

Grelhador duplo a gás/elétrico

M(E/G)-1P, M(E/G)-2P, M(E/G)-3PX

Manual de instalação, funcionamento e manutenção

Leia todas as secções deste manual e guarde-o para consulta futura.

Para sua segurança:

Afixe as instruções a seguir no caso de deteção de fuga de gás num local proeminente. Estas informações devem ser obtidas ao consultar o seu fornecedor de gás local.



Instruções originais

Código de produto: GAR_IOM_4600921ptp_Rev 8 Portuguese

ESTA PÁGINA FOI DEIXADA INTENCIONALMENTE EM BRANCO

Avisos de segurança

DEFINIÇÕES

PERIGO

Indica uma situação perigosa que, se não for evitada, irá resultar em morte ou lesões graves. Isto aplica-se à maioria das situações extremas.

Aviso

Indica uma situação perigosa que, se não for evitada, pode resultar em morte ou lesões graves.

Cuidado

Indica uma situação perigosa que, se não for evitada, pode resultar em lesões menores ou moderadas.

Aviso

Indica informações consideradas importantes, mas não relacionadas com perigos (p. ex., mensagens relacionadas com danos materiais).

NOTA: Indica informações adicionais úteis sobre o procedimento que está a realizar.

ISENÇÕES DE RESPONSABILIDADE

Aviso

Apenas o pessoal qualificado e autorizado de assistência técnica ou o gerente do estabelecimento devem aceder aos ecrãs de serviço. Se as alterações nestas definições forem realizadas incorretamente, irão causar uma avaria na unidade.

Cuidado

Os trabalhos de manutenção e serviço para além da limpeza, conforme descrito neste manual, devem ser realizados por pessoal autorizado de assistência técnica.

PERIGO

Não instale ou opere equipamento que tenha sido utilizado incorretamente, abusado, negligenciado, danificado ou alterado/modificado das especificações originais de fabrico.

PERIGO

Todas as ligações e fixações de funcionalidade devem ser mantidas de acordo com os códigos locais e nacionais.

PERIGO

É da responsabilidade do proprietário do equipamento realizar uma Avaliação dos perigos de equipamento de proteção individual para garantir uma proteção adequada durante os procedimentos de manutenção.

PERIGO

O encarregado no local é o responsável, devendo assegurar que, os operadores sejam instruídos sobre os perigos e riscos inerentes ao funcionamento deste equipamento.

NOTA: A devida instalação, cuidado e manutenção é essencial para o desempenho máximo e funcionamento sem problemas do seu equipamento. Visite o nosso site Web <https://clamshell.garland-group.com> para atualizações do manual, traduções ou informações de contacto para agentes de serviço na sua área.

Aviso

Não armazene nem utilize gasolina ou outros líquidos ou vapores inflamáveis nas proximidades deste ou de qualquer outro equipamento. Nunca utilize panos embebidos em óleos inflamáveis ou soluções de limpeza combustíveis para efetuar a limpeza.

Aviso

Não armazene materiais combustíveis no equipamento.

Aviso

As etiquetas de advertência instaladas diretamente no equipamento devem ser sempre observadas e mantidas numa condição totalmente legível.

Aviso

Leia totalmente este manual antes de operar, instalar ou realizar manutenção no equipamento. O incumprimento das instruções neste manual pode provocar danos materiais, lesões ou até mesmo a morte.

Aviso

Este equipamento não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, ou falta de experiência e conhecimento, a não ser que sejam supervisionadas relativamente à utilização do equipamento por uma pessoa responsável pela sua segurança. Não deixe crianças brincarem com este equipamento.

Aviso

Os ajustes de rotina e os procedimentos de manutenção indicados neste manual não são abrangidos pela garantia.

⚠ Aviso

Este produto contém químicos que, segundo o Estado da Califórnia, causam cancro e/ou defeitos à nascença ou outros perigos para os aparelhos reprodutivos. A operação, a instalação e a assistência técnica deste produto pode expô-lo a partículas no ar de lã de vidro ou fibras cerâmicas, silício cristalino e/ou monóxido de carbono. A inalação de partículas no ar de lã de vidro ou fibras cerâmicas, segundo o estado da Califórnia, causa cancro. A inalação de monóxido de carbono, segundo o estado da Califórnia, causa defeitos à nascença ou outros perigos para os aparelhos reprodutivos.

LOCALIZAÇÃO

⚠ Aviso

São necessárias duas ou mais pessoas ou um dispositivo de elevação para elevar este equipamento.

⚠ Aviso

Para evitar instabilidades, a área de instalação deve ser capaz de suportar o peso combinado do equipamento e do produto. Além disso, o equipamento deve estar nivelado no sentido lateral e longitudinal.

⚠ Aviso

Nunca se deve alterar ou remover elementos estruturais do equipamento com o fim de colocá-lo por baixo de uma cobertura.

⚠ Aviso

Tenha em atenção a marca vermelha no giratório da haste roscada que indica o ajuste máximo. Um ajuste acima da marca vermelha pode provocar a falha do rodízio e fazer com que a unidade tombe. Para obter mais informações, consulte a instalação na secção 2.

⚠ Aviso

O aparelho deve ser isolado do sistema de tubagem de fornecimento de gás fechando a sua válvula de corte manual individual durante qualquer pressão testando o sistema de tubagem de fornecimento de gás a pressões de teste iguais ou inferiores a ½ psi (3,5 kPa).

⚠ Cuidado

Este equipamento só deve ser utilizado sob um sistema de exaustor aprovado de acordo com as regulamentações locais em vigor. Esta unidade destina-se exclusivamente a utilização interior.

ELETRICIDADE

⚠ PERIGO

Verifique todas as ligações dos cabos, incluindo terminais de fábrica, antes do funcionamento. As ligações podem soltar-se durante o transporte e a instalação.

⚠ PERIGO

Não opere nenhum equipamento com cabos ou fichas danificadas/comprimidas. Todas as reparações devem ser realizadas por uma empresa de assistência qualificada.

⚠ PERIGO

A não desativação da energia na fonte de alimentação principal pode resultar em lesões graves ou em morte. O interruptor de alimentação NÃO DESLIGA toda a energia de alimentação.

⚠ PERIGO

Deve ser utilizado fio de cobre adequado para, pelo menos, 75 °C (167 °F) para as ligações elétricas.

⚠ Aviso

Este equipamento deve ser ligado à terra e toda a cablagem de campo deve estar em conformidade com todos os códigos locais e nacionais aplicáveis. Consulte a placa de dados para a tensão correta. É da responsabilidade do utilizador final fornecer um meio de desativação para satisfazer a autoridade com jurisdição.

⚠ Aviso

Não utilize outros equipamentos elétricos ou acessórios para além daqueles fornecidos pelo fabricante.

⚠ Aviso

Este equipamento deve ser colocado de modo a que, a ficha fique acessível, desde que não sejam instalados outros dispositivos de corte da fonte de alimentação (p. ex., um disjuntor de circuito ou interruptor de corte).

⚠ Aviso

Desligue a energia elétrica na desativação da fonte de alimentação para todo o equipamento em manutenção. Observe a polaridade correta da tensão da linha de entrada. A polaridade incorreta pode levar a um funcionamento incorreto.

⚠ Aviso

Nunca toque em nada que esteja ligado à eletricidade quando as suas mãos estiverem molhadas.

CÓDIGO

Aviso

Os Representantes de serviço autorizados são obrigados a cumprir com os procedimentos de segurança das normas industriais, incluindo, mas não limitado a, regulamentações locais/nacionais para procedimentos de desativação/bloqueio/desenergização para todas as utilidades, incluindo eletricidade, gás, água e vapor.

Aviso

Para um equipamento equipado com rodízios, (1) a instalação deve ser efetuada com um conector que esteja em conformidade com a Norma para *Conectores para Equipamentos Móveis a Gás ANSI Z21.69 • CSA 6.16*, e um dispositivo de desconexão rápida que esteja em conformidade com a Norma para *Dispositivo de Desconexão Rápida para Utilização com Gás Combustível, ANSI Z21.41 • CSA 6.9*, (2) devem ser fornecidos meios adequados para limitar o movimento do equipamento sem que dependam do conector e do dispositivo de desconexão rápida ou na sua tubagem associada para limitar o movimento do equipamento e (3) a(s) localização(ões) onde os meios de retenção possam estar fixos ao equipamento deve(m) ser especificado(s).

DANOS

PERIGO

A instalação, ajuste, alteração, manutenção ou reparação incorreto deste equipamento ou instalação de um equipamento danificado pode resultar em MORTE, LESÕES, DANOS MATERIAIS e anular a garantia. NUNCA instale aparelhos, equipamento ou acessórios danificados.

Mande SEMPRE a instalação e a manutenção serem realizadas por pessoal formado e qualificado.

Cuidado

Derramar água ou gelo em elementos de aquecimento quentes/superfícies aquecidas irá causar danos.

Aviso

Perigo de esmagamento. Mantenha as mãos e as ferramentas afastadas da área acima das prensas quando estas estiverem em movimento no sentido da coifa de exaustão. Note que as prensas adjacentes podem mover-se inesperadamente a qualquer momento. Desligue a grelha no interruptor principal quando limpar as prensas, pois podem ocorrer movimentos inesperados nas mesmas.

ESPAÇO

Cuidado

Não bloqueie o fornecimento e as ventilações de ar de retorno ou o espaço em torno das saídas de ar. Mantenha as embalagens de plástico, papéis, etiquetas, etc., de voarem e ficarem alojados nas ventilações. A não manutenção das saídas de ar limpas irá resultar num funcionamento insatisfatório do sistema.

Cuidado

Não posicione a ventoinha de admissão de ar perto da saída de vapor ou calor de outro equipamento.

Aviso

Perigo de escorregamento: A gordura dos produtos irá salpicar. As áreas circundantes ao grelhador são um perigo de escorregamento devido à zona de salpicos. Limpe regularmente a área circundante ao grelhador. O grelhador poderá estar gorduroso. Certifique-se de que o piso está limpo. É preciso ter cuidado, dado que o equipamento poderá estar quente.

Aviso

O não cumprimento dos espaços obrigatórios e das distâncias adicionais, conforme necessário, podem resultar em LESÕES e DANOS MATERIAIS.

Consulte a documentação do fabricante e as agências de venda e assistência, conforme necessário.

PERIGO

Para reduzir o risco de incêndio, o equipamento deve apenas ser instalado em áreas circundantes não combustíveis, sem material combustível num espaço de 18" (457 mm) nas laterais, frente ou traseira ou cerca de 40" (1 m) acima do equipamento. O equipamento deve ser montado em pisos com construção, acabamentos e materiais não combustíveis na área inferior ou em placas ou arcas não combustíveis. Tal construção deve, em todos os casos, não se estender menos de 12" (305 mm) para além do equipamento em todos os lados.

PERIGO

Risco de incêndio/choque. Todos os espaços mínimos devem ser mantidos. Não obstrua ventilações ou aberturas.

Aviso

Perigo de esmagamento. Garanta um mínimo de 1" de espaço entre o exaustor e a posição mais alta do braço da prensa. Para reduzir o risco de lesões por esmagamento entre a prensa e o exaustor.

LIMPEZA

Cuidado

Certifique-se de que as prensas estão em baixo, na posição fechada, quando mover o grelhador. Siga o procedimento para evitar potenciais danos, perda de calibração da prensa e mensagens de erro.

Cuidado

Nunca utilize uma solução de limpeza de base ácida em painéis exteriores! Muitos produtos possuem um teor ácido, que pode deteriorar o acabamento. Certifique-se de que limpa as superfícies em aço inoxidável de TODOS os produtos alimentares.

Cuidado

Não utilize produtos de limpeza cáusticos em qualquer parte do equipamento ou cavidades do mesmo. Utilize sabonetes ou detergentes suaves, não abrasivos, aplicados com uma esponja ou com um pano macio. Nunca utilize acessórios afiados ou abrasivos em qualquer parte do equipamento.

Aviso

Quando limpar o interior e o exterior da unidade, deve ser tomado cuidado para evitar o interruptor de alimentação frontal e o(s) cabo(s) de alimentação. Mantenha a água e/ou soluções de limpeza afastadas destas peças.

Aviso

Desligue o grelhador e desligue o cabo da unidade antes de limpar os painéis laterais/traseiros. Não remova nenhum painel durante a limpeza.

Aviso

A limpeza interior deve ser efetuada exclusivamente por um técnico de assistência qualificado.

Aviso

Nunca utilize um jato de água de alta pressão para limpeza ou enxague e encha o interior ou exterior das unidades com água. Não utilize equipamento de limpeza elétrico, palha de aço, raspadores ou escovas de arame em superfícies pintadas ou em aço inoxidável.

Cuidado

Utilize um detergente comercial homologado, com uma fórmula adequada para limpar e higienizar superfícies em contacto direto com alimentos. Leia as instruções de utilização e os avisos de precaução antes de utilizá-lo. Deve ter-se um cuidado especial com a concentração do detergente e o tempo de permanência do detergente nas superfícies em contacto direto com alimentos.

Aviso

Note que as prensas adjacentes podem mover-se inesperadamente a qualquer momento. Desligue a grelha no interruptor principal quando limpar as prensas, pois podem ocorrer movimentos inesperados nas mesmas.

PROTEÇÃO PESSOAL

PERIGO

Todos os utilitários (gás, eletricidade, água e vapor) devem estar totalmente desligados no equipamento e bloqueados de funcionamento de acordo com as práticas aprovadas pela OSHA durante a manutenção. Deixe sempre a unidade arrefecer.

PERIGO

Utilize equipamento de segurança apropriado durante a instalação e a manutenção.

PERIGO

Nunca se coloque em cima da unidade! As mesmas não foram concebidas para suportar o peso de um adulto e podem colapsar ou tombar se utilizadas dessa forma.

PERIGO

Mantenha o cabo de alimentação AFASTADO das superfícies QUENTES. NÃO mergulhe o cabo de alimentação ou a ficha em água. NÃO deixe o cabo de alimentação pendurado na extremidade da mesa ou do balcão.

Aviso

NÃO utilize a unidade para armazenamento. NÃO deixe papéis, utensílios de cozinha ou alimentos na unidade quando não estiver em utilização.

Aviso

Deixe o equipamento aquecido arrefecer antes de tentar limpar, reparar ou mover. A unidades deve estar fria ao toque e desligada da fonte de alimentação.

Aviso

Utilize sempre algum tipo de cobertura de proteção nas suas mãos e braços quando abrir a unidade.

Aviso

O vapor pode provocar queimaduras graves. Utilize sempre algum tipo de cobertura de proteção nas suas mãos e braços quando abrir a unidade. Quando a prensa estiver a elevar, afaste a cara e o corpo do vapor de saída.

⚠️ Aviso

Remova todos os painéis removíveis antes da elevação e instalação.

⚠️ Aviso

Não toque nas peças móveis.

⚠️ Aviso

Quando utilizar fluidos de limpeza ou produtos químicos, devem ser utilizadas luvas de borracha e proteção ocular (e/ou máscara).

⚠️ Aviso

Tenha cuidado quando lidar com todas as extremidades da superfície metálicas do equipamento.

⚠️ Aviso

Este equipamento destina-se exclusivamente a utilização interior. Não instale ou opere este equipamento em áreas exteriores.

⚠️ Aviso

Todas as coberturas e painéis de acesso devem estar colocados e devidamente fixos antes de operar este equipamento.

⚠️ Aviso

Não pulverize aerossóis na área deste aparelho enquanto este estiver a funcionar.

⚠️ Aviso

Risco de queimaduras devido a temperaturas elevadas. Pode queimar-se se tocar em qualquer peça durante a confeção. As superfícies próximas da superfície de confeção, incluindo painéis laterais, podem estar quentes o suficiente para queimar pele. Tenha muito cuidado para evitar entrar em contacto com as superfícies quentes ou com a gordura quente. Utilize equipamento de proteção individual.

⚠️ Aviso

Quando verificar a ignição ou o desempenho do queimador, não se aproxime demasiado dos queimadores. Uma ignição lenta pode provocar possível retorno de chamas, aumentando o potencial para queimaduras faciais e no corpo.

⚠️ Aviso

Este aparelho deve ser instalado com ventilação suficiente para prevenir a ocorrência de concentrações inaceitáveis de substâncias nocivas para a saúde do pessoal na sala na qual está instalado.

⚠️ Aviso

Perigo. Mantenha as mãos e as ferramentas afastadas da área acima das prensas quando estas estiverem em movimento no sentido da coifa de exaustão. Note que as prensas adjacentes podem mover-se inesperadamente a qualquer momento. Desligue a grelha no interruptor principal quando limpar as prensas, pois podem ocorrer movimentos inesperados nas mesmas.

⚠️ Aviso

Perigo de escorregamento: As latas de gordura devem ser devidamente instaladas antes de utilizar. Uma instalação incorreta irá resultar em gordura no piso, o que irá criar um perigo de escorregamento. Certifique-se de que as latas de gordura estão vazias e limpas, conforme necessário, para impedir a gordura de transbordar para o piso. O grelhador poderá estar gorduroso. Certifique-se de que o piso está limpo. É preciso ter cuidado, dado que o equipamento poderá estar quente.

⚠️ Aviso

Perigo de esmagamento. Mantenha as mãos e as ferramentas afastadas da área entre as prensas e a grelha quando as prensas estiverem em movimento. Note que as prensas adjacentes podem mover-se inesperadamente a qualquer momento. Desligue a grelha no interruptor principal quando limpar as prensas, pois podem ocorrer movimentos inesperados nas mesmas.

⚠️ Aviso

Afixe as instruções a seguir no caso de deteção de fuga de gás num local proeminente. Estas informações devem ser obtidas ao consultar o seu fornecedor de gás local.

Índice

Avisos de segurança

Definições	3
Isenções de responsabilidade.....	3
Localização	4
Eletricidade.....	4
Danos.....	5
Espaço	5

Secção 1

Informações gerais

Ler este manual	10
Inspeção da unidade.....	10
Números de modelo.....	10
Números da placa de identificação.....	10
Declaração de garantia	11
Procedimento em caso de reclamações de danos de transporte	11
Componentes incluídos na compra do novo equipamento do fabricante:.....	13
Especificação das dimensões de 3 prensas	14
Especificação das dimensões de 2 + 1 prensa de chassis único	15
Especificação das dimensões de 2 prensas	16
Especificação das dimensões de 1 prensa.....	17
Especificação da entrada elétrica - WYE (CE - modelos a gás)	18
Especificação da entrada elétrica - Delta (modelos a gás).....	18
Especificação da entrada elétrica - WYE (CE - modelos elétricos)	19
Especificação da entrada elétrica - Delta (modelos elétricos).....	20
Especificação da entrada de gás	21

Secção 2

Instalação

Remoção do grelhador do caixote de madeira.....	22
Transporte do grelhador para a localização.	23
Localização.	23
Requisitos de espaço livre.	23
Nivelamento.	23
Requisitos da coifa de exaustão.....	23
Equipamentos equipados com rodízios.	24
Casters Adjustment Procedure.	24
Armazenamento temporário.....	26
Requisitos do conector de gás.	26
Requisitos nacionais.	27
Responsabilidades de instalação por parte do estabelecimento.	27
Procedimento de instalação do dispositivo de retenção.....	27
Sacos "Desi Pak" do grelhador.	28
Remoção dos sacos "Desi Pak" do grelhador.	28
Ligações de gás e tamanho dos tubos.	28
Opção de 7 pinos Mennekes 7.....	29
Power Supply Terminal Block Diagram.	30
Power Interlock Terminal Block Diagram.	31
Instruções de instalação do painel traseiro superior da caixa coletora.	34
Procedimento de ligação de um e duas prensas.	35
Procedimento de preparação para utilização.....	38

Secção 3 Funcionamento

Sequência de funcionamento	39
Controlador easyToUCH™	40
Ecrã inicial, ecrã e ícones do seletor de receitas.....	40
Avisos e mensagens de alerta no ecrã.....	41
Descrição geral das operações.....	41
Procedimentos do easyTOUCH™	42
Arranque e inserção da data de instalação.....	42
POWER CALIBRATION PROCEDURE (VOLTAGE)	42
Preaquecimento	43
Confeccionar uma receita.....	43
Verificar temperaturas	44
Cancelamento de um ciclo de confeção.....	44
Criar uma nova receita.....	45
Configuração para confeção de 2 fases, “adicionar queijo”.....	47
Criar um novo menu	48
Ligar e desligar menus	48
Alterar o tempo de confeção/espaco	49
Limites de ajuste do tempo e espaco	49
IMPORT IMAGE TO A NEW MENU	50
IMPORT IMAGE TO AN EXISTING MENU	50
Ativar o Modo de suspensão manualmente	51
Ajuste do volume	51
Ajuste da altura da coifa	52
Seleção do idioma.....	52
Definições de limpeza	53
Lembretes de limpeza	54
Encerramento	54
Platen Calibration (Store Manager).....	54
Posição dos hambúrgueres	56

Secção 4 Manutenção

Limpar o controlador easyToUCH™	59
Limpeza dos painéis em aço inoxidável	59
Limpeza durante o funcionamento	59

Limpeza diária	60
Mover o grelhador.....	64
Thermocouple Temperature Calibration	65

Secção 5

Resolução de problemas

Problemas relacionados com a confeção	69
Produto pouco confecionado.....	69
Produto pouco confecionado apenas na frente da grelha	69
Produto confecionado em demasia	69
Problemas de temperatura.....	70
Grelha ou prensa muito quente.....	70
Grelha ou prensa muito fria.....	70
Incapaz de atingir ou manter a temperatura	70
Questões de interface do utilizador	70
Sem som	70
Ecrã bloqueado, congelado, sem resposta ao toque	70
Ecrã tátil a reiniciar.....	70
Impossível ler USB.....	70
Impossível carregar ficheiros USB	70

Secção 6

Ferramentas e acessórios de limpeza

Acessórios de limpeza.....	71
-----------------------------------	-----------

Secção 1

Informações gerais

Ler este manual

A Garland Commercial Equipment (GCE) desenvolveu este manual como um guia de referência para o proprietário/operador e instalar deste equipamento. Leia este manual antes da instalação ou operação da máquina. Um técnico de assistência qualificado deve realizar a instalação e o arranque deste equipamento, consulte a secção 5 dentro deste manual para obter assistência técnica.

Se não conseguir corrigir o problema, contacte o seu Agente de serviço ou Distribuidor. Tenha sempre o seu modelo e número de série disponível quando contactar.

O seu Agente de serviço _____
 Número de telefone do Agente de serviço _____
 O seu Distribuidor GCE local _____
 Número de telefone do Distribuidor _____
 Número do modelo _____
 Número de série _____
 Data de instalação _____

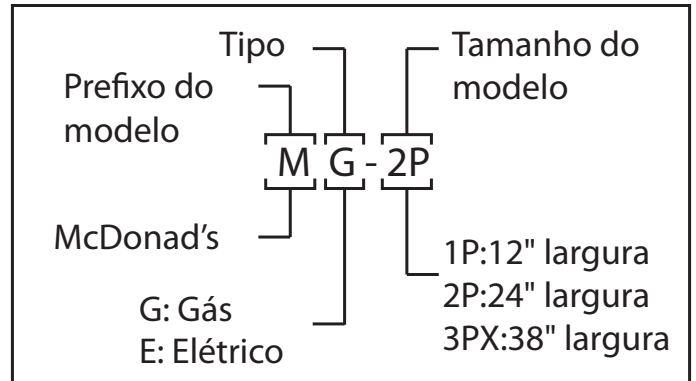
Inspeção da unidade

Inspeccione totalmente a unidade no ato de entrega. Comunique imediatamente quaisquer danos que tenham ocorrido durante o transporte à empresa transportadora. Solicite um relatório de inspeção por escrito de um inspetor para documentar quaisquer reclamações necessárias.

Números de modelo

Este manual abrange os seguintes modelos:

- M(G/E)-1P (1 prensa)
- M(G/E)-2P (2 prensas)
- M(G/E)-3PX (2+1 chassis único).



Números da placa de identificação

Estão afixadas duas placas de série na grelha, a primeira localizada no canto inferior esquerdo do painel direito e a segunda na extremidade inferior frontal do chassis, por trás do painel frontal. Informações importantes, tais como o número do modelo da unidade e as especificações elétricas/de gás, podem ser encontradas na placa de identificação.

SÉRIE	PLN. N.D.I.	GÁS
ITEM MOD.	CAL.	PRESSÃO DE ENTRADA PRESSION
ARTIGO ARTICULO	PAIS PAYS PAIS	mbar
Equipamento para cozinhar/ Equipement pour Cuisine / Equipo para Cocinar / TIPO A / TIPO A		CALIBRAÇÃO DE PRESSÃO CALIBRATION DE PRESSION CALIBRADO DE PRESSION
PARA INSTALAÇÃO COM O MÍNIMO DE ESPAÇO LIVRE POUR INSTALLATION AVEC LES DISTANCE MINIMUM ESTA UNIDAD PUEDE SER INSTALADA CON SEPARACION MINIMA DE		DIMENSÕES DO TAMANHO DO INJETOR DES INJECTEURS DE INYECTORES
COMBUSTÍVEL	LADOS COTES COSTADOS	TENSÃO NOMINAL TENSION VOLTAGE
NÃO COMBUSTÍVEL	PARTE TRASEIRA ARRIERE ATRAS	VALOR NOMINAL DO FUSIVELFUSIBLE
	PISO PLANCHER PISO	CAPACIDADE ENERGIE CAPACIDAD
4518493 REV.4 GARLAND COMMERCIAL RANGES LTD., MISSISSAUGA, ONT., CANADÁ		50/60 Hz

PLACA DO NÚMERO DE SÉRIE (AMOSTRA)

Declaração de garantia

Esta garantia cobre defeitos em materiais e fabricação sob utilização normal desde que:

- a. o equipamento não tenha sido danificado, alterado ou utilizado incorretamente de maneira acidental ou intencional.
- b. o equipamento seja instalado, ajustado, utilizado e mantido corretamente de acordo com os códigos nacionais e locais e de acordo com as instruções de instalação fornecidas com o produto.
- c. o número de série da garantia afixado no equipamento por nós não tenha sido danificado, adulterado ou removido.
- d. um relatório aceitável para qualquer reclamação de garantia nos seja fornecido.

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

A Garland Group concorda em reparar ou trocar, a seu critério, qualquer peça que apresente defeito em material ou fabricação sem custo pela peça ou pela mão de obra normal.

Não assumimos responsabilidade pela instalação, ajustes, diagnósticos ou manutenção normal, como: lubrificação de molas e válvulas. Excluimos falhas causadas por variação da tensão ou suprimentos de gás instáveis.

Não assumimos responsabilidade por custos de viagens ida e volta além de 161 km de distância, viagens que não sejam por terra e custos de horas extras para reparos.

A quebra de vidros, acabamentos de pintura e porcelana, ferrugem de superfície, juntas de vedação, materiais de cerâmica, lâmpadas e fusíveis estão excluídos da cobertura normal.

Excluimos danos ou mau funcionamento causado por incêndio, inundações e "atos de Deus" semelhantes que estejam fora do controlo da Garland Group.

A responsabilidade da The Garland Group sobre uma reclamação de garantia não excederá o preço do material e/ou serviço que resultou na reclamação.

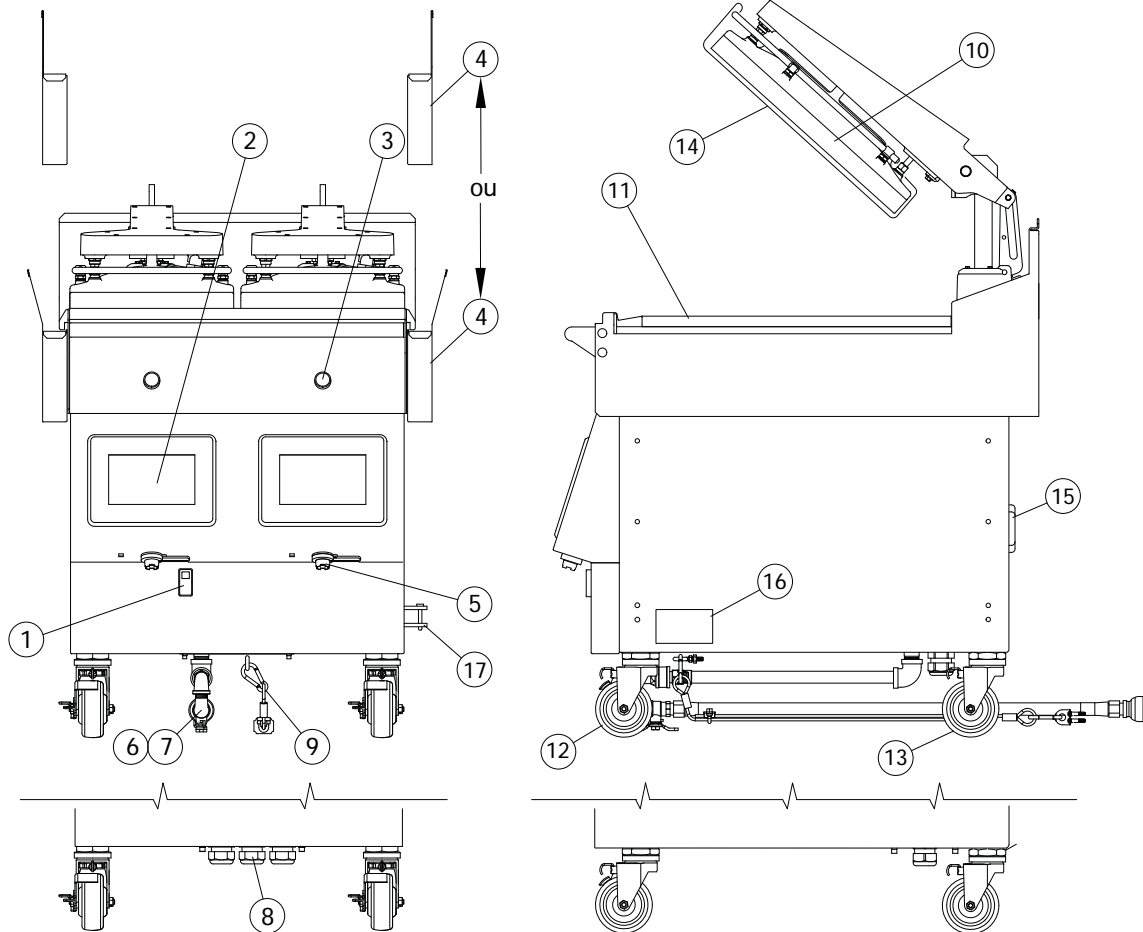
Esta garantia é limitada e substitui todas as outras garantias, expressas ou implícitas. A Garland Group, os nossos funcionários ou os nossos agentes não se responsabilizam por qualquer reivindicação de lesão pessoal, ou dano ou perda consequente.

Esta garantia proporciona ao proprietário direitos legais específicos, que pode ter outros direitos que variam de acordo com o estado.

Procedimento em caso de reclamações de danos de transporte

O equipamento Garland foi cuidadosamente inspecionado e embalado por pessoal especializado antes de sair da fábrica. A transportadora assume responsabilidade total pela entrega segura depois de aceitar o equipamento. O que fazer se o equipamento chegar danificado:

1. Apresente uma reclamação imediatamente, independentemente da extensão do dano.
2. Não deixe de anotar "perda ou dano visível" no conhecimento de embarque ou recibo de entrega e peça para o entregador assiná-lo.
3. se nenhum dano for notado até o equipamento ser desembalado, notifique imediatamente a transportadora (dentro de 15 dias) e apresente uma reclamação de dano não aparente.



1. Interruptor de ligar/desligar alimentação.
2. Controlos sensíveis ao toque easyToUCH™ para uma operação fácil.
3. Botão verde.
 - premir para iniciar a confeção.
 - premir e manter premido para abortar.
4. Coletores de gordura.
 - com laterais retas para poupar espaço.
 - com laterais alargadas para acomodar suportes opcionais para ferramentas.
5. Portas USB - para o easyToUCH.
6. Distribuidor de entrada de gás (apenas modelos a gás).
7. Corte do gás principal (apenas modelos a gás). Fornecimento com montagem da ligação de tubo flexível opcional.
8. Cabos e fichas de alimentação elétrica principal.
9. Montagem do dispositivo de retenção (apenas modelos a gás).
10. Prensa - fornecendo uma confeção em ambos os lados. É possível controlar cada prensa separadamente.
11. Grelha - superfície de confeção com três (3) aquecedores controlados independentemente de acordo com as zonas de confeção.
12. Rodízios dianteiros - rodízios giratórios ajustáveis em altura, com travões e pinos de bloqueio giratório.
13. Rodízios traseiros - rodízios giratórios ajustáveis em altura e pinos de bloqueio giratório (sem travões).
14. Lâmina de confeção antiaderente - superfície antiaderente para facilidade de operação e limpeza.
15. Disjuntor(es) do circuito
16. Localização da placa de dados - Informações importantes, tais como o número do modelo da unidade e as especificações elétricas/de gás, podem ser encontradas na placa de identificação.

Nota: é igualmente possível encontrar o número de série no controlo no “Menu de diagnóstico” no ecrã “Revisão”.
17. Suportes de ligação da prensa (opcionais).

Componentes incluídos na compra do novo equipamento do fabricante:

1. Um grelhador de 1 prensa (a gás e elétrico) inclui a lista seguinte:

1 PRENSA		
Código de produto	Descrição	QTD.
4527294	Clipes da lâmina de confeção antiaderente	3
4600722	Suporte da lâmina de confeção antiaderente	1
4600866	Lâmina de confeção antiaderente (caixa)	1
4600415	Deslizador da gaveta de gordura, esquerdo	1
4600416	Deslizador da gaveta de gordura, direito	1
4600411	Coletores da gaveta de gordura - lado direito	1
4600418	Coletores da gaveta de gordura - lado esquerdo	1
1838701	Ferramenta de nivelamento da prensa	1
4532089	Chave de serviço	1
4602107	Formulário de preparação para utilização da grelha Garland	1
4600921	Manual de instalação e funcionamento	1

NOTA: A quantidade poderá variar de acordo com o modelo.

2. Um grelhador de 2 prensas (a gás e elétrico) inclui a lista seguinte:

2 PRENSAS		
Código de produto	Descrição	QTD.
4527294	Clipes da lâmina de confeção antiaderente	6
4600722	Suporte da lâmina de confeção antiaderente	2
4600866	Lâmina de confeção antiaderente (caixa)	1
4600415	Deslizador da gaveta de gordura, esquerdo	1
4600416	Deslizador da gaveta de gordura, direito	1
4600411	Coletores da gaveta de gordura - lado direito	1
4600418	Coletores da gaveta de gordura - lado esquerdo	1
1838701	Ferramenta de nivelamento da prensa	1
4532089	Chave de serviço	1
4602107	Formulário de preparação para utilização da grelha Garland	1
4600921	Manual de instalação e funcionamento	1

NOTA: A quantidade poderá variar de acordo com o modelo.

3. Um grelhador de 2+1 prensa (a gás e elétrica) inclui a lista seguinte, exceto os países mencionados.

2+1 PRENSA		
Código de produto	Descrição	QTD.
4527294	Clipes da lâmina de confeção antiaderente	9
4600722	Suporte da lâmina de confeção antiaderente	3
4600866	Lâmina de confeção antiaderente (caixa)	1
4600415	Deslizador da gaveta de gordura, esquerdo	1
4600416	Deslizador da gaveta de gordura, direito	1

4600417	Deslizador da gaveta de gordura, centro	1
4600411	Coletores da gaveta de gordura - lado direito	1
4600427	Coletores da gaveta de gordura - lado central	1
4600418	Coletores da gaveta de gordura - lado esquerdo	1
4601744	Um e dois pac. de hardware	1
1838701	Ferramenta de nivelamento da prensa	1
4532089	Chave de serviço	1
4602107	Formulário de preparação para utilização da grelha Garland	1
4600921	Manual de instalação e funcionamento	1

NOTA: A quantidade poderá variar de acordo com o modelo.

4. Um grelhador de 2+1 prensa (a gás e elétrica) de chassis único inclui a lista seguinte, exceto os países mencionados.

2+1 PRENSA DE CHASSIS ÚNICO		
Código de produto	Descrição	QTD.
4527294	Clipes da lâmina de confeção antiaderente	9
4600722	Suporte da lâmina de confeção antiaderente	3
4600866	Lâmina de confeção antiaderente (caixa)	1
4600415	Deslizador da gaveta de gordura, esquerdo	1
4600416	Deslizador da gaveta de gordura, direito	1
4600417	Deslizador da gaveta de gordura, central	1
4600411	Coletores da gaveta de gordura - lado direito	1
4600418	Coletores da gaveta de gordura - lado esquerdo	1
1838701	Ferramenta de nivelamento da prensa	1
4532089	Chave de serviço	1
4602107	Formulário de preparação para utilização da grelha Garland	1
4600921	Manual de instalação e funcionamento	1

NOTA: A quantidade poderá variar de acordo com o modelo.

Itens NÃO INCLUÍDOS do fabricante:

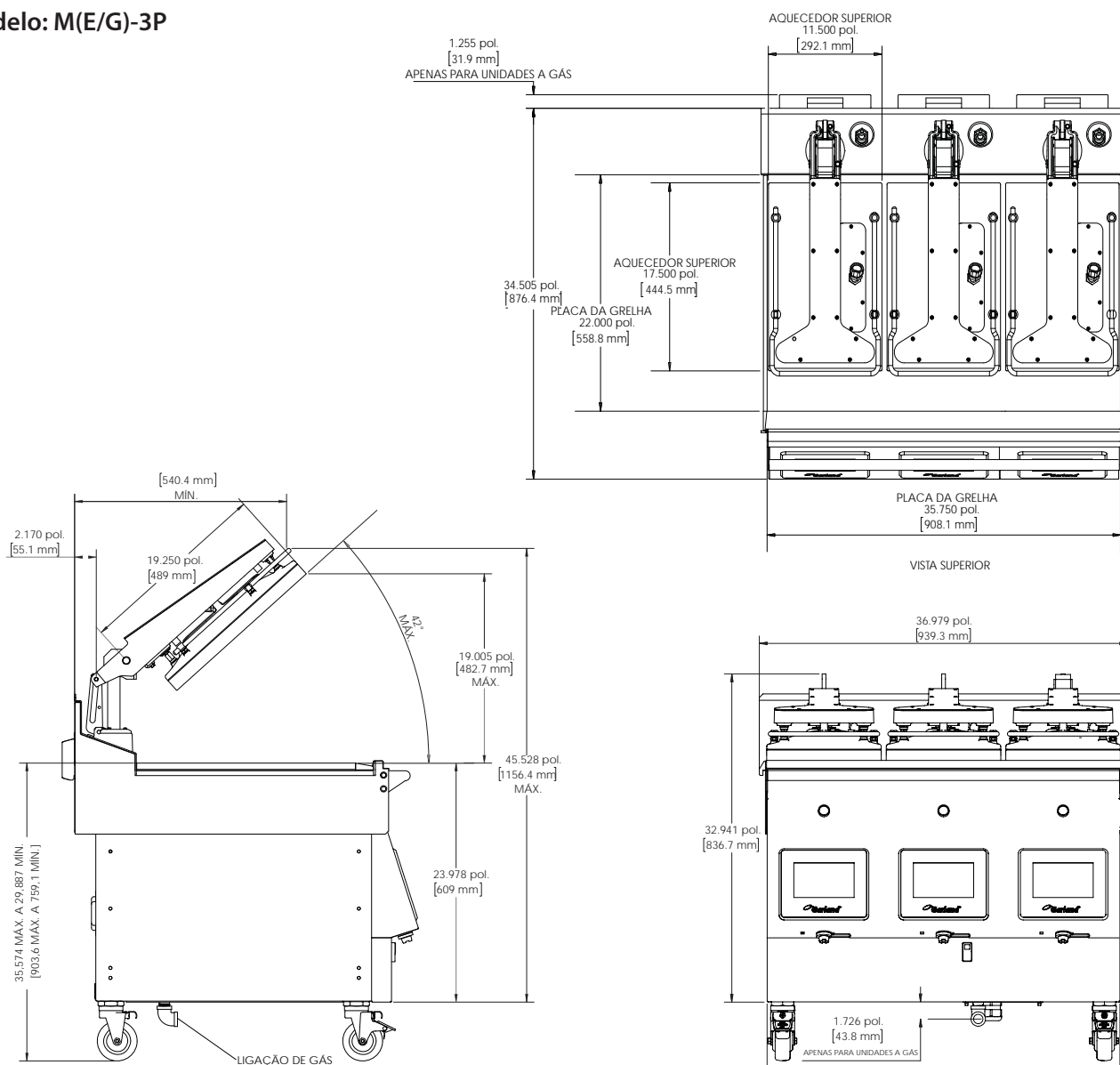
1. Todos os cabos elétricos necessários para a aplicação.
2. Qualquer caixa coletora (fumeiro) necessária para a aplicação.
3. Qualquer coletor de gordura adicional ou trilho para coletor de gordura necessário para a aplicação.

O PROCEDIMENTO DE INSTALAÇÃO DESCRITO A SEGUIR PODE SER REALIZADO POR:

- Um centro de assistência técnica autorizado pela fábrica.
- Um instalador aprovado que também seja aprovado pelo comprador do equipamento.
- Instalador licenciado contratado pelo comprador do grelhador.
- Entrar em contacto com o Centro de assistência técnica autorizado da fábrica da Garland para obter mais informações.

Especificação das dimensões de 3 prensas

Modelo: M(E/G)-3P



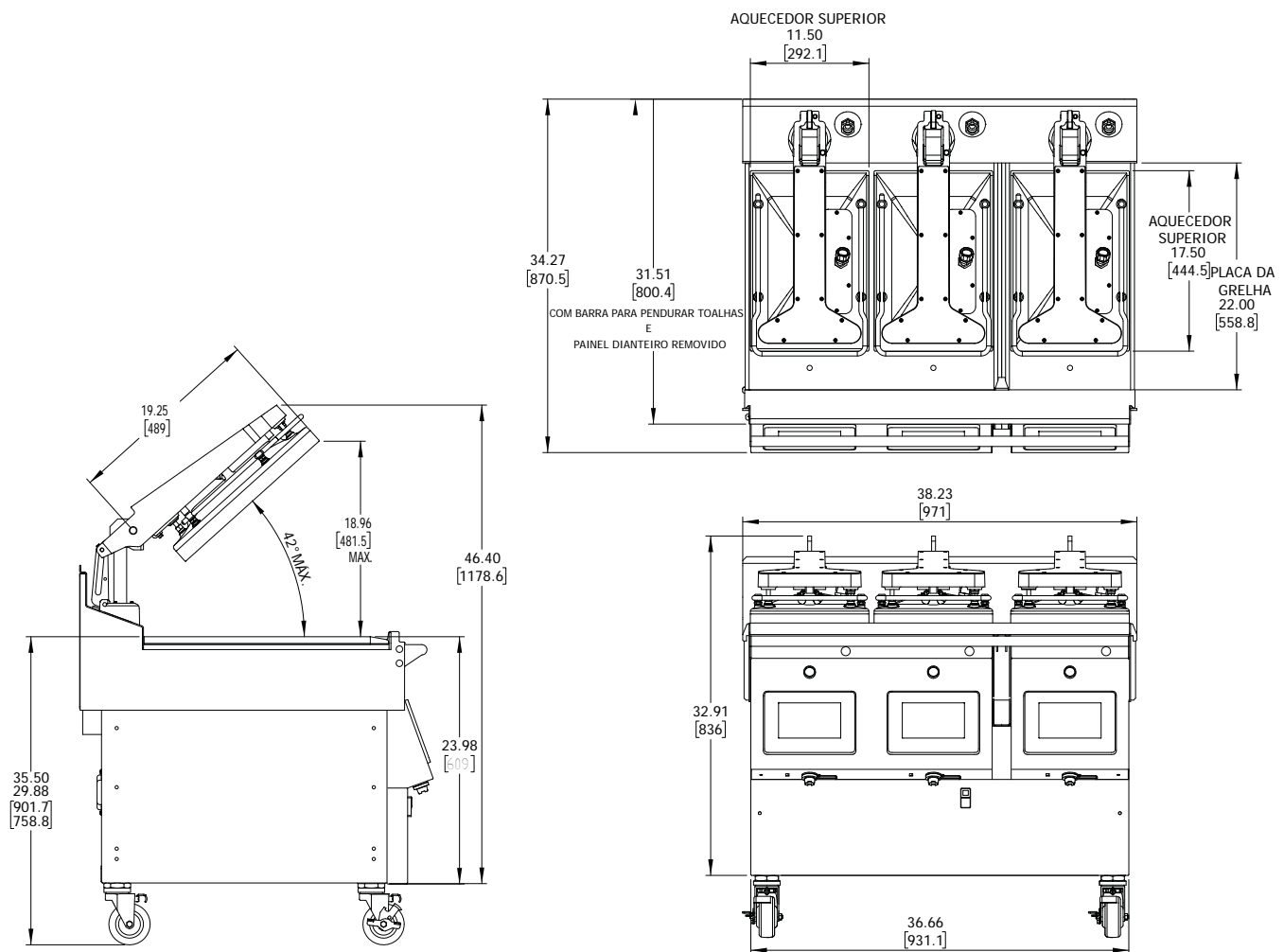
Modelo	Altura*		Largura**		Profundidade	
	M(E/G)-3P	32 pol.	812 mm	36 pol.	914 mm	34,5 pol. - sem coletor 35,8 pol. - com coletor (modelos a gás)

* Altura sem incluir os rodízios

** Sem coletores de gordura.

Especificação das dimensões de 2 + 1 prensa de chassis único

Modelo: M(E/G)-3PX



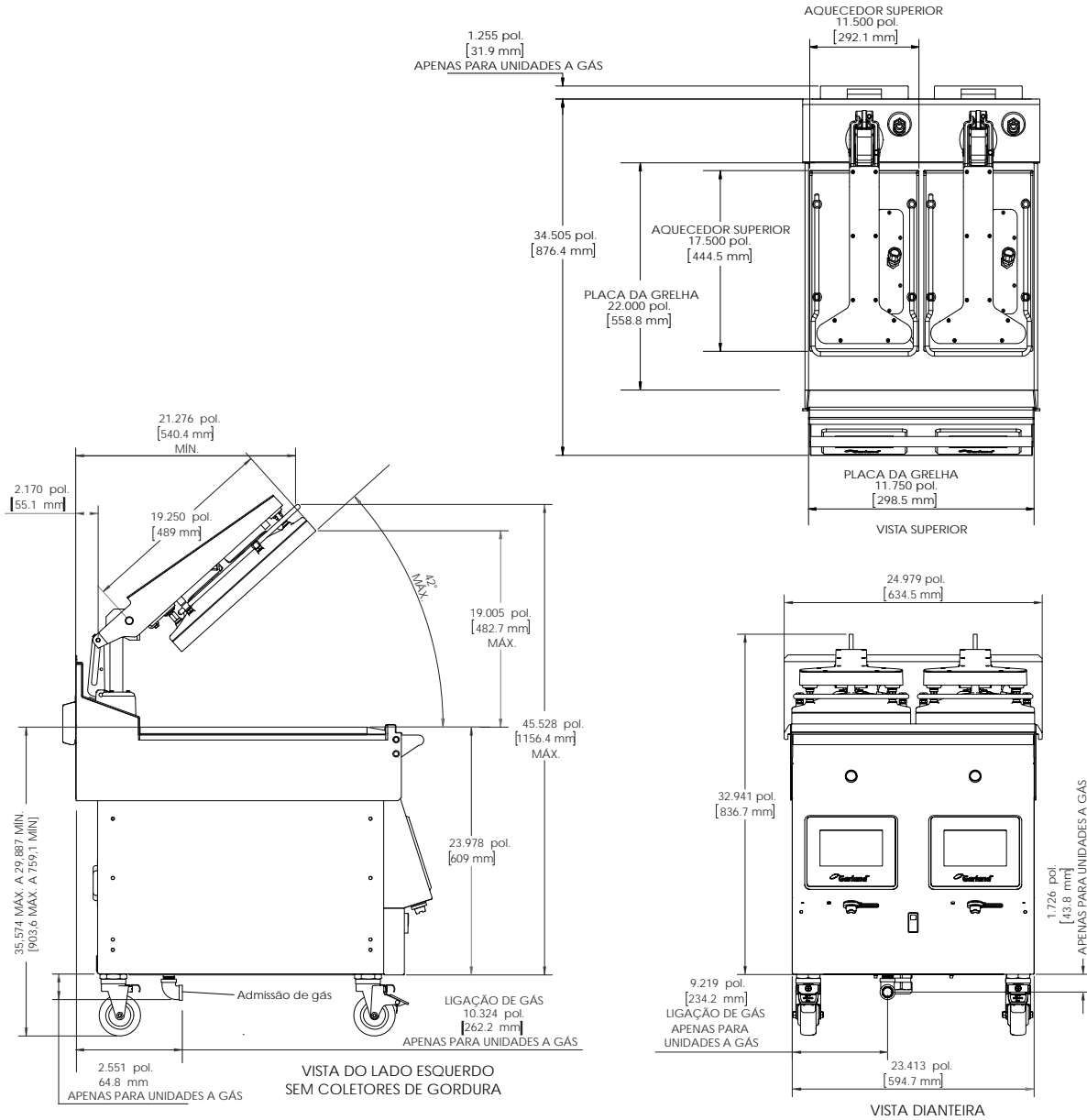
Modelo	Altura*		Largura**		Profundidade	
	M(E/G)-3PX	32 pol.	812 mm	38 pol.	965,2 mm	34,5 pol. - sem coletor 35,8 pol. - com coletor (modelos a gás)

* Altura sem incluir os rodízios

** Sem coletores de gordura.

Especificação das dimensões de 2 prensas

Modelo: M(E/G)-2P



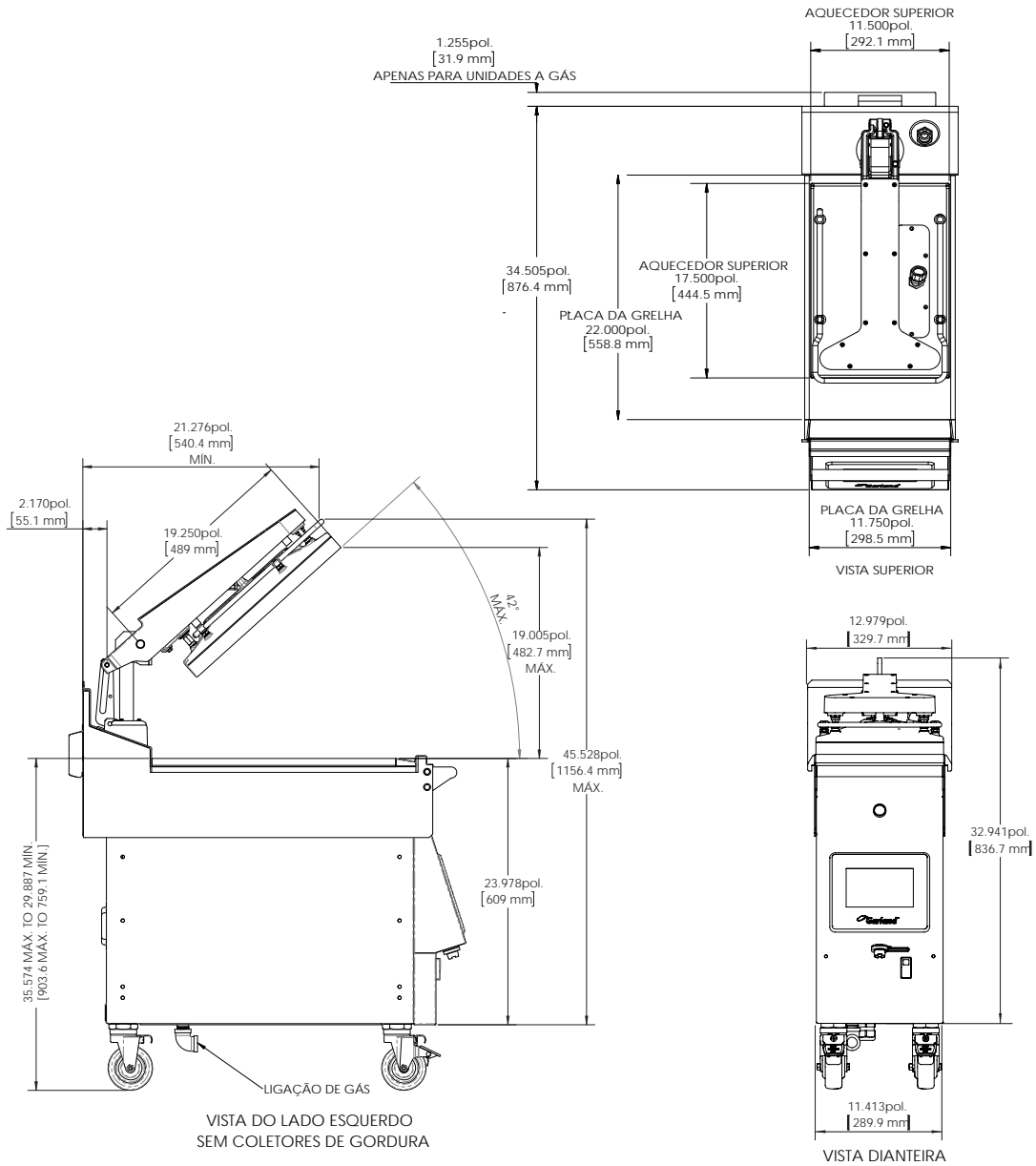
Modelo	Altura*		Largura**		Profundidade	
	M(E/G)-2P	32 pol.	812 mm	24 pol.	610 mm	34,5 pol. - sem coletor 35,8 pol. - com coletor (modelos a gás)

* Altura sem incluir os rodízios

** Sem coletores de gordura.

Especificação das dimensões de 1 prensa

Modelo: M(E/G)-1P



Modelo	Altura*		Largura**		Profundidade***	
	M(E/G)-1P	32 pol.	812 mm	13,7 pol.	305 mm	34,5 pol. - sem coletor 35,8 pol. - com coletor (modelos a gás)

* Altura sem incluir os rodízios

** Sem coletores de gordura

Especificação da entrada elétrica - WYE (CE - modelos a gás)

Modelos MG-1P CE (a gás)					
Modelo	Volts 3N [~] (WYE) 50/60 Hz	Corrente total (A)			Potência (kW)
		L1	L2	L3	
1 Prensa	220 V/380 V	12,1	4,7	0,1	3,4
	230 V/400 V	11,3	4,7	0,1	3,4
	240 V/415 V	11,3	4,7	0,1	3,4

Modelos MG-2P CE (a gás)					
Modelo	Volts 3N [~] (WYE) 50/60 Hz	Corrente total (A)			Potência (kW)
		L1	L2	L3	
2 Prensa	220 V/380 V	4,7	12,1	15,8	6,7
	230 V/400 V	4,7	11,3	15,2	6,8
	240 V/415 V	4,7	11,3	15,2	6,8

Modelos MG-3PX CE (a gás)					
Modelo	Volts 3N [~] (WYE) 50/60 Hz	Corrente total (A)			Potência (kW)
		L1	L2	L3	
3 Prensa	220 V/380 V	15,6	15,6	15,9	10,0
	230 V/400 V	15,0	15,0	15,3	10,1
	240 V/415 V	15,0	15,0	15,3	10,1

Especificação da entrada elétrica - Delta (modelos a gás)

Modelos MG-1P (a gás)					
Modelo	Volts 3 [~] (DELTA) 50/60 Hz	Corrente total (A)			Potência (kW)
		L1	L2	L3	
1 Prensa	200 V	13,9	16,6	4,8	3,4
	208 V	13,5	16,2	4,9	3,5
	220 V	12,1	14,6	4,8	3,4
	230 V	11,8	13,8	4,8	3,4
	240 V	11,3	13,8	4,8	3,4

Modelos MG-2P (a gás)					
Modelo	Volts 3 [~] (DELTA) 50/60 Hz	Corrente total (A)			Potência (kW)
		L1	L2	L3	
2 Prensa	200 V	19,5	16,7	26,7	6,8
	208 V	19,2	16,3	26,2	6,9
	220 V	17,8	14,7	24,0	6,7
	230 V	17,1	13,9	23,0	6,8
	240 V	17,0	13,6	22,7	6,8

Modelos MG-3PX (a gás)					
Modelo	Volts 3 [~] (DELTA) 50/60 Hz	Corrente total (A)			Potência (kW)
		L1	L2	L3	
3 Prensa	200 V	29,5	29,8	29,8	10,2
	208 V	29,0	29,3	29,3	10,4
	220 V	26,8	27,1	27,1	10,1
	230 V	25,7	26,0	26,0	10,2
	240 V	25,3	25,6	25,6	10,1

Modelos MG (gás) - Desativação do aquecedor frontal					
Modelo	Volts 3 [~] (DELTA) 50/60 Hz	Corrente total (A)			Potência (kW)
		L1	L2	L3	
MG-1P	200 V	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

Especificação da entrada elétrica - WYE (CE - modelos elétricos)

Modelos ME-1P CE (elétrico)					
Modelo	Volts 3N [~] (WYE) 50/60 Hz	Corrente total (A)			Potência (kW)
		L1	L2	L3	
1 Prensa	220 V/380 V	12,1	15,3	13,6	7,6
	230 V/400 V	11,3	13,8	13,9	7,6
	240 V/415 V	11,3	14,7	13,9	7,6

Modelos ME-2P CE (elétrico)					
Modelo	Volts 3N [~] (WYE) 50/60 Hz	Corrente total (A)			Potência (kW)
		L1	L2	L3	
2P 1 entrada	220 V/380 V	23,7	24,3	25,7	15,1
	230 V/400 V	22,0	23,2	25,2	15,2
	240 V/415 V	21,3	22,3	25,0	15,1
2P 2 entradas Cabo 1	220 V/380 V	15,3	13,8	12,2	7,6
	230 V/400 V	15,1	13,8	11,3	7,6
	240 V/415 V	14,7	13,8	11,3	7,6
2 Prensa 2 entradas Cabo 2	220 V/380 V	13,8	12,1	15,5	7,6
	230 V/400 V	13,8	11,3	15,3	7,6
	240 V/415 V	13,8	11,3	14,9	7,6

Modelos ME-3PX CE (elétrico)					
Modelo	Volts 3N [~] (WYE) 50/60 Hz	Corrente total (A)			Potência (kW)
		L1	L2	L3	
3PX 1 entrada	220 V/380 V	35,1	35,1	35,4	22,7
	230 V/400 V	33,2	33,2	33,5	22,8
	240 V/415 V	32,1	32,1	32,4	22,7
3PX 2 entradas Cabo 1	220 V/380 V	15,3	13,8	12,1	7,6
	230 V/400 V	15,1	13,8	11,3	7,6
	240 V/415 V	14,7	13,8	11,3	7,6
3PX 2 entradas Cabo 2	220 V/380 V	24,3	25,5	24,0	15,1
	230 V/400 V	23,2	25,0	22,3	15,2
	240 V/415 V	22,3	24,8	21,6	15,1
3PX 3 entradas Cabo 1	220 V/380 V	15,3	13,8	12,1	7,6
	230 V/400 V	15,1	13,8	11,3	7,6
	240 V/415 V	14,7	13,8	11,3	7,6
3PX 3 entradas Cabo 2	220 V/380 V	12,1	15,3	13,8	7,6
	230 V/400 V	11,3	15,1	13,8	7,6
	240 V/415 V	11,3	14,7	13,8	7,6
3PX 3 entradas Cabo 3	220 V/380 V	13,8	12,1	15,6	7,6
	230 V/400 V	13,8	11,3	15,4	7,6
	240 V/415 V	13,8	11,3	15,0	7,6

Especificação da entrada elétrica - Delta (modelos elétricos)

Modelos ME-1P (elétrico)					
Modelo	Volts 3L (DELTA) 50/60 Hz	Corrente total (A)			Potência (kW)
		L1	L2	L3	
1 Prensa	200 V	23,5	24,6	24,4	7,7
	208 V	23,2	24,3	24,1	7,8
	220 V	21,5	22,8	22,3	7,6
	230 V	20,7	22,3	21,4	7,6
	240 V	20,6	22,0	20,9	7,6

Modelos ME-2P (elétrico)					
Modelo	Volts 3L (DELTA) 50/60 Hz	Corrente total (A)			Potência (kW)
		L1	L2	L3	
2P 1 entrada	200 V	46,9	46,5	46,5	15,6
	208 V	45,7	45,3	45,3	15,6
	220 V	41,1	41,1	41,1	15,1
	230 V	38,1	38,8	38,8	15,2
	240 V	37,0	37,8	37,8	15,1

Modelos ME-3PX (elétrico)					
Modelo	Volts 3L (DELTA) 50/60 Hz	Corrente total (A)			Potência (kW)
		L1	L2	L3	
3PX 2 entradas Cabo 1	200 V	24,5	24,3	23,5	7,7
	208 V	24,2	24,0	23,2	7,8
	220 V	22,7	22,2	21,5	7,6
	230 V	22,2	21,3	20,7	7,6
	240 V	21,9	20,8	20,2	7,6
3PX 2 entradas Cabo 2	200 V	46,9	46,6	46,6	15,6
	208 V	45,7	45,4	45,4	15,6
	220 V	41,1	41,2	41,2	15,1
	230 V	38,1	38,9	38,9	15,2
	240 V	37,0	37,9	37,9	15,1

Especificação da entrada de gás

Grelhadores a gás, 1, 2 e 3 pressas, América do Norte - todos os modelos CSA.						
	GÁS	ENTRADA MÁX. (LÍQUIDA) POR QUEIMADOR (BTU/H)	ENTRADA TOTAL NOMINAL (BTU/H)	TAMANHO DO INJETOR	PRESSÃO DE FORNECIMENTO (EM W.C.)	PRESSÃO DO DISTRIBUIDOR DO QUEIMADOR (EM W.C.)
1 Prensa	GÁS NATURAL	12.500	20.000	1,5 mm	7,0" WC	4,0" WC
	PROPANO		20.000	1,2 mm	11,0" WC	
2 Prensa	GÁS NATURAL		40.000	1,5 mm	7,0" WC	
	PROPANO		40.000	1,2 mm	11,0" WC	
3 Prensa	GÁS NATURAL		60.000	1,5 mm	7,0" WC	
	PROPANO		60.000	1,2 mm	11,0" WC	

Especificação da entrada - Todos os modelos CE.					
GÁS GRUPO	ENTRADA MÁX. (LÍQUIDA) POR QUEIMADOR (kW)	ENTRADA TOTAL NOMINAL (kW)	INJETOR TAMANHO (mm)	PRESSÃO DO QUEIMADOR (mbar)	DEFINIÇÃO DA VELOCIDADE DO VENTILADOR (RPM)
G20	2,93	5,86 kW - (Para série ME-1P) 11,72 kW - (Para série ME-2P)	1,5 mm	10 mbar (4,0" WC)	10.000
G25	2,93	5,86 kW - (Para série ME-1P) 11,72 kW - (Para série ME-2P)	1,5 mm	13,7 mbar (5,5" WC)	
G31	2,93	5,86 kW - (Para série ME-1P) 11,72 kW - (Para série ME-2P)	1,2 mm	10 mbar (4,0" WC)	

Para o gás propano G31, a unidade foi configurada de fábrica para uma pressão de fornecimento de 37 mbar. Um técnico de assistência autorizado da fábrica deve ajustar a unidade se a pressão de fornecimento de 30 mbar ou 50 mbar for utilizada.

PAÍS	CATEGORIA DE GÁS	TIPO DE GÁS	PRESSÃO DE FORNECIMENTO (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

A elevação padrão é de 0 – 4500 pés para todos os tipos de gás. Os intervalos de elevação 1 a 3 irão estar apenas disponíveis para o gás natural, G20, gás propano e G31 (ou seja: G25, 13A e LPG não estão incluídos).

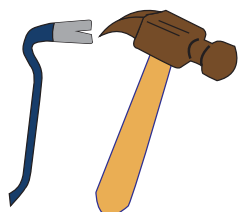
Intervalos de elevação final (pés)				Alteração dentro de cada intervalo (pés)
Elevação padrão	0	a	4500	4500
Intervalo de elevação 1	4501	a	7000	2499
Intervalo de elevação 2	7001	a	9500	2499
Intervalo de elevação 3	9501	a	12000	2499

Secção 2 Instalação

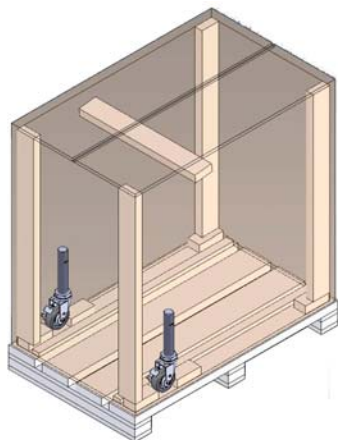
ESPERE! - Siga as instruções abaixo para remover com segurança e facilmente a unidade da estrutura de embalagem.

Unidade muito pesada. Equipamento de proteção individual (EPI) obrigatório.

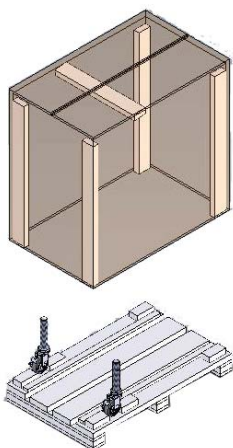
Remoção do grelhador do caixote de madeira.



Ferramentas necessárias.



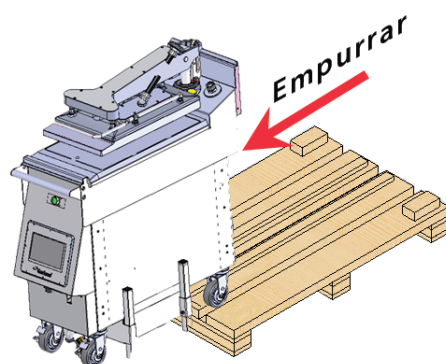
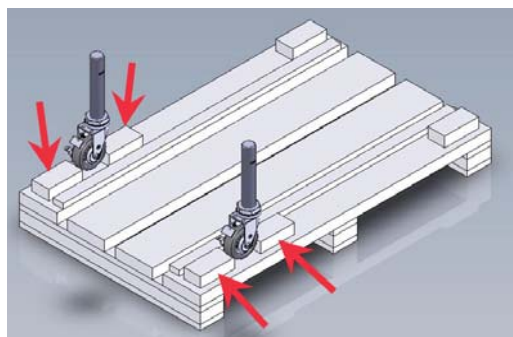
1. A EMBALAGEM ESTÁ DIVIDIDA EM DUAS PARTES, CAIXA DE CARTÃO E ESTRUTURA EM MADEIRA.



2. REMOVA E DESCARTE A CAIXA DE CARTÃO COBRINDO A UNIDADE.

3. REMOVA E DESCARTE OS DOIS (2) BLOCOS DE MADEIRA QUE BLOQUEIAM CADA RODÍZIO DIANTEIRO.

NOTA: CERTIFIQUE-SE DE QUE OS TRAVÕES DOS RODÍZIOS DIANTEIROS ESTÃO ATIVADOS ENQUANTO OS BLOCOS SÃO REMOVIDOS.



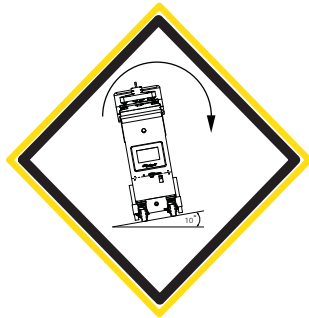
4. SOLTE OS TRAVÕES DOS RODÍZIOS DIANTEIROS E EMPURRE A UNIDADE PARA FORA DA ESTRUTURA. CERTIFIQUE-SE DE QUE A UNIDADE SE DESLOCA A DIREITO AO MOVER.

Transporte do grelhador para a localização.

O transporte do seu novo grelhador para a cozinha requer os seguintes critérios.

- Antes de efetuar qualquer ação, planeie primeiro. Reduza o seu risco de se deparar com problemas durante o processo de transporte.
- Compreenda o funcionamento do mecanismo de travagem do rodízio para aplicar ou libertar, quando necessário.
- Mantenha a prensa superior em baixo durante o transporte.
- Corresponda a velocidade de transporte às condições.
- Vire em descida, não numa subida, se a estabilidade tornar-se incerta em inclinação ou numa rampa.
- Empurre/puxe o grelhador a direito pela barra para pendurar toalhas, mesmo numa ligeira inclinação.
- Não empurre/puxe diagonalmente a atravessar a inclinação.
- Não empurre/puxe pela conduta ou pelo braço da prensa.

- O modelo de uma (1) prensa é estreito, tenha mais cuidado quando numa inclinação ou numa rampa. Se a inclinação ou a rampa for superior a $\pm 10^\circ$, existe a probabilidade do grelhador tombar, solicite ajuda e utilize técnicas apropriadas para transportar o grelhador.



Localização.

A localização selecionada para o equipamento deve cumprir com os critérios seguintes. Se qualquer um destes critérios não for cumprido, selecione outra localização.

- A localização DEVE ser nivelada e capaz de suportar o peso do equipamento:
 - 3 prensas - 238,1 kg (525 lbs), aproximadamente.
 - 2 prensas - 165,6 kg (365 lbs), aproximadamente.
 - 1 prensa - 154,2 kg (340 lbs), aproximadamente.
- A localização DEVE estar livre de materiais combustíveis.
- O equipamento DEVE estar nivelado no sentido longitudinal e lateral.
- Posicione o equipamento de modo a não tombar ou deslizar.
- A temperatura do ar deve ser, pelo menos, de 40 °F (4,4 °C) e não deve ultrapassar os 110 °F (43,3 °C).
- Um fornecimento de ar adequado para ventilação é OBRIGATÓRIO E FUNDAMENTAL para um funcionamento seguro e eficiente. Consulte a tabela dos requisitos de espaço livre.

- Não obstrua o fluxo do ar de ventilação. Certifique-se de que as saídas de ar do equipamento não estão bloqueadas.
- A localização não deve ser próxima do equipamento gerador de calor (assadores, máquinas de lavar, etc.) ou sob luz do sol direta, sendo protegido das alterações climatéricas.
- Não instale o equipamento diretamente sobre uma drenagem. O vapor que surgir da drenagem irá afetar adversamente o funcionamento, a circulação de ar e danificar os componentes elétricos/eletrónicos.
- Não armazene nada sobre a unidade.

Requisitos de espaço livre.

- Consulte a secção 1, a especificação das dimensões da prensa para obter mais informações.

Nivelamento.

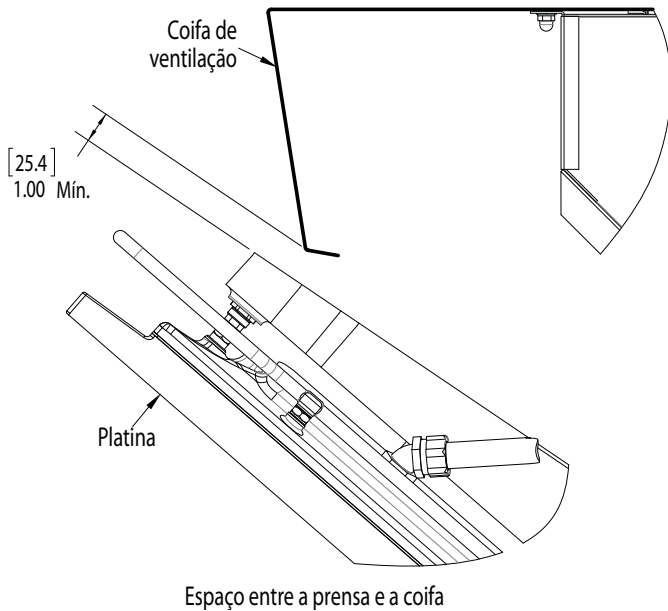
Posicione a unidade sob a coifa e na sua posição operacional normal para impedir a distorção da grelha e otimizar o desempenho de confeção.

- Ajuste a unidade rodando os rodízios para a direita para elevar a unidade e para esquerda para baixar a unidade.
- Ajuste os rodízios até a grelha estar nivelada e à altura adequada.
- A unidade deve estar nivelada da frente para trás, de lado a lado e diagonalmente. Este nivelamento deve ser efetuado com a unidade sob a coifa e no seu funcionamento normal.
- Aperte a contraporca em cada rodízio contra a parte inferior da unidade.
- Quando a unidade estiver no local, bloqueie os rodízios dianteiros para impedir o movimento.
- Bloqueie os rodízios de rodarem para facilitar o movimento retilíneo da unidade para dentro e para fora para a limpeza.

Requisitos da coifa de exaustão.

1. Instale o equipamento sob uma coifa de exaustão.
2. A coifa de exaustão deve estender-se sobre as portas de exaustão e corresponder aos seguintes requisitos:
 - A. A coifa de exaustão deve ser dimensionada para os requisitos de ventilação cumulativa de todos os equipamentos na área sob a coifa.
 - B. Se não for possível utilizar uma coifa já existente, deve ser construída uma nova sobre o equipamento.
 - C. Quando determinar o tamanho da coifa; inclua o espaço livre.
3. Para obter mais informações, consulte o *Ajuste da altura da coifa*, na secção 3

NOTA: Ligue sempre a coifa de exaustão quando a unidade estiver a funcionar para impedir a condensação na unidade.



Espaço entre a prensa e a coifa

Posicionamento.

A unidade é muito pesada e poderá ser necessária assistência mecânica para elevar e posicionar o equipamento.

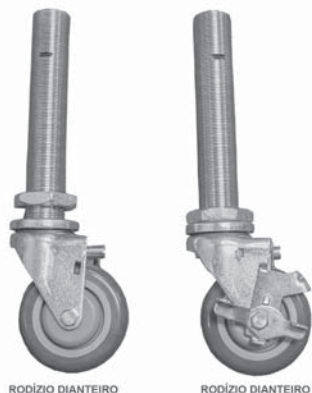
A unidade foi concebida para ser instalada num piso suave e nivelado construído para suportar o peso do equipamento completamente carregado.

A unidade é pré-instalada com rodízios para facilitar a mobilidade para a limpeza e manutenção. Tome os cuidados apropriados para empurrar ou puxar o grelhador e garantir que este não tomba.

Equipamentos equipados com rodízios.

A unidade é enviada com rodízios instalados, poderá ser necessário algum ajuste para nivelar a unidade. Os rodízios dianteiros e traseiros são ajustáveis, apenas os rodízios dianteiros têm travões.

A Garland recomenda a instalação de correntes/cabos de retenção do piso/parede para a traseira da unidade. Estas retenções limitam a mobilidade do equipamento.

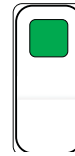


Procedimento de ajuste dos rodízios.

1. Certifique-se de que a prensa está na posição baixa, premindo o botão verde.



2. Desligue a alimentação utilizando o interruptor de alimentação principal.



A luz verde indica que a alimentação do grelhador está "ON" (Ligado)

Elevar o grelhador irá ajudar o processo para o ajuste do rodízio, especialmente se o grelhador for novo.

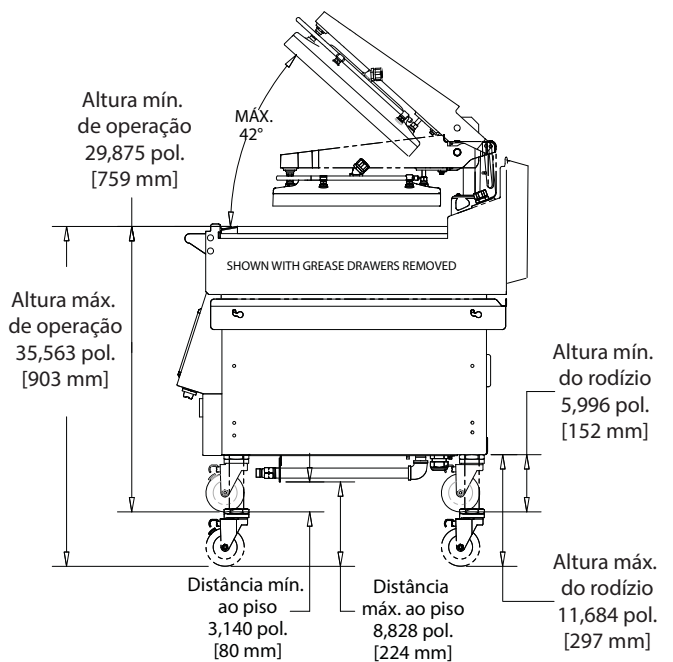
3. Coloque o macaco na estrutura do grelhador mesmo ao lado do rodízio e eleve o grelhador apenas entre 3 a 5 polegadas.



4. Nota: numa unidade única, apenas o macaco pode ser colocado entre os dois rodízios.

Atenção: utilize apenas o macaco numa superfície sólida e nivelada como um piso em cimento, para piso em azulejo, recomendamos inserir um pedaço de madeira entre estes ou o azulejo irá rachar.

Cuidado: o conjunto do dissipador de calor SSRB está localizado debaixo do grelhador, tenha cuidado para não colocar o macaco nessa área.



- Meça a altura da superfície de confeção a partir do piso. Com base nesta altura, calcule e determine quantas polegadas são necessárias para retrair cada rodízio do grelhador.

Exemplo: se a medição da superfície de confeção a partir do piso for de 30" e se quiser ter a superfície de confeção a 32", em seguida, recue cada rodízio 2".

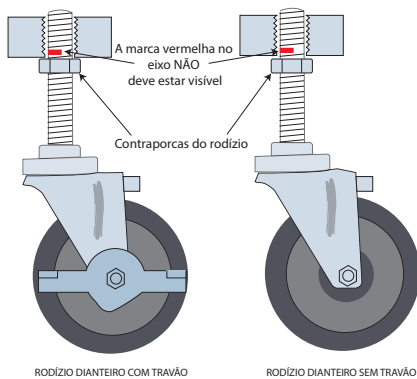
Tipo de coifa da McDonald	Altura da superfície de confeção (polegadas)
Coifa universal - grelhador apenas	33
Coifa universal - combinação grelhador + fritadeira	31
Coifa GSC	30
Coifa GG	30
Coifa série 92	30
Série 80/Classe A	30

Para a McDonald's, a altura da superfície de confeção necessita de ter base no tipo de coifa que se encontra no restaurante, onde o grelhador está a ser preparado/ instalado (consulte o gráfico acima).

- Rode a haste roscada do rodízio para definir a altura, não ajuste mais do que 2 polegadas por ajuste do rodízio, repita o processo para cada rodízio.
- Ajuste os dois rodízios frontais primeiro, em seguida, os dois traseiros.



Esteja atento à marca vermelha na haste roscada que indica o ajuste máximo.



- Quando todos os rodízios estiverem aproximadamente à mesma altura, remova o macaco e ligue a alimentação no interruptor principal..

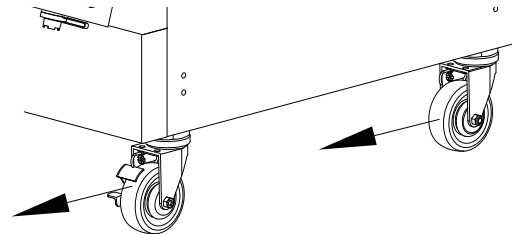
- Prima o botão para colocar a prensa na posição superior.



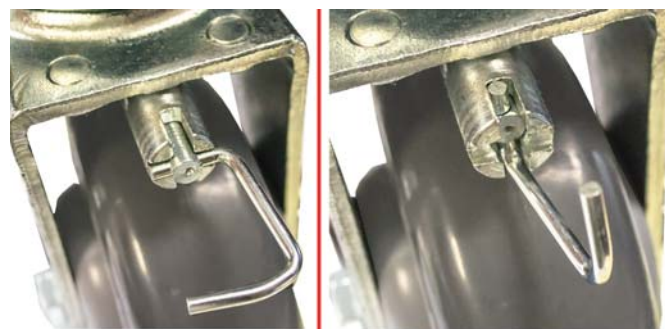
- Coloque o dispositivo de nivelamento na parte superior da grelha para efetuar o ajuste horizontal e vertical da superfície.



- Mova a contraporca para cima, não aperte ainda a porca. Se o grelhador estiver desequilibrado, coloque uma chave-inglesa na parte inferior da haste roscada e rode para o lado esquerdo ou direito para aumentar ou diminuir a altura do grelhador para nivelá-la de acordo com a leitura da ferramenta de nivelamento.



- Rode a roda mesmo em frente do grelhador, conforme exibido na imagem acima, em seguida, bloqueie o movimento do rodízio com o pino. Assim que o movimento do rodízio estiver bloqueado, poderá ser necessário um ligeiro ajuste para alinhar os rodízios frontais e traseiros com o pino de bloqueio ainda encaixado.



POSIÇÃO DESBLOQUEADO DO PINO DE BLOQUEIO DO RODÍZIO

POSIÇÃO BLOQUEADO DO PINO DE BLOQUEIO DO RODÍZIO



13. Aperte a contraporca para bloquear a posição do rodízio. Esta ação deve ser realizada com 2 chaves para garantir o alinhamento a direito do rodízio.

PONTOS IMPORTANTES A LEMBRAR

- a. Poderá não ser possível colocar o grelhador 100 % nivelado, mas é importante que o grelhador não abane.
- b. É importante deixar bloqueado todo o movimento dos rodízios com o pino de bloqueio de modo a mover o grelhador para a frente e para trás durante a limpeza da área posterior do grelhador.
- c. Não lave a jato ou com vapor os rodízios. Pulverize limpador desengordurante e utilize um pano/toalha para limpar.
- d. Não aperte a porca acima do rodízio.

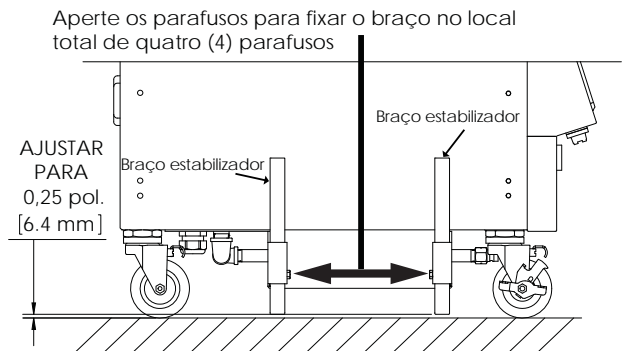


- e. Aplique os travões em todos os rodízios quando o grelhador estiver posicionado no seu devido local (estacionado).
- f. Instale o Sistema estabilizador do grelhador (apenas modelos com 1 prensa)
- g. Garanta um mínimo de 1" de espaço entre o exaustor e a posição mais alta do braço da prensa. Para obter mais informações, consulte o *Ajuste da altura da coifa, na secção 3.*

Fixação do sistema estabilizador do grelhador (apenas modelos de 1 prensa).

O sistema estabilizador irá impedir o grelhador de tomar num intervalo de ângulo entre 0º e 10º graus, perpendicular à dianteira da unidade.

- 1. Proceda e conclua o Procedimento de ajuste do rodízio, conforme mencionado acima.
- 2. Baixe os braços de estabilização (total de quatro (4) braços localizados ao lado dos painéis laterais) até estes tocarem no piso.
- 3. Eleve cada braço 0,25" (6,4 mm) do piso e fixe com o parafuso na lateral de cada braço, conforme exibido abaixo.



NOTA: EM NENHUMA CIRCUNSTÂNCIA DEVERÁ REMOVER O SISTEMA ESTABILIZADOR DO GRELHADOR.

Remoção da cobertura da película de plástico no aço inoxidável.

A remoção desta película é uma das coisas que deve ser realizada assim que o grelhador é instalado. A película cobre ambos os componentes internos e externos (p. ex., painéis laterais, proteção contra gordura) e deve ser removida antes de ligar o grelhador.

- 1. Utilizando um raspador de plástico, remova a película do aço inoxidável.
- 2. Agarre e puxe a película cuidadosamente do aço inoxidável.



Armazenamento temporário.

A Garland fornece uma proteção adequada para condições normais de tráfego e armazenamento. O grelhador poderá necessitar de uma proteção adicional se for armazenado perto de água salgada, numa área tropical ou em outras condições desfavoráveis. Contacte imediatamente a Garland se estas condições ocorrerem.

Requisitos do conector de gás.

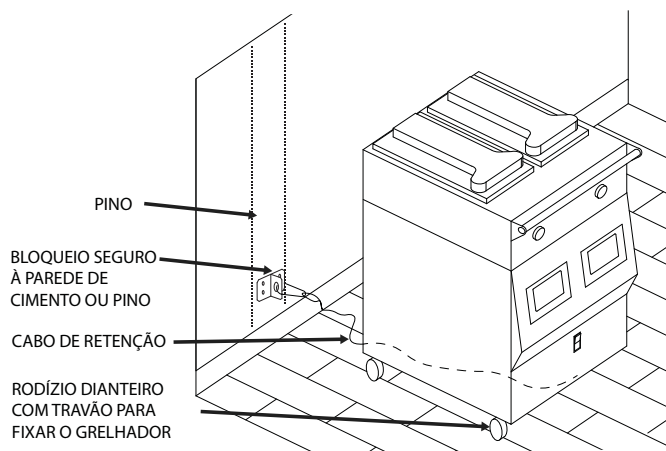
- A instalação deve ser efetuada com o conector de gás que foi fornecido com o grelhador ou com um conector aprovado semelhante. O encaixe de desconexão rápida e a válvula de corte do gás devem ser instalados na direção indicada no corpo exterior.
- NOTA: quando verificar a pressão do gás, certifique de que todos os outros equipamentos na mesma linha de gás estão ligados.
- O aparelho e a sua válvula de corte individual devem ser desligados do sistema de tubagem de fornecimento de gás durante qualquer teste de pressão nesse sistema com pressões superiores a ½ PSIG (3,45 kPa).
- Deve ser fornecido espaço livre para operações adequadas e manutenção.
- Deve ser instalado um dispositivo de retenção quando for utilizado um tubo flexível de gás.

Requisitos nacionais.

- O tipo de gás para o qual o grelhador está equipado encontra-se estampado na placa de identificação montada no canto inferior esquerdo do painel direito. Ligue um grelhador apenas ao tipo de gás estampado na placa de dados.
- A instalação deve estar em conformidade com o Código de Gás Combustível Nacional ANSI Z223.1-1998 ou com a edição mais recente, NFPA N.º 54 – edição mais recente e com o Código Elétrico Nacional ANSI/NFPA 70-1990 ou a edição mais recente e/ou código local para garantir um funcionamento seguro e eficiente. No Canadá, a instalação deve estar em conformidade com CSA B149.1 e com os códigos locais, quando aplicável.
- No Canadá, a ligação elétrica deve estar em conformidade com as secções aplicáveis do Código Elétrico Canadiano, C22.1 - 1990, edição mais recente, "Norma de segurança para a instalação, parte 1" e C22.2- No. O-M 1982, edição mais recente.

Responsabilidades de instalação por parte do estabelecimento.

- A instalação deve ser efetuada com um conector que esteja em conformidade com a Norma para Conectores para Aparelhos Móveis a Gás, ANSI Z21.69/CSA 6.16 e o dispositivo de desconexão rápida deve estar em conformidade com a Norma para Dispositivos de Desconexão Rápida para Utilização com Gás Combustível, ANSI Z21.41/CSA 6.9.
- Os rodízios frontais no aparelho estão equipados com travões para limitar o movimento dos aparelhos sem colocar qualquer tensão no conector ou dispositivo de desconexão rápida ou na sua tubagem associada.
- Note: o sistema de restrição necessário está ligado ao suporte (que se encontra na dianteira do grelhador, por baixo, mais perto da ligação de gás) e se for necessário desligá-lo certifique-se de que volta a ligá-lo após o aparelho regressar à sua posição original.




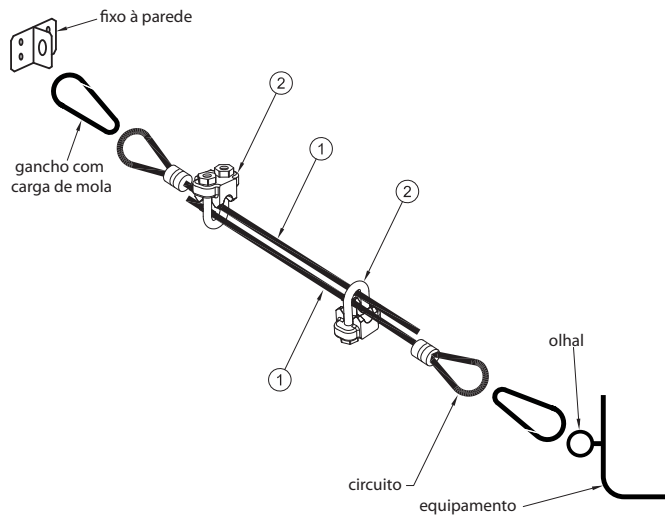
- "Deve existir uma folga adequada para permitir a abertura de entrada de ar na câmara de combustão e para uma

manutenção apropriada"

- Não se destina a instalação adjacente a paredes ou pisos combustíveis.
- Certificar-se de que o equipamento foi instalado por uma pessoa competente com formação para fazê-lo.
- Certificar-se de que os serviços de utilidade pública, produtos e pessoal do estabelecimento estão preparados.
- Entrar em contacto com o Centro de Assistência Técnica Autorizado da Fábrica da Garland para marcar a data para preparar a unidade para utilização.
- Participar no processo de preparação da unidade para utilização para garantir que é bem-sucedido e familiarizar-se com o equipamento.
- Obter formação com o pessoal da equipa para assegurar que o equipamento é utilizado no seu potencial máximo. Assim que a instalação estiver concluída segundo os procedimentos descritos abaixo, uma empresa de serviço autorizada pela fábrica DEVE preparar a unidade para utilização de acordo com os padrões de preparação para utilização da Garland Commercial Industries.

Procedimento de instalação do dispositivo de retenção.

1. Desligue a válvula da linha de gás principal e desconecte o dispositivo de desconexão rápida da linha de gás antes da instalação seguinte.
2. Fixe o suporte a um pino na parede.
3. Localize a área na estrutura na dianteira do grelhador por baixo, para colocar o olhal. Mais perto da ligação de gás. 
4. Para o modelo de grelhador a gás com uma (1) prensa. Remova a contraporca em nylon do olhal e aparafuse debaixo do painel dianteiro acima da linha de gás (Figura A), aperte a contraporca do olhal para fixar.
5. Para o modelo de grelhador a gás com duas e três (2 e 3) prensas. Deslize o olhal através do orifício e coloque a contraporca em nylon no interior da estrutura e aperte firmemente (Figura B).



6. Fixe um dos ganchos acionados por mola ao suporte na parede e a outra extremidade ao olhal (grelhador), ajuste a distância apropriada do cabo (1) e aperte ambos os grampos (2) para fixar ambos os cabos.
7. Teste o nível de tensão do cabo movendo o grelhador, o movimento deste não deve aplicar qualquer tensão no conector ou no dispositivo de desconexão rápida ou na tubagem associada.

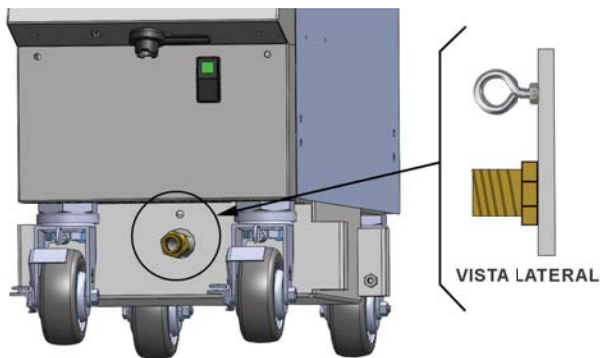


Figura A - uma (1) prensa

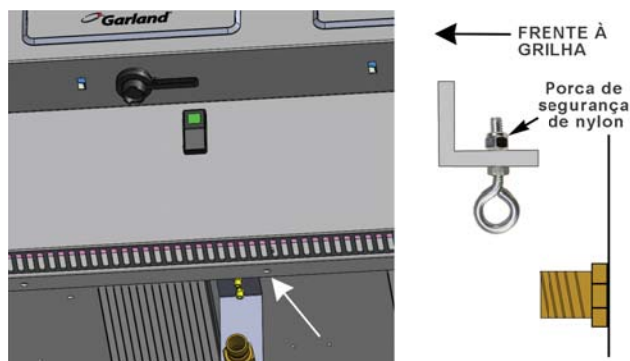


Figura B - duas e três (2 e 3) prensas

Sacos “Desi Pak” do grelhador.

- Os sacos Desi Pak destinam-se exclusivamente a serem deixados no interior do grelhador durante o transporte e o armazenamento do equipamento. Os Desi Pak foram concebidos para proteger os componentes eletrónicos controlando os níveis de humidade dentro do equipamento.
- A Garland recomenda vivamente que estes sacos permaneçam no equipamento enquanto os grelhadores estão armazenados e não em funcionamento.



Remoção dos sacos “Desi Pak” do grelhador.

1. Desligue o interruptor de alimentação principal verde da grelha com prensa. (luz verde apagada)



2. Utilizando uma chave de 5/16 pol. remova os 5 parafusos do painel superior traseiro. Armazene os parafusos num local seguro.
3. Utilizando uma chave de 5/16 pol. remova os 4 parafusos do painel inferior traseiro. Armazene os parafusos num local seguro, tenha muito cuidado com os fios e conectores. Remova o saco “Desi Pak” e descarte-o.
4. Reinstale as tampas e aperte os parafusos.

Ligações de gás e tamanho dos tubos.

- O tamanho da linha de gás é muito importante. Se a linha for demasiado pequena, a pressão de gás da rampa do queimador será baixa. Isto irá causar uma recuperação lenta e ignição atrasada. A linha de pressão do gás de entrada deve ser, no mínimo, de 1-1/2 pol. Um grelhador de chassis único com 2+1 prensas requer uma ligação de 3/4 pol. e um grelhador com 1 prensa requer uma ligação de 1/2 pol. O grelhador com 2 prensas pode ter uma ligação de 1/2 pol. ou de 3/4 pol.
- Antes de ligar um novo tubo, este deve ser soprado para eliminar quaisquer partículas estranhas. Estas partículas irão causar um funcionamento inadequado.
- Quando utilizar o combinado de rosca, utilize pequenas quantidades apenas em rosca macho. Utilize um composto que não seja afetado pela ação química dos gases LP. Evite aplicar composto nas primeiras duas rosca para impedir entupimento dos orifícios do queimador e da válvula de controlo.
- Peça ao instalador para verificar todas as canalizações de gás com uma solução ensaboada quanto a fugas. NÃO UTILIZE fósforos, velas ou qualquer outra fonte de ignição para verificar se existem fugas.
- Verifique a placa de dados para determinar o tipo adequado de gás antes de ligar a desconexão rápida ou a tubagem do abastecimento de gás do edifício.
- É fornecido um bocal de teste da pressão do gás de entrada no distribuidor do gás de entrada para verificações da pressão.

Opção de 7 pinos Mennekes 7.

Entrada	Pinos	Carga prevista	Ligado a
Mennekes 7 pinos Tomada de 16 A para unidades 1P Tomada de 32 A para unidades 2P	1, 2, 3, 4, TERRA	Aquecedores de grelha e prensas 3N~ 380/400/415 V Consulte a tabela de carga para as amperagens 50/60 Hz	Bloco de terminais de energia L1, L2, L3, N, TERRA
	5,6	Bobina do contator de interbloqueio 7 A · 415 VCA máx.	Bloco de terminais de controlo Preto e vermelho

7 PINOS MENNEKES DE OPÇÃO

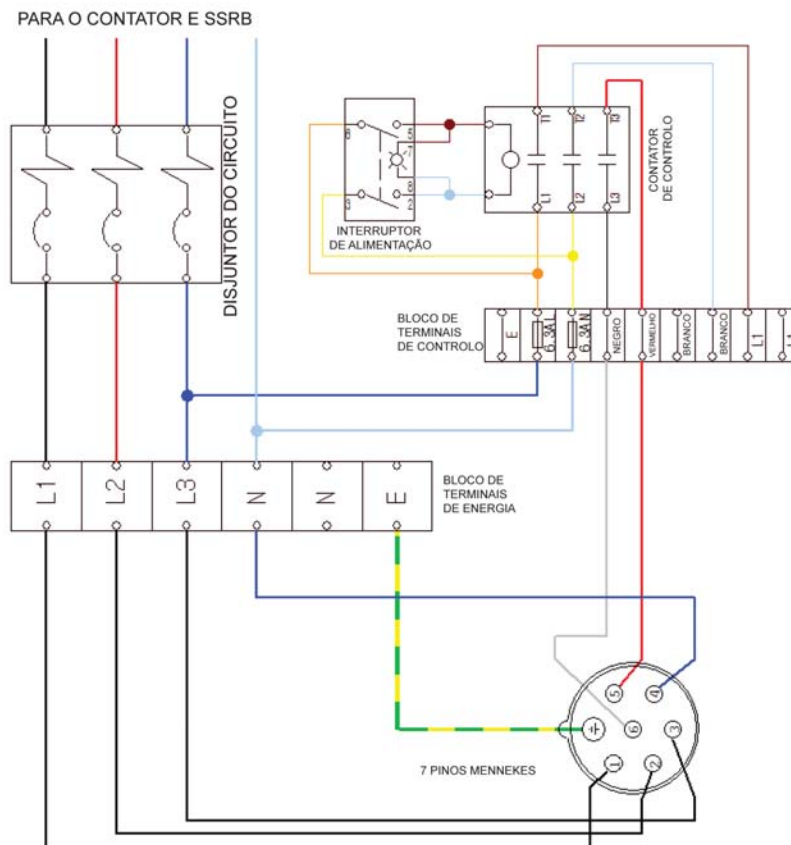
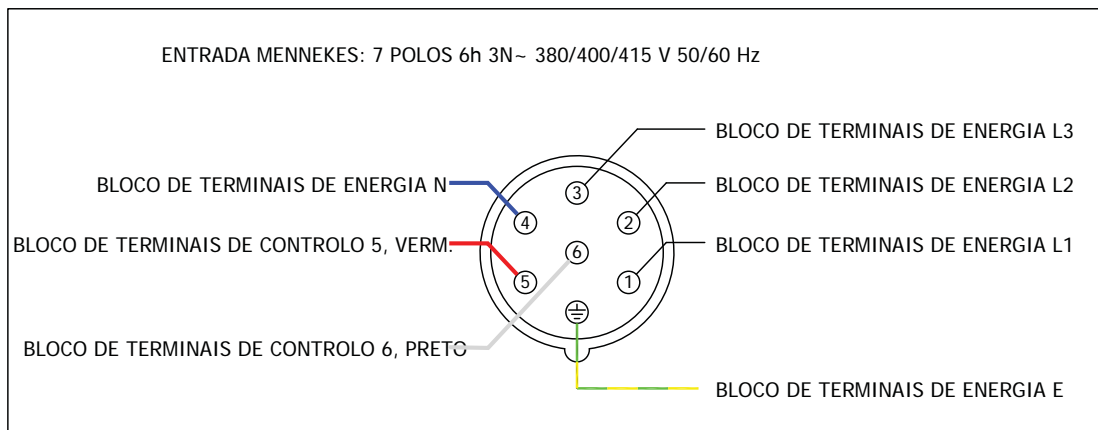


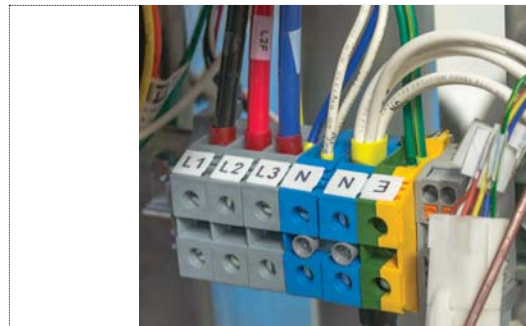
Diagrama do bloco de terminais da fonte de alimentação.



1. Bloco de terminais da fonte de alimentação delta.



Nota: certifique-se de que todos os fios possuem pinos terminais instalados e frisados em cada extremidade de fio.



2. Bloco de terminais da fonte de alimentação WYE.

Terminal	Cor
L1	preto
L2	vermelho
L3	azul
N	branco
E	amarelo/verde

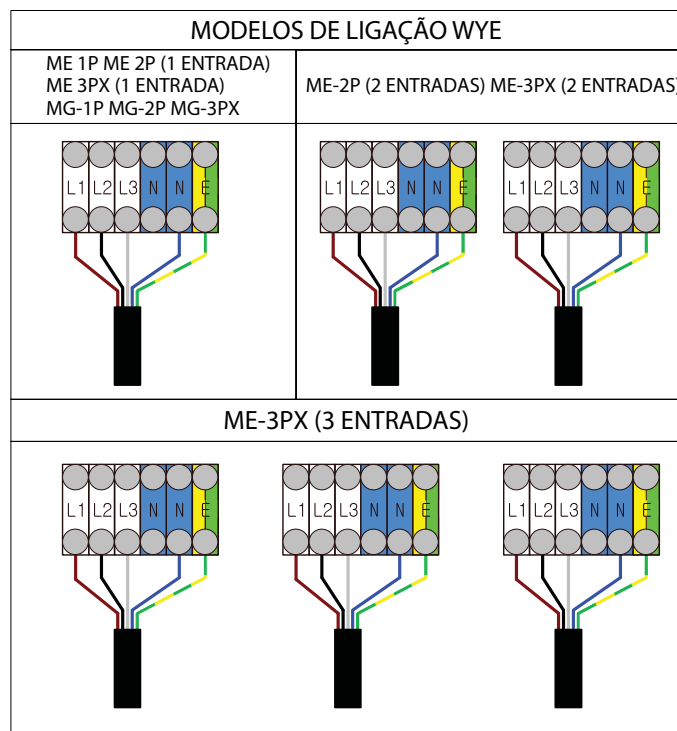
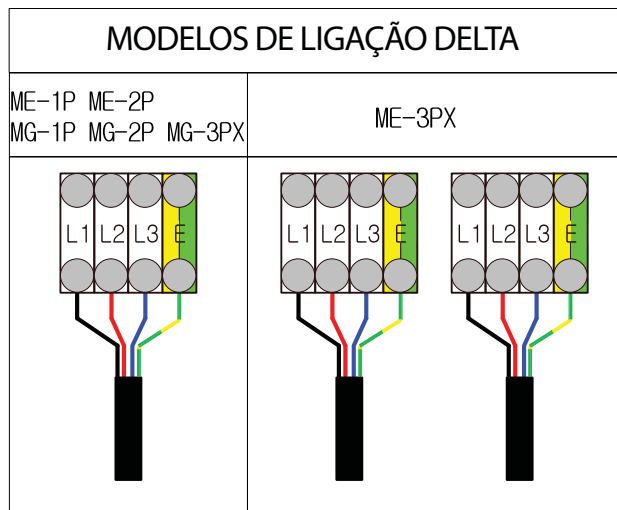
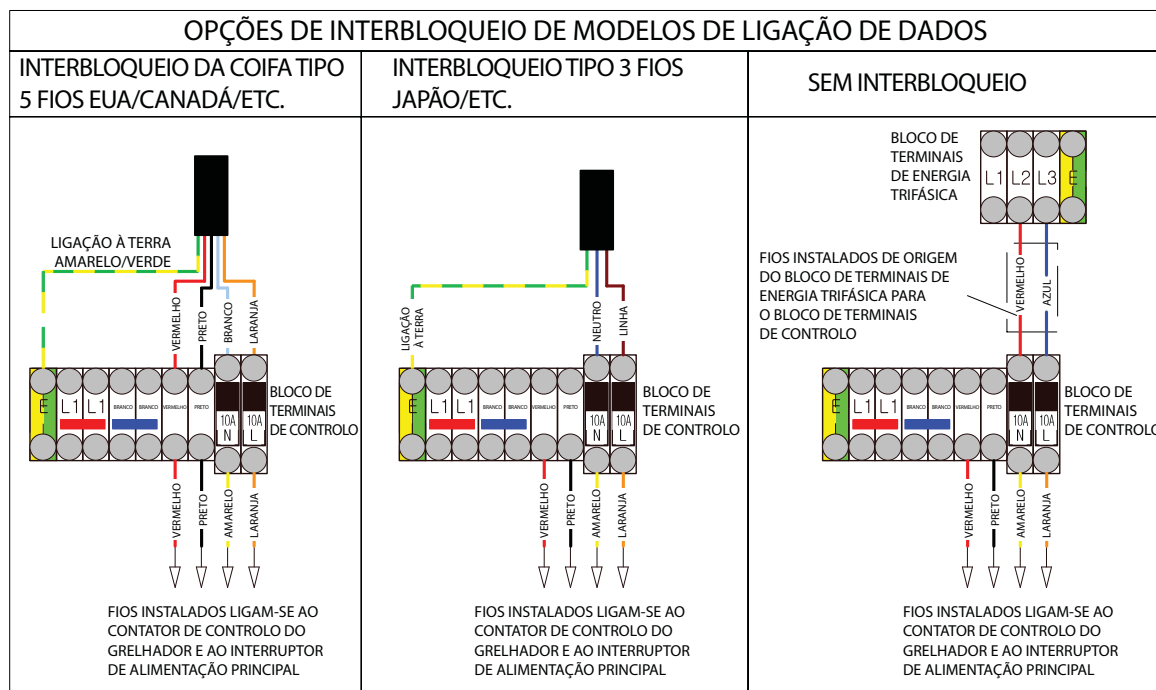
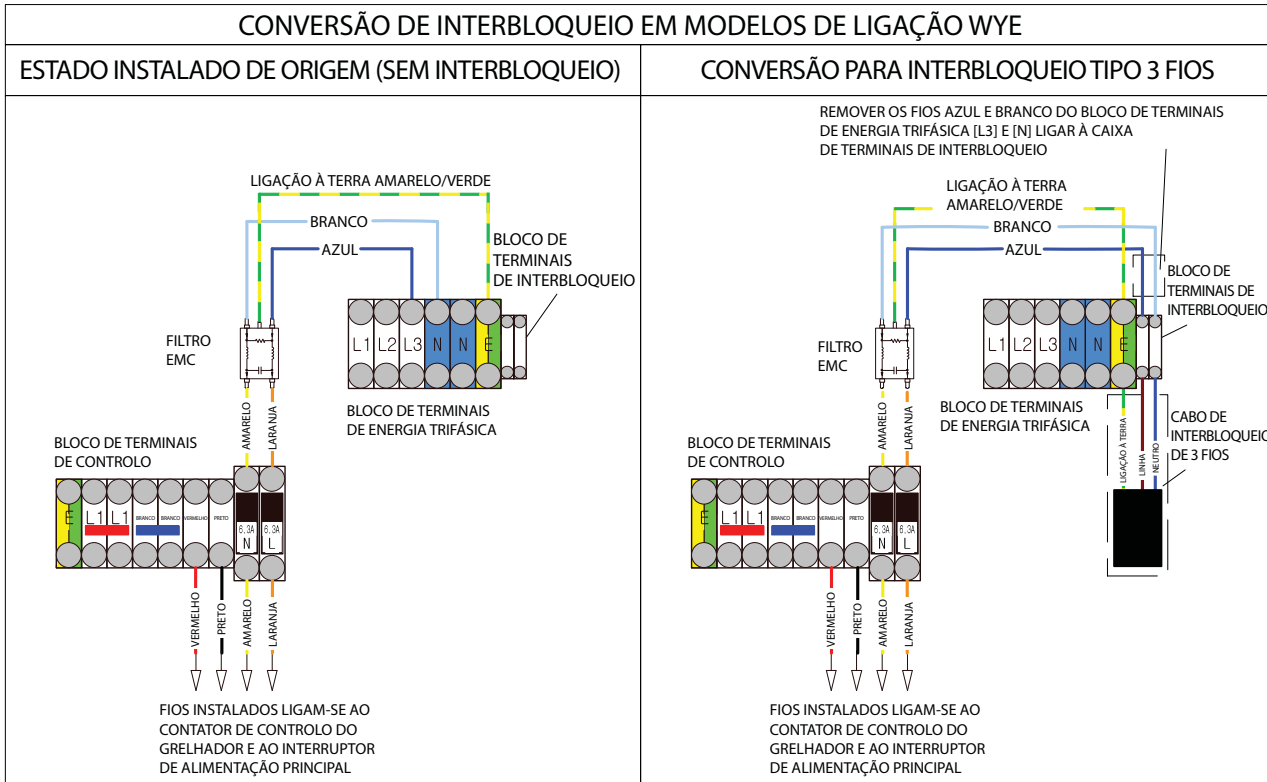
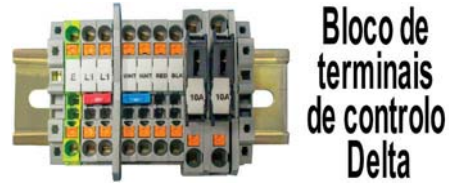
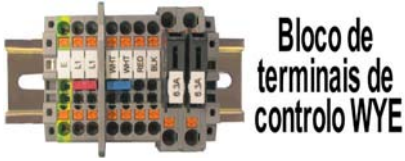
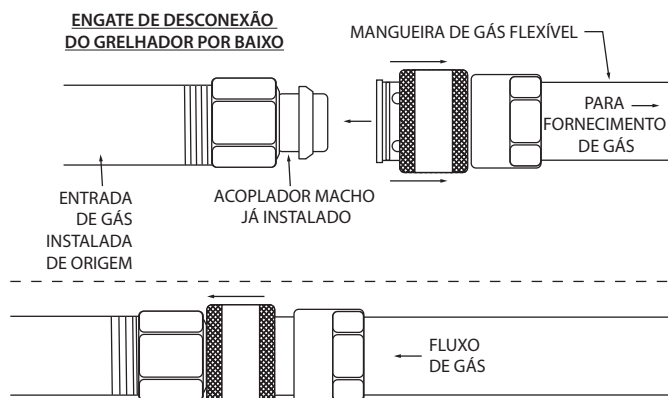


Diagrama do bloco de terminais de interbloqueio elétrico.



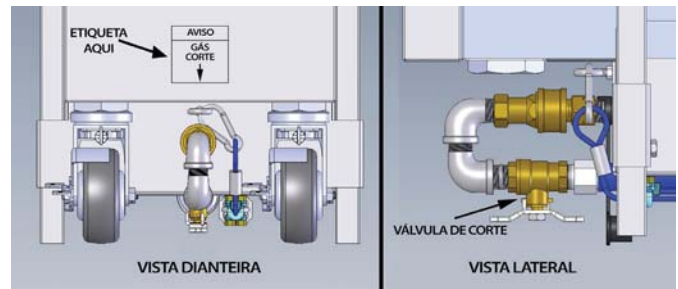
- Pressão mínima do gás de entrada para o Gás natural é de 6" W.C. Pressão máxima do gás de entrada para o Gás natural é de 14" W.C.
- Pressão mínima do gás de entrada para o Propano é de 10" W.C. Pressão máxima do gás de entrada para o Propano é de 23" W.C.
- É possível verificar a pressão do gás de funcionamento do queimador no lado da saída da válvula do gás no ponto de teste da pressão.
- Consulte o "Gráfico de especificações da entrada de gás" para a pressão correta do distribuidor do queimador com base no tipo de gás.
- Para ajustar a pressão do queimador:
 - a. remova o parafuso de vedação da torneira de pressão no lado de saída da válvula de gás e a ligação ao manómetro.
 - b. remova a cobertura de vedação no regulador da válvula de gás.
 - c. ligue ambos os queimadores nessa linha e defina a pressão rodando o parafuso regulador.
 - d. desligue o grelhador, remova o manómetro e volte a instalar o parafuso de vedação na torneira e regulador de pressão.
 - e. teste essa ligação quanto a fugas.
 - f. este procedimento deve ser realizado apenas por um técnico qualificado.
- As pressões de gás devem ser verificadas pela Empresa de gás ou apenas por um técnico de assistência técnica autorizado.
- Teste todas as tubagens e as ligações quanto a fugas de gás. Deve ser utilizada uma solução rica em sabão para esta finalidade. Nunca utilize uma chama. Se estiver no interior da unidade, proteja os componentes/placas eletrónicas antes de testar quanto a fugas com uma solução ensaboadada.
- O aparelho deve ser isolado do sistema de tubagem de fornecimento de gás fechando a sua válvula de corte manual individual durante qualquer pressão testando o sistema de tubagem de fornecimento de gás a pressões de teste iguais ou superiores a 1/2 psi (3,5 kPa).
- Se fornecida, instale a mangueira de gás com engate de desconexão rápida no acessório de entrada na parte inferior da unidade. Remova a tampa de poeiras do acoplamento macho e fixe o engate de desconexão rápida no conjunto de mangueiras de gás no acoplamento macho.



- Certifique-se de que a luva se encaixa movendo-se

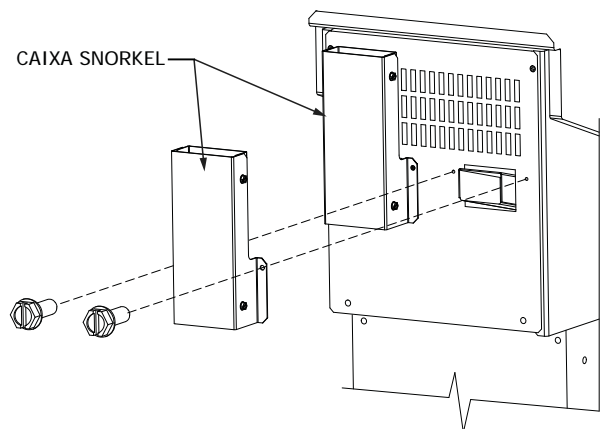
totalmente para a frente até encostar no anel de retenção.

- Com a válvula de encerramento manual fechada e o conjunto de mangueiras de gás desligado da unidade, ligue a outra extremidade do tubo flexível à linha de fornecimento de gás.
- Etiqueta de encerramento fixada conforme mostrado abaixo:



Instalação da caixa snorkel

- Remova a caixa snorkel e os parafusos da embalagem.
- Coloque a caixa snorkel no lugar conforme exibido na imagem abaixo.
- Utilizando uma chave de 5/16", instale os 2 parafusos e aperte-os.
- Deve ser instalada uma quantidade de 2 caixas snorkel por linha. A imagem abaixo mostra um grelhador com 1 prensa.
- Siga as instruções de instalação do painel da caixa coletora traseiro superior seguintes, se necessário.



Ligação elétrica

Aviso

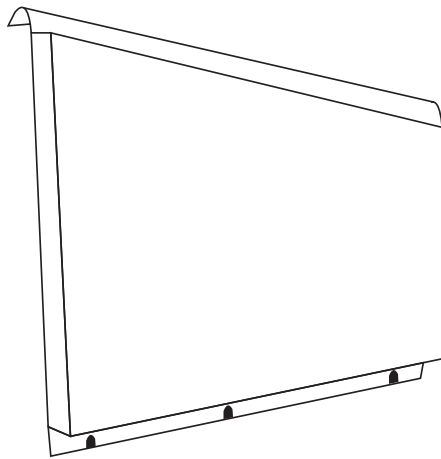
Desligue a fonte de alimentação antes de iniciar este procedimento.

- Todos os equipamentos elétricos devem ser ligados à terra de acordo com os regulamentos locais; ou em caso da não existência dos mesmos, de acordo com a edição mais recente dos Regulamentos Nacionais de Instalações Elétricas. Existe um esquema elétrico localizado no painel traseiro do grelhador. Consulte a placa de identificação montada no canto inferior esquerdo do painel direito para as tensões adequadas.
- O ponto de entrada para a ligação elétrica está localizado na traseira do equipamento.
- **Nunca** corte ou remova o pino de ligação à terra da ficha.
- Devem ser fornecidos meios adequados de desativação da alimentação.
- É recomendado deixar espaço suficiente no cabo elétrico para permitir ao equipamento ser movido para uma limpeza e manutenção apropriados.

Instruções de instalação do painel traseiro superior da caixa coletora.

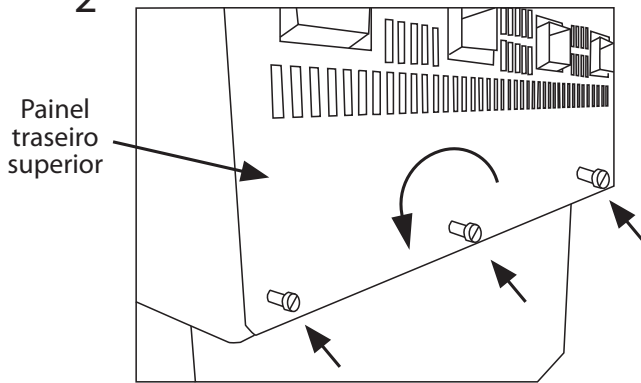
Instale a caixa coletora na parte traseira do grelhador apenas para todos os modelos de grelhador a gás (se necessário).

1



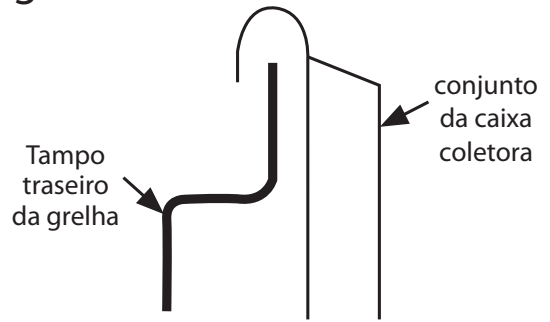
Remova a caixa coletora da caixa de acessórios

2



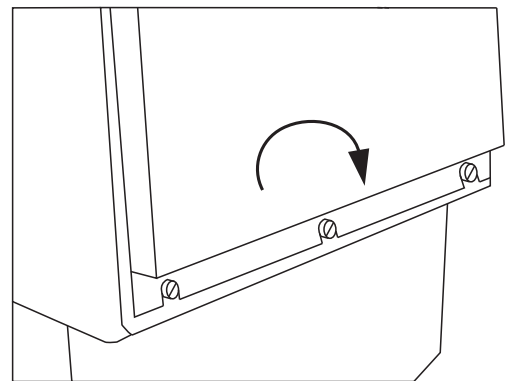
Desaperte os três parafusos, duas voltas para a esquerda

3



Coloque o flange em bainha da extremidade superior da caixa coletora do tampo traseiro da grelha

4



Volte a apertar os três parafusos inferiores

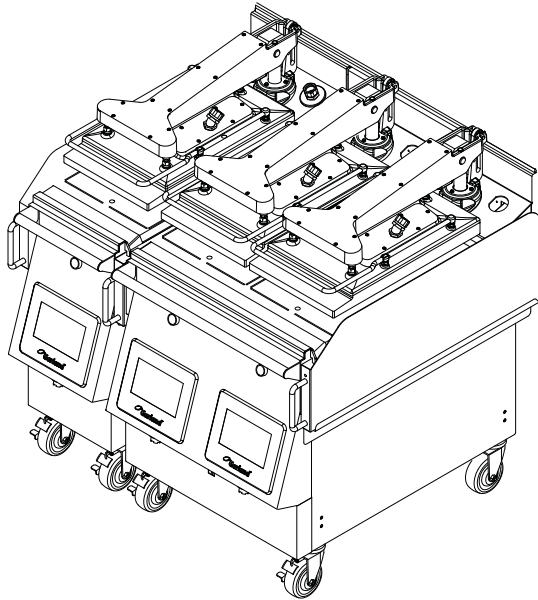


Instalação concluída

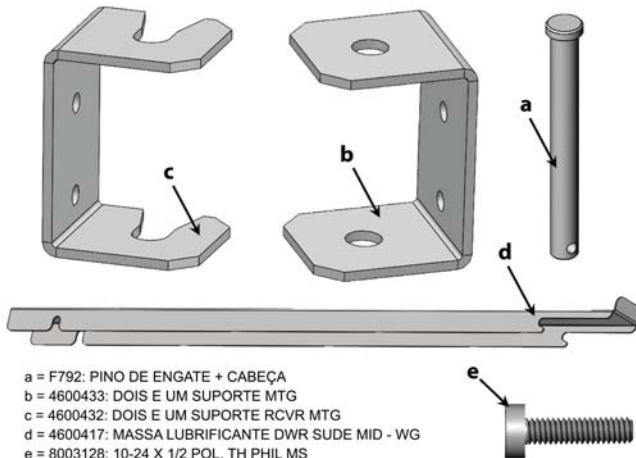
Procedimento de ligação de um e duas prensas.

O grelhador a gás com 1 e 2 prensas possui a opção de fixá-las em conjunto. Aqui o ponto importante é ligar nos suportes e fixá-los para formar uma grelha. É possível fixar um grelhador único ao lado direito ou esquerdo do grelhador duplo para se adequar à sua preferência.

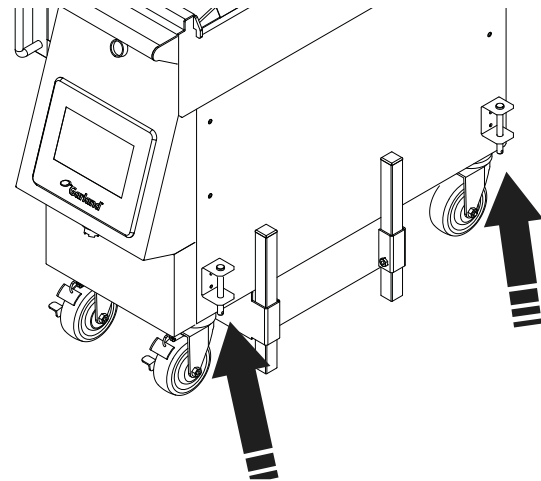
- Certifique-se de que lê totalmente as instruções antes de começar a montar a unidade.



- Abaixo estão exibidas as peças necessárias para ligar os dois grelhadores (peças não à escala).



- Os suportes estão localizados na parte inferior do painel lateral, estes podem estar localizado no painel direito ou no esquerdo, de acordo com a configuração selecionada. A imagem abaixo mostra o suporte localizado no painel direito da unidade única.

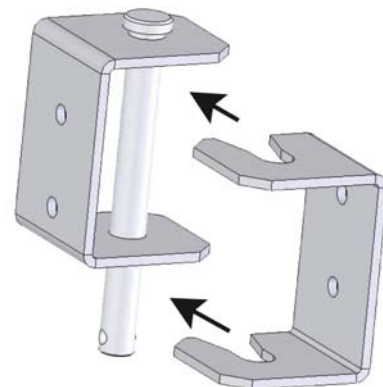


- Ligue o suporte de acordo com as instruções abaixo. Não coloque a sua mão ou os seus dedos ao efetuar a ligação.

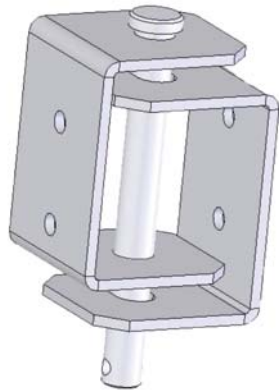
- Coloque o pino "a" nos suportes "b", em seguida, coloque o contrapino no lugar.



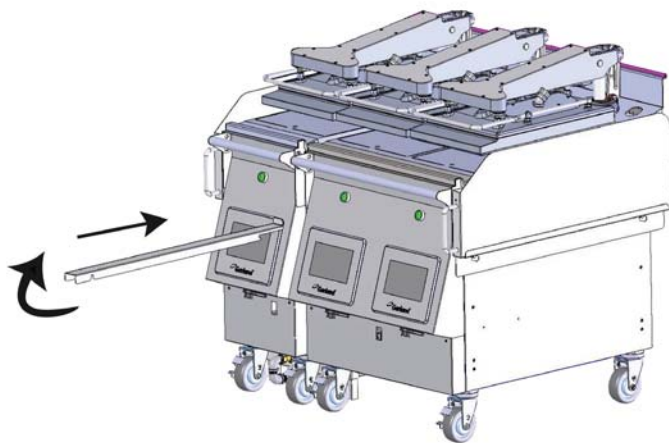
- Coloque perto do suporte "c" no suporte "b" e deslize-o através do pino.



- Certifique-se de que efetua a ligação do suporte dianteiro e traseiro em simultâneo.



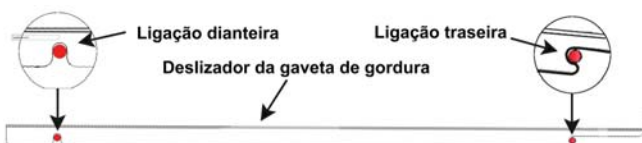
- Insira o deslizador da gaveta de gordura entre os grelhadores, este suporte é colocado para bloquear ambas as grelhas. Incline o suporte



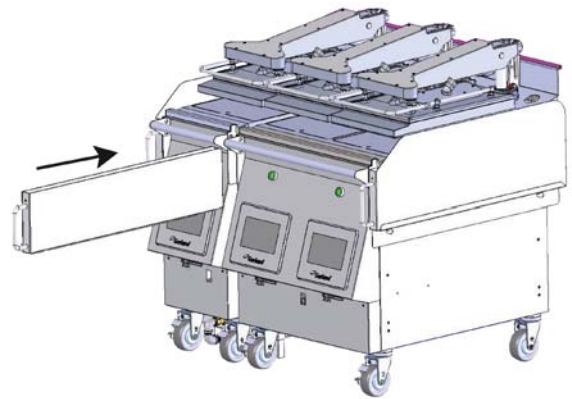
- Insira o deslizador da gaveta de gordura entre os grelhadores, este suporte é colocado para bloquear ambas as grelhas. Incline o suporte



- Incline o suporte dianteiro para cima. Insira a ranhura do suporte traseiro no pino. Utilize uma lanterna para garantir que a ligação de ambos os pinos está totalmente feita.



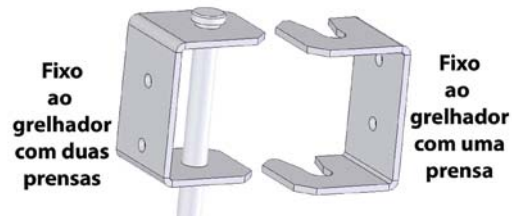
- Incline o suporte dianteiro para baixo. Insira a ranhura do suporte dianteiro no pino. Utilize uma lanterna para garantir que a ligação de ambos os pinos dianteiros está totalmente feita.



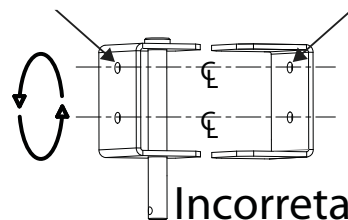
- Deslize a gaveta de gordura totalmente até ao fim.

Instalação dos suportes de ligação:

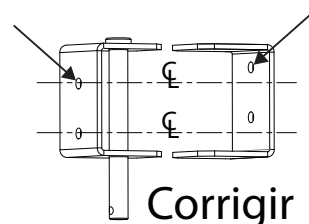
- Suporte com pino para instalar no grelhador com duas prensas, consulte o diagrama abaixo.



- Coloque os suportes lado a lado para verificar se os orifícios não estão alinhados através da mesma linha central, caso contrário, rode o suporte com o pino cerca de 180 graus.



Colocação dos suportes lado a lado, orifícios alinhados através da mesma linha central.



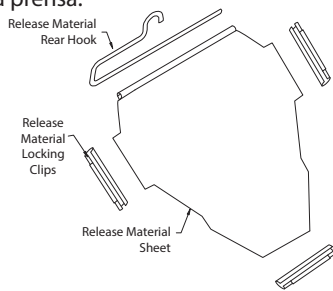
Colocação dos suportes lado a lado, os orifícios não alinham através da mesma linha central.

Lista de segurança a lembrar:

1. Não mova o grelhador com a prensa para cima.
2. Mantenha os dedos/mãos afastados dos suportes e de entre os grelhadores.
3. Manipule o grelhador exclusivamente através da barra para pendurar toalhas.

Instalação de lâminas de confeção antiaderentes (opção do circuito traseiro).

Para alcançar o desempenho de confeção apropriado, certifique-se de que a lâmina de confeção antiaderente esta instalada corretamente na prensa.



Lista de material:

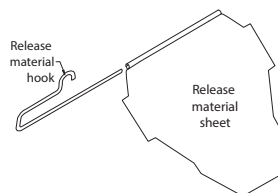
1. Clipes de retenção para confeção antiaderente, utilizar três (3) por prensa
2. Gancho traseiro para confeção antiaderente, utilizar um (1) por prensa
3. Lâmina de confeção antiaderente, utilizar uma (1) por prensa

Procedimento de instalação da lâmina de confeção antiaderente na prensa

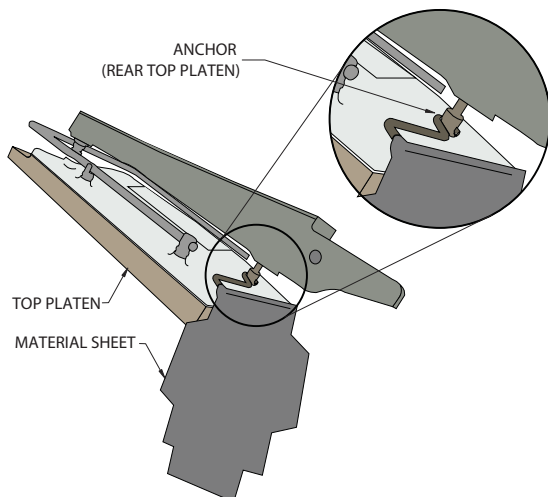
1. Eleve a prensa superior, premindo o botão verde.



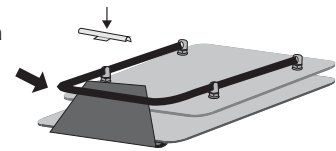
2. Deslize o gancho de confeção antiaderente através da extremidade (tubo) em forma de bainha da lâmina de confeção antiaderente.



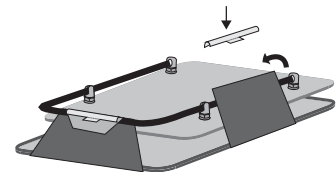
3. Prenda o gancho da confeção antiaderente no elemento de fixação localizado na parte traseira da prensa.



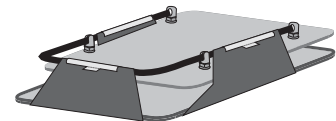
4. Empurre cuidadosamente a lâmina de confeção antiaderente no sentido da prensa dianteira e, em seguida, embrulhe a lâmina em torno da dianteira da prensa e sobre a barra em U, segurando a lâmina da extremidade dianteira, coloque o clipe de retenção sobre a lâmina e pressione na haste.



5. Repita o procedimento acima para os dois lados da lâmina de confeção antiaderente.



6. Verifique o alinhamento e o aperto da lâmina de confeção antiaderente na prensa. Efetue ajustes, se necessário.



As lâminas de confeção antiaderentes devem ser substituídas quando:

- O produto aderir à sua superfície.
- Acumular carbono.
- Aparecer um rasgo na superfície de confeção da lâmina.
- O revestimento da lâmina de confeção antiaderente estiver desgastado.

Procedimento de preparação para utilização.

Esta grelha com 1, 2 e 3 prensas é fornecida pela fábrica com o procedimento de preparação para utilização gratuito. É necessário preparar para utilizar ANTES da unidade ser colocada em funcionamento. Cabe ao utilizador final marcar a data para execução do procedimento de preparação para utilização com o seu representante de assistência técnica autorizado local pela fábrica. O procedimento de preparação para utilização realizado pela fábrica é uma verificação abrangente da unidade no qual um técnico certificado pela fábrica documenta todas as configurações finais programadas no controlador depois de diversas outras verificações de desempenho serem concluídas. O tempo estimado para completar o procedimento de preparação para utilização é

de aproximadamente 1,5 a 2 horas. Considere esta estimativa de tempo ao marcar o procedimento de preparação para utilização. Trabalhos realizados após o horário de trabalho ou horas extras não são cobertos pela garantia e serão cobrados pelo preço equivalente à diferença entre a taxa de reembolso da Garland e as taxas de horas extras dos Centros de Assistência Técnica Autorizados pela Fábrica. O procedimento de preparação para utilização executado pela fábrica é necessário para dar início ao período de garantia. O Centro de Assistência Técnica Autorizado precisa de preencher a documentação durante o processo de preparação para utilização e enviá-la à Garland Commercial Industries para reembolso. Ao receber a documentação, a Garland dará início ao período de garantia.

FORMULÁRIO DE PREPARAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO DA GRELHA COM Prensas GARLAND ELÉTRICA OU COMBINAÇÃO GÁS/ELÉTRICA																													
McDonald's _____		N.º de identificação da certificação _____		N.º de estabelecimento _____																									
Endereço _____		Cidade _____		Modelo (TICK ONE) <input type="checkbox"/> MG-1P, <input type="checkbox"/> ME-1P <input type="checkbox"/> MG-2P, <input type="checkbox"/> ME-2P <input type="checkbox"/> MG-3PX, <input type="checkbox"/> ME-3PX																									
Estado/Província _____		Código postal _____		N.º de série _____																									
<input type="checkbox"/> Estados Unidos da América <input type="checkbox"/> Canadá <input type="checkbox"/> Internacional (Países da lista)		N.º de telefone _____		Data de preparação _____ (MM/DD/AAAA)																									
Tipo de gás		Elétrica/trifásica		Registrar amperes por linha para cada contador																									
Tipo de gás utilizado _____		Entrada atual _____ V / _____ Hz		Esquerda Centro (aplicável a 1 prensa) Direita																									
Corresponde à especificação na placa? SIM NÃO		<input type="checkbox"/> 208 VCA <input type="checkbox"/> 380 VCA <input type="checkbox"/> 220 VCA <input type="checkbox"/> 400 VCA <input type="checkbox"/> 230 VCA <input type="checkbox"/> 415 VCA <input type="checkbox"/> 240 VCA <input type="checkbox"/> 50 Hz		Linha 1 _____ Linha 2 _____ Linha 3 _____																									
INSPEÇÃO/VERIFICAÇÃO OPERACIONAL																													
NOTA1: A PREENSA CENTRAL (C) não deve ser verificada se MG-2P / MG-2P NOTA2: A PREENSA DIREITA (D) E ESQUERDA (E) não deve ser verificada se ME-1P / MG-1P																													
1. Para evitar lesões pessoais ou danos à propriedade, verifique fugas de gás em toda a unidade. <input type="checkbox"/> APROVADO - SEM FUGAS DE GÁS																													
2. Certifique-se de que o disjuntor está na posição "ON" (Ligado). <input type="checkbox"/> OK																													
3. Certifique-se de que os dispositivos de restrição de equipamento estão corretamente instalados de acordo com as especificações locais (se aplicáveis). Nota: peça fornecida por terceiros. <input type="checkbox"/> OK																													
4. Verifique se o cabo de alimentação possui um alívio de tensão ligado ao cabo de alimentação da unidade do grelhador. <input type="checkbox"/> SIM / <input type="checkbox"/> NÃO																													
5. Certifique-se de que o grelhador está instalado no tipo correto de cofa de exaustão de gás com sucção adequada. <input type="checkbox"/> OK																													
6. Certifique-se de que os limitadores de fluxo estão totalmente abertos ou removidos. Os coletores de fluxo fornecidos pela KES e os coletores de fluxo localizados dentro da cofa de exaustão devem estar totalmente abertos. <input type="checkbox"/> OK																													
7. Verifique o número de série (placa de série localizada no grelhador) do grelhador e registre a data de instalação do grelhador no controlador, mediante as definições. <input type="checkbox"/> OK																													
8. Certifique-se de que a placa inferior do grelhador está nivelada sobre a base. Ajuste os parafusos de ajuste, na posição de utilização, sob a cofa. Ajuste os medidores para revisar. <input type="checkbox"/> OK																													
9. REMOVA A GRELHA SOB A COIFA. Ligue o grelhador para a alimentação, os visores estão ativos. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK																													
10. Baixe e levante as prensas (botão verde) e certifique-se de que os movimentos são suaves e contínuos. Lubrifique os eixos apropriadamente com um LUBRIFICANTE apropriado. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK																													
11. Se a elevação da prensa superior precisa ser ajustada, permita que haja espaço entre a unidade e a cofa, ajuste a altura da cofa para 1" abaixo da cofa. Consulte o manual para obter informações sobre a instalação para obter informações sobre as alturas da prensa. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK																													
12. Certifique-se de que o grelhador está corretamente instalado e calibrado automaticamente com sucesso. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK																													
13. Feche a válvula manual e verifique se o grelhador funciona corretamente após três (3) vezes e, em seguida, bloquia devido à falha de ignição. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK																													
14. VERIFICAÇÕES DA PRESSÃO DO GÁS: Verifique a pressão do gás natural em três (3) vezes e, em seguida, bloquia devido à falha de ignição. (Nota 2: a esquerda e direita não devem ser verificadas se MG-1P)																													
Pressão de entrada nominal _____ W.C.		Gás natural: 6 – 14" W.C. / <input type="checkbox"/> Gás propano/butano: 11 – 14" W.C.		Entrada nominal _____ " W.C.																									
Pressão nominal do queimador _____ natural <input type="checkbox"/> 4.0" W.C.		Real esquerdo _____ central _____ direito _____		Real esquerdo _____ central _____ direito _____																									
15. Verifique a leitura de microamperes. Deve ser 1,4 ua ou superior por zona.																													
Leituras reais de microamperes. Esquerdo dianteiro: _____ Esquerdo traseiro: _____ Leituras reais de microamperes. Meio dianteiro: _____ Meio traseiro: _____ Leituras reais de microamperes. Direito dianteiro: _____ Direito esquerdo: _____																													
16. Selecione o ícone do item de menu "I01 - CLAM" (I01 - PREENSA). Verifique se a temperatura definida é alcançada ao pressionar o termómetro. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK																													
17. Inicie o ciclo de confeção premindo o BOTÃO VERDE ou marca de verificação no ecrã. A prensa baixa e o ciclo com limite de duração começa. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK																													
18. Certifique-se de que o pímetro do estabelecimento é preciso e está calibrado utilizando o método de banho de gelo. <input type="checkbox"/> OK																													
19. Faça a CALIBRAÇÃO DOS SENSORES. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK																													
20. Execute o procedimento de nivelamento da prensa. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK																													
21. Certifique-se de que o grelhador realiza a calibração automática com sucesso. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK																													
22. Feche todas as tampas. Certifique-se de que as contrapostas não rodam as porcas de ajuste durante o aperto. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK																													
23. Assista ou obtenha assistência junto do pessoal do estabelecimento para o teste de integridade da carne/frango, testando o produto 101.4.1. Anque, frango grelhado até as temperaturas internas pretendidas do produto sejam obtidas e registre o tempo de confeção (gráfico dos tempos de confeção do produto abaixo). <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK																													
Tempos de confeção do produto			Produto de integridade da carne																										
<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>ESQUERDA (se aplicável)</th> <th>CENTRAL (se aplicável)</th> <th>DIREITA (se aplicável)</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>FRANGO GRELHADO</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Confedone uma (1) formada</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				ESQUERDA (se aplicável)	CENTRAL (se aplicável)	DIREITA (se aplicável)	10:1				4:1				FRANGO GRELHADO				Confedone uma (1) formada				<table border="1"> <tbody> <tr> <td>Modo manual</td> <td><input type="checkbox"/> OK</td> </tr> <tr> <td>Modo de teste automático</td> <td><input type="checkbox"/> OK</td> </tr> </tbody> </table>			Modo manual	<input type="checkbox"/> OK	Modo de teste automático	<input type="checkbox"/> OK
	ESQUERDA (se aplicável)	CENTRAL (se aplicável)	DIREITA (se aplicável)																										
10:1																													
4:1																													
FRANGO GRELHADO																													
Confedone uma (1) formada																													
Modo manual	<input type="checkbox"/> OK																												
Modo de teste automático	<input type="checkbox"/> OK																												
Problemas/circunstâncias especiais/danos:																													
Enviado por:			Destacado por:																										
Nome: _____			Nome: _____																										
Agência de serviço: _____			Foi informado adequadamente sobre como utilizar o grelhador, as suas utilizações e a sua operação geral? <input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO - Forneça comentários: _____																										
Subagente: (se aplicável) _____			_____																										
Formou o pessoal do estabelecimento sobre a operação do grelhador? <input type="checkbox"/> SIM / <input type="checkbox"/> NÃO			_____																										
É um técnico certificado pela fábrica? <input type="checkbox"/> SIM / <input type="checkbox"/> NÃO			_____																										
Data de certificação (MM/DD/AA) _____			_____																										
Visite https://clamshell.aarland-aroup.com para obter literatura e documentação																													
Cópia branca - Fábrica		Cópia amarela - Agência de serviço		Cópia rosa - Cliente																									

Secção 3

Funcionamento

NOTA: Não opere a unidade sem ler e compreender os requisitos de segurança. Consulte a secção de segurança na frente deste manual.

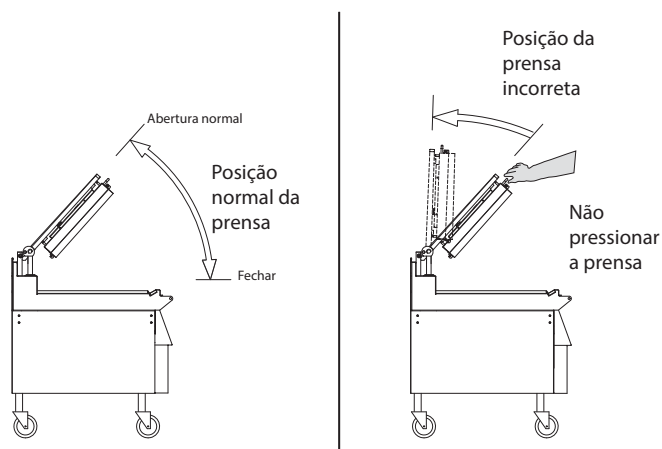
Sequência de funcionamento

Após ligar o interruptor de alimentação ou colocar na posição "I", o grelhador entrará na inicialização. Se as prensas superiores estiverem baixas, voltarão para as suas posições levantadas. Este movimento demora, aproximadamente, 8 segundos.

A prensa superior baixa automaticamente após o início do ciclo de confeção e a prensa superior é elevada automaticamente quando o ciclo de confeção termina.

Aviso

Ao confeccionar dos dois lados, a área entre a prensa superior e a prensa inferior e a placa da grelha devem ser consideradas como uma "zona de perigo". Durante a confeção nos dois lados, o operador não deve estar dentro desta zona de perigo.



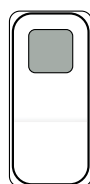
Cuidado

Elevar a prensa manualmente acima da posição de abertura normal é muito perigoso; isto pode causar uma avaria prematura da conduta de aço flexível elétrica e no mecanismo de elevação.

Na confeção nos dois lados, a prensa superior permanece na posição baixa devido ao seu próprio peso. Não fica bloqueada. Pode ser levantada segurando-se no manípulo localizado à frente da prensa. Em nenhuma circunstância, para além de segurança, deverá a prensa ser manualmente aberta superior à posição aberta normal.

Funções dos botões;

1. O interruptor de alimentação desliga ou liga o grelhador.



A luz verde indica que a alimentação do grelhador está "ON" (Ligado)

2. Botão verde:

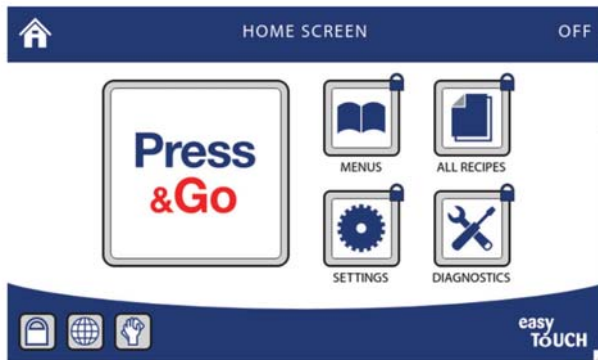
- premir para iniciar a confeção.
- premir e manter premido para abortar.



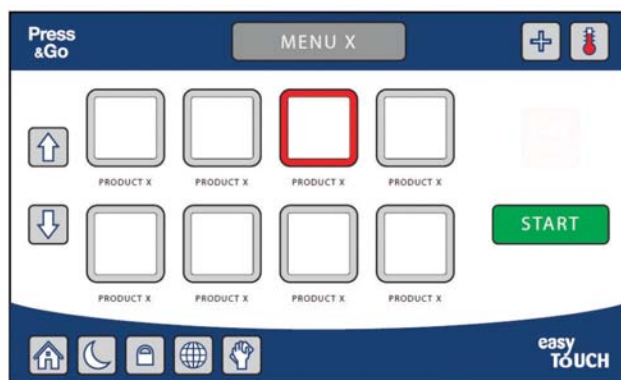
Controlador easyToUCH™

ECRÃ INICIAL, ECRÃ E ÍCONES DO SELETOR DE RECEITAS













Os ecrãs INICIAL e SELETOR DE RECEITAS easyToUCH™ são os ecrãs mais frequentemente utilizados. Muitos dos ícones descritos abaixo também aparecem em outros ecrãs de confeção e de definições easyToUCH™.



Ecrã inicial



Ecrã seletor de receitas

<p>PRESS & GO (Premir e iniciar) – é utilizado para iniciar o preaquecimento e a confeção no grelhador.</p>	
<p>MENUS (Menus) – é utilizado para ativar, adicionar, editar e eliminar Menus da biblioteca. Um menu é um conjunto de receitas de confeção. Protegido com palavra-passe.</p>	
<p>RECIPES (Receitas) – é utilizado para adicionar, editar e eliminar Receitas da biblioteca. Uma receita é composta por tempos de confeção, temperatura e espaços da prensa para preparar um item alimentar. Protegido com palavra-passe.</p>	
<p>SETTINGS (Definições) – é utilizado para alterar certas definições, tais como data, hora e volume. Protegido com palavra-passe.</p>	
<p>DIAGNOSTICS (Diagnóstico) – permite o acesso aos ecrãs de diagnóstico. Protegido com palavra-passe.</p>	
<p>COOK CYCLE CHANGE (Alteração do ciclo de confeção) – é utilizado para ajustar um tempo de confeção ou o espaço da prensa numa confeção, se for necessário para cumprir com normas de segurança e qualidade alimentar.</p>	
<p>TEMPERATURE (Temperatura) – é utilizado para visualizar as definições de temperatura e a temperatura atual em cada zona.</p>	
<p>CLEAN MODE (Modo limpeza) – é utilizado para colocar o grelhador em Modo de limpeza, aquecer ou arrefecer o grelhador na temp. necessária. Quando o grelhador é definido para implementar o programa de limpeza, a utilização do modo limpeza repõe o contador de limpezas.</p>	
<p>LOCK (Bloquear) – é utilizado para bloquear temporariamente o ecrã tátil durante quinze (15) segundos. Isto impede os botões de serem premidos acidentalmente durante a limpeza do ecrã.</p>	
<p>LANGUAGE (Idioma) – é utilizado para alterar o idioma dos avisos no ecrã. Apenas disponível para idiomas que foram pré-carregados.</p>	
<p>HOME (Início) – volta ao ecrã inicial, o ponto de partida para as definições de confeção e os modos de programação. Quando o ecrã inicial está exibido, os aquecedores estão desligados (exibido no canto superior direito).</p>	
<p>SLEEP (Suspensão) – é utilizado para entrar no Modo de suspensão. No modo de suspensão, o grelhador mantém a prensa em baixo para conservar energia durante os períodos de inatividade.</p>	

NOTA: A exibição do ecrã easyToUCH™, disposição e ícones aqui exibidos são apenas para fins de referência e não se destinam a ser uma representação exata das exibidas no grelhador.

AVISOS E MENSAGENS DE ALERTA NO ECRÃ

Demasiado frio/Demasiado quente - Se a temperatura da grelha estiver demasiado fria para confeccionar adequadamente uma receita, aparece uma mensagem Too Cool to Cook (Demasiado frio para confeccionar). O grelhador não irá permitir o início do ciclo de confeção até ter aquecido para a temperatura mínima de arranque necessária.

De forma semelhante, se a grelha estiver demasiado quente, aparece uma mensagem Too Hot to Cook (Demasiado quente para confeccionar) e não será possível iniciar um ciclo de confeção até o grelhador arrefecer.

Em ambos os casos, é possível selecionar outra receita. Se o grelhador estiver na temperatura certa para confeccionar a receita recentemente selecionada, a mensagem desaparece e é possível iniciar imediatamente a confeção.



DESCRIÇÃO GERAL DAS OPERAÇÕES

O grelhador funciona em vários modos:

- **Modo Press & Go (Premir e iniciar)** para preaquecer e confeccionar.
- **Sleep (Modo de suspensão)** para conservar energia.
- **Clean (Modo limpeza)** para manter a temperatura para limpeza e lembretes de reposição da limpeza.

Todos os modos de funcionamento estão acessíveis utilizando o ecrã easyTOUCH™. Todos os modos, exceto Suspensão, podem ser selecionados a partir do ecrã inicial. É possível selecionar o modo limpeza a partir do ecrã inicial ou do ecrã Press & Go (Premir e iniciar).

Modo Press & Go (Premir e iniciar)



O modo **Press & Go (Premir e iniciar)** é utilizado para iniciar o preaquecimento e a confeção no grelhador.

Preheat (Preaquecimento)

O grelhador irá preaquecer após um menu ter sido selecionado no modo Press & Go (Premir e iniciar). Se tiverem sido configurados múltiplos menus, selecione o menu apropriado primeiro para garantir que o grelhador preaquece para a temperatura correta, caso contrário, o menu é automaticamente selecionado após os primeiros dez (10) segundos para o menu mais recente.

Menus and Recipes (Menus e Receitas)

É possível configurar múltiplos menus, cada um utilizando pontos de ajuste diferentes e contendo receitas diferentes ou partilhadas. As receitas armazenadas pelo grelhador contêm os perfis de confeção (tempos, temperaturas, avisos e espaços da prensa) para vários produtos. É possível adicionar, editar e eliminar menus e receitas da biblioteca. O tempo de confeção e/ou o espaço da prensa podem ser igualmente alterados para cada receita, dependendo da configuração do grelhador.

Sleep Mode (Modo de suspensão)



O **Modo de suspensão** baixa a prensa para conservar energia durante períodos de inatividade, mantendo-o pronto para iniciar um ciclo de confeção. Quando estiver no Modo de suspensão, o grelhador irá manter as

temperaturas atuais.

Modo de suspensão automática

É possível configurar o grelhador para entrar automaticamente no Modo de suspensão após um período de inatividade. Consulte o **Menu de definições e diagnósticos easyToUCH™**.

Ativação da suspensão manual

É igualmente possível o utilizador ativar manualmente o Modo de suspensão quando em Press & Go (Premir e iniciar).

Clean Mode (Modo limpeza)



O **Modo de limpeza** possui duas funções: coloca o grelhador na temperatura apropriada para limpeza e repõe o contador de limpezas.

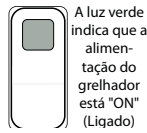
Se a temperatura de limpeza tiver sido definida, o Modo limpeza irá colocar o grelhador na temperatura definida antes de iniciar o ciclo. Poderá ser especificada uma temperatura de limpeza, se necessário por produtos químicos utilizados para limpeza.

Colocar o grelhador em Modo limpeza antes de limpar o grelhador atualiza a data da "Última limpeza" e repõe os avisos de lembrete de limpeza, caso estejam ativados.

Procedimentos do easyTOUCH™

ARRANQUE E INSERÇÃO DA DATA DE INSTALAÇÃO

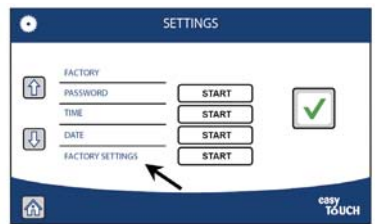
1. Ligue o grelhador utilizando o interruptor de alimentação principal.
2. O ecrã easyToUCH™ acende com o ecrã a exibir brevemente a versão do software.



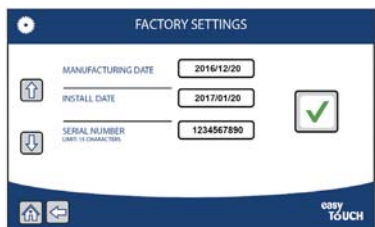
3. O ecrã inicial é apresentado. Selecione Definições.



4. Selecione FACTORY SETTINGS (Definições de fábrica).



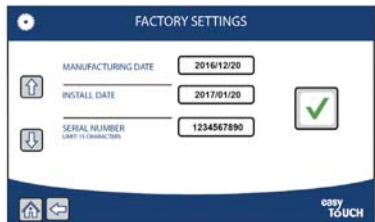
5. Selecione INSTALL DATE (Data de instalação).



6. Introduza a data de instalação e, em seguida, prima no visto para guardar.



7. Verifique a data de instalação e o número de série, em seguida, prima no visto para guardar.



8. Data de instalação concluída. Uma janela informa-lhe de que está a ser guardado.



PROCEDIMENTO DE CALIBRAÇÃO DA POTÊNCIA (TENSÃO)

De modo a alcançar a definição de tensão adequada, garanta a tensão de alimentação adequada para a o grelhador.

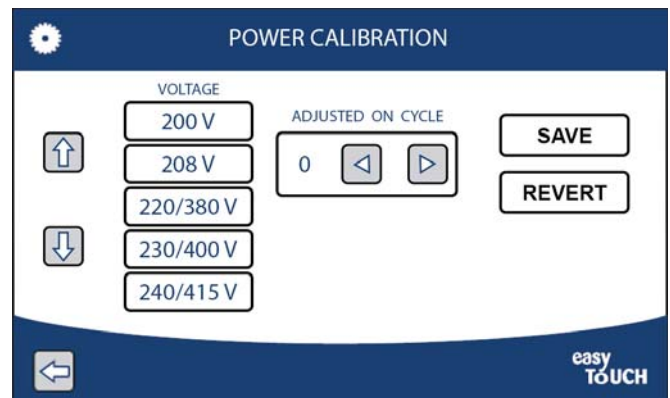
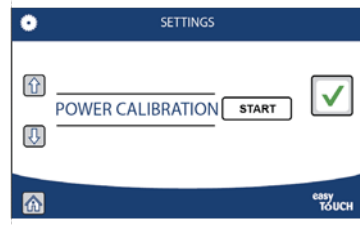
1. Selecione "SETTINGS" (Definições) no ecrã inicial.





2. Insira "PASSWORD". (Palavra-passe de serviço)

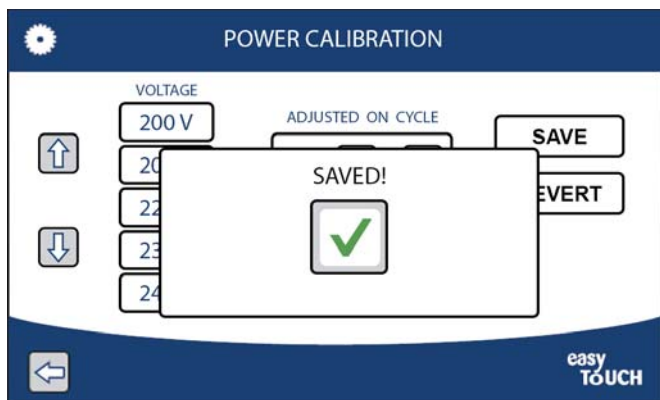




3. Percorra para cima ou para baixo para seleccionar "POWER CALIBRATION" (Calibração da potência). Selecione START (Iniciar).



4. Utilizando as setas para cima ou para baixo, selecione a tensão apropriada do grelhador. Cada controlador é independente, selecione a calibração de tensão em cada controlador.

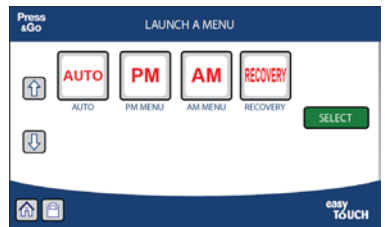
	<p>ADJUSTED ON CYCLE (Ajustado no ciclo) irá efetuar o ajuste apropriado em caso de disparo do contator na cozinha/ problema de quebra no circuito elétrico.</p>
	<p>SAVE (Guardar) irá guardar os ajustes efetuados na memória. A opção REVERT (Reverter) irá voltar ao ajuste anterior.</p>



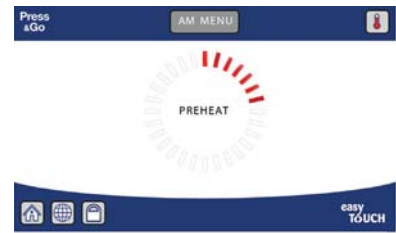
5. Selecione **SAVE** (Guardar) após a tensão correta ter sido selecionada.
6. Para sair, selecione. 
7. Selecione o início. 


PREAQUECIMENTO

1. O ecrã inicial é apresentado. Selecione **Press & Go** (Premir e iniciar). É exibida uma escolha de menus de confeção.
2. O ecrã **MENU SELECTOR** (SELETOR DO MENU) é apresentado. Escolha o menu pretendido. Se estiver disponível apenas um menu, o grelhador irá selecioná-lo e rapidamente transitar para o preaquecimento.



3. O preaquecimento inicia utilizando as temperaturas definidas no menu selecionado, sendo o progresso do preaquecimento exibido.



NOTA: Para cancelar o preaquecimento e sair do ecrã inicial, prima . Selecione **MENU X** na parte superior para alternar menus durante o preaquecimento.

Após o preaquecimento, o grelhador entra num período embebido, permitindo à temperatura estabilizar através da prensa superior. Após embebido, a grelha irá iniciar a funcionalidade de opção de espaçamento e nivelamento automático.

4. A unidade está pronta a utilizar quando a prensa abrir e o ecrã **Seleto** de receitas é exibido.



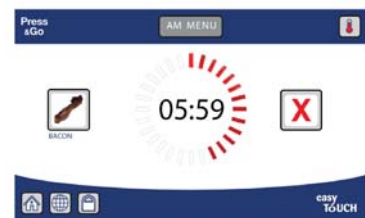
CONFECIONAR UMA RECEITA

1. No ecrã **RECIPE SELECTOR** (SELETOR DE RECEITAS), selecione uma receita para confeccionar.



Coloque produto na grelha e prima **START** (Iniciar) ou prima o botão verde para iniciar o ciclo.


2. O ecrã exibe um anel de progresso e o tempo de confeção restante.



3. Soa um aviso sonoro antes do final do ciclo de confeção. Quando o ciclo de confeção terminar, a prensa sobe. Prima o visto ou o botão verde para limpar a mensagem.

4. O ecrã de seleção de receitas reaparece.



5. Selecionar  durante a confeção interrompe o ciclo de confeção. É igualmente possível abortar o ciclo premindo o botão verde durante dois segundos.



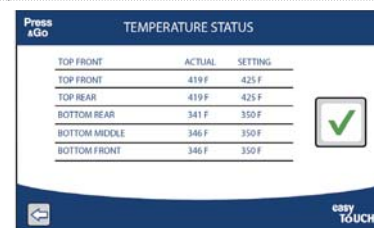
VERIFICAR TEMPERATURAS

O ecrã da temperatura mostra as temperaturas atuais e do ponto de ajuste em cada termopar.

1. É possível exibir o ecrã da temperatura premindo o ícone no canto superior direito durante a confeção, limpeza ou o preaquecimento.

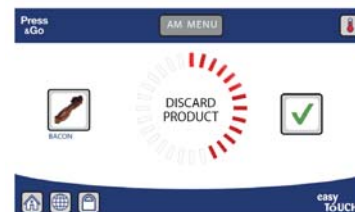



2. Prima a seta para trás ou o visto para voltar ao ecrã anterior.



CANCELAMENTO DE UM CICLO DE CONFEÇÃO

1. O cancelamento do ciclo de confeção eleva a prensa e exibe uma mensagem "DISCARD PRODUCT" (Descartar produto). Prima o visto para limpar a mensagem.



NOTA: Se tiver sido selecionada uma receita errada, altere-a premindo  para interromper o ciclo de confeção. Em seguida, confirme o aviso, selecione a receita correta e prima START (Iniciar) ou o botão verde novamente. **As alterações devem ser feitas rapidamente para evitar confecionar o produto em demasia.**

CRIAR UMA NOVA RECEITA

A exibição do ecrã easyTOUCH™, disposição e ícones aqui exibidos são apenas para fins de referência e não se destinam a ser uma representação exata das exibidas no grelhador.

- UM PASSO



1. Selecione All Recipes (Todas as receitas).



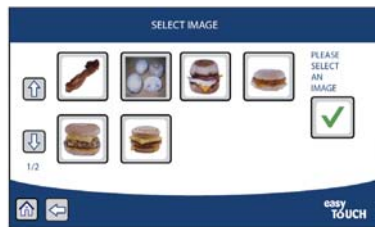
2. Insira a palavra-passe e, em seguida, prima Return.



3. Prima CREATE NEW (Criar nova).



4. Introduza o nome da sua nova receita e, em seguida, prima Return.



5. Seleciona uma imagem e, em seguida, prima no visto.



1. Uma receita é composta por um ou mais passos/fases. Um passo poderá terminar com um aviso como "Flip" (Virar), "Done" (Feito) para programar um aviso ou não. O tempo total de confeção para a receita é a soma do tempo para cada passo.

COOK TIME
MIN: 0 MAX: 9999

Define o tempo para cada passo.

GAP
MIN: 0 MAX: 2000

Para receitas que utilizam a prensa superior, isto representa o espaço entre a prensa e a superfície da grelha, medido em (milhares de polegada). Para receitas planas, ignore este parâmetro.



A opção do teclado numérico irá aparecer para permitir a inserção de parâmetros. Insira o número e prima no visto.

FLAT COOKING

Para receitas planas, defina a Flat Cooking (Confeção plana) para YES (Sim) para manter a prensa superior elevada ou para a elevar durante uma fase.

PROMPT SELECTION

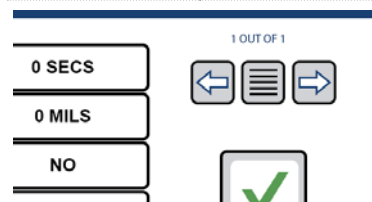
Selecione que mensagem exibir no final do passo da receita ou None (Nenhuma). Premir o botão alterna através das opções de aviso disponíveis. Consulte "Mensagens" para obter informações sobre a criação e edição de mensagens.

UPPER PLATEN

Define a temperatura da grelha inferior entre 149 F e 450 F. Utilize 32 F/0 F para desligar.

LOWER PLATEN

Define a temperatura da grelha inferior entre 149 F e 400 F. Utilize 32 F/0 F para desligar.



Premir a seta para a direita irá fornecer-lhe uma opção para adicionar outro passo para a receita.



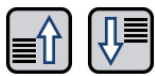
Premir o ícone de lista irá exibir os passos na receita disponível (ecrã exibido abaixo).



Selecione o passo com as setas para editar e, em seguida, prima no visto.



Premir o ícone do cesto de reciclagem irá eliminar a fileira selecionada.



Pressionar o ícone da seta para cima/baixo irá dar a opção para o passo selecionado de mover para cima ou para baixo na lista.



Premir o ícone do visto irá voltar para o ecrã de inserção/edição do parâmetro. Note que este visto **não irá guardar** os seus dados inseridos.



Pressionar o ícone destas setas para cima/baixo dá-lhe a opção de deslocar para cima e para baixo na lista.



1. Pressionar a marca de verificação para guardar os dados.



Sinal de aviso
Pode existir um tempo, temperatura e/ou espaço de confeção zero nas definições de receitas. Pressione para voltar e rever.



2. Criação de nova receita concluída.

Editar uma receita existente



3. Pressionar o lápis (canto superior direito do ecrã) para editar uma receita existente. Semelhante à criação de uma nova receita, deve proceder através de cada ecrã;

- Nome da receita
- Imagem
- Proteína (se aplicável)
- Passo(s) da receita.

Eliminar uma receita existente



4. Selecionar uma receita existente, em seguida, pressionar o caixote do lixo (superior direito) para confirmar. Pressione a marca de verificação para eliminar ou para cancelar.

CONFIGURAÇÃO PARA CONFEÇÃO DE 2 FASES, “ADICIONAR QUEIJO”

A definição de mensagens disponibiliza a opção para adicionar queijo ou outro produto no final do processo de confeção, a prensa irá subir, o queijo será adicionado e a prensa irá descer com um espaço superior sem tocar, dando um período de tempo para o queijo alcançar o ponto de fusão ou aquecer qualquer outro produto (a exibição do ecrã, disposição e ícones aqui exibidos são apenas para fins de referência e não se destinam a ser uma representação exata das exibidas no assador).

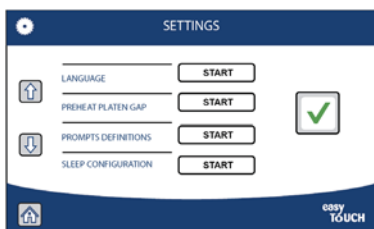
- SEGUNDO PASSO



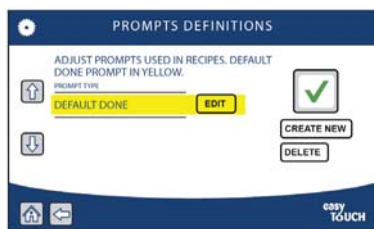
1. Aceda a SETTINGS (Definições).



2. Insira a palavra-passe e, em seguida, prima Return.



3. Desça até “PROMPTS DEFINITIONS” (Definições de mensagens) e, em seguida, prima START (Iniciar).



4. Selecione CREATE NEW (Criar novo).



5. Cinco definições a preencher:

- FRIENDLY NAME (Nome simples)
- COOKING PROMPT (Mensagem de confeção)
- PAUSE TIME (Tempo de pausa)
- AUTO ACK TIME (Tempo de conf. auto.)
- PROMPT SOUND (Som de aviso)



6. Introduza «definitions» (definições) e, (o teclado irá aparecer para escrever) em seguida, prima RETURN.



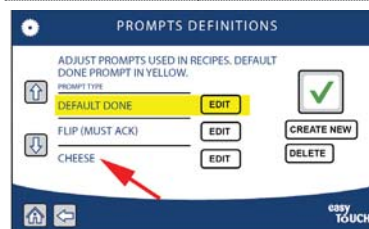
A opção do teclado numérico irá aparecer para permitir a inserção de parâmetros. Insira o número e prima no visto.
Utilize para PAUSE TIME (Tempo de pausa) e AUTO ACK TIME (Tempo de conf. auto.).

A definição seguinte é uma amostra de criação de ADD CHEESE (Adicionar queijo) no topo do produto que está a ser confeccionado.

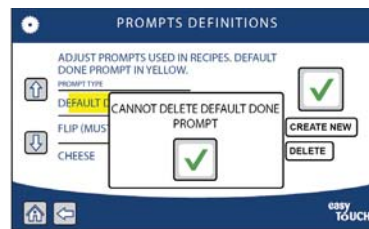
FRIENDLY NAME (Nome simples)	Introduza: CHEESE (Queijo).
COOKING PROMPT (Mensagem de confeção)	Introduza: ADD CHEESE (Adicionar queijo).
PAUSE TIME (Tempo de pausa)	Introduza: 99. (Aguarda até 99 seg. pelo premir do botão)
AUTO ACK TIME (Tempo de conf. auto.)	Introduza: 0. (Para passar ao passo seguinte sem atraso)
PROMPT SOUND (Som de aviso)	Selecione qualquer uma das opções. Recomendado: MED CHIRP (Som médio)



Premir o ícone do visto irá guardar a definição anteriormente adicionada. O ecrã irá voltar para o ecrã de inserção/edição da PROMPT DEFINITION (Definição da mensagem).



7. Percorra para cima ou para baixo com as setas para verificar ou editar uma nova mensagem criada e, em seguida, prima o visto para guardar ou eliminar.



Note que o sistema não permitirá que elimine o DEFAULT DONE (Predefinição feita).



Prima o ícone de início para exibir a página inicial e proceder com os passos seguintes na receita.

O próximo passo após uma PROMPT DEFINITION (Definição da mensagem) ter sido criada é criar uma nova receita com a nova PROMPT DEFINITION (Definição da mensagem) acabada de criar. Para esta amostra, será criada uma receita “Add Cheese” (Adicionar queijo). Siga o passo de criação de uma nova receita neste manual.

CRIAR UM NOVO MENU

Os menus oferecem a opção de combinar várias receitas num ecrã de menu como pequeno-almoço, almoço e outros menus disponíveis ao longo do dia.

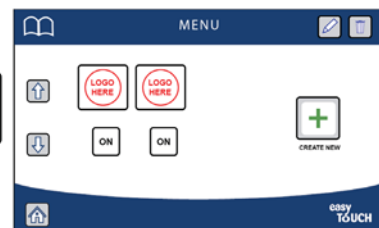
1. Selecionar Menus.



2. Insira a palavra-passe e, em seguida, prima Return.



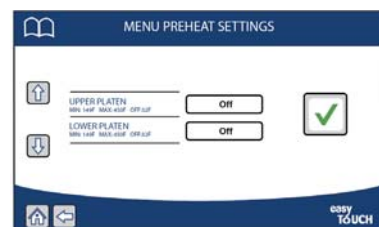
3. Prima CREATE NEW (Criar nova).



4. Introduza o nome da sua nova receita e, em seguida, prima Return.



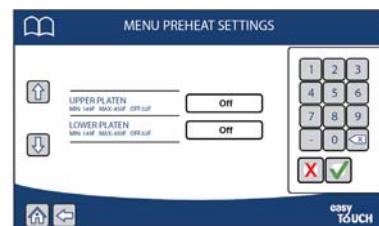
5. Introduzir as definições da temperatura de preaquecimento.



Nota: a prensa superior e inferior deve corresponder ao menu das definições de preaquecimento

Definir a temperatura de preaquecimento da prensa superior de 149 F a 450 F. Utilizar 32 F ou 0 F para OFF (Desligado).

Definir a temperatura de preaquecimento da prensa inferior de 149 F a 400 F. Utilizar 32 F/0 F para OFF (Desligado). Pressionar a marca de verificação para guardar.



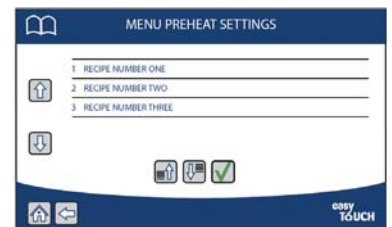
6. Selecionar uma imagem e pressionar a marca de verificação para continuar.



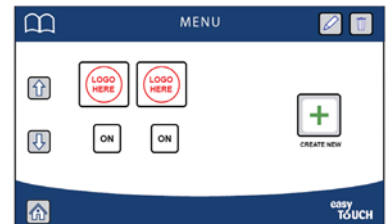
7. Selecionar a(s) receita(s) a adicionar ao menu e pressionar a marca de verificação para continuar.



8. Pressionar o ícone da seta para cima/baixo irá dar a opção para o passo selecionado de mover para cima ou para baixo na lista. Pressionar a marca de verificação para continuar.



9. Criação do menu concluída. O menu irá estar OFF (Desligado) como predefinição, pressione a opção OFF (Desligado) para ligar o menu.



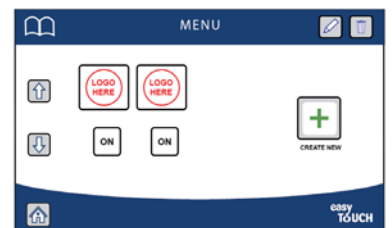
LIGAR E DESLIGAR MENUS

Menus que podem ser Ligados ou Desligados a partir da opção PRESS & GO (Premir e iniciar). A opção PRESS & GO (Premir e iniciar) irá apresentar apenas os menus que estão ON (Ligados). Esta opção pode ser utilizada com os menus de restaurante da manhã e de tarde.

1. Selecionar Menus.

2. Insira a palavra-passe e, em seguida, prima Return.

3. Pressione a opção ON/OFF (Ligar/desligar) na foto do menu e o botão virtual muda para ON (Ligado) ou OFF (Desligado).



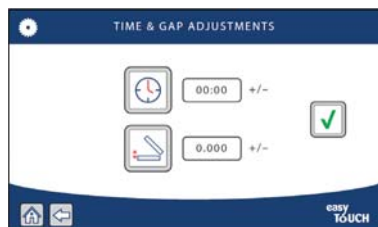
ALTERAR O TEMPO DE CONFEÇÃO/ESPAÇO

As alterações efetuadas numa receita neste procedimento no modo Press & Go (Premir e iniciar) ainda serão aplicadas após a alimentação ser desligada. É possível modificar um tempo de confeção e espaço na receita para permitir variações no produto, esta modificação não irá alterar o programa da receita original efetuado.

1. A partir do ecrã SELETOR DE RECEITAS, selecione uma receita (as bordas do ícone ficarão vermelhas) e, em seguida, prima **+** no canto superior direito.



2. O ecrã ALTERAÇÃO DO CICLO DE CONFEÇÃO é apresentado.
3. Utilize as setas para cima e para baixo para ajustar o tempo de confeção e o espaço.



- Prima para guardar.

NOTA: Para editar esta função para alterar o tempo ou os limites de espaço, consulte Limites de ajuste do tempo e espaço.

4. Pronto para confeccionar o produto.



NOTA: A receita com alterações possui um indicador "+" no ecrã SELETOR DE RECEITAS, com o símbolo mais (+) localizado no canto inferior direito.



STEAK

NOTA: O ecrã PROGRESSO DE CONFEÇÃO irá exibir os novos ajustes.



- NOTA:
- O programa de receitas é definido pelo Chef.
 - É possível o operador utilizar o símbolo + para efetuar alterações dentro do limite máximo admissível de ajuste do tempo e do espaço definido pelo Chef nas definições Limites de ajuste do tempo e espaço.

LIMITES DE AJUSTE DO TEMPO E ESPAÇO

Esta definição limita o tamanho dos ajustes do ciclo de confeção que são realizados para uma receita utilizando Alterar o tempo de confeção/espaço através do símbolo mais **+**. Por exemplo, se o tempo estiver definido para 00:10, então o ecrã AJUSTE DO CICLO DE CONFEÇÃO irá apenas permitir ao operador aumentar ou diminuir o tempo de confeção até dez (10) segundos.

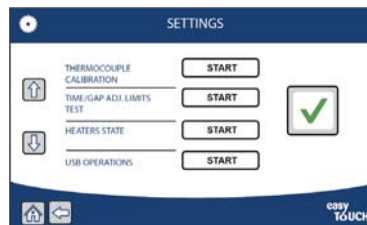
1. Selecione SETTING (Definições).



2. Insira a palavra-passe e prima Return.



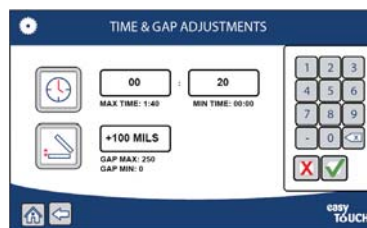
3. Utilize a seta para baixo para deslocar para "Time and Gap Adjustments" (Ajustes do tempo e espaço).



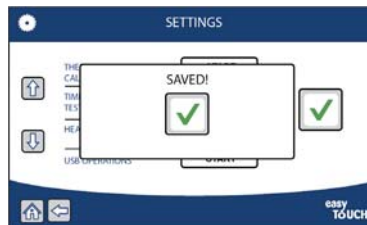
4. Ecrã TIME & GAP ADJUSTMENTS (Ajustes do tempo e espaço): definido para zero para impedir os utilizadores de ajustarem o ciclo de confeção.



5. Quando o botão do número do tempo ou do espaço for selecionado, aparece um teclado numérico. Insira as novas definições e seleccione para prosseguir.



6. Seleccione para guardar as novas definições.



IMPORTAR IMAGEM PARA UM NOVO MENU

De modo a alcançar uma importação de imagem com sucesso, necessita de ser utilizada uma extensão específica de ficheiros, para imagens, utilize jpg, tiff, bmp.

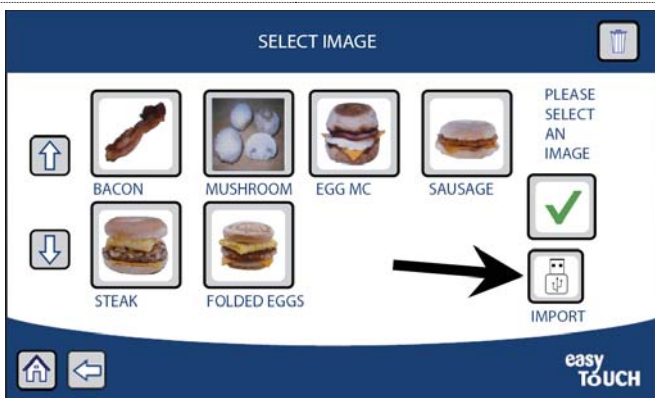
1. Selecione "ALL RECIPES" (Todas as receitas) do ecrã inicial.



2. Insira "PASSWORD".



3. Selecione "CREATE NEW" (Criar nova).



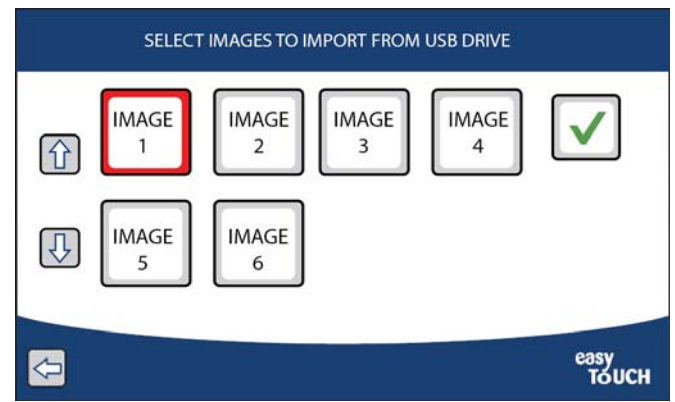
NOTA: o recurso de importação irá recolher a(s) imagem(ns) de uma memória USB externa. A(s) imagem(ns) serão automaticamente redimensionadas para o controlador do grelhador.



4. Insira USB com a imagem



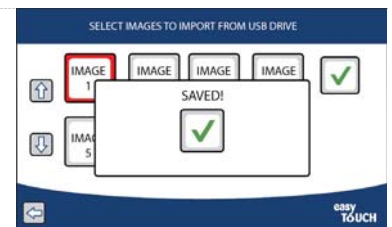
5. Selecione "IMPORT" (IMPORTAR).



6. Selecione a imagem a importar, cada imagem selecionada irá ficar vermelha, é possível importar mais do que uma imagem em simultâneo.

7. Selecione o visto.

8. A janela pop-up guardada será exibida quando o processo de importação estiver concluído.



9. Selecione.
10. Selecione uma nova imagem e selecione o visto.

11. A partir deste ponto, siga as instruções em CREATE NEW RECIPE (Criar uma nova receita) a partir do manual do utilizador.

IMPORTAR IMAGEM PARA UM MENU EXISTENTE

Repita os passos 2 e 4 de Importar imagem para um novo menu.

1. Selecione a receita.
2. Selecione o lápis.




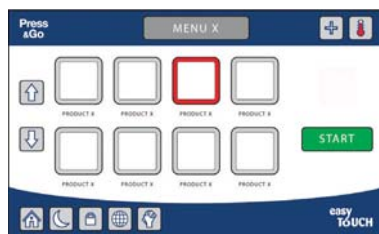
3. A janela do nome da receita irá aparecer, selecione Enter.
4. Siga os passos acima de 1e a 1k.
5. A partir deste ponto, selecione o visto de cima até ao fim, sem modificar a receita.

6. Selecione o início.

ATIVAR O MODO DE SUSPENSÃO MANUALMENTE

É possível selecionar o Modo de suspensão do ecrã SELETOR DE RECEITAS para poupar energia durante os períodos menos movimentados.

1. A partir do ecrã SELETOR DE RECEITAS, prima .



2. Prima para continuar ou para cancelar.



3. A prensa superior irá fechar. Certifique-se de que não existem utensílios na grelha.



4. Prima o botão verde para cancelar.

5. O ecrã irá mostrar o período de suspensão (hora:min.). Para sair do Modo de suspensão, prima WAKE (Ativar) ou o botão verde. A prensa irá subir, o ecrã SELETOR DE RECEITAS é apresentado e o grelhador fica pronto para confecionar.



AJUSTE DO VOLUME

Esta definição irá definir os níveis de volume.

1. Selecione SETTING (Definições).



2. Insira a palavra-passe e prima Return.

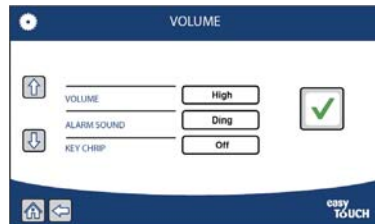


3. Utilize a seta para baixo para deslocar para "Volume".



4. Selecione o botão ao lado do volume, selecione a opção Low (Baixo), Med (Médio) ou High (Alto).

Insira as novas definições e seleccione para prosseguir.



AJUSTE DA ALTURA DA COIFA

Esta definição limita a altura de ajuste da prensa superior. Garanta um mínimo de 1" de espaço entre o exaustor e a posição mais alta do braço da prensa.

1. Selecione SETTING (Definições).



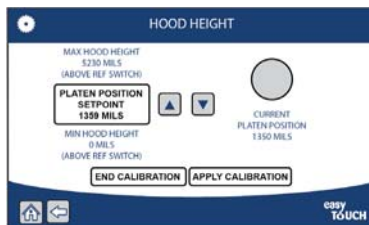
2. Insira a palavra-passe e prima Return.



3. Utilize a seta para baixo para deslocar para "HOOD HEIGHT" para "Altura da coifa". Prima o botão START (Iniciar).



4. Registe o número como referência na caixa PLATEN POSITION SETPOINT (Ponto de ajuste da posição da prensa).

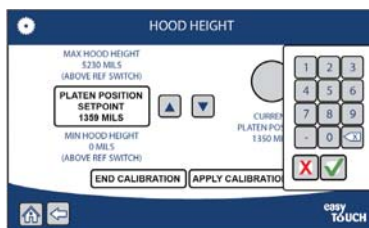


DICA:

Utilize as setas para cima e para baixo para mover a altura da prensa, a opção da seta ascendente irá em múltiplos de 6 mils e a seta descendente em múltiplos de 4 mils. A predefinição é 1366 MILS

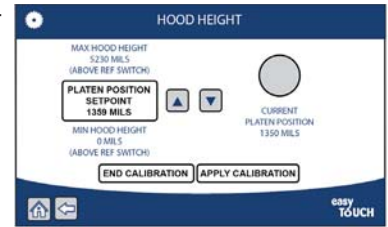


5. Quando a caixa PLATEN POSITION SETPOINT (Ponto de ajuste da posição da prensa) é selecionada, aparece um teclado numérico.



Insira as novas definições e selecione para prosseguir.

6. Selecione APPLY CALIBRATION (Aplicar calibração) para definir o novo ponto de ajuste.
7. Selecione END CALIBRATION (Terminar calibração) para guardar o novo ponto de ajuste.
8. Calibração da altura da coifa concluída. O sistema irá regressar ao início.



SELEÇÃO DO IDIOMA

Esta definição irá fornecer a opção para escolher um idioma diferente no visor.

1. Selecione SETTING (Definições).



2. Insira a palavra-passe e prima Return.

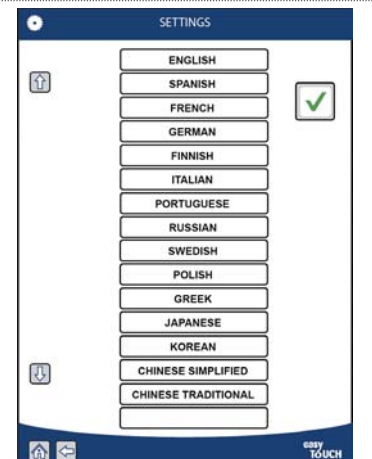


3. Utilize a seta para baixo para deslocar para "LANGUAGE" (Idioma). Prima o botão START (Iniciar).



4. Selecione o idioma e, em seguida, prima o visto.

Idiomas disponíveis: Inglês, Espanhol, Francês, Alemão, Finlandês, Italiano, Português, Russo, Sueco, Polaco, Grego, Japonês, Coreano, Chinês simplificado, Chinês tradicional



5. Irá aparecer uma janela a indicar que foi guardado.



6. Seleção do idioma concluída. O sistema irá regressar às definições.

DICA:

Utilize o ícone Mundo para um atalho de seleção do idioma



DEFINIÇÕES DE LIMPEZA

Esta definição irá fornecer a opção para controlar a temperatura da grelha, frequência de limpeza e tempo de limpeza durante o processo de limpeza. O computador irá gerir o seu programa de limpeza automaticamente.

1. Selecione SETTING (Definições).



2. Insira a palavra-passe e prima Return.



3. Utilize a seta para baixo para deslocar para "CLEAN SETTINGS" (Definições de limpeza). Prima o botão START (Iniciar).

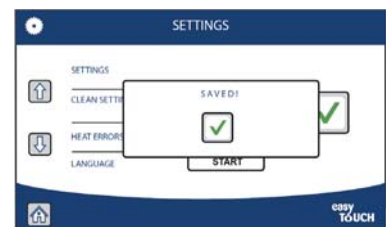


4. Selecione uma opção, irá aparecer o teclado numérico, insira as novas definições.



- CLEAN GRILL (Limpar grelha) – esta opção irá configurar a grelha inferior, é possível definir a temperatura entre 150 °F. e 450 °F. ou desligar esta opção inserindo 32 no teclado numérico. A predefinição é 325 °F.
- CLEAN PLATEN (Limpar prensa) – esta opção irá configurar a prensa superior, é possível definir a temperatura entre 150 °F. e 450 °F. ou desligar esta opção inserindo 32 no teclado numérico. A predefinição é 325 °F.
- CLEAN FREQUENCY (Frequência de limpeza) – esta opção irá configurar o ciclo de confeção que permitir entre o tempo de limpeza, o computador irá detetar automaticamente quando estiver na altura de limpar o seu grelhador. Ex.: 10 CK CYC irá indicar-lhe automaticamente após 10 ciclos de confeção que é necessária limpeza (CLEANING REQUIRED).
- CLEAN MINTIME (Tempo mín. de limpeza) – esta opção irá definir o tempo de limpeza, pode ser um período entre 1 e 15 minutos.
- CLEAN GRACE PERIOD (Período de tolerância da limpeza) – esta opção irá definir o computador para contar automaticamente o ciclo de confeção após concluir ciclos de frequência de limpeza, quando o período de tolerância da limpeza estiver concluído, o computador irá forçar o grelhador a apenas quando for necessária limpeza (CLEANING REQUIRED). A calibração do período de tolerância da limpeza é de acordo com o ciclo de confeção, entre 0 e 1000.
- CLEAN PROMPT FREQ (Frequência de aviso de limpeza) – esta opção irá definir o computador para detetar automaticamente quando está na hora para limpar. Calibração do ciclo de confeção entre 0 e 1000
- CLEAN SETPOINT TOLERANCE (Tolerância do ponto de ajuste de limpeza) – esta opção irá definir a tolerância do ponto de ajuste da temperatura. É possível calibrar a temperatura entre 5 °F e 50 °F
- CLEAN READY ALARM (Alarme pronto para limpeza) – esta opção irá definir o alarme para OFF (Desligado)/DING/STOBE (Estrob.)/SONG (Música).

5. Irá aparecer uma janela a indicar que foi guardado.

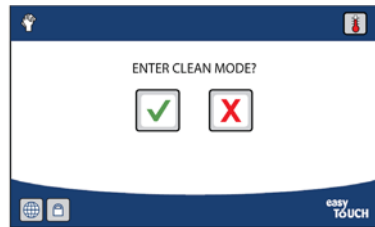


6. Definições de limpeza concluídas. O sistema irá regressar às definições.

LEMBRETES DE LIMPEZA

Se tiver sido definido um programa de limpeza, irá aparecer uma mensagem no ecrã quando for necessária uma limpeza com base no número de ciclos de confeção:

Selecione se a grelha for para ser limpa imediatamente ou para continuar a confeção.



NOTA: Se o grelhador estiver definido para implementar o programa de limpeza e o lembrete de limpeza tiver sido ignorado muitas vezes, o easyToUCH™ eventualmente exibe o ecrã CLEANING REQUIRED (Necessária limpeza) para implementar a limpeza.

Selecione para iniciar o Modo limpeza que repõe o contador de lembretes de limpeza e coloca a grelha na temperatura certa para limpeza (se especificado).

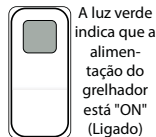


ENCERRAMENTO

1. Volte ao ecrã inicial. Premir o ícone Início sai do modo de confeção e desliga os aquecedores.



2. Desligue totalmente o grelhador e o ecrã easyToUCH™ utilizando o interruptor de alimentação principal.



A luz verde indica que a alimentação do grelhador está "ON" (Ligado)

CALIBRAÇÃO DA PRENSA (GERENTE DA LOJA)

A calibração da prensa irá efetuar automaticamente o ajuste apropriado na prensa para obter o desempenho máximo de confeção. Este recurso permite ao gerente da loja realizar uma calibração automática da prensa, uma vez que esta está protegida por palavra-passe. Cada interface do utilizador (UI) funciona independente uma da outra. (Software 4.0.1)

1. De modo a obter uma calibração de nivelamento automático apropriada, certifique-se de que a Calibração da altura da coifa e do espaço da prensa está concluída.

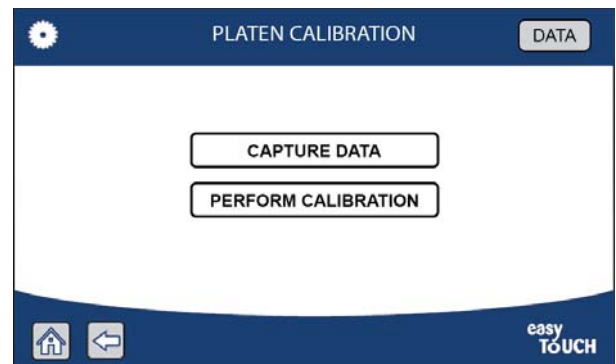
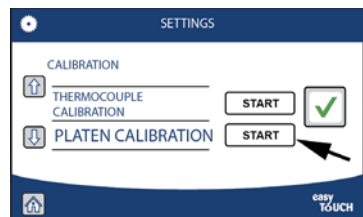
2. Selecione "SETTINGS" (Definições) no ecrã inicial.



3. Insira "PASSWORD".



4. Selecione "PLATEN CALIBRATION" (Calibração da prensa).



5. Selecione "PERFORM CALIBRATION" (Realizar calibração).

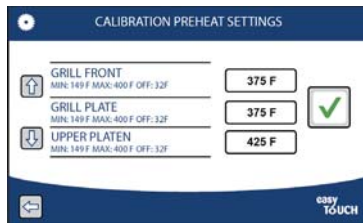
CAPTURE DATA
(Recolher dados): irá recolher dados apenas do computador.



PERFORM CALIBRATION
(Realizar calibração): irá realizar uma calibração da prensa automaticamente.

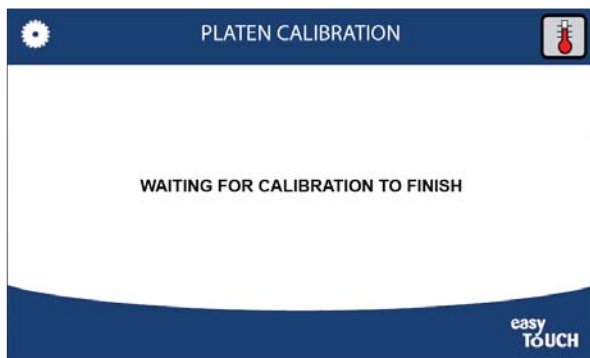
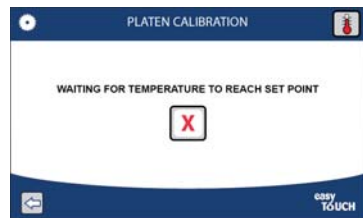


O ecrã irá mostrar as definições de preaquecimento da calibração, temperaturas pelas quais o grelhador necessita de ter para realizar a calibração. Não é possível modificar as temperaturas.

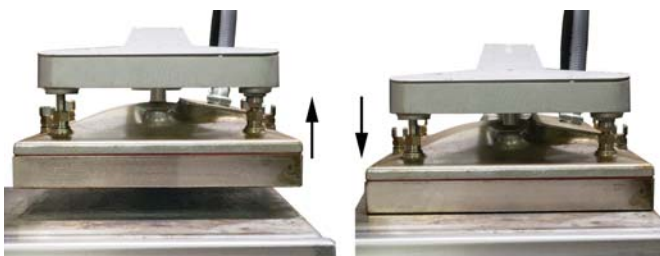


6. Seleccione "CHECK MARK" (Visto) a partir do ecrã.

7. O grelhador irá então entrar no processo de aquecimento, que irá demorar alguns minutos se o grelhador estiver frio. Premir "X" irá cancelar o processo ou premir a seta para trás para recuar um passo.



NOTA: assim que o grelhador concluir o preaquecimento, o computador irá tomar controlo da calibração. Durante este processo, a prensa superior irá mover para cima e para baixo. Não interrompa o processo de calibração.



8. Um sinal de concluído irá aparecer quando o processo terminar. Premir no "visto" irá aceder ao ecrã de calibração da prensa, em seguida, prima o ícone Início para aceder ao ecrã inicial.



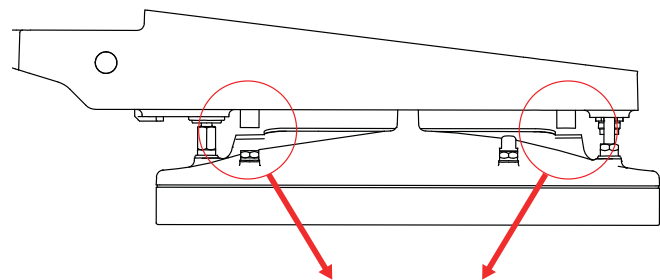
NOTA: se o processo falhar, irá aparecer um sinal. Certifique-se de que nada interfere com o processo e prima no visto para realizar outra tentativa de recalibração.

9. No final do ciclo de preaquecimento, a prensa irá subir para o interruptor de referência inferior e, em seguida, descer para a placa da grelha para detetar o estado do nível da prensa. O estado pronto para confeccionar será exibido quando o processo estiver concluído.

Dica: o ícone de dados irá fornecer e mostrar os dados recolhidos em conjunto para referência ou análise.



Ponto importante a lembrar



Os sensores (proximidade e alvo do sensor) devem ser mantidos sempre desobstruídos e limpos.



O sensor de proximidade é utilizado para detetar a posição da prensa utilizando o alvo do sensor fixo na cobertura da prensa, para realizar uma "inspeção visual".

POSIÇÃO DOS HAMBÚRGUERES

Este procedimento para a posição e remoção dos produtos de carne na grelha com prensa deve ser seguido conforme indicado abaixo e conforme o seguinte:

1. Cada retângulo cinzento ilustrado abaixo representa uma área de confeção por baixo de uma prensa superior.
2. Geralmente os hambúrgueres são colocados dois de cada vez da parte dianteira para a parte traseira da grelha.
3. O **pedido de remoção** dos hambúrgueres é apresentado nos diagramas **através do número indicado** no centro de cada hambúrguer.

NOTA:

Os procedimentos de posição dos hambúrgueres para mercados internacionais podem ser diferentes. Siga as recomendações das autoridades do McDonalds local.

Carga máxima de hambúrgueres por corredor:

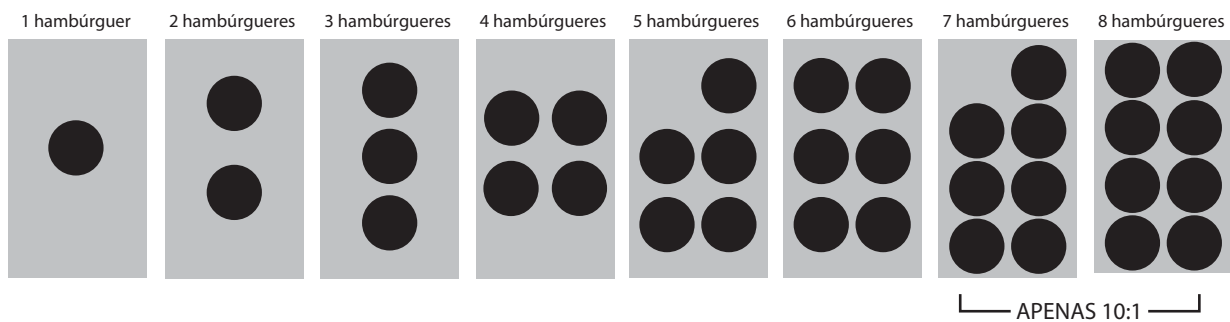
8 hambúrgueres (10:1) normais

4 hambúrgueres (3:1) angus (região e país aplicável)

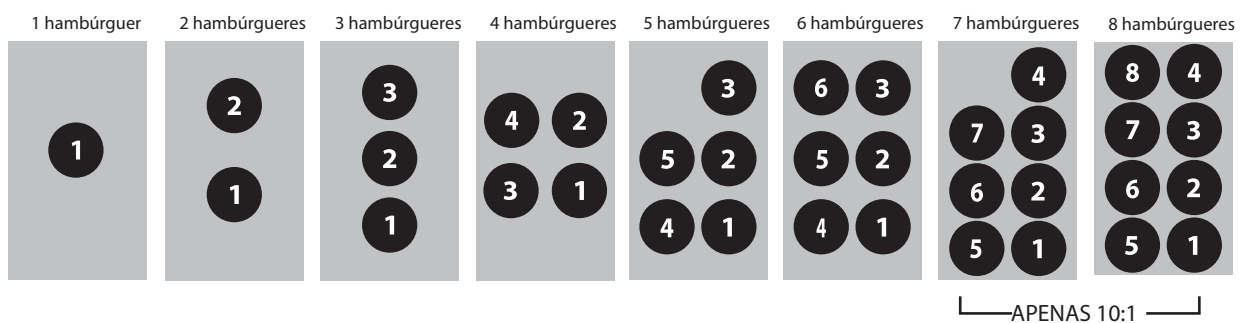
4 hambúrgueres (4:1) um quarto de libra

8 hambúrgueres de salsicha






NOTA: Colocar 2 hambúrgueres de uma vez, da parte dianteira para a parte traseira:



NOTA: Retire os hambúrgueres no número ordenado apresentado abaixo:





-  → Estado da temperatura
-  → Alteração do ciclo de confeção
-  → Introduza o modo de limpeza
-  → Modo de suspensão
-  → Definir o idioma
Teclado UI = caracteres especiais/
Símbolos/n.º

Home page (Página inicial) → PRESSGO (PRESSIONAR E IR)
 MENUS (MENUS)
 SETTINGS (DEFINIÇÕES)
 ALL RECIPES (TODAS AS RECEITAS)
 DIAGNOSTICS (DIAGNÓSTICOS)

PressGo (Pressionar e Ir) → AUTO MENU (MENU AUTOMÁTICO)
 AM MENU (MENU AM)
 PM MENU (MENU PM)
 RECOVERY (RECUPERAÇÃO)

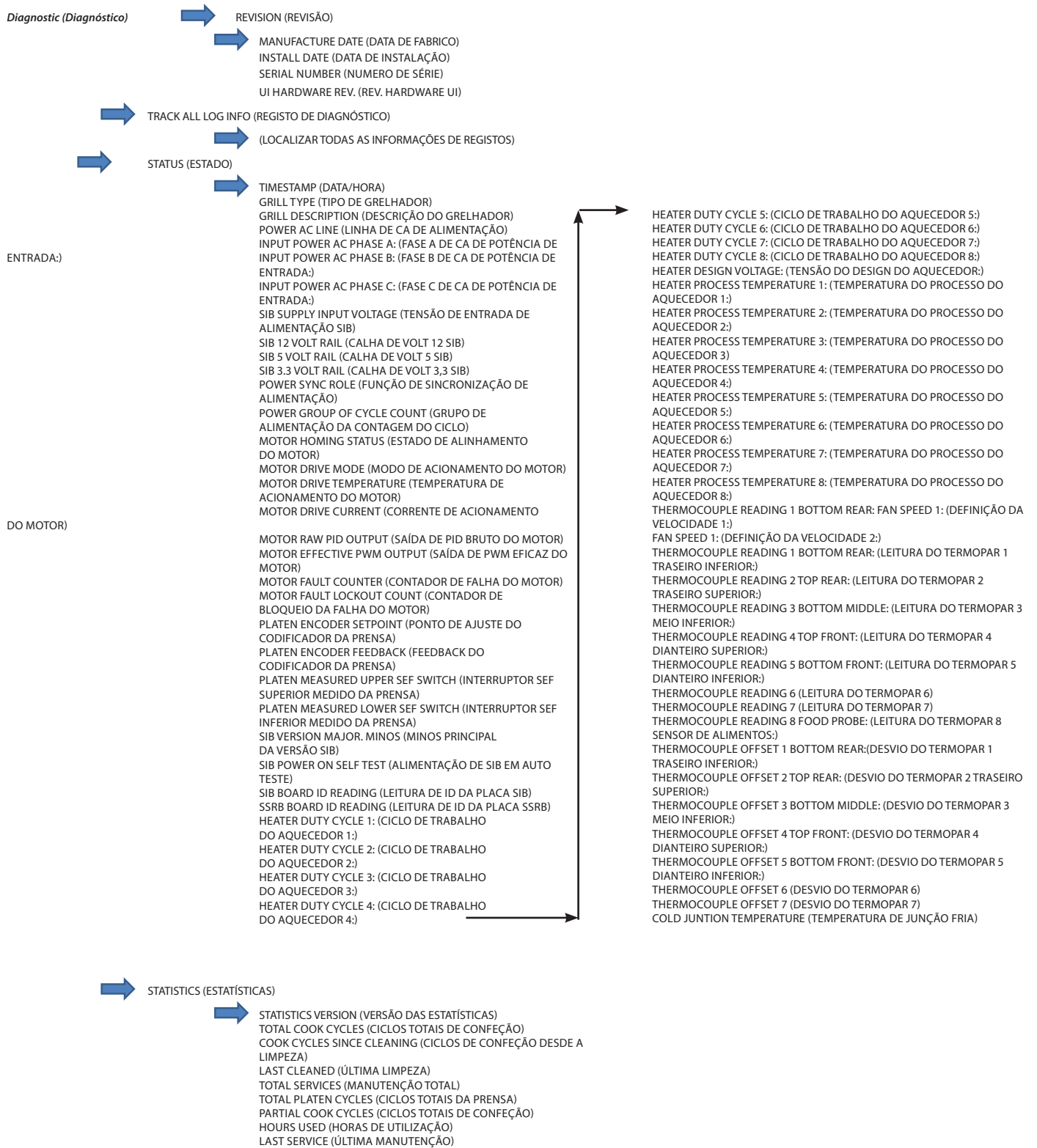
Settings (Definições) →

- FACTORY (FÁBRICA)
 - PASSWORD (PALAVRA-PASSE)
 - TIME (HORA)
 - DATE (DATA)
 - FACTORY SETTINGS (DEFINIÇÕES DE FÁBRICA)
 - RECIPE RESET (FROM USB)
(REPOSIÇÃO DA RECEITA) (a partir do USB)
 - SOFTWARE UPDATE (ATUALIZAÇÃO DO SOFTWARE)
- CALIBRATION (CALIBRAÇÃO)
 - GAP CALIBRATION (CALIBRAÇÃO DO ESPAÇO)
 - HOOD HEIGHT (ALTURA DA COIFA)
 - THERMOCOUPLE CALIBRATION (CALIBRAÇÃO DO TERMOPAR)
 - TIME/GAP ADJ. LIMITS (LIMITES DE AJUSTE DE HORA/ESPAÇO)
- TEST (TESTE)
 - HEATERS STATE USB OPERATIONS (ESTADO DOS AQUECEDORES OPERAÇÕES USB)
- SETTINGS (DEFINIÇÕES)
 - CLEAN SETTINGS (DEFINIÇÕES DE LIMPEZA)
 - HEAT ERRORS & LIMITS (LIMITES E ERROS DE AQUECIMENTO)
 - LANGUAGE (IDIOMA)
 - PROMPTS DEFINITIONS (DEFINIÇÕES DE MENSAGENS)
 - PROTEINS DEFINITIONS (DEFINIÇÕES DE PROTEÍNAS)
 - SLEEP DEFINITIONS (DEFINIÇÕES DE SUSPENSÃO)
 - TEMPERATURE UNITS (UNIDADES DE TEMPERATURA)
 - VOLUME (VOLUME)

Menus (Menus) → AM MENU (MENU AM)
 AM MENU (MENU PM)
 AM MENU LRS (MENU AM LRS)
 PM MENU (MENU PM)

All Recipe (Todas as receitas) → QUARTER (QUARTO)
 ANGUS (ANGUS)
 GR CHICKEN (FRANGO GR)
 BACON (BACON)
 MUSHROOM (COGUMELOS)
 EGG (OVO)
 SAUSAGE (SALSICHA)
 STEAK (BIFE)


NOTA: (A RECEITA VARIA DEPENDENDO DO MENU DO RESTAURANTE)



Secção 4

Manutenção

Limpar o controlador easyToUCH™

- Selecione o ícone de bloqueio  no painel, para bloquear temporariamente o toque do ecrã durante quinze (15) segundos.
- Aplicar um agente de limpeza seguro para os alimentos para suavizar o pano ou esponja, não diretamente no controlador. Limpe o controlador e seque com um pano suave limpo.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos, esponjas de aço ou toalhas de papel abrasivo para limpar o controlador, dado que os filamentos irão riscar a superfície do controlador.

Limpeza dos painéis em aço inoxidável



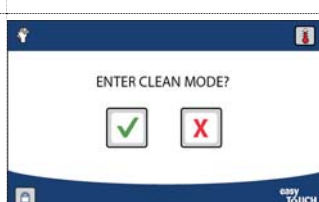


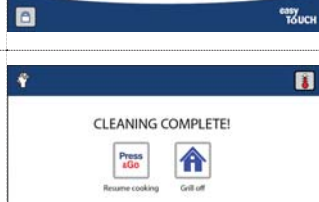
- Desligue o interruptor de alimentação quando limpar os painéis laterais ou o painel frontal do grelhador.
- Desligue o interruptor de alimentação e desconecte todas as tomadas antes de limpar o painel traseiro. Não toque em nenhum componente elétrico se estiver descalço ou com as mãos molhadas.
- Assim que a unidade arrefecer externamente, os painéis em aço inoxidável devem ser limpos utilizando um detergente suave e/ou um detergente líquido de classificação alimentar concebido para limpar aço inoxidável, um pano suave e água quente.
- Se for necessário utilizar um esfregão não metálico, esfregue sempre na direção do grão no metal para evitar riscos.
- **Aviso:** não remova nenhum painel durante a limpeza.
- Lave uma pequena área de cada vez e enxague a área lavada com uma esponja limpa mergulhada em desinfetante. Limpe a seco com um pano limpo suave.
- Não pulverize produtos químicos em quaisquer aberturas, tais como registos nos painéis de ventilação dianteiros ou traseiros. Tal poderá danificar componentes importantes, resultando numa assistência técnica fora da garantia.
- Mantenha a água e/ou a solução de limpeza afastados do interruptor de alimentação principal dianteiro e dos cabos de alimentação. Não pulverize nenhuma solução nestas peças.
- A grelha pode ser presa pelo instalador no espaço reservado para a unidade com dois elementos de fixação que travam os rodízios frontais. Reinstale todos os cliques de segurança e os cabos de retenção (modelos a gás) antes de concluir a limpeza.

Limpeza durante o funcionamento

1. Após cada carga de produto ser removida, utilize um raspador de grelhas para raspar a gordura na placa da grelha inferior apenas da frente para a traseira. Não raspe da esquerda para a direita ao longo da placa da grelha inferior com o raspador de grelhas.
2. Utilize um rodo para grelhas para limpar a lâmina de confeção antiaderente na prensa superior num movimento descendente. Não pressione com força contra a lâmina de confeção antiaderente para prevenir riscos ou roturas.
3. Empurre a gordura para a traseira do grelhador ou puxe-a para a calha dianteira. Em seguida, empurre a gordura para os coletores nas laterais. Não utilize o raspador para este passo.
4. Utilize um pano limpo húmido para limpar os salpicos e as áreas salientes, conforme necessário durante o funcionamento.

NOTA: Para aumentar a vida útil das lâminas de confeção antiaderentes, limpe-as com um pano limpo húmido dobrado, pelo menos, quatro vezes durante cada hora de funcionamento.

Limpeza diária


<p>1. Prima no  ícone da mão com um pano no canto inferior esquerdo, ao fundo do ecrã do controlador.</p>	
<p>2. Prima o ícone do visto para entrar no CLEAN MODE (Modo de limpeza).</p>	
<p>3. Baixe a prensa e remova os cliques de retenção</p>	
<p>4. Quando o grelhador alcançar a temperatura de limpeza adequada, o ecrã irá mostrar "READY TO CLEAN" (Pronto para limpeza) e irá soar um alarme audível.</p>	
<p>5. Prima o ícone de início e os aquecedores na zona de confeção serão desligados.</p>	

★ Dica

Limpe as grelhas uma de cada vez para que possa continuar a confeccionar numa grelha enquanto limpa a outra. Deixe a primeira grelha voltar às temperaturas de confeção adequada antes de começar a limpar a segunda grelha.

★ Dica

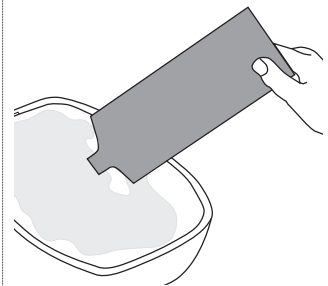
Premir o botão verde irá baixar ou subir a prensa superior do grelhador.

 **Peças móveis**

Aviso: mantenha o grelhador/área da prensa desimpedidos.



6. Verta produto de limpeza para grelhas aprovado pela McD num balde ou bandeja em aço inoxidável.



7. Coloque luvas resistentes ao calor e utilize óculos de segurança.



8. Esvazie as calhas para gordura. Remova e esvazie as três calhas para gordura puxando-as cuidadosamente para fora das calhas. Coloque-as novamente em posição.




★ Dica

Cumpra com a política do restaurante se estiver a esvaziar as calhas para gordura durante a noite.

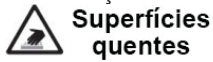
9. Limpeza das prensas. Limpe as prensas superior e inferior antes de remover quaisquer lâminas de confeção com um pano para limpeza de grelhas limpo, humedecido com desinfetante. Reputa a limpeza para todas as prensas superior e inferior.



 **Superfícies quentes**

 **Químicos**

10. Limpe a superfície da lâmina de confeção. Aplique detergente para grelhas a um pano para limpeza de grelhas limpo, humedecido com desinfetante, limpe a superfície exposta da lâmina de confeção. Repita a limpeza para todas as lâminas de confeção.



Superfícies quentes

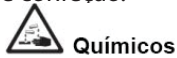
A superfície da prensa superior e as extremidades estão extremamente quentes.



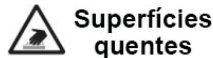
Químicos

Enxague a lâmina de confeção.

11. Enxague as lâminas de confeção superior e inferior (onde utilizadas) com um pano para limpeza de grelhas separado, humedecido com desinfetante. Limpe até os resíduos de detergente para grelhas tiverem sido totalmente removidos. Isto é agora o lado limpo da lâmina de confeção.



Químicos



Superfícies quentes

Limpe os cliques de bloqueio e as barras.

12. Em seguida, limpe e enxague o outro lado das lâminas de confeção. Remova os cliques de bloqueio e barras da lâmina de confeção e leve para o lava-louças de 3 cubas para lavar, enxaguar e desinfetar.



Químicos

Solução de limpeza e de detergente para lava-louças aprovado pela McD



Disponha as lâminas de confeção para limpar o outro lado.

13. Individualmente, coloque as lâminas de confeção, limpe viradas para baixo, planas na bandeja de armazenamento da lâmina de confeção ou numa superfície plana de limpeza. Aplique detergente para grelhas. Esfregue o lado sujo da lâmina de confeção e, em seguida, limpe. NÃO limpe as lâminas no lava-louças de 3 cubas. Enxague com um pano para limpeza de grelhas separado, humedecido com desinfetante.

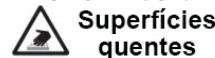


ALERTA! NÃO dobre ou lubrifique as lâminas de confeção

Raspe o grelhador.

14. Raspe apenas a superfície da grelha inferior com um raspador. Passe o rodo em quaisquer resíduos nas calhas para gordura com o rodo para grelhas.

NÃO ESFREGUE.



Superfícies quentes

Aplique detergente na prensa.

15. Comece a aplicar detergente para grelhas nas superfícies inferiores do grelhador de acordo com as instruções do produto na garrafa e/ou pacote. Repita para cada placa inferior até todas estarem totalmente cobertas. Espalhe o detergente para grelhas sobre a superfície inteira utilizando a esponja e o suporte de limpeza de grelhas, começando pela parte traseira da placa do grelhador.



Alerta do equipamento
Não esfregue a placa enquanto estiver a aplicar o detergente para grelhas.



Superfícies quentes



Químicos

Baixe a prensa.

16. Prima o botão verde para baixar a prensa superior da grelha.



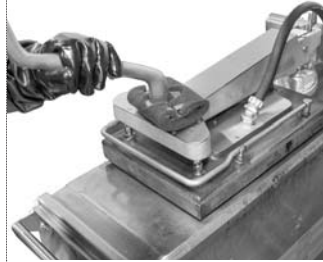
Peças móveis

Mantenha as mãos e as ferramentas afastadas do grelhador.



Esfregue levemente a prensa.

17. Utilize a esponja para esfregar levemente a superfície da prensa e a parte posterior, frente e extremidades da prensa. Para manchas difíceis, aplique detergente para grelhas adicional e esfregue levemente. Utilize a escova para temperaturas elevadas ou a escova para grelhas de lado duplo, conforme necessário, para remover o acúmulo elevado das prensas superiores.



★ Dica

O detergente para grelhas liquidifica manchas, tornando-as mais fáceis de remover. Não é necessário esfregar com força.

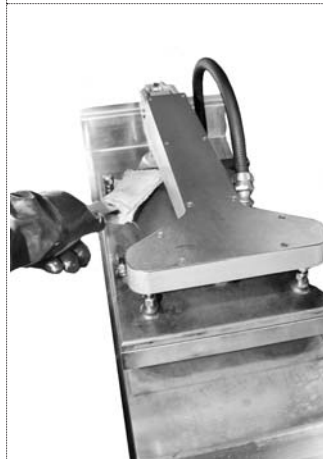


Químicos



Alerta do equipamento

Neste momento, não enxague a prensa.



Baixe a prensa.

18. Prima o botão verde para baixar a prensa superior da grelha.



Peças móveis

Mantenha as mãos e as ferramentas afastadas do grelhador.



Superfícies quentes



Químicos

Aplique detergente à superfície do grelhador.

19. Aplique detergente para grelhas nas superfícies inferiores do grelhador de acordo com as instruções do produto na garrafa e/ou pacote. Repita para cada placa inferior até todas estarem totalmente cobertas. Espalhe o detergente para grelhas sobre a superfície inteira utilizando a esponja e o suporte de limpeza de grelhas, começando pela parte traseira da placa do grelhador.



Alerta do equipamento

Não esfregue a placa enquanto estiver a aplicar o detergente para grelhas.

Esfregue levemente a superfície da grelha.

20. Utilize a esponja para esfregar levemente a superfície da grelha. Para manchas difíceis, aplique detergente para grelhas adicional



Alerta do equipamento

Neste momento, não enxague a grelha.



Superfícies quentes

Enxague e limpe a prensa.

21. Enxague a frente da prensa superior e a superfície com um pano para limpeza de grelhas limpo, humedecido com desinfetante. Enxague totalmente as extremidades da prensa e, em seguida, limpe a extremidade traseira da prensa e deixe secar ao ar. Descarte o pano para grelhas num balde para toalhas sujas imediatamente após a utilização.



Superfícies quentes

Enxague a superfície da grelha.

22. Utilizando um pano para limpeza de grelhas, humedecido com desinfetante, enxague completamente as superfícies inferiores do grelhador. Descarte o pano para grelhas num balde para toalhas sujas.



Remova e esvazie as calhas para gordura.

23. Remova e esvazie as calhas para gordura puxando-as cuidadosamente para fora das calhas. Para grelhadores de chassis único, mantenha as calhas para gordura removidas para limpar entre as prensas inferiores (passos 17-18). Para outros grelhadores, passe para o passo 19 e coloque as calhas para gordura de volta na posição após o esvaziamento.



Esfregue o canal da calha para os grelhadores de chassis único.

24. Utilize o suporte com o acessório preto e esfregue as laterais entre as prensas inferiores.



Desligue o grelhador e desligue o cabo da unidade antes de limpar os painéis laterais/traseiros. Não remova nenhum painel durante a limpeza.



Enxague a superfície da grelha novamente.

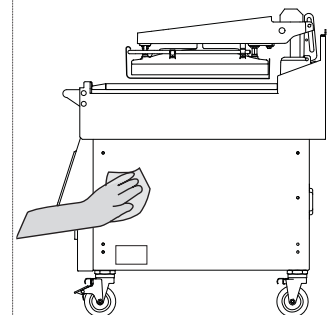
25. Utilize o suporte com a esponja branca fixa humedecida com desinfetante. Limpe as laterais entre as prensas inferiores para enxaguar a sujidade. Vire a esponja branca e repita o processo. Remova a esponja no balde para toalhas sujas. Coloque as calhas para gordura de volta na posição após terem sido esvaziadas.

Enxague o canal da calha para os grelhadores de chassis único.

26. Limpe todas as superfícies com um pano para limpeza de grelhas limpo, humedecido com desinfetante. Descarte o pano no balde para toalhas sujas assim que terminar.



27. Limpe as superfícies laterais da grelha com um pano humedecido com desinfetante. Não se esqueça de limpar sempre na direção dos grãos. Em nenhuma circunstância remova o painel, se a gordura migrar para o interior da grelha, contacte um técnico de assistência.



Reinstale as lâminas de confeção.

28. Reinstale as lâminas de confeção no lado oposto ao utilizado anteriormente



ALERTA!

NÃO dobre ou lubrifique as lâminas de confeção



Coloque o grelhador de volta no modo de confeção.

29. Interruptor de alimentação principal localizado sob os controladores. A luz verde indica que a alimentação do grelhador está "ON" (Ligado)



A luz verde indica que a alimentação do grelhador está "ON" (Ligado)

Limpe em torno/sob o grelhador.

30. Varra e limpe a área, incluindo sob o grelhador. Retire a grelha semanalmente para limpar.

Importante: coloque o interruptor de alimentação na posição "OFF" (Desligado) antes de mover o grelhador para limpar por trás.



31. Cumpra com a política do restaurante se estiver a esvaziar as calhas para gordura durante a noite.

Limpe todos os utensílios e ferramentas do grelhador.

32. Lave, enxague e higienize os utensílios e as ferramentas do grelhador no lava-louças de 3 cubas. Deixe secar ao ar antes de utilizar.

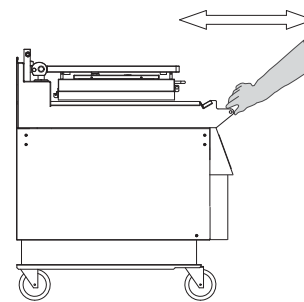


Mover o grelhador

⚠ Cuidado

Certifique-se de que as prensas estão em baixo, na posição fechada, quando mover o grelhador. Evitar o procedimento pode provocar danos ou perda da calibração na prensa e podem ocorrer mensagens de erro.

1. Ligue o interruptor principal.
2. Prima o botão verde para baixar a(s) prensa(s).
3. Desligue o interruptor principal.
4. Desligue o cabo de alimentação.
5. Desligue a ligação de gás (se aplicável).
6. Desligue o cabo de tensão (modelos a gás).
7. Solte o travão dos rodízios frontais.
8. Mova a unidade apenas pela barra para pendurar toalhas.



Thermocouple Temperature Calibration

1. A prensa superior e a placa da grelha inferior devem estar com as temperaturas operacionais para que este procedimento de calibração seja executado.

2. Remova as lâminas de confeitaria. Remova as lâminas de confeitaria da(s) e a(s) prensa(s) superior(es) removendo os cliques de retenção, barra em U e coloque de parte. Utilize luvas resistentes ao calor e tenha muito cuidado porque o grelhador está quente.



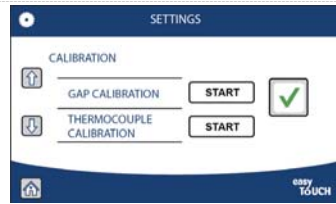
3. Selecione SETTINGS (Definições).



4. Insira "PASSWORD". (Palavra-passe de serviço ou do gerente do restaurante).



5. Percorra para cima ou para baixo para selecionar "THERMOCOUPLE CALIBRATION" (Calibração do termopar). Prima o botão START (Iniciar).

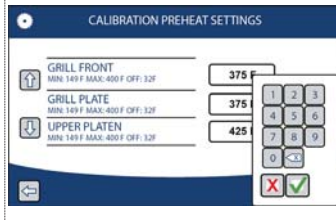
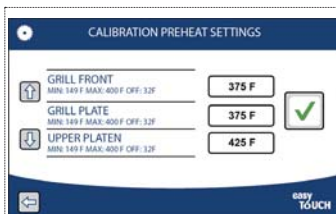


Opção apenas para técnicos

Definição de preaquecimento para calibração apenas disponível para técnicos, esta opção irá fornecer a opinião para alterar os valores de temperatura de preaquecimento (a Garland recomenda utilizar os valores predefinidos).

6. Prima a marca de verificação para continuar.

7. Ou prima o ícone da temperatura para alterar os valores de temp., o teclado numérico irá aparecer. Clique no visto para guardar.



Opção apenas para o gerente

A definição de preaquecimento para calibração não está disponível para gerentes de lojas.

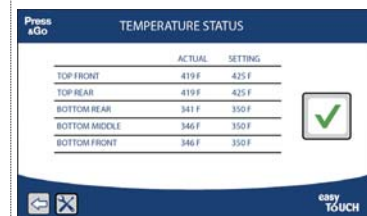
8. Prima a marca de verificação para continuar.



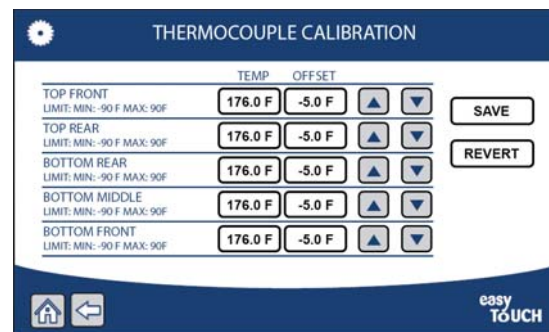
9. O grelhador entrará automaticamente em PREHEAT (Preaquecimento). Prima o ícone "X" (centro) para cancelar.



Dica: prima o ícone do termómetro (canto superior direito), o estado da temperatura irá aparecer e exibir a temperatura atual do grelhador.



10. A prensa irá enxaguar automaticamente quando o preaquecimento estiver concluído.

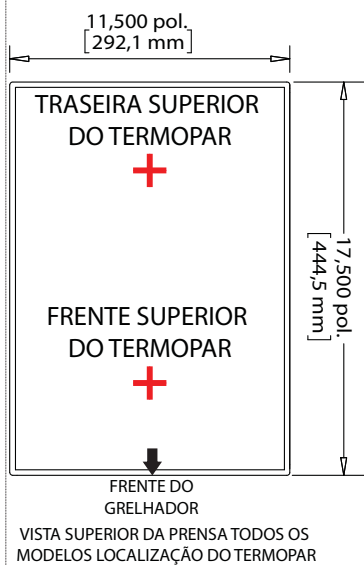


11. A interface do utilizador irá exibir a temperatura atual do grelhador na coluna TEMP. A outra coluna é o OFFSET (Desvio) para efetuar a calibração de acordo com a leitura do pirómetro. A seta ao lado do desvio irá efetuar o ajuste de desvio necessário.

Localização do termopar da prensa

A prensa superior possui dois termopares localizados ao meio na frente e ao meio atrás. Na interface do utilizador (ecrã), os termopares da prensa possuem os nomes; TOP FRONT (Frente superior) e TOP REAR (Traseira superior).

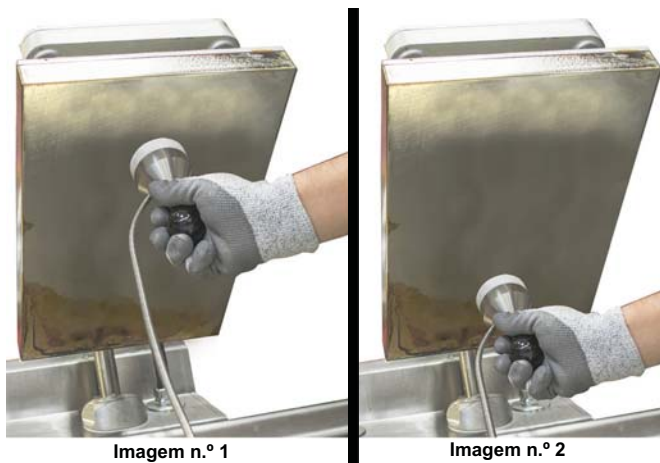
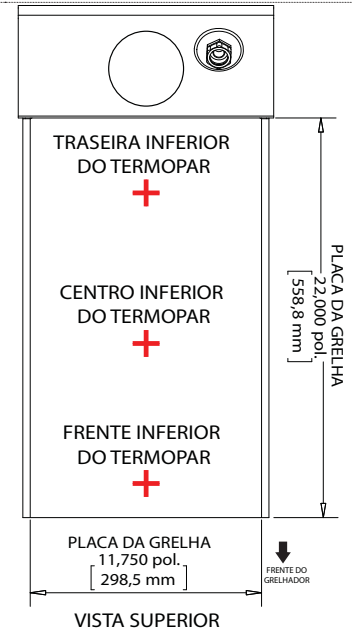
As marcas no diagrama ao lado são apenas uma referência, para a localização exata dos termopares, siga o diagrama no final deste procedimento.



Localização do termopar do grelhador.

O grelhador inferior possui três termopares, um localizado na frente, outro no meio e outro na traseira.

Na interface do utilizador, de nome: BOTTOM FRONT (Frente inferior), BOTTOM MIDDLE (Centro inferior) e BOTTOM REAR (Traseira inferior)



Colocação do pirómetro na prensa superior.

Utilizando um pirómetro adequadamente calibrado, certifique-se de que coloca o pirómetro na zona de aquecimento do termopar exibido nos três locais do grelhador, conforme exibido na imagem n.º 3. Deixe a temperatura estabilizar durante 10 segundos

12. Colocação do pirómetro no grelhador inferior. Utilizando um pirómetro adequadamente calibrado, certifique-se de que coloca o pirómetro na zona de aquecimento do termopar exibido nos três locais do grelhador, conforme exibido na imagem n.º 3. Deixe a temperatura estabilizar durante 10 segundos

13. Registe a temperatura indicada no multímetro do pirómetro.

Nota: a leitura exibida é apenas uma amostra, a temperatura pode ser diferente, bem como a escala Fahrenheit ou Celsius.

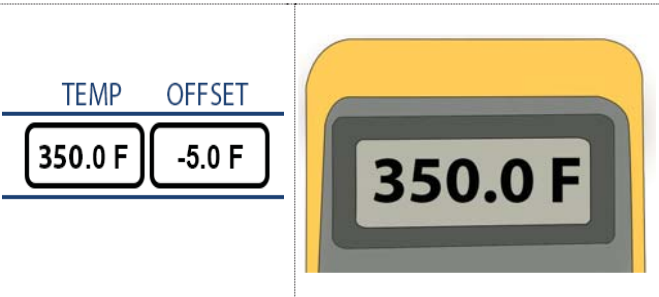


14. Utilize as setas para cima e para baixo para ajustar o desvio no ecrã. O computador irá efetuar o cálculo para ajustar a temperatura exibida no ecrã.



	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	▲	▼

Preste atenção ao ecrã, à medida que as setas para cima e para baixo são premidas, o número de desvio altera, em seguida, aguarde alguns segundos enquanto o computador estiver a realizar o cálculo para alterar a coluna de temp. no ecrã.

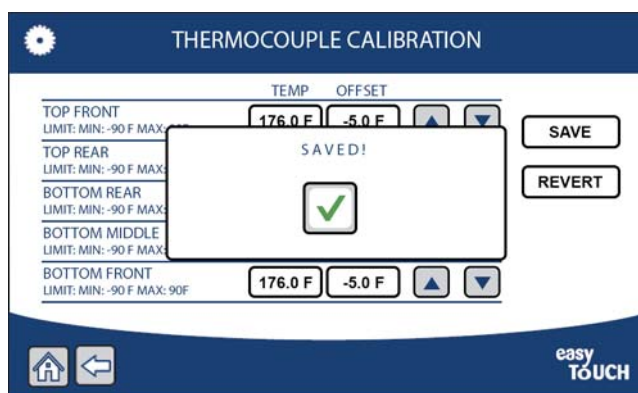


15. Ajuste a temperatura no controlo da grelha de forma a que corresponda à temperatura na leitura do multímetro do pirómetro. A seta para cima irá aumentar e a seta para baixo irá diminuir cada vez que for premido e o desvio exibido altera a temperatura em um grau.

16. Assim que todos os termopares estiverem calibrados, prima o botão Save (Guardar) e o computador irá voltar para as definições, guardando todas as alterações realizadas na calibração.



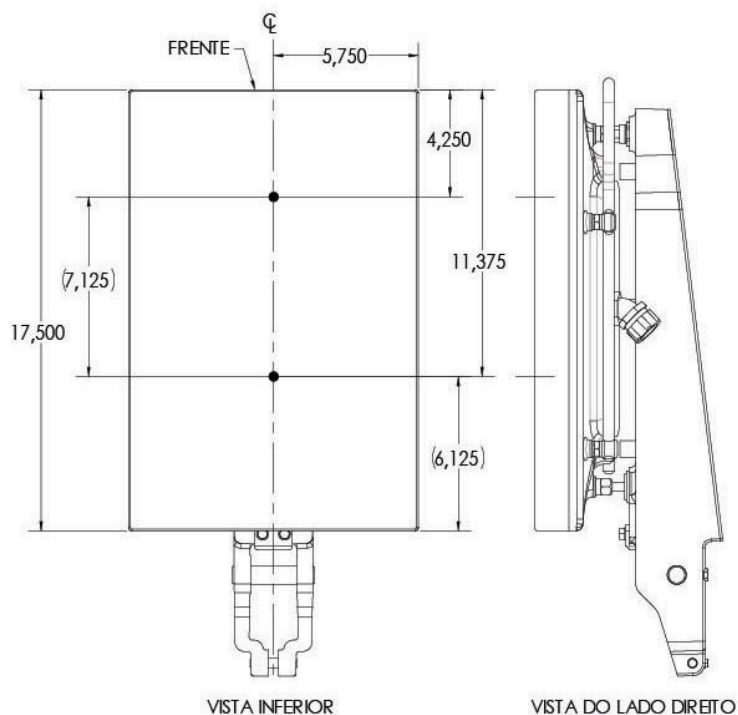
17. A opção REVERT (Reverter) irá voltar às SETTINGS (Definições) sem guardar qualquer ajuste realizado.



18. Calibração do termopar concluída.

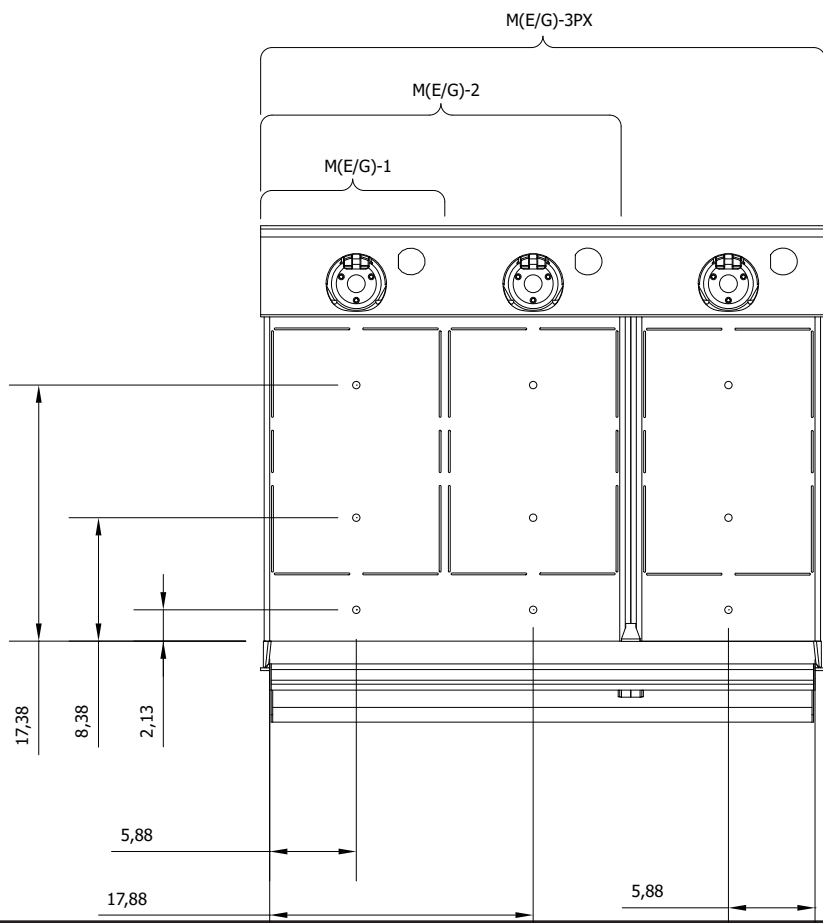
NOTA:
a temperatura delta entre o pirómetro e o controlador deve ser de +/- 5 °F (+/- 3 °C). Se a temperatura delta entre o pirómetro e o controlador estiver fora do intervalo, proceda com a calibração do termopar para corrigir a zona necessária.

Localização do termopar do grelhador na prensa superior



- Total de 2 termopares em cada prensa por linha de grelhas.
- Coloque o termopar numa distância aproximada, conforme exibido neste diagrama

Localização do termopar do grelhador inferior



- Total de 3 termopares por linha de grelhas.
- Coloque o termopar numa distância aproximada, conforme exibido neste diagrama

Secção 5

Resolução de problemas

Problemas relacionados com a confeção

Problema	Causa	Solução
Produto pouco confeccionado	Receita incorreta seleccionada	Seleccionar a receita correta e tentar novamente.
	Tempo de confeção demasiado curto	Utilizar o ecrã de alteração do ciclo de confeção para aumentar o ciclo de confeção.
	Produto cru demasiado frio	Verificar se o produto pouco confeccionado está na temperatura correta (não congelado).
	Produto cru demasiado fino	Utilizar o ecrã de alteração do ciclo de confeção para diminuir o espaço de confeção.
	Ciclo de confeção interrompido/abortado cedo pelo operador	Descartar produto.
	Ciclo de confeção interrompido/abortado cedo pelo próprio	Descartar produto.
	Grelha não em temperatura antes de iniciar o ciclo	Utilizar o ecrã do estado de temperatura para verificar as temperaturas por zona versus ponto de ajuste.
	Temperatura da grelha incorreta	Consultar Problemas de temperatura.
	Possíveis problemas de elemento	Consultar: problema do aquecedor.
Produto pouco confeccionado apenas na frente da grelha	Ventilação da cozinha a afetar as temperaturas	Verificar se os volumes elevados ou frios de ar são direcionados para a grelha.
	Lâmina de confeção antiaderente deslocada	Verificar a instalação da lâmina de confeção antiaderente na Secção 2.
	Definição do espaço inconsistente (da parte dianteira para trás ou lateralmente)	Contactar a agência de assistência qualificada.
Produto confeccionado em demasia	Receita incorreta seleccionada	Seleccionar a receita correta e tentar novamente.
	Tempo de confeção demasiado alto	Utilizar o ecrã de alteração do ciclo de confeção para diminuir o ciclo de confeção.
	Produto cru demasiado quente	Verificar se o produto pouco confeccionado está na temperatura correta (carne descongelada).
	Produto cru demasiado grosso	Utilizar o ecrã de alteração do ciclo de confeção para aumentar o espaço de confeção.
	Produto cru de fraca qualidade	Repetir receita com produto mais recente.
	Definição do espaço inconsistente (da parte dianteira para trás ou lateralmente)	Contactar a agência de assistência qualificada.
	Temperatura da grelha em excesso antes de iniciar o ciclo	Utilizar o ecrã do estado de temperatura para verificar as temperaturas por zona versus ponto de ajuste.
	Temperatura da grelha incorreta	Consultar Problemas de temperatura.

Problemas de temperatura

Problema	Causa	Solução
Grelha ou prensa muito quente	Os pontos de ajuste das receitas estão altos	Utilizar o ecrã do estado de temperatura para verificar as temperaturas por zona versus ponto de ajuste.
	Calibração da temperatura incorreta	Redefinir os desvios para o valor predefinido e verificar as temperaturas (predefinição = desvio de 0°).
	Cablagem do termopar incorreta	Selecionar o ecrã do estado da temperatura. Colocar um pano húmido no local de cada termopar e aguardar pela descida da temperatura nessa zona.
Grelha ou prensa muito fria	Os pontos de ajuste das receitas estão baixos	Utilizar o ecrã do estado de temperatura para verificar as temperaturas por zona versus ponto de ajuste.
	Ventilação da cozinha a afetar as temperaturas	Verificar se os volumes elevados ou frios de ar são direcionados para a unidade.
	Calibração da temperatura incorreta	Redefinir os desvios para o valor predefinido e verificar as temperaturas (predefinição = desvio de 0°).
Incapaz de atingir ou manter a temperatura	Contacto ou desencaixado	Desligar ou ligar o interruptor de alimentação principal e ouvir o contacto ou o desencaixe.
	Calibração da temperatura incorreta	Redefinir os desvios para o valor predefinido e verificar as temperaturas (predefinição = desvio de 0°).

Questões de interface do utilizador

Problema	Causa	Solução
Sem som	Volume definido muito baixo	Definir o volume para alto. (problema conhecido: nível do volume muito baixo mesmo no nível alto)
Ecrã bloqueado, congelado, sem resposta ao toque	Problema de software	Desligar a unidade com o interruptor de alimentação, ligar após 20 segundos. Se não funcionar, ligar um rato à porta USB e verificar o movimento do ponteiro.
Ecrã tátil a reiniciar	Alimentação principal perdida	Utilizar o voltímetro para confirmar se a alimentação principal está ligada e a funcionar.
Impossível ler USB	Falha na unidade flash	Tentar novamente com uma unidade flash de boa qualidade.
	Unidade flash cheia (quando tenta recolher o ficheiro de registo)	Eliminar todos os ficheiros na unidade flash e tentar novamente.
	Cabo USB desligado	Verificar se o conector USB está encaixado de forma adequada.
Impossível carregar ficheiros USB	Falha na unidade flash	Tentar novamente com uma unidade flash de boa qualidade.
	Ficheiros na unidade flash incorretos ou corrompidos	Eliminar todos os ficheiros na unidade flash e recarregar os ficheiros de atualização.

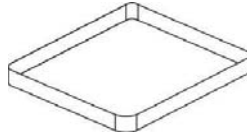
Secção 6

Ferramentas e acessórios de limpeza

Acessórios de limpeza



Bandeja de armazenamento da lâmina de confeção antiaderente



Escova dupla para grelha da Kay



Agente de limpeza para grelha aprovado pelo McD



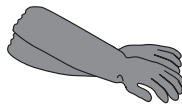
Tabuleiro de preparação, 1/3 de tamanho, 6 pol. de profundidade



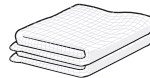
Balde com solução de detergente de lava-loiça aprovado pelo McD



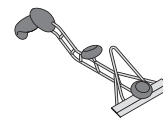
Base para pratos



Luvas resistentes ao calor



Panos para limpeza de grelhas limpos, humedecidos com desinfetante



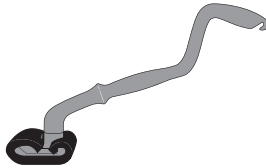
Raspador de grelhas



Rodo para grelhas



Espanja para limpeza de grelhas



Cabo e esponja para limpeza de grelhas



Balde para toalhas sujas e panos para limpeza de grelhas



Conjunto de limpeza da ferramenta de alta temperatura (esfregona utilizada para o grelhador de chassis único)

ESTA PÁGINA FOI DEIXADA INTENCIONALMENTE EM BRANCO

WWW.WELBILT.COM

Welbilt provides the world's top chefs, and premier chain operators or growing independents with industry leading equipment and solutions. Our cutting-edge designs and lean manufacturing tactics are powered by deep knowledge, operator insights, and culinary expertise.

All of our products are backed by KitchenCare® – our aftermarket, repair, and parts service.

- | | | | | | |
|---------------|---------------|--------------|-----------|--------------|--------------|
| ▶ CLEVELAND | ▶ DELFIELD® | ▶ FRYMASTER® | ▶ KOLPAK® | ▶ MANITOWOC® | ▶ MERRYCHEF® |
| ▶ CONVOTHERM® | ▶ FITKITCHEN™ | ▶ GARLAND | ▶ LINCOLN | ▶ MERCÓ® | ▶ MULTIPLEX® |