

ガス/両面電気グリル

M(E/G)-1P、M(E/G)-2P、M(E/G)-3PX

設置、操作、および保守マニュアル

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

安全なご使用のために:

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



説明書(原版)

Part #: GAR_IOM_4600921_Rev 8 (Japanese Version)

このページは意図的に空白にされています

安全上の注意

定義

▲ 危険

回避しなければ、死亡または重傷を招く危険な状況を示します。これは、特に極端な状況に当てはまります。

▲ 警告

回避しなければ、死亡または重傷を招く危険な状況を示します。

▲ 注意

回避しなければ、軽傷を招く危険な状況を示します。

ⓧ 注意

危険な状況に関連していない重要情報(物的損害に関するメッセージなど)を示します。

注意: 手順に関する追加情報を示します。

免責事項

▲ 警告

訓練を受け、認定されたサービス担当者または店長のみがサービス画面にアクセスできるようにしてください。これらの設定を誤って変更すると、本製品が誤動作する原因となります。

▲ 注意

このマニュアルに記載されている清掃以外の保守および点検作業は、認定されたサービス技術員によって行われる必要があります。

▲ 危険

誤用、濫用、放置、破損された機器、またはメーカー仕様から変更/改造された機器を設置または操作しないでください。

▲ 危険

すべてのユーティリティ接続および備品は、地方および国の規定に従って維持される必要があります。

▲ 危険

本装置の所有者は、保守中の適切な保護を確保するため、個人用保護具の危険性評価を実施する責任があります。

▲ 危険

現場の監督者は、オペレータが本装置の操作における本質的な危険性を認識することを保証する責任があります。

注意: 適切な設置、ケアと点検修理は、本装置が問題なく最高の性能を発揮するために不可欠です。最新のマニュアル、翻訳版、またはお住まいの地域のサービス代理店の連絡先については、当社ウェブサイト <https://clamshell.garland-group.com> をご覧ください。

▲ 警告

ガソリンまたはその他の可燃揮発性の液体を、決して本装置またはその他の装置の周囲で保管したり、使用したりしないでください。可燃性のオイルに浸した布や洗浄液を使用しないでください。

▲ 警告

本装置上に可燃物を保管しないでください。

▲ 警告

本装置に取り付けられた警告ラベルは、常に確認し、完全に判読可能な状態に保たれる必要があります。

▲ 警告

本装置を設置または点検修理する前に、本マニュアルを熟読してください。本マニュアルの指示に従わない場合、物的損害、怪我または死亡を引き起こす可能性があります。

▲ 警告

本装置は、身体、感覚、または知力に障害を持つ人、経験や知識が不足している人(子どもも含む)の使用を前提とはしていません。ただし、担当の安全責任者が本製品の使用に関連した監督を行う場合は、この限りではありません。子供が本製品で遊ばないようにご注意ください。

ⓧ 注意

本マニュアルに記載されている定期的な調整および保守手順は、保証の対象外です。

▲警告

本製品には、カリフォルニア州で癌や先天異常、またはその他の生殖系障害を引き起こすことが知られている化学物質が含まれています。本製品の操作、設置およびサービス時に、グラスウール、セラミック繊維、結晶性シリカおよび一酸化炭素の空中浮遊粒子に曝露される恐れがあります。グラスウールやセラミック繊維の浮遊粒子の吸入は、癌を引き起こすことがカリフォルニア州で知られています。一酸化炭素の吸入は、先天性異常、またはその他の生殖系障害の原因となることがカリフォルニア州で知られています。

グリルプレート上の

▲警告

本装置を持ち上げるには、2人以上の協力またはリフターが必要となります。

▲警告

安定性を確保するため、設置面積は装置や製品の合計重量を支えられる必要があります。また、本装置は前後左右に水平になっている必要があります。

▲警告

フードの下に機器を据える目的で、機器の構造材料を変更したり取り外したりしないでください。

▲警告

調整の最大許容値を示す、ねじ付きステムキャスターの赤いマークに注意してください。赤いマークより高く調整すると、キャスターが誤動作し、ユニットが転倒する可能性があります。詳細については、設置の第2節を参照してください。

▲警告

本装置は、1/2 psi (3.5 kPa) 以下の試験圧力で、ガス供給配管システムの圧力試験中に個々の手動遮断バルブを閉じることで、ガス供給配管システムから隔離する必要があります。

▲注意

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

電気

▲危険

操作の前に、すべての配線接続（工場端子を含む）を確認してください。出荷および設置時に接続が緩むことがあります。

▲危険

破損したコードやプラグを使用して本装置を操作しないでください。すべての修理は、有資格のサービス会社によって行われる必要があります。

▲危険

主電源を切断しないと、重大なけがや死に至る可能性があります。電源スイッチは、すべての入力電源を切断しません。

▲危険

電源接続には、少なくとも75°C (167°F) に適した銅線を使用する必要があります。

▲警告

本装置は、接地される必要があり、現場におけるすべての配線は、適用されるすべての国および地域の規定に適合される必要があります。適切な電圧については、銘板を参照してください。管轄権を有する機関が規定する切断手段を提供するのは、エンドユーザーの責任です。

▲警告

製造元が提供するもの以外の電化製品または付属品を使用しないでください。

▲警告

本機器は、電源（回路ブレーカ、切断スイッチなど）からの切断手段がない限り、プラグをアクセス可能な位置に配置する必要があります。

▲警告

修理中のすべての機器の主電源を切断してください。入ってくる線路電圧の極性が正しいことを確認してください。極性が正しくないと、誤動作する可能性があります。

▲警告

手が濡れているときは、電気で作動するものには絶対に触れないでください。

コード

▲警告

認定サービス担当者は、電気、ガス、水道および蒸気を含むすべての電力会社の断線、ロックアウトおよびタグアウトに関する地域・国内の規制を含む、業界標準の安全手順に従うことが義務付けられています。

▲警告

キャストを備えた機器は、(1) 可動式ガス器具用コネクタANSI Z21.69・CSA 6.16に準拠したコネクタ、およびガス燃料用クイックディスコネクト装置ANSI Z21.41・CSA 6.9に準拠したクイックディスコネクト装置を使用して設置する必要がある、(2) 機器の動きを制限するために、コネクタおよびクイックディスコネクト装置またはそれに付随する配管に依存することなく機器の動きを制限するための適切な手段を提供する必要があります、また(3) 拘束手段を機器に取り付けられる位置を特定する必要があります。

損傷

▲危険

本機器の不適切な設置、調整、改造、点検、メンテナンスの方法、または物損事故、または破損した機器の設置は、負傷や死亡をもたらす人身事故や機器の損傷を招き、また保証を無効にする可能性があります。損傷した機器、装置やアクセサリは絶対に設置しないでください。

訓練を受け、認定された担当者のみが設置と点検修理を行う必要があります。

▲注意

高温の発熱体や加熱された表面に水や氷を注ぐと、損傷する恐れがあります。

▲警告

はさまれ注意。プラテンが排気フードに向かって移動しているときは、プラテンの上部から手や工具を遠ざけてください。隣接するプラテンは、予期せず移動する可能性があります。プラテンは予期せず移動する可能性があるため、清掃するときは、メインスイッチで「グリルをオフ」にしてください。

間隔

▲注意

給排気口やその周囲の空間を妨害しないようにしてください。プラスチック製の包装、紙、ラベルなどが空気中や通気口にないことを確認してください。通気口から障害物を取り除かないと、システムが誤作動する原因となります。

▲注意

吸気口を、他の機器から発せられる蒸気や熱排気の近くに設置しないでください。

▲警告

滑り注意：食品からグリースが飛散します。グリル周辺は飛散領域となるため、滑りやすくなります。定期的にグリルの周囲を清掃してください。グリルは滑りやすくなる可能性があります。床を清掃してください。機器が熱くなる可能性があるため、注意が必要です。

▲警告

必要な間隔および必要に応じた追加の距離を維持しないと、怪我および装置の損傷を招く可能性があります。

必要に応じて、製造元のマニュアルを参照し、販売・サービス代理店に相談してください。

▲危険

火災の危険性を低減するために、本機器は不燃性の周囲にのみ設置し、機器の側面、前面または後面の457 mm (18インチ) 以内または上面の1m (40インチ) 以内に可燃物を置かないようにしてください。本機器は、不燃性の床材および表面仕上げが施された不燃性の建造物の床に設置し、機器下に可燃物がない状態か、不燃性のスラブまたはアーチに設置し、機器下に可燃物がない状態にある必要があります。このような構造は、すべての場合において、機器の全面から305mm (12インチ) 以上離れている必要があります。

▲危険

火災・感電の危険があります。すべての最小間隔を維持する必要があります。通気口や開口部をふさがないでください。

▲警告

はさまれ注意。フードとプラテンアームの最上部の間に最低1インチの間隔を確保してください。これは、プラテンとフードの間の損傷を防ぐためです。

清掃

⚠注意

グリルを移動する場合は、プラテンが閉じていることを確認してください。損傷、プラテン上のキャリブレーションの喪失、およびエラーメッセージを避けるために、この手順に従ってください。

⚠注意

外装パネルに酸性洗浄液を使用しないでください。多くの食品には酸性成分が含まれているため、仕上がりが悪化する可能性があります。食品が接するすべてのステンレス表面を清掃してください。

⚠注意

機器またはその窪みに腐食クリーナーを使用しないでください。非研磨性の中性石鹼や洗剤を使用してください。本機器のどの部分にも鋭い器具や荒い研磨剤を使用しないでください。

⚠警告

装置の内部および外部を清掃するときは、前面の電源スイッチおよび電源コードを避けるように注意してください。水や洗浄液をこれらの部分から遠ざけてください。

⚠警告

側面・背面パネルを清掃する前に、グリルをオフにして本気のプラグを抜いてください。清掃中にパネルを取り外さないでください。

⚠警告

内部清掃は、有資格のサービス技術者のみが行う必要があります。

⚠警告

高圧のジェット水を使用した清掃や洗浄や、装置の内部または外部を水で満たしたりしないでください。ステンレススチールや塗装された表面には、パワークリーニング装置、スチールウール、スクレーパ、ワイヤブラシを使用しないでください。

⚠注意

食物接触面を効果的に清掃して衛生的にするために配合された、市販のクリーナーを使用してください。使用前の注意と注意書きをよく読んでから使用してください。洗剤の濃度と洗剤が食品接触面に留まる時間の長さには特に注意する必要があります。

⚠警告

隣接するプラテンは、予期せず移動する可能性があります。プラテンは予期せず移動する可能性があるため、清掃するときは、メインスイッチで「グリルをオフ」にしてください。

人身保護

⚠危険

点検修理中、すべての機器におけるすべての設備(ガス、電気、水及び水蒸気)は、OSHA承認の方法で、オフにされ遮断される必要があります。常に本機を冷却させてください。

⚠危険

設置および保守中は、適切な安全装置を使用してください。

⚠危険

絶対に本機上に立たないでください。本機は大人の体重を保持するようには設計されておらず、この方法で乱用された場合、転倒する可能性があります。

⚠危険

加熱した表面から電源コードを遠ざけてください。電源コードをぬらしたり水に差し込んだりしないでください。電源コードをテーブルやカウンターの端に掛けないでください。

⚠警告

本機を保管の目的で使用しないでください。使用していないときは、紙製品、調理器具、食品を本機に置かないでください。

⚠警告

加熱された機器は、清掃、点検修理または移動の前に冷ましてください。本機は、触った時に冷たく、電源から切断されている必要があります。

⚠警告

本機を開くときは、手や腕に何らかの保護カバーを着用してください。

⚠警告

蒸気は重度のやけどを引き起こす可能性があります。本機を開くときは、手や腕に何らかの保護カバーを着用してください。プラテンを持ち上げるときは、漏れる蒸気から顔や体を遠ざけてください。

▲警告

持ち上げたり取り付けたりする前に、取り外し可能なパネルをすべて取り外してください。

▲警告

可動部品に触れないでください。

▲警告

洗浄液や化学薬品を使用する場合は、ゴム手袋と目の保護具(および/または顔面シールド)を装着する必要があります。

▲警告

本機器の金属面の端の取り扱いには注意してください。

▲警告

本機は、屋内での使用のみを目的としています。本機を屋外で設置または操作しないでください。

▲警告

本機を操作する前に、すべてのカバーとアクセスパネルを所定の位置に取り付け、適切に固定する必要があります。

▲警告

作業中に本機の近くにエアゾルを吹き付けしないでください。

▲警告

高温による火傷の危険性があります。調理中に本機に触れると、火傷を負う可能性があります。サイドパネルを含む調理面に近い面は、肌に火傷を起こすほどの高温になることがあります。熱い表面やグリースに触れないように十分注意してください。個人用保護具を着用してください。

▲警告

バーナーの点火または性能を点検するときは、バーナーに近づきすぎないようにしてください。ゆっくりと点火すると、フラッシュバックが起こり、顔や体に火傷を引き起こす可能性が増します。

▲警告

本機が設置されている部屋にいる人員の健康に有害な物質が許容濃度以上発生を防止するため、十分な換気を確保する必要があります。

▲警告

危険。プラテンが排気フードに向かって移動しているときは、プラテンの上部から手や工具を遠ざけてください。隣接するプラテンは、予期せず移動する可能性があります。プラテンは予期せず移動する可能性があるため、清掃するときは、メインスイッチで「グリルをオフ」にしてください。

▲警告

滑り注意: グリース缶は使用前に正しく取り付けられている必要があります。不適切に取り付くと、床にグリースがあふれ、滑りの危険をもたらします。グリースが床にあふれないように、グリース缶を空にし、必要に応じて清掃してください。グリルは滑りやすくなる可能性があります。床を清掃してください。機器が熱くなる可能性があるため、注意が必要です。

▲警告

はさまれ注意。プラテンが作動しているときに、プラテンとグリルプレートの間を手や工具で塞がないようにしてください。隣接するプラテンは、予期せず移動する可能性があります。プラテンは予期せず移動する可能性があるため、清掃するときは、メインスイッチで「グリルをオフ」にしてください。

▲警告

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

目次

安全上の注意

定義.....	3
免責事項.....	3
グリルプレート上の.....	4
電気.....	4
損傷.....	5
間隔.....	5

セクション 1 一般情報

本マニュアルを読んでください.....	11
本機の点検.....	11
型番.....	11
シリアルプレート番号.....	11
保証声明.....	12
出荷による損傷の申し立て手順.....	12
購入された新しいグリルには、次の品目が含まれます。.....	14
3 プラテン寸法仕様.....	15
2+1 プラテンシングルシャーシ寸法仕様.....	16
2 プラテン寸法仕様.....	17
1 プラテン寸法仕様.....	18
電気入力仕様 - WYE、(CE - ガス仕様).....	19
電気入力仕様 - Delta (ガス仕様).....	19
電気入力仕様 - WYE、(CE - 電気仕様).....	20
電気入力仕様 - Delta (電気仕様).....	21
ガス注入仕様.....	22

セクション 2 設置

木枠からグリルを取り除いてください。.....	21
グリルを移動します。.....	22
設置場所.....	22
間隔の必要条件.....	22
高度調整.....	22
排気フードの必要条件.....	22
キャスター付きの家電製品.....	23
キャスターの調整手順.....	23
一時的な保管.....	25
ガスコネクタの必要条件.....	25
国家コードの必要条件.....	26
設置店舗の責任.....	26
拘束具の設置手順.....	26
グリル内の「デシパック」バッグ.....	27
「デシパック」バッグをグリルから取り外します.....	27
ガス接続および配管サイズ.....	27
Mennekes 7 ピンオプション.....	28
電源供給端子ブロック図.....	29
電源インターロック端子ブロック図.....	30
煙道上後部パネルの設置指示.....	32
1 & 2 プラテンの接続手順.....	33
始動の手順.....	36

セクション 3 操作

一連の操作	37
easyToUCH™コントローラ	38
ホーム画面、レシピ選択画面とアイコン	38
画面上の警告メッセージ	39
操作の概要	39
easyToUCH™の手順	40
起動とインストール日の入力	40
パワーキャリブレーション手順 (電圧)	40
予熱	41
レシピの調理	42
新しいメニューを作成する	43
2段階の調理用の設定、「チーズの追加」	45
新しいメニューを作成する	46
メニューをオフまたはオンにする	46
温度のチェック	47
調理サイクルをキャンセルする	47
調理時間・間隙の変更	47
画像を新しいメニューへインポートする	48
画像を既存メニューへインポートする	48
時間 & ギャップの調節限度	49
スリープモードを手動で実行する	49
ボリューム調整	50
フードの高さ調整	50
言語の選択	51
クリーニング設定	51
清掃リマインダ	52
停止	53
プラテンの校正 (店舗マネージャー)	53
パティの配置	55

セクション 4 メンテナンス

easyToUCH™コントローラの清掃	58
ステンレススチールパネルの清掃	58
操作中の清掃	58
毎日の清掃	59
グリルの移動	63
熱電対の温度校正	64

セクション 5
トラブルシューティング

調理の問題	68
調理が不十分な製品	68
グリルの前面でのみ製品が調理されていません	68
製品が調理されすぎています	68
温度の問題	69
グリルまたはプラテンが熱すぎます	69
グリルまたはプラテンが冷たすぎます	69
到達不能または温度維持不能	69
ユーザーインターフェイスの問題	69
無音	69
画面がロックされ、凍結され、タッチに反応しない	69
タッチスクリーンの再起動	69
USBドライブを読み取れません	69
USBファイルを読み込めません	69

セクション 6
ツール&クリーニング用品

クリーニング用品	70
----------------	-----------

セクション1 一般情報

本マニュアルを読んでください

本書は、Garland Commercial Equipment (GCE) が、本機の所有者、操作者および設置者のリファレンスガイドとして作成されました。本機の設置または操作の前に、本書をお読みください。本装置の設置と始動は有資格のサービス技術者によって行われる必要があります。本書の第5章を参照してください。

点検修理の問題を解決できない場合は、サービス代理店または販売代理店にお問い合わせください。お電話の際は、常に型番とシリアル番号をご用意ください。

お客様のサービス代理店 _____
 サービス代理店の電話番号 _____
 お客様の地元のGCE販売代理店 _____
 販売代理店の電話番号 _____
 型番 _____
 シリアル番号 _____
 設置日付 _____

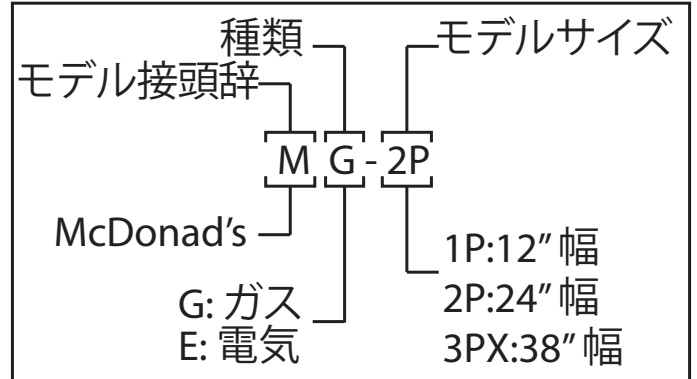
本機の点検

納品時に本機を徹底的に点検してください。輸送中に損傷が発生した場合は、運送業者に直ちに報告してください。請求を文書化するには、請求書検査官から検査報告書を要求してください。

型番

本書では、次の型番について説明します。

- a. M(G/E)-1P (1Platen)
- b. M(G/E)-2P (2 Platen)
- c. M(G/E)-3PX (2+1シングル シャーシ).



シリアルプレート番号

グリルには、2つのシリアルプレートが付いています。1つ目のシリアルプレートは、右のパネルの左下隅に付いており、2つ目のシリアルプレートはグリルシャーシ正面の下端に付いています。本機の型番、シリアル番号、電気/ガス仕様などの重要な情報は、シリアルプレートに記載されています。

シリアル	ARTICLE	P.L.N.		ガス	
項目	MODEL NO.	N.D.I.		インレット圧力	mbar
記事		CAL.		設定圧力	mbar
				Σ Qm	kW
ケータリング設備				定格電圧	V
以下で最小限の間隔での取り付け				ヒューズ許容	A
例	mm	背面	mm	入力エネルギー	W
非適合	mm				
4518493 REV.4	GARLAND COMMERCIAL RANGES LTD., MISSISSAUGA, ONT., CANADA				50/60 Hz

シリアル番号プレート(サンプル)

保証声明

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

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

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

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

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

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

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

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

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

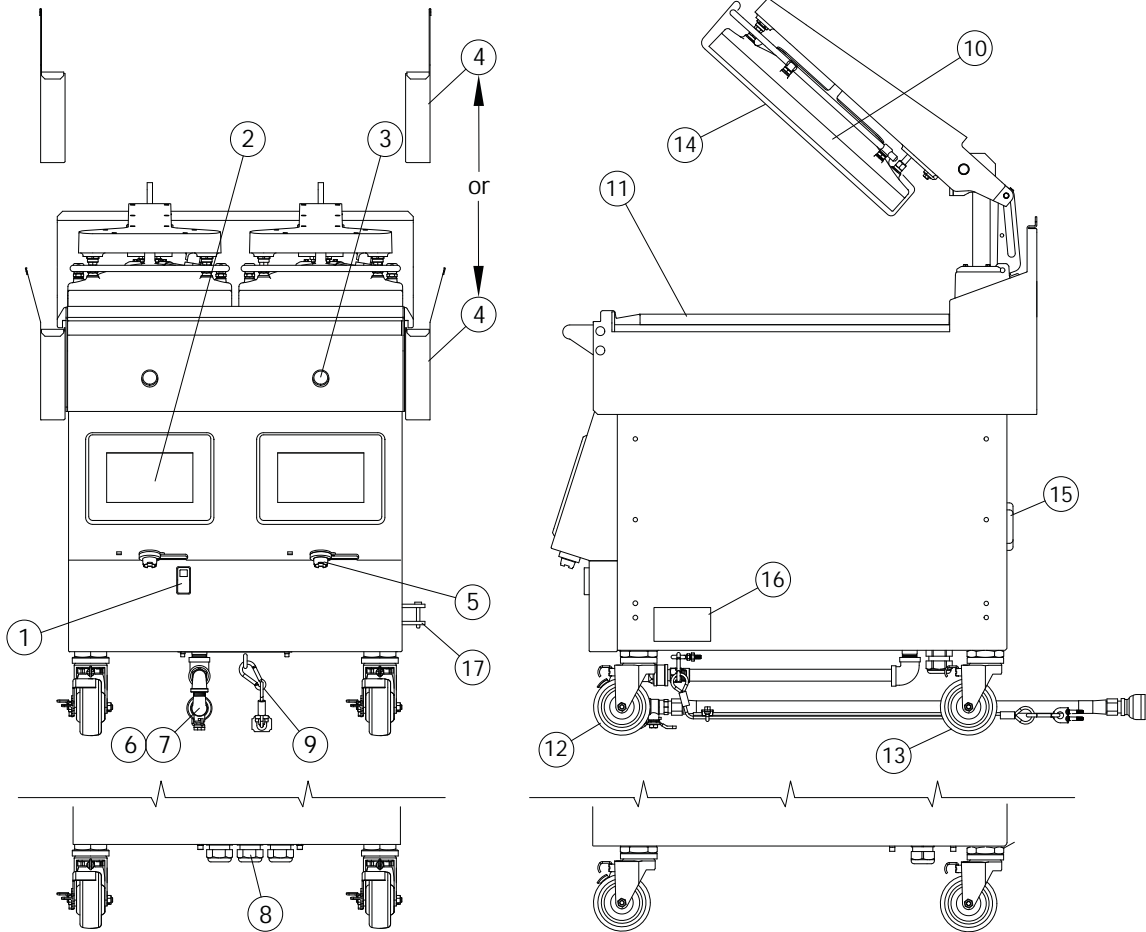
本保証は限定的であり、明示的または暗示的な他の保証すべてに取って代わるものです。ガーランドグループ、当社の従業員、または当社の代理店は、何らかの人身傷害ならびにあらゆる間接的な損害と損失に関して、責任を問われることはありません。

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

出荷による損傷の申し立て手順

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

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



1. オン/オフ電源スイッチ。
2. easyToUCH™のタッチ感応コントロールで簡単に操作できます。
3. 緑色のプッシュボタン。
 - ・ ボタンを押すと、調理が開始されます。
 - ・ ボタンを押し続けると、調理が中止されます。
4. 油受けの容器。
 - ・ 省スペースのため、直線の辺を使用してください。
 - ・ オプションの工具ホルダーに対応するフレア状の側部があります。
5. USBポート (easyToUCH用)。
6. 注入用ガスマニホールド (ガス型のみ)。
7. メインガスの遮断弁 (ガス型のみ)。オプションのフレキシブルホース接続アセンブリから供給します。
8. 主電源ケーブルおよびプラグ。
9. 拘束装置アセンブリ (ガス型のみ)
10. プラテン - 両面調理を提供します。各プラテンは、個別に制御することができます。
11. グリルプレート - 各調理ゾーンごとに個別に制御される3点のヒーターを備えた調理面。
12. 前部キャスター - ブレーキと回転可能なロックピンを備えた、高さ調節可能な旋回キャスター。
13. 後部キャスター - 高さ調整可能な旋回キャスターと旋回ロックピン (ブレーキなし)。
14. リリース マテリアルシート - 非粘着性の表面が、操作と洗浄を容易にします。
15. 回路遮断器
16. 定格プレートの位置 - 本機の型番、シリアル番号、電気仕様などの重要な情報は、シリアルプレートに記載されています。
 注意: シリアル番号は、「改訂」画面の「診断メニュー」のコントロールにも表示されます。
17. プラテン接続ブラケット (オプション)

購入された新しいグリルには、次の品目が含まれます。

1. グリル(1台)とプラテン(1点) (ガスおよび電気) には、以下のリストが含まれています。

プラテン(1点)		
部品番号	説明	数量
4527294	リリース マテリアル シート クリップ	3
4600722	リリース マテリアル シート ハンガー	1
4600866	リリース マテリアル シート (ボックス)	1
4600415	グリース引出しスライドLT	1
4600416	グリース引出しスライドRT	1
4600411	油受けの容器 - 右側	1
4600418	油受けの容器 - 左側	1
1838701	プラテンレベリング ツール	1
4532089	サービスレンチ	1
4602107	ガーランド グリル始動書式	1
4600921	設置・操作マニュアル	1

注意: 数量は型番によって異なる場合があります。

2. グリル(1台)とプラテン(2点) (ガスおよび電気) には、以下のリストが含まれています。

プラテン(2点)		
部品番号	説明	数量
4527294	リリース マテリアル シート クリップ	6
4600722	リリース マテリアル シート ハンガー	2
4600866	リリース マテリアル シート (ボックス)	1
4600415	グリース引出しスライドLT	1
4600416	グリース引出しスライドRT	1
4600411	油受けの容器 - 右側	1
4600418	油受けの容器 - 左側	1
1838701	プラテンレベリング ツール	1
4532089	サービスレンチ	1
4602107	ガーランド グリル始動書式	1
4600921	設置・操作マニュアル	1

注意: 数量は型番によって異なる場合があります。

3. グリル(1台)とプラテン(2+1点) (ガスおよび電気) には、以下のリストが含まれています(言及されている国を除く)。

プラテン(2+1点)		
部品番号	説明	数量
4527294	リリース マテリアル シート クリップ	9
4600722	リリース マテリアル シート ハンガー	3
4600866	リリース マテリアル シート (ボックス)	1

4600415	グリース引出しスライドLT	1
4600416	グリース引出しスライドRT	1
4600417	グリース引出しスライド(中央)	1
4600411	油受けの容器 - 右側	1
4600427	油受けの容器 - 中央	1
4600418	油受けの容器 - 左側	1
4601744	1&2 ハードウェアパッケージ	1
1838701	プラテンレベリング ツール	1
4532089	サービスレンチ	1
4602107	ガーランド グリル始動書式	1
4600921	設置・操作マニュアル	1

注意: 数量は型番によって異なる場合があります。

4. グリル(1台)とプラテン(2+1点) (ガスおよび電気) シングルシャーシには、以下のリストが含まれています(言及されている国を除く)。

2+1 プラテンシングルシャーシ		
部品番号	説明	数量
4527294	リリース マテリアル シート クリップ	9
4600722	リリース マテリアル シート ハンガー	3
4600866	リリース マテリアル シート (ボックス)	1
4600415	グリース引出しスライドLT	1
4600416	グリース引出しスライドRT	1
4600417	グリース引出しスライド(中央)	1
4600411	油受けの容器 - 右側	1
4600418	油受けの容器 - 左側	1
1838701	プラテンレベリング ツール	1
4532089	サービスレンチ	1
4602107	ガーランド グリル始動書式	1
4600921	設置・操作マニュアル	1

注意: 数量は型番によって異なる場合があります。

製造元から含まれない品目:

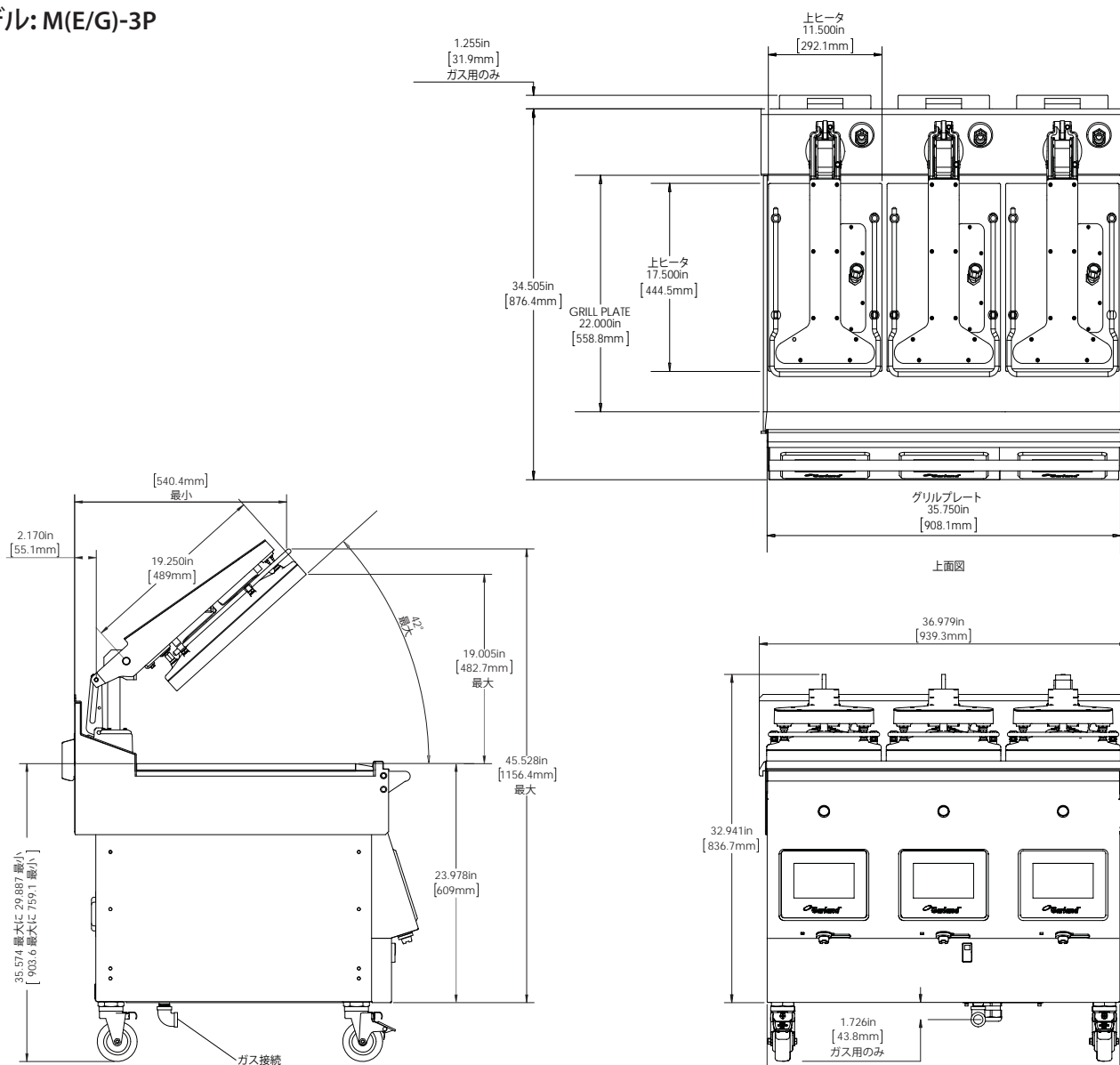
1. グリルの使用に必要な電気コード。
2. グリルの使用に必要な排煙ボックス。
3. グリルの使用に必要な余分な油受け用の容器またはレール。

後述する設置作業は、次の担当者が実施します。

- メーカーの正規のサービス センター
- ガーランドが承認した、正規の設置担当者
- グリルの購入者と契約している、免許を受けた設置担当者
- 詳細については、ガーランド ファクトリの地元の正規サービス センターにお問い合わせください。

3 プラテン寸法仕様

モデル: M(E/G)-3P



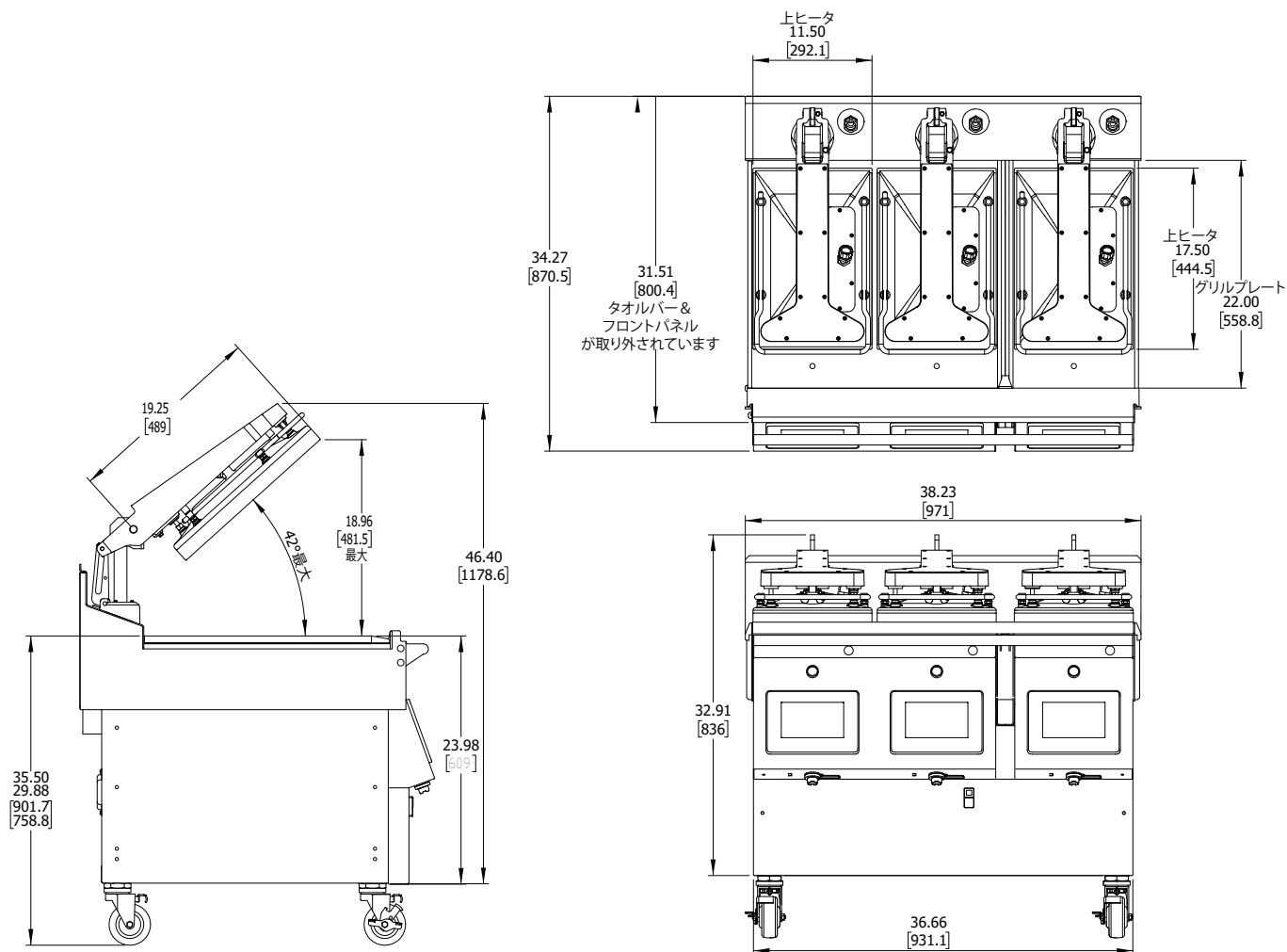
モデル	高さ*		幅**		奥行き	
	M(E/G)-3P	32インチ	812 mm	36インチ	914 mm	34.5インチ - 送管なし 35.8インチ - 送管なし (ガス仕様)

* 高さはキャスターを含まない

** 油受けの容器なし。

2+1 プラテンシングルシャーシ寸法仕様

モデル: M(E/G)-3PX



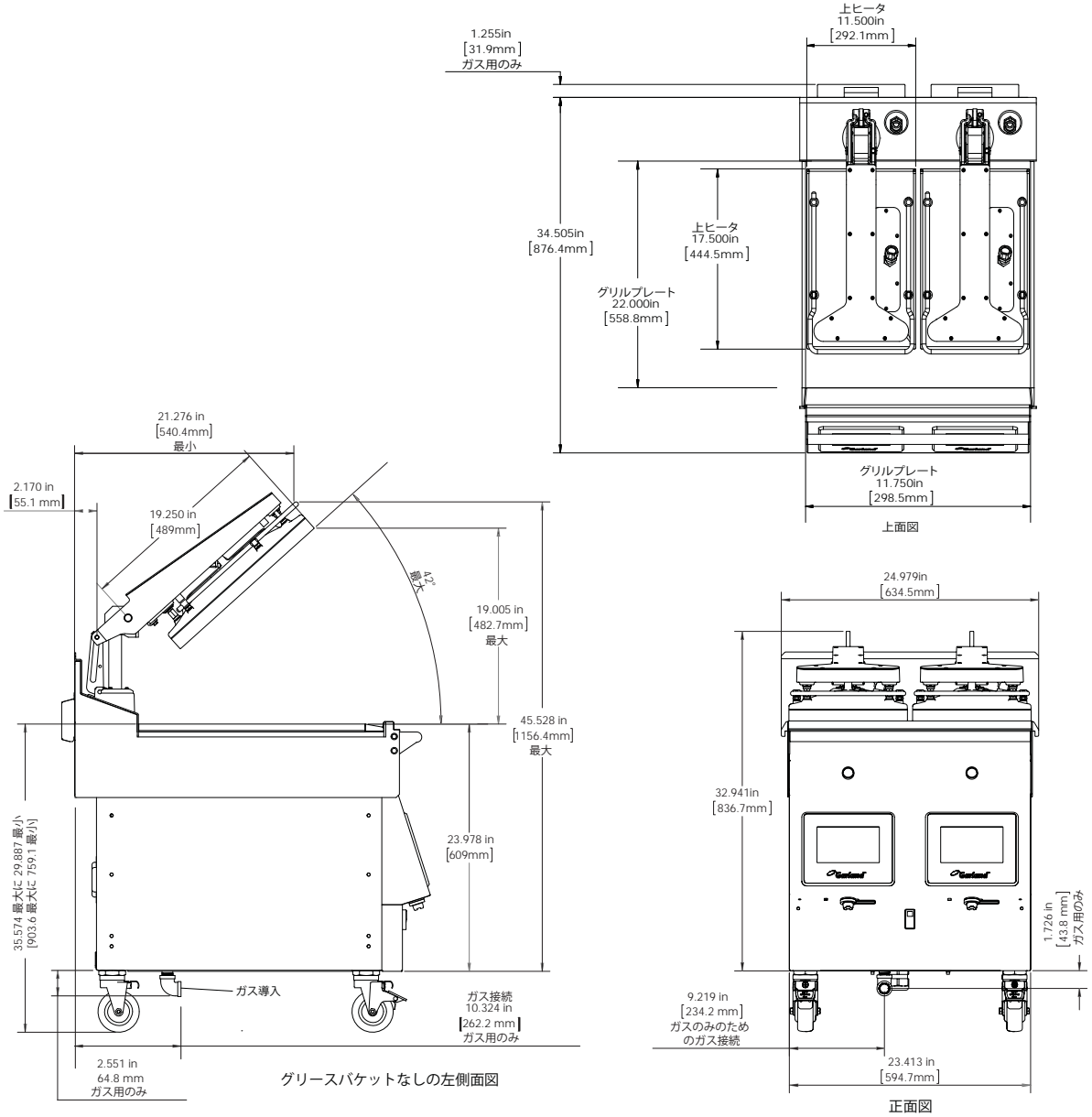
モデル	高さ*		幅**		奥行き	
	M(E/G)-3PX	32インチ	812 mm	38インチ	965.2 mm	34.5インチ - 送管なし 35.8インチ - 送管なし (ガス仕様)

* 高さはキャスターを含まない

** 油受けの容器なし。

2 プラテン寸法仕様

モデル: M(E/G)-2P



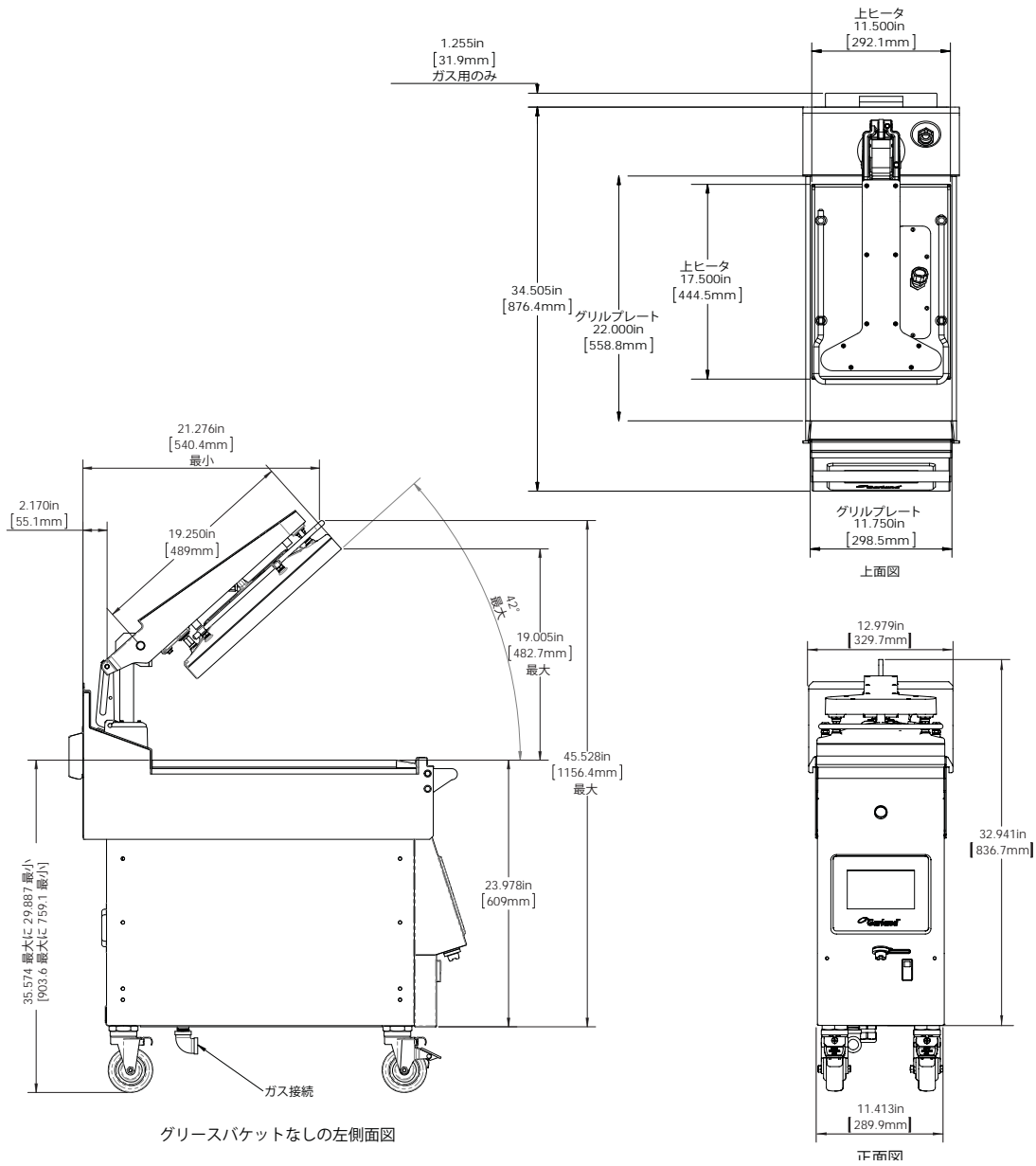
モデル	高さ*		幅**		奥行き	
M(E/G)-2P	32インチ	812 mm	24インチ	610 mm	34.5インチ - 送管なし	876 mm - 送管なし
					35.8インチ - 送管なし (ガス仕様)	909 mm - 送管あり (ガス仕様)

* 高さはキャスターを含まない

**油受けの容器なし。

1 プラテン寸法仕様

モデル: M(E/G)-1P



グリースバケットなしの左側面図

モデル	高さ*		幅**		奥行き***	
M(E/G)-1P	32インチ	812 mm	13.7インチ	305 mm	34.5インチ - 送管なし	876 mm - 送管なし
					35.8インチ - 送管なし (ガス仕様)	909 mm - 送管あり (ガス仕様)

* 高さはキャスターを含まない

**油受けの容器なし

電気入力仕様 - WYE、(CE - ガス仕様)

MG-1P CE型 (ガス仕様)					
モデル	電圧 3N [~] (WYE) 50/60Hz	総電流 (A)			電力 (kW)
		L1	L2	L3	
1 プラテン	220V/380V	12.1	4.7	0.1	3.4
	230V/400V	11.3	4.7	0.1	3.4
	240V/415V	11.3	4.7	0.1	3.4

MG-2P CE型 (ガス仕様)					
モデル	電圧 3N [~] (WYE) 50/60Hz	総電流 (A)			電力 (kW)
		L1	L2	L3	
2 プラテン	220V/380V	4.7	12.1	15.8	6.7
	230V/400V	4.7	11.3	15.2	6.8
	240V/415V	4.7	11.3	15.2	6.8

MG-3P CE型 (ガス仕様)					
モデル	電圧 3N [~] (WYE) 50/60Hz	総電流 (A)			電力 (kW)
		L1	L2	L3	
3 プラテン	220V/380V	15.6	15.6	15.9	10.0
	230V/400V	15.0	15.0	15.3	10.1
	240V/415V	15.0	15.0	15.3	10.1

電気入力仕様 - Delta (ガス仕様)

MG-1P型 (ガス仕様)					
モデル	電圧 3 [~] (DELTA) 50/60Hz	総電流 (A)			電力 (kW)
		L1	L2	L3	
1 プラテン	200V	13.9	16.6	4.8	3.4
	208V	13.5	16.2	4.9	3.5
	220V	12.1	14.6	4.8	3.4
	230V	11.3	13.8	4.8	3.4
	240V	11.3	13.8	4.8	3.4

MG-2P型 (ガス仕様)					
モデル	電圧 3 [~] (DELTA) 50/60Hz	総電流 (A)			電力 (kW)
		L1	L2	L3	
2 プラテン	200V	19.5	16.7	26.7	6.8
	208V	19.2	16.3	26.2	6.9
	220V	17.8	14.7	24.0	6.7
	230V	17.1	13.9	23.0	6.8
	240V	17.0	13.6	22.7	6.8

MG-3P型 (ガス仕様)					
モデル	電圧 3 [~] (DELTA) 50/60Hz	総電流 (A)			電力 (kW)
		L1	L2	L3	
3 プラテン	200V	29.5	29.8	29.8	10.2
	208V	29.0	29.3	29.3	10.4
	220V	26.8	27.1	27.1	10.1
	230V	25.7	26.0	26.0	10.2
	240V	25.3	25.6	25.6	10.1

MG 型 (ガス仕様) - フロントヒーター 電源オフ					
モデル	電圧 3 ^χ (DELTA) 50/60Hz	総電流 (A)			電力 (kW)
		L1	L2	L3	
MG-1P	200V	13.9	13.9	0.0	2.6
MG-2P		13.9	13.9	23.4	5.2
MG-3PX		23.4	23.4	23.4	7.9

電気入力仕様 - WYE、(CE - 電気仕様)

ME-1P CE 型 (電気仕様)					
モデル	電圧 3N [~] (WYE) 50/60Hz	総電流 (A)			電力 (kW)
		L1	L2	L3	
1 プラ テン	220V/380V	12.1	15.3	13.9	7.6
	230V/400V	11.3	15.1	13.9	7.6
	240V/415V	11.3	14.7	13.9	7.6

ME-2P CE 型 (電気仕様)					
モデル	電圧 3N [~] (WYE) 50/60Hz	総電流 (A)			電力 (kW)
		L1	L2	L3	
2P 1 入力	220V/380V	23.7	24.3	25.7	15.1
	230V/400V	22.0	23.2	25.2	15.2
	240V/415V	21.3	22.3	25.0	15.1
2P 2 入力 コード 1	220V/380V	15.3	13.8	12.2	7.6
	230V/400V	15.1	13.8	11.3	7.6
	240V/415V	14.7	13.8	11.3	7.6
2 プラ テン 2 入力 コード 2	220V/380V	13.8	12.1	15.5	7.6
	230V/400V	13.8	11.3	15.3	7.6
	240V/415V	13.8	11.3	14.9	7.6

ME-3PX CE 型 (電気仕様)					
モデル	電圧 3N [~] (WYE) 50/60Hz	総電流 (A)			電力 (kW)
		L1	L2	L3	
3PX 1 入力	220V/380V	35.1	35.1	35.4	22.7
	230V/400V	33.2	33.2	33.5	22.8
	240V/415V	32.1	32.1	32.4	22.7
3PX 2 入力 コード 1	220V/380V	15.3	13.8	12.1	7.6
	230V/400V	15.1	13.8	11.3	7.6
	240V/415V	14.7	13.8	11.3	7.6
3PX 2 入力 コード 2	220V/380V	24.3	25.5	24.0	15.1
	230V/400V	23.2	25.0	22.3	15.2
	240V/415V	22.3	24.8	21.6	15.1
3PX 3 入力 コード 1	220V/380V	15.3	13.8	12.1	7.6
	230V/400V	15.1	13.8	11.3	7.6
	240V/415V	14.7	13.8	11.3	7.6
3PX 3 入力 コード 2	220V/380V	12.1	15.3	13.8	7.6
	230V/400V	11.3	15.1	13.8	7.6
	240V/415V	11.3	14.7	13.8	7.6
3PX 3 入力 コード 3	220V/380V	13.8	12.1	15.6	7.6
	230V/400V	13.8	11.3	15.4	7.6
	240V/415V	13.8	11.3	15.0	7.6

電気入力仕様 - Delta (電気仕様)

ME-1P 型 (電気仕様)					
モデル	電圧 3L (DELTA) 50/60Hz	総電流 (A)			電力 (kW)
		L1	L2	L3	
1 プラテン	200V	23.5	24.6	24.4	7.7
	208V	23.2	24.3	24.1	7.8
	220V	21.5	22.8	22.3	7.6
	230V	20.7	22.3	21.4	7.6
	240V	20.6	22.0	20.9	7.6

ME-2P 型 (電気仕様)					
モデル	電圧 3L (DELTA) 50/60Hz	総電流 (A)			電力 (kW)
		L1	L2	L3	
2P 1 入力	200V	46.9	46.5	46.5	15.6
	208V	45.7	45.3	45.3	15.6
	220V	41.1	41.1	41.1	15.1
	230V	38.1	38.8	38.8	15.2
	240V	37.0	37.8	37.8	15.1

ME-3PX 型 (電気仕様)					
モデル	電圧 3L (DELTA) 50/60Hz	総電流 (A)			電力 (kW)
		L1	L2	L3	
3PX 2 入力 コード 1	200V	24.5	24.3	23.5	7.7
	208V	24.2	24.0	23.2	7.8
	220V	22.7	22.2	21.5	7.6
	230V	22.2	21.3	20.7	7.6
	240V	21.9	20.8	20.2	7.6
3PX 2 入力 コード 2	200V	46.9	46.6	46.6	15.6
	208V	45.7	45.4	45.4	15.6
	220V	41.1	41.2	41.2	15.1
	230V	38.1	38.9	38.9	15.2
	240V	37.0	37.9	37.9	15.1

ガス注入仕様

ガスグリル、1、2および3プラテン、北米 - 全CSA型。						
	ガス	バーナーごとの最大消費量 (正味) (BTU/時間)	総ガス消費量 (BTU/時間)	インジェクターのサイズ	供給ガス圧 (水柱インチ)	バーナー吸気圧 (水柱インチ)
1 プラテン	天然ガス	12,500	20,000	1.5 mm	7.0インチWC	4.0インチWC
	プロパンガス		20,000	1.2 mm	11.0インチWC	
2 プラテン	天然ガス		40,000	1.5 mm	7.0インチWC	
	プロパンガス		40,000	1.2 mm	11.0インチWC	
3 プラテン	天然ガス		60,000	1.5 mm	7.0インチWC	
	プロパンガス		60,000	1.2 mm	11.0インチWC	

注入仕様 - 全CEモデル。					
ガスグループ	バーナーごとの最大消費量 (正味) (kW)	総ガス消費量 (kW)	インジェクターサイズ (mm)	バーナー圧力 (mbar)	ファン速度設定 (RPM)
G20	2.93	5.86kW - (ME-1Pシリーズの場合) 11.72kW - (ME-2Pシリーズの場合)	1.5 mm	10mbar (4.0インチWC)	10,000
G25	2.93	5.86kW - (ME-1Pシリーズの場合) 11.72kW - (ME-2Pシリーズの場合)	1.5 mm	13.7mbar (5.5インチWC)	
G31	2.93	5.86kW - (ME-1Pシリーズの場合) 11.72kW - (ME-2Pシリーズの場合)	1.2 mm	10mbar (4.0インチWC)	

G31プロパンガスの場合、本機は工場において37mbarの供給圧力に設定されています。30 mbarまたは50 mbarの供給圧力で使用される場合、工場に認定されたサービス技術者が本機を調整する必要があります。

国	ガスの分類	ガスの種類	供給ガス圧 (mbar)
AT, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LU, LV, NL, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR	I2H	G20	20
HU	I2H	G20	25
DE, LU, PL, RO	I2E	G20	20
BE	I2E(R)	G20	20
FR	I2E(r)	G20/G25	20/25
FR, NL	I2L	G25	25
RO	I2L	G25	20
FI, HU, NL, RO	I3P	G31	30
BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LT, NL, PL, PT, SI, SK, HR	I3P	G31	37
AT, BE, CH, CZ, DE, ES, FR, GB, GR, HU, NL, SK	I3P	G31	50

すべてのガス仕様の標準標高は、0~4500フィートです。高度範囲1~3は、天然ガス、G20、プロパンガス、およびG31 (G25,13A, LPGを含まない)のみ使用可能となります。

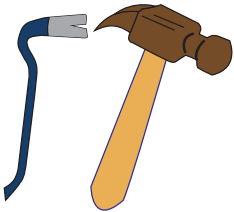
最終高度範囲 (フィート)				各範囲内の変化 (フィート)
標準高度	0	~	4500	
高度範囲1	4501	~	7000	2499
高度範囲2	7001	~	9500	2499
高度範囲3	9501	~	12000	2499

セクション2 設置

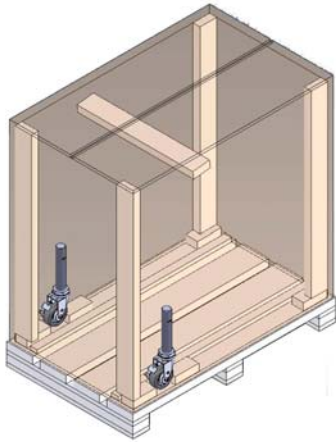
注意! 下の手順に従って、本製品を安全かつ簡単に梱包のスキッドから取り出してください。

本製品は、非常に重い個人用保護具 (PPE) を必要とします。

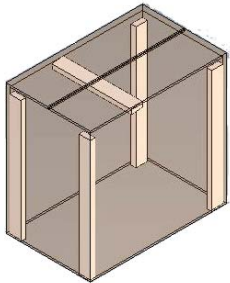
木枠からグリルを取り除いてください。



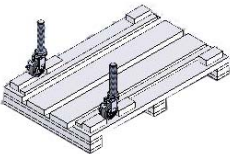
道具が必要です。



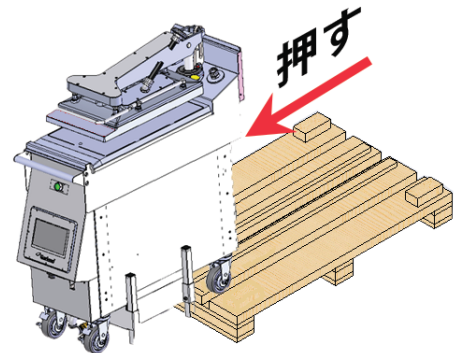
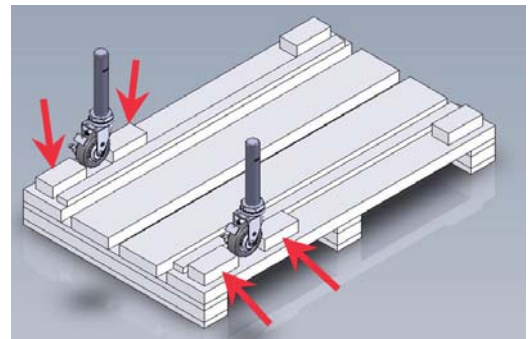
1. 梱包は段ボール箱と木製スキッドに分かれています。



2. 本製品を覆っているダンボール箱を取り外し、廃棄してください。



3. 前輪を固定している2つの木製ブロックを取り外し、廃棄してください。**注意:** ブロックを取り外す際は、前輪のブレーキがオンになっていることを確認してください。

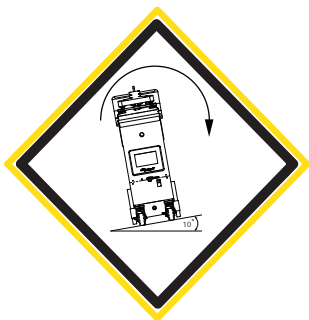


4. 前輪のブレーキを解除し、本製品を前方に押し、スキッドから外してください。まっすぐ転がるように移動してください。

グリルを移動します。

新しいグリルを台所に移動するには、次の基準が必要です。

- 初めに、計画を立てましょう。移動中に問題が発生しないよう注意してください。
- ブレーキの機構を理解し、必要なときに使用解除できるようにしてください。
- 移動中は、トッププラテンを取り外してください。
- 移動速度は、その時の条件に合わせてください。
- 斜面で安定性が確保できない場合は、下り坂を向くようにしてください。
- 穏やかな斜面の場合でもタオルバーを使ってグリルをまっすぐに押し引きしてください。
- 斜めに押し引きしないようにしてください。
- コンジットやプラテンアームを使っての押し引きは控えてください。
- プラテンが1つのモデルは細くなりますので、斜面では特に注意が必要です。傾斜が±10°以上の場合、グリルが転倒する可能性がありますので、適切な技術を使用し、2人以上で移動してください。



設置場所

本製品の設置場所は、次の基準を満たす必要があります。基準が1つでも満たされない場合は、別の場所を選択してください。

- 設置場所は、水平かつ本製品の重量を支えられる必要があります。
 - 3プラテン - 約238.1キロ (525ポンド)。
 - 2プラテン - 約165.6キロ (365ポンド)。
 - 1プラテン - 約154.2キロ (340ポンド)。
- 本機の置いてあるエリアは可燃物のない状態に保ってください。
- また、本機は前後左右に水平になっている必要があります。
- 本機は傾いたり摺動しないように設置してください。
- 空気温度は4.4°C (40°F) 以下43.3°C (110°F) 以上に保ってください。
- 安全で効率的な運転には、適切な換気用の空気供給が必要です。間隔の必要条件のチャートを参照してください。
- 換気空気の流れを妨げないでください。本機の通気口が塞がれていないことを確認してください。

- 設置場所は、熱を発する機器（プロイラー、食器洗い機など）の近くや直射日光の当たる場所であってはならず、また天候から保護されている必要があります。
- 装置を排水口の上に直接設置しないでください。蒸気が排水口から発生すると、本機の動作や空気循環に悪影響を及ぼしたり、電気・電子部品の損傷につながる恐れがあります。
- 本機上に物を置かないようにしてください。

間隔の必要条件

- 詳細は、第1章「プラテン寸法仕様」を参照してください。

高度調整。

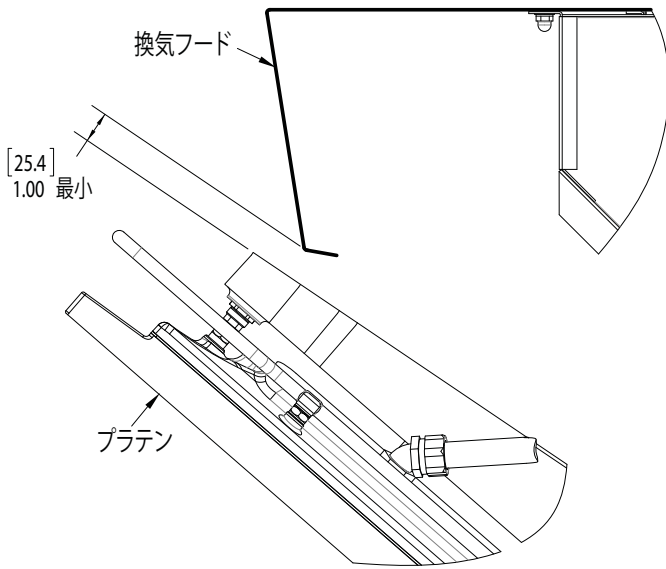
グリルプレートの反りを防ぎ、調理性能を最適化するために、本機をフードの下の正常な操作位置に置いてください。

- 本機はキャスターを時計回りに回すと持ち上がり、反時計回りに回すと下がります。
- グリルプレートが水平になり、適切な高さになるまでキャスターを調整します。
- グリルは前後、左右、対角線両端の、いずれの間についても、水平になるようにする必要があります。高度調整は、本機がフードの下にあり、正常な運転状態である必要があります。
- 各キャスターのロックナットを本機の底部にしっかりと締め付けます。
- 本機が位置付けられたら、フロントキャスターをロックして移動しないようにします。
- 清掃する時に本機を楽にまっすぐにし出し入れできるように、キャスターが回転しないようにロックしてしてください。

排気フードの必要条件。

1. 排気フードの下に本機を設置してください。
2. 排気フードは、排気ポートを越えて延び、以下の要件を満たす必要があります。
 - A. 排気フードは、フード下の領域にあるすべての機器の累積換気の要件に適した大きさである必要があります。
 - B. 既存のフードが使用できない場合は、新しいフードを機器に組み込む必要があります。
 - C. フードのサイズには、間隔を含めてください。
3. 詳細はセクション3「フードの高さ調整」を参照してください。

注意: 本機に結露が発生するのを防ぐために、本機が稼働しているときは必ず排気フードをオンにしてください。



プラテンとフード間のクリアランス

位置決め。

本機は非常に重いため、機器を持ち上げて設置する場合は機械的なサポートが必要な場合があります。

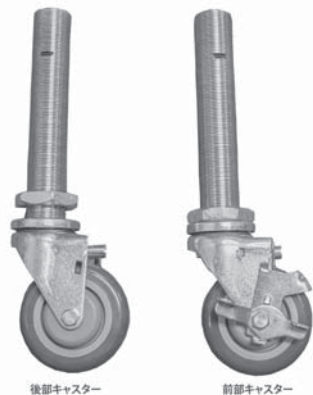
本機は、積載された機器の重量に耐えられる平滑な床に設置するように設計されています。

本機にはキャスターがあらかじめ取り付けられており、清掃や整備の際の移動が容易です。グリルを押し引きしたり、転倒したりしないように注意してください。

キャスター付きの家電製品。

本機はキャスターが取り付けられた状態で出荷されますが、本機を水平にするためには調整が必要な場合があります。キャスターは前後部とも調節可能ですが、前部のみブレーキを備えています。

ガーランドは、拘束用のチェーンやケーブルを床や壁面から本機の後部に取り付けることを推奨しています。これらの拘束は、機器の可動性を制限します。

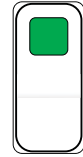


キャスターの調整手順。

1. 緑のボタンを押して、プラテンが下の位置にあることを確認します。



2. 主電源スイッチで電源を切ります。



緑のライトはグリルの電源が「オン」であることを示します。

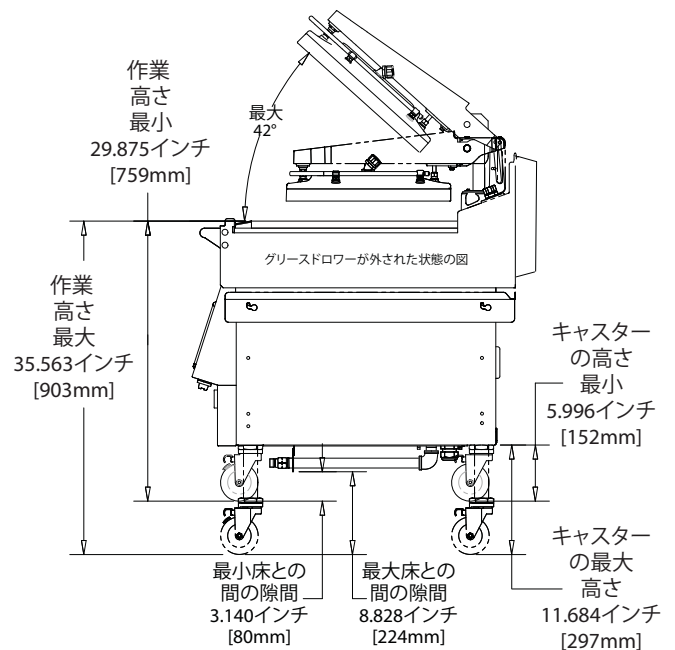
特にグリルが新しい場合は、ジャッキでグリルを持ち上げてキャスター調整手順をサポートします。

3. グリルフレームのキャスターの真横辺りにジャッキを入れ、グリルを3~5インチばかり持ち上げます。
4. 注意: シングルユニットでは、ジャッキは2つのキャスターの間にのみ入れることができます。



警告: ジャッキはコンクリートの床など、水平で固い地面でのみ使用してください。タイルの床では木片を間に入れることをお勧めします。さもなければタイルが割れます。

注意: SSRB ヒートシンクアッセンブリがグリルの下に付いているため、その場所にジャッキを入れないように注意してください。



- 床から調理面の高さを測ります。この高さに基づいて、グリルからそれぞれのキャスターを何インチ短くするかを計算して決めます。

例: 床から調理面の測定値が 30 インチであり、調理面の高さを 32 インチにしたい場合、各キャスターを 2 インチ短くします。

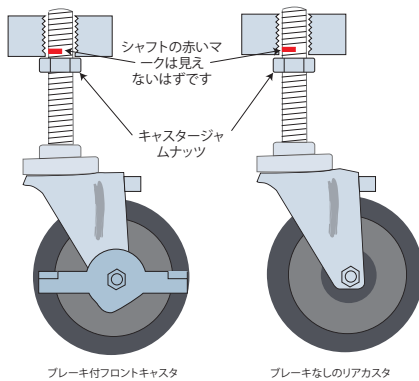
マクドナルド社用フードタイプ	調理面の高さ(インチ)
ユニバーサルフード - グリルのみ	33
ユニバーサルフード - コンビネーショングリル + フライヤー	31
GSC フード	30
GG フード	30
92 シリーズフード	30
80 シリーズ/A クラス	30

マクドナルドの場合、調理面の高さは、グリルがセットアップ/設置されているレストランのフードタイプに基づかなければなりません(上の表を参照)。

- キャスターのねじ付きシステムを回して高さを設定します。1 回のキャスター調節で 2 インチ以上調節しないでください。この手順を各キャスターで繰り返します。
- 最初に正面の 2 つのキャスターを調節してから奥の 2 つのキャスターを調節します。



調整の最大許容値を示す、ねじ付きシステムの赤いマークに注意してください。

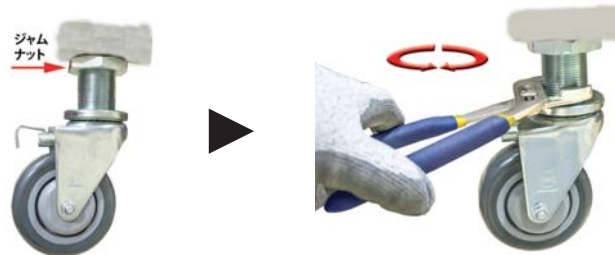


- すべてのキャスターがほぼ同じ高さの時に、ジャッキを外し、主電源で電源をオンにします。

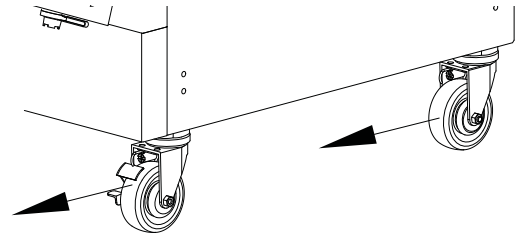
- 緑のボタンを押してプラテンを上位置にします。



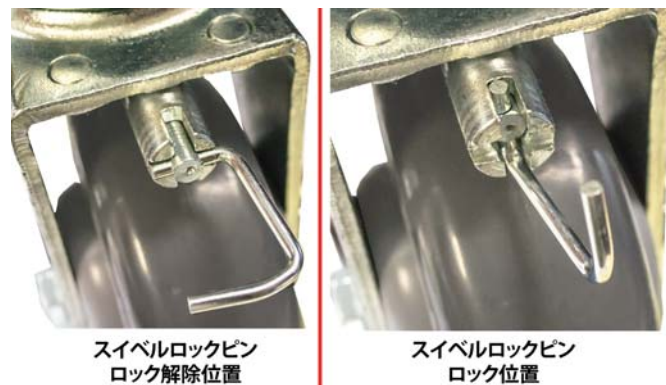
- レベリング装置をグリル上部に置き、水平面と垂直面を調節します。



- ジャムナットを上まで移動させます。この時、まだナットは締めません。グリルが水平ではない場合、ポンププライヤーをネジ付きシステムの下側に当てて、ポンププライヤーを右/左に回してグリルの高さを上げ/下げ、レベリングツールの測定値に応じてグリルのレベリングを行います。



- グリル正面のホイールを上図で示す通りに回してから、スイベルの動きをピンでロックします。スイベルの動きがロックされるとロックピンをはめたまま、キャスターの正面を後方と合わせるために微調整が必要な場合があります。





13. ジャムナットを締め
てキャスターの位置
をロックします。キャ
スターを真っ直ぐな
状態で保つために、2
つのレンチを使って
キャスターの位置を
ロックしなければな
りません。

覚えておくべき重要な点

- a. グリルを 100% レベリングすることはできないかもしれませんが、グリルがロックされていないことが重要です。
- b. グリルの裏側の場所とグリルの背面を掃除するときは、グリルを前後に動かすために、ロックピンでスイベルの動きをすべてロックしておくことが重要です。
- c. キャスターをパワーウォッシャーや蒸気スチームで洗わないでください。ディグリーザークリーナーをスプレーし、雑巾/タオルを使ってきれいにします。
- d. キャスターホイールの上に付いているナットをレンチで締めないでください。

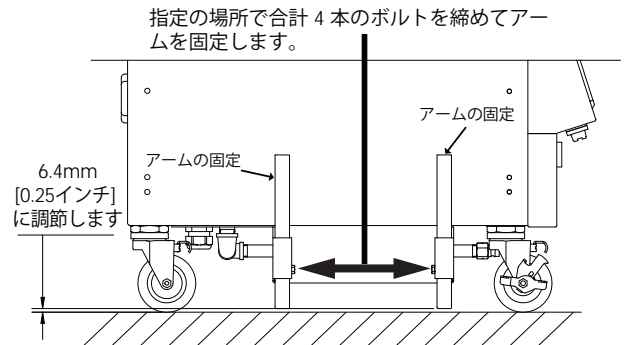


- a. グリルが意図した場所に置かれているときは、すべてのキャスターホイールのブレーキをかけます。
- b. スタビライザグリルシステムの固定 (1 プラテン仕様のみ)。
- c. フードとプラテンアームの最上部の間に最低1インチの間隔を確保してください。詳細はセクション 3「フードの高さ調整」を参照してください。

スタビライザグリルシステムの固定 (1 プラテン仕様のみ)。

スタビライザシステムは、グリルが本機の前面に対して垂直に0°~10°の範囲内で転倒するのを防止します。

- 1. 上記のキャスター調整手順に従ってください。
- 2. アームが床に触れるまで、安定化アーム (サイドパネルの隣にある4本のアーム) を下ろします。
- 3. 各アームを床から6.4mm (0.25インチ) の位置に持ち上げ、下に示すように、各アームを側面に付いたボルトで固定します。



注:スタビライザシステムを決してグリルから取り外さないでください。

ステンレススチール プラスチックフィルムカバーを取り外します。

フィルムの取り外しは、グリルが設置された後に行わなければならない要件の1つです。このフィルムは、内部と外部部品 (サイドパネル、グリースシールドなど) の両方を覆っており、グリルをオンにする前に取り外す必要があります。

- 1. プラスチックのクレーパーを使用して、ステンレススチールからフィルムをくりぬいてください。
- 2. フィルムを慎重にステンレススチールから引き離します。



一時的な保管

ガーランドは、輸送と保管において通常の状態ですべて適切な保護を提供します。グリルは、塩水、熱帯地域、その他の不利な条件の近くに保管される場合、追加の保護が必要な場合があります。これらの条件が発生した場合は直ちにガーランドにご連絡ください。

ガスコネクタの必要条件。

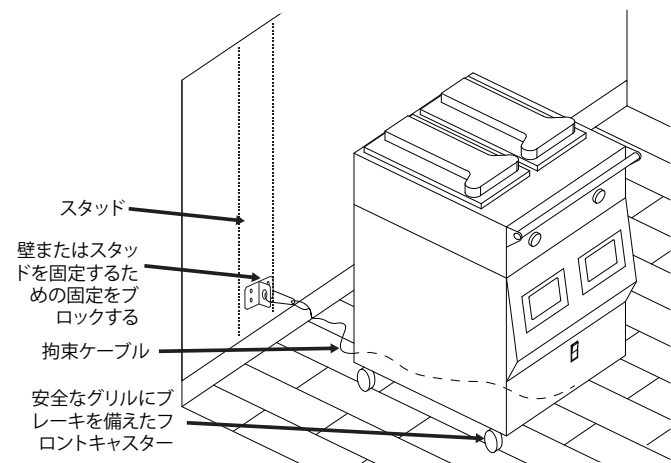
- グリルまたは同様の認可されたコネクタと一緒に供給されたガスコネクタを使用して設置する。
- 注意: ガス圧力をチェックするときは、同じガスライン上のすべての機器がオンになっていることを確認してください。
- 1/2PSIG (3.45kPa) を超えるシステム圧力の試験中は、接続機器とその遮断弁がガス供給配管システムから切り離されている必要があります。
- 柔軟なガスホースを使用する場合は、拘束装置を取り付ける必要があります。

国家コードの必要条件。

- グリルが装備されているガスの種類は、右パネルの左下隅に取り付けられたシリアルプレートに刻印されています。データプレートに刻印されたガスタイプにのみグリルを接続してください。
- 設置は、安全で効率的な運転を保証するため、国家燃料ガスコードANSI Z223.1-1998または最新版、NFPA No. 54～最新版およびNational Electrical Code ANSI / NFPA 70-1990または最新版、また地方自治体のコードに準拠する必要があります。カナダでは、設置はCSA B149.1および該当する地方自治体の規定に準拠する必要があります。
- 電気的接続は、Canadian Electrical Code C22.1-1990最新版の「設置における安全基準 第一節」およびC22.2-No. 0-M 1982最新版の該当する節に準拠する必要があります。

設置店舗の責任

- 可動式ガス器具用コネクタANSI Z21.69・CSA 6.16に準拠したコネクタ、およびガス燃料用クイックディスクコネクタ装置ANSI Z21.41・CSA 6.9に準拠したクイックディスクコネクタ装置を使用して設置する必要があります。
- 機器の動きを制限するために、コネクタおよびクイックディスクコネクタ装置またはそれに付随する配管に依存することなく機器の動きを制限するための適切な手段を提供する必要があります。
- 注意: 必要な拘束具はブラケットに取り付けられています(グリルの前面下部、ガス接続部近辺)。拘束具の取り外しが必要な場合は、機器を元の位置に戻した後、再接続してください。




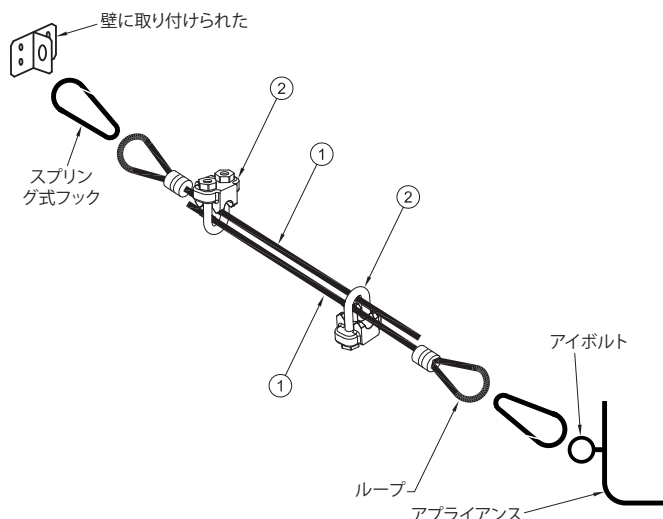
- 「燃焼室への空気の開放および適切な点検修理には、適切な間隔を設ける必要があります」
- 可燃性の壁や床に隣接して設置することはご遠慮ください。
- グリルが、正規の訓練を受けた設置担当者によって設

置されたことを確認する。

- 店舗に、用品、製品、人員の準備が整っていることを確認する。
- ガーランドファクトリの地元の正規サービスセンターに、機器の始動日付を伝える。
- 正常に始動したことを確認し、グリルに精通するために、始動作業に立ち会う。
- グリルを最大限に活用するために、クルーのトレーニングを実施する。下記の手順に沿って設置作業を完了したら、メーカーの正規サービス会社は必ず、ガーランドコマーシャルレンジズの始動基準に従ってグリルを始動する必要があります。

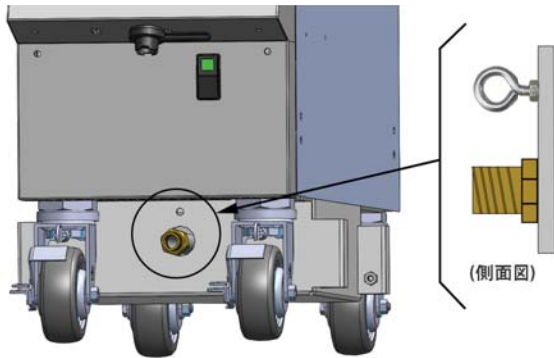
拘束具の設置手順。

1. メインガスラインバルブを遮断し、次の設置の前にクイックディスクコネクタガスラインデバイスを取り外します。
2. ブラケットを壁のスタッドに取り付けます。
3. グリルの前面下部にあるフレームを確認し、アイボルトを配置します。ガス接続に最も近い位置 
4. 1 プラテングリルガス仕様用。アイボルトのナイロンロックナットを捨て、ガスライン(図A)上のフロントパネルの下にねじ込み、アイボルトジャムナットを締めて固定します。
5. 2&3 プラテングリルガス仕様用。アイボルトを穴に通し、ナイロンロックナットを内側フレームに位置付け、しっかりと締めます(図B)。

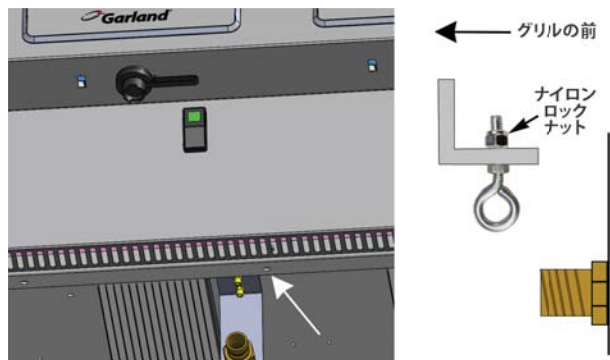


6. スプリング式フックの1つを壁のブラケットに、もう片方をアイボルト(グリル)に取り付けます。ケーブル(1)の適切な距離を調整し、クランプ(2)の両方を締めて両方のケーブルを固定します

7. グリルを移動させて、拘束ケーブルをテストします。グリルの動きは、コネクタ、クイック ディスコネクト装置または関連する配管に緊張を与えないことを確認してください。



図A-1 プラテン



図B-2&3 プラテン

グリル内の「デシパック」バッグ。

- デシパックバッグは、輸送中および保管中にグリル内に残されるよう意図されています。デシパックは、装置内の湿度レベルを制御することによって電子部品を保護します。
- ガーランドは、グリルが保管されている間や使用されていない間に、これらの袋を装置に残しておくことを強く推奨しています。

「デシパック」バッグをグリルから取り外します。

1. クラムシェル グリルの緑色の電源スイッチをOFFにします。(緑色のランプ消灯)



2. 前面パネルの両側にある2つのフィリップねじを取り外し、安全な場所に保管します。
3. パネルを丁寧に移動し、グリルから取り外します。ワイヤーやコネクターには十分注意してください。バッグを取り外します。

4. カバーを取り付け、ネジを締めます。

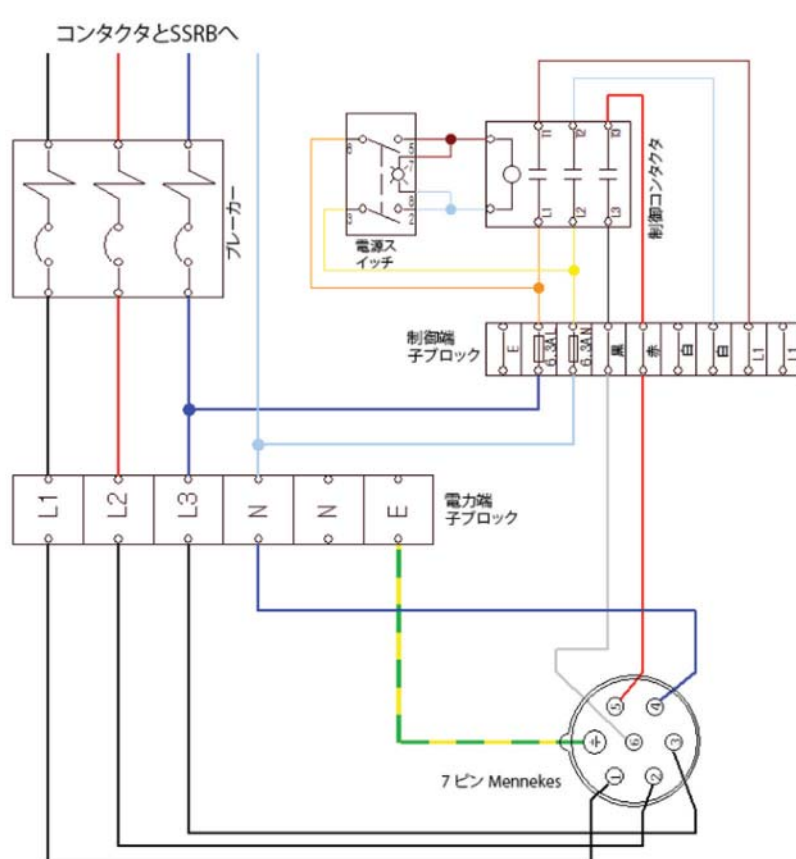
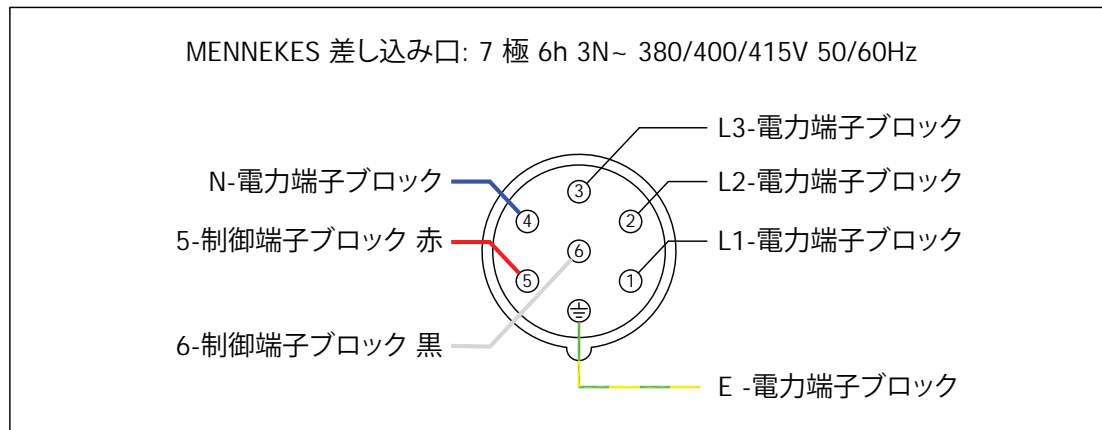
ガス接続および配管サイズ。

- ガスラインのサイズは非常に重要です。ラインが小さすぎると、バーナーマニホールドのガス圧が低くなります。これにより、回復が遅くなり、発火が遅れます。注入用ガス圧力ラインは、最低でも1-1/2インチである必要があります。3 プラテングリルには3/4インチの接続が必要で、1 プラテングリルには1/2インチの接続が必要です。2 プラテングリルには、1/2インチまたは3/4インチの接続が可能です。
- 新しい配管を接続する前に、ブロワーで異物を取り除く必要があります。粒子は不適切な操作の原因となります。
- スレッドコンパウンドを使用する場合は、雄ねじのみに少量で使用してください。LPガスの化学作用の影響を受けない化合物を使用してください。バーナーオリフィスとコントロールバルブの詰まりを防止するために、最初の2つのスレッドにコンパウンドを塗布しないでください。
- すべてのガス配管は、設置担当者によって石鹼溶液を使用して漏れを点検する必要があります。漏れをチェックする際には、マッチ、ろうそくやその他の点火源を使用しないでください。
- クイック ディスコネクトや配管を建物のガス供給源から接続する前に、データプレートをチェックして適切なタイプのガスを確認してください。
- 注入用ガスマニホールドには、圧力の確認のために注入用ガス圧力テストニップルが設けられています。
- 天然ガスの最小注入ガス圧力は6インチW.Cです。天然ガスの最大注入ガス圧力は14インチW.Cです。
- プロパンの最小注入ガス圧力は10インチW.Cです。プロパンの最大注入ガス圧力は23インチW.Cです。
- バーナーの使用ガス圧力は、圧力テストポイントのガスバルブの出口側で確認していただけます。
- ガスの種類に応じたバーナーマニホールド圧力の正確な値については、「ガス注入仕様図」を参照してください。
- バーナー圧力を調節するには、
 - a. ガスバルブの出口側の圧力スピゴットからシールねじを取り外し、圧力計を接続します。
 - b. ガスバルブレギュレータのシールキャップを外します。
 - c. そのレーンの両方のバーナーをオンにし、レギュレーターのネジを回して圧力を設定します。
 - d. グリルをオフにし、重力計を取り外し、圧力スピゴットとレギュレータにシーリングスクリューを再度取り付けます。
 - e. 接続に漏れがないか点検してください。
 - f. これらの手順は、資格のある技術者のみによって行われる必要があります。

Mennekes 7 ピンオプション

注入口	ピン	意図する負荷	接続先
Mennekes 7ピン 1Pユニット用16Aソケット 2Pユニット用32Aソケット	1,2,3,4,GND	グリルおよびプラテンヒーター 3N~ 380/400/415V アンペアの負荷表を参照 50/60Hz	電力端子ブロック L1、L2、L3、N、GND
	5,6	インターロックコンタクタコイル 7A。最大415VAC	制御端子ブロック 黒&赤

MENNEKES 7 ピン オプション



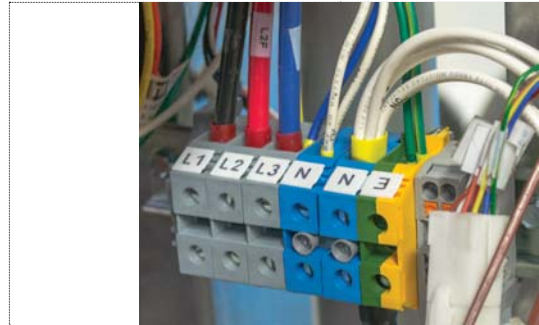
電源供給端子ブロック図



1. Delta 電源端子ブロック。

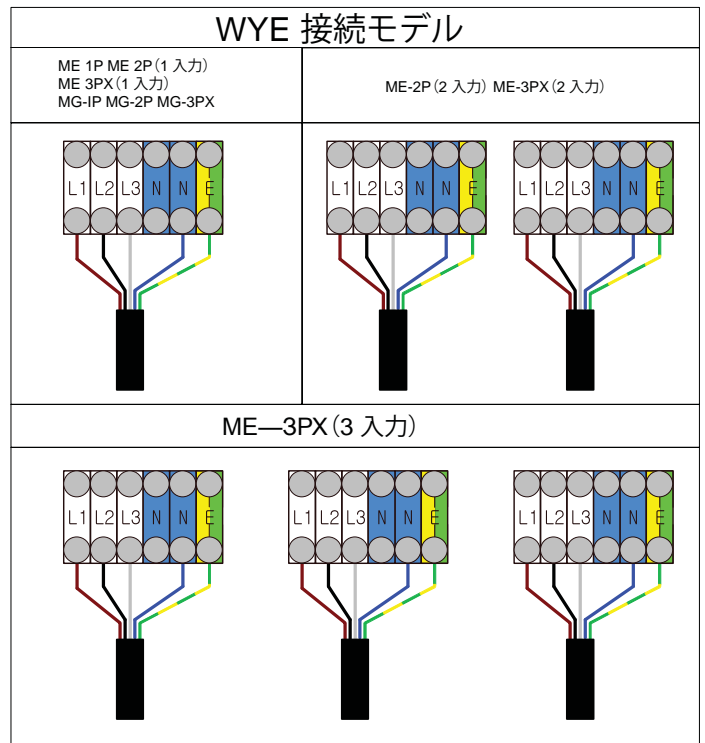
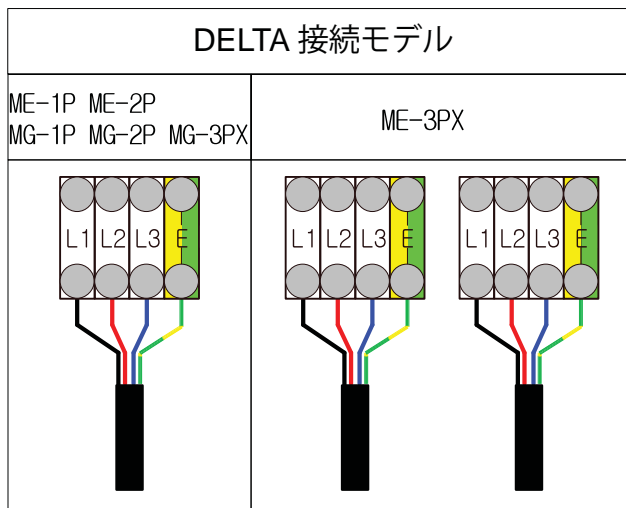


注: すべてのワイヤが端子ピンに取り付けられ、各ワイヤの端に圧着されていることを確認してください。

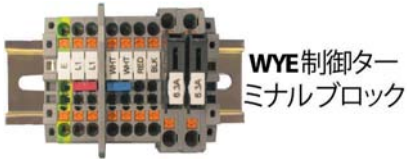


2. WYE 電源端子ブロック。

端子	色
L1	黒
L2	赤
L3	青
N	白
E	黄色/緑



電源インターロック端子ブロック図



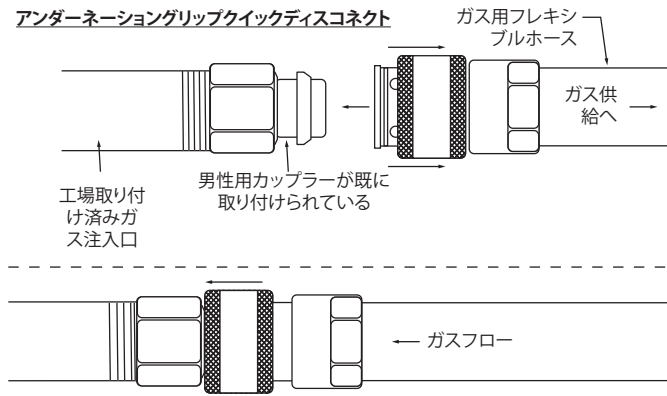
WYE 接続モデル インターロック変換

工場出荷状態 (インターロックなし)	CONVERSION VERS 3 CÂBLES TYPE VERROUILLAGE
<p>工場出荷状態 (インターロックなし)</p> <p>3相電源端子ブロック [L3] と [N] に接続されている青と白のワイヤを外し、インターロック端子ブロックに接続します。</p> <p>取り付けられたワイヤをグリルの制御コンタクトと主電源スイッチに接続します</p>	<p>CONVERSION VERS 3 CÂBLES TYPE VERROUILLAGE</p> <p>3相電源端子ブロック [L3] と [N] に接続されている青と白のワイヤを外し、インターロック端子ブロックに接続します。</p> <p>取り付けられたワイヤをグリルの制御コンタクトと主電源スイッチに接続します</p>

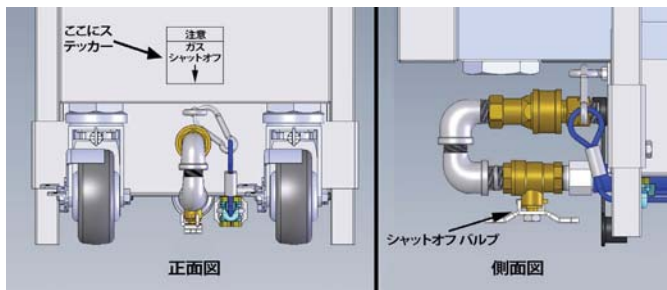
DELTA 接続モデル インターロックオプション

5ワイヤタイプのフードインターロック	3ワイヤタイプのインターロック 日本/..	インターロックなし
<p>5ワイヤタイプのフードインターロック</p> <p>取り付けられたワイヤをグリルの制御コンタクトと主電源スイッチに接続します</p>	<p>3ワイヤタイプのインターロック 日本/..</p> <p>取り付けられたワイヤをグリルの制御コンタクトと主電源スイッチに接続します</p>	<p>インターロックなし</p> <p>工場出荷時に3相電源端子ブロックから制御ターミナルブロックに取り付けられたワイヤ</p> <p>取り付けられたワイヤをグリルの制御コンタクトと主電源スイッチに接続します</p>

- ガスの圧力は、地元のガス会社または認定されたサービス機関のみによって確認される必要があります。
- すべての配管と接続に漏れがないことを確認します。点検には、十分な石鹼溶液を使用する必要があります。火は絶対に使用しないでください。ユニット内部の場合は、石鹼液による漏れ検査の前に電子部品や基板を保護してください。
- 本装置は、1/2 psi (3.5 kPa) 以上の試験圧力で、ガス供給配管システムの圧力試験中に個々の手動遮断バルブを閉じることで、ガス供給配管システムから隔離する必要があります。
- 付属している場合は、グリルの下側にある吸込口金具にクイックディスコネクトガスホースを取り付けます。雄カプラからダストキャップを取り外し、ガスホースアセンブリのクイックディスコネクトフィッティングを雄カプラに取り付けます。



- スリーブが止め輪に完全にはめ込まれていることを確認します。
- 手動遮断弁を閉じ、本機からガスホースアセンブリを外して、ホースの他端をガス供給源に取り付けます。
- 添付の遮断ステッカーは以下の通りです。

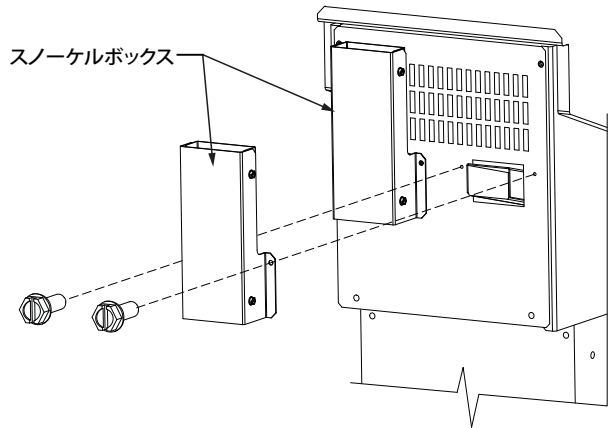


スノーケルボックスの設置

- カートンからスノーケルボックスとネジを外します。
- 下の図の通りにスノーケルボックスを適切な場所に設置します。
- 5/16インチソケットを使用して、2つのネジを適切な場所に取り付けてネジを締めます。
- 2つのスノーケルボックスはレーンごとに取り付けな

ければなりません。下の図は1プラテングリルを表します。

- 必要に応じて煙道上後部パネルの設置指示に従ってください。



電気接続

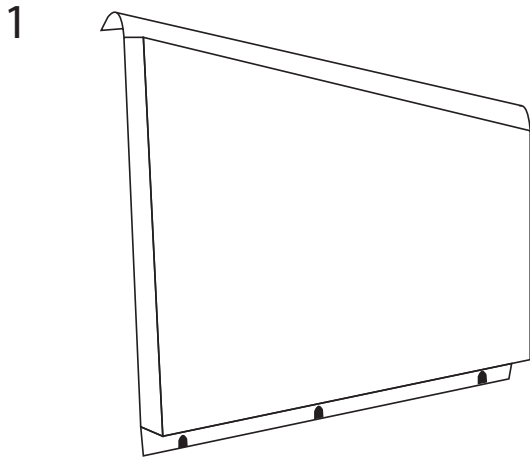
▲ 警告

この手順を開始する前に、電源を切断してください。

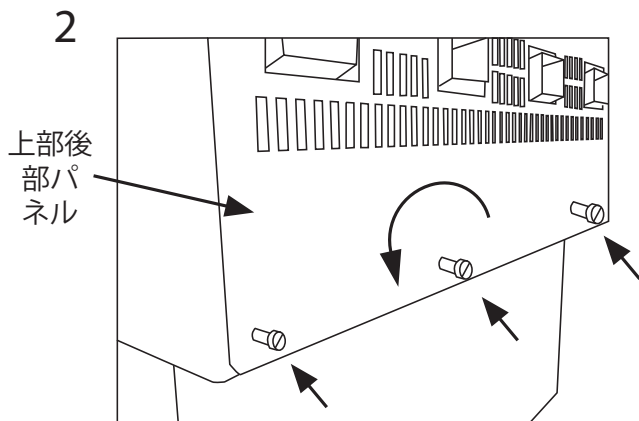
- 電気で作動するすべての機器は、地元の条例に従って接地される必要があります。地元の条例がない場合は、最新の国家配線条例に従ってください。配線図はグリルの後面パネルに配置されています。適切な電圧については、右のパネルの左下隅に取り付けられた定格シリアルプレートを参照してください。
- 電気接続の入口点は、機器の背面に位置します。
- プラグからアース用のプロングを切断したり取り外したりしないでください。
- 供給の切断には適切な手段を提供する必要があります。
- 清掃や保守時に機器を引き出せるように、電気コードを十分長く設定してください。

煙道上後部パネルの設置指示。

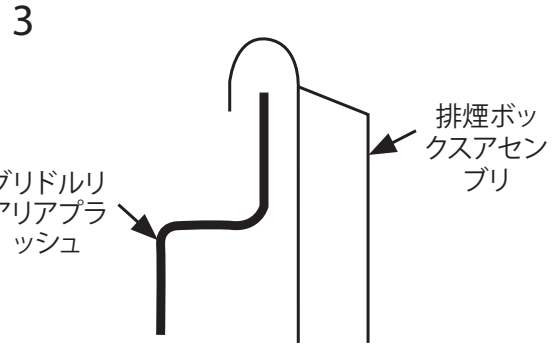
すべてのガスグリル仕様のみグリルの背面に煙突箱を取り付けることができます(必要な場合)。



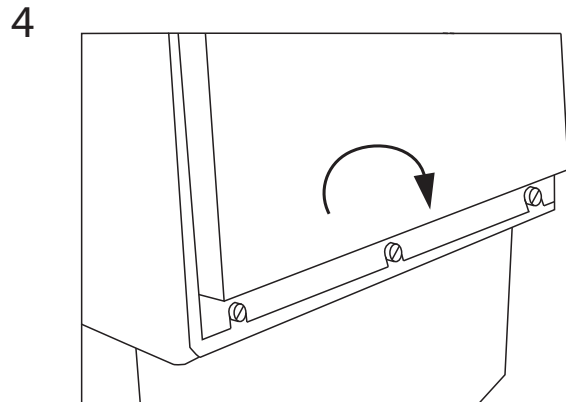
1
アクセサリボックスから煙突アセンブリを取り外します



2
3本のネジを2回ゆるめる
反時計回り



3
グリドル後部バックブラッシュの上端の上に煙突箱の裾付きフランジを置く



4
下部3本のネジを締め直します

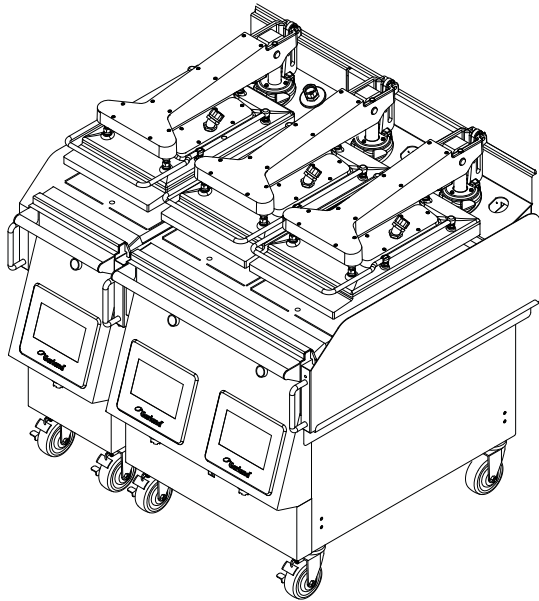


設置完了

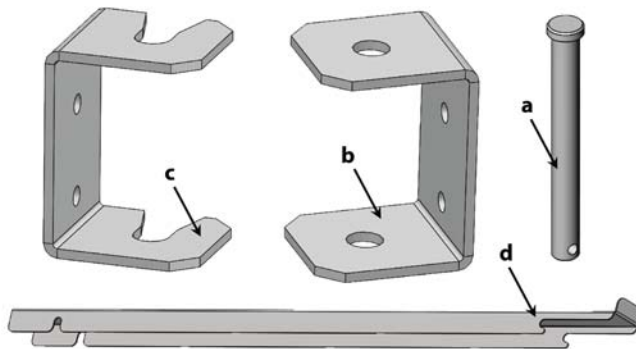
1&2 プラテンの接続手順。

フィーチャー クラムシェル 1&2 プラテン グリルには、両方取り付ける際の付属品が添付されています。ここでの重要点は、グリルをブラケットに接続し、固定して1つのグリルを形成することです。ダブルグリルの右側または左側に好みのグリルを取り付けていただけます。

- 両機を設置する前に、指示をしっかりと読んでください。

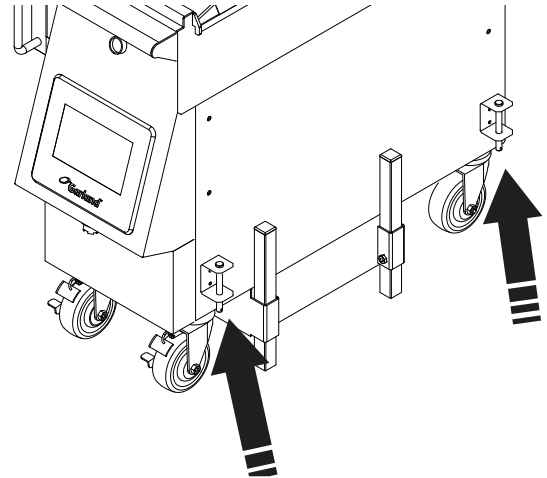


- 2つのグリルを接続するには、以下に示す部品が必要です (縮尺は同じではありません)。



- a = F792 : ヒッチピン+クレビス
- b = 4600433 : 2つのMTGブラケット
- c = 4600432 : 2つと1つのRCVR MTGブラケット
- d = 4600417 : グリースDWRスライドMID - WG
- e = 8003128 : 10-24 X 1/2IN TH PHIL MS

- ブラケットはサイドパネルの下部にあり、選択された構成に従って、右側または左側のパネルに配置していただけます。下の図は、単一ユニットの右側のパネルに配置されたブラケットを示しています。

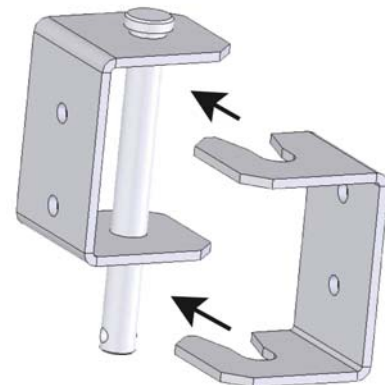


- 下記の指示に従ってブラケットを接続してください。接続中に手や指で触れないようにしてください。

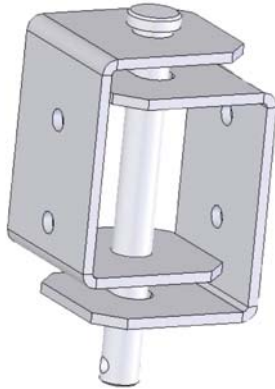
- ブラケット「b」にピン「a」を配置し、コッタピンを配置します。



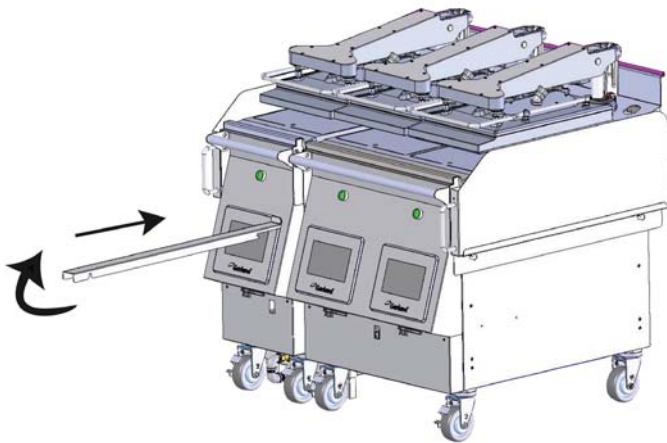
- ブラケット「c」の近くにブラケット「b」を配置し、ピンを通してスライドさせます。



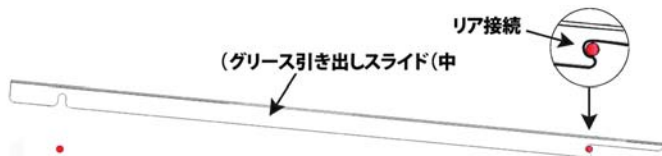
- 前後のブラケットを同時に接続してください。



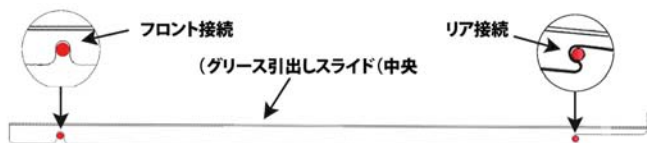
- グリルの間にグリース引出しスライドを挿入します。このブラケットは、グリルを固定するように設計されています。ブラケットを傾ける



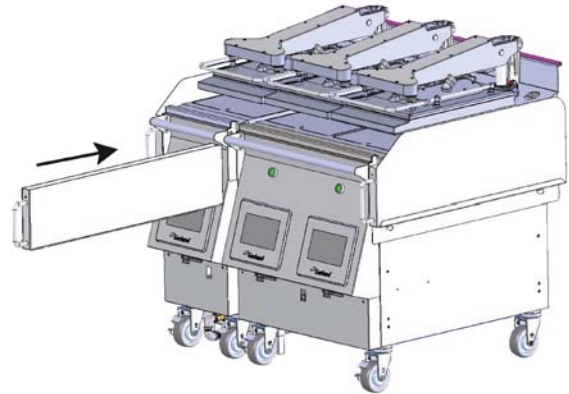
- グリルの間にグリース引出しスライドを挿入します。このブラケットは、グリルを固定するように設計されています。ブラケットを傾ける



- 前部ブラケットを上を傾けます。後部ブラケット スロットをピンに挿入します。懐中電灯を使用して、両方のピンを確実に接続してください。



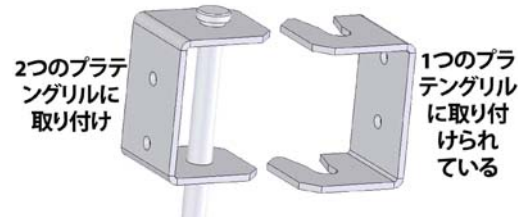
- 前部ブラケットを下に傾けます。後部ブラケット スロットをピンに挿入します。懐中電灯を使用して、両方の前部ピンを確実に接続してください。



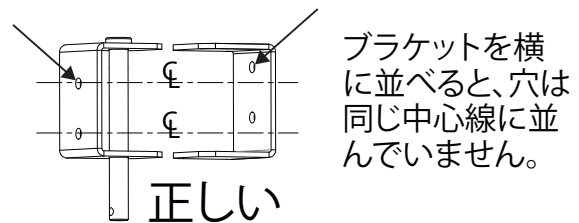
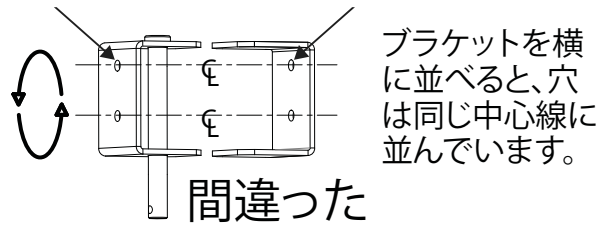
- グリースドロワーを最後までスライドします。

接続ブラケットの取り付け：

- 2 プラテングリルにブラケットピンを取り付けます (下の図を参照)。



- ブラケットを横に並べ、穴が同じ中心線に並んでいないこと確認し、並んでいる場合は180度の角度でブラケットを回します。

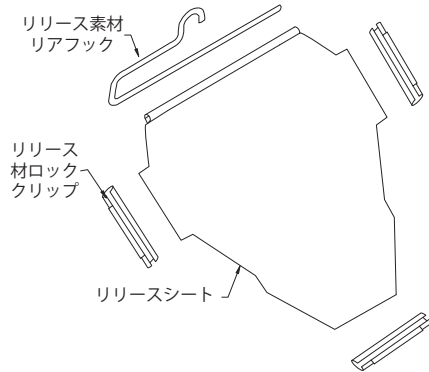


重要な安全リスト：

1. プラテンを上にした状態でグリルを動かさないでください。
2. ブラケットや2つのグリルの間に指や手を近づけないでください。
3. タオルバーのみを使ってグリルを操作してください。

リリース マテリアル シートの取り付け (後部ループオプション)。

適切な調理性能を得るには、リリース マテリアル シートがプラテンに正しく取り付けられていることを確認してください。



マテリアル リスト:

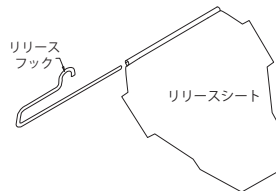
1. リリース マテリアルの ロッキング クリップ は、プラテンごとに3つ使用してください
2. リリース マテリアルの 後部フック は、プラテンごとに1つ使用してください
3. リリース マテリアル シート は、プラテンごとに1つ使用してください

プラテン リリース マテリアル シートの取り付け手順

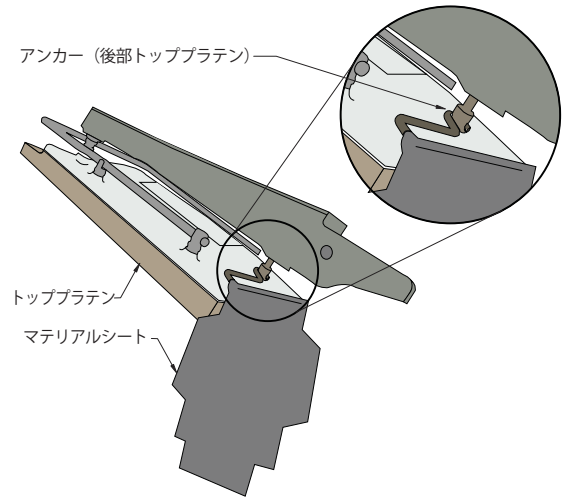
1. 緑のボタンを押して、上部プラテンを持ち上げます。



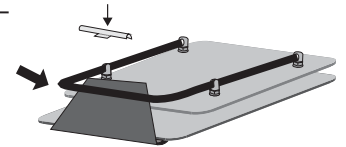
2. リリース マテリアル シートの端にある円筒部分(チューブ)にリリース マテリアルのフックを通してスライドさせます。



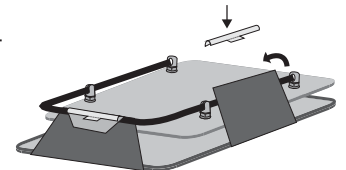
3. リリース マテリアルのフックバーをプラテン後部のアンカーに引っ掛けます。



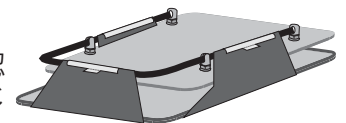
4. リリース マテリアル シートを前部プラテンに向かって丁寧に引っ張り、シートをプラテンの前面とUバーの上に巻きつけ、前部エンドシートを持った状態でロッキングクリップをシートの上に置き、ロッドに押し込みます。



5. リリース マテリアル シートの他の2辺についても上記の手順を繰り返します。



6. 上部プラテンに対するリリース マテリアルの位置合わせと締め具合を確認してください。必要に応じて調整してください。



次の場合には、リリース マテリアルを交換してください。

- 製品がリリース マテリアルに張り付く場合。
- 炭素が蓄積している場合。
- リリース マテリアルに裂け目が生じた場合。
- シートのリリース マテリアル コーティングがすり減ってしまった場合

始動の手順

このガーランド製 1、2、3 プラテングリルをご購入いただくと、無料でメーカーによる始動サービスも提供されます。ユニットを運用する前に、始動を実行してください。エンドユーザーは自身の責任において、メーカーの地元の正規サービス代理店と始動の日程を決めてください。

メーカーの始動では、総合的なグリルの点検が行われ、メーカーが認定した技術者が、さまざまな性能の確認を完了した後に、コントローラーでプログラム化された最終的な設定をすべて文書化します。始動を完了するために必要な時間は、約 1 時間 30 分～ 2 時間です。始動の日程を決め

る際には、この概算時間を念頭に置いてください。超過時間や規定外の時間は保証に含まれていません。ガーランドの補償額とメーカーの正規サービスセンターの規定時間外費用との差額が生じた場合は、その金額を請求させていただきますこととなります。メーカーの始動は、保証期間を開始するために必要です。正規のサービスセンターには、始動プロセスの間に書類を完成させることが求められており、補償額の請求のためにそれをガーランド コマーシャル インダストリーズへ送信します。その書類を受け取った時点で、ガーランドは保証期間を開始します。

GARLAND クラムシェルグリル スタートアップフォーム																											
電気またはコンベクションガス / 電気																											
マクドナルド	保証 ID #	店舗 #	モデル																								
住所	都道府県																										
市町村	郵便番号	シリアル番号	使用開始日																								
<input type="checkbox"/> アメリカ <input type="checkbox"/> カナダ <input type="checkbox"/> インターナショナル (リスト国)			電話番号																								
実際のガス種類 前板に記載されているガスの種類と一致していますか? はい / いいえ		電気 / 三相 実際の入力電圧 V / Hz □ 208 VAC □ 380 VAC □ 220 VAC □ 400 VAC □ 230 VAC □ 415 VAC □ 240 VAC □ 50 Hz	接続線の各線のアンペア 左 中央 右 線 1 線 2 線 3																								
検査 / 作動点検																											
注 1: ME-2P / MG-2P の場合、中央のプラテンを確認する必要はありません。 注 2: ME-1P / MG-1P の場合、右と左のプラテンを確認する必要はありません。																											
1. 人身傷害や物的損害を防ぐために、ガスコードにガス漏れがないことを確認する。			<input type="checkbox"/> 合格 - ガス漏れなし																								
2. プレーカーが「オン」の位置になっていることを確認する。			<input type="checkbox"/> はい																								
3. 機器拘束装置が該当する地域の規定に従って適切に取り付けられている (ガス4電線)。注: 器具が取り付けられていることを確認する。			<input type="checkbox"/> はい																								
4. グリルの電源コードにストレーンリリーフが付いていることを確認する。			<input type="checkbox"/> はい / <input type="checkbox"/> いいえ																								
5. グリルに適切な空気供給口の付いた適切な種類の ガス排気フード が設置されていることを確認する。			<input type="checkbox"/> はい																								
6. 煙けり装置が完全に開いているか外されていることを確認する。 煙けり装置がグリル内に付いている場合は、煙けり装置をグリルから取り除く。			<input type="checkbox"/> はい																								
7. グリルのシリアル番号 (サイドパネルのシリアルプレート) を確認し、コントローラーの設置日とグリルの設置日とを比較する。			<input type="checkbox"/> はい																								
8. フード下にある一番下のグリルプレートが設置場所の左右前後、対角線上で水平になっていることを確認する。 キャスターを調整して水平にする。			<input type="checkbox"/> はい																								
9. フード下のグリルを外す。 電源スイッチをオンにすると、グリルが自動的に移動する。グリルが自動的に移動するのを確認する。グリルが自動的に移動するのを確認する。			<input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK																								
10. 上側のプラテン (緑のボタン) を下げてから上げ、接続したワイヤを確認する。シャフトに食品機器用潤滑剤を塗る。			<input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK																								
11. フード下面に適切なスペースを確保するために上側のプラテンの調整が必要かどうかを確認する。調整が必要な場合は、フード下の高さを調整して 1 インチ以下にする。 プラテンの高さについては「操作とメンテナンス」マニュアルを参照してください。			<input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK																								
12. グリルが余熱に入り、カウントダウンが行われ、グリルが自動的にオフになることを確認する。			<input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK																								
13. ハンドルのハンドルを閉じ、装置の点火を 3 回確認する。グリルが自動的にオフになることを確認する。			<input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK																								
14. ガス圧の確認 (該当する場合): (注 1: MG-2P の場合、右のガス線にガスを入れてはならない。) (注 2: MG-1P の場合左と右のガス線にガスを入れてはならない)			<input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK																								
入力ガス圧 □ 天然ガス 6" W.C. □ プロパン / ブタンガス: 11"~14" W.C. 実際の入力ガス圧 _____ W.C. 定形バーナー圧 天然ガス □ 4.0" W.C. 実際の圧力 左 _____ 中央 _____ 右 _____ プロパンガス □ 4.0" W.C. 実際の圧力 左 _____ 中央 _____ 右 _____																											
15. マイクロアンペアの測定値を確認する。各ゾーンが 1.4 uA 以上でなければならない。 実際のマイクロアンペアの測定値: 左前: _____ 左後: _____ 中央前: _____ 中央左: _____ 中央右: _____ 右前: _____ 右後: _____																											
16. メニューアイテム (10:1-CLAM) アイコンを選択する。 温度計アイコンを押し、設定温度に達成していることを確認する。			<input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK																								
17. 画面で緑のボタンまたはチェックマークを押し、調理サイクルを開始する。 プラテンが上がり、タイミングサイクルを開始する。			<input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK																								
18. 店舗のバイロメーターが正確で、アイスバス方法でキャリブレーションが行われていることを確認する。			<input type="checkbox"/> はい																								
19. ブロブキャリブレーションを行う。			<input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK																								
20. プラテンを水平にする手順を実行する。			<input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK																								
21. グリルでオートキャリブレーションが正常に行われることを確認する。			<input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK																								
22. すべてのキャッチをロックダウンする。 アジャスターナットを締めるときにロックナットが回らないことを確認する。			<input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK																								
23. 希望する商品内部温度に達するまで (商品の調理時間表は下記を参照)、従業員が行う ビーフチキンの完全性テスト (10:1、4:1) での商品テスト (10:1 ガス圧とグリルホッケーでのテスト) のレポートをして、アシスタントを呼び、調理時間を記録する。			<input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK																								
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">商品の調理時間</th> </tr> <tr> <th></th> <th>左</th> <th>中央</th> <th>右</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>10:1</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4:1</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>グリルホッケー</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>調理 1 回</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				商品の調理時間					左	中央	右	10:1				4:1				グリルホッケー				調理 1 回			
商品の調理時間																											
	左	中央	右																								
10:1																											
4:1																											
グリルホッケー																											
調理 1 回																											
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">ビーフィンチキンの完全性テスト</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>マニュアルモード</td> <td><input type="checkbox"/> はい</td> </tr> <tr> <td>テストされたオートモード</td> <td><input type="checkbox"/> はい</td> </tr> </tbody> </table>				ビーフィンチキンの完全性テスト		マニュアルモード	<input type="checkbox"/> はい	テストされたオートモード	<input type="checkbox"/> はい																		
ビーフィンチキンの完全性テスト																											
マニュアルモード	<input type="checkbox"/> はい																										
テストされたオートモード	<input type="checkbox"/> はい																										
問題 / 特殊な状況 / 損傷:																											
提出者: 名前: _____ サービスエージェンシー _____ サブエージェンシー (該当する場合) _____ 店のスタッフがグリル操作のトレーニングを行いましたか? <input type="checkbox"/> はい / <input type="checkbox"/> いいえ あなたはスタッフが認可する技術者ですか? <input type="checkbox"/> はい / <input type="checkbox"/> いいえ 設置日 (日/月/年): _____		受領者: 名前: _____ グリルの操作や使用、一般操作について適切に報告しましたか? <input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ - コメント _____																									
その他資料や関連文書は当社ホームページ (https://clamshell.garland-group.com) をご覧ください。																											
白いコピー - 工場 黄色のコピー - サービスエージェンシー ピンクのコピー - お客様																											

セクション3 操作

注意: 注意: 安全上の要求事項を読み、理解してからのみ本機を操作してください。本書の前面にある安全に関するセクションを参照してください。

一連の操作

電源スイッチを "I" または ON の位置にした後、グリルは初期化を行います。上側プラテンが下降時の位置にある場合には持ち上がり、上昇した位置に戻ります。この動作には約8秒かかります。

調理サイクルの開始時に上部プラテンが自動的に下降し、調理サイクルの完了時に上部プラテンが自動的に上昇します。

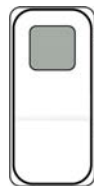
▲ 警告

両面調理をするときは、上側プラテンとグリドルプレート(焼盤)の間のエリアを「危険領域」とみなしてください。両面調理中、作業者はこの危険領域内に入ってはいけません。

両面調理の場合には、上側プラテンは自重により下降したままの状態になります。ロックされているわけではありません。プラテンの前面にあるハンドルを使用して持ち上げることができます。安全性以外の理由で、プラテンを手動で通常の開位置以上開けることは避けてください。

ボタンの作用

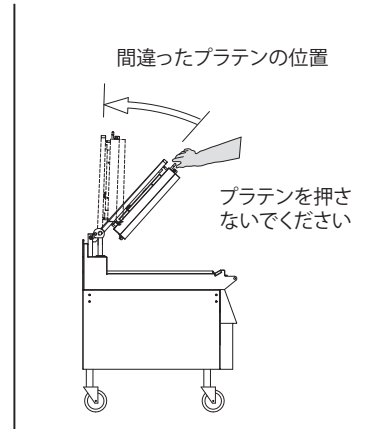
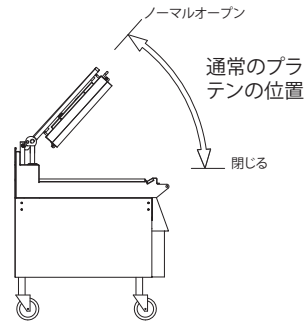
1. 電源スイッチは、グリルをオフまたはオンにします。



緑のライトは、グリルの電源が「オン」になっていることを示します。

2. 緑色のボタン

- ボタンを押すと、調理が開始されます。
- ボタンを押し続けると、調理が中止されます。



▲ 注意

プラテンを手動で通常の開位置以上持ち上げることは非常に危険であり、電気フレックススチール導管およびリフト機構の早期故障を引き起こす可能性がある。

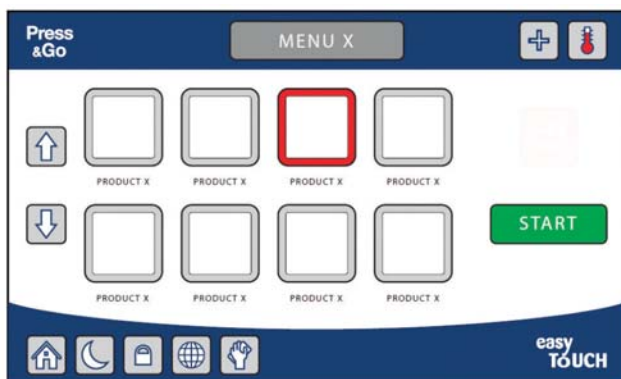
easyToUCH™コントローラ

ホーム画面、レシピ選択画面とアイコン

easyToUCH™のホーム画面とレシピ選択画面は、最も頻繁に使用される画面です。下記のアイコンの多くは、その他のeasyToUCH™調理画面や設定画面にも表示されます。



ホーム画面



レシピ選択画面

PRESS & GO - グリルの予熱を開始し、調理する際に使用されます。	
メニュー - ライブラリーのメニューを実行、追加、編集および削除する際に使用されます。メニューは料理レシピのコレクションです。パスワード保護。	
レシピ - ライブラリーにレシピを追加、編集、削除する際に使用されます。レシピは、食品を調理する際の調理時間、温度およびプラテンの間隙から構成されます。パスワード保護。	
設定 - 日付、時刻、音量などの設定を変更する際に使用されます。パスワード保護。	
診断 - 診断画面へアクセスします。パスワード保護。	
調理サイクルの変更 - 食品の安全性と品質基準を保つのに必要な場合、レシピの調理時間またはプラテンの間隙を調整する際に使用されます。	
温度 - 各ゾーンの温度設定と実際の温度を表示します。	
クリーンモード - グリルをクリーンモードにし、必要な温度に加熱または冷却する際に使用します。清掃スケジュールを実施するようにグリルが設定されている場合、クリーンモードを使用すると清掃カウンタがリセットされます。	
ロック - タッチスクリーンを15秒間一時的にロックします。これにより、画面を拭くときにボタンが誤って押されてしまうことを防ぎます。	
言語 - 画面上のプロンプトの言語を変更する際に使用されます。プリロードされた言語でのみ使用可能です。	
ホーム - 調理設定とプログラミングモードの起動ポイントであるホーム画面に戻ります。ホーム画面が表示されている際、ヒーターはオフになっています (右上隅に表示されます)。	
スリープ - スリープモードに入る際に使用されます。スリープモード中、グリルは、非活動時に電気を節約するためにプラテンを下降させます。	

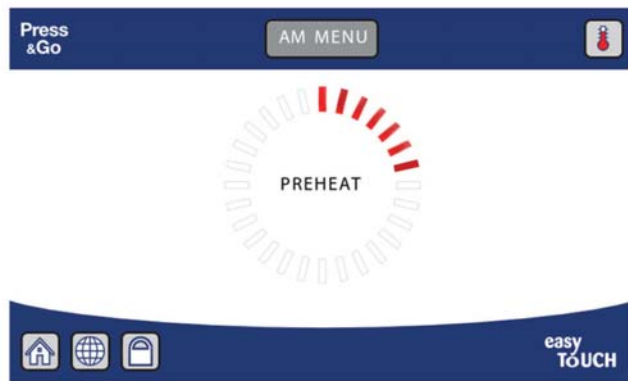
注意: 注意: ここに示されているeasyToUCH™の画面表示、レイアウト、およびアイコンは指導のみを目的としており、実際にグリルに表示されるものを正確に表したものではありません。

画面上の警告メッセージ

過熱・過冷却 - グリルの温度が低すぎてレシピを正しく調理できない場合、「グリルが過冷却しています」というメッセージが表示されます。グリルは、必要最小限の始動温度に加熱されるまで調理サイクルを開始できません。

同様に、グリルが熱すぎる場合は、「グリルが過熱しています」というメッセージが表示され、グリルが冷えるまで調理サイクルを開始できません。

いずれの場合も、別のレシピを選択していただけます。グリルが新しく選択されたレシピを調理するのに適切な温度に達している場合、メッセージは消え、調理を開始することができます。



操作の概要

グリルは複数のモードで操作可能です。

- **Press & Go**モードは予熱および調理を行う際使用されます。
- **スリープモード**は電気を節約する際使用されます。
- **クリーンモード**はグリルを清掃に適した温度にし、清掃リマインダをリセットする際使用されます。

すべての操作モードは、easyToUCH™画面からアクセスできます。スリープ以外のすべてのモードは、ホーム画面から選択できます。クリーンモードは、ホーム画面またはPress&Go画面から選択できます。

Press & Goモード



PRESS & GOモードは、グリルの予熱を開始し、調理する際に使用されます。

予熱

Press & Goモードでメニューを選択すると、グリルの予熱が開始されます。メニューが複数設定されている場合は、最初に調理するメニューを選択し、グリルが適切な温度に予熱されるようにします。選択しない場合、メニューは最後の調理の10秒後に自動的に選択されます。

メニューとレシピ

異なる設定値を使用し、異なるレシピや同じレシピを含む複数のメニューを設定することができます。グリルに保存されたレシピには、さまざまな製品の調理プロファイル（時間、温度、プロンプトおよびプラテン間隙）が含まれています。メニューとレシピは、ライブラリにおいて追加、編集、削除することができます。グリルの設定に応じて、レシピごとに調理時間やプラテン間隙を変更することもできます。

スリープモード



スリープモードに設定すると、グリルは非活動期間中に電気を節約するためにプラテンを下降し、調理サイクル開始の準備状態に入ります。スリープモードでは、グリルは現在の温度を維持します。

自動スリープモード

グリルは、一定時間使用しない場合に自動的にスリープモードに入るように設定することができます。詳しくは、**easyToUCH™の診断と設定メニュー**を参照してください。

スリープモードの手動実行

Press & Goモード中、スリープモードを手動で実行することも可能です。

クリーンモード



クリーンモードには、グリルを適切な温度にし、クリーニングカウンターをリセットするという、2つの機能があります。

クリーンモードでは、洗浄温度が設定されている場合、サイクルの開始前にグリルが設定温度に達します。洗浄に使用される化学物質に応じて、洗浄温度を特定することが可能です。

グリルを洗浄する前にグリルをクリーンモードにすると、「最後の洗浄」日付が更新され、クリーニングリマインダーのプロンプトがリセットされます（機能が有効にされている場合）。

easyToUCH™の手順

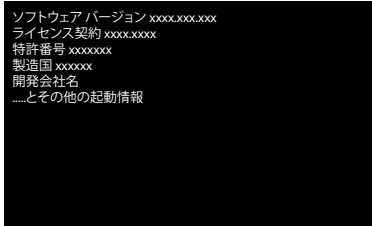
起動とインストール日の入力

1. 主電源スイッチでグリルの電源をオンにします。



緑のライトは、グリルの電源が「オン」になっていることを示します。

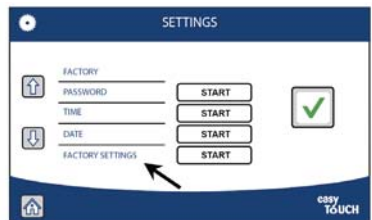
2. easyToUCH™画面が表示され、ディスプレイにソフトウェアのバージョンが表示されます。



3. ホーム画面が表示されます。設定を選択します。



4. 工場設定を選択します。



5. インストール日を選択します



6. インストールの日付を入力し、チェックマークを押して保存します。



7. インストールの日付とシリアル番号を確認し、チェックマークを押して保存します。



8. インストール日入力完了。保存経過がウィンドウで確認できます。



パワーキャリブレーション手順(電圧)

適切な電圧設定にするためには、適切な供給電圧がグリルで使用されているようにしなければなりません。

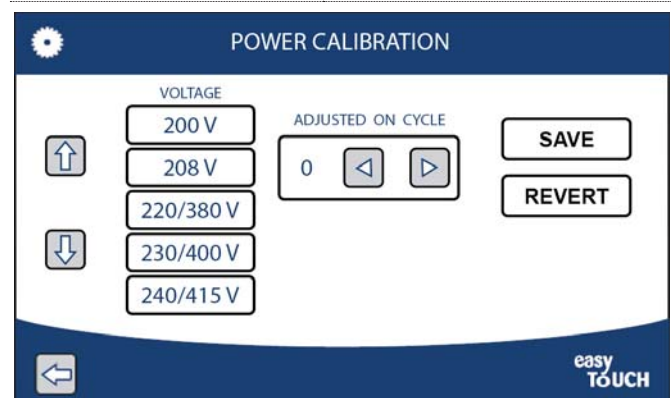
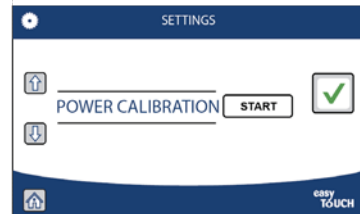
1. ホーム画面で「設定」を選択します。



2. 「パスワード」を入力します。(サービスパスワード)



3. スクロールして「パワーキャリブレーション」を選択します。「開始」を選択します。



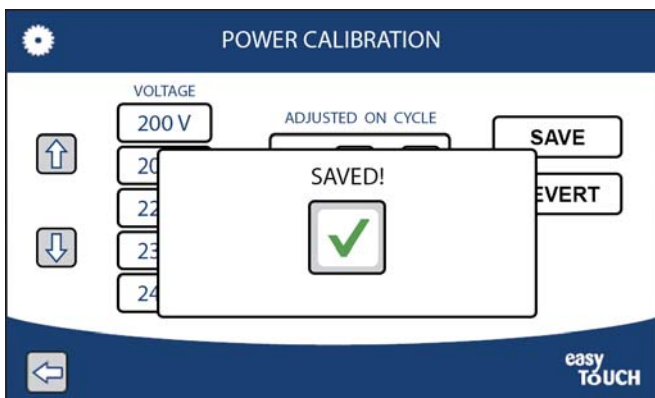
4. 上または下矢印を使用して、グリルの適切な電圧を選択します。各コントローラーは独立しているため、それぞれのコントローラーで電圧キャリブレーションを選択します。



サイクルの調節で、キッチンコンタクター電気回路が遮断される問題が起きたときに、適切な調節を行います。



保存で、行われた調節をメモリに保存します。
戻すオプションで、調節が前の状態に戻ります。



5. 適切な電圧を選択してから、「保存」を選択します。
6. 終了する場合に選択します。
7. ホームを選択します。

予熱

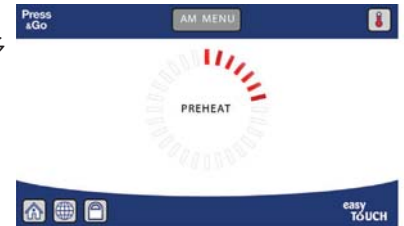
1. ホーム画面が表示されます。Press & Goを選択します。調理メニューの選択肢が表示されます。



2. レシピ選択画面が表示されます。希望のメニューを選択します。メニューが1つしかない場合、グリルはそれを自動的に選択し、直ちに予熱に実行します。



3. 選択されたメニューの設定温度で予熱が開始され、予熱の進行状況が表示されます。



注意: 注意: 予熱をキャンセルしてホーム画面へ戻するには、を押します。予熱中にメニューを切り替えるには、上部の **MENU X** を選択します。

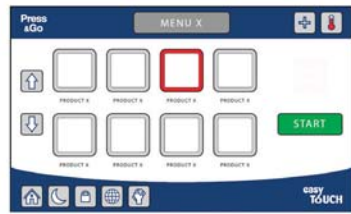
予熱後、グリルは上部プラテン全体の温度が安定するように、浸漬状態に入ります。浸漬後、グリルはオート間隙とオートレベリングオプション機能を開始します。

4. プラテンが開いてレシピ選択画面が表示されたら、本機は使用可能になります。



レシピの調理

1. レシピ選択画面で、調理するレシピを選択します。
グリルに食品を配置し、STARTを押すか、緑色のボタンを押してサイクルを開始します。

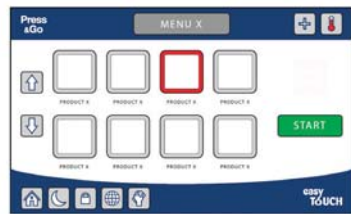


2. 画面に進行状況と残りの調理時間が表示されます。



3. 調理サイクルが終了する前に警告音が鳴ります。調理サイクルが終了すると、プラテンが上昇します。チェックマークまたは緑色のボタンを押してメッセージを消去します。

4. レシピ選択画面が再表示されます。



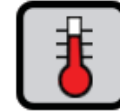
5. 調理中に **X** を選択すると調理サイクルが停止します。緑色のボタンを2秒間押し、サイクルを中止することもできます。



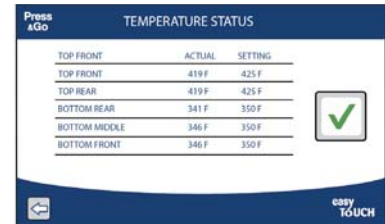
温度のチェック

温度画面には、各熱電対の実際の温度と設定温度が表示されます。

1. 調理、清掃、または予熱時に、右上隅のアイコンを押すと、温度画面が表示されます。



2. 前の画面に戻るには、戻る矢印またはチェックマークを押します。



調理サイクルをキャンセルする

1. 調理サイクルをキャンセルすると、プラテンが上昇し、「食品を破棄してください」というメッセージが表示されます。チェックマークを押してメッセージを消去します。



注意: 注意: 誤ったレシピが選択されている場合は、**X** を押してレシピを変更し、調理サイクルを停止します。その後、警告を確認し、正しいレシピを選択して、STARTまたは緑色のボタンを再度押します。その際は、製品の過熱を避けるため、速やかに変更してください。

新しいメニューを作成する

ここに示されているeasyToUCH™の画面表示、レイアウト、およびアイコンは指導のみを目的としており、実際にグリルに表示されるものを正確に表したものではありません。

-ワンステップ



1. すべてのレシピを選択します。



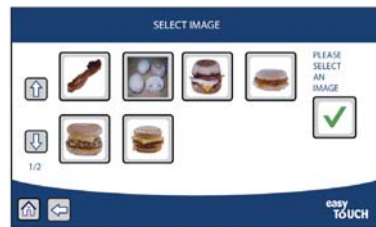
2. パスワードを入力し、実行を押します。



3. 新規作成を押します。



4. 新しいレシピ名を入力し、実行を押します。



5. 画像を選択し、チェックを押します。



1. レシピは、1つまたは複数のステップ/ステージで構成されています。ステップは、「フリップ」、「完了」などのプロンプトで終了し、プロンプトを表示するか表示しないようにするように設定できます。レシピの合計調理時間は、各ステップの時間の合計です。

調理時間
 最小: 0 最大: 各ステップの時間を設定します。
 9999

ギャップ
 最小: 0 最大: 各ステップの時間を設定します。
 2000

上部プラテンを使用するレシピでは、これは、プラテンとグリル表面との間のギャップを表し、mils(インチの千分の一)で測定されます。フラットレシピの場合は、このパラメータをスキップします。



テンキーがポップアップし、パラメータ入力が可能になります。番号を入力し、チェックを押してください。

フラット調理
 フラットレシピの場合は、フラット調理をYESに設定して、上部プラテンを上げたり、ステージ中に上げたりします。

プロンプト
 選択
 レシピステップの最後に表示するプロンプト、または表示なしを選択します。ボタンを押すと、利用可能なプロンプトオプションが切り替わります。プロンプトの作成と編集については、「プロンプト」を参照してください。

上側プラテン
 グリル温度を149°Fから450°Fに設定します。OFFの場合は32F / 0Fと設定してください。

下側プラテン
 グリル温度を149°Fから500°Fに設定します。OFFの場合は32F / 0Fと設定してください。



右矢印を押すと、レシピに別のステップを追加するオプションが表示されます。

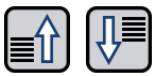
リストアイコンを押すと、利用可能なレシピの手順が表示されます(下の画面参照)。



編集する際は矢印
↑ ↓ で手順を選
択し、チェックを押し
ます。



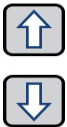
ごみ箱アイコンを押すと、選択した行が削除されます。



上・下矢印アイコンを押すと、選択したステップにオプションが表示され、リストの上または下に移動できます。



チェックマークアイコンを押すと、パラメータの入力・編集画面に戻ります。
注:このチェックマークは、入力されたデータを保存しません。



上下矢印アイコンを押すと、リストを上下にスクロールするオプションが表示されます。



1. データを保存するには、チェックマークを押します。



警告記号

新しいレシピ設定の調理時間、温度またはギャップがゼロに設定されている可能性があります。戻って確認するには、**X**を押してください。



2. 新しいレシピ作成完了。

既存のレシピを編集する



3. 既存のレシピを編集するには、鉛筆記号(画面の右上)を押します。新しいレシピを作成するのと同様に、各画面を進みます。

- レシピ名
- 画像
- タンパク質(該当する場合)
- レシピの手順。

既存のレシピの削除



4. 既存のレシピを選択し、ゴミ箱(右上)を押して確定します。削除する場合はチェックマーク を、キャンセルする場合は を押します。

2段階の調理用の設定、「チーズの追加」

プロンプトの定義は、調理プロセスの最後にチーズまたは他の製品を加えるオプションを提供します。その場合、プラテンが上がり、チーズが加えられ、プラテンがより高いギャップの状態の下がることになります。これにより、チーズはより早く融点に達し、またその他の食品はより早く暖められます。(ここに示されている画面表示、レイアウトおよびアイコンは指導目的のみのものであり、ブローラーに表示されているものを正確に表すものではありません)

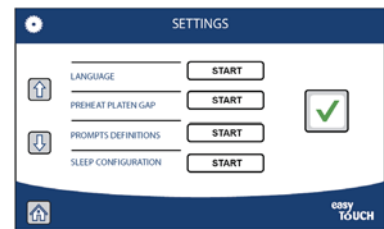
- 第二ステップ



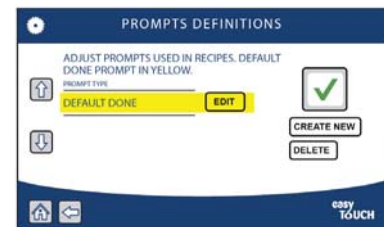
1. 設定に移動します。



2. パスワードを入力し、実行を押します。



3. 「プロンプトの定義」までスクロールし、スタートを押します。



4. 新規作成を選択します。



5. 入力する5つの定義:
 ・ 分かりやすい名前
 ・ 調理プロンプト
 ・ 停止時間
 ・ 自動 ACK 時間
 ・ サウンドのプロンプト



6. 定義を入力し(入力ができるようにキーボードがポップアップします)、実行を押します。



テンキーがポップアップし、パラメータ入力が可能になります。番号を入力し、チェックを押してください。
 停止時間と自動 ACK 時間を使用します。

以下の定義は、調理している食品に「チーズを追加する」のコマンドを追加する例です。

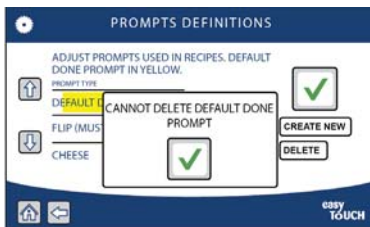
分かりやすい名前	種類: チーズ。
調理プロンプト	種類: チーズを追加する。
停止時間	種類: 99。 (ボタンを押すまで99秒間待つ)
自動 ACK 時間	種類: 0。 (遅れなく次のステップに移動するため)
サウンドのプロンプト	好みのオプションを選択します。 推奨: 中位のキー操作音



チェックマークアイコンを押すと、前の定義が保存されます。プロンプト定義の入力/編集画面に戻ります。



7. 矢印 \uparrow \downarrow で上下にスクロールして、作成された新しいプロンプトを確認または編集し、チェックマークを押して保存または削除します。



システムのデフォルトを削除することはできません。



ホームアイコンを押してホームへ進み、レシピの次のステップに進みます。

プロンプト定義が作成された後、新しいプロンプト定義を使用して新しいレシピを作成します。次は、「チーズを追加する」のレシピを作成する例です。本書にあるレシピを新規作成の手順に従ってください。

新しいメニューを作成する

メニューには、朝食、昼食、その他のメニューなど、1つのメニュー画面で多数のレシピを組み合わせるオプションが提供されます。

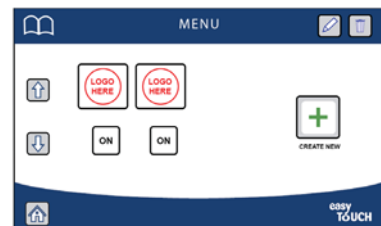
1. メニューを選択します。



2. パスワードを入力し、実行を押します。



3. 新規作成を押します。



4. 新しいレシピ名を入力し、実行を押します。



5. 予熱温度設定を入力します。

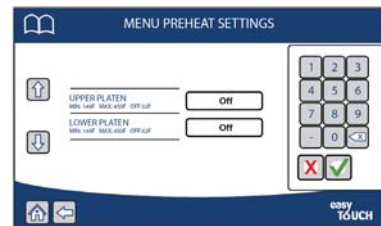
注: 上下のプラテンはメニューの予熱設定と一致する必要があります



上部プラテン予熱温度を149°F~450°F以内に設定します。OFFの場合は32F / 0Fと設定してください。

下部プラテン予熱温度を149°F~400°F以内に設定します。OFFの場合は32F / 0Fと設定してください。

データを保存するには、チェックマークを押します。



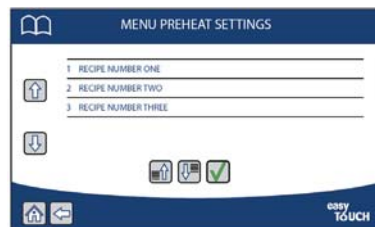
6. 画像を選択し、チェックマークを押して続行します。



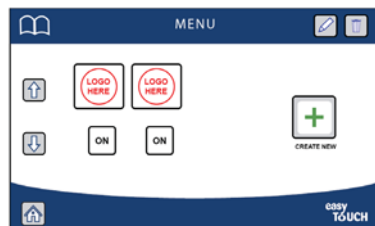
7. メニューに追加するレシピを選択し、チェックマークを押して続行します。



8. 上・下矢印アイコンを押すと、選択したステップにオプションが表示され、リストの上または下に移動できます。チェックマークを押して続行します。



9. 新しいメニュー作成完了。新しいメニューはデフォルトでOFFになり、OFFオプションを押すとメニューがオンになります。

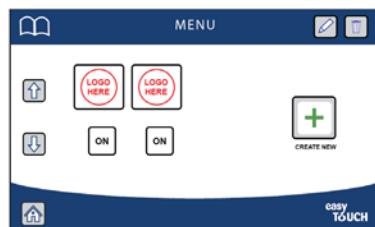


メニューをオフまたはオンにする

PRESS & GO でONまたはOFFできるメニュー。PRESS & GOはONのメニューのみを表示します。このオプションは、午前と午後のレストランメニューで使用していただけます。

1. メニューを選択します。
2. パスワードを入力し、実行を押します。

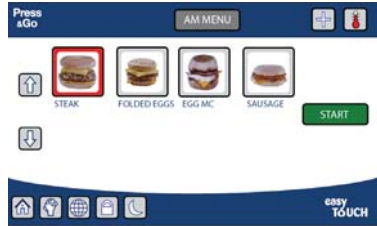
3. メニュー画像の下にあるON/OFFオプションを押すと、仮想ボタンがONまたはOFFに切り替わります。



調理時間・間隙の変更

Press & Goモードにて次の手順で行われたレシピの変更は、電源を切っても適用されます。レシピの調理時間とギャップは、製品のバリエーションを考慮して変更することができます。この変更は、元のレシピプログラムを変更しません。

1. レシピ選択画面からレシピを選択し（境界線が赤くなります）、右上隅の「+」を押します。



2. 調理サイクル変更画面が表示されます。
3. 上下の矢印を使用し、調理時間と間隙を調整します。



- 保存するには「✓」を押してください。

注意: 注意: 時間または間隙の制限を変更する目的でこの機能を編集する場合は、「時間と間隙の調整制限」を参照してください。

4. 食品の調理準備完了。



注意: 注意: 変更が加えられたレシピには、レシピ選択画面の右下隅に「+」インジケータが表示されます。



STEAK

注意: 注意: 調理進行状況画面に新しい調整が表示されます。



注意: 注意:

- レシピプログラムは、シェフによって定義されます。
- 作業者は「+」記号を使い、「時間 & ギャップの調節限度」においてシェフが定義した時間およびギャップ調整の最大許容限度内で変更を行うことが可能です。

時間 & ギャップの調節限度

この設定は、「プラス」記号を使用して「調理時間 & ギャップを変更」にてレシピを作成することができる調理サイクル調整のサイズを制限します。たとえば、時間が00:10と設定されている場合、作業者は調理サイクル調整画面において調理時間を最大10秒まで増減することができます。

1. 設定を選択します。



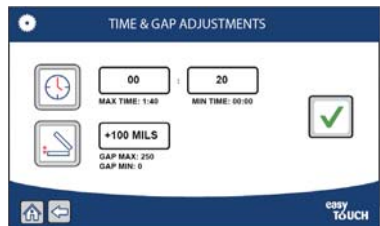
2. パスワードを入力して実行を押します。



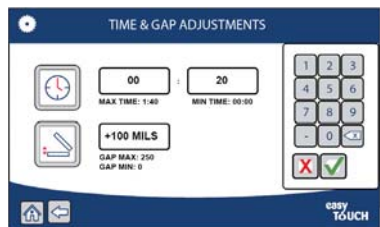
3. 下矢印を使用して「時間 & ギャップの調節」までスクロールします。



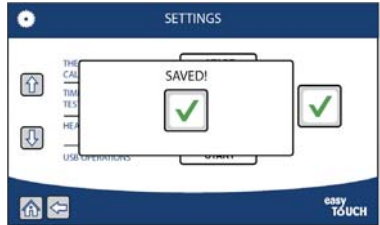
4. 時間 & ギャップの調節画面: ユーザーが調理サイクルを調整できないようにするには、ゼロに設定します。



5. 時間またはギャップ番号ボタンを選択すると、テンキーが表示されます。新しい設定を入力し、「✓」を選択して続行します。



6. 「✓」を選択して新しい設定を保存します。



画像を新しいメニューへインポートする

正常に画像をインポートするには、画像用の特定のファイル拡張子である jpg、tiff、bmp を使用する必要があります。

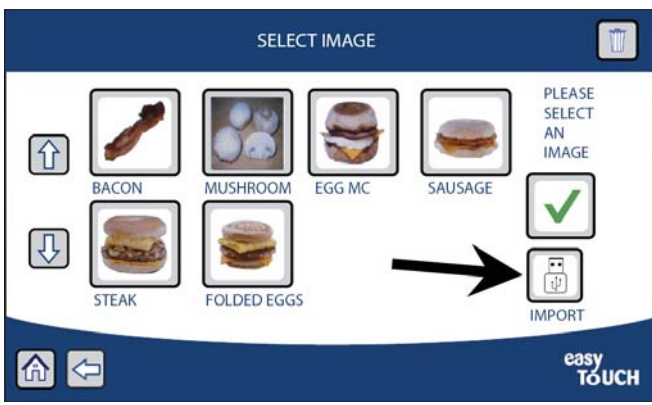
1. ホーム画面で「すべてのレシピ」を選択します。



2. 「パスワード」を入力します。



3. 「新規作成」を選択します。



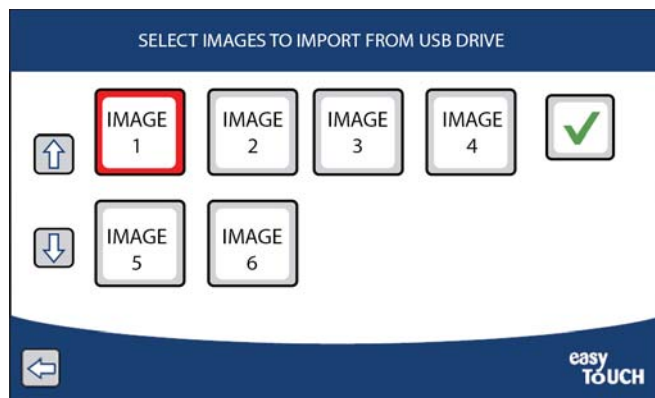
注: インポート機能は、外部 USB から画像を取得します。画像のサイズは、グリルのコントローラーに合わせて自動的に再調整されます。



4. 画像の入った USB を挿し込みます。

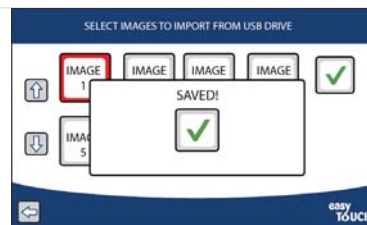


5. 「インポート」を選択します。



6. インポートする画像を選択します。選択したそれぞれの画像は赤くなります。一度に二つ以上の画像をインポートできます。
7. チェックマークを選択します。

8. インポートプロセスが完了すると、保存のポップアップウィンドウが表示されます。



9. 選択します。

10. 新しい画像を選択してから、チェックマークを選択します。

11. これ以降は、ユーザーマニュアルの「新しいレシピを選択」に記載されている指示に従います。

画像を既存メニューへインポートする

「画像を新しいメニューへインポートする」の手順 2 と 4 を繰り返します。

1. レシピを選択します。
2. 鉛筆のアイコンを選択します。



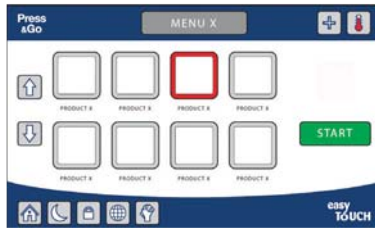
3. レシピ名ウィンドウが表示されたら、「戻る」を選択します。
4. 上記の手順 (画像を新しいメニューへインポートする) 4e ~ 10 に従います。
5. この時点から最後まで、レシピを修正せずに、チェックマークを選択します。

6. ホームを選択。

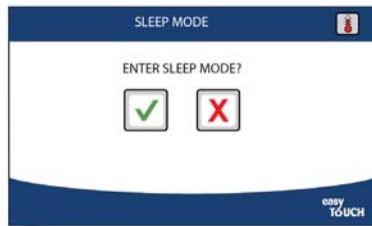
スリープモードを手動で実行する

スリープモードは、レシピ選択画面から選択し、本機の不
使用時に電気を節約するために使われます。

1. レシピ選択画面か
ら  を押します。



2. 続行するには を
押し、取り消すには
 を押します。



3. 上側プラテンが閉
じます。グリルに食
器がないことを確
認してください。
4. 緑色の ボタンを押
してキャンセルし
ます。



5. 画面にはスリープ
時間(時:分)が表
示されます。スリー
プモードを終了
するには、画面の
WAKEまたは緑色
のボタンを押しま
す。プラテンが上昇
し、レシピ選択画
面が表示され、グ
リルが調理できる
状態になります。



ボリューム調整

この設定ではボリュームのレベルを設定します。

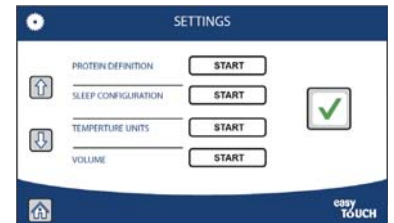
1. 設定を選択します。



2. パスワードを入
力して実行を押
します。

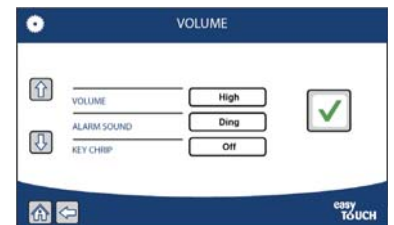


3. 下矢印を使用して
「ボリューム」まで
スクロールします。



4. ボリュームの隣に
あるボタンを選択
し、低、中、高のオ
プションを選択し
ます。

新しい設定を入力し、 を選択して
続行します。



フードの高さ調整

この設定は、上部プラテンの高さ調整を制限します。フードとプラテンアームの最上部の間に最低1インチの間隔を確保してください。

1. 設定を選択します。



2. パスワードを入力して実行を押します。



3. 下向き矢印を使用して「フードの高さ」までスクロールします。スタートボタンを押します。



4. プラテン位置設定値ボックスの下に参照番号を記録します。

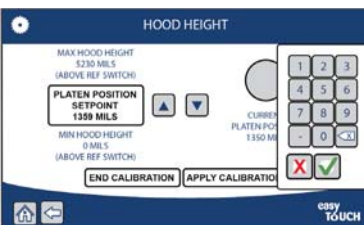


ヒント:

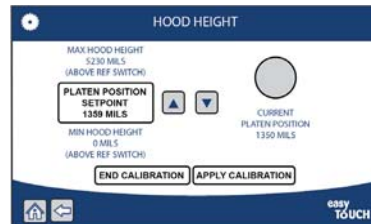
上下の矢印を使用してプラテンの高さを移動します。上矢印は6milsの倍数で、下矢印は4milsの倍数で調節されます。出荷時のデフォルトは1366milsです。



5. プラテン位置設定値ボックスを選択すると、テンキーが表示されます。新しい設定を入力し、を選択して続行します。



6. 校正を適用するを選択して、新しい設定値を設定します。
7. 校正を終了するを選択して、新しい設定値を保存します。



8. フードの高さ校正完了。システムはホームに戻ります。

言語の選択

この設定は、画面に表示される言語を変更する際に使用します。

1. 設定を選択します。



2. パスワードを入力して実行を押します。

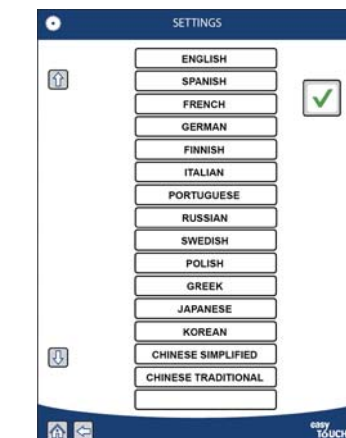


3. 下矢印を使用して「言語」までスクロールします。スタートボタンを押します。

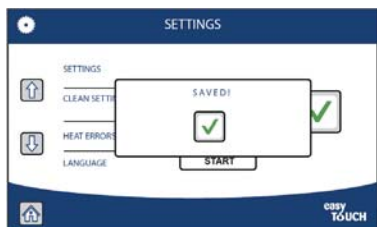


4. 言語を選択し、チェックマークを押します。

利用可能な言語: 英語、スペイン語、フランス語、ドイツ語、フィンランド語、イタリア語、ポルトガル語、ロシア語、スウェーデン語、ポーランド語、ギリシャ語、日本語、韓国語、簡体字中国語、繁体字中国語。



5. 保存されたことを示す保存ウィンドウが表示されます。



6. 言語選択完了。システムは設定画面に戻ります。

ヒント:

地球アイコンは言語選択のショートカットとなっております



クリーニング設定

この設定では、清掃中のグリルの温度、清掃周期、および清掃時間を調整していただけます。コンピュータが自動的に清掃スケジュールを管理します。

1. 設定を選択します。



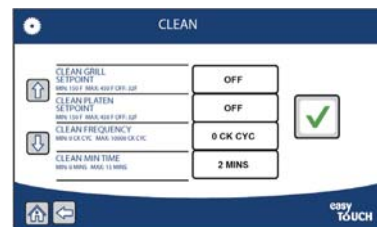
2. パスワードを入力して実行を押します。



3. 下矢印を使用して「清掃設定」までスクロールします。スタートボタンを押します。



4. オプションを選択すると、テンキーが表示され、新しい設定を入力していただけます。



- グリルの清掃 - このオプションは、下側グリルの設定に使用します。温度を150F~450F以内に設定するか、数値パッドに「32」と入力してこのオプションをオフできます。出荷時のデフォルトは325°Fです。
- プラテンの清掃 - このオプションは、上側グリルの設定に使用されます。温度を150~450Fに設定するか、数値パッドに「32」と入力してこのオプションをオフできます。出荷時のデフォルトは325°Fです。
- 清掃周期 - このオプションでは、清掃と清掃の間に許可する調理サイクルを設定し、コンピュータが自動的にグリルを清掃する周期を設定します。例: 調理サイクルを10に設定すると、10回の調理サイクル後、自動的に清掃が必要であると表示されます。
- 最低清掃時間 - このオプションでは、清掃時間を、1~15分内で設定できます。
- 清掃猶予期間 - このオプションでは、清掃周期が完了した後に自動的に調理サイクルをカウントするようにコンピュータを設定します。清掃猶予期間が終了すると、コンピュータはグリルに必要な清掃のみを強制します。清掃猶予期間の校正は、0~1000回の調理サイクル以内で設定できます。
- クリーンプrompt周期 - このオプションを選択すると、コンピュータが清掃する周期を自動的に検出します。校正調理サイクルは、0~1000以内となります。
- 清掃設定許容値 - このオプションでは、温度設定の許容値を設定します。温度は、5°F~50°F以内で構成できます
- 清掃準備アラーム - このオプションでは、アラームをオフ/チン音/ストロボ音/ソングに設定します。

5. 保存されたことを示すウィンドウが表示されます。



6. 清掃設定完了。システムは設定画面に戻ります。

清掃リマインダ

クリーニングスケジュールが設定されている場合、調理サイクル数に基づいて、清掃が必要なときにメッセージが画面に表示されます。

グリルを直ちに清掃される場合は を選択し、調理を続ける場合は を選択します。



注意: 注意: グリルが清掃スケジュールを実施するように設定され、清掃リマインダが何度もバイパスされた場合、easyToUCH™は最終的に掃除を要求する画面を表示します。

を選択するとクリーニングモードが開始され、清掃リマインダカウンタがリセットされ、グリルが清掃に適切な温度になります (指定されている場合)。



停止

1. ホーム画面に戻ります。ホームアイコンを押すと、調理モードが終了し、ヒーターがオフになります。



2. 主電源スイッチで、グリルと easyToUCH™画面の電源を完全に切ってください。



緑のライトは、グリルの電源が「オン」になっていることを示します。

プラテンの校正 (店舗マネージャー)

プラテンの校正では、調理パフォーマンスが最大限発揮されるように、プラテンで自動的に適切に調節されます。この機能を使用して、店舗マネージャーは自動的にプラテンの校正を行えるため、パスワード保護されます。各ユーザーインターフェイス (UI) は独立して機能します。(ソフトウェア 4.0.1)

1. 適切なレベルに自動的に校正されるために、プラテンギャップ & フードの高さの校正を完了しなければなりません。

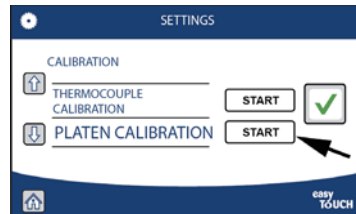
2. ホーム画面で「設定」を選択します。



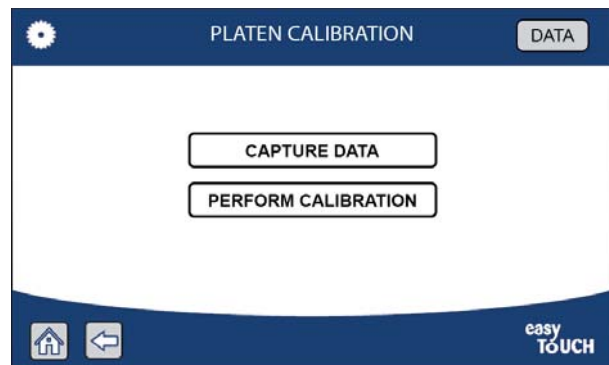
3. 「パスワード」を入力します。



4. 「プラテンの校正」を選択します。



5. 「校正を行う」を選択します。

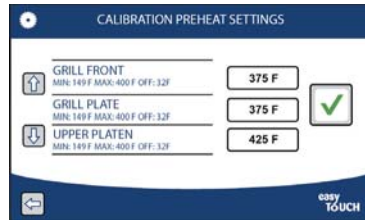


データの取得: コンピューターのみからデータを取得します。

校正を行う: プラテンの校正を行います。

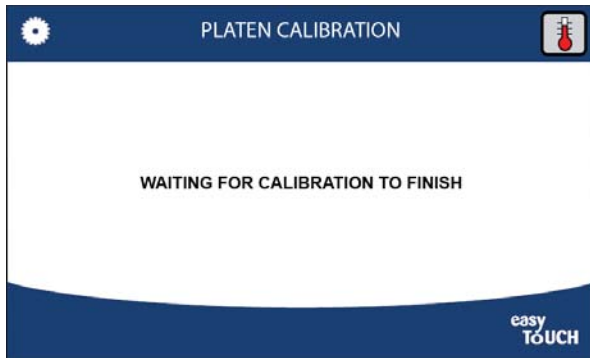
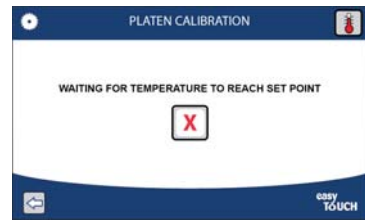


この画面には、校正を行う必要があるグリルの温度への校正余熱設定が表示されます。温度は変更できます。

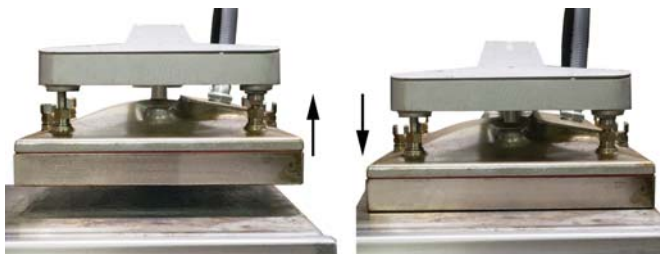


6. 画面で「チェックマーク」を選択します。

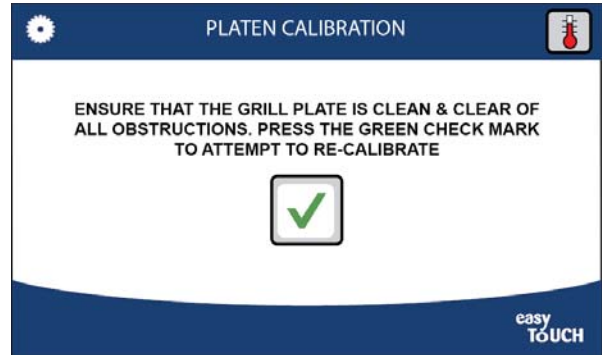
7. グリルが余熱プロセスに入ります。グリルが冷えていると、余熱に数分かかります。「X」を押すと、余熱プロセスがキャンセルされ、戻る矢印を押すと、一つ前の手順に戻ります。



注: グリルの余熱が終わると、コンピューターが校正を制御します。このプロセスの間に、トッププラテンが上がったり下がったりします。校正プロセスを妨げないでください。



8. 校正プロセスが終わると、終了を示すポップアップが表示されます。「チェックマーク」を押すと、プラテン校正画面に移り、ホームアイコンを押すと、ホーム画面に移ります。



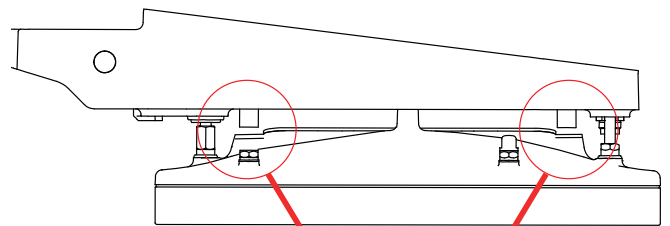
注: 校正プロセスが失敗した場合は、エラーを示すポップアップが表示されます。校正プロセスが妨げられていないことを確認し、再度校正を行う場合はチェックマークを押します。

9. 余熱サイクルの最後に、プラテンレベルの状態を検出するために、グリルプラテンが下部基準スイッチまで上がってから、下がります。このプロセスが終了すると、調理出来る状態にあることが表示されます。

ヒント: データアイコンを押すと、参照や分析のために集められた統計が表示されます。



覚えておくべき重要な点



センサー (近接 & センサーターゲット) は、常にクリアできれいな状態であればなりません。

近接センサー
センサーターゲット

近接センサーは、プラテンカウルに取り付けられたセンサーターゲットで、プラテンの位置を検出し、「視覚的に検査」するために使われます。

パティの配置

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

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

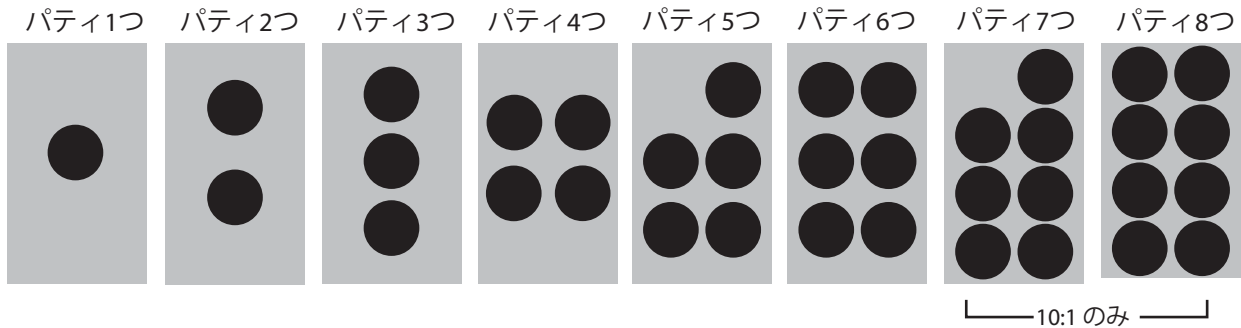
注:

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

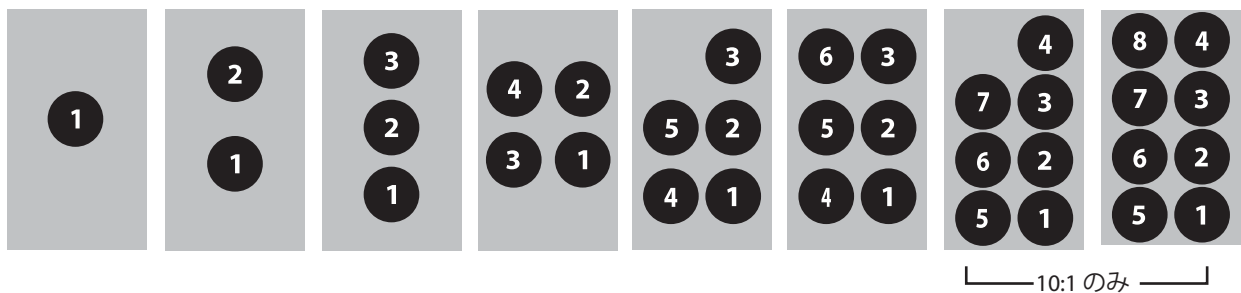
レーン当たりに載せられる最大パティ数:

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

注: 前から後ろに、一度に2つのパティを置きます。



注: 以下に示す番号の順序通りに、パティを取り除きます。





- 温度ステータス
- 調理サイクルの変更
- クリーンモードに入る
- スリープモード
- 言語を設定する
UIキーボード=特殊文字/
シンボル/#

ホームページ → PRESSGO
メニュー
設定
すべてのレシピ
診断

Goを押す → AMメニュー
→ ベーコン
マッシュルーム
卵
ソーセージ
ステーキ
卵 (複数)

メニュー → AMメニュー
PMメニュー
AMメニュー-LRS
PMメニュー

設定 → 出荷時に
→ パスワード
時間
日付
工場設定
レシピのリセット (USB から)
ソフトウェアのアップデート

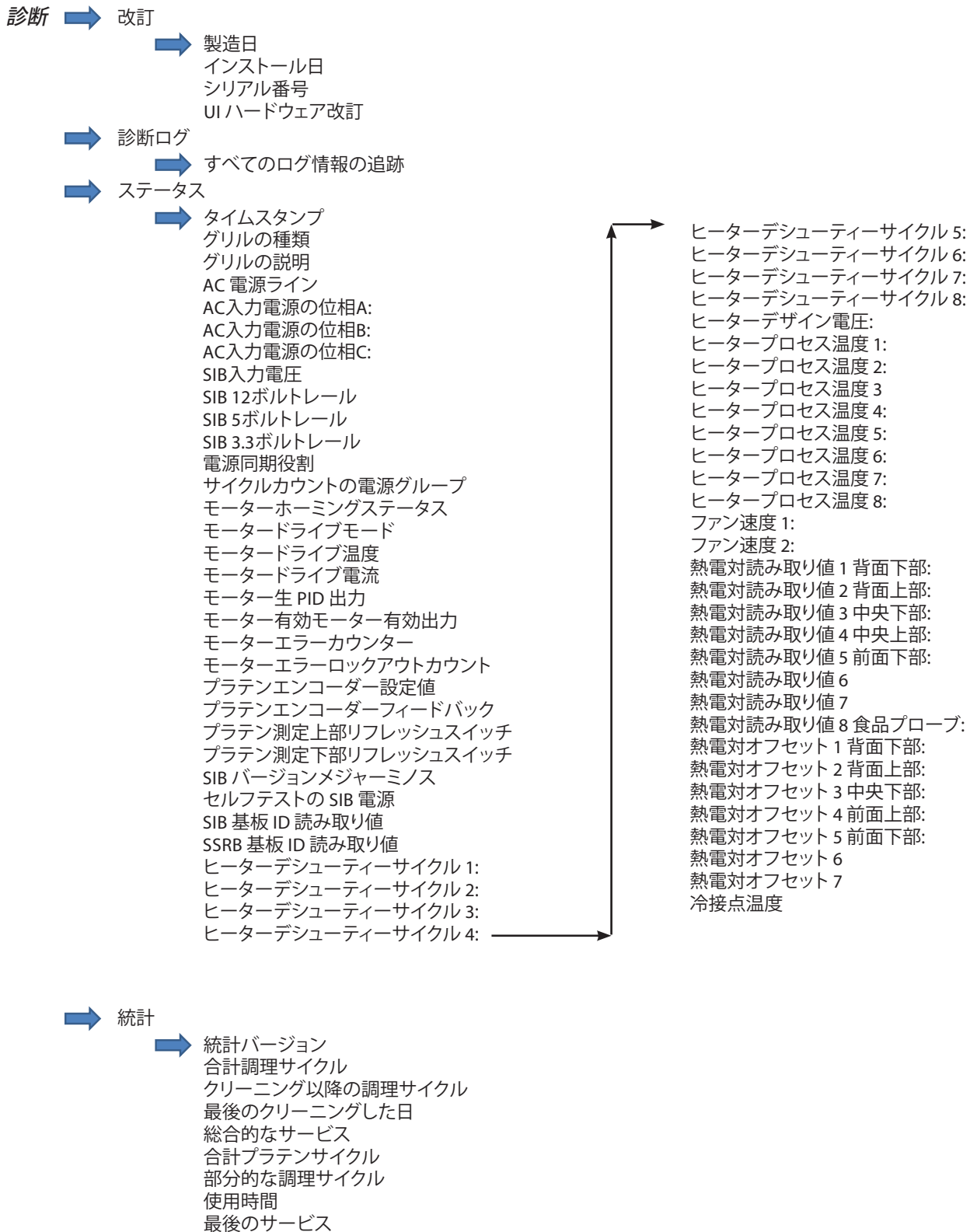
→ 校正
→ ギャップの校正
フードの高さ
熱電対の校正
時間/ギャップ調節制限

→ テスト
→ ヒーターの状態
USB操作

→ 設定
→ クリーニング設定
加熱エラー & 制限
言語
プロンプトの定義
タンパク質の定義
スリープの定義
温度単位
ボリューム


すべてのレシピ → クォーター
アンガス
グリルチキン
ベーコン
マッシュルーム
卵
ソーセージ
ステーキ

注: (レシピはレストランのメニューによって異なります)



セクション 4 メンテナンス

easyToUCH™コントローラの清掃

- タッチスクリーンを一時的に15秒間ロックするには、パネル上のロックアイコンを選択してください。
- 食品安全クリーナーは、コントローラ直接ではなく、柔らかい布やスポンジに塗布して使用してください。柔らかい清潔な布で、コントローラを拭き、乾かしてください。
- 剛毛がコントローラの表面を傷つけるのを防ぐため、研磨クリーナー、スチールウールパッドまたは研磨紙タオルを使用してコントローラを清掃しないでください。

ステンレススチールパネルの清掃






- グリルのサイドパネルまたはフロントパネルを清掃するときは、電源スイッチをオフにしてください。
- 背面パネルを清掃する前に、電源スイッチをオフにし、すべての電源プラグを抜いてください。手が濡れている場合や裸足の場合は、電気製品に触れないようにしてください。
- 本機が冷却されたら、ステンレススチールパネルを中性洗剤や食品に安全なステンレススチール用液体クリーナー、柔らかい布およびお湯を使用して清掃する必要があります。
- 非金属の研磨パッドを使用する必要がある場合は、損傷を防止するため、常に金属の粒子の方向に擦るようにしてください。
- **警告:** 清掃時にパネルを取り外さないでください。
- 小さなエリアを一か所ずつ洗い、消毒剤に浸した清潔なスポンジで洗った部分を洗浄してください。柔らかい清潔な布で拭き、乾かしてください。
- 前後部の排気パネルのルーバーなどの開口部に化学薬品を噴霧しないでください。重要な部品が損傷し、保証対象外のサービスコールが発生する可能性があります。
- 水や洗浄液は、前面の主電源スイッチおよび電源コードから遠ざけてください。これらの部品には溶液を噴霧しないでください。
- 前部のキャスターに装着する2本のアンカーを使用して、グリルをグリルベイに固定することがあります。清掃が完了する前に、すべての安全クリップとケーブル(ガスモデル)を拘束してください。

操作中の清掃

1. 各製品の負荷を取り除いた後、グリルスクレーパーを使用して、下部のグリルプレートのグリースを前面から背面の方向にのみ擦ってください。グリルスクレーパーを使用して、下部のグリルプレートを左から右に擦らないでください。
2. グリルスキージを使用して、上部プラテン上のリリースマテリアルシートを下向きに清掃してください。引っかき傷や引裂きを防ぐため、リリースマテリアルシートを強く押し付けしないでください。
3. グリースをグリルの背面に押し込むか、グリスをフロントトラフに引っ張ります。次に、両側のバケットにグリースを絞ります。このステップではスクレーパーを使用しないでください。
4. 湿った清潔な布を使用して、作業中に必要に応じてスブラッシュおよびブルノーズ部を清掃してください。

注意: リリースマテリアルシートの寿命を延ばすには、湿った清潔な布を折り込み、1時間に少なくとも4回拭いてください。

毎日の清掃

<p>1. コントローラーディスプレイの左下にある雑巾を持つ手のアイコンを押します。</p>	
<p>2. チェックマークアイコンを押して、クリーンモードに入ります。</p>	
<p>3. グリルが適切な温度になるまで待ちます。</p>	
<p>4. グリルがクリーニングに適した温度になると、ディスプレイに「クリーニングの準備完了」と表示され、アラームが鳴ります。</p>	
<p>5. ホームアイコンを押すと、調理領域のヒーターがオフになります。</p>	

★ヒント

一度に一つのグリルをクリーニングすることで、一方のグリルをクリーニングしている間にもう一つのグリルで調理を続けられるようにします。最初のグリルを適切な調理温度に戻してから、二番目のグリルのクリーニングを始めます。

★ヒント

緑色のボタンを押すと、グリルの上側のプラテンが下がります。

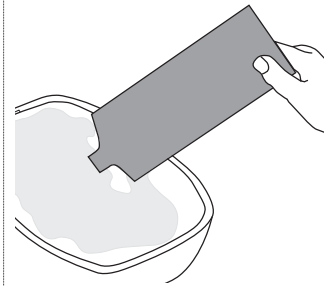


可動部

注: グリル/プラテンエリアは綺麗な状態を維持します。



6. McD 認定のグリルクリーナーをバケツまたはステンレススチールパンに注ぎます。



7. 耐熱性の手袋と保護メガネを着用します。



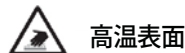
8. 油受けを空にします。3つの油受けを慎重に引き出して取り外し、空にします。3つの油受けを元の位置に戻します。



★ヒント

日没後に油受けを空にする場合は店舗の方針に従います。

9. プラテンをしっかりと拭きます。消毒剤を浸み込ませたきれいなグリルクロスで上側プラテンと下側プラテンをしっかりと拭いてから、リリースシートを外します。上側と下側のプラテンをすべて拭きます。



高温表面



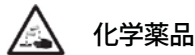
化学薬品



10. リリースシートの表面をきれいにします。グリルクリーナーを消毒剤を浸み込ませたきれいなグリルクロスにつけ、リリースシートの露出面をしっかりと拭きます。すべてのリリースシートをきれいにします。



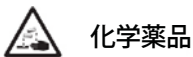
高温表面
上側プラテンの表面と端は非常に高温になっています。



化学薬品

リリースシートを洗い流します。

11. 上側と下側のリリースシートを消毒剤を浸み込ませた別のグリルクロスで洗います。ついているグリルクリーナーが完全に落ちるまで拭きます。きれいなリリースシートになりました。



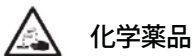
化学薬品



高温表面

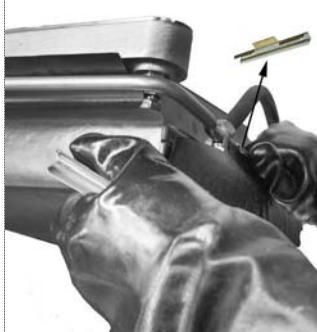
ロックングクリップとバーをきれいにします。

12. 次に、リリースシートの反対側もきれいにし、付いているクリーナーを落とします。リリースシートのロックングクリップとバーを外し、3槽シンクに運んで洗い流し、消毒します。



化学薬品

McD認定のシンク洗浄液と消毒液を使用します。



リリースシートを並べ、反対側もきれいにします。

13. リリースシートのストレートレイまたはきれいな平らな面に、きれいな側を下にしてリリースシートを置きます。グリルクリーナーをつけます。リリースシートの汚れている側をこすり、きれいに拭きます。リリースシートを3槽シンクで洗わないでください。消毒液を浸み込ませた別のきれいなグリルクロスで拭きます。



警告!
リリースシートを折ったり、油を付けたりしないでください。

グリルをこすります。

14. 下側のグリルの表面のみをグリルスクレーパーでこすります。グリルスクレイジーで油受けに残っている油を取り除きます。こすらないでください。



高温表面



プラテンにクリーナーを付けます。

15. ボトル/パケットに関する製品の指示に従って下側のグリル表面にグリルクリーナーをつけます。すべての下側のプラテンで同じことを繰り返します。グリルクリーニングパッドとホルダーを使用して、グリルプレート裏側から初めて、表面全体にグリルクリーナーを塗布します。



機器に関する警告

グリルクリーナーをつけているときに、プラテンをこすらないでください。



高温表面



化学薬品

プラテンを下げます。

16. 緑色のボタンを押して、グリルの上側のプラテンを下げます。



可動部

グリルに手やツールを近づけないでください。



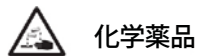
プラテンを軽くこすります。

17. プラテンの表面とプラテンの表、裏、両側をパッドで軽くこすります。しつこい汚れの場合、グリルクリーナーをさらにつけて軽くこすります。必要に応じて、ハイテンプレールブラシまたはダブルサイドグリルブラシを使用して、上側プラテンのしつこい汚れを取り除きます。



★ ヒント

グリルクリーナーは汚れを液化して落としやすくします。強くこする必要はありません。



化学薬品

機器に関する警告

このとき、プラテンを洗い流さないでください。



プラテンを下げます。

18. 緑色のボタンを押して、グリルの上側のプラテンを下げます。

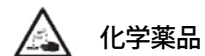


可動部

グリルに手やツールを近づけないでください。



高温表面



化学薬品

グリルの表面にクリーナーをつけます。

19. ボトル/パケットに関する製品の指示に従って下側のグリル表面にグリルクリーナーをつけます。すべての下側のプラテンで同じことを繰り返します。グリルクリーニングパッドとホルダーを使用して、グリルプレート裏側から初めて、表面全体にグリルクリーナーを塗布します。

機器に関する警告

グリルクリーナーをつけているときに、プラテンをこすらないでください。

グリルの表面を軽くこすります。

20. パッドでグリルの表面を軽くこすります。しつこい汚れの場合、グリルクリーナーをさらにつけて軽くこすります。



機器に関する警告

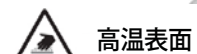
このとき、グリルを洗い流さないでください。



高温表面

プラテンを洗い流し、しっかり拭きます。

21. 上側プラテンの正面と表面を消毒剤を浸み込ませたきれいなグリルクロスで拭きます。プラテンの端をしっかりと洗い流してから、プラテンの後部の端を拭き、空気乾燥させます。使用後は、グリルクロスを汚れたタオル用のバケツにすぐに捨てます。



高温表面

グリルの表面を洗い流します。

22. 消毒剤を浸み込ませたグリルクロスで下側グリルの表面を完全に拭きます。グリルクロスを汚れたタオル用のバケツに捨てます。



油受けを外して空にします。

23. 油受けを慎重に引き出して取り外し、空にします。シングルシャーシグリルの場合、下側プラテンの間にある油受けを外して空にします(手順 17 ~ 18)。他のグリルの場合、手順 19 に進み、油受けを空にした後に油受けを元の位置に戻します。



シングルシャーシグリルの油受けを入れる場所をこすります。

24. 黒いパッドアタッチメント付きのハンドルを使用して、下側プラテンの間の両側をこすります。

▲警告

側面・背面パネルを清掃する前に、グリルをオフにして本気のプラグを抜いてください。清掃中にパネルを取り外さないでください。



シングルシャーシグリルの油受けを入れる場所を洗い流します。

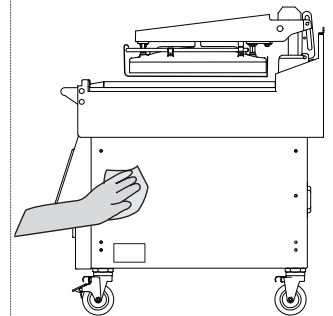
25. 消毒液を浸み込ませた白いパッドの付いたハンドルを使用します。下側プラテンの間の両側を拭き、汚れを洗い流します。白いパッドをひっくり返し、この手順を繰り返します。パッドを汚れたタオル用のバケツに捨てます。空にしてから油受けを元の場所に戻します。

グリルの表面を再度洗い流します。

26. グリルのすべての面を、消毒液を含んだきれいなグリルクロスで拭きます。拭き終わったら、汚れたクロス用のバケツにクロスを捨てます。



27. グリルの側面を、消毒液を含んだきれいなグリルクロスで拭きます。常に布目の方向に合わせて拭いてください。決してパネルを取り外さないでください。油がグリル内を移動する場合は、サービス技術者に連絡してサポートを依頼してください。



リリースシートを再度取り付けます。

28. 前に使用した側と反対の側にリリースシートを再度取り付けます。



警告!

決して、リリースシートを折ったり、油を付けたりしないでください。



グリルを調理モードに戻します。

29. 主電源スイッチは制御装置の下にあります。緑のライトは、グリルの電源がオンになっていることを示します。



緑のライトは、グリルの電源が「オン」になっていることを示します。

グリルの周囲/下をきれいにします。

30. グリルの下を含むグリルの周囲を掃き、モップで拭きます。週に一度はグリルを引き出して掃除します。

重要: 電源スイッチを「オフ」にしてから、グリルを動かして裏側を掃除してください。



31. 日没後に油受けを空にする場合は店舗の方針に従います。

すべてのグリル用具とツールをきれいにします。

32. 3槽シンクのグリルの用具とツールを洗いでから濯ぎ、消毒します。空気乾燥してから使用します。

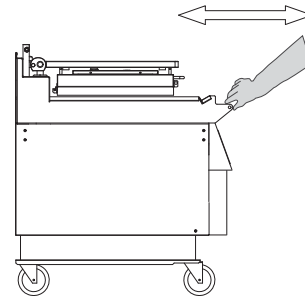


グリルの移動

⚠ 注意

グリルを移動する場合は、プラテンが閉じていることを確認してください。この手順を行わないと、プラテン校正の損傷または損失を引き起こす可能性があり、エラーメッセージが発生する可能性があります。

1. 主電源スイッチをオンにします。
2. 緑色のボタンを押して、プラテンを降ろします。
3. 主電源スイッチをOFF (オフ) にします。
4. 電源コードを抜いてください。
5. ガスを切断します (該当する場合)。
6. 緊張ケーブルを外します (ガスモデル)
7. フロントキャストブレーキを解除します。
8. タオルバーからのみ本機を移動します。



熱電対の温度校正

1. この校正手順を実行するには、上側プラテンと下側のグリルプレートが動作温度になっていなければなりません。

2. リリースシートを外します。保持クリップとカバーを外して、上側プラテンのリリースシートを外し、脇に置いておきます。グリルが高温になっているため、耐熱グローブを着用し、よく注意します。



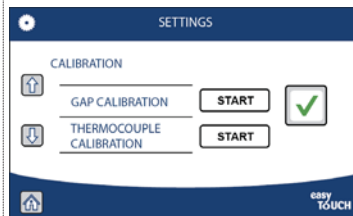
3. 設定を選択します。



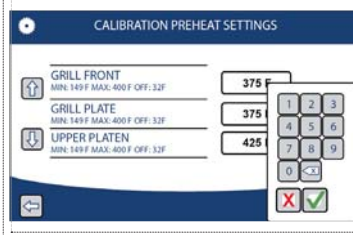
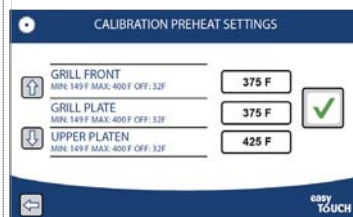
4. 「パスワード」を入力します。(サービスパスワードまたは店舗マネージャーのパスワード)。



5. スクロールして「熱電対の校正」を選択します。スタートボタンを押します。



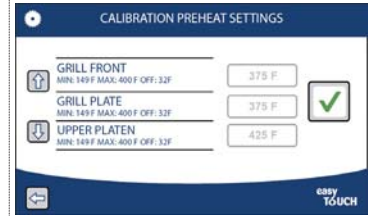
技術者のみのオプション
技術者のみが利用できる校正余熱設定オプションで、余熱温度の値を変更できます (Garland は規定値を使用することを推奨します)。
6. チェックマークを押して続行します。
7. または、温度アイコンを押して、表示される数字キーパッドで温度値を変えます。チェックマークを押して保存します。



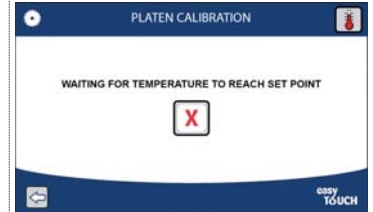
マネージャーのみのオプション

店舗マネージャーは校正余熱設定を使用できません。

8. チェックマークを押して続行します。



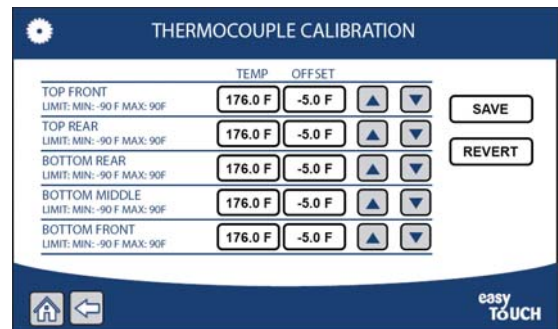
9. グリルが自動的に余熱されます。校正をするには、「X」アイコン(中央)を押します。



ヒント: 温度アイコン(右上隅)を押すと、温度状態がポップアップ表示され、グリルの実際の温度が表示されます。



10. 余熱が終わると、プラテンが自動的に洗い流されます。



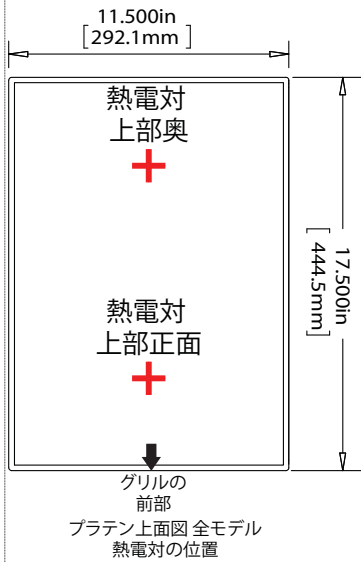
11. ユーザーインターフェイスの温度列の下にグリルの実際の温度が表示されます。その他の列は、高温計の測定値に従って校正を行うために、オフセットになります。オフセットの横の矢印で、必要に応じてオフセットを調節します。

プラテン熱電対の位置

上側プラテンには、正面と裏側の中央に2つの熱電対が付いています。

ユーザーインターフェイス(画面)プラテンの熱電対は、「上部正面」と「上部奥」という名称が付いています。

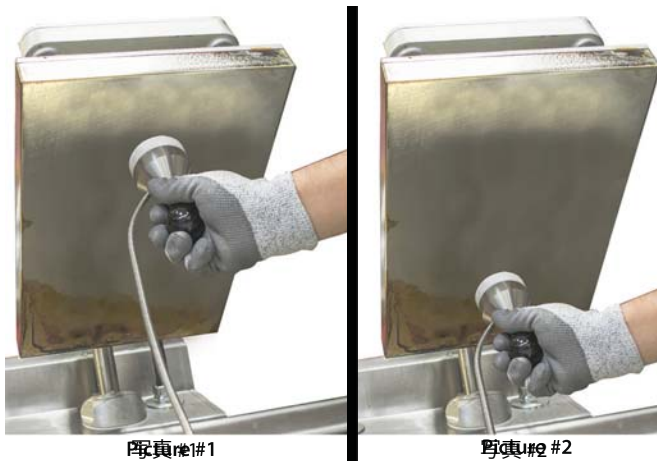
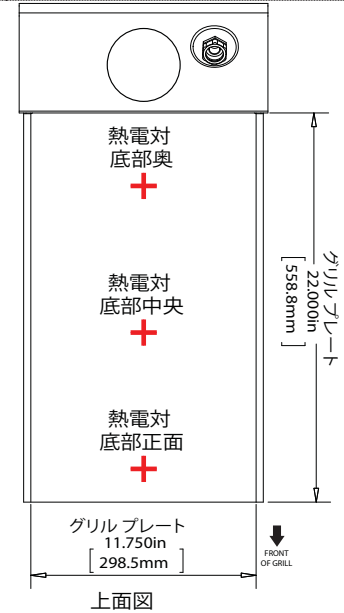
右側の図内のマークは、熱電対の大体の位置を参照するために記されています。熱電対の正確な位置は、この手順の最後にある図を参照してください。



グリルの熱電対の位置

下側グリルには、正面と中央と奥に3つの熱電対が付いています。

ユーザーインターフェイスでの名称: 底部正面
底部中央
および
底部奥



写真#1

写真#2



写真 #3

高温計を上側プラテンに置きます。

適切に校正された高温計を使用して、写真 #3 で示されている通りに、グリルの熱電対加熱領域の3箇所に高温計が置かれていることを確認します。温度が安定するまで10秒待ちます。

12. 高温計を下側プラテンに置きます。適切に校正された高温計を使用して、写真 #3 で示されている通りに、グリルの熱電対加熱領域の3箇所に高温計が置かれていることを確認します。温度が安定するまで10秒待ちます。

13. 高温計に表示された温度を記録します。
注: 右側の測定値はサンプルであるため、実際の温度は異なる可能性があります。また、温度を表す単位は、華氏または摂氏となります。

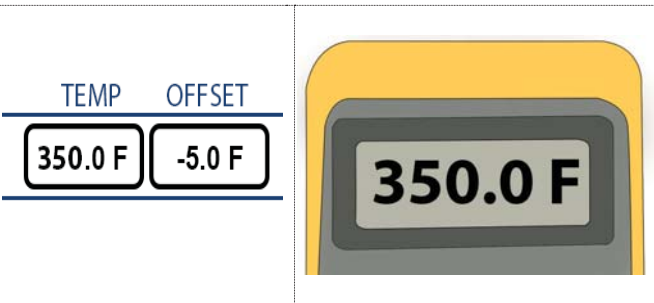


14. 上下の矢印を使用して、画面でオフセットを調整します。コンピューターが、画面で表示される温度を調節するために校正を行います。



	TEMP	OFFSET		
TOP FRONT LIMIT: MIN: -90 F MAX: 90F	176.0 F	-5.0 F	▲	▼
TOP REAR LIMIT: MIN: -90 F MAX: 90F	176.0 F	-5.0 F	▲	▼

上/下矢印を押したときには、画面によく注意します。オフセット番号が変更された後、コンピューターが画面で温度列を変更するために校正を完了するまで、数秒待ちます。

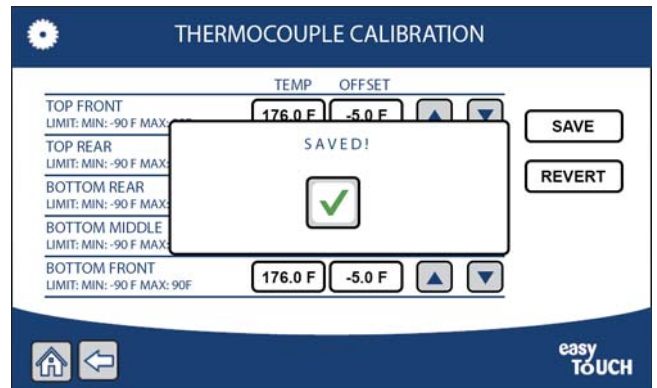


15. 高温計マルチメーター測定値の温度に一致させるように、グリルコントロールの温度を調整します。上矢印を押すと温度が上がり、下矢印を押すと温度が下がります。表示されるオフセット温度は、一度ずつ上がり/下がります。

16. すべての熱電対の校正が完了したら、保存ボタンを押します。コンピューターが設定に戻り、変更されたすべての校正を保存します。



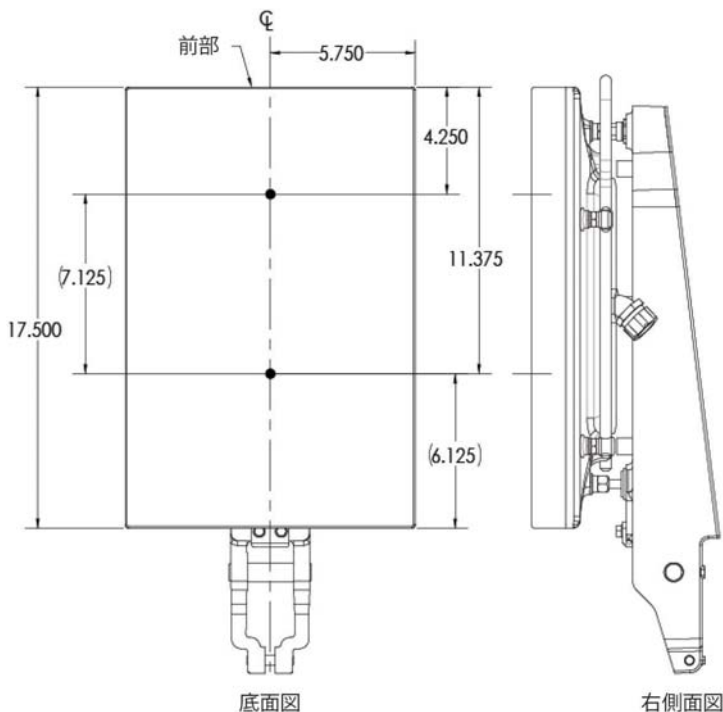
17. 戻るオプションを選択すると、行った調整を保存せずに設定に戻ります。



18. 熱電対の校正が完了しました。

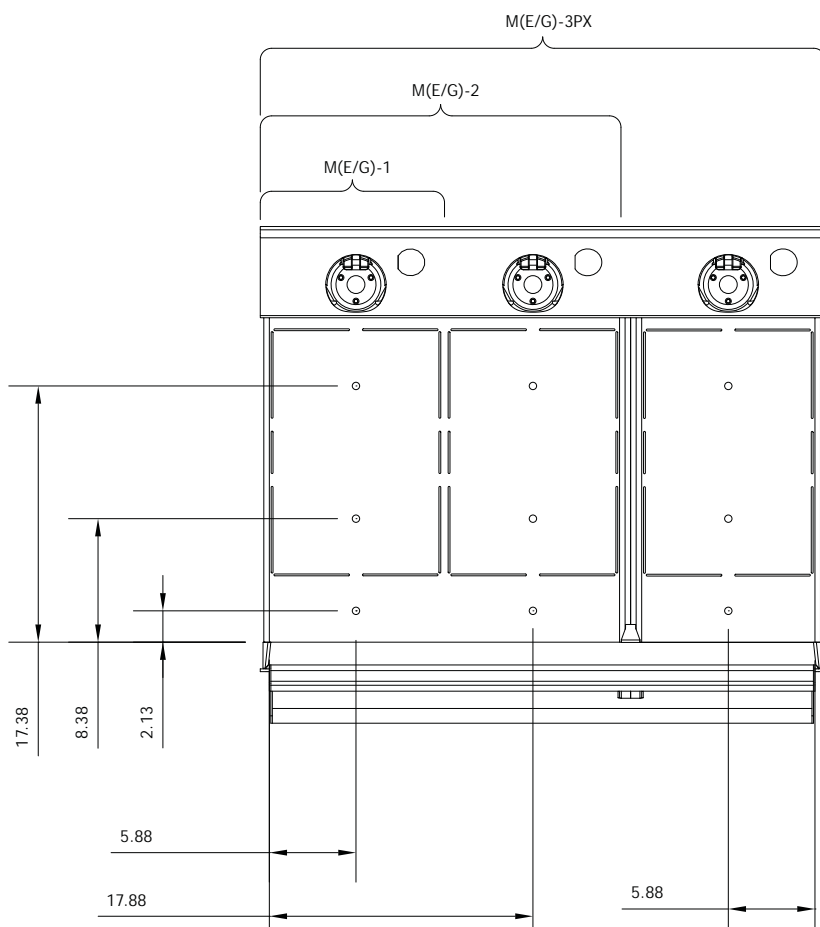
注:
高温計とコントローラー間の温度デルタ (温度差) は +/- 5F (+/-3C) でなければなりません。高温計とコントローラー間の温度デルタがこの範囲を超える場合は、熱電対の校正へ進み、必要とされる領域を補正して下さい。

上側プラテングリルの熱電対の位置



- 各グリルレーンのそれぞれのプラテンに、合計で2つの高温計が付いています。
- この図で示してある適切な間隔通りに熱電対を置きます。

下側グリルの熱電対の位置



- 各グリルレーンには合計3つの熱電対が付いています。
- この図で示してある適切な間隔通りに熱電対を置きます。

セクション 5 トラブルシューティング

調理の問題

問題	原因	補正
調理が不十分な製品	不適切なレシピが選択されました 調理時間が短すぎます	正しいレシピを選択して、再試行してください。 調理サイクルを向上するには、調理サイクル変更画面を使用します。
	材料が冷たすぎます	未調理の製品が正しい温度 (冷凍していない) であることを確認してください。
	製品が冷たすぎます	調理間隔を低減するには、調理サイクル変更画面を使用します。
	調理サイクルがオペレータによって早期停止/中断されました	商品を廃棄してください。
	調理サイクルが機器によって早期停止/中断されました	商品を廃棄してください。
	グリルがサイクルの始動前に設定温度に達していません	温度ステータス画面を使用して、ゾーン温度と設定値を確認してください。
	グリルの温度が正しくありません 素子の問題が考えられます	温度の問題を参照してください。 参照: ヒーターの問題。
	グリルの前面でのみ製品が調理されていません	キッチンの換気が温度に影響を与えています
リリース マテリアル シートの位置がずれています		セクション2のリリース マテリアル シートの設置を確認してください。
間隔の設定が不均一 (前後または左右) です		認定サービス代理店にお問い合わせください。
製品が調理されすぎています	不適切なレシピが選択されました 料理時間が長すぎます	正しいレシピを選択して、再試行してください。 調理サイクルを低減するには、調理サイクル変更画面を使用します。
	製品が熱すぎます	未調理の製品が正しい温度 (冷凍肉が解凍されていない) であることを確認してください。
	製品が厚すぎます	調理間隔を向上するには、調理サイクル変更画面を使用します。
	製品の品質の低すぎます	新しい製品でレシピをやり直してください。
	間隔の設定が不均一 (前後または左右) です	認定サービス代理店にお問い合わせください。
	グリルがサイクルの始動前に設定温度を超えています	温度ステータス画面を使用して、ゾーン温度と設定値を確認してください。
	グリルの温度が正しくありません	温度の問題を参照してください。

温度の問題

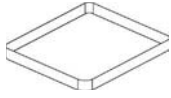
問題	原因	補正
グリルまたはプラテンが熱すぎます	レシピのセットポイントが高すぎます	温度ステータス画面を使用して、ゾーン温度と設定値を確認してください。
	温度校正が正しくありません	オフセットをデフォルト値に戻し、温度を確認してください(デフォルト=オフセット0°)。
	熱電対の配線が正しくありません	温度ステータス画面を選択します。各熱電対に濡れた布を置き、そのゾーンの温度降下を監視してください。
グリルまたはプラテンが冷たすぎます	レシピのセットポイントが低すぎます	温度ステータス画面を使用して、ゾーン温度と設定値を確認してください。
	キッチンの換気が温度に影響を与えています	冷気または大量の空気が本機の方に向いているか確認してください。
	温度校正が正しくありません	オフセットをデフォルト値に戻し、温度を確認してください(デフォルト=オフセット0°)。
到達不能または温度維持不能	接触または離脱	主電源スイッチをオン・オフし、接触または離脱を確認してください。
	温度校正が正しくありません	オフセットをデフォルト値に戻し、温度を確認してください(デフォルト=オフセット0°)。

ユーザーインターフェイスの問題

問題	原因	補正
無音	ボリュームが低すぎます	ボリュームを高く設定してください(既知の問題: 高音域でも音量レベルが低すぎる)
画面がロックされ、凍結され、タッチに反応しない	ソフトウェアの問題	主電源スイッチを使用して本機をオフにし、10秒後に電源を入れてください。動作していない場合は、マウスをUSBポートに接続し、ポインタの動きを確認してください。
タッチスクリーンの再起動	主電源が失われました	電圧メーターを使用して、主電源が接続され、通電していることを確認してください。
USBドライブを読み取れません	フラッシュドライブに障害があります	良質のフラッシュドライブで再試行してください。
	フラッシュドライブにスペースがありません(ログファイルの収集中)	フラッシュドライブのすべてのファイルを削除し、再試行してください。
	USBケーブルが接続されていません	USBコネクタが正しく装着されているか確認してください。
USBファイルを読み込めません	フラッシュドライブに障害があります	良質のフラッシュドライブで再試行してください。
	フラッシュドライブのファイルが正しくないか、破損しています	フラッシュドライブ上のすべてのファイルを削除し、更新ファイルをリロードしてください

セクション 6 ツール&クリーニング用品

クリーニング用品



シートストレージ
トレイを外します



Kay ダブルサイドグリルブラシ



マクドナルド認定グ
リル用クリーナー



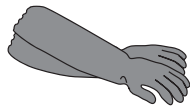
プレップパン、1/3
サイズ、深さ 6 インチ



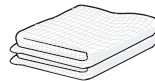
マクドナルド社認定のシ
ンク用洗剤溶液の入ったバケツ



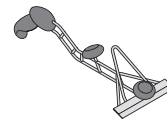
アントレベース



耐熱性の手袋



消毒液を含んだきれいなグリルクロス



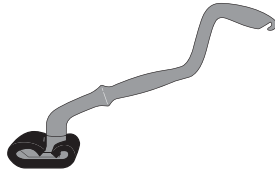
グリルスクレーパー



グリルスクイージー



グリルクリーニ
ングパッド



グリルクリーニングパッド&ハンドル



汚れたタオルとグリ
ルクロス用のバケツ



ハイテンプツールクリーニングキット
(シングルシャーシグリルに使われるモップソケット)

WWW.WELBILT.COM

Welbilt は世界一流のシェフやトップチェーン店、成長中の自営業者に優れた機器とソリューションを提供しています。深い知識、経営者の洞察力、そして料理の専門知識により、弊社の最先端のデザインと効率的な戦略が生み出されます。弊社のすべての製品は、アフターサービス市場、修理、部品サービスにおいて、KitchenCare® のサポートを受けています。

▶ CLEVELAND ▶ DELFIELD® ▶ FRYMASTER® ▶ KOLPAK® ▶ MANITOWOC® ▶ MERRYCHEF®
▶ CONVOTHERM® ▶ FITKITCHEN™ ▶ GARLAND ▶ LINCOLN ▶ MERCO® ▶ MULTIPLEX®