

設置と 操作マニュアル

ガーランド3 プラテン
ガス・電気加熱式
クラムシェルグリル
商品認識型

モデル:

MWE3W-1

MWE3S-1

MWG3W-1



安全なご使用のために:

ガソリンまたはその他の可燃揮発性の液体を、決して本装置またはその他の装置の周囲で保管したり、使用したりしないでください。

警告:

不適切な設置、調整、改造、点検、メンテナンスの方法は、物損事故、または負傷や死亡をもたらす人身事故の原因となる恐れがあります。本装置を設置または点検修理する前に、設置、操作、メンテナンスに関する指示すべてを熟読してください。

本マニュアルのすべての内容を熟読し、今後の参照のために大切に保管してください。

本製品は、市販の調理器具として認定されており、指定されているように専門の技術者が設置しなければなりません。

設置と電気接続は現行の規定を遵守しなければなりません:

カナダでは - CANADIAN ELECTRICAL CODE (カナダ電気規則) PART 1 および/または現地の規定。

米国では - NATIONAL ELECTRICAL CODE (米国電気工事規定) ANSI / NFPA - 現行版。

電力供給が銘板に示されている電気的特性に確実に準拠しているようにしてください。

安全なご使用のために:

ユーザーがガス臭に気付いたときに従うべき指示を、目立つ場所に貼ってください。この情報は、地元のガス供給業者に問い合わせで取得してください。

本製品はマクドナルドでの独占的使用を前提に
GARLAND COMMERCIAL RANGESが製造しました。

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

重要情報

警告:

本製品には、カリフォルニア州で癌や先天異常、またはその他の生殖系障害を引き起こすことが知られている化学物質が含まれています。本製品の設置とサービス時に、グラスウール/セラミック繊維の空中浮遊粒子に曝露される恐れがあります。グラスウール/セラミック繊維の浮遊粒子の吸入は、癌を引き起こすことがカリフォルニア州で知られています。適切に調整されていない場合、本製品の操作によって一酸化炭素に曝露される恐れがあります。一酸化炭素の吸入は、先天性異常、またはその他の生殖系障害の原因となることがカリフォルニア州で知られています。

本装置の置いてあるエリアは可燃物のない片付いた状態に保ってください。

目次

| | | | |
|--|-----------|---|-----------|
| 重要情報 | 2 | スタンバイ モードを解除する方法 | 36 |
| はじめに | 4 | 現在の温度を表示する方法 | 37 |
| 保証について | 4 | 手動モードでの朝食メニューの調理 | 37 |
| 出荷による 損傷の申し立て手順 | 4 | 手動モードでのランチ メニューの調理 | 37 |
| 銘板の説明 | 6 | メニュー項目の調理時間の変更 | 37 |
| 機械的仕様 | 7 | 自動モードでの朝食 | 37 |
| 寸法:モデル MWE3W-1、MWG3W-1 | 7 | 自動モードでのランチ メニューの調理 | 37 |
| 寸法:モデル MWE3S-1 | 8 | 商品認識 | 38 |
| 電気入力仕様 - デルタ | 9 | メニュー変更時 | 38 |
| 電気入力仕様 - WYE | 11 | グリルを停止させるには | 38 |
| 設置および始動 | 13 | 商品認識でよく見られる問題 | 39 |
| 設置店舗の責任: | 13 | パティの配置 | 40 |
| 始動作業には、次の作業が含まれません。 | 13 | ビーフ インテグリティ | 41 |
| 始動作業には、次の作業が含まれます。 | 13 | プログラム ロジック ツリー、製品メニュー | 42 |
| 購入された新しいグリルには、次の品目が含まれます。 | 13 | コントロール プログラミング、製品メニュー | 43 |
| 次の品目は、メーカーからの出荷内容に含まれていません。 キッチン設備納入業者 (KES) から購入していただく必要 があります。 | 13 | プログラミング モード、製品メニュー | 43 |
| キャストの取り付け | 14 | 既存のメニュー項目の名前を変更する方法 | 43 |
| 電源接続 | 15 | 通常の使用モード ライブラリにあるメニュー項目を有効/ 無効にする、またはその時間割を変更する方法 | 43 |
| Mennekes 3 & 5 ピン (オプション 1) | 16 | グリル表面の設定温度を変更する方法 | 43 |
| Mennekes 7 ピン (オプション 2) | 16 | グリルの上側プラテンの設定温度を変更する方法 | 43 |
| ターミナル ブロック図 | 16 | [INSTANT ON TIME](開始時間) を変更する方法 | 44 |
| 排気フードの種類とプラテンの高さ | 17 | [REMOVE ALARM](取り出しまでの時間) を変更する方法 | 44 |
| 適切な燃焼レベルを設定する | 18 | [MULTI STAGE TIME](複数ステージ時間) を変更する方法 | 44 |
| 始動手順 | 19 | [MUST REMOVE IN](取り出しのアラーム) を変更する方法 | 44 |
| グリル始動フォームの見本 | 20 | [GAP SETTING](間隔設定) を変更する方法 | 44 |
| 温度プローブ校正 | 21 | [GAP MUL/PR START](複数ステージ/商品認識ステージ での開始時の間隔) を変更する方法 | 45 |
| 巻き付け式リリース マテリアル取り付けブラケットの 取り付け | 25 | [GAP MULTI STAGE (1,2 または 3)](複数ステージ (1,2 または 3)での間隔) を変更する方法 | 45 |
| スプラッシュシールドの取り付け | 25 | [MUST REMOVE IN](取り出し期限) を変更する方法 | 45 |
| リリース マテリアルの取り付け | 26 | [TOAST BUNS TIME](パンズの焼き時間) を変更する方法 | 45 |
| 蒸気シールドの取り付け | 27 | [TOAST BUNS ALARM (Auto / Manual)](パンズの焼き上 がりアラーム (自動/手動)) を変更する方法 | 45 |
| グリルの付属品 | 27 | [TOO COOL FLAG](低温通知フラグ) を変更する方法 | 46 |
| スプラッシュシールド | 27 | [FLIP TIME](裏返しまでの時間) を変更する方法 | 46 |
| テフロン巻き付け式キット | 27 | [FLIP ALARM](裏返しのアラーム) を変更する方法 | 46 |
| 蒸気シールド | 27 | [SEAR TIME](焼き時間) を変更する方法 | 46 |
| 三相4線式 (50 & 30 アンペア) コード | 28 | [SEAR ALARM](焼き上がりアラーム) を変更する方法 | 47 |
| テフロンシート、ロッド、およびクリップ | 29 | 新しいメニュー項目を追加する方法 | 47 |
| 清掃とメンテナンス | 30 | [Clean Mode](クリーン モード) を起動する方法 | 47 |
| グリルを引く/押す手順 | 33 | プログラム ロジック ツリー、システム メニュー | 48 |
| グリル コントロールの説明 | 34 | プログラミング モード、システム セットアップ | 49 |
| エラー メッセージ | 35 | コントロール プログラミング、システム メニュー | 49 |
| 操作方法 | 35 | プログラミングスタンバイアラームの変更 | |
| 概要 | 35 | 工場出荷時の設定 | 51 |
| グリルのスイッチの投入 | 36 | 工場出荷時の設定 - 製品メニュー - ワールド | 51 |
| メニュー項目の選択 | 36 | 工場出荷時の設定 - 製品メニュー - カナダ、 オーストラリアおよび英国 | 52 |
| メニュー項目ライブラリ | 36 | 工場出荷時の設定 - 製品メニュー - 日本および香港 | 53 |
| インジケーター ランプ | 36 | 適合宣言書 (CE マーク取得モデル) | 54 |
| スタンバイ モードに切り替える方法: | 36 | 設置操作マニュアル履歴 | 54 |
| | | 索引 | 55 |

はじめに

ガーランド クラムシェル グリルは、マクドナルドでの独占的使用を前提に製造されており、多様な商品に柔軟に対応しつつ、効率的な両面調理法を提供しています。本装置は、フラット グリルとしての機能も備え、マクドナルドが定める安全性、生産性、衛生の基準すべてに適合しています。

保証について

本製品の保証は、通常の使用環境における本製品の材質上および製造上の不具合が対象となり、次の条件を満たす場合に適用されます。

- a. 本装置を偶発的または意図的に、損傷、改造、誤用したことがない。
- b. 本装置を、国および地域が定める規則に従って、また本装置に添付する設置に関する指示に従って、正しく設置、調整、操作している。
- c. 当社が製品に貼り付けた保証シリアル番号が汚れて見えなくなっていたり、消えていたり、剥されていたりしない。
- d. 本保証に基づく申し立てに関して、条件を満たしている報告書が当社に提出されている。

本装置の有効な保証期間は、装置の運用を開始した日から2年間です（パーツ保証と作業保証）。

ガーランド グループは、いずれかのパーツについて材質上または製造上の欠陥が判明した場合、パーツ費用や工賃を徴収することなく、独自の判断でそれを修理または交換することに同意します。

当社は設置、調整、診断、通常のメンテナンス（スプリングやバルブへの注油など）については一切責任を負いません。電圧またはガスの供給の異常により発生する障害については、保証の範囲から除外します。

往復で100マイルを超える部分についての交通費、陸路以外の手段での移動、および規定時間外の修理の費用について、当社は一切責任を負いません。

ガラス、塗装とホーロー仕上げ、製品表面のサビや損傷、ガスケット材、セラミック材、電球とヒューズの破損については、通常の保証範囲から除外します。

火災、洪水、およびガーランド グループが制御できない何らかの「天災」による、損傷または機能異常は除外します。

保証の申し立てにおけるガーランド グループの責任は、障害の原因となったパーツ価格および/またはサービス費用を超えないものとします。

本保証は限定的であり、明示的または暗示的な他の保証すべてに取って代わるものです。ガーランド グループ、当社の従業員、または当社の代理店は、何らかの人身傷害ならびにあらゆる間接的な損害と損失に関して、責任を問われることはありません。

本保証は、対象者へ特定の法的権限を付与します。また、対象者には、地域によって異なるその他の権限が付与される場合があります。

出荷による 損傷の申し立て手順

ガーランド製品はすべて、熟練した担当者が工場出荷前に、注意深く検査し梱包しています。本装置の安全な配送と引き渡しに関しては、運送業者が全面的な責任を負います。到着した装置に損傷があった場合は、次の手順を実行してください。

1. 損傷の程度に関わりなく、直ちに損傷の申し立てを行う。
2. 運賃の請求書か運送会社の領収書に「目に見える損失または損傷」などのように記入し、配送担当者のサインを受け取る。
3. 梱包内部の損失または損傷: 装置を開梱するまで損傷に気付かなかった場合には、損傷が発覚してから直ち（15日以内）に運送業者にそれを通知し、梱包内部の損傷について苦情を申し立てる。

安全について

- 点検のためパネルを開ける際はまず全ての電源を接続解除してください。
- 装置の周辺はスペースを空け、燃えやすいものは置かないでください。
- 燃焼および循環する空気の流れを遮断しないでください。
- 点検の際、ユニットの前面最低 2 4 インチ以内には障害物を置かないでください。

本装置は業務用です。資格のある担当者以外は使用しないでください。

警告: 使用中は可触部が高温になる可能性があります。お子様が近づくことのないようにしてください。本装置は、身体、感覚、または知力に障害を持つ人、経験や知識が不足している人(子どもも含む)の使用を前提とはしていません。ただし、担当の安全責任者が本製品の使用に関連した監督または指示を行う場合は、この限りではありません。

注意: 本装置は、該当する地域で施行されている規制に準拠して承認されたフードシステム (煙や蒸気を排出するための金属の覆い) が導入されている環境でのみ動作させることが許可されています。

メーカー正規のサービス センターによる試運転 (始動) が実行されていない場合は、グリルは使用しないでください。

本操作マニュアルを読まずにグリルを使用することはしないでください。

クラムシェルグリルが正しく設置され、接地されていない場合は、グリルを使用しないでください。

サービス パネルとアクセス パネルすべてが正しく配置、固定されていない場合は、クラムシェル グリルは使用しないでください。

地元の配線規則に従って、断線対策 (スイッチ、ヒューズ、ブレーカなど) を固定配線に組み入れてください。外部の等電位ボンディング導線は装置の背面にあります。地元の配線規則に従って、規定どおりに使用してください。

ガーランドクラムシェルグリルは、半自動式の調理器具です。片手または両手 (モデルに基づく) 用の手動調理サイクルを開始すると、上側プラテンが自動的に下降します。また調理サイクルの終了時には、上側プラテンが自動的に持ち上がります。

警告:

両面調理をするときは、上側プラテンとグリドル プレート (焼盤) の間、および上側プラテンと換気フードの間のエリアを「危険領域」とみなしてください。両面調理中、プラテンが動いているときに、作業者は体の部位とツールを危険領域に入れないでください。フラット グリルとして使用する場合は、清掃時やサービス時に、プラテンが予期しない動きをする可能性があります。清掃、メンテナンス、通常の使用など、いかなる理由であっても、特別な防護手段を持たない作業者が危険領域に立ち入る場合には、最大限の注意を払ってください。ソリッドな調理面上の温度は、120°C (250°F) を超える温度での運用を意図しています。

両面調理の場合には、上側プラテンは自重により下降したままの状態になります。ロックされているわけではありません。プラテン前部のハンドルを引っ張ると、プラテンが後部の接続部を中心にして回転し、持ち上げることができます。

クラムシェルグリルは、マクドナルド店舗の調理スタッフが、片面および両面調理を行う場合にのみ使用してください。

雑音の放出: グリル操作者の位置の音圧レベルは、可聴アラームがアクティブであるとき、70 dB(A) を超える可能性があります。可聴音量は70 dB(A)未満に調節可能です。制御プログラミング セクションを参照してください。

警告: 重大な人身事故を避けるために、次の点を順守してください。クラムシェル グリルの**主電源すべてを切断してから**、グリルのいずれかの箇所を修理または交換してください。

最大限の注意を払ってクラムシェルグリルの設定、操作、清掃を行い、高温のグリル表面または高温のグリースに触れることがないようにしてください。やけどの危険を回避するため、適切な防護衣を着用してください。

警告: 本装置は、ジェット水流で清掃**しないでください**。高温のグリルの表面を氷で冷やさないでください。

注意: グリル上の警告ラベルと警告表示はすべて、さらなる危険と必要な予防措置について注意を促しています。

危険有害性周知基準 (HCS) - 本マニュアルで説明している処理手順には、化学製品の使用も含まれます。これら化学製品の名称は、処理手順の本文部分に太字で印刷され、名称の後に略語標記 (HCS) を付記しています。適切な化学物質安全性データシート (MSDS) に対応する、危険有害性周知基準 (HCS) マニュアルを参照してください。

警告: 主電源スイッチを [START] (起動) の位置にすると、グリルは初期化プロセスに入ります。上側プラテンが下降時の位置にある場合には持ち上がり、上昇した位置に戻ります。

安全について

メンテナンス - プラテン支持アームのキャリッジ ブロックに取り付けられているベアリング ブッシュ、プラテン調整ナット、プラテン支持 (段付き) ボルト、カム従動子の損耗を、毎年確認してください。ベアリング ブッシュの遊びが大きすぎる場合、およびプラテン調整ナット、プラテン支持ボルト、カム従動子に明らかな摩耗が確認される場合には、それらを交換してください。

メンテナンス - 調理サイクルの終了時にはアラームが鳴り、プラテンが移動しようとしていることを操作担当者に知らせます。この装置の機能は左側にある [CANCEL](キャンセル) ボタンを押してテストすることができます。アラームが鳴らない場合には、[SYSTEM SETUP](システム セットアップ) で、アラームの音量が小さく設定されていないか確認してください。それでも音が鳴らない場合には、サービス エンジニアに修理を依頼してください。

点検と清掃 - 設置担当者は、前部のキャスターに装着する 2 本のアンカーを使用して、グリルをグリル ベイに固定することがあります。清掃または点検のために、グリルをベイから移動させなければならない場合には、ノブを左に回し、固定器具をゆるめて、それぞれのキャスターからアンカーを取り外してください。固定器具がキャスターから外れたら、部品を床の端に置いてください。

清掃 - グリルの内部や外部の清掃には、高圧スプレー、ジェット水流、または他の何らかの液体スプレーを決して使用しないでください。清掃のために、決してグリルを氷で冷やさず、マクドナルド社が承認したクリーナーのみを使用してください。

注意: アンカーを使用している場合、アンカー部品がグリル ベイの後部壁面に固定されています。点検または清掃が終わったら、グリルをベイの元の位置に戻します。その際に、キャスターの位置と固定器具の位置を合わせて、ノブを時計回りに締め付け、アンカーを再連結してください。安全上の理由から、使用を再開する前に、必ずこの方法でグリルをグリルベイに固定してください。

警告:

はさまれる危険性 プラテンが動いているときは、手やツールを近づけないでください。清掃やサービスの過程で、プラテンが予想外の動きをする可能性があります。プラテンを清掃するときは、主電源スイッチをオフにしてグリルを止めてください。

銘板の説明

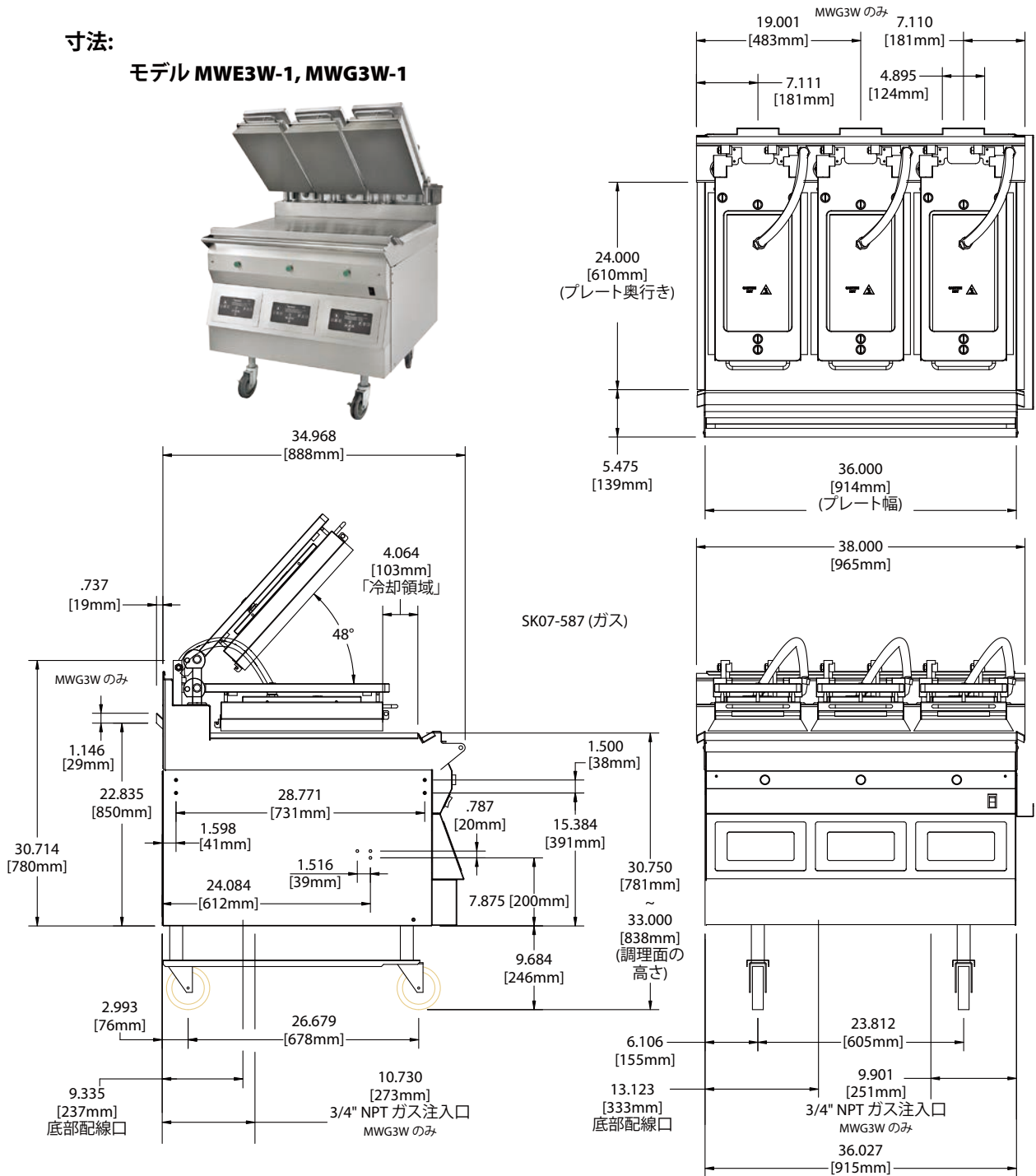
| | | | |
|---------|-------|---------|-----------------------------|
| 年の最後の2桁 | その年の月 | 工場コード | 製品ビルド番号、 順序通り、毎月 リセット |
| YY | MM | Z Z Z Z | 1 2 3 4 5 |



機械的仕様

寸法:

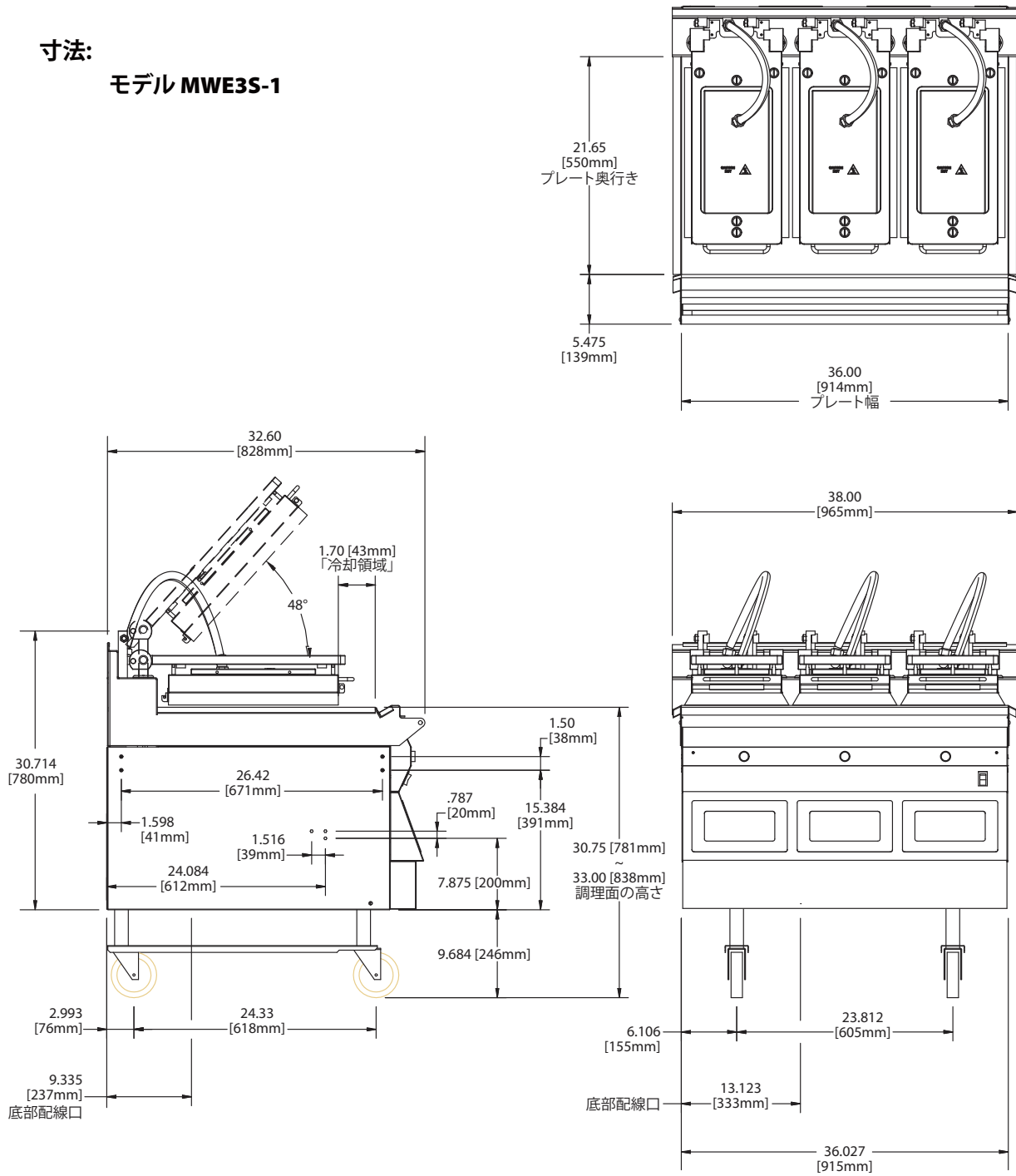
モデル MWE3W-1, MWG3W-1



機械的仕様

寸法:

モデル MWE3S-1



電気入力仕様 - デルタ

| デルタ - 200 ボルトモデル | | | | | | | | | | | | | |
|------------------|----|---------|-----|------------|-----|----------|-------|-------|-------|---------|----------------|------|------|
| モデル | | 図面 | | コント ロール | MCB | 総電力負荷 KW | | | | アンペア/配線 | | | |
| | | | | I/E | | L1-L3 | L1-L2 | L2-L3 | L3-L1 | 合計 | コン トロ ール | L1 | L2 |
| 3 プラ テン | 電気 | 4530440 | TB1 | | 600 | 2.3 | 2.7 | 2.9 | 7.9 | | 21.7 | 22.6 | 24.3 |
| | | | TB2 | 78 | | | | | 0.1 | 0.7 | | | |
| | | | TB3 | | | 4.2 | 5.4 | 4.6 | 14.6 | | 43.4 | 39.9 | 43.4 |
| | ガス | 4530442 | TB1 | | 600 | 3.0 | 3.0 | 3.6 | 9.6 | | 26.0 | 28.7 | 28.7 |
| | | | TB2 | 380 | | 0.4 | | | 0.5 | 3.3 | | | |

| デルタ - 208 ボルトモデル | | | | | | | | | | | | | |
|------------------|----|---------|-----|------------|-----|----------|-------|-------|-------|---------|----------------|------|------|
| モデル | | 図面 | | コント ロール | MCB | 総電力負荷 KW | | | | アンペア/配線 | | | |
| | | | | I/E | | L1-L3 | L1-L2 | L2-L3 | L3-L1 | 合計 | コン トロ ール | L1 | L2 |
| 3 プラ テン | 電気 | 4530440 | TB1 | | 600 | 2.4 | 2.8 | 3.0 | 8.2 | | 21.5 | 22.4 | 24.0 |
| | | | TB2 | 78 | | | | | 0.1 | 0.6 | | | |
| | | | TB3 | | | 4.8 | 5.6 | 4.8 | 15.1 | | 43.1 | 39.7 | 43.1 |
| | ガス | 4530442 | TB1 | | 600 | 3.3 | 3.3 | 3.9 | 10.4 | | 27.1 | 29.6 | 29.6 |
| | | | TB2 | 380 | | | | | 0.4 | 3.2 | | | |

| デルタ - 220 ボルトモデル | | | | | | | | | | | | | |
|------------------|----|---------|-----|------------|-----|----------|-------|-------|-------|---------|----------------|------|------|
| モデル | | 図面 | | コント ロール | MCB | 総電力負荷 KW | | | | アンペア/配線 | | | |
| | | | | I/E | | L1-L3 | L1-L2 | L2-L3 | L3-L1 | 合計 | コン トロ ール | L1 | L2 |
| 3 プラ テン | 電気 | 4530440 | TB1 | | 600 | 2.4 | 2.8 | 3.0 | 8.2 | | 20.4 | 21.2 | 22.7 |
| | | | TB2 | 78 | | | | | 0.1 | 0.6 | | | |
| | | | TB3 | | | 4.8 | 5.6 | 4.8 | 15.1 | | 40.7 | 37.5 | 40.7 |
| | ガス | 4530442 | TB1 | | 600 | 3.3 | 3.3 | 3.9 | 10.4 | | 25.6 | 28.0 | 28.0 |
| | | | TB2 | 380 | | | | | 0.4 | 3.0 | | | |

電気入力仕様 - デルタ

| デルタ - 230 ボルトモデル | | | | | | | | | | | | | |
|------------------|----|---------|-----|--------|-----|----------|-------|-------|-------|---------|--------|------|------|
| モデル | | 図面 | | コントロール | MCB | 総電力負荷 KW | | | | アンペア/配線 | | | |
| | | | | I/E | | L1-L3 | L1-L2 | L2-L3 | L3-L1 | 合計 | コントロール | L1 | L2 |
| 3 プラ テン | 電気 | 4530440 | TB1 | | 600 | 2.4 | 2.8 | 3.0 | 8.2 | | 19.5 | 20.2 | 21.7 |
| | | | TB2 | 78 | | | | | 0.1 | 0.6 | | | |
| | | | TB3 | | | 4.8 | 5.6 | 4.8 | 15.1 | | 38.9 | 35.9 | 38.9 |
| | ガス | 4530442 | TB1 | | 600 | 3.3 | 3.3 | 3.9 | 10.4 | | 24.5 | 26.8 | 26.8 |
| | | | TB2 | 380 | | | | | 0.4 | 2.9 | | | |

| デルタ - 240 ボルトモデル | | | | | | | | | | | | | |
|------------------|----|---------|-----|--------|-----|----------|-------|-------|-------|---------|--------|------|------|
| モデル | | 図面 | | コントロール | MCB | 総電力負荷 KW | | | | アンペア/配線 | | | |
| | | | | I/E | | L1-L3 | L1-L2 | L2-L3 | L3-L1 | 合計 | コントロール | L1 | L2 |
| 3 プラ テン | 電気 | 4530440 | TB1 | | 600 | 2.4 | 2.8 | 3.0 | 8.2 | | 18.7 | 19.4 | 20.8 |
| | | | TB2 | 78 | | | | | 0.1 | 0.6 | | | |
| | | | TB3 | | | 4.8 | 5.6 | 4.8 | 15.1 | | 37.3 | 34.4 | 37.3 |
| | ガス | 4530442 | TB1 | | 600 | 3.3 | 3.3 | 3.9 | 10.4 | | 23.5 | 25.7 | 25.7 |
| | | | TB2 | 380 | | | | | 0.4 | 2.7 | | | |

電気入力仕様 - WYE

| WYE - 380 ボルトモデル | | | | | | | | | | | | | |
|------------------|------------|---------|-----|-------|-----|----------|-------|-------|-------|---------|------|------|------|
| モデル | | 図面 | | コント | MCB | 総電力負荷 KW | | | | アンペア/配線 | | | |
| | | | | ロール | | L1-L3 | L1-L2 | L2-L3 | L3-L1 | 合計 | コント | L1 | L2 |
| | | | | I/E | | | | | | ロール | | | |
| 3 プラ テン | 電気 標準 | 4530442 | TB1 | | 600 | 7.8 | 8.4 | 7.2 | 23.3 | | 35.3 | 38.1 | 32.6 |
| | | | TB2 | 78 | | | | | 0.1 | 0.4 | | | |
| | 電気 H.K. | 4530440 | TB1 | | 600 | 3.0 | 2.8 | 2.4 | 8.2 | | 13.6 | 12.7 | 10.9 |
| | | | TB2 | 78 | | | | | 0.1 | 0.4 | | | |
| | | | TB3 | | | 4.8 | 5.6 | 4.8 | 15.1 | | 21.7 | 25.4 | 21.7 |
| | ガス | 4530442 | TB1 | | 600 | 3.9 | 3.3 | 3.3 | 10.4 | | 17.5 | 14.8 | 14.8 |
| | | | TB2 | 380.4 | | | | | 0.4 | 1.7 | | | |

| WYE - 400 ボルトモデル | | | | | | | | | | | | | |
|------------------|------------|---------|-----|-------|-----|----------|-------|-------|-------|---------|------|------|------|
| モデル | | 図面 | | コント | MCB | 総電力負荷 KW | | | | アンペア/配線 | | | |
| | | | | ロール | | L1-L3 | L1-L2 | L2-L3 | L3-L1 | 合計 | コント | L1 | L2 |
| | | | | I/E | | | | | | ロール | | | |
| 3 プラ テン | 電気 標準 | 4530442 | TB1 | | 600 | 7.8 | 8.4 | 7.2 | 23.3 | | 33.6 | 36.2 | 31.0 |
| | | | TB2 | 78 | | | | | 0.1 | 0.3 | | | |
| | 電気 H.K. | 4530440 | TB1 | | 600 | 3.0 | 2.8 | 2.4 | 8.2 | | 12.9 | 12.1 | 10.3 |
| | | | TB2 | 78 | | | | | 0.1 | 0.3 | | | |
| | | | TB3 | | | 4.8 | 5.6 | 4.8 | 15.1 | | 20.6 | 24.1 | 20.6 |
| | ガス | 4530442 | TB1 | | 600 | 3.9 | 3.3 | 3.3 | 10.4 | | 16.7 | 14.1 | 14.1 |
| | | | TB2 | 380.4 | | | | | 0.4 | 1.6 | | | |

| WYE - 415 ボルトモデル | | | | | | | | | | | | | |
|------------------|------------|---------|-----|-------|-----|----------|-------|-------|-------|---------|------|------|------|
| モデル | | 図面 | | コント | MCB | 総電力負荷 KW | | | | アンペア/配線 | | | |
| | | | | ロール | | L1-L3 | L1-L2 | L2-L3 | L3-L1 | 合計 | コント | L1 | L2 |
| | | | | I/E | | | | | | ロール | | | |
| 3 プラ テン | 電気 標準 | 4530442 | TB1 | | 600 | 7.8 | 8.4 | 7.2 | 23.3 | | 32.3 | 34.8 | 29.8 |
| | | | TB2 | 78 | | | | | 0.1 | 0.3 | | | |
| | 電気 H.K. | 4530440 | TB1 | | 600 | 3.0 | 2.8 | 2.4 | 8.2 | | 12.5 | 11.6 | 9.9 |
| | | | TB2 | 78 | | | | | 0.1 | 0.3 | | | |
| | | | TB3 | | | 4.8 | 5.6 | 4.8 | 15.1 | | 19.9 | 23.2 | 19.9 |
| | ガス | 4530442 | TB1 | | 600 | 3.9 | 3.3 | 3.3 | 10.4 | | 16.1 | 13.6 | 13.6 |
| | | | TB2 | 380.4 | | | | | 0.4 | 1.6 | | | |

ガス注入仕様

ガス注入仕様、ガスグリル、北米: ガス消費量

| ガス | バーナーごとの最大消費量 (正味)(BTU/時間) | 総ガス消費量 (BTU/時間) | インジェクターのサイズ | エアシャッターの設定(MM) | 供給ガス圧 (水柱インチ) | バーナー吸気圧 (水柱インチ) |
|------|---------------------------|-----------------|-------------|----------------|---------------|-----------------|
| 天然ガス | 32,000 | 96,000 | #35 | 10 | 7 | 3.5 |
| 天然ガス | 27,000 | 81,000 | #38 | 10 | 7 | 3.5 |
| プロパン | 32,000 | 96,000 | #43 | 10 | 11 | 3.5 |
| プロパン | 27,000 | 81,000 | #45 | 10 | 11 | 3.5 |

ガス注入仕様、ガスグリル、日本: ガス消費量

| ガス | バーナーごとの最大消費量 (正味)(BTU/時間) | 総ガス消費量 (BTU/時間) | インジェクターのサイズ | エアシャッターの設定 (MM) | 供給ガス圧 (水柱インチ) | バーナー吸気圧 (水柱インチ) |
|---------|---------------------------|-----------------|-------------|-----------------|---------------|-----------------|
| 13A | 32,000 | 96,000 | #38 | 10 | 7 | 3.5 |
| プロパン | 32,000 | 96,000 | #43 | 10 | 11 | 3.5 |
| 液化石油ガス* | 32,000* | 96,000* | #45 | 10* | 11 | 3.5 |

以下は、発熱量に基づくガス消費量

| 13A | プロパン | 液化石油ガス* |
|--------------|--------------|----------------|
| 1237 BTU/ft3 | 2500 BTU/ft3 | 2963 BTU/ft3 * |

* ガスの組成によって異なる

ガス注入仕様、ガスグリル、CE マーク取得済みモデル MWG3W-CE: ガス消費量

| ガスの種類 | バーナーごとの最大消費量 (正味) (kW) | 総ガス消費量 (kW) | インジェクターのサイズ | エアシャッターの設定 (mm) | 供給ガス圧 (mbar) | バーナー圧力 (mbar) | 容積測定 of ガス流量 (バーナー毎) |
|---------|------------------------|-------------|--------------|-----------------|--------------|---------------|------------------------|
| G20 NG | 8.9 | 26.7 | 2.79mm (#35) | 10.0 | 20/25 | 8.7 | 0.94 m ³ /h |
| G25 NG | 7.6 | 22.8 | 2.79mm (#35) | 10.0 | 20 | 8.7 | 0.93 m ³ /h |
| G31 LPG | 9.6 | 28.8 | 2.26mm (#43) | 10.0 | 37/50 | 8.7 | 0.94 m ³ /h |

ガスの種類別の正味発熱量

| G20 | G25 | G31 |
|------------------------------------|------------------------------------|---|
| 34.02 MJ/m ³ ; 0.555 SG | 29.25 MJ/m ³ ; 0.613 SG | 88.0 MJ/m ³ (46.34 MJ/kg); 1.55 SG |

ガスの分類

| 分類 | 対象国 | 供給ガス圧 (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 |

設置および始動

設置店舗の責任:

- 有能で資格のある訓練を受けた者にグリルの設置を依頼する。
- 店舗に、用品、製品、人員の準備が整っていることを確認する。
- ガーランドファクトリの地元の正規サービスセンターに、機器の始動日付を伝える。
- 正常に始動したことを確認し、グリルに精通するために、始動作業に立ち会う。
- グリルを最大限に活用するために、クルーのトレーニングを実施する。

下記の手順に沿って設置作業を完了したら、メーカーの正規サービス会社は必ず、ガーランドコマーシャルレンジの始動基準に従って本グリルを始動しなければなりません。

始動作業には、次の作業が含まれません。

1. ユニットを開梱する。
2. ユニットを排気フードの下の位置に配置する。
3. 排気フードの下で、ユニットと床面の水平を取る。
4. 電源供給用の配線を行う。ただし、メーカーが提供するものは除く。
5. 換気装置を調整する。
6. 排気フードの状態が不適切な場合に、改善のための板金工事を実行する。
7. ビーフインテグリティがマクドナルドの基準を満たすように、グリルを調整する。

始動作業には、次の作業が含まれます。

1. 供給電圧 (該当する場合はガスの供給も) を確認する。
2. ガスグリルについて、ガス漏れの有無とガス圧を確認する。
3. 電気保安確認を実行する。
4. ユニットを設定温度まで上げ、グリルの動作を検証する。
5. プラテンの動作を検証し、該当する場合はタイマー機能も検証する。
6. タイマーのアラームが機能し、プラテンが持ち上がることを確認する (該当する場合)。
7. 適切なガスを設定し、ビーフインテグリティチェックを2回連続で実行して、その結果がいずれもマクドナルドの基準を満たしていることを検証する。

8. 店舗マネージャに対して、グリル操作に関する簡潔な指導を実施する。

購入された新しいグリルには、次の品目が含まれます。

1. 以下のリストを含む1台の世界グリルガス&電気 (言及されている国を除く);

| 部品番号 | 説明 | 巻き付け式 | 巻き付けなし |
|---------|---------------------------------|-------|--------|
| 4521792 | テフロンシート (日本では含まない) | 0 | 6 |
| 4527643 | テフロンリリースシート | 9 | 0 |
| 4527294 | テフロンシートクリップ | 15 | 3 |
| 4521355 | テフロンバー、後部 | 3 | 3 |
| 4523492 | スプラッシュシールド | 3 | 3 |
| 4525436 | スプラッシュシールド (日本のみ) | 0 | 3 |
| 4530053 | W/A プレート、蒸気シールド (英国と日本では含まない) | 3 | 3 |
| 4530054 | シリコン、前部、蒸気 (英国と日本では含まない) | 3 | 3 |
| 部品番号 | 説明 | 数量 | |
| 4517563 | 5"前部回転キャスター、ブレーキ付き | 2 | |
| 1792003 | 5"後部回転キャスター | 2 | |
| 4523352 | 脚部補強材ロッキングブラケット - 標準 (日本では含まない) | 1 | |

2. 1台の世界グリルガスモデルは以下ののみを含みます;

| 説明 | 数量 | 説明 | 数量 |
|----------------|----|---------------|----|
| 13" ニップル | 1 | シャットオフバルブ | 1 |
| 3/4 ストリートエルボ | 2 | ブラケット、パイプハンガー | 1 |
| 継ぎ手 | 1 | ネジ | 4 |
| パイプ&ブラケットアセンブリ | 1 | ラベル | 1 |
| ニップル | 1 | 接続に関する指示 | 1 |
| ハンガーブラケット | 2 | | |

次の品目は、メーカーからの出荷内容に含まれていません。キッチン設備納入業者 (KES) から購入していただく必要があります。

1. グリルの使用に必要な電気コード。
2. グリルの使用に必要な排煙ボックス。
3. グリルの使用に必要な油受け用の容器 (グリーストラップ) またはレール。

設置と始動 (続き)

後述する設置作業は、次の担当者が実施します。

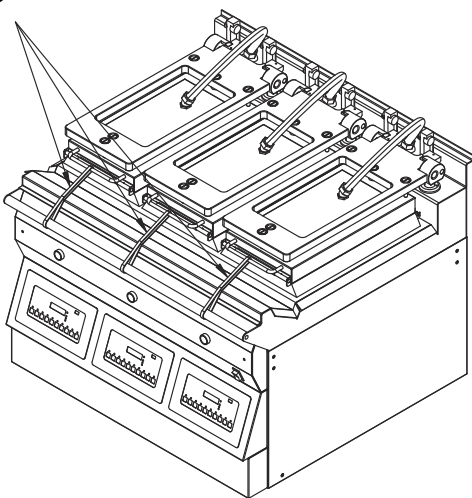
- ・ メーカーの正規のサービス センター。
- ・ グリルの購入者が承認した、公認の資格を持つ設置担当者。
- ・ KES (キッチン設備納入業者) と契約している、免許を受けた設置担当者。
- ・ 詳しい情報については、ガーランドファクトリーの地元の正規サービスセンターにお問い合わせください。ユニットを開梱します。

注意:

設置の前に、供給電源を点検して、入力電圧および位相が、機器が規定する定格電圧および位相に適合していることを確認してください。関連する地元の条例は多数あり、それらを順守するのは所有者および設置担当者の責任です。

注意:ステップ 6 までは、プラテンが下降位置に安全にくくりつけられていて、持ち上がらないことを確認してください。重大な損害が発生する恐れがあります。

ケーブル
タイ

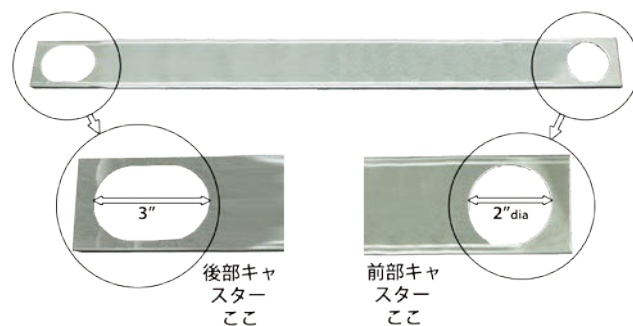


警告、非常に重い装置です!

次の手順は、取り外し/取り付け時に、持ち上げる手伝いをする数名の人員と、適切に持ち上げるテクニックが必要になります。重篤な傷害を防止するため、移動または持ち上げる際には支援を依頼してください。

キャスターの取り付け

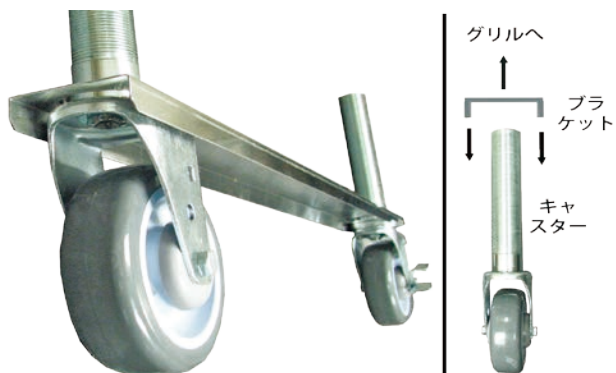
1. 両手を保護するために厚手の手袋をつけ、腰にはランバーサポートを着用してください。重いグリルを動かす際に、安全性が第一の懸念です。グリルは約 950ポンド (431kg) 以上の重さがあります。
2. 次の手順では、持ち上げる際に手伝ってくれる数名の人員と、持ち上げ/移動の適切なテクニックが必要になります。グリルをスライドさせ、壁から離します。
3. 購入したものに含まれている脚部補強材ロックングブラケットを点検し、下図を参照して、前部と後部について確実に理解してください。



4. 購入したものに含まれているキャスターを点検し、下図を参照して、前部と後部キャスターについて確実に理解してください。



5. 背面が下になるようにユニットを倒します。下図のようにキャスターを溝に取り付けます。ブラケットのノッチが床のほうに向いています。



設置と始動 (続き)

重要な注意事項:

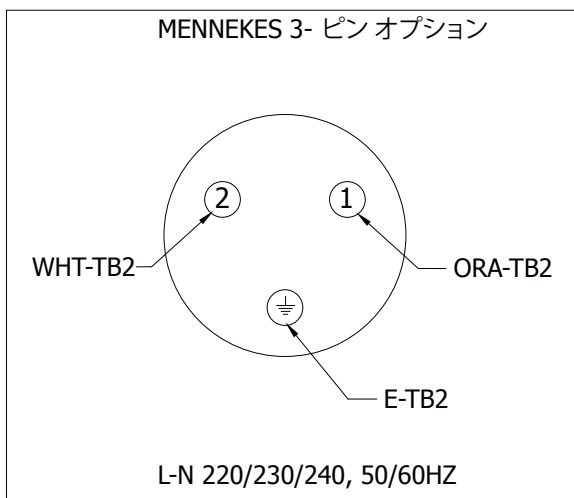
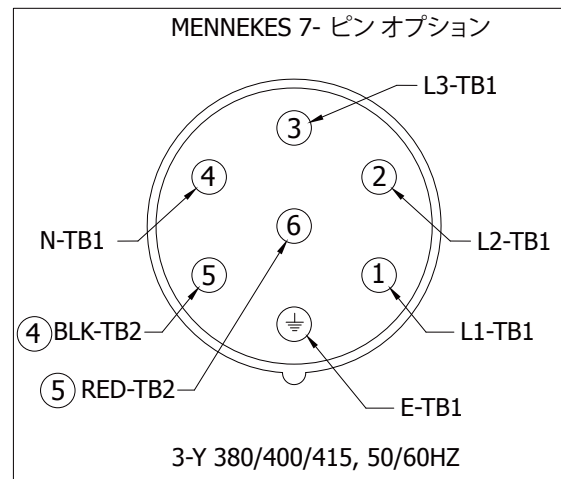
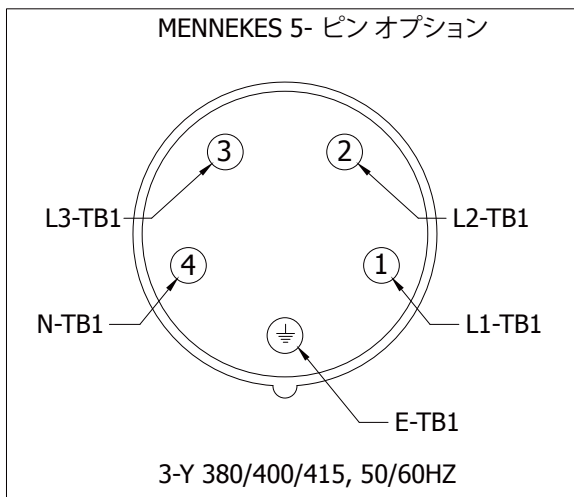
Mennekesのオプションが利用可能なのは、一部の構成に限られます。詳細についてはお客様のサプライヤーにお問い合わせください。

Mennekes 3 と 5 ピン (オプション 1)

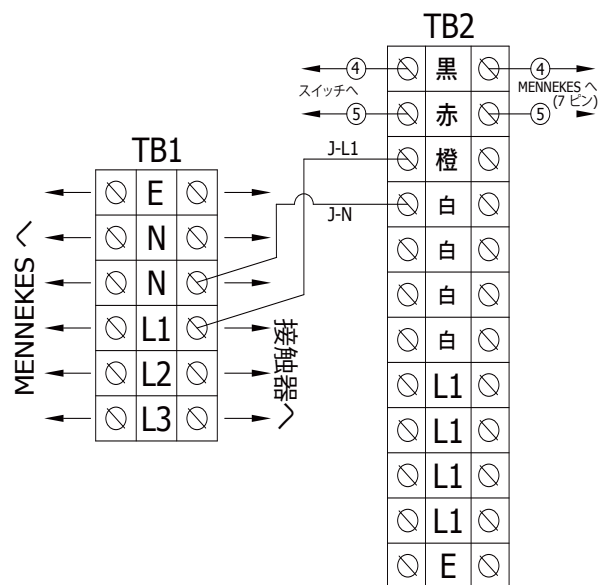
| コネクタ | ピン | 意図する負荷 | 以下に接続 |
|--------------|-------------|---|--|
| Mennekes 5ピン | 1,2,3,4, 接地 | グリルおよびプラテンヒーター ~3N 380/400/415 32アンペア 50/60Hz | TB1 L1, L2, L3, N, 接地 |
| Mennekes 3ピン | 1,2,接地 | ~1N 120-250 VAC, 16A 制御負荷 (N3, MCB, 点火制御装置、送風機、ガス弁) | TB2 橙 & 白 ジャンパー J-N および J-L1を 交換 |

Mennekes 7 ピン (オプション 2)

| コネクタ | ピン | 意図する負荷 | 以下に接続 |
|--------------|-------------|---|-----------------------------|
| Mennekes 7ピン | 1,2,3,4, 接地 | グリルおよびプラテンヒーター ~3N 380/400/415 32アンペア 50/60Hz | TB1 L1, L2, L3, N, 接地 |
| | 5,6 | スイッチ、パイロット デューティのみ 10A 250VAC, 15A 125VAC, 12(6)A 250VACT85 | TB2 黒 & 赤 |

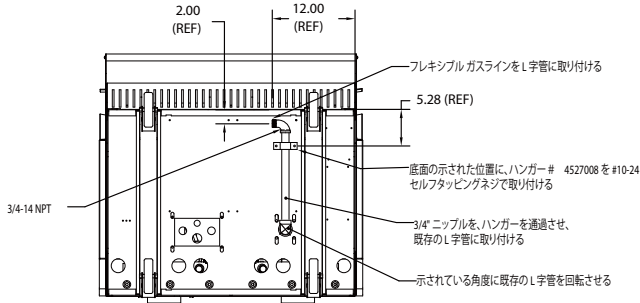


ターミナルブロック図



設置と始動 (続き)

9. オプションの前面ガス管接続をします(可能な場合)。



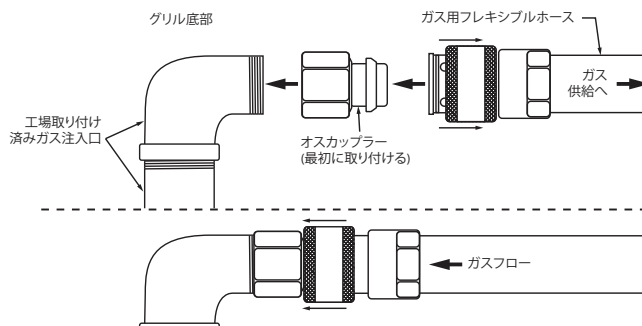
- 電源プラグすべてを抜いて、グリルに電源が入らないようにしてください。
- 次の図のように、既存のL字管を回転させます。
- 図のように、同梱の#10-24のネジとロックワッシャーで、底面に支持ブラケット(PN4528775)を取り付けます。

注意: 付属部品の取り付けには、0.161 径のネジ穴を2つ開け、同梱のタッピングネジを使用してください。

- 3/4" NPTのニップルを、支持ブラケットを通過させ、既存のL字管に取り付けます。#10-24のネジを2本使って、ロッキングリングを取り付けます。
- L字管を下図の向きに取り付けます。
- ニップルを取り付けます。
- ガス用フレキシブルホースをニップルに取り付けます。

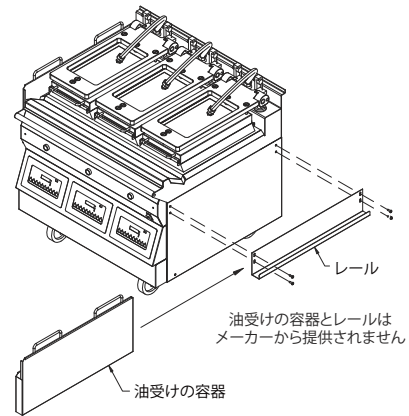
10. ガスグリルのみ (電気加熱式グリルの場合は、ステップ7と8を飛ばしてください): 3/4" NPTニップルをL字管へ通すことによって、同梱の急速脱着式のガス管をグリルの底面にあるガス接続口継手に取り付け、次に、ホースと同梱の急速脱着式のカップラー(真ちゅう製、オス)を取り付けます。

ガス管を接続して、スリーブが保持リングへ完全に嵌っているようにしてください。

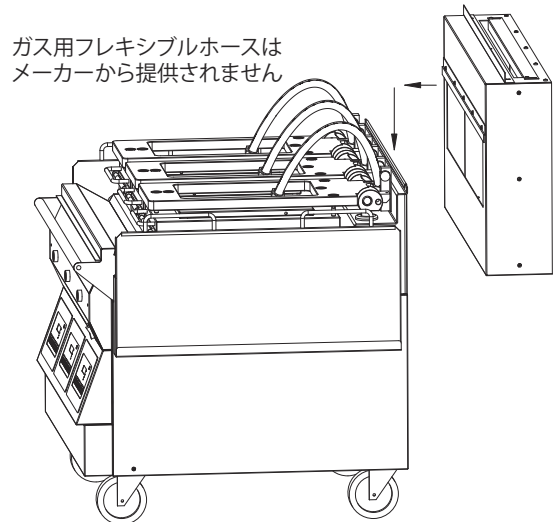


手動遮断弁を閉めて、ガス管のもう一方の終端をガスの供給口に接続します。

11. 次の図のように、油受けの容器とレールを取り付けます。



12. グリルの後部に排煙ボックスを取り付けます。



13. グリルを排気フードの下に動かします。グリルは前後、左右、対角線両端の、いずれの間についても、水平になるようにする必要があります。キャスターを適切に調整して、完全に水平を取ってください。

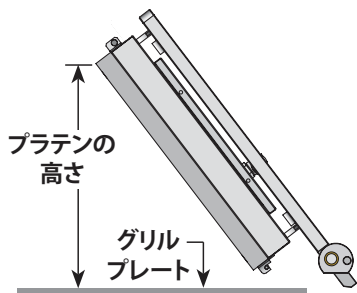
排気フードの種類とプラテンの高さ

プラテンが持ち上がった状態で、プラテン前部の縁部分から、グリルの表面までの高さを計測します。その店舗の排気フードの種類を判別し、以下の表に従って、排気フードの種類/プラテン高さが適合しているかどうかを確認してください。

| 排気フードの種類 | 正しいプラテンの高さ |
|----------|-----------------|
| 一般的なもの | 18 1/2" (470mm) |
| 92シリーズ | 17" (432mm) |
| GSC | 18 1/2" (470mm) |

設置と始動 (続き)

排気フードの種類にプラテン高さが適合しない場合には、正規のサービス代理店によってプラテンの高を調整しなければなりません。



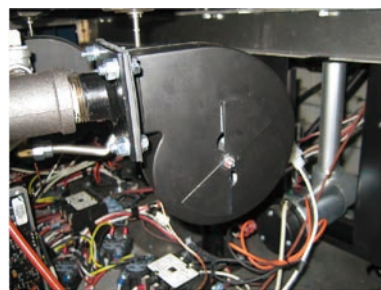
適切な燃焼レベルを設定する

適切な燃焼レベルを維持するために、uA の測定は不要です。下記の手順を用いると、適切な O₂、CO₂、および CO のレベルに達します。燃焼レベルの確認と調整は、必ずメーカーの正規のサービスセンターに所属する、資格のある技術者が実行します。

1. コントロールパネルと下部パネルを取り外します。すべてのコンポーネントを所定の位置に付けたまま、フロア上に置きます。
2. レギュレーターは工場で 3.5" WC (0.864 KPA) に設定されて出荷されます。圧力が 3.5" WC で一定であることを検証してください。
3. 調整しているバーナーに接続された燃焼用空気ブロワーのバタフライエアシャッター調節器を、回せるが力を抜いても位置が変わらない程度に軽くゆるめます。

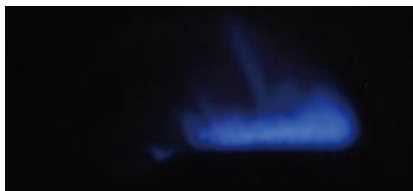


4. コールドスタートから、チェックするバーナーの領域をオンにして、安定するまで 30 秒から 1 分燃焼させます。または、領域が加熱されている場合は、グリル表面に食物を置いて、2、3 分間バーナーを作動させます。バーナーの炎がバーナーの表面から立ち上がって、浮き上がるところまで空気を減らすようにエアシャッターを調節します。

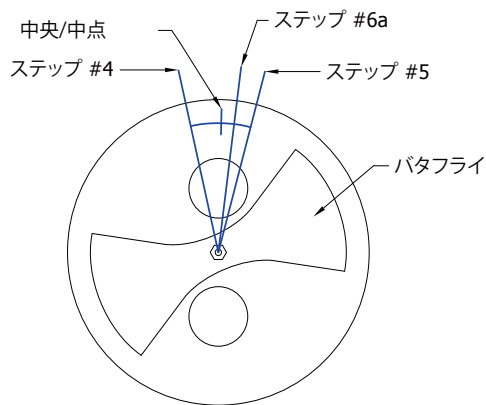


設置と始動 (続き)

- a. 穴からエアシャッターの縁に沿って線を引き、プロワアの側面にシャッターの位置の印をつけます。
 - b. この条件がすでに存在する場合は、その位置に線を引き、次のステップに移ります。
5. エアシャッターを回転させ、炎が、その内側の淡い青色の円錐形の部分を失い、明るさを減少させ、炎の先端が長く伸び、およそ1インチ (25.4 mm) 程度になる位置へエアシャッターを開きます。この位置でシャッターの縁に線を引きます。
- または、空気シャッターが完全に開いている場合は、その位置に線を引きます。



6. バーナー (領域) をオフにして、以前に引いた2本の線の距離 (それぞれ外端から) を測定し、2本の線の中央に別の印を付けます。
- a. 中央の印からさらに1/16" (1.6mm) のところに、もう1つの印を追加します。
 - b. この位置までバタフライシャッターを回転させて、締め直します。



始動手順

本ガーランド製3 プラテン グリルをご購入いただくと、メーカーによる無料の始動サービスをご利用いただけます。ユニットを運用する**前に**、始動が必要です。エンドユーザーがご自身の責任で、メーカーの地元の正規サービス代理店と始動の日程を決めていただくか、1-800-446-8367 に連絡して日程を定める上でサポートが必要な旨をガーランド コマーシャルレンジへ通知してください。

メーカーによる始動サービスでは、総合的なグリルの点検が行われ、メーカーが認定した技術者が、さまざまな性能の確認を完了した後に、コントローラーのプログラムされた最終設定をすべて文書化します。始動サービスを完了するために必要な時間は、約2時間30分～3時間30分です。始動の日程を決める際には、この概算時間を念頭に置いてください。超過時間や規定外の時間は保証に含まれていません。ガーランドの補償額とメーカーの正規サービスセンターの規定時間外費用との差額が生じた場合は、その金額を請求させていただくことになります。

メーカーによる始動は、保証期間を開始するために必要です。正規のサービスセンターは、始動プロセスの間に書類を完成させ、補償額の請求をするために、それをランド コマーシャル インダストリーズへする必要があります。その書類を受け取った時点で、ガーランドは2年間の保証期間を開始します。

設置と始動 (続き)

GARLAND CLAMSHELL GRILL START - UP FORM

ELECTRIC OR COMBINATION GAS / ELECTRIC

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

Address _____ City _____

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

United States Canada International (List Country) Telephone # _____

| Gas Type | Electric / 3-phase | Record Amps Per Line Each Contactor | | |
|------------------------------|---|-------------------------------------|------------------------|-----------------------|
| Actual Gas Type _____ | Actual Input _____ V / _____ Hz | Left | Center (If Applicable) | Right (If Applicable) |
| Matches Rating Plate? YES NO | <input type="checkbox"/> 208 VAC <input type="checkbox"/> 380 VAC <input type="checkbox"/> 220 VAC <input type="checkbox"/> 400 VAC <input type="checkbox"/> 230 VAC <input type="checkbox"/> 415 VAC <input type="checkbox"/> 240 VAC | Line 1 | | |
| | <input type="checkbox"/> 60 Hz <input type="checkbox"/> 50 Hz | Line 2 | | |
| | | Line 3 | | |

INSPECTION / OPERATIONAL CHECK

NOTE1: CENTER(C) PLATEN should not be checked if MWE2W / MWG2W / MWE2S

NOTE2: CENTER(C) & RIGHT(R) PLATEN should not be checked if MWE1W / MWG1W / MWE1S

1. To avoid personal injury or property damage, **Check for Gas Leaks** through the entire gas line. PASSED - NO GAS LEAKS
2. Ensure equipment restraint devices are installed correctly according to local codes (Gas & Electric). Note: part supplied by others. OK
3. Verify, power cord has a strain relief attached from power supply cord to grill unit. YES / NO
4. Ensure grill is installed in the proper type of **Gas Exhaust Hood** with the proper air draw. OK
5. Ensure flue restrictors are fully opened or removed. OK
Flue Box Supplied by KES
Flue Restrictors located inside exhaust hood OK
6. Ensure bottom plate is leveled side to side / front to back / diagonally, in location, under hood. Adjust casters to attain level. OK
7. **REMOVE GRILL FROM UNDER THE HOOD.** Turn Power Switch ON, controller displays affirmative, **Controller displays "OFF"**. All platen raises automatically? L OK | C OK | R OK
8. Lower and raise Upper Platen and ensure movement is smooth and continuous. L OK | C OK | R OK
Grill should be operating normally with a FOOD GRADE LUBRICANT.
9. If upper platen elevation requires lowered to allow for clearance of hood, lower upper platen. Refer to Operations & Installation manual for platen heights. L OK | C OK | R OK
10. Press the POWER ON button. Controller displays "PREHEAT" and preheats burners. Heat indicator lights are AMBER? L OK | C OK | R OK
11. Press and hold the AM / PM key and set to PM. This will allow the unit to pre-heat to: Platen-425° F(217° C), Grill-350° F(177° C) for a grill with full default settings. L OK | C OK | R OK
12. Ensure grill enters SOAK mode (15:00 timer), counts down and the platen calibrates while at temperature. L OK | C OK | R OK
13. Close valve handle and verify the unit tries to ignite three (3) times and then locks out because of Ignition Failure? L OK | C OK | R OK
14. GAS PRESSURE CHECKS (if applicable): (Note 1: Center should not be filled if MWG2W / MWG2W-1) (Note 2: Center & Right should not be filled if MWG1W / MWG1W-1)

| | | |
|-------------------------|---|--|
| Rated Incoming Pressure | <input type="checkbox"/> Natural Gas: 6 - 14" W.C. / <input type="checkbox"/> Propane / Butane Gas: 11 - 14" W.C. | Actual Incoming _____ " W.C. |
| Rated Burner Pressure | <input type="checkbox"/> 3.5" W.C. | Actual Left _____ Center _____ Right _____ |
| | <input type="checkbox"/> 3.5" W.C. for MWG3W/MWG3W-1 | Actual Left _____ Center _____ Right _____ |
| | <input type="checkbox"/> 10" W.C. for MWG2W/MWG2W-1 MWG1W/MWG1W-1 | |

15. Check micro amp reading on flame sense to ensure operating micro amps ARE NO LESS THAN **0.8 uA** on all burners, unless the grill is equipped with a CE certified ignition module, in which case the minimum is **2.0 uA**. OK
Micro-amps Reading = _____
16. Upon Completion of auto calibration, platen raised automatically, and display reads "READY"
If upon completion of auto calibration process, upper platen does not raise, indicate message on controller.
Check platen level and adjust reed switches. Cycle power and retry. OK - L / C / R
Check Platen Level - L / C / R
Check Reed Switch - L / C / R
17. Select menu item "10:1 - CLAM". Verify set temperature is reached and LED lights turn GREEN. L OK | C OK | R OK
18. Initiate cook cycle by pushing the GREEN BUTTON. Platen lowers, and timing cycle begins. L OK | C OK | R OK
19. Ensure the stores pyrometer is accurate and calibrated using the ice bath method. OK
20. Perform PROBE CALIBRATION. L OK | C OK | R OK
21. Perform Platen Leveling procedure & Reed Switch Calibration in "LEVEL / REED SW" mode. L OK | C OK | R OK
22. Ensure grill performs successful Auto Calibration upon completion of reed switch calibration. L OK | C OK | R OK
23. Lock down all caps. Ensure that the lock nuts do not turn any of the adjuster nuts when tightening. L OK | C OK | R OK
24. Assist or obtain assistance with store personnel for **Beef/Chicken Integrity Testing**, testing product 10:1, 4:1, Angus, Grill Chicken until desired internal product temperatures are met and record cook time (Product cook times chart below). L OK | C OK | R OK

| Product Cook Times | | | Beef Integrity Product | |
|--------------------|------|------------------------|------------------------|-----------------------------|
| | LEFT | CENTER (If Applicable) | Manual Mode | <input type="checkbox"/> OK |
| 10:1 | | | Tested Auto Mode | <input type="checkbox"/> OK |
| 4:1 | | | | |
| ANGUS | | | | |
| GRILL CHICKEN | | | | |

Problems / Special Circumstances / Damage: _____

| Submitted by: | Accepted by: |
|--|--|
| Name: _____ Service Agency: _____ Sub Agent: (If Applicable) _____ Have you trained store personnel on the operation of the grill? YES / NO Are you a factory certified technician? YES / NO Date of Certification (MM/DD/YYYY) _____ | Name: _____ Have you been adequately informed of the operation of the grill, its uses and its general operation? <input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO - Indicate comments _____ _____ _____ |

Visit our <https://clamsHELL.garland-group.com> for Literature & Documentation

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

ページ 20

部品番号:4530407JP Rev 05 (2015年1月30日)

温度プローブ校正

グリルの温度領域の毎月の校正/検証



高温表面

グリルの温度で重度のやけどを引き起こす恐れがあります



概要

理由: 正確なグリルの温度領域を維持するため。

モデル: MWG3W-1、MWE3W-1、MWE3S-1。

ツール: 表面プローブのあるデジタル高温計。

手順:

1. 温度検証手順。
2. 温度校正手順。

警告:

高温の調理表面に触れると、やけどを負う恐れがあります。

注意:

1. グリルの校正および検証は、リリース マテリアル シートを「取り外して」実行してください。
2. グリルプレートとプラテンの表面を清掃しなければなりません。

1. 温度検証手順

次の記載にある指示に厳密に従ってください。

1. この校正手順を実行するため、上側プラテンと下側のグリル プレートを動作温度にします。☐ または ☐ ボタンを押し、グリドルプレートで 350°F (177°C) を必要とする“CLAM” 操作を選択します。グリルが設定温度に到達した後、安定させます (約30分)。
2. 温度ボタンを約 3 秒間、またはコントローラーがすべての温度値 (T,F,M,B) を表示するまで押し続けます。
3. 熱電対の位置を示すグリルプレート上のマークの上に高温計を置きます (次ページのスケッチを参照)。高温計が応答して安定するまで、少なくとも 5~10 秒間待ちます。
4. 次の条件が発生したときに各加熱領域の校正を点検してください。
 - A. 特定の熱電対の温度インジケータライトが緑色である。
 - B. コントロールの特定の熱電対の温度表示が低下している。
 - C. **検証の最適な温度範囲は 355F (180C) と 350F (177C) の間にあります。** 操作者が加熱サイクルに入った時点によりますが、この手順には最長で10分間必要になることがあります。

重要な注意事項:

3 プラテン ガス グリルでは、コントローラーのディスプレイ上の値Bは、中央プレート上の熱電対を示しています。

温度プローブ校正 (続き)

グリルの温度領域の毎月の校正/検証

5. 高温計とコントローラー間の温度デルタ (温度差) は +/-5F (+/-3C) でなければなりません。高温計とコントローラー間の温度デルタ (温度差) が +/-5F (+/-3C) を超

える場合は、TEMPERATURE CALIBRATION PROCEDURE (温度校正手順) へ進み、必要とされる領域を補正して下さい。

2. 温度校正手順

次の記載にある指示に厳密に従ってください。

- この校正手順を実行するため、上側プラテンと下側のグリル プレートを動作温度にします。☐ または ☐ ボタンを押し、グリドルプレートで 350° (177°C) を必要とする“CLAM”操作を選択します。グリルが設定温度に到達した後、安定させます (約30分)。
- 🕒 ボタンを約 3 秒間、またはコントローラーに [PROBE CAL](プローブ校正) と表示されるまで押し続けます。
- ☐ ボタンを押し、校正する最初の温度領域を表示します。最初に校正する領域は、[FRONT TEMP CAL](前部温度校正) です。領域は、[FRONT TEMP CAL](前部面温度校正)、[MIDDLE TEMP CAL](中央温度校正)、[BACK TEMP CAL](後部温度校正)、[TOP TEMP CAL](トップ (プラテン) 温度校正) の順番で表示されます。
- ☐ または ☐ ボタンを使用して、加熱領域の表示を選択します。
- 熱電対の位置を示すグリルプレート上のマークの上に高温計を置きます (次ページのスケッチを参照)。高温計が応答して安定するまで、少なくとも 5~10 秒間待ちます。高温計に表示された温度を記録します。

重要な注意事項:

校正の最適な温度範囲は 355°F (180°C) と 350°F (177°C) の間にあります。

操作者が [PROBE CAL] (プローブ校正) に入った時点によりますが、この手順には最長で10分間必要になることがあります。

- 高温計の温度に一致させるように、グリルコントロールの温度を調整してください。⬆ ボタンを押すと、表示温度が 1 度ずつ上がります。⬇ ボタンを押すと、表示温度が 1 度ずつ下がります。

注意: ステップ 6 を実行している間、コントロールから高音が鳴ります。この音が鳴って、表示が点滅している場合のみ、温度を調整できます。コントロールから音がなく、表示の点滅もない場合は、温度は変更されません。

- 温度が一致したら直ちに、☐ ボタンを押し、校正した温度をコントローラーにロックしてください。

注意: 校正ウィンドウを見失った場合は、☐ を押して、前のステップへ戻ってください。

☐ = ☐ ボタンが押されていない限り、変更を加えずに機能を終了します。

- ☐ または ☐ ボタンを押し、次の加熱領域を選択してください。
- 高温計のプローブを次に選択した加熱領域へ移動し、ステップ 5、ステップ 6、ステップ 7 を繰り返します。

重要な注意事項:

3 プラテン ガス グリルでは、コントローラーのディスプレイ上の値Bは、中央プレート上の熱電対を示しています。

- 各加熱領域について、手順を繰り返します。
- ☐ ボタンを押し、プログラム モードを終了します。コントローラーは、通常の使用モードの温度の検証以前の状態に戻ります (1ページ)。

温度プローブ校正 (続き)

熱電対使用の一般的な定義

| グリルモデル | グリル上の熱電対の数量 | コントローラー表示 | 熱電対のグリルプレート上の位置 | プラテン上の熱電対の数量 | 熱電対のプラテン上の位置 |
|-------------------|-------------|-----------|-----------------|--------------|--------------|
| MWE3W-1 / MWE3S-1 | 3 | B | 後部 | 1 | T = 上側中央 |
| | | M | 中央 | | |
| | | F | 前部 | | |



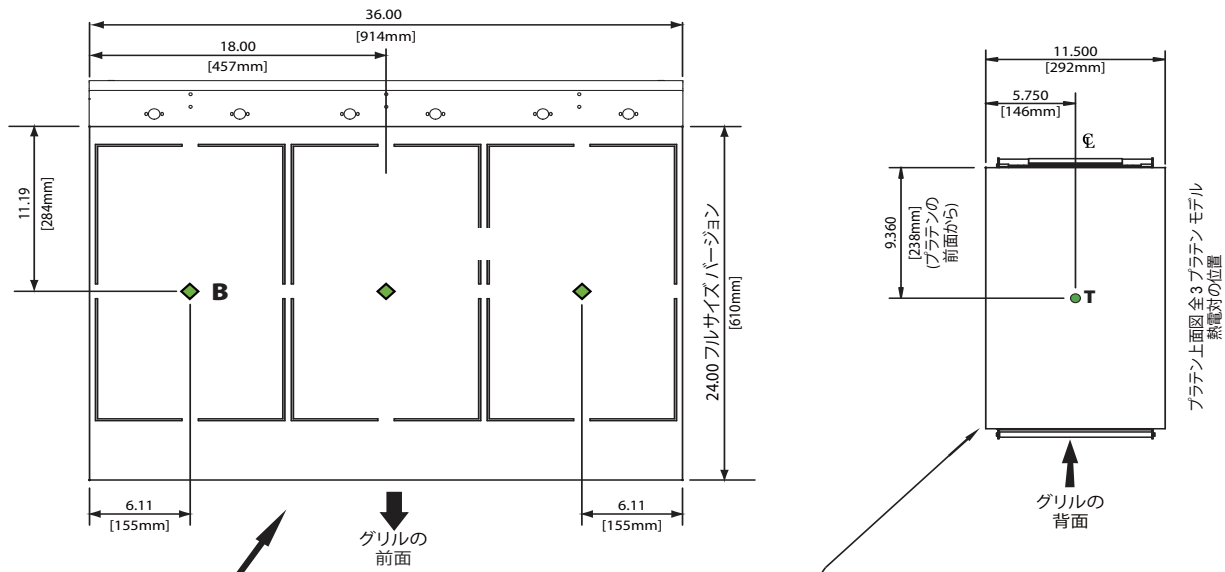
| グリルモデル | グリル上の熱電対の数量 | コントローラー表示 | 熱電対のグリルプレート上の位置 | プラテン上の熱電対の数量 | 熱電対のプラテン上の位置 |
|---------|-------------|-----------|-----------------|--------------|--------------|
| MWG3W-1 | 1 | B | 中央 | 1 | T = 上側中央 |



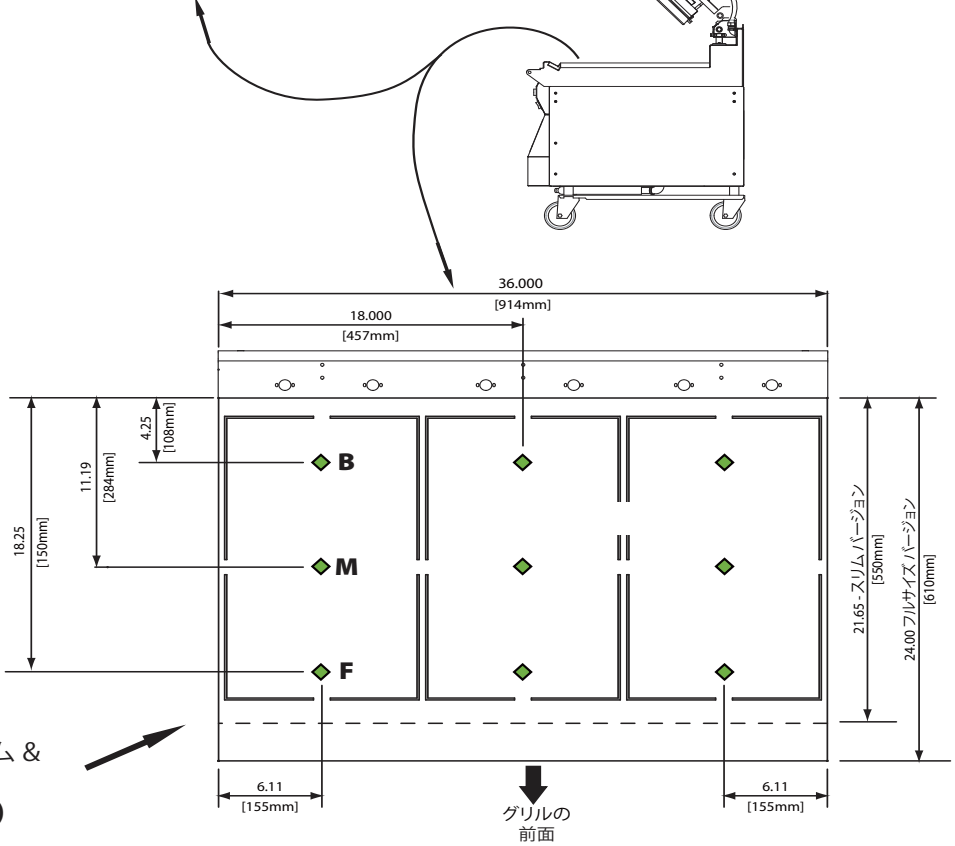
注意: 温度の表示が華氏または摂氏である可能性があります。

温度プローブ校正 (続き)

3 プラテン熱電対のグリル領域での位置



3 プラテン フルサイズ
ガスモデルのみ
(MWG3W-1)



3 プラテン スリム &
フルサイズ
(MWE3W/S-1)

巻き付け式リリース マテリアル 取り付けブラケットの取り付け

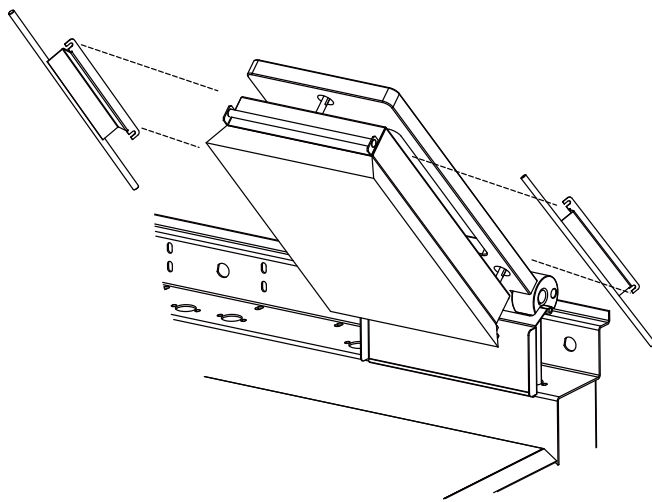
注意:

上側プラテンは非常に高温です。

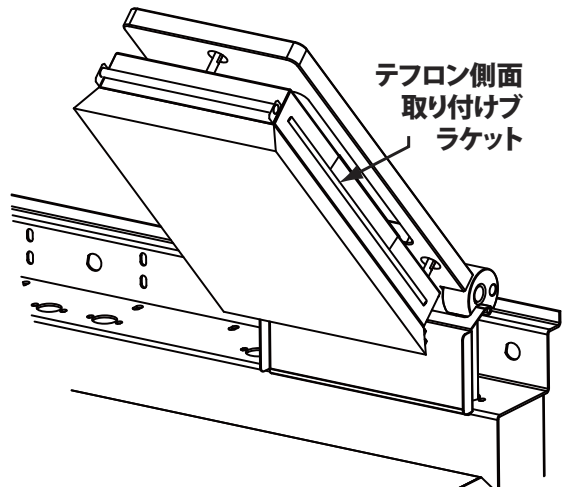
警告:

感電防止のために電源を切り、電源プラグをコンセントから抜いてください。

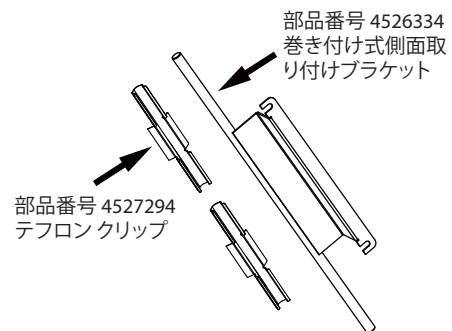
1. 次の手順に進む前に、コンセントから電源プラグが抜かれていることを確認してください。
2. プラテンリッドの両側の2つのネジをゆるめてください。
3. 側面のブラケットアセンブリをネジの上に配置し、所定の場所に挿入します。



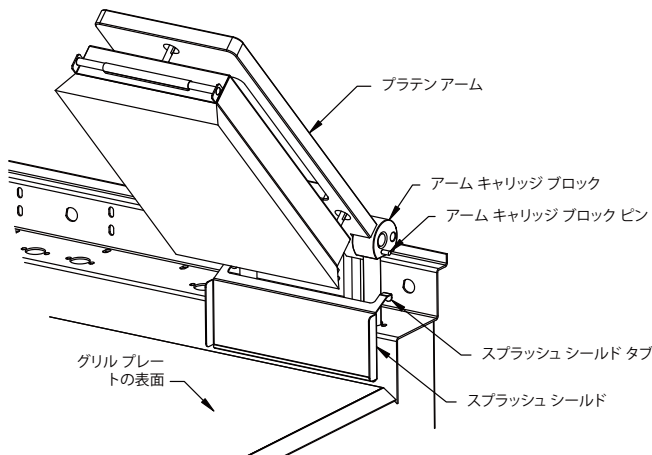
4. プラテンリッドの4つのネジを締め直します。



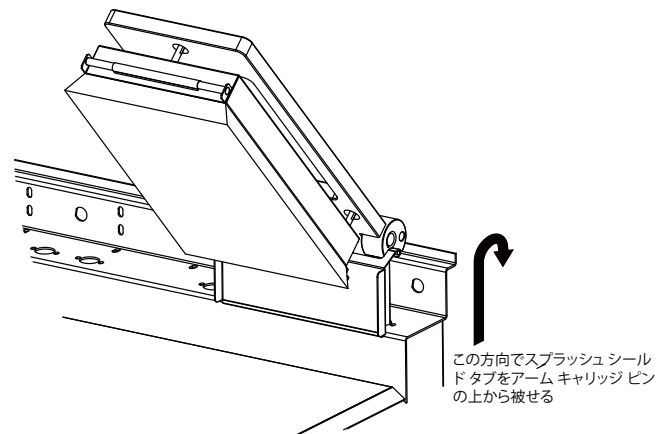
5. 部品番号および説明を以下に示します。



スプラッシュシールドの取り付け



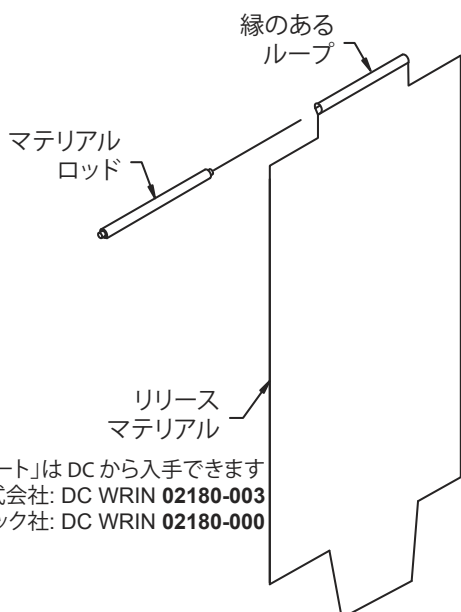
注意: 分かりやすくするために、いくつかのコンポーネントを省略しています



注意: 分かりやすくするために、いくつかのコンポーネントを省略しています

リリース マテリアルの取り付け

1. Release Material® (リリース マテリアル) シートの端にある円筒部分にリリース マテリアル ロッドを通してスライドさせます。
2. 上側プラテンの後ろにあるブラケットに Release Material® ロッドを引っかけてください。

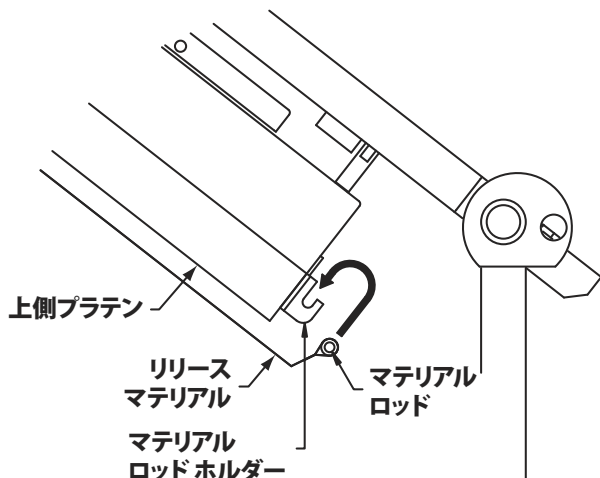


3. 適切な位置でリリース マテリアル シートの端を保持しながら、シートを徐々にプラテン前部に向かって引っ張ります。

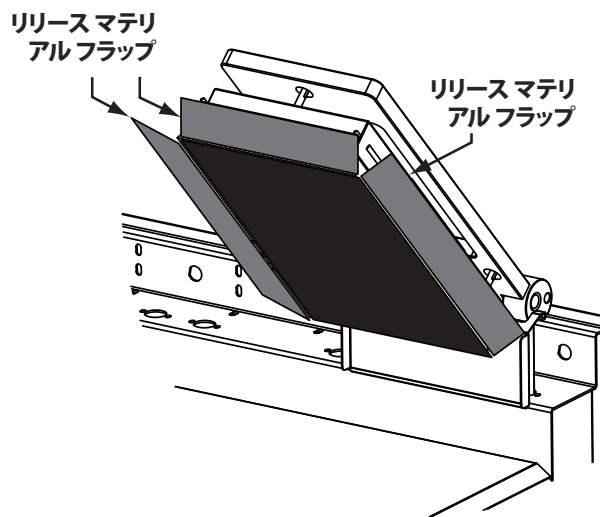
注:

Release Material® が上側プラテンの上に必ずスムーズにフィットしているようにしてください。

4. 前面のリリース マテリアル シートの上から固定クリップを1つ付け、リリース マテリアル バーの上で所定の位置に押し込みます。



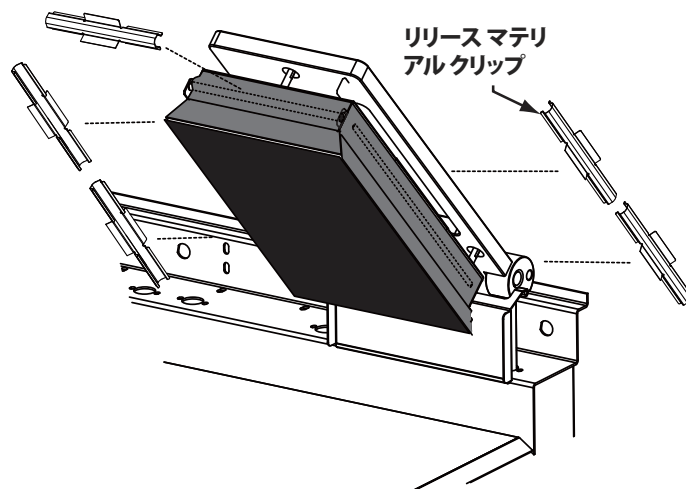
5. プラテンの左側のリリース マテリアル シートの端を穏やかに引っ張り、2つの固定クリップで所定の位置に固定します。



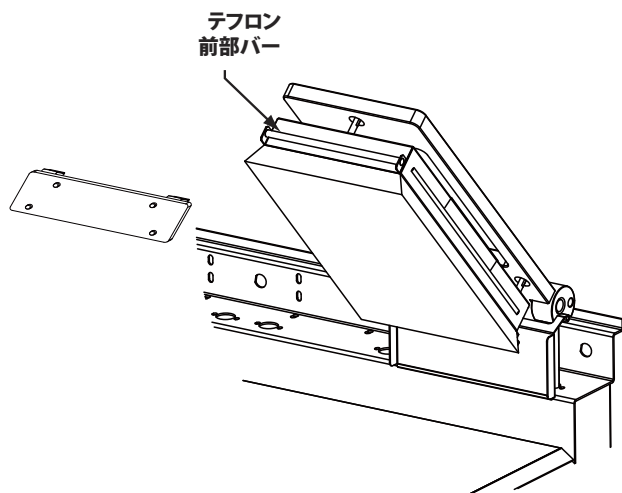
注:

上側プラテンに正しい数のクリップを取り付けなかった場合は、Release Material® がゆるみ、すぐに摩耗します。早期摩耗および/または製品の品質悪化を防ぐために、すべてのクリップを正しい位置に確実に取り付けてください。

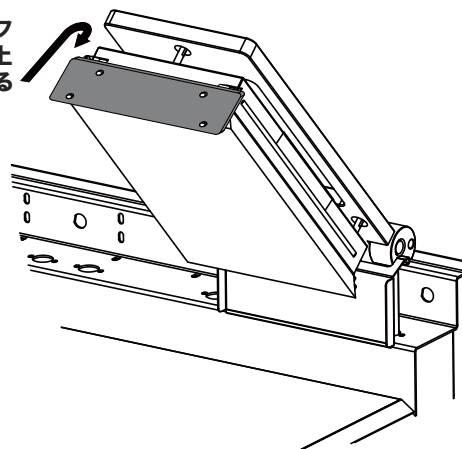
6. リリース マテリアルの配置と張り具合が、上側プラテンに干渉しないかどうかを確認します。



蒸気シールドの取り付け



蒸気シールドをテフロン前部バーの上から被せる

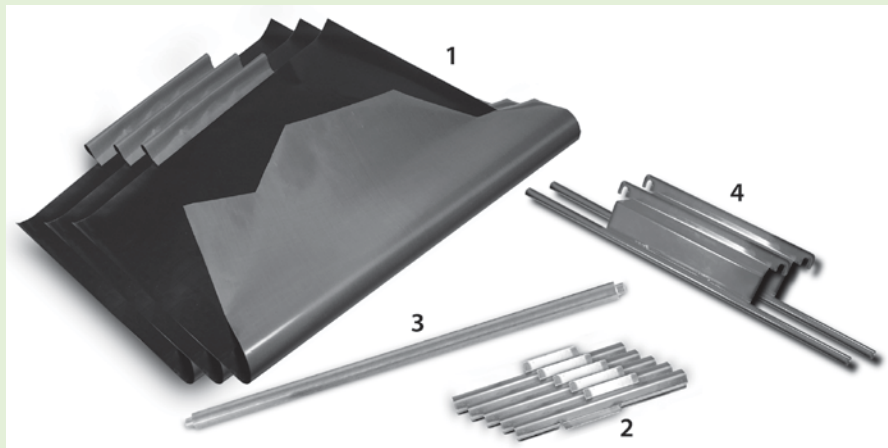


グリルの付属品

スプラッシュ
シールド
項目 4523492



蒸気シールド
項目 CK4530053



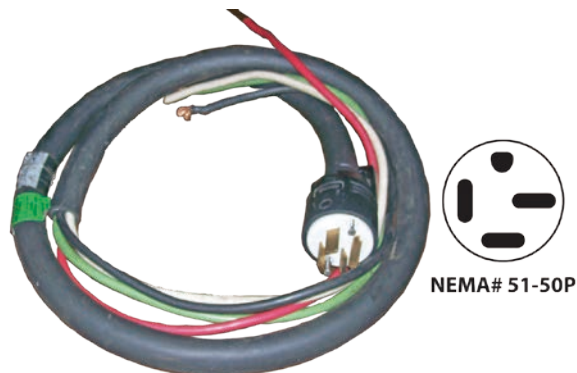
プラテンテフロン巻き付け式キット
(3 プラテン)

| | 説明 | 部品番号 |
|---|--------------------|---------|
| 1 | テフロンシート (巻き付け式) | 4527643 |
| 2 | クリップ | 4527294 |
| 3 | テフロン後部バー | 4521355 |
| 4 | 側面取り付けブラケット | 4526334 |

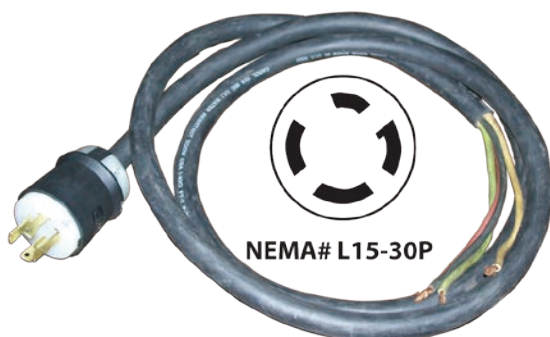
利用可能な付属品

下記に列挙されている電源コードは、推奨のみを目的としています。
これらのコードを使用することはできますが、標準ではありません。

三相4線式 50 アンペア 電源コード (電気加熱式グリルのみ)
(ガーランド P/N なし) - *** ガーランドからは供給されません

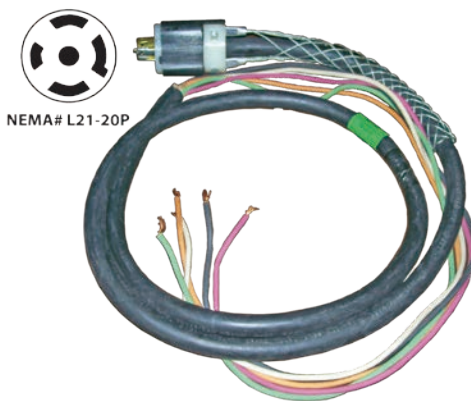


NEMA# 51-50P



NEMA# L15-30P

三相4線式 30 アンペア 電源コード (電気加熱式グリルのみ)
(ガーランド P/N なし) - *** ガーランドからは供給されません



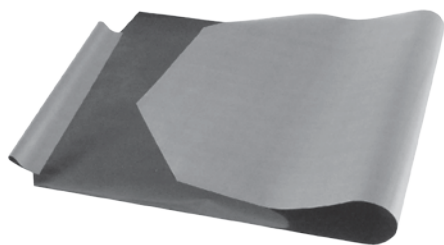
NEMA# L21-20P

インターロックコード - 5線式
(ガーランド P/N なし) - *** ガーランドからは供給されません

注:

メーカーから購入された新しいグリルに含まれていない電源コード。

利用可能な付属品



プラテンテフロンシート (巻き付けなし)
項目 4521792



リリース マテリアル シート ロッド
項目 4526436



急速脱着式 of ガス管
項目 1591506



リリース マテリアル シート 保持 クリップ
項目 4527294



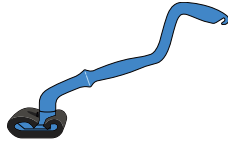
下側 テフロン リリース シート
項目 4531542

清掃とメンテナンス

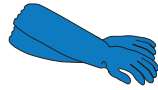
警告: はさまれる危険性があります。プラテンが動いているときは、手やツールを近づけないでください。清掃やサービスの過程で、プラテンが予想外の動きをする可能性があります。プラテンを清掃するときは、主電源スイッチをオフにしてグリルを止めてください。



McD® 高温グリルクリーナー



KAY® グリルクリーニングパッドホルダーとKAY® グリルク



耐熱性の手袋



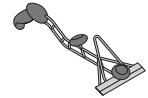
消毒液を含んだきれいなグリルクロス



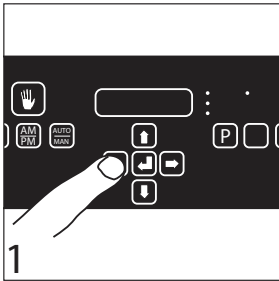
リッド



グリルスクイージー

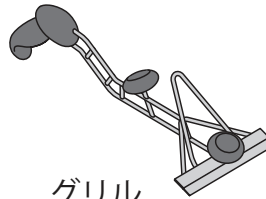


グリルスクレーパー



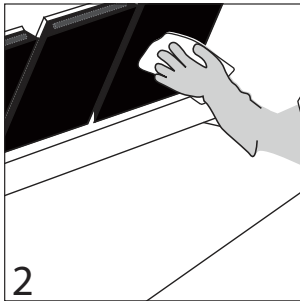
- [Clean Mode](クリーンモード)を選択します。クリーンモードになったら、グリルの各領域をオフにします。
- プラテンを清掃するときは、主電源スイッチを **OFF (オフ)** にしてください。

警告

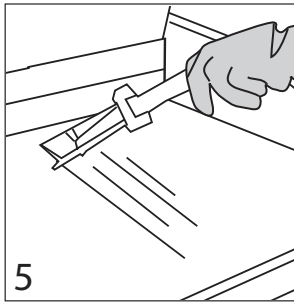


グリルスクレーパー

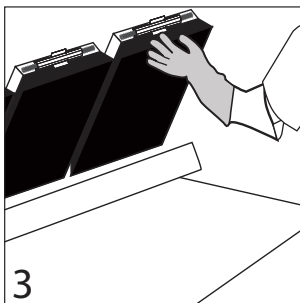
- 次のステップは、マクドナルドによって承認されているグリルスクレーパーを用いて行わなければなりません。
- マクドナルド承認のスクレーパーを使用しないと、グリルの表面に損傷を与える可能性があります。
- **注:** 上側プラテンの清掃に、スチールスクレーパーを絶対に使用しないでください。



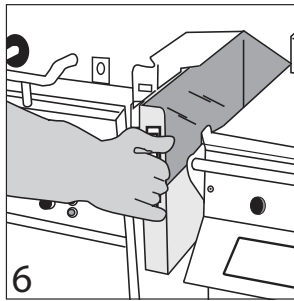
- Release Material® シートを、消毒液を含んだきれいなグリルクロスで拭きます。



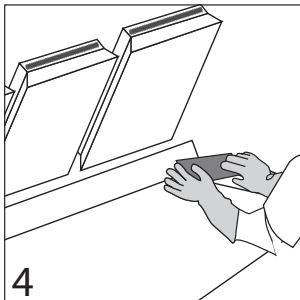
- 下側のグリルの表面をグリルスクレーパーでこすります。
- 残った油をグリルスクイージーで油受けに押し流します。
- グリルスクレーパーは3連シンクに移して洗浄し、濯ぎます。



- 固定クリップとバー、および Release Material® シートを取り外します。
- クリップとバーは3連シンクに移して洗浄し、濯いで置いておきます。
- Release Material® シートは平らな場所に置いておきます。



- 油受けを空にして、また取り付けます。

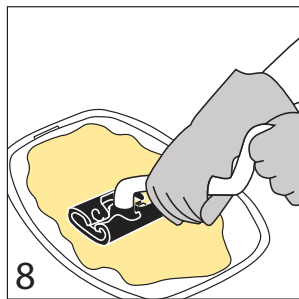


- スプラッシュガードが取り付けられている場合、そを取り外して、3連シンクに移して洗浄し、濯いで置いておきます。

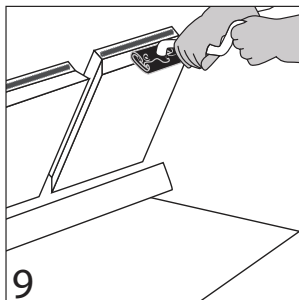


- McD 高温グリルクリーナーを1袋開封し、中身すべてをリッドかステンレス皿に注ぎます。
- 耐熱性の手袋と保護メガネを着用します。

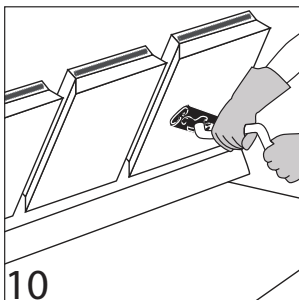
清掃とメンテナンス



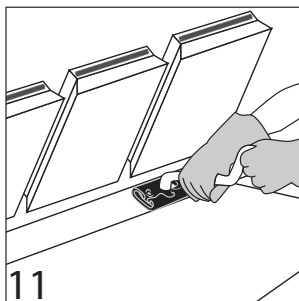
- KAY グリル クリーニングパッドホルダーをグリルクリーナーに浸します。
- **注:** 上側プラテンの清掃に、スチールスクレーパーを絶対に使用しないでください。



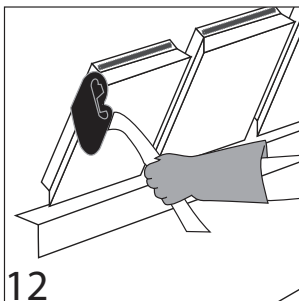
- McD 高温グリルクリーナーをプラテンの前側に塗布します。右側のプラテンから開始し、左側のプラテンに進みます。
- こすらないでください。



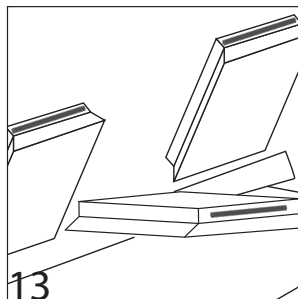
- プラテンの表面にグリルクリーナーを塗布します。右側のプラテンから開始し、左側のプラテンに進みます。
- こすらないでください。



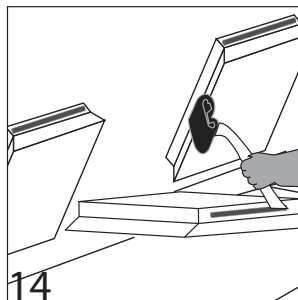
- プラテンの後ろ側にグリルクリーナーを塗布します。右側のプラテンから開始し、左側のプラテンに進みます。
- こすらないでください。



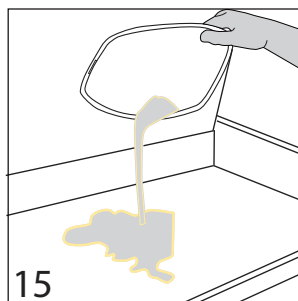
- 右側のプラテンおよび左側のプラテンの外側の縁にグリルクリーナーを塗布します。
- こすらないでください。



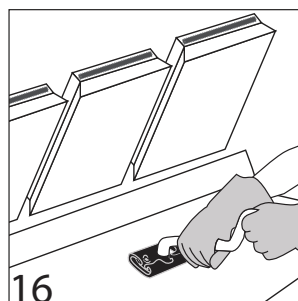
- 主電源スイッチを**ON (オン)**にします。
- 緑色のボタンを押して、中央のプラテンを降ろします。
- 主電源スイッチを**OFF (オフ)**にします。



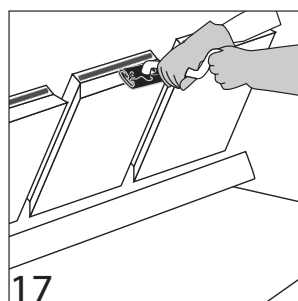
- 右側のプラテンおよび左側のプラテンの内側の縁にグリルクリーナーを塗布します。
- 中央のプラテンの側縁部にグリルクリーナーを塗布します。
- 主電源スイッチを**ON (オン)**にします。
- 緑色のボタンを押して、右側のプラテンを持ち上げます。



- 主電源スイッチを**OFF (オフ)**にします。
- 残りの McD 高温グリルクリーナーを底部グリルの表面全体に注ぎます。

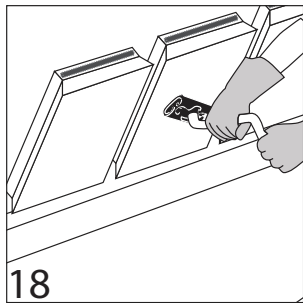


- 下側グリルの表面全体に、クリーナーを伸ばします。前から後ろへ均一に、伸ばしていきます。
- こすらないでください。

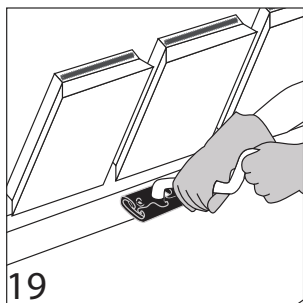


- ここで、こすり洗いを開始します。
- プラテンの前面を、KAY グリルクリーニングパッドホルダーおよびパッドでこすります。右側のプラテンから開始し、左側のプラテンに進みます。

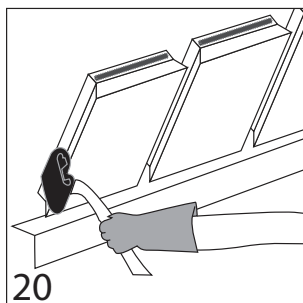
清掃とメンテナンス



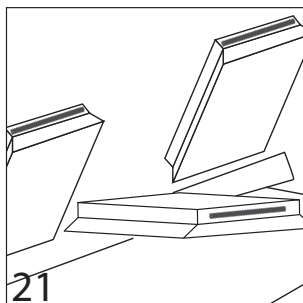
- ・ フラットグリルの表面をこすります。右側のプラテンから開始し、左側のプラテンに進みます。



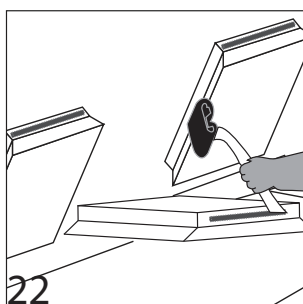
- ・ プラテンの後ろ側をこすります。右側のプラテンから開始し、左側のプラテンに進みます。



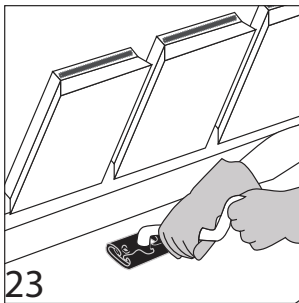
- ・ 右側のプラテンおよび左側のプラテンの外側の縁をこすります。
- ・ 主電源スイッチを **ON (オン)** にします。



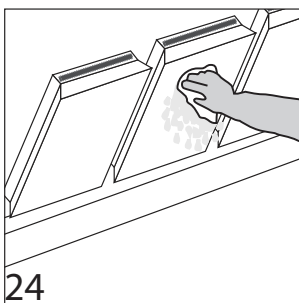
- ・ 緑色のボタンを押して、中央のプラテンを降ろします。
- ・ 主電源スイッチを **OFF (オフ)** にします。



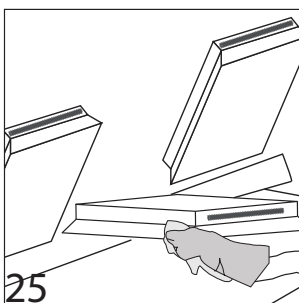
- ・ 右側のプラテンおよび左側のプラテンの内側の縁をこすります。
- ・ 中央のプラテンの側縁部をこすります。
- ・ 主電源スイッチを **ON (オン)** にします。
- ・ 緑色のボタンを押して、中央のプラテンを持ち上げます。



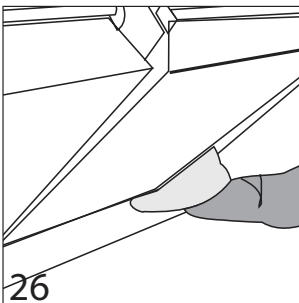
- ・ 主電源スイッチを **OFF (オフ)** にします。
- ・ 下側のグリルの表面をこすります。



- ・ 消毒液を含ませたきれいなグリルクロスで、プラテンの前、横、後ろの表面の洗剤や汚れを洗い落とします。右から始めて、左のプラテンへ移動してください。
- ・ 主電源スイッチを **ON (オン)** にします。



- ・ 緑色のボタンを押して、中央のプラテンを降ろします。
- ・ 主電源スイッチを **OFF (オフ)** にします。
- ・ すべてのプラテンの縁の洗剤や汚れを洗い落とします。
- ・ 主電源スイッチを **ON (オン)** にします。
- ・ プラテンを上げます。

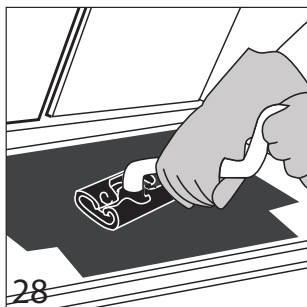


- ・ 主電源スイッチを **OFF (オフ)** にします。
- ・ 下側のグリルの後ろを、消毒液を含んだきれいなグリルクロスで拭きます。

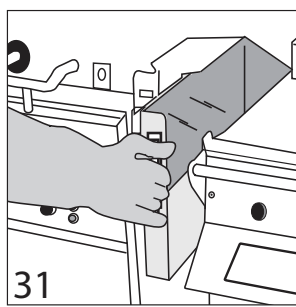


- ・ 底部グリルの表面上を覆う消毒液を含んだきれいなグリルクロスに少量のぬるま湯を注ぎ、残留物を拭き取ります。

清掃とメンテナンス



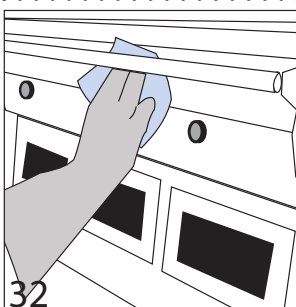
- 上側のプラテンのリリース材料シートをグリルの表面に、平らになるよう置きます。
- 両側のリリース材料シートを、KAYグリルクリーニングパッドホルダーで丁寧に清掃します。



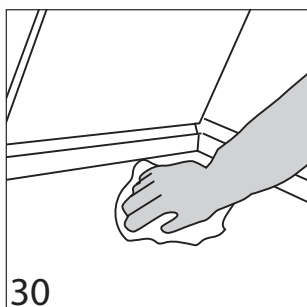
- 油受けを空にして、洗浄し、濯いで、また取り付けます。



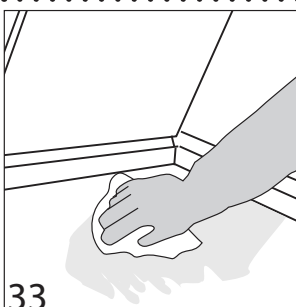
- 両側のリリース材料シートを、消毒液を含んだきれいなグリルクロスで洗い流します。
- 上側のリリース材料シートを再装着し、バーとクリップで固定します。



- グリルの表面の残りの部分を、消毒液を含んだきれいなグリルクロスで拭きます。



- 下側のグリルを、消毒液を含んだきれいなグリルクロスで拭きます。目に見える汚れがなくなるまで繰り返します。



- 下側のグリルの表面のみに、新しいショートニングを薄く塗布します。

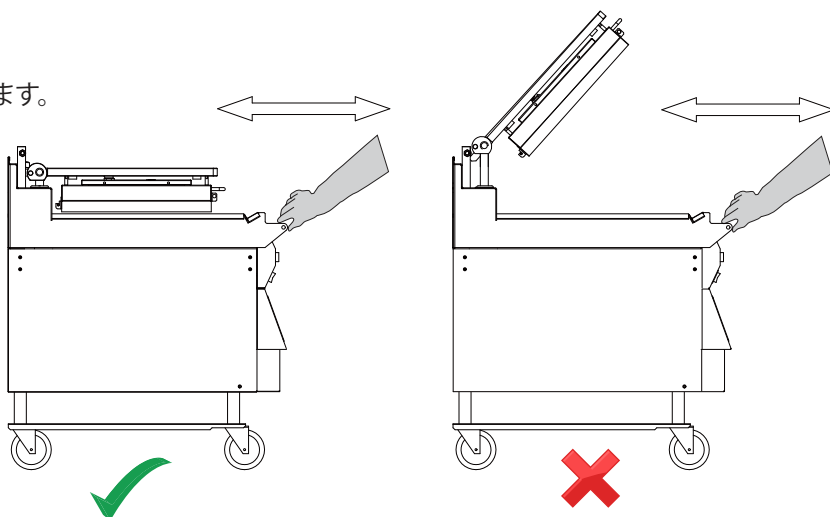
グリルを引く/押す手順

1. 主電源スイッチをオンにします。
2. 緑色のボタンを押して、プラテンを降ろします。
3. 主電源スイッチをOFF (オフ) にします。
4. 電源コードを抜いてから、引く、または押してください。



警告

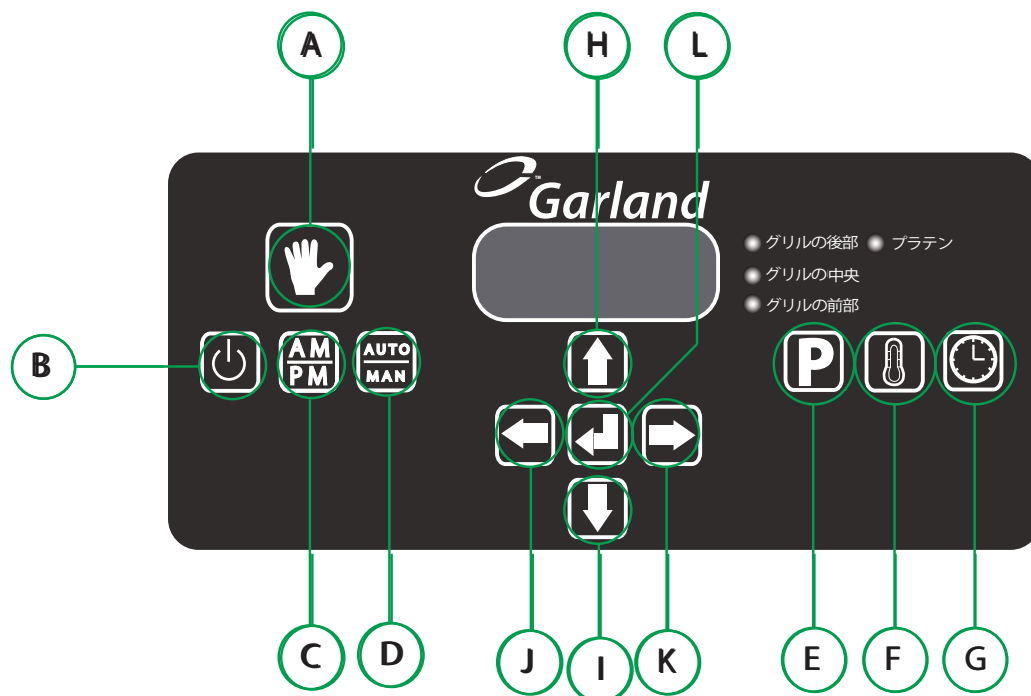
この手順を行わないと、プラテン校正の損傷または損失を引き起こす可能性があり、エラーメッセージが発生する可能性があります。



合格 - ゆっくり引き、ゆっくり押してください

不合格 - プラテン調整に損傷を与える可能性があります

グリルコントロールの説明



| 項目 | キー データ | 機能 |
|----------|--|---|
| A | Key A - Standby (スタンバイ) | Key A は、コントロールを Standby (スタンバイ) モードにするために使用します。 |
| B | Key B - On/Off (オン/オフ) | Key B は、コントロールを ON (オン) と OFF (オフ) に切り替えます。ボタンを 2 秒間押し続けます。 |
| C | Key C - AM/PM (午前/午後) | このボタンは、手動調理モードで AM メニューリストと PM メニューリストを交互に切り替えるために使用します。自動モードでは、このボタンは、午前商品認識間隔と午後商品認識間隔の間の切り替えを行います。 |
| D | Key D - Automatic/Manual (自動/手動) | Key D は、Automatic (自動) または Manual (手動) 調理の間で選択をするときに使用します。商品認識 のみに使用されます。 |
| E | Key E - Programming (プログラム) | Key E は、ユーザーが、Programming (プログラム) モードに入ったり、そこから出たりするために使用します。ボタンを 3 秒間押し続けます。 |
| F | Key F - Temperature (温度) | Key F は、グリルとプラテンの設定温度と実際の温度を表示するために使用します。 |
| G | Key G - Time (時間) | Key G は、特定のメニューの取り出し時間を変更したり、グリル温度を校正するために使用します。 |
| H | Key H - Up Arrow (上矢印) | Key H は、メニューをスクロールアップし、プログラムモードで同様にスクロールアップします。 |
| I | Key I - Down Arrow (下矢印) | Key I は、メニューをスクロールダウンし、プログラムモードで値をデクリメントします。 |
| J | Key J - Left Arrow (左矢印) | Key J は、メニューとプログラミングモードでのスクロールに使用します。 |
| K | Key K - Right Arrow (右矢印) | Key K は、メニューとプログラミングモードでのスクロールに使用します。 |
| L | Key L - Enter Function (エンター機能 (メニュー選択)) | Key L は、プログラムモードで変更された新しい値を入力するために使用します。 |

| LED | 説明 |
|-------|---|
| プラテン | 温度が設定温度未満の場合は、LED はオレンジ色です。温度が設定温度と 設定温度プラス 79F の間にある場合は、LED は緑色です。温度が設定温度を 80F 以上超える場合は 赤色になります。 プラテンが無効になっている場合は、LED は消灯します。 |
| 後部グリル | グリルのLED は、他の中央および前部グリルヒーターのLED と連動します。温度が設定温度未満の場合は、LED はオレンジ色です。温度が設定温度と 設定温度プラス 79F の間にある場合は、LED は緑色です。温度が設定温度を 80F 以上超える場合は 赤色になります。 |
| 中央グリル | グリルのLED は、他の中央および前部グリルヒーターのLED と連動します。温度が設定温度未満の場合は、LED はオレンジ色です。温度が設定温度と 設定温度プラス 79F の間にある場合は、LED は緑色です。温度が設定温度を 80F 以上超える場合は 赤色になります。 |
| 前部グリル | グリルのLED は、他の中央および前部グリルヒーターのLED と連動します。温度が設定温度未満の場合は、LED はオレンジ色です。温度が設定温度と 設定温度プラス 79F の間にある場合は、LED は緑色です。温度が設定温度を 80F 以上超える場合は 赤色になります。 |

エラーメッセージ

- エラーメッセージは、本最新製品のリリースで改善され、すぐに利用できる項目があります。
- エラーログ機能では、トラブルシューティングの過程で最大51の異なるエラーコードを記録し、技術者を支援します。
- 最大99のエラーインスタンスを不揮発性メモリに保存することができるため、ユニットの電源をオフにしたかどうかに関係なく、情報を読み出すことができます。
- すべての新しい診断機能およびエラー情報は、サービス マニュアルに詳述されています。
- 最新の成功した校正結果は、サービス メニューの下の校正ログに保存されます。
- よく表示されるエラーおよび措置の数例を、次に挙げます。

| エラーコード | 画面上のメッセージ | 考えられる原因 | 措置 |
|--------|------------------------------|---|----|
| 複数 | ERROR (エラー) | サービス マニュアルを参照 | 1 |
| 21 | OBSTRUCTION (障害物) | プラテンの下で、プラテンの動きを妨げている物がないか点検する | 1 |
| 34 | ROOM TEMP LOW (室温が低い) | 室温を 32 °F/ 0 °C以上に上げる | 2 |
| 35 | ROOM TEMP HIGH (室温が高い) | 室温を 176 °F/ 80 °C未満に下げる | 2 |
| 36 | NO IGNITION (点火しない) | ガスモデルはガスゲージ供給を、電気モデルは電源を点検する | 2 |
| 複数 | GRILL TOO HOT (グリルが高温すぎる) | 高温 - 冷却する | 1 |
| 48 | PROD.NOT RECOG (商品が認識できない) | グリル上の商品を点検する - グリルを清掃する | 1 |
| 54 | WRONG GRILL TYPE (グリルの種類が違う) | 電気設定になっているガスグリル (または、ガス設定になっている電気グリル) - 正しい設定する | 2 |

措置:

- 緑色のボタンを押して、グリルを再校正し、エラーが繰り返されるかどうかを確認する。エラーが続く場合は、地元のサービス代理店に連絡する。
- 主電源スイッチをオフにし、またオンにする。

操作方法

概要:

グリルコントローラーでは2つの機能を使用することができます。それら2つの機能についての詳細を次のセクションで説明します。

「**通常の使用モード**」は、調理モードとしても知られており、通常の調理の間に使用するモードです。通常の使用モードでは、作業者は、調理サイクルの開始または中止、実際の温度の表示、他のメニュー項目のスクロール、プログラミングモードへの切り替えができます。

「**プログラミングモード**」では、操作担当者がコントローラーのさまざまな設定をプログラムできます。プログラミングモードへ切り替えるには、**P**を押します。

3 プラテン ガーランド クラムシェルで現在使用できる調理方法は3つあります。

手動モード調理 - それぞれのメニュー項目について、単一の間隔設定を使用する調理方法です。タイマーは、選択されたメニュー項目にしたがってカウントダウンを開始します。

複数ステージ調理 - 調理サイクルの間に2つの異なる間隔設定を使用する調理方法です。タイマーは、選択されたメニュー項目にしたがってカウントダウンを開始します。



自動モード調理 (商品認識) - 商品認識 (PR) の調理法では、上側プラテンのアーム部品に取り付けた磁石スイッチを使用して、調理中の商品を特定します。商品認識機能を使用した場合、操作者はコントローラーの **PR** ボタンを押すだけです。自動モードを選択します。 **AUTO MAN** ボタンを押し続けます。これにより、コントローラーはどの商品グループから商品を選択するかを認識します。調理サイクルが始まると、プラテンが下降し、調理中の商品を認識します。調理タイマーは、認識された項目のためにあらかじめ設定されている時間に従って、カウントダウンを開始します。商品認識についての詳細は、次のセクション「商品認識」を参照してください。

操作方法

グリルのスイッチの投入:

主電源スイッチ - グリルの電源を管理します。使用する際には [ON](オン) にしてください。コントローラーの画面が表示されます。電源確認が完了すると、コントローラーに [OFF](オフ) と表示されます。



AM (午前) 操作 - この時間帯ではリリース マテリアルシートを使用し、グリル表面はカーボンが付着しないようにしてください。

グリルコントローラーに [OFF](オフ) と表示されたら、 を押してください。グリルコントローラーは、PREHEAT (予熱モード) に切り替わり、初期設定の午前 (AM) の予熱温度まで上がります。午後 (PM) の予熱温度へ切り替えるには、 を押し続けます。


| 午前の予熱 (AM PREHEAT) | 午後の予熱 (PM PREHEAT) |
|----------------------|----------------------|
| 375°F (190°C) 上側プラテン | 425°F (218°C) 上側プラテン |
| 275°F (135°C) グリル | 350°F (177°C) グリル |

午前 (AM) または午後 (PM) の設定温度まで上がった後 (選択した方)、15 分でグリルの温度は安定します。15 分が経過したら、グリルは自動的に校正を行います。自動校正が完了したら、**上側プラテン** は通常の位置まで持ち上がり、グリル コントローラーに [READY](準備完了) と表示されます。

メニュー項目の選択:

 を繰り返し押して、使用できるメニュー項目のリストを前向きにスクロールします。 を繰り返し押して、使用できるメニュー項目のリストを後向きにスクロールします。

メニュー項目ライブラリ

メニュー項目ライブラリは、[CONFIGURE](構成) -> [GRILL REGION](グリルの地域) でプログラムされた設定に基づいて、コンピューターに読み込まれます。各メニュー項目は、[DISPLAY ACTIVE](有効な表示) という機能で構成されます。この機能の設定 ([AM](午前)、[PM](午後)、[AM/PM](午前/午後)、[No](なし)) では、 ボタンを押したときにどのメニュー項目が表示されるかを指定します。

| メニュー項目 | 有効な表示 - 初期設定 |
|------------------------|--------------|
| 10:1 - CLAM | PM |
| 4:1 - CLAM | PM |
| STRIP BACON - CLAM | AM/PM |
| SAUSAGE CLAM FZN | AM |
| MCRIB - CLAM | NO |
| STEAK-CLAM | AM/PM |
| GRILLED CHICKEN - FLAT | PM |
| FOLDED EGGS FLAT | AM |
| ROUD EGGS - FLAT | AM |

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

インジケーター ランプ

主制御にある LED ランプは、各領域の温度状態を表示します。

電気加熱式グリルには、セクションごとに、[TOP](トップ) (つまり、プラテン)、[BACK GRILL](後部グリル)、[MIDDLE GRILL](中央グリル)、[FRONT GRILL](前部グリル) の 4 つの領域があります。


ガスグリルには、セクションごとに、[TOP](トップ) (つまり、プラテン) と [BACK GRILL](後部グリル) の 2 つの領域があります。

赤色 - その領域は「非常に高温」(設定温度より 79°F/43°C 以上高い) か、加熱領域の故障が発生しています。




オレンジ色 - その領域は加熱中です。

緑色 - その領域は設定温度であるか、設定温度より高いものの設定温度との差は 79°F/43°C 未満です。

スタンバイモードに切り替える方法:

-  ボタンを押します。上側プラテンが下降し、ほとんどの場合、グリルは前回調理した製品のグリル設定温度を維持します。

スタンバイモードを解除する方法:

-  緑色または ( 緑色 &  黒色) プッシュ ボタンを押します。上側プラテンが持ち上がります。

操作方法

現在の温度を表示する方法:

1. ボタンを、希望する領域の温度が表示されるまで数回押します。
 - 1 回目 - 前部の設定温度
 - 2 回目 - 前部の実際の温度
 - 3 回目 - 中央の設定温度
 - 4 回目 - 中央の実際の温度
 - 5 回目 - 後部の設定温度
 - 6 回目 - 後部の実際の温度
 - 7 回目 - プラテンの設定温度
 - 8 回目 - プラテンの実際の温度
2. ボタンを 3 秒間押し続けると、現在の温度がすべて一度に表示されます。

| | |
|------|------|
| T### | F### |
| M### | B### |

電気グリルでの表示

| | |
|------|------|
| T### | GAS |
| GAS | B### |

ガスグリルでの表示

手動モードでの朝食メニューの調理

1. [AM](午前) モードを選択します。 ボタンを押し続けます。
2. 手動モードを選択します。 ボタンを押し続けます。
3. また は矢印ボタンを使用して、午前の商品ライブラリから商品を選択します。
4. 選択した項目のマクドナルドの手順に従って、グリルに商品を載せます。
5. 緑色または (緑色 & 黒色) プッシュ ボタンを押して、調理サイクルを開始します。
6. 調理サイクルが完了すると、アラームが鳴ります。
7. 商品を取り出して、次の調理サイクルに備えてグリルを清掃します。

手動モードでのランチメニューの調理

注: 朝食メニューからランチメニューへ切り替える場合、適切な温度まで加熱するために 10 分ほどかかります。

1. [PM](午後) モードを選択します。 ボタンを押し続けます。
2. 手動モードを選択します。 ボタンを押し続けます。
3. 矢印ボタンか 矢印ボタンを使用して、午後の商品ライブラリから商品を選択します。
4. 後述の配置パターンに従って、グリルに商品を載せます。
5. 緑色または (緑色 & 黒色) プッシュ ボタンを押して、調理サイクルを開始します。

6. 調理サイクルが完了すると、アラームが鳴ります。
7. 商品を取り出して、次の調理サイクルに備えてグリルを清掃します。

メニュー項目の調理時間の変更

1. [AM](午前) モードか [PM](午後) モードを選択します。 ボタンを押し続けます。
2. 手動モードを選択します。 ボタンを押し続けます。
3. 矢印ボタンか 矢印ボタンを使用して、商品を選択します。
4. ボタンを押して調理時間を表示します。
5. ボタンと ボタンを使用して、調理時間を変更します。
6. 3 秒後に、コントロールが通常の使用モードに自動的に戻ります。

自動モードでの朝食

1. [AM](午前) モードを選択します。 ボタンを押し続けます。
2. 自動モードを選択します。 ボタンを押し続けます。コントロールに、[AM/AUTOMATIC](午前/自動) と表示されます。
3. 選択した項目のマクドナルドの手順に従って、グリルに商品を載せます。
4. 緑色または (緑色 & 黒色) プッシュ ボタンを押して、調理サイクルを開始します。プラテンが下降し、グリルにある商品を認識します。
5. 調理サイクルが完了すると、アラームが鳴ります。
6. 商品を取り出して、次の調理サイクルに備えてグリルを清掃します。

自動モードでのランチメニューの調理

注: 朝食メニューからランチメニューへ切り替える場合、適切な温度まで加熱するために 10 分ほどかかります。



1. [PM](午後) モードを選択します。 ボタンを押し続けます。
2. 自動モードを選択します。 ボタンを押し続けます。コントロールに、[PM/AUTOMATIC](午後/自動) と表示されます。
3. 後述のページに示されている配置パターンに従って、グリルに商品を載せます。
4. 緑色または (緑色 & 黒色) プッシュ ボタンを押して、調理サイクルを開始します。プラテンが下降し、グリルにある商品を認識します。

操作方法

- 調理サイクルが完了すると、アラームが鳴ります。
- 商品を取り出して、次の調理サイクルに備えてグリルを清掃します。

メニュー変更時

ランチメニューへ変更する 30 分ほど前に、次の手順を実行してください。

-  ボタンを押します (上側プラテンの温度が表示されます)。
-  ボタンを押します。

- 上側プラテンのインジケーターが表示されます。上側プラテンの温度が 425°F(217°C) まで上がり、他のメニュー項目が選択されない限りは、その設定温度を維持します。

グリルを停止させるには






バーナーを使用できないようにするには、主電源のスイッチを OFF (オフ) にします。長期間の停止期間では、主電源のスイッチを OFF (オフ) にし、ガス栓を閉め、電源プラグを抜きます。

商品認識

本ガーランド クラムシェル グリルには、マクドナルド指定の選ばれた商品に限り、商品認識制御 (PRC) 機能が搭載されています。この新しい技術により、ユーザーは特定のメニュー項目を選択せずに、簡単に調理サイクルを開始することができます。商品認識制御は、上側プラテンの内側にあるスイッチと、プラテンのアームに取り付けられた磁石を使用して、商品の厚さを認識します。商品認識制御で調理中の商品の厚さを計算した後、商品ライブラリの一覧 (次の表を参照) から商品を探し、自動的に商品を選択します。(該当する商品の最小値と最大値は、本書の最終ページ近くの工場出荷時の設定セクションに記載されています。)

自動モードでの調理では、プラテンが下降して商品に当たると止まります。プラテンアームは下向きに動き続けて、置かれた商品の厚みを測定する様々な計算を実行します。**[Product Not Recognized](商品が認識されません)** または誤った商品が認識された場合は、強制自動校正を実行します。強制自動校正を実行すると、プラテンがグリル表面にリセットされます。

強制自動校正の実行

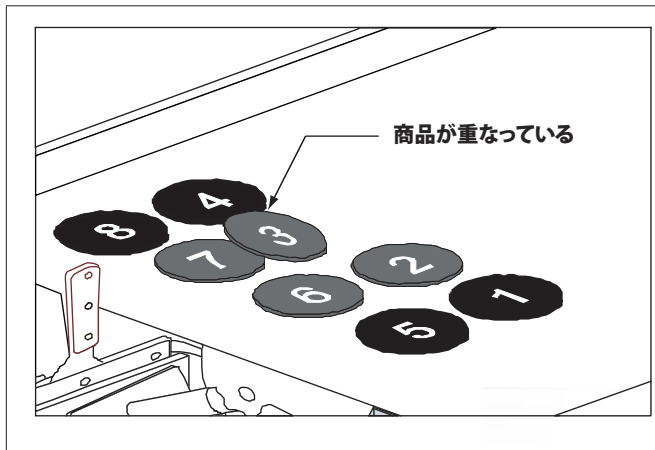
-  ボタンと  ボタンを同時に押し続けます。コントロールに [AUTO GAP FORCE - NO](自動ギャップ強制 - いいえ) と表示されます。
-  ボタンを押します。[NO](いいえ) が点滅を始めます。
-  ボタンを押します。[NO](いいえ) の点滅が [YES](はい) の点滅に変わります。
-  ボタンを押します。プラテンがすぐに下降し、自動校正ルーチンが実行されます。

商品認識でよく見られる問題

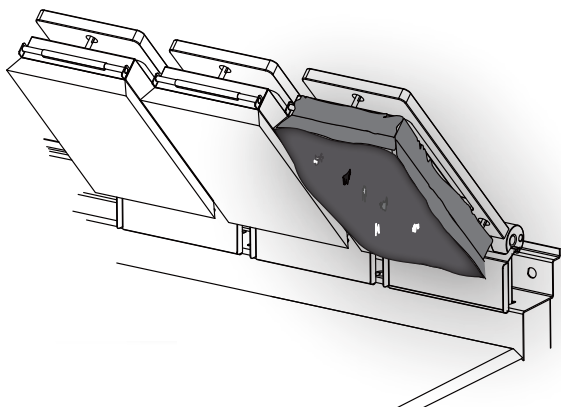
商品認識のエラーは、2つの方法で表示されます。

1. 調理サイクルを開始した後、コントローラーに [PRODUCT NOT RECOGNIZED - NO RECIPE FOUND](商品が認識されません-レシピが見つかりません)と表示されます。
2. コントローラーが、グリルに置いた商品とは異なる商品を表示します。

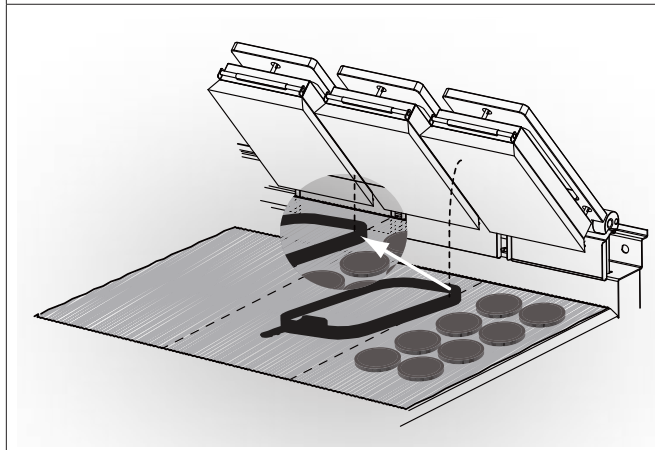
これらの2つの問題のどちらの場合も、最もよくある原因は次のようなものです。



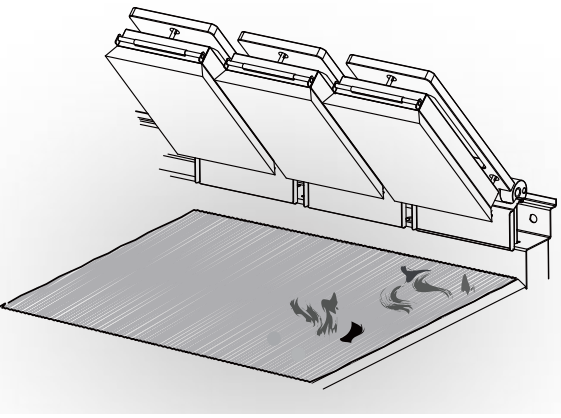
商品が重なっている- 商品を配置したときにパーティを重ねていないか確認してください。商品が重なっていると、コントローラーはグリルにある商品が実際より厚いと誤認します。



テフロンシートにしわが寄っていたり、擦り切れている- テフロンシートがプラテンに正しく取り付けられ、巻きついているか確認してください。テフロンシートが弛んでいたたり、擦り切れていたたり、引き裂かれていたり、引かき傷があつたりすると、商品認識へ影を及ぼすことがあります。



プラテンの近くにチキンリングがある- 調理サイクルを開始する前に、チキンリングが隣接するプラテンから離れているか、常に確認してください。



グリルの表面にカーボンが蓄積していたり、商品の残留物がある状態で、自動校正を行なった- グリルの表面にカーボンが蓄積していないか確認してください。自動校正時にグリルの表面に破片が残っていると、コントロールがグリルの表面の位置を誤って記録することがあります。

先に概説した状況が生じた場合、また他の出来事が生じた場合、上側プラテンからグリルの表面までの距離をリセットするために、強制自動校正を実行してください。強制自動校正を実行する前に、次の点を確認してください。

1. 上側プラテンにカーボンの蓄積や破片の付着がないか確認してください。
 2. グリルの表面が磨かれ、清掃されている状態にしてください。
 3. テフロンシートが擦り切れておらず、上側プラテンにしっかり取り付けられている状態にしてください。
- 「商品認識」、「強制自動校正を実行する」のセクションの説明に沿って、強制自動校正を実行してください。

パティの配置

クラムシェルグリルに肉製品を載せたり、取り除く際には、以下の手順に確実に従ってください。

1. 下のそれぞれのグレーの長方形は、1つの上側プラテンの下にある1つの調理領域を示しています。
2. パティは、一般的にグリルの前から後ろに、右から左に同時に2つ載せます。
3. パティを**取り除く順序**は下の図の各パティの中心に記載された**番号**で示されています。

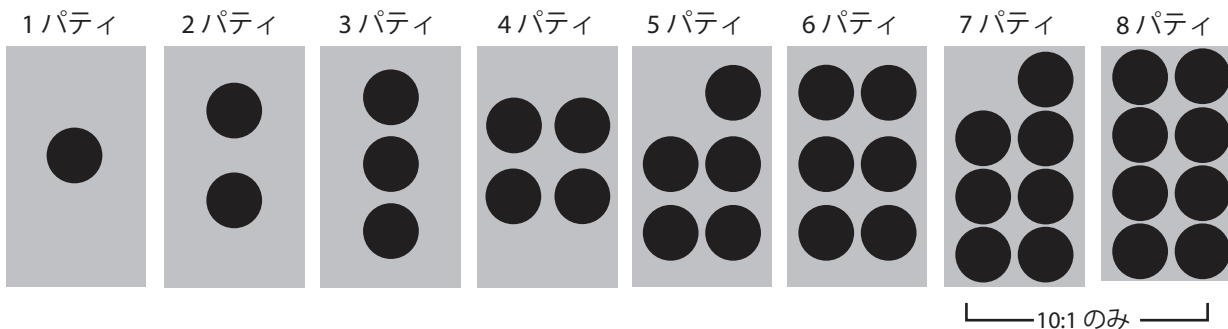
注意:

国際市場では、パティの配置手順が異なる場合があります。地元のマクドナルドで定められた推奨事項に従ってください。

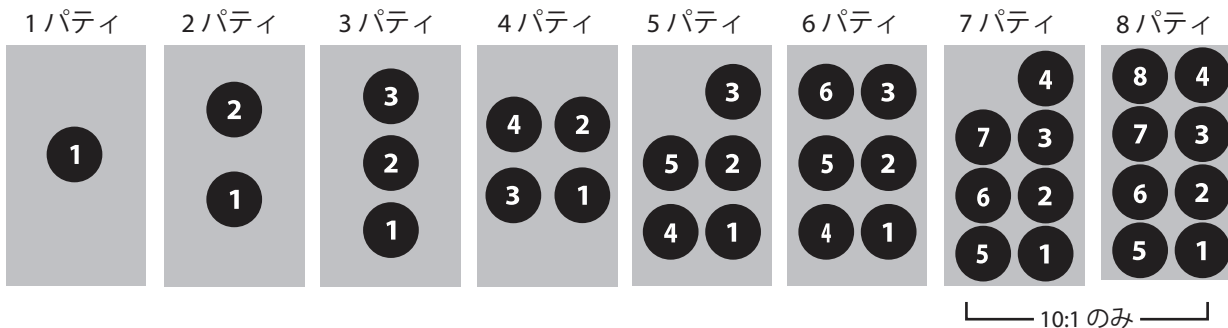
レーンあたりに載せられる最大パティ数:

- 8レギュラー (10:1) パティ
- 4 アンガス (3:1) パティ (地域および国適用可能)
- 6 クォーターパウンド (4:1) パティ
- 8ソーセージパティ
- 6円形ベーコン

注意: 前から後ろに、一度にパティ - 2 個を置きます:

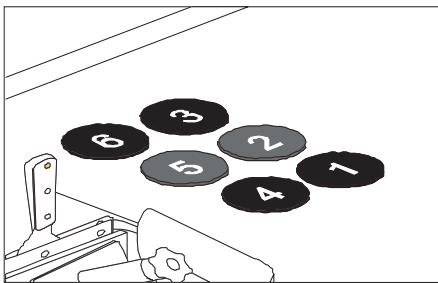
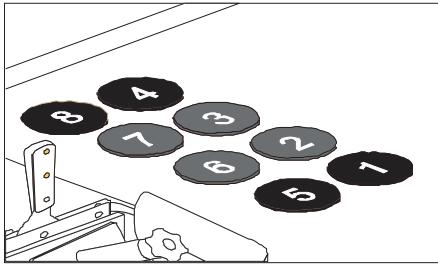


注意: 以下に示す番号の順序通りに、パティを取り除きます:



ビーフ インテグリティ

後述のページに示されている配置パターンに従って、グリルに商品を載せます。商品の内部温度は、隅にあるパティから測定されます。

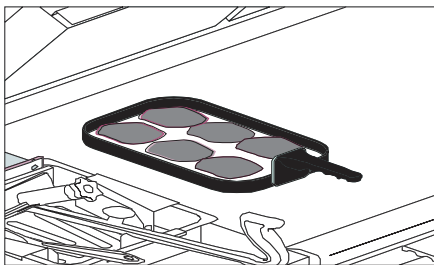


注意:

- 食品安全を実行する場合は必ず全プロセスを実行する必要があります。
- 目標取り出し時間は、10:1 が 37 秒、4:1 が 107 秒です。
- パティの味付けは商品をグリルから取り出す前に行ってください。



グリルド チキンの調理ではコントローラーの様々な機能と設定を使用して、適切な温度とインテグリティを確実に維持します。



[Too Cool Flag](低温通知フラグ)を使用するには、メニュー項目プログラミングでプログラムします。低温通知フラグは、グリルド チキン・マッシュルームでのみ [ON] に設定してください。他のメニュー項目では、すべてオフにします。

[Too Cool Flag](低温通知フラグ)は、調理サイクルの始めまたは終わりにグリルの状態が [低温] の場合に、グリル操作者が商品を約 1 回分追加調理できるコントロールの機能です。

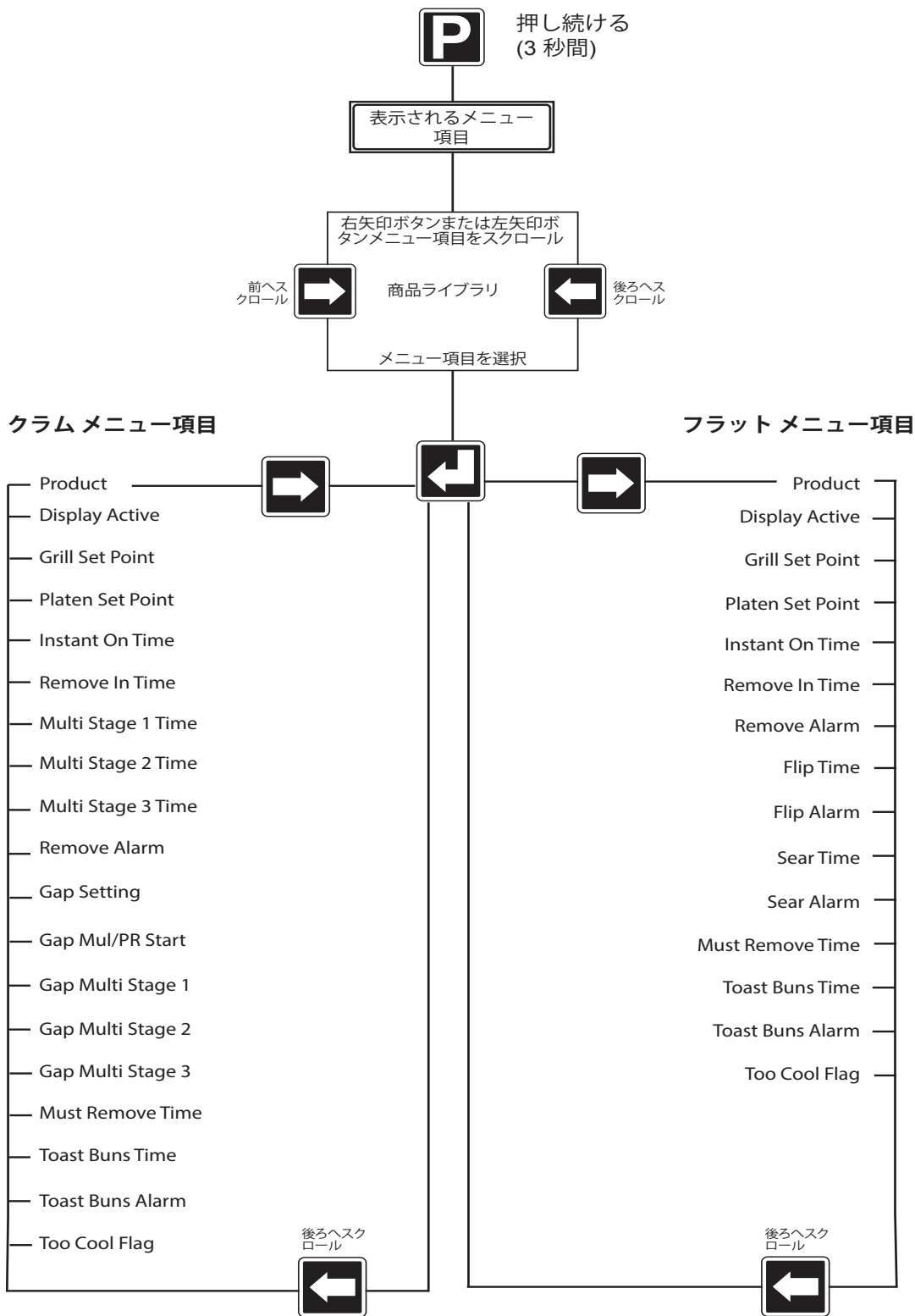
10:1 パティ - 4 個ずつ 2 山にして取り出します。隅のパティ (1、4、5、8) の中央を測定します。

| | |
|--|---|
| | <p>ステップ 1: 店舗で校正済みの高温計を、パティ 1 (右隅前) の中央に差し込み、温度を測定します。</p> |
| | <p>ステップ 2: 店舗で校正済みの高温計を、パティ 4 (右隅後ろ) の中央に差し込み、温度を測定します。</p> |
| | <p>ステップ 3: 店舗で校正済みの高温計を、パティ 5 (左隅前) の中央に差し込み、温度を測定します。</p> |
| | <p>ステップ 4: 店舗で校正済みの高温計を、パティ 8 (左隅後ろ) の中央に差し込み、温度を測定します。</p> |

4:1 パティ - 2 個ずつ 3 山にして取り出します。隅のパティ (1、2、5、6) の中央を測定します。

| | |
|--|---|
| | <p>ステップ 1: 店舗で校正済みの高温計を、パティ 1 (右隅前) の中央に差し込み、温度を測定します。</p> |
| | <p>ステップ 2: 店舗で校正済みの高温計を、パティ 2 (右隅後ろ) の中央に差し込み、温度を測定します。</p> |
| | <p>ステップ 3: 店舗で校正済みの高温計を、パティ 5 (左隅前) の中央に差し込み、温度を測定します。</p> |
| | <p>ステップ 4: 店舗で校正済みの高温計を、パティ 6 (左隅後ろ) の中央に差し込み、温度を測定します。</p> |

プログラムロジックツリー、製品メニュー



コントロールプログラミング、製品メニュー

プログラミングモード、製品メニュー

既存のメニュー項目の名前を変更する方法

1. または ボタンを使用して、名前を変更する必要があるメニュー項目を選択します。
2. ボタンを約3秒押し続けます。コントローラーは、以前に選択されたメニュー項目と、それに対応する項目番号を表示します。
3. ボタンを押し続けます。
4. 商品名を入力します。
 - a. または 矢印ボタンを使用して、文字ライブラリをスクロールします。

文字ライブラリ:

スペース!"#\$%&'()*+,-./0123456789:;<=>?@ABCDEFGHIJKL
MNOPQRSTUVWXYZ[\]^_`abcdefghijklmnopqr
stuvwxyz

- b. または を押して、右または左へスクロールします。
 - c. ボタンを押して、新しいメニュー項目名を保存します。
5. を2回押して終了し、通常の使用モードへ戻ります。

通常の使用モードライブラリにあるメニュー項目を有効/無効にする、またはその時間割を変更する方法

(初期設定は「操作手順」セクションのリストに記載されています)

1. ボタンを約3秒押し続けます。コントローラーは、以前に選択されたメニュー項目と、それに対応する項目番号を表示します。
2. または 矢印ボタンを使用して、有効/無効にする必要があるメニュー項目を選択します。
3. ボタンを押します。コントローラーに、[Product] (商品) と表示されます。メニュー項目が点滅します。
4. コントローラーに [Display Active] (有効な表示) と表示されるまで、 または 矢印ボタンを数回押します。
5. ボタンを押します。現在の設定が点滅します。
6. 別の設定を選択するには、 または ボタンを押します。
7. ボタンを押して、新しい設定を保存します。
8. を2回押して終了し、通常の使用モードへ戻ります。

グリル表面の設定温度を変更する方法

注意: グリルの設定温度は、現在その地域に必要な標準温度にコントローラーでプリセットされています。グリル設定温度を調整する前に、お住まいの地域のマクドナルドの管理事務所にお問い合わせください。ガーランドグリル設定温度の初期値は (ページ51) に記載



1. および 矢印ボタンを使用して、温度を変更する必要があるメニュー項目を選択します。
2. ボタンを約3秒押し続けます。コントローラーは、以前に選択されたメニュー項目と、それに対応する項目番号を表示します。
3. ボタンを押します。コントローラーに、[Product] (商品) と表示されます。
4. コントローラーに [Grill SetPt] (グリル設定温度) と表示されるまで、 または ボタンを押します。
5. ボタンを押します。現在のグリルの設定温度が点滅を始めます。
6. または ボタンを使用して、設定温度を希望する新しい温度に変更します。
7. ボタンを押して、新しい設定温度を保存します。
8. を2回押して終了し、通常の使用モードへ戻ります。

グリルの上側プラテンの設定温度を変更する方法












注意: グリルの設定温度は、現在必要とされている標準温度にコントローラーでプリセットされています。この設定温度を「操作手順」のセクションに記載されている温度以外の温度に変更しないでください。

1. または ボタンを使用して、温度を変更する必要があるメニュー項目を選択します。
2. ボタンを約3秒押し続けます。コントローラーは、以前に選択されたメニュー項目と、それに対応する項目番号を表示します。
3. ボタンを押します。コントローラーに、[Product] (商品) と表示されます。
4. コントローラーに [Platen SetPt] (プラテン設定温度) と表示されるまで、 または ボタンを数回押します。
5. ボタンを押します。[PLATEN SET POINT] (プラテン設定温度) が点滅を始めます。
6. または ボタンを使用して、設定温度を希望する新しい温度に変更します。












コントロールプログラミング、製品メニュー

7.  ボタンを押して、新しい温度を保存します。
8.  を 2 回押して、通常の使用モードへ戻ります。












[INSTANT ON TIME](開始時間) を変更する方法

1.  または  ボタンを使用して、調理時間を変更する必要のあるメニュー項目を選択します。
2.  ボタンを約 3 秒押し続けます。コントローラーは、以前に選択されたメニュー項目と、それに対応する項目番号を表示します。
3.  ボタンを押します。コントローラーに、[Product] (商品) と表示されます。
4. コントローラーに [INSTANT ON TIME](開始時間) と表示されるまで、 または  ボタンを押します。
5.  ボタンを押します。秒数が点滅を始めます。
6.  または  矢印ボタンを使用して、[INSTANT ON TIME](開始時間) を希望する新しい時間へ変更します。
7.  ボタンを押して、新しい時間を保存します。
8.  を 2 回押して、通常の使用モードへ戻ります。












[REMOVE IN TIME](取り出しまでの時間) を変更する方法

1.  または  ボタンを使用して、調理時間を変更する必要のあるメニュー項目を選択します。
2.  ボタンを約 3 秒押し続けます。コントローラーは、以前に選択されたメニュー項目と、それに対応する項目番号を表示します。
3.  ボタンを押します。コントローラーに、[Product](商品) と表示されます。
4. コントローラーに [REMOVE IN TIME](取り出しまでの時間) と表示されるまで、 または  ボタンを押します。
5.  ボタンを押します。秒数が点滅を始めます。
6.  または  矢印ボタンを使用して、[REMOVE IN TIME](取り出しまでの時間) を希望する新しい時間へ変更します。
7.  ボタンを押して、新しい時間を保存します。
8.  を 2 回押して、通常の使用モードへ戻ります。





[MULTI STAGE TIME](複数ステージ時間) を変更する方法

1.  または  ボタンを使用して、調理時間を変更する必要のあるメニュー項目を選択します。
2.  ボタンを約 3 秒押し続けます。コントローラーは、以前に選択されたメニュー項目と、それに対応する項目番号を表示します。
3.  ボタンを押します。コントローラーに、[Product] (商品) と表示されます。
4. コントローラーに [MULT STAGE(1,2 または 3) TIME] (複数ステージ (1, 2 または 3) 時間) と表示されるまで、 または  ボタンを押します。
5.  ボタンを押します。秒数が点滅を始めます。
6.  または  矢印ボタンを使用して、[MULTI STAGE TIME](複数ステージ時間) を希望する新しい時間へ変更します。
7.  ボタンを押して、新しい時間を保存します。
8.  を 2 回押して、通常の使用モードへ戻ります。








[MUST REMOVE IN](取り出しのアラーム) を変更する方法

1.  または  ボタンを使用して、調理時間を変更する必要のあるメニュー項目を選択します。
2.  ボタンを約 3 秒押し続けます。コントローラーは、以前に選択されたメニュー項目と、それに対応する項目番号を表示します。
3.  ボタンを押します。コントローラーに、[Product] (商品) と表示されます。
4. コントローラーに [REMOVE ALARM](取り出しのアラーム) と表示されるまで、 または  ボタンを押します。
5.  ボタンを押します。秒数が点滅を始めます。
6.  または  矢印ボタンを使用して、[REMOVE ALARM](取り出しのアラーム) を希望する新しい設定へ変更します。
7.  ボタンを押して、新しい時間を保存します。
8.  を 2 回押して、通常の使用モードへ戻ります。












[GAP SETTING](間隔設定) を変更する方法

1.  または  ボタンを使用して、調理時間を変更する必要のあるメニュー項目を選択します。
2.  ボタンを約 3 秒押し続けます。コントローラーは、以前に選択されたメニュー項目と、それに対応する項目番号を表示します。
3.  ボタンを押します。コントローラーに、[Product] (商品) と表示されます。











コントロールプログラミング、製品メニュー

4. コントローラーに [GAP SETTING](間隔設定) と表示されるまで、 または  ボタンを押します。
5.  ボタンを押します。秒数が点滅を始めます。
6.  または  矢印ボタンを使用して、[GAP SETTING](間隔設定) を希望する新しい設定へ変更します。
7.  ボタンを押して、新しい時間を保存します。
8.  を 2 回押して、通常の使用モードへ戻ります。

[GAP MUL/PR START](複数ステージ/商品認識ステージでの開始時の間隔) を変更する方法












1.  または  ボタンを使用して、調理時間を変更する必要があるメニュー項目を選択します。
2.  ボタンを約 3 秒押し続けます。コントローラーは、以前に選択されたメニュー項目と、それに対応する項目番号を表示します。
3.  ボタンを押します。コントローラーに、[Product](商品) と表示されます。
4. コントローラーに [GAP MUL/PR START](複数ステージ/商品認識ステージでの開始時の間隔) と表示されるまで、 または  ボタンを押します。
5.  ボタンを押します。秒数が点滅を始めます。
6.  または  矢印ボタンを使用して、[GAP MUL/PR START](複数ステージ/開始時の間隔) を希望する新しい設定へ変更します。
7.  ボタンを押して、新しい時間を保存します。
8.  を 2 回押して、通常の使用モードへ戻ります。

[GAP MULTI STAGE (1,2 または 3)](複数ステージ (1, 2 または 3) での間隔) を変更する方法












1.  または  ボタンを使用して、調理時間を変更する必要があるメニュー項目を選択します。
2.  ボタンを約 3 秒押し続けます。コントローラーは、以前に選択されたメニュー項目と、それに対応する項目番号を表示します。
3.  ボタンを押します。コントローラーに、[Product](商品) と表示されます。
4. コントローラーに [GAP MULTI STAGE (1, 2 または 3)](複数ステージでの間隔 (1, 2 または 3)) と表示されるまで、 または  ボタンを押します。
5.  ボタンを押します。秒数が点滅を始めます。
6.  または  矢印ボタンを使用して、[GAP MULTI STAGE (1, 2 または 3)](複数ステージでの間隔 (1, 2 または 3)) を希望する新しい設定へ変更します。
7.  ボタンを押して、新しい時間を保存します。

8.  を 2 回押して、通常の使用モードへ戻ります。




[Must Remove In](取り出し期限) を変更する方法

1.  または  ボタンを使用して、調理時間を変更する必要があるメニュー項目を選択します。
2.  ボタンを約 3 秒押し続けます。コントローラーは、以前に選択されたメニュー項目と、それに対応する項目番号を表示します。
3.  ボタンを押します。コントローラーに、[Product](商品) と表示されます。
4. コントローラーに [MUST REMOVE IN](取り出し期限) と表示されるまで、 または  ボタンを押します。
5.  ボタンを押します。秒数が点滅を始めます。
6.  または  矢印ボタンを使用して、[MUST REMOVE IN](取り出し期限) を希望する新しい時間へ変更します。
7.  ボタンを押して、新しい時間を保存します。
8.  を 2 回押して、通常の使用モードへ戻ります。

[TOAST BUNS TIME](バンズの焼き時間) を変更する方法

1.  または  ボタンを使用して、調理時間を変更する必要があるメニュー項目を選択します。
2.  ボタンを約 3 秒押し続けます。コントローラーは、以前に選択されたメニュー項目と、それに対応する項目番号を表示します。
3.  ボタンを押します。コントローラーに、[Product](商品) と表示されます。
4. コントローラーに [TOAST BUNS TIME](バンズの焼き時間) と表示されるまで、 または  ボタンを押します。
5.  ボタンを押します。秒数が点滅を始めます。
6.  または  矢印ボタンを使用して、[TOAST BUNS TIME](バンズの焼き時間) を希望する新しい設定へ変更します。
7.  ボタンを押して、新しい時間を保存します。
8.  を 2 回押して、通常の使用モードへ戻ります。

[TOAST BUNS ALARM (Auto / Manual)](バンズの焼き上がりアラーム (自動/手動)) を変更する方法

1.  または  ボタンを使用して、調理時間を変更する必要があるメニュー項目を選択します。
2.  ボタンを約 3 秒押し続けます。コントローラーは、以前に選択されたメニュー項目と、それに対応する項目番号を表示します。

コントロールプログラミング、製品メニュー

3. ボタンを押します。コントローラーに、[Product] (商品) と表示されます。
4. コントローラーに [TOAST BUNS ALARM] (パンズの焼き上がりアラーム) と表示されるまで、 または ボタンを押します。
5. ボタンを押します。秒数が点滅を始めます。
6. または 矢印ボタンを使用して、[TOAST BUNS ALARM] (パンズの焼き上がりアラーム) を希望する新しい設定へ変更します。
7. ボタンを押して、新しい時間を保存します。
8. を 2 回押して、通常の使用モードへ戻ります。

[TOO COOL FLAG] (低温通知フラグ) を変更する方法

1. または ボタンを使用して、調理時間を変更する必要のあるメニュー項目を選択します。
2. ボタンを約 3 秒押し続けます。コントローラーは、以前に選択されたメニュー項目と、それに対応する項目番号を表示します。
3. ボタンを押します。コントローラーに、[Product] (商品) と表示されます。
4. コントローラーに [TOO COOL FLAG] (低温通知フラグ) と表示されるまで、 または ボタンを押します。
5. ボタンを押します。秒数が点滅を始めます。
6. または ボタンを使用して、[TOO COOL FLAG] (低温通知フラグ) を希望する新しい設定に変更します。
7. ボタンを押して、新しい時間を保存します。
8. を 2 回押して終了し、通常の使用モードへ戻ります。

[FLIP TIME] (裏返しまでの時間) を変更する方法

1. または 矢印ボタンを使用して、調理時間を変更する必要のあるメニュー項目を選択します。
2. ボタンを約 3 秒押し続けます。コントローラーは、以前に選択されたメニュー項目と、それに対応する項目番号を表示します。
3. ボタンを押します。コントローラーに、[Product] (商品) と表示されます。
4. コントローラーに [FLIP TIME] (裏返しまでの時間) と表示されるまで、 または ボタンを押します。
5. ボタンを押します。現在の設定が点滅を始めます。

6. または 矢印ボタンを使用して、[FLIP TIME] (裏返しまでの時間) を希望する新しい設定へ変更します。
7. ボタンを押して、新しい設定を保存します。
8. を 2 回押して終了し、通常の使用モードへ戻ります。

[FLIP ALARM] (裏返しのアラーム) を変更する方法

1. または 矢印ボタンを使用して、調理時間を変更する必要のあるメニュー項目を選択します。
2. ボタンを約 3 秒押し続けます。コントローラーは、以前に選択されたメニュー項目と、それに対応する項目番号を表示します。
3. ボタンを押します。コントローラーに、[Product] (商品) と表示されます。
4. コントローラーに [FLIP ALARM] (裏返しのアラーム) と表示されるまで、 または ボタンを押します。
5. ボタンを押します。現在の設定が点滅を始めます。
6. または 矢印ボタンを使用して、[FLIP ALARM] (裏返しのアラーム) を希望する新しい設定へ変更します。
7. ボタンを押して、新しい設定を保存します。
8. を 2 回押して終了し、通常の使用モードへ戻ります。

[SEAR TIME] (焼き時間) を変更する方法

1. または 矢印ボタンを使用して、調理時間を変更する必要のあるメニュー項目を選択します。
2. ボタンを約 3 秒押し続けます。コントローラーは、以前に選択されたメニュー項目と、それに対応する項目番号を表示します。
3. ボタンを押します。コントローラーに、[Product] (商品) と表示されます。
4. コントローラーに [SEAR TIME] (焼き時間) と表示されるまで、 または ボタンを押します。
5. ボタンを押します。現在の設定が点滅を始めます。
6. または 矢印ボタンを使用して、[SEAR TIME] (焼き時間) を希望する新しい設定へ変更します。
7. ボタンを押して、新しい設定を保存します。
8. を 2 回押して終了し、通常の使用モードへ戻ります。

コントロールプログラミング、製品メニュー

[SEAR ALARM](焼き上がりアラーム)を変更する方法

1. または 矢印ボタンを使用して、調理時間を変更する必要のあるメニュー項目を選択します。
2. ボタンを約3秒押し続けます。コントローラーは、以前に選択されたメニュー項目と、それに対応する項目番号を表示します。
3. ボタンを押します。コントローラーに、[Product] (商品) と表示されます。
4. コントローラーに [SEAR ALARM](焼き上がりアラーム) と表示されるまで、 または ボタンを押します。
5. ボタンを押します。現在の設定が点滅を始めます。
6. または 矢印ボタンを使用して、[SEAR ALARM](焼き上がりアラーム) を希望する新しい設定へ変更します。
7. ボタンを押して、新しい設定を保存します。
8. を2回押して終了し、通常の使用モードへ戻ります。

新しいメニュー項目を追加する方法

次のプログラミングの指示を、[CLAM](クラム)メニュー項目の基本設定をプログラムするためのガイダンスとして使用してください。

1. ボタンを約3秒押し続けます。コントローラーは、以前に選択されたメニュー項目と、それに対応する項目番号を表示します。
2. コントローラーに [Opt menu # - CLAM](オプションメニュー番号 - クラム) と表示されるまで、 または ボタンを押します。
3. ボタンを押します。コントローラーに、[PRODUCT] (商品) と表示されます。
4. ボタンを押し続けます。現在の選択メニュー項目名が点滅を始めます。
5. 商品名を入力します。
 - a. または 矢印ボタンを使用して、文字ライブラリをスクロールします。
 - b. または を押して、右または左へスクロールします。
 - c. ボタンを押して、新しいメニュー項目名を保存します。
6. ボタンを押します。[Display Active](有効な表示) と表示されます。
7. ボタンを押します。[NO](いいえ) が点滅を始めます。

8. ボタンを押します。[NO](いいえ) が [YES](はい) に変わります。
9. ボタンを押して、新しい設定を保存します。
10. ボタンを押します。[GRILL SETPT](グリル設定温度) と表示されます。
11. ボタンを押します。温度が点滅を始めます。
12. または ボタンを使用して、設定温度を希望する新しい温度に変更します。
13. ボタンを押して、新しい設定温度を保存します。
14. ボタンを押します。[PLATSETPT](プラテン設定温度) と表示されます。
15. ボタンを押します。温度が点滅を始めます。
16. または ボタンを使用して、設定温度を希望する新しい温度に変更します。
17. ボタンを押して、新しい設定温度を保存します。
18. 画面に [GAP MULTI/PR START](複数ステージ/商品認識ステージでの開始時の間隔) が表示されるまで、 を押します。
19. ボタンを押します。間隔設定が点滅を始めます。
20. ボタンと下矢印ボタンを使用して、間隔設定を希望する設定へ変更します。
21. ボタンを押して、新しい間隔設定を保存します。
22. ボタンを2回押して終了し、通常の使用モードへ戻ります。

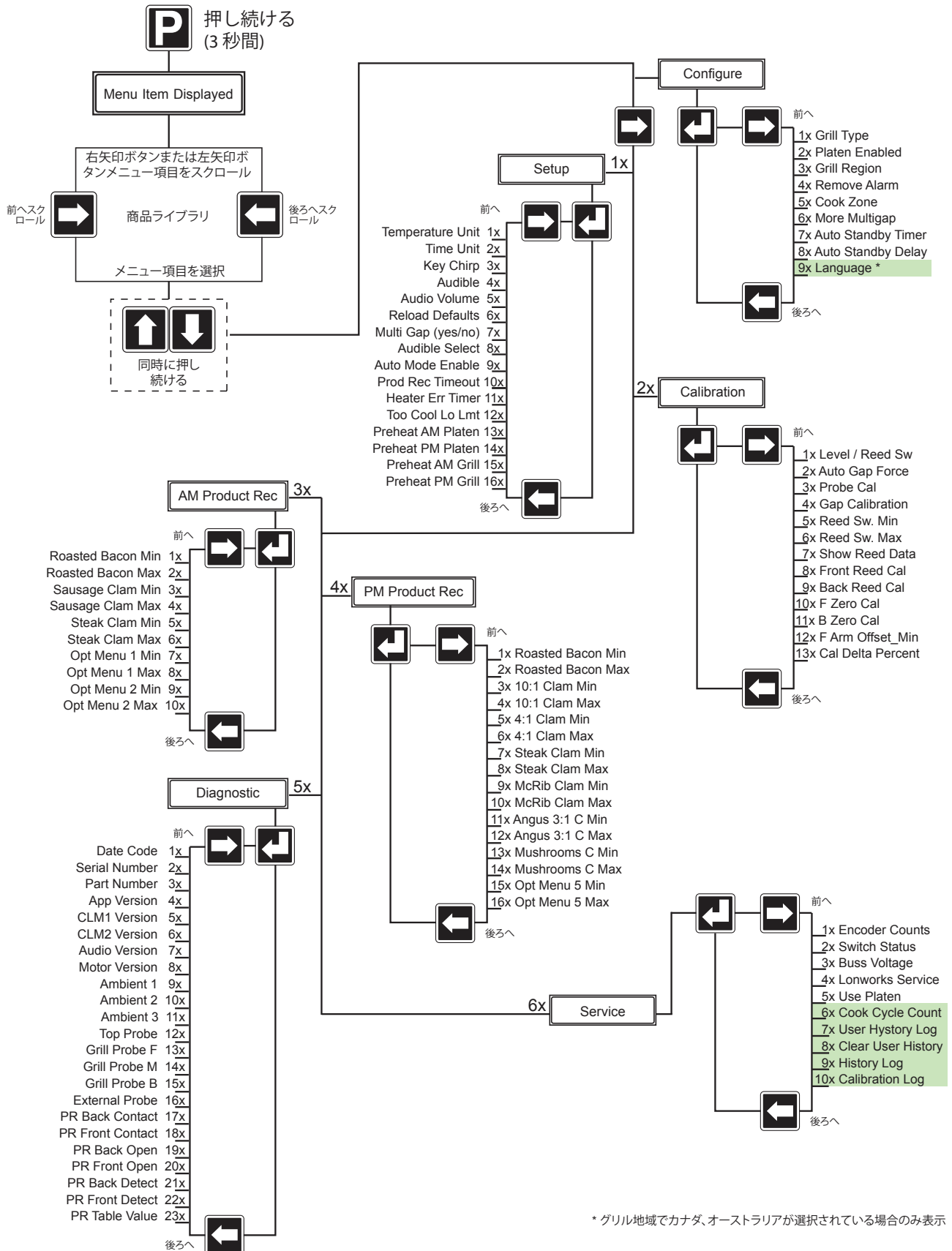
[Clean Mode](クリーンモード)を起動する方法

1. または 矢印ボタンを使用して、クリーンモードを選択します。
2. ユニットが適切な温度に冷却するまで待ちます。グリルはピープ音を発し、清掃開始に適切な温度を知らせます。
3. 清掃開始に適切な温度までユニットが冷却するのを待ちます。
4. 緑色のボタンを押して、53ページの清掃手順に従ってください。

プログラミングモード、システムセットアップ

温度表示単位(華氏/摂氏)を変更する方法

プログラムロジックツリー、システムメニュー



コントロールプログラミング、システムメニュー

プログラミングモード、システムセットアップ

温度表示単位 (華氏/摂氏) を変更する方法

温度表示単位 (F または C) は、コントローラーで温度を表示する形式を変更します (F - 華氏、C - 摂氏)。

1. コントローラーの画面がオンで、現在のメニュー項目を表示するか、[OFF](オフ) を表示している状態で、**[P]** ボタンを約 3 秒押し続けます。コントローラーは、以前に選択されたメニュー項目とそれに対応する項目番号か、[Standby / Menu Item](スタンバイ / メニュー項目) を表示します。
2. **[↑]** および **[↓]** 矢印ボタンを同時に押します。画面に、[CONFIGURE](構成) と表示されます。
3. **[P]** 矢印ボタンを押します。画面に、[Setup](設定) と表示されます。
4. **[P]** ボタンを押します。画面に、[Temperature Unit](温度単位) と表示されます。
5. **[P]** ボタンを押します。現在設定されている温度単位が点滅します。
6. **[↑]** または **[↓]** 矢印ボタンを押して、点滅する温度単位を変更します。
7. **[P]** ボタンを押して、新しい設定を保存します。
8. **[P]** を 2 回押して、プログラムモードを終了します。

時間表示単位を変更する方法

時間表示単位を変更すると、コントローラー上の時間サイクルを表示する形式が変更されます。

1. コントローラーの画面がオンで、現在のメニュー項目を表示するか、[OFF](オフ) を表示している状態で、**[P]** ボタンを約 3 秒押し続けます。コントローラーは、以前に選択されたメニュー項目とそれに対応する項目番号か、[Standby / Menu Item](スタンバイ / メニュー項目) を表示します。
2. **[↑]** および **[↓]** 矢印ボタンを同時に押します。画面に、[CONFIGURE](構成) と表示されます。
3. **[P]** 矢印ボタンを押します。画面に、[Setup](設定) と表示されます。
4. **[P]** ボタンを押します。画面に、[Temperature Unit](温度単位) と表示されます。
5. **[P]** ボタンを 1 回押します。画面に、[Time Unit](時間単位) と表示されます。

6. **[P]** ボタンを押します。現在の時間単位が点滅します。
7. **[↑]** または **[↓]** 矢印ボタンを押して、点滅する時間単位を変更します。
セットアップ機能すべてのリストとそのオプションについては、「FUNCTION OPTIONS; SYSTEM MENUS」(ファンクションオプション、システムメニュー) というセクションを参照してください。
8. **[P]** ボタンを押して、新しい設定を保存します。
9. **[P]** を 2 回押して、プログラムモードを終了します。

プログラミングスタンバイアラームの変更

自動アラームをオンにすると、グリルがスタンバイ状態に入ることをオペレーターに警告します。

1. コントローラーの画面がオンで、現在のメニュー項目または [OFF](オフ) が表示されている状態で、**[P]** ボタンを約 3 秒押し続けます。コントローラーは、以前に選択されたメニュー項目とそれに対応する項目番号または、[Standby / Menu Item](スタンバイ / メニュー項目) を表示します。
2. **[↑]** と **[↓]** 矢印ボタンを同時に約 3 秒押します。画面に、[CONFIGURE](構成) と表示されます。
3. **[P]** ボタンを押します。
4. ディスプレイに「オートスタンバイタイマー」が表示されるまで **[P]** または **[P]** ボタンを押します。
5. **[P]** ボタンを押します。現在の設定が点滅を始めます。**[↑]** または **[↓]** ボタンで自動アラームのオン/オフを切り替えて、グリルがスタンバイ状態に入ることをオペレーターに警告します。**[P]** ボタンを押して、新しい設定を保存します。
6. [Auto Standby Delay](自動スタンバイのアラーム長さ) が表示されるまで **[P]** ボタンを押します。1~5 の番号が表示されます。この番号は、スタンバイアラームが鳴るまでの待機時間(分)を表します。ステップ 6 に進み、待機時間を変更します。現在の設定を変更する必要がない場合はステップ 7 に進みます。
7. **[P]** ボタンを押します。現在の設定が点滅を始めます。**[↑]** または **[↓]** ボタンを使用して、グリルがスタンバイ状態になることをオペレーターに警告するアラームが鳴るまでの待機時間を 1~5 分から選び変更します。**[P]** ボタンを押して、新しい設定を保存します。
8. **[P]** を 2 回押して、プログラムモードを終了します。

注意: アラームが鳴ったときに、スタンバイ **[P]** ボタンを押すとアラームが止まり、グリルがスタンバイ状態に入ります。緑のボタン **[P]** を押すとアラームが止まり、遅延クロックがリセットされます(これにより、グリルが物理的にスタンバイ状態になることはありません)。

コントロールプログラミング、システムメニュー



キー操作音の有無を変更する方法

キー操作音のオン/オフを変更すると、ボタンを押したときにコントローラーから出る操作音をオンまたはオフに切り換えます。

1. コントローラーの画面がオンで、現在のメニュー項目を表示するか、[OFF](オフ)を表示している状態で、**[P]** ボタンを約3秒押し続けます。コントローラーは、以前に選択されたメニュー項目とそれに対応する項目番号か、[Standby / Menu Item](スタンバイ/メニュー項目)を表示します。
2. **[F]** および **[D]** 矢印ボタンを同時に押します。画面に、[CONFIGURE](構成)と表示されます。
3. **[D]** 矢印ボタンを押します。画面に、[Setup](設定)と表示されます。
4. **[P]** ボタンを押します。画面に、[Temperature Unit](温度単位)と表示されます。
5. 画面に [Key Chirp](キー操作音)と表示されるまで、**[P]** を押します。
6. **[P]** ボタンを押します。キー操作音の現在の設定が点滅します。
7. **[F]** または **[D]** 矢印ボタンを押して、[YES](はい)か [NO](いいえ)が点滅するように変更します。
8. **[P]** ボタンを押して、新しい設定を保存します。
9. **[P]** を2回押して、プログラムモードを終了します。

アラーム音を変更する方法

アラーム音を変更すると、時間サイクルがカウントダウンを完了したときにコントローラーがアラームを鳴らす方法を変更します。

1. コントローラーの画面がオンで、現在のメニュー項目を表示するか、[OFF](オフ)を表示している状態で、**[P]** ボタンを約3秒押し続けます。コントローラーは、以前に選択されたメニュー項目とそれに対応する項目番号か、[Standby / Menu Item](スタンバイ/メニュー項目)を表示します。
2. **[F]** および **[D]** 矢印ボタンを同時に押します。画面に、[CONFIGURE](構成)と表示されます。
3. **[D]** 矢印ボタンを押します。画面に、[Setup](設定)と表示されます。
4. **[P]** ボタンを押します。画面に、[Temperature Unit](温度単位)と表示されます。

5. 画面に [Audible](アラーム音)と表示されるまで、**[P]** を押します。
6. **[P]** ボタンを押します。アラーム音の現在の設定が点滅します。
7. **[F]** または **[D]** 矢印ボタンを押して、点滅するアラーム音のオプションを変更します。
セットアップ機能すべてのリストとそのオプションについては、「FUNCTION OPTIONS; SYSTEM MENU」(ファンクション オプション、システムメニュー)というセクションを参照してください。
8. **[P]** ボタンを押して、現在の設定を保存します。
9. **[P]** を2回押して、プログラムモードを終了します。



警告

次の手順では、グリルのすべての現在の設定(温度、調理時間など)をリセットして、工場出荷時の初期設定に置き換えることになります。

製品メニュー項目をすべて工場出荷時の状態に戻す方法

1. コントローラーの画面がオンで、現在のメニュー項目を表示するか、[OFF](オフ)を表示している状態で、**[P]** ボタンを約3秒押し続けます。コントローラーは、以前に選択されたメニュー項目とそれに対応する項目番号か、[Standby / Menu Item](スタンバイ/メニュー項目)を表示します。
2. **[F]** および **[D]** 矢印ボタンを同時に押します。画面に、[CONFIGURE](構成)と表示されます。
3. **[D]** 矢印ボタンを押します。画面に、[Setup](設定)と表示されます。
4. **[P]** ボタンを押します。画面に、[Temperature Unit](温度単位)と表示されます。
5. **[P]** ボタンを6回押します。コントローラーに、[Reload Defaults - NO](初期設定の再読み込み - いいえ)と表示されます。
6. **[P]** ボタンを押します。[NO](いいえ)が点滅を始めます。
7. **[F]** ボタンを押します。[NO](いいえ)が [YES](はい)に変わります。
8. **[P]** ボタンを押します。システムにより、メニュー項目が工場出荷時の設定に再読み込みされます。
9. 15～20秒間待ちます。すると、コントロールが自動的にオフモードに戻ります。

工場出荷時の設定

工場出荷時の設定 - 製品メニュー - ワールド

| メニュー # | 商品 | 有効な表示 | グリル設定温度 | プラテン設定温度 | 開始時間 (ガス) | 取り出しまでの時間 | 焼き時間 | 焼き上がりアラーム | 取り出し期限 | バunsの焼き上がりアラーム | 保温アラーム | 非表示の値 | |
|--------|-----------------------------------|-------|---------|----------|-----------|-----------|------|-----------|--------|----------------|--------|---------|---------|
| | | | | | | | | | | | | 「PR 最小」 | 「PR 最大」 |
| 1 | 10-1 CLAM (HIPD) | はい | なし | なし | なし | なし | 該当なし | 該当なし | 0 | 0 | 自動 | 160 | 345 |
| 2 | 4-1 CLAM (HIPD) | PM | 350 F | 425 F | 25 (5) | 37 | 0 | 0 | 0 | 0 | 自動 | 365 | 499 |
| 3 | ROAST BACON CLAM (HIPD) | AM/PM | 350 F | 425 F | 0 | 70 (60) | 0 | 0 | 0 | 0 | 自動 | 1 | 130 |
| 4 | SAUSAGE CLAM FZN (HIPD) | AM | 350 F | 425 F | 0 | 82 | 0 | 0 | 0 | 0 | 自動 | 210 | 405 |
| 5 | MCRIB CLAM (HIPD) | いいえ | 350 F | 425 F | 30 (10) | 163 | 0 | 0 | 0 | 0 | 自動 | 該当なし | 該当なし |
| 6 | STEAK CLAM (HIPD) | AM | 350 F | 425 F | 0 | 104 | 0 | 0 | 0 | 0 | 自動 | 480 | 480 |
| 7 | GRILL CHICK FLAT | PM | 350 F | 425 F | 45 | 475 | 該当なし | 該当なし | 225 | 手動 | 0 | 0 | 0 |
| 8 | FOLDED EGGS FLAT | AM | 265 F | オフ | 0 | 120 | 該当なし | 該当なし | 0 | なし | 0 | 0 | 0 |
| 9 | ROUND EGGS FLAT | AM | 265 F | オフ | 0 | 150 | 該当なし | 該当なし | 0 | なし | 0 | 0 | 0 |
| 10 | CHIC F BRD FLAT | いいえ | 350 F | 425 F | 0 | 100 | 該当なし | 該当なし | 0 | なし | 0 | 0 | 0 |
| 11 | 10-1 FLAT | いいえ | 340 F | 425 F | 0 | 125 | 該当なし | 該当なし | 75 | 自動 | 20 | 0 | 0 |
| 12 | 4-1 FLAT | いいえ | 365 F | 425 F | 0 | 270 | 該当なし | 該当なし | 150 | 自動 | 20 | 0 | 0 |
| 13 | MCRIB FLAT | いいえ | 365 F | 425 F | 0 | 390 | 該当なし | 該当なし | 270 | 自動 | 0 | 0 | 0 |
| 14 | SAUSAGE FLAT FZN | いいえ | 365 F | 425 F | 0 | 270 | 該当なし | 該当なし | 150 | 手動 | 0 | 0 | 0 |
| 15 | HOTCAKES FLAT | いいえ | 365 F | 425 F | 0 | 140 | 該当なし | 該当なし | 90 | 自動 | 0 | 0 | 0 |
| 16 | OPT.MENU1 CLAM (HIPD) | いいえ | オフ | オフ | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 17 | OPT.MENU2 - CLAM (HIPD) | いいえ | オフ | オフ | 0/0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 18 | ANGUS 3-1 CLAM (HIPD) | PM | 350 F | 425 F | 60 (30) | 170 | 0 | 0 | 0 | 0 | 自動 | 500 | 725 |
| 19 | MUSHROOMS CLAM (HIPD) | AM/PM | 350 F | 425 F | 60 (45) | 104 | 0 | 0 | 0 | 0 | 自動 | 0 | 0 |
| 20 | OPT.MENU5 CLAM (HIPD) | いいえ | オフ | オフ | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 21 | OPT.MENU6 CLAM (HIPD) | いいえ | オフ | オフ | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 22 | OPT.MENU7 - CLAM (HIPD) | いいえ | オフ | オフ | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 23 | FOLDED EGGS CLAM (HIPD) | いいえ | 285 F | 300 F | 0 | 120 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 24 | ROUND EGGS CLAM (HIPD) | いいえ | 285 F | 300 F | 0 | 150 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 25 | OPT.MENU3 FLAT | いいえ | オフ | オフ | 0 | 0 | 該当なし | 該当なし | 0 | 自動 | 0 | 0 | 0 |
| 26 | OPT.MENU4 FLAT (CLEAN MODE (非表示)) | いいえ | オフ | オフ | 0 | 0 | 該当なし | 該当なし | 0 | 手動 | 0 | 0 | 0 |

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

HIPD: プラテンが無効になっている場合、この製品を操作者が調理できないことを意味します

- すべてのパラメータは、Pキーを押した後に、アップ/ダウン/左/右/エンターキーを使ってアクセス、編集ができます。
- ガスに対応する値が0に指定されていない限りは、電気およびガスユニットの値は同じです。
- 該当なし (NA): このパラメータは、この商品には適用されないことを意味し、メニューは次に使用可能なパラメータにスキップすることを意味します。
- プラテンが無効になっている場合は、プラテン設定温度は表示されません。プラテンが有効で正常にオフに設定されている場合は表示されます。
- この場合には、プラテン設定温度はオフになっています。
- 低温通知アラームの設定はガスグリルに表示されません。
- PR値は、操作者には表示されません。

工場出荷時の設定

工場出荷時の設定 - 製品メニュー - カナダ、オーストラリアおよび英国

カナダ製品メニュー設定のみ

| メニュー# | 商品 | 有効な表示 | グリル設定温度 | プラテン設定温度 | 開始時間 | 取り出しまでの時間 | 複数ステージ1時間 | 複数ステージ2時間 | 複数ステージ3時間 | 取り出しのフレーム | 間隔設定 | (複数ステージ/商品認識ステージでの開始時の間隔) | 複数ステージ1ステージでの間隔 | 複数ステージ2ステージでの間隔 | 複数ステージ3ステージでの間隔 | 取り出し期限 | ハンズの焼き上がりフレーム | ハンズの焼き上がりアラーム | 低温通知フラグ | PR 最小 | PR 最大 |
|-------|------------------------|-------|-------------|-------------|---------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|------|---------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|--------|---------------|---------------|---------|-------|-------|
| 1 | オフ 10:1 CLAM (HIPD) | PM | なし 350°F | なし 425°F | 25 (5) | 37 | 5 | 0 | 0 | 自動 | 255 | 245 | 265 | 0 | 0 | 0 | 自動 | いいえ | | 160 | 345 |
| 2 | 4:1 CLAM (HIPD) | PM | 350°F | 425°F | 30 (10) | 107 | 10 | 0 | 0 | 自動 | 415 | 400 | 425 | 0 | 0 | 0 | 自動 | いいえ | | 365 | 529 |
| 18 | 3:1 ANGUS-CLAM (HIPD) | PM | 350°F | 425°F | 60 (30) | 190 | 0 | 0 | 0 | 自動 | 574 | 574 | 0 | 0 | 0 | 0 | なし | なし | | 530 | 750 |

英国製品メニュー設定のみ

| メニュー# | 商品 | 有効な表示 | グリル設定温度 | プラテン設定温度 | 開始時間 (電気) | 取り出しまでの時間 | 複数ステージ1時間 | 複数ステージ2時間 | 複数ステージ3時間 | 取り出しのフレーム | 間隔設定 | (複数ステージ/商品認識ステージでの開始時の間隔) | 複数ステージ1ステージでの間隔 | 複数ステージ2ステージでの間隔 | 複数ステージ3ステージでの間隔 | 取り出し期限 | ハンズの焼き上がりアラーム | ハンズの焼き上がりアラーム | 低温通知フラグ | PR 最小 | PR 最大 |
|-------|------------------|-------|---------|----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|------|---------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|--------|---------------|---------------|---------|-------|-------|
| 1 | 10:1 CLAM (HIPD) | PM | 350°F | 425°F | 30 (10) | 47 | 25 | 0 | 0 | 自動 | 245 | 240 | 245 | 0 | 0 | 0 | 22 | 自動 | はい | 160 | 345 |
| 2 | 4:1 CLAM (HIPD) | PM | 350°F | 425°F | 30 (10) | 114 | 10 | 70 | 0 | 自動 | 395 | 395 | 425 | 395 | 0 | 15 | 自動 | はい | 365 | 499 | |

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

注意:
 HIPD: プラテンが無効になっている場合、この製品を操作者が調理できないことを意味します
 すべてのパラメータは、Pキーを押した後に、アップダウン/左/右/エンターキーを使ってアクセス、編集ができます。
 ガスに対応する値が0に指定されていない限りは、電気およびガスユニットの値は同じです。
 該当なし (N/A): このパラメータは、この商品には適用されないことを意味し、メニューは次に使用可能なパラメータにスキップすることを意味します。
 プラテンが無効になっている場合は、プラテン設定温度は表示されません。プラテンが有効で正常にオフに設定されている場合は表示されません。
 この場合には、プラテン設定温度はオフになっています。
 低温通知フラグの設定はガスグリルに表示されません。
 PR値は、操作者には表示されません。

工場出荷時の設定

工場出荷時の設定 - 製品メニュー - 日本および香港

| メニュー # | 商品 | 有効な表示 (プログラム) | グリル/設定温度 | プラテン 設定温度 | 開始時間 (ガス) | 取り出しまでの時間 | 複数ステップ1時間 | 複数ステップ2時間 | 複数ステップ3時間 | 取り出しのプログラム | 間隔設定 | (複数ステップ) 1時間 開始時の間隔 | (複数ステップ) 2時間 開始時の間隔 | (複数ステップ) 3時間 開始時の間隔 | 複数ステップの第1ステップの間隔 | 複数ステップの第2ステップの間隔 | 複数ステップの第3ステップの間隔 | 裏返しまでの時間 | 裏返しのプログラム | 焼き時間 | 焼き上がりプログラム | 取り出し制限 | ハンズの焼き時間 | ハンズの焼き上がりプログラム | |
|--------|-------------------------|---------------|----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|------------|------|---------------------|---------------------|---------------------|------------------|------------------|------------------|----------|-----------|------|------------|--------|----------|----------------|----|
| 1 | 10:1 CLAM (HPP) | はい | 該当なし | 該当なし | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 4:1 CLAM (HPP) | PM | 177C | 218C | 25 (5) | 37 | 5 | 0 | 0 | 自動 | 255 | 245 | 265 | 0 | 0 | 0 | 0 | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 18 | 0 | 自動 | |
| 3 | SLICE BACON CLAM (HPP) | いいえ | 177C | 218C | 0 | 23 | 0 | 0 | 0 | 自動 | 89 | 89 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 0 | 0 | なし | |
| 4 | SAUSAGE CLAM FZN (HPP) | AM | 177C | 218C | 0 | 82 | 0 | 0 | 0 | 自動 | 343 | 343 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 0 | 0 | なし | |
| 5 | MCRIB CLAM (HPP) | いいえ | 177C | 218C | 30 (10) | 163 | 0 | 0 | 0 | 自動 | 530 | 530 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 0 | 0 | なし | |
| 6 | STEAK CLAM (HPP) | いいえ | 177C | 218C | 0 | 104 | 0 | 0 | 0 | 自動 | 415 | 415 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 0 | 0 | なし | |
| 7 | GRILL CHICKEN FLAT | PM | 177C | 218C | 45 | 410 | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 自動 | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 195 | 手動 | 0 | なし | 0 | なし | なし | |
| 8 | FOULDED EGGS FLAT | AM | 129C | 185C | 0 | 120 | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 自動 | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 0 | なし | 0 | なし | 0 | 0 | なし | なし | |
| 9 | ROUND EGGS FLAT | AM/PM | 135C | 185C | 0 | 135 | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 手動 | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 0 | なし | 0 | なし | 0 | 0 | なし | なし | |
| 10 | CHIC F BRD FLAT | いいえ | 177C | 218C | 0 | 100 | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 自動 | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 0 | なし | 0 | なし | 0 | 0 | なし | なし | |
| 11 | 10:1 FLAT | いいえ | 171C | 218C | 0 | 125 | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 自動 | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 75 | 自動 | 20 | 手動 | 18 | 0 | なし | なし | |
| 12 | 4:1 FLAT | いいえ | 185C | 218C | 0 | 270 | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 自動 | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 150 | 自動 | 20 | 手動 | 15 | 0 | なし | なし | |
| 13 | MCRIB FLAT | いいえ | 185C | 218C | 0 | 390 | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 自動 | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 200 | 手動 | 0 | なし | 0 | 0 | なし | なし | |
| 14 | SAUSAGE FLAT FZN | いいえ | 185C | 218C | 0 | 270 | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 自動 | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 150 | 手動 | 0 | 手動 | 0 | 0 | なし | なし | |
| 15 | HOTCAKES FLAT | いいえ | 185C | 218C | 0 | 140 | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 自動 | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 90 | 自動 | 0 | なし | 0 | 0 | なし | なし | |
| 16 | OPT.MENU 1 CLAM (HPP) | いいえ | オフ | オフ | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 自動 | 469 | 469 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 0 | 0 | なし | なし |
| 17 | OPT.MENU 1 CLAM (HPP) | いいえ | オフ | オフ | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 自動 | 250 | 250 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 0 | 0 | なし | なし |
| 18 | ANGUS - CLAM (HPP) | いいえ | 177C | 218C | 60 (30) | 230 | 0 | 0 | 0 | 自動 | 625 | 625 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 0 | 0 | なし | なし |
| 19 | MUSHROOMS CLAM (HPP) | いいえ | 177C | 218C | 60 (45) | 104 | 0 | 0 | 0 | 自動 | 415 | 415 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 0 | 0 | なし | なし |
| 20 | HI TEMP TEST GRIL | AM/PM | 177C | 218C | 0 | 3599 | 0 | 0 | 0 | 自動 | 250 | 250 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 0 | 0 | なし | なし |
| 21 | HI TEMP TEST PLT | AM/PM | 177C | 218 | 0 | 3599 | 0 | 0 | 0 | 自動 | 250 | 250 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 0 | 0 | なし | なし |
| 22 | TERIYAKI CLAM (HPP) | PM | 177C | 218C | 0 | 80 | 0 | 0 | 0 | 自動 | 366 | 366 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 0 | 0 | なし | なし |
| 23 | FOULDED EGGS CLAM (HPP) | いいえ | 140°F | 149°F | 0 | 120 | 0 | 0 | 0 | 自動 | 625 | 625 | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 0 | 0 | 0 | 自動 | 0 | なし | なし | なし |
| 24 | ROUND EGGS CLAM (HPP) | いいえ | 140°F | 149°F | 0 | 150 | 0 | 0 | 0 | 自動 | 625 | 625 | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 0 | 0 | 0 | NAUTO | 0 | なし | なし | なし |
| 25 | OPT.MENU 3 FLAT | いいえ | オフ | オフ | 0 | 0 | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 自動 | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 0 | 自動 | 0 | 自動 | 0 | なし | なし | なし | なし |
| 26 | TERIYAKI FLAT | いいえ | 177C | オフ | 0 | 180 | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 自動 | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 該当なし | 0 | 自動 | 0 | 手動 | 0 | なし | なし | なし | なし |
| 27 | [CLEAN MODE (非表示)] | | 325°F | 325°F | | | | | | 手動 | | | | | | | | | | | | | | | |

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

HPP: プラテンが無効になっている場合、この製品を操作者が調理できないことを意味します

注意:
 • すべてのパラメータは、Pキーを押した後に、アップ/ダウン/左/右/エンターキーを使ってアクセス、編集ができます。
 • ガスに対応する値が()に指定されていない限りは、電気およびガスユニットの値は同じです。
 • 該当なし (N/A): このパラメータは、この商品には適用されないことを意味し、メニューは次に使用可能なパラメータにスキップすることを意味します。
 • プラテンが無効になっている場合は、プラテン設定温度は表示されません。プラテンが有効に正常にオフに設定されている場合は表示されます。
 • この場合には、プラテン設定温度はオフになっています。
 • 低温通知アラートの設定はガスグリルに表示されません。
 • PR値は、操作者には表示されません。

適合宣言書 (CE マーク取得モデル)

全モデル:

上記の製品シリーズは、次の指令に従って、最新の改正された整合規格に基づいて、規定および改正の通りに設計・製造されています

| | |
|-------------|----------------------|
| 2006/95/EEC | 低電圧指令 |
| EN60335-1 | 家庭用およびこれに類する電気機器の安全性 |

| | |
|-----------------------|-------------------------------|
| 2004/108/EC | 電磁適合性指令 |
| IEC/EN 61000-6-1:2007 | EMC - 住宅、商業および軽工業環境に対するイミュニティ |
| IEC/EN 61000-6-3:2007 | EMC - 住宅、商業および軽工業環境に対する排出基準 |

本製品には、アスベストは含まれていません。上記の名前の製品で使用されている材料は、食品接触材料や物品についての枠組み指令に従っており、食品との接触に適しています (89/109/EEC)

ガス モデル:

次の要件とテスト仕様は、上記製品の欧州ガス器具指令 (90/396/EEC) の必須要件への準拠を実証するのに適した基準 (90/396/EEC) であると考えられます

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

欧州ガス機器指令 (90/396/EEC) の付録 I の必須要件 2.2 に従い、当社は上記の製品で使用される材料が、その意図された目的のために適切であり、技術的、化学的、および熱への予期される曝露に耐えられることを保証します。

索引

- あ** 安全について 5
- え** エラー メッセージ 35
- お** 温度表示 37
温度プローブ校正 21
- か** ガス 仕様 12
- き** 機械的仕様 7, 8
キャスターの取り付け 14
- く** グリル操作の説明 34
グリル電源オン 36
グリルの停止 38
グリルの付属品 27
- こ** 校正
工場出荷時の設定 51, 52, 53
- し** システム メニュー 42
システム メニュー ツリー 48
始動 13
始動フォーム 20
自動モードの朝食 37
自動モードのランチ 37
出荷による損傷 4
手動モードでの朝食 37
手動モードでのランチ 37
蒸気シールドの取り付け 27
商品認識 38
- す** スタンバイ モードを解除 36
スプラッシュ シールドの取り付け 25
- せ** 清掃 30
設置 13
- そ** 操作方法 35
- ち** 調理
調理時間の変更 37
- て** 適合宣言書 54
電源接続 15
- ね** 熱電対の位置 24
燃焼レベル 18
- は** 排気フード 17
パティの配置 40
- ひ** ビーフ インテグリティ 41
- ふ** 付属品の写真 28
プラテン
プログラミング
プログラミング メニュー 43
- ほ** 保証について 5
- め** メンテナンス 30
- も** 目次 3
- り** リリース マテリアルの取り付け 26

 **Garland** 設置、操作 マニュアル



商品認識型 3 プラテン ガス/電気加熱式 クラムシェル グリル

GARLAND COMMERCIAL RANGESが製造しました
<http://www.garland-group.com>

