

Doppio grill gas/elettrico

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

Manuale di installazione, uso e manutenzione

Leggere questo manuale in tutte le sue sezioni e conservarlo per riferimento futuro.

Informazioni di sicurezza:

Apporre in un punto ben visibile le istruzioni da seguire se c'è odore di gas. Queste informazioni devono essere ottenute presso il proprio fornitore di gas locale.



Istruzioni originali

Part #: GAR_IOM_4600921_Rev 8

PAGINA LASCIATA INTENZIONALMENTE IN BIANCO

Avvisi di sicurezza

DEFINIZIONI

PERICOLO

Indica una situazione pericolosa imminente, che se non evitata, può provocare morte o gravi lesioni personali. Questo vale per le situazioni più estreme.

Avvertenza

Indica una situazione pericolosa che se non evitata, potrebbe provocare morte o lesioni personali.

Attenzione

Indica una situazione pericolosa che se non evitata, può provocare in lesioni minori o moderate.

Avviso

Indica informazioni considerate importanti ma non correlate ai pericoli (ad es. messaggi relativi a danni alla proprietà).

NOTA: Indica informazioni utili e aggiuntive sulla procedura in corso.

LIBERATORIE

Avvertenza

Solo il personale di servizio e il responsabile del ristorante addestrati e autorizzati possono accedere alle schermate di assistenza. Le modifiche a queste impostazioni eseguite in modo errato causeranno il malfunzionamento dell'unità.

Attenzione

I lavori di manutenzione e assistenza diversi dalla pulizia descritta in questo manuale devono essere eseguiti da personale di assistenza autorizzato.

PERICOLO

Non installare o utilizzare apparecchiature che siano state utilizzate in modo improprio, abusate, trascurate, danneggiate o alterate/modificate rispetto alle specifiche originali di fabbricazione.

PERICOLO

Tutte le connessioni e gli impianti di servizio devono essere mantenuti in conformità con le norme locali e nazionali.

PERICOLO

È responsabilità del proprietario dell'attrezzatura valutare i pericoli delle apparecchiature di protezione personale per garantire un'adeguata protezione durante le procedure di manutenzione.

PERICOLO

Il supervisore in loco ha la responsabilità di garantire che gli operatori siano consapevoli dei pericoli inerenti al funzionamento di questa apparecchiatura.

NOTA: L'installazione, la cura e la manutenzione corrette sono essenziali per le massime prestazioni e il funzionamento senza problemi delle apparecchiature. Visitare il nostro sito Web <https://clamshell.garland-group.com> per aggiornamenti ai manuali, traduzioni o informazioni di contatto degli agenti di servizio locali.

Avvertenza

Non conservare o utilizzare benzina o altri vapori o liquidi infiammabili vicino a questa o a qualsiasi altra apparecchiatura. Non utilizzare mai per la pulizia panni imbevuti di olio infiammabile o soluzioni detergenti combustibili.

Avvertenza

Non conservare materiali combustibili sull'apparecchio.

Avvertenza

Le etichette di avvertenza montate direttamente sull'attrezzatura devono essere sempre rispettate e mantenute in condizioni completamente leggibili.

Avvertenza

Leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare, installare o eseguire interventi di manutenzione sull'attrezzatura. La mancata osservanza delle istruzioni di questo manuale può provocare danni, gravi lesioni e addirittura il decesso.

Avvertenza

Quest'apparecchiatura non è concepita per l'uso da parte di persone (incluso bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o senza esperienza, a meno che non sia supervisionati in merito all'uso dell'apparecchiatura da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza. Non permettere ai bambini di giocare con questo apparecchio.

Avviso

Le regolazioni di routine e le procedure di manutenzione descritte in questo manuale non sono coperte dalla garanzia.

⚠ Avvertenza

Questo prodotto contiene sostanze chimiche note allo Stato della California come cancerogene e/o causa di difetti di nascita o altri danni riproduttivi. Il funzionamento, l'installazione e la manutenzione di questo prodotto potrebbero esporvi a particelle sospese di lana di vetro o fibre di ceramica, silice cristallina e/o monossido di carbonio. L'inalazione di particelle sospese nell'aria di lana di vetro o fibre di ceramica è nota allo Stato della California come carcinogena. L'inalazione di monossido di carbonio è nota allo Stato della California come causa di difetti di nascita o di altri danni riproduttivi.

UBICAZIONE

⚠ Avvertenza

Per sollevare questo apparecchio sono necessarie due o più persone o un dispositivo di sollevamento.

⚠ Avvertenza

Per evitare instabilità, l'area di installazione deve essere in grado di supportare il peso combinato dell'apparecchiatura e del prodotto. Inoltre, l'attrezzatura deve essere a livello sia nel senso della larghezza sia in quello della profondità.

⚠ Avvertenza

Non deve essere alterato né rimosso alcun materiale strutturale dell'apparecchio al fine di poter collocare l'unità sotto una cappa.

⚠ Avvertenza

Prestare attenzione al segno rosso nello stelo filettato delle rotelle, che indica la regolazione massima. La regolazione oltre il segno rosso potrebbe causare la rottura delle rotelle e l'unità potrebbe ribaltarsi. Per ulteriori informazioni, vedere la sezione di installazione 2.

⚠ Avvertenza

Isolare l'apparecchio dalla tubazione di mandata del gas, chiudendone il rubinetto di intercettazione durante qualsiasi prova di pressione dell'impianto del gas eseguita a pressioni pari o inferiori a ½ psi (3,5 kPa).

⚠ Attenzione

L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo sotto una cappa di tipo approvato nel rispetto delle norme locali in vigore. Questa unità è intesa solo per uso interno.

ELETTRICO

⚠ PERICOLO

Controllare tutti i collegamenti dei cavi, compresi i terminali di fabbrica, prima dell'uso. I collegamenti possono allentarsi durante la spedizione e l'installazione.

⚠ PERICOLO

Non utilizzare alcun apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati/schiacciati. Tutte le riparazioni devono essere eseguite da una società di assistenza qualificata.

⚠ PERICOLO

Il mancato scollegamento dell'alimentazione dalla presa principale potrebbe causare lesioni gravi o decesso. L'interruttore generale NON isola dall'alimentazione di corrente in ingresso.

⚠ PERICOLO

Per i collegamenti di potenza deve essere utilizzato un filo di rame adatto per almeno 75 °C (167 °F).

⚠ Avvertenza

Questo apparecchio deve essere collegato a terra e tutti i collegamenti sul campo devono essere conformi a tutte le norme locali e nazionali applicabili. Fare riferimento alla targhetta dei dati tecnici per indicazioni sulla tensione corretta. È responsabilità dell'utente finale fornire i mezzi di disconnessione per soddisfare l'autorità competente.

⚠ Avvertenza

Non utilizzare apparecchi elettrici o accessori diversi da quelli forniti dal produttore.

⚠ Avvertenza

Questa apparecchiatura deve essere posizionata in modo tale che la spina sia accessibile, a meno che non siano previsti altri mezzi di disconnessione dall'alimentazione (ad esempio, interruttore di circuito o disgiuntore).

⚠ Avvertenza

Scollegare l'alimentazione elettrica dalla disconnessione principale per tutte le apparecchiature sottoposte a manutenzione. Osservare la corretta polarità della tensione di linea in entrata. La polarità errata può causare un funzionamento irregolare.

⚠ Avvertenza

Non toccare mai nulla di elettrico con le mani bagnate.

CODICE

Avvertenza

I rappresentanti di servizio autorizzati sono obbligati a seguire le procedure di sicurezza standard del settore, incluse, ma non limitate a, le normative locali/nazionali per le procedure di disconnessione/blocco/etichettatura per tutte le utenze, incluse quelle elettriche, gas, acqua e vapore.

Avvertenza

Per un apparecchio dotato di rotelle, (1) l'installazione deve essere effettuata con un connettore conforme allo standard per *Connettori per apparecchi a gas mobili ANSI Z21.69 • CSA 6.16*, e un dispositivo di disinnesto rapido conforme allo standard per *Dispositivi di disinnesto rapido per l'uso con gas combustibile, ANSI Z21.41 • CSA 6.9*, (2) devono essere previsti mezzi adeguati per limitare il movimento dell'apparecchio senza dipendere dal connettore e dal dispositivo di disinnesto rapido o dalle relative tubature per limitare il movimento dell'apparecchio e (3) deve essere specificata la posizione ove il mezzo di ritenuta può essere collegato all'apparecchio.

DANNO

PERICOLO

L'installazione, la regolazione, l'alterazione, la manutenzione o la riparazione impropri di questo apparecchio o l'installazione di un apparecchio danneggiato possono causare MORTE, LESIONI, DANNI ALLE APPARECCHIATURE e invalidare la garanzia. NON installare MAI apparecchi, apparecchiature o accessori danneggiati.

Affidare SEMPRE l'installazione e l'assistenza a personale addestrato e autorizzato.

Attenzione

Il versamento di acqua o ghiaccio su elementi riscaldanti caldi/superfici riscaldate causerà danni.

Avvertenza

Pericolo di schiacciamento Tenere le mani e gli attrezzi liberi dall'area sopra le piastre quando queste sono in movimento verso la cappa di aspirazione. Tenere presente che le piastre adiacenti potrebbero spostarsi inaspettatamente in qualsiasi momento. "Spegner il grill" dall'interruttore generale quando si puliscono le piastre, perché possono verificarsi movimenti imprevisti delle piastre.

DISTANZA

Attenzione

Non bloccare l'alimentazione e le bocchette di ventilazione o lo spazio intorno alle prese d'aria. Impedire a involucri di plastica, carta, etichette, ecc. di volare e infilarsi nelle prese d'aria. La mancata pulizia delle bocchette di ventilazione comporterà un funzionamento insoddisfacente del sistema.

Attenzione

Non posizionare la presa d'aria vicino al vapore o allo scarico di calore di un altro apparecchio.

Avvertenza

Pericolo di scivolamento: Il grasso dei prodotti alimentari schizzerà. Le aree che circondano il grill costituiscono un pericolo di scivolamento a causa degli schizzi. Pulire regolarmente l'area circostante il grill. Il grill stesso potrebbe essere scivoloso. Assicurarsi che l'area del pavimento sia pulita. Fare attenzione, poiché l'attrezzatura potrebbe essere calda.

Avvertenza

La mancata osservanza delle distanze richieste e delle distanze aggiuntive necessarie possono provocare LESIONI e DANNI ALLE APPARECCHIATURE.

Consultare la documentazione dei produttori e delle agenzie di vendita e assistenza, se necessario.

PERICOLO

Per ridurre il rischio di incendio, l'apparecchiatura deve essere installata solo in un ambiente non combustibile, senza materiali combustibili entro 18" (457 mm) dai lati, davanti o dietro l'apparecchio o entro 40" (1 m) sopra l'apparecchio. L'apparecchio deve essere montato su pavimenti non combustibili con pavimentazione non combustibile e finitura superficiale e senza materiale combustibile contro il lato inferiore o su lastre non combustibili e non avere materiale combustibile contro il lato inferiore. In tutti i casi, tale costruzione deve estendersi non meno di 12" (305 mm) oltre l'attrezzatura su tutti i lati.

PERICOLO

Rischio di incendio/scossa. Tutti gli spazi minimi devono essere rispettati. Non ostruire le prese d'aria o le aperture.

Avvertenza

Pericolo di schiacciamento Assicurare uno spazio minimo di 1" tra la cappa e la posizione più alta del braccio della piastra. Ridurre il rischio di lesioni da schiacciamento tra piastra e cappa.

PULIZIA

⚠ Attenzione

Assicurarsi che le piastre siano abbassate, in posizione chiusa, quando si sposta il grill. Seguire la procedura per evitare danni potenziali, perdita di calibrazione sulla piastra e messaggi di errore.

⚠ Attenzione

Non utilizzare mai una soluzione detergente a base acida su pannelli esterni! Molti prodotti alimentari hanno un contenuto acido, che può deteriorare la finitura. Assicurarsi di pulire le superfici in acciaio inossidabile da TUTTI i prodotti alimentari.

⚠ Attenzione

Non utilizzare detergenti caustici su alcuna parte dell'attrezzatura o della cavità dell'apparecchiatura. Utilizzare saponi o detergenti delicati e non abrasivi, applicati con una spugna o un panno morbido. Non utilizzare mai attrezzi affilati o abrasivi aggressivi su nessuna parte dell'apparecchiatura.

⚠ Avvertenza

Quando si pulisce l'interno e l'esterno dell'unità, prestare attenzione ed evitare l'interruttore generale anteriore e i cavi di alimentazione. Tenere l'acqua e/o le soluzioni detergenti lontane da queste parti.

⚠ Avvertenza

Spegnere il grill e scollegare l'unità prima di pulire i pannelli laterali/posteriori. Non rimuovere alcun pannello durante la pulizia.

⚠ Avvertenza

La pulizia interna deve essere eseguita esclusivamente da un tecnico dell'assistenza qualificato.

⚠ Avvertenza

Non usare mai un getto d'acqua ad alta pressione per la pulizia o una canna dell'acqua per inondare l'interno o l'esterno delle unità con acqua. Non utilizzare apparecchiature di pulizia elettrica, lana d'acciaio, raschietti o spazzole metalliche su superfici in acciaio inossidabile o verniciate.

⚠ Attenzione

Utilizzare uno sgrassante di buona qualità formulato per pulire e sterilizzare le superfici a contatto con gli alimenti. Leggere le istruzioni d'uso e le avvertenze precauzionali prima dell'uso. Prestare particolare attenzione alla concentrazione di detergente e la durata della permanenza dello stesso sulle superfici a contatto degli alimenti.

⚠ Avvertenza

Tenere presente che le piastre adiacenti potrebbero spostarsi inaspettatamente in qualsiasi momento. "Spegnere il grill" dall'interruttore generale quando si puliscono le piastre, perché possono verificarsi movimenti imprevisti delle piastre.

PROTEZIONE PERSONALE

⚠ PERICOLO

Tutte le utenze (gas, elettricità, acqua e vapore) devono essere spente a tutte le apparecchiature e bloccate dal servizio secondo le pratiche approvate da OSHA durante la manutenzione. Lasciare sempre raffreddare l'unità.

⚠ PERICOLO

Utilizzare attrezzature di sicurezza appropriate durante l'installazione e la manutenzione.

⚠ PERICOLO

Non salire mai sull'unità! Non è progettata per sostenere il peso di un adulto e può collassare o cadere se usata in questo modo.

⚠ PERICOLO

Tenere il cavo di alimentazione LONTANO dalle superfici CALDE. NON immergere il cavo di alimentazione o la presa in acqua. NON lasciare penzolare il cavo dal bordo del tavolo o del piano su cui poggia.

⚠ Avvertenza

NON usare l'unità per la conservazione. NON lasciare prodotti di carta, utensili da cucina o cibo nell'unità quando non è in uso.

⚠ Avvertenza

Lasciare che l'attrezzatura riscaldata si raffreddi prima di procedere alla pulizia, alla manutenzione o allo spostamento. L'unità deve essere fredda al tatto e scollegata dalla fonte di alimentazione.

⚠ Avvertenza

Indossare sempre una protezione per le mani e le braccia quando si apre l'unità.

⚠ Avvertenza

Il vapore può causare gravi ustioni. Indossare sempre una protezione per le mani e le braccia quando si apre l'unità. Quando la piastra si solleva, allontanare il viso e il corpo dal vapore che fuoriesce.

⚠️ Avvertenza

Rimuovere tutti i pannelli rimovibili prima di sollevarli e installarli.

⚠️ Avvertenza

Non entrare a contatto con le parti mobili.

⚠️ Avvertenza

Quando si usano detergenti liquidi o prodotti chimici, indossare guanti di gomma e occhiali protettivi (e/o una visiera).

⚠️ Avvertenza

Prestare attenzione quando si maneggiano tutti i bordi della superficie metallica dell'apparecchiatura.

⚠️ Avvertenza

Questa apparecchiatura è destinata esclusivamente all'uso al chiuso. Non installare o utilizzare questa apparecchiatura in aree esterne.

⚠️ Avvertenza

Tutte le coperture e i pannelli di accesso devono essere posizionati e adeguatamente protetti prima di utilizzare questa apparecchiatura.

⚠️ Avvertenza

Non spruzzare aerosol nelle vicinanze di questo apparecchio mentre è in funzione.

⚠️ Avvertenza

Rischio di ustioni dovute alle alte temperature. Sussiste il pericolo di ustioni se si tocca una delle parti durante la cottura. Le superfici vicine alla superficie di cottura, compresi i pannelli laterali, possono diventare abbastanza calde da bruciare la pelle. Usare la massima cautela per evitare di entrare in contatto con superfici calde o grasso caldo. Indossare attrezzature di protezione personale.

⚠️ Avvertenza

Quando si controlla l'accensione o le prestazioni del bruciatore, non avvicinarsi troppo ai bruciatori. L'accensione lenta può causare un possibile ritorno di fiamma, aumentando il potenziale di ustioni del viso e del corpo.

⚠️ Avvertenza

Quest'apparecchiatura deve essere installata con ventilazione sufficiente atta a prevenire la formazione di concentrazioni inaccettabili di sostanze dannose alla salute del personale nel locale in cui viene installata.

⚠️ Avvertenza

Pericolo. Tenere le mani e gli attrezzi liberi dall'area sopra le piastre quando queste sono in movimento verso la cappa di aspirazione. Tenere presente che le piastre adiacenti potrebbero spostarsi inaspettatamente in qualsiasi momento. "Spegnere il grill" dall'interruttore generale quando si puliscono le piastre, perché possono verificarsi movimenti imprevisti delle piastre.

⚠️ Avvertenza

Pericolo di scivolamento: Le taniche di grasso devono essere installate correttamente prima dell'uso. Un'installazione scorretta riverserà il grasso sul pavimento, causando il rischio di scivolamento. Assicurarsi che le taniche di grasso siano svuotate e pulite secondo necessità per evitare che il grasso si riversi sul pavimento. Il grill stesso potrebbe essere scivoloso. Assicurarsi che l'area del pavimento sia pulita. Fare attenzione, poiché l'attrezzatura potrebbe essere calda.

⚠️ Avvertenza

Pericolo di schiacciamento Tenere le mani e gli attrezzi lontani dall'area tra la piastra e il piatto grill quando le piastre sono in movimento. Tenere presente che le piastre adiacenti potrebbero spostarsi inaspettatamente in qualsiasi momento. "Spegnere il grill" dall'interruttore generale quando si puliscono le piastre, perché possono verificarsi movimenti imprevisti delle piastre.

⚠️ Avvertenza

Apporre in un punto ben visibile le istruzioni da seguire se c'è odore di gas. Queste informazioni devono essere ottenute presso il proprio fornitore di gas locale.

Sommario

Avvisi di sicurezza

Definizioni.....	3
Liberatorie.....	3
Ubicazione.....	4
Elettrico.....	4
Danno.....	5
Distanza.....	5

Sezione 1

Informazioni generali

Leggere questo manuale.....	11
Ispezione dell'unità.....	11
Numeri di modello.....	11
Numeri targhetta seriale.....	11
Certificato di garanzia.....	12
Procedura di reclamo per danni intervenuti durante la spedizione.....	12
Articoli inclusi dal produttore al grill acquistato.....	14
Specifiche dimensionali 2+1 piastre monotelaio.....	16
2 Specifiche dimensionali della piastra.....	17
1 Specifiche dimensionali della piastra.....	18
Specifiche elettriche di ingresso - WYE, (CE - modelli a gas).....	19
Specifiche elettriche di ingresso - Delta (modelli a gas).....	19
Specifiche elettriche di ingresso - WYE (CE - modelli elettrici).....	20
Specifiche elettriche di ingresso - Delta (modelli elettrici).....	21
Specifiche di ingresso gas.....	22

Sezione 2

Installazione

Rimozione del grill dalla cassa di legno.....	23
Trasporto del grill alla destinazione.....	24
Ubicazione.....	24
Requisiti di spazio.....	24
Livellamento.....	24
Requisiti della cappuccio di aspirazione.....	24
Apparecchi dotati di rotelle.....	25
Procedura di regolazione delle rotelle.....	25
Conservazione temporanea.....	27
Requisiti del connettore del gas.....	27
Requisiti delle norme nazionali.....	28
Responsabilità del punto di installazione.....	28
Procedura di installazione del dispositivo di ritenuta.....	28
Buste "Desi Pak" del grill.....	29
Rimozione delle buste "Desi Pak" dal grill.....	29
Collegamenti del gas e dimensionamento delle tubature.....	29
Opzione Mennekes 7 pin.....	30
Schema della morsettiera di alimentazione.....	31
Schema della morsettiera di sicurezza alimentazione.....	32
Istruzioni per l'installazione del pannello posteriore superiore della canna fumaria.....	34
Procedura di collegamento per 1 e 2 piastre.....	35
Procedura di avvio.....	38

Sezione 3 Funzionamento

Sequenza operativa	39
Controller easyToUCH™	40
Schermata Home, schermata Recipe Selector (Selettore ricetta) e icone	40
Avvertenze e avvisi a schermo	41
Panoramica delle operazioni.....	41
Procedure easyTOUCH™	42
Avviamento e inserimento della data di installazione.....	42
PROCEDURA DI CALIBRAZIONE ALIMENTAZIONE (TENSIONE)	42
Pre-riscaldamento.....	43
Cucinare una ricetta	43
Controllare le temperature	44
Annullamento di un ciclo di cottura.....	44
Crea nuova ricetta	45
preparazione per la cottura a 2 fasi, "aggiungi formaggio"	47
Crea nuovo menu.....	48
Attiva o disattiva i menu.....	48
Cambiare tempo di cottura/distanza	49
Limiti di regolazione tempo e distanza.....	49
IMPORTA IMMAGINE IN UN NUOVO MENU	50
IMPORTA IMMAGINE IN UN MENU ESISTENTE	50
Attivare manualmente la modo di sospensione.....	51
Regolazione volume.....	51
Regolazione dell'altezza della cappa	52
Selezione della lingua.....	52
Impostazioni di pulizia	53
Promemoria di pulizia.....	54
Spegnimento	54
Calibrazione piastra (responsabile del ristorante).....	54
Posizionamento polpettina	56

Sezione 4 Manutenzione

Pulizia del controller easyToUCH™	59
Pulizia dei pannelli in acciaio inossidabile.....	59
Pulizia durante il funzionamento	59
Pulizia giornaliera	60
Spostamento del grill.....	64
Calibrazione temperatura termocoppia.....	65

Sezione 5

Risoluzione dei problemi

Problemi di cottura	69
Prodotto ancora crudo	69
Prodotto poco cotto solo davanti del grill	69
Prodotto troppo cotto	69
Problemi di temperatura	70
Grill o piastra troppo caldi.....	70
Grill o piastra troppo freddi	70
Impossibile raggiungere o mantenere la temperatura	70
Problemi di interfaccia utente.....	70
Nessun suono	70
Schermo bloccato, congelato, non reattivo al tatto	70
Riavvio del touchscreen.....	70
Impossibile leggere unità USB.....	70
Impossibile caricare i file USB	70

Sezione 6

Utensili e prodotti per la pulizia

Prodotti per la pulizia	71
--------------------------------------	-----------

Sezione 1

Informazioni generali

Leggere questo manuale

Garland Commercial Equipment (GCE) ha sviluppato questo manuale come guida di riferimento per il proprietario/l'operatore e l'installatore di questa apparecchiatura. Leggere questo manuale prima dell'installazione o del funzionamento della macchina. Un tecnico di assistenza qualificato deve eseguire l'installazione e l'avvio di questa apparecchiatura, consultare la Sezione 5 di questo manuale per l'assistenza.

Se non è possibile correggere il problema, contattare l'agente di servizio o il distributore. Aver sempre disponibili il modello e il numero di serie quando si chiama.

Agente di servizio _____
 Numero di telefono dell'agente di servizio _____
 Distributore locale GCE _____
 Numero di telefono del distributore _____
 N. modello _____
 N. di serie _____
 Data di installazione _____

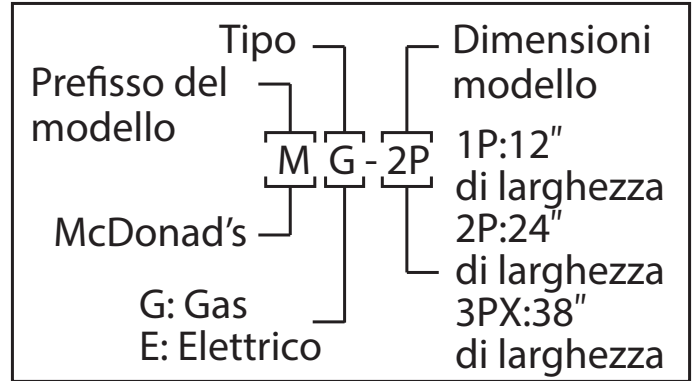
Ispezione dell'unità

Ispezionare accuratamente l'unità al momento della consegna. Segnalare immediatamente qualsiasi danno occorso durante il trasporto al corriere. Richiedere un rapporto di ispezione scritto da un ispettore sinistri per documentare qualsiasi richiesta necessaria

Numeri di modello

Questo manuale riguarda i seguenti modelli:

- M(G/E)-1P (1 piastra)
- M(G/E)-2P (2 piastra)
- M(G/E)-3PX (2+1 - monotelaio)



Numeri targhetta seriale

Due targhette seriali sono fissate al grill, la prima è posizionata nell'angolo in basso a sinistra del pannello destro e la seconda è sul bordo inferiore anteriore del telaio, dietro il pannello anteriore. Informazioni importanti come il numero di modello dell'unità, il numero di serie e le specifiche elettriche/gas sono riportate sulla targhetta seriale.

SER	PLN. N.D.I.	GAS
MOD. ITEM	CAL.	INLET PRESSURE PRESSION
ARTICLE ARTICULO	COUNTRY PAYS PAIS	SET PRESSURE CALIBRATION DE PRESSION CALIBRADO DE PRESSION
Catering Equipment / Equipement pour Cuisine / Equipo para Cocinar / TYPE A / TIPO A		INJECTOR SIZE DIMENSION DES INJECTEURS/ DE INYECTORES
FOR INSTALLATION WITH THE FOLLOWING MINIMUM CLEARANCE POUR INSTALLATION AVEC LES DISTANCE MINIMUM ESTA UNIDAD PUEDE SER INSTALADA CON SEPARACION MINIMA DE		RATED VOLTAGE TENSION VOLTAGE
COMBUSTIBLE	SIDE COTES COSTADOS	FUSE RATING FUSIBLE
NON COMBUSTIBLE	BACK ARRIERE ATRAS	INPUT ENERGIE CAPACIDAD
	FLOOR PLANCHER PISO	
4518493 REV.4 GARLAND COMMERCIAL RANGES LTD., MISSISSAUGA, ONT., CANADA		

Targetta del numero di serie (ESEMPIO)

Certificato di garanzia

La presente garanzia copre solamente difetti nei materiali e nella manodopera in condizioni d'uso normale a patto che:

- a. l'apparecchiatura non sia stata danneggiata, alterata o utilizzata in modo improprio;
- b. l'apparecchiatura venga installata, regolata, utilizzata e mantenuta nel rispetto delle norme nazionali in vigore e delle istruzioni fornite a corredo;
- c. il numero di serie della garanzia affisso all'apparecchiatura non sia manomesso, cancellato o rimosso;
- d. venga fornito un resoconto dettagliato del problema per il reclamo in garanzia.

La copertura in garanzia dell'apparecchiatura rimane in essere per due (2) anni, (parti e manodopera), dalla data di messa in funzione della stessa.

The Garland Group accetta di riparare o sostituire a propria discrezione qualsiasi parte che si dimostri difettosa nei materiali o nella lavorazione, senza addebito al cliente per il ricambio o la manodopera normale.

L'azienda declina ogni responsabilità per l'installazione, regolazioni, diagnosi o manutenzione normale, ad esempio Sono esclusi dalla normale copertura guasti causati da fluttuazioni di tensione o da problemi dell'impianto del gas.

L'azienda declina ogni responsabilità per i costi di trasferta oltre 160 km (andata/ritorno), di viaggi non via terra e per le ore straordinarie di riparazione.

Sono esclusi dalla normale copertura vetri rotti, scalfitture della finitura verniciata o di porcellana, ruggine superficiale, materiali delle guarnizioni, materiale ceramico, lampadine e fusibili.

Sono esclusi danni o malfunzionamenti causati da incendio, inondazione e forze di causa maggiore oltre il controllo di The Garland Group.

La responsabilità di The Garland Group per un reclamo in garanzia non dovrà superare il prezzo del materiale e/o del servizio oggetto del reclamo.

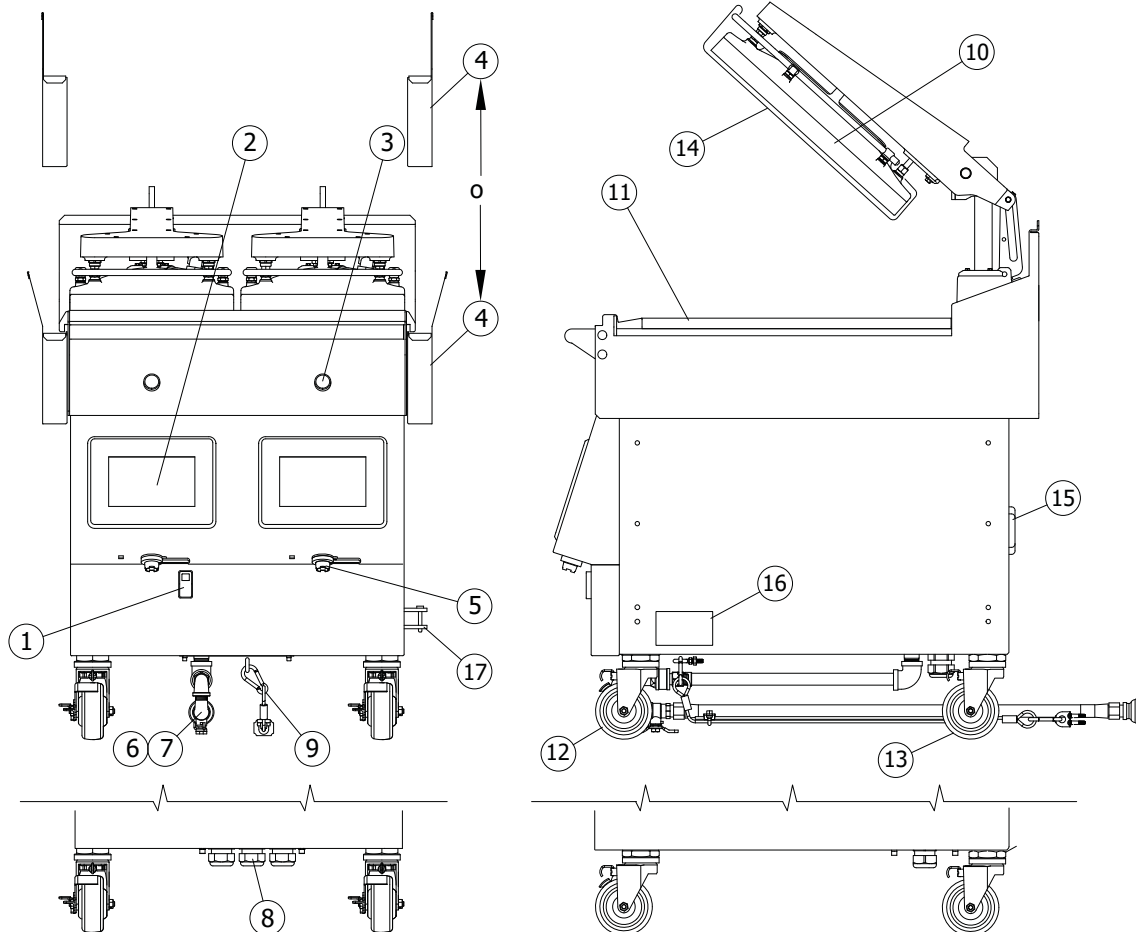
La presente garanzia è limitata e sostituisce qualsiasi altra garanzia implicita o esplicita. The Garland Group, i suoi dipendenti o agenti declinano ogni responsabilità per reclami dovuti a lesioni personali o per danni o perdite conseguenti.

La presente garanzia fornisce all'utente diritti legali specifici e potrebbero sussistere altri diritti che variano a seconda dello stato e dell'ordinamento.

Procedura di reclamo per danni intervenuti durante la spedizione

Questa apparecchiatura Garland è stata accuratamente ispezionata e imballata da personale esperto prima di lasciare la fabbrica. Il vettore di trasporto si assume la completa responsabilità per la consegna sicura dell'apparecchiatura al momento dell'accettazione dell'incarico. Che cosa fare se l'apparecchiatura viene consegnata danneggiata:

1. Presentare immediatamente UN reclamo per danni, a prescindere dalla loro entità.
2. Indicare "perdita o danni visibili" sulla bolla di consegna o sulla ricevuta e far sì che questa venga firmata dalla persona che ha eseguito la consegna.
3. se i danni non risultano evidenti finché l'apparecchiatura non è disimballata, segnalare immediatamente il fatto alla società di spedizioni (entro 15 giorni) e presentare il reclamo per danni nascosti.



1. Interruttore generale On/Off.
2. Comandi tattili easyToUCH™ per il facile utilizzo.
3. Tasto verde.
 - premere per iniziare la cottura.
 - premere e tenere premuto per interrompere.
4. Bidoni del grasso
 - con lati dritti per risparmiare spazio.
 - con lati svasati per accogliere portautensili opzionali.
5. Porte USB - per easyToUCH.
6. Collettore del gas entrante (solo modelli a gas).
7. Mandata di chiusura principale del gas (solo modelli a gas). Fornitura con gruppo di connessione flessibile opzionale.
8. Cavi e spine di alimentazione elettrica principali.
9. Gruppo del dispositivo di tenuta (solo modelli a gas).
10. Piastra - cottura su due lati. Ogni piastra può essere controllata separatamente.
11. Piatto grill - piano di cottura con tre (3) riscaldatori a controllo indipendente per zone di cottura.
12. Rotelle anteriori - ruote orientabili regolabili in altezza, con freni e perni di bloccaggio girevoli.
13. Rotelle posteriori - rotelle orientabili regolabili in altezza e perni di bloccaggio girevoli (senza freni).
14. Piastra materiale di scarico - superficie antiaderente per un facile utilizzo e la pulizia.
15. Interruttori di circuito.
16. Posizione targhetta delle specifiche. - Informazioni importanti come il numero di modello dell'unità, il numero di serie e le specifiche elettriche sono riportate sulla targhetta seriale.

Nota: Il numero di serie può anche essere presente nel controllo nel "Menu Diagnostics (Diagnostica)" nella schermata "Revision (Revisione)".
17. Staffe di connessione piastra (opzionale).

Articoli inclusi dal produttore al grill acquistato:

1. Un grill 1 piastra (gas ed elettrica) include il seguente elenco;

1 PIASTRA		
Parte n°	Descrizione	Qtà
4527294	Fermi piastra materiale di scarico	3
4600722	Appendi-piastra materiale di scarico	1
4600866	Piastra materiale di scarico (scatola)	1
4600415	Slitta cassetto grasso SX	1
4600416	Slitta cassetto grasso DX	1
4600411	Bidoni per cassettei grasso - lato destro	1
4600418	Bidoni per cassettei grasso - lato sinistro	1
1838701	Strumento di livellamento piastra	1
4532089	Chiave di servizio	1
4602107	Modulo di avvio grill Garland	1
4600921	Manuale di installazione e uso	1

NOTA: La quantità può variare in base al modello.

2. Un grill 2 piastra (gas ed elettrica) include il seguente elenco;

2 PIASTRA		
Parte n°	Descrizione	Qtà
4527294	Fermi piastra materiale di scarico	6
4600722	Appendi-piastra materiale di scarico	2
4600866	Piastra materiale di scarico (scatola)	1
4600415	Slitta cassetto grasso SX	1
4600416	Slitta cassetto grasso DX	1
4600411	Bidoni per cassettei grasso - lato destro	1
4600418	Bidoni per cassettei grasso - lato sinistro	1
1838701	Strumento di livellamento piastra	1
4532089	Chiave di servizio	1
4602107	Modulo di avvio grill Garland	1
4600921	Manuale di installazione e uso	1

NOTA: La quantità può variare in base al modello.

3. Un grill 2+1 piastre (gas ed elettrica) include il seguente elenco, ad eccezione dei paesi indicati

2+1 PIASTRE		
Parte n°	Descrizione	Qtà
4527294	Fermi piastra materiale di scarico	9
4600722	Appendi-piastra materiale di scarico	3
4600866	Piastra materiale di scarico (scatola)	1
4600415	Slitta cassetto grasso SX	1
4600416	Slitta cassetto grasso DX	1
4600417	Slitta cassetto grasso CT	1

4600411	Bidoni per cassettei grasso - lato destro	1
4600427	Bidoni per cassettei grasso - centro	1
4600418	Bidoni per cassettei grasso - lato sinistro	1
4601744	Pacch viti 1 e 2	1
1838701	Strumento di livellamento piastra	1
4532089	Chiave di servizio	1
4602107	Modulo di avvio grill Garland	1
4600921	Manuale di installazione e uso	1

NOTA: La quantità può variare in base al modello.

4. Un grill 2+1 piastre (gas ed elettrica) monotelaio include il seguente elenco, ad eccezione dei paesi indicati

2+1 PIASTRE MONOTELAIO		
Parte n°	Descrizione	Qtà
4527294	Fermi piastra materiale di scarico	9
4600722	Appendi-piastra materiale di scarico	3
4600866	Piastra materiale di scarico (scatola)	1
4600415	Slitta cassetto grasso SX	1
4600416	Slitta cassetto grasso DX	1
4600417	Slitta cassetto grasso - centro	1
4600411	Bidoni per cassettei grasso - lato destro	1
4600418	Bidoni per cassettei grasso - lato sinistro	1
1838701	Strumento di livellamento piastra	1
4532089	Chiave di servizio	1
4602107	Modulo di avvio grill Garland	1
4600921	Manuale di installazione e uso	1

NOTA: La quantità può variare in base al modello.

Articoli NON INCLUSI dal produttore:

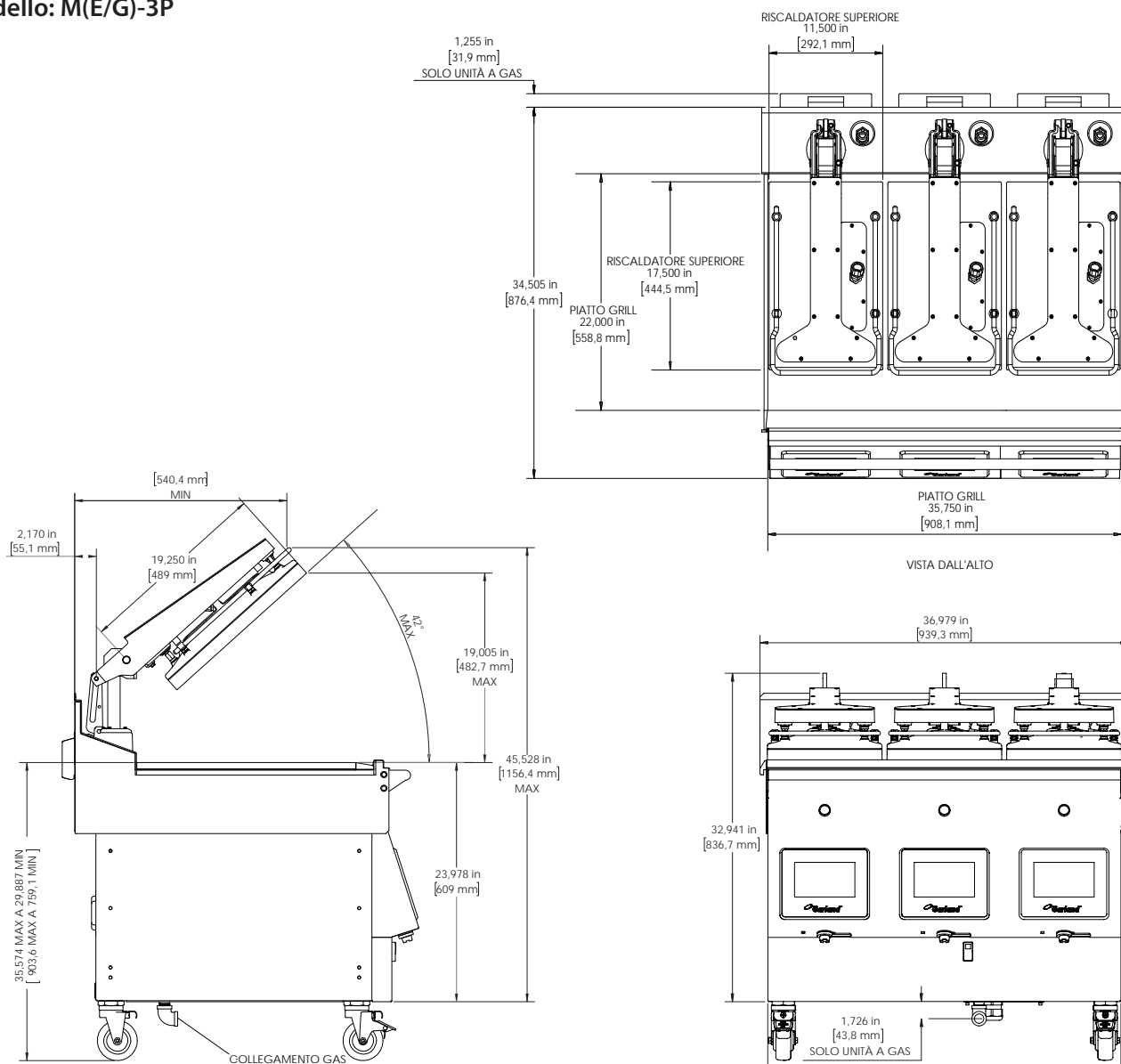
1. Qualsiasi cavo elettrico necessario per l'applicazione.
2. Qualsiasi canna fumaria necessaria per l'applicazione.
3. Bidoni o guide supplementari per il grasso necessari per l'applicazione.

LA SEGUENTE PROCEDURA DI INSTALLAZIONE PUÒ ESSERE ESEGUITA DA:

- Un centro di servizio autorizzato dal produttore.
- Un addetto di installazione approvato da Garland.
- Installatore certificato assunto dall'acquirente del grill.
- Contattare il centro di assistenza autorizzato Garland locale per ulteriori dettagli.

3 Specifiche dimensionali della piastra

Modello: M(E/G)-3P



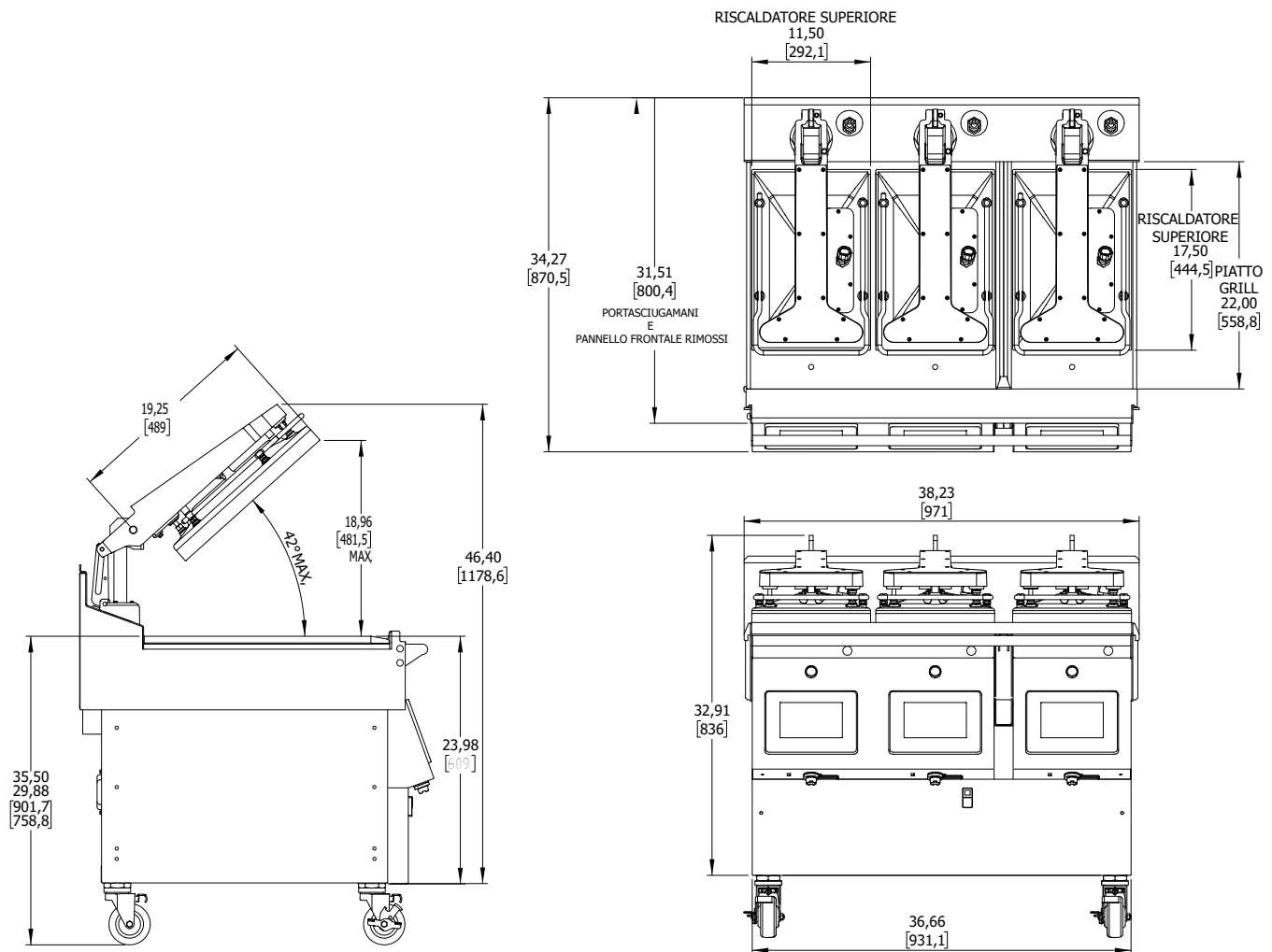
Modello	Altezza*		Larghezza**		Profondità	
	M(E/G)-3P	32 in	812 mm	36 in	914 mm	34,5 in - senza canna fumaria
					35,8 in - con canna fumaria (modelli a gas)	909 mm - con canna fumaria (modelli a gas)

* L'altezza non comprende le rotelle

** Senza bidoni del grasso.

Specifiche dimensionali 2+1 piastre monoteleiaio

Modello: M(E/G)-3PX



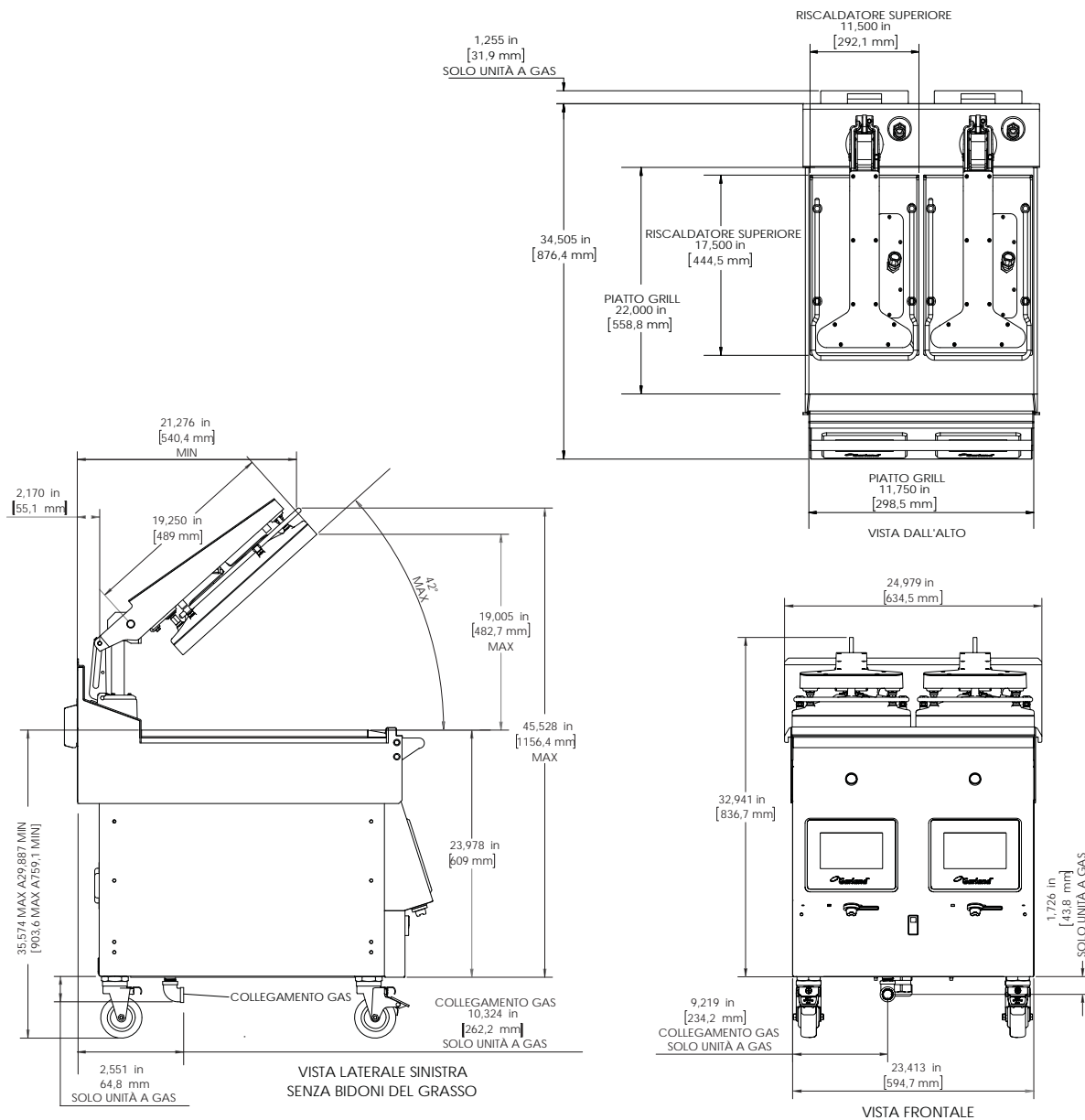
Modello	Altezza*		Larghezza**		Profondità	
	M(E/G)-3PX	32 in	812 mm	38 in	965,2 mm	34,5 in - senza canna fumaria 876 mm - senza canna fumaria

* L'altezza non comprende le rotelle

** Senza bidoni del grasso.

2 Specifiche dimensionali della piastra

Modello: M(E/G)-2P



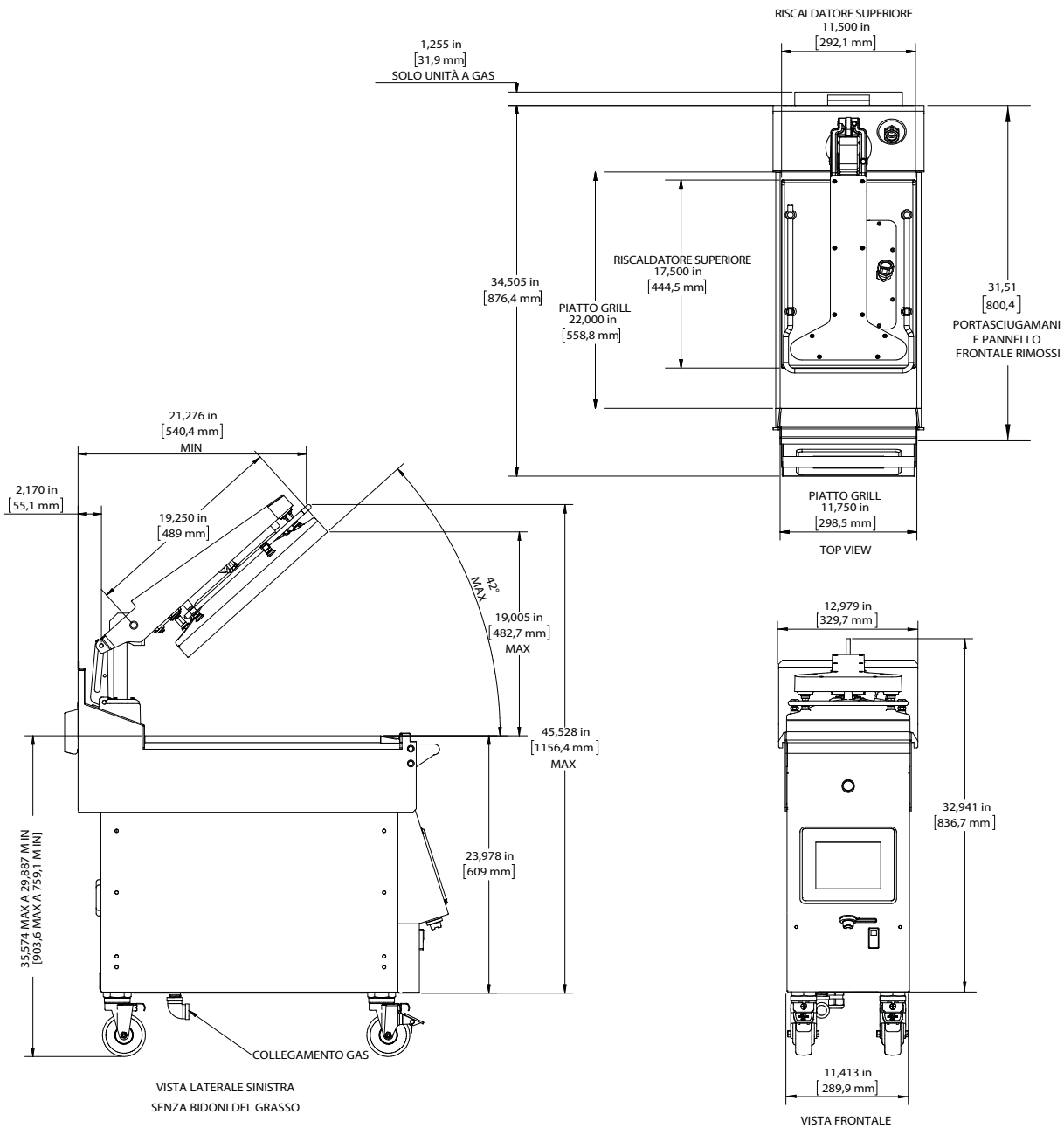
Modello	Altezza*		Larghezza**		Profondità	
	M(E/G)-2P	32 in	812 mm	24 in	610 mm	34,5 in - senza canna fumaria 876 mm - senza canna fumaria

* L'altezza non comprende le rotelle

** Senza bidoni del grasso.

1 Specifiche dimensionali della piastra

Modello: M(E/G)-1P



Modello	Altezza*		Larghezza**		Profondità***	
	M(E/G)-1P	32 in	812 mm	13,7 in	305 mm	34,5 in - senza canna fumaria 876 mm - senza canna fumaria

* L'altezza non comprende le rotelle

** Senza bidoni del grasso

Specifiche elettriche di ingresso - WYE, (CE - modelli a gas)

Modelli MG-1P CE (gas)					
Modello	Volt 3N [~] (WYE) 50/60 Hz	Corrente totale (A)			Potenza (kW)
		L1	L2	L3	
1 Piastra	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

Modelli MG-2P CE (gas)						Modelli MG-3PX CE (gas)					
Modello	Volt 3N [~] (WYE) 50/60 Hz	Corrente totale (A)			Potenza (kW)	Modello	Volt 3N [~] (WYE) 50/60 Hz	Corrente totale (A)			Potenza (kW)
		L1	L2	L3				L1	L2	L3	
2 Piastra	220 V/380 V	4,7	12,1	15,8	6,7	3 Piastra	220 V/380 V	15,6	15,6	15,9	10,0
	230 V/400 V	4,7	11,3	15,2	6,8		230 V/400 V	15,0	15,0	15,3	10,1
	240 V/415 V	4,7	11,3	15,2	6,8		240 V/415 V	15,0	15,0	15,3	10,1

Specifiche elettriche di ingresso - Delta (modelli a gas)

Modelli MG-1P (gas)					
Modello	Volt 3 [~] (DELTA) 50/60 Hz	Corrente totale (A)			Potenza (kW)
		L1	L2	L3	
1 Piastra	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	11,3	13,8	4,8	3,4
	240 V	11,3	13,8	4,8	3,4

Modelli MG-2P (gas)						Modelli MG-3PX (gas)					
Modello	Volt 3 [~] (DELTA) 50/60 Hz	Corrente totale (A)			Potenza (kW)	Modello	Volt 3 [~] (DELTA) 50/60 Hz	Corrente totale (A)			Potenza (kW)
		L1	L2	L3				L1	L2	L3	
2 Piastra	200 V	19,5	16,7	26,7	6,8	3 Piastra	200 V	29,5	29,8	29,8	10,2
	208 V	19,2	16,3	26,2	6,9		208 V	29,0	29,3	29,3	10,4
	220 V	17,8	14,7	24,0	6,7		220 V	26,8	27,1	27,1	10,1
	230 V	17,1	13,9	23,0	6,8		230 V	25,7	26,0	26,0	10,2
	240 V	17,0	13,6	22,7	6,8		240 V	25,3	25,6	25,6	10,1

Modelli MG (gas) - Spegnimento riscaldatore anteriore					
Modello	Volt 3 [~] (DELTA) 50/60 Hz	Corrente totale (A)			Potenza (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

Specifiche elettriche di ingresso - WYE (CE - modelli elettrici)

Modelli ME-1P CE (elettrici)					
Modello	Volt 3N [~] (WYE) 50/60 Hz	Corrente totale (A)			Potenza (kW)
		L1	L2	L3	
1 Piastra	220 V/380 V	12,1	15,3	13,9	7,6
	230 V/400 V	11,3	15,1	13,9	7,6
	240 V/415 V	11,3	14,7	13,9	7,6

Modelli ME-2P CE (elettrici)					
Modello	Volt 3N [~] (WYE) 50/60 Hz	Corrente totale (A)			Potenza (kW)
		L1	L2	L3	
2P 1 ingresso	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 ingressi Cavo 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 Piastra 2 ingressi Cavo 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

Modelli ME-3PX CE (elettrici)					
Modello	Volt 3N [~] (WYE) 50/60 Hz	Corrente totale (A)			Potenza (kW)
		L1	L2	L3	
3PX 1 ingresso	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 ingressi Cavo 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 ingressi Cavo 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 ingressi Cavo 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 ingressi Cavo 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 ingressi Cavo 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

Specifiche elettriche di ingresso - Delta (modelli elettrici)

Modelli ME-1P (elettrici)					
Modello	Volt 3L (DELTA) 50/60 Hz	Corrente totale (A)			Potenza (kW)
		L1	L2	L3	
1 Piastra	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

Modelli ME-2P (elettrici)					
Modello	Volt 3L (DELTA) 50/60 Hz	Corrente totale (A)			Potenza (kW)
		L1	L2	L3	
2P 1 ingresso	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

Modelli ME-3PX (elettrici)					
Modello	Volt 3L (DELTA) 50/60 Hz	Corrente totale (A)			Potenza (kW)
		L1	L2	L3	
3PX 2 ingressi Cavo 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 ingressi Cavo 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

Specifiche di ingresso gas

Grill a gas, 1, 2 e 3 piastre Nord America: tutti i modelli CSA.						
	GAS	INGRESSO MAX (NETTO) PER BRUCIATORE (BTU/H)	INGRESSO NOMINALE TOTALE (BTU/H)	DIMENSIONE INIETTORE	PRESSIONE IN ENTRATA (IN W.C.)	PRESSIONE COLLETTORE BRUCIATORE (IN W.C.)
1 Piastra	GAS NATURALE	12.500	20.000	1,5 mm	7,0" W.C.	4,0" W.C.
	GAS PROPANO		20.000	1,2 mm	11,0" W.C.	
2 Piastra	GAS NATURALE		40.000	1,5 mm	7,0" W.C.	
	GAS PROPANO		40.000	1,2 mm	11,0" W.C.	
3 Piastra	GAS NATURALE		60.000	1,5 mm	7,0" W.C.	
	GAS PROPANO		60.000	1,2 mm	11,0" W.C.	

Specifiche di ingresso - Tutti i modelli CE.					
GAS GRUPPO	INGR MAX (NETTO) PER BRUCIATORE (kW)	INGRESSO NOMINALE TOTALE (kW)	INIETTORE DIMENSIONE (mm)	BRUCIATORE PRESSIONE (mbar)	VELOCITÀ VENTOLA IMPOSTAZIONE (RPM)
G20	2,93	5,86 kW - (serie ME-1P) 11,72 kW - (serie ME-2P)	1,5 mm	10 mbar (4,0" W.C.)	10.000
G25	2,93	5,86 kW - (serie ME-1P) 11,72 kW - (serie ME-2P)	1,5 mm	13,7 mbar (5,5" W.C.)	
G31	2,93	5,86 kW - (serie ME-1P) 11,72 kW - (serie ME-2P)	1,2 mm	10 mbar (4,0" W.C.)	

Per il gas propano G31, l'unità è stata impostata in fabbrica su una pressione di alimentazione di 37 mbar. Un tecnico dell'assistenza autorizzato dalla fabbrica deve regolare l'unità se viene utilizzata una pressione di alimentazione di 30 mbar o 50 mbar.

PAESE	CATEGORIA DI GAS	TIPO DI GAS	PRESSIONE IN ENTRATA (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

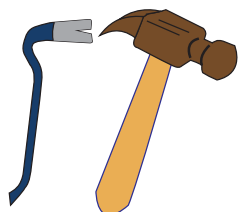
L'altitudine standard è 0 - 4500 ft per tutti i tipi di gas. Gli intervalli di altitudine da 1 a 3 saranno disponibili solo per gas naturale, G20, gas propano e G31 (ossia: G25, 13A e GPL non sono inclusi).

Intervalli di altitudine finale (ft)				Variazione all'interno di ogni intervallo (ft)
Altitudine standard	0	a	4500	4500
Intervallo di altitudine 1	4501	a	7000	2499
Intervallo di altitudine 2	7001	a	9500	2499
Intervallo di altitudine 3	9501	a	12000	2499

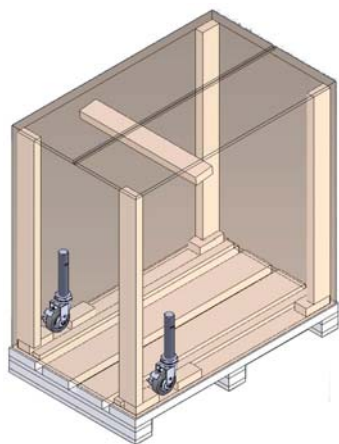
Sezione 2 Installazione

STOP! - Seguire le istruzioni riportate per rimuovere in modo sicuro e semplice l'unità dal pattino di imballaggio.
L'unità è molto pesante - sono necessarie apparecchiature di protezione personale.

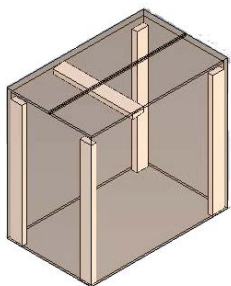
Rimozione del grill dalla cassa di legno.



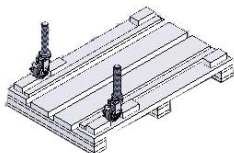
Attrezzi richiesti.



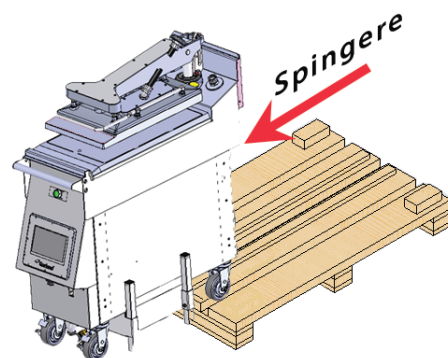
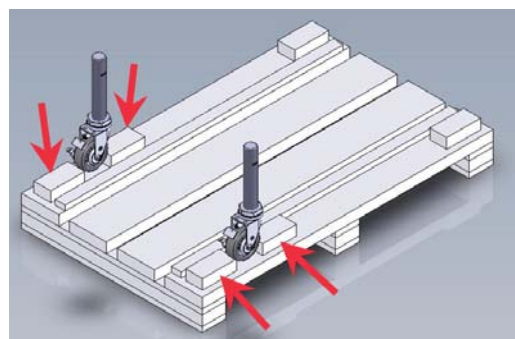
1. IL CONFEZIONAMENTO È DIVISO IN DUE PARTI, SCATOLA DI CARTONE E PATTINO DI LEGNO.



2. RIMUOVERE ED ELIMINARE LA SCATOLA DI CARTONE CHE COPRE L'UNITÀ.



3. RIMUOVERE ED ELIMINARE I DUE (2) BLOCCHI DI LEGNO CHE FERMANO LE ROTELLE ANTERIORI.
NOTA: ASSICURARSI CHE I FRENI DELLE ROTELLE ANTERIORI SIANO INNESTATI MENTRE SI RIMUOVONO I BLOCCHI.

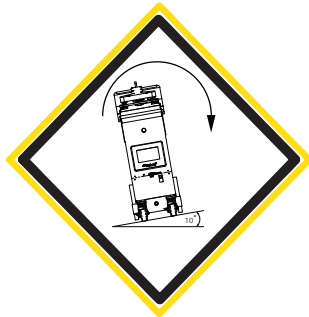


4. RILASCIARE I FRENI DELLE ROTELLE ANTERIORI E SPINGERE L'UNITÀ IN AVANTI PER TOGLIERLA DAL PATTINO. ASSICURARSI CHE L'UNITÀ SI MUOVA DIRITTA, MENTRE LA SI SPOSTA.

Trasporto del grill alla destinazione.

Per trasportare il nuovo grill alla cucina si devono seguire questi criteri.

- Pianificare il trasporto. Ridurre il rischio di problemi durante il processo di trasporto.
- Prendere conoscenza con il meccanismo di rotazione dei freni da applicare o rilasciare quando richiesto.
- Mantenere la piastra superiore in basso durante il trasporto.
- Abbinare la velocità di trasporto alle condizioni.
- Girare in discesa, non in salita, se si perde la stabilità su pendenze o su una rampa.
- Spingere/tirare il grill dritto per il portasciugamani anche se la pendenza è leggera.
- Non spingere/tirare in diagonale.
- Non spingere/tirare per il condotto o il braccio della piastra.
- Il modello a una (1) piastra è stretto, prestare particolare attenzione su pendenze e su una rampa. Se la pendenza o la rampa è maggiore di $\pm 10^\circ$ è possibile che il grill si ribalti; chiedere aiuto e usare le tecniche appropriate per trasportarlo.



Ubicazione.

La posizione selezionata per l'apparecchiatura deve soddisfare i seguenti criteri. Se uno di questi criteri non è soddisfatto, selezionare un'altra posizione.

- La posizione DEVE essere a livello e in grado di sopportare il peso dell'attrezzatura:
 - 3 piastre - 238,1 kg (525 lb) circa.
 - ME-3PX - Versione finale da 412,8 kg (910 lb) circa.
 - 2 piastre - 165,6 kg (365 lb) circa.
 - 1 piastra - 154,2 kg (340 lb) circa.
- La posizione DEVE essere libera da tutti i materiali combustibili.
- L'attrezzatura DEVE essere a livello sia anteriormente che posteriormente e da lato a lato.
- Posizionare l'attrezzatura in modo che non si ribalti o non si inclini.
- La temperatura dell'aria deve essere di almeno 40 °F (4,4 °C) e non deve superare 110 °F (43,3 °C).
- La corretta alimentazione dell'aria per la ventilazione è OBBLIGATORIA E CRUCIALE per il funzionamento sicuro ed efficiente. Fare riferimento alla tabella dei requisiti di spazio.
- Non ostruire il flusso dell'aria di ventilazione. Assicurarsi che le prese d'aria dell'apparecchiatura non siano bloccate.

- Il luogo non deve essere vicino ad altre apparecchiature che generano calore (griglie, lavastoviglie, ecc.) o esposto alla luce solare diretta e deve essere protetto dalle intemperie.
- Non installare l'apparecchiatura direttamente su uno scarico. Il vapore che fuoriesce dallo scarico inficerà il funzionamento, la circolazione dell'aria e danneggerà i componenti elettrici/elettronici.
- Non appoggiare nulla sopra un'unità.

Requisiti di spazio

- Vedere la sezione 1, Specifiche dimensionali della piastra per ulteriori dettagli.

Livellamento.

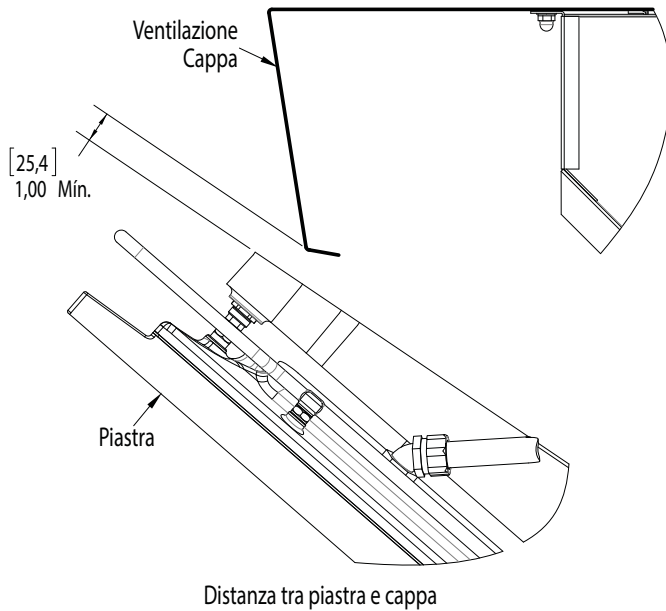
Posizionare l'unità sotto la cappa e nella sua normale posizione operativa per evitare deformazioni della piastra del grill e ottimizzare la cottura.

- Regolare l'unità ruotando le rotelle in senso orario per sollevare l'unità e in senso antiorario per abbassarla.
- Regolare le rotelle fino a quando il piatto grill non è a livello e all'altezza corretta.
- Il grill deve risultare al livello sia davanti che dietro, sui lati e diagonalmente. Il livellamento deve essere eseguito con l'unità sotto la cappa ed è un'operazione normale.
- Serrare saldamente il controdado su ciascuna rotella contro la parte inferiore dell'unità.
- Quando l'unità è in posizione, bloccare le rotelle anteriori per impedirne il movimento.
- Bloccare le rotelle orientabili per facilitare lo spostamento dell'unità per la pulizia.

Requisiti della cappuccio di aspirazione.

1. Installare l'attrezzatura sotto una cappa di aspirazione.
2. La cappa di aspirazione deve estendersi oltre le porte di scarico e soddisfare i seguenti requisiti:
 - A. La cappa di aspirazione deve essere dimensionata per i requisiti di ventilazione totali di tutti gli apparecchi nella zona sottostante.
 - B. Se non è possibile utilizzare una cappa esistente, si deve costruire una nuova cappa sopra l'attrezzatura.
 - C. Per determinare correttamente la dimensione della cappa, includere le distanze di tolleranza.
3. Per ulteriori informazioni, vedere *Regolazione dell'altezza della cappa, nella sezione 3.*

NOTA: Accendere sempre la cappa di aspirazione quando l'unità è in funzione per evitare la formazione di condensa nell'unità.



Distanza tra piastra e cappa

Posizionamento.

L'unità è molto pesante e potrebbe essere necessaria assistenza meccanica per sollevare e posizionare l'apparecchio.

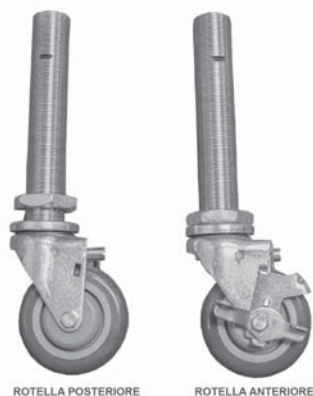
L'unità è progettata per essere installata su un pavimento piano e liscio costruito per resistere al peso dell'apparecchiatura a pieno carico.

L'unità è preinstallata con rotelle per facilitarne la mobilità a fini di pulizia e di manutenzione. Prestare la dovuta attenzione quando si spinge o si tira il grill e assicurarsi che non si ribalti.

Apparecchi dotati di rotelle.

L'unità viene spedita con rotelle installate in posizione, potrebbe essere necessaria una qualche regolazione per livellare l'unità. Le rotelle anteriori e posteriori sono regolabili, solo le rotelle anteriori hanno i freni.

Garland raccomanda di installare catene/cavi di contenimento dal pavimento/dalla parete alla parte posteriore dell'unità. Queste restrizioni limitano la mobilità dell'apparecchio.



ROTELLA POSTERIORE

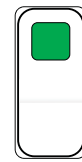
ROTELLA ANTERIORE

Procedura di regolazione delle rotelle.

1. Assicurarsi che la piastra sia in posizione abbassata, premendo il tasto verde.



2. Spegner l'alimentazione dall'interruttore generale.



La spia verde indica che il grill è "acceso"

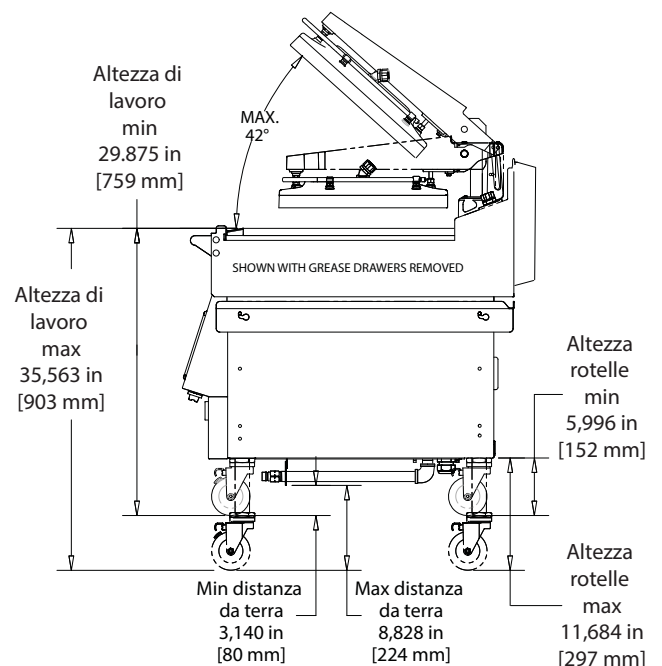
Il sollevamento del grill aiuterà nel processo di regolazione delle rotelle, specialmente se il grill è nuovo.

3. Posizionare il martinetto nel telaio del grill proprio accanto alla rotella e sollevare il grill solo di 3 - 5 in (7 - 13 cm).
4. Nota: su una singola unità è sufficiente posizionare un solo martinetto tra le due rotelle.



Avvertenza: Utilizzare il martinetto solo su una superficie solida e piana, come un pavimento in calcestruzzo; su pavimentazione in piastrelle si consiglia di inserire un pezzo di legno per evitare che si spezzino.

Attenzione: Il gruppo del dissipatore di calore SSRB si trova sotto il grill, fare attenzione a non posizionare il martinetto in quella zona.



- Misurare l'altezza della superficie di cottura dal pavimento. Sulla base di questa altezza, calcolare e determinare il rientro di ogni rotella dal grill.

Esempio: se la misura dalla superficie di cottura dal pavimento è 30" e si desidera la superficie a 32", quindi ritirare ogni rotella di 2".

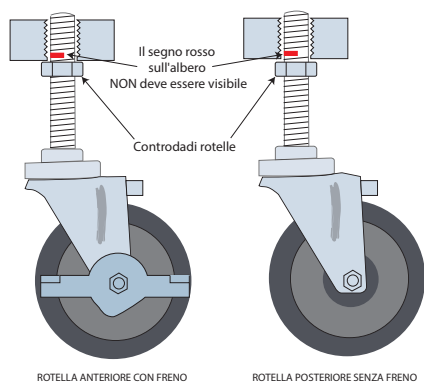
Tipo di cappa McDonald's	Altezza superficie di cottura (pollici)
Cappa universale - Solo grill	33
Cappuccio universale - Grill + friggitrice combinati	31
Cappa GSC	30
Cappa GG	30
Cappa serie 92	30
Serie 80/Classe A	30

Per McDonald's, l'altezza della superficie di cottura deve essere basata sul tipo di cappa del ristorante, sulla posizione di installazione del grill (vedere la tabella sopra).

- Girare il gambo filettato delle rotelle per impostare l'altezza, non regolare ogni rotella per più di 2 pollici, ripetere il processo per ciascuna rotella.
- Regolare prima le due rotelle anteriori e poi quelle posteriori.



Prestare attenzione al segno rosso nello stelo filettato delle rotelle, che indica la regolazione massima.



- Quando tutte le ruote sono all'incirca alla stessa altezza, rimuovere il martinetto e accendere l'alimentazione agendo sull'interruttore generale.

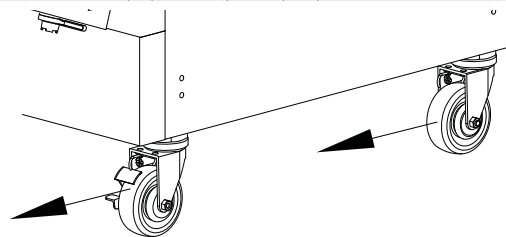
- Premere il tasto verde per posizionare la piastra sollevata.



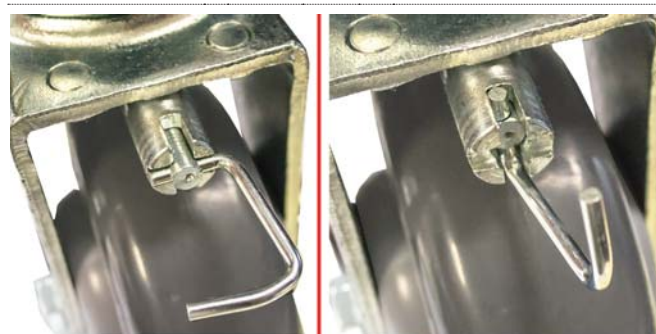
- Posizionare il dispositivo di livellamento sulla parte superiore del grill per regolare la superficie orizzontale e verticale.



- Spostare il controdado fino in cima, senza serrarlo. Se il grill non è a livello, inserire una pinza nella parte inferiore dello stelo filettato e ruotarla in senso orario o antiorario per aumentare o diminuire l'altezza del grill e livellarlo in base alla lettura dello strumento di livellamento.



- Girare la rotella in avanti sul grill come mostrato nella figura sopra, quindi bloccare il movimento rotatorio con il perno. Una volta bloccato il movimento, potrebbe essere necessaria una lieve regolazione per allineare le rotelle orientabili avanti e indietro con il perno di bloccaggio ancora innestato.



PIN ANTIROTAZIONE IN POSIZIONE SBLOCCATA

PIN ANTIROTAZIONE IN POSIZIONE BLOCCATA



13. Stringere il controdado per bloccare in posizione la rotella. Eseguire l'operazione con 2 chiavi per assicurare che l'allineamento della rotella non sia compromesso.

PUNTI IMPORTANTI DA RICORDARE

- Non sempre è possibile portare il grill a livello al 100 %, ma è molto importante che non si muova.
- È importante bloccare ogni movimento di rotazione con il perno di blocco per poter spostare il grill avanti e indietro durante la pulizia dell'area retrostante.
- Non lavare le rotelle con un idropulitrice o con vapore. Spruzzare il detergente sgrassante e utilizzare un panno/asciugamano per pulire.
- Non serrare il dado sopra la rotella anteriore.



NON SERRARE A CHIAVE
QUESTO DADO - È INTESO
SOLO PER IL SISTEMA
GIREVOLE DELLE ROTELLE.

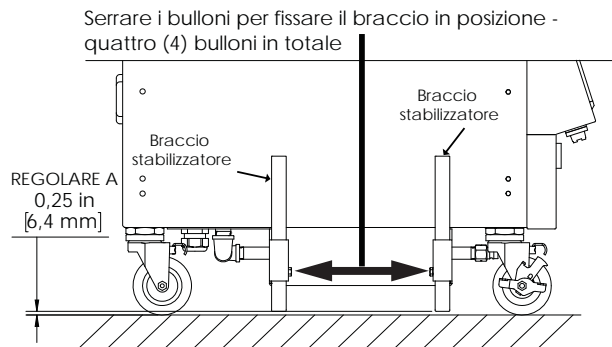


- Applicare tutti i freni delle rotelle anteriori quando il grill è nella posizione prevista (parcheggiato).
- Installare il Sistema stabilizzatore del grill (solo modelli a 1 piastra).
- Assicurare uno spazio minimo di 1" tra la cappa e la posizione più alta del braccio della piastra. Per ulteriori informazioni, vedere *Regolazione dell'altezza della cappa, nella sezione 3.*

Sistema stabilizzatore del grill (solo modelli a 1 piastra).

Il sistema stabilizzatore aiuterà a impedire il ribaltamento del grill in un intervallo compreso tra 0° e 10° gradi perpendicolari alla parte anteriore dell'unità.

- Completare la Procedura di regolazione delle rotelle come menzionato sopra.
- Abbassare i bracci stabilizzatori (totale di quattro (4) bracci accanto ai pannelli laterali) finché non toccano a terra.
- Sollevare ciascun braccio di 0,25" (6,4 mm) dal pavimento e fissarlo con il bullone laterale, come mostrato di seguito.

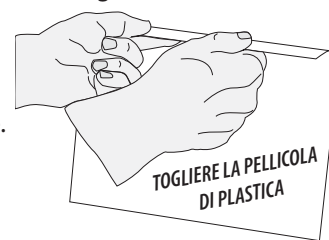


NOTA: NON RIMUOVERE MAIL IL SISTEMA STABILIZZATORE DAL GRILL.

Rimuovere la pellicola di plastica dall'acciaio inossidabile.

La rimozione di questa pellicola deve avvenire una volta che il grill è in posizione. La pellicola copre sia componenti interni che esterni (es. pannelli laterali, schermo antigrasso) e deve essere rimossa prima di accendere il grill.

- Utilizzando un raschietto di plastica, staccare la pellicola dall'acciaio inossidabile.
- Afferrare e tirare delicatamente la pellicola per staccarla dall'acciaio inossidabile.



Conservazione temporanea

Garland fornisce una protezione adeguata in condizioni normali durante il trasporto e lo stoccaggio. Il grill potrebbe necessitare di protezione aggiuntiva se viene conservato vicino ad acqua salina, in una zona tropicale o in altre condizioni sfavorevoli. Contattare Garland immediatamente in presenza di queste condizioni.

Requisiti del connettore del gas.

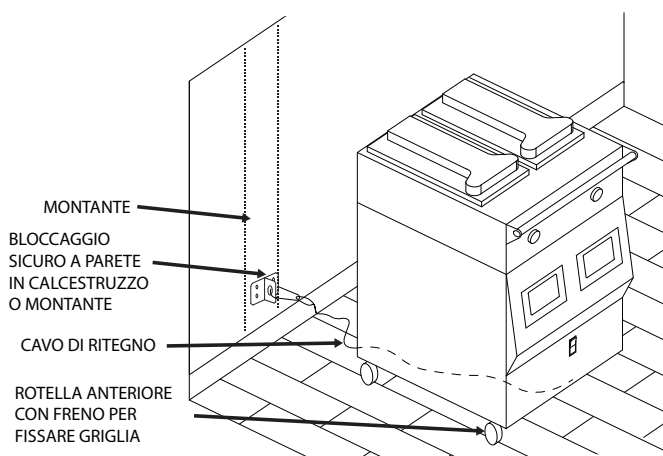
- L'installazione deve essere eseguita con il connettore del gas fornito con il grill o con un connettore simile approvato. Il raccordo di disinnesto rapido e la valvola di chiusura del gas devono essere installati nella direzione indicata sul rispettivo corpo esterno.
- NOTA: Quando si controlla la pressione del gas, assicurarsi che tutte le altre apparecchiature sulla stessa linea gas siano accese.
- L'apparecchiatura e la relativa valvola di chiusura devono essere scollegate dal sistema dei tubi di erogazione del gas a pressioni di collaudo eccedenti 0,5 PSIG (3,45 kPa).
- Deve essere fornita una distanza adeguata per la manutenzione e il corretto funzionamento.
- Un dispositivo di ritenuta deve essere installato quando viene utilizzato un tubo gas flessibile.

Requisiti delle norme nazionali.

- Il tipo di gas per cui è destinato il grill è stampato sulla targhetta seriale montata nell'angolo in basso a sinistra del pannello destro. Collegare un grill solo al tipo di gas stampato sulla targhetta dati.
- L'installazione deve essere conforme al National Fuel Gas Code ANSI Z223.1-1998 o edizione più recente, NFPA n. 54 - edizione più recente e National Electrical Code ANSI/NFPA 70-1990 o edizione più recente e/o alle norme locali per garantire un funzionamento sicuro ed efficiente. In Canada, l'installazione deve essere conforme a CSA B149.1 e alle norme locali, laddove applicabile.
- In Canada, il collegamento elettrico deve essere conforme alle sezioni applicabili del Canadian Electrical Code, C22.1 - 1990, edizione più recente, "Safety Standard for Installation, Part 1" e C22.2- n. O-M 1982 edizione più recente.

Responsabilità del punto di installazione.

- L'installazione deve essere effettuata con un connettore conforme allo standard per i connettori per apparecchi a gas mobili, ANSI Z21.69/CSA 6.16 e il dispositivo di disinnesto rapido conforme allo standard per dispositivi di disinnesto rapido da utilizzare con gas combustibile, ANSI Z21.41/CSA 6.9.
- Le rotelle anteriori sono dotate di freni per limitare il movimento dell'apparecchio senza sollecitare il connettore o il dispositivo di disinnesto rapido o le tubature associate.
- Notare che il sistema di ritenuta richiesto è fissato su una staffa (che si trova sulla parte anteriore del grill, sotto, il più vicino al collegamento gas) e se è necessario scollegare il sistema di ritenuta, assicurarsi di ricollegare il dispositivo dopo che l'apparecchio viene riportato nella posizione originale.



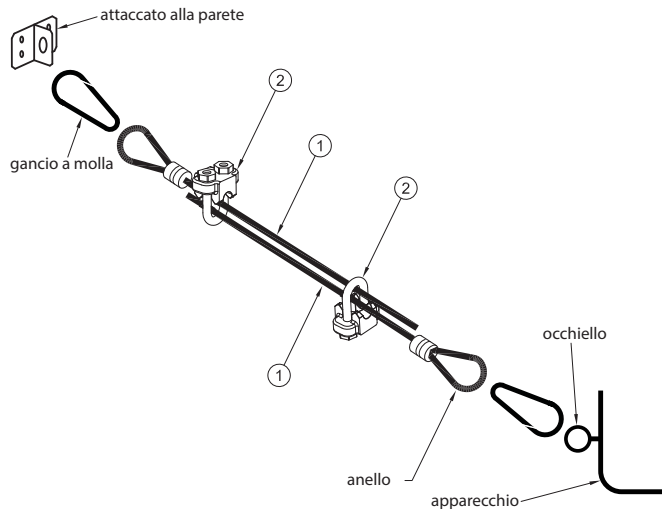
- "Deve essere fornita una distanza adeguata per per l'apertura dell'aria nella camera di combustione e per una corretta manutenzione"
- Non destinato all'installazione vicino a pareti combustibili o su pavimenti combustibili.
- Verificare che il grill sia stato installato da un tecnico competente con formazione adeguata al riguardo.
- Predisporre tutti i servizi, i prodotti e il personale necessari.
- Contattare il centro di assistenza autorizzato Garland locale per fissare la data di avviamento.
- Partecipare alla procedura per verificare che l'avviamento avvenga correttamente e per prendere familiarità con il grill.
- Offrire un corso di formazione per il personale, per assicurare l'utilizzo efficiente del grill. Una volta completata l'installazione secondo le procedure riportate di seguito, un centro di assistenza autorizzato dalla fabbrica DEVE avviare il grill secondo gli standard di avviamento di Garland Commercial Ranges.

Procedura di installazione del dispositivo di ritenuta.

1. Chiudere la valvola della linea gas principale e scollegare il dispositivo a disinnesto rapido della linea gas prima della seguente installazione.
2. Fissare la staffa a un montante a parete.
3. Individuare la zona sul telaio sotto la parte anteriore del grill in cui posizionare l'occhiello. Massima vicinanza al collegamento gas.



4. Per il modello a gas a una (1) piastra. Eliminare il dado di bloccaggio in nylon del bullone ad occhiello e avvitarlo sotto il pannello anteriore sopra la linea gas (Figura A), serrare il controdado dell'occhiello per fissarlo in posizione.
5. Per il modello a gas a due/tre (2 e 3) piastre. Far scorrere l'occhiello attraverso il foro e posizionare il dado di bloccaggio in nylon sul telaio interno e serrare saldamente (Figura B).



6. Fissare uno dei ganci a molla alla staffa a parete e l'altra estremità all'occhiello (grill). Regolare la distanza corretta del cavo (1) e serrare entrambi i morsetti (2) per fissare i due cavi
7. Controllare la tensione del cavo spostando il grill: il movimento non deve sollecitare il connettore o il dispositivo di disinnesto rapido o le tubature associate.

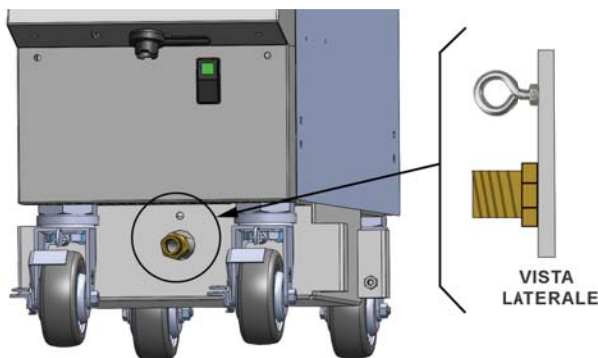


Figura A - una (1) piastra

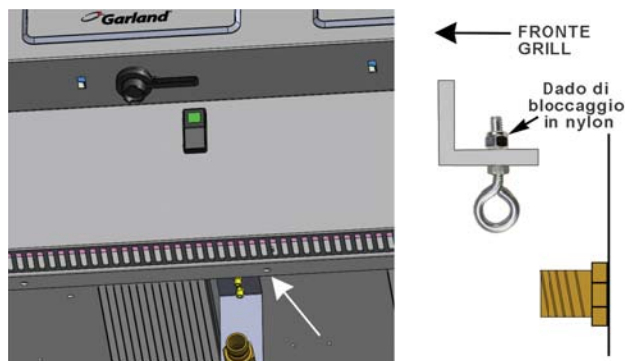


Figura B - due e tre (2 e 3) piastra

Buste "Desi Pak" del grill.

- Le buste Desi Pak devono essere lasciate all'interno del grill durante la spedizione e lo stoccaggio delle attrezzature. Le buste Desi Pak sono destinate a proteggere i componenti elettronici controllando i livelli di umidità all'interno dell'apparecchiatura.
- Garland raccomanda vivamente di tenere queste buste nell'attrezzatura mentre i grill sono in deposito o non sono in funzione



Rimozione delle buste "Desi Pak" dal grill.

1. Ruotare l'interruttore generale verde del grill a OFF. (spia verde spenta)



2. Utilizzando una chiave da 5/16", rimuovere le 5 viti dal pannello posteriore in alto. Conservare le viti in un luogo sicuro.
3. Utilizzando una chiave da 5/16", rimuovere le 5 viti dal pannello posteriore in basso. Conservare le viti in un luogo sicuro, fare molta attenzione ai fili e ai connettori. Rimuovere la busta "Desi Pak" e smaltirla.
4. Reinstallare i coperchi e serrare le viti.

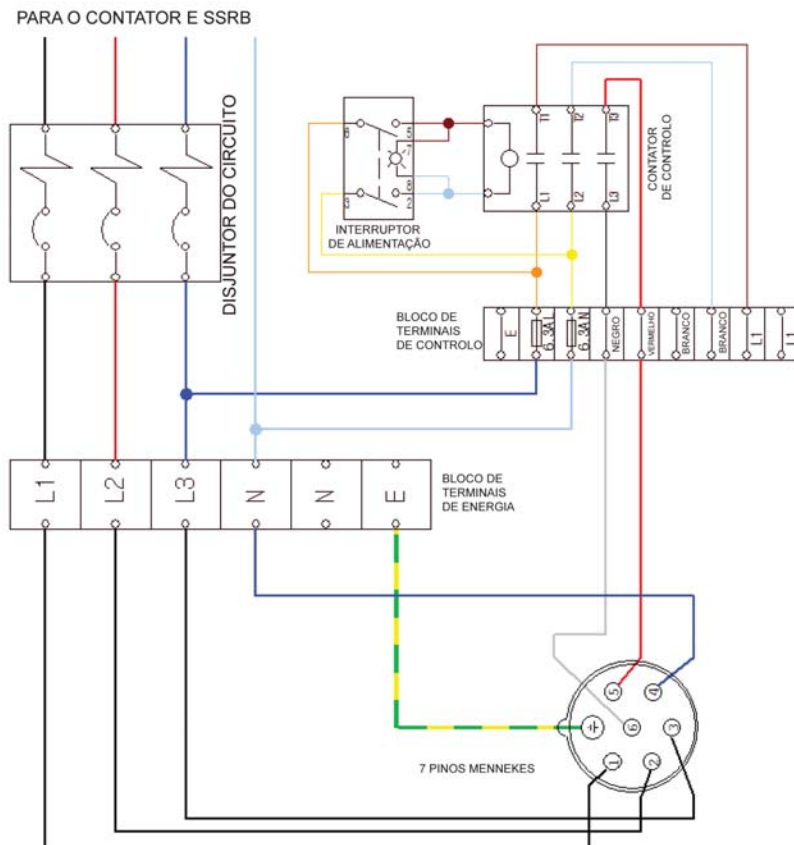
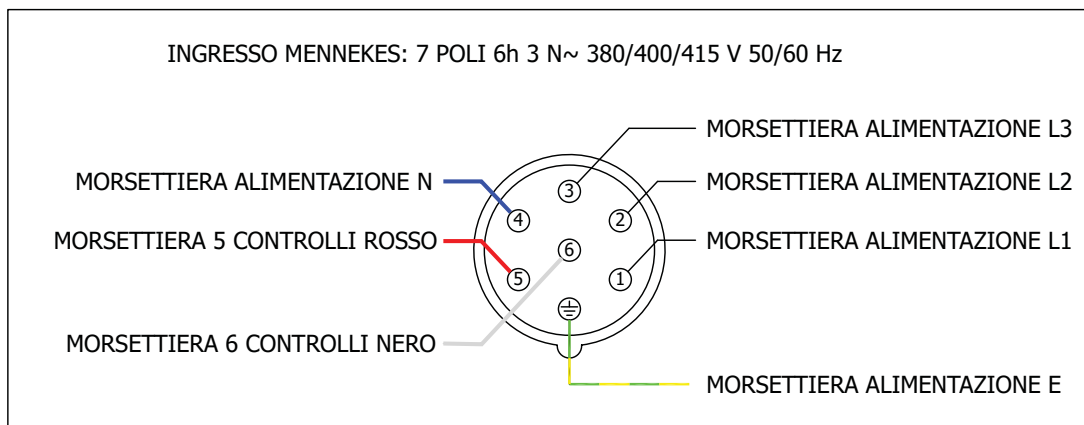
Collegamenti del gas e dimensionamento delle tubature.

- La dimensione della linea gas è molto importante. Se la linea è troppo piccola, la pressione del gas al collettore del bruciatore sarà bassa. Ciò causerà un recupero lento e l'accensione ritardata. La linea di pressione del gas entrante deve essere di almeno 1,5". Un grill 2+1 piastra monoteleai richiede una connessione da 3/4" e uno da 1 piastra richiede una connessione da 1/2". Il grill a 2 piastra accetta una connessione da 1/2" o 3/4".
- Prima di collegare un nuovo tubo, questo deve essere pulito con aria compressa per eliminare eventuali particelle estranee. Queste particelle infatti possono causare un funzionamento improprio.
- Quando si utilizza il composto sui filetti, applicarne solo una piccola quantità su filetti maschio. Utilizzare un composto che non sia influenzato dall'azione chimica dei gas PL. Non applicare i composti sui primi due filetti per evitare l'intasamento degli orifizi del bruciatore e della valvola di controllo.
- Chiedere all'installatore di controllare l'eventuale presenza di perdite su tutte le tubature del gas con una soluzione saponata. NON UTILIZZARE fiammiferi, candele o altre fonti di accensione per controllare eventuali perdite.
- Controllare la targhetta dei dati per determinare il tipo corretto di gas prima di collegare il disinnesto rapido o le tubature del gas dell'edificio.
- Un ugello di prova della pressione del gas entrante è previsto sul collettore del gas entrante per i controlli di pressione.
- La pressione minima in entrata del gas naturale è di 6" W.C. La pressione massima in entrata del gas naturale è di 14" W.C.

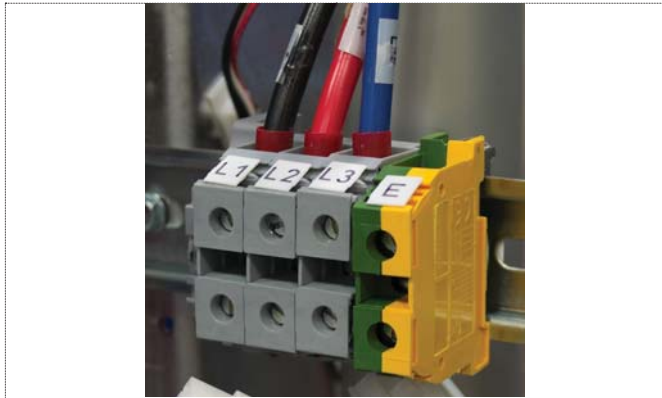
Opzione Mennekes 7 pin.

Entrata	Pin	Carico previsto	Collegato a
Mennekes 7 pin Preso 16 A per unità 1P Preso 32 A per unità 2P	1,2,3,4,GND	Riscaldatori grill e piastra 3N~ 380/400/415 V Vedere la tabella di carico per gli amperaggi 50/60 Hz	Morsettiera di alimentazione L1,L2,L3,N, GND
	5,6	Bobina contattore di sicurezza 7 A · 415 VCA max	Morsettiera di controllo NERA E ROSSA

OPZIONE MENNEKES 7 PIN



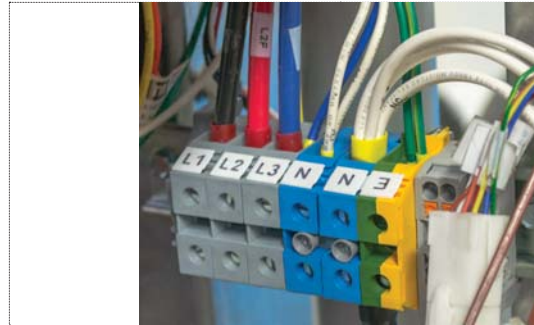
Schema della morsettieria di alimentazione.



1. Morsettieria di alimentazione Delta.

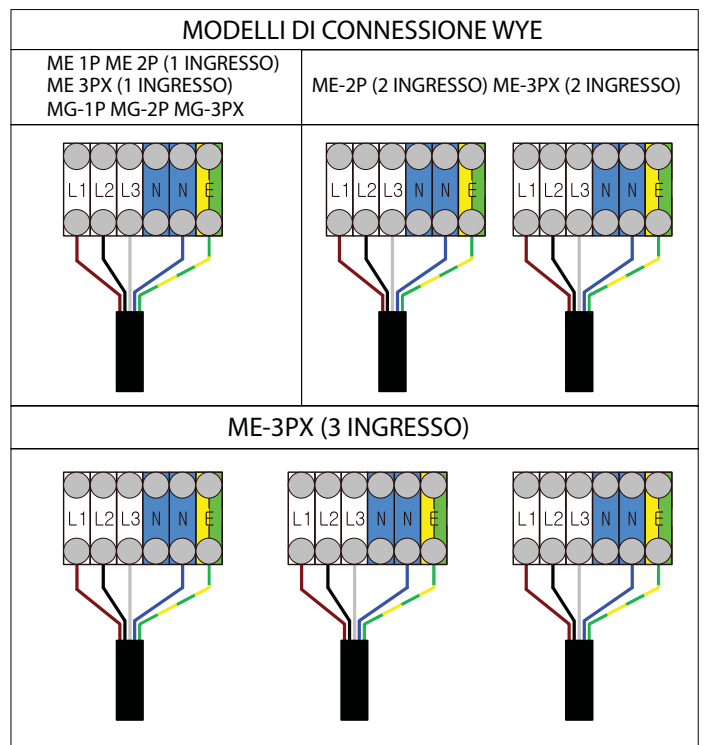
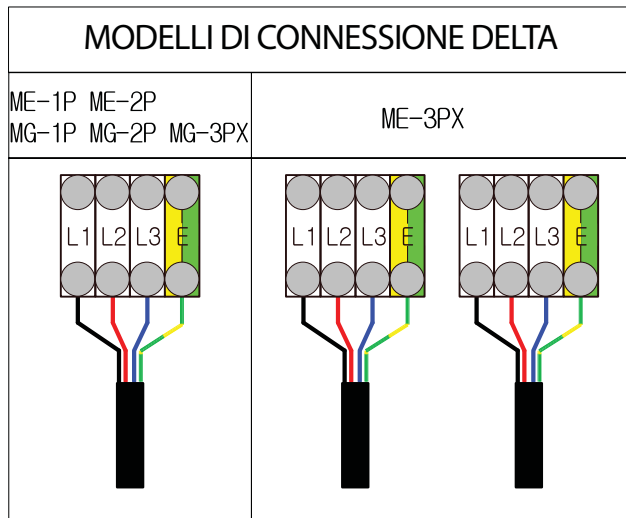


Nota: assicurarsi che tutti i fili siano dotati di pin terminali installati e crimpato su ciascuna estremità.

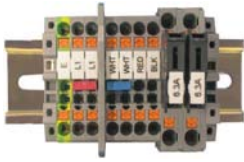


2. Morsetto di alimentazione WYE.

Terminale	Colore
L1	nero
L2	rosso
L3	blu
N	bianco
E	giallo / verde



Schema della morsettiere di sicurezza alimentazione.

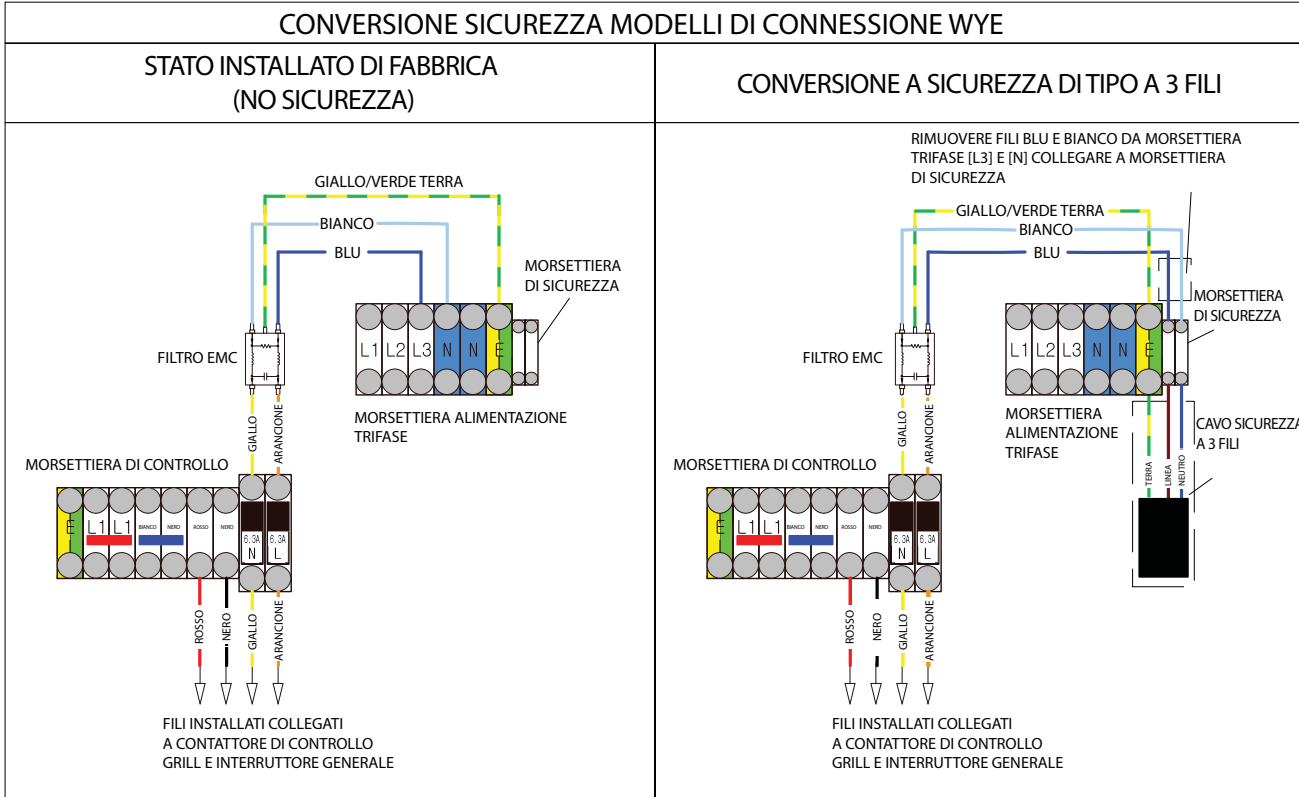


Morsettiere di controllo WYE

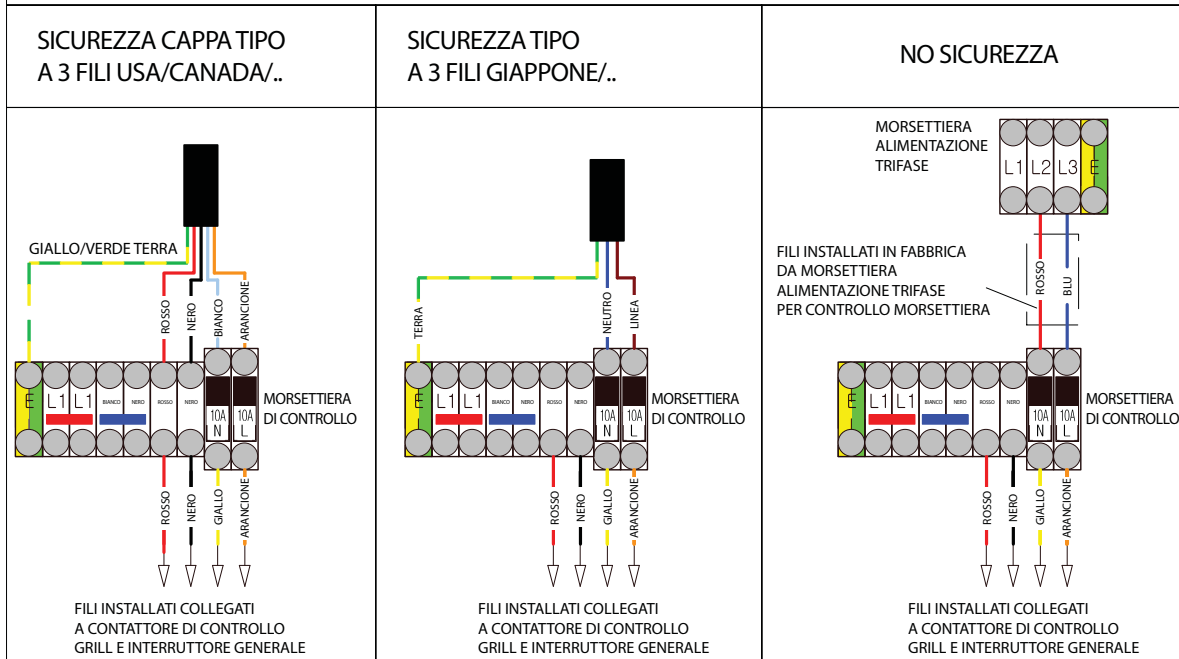


Morsettiere di controllo Delta

CONVERSIONE SICUREZZA MODELLI DI CONNESSIONE WYE

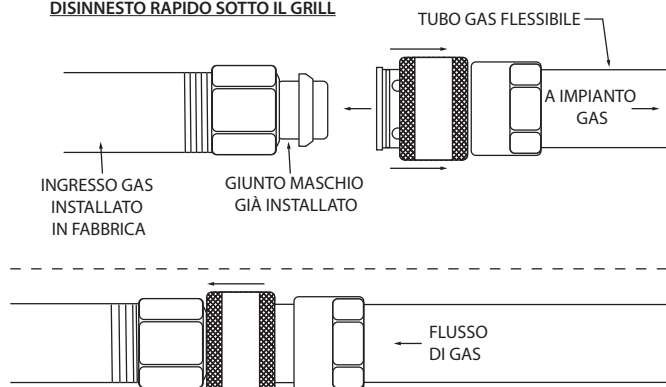


VERRIEGELUNGSOPTIONEN MODELLE MIT DATENVERBINDUNG

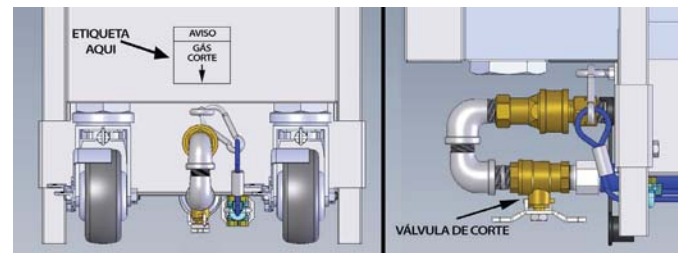


- La pressione minima in entrata del gas propano è di 10" W.C. La pressione massima in entrata del gas propano è di 23" W.C.
- La pressione del gas di esercizio del bruciatore può essere controllata sul lato di uscita della valvola del gas al punto di prova della pressione.
- Fare riferimento alla "Tabella delle specifiche di ingresso del gas" per la pressione del collettore del bruciatore corretta in base al tipo di gas.
- Per regolare la pressione del bruciatore:
 - a. Rimuovere la vite di tenuta dal raccordo di pressione sul lato di uscita della valvola del gas e collegare un manometro.
 - b. Rimuovere il tappo di chiusura sul regolatore della valvola del gas.
 - c. Accendere entrambi i bruciatori in quella corsia e impostare la pressione ruotando la vite del regolatore.
 - d. Spegner il grill, rimuovere il manometro e rimontare la vite di tenuta sul rubinetto di pressione e sul regolatore.
 - e. Verificare le perdite in quelle connessioni.
 - f. Questa procedura deve essere eseguita solo da un tecnico qualificato.
- Le pressioni del gas devono essere verificate solo dalla compagnia del gas locale o da un ente di assistenza autorizzato.
- Verificare le perdite di gas su tutte le tubature e tutti i collegamenti. Una soluzione saponata è l'ideale a questo scopo. Non usare mai una fiamma. Se la perdita è all'interno dell'unità, proteggere i componenti/le schede elettroniche prima di utilizzare la soluzione saponata.
- Isolare l'apparecchio dalla tubazione di mandata del gas, chiudendone il rubinetto di intercettazione durante qualsiasi prova di pressione dell'impianto del gas eseguita a pressioni pari o superiori a ½ psi (3,5 kPa).
- Se incluso, installare il tubo del gas a disinnesto rapido sul raccordo di ingresso sul lato inferiore del grill. Rimuovere il cappuccio antipolvere dal giunto maschio e far scattare il raccordo a disinnesto rapido sul gruppo del tubo del gas sul giunto maschio.

DISINNESTO RAPIDO SOTTO IL GRILL

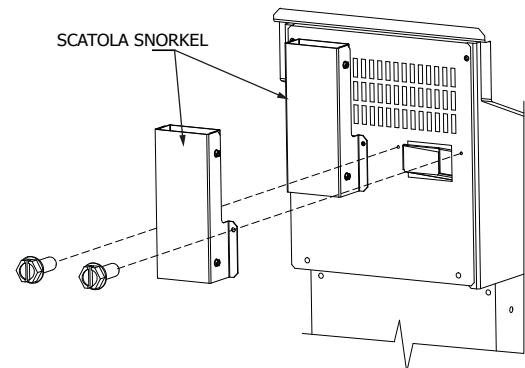


- Assicurare che il manicotto si agganci in posizione avanzata contro l'anello di ritenzione.
- Mentre la valvola di chiusura manuale è chiusa e il gruppo del tubo del gas è scollegato dall'unità, installare l'altra estremità del tubo all'impianto del gas.
- Affiggere l'etichetta di spegnimento come mostrato di seguito:



Installazione della scatola snorkel

- Rimuovere la scatola snorkel e le viti dal cartone.
- Posizionare la scatola snorkel come mostrato nella figura seguente.
- Utilizzando una chiave da 5/16", installare le 2 viti e serrarle.
- Si devono installare 2 scatole snorkel per corsia. L'immagine in basso mostra un grill a 1 piastra.
- Se necessario, seguire le istruzioni di installazione del successivo pannello canna fumaria alto posteriore.



Collegamento elettrico

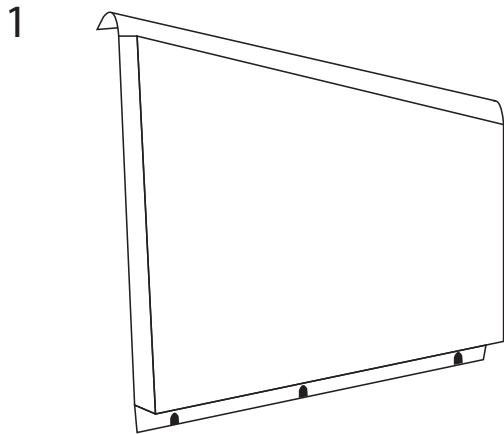
⚠ Avvertenza

Disconnettere l'alimentazione prima di iniziare questa procedura.

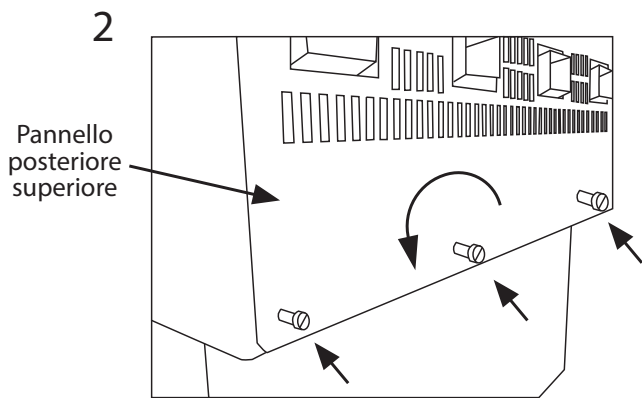
- Tutti gli apparecchi alimentati con corrente elettrica devono disporre della messa a terra in conformità con le norme locali; o in assenza di queste, con l'edizione più recente delle National Wiring Regulations. Lo schema di cablaggio è situato sul pannello posteriore del grill. Vedere la targhetta seriale montata nell'angolo in basso a sinistra del pannello destro per le tensioni adeguate.
- Il punto di ingresso per il collegamento elettrico si trova sul retro dell'apparecchio.
- **Non** recidere o rimuovere il polo di messa a terra dalla spina.
- Devono essere forniti adeguati mezzi di disconnessione della linea elettrica.
- Si consiglia di lasciare il cavo elettrico un po' lasco per consentire l'estrazione dell'apparecchio per una corretta pulizia e manutenzione.

Istruzioni per l'installazione del pannello posteriore superiore della canna fumaria.

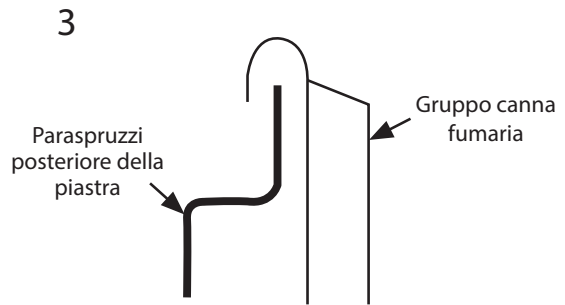
Installare il condotto della canna fumaria sul retro del grill solo per tutti i modelli di grill a gas (se necessario).



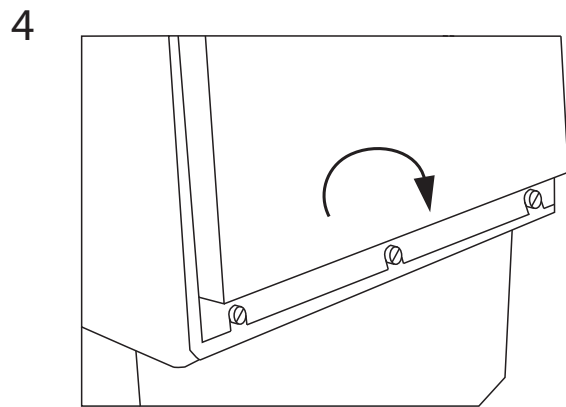
1
Rimuovere il gruppo canna fumaria dalla scatola degli accessori



2
Allentare tre viti, due giri in senso antiorario



3
Posizionare la flangia orlata della canna fumaria sul bordo superiore del paraspruzzi posteriore della piastra



4
Stringere nuovamente le tre viti inferiori

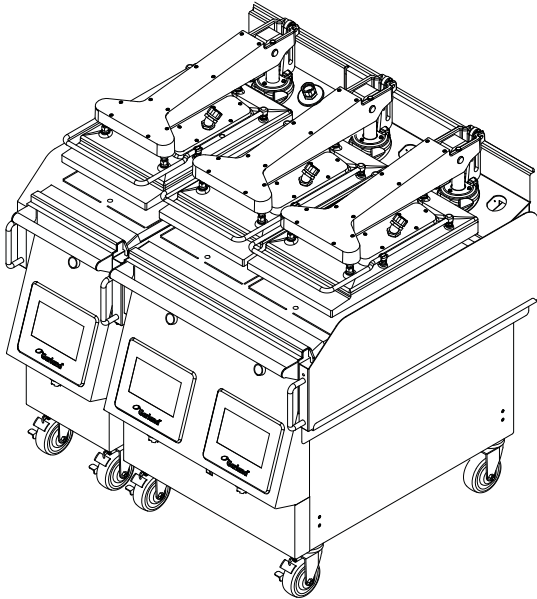


Installazione completata

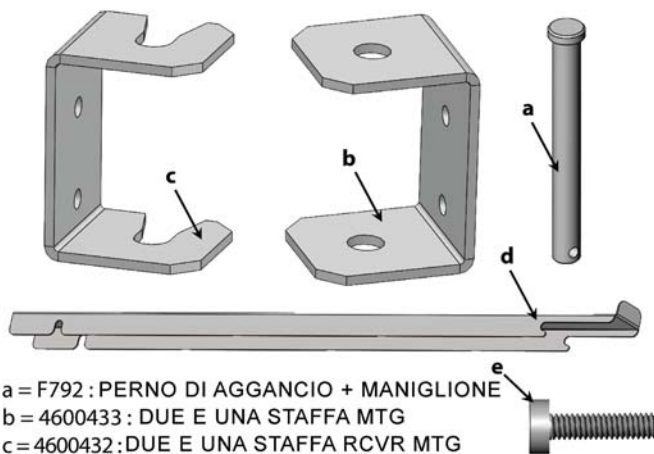
Procedura di collegamento per 1 e 2 piastre.

Il grill con 1 e 2 piastre a conchiglia offre la possibilità di montarle unite. L'importante è collegare le staffe e fissarle per formare un unico grill. Un solo grill può essere fissato sul lato destro o sinistro del grill doppio a seconda delle preferenze.

- Assicurarsi di leggere completamente le istruzioni prima di iniziare ad assemblare l'unità.

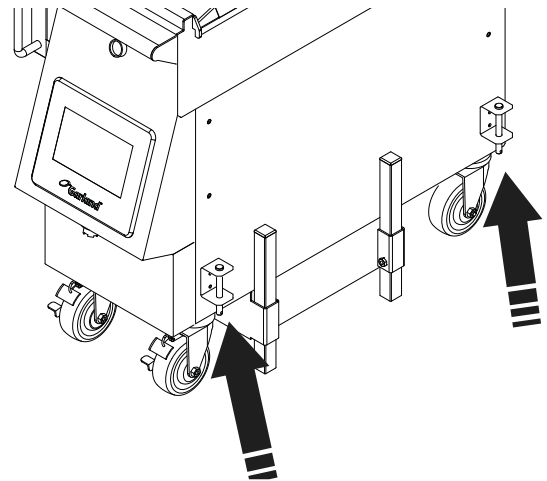


- Di seguito sono indicate le parti necessarie per collegare due grill (parti non in scala).



a = F792 : PERNO DI AGGANCIO + MANIGLIONE
 b = 4600433 : DUE E UNA STAFFA MTG
 c = 4600432 : DUE E UNA STAFFA RCVR MTG
 d = 4600417 : SLITTA CASSETTO GRASSO CENTRO - WG
 e = 8003128 : 10-24 X 1/2" PHIL MS

- La staffa si trova nella parte inferiore del pannello laterale e può essere posizionata sul pannello destro o sinistro, in base alla configurazione selezionata. L'immagine in basso mostra la staffa sul pannello laterale destro dell'unità singola.

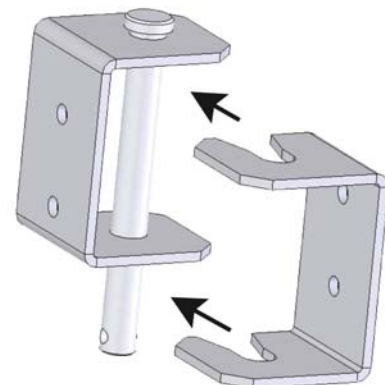


- Collegare la staffa secondo le istruzioni seguenti. Non infilare le mani o le dita mentre si effettua la connessione.

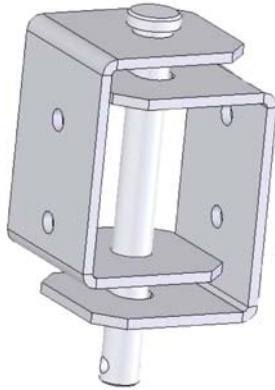
- Posizionare il perno "a" nelle staffe "b", quindi inserire la coppiglia in posizione.



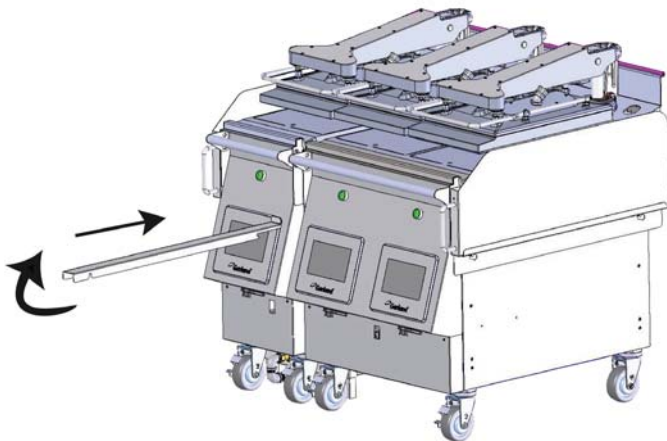
- Collocare la staffa "c" vicina alla staffa "b" e inserirla attraverso il perno.



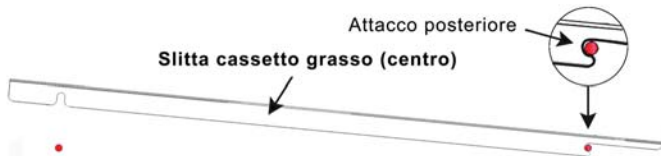
- Assicurarsi di effettuare contemporaneamente il collegamento della staffa anteriore e posteriore.



- Inserire la slitta del cassetto del grasso tra i grill, questa staffa è destinata a bloccare i grill insieme. Inclinare la staffa



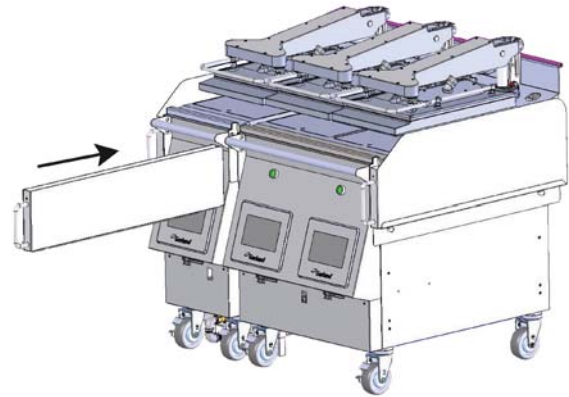
- Inserire la slitta del cassetto del grasso tra i grill, questa staffa è destinata a bloccare i grill insieme. Inclinare la staffa asd



- Inclinare la staffa anteriore verso l'alto. Inserire la fessura della staffa posteriore nel perno. Utilizzare una torcia per assicurarsi che la connessione dei due perni sia corretta.



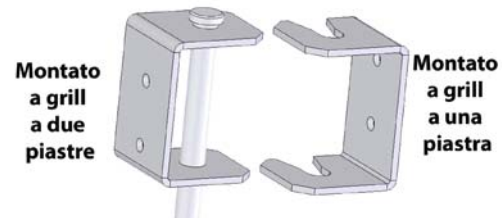
- Inclinare la staffa anteriore verso il basso. Inserire la fessura della staffa anteriore nel perno. Utilizzare una torcia per assicurarsi che la connessione dei due perni anteriori sia corretta.



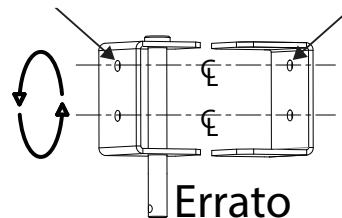
- Inserire il cassetto del grasso fino in fondo.

Installazione delle staffe di connessione:

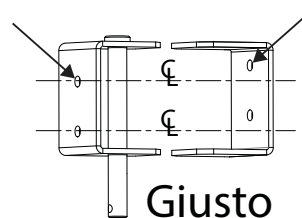
- La staffa con il perno viene installata sul grill a due piastre; vedere lo schema seguente.



- Posizionare le staffe affiancate per vedere se i fori sono allineati attraverso la stessa linea centrale, se non lo sono, ruotare la staffa con il perno di 180 gradi.



Posizionando la staffa fianco a fianco, i fori si allineano lungo la stessa linea centrale.



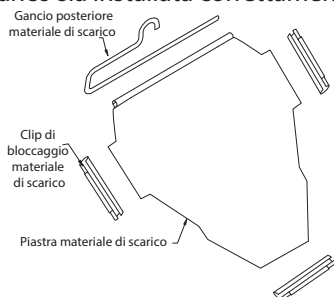
Posizionando la staffa fianco a fianco, i fori non si allineano lungo la stessa linea centrale.

Elenco di sicurezza da ricordare:

- Non spostare il grill con la piastra in alto.
- Tenere le dita/le mani lontane dalle staffe e dai grill.
- Maneggiare il grill solo dal portasciugamani.

Installare le piastre materiale di scarico (opzione anello posteriore).

Per prestazioni di cottura adeguate, assicurarsi che la piastra materiale di scarico sia installata correttamente sulla piastra.



Elenco dei materiali:

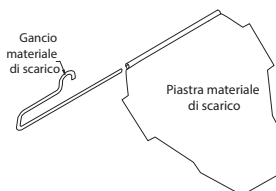
1. Clip di bloccaggio materiale di scarico, utilizzarne tre (3) per piastra
2. Gancio posteriore materiale di scarico, utilizzarne uno (1) per piastra
3. Piastra materiale di scarico, utilizzarne una (1) per piastra

Procedura di installazione della piastra materiale di scarico della piastra

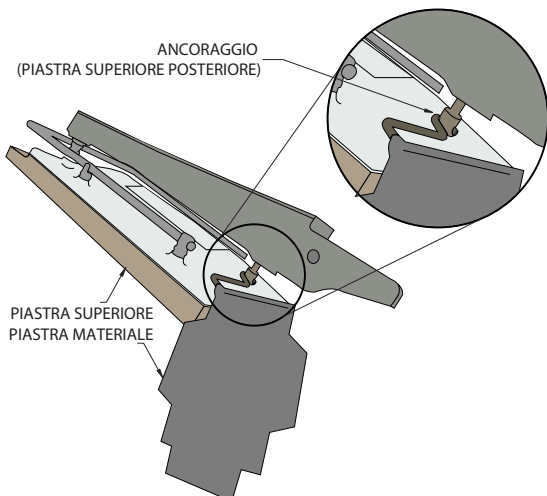
1. Sollevare la piastra superiore premendo il tasto verde.



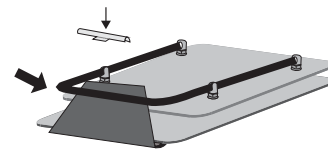
2. Far scorrere il gancio materiale di scarico attraverso l'estremità orlata (tubo) della piastra materiale di scarico.



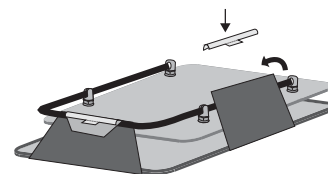
3. Agganziare la barra del gancio materiale di scarico all'ancora situata sul retro della piastra.



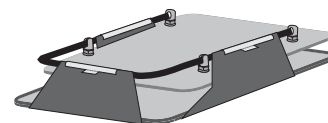
4. Tirare delicatamente la piastra materiale di scarico verso la piastra anteriore e avvolgerla attorno alla parte anteriore della piastra e sopra la barra a U, mentre si tiene la piastra finale anteriore, posizionare la clip di blocco sulla piastra e premerla nell'asta.



5. Ripetere la procedura sopra descritta per gli altri due lati della piastra materiale di scarico.



6. Controllare l'allineamento e l'aderenza della piastra di scarico contro la piastra superiore. Effettuare la regolazione se necessario.



Il materiale di scarico deve essere sostituito quando:

- Il prodotto aderisce al materiale di scarico.
- Accumulo di carbone.
- Il materiale di scarico appare lacerato.
- Il rivestimento della piastra di scarico è logorato.

Procedura di avvio.

Questo grill a 1, 2 e 3 piastra Garland viene fornito con il servizio di avviamento di fabbrica già incluso nel prezzo. L'avviamento è necessario PRIMA che l'unità sia messa in funzione. È responsabilità dell'utente finale pianificare l'avviamento con il proprio agente del servizio autorizzato locale.

L'avviamento di fabbrica è un controllo completo del grill in cui un tecnico certificato dalla fabbrica documenterà tutte le impostazioni finali programmate nel controller dopo che sono stati completati tutti gli altri controlli delle prestazioni. Il tempo stimato per completare l'avviamento è di circa 1,5 - 2 ore.

Tenere a mente questo tempo quando si pianifica l'avviamento. Le ore extra-lavorative o gli straordinari non sono coperti dalla garanzia e verranno addebitati a un costo pari alla differenza tra la tariffa di rimborso Garland e i costi per gli straordinari del centro di assistenza autorizzato dalla fabbrica. L'avviamento di fabbrica è necessaria per dare inizio al periodo di garanzia.

Il Centro di assistenza autorizzato è tenuto a completare la documentazione del processo di avviamento e ad inviarla a Garland Commercial Ranges per il rimborso. Al momento del ricevimento, Garland darà inizio al periodo di garanzia.

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 _____ Modelo _____
 Endereço _____ Cidade _____
 Estado/Provincia _____ Código postal _____ N.º de série _____ Data de preparação _____
 Estados Unidos da América Canadá Internacional (Países da lista) N.º de telefone _____

MG-1P, ME-1P
 MG-2P, ME-2P
 MG-3PX, ME-3PX

Tipo de gás utilizado	Elétrica/trifásica	Registrar amperes por linha para cada contador		
Corresponde à especificação na placa? SIM NÃO	Entrada atual _____ V / _____ Hz <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	Esquerda _____	Centro (aplicável a 2 pinos) _____	Direita _____

INSPEÇÃO/VERIFICAÇÃO DA GRELHA

NOTA1: A PRENSA CENTRAL (C) não deve ser verificada se MG-2P / MG-2P / MG-2P
NOTA2: A PRENSA DIREITA (D) E ESQUERDA (E) devem ser verificadas se ME-1P / MG-1P

- Para evitar lesões pessoais ou danos à propriedade, verifique fugas de gás em _____ e _____.
- Certifique-se de que o disjuntor está na posição "ON" (Ligado). OK
- Certifique-se de que os dispositivos de restrição de equipamento estão corretamente instalados de acordo com as especificações locais (se aplicável). Nota: peça fornecida por técnicos. OK
- Verifique se o cabo de alimentação possui um alívio de tensão ligado ao cabo de alimentação da unidade do grelhador. SIM / NÃO
- Certifique-se de que o grelhador está instalado no tipo correto de conexão de gás com sucção adequada. OK
- Certifique-se de que os limitadores de fluxo estão totalmente abertos e que o grelhador possui a placa fornecida pela VES. OK
 Limitadores de fluxo localizados dentro da coifa de exaustão OK
- Verifique o número de série (placa de série localizada na parte inferior do grelhador) e registre a data de instalação do grelhador no controlador, mediante as definições. OK
- Certifique-se de que a placa inferior do grelhador está nivelada corretamente, na posição de utilização, sob a coifa. Ajuste os rodízios para nivelar. OK
- REMOVA A GRELHA SOB A COIFA.** Ligue o interruptor de gás e verifique se os visores estão ativos. OK | OK | OK
- Baixe e levante as prensas (botão verde) e verifique se os movimentos são suaves e contínuos. Lubrifique os eixos apropriadamente com um LUBRIFICANTE ADEQUADO. OK | OK | OK
- Se a elevação da prensa superior precisar de assistência, verifique se há espaço entre a unidade e a coifa, ajuste a altura da coifa para 1" abaixo da coifa. Consulte o manual de instalação para obter informações sobre as alturas da prensa. OK | OK | OK
- Certifique-se de que o grelhador está pronto para ser usado. Verifique se a calibração automática da prensa superior calibra nas temperaturas. OK | OK | OK
- Feche a válvula manual e verifique se a unidade acender três (3) vezes e, em seguida, bloqueia devido à falha de ignição. OK | OK | OK
- VERIFICAÇÕES DA PRESSÃO DO GÁS: A pressão nominal da unidade deve ser verificada se MG-2P (Nota 2 a esquerda e direita não devem ser verificadas se MG-1P)
 Pressão de entrada nominal: Gás natural: 6 – 14" W.C. / Gás propano/butano: 11 – 14" W.C. Entrada nominal _____ " W.C.
 Pressão nominal do queimador: Gás natural 4.0" W.C. Real esquerdo _____ central _____ direito _____
 Gás propano Real esquerdo _____ central _____ direito _____
- 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: _____
- Selecione o ícone de menu "101 - CLAM" (101 - PRENSA). Verifique se a temperatura definida é alcançada ao pressionar o termômetro. OK | OK | OK
- Inicie o ciclo de confeitamento pressionando o BOTÃO VERDE ou marca de verificação no ecrã. A prensa baixa e o ciclo com limite de duração começa. OK | OK | OK
- Certifique-se de que o pirômetro do estabelecimento é preciso e está calibrado utilizando o método de banho de gelo. OK
- Faça a CALIBRAÇÃO DOS SENSORES. OK | OK | OK
- Execute o procedimento de nivelamento da prensa. OK | OK | OK
- Certifique-se de que o grelhador realiza a calibração automática com sucesso. OK | OK | OK
- Feche todas as tampas. Certifique-se de que as contrapostas não rodiam as porcas de ajuste durante o aperto. OK | OK | OK
- Ajude o usuário a obter assistência junto do pessoal do estabelecimento para o teste de integridade da carne/frango, testando o produto 101, 4-3, Angus, frango grelhado até as temperaturas internas pretendidas do produto sejam obtidas e registre o tempo de confeitamento (gráfico dos tempos de confeitamento do produto abaixo).

	Tempos de confeitamento do produto			Produto de integridade da carne	
	ESQUERDA	CENTRAL (se aplicável)	DIREITA (se aplicável)	Modo manual	Modo de teste automático
10:1				<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK
4:1				<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK
FRANGO GRELHADO				<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK
Confeitone uma (1) fomadada					

Problemas/circunstâncias especiais/danos: _____

Enviado por:	Destacado por:
Nome: _____ Agência de serviço: _____ 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) _____	Nome: _____ 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 _____ _____ _____

Visite <https://clamshell.aarland-aroup.com> para obter literatura e documentação

Cópia branca - Fábrica Cópia amarela - Agência de serviço Cópia rosa - Cliente

Sezione 3 Funzionamento

NOTA: Non azionare l'unità senza leggere e comprendere i requisiti di sicurezza. Consultare la sezione Sicurezza all'inizio di questo manuale.

Sequenza operativa

Dopo aver portato l'interruttore generale in posizione "I", il grill eseguirà l'inizializzazione. Se le piastre superiori sono abbassate, torneranno in posizione sollevata. Questo movimento impiegherà 8 secondi circa.

La piastra superiore si abbassa automaticamente dopo l'avvio del ciclo di cottura e si alza automaticamente al termine di tale ciclo.

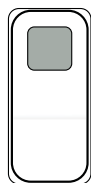
▲ Avvertenza

Durante la cottura fronte/retro, l'area tra la piastra superiore e il piatto grill deve essere considerata una "zona di pericolo". Durante la cottura fronte/retro, l'operatore non deve trovarsi entro questa zona di pericolo.

{1}Durante la cottura fronte/retro, la piastra superiore rimane in posizione abbassata per via del proprio peso e non è bloccata in tale posizione. Può essere sollevata alzando la maniglia anteriore della piastra. In nessuna circostanza, se non per motivi di sicurezza, la si deve aprire la piastra manualmente oltre la normale posizione aperta.

Funzione dei pulsanti;

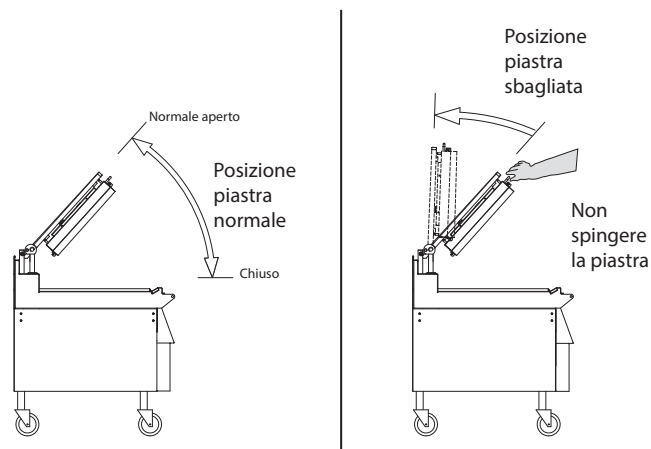
1. L'interruttore generale spegne o accende il grill.



La spia verde indica che il grill è "acceso"

2. Tasto verde:

- premere per iniziare la cottura.
- premi e tenere premuto per interrompere



▲ Attenzione

Sollevare manualmente la piastra oltre la normale posizione di apertura è molto pericoloso; ciò può causare il guasto prematuro del condotto elettrico flessibile in acciaio e il meccanismo di sollevamento.

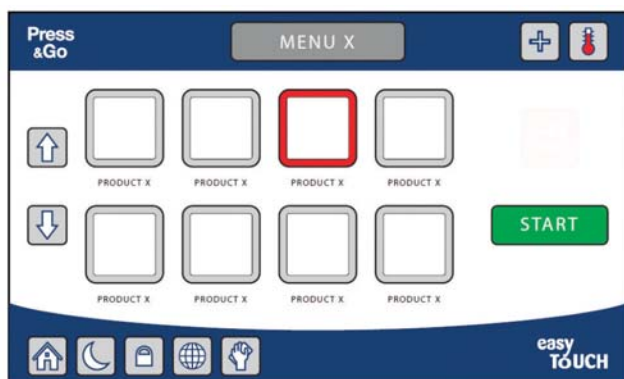
Controller easyToUCH™

SCHERMATA HOME, SCHERMATA RECIPE SELECTOR (SELETTORE RICETTA) E ICONE

Le schermate Home e Recipe Selector (Selettore ricetta) easyToUCH™ sono quelle utilizzate più frequentemente. Molte delle icone descritte di seguito compaiono anche su altre schermate di cottura e impostazione easyToUCH™.



Schermata Home



Schermata Recipe Selector (Selettore ricetta)

PRESS & GO (PREMI E VAI) – viene usato per avviare il pre-riscaldamento e la cottura sul grill.	
MENUS (MENU) – viene usato per attivare, aggiungere, modificare ed eliminare i menu dalla libreria. Un menu è una raccolta di ricette. Protetto da password.	
RECIPES (RICETTE) – viene usato per aggiungere, modificare ed eliminare le ricette dalla libreria. Una ricetta comprende i tempi di cottura, le temperature e la distanza piastra per la preparazione di un prodotto alimentare. Protetto da password.	
SETTINGS (IMPOSTAZIONI) – viene usato per cambiare alcune impostazioni, come data, ora e volume. Protetto da password.	
DIAGNOSTICS (DIAGNOSTICA) – consente l'accesso alle schermate di diagnostica. Protetto da password.	
COOK CYCLE CHANGE (CAMBIO CICLO COTTURA) – viene utilizzato per regolare il tempo di cottura o la distanza piastra di una ricetta, se necessario per la sicurezza alimentare e gli standard di qualità.	
TEMPERATURE (TEMPERATURA) – consente di visualizzare le impostazioni di temperatura e la temperatura effettiva in ciascuna zona.	
CLEAN MODE (MODO PULIZIA) – viene usato per portare il grill in modo di pulizia e per riscaldare o raffreddare il grill alla temperatura richiesta. Quando il grill è pronto per il programma di pulizia, utilizzando il Modo pulizia si azzerà il contatore di pulizia.	
LOCK (BLOCCO) – viene usato per bloccare temporaneamente il touchscreen per quindici (15) secondi. Ciò impedisce che i tasti vengano premuti accidentalmente quando si pulisce lo schermo.	
LANGUAGE (LINGUA) – viene usato per cambiare la lingua delle istruzioni a schermo. Disponibile solo per le lingue precaricate.	
Home – torna alla schermata iniziale, il punto di partenza per le impostazioni di cottura e le modalità di programmazione. Quando viene visualizzata la schermata iniziale, i riscaldatori sono spenti (visualizzati nell'angolo in alto a destra).	
SLEEP (SOSPENSIONE) – viene usato per entrare nel modo di sospensione. In questo modo, il grill mantiene la piastra abbassata per risparmiare energia durante i periodi di inattività.	

NOTA: Il display, il layout e le icone dello schermo easyToUCH™ qui mostrati sono solo a scopo di guida e non intendono essere una rappresentazione esatta di quelli visualizzati sul grill.

AVVERTENZE E AVVISI A SCHERMO

Too Cool/Too Hot (Troppo freddo/troppo caldo) - Se la temperatura del grill è troppo bassa per cuocere correttamente una ricetta, viene visualizzato il messaggio "Too Cool to Cook (Troppo freddo per cucinare)". Il grill impedirà l'avvio del ciclo di cottura finché non raggiunge la temperatura iniziale minima richiesta.

Allo stesso modo, se il grill è troppo caldo, viene visualizzato un messaggio "Too Hot to Cook (Troppo caldo per cucinare)" e non è possibile avviare un ciclo di cottura finché non si raffredda.

In entrambi i casi, è possibile selezionare un'altra ricetta. Se il grill è alla giusta temperatura per cuocere la ricetta appena selezionata, il messaggio scompare e la cottura può iniziare immediatamente.



PANORAMICA DELLE OPERAZIONI

Il grill funziona in diverse modalità:

- **Press & Go (Premi e vai)** per preriscaldare e cucinare.
- **Sleep (Sospensione)** per risparmiare energia.
- **Clean (Pulizia)** per raggiungere la temperatura di pulizia e per azzerare i promemoria di pulizia.

Tutte le modalità operative sono accessibili utilizzando lo schermo easyToUCH™. È possibile selezionare tutte le modalità, ad eccezione di Sospensione, dalla schermata Home. Il modo di pulizia può essere selezionato dalla schermata Home o dalla schermata Press & Go (Premi e vai).

Modo Press & Go (Premi e vai)



Il modo **Press & Go (Premi e vai)** viene utilizzato per avviare il pre-riscaldamento e la cottura sul grill.

Pre-riscaldamento

Il grill si preriscalderà dopo aver selezionato un menu nel modo Press & Go (Premi e vai). Se sono stati impostati più menu, selezionare prima il menu appropriato per garantire che il grill preriscaldi alla temperatura corretta, altrimenti il menu viene selezionato automaticamente dopo i primi dieci (10) secondi per l'ultimo menu.

Menu e ricette

È possibile configurare più menu, ciascuno con un setpoint diverso e contenente ricette diverse o condivise. Le ricette memorizzate dal grill contengono i profili di cottura (tempi, temperature, prompt e distanza) per vari prodotti. Menu e ricette possono essere aggiunti, modificati e cancellati dalla libreria. Il tempo di cottura e/o la distanza piastra possono essere modificati anche per ciascuna ricetta, a seconda dell'impostazione del grill.

Modo di sospensione



Il modo **Sleep (Sospensione)** abbassa la piastra per risparmiare energia durante i periodi di inattività, tenendola pronto per avviare un ciclo di cottura. Nel modo di sospensione, il grill si manterrà alle temperature correnti.

Modo di sospensione automatico

Il grill può essere configurato per entrare automaticamente nel modo di sospensione dopo un periodo di inattività. Vedere **Menu Diagnostics (Diagnostica) e Settings (Impostazioni) easyToUCH™**.

Attivazione della sospensione manuale

L'utente può anche attivare manualmente il modo Sleep (Sospensione) nel modo Press & Go (Premi e vai).

Modo Clean (Pulizia)



Il modo **Clean (Pulizia)** ha due funzioni: porta il grill alla temperatura appropriata per la pulizia e azzerare il contatore di pulizia.

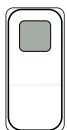
Se è stata impostata una temperatura di pulizia, il modo di pulizia porterà il grill alla temperatura impostata prima di avviare il ciclo. È possibile specificare una temperatura di pulizia, se richiesto dai prodotti chimici utilizzati per la pulizia.

Portando il grill nel modo di pulizia prima di pulirlo, si aggiorna la data "Last cleaned (Ultima pulizia)" e si ripristinano i prompt di promemoria di pulizia, se erano stati abilitati.

Procedure easyTOUCH™

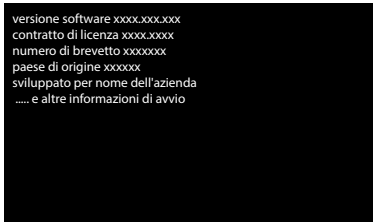
AVVIAMENTO E INSERIMENTO DELLA DATA DI INSTALLAZIONE

1. Accendere il grill dall'interruttore generale.



La spia verde indica che il grill è "acceso"

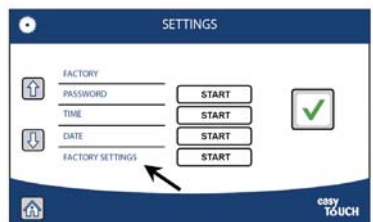
2. Lo schermo easyToUCH™ si illumina con il display che mostra brevemente la versione del software.



3. Appare la schermata Home. Selezionare Settings (Impostazioni). Digitare la password e premere Invio.



4. Selezionare FACTORY SETTINGS (IMPOSTAZIONI DI FABBRICA).



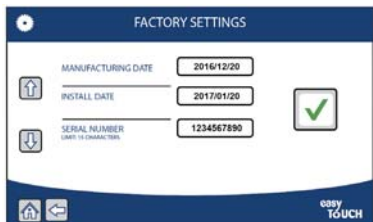
5. Selezionare INSTALL DATE (DATA DI INSTALLAZIONE).



6. Digitare la data di installazione e premere il segno di spunta per salvare.



7. Verificare la data di installazione e il numero di serie, quindi premere il segno di spunta per salvare.



8. Data di installazione completata. Una finestra informa del salvataggio in corso.



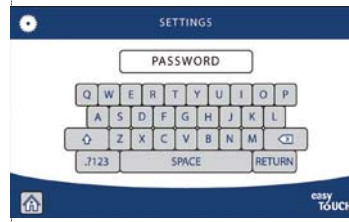
PROCEDURA DI CALIBRAZIONE ALIMENTAZIONE (TENSIONE)

Per un'adeguata impostazione della tensione, assicurarsi che la tensione di alimentazione sia adeguata al grill.

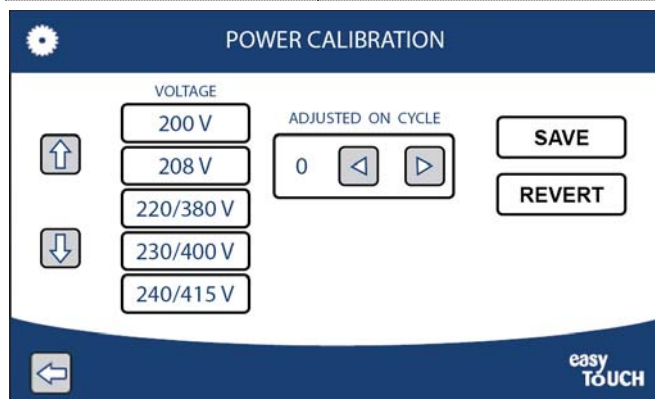
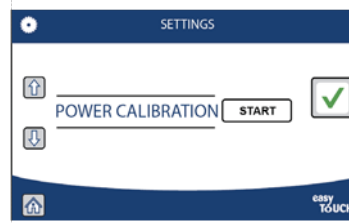
1. Selezionare "SETTINGS (IMPOSTAZIONI)" dalla schermata Home.



2. Inserire la "PASSWORD". (Password di servizio)



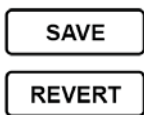
3. Scorrere su o giù per selezionare "POWER CALIBRATION (CALIBRAZIONE ALIMENTAZIONE)". Seleziona START (INIZIA).



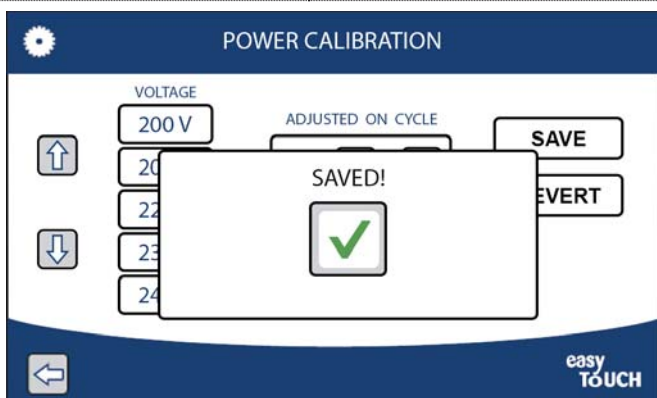
4. Utilizzando le frecce Su o Giù selezionare la tensione appropriata del grill. Ogni controller è indipendente, selezionare la calibrazione della tensione per ciascuno.



ADJUSTED ON CYCLE (REGOLATO SU CICLO) effettuerà la corretta regolazione in caso di intervento del contattore/ interruzione del circuito elettrico per un problema.



SAVE (SALVA) salverà le regolazioni in memoria.
L'opzione RESET (RIPRISTINA) ripristinerà la regolazione precedente.



5. Selezionare **SAVE (SALVA)** dopo aver selezionato la tensione corretta.

6. Per uscire, selezionare.

7. Selezionare Home.

PRE-RISCALDAMENTO

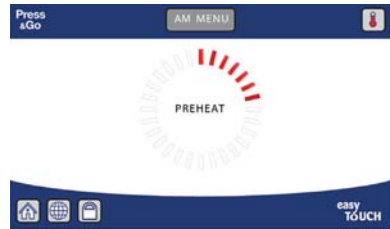
1. Appare la schermata Home. Selezionare Press & Go (Premi e vai). Viene visualizzata una scelta di menu cottura.



2. Appare la schermata SELETTORE MENU. Scegliere il menu desiderato.
Se è disponibile un solo menu, il grill lo selezionerà e passerà rapidamente al pre-riscaldamento.



3. Il pre-riscaldamento ha inizio utilizzando le temperature impostate dal menu selezionato e si visualizza lo stato di pre-riscaldamento.



NOTA: Per annullare il pre-riscaldamento e uscire dalla schermata Home, premere . Selezionare **MENU X** in alto per cambiare i menu durante il pre-riscaldamento.

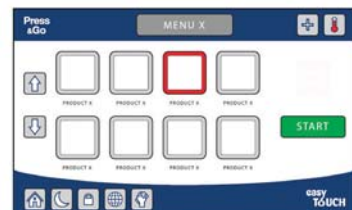
Al termine del pre-riscaldamento, il grill entra in un periodo di sosta che consente alla temperatura di stabilizzarsi su tutta la piastra superiore. Al termine, il grill avvierà la funzione di distanza e livellamento automatico.

4. L'unità è pronta per l'uso quando la piastra si apre e viene visualizzata la schermata Recipe Selector (Selettore ricetta).



CUCINARE UNA RICETTA

1. Nella schermata Recipe Selector (Selettore ricetta), selezionare una ricetta da cucinare.



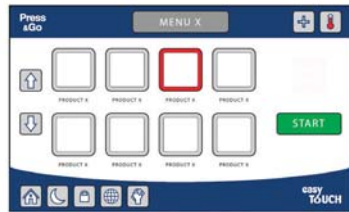
Posare il prodotto sul grill e premere **START (INIZIA)** o premere il tasto verde per iniziare il ciclo.

2. Lo schermo visualizza un anello di avanzamento e il tempo di cottura rimanente.



3. Un avviso acustico suona prima che termini il ciclo di cottura. Al termine del ciclo di cottura, la piastra si solleva. Premere il segno di spunta o il tasto verde per cancellare il messaggio.

4. La schermata Recipe Selector (Selettore ricetta) riappare.



5. Selezionando **X** durante la cottura si arresta il ciclo di cottura. Il ciclo può anche essere interrotto premendo il tasto verde per due secondi.



CONTROLLARE LE TEMPERATURE

La schermata della temperatura mostra le temperature effettive e di setpoint su ciascuna termocoppia.

1. La schermata della temperatura può essere visualizzata premendo l'icona nell'angolo in alto a destra durante la cottura, la pulizia o il pre-riscaldamento.



2. Premere la freccia indietro o il segno di spunta per tornare alla schermata precedente.



ANNULLAMENTO DI UN CICLO DI COTTURA

1. L'annullamento del ciclo di cottura solleva la piastra e visualizza il messaggio "DISCARD PRODUCT (ELIMINARE IL PRODOTTO)". Premere il segno di spunta per cancellare il messaggio.



NOTA: Se è stata selezionata la ricetta sbagliata, cambiare la ricetta premendo **X** per interrompere il ciclo di cottura. Quindi confermare l'avviso, selezionare la ricetta corretta e premere nuovamente START (INIZIA) o il tasto verde. **Le modifiche devono essere apportate tempestivamente per evitare di cuocere troppo il prodotto.**

CREA NUOVA RICETTA

Il display, il layout e le icone dello schermo easyToUCH™ qui mostrati sono solo a scopo di guida e non intendono essere una rappresentazione esatta di quelli visualizzati sul grill.

- UN PASSO



1. Selezionare tutte le ricette.



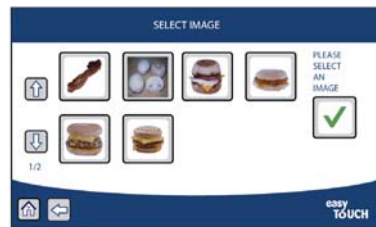
2. Inserire la password quindi premere Invio.



3. Premere CREATE NEW (CREA NUOVO).



4. Digitare il nuovo nome della ricetta, quindi premere Invio.



5. Selezionare un'immagine quindi premere il segno di spunta.



1. Una ricetta consiste di uno o più passi/fasi. Un passo può terminare con un prompt come "Flip (Capovolgi)"; "Done (Fatto)" per programmare un prompt o nessun prompt. Il tempo totale di cottura per la ricetta è la somma del tempo per ogni passo.

TEMPO DI COTTURA:
MIN: 0 MAX: 9999

Imposta il tempo per ogni passo.

GIOCO
MIN: 0 MAX: 2000

Per le ricette che utilizzano la piastra superiore, rappresenta lo spazio tra la piastra e la superficie del grill, misurata in mil (millesimi di pollice). Per ricette piatte, saltare questo parametro.



L'opzione del tastierino numerico apparirà per consentire l'immissione dei parametri. Digitare il numero e premere il segno di spunta.

COTTURA IN PIANO

Per le ricette piatte, impostare la cottura in piano su SÌ per mantenere la piastra superiore sollevata o sollevarla durante una fase.

SELEZIONE PROMPT

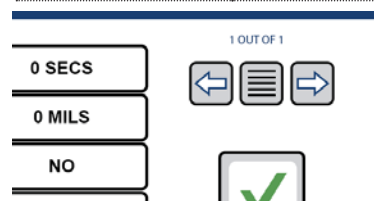
Selezionare il prompt da visualizzare alla fine del passo della ricetta o None (Nessuno). Premendo questo pulsante ci si sposta tra le varie opzioni di prompt. Vedere "Prompt" per informazioni sulla creazione e la modifica dei prompt.

PIASTRA SUPERIORE

Impostare la temperatura del grill inferiore da 149 F a 450 F. Utilizzare 32 F/0 F per OFF.

PIASTRA INFERIORE

Impostare la temperatura del grill inferiore da 149 F a 400 F. Utilizzare 32 F/0 F per OFF.



Premendo la freccia Destra si avrà la possibilità di aggiungere un altro passo alla ricetta.



Premendo l'icona dell'elenco verranno visualizzati i passaggi disponibili della ricetta (schermata mostrata sotto).



Selezionare il passaggio con le frecce per la modifica, quindi premere il segno di spunta.



Premendo l'icona del cestino si elimina la riga selezionata.



Premendo l'icona della freccia Su/Giù si potrà spostare il passo selezionato verso l'alto o verso il basso nell'elenco.



Premendo l'icona del segno di spunta si tornerà alla schermata di immissione/modifica dei parametri. Si noti che questo segno di spunta non salva i dati inseriti.



Premendo l'icona della freccia Su/Giù si potrà scorrere su e giù nell'elenco.



1. Premere il segno di spunta per salvare i dati.

Segnale di avvertenza



Potrebbero esserci un tempo di cottura, temp e/o distanza zero nelle nuove impostazioni della ricetta. Premere per tornare indietro e controllare.



2. Creazione di una nuova ricetta completata.

Modifica di una ricetta esistente



3. Premere la matita (in alto a destra dello schermo) per modificare una ricetta esistente. Analogamente alla creazione di una nuova ricetta, si procederà attraverso ogni schermata;

- Nome ricetta
- Immagine
- Proteina (se applicabile)
- Passo/i della ricetta.

Eliminazione di una ricetta esistente



4. Selezionare una ricetta esistente, quindi premere il cestino (in alto a destra) per confermare. Premere il segno di spunta per eliminare o per annullare.

PREPARAZIONE PER LA COTTURA A 2 FASI, "AGGIUNGI FORMAGGIO"

La definizione del prompt offre la possibilità di aggiungere il formaggio o altri prodotti alla fine del processo di cottura, la piastra si alza, il formaggio viene aggiunto e la piastra si abbassa con una distanza maggiore, senza toccare. Questo aiuta il formaggio a raggiungere il suo punto di fusione o consente di riscaldare qualsiasi altro prodotto. (Il display, il layout e le icone dello schermo easyToUCH™ qui mostrati sono solo a scopo di guida e non intendono essere una rappresentazione esatta di quelli visualizzati sul grill)

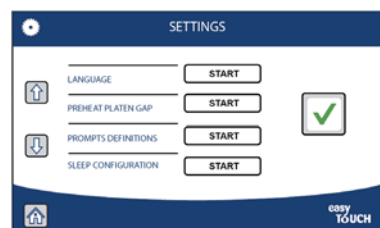
- SECONDO PASSO



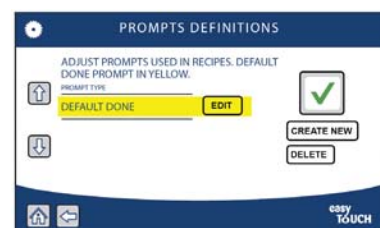
1. Andare a SETTINGS (IMPOSTAZIONI).



2. Inserire la password quindi premere Invio.



3. Scorrere verso il basso fino a "PROMPTS DEFINITIONS (DEFINIZIONI PROMPT)" quindi premere START (INIZIA).



4. Selezionare CREATE NEW (CREA NUOVO).



5. Cinque definizione da completare:

- NOME DESCRITTIVO
- PROMPT DI COTTURA
- TEMPO DI PAUSA
- T. AUTOCONFERMA
- SUONO DEL PROMPT



6. Digitare le definizioni (apparirà l'opzione della tastiera per consentire la digitazione), quindi premere INVIO.



L'opzione del tastierino numerico apparirà per consentire l'immissione dei parametri. Digitare il numero e premere il segno di spunta.

Utilizzare per TEMPO DI PAUSA E T. AUTOCONFERMA.

La seguente definizione è un esempio di creazione di AGGIUNGI FORMAGGIO sul prodotto in cottura.

NOME DESCRITTIVO	Tipo: FORMAGGIO.
PROMPT DI COTTURA	Tipo: AGGIUNGI FORMAGGIO.
TEMPO DI PAUSA	Tipo: 99. (Attendere fino a 99 sec prima di premere il pulsante)
T. AUTOCONFERMA	Tipo: 0. (Per passare alla fase successiva senza ritardo)
SUONO DEL PROMPT	Selezionare una delle opzioni. Consigliato: CIP MEDIO



Premendo l'icona con il segno di spunta si salverà la definizione precedente aggiunta. Lo schermo tornerà alla schermata di immissione/modifica PROMPT DEFINITION (DEFINIZIONE PROMPT).



5. Scorrere verso il basso o verso l'alto o verso l'alto con le frecce (↑) (↓) per controllare o modificare il nuovo prompt creato, quindi premere il segno di spunta per salvare o eliminare.



Si noti che il sistema non consente di eliminare il prompt DEFAULT DONE (FATTO PREDEFINITO).



Premere l'icona Home per tornare alla schermata iniziale e procedere con i passi successivi della ricetta.

Il prossimo passo dopo aver creato una definizione prompt è di creare una nuova ricetta con la nuova definizione prompt appena creata. Per questo esempio verrà creata una ricetta "Aggiungi formaggio". Seguire il passaggio della creazione di una nuova ricetta in questo manuale.

CREA NUOVO MENU

I menu offrono la possibilità di combinare molte ricette sotto un'unica schermata come colazione, pranzo e altri menu disponibili durante la giornata.

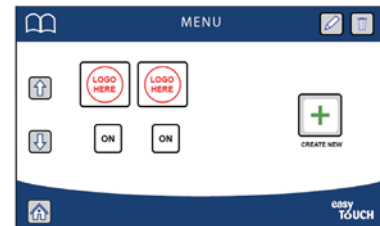
1. Selezionare Menus (Menu).



2. Inserire la password quindi premere Invio.



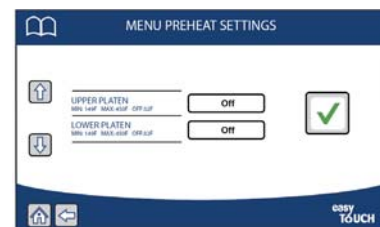
3. Premere CREATE NEW (CREA NUOVO).



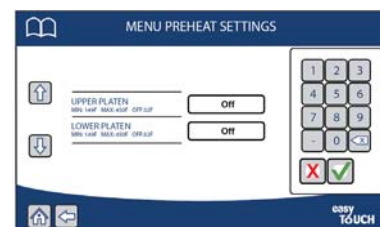
4. Digitare il nuovo nome della ricetta, quindi premere Invio.



5. Immettere le impostazioni della temperatura di pre-riscaldamento.



Nota: la piastra superiore e inferiore devono corrispondere alle impostazioni di pre-riscaldamento del menu. Impostare la temperatura di pre-riscaldamento della piastra superiore da 149 F a 450 F. Utilizzare 32 F o 0 F per OFF. Impostare la temperatura di pre-riscaldamento della piastra inferiore da 149 F a 400 F. Utilizzare 32 F / 0 F per OFF. Premere il segno di spunta per salvare.



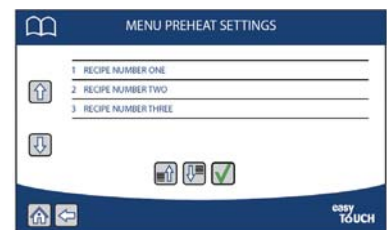
6. Selezionare un'immagine e premere il segno di spunta per continuare.



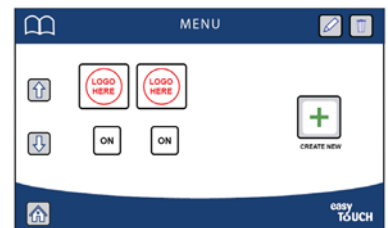
7. Selezionare una o più ricette da aggiungere al menu e premere il segno di spunta per continuare.



8. Premendo l'icona della freccia Su/Giù si potrà spostare il passo selezionato verso l'alto o verso il basso nell'elenco. Premere il segno di spunta per continuare.



9. Creazione di un menu completata. Il nuovo menu sarà OFF per impostazione predefinita, premere OFF per attivarlo.

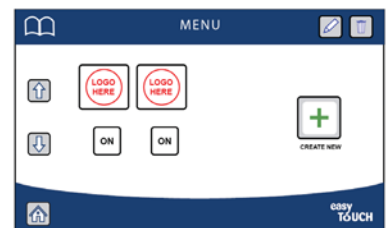


ATTIVA O DISATTIVA I MENU.

Menu che possono essere attivati o disattivati dall'opzione PRESS & GO (PREMI E VAI). L'opzione PRESS & GO (PREMI E VAI) mostrerà solo i menu che sono attivi. Questa opzione può quindi essere utilizzata con i menu del mattino e del pomeriggio.

1. Selezionare Menus (Menu).
2. Inserire la password quindi premere Invio.

3. Premere l'opzione ON/OFF sotto la foto del menu, il pulsante virtuale passerà a ON o OFF.



CAMBIARE TEMPO DI COTTURA/DISTANZA

Le modifiche apportate a una ricetta in questa procedura nel modo PRESS & GO (PREMI E VAI) verranno applicate anche dopo lo spegnimento. Il tempo di cottura e la distanza di una ricetta possono essere modificati per consentire variazioni nel prodotto, questa modifica non cambierà il programma della ricetta originale.

1. Dalla schermata Recipe Selector (Selettore ricetta), selezionare una ricetta (il bordo dell'icona diventerà rosso), quindi premere **+** nell'angolo in alto a destra.



2. Viene visualizzata la schermata COOK CYCLE CHANGE (CAMBIO CICLO COTTURA).
3. Utilizzare le frecce Su e Giù per regolare il tempo di cottura e la distanza.



- Premere **✓** per salvare.

NOTA: Per modificare questa funzione per regolare i limiti di tempo o di distanza, vedere Limiti di regolazione tempo e distanza.

4. Pronto per cucinare il prodotto.



NOTA: La ricetta con modifiche ha un indicatore "+" nella schermata Recipe Selector (Selettore ricetta), il simbolo più (+) è situato nell'angolo in basso a destra.



STEAK

NOTA:

La schermata di avanzamento cottura mostrerà le nuove regolazioni.



NOTA:

- Il programma della ricetta è definito da Chef.
- L'operatore può utilizzare il simbolo + per apportare modifiche entro il limite di regolazioni tempo e distanza massimo consentito definito da Chef in Limiti di regolazione tempo e distanza.

LIMITI DI REGOLAZIONE TEMPO E DISTANZA

Questa impostazione limita le dimensioni delle regolazioni del ciclo di cottura che possono essere apportate per una ricetta utilizzando Cambiare tempo di cottura/distanza usando il simbolo più **+**. Ad esempio, se l'ora è impostata su 00:10, la schermata COOK CYCLE ADJUSTMENT (REGOLAZIONE CICLO COTTURA) consentirà solo all'operatore di aumentare o diminuire il tempo di cottura fino a dieci (10) secondi.

1. Selezionare SETTING (IMPOSTAZIONE).



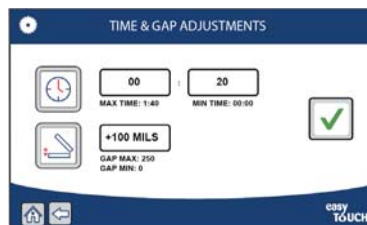
2. Inserire la password e premere Invio.



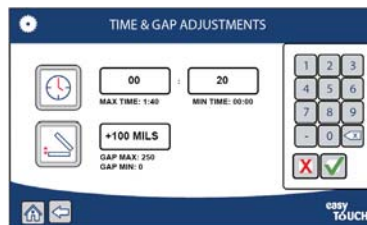
3. Utilizzare la freccia Giù per scorrere fino a "Regolazioni tempo e distanza".



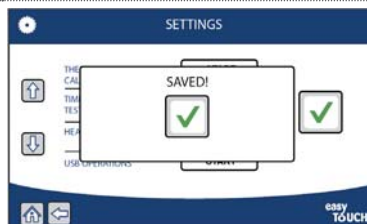
4. Schermata TIME & GAP ADJUSTMENTS (REGOLAZIONI TEMPO E DISTANZA): impostare su zero per impedire agli utenti di regolare il ciclo di cottura.



5. Quando viene selezionato il pulsante del tempo o della distanza, viene visualizzato un tastierino numerico. Immettere le nuove impostazioni e selezionare **✓** per procedere.



6. Selezionare **✓** per salvare le nuove impostazioni.



IMPORTA IMMAGINE IN UN NUOVO MENU

Per l'importazione corretta di un'immagine, è necessario utilizzare un'estensione di file specifica, per le immagini jpg, tiff, bmp.

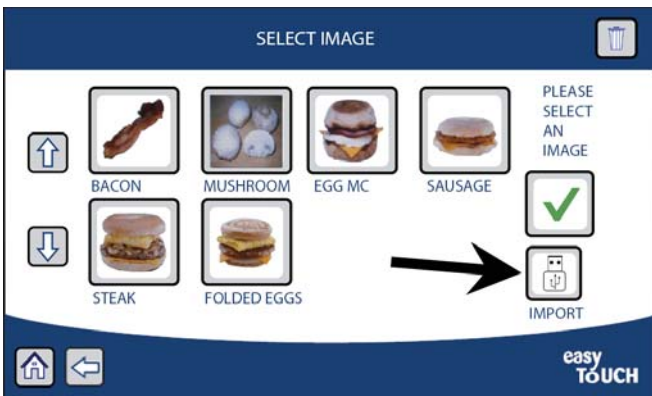
1. Selezionare "ALL RECIPES (TUTTE LE RICETTE)" dalla schermata Home.



2. Inserire la "PASSWORD".



3. Selezionare "CREATE NEW (CREA NUOVO)".



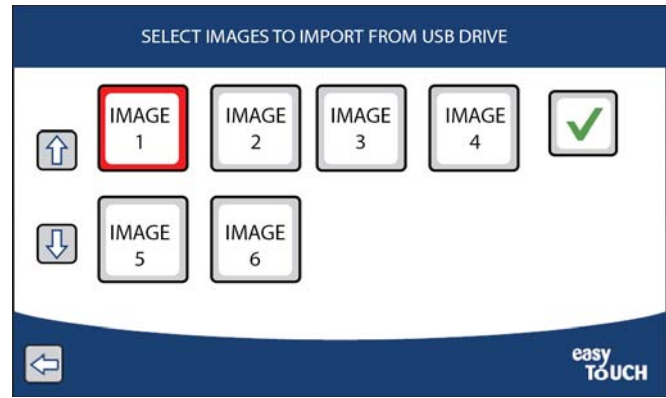
NOTA: La funzione di importazione preleverà le immagini da una memoria USB esterna. Le immagini saranno ridimensionate automaticamente per il controller del grill.



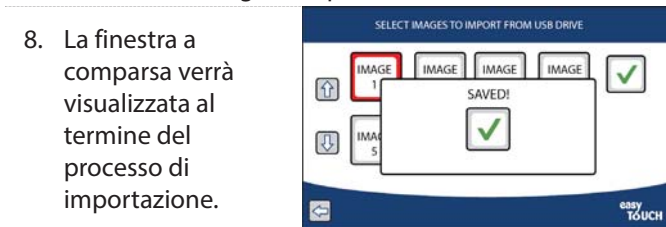
4. Inserire il dispositivo USB con l'immagine



5. Selezionare "IMPORT (IMPORTA)".



6. Selezionare l'immagine da importare, ogni immagine selezionata diventerà rossa e si potranno importare più immagini contemporaneamente.
7. Selezionare il segno di spunta.



8. La finestra a comparsa verrà visualizzata al termine del processo di importazione.

9. Selezionare.
10. Selezionare una nuova immagine e selezionare il segno di spunta.

11. A questo punto, seguire le istruzioni di CREA NUOVA RICETTA del manuale dell'utente.

IMPORTA IMMAGINE IN UN MENU ESISTENTE

Ripetere i passaggi 2 e 4 di Importa immagine in un nuovo menu.

1. Selezionare la ricetta.
2. Selezionare la matita.




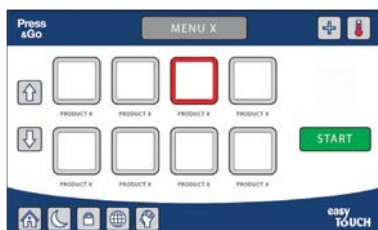
3. Apparirà la finestra del nome della ricetta, selezionare Invio.
4. Seguire i passaggi precedenti da 1e a 1k.
5. A questo punto, selezionare il segno di spunta ad ogni passaggio fino alla fine, senza modificare la ricetta.

6. Selezionare Home.

ATTIVARE MANUALMENTE LA MODO DI SOSPENSIONE

Il modo di sospensione può essere selezionato dalla schermata Recipe Selector (Selettore ricetta) per risparmiare energia durante i periodi di bassa attività.

1. Dalla schermata Recipe Selector (Selettore ricetta), premere .



2. Premere per continuare o per annullare.



3. La piastra superiore si chiuderà. Assicurarsi che non vi siano utensili sul grill.
4. Premere il tasto verde del annullare.



5. Lo schermo mostrerà il tempo di sospensione (ora:min). Per uscire dal modo di sospensione, premere WAKE (RIATTIVA) sullo schermo o il tasto verde. La piastra si solleverà, viene visualizzata la schermata Recipe Selector (Selettore ricetta) e il grill è pronto per la cottura.



REGOLAZIONE VOLUME

Questa impostazione imposterà i livelli di volume.

1. Selezionare SETTING (IMPOSTAZIONE).



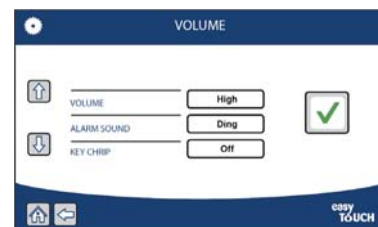
2. Inserire la password e premere Invio.



3. Utilizzare la freccia Giù per scorrere fino a "Volume".



4. Selezionare il pulsante accanto al volume, selezionare l'opzione Low (Basso), Med (Medio) o High (Alto). Immettere le nuove impostazioni e selezionare per procedere.



REGOLAZIONE DELL'ALTEZZA DELLA CAPPA

Questa impostazione limita l'altezza di regolazione della piastra superiore. Assicurare uno spazio minimo di 1" tra la cappa e la posizione più alta del braccio della piastra.

1. Selezionare SETTING (IMPOSTAZIONE).



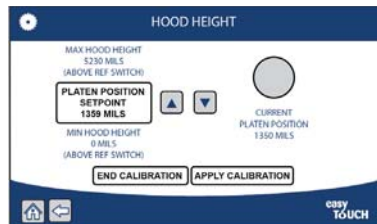
2. Inserire la password e premere Invio.



3. Utilizzare la freccia Giù per scorrere fino a "HOOD HEIGHT (ALTEZZA CAPPA)". Premere il pulsante START (INIZIA).



4. Registrare il numero come riferimento nella casella PLATEN POSITION SETPOINT (PUNTO PRESTABILITO PIASTRA).

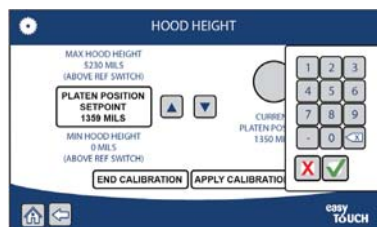


Suggerimento:

Usare le frecce Su e Giù per spostare l'altezza della piastra, la freccia superiore salirà in multipli di 6 mil, la freccia inferiore scenderà in multipli di 4 mil. L'impostazione predefinita è 1366 MIL



5. Quando la casella PLATEN POSITION SETPOINT (PUNTO PRESTABILITO PIASTRA) è selezionata, viene visualizzato un tastierino numerico. Immettere le nuove impostazioni e selezionare per procedere.



6. Selezionare APPLY CALIBRATION (APPLICA CALIBRAZIONE) per impostare il nuovo setpoint.
7. Selezionare END CALIBRATION (FINE CALIBRAZIONE) per salvare il nuovo setpoint.
8. Calibrazione dell'altezza della cappa completata. Il sistema tornerà all'inizio.



SELEZIONE DELLA LINGUA

Questa impostazione consentirà di scegliere una lingua diversa nel display.

1. Selezionare SETTING (IMPOSTAZIONE).



2. Inserire la password e premere Invio.



3. Usare la freccia Giù per scorrere fino a "LANGUAGE (LINGUA)". Premere il pulsante START (INIZIA).



4. Selezionare la lingua, quindi premere il segno di spunta.

Lingue disponibili: inglese, spagnolo, francese, tedesco, finlandese, italiano, portoghese, russo, svedese, polacco, greco, giapponese, coreano, cinese semplificato, cinese tradizionale.



5. Apparirà una finestra a indicare che la nuova lingua è stata salvata.



6. Selezione della lingua completata. Il sistema tornerà alle impostazioni.

Suggerimento:

Utilizzare l'icona Mondo per una scelta rapida della lingua



IMPOSTAZIONI DI PULIZIA

Questa impostazione consente di controllare la temperatura del grill, la frequenza di pulizia e l'ora della pulizia durante il processo. Il computer gestirà automaticamente il programma di pulizia.

1. Selezionare SETTING (IMPOSTAZIONE).



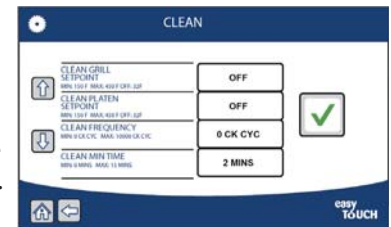
2. Inserire la password e premere Invio.



3. Utilizzare la freccia Giù per scorrere fino a "CLEAN SETTINGS (IMPOSTAZIONI DI PULIZIA)". Premere il pulsante START (INIZIA).



4. Selezionare un'opzione, apparirà il tastierino numerico, inserire le nuove impostazioni.



- CLEAN GRILL (PULIRE GRILL) - questa opzione consente di configurare il grill inferiore, è possibile impostare la temperatura da 150 F a 450 F o disattivare questa opzione digitando 32 sul tastierino numerico. L'impostazione predefinita è 325 °F.
- CLEAN PLATEN (PULIRE PIASTRA) - questa opzione consente di configurare il grill superiore, è possibile impostare la temperatura da 150 F a 450 F o disattivare questa opzione digitando 32 sul tastierino numerico. L'impostazione predefinita è 325 °F.
- CLEAN FREQUENCY (FREQUENZA DI PULIZIA) - questa opzione consente di configurare il ciclo di cottura ammesso tra due cicli di pulizia, il computer rileva automaticamente quando è il momento di pulire il grill. Per es.: 10 cicli indicherà automaticamente che dopo 10 cicli di cottura la CLEANING REQUIRED (PULIZIA RICHIESTA).
- CLEAN MIN TIME (TEMPO MIN PULIZIA) - questa opzione imposterà il tempo di pulizia, potrebbe essere da 1 a 15 minuti.
- CLEAN GRACE PERIOD (PERIODO DI GRAZIA PULIZIA) - questa opzione imposta sul computer il conteggio automatico del ciclo di cottura al termine dei cicli di frequenza pulizia, quando il conteggio del periodo di grazia si esaurisce, il computer forza il grill su CLEANING REQUIRED (PULIZIA RICHIESTA). La calibrazione del periodo di grazia è per un ciclo di cottura da 0 a 1000.
- CLEAN PROMPT FREQ (FREQ PROMPT PULIZIA) - questa opzione imposta il computer in modo che rilevi automaticamente quando è il momento di avviare la pulizia. Ciclo di cottura calibrazione da 0 a 1000
- CLEAN SETPOINT TOLERANCE (TOLLERANZA SETPOINT PULIZIA) - questa opzione imposterà la tolleranza del setpoint di temperatura. La temperatura può essere calibrata da 5 °F a 50 °F
- CLEAN READY ALARM (ALLARME PRONTO PER LA PULIZIA) - questa opzione imposta l'allarme su OFF/DING/STOBE/SONG.

5. Apparirà una finestra a indicare che l'impostazione è stata salvata.



6. Impostazioni di pulizia completate. Il sistema tornerà alle impostazioni.

PROMEMORIA DI PULIZIA

Se è stato impostato un programma di pulizia, sullo schermo verrà visualizzato un messaggio quando la pulizia è richiesta in base al numero di cicli di cottura:

Selezionare se il grill verrà pulito immediatamente o per continuare la cottura.



NOTA: Se il grill è impostato per applicare il programma di pulizia e il promemoria di pulizia viene ignorato troppe volte, alla fine easyToUCH™ visualizza la schermata CLEANING REQUIRED (PULIZIA RICHIESTA) per garantire che la pulizia sia effettuata.

Selezionare per avviare la pulizia, che azzerà il contatore dei promemoria di pulizia e porta il grill alla temperatura corretta per la pulizia (se specificata).



SPEGNIMENTO

1. Ritorna alla schermata Home. Premendo l'icona Home si esce dalla modalità di cottura e si spengono i riscaldatori.



2. Spegnerne completamente il grill e lo schermo easyToUCH™ utilizzando l'interruttore generale.



CALIBRAZIONE PIASTRA (RESPONSABILE DEL RISTORANTE)

La calibrazione della piastra eseguirà automaticamente la corretta regolazione della piastra per ottenere le massime prestazioni di cottura. Questa funzione consente al responsabile del ristorante di eseguire una calibrazione automatica della piastra, pertanto è protetta da password. Ogni interfaccia utente (UI) funziona indipendentemente dall'altra. (Software 4.0.1)

1. Per una corretta calibrazione automatica, assicurarsi che sia stata completata la calibrazione dell'altezza della cappa e della distanza piastra.

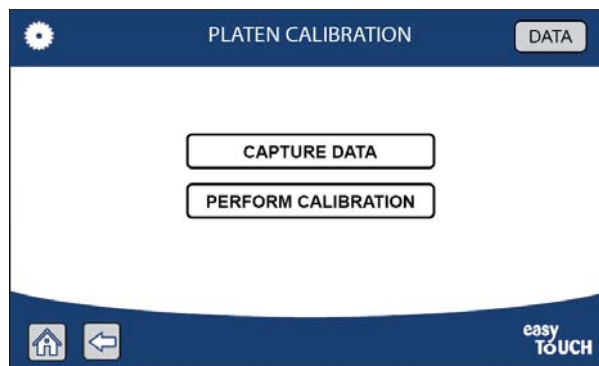
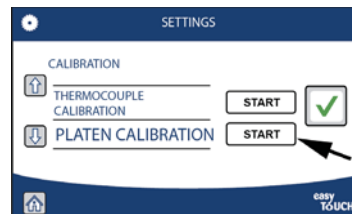
2. Selezionare "SETTINGS (IMPOSTAZIONI)" dalla schermata Home.



3. Inserire la "PASSWORD".



4. Selezionare "PLATEN CALIBRATION (CALIBRAZIONE PIASTRA)".



5. Selezionare "PERFORM CALIBRATION (ESEGUI CALIBRAZIONE)".

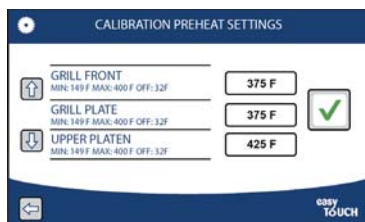
CAPTURE DATA (ACQUISISCI DATI):
raccolgerà solo i dati dal computer.

PERFORM CALIBRATION (ESEGUI CALIBRAZIONE):
eseguirà la calibrazione della piastra autonomamente.

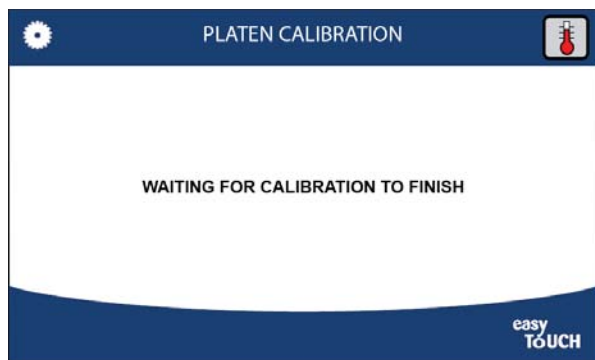
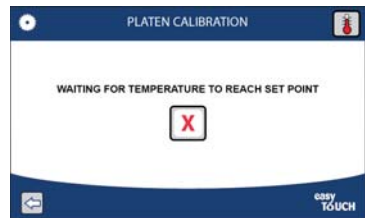
CAPTURE DATA

PERFORM CALIBRATION

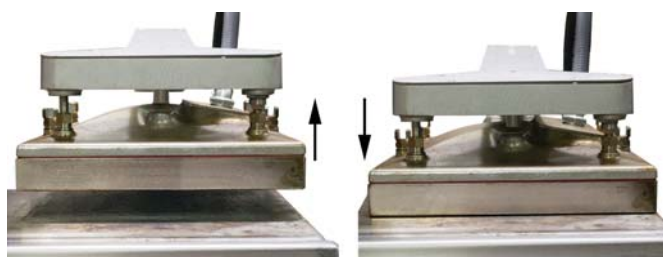
Lo schermo mostrerà le impostazioni di pre-riscaldamento della calibrazione, le temperature ideali per il grill per eseguire la calibrazione. Le temperature non possono essere modificate.



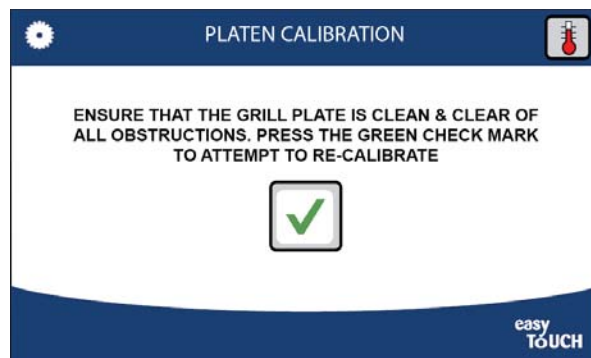
6. Selezionare il segno di spunta nella schermata.
7. Il grill entrerà quindi nel processo di riscaldamento, che richiederà diversi minuti se è freddo. Premendo "X" si annulla il processo o se si preme la freccia indietro si torna indietro di un passo.



NOTA: non appena il grill ha completato il pre-riscaldamento, il computer assumerà il controllo della calibrazione. Durante questo processo la piastra superiore si muoverà su e giù. Non interrompere il processo di calibrazione.



8. Un segno completo apparirà al termine del processo. Premendo il "segno di spunta" si passa alla schermata di calibrazione della piastra, quindi premere l'icona Home per andare alla schermata Home.



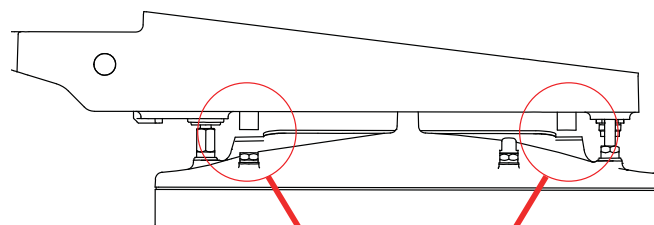
NOTA: se il processo fallisce, verrà visualizzato un segno. Assicurarsi che nulla interferisca con il processo e premere il segno di spunta per un altro tentativo di ricalibrazione.

9. Al termine del ciclo di pre-riscaldamento, la piastra si solleva fino all'interruttore di riferimento inferiore e quindi si abbassa alla piastra del grill per rilevare lo stato a livello della piastra. Lo stato di pronto per la cottura verrà visualizzato al termine del processo.

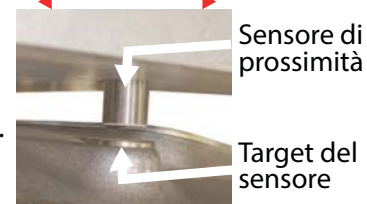
Suggerimento: L'icona dei dati darà le statistiche raccolte a scopo di riferimento o di analisi.



Punto importante da ricordare



Sensori (prossimità e target) devono essere liberi e puliti in qualsiasi momento.



Il sensore di prossimità viene utilizzato per rilevare la posizione della piastra utilizzando il target collegato al camino della piastra, per eseguire l'ispezione visiva.

POSIZIONAMENTO POLPETTINA

Questa procedura per il posizionamento e la rimozione dei prodotti a base di carne sul grill a conchiglia deve essere seguita come indicato di seguito:

1. Ogni rettangolo grigio raffigurato di seguito rappresenta un'area di cottura sotto una piastra superiore.
2. Le polpettine vengono generalmente posizionate due alla volta dalla parte anteriore a quella posteriore del grill.
3. L'**ordine di rimozione** delle polpettine è mostrato nei diagrammi **dal numero** indicato al centro di ogni polpettina.

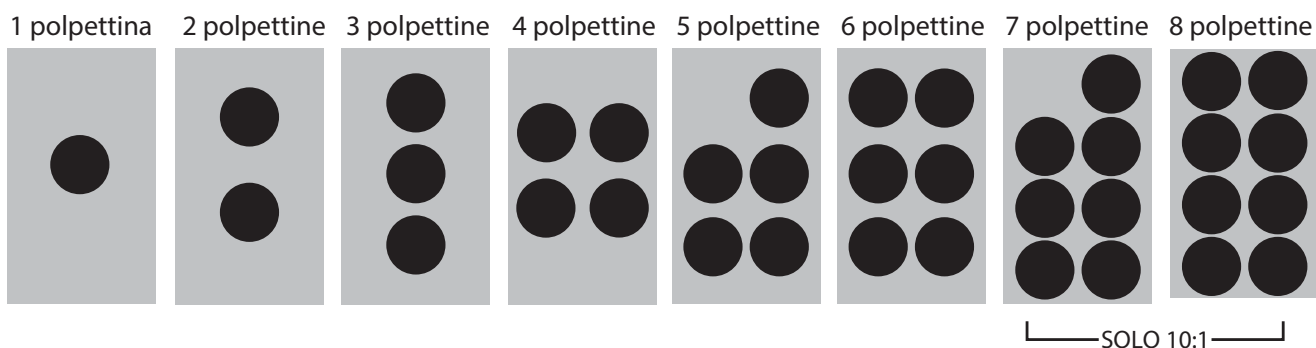
NOTA:

Le procedure di posizionamento polpettine per i mercati internazionali possono essere diverse. Seguire le raccomandazioni delle autorità locali nel vostro McDonald's.

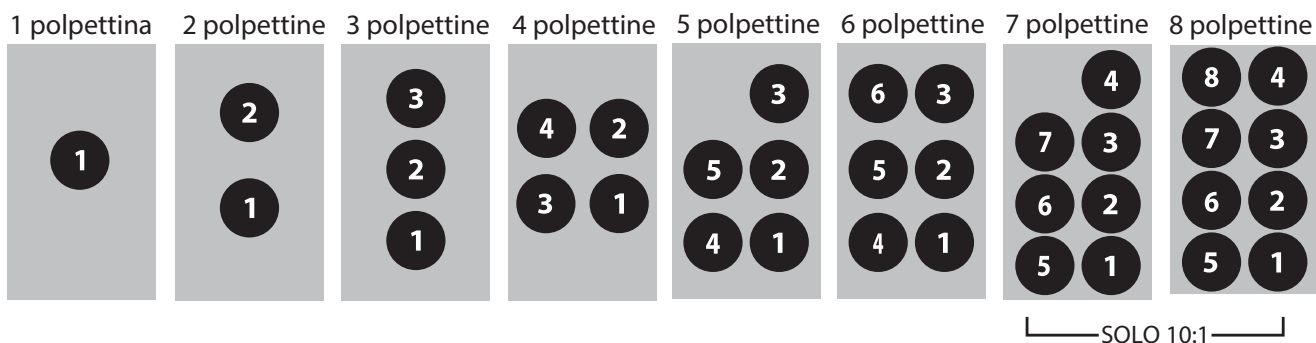
Carico massimo di polpettine per corsia:

- 8 polpettine normali (10:1)
- 4 polpettine angus (3:1) (secondo regione e paese)
- 4 polpettine quarter-pound (4:1)
- 8 polpettine di salsiccia

NOTA: Adagiare le polpettine 2 alla volta, dalla parte anteriore a quella posteriore:



NOTA: Rimuovere le polpettine nel numero ordinato di seguito:





-  → Stato temperatura
-  → Cambio ciclo di cottura
-  → Entra nel modo di pulizia
-  → Modo di sospensione
-  → Imposta tastiera
UI lingua=caratteri speciali/simboli/#

Pagina Home → PRESS & GO (PREMI E VAI)
 MENU (MENU)
 SETTINGS (IMPOSTAZIONI)
 ALL RECIPES (TUTTE LE RICETTE)
 DIAGNOSTICS (DIAGNOSTICA)

Press & Go (Premi e vai) → AUTO MENU (AUTO-MENU)
 AM MENU (MENU AM)
 PM MENU (MENU PM)
 RECOVERY (RECUPERO)

Impostazioni → FABBRICA (FACTORY)
 → PASSWORD
 → TIME (ORA)
 → DATE (DATA)
 → FACTORY SETTINGS \ (IMPOSTAZIONI DI FABBRICA)
 → RECIPE RESET (RESET RICETTA) (da USB)
 → SOFTWARE UPDATE (AGGIORNAMENTO SOFTWARE)
 → CALIBRATION (CALIBRAZIONE)
 → GAP CALIBRATION (CALIBRAZIONE DISTANZA)
 → HOOD HEIGHT (ALTEZZA CAPP)
 → THERMOCOUPLE CALIBRATION (CALIBRAZIONE TERMOCOPPIA)
 → TIME/GAP ADJ. LIMITS (LIMITI REG. TEMPO/DISTANZA)
 → TEST
 → HEATERS STATE (STATO RISCALDATORI)
 → USB OPERATIONS (OPERAZIONI USB)
 → SETTINGS (IMPOSTAZIONI)
 → CLEAN SETTINGS (IMPOSTAZIONI DI PULIZIA)
 → HEAT ERRORS & LIMITS (ERRORI E LIMITI TERMICI)
 → LANGUAGE (LINGUA)
 → PROMPTS DEFINITIONS (DEFINIZIONI PROMPT)
 → PROTEINS DEFINITIONS (DEFINIZIONI PROTEINE)
 → SLEEP DEFINITIONS (DEFINIZIONI SOSPENSIONE)
 → TEMPERATURE UNITS (UNITÀ DI TEMPERATURA)
 → VOLUME

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

All Recipe (Tutte le ricette) → QUARTER
 ANGUS
 GR CHICKEN (POLLO GR)
 BACON (PANCETTA)
 MUSHROOM (FUNGHI)
 EGG (UOVA)
 SAUSAGE (SALSICCIA)
 STEAK (BISTECCA)

NOTA: (LA RICETTA VARIA A SECONDA DEL MENU DEL RISTORANTE)

**Diagnosics
(Diagnostica)**

- ➔ REVISION (REVISIONE)
 - ➔ MANUFACTURE DATE (DATA DI PRODUZIONE)
 - ➔ INSTALL DATE (DATA DI INSTALLAZIONE)
 - ➔ SERIAL NUMBER (NUMERO DI SERIE)
 - ➔ UI HARDWARE REV. (REV. HARDWARE UI)
- ➔ DIAGNOSTIC LOG (REGISTRO DIAGNOSTICO)
 - ➔ TRACK ALL LOG INFO (REGISTRA TUTTE LE INFO)
- ➔ STATUS (STATO)
 - ➔ TIMESTAMP (DATA/ORA)
 - ➔ GRILL TYPE (TIPO DI GRILL)
 - ➔ GRILL DESCRIPTION (DESCRIZIONE GRILL)
 - ➔ POWER AC LINE (LINEA ELETTRICA CA)
 - ➔ INPUT POWER AC PHASE A (FASE CA ALIMENTAZIONE IN INGRESSO A):
 - ➔ INPUT POWER AC PHASE B (FASE CA ALIMENTAZIONE IN INGRESSO B):
 - ➔ INPUT POWER AC PHASE C (FASE CA ALIMENTAZIONE IN INGRESSO C):
 - ➔ SIB SUPPLY INPUT VOLTAGE (TENSIONE DI INGRESSO ALIMENTAZIONE SIB)
 - ➔ SIB 12 VOLT RAIL (RAIL SIB 12 VOLT)
 - ➔ SIB 5 VOLT RAIL (RAIL SIB 12 VOLT)
 - ➔ SIB 3,3 VOLT RAIL (RAIL SIB 12 VOLT)
 - ➔ POWER SYNC ROLE (RUOLO DI SYNC ALIMENTAZIONE)
 - ➔ POWER GROUP OF CYCLE COUNT (GRUPPO DI ALIMENTAZIONE CONTEGGIO CICLI)
 - ➔ MOTOR HOMING STATUS (STATO DI POSIZIONE MOTORE)
 - ➔ MOTOR DRIVE MODE (MODO UNITÀ MOTRICE)
 - ➔ MOTOR DRIVE TEMPERATURE (TEMPERATURA UNITÀ MOTRICE)
 - ➔ MOTOR DRIVE CURRENT (CORRENTE UNITÀ MOTRICE)
 - ➔ MOTOR RAW PID OUTPUT (USCITA PID GREZZA MOTORE)
 - ➔ MOTOR EFFECTIVE PWM OUTPUT (USCITA PWM EFFICACE MOTORE)
 - ➔ MOTOR FAULT COUNTER (CONTATORE DI GUASTI MOTORE)
 - ➔ MOTOR FAULT LOCKOUT COUNT (CONTEGGIO DI BLOCCHI PER GUASTO MOTORE)
 - ➔ PLATEN ENCODER SETPOINT (SETPOINT ENCODER PIASTRA)
 - ➔ PLATEN ENCODER FEEDBACK (RETROAZIONE ENCODER PIASTRA)
 - ➔ PLATEN MEASURED UPPER SEF SWITCH (INTERRUTTORE RIF SUP MISURATO DALLA PIASTRA)
 - ➔ PLATEN MEASURED LOWER SEF SWITCH (INTERRUTTORE RIF INF MISURATO DALLA PIASTRA)
 - ➔ SIB VERSION MAJOR/ MINOR (VERSIONE MAGGIORE MINORE SIB)
 - ➔ SIB POWER ON SELF TEST (ALIMENT SIB AD AUTOTEST)
 - ➔ SIB BOARD ID READING (LETTURA ID SCHEDA SIB)
 - ➔ SSRB BOARD ID READING (LETTURA ID SCHEDA RSSB)
 - ➔ HEATER DUTY CYCLE 1 (CICLO DI LAVORO RISCALDATORE 1):
 - ➔ HEATER DUTY CYCLE 2 (CICLO DI LAVORO RISCALDATORE 1):
 - ➔ HEATER DUTY CYCLE 3 (CICLO DI LAVORO RISCALDATORE 1):
 - ➔ HEATER DUTY CYCLE 4 (CICLO DI LAVORO RISCALDATORE 1):


- ➔ HEATER DUTY CYCLE 5 (CICLO DI LAVORO RISCALDATORE 1):
- ➔ HEATER DUTY CYCLE 6 (CICLO DI LAVORO RISCALDATORE 1):
- ➔ HEATER DUTY CYCLE 7 (CICLO DI LAVORO RISCALDATORE 1):
- ➔ HEATER DUTY CYCLE 8 (CICLO DI LAVORO RISCALDATORE 1):
- ➔ HEATER DESIGN VOLTAGE (TENSIONE NOMINALE RISCALDATORE):
- ➔ HEATER PROCESS TEMPERATURE 1 (TEMPERATURA DI PROCESSO RISCALDATORE 1):
- ➔ HEATER PROCESS TEMPERATURE 2 (TEMPERATURA DI PROCESSO RISCALDATORE 1):
- ➔ HEATER PROCESS TEMPERATURE 3 (TEMPERATURA DI PROCESSO RISCALDATORE 1):
- ➔ HEATER PROCESS TEMPERATURE 4 (TEMPERATURA DI PROCESSO RISCALDATORE 1):
- ➔ HEATER PROCESS TEMPERATURE 5 (TEMPERATURA DI PROCESSO RISCALDATORE 1):
- ➔ HEATER PROCESS TEMPERATURE 6 (TEMPERATURA DI PROCESSO RISCALDATORE 1):
- ➔ HEATER PROCESS TEMPERATURE 7 (TEMPERATURA DI PROCESSO RISCALDATORE 1):
- ➔ HEATER PROCESS TEMPERATURE 8 (TEMPERATURA DI PROCESSO RISCALDATORE 1):
- ➔ FAN SPEED 1 (VELOCITÀ VENTOLA 1):
- ➔ FAN SPEED 2 (VELOCITÀ VENTOLA 1):
- ➔ THERMOCOUPLE READING 1 BOTTOM REAR (LETTURA TERMOCOPPIA 1 BASSO POSTERIORE):
- ➔ THERMOCOUPLE READING 2 TOP REAR (LETTURA TERMOCOPPIA 2 ALTO POSTERIORE):
- ➔ THERMOCOUPLE READING 3 BOTTOM MIDDLE (LETTURA TERMOCOPPIA 3 BASSO CENTRO):
- ➔ THERMOCOUPLE READING 4 TOP FRONT (LETTURA TERMOCOPPIA 4 ALTO ANTERIORE):
- ➔ THERMOCOUPLE READING 5 BOTTOM FRONT (LETTURA TERMOCOPPIA 5 BASSO ANTERIORE):
- ➔ THERMOCOUPLE READING 6 (LETTURA TERMOCOPPIA 6)
- ➔ THERMOCOUPLE READING 7 (LETTURA TERMOCOPPIA 6)
- ➔ THERMOCOUPLE READING 8 FOOD PROBE (LETTURA TERMOCOPPIA 8 SONDA ALIMENTARE):
- ➔ THERMOCOUPLE OFFSET 1 BOTTOM REAR (OFFSET TERMOCOPPIA 1 BASSO POSTERIORE):
- ➔ THERMOCOUPLE OFFSET 2 TOP REAR (OFFSET TERMOCOPPIA 2 ALTO POSTERIORE):
- ➔ THERMOCOUPLE OFFSET 3 BOTTOM MIDDLE (OFFSET TERMOCOPPIA 3 BASSO CENTRO):
- ➔ THERMOCOUPLE OFFSET 4 TOP FRONT (OFFSET TERMOCOPPIA 4 ALTO ANTERIORE):
- ➔ THERMOCOUPLE OFFSET 5 BOTTOM FRONT (OFFSET TERMOCOPPIA 5 BASSO ANTERIORE):
- ➔ THERMOCOUPLE OFFSET 6 (OFFSET TERMOCOPPIA 6)
- ➔ THERMOCOUPLE OFFSET 7 (OFFSET TERMOCOPPIA 6)
- ➔ COLD JUNCTION TEMPERATURE (TEMPERATURA DEL GIUNTO FREDDO)

- ➔ STATISTICS (STATISTICHE)
 - ➔ STATISTICS VERSION (VERSIONE STATISTICHE)
 - ➔ TOTAL COOK CYCLES (CICLI DI COTTURA TOTALI)
 - ➔ COOK CYCLES SINCE CLEANING (CICLI DI COTTURA DALLA PULIZIA)
 - ➔ LAST CLEANED (ULTIMA PULIZIA)
 - ➔ TOTAL SERVICES (TOTALE SERVIZI)
 - ➔ TOTAL PLATEN CYCLES (CICLI PIASTRA TOTALI)
 - ➔ PARTIAL COOK CYCLES (CICLI DI COTTURA PARZIALI)
 - ➔ HOURS USED (ORE DI UTILIZZO)
 - ➔ LAST SERVICE (ULTIMO SERVIZIO)

Sezione 4

Manutenzione

Pulizia del controller easyToUCH™

- Selezionare l'icona del lucchetto  sul pannello, per bloccare temporaneamente il touchscreen per quindici (15) secondi.
- Applicare un detergente sicuro per alimenti su un panno morbido o una spugna, non direttamente sul controller. Detergere il controller e asciugarlo con un panno pulito e morbido.
- Non utilizzare detergenti abrasivi, pagliette di lana d'acciaio o tovaglioli di carta abrasivi per pulire il controller, poiché le setole graffieranno la sua superficie.

Pulizia dei pannelli in acciaio inossidabile


- Spegnerne l'interruttore generale quando si puliscono i pannelli laterali o il pannello anteriore del grill.
- Spegnerne l'interruttore generale e scollegare tutte le spine di alimentazione prima di pulire il pannello posteriore. Evitare di toccare qualsiasi elemento elettrico con le mani bagnate o a piedi scalzi.
- Una volta che l'unità si è raffreddata, i pannelli esterni in acciaio inossidabile devono essere puliti usando un detergente delicato e/o un detergente liquido sicuro per alimenti inteso per pulire l'acciaio inossidabile, un panno morbido e acqua calda.
- Se è necessario utilizzare una paglietta raschiante non metallica, strofinare sempre nella direzione della grana nel metallo per evitare graffi.
- **Avvertenza:** Non rimuovere alcun pannello per la pulizia.
- Lavare un'area ristretta alla volta e risciacquare l'area lavata con una spugna pulita immersa in un disinfettante. Asciugare con un panno morbido e pulito.
- Non spruzzare prodotti chimici nelle aperture, come le feritoie sui pannelli di sfiato anteriori o posteriori. Ciò potrebbe danneggiare i componenti critici, innescando una chiamata per assistenza non in garanzia.
- Tenere l'acqua e/o la soluzione detergente lontane dall'interruttore generale anteriore e dai cavi di alimentazione. Non spruzzare alcuna soluzione su queste parti.
- Il grill deve essere fissato nel proprio vano mediante due bulloni d'ancoraggio che bloccano le rotelle anteriori. Ricollegare tutti i fermi di sicurezza e i cavi di ritegno (modelli a gas) prima di completare la pulizia.

Pulizia durante il funzionamento

1. Dopo aver rimosso ogni prodotto, utilizzare un raschietto per grill per grattare il grasso sulla piastra inferiore del grill solo dalla parte anteriore a quella posteriore. Non raschiare da sinistra a destra della piastra del grill inferiore con il raschietto.
2. Utilizzare una paletta per pulire la piastra del materiale di scarico sulla piastra superiore con un movimento verso il basso. Non premere con forza contro la piastra del materiale di scarico per evitare graffi o lacerazioni.
3. Spingere il grasso sul retro del grill o tirarlo verso il bidone anteriore. Quindi, raccogliere il grasso nei secchi sui due lati. Non usare il raschietto per questo passaggio.
4. Utilizzare un panno pulito e umido per pulire gli schizzi posteriori e le aree stondate quando necessario durante il funzionamento.

NOTA: Per aumentare la durata delle piastre del materiale di scarico, pulirle con un panno umido pulito e piegato almeno in quattro dopo ogni ora di funzionamento.

Pulizia giornaliera

1. Premere la mano  con un'icona a forma di straccio in basso a sinistra, in fondo al display del controller.



2. Premere l'icona del segno di spunta per accedere a CLEAN MODE (MODO PULIZIA).



3. Abbassare la piastra e rimuovere i fermi di blocco.



4. Quando il grill raggiunge la corretta temperatura di pulizia, sul display viene visualizzato il messaggio "READY TO CLEAN (PRONTO PER LA PULIZIA)" e viene emesso un segnale acustico.



5. Premere l'icona Home e i riscaldatori della zona di cottura si spegneranno.



★Tip

Pulire i grill una alla volta in modo da poter continuare la cottura su un grill mentre si sta pulendo l'altro. Lasciare che il primo grill torni alle temperature di cottura corrette prima di iniziare a pulire il secondo.

★Tip

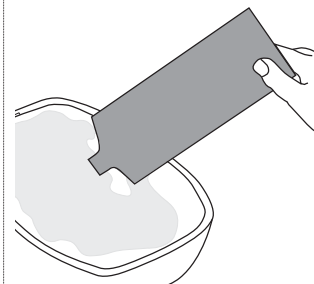
Premendo il tasto verde si abbassa o si alza la piastra superiore del grill.

Parti mobili

Avviso: Mantenere pulita l'area del grill/della piastra.



6. Versare il detergente approvato McD in un secchio o in una bacinella di acciaio inox.



7. Indossare guanti termoresistenti e occhiali di sicurezza.



8. Svuotare i bidoni del grasso. Rimuovere e svuotare i tre bidoni del grasso estraendoli con cautela dalle guide. Rimetterli in posizione.

★Tip

Seguire la prassi del ristorante se si svuotano i bidoni nelle ore notturne.



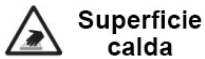
9. A. Pulire le piastre. Pulire la piastra superiore e la piastra inferiore prima di rimuovere eventuali piastre di scarico con un panno imbevuto di disinfettante. Ripetere la pulizia per tutte le piastre superiore e inferiore.

 **Superficie calda**

 **Prodotti chimici**



10. Pulire la superficie della piastra di scarico. Applicare il detergente per grill a un panno imbevuto di disinfettante pulito, pulire la superficie esposta della piastra di scarico. Ripetere la pulizia per tutte le piastre di scarico.

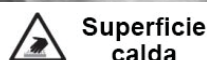


Superficie calda
La superficie superiore della piastra e i bordi sono estremamente caldi.



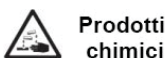
Risciacquare la piastra di scarico.

11. Risciacquare le piastra di scarico superiore e inferiore (se usate) con un panno imbevuto di disinfettante separato. Pulire fino a quando i residui del detergente non siano stati completamente rimossi. Questo è ora il lato pulito della piastra di scarico.



Pulire i fermi e le barre di bloccaggio.

12. Quindi, pulire e risciacquare l'altro lato delle piastra di scarico. Rimuovere i fermi e le barre di bloccaggio della piastra di scarico e portarli al lavandino a 3 compartimenti per lavarli, risciacquarli e disinfettarli.



Soluzione detergente per lavello approvata da McD e soluzione disinfettante



Disporre le piastra di scarico per pulire l'altro lato.

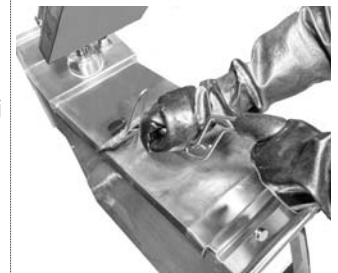
13. Una alla volta, posizionare le piastra di scarico, con il lato pulito rivolto verso il basso, sul cassetto di conservazione piastra di scarico o su una superficie piana pulita. Applicare il detergente per grill. Strofinare il lato sporco della piastra di scarico e pulirla. NON pulire le piastra nel lavello a 3 scomparti. Risciacquare con un panno imbevuto di disinfettante separato e pulito.



AVVISO!
NON piegare o ingrassare le piastre di scarico

Raschiare il grill.

14. Raschiare solo la superficie inferiore del grill con un raschietto. Eliminare eventuali residui nei bidoni del grasso con la paletta. NON STROFINARE.



Applicare il detergente sulla piastra.

15. Iniziare applicando il detergente per grill alle superfici inferiori del grill in base alle istruzioni del prodotto sul flacone e/o sulla confezione. Ripetere l'operazione per ciascuna piastra inferiore fino a quando non siano completamente coperte. Stendere il detergente per grill su tutta la superficie utilizzando il tampone di pulizia, partendo dal retro della piastra del grill.



Avviso sull'attrezzatura
Non strofinare la piastra durante l'applicazione del detergente.



Abbassare la piastra.

16. Premere il tasto verde per abbassare la piastra superiore del grill.



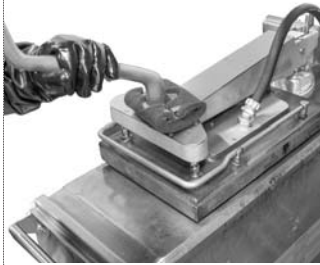
Parti mobili

Tenere le mani e gli attrezzi lontani dal grill.



Strofinare leggermente la piastra.

17. Utilizzare il tampone per strofinare leggermente la superficie e la parte posteriore, anteriore e i bordi della piastra. Per sporcizia ostinata, applicare un detergente per grill supplementare e strofinare leggermente. Utilizzare la spazzola per alte temperature o la spazzola double-face come necessario per rimuovere l'accumulo dalle piastre superiori.



Tip

Il detergente per grill liquefa la sporcizia, rendendola facile da rimuovere. Non è necessario strofinare energicamente.



Prodotti chimici



Avviso sull'attrezzatura

Non risciacquare la piastra per il momento.

Abbassare la piastra.

18. Premere il tasto verde per abbassare la piastra superiore del grill.



Parti mobili

Tenere le mani e gli attrezzi lontani dal grill.



Superficie calda



Prodotti chimici

Applicare un detergente sulla superficie del grill

19. Applicare il detergente per grill alle superfici inferiori del grill in base alle istruzioni del prodotto sul flacone e/o sulla confezione. Ripetere l'operazione per ciascuna piastra inferiore fino a quando non siano completamente coperte. Stendere il detergente per grill su tutta la superficie utilizzando il tampone di pulizia, partendo dal retro della piastra del grill.

Avviso sull'attrezzatura

Non strofinare la piastra durante l'applicazione del detergente.

Girare leggermente la superficie del grill.

20. Utilizzare il tampone per strofinare leggermente la superficie del grill. Per sporcizia ostinata, applicare un detergente per grill supplementare e strofinare leggermente.



Superficie calda

Avviso sull'attrezzatura

Non risciacquare il grill per il momento.

Girare, risciacquare e pulire la piastra.

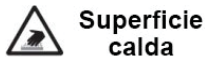
21. Risciacquare la parte superiore della piastra anteriore e la superficie con un panno imbevuto di disinfettante pulito. Risciacquare accuratamente i bordi della piastra e quindi pulire il bordo posteriore e lasciarlo asciugare all'aria. Eliminare immediatamente il panno nel secchio per panni sporchi dopo l'uso.



Superficie calda

Risciacquare la superficie del grill.

22. Utilizzando un panno imbevuto di disinfettante, risciacquare accuratamente le superfici del grill. Eliminare il panno nel secchio per panni sporchi.



Rimuovere e svuotare i bidoni.

23. Svuotare i bidoni del grasso estraendoli con cautela dalle guide. Per i grill monoteleai, lasciare i bidoni del grasso rimossi per pulire tra le piastre inferiori (punti 17-18). Per gli altri grill, passare al punto 19 e reintrodurre i bidoni del grasso dopo averli svuotati.



Strofinare il canale del bidone per i grill monoteleai.

24. Utilizzare il manico con l'attacco tampone nero e strofinare i lati tra le piastre inferiori.

⚠ Avvertenza

Spegnere il grill e scollegare l'unità prima di pulire i pannelli laterali/posteriori. Non rimuovere alcun pannello durante la pulizia.



Risciacquare il canale del bidone per i grill monoteleai.

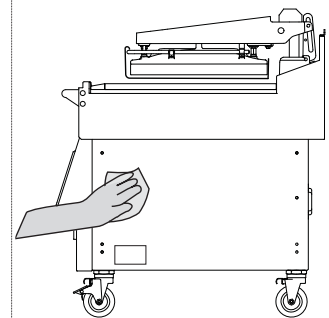
25. Utilizzare il manico con l'attacco tampone bianco imbevuto di disinfettante. Pulire i lati tra le piastre inferiori per risciacquare ed eliminare lo sporco. Capovolgere il tampone bianco e ripetere il processo. Scartare il tampone nel secchio per asciugamani sporchi. Reintrodurre i bidoni del grasso dopo che sono stati svuotati.

Risciacquare la superficie del grill ancora una volta.

26. Detergere tutte le superfici con un panno pulito e imbevuto di disinfettante. Al termine, gettare il panno nel secchio per asciugamani sporchi.



27. Detergere le superfici laterali del grill con un panno pulito e imbevuto di disinfettante. Ricordarsi di pulire sempre nella direzione della grana. Non rimuovere il pannello per nessun motivo, se il grasso penetra all'interno del grill, chiamare il tecnico di assistenza.



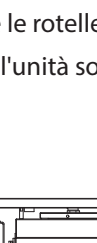
Reinstallare le piastre di scarico.

28. Reinstallare le piastre di scarico sul lato opposto rispetto a quello utilizzato in precedenza



AVVISO!

NON piegare o ingrassare le piastre di scarico



La spia verde indica che il grill è "acceso"

Riattivare il grill in modalità di cottura.

29. Interruttore generale situato sotto i controller. La spia verde indica il grill è "acceso"

Pulire intorno/sotto il grill.

30. Spazzare e lavare la zona, anche sotto il grill. Estrarre il grill ogni settimana per pulirlo.

Importante: Portare l'interruttore generale in posizione "OFF" prima di spostare il grill da pulirlo dietro.



31. Seguire la prassi del ristorante se si svuotano i bidoni nelle ore notturne.

Pulire tutti gli utensili e gli attrezzi del grill.

32. Lavare, sciacquare e disinfettare gli utensili e gli attrezzi del grill nel lavello a 3 scomparti. Lasciare asciugare all'aria prima dell'uso.

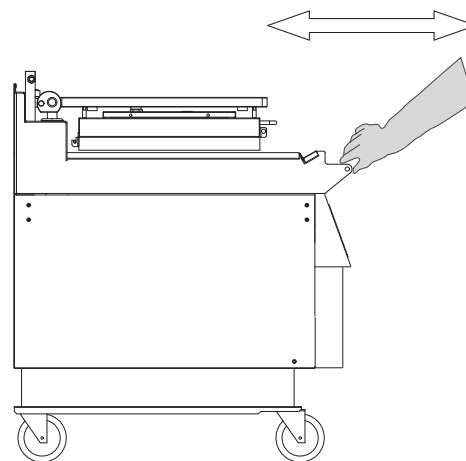


Spostamento del grill

⚠ Attenzione

Assicurarsi che le piastre siano abbassate, in posizione chiusa, quando si sposta il grill. La mancata esecuzione della procedura potrebbe causare danni o perdita di calibrazione sulla piastra e il verificarsi di un messaggio di errore.

1. Accendere l'interruttore generale.
2. Premere il tasto verde per abbassare le piastre.
3. Spegnerne l'interruttore generale.
4. Disinserire il cavo di alimentazione.
5. Scollegare il collegamento gas (se applicabile).
6. Disconnettere il cavo anti-tensione (modelli a gas)
7. Rilasciare le rotelle anteriori bloccate.
8. Spostare l'unità solo tenendola dal portasciugamani.



Calibrazione temperatura termocoppia

1. Le piastra superiore e inferiore devono trovarsi alla temperature di esercizio per la calibrazione.
2. Togliere le piastra di scarico. Rimuovere le piastre di scarico dalla piastra superiore rimuovendo i fermi di fissaggio, la barra a U e metterli da parte. Indossare guanti termoresistenti e fare la massima attenzione: il grill è caldo.



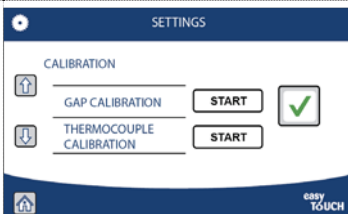
3. Selezionare SETTINGS (IMPOSTAZIONI)



4. Inserire la "PASSWORD". (Password del ristorante o del responsabile).



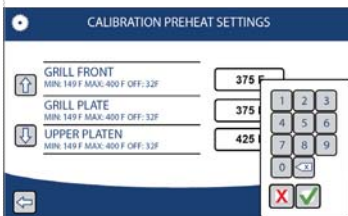
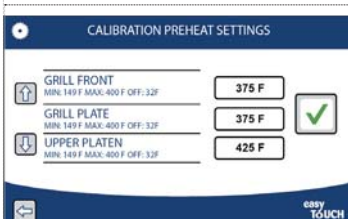
5. Scorrere su o giù per selezionare "THERMOCOUPLE CALIBRATION (CALIBRAZIONE TERMOCOPPIA)". Premere START (INIZIA).



Solo opzione tecnico

L'impostazione di pre-riscaldamento della calibrazione è disponibile solo per i tecnici; questa opzione consentirà di modificare i valori della temperatura di pre-riscaldamento (Garland consiglia di utilizzare i valori predefiniti).

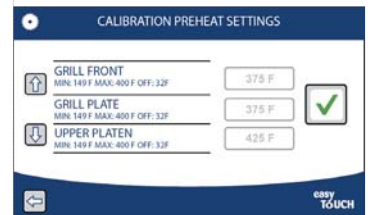
6. Premere il segno di spunta per continuare.
7. Oppure premere l'icona della temperatura per modificare i valori di temperatura, verrà visualizzato il tastierino numerico. Premere il segno di spunta per salvare.



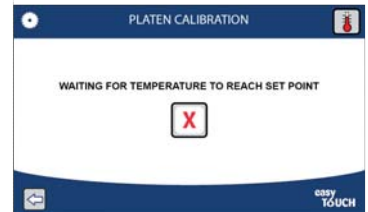
Solo opzione manager

L'impostazione di pre-riscaldamento della calibrazione non è disponibile per i responsabili dei ristoranti.

8. Premere il segno di spunta per continuare.



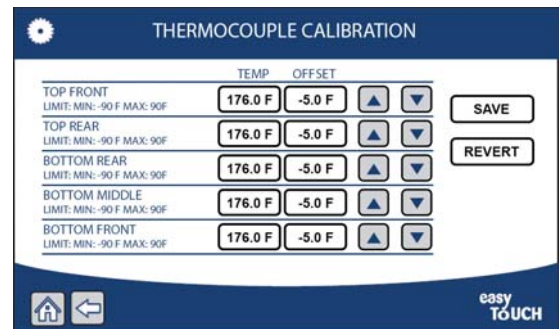
9. I grill andrà automaticamente in PRE-RISCALDAMENTO. Premere l'icona "X" (centro) per annullare.



Suggerimento: Premendo l'icona del termometro (in alto a destra) si accederà allo stato della temperatura e verrà visualizzata la temperatura effettiva del grill.



10. La piastra si solleverà automaticamente al termine del PRE-RISCALDAMENTO.

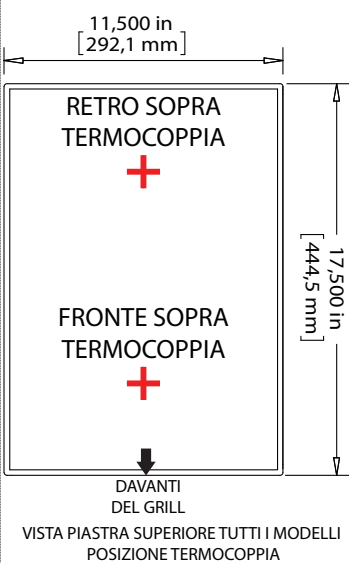


11. L'interfaccia utente visualizzerà la temperatura effettiva del grill sotto la colonna TEMP. L'altra colonna è OFFSET per effettuare la calibrazione in base alla lettura del pirometro. Le frecce accanto all'offset rendono necessaria la regolazione dell'offset.

Posizione termocoppia del piatto

La piastra superiore ha due termocoppie posizionate al centro anteriormente e posteriormente. L'interfaccia utente (schermo) le indica come TOP FRONT (ALTO ANTERIORE) e TOP REAR (ALTO POSTERIORE).

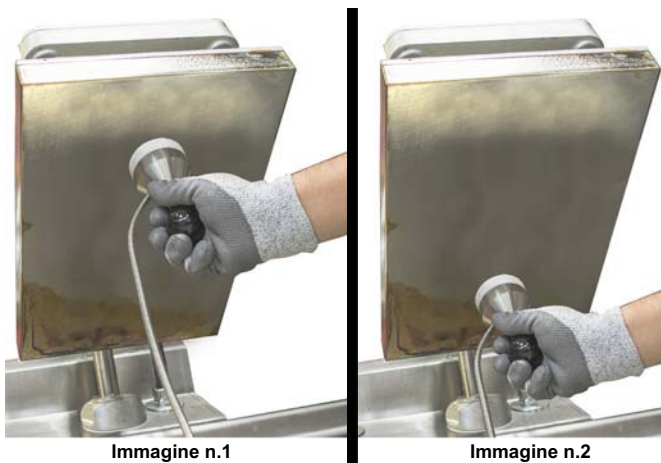
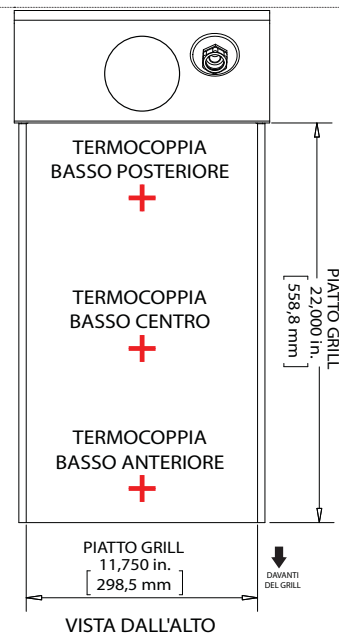
I segni nello schema a fianco sono solo per riferimento, per la posizione esatta delle termocoppie seguire lo schema alla fine di questa procedura.



Posizione termocoppia del grill.

Il grill inferiore ha tre termocoppie posizionate una davanti, una al centro e una dietro.

Nell'interfaccia utente sono denominate: BASSO ANTERIORE BASSO CENTRO e BASSO POSTERIORE



Posizionamento del pirometro sulla piastra superiore.

Utilizzando un pirometro correttamente calibrato, assicurarsi di posizionarlo sulla zona termica della termocoppia indicata sui tre punti del grill, come mostrato nella Figura 3. Lasciare stabilizzare la temperatura per 10 secondi

12. Posizionamento del pirometro sul grill inferiore. Utilizzando un pirometro correttamente calibrato, assicurarsi di posizionarlo sulla zona termica della termocoppia indicata sui tre punti del grill, come mostrato nella Figura 3. Lasciare stabilizzare la temperatura per 10 secondi.

13. Annotare la temperatura del pirometro.
Nota: La lettura mostrata è solo un esempio, la temperatura potrebbe essere diversa così come la scala - Fahrenheit o Celsius.

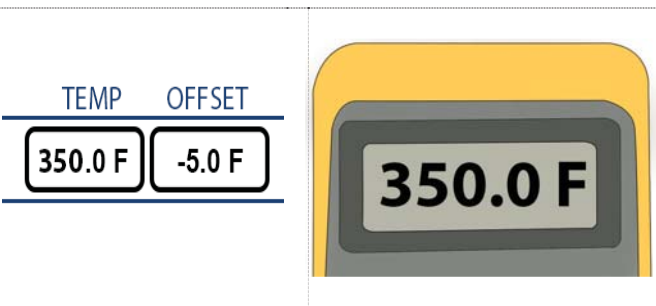


14. Utilizzare le frecce Su e Giù per regolare l'offset sullo schermo. Il computer eseguirà il calcolo per regolare la temperatura visualizzata sullo schermo.



	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	▲	▼

Prestare molta attenzione allo schermo: premendo le frecce Su o Giù, il numero di offset cambia, quindi attendere alcuni secondi mentre il computer esegue il calcolo per cambiare la colonna di temperatura sullo schermo.

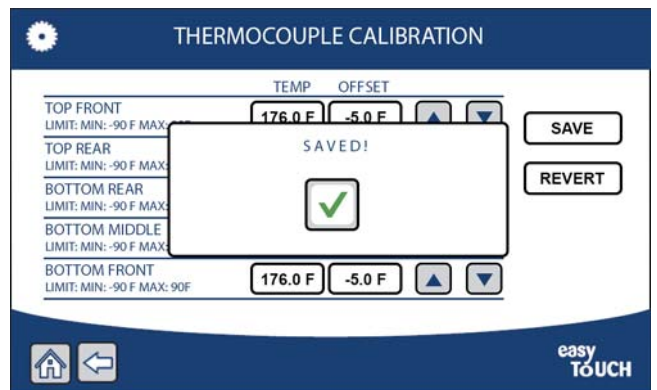


15. Regolare la temperatura sul controllo grill di conseguenza per adeguarsi alla temperatura di lettura del pirometro. La freccia Su aumenterà e la freccia Giù diminuirà il valore ogni volta che viene premuta e la temperatura visualizzata dell'offset cambia di un grado.

16. Non appena tutte le termocoppie sono calibrate, premere il pulsante Salva e il computer tornerà alle impostazioni, salvando tutte le modifiche di calibrazione effettuate.



17. L'opzione RESET (RIPRISTINA) tornerà a SETTINGS (IMPOSTAZIONI) senza salvare alcuna regolazione effettuata.

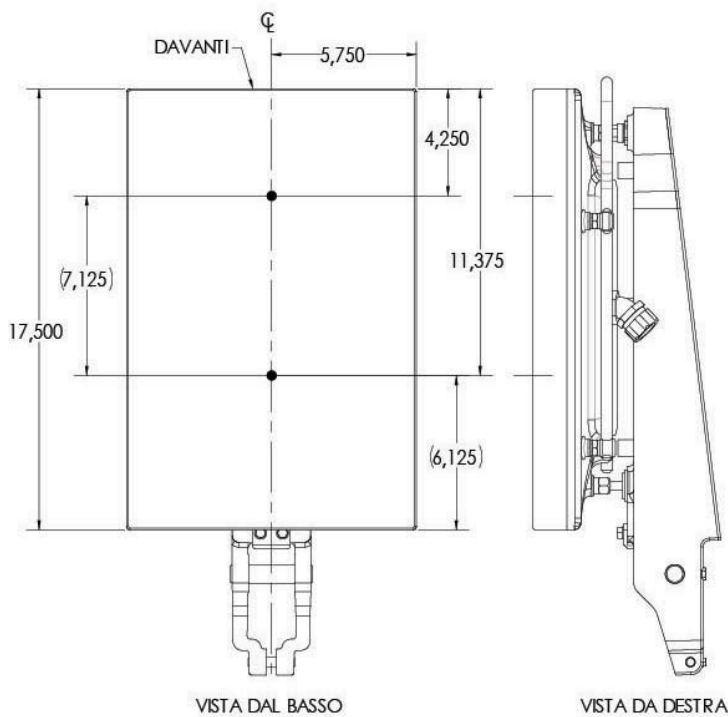


18. Calibrazione termocoppia completata.

NOTA:

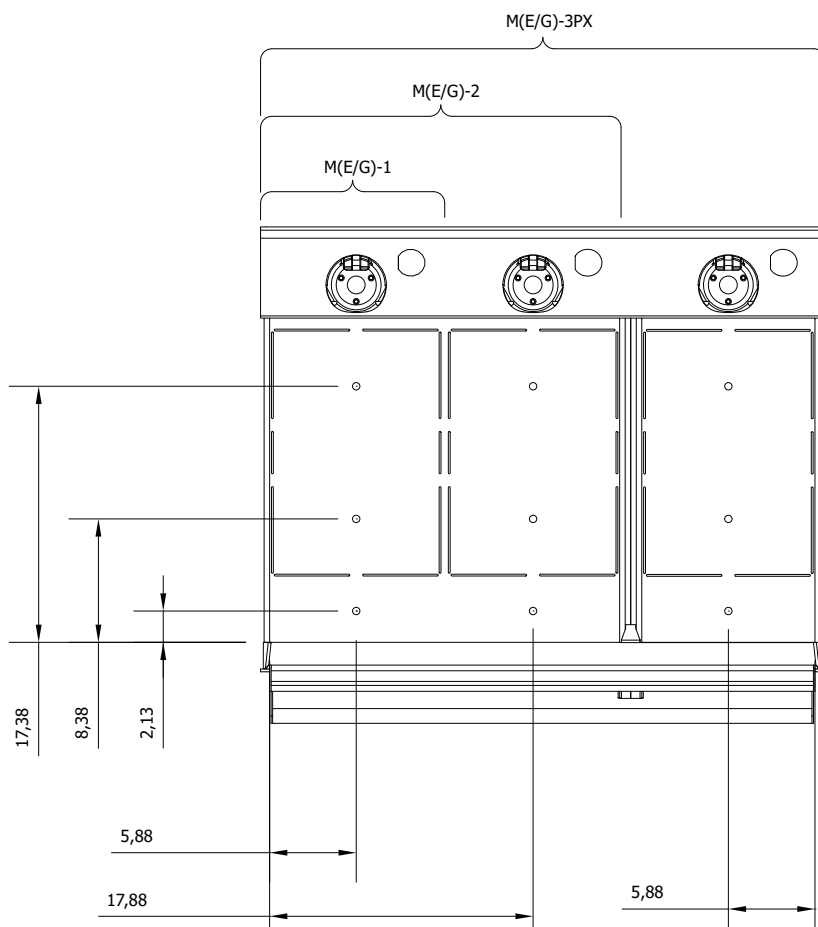
La differenza di temperatura tra il pirometro e il controller deve essere +/- 5 F (+/- 3 C). Se la differenza tra il pirometro e il controller è fuori intervallo, procedere con la calibrazione della termocoppia per correggere il valore.

Posizione termocoppia del grill superiore



- Totale di due (2) termocoppie per ciascuna piastra.
- Posizionare la termocoppia alla distanza approssimativa mostrata in questo schema

Posizione termocoppia del grill inferiore



- Totale di tre (3) termocoppie per corsia.
- Posizionare la termocoppia alla distanza approssimativa mostrata in questo schema

Sezione 5

Risoluzione dei problemi

Problemi di cottura

Problema	Causa	Risoluzione
Prodotto ancora crudo	Ricetta errata selezionata	Selezionare la ricetta corretta e riprovare.
	Tempo di cottura troppo basso	Utilizzare la schermata di cambio ciclo di cottura per aumentare il ciclo di cottura.
	Prodotto crudo troppo freddo	Controllare che il prodotto crudo sia alla temperatura corretta (non congelato).
	Prodotto crudo troppo sottile	Utilizzare la schermata di cambio del ciclo di cottura per ridurre la distanza di cottura.
	Ciclo di cottura arrestato/interrotto anticipatamente dall'operatore	Eliminare il prodotto.
	Il ciclo di cottura si interrompe/cessa precocemente da solo	Eliminare il prodotto.
	Grill non a temperatura prima di iniziare il ciclo	Utilizzare la schermata dello stato della temperatura per controllare le temperature della zona rispetto al setpoint.
	Temperatura del grill errata	Vedere Problemi di temperatura.
	Possibili problemi agli elementi	Vedere: Problema di riscaldamento.
Prodotto poco cotto solo davanti del grill	La ventilazione della cucina influisce sulle temperature	Controllare se i volumi di aria fresca o alta sono diretti verso il grill.
	Piastra materiale di scarico posizionata erroneamente	Controllare l'installazione della piastra del materiale di scarico nella Sezione 2.
	Impostazione di distanza incoerente (da fronte a retro o da lato a lato)	Contattare un centro di assistenza qualificato.
Prodotto troppo cotto	Ricetta errata selezionata	Selezionare la ricetta corretta e riprovare.
	Tempo di cottura troppo alto	Utilizzare la schermata di cambio del ciclo di cottura per ridurre il ciclo di cottura.
	Prodotto crudo troppo caldo	Controllare che il prodotto crudo sia a temperatura corretta (carne congelata non scongelata).
	Prodotto crudo troppo spesso	Utilizzare la schermata di cambio del ciclo di cottura per aumentare la distanza di cottura.
	Prodotto crudo di scarsa qualità	Riprovare la ricetta con un nuovo prodotto.
	Impostazione di distanza incoerente (da fronte a retro o da lato a lato)	Contattare un centro di assistenza qualificato.
	Grill troppo caldo prima di iniziare il ciclo	Utilizzare la schermata dello stato della temperatura per controllare le temperature della zona rispetto al setpoint.
	Temperatura del grill errata	Vedere Problemi di temperatura.

Problemi di temperatura

Problema	Causa	Risoluzione
Grill o piastra troppo caldi	I setpoint della ricetta sono alti	Utilizzare la schermata dello stato della temperatura per controllare le temperature della zona rispetto al setpoint.
	Calibrazione temperatura errata	Ripristinare gli offset sul valore predefinito e verificare le temperature (default = 0° offset).
	Cablaggio termocoppia errato	Seleziona la schermata di stato della temperatura. Posizionare un panno umido su ogni posizione di termocoppia e osservare il calo di temperatura in quella zona.
Grill o piastra troppo freddi	I setpoint della ricetta sono bassi	Utilizzare la schermata dello stato della temperatura per controllare le temperature della zona rispetto al setpoint.
	La ventilazione della cucina influisce sulle temperature	Controllare se i volumi di aria fresca o alta sono diretti verso l'unità.
	Calibrazione temperatura errata	Ripristinare gli offset sul valore predefinito e verificare le temperature (default = 0° offset).
Impossibile raggiungere o mantenere la temperatura	Contatto o disimpegnato	Spegnere e accendere l'interruttore generale e ascoltare se avviene il contatto o il disinnesto.
	Calibrazione temperatura errata	Ripristinare gli offset sul valore predefinito e verificare le temperature (default = 0° offset).

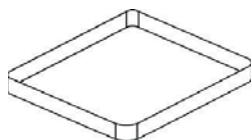
Problemi di interfaccia utente

Problema	Causa	Risoluzione
Nessun suono	Impostazione di volume troppo bassa	Impostare il volume al massimo. (Problema noto: Livello del volume troppo basso anche al massimo)
Schermo bloccato, congelato, non reattivo al tatto	Problema software	Spegnere l'unità utilizzando l'interruttore generale, riaccendere dopo 10 secondi. Se non funziona, collegare un mouse alla porta USB e controllare il movimento del puntatore.
Riavvio del touchscreen	Perdita di corrente di linea	Utilizzare il voltmetro per confermare che l'alimentazione principale sia collegata e attiva.
Impossibile leggere unità USB	Unità Flash difettosa	Riprovare con un'unità Flash nota e di buona qualità.
	Unità Flash piena (quando si tenta di raccogliere il file di registro)	Eliminare tutti i file sull'unità Flash e riprova.
	Cavo USB disconnesso	Controllare che il connettore USB sia inserito correttamente.
Impossibile caricare i file USB	Unità Flash difettosa	Riprovare con un'unità Flash nota e di buona qualità.
	File sull'unità Flash errati o danneggiati	Eliminare tutti i file sull'unità Flash e ricarica i file di aggiornamento.

Sezione 6

Utensili e prodotti per la pulizia

Prodotti per la pulizia



Rilasciare il cassetto di conservazione piastre



Spazzola per grill Kay



Detergente per grill approvato da McD



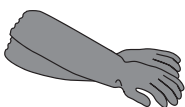
Vasca prep, misura 1/3, 6 in di profondità



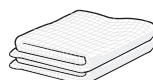
Secchio con livello approvato da McD soluzione detergente



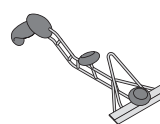
Base di ingresso



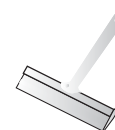
Guanti termoresistenti



Pulito, imbevuto di disinfettante
Panni per grill



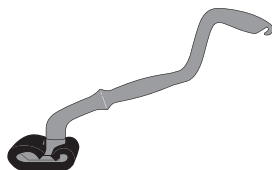
Spazzola



Paletta



Paglietta di pulizia grill



Paglietta di pulizia grill e manico



Secchio per asciugamani e panni grill sporchi



Kit di pulizia attrezzo alta temp
(Panno usato per grill monotelaio)

WWW.WELBILT.COM

Welbilt rifornisce i migliori chef al mondo e i principali operatori di catene di ristorazione o ristoranti indipendenti con attrezzature e soluzioni leader del settore. I nostri progetti all'avanguardia e le nostre tecniche di produzione snelle si basano su profonde conoscenze, approfondimenti degli operatori e competenze culinarie.

Tutti i nostri prodotti sono supportati da KitchenCare® – il nostro servizio post-vendita, di riparazione e pezzi di ricambio.

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