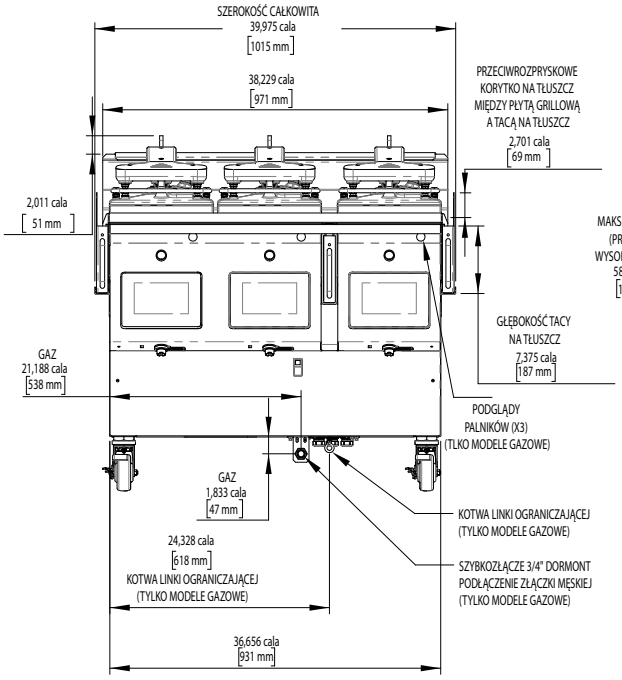
- Centrum serwisowe autoryzowane przez producenta.
- Monter posiadający odpowiednie uprawnienia zatwierdzony przez firmę Garland.
- Licencjonowany instalator zatrudniony przez nabywcę grilla.
- Aby uzyskać więcej szczegółów, skontaktuj się z lokalnym autoryzowanym centrum serwisowym firmy Garland.

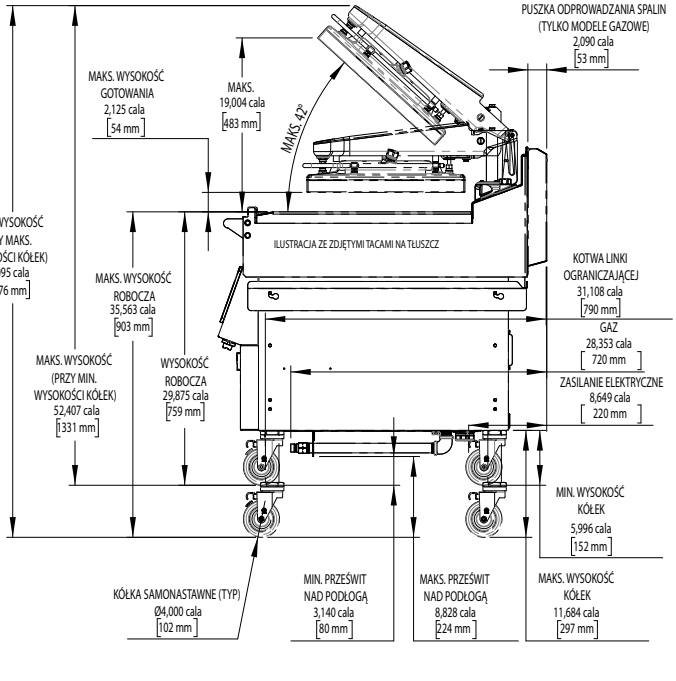
Specyfikacja wymiarowa 2+1-płytowego grilla w pojedynczej obudowie

Model: M(E/G)-3PX









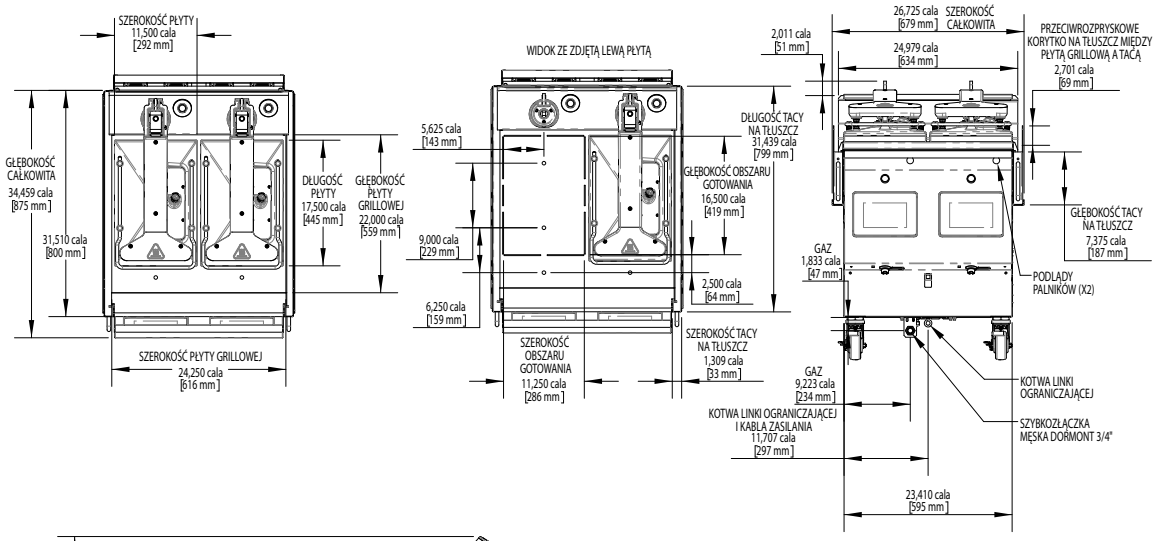
Model	Wysokość*		Szerokość**		Głębokość	
M(E/G)-3PX	32 cale	812 mm	38 cali	965,2 mm	34,5 cala – bez komina	876 mm – bez komina
					35,8 cala – z kominem (modele gazowe)	909 mm – z kominem (modele gazowe)

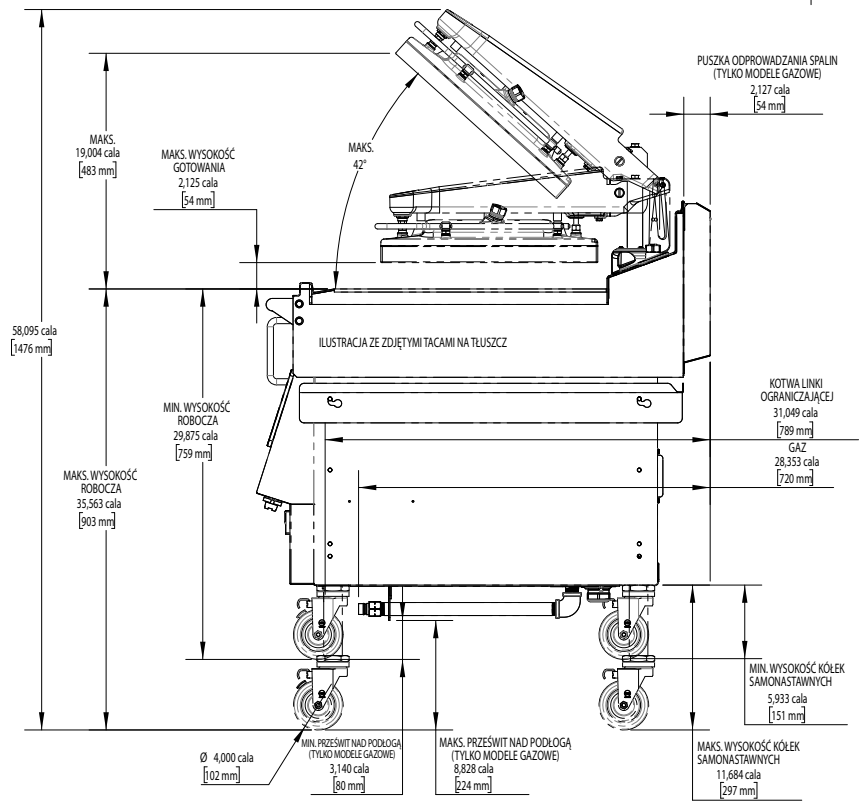
* Wysokość bez kółek samonastawnych

** Bez ociekaczy tłuszczu

Specyfikacja wymiarowa wersji 2-płytowej

Model: M(E/G)-2P





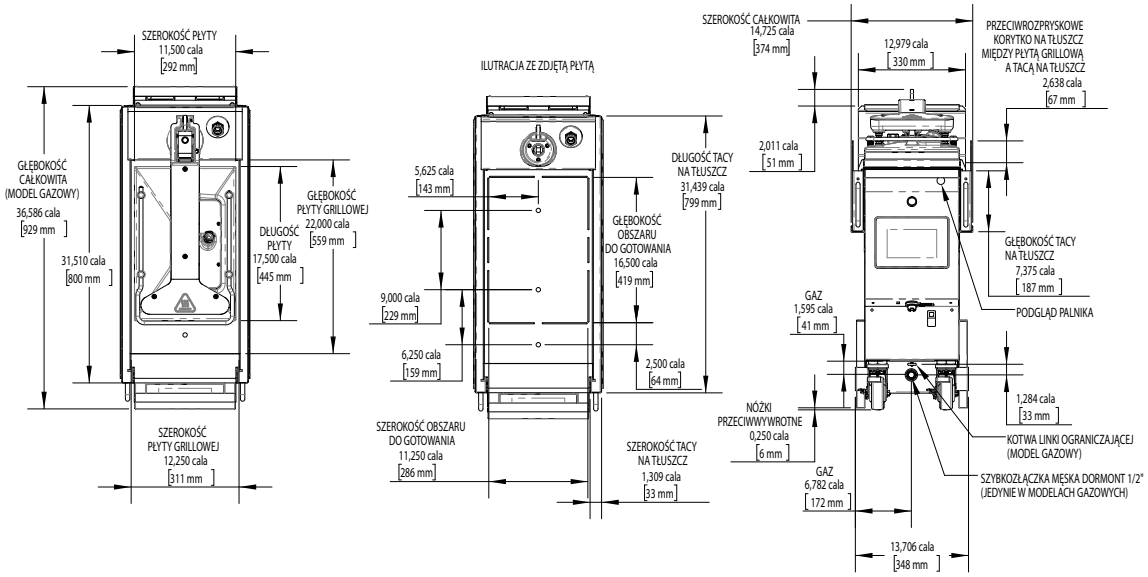
Model	Wysokość*		Szerokość**		Głębokość	
M(E/G)-2P	32 cale	812 mm	24 cale	610 mm	34,5 cala – bez komina	876 mm – bez komina
					35,8 cala – z kominem (modele gazowe)	909 mm – z kominem (modele gazowe)

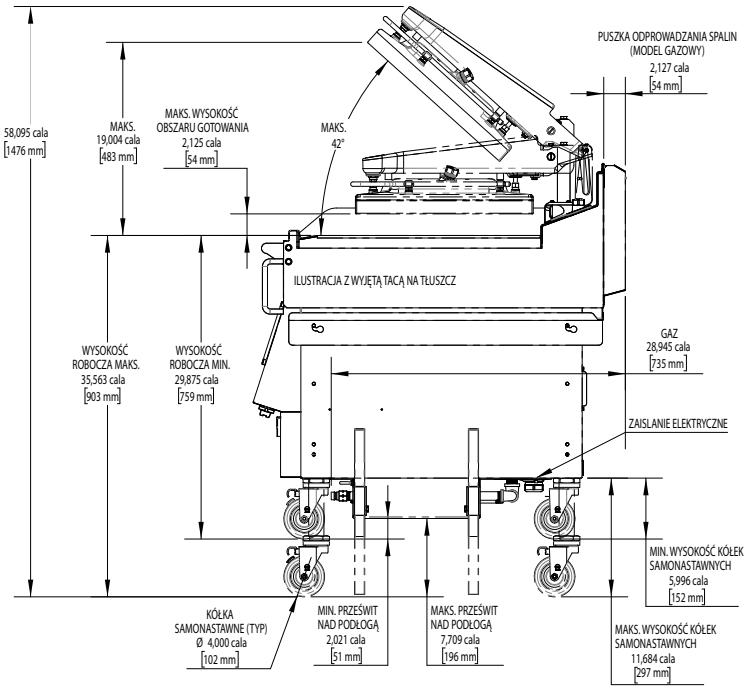
* Wysokość bez kółek samonastawnych

** Bez ociekaczy tłuszczu

Specyfikacja wymiarowa wersji 1-płytowej

Model: M(E/G)-1P





Model	Wysokość*		Szerokość**		Głębokość	
M(E/G)-1P	32 cale	812 mm	13,7 cala	305 mm	34,5 cala – bez komina	876 mm – bez komina
					35,8 cala – z kominem (modele gazowe)	909 mm – z kominem (modele gazowe)

* Wysokość bez kółek samonastawnych

** Bez ociekaczy tłuszczu

Parametry zasilania elektrycznego – WYE, (CE – modele gazowe)

Modele MG-1P CE (gazowe)					
Model	Napięcie 3N~(WYE) 50/60 Hz	Pobór całkowity (A)			Moc (kW)
		L1	L2	L3	
1 Płyta grzewcza	220 V/380 V	12,1	4,7	0,1	3,4
	230 V/400 V	11,3	4,7	0,1	3,4
	240 V/415 V	11,3	4,7	0,1	3,4

Modele MG-2P CE (gazowe)					
Model	Napięcie 3N~(WYE) 50/60 Hz	Pobór całkowity (A)			Moc (kW)
		L1	L2	L3	
2 Płyta grzewcza	220 V/380 V	4,7	12,1	15,8	6,7
	230 V/400 V	4,7	11,3	15,2	6,8
	240 V/415 V	4,7	11,3	15,2	6,8

Modele MG-3PX CE (gazowe)					
Model	Napięcie 3N~(WYE) 50/60 Hz	Pobór całkowity (A)			Moc (kW)
		L1	L2	L3	
3 Płyta grzewcza	220 V/380 V	15,6	15,6	15,9	10,0
	230 V/400 V	15,0	15,0	15,3	10,1
	240 V/415 V	15,0	15,0	15,3	10,1

Parametry zasilania elektrycznego – Delta (modele gazowe)

Modele MG-1P (gazowe)					
Model	Napięcie 3~(DELTA) 50/60 Hz	Pobór całkowity (A)			Moc (kW)
		L1	L2	L3	
1 Płyta grzewcza	200 V	13,9	16,6	4,8	3,4
	208 V	13,5	16,2	4,9	3,5
	220 V	12,1	14,6	4,8	3,4
	230 V	11,3	13,8	4,8	3,4
	240 V	11,3	13,8	4,8	3,4

Modele MG-2P (gazowe)					
Model	Napięcie 3~(DELTA) 50/60 Hz	Pobór całkowity (A)			Moc (kW)
		L1	L2	L3	
2 Płyta grzewcza	200 V	19,5	16,7	26,7	6,8
	208 V	19,2	16,3	26,2	6,9
	220 V	17,8	14,7	24,0	6,7
	230 V	17,1	13,9	23,0	6,8
	240 V	17,0	13,6	22,7	6,8

Modele MG-3P (gazowe)					
Model	Napięcie 3~(DELTA) 50/60 Hz	Pobór całkowity (A)			Moc (kW)
		L1	L2	L3	
3 Płyta grzewcza	200 V	29,5	29,8	29,8	10,2
	208 V	29,0	29,3	29,3	10,4
	220 V	26,8	27,1	27,1	10,1
	230 V	25,7	26,0	26,0	10,2
	240 V	25,3	25,6	25,6	10,1

Modele MG (gazowe) – z wyłączoną przednią grzałką					
Model	Napięcie 3~(DELTA) 50/60 Hz	Pobór całkowity (A)			Moc (kW)
		L1	L2	L3	
MG-1P	200 V	13,9	13,9	0,0	2,6
MG-2P		13,9	13,9	23,4	5,2
MG-3PX		23,4	23,4	23,4	7,9

Parametry zasilania elektrycznego – WYE, (CE – modele elektryczne)

Modele ME-1P CE (elektryczne)					
Model	Napięcie 3N~(WYE) 50/60 Hz	Pobór całkowity (A)			Moc (kW)
		L1	L2	L3	
1 Płyta grzewcza	220 V/380 V	12,1	15,3	13,9	7,6
	230 V/400 V	11,3	15,1	13,9	7,6
	240 V/415 V	11,3	14,7	13,9	7,6

Modele ME-2P CE (elektryczne)					
Model	Napięcie 3N~(WYE) 50/60 Hz	Pobór całkowity (A)			Moc (kW)
		L1	L2	L3	
2P Wejście 1	220 V/380 V	23,7	24,3	25,7	15,1
	230 V/400 V	22,0	23,2	25,2	15,2
	240 V/415 V	21,3	22,3	25,0	15,1
2P Wejście 2 Przewód 1	220 V/380 V	15,3	13,8	12,2	7,6
	230 V/400 V	15,1	13,8	11,3	7,6
	240 V/415 V	14,7	13,8	11,3	7,6
2 Płyta grzew-cza Wejście 2 Przewód 2	220 V/380 V	13,8	12,1	15,5	7,6
	230 V/400 V	13,8	11,3	15,3	7,6
	240 V/415 V	13,8	11,3	14,9	7,6

Modele ME-3PX CE (elektryczne)					
Model	Napięcie 3N~(WYE) 50/60 Hz	Pobór całkowity (A)			Moc (kW)
		L1	L2	L3	
3PX Wejście 1	220 V/380 V	35,1	35,1	35,4	22,7
	230 V/400 V	33,2	33,2	33,5	22,8
	240 V/415 V	32,1	32,1	32,4	22,7
3PX Wejście 2 Przewód 1	220 V/380 V	15,3	13,8	12,1	7,6
	230 V/400 V	15,1	13,8	11,3	7,6
	240 V/415 V	14,7	13,8	11,3	7,6
3PX Wejście 2 Przewód 2	220 V/380 V	24,3	25,5	24,0	15,1
	230 V/400 V	23,2	25,0	22,3	15,2
	240 V/415 V	22,3	24,8	21,6	15,1
3PX Wejście 3 Przewód 1	220 V/380 V	15,3	13,8	12,1	7,6
	230 V/400 V	15,1	13,8	11,3	7,6
	240 V/415 V	14,7	13,8	11,3	7,6
3PX Wejście 3 Przewód 2	220 V/380 V	12,1	15,3	13,8	7,6
	230 V/400 V	11,3	15,1	13,8	7,6
	240 V/415 V	11,3	14,7	13,8	7,6
3PX Wejście 3 Przewód 3	220 V/380 V	13,8	12,1	15,6	7,6
	230 V/400 V	13,8	11,3	15,4	7,6
	240 V/415 V	13,8	11,3	15,0	7,6

Parametry zasilania elektrycznego – Delta (modele elektryczne)

Modele ME-1P (elektryczne)					
Model	Napięcie 3L (DELTA) 50/60 Hz	**Pobór całkowity (A)**			Moc (kW)
		L1	L2	L3	
1 Płyta grzewcza	200 V	23,5	24,6	24,4	7,7
	208 V	23,2	24,3	24,1	7,8
	220 V	21,5	22,8	22,3	7,6
	230 V	20,7	22,3	21,4	7,6
	240 V	20,6	22,0	20,9	7,6

Modele ME-2P (elektryczne)					
Model	Napięcie 3L (DELTA) 50/60 Hz	**Pobór całkowity (A)**			Moc (kW)
		L1	L2	L3	
2P Wejście 1	200 V	46,9	46,5	46,5	15,6
	208 V	45,7	45,3	45,3	15,6
	220 V	41,1	41,1	41,1	15,1
	230 V	38,1	38,8	38,8	15,2
	240 V	37,0	37,8	37,8	15,1

Modele ME-3PX (elektryczne)					
Model	Napięcie 3L (DELTA) 50/60 Hz	**Pobór całkowity (A)**			Moc (kW)
		L1	L2	L3	
3PX Wejście 2 Przewód 1	200 V	24,5	24,3	23,5	7,7
	208 V	24,2	24,0	23,2	7,8
	220 V	22,7	22,2	21,5	7,6
	230 V	22,2	21,3	20,7	7,6
	240 V	21,9	20,8	20,2	7,6
3PX Wejście 2 Przewód 2	200 V	46,9	46,6	46,6	15,6
	208 V	45,7	45,4	45,4	15,6
	220 V	41,1	41,2	41,2	15,1
	230 V	38,1	38,9	38,9	15,2
	240 V	37,0	37,9	37,9	15,1

Specyfikacja zasilania gazowego

SPECYFIKACJA ZASILANIA GAZOWEGO – MODELE ZATWIERDZONE PRZEZ CSA				
RODZAJ GAZU	WARTOŚĆ OPAŁOWA	LICZBA WOBBEGO	CIĘŻAR WŁAŚCIWY	NORMA
	Btu/ft³	Btu/ft³		
GAZ ZIEMNY	1075	1333,37	0,650	ANSI Z83.11-2016 / CSA 1.8-2016
PROPAN	2500	2008,5	1,550	
BUTAN (DO LPG)	3200	2262,74	2,000	
13A JAPOŃSKI GAZ ZIEMNY	1208 (45 MJ/m³)	1512,36 (56,34 MJ/m³)	0,638	JIA D 001-07 (ZAŁĄCZNIK 4)

PARAMETRY ZASILANIA GAZOWEGO – MODELE Z OZNAKOWANIEM CE					
RODZAJ GAZU	GRUPA	WARTOŚĆ OPAŁOWA	LICZBA WOBBEGO	GĘSTOŚĆ WZGLĘDNA	NORMA
		MJ/m³	MJ/m³		
G20	H, E, E_S	34,02	45/67	0/555	EN 437:2018
G25	L, LL, E_i	29,25	37,38	0,612	
G25.3	K	29,92	38,49	0,604	
G30	B	116,09	80,58	2,075	
G31	P	88,00	70,69	1,550	
G30/31	B/P	W ZAKRESIE G30 I G31 (GRUPA B I P) POWYŻEJ			

STANDARDOWE PARAMETRY GAZOWE/SPECYFIKACJE DLA MODELI ZATWIERDZONYCH PRZEZ CSA													
RODZAJ GAZU	NORMA WYSOKOŚĆ	PRĘDKOŚĆ WENTYLATORA OBR./MIN		USTAWIENIE WYŁĄCZNIKA CIŚNIENIOWEGO		ZASILANIE/ PALNIK	ZASILANIE CAŁKOWITE/ BTU URZĄDZENIA			CIŚNIENIE ZASILANIA	CIŚNIENIE ŁADOWANIA	ROZMIAR WTRYSKIWACZA	
	STOPY	ZAPŁON	SPALANIE	CALE SŁ. WODY ZAMK./OTW.	KOD KOLORYSTYCZNY	BTU URZĄDZENIA	12 CALI GRILL	24 CALE GRILL	36 CALI GRILL	CALE SŁ. WODY	CALE SŁ. WODY	NR	mm
GAZ ZIEMNY	0-4500	11 500	13 500	0,15 / 0,07	SZARY	12 000	24 000	48 000	72 000	7,0	4,0	52	
13A JAPOŃSKI GAZ ZIEMNY	0-4500	11 500	13 500	0,15 / 0,07	SZARY	12 000	24 000	48 000	72 000	8,0	3,0	52	
PROPAN	0-4500	10 500	13 500	0,15 / 0,07	SZARY	11 500	23 000	46 000	69 000	11,0	4,0		1,3
BUTAN/LPG	0-4500	10 500	13 500	0,15 / 0,07	SZARY	12 000	24 000	48 000	72 000	11,0	3,5		1,3

STANDARDOWE PARAMETRY ZASILANIA GAZOWEGO / SPECYFIKACJE DLA MODELI Z OZNAKOWANIEM CE														
RODZAJ GAZU	GRUPA	REGULACJA WYSOKOŚCI	PRĘDKOŚĆ WENTYLATORA OBR./MIN		USTAWIENIA PRZEŁĄCZNIKA CIŚNIENIA		ZASILANIE/ PALNIK	ZASILANIE CAŁKOWITE/ kW			CIŚNIENIE ZASILAJĄCE	CIŚNIENIE ŁADOWANIA	ROZMIAR WTRYSKIWACZA	
		METRY	ZAPŁON	SPALANIE	CALE SŁ. WODY ZAMK./OTW.	KOD KOLORYSTYCZNY	kW	12 CALI GRILL	24 CALE GRILL	36 CALI GRILL	MBAR	MBAR	NR	mm
GAZ ZIEMNY G20	H, E	0-1372	11 500	13 500	0,51 / 0,38	ZIELONY	3,2	6,4	12,8	19,2	ZOB. TABELA CIŚNIENIA ZASILANIA	10,0	52	(1,61)
GAZ ZIEMNY G25	L, LL, E	0-1372	11 500	13 500	0,51 / 0,38	ZIELONY	3,2	6,4	12,8	19,2		13,7	52	(1,61)
GAZ ZIEMNMY G25,3	K	0-1372	11 500	13 500	0,51 / 0,38	ZIELONY	3,2	6,4	12,8	19,2		13,7	52	(1,61)
PROPAN G31	P	0-1372	10 500	13 500	0,51 / 0,38	ZIELONY	3,4	6,8	13,6	20,4		10,0		1,3
BUTAN G30	B	0-1372	10 500	13 500	0,51 / 0,38	ZIELONY	3,5	7,0	14,0	21,0		8,7		1,3
G30/31 LPG	B/P	0-1372	10 500	13 500	0,51 / 0,38	ZIELONY	3,5	7,0	14,0	21,0		8,7		1,3

Obowiązuje dla urządzeń zainstalowanych na wysokości do 1372 m n.p.m. W przypadku instalacji na większych wysokościach należy zapoznać się z informacjami dotyczącymi dużych wysokości podanymi w niniejszej instrukcji.

Gazy CE – Wymagania dotyczące ciśnienia zasilania według typu gazu i kraju przeznaczenia						
	RODZAJ GAZU		KRAJ PRZEZNACZENIA	KATEGORIE	UWAGI	CIŚNIENIE ZASILANIA (mbar)
	GAZ	GRUPA				
GAZY 2. RODZINY (GAZ ZIEMNY)	G20	H,E	CY, DK, EE, FI, NO, PL, PT, SE, SK, TR	II2H3B/P		20
			ES, GB, IE	II2H3P		20
			AT, CH, CZ, GR, HR, IT, LT, SI, SK	II2H3P lub II2H3B/P		20
			RO	II2H3P lub II2H3B/P lub II2E3B/P		20
			PL	II2E3P lub II2E3B/P		20
			NL	II2EK3P lub II2EK3B/P lub I2H		20
			DE	II2R3R*	*Do I2E	20
			PT	II2R3R*	*DO I2H	20
			LV	I2H		20
			LU	I2E lub I2H		20
			HU	I2H		25
			BE	II2E(R)3P lub II2E(R)3B/P		20⇆25
			FR*	II2H3P lub II2Esi3P*	*ZAKRES E_S DO 20⇆25	20 LUB 20⇆25*
	G25	L, LL, E	RO	II2L3P lub II2L3B/P		25
			DE	II2R3R*	*DO I2LL	20
			BE	II2E(R)3P lub II2E(R)3B/P		20⇆25
			FR*	II2L3P lub II2Esi3P*	*ZAKRES E_i DO 20⇆25	20 LUB 20⇆25*
	G25.3	K	NL	II2EK3P lub II2EK3B/P		25
GAZY 3. RODZINY (PROPANM BUTAN I LPG)	G31	P	CZ, NL	II2H3P lub II2EK3P	PROPAN	30/37/50
			RO	II2H3P lub II2L3P		30
			HU	I3P		30
			GR, HR, IE, IT, LT, SI	II2H3P		37
			PL	II2E3P		37
			PT	II2R3R		37
			CH, ES, GB, SK	II2H3P		37/50
			BE	II2E(R)3P		37/50
			FR	II2H3P lub II2Esi3P lub II2L3P		37/50
			AT	II2H3P		50
			DE	II2R3R		50
	G30	B	ES, FR, GB, HU, IE	I3B	BUTAN	30, 28-30
			PT	II2R3R		30, 28-30
	G30/31	B/P	DK, EE, FI, HR, IT, LT, NO, SE, SI, TR	II2H3B/P	LPG	30
			PL	II2E3B/P		30
			RO	II2H3B/P lub II2E3B/P lub II2L3B/P		30
			BE	II2E(R)3B/P		30
			FR, HU	I3B/P		30
			NL	II2EK3B/P		30
			CY, CZ, GR, SK	II2H3B/P		30/50
			DE	II2R3R		50
			AT, CH	II2H3B/P		50

Aby określić typ gazu dla urządzenia, należy zapoznać się z tabliczką znamionową. Do tego urządzenia można podłączać wyłącznie gaz typu podanego na tabliczce znamionowej. W miejscach, w których sprzedawane są urządzenia kategorii II, możliwa jest konwersja między rodzajami gazu. Zob. informacje o zestawie do konwersji zamieszczone w niniejszej instrukcji.

Określanie konfiguracji urządzenia dla grilli gazowych:

Jeśli grill został dostarczony z następującymi etykietami, został on skonfigurowany dla standardowej wysokości, która wynosi 0–4500 stóp. (0–1372 m).

NOTICE

This appliance is certified for use within the elevation range listed below.

0 - 4500 FT
(0 - 1372 m)

nstallation and use of this appliance outside of this range is not permitted and may result in property damage, injury or death. Alteration of this appliance is not permitted without the use of a ertified conversion kit and must be done by a qualified technician.

AFFIX ABOVE RATING PLATE

AVIS

Cet appareil est certifié pour utilisation dans la gamme d'élévation listés ci-dessous.

0 - 4500 FT
(0 - 1372 m)

L'installation et l'utilisation de cet appareil en dehors de cette gamme n'es pas permis et peut entraîner des dommages matériels, des blessures ou l mort. L'altération de cet appareil n'est pas autorisée sans l'utilisation d'un kit de conversion certifiés et doit être effectué par un technicien qualifié.

APPOSER AU-DESSUS DE LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE

4601829, RE

FAN SPEED SETTINGS BY GAS TYPE FOR INSTALLATIONS UP TO 4500FT / 1372m
Réglages de la vitesse du ventilateur par type de gaz pour les installations jusqu'à 4500FT / 1372m

FAN SPEED / Vitesse du Ventilateur	GAS TYPE / Type de Gaz				
	NATURAL GAS / Gaz Naturel			PROPANE	BUTANE LPG / GPL
	G20	G25 / G25.3	13A	G31	G30
IGNITION / Allumage	11,500 RPM			10,500 RPM	
COMBUSTION / Combustion	13,500 RPM			13,500 RPM	

REMOVE LABEL FOR HIGH ALTITUDE INSTALLATIONS / ENLEVER L'ÉTIQUETTE POUR LES INSTALLATIONS DE HAUTE ALTITUDE

4604133, REV

Jeśli grill został dostarczony z następującą etykietą, został on skonfigurowany do pracy na dużych wysokościach. Wysokość i rodzaj gazu dla urządzenia są wskazane przez perforację w linijce „Appliance Set For". Na przykład na etykiecie pokazanej poniżej, urządzenie jest skonfigurowane dla gazu ziemnego w zakresie od 7001 do 9500 stóp (2135 do 2896 metrów).

NOTICE - HIGH ALTITUDE INSTALLATIONS / AVIS - HAUTE ALTITUDE INSTALLATIONS

The table below lists the elevation range that this appliance has been set to operate within. This appliance is only certified for use within the elevation range indicated below. Installation and use of this appliance outside of this range is not permitted and may result in property damage, injury or death. Alteration of this appliance is not permitted without the use of a certified conversion kit and must be done by a qualified technician.

Le tableau ci-dessous répertorie la gamme d'élévation que cet appareil a été conçu pour fonctionner à. Cet appareil est uniquement certifié pour utilisation dans la gamme d'élévation indiqué ci-dessous. Installation et utilisation de cet appareil en dehors de cette gamme est interdite et peut entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort. Altération de cet appareil est interdite sans l'utilisation d'un kit de conversion certifié et doit être effectué par un technicien qualifié.

NATURAL GAS / G20

ELEVATION RANGE / GAMME D'ELEVATION	4501 - 7000 FT (1373 - 2134 m)	7001 - 9500 FT (2135 - 2896 m)	9501 - 12000 FT (2897 - 3658 m)
FAN SPEED / IGNITION	11,500 RPM	11,500 RPM	11,500 RPM
VITESSE DU VENTILATEUR / COMBUSTION	13,750 RPM	14,250 RPM	14,750 RPM
INPUT PER BURNER / PUISSANCE PAR BRULEUR	10,375 BTU (3 04 kW)	10,250 BTU (3 00 kW)	9,750 BTU (2 86 kW)
PRESSURE SWITCH / INTERRUPTEUR DE PRESSION	0.15 "WC (37.3 Pa)	0.15 "WC (37.3 Pa)	0.15 "WC (37.3 Pa)
APPLIANCE SET FOR / APPAREIL FIXE POUR	■	●	■

PROPANE GAS / G31

ELEVATION RANGE / GAMME D'ELEVATION	4501 - 7000 FT (1373 - 2134 m)	7001 - 9500 FT (2135 - 2896 m)	9501 - 12000 FT (2897 - 3658 m)
FAN SPEED / IGNITION	10,500 RPM	10,500 RPM	10,500 RPM
VITESSE DU VENTILATEUR / COMBUSTION	14,000 RPM	14,750 RPM	15,500 RPM
INPUT PER BURNER / PUISSANCE PAR BRULEUR	10,500 BTU (3 08 kW)	10,375 BTU (3 04 kW)	9,875 BTU (2 89 kW)
PRESSURE SWITCH / INTERRUPTEUR DE PRESSION	0.15 "WC (37.3 Pa)	0.15 "WC (37.3 Pa)	0.15 "WC (37.3 Pa)
APPLIANCE SET FOR / APPAREIL FIXE POUR	■	■	■

AFFIX BELOW RATING PLATE / APPOSER AU-DESSOUS DE LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE

4604014, REV

Uwaga: Konwersja musi zostać przeprowadzona przez wykwalifikowanego technika przy użyciu jednego z poniższych zatwierdzonych zestawów.

ZESTAWY DO KONWERSJI RODZAJU GAZU ZATWIERDZONE PRZEZ CSA I Z OZNAKOWANIEM CE		
ZESTAW DO KONWERSJI NR 4604449		
DLA WSZYSTKICH URZĄDZEŃ ZATWIERDZONYCH PRZEZ CSA I Z OZNAKOWANIEM CE		
ZESTAW TEN JEST UŻYWANY DO KONWERSJI URZĄDZEŃ ZATWIERDZONYCH PRZEZ CSA Z PROPANU NA BUTAN/LPG ORAZ URZĄDZEŃ Z OZNAKOWANIEM CE Z G31 NA G30 I ODWROTNIE, NIEZALEŻNIE OD ROZMIARU. ZESTAW ZAWIERA NASTĘPUJĄCE ELEMENTY:		
NR CZĘŚCI	**OPIS**	**LICZBA**
4601828	ETYKIETA – RODZAJ GAZU PRO/G31	6
4604013	ETYKIETA – RODZAJE GAZU BUTAN (G30), LPG (G30/31)	6
4604457	ETYKIETA – DEKLARACJA KONWERSJI, MG/XPG	1
4604460	ETYKIETA – ZESTAW DO KONWERSJI PRO/G31 NA LPG/G31 I ODWROTNIE (WSZYSTKIE ROZMIARY)	1
4604461	INSTRUKCJE – KONWERSJA PRO/G31 NA LPG/G30 I ODWROTNIE, MG/XPG	1

ZESTAW DO KONWERSJI NR 4604450		
DLA WSZYSTKICH URZĄDZEŃ ZATWIERDZONYCH PRZEZ CSA I Z OZNAKOWANIEM CE		
ZESTAW TEN SŁUŻY DO KONWERSJI URZĄDZEŃ Z GAZU ZIEMNEGO (G20, G25, G25,3, 13A) NA PROPAN (G31) LUB BUTAN/LPG (G30) NIEZALEŻNIE OD WIELKOŚCI. ZESTAW ZAWIERA NASTĘPUJĄCE ELEMENTY:		
NR CZĘŚCI	**OPIS**	**LICZBA**
4601828	ETYKIETA – RODZAJ GAZU PRO/G31	6
4604013	ETYKIETA – RODZAJE GAZU BUTAN (G30), LPG (G30/31)	6
4602998	ETYKIETA – ROZMIAR DYSZY 1,3 MM	6
4602858	ZŁĄCZE DO DYSZY 1,3 MM	6
4604457	ETYKIETA – DEKLARACJA KONWERSJI, MG/XPG	1
4604462	ETYKIETA – ZESTAW DO KONWERSJI Z GAZU ZIEMNEGO NA PROPAN LUB BUTAN/LPG (WSZYSTKIE ROZMIARY)	1
4604463	INSTRUKCJE – KONWERSJA GAZU ZIEMNEGO NA PROPAN LUB BUTAN/LPG, MG/XPG	1

ZESTAW DO KONWERSJI NR 4604451		
DLA WSZYSTKICH URZĄDZEŃ ZATWIERDZONYCH PRZEZ CSA I Z OZNAKOWANIEM CE		
ZESTAW TEN JEST UŻYWANY DO KONWERSJI URZĄDZEŃ Z PROPANU (G31) LUB BUTANU/LPG (G30, G30/31) NA GAZ ZIEMNY (G20, G25, G25,3, 13A) NIEZALEŻNIE OD WIELKOŚCI. ZESTAW ZAWIERA NASTĘPUJĄCE ELEMENTY:		
NR CZĘŚCI	**OPIS**	**LICZBA**
4601808	ETYKIETA – RODZAJ GAZU: GAZ ZIEMNY/G20	6
4601827	ETYKIETA – RODZAJ GAZU: JAPOŃSKI 13A	6
4604135	ETYKIETA – RODZAJE GAZU: G25 LUB G25,3	6
4602999	ETYKIETA – ROZMIAR DYSZY NR 52	6
4602857	ZŁĄCZE DYSZY NR 52	6
4604457	ETYKIETA – DEKLARACJA KONWERSJI, MG/XPG	1
4604464	ETYKIETA – ZESTAW DO KONWERSJI PROPANU LUB BUTANU/LPG NA GAZ ZIEMNY (WSZYSTKIE ROZMIARY)	1
4604465	INSTRUKCJE – PRZELICZANIE PRO LUB BUTANU/LPG NA GAZ ZIEMNY, MG/XPG	1

ZESTAW DO KONWERSJI Z OZNAKOWANIEM CE		
ZESTAW DO KONWERSJI NR 4604448		
DLA WSZYSTKICH URZĄDZEŃ Z OZNAKOWANIEM CE		
TEN ZESTAW JEST UŻYWANY DO KONWERSJI URZĄDZEŃ Z OZNAKOWANIEM CE Z G20 NA G25 I ODWROTNIE NIEZALEŻNIE OD WIELKOŚCI. ZESTAW ZAWIERA NASTĘPUJĄCE ELEMENTY:		
NR CZĘŚCI	**OPIS**	**LICZBA**
4604135	ETYKIETA – RODZAJE GAZU: G25 LUB G25,3	6
4601808	ETYKIETA – RODZAJ GAZU: GAZ ZIEMNY/G20	6
4604457	ETYKIETA – DEKLARACJA KONWERSJI, MG/XPG	1
4604458	ETYKIETA – ZESTAW DO KONWERSJI Z G20 NA G25 I ODWROTNIE (WSZYSTKIE ROZMIARY)	1
4604459	INSTRUKCJE – PRZELICZANIE G20 NA G25 I ODWROTNIE, MG/XPG	1

USTAWIENIA GAZU NA DUŻEJ WYSOKOŚCI/SPECYFIKACJE DLA MODELI ZATWIERDZONYCH PRZEZ CSA													
RODZAJ GAZU	REGULACJA WYSOKOŚCI	PRĘDKOŚĆ WENTYLATORA OBR./MIN		USTAWIENIA PRZEŁĄCZNIKA CIŚNIENIA		[1]ZASILANIE/ PALNIK	[2]ZASILANIE CAŁKOWITE/ URZĄDZENIE BTU			CIŚNIENIE ZASILAJĄCE ŁADOWANIA	CIŚNIENIE ŁADOWANIA	ROZMIAR WTRYSKIWACZA	
	STOPY	ZAPŁON	SPALANIE	CALE SŁ. WODY ZAMK./OTW.	KOD KOLORU	BTU URZĄDZENIA	12 CALI GRILL	24 CALE GRILL	36 CALI GRILL	CALE SŁ. WODY	CALE SŁ. WODY	NR	mm
GAZ ZIEMNY	4501–7000	11 500	13 750	0,15 / 0,07	SZARY	10 375	20 750	41 500	62 250	7,0	4,0	52	X
	7001–9500	11 500	14 250			10 250	20 500	41 000	61 500				
	9500–12000	11 500	14 750			9750	19 500	39 000	58 500				
PROPAN	4501–7000	10 500	14 000	0,15 / 0,07	SZARY	10 500	21 000	42 000	63 000	11,0	10,0 8,7 8,7	X	1,3
	7001–9500	10 500	14 750			10 375	20 750	41 500	62 250				
	9500–12000	10 500	15 500			9 875	19 750	39 500	59 250				
[1] ZASILANIE NA PALNIK W OPARCIU O ŚRODKOWĄ WARTOŚĆ ZAKRESU WYSOKOŚCI, [2] OBLICZONE W OPARCIU O ZASILANIE/PALNIK													

USTAWIENIA GAZU NA DUŻYCH WYSOKOŚCIACH/SPECYFIKACJE DLA MODELI Z OZNAKOWANIEM CE														
RODZAJ GAZU	GRUPA	REGULACJA WYSOKOŚCI	PRĘDKOŚĆ WENTYLATORA OBR./MIN		USTAWIENIA PRZEŁĄCZNIKA CIŚNIENIA		ZASILANIE/ PALNIK	ZASILANIE CAŁKOWITE/ kW			CIŚNIENIE ZASILAJĄCE ŁADOWANIA	CIŚNIENIE ŁADOWANIA	ROZMIAR WTRYSKIWACZA	
		METRY	ZAPŁON	SPALANIE	CALE SŁ. WODY ZAMK./OTW.	KOD KOLORU	kW	12 CALI GRILL	24 CALE GRILL	36 CALI GRILL	mBar	mBar	NR	mm
GAZ ZIEMNY G20	H, E	1373–2134	11 500	13 750	0,15 / 0,07	SZARY	3,04	6,4	12,16	18,24	ZOB. TABELA CIŚNIENIA ZASILANIA	10,0	52	(1,61)
		2135–2896	11 500	14 250			3,00	6,4	12,00	18,00				
		2897–3658	11 500	14 750			2,86	6,4	11,44	17,16				
PROPAN G31	P	1373–2134	10 500	14 000	0,15 / 0,07	SZARY	3,08	6,8	12,32	18,48		10,0		1,3
		2135–2896	10 500	14 750			3,04	7,0	12,16	18,24				
		2897–3658	10 500	15 500			2,89	7,0	11,56	17,34				
[1] ZASILANIE NA PALNIK W OPARCIU O ŚRODKOWĄ WARTOŚĆ ZAKRESU WYSOKOŚCI, [2] OBLICZONE W OPARCIU O ZASILANIE/PALNIK														

Uwaga: Konwersja musi zostać przeprowadzona przez wykwalifikowanego technika przy użyciu jednego z poniższych zatwierdzonych zestawów.

ZESTAW KONWERSJI NA DUŻYCH WYSOKOŚCIACH ZATWIERDZONY PRZEZ CSA		
ZESTAW DO KONWERSJI NR 4604444		
DLA WSZYSTKICH URZĄDZEŃ ZATWIERDZONYCH PRZEZ CSA		
ZESTAW TEN SŁUŻY DO KONWERSJI ZATWIERDZONYCH PRZEZ CSA URZĄDZEŃ INSTALOWANYCH NA STANDARDOWYCH WYSOKOŚCIACH NA URZĄDZENIA DO PRACY NA DUŻYCH WYSOKOŚCIACH. ZESTAW TEN DOTYCZY WSZYSTKICH URZĄDZEŃ ZATWIERDZONYCH PRZEZ CSA DZIAŁAJĄCYCH NA GAZ ZIEMNY I PROPAN NIEZALEŻNIE OD ROZMIARU. ZESTAW ZAWIERA NASTĘPUJĄCE ELEMENTY:		
NR CZĘŚCI	OPIS	LICZBA
4604014	ETYKIETA – DUŻA WYSOKOŚĆ (4501–12000 STÓP)	1
4602121	ETYKIETA – DEKLARACJA WYSOKOŚCI MG/XPG	1
4604452	INSTRUKCJE – KONWERSJA ZE STANDAROWEJ NA DUŻĄ WYSOKOŚĆ MG/XPG	1
4604453	ETYKIETA – ZESTAW DO KONWERSJI ZE STANDAROWEJ NA DUŻĄ WYSOKOŚĆ URZĄDZENIA ZIEM/PRO CSA	1

ZESTAW DO KONWERSJI DO URZĄDZEŃ DO PRACY NA DUŻEJ WYSOKOŚCI Z OZNAKOWANIEM CE		
ZESTAW DO KONWERSJI NR 4604445		
DLA WSZYSTKICH 12-CALOWYCH URZĄDZEŃ Z OZNAKOWANIEM CE		
TEN ZESTAW SŁUŻY DO KONWERSJI URZĄDZEŃ 12-CALOWYCH Z ONAKOWANIEM CE INSTALOWANYCH NA STANDARDOWYCH WYSOKOŚCIACH NA URZĄDZENIA DO PRACY NA DUŻYCH WYSOKOŚCIACH. ZESTAW DOTYCZY TYLKO GRILLÓW 12-CALOWYCH DZIAŁAJĄCYCH NA GAZ ZIEMNY G20 I GAZ PROPANOWY G31. ZESTAW ZAWIERA NASTĘPUJĄCE ELEMENTY:		
NR CZĘŚCI	OPIS	LICZBA
4604014	ETYKIETA – DUŻA WYSOKOŚĆ (4501–12000 STÓP)	1
4602121	ETYKIETA – DEKLARACJA WYSOKOŚCI MG/XPG	1
4604452	INSTRUKCJE – KONWERSJA ZE STANDAROWEJ NA DUŻĄ WYSOKOŚĆ MG/XPG	1
4604454	ETYKIETA – ZESTAW DO KONWERSJI ZE STANDAROWEJ NA DUŻĄ WYSOKOŚĆ URZĄDZENIA ZIEM/PRO CSA	1
4601976	ZESPÓŁ WYŁĄCZNIKA CIŚNIENIOWEGO, SZARA PŁYTKA DRUKOWANA, PR 0,15 SŁ. WODY	2

ZESTAW DO KONWERSJI NR 4604446		
DLA WSZYSTKICH 24-CALOWYCH URZĄDZEŃ Z OZNAKOWANIEM CE		
TEN ZESTAW JEST UŻYWANY DO KONWERSJI 24-CALOWYCH URZĄDZEŃ DO PRACY NA STANDARDOWEJ WYSOKOŚCI Z OZNAKOWANIEM CE NA URZĄDZENIA DO PRACY NA DUŻEJ WYSOKOŚCI. ZESTAW DOTYCZY TYLKO GRILLÓW 24-CALOWYCH, DZIAŁAJĄCYCH NA GAZ ZIEMNY G20 I GAZ PROPANOWY G31. ZESTAW ZAWIERA NASTĘPUJĄCE ELEMENTY:		
NR CZĘŚCI	OPIS	LICZBA
4604014	ETYKIETA – DUŻA WYSOKOŚĆ (4501–12000 STÓP)	1
4602121	ETYKIETA – DEKLARACJA WYSOKOŚCI MG/XPG	1
4604452	INSTRUKCJE – KONWERSJA ZE STANDAROWEJ NA DUŻĄ WYSOKOŚĆ MG/XPG	1
4604455	ETYKIETA – ZESTAW DO KONWERSJI URZĄDZEŃ DO PRACY NA STANDARDOWEJ WYSOKOŚCI Z OZNAKOWANIEM CE NA URZĄDZENIA DO PRACY NA DUŻEJ WYSOKOŚCI, G20/G31, URZĄDZENIA 24-CALOWE	1
4601976	ZESPÓŁ WYŁĄCZNIKA CIŚNIENIOWEGO, SZARA PŁYTKA DRUKOWANA, PR 0,15 SŁ. WODY	4

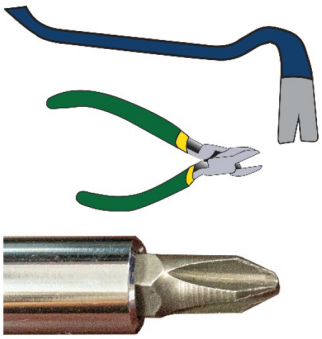
ZESTAW DO KONWERSJI NR 4604447		
DLA WSZYSTKICH 36-CALOWYCH URZĄDZEŃ Z OZNAKOWANIEM CE		
TEN ZESTAW JEST UŻYWANY DO KONWERSJI 36-CALOWYCH URZĄDZEŃ DO PRACY NA STANDARDOWEJ WYSOKOŚCI Z OZNAKOWANIEM CE NA URZĄDZENIA DO PRACY NA DUŻEJ WYSOKOŚCI. ZESTAW DOTYCZY TYLKO GRILLÓW 36-CALOWYCH, DZIAŁAJĄCYCH NA GAZ ZIEMNY G20 I GAZ PROPANOWY G31. ZESTAW ZAWIERA NASTĘPUJĄCE ELEMENTY:		
NR CZĘŚCI	OPIS	LICZBA
4604014	ETYKIETA – DUŻA WYSOKOŚĆ (4501–12000 STÓP)	1
4602121	ETYKIETA – DEKLARACJA WYSOKOŚCI MG/XPG	1
4604452	INSTRUKCJE – KONWERSJA ZE STANDAROWEJ NA DUŻĄ WYSOKOŚĆ MG/XPG	1
4604455	ETYKIETA – ZESTAW DO KONWERSJI STANDARDOWEJ WYSOKOŚCI NA DUŻĄ WYSOKOŚĆ, G20/G31, URZĄDZENIA CE 36-CALOWE	1
4601976	ZESPÓŁ WYŁĄCZNIKA CIŚNIENIOWEGO, SZARA PŁYTKA DRUKOWANA, PR 0,15 SŁ. WODY	6

Rozdział 2
Instalacja

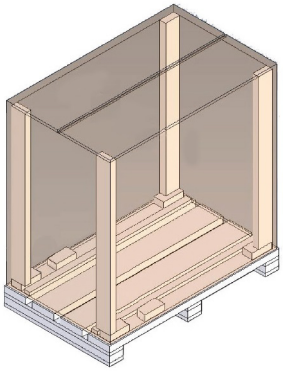
Wyjmowanie grilla z drewnianej skrzyni.

⚠ Uwaga

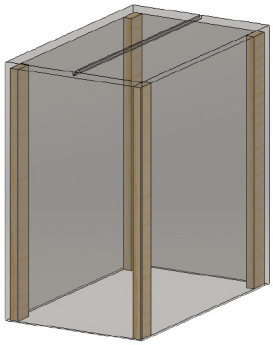
Aby bezpiecznie wyjąć urządzenie ze skrzyni, postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami. Urządzenie jest bardzo ciężkie! Używaj środków ochrony indywidualnej!



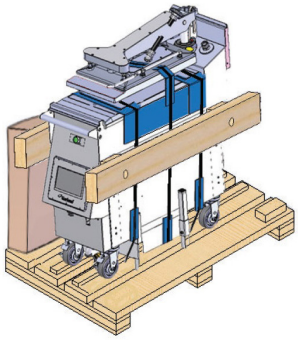
Wymagane narzędzia



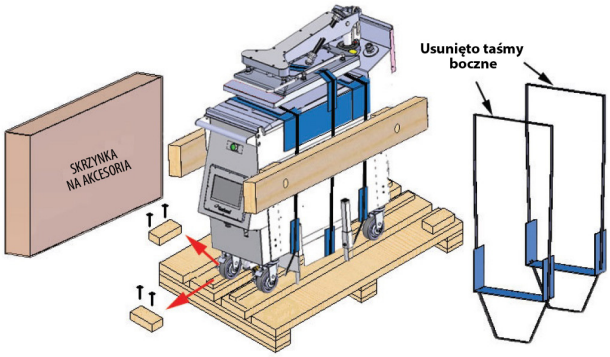
1. Opakowanie składa się z pudła kartonowego u góry i drewnianej palety.



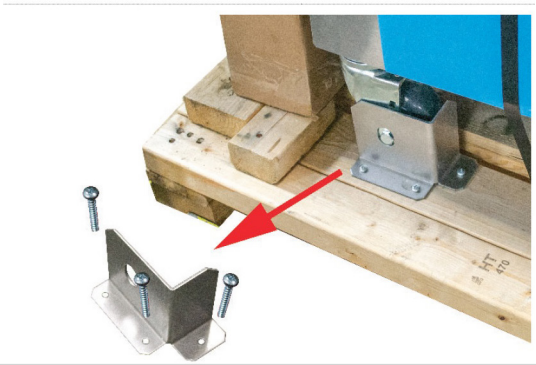
2. Przeciąć taśmy i zdjąć kartonowe pudło przykrywające urządzenie.



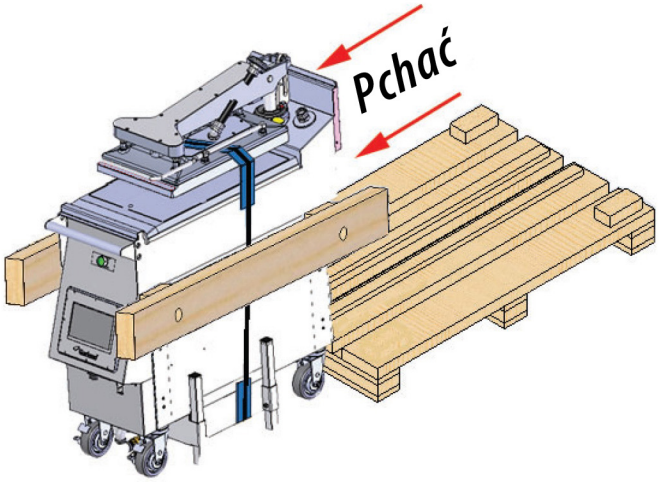
3. Wyjąć dodatkowe pudełka kartonowe i ustawić z boku lub z tyłu urządzenia.



4. Zdjąć i wyrzucić drewniane klocki przytwierdzone do skrzyni przy pomocy łomu blokującego przednie kółka urządzenia.
5. Przeciąć i wyrzucić boczne taśmy mocujące urządzenie do skrzyni. Nie ruszać środkowej taśmy.



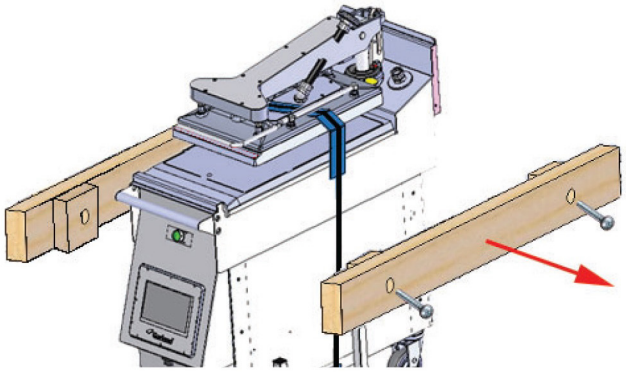
6. Zdjąć i wyrzucić metalowy wspornik przymocowany do tylnych kółek za pomocą śrubokręta krzyżakowego (PH2).



⚠ UWAGA

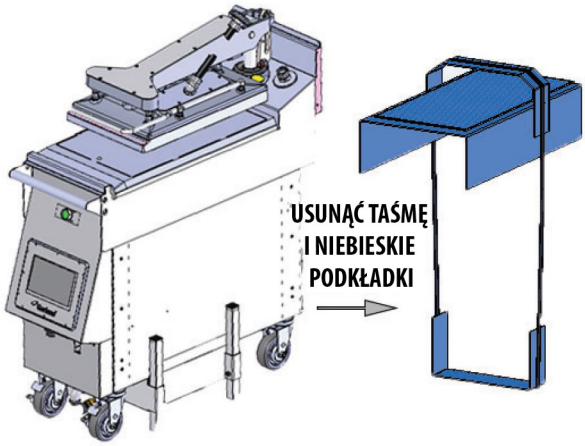
UPEWNIJ SIĘ, ŻE HAMULCE NA PRZEDNICH KÓŁKACH SĄ ZWOLNIONE podczas zdejmowania grilla z palety.

7. Odblokuj hamulce na przednich kółkach i popchnij urządzenie do przodu tak, by zjechało z palety. Ostrożnie popychaj urządzenie i kieruj nim tak, by potoczyło się prosto.



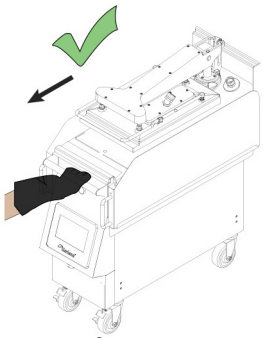
8. Przy pomocy śrubokręta krzyżakowego (PH2) zdejmij i wyrzuć drewniane klocki przymocowane do boków urządzenia

9. Zamontować cztery (4) śruby ramieniowe w panelach bocznych urządzenia.

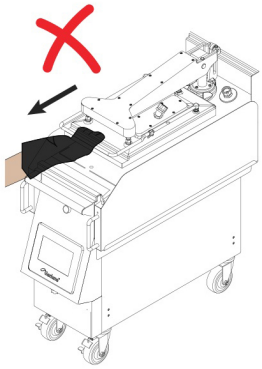


10. Kiedy urządzenie znajduje się na właściwym miejscu w kuchni, przeciąć i wyrzucić środkową taśmę przytrzymującą płytę górną oraz niebieskie podkładki.

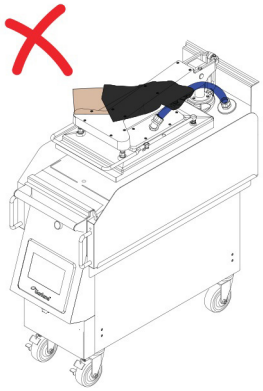
⚠ UWAGA



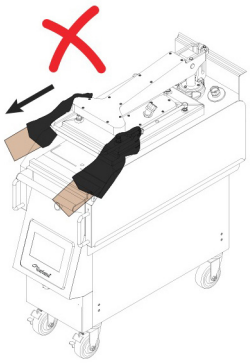
PRZESUWAĆ GRILL ZA POMOCĄ PRZEDNIEGO DRĄŻKA.



NIE PRZESUWAĆ GRILLA ZA POMOCĄ DRĄŻKA W KSZTAŁCIE U DO MATERIAŁU ZAPOBIEGAJĄCEGO PRZYWIERANIU.



NIE CIĄGNĄĆ GRILLA ZA PRZEWÓD.



NIE PRZESUWAĆ GRILLA ZA POMOCĄ PŁYTY LUB RAMIENIA.

11. Postępować według powyższej instrukcji przy wszystkich modelach grilla.

Transportowanie grilla do jego lokalizacji

Przy transportowaniu nowego grilla do kuchni należy spełnić kilka kryteriów.

- Przed podjęciem jakichkolwiek kroków należy najpierw zaplanować czynności. Pozwoli to zmniejszyć ryzyko wystąpienia problemów podczas przenoszenia grilla.
- Należy zrozumieć działanie mechanizmu hamulców kółek samonastawnych, aby móc je załączać i zwalniać w odpowiednim momencie.
- Podczas transportu płyty górne muszą być opuszczone.
- Należy dostosować prędkość przenoszenia do warunków.
- Jeżeli na pochylniach lub pochyłościach wystąpią problemy ze stabilnością, należy skręcać w dół pochyłości a nie w górę.
- Grill należy pchać/ciągnąć w linii prostej za uchwyt do wieszania ręczników, również na niewielkiej pochyłości.
- Nie pchać/nie ciągnąć grilla po skosie pochyłości.
- Nie pchać/nie ciągnąć grilla za przewody lub ramię płyty górnej.
- Model z jedną (1) płytą górną jest węższy, należy zachować szczególną ostrożność na pochyłościach i pochylniach. Jeżeli nachylenie pochyłości lub pochylni przekracza ±100, istnieje ryzyko przewrócenia się grilla. Należy poprosić o pomoc inne osoby i stosować odpowiednie techniki transportowania grilla.

Miejsce instalacji

Lokalizacja wybrana do umieszczenia grilla musi spełniać następujące kryteria. Jeżeli którekolwiek z kryteriów nie zostanie spełnione, należy wybrać inną lokalizację.

- Podłoże MUSI być poziome i być w stanie wytrzymać ciężar sprzętu:

→ Grill 3-płytowy – 362,9 kg / 800 funtów (442,3 kg / 975 funtów przy pełnym załadowaniu).

→ Grill 2-płytowy – 226,8 kg / 500 funtów (283,5 kg / 625 funtów przy pełnym załadowaniu).

→ Grill 1-płytowy – 192,8 kg / 425 funtów (249,5 kg / 550 funtów przy pełnym załadowaniu).

- Miejsce MUSI być wolne od materiałów łatwopalnych.
- Urządzenie MUSI być wypoziomowane w kierunkach od lewej do prawej i od przodu do tyłu.
- Urządzenie należy ustawić tak, aby nie mogło się przewrócić lub przesunąć.
- Temperatura powietrza musi wynosić co najmniej 40°F (4,4°C) i nie więcej niż 110°F (43,3°C).
- Właściwy dopływ powietrza (wentylacja) jest WYMAGANY I KRYTYCZNY dla bezpiecznej i wydajnej pracy. Należy zastosować się do schematu z wymaganymi odstępami.
- Nie należy blokować przepływu powietrza do wentylacji. Należy upewnić się, czy otwory wentylacyjne nie są zablokowane.
- Miejsce instalacji nie może znajdować się w pobliżu urządzeń generujących ciepło (bojlerów, zmywarek itp.) lub w bezpośrednim świetle słonecznym; musi być także zapewniona chroniona przed działaniem warunków atmosferycznych.
- Nie należy instalować urządzenia bezpośrednio nad odpływem. Para unosząca się z odpływu ma negatywny wpływ na działanie urządzenia, cyrkulację powietrza, może także uszkodzić podzespoły elektryczne i elektroniczne.
- Nie wolno przechowywać niczego na urządzeniu.

Wymagane odstępy

- Szczegółowe informacje można znaleźć w rozdziale 1, w części poświęconej specyfikacji wymiarowej urządzeń.

Poziomowanie

Prawidłowe wypoziomowanie grilla pozwala zapobiec wypaczaniu się płyty grilla i zapewnia optymalne warunki gotowania. Należy umieścić urządzenie pod wyciągiem w jego normalnej pozycji roboczej.

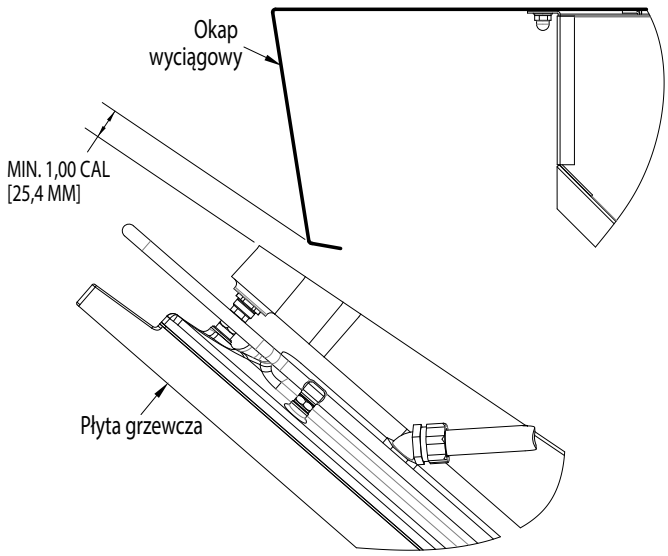
- Należy wyregulować pozycję urządzenia obracając trzpienie kółek samonastawnych w prawo w celu podniesienia urządzenia oraz w lewo, w celu ich opuszczenia.
- Kółka należy tak wyregulować, aby płyta grzewcza grilla była ustawiona poziomo i na właściwej wysokości. Wszystkie kółka można regulować.
- Grill musi zostać wypoziomowany w kierunkach od przodu do tyłu, od prawej do lewej i po przekątnej. Poziomowanie należy wykonać, gdy grill zostanie ustawiony pod wyciągiem w docelowym położeniu roboczym.
- Należy mocno dokręcić nakrętki zabezpieczające na każdym z trzpieni kółek samonastawnych tak, aby zostały dociśnięte do spodu urządzenia.
- Gdy grill jest na swoim miejscu, należy zablokować przednie kółka samonastawne, aby zapobiec jego poruszeniu się.
- Należy zablokować ruch wychylny kółek, aby umożliwić przemieszczanie urządzenia w prostej linii podczas czyszczenia.

Wymagania dotyczące okapu wyciągowego

Urządzenie należy zamontować pod okapem wyciągowym.

2. Okap wyciągu musi sięgać za otwory wylotowe i spełniać następujące wymagania:
   A. Okap musi mieć taką wielkość, aby mógł obsłużyć łączne wymagania wentylacyjne wszystkich umieszczanych pod nim urządzeń.
   B. Jeżeli nie można użyć dotychczasowego wyciągu, należy nad urządzeniami wykonać nowy wyciąg.
   C. Podczas określania wielkości okapu wyciągu należy uwzględnić wymagane odstępy.
3. W celu uzyskanie dodatkowych informacji patrz *Regulacja wysokości okapu w rozdziale* 3.

UWAGA: Gdy urządzenie pracuje, należy ZAWSZE włączać wyciąg, aby zapobiec skraplaniu się pary wodnej w urządzeniu.



Odstęp płyty grzewczej od okapu

Ustawienie

Urządzenie jest bardzo ciężkie i do jego podniesienia i ustawienia konieczne może być użycie urządzeń mechanicznych.

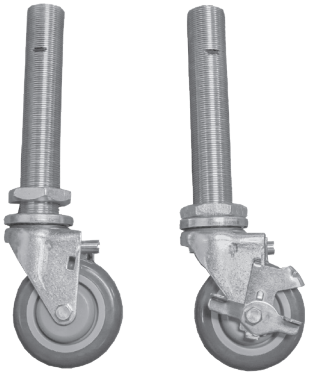
Urządzenie jest przeznaczone do zamontowania na gładkiej i poziomej podłodze zdolnej wytrzymać masę w pełni obciążonego urządzenia.

Urządzenie posiada zamontowane kółka samonastawne, dzięki którym można łatwiej je przemieścić w celu czyszczenia i serwisowania. Grill należy pchać lub ciągnąć z zachowaniem ostrożności, aby go nie przewrócić.

Urządzenia wyposażone w kółka samonastawne

Urządzenie jest wysyłane z zamocowanymi kółkami samonastawnymi. Wypoziomowanie urządzenia może jednak wymagać regulacji. Przednie i tylne kółka są regulowane i wyposażone w zawleczki blokujące obrót, natomiast hamulce są tylko na kółkach przednich.

Firma Garland zaleca, aby zamontować łańcuchy/linki ograniczające biegnące od podłogi/ściany do tylnej ścianki urządzenia. Te elementy mają na celu ograniczenie przemieszczania się urządzenia i zapobieganie uszkodzeniu przewodów gazowych.

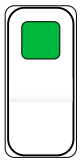


TYLNE KÓŁKO SAMONASTAWNE PRZEDNIE KÓŁKO SAMONASTAWNE

Procedura regulacji kółek samonastawnych

1. Poprzez naciśnięcie zielonego przycisku upewnić się, że płyta jest w pozycji dolnej.

2. Używając głównego przełącznika zasilania, wyłączyć zasilanie.



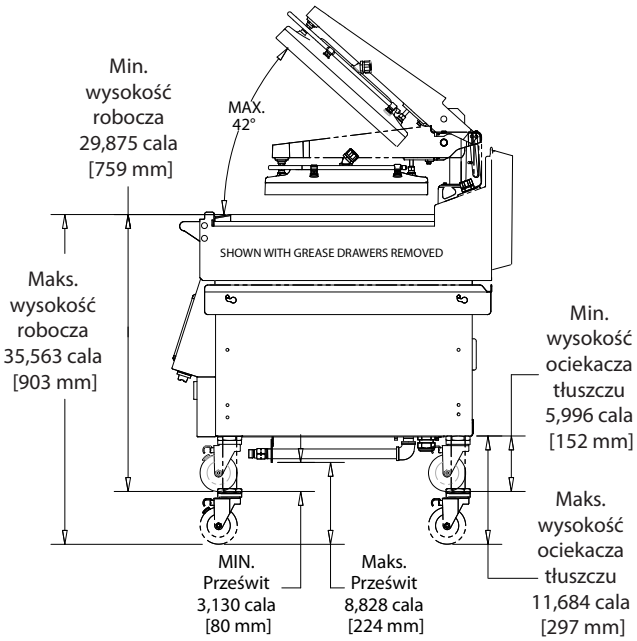
Zielone światełko informuje o włączonym zasilaniu grilla

Użycie podnośnika ułatwi regulację kółek, zwłaszcza jeśli urządzenie jest nowe i kółka wymagają znacznej regulacji.

3. Umieścić podnośnik pod ramą grilla z boku urządzenia między kółkami samonastawnymi i podnieść grill o 3 do 5 cali.
4. Uwaga: tylko w przypadku urządzenia pojedynczego podnośnik powinien być umieszczony z przodu i/lub z tyłu pomiędzy kółkami, ponieważ może się ono przewrócić, jeśli będzie podnoszone z boku.

Ostrzeżenie: Podnośnika używać tylko na stabilnej, poziomej powierzchni, takiej jak betonowa podłoga. W przypadku podłogi z glazurą zaleca się podłożenie pod podnośnik drewnianej płyty, aby uniknąć pęknięcia płytki.

Uwaga: Żeberka chłodzące płytkę SSR wystają z dolnej części obudowy. Należy pamiętać, aby umieścić podnośnik pod ramą urządzenia, a nie w obszarze żeberek chłodzących.



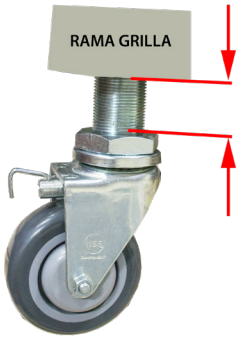
5. Zmierzyć odległość od podłogi do powierzchni do smażenia. W oparciu o tą wysokość należy obliczyć o ile cali wycofać każde z kółek samonastawnych od grilla.

Przykład: jeśli pomiar od podłogi do powierzchni do smażenia wynosi 30 cali, a powierzchnia do smażenia powinna znajdować się na wysokości 32 cali, należy wyciągnąć kółka samonastawne o 2 cale.

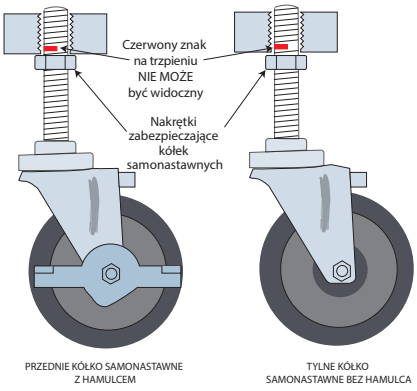
Typ okapu McDonald's	Wysokość powierzchni do grillowania (cale)
Uniwersalny okap – tylko grill	33
Uniwersalny okap – łączony grill + smażalnica	31
Okap GSC	30
Okap GG	30
Okap serii 92	30
Seria 80/ Klasa A	30

Dla restauracji McDonald's wysokość powierzchni smażenia należy dostosować do rodzaju okapu w pomieszczeniu, w którym ustawiany/montowany jest grill (patrz tabela powyżej).

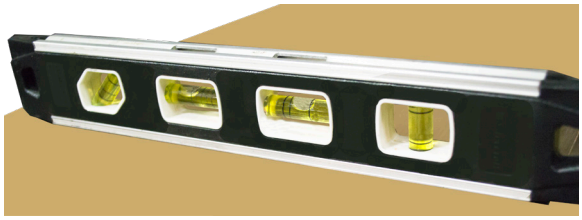
6. Obrócić gwintowany trzon kółka samonastawnego do wybranej wysokości. Regulować w odstępach co 2 cale, aby nie dopuścić do zachwiania urządzenia.
7. Wyregulować dwa przednie kółka samonastawne do pozycji podnośnika.



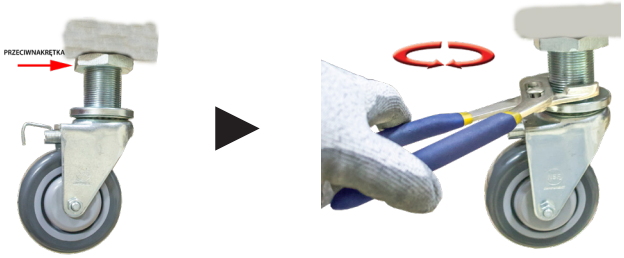
Należy zwrócić uwagę na czerwone oznaczenie na gwintowanym trzpieniu kółka samonastawnego. Czerwony znak wskazuje maksymalne poziom wykręcenia kółek i nie może być widoczny po regulacji, przed dokręceniem przeciwnakrętki.



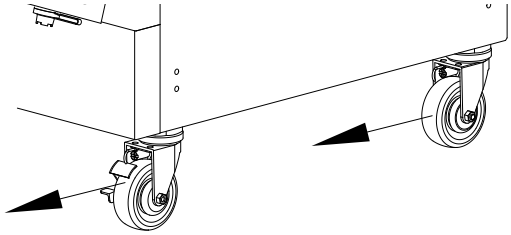
8. Kiedy wszystkie kółka samonastawne są na tej samej wysokości, usunąć podnośnik i WŁĄCZYĆ zasilanie używając głównego przełącznika.
9. Płyta automatycznie się podniesie. W przeciwnym wypadku, wcisnąć zielony przycisk, aby unieść płytę.



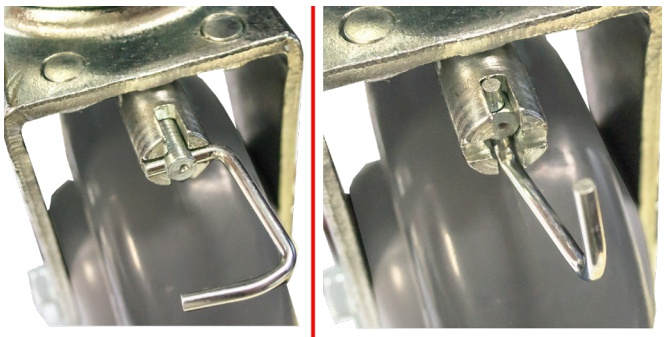
10. Na górnej części grilla umieścić poziomicę, aby dokonać poprawek powierzchni w pionie i poziomie.



11. Przemieścić przeciwnakrętkę na górną część, ale jeszcze jej nie dokręcać. Jeśli grill nie jest wyrównany, ostrożnie włożyć szczypce nastawne w dolną część gwintowanego trzpienia i przekręcić go w prawo lub w lewo, aby zwiększyć/zmniejszyć wysokość grilla, celem odpowiedniego wypoziomowania względem poziomicy.



12. Wyprostować koło tak, jak pokazano na powyższym rysunku, a następnie zablokować ruch obrotowy zawleczką. Po zablokowaniu ruchu może być konieczna niewielka regulacja, celem wyrównania kółek samonastawnych z przodu i z tyłu przy założonej zawleczce.



POZYCJA ODBLOKOWANIA ZAWLECZKI POŁĄCZENIA OBROTOWEGO

POZYCJA BLOKOWANIA ZAWLECZKI POŁĄCZENIA OBROTOWEGO

13. Dokręcić przeciwnakrętkę, aby zablokować kółka samonastawne. Tę czynność należy wykonać używając 2 kluczy, aby upewnić się, że wyrównanie kółka nastawnego pozostanie proste.

WAŻNE PUNKTY DO ZAPAMIĘTANIA

a. 100-procentowe wypoziomowanie grilla może nie być możliwe, ale istotne jest to, aby zrobić to możliwie najdokładniej. Grill nie może się kołysać.

b. Ważne jest pozostawienie blokady ruchu obrotowego w postaci zawleczki. Dzięki temu urządzenie można łatwo wysunąć podczas czyszczenia obszaru za grillem i łatwo wsunąć z powrotem na miejsce po zakończeniu czyszczenia.

c. Kółek samonastawnych nie wolno myć ciśnieniowo ani parowo. Do czyszczenia użyć środka odtłuszczającego w sprayu i szmatki/ręcznika.

d. Nie przykręcać nakrętki powyżej kółka samonastawnego.

e. Włączyć hamulce wszystkich kółek samonastawnych, gdy grill jest ustawiony w wyznaczonym miejscu (zaparkowany).

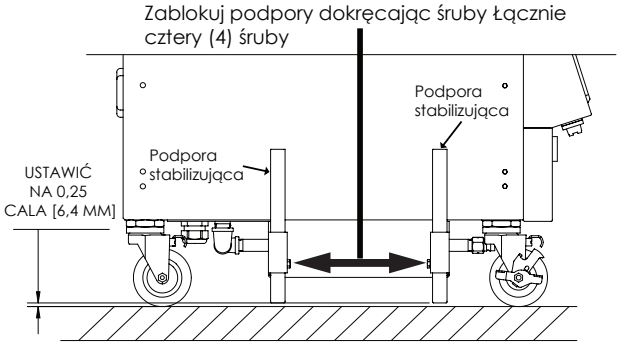
f. Zamontować mocowanie układu stabilizacji grilla (tylko modele 1-płytowe).

g. Należy zapewnić odstęp co najmniej 1 cala między wyciągiem a ramieniem płyty grzewczej w najwyższej pozycji. W celu uzyskanie dodatkowych informacji patrz *Regulacja wysokości okapu w rozdziale* 3.

Mocowanie układu stabilizacji grilla (tylko modele 1-płytowe)

System stabilizacji ma za zadanie zapobiegać przewróceniu się grilla przy przechyleniu od 0^0 do 15^0 stopni w kierunku prostopadłym do przodu urządzenia.

1. Należy wykonać i ukończyć opisaną powyżej procedurę regulacji kółek samonastawnych.
2. Opuszczać podpory stabilizujące (łącznie cztery (4) podpory po bokach paneli bocznych), aż podpory dotkną podłogi.
3. Unieść każdą podporę o 0,25 cala (6,4 mm) ponad podłogę i unieruchomić za pomocą śruby z boku każdej podpory w sposób pokazany poniżej.



UWAGA: NIE WOLNO W ŻADNYM WYPADKU DEMONTOWAĆ UKŁADU STABILIZUJĄCEGO GRILLA.

Usunięcie folii zabezpieczającej z powierzchni ze stali nierdzewnej.

Usunięcie tej folii jest jedną z czynności, które należy wykonać po ustawieniu grilla na swoim miejscu. Folia pokrywa zarówno podzespoły wewnętrzne jak i zewnętrzne (na przykład panele boczne, płytę przeciwrozpryskową) i należy ją usunąć przed włączeniem grilla.

1. Podważyć skrobakiem z tworzywa folię z powierzchni ze stali nierdzewnej.
2. Chwycić i delikatnie odciągnąć folię od powierzchni ze stali nierdzewnej.

Przechowywanie tymczasowe

Sposób zabezpieczenia przez firmę Garland zapewnia ochronę w normalnych warunkach wystarczającą do transportu i przechowywania. W przypadku przechowywania w pobliżu słonej wody, w obszarze tropikalnym lub innych niekorzystnych warunkach grill może wymagać dodatkowej ochrony. W razie wystąpienia tych warunków należy natychmiast skontaktować się z firmą Garland.

Wymagania dotyczące przyłącza gazowego

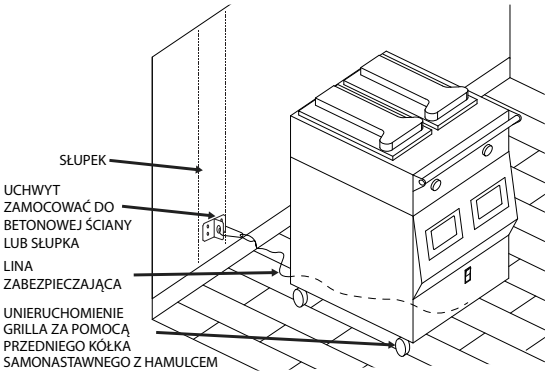
- Podłączenie należy wykonać z użyciem złącza gazu dołączonego do grilla lub innego zatwierdzonego złącza. Szybkozłącze i zawór odcięcia gazu wymagają zamontowania w kierunku wskazanym na ich zewnętrznych korpusach.
- UWAGA: Podczas sprawdzania ciśnienia gazu należy upewnić się, że pozostałe urządzenia podłączone do instalacji gazowej są włączone.
- Urządzenie i jego indywidualny zawór odcinający muszą być odłączone od zasilającej instalacji gazowej podczas testowania instalacji ciśnieniem powyżej 1/2 PSIG (3,45 kPa).
- Należy zapewnić odpowiedni odstęp umożliwiający serwisowanie i prawidłową pracę.
- W przypadku użycia elastycznego węża gazowego należy zainstalować urządzenie ograniczające.

Wymogi przepisów krajowych

- Rodzaj gazu, do którego skonfigurowane jest urządzenie, jest wybity na tabliczce znamionowej zamocowanej w lewym dolnym rogu panelu. Grill należy podłączać tylko do źródła gazu takiego, jak wybity na tabliczce.
- Dla zapewnienia bezpiecznej i wydajnej pracy, instalacja musi być wykonana zgodnie z wymaganiami krajowego kodeksu dot. paliw gazowych (National Fuel Gas Code) ANSI Z223.1-1998 lub jego najnowszej edycji, przepisów NFPA nr 54 w najnowszej wersji oraz krajowego kodeksu elektrycznego (National Electrical Code) ANSI/NFPA 70-1990 lub najnowszej wersji i/lub lokalnych przepisów. Na terenie Kanady instalacja musi być wykonana zgodnie z przepisami CSA B149.1 oraz lokalnymi przepisami w stosownych przypadkach.
- Na terenie Kanady podłączenie do sieci elektrycznej musi być wykonane zgodnie ze stosownymi sekcjami Kanadyjskiego kodeksu elektrycznego (Canadian Electrical Code), C22.1 – 1990 w najnowszej wersji Norma bezpieczeństwa instalacji, część 1 („Safety Standard for Installation, Part 1") oraz przepisami C22.2 - Nr O-M 1982 w najnowszej wersji.

Obowiązki zakładu instalującego

- Instalacja musi być wykonana przy użyciu złącza spełniającego wymagania normy Standard for Connectors for Moveable Gas Appliances, ANSI Z21.69/CSA 6.16 i szybkozłącza rozłączającego spełniającego wymagania normy Standard for Quick Disconnects for Use with Gas Fuel, ANSI Z21.41/CSA 6.9.
- Przednie kółka samonastawne są wyposażone w hamulce ograniczające ruch urządzenia bez przykładania naprężenia na złącze lub szybkozłącze oraz instalację rurową.
- Należy pamiętać: wymagany element odprężający zamontowany jest do wspornika (znajdującego się pod spodem, z przodu grilla, najbliżej przyłącza gazowego) i jeśli zachodzi konieczność rozłączenia elementu odprężającego, należy pamiętać o ponownym jego podłączeniu po przywróceniu urządzenia w oryginalne położenie.

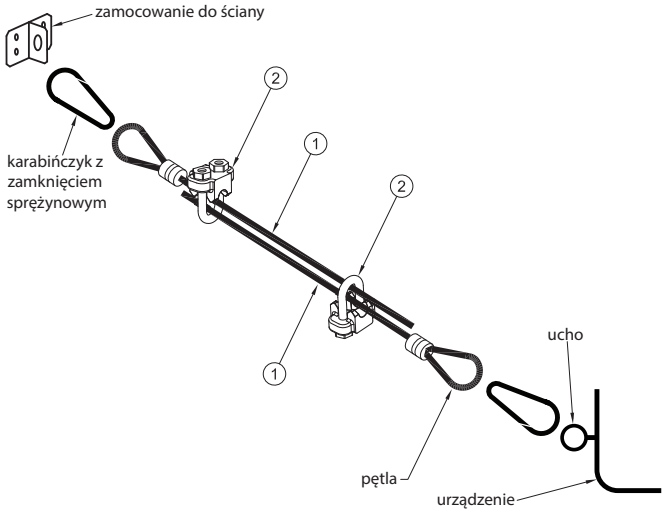


- „Należy zapewnić odpowiedni odstęp od otworów wentylacyjnych prowadzących do komory spalania w celu umożliwienia prawidłowego serwisowania"
- Urządzenie nie jest przeznaczone do montażu w pobliżu ścian palnych lub na palnym podłożu.
- Upewnić się, że grill został zainstalowany przez kompetentnego i przeszkolonego montera.
- Zapewnić dostęp do mediów, 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 Ranges dotyczącymi uruchamiania.

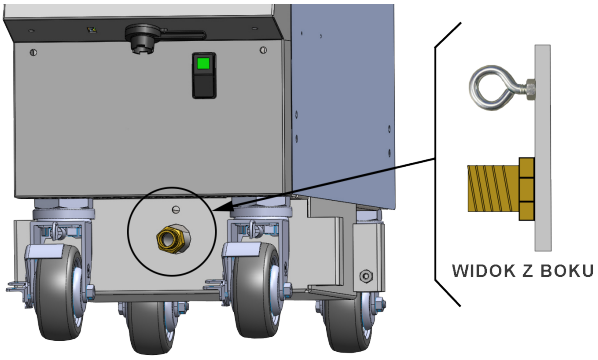
Procedura instalacji urządzeń mocujących

1. Zamknąć główny zawór przewodu gazowego i odłączyć urządzenie do szybkiego odłączania przewodu gazowego przed następującą instalacją.
2. Przymocować wspornik do kołka rozporowego w ścianie.
3. Zlokalizować miejsce w ramie z przodu grilla pod spodem, aby umieścić śrubę oczkową. Miejsce musi znajdować się najbliżej przyłącza gazowego

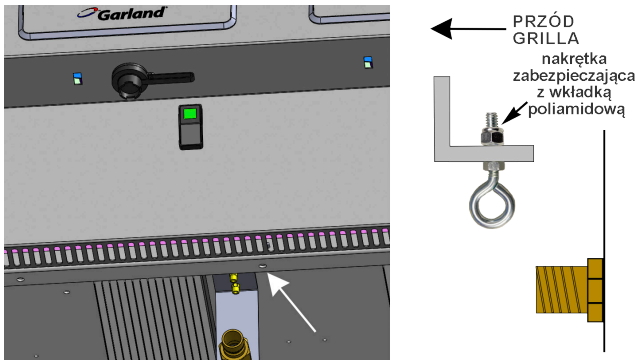
4. Grill gazowy z jedną (1) płytą. Zdjąć i wyrzucić nylonową nakrętkę zabezpieczającą ze śruby oczkowej. Przykręcić śrubę oczkową do skrzynki pod panelem przednim, nad przyłączem przewodu gazowego (Rysunek A). Dokręcić przeciwnakrętkę śruby oczkowej, aby upewnić się, że znajduje się na właściwym miejscu.
5. Grill gazowy z dwoma lub trzema (2 lub 3) płytami. Wsuń śrubę oczkową przez otwór i umieść nylonową przeciwnakrętkę na wewnętrznej ramie i mocno ją dokręcić (Rysunek B).



6. Przymocować jeden z haków sprężynowych do uchwytu na ścianie, a drugi koniec do śruby oczkowej (w grillu). Ustawić odpowiednią odległość kabla (1) i dokręć oba zaciski (2), aby zabezpieczyć kable.
7. Przetestować linkę mocującą przesuwając grill. Ruch rusztu nie może powodować żadnych naprężeń na złączu lub urządzeniu rozłączającym lub związanym z nim orurowaniu.



Rysunek A – jedna (1) płyta



Rysunek B – dwie lub trzy (2 lub 3) płyty

Wyjmowanie torebek ze środkiem osuszającym z grilla

- Woreczki ze środkiem osuszającym powinny się znajdować wewnątrz grilla tylko na czas transportu i przechowywania urządzenia. Środek osuszający ma za zadanie zabezpieczenie podzespołów elektronicznych poprzez kontrolowanie poziomu wilgotności wewnątrz urządzenia.
- Zalecane przez firmę Garland jest, aby woreczki te pozostały wewnątrz grilla podczas jego przechowywania i gdy nie jest używany.

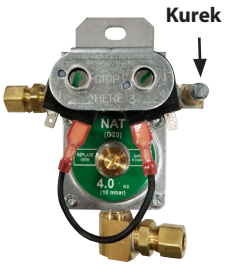
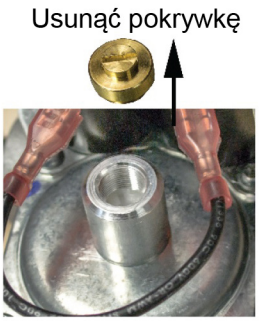
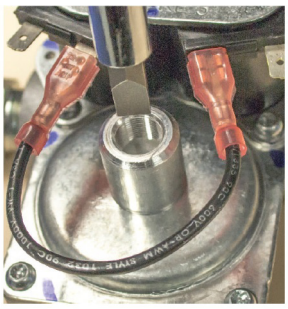
Wyjmowanie torebek ze środkiem osuszającym z grilla

1. Wyłączyć grill za pomocą zielonego wyłącznika zasilania. (zielona lampka zgaszona)
2. Używając klucza nasadowego 5/16", wykręcić 5 śrub z górnego panelu tylnego. Śruby należy przechowywać w bezpiecznym miejscu.
3. Używając klucza nasadowego 5/16", wykręcić 4 śruby z dolnego panelu tylnego. Przechowywać śruby w bezpiecznym miejscu, uważać na przewody i złącza. Wyjąć i wyrzucić woreczki ze środkiem osuszającym.
4. Założyć z powrotem pokrywę i przykręcić wkrętami.

Przyłącze gazowe i wymiary rur

- Średnica instalacji gazowej ma istotne znaczenie. Jeżeli jest ona zbyt mała, nastąpi spadek ciśnienia przy rozgałęziaczu palników. Spowoduje to powolną reakcję palnika i opóźniony zapłon. Instalacja doprowadzenia gazu powinna mieć średnicę co najmniej 1–1/2 cala. Grill 2+1-płytowy z pojedynczą ramą wymaga przyłącza 3/4", natomiast grill 1-płytowy wymaga przyłącza 1/2". W przypadku grilla 2-płytowego przyłącze może mieć średnicę 1/2" lub 3/4".
- Przed podłączeniem nowego przewodu należy go przedmuchać w celu usunięcia ciał obcych. Cząstki te mogą spowodować niewłaściwe działanie grilla.
- Jeżeli używany jest środek do zabezpieczania gwintów, należy nałożyć niewielką jego ilość tylko na gwinty zewnętrzne. Należy stosować środek odporny na chemiczne działanie gazów pod niskim ciśnieniem. Unikać nakładania środka na dwa pierwsze zwoje gwintu, aby zapobiec zatkaniu otworów palnika i zaworu regulacyjnego.
- Poprosić montera o sprawdzenie szczelności wszystkich połączeń gazowych za pomocą wody z mydłem. Do sprawdzania szczelności NIE UŻYWAĆ zapałek, świeczek ani innych źródeł zapłonu.
- Przed podłączeniem szybkozłączy lub przewodów do instalacji gazowej budynku należy sprawdzić na tabliczce znamionowej właściwy rodzaj gazu.
- W celu kontroli ciśnienia na rozgałęziaczu gazu znajduje się króciec do pomiaru ciśnienia dopływu gazu.
- W celu uzyskania informacji na temat zalecanego ciśnienia zasilania w zależności od rodzaju gazu, należy zapoznać się z „Kartą specyfikacji wejścia gazu".
- Ciśnienie robocze gazu w palniku można sprawdzić po stronie wylotu zaworu gazowego w punkcie pomiaru ciśnienia.
- Aby uzyskać informacje na temat prawidłowego ciśnienia na rozgałęziaczu palnika w zależności od rodzaju gazu, zapoznaj się z „Kartą specyfikacji wejścia gazu".

- Aby wyregulować ciśnienie w palniku,

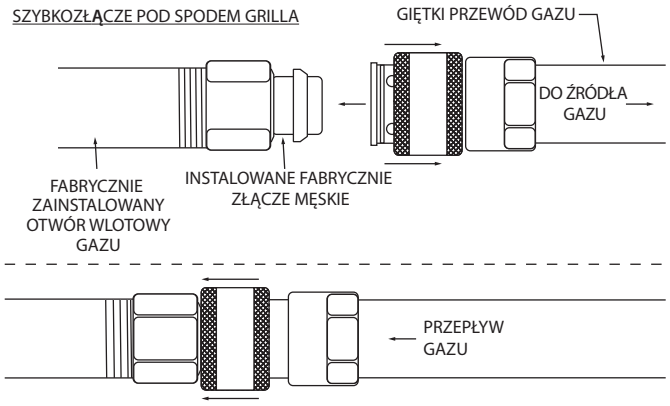
a. odkręcić śrubę uszczelniającą z kurka ciśnieniowego po stronie wylotowej zaworu gazowego i podłączyć manometr.	
	
b. zdjąć pokrywę uszczelniającą na regulatorze zaworu gazowego	c. włączyć oba palniki w tej linii i ustawić ciśnienie, obracając śrubę regulatora.

d. wyłączyć grill, wyjąć manometr i ponownie zamontować śrubę uszczelniającą na kurku ciśnieniowym i regulatorze.

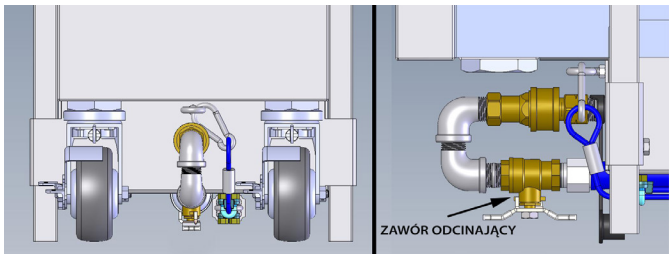
e. sprawdzić szczelność połączenia.

f. ta procedura może być wykonywana wyłącznie przez wykwalifikowanego technika.

- Ciśnienie gazu powinno być sprawdzane wyłącznie przez lokalne przedsiębiorstwo gazowe lub autoryzowany serwis.
- Sprawdzić wszystkie przewody rurowe i połączenia pod kątem wycieków gazu. Do tego celu należy użyć nasyconego roztworu mydła. Nigdy nie używać płomienia. Przed próbą szczelności za pomocą roztworu mydła należy zabezpieczyć podzespoły elektroniczne/płyty, jeśli znajdują się one w urządzeniu.
- Urządzenie musi być odcięte od systemu przewodów gazowych poprzez zamknięcie jego indywidualnego ręcznego zaworu odcinającego podczas każdej próby ciśnieniowej systemu przewodów gazowych przy ciśnieniu testowym równym lub większym niż ½ psi (3,5 kPa).
- Jeśli znajduje się on w zestawie, zamontować szybko odłączany wąż gazowy do złączki wlotowej na spodzie grilla. Zdjąć osłonę przeciwpyłową zmufy zewnętrznej i zatrzasnąć szybkozłączkę na zespole węża gazowego na mufie zewnętrznej.

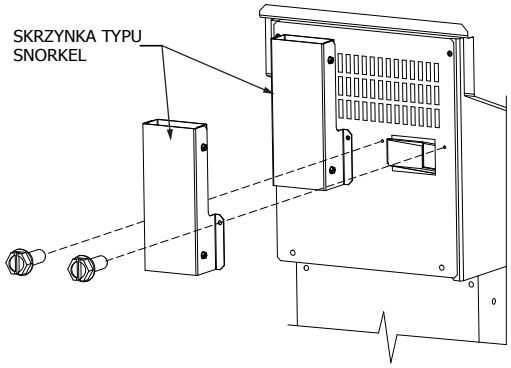


- Upewnić się, że tuleja zatrzasnęła się całkowicie do przodu na ograniczniku pierścieniowym.
- Przy zamkniętym ręcznym zaworze odcinającym i odłączonym od urządzenia zespole węża gazowego zainstalować drugi koniec węża do zasilania gazem.
- Założyć etykietę przypominającą o wyłączeniu w sposób przedstawiony poniżej:



Instalacja skrzynki Snorkel

- Wyciągnąć skrzynkę Snorkel i wkręty z kartonu.
- Umieścić skrzynkę Snorkel na miejscu, jak pokazano na poniższym rysunku.
- Za pomocą klucza nasadowego 5/16" zamocować i dokręcić 2 śruby.
- Na każdą linię należy zainstalować 2 skrzynki Snorkel. Poniższy rysunek przedstawia grill 1-płytowy.
- W razie potrzeby postępować zgodnie z instrukcjami montażu kolejnego górnego tylnego komina.



Uwaga: Tylko urządzenia z oznakowaniem CE są dostarczane z przewodem kominowym.

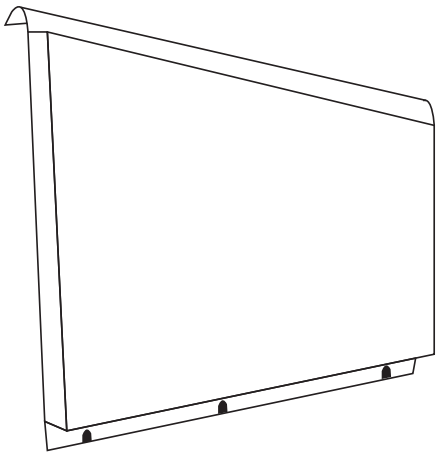
Przewód kominowy

Garland oferuje fabrycznie standardową skrzynkę odprowadzania spalin jako opcję, ale w przypadku grilli McDonald's jest ona zazwyczaj dostarczana przez KES w zależności od systemu okapu wentylacyjnego zainstalowanego w restauracji. W przypadku skrzynek kominowych dostarczanych przez firmę Garland, należy zapoznać się z podręcznikiem zawierającym Listę części lub skontaktować się z przedstawicielem firmy Garland. Informacje na temat specyficznych skrzynek kominowych dla McDonald's można znaleźć w „Playbooku" lub skontaktować się z KES.

Instrukcja instalacji tylnego panelu u góry przewodu kominowego

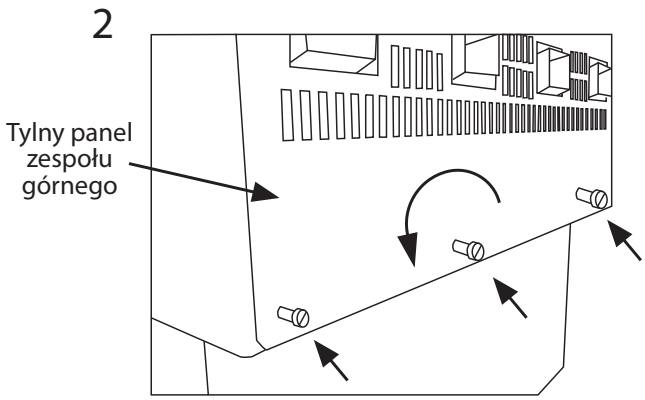
Założyć przewód kominowy z tyłu grilla. Przewód kominowy musi zostać zainstalowany we wszystkich grillach gazowych.

1



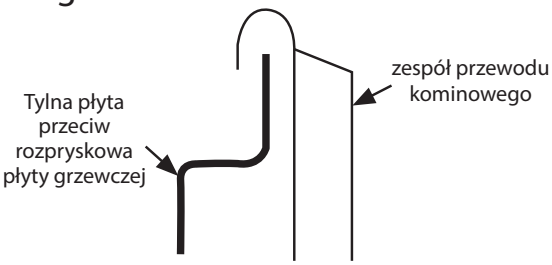
Wyjąć zespół kominowy ze skrzynki z akcesoriami

2



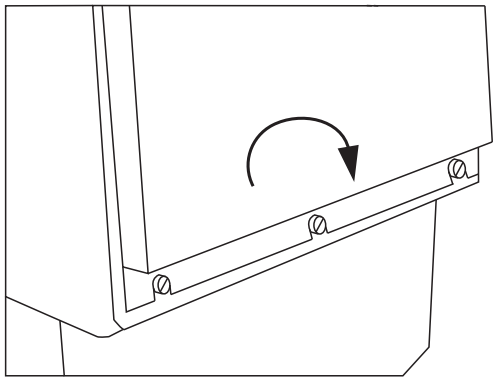
Poluzować trzy śruby o dwa obroty w lewo

3

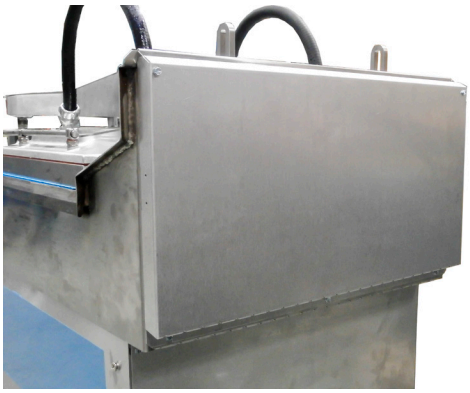


Założyć zawiniętą krawędź przewodu kominowego na górną krawędź płyty przeciw rozpryskowej płyty grzewczej

4



Dokręcić trzy śruby u dołu



Instalacja została zakończona.

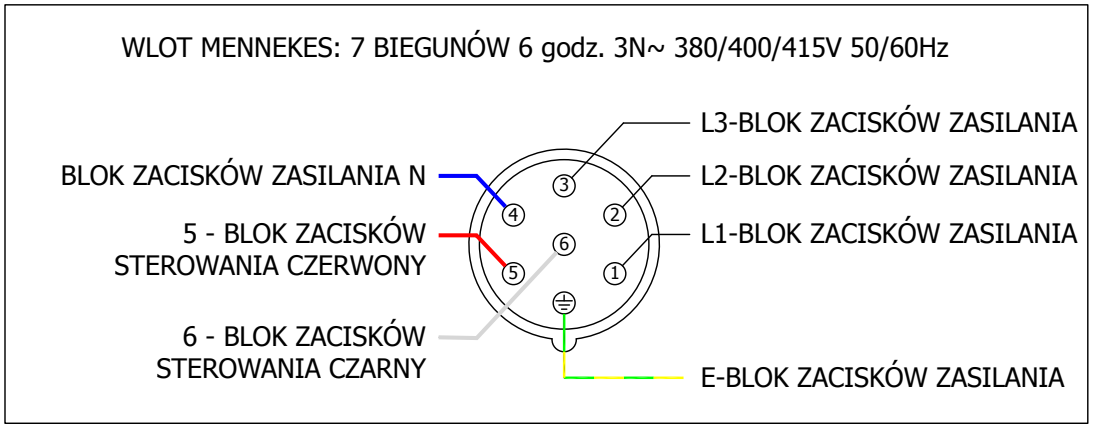
Przyłącze elektryczne

⚠ Uwaga

Przed przystąpieniem do realizacji tej procedury należy odłączyć zasilanie elektryczne urządzenia.

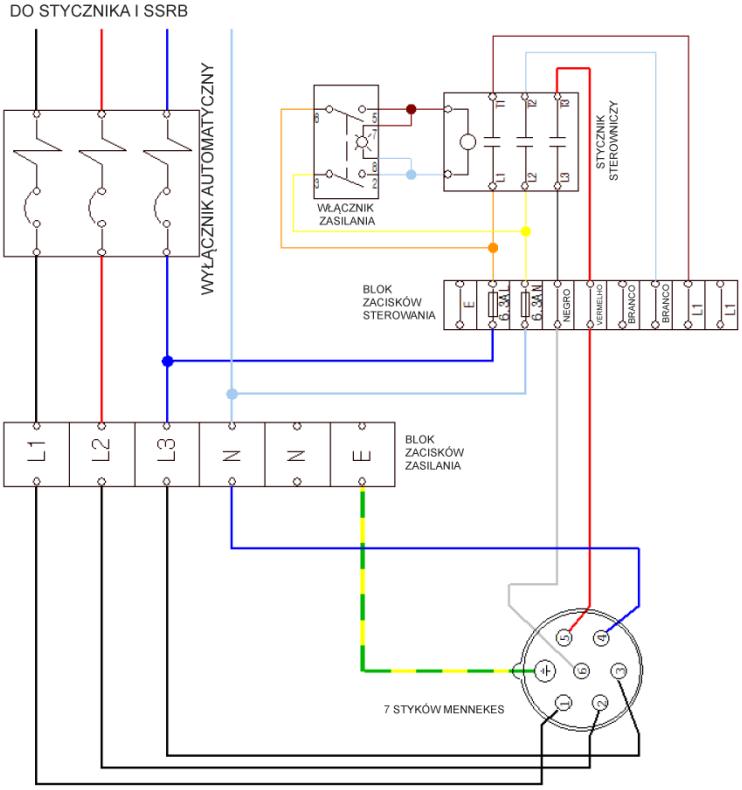
- Wszystkie urządzenia elektryczne muszą być uziemione elektrycznie zgodnie z przepisami lokalnymi lub w razie ich braku z najnowszym wydaniem krajowych przepisów dotyczących instalacji elektrycznych. Na tylnym panelu grilla znajduje się schemat elektryczny. Właściwe napięcia są podane na tabliczce znamionowej zamocowanej w lewym dolnym rogu prawego panelu.
- Punkt wejścia dla przyłącza elektrycznego znajduje się z tyłu urządzenia.
- **Nie wolno** odcinać ani usuwać bolca uziemiającego wtyczki.
- Należy zadbać o zapewnienie odpowiedniego sposobu odłączenia urządzenia od zasilania.
- Zaleca się, aby pozostawić odpowiedni zapas przewodu elektrycznego umożliwiający odsunięcie urządzenia przy czyszczeniu lub konserwacji.

OPCJA MENNEKES 7 STYKÓW

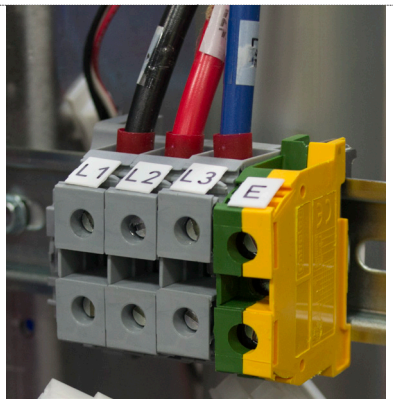


Opcja Mennekes 7 styków

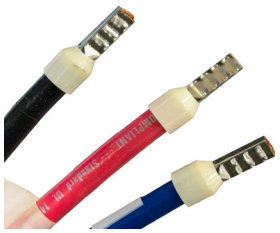
Wlot	Styki	Obciążalność docelowa	Podłączone do
Mennekes 7 styków Gniazda 16 A dla jednostek 1P Gniazda 32 A dla jednostek 2P	1, 2, 3, 4, UZIEMIENIE	Grzałki grilla i płyt 3N~ 380/400/415 V Patrz tabela obciążeń, aby uzyskać informacje o natężeniu prądu 50/60 Hz	Blok zacisków zasilania L1,L2,L3,N, UZIEMIENIE
	5, 6	Cewka stycznika blokady 7 A • Maks. 415 VAC	Blok zacisków sterowania CZARNY I CZERWONY



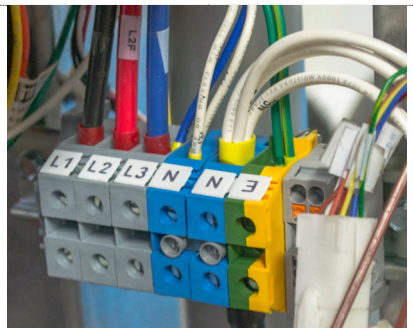
Schemat bloku zacisków przyłącza zasilania



1. Blok zacisków przyłącza zasilania delta

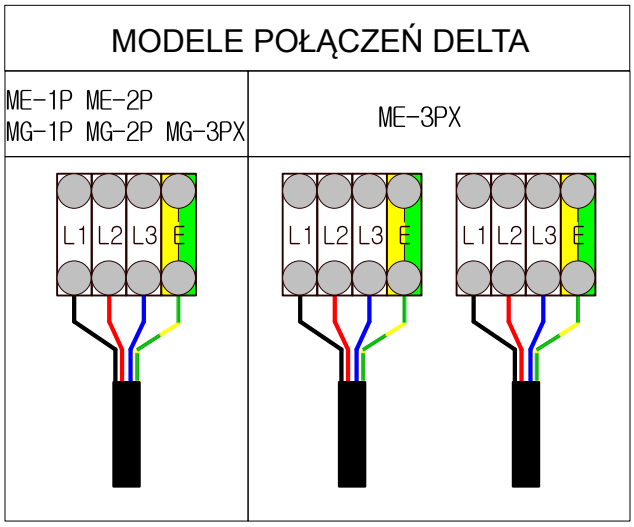


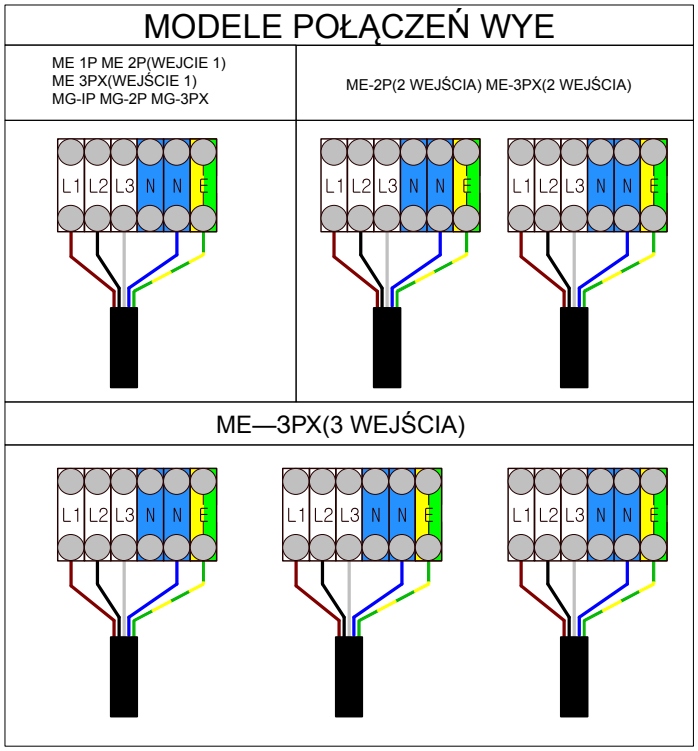
Uwaga: upewnić się, że na wszystkich przewodach znajduje się wtyk zakończenia i jest zaciśnięty na końcu każdego przewodu.



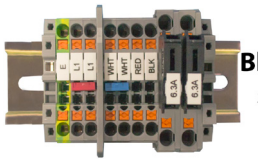
2. Blok zacisków przyłącza zasilania WYE

Zakończenie	Kolor
L1	czarny
L2	czerwony
L3	niebieski
N	biały
E	żółty / zielony

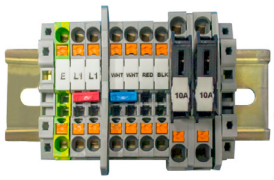




Schemat bloku zacisków blokady zasilania



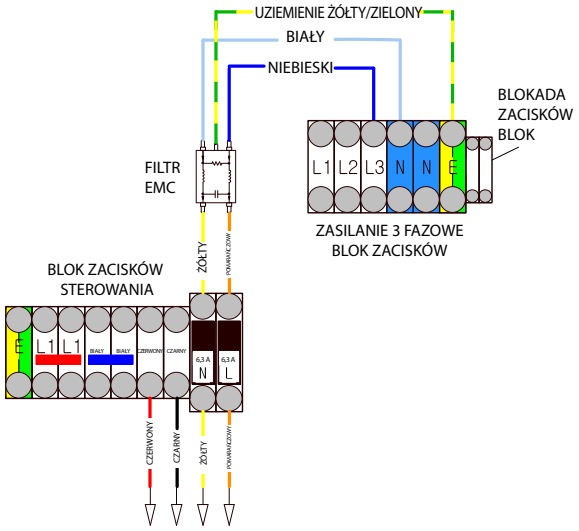
Blok zacisków sterowania WYE

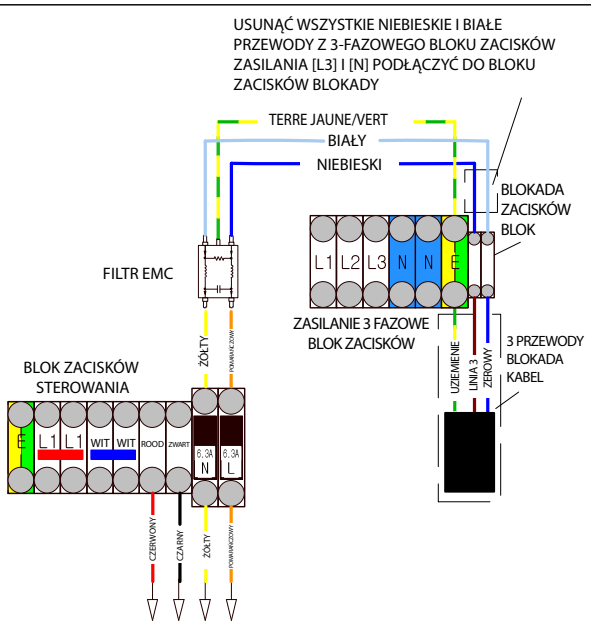


Blok zacisków sterowania Delta

KONWERSJA MODELI POŁĄCZEŃ WYE BLOKADY

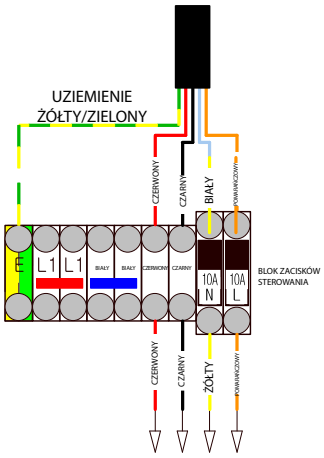
STATUS FABRYCZNIE ZAINSTALOWANY (BRAK BLOKADY)	KONWERSJA NA BLOKADĘ TYPU 3-PRZEWODOWEGO

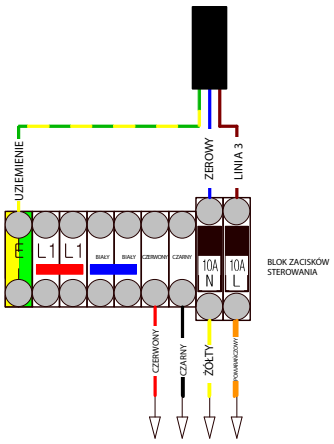


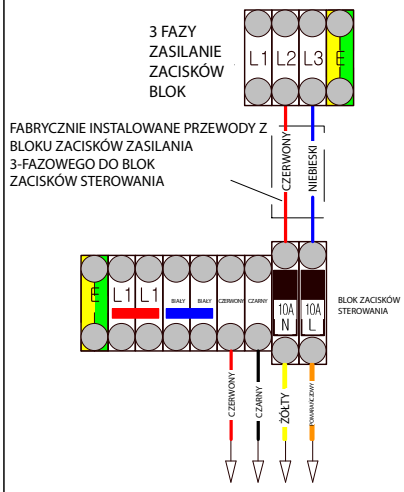


OPCJE MODELI POŁĄCZEŃ DELTA BLOKADY

BLOKAD OKAPU TYPU 5-PRZEWODOWEGO USA/KANADA/..	BLOKAD OKAPU TYPU 3-PRZEWODOWEGO JAPONIA/..	BRAK BLOKADY



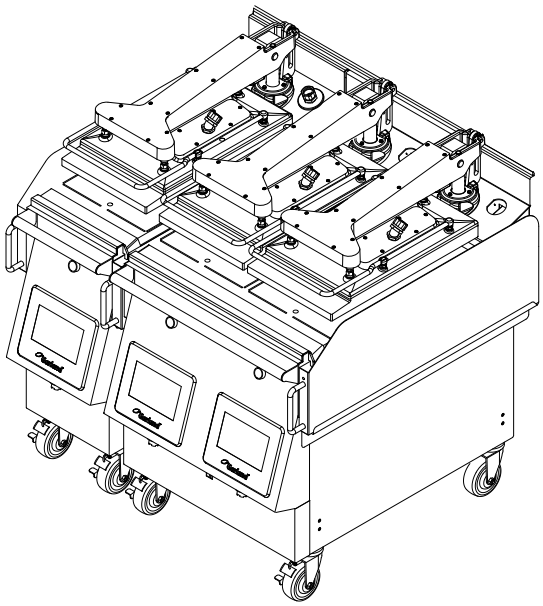




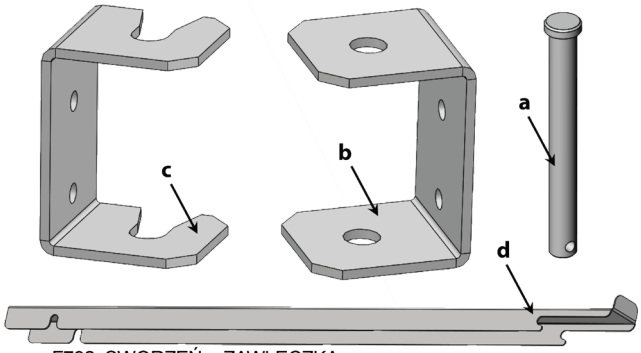
Procedura podłączenia wersji z jedną i dwoma płytami

Opisywane grille kontaktowe w wersji 1- i 2-płytowej mają możliwość połączenia ze sobą. Ważną cechą jest połączenie ich za pomocą uchwytów tak, aby utworzyły jeden grill. Grill jednopłytowy można zależnie od upodobań zamocować do prawej lub lewej strony grilla dwupłytowego.

- Przed przystąpieniem do łączenia grillów należy koniecznie do końca przeczytać instrukcje.

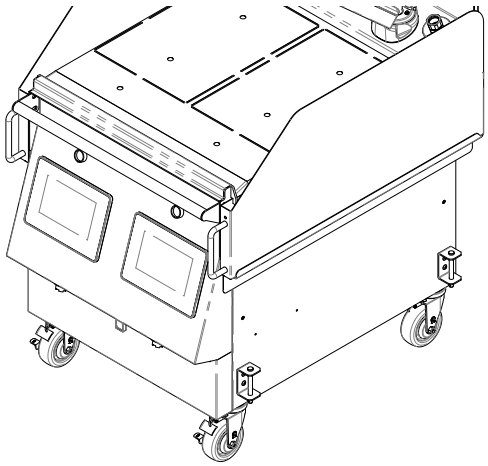


- Poniżej przedstawione są części służące do łączenia grillów ze sobą (skala nie została zachowana).



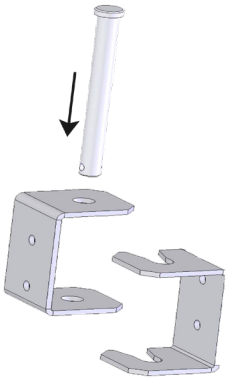
a = F792: SWORZEŃ + ZAWLECZKA
b = 4600433: UCHWYT DO ŁĄCZENIA URZĄDZEŃ
c = 4600432: UCHWYT ODBIORCZY DO ŁĄCZENIA URZĄDZEŃ
d = 4600417: WSUWANA TACA NA TŁUSZCZ ŚRODKOWA - WG
e = 8003128: ŚRUBA Z ŁB. KRZYŻ. 10-24 X 1/2 CAL

- Uchwyt jest umieszczany w dolnej części panelu bocznego lewego lub prawego, zależnie od wybranej konfiguracji. Na poniższej ilustracji przedstawiony jest uchwyt mocowany do prawego panelu bocznego urządzenia dwupłytowego.

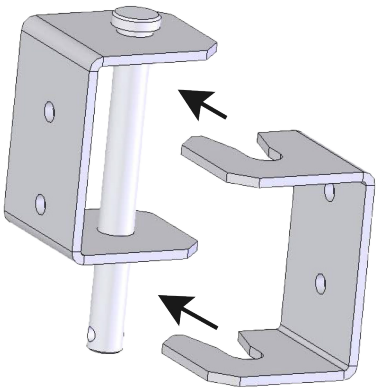


- Uchwyt należy zamocować zgodnie z poniższymi instrukcjami. Podczas łączenia nie należy przykładać do uchwytu palców ani dłoni.

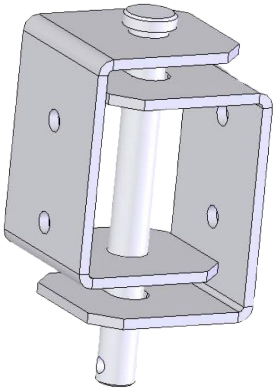
- Sworzeń „a" należy wsunąć w uchwyt „b", a następnie zabezpieczyć zawleczką.



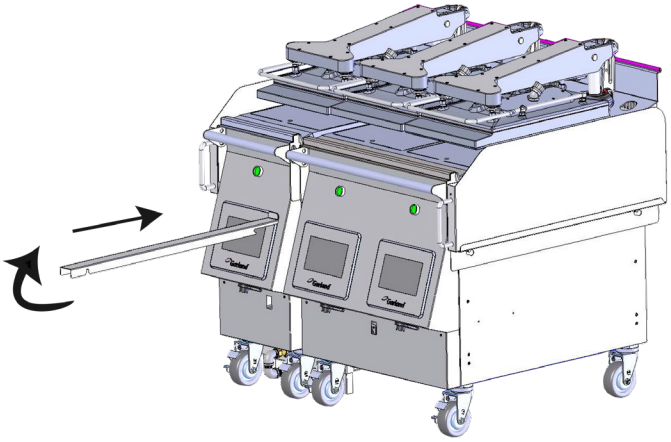
- Przysunąć uchwyt „c" do uchwytu „b" i nasunąć go na sworzeń.



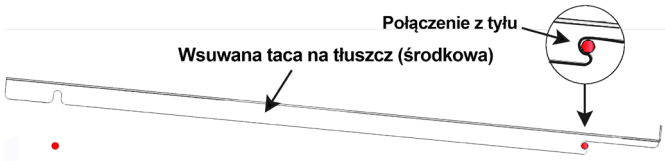
- Upewnić się, że uchwyty przednie i tylne są łączone jednocześnie.



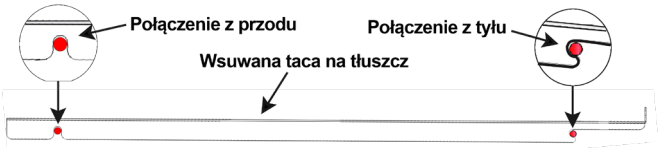
- Umieścić między grillami wsuwaną tacę na tłuszcz, która połączy grille ze sobą. Przechylić uchwyt.



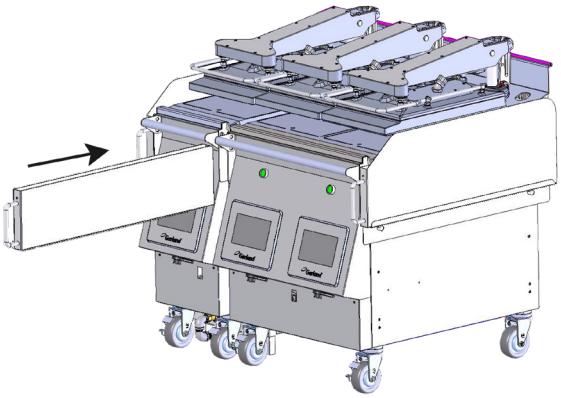
- Umieścić między grillami wsuwaną tacę na tłuszcz, która połączy grille ze sobą. Przechylić uchwyt.



- Przechylić przedni uchwyt w górę. Nasunąć szczelinę tylnego uchwytu na sworzeń. Używając latarki upewnić się, że obydwa sworznie są dosunięte do końca.



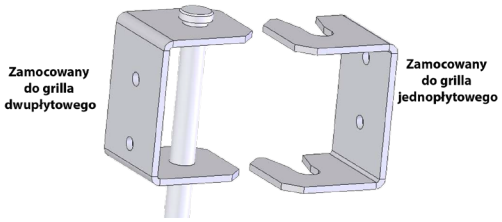
- Przechylić przedni uchwyt w dół. Nasunąć szczelinę przedniego uchwytu na sworzeń. Używając latarki upewnić się, że obydwa przednie sworznie są dosunięte do końca.



- Wsunąć tacę na tłuszcz do samego końca.

Instalacja uchwytów łączących:

- Uchwyt ze sworzniem jest mocowany do grilla dwupłytowego, jak pokazano na poniższym schemacie.

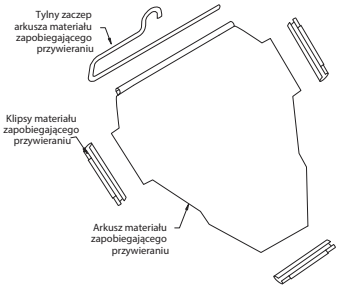


Lista zasad bezpieczeństwa, o których należy pamiętać:

1. Nie należy przemieszczać grilla z uniesionymi płytami górnymi.
2. Nie wkładać palców ani dłoni do uchwytów ani między grille.
3. Grillem można manipulować tylko za drążek na ręczniki.

Zakładanie arkuszy materiału zapobiegającego przywieraniu (wersja z kieszenią z tyłu)

Aby uzyskać właściwą skuteczność gotowania, należy zadbać o prawidłowe zamocowanie arkuszy materiału zapobiegającego przywieraniu do płyt górnych.



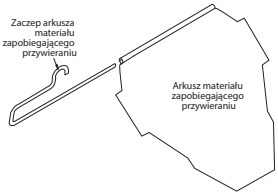
Lista elementów:

1. Klipsy do materiału zapobiegającego przywieraniu – użyć trzech (3) na każdą płytę górną
2. Tylny zaczep arkusza materiału zapobiegającego przywieraniu, użyć jednego (1) na każdą płytę górną
3. Arkusz materiału zapobiegającego przywieraniu, użyć jednego (1) na każdą płytę górną

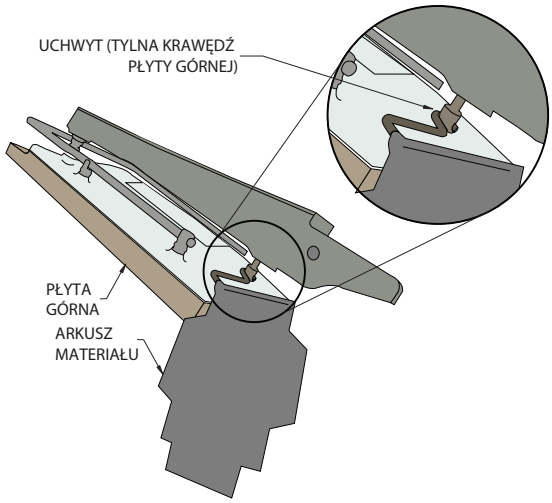
Procedura zakładania arkuszy materiału zapobiegającego przywieraniu

1. Unieść płytę górną naciskając zielony przycisk.

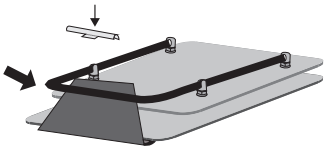
2. Wsunąć zaczep do zawiniętego końca arkusza materiału zapobiegającego przywieraniu.



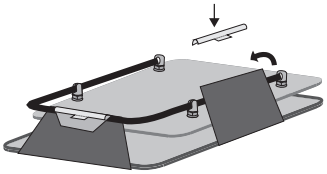
3. Zahaczyć pręt zaczepu materiału zapobiegającego przywieraniu o hak z tyłu płyty górnej.



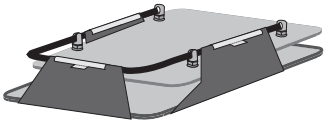
4. Delikatnie pociągnąć arkusz materiału zapobiegającego przywieraniu w kierunku do przodu płyty i owinąć arkusz wokół przedniej krawędzi płyty i na pręt w kształcie litery U, po czym przytrzymując przednią krawędź arkusza, założyć klips blokujący na arkusz i wcisnąć na pręt.



5. Powtórzyć powyższą czynność dla obu boków arkusza materiału zapobiegającego przywieraniu.



6. Sprawdzić wyrównanie i naciągnięcie materiału na górnej płycie. W razie potrzeby dokonać korekt.



Arkusze materiału zapobiegającego przywieraniu należy wymieniać, kiedy:

- Produkty przywierają do materiału.
- Gromadzi się osad ze spalenizny.
- Arkusz się przerwie.
- Powłoka materiału arkusza ulega złuszczaniu.

Procedura rozruchu

1-, 2- i 3-płytowe grille firmy Garland są objęte fabrycznym rozruchem bez dodatkowych opłat. Przeprowadzenie procedury rozruchu jest wymagane PRZED rozpoczęciem obsługi urządzenia. Obowiązkiem użytkownika końcowego jest zaplanowanie uruchomienia w porozumieniu z najbliższym serwisem autoryzowanym przez producenta. Uruchomienie fabryczne to kompleksowe sprawdzenie grilla, podczas którego zatwierdzony przez producenta serwisant udokumentuje ostateczne ustawienia zaprogramowane w sterowniku po wykonaniu różnych prób wydajności.

Szacowany czas rozruchu to około 1,5-2 godziny. Należy o tym pamiętać podczas ustalania terminu rozruchu. Dodatkowy czas pracy lub praca poza godzinami roboczymi nie są objęte gwarancją i zostaną zafakturowane według różnicy stawek serwisowych zwracanych przez firmę Garland oraz stawek za nadgodziny naliczanych przez upoważniony punkt serwisowy. Rozruch fabryczny jest niezbędny do rozpoczęcia okresu gwarancji. Upoważniony punkt serwisowy musi wypełnić dokumentację podczas rozruchu i wysłać ją do firmy Garland Commercial Ranges w celu uzyskania zwrotu kosztów. W momencie otrzymania dokumentów rozpoczyna się okres gwarancji udzielony przez firmę Garland.

GARLAND CLAMSHELL GRILL START – UP FORM

ELECTRIC OR COMBINATION GAS / ELECTRIC

McDonald's _____ **Certification ID #** _____ (Located on Certification Sticker) **Store #** _____ **Model** (TICK ONE)

☐ MG-1P, ☐ ME-1P
☐ MG-2P, ☐ ME-2P
☐ MG-3PX, ☐ ME-3PX

Address _____ **City** _____

State / Province _____ **Zip Code** _____ **Serial#** _____ **Start Up Date** _____ (MM / DD / YYYY)

☐**United States** ☐ **Canada** ☐**International (List Country)** _____ **Telephone #** _____

Gas Type	Electric / 3-phase	Record Amps Per Line Each Contactor			
Actual Gas Type _____	Actual Input _____V /_____Hz		Left	Center (Applicable to 1 platen)	Right
Matches Rating Plate? YES NO	☐ 208 VAC ☐ 380 VAC ☐ 220 VAC ☐ 400 VAC ☐ 60 Hz ☐ 230 VAC ☐ 415 VAC ☐ 50 Hz ☐ 240 VAC	**Line 1**			
		Line 2			
		Line 3			

INSPECTION / OPERATIONAL CHECK

NOTE1: CENTER(C) PLATEN should not be checked if ME-2P / MG-2P
NOTE2: RIGHT(R) & LEFT(L) PLATEN should not be checked if ME-1P / MG-1P

1.	To avoid personal injury or property damage, **Check for Gas Leaks** through the entire gas line.	☐ PASSED – NO GAS LEAKS
2.	Make sure the breaker is turned to the "ON" position.	☐ OK
3.	Ensure equipment restraint devices are installed correctly according to local codes (Gas & Electric). Note: part supplied by others.	☐ OK
4.	Verify, power cord has a strain relief attached from power supply cord to grill unit.	☐ YES / ☐ NO
5.	Ensure grill is installed in the proper type of **Gas Exhaust Hood** with [illegible]	☐ OK
6.	Ensure flue restrictors are fully opened or removed. Flue Box [illegible] plied by [illegible] Flue Bes[illegible]rs locate[illegible]side exhaust hood	☐ OK ☐ OK
7.	Verify serial number (serial plate located on side panel) of the [illegible] and [illegible]d the [illegible]allation date of the grill in the controller, under settings.	☐ OK
8.	Ensure bottom grill plate is leveled side to side / front [illegible]k / [illegible]onally, in location, under hood. Adjust casters to attain level.	☐ OK
9.	**REMOVE GRILL FROM UNDER THE HOOD.** Turn p[illegible] switch[illegible]ys are active**.** All platen raises automatically?	L ☐ OK | C ☐ OK | R ☐ OK
10.	Lower and raise Upper Platen (green button) [illegible] lower[illegible] smooth and continuous. Grease shafts accordingly with a FOOD GRADE LUBRICANT.	L ☐ OK | C ☐ OK | R ☐ OK
11.	If upper platen elevation requires lower[illegible] [illegible]nce of hood, adjust hood height to 1" below hood. Refer to Operations & Installation manual for pla[illegible]	L ☐ OK | C ☐ OK | R ☐ OK
12.	Ensure grill enters preheat, counts down and [illegible]aten auto calibrates while at temperature.	L ☐ OK | C ☐ OK | R ☐ OK
13.	Close valve handle and verify the unit tries to ign[illegible]ree (3) times and then locks out because of Ignition Failure?	L ☐ OK | C ☐ OK | R ☐ OK
14.	GAS PRESSURE CHECKS (if applicable): (Note 1: Center should not be fill if MG-2P) (Note 2: Left & Right should not be fill if MG-1P) Rated Incoming Pressure ☐ Natural Gas: 6 – 14" W.C. / ☐ Propane / Butane Gas: 11 – 14" W.C. Actual Incoming _____" W.C. Rated Burner Pressure Natural Gas ☐ 4.0" W.C. Actual Left _____ Center _____ Right _____ Propane Gas ☐ 4.0" W.C. Actual Left _____ Center _____ Right _____	
15.	Check micro amps reading. Should be **1.4 uA** or greater per zone. Actual Micro Amp Readings: Left Front: _____. Left Back: _____ Actual Micro Amp Readings: Middle Front: _____. Middle Back: _____ Actual Micro Amp Readings: Right Front: _____. Right Back: _____	
16.	Select menu item "10:1 – CLAM" icon. Verify set temperature is reached press thermometer icon.	L ☐ OK | C ☐ OK | R ☐ OK
17.	Initiate cook cycle by pushing the GREEN BUTTON or checkmark on screen. Platen lowers, and timing cycle begins.	L ☐ OK | C ☐ OK | R ☐ OK
18.	Ensure the stores pyrometer is accurate and calibrated using the ice bath method.	☐ OK
19.	Perform PROBE CALIBRATION.	L ☐ OK | C ☐ OK | R ☐ OK
20.	Perform Platen Leveling procedure	L ☐ OK | C ☐ OK | R ☐ OK
21.	Ensure grill performs successful Auto Calibration	L ☐ OK | C ☐ OK | R ☐ OK
22.	Lock down all caps. Ensure that the lock nuts do not turn any of the adjuster nuts when tightening.	L ☐ OK | C ☐ OK | R ☐ OK
23.	Assist or obtain assistance with store personnel for **Beef/Chicken Integrity Testing,** testing product 10:1, 4:1, Angus, Grill Chicken until desired internal product temperatures are met and record cook time (Product cook times chart below).	L ☐ OK | C ☐ OK | R ☐ OK

Product Cook Times	LEFT	CENTER (If Applicable)	RIGHT (If Applicable)
10:1			
4:1			
GRILL CHICKEN			
Cook one (1) run			

Beef Integrity Product	
Manual Mode	☐ **OK**
Tested Auto Mode	☐ **OK**

Problems / Special Circumstances / Damage:

Submitted by:	Accepted by:
Name: _____ Service Agency: _____ Sub Agent: (If Applicable) _____ Have you trained store personnel on the operation of the grill? **YES / NO** Are you a factory certified technician? **YES / NO** Date of Certification (MM/DD/YY)	Name: _____ Have you been adequately informed of the operation of the grill, its uses and its general operation? ☐ YES | ☐ NO – Indicate comments _____

Visit our https://clamshell.garland-group.com for Literature & Documentation

White Copy – Factory Yellow Copy – Service Agency Pink Copy – Customer

P/N 4602107 (3 Mar 17)

WZÓR

Rozdział 3
Obsługa

UWAGA: Nie należy obsługiwać urządzenia bez przeczytania ze zrozumieniem wymagań bezpieczeństwa. Należy odnieść się do rozdziału dotyczącego bezpieczeństwa na początku niniejszego podręcznika.

Kolejność czynności przy obsłudze

Po przełączeniu głównego przełącznika zasilania do pozycji włączenia („I" lub „ON"), grill przejdzie do procesu inicjacji. Jeśli górne płyty znajdują się w pozycji opuszczonej, powrócą do pozycji podniesionej. Ruch ten trwa około 8 sekund.

Płyta górna opuszczana jest automatycznie po ręcznym, samodzielnym uruchomieniu cyklu gotowania i podnoszona automatycznie po zakończeniu cyklu gotowania.

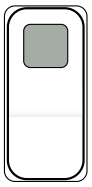
⚠ Ostrzeżenie

W przypadku gotowania dwustronnego obszar pomiędzy górną płytą a płytą do pieczenia należy uważać za „strefę niebezpieczną". Podczas gotowania dwustronnego operatorowi nie wolno znaleźć się w obrębie tej strefy niebezpiecznej.

W przypadku gotowania dwustronnego płyta górna pozostaje w pozycji opuszczonej pod własnym ciężarem. Nie ma ona blokady. Można ją unieść unosząc za uchwyt z przodu płyty. Nie wolno w żadnym przypadku, chyba że jest to wymagane ze względów bezpieczeństwa, otwierać ręcznie płyty górnej wyżej niż do pozycji normalnego otwarcia.

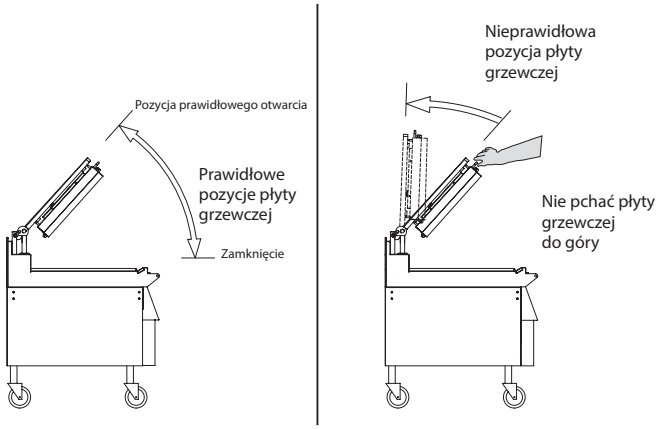
Do czego służą przyciski:

1. Wyłącznik zasilania służy do włączania i wyłączania grilla.



Zielone światełko informuje o włączonym zasilaniu grilla

2. Zielony przycisk:
- nacisnąć, aby rozpocząć gotowanie.
- nacisnąć i przytrzymać, aby przerwać.



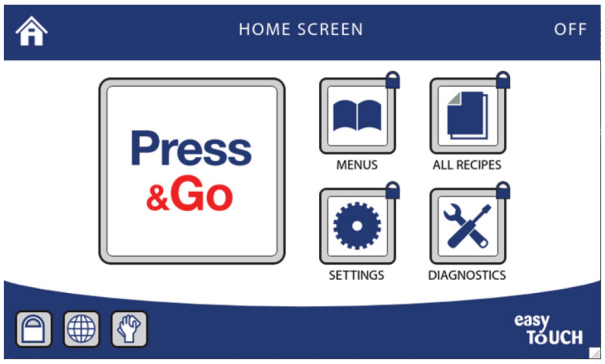
⚠ Uwaga

Ręczne uniesienie płyty górnej wyżej niż do pozycji normalnego otwarcia jest niezwykle niebezpieczne. Może ono spowodować przedwczesne uszkodzenie stalowego oplotu przewodów elektrycznych oraz mechanizmu podnoszenia.

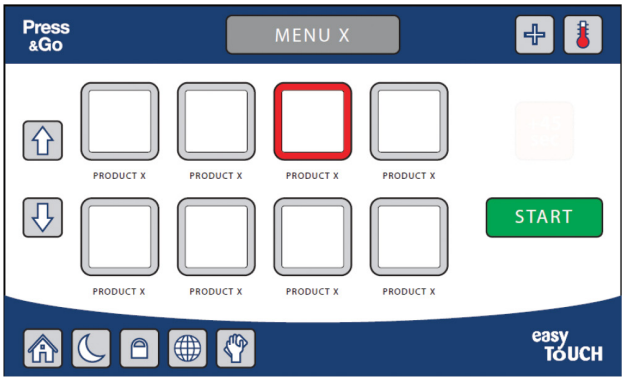
Sterownik easyToUCH™

EKRAN GŁÓWNY, EKRAN WYBORU PRZEPISU ORAZ IKONY

Ekrany główny i wyboru przepisu panelu easyToUCH™ są najczęściej używanymi ekranami. Wiele z opisanych poniżej ikon występuje również w innych ekranach gotowania i ustawień panelu easyToUCH™.



Ekran główny



Ekran wyboru przepisu

PRESS & GO – służy do rozpoczęcia rozgrzewania i gotowania na grillu.	
MENUS – służy do wybierania, dodawania, edycji i usuwania menu z biblioteki. Menu jest zbiorem przepisów do gotowania. Funkcja zabezpieczona hasłem.	
RECIPES – służy do dodawania, edycji i usuwania przepisów z biblioteki. Przepis składa się z czasów i temperatur gotowania oraz odległości płyty górnej niezbędnych do przygotowania produktu. Funkcja zabezpieczona hasłem.	
SETTINGS – służy do zmiany pewnych ustawień, takich jak data, godzina, pojemność oraz opcji kalibracji (odległość między płytami, temperatura i inne). Funkcja zabezpieczona hasłem.	
DIAGNOSTICS – pozwala na dostęp do ekranów diagnostycznych. Funkcja zabezpieczona hasłem.	
COOK CYCLE CHANGE – służy do dostosowania czasu gotowania lub odległości między płytami w ramach przepisu, jeżeli jest to niezbędne ze względów bezpieczeństwa i standardów jakości produktu.	
TEMPERATURE – służy do wyświetlenia ustawień temperatury i rzeczywistej temperatury w każdej strefie.	
CLEAN MODE – służy do uruchomienia trybu czyszczenia grilla, który spowoduje ogrzanie lub schłodzenie grilla do wymaganej temperatury. Jeśli grill jest skonfigurowany, aby wymuszać harmonogram czyszczenia, użycie trybu czyszczenia spowoduje skasowanie licznika czasu czyszczenia.	
LOCK – służy do tymczasowego zablokowania ekranu dotykowego na piętnaście (15) sekund. Zapobiegnie to przypadkowemu naciśnięciu przycisku podczas przecierania ekranu.	
LANGUAGE – służy do zmiany języka komunikatów na ekranie. Obejmuje tylko zaprogramowane języki.	
HOME – powrót do ekranu głównego, punktu startowego dla ustawień gotowania i trybów programowania. Gdy wyświetlany jest ekran główny, elementy grzewcze są wyłączone (wskazanie w prawym górnym rogu).	
SLEEP – służy do przechodzenia w tryb uśpienia. W trybie uśpienia grill utrzymuje płyty górne w dolnym położeniu w celu oszczędzania energii przez czas bezczynności.	

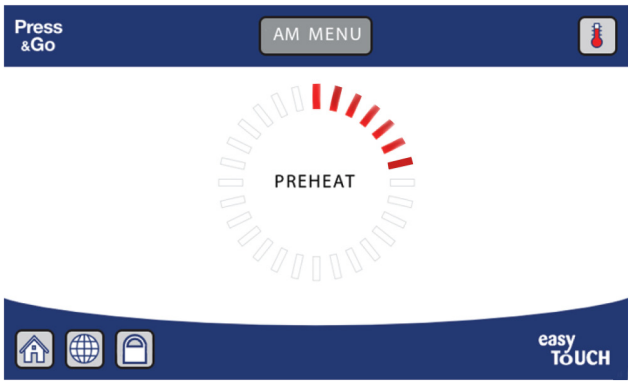
UWAGA: Wygląd, układ i ikony wyświetlacza easyToUCH™ przedstawione na ilustracji są tylko dla celów poglądowych i nie są traktowane jako dokładne odzwierciedlenie tych wyświetlanych na grillu.

EKRANOWE KOMUNIKATY OSTRZEGAWCZE I ALARMOWE

Too Cool/Too Hot – Jeżeli temperatura grilla jest zbyt niska, aby właściwie wykonać przepis, pojawi się komunikat „Too Cool to Cook" (za zimno do gotowania). Grill nie zezwoli na rozpoczęcie cyklu gotowania do momentu podgrzania się do minimalnej wymaganej temperatury rozpoczęcia.

Analogicznie, jeżeli grill jest zbyt gorący, pojawi się komunikat „Too Hot to Cook" (za gorąco do gotowania) i cykl gotowania nie rozpocznie się do momentu ostygnięcia grilla.

W każdym z tych przypadków możliwy jest wybór innego przepisu. Jeżeli grill ma właściwą temperaturę do przygotowania nowo wybranego przepisu, komunikat znika i gotowanie można rozpocząć natychmiast.



OMÓWIENIE OPERACJI

Grill może pracować w kilku trybach:

- **Press & Go** – tryb do rozgrzania i rozpoczęcia gotowania.
- **Sleep** – tryb oszczędzania energii.
- **Clean** – tryb czyszczenia służący do osiągnięcia zadanej temperatury czyszczenia i wyzerowania licznika przypomnień.

Wszystkie tryby robocze są dostępne za pomocą ekranu easyToUCH™. Wszystkie tryby za wyjątkiem trybu uśpienia (Sleep) można wybrać z poziomu ekranu głównego. Tryb czyszczenia można wybrać z poziomu ekranu głównego lub ekranu wyboru przepisu.

Tryb Press & Go

Tryb Press & Go służy do rozpoczęcia rozgrzewania i gotowania na grillu.

Rozgrzewanie wstępne

Grill rozpocznie rozgrzewanie po wybraniu menu w trybie Press & Go. Jeżeli wybranych zostanie wiele menu, należy najpierw wybrać odpowiednie menu w celu rozgrzania grilla do właściwej temperatury.

Menu i przepisy

Możliwe jest zaprogramowanie wielu menu, z różnymi temperaturami oraz zawierających różne lub powtarzające się przepisy. Przepisy zapisane w pamięci grilla zawierają profile gotowania (czasy, temperatury, polecenia i odległości między płytami) dla poszczególnych produktów. Menu i przepisy można dodawać, edytować i usuwać z biblioteki. Również czas gotowania i/lub odległość między płytami można zmieniać dla każdego przepisu, w zależności od konfiguracji grilla.

Tryb uśpienia (Sleep / Stanby)

Tryb Sleep / Standby powoduje opuszczenie płyt górnych w celu oszczędzania energii przez czas bezczynności i zachowania gotowości do rozpoczęcia cyklu gotowania. W trybie uśpienia grill będzie utrzymywał aktualną temperaturę.

Automatyczny tryb uśpienia

Grill można skonfigurować tak, aby po okresie bezczynności samoczynnie przechodził w tryb uśpienia. Należy zapoznać się z częścią dotyczącą ***Menu ustawień i diagnostyki panelu easyToUCH™.***

Ręczny tryb uśpienia

Dodatkowo użytkownik może ręcznie włączyć tryb uśpienia z poziomu ekranu wyboru przepisu.

Tryb czyszczenia (Clean)

Tryb Clean pełni dwie funkcje: osiągnięcie właściwej temperatury grilla dla czyszczenia i wyzerowanie odliczania czasu czyszczenia.

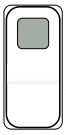
Jeżeli ustawiona została temperatura czyszczenia, tryb czyszczenia spowoduje nagrzanie grilla do tej temperatury przed rozpoczęciem cyklu. Temperaturę czyszczenia można ustawić, jeżeli jest wymagana ze względu na środki chemiczne używane przy czyszczeniu.

Uruchomienie trybu czyszczenia grilla spowoduje przed czyszczeniem grilla zaktualizowanie daty „Last cleaned" (ostatnio czyszczono) i skasowanie komunikatów przypominających o czyszczeniu, jeżeli zostały włączone.

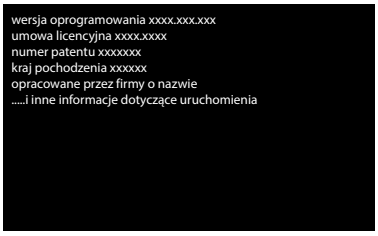
Procedury przeprowadzane za pomocą panelu easyTOUCH™

URUCHOMIENIE I WPROWADZENIE DATY INSTALACJI

1. Włączyć grill za pomocą wyłącznika głównego.

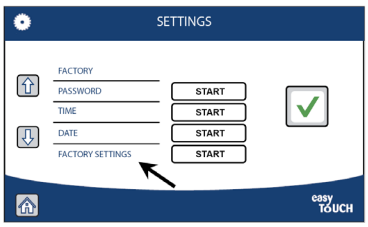


2. Ekran easyToUCH™ zaświeci się, wyświetlając na krótko wersję oprogramowania.

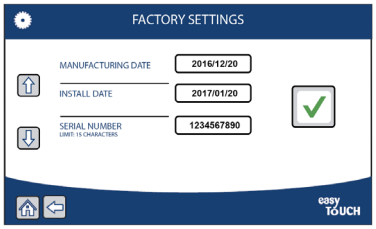


3. Pojawia się ekran główny. Należy wybrać pozycję Settings (Ustawienia). Wprowadzić hasło, a następnie wcisnąć przycisk Return (Powrót).

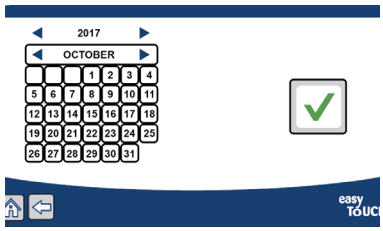
4. Wybrać FACTORY SETTINGS (USTAWIENIA FABRYCZNE).



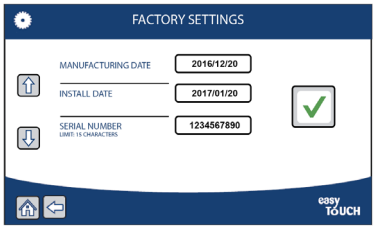
5. Wybrać INSTALL DATE (DATA INSTALACJI).



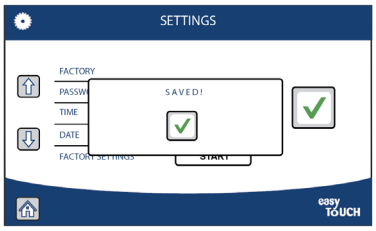
6. Wprowadzić datę instalacji i nacisnąć znak zatwierdzenia, aby zapisać.



7. Sprawdzić datę instalacji oraz numer seryjny, po czym nacisnąć znak zatwierdzenia, aby zapisać.



8. Wprowadzenie daty instalacji zostało zakończone. Okno informuje o zapisywaniu.

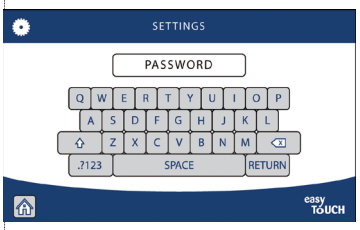


PROCEDURA KALIBRACJI ZASILANIA (NAPIĘCIE)

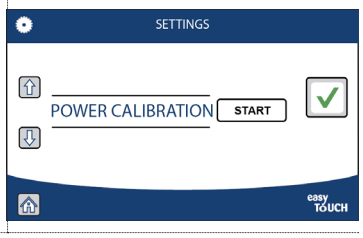
W celu osiągnięcia odpowiednich ustawień napięcia, należy upewnić się, że zapewniono właściwe zasilanie grilla.

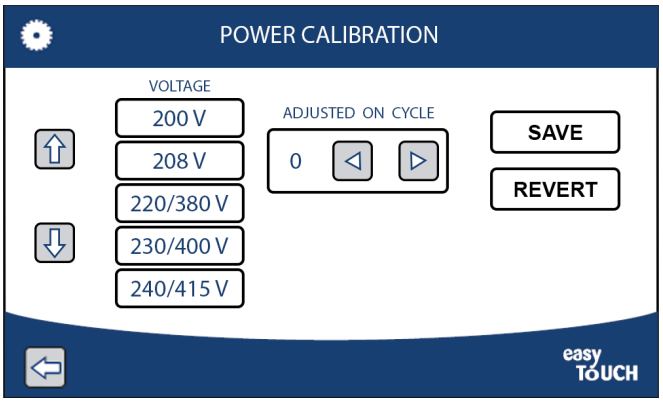
1. Z ekranu głównego wybrać pozycję SETTINGS (USTAWIENIA).

2. Wprowadzić hasło („PASSWORD”). (Hasło serwisowe)



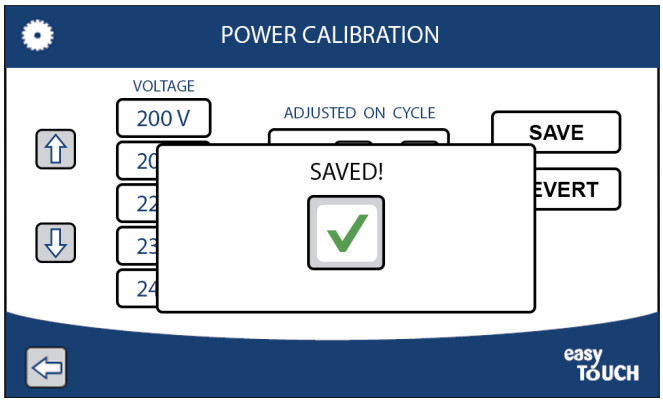
3. Przewinąć w dół lub w górę, aby wybrać POWER CALIBRATION (KALIBRACJA ZASILANIA). Wybrać START.





4. Używając strzałek w górę lub w dół wybrać odpowiednie napięcie dla grilla. Każdy sterownik jest niezależny i dlatego należy wybrać kalibrację dla każdego sterownika.

ADJUSTED ON CYCLE 0	**ADJUSTED ON CYCLE** wprowadzi odpowiednie ustawienia w przypadku problemu z zadziałaniem stycznika kuchennego lub przerwania obwodu elektrycznego.
SAVE REVERT	**SAVE** zapisze wprowadzone ustawienia w pamięci. **REVERT** opcja ta pozwala powrócić do poprzedniego ustawienia.



5. Wybrać SAVE (ZAPISZ) po wybraniu odpowiedniego napięcia.

6. Aby wyjść, wybrać:

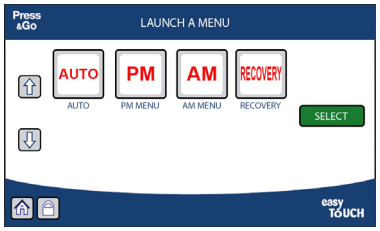
7. Wybrać przycisk z ikoną domu.

ROZGRZEWANIE WSTĘPNE

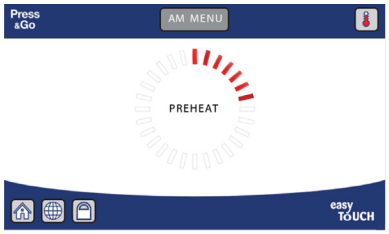
1. Pojawia się ekran główny. Wybrać pozycję Press & Go. Wyświetli się wybór menu gotowania.

2. Pojawi się ekran MENU SELECTOR (WYBÓR PRZEPISU). Wybrać pożądane menu.

   Jeżeli tylko jedno menu jest dostępne, grill wybierze je i niezwłocznie przejdzie do rozgrzewania się.



3. Rozpocznie się cykl rozgrzewania z użyciem temperatur ustawionych dla wybranego menu. Wyświetli się grafika postępu rozgrzewania.



UWAGA: Aby anulować rozgrzewanie i wyjść do ekranu głównego, należy nacisnąć przycisk . Przyciskiem MENU X u góry można zmienić menu w trakcie rozgrzewania.

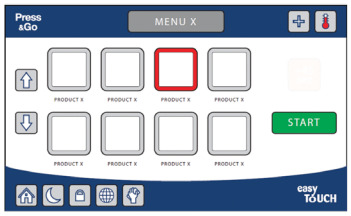
Po rozgrzaniu grill rozpocznie okres wygrzewania, który pozwala na ustabilizowanie się temperatury w całej płycie górnej. Po wygrzewaniu grill rozpocznie realizację funkcji automatycznego odstępu i automatycznego poziomowania.

4. Urządzenie jest gotowe do użycia, gdy płyty górne uniosą się i wyświetlony zostanie ekran Recipe Selector (Wybór przepisu).

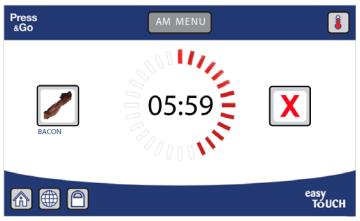
GOTOWANIE WEDŁUG PRZEPISU

1. Na ekranie wyboru przepisu (RECIPE SELECTOR) należy wybrać przepis do przygotowania.

   Ułożyć produkty na grillu i nacisnąć przycisk START lub nacisnąć zielony przycisk w celu rozpoczęcia cyklu.

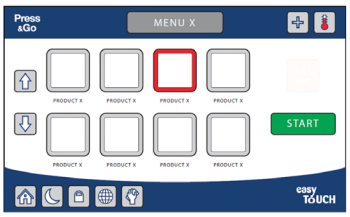


2. Na ekranie wyświetlony zostanie kołowy wskaźnik postępu i pozostały czas gotowania.

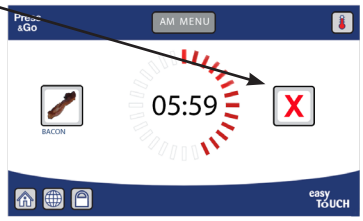


3. Przed zakończeniem cyklu gotowania rozlegnie się dźwiękowy sygnał ostrzegawczy. Po zakończeniu cyklu gotowania płyty górne unoszą się. Należy nacisnąć znak potwierdzenia lub zielony przycisk w celu skasowania komunikatu.

4. Ponownie pojawi się ekran wyboru przepisu.



5. Wybranie [X] podczas gotowania powoduje zatrzymanie cyklu gotowania. Cykl można również przerwać, naciskając zielony przycisk przez dwie sekundy.

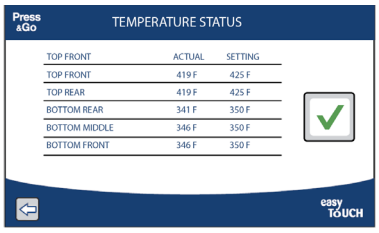


SPRAWDZANIE TEMPERATURY

Na ekranie temperatury podawana jest aktualna oraz zadana temperatura dla każdej termopary.

1. Ekran temperatury można wyświetlić podczas gotowania, czyszczenia lub rozgrzewania przez naciśnięcie ikony w prawym górnym rogu.

2. Aby powrócić do poprzedniego ekranu, należy nacisnąć strzałkę powrotu lub znak zatwierdzenia.



ANULOWANIE CYKLU GOTOWANIA

1. Po anulowaniu cyklu gotowania płyta górna zostaje uniesiona i wyświetla się komunikat „DISCARD PRODUCT" (Wyrzuć produkty). Należy nacisnąć znak potwierdzenia, aby skasować komunikat.

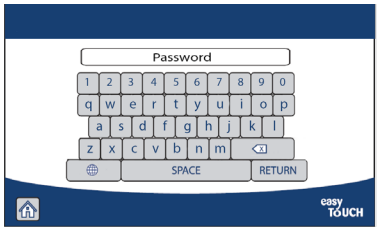
UWAGA: Jeżeli wybrany został niewłaściwy przepis, należy zmienić go naciskając przycisk [X] w celu zatrzymania cyklu gotowania. Następnie potwierdzić ostrzeżenie, wybrać właściwy przepis i ponownie nacisnąć przycisk START lub zielony przycisk. **Zmianę należy wykonać jak najszybciej, aby uniknąć przegotowania produktu.**

UTWÓRZ NOWY PRZEPIS

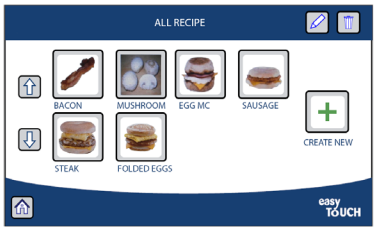
Wygląd, układ i ikony wyświetlacza easyToUCH™ przedstawione na ilustracji są tylko dla celów poglądowych i nie są traktowane jako dokładne odzwierciedlenie tych wyświetlanych na grillu.

– ETAP PIERWSZY

1. Wybrać pozycję All Recipes (Wszystkie przepisy).

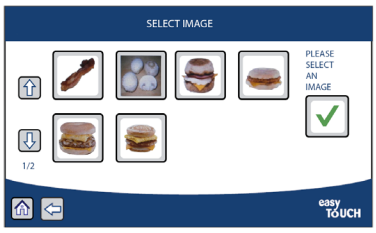


2. Wprowadzić hasło i nacisnąć przycisk RETURN (POWRÓT).

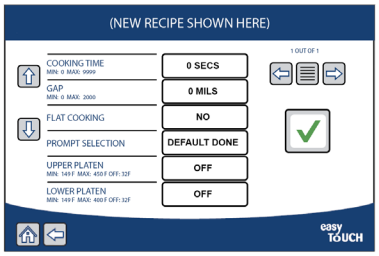


3. Nacisnąć przycisk CREATE NEW (UTWÓRZ NOWY).

4. Wprowadzić w polu Recipe Name nazwę nowego przepisu i nacisnąć przycisk RETURN (POWRÓT)

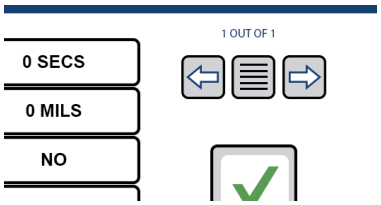


5. Wybrać obrazek wyglądu i nacisnąć znak zatwierdzenia.



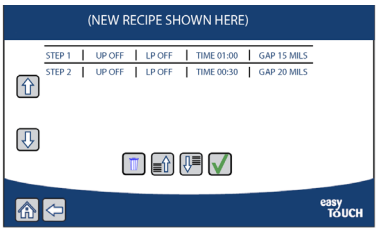
1. Przepis składa się z jednego lub kilku etapów. Etap może kończyć się komunikatami takimi jak „Flip" (Przekręć produkt), „Done" (Gotowe) lub nie zawierać komunikatów. Całkowity czas wykonywania przepisu jest równy sumie czasów wszystkich etapów.

COOK TIME MIN: 0 MAX: 9999	Ustawia czas gotowania dla każdego etapu.
GAP MIN: 0 MAX: 2000	W przypadku przepisów korzystających z górnej płyty parametr ten oznacza odległość między płytą górną a powierzchnią grilla mierzoną w jednostkach mil (tysięczne części cala). Parametr ten należy pominąć w przypadku gotowania jednostronnego.
	W celu wprowadzenia wartości pojawia się klawiatura numeryczna. Należy wprowadzić wartość i nacisnąć znak zatwierdzenia.
FLAT COOKING	W przypadku przepisów z gotowaniem jednostronnym, należy ustawić wartość YES (TAK), aby płyta górna była uniesiona.
PROMPT SELECTION	Należy wybrać rodzaj komunikatu wyświetlanego pod koniec kroku przepisu, lub wybrać None (Brak). Naciśnięcie przycisku powoduje przechodzenie do kolejnej opcji komunikatu. Informacje o tworzeniu i edycji komunikatów można znaleźć w części „Komunikaty" (Prompts).
UPPER PLATEN	Służy do ustawienia temperatury płyty górnej grilla w zakresie od 149°F do 450°F. Wpisanie wartości 32°F/0°F powoduje wyłączenie ogrzewania płyty.
LOWER PLATEN	Służy do ustawienia temperatury płyty dolnej grilla w zakresie od 149°F do 400°F. Wpisanie wartości 32°F/0°F powoduje wyłączenie ogrzewania płyty.



Naciśnięcie strzałki w prawo pozwala dodać kolejny etap przepisu.

Naciśnięcie ikony listy pozwoli wyświetlić dostępne etapy przepisu (poniższy ekran).



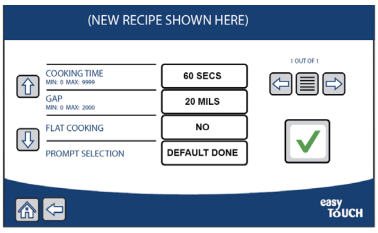
W celu edycji wybrać etap za pomocą strzałek ⇧ ⇩, a następnie nacisnąć znak zatwierdzenia.

Naciśnięcie ikony kosza spowoduje usunięcie wybranego wiersza.

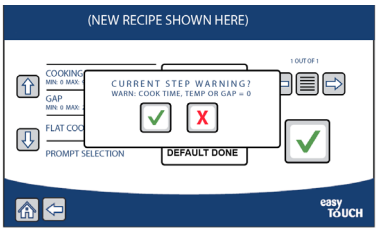
Naciśnięcie ikony strzałek w górę/w dół pozwoli przemieszczać wybrany etap w górę lub w dół listy.

Naciśnięcie ikony zatwierdzenia spowoduje powrót do ekranu wprowadzania/edycji parametrów. Należy pamiętać, że ten znak zatwierdzenia nie spowoduje zapisania wprowadzonych danych.

Naciśnięcie ikony strzałek w górę/w dół pozwoli przewijać w górę lub w dół listy.

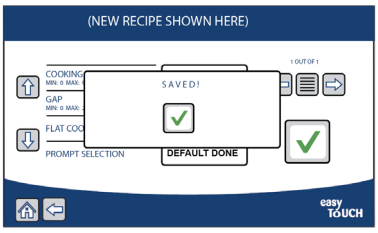


1. Nacisnąć znak zatwierdzenia, aby zapisać dane.



Komunikat ostrzegawczy

W nowym przepisie czas gotowania, temperatura i/lub odległość płyt mogą mieć zerową wartość. Nacisnąć X, aby wrócić i dokonać zmian.



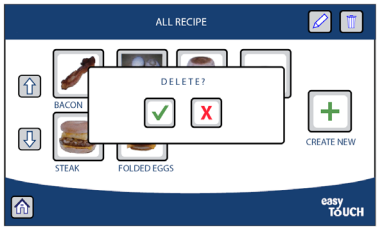
2. Tworzenie nowego przepisu zostało ukończone.

Edytowanie istniejącego przepisu

3. Aby edytować istniejący przepis, należy nacisnąć ikonę ołówka (prawy górny róg ekranu). Podobnie jak przy tworzeniu nowego przepisu należy wykonać czynności na kilku ekranach:

– Nazwa przepisu (Recipe Name)
– Obraz (Image)
– Białka (jeśli dotyczy) (Protein)
– Etapy przepisu (Recipe Step(s)).

Usuwanie istniejącego przepisu



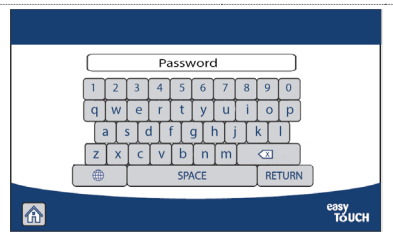
4. Należy wybrać istniejący przepis, a następnie nacisnąć symbol kosza (prawa strona u góry), aby potwierdzić. Nacisnąć znak zatwierdzenia ✓, aby usunąć lub X, aby anulować.

USTAWIENIE DWUETAPOWEGO GOTOWANIA „ADD CHEESE”

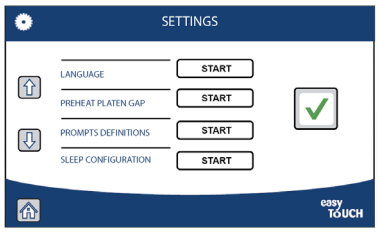
Opcja Prompt definition (definicje komunikatów) umożliwia dodanie sera lub innego produktu pod koniec procesu gotowania. Płyta podniesie się, a po dodaniu sera płyta zostanie opuszczona z zachowaniem większej odległości, bez dotykania produktu. Dzięki temu ser osiągnie wcześniej punkt topienia lub inny rodzaj produktu nagrzeje się. (Wygląd, układ i ikony wyświetlacza przedstawione na ilustracji są tylko dla celów poglądowych i nie są traktowane jako dokładne odzwierciedlenie tych wyświetlanych na opiekaczu.)

– ETAP DRUGI

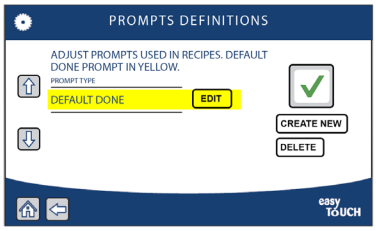
1. Przejść do SETTINGS (USTAWIENIA).



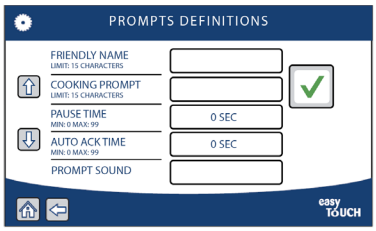
2. Wprowadzić hasło i nacisnąć przycisk RETURN (POWRÓT).



3. Przewinąć do „PROMPTS DEFINITIONS” (DEFINIOWANIE KOMUNIKATÓW), a następnie nacisnąć START.

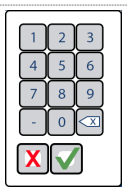


4. Nacisnąć przycisk CREATE NEW (UTWÓRZ NOWY).



5. Pięć definicji do wypełnienia:
- FRIENDLY NAME (PRZYJAZNA NAZWA)
- COOKING PROMPT (KOMUNIKAT GOTOWANIA)
- PAUSE TIME (CZAS ZATRZYMANIA)
- AUTO ACK TIME (CZAS AUTO. POTWIERDZENIA)
- PROMPT SOUND (DŹWIĘK KOMUNIKATU)

6. Wprowadzić definicje (pojawi się klawiatura umożliwiające pisanie), a następnie nacisnąć RETURN (POWRÓT).



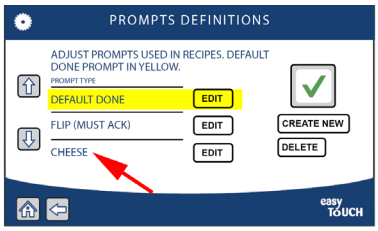
W celu wprowadzenia wartości pojawia się klawiatura numeryczna. Należy wprowadzić wartość i nacisnąć znak zatwierdzenia.

Użyć dla opcji PAUSE TIME I AUTO ACK TIME.

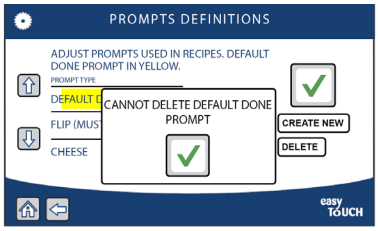
Następujące definicja to próbka tworzenia ADD CHEESE na wierzchu gotowanego produktu.

FRIENDLY NAME (PRZYJAZNA NAZWA)	Typ: CHEESE.
COOKING PROMPT (KOMUNIKAT GOTOWANIA)	Typ: ADD CHEESE.
PAUSE TIME (CZAS ZATRZYMANIA)	Typ: 99. (Odczekaj 99 sekund do naciśnięcia przycisku)
AUTO ACK TIME (CZAS AUTO. POTWIERDZENIA)	Typ: 0. (Aby szybciej przejść do kolejnego etapu).
PROMPT SOUND (DŹWIĘK KOMUNIKATU)	Wybrać dowolną z podanych opcji. Zalecane: MED CHIRP

Naciśnięcie ikony znaku potwierdzenia umożliwia zapisanie poprzednio dodanej definicji. Ekran powróci do ekranu wpisywania/edycji PROMPT DEFINITION (DEFINICJA KOMUNIKATÓW).



7. Przewinąć w dół lub w górę za pomocą strzałek ⇧ ⇩, aby sprawdzić lub edytować nowo utworzone komunikaty, a następnie nacisnąć symbol potwierdzenia celem zapisania lub usunięcia.



Należy pamiętać, że system nie pozwoli na usunięcie DEFAULT DONE (WYKONANE DOMYŚLNIE).

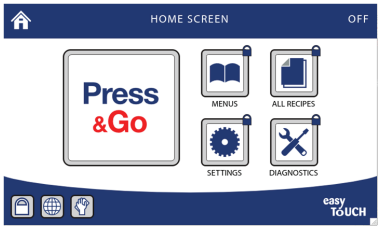
Nacisnąć ikonę domku, aby wyświetlić ekran główny i przejść do następnych kroków w przepisie.

Kolejnym krokiem po utworzeniu PROMPT DEFINITION (DEFINICJA KOMUNIKATU) jest utworzenie nowego przepisu z nowo utworzonym PROMPT DEFINITION. Dla tej próbki zostanie utworzony nowy przepis „Dodaj ser”. Postępuj zgodnie z kolejnymi krokami tworzenia nowego przepisu.

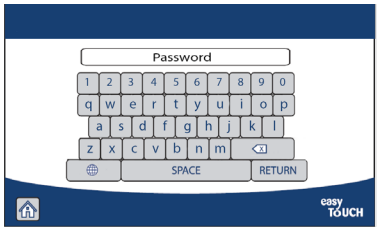
UTWORZENIE NOWEGO MENU

Menu oferują możliwość połączenie wielu przepisów na jednym ekranie, pozwalając utworzyć na przykład menu śniadaniowe, lunchowe lub inne menu używane w trakcie dnia.

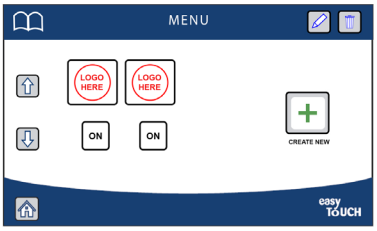
1. Wybrać pozycję Menus.



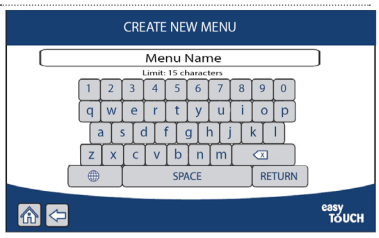
2. Wprowadzić hasło i nacisnąć przycisk RETURN (POWRÓT).



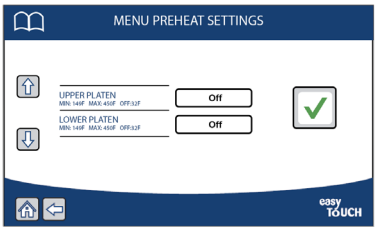
3. Wcisnąć przycisk CREATE NEW (UTWÓRZ NOWE).



4. Wprowadzić w polu Recipe Name nazwę nowego przepisu i nacisnąć przycisk RETURN (POWRÓT)



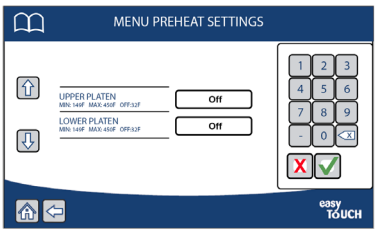
5. Wprowadź ustawienia temperatury nagrzewania wstępnego.



Uwaga: Ustawienia dolnej i górnej płyty powinny być zgodne z ustawieniami temperatury wstępnego nagrzewania.

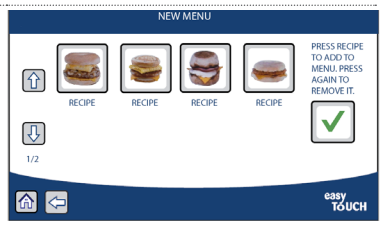
Ustawić temperaturę rozgrzewania płyty górnej w zakresie od 149°F do 450°F. Wpisanie wartości 32°F lub 0°F spowoduje wyłączenie ogrzewania płyty.

Ustawić temperaturę rozgrzewania płyty dolnej w zakresie od 149°F do 400°F. Wpisanie wartości 32°F lub 0°F spowoduje wyłączenie ogrzewania płyty. Nacisnąć znak zatwierdzenia, aby zapisać.

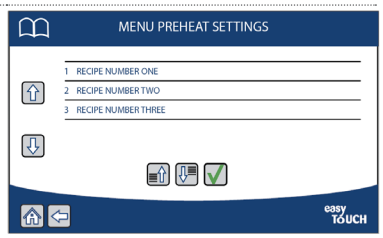


6. Wybrać obrazek wyglądu i nacisnąć znak zatwierdzenia, aby kontynuować.

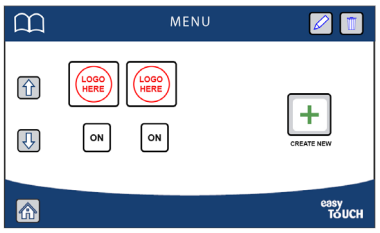
7. Wybrać przepisy do dodania do menu i nacisnąć znak zatwierdzenia, aby kontynuować.



8. Naciśnięcie ikony strzałek w górę/w dół pozwoli przemieszczać wybrany etap w górę lub w dół listy. Nacisnąć znak zatwierdzenia, aby kontynuować.



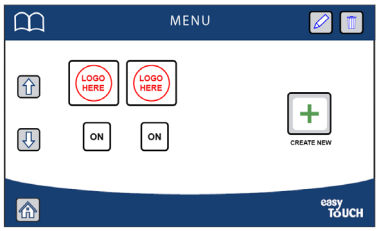
9. Tworzenie menu zostało ukończone. Nowe menu będzie domyślnie wyłączone, należy nacisnąć przycisk ON, aby je uaktywnić.



WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE MENU

Menu mogą być włączane i wyłączane. Wybór opcji PRESS &GO pozwoli wyświetlić tylko te menu, które są włączone. Można skorzystać z tej opcji w przypadku istnienia menu porannego i popołudniowego w restauracji.

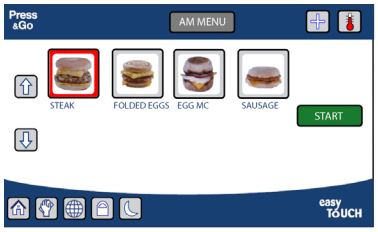
1. Wybrać pozycję Menus.
2. Wprowadzić hasło i nacisnąć przycisk RETURN (POWRÓT).
3. Nacisnąć opcję ON/OFF pod zdjęciem menu, przycisk wirtualny zmieni się na ON lub OFF.



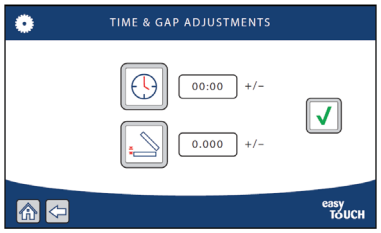
ZMIANA CZASU GOTOWANIA / ODSTĘPU MIĘDZY PŁYTAMI

Zmiany w przepisach dokonane za pomocą tej procedury będą nadal obowiązywać po wyłączeniu zasilania. W celu uwzględnienia wariacji produktu możliwa jest zmiana czasu gotowania i odległości płyt w przepisie. Ta modyfikacja nie wpłynie na pierwotnie ustawiony czas. Zmiana odległości między płytami nie jest dozwolona w przypadku grilli McDonald's.

1. Na ekranie wyboru przepisu (RECIPE SELECTOR) należy wybrać przepis (ramka ikony zmieni kolor na czerwony) i nacisnąć przycisk [+] w prawym górnym rogu.



2. Pojawi się ekran zmiany cyklu gotowania (COOK CYCLE CHANGE).
3. Za pomocą strzałek w górę i w dół należy dostosować czas gotowania.



- Nacisnąć [✓] w celu zapisania.

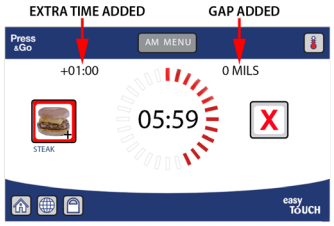
UWAGA: Aby edytować tę funkcję w celu zmiany limitów czasu lub odległości między płytami, zob. Limity regulacji czasu i odległości.

4. Gotowość do gotowania produktu.

UWAGA: Przepisy z wprowadzonymi zmianami są oznaczone na ekranie wyboru przepisu (RECIPE SELECTOR) symbolem „+" w prawym dolnym rogu.

UWAGA:

Nowe zmiany są widoczne na ekranie postępu gotowania (COOKING PROGRESS).



UWAGA:

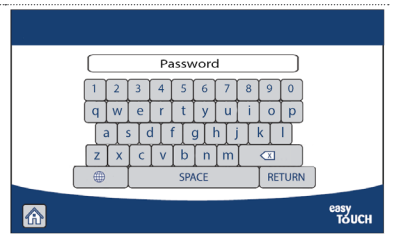
- Program przepisu jest definiowany przez McDonalds.
- Operator może użyć symbolu +, aby dokonać zmian dotyczących czasu według ustawień Limity regulacji czasu i odległości (Time & Gap Adjustment Limits).
- Użyj tej metody podczas procedury integralności wołowiny, aby osiągnąć cele jakościowe i bezpieczeństwa żywności.

LIMITY REGULACJI CZASU I ODLEGŁOŚCI

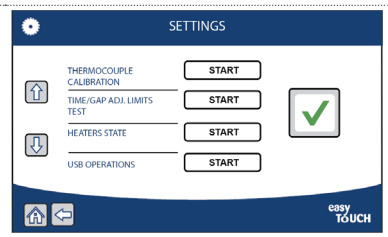
To ustawienie ustala granice zmian parametrów cyklu gotowania, które można wprowadzić do przepisu za pomocą Change Cook Time/Gap (Zmiany czasu gotowania / odległości) przy użyciu symbolu plus [+]. Jeżeli na przykład czas wynosi 00:10, to za pomocą ekranuzmiany cyklu gotowania (COOK CYCLE ADJUSTMENT) operator będzie mógł zwiększyć lub zmniejszyć czas gotowania o najwyżej dziesięć (10) sekund.

1. Wybrać opcję SETTING (USTAWIENIA).

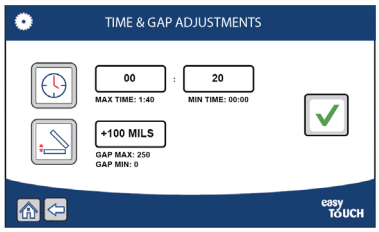
2. Wprowadzić hasło i nacisnąć przycisk RETURN (POWRÓT).



3. Przewinąć strzałką w dół do pozycji „Time and Gap Adjustments" (Zmiana czasu i odległości).

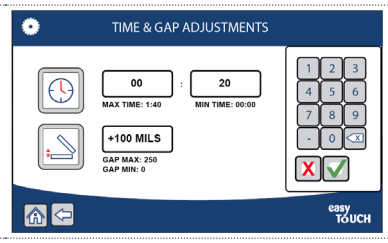


4. Ekran zmiany czasu i odległości (TIME & GAP ADJUSTMENTS): ustawić na zero, aby uniemożliwić użytkownikom zmianę cyklu gotowania.

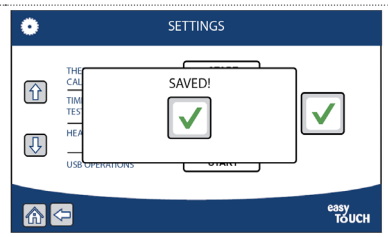


5. Po wybraniu pola czasu lub odległości pojawi się klawiatura numeryczna.

   Wprowadzić nowe wartości i wybrać [✓], aby kontynuować.



6. Wybrać [✓], aby zapisać nowe ustawienia.



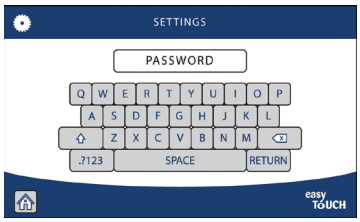
Uwaga: Zmiana odległości między płytami nie jest dozwolona w przypadku grilli McDonald's.

IMPORTOWANIE OBRAZU DO NOWEGO MENU

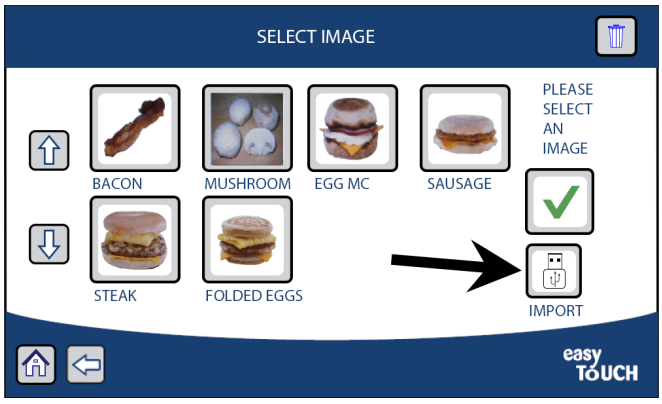
W celu pomyślnego zaimportowania obrazu należy użyć określonego rozszerzenia pliku. Dla plików obrazu są to jpg, tiff, bmp.

1. Z ekranu głównego wybrać ALL RECIPES (WSZYSTKIE PRZEPISY).

2. Wprowadzić hasło („PASSWORD”).



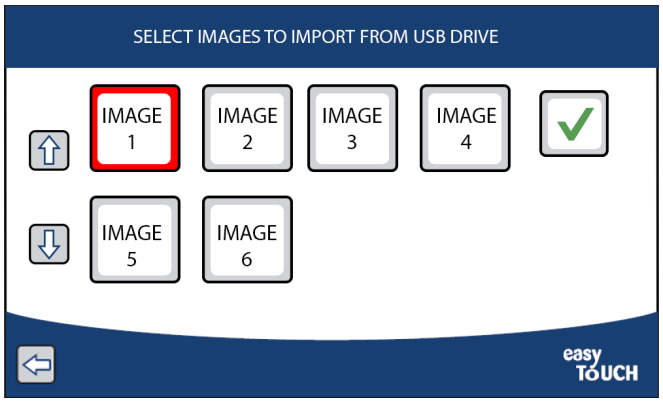
3. Nacisnąć przycisk „CREATE NEW” (UTWÓRZ NOWE).



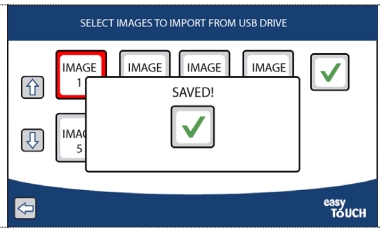
UWAGA: Funkcja importowania wychwyci pliki obrazów z zewnętrznego urządzenia USB. Rozmiar obrazów zostanie automatycznie dopasowany do sterownika grilla.

4. Włożyć pamięć USB z obrazem.

5. Wybrać „IMPORT” (IMPORTUJ).



6. Wybrać obraz do zaimportowania. Wybrane obrazy zostaną podświetlone na czerwono. Można zaimportować kilka obrazów jednocześnie.
7. Wybrać symbol potwierdzenia.
8. Wyskakujące okno pojawi się po zakończeniu procesu importowania.

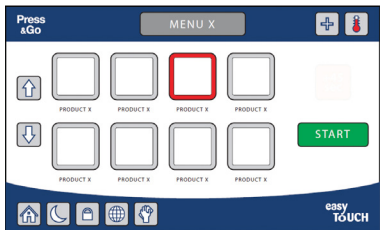


9. Wybrać.
10. Wybrać ikonę do mu.
11. Zaimportowany obraz może być teraz używany w przepisach i menu. Postępować zgodnie z instrukcją: *Create new Recipe/Menu (Utwórz nowy przepis/menu)* lub *Edit Recipe/Menu (Edytuj przepis/menu)*, aby dodać nowy obraz do wybranego miejsca.

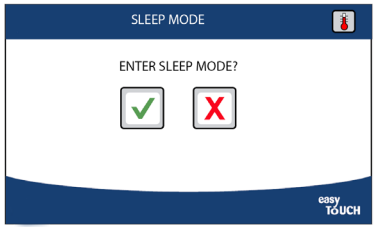
RĘCZNE AKTYWOWANIE TRYBU UŚPIENIA

Tryb uśpienia można wybrać z poziomu ekranu wyboru przepisu (RECIPE SELECTOR). Pozwoli to zaoszczędzić energię podczas okresów bezczynności.

1. Na ekranie wyboru przepisu nacisnąć .

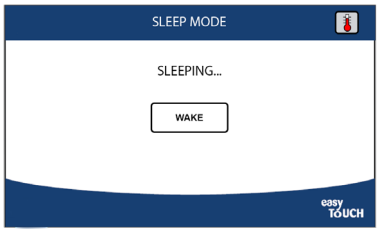


2. Nacisnąć , aby kontynuować lub , aby anulować.



3. Płyta górna zostanie zamknięta. Należy upewnić się, że na płycie grilla nie zostały żadne przybory.
4. Nacisnąć zielony przycisk, aby anulować.

5. Ekran będzie wskazywał czas uśpienia (godziny:minuty). Aby wyjść z trybu uśpienia, należy nacisnąć przycisk WAKE (OBUDŹ) na ekranie lub zielony przycisk. Płyta górna uniesie się, pojawi się ekran wyboru przepisu (RECIPE SELECTOR) i grill będzie gotowy do gotowania.



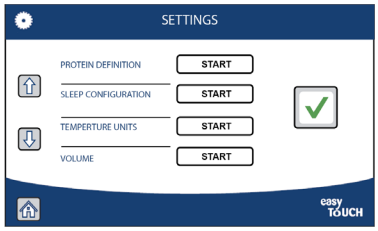
REGULACJA GŁOŚNOŚCI

To ustawienie służy do określenia poziomu głośności.

1. Wybrać opcję SETTING (USTAWIENIA).

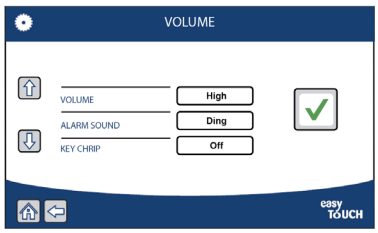
2. Wprowadzić hasło i nacisnąć przycisk RETURN (POWRÓT).

3. Przewinąć strzałką w dół do pozycji „Volume" (Poziom głośności).



4. Wybrać przycisk obok rodzaju dźwięku i wybrać opcję Low (Niska), Med (Średnia) lub High (Wysoka).

   Wprowadzić nowe wartości i wybrać , aby kontynuować.



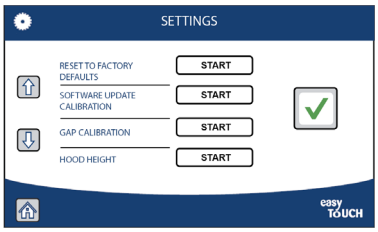
REGULACJA WYSOKOŚCI OKAPU

Ustawienie to służy do ograniczenia wysokości najwyższej pozycji płyty górnej. Należy zapewnić odstęp co najmniej 1 cala między wyciągiem a ramieniem płyty grzewczej w najwyższej pozycji.

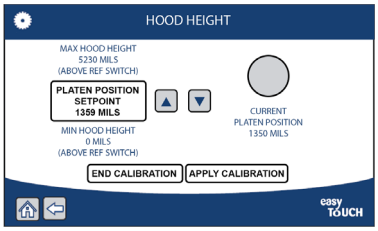
1. Wybrać opcję SETTING (USTAWIENIA).

2. Wprowadzić hasło i nacisnąć przycisk RETURN (POWRÓT).

3. Przewinąć strzałką w dół do pozycji „Hood Height" (Wysokość okapu). Nacisnąć przycisk START.

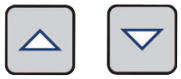


4. Zapisać na przyszłość wartość w polu PLATEN POSITION SETPOINT (USTAWIENIA POZYCJI PŁYTY).



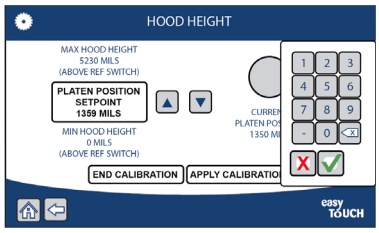
WSKAZÓWKA:

Ustawić wysokość płyty górnej za pomocą strzałek w górę i w dół, strzałka w górę zwiększa wartość o wielokrotność 6 mili natomiast strzałka w dół zmniejsza o wielokrotność 4 mili (mil = 0,001 cala). Fabryczne ustawienia domyślne to 1366 mil.

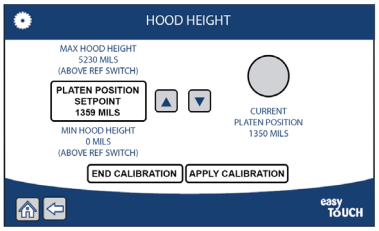


5. Po wybraniu pola z wartością zadaną pozycji płyty górnej pojawi się klawiatura numeryczna.

   Wprowadzić nowe wartości i wybrać ☑, aby kontynuować.



6. Wybrać pozycję APPLY CALIBRATION, aby ustawić nową wartość zadaną.
7. Wybrać END CALIBRATION, aby zapisać nową wartość zadaną.



8. Kalibracja wysokości okapu wyciągowego została ukończona. System powróci do ekranu ustawień.

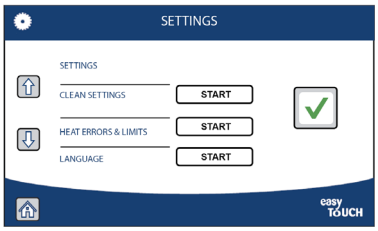
WYBÓR JĘZYKA

To ustawienie pozwala na wybór języka używanego na ekranie.

1. Wybrać opcję SETTING (USTAWIENIA).

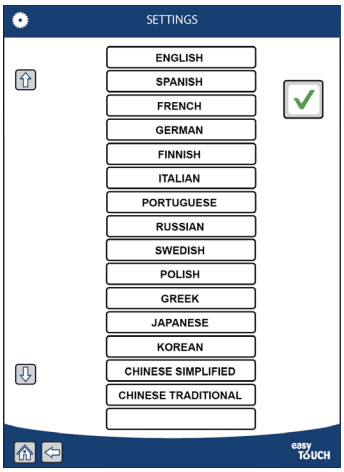
2. Wprowadzić hasło i nacisnąć przycisk RETURN (POWRÓT).

3. Przewinąć strzałką w dół do pozycji „LANGUAGE" (JĘZYK). Nacisnąć przycisk START.

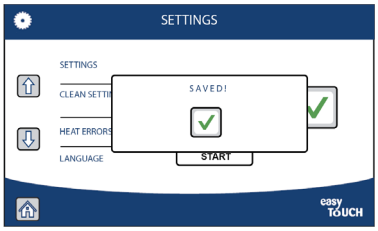


4. Wybrać język i nacisnąć znak zatwierdzenia.

   Dostępne języki: angielski, hiszpański, francuski, niemiecki, fiński, włoski, portugalski, rosyjski, szwedzki, polski, grecki, japoński, koreański, chiński uproszczony, chiński tradycyjny.



5. Pojawi się okno zapisywania potwierdzające zapisanie wyboru.



6. Wybór języka został ukończony. System powróci do ekranu ustawień.

WSKAZÓWKA:

Ikona świata zapewnia skrót do wyboru języka.

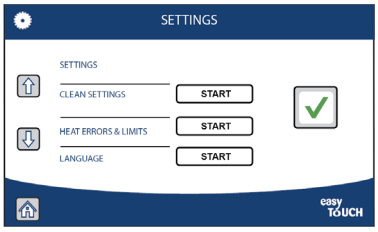
USTAWIENIA CZYSZCZENIA

Te ustawienia pozwalają na sterowanie temperaturą grilla, częstotliwością i czasem czyszczenia w trybie czyszczenia. Komputer sterujący będzie automatycznie zarządzał schematem czyszczenia.

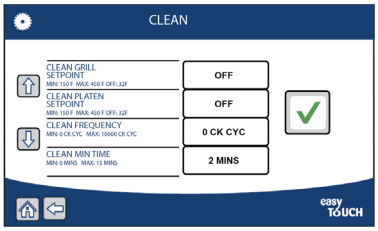
1. Wybrać opcję SETTING (USTAWIENIA).

2. Wprowadzić hasło i nacisnąć przycisk RETURN (POWRÓT).

3. Przewinąć strzałką w dół do pozycji „CLEAN SETTINGS" (USTAWIENIA CZYSZCZENIA). Nacisnąć przycisk START.

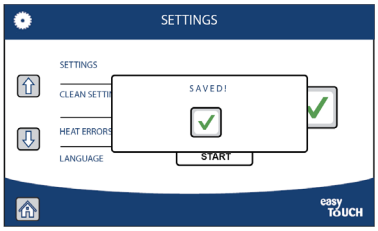


4. Wybrać opcję, pojawi się klawiatura numeryczna, wprowadzić nowe wartości.



- CLEAN GRILL – ta opcja służy do skonfigurowania dolnej płyty grilla, za pomocą tej opcji można ustawić temperaturę grilla w zakresie od 150°F do 450°F lub wyłączyć nagrzewanie wprowadzając na klawiaturze numerycznej wartość 32. Fabryczne ustawienie domyślne to 325°F.
- CLEAN PLATEN – ta opcja służy do skonfigurowania górnej płyty grilla, za pomocą tej opcji można ustawić temperaturę grilla w zakresie od 150°F do 450°F lub wyłączyć nagrzewanie wprowadzając na klawiaturze numerycznej wartość 32. Fabryczne ustawienie domyślne to 325°F.
- CLEAN FREQUENCY – ta opcja służy do ustawienia dopuszczalnej liczby cykli między okresami czyszczenia. Komputer automatycznie będzie wykrywał czas oczyszczenia grilla. Przykład: 10 CK CYC spowoduje automatyczne przypomnienie po 10 cyklach gotowania o wymaganym czyszczeniu.
- CLEAN MIN TIME – ta opcja służy do ustawienia czasu czyszczenia, może on wynosić od 1 do 15 minut.
- CLEAN GRACE PERIOD – ustawienie tej opcji spowoduje automatyczne liczenie liczby cykli gotowania po upływie okresu ustawionej częstotliwości czyszczenia, po upływie okresu zwłoki komputer wymusi wykonanie wymaganego czyszczenia. Okres zwłoki przy czyszczeniu może być ustawiony na od 0 do 1000 cykli gotowania.
- CLEAN PROMPT FREQ – ta opcja spowoduje automatyczne wykrywanie przez komputer czasu czyszczenia. Wartość może być ustawiona na od 0 do 1000 cykli gotowania.
- CLEAN SETPOINT TOLERANCE – ta opcja służy do ustawienia tolerancji wartości zadanej temperatury. Temperatura może być ustawiana od 5°F do 50°F.
- CLEAN READY ALARM – ta opcja służy do ustawienia dźwięku alarmu: OFF (Wył.) / DING / STOBE / SONG.

5. Pojawi się okno potwierdzające zapisanie wyboru.

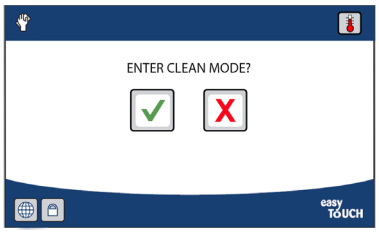


6. Ustawienia czyszczenia zostały ukończone. System powróci do ekranu ustawień.

PRZYPOMNIENIA O CZYSZCZENIU

Jeżeli skonfigurowany został harmonogram czyszczenia, po ukończeniu ustalonej liczby cykli gotowania na ekranie pojawi się komunikat informujący o konieczności czyszczenia:

Należy wybrać ☑, jeśli czyszczenie grilla ma zostać wykonane natychmiast, lub ☒ aby kontynuować gotowanie.



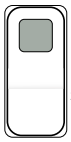
UWAGA: Jeśli grill jest skonfigurowany, aby wymuszać harmonogram czyszczenia i przypomnienie o czyszczeniu zostanie przełożone zbyt wiele razy, w pewnym momencie na ekranie easyToUCH™ zostanie wyświetlony ekran wymaganego czyszczenia wymuszający wykonanie tej czynności.

Należy wybrać ☑, aby uruchomić tryb czyszczenia. Spowoduje to wyzerowanie licznika przypomnień i ustawienie właściwej temperatury do czyszczenia grilla (jeżeli została określona).

WYŁĄCZENIE

1. Należy powrócić do ekranu głównego. Naciśnięcie ikony ekranu głównego powoduje wyjście z trybu gotowania i wyłączenie elementów grzewczych.

2. Można teraz całkowicie wyłączyć grill i panel easyToUCH™ za pomocą głównego wyłącznika zasilania.



Zielone światełko informuje o włączonym zasilaniu grilla

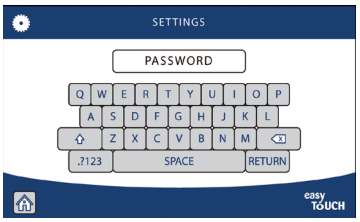
KALIBRACJA PŁYT (KIEROWNIK ZAKŁADU)

Kalibracja płyty automatycznie wprowadzi odpowiednie ustawienia płyty w celu uzyskania maksymalnej wydajności gotowania. Ta funkcja pozwala kierownikowi zakładu przeprowadzać automatyczną kalibrację płyt, ponieważ jest to funkcja chroniona hasłem. Każdy interfejs użytkownika (UI) działa niezależnie od innych. (Oprogramowanie 4.0.1)

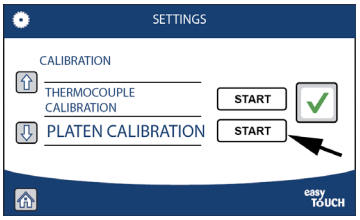
1. W celu uzyskania odpowiedniej kalibracji poziomu należy upewnić się, że ukończono kalibrację odległości płyt i wysokości okapu.

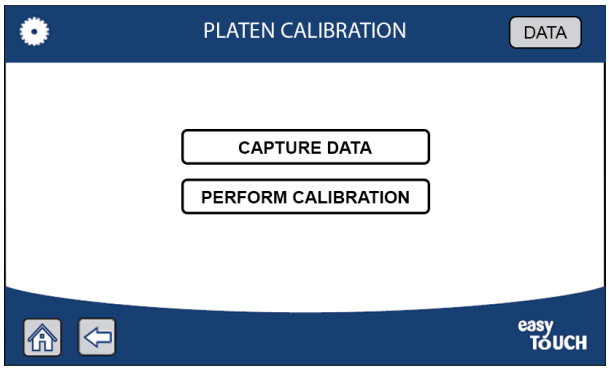
2. Z ekranu głównego wybrać pozycję SETTINGS (USTAWIENIA).

3. Wprowadzić hasło („PASSWORD”).



4. Wybrać „PLATEN CALIBRATION” (KALIBRACJA PŁYTY).





5. Wybrać „PERFORM CALIBRATION” (PRZEPROWADŹ KALIBRACJĘ).

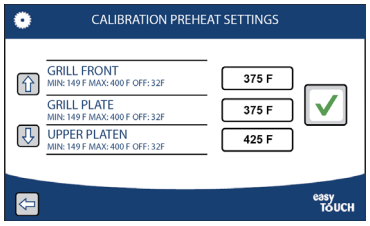
CAPTURE DATA: umożliwia zbieranie danych tylko z komputera.

CAPTURE DATA

PERFORM CALIBRATION: samodzielnie przeprowadza kalibrację płyty.

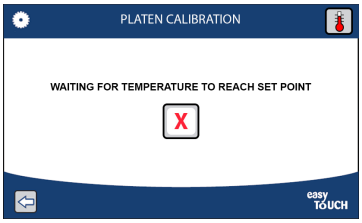
PERFORM CALIBRATION

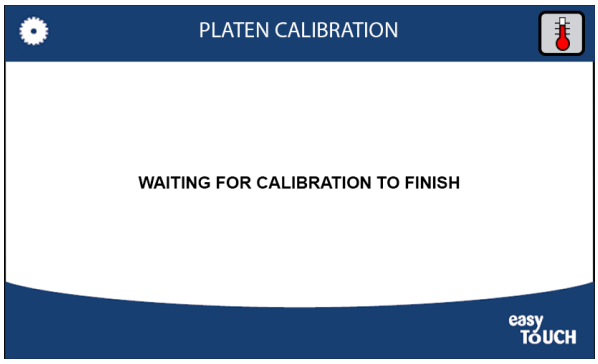
Ten ekran pokaże ustawienia wstępnego nagrzewania płyty – temperatury, przy których należy przeprowadzić kalibrację. Tych wartości nie można modyfikować.



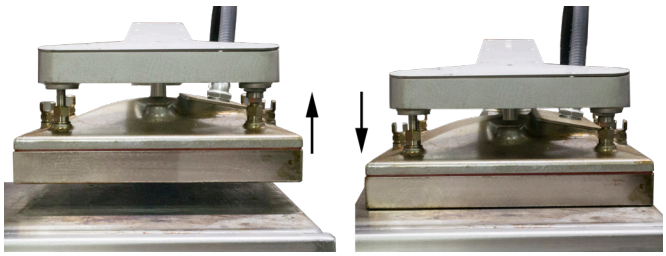
6. Na ekranie wybrać symbol potwierdzenia.

7. Następnie grill przejdzie do procesu nagrzewania, który może zająć kilka minut, jeśli grill jest zimny. Naciśnięcie przycisku „X" spowoduje anulowanie procesu. Można także nacisnąć strzałkę wstecz, aby przejść o jeden krok do tyłu.

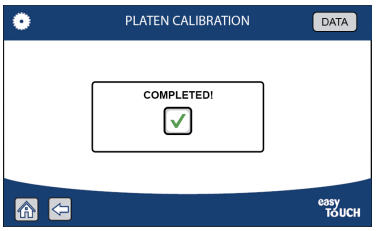


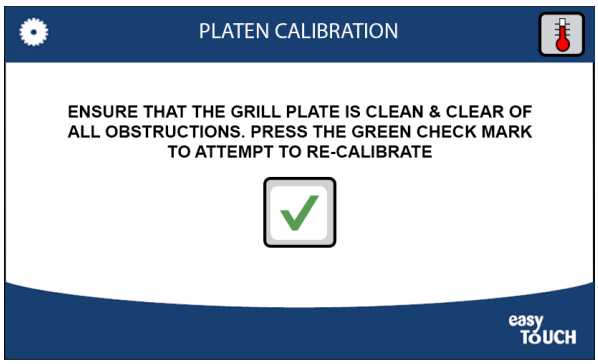


UWAGA: po zakończeniu wstępnego nagrzewania, komputer przejmie kontrolę nad kalibracją. Podczas tego procesu płyta górna będzie się poruszać w dół i w górę. Nie przerywać procesu kalibracji.



8. Po zakończeniu procesu pojawi się symbol zakończenia. Naciśnięcie symbolu potwierdzenia spowoduje przejście do ekranu kalibracji. Następnie nacisnąć ikonę domu, aby przejść do ekranu głównego.



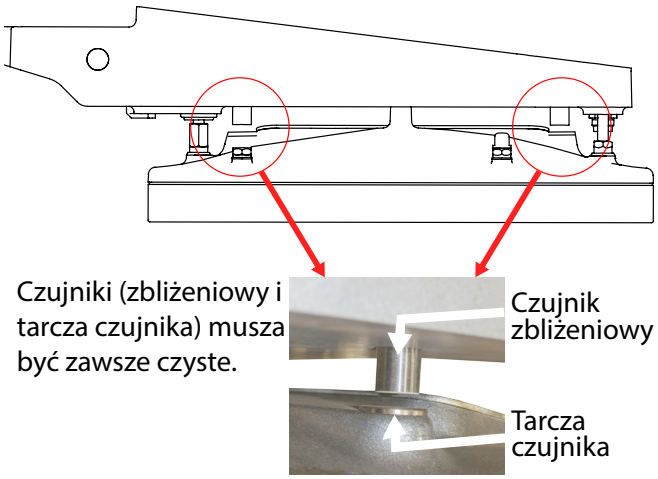


UWAGA: jeśli proces zakończy się niepowodzeniem pojawi się znak. Należy upewnić się, że nic nie zakłóca procesu i nacisnąć symbol potwierdzenia, aby spróbować ponownie skalibrować urządzenie.

9. Na końcu cyklu wstępnego podgrzewania płyta podniesie się do dolnego przełącznika referencyjnego, a następnie obniży się do płyty grilla, aby wykryć poziom płyty. Po ukończeniu tego procesu wyświetli się stan gotowości do gotowania.

Tip: Po naciśnięciu ikony DATA można uzyskać dane statystyczne do odniesienia się lub analizy.

Ważne punkty do zapamiętania



Czujnik zbliżeniowy używany jest do wykrywania pozycji płyty przy wykorzystaniu tarczy czujnika zamocowanej do osłony płyty. Należy przeprowadzić kontrolę wizualną.

ROZMIESZCZANIE PORCJI

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

1. Każdy szary prostokąt przedstawiony poniżej reprezentuje jeden obszar gotowania, obszar poniżej jednej płyty górnej.
2. Hamburgery powinny być umieszczane po dwa za jednym razem od przodu do tyłu grilla.
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:

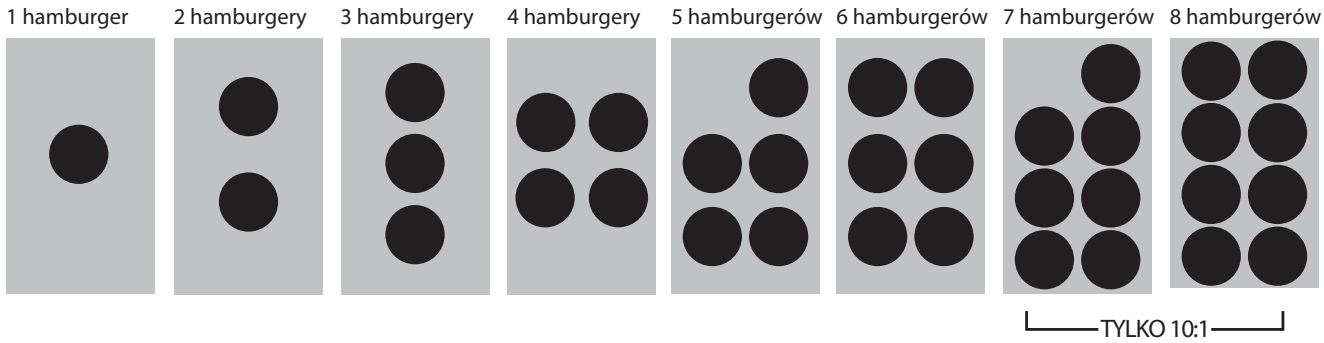
8 hamburgerów zwykłych (10:1), 6 w przypadku best burgers

4 hamburgery typu angus (3:1) (odpowiednio dla regionu i kraju)

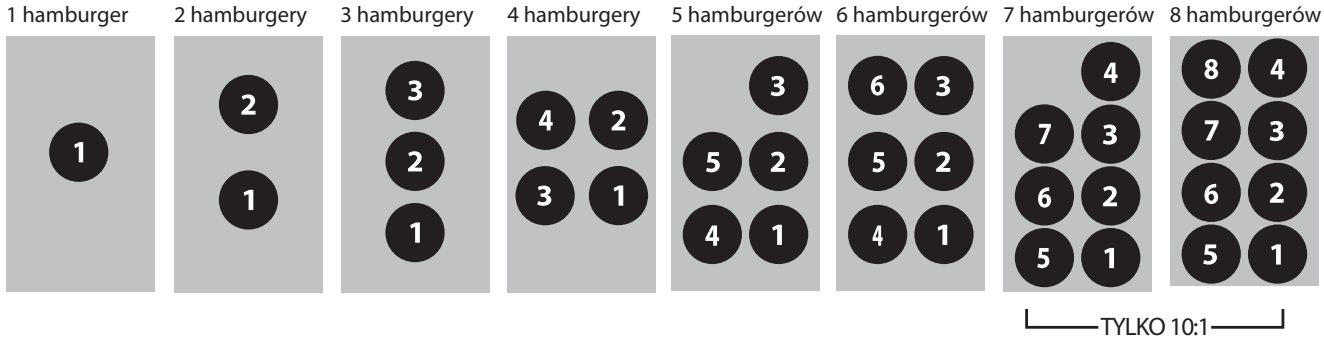
6 hamburgerów ćwierćfuntowych (4:1), 4 w przypadku best burgers

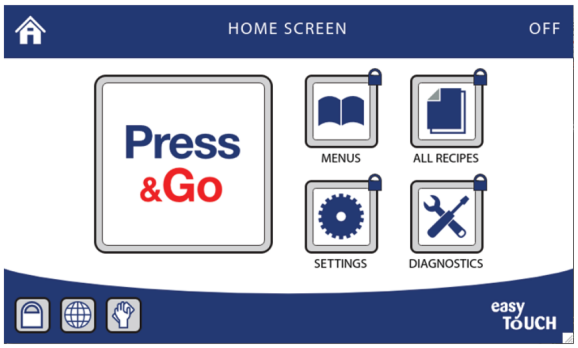
8 hamburgerów wieprzowych

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



UWAGA: Wyjmować hamburgery według kolejności przedstawionej poniżej:





- Temperature Status
- Cooking Cycle Change
- Enter Clean Mode
- Sleep Mode
- Set Language
  UI keyboard=special characters/
  Symbols/#

strona główna →

PRESS & GO
MENUS
SETTINGS (USTAWIENIA)
ALL RECIPES (WSZYSTKIE PRZEPISY)
DIAGNOSTICS (DIAGNOSTYKA)

PressGo →

AUTO MENU
AM MENU (MENU PRZEDPOŁUDNIOWE)
PM MENU (MENU POPOŁUDNIOWE)
RECOVERY (PRZYWRACANIE)

Settings (Ustawienia) →

FACTORY (USTAWIENIA FABRYCZNE) →

PASSWORD (HASŁO)
TIME (GODZINA)
DATE (DATA)
FACTORY SETTINGS (USTAWIENIA FABRYCZNE)
IMPORT EXPORT (FROM USB) (IMPORTOWANIE I EKSPORTOWANIE Z USB)
RESET TO FACTORY DEFAULTS (RESETOWANIE DO USTAWIEŃ FABRYCZNYCH)
SOFTWARE UPDATE (AKTUALIZACJA OPROGRAMOWANIA)

CALIBRATION (KALIBRACJA) →

TOUCHSCREEN CALIBRATION (KALIBRACJA EKRANU DOTYKOWEGO)
HOOD HEIGHT (WYSOKOŚĆ OKAPU)
THERMOCOUPLE CALIBRATION (KALIBRACJA TERMOPARY)
PLATEN CALIBRATION (KALIBRACJA PŁYT)
TIME/GAP ADJ. (REG. CZASU/ODLEGŁOŚCI) LIMITS (WARTOŚCI GRANICZNE)
POWER CALIBRATION (KALIBRACJA ZASILANIA)

TEST →

HEATERS STATE (STAN ELEMENTÓW GRZEWCZYCH)

SETTINGS (USTAWIENIA) →

FLAT COOKING (GOTOWANIE JEDNOSTRONNE)
CLEAN SETTINGS (USTAWIENIA CZYSZCZENIA)
HEAT ERRORS & LIMITS (BŁĘDY I WARTOŚCI GRANICZNE ELEMENTU GRZEWCZEGO)
LANGUAGE (JĘZYK)
PREHEAD PLATEN GAP (NAGRZEWANIE WSTĘPNE I ODLEGŁOŚĆ PŁYT)
PROMPTS DEFINITIONS (DEFINICJE KOMUNIKATÓW)
SLEEP CONFIGURATION (KONFIGURACJA TRYBU UŚPIENIA)
SYSTEM UNITS (JEDNOSTKI SYSTEMU)
VOLUME (GŁOŚNOŚĆ)
USER INTERFACE (INTERFEJS UŻYTKOWNIKA)
DIAGNOSTIC LOG (DZIENNIK DIAGNOSTYCZNY)
SOFT RESET (WYZEROWANIE USTAWIEŃ)

Menus →

AUTO
AM MENU (MENU PRZEDPOŁUDNIOWE)
PM MENU (MENU POPOŁUDNIOWE)
RECOVERY (PRZYWRACANIE)

All Recipe (Wszystkie przepisy) →

AUTO AM (AUTO PRZEDPOŁUDNIOWE)
AUTO PM (AUTO POPOŁUDNIOWE)
GR CHICKEN (GRILLOWANY KURCZAK)
BACON (BEKON)
MUSHROOM (PIECZARKI)
ROUND EGG (KRĄŻEK JAJECZNY)
SAUSAGE (KIEŁBASA)
BREAKFAST STEAK (STEK ŚNIADANIOWY)
10:1
4:1 FRESH (ŚWIEŻY)
4:1
FOLDED EGGS (OMLET)
ONIONS (CEBULA)
RECOVER (PRZYWRÓĆ)

UWAGA: (PRZEPISY BĘDĄ SIĘ RÓŻNIĆ W ZALEŻNOŚCI OD MENU RESTAURACJI)

Diagnostic (Diagnostyki)

- REVISION (WERSJA)
- MANUFACTURE DATE (DATA PRODUKCJI)
  INSTALL DATE (DATA INSTALACJI)
  SERIAL NUMBER (NUMER SERYJNY)
  UI HARDWARE REV (WER. SPRZĘTOWA UI)
  GUI KERNEL VERSION
  UI SOFTWARE VERSION
  CONTROLLER HARDWARE VER
  CONTROLLER SOFTWARE VER
  CLA KERNEL VERSION
  SSRB HARDWARE VERSION
- DIAGNOSTIC LOG (DZIENNIK DIAGNOSTYCZNY)
  - TRACK ALL LOG INFO (ŚLEDŹ WSZYSTKIE INFORMACJE DZIENNIKA)
- STATUS (STAN)
  - TIMESTAMP (ZNACZNIK CZASU)
    GRILL TYPE (RODZAJ GRILLA)
    GRILL DESCRIPTION (OPIS GRILLA)
    POWER AC LINE (LINIA ZASILANIA SIECIOWEGO)
    INPUT POWER AC PHASE A: (MOC WEJŚCIOWA, FAZA A:)
    INPUT POWER AC PHASE B: (MOC WEJŚCIOWA, FAZA B:)
    INPUT POWER AC PHASE C: (MOC WEJŚCIOWA, FAZA C:)
    SIB SUPPLY INPUT VOLTAGE (NAPIĘCIE ZASILANIA SIB)
    SIB 12 VOLT RAIL (SZYNA ZASILANIA SIB 12 V)
    SIB 5 VOLT RAIL (SZYNA ZASILANIA SIB 5 V)
    SIB 3.3 VOLT RAIL (SZYNA ZASILANIA SIB 3,3 V)
    POWER SYNC ROLE (ROLA SYNCHRONIZACJI MOCY)
    POWER GROUP OF CYCLE COUNT (GRUPA ZASILANIA Z LICZNIKIEM CYKLI)
    MOTOR HOMING STATUS (STAN USTAWIENIA POZYCJI WYJŚCIOWEJ SILNIKA)
    MOTOR DRIVE MODE (TRYB NAPĘDU SILNIKA)
    MOTOR DRIVE TEMPERATURE (TEMPERATURA NAPĘDU SILNIKA)
    MOTOR DRIVE CURRENT (PRĄD NAPĘDU SILNIKA)
    MOTOR RAW PID OUTPUT (SUROWY SYGNAŁ WYJŚCIOWY PID SILNIKA)
    MOTOR EFFECTIVE PWM OUTPUT (MOC SKUTECZNA PWM SILNIKA)
    MOTOR FAULT COUNTER (LICZNIK USTEREK SILNIKA)
    MOTOR FAULT LOCKOUT COUNT (LICZNIK USTEREK SILNIKA DO BLOKADY)
    PLATEN ENCODER SETPOINT (WARTOŚĆ ZADANA ENKODERA PŁYTY GÓRNEJ)
    PLATEN ENCODER FEEDBACK (SYGNAŁ ZWROTNY ENKODERA PŁYTY GÓRNEJ)
    PLATEN MEASURED UPPER SEF SWITCH (ZMIERZONY GÓRNY CZUJNIK ODNIESIENIA PŁYTY GÓRNEJ)
    PLATEN MEASURED LOWER SEF SWITCH (ZMIERZONY DOLNY CZUJNIK ODNIESIENIA PŁYTY GÓRNEJ)
    SIB VERSION MAJOR (GŁÓWNY NR WERSJI SIB) MINOR (POBOCZNY NR WERSJI SIB)
    SIB POWER ON SELF TEST (AUTOTEST PRZY WŁĄCZENIU SIB)
    SIB BOARD ID READING (ODCZYT ID PŁYTY SIB)
    SSRB BOARD ID READING (ODCZYT ID PŁYTY SSRB)
    HEATER DUTY CYCLE 1: (WIELKOŚĆ CYKLU ROBOCZEGO ELEMENTU GRZEWCZEGO 1:)
    HEATER DUTY CYCLE 2: (WIELKOŚĆ CYKLU ROBOCZEGO ELEMENTU GRZEWCZEGO 2:)
    HEATER DUTY CYCLE 3: (WIELKOŚĆ CYKLU ROBOCZEGO ELEMENTU GRZEWCZEGO 3:)
    HEATER DUTY CYCLE 4: (WIELKOŚĆ CYKLU ROBOCZEGO ELEMENTU GRZEWCZEGO 4:)
- STATISTICS (STATYSTYKA)
  - STATISTICS VERSION (WERSJA MODUŁU STATYSTYKI)
    TOTAL COOK CYCLES (CYKLE GOTOWANIA ŁĄCZNIE)
    COOK CYCLES SINCE CLEANING (CYKLE GOTOWANIA OD CZYSZCZENIA)
    LAST CLEANED (OSTATNIO CZYSZCZONO)
    TOTAL SERVICES (LICZBA SERWISÓW ŁĄCZNIE)
    TOTAL PLATEN CYCLES (CYKLE PŁYTY GÓRNEJ ŁĄCZNIE)
    PARTIAL COOK CYCLES (CZĘŚCIOWE CYKLE GOTOWANIA)
    HOURS USED (GODZINY UŻYCIA)
    LAST SERVICE (OSTATNI SERWIS)
    HEATER DUTY CYCLE 5: (WIELKOŚĆ CYKLU ROBOCZEGO ELEMENTU GRZEWCZEGO 5:)
    HEATER DUTY CYCLE 6: (WIELKOŚĆ CYKLU ROBOCZEGO ELEMENTU GRZEWCZEGO 6:)
    HEATER DUTY CYCLE 7: (WIELKOŚĆ CYKLU ROBOCZEGO ELEMENTU GRZEWCZEGO 7:)
    HEATER DUTY CYCLE 8: (WIELKOŚĆ CYKLU ROBOCZEGO ELEMENTU GRZEWCZEGO 8:)
    HEATER DESIGN VOLTAGE: (NAPIĘCIE PROJEKTOWE ELEMENTU GRZEWCZEGO:)
    HEATER PROCESS TEMPERATURE 1: (TEMPERATURA PROCESOWA ELEMENTU GRZEWCZEGO 1:)
    HEATER PROCESS TEMPERATURE 2: (TEMPERATURA PROCESOWA ELEMENTU GRZEWCZEGO 2:)
    HEATER PROCESS TEMPERATURE 3: (TEMPERATURA PROCESOWA ELEMENTU GRZEWCZEGO 3:)
    HEATER PROCESS TEMPERATURE 4: (TEMPERATURA PROCESOWA ELEMENTU GRZEWCZEGO 4:)
    HEATER PROCESS TEMPERATURE 5: (TEMPERATURA PROCESOWA ELEMENTU GRZEWCZEGO 5:)
    HEATER PROCESS TEMPERATURE 6: (TEMPERATURA PROCESOWA ELEMENTU GRZEWCZEGO 6:)
    HEATER PROCESS TEMPERATURE 7: (TEMPERATURA PROCESOWA ELEMENTU GRZEWCZEGO 7:)
    HEATER PROCESS TEMPERATURE 8: (TEMPERATURA PROCESOWA ELEMENTU GRZEWCZEGO 8:)
    FAN SPEED 1: (PRĘDKOŚĆ WENTYLATORA 1:)
    FAN SPEED 2: (PRĘDKOŚĆ WENTYLATORA 2:)
    THERMOCOUPLE READING 1 BOTTOM REAR: (ODCZYT DOLNEJ TYLNEJ TERMOPARY 1:)
    THERMOCOUPLE READING 2 TOP REAR: (ODCZYT GÓRNEJ TYLNEJ TERMOPARY 2:)
    THERMOCOUPLE READING 3 BOTTOM MIDDLE: (ODCZYT DOLNEJ ŚRODKOWEJ TERMOPARY 3:)
    THERMOCOUPLE READING 4 TOP FRONT: (ODCZYT GÓRNEJ PRZEDNIEJ TERMOPARY 4:)
    THERMOCOUPLE READING 5 BOTTOM FRONT: (ODCZYT DOLNEJ PRZEDNIEJ TERMOPARY 5:)
    THERMOCOUPLE READING 6 (ODCZYT TERMOPARY 6)
    THERMOCOUPLE READING 7 (ODCZYT TERMOPARY 7)
    THERMOCOUPLE READING 8 FOOD PROBE: (ODCZYT TERMOPARY 8 – SONDY ŻYWNOŚCI:)
    THERMOCOUPLE OFFSET 1 BOTTOM REAR: (PRZESUNIĘCIE DOLNEJ TYLNEJ TERMOPARY 1:)
    THERMOCOUPLE OFFSET 2 TOP REAR: (PRZESUNIĘCIE GÓRNEJ TYLNEJ TERMOPARY 2:)
    THERMOCOUPLE OFFSET 3 BOTTOM MIDDLE: (PRZESUNIĘCIE DOLNEJ ŚRODKOWEJ TERMOPARY 3:)
    THERMOCOUPLE OFFSET 4 TOP FRONT: (PRZESUNIĘCIE GÓRNEJ PRZEDNIEJ TERMOPARY 4:)
    THERMOCOUPLE OFFSET 5 BOTTOM FRONT: (PRZESUNIĘCIE DOLNEJ PRZEDNIEJ TERMOPARY 5:)
    THERMOCOUPLE OFFSET 6 (PRZESUNIĘCIE TERMOPARY 6)
    THERMOCOUPLE OFFSET 7 (PRZESUNIĘCIE TERMOPARY 7)
    COLD JUNTION TEMPERATURE (TEMPERATURA SPOINY ZIMNEJ)
- PLATEN CALIBRATION STATISTICS (STATYSTYKA KALIBRACJI PŁYTY)
  - ALA
    CB
    CDBF
    CF
    DEGRADED PLATEN (ZNISZCZONA PŁYTA)
    FRONT SENSOR (CZUJNIK PRZEDNI)
    PLA
    PLCV
    PLEXP
    PLLTL
    PLMAX
    PLMIN
    PLURL
    PRB
    PRF
    PRPV
    PRZB
    PRZDBF
    PRZF
    PRZHRSV
    REAR SENSOR (CZUJNIK TYLNY)
    ZB
    ZDBF
    ZF
    ZHRSV
- SOUND TEST (TEST DŹWIĘKU)
- ADVANCED (ZAAWANSOWANE)
- LANGUAGE CHARACTER MAP (JĘZYKOWA MAPA ZNAKÓW)

Rozdział 4
Konserwacja

Czyszczenie sterownika easyToUCH™

- Wybrać ikonę blokady na panelu, aby tymczasowo zablokować ekran dotykowy na piętnaście (15) sekund.
- Nałożyć bezpieczny dla żywności środek do czystości na miękką ściereczkę lub gąbkę, a nie bezpośrednio na sterownik. Przetrzeć sterownik i osuszyć do sucha miękką, czystą szmatką.
- Do czyszczenia sterownika nie używać środków szorujących, zmywaków z wełny stalowej ani szorujących ręczników papierowych, gdyż spowodują one zadrapanie powierzchni ekranu.

Czyszczenie powierzchni ze stali nierdzewnej

- Na czas czyszczenia paneli bocznych lub panelu przedniego grilla wyłączyć go za pomocą wyłącznika zasilania.
- Przed czyszczeniem panelu tylnego wyłączyć zasilanie grilla i odłączyć wszystkie wtyczki od zasilania. Nie dotykać żadnych elementów elektrycznych mokrymi dłońmi lub stopami.
- Po ostygnięciu urządzenia zewnętrzne panele ze stali nierdzewnej można czyścić za pomocą łagodnego środka czyszczącego i/lub bezpiecznego dla żywności środka w płynie przeznaczonego do konserwacji stali nierdzewnej, miękkiej ściereczki i gorącej wody.
- Jeżeli konieczne jest użycie niemetalicznych zmywaków do szorowania, należy w celu uniknięcia zadrapań zawsze trzeć w kierunku uziarnienia.
- **Ostrzeżenie**: Nie należy demontować żadnego z paneli w celu czyszczenia.
- Należy myć po małym kawałku powierzchni i spłukiwać umyty obszar czystą gąbką zanurzoną w środku dezynfekującym. Wytrzeć do sucha miękką, czystą szmatką.
- Nie wtryskiwać środków chemicznych wgłąb otworów takich jak szczeliny czy kratki wentylacyjne z przodu lub z tyłu urządzenia. Może to spowodować uszkodzenie kluczowych podzespołów i wezwanie serwisu do naprawy nieobjętej gwarancją.
- Nie należy stosować wody i/lub środków czyszczących w bezpośrednim sąsiedztwie głównego wyłącznika zasilania i przewodów zasilających. Nie spryskiwać tych elementów żadnym roztworem.
- Grill może być zamocowany w obudowie grilla za pomocą dwóch kotew mocowanych na przednich kółkach. Przed zakończeniem czyszczenia zamocować z powrotem wszystkie zaczepy bezpieczeństwa i linki ograniczające (modele gazowe).

Czyszczenie w trakcie pracy

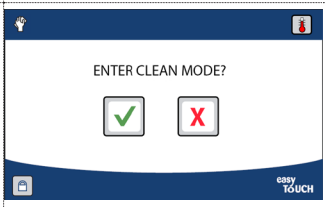
1. Po usunięciu każdej porcji produktów należy za pomocą skrobaczki do grilla zgarnąć tłuszcz z dolnej płyty grilla w kierunku od tyłu do przodu. Nie zgarniać skrobaczką z boku na bok w poprzek powierzchni płyty grilla.
2. Za pomocą ściągaczki do grilla oczyścić arkusz materiału zapobiegającego przywieraniu na płycie górnej przeciągając w kierunku z góry na dół. Nie dociskać mocno do materiału zapobiegającego przywieraniu, gdyż może to spowodować zadrapanie lub rozdarcie jego powierzchni.
3. Zepchnąć tłuszcz do tyłu grilla lub przyciągnąć go do przedniego koryta. Następnie ściągaczką przemieścić tłuszcz do ociekaczy po jednej ze stron. Do tej czynności nie używać skrobaczki.
4. Za pomocą czystej, zwilżonej ściereczki stosownie do zapotrzebowania oczyścić obszary płyty przeciwrozpryskowej i przedniego wybrzuszenia.

UWAGA: Aby wydłużyć żywotność arkuszy materiału zapobiegającego przywieraniu, należy przecierać je w dół złożoną, czystą i wilgotną ściereczką co najmniej cztery razy na każdą godzinę pracy.

Codzienna procedura czyszczenia

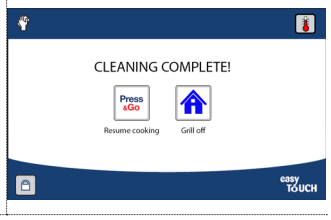
1. Nacisnąć ikonę ręki ze szmatką, znajdującą się w lewym dolnym rogu wyświetlacza sterownika.

2. Nacisnąć ikoną symbolu potwierdzenia, aby przejść na CLEAN MODE (TRYB CZYSZCZENIA).



3. Kiedy grill osiągnie właściwą temperaturą czyszczenia, na ekranie pojawi się komunikat „READY TO CLEAN" (GOTOWY DO CZYSZCZENIA) i wyda słyszalny alarm dźwiękowy.

4. Nacisnąć ikonę domu, a grzałki strefy gotowania zostaną WYŁĄCZONE.



Tip

Czyścić po jednym grillu na raz, aby można było gotować na jednym podczas czyszczenia drugiego. Przed rozpoczęciem czyszczenia drugiego grilla poczekać, aż pierwszy osiągnie właściwą temperaturę gotowania.

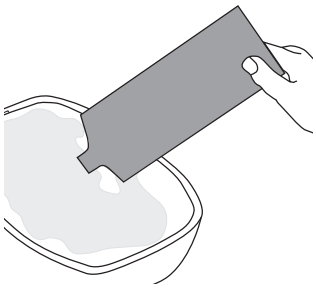
Tip

Naciśnięcie zielonego przycisku obniży lub podniesie górną płyt grilla.

Części ruchome

Uwaga: Obszar grilla/płyty należy utrzymać w czystości.

5. Wlać zatwierdzony przez McD środek czyszczący Grill Cleaner do wiadra lub misy ze stali nierdzewnej.



6. Założyć rękawice termiczne i okulary ochronne.

7. Opróżnić koryta tłuszczu. Usunąć i opróżnić trzy koryta tłuszczu poprzez ostrożne wyciągnięcie ich z prowadnic. Włożyć je ponownie na miejsce.

Tip

W przypadku opróżniania korytek po zmroku, należy postępować zgodnie z polityką restauracji.

8. Przed zdjęciem arkuszy zapobiegających przywieraniu, wyczyścić górną płytę i dolną płytę używając czystej szmatki nasączonej środkiem do dezynfekcji grilla. Powtórzyć wycieranie wszystkich linii obszaru gotowania.

Gorące powierzchnie

Środki chemiczne

9. Oczyścić powierzchnie z arkuszy zapobiegających przywieraniu. Użyć środka do czyszczenia grilla na szmatce nasączonej środkiem dezynfekującym do grilla, wytrzeć odkryte powierzchnie arkuszy zapobiegających przywieraniu. Powtórzyć czynność dla wszystkich arkuszach.

Gorące powierzchnie

Powierzchnie i krawędzie górnej płyty są bardzo gorące.

Środki chemiczne

Wytrzeć arkusz zapobiegający przywieraniu.

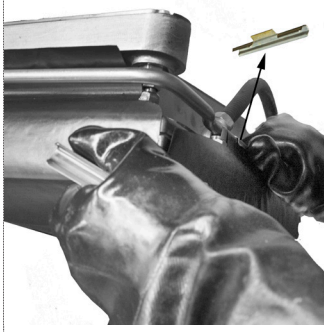
10. Wytrzeć górny i dolny arkusz zapobiegający przywieraniu (jeśli używany) inną szmatką nasączoną środkiem do dezynfekcji grilla. Wycierać do momentu całkowitego usunięcia pozostałości środka do czyszczenia grilla. Jest to teraz czysta strona arkusza zapobiegającego przywieraniu.

Środki chemiczne

Gorące powierzchnie

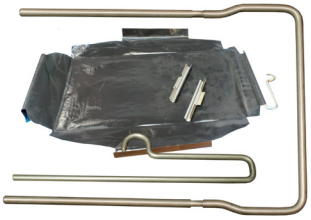
Wyczyścić zaciski blokujące i pręty.

11. Zdemontować zaciski blokujące i pręty arkusza zapobiegającego przywieraniu i przenieść je do trzykomorowego zlewu, aby je umyć, spłukać i zdezynfekować. W zlewie należy czyścić wyłącznie zaciski i pręty, nie należy czyścić w zlewie arkusza zapobiegającego przywieraniu.



Środki chemiczne

Detergenty do zlewów i środki do dezynfekcji zatwierdzone przez McD's.



Ułożyć arkusze rozdzielające do czyszczenia drugiej strony.

12. Umieścić arkusze pojedynczo (czystą stroną w dół), płasko na tacy arkuszy lub na czystej płaskiej powierzchni. Tak jak poprzednio, użyć środka czyszczącego do grilla. Wyszorować zabrudzoną część arkusza i wytrzeć go do sucha. Przemyć inną, czystą szmatką nasączoną w środku do dezynfekcji grilla.

ALERT!
Nie składać ani nie smarować tłuszczem arkuszy rozdzielających

Skrobanie grilla

13. Oskrobać tylko dolną powierzchnię grilla za pomocą skrobaka. Wszelkie osady ściągnąć gumową ściągaczką do grilla do korytka na tłuszcz.

NIE SZOROWAĆ.

Gorące powierzchnie

Na płytę zastosować środek czyszczący.

14. Nałożyć środek czyszczący na górną powierzchnię grilla zgodnie z instrukcjami zamieszczonymi na butelce i/lub opakowaniu produktu. Czynność powtórzyć dla każdej górnej płyty do całkowitego pokrycia każdej z nich. Rozprowadzić środek czyszczący do grilla na całej powierzchni używając do tego łopatki i uchwytu do czyszczenia grilla.

Alarm dotyczący sprzętu

Nie szorować płyty podczas stosowania środka czyszczącego do grilla.

Gorące powierzchnie

Środki chemiczne

Opuścić płytę.

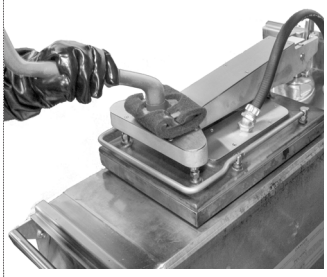
15. Nacisnąć zielony przycisk, aby opuścić górną płytę grilla.

Części ruchome

Ręce i narzędzia trzymać z dala od grilla.

Delikatnie oskrobać płytę.

16. Użyć łopatki i delikatnie oskrobać powierzchnię płyty z tyłu, z przodu i na jej krawędziach. W przypadku uporczywych zabrudzeń zastosować dodatkową ilość środka czyszczącego do grilla i delikatnie zeskrobać. W przypadku trudnych do usunięcia zabrudzeń na górnej płycie użyć szczotki do wysokich temperatur lub szczotki dwustronnej.



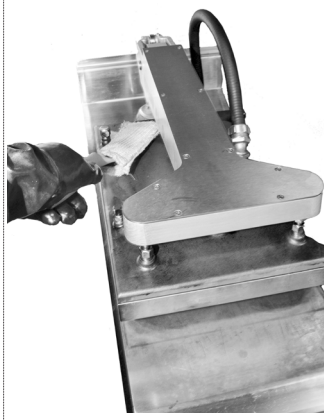
Tip

Środek do czyszczenia grilla rozmiękcza zabrudzenia sprawiając, że są łatwe do usunięcia. Nie trzeba mocno szorować.

Środki chemiczne

Alarm dotyczący sprzętu

W tym przypadku nie spłukiwać płyty.



Podnieść płytę.

17. Nacisnąć zielony przycisk, aby podnieść górną płytę grilla.

Części ruchome

Ręce i narzędzia trzymać z dala od grilla.

Gorące powierzchnie **Środki chemiczne**

Zastosować środek czyszczący na powierzchnię grilla

18. Nałożyć środek czyszczący na dolną powierzchnię grilla zgodnie z instrukcjami zamieszczonymi na butelce i/lub opakowaniu produktu. Czynność powtórzyć dla każdej dolnej płyty do całkowitego pokrycia każdej z nich. Rozprowadzić środek czyszczący do grilla na całej powierzchni używając do tego łopatki i uchwytu do czyszczenia grilla.

Alarm dotyczący sprzętu

Nie szorować płyty podczas stosowania środka czyszczącego do grilla.

Lekko oskrobać powierzchnię grilla.

19. Użyć łopatki, aby lekko oskrobać powierzchnię grilla. W przypadku uporczywych zabrudzeń zastosować dodatkową ilość środka czyszczącego do grilla i delikatnie zeskrobać.

Alarm dotyczący sprzętu

W tym przypadku nie spłukiwać grilla.

Gorące powierzchnie

Przemyć i wytrzeć dolną płytę.

Uwaga: Używać zielonego przycisku w celu opuszczania i podnoszenia płyt w zależności od potrzeb.

20. Przemyć przednią część górnej płyty oraz jej powierzchnię czystą szmatką nasączoną środkiem do dezynfekcji grilla. Dokładnie przemyć krawędzie płyty, a następnie wytrzeć tylną krawędź płyty i pozostawić do wyschnięcia. Po użyciu wyrzucić szmatkę do kosza przeznaczonego na nasączone ręczniki.

Gorące powierzchnie

Przemyć powierzchnię grilla.

21. Używając szmatki nasączonej środkiem do dezynfekcji grilla przemyć dokładnie dolną powierzchnię grilla. Wyrzucić szmatkę do kosza przeznaczonego na nasączone ręczniki.

Zdjąć i opróżnić korytko na tłuszcz.

22. Zdjąć i opróżnić korytko na tłuszcz poprzez ostrożne wyciągnięcie ich z prowadnic. W przypadku grillów o pojedynczej ramie, korytka należy pozostawić poza grillem w celu oczyszczenia przestrzeni pomiędzy dolnymi płytami (kroki 17-18). W przypadku innych grillów przejść do kroku 19 i po opróżnieniu włożyć korytka na miejsce.

W przypadku grillów o pojedynczej ramie wyskrobać kanał korytka.

23. Użyć narzędzia z czarną nasadką i zeskrobać boki pomiędzy dolnymi płytami.

⚠ Ostrzeżenie

Przed czyszczeniem paneli bocznych i tylnych należy wyłączyć grill i odłączyć go od zasilania. Nie należy demontować żadnego z paneli podczas czyszczenia.

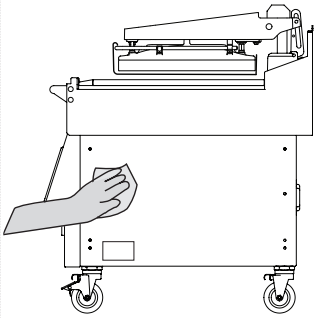
W przypadku grillów o pojedynczej ramie przemyć kanał korytka.

24. Użyć narzędzia z zamocowaną białą nasadką nasączoną środkiem do dezynfekcji. Wytrzeć boki pomiędzy dolnymi płytami, aby usunąć zabrudzenia. Obrócić białą nasadkę i powtórzyć proces. Wyrzucić nasadkę do pojemnika na nasączone ręczniki. Po opróżnieniu korytek, włożyć je na miejsce.

Przemyć ponownie powierzchnię grilla.

25. Wytrzeć wszystkie powierzchnie grilla za pomocą czystej ściereczki do grilla nasączonej środkiem dezynfekującym. Po ukończeniu wyrzucić ściereczkę do pojemnika na brudne ściereczki.

26. Wytrzeć boczne powierzchnie grilla za pomocą czystej ściereczki do grilla nasączonej środkiem dezynfekującym. Należy pamiętać, aby zawsze czyścić w kierunku uziarnienia. W żadnym wypadku nie zdejmować paneli. W przypadku dostania się tłuszczu do wnętrza grilla, należy poradzić się serwisanta.



Ponownie zamontować arkusze zapobiegające przywieraniu.

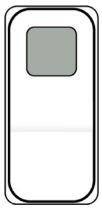
27. Ponownie zainstalować arkusze zapobiegające przywieraniu przeciwną stroną niż przy poprzednim użyciu.

ALERT!

NIE SKŁADAĆ ani nie smarować tłuszczem arkuszy rozdzielających

Włączyć tryb gotowania grilla.

28. Główny włącznik zasilania znajduje się pod sterownikami. Zielone światełko informuje o włączonym zasilaniu grilla.



Zielone światełko informuje o włączonym zasilaniu grilla

Wyczyścić obszar wokół/pod grillem.

29. Zamieść i zmyć ten obszar wraz z obszarem pod grillem. Co tydzień wysuwać grill do czyszczenia.

Ważna informacja: Wyłączyć zasilanie przed wysunięciem grilla w celu czyszczenia.

30. W przypadku opróżniania korytek po zmroku należy postępować zgodnie z polityką restauracji

Wyczyścić wszystkie przybory i narzędzia do grilla.

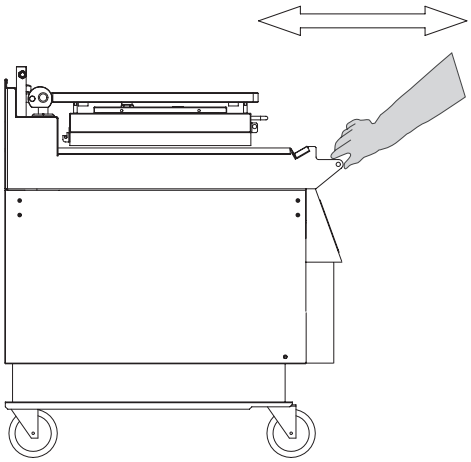
31. Umyć, spłukać i odkazić przybory grilla w trzykomorowym zlewie. Przed użyciem pozostawić do wyschnięcia.

Przestawianie grilla

⚠ Uwaga

Podczas przemieszczania grilla należy upewnić się, że płyty są w dolnej pozycji zamknięcia. Zaniechanie wykonania tej procedury grozi uszkodzeniem lub utratą kalibracji płyty i możliwym wyświetleniem komunikatu o błędzie.

1. Włączyć zasilanie wyłącznikiem głównym.
2. Nacisnąć zielony przycisk w celu opuszczenia płyt(y).
3. Wyłączyć zasilanie wyłącznikiem głównym.
4. Odłączyć przewody gazowe (jeśli dotyczy).
5. Odłączyć przewód ograniczający (modele gazowe).
6. Zwolnić hamulce przednich kółek samonastawnych.
7. Przesunąć grill trzymając tylko za drążek na ręczniki.

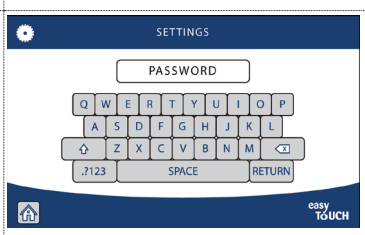


Kalibracja temperatury termopary

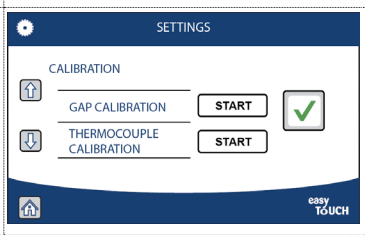
1. Aby wykonać kalibrację, powierzchnie grilla górnej i dolnej płyty powinny mieć temperatury robocze.
2. Usunąć arkusz zapobiegający przywieraniu. Usunąć arkusze zapobiegające przywieraniu z górnej płyty poprzez zdjęcie klipsów zabezpieczających i drążka w kształcie litery U. Odłożyć je na bok. Założyć rękawice termoodporne i uważać, ponieważ grill jest gorący.

3. Należy wybrać pozycję SETTINGS (USTAWIENIA).

4. Wprowadzić „PASSWORD" (Hasło). (Hasło serwisowe lub kierownika restauracji.)

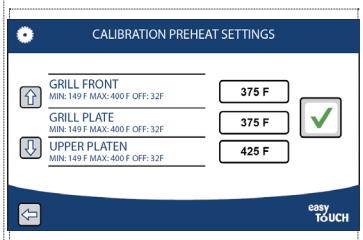


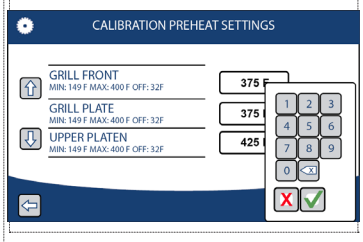
5. Przewinąć w dół lub w górę, aby wybrać „THERMOCOUPLE CALIBRATION" (Kalibracja termopary). Nacisnąć przycisk START.



Opcja tylko dla techników
Ustawienia kalibracji wstępnego nagrzewania są dostępne tylko dla techników. Ta opcja daje możliwość zmiany ustawienia temperatury wstępnego nagrzewania (firma Garland zaleca używanie domyślnych ustawień).

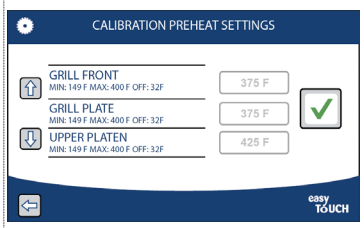
6. Nacisnąć symbol potwierdzenia, aby kontynuować.
7. Można także nacisnąć ikonę temperatury, aby zmienić wartości temperatury – pojawi się klawiatura numeryczna. Nacisnąć symbol potwierdzenia, aby zapisać.



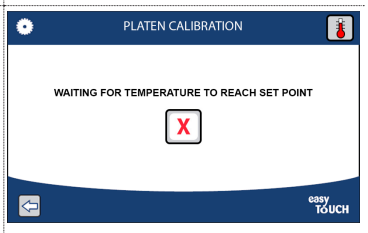


Opcja tylko dla kierownika
Ustawienia kalibracji wstępnego nagrzewania nie są dostępne dla kierowników restauracji.

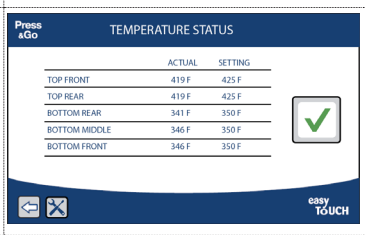
8. Nacisnąć znak potwierdzenia, aby kontynuować.



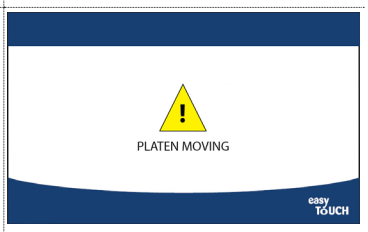
9. Grill automatycznie przejdzie do PREHEAT (ROZGRZANIE WSTĘPNE). Nacisnąć ikonę „X" (środek), aby anulować.

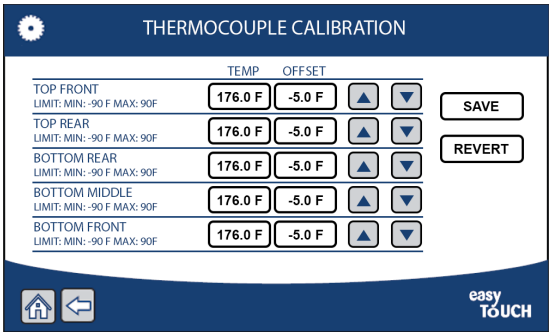


Wskazówka: Naciśnięcie ikony termometru (prawy górny róg) spowoduje wyświetlenie stanu temperatury i bieżącej temperatury grilla.



10. Po zakończeniu nagrzewania płyta podniesie się automatycznie.



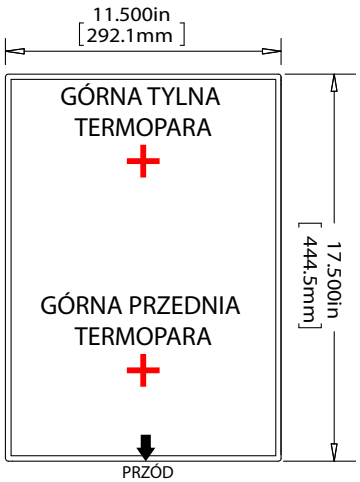


11. W interfejsie użytkownika, w kolumnie TEMP (TEMPERATURA) pojawi się bieżąca temperatura grilla. Druga kolumna to OFFSET (PRZESUNIĘCIE), która umożliwia ustawienie kalibracji według odczytu pirometru. Strzałki obok opcji Offset umożliwiają wprowadzenie wymaganych zmian.

Lokalizacja termopar płyty

Górna płyta posiada dwie termopary, które znajdują się po środku, z przodu i z tyłu. Na ekranie interfejsu użytkownika termopary płyty są nazwane: TOP FRONT (GÓRNA PRZEDNIA) i TOP REAR (GÓRNA TYLNA).

Oznaczenia na diagramie znajdującym się obok są orientacyjne, a dokładna lokalizacja termopar znajduje się na diagramie na końcu tej procedury.

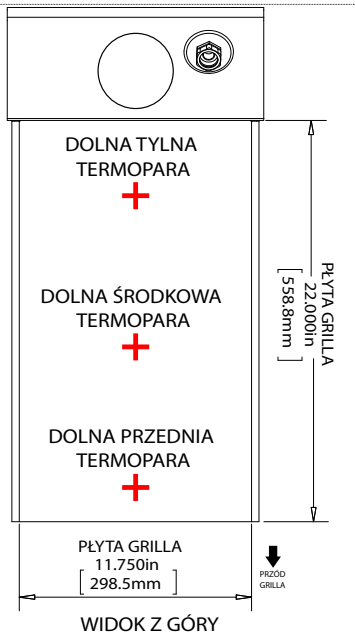


WIDOK PŁYTY GÓRNEJ, WSZYSTKIE MODELE
LOKALIZACJA TERMOPAR

Lokalizacja termopar grilla

Dolny grill posiada trzy termopary znajdujące się w następujących lokalizacjach: jedna z przodu, jedna w środku i jedna z tyłu.

W interfejsie użytkownika nazwane są one: BOTTOM FRONT (DOLNY PRZÓD), BOTTOM MIDDLE (DOLNY ŚRODEK) i BOTTOM REAR (DOLNY TYŁ).



WIDOK Z GÓRY

Ilustracja nr 1 Ilustracja nr 2

Umieszczanie pirometru na górnej płycie

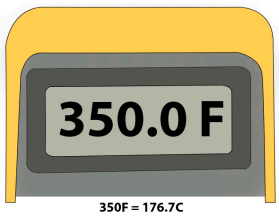
Prawidłowo skalibrowany pirometr umieścić w strefach nagrzewania termopary, które znajdują się w trzech miejscach grilla, co pokazano na rysunku nr 3. Temperatura powinna ustabilizować się przez 10 sekund.

Rysunek nr 3

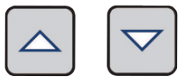
12. Umieszczanie pirometru na dolnej płycie. Prawidłowo skalibrowany pirometr umieścić w strefach nagrzewania termopary, które znajdują się w trzech miejscach grilla, co pokazano na rysunku nr 3. Temperatura powinna ustabilizować się przez 10 sekund

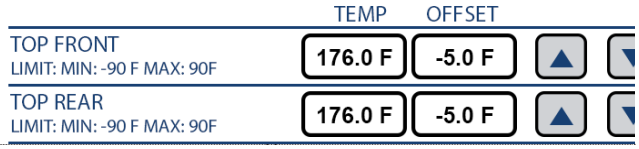
13. Zarejestrować temperaturę na pirometrze.

Uwaga: Pokazany odczyt to tylko próbka. Rzeczywista temperatura może być inna, skala również może się różnić (stopnie Fahrenheita lub Celsjusza).

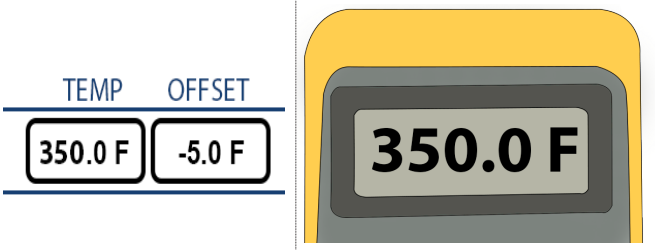


14. Za pomocą strzałek w górę i w dół na ekranie należy wyregulować przesunięcie. Komputer wykona obliczenia, aby dostosować temperaturę wyświetlaną na ekranie.





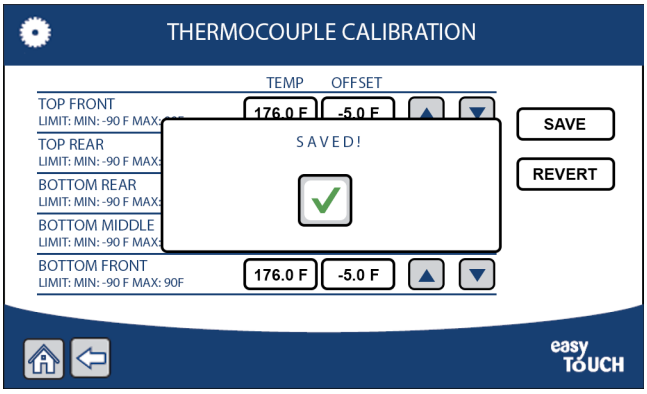
Należy zwracać uwagę na ekran, ponieważ w miarę naciskania strzałek w górę lub w dół zmieniają się dane przesunięcia. Następnie należy poczekać kilka sekund, podczas gdy komputer wykonuje obliczenia, aby zmienić wartości w kolumnie temperatury na ekranie.



15. Dostosuj temperaturę za pomocą elementów sterowania grillem tak, aby była ona zgodna z temperaturą wskazywaną przez odczyt na pirometrze. Strzałka do góry powoduje zwiększenie wartości, a strzałka w dół powoduje zmniejszenie wartości przy każdym naciśnięciu. Wyświetlana temperatura zmienia się o jeden stopień.

16. Po skalibrowaniu wszystkich termopar nacisnąć przycisk SAVE (ZAPISZ), a komputer powróci do ustawień, zapisując wszelkie zmiany kalibracji.

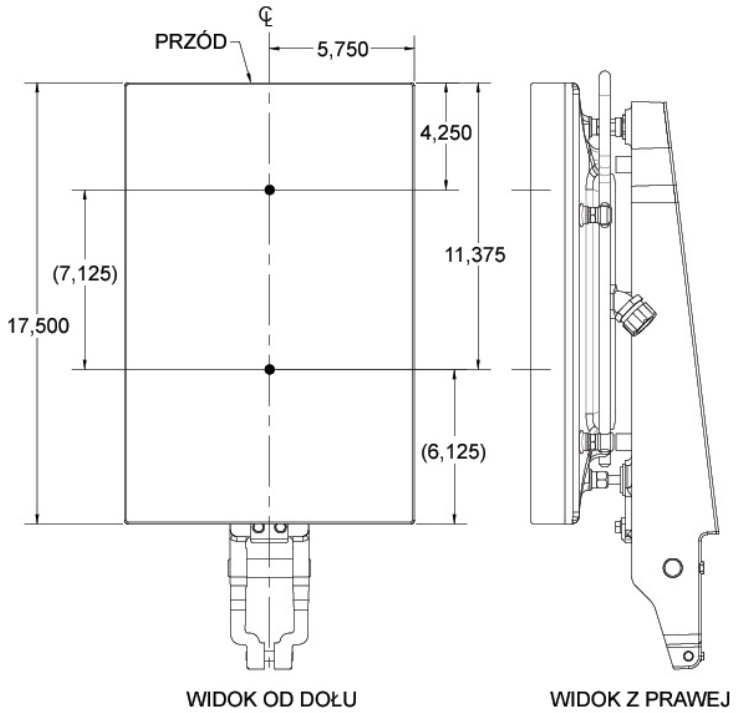
17. Opcja REVERT (POWRÓĆ) spowoduje powrót do SETTINGS (USTAWIENIA) bez zapisywania zmian.



18. Zakończono kalibrację termopary.

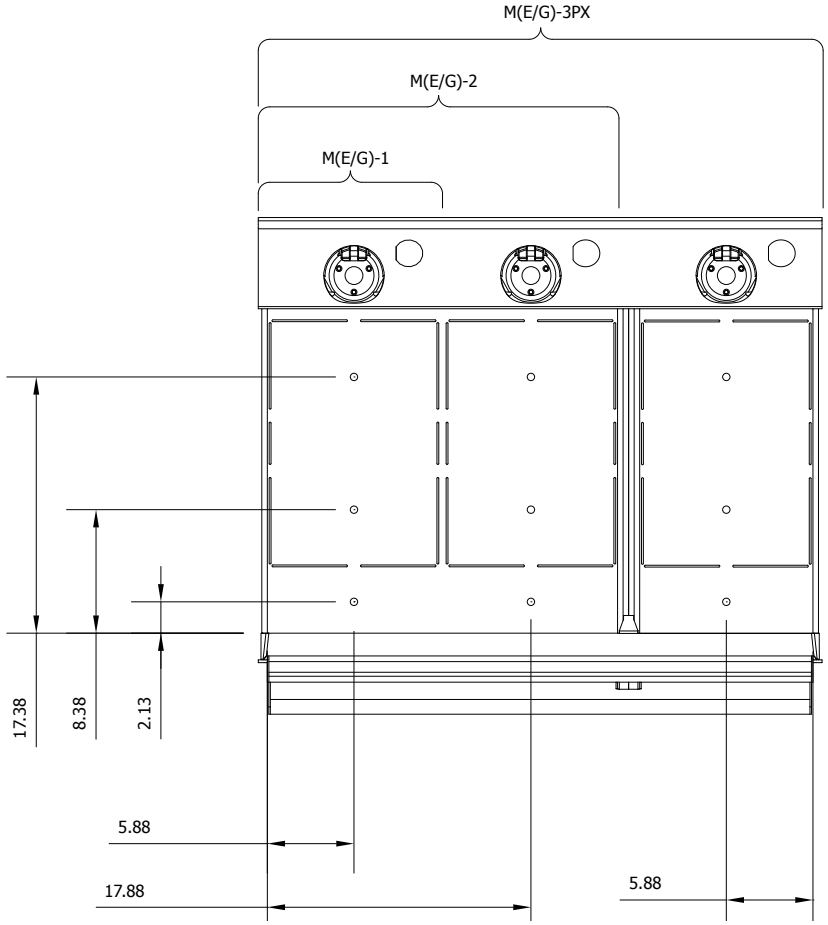
UWAGA:
Różnica temperatur między pirometrem a sterownikiem musi mieścić się w zakresie +/-5°F (+/-3°C). Jeśli różnica temperatur między pirometrem a sterownikiem przekracza ten zakres, należy kontynuować kalibrację w celu wprowadzenia korekty w odpowiednich strefach.

Lokalizacja termopar górnej płyty grilla



- W każdej płycie znajdują się 2 termopary na linię.
- Umieścić termoparę mniej więcej w takiej odległości, jak pokazano na schemacie.

Lokalizacja dolnych termopar grilla



- 3 termopary na linię
- Umieścić termoparę mniej więcej w takiej odległości, jak pokazano na schemacie.

Rozdział 5
Rozwiązywanie problemów

Problemy z gotowaniem

Problem	Przyczyna	Sposób usunięcia
Niedogotowany produkt	Wybrano niewłaściwy przepis	Wybrać właściwy przepis i spróbować ponownie.
	Zbyt krótki czas gotowania	Za pomocą ekranu zmiany cyklu gotowania wydłużyć cykl gotowania.
	Surowy produkt ma zbyt niską temperaturę	Sprawdzić, czy produkt ma przed ugotowaniem właściwą temperaturę (nie jest zamrożony).
	Surowy produkt jest zbyt cienki	Za pomocą ekranu zmiany cyklu gotowania zmniejszyć odstęp przy gotowaniu.
	Zatrzymanie/przerwanie cyklu gotowania przez operatora	Wyrzucić produkt.
	Samoczynne zatrzymanie/przerwanie cyklu gotowania	Wyrzucić produkt.
	Przed rozpoczęciem cyklu grill nie był nagrzany do właściwej temperatury	Sprawdzić na ekranie temperatur wartości temperatur poszczególnych stref i porównać do wartości zadanych.
	Nieprawidłowa temperatura grilla	Sprawdzić w części Problemy dotyczące temperatury.
	Możliwe uszkodzenie elementów grzewczych	Zob. Problemy dotyczące elementów grzewczych
Niedogotowany produkt tylko w przedniej części grilla	Wentylacja w kuchni wpływa na temperaturę	Sprawdzić, czy w kierunku grilla nie jest kierowany strumień powietrza o wysokim natężeniu lub niskiej temperaturze.
	Arkusz materiału zapobiegającego przywieraniu przesunął się	Założyć zgodnie z procedurą zakładania arkuszy materiału zapobiegającego przywieraniu opisaną w Rozdziale 2.
	Niewłaściwe ustawienie odstępu (przód-tył lub lewa-prawa)	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
Zbyt mocno ugotowany produkt	Wybrano niewłaściwy przepis	Wybrać właściwy przepis i spróbować ponownie.
	Zbyt długi czas gotowania	Użyj ekranu zmiany cyklu gotowania, aby zmniejszyć czas gotowania.
	Surowy produkt ma zbyt wysoką temperaturę	Sprawdzić, czy produkt ma przed ugotowaniem właściwą temperaturę (mrożone mięso nie jest rozmrożone).
	Surowy produkt jest zbyt gruby	Za pomocą ekranu zmiany cyklu gotowania zwiększyć odstęp przy gotowaniu.
	Surowy produkt niskiej jakości	Powtórzyć wykonanie przepisu ze świeższym produktem.
	Niewłaściwe ustawienie odstępu (przód-tył lub lewa-prawa)	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
	Grill był nagrzany do nadmiernej temperatury przed rozpoczęciem cyklu	Sprawdzić na ekranie temperatur wartości temperatur poszczególnych stref i porównać do wartości zadanych.
	Nieprawidłowa temperatura grilla	Sprawdzić w części Problemy dotyczące temperatury.

Problemy dotyczące temperatury

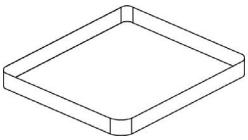
Problem	Przyczyna	Sposób usunięcia
Zbyt wysoka temperatura grilla lub płyty górnej	Wartości zadane w przepisie są zbyt wysokie	Sprawdzić na ekranie temperatur wartości temperatur poszczególnych stref i porównać do wartości zadanych.
	Nieprawidłowa kalibracja grilla	Skasować wartości przesunięć do poziomu domyślnego i sprawdzić temperatury (domyślnie oznacza przesunięcie o 0°).
	Niewłaściwe podłączenie termopar	Wybrać ekran stanu temperatury. Umieścić mokrą szmatkę w miejscu każdej z termopar i zweryfikować, czy występuje spadek temperatur w danej strefie.
Zbyt niska temperatura grilla lub płyty górnej	Wartości zadane w przepisie są zbyt niskie	Sprawdzić na ekranie temperatur wartości temperatur poszczególnych stref i porównać do wartości zadanych.
	Wentylacja w kuchni wpływa na temperaturę	Sprawdzić, czy w kierunku urządzenia nie jest kierowany strumień powietrza o wysokim natężeniu lub niskiej temperaturze.
	Nieprawidłowa kalibracja grilla	Skasować wartości przesunięć do poziomu domyślnego i sprawdzić temperatury (domyślnie oznacza przesunięcie o 0°).
Nie można osiągnąć lub utrzymać temperatury	Złączanie lub rozłączanie styków	Wyłączyć i włączyć zasilanie wyłącznikiem głównym, nasłuchiwać odgłosów załączania lub rozłączania styków.
	Nieprawidłowa kalibracja grilla	Skasować wartości przesunięć do poziomu domyślnego i sprawdzić temperatury (domyślnie oznacza przesunięcie o 0°).

Problemy z interfejsem użytkownika

Problem	Przyczyna	Sposób usunięcia
Brak dźwięku	Poziom głośności ustawiony zbyt nisko	Ustawić wyższy poziom głośności (Częsty problem: zbyt niski poziom głośności nawet przy wysokim ustawieniu)
Zablokowany, zawieszony ekran nie reagujący na przyciski	Problem oprogramowania	Wyłączyć urządzenie za pomocą wyłącznika głównego, włączyć z powrotem po upływie 10 sekund. Jeżeli nadal nie działa, podłączyć mysz do złącza USB i obserwować ruchy wskaźnika myszy.
Ponowne uruchomienie ekranu dotykowego	Utrata zasilania	Sprawdzić woltomierzem, czy obecne jest zasilanie.
Brak możliwości odczytu z USB	Uszkodzony dysk przenośny	Sprawdzić ponownie z użyciem sprawdzonego dysku wysokiej jakości.
	Dysk przenośny jest pełny (podczas próby pobrania pliku dziennika)	Usunąć wszystkie pliki z dysku USB i spróbować ponownie.
	Przewód USB jest odłączony	Sprawdzić, czy złącze USB jest prawidłowo osadzone.
Brak możliwości załadowania plików z USB.	Uszkodzony dysk przenośny	Sprawdzić ponownie z użyciem sprawdzonego dysku wysokiej jakości.
	Błędne lub uszkodzone pliki na dysku przenośnym	Usunąć wszystkie pliki z dysku przenośnego i ponownie wgrać pliki z aktualizacją.

Rozdział 6
Narzędzia i materiały do czyszczenia

Materiały do czyszczenia



Taca składowania arkuszy zapobiegających przywieranie

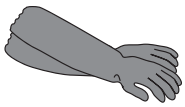
Dwustronna szczotka do grilla Kay

Środek czyszczący do grilla zatwierdzony prze McD

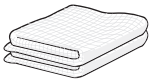
Misa przyg., rozmiar 1/3, głębokość 6 cali (15 cm)

Wiadro z zatwierdzonym przez McD roztworem detergentu

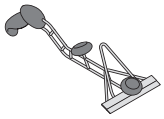
Podstawa na zakąski



Rękawice odporne na wysoką temperaturę



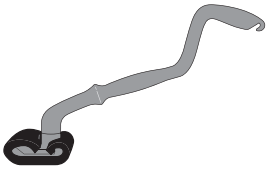
Czyste ściereczki do grilla zanurzone w środku odkażającym



Skrobak do grilla

Gumowa ściągaczka do grilla

Podkładka do czyszczenia grilla



Zmywak do czyszczenia grilla z uchwytem

Wiadro na brudne ręczniki i ściereczki do grilla

Zestaw do czyszczenia odporny na wysoką temperaturę (mop z rękawem używany do grillów o pojedynczej obudowie)

GARLAND
1177 KAMATO ROAD, MISSISSAUGA, ONTARIO, KANADA, L4W1X4

888-442-7526
WWW.GARLAND-GROUP.COM

WELBILT®
Bringing innovation to the table

Welbilt dostarcza w pełni zintegrowane systemy kuchenne, a nasze produkty są objęte opieką serwisową oraz częściami zamiennymi KitchenCare®. Portfolio Welbilt obejmuje wielokrotnie nagradzane marki, w tym: **Cleveland™, Convotherm®, Crem®, Delfield®, fitkitchen®, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Lincoln®, Manitowoc®, Merco®, Merrychef® i Multiplex®.**

Innowacje podajemy na tacy • **welbilt.com**

©2020 Welbilt Inc. z wyjątkiem przypadków, gdzie zaznaczono inaczej. Wszelkie prawa zastrzeżone.

Part #: GAR_IOM_4600921_Rev 9