



PODRĘCZNIK INSTALACJI I OBSŁUGI

GAZOWE I ELEKTRYCZNE GRILLE
KONTAKTOWE FIRMY
GARLAND
Z FUNKCJĄ ROZPOZNAWANIA PRODUKTU

MODELE:

MWE3W

MWE3S

MWG3W



OSTRZEŻENIE:

NIEPRAWIDŁOWE INSTALACJA, REGULACJA, MODYFIKACJA, SERWIS LUB KONSERWACJA MOGĄ SPOWODOWAĆ USZKODZENIE SPRZĘTU, URAZ CIAŁA LUB ŚMIERĆ. PRZED INSTALACJĄ LUB SERWISOWANIEM TEGO SPRZĘTU NALEŻY DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ INSTRUKCJE DOTYCZĄCE JEGO OBSŁUGI I KONSERWACJI.

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

SPRZĘT **MUSI** ZOSTAĆ ZAINSTALOWANY I URUCHOMIONY PRZEZ PROFESJONALNEGO TECHNIKA PRZESZKOLONEGO U PRODUCENTA.

SPRZĘT TEN MOŻNA OBSŁUGIWAĆ WYŁĄCZNIE POD ZATWIERDZONYM WYCIĄGIEM.

UWAGA: Ten podręcznik dotyczy wszystkich modeli urządzeń wymienionych powyżej. Czytelnik/operator musi interpretować jego treść w zależności od potrzeb. W razie pytań dotyczących instrukcji obsługi grilli firmy Garland należy skontaktować się z działem obsługi klienta pod jednym z podanych niżej numerów telefonów.

URZĄDZENIE ZOSTAŁO WYPRODUKOWANE WYŁĄCZNIE DLA FIRMY McDonald's PRZEZ
GARLAND COMMERCIAL INDUSTRIES, LLC

185 EAST SOUTH STREET FREELAND, PENNSYLVANIA 18224

NR BEZPŁATNY: (800) 446-8367 TEL.: (570) 636-1000 FAKS: (570) 636-9874

E-mail: clamshell@garland-group.com

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

SPIS TREŚCI

WPROWADZENIE	4	OPIS STEROWNIKA GRILLA	23
GWARANCJA	4	KOMUNIKATY O BŁĘDACH	23
BEZPIECZEŃSTWO	5	PROCEDURY OBSŁUGOWE	24
PROCEDURA ROZPATRYWANIA ROSZCZEŃ DOTYCZĄCYCH USZKODZEŃ TRANSPORTOWYCH	6	Przegląd ogólny:	24
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	6	Aby włączyć grill:	24
SPECYFIKACJE	10	Aby wybrać element menu:	24
Wymiary: Model MWE3S	11	Biblioteka elementów menu	24
Specyfikacje zasilania, grille elektryczne, USA:	12	Kontrolki	25
Specyfikacje zasilania, grille elektryczne, Kanada:	12	Tryb czuwania	25
Specyfikacje zasilania, grille elektryczne, ze znakiem CE	12	Aby wyświetlić aktualne temperatury:	25
Specyfikacje zasilania, grille elektryczne, modele eksportowe, bez znaku CE	12	Śniadanie w trybie ręcznym	25
Specyfikacje wejściowe, GAZOWE grille, Ameryka Północna:	13	Lunch w trybie ręcznym	25
Specyfikacje zasilania, grille GAZOWE, ze znakiem CE	13	Aby zmienić czas gotowania dla elementu menu	25
INSTALACJA I URUCHAMIANIE	14	Śniadanie w trybie auto	25
Rodzaj wyciągu i wysokość płyty	17	Lunch w trybie auto	26
Procedura rozruchu	18	Zmiana gotowania	26
MONTAŻ ZACZEPÓW OWIJANEGO MATERIAŁU ZAPOBIEGAJĄCEGO PRZYWIERANIU	19	ROZPOZNAWANIE PRODUKTU	26
MONTAŻ OSŁONY PRZED PRYSKANIEM	19	PRZEPROWADZANIE WYMUSZONEJ KALIBRACJI AUTOMATYCZNEJ	26
MONTAŻ RELEASE MATERIAL	20	TYPOWE PROBLEMY DOTYCZĄCE ROZPOZNAWANIA PRODUKTÓW	27
MONTAŻ OSŁONY PRZED PARĄ	20	UMIESZCZANIE HAMBURGERÓW	28
DOSTĘPNE AKCESORIA	21	LOGIKA PROGRAMU	29
Osłona przed pryskaniem	21	PROGRAMOWANIE STEROWNIKA	30
Osłona przed parą	21	Tryby programowania; Konfiguracja systemu	30
Teflonowe zestawy do owijania	21	Tryby programowania; Elementy menu	31
Szybkorozłączalny przewód gazowy	22	KALIBRACJA SONDY	34
Przewód blokady – 5-żyłowy	22	LOKALIZACJA TERMOPAR	34
3-fazowy 4-żyłowy przewód zasilający 50 A	22	FABRYCZNE USTAWIENIA DOMYŚLNE	35
3-fazowy 4-żyłowy przewód zasilający 50 A	22		

WPROWADZENIE

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

GWARANCJA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

BEZPIECZEŃSTWO

URZĄDZENIE TO JEST PRZEZNACZONE DO UŻYTKU PROFESJONALNEGO I POWINNO BYĆ OBSŁUGIWANE WYŁĄCZNIE PRZEZ WYKWALIFIKOWANY PERSONEL.

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

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

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

NIE WOLNO obsługiwać grilla przed przeczytaniem niniejszego podręcznika obsługi.

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

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

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

Grill kontaktowy firmy Garland jest półautomatycznym urządzeniem do gotowania. Płyta górna opuszczana jest automatycznie po ręcznym, samodzielnym uruchomieniu cyklu gotowania i podnoszona automatycznie po zakończeniu cyklu gotowania.

W przypadku gotowania dwustronnego obszar pomiędzy górną płytą a płytą do pieczenia należy uważać za "strefę niebezpieczną". Podczas gotowania dwustronnego operator nie może znaleźć się w strefie niebezpiecznej. W przypadku używania urządzenia jako grill płaski obszar ten nie jest strefą niebezpieczną, ponieważ płyty nie poruszają się. Jeśli z jakiegokolwiek przyczyny, tj. czyszczenie, konserwacja, zwykła obsługa, ktoś znajduje się w strefie niebezpiecznej, musi on zachować najwyższą ostrożność. Temperatury na stałych powierzchniach gotowania przekraczają 120 °C (250 °F).

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

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

OSTRZEŻENIE: Aby uniknąć poważnych obrażeń: **NIE WOLNO** podejmować prób naprawy lub wymiany jakiegokolwiek części grilla, jeżeli zasilanie grilla nie zostało odłączone.

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

OSTRZEŻENIE: tego urządzenia nie wolno czyścić strumieniem wody. **NIE WOLNO** umieszczać lodu na GORAŃCEJ powierzchni grilla.

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

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

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

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

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

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

CZYSZCZENIE – NIGDY nie czyścić grilla, od wewnątrz lub na zewnątrz, za pomocą natrysku pod wysokim ciśnieniem, strumienia wody lub innych sprężonych cieczy.

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

PROCEDURA ROZPATRYWANIA ROSZCZEŃ DOTYCZĄCYCH USZKODZEŃ TRANSPORTOWYCH

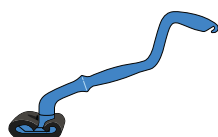
Należy pamiętać, że sprzęt firmy Garland został poddany dokładnemu przeglądowi i pakowaniu przez przeszkolony personel przed opuszczeniem fabryki. Firma transportowa ponosi pełną odpowiedzialność za bezpieczną dostawę po przejęciu sprzętu. Jeżeli dostarczony sprzęt jest uszkodzony, należy:

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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



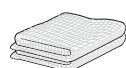
Środek czyszczący
McD® Hi-Temp
Grill Cleaner



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



Rękawice odporne na
wysoką temperaturę



Czyste ściereczki do grilla
zanurzone w środku
odkażającym



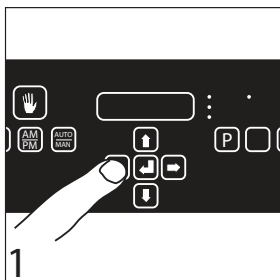
Pokrywa



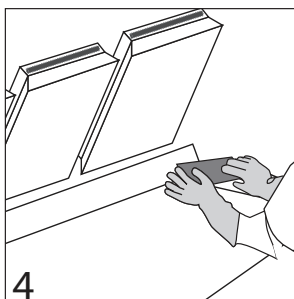
Gumowy wałek



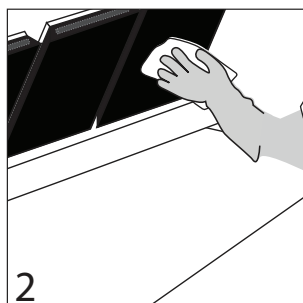
Skrobak do grilla



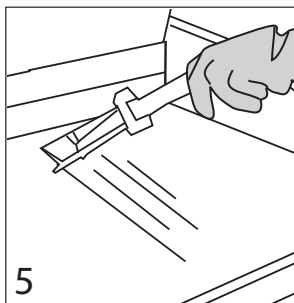
- Wybrać tryb czyszczenia. Po uruchomieniu trybu czyszczenia **WYŁĄCZYĆ** grill.
- Po **WYŁĄCZENIU** grilla można sterować płytami za pomocą zielonego przycisku



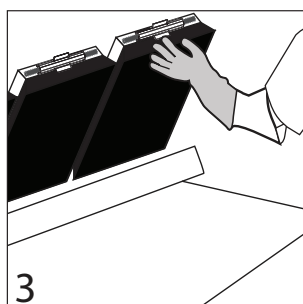
- Jeśli zainstalowana jest osłona przed przyskaniem, należy ją odłączyć i przenieść na bok do 3-komorowego zlewu, aby ją umyć i opłukać.



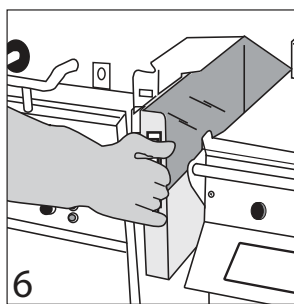
- Arkusze materiału zabezpieczającego przed przywieraniem Release Material® wytrzeć czystą szmatką do grilla zanurzoną w środku odkażającym.



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



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



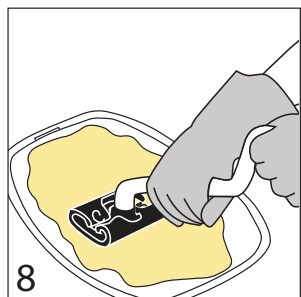
- Opróżnić i wymienić pojemniki na tłuszcz.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA *kontynuacja*



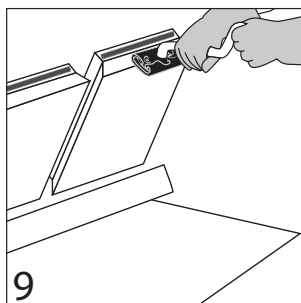
7

- Otworzyć jedną saszetkę środka czyszczącego McD Hi-Temp Grill Cleaner i wsypać zawartość do pokrywy lub garnka ze stali nierdzewnej.
- Założyć rękawice odporne na wysoką temperaturę.



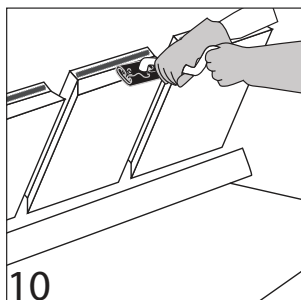
8

- Zanurzyć uchwyt KAY Grill Cleaning Pad Holder w środku czyszczącym.



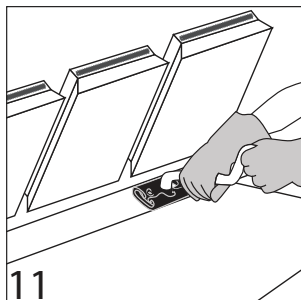
9

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



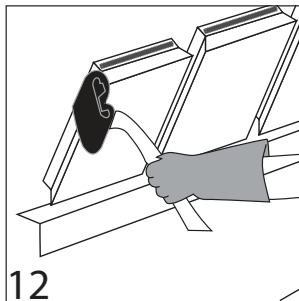
10

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



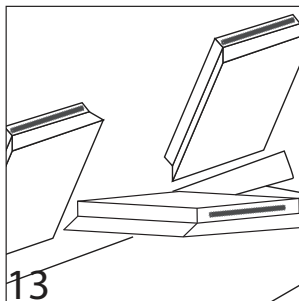
11

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



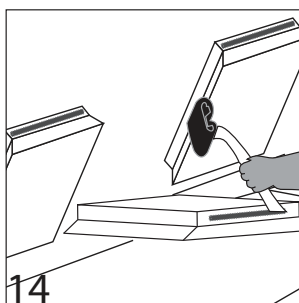
12

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



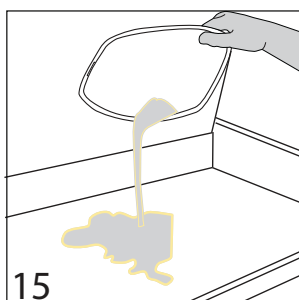
13

- Nacisnąć zielony przycisk w celu opuszczenia środkowej płyty.



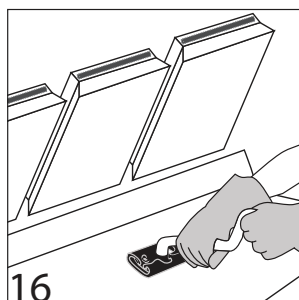
14

- Nałożyć środek czyszczący na wewnętrzne krawędzie prawej i lewej płyty.
- NIE TRZEĆ
- Nacisnąć zielony przycisk w celu podniesienia prawej płyty.



15

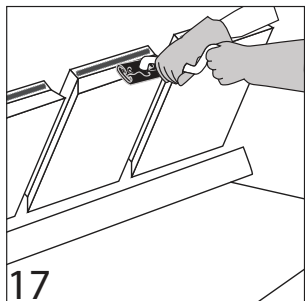
- Wylać pozostały środek czyszczący McD Hi-Temp Grill Cleaner na dolną powierzchnię grilla.



16

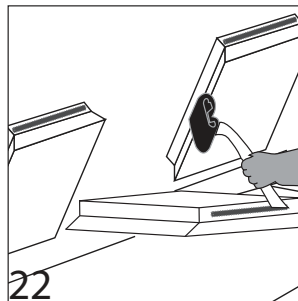
- Równymi pociągnięciami rozprowadzić środek czyszczący od przodu do tyłu na całej dolnej powierzchni grilla.
- NIE TRZEĆ

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA *kontynuacja*



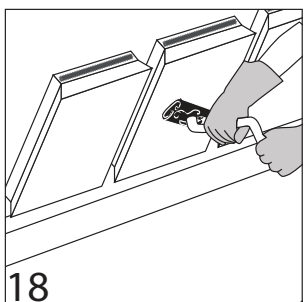
- Pocierać przednią część płyt, zaczynając od prawej płyty, a kończąc na lewej płycie, za pomocą uchwytu i ściereczki KAY Grill Cleaning Pad Holder.

17



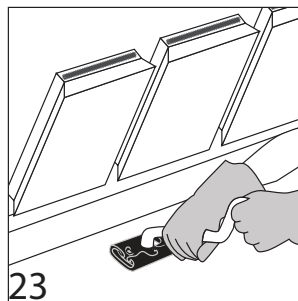
- Pocierać wewnętrzne krawędzie prawej i lewej płyty.
- Nacisnąć zielony przycisk w celu podniesienia środkowej płyty.

22



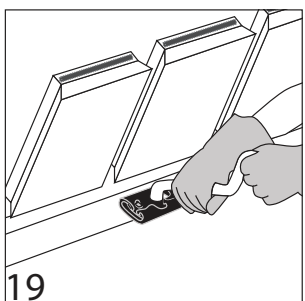
- Pocierać wszystkie płaskie powierzchnie grilla, zaczynając od prawej płyty, a kończąc na lewej płycie.

18



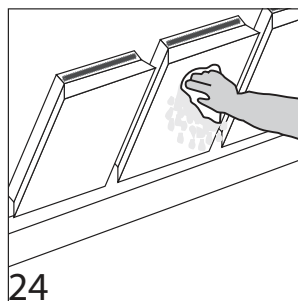
- Pocierać dolną powierzchnię grilla.

23



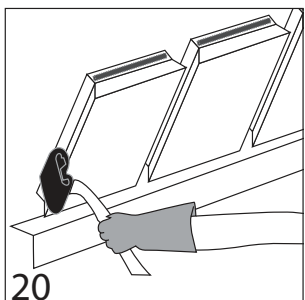
- Pocierać tylne części płyt, zaczynając od prawej płyty, a kończąc na lewej płycie.

19



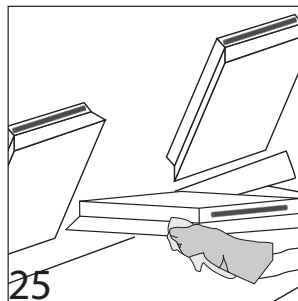
- Przemyj przednią, boczną i tylną część płyty czystą ściereczką do grilla nasączoną środkiem czyszczącym. Czyść płyty od prawej do lewej strony.

24



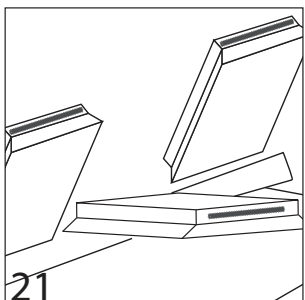
- Pocierać zewnętrzne krawędzie prawej i lewej płyty.

20



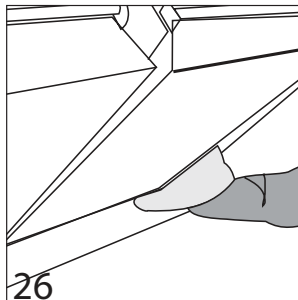
- Wcisnąć zielony przycisk, aby opuścić prawą płytę, opłukać wewnętrzne krawędzie obu płyt, a następnie podnieść je.

25



- Nacisnąć zielony przycisk w celu opuszczenia środkowej płyty.

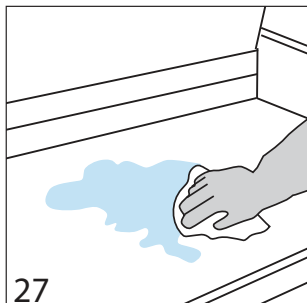
21



- Wyrzec tylną część dolnego grilla za pomocą czystej ściereczki do grilla zanurzonej w środku odkażającym.

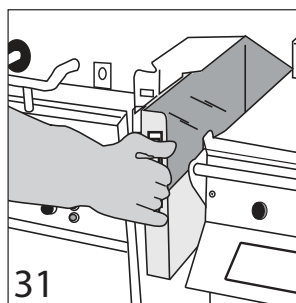
26

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA *kontynuacja*



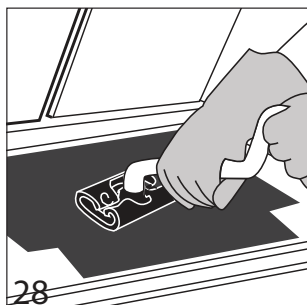
27

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



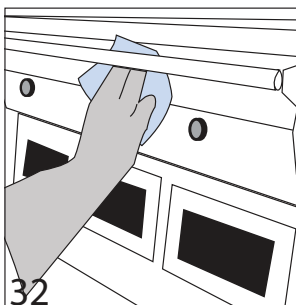
31

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



28

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



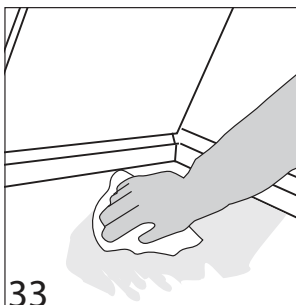
32

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



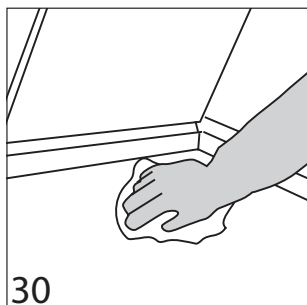
29

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



33

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

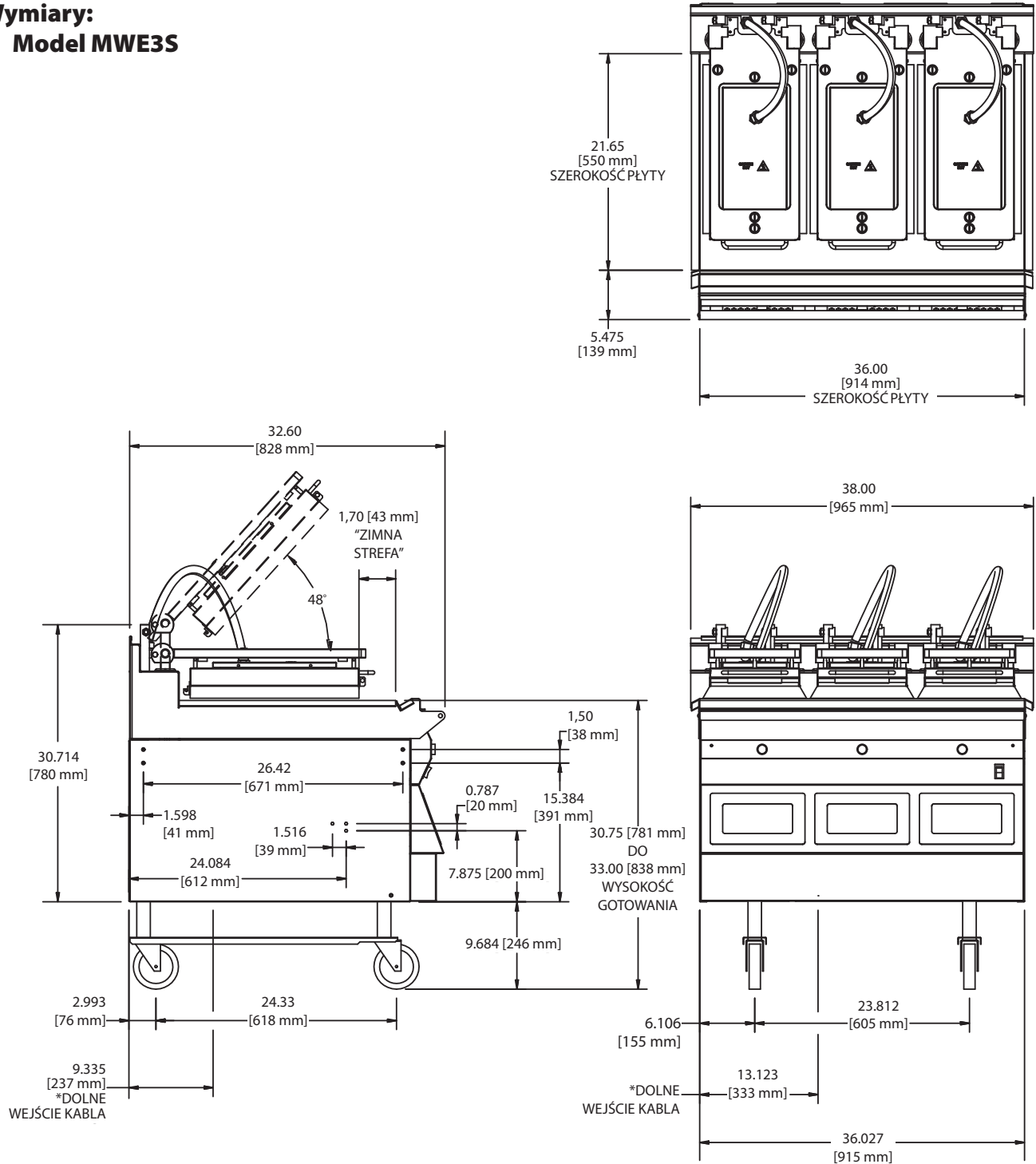


30

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

SPECYFIKACJE

Wymiary: Model MWE3S



SPECYFIKACJE

Specyfikacje wejściowe, ELEKTRYCZNE PEŁNOWYMIAROWE grille, MWE3W, Stany Zjednoczone:

WYMAGANE ZASILANIE	CAŁKOWITA LICZBA KW	NOMINALNE A NA LINIĘ								
		208 V			220 V			240 V		
		L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3
WEJŚCIE 1	7.65	21.3	21.3	21.3	20.1	20.1	20.1	18.4	18.4	18.4
WEJŚCIE 2	15.30	42.6	42.6	42.6	40.2	40.2	40.2	36.8	36.8	36.8

Specyfikacje wejściowe, ELEKTRYCZNE PEŁNOWYMIAROWE grille, MWE3W, Zachodnia Kanada:

WYMAGANE ZASILANIE	CAŁKOWITA LICZBA KW	NOMINALNE A NA LINIĘ					
		208 V			240 V		
		L1	L2	L3	L1	L2	L3
WEJŚCIE 1	22.95	63.9	63.9	63.9	55.2	55.2	55.2

Specyfikacje wejściowe, elektryczne grille, modele MWE3W-CE, MWE3S-CE ze znakiem CE:

GAZU	CAŁKOWITA LICZBA kW	OBCIĄŻENIE: (kW/FAZA)			NOMINALNE A NA LINIĘ			KONIECZNA MOŻE BYĆ WTYCZKA I GNIAZDO FIRMY MENNEKES
		230V / 400V			230V / 400V			
		L1/L2	L1/L3	L2/L3	L1	L2	L3	
3N~ 400V 50 Hz	22.7	7.60	7.60	7.60	33.0	33.0	33.0	Typ 748

Specyfikacje wejściowe, elektryczne grille, eksport, modele MWE3W, MWE3S bez znaku CE:

GAZU	CAŁKOWITA LICZBA kW	OBCIĄŻENIE: (kW/FAZA)			NOMINALNE A NA LINIĘ			KONIECZNA MOŻE BYĆ WTYCZKA I GNIAZDO FIRMY MENNEKES
		230V / 400V			230V / 400V			
		L1/L2	L1/L3	L2/L3	L1	L2	L3	
220V 50Hz	22.7	7.60	7.60	7.60	34.5	34.5	34.5	Typ 748
240V 50Hz	22.7	7.60	7.60	7.60	31.6	31.6	31.6	

SPECYFIKACJE

Specyfikacje wejściowe, GAZOWE grille, Ameryka Północna:

WYMAGANE ZASILANIE	CAŁKOWITA LICZBA kW	OBCIĄŻENIE: (kW/FAZA)			NOMINALNE A NA LINIĘ								
		208 V/220 V/240 V			208 V/60 Hz			220 V/60 Hz			240 V/60 Hz		
		L1/L2	L1/L3	L2/L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3
WEJŚCIE 1	10.0	3.25	3.25	3.25	28.0	28.0	28.0	26.3	26.3	26.3	24.0	24.0	24.0

ZASILANIE GAZEM						
GAS	MAKS. ZASILANIE (NETTO) NA PALNIK (BTU/H)	CAŁKOWITA SZYBKOŚĆ ZASILANIA (BTU/H)	WTRYSKIWACZ ROZMIAR	USTAWIENIE ŻALUZI POWIETRZNEJ (MM)	CIŚNIENIE ZASILANIA (CALE SŁUPA WODY)	CIŚNIENIE PRZEWODU PALNIKA (CALE SŁUPA WODY)
GAZ ZIEMNY	32,000	96,000	#35	4.8	3.5	3.5
PROPAN	32,000	96,000	#43	4.8	3.5	3.5

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

3N~ 400V 50 Hz	CAŁKOWITA LICZBA kW	OBCIĄŻENIE: (kW/FAZA)			NOMINALNE A NA LINIĘ			KONIECZNA MOŻE BYĆ WTYCZKA I GNIAZDO FIRMY MENNEKES
		L1/L2	L1/L3	L2/L3	L1	L2	L3	
	10.0	3.25	3.25	3.25	14.1	14.1	14.1	Typ 748

ZASILANIE GAZEM							
GRUPA GAZU	MAKS. ZASILANIE (NETTO) NA PALNIK (kW)	CAŁKOWITA SZYBKOŚĆ ZASILANIA (kW)	WTRYSKIWACZ ROZMIAR	USTAWIENIE ŻALUZI POWIETRZNEJ (mm)	CIŚNIENIE ZASILANIA (mbar)	CIŚNIENIE PALNIKA (mbar)	OBJĘTOŚCIOWE NATĘŻENIE PRZEPŁYWU GAZU
G20 NG	8.9	26.7	2,79 mm (#35)	4.8	20/25	8.7	0,940 m³/h
G25 NG			2,79 mm (#35)	4.8	20	8.7	
G31 LPG	8.9	26.7	2,26 mm (#43)	4.8	37/50	8.7	0,69 kg/h

WARTOŚĆ GRZEWCZA NETTO WG GRUPY GAZU		
G20	G25	G31
34.02 MJ/m³; 0.555 SG	29.25 MJ/m³; 0.613 SG	88.0 MJ/m³ (46.34 MJ/kg); 1.55 SG

KATEGORIE GAZU		
KATEGORIA	KRAJE PRZEZNACZENIA	CIŚNIENIE ZASILANIA (mbar)
I _{2H}	AT, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, IE, IS, IT, NO, PT, SE	20.0
I _{2E}	DE, LU	20.0
I _{2L}	NL	25.0
I _{2ER}	FR	20.0 / 25.0
I _{3P}	NL	30.0
I _{3P}	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, LU	37.0
I _{3P}	BE, CH, DE, CZ, ES, FR, NL	50.0

INSTALACJA I URUCHAMIANIE

Obowiązki zakładu instalującego:

- Upewnić się, że grill został zainstalowany przez kompetentnego i przeszkolonego monter.
- Zapewnić dostęp do narzędzi, produktu i personelu.
- Skontaktować się z miejscowym autoryzowanym centrum serwisowym firmy Garland, aby ustalić datę uruchomienia.
- Wziąć udział w uruchomieniu, aby mieć pewność skutecznego uruchomienia i zapoznać się z urządzeniem.
- Przeprowadzić szkolenie personelu, aby zapewnić maksymalne wykorzystanie grilla.

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

Uruchomienie NIE OBEJMUJE:

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

Uruchomienie OBEJMUJE:

1. Sprawdzenie zasilania prądem oraz gazem (jeśli dotyczy).
2. Sprawdzenie szczelności i ciśnienia gazu w przypadku grillów gazowych.
3. Kontrolę bezpieczeństwa elektrycznego.
4. Sprawdzenie działania grilla przez pozostawienie urządzenia do uzyskania ustawionej temperatury.
5. Sprawdzenie działania płyt, jeśli dotyczy, oraz funkcji timera.

6. Sprawdzenie działania alarmu upływu czasu i podniesienia płyt (jeśli dotyczy)
7. Prawidłowe ustawienie gazu i sprawdzenie, za pomocą kontroli konsystencji wołowiny, czy dwa kolejne cykle pozwolą na uzyskanie wołowiny o konsystencji zgodnej z normami firmy McDonald's.
8. Przeprowadzenie krótkiego szkolenia kierownika restauracji w zakresie obsługi grilla.

Elementy wchodzącego w skład nowego grilla nabytego u producenta:

1. Jeden (1) grill
2. Jeden (1) przewód gazowy (wyłącznie w przypadku grillów gazowych)
3. Jeden (1) karton zawierający:
 - a. Sześć (6) arkuszy materiału zapobiegającego przywieraniu
 - b. Trzy (3) klipsy do materiału zapobiegającego przywieraniu
 - c. Trzy (3) pręty tylne materiału zapobiegającego przywieraniu
4. Jeden (1) karton zawierający (4) cztery kółka samonastawne.

Elementy NIEDOŁĄCZONE przez producenta, które należy kupić od firmy KES:

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

OPISANĄ PROCEDURĘ INSTALACJI MOŻE PRZEPROWADZIĆ:

- CENTRUM SERWISOWE AUTORYZOWANE PRZEZ PRODUCENTA
- ZATWIERDZONY MONTER ZATWIERDZONY PRZEZ KUPUJĄCEGO GRILL
- LICENCJONOWANY MONTER ZAANGAŻOWANY PRZEZ FIRMĘ KES (DOSTAWCĘ WYPOSAŻENIA KUCHNI)

OSTRZEŻENIE: NALEŻY DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ INSTRUKCJE DOTYCZĄCE INSTALACJI. NIEWYKONANIE TYCH CZYNNOŚCI MOŻE DOPROWADZIĆ DO USTERKI LUB USZKODZENIA SPRZĘTU I/LUB UTRATY GWARANCJI.

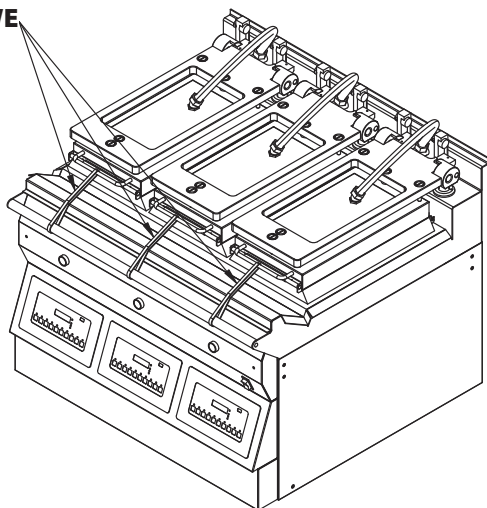
INSTALACJA I URUCHAMIANIE (kont.)

- Wyjąć urządzenie z opakowania

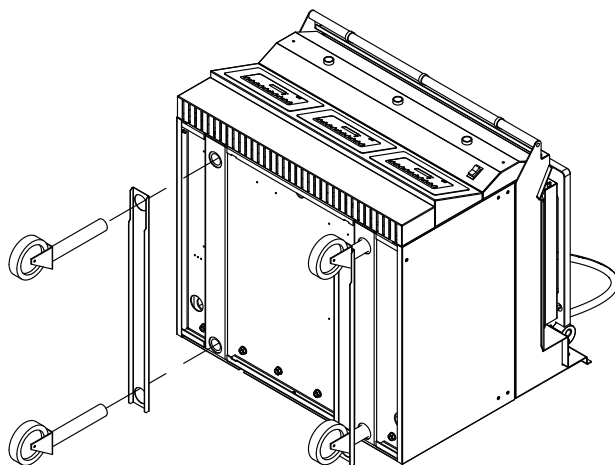
PRZESTROGA: Przed instalacją należy sprawdzić zasilanie, aby mieć pewność, że wejściowe napięcie i faza odpowiadają napięciu i fazie sprzętu.

UWAGA: NALEŻY UPEWNIĆ SIĘ, ŻE PŁYTY SĄ PRZYMOCOWANE PASAMI W POZYCJI DOLNEJ W PUNKCIE 3, ABY NIE PODNIOŚŁY SIĘ. MOŻE NASTĄPIĆ POWAŻNE USZKODZENIE.

OPASKI KABLOWE



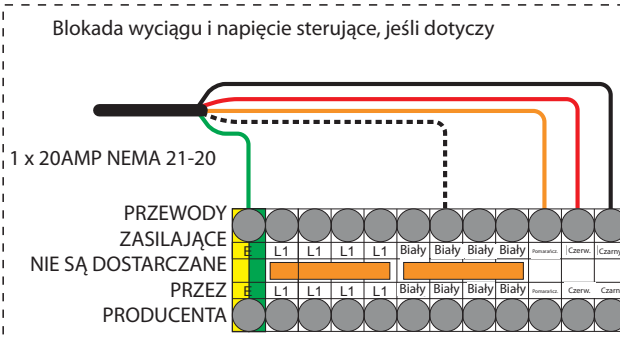
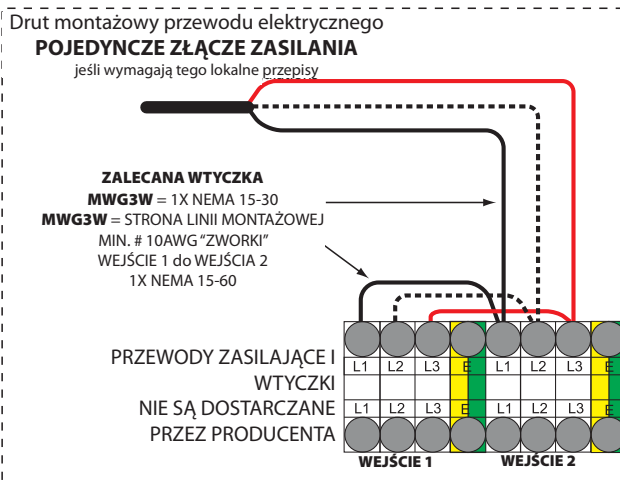
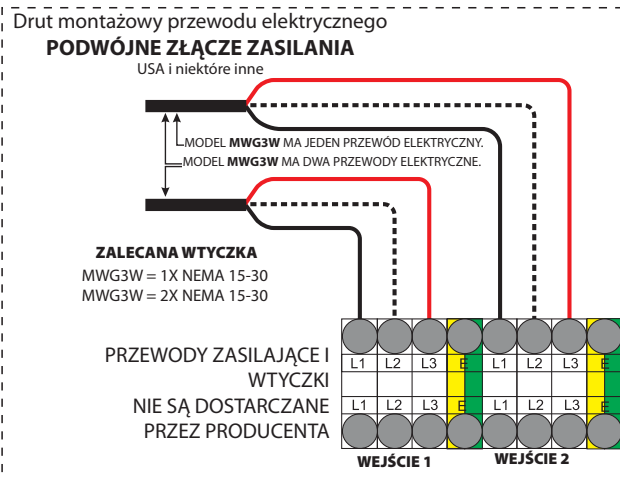
- Położyć urządzenie na tylnej części. Włożyć gniazda kółek samonastawnych i kółka, jak pokazano. **OSTRZEŻENIE:** Zaleca się, aby przed położeniem urządzenia tylne kółka samonastawne zostały całkowicie dokręcone.



- Ostrożnie postawić grill na kółkach. Można teraz przeciąć i zdjąć pasy zabezpieczające płyty.
- Zdjąć tylną obudowę i podłączyć przewód zasilający zgodnie ze specyfikacjami właściwymi dla danego kraju/obszaru.

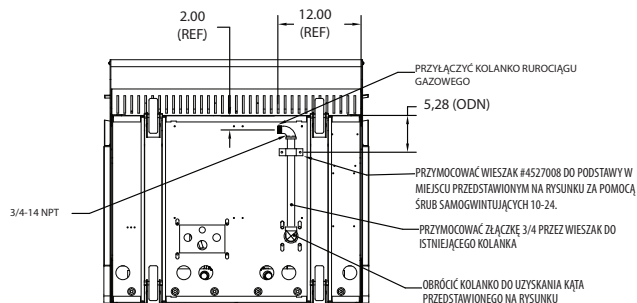
OSTRZEŻENIE: Urządzenia elektryczne muszą zostać uziemione zgodnie z lokalnymi przepisami lub w przypadku ich braku z ostatnią wersją normy ANSI/NFPA.

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



INSTALACJA I URUCHAMIANIE (kont.)

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



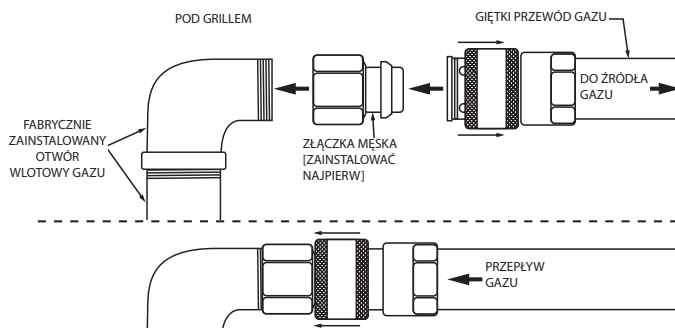
- a. Odciąć grill od źródeł zasilania, odłączając wszystkie połączenia elektryczne.
- b. Obrócić kolanko jak pokazano na poniższym schemacie.
- c. Zamocować wspornik (PN 4528775) do podstawy za pomocą dołączonych śrub 10-24 i podkładek blokujących, jak pokazano na rysunku.

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

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

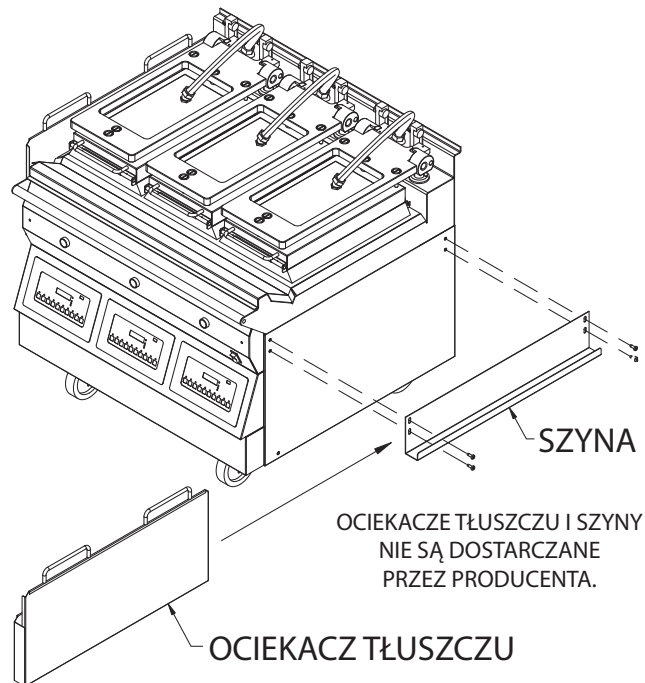
2. **WYŁĄCZNIK GRILLE GAZOWE**, (w przypadku grillów elektrycznych przejść do kroku 7): Podłączyć dołączony szybkozłączalny przewód gazowy do króćca wejściowego na spodzie grilla, wkręcając złączkę wkrętą 3/4" NPT do kolanka, a następnie zamontować miedzianą męską szybkozłączkę dołączoną do przewodu.

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

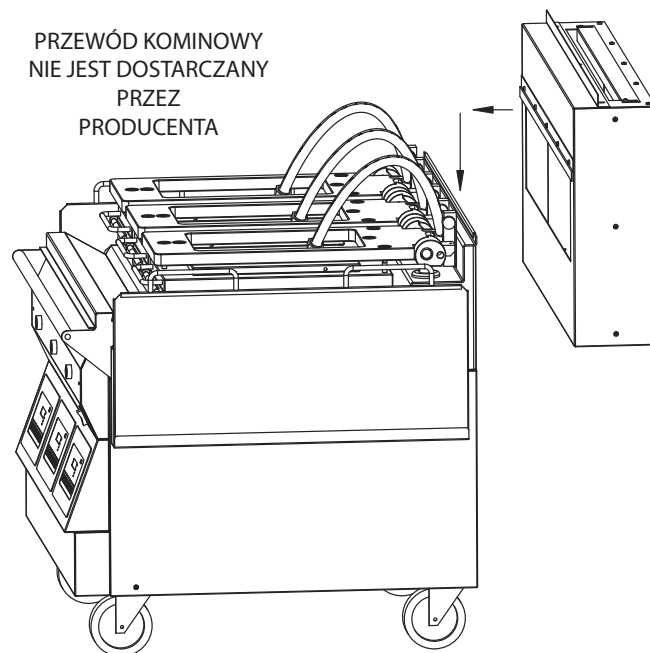


Przy zamkniętym ręcznym zaworze odcinającym zamocować drugi koniec przewodu do źródła gazu.

3. Zainstalować szyny ociekacza tłuszczu w sposób pokazany poniżej:



4. Zainstalować przewód kominowy do tyłu grilla.



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

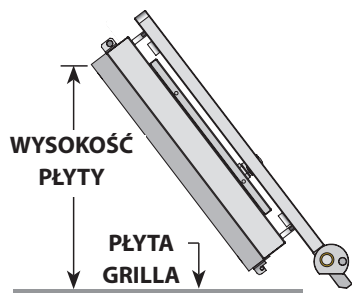
INSTALACJA I URUCHAMIANIE (kont.)

Typ wyciągu i wysokość płyty

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

TYP wyciągu	PRAWDŁOWA WYSOKOŚĆ PŁYTY
Uniwersalny	18 ½ cala (470 mm)
92 Series	17 cala (432 mm)
GSC	18 ½ cala (470 mm)

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




Informacje i rozruch LonWorks







Aby uruchomić grill w sieci LonWorks:

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

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

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

1. Włączyć zasilanie grilla.
2. NACISNĄĆ i PRZYTRZYMAĆ przycisk  przez około 3 sekundy. Sterownik wyświetli wybrany wcześniej element menu i odpowiadający mu numer.

3. NACISNĄĆ JEDNOCZEŚNIE przyciski strzałek  i . Na wyświetlaczu pojawi się „CONFIGURE”.
4. NACISNĄĆ przycisk strzałki . Na wyświetlaczu pojawi się „SERVICE”. NACISNĄĆ przycisk .
5. NACISNIJ 2x przycisk strzałki . Na wyświetlaczu pojawi się „LonWorks Service”.
6. NACISNĄĆ przycisk .
7. Ustaw opcję na „NO”. Poczekaj 10 sekund. Jeśli stan usługi Lonworks był ustawiony na „ON”, należy również przeprowadzić ten etap.
8. Ustaw opcję na „YES”. W ciągu 10 sekund się otrzyma żądanie pinu serwisowego LonWorks.

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

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

Ustawianie odpowiednich poziomów spalania



W celu zachowania odpowiednich poziomów spalania nie wymaga się dokonywania pomiaru uA. W razie pytań skontaktuj się z numerem 1-800-446-8367. Kontrola poziomu spalania i regulacje mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników zatrudnionych przez autoryzowane centrum serwisowe producenta. *Aby uzyskać więcej informacji, patrz podręcznik serwisowy.*

INSTALACJA I URUCHAMIANIE (kont.)

Procedura rozruchu

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

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

Rozruch fabryczny jest niezbędny do rozpoczęcia okresu gwarancji. Autoryzowane centrum serwisowe musi wypełnić dokumenty podczas procesu rozruchu i przesłać je do firmy Garland Commercial Industries w celu uzyskania zwrotu kosztów. W momencie otrzymania dokumentów rozpoczyna się dwuletni okres gwarancji udzielony przez firmę Garland. Aby uzyskać więcej informacji o możliwości przedłużenia gwarancji na 3 lata, należy skontaktować się z dostawcą wyposażenia kuchni lub zadzwonić pod numer 1-866-735-1955.

Wszystkie szczegóły dotyczące procedury rozruchu należy zarejestrować na formularzu firmy Garland, nr części 4521780:

FORMULARZ URUCHOMIENIA GRILLA KONTAKTOWEGO FIRMY GARLAND ELEKTRYCZNY LUB GAZOWO-ELEKTRYCZNY (DO UŻYTKU WYŁĄCZNIE Z GRILLAMI MODEL MWE3W/MWG3W & MWE2W/MWG2W)

McDonald's _____ Nr świadectwa _____ Nr restauracji _____ Data rozruchu _____
Na naklejce ze świadectwem MM / DD / RR

Adres _____ Miasto _____ Nr model MWE3W | MWG3W | MWE2W | MWG2W
Zakreślić jedno

Województwo _____ Kod pocztowy _____ Nr seryjny _____

USA Kanada Międzynarodowy (wymienić kraje) _____ Nr telefonu _____

Rzeczywisty typ gazu	Elektryczny/3-fazowy		Podać liczbę amperów na linię dla każdego styknika		
	Faktyczne zasilanie		Lewa	Środkowa <small>(jeśli dotyczy)</small>	Prawa
Zgodny z tabliczką znamionową? TAK NIE	<input type="checkbox"/> 208 VAC <input type="checkbox"/> 220 VAC <input type="checkbox"/> 230 VAC <input type="checkbox"/> 240 VAC	<input type="checkbox"/> 380 VAC <input type="checkbox"/> 400 VAC <input type="checkbox"/> 415 VAC	Linia 1		
			Linia 2		
			Linia 3		

PRZEGLĄD/KONTROLA ROBOCZA		
UWAGA: PŁYTA CENTRALNA nie podlega kontroli w przypadku modeli MWE2W/MWG2W		
1. Należy upewnić się, że grill jest zainstalowany pod odpowiednim rodzajem wyciągu z odpowiednią wentylacją.		<input type="checkbox"/> OK
2. Należy upewnić się, że ograniczniki kominowe są całkowicie otwarte lub zdjęte. Przewód kominowy firmy RES Ograniczniki kominowe wewnątrz wyciągu		<input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK
3. Należy upewnić się, że dolna płyta jest wypoziomowana w kierunku od prawej do lewej/przód-tył i po przekątnej w położeniu pod wyciągiem. Wyregulować kółka, aby uzyskać poziom.		<input type="checkbox"/> OK
4. WYSUNĄĆ GRILL SPÓD WYCIĄGU. WŁĄCZYĆ przełącznik zasilania, wyświetlacze sterownika zostaną uruchomione, sterownik wyświetli komunikat "OFF". Czy wszystkie płyty podnoszą się automatycznie?		L <input type="checkbox"/> OK C <input type="checkbox"/> OK P <input type="checkbox"/> OK
5. Opuścić i podnieść płytę górną i sprawdzić, czy ruch jest gładki i ciągły. Odpowiednio nasmarować wały SMAREM SPOŻYWCZYM.		L <input type="checkbox"/> OK C <input type="checkbox"/> OK P <input type="checkbox"/> OK
6. Jeśli poziom podniesienia górnej płyty wymaga obniżenia, aby zapewnić prześwit pod wyciągiem, opuścić górny łącznik końcowy. Informacje dotyczące wysokości płyt znaleźć można w podręczniku obsługi i instalacji.		L <input type="checkbox"/> OK C <input type="checkbox"/> OK P <input type="checkbox"/> OK
7. Naciśnąć przycisk POWER ON. Na wyświetlaczu pojawia się „PREHEAT - AM”; płyta opuszcza się. Kontroli wskaźnika ciepła świecą na POMARAŃCZOWO?		L <input type="checkbox"/> OK C <input type="checkbox"/> OK P <input type="checkbox"/> OK
8. Naciśnąć przycisk AM/PM. Umożliwi to nagrzaną urządzenie do: Płyta - 217°C (425°F), Grill - 177°C (350°F).		L <input type="checkbox"/> OK C <input type="checkbox"/> OK P <input type="checkbox"/> OK
9. Grill przechodzi do trybu SOAK (timer 15:00), wykonuje odliczanie, a następnie płyta górna zostaje automatycznie skalibrowana do temperatury: Płyta - 217°C (425°F), Grill - 177°C (350°F)		L <input type="checkbox"/> OK C <input type="checkbox"/> OK P <input type="checkbox"/> OK
10. Zamknąć dźwignię zaworu i zweryfikować, czy urządzenie próbuje zapalić cztery (4) razy. Urządzenie zablokowane w wyniku usterek zapalania?		L <input type="checkbox"/> OK C <input type="checkbox"/> OK P <input type="checkbox"/> OK
11. KONTROLA CIŚNIENIA GAZU (jeśli dotyczy): Znamionowe ciśnienie zasilania Gaz ziemny 6 - 14 cali słupa wody Faktyczne zasilanie _____ Propan/butan 11 - 14 cali słupa wody Faktyczne zasilanie _____ Znamionowe ciśnienie palnika Gaz ziemny 3,5 cala słupa wody Faktyczne: Lewy _____ Centralny _____ Prawy _____ Propan/butan 3,5 cala słupa wody Faktyczne: lewy _____ Centralny _____ Prawy _____		
12. Sprawdź wskazanie mikroamperomierza. Wskazania dla aktywnych mikroamperomierzy NIE MOGĄ BYĆ NIŻSZE NIŻ 0,8. Odczyt powinien wynosić 0,9-1,2.		
13. Po zakończeniu autokalibracji płyta podnosi się automatycznie, a na wyświetlaczu wyświetla się „READY” Jeśli po zakończeniu procesu autokalibracji górna płyta nie podnosi się, na sterowniku wyświetli się komunikat. Sprawdzić poziom płyty i wyregulować kontaktrony. Włączyć zasilanie i spróbować ponownie.		OK - <input type="checkbox"/> L / <input type="checkbox"/> C / <input type="checkbox"/> P Kontrola poziomu płyty - <input type="checkbox"/> L / <input type="checkbox"/> C / <input type="checkbox"/> P Kontrola kontaktronu - <input type="checkbox"/> L / <input type="checkbox"/> C / <input type="checkbox"/> P
14. Wybrać element menu „10:1 - CLAM”. Sprawdzić, czy temperatura została osiągnięta oraz czy dioda LED świeci się na ZIELONO.		L <input type="checkbox"/> OK C <input type="checkbox"/> OK P <input type="checkbox"/> OK
15. Uruchomić cykl gotowania wciskając ZIELONY PRZYCISK. Płyta opuszcza się i rozpoczyna się cykl odliczania.		L <input type="checkbox"/> OK C <input type="checkbox"/> OK P <input type="checkbox"/> OK
16. Upewnić się, że pirometr restauracji jest precyzyjny i wykalibrowany metodą łaźni lodowej.		<input type="checkbox"/> OK
17. Wykonać KALIBRACJĘ SONDY.		L <input type="checkbox"/> OK C <input type="checkbox"/> OK P <input type="checkbox"/> OK
18. Wykonać procedurę zerowania płyty i kalibrację kontaktronu w trybie „LEVEL / REED SW”.		L <input type="checkbox"/> OK C <input type="checkbox"/> OK P <input type="checkbox"/> OK
19. Płyta przeszła autokalibrację po zakończeniu kalibracji kontaktronu?		L <input type="checkbox"/> OK C <input type="checkbox"/> OK P <input type="checkbox"/> OK
20. Zablokować wszystkie zatyczki. Należy upewnić się, że podczas dokręcania nakrętki blokujące nie przekraczają żadnej nakrętki regulującej.		L <input type="checkbox"/> OK C <input type="checkbox"/> OK P <input type="checkbox"/> OK
21. Należy wziąć udział w testowaniu lub uzyskać pomoc od personelu restauracji podczas testowania konsystencji wolowiny, badając produkt 10:1 i 4:1 do momentu uzyskania pożądanej temperatury wewnętrznej.		L <input type="checkbox"/> OK C <input type="checkbox"/> OK P <input type="checkbox"/> OK
22. Zapisać czasy gotowania, ustawienia przerw i kalibrację przerw wykorzystane do uzyskania konsystencji wolowiny.		L <input type="checkbox"/> OK C <input type="checkbox"/> OK P <input type="checkbox"/> OK
23. Liczby kalibracji należy zapisać poniżej:		

Czas gotowania produktów (MWE3W & MWG3W MWE2W i MWG2W)				Liczby kalibracji (z MENU CALIBRATION) WYŁĄCZNIE MWE3W i MWG3W			
	LEWA	CENTRALNA <small>(jeśli dotyczy)</small>	PRAWA	Tył kal. kont.	Przód kal. kont.	Tył kal. kont.	Przód kal. kont.
10:1				LEWO			
4:1				ŚRODEK			
ANGUS				PRAWO			

Liczby kalibracji (z MENU CALIBRATION) WYŁĄCZNIE MWE2W i MWG2W								
Grille 2 PŁYTOWE PRC TYLKO	Przód LT kal.	Tył LT kal.	Przód RT kal.	Tył RT kal.	Przód LT wykr.	Tył LT wykr.	Przód RT wykr.	Tył RT wykr.
LEWO								
PRAWO								

Problemy/okoliczności szczególne/uszkodzenie:

Złożył(a):	Zatwierdził(a):
Nazwisko: _____ Agencja serwisowa: _____ Agent pośredni: (jeśli dotyczy) _____ Czy personel restauracji został przeszkolony w zakresie obsługi grilla? TAK/NIE Czy jesteś technikiem zatwierdzonym przez producenta? TAK/NIE Data certyfikacji _____	Nazwisko: _____ Czy zostałeś/aś w odpowiednim stopniu poinformowany o obsłudze grilla, jego zastosowaniach i ogólnym działaniu? <input type="checkbox"/> TAK <input type="checkbox"/> NIE - dodać komentarz _____ _____ _____

Biała kopia – Producent

Żółta kopia – Agencja serwisowa

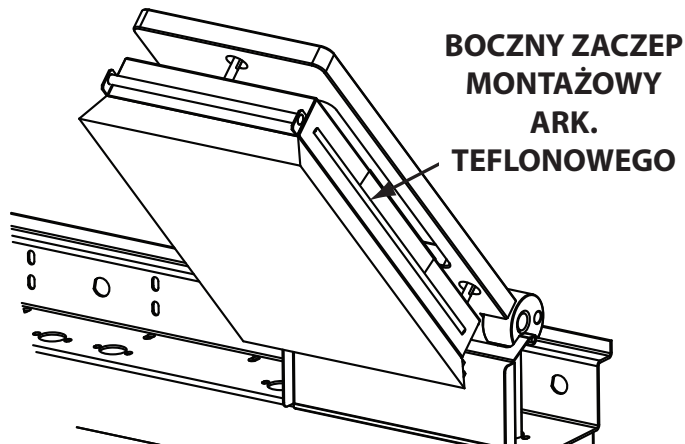
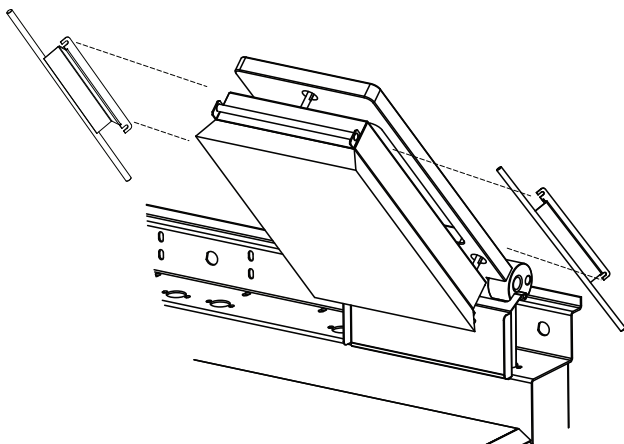
Różowa kopia – Klient

Rev 3c P/N 4521780 W(060310)

INSTALACJA WSPORNIKÓW MONTAŻOWYCH MATERIAŁU ZAPOBIEGAJĄCEGO PRZYWIERANIU

PRZESTROGA: PŁYTA GÓRNA JEST BARDZO GORĄCA. OSTRZEŻENIE: ABY ZAPOBIEC PORĄŻENIU PRĄDEM NALEŻY ODŁĄCZYĆ ŹRÓDŁO ZASILANIA.

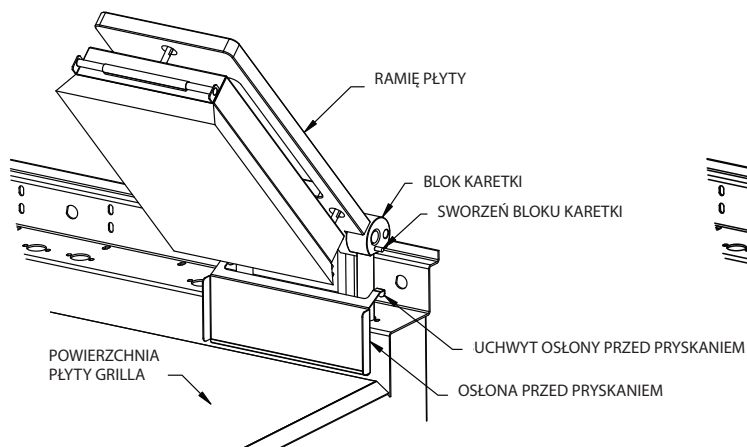
1. Przed przejściem do kolejnego etapu należy upewnić się, że zasilanie urządzenia jest odłączone.
2. Poluzować dwie śruby po każdej stronie pokrywy płyty.
3. Umieścić boczne zespoły wspornika nad śrubami i włożyć na miejsce.
4. Ponownie dokręcić cztery (4) śruby na pokrywie płyty.



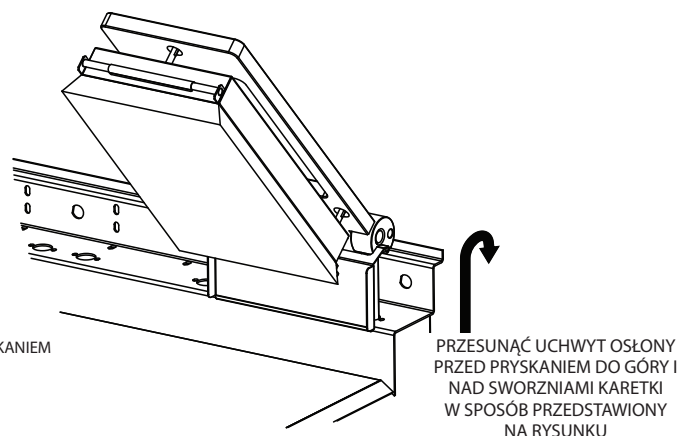
**BOCZNY ZACZEP
MONTAŻOWY
ARK.
TEFLONOWEGO**

NUMER CZĘŚCI	Opis	Ilość na pełnowymiarowy (3-płytowy) grill
4526334	Wspornik arkusza materiału zapobiegającego przywieraniu, boczny (grill 3-płytowy)	6 na grill, 2 na płytę
4527294	Klip arkusza materiału zapobiegającego przywieraniu z kołnierzem	15 na grill, 5 na płytę

INSTALACJA OSŁONY PRZED PRYSKANIEM



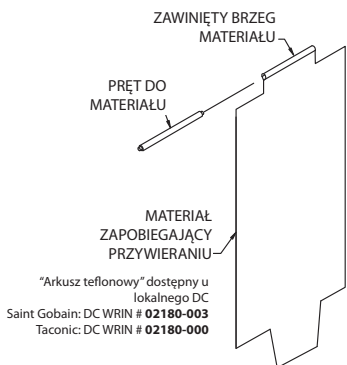
UWAGA: NIEKTÓRE ELEMENTY POMINIĘTO DLA LEPSZEJ WIDOCZNOŚCI



UWAGA: NIEKTÓRE ELEMENTY POMINIĘTO DLA LEPSZEJ WIDOCZNOŚCI

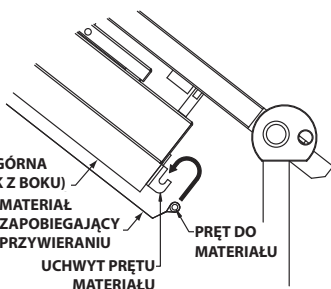
MONTAŻ RELEASE MATERIAL

1. Wsunąć pręt do zawiniętego końca arkusza materiału.
2. Zahaczyć materiał na zaczepach znajdujących się z tyłu górnej płyty.
3. Przytrzymując dolną część arkusza materiału, delikatnie pociągnąć arkusz w kierunku przodu płyty i zawinąć przedni koniec na pręcie z przodu płyty.

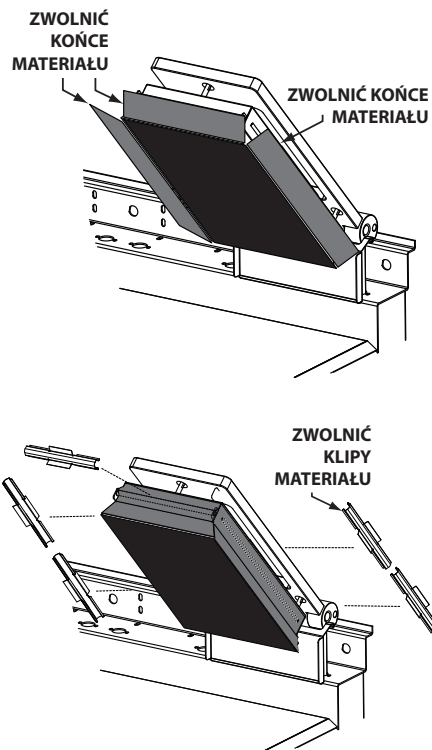


UWAGA: Upewnić się, że materiał zapobiegający przywieraniu jest dobrze dopasowany do płyty górnej.

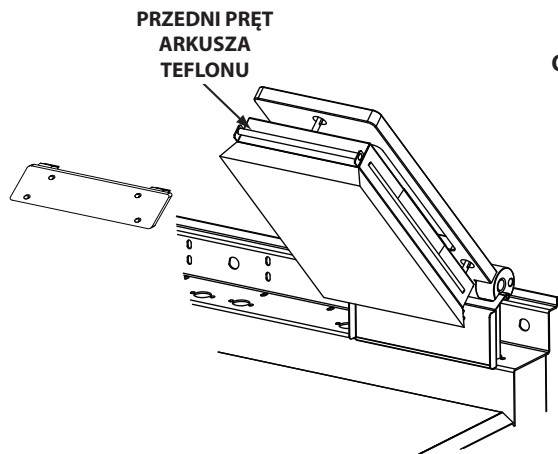
4. Umieścić jeden (1) klips blokujący i wcisnąć na miejsce na pręcie.
5. Delikatnie pociągnąć klapę materiału do lewej strony płyty i zabezpieczyć za pomocą dwóch (2) klipsów.
6. Powtórzyć krok 5 po prawej stronie.



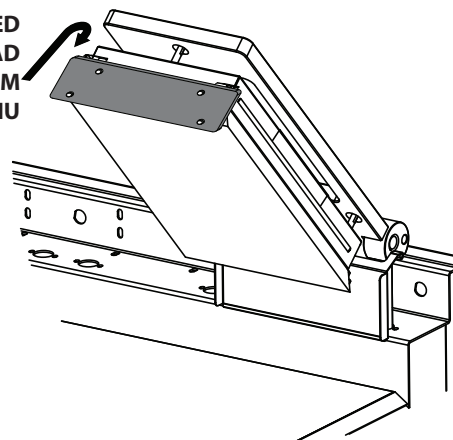
UWAGA: Niezamocowanie odpowiedniej liczby klipsów na płycie górnej spowoduje, że materiał zapobiegający przywieraniu będzie luźny i szybko ulegnie zużyciu. Należy poprawnie umieścić **WSZYSTKIE** klipsy, aby zapobiec przedwczesnemu zużyciu się i/lub niskiej jakości produktu.



INSTALACJA OSŁONY PRZED OPARAMI



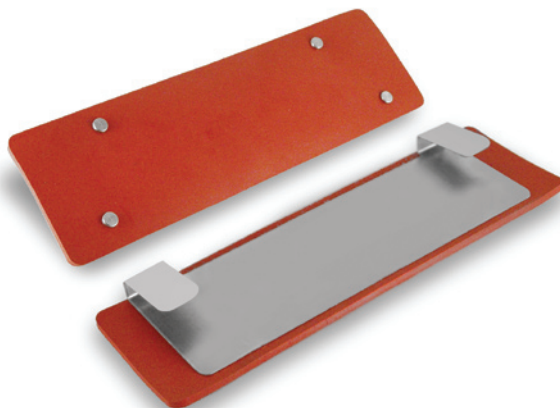
SKIEROWAĆ OSŁONĘ PRZED OPARAMI DO GÓRY I PONAD PRZEDNIM PRĘTEM ARKUSZA TEFLONU



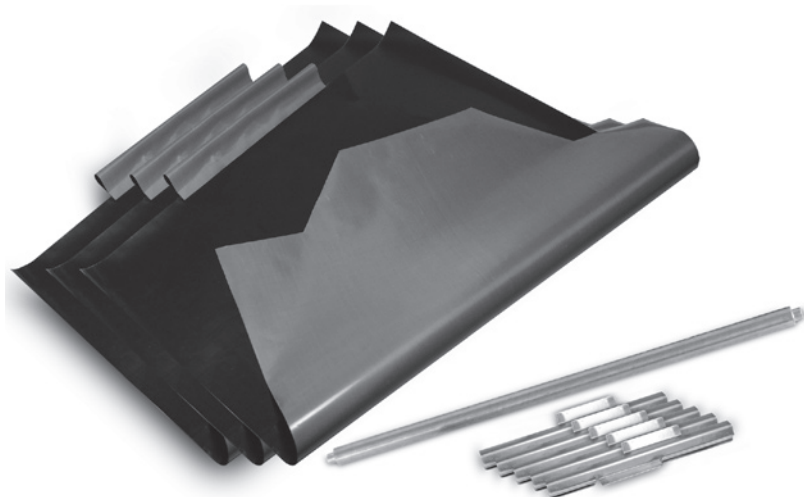
DOSTĘPNE AKCESORIA



Ośłona przed pryskaniem
Pozycja 4523492



Kompletna osłona przeciw oparom (przedstawiono 2)
Pozycja CK4525215



**Teflonowy zestaw do owijania
(wyłącznie 1 płyta)**

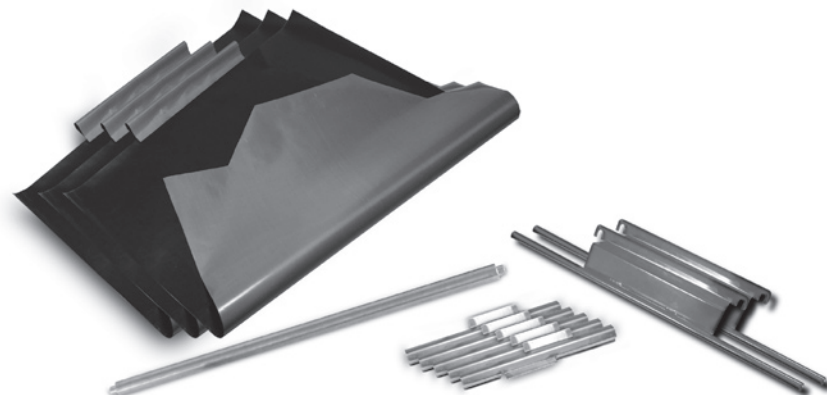
- CK4528080-1 - zawiera (*na ilustracji*)
(3) Arkusz teflonowy (do owijania) - 4527643
(5) Klipy - 4527294
(1) Tylony pręt arkusza teflonowego - 4521355

Teflonowy zestaw do owijania (3 płyty)

- CK4528080-3 – zawiera (*nie pokazano*):
(9) Arkuszy teflonowych (do owijania) – 4527643
(15) Klipy - 4527294
(3) Tylony pręt arkusza teflonowego - 4521355

**Teflonowy zestaw do owijania
(tylko jedna płyta) w tym wsporniki**

- CK4528085-1 - zawiera: (*na ilustracji*)
(3) Arkusz teflonowy (do owijania) - 4527643
(5) Klipy - 4527294
(1) Tylony pręt arkusza teflonowego - 4521355
(2) Boczne zaczepy montażowe - 4526334



Teflonowy zestaw do owijania (3 płyty)

- CK4528085-3 – zawiera: (*nie pokazano*)
(9) Arkuszy teflonowych (do owijania) – 4527643
(15) Klipy - 4527294
(3) Tylony pręt arkusza teflonowego - 4521355
(6) Boczne zaczepy montażowe - 4526334

DOSTĘPNE AKCESORIA *(ciąg dalszy)*

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



NEMA# 51-50P

3-fazowy 4-żyłowy przewód zasilający 50 A (WYŁĄCZNIE grill elektryczny)
(brak nr. produktu Garland) - *** Niedostarczane przez firmę Garland

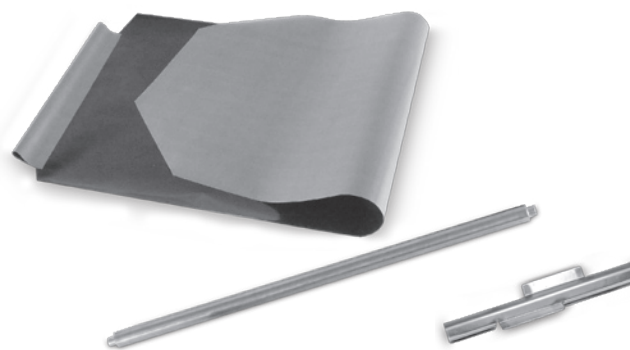


Szybkorozłączalny przewód gazowy
Pozycja 1591506



NEMA# L15-30P

3-fazowy 4-żyłowy przewód zasilający 30 A (WYŁĄCZNIE grill elektryczny)
(brak nr. produktu Garland) - *** Niedostarczane przez firmę Garland



Arkusz materiału teflonowego
Pozycja 4521792



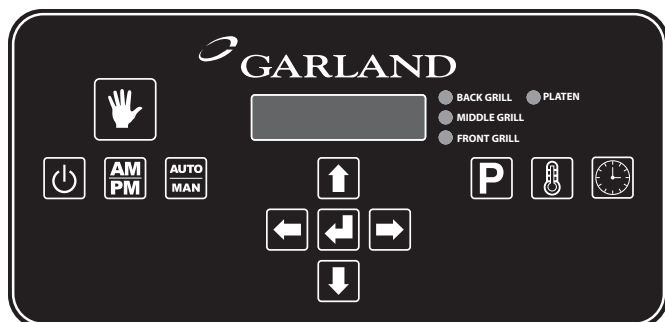
NEMA# L21-20P

Przewód blokady – 5-żyłowy
(brak nr. produktu Garland) – *** Niedostarczane przez firmę Garland

Klips do arkusza materiału zapobiegającego przywieraniu
Pozycja 4527294

Pręt do arkusza materiału zapobiegającego przywieraniu
Pozycja 4526436

OPIS STEROWANIA GRILLEM



	Zasilanie – NACIŚNIĘCIE i PRZYTRZYMANIE go przez 2 sekundy włącza/wyłącza panel.
	Ustawianie Godziny – w trybie pracy standardowej służy do przełączania pomiędzy biblioteką menu AM i PM.
	Sterowanie Automatyczne/Manualne – w trybie pracy standardowej służy do przełączania funkcji Automatic Product Recognition i Manual Cooking.
	Strzałka w górę – w każdym trybie służy do zwiększania wartości w pozycji migającego kursora.
	Strzałka w dół – w każdym trybie służy do zmniejszania wartości w pozycji migającego kursora.

	Strzałka w prawo – w każdym trybie służy do przewijania listy dalej.
	Strzałka w lewo – w każdym trybie służy do przewijania listy wstecz.
	Akceptuj – przycisk nie jest aktywny w trybie pracy standardowej. W trybie programowania służy do blokowania wartości widocznych na wyświetlaczu.
	Programowanie – naciśnięcie i przytrzymanie przycisku PROGRAMOWANIA przez 3 sekundy w trybie pracy standardowej powoduje przejście do trybu programowania.
	Ustawianie temperatury – w trybie pracy standardowej służy do wyświetlania ustawionej temperatury i faktycznej temperatury.
	Ustawianie prędkości – w trybie pracy standardowej służy do zmiany czasu gotowania. Służy też do przechodzenia do trybu kalibracji sondy
	Tryb oczekiwania – w trybie pracy standardowej służy do przełączania grilla w tryb czuwania.

KOMUNIKATY O BŁĘDACH

GRILL PROBE ERROR – wystąpił błąd w obwodzie sondy grilla dla strefy przedniej, środkowej lub tylnej.

PLATEN PROBE ERROR – wystąpił błąd w obwodzie sondy górnej płyty.

HEATER ERROR – błąd zgłaszany, jeśli sterownik nie wykryje wzrostu temperatury w ciągu sześciu (6) minut.

HIGH TEMP – błąd w razie wykrycia przez sterownik temperatury 241°C (465°F).

CHECK REED SWITCH/USE FLAT COOK – co najmniej jeden kontaktron poza wyregulowanym zakresem. Użytkownik może gotować tylko elementy z menu FLAT.

ERROR COMMS - wystąpił błąd komunikacyjny pomiędzy sterownikiem prędkości silnika i sterownikiem głównym.

PLATEN NOT LEVEL – błąd zgłaszany, gdy różnica kalibracji pomiędzy przodem i tyłem przekracza maksymalny dopuszczalny margines. Rozpoznawanie produktu (Auto) i gotowanie ręczne są NIEDOSTĘPNE. Dostępne są TYLKO pozycje z menu Flat.

CHECK PLATEN LEVEL – błąd zgłaszany, gdy różnica kalibracji pomiędzy przodem i tyłem przekracza minimalny dopuszczalny margines, ale jest mniejsza niż maksymalny dopuszczalny margines. Rozpoznawanie produktów (Auto) jest NIEDOSTĘPNE. W razie wyświetlenia **CHECK PLATEN LEVEL** należy wykonać następujące czynności:


1. NACIŚNIJ I PRZYTRZYMAJ przez 3 sekundy przyciski i . Zostanie wyświetlony komunikat „AUTO GAP FORCE”.
2. NACISNAĆ przycisk . Na ekranie zacznie migać „NO”. NACIŚNIJ przycisk , aby zmienić na „YES”.
3. NACISNAĆ przycisk . Płyta zostanie natychmiast opuszczona i jej pomiary wewnętrzne zostaną wyzerowane. Po zakończeniu płyta zostanie uniesiona. Jeśli komunikat o błędzie nie zostanie wyświetlony ponownie, kontynuuj pracę w sposób standardowy i skontaktuj się z autoryzowanym serwisantem.

PROCEDURY OBSŁUGOWE

Przegląd ogólny:

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


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

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

Grill kontaktowy MWE3 Garland umożliwia korzystanie z 3 metod gotowania:

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



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

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

Aby włączyć grill:

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

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

Po wyświetleniu „OFF” na PRC nacisnąć . PRC przejdzie do trybu NAGRZEWANIA i domyślnie ustawi temperatury nagrzewania AM. Aby nagrzać do temperatury PM, nacisnąć i przytrzymać .

NAGRZEWANIE AM



190 °C (375 °F) górna płyta
135 °C (275 °F) grill

NAGRZEWANIE PM


218 °C (425 °F) górna płyta
177 °C (350 °F) grill

Po osiągnięciu ustawionej temperatury AM lub PM grill stabilizuje temperaturę przez piętnaście (15) minut. Po upływie tego czasu grill przeprowadzi autokalibrację. Po zakończeniu autokalibracji górne płyty zostaną uniesione do normalnej pozycji, a PRC wyświetli „READY”.

Aby wybrać element menu:

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

Biblioteka elementów menu

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

Nr elementu menu	Element menu	Aktywne na wyświetlaczu – domyślne
1	10:1 - CLAM	PM
2	4:1 - CLAM	PM
3	STRIP BACON - CLAM	AM/PM
4	SAUSAGE CLAM FZN	AM
5	MCRIB - CLAM	NO
6	STEAK - CLAM	AM/PM
7	GRILLED CHICKEN - FLAT	PM
8	FOLDED EGGS FLAT	AM
9	ROUND EGGS - FLAT	AM
10	CHICKEN FLAT BRD - FLAT	NO
11	10:1 FLAT	NO
12	4:1 - FLAT	NO
13	MCRIB - FLAT	NO
14	SAUSAGE FLAT FZN	NO
15	HOTCAKES - FLAT	NO
16	OPT MENU 1 - CLAM	NO
17	OPT MENU 2 - CLAM	NO
18	ANGUS 3:1 CLAM	NO
19	MUSHROOMS CLAM	NO
20	OPT MENU 5 - CLAM	NO
21	OPT MENU 6 - CLAM	NO
22	OPT MENU 7 - CLAM	NO
23	OPT MENU 1 - FLAT	NO
24	OPT MENU 2 - FLAT	NO
25	OPT MENU 3 - FLAT	NO
26	OPT MENU 4 - FLAT	NO

PROCEDURY OBSŁUGOWE (kont.)

Kontrolki

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

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

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


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

POMARAŃCZOWA – strefa oczekuje na nagrzanie.


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

Tryb czuwania



Aby przejść do trybu czuwania:

- Nacisnąć przycisk . Górna płyta zostanie opuszczona, a grill utrzyma ustawioną temperaturę górnej płyty 218 °C (425 °F), powierzchnia grilla 177 °C (350 °F).

Aby opuścić tryb czuwania:





- Nacisnąć  ZIELONY PRZYCISK. Górna płyta zostanie uniesiona.


Aby wyświetlić aktualne temperatury:

- Nacisnąć przycisk  i powtórzyć dla każdej strefy, która ma zostać wyświetlona:
 - naciśnięcie przycisku – nastawa przodu
 - naciśnięcie – faktyczna temp. przodu
 - naciśnięcie – nastawa środka
 - naciśnięcie – faktyczna temp. środka
 - naciśnięcie – nastawa tyłu
 - naciśnięcie – faktyczna temp. tyłu
 - naciśnięcie – nastawa płyty
 - naciśnięcie – faktyczna temp. płyty
- Po naciśnięciu i przytrzymaniu przycisku  przez pięć (5) sekund zostaną wyświetlone równocześnie wszystkie temperatury.

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






Śniadanie w trybie ręcznym

- Wybrać tryb AM. Nacisnąć i przytrzymać przycisk .
- Wybrać tryb ręczny. Nacisnąć i przytrzymać przycisk .
- Wybrać produkt z biblioteki produktów AM, korzystając z przycisków  lub .
- Umieścić produkt na grillu, stosując odpowiednie procedury firmy McDonald's.








- Nacisnąć  ZIELONY przycisk, aby zainicjować cykl gotowania.
- Po zakończeniu cyklu gotowania zostanie uruchomiony alarm dźwiękowy.
- Zdjąć produkt i wyczyścić grill, aby przygotować go do kolejnego cyklu gotowania.

Lunch w trybie ręcznym




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

- Wybrać tryb PM. Nacisnąć i przytrzymać przycisk .
- Wybrać tryb ręczny. Nacisnąć i przytrzymać przycisk .
- Wybrać produkt z biblioteki produktów PM, korzystając z przycisków  lub .
- Umieścić produkty na grillu, stosując się do schematów rozmieszczenia zamieszczonych poniżej.
- Nacisnąć  ZIELONY przycisk, aby zainicjować cykl gotowania.
- Po zakończeniu cyklu gotowania zostanie uruchomiony alarm dźwiękowy.
- Zdjąć produkt i wyczyścić grill, aby przygotować go do kolejnego cyklu gotowania.


Aby zmienić czas gotowania dla elementu menu

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

Śniadanie w trybie Auto



- Wybrać tryb AM. Nacisnąć i przytrzymać przycisk .
- Wybrać tryb Auto. Nacisnąć i przytrzymać przycisk . Zostanie wyświetlony komunikat „AM / AUTOMATIC”.
- Umieścić produkt na grillu, stosując odpowiednie procedury firmy McDonald's.
- Nacisnąć  ZIELONY przycisk, aby zainicjować cykl gotowania. Płyta opuści się i rozpozna produkt umieszczony na grillu.

PROCEDURY OBSŁUGOWE (kont.)

- Po zakończeniu cyklu gotowania zostanie uruchomiony alarm dźwiękowy.
- Zdjąć produkt i wyczyścić grill, aby przygotować go do kolejnego cyklu gotowania.
- Nacisnąć  ZIELONY przycisk, aby zainicjować cykl gotowania. Płyta opuści się i rozpozna produkt umieszczony na grillu.
- Po zakończeniu cyklu gotowania zostanie uruchomiony alarm dźwiękowy.
- Zdjąć produkt i wyczyścić grill, aby przygotować go do kolejnego cyklu gotowania.



Lunch w trybie Auto

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

- Wybrać tryb PM. Nacisnąć i przytrzymać przycisk .
- Wybrać tryb Auto. Nacisnąć i przytrzymać przycisk . Zostanie wyświetlony komunikat „PM / AUTOMATIC”.
- Umieścić produkt na grillu zgodnie ze schematami rozmieszczenia pokazanymi na kolejnej stronie.

Zmiana gotowania

Około 30 minut przed przełączeniem na menu lunchowe:

- NACISNAĆ przycisk  (aby wyświetlić temperaturę górnej płyty).
- Nacisnąć przycisk .
- Zapali się kontrolka górnej płyty. Górna płyta nagrzewa się do temperatury 217 °C (425 °F). Płyta utrzymuje temperaturę do momentu wybrania innego elementu menu.

ROZPOZNAWANIE PRODUKTU






Ten grill kontaktowy firmy Garland jest wyposażony w funkcję rozpoznawania produktów (PRC – Product Recognition Controls). Dzięki tej nowej technologii użytkownik może uruchomić cykl gotowania BEZ konieczności wybierania elementu z menu. Funkcja PRC rozpoznaje grubość produktu za pomocą przełączników znajdujących się w górnej płycie i magnesów zamontowanych na ramionach płyty. Po obliczeniu grubości położonego produktu przez funkcję PRC, produkt jest wyszukiwany w bibliotece oferty produktów (poniżej) i zostaje automatycznie wybrany po odnalezieniu.

ELEMENT MENU	MIN. ODSTĘP	MAKS. ODSTĘP
Zalecane zakresy produktów biblioteki śniadaniowej		
Strip Bacon	.010	.130
Sausage Clam	.210	.405
Steak Clam	.430	.480

ELEMENT MENU	MIN. ODSTĘP	MAKS. ODSTĘP
Zalecane zakresy produktów biblioteki lunchowej		
10:1 Clam	.160	.345
4:1 Clam	.365	.560
Strip Bacon	.001	.130

Podczas gotowania w trybie automatycznym płyta zostaje opuszczona i spoczywa na górnej części produktu. Ramiona płyty są nadal opuszczane w celu wykonania obliczeń, aby zmierzyć grubość produktu umieszczonego na grillu. W razie komunikatu „**Product Not Recognized**” lub nieprawidłowego rozpoznania produktu, należy wykonać Wymuszoną kalibrację automatyczną. Wykonanie wymuszonej kalibracji automatycznej spowoduje zresetowanie odległości górnej płyty od powierzchni grilla.

PRZEPROWADZANIE WYMUSZONEJ KALIBRACJI AUTOMATYCZNEJ

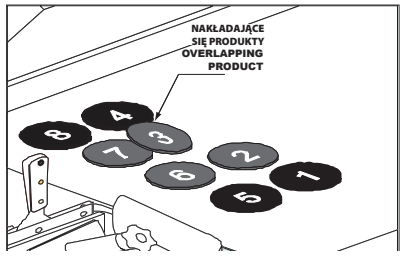
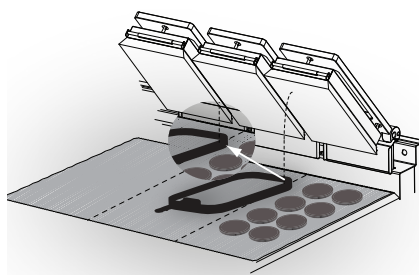
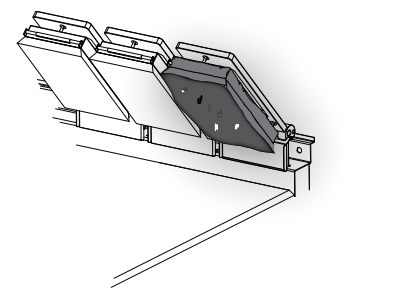
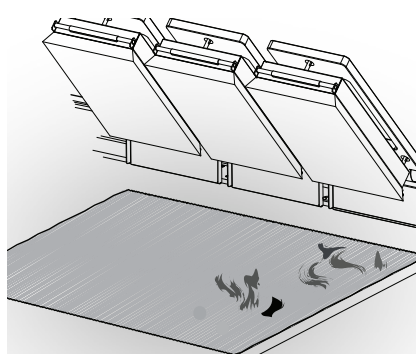
- NACIŚNIJ i PRZYTRZYMAJ równocześnie przyciski  i . Zostanie wyświetlony komunikat „AUTO GAP FORCE - NO”.
- NACISNAĆ przycisk . Zacznie migać „NO”.
- NACISNAĆ przycisk . Migający komunikat „NO” zostanie zastąpiony migającym „YES”.
- NACISNAĆ przycisk . **Górna płyta zacznie się opuszczać i wykona procedurę kalibracji automatycznej.**

TYPOWE PROBLEMY DOTYCZĄCE ROZPOZNAWANIA PRODUKTÓW

Są 2 rodzaje błędów podczas rozpoznawania produktu:

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

W obu przypadkach najczęstsze przyczyny błędów to:

	<p>Nakładanie się produktów – Należy uważać, aby hamburgery nie nakładały się na siebie po położeniu na grillu. Taka sytuacja powoduje, że sterownik odbiera produkt jako znacznie grubszy niż faktycznie położony na grillu.</p>		<p>Płyta styka się z Chicken Ring – Przed zainicjowaniem cyklu gotowania należy sprawdzić, czy chicken ring nie styka się z płytą obok.</p>
	<p>Pomarszczony lub zużyty arkusz teflonowy – Należy sprawdzić, czy arkusz teflonowy jest założony i/lub prawidłowo owinięty na płycie. Luźny, zużyty lub podarty/porysowany arkusz teflonowy może wpływać na skuteczność rozpoznawania produktu.</p>		<p>Automatyczna kalibracja została przeprowadzona na grillu z nagromadzonymi zwęglonymi resztkami lub resztkami produktu na powierzchni – Należy sprawdzić, czy na powierzchni grilla nie ma żadnych pozostałości. Obecność resztek na powierzchni grilla podczas automatycznej kalibracji spowoduje nieprawidłowe odczytanie powierzchni grilla przez sterownik.</p>

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

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

Wymuszoną kalibrację automatyczną należy wykonać zgodnie z procedurą opisaną w części „ROZPOZNAWANIE PRODUKTU”, (przeprowadzanie wymuszonej kalibracji automatycznej).

UMIESZCZANIE HAMBURGERÓW

Podczas umieszczania i zdejmowania produktów mięsnych z grilla kontaktowego należy przestrzegać procedury opisanej poniżej:

1. Każdy szary prostokąt poniżej dotyczy jednego gotowania; jest to obszar pod jedną płytą górną.
2. Hamburgery zwykle umieszcza się po dwa, zaczynając od przodu, przechodząc do tyłu, od prawej strony do lewej.
3. **Kolejność zdejmowania** hamburgerów pokazano na schematach; **za pomocą cyfr** pośrodku każdego kółka.

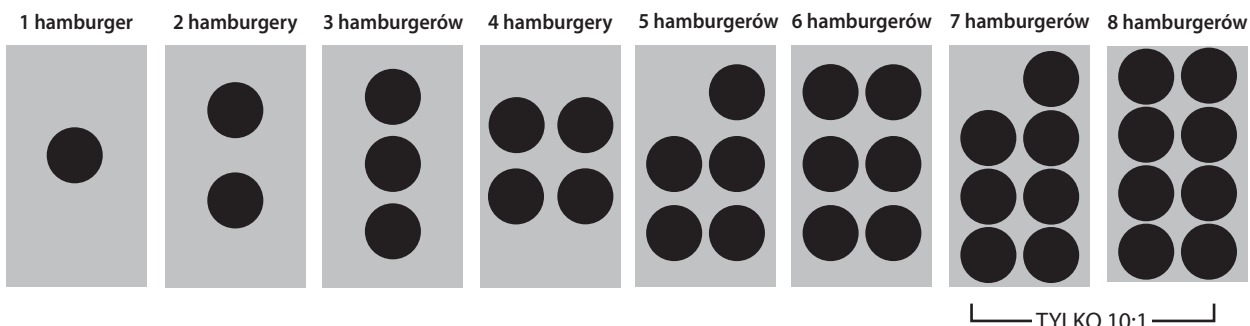
UWAGA: Procedury umieszczania hamburgerów dotyczące rynków międzynarodowych mogą się różnić. Należy przestrzegać zaleceń lokalnego kierownictwa firmy McDonald's.

Maksymalna liczba hamburgerów na linię:

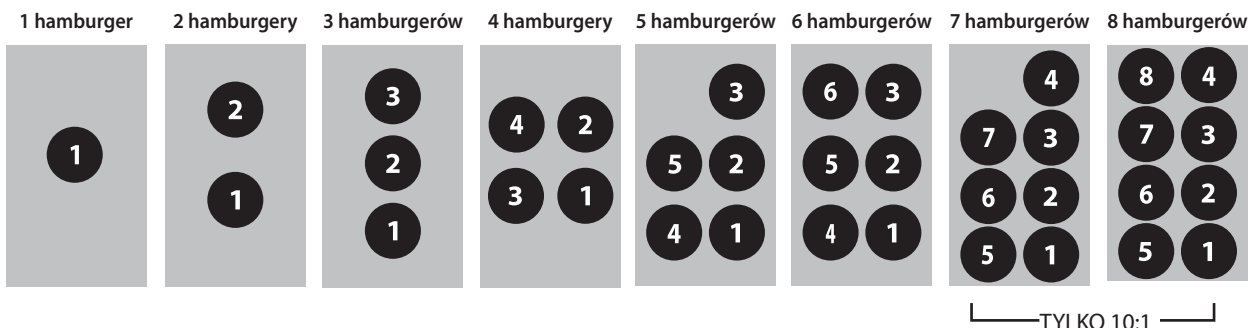
- 8 regularnych hamburgerów (10:1)
- 4 hamburgery angus (3:1) (jeśli dotyczy regionu i kraju)
- 6 hamburgerów quarter-pound (4:1)
- 8 kiełbasek
- 6 bekonów

Wybór elementu menu

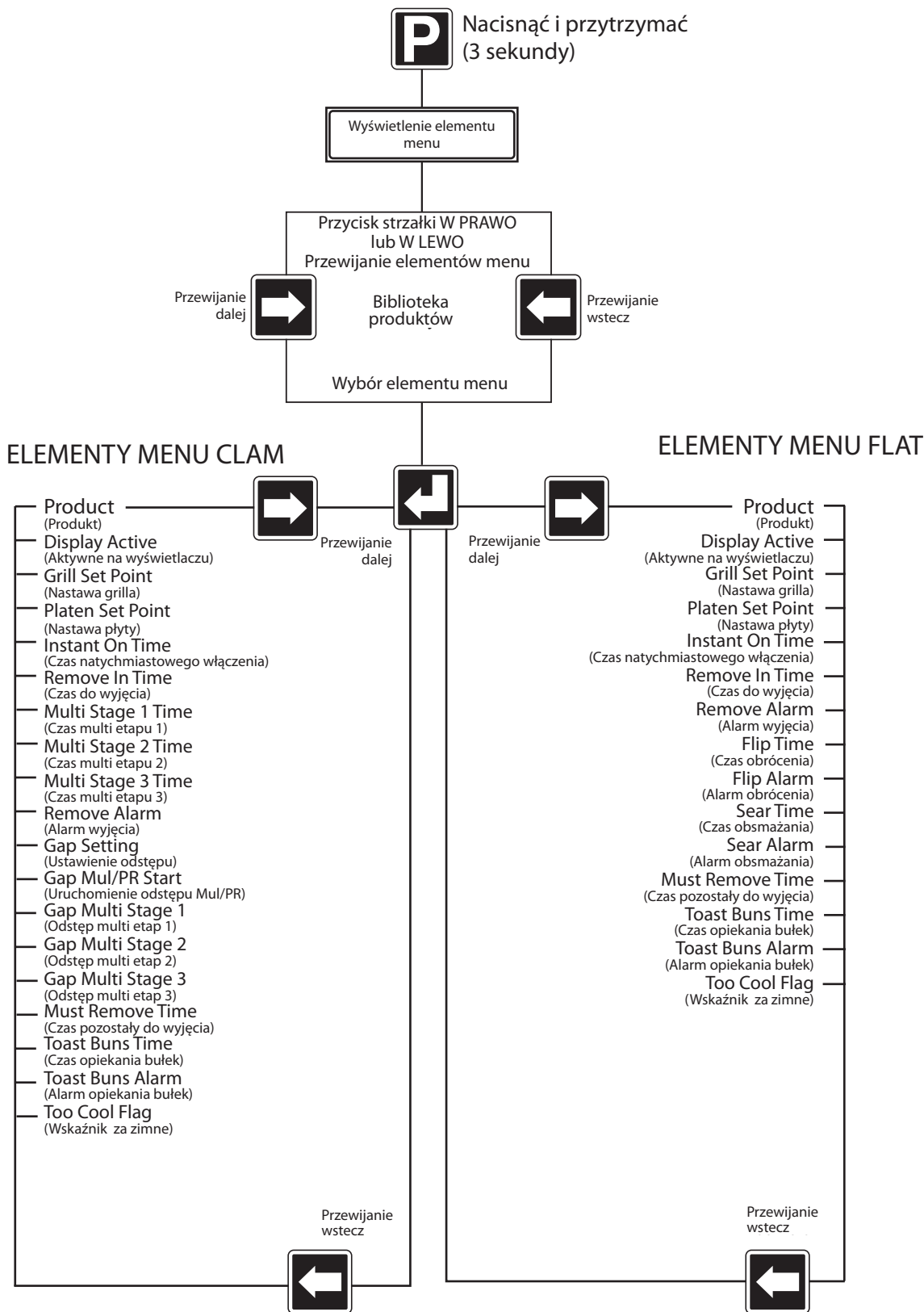
UWAGA: Układać produkty po 2, rozpoczynając od przodu, postępując do tyłu:



UWAGA: Zdejmować produkty w kolejności zgodnej z numerami poniżej:



LOGIKA PROGRAMU













PROGRAMOWANIE STEROWNIKA

Tryby programowania; Konfiguracja systemu







Aby zmienić wyświetlaną jednostkę temperatury (stopnie Fahrenheita/Celsjusza)






Wyświetlane jednostki temperatury (F lub C) powodują zmianę sposobu wyświetlania temperatury na sterowniku (F – stopnie Fahrenheita, C – stopnie Celsjusza)

- Po WŁĄCZENIU wyświetlacza sterownika, przy wyświetlonym bieżącym menu lub zkomunikacie „OFF”, NACISNĄĆ i PRZYTRZYMAĆ przez około 3 sekundy przycisk . Na sterowniku zostanie wyświetlony wybrany wcześniej element menu i odpowiadający mu numer LUB komunikat „Standby / Menu Item”.
- NACISNĄĆ JEDNOCZEŚNIE przyciski strzałek  I . Na wyświetlaczu pojawi się „CONFIGURE”.
- NACISNĄĆ przycisk strzałki . Na wyświetlaczu pojawi się „Setup”.
- NACISNĄĆ przycisk . Na wyświetlaczu pojawi się „Temperature Unit”.
- NACISNĄĆ przycisk . Aktualnie ustawiona jednostka temperatury zacznie migać.
- NACISNĄĆ przycisk strzałki  LUB , aby zmienić migającą jednostkę temperatury.
- NACISNĄĆ przycisk , aby zapisać nowe ustawienie.
- NACISNĄĆ 2X przycisk , aby opuścić tryb programowania.

Aby zmienić wyświetlane jednostki czasu












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

- Po WŁĄCZENIU wyświetlacza sterownika, przy wyświetlonym bieżącym menu lub zkomunikacie „OFF”, NACISNĄĆ i PRZYTRZYMAĆ przez około 3 sekundy przycisk . Na sterowniku zostanie wyświetlony wybrany wcześniej element menu i odpowiadający mu numer LUB komunikat „Standby / Menu Item”.
- NACISNĄĆ JEDNOCZEŚNIE przyciski strzałek  I . Na wyświetlaczu pojawi się „CONFIGURE”.
- NACISNĄĆ przycisk strzałki . Na wyświetlaczu pojawi się „Setup”.
- NACISNĄĆ przycisk . Na wyświetlaczu pojawi się „Temperature Unit”.
- NACISNĄĆ 1X przycisk . Na wyświetlaczu pojawi się „Time Unit”.

- NACISNĄĆ przycisk . Aktualna jednostka czasu zacznie migać.
- NACISNĄĆ przyciski strzałek  LUB , aby zmienić migającą jednostkę czasu.
Pełna lista funkcji konfiguracyjnych i ich opcji jest dostępna w części „OPCJE FUNKCJI; MENU SYSTEMU”.
- NACISNĄĆ przycisk , aby zapisać nowe ustawienie.
- NACISNĄĆ 2X przycisk , aby opuścić tryb programowania.


Aby zmienić dźwięk przycisku (tak/nie)

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











- Po WŁĄCZENIU wyświetlacza sterownika, przy wyświetlonym bieżącym menu lub zkomunikacie „OFF”, NACISNĄĆ i PRZYTRZYMAĆ przez około 3 sekundy przycisk . Na sterowniku zostanie wyświetlony wybrany wcześniej element menu i odpowiadający mu numer LUB komunikat „Standby / Menu Item”.
- NACISNĄĆ JEDNOCZEŚNIE przyciski strzałek  I . Na wyświetlaczu pojawi się „CONFIGURE”.
- NACISNĄĆ przycisk strzałki . Na wyświetlaczu pojawi się „Setup”.
- NACISNĄĆ przycisk . Na wyświetlaczu pojawi się „Temperature Unit”.
- NACISKAĆ przycisk  do momentu wyświetlenia komunikatu „Key Chirp” na ekranie.
- NACISNĄĆ przycisk . Aktualnie wybrane ustawienie opcji Key Chirp miga.
- NACISNĄĆ przycisk strzałki  LUB , aby zmienić migające ustawienie na „YES” lub „NO”.
- NACISNĄĆ przycisk , aby zapisać nowe ustawienie.
- NACISNĄĆ 2X przycisk , aby opuścić tryb programowania.

Aby zmienić rodzaj dźwięku

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





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

PROGRAMOWANIE STEROWNIKA (kont.)



- NACISNAĆ JEDNOCZEŚNIE przyciski strzałek  i . Na wyświetlaczu pojawi się „CONFIGURE”.
- NACISNAĆ przycisk strzałki . Na wyświetlaczu pojawi się „Setup”.
- NACISNAĆ przycisk . Na wyświetlaczu pojawi się „Temperature Unit”.
- NACISKAĆ przycisk  do momentu wyświetlenia komunikatu „Audible” na ekranie.
- NACISNAĆ przycisk . Aktualnie ustawiona opcja dźwięku zacznie migać.
- NACISNAĆ przyciski strzałek  LUB , aby zmienić migającą opcję dźwięku.
Pełna lista funkcji konfiguracyjnych i ich opcji jest dostępna w części „OPCJE FUNKCJI; MENU SYSTEMU”.
- NACISNAĆ przycisk , aby zapisać bieżące ustawienie.
- NACISNAĆ 2X przycisk , aby opuścić tryb programowania.

Tryby programowania; Elementy menu

Aby zmienić nazwę istniejącego elementu menu





- Za pomocą przycisków  i , zaznacz element menu, którego nazwa ma zostać zmieniona.
- NACISNAĆ i PRZYTRZYMAĆ przycisk  przez około 3 sekundy. Sterownik wyświetli wybrany wcześniej element menu i odpowiadający mu numer.
- NACISNAĆ i PRZYTRZYMAĆ przycisk .

4. Aby wpisać nazwę produktu:












- Używać przycisków strzałek  lub , aby przewijać dostępne znaki.

Dostępne znaki:

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












- NACISKAĆ przyciski  i , aby przewijać w prawo lub w lewo.
 - NACISNAĆ przycisk , aby zapisać nową nazwę elementu menu.
- NACISNAĆ 2X przycisk , aby opuścić ten tryb i powrócić do trybu pracy standardowej.

Aby włączyć/wyłączyć element menu w grupie trybu pracy standardowej lub zmienić część dzienną (Lista ustawień domyślnych jest dostępna w części „PROCEDURY OBSŁUGOWE”)

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

Aby zmienić nastawę temperatury powierzchni grilla












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

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












PROGRAMOWANIE STEROWNIKA (kont.)

Aby zmienić nastawę temperatury górnej płyty grilla.












UWAGA: Nastawy temperatury grilla dostępne w sterowniku są ustawione odpowiednio do aktualnie wymaganego standardu. Nie należy zmieniać wartości tej nastawy na temperaturę inną niż podana w części „PROCEDURY OBSŁUGOWE”.

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












Aby zmienić czas MUST REMOVE IN (czas pozostały do wyjęcia)

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

Aby zmienić czas Toast Buns (opiekania bułek)

1. Za pomocą przycisków  i , zaznaczyć element menu, którego czas gotowania ma zostać zmieniony.
2. NACISNĄĆ i PRZYTRZYMAĆ przycisk  przez około 3 sekundy. Sterownik wyświetli wybrany wcześniej element menu i odpowiadający mu numer.
3. NACISNĄĆ przycisk . Na kontrolerze zostanie wyświetlony komunikat „Product”.
4. NACISKAĆ przyciski  i  do momentu wyświetlenia komunikatu „Toast Buns Time” na sterowniku.
5. NACISNĄĆ przycisk . Liczba sekund zacznie migać.
6. Za pomocą przycisków  lub  zmienić wartość elementu Toast Buns Time na pożądaną czas.
7. NACISNĄĆ przycisk  aby zapisać nowe ustawienie.
8. NACISNĄĆ 2X przycisk  aby opuścić ten tryb i powrócić do trybu pracy standardowej.

Aby zmienić ustawienie elementu Toast Buns Alarm (alarm opiekania bułek – automatyczny/ręczny)

1. Za pomocą przycisków strzałek  i , zaznaczyć element menu, którego czas gotowania ma zostać zmieniony.
2. NACISNĄĆ i PRZYTRZYMAĆ przycisk  przez około 3 sekundy. Sterownik wyświetli wybrany wcześniej element menu i odpowiadający mu numer.
3. NACISNĄĆ przycisk . Na kontrolerze zostanie wyświetlony komunikat „Product”.
4. NACISKAĆ przyciski  i  do momentu wyświetlenia komunikatu „Toast Buns Alarm” na sterowniku.
5. NACISNĄĆ przycisk . Komunikat „AUTO” lub „MANUAL” zacznie migać.
6. Za pomocą przycisków strzałek  i  zmienić „MANUAL” na „AUTO” lub „AUTO” na „MANUAL”.
7. NACISNĄĆ przycisk  aby zapisać nowe ustawienie.
8. NACISNĄĆ 2X przycisk  aby opuścić ten tryb i powrócić do trybu pracy standardowej.

PROGRAMOWANIE STEROWNIKA (kont.)

Aby dodać **NOWE** elementy menu

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

1. NACISNAĆ i PRZYTRZYMAĆ przycisk przez około 3 sekundy. Sterownik wyświetli wybrany wcześniej element menu i odpowiadający mu numer.
2. NACISKAĆ przyciski lub do momentu wyświetlenia „Opt menu # - CLAM” na sterowniku.
3. NACISNAĆ przycisk . Na kontrolerze zostanie wyświetlony komunikat „PRODUCT”.
4. NACISNAĆ i PRZYTRZYMAĆ przycisk . Aktualnie wybrany element menu zacznie migać.
5. **Aby wpisać nazwę produktu:**
 - a. Używać przycisków strzałek lub , aby przewijać dostępne znaki.
 - b. NACISKAĆ przyciski i , aby przewijać w prawo lub w lewo.
 - c. NACISNAĆ przycisk , aby zapisać nową nazwę elementu menu.
6. NACISNAĆ przycisk . Zostanie wyświetlone „Display Active”.
7. NACISNAĆ przycisk . Zacznie migać „NO”.
8. NACISNAĆ przycisk . „NO” zostanie zastąpione przez „YES”.
9. NACISNAĆ przycisk , aby zapisać nowe ustawienie.
10. NACISNAĆ przycisk . Zostanie wyświetlone „GRILL SETPT”.
11. NACISNAĆ przycisk . Temperatura zacznie migać.
12. Za pomocą przycisku lub zmienić ustawioną temperaturę na nową temperaturę.
13. NACISNAĆ przycisk , aby zapisać nową nastawę temperatury.
14. NACISNAĆ przycisk . Zostanie wyświetlone „PLATSETPT”.
15. NACISNAĆ przycisk . Temperatura zacznie migać.
16. Za pomocą przycisku lub zmienić ustawioną temperaturę na nową temperaturę.
17. NACISNAĆ przycisk , aby zapisać nową nastawę temperatury.
18. NACISKAĆ przycisk do momentu wyświetlenia „GAP MULTI/PR START” na ekranie.

19. NACISNAĆ przycisk . Ustawienie odstępu zacznie migać.
20. Za pomocą przycisków i zmienić ustawienie odstępu.
21. NACISNAĆ przycisk , aby zapisać nowe ustawienie.
22. NACISNAĆ 2X przycisk , aby opuścić ten tryb i powrócić do trybu pracy standardowej.

Aby przywrócić ustawienia fabryczne dla wszystkich elementów menu produktów

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

Aby przywrócić ustawienia fabryczne wszystkich funkcji

1. **Należy sprawdzić, czy zasilanie główne jest wyłączone poprzez przestawienie włącznika głównego w tryb OFF.**
2. **NACISNAĆ RÓWNOCZEŚNIE przyciski strzałek i podczas WŁĄCZANIA zasilania głównym włącznikiem. Zostanie wyświetlony komunikat „PASSWORD”.**
3. **W ciągu 3-5 sekund nacisnąć następującą sekwencję przycisków: .**
4. **Po prawidłowym wykonaniu procedury na sterowniku zostanie wyświetlony komunikat FULL DEFAULTS**
5. Odczekać 15-20 sekund. Następnie sterownik automatycznie powraca do trybu OFF.

KALIBRACJA SONDY

Comiesięczna kalibracja stref temperatury grilla

Narzędzia: cyfrowy pirometr z sondą powierzchniową

Ostrzeżenie: DOTKNIĘCIE GORĄCYCH POWIERZCHNI GOTOWANIA MOŻE SPOWODOWAĆ OPARZENIA.

UWAGA: Kalibrację sondy grilla przeprowadza się z ustawieniem materiału zapobiegającego przywieraniu na „OFF”.

NALEŻY WYKONYWAĆ PONIŻSZE INSTRUKCJE DOKŁADNIE W KOLEJNOŚCI OKREŚLONEJ PONIŻEJ:

1. Aby wykonać kalibrację, powierzchnie grilla górnej i dolnej płyty powinny mieć temperatury robocze. Naciskać przyciski lub , aby wybrać pracę w trybie „CLAM” i umożliwić grillowi osiągnięcie ustawionej temperatury i stabilizację (około 30 minut).
2. NACISNĄĆ i PRZYTRZYMAĆ przycisk przez około 3 sekundy lub do momentu wyświetlenia na sterowniku komunikatu: „PROBE CAL”.
3. NACISNĄĆ przycisk , aby wyświetlić pierwszą strefę temperatury do skalibrowania. Pierwsza strefa, którą należy skalibrować to „FRONT TEMP CAL”. Strefy są wyświetlane w następującej kolejności: FRONT TEMP CAL, MIDDLE TEMP CAL, BACK TEMP CAL, TOP TEMP CAL.

MWE3W: Sondy termoelektryczne grilla elektrycznego są rozmieszczone od przodu do tyłu, jak pokazano na rysunku z prawej. Na każdej górnej płycie znajduje się jedna termopara pośrodku.

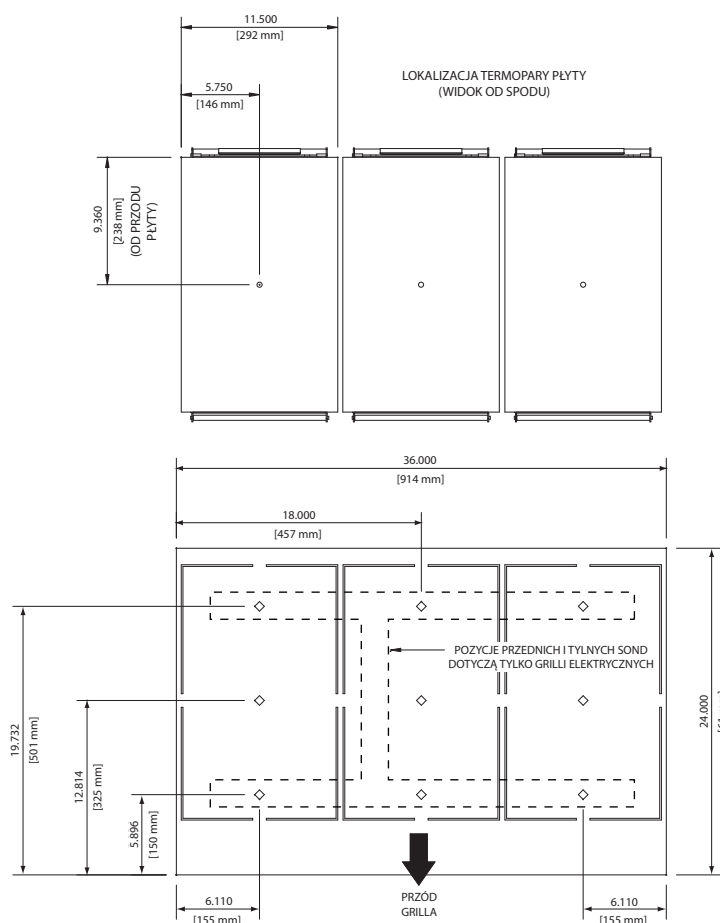
MWG3W: Sondy termoelektryczne grilla gazowego są rozmieszczone pośrodku każdej linii, jak pokazano na rysunku z prawej. Na każdej górnej płycie znajduje się jedna termopara pośrodku.

4. Wybrać sposób wyświetlania strefy grzewczej za pomocą przycisków i .
5. Odczekać co najmniej 5 sekund na reakcję pirometru i jego stabilizację. Zapisać temperaturę na pirometrze.
6. Jeśli temperatura na wyświetlaczu sterownika grilla nie jest zgodna temperaturą na pirometrze, należy odpowiednio wyregulować temperaturę na sterowniku grilla. Przycisk zwiększa wyświetlaną temperaturę w krokach o jeden (1) stopień. Przycisk zmniejsza wyświetlaną temperaturę w krokach co jeden (1) stopień.

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

7. NACISNĄĆ przycisk , aby zablokować skalibrowaną temperaturę w sterowniku.
8. Wybrać następną strefę grzewczą za pomocą przycisków lub .
9. Przenieść sondę powierzchniową pirometru do kolejnej strefy grzewczej i powtórzyć punkty 5, 6 i 7.
10. Powtórzyć procedurę w przypadku każdej strefy grzejnej.
11. Przełączyć strefy grzejne, powtarzając sekwencję do czasu skalibrowania wszystkich temperatur w granicach 1°.
12. Wyjść z trybu programowania, naciskając 2x przycisk . Sterownik powróci do poprzedniego stanu w trybie pracy standardowej.

LOKALIZACJA TERMOPAR



FABRYCZNE USTAWIENIA DOMYŚLNE (wersja oprogramowania 202)

Elementy menu Clam

Menu item #	PRODUCT	DISPLAY ACTIVE	GRILL SET POINT	PLATEN SET POINT	INSTANT ON TIME	REMOVE IN TIME	MULTI STAGE TIME		REMOVE ALARM	GAP SETTING	GAP MULT/PR START	GAP MULTI STAGE	MUST REMOVE IN TIME	TOAST BUNS IN TIME	TOAST BUNS ALARM	TOO COOL FLAG
1	10:1 - CLAM	PM	350 °F (177 °C)	425 °F (217 °C)	25	37	S1 5 S2 0 S3 0	AUTO	.255	.245	S1 .265 S2 0 S3 0	0	0	AUTO	NO	
2	4:1 - CLAM	PM	350 °F (177 °C)	425 °F (217 °C)	30	107	S1 10 S2 --- S3 ---	AUTO	.415	.400	S1 .425 S2 --- S3 ---	0	0	AUTO	NO	
3	STRIP BACON-CLAM	AM/PM	350 °F (177 °C)	425 °F (217 °C)	0	23	S1 --- S2 --- S3 ---	AUTO	.089	.089	S1 --- S2 --- S3 ---	0	0	AUTO	NO	
4	SAUSAGE CLAM FZN	AM	350 °F (177 °C)	425 °F (217 °C)	0	82	S1 --- S2 --- S3 ---	AUTO	.350	.350	S1 --- S2 --- S3 ---	0	0	AUTO	NO	
5	MCRIB - CLAM	NO	350 °F (177 °C)	425 °F (217 °C)	30	163	S1 --- S2 --- S3 ---	AUTO	.530	.530	S1 --- S2 --- S3 ---	0	0	AUTO	NO	
6	STEAK-CLAM	AM/PM	350 °F (177 °C)	425 °F (217 °C)	0	104	S1 --- S2 --- S3 ---	AUTO	.415	.415	S1 --- S2 --- S3 ---	0	0	AUTO	YES	
18	ANGUS 3:1 CALM	PM	350 °F (177 °C)	425 °F (217 °C)	60	230	S1 --- S2 --- S3 ---	AUTO	.625	0	S1 --- S2 --- S3 ---	0	0	AUTO	NO	
19	MUSHROOM CALM	PM	350 °F (177 °C)	425 °F (217 °C)	60	104	S1 --- S2 --- S3 ---	AUTO	.415		S1 --- S2 --- S3 ---	0	0	AUTO	YES	

Elementy menu Flat

	ITEM	DISPLAY ACTIVE	GRILL SET POINT	PLATEN SET POINT	INSTANT ON TIME	REMOVE IN TIME	REMOVE ALARM	FLIP TIME	FLIP ALARM	SEAR TIME	SEAR ALARM	MUST REMOVE IN TIME	TOAST BUNS TIME	TOAST BUNS ALARM	TOO COOL FLAG
7	GRILL CHICK-FLAT	PM	350 °F (177 °C)	425 °F (217 °C)	45	410	AUTO	195	MANUAL	---	---	---	---	---	YES
8	FOLDED EGGS-FLAT	AM	265 °F (130 °C)	OFF	0	120	AUTO	---	NONE	---	---	---	---	---	NO
9	ROUND EGGS-FLAT	AM	265 °F (130 °C)	OFF	0	150	AUTO	---	NONE	---	---	---	---	---	NO
10	CHICK F BRD-FLAT	NO	350 °F (177 °C)	425 °F (217 °C)	0	100	AUTO		NONE	---	---	---	---	---	NO
11	10:1- FLAT	NO	340 °F (171 °C)	425 °F (217 °C)	---	125	---	75	NONE	20	MANUAL	---	---	---	NO
12	4:1-FLAT	NO	365 °F (185 °C)	425 °F (217 °C)	---	270	---	150	NONE	20	MANUAL	---	---	---	NO
13	MCRIB-FLAT	NO	365 °F (185 °C)	425 °F (217 °C)	---	390	---	270	NONE	---	---	---	---	---	NO
15	HOTCAKES-FLAT	NO	365 °F (185 °C)	425 °F (217 °C)	---	140	---	90	NONE	---	---	---	---	---	NO
	CLEAN MODE	AM/PM	325 °F (163 °C)	325 °F (163 °C)	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	NO

Garland Podręcznik instalacji i obsługi



Gazowe i elektryczne grille kontaktowe z funkcją rozpoznawania produktu

Garland Commercial Industries, LLC, 185 East South Street, Freeland, Pennsylvania 18224
Telefon: +1 (570) 636-1000 • Faks: +1 (570) 636-9874
BEZPŁATNA linia serwisowa: (800) 446-8367
<http://www.garland-group.com> • E-mail: qsrservice@garland-group.com



NR CZĘŚCI 4521777 (09/15/10)