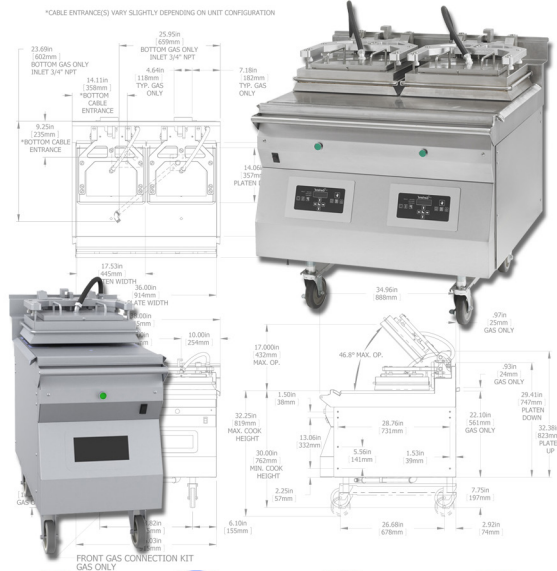


PODRĘCZNIK INSTALACJI I OBSŁUGI

GRILLE KONTAKTOWE 1 i 2-PŁYTOWE
ELEKTRYCZNE I GAZOWE
FIRMY GARLAND Z FUNKCJĄ
ROZPOZNAWANIA PRODUKTU

MODELE:

MWE2W-1 MWE1W-1
MWE2S-1 MWE1S-1
MWG2W-1 MWG1W-1



**WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA:
NIE NALEŻY PRZECHOWYWAĆ ANI UŻYWAĆ
BENZYNY ANI INNYCH CIECZY LUB GAZÓW
ŁATWOPALNYCH W POBLIŻU TEGO, ANI
ŻADNEGO INNEGO URZĄDZENIA**

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

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

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

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

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

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

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

Ważne zasady bezpieczeństwa:

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

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

SPRZĘT TEN MOŻNA OBSŁUGIWAĆ WYŁĄCZNIE POD ZATWIERDZONYM WYCIĄGIEM.

WYPRODUKOWANO WYŁĄCZNIE DLA FIRMY McDonald's PRZEZ
GARLAND - URZĄDZENIA DLA GASTRONOMII
<http://www.garland-group.com/>

SPIS TREŚCI

WPROWADZENIE	5	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	35
GWARANCJA	5	PROCEDURA WYSUWANIA I WSUWANIA GRILLA	38
PROCEDURA ROZPATRYWANIA ROSZCZEŃ DOTYCZĄCYCH USZKODZEŃ TRANSPORTOWYCH.....	5	OPIS STEROWNIKA GRILLA.....	39
BEZPIECZEŃSTWO.....	6	KOMUNIKATY O BŁĘDACH	40
SPECYFIKACJA WYMIARÓW	8	PROCEDURY OBSŁUGOWE.....	40
Wymiary: Modele: MWE2W-1, MWG2W-1	8	Aby włączyć grill:.....	41
Wymiary: Modele: MWE1W-1, MWG1W-1	9	Aby wybrać element menu:	41
Wymiary: Model MWE3S.....	10	Biblioteka elementów menu.....	41
Wymiary: Model MWE3S.....	11	Kontrolki.....	41
PARAMETRY ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO - DELTA	12	Tryb czuwania.....	41
PARAMETRY ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO - WYE.....	14	Aby wyświetlić aktualne temperatury:	41
PARAMETRY ZASILANIA GAZOWEGO.....	16	Śniadanie w trybie ręcznym	42
Grille GAZOWE, 2 płytowe MWG2W-1 Ameryka Północna: ...	16	Lunch w trybie ręcznym	42
Grille GAZOWE, 2 płytowe MWG2W-1 Modele z certyfikatem CE: ...	16	Aby zmienić czas gotowania dla elementu menu.....	42
INSTALACJA I URUCHAMIANIE	18	Śniadanie w trybie auto	42
Ogólne:.....	18	Lunch w trybie auto	42
Obowiązki zakładu instalującego:.....	18	Zmiana gotowania	42
Elementy wchodzącego w skład nowego grilla nabytego u producenta:.....	19	Wyłączanie grilla	42
Montaż kólek samonastawnych.....	20	LONWORKS – INFORMACJE	43
PRZYŁĄCZE ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO:.....	21	ROZPOZNAWANIE PRODUKTU	43
Mennekes 3 i 5 styków (opcja 1)	22	TYPOWE PROBLEMY DOTYCZĄCE ROZPOZNAWANIA PRODUKTÓW	44
Mennekes 7 styków (opcja 2)	22	UMIESZCZANIE HAMBURGERÓW	44
Schemat listew zaciskowych.....	22	KONSYSTENCJA WOŁOWINY	45
Rodzaj wyciągu i wysokość płyty.....	24	DRZEWO LOGIKI PROGRAMU; MENU PRODUKTU	46
Informacje i rozruch LonWorks.....	24	PROGRAMOWANIE STEROWNIKA; MENU PRODUKTÓW ..	47
Aby uruchomić grill w sieci LonWorks:	24	Tryby programowania; Menu produktów	47
Ustawienie odpowiednich poziomów spalania.....	25	Aby zmienić nazwę istniejącego elementu menu.....	47
Procedura rozruchu	26	Aby włączyć/wyłączyć element menu w grupie trybu pracy standardowej lub zmienić część dzienną	47
Kalibracja sondy temperatury	27	Aby zmienić nastawę temperatury powierzchni grilla.....	47
Lokalizacja termopar	30	Aby zmienić nastawę temperatury górnej płyty grilla.....	47
MONTAŻ MATERIAŁ ZAPOBIEGAJĄCY PRZYWIERANIU ..	31	Zmiana ustawienia parametru INSTANT ON TIME (CZAS NATYCHMIASTOWEGO WŁĄCZENIA).....	47
MONTAŻ OSŁONY PRZED PRYSKANIEM	32	Zmiana ustawienia parametru REMOVE IN TIME (CZAS DO WYJĘCIA)	48
AKCESORIA GRILLA	33	Zmiana ustawienia parametru MULTI STAGE TIME (CZAS WIELU ETAPÓW)	48
Zestaw teflonowy do owijania (wyłącznie 1 i 2 płyty)	33	Zmiana ustawienia parametru REMOVE ALARM (ALARM WYJĘCIA)	48
AKCESORIA GRILLA	34	Zmiana ustawienia parametru GAP SETTING (USTAWIENIA ODSTĘPÓW).....	48
Przewód zasilający 3 fazy 4 żyły 30 A (wyłącznie grill elektryczny) ...	34	Zmiana ustawienia parametru GAP MUL/PR START	48
Przewód zasilający 3 fazy 4 żyły 50 A (wyłącznie grill elektryczny) ...	34		
Szybkorozłączalny przewód gazowy	34		
Arkusze teflonowy (bez owijania)	34		
Osłona przed pryskaniem	34		

SPIS TREŚCI *(dokończenie)*

Zmiana ustawienia parametru GAP MULTI STAGE (1,2 or3) ...	49
Aby zmienić czas MUST REMOVE IN (CZAS WYMAGANEGO WYJĘCIA).....	49
Aby zmienić czas TOAST BUNS TIME (Czas opiekania bułek) ..	49
Aby zmienić ustawienie elementu TOAST BUNS ALARM (alarm opiekania bułek – automatyczny/ręczny)	49
Zmiana ustawienia TOO COOL FLAG (Wskaźnik zbyt niskiej temperatury).....	49
Zmiana ustawienia FLIP TIME (CZAS OBRÓCENIA)	49
Zmiana ustawienia FLIP ALARM (ALARM OBRÓCENIA)	50
Zmiana ustawienia SEAR TIME (CZAS OBSMAŻANIA).....	50
Zmiana parametru SEAR ALARM (ALARM OBSMAŻANIA)	50
Aby dodać NOWE elementy menu	51
Aktywowanie trybu czyszczenia	51
DRZEWO LOGIKI PROGRAMU; MENU SYSTEMOWE.....	52
Tryby programowania; Konfiguracja systemu	53
PROGRAMOWANIE STEROWNIKA; MENU SYSTEMOWE ...	53
Aby przywrócić ustawienia fabryczne dla wszystkich elementów menu produktów	54
FABRYCZNE USTAWIENIA DOMYŚLNE	55
Fabryczne ustawienia domyślne - Menu produktów - Świat ..	55
Fabryczne ustawienia domyślne - Menu produktów - Kanada, Australia i Wielka Brytania	56
Fabryczne ustawienia domyślne - Menu produktów - Japonia i Hong Kong	57
DEKLARACJA ZGODNOŚCI (modele ze znakiem CE).....	58
HISTORIA ZMIAN PODRĘCZNIK INSTALACJI I OBSŁUGI ...	58
INDEKS.....	59

WPROWADZENIE

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

GWARANCJA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PROCEDURA ROZPATRYWANIA ROSZCZEŃ DOTYCZĄCYCH USZKODZEŃ TRANSPORTOWYCH

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

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

BEZPIECZEŃSTWO

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

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

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

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

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

NIE WOLNO obsługiwać grilla przed przeczytaniem niniejszego podręcznika obsługi.

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

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

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

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

OSTRZEŻENIE:

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

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

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

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

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

BEZPIECZEŃSTWO *(dokończenie)*

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

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

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

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

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

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

KONSERWACJA – Alarm dźwiękowy uruchamiany pod koniec cyklu gotowania ostrzega operatora, że płyta poruszy się. Działanie niniejszego urządzenia można sprawdzić wciskając lewy przycisk CANCEL (anuluj). Jeśli nie 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. **NIGDY** nie należy używać lodu do schłodzenia grilla w celu jego czyszczenia. **STOSOWAĆ WYŁĄCZNIE** środki czyszczące zatwierdzone przez firmę McDonald's.

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

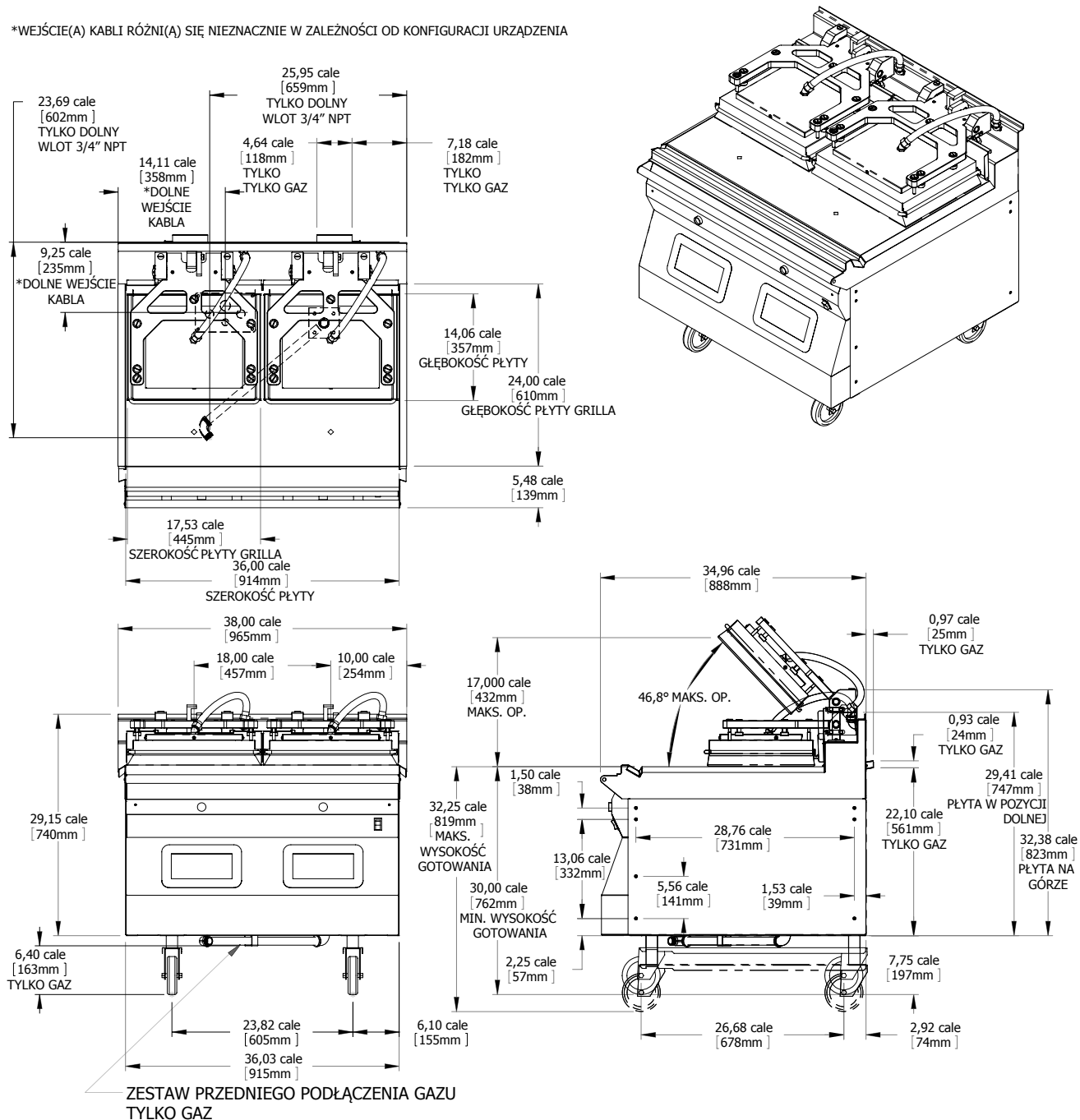
OSTRZEŻENIE:

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

SPECYFIKACJA WYMIARÓW

Wymiary: Modele MWE2W-1, MWG2W-1

*WEJŚCIE(A) KABLI RÓŻNI(A) SIĘ NIEZNACZNIE W ZALEŻNOŚCI OD KONFIGURACJI URZĄDZENIA

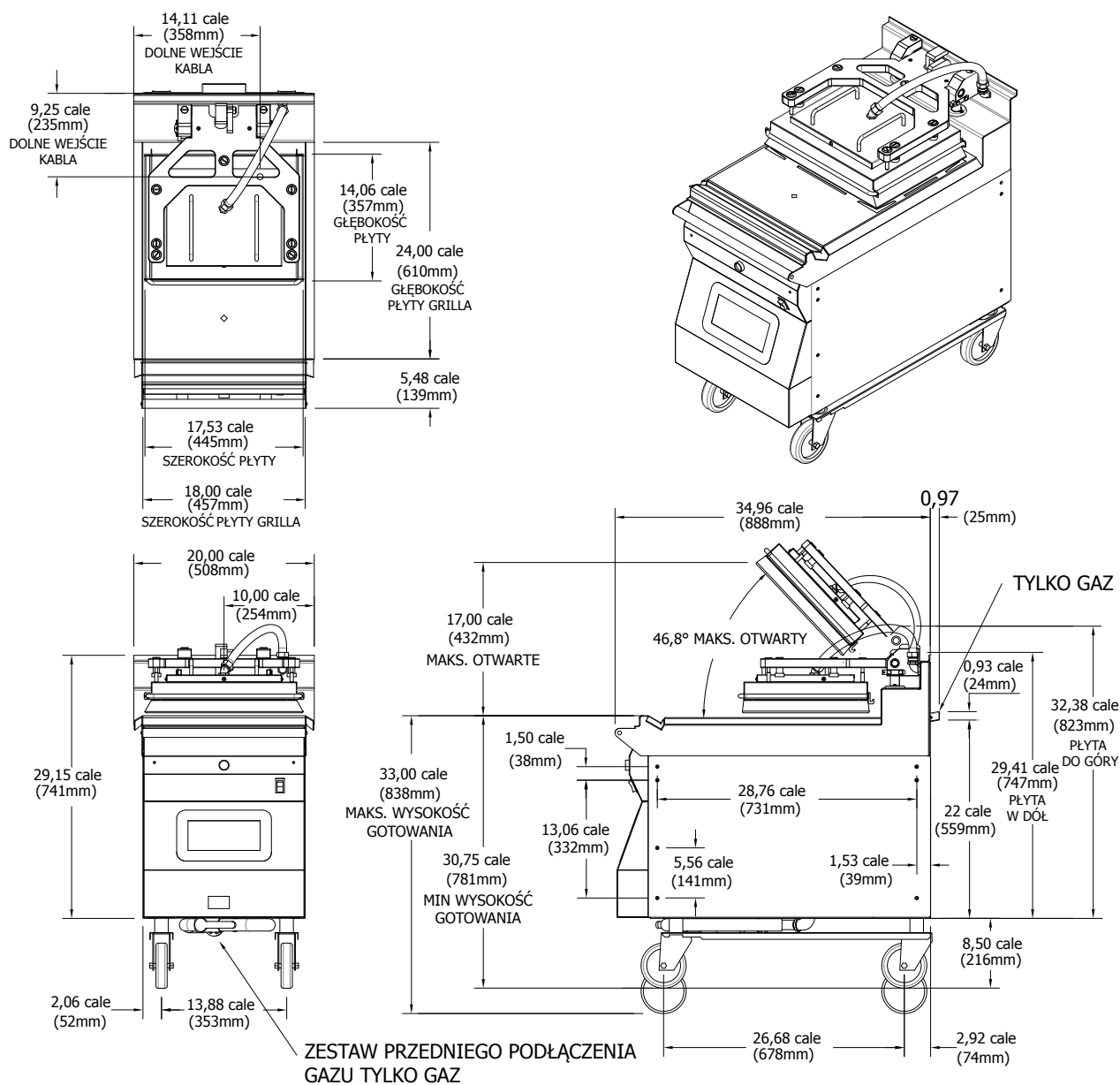


MODEL	WYSOKOŚĆ*		SZEROKOŚĆ		PŁYTY	
	cale	mm	cale	mm	cale	mm
MWE2W-1	29,2	740	36,0	915	34,9	887

*Wysokość bez kółek samonastawnych

SPECYFIKACJA WYMIARÓW

Wymiary: Modele: MWE1W-1 / MWG1W-1



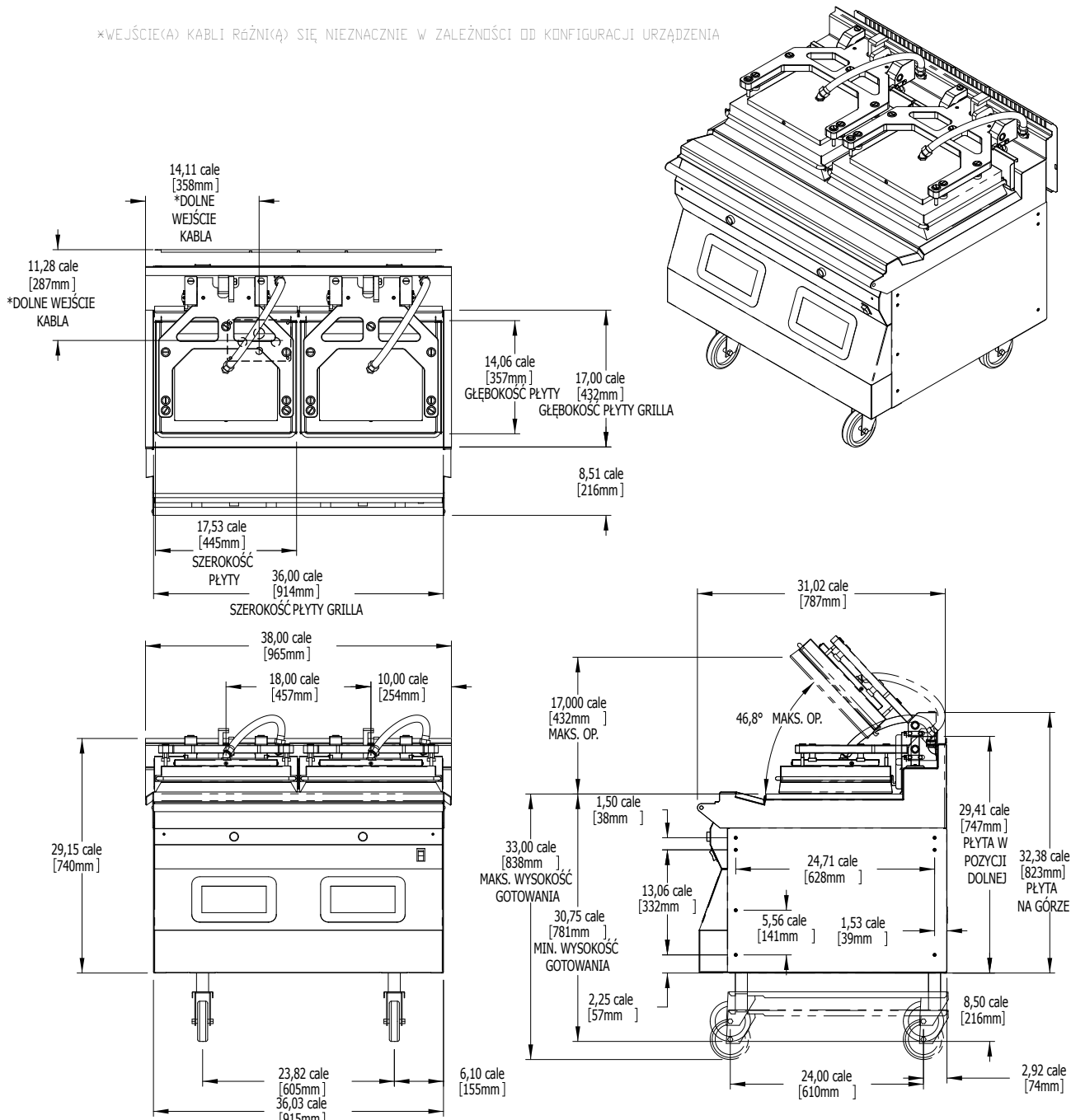
MODEL	WYSOKOŚĆ*		SZEROKOŚĆ		PŁYTY	
	cale	mm	cale	mm	cale	mm
MWE1W-1	29,2	740	18,0	457	34,9	887

*Wysokość bez kółek samonastawnych

SPECYFIKACJA WYMIARÓW

Wymiary: Model MWE2S-1

*WEJŚCIE(A) KABLI RÓŻNI(A) SIĘ NIEZNACZNIE W ZALEŻNOŚCI OD KONFIGURACJI URZĄDZENIA

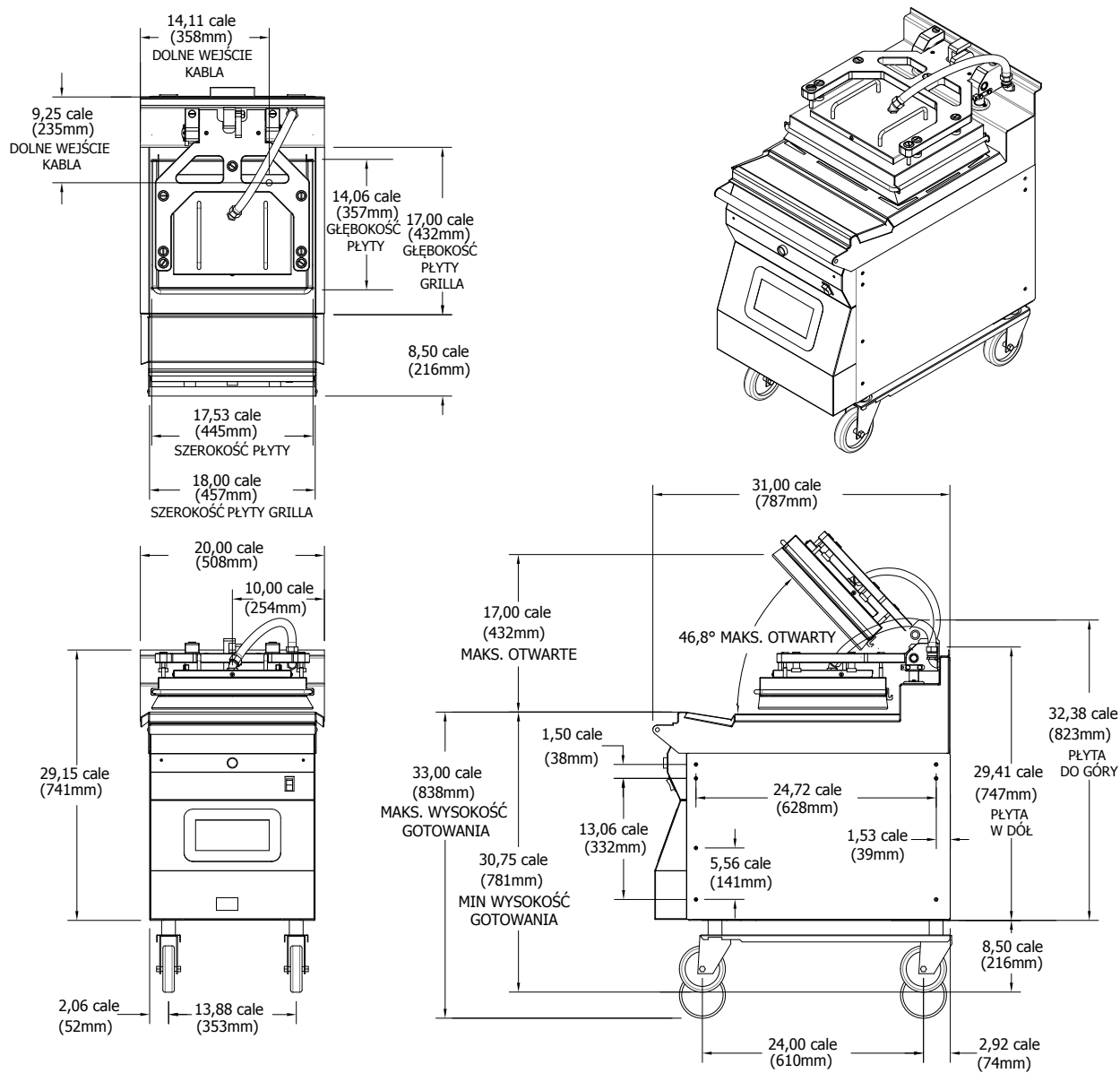


MODEL	WYSOKOŚĆ*		SZEROKOŚĆ		PŁYTY	
	cale	mm	cale	mm	cale	mm
MWE2S-1	29,2	740	36,0	915	31,0	787

*Wysokość bez kółek samonastawnych

SPECYFIKACJA WYMIARÓW

Wymiary: Model MWE1S-1



MODEL	WYSOKOŚĆ*		SZEROKOŚĆ		PŁYTY	
	cale	mm	cale	mm	cale	mm
MWE2S-1	29,2	740	18,0	457	31,0	787

*Wysokość bez kółek samonastawnych

PARAMETRY ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO - DELTA

DELTA - Modele 208 V													
Model		Rysunek		Sterownik	MCB	Moc całkowita kW				A/linię			
				I/E	L1-L3	L1-L2	L2-L3	L3-L1	Wszystkie	Ctrl	L1	L2	L3
2 płyty	Electric	4530506	TB1		400	3,5	3,5	3,9	11,0		29,4	31,1	31,1
			TB2	52					0,1	0,4			
			TB3			3,5	3,5	3,5	10,6		29,4	29,4	29,4
	Gas	4530508	TB1		400	3,7	3,7	4,1	11,6		31,1	32,8	32,8
			TB2	253,6					0,3	2,1			
1 płyta	Electric	4530516	TB1		200	3,5	3,5	3,7	10,8		29,4	30,3	30,3
			TB2	26					0,0	0,2			
	Gas	4530513	TB1		200	1,9	1,9	2,1	5,8		15,5	16,4	16,4
			TB2	126,8					0,1	1,1			

DELTA - Modele 220 V													
Model		Rysunek		Sterownik	MCB	Moc całkowita kW				A/linię			
				I/E	L1-L3	L1-L2	L2-L3	L3-L1	Wszystkie	Ctrl	L1	L2	L3
2 płyty	Electric	4530506	TB1		400	3,5	3,5	3,9	11,0		27,8	29,4	29,4
			TB2	52					0,1	0,4			
			TB3			3,5	3,5	3,5	10,6		27,8	27,8	27,8
	Gas	4530508	TB1		400	3,7	3,7	4,1	11,6		29,4	31,0	31,0
			TB2	253,6					0,3	2,0			
1 płyta	Electric	4530516	TB1		200	3,5	3,5	3,7	10,8		27,8	28,6	28,6
			TB2	26					0,0	0,2			
	Gas	4530513	TB1		200	1,9	1,9	2,1	5,8		14,7	15,5	15,5
			TB2	126,8					0,1	1,0			

PARAMETRY ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO - DELTA *(dokończenie)*

DELTA - Modele 230 V													
Model		Rysunek		Sterownik	MCB	Moc całkowita kW				A/linię			
				I/E	L1-L3	L1-L2	L2-L3	L3-L1	Wszystkie	Ctrl	L1	L2	L3
2 płyty	Electric	4530506	TB1		400	3,3	3,3	3,7	10,4		25,1	26,6	26,6
			TB2	52					0,1	0,4			
			TB3			3,3	3,3	3,3	10,0		25,1	25,1	25,1
	Gas	4530508	TB1		400	3,7	3,7	4,1	11,4		27,6	29,1	29,1
			TB2	253,6					0,3	1,9			
1 płyta	Electric	4530516	TB1		200	3,3	3,3	3,5	10,2		25,1	25,8	25,8
			TB2	26					0,0	0,2			
	Gas	4530513	TB1		200	1,8	1,8	2,0	5,7		13,8	14,6	14,6
			TB2	126,8					0,1	1,0			

DELTA - Modele 240 V													
Model		Rysunek		Sterownik	MCB	Moc całkowita kW				A/linię			
				I/E	L1-L3	L1-L2	L2-L3	L3-L1	Wszystkie	Ctrl	L1	L2	L3
2 płyty	Electric	4530506	TB1		400	3,5	3,5	3,9	11,0		25,5	27,0	27,0
			TB2	52					0,1	0,4			
			TB3			3,5	3,5	3,5	10,6		25,5	25,5	25,5
	Gas	4530508	TB1		400	3,7	3,7	4,1	11,6		26,9	28,4	28,4
			TB2	253,6					0,3	1,8			
1 płyta	Electric	4530516	TB1		200	3,5	3,5	3,7	10,8		25,5	26,2	26,2
			TB2	26					0,0	0,2			
	Gas	4530513	TB1		200	1,9	1,9	2,1	5,8		13,5	14,2	14,2
			TB2	126,8					0,1	0,9			

PARAMETRY ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO - WYE

WYE - Modele 380 V													
Model		Rysunek		Sterownik	MCB	Moc całkowita kW				A/linię			
				I/E	L1-N	L1	L2	L3	Wszystkie	Ctrl	L1	L2	L3
2 Płyty	Electric Std	4530507	TB1		400	7,5	7,1	7,1	21,6		34,0	32,2	32,2
			TB2	52					0,1	0,2			
	Electric Chiny	4530517	TB1		400	3,9	3,5	3,5	11,0		17,9	16,1	16,1
			TB2	52					0,1	0,2			
			TB3			3,5	3,5	3,5	10,6		16,1	16,1	16,1
	Electric Slim	4530510	TB1		400	7,5	4,6	4,6	16,6		34,0	20,8	20,8
			TB2	52					0,1	0,2			
	Gas	4530509	TB1		400	4,1	3,7	3,7	11,6		18,8	17,0	17,0
TB2			253,6					0,3	1,2				
1 płyta	Electric Std	4530514/ 4530515	TB1		200	3,7	3,5	3,5	10,8		17,0	16,1	16,1
			TB2	26					0,0	0,1			
	Electric Slim	4530511	TB1		200	3,7	3,5	1,0	8,3		17,0	16,1	4,7
			TB2	26					0,0	0,1			
	Gas	4530512	TB1		200	2,1	1,9	1,9	5,8		9,4	8,5	8,5
			TB2	126,8					0,1	0,6			

WYE - Modele 400 V													
Model		Rysunek		Sterownik	MCB	Moc całkowita kW				A/linię			
				I/E	L1-N	L1	L2	L3	Wszystkie	Ctrl	L1	L2	L3
2 Płyty	Electric Std	4530507	TB1		400	7,1	6,7	6,7	20,4		30,6	28,8	28,8
			TB2	52					0,1	0,2			
	Electric Chiny	4530517	TB1		400	3,7	3,3	3,3	10,4		16,1	14,4	14,4
			TB2	52					0,1	0,2			
			TB3			3,3	3,3	3,3	10,0		14,4	14,4	14,4
	Electric Slim	4530510	TB1		400	7,1	4,4	4,4	15,8		30,6	18,9	18,9
			TB2	52					0,1	0,2			
	Gas	4530509	TB1		400	4,1	3,7	3,7	11,4		17,6	15,9	15,9
TB2			253,6					0,3	1,1				
1 płyta	Electric Std	4530514/ 4530515	TB1		200	3,5	3,3	3,3	10,2		15,3	14,4	14,4
			TB2	26					0,0	0,1			
	Electric Slim	4530511	TB1		200	3,5	3,3	1,0	7,9		15,3	14,4	4,5
			TB2	26					0,0	0,1			
	Gas	4530512	TB1		200	2,0	1,8	1,8	5,7		8,8	7,9	7,9
			TB2	126,8					0,1	0,5			

PARAMETRY ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO - WYE (dokończenie)

WYE - Modele 415 V													
Model		Rysunek		Sterownik	MCB	Moc całkowita kW				A/linię			
				I/E	L1-N	L1	L2	L3	Wszystkie	Ctrl	L1	L2	L3
2 Płyty	Electric Std	4530507	TB1		400	7,5	7,1	7,1	21,6		31,2	29,5	29,5
			TB2	52					0,1	0,2			
	Electric Chiny	4530517	TB1		400	3,9	3,5	3,5	11,0		16,4	14,7	14,7
			TB2	52					0,1	0,2			
			TB3			3,5	3,5	3,5	10,6		14,7	14,7	14,7
	Electric Slim	4530510	TB1		400	7,5	4,6	4,6	16,6		31,2	19,1	19,1
			TB2	52					0,1	0,2			
	Gas	4530509	TB1		400	4,1	3,7	3,7	11,6		17,2	15,6	15,6
TB2			253,6					0,3	1,1				
1 płyta	Electric Std	4530514/ 4530515	TB1		200	3,7	3,5	3,5	10,8		15,6	14,7	14,7
			TB2	26					0,0	0,1			
	Electric Slim	4530511	TB1		200	3,7	3,5	1,0	8,3		15,6	14,7	4,3
			TB2	26					0,0	0,1			
	Gas	4530512	TB1		200	2,1	1,9	1,9	5,8		8,6	7,8	7,8
			TB2	126,8					0,1	0,5			

PARAMETRY ZASILANIA GAZOWEGO

Grille GAZOWE, 2 płytowe MWG2W-1 Ameryka Północna:

ZASILANIE GAZEM						
GAS	MOC MAKS. (NETTO) NA PALNIK (BTU/H)	CAŁKOWITA SZYBKOŚĆ ZASILANIA (BTU/H)	WTRYSKIWACZ ROZMIAR	USTAWIENIE ŻALUZJI POWIETRZNEJ (*)	CIŚNIENIE ZASILANIA (CAŁE SŁUPA WODY)	CIŚNIENIE PRZEWODU PALNIKA (CAŁE SŁUPA WODY)
GAZ ZIEMNY	32.000	64.000	#35	50%	7,0	3,5
PROPAN	32.000	64.000	1,75 mm	50%	11,0	10,0

Grille GAZOWE, 2 płytowe MWG2W-1 Model z certyfikatem CE:

ZASILANIE GAZEM							
GRUPA GAZU	MAKS. MOC WEJŚCIOWA (NETTO) NA PALNIK (KW)	CAŁKOWITA MOC WEJŚCIOWA (KW)	WTRYSKIWACZ ROZMIAR	PRZEPUSTNICA POWIETRZA USTAWIENIE (mm) (*)	CIŚNIENIE ZASILANIA (mbar)	CIŚNIENIE W PALNIKU (mbar)	PRZEPŁYW GAZU
G20 NG	8,6	17,2	2,64 mm	9,0	20/25	8,7	1,82m³/h
G31 LPG	8,6	17,2	1,61 mm	9,0	37/50	24,9	1,34kg/h

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

(*) UWAGA: Nastawa przepustnicy powietrza może zależeć od regionu. Zmian ustawień powinien dokonywać wyłącznie wykwalifikowany technik serwisu, aby zapewnić prawidłowe parametry spalania

PARAMETRY ZASILANIA GAZOWEGO *(dokończenie)*

Grille GAZOWE, 1 płytowe MWG1W-1 Ameryka Północna:

ZASILANIE GAZEM						
GAS	MOC MAKS. (NETTO) NA PALNIK (BTU/H)	CAŁKOWITA SZYBKOŚĆ ZASILANIA (BTU/H)	WTRYSKIWACZ ROZMIAR	USTAWIENIE ŻALUZJI POWIETRZNEJ (*)	CIŚNIENIE ZASILANIA (CALE SŁUPA WODY)	CIŚNIENIE PRZEWODU PALNIKA (CALE SŁUPA WODY)
GAZ ZIEMNY	32.000	32.000	#35	50%	7,0	3,5
PROPAN	32.000	32.000	1,75 mm	50%	11,0	10,0

Grille GAZOWE, 1 płytowe MWG1W-1 Model z certyfikatem CE:

ZASILANIE GAZEM							
GRUPA GAZU	MAKS. MOC WEJŚCIOWA (NETTO) NA PALNIK (KW)	CAŁKOWITA MOC WEJŚCIOWA (KW)	WTRYSKIWACZ ROZMIAR	PRZEPUSTNICA POWIETRZA USTAWIENIE (mm) (*)	CIŚNIENIE ZASILANIA (mbar)	CIŚNIENIE W PALNIKU (mbar)	PRZEPŁYW GAZU
G20 NG	8,6	8,6	2,64 mm	9,0	20/25	8,7	0,91m ³ /h
G31 LPG	8,6	8,6	1,61 mm	9,0	37/50	24,9	0,67kg/h

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

(*) UWAGA: Nastawa przepustnicy powietrza może zależeć od regionu. Zmian ustawień powinien dokonywać wyłącznie wykwalifikowany technik serwisu, aby zapewnić prawidłowe parametry spalania

INSTALACJA I URUCHAMIANIE

Ogólne:

- W Kanadzie i USA: Instalacja musi być zgodna z przepisami lokalnymi, a w przypadku ich braku z normą *National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54*, lub *Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1*, w zależności od miejsca instalacji
- Urządzenie i jego indywidualny zawór odcinający (dostarczony przez firmę trzecią) muszą być odłączone od zasilającej instalacji gazowej podczas testowania instalacji ciśnieniem powyżej 1/2 PSIG (3,45 kPa).
- Urządzenie musi być odcięte od zasilającej instalacji gazowej przez zamknięcie indywidualnego zaworu odcinającego (dostarczonego przez firmę trzecią) w przypadku testowania instalacji gazowej ciśnieniem mniejszym lub równym 1/2 PSIG (3,45 kPa)

Obowiązki zakładu instalującego:

- Instalacja musi być wykonana przy użyciu złącza spełniającego wymagania normy *Standard for Connectors for Moveable Gas Appliances, ANSI Z21.69/CSA 6.16* i szybkozłącza spełniającego wymagania normy *Standard for Quick Disconnects for Use with Gas Fuel, ANSI Z21.41/CSA 6.9*.
- Przednie kółka samonastawne są wyposażone w hamulce ograniczające ruch urządzenia bez przykładania naprężenia na złącze lub szybkozłącze oraz instalację rurową.
- Pamiętaj: wymagany element odprężający zamontowany jest do wspornika (znajdującego się na tylnym kółku samonastawnym najbliższym przyłącza gazowego) i jeśli zachodzi konieczność rozłączenia elementu odprężającego należy pamiętać o tym, aby przywrócić go w oryginalne położenie.
- „Należy zapewnić odpowiednią odległość od otworów wentylacyjnych komory spalinowej i w celu umożliwienia prawidłowego serwisowania”
- Urządzenie nie jest przeznaczone do montażu w pobliżu ścian palnych lub na palnym podłożu.
- Upewnić się, że grill został zainstalowany przez kompetentnego i przeszkolonego monterę.
- 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.

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.)

Elementy wchodzącego w skład nowego grilla nabytego u producenta:

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

1 PŁYTKA			
Nr części	Opis	Z owijaniem	Bez owijania
4527294	Klipsy arkusza teflonowego (nie dotyczy Japonii)	4	2
4527294	Klipsy arkusza teflonowego (tylko Japonia)	4	0
4526436	Pręt teflonowy, tył	1	1
4526436	Pręt teflonowy, tył (tylko Japonia)	1	0
4527646	Ośłona przed pryskaniem	1	1
4527646	Ośłona przed pryskaniem (tylko Japonia)	1	0
4527642	Arkusze teflonowy zapobiegający przywieraniu (łącznie z Japonią)	3	0
1799301	Arkusze teflonowy (MWG/E)	0	3
Nr części	Opis	ILOŚĆ	
4517563	5 cale Przednie kółko samonastawne z hamulcem	2	
1792003	5 cale Tylne kółko samonastawne	2	
4523352	Wspornik blokujący kotwy nogi - standard	1	
4526478	Wspornik blokujący kotwy nogi - slim	1	

- Jeden (1) grill gazowo-elektryczny 2-płytkowy w wersji World (Cały świat) wyposażony w elementy z poniższej listy, z wyjątkiem wymienionych krajów;

2 PŁYTKY			
Nr części	Opis	Z owijaniem	Bez owijania
4527294	Klipsy arkusza teflonowego (nie dotyczy Japonii)	8	4
4527294	Klipsy arkusza teflonowego (tylko Japonia)	8	0
4526436	Pręt teflonowy, tył	2	2
4526436	Pręt teflonowy, tył (tylko Japonia)	2	0
4527646	Ośłona przed pryskaniem	2	2
4527646	Ośłona przed pryskaniem (tylko Japonia)	2	0
4527642	Arkusze teflonowy zapobiegający przywieraniu (łącznie z Japonią)	6	0
1799301	Arkusze teflonowy (MWG/E)	0	6
Nr części	Opis	ILOŚĆ	
4517563	5 cale Przednie kółko samonastawne z hamulcem	2	
1792003	5 cale Tylne kółko samonastawne	2	

4523352	Wspornik blokujący kotwy nogi - standard	1
4526478	Wspornik blokujący kotwy nogi - slim	1

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

- Wszelkie niezbędne przewody elektryczne.
- Wszelkie niezbędne przewody kominowe.
- Wszelkie niezbędne ociekacze tłuszczu lub szyny.

OPISANĄ PROCEDURĘ INSTALACJI MOŻE PRZEPROWADZIĆ:

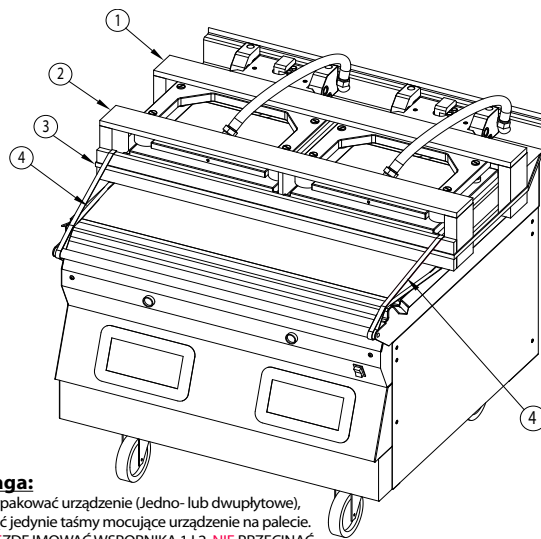
- CENTRUM SERWISOWE AUTORYZOWANE PRZEZ PRODUCENTA
- MONTER POSIADAJĄCY ODPOWIEDNIE UPRAWNIENIA ZATWIERDZONY PRZEZ KUPUJĄCEGO GRILL
- LICENCJONOWANY MONTER ZAANGAŻOWANY PRZEZ FIRMĘ KES (DOSTAWCĘ WYPOSAŻENIA KUCHNI)
- ABY UZYSKAĆ WIĘCEJ SZCZEGÓŁÓW, SKONTAKTUJ SIĘ Z LOKALNYM AUTORYZOWANYM CENTRUM SERWISOWYM FIRMY GARLAND.

Wyjąć urządzenie z opakowania

PRZESTROGA:

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

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



Uwaga:

→ Wypakować urządzenie (Jedno- lub dwupłytkowe), Odciać jedynie taśmy mocujące urządzenie na palce.
→ NIE ZDEJMOWAĆ WSPORNIKA 1 I 2, NIE PRZECINAĆ PASÓW 3 I 4.

INSTALACJA I URUCHAMIANIE (kont.)

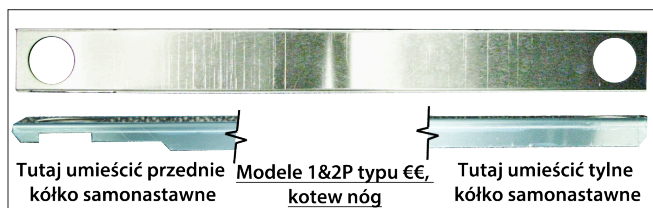
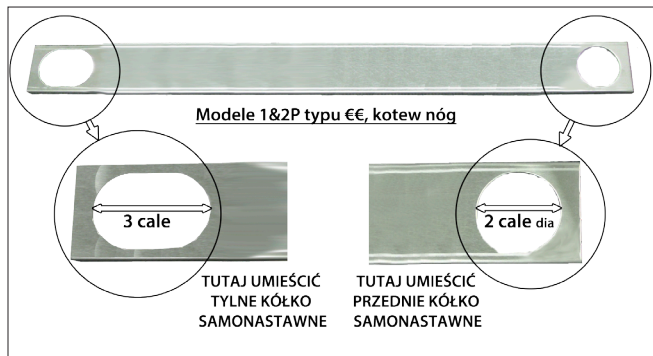


OSTROŻNIE, CIĘŻKI PRZEDMIOT!

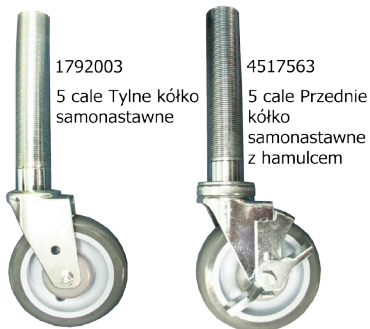
Poniższa procedura będzie wymagała użycia narzędzi do podnoszenia i prawidłowych technik podnoszenia/przenoszenia. Aby uniknąć poważnego zranienia skorzystaj z pomocy podczas przenoszenia lub podnoszenia urządzenia.

Instalacja kółek samonastawnych

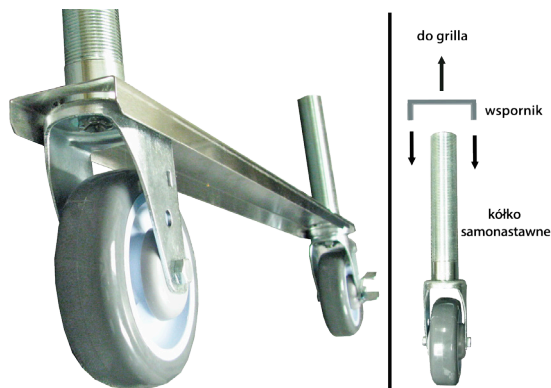
1. Załóż parę mocnych rękawic chroniących dłonie i załóż pas lędźwiowy zabezpieczający dolną część pleców. Bezpieczeństwo jest najważniejsze podczas przenoszenia ciężkiego grilla, ważącego około 431 kg (950 funtów) lub więcej.
2. Następną procedurą będzie wymagała użycia narzędzi do podnoszenia i prawidłowych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



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

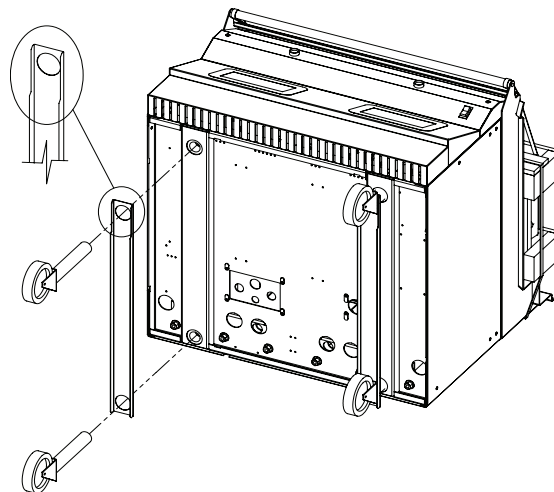


5. Połóż urządzenie na tylnej części. Zamontuj kółka samonastawne i gniazda zgodnie z poniższym rysunkiem. Wycięcie skierowane w stronę podłogi.



OSTRZEŻENIE:

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



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

INSTALACJA I URUCHAMIANIE (kont.)

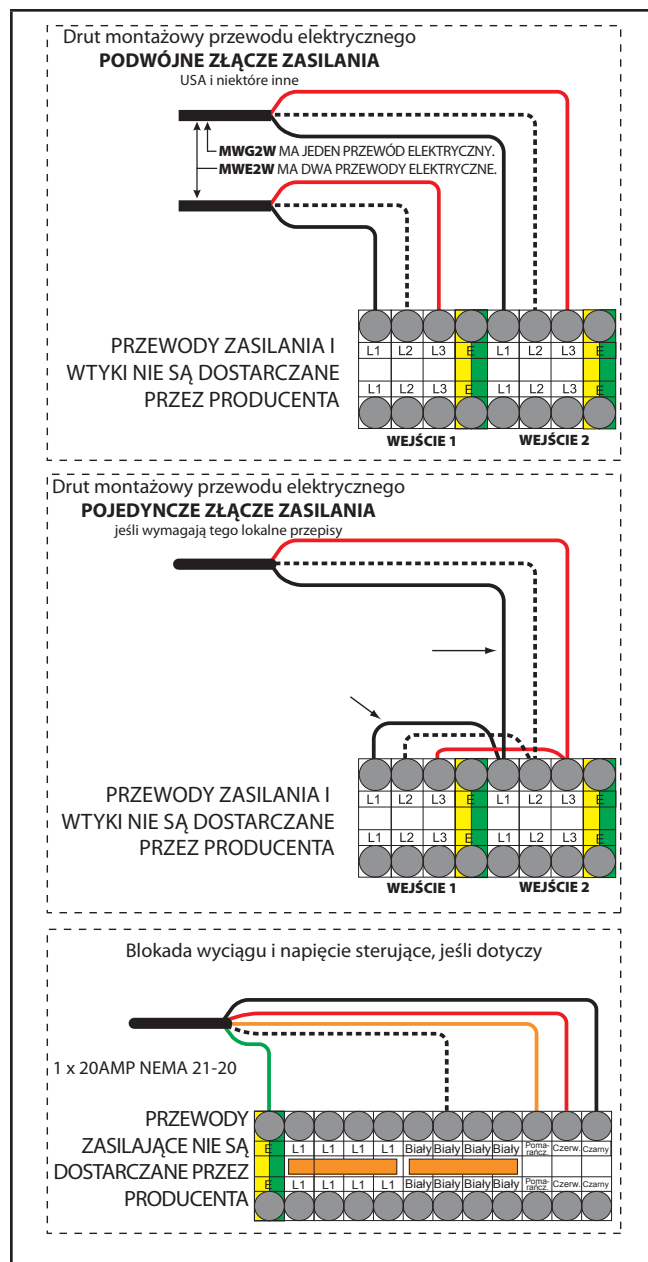
OSTRZEŻENIE:

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

PRZYŁĄCZE ZASILANIA:

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

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



INSTALACJA I URUCHAMIANIE (kont.)

Ważna uwaga:

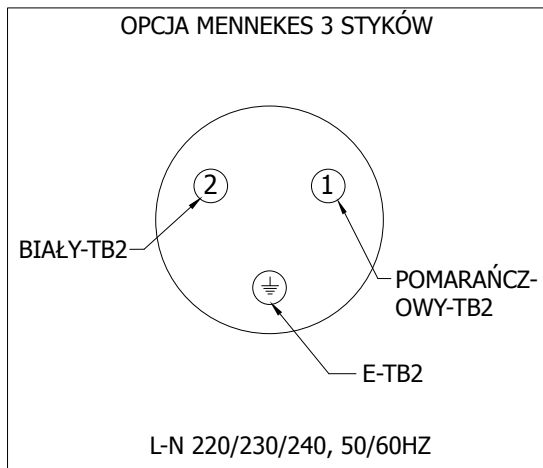
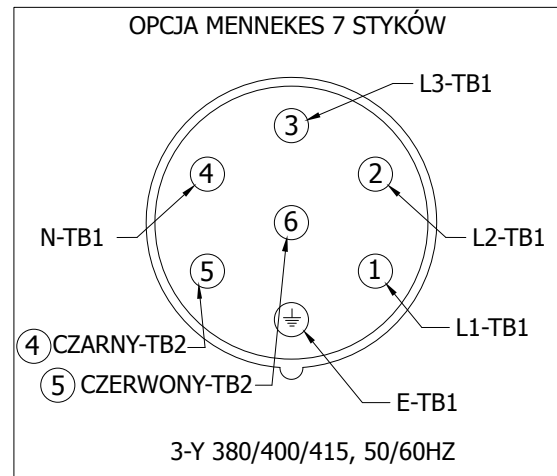
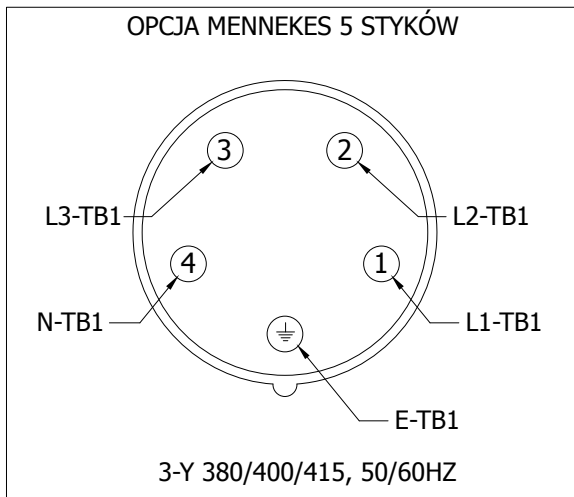
Opcja Mennekes dostępna jest wyłącznie w niektórych konfiguracjach, więcej informacji udzieli dostawca.

Mennekes 3 i 5 styków (opcja 1)

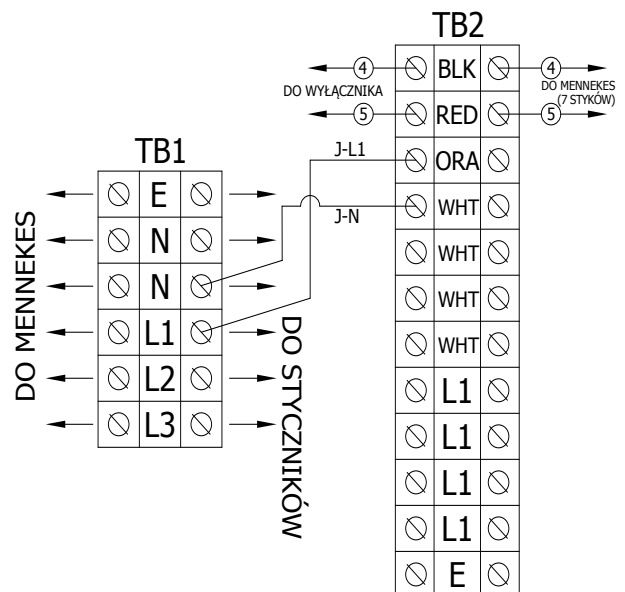
Złącze	Styki	Obciążalność	Podłączone do
Mennekes 5 styków	1,2,3,4, UZIEMIENIE	Grzałki grilla i płyt ~3N 380/400/415 32 A 50/60 Hz	TB1 L1, L2, L3, N, GND
Mennekes 3 styki	1,2,GND	~1N 120-250 VAC, 16 A Przewody sterujące (N3, MCB, sterownik zapłonu, dmuchawa, zawór gazowy)	TB2 Pomarańczowy i biały zastęp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

Mennekes 7 styków (opcja 2)

Złącze	Styki	Obciążalność	Podłączone do
Mennekes 7 styków	1,2,3,4, UZIEMIENIE	Grzałki grilla i płyt ~3N 380/400/415 32 A 50/60 Hz	TB1 L1, L2, L3, N, GND
	5,6	Przełącznik, wyłącznik tryb pracy pilota 10 A 250 VAC, 15 A 125 VAC, 12 (6) A 250 VACT85	TB2 czarny i czerwony



Schemat listew zaciskowych

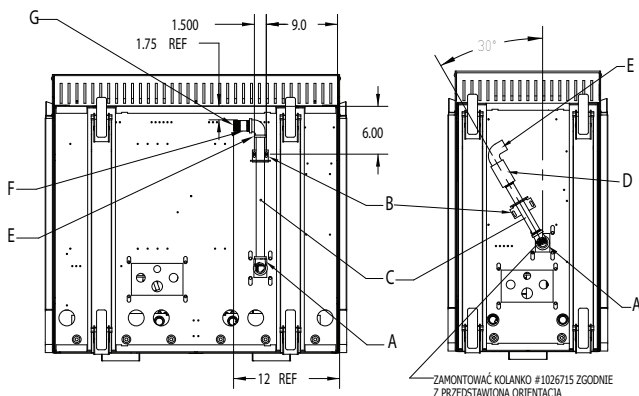


INSTALACJA I URUCHAMIANIE (kont.)

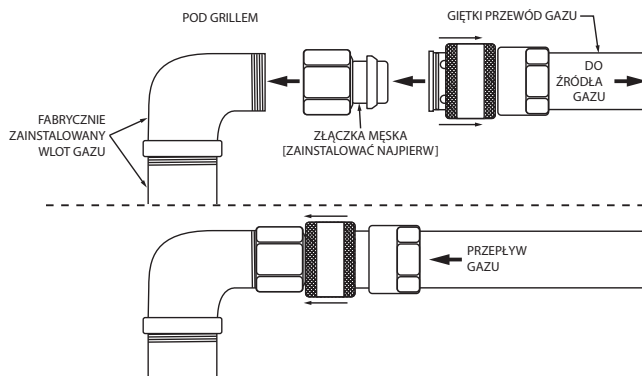
9. Zainstalować front Przyłącze gazowe: Odciąć grill od źródeł zasilania, odłączając wszystkie połączenia elektryczne.
 - A. Obrócić kolanko jak pokazano na poniższych schematach.
 - B. Zamocować wspornik (PN 4528775) do podstawy za pomocą dołączonych śrub 10-24 i podkładek blokujących, jak pokazano na rysunku.

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

- C. Zamontować złączkę 3/4" NPT przez wspornik do kolanka. Zamocować pierścień blokujący za pomocą 2 śrub 10-24.
 - D. Zamocować łącznik o długości 3 cale (używany wyłącznie w modelach 1-płytowych)
 - E. Zainstalować kolanko w pozycji pokazanej poniżej.
 - F. Zainstalować złączkę.
 - G. Podłączyć giętki przewód gazowy do złączki.
10. U dołu przedniej części panelu sterowania umieścić naklejkę informującą o wyłączeniu jak pokazano poniżej.



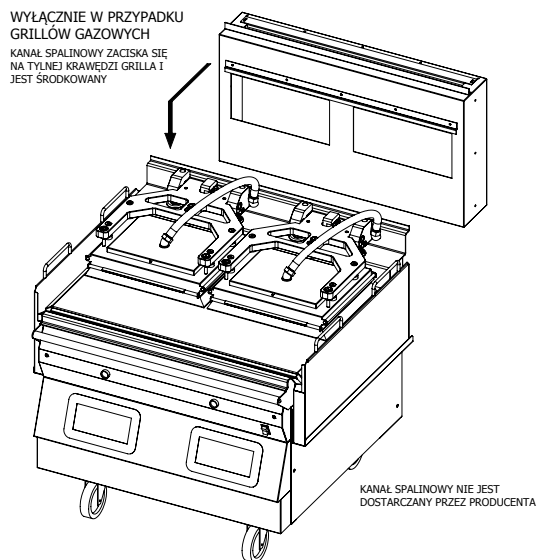
11. **WYŁĄCZNIE GRILLE GAZOWE**, (w przypadku grilli elektrycznych przejść do etapu 8): Podłączyć dołączony szybkozłączalny przewód gazowy do króćca wejściowego na spodzie grilla, wkręcając mosiężną męską szybkozłączkę dołączoną do przewodu do fabrycznie zainstalowanego kolanka.



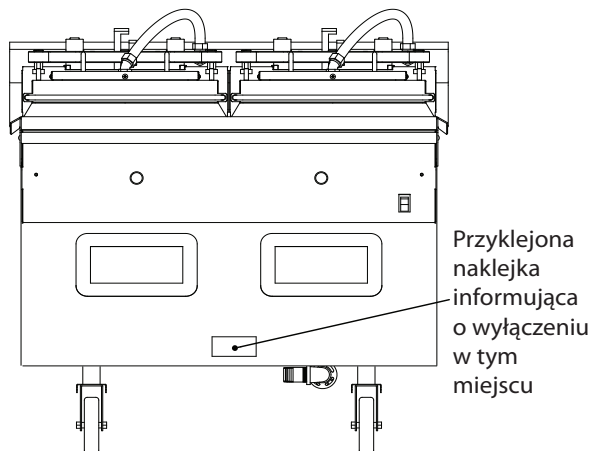
Podłączyć przewód, sprawdzając, czy tuleja zatrzasnęła się całkowicie na pierścieniu ograniczającym.

Przy zamkniętym ręcznym zaworze odcinającym zamocować drugi koniec przewodu do źródła gazu. Jeśli grill jest wyposażony w opcjonalne przednie złącze gazu, patrz podrozdział „Przednie złącze gazu” na kolejnej stronie, aby uzyskać wymiary i informacje dotyczące położenia.

12. Założyć kanał spalinowy z tyłu grilla dla modeli jedno i dwupłytowych (jeśli jest wymagany).



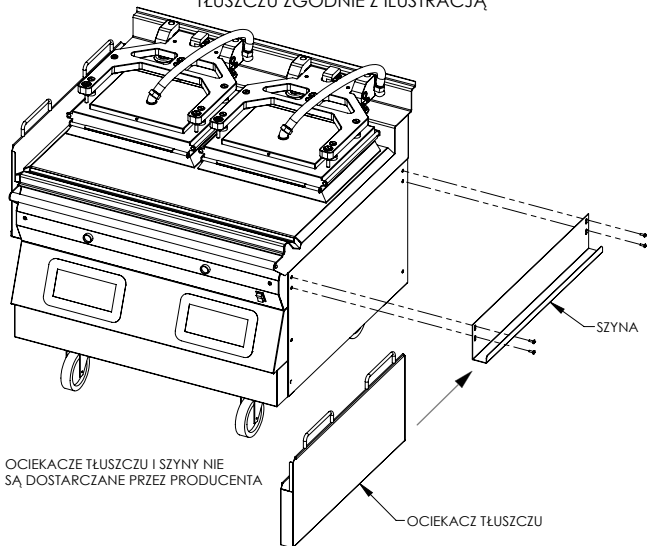
13. Założyć etykietę przypominającą o wyłączeniu w sposób przedstawiony poniżej:



14. Założyć szyny ociekacza tłuszczu w sposób pokazany poniżej:

INSTALACJA I URUCHAMIANIE (kont.)

ZAMONTOWAĆ SZYNY OCIEKACZ TŁUSZCZU I OCIEKACZ TŁUSZCZU ZGODNIE Z ILUSTRACJĄ



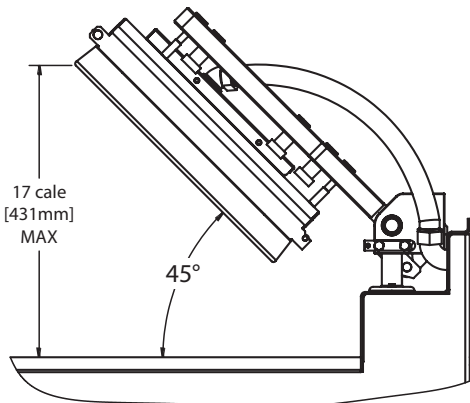
OCIEKACZE TŁUSZCZU I SZYNY NIE SĄ DOSTARCZANE PRZEZ PRODUCENTA

OCIEKACZ TŁUSZCZU

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

Rodzaj wyciągu i wysokość płyty

Z płytami w pozycji podniesionej należy zmierzyć wysokość od przedniej krawędzi płyty do powierzchni grilla. Jeśli wysokość płyty przekracza 431 mm (17 cal), powinien ją wyregulować autoryzowany serwisant, aby uzyskać odpowiedni odstęp.



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

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

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

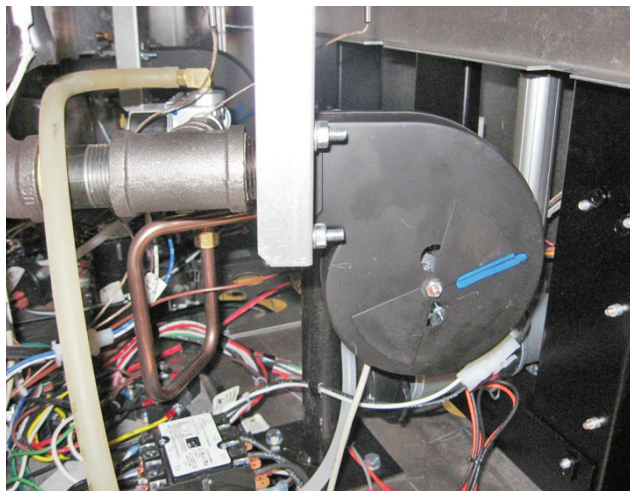
INSTALACJA I URUCHAMIANIE (kont.)

Ustawianie odpowiednich poziomów spalania

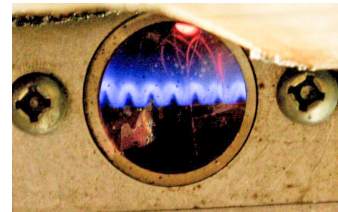


Stosowanie następującej procedury zapewnia osiągnięcie prawidłowych poziomów O_2 , CO_2 i CO . Kontrola poziomu spalania i regulacje mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników zatrudnionych przez autoryzowane centrum serwisowe producenta.

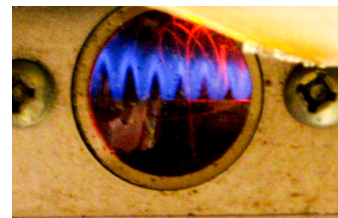
1. Zdejmij panel sterowania i dolny, przedni panel. Postaw na podłożu, pozostawiając wszystkie połączenia.
2. Regulator jest dostępny z ustawieniem 0,864 kPa (3,5 cala słupa wody) lub 0,249 kPa (10,0 cala słupa wody) w zależności od typu gazu. Sprawdź ustawienia ciśnienia na połączeniu testowym na każdym zaworze gazowym i ustaw regulator w razie potrzeby.
3. Lekko poluzuj nakrętkę regulatora przepustnicy na dmuchawie powietrza spalania podłączonej do palnika, który jest regulowany na tyle, aby można było ją obrócić, jednak musi ona pozostać na miejscu po zwolnieniu chwytu. Otwory przepustnicy powietrza są ustawione fabrycznie i oznaczone linią na powierzchni czołowej dmuchawy. Sprawdź, czy pozycja przepustnicy powietrza została zmieniona w stosunku do linii odniesienia. W razie wykonywania oznaczeń na powierzchni czołowej dmuchawy zgodnie z opisem w poniższych punktach, należy wykonać je po stronie przeciwnej niż oznaczenia fabryczne.



4. Z zimnego startu włącz strefę palnika, który jest sprawdzany i pozostawiają na 1 minutę w celu stabilizacji. Jeśli grill jest już wstępnie nagrany, dodaj produktów na powierzchni, aby utrzymać pracę palnika przez kilka minut. Przy pracującym palniku przymknij przepustnicę powietrza aż płomień zacznie podnosić się lub unosić z powierzchni palnika.

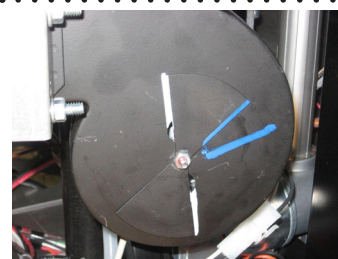


Prawidłowy płomień



Podnoszenie palnika przy braku powietrza

5. Zaznaczyć linię na przedniej powierzchni dmuchawy wzdłuż krawędzi przepustnicy – od otworu powietrza do końcówki przepustnicy motylkowej. Jest to „dolny” punkt odniesienia.



6. Obróć przepustnicę do pozycji większego otwarcia aż płomień utraci stożkowy kształt lub zacznie się wydłużać (mniej więcej podwajając swoją wysokość). Zaznaczyć linię na przedniej powierzchni dmuchawy wzdłuż przepustnicy – od otworu powietrza do końcówki przepustnicy motylkowej. Jest to „górny” punkt odniesienia. Jeśli przepustnica powietrza znajduje się w pozycji w pełni otwartej przed zmianą kształtu płomienia, należy zaznaczyć tę pozycję linią.

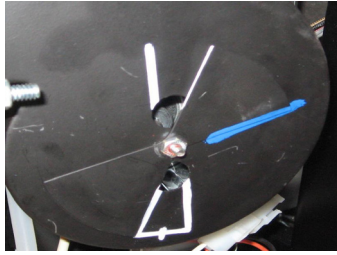


Podnoszenie się płomienia z powodu zbyt dużej ilości powietrza



INSTALACJA I URUCHAMIANIE (kont.)

- Narysuj linię łączącą końce linii dolnego i górnego punktu odniesienia. Wykonaj nowy znak na środku nowej linii.



- Obróć przepustnicę powietrza w pozycji oznaczenia pośrodku linii i sprawdź, czy płomień na powierzchni palnika jest stabilny, nie podnosi się i nie zmienia koloru. Jeśli płomień jest stabilny, dokręć nakrętkę motylkową.

- Jeśli płomień nadal nie jest prawidłowy, wykonaj kolejne oznaczenie w odległości 1/16 cala od nakrętki, wzdłuż linii łączącej i obróć przepustnicę do tej pozycji. Spowoduje to zmniejszenie przepływu powietrza. Sprawdź stabilność płomienia i dokręć nakrętkę motylkową.

INSTALACJA I URUCHAMIANIE (kont.)

Procedura rozruchu

2-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 **1-800-427-6668**, 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 1,5-2 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 Ranges w celu uzyskania zwrotu kosztów. W momencie otrzymania dokumentów rozpoczyna się dwuletni okres gwarancji udzielony przez firmę Garland.

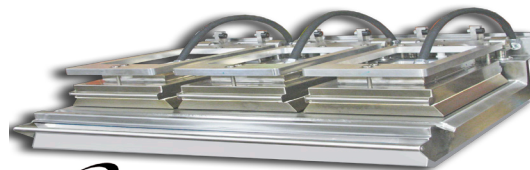
FORMULARZ URUCHOMIENIA GRILLA KONTAKTOWEGO FIRMY GARLAND									
ELEKTRYCZNY LUB GAZOWO-ELEKTRYCZNY									
McDonald's	Nr świadectwa	Nr restauracji	Model	MWEW-1	MWG3W	MWE3B	MWE3W	MWG3W	MWE3B
Adres	Miasto			MWEW-1	MWG3W	MWE3B	MWE3W	MWG3W	MWE3B
Stan / Województwo	Kod pocztowy	Nr serjiny	Data uruchomienia	MWEW-1	MWG3W	MWE3B	MWE3W	MWG3W	MWE3B
<input type="checkbox"/> Stany Zjednoczone <input type="checkbox"/> Kanada <input type="checkbox"/> Inny kraj (Wymień kraj)			Nr telefonu						
Typ gazu		Elektryczny / 3-fazowy			Podać liczbę amperów na linii dla każdego styknika				
Ręczny wtyczki tyłu gazu		Ręczny wtyczki tyłu gazu			Strona lewa				
Zgodny z tabliczką znamionową?		TAK NIE			Środek				
					Strona prawa				
					Linia 1				
					Linia 2				
					Linia 3				
PRZEGLĄD/KONTROLA ROBÓCZA									
UWAGA! PŁYTA CENTRALNA (C) nie podlega kontroli w przypadku modeli MWE3W / MWG3W / MWE3B / UWAGA2: PŁYTY CENTRALNE (C) I PRAWY (R) nie należy sprawdzać w przypadku modeli MWE1W / MWG1W / MWE1S									
1.	Aby uniknąć zniszczenia lub strat materiałowych, należy sprawdzić szczelność instalacji gazowej wzdłuż całej linii.								<input type="checkbox"/> OK
2.	Należy sprawdzić, czy prawidłowo zamontowano elementy ograniczające ruch urządzenia, zgodnie z przepisami lokalnymi i gazowymi selekcyjnymi. Uwaga: elementy dostarczane przez firmę Tricida.								<input type="checkbox"/> OK
3.	Należy sprawdzić, czy przewód zasilający jest wyposażony w linie odprężające zamontowane pomiędzy przewodem zasilającym a grillem.								<input type="checkbox"/> YES (TAK) / <input type="checkbox"/> NO (NIE)
4.	Należy upewnić się, że grill jest zainstalowany pod odpowiednim rodzajem wykładu z odpowiednią wentylacją.								<input type="checkbox"/> OK
5.	Należy upewnić się, że ograniczniki kominiarskie są całkowicie otwarte lub zdjęte. Kanał spalinowy dostarcza firma KES.								<input type="checkbox"/> OK
6.	Należy upewnić się, że ograniczniki kominiarskie są całkowicie otwarte lub zdjęte. Kanał spalinowy dostarcza firma KES.								<input type="checkbox"/> OK
7.	WYSIĄK GRILLA SPÓD WYCIĄGU: Wskazywać przyciskiem zasilania, wyświetlacz powinien pokazywać następujące informacje: sterownik wyświetli komunikat "OFF (WYŁ)". Czy wszystkie płyty podnoszą się asynchronicznie?								<input type="checkbox"/> L <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> OK
8.	Opisując podnoszenie płyty górnej i sprawdzając, czy ruch jest płynny i cichy. Odpowiednie nastawienie jest w trybie MAREM SPOZYWCZYM.								<input type="checkbox"/> L <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> OK
9.	Jeśli poziom podnoszenia górnej płyty wymaga obrotów, aby zapewnić odpowiednie nastawienie, odjąć górny łącznik krzyżowy. Informacje dotyczące wysokości płyt znaleźć można w podręczniku użytkownika.								<input type="checkbox"/> L <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> OK
10.	Należy przycisk POWER ON. Na wyświetlaczu powinna się pojawić "PREHEAT - AM".								<input type="checkbox"/> L <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> OK
11.	Naciśnięcie przycisków AM / PM ustawia ciepłą wodę na 120°C (248°F) i zimną wodę na 100°C (212°F). grill 350°F (177°C) w przypadku grilla z wszystkimi ustawieniami domyślnymi.								<input type="checkbox"/> L <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> OK
12.	Sprawdzić, czy grill przechodzi do trybu SCAN (temperatura podnosząca) a następnie płyta grilla zostaje automatycznie skalibrowana w przy odpowiedniej temperaturze.								<input type="checkbox"/> L <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> OK
13.	Zamknij zwoleń i sprawdź, czy nastąpią trzy (3) błędy z powodu błędów zapłonu.								<input type="checkbox"/> L <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> OK
14.	KONTROLA CIŚNIENIA GAZU (jeśli dotyczy): Jeśli ciśnienie nie należy wypełniać w modelach MWG2W / MWG2W-1 (Uwaga 2: pół rozdzielony i prawego nie należy wypełniać w przypadku modeli MWG1W / MWG1W-1)								<input type="checkbox"/> L <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> OK
Znamionowe ciśnienie wejściowe	Gas ziemny			Propan / Butan: 11 - 14" słupa wody			Ręczny wtyczki tyłu gazu		
Znamionowe ciśnienie palnika	Gas ziemny			3.5" słupa wody			Ręczny wtyczki tyłu gazu		
	Gas ziemny			3.5" słupa wody dla modeli MWG3W/MWG3W-1			Ręczny wtyczki tyłu gazu		
	Gas ziemny			10" słupa wody dla modeli MWG2W/MWG2W-1 MWG1W/MWG1W-1			Ręczny wtyczki tyłu gazu		
15.	Sprawdzić odczyt natężenia prądu czujników płomienia, powinien być NIE MNIEJSZY NIŻ 0,8 uA dla wszystkich palników, chyba że grill jest wyposażony w moduł zapalnika z certyfikatem CE w taki przypadku przed minimum to 2,0 uA.								<input type="checkbox"/> OK
16.	Po zakończeniu automatycznej płyty podnosi się automatycznie i wyświetlony jest komunikat "PREHEAT (GOTOWY)". Jeśli po zakończeniu procesu autokalibracji górna płyta nie podnosi się, na sterowniku wyświetli się komunikat "SPODŁY".								<input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> L <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> R
17.	Wybrać element menu 101 - CLAM. Sprawdzić, czy temperatura została osiągnięta oraz czy dioda LED świeci się na ZIELONO.								<input type="checkbox"/> L <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> OK
18.	Upewnić się, że promień restauracji jest precyzyjny / wykalibrowany metoda lodu lodowej.								<input type="checkbox"/> OK
19.	Wykonać KALIBRACJĘ SONDY.								<input type="checkbox"/> L <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> OK
20.	Wykonać procedurę poziomowania płyty i kalibrację kontrolerów w trybie "LEVEL / REED SW" (POZIOMOWANIE/KONTAKTRON).								<input type="checkbox"/> L <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> OK
21.	Sprawdzić, czy grill przeszedł pomyślnie procedurę kalibracji automatycznej po ukończeniu kalibracji kontrolerów.								<input type="checkbox"/> L <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> OK
22.	Zakończ wszystkie zadania. Należy upewnić się, że podczas dokonywania nakrętki blokującej nie pracującej zadanej nakrętki regulującej.								<input type="checkbox"/> L <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> OK
23.	Przy pomocy personelu restauracji lub pomagając personelowi restauracji wykonać procedurę testowania konsystencji wólkownicy mięsa z kurczaka testując produkt 101, 41, Angus, Grill Chicken aż do uzyskania żądanej temperatury wewnętrznej produktu i zapisz czas ich gotowania (tablica czasów gotowania znajduje się poniżej).								<input type="checkbox"/> L <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> OK
Czas gotowania produktów									
STRONA LEWA			ŚRODEK			STRONA PRAWA			Typ ręczny
10-1			3.0			3.0			<input type="checkbox"/> OK
4-1			3.0			3.0			<input type="checkbox"/> OK
ANGUS			3.0			3.0			Przeinstalowany tryb automatyczny <input type="checkbox"/> OK
GRILL CHICKEN			3.0			3.0			
Problemy/okoliczności szczególne/uzasadnienie:									
Złożyła:					Zatwierdziła:				
Nazwisko: _____					Nazwisko: _____				
Agencja serwisowa: _____					Czy zaktualizować w odpowiednim stopniu poinformowania o obsłudze grilla, jego zastosowaniach i ogólnej zasadzie działania? TAK <input type="checkbox"/> NIE <input type="checkbox"/> - dodać komentarz				
Agent pośredni (jeśli dotyczy): _____									
Czy przeszkolili (spraczkolili) personel restauracji w zakresie obsługi grilla? TAK NIE									
Czy jesteś technikiem zatwierdzonym przez producenta? TAK NIE									
Data certyfikatu (MM/DD/RR): _____									
Odpowiednią literaturę i dokumentację znajdziesz pod adresem https://clamshell.garland-group.com									
Biała kopia - dla producenta			Złota kopia - dla przedstawiciela serwisu			Różowa kopia - dla klienta			

KALIBRACJA SONDY TEMPERATURY

Kalibracja/Weryfikacja stref temperatury grilla



**GORĄCA
POWIERZCHNIA**
Grill nagrzewa się do
wysokiej temperatury,
co grozi poważnym
poparzeniem



Garland

Wprowadzenie

Cel: Utrzymywanie dokładnych stref temperatury grilla.

Modele: Grille z jedną i dwoma płytami.

Narzędzia: Cyfrowy pirometr z sondą powierzchniową.

Procedury:

1. Procedura weryfikacji temperatury
2. Procedura kalibracji temperatury (W przypadku instalacji nowego grilla rozpocząć od kalibracji temperatury)

OSTRZEŻENIE:

DOTKNIĘCIE GORĄCYCH POWIERZCHNI GOTOWANIA MOŻE SPOWODOWAĆ OPARZENIA.

UWAGA:

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

1. Procedura weryfikacji temperatury

NALEŻY WYKONYWAĆ PONIŻSZE INSTRUKCJE DOKŁADNIE W KOLEJNOŚCI OKREŚLONEJ PONIŻEJ:

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

WAŻNA UWAGA:

W przypadku **grillów elektrycznych 1 i 2 płytowych typu Slim** sterownik będzie wyświetlał wartości temperatur T,F i B. **M : zawsze wyświetla słowo „Slim”, (patrz rysunek na stronie 29).**

5. Różnica temperatur między piometrem a sterownikiem musi mieścić się w zakresie +/-3C (+/-5F). Jeśli różnica temperatur między piometrem a sterownikiem przekracza +/-3C (+/-5F) przejdź do PROCEDURY KALIBRACJI TEMPERATURY, aby skorygować odpowiednią strefę.







dokończenie na następnej stronie →

KALIBRACJA SONDY TEMPERATURY *(kont.)*

Kalibracja/Weryfikacja stref temperatury grilla

2. Procedura kalibracji temperatury



NALEŻY WYKONYWAĆ PONIŻSZE INSTRUKCJE DOKŁADNIE W KOLEJNOŚCI OKREŚLONEJ PONIŻEJ:

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


WAŻNA UWAGA:

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

6. Dostosuj temperaturę za pomocą elementów sterowania grillem tak, aby była zgodna z temperaturą wskazywaną przez



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

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

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

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

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

8. Wybrać następną strefę grzewczą za pomocą przycisków  lub .
9. Przenieść sondę powierzchniową pirometru do kolejnej strefy grzewczej i powtórz punkt 5, 6, i 7.

WAŻNA UWAGA:

W przypadku **grillów elektrycznych 1 i 2 płytowych typu Slim** sterownik będzie wyświetlał wartości temperatur T,F i B. **M** : **zawsze wyświetla słowo „Slim”, (patrz rysunek na stronie 29).**

dokończenie na następnej stronie →

KALIBRACJA SONDY TEMPERATURY (kont.)

Kalibracja/Weryfikacja stref temperatury grilla

2. Procedura kalibracji temperatury - dokończenie

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

Ogólny opis użycia termopar

Modele grillów	Ilość termopar zastosowanych w grillu	Sterownik Wyświetlacz	Termopara Lokalizacja na płycie grilla	Ilość termopar na płycie	Lokalizacja termopar na płycie
1 i 2 płyty elektryczne i gazowe	3	B	Tył	1	T = Góra, Środek
		M	Środek		
		F	Przód		



Uwaga: Odczyt temperatury może być w stopniach Fahrenheita lub Celsjusza

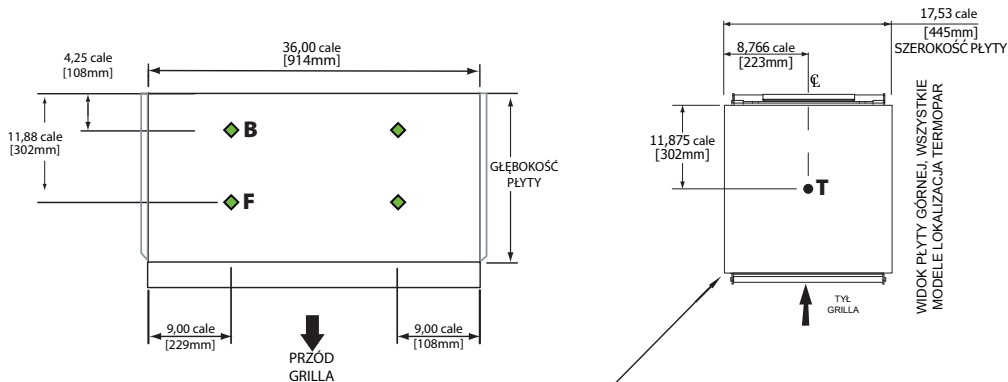
Modele grillów	Ilość termopar zastosowanych w grillu	Sterownik Wyświetlacz	Termopara Lokalizacja na płycie grilla	Ilość termopar na płycie	Lokalizacja termopar na płycie
1 i 2 płyty elektryczny typu Slim	2	B	Tył	1	T = Góra, Środek
		F	Przód		



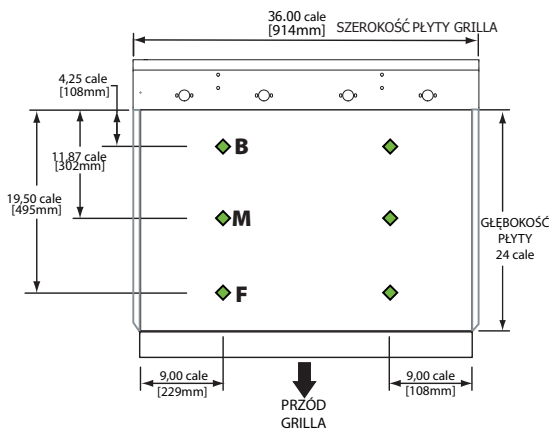
KALIBRACJA SONDY TEMPERATURY (kont.)

Lokalizacja termopar w poszczególnych strefach grilla 1- i 2-płytowego

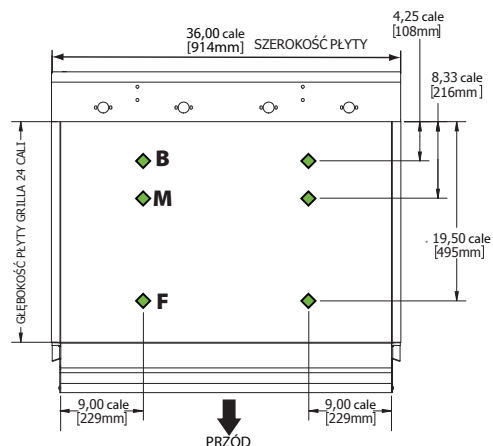
1 i 2 PŁYTY TYPU SLIM
TYLKO MODEL ELEKTRYCZNY



1 i 2 PŁYTY, PEŁNOWYMIAROWE
TYLKO MODEL ELEKTRYCZNY



1 i 2 PŁYTY, PEŁNOWYMIAROWE
TYLKO MODEL GAZOWY



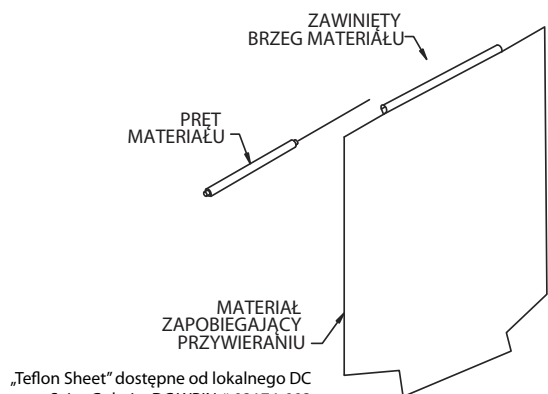
PRZÓD GRILLA
(WIDOK Z GÓRY)

MONTAŻ MATERIAŁ ZAPOBIEGAJĄCY PRZYWIERANIU

Poniżej opisano procedury instalacji arkuszy materiału zapobiegającego przywieraniu Materiał Zapobiegający Przywieraniu na górnych płytach grilla kontaktowego firmy Garland. Elementy pokazane poniżej są dołączone do grilla w momencie zakupu.

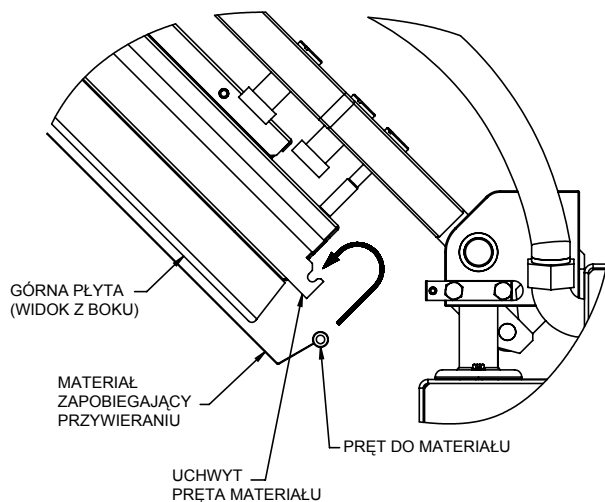
PRZESTROGA: PŁYTA GÓRNA JEST BARDZO GORĄCA.

1. Wsunąć pręt do zawiniętego końca arkusza materiału.



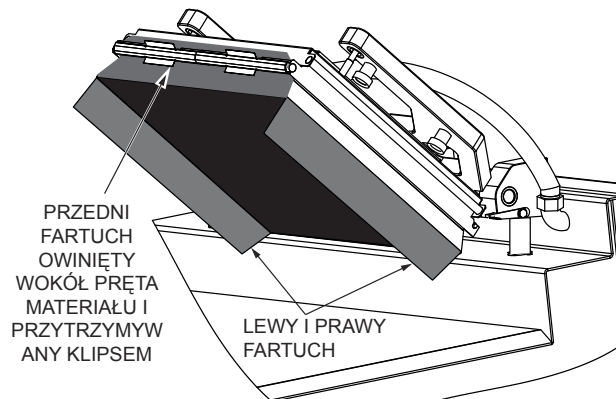
„Teflon Sheet” dostępne od lokalnego DC
Saint Gobain: DC WRIN # 02174-003
Taconic: DC WRIN # 02174-000

2. Zahaczyć materiał na zaczepach znajdujących się z tyłu górnej płyty.

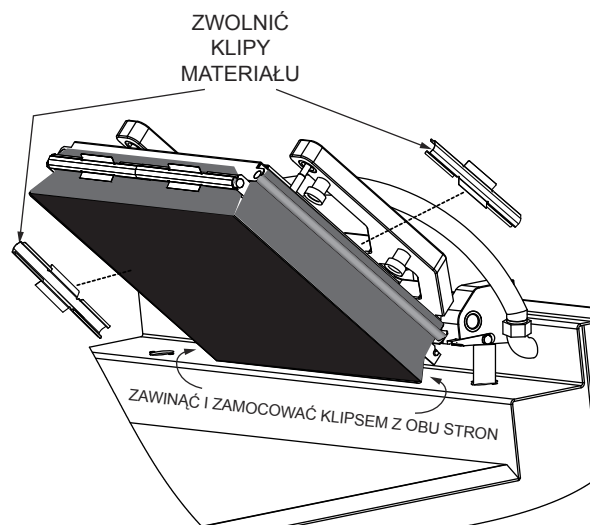


3. Przytrzymując dolną część arkusza materiału, delikatnie pociągnąć arkusz w kierunku przodu płyty i zawinąć przedni koniec na pręcie z przodu płyty.
4. Umieścić dwa (2) klipsy blokujące na arkuszu materiału i zacisnąć na pręcie.

UWAGA: Należy upewnić się, że materiał ściśle przylega do dolnej powierzchni górnej płyty.



5. Po zamocowaniu arkusza z tyłu płyty do przodu, należy zamocować go do lewej i prawej strony płyty. Zawinąć jeden bok arkusza materiału wokół boku płyty. Umieścić jeden (1) klips blokujący i wcisnąć na miejsce na pręcie. Powtórzyć tę procedurę po drugiej stronie płyty.



5. Sprawdzić wyrównanie i naciągnięcie materiału na górnej płycie.

Arkusze materiału zapobiegającego przywieraniu należy wymieniać w przypadku:

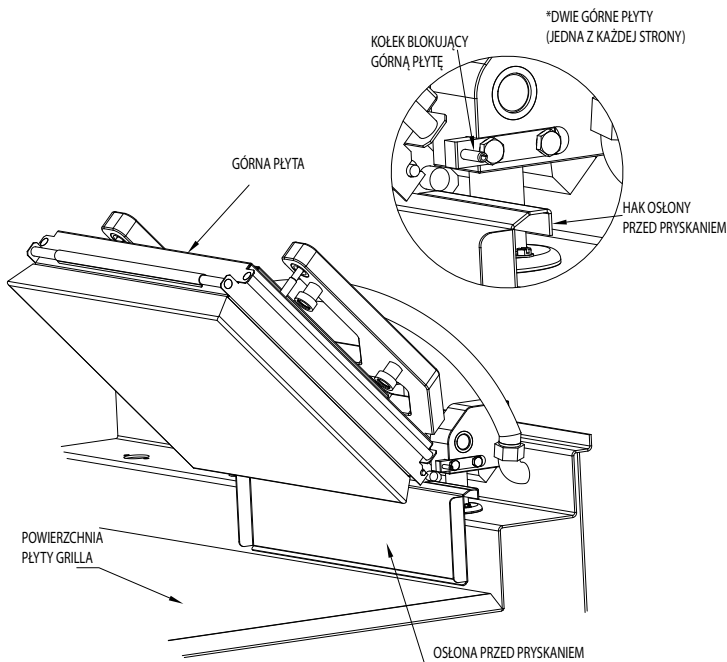
- Przywierania produktu do materiału
- Problemów z nagromadzeniem węgla powodującym problemy ze smakiem lub wyglądem.
- Przerwania arkuszy materiału w strefie gotowania.
- Złuszczenia powłoki materiału arkusza.

UWAGA: Arkusze należy codziennie obracać

MONTAŻ OSŁONY PRZED PRYSKANIEM

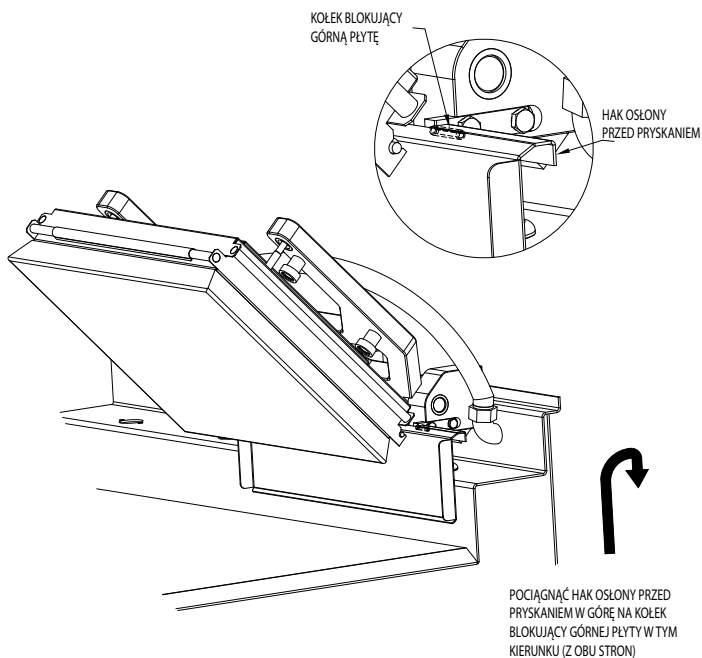
Poniżej przedstawiono montaż osłony przed pryskaniem z tyłu zespołu ramienia górnej płyty. Osłona przed pryskaniem jest montowana w celu ochrony przed odpryskiwaniem tłuszczu pryskającego podczas normalnego użytkowania grilla.

ETAP 1



UWAGA: NIEKTÓRE ELEMENTY POMINIĘTO DLA LEPSZEJ WIDOCZNOŚCI

ETAP 2



POCIĄGAŃC HAK OSŁONY PRZED PRYSKANIEM W GÓRĘ NA KOŁEK BLOKUJĄCY GÓRNEJ PŁYTY W TYM KIERUNKU (Z OBU STRON)

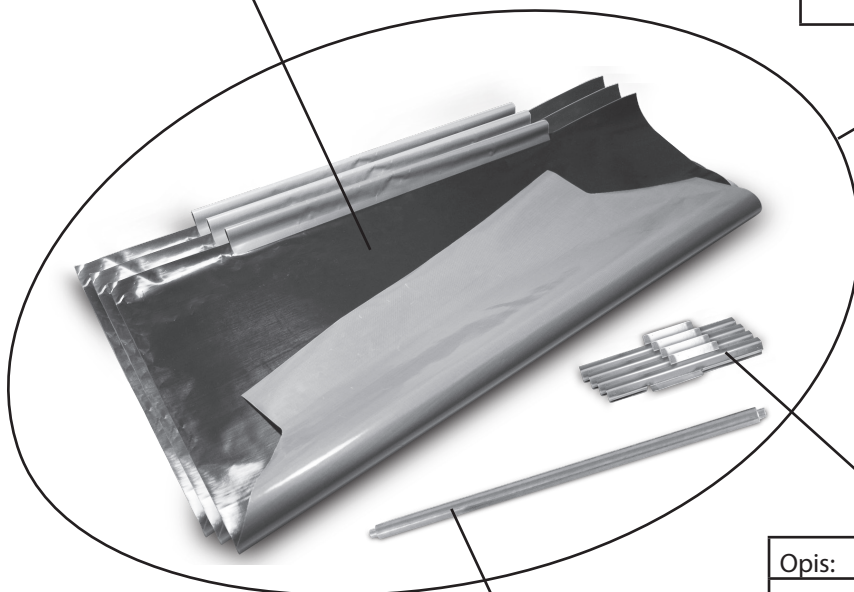
UWAGA: NIEKTÓRE ELEMENTY POMINIĘTO DLA LEPSZEJ WIDOCZNOŚCI

AKCESORIA DO GRILLA

Zestaw teflonowy do owijania (wyłącznie 1 i 2 płyty)

Opis:	Arkusze teflonowy (do owijania)
Numer części:	4527642
Ilość:	3

Opis:	Teflonowy zestaw do owijania
Numer części:	4528083
Ilość:	1 - (obejmuje wszystkie przedstawione elementy)

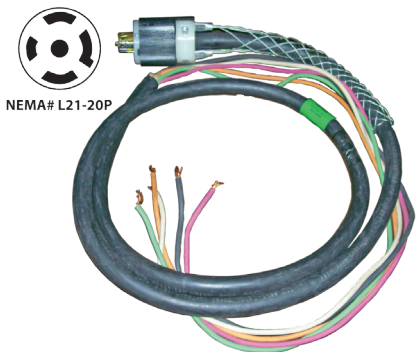


Opis:	Klips teflonowy
Numer części:	4527294
Ilość:	4

Opis:	Teflonowy pręt tylny
Numer części:	4526436
Ilość:	1

AKCESORIA DO GRILLA

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

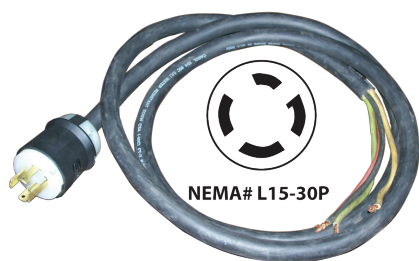


NEMA# L21-20P



Ośłona przed pryskaniem
P/#: 4527646

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



NEMA# L15-30P

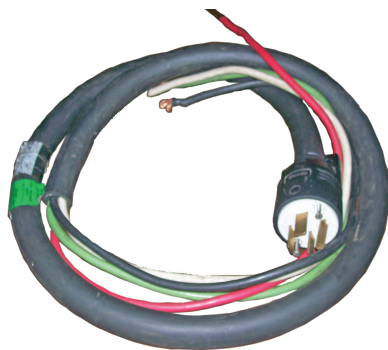


NEMA# L15-30P



Szybkorozłączalny przewód gazowy (Element 1591506)

Przewód zasilający 3 fazy 4 żyły 30 A
(wyłącznie grill elektryczny)
(brak numeru części Garland) Nie dostarczany przez firmę Garland.



NEMA# 51-50P

Przewód zasilający 3 fazy 4 żyły 50 A
(wyłącznie grill elektryczny)
(Brak numeru części Garland) Nie dostarczany przez firmę Garland.



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

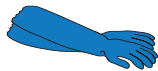
Ostrzeżenie: Ryzyko zmiążeń: trzymać ręce i narzędzia z dala, gdy płyty są w ruchu. Podczas czyszczenia lub serwisowania może dojść do niespodziewanego ruchu płyt. Wyłącz grill za pomocą wyłącznika głównego przed przystąpieniem do czyszczenia płyt



McD® środek czyszczący wysokotemperaturowy do grilli



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



Rękawice odporne na wysoką temperaturę



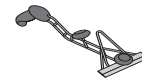
Czyste ściereczki do grilli zanurzone w środku odkażającym



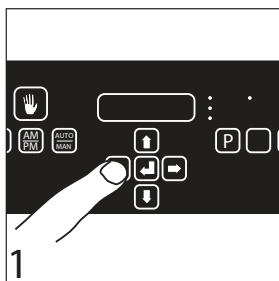
Pokrywa



Wycieraczka do grilli

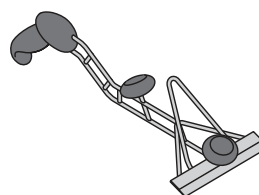


Skrobak do grilli

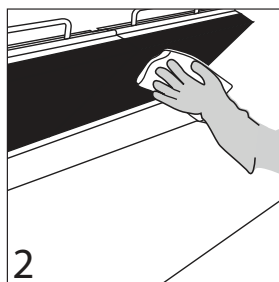


- Wybrać tryb czyszczenia. Po uruchomieniu trybu czyszczenia WYŁĄCZYĆ każdą strefę.
- WYŁĄCZ główny wyłącznik zasilania przed rozpoczęciem czyszczenia płyt

Ostrzeżenie



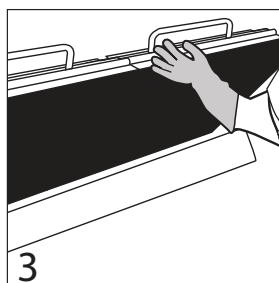
- Następną czynność należy wykonać za pomocą skrobaka do grilli zatwierdzonego przez firmę McDonald's.
- Użycie innego narzędzia niż skrobak do grilli zatwierdzone przez firmę McDonalds grozi uszkodzeniem powierzchni grilli.



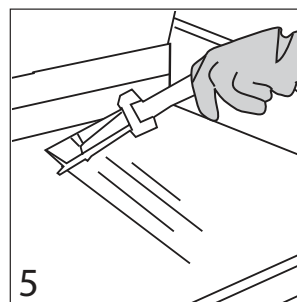
- Arkusze materiału zabezpieczającego przed przywieraniem Release Material® wytrzeć czystą szmatką do grilli zanurzoną w środku odkażającym.

Skrobak do grilli

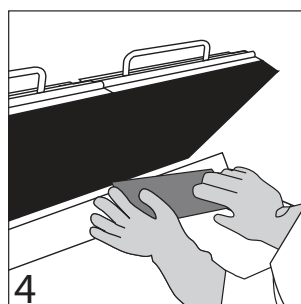
- **Uwaga:** Do czyszczenia płyt górnych nie wolno używać skrobaka stalowego.



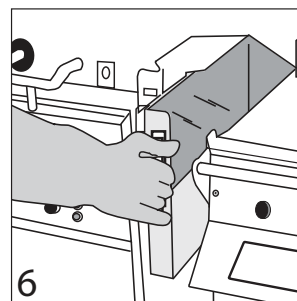
- Zdjąć klipsy blokujące, pręty i arkusze materiału zabezpieczającego przed przywieraniem.
- Przenieść klipsy i pręty na bok do 3-komorowego zlewu, aby je umyć i opłukać.
- Umieścić arkusze z boku na płaskiej powierzchni.



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



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

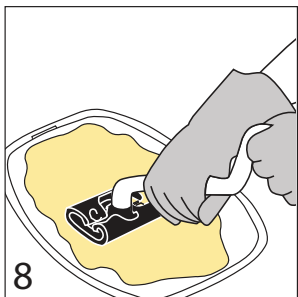


- Opróżnić i wymienić pojemniki na tłuszcz.

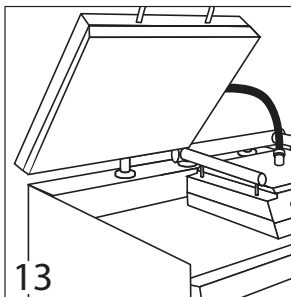


- Otworzyć jedną saszetkę środka czyszczącego McD Hi-Temp Grill Cleaner i wsypać zawartość do pokrywy lub garnka ze stali nierdzewnej.
- Założyć rękawice termiczne i okulary ochronne.

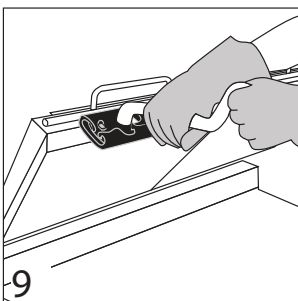
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA (kont.)



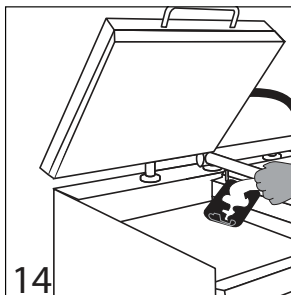
- Zanurzyć uchwyt KAY Grill Cleaning Pad Holder w środku czyszczącym.
- **Uwaga:** Do czyszczenia płyt górnych nie wolno używać skrobaka stalowego.



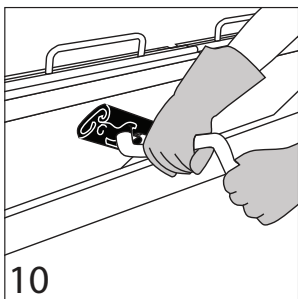
- (Ten punkt nie jest wymagany w wersjach jednopłytkowych)
- **WŁĄCZ** zasilanie wyłącznikiem głównym.
- Nacisnąć zielony przycisk w celu opuszczenia prawej płyty.
- **WYŁĄCZ** zasilanie wyłącznikiem głównym.



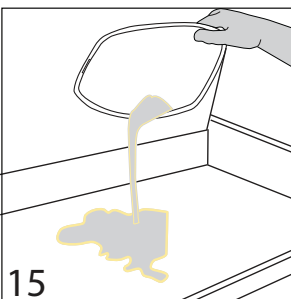
- Nałożyć środek czyszczący McD Hi-Temp Grill Cleaner na przednią część płyt, zaczynając od prawej płyty, a kończąc na lewej płycie.
- **NIE TRZEĆ**



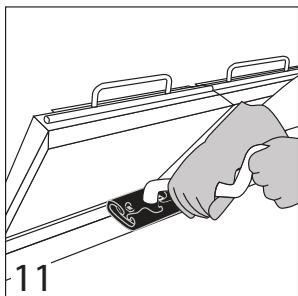
- (Ten punkt nie jest wymagany w wersjach jednopłytkowych)
- Nałożyć środek czyszczący na wewnętrzne krawędzie prawej i lewej płyty.
- **NIE TRZEĆ**
- **WŁĄCZ** zasilanie wyłącznikiem głównym.
- Nacisnąć zielony przycisk w celu podniesienia prawej płyty.



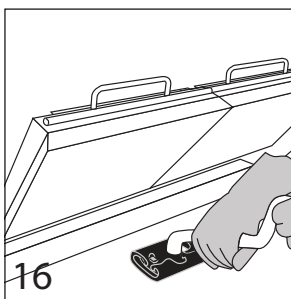
- Nałożyć środek czyszczący na powierzchnię płyt, zaczynając od prawej płyty, a kończąc na lewej płycie.
- **NIE TRZEĆ**



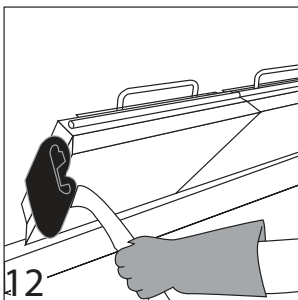
- **WYŁĄCZ** zasilanie wyłącznikiem głównym.
- Wylać pozostały środek czyszczący McD Hi-Temp Grill Cleaner na dolną powierzchnię grilla.



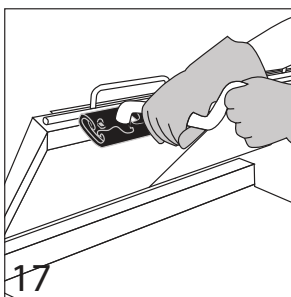
- Nałożyć środek czyszczący na tylną część płyt, zaczynając od prawej płyty, a kończąc na lewej płycie.
- **NIE TRZEĆ**



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

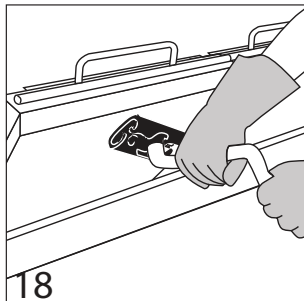


- Nałożyć środek czyszczący na zewnętrzne krawędzie prawej i lewej płyty.
- **NIE TRZEĆ**

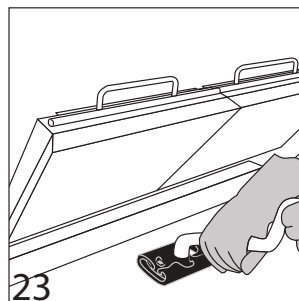


- Teraz zacznij trzeć.
- Pocierać przednią część płyt, zaczynając od prawej płyty, a kończąc na lewej płycie, za pomocą uchwytu i ściereczki KAY Grill Cleaning Pad Holder.

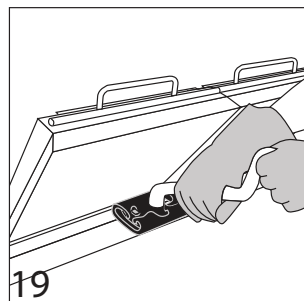
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA (kont.)



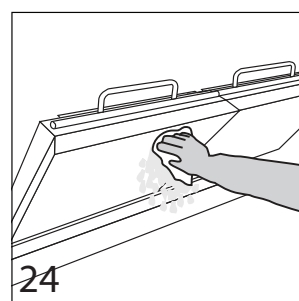
- Pocierać wszystkie płaskie powierzchnie grilla, zaczynając od prawej płyty, a kończąc na lewej płycie.



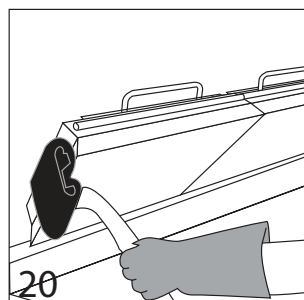
- **WYŁĄCZ** zasilanie wyłącznikiem głównym.
- Pocierać dolną powierzchnię grilla.



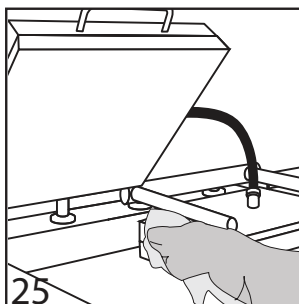
- Pocierać tylne części płyt, zaczynając od prawej płyty, a kończąc na lewej płycie.



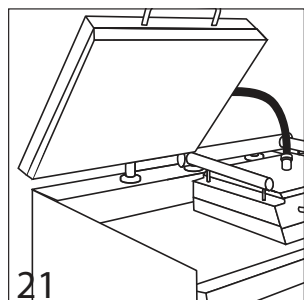
- Przetrzeć przednie, boczne i tylne powierzchnie płyty za pomocą czystej ściereczki do grilla zanurzonej w środku odkażającym. Rozpocząć od prawej płyty, następnie przejść do lewej.
- **WŁĄCZ** zasilanie wyłącznikiem głównym.



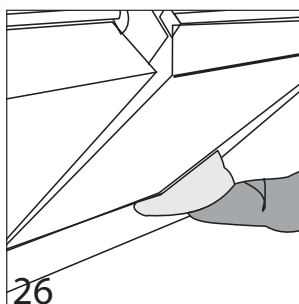
- Pocierać zewnętrzne krawędzie prawej i lewej płyty.
- **WŁĄCZ** zasilanie wyłącznikiem głównym.



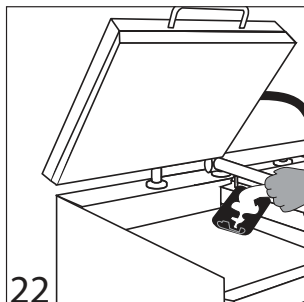
- (Ten punkt nie jest wymagany w wersjach jednopłytkowych)
- Nacisnąć zielony przycisk w celu opuszczenia prawej płyty.
- **WYŁĄCZ** zasilanie wyłącznikiem głównym.
- Spłukaj krawędzie wewnętrzne obydwu płyt.
- **WŁĄCZ** zasilanie wyłącznikiem głównym.



- (Ten punkt nie jest wymagany w wersjach jednopłytkowych)
- Nacisnąć zielony przycisk w celu opuszczenia prawej płyty.
- **WYŁĄCZ** zasilanie wyłącznikiem głównym.



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

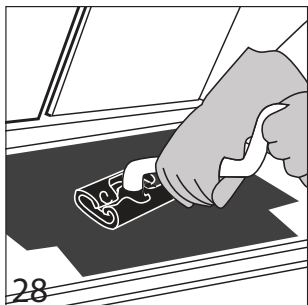


- (Ten punkt nie jest wymagany w wersjach jednopłytkowych)
- **WYŁĄCZ** zasilanie wyłącznikiem głównym.
- Pocierać wewnętrzne krawędzie prawej i lewej płyty.
- **WŁĄCZ** zasilanie wyłącznikiem głównym.
- Nacisnąć zielony przycisk w celu podniesienia prawej płyty.

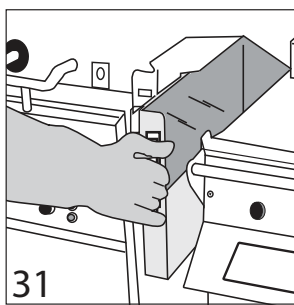


- Nalać niewielką ilość letniej wody na czystą ściereczkę do grilla zanurzoną w środku odkażającym nad dolną powierzchnią grilla i wytrzyj pozostałości.

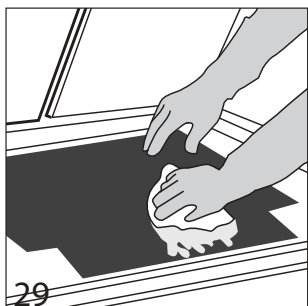
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA (kont.)



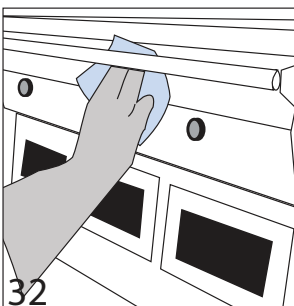
- Umieścić arkusze górnej płyty materiału zapobiegającego przywieraniu płasko na powierzchni grilla.
- Delikatnie wyczyścić arkusze z obu stron za pomocą uchwyty KAY Grill Cleaning Pad Holder.



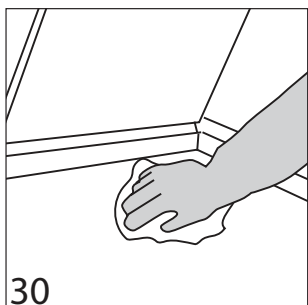
- Opróżnić, umyć, opłukać i wymienić pojemniki na tłuszcz.



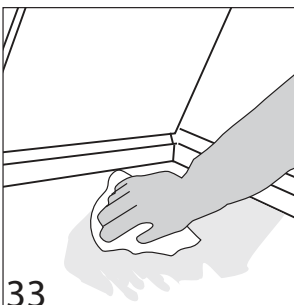
- Opłukać arkusze z obu stron za pomocą czystej ściereczki do grilla zanurzonej w środku odkażającym.
- Założyć górne arkusze; zamocować za pomocą prętów i klipsów.



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



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



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

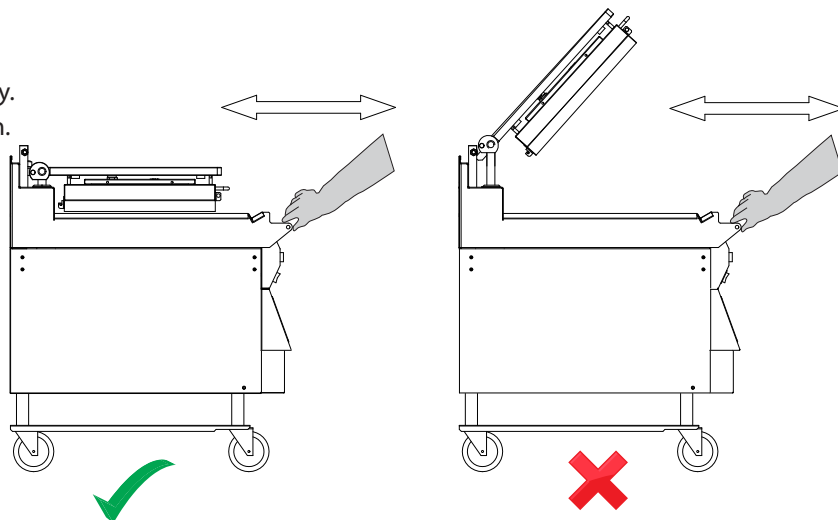
PROCEDURA WYSUWANIA I WSUWANIA GRILLA

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



OSTRZEŻENIE:

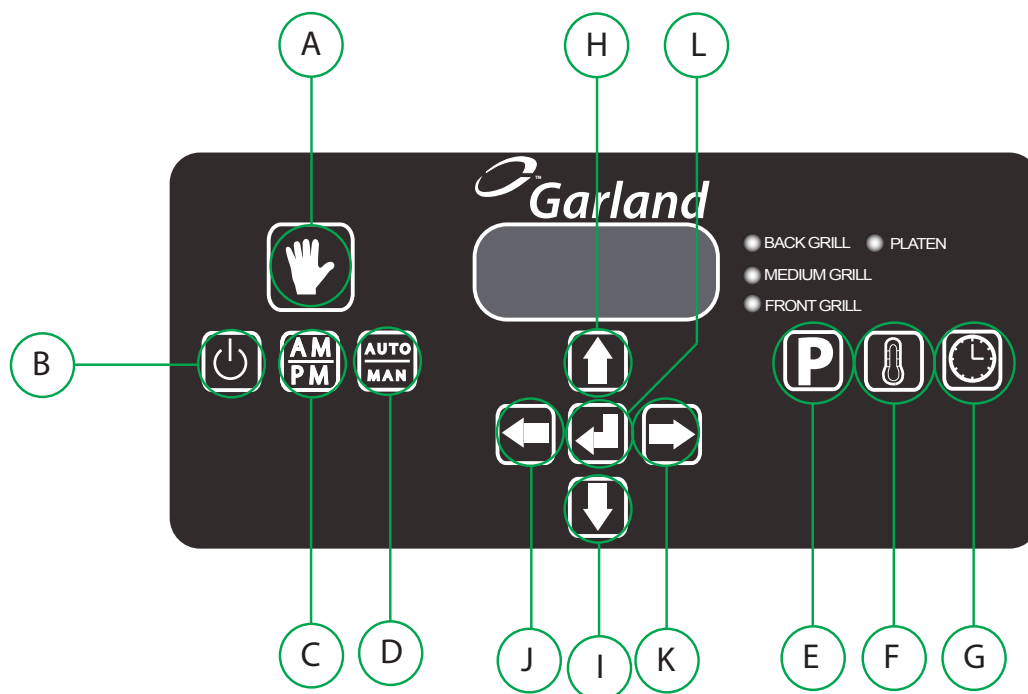
Zaniechanie wykonania tej procedury grozi uszkodzeniem lub utratą kalibracji płyty i wyświetleniem komunikatu o błędzie.



POMYŚLNIE – Delikatnie wyciągnij lub wsuń

ŹLE – Ryzyko uszkodzenia kalibracji płyty

OPIS STEROWANIA GRILLEM



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

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

Komunikaty o błędach

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

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

Czynność do wykonania:

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

PROCEDURY OBSŁUGI

Przegląd ogólny:

Sterownik PRC grilla umożliwia korzystanie z 2 funkcji opisanych szczegółowo poniżej

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

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

Grill kontaktowy 1 i 2-płytowy firmy Garland umożliwia korzystanie z 3 metod gotowania:

Gotowanie standardowe – metoda gotowania wykorzystująca pojedyncze ustawienie przerwy 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. Wybierz opcję Automatic Mode (Tryb automatyczny); naciśnij i przytrzymaj przycisk . Umożliwia to sterownikowi określenie grupy produktów, z której ma zostać wybrana pozycja. Po zainicjowaniu cyklu gotowania płyta opuszcza się i rozpoznaje przygotowywany produkt. Zegar gotowania odlicza czas zgodnie z okresem ustawionym dla rozpoznanego produktu. Aby uzyskać więcej informacji na temat rozpoznawania produktu, patrz kolejna część; „Rozpoznawanie produktów”.

PROCEDURY OBSŁUGOWE (kont.)

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 sterowniki wyświetlają „OFF”.

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

Po wyświetleniu komunikatu „OFF” (WYŁ.) naciśnij przycisk . Uruchomiony zostanie tryb PREHEAT (NAGRZEWANIE) w celu osiągnięcia temperatur nagrzania AM. Aby nagrzać do temperatur PM, nacisnąć i przytrzymać .

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

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

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

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

Kontrolki

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

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

Grille gazowe mają (2) strefy na sekcję: GÓRNOJ (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:

1. NACISNAĆ 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:

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

Aby wyświetlić aktualne temperatury:

1. Naciśnij przycisk i powtórz czynność dla każdej strefy do wyświetlenia
 1. naciśnięcie przycisku – Nastawa przód
 2. naciśnięcie przycisku – Wartość rzeczywista przód
 3. naciśnięcie przycisku – Nastawa środek
 4. naciśnięcie przycisku – Wartość rzeczywista środek
 5. naciśnięcie przycisku – Nastawa tył
 6. naciśnięcie przycisku – Wartość rzeczywista tył
 7. naciśnięcie przycisku – Nastawa płyty
 8. naciśnięcie przycisku – Wartość rzeczywista płyty

PROCEDURY OBSŁUGOWE (kont.)

- Po naciśnięciu i przytrzymaniu przycisku  przez pięć (3) sekund zostaną wyświetlone równocześnie wszystkie temperatury.










Wyświetlacz: model gazowy i elektryczny










Wyświetlacz: model slim elektryczny

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

Lunch w trybie ręcznym






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

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

Aby zmienić czas gotowania dla elementu menu






- Wybrać tryb AM lub PM. Nacisnąć i przytrzymać przycisk .
- Wybrać tryb ręczny. Nacisnąć i przytrzymać przycisk .
- Wybrać produkt za pomocą przycisków strzałek  lub .
- NACISNAĆ przycisk , aby wyświetlić czas gotowania.
- 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.
- Naciśnij przycisk  ZIELONY lub ( ZIELONY i  CZARNY), aby zainicjować tryb gotowania. Płyta opuści się i rozpozna produkt umieszczony na grillu.
- Po zakończeniu cyklu gotowania zostanie uruchomiony alarm dźwiękowy.
- Zdjąć produkt i wyczyścić grill, aby przygotować go do kolejnego cyklu gotowania.



Lunch w trybie Auto

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

- Wybrać tryb PM. Nacisnąć i przytrzymać przycisk .
- Wybrać tryb Auto. Nacisnąć i przytrzymać przycisk . Zostanie wyświetlony komunikat „PM / AUTOMATIC”.
- Umieścić produkt na grillu zgodnie ze schematami rozmieszczenia pokazanymi na kolejnej stronie.
- Naciśnij przycisk  ZIELONY lub ( ZIELONY i  CZARNY), aby zainicjować tryb gotowania. Płyta opuści się i rozpozna produkt umieszczony na grillu.
- Po zakończeniu cyklu gotowania zostanie uruchomiony alarm dźwiękowy.
- Zdjąć produkt i wyczyścić grill, aby przygotować go do kolejnego cyklu gotowania.

Zmiana gotowania

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

- NACISNAĆ przycisk  (aby wyświetlić temperaturę górnej płyty).
- NACISNAĆ 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.

Wyłączanie grilla

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

LONWORKS – INFORMACJE

Sieć LonWorks umożliwia producentom i integratorom tworzenie i wdrażanie rozwiązań sterowania u klientów na całym świecie. Sieć LonWorks umożliwia dołączenie programowania i komunikacji do dowolnego urządzenia elektronicznego, a następnie połączenie urządzeń w sieć tak, aby mogły one współpracować w celu wykrywania, monitorowania i sterowania. Wbudowana „inteligencja” umożliwia urządzeniom współpracę bez nadrzędnego sterownika lub komputera PC, a także współpracę z aplikacjami firmowymi i innymi usługami.






Bramka LonWorks stanowi rozwiązanie sieciowe „inteligentnego sprzętu” dla firmy McDonald's. LonWorks umożliwia wykorzystanie istniejącej sieci elektrycznej do transmisji danych bez konieczności stosowania przewodów sieci Ethernet. Bramka LonWorks gromadzi dane z grilla i przekazuje je do komputera znajdującego się w innej lokalizacji. Uprawnieni użytkownicy o odpowiednich umiejętnościach mogą gromadzić te dane oraz monitorować dane z centralnej lokalizacji. Oprócz monitorowania działania urządzeń wykorzystujących LonWorks i urządzeń „inteligentnych” można też je programować i konfigurować.

ROZPOZNAWANIE PRODUKTU

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

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

WYKONYWANIE WYMUSZONEJ KALIBRACJI AUTOMATYCZNEJ

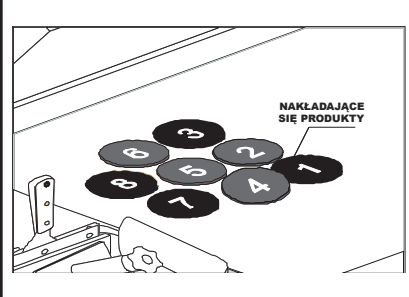
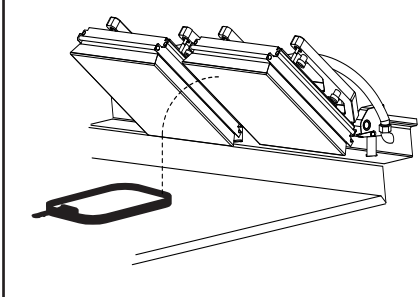
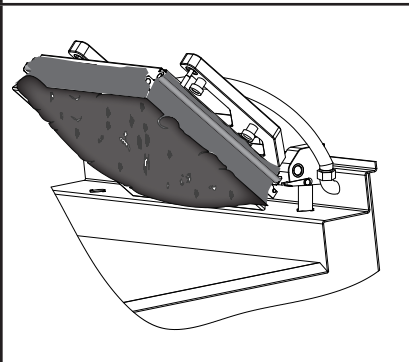
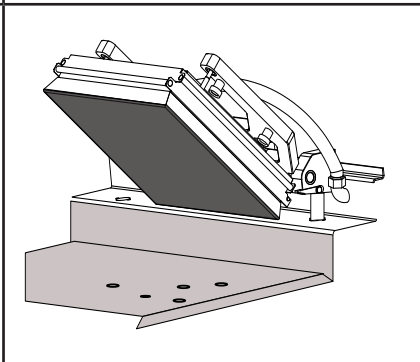
1. NACIŚNIJ i PRZYTRZYMAJ równocześnie przyciski  i . Zostanie wyświetlony komunikat „AUTO GAP FORCE - NO” (WYMUSZENIE AUTOMATYCZNEJ KALIBRACJI ODSTĘPÓW - NIE).
2. NACISNAĆ przycisk . Zacznie migać komunikat „NO” (NIE).
3. NACISNAĆ przycisk . Migający komunikat „NO” (NIE) zostanie zastąpiony migającym komunikatem „YES” (TAK).
4. 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</p> <p>– 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</p> <p>– Przed zainicjowaniem cyklu gotowania należy sprawdzić, czy chicken ring nie styka się z płytą obok.</p>
	<p>Pomarszczony lub zużyty arkusz teflonowy</p> <p>– Należy sprawdzić, czy arkusz teflonowy jest założony i/lub prawidłowo owinięty na płytce. 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:

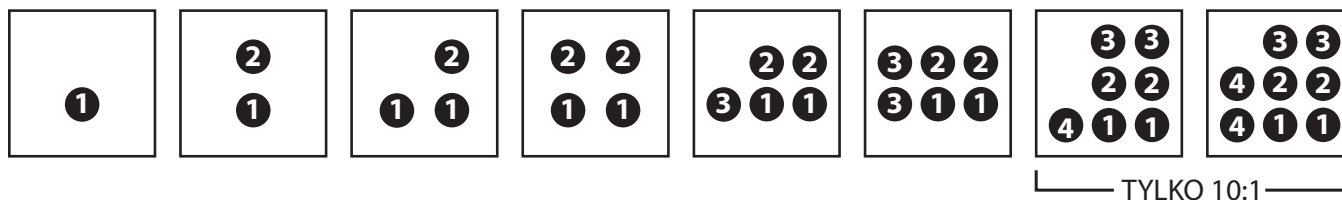
1. Sprawdzić, czy górna płyta jest czysta, czy nie ma na niej zwęglonych resztek lub innych zanieczyszczeń.
2. Sprawdzić, czy resztki z powierzchni grilla zostały zeszkobane i czy jest ona oczyszczona.
3. Arkusz teflonowy nie może być zużyty i musi ściśle przylegać do górnej płyty.

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

UMIESZCZANIE HAMBURGERÓW

Należy bezwzględnie przestrzegać tej procedury umieszczania produktów mięsnych na grillu kontaktowym. Umieścić hamburgery na dolnej płytce grilla, **kładąc po 2, układając od przodu do tyłu, od prawej do lewej**, w sposób pokazany na poniższych rysunkach. (Każdy kwadrat odpowiada jednej linii gotowania, czyli obszar pod jedną płytą górną).

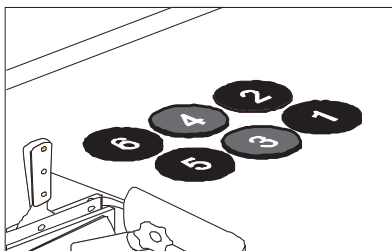
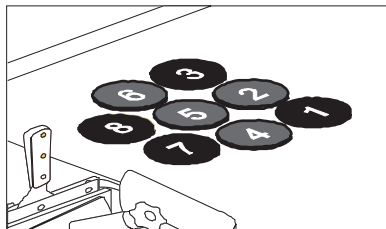
Po zakończeniu gotowania górna płyta podnosi się automatycznie. Zaraz po uniesieniu płyty należy przyprawić mięso (jeśli dotyczy), a następnie zdjąć hamburgery w kolejności ich umieszczania na grillu, **pojedynczo**. **Podczas zdejmowania ważne jest zachowanie kolejności, w jakiej produkty były umieszczone.**



UWAGA: Poza USA może być stosowana inna procedura umieszczania hamburgerów. Należy skonsultować się z lokalnym kierownictwem firmy McDonald's.

KONSYSTENCJA WOŁOWINY

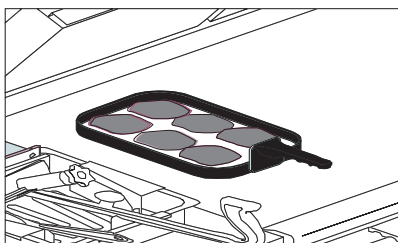
Umieść produkty na grillu w sposób pokazany na poprzedniej stronie. Wewnętrzne temperatury produktu sprawdza się na produktach umieszczonych w narożnikach.



WAŻNE UWAGI:

- Podczas prób bezpieczeństwa żywności należy przeprowadzać pełne cykle
- Docelowe czasy wyjmowania wynoszą 22 sekundy w przypadku 10:1 i 15 sekund w przypadku 4:1.
- Hamburgery należy przyprawić przed zdjęciem z grilla.

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

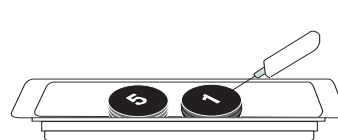


Użycie wskaźnika „Too Cool Flag” (Wskaźnik zbyt niskiej temperatury) programuje się w menu programowania. Element Too Cool Flag (Wskaźnik zbyt niskiej temperatury) należy ustawić na „ON” (WŁ.) WYŁĄCZNIE dla potrawy Grilled Chicken & Mushrooms. Opcja „TOO COOL FLAG” (Wskaźnik zbyt niskiej temperatury)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

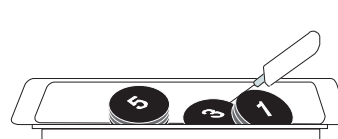
„Too Cool Flag” (Wskaźnik zbyt niskiej temperatury) jest funkcją sterownika umożliwiającą osobie obsługującej grill kontynuowanie gotowania produktu przez około 1 dodatkowy cykl, jeśli grill znajduje się w stanie „TOO COOL” (ZBYT CHŁODNY) przed rozpoczęciem cyklu gotowania lub pod koniec cyklu gotowania.

Nr części 4530667 Wersja 2 (14 sierpnia 2012)

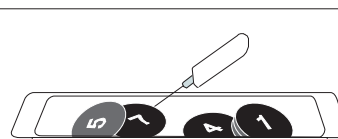
Hamburgery 10:1 - Wyjmować w 2 stosach po 4; Sondować w centralnym punkcie hamburgerów narożnych (1, 3, 7, 8).



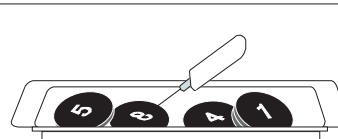
Etap 1: Używając skalibrowanego fabrycznie pirometru, zmierz temperaturę hamburgera nr 1 (w prawym rogu z przodu), pośrodku hamburgera.



Etap 2: Używając skalibrowanego fabrycznie pirometru, zmierz temperaturę hamburgera nr 3 (w prawym rogu z tyłu), pośrodku hamburgera.

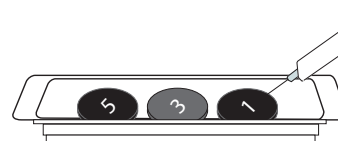


Etap 3: Używając skalibrowanego fabrycznie pirometru, zmierz temperaturę hamburgera nr 7 (w lewym rogu z przodu), pośrodku hamburgera.



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

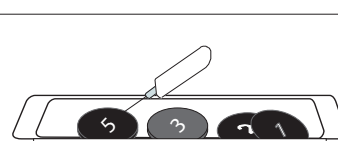
Hamburgery 4:1 - Wyjmować w 3 stosach po 2; Sondować w centralnym punkcie hamburgerów narożnych (1, 2, 5, 6).



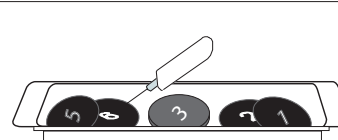
Etap 1: Używając skalibrowanego fabrycznie pirometru, zmierz temperaturę hamburgera nr 1 (w prawym rogu z przodu), pośrodku hamburgera.



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

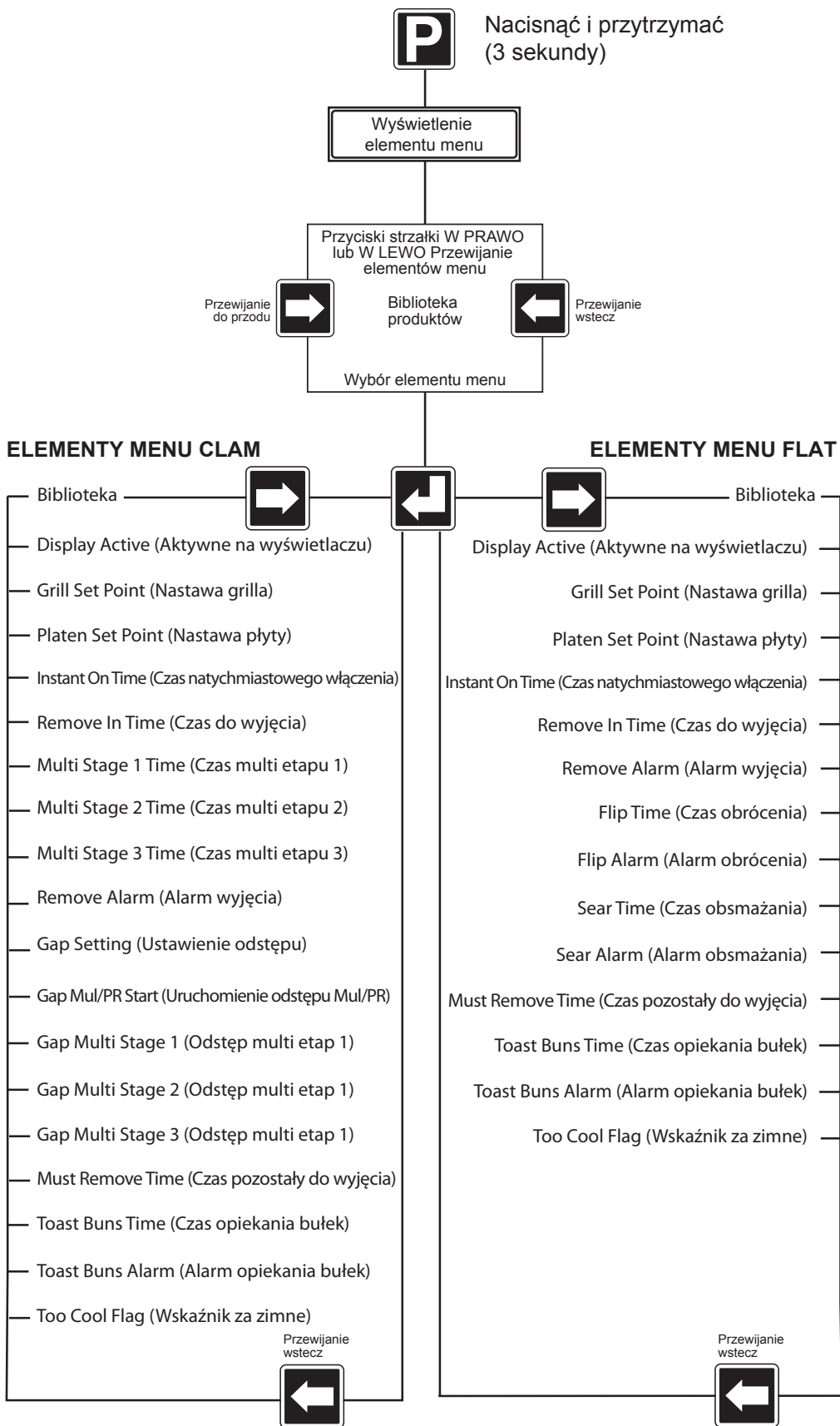


Etap 3: Używając skalibrowanego fabrycznie pirometru, zmierz temperaturę hamburgera nr 5 (w lewym rogu z przodu), pośrodku hamburgera.



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







DRZEWO LOGICZNE PROGRAMOWANIA; MENU PRODUKTU



PROGRAMOWANIE STEROWNIKA; MENU PRODUKTÓW




Tryby programowania; Menu produktów

Aby zmienić nazwę istniejącego elementu menu

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

Dostępne znaki:












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

- b. NACISNAĆ  lub  aby przewinąć w prawo lub w lewo.
- c. NACISNAĆ przycisk , aby zapisać nową nazwę elementu menu.

5. 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”)










1. NACISNAĆ i PRZYTRZYMAĆ przycisk  przez około 3 sekundy. Sterownik wyświetli wybrany wcześniej element menu i odpowiadający mu numer.
2. Za pomocą przycisku  lub  zaznaczyć element menu wymagający aktywacji/deaktywacji.
3. NACISNAĆ przycisk . Na kontrolerze zostanie wyświetlony komunikat „Product”. Element menu zacznie migać.
4. NACISNAĆ przycisk strzałki  lub  do momentu wyświetlenia komunikatu „Display Active” na sterowniku.
5. NACISNAĆ przycisk . Bieżące ustawienie zacznie migać.
6. NACISNAĆ przycisk  lub , aby wybrać inne ustawienie.
7. NACISNAĆ przycisk , aby zapisać nowe ustawienie.
8. 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 w danym regionie.












Przed dokonaniem jakichkolwiek regulacji nastaw temperatury grilla, należy skonsultować się z lokalnym kierownictwem firmy McDonald's. Domyślne nastawy temperatury grilla Garland na stronie strona 55

1. Za pomocą przycisku  lub  zaznaczyć element menu wymagający zmiany temperatury.





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

Aby zmienić nastawę temperatury górnej płyty grilla








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

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












Zmiana ustawienia parametru INSTANT ON TIME (czas natychmiastowego włączenia)

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












PROGRAMOWANIE STEROWNIKA; MENU PRODUKTÓW

- NACISNAĆ przycisk  lub  aż do wyświetlenia komunikatu "INSTANT ON TIME" (CZAS NATYCHMIASTOWEGO WŁĄCZENIA).
- NACISNAĆ przycisk . Liczba sekund zacznie migać.
- Za pomocą przycisku  lub  zmienić czas INSTANT ON TIME (CZAS NATYCHMIASTOWEGO WŁĄCZENIA) na nowy żądany czas.
- NACISNAĆ przycisk , aby zapisać nowe ustawienie.
- NACISNAĆ 2X przycisk , aby powrócić do trybu pracy standardowej.

Aby zmienić czas REMOVE IN TIME (czas do wyjęcia)










- Za pomocą przycisku  lub  zaznaczyć element menu, którego czas gotowania ma zostać zmieniony.
- 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”.
- NACISNAĆ przycisk  lub  aż do wyświetlenia komunikatu "REMOVE IN TIME" (CZAS DO WYJĘCIA).
- NACISNAĆ przycisk . Liczba sekund zacznie migać.
- Za pomocą przycisku  lub  zmienić czas REMOVE IN TIME (CZAS DO WYJĘCIA) na nową wartość.
- NACISNAĆ przycisk , aby zapisać nowe ustawienie.
- NACISNAĆ 2X przycisk , aby powrócić do trybu pracy standardowej.

Zmiana ustawienia parametru MULTI STAGE TIME (czas wieloetapowy)












- Za pomocą przycisku  lub  zaznaczyć element menu, którego czas gotowania ma zostać zmieniony.
- 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”.
- NACISNAĆ przycisk  lub  aż do wyświetlenia komunikatu "MULT STAGE(1,2 or 3) TIME" (CZAS WIELOETAPOWY 1, 3 lub 3).
- NACISNAĆ przycisk . Liczba sekund zacznie migać.
- Za pomocą przycisku  lub  zmienić wartość MULT STAGE TIME (CZAS WIELOETAPOWY) na nową wartość.
- NACISNAĆ przycisk , aby zapisać nowe ustawienie.
- NACISNAĆ 2X przycisk , aby powrócić do trybu pracy standardowej.

Zmiana wartości parametru REMOVE ALARM (alarm wyjęcia)












- Za pomocą przycisku  lub  zaznaczyć element menu, którego czas gotowania ma zostać zmieniony.

- 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”.
- NACISNAĆ przycisk  lub  aż do wyświetlenia komunikatu "REMOVE ALARM" (ALARM WYJĘCIA).
- NACISNAĆ przycisk . Liczba sekund zacznie migać.
- Za pomocą przycisku  lub  zmienić wartość REMOVE ALARM (ALARM WYJĘCIA) na nową.
- NACISNAĆ przycisk , aby zapisać nowe ustawienie.
- NACISNAĆ 2X przycisk , aby powrócić do trybu pracy standardowej.

Zmiana wartości parametru GAP SETTING (ustawienie odstępu)












- Za pomocą przycisku  lub  zaznaczyć element menu, którego czas gotowania ma zostać zmieniony.
- 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”.
- NACISNAĆ przycisk  lub  aż do wyświetlenia komunikatu "GAP SETTING" (USTAWIENIE ODSTĘPU).
- NACISNAĆ przycisk . Liczba sekund zacznie migać.
- Za pomocą przycisku  lub  zmienić wartość GAP SETTING (USTAWIENIE ODSTĘPU) na nową wartość.
- NACISNAĆ przycisk , aby zapisać nowe ustawienie.
- NACISNAĆ 2X przycisk , aby powrócić do trybu pracy standardowej.

Zmiana ustawienia parametru GAP MUL/PR START












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

PROGRAMOWANIE STEROWNIKA; MENU PRODUKTÓW







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






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

Zmiana ustawienia parametru MUST REMOVE IN (czas wymaganego wyjęcia)












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

Zmiana ustawienia parametru TOAST BUNS TIME (czas opiekania bułek)












1. Za pomocą przycisku  lub  zaznaczyć element menu, którego czas gotowania ma zostać zmieniony.
2. NACISNAĆ i PRZYTRZYMAĆ przycisk  przez około 3 sekundy. Sterownik wyświetli wybrany wcześniej element menu i odpowiadający mu numer.
3. NACISNAĆ przycisk . Na kontrolerze zostanie wyświetlony komunikat „Product”.
4. NACISNAĆ przycisk  lub  do momentu wyświetlenia komunikatu „TOAST BUNS TIME” (CZAS OPIEKANIA BUŁEK).

5. NACISNAĆ przycisk . Liczba sekund zacznie migać.
6. Za pomocą przycisku  lub  zmienić wartość TOAST BUNS TIME (CZAS OPIEKANIA BUŁEK) na nową wartość.
7. NACISNAĆ przycisk , aby zapisać nowe ustawienie.
8. NACISNAĆ 2X przycisk , aby powrócić do trybu pracy standardowej.

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

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










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

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












Zmiana wartości parametru FLIP TIME (Czas obrócenia)

1. Za pomocą przycisku  lub  zaznaczyć element menu, którego czas gotowania ma zostać zmieniony.





PROGRAMOWANIE STEROWNIKA; MENU PRODUKTÓW








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

Zmiana wartości parametru FLIP ALARM (Alarm odwracania)












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

Zmiana wartości parametru SEAR TIME (Czas obsmażania)

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

4. NACISNĄĆ przycisk  lub  aż do wyświetlenia komunikatu “SEAR TIME” (CZAS OBSMAŻANIA).
5. NACISNĄĆ przycisk . Bieżące ustawienie zacznie migotać.
6. Za pomocą przycisku  lub  zmienić wartość SEAR TIME (CZAS OBSMAŻANIA) na nową wartość.
7. NACISNĄĆ przycisk , aby zapisać nowe ustawienie.
8. NACISNĄĆ 2X przycisk , aby opuścić ten tryb i powrócić do trybu pracy standardowej.






























Zmiana wartości parametru SEAR ALARM (Alarm obsmażania)

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




PROGRAMOWANIE STEROWNIKA; MENU PRODUKTÓW *(dokończenie)*

Aby dodać NOWE elementy menu

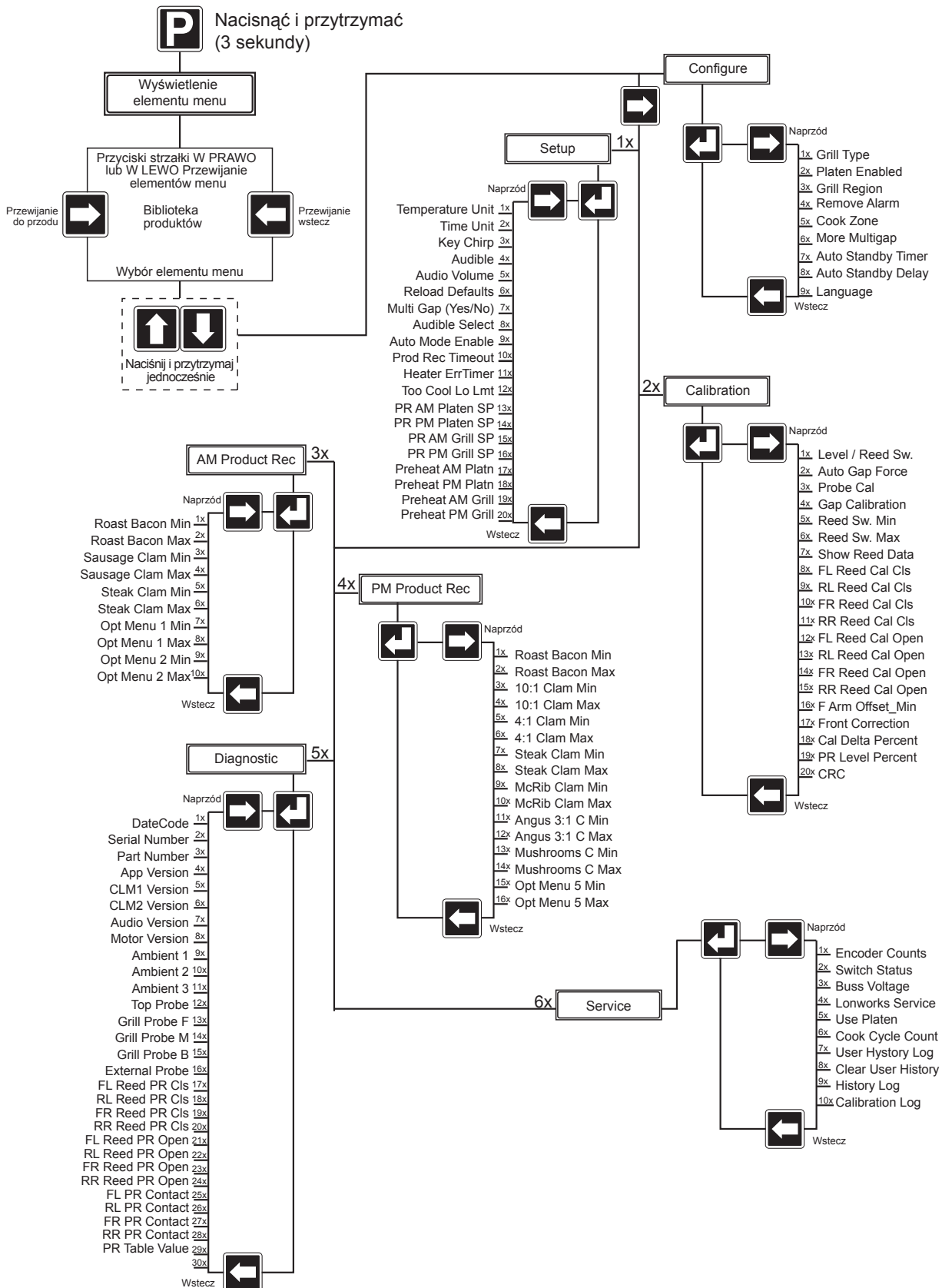
Poniższe instrukcje programowania służą jako WSKAZÓWKI dotyczące programowania podstawowych ustawień elementów menu CLAM.

1. NACISNAĆ i PRZYTRZYMAĆ przycisk  przez około 3 sekundy. Sterownik wyświetli wybrany wcześniej element menu i odpowiadający mu numer.
2. NACISNAĆ przycisk  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. Za pomocą przycisków strzałek  lub  przewijać dostępne znaki.
 - b. NACISNAĆ  lub  aby przewinąć 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 przycisków  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 przycisków  lub  zmienić ustawioną temperaturę na nową temperaturę.
17. NACISNAĆ przycisk , aby zapisać nową nastawę temperatury.
18. NACISNAĆ przycisk  do momentu wyświetlenia „GAP MULTI/PR START” na ekranie.
19. NACISNAĆ przycisk . Ustawienie odstępu zacznie migać.
20. Za pomocą przycisków  i W DÓŁ zmienić ustawienie odstępu.
21. NACISNAĆ przycisk , aby zapisać nowe ustawienie odstępu.
22. NACISNAĆ 2X przycisk , aby opuścić ten tryb i powrócić do trybu pracy standardowej.

Aktywowanie trybu czyszczenia

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

DRZEWO LOGICZNE PROGRAMOWANIA; MENU SYSTEMU













PROGRAMOWANIE STEROWNIKA; MENU SYSTEMOWE

Tryby programowania; Konfiguracja systemu





Aby zmienić wyświetlane jednostki temperatury (Fahrenheita / Celsjusza)








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

- 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” (Tryb gotowości/Element menu).
- NACISNAĆ przycisk  ORAZ  RÓWNOCZEŚNIE. Na wyświetlaczu pojawi się „CONFIGURE”.
- NACISNAĆ przycisk . Na wyświetlaczu pojawi się „Setup”.
- NACISNAĆ przycisk . Na wyświetlaczu pojawi się „Temperature Unit”.
- NACISNAĆ przycisk . Aktualnie ustawiona jednostka temperatury zacznie migać.
- NACISNAĆ przycisk  LUB , aby zmienić migającą jednostkę temperatury.
- NACISNAĆ przycisk , aby zapisać nowe ustawienie.
- NACISNAĆ 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 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” (Tryb gotowości/Element menu)
- NACISNAĆ przycisk  ORAZ  RÓWNOCZEŚNIE. Na wyświetlaczu pojawi się „CONFIGURE”.
- NACISNAĆ przycisk . Na wyświetlaczu pojawi się „Setup”.

- NACISNAĆ przycisk . Na wyświetlaczu pojawi się „Temperature Unit”.
- NACISNAĆ przycisk  1X. Na wyświetlaczu pojawi się „Time Unit”.
- NACISNAĆ przycisk . Aktualna jednostka czasu zacznie migać.
- NACISNAĆ przycisk  LUB , aby zmienić migającą jednostkę czasu.
Pełną listę funkcji ustawień i ich opcji znajdziesz w części “OPCJE FUNKCJI; MENU SYSTEMOWE”.
- NACISNAĆ przycisk , aby zapisać nowe ustawienie.
- NACISNAĆ 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 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” (Tryb gotowości/Element menu).
- NACISNAĆ przycisk  ORAZ  RÓWNOCZEŚNIE. Na wyświetlaczu pojawi się „CONFIGURE”.
- NACISNAĆ przycisk strzałki . Na wyświetlaczu pojawi się „Setup”.
- NACISNAĆ przycisk . Na wyświetlaczu pojawi się „Temperature Unit”.
- NACISNAĆ przycisk  do momentu wyświetlenia komunikatu „Key Chirp” na ekranie.
- NACISNAĆ przycisk . Aktualnie wybrane ustawienie opcji Key Chirp miga.
- NACISNAĆ przycisk LUB , aby zmienić migające ustawienie na „YES” (TAK) lub „NO” (NIE).
- NACISNAĆ przycisk , aby zapisać nowe ustawienie.
- NACISNAĆ 2X przycisk , aby opuścić tryb programowania.

PROGRAMOWANIE STEROWNIKA; MENU PRODUKTÓW *(dokończenie)*

Aby zmienić rodzaj dźwięku

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










1. Po WŁĄCZENIU wyświetlacza sterownika, przy wyświetlonym bieżącym menu lub komunikacie „OFF”, NACISNĄĆ i PRZYTRZYMAĆ przez około 3 sekundy przycisk . Na sterowniku zostanie wyświetlony wybrany wcześniej element menu i odpowiadający mu numer LUB komunikat „Standby / Menu Item” (Tryb gotowości/Element menu).
2. NACISNĄĆ przycisk  ORAZ  RÓWNOCZEŚNIE. Na wyświetlaczu pojawi się „CONFIGURE”.
3. NACISNĄĆ przycisk strzałki . Na wyświetlaczu pojawi się „Setup”.
4. NACISNĄĆ przycisk . Na wyświetlaczu pojawi się „Temperature Unit”.
5. NACISNĄĆ przycisk  do momentu wyświetlenia komunikatu „Audible” (Sygnał dźwiękowy).
6. NACISNĄĆ przycisk . Aktualnie ustawiona opcja dźwięku zacznie migać.
7. NACISNĄĆ przycisk  LUB , aby zmienić migające opcje dźwięku.
Pełną listę funkcji ustawień i ich opcji znajdziesz w części „OPCJE FUNKCJI; MENU SYSTEMOWE”.
8. NACISNĄĆ przycisk , aby zapisać nowe ustawienie.
9. NACISNĄĆ 2X przycisk , aby opuścić tryb programowania.















OSTRZEŻENIE:

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

Aby przywrócić ustawienia fabryczne dla wszystkich elementów menu produktów

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

Aby przywrócić ustawienia fabryczne wszystkich funkcji

1. Należy sprawdzić, czy zasilanie główne jest wyłączone poprzez przestawienie włącznika głównego w tryb OFF.
2. NACISNĄĆ przycisk  ORAZ  RÓWNOCZEŚNIE 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 (PEŁNE PRZYWRÓCENIE USTAWIENÍ DOMYŚLNYCH)
5. Odczekać 15-20 sekund. Następnie sterownik automatycznie powraca do trybu OFF.

FABRYCZNE USTAWIENIA DOMYŚLNE

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

WYŁĄCZNI USTAWIENIA MENU PRODUKTÓW DLA KANADY

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

WYŁĄCZNI USTAWIENIA MENU PRODUKTÓW DLA WIELKIEJ BRYTANII

Nr menu	PRODUKT	AKTYWNY	GRILL SETPT (NASTAWA GRILLA)	PLATEN SETPT (NASTAWA PŁYTY)	INSTANT ON TIME (ELEC) (CZAS NATYCHMIASTOWEGO WŁĄCZENIA)	REMOVE IN TIME (CZAS DO WYJĘCIA)	MULTI STAGE 1 (CZAS ETAPU 1)	MULTI STAGE 2 (CZAS ETAPU 2)	MULTI STAGE 3 (CZAS ETAPU 3)	ALARM WYJĘCIA	GAP SETTING (USTAWIENIE ODSZTĘPU)	GAP MUL/PR (ODSZTĘP START)	GAP MULTI STAGE 1 (ODSZTĘP ETAP 1)	GAP MULTI STAGE 2 (ODSZTĘP ETAP 2)	GAP MULTI STAGE 3 (ODSZTĘP ETAP 3)	MUST REMOVE IN (NALEŻY WYJĄĆ W CIĄGU)	TOAST BUNS TIME (CZAS OPIEKANIA BUŁEK)	TOAST BUNS ALARM (ALARM OPIEKANIA BUŁEK)	TOO COOL FLAG (WSKAZNIK - ZA ZIMNE)	PR Min	PR Max
1	10:1 CLAM (HIPD)	PM	350°F	425°F	30 (10)	47	25	0	0	AUTO	245	240	245	0	0	20	22	AUTO	YES (TAK)	160	345
2	4:1 CLAM (HIPD)	PM	350°F	425°F	30 (10)	114	10	70	0	AUTO	395	395	425	395	0	15	25	AUTO	YES (TAK)	365	499

HIPD - oznacza, że produkt nie będzie dostępny dla operatora jeśli płyta jest wyłączona (disabled)

UWAGA:

- Dostęp do wszystkich parametrów i ich edycja możliwa jest przez naciśnięcie klawisza P, następnie użycie klawiszy Do góry/W dół/W prawo/W lewo/Enter.
- Wartości dotyczące urządzeń elektrycznych i gazowych są identyczne, chyba że podano dodatkową wartość w nawiasach (), dotyczącą urządzeń gazowych.
- "Nie dotyczy" oznacza, że parametr ten nie ma zastosowania do tego produktu i menu przejdzie do następnego dostępnego parametru.
- Jeśli płyta jest wyłączona, nastawa płyty nie będzie widoczna, chyba, że jest normalnie ustawiona na "OFF" podczas gdy płyta jest włączona. W takim przypadku pozostanie wyświetlana nastawa "OFF" (WYL.)
- Ustawienie TOO COOL FLAG (OZNACZENIE ZBYT NISKIEJ TEMPERATURY) nie jest widoczne w przypadku grillów gazowych
- Wartości PR nie są widoczne dla operatora

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

FABRYCZNE USTAWIENIA DOMYŚLNE

Fabryczne ustawienia domyślne - Menu produktów - Japonia i Hong Kong

Nr menu	PRODUKT	AKTYWNY (Program)	GRILL SETPT (NASTAWA GRILLA)	PLATEN SETPT (NASTAWA PŁYTY)	INSTANT ON TIME (CZAS NAGROZOWANIA GAZU)	REMOVE IN TIME (CZAS DO WYCIECZKI)	MULTI STAGES TIME (CZAS ETAPU 1)	MULTI STAGES TIME (CZAS ETAPU 2)	MULTI STAGES TIME (CZAS ETAPU 3)	ALARM WIECZA	GAP SETTING (CZAS ODSTĘPU)	GAP MULT PR (ODSTĘP START)	GAP MULT STAGE 1 (CZAS ETAP 1)	GAP MULT STAGE 2 (CZAS ETAP 2)	GAP MULT STAGE 3 (CZAS ETAP 3)	FLIP TIME (CZAS ROZCENA)	FLIP ALARM (CZAS OBRÓCENIA)	SEAR TIME (CZAS OBRZAZANIA)	SEAR ALARM (CZAS OBRZAZOWANIA)	MUST RE-MOVEN (CZAS WYJĄC WYJĄC CIĄGU)	TOAST BUNS TIME (CZAS OPEKANIA BUREK)	TOAST BUNS ALARM (CZAS OPEKANIA BUREK)
	OFF (WYŁ.)		nie dotyczy	nie dotyczy																		
1	10:1 CLAM (HIPD)	PM	177C	218C	37	5	0	0	0	AUTO	255	245	265	0	0	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	18	0	AUTO
2	4:1 CLAM (HIPD)	PM	177C	218C	107	10	0	0	0	AUTO	415	400	425	0	0	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	15	0	NONE (BRAK)
3	SLICE BACON CLAM (HIPD)	NO (NIE)	177C	218C	23	0	0	0	0	AUTO	89	89	0	0	0	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	0	0	NONE (BRAK)
4	SAUSAGE CLAM (HIPD)	AM	177C	218C	82	0	0	0	0	AUTO	343	343	0	0	0	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	0	0	NONE (BRAK)
5	MCRIB CLAM (HIPD)	NO (NIE)	177C	218C	163	0	0	0	0	AUTO	530	530	0	0	0	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	0	0	NONE (BRAK)
6	STEAK CLAM (HIPD)	NO (NIE)	177C	218C	104	0	0	0	0	AUTO	415	415	0	0	0	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	0	0	NONE (BRAK)
7	GRILLCHICKEN FLAT	NO (NIE)	177C	218C	45	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	AUTO	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	195	MANUAL (RĘCZNY)	0	NONE (BRAK)	0	0	NONE (BRAK)
8	FOLDED EGGS FLAT	NO (NIE)	129C	OFF	120	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	AUTO	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	0	NONE (BRAK)	0	NONE (BRAK)	0	0	NONE (BRAK)
9	ROUND EGGS FLAT	AM/PM	135C	OFF (WYŁ.)	135	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	MANUAL (RĘCZNY)	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	0	NONE (BRAK)	0	NONE (BRAK)	0	0	NONE (BRAK)
10	CHC F BRD FLAT	NO (NIE)	177C	218C	100	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	AUTO	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	0	NONE (BRAK)	0	NONE (BRAK)	0	0	NONE (BRAK)
11	10:1 FLAT	NO (NIE)	171C	218C	125	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	AUTO	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	75	AUTO	20	MANUAL (RĘCZNY)	18	0	NONE (BRAK)
12	4:1 FLAT	NO (NIE)	185C	218C	270	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	AUTO	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	150	AUTO	20	MANUAL (RĘCZNY)	15	0	NONE (BRAK)
13	MCRIB FLAT	NO (NIE)	185C	218C	390	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	AUTO	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	200	AUTO	0	NONE (BRAK)	0	0	NONE (BRAK)
14	SAUSAGE FLAT FZN	NO (NIE)	185C	218C	270	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	AUTO	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	150	MANUAL (RĘCZNY)	0	MANUAL (RĘCZNY)	0	0	NONE (BRAK)
15	HOTGAMES FLAT	NO (NIE)	185C	218C	140	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	AUTO	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	90	AUTO	0	NONE (BRAK)	0	0	NONE (BRAK)
16	OPT. MENU 1 CLAM	NO (NIE)	OFF (WYŁ.)	OFF (WYŁ.)	0	0	0	0	0	AUTO	469	469	0	0	0	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	0	0	NONE (BRAK)
17	OPT. MENU 2 CLAM	NO (NIE)	OFF (WYŁ.)	OFF (WYŁ.)	0	0	0	0	0	AUTO	250	250	0	0	0	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	0	0	NONE (BRAK)
18	ANGUS 3:1 CLAM (HIPD)	NO (NIE)	177C	218C	230	0	0	0	0	AUTO	625	625	0	0	0	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	0	0	NONE (BRAK)
19	MUSHROOMS CLAM (HIPD)	NO (NIE)	177C	218C	104	0	0	0	0	AUTO	415	415	0	0	0	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	0	0	NONE (BRAK)
20	HI TEMP TEST PRT (TEST WYS. TEMP. GRILLA)	AM / PM	177C	218C	3599	0	0	0	0	AUTO	250	250	0	0	0	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	0	0	NONE (BRAK)
21	HI TEMP TEST PRT (TEST WYS. TEMP. PŁYTY)	AM / PM	177C	218C	3599	0	0	0	0	AUTO	250	250	0	0	0	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	0	0	NONE (BRAK)
22	TERIYAKI CLAM (HIPD)	PM	177C	218C	80	0	0	0	0	AUTO	366	366	0	0	0	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	0	0	NONE (BRAK)
23	FOLDED EGGS CLAM (HIPD)	NO (NIE)	140F	149F	120	0	0	0	0	AUTO	625	625	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	0	0	0	AUTO	0	0	NONE (BRAK)
24	ROUND EGGS CLAM (HIPD)	NO (NIE)	140F	149F	150	0	0	0	0	AUTO	625	625	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	0	0	0	NAUTO	0	0	NONE (BRAK)
25	OPT. MENU 3 FLAT	NO (NIE)	OFF (WYŁ.)	OFF (WYŁ.)	0	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	AUTO	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	0	AUTO	0	AUTO	0	0	NONE (BRAK)
26	TERIYAKI FLAT	NO (NIE)	177C	OFF	180	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	AUTO	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	0	AUTO	0	MANUAL (RĘCZNY)	0	0	NONE (BRAK)
27	"CLEAN MODE (TRYB CZYSZCZENIA) (Niewidoczny)"	AM (8PM)	329F	329F						MANUAL (RĘCZNY)												

HIPO : oznacza, że produkt nie będzie dostępny dla operatora jeśli płyta jest wyłączona (disabled)

UWAGA:

- Dostęp do wszystkich parametrów i ich edycja możliwa jest przez naciśnięcie klawisza P, następnie użycie klawiszy Do góry/W dół/W prawo/W lewo/Enter.
- Wartości dotyczące urządzeń elektrycznych i gazowych są identyczne, chyba że podano dodatkową wartość w nawiasach () dotyczącą urządzeń gazowych.
- "nie dotyczy" oznacza, że parametr ten nie ma zastosowania do tego produktu i menu przejdzie do następnego dostępnego parametru.
- Jeśli płyta jest wyłączona, nastawa płyty nie będzie widoczna, chyba, że jest normalnie ustawiona na "OFF" podczas gdy płyta jest wyłączona. W takim przypadku pozostanie wyświetlana nastawa "OFF" (WYŁ.).
- Ustawienie TOO COOL FLAG (OZNACZENIE ZBYT NISKIEJ TEMPERATURY) nie jest widoczne w przypadku grillów gazowych.
- Wartości PR nie są widoczne dla operatora

Wartości konwersji:

- 265 F = 129 C
- 285 F = 140 C
- 300 F = 149 C
- 350 F = 177 C
- 425 F = 218 C

DEKLARACJA ZGODNOŚCI (Modele ze znakiem CE)

WSZYSTKIE MODELE:

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

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

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

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

MODELE GAZOWE:

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

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

ZGODNIE Z ISTOTNYM WYMOGIEM 2.2 ANEKSU I DYREKTYWY DOTYCZĄCEJ URZĄDZEŃ SPALAJĄCYCH PALIWA GAZOWE (90/396/EWG) GWARANTUJEMY, ŻE MATERIAŁY UŻYTE W POWYŻSZYCH PRODUKTACH SĄ ODPowiednie DO ICH PRZEZNACZENIA I CECHUJĄ SIĘ ODPowiednią WYTRZYMAŁOŚCIĄ TECHNICZNA, CHEMICZNA I TERMICZNA W PRZEWIDYWANYM ZAKRESIE OBCIĄŻEŃ.

HISTORIA ZMIAN PODRĘCZNIK INSTALACJI I OBSŁUGI

WER.	Opis	Data
0	Wydanie podręcznika instalacji i obsługi, modele 1- i 2 płytowe	5 kwietnia 2012
1	strona 27, zmiana nazwy modelu - strona 29, dodano zdjęcie modelu Slim - strona 42, dodano zdjęcie wyświetlacza - strona 57, nowe menu dla Japonii.	17 kwietnia 2012
2	Usunięto uwagi dotyczące zalecanych wtyków, strona 21. Więcej informacji dotyczących kółek samonastawnych i kotwy kółek, strona 20, dodano procedurę wysuwania i wsuwania, strona 39.	10 sierpnia 2012

INDEKS

F

Fabryczne ustawienia domyślne 55

K

Kalibracja temperatury. 27

Komunikaty o błędach 40

Konsystencja wołowiny 45

L

Lonworks 43

M

Mennekes - schemat 21

O

Opis elementów sterowania 39

P

Procedury obsługi 40

R

Rozpoznawanie produktu 44

S

Sonda kalibracyjna 27

Specyfikacja gazowa 17

Spis treści 3, 4

U

Umieszczenie termopar 30

Uwagi dotyczące bezpieczeństwa 6

W

Wymagane zasilanie 12, 13, 14, 15

Garland Podręcznik instalacji i obsługi



Modele 1- i 2 płytowe elektryczno/gazowe kontaktowe z funkcją rozpoznawania produktów

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

