



MANUAL DE INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO

**GARLAND 3 CHAPAS
CHAPAS CLAMSHELL A GÁS E
ELÉTRICAS
COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO**

MODELOS:

MWE3W-1

MWE3S-1

MWG3W-1



PARA SUA SEGURANÇA:

NÃO ARMAZENE NEM USE GASOLINA
OU OUTROS VAPORES OU LÍQUIDOS
INFLAMÁVEIS PRÓXIMO A ESTA OU
OUTRO ELETRODOMÉSTICO

AVISO:

A INSTALAÇÃO, AJUSTE, ALTERAÇÃO, REPARO
OU MANUTENÇÃO INADEQUADOS PODEM
DANIFICAR O PRODUTO OU CAUSAR LESÕES
OU MORTE. LEIA CUIDADOSAMENTE AS
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO, OPERAÇÃO
E MANUTENÇÃO ANTES DE INSTALAR OU
REPARAR ESTE EQUIPAMENTO

LEIA TODAS AS SEÇÕES DO PRESENTE MANUAL E
GUARDE-O PARA FUTURA REFERÊNCIA.

ESTE PRODUTO FOI CERTIFICADO COMO
EQUIPAMENTO PARA COZIMENTO COMERCIAL
E DEVE SER INSTALADO POR PROFISSIONAIS
CONFORME ESPECIFICADO.

A INSTALAÇÃO E A CONEXÃO ELÉTRICA
DEVEM ESTAR EM CONFORMIDADE COM OS
REGULAMENTOS ATUAIS:

NO CANADÁ - PARTE 1 DO CÓDIGO CANADENSE DE
ELETRICIDADE E/OU REGULAMENTOS LOCAIS.

NOS EUA - CÓDIGO NACIONAL DE ELETRICIDADE
ANSI /NFPA - EDIÇÃO ATUAL.

CERTIFIQUE-SE DE QUE A FONTE DE ALIMENTAÇÃO
ESTEJA EM CONFORMIDADE COM AS
CARACTERÍSTICAS ELÉTRICAS INDICADAS NA PLACA
DE CLASSIFICAÇÃO.

Para sua segurança:

Coloque em um local de destaque as instruções a
serem seguidas se o usuário sentir um cheiro de gás.
Essas informações serão obtidas consultando o seu
fornecedor local de gás

FABRICADO EXCLUSIVAMENTE PARA O McDonald's PELA
GARLAND COMMERCIAL RANGES
<http://www.garland-group.com>

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

AVISO:

ESTE PRODUTO CONTEM PRODUTOS QUÍMICOS CONHECIDOS NO ESTADO DA CALIFÓRNIA POR PROVOCAR CÂNCER E DEFEITOS CONGÊNITOS E OUTROS DANOS GENÉTICOS. A INSTALAÇÃO E OS REPAROS NESTE PRODUTO PODERÃO EXPÔ-LO A PARTÍCULAS DE FIBRAS DE VIDRO/CERÂMICA ENCONTRADAS NO AR. A INALAÇÃO DE PARTÍCULAS DE FIBRAS DE VIDRO/CERÂMICA ENCONTRADAS NO AR É CONHECIDA NO ESTADO DA CALIFÓRNIA POR PROVOCAR O CÂNCER. A OPERAÇÃO DESTE PRODUTO PODE EXPÔ-LO AO MONÓXIDO DE CARBONO CASO NÃO SEJA REGULADA CORRETAMENTE. A INALAÇÃO DE MONÓXIDO DE CARBONO É CONHECIDA NO ESTADO DA CALIFÓRNIA POR PROVOCAR DEFEITOS CONGÊNITOS E OUTROS DANOS GENÉTICOS.

**MANTENHA A ÁREA DO ELETRODOMÉSTICO LIVRE E LONGE
DE COMBUSTÍVEIS.**

CONTEÚDO

INFORMAÇÕES IMPORTANTES	2	Café da manhã em modo manual	37
INTRODUÇÃO	4	Almoço em modo manual	37
GARANTIA	4	Para mudar o tempo de cozimento para um item de menu	37
PROCEDIMENTO EM CASO DE DANO NO ENVIO	4	Café da manhã em modo automático	37
DESCRIÇÃO DA PLACA DE CLASSIFICAÇÃO	6	Almoço em modo automático	37
ESPECIFICAÇÕES MECÂNICAS	7	IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO	38
Modelos de dimensões: MWE3W-1, MWG3W-1	7	Cozimento transicional	38
Modelos de dimensões: MWE3S-1	8	Para desligar a chapa	38
ESPECIFICAÇÕES DA ENTRADA ELÉTRICA- DELTA	9	PROBLEMAS COMUNS NA IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO	39
ESPECIFICAÇÕES DA ENTRADA ELÉTRICA - WYE	11	COLOCAÇÃO DE HAMBÚRGUERES	40
INSTALAÇÃO E FUNCIONAMENTO INICIAL	13	INTEGRIDADE DO BIFE	41
Responsabilidades da instaladora:	13	ÁRVORE LÓGICA DO PROGRAMA; PROGRAMAÇÃO DO CONTROLE	42
O funcionamento inicial NÃO inclui:	13	CONTROLE DA PROGRAMAÇÃO ; MENU DO PRODUTO	43
O funcionamento inicial INCLUI:	13	Modos de programação; Menu do produto	43
Itens do fabricante incluídos na compra da chapa nova	13	Para mudar o nome de um item de menu existente	43
Itens NÃO incluídos pelo fabricante e devem ser adquiridos da Kitchen Equipment Supplier (KES):	13	Para ativar / desativar um item de menu na biblioteca do modo operacional normal, ou mudar a sua parte do dia	43
Instalação dos rodízios	14	Para mudar a temperatura do ponto de ajuste da superfície da chapa	43
Conexão da fonte de alimentação	15	Para mudar a temperatura do ponto de ajuste da chapa superior	43
Mennekes - 3 e 5 Pinos (Opção 1)	16	Para mudar o INSTANTE EM TEMPO	44
Mennekes - 7 Pinos (Opção 2)	16	Para mudar o REMOVER EM TEMPO	44
Diagrama dos blocos de terminais	16	Para mudar o TEMPO EM MULT. ESTÁGIOS	44
Tipo de exaustor e altura da chapa	17	Para mudar o REMOVER ALARME	44
Informações e comissionamento da LonWorks	18	Para mudar a CONFIGURAÇÃO DO ESPAÇO	44
Definindo os níveis adequados de Combustão	18	Para mudar o MUL.ESPAÇO/PR INICIAL	45
Procedimento de funcionamento inicial	19	Para mudar o ESPAÇO, MULTI ESTÁGIOS (1,2 ou 3)	45
Amostra do funcionamento inicial da chapa	20	Para mudar o DEVE REMOVER EM	45
CALIBRAÇÃO DA Sonda DE TEMPERATURA	21	Para mudar TEMPO PARA TOSTAR DOCES	45
INSTALAÇÃO DOS SUPORTES DE INSTALAÇÃO DO RELEASE MATERIAL	25	Para mudar o ALARME TOSTAR DOCES (Auto / Manual)	45
INSTALAÇÃO DO PROTETOR CONTRA RESPINGOS	25	Para mudar o SINALIZADOR MUITO FRIO	46
INSTALAÇÃO DO RELEASE MATERIAL	26	Para mudar o TEMPO DE VIRADA	46
INSTALAÇÃO DO PROTETOR CONTRA VAPOR	27	Para mudar o ALARME DE VIRADA	46
ACESSÓRIOS DA CHAPA	27	Para mudar o TEMPO PARA DOURAR	46
Protetor contra respingos	27	Para mudar o ALARME DOURAR	47
Kits envoltórios de Teflon	27	Para acrescentar itens de menu NOVOS	47
Protetor contra vapor	27	Para ativar o modo de limpeza	47
Cabo trifásico de 4 fios (50 e 30 Amps)	28	ÁRVORE LÓGICA DO PROGRAMA; MENU DO SISTEMA	48
Folha de Teflon, Haste e Clipe	29	Modos de programação; Iniciação do sistema	49
LIMPEZA E MANUTENÇÃO	30	CONFIGURAÇÃO PADRÃO DE FÁBRICA	51
PROCEDIMENTO PARA PUXAR / EMPURRAR A CHAPA	33	Configuração padrão de fábrica - Menu do produto - Mundo	51
DESCRIÇÃO DO CONTROLE DA CHAPA	34	Configuração do Padrão de fábrica - Menu do produto - Canadá, Austrália e RU	52
MENSAGENS DE ERRO	35	Configuração padrão de fábrica - Menu do produto - Japão e Hong Kong	53
PROCEDIMENTO DE FUNCIONAMENTO	35	DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE (Modelos marcados com CE)	54
Visão geral:	35	MANUAL DE INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO	54
Para ligar a chapa:	36	ÍNDICE	55
Para selecionar um item de menu:	36		
Biblioteca de itens de menu	36		
Luzes indicadoras	36		
Para entrar no modo de espera:	36		
Para sair do modo de espera:	36		
Para exibir as temperaturas atuais:	37		

INTRODUÇÃO

A chapa clamshell da Garland, fabricada exclusivamente para o McDonald's, oferece um método para um cozimento eficiente de dois lados e ao mesmo tempo acomodando vários produtos. A unidade é utilizada também como uma chapa plana, e atende todos os padrões do McDonald's no que diz respeito à segurança, eficiência e limpeza.

GARANTIA

A presente garantia abrange os defeitos de material e mão de obra sob uso normal desde que:

- a. o equipamento não tenha sido danificado, alterado acidental ou intencionalmente ou tenha sido utilizado erroneamente.
- b. o equipamento seja instalado, regulado, funcionado e mantido corretamente em conformidade com os regulamentos nacional e de acordo com as instruções de instalação fornecidas neste produto.
- c. o número de série da garantia afixado no equipamento pela fábrica não tenha sido deformado, obliterado ou removido.
- d. um relatório aceitável para qualquer reclamação sob a presente garantia for enviado para nós.

A cobertura da garantia do equipamento permanece em vigor por dois (2) anos, (peças e mão de obra), a partir da data em que o equipamento é colocado em funcionamento.

O Garland Group concorda em reparar ou substituir, com base no seu critério, sem ônus, qualquer peça que confirma estar com defeito de material ou mão de obra normal.

Não assumimos nenhuma responsabilidade para a instalação, regulagens, diagnoses ou manutenção normal tal como: lubrificação de molas ou válvulas. Excluimos falhas causadas por erros na tensão ou alimentação de gás.

Não assumimos nenhuma responsabilidade pelas despesas de viagem acima de 100 milhas de ida e volta, viagem além daquela por terra e custo de horas extras do reparo.

Excluimos da cobertura normal quebra de vidro, acabamento de pintura e porcelana, ferrugem na superfície, material de vedação, material de cerâmica, lâmpadas e fusíveis.

Excluimos danos ou disfunção causados por fogo, inundação e força maior que estão fora do controle da Garland Group.

A responsabilidade da Garland Group em uma reclamação em garantia não poderá exceder o preço do material e/ou serviço, que resultou na reclamação.

Esta garantia está limitada e substitui qualquer outra garantia expressa ou implícita. A Garland Group, nossos funcionários ou nossos representantes não serão responsabilizados por qualquer reclamação abrangendo lesão pessoal ou consequente dano ou perda.

A presente garantia proporciona direitos legais específicos e é possível ter outros direitos que variam de Estado para Estado.

PROCEDIMENTO EM CASO DE DANO NO ENVIO

Observe que antes de sair da fábrica o equipamento da Garland foi inspecionado e empacotado com cuidado por profissionais qualificados. A empresa de transporte assume total responsabilidade pela entrega segura na aceitação do equipamento. O que fazer se o equipamento é entregue danificado:

1. Submeta uma reclamação imediatamente independente da extensão do dano.
2. Não esqueça de anotar, "perda ou dano visível," na fatura do frete ou o recibo expresso e faça com que a pessoa que estiver fazendo a entrega assine o documento.
3. Perda ou dano oculto: Se o dano não for observado até que o equipamento seja desembalado, notifique a transportadora imediatamente (dentro do prazo de 15 dias), e submeta uma reclamação de dano oculto.

SEGURANÇA

- **DESCONECTE TODAS AS FONTES DE ALIMENTAÇÃO ANTES DE ABRIR OS PAINÉIS PARA REPAROS.**
- **MANTENHA A ÁREA DO ELETRODOMÉSTICO LIVRE E LONGE DE COMBUSTÍVEIS.**
- **NÃO OBSTRUA O FLUXO DE COMBUSTÃO E O AR DE VENTILAÇÃO.**
- **DEIXE NO MÍNIMO UMA FOLGA DESOBSTRUÍDA DE 24 POLEGADAS NA FRENTE DA UNIDADE PARA PERMITIR A EXECUÇÃO DO SERVIÇO**

Este eletrodoméstico é para uso profissional e será utilizado somente por profissionais qualificados.

AVISO: As peças acessíveis podem se tornar quentes durante o uso. Crianças devem ser mantidas longe. Este eletrodoméstico não deverá ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com deficiências físicas, sensoriais ou mentais, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que instruções sobre o uso tenham sido fornecidas por uma pessoa responsável pela segurança ou o uso seja realizado sob supervisão de profissional qualificado."

CUIDADO: ESTE EQUIPAMENTO DEVE SER FUNCIONADO SOMENTE SOB UM SISTEMA DE EXAUSTÃO APROVADO DE ACORDO COM OS REGULAMENTOS LOCAIS EM VIGOR.

NÃO FUNCIONE A CHAPA A MENOS QUE A MESMA TENHA SIDO COMISSIONADA (INICIALIZADA) POR UM CENTRO DE SERVIÇO AUTORIZADO PELA FÁBRICA.

NÃO funcione a chapa sem antes ler este manual de operação.

NÃO funcione a chapa clamshell a menos que a mesma tenha sido corretamente instalada e aterrada.

NÃO funcione a chapa clamshell a menos que todos os painéis de serviço e de acesso estejam instalados e fixados corretamente.

Os meios de desconexão devem estar incorporados na fiação fixa de acordo com as normas de fiação locais (tal como uma chave, fusível ou disjuntor). Um condutor externo de compensação de potencial é fornecido na parte de trás do eletrodoméstico. Use conforme aplicável, de acordo com as normas de fiação locais.

A chapa clamshell da Garland é um eletrodoméstico de cozimento semiautomático. A chapa superior é abaixada automaticamente, abaixada manualmente com uma mão ou com as duas mãos dependendo do modelo, na iniciação do ciclo de cozimento e é levantada automaticamente na conclusão do ciclo de cozimento.

AVISO:

Quando utilizada para cozimento nos dois lados, a área entre a chapa superior e a placa e a área entre a chapa superior e a tampa de ventilação devem ser consideradas como uma **"ZONA DE PERIGO"**. Durante o cozimento de dois lados, quando as chapas estão em movimento, o operador deve manter o seu corpo e as ferramentas longe da zona de perigo. Quando utilizada como chapa plana, um movimento inesperado das chapas pode ocorrer durante a limpeza ou execução de um serviço. Devido a qualquer motivo, seja por limpeza, manutenção ou funcionamento normal, qualquer pessoa exposta deve tomar muito cuidado se estiver dentro desta zona de perigo. As temperaturas nas superfícies sólidas de cozimento devem estar acima de 120C (250F).

No cozimento dos dois lados, a chapa superior permanece na posição abaixada por natureza de seu próprio peso. Não está travada. Pode ser levantada içando o cabo na frente da chapa que pivota a chapa no seu ponto de instalação traseiro.

A chapa clamshell só deve ser utilizada para cozimento de alimentos simples e dos dois lados em uma loja McDonald's.

EMIÇÃO DE RUÍDO: Os níveis de pressão de ruído na posição do operador da chapa pode exceder 70 dB(A) quando alarmes audíveis são ativos. O volume audível pode ser regulado para abaixo de 70 dB(A). Consulte a Seção Controle da Programação.

AVISO: Para evitar lesões pessoais graves: **NÃO** tente reparar ou substituir uma peça da chapa clamshell a menos que todas as fontes de alimentação da chapa tenham sido desconectadas.

SEGURANÇA

TOME MUITO CUIDADO na hora de instalar, funcionar e limpar a chapa clamshell a fim de evitar entrar em contato com as superfícies quentes da chapa ou com a gordura quente. Uma vestimenta de proteção adequada deverá ser utilizada para evitar o risco de queimaduras.

AVISO: Este eletrodoméstico não deve ser limpo com jato de água. **NÃO** aplique gelo na superfície QUENTE da chapa.

NOTA: Todas as etiquetas de advertência e as marcações na chapa, chamam a atenção para perigos adicionais e precauções necessárias.

PADRÃO DE COMUNICAÇÃO DE PERIGO (HAZARD COMMUNICATION STANDARD, (HCS)) - Os procedimentos neste manual incluem o uso de produtos químicos. Esses produtos químicos estarão impressos em negrito, seguido pela abreviação **(HCS)** na parte de texto do procedimento. Consulte o manual Padrão de Comunicação de Perigo (HCS) para obter a ficha adequada dos dados de segurança do material (Material Safety Data Sheet(s), (MSDS).

AVISO: Após virar a chave principal de energia para a posição START (Iniciar), a chapa passará por um processo de inicialização. Se as chapas superiores estiverem na posição de abaixadas, elas voltarão para a sua posição superior levantada.

MANUTENÇÃO - as buchas dos rolamentos de bloqueio de posicionamento dos braços de suporte das chapas, as porcas do regulador das chapas, o parafuso do suporte das chapas (ombro) e o came devem ser verificados anualmente quanto ao desgaste. Se houver uma folga visível nas buchas dos rolamentos e um desgaste nas porcas do regulador de chapas, nos parafusos de suporte das chapas ou no came, então os mesmos devem ser substituídos.

MANUTENÇÃO - o alarme audível que toca ao final de um ciclo de cozimento serve para notificar o operador de que a chapa está prestes a se movimentar. A função deste dispositivo pode ser testado pressionando o botão CANCEL (CANCELAR). Se nenhum som for ouvido, certifique-se de que o volume do alarme não esteja definido para muito baixo na CONFIGURAÇÃO DO SISTEMA. Se mesmo assim não há nenhum som, chame um engenheiro de serviço para reparar o defeito.

REPAROS E LIMPEZA - A chapa deve ser fixada na sua baia pelo instalador, utilizando dois chumbadores que travam nos rodízios da frente. Se a chapa for removida da baia para limpeza ou reparos, remova o chumbador de cada rodízio, girando a manopla em sentido anti-horário para soltar o retentor. Quando o retentor estiver fora do rodízio, coloque o conjunto no chão.

LIMPEZA - **NUNCA** limpe a chapa, na sua parte interna ou externa, utilizando um vaporizador de alta pressão, um jato de água, um limpador a vapor ou qualquer outro vaporizador de líquidos. **NUNCA** use gelo para esfriar a chapa para limpeza. **USE SOMENTE** limpadores aprovados pela McDonald's.

NOTA: Se houver chumbadores, o conjunto permanece fixado na parede traseira da baia da chapa. Após a conclusão dos reparos ou da limpeza, retorne a chapa para a sua posição na baia e aperte novamente os chumbadores colocando o retentor na coluna do rodízio e girando a manopla em sentido horário para apertar. Por motivos de segurança, a chapa deverá ser fixada na baia desta maneira antes de retomar o funcionamento.

AVISO:

Perigo de esmagamento quando as chapas estiverem em movimento, mantenha as mãos e as ferramentas longe. Um movimento inesperado das chapas pode ocorrer durante o processo de limpeza ou reparos Quando for limpar a chapa, desligue a chapa utilizando a chave principal.

DESCRIÇÃO DA PLACA DE CLASSIFICAÇÃO

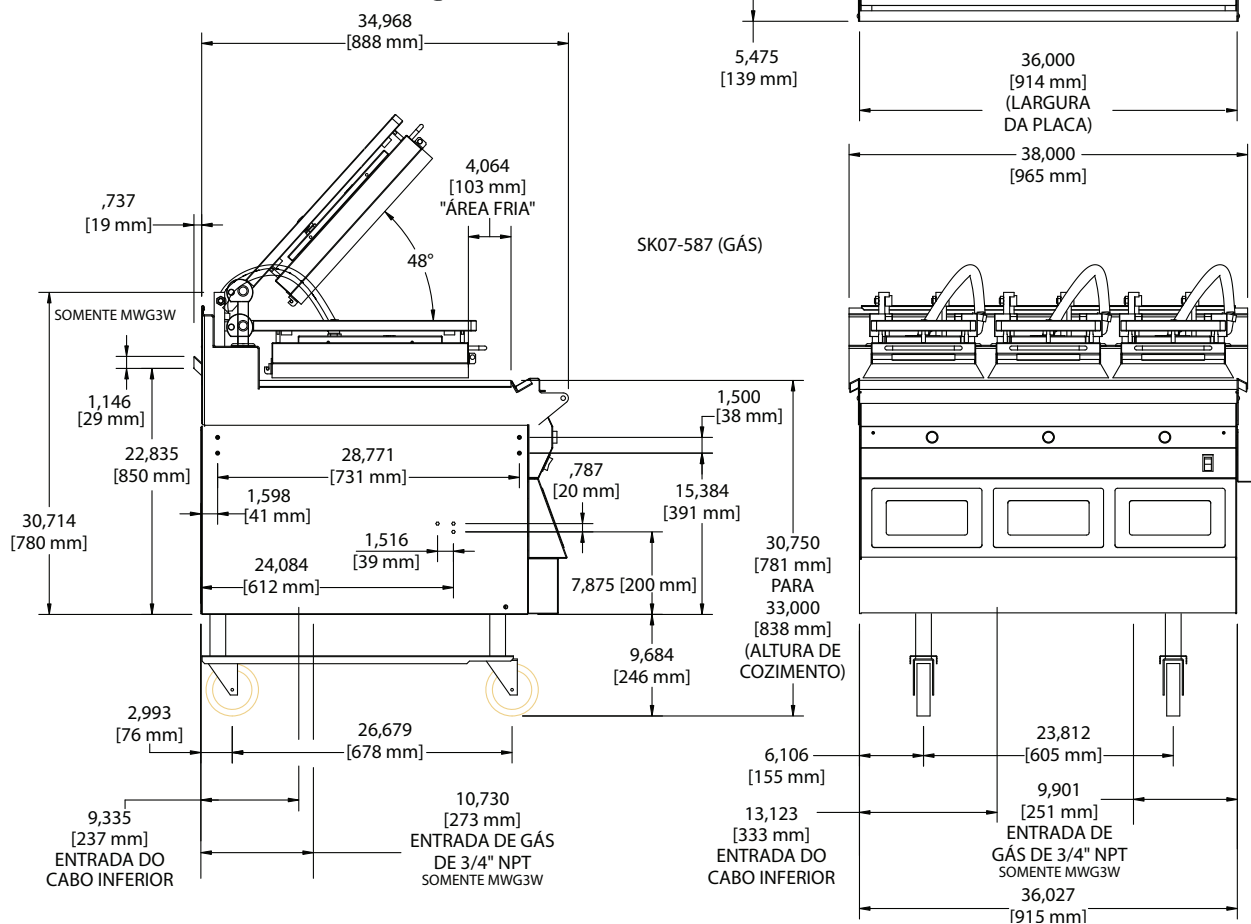
2 últimos dígitos do ano	Mês do ano	Fábrica Regulamento	Número de compilação do produto em sequência e redefinir mensalmente
AA	MM	ZZZZ	1 2 3 4 5



ESPECIFICAÇÕES MECÂNICAS

Dimensões:

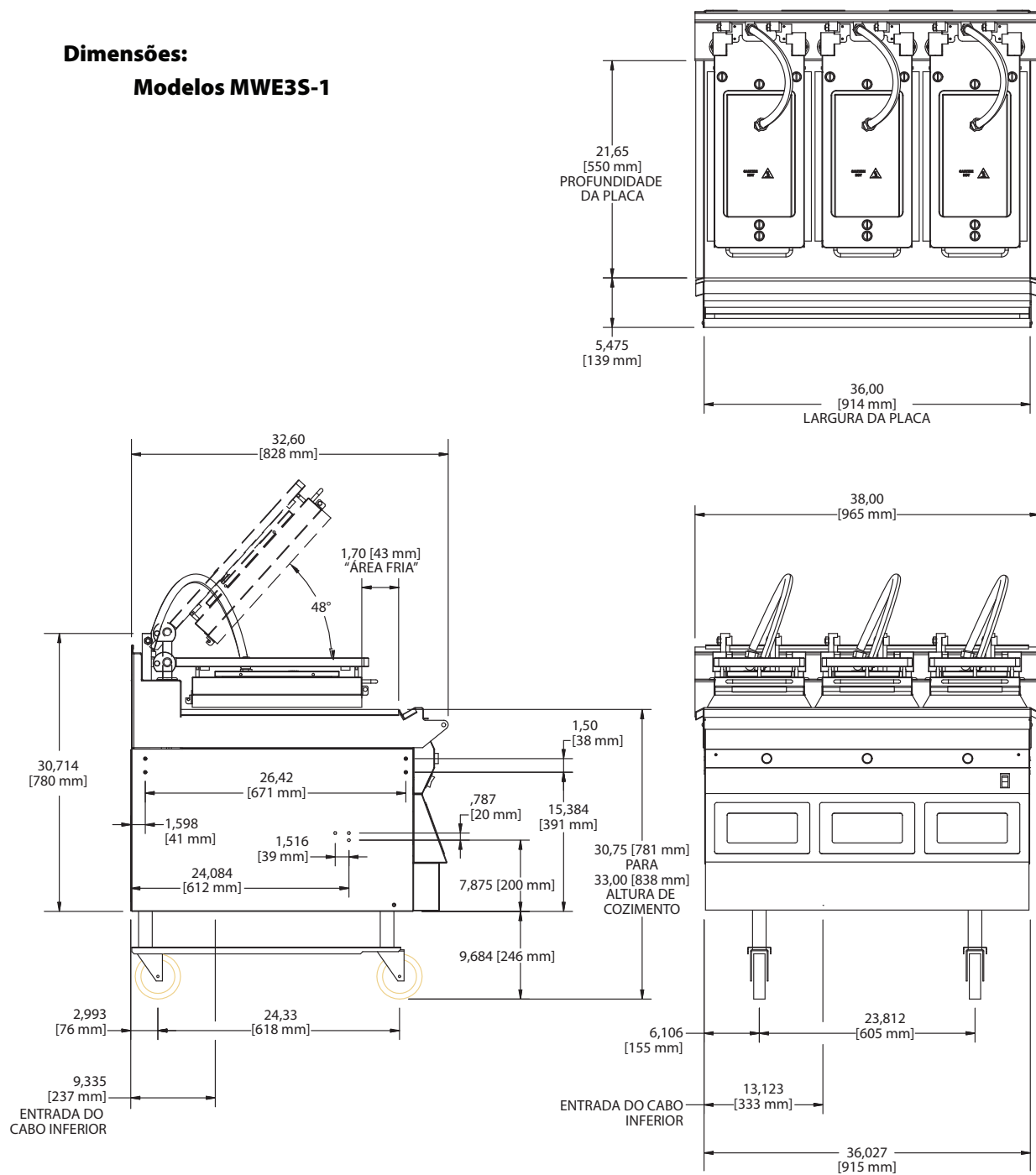
Modelos MWE3W-1, MWG3W-1



ESPECIFICAÇÕES MECÂNICAS

Dimensões:

Modelos MWE3S-1



ESPECIFICAÇÕES DA ENTRADA ELÉTRICA- DELTA

DELTA - Modelos de 200 Volts													
Modelo		Desenho		Controle	MCB	Total de carga Kw				Amps/linha			
				I/E	L1-L3	L1-L2	L2-L3	L3-L1	Tudo	Ctrl	L1	L2	L3
3 Chapas	Elétrico	4530440	TB1		600	2,3	2,7	2,9	7,9		21,7	22,6	24,3
			TB2	78					0,1	0,7			
			TB3			4,2	5,4	4,6	14,6		43,4	39,9	43,4
	Gás	4530442	TB1		600	3,0	3,0	3,6	9,6		26,0	28,7	28,7
			TB2	380		0,4			0,5	3,3			

DELTA - Modelos de 208 Volts													
Modelo		Desenho		Controle	MCB	Total de carga Kw				Amps/linha			
				I/E	L1-L3	L1-L2	L2-L3	L3-L1	Tudo	Ctrl	L1	L2	L3
3 Chapas	Elétrico	4530440	TB1		600	2,4	2,8	3,0	8,2		21,5	22,4	24,0
			TB2	78					0,1	0,6			
			TB3			4,8	5,6	4,8	15,1		43,1	39,7	43,1
	Gás	4530442	TB1		600	3,3	3,3	3,9	10,4		27,1	29,6	29,6
			TB2	380					0,4	3,2			

DELTA - Modelos de 220 Volts													
Modelo		Desenho		Controle	MCB	Total de carga Kw				Amps/linha			
				I/E	L1-L3	L1-L2	L2-L3	L3-L1	Tudo	Ctrl	L1	L2	L3
3 Chapas	Elétrico	4530440	TB1		600	2,4	2,8	3,0	8,2		20,4	21,2	22,7
			TB2	78					0,1	0,6			
			TB3			4,8	5,6	4,8	15,1		40,7	37,5	40,7
	Gás	4530442	TB1		600	3,3	3,3	3,9	10,4		25,6	28,0	28,0
			TB2	380					0,4	3,0			

ESPECIFICAÇÕES DA ENTRADA ELÉTRICA- DELTA

DELTA - Modelos de 230 Volts													
Modelo		Desenho		Controle	MCB	Total de carga Kw				Amps/linha			
				I/E	L1-L3	L1-L2	L2-L3	L3-L1	Tudo	Ctrl	L1	L2	L3
3 Chapas	Elétrico	4530440	TB1		600	2,4	2,8	3,0	8,2		19,5	20,2	21,7
			TB2	78					0,1	0,6			
			TB3			4,8	5,6	4,8	15,1		38,9	35,9	38,9
	Gás	4530442	TB1		600	3,3	3,3	3,9	10,4		24,5	26,8	26,8
			TB2	380					0,4	2,9			

DELTA - Modelos de 240 Volts													
Modelo		Desenho		Controle	MCB	Total de carga Kw				Amps/linha			
				I/E	L1-L3	L1-L2	L2-L3	L3-L1	Tudo	Ctrl	L1	L2	L3
3 Chapas	Elétrico	4530440	TB1		600	2,4	2,8	3,0	8,2		18,7	19,4	20,8
			TB2	78					0,1	0,6			
			TB3			4,8	5,6	4,8	15,1		37,3	34,4	37,3
	Gás	4530442	TB1		600	3,3	3,3	3,9	10,4		23,5	25,7	25,7
			TB2	380					0,4	2,7			

ESPECIFICAÇÕES DA ENTRADA ELÉTRICA - WYE

WYE - Modelos de 380 Volts													
Modelo		Desenho		Controle	MCB	Total de carga Kw				Amps/linha			
				I/E	L1-L3	L1-L2	L2-L3	L3-L1	Tudo	Ctrl	L1	L2	L3
3 Chapas	Elétrico STD (padrão)	4530442	TB1		600	7,8	8,4	7,2	23,3		35,3	38,1	32,6
			TB2	78					0,1	0,4			
	Elétrico H.K.	4530440	TB1		600	3,0	2,8	2,4	8,2		13,6	12,7	10,9
			TB2	78					0,1	0,4			
			TB3			4,8	5,6	4,8	15,1		21,7	25,4	21,7
	Gás	4530442	TB1		600	3,9	3,3	3,3	10,4		17,5	14,8	14,8
			TB2	380,4					0,4	1,7			

WYE - Modelos de 400 Volts													
Modelo		Desenho		Controle	MCB	Total de carga Kw				Amps/linha			
				I/E	L1-L3	L1-L2	L2-L3	L3-L1	Tudo	Ctrl	L1	L2	L3
3 Chapas	Elétrico STD (padrão)	4530442	TB1		600	7,8	8,4	7,2	23,3		33,6	36,2	31,0
			TB2	78					0,1	0,3			
	Elétrico H.K.	4530440	TB1		600	3,0	2,8	2,4	8,2		12,9	12,1	10,3
			TB2	78					0,1	0,3			
			TB3			4,8	5,6	4,8	15,1		20,6	24,1	20,6
	Gás	4530442	TB1		600	3,9	3,3	3,3	10,4		16,7	14,1	14,1
			TB2	380,4					0,4	1,6			

WYE - Modelos de 415 volts													
Modelo		Desenho		Controle	MCB	Total de carga Kw				Amps/linha			
				I/E	L1-L3	L1-L2	L2-L3	L3-L1	Tudo	Ctrl	L1	L2	L3
3 Chapas	Elétrico STD (padrão)	4530442	TB1		600	7,8	8,4	7,2	23,3		32,3	34,8	29,8
			TB2	78					0,1	0,3			
	Elétrico H.K.	4530440	TB1		600	3,0	2,8	2,4	8,2		12,5	11,6	9,9
			TB2	78					0,1	0,3			
			TB3			4,8	5,6	4,8	15,1		19,9	23,2	19,9
	Gás	4530442	TB1		600	3,9	3,3	3,3	10,4		16,1	13,6	13,6
			TB2	380,4					0,4	1,6			

ESPECIFICAÇÕES DA ENTRADA DE GÁS

Especificações de entrada, Chapa a GÁS, América do Norte: Entrada de gás

GÁS	ENTRADA MÁX (LÍQUIDA) POR QUEIMADOR (BTU/H)	CLASSIFICAÇÃO DO TOTAL DE ENTRADAS (BTU/H)	TAMANHO DO INJETOR	DEFINIÇÃO DO OBTURADOR DE AR (MM)	PRESSÃO DA ALIMENTAÇÃO (EM W.C.)	PRESSÃO DO COLETOR DO QUEIMADOR (EM W.C.)
GÁS NATURAL	32.000	96.000	#35	10	7	3,5
GÁS NATURAL	27.000	81.000	#38	10	7	3,5
PROPANO	32.000	96.000	#43	10	11	3,5
PROPANO	27.000	81.000	#45	10	11	3,5

Especificações de entrada, Chapas a GÁS, Japão: Entrada de gás

GÁS	ENTRADA MÁX (LÍQUIDA) POR QUEIMADOR (BTU/H)	CLASSIFICAÇÃO DO TOTAL DE ENTRADAS (BTU/H)	TAMANHO DO INJETOR	DEFINIÇÃO DO OBTURADOR DE AR (MM)	PRESSÃO DA ALIMENTAÇÃO (EM W.C.)	PRESSÃO DO COLETOR DO QUEIMADOR (EM W.C.)
13A	32.000	96.000	#38	10	7	3,5
PROPANO	32.000	96.000	#43	10	11	3,5
GPL *	32.000*	96.000*	#45	10*	11	3,5

ENTRADAS BASEADAS NOS VALORES DE AQUECIMENTO A SEGUIR

13A	PROPANO	GPL *
1237 BTU/pé ³	2500 BTU/pé ³	2963 BTU/pé ³ *

* VARIA DEPENDENDO DA COMPOSIÇÃO DO GÁS

Especificações da entrada, chapa a gás, modelo aprovado pela CE MWG3W-CE: Entrada de gás

GRUPO DE GÁS	ENTRADA MÁX (LÍQUIDA) POR QUEIMADOR (kW)	CLASSIFICAÇÃO DO TOTAL DE ENTRADAS (kW)	TAMANHO DO INJETOR	DEFINIÇÃO DO OBTURADOR DE AR (mm)	PRESSÃO DA ALIMENTAÇÃO (mbar)	PRESSÃO DO QUEIMADOR (mbar)	TAXA VOLUMÉTRICA DO GÁS POR QUEIMADOR
G20 NG	8,9	26,7	2,79mm (#35)	10,0	20/25	8,7	0,94 m³/h
G25 NG	7,6	22,8	2,79mm (#35)	10,0	20	8,7	0,93 m³/h
G31 GLP	9,6	28,8	2,26mm (#43)	10,0	37/50	8,7	0,94 m³/h

VALOR LÍQUIDO DE AQUECIMENTO POR GRUPO DE GÁS

G20	G25	G31
34,02 MJ/m³; 0,555 SG	29,25 MJ/m³; 0,613 SG	88,0 MJ/m³ (46,34 MJ/kg); 1,55 SG

CATEGORIAS DE GÁS

CATEGORIA	PAÍSES DE DESTINO	PRESSÃO DA ALIMENTAÇÃO (mbar)
I _{2H}	AT, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, IE, IS, IT, NO, PT, SE	20,0
I _{2E}	DE, LU	20,0
I _{2L}	NL	25,0
I _{2ER}	FR	20,0 / 25,0
I _{3P}	NL	30,0
I _{3P}	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, LU	37,0
I _{3P}	BE, CH, DE, CZ, ES, FR, NL	50,0

INSTALAÇÃO E FUNCIONAMENTO INICIAL

Responsabilidades da instaladora:

- Certifique-se de que a chapa seja instalada por profissionais competentes, qualificados e treinados.
- Certifique-se de que as empresas de utilidades, produtos e profissionais estejam disponíveis.
- Entre em contato com o Centro de Serviços Autorizado da Garland para agendar uma data para realizar o funcionamento inicial.
- Participe do funcionamento inicial para garantir uma operação bem-sucedida e se familiarizar com a chapa.
- Treine os seus profissionais para garantir um uso máximo da chapa.

Uma vez concluída a instalação, de acordo com os procedimentos abaixo, a empresa de serviços autorizado da fábrica DEVE realizar o funcionamento da chapa de acordo com os padrão de iniciação da Garland Commercial Ranges .

O funcionamento inicial NÃO inclui:

1. Desembalagem da unidade
2. Colocação da unidade na sua posição abaixo do exaustor.
3. Nivelamento da chapa no piso sob o exaustor.
4. Fixação do cabo de alimentação a menos que fornecido pela fábrica.
5. Regulagem do sistema de ventilação.
6. Trabalho de metal em chapa é necessário devido a uma aplicação incorreta do exaustor.
7. Regulagem da chapa para atingir a integridade do bife que se desvia do padrão McDonalds.

O funcionamento inicial INCLUI:

1. Verificação da tensão da alimentação, e se aplicável, o fornecimento de gás.
2. Teste de vazamento e verificação da pressão do gás nas chapas a gás.
3. Verificação da segurança elétrica.
4. Verifique o funcionamento da chapa deixando a unidade atingir a temperatura definida.
5. Verifique o funcionamento das chapas, se aplicável, e as funções do temporizador.
6. Certifique-se de que o alarme do tempo de espera esteja funcionando e que as chapas se levantam (se aplicável)
7. Defina o gás adequado e verifique através de inspeção da integridade do bife se duas execuções consecutivas rendem os resultados da integridade do bife aprovados conforme os padrões McDonalds.

8. Forneça um treinamento breve ao gerente da loja abrangendo o funcionamento da chapa.

Itens do fabricante incluídos na compra da chapa nova

1. Uma (1) chapa World a gás e elétrica inclui a lista a seguir exceto os países mencionados;

# da peça	Descrição	Envoltente	Sem envoltente
4521792	Folha de Teflon (Japão não incluído)	0	6
4527643	Folha de liberação em Teflon	9	0
4527294	Clipe da folha de Teflon	15	3
4521355	Barra de Teflon, traseira	3	3
4523492	Protetor contra respingos	3	3
4525436	Protetor contra respingos (somente Japão)	0	3
4530053	Placa W/A, protetor contra vapor (RU e Japão não incluídos)	3	3
4530054	Silicone, Frente, Vapor (RU e Japão não incluídos)	3	3
# da peça	Descrição	Qtd.	
4517563	Rodízio rotativo dianteiro de 5" c/freio	2	
1792003	Rodízio rotativo traseiro de 5"	2	
4523352	Suporte de bloqueio da braçadeira - padrão (Japão não incluído)	1	

2. Uma (1) chapa World modelo a gás incluiu apenas o seguinte;

Descrição	Qtd.	Descrição	Qtd.
Bico de 13"	1	Válvula de corte	1
Cotovelos de 3/4	2	Suporte, gancho para tubo	1
Acoplador	1	Parafusos	4
Conjunto de tubo e suporte	1	Etiqueta	1
Bico	1	Instrução de conexão	1
Suportes do gancho	2		

Itens NÃO incluídos pelo fabricante e devem ser adquiridos da Kitchen Equipment Supplier (KES):

1. Cabos elétricos necessários para aplicação.
2. Caixa de combustão necessária para aplicação.
3. Caixa de gordura ou trilhos de gordura necessários para aplicação.

INSTALAÇÃO E FUNCIONAMENTO INICIAL *(continuação)*

O PROCEDIMENTO DE INSTALAÇÃO A SEGUIR PODE SER EXECUTADO POR UM :

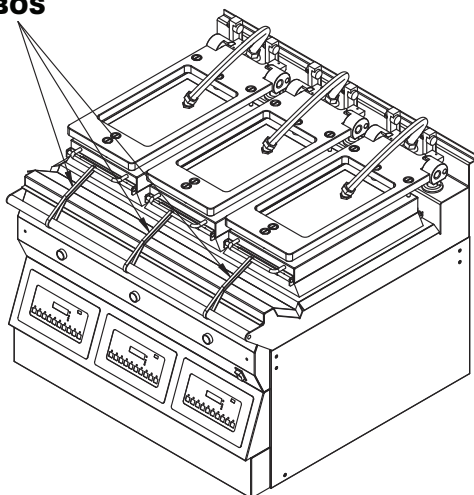
- CENTRO DE SERVIÇOS AUTORIZADO PELA FÁBRICA
- PROFISSIONAL QUALIFICADO EM INSTALAÇÃO APROVADO PELO COMPRADOR DA CHAPA
- INSTALADOR LICENCIADO CONTRATADO PELA KES.
- ENTRE EM CONTATO COM O CENTRO DE SERVIÇOS AUTORIZADO LOCAL PARA OBTER DETALHES ADICIONAIS. Desembale a unidade

CUIDADO:

ANTES DA INSTALAÇÃO, VERIFIQUE A FONTE DE ALIMENTAÇÃO PARA CERTIFICAR-SE DE QUE A TENSÃO DE ENTRADA E A FASE COINCIDEM COM A TAXA DE TENSÃO E A FASE DO EQUIPAMENTO. VÁRIOS REGULAMENTOS LOCAIS EXISTEM, É RESPONSABILIDADE DO PROPRIETÁRIO/INSTALADOR ATENDER ESSAS EXIGÊNCIAS.

NOTA: CERTIFIQUE-SE DE QUE AS CHAPAS ESTEJAM AMARRADAS FIRMEMENTE E PARA TANTO, EXECUTE A ETAPA 6 PARA EVITAR QUE AS CHAPAS SE LEVANTEM. SÉRIOS DANOS PODEM OCORRER.

PRESILHAS DE CABOS

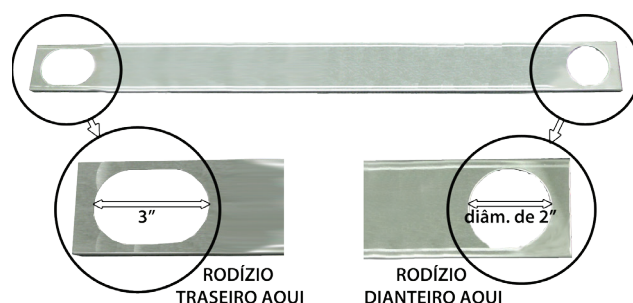


AVISO, OBJETO PESADO!

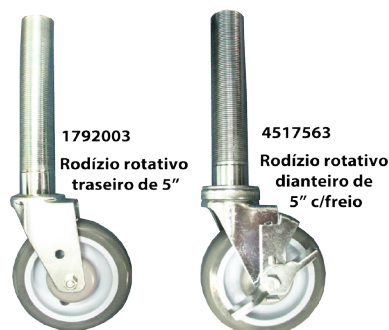
O procedimento a seguir requer o uso de dispositivos de levantamento e técnicas de içamento adequadas quando da remoção e substituição. Para evitar lesões graves, peça assistência na hora da movimentação ou levantamento.

Instalação dos rodízios

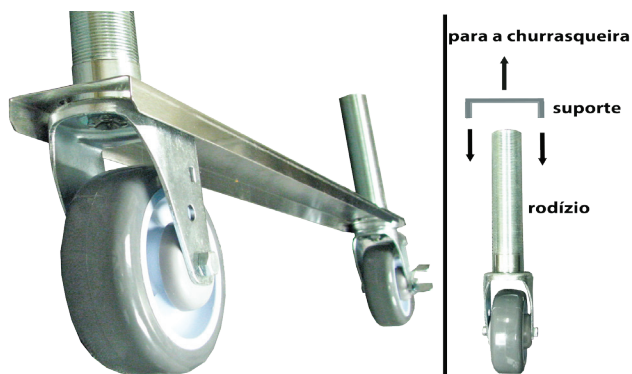
1. Use luvas bem grossas para proteger as mãos e um suporte lombar na parte inferior da coluna. A segurança é o item primordial na remoção de uma chapa pesada pois a mesma pesa aproximadamente 950lbs (431kg) ou mais.
2. O procedimento seguinte requer o uso de dispositivos de levantamento e técnicas de içamento/movimentação adequadas. Deslize a chapa para longe das paredes.
3. Verifique o suporte de bloqueio da braçadeira fornecido junto com a compra. Entenda bem as partes dianteira e traseira conforme ilustrado abaixo.



4. Verifique os rodízios fornecidos junto com a compra. Entenda bem os rodízios dianteiros e traseiros conforme ilustrado abaixo.



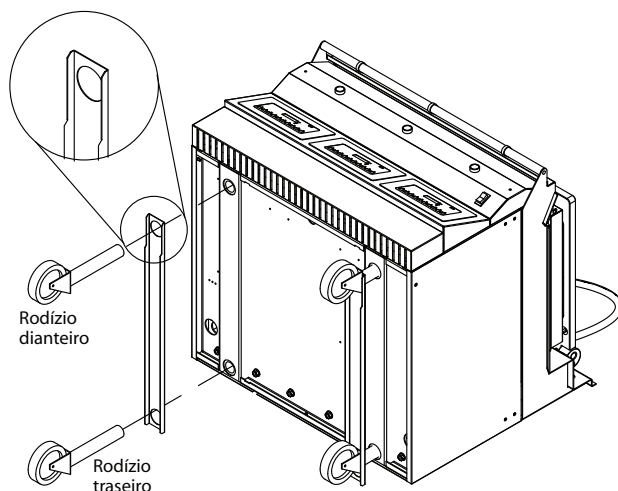
5. Incline a unidade em direção à parte de trás. Instale os rodízios e as canaletas conforme ilustrado no diagrama abaixo. Entalhe do suporte virado para o assoalho.



INSTALAÇÃO E FUNCIONAMENTO INICIAL *(continuação)*

AVISO:

Recomendamos que os rodízios traseiros sejam aparafusados completamente antes de inclinar a unidade.



6. Bloqueie os rodízios traseiros para evitar que a unidade deslize para frente ou para trás.
7. Gire com cuidado a chapa de volta nos seus rodízios. Agora será possível cortar e remover as tiras que seguram as chapas.
8. Remova o lado traseiro do corpo e instale os cabos elétricos de acordo com as especificações de sua área / país.

AVISO:

O eletrodoméstico deve estar aterrado de acordo com os regulamentos locais ou na ausência dessas normas de acordo com o Código Nacional de Eletricidade ANSI/NFPA 70, ou o Código Canadense de Eletricidade CSA C22.1 conforme aplicável.

Conexão da fonte de alimentação

Todas as conexões elétricas devem ser realizadas por um técnico qualificado devidamente equipado.

NOTA: DIAGRAMA ELÉTRICO LOCALIZADO DENTRO DO PAINEL INFERIOR FRONTAL. "DESCONECTE A ENERGIA ANTES DE ABRIR"

Conexão do cabo elétrico CONEXÃO DA FONTE DE ALIMENTAÇÃO DUPLA

EUA e alguns outros

- O MWG3W TEM UM CABO ELÉTRICO.
- O MWE3W TEM DOIS CABOS ELÉTRICOS.
- O MWE3S TEM DOIS CABOS ELÉTRICOS.

OS CABOS ELÉTRICOS E AS TOMADAS NÃO SÃO FORNECIDOS PELO FABRICANTE



Conexão do cabo elétrico CONEXÃO DA FONTE DE ALIMENTAÇÃO DUPLA

EUA e alguns outros

- O MWG3W TEM UM CABO ELÉTRICO.
- O MWE3W TEM DOIS CABOS ELÉTRICOS.
- O MWE3S TEM DOIS CABOS ELÉTRICOS.

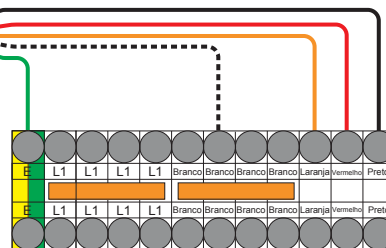
OS CABOS ELÉTRICOS E AS TOMADAS NÃO SÃO FORNECIDOS PELO FABRICANTE



Travamento da tampa e controle da fonte de alimentação; onde aplicável

1 x 20AMP NEMA 21-20

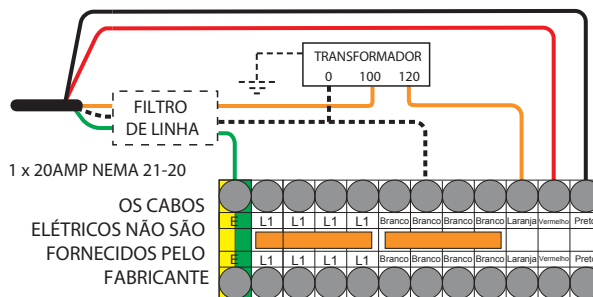
OS CABOS ELÉTRICOS NÃO SÃO FORNECIDOS PELO FABRICANTE



Travamento da tampa e controle da fonte de alimentação; onde aplicável SOMENTE A VERSÃO PARA O JAPÃO

1 x 20AMP NEMA 21-20

OS CABOS ELÉTRICOS NÃO SÃO FORNECIDOS PELO FABRICANTE



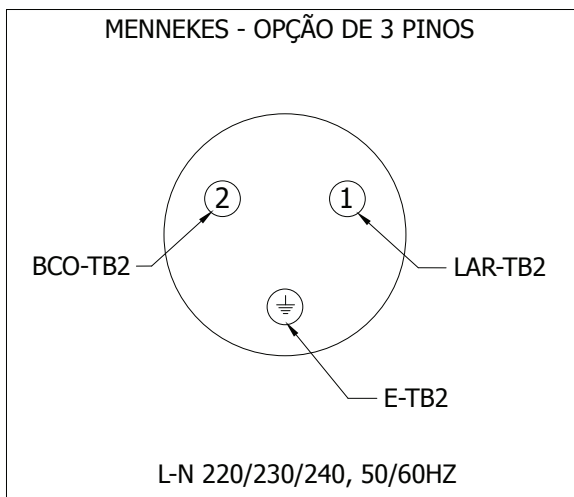
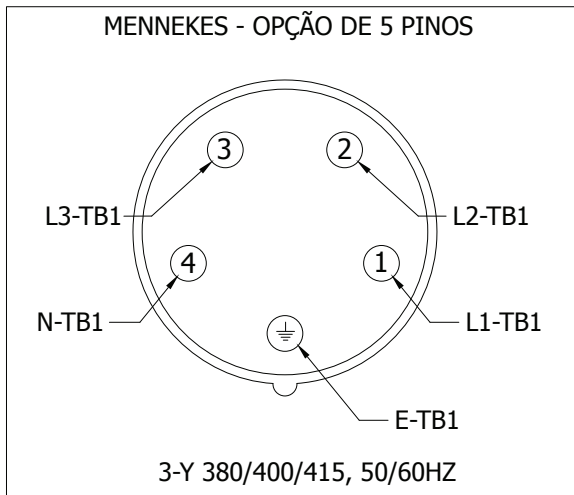
INSTALAÇÃO E FUNCIONAMENTO INICIAL *(continuação)*

Nota importante:

A opção Mennekes está disponível somente em algumas configurações. Entre em contato com o seu fornecedor para obter detalhes adicionais.

Mennekes - 3 e 5 Pinos (Opção 1)

Conector	Pinos	Carga pretendida	Conectado a
Mennekes 5 Pinos	1,2,3,4, TERRA	Aquecedores de chapas e chapa ~3N 380/400/415 32Amps 50/60Hz	TB1 L1, L2, L3, N, TERRA
Mennekes 3 Pinos	1,2,TERRA	~1N 120-250 VAC, 16A Controle de cargas (N3, MCB, controlador de ignição, ventoinha, válvula de gás)	TB2 Laranja e Branco Substitua os fios ponte J-N e J-L1



Mennekes - 7 Pinos (Opção 2)

Conector	Pinos	Carga pretendida	Conectado a
Mennekes 7 Pinos	1,2,3,4, TERRA	Aquecedores de chapas e chapa ~3N 380/400/415 32Amps 50/60Hz	TB1 L1, L2, L3, N, TERRA
	5,6	Chave, somente chama piloto 10A 250VAC, 15A 125VAC, 12(6)A 250VAC T85	TB2 Preto e Vermelho

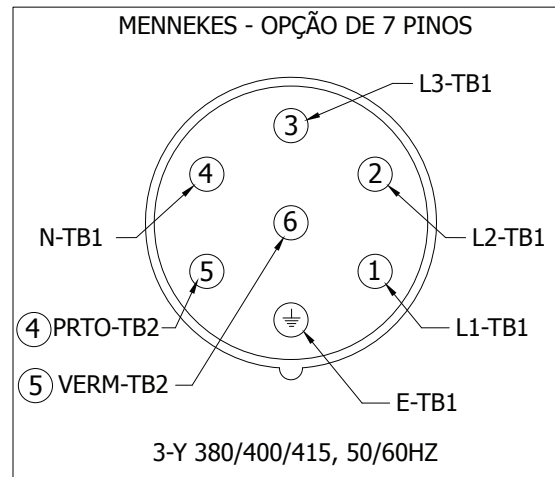
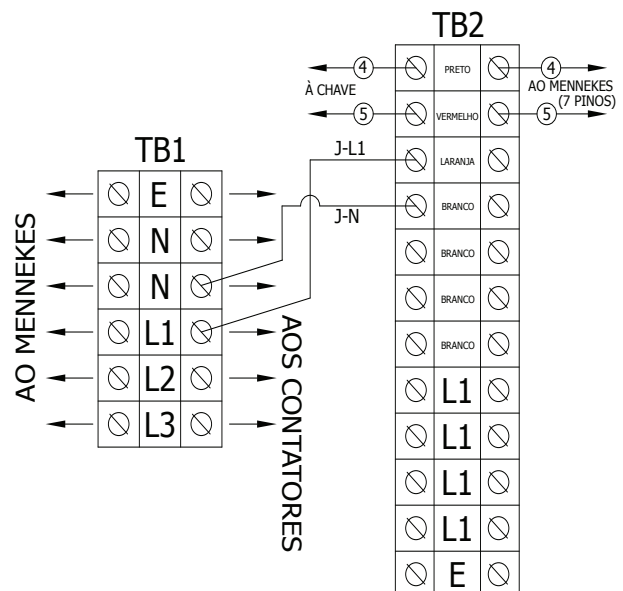
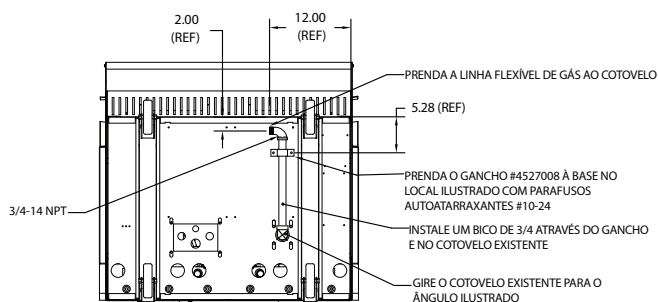


Diagrama dos blocos de terminais



INSTALAÇÃO E FUNCIONAMENTO INICIAL *(continuação)*

9. Instale a conexão opcional de gás na parte dianteira (se disponível).



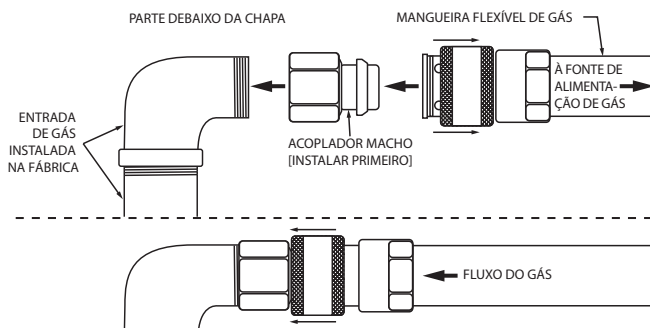
- Isole a chapa de qualquer fonte de alimentação, desligando todas as conexões elétricas.
- Gire o cotovelo existente conforme mostrado no diagrama abaixo.
- Prenda o apoio do suporte (PN 4528775) à base conforme ilustrado, utilizando parafusos #10-24 e as arruelas fornecidas.

NOTA: Para aplicação de melhorias, perfure orifícios de 2x .161 e utilize os parafusos autoatarraxantes fornecidos.

- Instale um bico de 3/4" NPT através do apoio do suporte e no cotovelo existente. Prenda o anel de trava com parafusos 2x #10-24.
- Instale o cotovelo conforme a orientação ilustrada abaixo.
- Instale o bico.
- Prenda a mangueira flexível de gás ao bico.

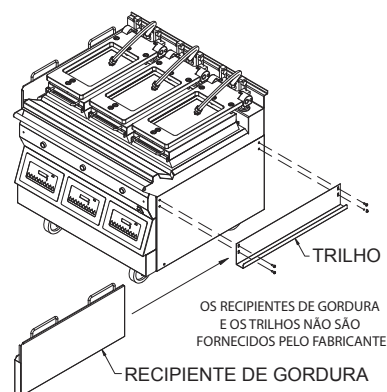
- 10. APENAS CHAPA A GÁS,** (para as chapas elétricas, ignore os passos 7 e 8): Instale a mangueira de gás de rápida desconexão à conexão de entrada na parte inferior da chapa, rosqueando um bico de 3/4" NPT no cotovelo e em seguida instale o acoplador macho de latão de rápida desconexão à mangueira.

Conecte a mangueira e certifique-se de que a luva se encaixe totalmente no anel de retenção.

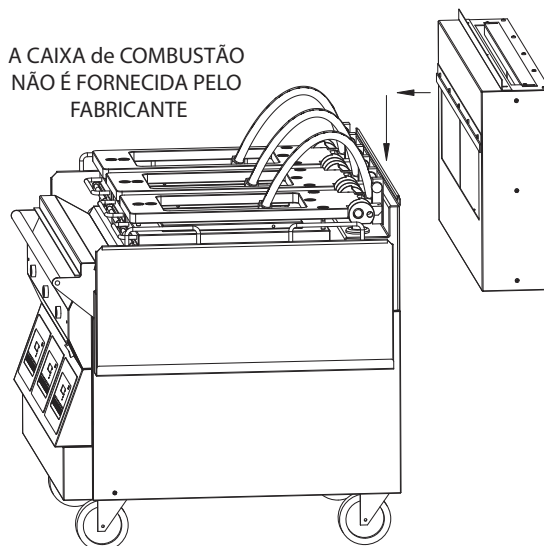


Com a válvula manual de corte fechada, instale a outra extremidade da mangueira à fonte de alimentação de gás.

11. Instale os trilhos do recipiente de gordura conforme ilustrado a seguir:



12. Instale a caixa de combustão na parte de trás da chapa.



13. Instale a chapa sob o exaustor. A chapa deve estar nivelada na parte dianteira com traseira bem como os lados e diagonalmente. Regule os rodízios conforme necessário para obter o nivelamento final.

Tipo de exaustor e altura da chapa

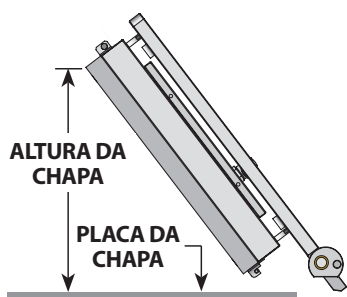
Com as chapas na posição levantada, meça a altura da borda dianteira da chapa até a superfície da chapa. Defina o tipo de exaustor que a loja tem e verifique a compatibilidade do tipo de exaustor/altura da chapa de acordo com a tabela a seguir:

Tipo de exaustor	ALTURA CORRETA DA CHAPA
Universal	18 1/2" (470 mm)
Série 92	17" (432 mm)
GSC	18 1/2" (470 mm)

Se a altura da chapa for incompatível com o tipo de

INSTALAÇÃO E FUNCIONAMENTO INICIAL *(continuação)*

exaustor, essa altura deve ser regulada por um técnico do serviço autorizado.



Informações e comissionamento da LonWorks

Para ativar a chapa da rede Lonworks:

Para ativar a comunicação da linha de energia entre a chapa e a rede Lonworks, a chapa deve estar comissionada primeiro na rede.

Durante o comissionamento de uma chapa na rede Lonworks, a mesma deve enviar primeiro uma mensagem de solicitação de pin de serviço para o servidor da Lonworks.

A chapa envia esta mensagem aplicando o procedimento a seguir no controle dianteiro do painel de controle da chapa.

1. Energização da chapa.
2. PRESSIONE e MANTENHA PRESSIONADO o botão  por aproximadamente 3 segundos. O controlador irá exibir o item de menu selecionado anteriormente e seu número de item correspondente.
3. PRESSIONE os botões de seta  e  JUNTOS. "CONFIGURAR" será exibido no visor.
4. PRESSIONE o botão de seta . "SERVIÇO" será exibido no visor. PRESSIONE o botão .
5. Pressione o botão de seta  2X. "Serviço Lonworks" será exibido no visor.
6. PRESSIONE o botão .
7. Defina a opção como "NÃO". Aguarde 10 segundos. Se o estado do serviço da Lonworks já estava "LIGADO" certifique-se de que esta etapa seja executada.
8. Defina a opção para "SIM". Dentro de 10 segundos, a rede receberá a Solicitação de Pin de Serviço Lonworks.

Após a solicitação de pin de serviço da chapa ter sido enviada, o administrador da Lonworks irá detectar a mensagem e atribuir um endereço adequado para que a chapa ative a comunicação.

Após o servidor da Lonworks ter estabelecido este endereço, a comunicação será ativada pelo administrador da Lonworks e a chapa estará em comunicação com a rede da Lonworks.

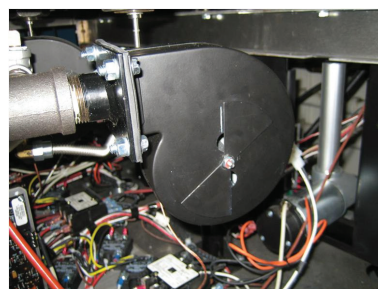
Definindo os níveis adequados de Combustão

Para manter níveis de combustão adequados, a medição de uA não é necessária. Aplicando o procedimento a seguir garantirá que os níveis adequados O_2 , CO_2 e CO sejam atingidos. As verificações e ajustes dos níveis de combustão só devem ser executados por um técnico qualificado admitido por um centro de serviço autorizado da fábrica.

1. Remova e abaixe o painel de controle. Coloque-o no chão deixando todas as conexões no lugar.
2. O regulador é fornecido pela fábrica definido para 3,5"WC (0,864 KPA). Verificar se a pressão está consistente em 3.5"WC.
3. Solte levemente a porca que segura o regulador do obturador de ar tipo borboleta à ventoinha de combustão conectada ao queimador sendo regulado, o quanto for necessário para ser girada mas deve continuar na sua posição quando a força for removida.



4. A partir de um funcionamento a frio, acenda o queimador e deixe-o em funcionamento de 30s segundos a um minuto. Ou com a área aquecida coloque algo na superfície da chapa para manter o queimador em funcionamento durante alguns minutos. Regule o obturador de ar para reduzir o ar até o ponto em que a chama suba e fique a uma determinada distância da superfície do queimador.

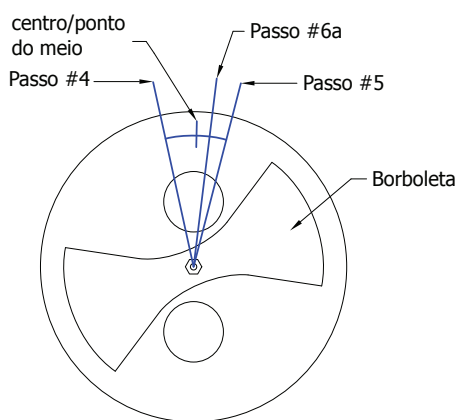


INSTALAÇÃO E FUNCIONAMENTO INICIAL *(continuação)*

- a. Marque uma linha ao longo da borda do obturador de ar a partir do seu orifício marcando a posição do obturador no lado da face da ventoinha.
 - b. Se esta condição já existe, marque a linha na posição e vá para a etapa seguinte
5. Abra o obturador de ar até o ponto em que a chama perca seu cone azul claro interno e se torna menos brilhante e a ponta da chama se alongue e tenha um comprimento aproximado de uma polegada (25,4 mm). Marque uma linha na borda do obturador nesta posição.
- Ou se o obturador estiver totalmente aberto, marque a linha neste ponto.



6. Apague o queimador e meça a distância entre as extremidades externas das duas linhas marcadas anteriormente e coloque uma outra marca no centro das duas marcas.
- a. Adicione mais uma marca 1/16" (1,6 mm) a mais de que a marca central
 - b. Gire o obturador tipo borboleta até este ponto e reaperte.



Procedimento de funcionamento inicial

A chapa Garland de 3 chapas é fornecida com um funcionamento inicial de fábrica sem custo adicional. Um funcionamento inicial é necessário **ANTES** da unidade ser colocada em operação. É responsabilidade do usuário final programar o funcionamento inicial com o representante de serviços autorizado pela fábrica, ou notificar a Garland Commercial Ranges pelo telefone 1-800-446-8367 caso necessite de assistência para agendar esta atividade.

O funcionamento inicial de fábrica é uma inspeção abrangente da chapa na qual o técnico certificado da fábrica irá documentar todas as configurações finais programadas no controlador pois, varias outras inspeções de desempenho deverão ser realizadas. O tempo estimado para concluir um funcionamento inicial é de aproximadamente 2,5 – 3,5 horas. Lembre-se deste tempo aproximado quando for programar o funcionamento inicial. Horas adicionais ou horas extras não são cobertas pela garantia e serão faturadas à taxa correspondente à diferença entre a taxa de reembolso da Garland e o preço das horas extras dos Centros de Serviços Autorizados pela Fábrica.

Um funcionamento inicial de fábrica é necessário para iniciar o período de garantia. O Centro de Serviços Autorizado deverá preencher a documentação durante o processo do funcionamento inicial e enviar a mesma para a Garland Commercial Industries para reembolso. No momento da recepção, a Garland iniciará o período de garantia que expirará ao final de 2 anos.

INSTALAÇÃO E FUNCIONAMENTO INICIAL (continuação)

FORMULÁRIO DE FUNCIONAMENTO INICIAL DA CHAPA GARLAND CLAMSHELL ELÉTRICA OU COMBINAÇÃO A GÁS / ELÉTRICA

McDonald's _____ # ID Certificação _____ # Loja _____ Modelo _____
Localizada na Etiqueta de Certificação (MARCAR LEM)

Endereço _____ Cidade _____

Estado/ Bairro _____ CEP _____ # Série _____ Data do funcionamento inicial _____
(DD / MM / AAAA)

☐ Estados Unidos ☐ Canadá ☐ Internacional (Listar Países) _____ Telefone # _____

Tipo de gás	Elétrico/ Trifásico	Registrar Amps por linha de cada contator		
Tipo de gás atual _____	Entrada atual _____ V / _____ Hz ☐ 208 VAC ☐ 380 VAC ☐ 220 VAC ☐ 400 VAC ☐ 230 VAC ☐ 415 VAC ☐ 240 VAC ☐ 50 Hz	Esquerda	Centro (se aplicável)	Direita (se aplicável)
Coincide com a placa de classificação? SIM NÃO		Linha 1		
		Linha 2		
		Linha 3		

INSPEÇÃO/VERIFICAÇÃO OPERACIONAL

NOTA1: A CHAPA CENTRAL (c) não deve ser verificada se MWE2W / MWG2W / MWE2S
NOTA2: A CHAPA CENTRAL (C) e DA DIREITA (R) não devem ser verificadas se MWE1W / MWG1W / MWE1S

1. Para evitar lesões pessoais ou danos à propriedade, verifique quanto a vazamentos de gás em toda a linha de gás.	☐ APROVADO - NENHUM VAZAMENTO DE GÁS
2. Certifique-se de que os dispositivos de retenção dos equipamentos estejam instalados corretamente de acordo com os regulamentos locais (Gás e Elétrico). Nota: peça fornecida por terceiros.	☐ OK
3. Verifique se o cabo de energia tem um dispositivo de alívio de tensão fixado do cabo de alimentação de energia até a chapa.	☐ SIM / ☐ NÃO
4. Certifique-se de que a chapa seja instalada com o tipo adequado de exaustor a gás e com a entrada de ar correta.	☐ OK
5. Certifique-se de que os restritores de combustão estejam totalmente abertos ou removidos. Caixa de combustão fornecida pela KES Restritores de combustão localizados dentro do exaustor	☐ OK ☐ OK
6. Certifique-se de que a placa inferior esteja nivelada lado a lado / parte dianteira com parte traseira / diagonalmente, no local, sob o exaustor. Regule os rodízios para obter um	☐ OK
7. REMOVA A CHAPA DE DEBAIXO DO EXAUSTOR. LIGUE a chave, os visores do controlador estão ativos, o controlador está "DESIGNADO". Todas as chapas se levantam automaticamente?	L ☐ OK C ☐ OK R ☐ OK
8. Abaixe e levante a chapa superior e certifique-se de que o movimento é suave e contínuo. Lubrifique os eixos conforme necessário com um LUBRIFICANTE PARA GRADE DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS.	L ☐ OK C ☐ OK R ☐ OK
9. Se a elevação da chapa superior requer um abaixamento para permitir um espaço no exaustor, abaixe a chave de engate superior. Consulte o Manual de Instalação e Operação para obter a altura das chapas.	L ☐ OK C ☐ OK R ☐ OK
10. Pressione o botão LIGAR ENERGIA. O controlador exibe "PRE-AQUECIMENTO - AM", a chapa se abate. As luzes do regulador de calor estão na cor AMBAR?	L ☐ OK C ☐ OK R ☐ OK
11. Pressione e mantenha pressionada a tecla AM / PM e defina para PM. Isto fará com que a unidade se aqueça para: Chapa -425°F(217°C), Grelha -350°F(177°C) para uma chapa com todas as configurações padrão.	L ☐ OK C ☐ OK R ☐ OK
12. Certifique-se de que a chapa entre no modo de IMERSÃO (15:00 temporizador), faz a contagem das liberações automáticas das chapas inferiores e superiores enquanto na temperatura.	L ☐ OK C ☐ OK R ☐ OK
13. Feche a haste da válvula e verifique se a unidade tenta se acender três (3) vezes em seguida se trava devido a uma falha na ignição?	L ☐ OK C ☐ OK R ☐ OK
14. INSPEÇÃO DA PRESSÃO DO GÁS (se aplicável): (Nota 1: Central não deve ser alimentado se MWG2W / MWG2W-1) (Nota 2: Central e Direita não devem ser alimentados se MWG1W / MWG1W-1)	
Pressão de entrada classificada ☐ Gás natural: 6 – 14" W.C. ☐ Propano / Gás butano: 11 – 14" W.C. Entrada real _____ W.C.	
Pressão dos queimadores classificada ☐ Gás natural ☐ 3.5" W.C. Esquerdo real _____ Central _____ Direito _____	
☐ Gás propano ☐ 3.5" W.C. para MWG3W/MWG3W-1 Esquerdo real _____ Centro _____ Direito _____	
☐ 10" W.C. para MWG2W/MWG2W-1 MWG1W/MWG1W-1	
15. Verifique a leitura do micro amp no sentido da chapa para garantir que os micro amps NÃO ESTEJAM INFERIORES A 0.8 uA em todos os queimadores, a menos que a chapa esteja equipada com um módulo de ignição certificado CE, e neste caso o mínimo é 2.0 uA	☐ OK Leitura dos Micro-amps = _____
16. Na conclusão da calibração automática, as chapas se levantam automaticamente e o visor exibe "PRONTO". Se, após a conclusão do processo de calibração automática, a chapa superior não se levanta, uma mensagem estará indicada no controlador. Verifique o nível das chapas e regule os interruptores Reed. Cicle a energia e tente novamente.	OK - ☐ L / ☐ C / ☐ R Verifique o nível da chapa ☐ L / ☐ C / ☐ R Verifique o interruptor Reed ☐ L / ☐ C / ☐ R
17. Selecione o item de menu "10:1 - MARISCOS". Verifique se a temperatura definida foi atingida e as luzes LED estão VERDES.	L ☐ OK C ☐ OK R ☐ OK
18. Inicie um ciclo de cozimento empurrando o BOTÃO VERDE. A chapa se abaixa, e o ciclo de sincronismo começa.	L ☐ OK C ☐ OK R ☐ OK
19. Certifique-se de que o pirômetro da loja esteja preciso e calibrado utilizando o método de banho de gelo.	☐ OK
20. Realize a CALIBRAÇÃO DA Sonda.	L ☐ OK C ☐ OK R ☐ OK
21. Execute o procedimento de nivelamento de chapa e a calibração do interruptor Reed no modo "NÍVEL / INT. REED SW".	L ☐ OK C ☐ OK R ☐ OK
22. Certifique-se de que a chapa esteja funcionando com êxito. Calibração automática na conclusão da calibração do interruptor reed.	L ☐ OK C ☐ OK R ☐ OK
23. Trave todas as capas. Certifique-se de que as porcas de trava não girem as porcas do regulador quando do aperto.	L ☐ OK C ☐ OK R ☐ OK
24. Auxilie ou peça assistência do pessoal da loja para realizar o teste de integridade do bife/frango, teste do produto 10:1, 4:1, Angus, Asse o frango até que as temperaturas internas desejadas do produto sejam alcançadas e registre o tempo de cozimento (Tabela do tempo de cozimento dos produtos a seguir).	L ☐ OK C ☐ OK R ☐ OK

Tempo de cozimento do produto			
	ESQUERDO	CENTRAL (se aplicável)	DIREITO (se aplicável)
10:1			
4:1			
ANGUS			
FRANGO GRELHADO			

Produto de integridade do bife	
Modo manual	☐ OK
Modo automático testado	☐ OK

Problemas / Circunstâncias especiais / Danos:

Enviado por:	Aceito por:
Nome: _____ Posto de serviços: _____ Sub Agente: (se aplicável) _____ Você treinou o pessoal da loja sobre o funcionamento da chapa? SIM / NÃO Você é um técnico certificado pela fábrica? SIM / NÃO Data da certificação (DD/MM/AA) _____	Nome: _____ Você foi informado adequadamente sobre o funcionamento da chapa, seus usos e seu funcionamento em geral? ☐ SIM ☐ NÃO – Indicar comentários _____ _____ _____

Visite o nosso site <https://clamshell.garland-group.com> para obter a literatura e a documentação

Cópia branca – Fábrica Cópia amarela – Posto de serviços Cópia rosa – Cliente

CALIBRAÇÃO DA SONDA DE TEMPERATURA

Calibração mensal/Verificação das áreas de temperatura da chapa



SUPERFÍCIE QUENTE

As temperaturas da chapa causarão queimaduras graves



Visão geral

Motivo: Para manter precisas as áreas de temperatura da chapa.

Modelos: MWG3W-1, MWE3W-1, MWE3S-1.

Ferramentas : Pirômetro digital com sonda na superfície.

Procedimentos:

1. Procedimento verificação temperatura.
2. Procedimento calibração temperatura.

AVISO:

LESÃO PESSOAL POR QUEIMADURA PODE OCORRER QUANTO ENTRAR EM CONTATO COM SUPERFÍCIES DE COZIMENTO QUENTES.

NOTA:

1. **A CALIBRAÇÃO E A INSPEÇÃO DA CHAPA SÃO REALIZADAS COM AS FOLHAS DE RELEASE MATERIAL "DESLIGADAS".**
2. **AS SUPERFÍCIES DAS PLACAS E DAS CHAPAS DEVEM SER LIMPAS.**

1. Procedimento verificação temperatura.

SIGA ESSAS INSTRUÇÕES EXATAMENTE COMO ELAS APARECEM ABAIXO:

1. Para realizar o procedimento de calibração, as chapas superiores e a placa inferior da chapa devem estar nas temperaturas de funcionamento. Pressione o botão  ou  para selecionar um funcionamento com "MARISCOS" que requer uma temperatura de 350°F (177°C) na placa e deixe a chapa atingir a temperatura definida e se estabilizar (aproximadamente 30 minutos).
2. Pressione e mantenha pressionado o botão da temperatura por aproximadamente 3 segundos ou até que o controlador exiba todos os valores das temperaturas (T,F,M,B).
3. Coloque o pirômetro sobre as marcas na placa indicando a localização dos termopares (veja os desenhos nas próximas páginas). Aguarde no mínimo 5 a 10 segundos para o pirômetro responder e se estabilizar.
4. Verifique a calibração de cada área de calor quando as condições a seguir ocorrerem:
 - A. A luz do indicador de temperatura para o termopar específico é VERDE.
 - B. A leitura de temperatura para um termopar específico no controlador diminui.
 - C. **O melhor intervalo para a VERIFICAÇÃO é entre 355F (180C) e 350F (177C).** Este procedimento pode precisar de até 10 minutos, dependendo do tempo que o operador obtiver no ciclo de aquecimento.
5. A temperatura delta entre o pirômetro e

NOTA IMPORTANTE:

Para a **chapa a gás de 3 chapas** o valor B no visor do controlador representa o termopar na placa do meio.

CALIBRAÇÃO DA SONDA DE TEMPERATURA *(continuação)*

Calibração mensal/Verificação das áreas de temperatura da chapa

o controlador deve ser de $\pm 5^\circ\text{F}$ ($\pm 3^\circ\text{C}$). Se a temperatura delta entre o pirômetro e o controlador for superior a $\pm 5^\circ\text{F}$ ($\pm 3^\circ\text{C}$)

vá para o PROCEDIMENTO CALIBRAÇÃO DE TEMPERATURA para reparar a área necessária.

2. Procedimento calibração temperatura.

SIGA ESSAS INSTRUÇÕES EXATAMENTE COMO ELAS APARECEM ABAIXO:

1. Para realizar o procedimento de calibração, as chapas superiores e a placa inferior da chapa devem estar nas temperaturas de funcionamento. Pressione o botão  ou  para selecionar um funcionamento com "MARISCOS" que requer uma temperatura de 350° (177°C) na placa e deixe a chapa atingir a temperatura definida e se estabilizar (aproximadamente 30 minutos).
2. PRESSIONE e MANTENHA PRESSIONADO o botão  por aproximadamente 3 segundos ou até que o controlador exiba: "CAL SONDA"
3. PRESSIONE o botão  para exibir a primeira área de temperaturas a ser calibrada. A primeira área a ser calibrada é a "CAL TEMP DIANTEIRA". As áreas são exibidas na seguinte ordem: CAL TEMP DIANTEIRA; CAL TEMP DO MEIO; CAL TEMP TRASEIRA, CAL TEMP SUPERIOR.
4. Selecione uma exibição da área de calor utilizando os botões  ou .
5. Coloque o pirômetro sobre as marcas na placa indicando a localização dos termopares (veja os desenhos nas próximas páginas). Aguarde no mínimo 5 a 10 segundos para o pirômetro responder e se estabilizar. Anote a temperatura indicada no pirômetro.

NOTA IMPORTANTE:

A melhor faixa para a CALIBRAÇÃO é entre 355°F (180°C) e 350°F (177°C). Este procedimento pode precisar de até 10 minutos, dependendo do tempo que o operador obtiver do CAL DA SONDA.

6. Regule a temperatura no controlador da chapa para coincidir com a temperatura do pirômetro. O botão  aumentará a temperatura exibida em incrementos de um

(1) grau. O botão  reduzirá a temperatura exibida em incrementos de um (1) grau.

NOTA: Durante a realização do passo 6, o controlador deverá emitir um som agudo. A temperatura só pode ser regulada se este som estiver tocando e o visor piscando. Se o controlador estiver silencioso e o visor não estiver piscando, a temperatura não mudará.

7. Assim que você obtiver uma correspondência de temperatura, PRESSIONE o botão  para travar a temperatura calibrada no controlador.

Nota: Se a janela de calibração for ignorada, pressione  para voltar para o passo anterior.

 = Sai da função sem nenhuma modificação, desde que o botão  não tenha sido pressionado.

8. Pressione o botão  ou  para selecionar a área de calor seguinte.
9. Mova a sonda da superfície do pirômetro para a área de calor recém selecionada e repita os passos 5, 6, e 7.

NOTA IMPORTANTE:

Para a **chapa a gás de 3 chapas** o valor B no visor do controlador representa o termopar na placa do meio.

10. Repita o procedimento para cada área de calor.
11. Saia do modo de programa pressionando o botão . O controlador retornará para seu estado anterior no Modo de Funcionamento Normal para verificação da temperatura (página 1).

CALIBRAÇÃO DA SONDA DE TEMPERATURA *(continuação)*

Definição geral do uso dos termopares

Modelos de chapas	Quantidade de termopares na chapa	Controlador Visor	Local do termopar na placa da chapa	Quantidade de termopares na chapa	Local do termopar na chapa
MWE3W-1 / MWE3S-1	3	B	Traseiro	1	T = Centro superior
		M	Meio		
		F	Dianteiro		



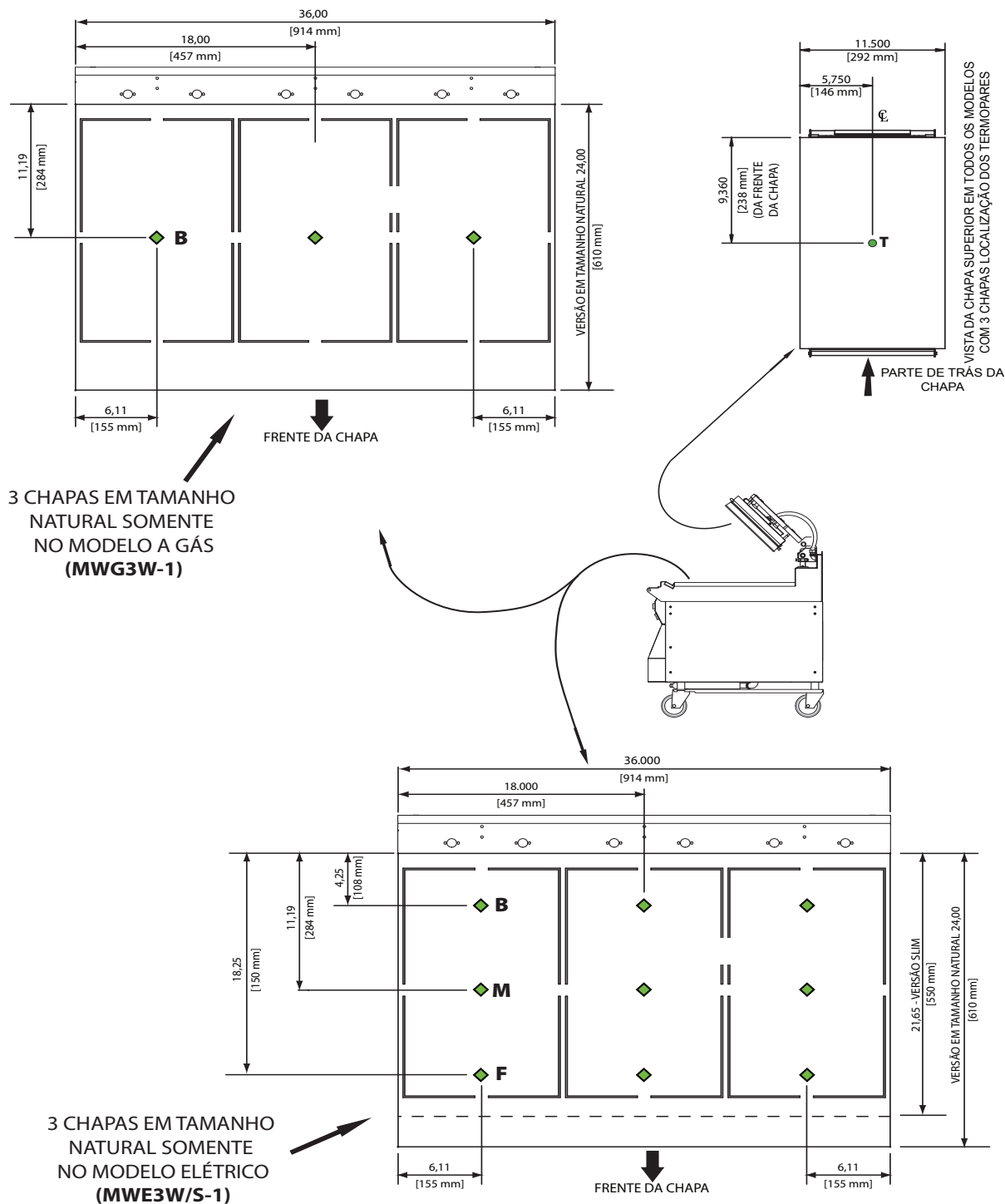
Modelos de chapas	Quantidade de termopares na chapa	Visor do controlador	Local do termopar na placa da chapa	Quantidade de termopares na chapa	Local do termopar na chapa
MWG3W-1	1	B	Meio	1	T = Centro superior



Nota: A leitura da temperatura pode ser em Fahrenheit ou Celsius.

CALIBRAÇÃO DA SONDA DE TEMPERATURA *(continuação)*

Local dos termopares no modelo de 3-chapas das áreas da chapa



INSTALAÇÃO DOS SUPORTES DE INSTALAÇÃO DO RELEASE MATERIAL

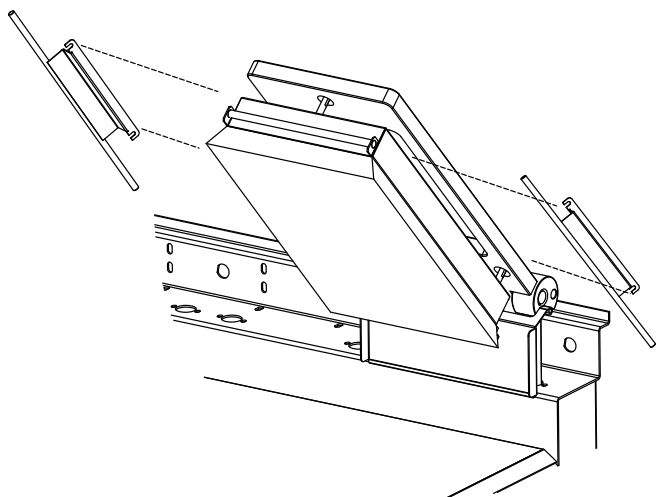
CUIDADO:

A CHAPA SUPERIOR ESTÁ EXTREMAMENTE QUENTE.

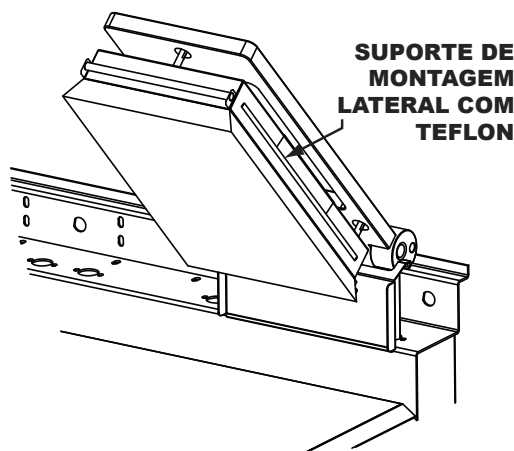
AVISO:

ISOLE A FONTE DE ALIMENTAÇÃO PARA EVITAR CHOQUE ELÉTRICO.

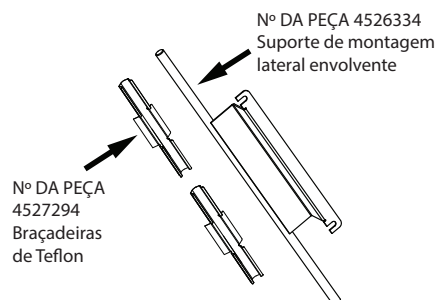
1. Certifique-se de que a energia esteja desligada antes de prosseguir para o passo seguinte.
2. Solte dois (2) parafusos de cada lado na tampa da chapa.
3. Posicione os conjuntos de suportes laterais sobre os parafusos e insira no lugar.



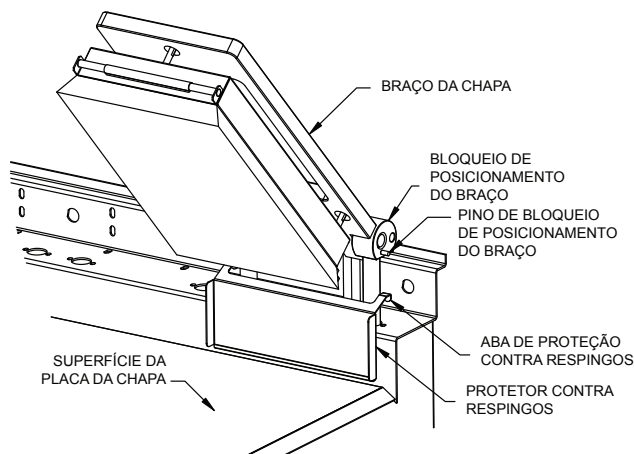
4. Aperte novamente os quatro (4) parafusos na tampa da chapa.



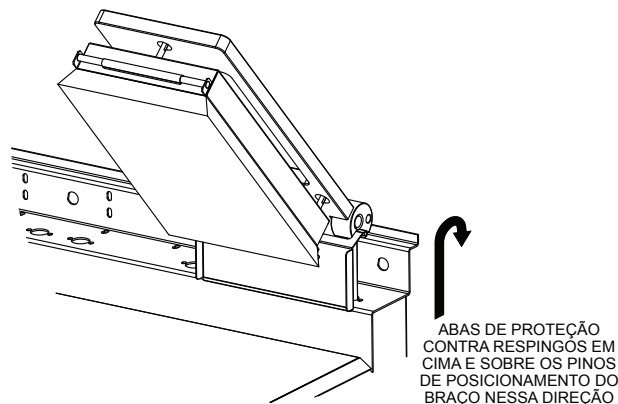
5. Número de peça e descrição estão indicados a seguir.



INSTALAÇÃO DO PROTETOR CONTRA RESPINGOS



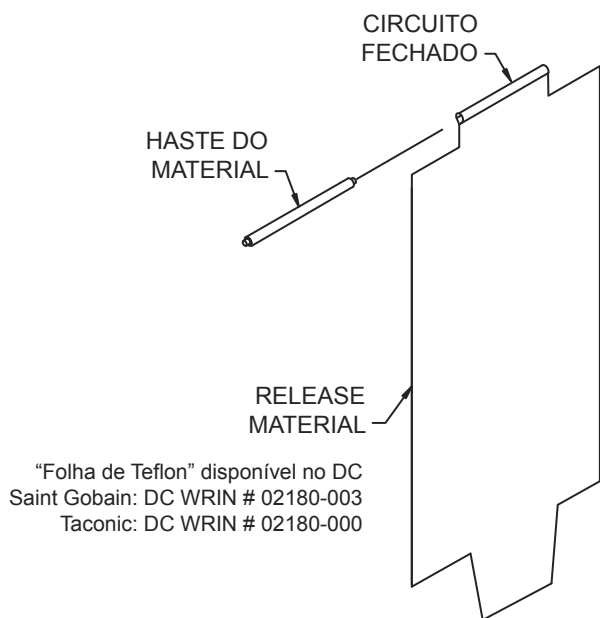
NOTA: ALGUNS COMPONENTES FORAM OMITIDOS PARA MELHOR CLAREZA



NOTA: ALGUNS COMPONENTES FORAM OMITIDOS PARA MELHOR CLAREZA

INSTALAÇÃO DO RELEASE MATERIAL

1. Deslize a haste do Release Material através da extremidade da folha do Release Material®.
2. Enganche a haste do Release Material® nos suportes localizados na parte traseira da chapa superior.

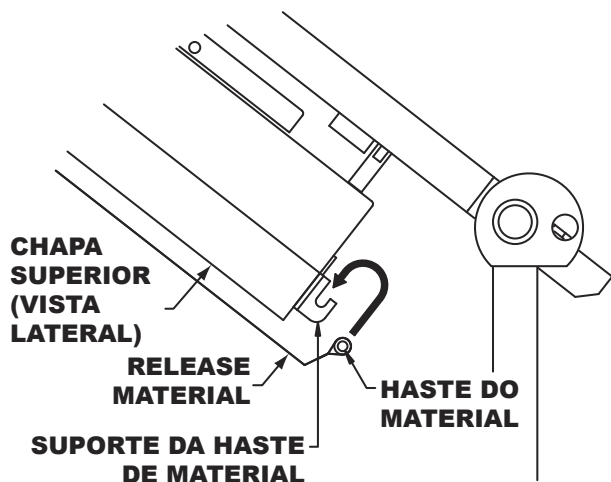


3. Segurando a parte inferior da folha do Release Material no lugar, puxe com cuidado a folha em direção à parte dianteira da chapa.

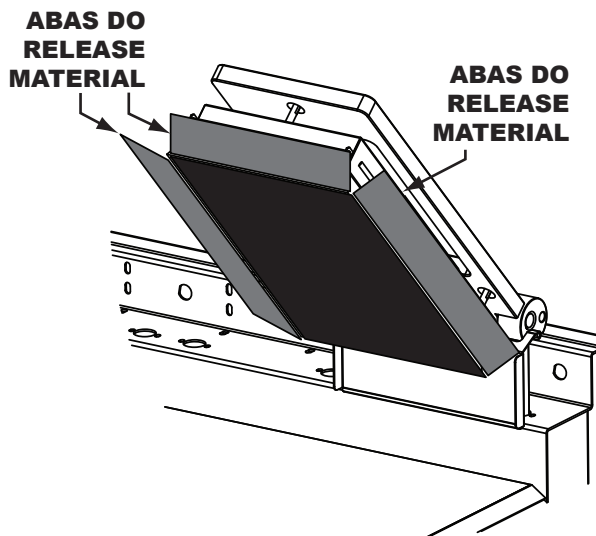
Nota:

Certifique-se de que o Release Material® se encaixe suavemente sobre a chapa superior.

4. Instale um (1) clipe de travamento sobre a folha de Release Material e pressione sobre a barra do mesmo.



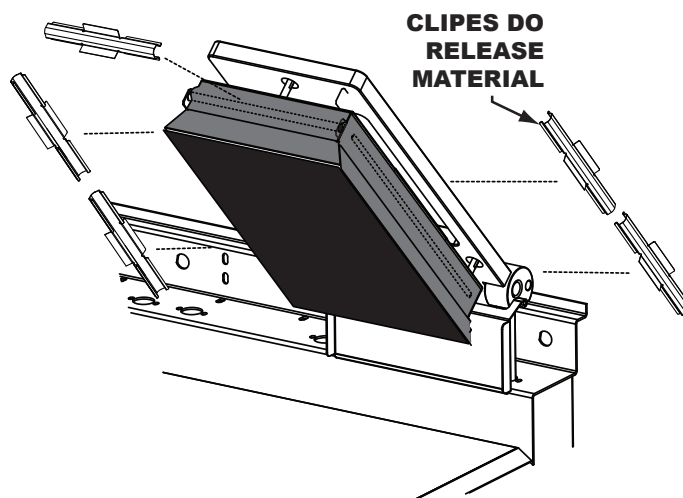
5. Com cuidado, puxe a aba da folha do Release Material sobre o lado esquerdo da chapa e fixe em posição com dois (2) cliques de travamento.



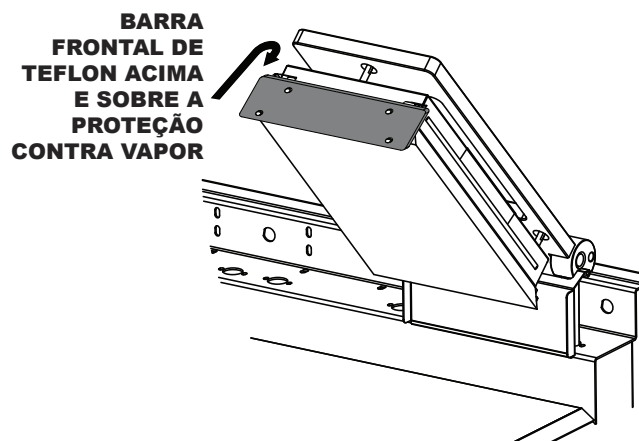
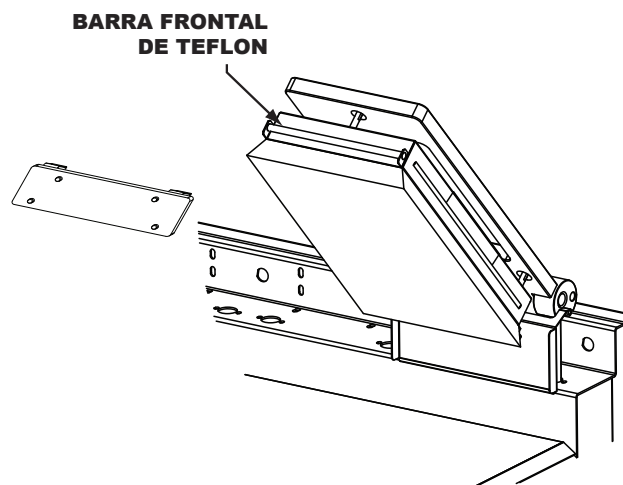
Nota:

Se não instalar a quantidade correta de cliques na chapa superior, o Release Material® se soltará e se desgastará rapidamente. Certifique-se de que todos os cliques estejam instalados corretamente para evitar o desgaste prematuro e/ou uma qualidade insatisfatória do produto.

6. Verifique o alinhamento e o aperto do Release Material com a chapa superior.

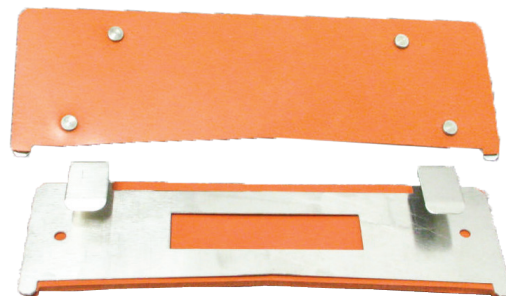


INSTALAÇÃO DO PROTETOR CONTRA VAPOR

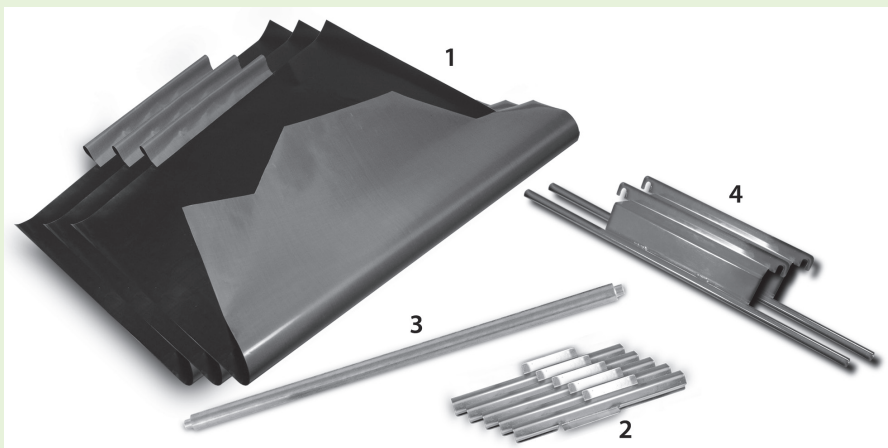


ACESSÓRIOS DA CHAPA

Protetor contra respingos
Item 4523492



Protetor contra vapor
Item CK4530053



Kit envolventes de Teflon (3 chapas)

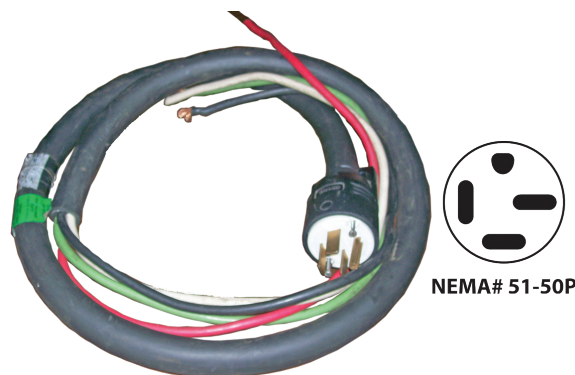
	Descrição	# da peça
1	Folha de Teflon (envolventes)	4527643
2	Clipes	4527294
3	Barra traseira de Teflon	4521355
4	Suporte de montagem lateral	4526334

ACESSÓRIOS DISPONÍVEIS

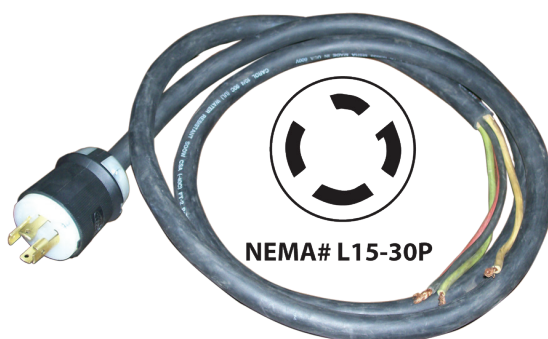
SOMENTE OS CABOS DE ENERGIA ABAIXO SÃO RECOMENDADOS.
OS CABOS SE APLICAM AOS APLICATIVOS E NÃO SÃO PADRÃO.

Cabo de energia trifásico de 4-fios 50 AMP (somente chapa elétrica)

(Sem N/P da Garland) - *** Não fornecido pela Garland



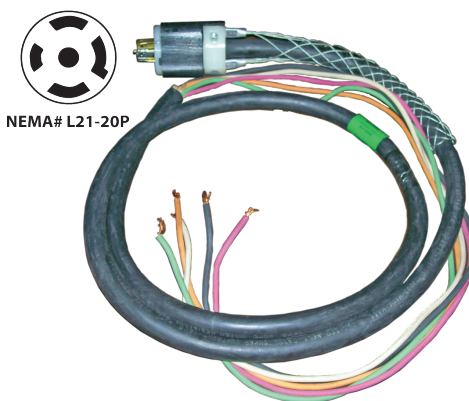
NEMA# 51-50P



NEMA# L15-30P

Cabo de energia trifásico de 4-fios 30 AMP (somente chapa elétrica)

(Sem N/P da Garland) - *** Não fornecido pela Garland



NEMA# L21-20P

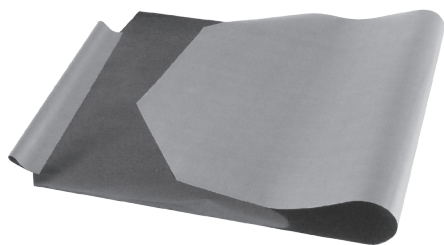
Cabo intertravamento - 5 fios

(Sem N/P da Garland) - *** Não fornecido pela Garland

Nota:

O cabo elétrico não está incluído na compra de sua nova chapa.

ACESSÓRIOS DISPONÍVEIS



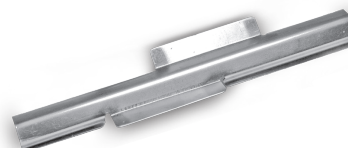
Folha de Teflon (não envolvente)
Item 4521792



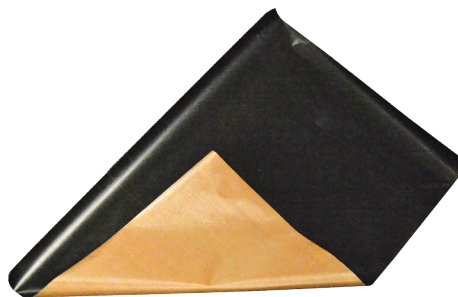
Haste da folha de Release Material
Item 4526436)



Mangueira de gás de rápida desconexão
Item 1591506



Clipe de retenção da folha de Release Material
Item 4527294)



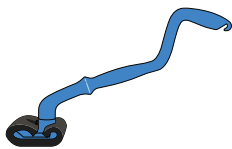
Folha de liberação inferior de Teflon
Item 4531542

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

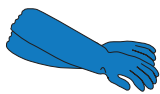
Aviso: Perigo de esmagamento mantenha as mãos e as ferramentas longe quando as chapas estiverem em movimento. Um movimento inesperado das chapas pode ocorrer durante o processo de limpeza ou reparos. Quando for limpar a chapa, desligue a chapa utilizando a chave principal.



McD® Hi-Temp
Limpador para
chapas



KAY® Grill Cleaning Pad
Holder e KAY® Grill Cleaning Pad



Luvas resistentes ao calor



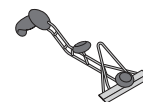
Panos limpos impregnados
com desinfetante



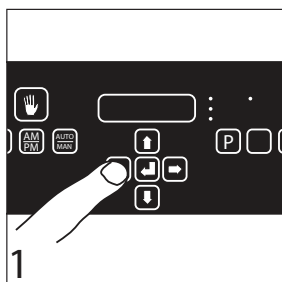
Tampa



Raspador da
chapa

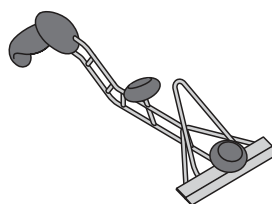


Raspador
Chapa



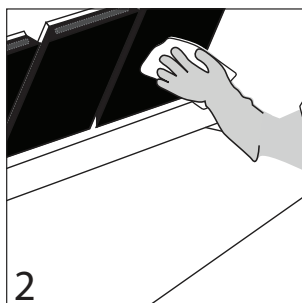
- Selecione o modo de limpeza. Ao selecionar o modo de limpeza, desligue cada área.
- **DESLIGUE** a chave principal quando for limpar as chapas

Aviso

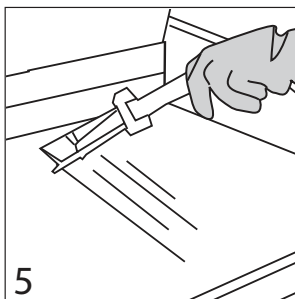


Raspador de
chapa

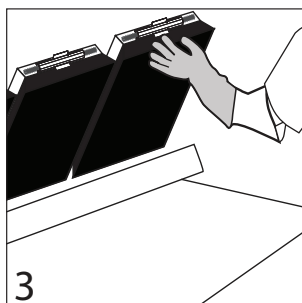
- O passo a seguir deve ser realizado utilizando um raspador de chapas aprovado pelo McDonald's.
- Se for utilizado um raspador não aprovado pelo McDonalds poderá resultar em danos à superfície.
- **Nota:** Nunca use um raspador de aço para limpar as chapas superiores.



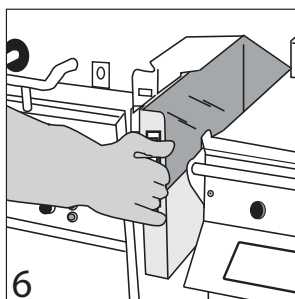
- Limpe as folhas do Release Material® com um pano limpo impregnado com desinfetante.



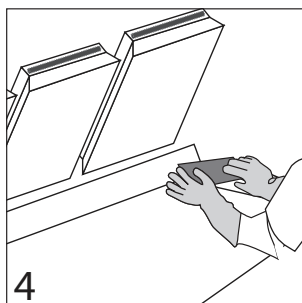
- Raspe a superfície inferior da chapa com o raspador.
- Use um rodo para empurrar a gordura residual na canaleta.
- Leve o raspador de chapa para o recipiente de 3 compartimentos para ser lavado e enxaguado.



- Remova os cliques de travamento, as barras e as folhas do Release Material®.
- Leve os cliques e as barras para o recipiente de 3 compartimentos para serem lavados e enxaguados; deixe-os de lado.
- Deixe as folhas do Release Material® de lado em uma superfície plana.



- Esvazie e substitua as canaletas de gordura.

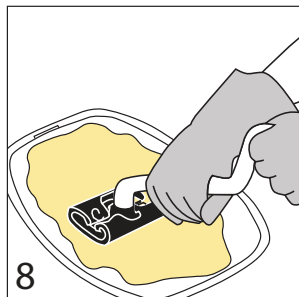


- Se houver protetores contra respingos instalados, desinstale-os e leve-os para o recipiente de 3-compartimentos para serem lavados e enxaguados; deixe-os de lado.

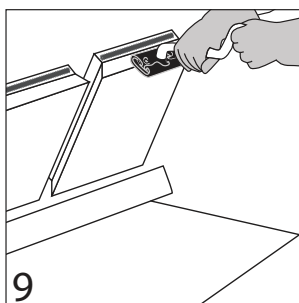


- Abra um pacote de McD Hi-Temp Grill Cleaner e esvazie o conteúdo em uma tampa ou em um recipiente em aço inoxidável.
- Use luvas resistentes ao calor e óculos de segurança.

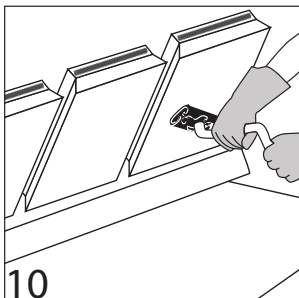
LIMPEZA E MANUTENÇÃO



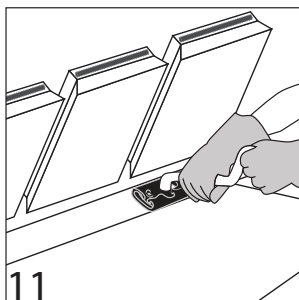
- Mergulhe o KAY Grill Cleaning Pad Holder no limpador para chapas.
- **Nota:** Nunca use um raspador de aço para limpar as chapas superiores.



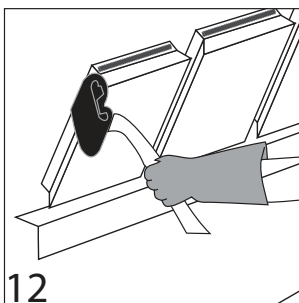
- Aplique McD Hi-Temp Grill Cleaner ao lado dianteiro das chapas começando pela chapa direita à chapa esquerda.
- **NÃO ESFREGUE**



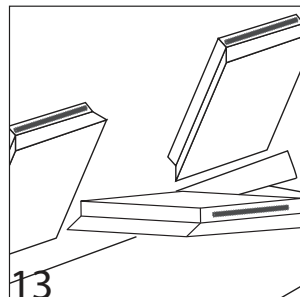
- Aplique o limpador para chapas nas superfícies das chapas iniciando pela chapa direita à chapa esquerda.
- **NÃO ESFREGUE**



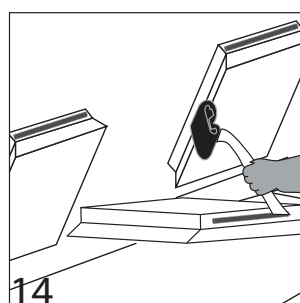
- Aplique o limpador para chapas na parte traseira das chapas a partir da chapa direita à chapa esquerda.
- **NÃO ESFREGUE**



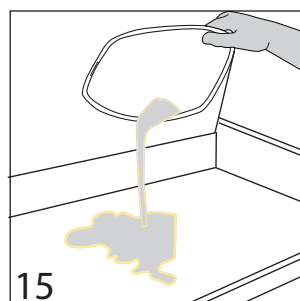
- Aplique o limpador para chapas nas bordas externas das chapas direita e esquerda.
- **NÃO ESFREGUE**



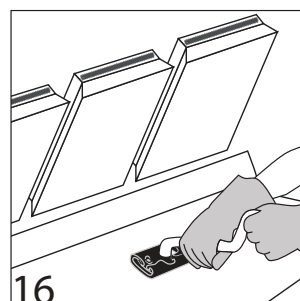
- **LIGUE** a chave principal.
- Pressione o botão verde para abaixar a chapa central.
- **DESLIGUE** a chave principal



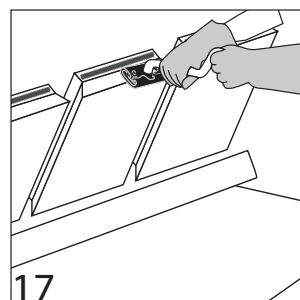
- Aplique o limpador para chapas nas bordas internas das chapas direita e esquerda.
- Aplique o limpador para chapas às bordas laterais da chapa central
- **LIGUE** a chave principal.
- Pressione o botão verde para levantar a chapa direita.



- **DESLIGUE** a chave principal.
- Despeje o resto do McD Hi-Temp Grill Cleaner sobre a superfície inferior da chapa.

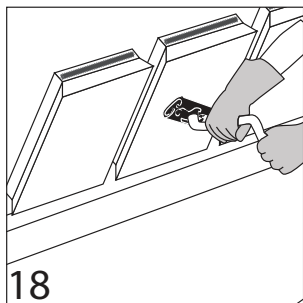


- Espalhe o limpador sobre toda a superfície inferior da chapa a partir da parte dianteira para a parte traseira utilizando pinceladas uniformes.
- **NÃO ESFREGUE**

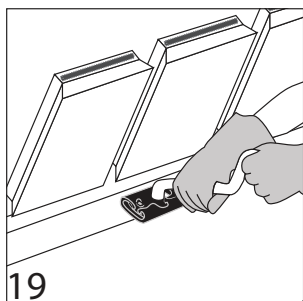


- Agora, comece a esfregar.
- Esfregue o lado dianteiro das chapas a partir da chapa direita até a chapa esquerda com um KAY Grill Cleaning Pad Holder and Pad.

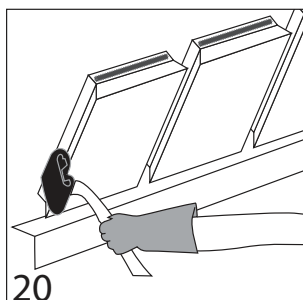
LIMPEZA E MANUTENÇÃO



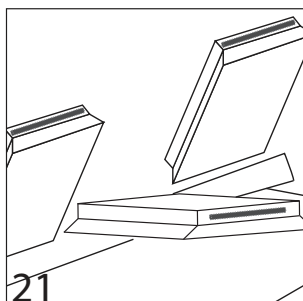
- Esfregue as superfícies planas da chapa iniciando pela chapa direita até a chapa esquerda.



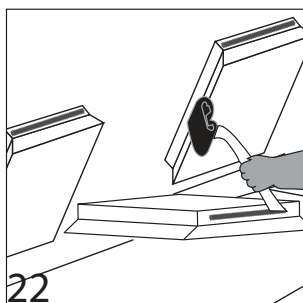
- Esfregue o lado traseiro das chapas a partir da chapa direita até a chapa esquerda.



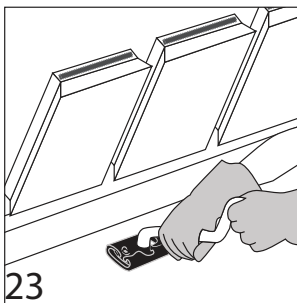
- Esfregue as bordas externas das chapas direita e esquerda.
- **LIGUE** a chave principal



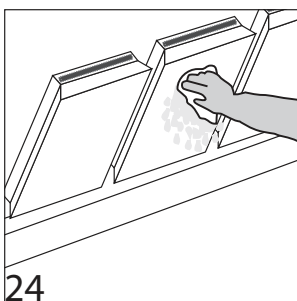
- Pressione o botão verde para abaixar a chapa central
- **DESLIGUE** a chave principal..



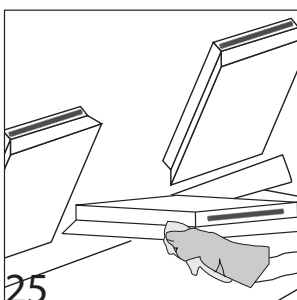
- Esfregue as bordas internas das chapas direita e esquerda.
- Esfregue as bordas laterais da chapa central.
- **LIGUE** a chave principal.
- Pressione o botão verde para levantar a chapa central.



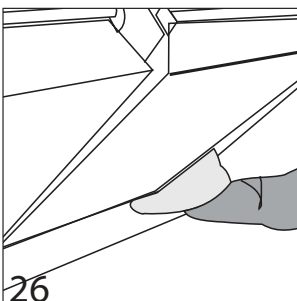
- **DESLIGUE** a chave principal.
- Esfregue a superfície inferior da chapa.



- Enxague as superfícies dianteira, lateral e traseira das chapas com um pano limpo impregnado com desinfetante, começando pelas chapas direita à esquerda.
- **LIGUE** a chave principal.



- Pressione o botão verde para abaixar a chapa central.
- **DESLIGUE** a chave principal.
- Enxague as bordas de todas as chapas.
- **LIGUE** a chave principal.
- Levante a chapa.

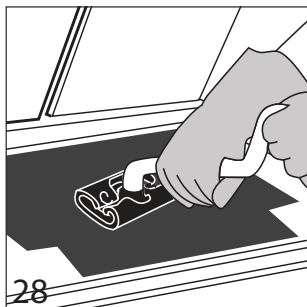


- **DESLIGUE** a chave principal.
- Limpe a parte traseira da chapa inferior com um pano limpo impregnado com desinfetante.



- Despeje uma pequena porção de água morna em um pano limpo impregnado com desinfetante sobre superfície inferior da chapa e limpe os resíduos.

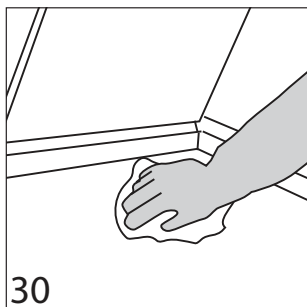
LIMPEZA E MANUTENÇÃO



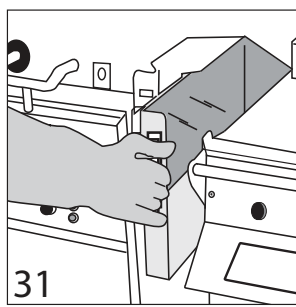
- Coloque as folhas do Release Material da chapa superior rentes na superfície da grelha.
- Com cuidado limpe os dois lados das folhas do Release Material com o KAY Grill Cleaning Pad Holder.



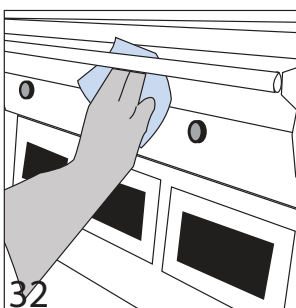
- Enxague os dois lados das folhas do Release Material com um pano limpo impregnado com desinfetante.
- Instale novamente as folhas superiores do Release Material; fixe em posição com barras e cliques.



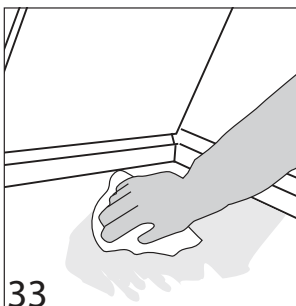
- Limpe a chapa inferior com um pano limpo impregnado com desinfetante. Repita até que nenhuma sujeira seja visível.



- Esvazie, lave, enxague e substitua as canaletas de gordura.



- Limpe as demais superfícies da chapa com um pano limpo impregnado com desinfetante.



- Aplique uma camada fina de gordura vegetal fresca apenas na superfície inferior da chapa.

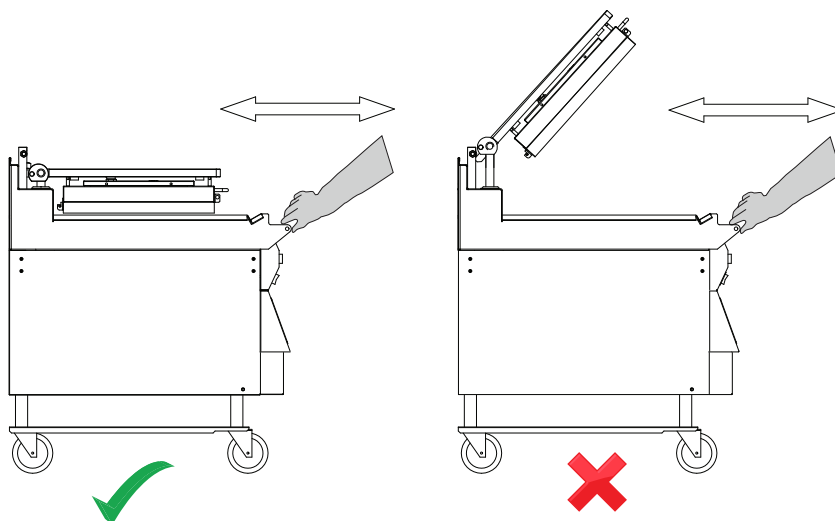
PROCEDIMENTO PARA PUXAR / EMPURRAR A CHAPA

1. Ligue a chave.
2. Pressione o botão verde para abaixar as chapas.
3. Desligue a chave.
4. Desconecte o cabo de energia e continue a puxar/empurrar.



AVISO,

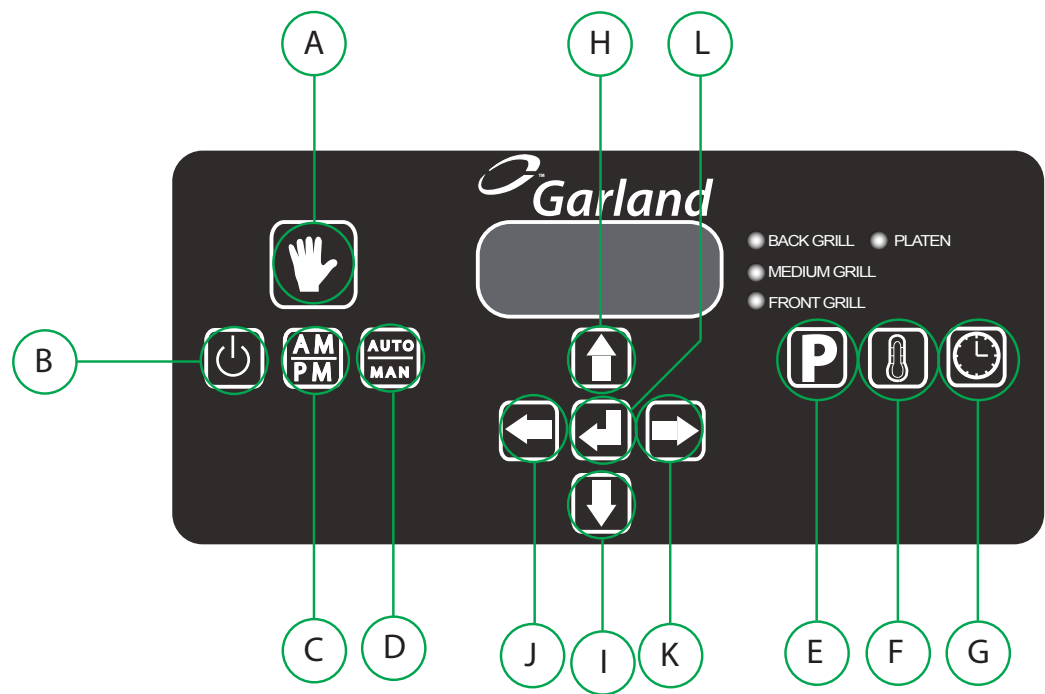
Não realizar o procedimento pode causar danos ou perda de calibração na chapa e o potencial de mensagem de erro pode ocorrer.



CERTO – Puxe ou empurre gentilmente

ERRADO – Dano potencial ao ajuste da chapa

DESCRIÇÃO DO CONTROLE DA CHAPA



Itens	Dados dos botões	Funções
A	Botão A – Em espera	O botão A será usado para controlar o modo Em espera.
B	Botão B – Ligar/desligar	O botão B ligará e desligará o controlador. Pressionando e mantendo pressionado por 2 segundos
C	Botão C – AM/PM	Esse botão é usado para percorrer a lista do menu AM e PM no modo de cozimento manual. No modo automático, esse botão alternará entre os espaços de identificação do produto AM e PM.
D	Botão D – Automático/Manual	O botão D será utilizado para selecionar entre o cozimento automático e o manual. Utilizado somente para identificação do produto.
E	Botão E – Programação	O botão E permitirá ao usuário entrar e sair do Modo de programação. Pressionando e mantendo pressionado por 3 segundos
F	Botão F – Temperatura	O botão F será utilizado para ver o ponto de ajuste e a temperatura real da chapa e da chapa.
G	Botão G - Tempo	O botão G será utilizado para mudar o tempo de remoção de um item específico do menu e calibrar as temperaturas da chapa.
H	Botão H – Seta para cima	O botão H irá rolar para cima pelos menus bem como no modo de programação.
I	Botão I – Seta para baixo	O botão I irá rolar para baixo pelos menus bem como decrementar os valores no modo de programação.
J	Botão J – Seta para a esquerda	O botão J será utilizado para rolar pelos menus bem como na programação.
K	Botão K – Seta para a direita	O botão K será utilizado para rolar pelos menus bem como na programação.
L	Botão L – Função "Enter" (Menu selecionar)	O botão L será utilizado para inserir novos valores que foram alterados nos modos de programação.

LED	Descrição
Chapa	Se a temperatura estiver abaixo do ponto de ajuste, o LED estará na cor laranja . se a temperatura estiver entre o ponto de ajuste e 79F, o LED estará na cor verde , se a temperatura estiver no ponto de ajuste mais 80F ou superior, o LED estará na cor vermelha . Se a chapa estiver desativada, o LED estará desligado.
Parte de trás da chapa	Funcionará em sequência com os demais LEDs dos aquecedores central e dianteiro da chapa. Se a temperatura estiver abaixo do ponto de ajuste, o LED estará na cor laranja . se a temperatura estiver entre o ponto de ajuste e 79F, o LED estará na cor verde , se a temperatura estiver no ponto de ajuste mais 80F ou superior, o LED estará na cor vermelha .
Parte central da chapa	Funcionará em sequência com os demais LEDs dos aquecedores central e dianteiro da chapa. Se a temperatura estiver abaixo do ponto de ajuste, o LED estará na cor laranja . se a temperatura estiver entre o ponto de ajuste e 79F, o LED estará na cor verde , se a temperatura estiver no ponto de ajuste mais 80F ou superior, o LED estará na cor vermelha .
Parte frontal da chapa	Funcionará em sequência com os demais LEDs dos aquecedores central e dianteiro da chapa. Se a temperatura estiver abaixo do ponto de ajuste, o LED estará na cor laranja . se a temperatura estiver entre o ponto de ajuste e 79F, o LED estará na cor verde , se a temperatura estiver no ponto de ajuste mais 80F ou superior, o LED estará na cor vermelha .

MENSAGENS DE ERRO

- As mensagens de erro foram aprimoradas nesta última versão do produto e agora itens acionáveis foram acrescentados.
- Um recurso para registro de erros ajudará os técnicos com até 51 códigos de erro diferentes no processo para diagnosticar problemas.
- Um máximo de 99 erros pode ser salvo em uma memória não volátil de modo que as informações possam ser lidas independente da unidade ter sido DESLIGADA.
- Todos os recursos de diagnostico novos e as informações de erros estão detalhados no manual de serviço.
- Os resultados da mais recente e bem sucedida calibração são salvos no Registro de Calibração sob o Menu Serviço.
- Alguns exemplos de erros e ações mais comuns estão abaixo:

Erro Código#	Mensagem na tela	Possível significado	Ação
Vários	ERRO	Consulte o Manual de Serviços	1
21	OBSTRUÇÃO	Verifique por objeto sob a chapa que poderia obstruir a mesma	1
34	TEMPERATURA AMBIENTE BAIXA	Eleva a temperatura ambiente para mais de 32 graus F / 0 graus C	2
35	TEMPERATURA AMBIENTE ALTA	Abaixe a temperatura ambiente para menos de 176 graus F / 80 graus C	2
36	SEM IGNIÇÃO	Verifique a fonte de alimentação de gás adequada para os modelos a gás ou a fonte de alimentação elétrica para os modelos elétricos	2
Vários	CHAPA MUITO QUENTE	Temperatura alta - deixe esfriar	1
48	PROD. NÃO IDENT	Verifique objeto na chapa - limpe a chapa	1
54	TIPO ERRADO DE CHAPA	Chapa a gás definida para elétrica ou vice-versa - corrigir configuração	2

Ação a ser tomada:

- Pressione o botão Verde para recalibrar a chapa e ver se o erro se repete. Se o erro persistir, chame o centro de assistência mais perto de sua área.
- Ligue e desligue a chave principal

PROCEDIMENTO DE FUNCIONAMENTO

Visão geral:

O controlador da chapa permite 2 funções, ambas descritas detalhadamente nas seguintes seções

O “<Modo de funcionamento normal”, também conhecido como o Modo de Cozimento é o modo utilizado durante o cozimento normal. No modo de funcionamento normal, o operador pode iniciar, cancelar um ciclo de cozimento, visualizar as temperaturas atuais, rolar para um outro item de menu e entrar no Modo de Programação.

O “Modo de Programação” é o modo no qual o operador pode programar as várias configurações do controlador. Para entrar no modo de programação, PRESSIONE e MANTENHA PRESSIONADO .

Atualmente existem 3 métodos de cozimento que podem ser utilizados com a chapa Garland clamshell de 3 chapas:

Cozimento no Modo Manual – Este é o método de cozimento que utiliza uma única definição de espaço para cada item de menu. O temporizador fará a contagem regressiva para o item de menu selecionado.

Cozimento multietapas – Este método de cozimento utiliza duas definições de espaço diferentes durante o ciclo de cozimento. O temporizador fará a contagem regressiva para o item de menu selecionado.

Cozimento no Modo Automático (Identificação do Produto) – O método de cozimento Identificação do Produto (PR) utiliza as chaves magnéticas instaladas no conjunto de braços da chapa superior para determinar o produto sendo cozido. Usando o recurso PR, o operador seleciona simplesmente o botão  no controlador. Selecione o Modo Automático; pressione e mantenha pressionado o botão . Isto fará com que o controlador saiba de qual grupo de produtos a seleção será feita. Quando um ciclo de cozimento é iniciado, a chapa descerá e identificará o produto sendo cozido. O temporizador de cozimento fará a contagem regressiva de acordo com o tempo definido para o item identificado. Para obter informações adicionais sobre a identificação do produto, consulte a próxima seção; “Identificação de Produto.”

PROCEDIMENTO DE FUNCIONAMENTO

Para ligar a chapa:

A **chave principal** - controla a energia da chapa e deve ser LIGADA para iniciar o funcionamento. Os visores do controlador estarão ativos. Após as inspeções bem sucedidas da energização, os controladores exibirão "DESLIGADO".

Funcionamento AM – Neste momento, as folhas do Release Material DEVEM estar LIGADAS e a superfície da chapa deve estar livre e sem carvão.

Quando o controlador da chapa exibir "DESLIGAR" pressione . O controlador da chapa entrará no modo PRAQUECIMENTO e voltará para as temperaturas padrão de preaquecimento AM. Para preaquecimento em temperaturas PM, pressione e mantenha pressionado .

PRAQUECIMENTO AM	PRAQUECIMENTO PM
375°F (190°C) Chapa superior	425°F (218°C) Chapa superior
275°F (135°C) Grelha	350°F (177°C) Grelha

Ao alcançar a temperatura definida AM ou PM (o que for selecionado), a grelha se estabilizará por quinze (15) minutos na temperatura definida. Após este tempo, a chapa se calibrará automaticamente. Na conclusão da auto-calibração, **as chapas superiores se levantarão** para suas posições normais e o controlador exibirá "READY" (PRONTO).

Para selecionar um item de menu:

Faça uma rolagem para frente através da lista dos itens de menu disponíveis pressionando  repetidamente. Faça uma rolagem para trás através da lista dos itens de menu disponíveis pressionando  repetidamente.

Biblioteca de itens de menu

A biblioteca de itens de menu é carregada no computador com base na configuração programada no [CONFIGURAR]->[REGIÃO DA CHAPA]. Cada item de menu consiste em uma função chamada [VISOR ATIVO]. As configurações nesta função (AM, PM, AM/PM, Não) determinam quais itens de menu são exibidos quando o botão  é pressionado.

Item de menu	Visor Ativo – Padrão
10:1 - MARISCOS	PM
4:1 - MARISCOS	PM
BACON EM FATIA - MARISCOS	AM/PM
SALSICHA DE MARISCOS FZN	AM
MARISCOS MCRIB	NÃO
BIFE - MARISCOS	AM/PM
FRANGO GRELHADO - PLANO	PM
OMELETE DOBRADA	AM
OMELETE REDONDA - PLANA	AM
FRANGO PLANO BRD - PLANO	NÃO
10:1 PLANO	NÃO

4:1 - PLANO	NÃO
MCRIB - PLANO	NÃO
SALSICHA ABERTA FZN	NÃO
BOLOS QUENTES - PLANOS	NÃO
OMELETE DOBRADA CLAM	AM
OMELETE REDONDA DE MARISCOS	AM
3:1 ANGUS - MARISCOS	PM
MARISCOS COM COGUMELOS	AM/PM
MENU 5 OPC - MARISCOS	NÃO
MENU 6 OPC - MARISCOS	NÃO
MENU 7 OPC - MARISCOS	NÃO
MENU 1 OPC - PLANO	NÃO
MENU 2 OPC - PLANO	NÃO
MENU 3 OPC - PLANO	NÃO
MENU 4 OPC - PLANO	NÃO

Luzes indicadoras

As luzes LED no controle principal indicam o status da temperatura em cada área.

As chapas elétricas têm (4) áreas por seção, SUPERIOR, (chapa), GRELHA TRASEIRA, GRELHA DO MEIO, e GRELHA DIANTEIRA.

As chapas a gás têm (2) áreas por seção, SUPERIOR, (chapa), e GRELHA TRASEIRA.

VERMELHO – A área está "MUITO QUENTE" (mais de 79°F/43°C acima da temperatura definida) OU uma falha na área de calor ocorreu.

ÂMBAR – A área está precisando de calor.

VERDE – A área está na temperatura definida ou acima da temperatura definida, mas abaixo de 79°F/43°C da temperatura definida.

Para entrar no modo de espera:

1. Pressione o botão . A chapa superior descenderá, e na maioria dos casos a chapa manterá o ponto de ajuste da grelha do último produto cozido.

Para sair do modo de espera:

1. Pressione os botões  VERDE ou ( VERDE e  PRETO). A chapa superior será levantada.

PROCEDIMENTO DE FUNCIONAMENTO

Para exibir as temperaturas atuais:

1. Pressione o botão  e repita para cada área a ser exibida:
Pressão 1ª tecla – Ponto de ajuste frontal
Pressão 2ª tecla – Frente real
Pressão 3ª tecla – Ponto de ajuste do meio
Pressão 4ª tecla – Meio real
Pressão 5ª tecla – Ponto de ajuste traseiro
Pressão 6ª tecla – Trás real
Pressão 7ª tecla – Ponto de ajuste da chapa
Pressão 8ª tecla – Chapa real
2. Pressionando e segurando o botão  durante cinco (3) segundos todas as temperaturas atuais serão exibidas na hora.

T### F###	T### GAS
M### B###	GAS B###

EXIBIÇÃO DO
MODELO ELÉTRICO

EXIBIÇÃO DO
MODELO A GÁS

Café da manhã em modo manual

1. Selecione o modo AM. Pressione e mantenha pressionado o botão .
2. Selecione o modo manual. Pressione e mantenha pressionado o botão .
3. Selecione um produto da biblioteca de produtos AM utilizando os botões de seta  ou .
4. Seguindo os procedimentos do McDonalds para o item selecionado, coloque o produto na chapa.
5. Pressione o botão  VERDE ou ( VERDE e  PRETO) para iniciar o ciclo de cozimento.
6. Um alarme será acionado quando o ciclo de cozimento estiver concluído.
7. Remova o produto e limpe a chapa para o próximo ciclo de cozimento.

Almoço em modo manual

Nota: A mudança dos itens de menus de café da manhã para almoço terá um prazo de aproximadamente 10 minutos para aquecer às temperaturas adequadas.

1. Selecione o modo PM. Pressione e mantenha pressionado o botão .
2. Selecione o modo manual. Pressione e mantenha pressionado o botão .
3. Selecione um produto da biblioteca de produtos PM utilizando os botões de seta  ou .
4. Seguindo o padrão de colocação abaixo, coloque o produto na chapa.
5. Pressione o botão  VERDE ou ( VERDE e  PRETO) para iniciar o ciclo de cozimento.
6. Um alarme será acionado quando o ciclo de cozimento estiver concluído.

7. Remova o produto e limpe a chapa para o próximo ciclo de cozimento.

Para mudar o tempo de cozimento para um item de menu

1. Selecione o modo AM ou PM. Pressione e mantenha pressionado o botão .
2. Selecione o modo manual. Pressione e mantenha pressionado o botão .
3. Selecione um produto utilizando os botões de seta  ou .
4. Pressione o botão  para exibir o tempo de cozimento.
5. Use os botões  e  para mudar o tempo de cozimento.
6. Após 3 segundos, o controle voltará automaticamente para o modo de funcionamento normal.

Café da manhã em modo automático

1. Selecione o modo AM. Pressione e mantenha pressionado o botão .
2. Selecione o modo automático. Pressione e mantenha pressionado o botão . O controlador exibirá "AM / AUTOMÁTICO"
3. Seguindo os procedimentos do McDonalds para o item selecionado, coloque o produto na chapa.
4. Pressione o botão  VERDE ou ( VERDE e  PRETO) para iniciar o ciclo de cozimento. A chapa abaixará e identificará o produto que foi colocado na chapa.
5. Um alarme será acionado quando o ciclo de cozimento estiver concluído.
6. Remova o produto e limpe a chapa para o próximo ciclo de cozimento.

Almoço em modo automático

Nota: A mudança dos itens de menus de café da manhã para almoço terá um prazo de aproximadamente 10 minutos para aquecer às temperaturas adequadas.

1. Selecione o modo PM. Pressione e mantenha pressionado o botão .
2. Selecione o modo automático. Pressione e mantenha pressionado o botão . O controlador exibirá "PM / AUTOMÁTICO."
3. Seguindo os padrões de colocação indicados na página seguinte, coloque o produto na chapa.
4. Pressione o botão  VERDE ou ( VERDE e  PRETO) para iniciar o ciclo de cozimento. A chapa abaixará e identificará o produto que foi colocado na chapa.
5. Um alarme será acionado quando o ciclo de cozimento

PROCEDIMENTO DE FUNCIONAMENTO

estiver concluído.

6. Remova o produto e limpe a chapa para o próximo ciclo de cozimento.

Cozimento transicional

Em aproximadamente 30 minutos antes de mudar para o menu de almoço, realize o seguinte:

1. PRESSIONE o botão  (para exibir a temperatura da chapa superior).
2. Pressione o botão .

3. O indicador da chapa superior se acenderá. A chapa superior será aquecida a 425 graus F (217 graus C); a chapa manterá esta temperatura definida a menos que um outro item de menu seja selecionado.

Para desligar a chapa

DESLIGUE a chave principal para desativar todos os queimadores. Para longos períodos de inatividade, DESLIGUE a chave principal e desconecte as principais conexões de gás e/ou elétricas.

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Esta chapa Garland Clamshell é equipada com Controles para Identificação de Produto (PRC) para os produtos selecionados especificamente para o McDonald's. Esta nova tecnologia permite que o usuário inicie um ciclo de cozimento SEM ter que selecionar um item de menu específico. O PRC identificará a espessura do produto utilizando as chaves dentro da chapa superior e os ímãs instalados nos braços das chapas. Assim que o PRC calcula a espessura do produto sendo colocado, ele procurará o produto na biblioteca de faixas de produtos (abaixo), e selecionará aquele produto automaticamente. (Os valores mínimo e máximo para o produto aplicável estão indicados na seção Configuração Padrão de Fábrica no final do presente documento.)

Durante o cozimento em modo automático, a chapa se abaixará e se posicionará acima do produto. Os braços da chapa continuarão se movimentando em um movimento descendente realizando vários cálculos para medir a espessura do produto que foi colocado. No caso de um **"Produto não identificado"** ou o produto errado for identificado, realize uma calibração automática forçada. A realização de uma calibração automática forçada irá redefinir a chapa na superfície da chapa.

PARA REALIZAR A CALIBRAÇÃO AUTOMÁTICA FORÇADA

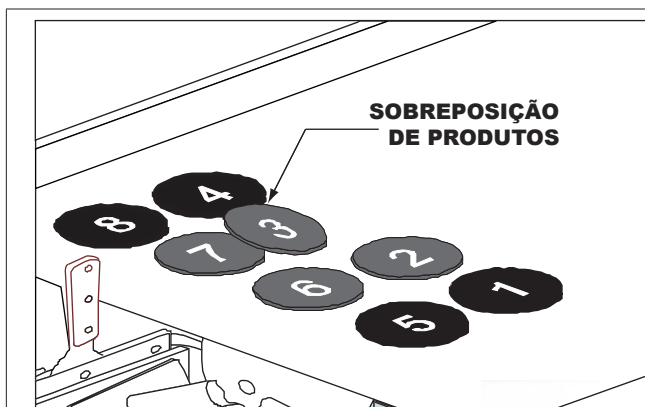
1. PRESSIONE e MANTENHA PRESSIONADOS os botões  e  juntos. O controlador exibirá "FORÇA AUTOMÁTICA DO ESPAÇO - NÃO".
2. PRESSIONE o botão . O "NÃO" piscará.
3. PRESSIONE o botão . O "NÃO" mudará para "SIM".
4. PRESSIONE o botão . **A chapa superior se abaixará imediatamente e realizará uma rotina de calibração automática.**

PROBLEMAS COMUNS NA IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO

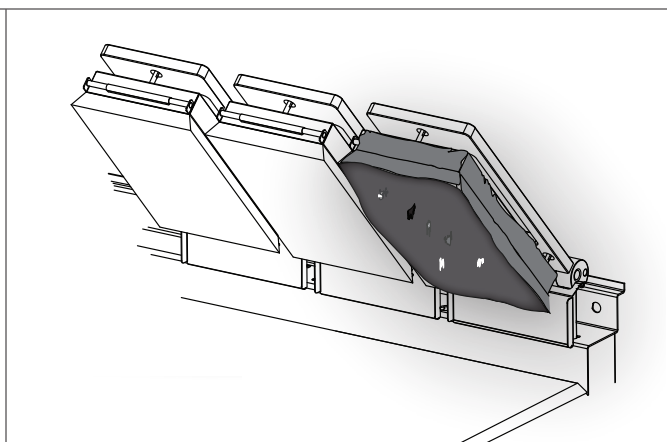
Erros na identificação de produto podem ocorrer de 2 maneiras:

1. Após iniciar o ciclo de cozimento, o controlador exibe "PRODUTO NÃO IDENTIFICADO - NENHUMA RECEITA FOI ENCONTRADA".
2. O controlador exibe um produto incorreto para o produto colocado na chapa.

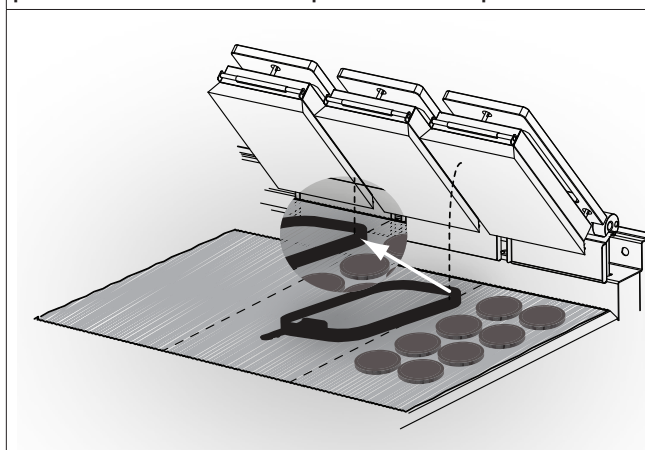
Em ambos os casos, os motivos mais comuns para esses 2 problemas são os seguintes:



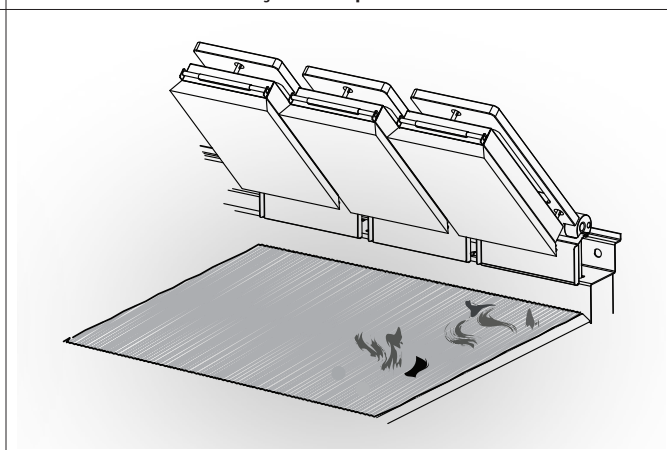
Sobreposição de produto - Certifique-se de que não há hambúrgueres sobrepostos quando for colocar o produto. Isto enganará o controlador fazendo com que ele presuma que há um produto muito mais espesso na chapa.



Folha de Teflon enrugada ou gasta - Certifique-se de que a folha de Teflon esteja instalada e/ou envolta corretamente na chapa. Uma folha de Teflon solta, gasta, rasgada e/ou riscada pode realizar a identificação do produto



A chapa entra em contato com o Anel do Frango - Antes de iniciar um ciclo de cozimento, certifique-se sempre de que o anel do frango esteja longe da chapa adjacente.



A calibração automática realizada com acúmulo de cartão ou resíduos de produto na superfície da chapa - Certifique-se de que a superfície da chapa não tenha acúmulo de carvão. Detritos na superfície da chapa durante a calibração automática fará com que o controlador marque incorretamente a superfície da chapa

Em qualquer um dos casos indicados acima ou em caso de outro evento, realize uma calibração automática forçada para redefinir a distância da chapa superior da superfície da chapa. Antes de realizar uma calibração automática forçada, certifique-se de que:

1. A chapa superior esteja sem acúmulo de carvão ou detritos.
2. A superfície da chapa tenha sido raspada e limpa.
3. A folha de Teflon não deve ser gasta e deve estar montada corretamente na chapa superior.

Realize uma rotina de calibração automática forçada conforme indicado na seção "IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO", "PARA REALIZAR UMA CALIBRAÇÃO AUTOMÁTICA FORÇADA".

COLOCAÇÃO DE HAMBÚRGUERES

Este procedimento que abrange a colocação e remoção de produtos de carne na chapa clamshell deve ser seguido conforme indicado abaixo :

1. Cada retângulo cinza indicado a seguir representa uma área de cozimento sob uma chapa superior.
2. Normalmente, os hambúrgueres são colocados dois por vez da parte dianteira para a parte traseira da chapa e da direita para a esquerda.
3. A **ordem de remoção** dos hambúrgueres está ilustrada nos diagramas **pelo número indicado** no centro de cada hambúrguer.

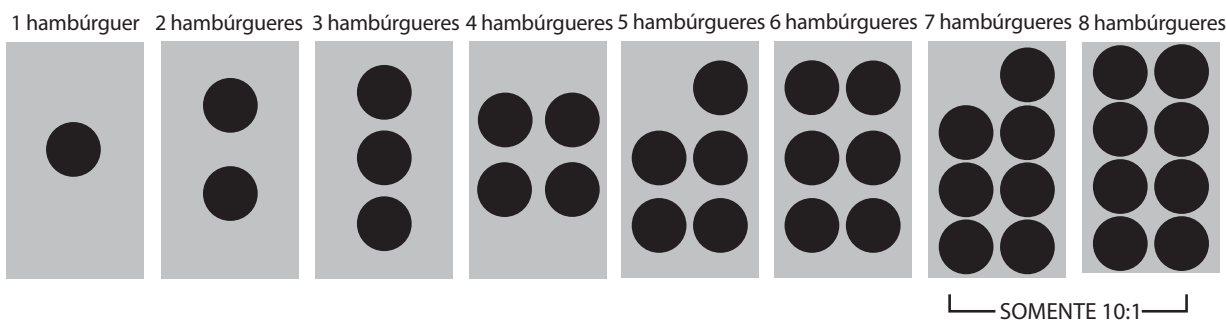
NOTA:

Os procedimentos para colocação de hambúrgueres em mercados internacionais podem variar. Siga as recomendações de seus representantes McDonald's locais.

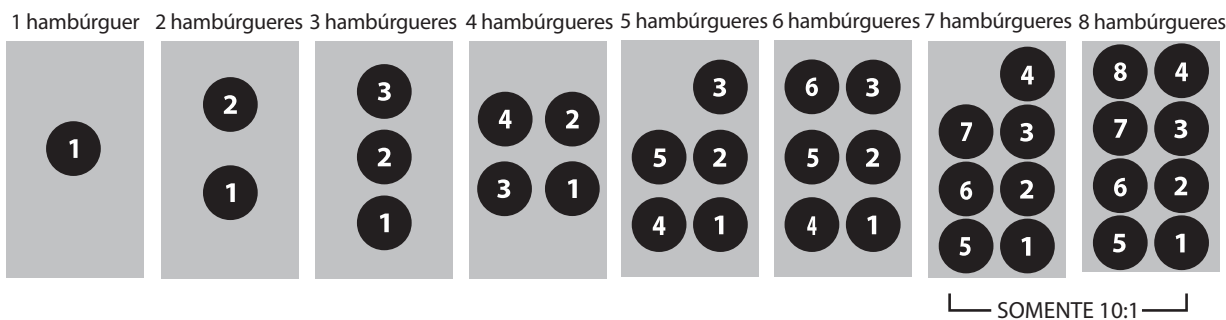
A carga máxima de hambúrgueres por fila:

- 8 hambúrgueres (10:1) regulares
- 4 hambúrgueres angus (3:1)(região e país aplicáveis)
- 6 hambúrgueres de um quarto de libra (4:1)
- 8 hambúrgueres de salsicha
- 6 bacons circulares

NOTA: Coloque 2 hambúrgueres de cada vez, de frente para trás:

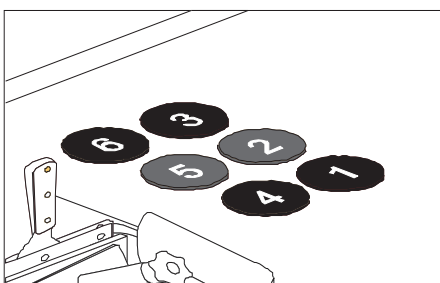
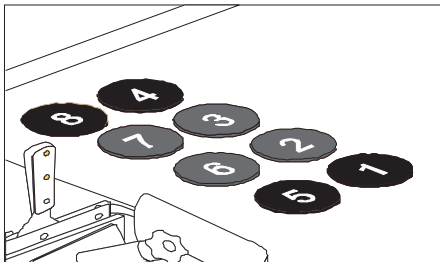


NOTA: Retire os hambúrgueres na ordem mostrada abaixo:



INTEGRIDADE DO BIFE

Conforme indicado na página anterior, coloque o produto na chapa da maneira ilustrada. As temperaturas internas do produto são obtidas dos hambúrgueres colocados no canto.

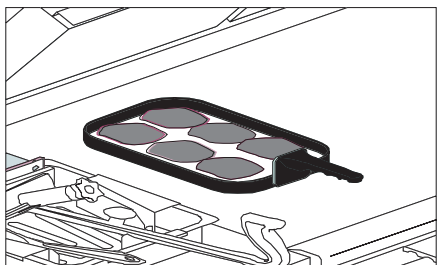


NOTAS IMPORTANTES:

- Execuções completas são sempre necessárias para a segurança dos alimentos
- O tempo alvo para a remoção é de 37 segundos para 10:1's e 107 segundos para 4:1's.
- O condimento deve ser realizado antes de remover o produto da chapa..



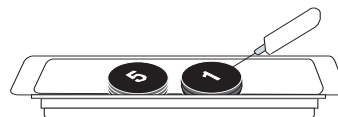
A preparação de frango grelhado utiliza várias funções e definições no controlador para garantir a temperatura e a integridade adequadas.



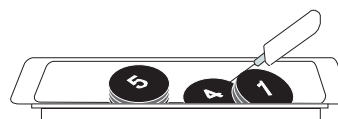
O uso de um "Sinalizador Muito Frio" é programado na programação do Item de menu. O Sinalizador Muito Frio deve ser definido como "LIGADO" SOMENTE no Frango grelhado e cogumelos. Em todos os demais itens de menu, o "SINALIZADOR MUITO FRIO" deverá ser desligado.

O "Sinalizador muito frio" é uma função no controlador que permite que o operador da chapa continue cozinhando por aproximadamente 1 execução adicional de produtos se a chapa estiver no estado "MUITO FRIO" antes do início ou no final de um ciclo de cozimento

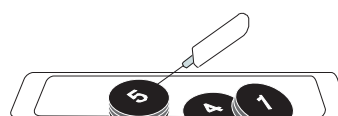
Hambúrgueres 10:1 - Remova em pilhas de 4 ; Sondar no centro dos hambúrgueres colocados no canto (1, 4, 5, 8).



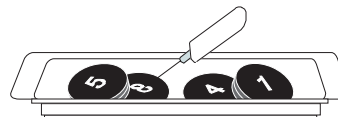
Passo 1: Utilizando um pirômetro calibrado, sonde o #1 hambúrguer (canto direito dianteiro) no centro do hambúrguer.



Passo 2: Utilizando um pirômetro calibrado, sonde o #4 hambúrguer (canto direito traseiro) no centro do hambúrguer.

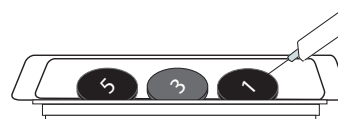


Passo 3: Utilizando um pirômetro calibrado, sonde o #5 hambúrguer (canto esquerdo dianteiro) no centro do hambúrguer.

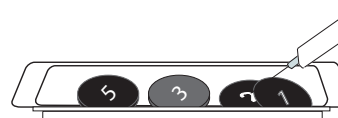


Passo 4: Utilizando um pirômetro calibrado, sonde o #8 hambúrguer (canto esquerdo traseiro) no centro do hambúrguer.

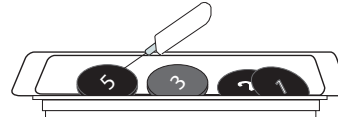
Hambúrgueres 4:1 - Remova em 3 pilhas de 2; Sonde o centro dos hambúrgueres de canto (1, 2, 5, 6).



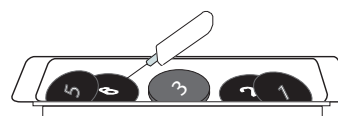
Passo 1: Utilizando um pirômetro calibrado, sonde o #1 hambúrguer (canto direito dianteiro) no centro do hambúrguer.



Passo 2: Utilizando um pirômetro calibrado, sonde o #2 hambúrguer (canto direito traseiro) no centro do hambúrguer.

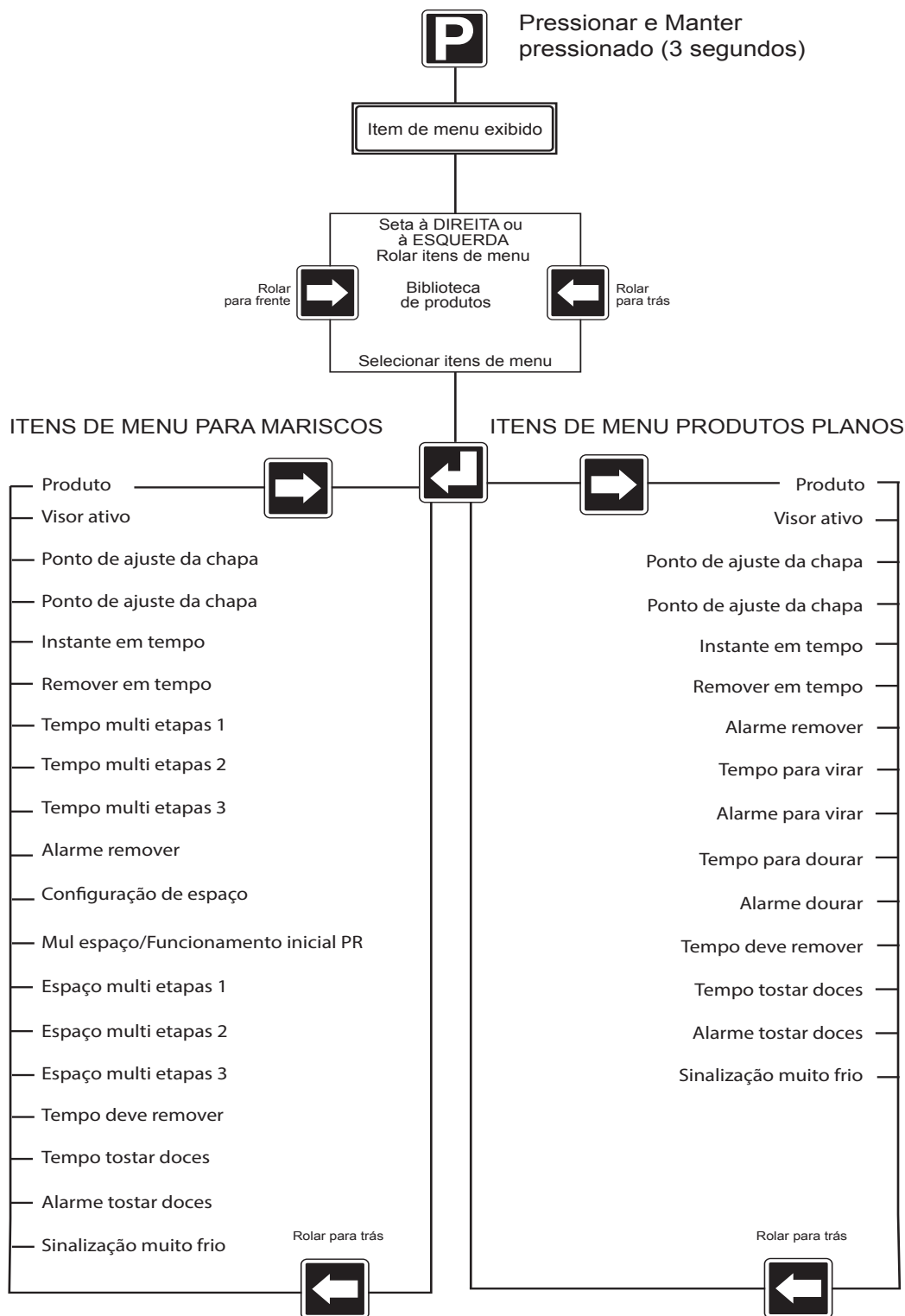


Passo 3: Utilizando um pirômetro calibrado, sonde o #5 hambúrguer (canto esquerdo dianteiro) no centro do hambúrguer.



Passo 4: Utilizando um pirômetro calibrado, sonde o #6 hambúrguer (canto esquerdo traseiro) no centro do hambúrguer.

ÁRVORE LÓGICA DO PROGRAMA; PROGRAMAÇÃO DO CONTROLE



CONTROLE DA PROGRAMAÇÃO ; MENU DO PRODUTO

Modos de programação; Menu do produto

Para mudar o nome de um item de menu existente

1. Utilizando o botão ou , selecione o item de menu que requer uma mudança de nome.
2. PRESSIONE e MANTENHA PRESSIONADO o botão por aproximadamente 3 segundos. O controlador irá exibir o item de menu selecionado anteriormente e seu número de item correspondente.
3. PRESSIONE e MANTENHA PRESSIONADO o botão .
4. Para soletrar o nome do produto:
 - a. Use os botões de seta ou para rolar pela biblioteca de letras.

Biblioteca de caracteres:

espaço ! " # \$ % & ' () * + , - . / 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. PRESSIONE ou para rolar para a direita ou para a esquerda.
 - c. PRESSIONE o botão para salvar o novo nome do item de menu.
5. PRESSIONE 2X para sair e retornar para o modo de funcionamento normal.

Para ativar / desativar um item de menu na biblioteca do modo operacional normal, ou mudar a sua parte do dia

(Os padrões estão listados na seção "PROCEDIMENTOS PARA FUNCIONAMENTO")

1. PRESSIONE e MANTENHA PRESSIONADO o botão por aproximadamente 3 segundos. O controlador irá exibir o item de menu selecionado anteriormente e seu número de item correspondente.
2. Utilizando os botões de seta ou , selecione o item de menu que requer ativação / desativação.
3. PRESSIONE o botão . O controlador exibirá "Produto". O item de menu piscará.
4. PRESSIONE os botões de seta ou até que "Visor Ativo" seja exibido no controlador.
5. PRESSIONE o botão . A definição atual irá piscar.
6. PRESSIONE o botão ou para selecionar uma definição diferente.
7. PRESSIONE o botão para salvar a nova definição.
8. PRESSIONE 2X para sair e retornar para o modo de funcionamento normal.

Para mudar a temperatura do ponto de ajuste da superfície da chapa

NOTA: Os pontos de ajuste de temperatura da chapa são predefinidos no controlador de acordo com o padrão atual necessário para a região. Antes de qualquer regulagem na temperatura do ponto de ajuste da chapa, consulte o escritório do McDonald's na sua região. O padrão de temperatura do ponto de ajuste da chapa Garland está na página 51

1. Utilizando os botões de seta ou , selecione o item de menu que requer uma mudança de temperatura.
2. PRESSIONE e MANTENHA PRESSIONADO o botão por aproximadamente 3 segundos. O controlador irá exibir o item de menu selecionado anteriormente e seu número de item correspondente.
3. PRESSIONE o botão . O controlador exibirá "Produto".
4. PRESSIONE os botões de seta ou até que "Pt de ajuste da chapa" seja exibido no controlador.
5. PRESSIONE o botão . A temperatura atual definida para a chapa começará a piscar.
6. Utilizando o botão ou , mude o ponto de ajuste de temperatura para a nova temperatura desejada.
7. PRESSIONE o botão para salvar o novo ponto de ajuste de temperatura.
8. PRESSIONE 2X para sair e retornar para o modo de funcionamento normal.

Para mudar a temperatura do ponto de ajuste da chapa superior

NOTA: Os pontos de ajuste de temperatura da chapa são predefinidos no controlador de acordo com o padrão atual necessário. Você não deverá mudar este ponto de ajuste para qualquer temperatura diferente daquela indicada na seção "PROCEDIMENTOS DE FUNCIONAMENTO".

1. Utilizando o botão ou , selecione o item de menu que requer uma mudança de temperatura.
2. PRESSIONE e MANTENHA PRESSIONADO o botão por aproximadamente 3 segundos. O controlador irá exibir o item de menu selecionado anteriormente e seu número de item correspondente.
3. PRESSIONE o botão . O controlador exibirá "Produto".
4. PRESSIONE o botão ou até que "Pt ajuste da Chapa" seja exibido no controlador.
5. PRESSIONE o botão . O "PONTO DE AJUSTE DA CHAPA" começará a piscar.

CONTROLE DA PROGRAMAÇÃO ; MENU DO PRODUTO

6. Utilizando o botão  ou , mude o ponto de ajuste de temperatura para a nova temperatura desejada.
7. PRESSIONE o botão  para salvar a nova temperatura.
8. PRESSIONE  2X para retornar para o modo de funcionamento normal.

Para mudar o INSTANTE EM TEMPO

1. Utilizando o botão  ou , selecione o item de menu que requer uma mudança no tempo de cozimento.
2. PRESSIONE e MANTENHA PRESSIONADO o botão  por aproximadamente 3 segundos. O controlador irá exibir o item de menu selecionado anteriormente e seu número de item correspondente.
3. PRESSIONE o botão . O controlador exibirá "Produto".
4. PRESSIONE o botão  ou  até que "INSTANTE EM TEMPO" seja exibido no controlador.
5. PRESSIONE o botão . Os segundos começarão a piscar.
6. Utilize o botão de seta  ou  para mudar o INSTANTE EM TEMPO para o novo tempo desejado.
7. PRESSIONE o botão  para salvar o novo tempo.
8. PRESSIONE  2X para retornar para o modo de funcionamento normal.

Para mudar o REMOVER EM TEMPO

1. Utilizando o botão  ou , selecione o item de menu que requer uma mudança no tempo de cozimento.
2. PRESSIONE e MANTENHA PRESSIONADO o botão  por aproximadamente 3 segundos. O controlador irá exibir o item de menu selecionado anteriormente e seu número de item correspondente.
3. PRESSIONE o botão . O controlador exibirá "Produto".
4. PRESSIONE o botão  ou  até que "REMOVER EM TEMPO" seja exibido no controlador.
5. PRESSIONE o botão . Os segundos começarão a piscar.
6. Utilize os botões de seta  ou  para mudar REMOVER EM TEMPO para o novo tempo desejado.
7. PRESSIONE o botão  para salvar o novo tempo.
8. PRESSIONE  2X para retornar para o modo de funcionamento normal.

Para mudar o TEMPO EM MULT. ESTÁGIOS

1. Utilizando o botão  ou , selecione o item de menu que requer uma mudança no tempo de cozimento.
2. PRESSIONE e MANTENHA PRESSIONADO o botão  por aproximadamente 3 segundos. O controlador irá exibir o item de menu selecionado anteriormente e seu número de item correspondente.
3. PRESSIONE o botão . O controlador exibirá "Produto".
4. PRESSIONE o botão  ou  até que "TEMPO MULT,ESTÁGIO (1,2 ou3)" seja exibido no controlador.
5. PRESSIONE o botão . Os segundos começarão a piscar.
6. Utilize os botões de seta  ou  para mudar o TEMPO MULTI, ESTÁGIO para o novo tempo desejado.
7. PRESSIONE o botão  para salvar o novo tempo.
8. PRESSIONE  2X para retornar para o modo de funcionamento normal.

Para mudar o REMOVER ALARME

1. Utilizando o botão  ou , selecione o item de menu que requer uma mudança no tempo de cozimento.
2. PRESSIONE e MANTENHA PRESSIONADO o botão  por aproximadamente 3 segundos. O controlador irá exibir o item de menu selecionado anteriormente e seu número de item correspondente.
3. PRESSIONE o botão . O controlador exibirá "Produto".
4. PRESSIONE o botão  ou  até que "ALARME REMOVER" seja exibido no controlador.
5. PRESSIONE o botão . Os segundos começarão a piscar.
6. Utilize os botões de seta  ou  para mudar o ALARME REMOVER para a nova opção desejada.
7. PRESSIONE o botão  para salvar o novo tempo.
8. PRESSIONE  2X para retornar para o modo de funcionamento normal.

Para mudar a CONFIGURAÇÃO DO ESPAÇO

1. Utilizando o botão  ou , selecione o item de menu que requer uma mudança no tempo de cozimento.
2. PRESSIONE e MANTENHA PRESSIONADO o botão  por aproximadamente 3 segundos. O controlador irá exibir o item de menu selecionado anteriormente e seu número de item correspondente.
3. PRESSIONE o botão . O controlador exibirá "Produto".

CONTROLE DA PROGRAMAÇÃO ; MENU DO PRODUTO

1. PRESSIONE o botão  ou  até que "CONFIGURAÇÃO DE ESPAÇO" seja exibido no controlador.
2. PRESSIONE o botão . Os segundos começarão a piscar.
3. Utilize os botões de seta  ou  para mudar a CONFIGURAÇÃO DE ESPAÇO para a nova definição desejada.
4. PRESSIONE o botão  para salvar o novo tempo.
5. PRESSIONE  2X para retornar para o modo de funcionamento normal.

Para mudar o MUL.ESPAÇO/PR INICIAL

1. Utilizando o botão  ou  selecione o item de menu que requer uma mudança no tempo de cozimento.
2. PRESSIONE e MANTENHA PRESSIONADO o botão  por aproximadamente 3 segundos. O controlador irá exibir o item de menu selecionado anteriormente e seu número de item correspondente.
3. PRESSIONE o botão . O controlador exibirá "Produto".
4. PRESSIONE o botão  ou  até que o MUL ESPAÇO/PR INICIAL seja exibido no controlador.
5. PRESSIONE o botão . Os segundos começarão a piscar.
6. Utilize os botões de seta  ou  para mudar o MUL. ESPAÇO/INICIAL para a nova configuração desejada.
7. PRESSIONE o botão  para salvar o novo tempo.
8. PRESSIONE  2X para retornar para o modo de funcionamento normal.

Para mudar o ESPAÇO, MULTI ESTÁGIOS (1,2 ou 3)

1. Utilizando o botão  ou  selecione o item de menu que requer uma mudança no tempo de cozimento.
2. PRESSIONE e MANTENHA PRESSIONADO o botão  por aproximadamente 3 segundos. O controlador irá exibir o item de menu selecionado anteriormente e seu número de item correspondente.
3. PRESSIONE o botão . O controlador exibirá "Produto".
4. PRESSIONE o botão  ou  até que "ESPAÇO MULTI ESTÁGIO (1,2 ou 3)" seja exibido no controlador.
5. PRESSIONE o botão . Os segundos começarão a piscar.
6. Utilize os botões de seta  ou  para mudar o ESPAÇO MULTI ESTÁGIO para a nova configuração desejada.
7. PRESSIONE o botão  para salvar o novo tempo.
8. PRESSIONE  2X para retornar para o modo de funcionamento normal.

Para mudar o DEVE REMOVER EM

1. Utilizando o botão  ou  selecione o item de menu que requer uma mudança no tempo de cozimento.
2. PRESSIONE e MANTENHA PRESSIONADO o botão  por aproximadamente 3 segundos. O controlador irá exibir o item de menu selecionado anteriormente e seu número de item correspondente.
3. PRESSIONE o botão . O controlador exibirá "Produto".
4. PRESSIONE o botão  ou  até que "DEVE REMOVER EM" seja exibido no controlador.
5. PRESSIONE o botão . Os segundos começarão a piscar.
6. Utilize os botões de seta  ou  para mudar DEVE REMOVER EM para a nova configuração desejada.
7. PRESSIONE o botão  para salvar o novo tempo.
8. PRESSIONE  2X para retornar para o modo de funcionamento normal.

Para mudar TEMPO PARA TOSTAR DOCES

1. Utilizando o botão  ou  selecione o item de menu que requer uma mudança no tempo de cozimento.
2. PRESSIONE e MANTENHA PRESSIONADO o botão  por aproximadamente 3 segundos. O controlador irá exibir o item de menu selecionado anteriormente e seu número de item correspondente.
3. PRESSIONE o botão . O controlador exibirá "Produto".
4. PRESSIONE o botão  ou  até que "TEMPO PARA TOSTAR DOCES" seja exibido no controlador.
5. PRESSIONE o botão . Os segundos começarão a piscar.
6. Utilize os botões de seta  ou  para mudar o TEMPO PARA TOSTAR DOCES para a nova configuração desejada.
7. PRESSIONE o botão  para salvar o novo tempo.
8. PRESSIONE  2X para retornar para o modo de funcionamento normal.

Para mudar o ALARME TOSTAR DOCES (Auto / Manual)

1. Utilizando o botão  ou  selecione o item de menu que requer uma mudança no tempo de cozimento.
2. PRESSIONE e MANTENHA PRESSIONADO o botão  por aproximadamente 3 segundos. O controlador irá exibir o item de menu selecionado anteriormente e seu número de item correspondente.

CONTROLE DA PROGRAMAÇÃO ; MENU DO PRODUTO

3. PRESSIONE o botão . O controlador exibirá "Produto".
4. PRESSIONE o botão  ou  até que "ALARME TOSTAR DOCES" seja exibido no controlador.
5. PRESSIONE o botão . Os segundos começarão a piscar.
6. Utilize os botões de seta  ou  para mudar o ALARME TOSTAR DOCES para a nova configuração desejada.
7. PRESSIONE o botão  para salvar o novo tempo.
8. PRESSIONE  2X para retornar para o modo de funcionamento normal.

Para mudar o SINALIZADOR MUITO FRIO

1. Utilizando o botão  ou , selecione o item de menu que requer uma mudança no tempo de cozimento.
2. PRESSIONE e MANTENHA PRESSIONADO o botão  por aproximadamente 3 segundos. O controlador irá exibir o item de menu selecionado anteriormente e seu número de item correspondente.
3. PRESSIONE o botão . O controlador exibirá "Produto".
4. PRESSIONE o botão  ou  até que "SINALIZADOR MUITO FRIO" seja exibido no controlador.
5. PRESSIONE o botão . Os segundos começarão a piscar.
6. Utilize o botão  ou  para mudar o SINALIZADOR MUITO FRIO para a nova configuração desejada.
7. PRESSIONE o botão  para salvar o novo tempo.
8. PRESSIONE  2X para sair e retornar para o modo de funcionamento normal.

Para mudar o TEMPO DE VIRADA

1. Utilizando os botões de seta  ou , selecione o item de menu que requer uma mudança no tempo de cozimento.
2. PRESSIONE e MANTENHA PRESSIONADO o botão  por aproximadamente 3 segundos. O controlador irá exibir o item de menu selecionado anteriormente e seu número de item correspondente.
3. PRESSIONE o botão . O controlador exibirá "Produto".
4. PRESSIONE o botão  ou  até que "TEMPO DE VIRADA" seja exibido no controlador.
5. PRESSIONE o botão . A configuração atual começará a piscar.
6. Utilize os botões de seta  ou  para mudar o TEMPO

DE VIRADA para a nova configuração desejada.

7. PRESSIONE o botão  para salvar a nova definição.
8. PRESSIONE  2X para sair e retornar para o modo de funcionamento normal.

Para mudar o ALARME DE VIRADA

1. Utilizando os botões de seta  ou , selecione o item de menu que requer uma mudança no tempo de cozimento.
2. PRESSIONE e MANTENHA PRESSIONADO o botão  por aproximadamente 3 segundos. O controlador irá exibir o item de menu selecionado anteriormente e seu número de item correspondente.
3. PRESSIONE o botão . O controlador exibirá "Produto".
4. PRESSIONE o botão  ou  até que "ALARME DE VIRADA" seja exibido no controlador.
5. PRESSIONE o botão . A configuração atual começará a piscar.
6. Utilize os botões de seta  ou  para mudar o ALARME DE VIRADA para a nova configuração desejada.
7. PRESSIONE o botão  para salvar a nova definição.
8. PRESSIONE  2X para sair e retornar para o modo de funcionamento normal.

Para mudar o TEMPO PARA DOURAR

1. Utilizando os botões de seta  ou , selecione o item de menu que requer uma mudança no tempo de cozimento.
2. PRESSIONE e MANTENHA PRESSIONADO o botão  por aproximadamente 3 segundos. O controlador irá exibir o item de menu selecionado anteriormente e seu número de item correspondente.
3. PRESSIONE o botão . O controlador exibirá "Produto".
4. PRESSIONE o botão  ou  até que "TEMPO PARA DOURAR" seja exibido no controlador.
5. PRESSIONE o botão . A configuração atual começará a piscar.
6. Utilize os botões de seta  ou  para mudar o TEMPO PARA DOURAR para a nova configuração desejada.
7. PRESSIONE o botão  para salvar a nova definição.
8. PRESSIONE  2X para sair e retornar para o modo de funcionamento normal.

CONTROLE DA PROGRAMAÇÃO ; MENU DO PRODUTO

Para mudar o ALARME DOURAR

1. Utilizando os botões de seta  ou , selecione o item de menu que requer uma mudança no tempo de cozimento.
2. PRESSIONE e MANTENHA PRESSIONADO o botão  por aproximadamente 3 segundos. O controlador irá exibir o item de menu selecionado anteriormente e seu número de item correspondente.
3. PRESSIONE o botão . O controlador exibirá "Produto".
4. PRESSIONE o botão  ou  até que "ALARME DOURAR" seja exibido no controlador.
5. PRESSIONE o botão . A configuração atual começará a piscar.
6. Use os botões de seta  ou  para mudar o ALARME DOURAR para a nova configuração desejada.
7. PRESSIONE o botão  para salvar a nova definição.
8. PRESSIONE  2X para sair e retornar para o modo de funcionamento normal.

Para acrescentar itens de menu NOVOS

As instruções de programação a seguir servem como uma DIRETRIZ para programar as configurações básicas para os itens de menu MARISCOS.

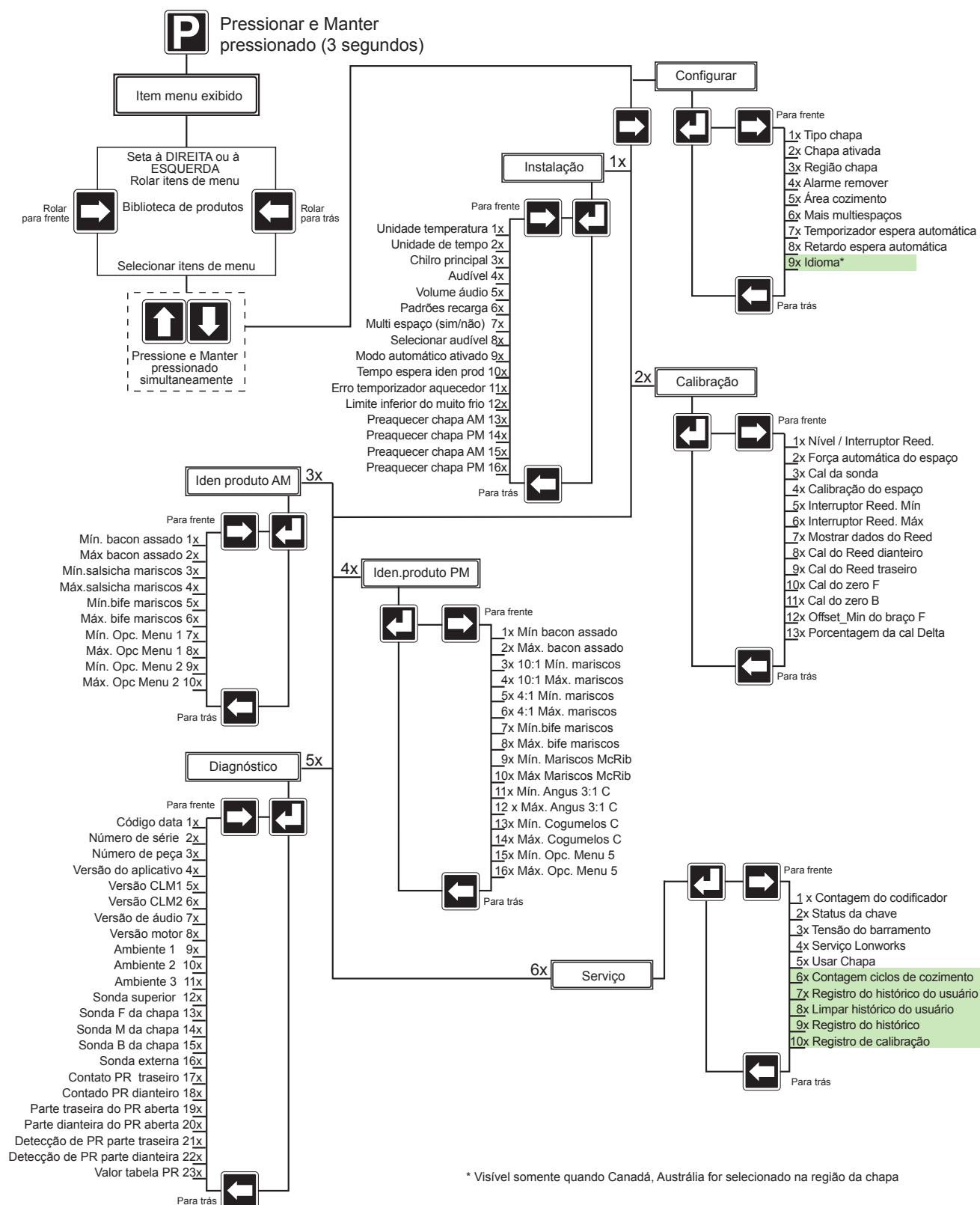
1. PRESSIONE e MANTENHA PRESSIONADO o botão  por aproximadamente 3 segundos. O controlador irá exibir o item de menu selecionado anteriormente e seu número de item correspondente.
2. PRESSIONE o botão  ou  até que "Menu # Opc - MARISCOS" seja exibido no controlador.
3. PRESSIONE o botão . O controlador exibirá "PRODUTO".
4. PRESSIONE e MANTENHA PRESSIONADO o botão . O nome atual do item de menu selecionado começará a piscar.
5. Para soletrar o nome do produto:
 - a. Use os botões de seta  ou  para rolar pela biblioteca de letras.
 - b. PRESSIONE  ou  para rolar para a direita ou para a esquerda.
 - c. PRESSIONE o botão  para salvar o novo nome do item de menu.
6. PRESSIONE o botão . "Visor ativo" será exibido.
7. PRESSIONE o botão . "NÃO" começará a piscar.

8. PRESSIONE o botão . "NÃO" mudará para "SIM".
9. PRESSIONE o botão  para salvar a nova definição.
10. PRESSIONE o botão . "PT AJUSTE CHAPA" será exibido.
11. PRESSIONE o botão . A temperatura começará a piscar.
12. Utilizando o botão  ou , mude o ponto de ajuste de temperatura para a nova temperatura desejada.
13. PRESSIONE o botão  para salvar o novo ponto de ajuste de temperatura.
14. PRESSIONE o botão . "PT DE JUSTE PLACA" será exibido.
15. PRESSIONE o botão . A temperatura começará a piscar.
16. Utilizando o botão  ou , mude o ponto de ajuste de temperatura para a nova temperatura desejada.
17. PRESSIONE o botão  para salvar o novo ponto de ajuste de temperatura.
18. PRESSIONE o botão  até que "MULTI ESPAÇO/PR INICIAL" seja exibido no visor.
19. PRESSIONE o botão . A configuração do espaço começará a piscar.
20. Utilize o botão  e PARA BAIXO, mude a configuração do espaço para a configuração desejada.
21. PRESSIONE o botão  para salvar a nova configuração do espaço.
22. PRESSIONE o botão  2X para sair e retornar para o modo de funcionamento normal.

Para ativar o modo de limpeza

1. Utilizando os botões de seta  ou , selecione o modo de limpeza.
2. Aguarde a unidade esfriar até a temperatura correta. A chapa começará a bipar indicando a temperatura adequada para prosseguir com a limpeza.
3. Aguarde a unidade esfriar até a temperatura correta. Prossiga com a limpeza.
4. Pressione o  VERDE e prossiga seguindo os procedimentos de limpeza na seção Limpeza e Manutenção do presente manual.

ÁRVORE LÓGICA DO PROGRAMA; MENU DO SISTEMA



CONTROLE DA PROGRAMAÇÃO ; MENU DO SISTEMA

Modos de programação; Iniciação do sistema

Para mudar as Unidades de Exibição de Temperatura (Fahrenheit / Celcius)

As unidades de exibição de temperatura (F ou C) mudarão a maneira em que a temperatura é exibida no controlador (F – Fahrenheit, C – Celcius)

1. Com o visor do controlador LIGADO e exibindo o item de menu atual ou exibindo “DESLIGADO”, PRESSIONE e MANTENHA PRESSIONADO o botão  por aproximadamente 3 segundos. O controlador irá exibir o item de menu selecionado anteriormente e seu número de item correspondente OU “Espera / Item de Menu”.
2. PRESSIONE os botões de seta  e  JUNTOS. “CONFIGURAR” será exibido no visor.
3. PRESSIONE o botão de seta . “Setup” será indicado no visor
4. PRESSIONE o botão . “Unidade de temperatura” será indicado no visor.
5. PRESSIONE o botão . A unidade de temperatura definida atualmente piscará.
6. PRESSIONE os botões de seta  OU  para mudar a unidade de temperatura que estiver piscando.
7. PRESSIONE o botão  para salvar a nova definição.
8. PRESSIONE  2X para sair do modo de programa.

Para mudar as unidades no visor de tempo

Mudando as unidades no visor de tempo alterará o modo como os ciclos de sincronismo são exibidos no controlador.

1. Com o visor do controlador LIGADO e exibindo o item de menu atual ou exibindo “DESLIGADO”, PRESSIONE e MANTENHA PRESSIONADO o botão  por aproximadamente 3 segundos. O controlador irá exibir o item de menu selecionado anteriormente e seu número de item correspondente OU “Espera / Item de Menu”.
2. PRESSIONE os botões de seta  e  JUNTOS. “CONFIGURAR” será exibido no visor.
3. PRESSIONE o botão de seta . “Definir” será exibido no visor.
4. PRESSIONE o botão . “Unidade de temperatura” será indicado no visor.
5. PRESSIONE  1X. “Unidade de Tempo” será exibido no visor.
6. PRESSIONE o botão . A unidade de tempo atual piscará.
7. PRESSIONE os botões de seta  OU  para mudar a unidade de tempo que estiver piscando.

Para uma listagem completa das funções de definição e suas opções, consulte a seção denominada “OPÇÕES DE FUNCIONAMENTO; MENUS DE SISTEMA”.

8. PRESSIONE o botão  para salvar a nova configuração
9. PRESSIONE o  2X para sair do modo de programa.

Para mudar o Alarme da Programação de Espera

Ao LIGAR o alarme automático, o operador será notificado a colocar a chapa em modo de espera.

1. Com o visor do controlador LIGADO e exibindo o item de menu atual ou exibindo “DESLIGADO”, PRESSIONE e MANTENHA PRESSIONADO o botão  por aproximadamente 3 segundos. O controlador irá exibir o item de menu selecionado anteriormente e seu número de item correspondente OU “Espera / Item de Menu”.
2. PRESSIONE os botões de seta  E  JUNTOS por aproximadamente três (3) segundos. “CONFIGURAR” será exibido no visor.
3. PRESSIONE o botão .
4. PRESSIONE o botão  ou  até que “TEMPORIZADOR DA ESPERA AUTOMÁTICA” seja exibido no visor.
5. PRESSIONE o botão . A configuração atual começará a piscar. Utilize o botão  ou  para LIGAR / DESLIGAR o alarme automático para alertar o operador a colocar a chapa em modo de espera. Pressione o botão  para salvar a nova configuração.
6. PRESSIONE o botão  até que “RETARDO DA ESPERA AUTOMÁTICA” seja exibido. Um número entre 1 e 5 será exibido e este número representa o retardo de tempo em minutos até que o alarme do modo de espera seja acionado. Vá para o passo 6 para mudar o tempo de retardo ou vá para o passo 7 se a configuração atual for aceitável.
7. PRESSIONE o botão . A configuração atual começará a piscar. Utilize o botão  ou  para mudar o tempo de retardo até o alarme ser ativado alertando o operador para colocar a chapa em modo de espera. Pressione o botão  para salvar a nova configuração.
8. PRESSIONE  2X para sair do modo de programa.

NOTA: Quando o alarme soar, pressione o botão de espera  para desativar o alarme e colocar a chapa em modo de espera. Pressionar o botão verde  irá desativar somente o alarme e redefinir o relógio de retardo (não fará com que a chapa seja colocada em modo de espera fisicamente)

CONTROLE DA PROGRAMAÇÃO ; MENU DO SISTEMA

Para mudar o Chilo Principal (Sim / Não)

Alterar o chilo principal ligado ou desligado irá ligar ou desligar o som do controlador quando um botão é pressionado.

1. Com o visor do controlador LIGADO e exibindo o item de menu atual ou exibindo "DESLIGADO", PRESSIONE e MANTENHA PRESSIONADO o botão  por aproximadamente 3 segundos. O controlador irá exibir o item de menu selecionado anteriormente e seu número de item correspondente OU "Espera / Item de Menu".
2. PRESSIONE os botões de seta  e  JUNTOS. "CONFIGURAR" será exibido no visor.
3. PRESSIONE o botão de seta . "Setup" será indicado no visor
4. PRESSIONE o botão . "Unidade de temperatura" será indicado no visor.
5. PRESSIONE o  repetidamente até que "Chilo Principal" seja exibido no visor.
6. PRESSIONE o botão . O Chilo Principal definido atualmente irá piscar.
7. PRESSIONE os botões de seta  OU  para mudar o chilo piscando para "SIM" ou "NÃO"
8. PRESSIONE o botão  para salvar a nova definição.
9. PRESSIONE o  2X para sair do modo de programa.

Para mudar o Som Audível

Alterar o Som Audível irá mudar a maneira em que o controlador soa quando um ciclo de sincronismo concluir sua contagem regressiva.

1. Com o visor do controlador LIGADO e exibindo o item de menu atual ou exibindo "DESLIGADO", PRESSIONE e MANTENHA PRESSIONADO o botão  por aproximadamente 3 segundos. O controlador irá exibir o item de menu selecionado anteriormente e seu número de item correspondente OU "Espera / Item de Menu".
2. PRESSIONE os botões de seta  e  JUNTOS. "CONFIGURAR" será exibido no visor.
3. PRESSIONE o botão de seta . "Setup" será indicado no visor
4. PRESSIONE o botão . "Unidade de temperatura" será indicado no visor.

5. PRESSIONE o  repetidamente até que "Audível" seja exibido no visor.
6. PRESSIONE o botão . O Audível definido atualmente irá piscar.
7. PRESSIONE os botões de seta  OU  para mudar as opções do som audível que estiver piscando.
Para uma listagem completa das funções de definição e suas opções, consulte a seção denominada "OPÇÕES DE FUNCIONAMENTO; MENUS DE SISTEMA".
8. PRESSIONE o botão  para salvar a configuração atual.
9. PRESSIONE o  2X para sair do modo de programa.



AVISO,

O procedimento a seguir resultará na substituição de toda a configuração real na chapa (temperaturas, tempo de cozimento e outros), sendo redefinida para os padrões de fábrica.

Para restaurar os padrões de fábrica para todos os itens de menu dos produtos

1. Com o visor do controlador LIGADO e exibindo o item de menu atual ou exibindo "DESLIGADO", PRESSIONE e MANTENHA PRESSIONADO o botão  por aproximadamente 3 segundos. O controlador irá exibir o item de menu selecionado anteriormente e seu número de item correspondente OU "Espera / Item de Menu".
2. PRESSIONE os botões de seta  e  JUNTOS. "CONFIGURAR" será exibido no visor.
3. PRESSIONE o botão de seta . "Setup" será indicado no visor
4. PRESSIONE o botão . "Unidade de temperatura" será indicado no visor.
5. PRESSIONE o botão  6x. O controlador irá exibir "Recarregar padrões – NÃO."
6. PRESSIONE o botão . "NÃO" começará a piscar.
7. PRESSIONE o botão . "NÃO" mudará para "SIM".
8. PRESSIONE o botão . O sistema irá recarregar os itens de MENU de acordo com as configurações padrão de fábrica.
9. Aguarde 15-20 segundos. Em seguida, o controle retornará automaticamente para o modo DESLIGADO.

CONFIGURAÇÃO PADRÃO DE FÁBRICA

Configuração padrão de fábrica - Menu do produto - Mundo

Menu #	PRODUTO	VISOR ATIVO	PT DE AJUS-TE CHAPA	SP CHAPA	INSTAN-TEIEM TEMPO (GÁS)	REMO-VER EM TEMPO	TEMPO MULTI ETAPAS 1	TEMPO MULTI ETAPAS 2	TEMPO MULTI ETAPAS 3	ALARME REMOVER	CON-FI-GURAÇÃO DO ESPAÇO	MULT/PR ESPAÇO FUN-ÇÃO COMANDO INICIAL	ES-PAÇO MULTI ETAPAS 1	ES-PAÇO MULTI ETAPAS 2	ES-PAÇO MULTI ETAPAS 3	TEMPO PARA VIRAR	ALARME PARA DOU-ROU-AR	TEMPO PARA DOU-ROU-AR	ALARME PARA DOU-ROU-AR	DEVE RE-MO-VER EM	TEMPO TOSTAR DOCE	ALARME TOS-TAR DOCE	SINALI-ZAÇÃO MUITO FRIO	Oculto Valor		
																								"PR Min"	"PR Máx"	
1	DESIGADO	SIM	NENHUM	NENHUM	25 (5)	NENHUM	5	0	0	AUTOMÁTICO	255	245	265	0	0	0	N/D	N/D	N/D	N/D	0	0	AUTOMÁTICO	NÃO	160	345
2	10:1 MARISCOS (HIPD)	PM	350°F	425°F	30 (10)	37	10	0	0	AUTOMÁTICO	415	400	425	0	0	0	N/D	N/D	N/D	N/D	0	0	AUTOMÁTICO	NÃO	365	499
3	MARISCO COM BACON ASSADO (HIPD)	AM/PM	350°F	425°F	0	70	0	0	0	AUTOMÁTICO	265	265	0	0	0	0	N/D	N/D	N/D	N/D	0	NENHUM	NÃO	1	130	
4	SALSICHA DE MARIS-COS FZN (HIPD)	AM	350°F	425°F	0	82	0	0	0	AUTOMÁTICO	350	350	0	0	0	0	N/D	N/D	N/D	N/D	0	NENHUM	NÃO	210	405	
5	MARISCOS MCRIB (HIPD)	NÃO	350°F	425°F	30 (10)	163	0	0	0	AUTOMÁTICO	530	530	0	0	0	0	N/D	N/D	N/D	N/D	0	NENHUM	NÃO	N/D	N/D	
6	BIFE MARISCOS (HIPD)	AM	350°F	425°F	0	104	0	0	0	AUTOMÁTICO	415	415	0	0	0	0	N/D	N/D	N/D	N/D	0	NENHUM	SIM	430	480	
7	FRANGO GRELHADO. PLANO	PM	350°F	425°F	45	475	N/D	N/D	N/D	AUTOMÁTICO	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D	225	MANUAL	0	NENHUM	0	NENHUM	NENHUM	SIM			
8	OMELETE DOBRADA	AM	265°F	DESIGADO	0	120	N/D	N/D	N/D	AUTOMÁTICO	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D	0	NE-NHUM	0	NE-NHUM	0	NENHUM	NENHUM	SIM			
9	OMELETE REDONDA	AM	265°F	DESIGADO	0	150	N/D	N/D	N/D	AUTOMÁTICO	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D	0	NE-NHUM	0	NE-NHUM	0	NENHUM	NENHUM	NÃO			
10	FRANGO F BRD PLANO	NÃO	350°F	425°F	0	100	N/D	N/D	N/D	AUTOMÁTICO	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D	0	NE-NHUM	0	NE-NHUM	0	NENHUM	NENHUM	NÃO			
11	10:1 PLANO	NÃO	340°F	425°F	0	125	N/D	N/D	N/D	AUTOMÁTICO	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D	75	AU-TOMÁTI-CO	20	MANU-AL	0	NENHUM	NENHUM	NÃO			
12	4:1 PLANO	NÃO	365°F	425°F	0	270	N/D	N/D	N/D	AUTOMÁTICO	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D	150	AU-TOMÁTI-CO	20	MANU-AL	0	NENHUM	NENHUM	NÃO			
13	MCRIB PLANO	NÃO	365°F	425°F	0	390	N/D	N/D	N/D	AUTOMÁTICO	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D	270	AU-TOMÁTI-CO	0	NE-NHUM	0	NENHUM	NENHUM	NÃO			
14	SALSICHA ABERTA FZN	NÃO	365°F	425°F	0	270	N/D	N/D	N/D	AUTOMÁTICO	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D	150	MANUAL	0	MANU-AL	0	NENHUM	NENHUM	NÃO			
15	PANQUECAS PLANAS	NÃO	365°F	425°F	0	140	N/D	N/D	N/D	AUTOMÁTICO	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D	90	AU-TOMÁTI-CO	0	NE-NHUM	0	NENHUM	NENHUM	NÃO			
16	OPCIONAL MENU1 MARISCOS (HIPD)	NÃO	DESIGADO	DESIGADO	0	0	0	0	0	AUTOMÁTICO	469	469	0	0	0	0	N/D	N/D	N/D	0	NENHUM	NENHUM	NÃO			
17	OPCIONAL MENU 2 - MARISCOS (HIPD)	NÃO	DESIGADO	DESIGADO	0/0	0	0	0	0	AUTOMÁTICO	250	250	0	0	0	0	N/D	N/D	N/D	0	NENHUM	NENHUM	NÃO			
18	CLAM ANGUS 3:1 (HIPD)	PM	350°F	425°F	60 (30)	170	0	0	0	AUTOMÁTICO	534	534	0	0	0	0	N/D	N/D	N/D	0	NENHUM	NENHUM	NÃO	500	725	
19	MARISCOS COM COGUMELOS (HIPD)	AM/PM	350°F	425°F	60 (45)	104	0	0	0	AUTOMÁTICO	425	425	0	0	0	0	N/D	N/D	N/D	0	NENHUM	NENHUM	SIM			
20	OPCIONAL MENU5 MARISCOS (HIPD)	NÃO	DESIGADO	DESIGADO	0	0	0	0	0	AUTOMÁTICO	250	250	0	0	0	0	N/D	N/D	N/D	0	NENHUM	NENHUM	NÃO			
21	OPCIONAL MENU6 MARISCOS (HIPD)	NÃO	DESIGADO	DESIGADO	0	0	0	0	0	AUTOMÁTICO	250	250	0	0	0	0	N/D	N/D	N/D	0	NENHUM	NENHUM	NÃO			
22	OPCIONAL MENU 7 - MARISCOS (HIPD)	NÃO	DESIGADO	DESIGADO	0	0	0	0	0	AUTOMÁTICO	250	250	0	0	0	0	N/D	N/D	N/D	0	0	AUTOMÁTICO	NÃO			
23	OMELETE DOBRADA CLAM (HIPD)	NÃO	285°F	300°F	0	120	0	0	0	AUTOMÁTICO	625	625	0	0	0	0	N/D	N/D	N/D	0	NENHUM	NENHUM	NÃO			
24	OMELETE REDONDA DE MARISCOS (HIPD)	NÃO	285°F	300°F	0	150	0	0	0	AUTOMÁTICO	625	625	0	0	0	0	N/D	N/D	N/D	0	NENHUM	NENHUM	NÃO			
25	OPCIONAL MENU 3 PLANO	NÃO	DESIGADO	DESIGADO	0	0	N/D	N/D	N/D	AUTOMÁTICO	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D	0	AU-TOMÁTI-CO	0	AU-TOMÁTI-CO	0	NENHUM	NENHUM	NÃO			
26	OPCIONAL MENU 4 PLANO	NÃO	DESIGADO	DESIGADO	0	0	N/D	N/D	N/D	AUTOMÁTICO	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D	0	AU-TOMÁTI-CO	0	MANU-AL	0	NENHUM	NENHUM	NÃO			
	MODULO LIMPO (NÃO ILUSTRADO)	AM e PM	325°F	325°F						MANUAL																

Valores de conversão:

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

HIPD : significa que este produto não está disponível ao operador se a chapa estiver desativada

NOTA:

- Todos os parâmetros podem ser acessados e editados pressionando a tecla P e em seguida utilizando as teclas PARA CIMA/Para baixo/Para a esquerda/Para a direita/Para a esquerda/Enter.
- Os valores para as unidades elétricas e a gás são os mesmos a menos que um valor adicional esteja especificado entre parênteses () o que corresponde ao gás.
- N/D significa que este parâmetro não se aplica a este produto e o menu irá pulgar para o próximo parâmetro disponível
- Quando a chapa estiver desativada, o Ponto de Ajuste da Chapa não estará mais visível a menos que esteja definido normalmente para "DESIGADO"
- Neste caso, o ponto de ajuste da chapa permanecerá "DESIGADO"
- A configuração SINALIZADOR MUITO FRIO não é visível nas chapas a gás
- Os valores de PR não são visíveis ao operador

CONFIGURAÇÃO PADRÃO DE FÁBRICA

Configuração do Padrão de fábrica - Menu do produto - Canadá, Austrália e RU

DEFINIÇÃO DE MENU SOMENTE PARA PRODUTOS DO CANADÁ																					
Menu #	PRODUTO	ATIVO	PT DE AJUSTE CHAPA	PT AJUSTE CHAPA	INSTANTE EM TEMPO	REMO-VER EM TEMPO	TEMPO MULTI ETAPAS 1	TEMPO MULTI ETAPAS 2	ALARME REMOVER ETAPAS 3	CONFI-GURAÇÃO DO ESPAÇO	MUL/PR ESPAÇO FUNCIO-ÇÃO DO NÁMEN-TO INICIAL	ESPAÇO MULTI ETAPAS 1	ESPAÇO MULTI ETAPAS 2	ESPAÇO MULTI ETAPAS 3	DEVE REMOVER EM	TEMPO TOSTAR DOCES	ALARME TOSTAR DOCES	SINALI-ZAÇÃO MUITO FRIO	PR Min	PR Máx	
	DESLIGADO		NENHUM	NENHUM																	
1	10:1 MARISCOS (HIPD)	PM	350°F	425°F	25 (5)	37	5	0	0	AUTOMÁ-TICO	255	245	265	0	0	0	0	AUTOMÁ-TICO	NÃO	160	345
2	4:1 MARISCOS (HIPD)	PM	350°F	425°F	30 (10)	107	10	0	0	AUTOMÁ-TICO	415	400	425	0	0	0	0	AUTOMÁ-TICO	NÃO	365	529
18	3:1 ANGUS - MARISCOS (HIPD)	PM	350°F	425°F	60 (30)	190	0	0	0	AUTOMÁ-TICO	574	574	0	0	0	0	NENHUM	NENHUM	NÃO	530	750

CONFIGURAÇÃO SOMENTE MENU PRODUTOS REINO UNIDO (RU)																						
Menu #	PRODUTO	ATIVO	PT DE AJUSTE CHAPA	PT AJUSTE CHAPA	INSTAN-TE EM TEMPO (ELET)	REMO-VER EM TEMPO	TEMPO MULTI ETAPAS 1	TEMPO MULTI ETAPAS 2	TEMPO MULTI ETAPAS 3	ALARME REMO-VER	CONFI-GURAÇÃO DO ESPAÇO	MUL/PR ESPAÇO FUNCIO-NAMENTO INICIAL	ESPAÇO MULTI ETAPAS 1	ESPAÇO MULTI ETAPAS 2	ESPAÇO MULTI ETAPAS 3	DEVE RE-MOVER EM	TEMPO TOSTAR DOCES	ALARME TOSTAR DOCES	SINALIZA-ÇÃO MUITO FRIO	PR Min	PR Máx	
1	10:1 MARISCOS (HIPD)	PM	350°F	425°F	30 (10)	47	25	0	0	AUTO-MÁTICO	245	240	245	0	0	0	20	22	AUTOMÁ-TICO	SIM	160	345
2	4:1 MARISCOS (HIPD)	PM	350°F	425°F	30 (10)	114	10	70	0	AUTO-MÁTICO	395	395	425	395	0	0	15	25	AUTOMÁ-TICO	SIM	365	499

HIPD : significa que este produto não está disponível ao operador se a chapa estiver desativada

- NOTA:
- Todos os parâmetros podem ser acessados e editados pressionando a tecla P e em seguida utilizando as teclas PARA CIMA/Para baixo/Para a esquerda/Enter.
 - Os valores para as unidades elétricas e a gás são os mesmos a menos que um valor adicional esteja especificado entre parênteses () o que corresponde ao gás.
 - N/D significa que este parâmetro não se aplica a este produto e o menu irá pular para o próximo parâmetro disponível
 - Quando a chapa estiver desativada, o Ponto de Ajuste da Chapa não estará mais visível a menos que esteja definido normalmente para "DESLIGADO" enquanto a chapa estiver ativada. Neste caso, o ponto de ajuste da chapa permanecerá "DESLIGADO"
 - A configuração SINALIZADOR MUITO FRIO não é visível nas chapas a gás
 - Os valores de PR não são visíveis ao operador

Valores de conversão:
265°F = 125°C
285°F = 140°C
300°F = 149°C
350°F = 177°C
425°F = 218°C

CONFIGURAÇÃO PADRÃO DE FÁBRICA

Configuração padrão de fábrica - Menu do produto - Japão e Hong Kong

Menu #	PRODUTO	ATIVO Editar (Programa)	PT DE AJUSTE CHAPA	PT AJUSTE CHAPA	INSTAN- TE EM TEMPO (GÁS)	REMO- VER EM TEMPO	TEMPO MULTI ETAPAS 1	TEMPO MULTI ETAPAS 2	TEMPO MULTI ETAPAS 3	ALARME REMOVED	CONF- GURA- ÇÃO CÓDIGO ESPACIO	MUL/PR ESPACIO FUNCO- NAMENTO INICIAL	ESPACIO MULTI ETAPAS 1	ESPACIO MULTI ETAPAS 2	ESPACIO MULTI ETAPAS 3	TEMPO PARA VIRAR	ALARME PARA VIRAR	TEMPO PARA DOURAR	ALARME PARA DOURAR	DEVE REMO- VER EM	TEMPO TOSTAR DOCES	ALARME TOSTAR DOCES
1	DESLIGADO	SIM	N/D	N/D	25 (5)	37	5	0	0	AUTOMÁTICO	255	245	265	0	0	N/D	N/D	N/D	N/D	18	0	AUTOMÁ- TICO
2	10:1 MARISCOS (HIPD)	PM	177C	218C	30 (10)	107	10	0	0	AUTOMÁTICO	415	400	425	0	0	N/D	N/D	N/D	N/D	15	0	NENHUM
3	4:1 MARISCOS (HIPD)	PM	177C	218C	30 (10)	107	10	0	0	AUTOMÁTICO	415	400	425	0	0	N/D	N/D	N/D	N/D	15	0	NENHUM
4	MARISCO COM FATIA BACON (HIPD)	NÃO	177C	218C	0	23	0	0	0	AUTOMÁTICO	89	89	0	0	0	N/D	N/D	N/D	N/D	0	0	NENHUM
5	SALSICHA DE MARISCOS FZN (HIPD)	AM	177C	218C	0	82	0	0	0	AUTOMÁTICO	343	343	0	0	0	N/D	N/D	N/D	N/D	0	0	NENHUM
6	MARISCOS MCRIB (HIPD)	NÃO	177C	218C	30 (10)	163	0	0	0	AUTOMÁTICO	530	530	0	0	0	N/D	N/D	N/D	N/D	0	0	NENHUM
7	BIFF MARISCOS (HIPD)	NÃO	177C	218C	0	104	0	0	0	AUTOMÁTICO	415	415	0	0	0	N/D	N/D	N/D	N/D	0	0	NENHUM
8	FRANGO GRELHADO PLANO	PM	177C	218C	45	410	N/D	N/D	N/D	AUTOMÁTICO	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D	195	MANUAL	0	NENHUM	0	0	NENHUM
9	OMELETE DOBRADA	AM	129C	DESLI- GADO	0	120	N/D	N/D	N/D	AUTOMÁTICO	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D	0	NENHUM	0	NENHUM	0	0	NENHUM
10	OMELETE REDONDA	AM/PM	135C	DESLI- GADO	0	135	N/D	N/D	N/D	MANUAL	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D	0	NENHUM	0	NENHUM	0	0	NENHUM
11	FRANGO F BRD PLANO	NÃO	177C	218C	0	100	N/D	N/D	N/D	AUTOMÁTICO	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D	0	NENHUM	0	NENHUM	0	0	NENHUM
12	10:1 PLANO	NÃO	171C	218C	0	125	N/D	N/D	N/D	AUTOMÁTICO	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D	75	AUTOMÁ- TICO	20	MANUAL	18	0	NENHUM
13	4:1 PLANO	NÃO	185C	218C	0	270	N/D	N/D	N/D	AUTOMÁTICO	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D	150	AUTOMÁ- TICO	20	MANUAL	15	0	NENHUM
14	MCRIB PLANO	NÃO	185C	218C	0	390	N/D	N/D	N/D	AUTOMÁTICO	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D	200	AUTOMÁ- TICO	0	NENHUM	0	0	NENHUM
15	SALSICHA ABERTA FZN	NÃO	185C	218C	0	270	N/D	N/D	N/D	AUTOMÁTICO	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D	150	MANUAL	0	MANUAL	0	0	NENHUM
16	PAQUELAS PLANAS	NÃO	185C	218C	0	140	N/D	N/D	N/D	AUTOMÁTICO	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D	90	AUTOMÁ- TICO	0	NENHUM	0	0	NENHUM
17	OPCIONAL MENU 1 MARISCOS (HIPD)	NÃO	DESLI- GADO	DESLI- GADO	0	0	0	0	0	AUTOMÁTICO	469	469	0	0	0	N/D	N/D	N/D	N/D	0	0	NENHUM
18	OPCIONAL MENU 1 MARISCOS (HIPD)	NÃO	DESLI- GADO	DESLI- GADO	0	0	0	0	0	AUTOMÁTICO	250	250	0	0	0	N/D	N/D	N/D	N/D	0	0	NENHUM
19	CLAM ANGUS 3:1 (HIPD)	NÃO	177C	218C	60 (30)	230	0	0	0	AUTOMÁTICO	625	625	0	0	0	N/D	N/D	N/D	N/D	0	0	NENHUM
20	MARISCOS COM COGUMELOS (HIPD)	NÃO	177C	218C	60 (45)	104	0	0	0	AUTOMÁTICO	415	415	0	0	0	N/D	N/D	N/D	N/D	0	0	NENHUM
21	TESTE DE TEMPERATURA ALTA - CHAPA	AM / PM	177C	218C	0	3599	0	0	0	AUTOMÁTICO	250	250	0	0	0	N/D	N/D	N/D	N/D	0	0	NENHUM
22	TESTE DE TEMPERATURA ALTA - CHAPAS	AM / PM	177C	218C	0	3599	0	0	0	AUTOMÁTICO	250	250	0	0	0	N/D	N/D	N/D	N/D	0	0	NENHUM
23	MARISCOS TERYAKI (HIPD)	PM	177C	218C	0	80	0	0	0	AUTOMÁTICO	366	366	0	0	0	N/D	N/D	N/D	N/D	0	0	NENHUM
24	OMELETE DOBRADA DE MARISCOS (HIPD)	NÃO	140F	149F	0	120	0	0	0	AUTOMÁTICO	625	625	N/D	N/D	N/D	0	0	0	AUTOMÁ- TICO	0	NE- NHUM	NENHUM
25	OMELETE REDONDA DE MARISCOS (HIPD)	NÃO	140F	149F	0	150	0	0	0	AUTOMÁTICO	625	625	N/D	N/D	N/D	0	0	0	NAUTO	0	NE- NHUM	NENHUM
26	OPCIONAL MENU 3 PLANO	NÃO	DESLI- GADO	DESLI- GADO	0	0	N/D	N/D	N/D	AUTOMÁTICO	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D	0	AUTOMÁ- TICO	0	AUTOMÁ- TICO	0	NE- NHUM	NENHUM
27	TERYAKI PLANO	NÃO	177C	DESLI- GADO	0	180	N/D	N/D	N/D	AUTOMÁTICO	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D	0	AUTOMÁ- TICO	0	MANUAL	0	NE- NHUM	NENHUM
28	"MODO LIMPO (Não visível)"	{AM e PM}	325F	325F						MANUAL												

Valores de conversão:

265°F = 129°C

285°F = 140°C

300°F = 149°C

350°F = 177°C

425°F = 218°C

NOTA: HIPD: significa que este produto não está disponível ao operador se a chapa estiver desativada

- Todos os parâmetros podem ser acessados e editados pressionando a tecla P e em seguida utilizando as teclas PARA CIMA/Para baixo/Para a esquerda/Enter.
- Os valores para as unidades elétricas e a gás são os mesmos a menos que um valor adicional esteja especificado entre parênteses () o que corresponde ao gás.
- N/D significa que este parâmetro não se aplica a este produto e o menu irá pular para o próximo parâmetro disponível
- Quando a chapa estiver desativada, o Ponto de Ajuste da Chapa não estará mais visível a menos que esteja definido normalmente para "DESIGADO" enquanto a chapa estiver ativada.
- Neste caso, o ponto de ajuste da chapa permanecerá "DESIGADO"
- A configuração SINALIZADOR MUITO FRIO não é visível nas chapas a gás
- Os valores de PR não são visíveis ao operador

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE (Modelos marcados com CE)

Todos os Modelos:

Os produtos acima foram projetados e fabricados de acordo com as diretivas a seguir conforme aplicável e alterado, com base no Padrão Harmonizado mudado por último

2006/95/EEC	DIRETIVA DE BAIXA TENSÃO
EN60335-1	SEGURANÇA DO ELETRODOMÉSTICO E DISPOSITIVOS ELÉTRICOS SIMILARES

2004/108/EC	DIRETIVA DE COMPATIBILIDADE ELETROMAGNÉTICA
IEC/EN 61000-6-1:2007	EMC - IMUNIDADE PARA AMBIENTES RESIDENCIAIS, COMERCIAIS E INDUSTRIAIS LEVES
IEC/EN 61000-6-3:2007	EMC - PADRÃO DAS EMISSÕES PARA AMBIENTES RESIDENCIAIS, COMERCIAIS E INDUSTRIAIS LEVES

ESTE PRODUTO NÃO CONTÉM AMIANTO. Os materiais utilizados nos produtos indicados acima são adequados para o contato com produtos alimentícios de acordo com a diretiva-quadro para os materiais em contato com produtos alimentícios e artigos (89/109/EEC)

Modelos a gás:

Os requisitos a seguir e as especificações de teste são considerados como sendo uma base adequada para comprovar a conformidade dos produtos acima com as exigências essenciais da European Gas Appliance Directive (Diretiva Europeia para os Eletrodomésticos a gás) (90/396/EEC)

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

De acordo com o requisito essencial 2.2 no Anexo I da Diretiva Europeia para os Eletrodomésticos a gás (90/396/EEC), garantimos que os materiais utilizados nos produtos acima são adequados para o fim a que se destinam e devem suportar as condições técnicas, químicas e térmicas às quais estarão previsivelmente sujeitos

MANUAL DE INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO

Revisão	página	Descrição	Data
Rev 0		manual liberado	Dez 15/11
Rev1	19	Folha de funcionamento inicial atualizada em janeiro 20/12	Agosto 13/12
	28	Procedimento para empurrar e puxar foi acrescentado	
	9,10,11	Nova tabela elétrica foi acrescentada	
	52	O menu de produtos foi atualizado, Japão e H.K.	
Rev2	15	A nota sobre a tomada recomendada no diagrama de conexão da energia simples e dual foi removida	Julho 5/13
	2	A declaração da Califórnia foi acrescentada	
	12	(Especificações de entrada, Chapas a gás, América do Norte: Entrada de gás) alterada (Especificações de entrada, Chapas a GÁS, Japão: Entrada de gás) caixa acrescentada	
	15	travamento do exaustor e controle da fonte de alimentação de energia - somente Japão	
	9	Caixa (Modelos DELTA - 200 Volts) sob (Kw das cargas totais / Todos) vertical, sob (4530442) horizontal, foi de 0.4.	
Rev3	6	Informações sobre a placa de classificação foram acrescentadas	Set 19/13
	13	nota acrescentada sob 4523352 (Japão não incluído).	
	15	linha pontilhada excluída sob desenho somente para Japão - lado direito inferior na página	
Rev4	49	Acrescentar instruções sobre PROGRAMAÇÃO DO ALARME DO MODO DE ESPERA	Fev 21/14

ÍNDICE

A

- Acessórios da chapa 27
- Árvore do Menu do Sistema 42

C

- Calibração da Sonda de Temperatura 21
- Colocação de hambúrgueres 40
- Conexão da fonte de alimentação 15
- Configuração dos Padrões de Fábrica 51
- Conteúdo 3

D

- Danos no Despacho 4
- Declaração de Conformidade 54
- Descrição do Controlador da Chapa 34
- Desligamento da chapa 38
- Diagrama Mennekes 16

E

- Especificação da Entrada de Gás 12
- Especificações do gás 12
- Especificações mecânicas 7, 8
- Exaustor 17
- Exibição da temperatura 37

F

- Formulário para Funcionamento Inicial 19, 20
- Foto dos acessórios 28
- Funcionamento inicial 13

G

- Garantia 4

I

- Identificação do Produto 38
- Instalação 13
- Instalação do Protetor contra Respingos 25
- Instalação do Protetor contra Vapor 27
- Instalação do Release Material 26
- Instalação dos rodízios 14
- Integridade do bife 41
- Itens incluídos com a Chapa 13

L

- LIGUE a Chapa 36
- Limpeza 30
- Localização dos Termopares 24

M

- Manutenção 30
- Mensagens de erro 35
- Menu de Programação 43
- Menu do Sistema 48
- Modo automático almoço 37
- Modo automático café da manhã 37
- Modo manual almoço 37
- Modo manual café da manhã 37
- Mudança do Tempo de Cozimento 37

N

- Nível de combustão 18

P

- Padrões de Fábrica 50
- Procedimentos para Funcionamento 35

S

- Sair do Modo de Espera 36
- Segurança 5

Garland Manual de Instalação e Operação



Chapa Clamshell Elétrica/a Gás de 3 chapas com Identificação de Produto

Fabricado exclusivamente para o McDonald's pela
Garland Commercial Ranges
<http://www.garland-group.com>

