GARLAND
A Welbilt Brand

激发出您的热情

燃气/电热双排扒炉
M(E/G)-1P、M(E/G)-2P、M(E/G)-3PX

安装、操作和维护手册

为了您的安全：

请在显眼的位置张贴操作说明，以供用户在闻到燃气味道时加以遵守。本信息应向当地的燃气供应商咨询。

原始文件中文译本

⚠注意
请在操作本设备前阅读本说明书。

部件编号：GAR_IOM_4600921_Rev 9

WELBILT

本页故意留白

安全须知

定义

⚠ 危险

表示存在危险的状况，如果未能避免，会造成死亡或重伤。适用于最极端的状况。

⚠ 警告

表示存在危险的状况，如果未能避免，可能造成死亡或重伤。

⚠ 注意

表示存在危险的状况，如果未能避免，可能造成轻微或中等伤害。

注意

表示重要信息，但是与危险无关（例如，与财产损失相关的信息）。

备注：表示当前执行流程的一些有用的附加信息。

免责声明

⚠ 警告

只有经过培训或已获授权的运维人员或门店经理有权访问本运维屏幕。如果对这些设置做出了错误的更改，则会造成装置故障。

⚠ 注意

除了本手册中描述的清洁工作外，维护和保养工作必须由授权运维人员进行。

⚠ 危险

切勿安装或操作误用、滥用、疏于照看、损坏或遭到篡改/改装而偏离原始制造规范的设备。

⚠ 危险

所有公用设施连接和固定装置必须按照当地和国家规范进行维护。

⚠ 危险

设备所有者应负责进行个人防护设备危险评估，以确保在维护流程期间提供充分的保护。

⚠ 危险

现场主管应负责确保操作人员了解本设备的内在操作危险。

备注：妥善的安装、护理和维护是确保您的设备实现最佳性能及无故障运行的必备条件。请访问我们的网站 https://clamshell.garland-group.com，了解所在区域内的服务代理商的手册更新、翻译或联系信息。

⚠ 警告

切勿在本电器或其他电器附近存放或使用汽油或其他可燃性气体或液体。严禁使用浸泡了可燃性油料的抹布或可燃性清洁溶剂进行清洁。

⚠ 警告

切勿在本电器上存放易燃物品。

⚠ 警告

必须始终遵守直接安装在设备上的警告标签并保持清晰可辨的状态。

⚠ 警告

请在操作、安装或维护本设备前完整阅读本手册。不遵守本手册中的说明可能会造成财产损失、受伤或死亡。

⚠ 警告

本电器不适用于身体、感知或心智能力较差，或是缺乏经验和知识的人员（包括儿童）使用，除非他们在负责其安全的人员监督下使用本电器。切勿让儿童玩弄本电器。

注意

本手册中的定期调整和维护流程不在保修范围内。

⚠警告

本产品中含有加利福尼亚州已知会致癌及/或出生缺陷亦或是其他生殖伤害的化学品。本产品的操作、安装和维护可能会使您接触到空气中的玻璃棉或陶瓷纤维颗粒、结晶二氧化硅和/或一氧化碳。据加利福尼亚州所知，吸入空气中的玻璃棉或陶瓷纤维颗粒会致癌。据加利福尼亚州所知，吸入一氧化碳会造成出生缺陷或其他生殖伤害。

位置

⚠警告

抬起本电器时需要两个或以上的人员，或使用起吊设备。

⚠警告

为了避免不稳定，安装区域必须能够支撑设备及产品的总重量。此外，本设备两边和前后均必须水平。

⚠警告

严禁为了将本电器安放在排烟罩下方而篡改或拆除本电器上的结构性材料。

⚠警告

请留意螺纹钢脚轮上的红色标记标明了最大调整幅度。调整上述红色标记可能会造成脚轮故障及设备翻倒。欲知更多信息，请参考第 2 部分“安装”。

⚠警告

在试验压力等于或小于 ½ psi（3.5 kPa）的供气管道系统进行任何压力试验时，必须关闭其独立的手动切断阀，隔离开本电器与供气管道系统。

⚠注意

本设备必须在符合当地现行法规的合格排烟罩系统下工作。本装置仅限室内使用。

电气

⚠ 危险

请在操作前检查所有电线接头，包括工厂接线端。在运输和安装过程中，接头可能会松动。

⚠ 危险

严禁用损坏/挤压的电线或插头操作任何电器。所有维修必须由专业服务公司进行。

⚠ 危险

如果未能断开主电源的电源，可能会造成重伤或死亡。电源开关不会切断所有输入电力。

⚠ 危险

电源接头必须使用适合在最低 75°C（167°F）温度下工作的铜线。

⚠警告

本电器必须接地，且所有现场布线必须符合所有相应的当地和国家规范。请参考铭牌了解正确的电压。最终用户应负责提供断开连接的方式，以满足监管机构的要求。

⚠警告

切勿使用非生产商提供的电气设备或配件。

⚠警告

本设备必须置于能够插拔插头的位置，除非有其他断开电源供电（例如，断路器或切断开关）的方法。

⚠警告

切断主电源电力，断开所有正在维修的设备。注意观察进线电压的正确极性。极性错误可能导致操作反常。

⚠警告

严禁湿手接触任何电动装置。

规范

⚠警告

授权服务代表有义务遵守行业标准安全程序，包括但不限于当地/国家有关所有公用设施（包括电力、燃气、水和蒸汽）的断开/落锁/挂牌程序的规定。

⚠警告

对于所有配备了脚轮的电器来说：（1）安装时应使用符合*《移动式燃气器具用接头标准》ANSI Z21.69 • CSA 6.16* 的接头，以及符合*《气体燃料用快速断开装置标准》ANSI Z21.41 • CSA 6.9*的快速断开装置；（2）必须提供恰当的手段来限制设备的移动，而不依赖于连接器和快速断开装置或其相关管道来限制设备的移动；（3）应规定限制装置与电器相连接的位置。

损坏

⚠危险

错误的安装、调整、改装、保养或维护本电器，或是安装了已损坏的电器可能会造成死亡、受伤、设备损坏，以及保修失效。严禁安装已损坏的电器、设备或配件。

请始终用受过培训且得到授权的人员进行安装和保养。

⚠注意

向炽热的加热元件/已加热表面上浇水或冰会造成损坏。

⚠警告

挤压风险。当压板朝排烟罩移动时，手和工具应远离压板上方区域。请注意，临近的压板可能会随时发生意外移动。请在清洁压板时将主开关调到“关闭扒炉”位置上，因为压板可能会出现意外移动。

间距

⚠注意

切勿堵塞进风和出风口，或是通风口周围的空隙。避免塑料包装、纸张、标签等等随风飘动或留在通风口内。未能保持通风口畅通可能会造成系统不良运行。

⚠注意

切勿将进气口置于其他电器的排汽或排热口处。

⚠警告

滑倒风险：食物中的油脂会四处飞溅。扒炉周围的区域会因为飞溅区域而存在滑倒风险。请定期清理扒炉周围区域。扒炉可能会很滑。要确保地面区域干净整洁。请小心谨慎，因为设备可能会很热。

⚠警告

如果未能保持规定间距和所需的额外距离，可能会造成受伤或设备损坏。

如有必要，请参阅生产商文档，咨询销售服务代理商。

⚠危险

为了降低起火风险，设备必须安装在非可燃的环境中，在电器两侧和前后 18"（457 mm）或上方40"（1 m）内禁止存在可燃性材料。本电器应安装在具有不可燃地板和表面饰面的不可燃地面结构上，其底面或不可燃挡板亦或是拱顶与可燃材料不存在接触，且底面也没有可燃材料。不管在任何情况下，此类结构在设备两侧的延伸尺寸不应低于 12"（305 mm）。

⚠危险

起火/触电风险。必须保持好所有最小间距。切勿堵塞通风口或开口。

⚠警告

挤压风险。要确保在排烟罩和压板臂的最靠上位置之间最少有 1" 的间距，以降低压板和排烟罩间的压伤风险。

清洁

⚠注意

在移动扒炉时，要确保压板已放下，处于关闭位置。请遵守流程以避免潜在的损坏、压板失准以及错误信息。

⚠注意

严禁在外板上使用酸性清洁溶液！很多食品都含有酸性成份，这可能会造成饰面退化。请确保清洁所有食品产品的不锈钢表面。

⚠注意

切勿在设备或设备腔室的任意部分上使用腐蚀性清洁剂。请使用温和的非磨蚀性肥皂或清洁剂及海绵或软布擦拭。禁止在设备的任何部分使用锋利的工具或是粗糙的磨料。

▲警告

在清洁装置内部和外部时，请注意避开正面的电源开关和电源线。请保持水及/或清洁溶剂远离这些部件。

▲警告

在清洁侧面/背面面板前，关闭扒炉并拔出插头。切勿在清洁过程中取下任何面板。

▲警告

内部清洁只能由专业服务技师进行。

▲警告

禁止使用高压水枪进行清洁，或是用软管冲洗或淹没装置的内部或外部。切勿在不锈钢或喷漆表面上使用电动清洁设备、钢丝球、刮铲或钢丝刷。

⚠注意

请使用商业级清洁剂，以便有效的清洁并消毒食品的接触面。请在使用前阅读所有使用指导和预防措施说明。要特别注意清洁剂的浓度和清洁剂停留在食品接触表面的时间。

▲警告

请注意，临近的压板可能会随时发生意外移动。请在清洁压板时将主开关调到“关闭扒炉”位置上，因为压板可能会出现意外移动。

个人防护

▲危险

根据 OSHA 批准的做法，在保养期间必须切断所有设备的公用设施（燃气、电、水和蒸汽）连接并锁死停用。请始终让装置能够冷却。

▲危险

请在安装和保养时使用恰当的安全设备。

▲危险

严禁站在本装置上方！其设计无法承受成人的重量，如果用这种方法错误使用，可能会造成装置垮塌或翻倒。

▲危险

请保持电源线远离加热表面。严禁将电源线或插头浸入水中。严禁将电源线挂在桌子或柜台的边缘。

▲警告

严禁将本装置用于储存用途。在不使用时，严禁将纸质产品、烹饪器具或是食物留在本装置中。

▲警告

在准备进行清洁、保养或移动时，要让已加热的设备冷却下来。装置必须冷却至可以触摸并断开电源。

▲警告

在打开本装置时，请始终佩戴一些保护性物品，覆盖住您的手部和手臂。

▲警告

蒸汽可能会造成严重烧伤。在打开本装置时，请始终佩戴一些保护性物品，覆盖住您的手部和手臂。在掀开压板时，应让脸部和身体远离逸出的蒸汽。

▲警告

请在吊装和安装时取下所有可拆卸的面板。

⚠警告

请在吊装和安装时取下所有可拆卸的面板。

⚠警告

严禁接触移动的部件。

⚠警告

在使用清洁液或化学品时，必须佩戴橡胶手套和护目设备（以及/或面罩）。

⚠警告

在处理设备的所有金属表面边缘时请格外小心。

⚠警告

本设备仅限室内使用。严禁在室外区域中安装或操作本设备。

⚠警告

在操作本设备前，所有盖板和检修面板必须已就位并妥善固定。

⚠警告

在运行时，严禁在本电器附近喷洒喷雾剂。

⚠警告

高温存在烧伤风险。如果您在烹饪中接触到了任何部件，则可能会被烧伤。在烹饪表面附近的表面，包括侧面板，其灼热程度可能足以烧伤皮肤。请万分小心，避免接触到灼热表面或热油。请佩戴个人防护设备。

⚠警告

在检查炉膛点火或性能时，切勿过于靠近炉膛。点火慢可能会造成回火，增加面部和身体被烧伤的可能。

⚠警告

本电器必须安装在通风顺畅的地方，以防止在安装该设备的房间内出现危及人员健康的有害物质浓度。

⚠警告

风险。当压板朝排烟罩移动时，手和工具应远离压板上方区域。请注意，临近的压板可能会随时发生意外移动。请在清洁压板时将主开关调到“关闭扒炉”位置上，因为压板可能会出现意外移动。

⚠警告

滑倒风险：在使用前必须妥善安装好接油壶。安装不当会导致地板油腻，并产生滑倒风险。要确保清空接油壶并按需进行清理，以避免油脂溢到地板上。扒炉可能会很滑。要确保地面区域干净整洁。请小心谨慎，因为设备可能会很热

⚠警告

挤压风险。在压板运动时，请保持双手和工具远离压板和烤盘间的区域。请注意，临近的压板可能会随时发生意外移动。请在清洁压板时将主开关调到“关闭扒炉”位置上，因为压板可能会出现意外移动。

⚠警告

请在显眼的位置张贴操作说明，以供用户在闻到燃气味道时加以遵守。本信息应向当地的燃气供应商咨询。

目录

安全须知

定义 3
免责声明 3
电气 4
损坏 5
间距 5

第 1 章
常用信息

阅读本手册 10
装置检查 10
型号编号 10
序列号牌编号 10
保修声明 11
运输损坏索赔流程 11
从生产厂家处购买全新烤箱所包含的物品： 13
2 + 1 压板单框架尺寸规格 14
双压板尺寸规格 15
单压板尺寸规格 16
电气输入规格 - WYE（CE -燃气型号） 17
电气输入规格 - Delta（燃气型号） 17
电气输入规格 - WYE（CE -电热型号） 18
电气输入规格 - Delta（电热型号） 19
燃气输入规格 20
确定燃气扒炉的设备配置： 22
燃气类型转换套件 23

第 2 章
安装

从木托盘上拆卸设备 26
将扒炉运到位置 28
位置 28
间距要求 28
找平小贴士 28
排烟罩要求 28
电器配有脚轮 29
脚轮调整流程 29
临时存放 31
燃气接头要求 31
国家规范要求 32
安装店责任 32
限制装置安装流程 32
扒炉中的 Desi Pak” 袋 33
从扒炉中拆除“Desi Pak”袋 33
燃气连接和管道尺寸 33
烟道箱 35
烟道安装说明 35
曼奈柯斯 7 芯方案 36
供电端子模块电路图 37
电气互锁端子模块电路图 38
单和双压板连接流程 39
启动流程 42

第 3 章
操作

操作程序 43
easyToUCH™ 控制器 44

HOME（主页）屏幕、RECIPE SELECTOR（菜谱选择器）屏幕和图标 44
屏显警告和警报消息 45
操作概述 45
easyTOUCH™ 流程 46
启动并插入安装日期 46
功率校准流程（电压） 46
预热 47
按菜谱烹饪 47
检查温度 48
取消烹饪周期 48
创建新菜谱 49
设置两步烹饪，“加奶酪” 51
创建新菜单 52
打开或关闭菜单 52
更改烹饪时间/间隔 53
时间和间隔调整限制 53
导入图片 54
手动激活睡眠模式 55
音量调节 55
排烟罩高度调整 56
语言选择 56
清洁设置 57
清洁提醒 58
关机 58
压板校准（门店经理） 58
肉饼放置 60

第 4 章
维护

清洁 easyToUCH™ 控制器 63
清洁不锈钢面板 63
操作中清洁 63
日常清洁 64
移动扒炉 68
热电偶温度校准 69

第 5 章
故障排除

烹饪问题 73
半熟餐品 73
半熟餐品只能放在扒炉前面 73
过熟餐品 73
温度问题 74
扒炉或压板过热 74
扒炉或压板过冷 74
无法达到或保持温度 74
用户界面问题 74
无声音 74
屏幕锁死、冻结、触摸无反应 74
触摸屏重启中 74
无法读取 USB 74
无法载入 USB 文件 74

第 6 章
工具和清洁耗材

清洁耗材 75

第 1 章
常用信息

阅读本手册

Garland Commercial Equipment（GCE）编制了本手册，作为本设备货主/操作人员以及安装人员的参考指南。请在安装或操作本机器前阅读本手册。安装和启动本设备必须由专业服务技师进行，如需服务协助，请参考本手册的第 5 章。

如果无法纠正使用问题，请致电您的服务代理商或分销商。请在致电时始终装备好您的型号和序列号。

您的服务代理商 _____

服务代理商电话号码 _____

您当地的 GCE 分销商_____

分销商电话号码_____

型号编号 _____

序列号_____

安装日期 _____

装置检查

请在装置送达时进行全面检查。如果在运输中发生了任何损坏，请立即报告给货物承运人。要求索赔检查员出具书面检验报告，记录下任何必要的索赔

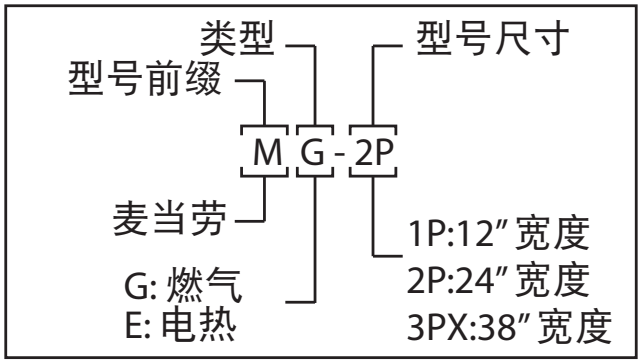
型号编号

本手册包含了下列型号：

a. M(G/E)-1P (单压板)

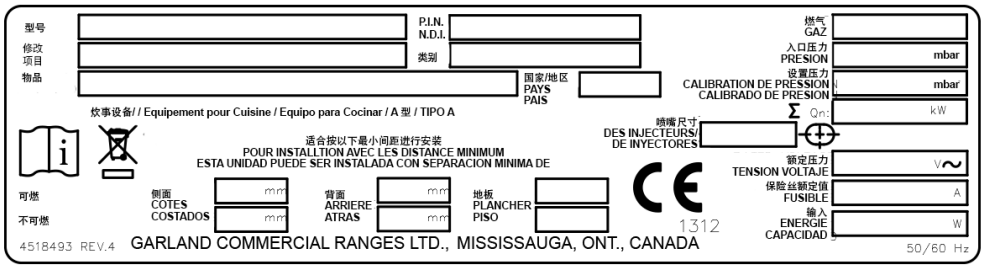
b. M(G/E)-2P (双压板)

c. M(G/E)-3PX (2+1 - 单框架)。



序列号牌编号

烤箱上固定了两个序列号牌，第一个位于右侧面板的左下角，第二个位于框架正面底部边缘，在前面板后面。在序列号牌上可以找到重要的信息，比如装置的型号编号、序列号，以及电力/燃气规格。



序列号牌（样例）

保修声明

有限保修

在保修期间，Garland 负责维修或自行选择更换 Garland 确定存在材料或工艺缺陷的部件，并在服务中，重新执行上述服务中的不完善部分。

上述内容应为 Garland 在本有限保修下对设备、产品和服务的唯一义务。对于其他厂家生产的设备、材料、部件和配件，Garland 的义务仅限付出合理的努力以实现该厂家保证的全部收益。对于非 Garland 生产的产品，无论是合同、侵权、疏忽或其他方面，Garland 均不承担责任。

排除范围

• 此有限保修仅适用于产品的初始购买者，不可转让。如需保修服务，必须持有原始销售凭证。

• 因误用、保管或储存不当、疏忽、篡改、事故、运输损坏、火灾、洪水、电力变化、使用不兼容的耗材或缺乏规定的维护、其他危害或不可抗力而导致的需要修理或更换的零件不在保修范围内。

• 保修保护范围仅限于根据 Garland 操作和安装手册中描述的流程所安装的设备。

• 正常维护项目，包括但不限于灯泡、保险丝、垫圈、O 型圈、内外饰面、润滑、除灰、碎玻璃等。调节和校准温度、速度和空气流量。

• 因电压不稳或供气导致的故障。

• 将设备用于 Garland 批准的用途以外

• 将设备出口到国外

• 间接损失（修理其他受损财产的费用）、时间损失、利润损失、使用损失或与烹饪无关的其他任何附带损失。

• 超过 100 英里（美国）和 150 公里（加拿大）或两（2）小时的差旅费用，除陆路以外的差旅费用，加班费，过节费和任何特殊安排。

• 任何超出实际时长的差旅费用（仅支付单程差旅费用）。

• SRT（标准维修时间）以外的任何费用均需由 Garland 授权支付。

• 不恰当或未授权的维修

• 所有范围内的防火安全部件——从原始设备安装日期起 90 天。

• 当 Garland 制造或销售的任何产品或商用设备在非商业应用中安装或使用时，该设备不在保修范围内，且不适用于本有限保修。如果未安装在恰当建筑或消防规范范围内，将导致本有限保修以及与之相关的任何责任或义务无效。这包括因在非商业应用或装置中安装任何 Garland 制造的商用烹饪或加热设备而导致的任何损失、成本或法律诉讼。

责任范围

上述各段中已阐述了根据本协议出售的产品或服务的故障或缺陷而提出的所有索赔的唯一补救方法，无论故障或缺陷是在保修期之前还是在保修期内发生的，且无论索赔是基于法令、普通法或其他法律所隐含的合同、赔偿、保修、侵权行为（包括疏忽）、严格责任而提出的。Garland 及其雇员和代理商不对各种原因造成的任何人身伤害或间接损害或损失的索赔承担任何责任。当保修期到期以后，所有相应责任将随之终止。上述保修是排他性的，并取代其他所有保修，无论是书面的、口头的、默示的或法定保修。本保修无任何默示适销性或适用性保证。GARLAND 不对他人的任何产品和服务提供保修。

补救措施

Garland 对违反本保修声明项下任何保修义务的责任仅限于：（i）根据责任维修或更换设备，或就服务而言，重新履行服务；或（ii）Garland 自行选择退还为所述设备或服务支付的款项。

根据本保修声明，Garland 对设备任何项目或单元或服务的任何违约行为仅视为对该项目或单元或服务的违约。

特定产品有限保修

燃气/电力双排上开式扒炉：

对所有地区，自产品安装之日起两（2）年内或从我方工厂装运之日起三十（30）个月内（以先到者为准），保证无材料和工艺缺陷，且保修（2）年内的零件和/人工费。

上述内容应为 Garland 在本有限保修下对设备、产品和服务的唯一义务。对于其他厂家生产的设备、材料、部件和配件，Garland 的义务仅限付出合理的努力以实现该厂家保证的全部收益。对于非 Garland 生产的产品，无论是合同、侵权、疏忽或其他方面，Garland 均不承担责任。

备注：根据购买时的协议，保修条款可能有所变动。

一般保修声明概述

我们的工作

我们会修复或更换有缺陷的电器、组件或部件。

该维修或更换的费用将由 Garland 承担，除了任何超出实际时长的差旅费用（仅支付单程差旅费用）。

更换部件

部件，90 天，不含人工费。KitchenCare 1-844-724-2273 传真：1-812-406-4100。

如何获得服务

请联系我们工厂授权的服务代理商以获得保修服务。

如需了解距您最近的 FAS 的名称和位置，请致电您的经销商，或是致电 Garland 服务热线 1-844-724-2273。您也可以登陆 Garland 网站 www.garland-group.com，选择“服务”（Service），再选择“定位器”（Locator），输入邮政编码，我们会根据您输入的邮政编码给出相应的 FAS。在致电寻求服务时，请确保准备好型号编号、序列号及购买或安装日期，以及对问题的描述。您必须保留好销售收据，作为当日购买的凭证。

保修索赔流程

客户应负责：

• 立即告知经销商或 Garland 厂家授权的服务代理商设备的序列号及问题的性质。如需了解授权服务代理商，请参考 Garland 的网站 www. garland-group.com

• 请证实该问题为厂家责任。不当安装、燃气调整或误用设备不在本有限保修的范围内。

• 请向服务代理商提供配合，以便能在正常上班时间中完成保修服务。

• 及时提交足够的报销凭证。

监管法律

对于在加拿大销售的设备、产品和服务，这一有限保修处于加拿大安大略省的法律监管之下；除此之外，本有限保修还应受到美国特拉华州的法律监管，不考虑法律冲突原则。《联合国国际货物销售合同公约》完全不适用于本有限保修。

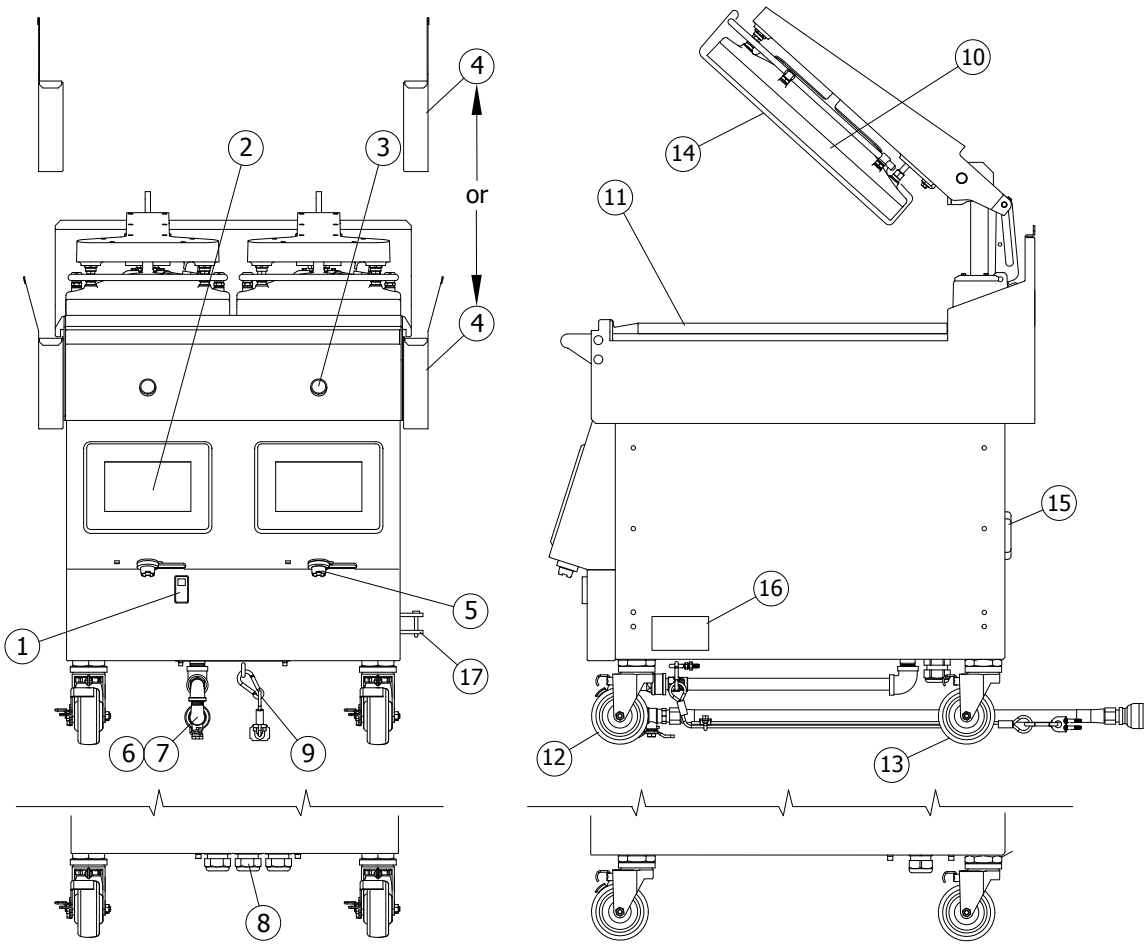
运输损坏索赔流程

请注意，Garland 的设备在出厂前已经过了专业人员的仔细检查和包装。运输公司在接到本设备后应承担安全送货的全部责任。设备到货时已损坏该怎么办：

请立即提交索赔，无论损坏程度如何。

务必在运单或快递收据上注明“有明显丢失或损坏”，并让送货人签字。

隐性丢失或损坏：如果直到设备拆包才发现损坏，请立即通知物流公司（15 天内），并提交隐性损坏索赔。



1. 通/断电源开关。
2. easyToUCH™ 触觉感应控制器，便于操作。
3. 绿色按钮。
   - 按下即开始烹饪。
   - 按住不放即中止。
4. 接油桶。
   - 一面垂直，节约空间。
   - 喇叭口一侧可以容纳各种工具架。
5. USB 端口 - 用于 easyToUCH。
6. 燃气进气管线（仅限燃气型号）。
7. 主燃气切断阀（仅限燃气型号）。随附选配的挠性软管连接总成。
8. 主电源电缆和插头。
9. 限制设备总成（仅限燃气型号）
10. 压板 - 可进行双侧烹饪。每个压板均可以单独控制。
11. 烤盘 - 每个烹饪区域都有三个（3）可以单独控制的烹饪表面。
12. 前脚轮 - 高度可调节摆动脚轮，带制动和摆动锁死销。
13. 后脚轮 - 高度可调节摆动脚轮和摆动锁死销（无制动）。
14. 食材松压板 - 不沾表面，便于操作和清洁。
15. 断路器
16. 铭牌位置 - 在序列号牌上可以找到重要的信息，比如装置的型号编号、序列号以及电力规格。

    备注：序列号也可以在“Revision”（修正）屏幕中的“Diagnostic Menu”（诊断菜单）的控制中找到。
17. 压板连接支架（选配）

从生产厂家处购买全新扒炉所包含的物品：

1. 一台单压板（燃气和电热型）扒炉包括下列清单；

单压板		
部件编号	**描述**	**数量**
4527294	食材松压板夹	3
4600722	食材松压板挂件	1
4600866	食材松压板（箱）	1
4600415	接油盒滑轨 LT	1
4600416	接油盒滑轨 RT	1
4600411	接油桶 - 右侧	1
4600418	接油桶 - 左侧	1
1838701	压板找平工具	1
4532089	保养扳手	1
4602107	Garland 扒炉启动表	1
4600921	安装操作手册	1

备注：根据型号不同，数量可能有所区别。

2. 一台双压板（燃气和电热型）扒炉包括下列清单；

双压板		
部件编号	**描述**	**数量**
4527294	食材松压板夹	6
4600722	食材松压板挂件	2
4600866	食材松压板（箱）	1
4600415	接油盒滑轨 LT	1
4600416	接油盒滑轨 RT	1
4600411	接油桶 - 右侧	1
4600418	接油桶 - 左侧	1
1838701	压板找平工具	1
4532089	保养扳手	1
4602107	Garland 扒炉启动表	1
4600921	安装操作手册	1

备注：根据型号不同，数量可能有所区别。

3. 一台 2+1 压板（燃气和电热型）扒炉包括下列清单（额外注明国家除外）

2 + 1 压板		
部件编号	**描述**	**数量**
4527294	食材松压板夹	9
4600722	食材松压板挂件	3
4600866	食材松压板（箱）	1
4600415	接油盒滑轨 LT	1
4600416	接油盒滑轨 RT	1
4600417	中间接油盒滑轨	1
4600411	接油桶 - 右侧	1
4600427	接油桶 - 中间	1
4600418	接油桶 - 左侧	1
4601744	单和双硬件包装	1
1838701	压板找平工具	1
4532089	保养扳手	1
4602107	Garland 扒炉启动表	1
4600921	安装操作手册	1

备注：根据型号不同，数量可能有所区别。

4. 一台 2 + 1 压板（燃气和电热型）单框架扒炉包括了下列清单（额外注明国家除外）

2 + 1 压板单框架		
部件编号	**描述**	**数量**
4527294	食材松压板夹	9
4600722	食材松压板挂件	3
4600866	食材松压板（箱）	1
4600415	接油盒滑轨 LT	1
4600416	接油盒滑轨 RT	1
4600417	中间接油盒滑轨	1
4600411	接油桶 - 右侧	1
4600418	接油桶 - 左侧	1
1838701	压板找平工具	1
4532089	保养扳手	1
4602107	Garland 扒炉启动表	1
4600921	安装操作手册	1

备注：根据型号不同，数量可能有所区别。

厂家供货不包含下列物品：

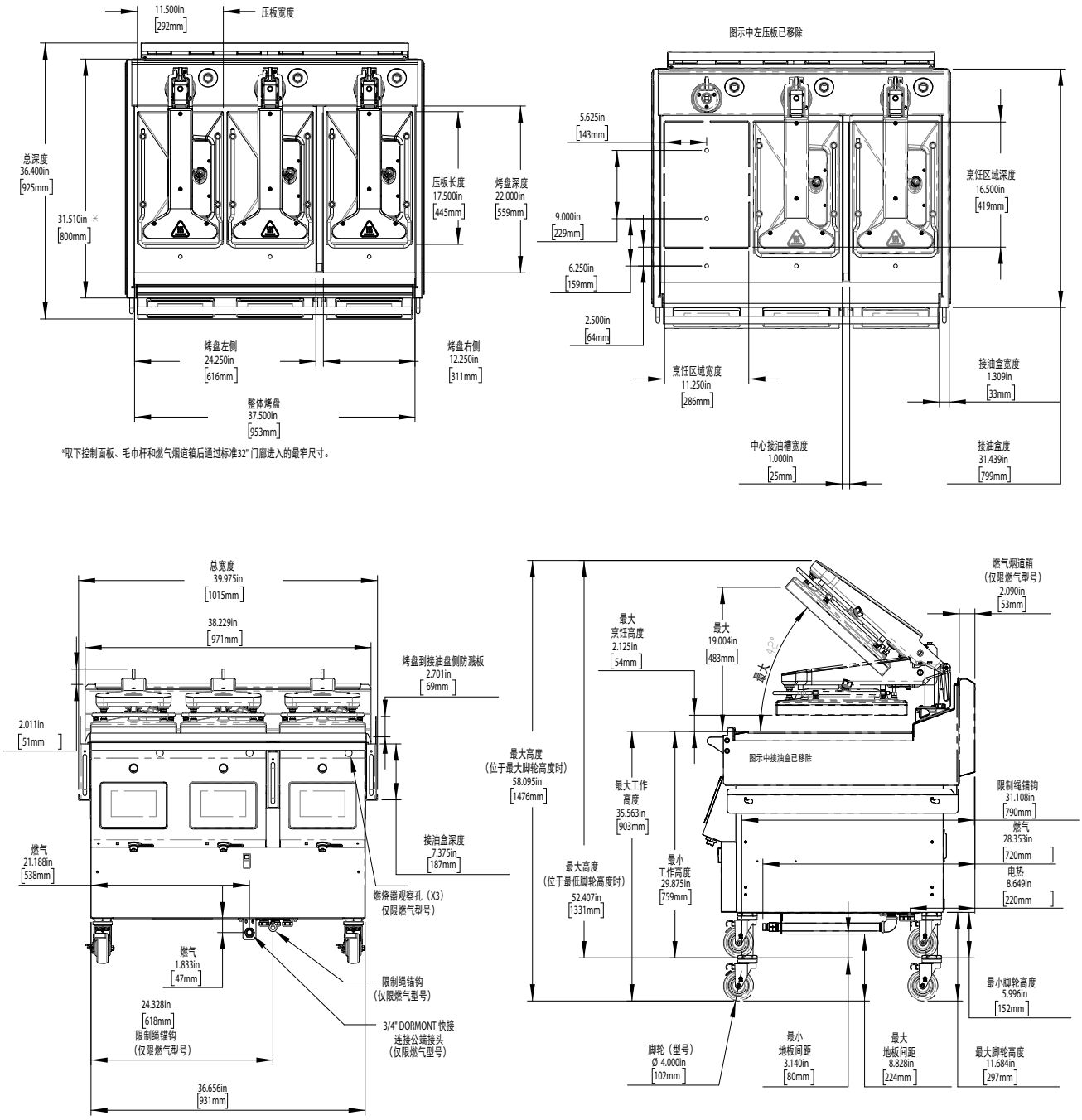
1. 任何应用所需的电线。
2. 任何应用所需的烟道箱。
3. 任何应用所需的额外接油桶或接油轨道。

下列安装流程可以由如下机构完成：

- 厂家授权的服务中心
- Garland 批准的合格安装人员。
- 扒炉购买方签约的特许安装商。
- 请联系当地 Garland 厂家授权的服务中心了解更多详情。

2 + 1 压板单框架尺寸规格

型号：M(E/G)-3PX

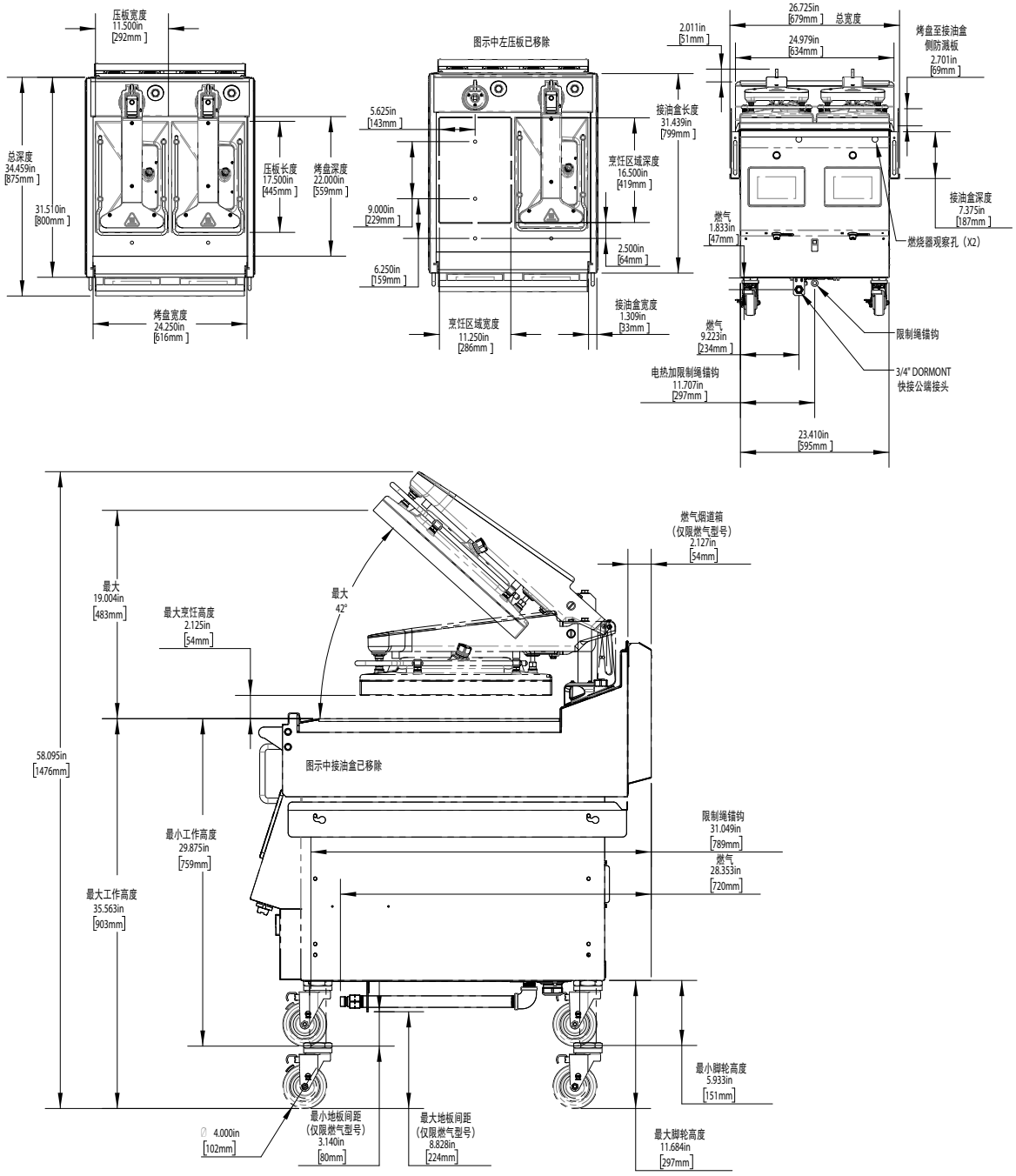


型号	高度*		宽度**		深度	
M(E/G)-3PX	32 in	812 mm	38 in	965.2 mm	34.5 in - 无烟道	876 mm - 无烟道
					35.8in - 带烟道（燃气型号）	909 mm- 带烟道（燃气型号）

* 高度不包括脚轮
** 不包含接油桶。

双压板尺寸规格

型号：M(E/G)-2P

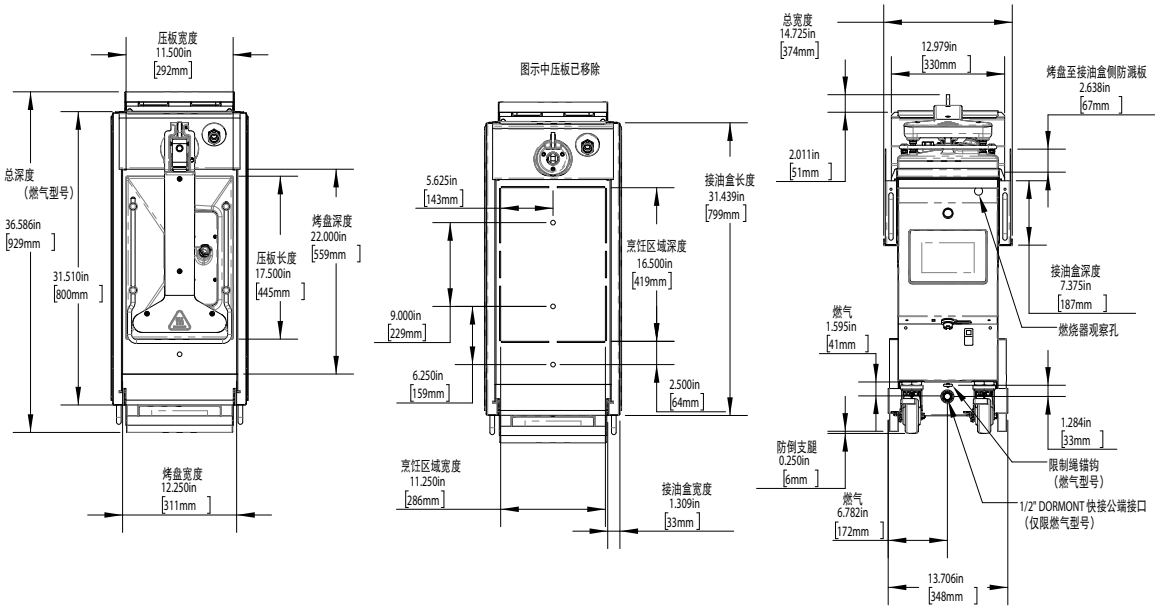


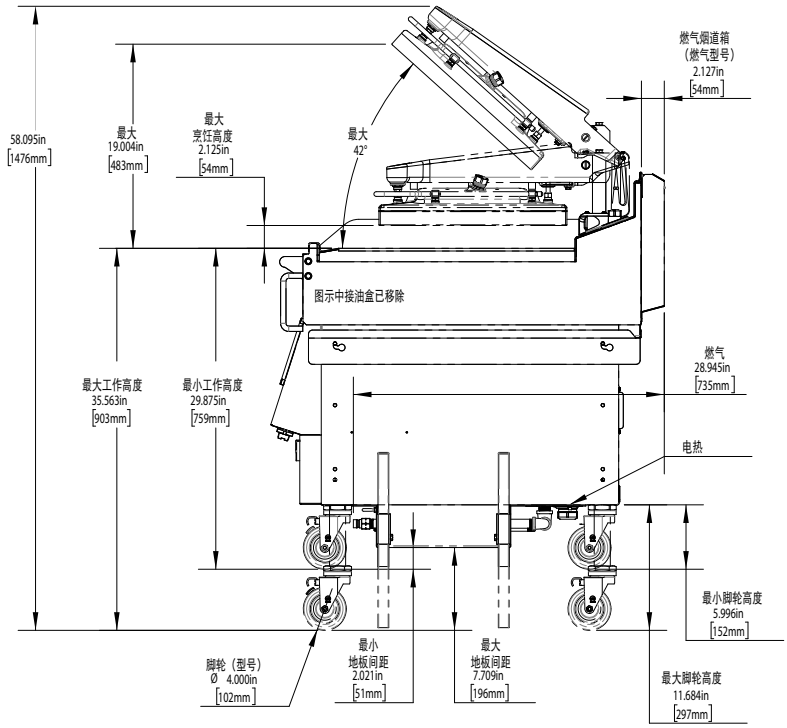
型号	高度*		宽度**		深度	
M(E/G)-2P	32 in	812 mm	24 in	610 mm	34.5 in - 无烟道 35.8in - 带烟道（燃气型号）	876 mm - 无烟道 909 mm- 带烟道（燃气型号）

* 高度不包括脚轮
** 不包含接油桶。

单压板尺寸规格

型号：M(E/G)-1P





型号	高度*		宽度**		深度	
M(E/G)-1P	32 in	812 mm	13.7 in	305 mm	34.5 in - 无烟道 35.8in - 带烟道（燃气型号）	876 mm - 无烟道 909 mm- 带烟道（燃气型号）

* 高度不包括脚轮
** 不包含接油桶。

电气输入规格 - WYE（CE -燃气型号）

MG-1P CE 型号（燃气）					
型号	电压 3N~(WYE) 50/60Hz	总电流 (A)			功率(kW)
		L1	L2	L3	
1 压板	220V/380V	12.1	4.7	0.1	3.4
	230V/400V	11.3	4.7	0.1	3.4
	240V/415V	11.3	4.7	0.1	3.4

MG-2P CE 型号（燃气）					
型号	电压 3N~(WYE) 50/60Hz	总电流 (A)			功率(kW)
		L1	L2	L3	
2 压板	220V/380V	4.7	12.1	15.8	6.7
	230V/400V	4.7	11.3	15.2	6.8
	240V/415V	4.7	11.3	15.2	6.8

MG-3PX CE 型号（燃气）					
型号	电压 3N~(WYE) 50/60Hz	总电流 (A)			功率(kW)
		L1	L2	L3	
3 压板	220V/380V	15.6	15.6	15.9	10.0
	230V/400V	15.0	15.0	15.3	10.1
	240V/415V	15.0	15.0	15.3	10.1

电气输入规格 - Delta（燃气型号）

MG-1P 型号（燃气）					
型号	电压 3~(DELTA) 50/60Hz	总电流 (A)			功率(kW)
		L1	L2	L3	
1 压板	200V	13.9	16.6	4.8	3.4
	208V	13.5	16.2	4.9	3.5
	220V	12.1	14.6	4.8	3.4
	230V	11.3	13.8	4.8	3.4
	240V	11.3	13.8	4.8	3.4

MG-2P 型号（燃气）					
型号	电压 3~(DELTA) 50/60Hz	总电流 (A)			功率(kW)
		L1	L2	L3	
2 压板	200V	19.5	16.7	26.7	6.8
	208V	19.2	16.3	26.2	6.9
	220V	17.8	14.7	24.0	6.7
	230V	17.1	13.9	23.0	6.8
	240V	17.0	13.6	22.7	6.8

MG-3PX 型号（燃气）					
型号	电压 3~(DELTA) 50/60Hz	总电流 (A)			功率(kW)
		L1	L2	L3	
3 压板	200V	29.5	29.8	29.8	10.2
	208V	29.0	29.3	29.3	10.4
	220V	26.8	27.1	27.1	10.1
	230V	25.7	26.0	26.0	10.2
	240V	25.3	25.6	25.6	10.1

MG 型号（燃气）- 前加热器关闭					
型号	电压 3~(DELTA) 50/60Hz	总电流 (A)			功率(kW)
		L1	L2	L3	
MG-1P	200V	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

电气输入规格 - WYE（CE -电热型号）

ME-1P CE 型号（电热）					
型号	电压 3N~(WYE) 50/60Hz	总电流 (A)			功率(kW)
		L1	L2	L3	
1 压板	220V/380V	12.1	15.3	13.9	7.6
	230V/400V	11.3	15.1	13.9	7.6
	240V/415V	11.3	14.7	13.9	7.6

ME-2P CE 型号（电热）					
型号	电压 3N~(WYE) 50/60Hz	总电流 (A)			功率(kW)
		L1	L2	L3	
2P 1 输入	220V/380V	23.7	24.3	25.7	15.1
	230V/400V	22.0	23.2	25.2	15.2
	240V/415V	21.3	22.3	25.0	15.1
2P 2 输入 1 芯	220V/380V	15.3	13.8	12.2	7.6
	230V/400V	15.1	13.8	11.3	7.6
	240V/415V	14.7	13.8	11.3	7.6
2 压板 2 输入 2 芯	220V/380V	13.8	12.1	15.5	7.6
	230V/400V	13.8	11.3	15.3	7.6
	240V/415V	13.8	11.3	14.9	7.6

ME-3PX CE 型号（电热）					
型号	电压 3N~(WYE) 50/60Hz	总电流 (A)			功率(kW)
		L1	L2	L3	
3PX 1 输入	220V/380V	35.1	35.1	35.4	22.7
	230V/400V	33.2	33.2	33.5	22.8
	240V/415V	32.1	32.1	32.4	22.7
3PX 2 输入 1 芯	220V/380V	15.3	13.8	12.1	7.6
	230V/400V	15.1	13.8	11.3	7.6
	240V/415V	14.7	13.8	11.3	7.6
3PX 2 输入 2 芯	220V/380V	24.3	25.5	24.0	15.1
	230V/400V	23.2	25.0	22.3	15.2
	240V/415V	22.3	24.8	21.6	15.1
3PX 3 输入 1 芯	220V/380V	15.3	13.8	12.1	7.6
	230V/400V	15.1	13.8	11.3	7.6
	240V/415V	14.7	13.8	11.3	7.6
3PX 3 输入 2 芯	220V/380V	12.1	15.3	13.8	7.6
	230V/400V	11.3	15.1	13.8	7.6
	240V/415V	11.3	14.7	13.8	7.6
3PX 3 输入 3 芯	220V/380V	13.8	12.1	15.6	7.6
	230V/400V	13.8	11.3	15.4	7.6
	240V/415V	13.8	11.3	15.0	7.6

电气输入规格 - Delta（电热型号）

ME-1P 型号（电热）					
型号	电压 3L (DELTA) 50/60Hz	总电流 (A)			功率(kW)
		L1	L2	L3	
1 压板	200V	23.5	24.6	24.4	7.7
	208V	23.2	24.3	24.1	7.8
	220V	21.5	22.8	22.3	7.6
	230V	20.7	22.3	21.4	7.6
	240V	20.6	22.0	20.9	7.6

ME-2P 型号（电热）					
型号	电压 3L (DELTA) 50/60Hz	总电流 (A)			功率(kW)
		L1	L2	L3	
2P 1 输入	200V	46.9	46.5	46.5	15.6
	208V	45.7	45.3	45.3	15.6
	220V	41.1	41.1	41.1	15.1
	230V	38.1	38.8	38.8	15.2
	240V	37.0	37.8	37.8	15.1

ME-3PX 型号（电热）					
型号	电压 3L (DELTA) 50/60Hz	总电流 (A)			功率(kW)
		L1	L2	L3	
3PX 2 输入 1 芯	200V	24.5	24.3	23.5	7.7
	208V	24.2	24.0	23.2	7.8
	220V	22.7	22.2	21.5	7.6
	230V	22.2	21.3	20.7	7.6
	240V	21.9	20.8	20.2	7.6
3PX 2 输入 2 芯	200V	46.9	46.6	46.6	15.6
	208V	45.7	45.4	45.4	15.6
	220V	41.1	41.2	41.2	15.1
	230V	38.1	38.9	38.9	15.2
	240V	37.0	37.9	37.9	15.1

燃气输入规格

燃气规格- CSA 认证型号				
燃气类型	热值	沃泊指数	比重	标准
	Btu/ft³	Btu/ft³		
天然气	1075	1333.37	0.650	ANSI Z83.11-2016/ CSA 1.8-2016
丙烷	2500	2008.5	1.550	
丁烷（液化气）	3200	2262.74	2.000	
13A 日本天然气	1208 (45 MJ/m³)	1512.36 (56.34 MJ/m³)	0.638	JIA D 001-07（附录 4）

燃气规格- CE 认证型号					
燃气类型	组别	热值	沃泊指数	相对密度	标准
		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	处于上述G30 和G31（组B 和P）范围内			

CSA 认证型号的标准燃气设置/规格													
燃气类型	标准高度	风扇速度转数		压力开关设置		输入/燃烧器	总输入/单位 BTU			供气压力	管道压力	喷嘴尺寸	
	英尺	点火	燃烧	英寸水柱关闭 / 打开	颜色代码	BTU	12IN 扒炉	24IN 扒炉	36IN 扒炉	英寸水柱	英寸水柱	#	mm
天然气	0-4500	11.500	13.500	0.15/0.07	灰色	12,000	24,000	48,000	72,000	7.0	4.0	52	
13A 日本天然气	0-4500	11.500	13.500	0.15/0.07	灰色	12,000	24,000	48,000	72,000	8.0	3.0	52	
丙烷	0-4500	10.500	13.500	0.15/0.07	灰色	11.500	23.000	46.000	69.000	11.0	4.0		1.3
丁烷/液化气	0-4500	10.500	13.500	0.15/0.07	灰色	12,000	24,000	48,000	72,000	11.0	3.5		1.3

CE 认证型号的标准燃气设置/规格														
燃气类型	组别	高度范围	风扇速度转数		压力开关设置		输入/燃烧器	总输入/单位 kW			供气	管道压力	喷嘴尺寸	
		米	点火	燃烧	英寸水柱关闭/打开	颜色代码	kW	12IN 扒炉	24IN 扒炉	36IN 扒炉	MBAR	MBAR	#	mm
G20 天然气	H, E	0-1372	11.500	13.500	0.51 / 0.38	绿色	3.2	6.4	12.8	19.2	请参见供气压力表	10.0	52	(1.61)
G25 天然气	L, LL, E	0-1372	11.500	13.500	0.51 / 0.38	绿色	3.2	6.4	12.8	19.2		13.7	52	(1.61)
G25.3 天然气	K	0-1372	11.500	13.500	0.51 / 0.38	绿色	3.2	6.4	12.8	19.2		13.7	52	(1.61)
G31 丙烷	P	0-1372	10.500	13.500	0.51 / 0.38	绿色	3.4	6.8	13.6	20.4		10.0		1.3
G30 丁烷	B	0-1372	10.500	13.500	0.51 / 0.38	绿色	3.5	7.0	14.0	21.0		8.7		1.3
G30/31 液化气	B/P	0-1372	10.500	13.500	0.51 / 0.38	绿色	3.5	7.0	14.0	21.0		8.7		1.3

适用于安装海拔不超过 1372 米的设备。对于高海拔处的安装，请参考本手册中提供的高海拔信息。

CE 燃气 - 各燃气类型和目的国的供气压力要求						
	燃气类型		目的国	类别	备注	供气压力 (mbar)
	燃气	组别				
2 类家用燃气（天然气）	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 或 II2H3B/P		20
			RO	II2H3P 或 II2H3B/P 或 II2E3B/P		20
			PL	II2E3P 或 II2E3B/P		20
			NL	II2EK3P 或 II2EK3B/P 或 I2H		20
			DE	II2R3R*	*适用于 I2E	20
			PT	II2R3R*	*适用于 I2H	20
			LV	I2H		20
			LU	I2E 或 I2H		20
			HU	I2H		25
			BE	II2E(R)3P 或 II2E(R)3B/P		20⇆25
			FR*	II2H3P 或 II2Esi3P*	*范围ES 适用于 20⇆25	20 或 20⇆25*
	G25	L、LL、E	RO	II2L3P 或 II2L3B/P		25
			DE	II2R3R*	*适用于 I2LL	20
			BE	II2E(R)3P 或 II2E(R)3B/P		20⇆25
			FR*	II2L3P 或 II2Esi3P*	*范围EI 适用于 20⇆25	20 或 20⇆25*
	G25.3	K	NL	II2EK3P 或 II2EK3B/P		25
3 类家用燃气（丙烷、丁烷和液化气）	G31	P	CZ、NL	II2H3P 或 II2EK3P	丙烷	30/37/50
			RO	II2H3P 或 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 或 II2Esi3P 或 II2L3P		37/50
			AT	II2H3P		50
			DE	II2R3R		50
	G30	B	ES、FR、GB、HU、IE	I3B	丁烷	30, 28-30
			PT	II2R3R		30, 28-30
	G30/31	B/P	DK、EE、FI、HR、IT、LT、NO、SE、SI、TR	II2H3B/P	液化气	30
			PL	II2E3B/P		30
			RO	II2H3B/P 或 II2E3B/P 或 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

请参考铭牌来确定电器的燃气类型。本电器仅限于连接铭牌上标明的燃气类型。
对于销售 II 类电器的市场，可以转换燃气类型。请参考本手册中的转换套件信息。

确定燃气扒炉的设备配置：

如果扒炉具备下列标签，则说明其已经按照标准高度 0-4500 英尺 (0 - 1372 m) 进行了配置。

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

如果扒炉具备下列标签，则说明其已经按照高海拔进行了配置。该装置已在“Appliance Set for”（电气设置）部分里用冲孔表示出了高度和燃气类型。例如，在下方的标签中，该装置配置为天然气，海拔为 7001 至 9500 英尺（2135 和 2896 米）。

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 / VITESSE DU VENTILATEUR — IGNITION	11,500 RPM	11,500 RPM	11,500 RPM
FAN SPEED / 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 / VITESSE DU VENTILATEUR — IGNITION	10,500 RPM	10,500 RPM	10,500 RPM
FAN SPEED / 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

CSA 和 CE 认证燃气类型转换套件		
转换套件 #4604449		
适用于所有 CSA 和 CE 认证装置		
本套件用于为 CSA 认证装置进行丙烷和丁烷/液化气之间的来回转换，以及 CE 认证装置进行 G31 和 G30 间的来回转换，无论采用何种尺寸。该套件包含下列物品。		
部件编号	**描述**	**数量**
4601828	标签 - PRO/G31 燃气类型	6
4604013	标签 - 丁烷 (G30)、液化气 (G30/31) 燃气类型	6
4604457	标签 - 转换声明，MG/XPG	1
4604460	标签 - PRO/G31 到 LPG/G31 的转换套件，可来回转换（所有尺寸）	1
4604461	操作说明 - PRO/G31 到 LPG/G30，可来回转换，MG/XPG	1
转换套件 #4604450		
适用于所有 CSA 和 CE 认证装置		
本套件用于从天然气（G20、G25、G25.3、13A）到丙烷（G31）或丁烷/液化气（G30）的转换，无论采用何种尺寸。该套件包含下列物品。		
部件编号	**描述**	**数量**
4601828	标签 - PRO/G31 燃气类型	6
4604013	标签 - 丁烷 (G30)、液化气 (G30/31) 燃气类型	6
4602998	标签 - 1.3MM 孔口尺寸	6
4602858	孔口接头 1.3MM	6
4604457	标签 - 转换声明，MG/XPG	1
4604462	标签 - 天然气到丙烷或丁烷/液化气的转换套件（所有尺寸）	1
4604463	操作说明 - 天然气到丙烷或丁烷/液化气的转换，MG/XPG	1
转换套件 #4604451		
适用于所有 CSA 和 CE 认证装置		
本套件用于从丙烷（G31）或丁烷/液化气（G30、G30/31）到天然气（G20、G25、G25.3、13A）的转换，无论采用何种尺寸。该套件包含下列物品。		
部件编号	**描述**	**数量**
4601808	标签 - 天然气/G20 燃气类型	6
4601827	标签 - 13A 日本燃气类型	6
4604135	标签 - G25 或 G25.3 燃气类型	6
4602999	标签 - #52 孔口尺寸	6
4602857	孔口接头 #52	6
4604457	标签 - 转换声明，MG/XPG	1
4604464	标签 - 丙烷或丁烷/液化气到天然气的转换套件（所有尺寸）	1
4604465	操作说明 - 丙烷或丁烷/液化气到天然气的转换，MG/XPG	1

CE 认证燃气类型转换套件		
转换套件 #4604448		
适用于所有 CE 认证装置		
本套件用于为 CE 认证装置进行 G20 和 G25 间的来回转换，无论采用何种尺寸。该套件包含下列物品。		
部件编号	**描述**	**数量**
4604135	标签 - G25 或 G25.3 燃气类型	6
4601808	标签 - 天然气/G20 燃气类型	6
4604457	标签 - 转换声明，MG/XPG	1
4604458	标签 - G20 到 G25 的转换套件，可来回转换（所有尺寸）	1
4604459	操作说明 - G20 到 G25，可来回转换，MG/XPG	1

CSA 认证型号的高海拔标准燃气设置/规格													
燃气类型	高度范围	风扇速度转数		压力开关设置		[1]输入/燃烧器	[2]总输入/单位 BTU			供气压力	管道压力	喷嘴尺寸	
	英尺	点火	燃烧	英寸水柱关闭/打开	颜色代码	BTU	12IN 扒炉	24IN 扒炉	36IN 扒炉	英寸水柱	英寸水柱	#	mm
天然气	4501 - 7000	11.500	13,750	0.15/ 0.07	灰色	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			9,750	19,500	39,000	58,500				
丙烷	4501 - 7000	10.500	14,000	0.15/ 0.07	灰色	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] 基于高度范围中间每个燃烧器的输入值，[2] 按输入/燃烧器计算													

CE 认证型号的高海拔标准燃气设置/规格														
燃气类型	组别	高度范围	风扇速度转数		压力开关设置		输入/燃烧器	总输入/单位 kW			供气压力	管道压力	喷嘴尺寸	
		米	点火	燃烧	英寸水柱关闭/打开	颜色代码	kW	12IN 扒炉	24IN 扒炉	36IN 扒炉	mbar	mbar	#	mm
G20 天然气	H, E	1373 - 2134	11.500	13,750	0.15/ 0.07	灰色	3.04	6.4	12.16	18.24	请参见供气压力表	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				
G31 丙烷	P	1373 - 2134	10.500	14,000	0.15/ 0.07	灰色	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] 基于高度范围中间每个燃烧器的输入值，[2] 按输入/燃烧器计算														

CSA 认证高海拔转换套件		
转换套件 #4604444		
适用于所有 CSA 认证装置		
本套件用于将 CSA 认证的标准海拔装置转换为高海拔装置。 本套件适用于所有 CSA 天然气和丙烷燃气装置，无论采用何种尺寸。该套件包含下列物品。		
部件编号	**描述**	**数量**
4604014	标签 - 高海拔（4501 - 12000 英尺）	1
4602121	标签 - 高海拔声明 MG/XPG	1
4604452	操作说明 - 标准到高海拔的转换 MG/XPG	1
4604453	标签 - 标准到高海拔的转换套件，天然气/丙烷 CSA 装置	1

CE 认证的高海拔转换套件		
转换套件 #4604445		
适用于所有 CE 认证的 12in 装置		
本套件用于将 CE 认证的 12in 标准海拔装置转换为高海拔装置。本套件仅适用于 12in 扒炉，配置用于 G20 天然气和 G31 丙烷气体。该套件包含下列物品。		
部件编号	**描述**	**数量**
4604014	标签 - 高海拔（4501 - 12000 英尺）	1
4602121	标签 - 高海拔声明 MG/XPG	1
4604452	操作说明 - 标准到高海拔的转换 MG/XPG	1
4604454	标签 - 标准到高海拔的转换套件，天然气/丙烷 CSA 装置	1
4601976	压力开关总成，灰色印刷电路板，PR 0.15 WC	2

转换套件 #4604446		
适用于所有 CE 认证的 24in 装置		
本套件用于将 CE 认证的 24in 标准海拔装置转换为高海拔装置。本套件仅适用于 24in 扒炉，配置用于 G20 天然气和 G31 丙烷气体。该套件包含下列物品。		
部件编号	**描述**	**数量**
4604014	标签 - 高海拔（4501 - 12000 英尺）	1
4602121	标签 - 高海拔声明 MG/XPG	1
4604452	操作说明 - 标准到高海拔的转换 MG/XPG	1
4604455	标签 - 标准到高海拔的转换套件，G20/G31，24IN CE 装置	1
4601976	压力开关总成，灰色印刷电路板，PR 0.15 WC	4

转换套件 #4604447		
适用于所有 CE 认证的 36in 装置		
本套件用于将 CE 认证的 36in 标准海拔装置转换为高海拔装置。本套件仅适用于 36in 扒炉，配置用于 G20 天然气和 G31 丙烷气体。该套件包含下列物品。		
部件编号	**描述**	**数量**
4604014	标签 - 高海拔（4501 - 12000 英尺）	1
4602121	标签 - 高海拔声明 MG/XPG	1
4604452	操作说明 - 标准到高海拔的转换 MG/XPG	1
4604455	标签 - 标准到高海拔的转换套件，G20/G31，36IN CE 装置	1
4601976	压力开关总成，灰色印刷电路板，PR 0.15 WC	6

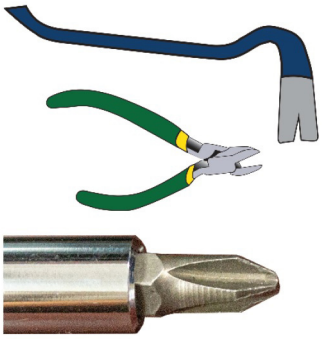
该转换必须由专业技师。

第 2 章
安装

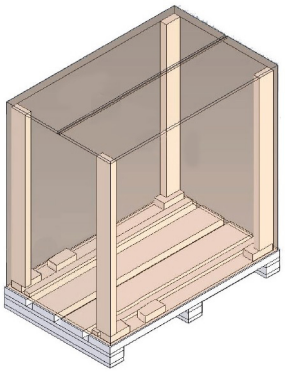
从木托盘上拆卸设备

⚠警告

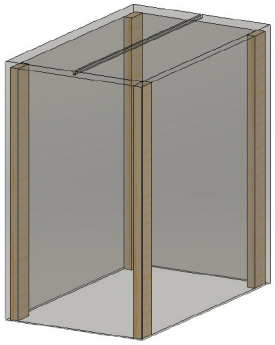
请遵守下方的说明，以便安全简便的将装置从木托盘上拆除。本装置非常重！请使用个人防护设备（PPE）。



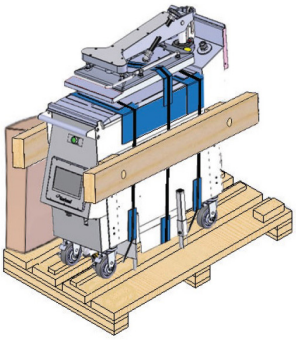
所需工具



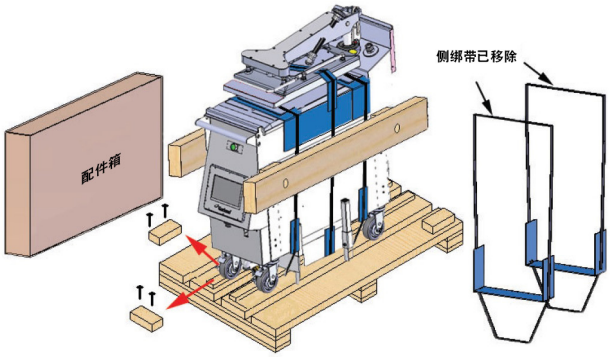
1. 包装包括顶部纸板箱和木制托盘。



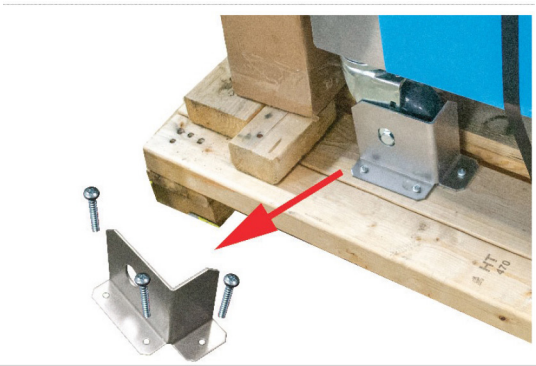
2. 切断绑带并拆除覆盖装置的纸板箱。



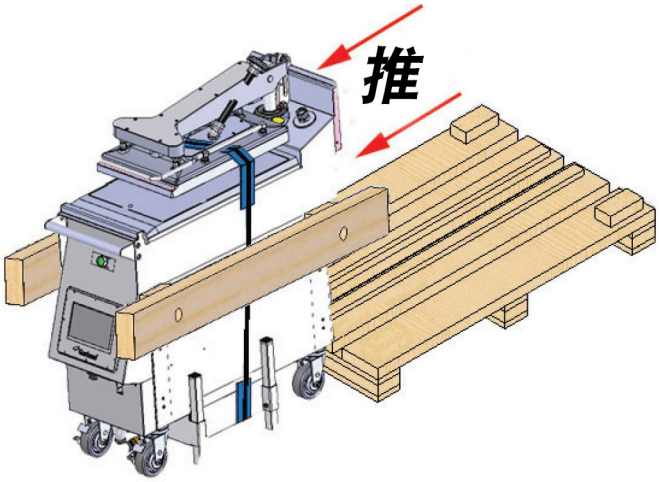
3. 拆除在装置侧面或后方的配件纸板箱。



4. 用撬棍拆除并扔掉木托盘上固定装置前脚轮的木方。
5. 切断并取下将装置稳定在托盘上的侧绑带，留着中央绑带。



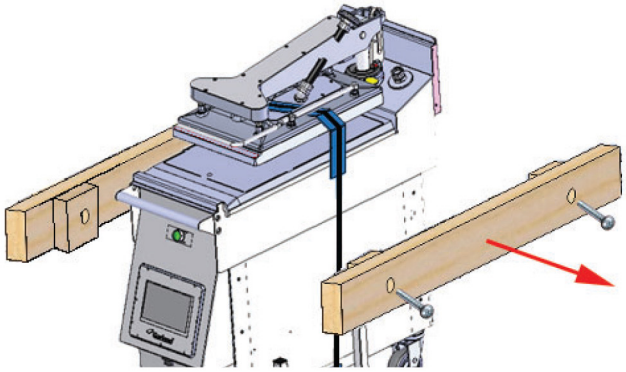
6.用十字头螺丝刀（PH2）拆除并扔掉连接在后脚轮上的金属支架。



⚠注意

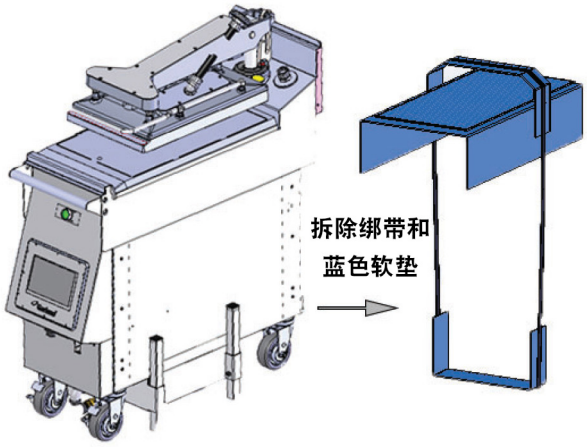
在将扒炉从托盘上拆下时，要确保前脚轮制动已关闭。

7. 松开前脚轮制动并将装置往前推离托盘。要小心的移动并引导装置直着向前滚动。



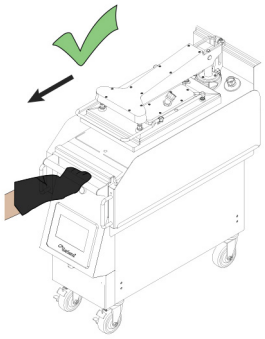
8. 用十字螺丝刀（PH2）拆除并扔掉扒炉侧面的木方。

9. 在装置侧面板上安装四（4）个带肩螺栓。

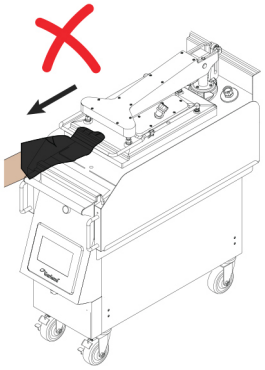


10. 当装置在厨房中安放好后，切断并拆除固定顶部压板的中央绑带，以及蓝色护垫。

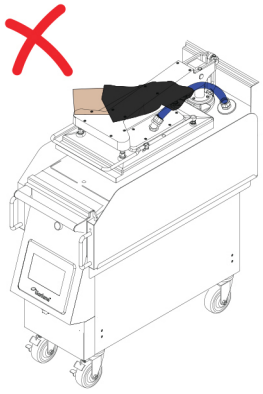
⚠注意



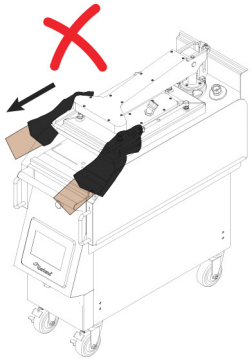
用前握把移动扒炉。



切勿用食材板 U 型杆移动扒炉



切勿用导管移动扒炉。



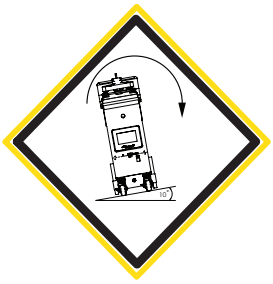
切勿用压板或支臂移动扒炉。

11. 上述流程适用于所有扒炉型号。

将扒炉运到位置

将您的新扒炉运到厨房中，需符合下列标准。

- 请先进行规划。降低在运输过程中遇到问题的风险。
- 了解制动脚轮的工作机制，以便在需要时进行制动或松开。
- 在运输过程中要保持上压板在下方位置。
- 请按现场状况确定运输速度。
- 如果在斜坡或坡道上变得不稳，请改为下坡方向，而不是上坡。
- 即使是在缓坡上，也要垂直拉动拉把，推动/拉动扒炉。
- 切勿斜向推动/拉动。
- 切勿推动/拉动导管或压板臂。
- 单（1）压板型号较窄，要格外注意斜坡和坡道。如果斜坡或坡道大于 ±10⁰，则扒炉有翻倒的可能，请寻求帮助并使用正确的扒炉运输技巧。



位置

为设备所选择的位置必须符合以下标准。如果有任何标准不满足，请选择另一个位置。

- 该位置必须水平且能够支撑设备的重量：

→ 3 压板 - 362.9 kg/800 lbs（442.3 kg/975 lbs 带包装）。

→ 双压板 - 226.8 kg/500 lbs（283.5 kg/625 lbs 带包装）。

→ 单压板 - 192.8 kg/425 lbs（249.5 kg/550 lbs 带包装）。

- 该位置必须不存在易燃物品。
- 本设备前后和两边均必须水平。
- 放好设备，使其不会翻倒或滑动。
- 空气温度至少须为 40°F (4.4°C) 且不得超过 110°F (43.3°C)。
- 必须进行良好的供气通风，这对安全和高效运转至关重要。请参考间距要求图。
- 不得堵塞通风气流的畅通。请确保设备的通风口未被堵塞
- 该位置不得靠近发热设备（锅炉、洗碗机等等）或处于直接日照下，并采用防风雨保护。
- 切勿将设备直接安装在排水管上方。从排水管中升起的蒸汽将对运行、空气循环起到负面影响，并损坏电气/电子部件。
- 切勿在装置上方放置任何物品。

间距要求

- 请参考第 1 章中的压板尺寸规格，了解更多详情。

找平小贴士

适当调平扒炉有助于防止烤盘弯曲并优化烹饪性能。请将扒炉放在排烟罩下方，并使其处于正常的运行位置上。

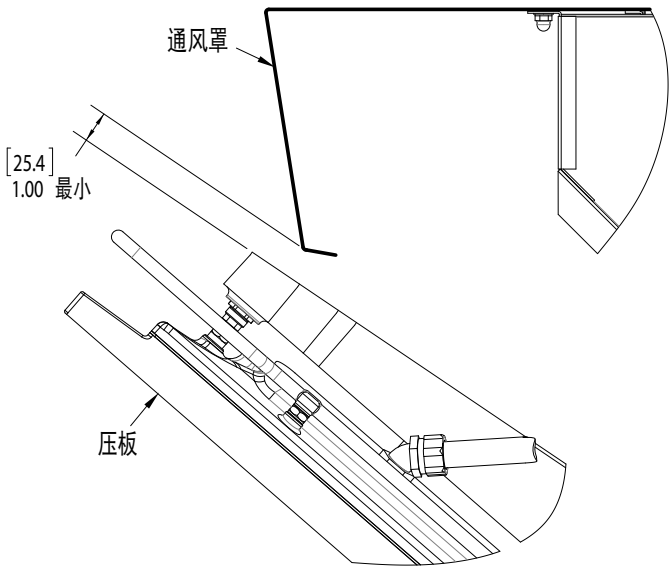
- 要调整装置，可以顺时针旋转脚轮升高该装置，逆时针旋转降低该装置。
- 请调整脚轮，直到烤盘水平且高度合适，所有脚轮均可以调节。
- 扒炉的两边、前后和斜向均必须水平。这一找平工作必须在排烟罩下方，并在正常运行的情况下进行。
- 将每个脚轮上的锁紧螺母向着装置底部拧紧。
- 当装置就位后，请锁死前脚轮以防止其移动。
- 请锁死脚轮防止转动，以便于直线移动该装置进行清洁。

排烟罩要求

请将设备安装在排烟罩下方。

2. 该排烟罩必须延伸至排气口外，并满足下列要求：
   A. 排烟罩的尺寸必须能满足排烟罩下方区域内所有设备的总通风要求。
   B. 如果现有的排烟罩无法使用，则必须在设备上方安装新排烟罩。
   C. 在确定排烟罩尺寸时，应包括间距。
3. 欲知更多信息，请参考第 3 章的 *排烟罩高度调节*。

备注：在设备运行时，请始终打开排烟罩，以防止装置内产生冷凝水。



压板和排风罩之间的间隙

就位

本装置非常沉重，可能需要机器来帮助抬升本电器并使其就位。

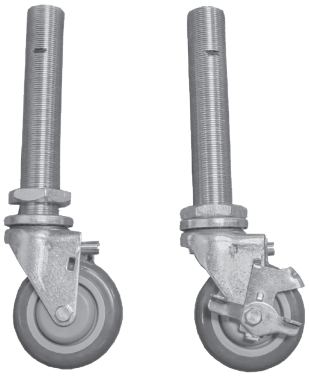
本装置根据设计应安装在光滑水平，且能够承受满载设备的地板上。

该装置已预装了脚轮，以便于移动装置进行清洁和保养。请小心推动或拉动扒炉，并确保扒炉不会翻倒。

电器配有脚轮

该设备发货时已安装了脚轮，但可能需要一些调整工作以使设备达到水平。所有脚轮均可调节，且具有旋转锁死销，但只有前脚轮具有制动。

Garland 建议在设备与后方的地板/墙面间安装限制链/绳。这些限制装置将约束该电器的移动，并防止其损坏柔性燃气管路。



1. 通过按下绿色按钮，请确保压板处于下方位置。

2. 用主电源开关“OFF”（关闭）电源。

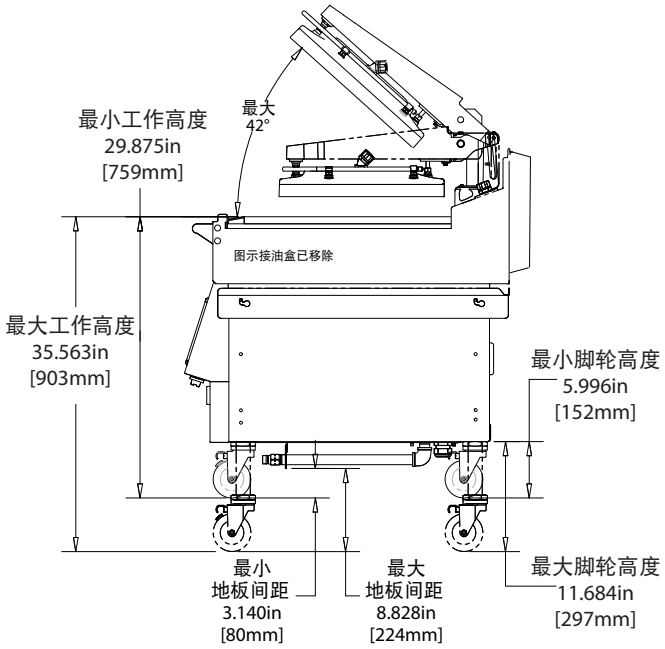
绿灯表示扒炉的电源为“On”（打开）

使用千斤顶调整脚轮会更容易，特别是新设备，需要对脚轮进行大幅调整。

3. 请把千斤顶放在框架下方的扒炉侧，并使其处于脚轮之间，升高扒炉 3 至 5 英寸。
4. 注意：在单压板装置上，千斤顶只能放在脚轮之间的前部和/或后部，因为如果从侧面升起，千斤顶很容易翻倒。

警告：只能在坚硬、水平的表面上使用千斤顶，比如混凝土地板。如果是瓷砖地面，则应在千斤顶下方放置木板，以防止瓷砖破裂。

注意：SSR 板的散热片会伸出装置底部。要确保将千斤顶放在设备的框架下方，而不是在散热片区域中。



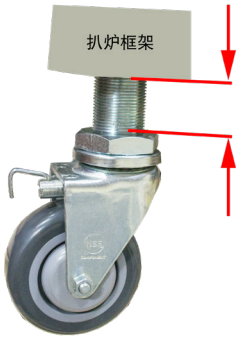
5. 测量从地板到烹饪表面的高度。根据这一高度，计算并确定每个脚轮应从扒炉处收回多少英寸。

例如：如果从烹饪表面到地板的测量值为 30 英寸，且您希望烹饪表面的高度为 32 英寸，则每个脚轮应收回 2 英寸。

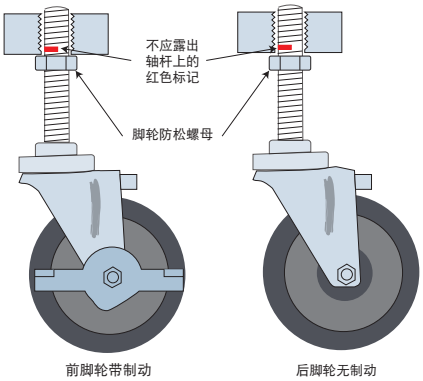
麦当劳排烟罩类型	烹饪表面高度（英寸）
通用排烟罩 - 仅限扒炉	33
通用排烟罩- 扒炉+ 炸炉组合	31
GSC 排烟罩	30
GG 排烟罩	30
92 系列排烟罩	30
80 系列/A 级	30

对于麦当劳来说，烹饪表面的高度需要依据扒炉安放/安装餐厅的排烟罩类型（请见上图）确定。

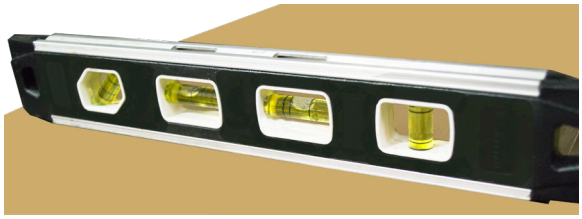
6. 转动脚轮杆设置高度。按 2 英寸的增量进行调整，以防止失稳。
7. 根据千斤顶位置同时调整两个前脚轮。



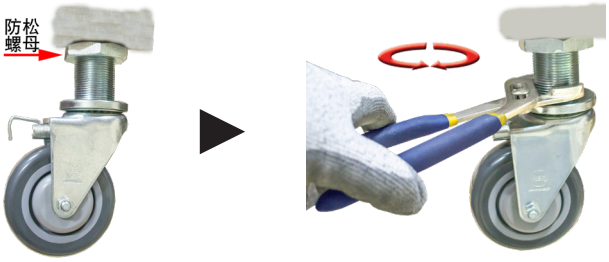
请注意脚轮杆上的红色标记。红色标记表示最大调整位置，调整后，在防松螺母拧紧到位前，不应露出该标记。



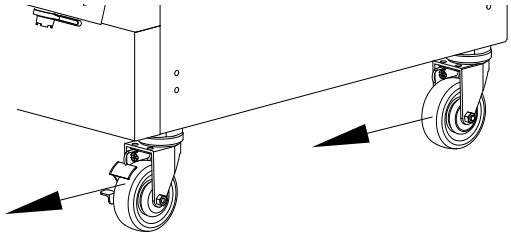
8. 当所有脚轮都处于大致相同的高度时，拆除千斤顶，并利用主开关打开电源。
9. 压板将自动移动到升起位置。如果没有，请按下绿色按钮升起压板。



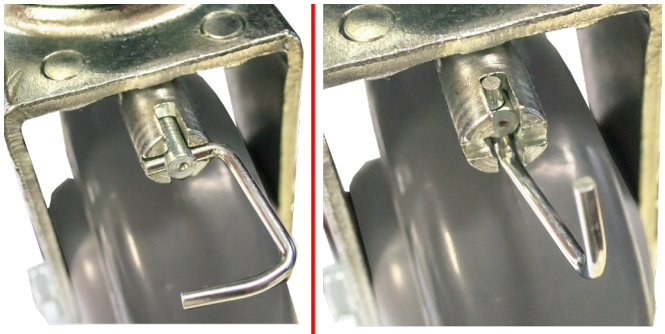
10. 请将水平仪放在扒炉顶部，进行水平和垂直表面的调整。



11. 将防松螺母移动到顶部，不要拧紧。如果扒炉不平，请将泵钳轻轻地放在螺纹杆的下部，顺时针旋转以增加或逆时针旋转以降低扒炉高度，以便根据水平仪的读数为扒炉找平。



12. 朝着扒炉前方沿直线滚动轮子，如上图所示，然后用销钉锁死旋转动作。当旋转动作被锁死后，可能需要进行微调，以使脚轮在锁死销仍然有效的情况下，达到前后对齐。



旋转锁死销解锁位置　旋转锁死销锁死位置

13. 拧紧防松螺母，锁死脚轮的位置。应通过 2 个扳手完成这一点，以确保脚轮仍然保持对齐。

牢记要点

a. 您可能无法使扒炉 100% 水平，但是一定要尽可能接近水平。扒炉在就位后绝对不应当晃动。

b. 用锁死销锁死所有脚轮的旋转动作非常重要。这可以确保能够在清理扒炉后方区域时，很容易的拉出设备，并在清理后轻松的推回原位。

c. 不要强力冲洗或熏蒸脚轮。请喷洒去污清洁剂并使用抹布/毛巾进行清洁。

d. 切勿用扳手拧动脚轮上方的螺母。

e. 当扒炉已经置于恰当位置后，请制动好所有的脚轮（驻车）。

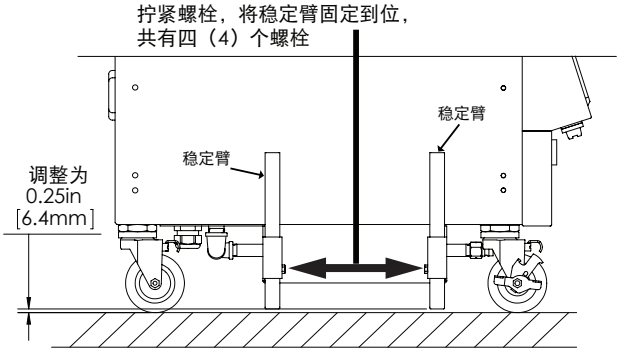
f. 安装扒炉固定稳定器系统（仅限单压板型号）

g. 要确保在排烟罩和压板臂的最靠上位置之间最少有 1" 的间距。欲知更多信息，请参考第 3 章中的*排烟罩高度调节*。

扒炉固定稳定器系统（仅限单压板型号）

稳定器系统有助于防止扒炉在垂直于装置正面的 0^0 到 15^0 之间翻倒。

1. 继续并完成上述的脚轮调整流程。
2. 降低稳定臂（侧面板两侧共有四个（4）稳定臂）直到接触地板。
3. 将每条稳定臂升至地板上方 0.25"（6.4mm）的地方，并用各稳定臂侧的螺栓固定好稳定臂，如下所示。

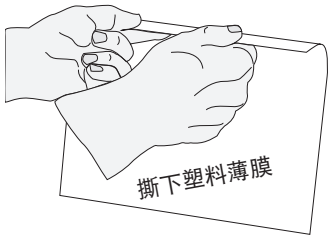


备注：在任何情况下都不得从扒炉上拆除稳定器系统

拆除不锈钢上的塑料薄膜层。

当扒炉就位后，拆除这一薄膜是必须进行的工作之一。该薄膜覆盖在内外部组件（例如，侧面板、挡油板）上，打开扒炉前必须将其拆除。

1. 使用塑料刮板，铲掉不锈钢上的薄膜。
2. 握住并轻轻扯下不锈钢上的薄膜。



临时存放

Garland 为正常情况下的转移和存放提供了足够的保护措施。如果是存放在靠近海水、热带区域或其他不良状况下，则扒炉可能需要额外的保护。如果有这些情况，请立即联系 Garland。

燃气接头要求

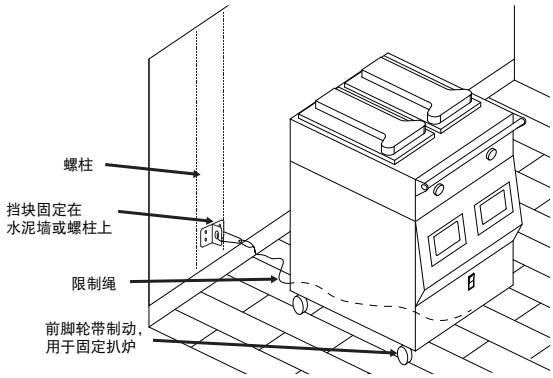
- 安装时应使用扒炉随附的燃气接头，或是获得认证的类似接头。快速断开接头和燃气切断阀必须按照其外部标明的方向进行安装。
- 备注:在检查燃气压力时，要确保燃气线路上的其他所有设备均已开启。
- 在系统压力超过 ½ PSIG（3.45kPa）的压力测试中，必须断开该电器及其独立的切断阀与供气管路系统的连接。
- 必须提供足够的间距，以便进行保养和正常的操作。
- 在使用柔性燃气软管时，必须安装限制装置。

国家规范要求

- 扒炉所用的燃气类型已打在右面板左下角上的序列号牌上。扒炉只能与数据牌上标明的燃气类型相连接。
- 其安装必须符合《国家燃气规范》ANSI Z223.1-1998 或最新版本、NFPA 第 54 号（最新版本）以及《国家电气规范》ANSI/NFP 70-1990 或最新版本及/或当地规范，以保证操作的安全有效。在加拿大，其安装必须符合适用的 CSA B149.1 和当地规范。
- 在加拿大，电气连接必须符合《加拿大电气规范》C22.1-1990 最新版本的相应部分、“安装安全标准第 1 部分”以及 C22.2-No. O-M 1982 的最新版本。

安装店责任

- 安装应使用符合《移动式燃气器具用接头标准》ANSI Z21.69/CSA 6.16 的接头，以及符合《气体燃料用快速断开装置标准》ANSI Z21.41/CSA 6.9 的快速断开装置。
- 电器上的前脚轮配备了制动装置，以限制电器的移动，但不会对接头或快速断开装置或其相应的管路而产生任何限制。
- 请注意：所需的限制装置与支架相连（其位于扒炉的前方、下方、最靠近燃气连接的位置），如果有必要断开限制装置，要确保在电器返回其原始位置后，将设备重新连接起来。

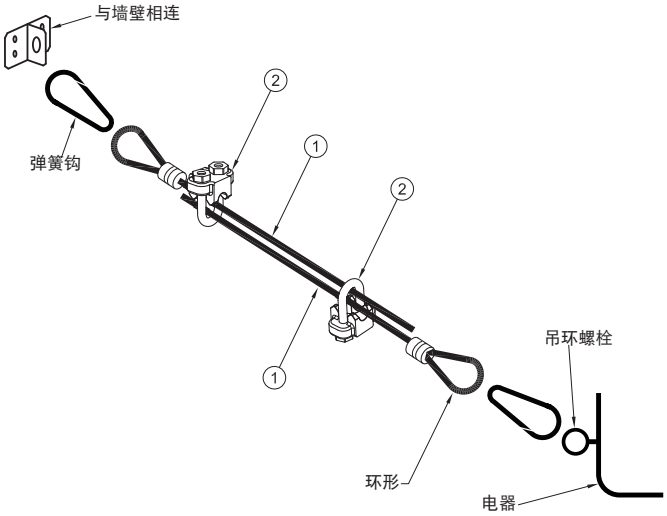


- “必须为燃烧室进气口保留足够的间距，同时也便于恰当维修”
- 不应安装在靠近可燃性墙壁或可燃性地板附近。
- 需确保由经过能力培训的安装人员安装扒炉。
- 要确保商店已做好公共设施、产品和人员的准备。
- 请联系您当地 Garland 厂家授权的服务中心获取启动日期。
- 参与启动以确保启动成功并熟悉扒炉。
- 对您的员工进行培训，以确保能够充分利用该扒炉。在根据下方流程安装完成后，得到厂家授权的服务中心必须根据 Garland Commercial Ranges 启动流程启动扒炉。

限制装置安装流程

1. 请在进行安装时关闭燃气管道阀并断开快速切断燃气管路设备。
2. 将支架与墙面上的螺栓连接。
3. 找到扒炉下方正面框架上的位置，以便放置吊环螺栓。尽可能靠近燃气连接处

4. 适用于单（1）压板燃气扒炉。从吊环螺栓上拆除尼龙锁死螺母并扔掉。将吊环螺栓拧入前面板下方且位于燃气管路连接处上方的盒体内（图 A）。拧紧吊环螺栓锁死螺母，将其固定就位。
5. 适用于二和三（2 和 3）压板燃气扒炉。滑动吊环螺栓穿过螺栓孔并在框架内部放好尼龙锁死螺母，并拧紧（图 B）。



6. 将一个弹簧钩连接到墙上的支架上，另一端连到吊环螺栓中（扒炉）。将绳索（1）调整到合适的距离并拧紧两个绳夹（2）固定好绳索。

7. 移动扒炉测试绳索的限制能力。扒炉的移动不应对接头或快速断开装置或其相应的管路造成任何限制。

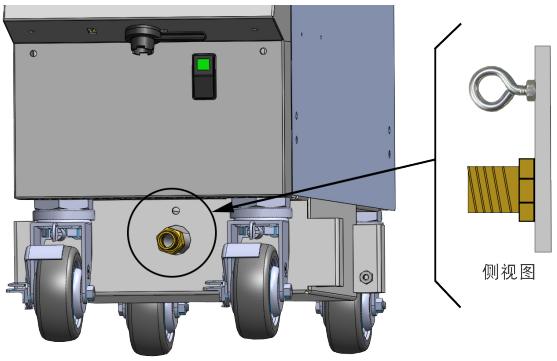


图 A - 单（1）压板

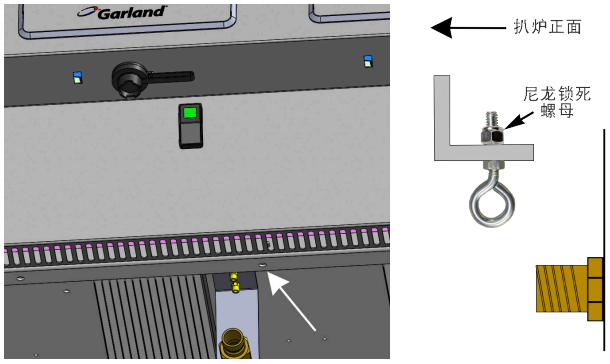


图 B - 二和三（2和3）压板

扒炉中的“Desi Pak”袋

- Desi Pak 袋只能在扒炉运输和保存时留在内部。Desi Pak 旨在通过控制设备内部的湿度水平来保护电子元件。
- Garland 强烈建议在扒炉保存或不运行时，将这些袋子留在设备中。

从扒炉中拆除“Desi Pak”袋

1. “OFF”（关闭）上开式扒炉的绿色主电源。（绿灯关闭）

2. 使用 5/16″ 套管扳手，拆除后面板顶部的 5 个螺丝。把螺丝保存在安全的场所。

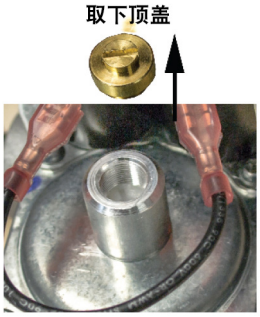
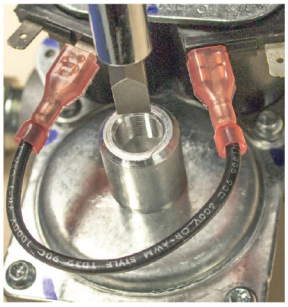
3. 使用 5/16″ 套管扳手，拆除后面板底部的 4 个螺丝。把螺丝保存在安全的场所，请格外注意电线和接头。拆除“Desi Pak”袋并扔掉。

4. 重新安装盖板并拧紧螺丝。

燃气连接和管道尺寸

- 燃气管道的尺寸非常重要。如果管路过小，则燃烧器喷管的燃气压力将过低。这会导致恢复缓慢并延迟点火。输入燃气压力管路的最低直径应当为 1-1/2"。一台 2+1 单框架压板扒炉需要 3/4″ 接头，而单压板扒炉需要 1/2″ 接头。对于双压板扒炉，1/2″ 或 3/4″ 连接都可以使用。
- 在连接新的管路之前，必须吹空管道中的任何异物。这些颗粒物可能会造成运行不正常。
- 在使用螺纹脂时，只能在公螺纹上少量使用。请使用不会与液化气产生化学反应的螺纹脂。应避免在前两道螺纹上使用螺纹脂，以避免堵塞喷嘴和控制阀。
- 请让安装人员用肥皂液检查所有燃气管道是否存在泄漏。切勿使用火柴、蜡烛或其他引火源来检查泄漏。
- 在连接建筑供气的快速切断装置或管道前，请检查铭牌来确定正确的燃气类型。
- 在进气喷管上已提供了燃气压力检测喷嘴，以便进行压力检查。
- 请参考“燃气输入规格表”，根据燃气类型了解建议供气压力。
- 在燃气阀出口外侧的试压点上，可以检查燃烧器的运行燃气压力。
- 请参考“燃气输入规格表”，根据燃气类型了解恰当的燃烧器喷管。

- 如需调整燃烧器压力：

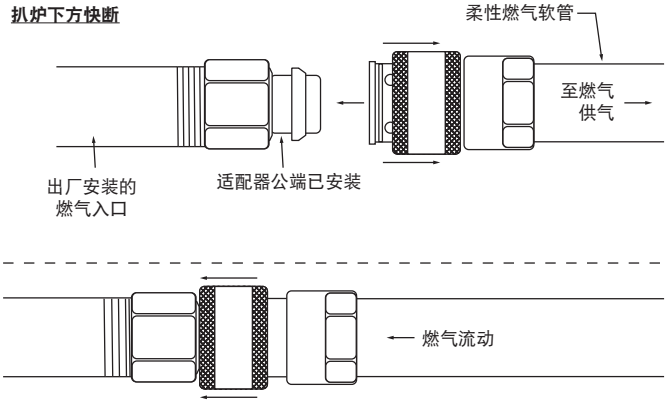
a. 从燃气阀外侧的压力套管上拆除密封螺丝，并与压力计相连。	
	
b. 拆除燃气阀调节器上的密封帽	c. 打开该线路上的两个燃烧器，并通过转动调节器螺丝来设定压力。

d. 关闭扒炉，拆除压力计并重新在压力套管和调节器上安好密封螺丝。

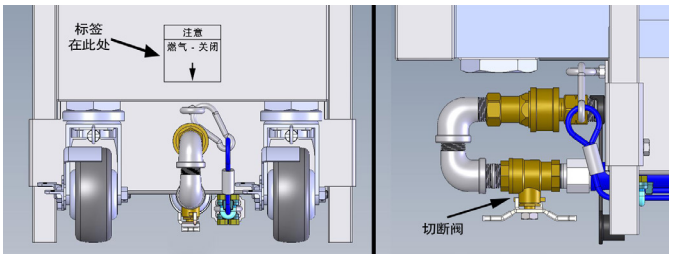
e. 检测连接有无泄漏。

f. 这一流程必须由专业技师进行。

- 燃气压力应当由当地燃气公司或获得授权的服务代理商进行检查。
- 检测所有的管道和接头有无燃气泄漏。这时应使用较浓的肥皂液。严禁使用明火。如果是内部装置，请在用肥皂液进行泄漏检测前，对电子元件/电路板加以保护。
- 在试验压力等于或大于 ½ psi（3.5 kPa）的供气管道系统进行任何压力试验时，必须关闭其独立的手动切断阀，隔离开本电器与供气管道系统。
- 如有，请在扒炉下方的入口接头上安装快断燃气软管。取下连接器公端上的防尘帽，并把燃气软管总成的快断接头接到连接器公端上。

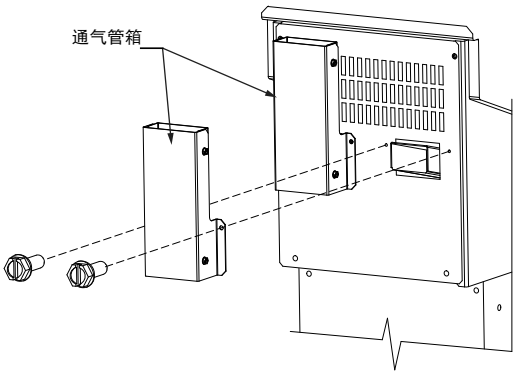


- 要确保衬套完全向前扣住定位环。
- 在手动切断阀关闭，且燃气软管总成与装置断开的情况下，将软管的另一端安装到供气管路上。
- 如下图所示贴好燃气切断标签：



安装通气管箱（仅限 2P 设备）

- 从纸箱中取出通气管箱和螺丝。
- 将通气管箱放在如图所示的位置上。
- 使用 5/16" 套管扳手，将 2 个螺丝安装到位并拧紧。
- 每条线路应当安装 2 个通气管箱。下图所示为单压板扒炉。
- 如有必要，请遵循接下来的烟道上方后侧面板安装说明。



备注：只有 CE 认证的设备才配有通气管箱。

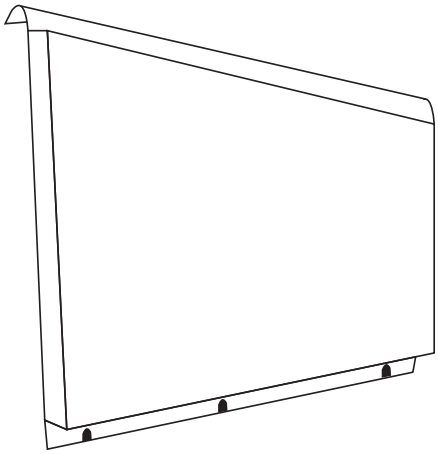
烟道箱

Garland 提供了选配的工厂标准烟道箱，但是麦当劳扒炉的烟道箱通常会由 KES 根据餐厅中所安装的排风罩系统提供。对于 Garland 提供的烟道箱，请参考配件清单手册或联系您的 Garland 销售代理。对于麦当劳专用的烟道箱，请参考“手册”或联系您的 KES。

烟道安装说明

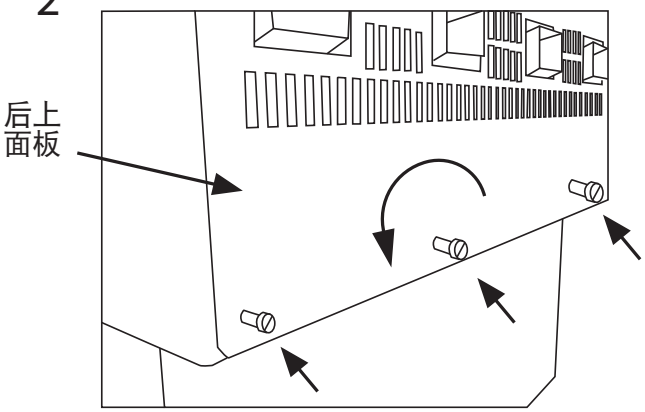
请将烟道箱安装在扒炉后方。燃气扒炉必须安装烟道箱。

1



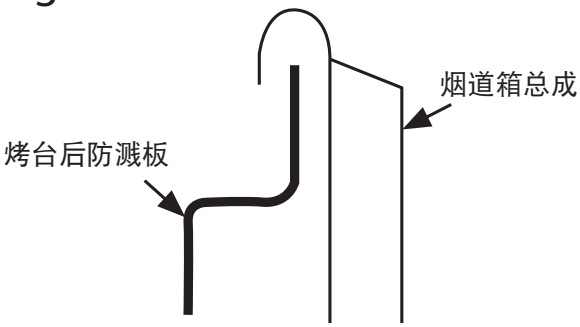
从配件箱中拆除烟道总成

2



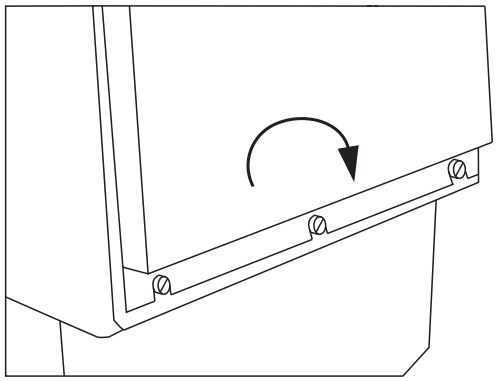
拧松三个螺丝，逆时针旋转两圈

3

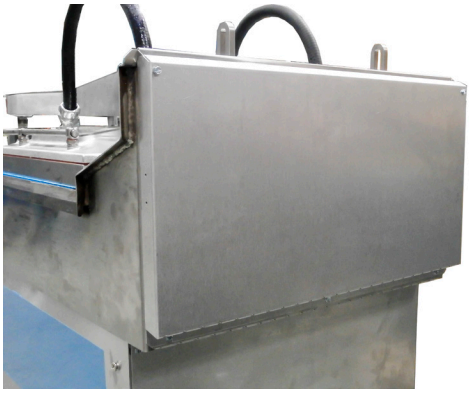


将烟道箱的卷边法兰放在烤台后防溅板的上方边缘处

4



重新拧紧下方的三颗螺丝



安装已完成

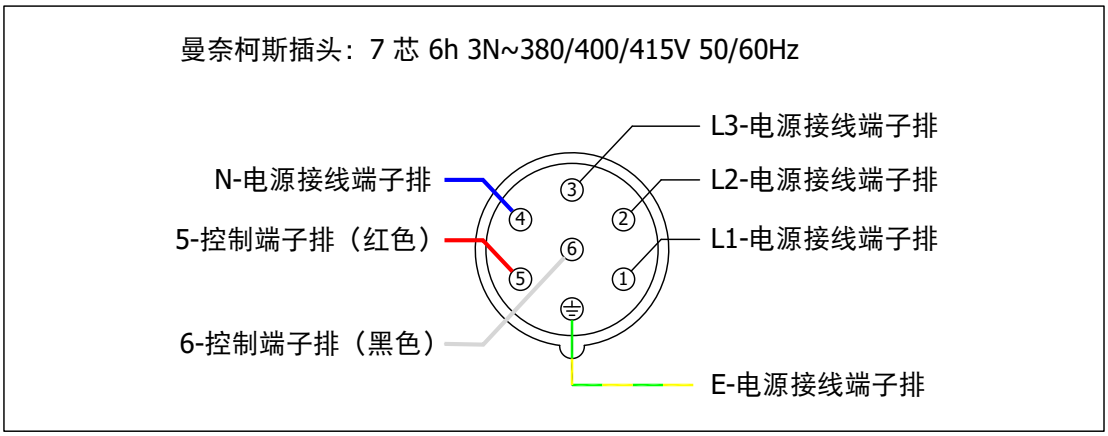
电气连接

⚠警告

请在开始本流程前断开电源。

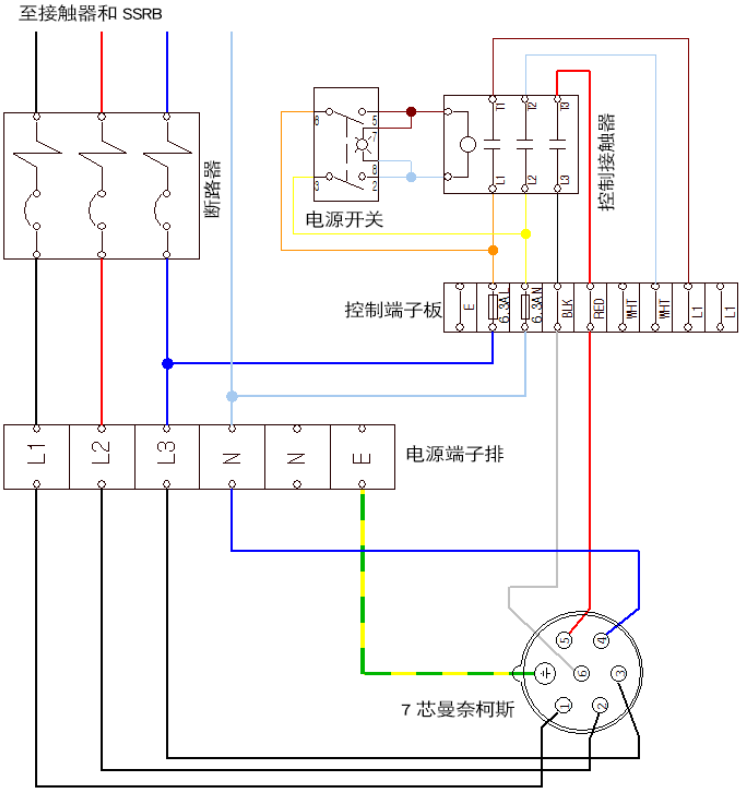
- 所有通电运行的电器必须根据当地规范进行接地；如果没有当地规范，请按照最新版本的《国家布线规范》执行。布线图位于扒炉的后面板上。请查看右面板左下角序列号牌上的正确电压。
- 电气连接的输入点位于电器的后方。
- **严禁**切断或拆除插头上的接地插脚。
- 必须提供相应的电源断开手段。
- 建议给电源线留出足够的余量，以便能够将电器拉出来进行妥善的清洁和维护。

曼奈柯斯 7 芯方案

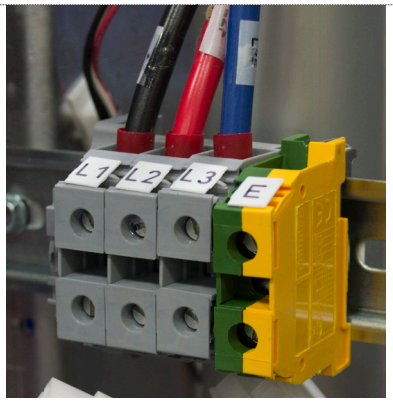


曼奈柯斯 7 芯方案

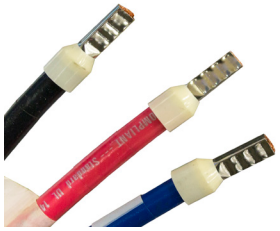
入口	芯	设计负载	连接至
曼奈柯斯 7 芯 16A 插头适用于 1P 设备，32A 插头适用于 2P 设备	1、2、3、4、GND	扒炉和压板加热器 3N~380/400/415V 请参考电流负载表 50/60Hz	电源接线端子排 L1、L2、L3、N、GND
	5、6	互锁接触器线圈最高负载 7A • 415VAC	控制端子排（黑色和红色）



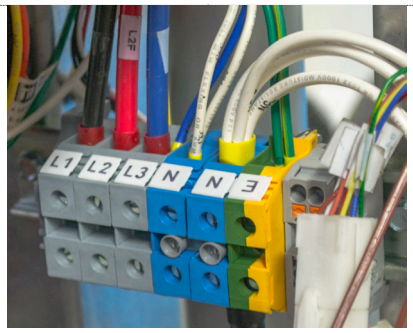
供电端子模块电路图



1. 三角形电源接线端子排。

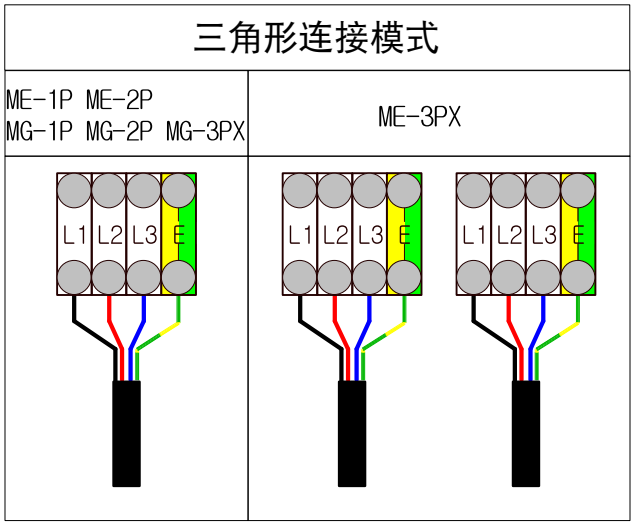


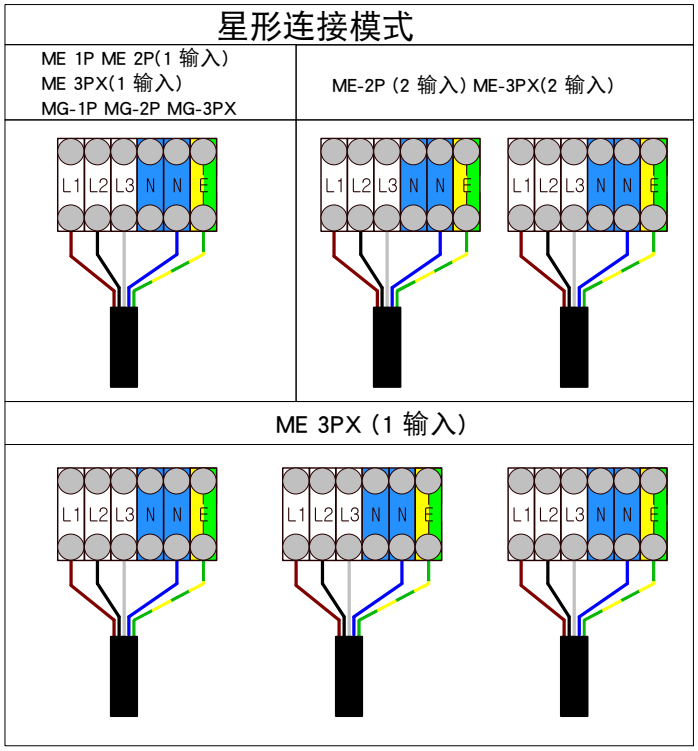
备注：要确保所有电线都安装了引线脚且压接在每根电线的端部。



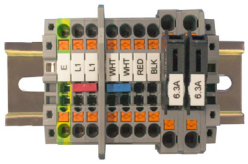
2. 星形电源接线端子排。

端子	颜色
L1	黑色
L2	红色
L3	蓝色
N	白色
E	黄色/绿色

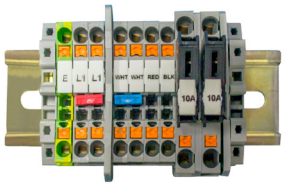




电气互锁端子模块电路图



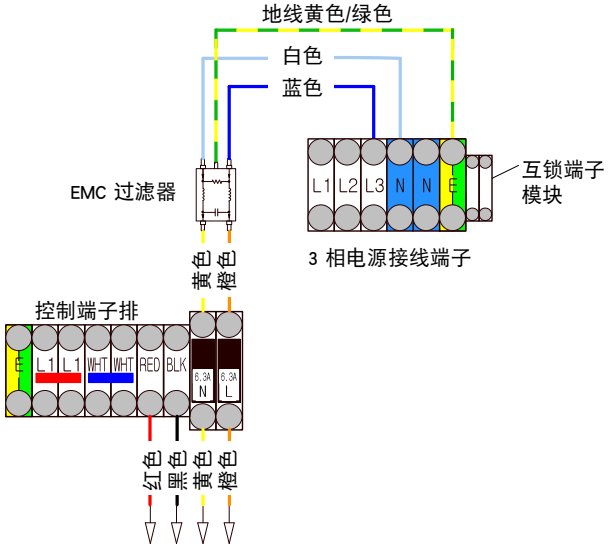
星形控制
端子排



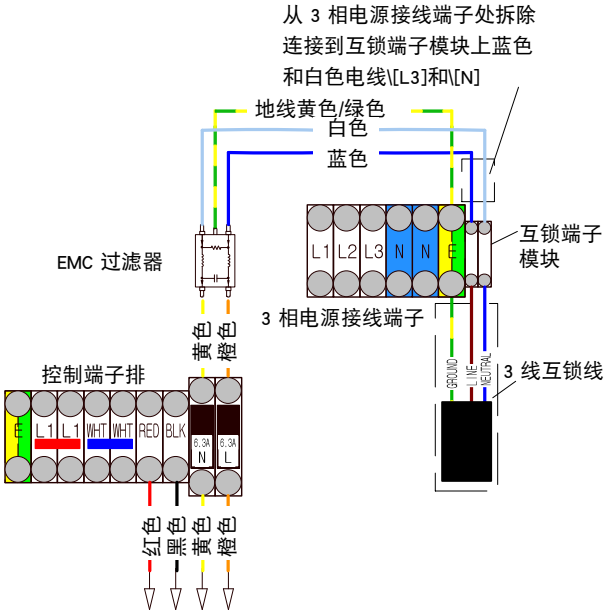
三角控制
端子排

星形连接模式互锁转换

出厂安装状态（无互锁）

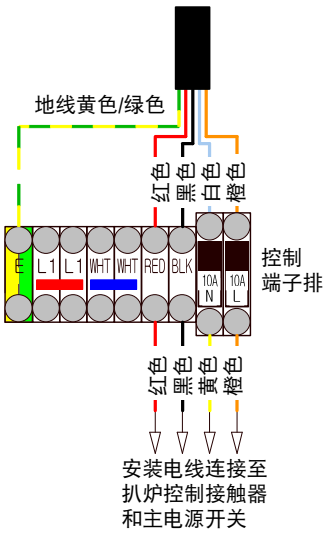


转换为 3 线型互锁

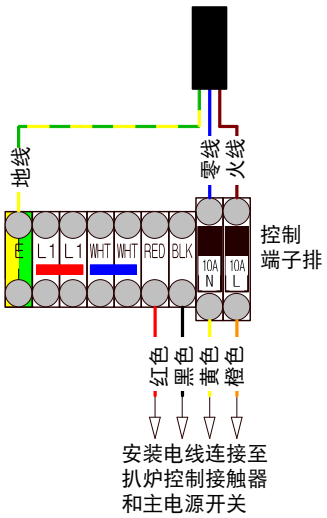


三角形连接模式互锁方案

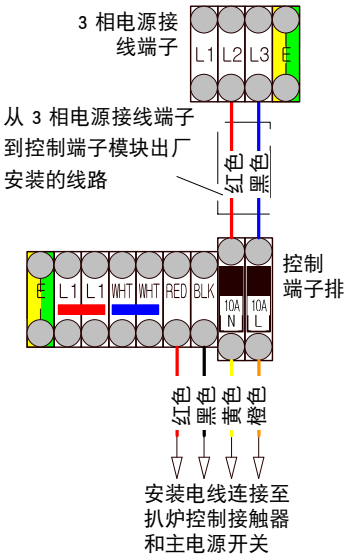
5 线型排风罩互锁 美国/加拿大/..



3 线型互锁 日本/..



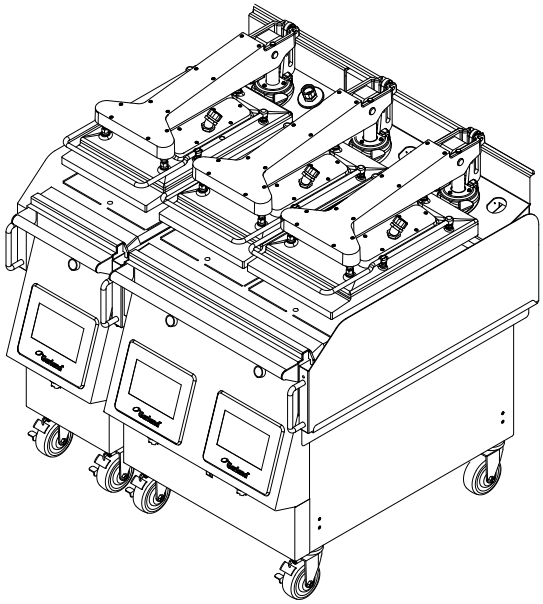
无互锁



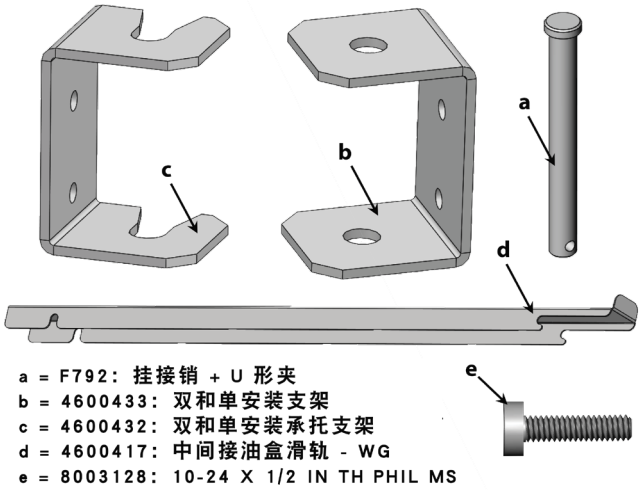
单和双压板连接流程

上开式单和双压板扒炉可以选择将它们连接在一起。最重要的是把它们的支架连在一起，从而把其固定成为同一台扒炉。单扒炉可以根据您的偏好，与双扒炉的左侧或右侧连接。

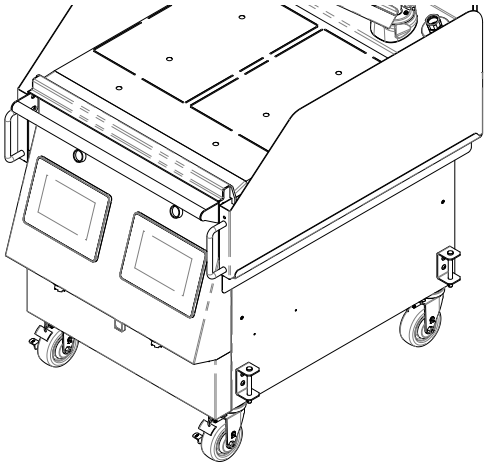
- 在开始把设备连在一起之前，务必完整阅读本说明书。



- 下图中展示了把两台扒炉连接在一起所需的部件（部件非等比）。

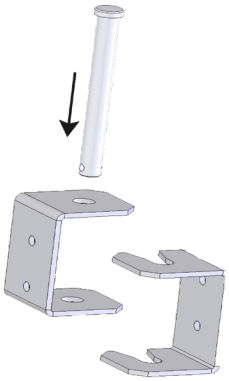


- 支架位于侧面板的下方，根据您选择的配置，支架可以位于左侧或右侧的面板上。下图中所示的支架位于 2P 设备的右侧面板上。

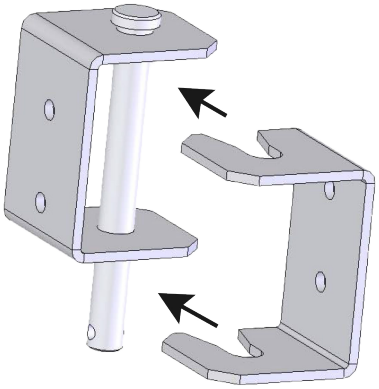


- 请根据下方的说明连接支架。在连接时切勿将手或手指伸入其中。

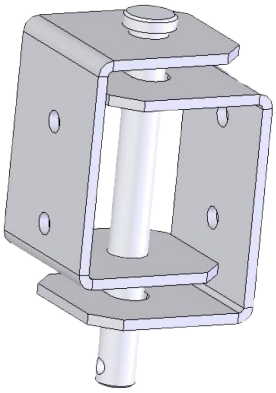
- 将插销“a”放入支架“b”中，然后将开口销放好。



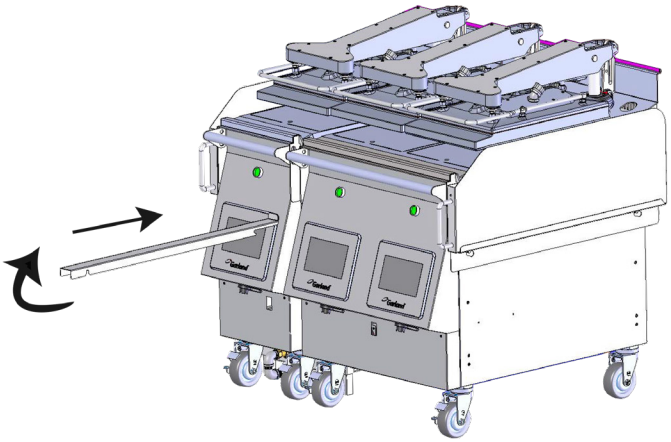
- 将支架“c”放在支架“d”的旁边，然后将其推入插销中。



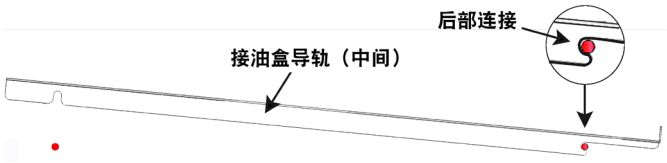
- 要确保支架的前后同时连接。



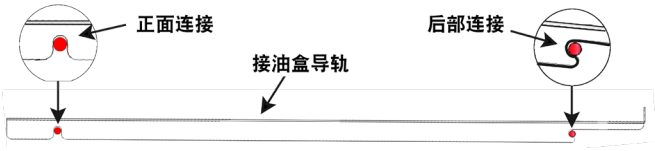
- 在扒炉间插入接油盒滑轨，这一支架将会把扒炉锁在一起。倾斜支架



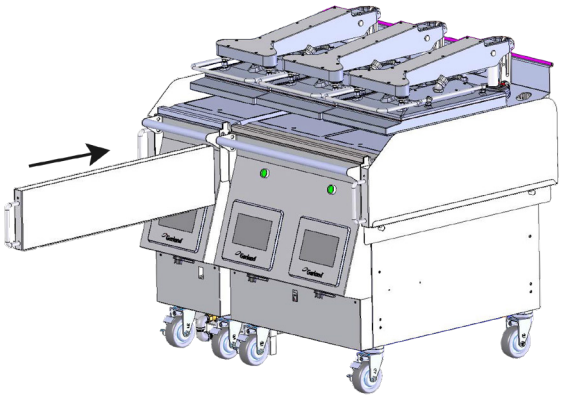
- 在扒炉间插入接油盒滑轨，这一支架将会把扒炉锁在一起。倾斜支架



- 抬起前支架。将后支架槽插入插销内。用手电筒确保两个插销连接均已插到底了。



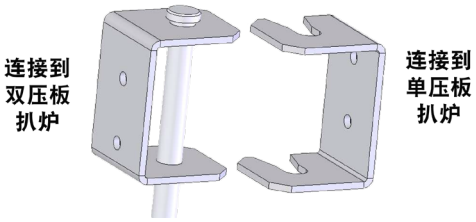
- 放下前支架。将前支架槽插入插销内。用手电筒确保两个前插销连接均已插到底了。



- 将接油盒一直推到头。

安装连接支架：

- 在双压板扒炉上需要用插销安装支架，请见下图。

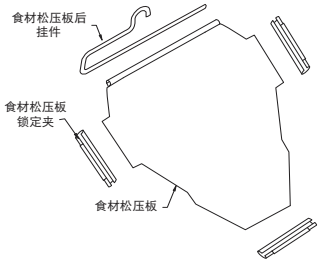


安全清单须知：

1. 当压板抬起时切勿移动扒炉。
2. 让手指/手远离支架和扒炉之间。
3. 只能利用拉手操纵扒炉。

安装食材松压板
（后循环方式）

为了实现最佳的烹饪效果，请确保在压板上恰当安装了食材松压板。



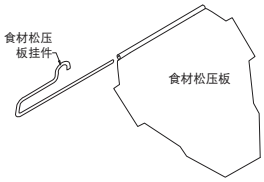
材料清单：

1. 食材松压板锁定夹，每个压板三（3）个
2. 食材松压板后挂件，每个压板一（1）个
3. 食材松压板，每个压板一（1）个

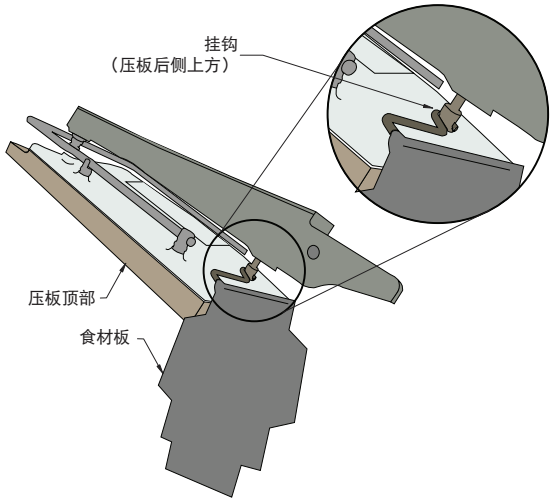
食材松压板安装流程

1. 按下绿色按钮，抬起上压板。

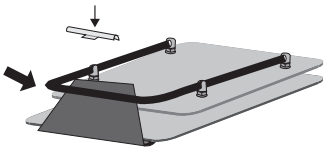
2. 将食材松压板挂件过食材松压板后方的卷边（管）。



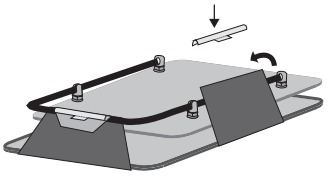
3. 将食材松压板后挂件杆挂在压板后方的挂钩上。



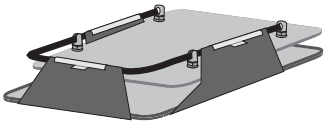
4. 轻轻将食材松压板拉向前压板，然后在 U 形杆上方沿压板前方卷起松压板，同时握住松压板前端，将锁定夹放在松压板上，并扣在杆上。



5. 食材松压板的另外两侧重复上述流程。



6. 检查食材松压板和上压板之间是否已对齐、贴紧。如有必要，请进行调整。



当出现下列情况时应更换食材松压板：

- 产品粘在食材松压板上。
- 积碳。
- 食材松压板中间撕裂。
- 食材松压板涂层脱落。

启动流程

本 Garland 单、双和 3 压板扒炉已提供了工厂启动，无附加费用。在设备投入使用之前，需要进行启动。最终用户应负责与他们当地的工厂授权服务代理商确定启动时间。工厂启动是一次完整的扒炉检查，在其他性能检查完毕后，工厂的认证技师将记录下控制器内设定的所有最终设置。完成启动的时间预计约为 1.5-2 小时。请记住，这只是计划启动时的预计时间。下班时间或加班不在保修范围内，其收费标准为 Garland 报销费率与厂家授权的服务中心的加班费用之间的差额。厂家启动是保修期开始计时所必须的。在启动过程中，授权服务中心需要完成文件，并将其发送给 Garland Commercial Ranges 进行报销。在收到之后，Garland 的保修期随即开始。

GARLAND 上开式扒炉启动表
电热或燃气/电热组合式

麦当劳 _____ 认证 ID _____ 门店编号 _____ 型号 _____
☐ MG-1P, ☐ ME-1P
☐ MG-2P, ☐ ME-2P
☐ MG-3PX, ☐ ME-3PX

地址 _____ 城市 _____

州/省 _____ 邮编 _____ 序列号 _____ 启动日期 _____

☐美国 ☐ 加拿大 ☐全球（请列出具体国家）_____ 电话号码 _____

燃气类型	电热/3 相	根据线路记录各接触器的电流			
实际燃气类型 _____	实际输入 _____V /_____Hz		左	中	右
与铭牌一致? 是 否	☐ 208 VAC ☐ 380 VAC ☐ 220 VAC ☐ 400 VAC ☐ 230 VAC ☐ 415 VAC ☐ 240 VAC ☐ 60 Hz ☐ 50 Hz	线路1			
		线路2			
		线路3			

检查/运行检查

注 1：ME-2P / MG-2P 型号无需检查中心 (C) 压板
注 2：ME-1P / MG-1P 型号无需检查右 (R) 和左 (L) 压板

1. 为避免人身伤害或财产损失，请检查整个燃气管路是否**漏气**。	☐通过 – 不漏气
2. 确保断路器已扳至"ON"位置。	☐ 正常
3. 确保根据本地规范（燃气和电热）正确安装了设备约束装置。备注：相关部件由其他方提供。	☐ 正常
4. 检验从电源到扒炉设备的电源线是否安装有应力释放装置。	☐ 是 / ☐ 否
5. 确保将扒炉安装在恰当类型的**燃气排烟罩**下并提供适当通风。	☐ 正常
6. 确保烟道限制器完全打开或移除。 烟道箱由 KES 提 烟道限制器位	☐ 正常 ☐ 正常
7. 检验扒炉序列号（序列号牌位于侧板上），并记录扒炉按相应设置	☐ 正常
8. 确保扒炉底板两边/前后/斜向水平，并处于排烟罩下的	☐ 正常
9. **从排烟罩下拆除扒炉。**打开电源开关，显示屏激 并起?	左☐ 正常 | 中☐ 正常 | 右☐ 正常
10. 放下并抬起上压板（绿色按钮），确保运动平稳 对转轴进行润滑。	左☐ 正常 | 中☐ 正常 | 右☐ 正常
11. 如果需要减小上压板高度以保证与排烟罩的间距， 度调整至排烟罩下 1"。压板高度请参考操作安装手册。	左☐ 正常 | 中☐ 正常 | 右☐ 正常
12. 确保扒炉进入预热状态，倒计时，然后上压板在相应温 。	左☐ 正常 | 中☐ 正常 | 右☐ 正常
13. 合上阀门手柄，检验装置是否尝试点火三（3）次，然后 火失败而锁止?	左☐ 正常 | 中☐ 正常 | 右☐ 正常
14. 燃气压力检查（如适用）：（注 1 MG-2P 型号应填写中间压力）（注 2：MG-1P 型号应填写左右压力） 额定进气压力 ☐ 天然气：6–14 英寸水柱 / ☐ 丙烷/丁烷气：11 – 14 英寸水柱 实际进气压力 _____英寸水柱 燃烧器额定压力 天然气 ☐ 4.0 英寸水柱 实际左侧压力_____ 中间压力_____ 右侧压力_____ 丙烷气 ☐ 4.0 英寸水柱 实际左侧压力 _____ 中间压力_____ 右侧压力_____	
15. 检查微安读数。各区域读数应为 **1.4 uA** 或大于此值。 实际微安读数：左前：_____ 左后：_____ 实际微安读数：中前：_____ 中后：_____ 实际微安读数：右前：_____ 右后：_____	
16. 选择菜单项"10:1– CLAM"图标。按下温度计图标，检验是否达到设置温度。	
17. 按下绿色按钮或屏幕上的对勾，启动烹饪周期。压板放下，开始计时。	左☐ 正常 | 中☐ 正常 | 右☐ 正常
18. 确保门店测温计准确，并利用冰浴法校准。	☐ 正常
19. 选择"探针校准"。	左☐ 正常 | 中☐ 正常 | 右☐ 正常
20. 执行压板找平流程	左☐ 正常 | 中☐ 正常 | 右☐ 正常
21. 确保扒炉成功进行自动校准	左☐ 正常 | 中☐ 正常 | 右☐ 正常
22. 锁上所有盖子。确保锁紧螺母在拧紧时不会使调节螺母转动。	左☐ 正常 | 中☐ 正常 | 右☐ 正常
23. 协助门店人员或由其帮助进行**牛肉/鸡肉完整性检测**，测试 10:1、4:1、安格斯、烤鸡产品，直至达到所需的内部产品温度然后记录烹饪时间（产品烹饪时间图如下）。	左☐ 正常 | 中☐ 正常 | 右☐ 正常

产品烹饪时间	左	中 (如适用)	右 (如适用)
10:1			
4:1			
烤鸡			
烹饪一（1）次			

牛肉完整性检测	
手动模式	☐ 正常
自动检测模式	☐ 正常

问题/特殊情况/损坏：

提交人：	受理人：
姓名：_____ 服务代理商：_____ 子代理商：（如适用）_____ 是否对门店人员进行了扒炉操作培训? 是/否 您是否为工厂认证的技师? 是/否 认证日期 (MM/DD/YY)	姓名：_____ 是否充分了解扒炉操作及其使用和一般操作? ☐ 是 | ☐ 否 – 请注明 _____

如需相关文件资料，请访问我们的网站 https://clamshell.garland-group.com

白联 – 工厂 黄联 – 服务代理商 红联 – 客户

P/N 4602107（2017 年 3 月 3 日）

示例

第 3 章
操作

备注：在未阅读并理解安全要求前，请勿操作本设备。请参考本手册前面部分的安全章节。

操作程序

当把电源开关转到“I”或”ON“（打开）位置后，扒炉会进行初始化。如果上压板处于下方，它们会回到抬起的上方位置。该动作需要约 8 秒钟。

烹饪周期开始后，上压板会自动降低，并在完成烹饪周期后上压板自动升起。

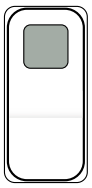
⚠警告

在双侧烹饪时，在上压板和烤盘之间的区域应被视为“危险区”。在双侧烹饪时，操作人员严禁位于危险区中。

在双侧烹饪时，上压板会因其自重停留在下方位置。它并未锁死在低位上。可以通过抬起压板前方的手柄将其抬起。除安全原因，无论在任何情况下均不得人工将压板打开至超过正常的打开位置。

按钮功能；

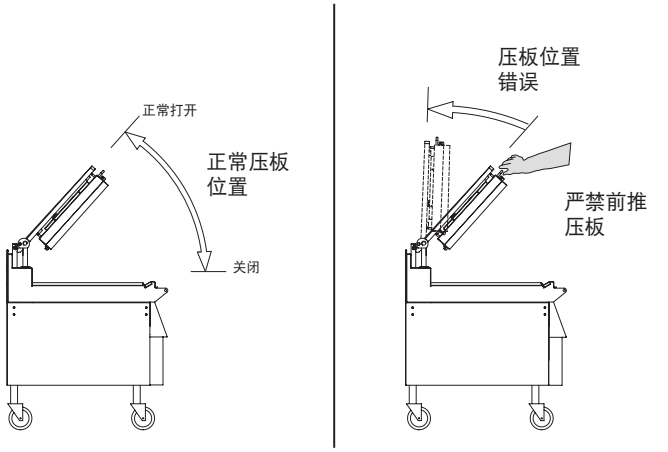
1. 电源开关，”OFF“（关闭）或“ON”（打开）扒炉。



绿灯表示扒炉的电源为“ON”打开

1. 绿色按钮：

- 按下即开始烹饪。
- 按住不放即中止



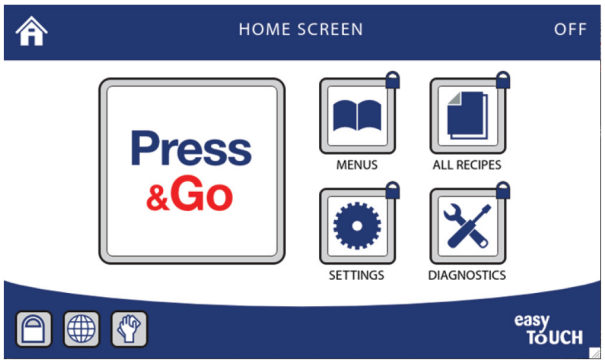
⚠注意

将压板人工打开至超过正常开启的位置是非常危险的；这可以造成柔性电气导管及提升机构过早发生故障。

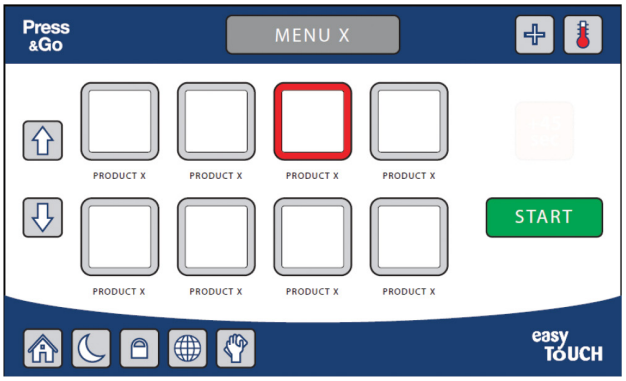
easyToUCH™ 控制器

HOME（主页）屏幕、RECIPE SELECTOR（菜谱选择器）屏幕和图标

easyToUCH™ HOME（主页）屏幕和 RECIPE SELECTOR（菜谱选择器）屏幕是最常使用的页面。下文描述的许多图标也会出现在其他的 easyToUCH™ 烹饪及设置屏幕中。



Home Screen（主页屏幕）



Recipe Selector Screen（菜谱选择器屏幕）

PRESS & GO – 用于启动扒炉的预热和烹饪。	Press &Go
MENUS（菜单） – 用于从库中激活、添加、编辑并删除菜单。菜单是指一系列烹饪菜谱。受密码保护。	
RECIPES（菜谱） – 用于从库中添加、编辑并删除菜谱。菜谱中包含了制作食品的烹饪时间、温度和压板间距。受密码保护。	
SETTING（设置） – 用于更改某些设定，比如日期、时间和音量，以及校准选项（压板间距、温度等。受密码保护。	
DIAGNOSTICS（诊断） - 允许访问诊断屏幕。受密码保护。	
COOK CYCLE CHANGE（烹饪周期更改） – 在需要保证食品安全和质量标准时，用于调整菜谱的烹饪时间或压板间距。	
TEMPERATURE（温度） – 用于查看温度设置和每个区域中的实际温度。	
CLEAN MODE（清洁模式） – 用于让扒炉进入清洁模式，并将扒炉加热或冷却到所需温度。当扒炉被设置为强制执行清洁计划时，使用清洁模式会重置清洁计数器。	
LOCK（锁） – 用于临时锁死触摸屏十五（15）秒。这可以防止在擦拭屏幕时意外按到按钮。	
LANGUAGE（语言） –用于更改屏幕提示语言。只能使用已经预加载的语言。	
HOME（主页） – 返回主页屏幕，这是烹饪设置和编程模式的起点。在显示为主页屏幕时，加热器关闭（OFF）（如右上角所示）。	
SLEEP（睡眠） – 用于进入睡眠模式。在睡眠模式中，扒炉将保持压板处于下方位置，以便在不活动期间节约能源。	

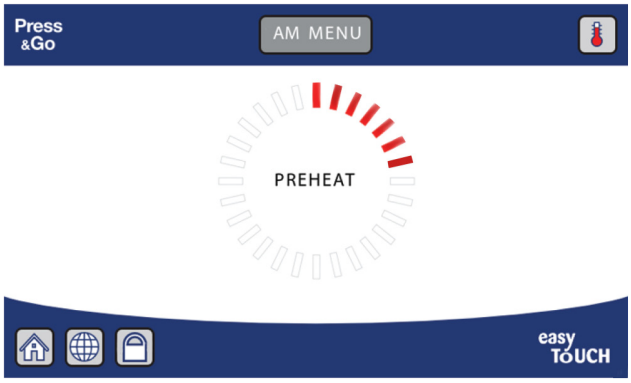
备注：在此处展示的 easyToUCH™ 屏幕中显示内容、布局和图标仅供指导，并非扒炉中实际显示的准确内容。

屏显警告和警报消息

过冷/过热 - 如果扒炉的温度过冷无法正常烹饪菜谱，则会出现“Too Cool to Cook（过冷无法烹饪）”消息。扒炉将禁止烹饪周期开始，直到加热至所需的最低开始温度。

与之类似，如果扒炉过热，则会出现“Too Hot to Cook（过热无法烹饪）”的消息，且直到扒炉冷却下来之前，烹饪周期将无法开始。

在这两种情况下，可以选择另一个菜谱。如果扒炉处于可以烹饪新选择菜谱的正确温度，则警告消息将会消失，烹饪会立即开始。



操作概述

扒炉会在几种模式下运行：

- **Press & Go** 模式可预热并烹饪。
- **睡眠**模式节约能源。
- **清洁**模式能够达到清洁温度并重置清洁提醒。

所有运行模式均可以利用 easyToUCH™ 屏幕访问。在主页屏幕中可以选择除睡眠之外的所有模式。可以在主页屏幕或菜谱选择器屏幕中选择清洁模式。

Press & Go 模式

PRESS & GO 模式 – 用于启动扒炉的预热和烹饪。

Preheat（预热）

扒炉将在 Press & Go 模式中选择菜单后开始预热。如果设置了多个菜单，请先选择恰当的菜单，以确保扒炉能够预热到正确的温度。

Menus and Recipes（菜单和菜谱）

可以设置多个菜单，每个菜单采用不同的温度设定点，并包含不同或共同的菜谱。保存在扒炉中的菜谱包含了不同产品的烹饪资料（时间、温度、提示以及压板间距）。菜单和菜谱可以从库中进行添加、编辑和删除。每个菜谱的烹饪时间及/或压板间距也可以根据扒炉设置进行更改。

睡眠/待机

睡眠/待机模式可以在不活动的时候降低压板以节约能源，并保持随时开始烹饪周期的就绪状态。在睡眠/待机模式中，扒炉将会保持当前的温度。

自动睡眠/待机模式

扒炉可以配置为在一段时间不活动后自动进入睡眠/待机模式。请参考 ***easyToUCH™ Diagnostics & Settings Menu（easyToUCH™ 诊断和设置菜单）***。

手动睡眠/待机激活

用户也可以在菜谱选择器屏幕中手动激活睡眠/待机模式。

清洁模式

清洁模式拥有两个功能：将扒炉升至相应的温度以便清洁，并重置清洁计数器。

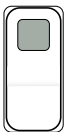
如果已经设定了清洁温度，则清洁模式将会在启动循环之前，将扒炉升至设定温度。如果需要使用化学品进行清洁，可以明确清洁温度。

请在清洁扒炉之前将扒炉置于清洁模式，如果相应功能已启用，则更新“Last cleaned（上次清洁）”日期，并重置清洁提醒提示。

easyTOUCH™ 流程

启动并插入安装日期

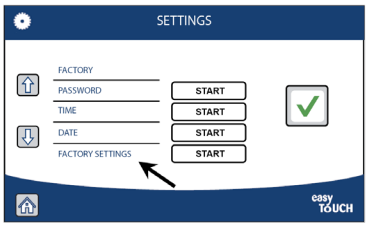
1. 用主电源开关打开扒炉电源。



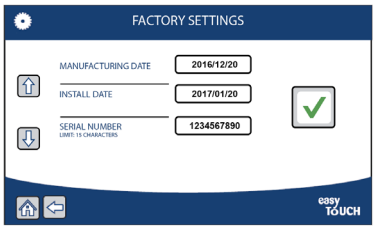
2. easyToUCH™ 屏幕会亮起并简单的显示出软件版本。

3. “HOME（主页）”屏幕出现。选择 Setting（设置）。输入密码并按下“返回”。

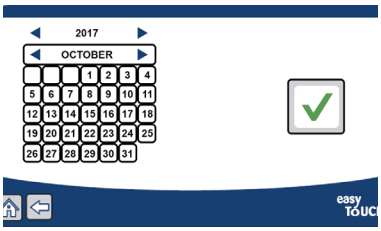
4. 选择“FACTORY SETTINGS（出厂设置）"。



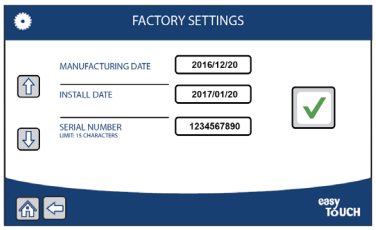
5. 选择“INSTALL DATE（安装日期）”。



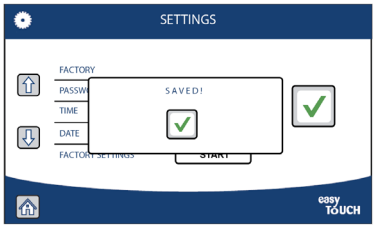
6. 输入安装日期并按下对勾标记保存。



7. 请验证安装日期及序列号，然后按下对勾标记保存。



8. 安装日期已完成。会有窗口弹出告知您正在进行保存。

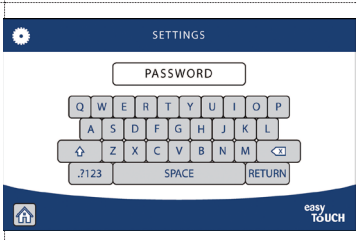


功率校准流程（电压）

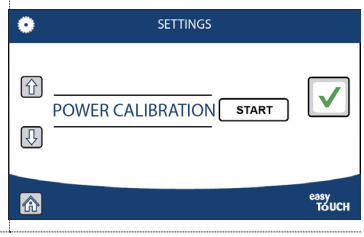
为了获得正确的电压设置，务必确保为扒炉提供恰当的电源电压。

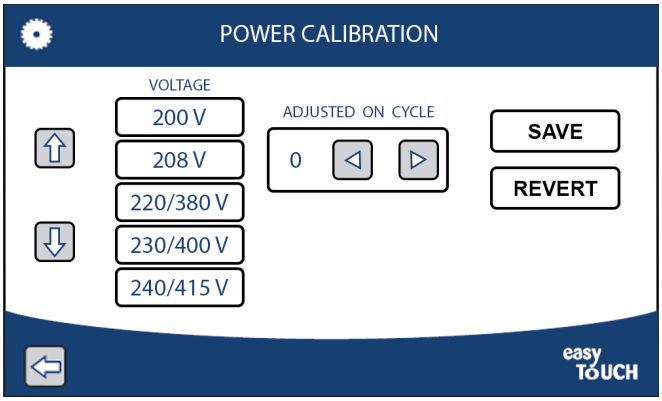
1. 请在主页屏幕中选择“SETTINGS（设置）”。

2. 输入“PASSWORD（密码）”。（服务密码）



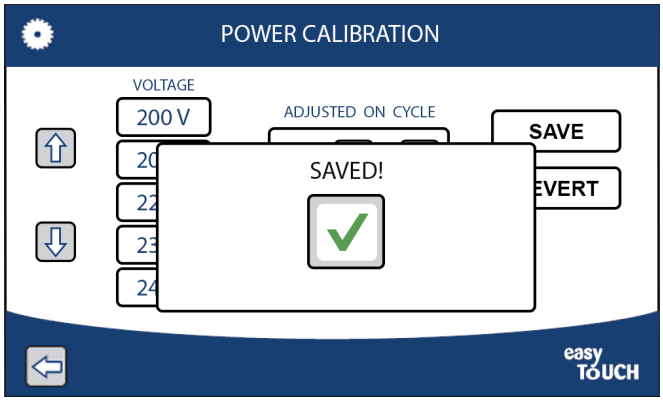
3. 向上或向下滚动，选择“POWER CALIBRATION（功率校准）”。选择”开始“。





4. 使用上或下方向键选择适合扒炉的电压。每个控制器都是独立的，请在每个控制器上选择电压校准。

ADJUSTED ON CYCLE 0	**“ADJUSTED ON CYCLE（循环调整）”**可以在厨房出现接触器跳闸/断路问题时进行恰当的调整。
SAVE REVERT	**“SAVE（保存）”**将所做的调整保存在内存中。 **“REVERT（还原）”选项**将回到之前的调整。



5. 在选中正确的电压后，选择“SAVE（保存）”。

6. 如需退出，请选择 。

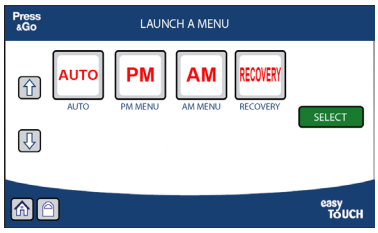
7. 选择主页。

预热

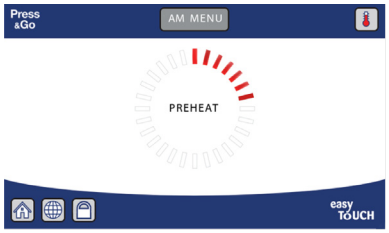
1. “HOME（主页）”屏幕出现。选择 Press & Go。将会显示出烹饪菜单选项。

2. “MENU SELECTOR（菜单选择器）”屏幕出现。选择所需的菜单。

   如果只有一个菜单可供选择，则扒炉会将其选中并快速过渡至预热。



3. 预热开始，使用所选菜单中设定的温度，并会显示出预热的进度。



备注：如需取消预热并退回到主页屏幕，请按下 。请在预热时选择顶部的 MENU X 来切换菜单。

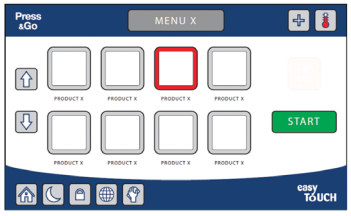
随着预热进行，扒炉将进入暖机期间，这可以让上压板的温度稳定下来。在暖机过后，扒炉将会启动自动间距和自动找平选项功能。

4. 当压板打开，且显示菜谱选择器屏幕时，该装置做好使用的准备。

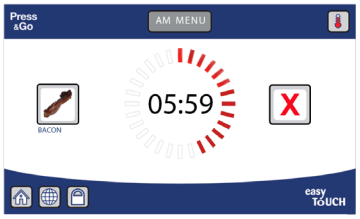
按菜谱烹饪

1. 在“MENU SELECTOR（菜单选择器）”屏幕中，选择菜谱进行烹饪。

   将产品放在扒炉上并按下“START（开始）”，或按下“绿色”按钮开始循环。

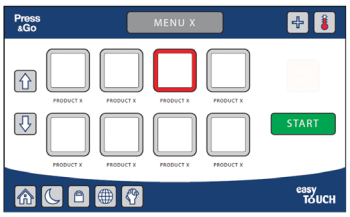


2. 屏幕上会显示进度环以及剩余烹饪时间。

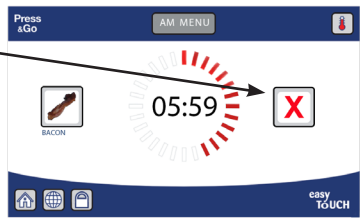


3. 在烹饪周期结束前，会响起声音警告。当烹饪周期结束后，压板会抬起。按下对勾或绿色按钮清空消息。

4. 菜谱选择屏幕会再次出现。



5. 在烹饪中选择 X 会停止烹饪周期。按住绿色按钮两秒也可以中止循环。

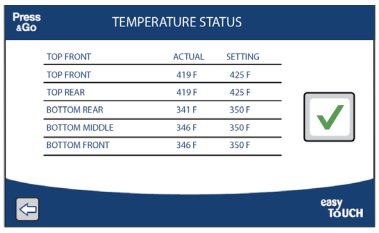


检查温度

温度屏幕上显示了每个热电偶的实际和设定温度。

1. 在烹饪、清洁或预热时，可以按下右上角的图标，显示温度屏幕。

2. 按向后方向键或“Check Mark（对勾）”，返回前一个屏幕。



取消烹饪周期

1. 取消烹饪周期，压板升起，显示出“DISCARD PRODUCT（扔掉产品）”消息。按下对勾清空消息。

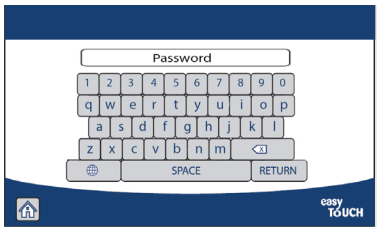
备注：如果选择了错误的菜谱，请按下 X 停止烹饪周期，更改菜谱。然后确认警告，选择正确的菜谱，并再次按下“START（开始）”或“绿色”按钮。**应及时做出更改，以避免产品过熟。**

创建新菜谱

在此处展示的 easyToUCH™ 屏幕中显示内容、布局和图标仅供指导，并非扒炉中实际显示的准确内容。

- 一步式

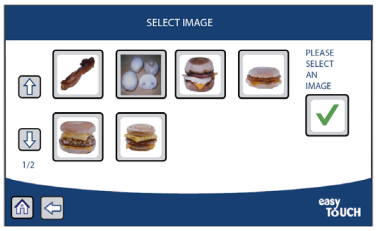
1. 选择 All Recipes（所有菜谱）。



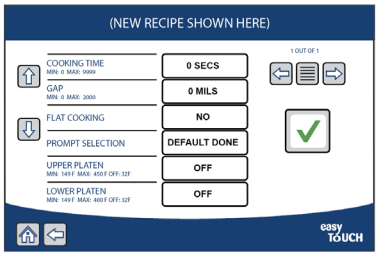
2. 输入密码并按下“Return（返回）”。

3. 按下“CREATE NEW（新建）”

4. 输入新的菜谱名称，然后按下“Return（返回）”。

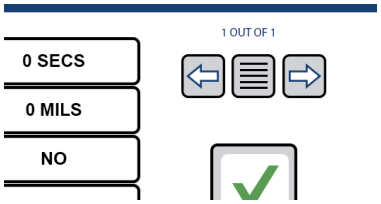


5. 选择一张图片，然后打勾。



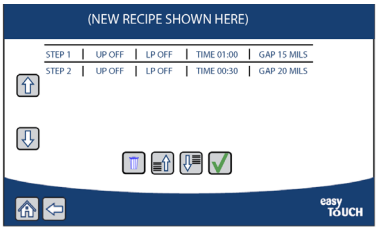
1. 一个菜谱中包含一个或多个步骤/阶段。一个步骤可能会用“Flip”（翻面）、“DONE”（完成）等提示性的词语结尾，以便进行提示或不提供提示。该菜谱的总烹饪时间就是每个步骤时间的总和。

烹饪时间 最小： 0 最大：9999	为每个步骤设定时间。
间隔 最小： 0 最大：2000	对于使用上压板的菜谱来说，这表示压板和扒炉表面的间距，单位为密尔（千分之一英寸）。对于普通烹饪，请跳过本参数。
	数字小键盘选项会弹出，以供您输入参数。请输入数字并按下对勾。
普通烹饪	对于普通菜谱，请将“Flat Cooking（普通烹饪）”设置为“YES（是）”，然后保持上压板抬起，或是在某一阶段中抬起。
提示选择	选择在菜谱步骤的结尾显示的提示，也可以不显示。通过可选的提示选项，按下切换按钮。查看“提示”了解创建和编辑提示的信息。
上压板	将上压板温度设置为 149 F 至 450 F。使用 32F/0F OFF（关闭）。
下压板	将下压板温度设置为 149 F 至 400 F。使用 32F/0F OFF（关闭）。



按下右方向键可以选择给菜谱添加另一个步骤。

按下清单图标会显示出可用菜谱中的步骤（如下方屏幕所示）。



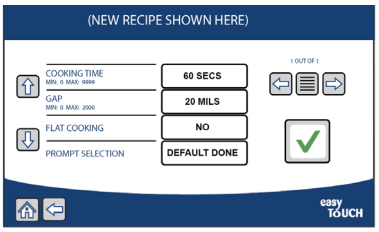
用⇧⇩方向键选择步骤进行编辑，然后选择对勾。

按下“回收站”的图标会删除所选择的行。

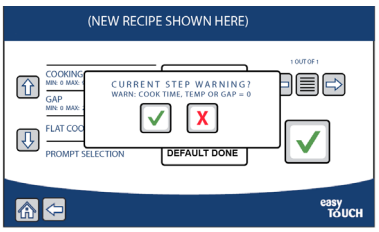
按下上/下方向键图标可以在清单中上下移动选中的步骤。

按下对勾图标会返回参数输入/编辑屏幕。请注意，这一对勾将<u>不会</u>保存插入的数据。

按下这些上/下方向键图标，可以选择在清单中上下滚动。

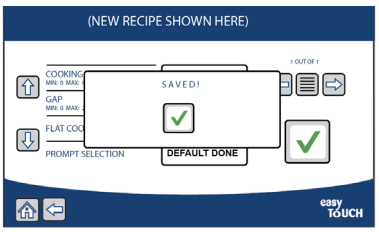


1. 按下对勾保存数据。



<u>警告标志</u>

新菜谱设置中可能会有零烹饪时间、温度及/或间距。按下[X]返回并重新查看。



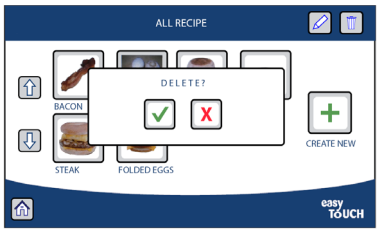
2. 新建菜谱已完成。

编辑现有菜谱

3. 按下铅笔（屏幕右上方）编辑现有菜谱。与创建新菜谱类似，您需要经过每个屏幕；

- Recipe Name（菜谱名称）
- Image（图片）
- Protein（if applicable)（蛋白质）（如有）
- Recipe Step(s)（菜谱步骤）

删除现有菜谱



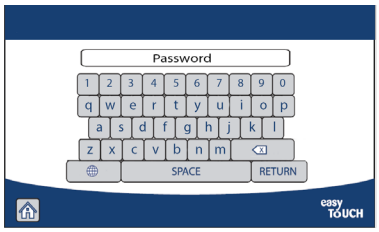
4. 选择现有菜谱，然后选择回收站（右上方）确认。按下对勾[✓]删除或按下[X]取消。

设置两步烹饪，“加奶酪”

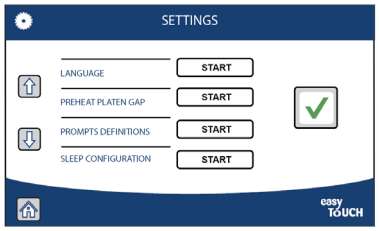
在提示定义中，可以选择在烹饪流程结束时加入奶酪或其他产品，压板会升起，加入奶酪然后压板会以较高的间距下降但不会发生接触，这可以让奶酪开始接近其融化点，或加热任何其他产品。（屏幕显示的内容、布局和图标仅供指导，并非烤炉中实际显示的准确内容）

- 第二步

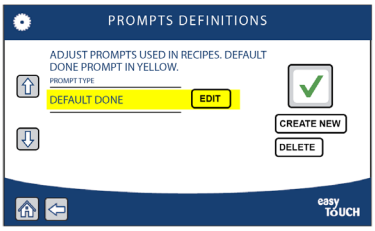
1. 前往“SETTINGS（设置）”。



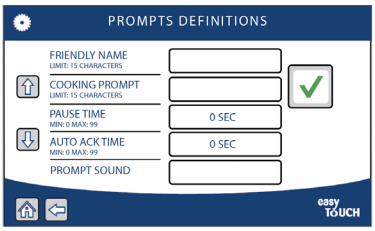
2. 输入密码并按下“Return（返回）”。



3. 向下滚动到“PROMPTS DEFINITIONS（提示定义）”然后按下“START（开始）”。



4. 选择“CREATE NEW（新建）”。



5. 有五种定义需要完成：
   - FRIENDLY NAME（友好的名称）
   - COOKING PROMPT（烹饪提示）
   - PAUSE TIME（暂停时间）
   - AUTO ACK TIME（自动确认时间）
   - PROMPT SOUND（提示音）

6. 输入定义（会弹出键盘选项以供您输入）然后按下“RETURN（返回）”。

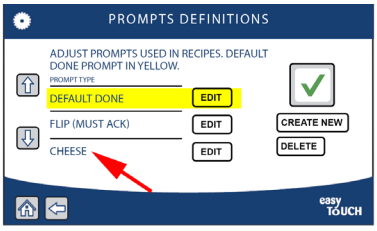
数字小键盘选项会弹出，以供您输入参数。请输入数字并按下对勾。

使用“PAUSE TIME（暂停时间）和 AUTO ACK TIME（自动确认时间）”。

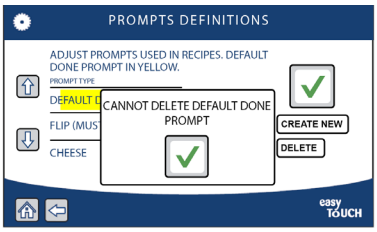
下列定义是在烹饪产品之外创建“添加奶酪"的示例。

FRIENDLY NAME（友好的名称）	类型：奶酪。
COOKING PROMPT（烹饪提示）	类型：添加奶酪。
PAUSE TIME（暂停时间）	类型：99。（最长等待 99 秒按下按钮）
AUTO ACK TIME（自动确认时间）	类型：0。（立即进入下一步）
PROMPT SOUND（提示音）	选择任意选项。建议：中音唧唧声

按下对勾图标会保存此前添加的定义。屏幕会返回“提示定义”输入/编辑屏幕。



7. 用方向键⇧⇩从下往上或从上往下滚动，查看或编辑新创建的提示，然后按下对勾保存或删除。



请注意，系统不允许您删除“DEFAULT DONE（默认完成）”。

按下主页图标，显示“Home（主页）”并继续菜谱中的下一步骤。

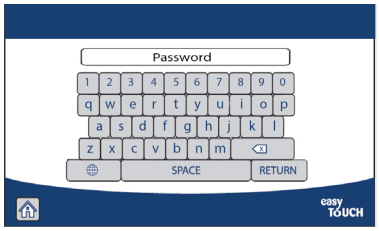
在创建“PROMPT DEFINITION（提示定义）”后的下一步是利用新的“PROMPT DEFINITION（提示定义）”创建一个新的菜谱。在本示例中，创建的菜谱是“ADD Cheese”（添加奶酪）。请遵照本手册中创建新菜谱的步骤。

创建新菜单

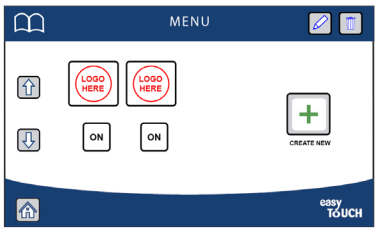
菜单让您有机会在一个菜单屏幕之下综合多个菜谱，比如早餐、午餐或全天提供的其他菜单。

1. 选择 Menus（菜单）。

2. 输入密码并按下“Return（返回）”。



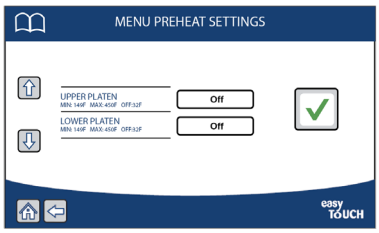
3. 按下“CREATE NEW（新建）”。



4. 输入新的菜谱名称，然后按下“Return（返回）”。

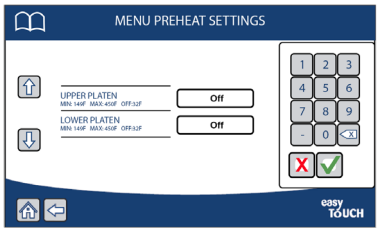
5. 输入预热温度设置。

备注：上下压板应符合菜单的预热设置



将上压板预热温度设置为 149 F 至 450 F。使用 32F 或 0F OFF（关闭）。

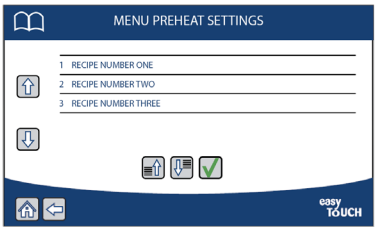
将下压板预热温度设置为 149 F 至 400 F。使用 32F/0F OFF（关闭）。按下对勾保存。



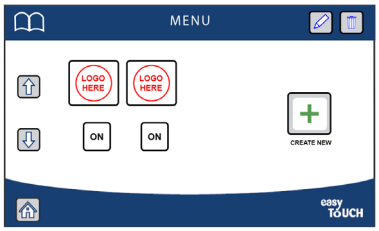
6. 选择一张图片并按下对勾继续。

7. 选择一个菜谱添加到菜单中，并按下对勾继续。

8. 按下上/下方向键图标可以在清单中上下移动选中的步骤。按下对勾继续。



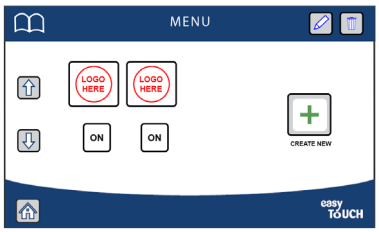
9. 菜单创建已完成。新菜单默认为 OFF（关闭），请按下 OFF（关闭）选项打开菜单。



打开或关闭菜单

菜单可以 ON（打开）或 OFF（关闭）。PRESS &GO 选项仅显示 ON（打开）的菜单。该选项随后即可以用于餐厅早晨或下午的菜单中。

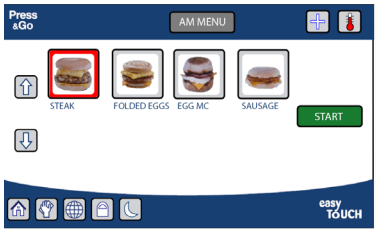
1. 选择菜单。
2. 输入密码并按下“返回”。
3. 在菜单照片下方按下选项 ON/OFF（开/关），该虚拟按钮将会在 ON（打开）或 OFF（关闭）间切换。



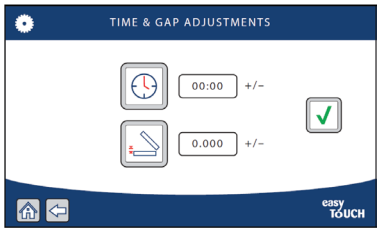
更改烹饪时间/间隔

用这种方法对菜谱进行的更改在电源关闭后仍然适用。菜谱烹饪时间可以进行调整，以便适应产品的差异。这一调整不会更改原始时间。麦当劳扒炉不允许进行间距调整。

1. 在“RECIPE SELECTOR（菜谱选择器）”屏幕中，选择菜谱（图标边界会转为红色），然后按下右上角的[+]。



2. “COOK CYCLE CHANGE（烹饪周期更改）”屏幕会出现。
3. 请使用上下方向键调整烹饪时间。



- 按下[✓]保存。

备注：如需编辑本功能以更改时间或间距限值，请查看“时间和间距调整限值”。

4. 准备烹饪产品。

备注：做出更改的菜谱在“RECIPE SELECTOR（菜谱选择器）”屏幕中会有一个“+”指示灯，该符号位于右下角。

备注：

COOKING PROGRESS（烹饪进度）屏幕会显示出最新的调整。

备注：

- 麦当劳已经对菜谱程序进行了定义。
- 操作人员可以使用 + 符号在“时间和间距调整限值”中定义的时间调整限值内进行更改。
- 请在牛肉完整性流程中使用本方法，以便能够实现质量和食品安全目标。

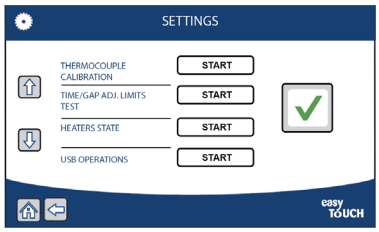
时间和间隔调整限制

它为能够使用加号[+]符号更改烹饪时间/间隔的烹饪周期调整大小设定了限值。例如，如果时间设置为 00:10，则 COOK CYCLE ADJUSTMENT（烹饪周期调整）屏幕只允许操作人员在十（10）秒范围内增加或缩短烹饪时间。

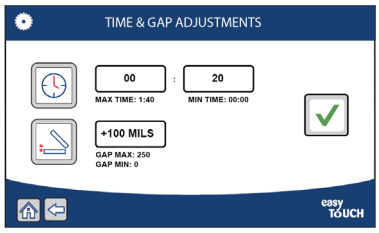
1. 选择 SETTING（设置）。

2. 输入密码并按下 return（返回）。

3. 使用下方向键滚动到 TIME & GAP ADJUSTMENTS（时间和间距调整）。

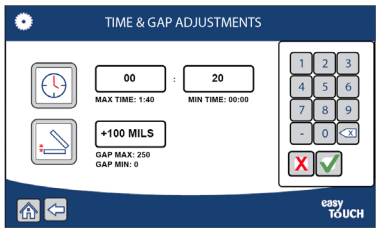


4. TIME & GAP ADJUSTMENTS（时间和间距调整）屏幕：设定为零，以防止用户调整烹饪周期。



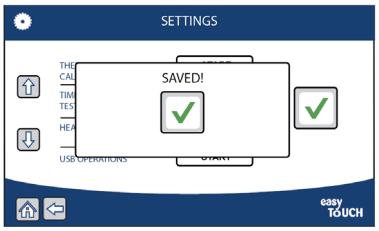
5. 在选择了时间或间距数字按钮时，会出现数字小键盘。

   请输入新的设置并选择[✓]继续。



6. 选择[✓]保存新的设置。

备注:在麦当劳扒炉上不允许进行间距调整。

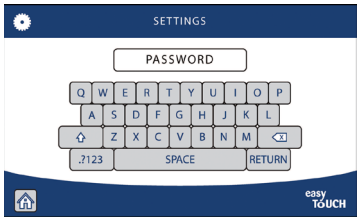


导入图片

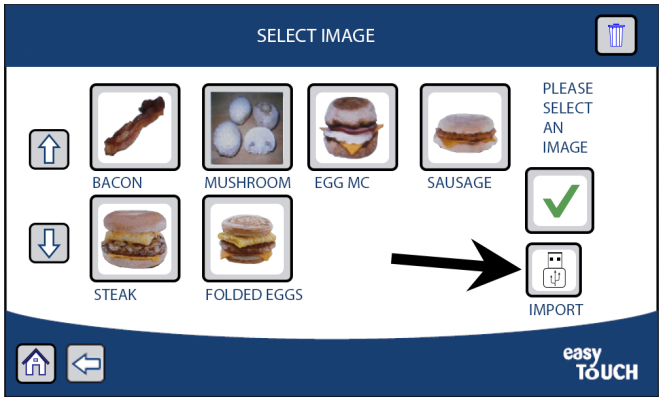
如需导入图片，则其必须具备特定的文件扩展名。请使用 jpg、tiff、bmp 文件来导入图片。

1. 请在主页屏幕中选择 All Recipes（所有菜谱）。

2. 输入 PASSWORD（密码）。



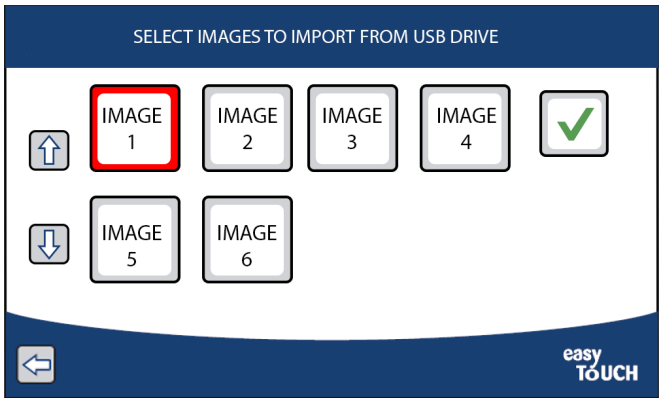
3. 选择 CREATE NEW（新建）。



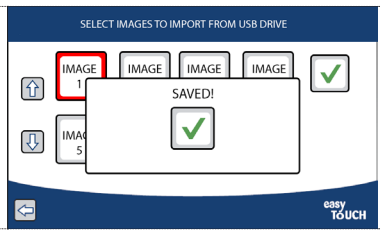
备注：导入功能将从外部 USB 存储器中选取图片。图片会自动根据扒炉控制器调整尺寸。

4. 插入带有图片的 USB

5. 选择 IMPORT（导入）。



6. 选择要导入的图片，每张被选择的图片将会变成红色。您可以同时导入多张图片。
7. 选择对勾。
8. 在导入流程完成后，会出现 Saved（已保存）弹窗。



9. 选择

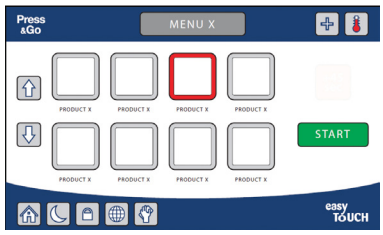
10. 选择 home（主页）。

11. 现在所导入的图片可以供菜谱和菜单使用。请遵守说明：*Create new Recipe/Menu or Edit Recipe/Menu（创建新的菜谱/菜单或编辑菜谱/菜单）*添加所需的新图片。

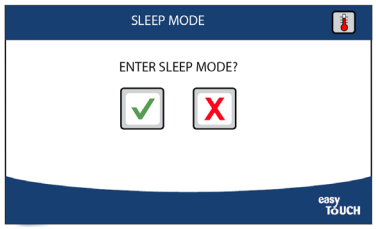
手动激活睡眠模式

可以在 RECIPE SELECTOR（菜谱选择器）屏幕中选择睡眠模式，以便在空闲时节约能源。

1. 在 RECIPE SELECTOR（菜谱选择器）屏幕中，按下。



2. 按下继续或按下取消。



3. 上压板会关闭。要确保没有餐具留在扒炉内。
4. 按下绿色按钮取消。

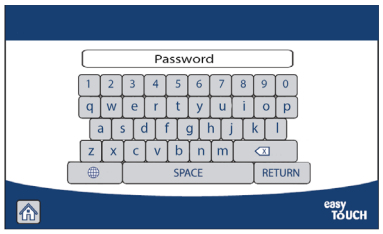
5. 屏幕会显示睡眠模式（小时：分钟）。如需退出睡眠模式，请按下屏幕上的 WAKE（唤醒）或“绿色”按钮。压板会升高，RECIPE SELECTOR（菜谱选择器）屏幕出现，扒炉此时做好烹饪的准备。

音量调节

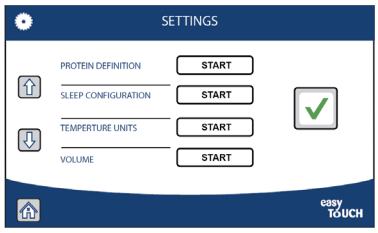
本设置会设定音量的水平。

1. 选择 SETTING（设置）。

2. 输入密码并按下returen（返回）。

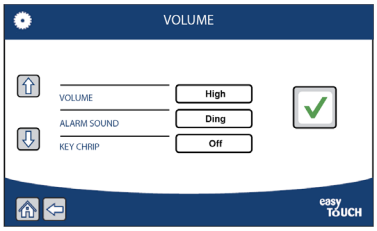


3. 使用下方向键滚动到 Volume（音量）。



4. 选择音量旁边的按钮，选择低、中或高。

   输入新的设置并选择继续。

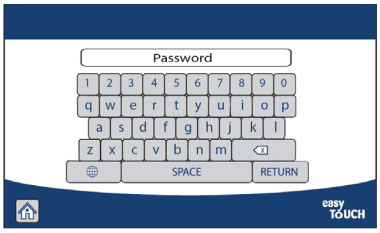


排烟罩高度调整

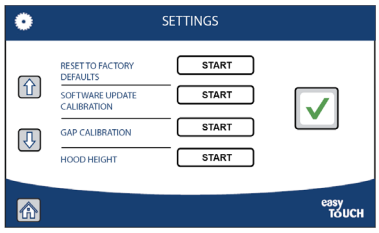
本设置可限制上压板调整高度。要确保在排烟罩和压板臂的最靠上位置之间最少有 1" 的间距。

1. 选择 SETTING（设置）。

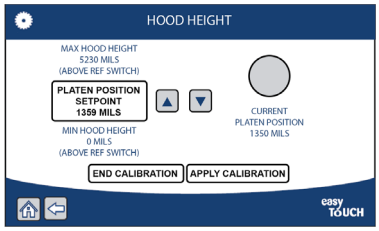
2. 输入密码并按下 return（返回）。



3. 使用下方向键滚动到 HOOD HEIGHT（排烟罩高度）。按下START（开始）按钮。

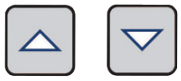


4. 记录下 PLATEN POSITION SETPOINT（压板位置设定点）框体下方的数字作为参考。



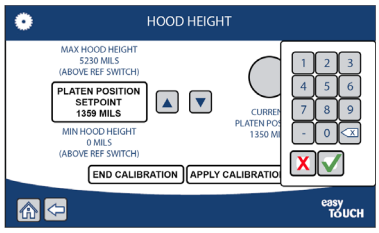
小贴士：

使用上下方向键移动压板高度，上方向键的行程是 6 密尔的倍数，下方向键的行程是 4 密尔的倍数。出厂默认值为 1366 密尔

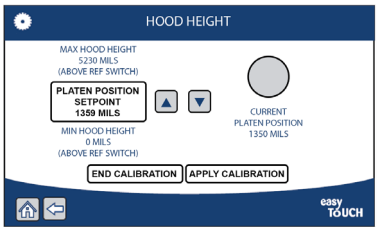


5. 当选中了“PLATEN POSITION SETPOINT（压板位置设定点）”框体时，将会出现数字小键盘。

   输入新的设置并选择☑继续。



6. 选择 APPLY CALIBRATION（应用校准）来设置新的设定点。



7. 选择 END CALIBRATION（结束校准）来保存新的设定点。

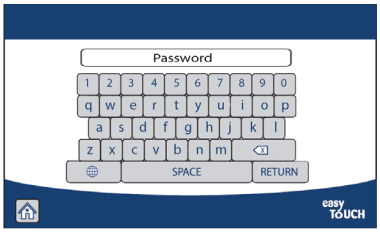
8. 排烟罩高度校准已完成。系统会返回设置。

语言选择

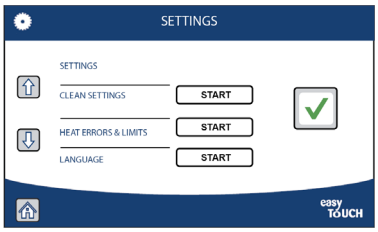
该设置可以选择不同的语言显示。

1. 选择 SETTING（设置）。

2. 输入密码并按下 return（返回）。

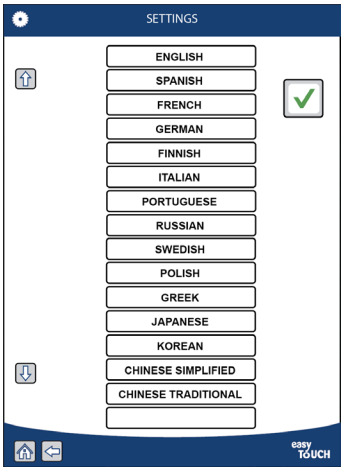


3. 使用下方向键滚动到 LANGUAGE（语言）。按下 START（开始）按钮。

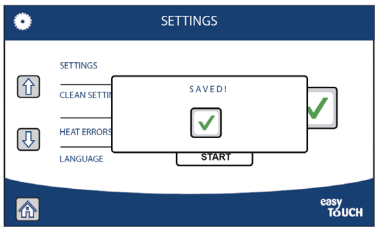


4. 选择语言，然后按下“对勾”。

English, Spanish, French, German, Finnish, Italian, Portuguese, Russian, Swedish, Polish, Greek, Japanese, Korean, Chinese Simplified, Chinese Traditional（英语、西班牙语、法语、德语、芬兰语、意大利语、葡萄牙语、俄语、瑞典语、波兰语、希腊语、日语、韩语、简体中文、繁体中文）



5. 保存窗口会弹出，表明其已保存。



6. 语言选择已完成。系统会返回设置。

小贴士：

使用 World（地球）图标作为语言选择快捷方式

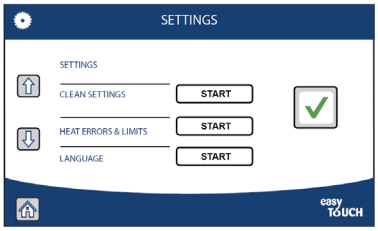
清洁设置

本设置可以选择控制扒炉温度、清洁频率以及清洁过程中的清洁时间。电脑将会自动管理您的清洁计划。

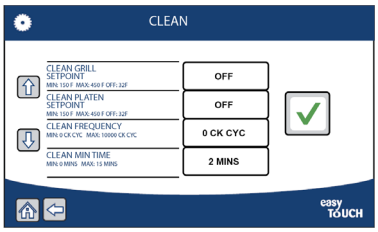
1. 选择 SETTING（设置）。

2. 输入密码并按下 return（返回）。

3. 使用下方向键滚动到 CLEAN SETTINGS（清洁设置）。按下 START（开始）按钮。

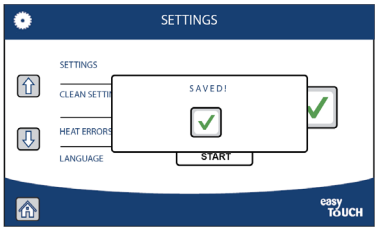


4. 选择一个选项，接着会弹出数字小键盘，请输入新的设置。



- 清洁扒炉 - 本选项能够配置下扒炉，您可以将温度设置为 150F 至 450F，或是通过在数字小键盘上输入 32 来关闭本选项。出厂默认值为 325°F。
- 清洁压板 - 本选项能够配置上扒炉，您可以将温度设置为 150F 至 450F，或是通过在数字小键盘上输入 32 来关闭本选项。出厂默认值为 325°F。
- 清洁频率 - 本选项能够配置您所允许的清洁时间之间的烹饪周期，电脑会自动检测何时需要清洁您的扒炉。例如：10 CK CYC 会自动告诉您在 10 次烹饪周期后，就需要清洁。
- 清洁最短时间 - 本选项能够设置清洁时间，可以从 1 到 15 分钟。
- 清洁宽限期 - 本选项能够将电脑设置为自动统计清洁频率周期完成后的烹饪周期，当清洁宽限期的次数完成后，电脑会强迫扒炉只进行所需的清洁。清洁宽限期的校准为 0 至 1000 次烹饪周期。
- 清洁提示频率 - 本选项能够将电脑设置为自动检测何时需要清洁。校准烹饪周期为 0 至 1000 次
- 清洁设定点误差 - 本选项可以设置温度设定点的误差。温度可以在 5°F 至 50°F 间进行校准。
- 清洁就绪警报 - 本选项可以将警报设定为 OFF / DING / STOBE / SONG（关/叮咚声/频闪/歌曲）。

5. 会有窗口弹出，表明您的选择已保存。

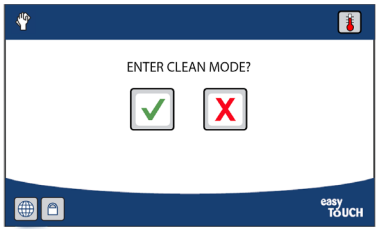


6. 清洁设置已完成。系统会返回设置。

清洁提醒

如果已经设定了清洁计划，则根据烹饪周期的数量，当需要清洁时，在屏幕上会出现一条消息：

如果扒炉需要立即清洁，请选择☑，或选择☒继续烹饪。

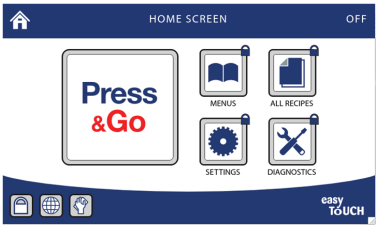


备注：如果扒炉已设置为强制执行清洁计划，且清洁提醒忽略次数过多，则 easyToUCH™ 会最终显示 CLEANING REQUIRED（需要清洁）屏幕，并强制清洁。

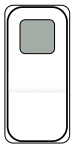
选择☑开始清洁模式，这会重置清洁提醒计数器，并将扒炉升至清洁所需的正确温度（如果有规定）。

关机

1. 返回 HOME（主页）屏幕。按下 Home（主页）图标，退出烹饪模式并关闭加热器。



2. 用主电源开关彻底关闭扒炉和 easyToUCH™ 屏幕。



绿灯表示扒炉的电源为“ON”打开

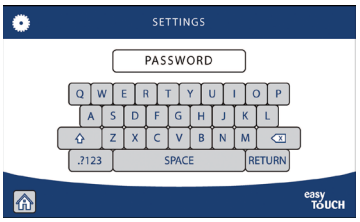
压板校准（门店经理）

压板校准会自动对压板进行相应的调整，以获得最佳的烹饪性能。本功能只允许门店经理执行自动压板校准，因此采用密码保护。每个用户界面（UI）独立工作。（软件版本 4.0.1）

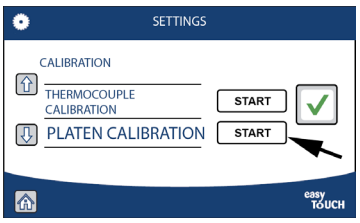
1. 为了实现正确的自动水平校准，应确保压板间距和排烟罩高度校准已完成。

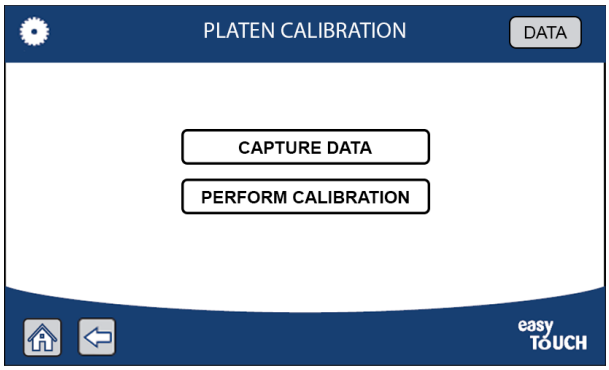
2. 请在主页屏幕中选择“SETTINGS（设置）”。

3. 输入“PASSWORD（密码）”。



4. 选择“PLATEN CALIBRATION（压板校准）”。





5. 选择“PERFORM CALIBRATION（执行校准）”。

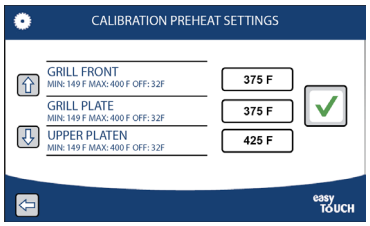
CAPTURE DATA（捕获数据）：仅限从电脑中收集数据。

CAPTURE DATA

PERFORM CALIBRATION（执行校准）：自行执行压板校准。

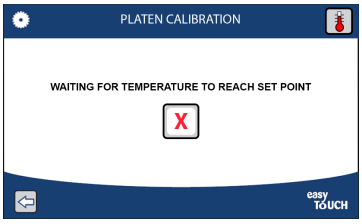
PERFORM CALIBRATION

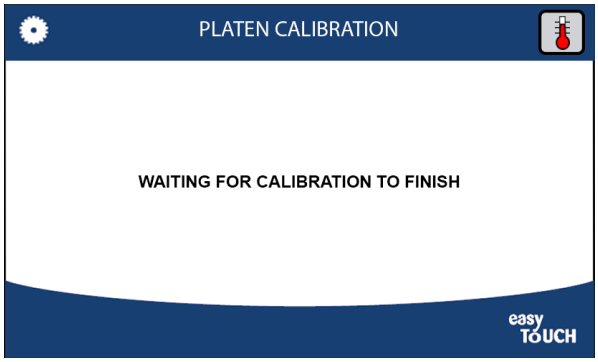
屏幕上将显示校准预热设置，以及扒炉执行校准所需的温度。该温度无法修改。



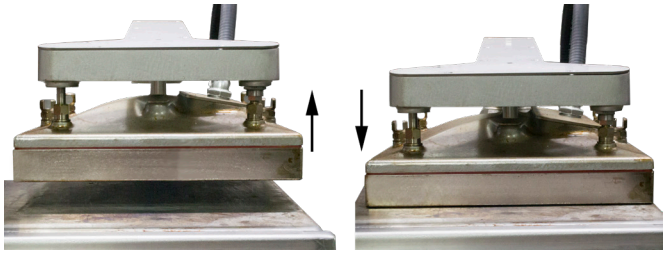
6. 选择屏幕上的“对勾”。

7. 扒炉随后会进入加热流程，如果扒炉是冷的，这一过程会花费几分钟。按下“X”将取消流程，或是按下向后方向键返回前一个步骤。

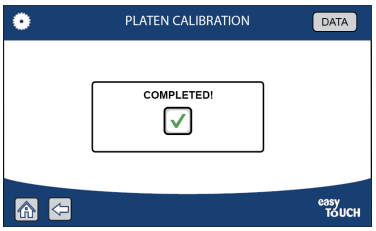


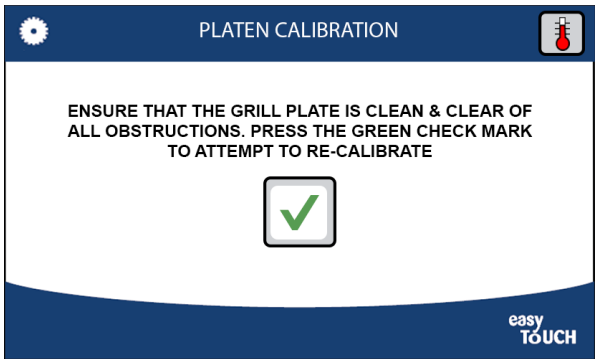


备注：一旦扒炉完成预热，则电脑会控制校准过程。在这一过程中，上压板会上下移动。切勿干扰校准流程。



8. 在流程结束时会有完成符号弹出。按下“对勾”将前往压板校准屏幕，然后按下 home（主页）图标返回主屏幕。



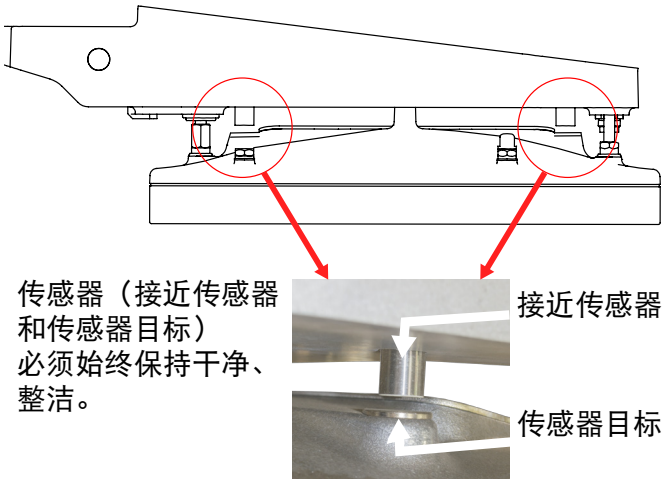


备注：流程失败时会有失败符号弹出。请确保流程不受任何干扰，并按下“对勾”再次尝试重新校准。

9. 在预热阶段结束时，压板会升至下基准开关处，然后降低至扒炉烤盘，检测压板的水平状况。在流程完成后，将会显示为烹饪就绪的状态。

小贴士：数据图标会给出所收集到的统计数据，以便参考或分析。

牢记要点



接近传感器用于检测压板的位置，利用压板罩上的传感器目标，进行“肉眼检查”。

肉饼放置

在上开式扒炉上进行肉类产品的取放应遵守下列流程，详情如下所示：

1. 下方每个灰色的长方形表示上压板下方的一个烹饪区域。
2. 通常每次在扒炉上放两块肉饼，从前到后放置。
3. 如图所示，肉饼的**取出顺序**按照每个肉饼中心**所示的数字**进行显示。

备注：

面向国际市场的肉饼放置流程可能有所不同。请遵循当地麦当劳官方给出的建议。

每行最大肉饼数量：

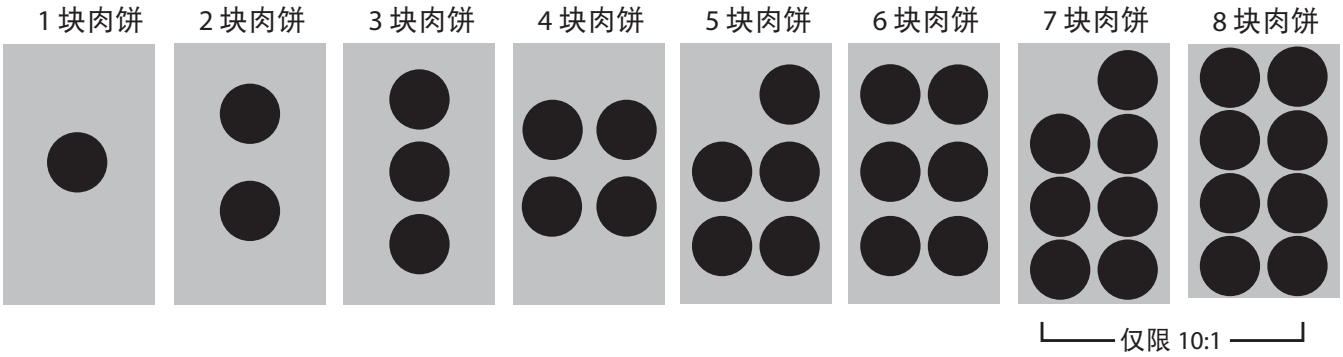
8 个常规（10:1）肉饼，6 个用于最好的汉堡

4 个安格斯（3:1）肉饼（适用地区和国家）

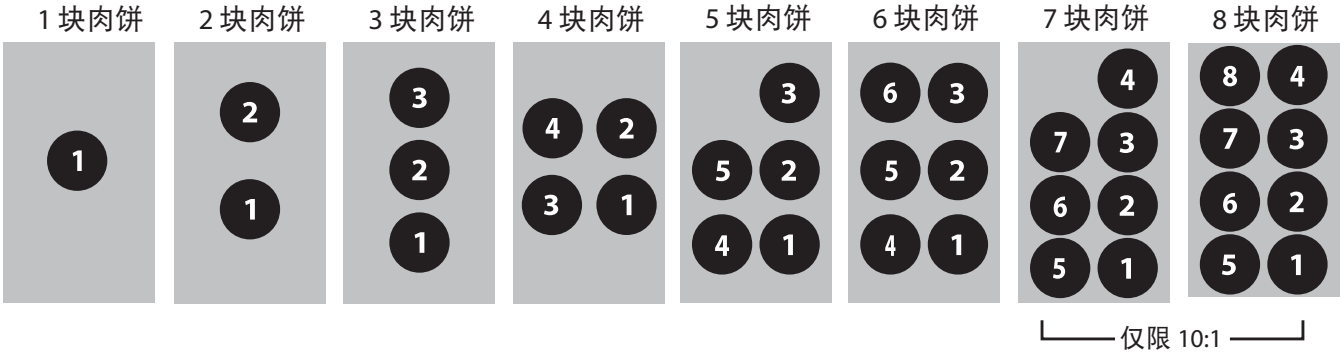
6 个四分之一磅（4:1）肉饼，4 个用于最好的汉堡

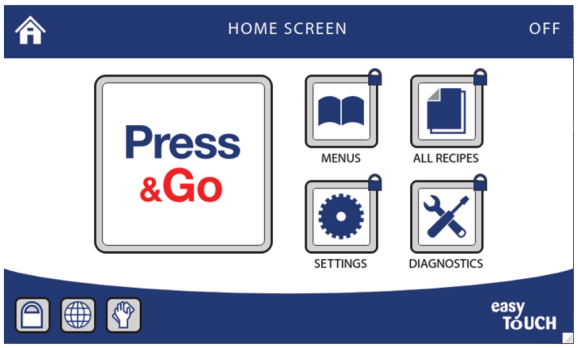
8 个香肠肉饼

备注：每次放两块肉饼，从前到后：



备注：按以下的数字顺序取下肉饼：





- Temperature Status（温度状态）
- Cooking Cycle Change（烹饪周期更改）
- Enter Clean Mode（进入清洁模式）
- Sleep Mode（睡眠模式）
- Set Language（设置语言）
  UI keyboard=special characters/
  symbols/#(UI 键盘=特殊字母/符号/#)

Home page（主页） → **PRESS & GO**
- MENUS（菜单）
- SETTINGS（设置）
- ALL RECIPES（所有菜谱）
- DIAGNOSTICS（诊断）

PressGo → **AUTO MENU（自动菜单）**
- AM MENU（AM 菜单）
- PM MENU（PM 菜单）
- RECOVERY（恢复）

Settings（设置） → **FACTORY（出厂）**
- PASSWORD（密码）
- TIME（时间）
- DATE（日期）
- FACTORY SETTINGS（出厂设置）
- IMPORT EXPORT（FROM USB）
  （导入导出（从USB））
- RESET TO FACTORY DEFAULTS
  （重置为出厂默认值）
- SOFTWARE UPDATE（软件更新）

→ **CALIBRATION（校准）**
- TOUHCHSCREEN CALIBRATION（触摸屏校准）
- HOOD HEIGHT（排烟罩高度）
- THERMOCOUPLE CALIBRATION（热电偶校准）
- PLATEN CALIBRATION（压板校准）
- TIME/GAP ADJ.LIMITS（时间/间距调整限值）
- POWER CALIBRATION（功率校准）

→ **TEST（测试）**
- HEATERS STATE（加热器状态）

→ **Settings（设置）**
- FLAT COOKING（普通烹饪）
- CLEAN SETTINGS（清洁设置）
- HEAT ERRORS & LIMITS（加热错误和限值）
- LANGUAGE（语言）
- PREHEAD PLATEN GAP（预热压板间距）
- PROMPTS DEFINITIONS（提示定义）
- SLEEP CONFIGURATION（睡眠配置）
- SYSTEM UNITS（系统单位）
- VOLUME（音量）
- USER INTERFACE（用户界面）
- DIAGNOSTIC LOG（诊断日志）
- SOFT RESET（软重置）

Menus（菜单） → **AUTO AM（自动 AM）**
- AM MENU（AM 菜单）
- PM MENU（PM 菜单）
- RECOVERY（恢复）

All Recipe（所有菜谱） → **AUTO AM（自动 AM）**
- AUTO PM（自动 PM）
- GR CHICKEN（烤鸡）
- BACON（培根）
- MUSHROOM（蘑菇）
- ROUND EGG（圆蛋）
- SAUSAGE（香肠）
- BREAKFAST STEAK（早餐牛排）
- 10:1
- 4:1 FRESH（4:1 新鲜）
- 4:1
- FOLDED EGGS（对折蛋）
- ONIONS（洋葱）
- RECOVERY（恢复）

备注：（根据餐厅菜单不同，菜谱会有所区别）

Diagnostic（诊断）

- REVISION（版本）
  - MANUFACTURE DATE（生产日期）
  - INSTALL DATE（安装日期）
  - SERIAL NUMBER（序列号）
  - UI HARDWARE REV（UI 硬件版本）
  - GUI KERNEL VERSION（GUI 内核版本）
  - UI SOFTWARE VERSION（UI 软件版本）
  - CONTROLLER HARDWARE VER（控制器硬件版本）
  - CONTROLLER SOFTWARE VER（控制器软件版本）
  - CLA KERNEL VERSION（CLA 内核版本）
  - SSRB HARDWARE VERSION（SSRB 硬件版本）
- DIAGNOSTIC LOG（诊断日志）
  - TRACK ALL LOG INFOR（跟踪所有日志信息）
- STATUS（状态）
  - TIMESTAMP（时间戳）
  - GRILL TYPE（扒炉类型）
  - GRILL DESCRIPTION（扒炉描述）
  - POWER AC LINE（电源 AC 线路）
  - INPUT POWER AC PHASE A（输入电源 AC A 相）：
  - INPUT POWER AC PHASE B（输入电源 AC B 相）：
  - INPUT POWER AC PHASE C（输入电源 AC C 相）：
  - SIB SUPPLY INPUT VOLTAGE（SIB 电源输入电压）
  - SIB 12 VOLT RAIL（SIB 12 伏导轨）
  - SIB 5 VOLT RAIL（SIB 5 伏导轨）
  - SIB 3.3 VOLT RAIL（SIB 3.3. 伏导轨）
  - POWER SYNC ROLE（功率同步作用）
  - POWER GROUP OF CYCLE COUNT（周期计数器电源组）
  - MOTOR HOMING STATUS（电机回位状态）
  - MOTOR DRIVE MODE（电机驱动模式）
  - MOTOR DRIVE TEMPERATURE（电机驱动温度）
  - MOTOR DRIVE CURRENT（电机驱动电流）
  - MOTOR RAW PID OUTPUT（电机原始 PID 输出）
  - MOTOR EFFECTIVE PWM OUTPUT（电机有效 PWM 输出）
  - MOTOR FAULT COUNTER（电机故障计数器）
  - MOTOR FAULT LOCKOUT COUNT（电机故障锁死计数器）
  - PLATEN ENCODER SETPOINT（压板编码器设定点）
  - PLATEN ENCODER FEEDBACK（压板编码器反馈）
  - PLATEN MEASURED UPPER SEF SWITCH（压板测量上基准开关）
  - PLATEN MEASURED LOWER SEF SWITCH（压板测量下基准开关）
  - SIB VERSION MAJOR.MINOS（SIB 版本（主要版本和次要版本）
  - SIB POWER ON SELF TEST（SIB 电源接通自检）
  - SIB BOARD READING（SIB 板 ID 读数）
  - SSRB BOARD ID READING（SSRB 板 ID 读数）
  - HEATER DUTY CYCLE 1（加热器工作周期 1）：
  - HEATER DUTY CYCLE 2（加热器工作周期 2）：
  - HEATER DUTY CYCLE 3（加热器工作周期 3）：
  - HEATER DUTY CYCLE 4（加热器工作周期 4）：
- STATISTICS（统计）
  - STATISTIS VERSION（统计版本）
  - TOTAL COOK CYCLES（总烹饪周期）
  - COOK CYCLES SINCE CLEANING（清洁后烹饪周期）
  - LAST CLEANED（最近一次清洁）
  - TOTAL SERVICES（总保养次数）
  - TOTAL PLATEN CYCLES（总压板周期）
  - PARTIAL COOK CYCLES（部分烹饪周期）
  - HOURS USED（所用小时数）
  - LAST SERVICE（最近一次保养）
  - HEATER DUTY CYCLE 5（加热器工作周期 5）：
  - HEATER DUTY CYCLE 6（加热器工作周期 6）：
  - HEATER DUTY CYCLE 7（加热器工作周期 7）：
  - HEATER DUTY CYCLE 8（加热器工作周期 8）：
  - HEATER DESIGN VOLTAGE（加热器设计电压）：
  - HEATER PROCESS TEMPERATURE 1（加热器过程温度 1）：
  - HEATER PROCESS TEMPERATURE 2（加热器过程温度 2）：
  - HEATER PROCESS TEMPERATURE 3（加热器过程温度 3）：
  - HEATER PROCESS TEMPERATURE 4（加热器过程温度 4）：
  - HEATER PROCESS TEMPERATURE 5（加热器过程温度 5）：
  - HEATER PROCESS TEMPERATURE 6（加热器过程温度 6）：
  - HEATER PROCESS TEMPERATURE 7（加热器过程温度 7）：
  - HEATER PROCESS TEMPERATURE 8（加热器过程温度 8）：
  - FAN SPEED 1（风扇速度 1）：
  - FAN SPEED 2（风扇速度 2）：
  - THERMOCOUPLE READING 1 BOTTOM REAR（热电偶读数 1（后下）：
  - THERMOCOUPLE READING 2 TOP REAR（热电偶读数 2（后上）：
  - THERMOCOUPLE READING 3 BOTTOM MIDDLE（热电偶读数3（中下）：
  - THERMOCOUPLE READING 4 TOP FRONT（热电偶读数 4（前上）：
  - THERMOCOUPLE READING 5 BOTTOM FRONT（热电偶读数 5（前下）：
  - THERMOCOUPLE READING 6（热电偶读数 6）
  - THERMOCOUPLE READING 7（热电偶读数 7）
  - THERMOCOUPLE READING 8是 FOOD PROBE（热电偶读数 8（食品探针）：
  - THERMOCOUPLE OFFSET 1 BOTTOM REAR（热电偶补偿 1（后下）：
  - THERMOCOUPLE OFFSET 2 TOP REAR（热电偶补偿 2（后上）：
  - THERMOCOUPLE OFFSET 3 BOTTOM MIDDLE（热电偶补偿 3（中下）：
  - THERMOCOUPLE OFFSET 4 TOP FRONT（热电偶补偿 4（前上）：
  - THERMOCOUPLE OFFSET 5 BOTTOM FRONT（热电偶补偿（前下）：
  - THERMOCOUPLE OFFSET 6（热电偶补偿 6）
  - THERMOCOUPLE OFFSET 7（热电偶补偿 7）
  - COLD JUNTION TEMPERATURE（冷端温度）
- PLATEN CALIBRATION STATISTICS（压板校准统计）
  - ALA
  - CB
  - CDBF
  - CF
  - DEGRADED PLATEN（退化压板）
  - FRONT SENSOR（前传感器）
  - PLA
  - PLCV
  - PLEXP
  - PLLTL
  - PLMAX
  - PLMIN
  - PLURL
  - PRB
  - PRF
  - PRPV
  - PRZB
  - PRZDBF
  - PRZF
  - PRZHRSV
  - REAR SENSOR（后传感器）
  - ZB
  - ZDBF
  - ZF
  - ZHRSV
- SOUND TEST（声音测试）
- ADVANCED（高级）
- LANGUAGE CHARACTER MAP（语言字母图）

第 4 章
维护

清洁 easyToUCH™ 控制器

- 选择面板上锁形图标 [🔒]，临时锁死触摸屏十五（15）秒。
- 将食品安全清洁剂涂在软布或海绵上，禁止直接涂在控制器上。擦拭控制器并用干净的软布擦干。
- 切勿使用磨蚀性清洁剂、金属棉垫或砂布来清洁控制器，其硬毛会刮伤控制器的表面。

清洁不锈钢面板

- 在清洁扒炉侧面板或前面板时要关闭电源开关。
- 在清洁后面板之前，关闭电源开关并断开所有电源插头。严禁湿手或光脚接触任何电气设备。
- 当设备冷却后，应当用中性清洁剂及/或不锈钢专用的食品安全型液体清洁剂、软布和热水清洁外部不锈钢面板。
- 如果有必要使用非金属百洁布，请务必按照金属的纹理方向进行擦拭，以防止刮伤。
- **警告**：切勿在清洁时取下任何面板。
- 每次清洗一小片区域，并用干净的海绵沾湿消毒液，冲洗所清洗的区域。用干净的软布擦干。
- 切勿向任何开口处喷洒化学品，比如前方或后方通风面板上的通风窗。否则会严重损坏元件，造成非保修范围内的保养需求。
- 保持水及/或清洁液远离前方的主电源开关和电源线。切勿在这些部件上喷洒任何溶液。
- 本设备可以用两个挂钩锁住前脚轮，将扒炉固定在烧烤区内。在完成清洁前，请重新连接所有的安全夹和限制绳（燃气型号）。

操作中清洁

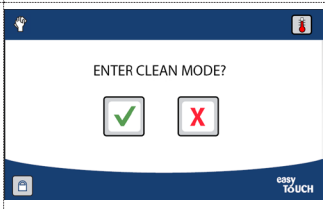
1. 在每次取下产品后，请使用扒炉刮板，按从前到后的方向刮除下烤盘上的油脂。切勿用扒炉刮板从左到右地刮擦下烤盘。
2. 使用扒炉刮水刷从上到下清洁上压板的食材松压板。切勿用力按食材松压板，以避免刮伤或撕裂。
3. 将油脂推入扒炉的后方，或牵引至前方油槽。然后，用刮水刷将油脂刮入两侧的油桶内。在这一步骤中切勿使用刮板。
4. 在操作过程中，请使用干净的湿布根据需要清洁后防溅板和牛鼻板区域。

备注：为了延长食材松压板的寿命，请在操作时用叠好的干净湿布进行擦洗，每小时至少擦拭四次。

日常清洁

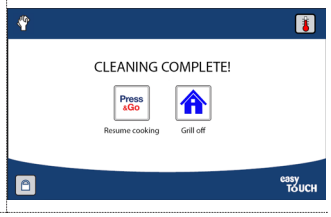
1. 在控制器显示屏的底部左下方，按下握有抹布的手形图标。

2. 按下对勾图标，进入 CLEAN MODE（清洁模式）。



3. 当扒炉达到正确的清洁温度时，显示屏将出现 READY TO CLEAN（清洁就绪）字样并且响起声音警报。

4. 按下 home（主页）图标，烹饪区域的加热器会关闭（OFF）。



小贴士

每次清洁一台扒炉，以便在清洁一台扒炉时，仍有一台扒炉能够进行烹饪。在开始清洁第二台扒炉之前，让第一台扒炉回到正确的烹饪温度。

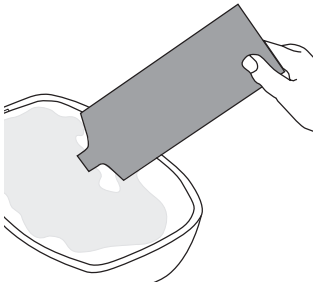
小贴士

按下绿色按钮会降低或升高扒炉的上压板。

移动的部件

注意：保持扒炉/压板区域干净。

5. 请将麦当劳认证的扒炉清洁剂倒入桶中或不锈钢盘中。



6. 戴上耐热手套和安全眼镜。

7. 倒空油槽。小心从滑轨中取出并倒空三个油槽。将它们放回原位。

小贴士

如果需要在天黑后倒空油槽，请按您餐厅的规定行事。

8. 在取下松压板前，请用浸泡过消毒液的干净扒炉抹布擦拭上下烹饪表面。所有烹饪区重复本流程。

热表面

化学品

9. 清洁松压板的表面。在消毒液浸泡过的干净扒炉抹布上，涂上扒炉清洁剂，擦拭松压板的外露表面。所有松压板重复这一清洁流程。

热表面

上压板的表面和边缘极烫。

化学品

冲洗松压板。

10. 用另一块浸泡过消毒液的扒炉抹布清洗上下松压板（如果使用）。请擦拭直至残余的清洁剂已经被彻底清除。现在松压板的这一面已经干净了。

化学品

热表面

清洁锁定夹和钢杆。

11. 拆除松压板锁定夹和钢杆，并把它们放入 3 槽水槽中清洗、冲洗并消毒。只能在水槽中清洁锁定夹和杆，切勿在水槽中清洁松压板。

化学品

麦当劳认证的水槽洗涤液和消毒液

放平松压板以清洁另一侧。

12. 每次一个，将松压板（清洁侧朝下）平放在松压板储存抽屉或是干净的平坦表面上。和之前一样，在消毒液浸泡过的干净扒炉抹布上，涂上扒炉清洁剂，并擦拭松压板较脏的一面，直到干净为止。再用一块消毒剂浸泡过的扒炉抹布进行冲洗。

警告！
切勿折叠或压皱松压板

清刮扒炉。

13. 请用扒炉刮板清刮扒炉的下表面。用扒炉刮水刷，将任何残留物刮入油槽中。

切勿揉擦。

热表面

向压板上喷洒清洁剂。

14. 根据瓶子及/或包装袋上的产品说明，向扒炉上表面上喷洒扒炉清洁剂。每个上压板重复这一步骤，直至全部清洁完毕。从扒炉烤盘的背面开始，用扒炉清洁垫和握把，将扒炉清洁剂涂满整个表面。

设备警报

在喷洒扒炉清洁剂时，切勿揉擦压板。

热表面

化学品

放下压板。

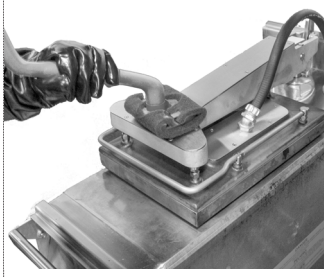
15. 按下绿色按钮放下扒炉的上压板。

移动的部件

手和工具应远离扒炉。

轻轻的揉擦压板。

16. 使用清洁垫轻轻的揉擦压板的表面以及背面、正面和边缘。对于顽固的污渍，请多喷洒一些扒炉清洁剂，并轻轻擦拭。根据需要使用高温工具刷或双面扒炉刷，清除上压板上的厚层积垢。



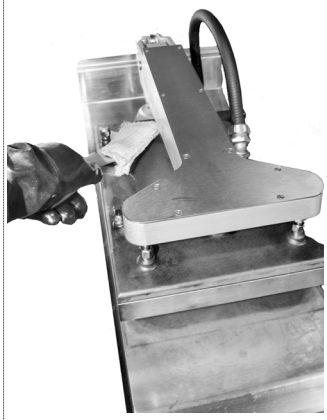
小贴士

扒炉清洁剂会溶解污渍，以便清除。无需大力的擦拭。

化学品

设备警报

此时请勿冲洗压板。



抬起压板。

17. 按下绿色按钮，升起扒炉的上压板。

移动的部件

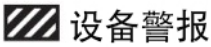
手和工具应远离扒炉。

热表面

化学品

在扒炉表面喷洒清洁剂

18. 根据瓶子及/或包装袋上的产品说明在扒炉下表面上喷洒扒炉清洁剂。每个下压板重复这一步骤，直至全部清洁完毕。从扒炉烤盘的背面开始，用扒炉清洁垫和握把，将扒炉清洁剂涂满整个表面。

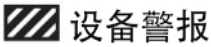


设备警报

在喷洒扒炉清洁剂时，切勿揉擦压板。

轻轻揉擦扒炉表面。

19. 使用清洁垫轻轻的揉擦扒炉的表面。对于顽固的污渍，请多喷洒一些扒炉清洁剂，并轻轻擦拭。



设备警报

此时请勿冲洗扒炉。

热表面

冲洗并擦拭压板。

备注:请使用绿色按钮按需要升降压板。

20. 用浸泡过消毒剂的干净扒炉抹布冲洗上压板的正面和表面。请彻底冲洗压板边缘，并沿着压板背面边缘擦拭，并且风干。在使用后，请立即将扒炉抹布扔进脏毛巾桶内。

热表面

冲洗扒炉表面。

21. 使用消毒剂浸泡后的扒炉抹布，彻底清洗扒炉下表面。将扒炉抹布扔到脏毛巾桶内。

热表面

取下并倒空油槽。

22. 小心从滑轨中取下并倒空油槽。对于单框架扒炉，请取出油槽，以便清理下压板中间的位置（步骤 17-18）。对于其他扒炉来说，请前往第 19 步，将油槽倒空后放回原位。

揉擦单框架扒炉的油槽通道。

23. 请用带有黑色软垫的握把，并揉擦下压板两侧的中间。

⚠警告

在清洁侧面/背面面板前，关闭扒炉并拔出插头。切勿在清洁过程中取下任何面板。

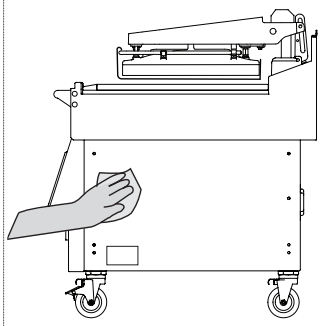
冲洗单框架扒炉的油槽通道。

24. 请用带有消毒液浸泡过的白色软垫的握把。擦拭下压板两侧的中间，冲洗掉污渍。翻过白色软垫，重复这一流程。将软垫扔到脏毛巾桶中。将倒空后，将油槽放回原位。

再次冲洗扒炉表面。

25. 用消毒液浸泡过的干净扒炉抹布擦拭所有表面。完成后，将抹布扔到脏布桶中。

26. 用消毒液浸泡过的干净扒炉抹布擦拭扒炉侧表面。请记住，清洁时一定要按纹理方向进行。在任何情况下都不得拆除面板，如果油脂在扒炉内部移动，请致电服务技师寻求帮助。



重新装回松压板。

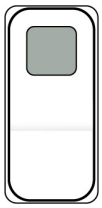
27. 重新装回另一个侧的松压板。

警告！

切勿折叠或压皱松压板

将扒炉调回烹饪模式。

28. 主电源开关位于控制器下方。绿灯亮起表明扒炉电源已 ON（打开）



绿灯表示扒炉的电源为“打开（ON）”

清洁扒炉周围/下方。

29. 清扫并拖净该区域，包括扒炉下方。每周拉出扒炉清洁一次。

重要事项：请在移动扒炉，清洁其后方时，将电源**“OFF（关闭）”**。

30. 如果需要在天黑后倒空油槽，请按您餐厅的规定行事。

清洁所有扒炉用具和工具。

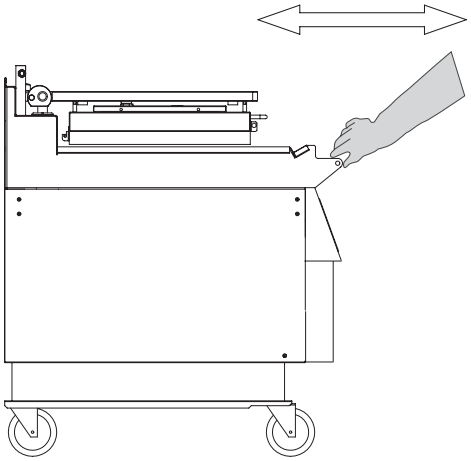
31. 在 3 槽水槽中，清洗、冲洗并消毒扒炉用具和工具。请在使用前自然风干。

移动扒炉

⚠注意

在移动扒炉时，要确保压板已放下，处于关闭位置。不执行此流程可能会造成压板损坏或失准，且存在发生错误信息的可能。

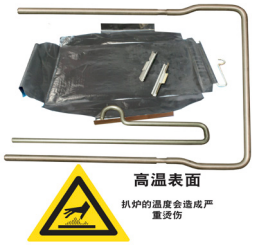
1. 将主开关调至 ON（打开）。
2. 按下绿色按钮降低压板。
3. 将主开关调至 OFF（关闭）。
4. 拔下燃气接头（如有）。
5. 断开限制绳（燃气型号）。
6. 松开前脚轮制动。
7. 只能利用毛巾架移动本设备。



热电偶温度校准

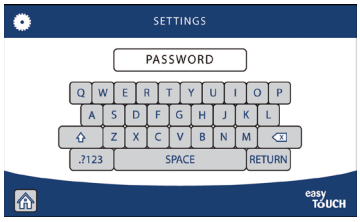
1. 上压板和下烤盘应当处于运行温度才能进行此项校准流程。

2. 拆除松压板。取下固定夹、U 形杆，并放在一旁，然后从上压板上拆除松压板。请佩戴耐热手套，务必格外小心，扒炉很烫。

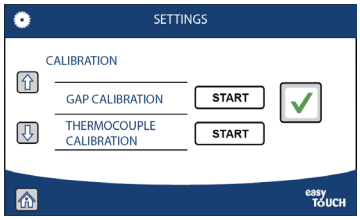


3. 选择 SETTINGS（设置）

4. 输入“PASSWORD（密码）”。（服务或餐厅经理密码）。



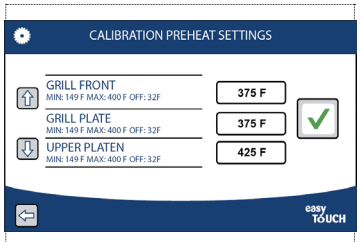
5. 上下滚动选择“THERMOCOUPLE CALIBRATION（热电偶校准）”。按下START（启动）。

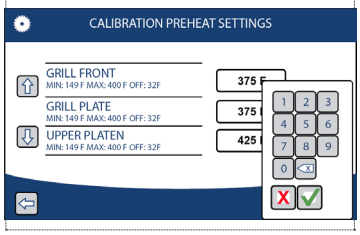


技师专用选项

只有技师可以进行校准预热设置，这一选项可更改预热的温度值（Garland 建议使用默认值）。

6. 按下对勾继续。
7. 或是按下温度图标，更改温度值，然后数字小键盘将会出现。请点击对勾保存。

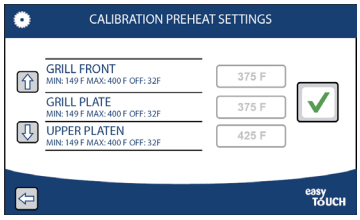




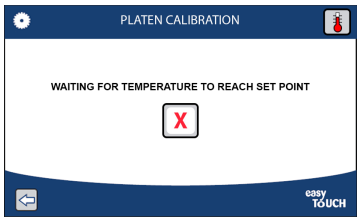
经理专用选项

门店经理无法进行校准预热设置。

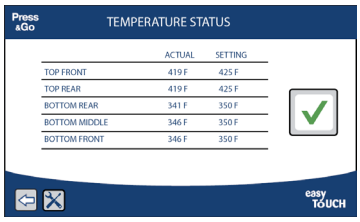
8. 请按下对勾继续。



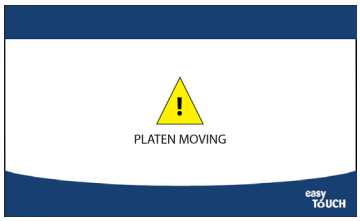
9. 扒炉会自动进入 PREHEAT（预热）。请按下“X”图标（中间）取消。

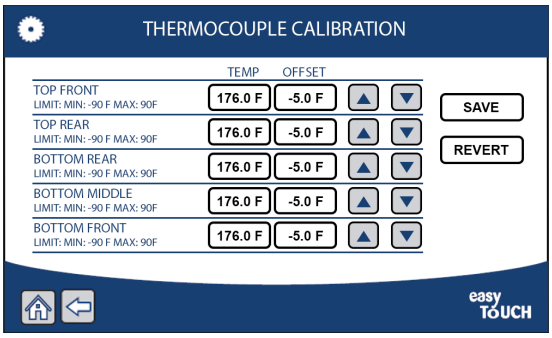


小贴士：按下温度计图标（右上角）会弹出温度状态，并显示出扒炉的实际温度。



10. 在 PREHEAT（预热）完成后，压板会自动升起。





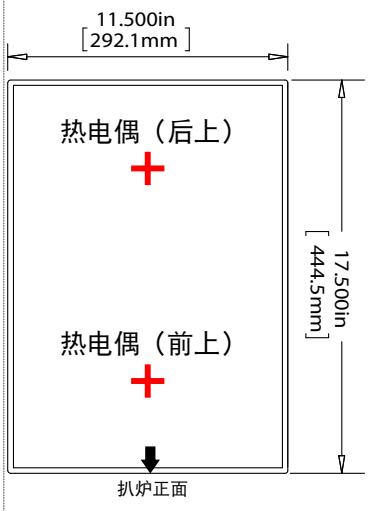
11. 在用户界面的 TEMP（温度）一栏中，将会显示出扒炉的实际温度。另一栏是根据测温计读数进行校准的 OFFSET（补偿值）在补偿旁边的方向键可以进行所需的补偿调整。

压板热电偶位置

上压板有两个热电偶位置，即前方中间和后方中间。

在用户界面（屏幕）中，压板热电偶的名字为：前上（TOP FRONT）和后上（TOP REAR）。

旁边图表中的标记仅作参考，如需热电偶的准确位置，请参考本流程结尾处的示意图。

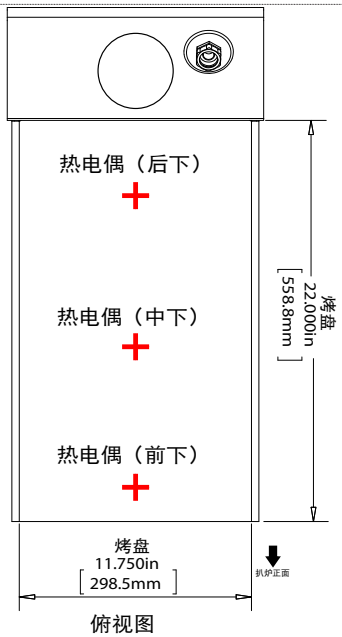


上压板上各型号热电偶位置图

扒炉热电偶位置。

扒炉底部有三个热电偶，一个在前部，一个在中部，一个在后部。

在用户界面中，它们的名称如下：前下（BOTTOM FRONT）中下（BOTTOM MIDDLE）以及后下（BOTTOM REAR）



俯视图

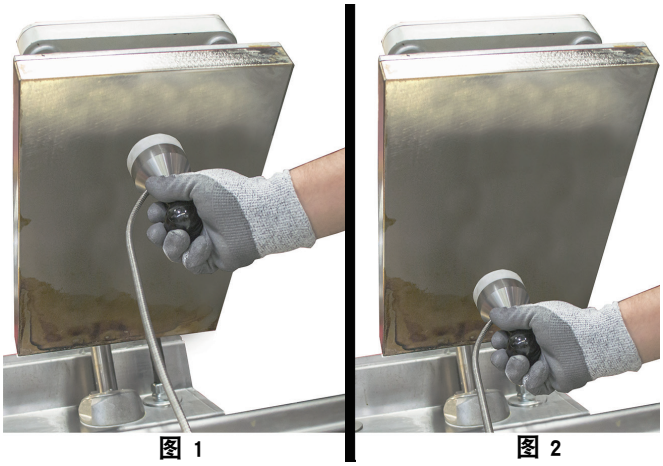


图 1 图 2

图 3

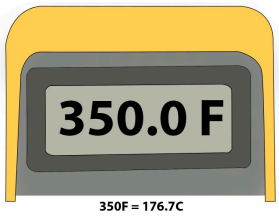
将测温计放在上压板上。

使用正确校准过的测温计，确保将测温计放在扒炉的三个热电偶加热区域中，如图 3 所示。让温度稳定 10 秒

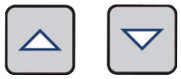
12. 将测温计放在扒炉底部。使用正确校准过的测温计，确保将测温计放在扒炉的三个热电偶加热区域中，如图 3 所示。让温度稳定 10 秒。

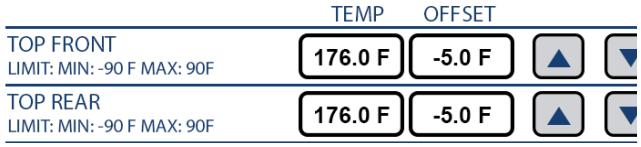
13. 记录下万用测温表上的读数。

备注：所展示的读数只是示例，温度可能会有所区别，可能是华氏温度或摄氏温度。

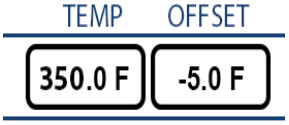


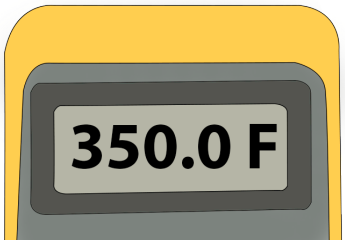
14. 使用上下方向键在屏幕上调整补偿值。电脑会通过计算来调节屏幕上显示的温度。





请格外留意屏幕，因为在按下上下方向键时，补偿数字会变化，然后请等待几秒钟，让电脑进行计算，以便更改屏幕上的温度栏。

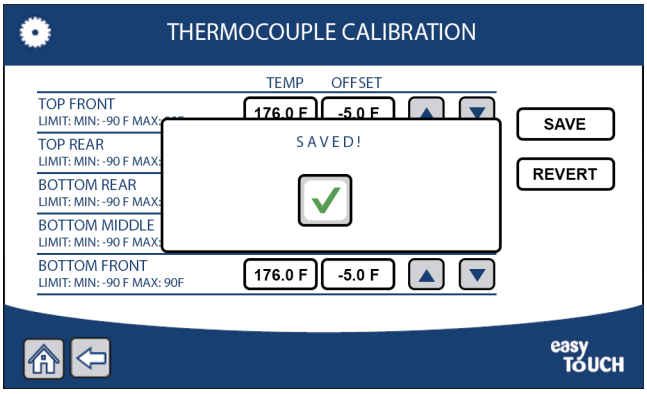




15. 请相应调整扒炉温度控制中的温度，以便其与万用测温表上的读数一致。每次按下时，上方向键会将显示的温度补偿值增大一度，下方向键会减小一度。

16. 随着所有热电偶校准完毕，请按下保存按钮，电脑会返回设置，保存所有做出的校准更改。

17. REVERT（还原）选项会返回 SETTING（设置）而不保存所做的任何调整。

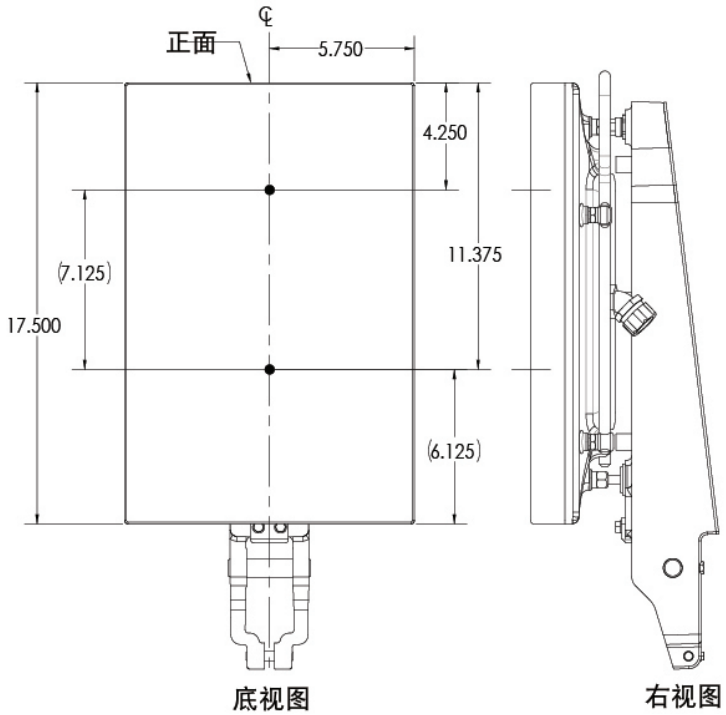


18. 热电偶校准已完成。

<u>备注：</u>

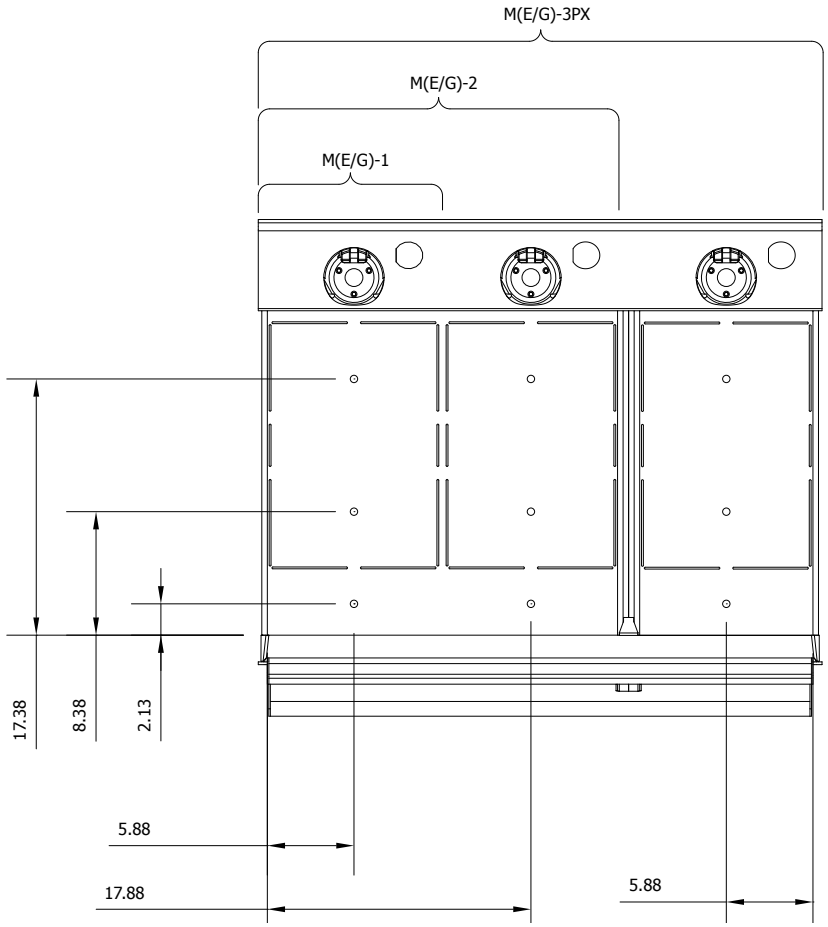
在测温计和控制器之间的温度增量必须为 +/- 5F（+/- 3C）。如果测温计和控制器之间的温度增量超出此范围，则请进行热电偶校准，以修正该区域。

上压板扒炉热电偶位置



- 每个烧烤区的压板上共有 2 个热电偶。
- 根据本图所示，将热电偶放在近似距离处

下扒炉热电偶位置



- 每个烧烤区共有 3 个热电偶。
- 根据本图所示，将热电偶放在近似距离处

第 5 章
故障排除

烹饪问题

问题	原因	纠正
半熟餐品	选择了错误的菜谱	选择正确的菜谱并重试。
	烹饪时间过短	使用“烹饪周期更改”屏幕增大烹饪周期。
	原材料过冷	请检查未烹饪餐品温度是否正确（非冷冻）。
	原材料过薄	使用“烹饪周期更改”屏幕减小烹饪间隔。
	烹饪周期已由操作人员提前停止/中止	扔掉餐品。
	烹饪周期已自行提前停止/中止	扔掉餐品。
	在循环开始前扒炉温度不够	请使用“温度状态”屏幕来检查区域温度与设定点。
	扒炉温度不正确	查看温度问题
	可能的元件问题	请参考：加热器问题。
半熟餐品只能放在扒炉前面	厨房的通风会影响温度	请查看是否有冷空气或大量空气进入扒炉。
	食材松压板错位	请按第 2 章的安装流程检查食材松压板。
	间距设置不一致（前后或两侧）	请联系有资质的服务代理商。
过熟餐品	选择了错误的菜谱	选择正确的菜谱并重试。
	烹饪时间过长	使用“烹饪周期更改”屏幕减小烹饪周期。
	原材料过热	请检查未烹饪餐品的温度是否正确（未解冻的冻肉）。
	原材料过厚	使用“烹饪周期更改”屏幕增大烹饪间隔。
	原材料质量过差	请用新的餐品重试菜谱。
	间距设置不一致（前后或两侧）	请联系有资质的服务代理商。
	在周期开始前，扒炉温度过高	请使用“温度状态”屏幕来检查区域温度与设定点。
	扒炉温度不正确	查看温度问题

温度问题

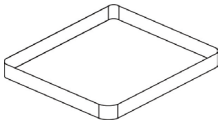
问题	原因	纠正
扒炉或压板过热	菜谱设定点过高	请使用"温度状态"屏幕来检查区域温度与设定点。
	温度校准不正确	将补偿重置为默认值，并验证温度（默认 = 0° 补偿）。
	热电偶接线错误	选择"温度状态"屏幕。在每个热电偶的位置上放一块湿布，然后观察该区域的温度下降情况。
扒炉或压板过冷	菜谱设定点过低	请使用"温度状态"屏幕来检查区域温度与设定点。
	厨房的通风会影响温度	请查看是否有冷空气或大量空气进入扒炉。
	温度校准不正确	将补偿重置为默认值，并验证温度（默认 = 0° 补偿）。
无法达到或保持温度	接触器断开	反复打开关闭主电源，倾听连接或断开的声音。
	温度校准不正确	将补偿重置为默认值，并验证温度（默认 = 0° 补偿）。

用户界面问题

问题	原因	纠正
无声音	音量设置过低	将音量设置为高。（已知问题：即使设为"高"，音量水平也过低）
屏幕锁死、冻结、触摸无反应	软件问题	利用主电源开关将装置关闭，10 秒后再打开。如果仍不工作，请在 USB 端口上连接一个鼠标，检查光标的移动。
触摸屏重启中	主电源断电	用电压表确定主电源已连接且已通电。
无法读取 USB	优盘故障	用确定质量良好的优盘重试。
	优盘已满（在尝试收集日志文件时）	删除优盘上的所有文件并重试。
	USB 线已断开	请检查 USB 接头是否已妥善插好。
无法载入 USB 文件	优盘故障	用确定质量良好的优盘重试。
	优盘上的文件不正确或已损坏	删除优盘上的所有文件并重新载入更新的文件。

第 6 章
工具和清洁耗材

清洁耗材



松压板保存托盘

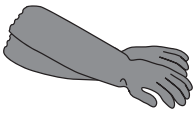
Kay 双侧扒炉刷

麦当劳认证扒炉清洁剂

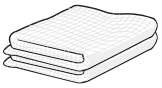
备餐盘、
1/3-尺寸，6 英寸深

装有麦当劳认证
水槽清洁剂的桶

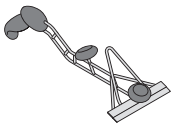
主菜基础



耐热手套



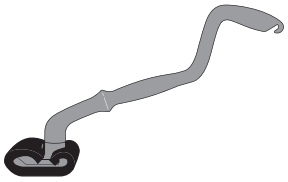
清洁，
消毒液浸泡的扒炉抹布



扒炉刮板

扒炉百洁布

扒炉清洁垫



扒炉清洁垫和握把

脏布桶

高温工具清洁套件
（用于单框架扒炉的拖把套）

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

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

WELBILT®
Bringing innovation to the table

Welbilt 提供了全集成式厨房系统，我们的产品可享有 KitchenCare 售后部件和服务。Welbilt 的产品线包括屡获殊荣的品牌 **Cleveland ™、Convotherm®、Crem®、Delfield®、fitkitchen®、Frymaster®、Garland®、Kolpak®、Lincoln®、Manitowoc®、Merco®、Merrychef® 和 Multiplex®**。

激发出您的热情 **• welbilt.com**

©2020 Welbilt Inc. 除非另有明确说明，保留所有权利。

部件编号：GAR_IOM_4600921_Rev 9