

INSTALLATIONS- UND BETRIEBSANLEITUNG

GARLAND GAS- & ELEKTRO-
CLAMPSHELL-GRILLS
MIT PRODUKTERKENNUNG

MODELLE

MWE3W

MWE3S

MWG3W



WARNUNG:

EINE NICHT ORDNUNGSGEMÄSS DURCHFÜHRTE INSTALLATION, EINSTELLUNG, ÄNDERUNG, WARTUNG ODER INSTANDHALTUNG KANN ZUR BESCHÄDIGUNG DES PRODUKTS; SCHWEREN ODER TÖDLICHEN VERLETZUNGEN FÜHREN. LESEN SIE DIE INSTALLATIONS-, BETRIEBS- UND WARTUNGSANWEISUNGEN VOR DER INSTALLATION ODER WARTUNG DIESES GERÄTS GRÜNDLICH DURCH.

LESEN SIE ALLE KAPITEL DIESER ANLEITUNG UND BEWAHREN SIE SIE FÜR KÜNFTIGE BEZUGNAHME AUF.

DIE INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME DIESES GERÄTS DARF NUR DURCH EINEN WERKSGESCHULTEN TECHNIKER DURCHFÜHRT WERDEN.

DIESES GERÄT DARF NUR UNTER EINEM ZUGELASSENEN ABZUGSHAUBENSYSTEM BETRIEBEN WERDEN.

HINWEIS: Diese Anleitung gilt für alle oben aufgeführten Grillmodelle. Der Leser/Bediener hat den Inhalt auf die für ihn zutreffenden Erfordernisse zu übertragen. Wenden Sie sich bei Fragen zu Garland Grill-Anleitungen unter einer der folgenden Telefonnummern an unsere Kundendienstabteilung.

HERGESTELLT EXKLUSIV FÜR McDonald's DURCH

GARLAND COMMERCIAL INDUSTRIES, LLC

185 EAST SOUTH STREET FREELAND, PENNSYLVANIA 18224

TOLL FREE: (800) 446-8367 PHONE: (570) 636-1000 FAX: (570) 636-9874

E-mail: clamshell@garland-group.com

<http://www.garland-group.com>

INHALTSVERZEICHNIS

INHALTSVERZEICHNIS	3	MÖGLICHE FEHLERMELDUNGEN	24
EINLEITUNG	4	MÖGLICHE FEHLERMELDUNGEN (Fortsetzung)	25
GEWÄHRLEISTUNG	4	BETRIEBSVORGÄNGE	25
SICHERHEIT	4	Allgemeine Übersicht:	25
SCHADENSERSATZANTRAGSVERFAHREN BEI TRANSPORTSCHÄDEN	6	BETRIEBSVORGÄNGE (Fortsetzung)	26
REINIGUNG & WARTUNG	6	Auswahl eines Menüelements:	26
SPEZIFIKATIONEN	10	Menüelementearchiv	26
Dimensionen: Modelle MWE3W, MWG3W	10	Anzeigeleuchten	26
Dimensionen: Modelle MWE3S	11	Standby-Modus	26
SPEZIFIKATIONEN	12	Anzeige der aktuellen Temperaturen:	26
Input Specifications, Electric Grills, United States:	12	Frühstück im manuellen Modus	27
Input Specifications, Electric Grills, Canada:	12	Mittagessen im manuellen Modus	27
Input Specifications, Electric Grills, CE Approved	12	Ändern der Zubereitungszeit für ein Menüelement	27
Input Specifications, Electric Grills, Export, Non-CE	12	Frühstück im Automatikmodus	27
SPEZIFIKATIONEN	13	BETRIEBSVORGÄNGE (Fortsetzung)	27
Input Specifications, GAS Grills, North America:	13	BETRIEBSVORGÄNGE (Fortsetzung)	28
Input Specifications, GAS Grills, CE Approved	13	PRODUKTERKENNUNG	28
Abzugshaubentyp & Oberplattenhöhe	17	DURCHFÜHRUNG EINER ZWANGSAUTOKALIBRIERUNG	28
LonWorks Informationen und Inbetriebnahme	18	Mittagessen im Automatikmodus	28
Aktivierung des Grills im Lonworks-Netzwerk:	18	Zubereitung in der Übergangsphase	28
Inbetriebnahme	19	HÄUFIGE PROBLEME BEI DER PRODUKTERKENNUNG	29
ANBRINGUNG DER ANTIHAFTFOLIENBEFESTIGUNGSKLAMMERN	20	PATTY-ANORDNUNG	30
INSTALLATION DES SPRITZSCHUTZES	20	PROGRAM LOGIC	31
ANBRINGUNG DER ANTIHAFTFOLIE	21	PROGRAMMIERUNG DER STEUERUNG	32
INSTALLATION DER DAMPFBLENDE	21	Programmiermodi; System-Setup	32
VERFÜGBARES ZUBEHÖR	22	Programmiermodi; Menüelemente	33
VERFÜGBARES ZUBEHÖR (Fortsetzung)	23	SENSORKALIBRIERUNG	37
BESCHREIBUNG DER GRILLSTEUERUNG	24	ANORDNUNG DER THERMOELEMENTE	38
		FUNKTIONSOPTIONEN; SYSTEMMENÜS	39

EINLEITUNG

Der exklusiv für McDonald's hergestellte Garland-Clamshell-Grill macht effizientes beidseitiges Braten bei gleichzeitiger Unterbringung vieler verschiedener Produkte möglich. Das Gerät kann auch als Flachgrill verwendet werden und erfüllt alle McDonald's-Sicherheits-, Produktivitäts- und Sauberkeitsstandards.

GEWÄHRLEISTUNG

Diese Gewährleistung deckt Material- und Verarbeitungsfehler unter normalen Betriebsbedingungen ab, vorausgesetzt:

- a) das Gerät wurde nicht versehentlich oder vorsätzlich beschädigt, verändert oder falsch gebraucht.
- b) das Gerät wird in Übereinstimmung mit nationalen und lokalen Standards sowie den im Lieferumfang dieses Produkts enthaltenen Installationsanweisungen ordnungsgemäß installiert, eingestellt, betrieben und gewartet.
- c) die am Gerät durch Garland angebrachte Garantieseriennummer wurde nicht beschmiert, unkenntlich gemacht oder entfernt.
- d) ein Bericht, in dem der Gewährleistungsanspruch ausreichend dargelegt wird, geht bei uns ein.

Die Gerätegarantiezeit beträgt zwei (2) Jahre (auf Ersatzteile und Arbeitszeit) ab dem Datum der ersten Inbetriebnahme des Geräts.

Die Garland Group erklärt sich bereit, Teile, die Material- oder Verarbeitungsfehler aufweisen, nach eigenem Ermessen zu reparieren oder auszutauschen ohne Gebühren für das Ersatzteil oder die normale Arbeitszeit zu berechnen.

Wir übernehmen keine Verantwortung für Installation, Einstellungen, Fehlerdiagnose oder normale Wartungsarbeiten wie Schmierung von Federn oder Ventilen. Defekte aufgrund von Spannungs- oder Gasversorgungsunregelmäßigkeiten sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.

Von der Garantie ausgeschlossen sind darüber hinaus Fahrtkosten bei einer Gesamtstrecke von mehr als 160 km oder einer Anfahrt, die nicht auf dem Landweg erfolgt, sowie Kosten für Reparaturüberstunden.

Glas, Lack, Porzellanoberflächen, Oberflächenkorrosion, Dichtungsmaterialien, Keramik, Glühlampen und Sicherungen sind ebenfalls von der normalen Gewährleistung ausgeschlossen.

Beschädigung oder Funktionsstörungen aufgrund von Feuer, Überschwemmungen und ähnlichen Ereignissen „höherer Gewalt“, die außerhalb des Einflussbereichs der Garland Group liegen, sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.

Die Haftung der Garland Group im Garantiefall übersteigt nicht den Preis des Materials und/oder der Dienstleistung, das bzw. die Gegenstand des Gewährleistungsanspruchs ist.

Bei dieser Gewährleistung handelt es sich um eine beschränkte Gewährleistung, die anstelle aller anderen ausdrücklichen oder implizierten Gewährleistungen gilt. Die Garland Group, unsere Mitarbeiter und Vertreter sind nicht haftbar zu machen für Personenschäden, Folgeschäden oder Verlust.

Durch diese Gewährleistung erhalten Sie bestimmte gesetzliche Rechte, über die hinaus andere, landesspezifische Rechte gelten können.

SICHERHEIT

DIESES GERÄT IST FÜR DEN PROFESSIONELLEN EINSATZ VORGESEHEN UND DARF AUSSCHLIESSLICH VON QUALIFIZIERTEM PERSONAL BETRIEBEN WERDEN.

WARNUNG: ZUGÄNGLICHE TEILE KÖNNEN WÄHREND DES BETRIEBS HEISS WERDEN. KLEINKINDER SIND VOM GERÄT FERNZUHALTEN. DIE BEDIENUNG DIESES GERÄTS DURCH PERSONEN (EINSCHLIESSLICH KINDER) MIT KÖRPERLICHEN, SENSORISCHEN ODER GEISTIGEN EINSCHRÄNKUNGEN BZW. MANGELNDER ERFAHRUNG ODER FEHLENDEM WISSEN IST NUR DANN GESTATTET, WENN SIE DURCH EINE FÜR IHRE SICHERHEIT VERANTWORTLICHE PERSON BEAUFSICHTIGT WERDEN BZW. IN DIE BETÄTIGUNG DES GERÄTS EWIESEN WURDEN.

ACHTUNG: DIESES GERÄT DARF NUR UNTER EINEM ZUGELASSENEN ABZUGSHAUBENSYSTEM IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN GELTENDEN ÖRTLICHEN BESTIMMUNGEN BETRIEBEN WERDEN.

SICHERHEIT

BETREIBEN SIE DEN GRILL **ERST**, NACHDEM ER DURCH EIN VOM WERK AUTORISIERTES SERVICE CENTER IN BETRIEB GENOMMEN WURDE (ERSTSTART).

BETREIBEN Sie den Grill **ERST**, wenn die diese Betriebsanleitung gelesen haben.

BETREIBEN Sie den Clamshell-Grill **ERST**, wenn er ordnungsgemäß installiert und geerdet ist.

BETREIBEN Sie den Clamshell-Grill **ERST**, wenn alle Wartungsverkleidungen und Zugangsdeckel angebracht und ordnungsgemäß befestigt sind.

In der festen Verkabelung ist eine Trennvorrichtung (z. B. Schalter, Sicherung oder Schutzschalter) in Übereinstimmung mit den örtlichen Verkabelungsbestimmungen anzubringen. Auf der Geräterückseite befindet sich ein externer Potentialausgleichleiter. Verwenden Sie ihn falls erforderlich in Übereinstimmung mit den örtlichen Verkabelungsbestimmungen.

Der Garland-Clamshell-Grill ist ein halbautomatisches Kochgerät. Nach dem manuellen einhändigen Starten des Zubereitungszyklus erfolgt das Absenken der Oberplatte automatisch und nach Beendigung des Zubereitungszyklus wird diese auch wieder automatisch angehoben.

Bei der beidseitigen Zubereitung ist der Bereich zwischen der Oberplatte und dem Kontaktgrill als „Gefahrenzone“ anzusehen. Während der beidseitigen Zubereitung muss sich der Bediener von der Gefahrenzone fernhalten. Bei Verwendung als Flachgrill ist dieser Bereich keine Gefahrenzone mehr, da sich die Oberplatten nicht bewegen. Eine Person, die, aus welchen Gründen auch immer, in diesem Bereich tätig ist, sei es zur Reinigung, Wartung, oder dem regulärem Betrieb, muss mit äußerster Vorsicht vorgehen. Die Grillflächen sind für den Betrieb bei Temperaturen von über 120C (250F) ausgelegt.

Beim beidseitigen Braten bleibt die Oberplatte von Natur aus durch ihr Eigengewicht in der abgesenkten Position. Sie wird nicht durch eine Verriegelung in dieser Position gehalten. Sie lässt sich durch Hochziehen des Griffs auf der Oberplattenforderseite anheben, wodurch die Oberplatte an ihrem hinteren Befestigungspunkt nach oben geschwenkt wird.

Der Clamshell-Grill darf ausschließlich zur ein- und beidseitigen Zubereitung von Nahrungsmitteln in einem McDonald's-Restaurant und zu keinem anderen Zweck verwendet werden.

WARNUNG: Um ernsthafte Verletzungen zu vermeiden, **FÜHREN** Sie Reparaturen oder den Austausch von Teilen des Clamshell-Grills **ERST** durch, wenn die gesamte Stromversorgung des Grills unterbrochen wurde.

GEHEN SIE bei der Installation, dem Betrieb und der Reinigung des Clamshell-Grills **MIT ÄUSSERSTER VORSICHT VOR**, um Kontakt mit heißen Grillflächen oder heißem Öl zu vermeiden. Um Verbrennungen zu vermeiden, sollte geeignete Schutzkleidung getragen werden.

WARNUNG: Dieses Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden. **LEGEN** Sie **KEIN** Eis auf HEISSE Grilloberflächen.

HINWEIS: Beachten Sie alle Warnschilder und Beschriftungen auf dem Grill, die auf weitere Gefahren sowie notwendige Vorsichtsmaßnahmen aufmerksam machen.

HAZARD COMMUNICATION STANDARD, (HCS) – Norm zur Information über Gefahrstoffe – Die Arbeitsabläufe in dieser Anleitung schließen die Verwendung chemischer Produkte ein. Diese chemischen Produkte sind **fett gedruckt**, gefolgt von der Abkürzung (HCS) im Textabschnitt des Arbeitsablaufs. Das entsprechende Sicherheitsdatenblatt/die Sicherheitsdatenblätter (SDB) finden Sie im Hazard Communication Standard (HCS)-Handbuch.

WARNUNG: Nach Drehen des Hauptnetzschalters in die START—Position durchläuft der Grill einen Initialisierungsprozess. Wenn sich die Oberplatten in der abgesenkten Position befinden, werden Sie zurück in die angehobene Position gebracht.

WARTUNG – Die Führungsbloklagerbuchsen der Oberplattenstützstreben, die Oberplattenschlossmuttern, der Oberplattenstütz- (Zapfen-) bolzen und der Nockenstößel sollten jährlich auf Verschleiß überprüft werden. Bei deutlichem Spiel in den Lagerbuchsen und sichtbarem Verschleiß der Oberplattenschlossmuttern, Oberplattenstützbolzen oder des Nockenstößels müssen diese ausgetauscht werden.

WARTUNG – der akustische Signalton, der am Ende eines Zubereitungszyklus ertönt, weist den Bediener darauf hin, dass sich die Oberplatte gleich in Bewegung setzen wird. Die Funktionsfähigkeit dieser Vorrichtung lässt sich durch Drücken der CANCEL-Taste auf der linken Seite prüfen. Wenn kein Signalton ertönt, vergewissern Sie sich, dass die Signaltonlautstärke im SYSTEM SETUP nicht auf leise eingestellt ist. Ertönt immer noch kein Signalton, muss der Fehler durch einen Servicetechniker behoben werden.

INSTANDHALTUNG UND REINIGUNG – Der Grill kann durch den Montagetechniker mit Hilfe von zwei Befestigungen, die die vorderen Fußröllchen blockieren, in der Grillbucht fixiert werden. Wenn der Grill zu Reinigungs- oder Wartungszwecken aus der Bucht bewegt werden muss, entfernen Sie die Befestigungen an jedem Fußröllchen durch Drehen der Knöpfe gegen den Uhrzeigersinn, um die Arretierung zu lösen. Wenn die Arretierung vom Fußröllchen gelöst ist, legen Sie die Baugruppe auf dem Boden beiseite.

REINIGUNG – Reinigen Sie den Grill, innen oder außen, NIEMALS mit Hilfe einer Hochdrucksprühvorrichtung, eines Wasserstrahls oder eines Sprühgeräts mit einer anderen Flüssigkeit.

HINWEIS: Wenn Befestigungen vorhanden sind, bleibt die Befestigungseinheit an der Rückwand der Grillbucht angebracht. Bringen Sie nach Abschluss der Wartungs- oder Reinigungsarbeiten den Grill an seine ursprüngliche Position in der Bucht zurück und bringen Sie die Befestigungen wieder an, indem Sie die Arretierung auf dem Fußröllchenstift platzieren und im Uhrzeigersinn drehen, um sie festzuziehen. Aus Sicherheitsgründen muss der Grill in der Grillbucht auf diese Weise fixiert sein, bevor er in Betrieb genommen werden kann.

SCHADENSERSATZANTRAGSVERFAHREN BEI TRANSPORTSCHÄDEN

Garland-Geräte werden vor Verlassen des Werks durch qualifizierte Mitarbeiter sorgfältig geprüft und verpackt. Das Transportunternehmen übernimmt mit der Annahme der Geräte die volle Verantwortung für die sicher Lieferung. Wenn die Ausstattung beschädigt geliefert wird, sind folgende Maßnahmen zu ergreifen:

1. Stellen Sie unverzüglich einen Schadensersatzantrag, unabhängig vom Ausmaß des Schadens.
2. Vermerken Sie unbedingt „Sichtbarer Schaden“ auf dem Frachtbrief oder der Empfangsbescheinigung und lassen Sie diese vom Lieferanten unterschreiben.
3. Verdeckter Schaden: Wenn die Beschädigung erst beim Auspacken des Geräts bemerkt wird, verständigen Sie das Transportunternehmen umgehend (innerhalb von 15 Tagen) und stellen Sie einen Schadensersatzantrag wegen „verdeckten Schadens“.

REINIGUNG & WARTUNG



McD[®]
Hochtemperaturgrillreiniger



KAY[®] Grillreinigungs-Pad-Halter &
KAY[®] Grillreinigungs-Pad



Hitzebeständige Handschuhe



Saubere,
desinfektionsmittelgetränkte
Grilltücher



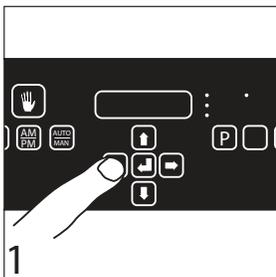
Deckel



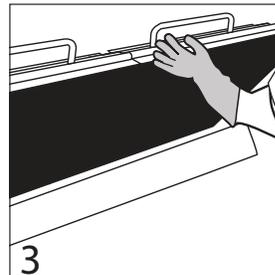
Grillabstreifer



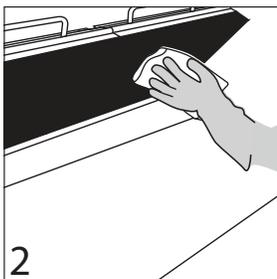
Grillschaber



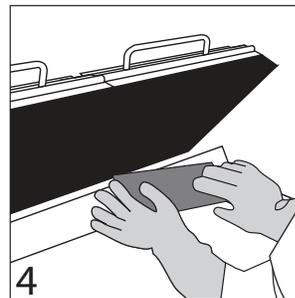
- Wählen Sie den Reinigungsmodus aus. Schalten Sie den Grill aus (OFF), sobald er sich im Reinigungsmodus befindet.
- Nach dem Ausschalten des Grills erfolgt die Steuerung der Oberplatten durch Drücken der grünen Taste.



- Entfernen Sie die Befestigungsklemmen, Stangen und Antihafthüllen.
- Waschen Sie die Klemmen und Stangen in der 3-Becken-Spüle, spülen Sie sie ab und legen Sie sie beiseite.
- Legen Sie die Antihafthüllen auf einer planen Oberfläche ab.

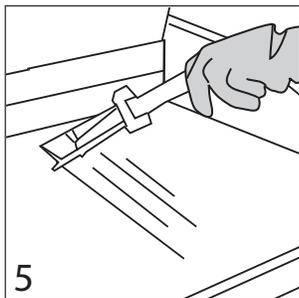


- Wischen Sie die Release Material[®]-Antihafthüllen mit einem sauberen, desinfektionsmittelgetränkten Grilltuch ab.

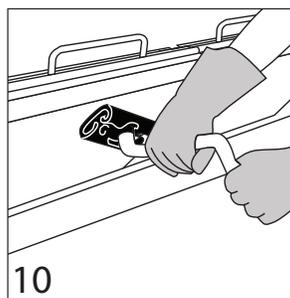


- Wenn Spritzschutzvorrichtungen angebracht sind, nehmen Sie sie ab, waschen und spülen Sie sie in der 3-Becken-Spüle ab und legen Sie sie beiseite.

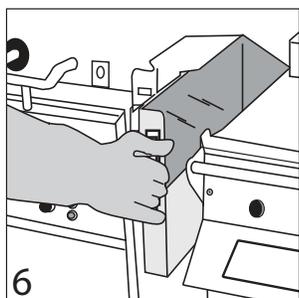
CLEANING & MAINTENANCE *continued*



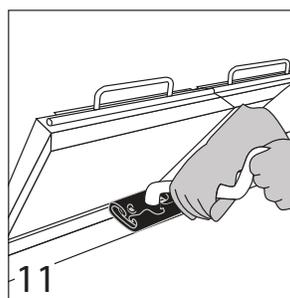
- Schaben Sie die untere Grillfläche mit dem Grillschaber ab.
- Schieben Sie Fettrückstände mithilfe des Grillabstreifers in die Fettwanne.
- Waschen und spülen Sie den Grillabstreifer in der 3-Becken-Spüle ab.



- Tragen Sie den Grillreiniger auf die Oberplattenflächen auf, indem Sie sich von der rechten zur linken Oberplatte vorarbeiten.
- NICHT SCHRUBBEN



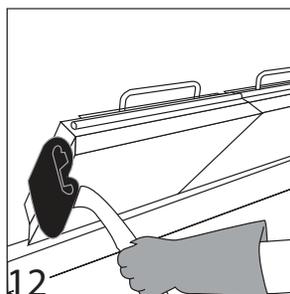
- Leeren Sie die Fettwannen und bringen Sie sie wieder an.



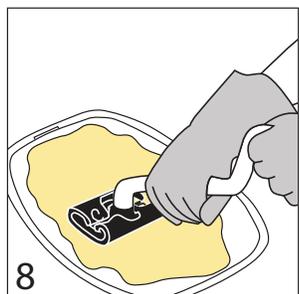
- Tragen Sie den Grillreiniger auf die Oberplattenrückseiten auf, indem Sie sich von der rechten zur linken Oberplatte vorarbeiten.
- NICHT SCHRUBBEN



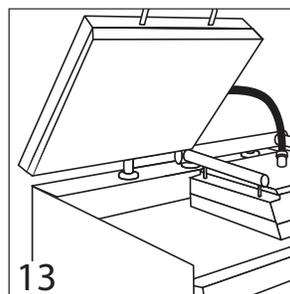
- Öffnen Sie eine Packung McD Hochtemperaturgrillreiniger und leeren Sie den Inhalt in einen Deckel oder eine Edelstahlwanne.
- Ziehen Sie die hitzebeständigen Handschuhe an.



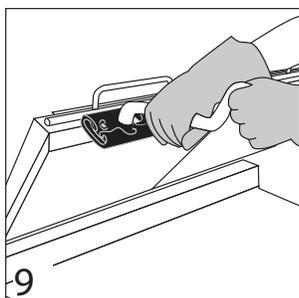
- Tragen Sie den Grillreiniger auf die Außenkanten der rechten und linken Oberplatte auf.
- NICHT SCHRUBBEN



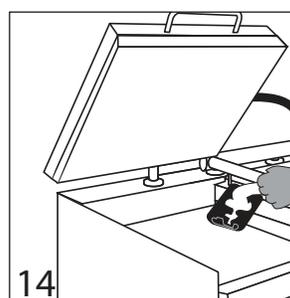
- Tauchen Sie den KAY-Grillreinigungs-Pad-Halter in den Grillreiniger ein.



- Senken Sie die mittlere Oberplatte ab, indem Sie die grüne Taste betätigen.

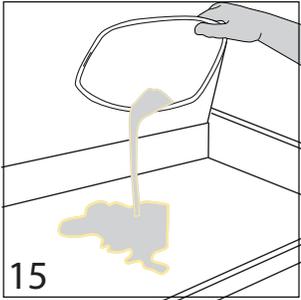


- Tragen Sie McD Hochtemperaturgrillreiniger auf die Vorderseiten der Oberplatten auf, indem Sie sich von der rechten zur linken Oberplatte vorarbeiten.
- NICHT SCHRUBBEN



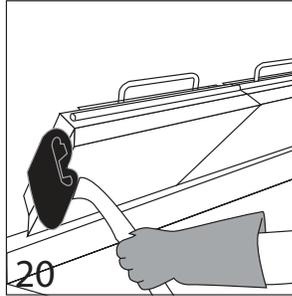
- Tragen Sie Grillreiniger auf die Innenkanten der rechten und linken Oberplatte auf.
- NICHT SCHRUBBEN
- Drücken Sie die grüne Taste, um die mittlere Oberplatte anzuheben.

CLEANING & MAINTENANCE *continued*



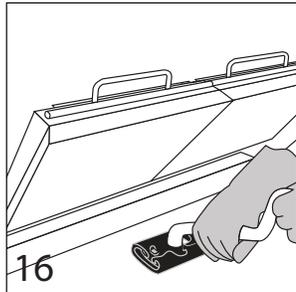
15

- Entleeren Sie den übrigen McD Hochtemperaturgrillreiniger über die unteren Grillfläche.



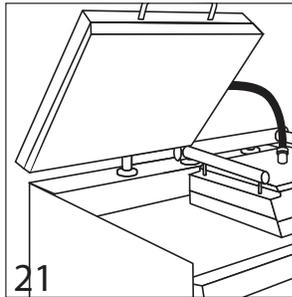
20

- Schrubben Sie die Außenkanten der rechten und linken Oberplatte.



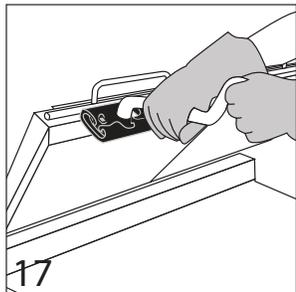
16

- Verteilen Sie den Reiniger von vorn nach hinten in gleichmäßigen Bewegungen über die gesamte Grillfläche.
- NICHT SCHRUBBEN



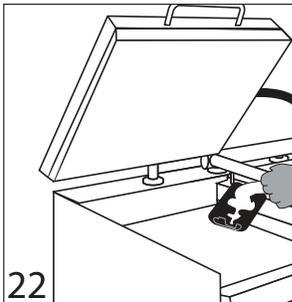
21

- Senken Sie die mittlere Oberplatte ab, indem Sie die grüne Taste betätigen.



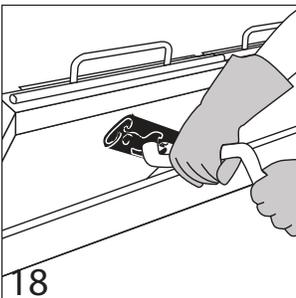
17

- Schrubben Sie die Oberplattenvorderseiten mit dem KAY Grillreinigungs-Pad-Halter und -Pad, indem Sie sich von der rechten zur linken Oberplatte vorarbeiten.



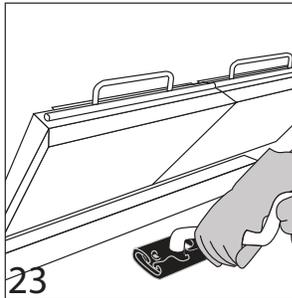
22

- Schrubben Sie die Innenkanten der rechten und linken Oberplatte.
- Drücken Sie die grüne Taste, um die rechte Oberplatte anzuheben.



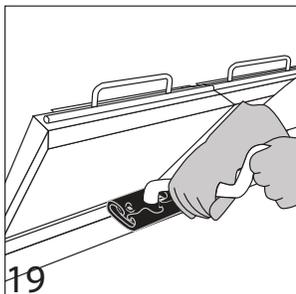
18

- Schrubben Sie die waagerechten Grillflächen, indem Sie sich von der rechten zur linken Oberplatte vorarbeiten.



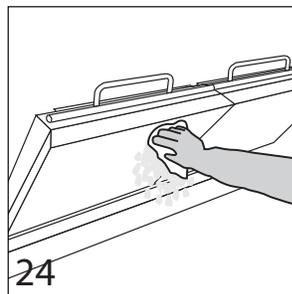
23

- Schrubben Sie die untere Grillfläche.



19

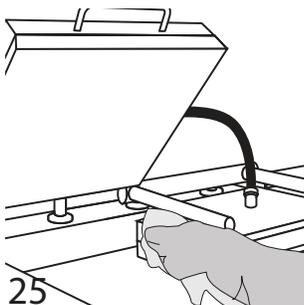
- Schrubben Sie die Oberplattenrückseiten, indem Sie sich von der rechten zur linken Oberplatte vorarbeiten.



24

- Wischen Sie Oberplattenvorderseite, -seiten und -rückseite mit einem sauberen, desinfektionsmittelgetränkten Grilltuch ab, indem Sie sich von der rechten zur linken Oberplatte vorarbeiten.

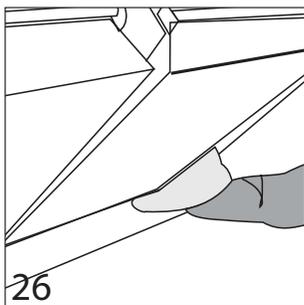
CLEANING & MAINTENANCE *continued*



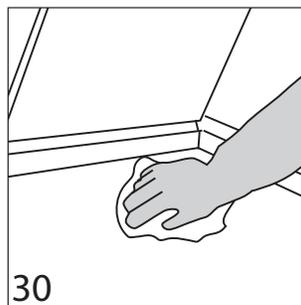
- Senken Sie die rechte Oberplatte ab, indem Sie die grüne Taste drücken, wischen Sie die Innenkanten beider Oberplatten ab und heben Sie die Oberplatte wieder an.



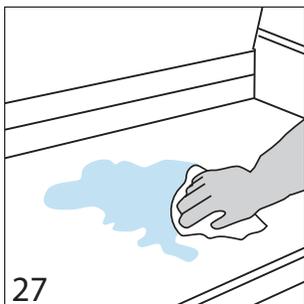
- Wischen Sie beide Seiten der Antihaffolien mit einem sauberen, desinfektionsmittelgetränktem Grilltuch ab.
- Bringen Sie die oberen Antihaffolien wieder an und befestigen Sie sie mit den Stangen und Klemmen.



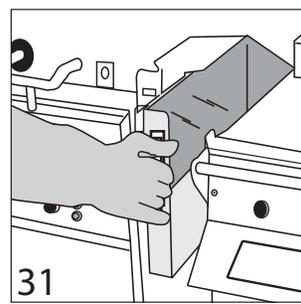
- Wischen Sie die Rückseite des unteren Grills mit einem sauberen, desinfektionsmittelgetränktem Grilltuch ab.



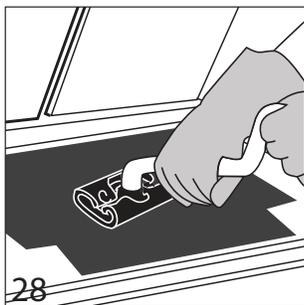
- Wischen Sie den unteren Grill mit einem sauberen, desinfektionsmittelgetränktem Grilltuch ab, bis kein Schmutz mehr sichtbar ist.



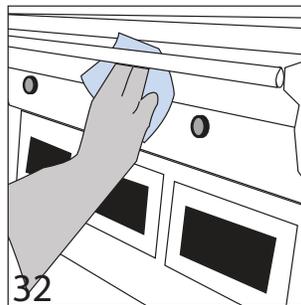
- Gießen Sie über der unteren Grillfläche eine geringe Menge lauwarmes Wasser auf ein sauberes, desinfektionsmittelgetränktes Grilltuch und wischen Sie etwaige Rückstände ab.



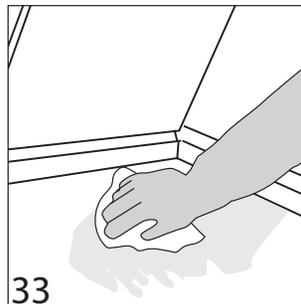
- Entleeren Sie die Fettwannen, waschen und spülen Sie sie aus und bringen Sie sie wieder an.



- Legen Sie die Antihaffolien der Oberplatte plan auf die Grillfläche.
- Reinigen Sie die Antihaffolien beidseitig vorsichtig mit dem KAY Grillreinigungs-Pad-Halter.



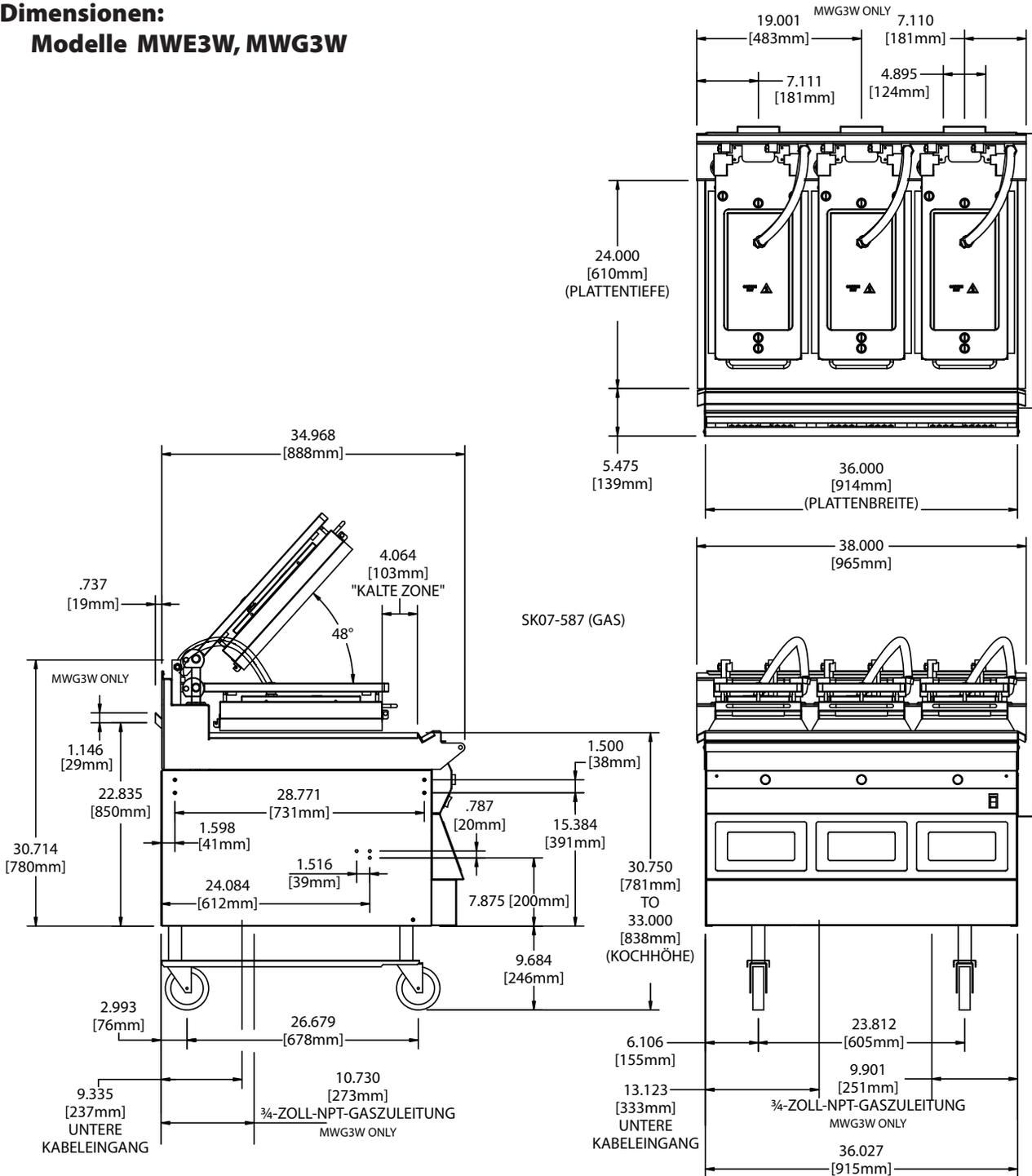
- Wischen Sie alle übrigen Grillflächen mit einem sauberen, desinfektionsmittelgetränktem Grilltuch ab.



- Tragen Sie nur auf die untere Grillfläche eine dünne Schicht frisches Backfett auf.

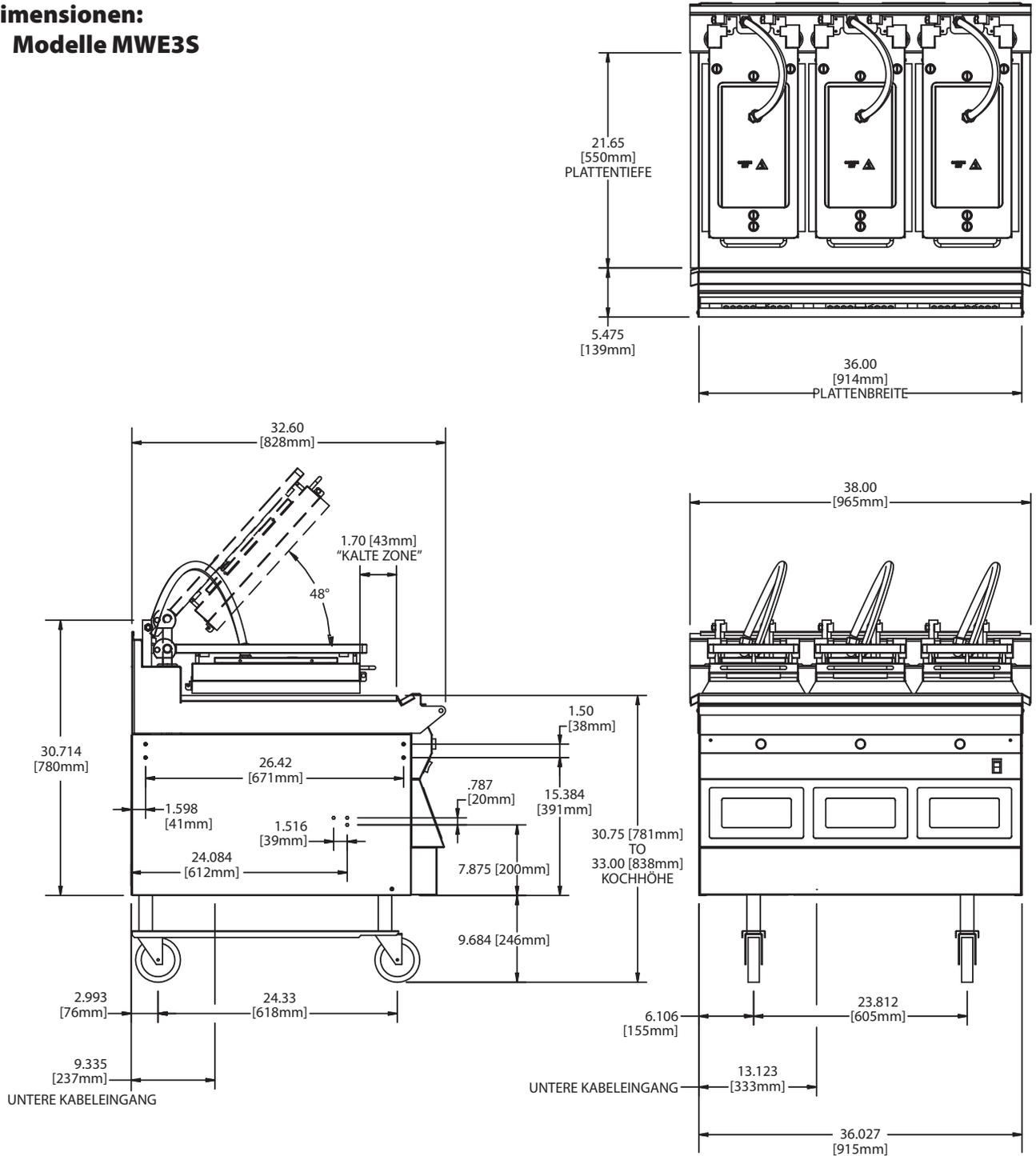
SPEZIFIKATIONEN

Dimensionen: Modelle MWE3W, MWG3W



SPEZIFIKATIONEN

Dimensionen: Modelle MWE3S



SPEZIFIKATIONEN

Eingangsleistungsspezifikationen, Elektrische Grills, USA:

ERFORDERLICHE SPEISUNG	GES. KW-LAST	NENN-AMPERE PRO LEITER								
		208V			220V			240V		
		L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3
EINGANGSLEISTUNG 1	7.65	21.3	21.3	21.3	20.1	20.1	20.1	18.4	18.4	18.4
EINGANGSLEISTUNG 2	15.30	42.6	42.6	42.6	40.2	40.2	40.2	36.8	36.8	36.8

Eingangsleistungsspezifikationen, Elektrische Grills, Kanada:

ERFORDERLICHE SPEISUNG	GES. KW-LAST	NENN-AMPERE PRO LEITER					
		208V			240V		
		L1	L2	L3	L1	L2	L3
EINGANGSLEISTUNG 1	22.95	63.9	63.9	63.9	55.2	55.2	55.2

Eingangsleistungsspezifikationen, Elektrische Grills, CE-zertifizierte Modelle MWE3W-CE, MWE3S-CE:

SPEISUNG	GES. KW-LAST	LEISTUNG: (kW/PHASE)			NENN-AMPERE PRO LEITER			MENNEKES STECKER UND BUCHSE ERFORDERLICH
		230V / 400V			230V / 400V			
3N~ 400V 50Hz	22.7	L1/L2	L1/L3	L2/L3	L1	L2	L3	Type 748
		7.60	7.60	7.60	33.0	33.0	33.0	

Eingangsleistungsspezifikationen, Elektrische Grills, Export, nicht CE-zertifizierte Modelle MWE3W, MWE3S:

SPEISUNG	GES. KW-LAST	LEISTUNG: (kW/PHASE)			NENN-AMPERE PRO LEITER			MENNEKES STECKER UND BUCHSE ERFORDERLICH
		230V / 400V			230V / 400V			
		L1/L2	L1/L3	L2/L3	L1	L2	L3	
220V 50Hz	22.7	7.60	7.60	7.60	34.5	34.5	34.5	Type 748
240V 50Hz	22.7	7.60	7.60	7.60	31.6	31.6	31.6	

Input Specifications, GAS Grills, North America:

ERFORDERLICHE SPEISUNG	GES. KW-LAST	LEISTUNG: (kW/PHASE)			NENN-AMPERE PRO LEITER								
		208V / 220V / 240V			208V / 60Hz			220V / 60Hz			240V / 60Hz		
		L1/L2	L1/L3	L2/L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3
EINGANGSLEISTUNG 1	10.0	3.25	3.25	3.25	28.0	28.0	28.0	26.3	26.3	26.3	24.0	24.0	24.0

SPEZIFIKATIONEN

Input Specifications, GAS Grills, CE Approved Model MWG3W-CE:

		GASFAMILIE				
		NAT GAS	PROPANE	G20 NG	G25 NG	G31 LPG
Maximale Eingangsleistung (Netto) pro Brenner (BTU/H)		32,000	32,000	32,000	32,000	32,000
TOTAL INPUT RATING (BTU/H)		96,000	96,000	96,000`	96,000	96,000
Maximale Eingangsleistung (Netto) pro Brenner (kW/h)		8.9	8.9	8.9	8.9	8.9
GESAMTNENNLEISTUNG (KW/H)		26.7	26.7	26.7	26.7	26.7
GRÖSSE DER EINSPRITZVORRICHTUNG		2.79 mm (#35)	2.26 mm (#43)	2.79 mm (#35)	2.79mm (#35)	2.26mm (#43)
LÜFTUNGSKLAPPENEINSTELLUNG		4.8	4.8	4.8	4.8	4.8
Eingangsdruck (w.c/mbar)		3.5	3.5	20/25	20	37/50
Brennerdruck (w.c/mbar)		3.5	3.5	8.7	8.7	8.7
Gasvolumenrate				0.940 m ³ /h		0.69 kg/h

3N~ 400V 50Hz	GES. KW-LAST	LEISTUNG: (kW/PHASE)			NENN-AMPERE PRO LEITER			MENNEKES STECKER UND BUCHSE ERFORDERLICH
		L1/L2	L1/L3	L2/L3	L1	L2	L3	
	10.0	3.25	3.25	3.25	14.1	14.1	14.1	Type 748

NETTOHEIZWERT NACH GASFAMILIE		
G20	G25	G31
34.02 MJ/m ³ ; 0.555 SG	29.25 MJ/m ³ ; 0.613 SG	88.0 MJ/m ³ (46.34 MJ/kg); 1.55 SG

GASKATEGORIEN		
KATEGORIE	ZIELLÄNDER	EINGANGSDRUCK (mbar)
I _{2H}	AT, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, IE, IS, IT, NO, PT, SE	20.0
I _{2E}	DE, LU	20.0
I _{2L}	NL	25.0
I _{2ER}	FR	20.0 / 25.0
I _{3P}	NL	30.0
I _{3P}	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, LU	37.0
I _{3P}	BE, CH, DE, CZ, ES, FR, NL	50.0

INSTALLATION & INBETRIEBNAHME

Verantwortlichkeiten des Restaurants bei der Installation:

- Stellen Sie sicher, dass die Installation des Grills durch einen fachkundigen, geschulten Montagetechniker durchgeführt wurde.
- Stellen Sie sicher, dass das Restaurant über eine ausreichende Energieversorgung, genügend Produkte und Personal verfügt.
- Wenden Sie sich wegen eines Inbetriebnahmetermins an Ihr von Garland autorisiertes Service Center vor Ort.
- Wohnen Sie der Inbetriebnahme bei, um einen erfolgreichen Erststart zu gewährleisten und sich mit dem Grill vertraut zu machen.
- Führen Sie eine Mitarbeiterinweisung durch, um die bestmögliche Nutzung des Grills sicherzustellen.

Sobald die Installation nach Durchführung der folgenden Vorgänge abgeschlossen ist, MUSS der Grill durch ein vom Werk autorisiertes Wartungsunternehmen in Übereinstimmung mit den Inbetriebnahmestandards von Garland Commercial Industries in Betrieb genommen werden.

Eine Inbetriebnahme SCHLIESST folgende Arbeiten NICHT EIN:

1. Auspacken des Geräts.
2. Platzieren des Geräts an seinem Standort unter der Abzugshaube.
3. Nivellieren des Grills auf dem Untergrund unter der Abzugshaube.
4. Anschließen des Netzkabels (der Netzkabel), falls nicht vom Werk bereitgestellt.
5. Einstellung des Belüftungssystems.
6. Aufgrund ungeeigneten Abzugshaubeneinbaus erforderliche Metallblecharbeiten.
7. Einstellung des Grills auf eine vom McDonalds-Standard abweichende „Beef Integrity“ (Rindfleischintegrität).

Eine Inbetriebnahme SCHLIESST folgende Arbeiten EIN:

1. Die Überprüfung der Netzspannung und, im Fall von Gasgrills, der Gasversorgung.
2. Undichtheitsprüfung und Gasdruckkontrolle bei Gasgrills.
3. Elektrischer Sicherheitscheck.
4. Grillbetriebsprüfung durch Erhitzen des Geräts auf voreingestellte Temperatur.
5. Prüfung des Oberplattenbetriebs, falls vorhanden, und der Timer-Funktionen.
6. Funktionskontrolle des Zeitlimit-Signals und der Oberplattenanhebung (falls zutreffend)
7. Ordnungsgemäße Gaseinstellung und Kontrolle durch „Beef Integrity“-Prüfung, dass die „Beef Integrity“-Ergebnisse in zwei aufeinanderfolgenden Durchläufen den McDonalds-Standards entsprechen.
8. Kurze Einführung des Restaurantmanagers in den Betrieb des Grills.

Beim Kauf Ihres neuen Grills im Lieferumfang enthaltenes Zubehör:

1. Grill
2. Gasschlauch (nur bei Gasgrills)
3. Eine (1) Box mit:
 - a. (6) Antihaftfolienbefestigungs
 - b. Drei (3) Antihaftfolienklemmen
 - c. Drei (3) hintere Stangen.
4. Eine (1) Box mit vier (4) Fußröllchen.

WARNUNG: LESEN SIE DIE INSTALLATIONSANWEISUNGEN SORGFÄLTIG DURCH. NICHTBEFOLGEN DER BESCHRIEBENEN SCHRITTE KANN ZUM DEFEKT DES GERÄTS, BESCHÄDIGUNG UND/ODER ERLÖSCHEN DES GARANTIEANSPRUCHS FÜHREN.

INSTALLATION & INBETRIEBNAHME (Fortsetzung)

NICHT im Lieferumfang ENTHALTENES Zubehör, das vom Kücheneinrichtungslieferanten zu erwerben ist:

1. Alle für den Betrieb erforderlichen Stromkabel.
2. Ein für den Betrieb erforderlicher Rauchabzugskasten.
3. Alle für den Betrieb erforderlichen Fettabscheider und -schienen.

DAS IM FOLGENDEN BESCHRIEBENE INSTALLATIONSVERFAHREN KANN DURCH FOLGENDE PERSONEN DURCHGEFÜHRT WERDEN:

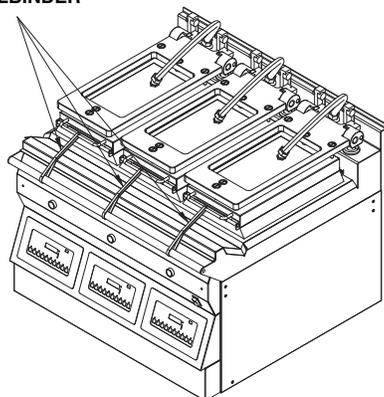
- EIN VOM WERK AUTORISIERTES SERVICE CENTER
- EIN DURCH DEN KÄUFER DES GRILLS GENEHMIGTER MONTAGETECHNIKER
- EIN DURCH DEN KÜCHENAUSSTATTUNGLIEFERANTEN BEAUFTRAGTER ZUGELASSENER MONTAGETECHNIKER

1. Packen Sie das Gerät aus dem Verpackungsmaterial aus.

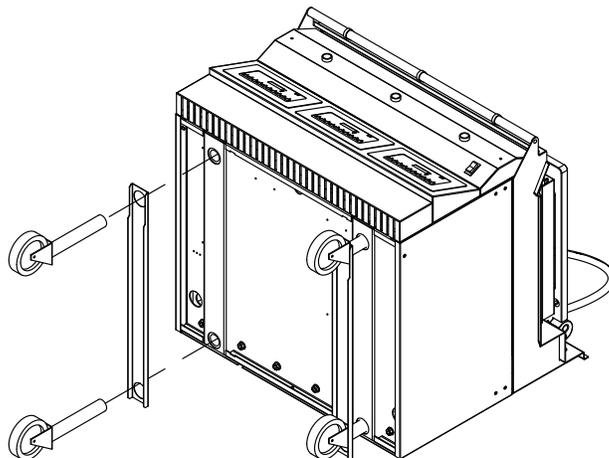
ACHTUNG: Überprüfen Sie vor der Installation die Stromversorgung, um sicherzustellen, dass die Eingangsspannung und –phase mit den Spannungs- und Phasenwerten des Geräts übereinstimmen. Siehe Datenschild links auf der Grillrückseite. Hierzu ist die Entfernung der Rückwand erforderlich..

HINWEIS: STELLEN SIE SICHER, DASS DIE OBERLATTEN FESTGESCHNALLT SIND, UM EINE AUFWÄRTSBEWEGUNG DER OBERPLATTEN ZU VERMEIDEN. ANDERENFALLS KÖNNEN SCHWERE SCHÄDEN AUFTRETEN.

KABELBINDER



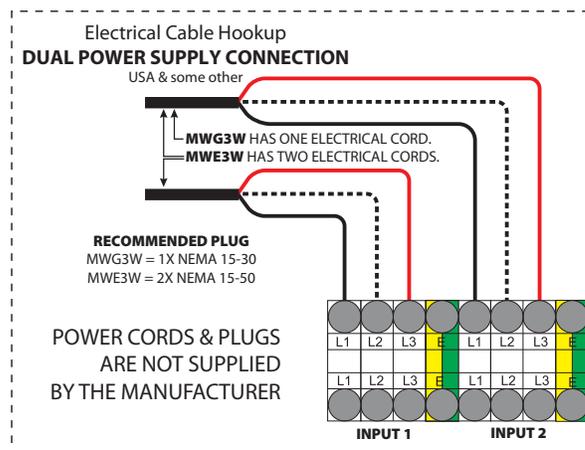
2. Legen Sie das Gerät auf die Geräterückseite und bringen Sie die Fußröllchen an. Ziehen Sie die Gegenmuttern fest. **WARNUNG:** Es wird empfohlen, die hinteren Fußröllchen vor dem Kippen des Geräts vollständig einzuschrauben.



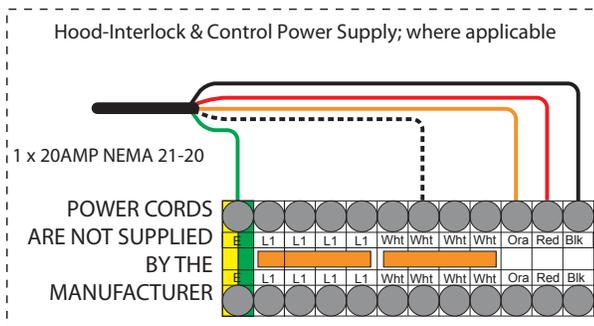
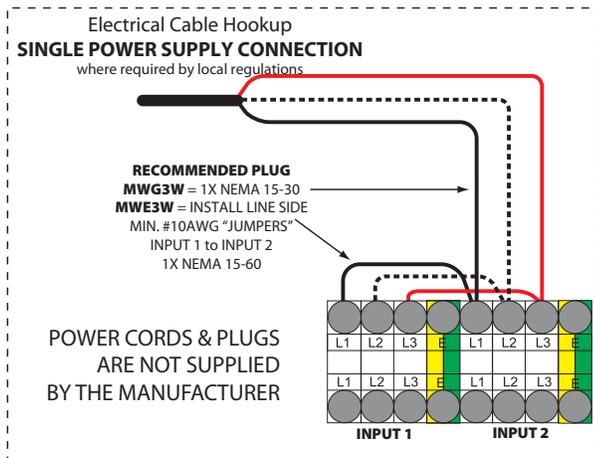
3. Stellen Sie den Grill vorsichtig auf die Fußröllchen. Jetzt können Sie die Oberplattensicherungsriemen durchtrennen und entfernen.
4. Entfernen Sie die Seite des hinteren Aufbaus und installieren Sie die Stromkabel in Übereinstimmung nach den Spezifikationen Ihres Landes / Ihrer Region.

WARNUNG: Elektrische Geräte müssen in Übereinstimmung mit lokalen Codes, oder wenn keine solchen Codes vorhanden sind, mit der aktuellsten Version des National Electric Code ANSI/NFPA elektrisch geerdet sein.

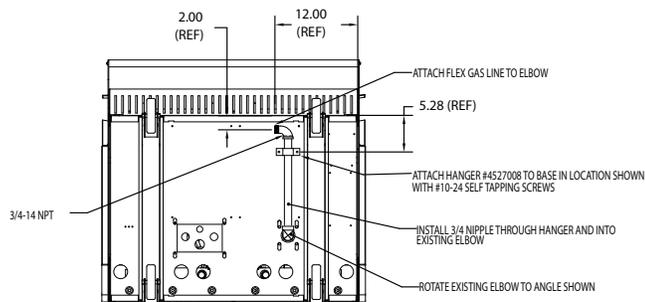
Alle elektrischen Anschlüsse müssen durch einen qualifizierten, gut ausgestatteten Techniker durchgeführt werden.



INSTALLATION & INBETRIEBNAHME (Fortsetzung)

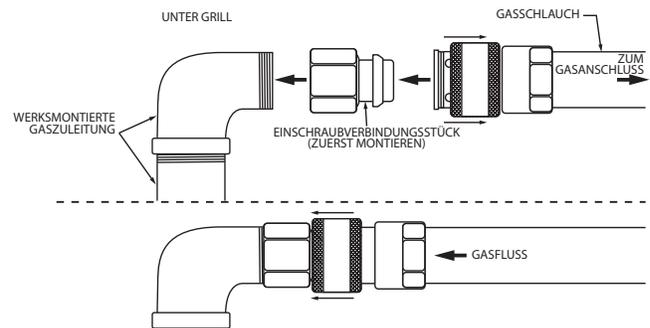


5. Bringen Sie den optionalen vorderen Gasanschluss an (falls verfügbar).
 - a. Solieren Sie den Grill von allen Stromquellen, indem Sie alle Stromkabel abziehen.
 - b. Drehen Sie das vorhandene Winkelstück wie in der Zeichnung unten dargestellt um 50° nach links.
 - c. Befestigen Sie den Hänger, Teilenummer 4527008 wie dargestellt mit 10-24 Blechschrauben.
 - d. Bringen Sie den 3/4-Zoll-Anschluss durch den Hänger an dem vorhandenen, bereits verdrehten Winkelstück an.
 - e. Befestigen Sie den Anschluss des 3/4-Zoll-Winkelstücks am 3/4-Zoll-Anschluss.
 - f. Schließen Sie den Gasschlauch an die verlängerte Gasleitung an.



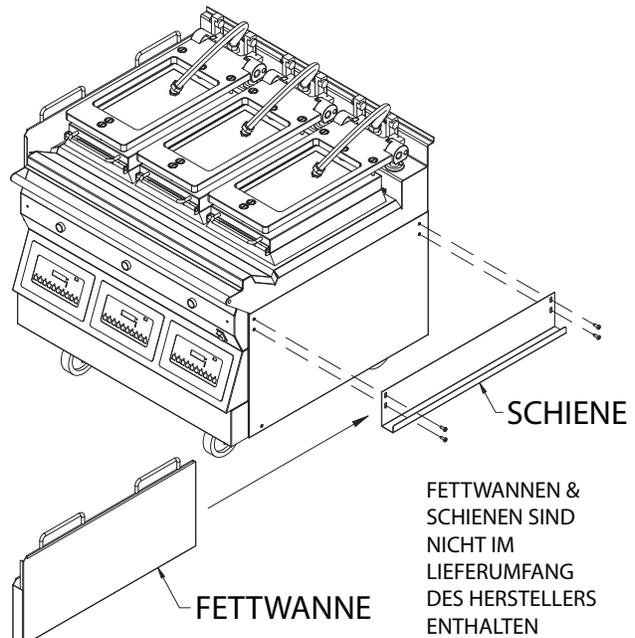
6. **NUR GASGRILLS**, (fahren Sie bei Elektrogrills mit Schritt 6 auf der folgenden Seite fort): Bringen Sie den im Lieferumfang enthaltenen Schnelltrenngasschlauch am Zuleitungsanschluss auf der Grillunterseite an, indem Sie einen 3/4-Zoll-NPT-Nippel in das Schenkelrohr schrauben und anschließend den dem Schlauch beiliegenden Messing-Schnellkupplungsstecker installieren.

Schließen Sie den Schlauch an und stellen Sie sicher, dass die Überschiebmuffe vollständig einrastet und am Haltering anliegt.



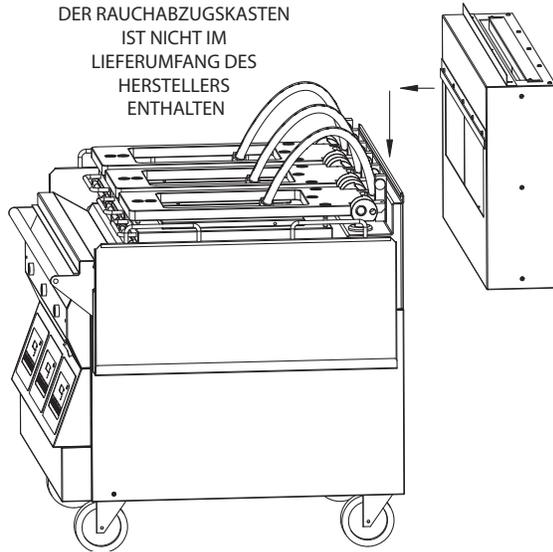
Verbinden Sie bei geschlossenem Handabsperrentil das andere Schlauchende mit dem Gasanschluss.

7. Bringen Sie die Fettwannenschienen wie unten abgebildet an:



8. Bringen Sie den Rauchabzugskasten an der Grillrückseite an.

INSTALLATION & INBETRIEBNAHME (Fortsetzung)



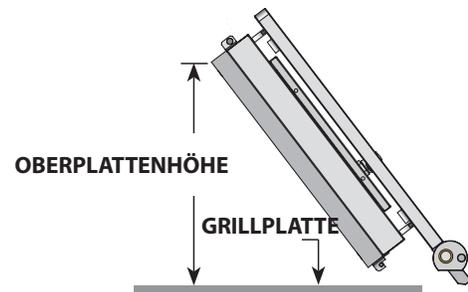
9. Rollen Sie den Grill unter die Abzugshaube. Der Grill muss sowohl auf der Achse Vorder-Rückseite, rechte – linke Seite als auch diagonal im Lot sein. Justieren Sie die Fußröllchen entsprechend, um die abschließende Nivellierung durchzuführen.

Abzugshaubentyp & Oberplattenhöhe

Messen Sie bei angehobenen Oberplatten den Abstand von der Oberplattenvorderkante bis zur Grillfläche. Stellen Sie fest, über welchen Abzugshaubentyp das Restaurant verfügt und bestimmen Sie mithilfe der folgenden Tabelle, ob Abzugshaubentyp und Oberplattenhöhe vereinbar sind:

Abzugshaubentyp	KORREKTE OBERPLATTENHÖHE
Universal	18 ½" (470mm)
92er Serie	17" (432mm)
GSC	18 ½" (470mm)

Wenn die Oberplattenhöhe nicht mit dem Abzugshaubentyp vereinbar ist, muss die Oberplattenhöhe durch einen autorisierten Servicetechniker angepasst werden.



INSTALLATION & INBETRIEBNAHME (Fortsetzung)

LonWorks Informationen und Inbetriebnahme

Aktivierung des Grills im Lonworks-Netzwerk:

Um die Kommunikation über Stromkabel zwischen dem Grill und dem Lonworks-Netzwerk zu aktivieren, muss der Grill erst im Netzwerk in Betrieb genommen werden.

Bei der Inbetriebnahme eines Grills in einem Lonworks-Netzwerk muss der Grill erst eine Service-Pin-Anforderung vom Grill an den Lonworks-Server senden.

Der Grill sendet diese Meldung, wenn Sie auf dem Bedienfeld des Grills das Verfahren unten befolgen.

1. Schalten Sie den Grill ein.
2. DRÜCKEN und HALTEN Sie  die Taste P ca. 3 Sekunden lang. Die Steuerung zeigt das zuvor ausgewählte Menüelement und die zugehörige Elementnummer an.
3. DRÜCKEN Sie die Pfeiltasten  UND  GEMEINSAM. „CONFIGURE“ (Konfigurieren) wird auf der Anzeige eingeblendet.
4. DRÜCKEN Sie die Pfeiltaste  „SERVICE“ (Service) wird auf der Anzeige eingeblendet. DRÜCKEN Sie die Pfeiltaste .
5. DRÜCKEN Sie die Pfeiltaste  zwei Mal. „Lonworks Service“ wird auf der Anzeige eingeblendet.
6. DRÜCKEN Sie die Pfeiltaste .
7. Legen Sie Option als „NO“ (Nein) fest. Warten Sie 10 Sekunden. Wenn der Lonworks-Servicezustand bereits „ON“ (Ein) war, muss dieser Schritt trotzdem durchgeführt werden.
8. Legen Sie Option als „YES“ (Ja) fest. Innerhalb von 10 Sekunden erhält das Netzwerk die Lonworks Service-Pin-Anforderung.

Nachdem die Service-Pin-Anforderung vom Grill gesendet wurde, erkennt der Lonworks-Administrator die Service-Pin-Meldung und weist dem Grill eine entsprechende Adresse zu, damit die Kommunikation aktiviert wird.

Nachdem der Lonworks-Server diese Adresse festgelegt hat, wird die Kommunikation vom Lonworks-Administrator aktiviert und der Grill beginnt im Lonworks-Netzwerk zu kommunizieren.

Einstellung der korrekten Verbrennungsstufen



Um die korrekten Verbrennungsstufen beizubehalten, ist die Messung von uA nicht erforderlich. Wenn Sie sich bei Fragen an 1-800-446-8367. Kontrollen und Einstellung der Verbrennungsstufen dürfen nur von qualifizierten Technikern eines werksautorisierten Service Centers vorgenommen werden.

INSTALLATION & INBETRIEBNAHME (Fortsetzung)

Inbetriebnahme

Dieser Drei-Oberplatten-Grill von Garland schließt die kostenfreie Werksinbetriebnahme ein. VOR dem Einsatz des Geräts muss eine Inbetriebnahme durchgeführt werden. Es ist die Verantwortung des Endverbrauchers, einen Inbetriebnahmetermin mit dem örtlichen, von Garland autorisierter Servicetechniker zu vereinbaren. Wenn Sie Unterstützung bei der Terminvereinbarung benötigen, wenden Sie sich unter der Telefonnummer 1-800-446-8367 an Garland Commercial Industries.

Eine Werksinbetriebnahme ist eine umfassende Prüfung des Grills, bei der ein werkszertifizierter Techniker nach Durchführung diverser Funktionsprüfungen alle in der Steuerung programmierten Endstellungen notiert. Die zur Durchführung einer vollständigen Inbetriebnahme benötigte Zeit beträgt ca. 2,5 – 3,5 Stunden. Berücksichtigen Sie diesen ungefähren Wert bei der Planung der Inbetriebnahme. Arbeiten nach Feierabend oder Überstunden sind nicht von der Garantie abgedeckt. Die Differenz zwischen dem Vergütungstarif von Garland und dem Überstundentarif des vom Werk autorisierten Service Centers wird in Rechnung gestellt.

Die Garantiezeit beginnt mit der Werksinbetriebnahme. Während der Inbetriebnahme wird vom autorisierten Service Center ein Formular ausgefüllt und zur Kostenerstattung an Garland Commercial Industries gesandt. Mit dem Eingang dieses Formulars bei Garland beginnt die Garantiezeit, die nach Ablauf von 2 Jahren endet. Informationen zu einer optionalen 3-jährigen Garantieverlängerung erhalten Sie bei Ihrem Küchenausstattungsfachhändler oder unter der Nummer 1-866-735-1955

Die Inbetriebnahme ist in allen Details auf dem von Garland bereitgestellten Formular mit der Teilnr. 4521780 zu dokumentieren:

GARLAND-CLAMPSHELL-GRILL INBETRIEBNAHMEFORMULAR ELEKTRO- ODER GAS- /ELEKTRO-KOMBIGRILL

(AUSSCHLIESSLICH ZUR VERWENDUNG BEI GRILLS DER MODELLE DERMWE3W/MWG3W & MWE2W/MWG2W)

McDonald's _____ Prüfbescheinigungs-ID-Nr. _____ Restaurantnr. _____ Inbetriebnahmedatum _____
Auf dem Prüfbescheinigungsaufkleber MM / TT / JJ

Adresse _____ Ort _____ Modellnr. MWE3W | MWG3W | MWE2W | MWG2W
Zutreffendes einkreisen

Bundesstaat/Provinz _____ Postleitzahl _____ Gerätenr. _____

USA Kanada International (Land aufführen) _____ Telefonnr. _____

Tatsächlicher Gastyp _____	Stimmt mit Typenschild überein? JA NEIN	Elektro- / Drehstrom- <input type="checkbox"/> 208 VAC <input type="checkbox"/> 220 VAC <input type="checkbox"/> 230 VAC <input type="checkbox"/> 240 VAC <input type="checkbox"/> 380 VAC <input type="checkbox"/> 400 VAC <input type="checkbox"/> 415 VAC	Für jedes Schaltschütz Stromstärke pro Leitung notieren		
			Links	Mitte (falls vorhanden)	Rechts
			Leitung 1		
			Leitung 2		
			Leitung 3		

INSPEKTION / FUNKTIONSPRÜFUNG

HINWEIS: BEI MODELLEN MWE2W / MWG2W1 ist keine Prüfung der MITTLEREN OBERPLATTE durchzuführen		
1. Sicherstellen, dass der Grill unter dem korrekten Gasabzugshaubentyp mit dem korrekten Luftabzug installiert wurde.		<input type="checkbox"/> OK
2. Sicherstellen, dass die Drosselvorrichtungen des Rauchabzugs vollständig geöffnet oder entfernt sind. Rauchabzugskasten von Küchenausstattungs-fachhändler Rauchabzugsdrosselvorrichtungen befinden sich in Abzugshaube justieren, um Nivellierung durchzuführen.		<input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK
3. Sicherstellen, dass die Bodenplatte auf der Achse rechte – linke Seite, Vorder-Rückseite als auch diagonal im Lot ist. Fußröllchen justieren, um Nivellierung durchzuführen.		<input type="checkbox"/> OK
4. GRILL UNTER DER ABZUGSHAUBE HERVORZIEHEN. Netzschalter einschalten. Steuerungsanzeigen sind aktiv, Steuerung zeigt „OFF“ an. Automatische Anhebung aller Oberplatten?		L <input type="checkbox"/> OK M <input type="checkbox"/> OK R <input type="checkbox"/> OK
5. Oberplatte absenken und anheben und sicherstellen, dass die Bewegung gleichmäßig und kontinuierlich ist. Wellen entsprechend mit SCHMIERMITTEL FÜR DIE LEBENSMITTELINDUSTRIE schmieren.		L <input type="checkbox"/> OK M <input type="checkbox"/> OK R <input type="checkbox"/> OK
6. Wenn aufgrund der Abzugshaube eine Absenkung der Oberplattenhöhe erforderlich ist, oberen Grenzscharter nach unten justieren. Informationen zu Oberplattenhöhen finden Sie in der Installations- und Betriebsanleitung.		L <input type="checkbox"/> OK M <input type="checkbox"/> OK R <input type="checkbox"/> OK
7. POWER ON-Taste drücken. Steuerung zeigt „PREHEAT – AM“ an, Oberplatte wird abgesenkt. Wärmeanzeigeleuchten sind GELB?		L <input type="checkbox"/> OK M <input type="checkbox"/> OK R <input type="checkbox"/> OK
8. AM / PM-Taste drücken. Dadurch wird das Gerät auf folgende Temperaturen aufgeheizt: Oberplatte-425°F (217°C), Grill-350°F (177°C).		L <input type="checkbox"/> OK M <input type="checkbox"/> OK R <input type="checkbox"/> OK
9. Grill tritt in den SOAK-Modus ein (15:00 Timer), nach Countdown wird eine Autokalibrierung der Oberplatte bei folgenden Temperaturen durchgeführt: Oberplatte-425°F (217°C), Grill-350°F (177°C).		L <input type="checkbox"/> OK M <input type="checkbox"/> OK R <input type="checkbox"/> OK
10. Ventilhebel schließen und sicherstellen, dass das Gerät vier (4) Mal zu zünden versucht. Gerät aufgrund von Zündfehler ausgeschaltet?		L <input type="checkbox"/> OK M <input type="checkbox"/> OK R <input type="checkbox"/> OK
11. GASDRUCKPRÜFUNGEN (falls zutreffend): Nenneingangsdruck Erdgas 6 – 14 Inches W.C. Tatsächlicher Eingangswert _____ Propangas / Butangas 11 – 14 Inches W.C. Tatsächlicher Eingangswert _____ Brenner-Neendruck Erdgas 3.5 Inches W.C. Tatsächlich Links _____ Mitte _____ Rechts _____ Propangas / Butangas 3.5 Inches W.C. Tatsächlich Links _____ Mitte _____ Rechts _____		
12. Mikroamperemeteranzeige prüfen und sicherstellen, dass MINDESTENS 8 Mikroamperemeter funktionieren. Der Mikroamperemeterwert sollte zwischen 0,9 und 1,2 liegen.		
13. Nach Abschluss der Autokalibrierung erfolgt die automatische Anhebung der Oberplatte und auf dem Display wird „READY“ angezeigt. Wenn die Anhebung der Oberplatte nach Abschluss der Autokalibrierung nicht erfolgt, Steuerungsmeldung notieren. Oberplattennivellierung überprüfen und Reedschalter justieren. Stromversorgung aus- und wieder einschalten und neuen Versuch durchführen.		OK - <input type="checkbox"/> L / <input type="checkbox"/> M / <input type="checkbox"/> R Check Platen Level - <input type="checkbox"/> L / <input type="checkbox"/> C / <input type="checkbox"/> R Check Reed Switch - <input type="checkbox"/> L / <input type="checkbox"/> C / <input type="checkbox"/> R
14. Menüelement „10:1 – CLAM“ auswählen. Sicherstellen, dass eingestellte Temperatur erreicht wird und LED-Leuchten GRÜN aufleuchten.		L <input type="checkbox"/> OK M <input type="checkbox"/> OK R <input type="checkbox"/> OK
15. Zubereitungszyklus durch Drücken der GRÜNEN DRUCKTASTE starten. Oberplatte wird abgesenkt und Timing-Zyklus beginnt.		L <input type="checkbox"/> OK M <input type="checkbox"/> OK R <input type="checkbox"/> OK
16. Sicherstellen, dass der Pyrometer des Restaurants fehlerfrei funktioniert und mithilfe der Eisbadmethode kalibriert ist.		<input type="checkbox"/> OK
17. SENSORKALIBRIERUNG durchführen.		L <input type="checkbox"/> OK M <input type="checkbox"/> OK R <input type="checkbox"/> OK
18. Nullstellung der Oberplatte und Reedschalterkalibrierung im Modus „LEVEL / REED SW“ (Nivellierung/Reedschalter) durchführen.		L <input type="checkbox"/> OK M <input type="checkbox"/> OK R <input type="checkbox"/> OK
19. Nach Abschluss der Reedschalterkalibrierung hat die Oberplatte eine Autokalibrierung durchgeführt?		L <input type="checkbox"/> OK M <input type="checkbox"/> OK R <input type="checkbox"/> OK
20. Restaurantmitarbeiter bei der Beef Integrity-Prüfung unterstützen bzw. Prüfung mit Unterstützung durch Mitarbeiter durchführen und Produktprüfung 10:1 und 4:1 so lange fortsetzen, bis die gewünschten Produktinnentemperaturen erreicht sind.		L <input type="checkbox"/> OK M <input type="checkbox"/> OK R <input type="checkbox"/> OK
21. Zubereitungszeiten, Abstandseinstellungen sowie die zum Erreichen der „Beef Integrity“ durchgeführten Abstandskalibrierungen notieren.		L <input type="checkbox"/> OK M <input type="checkbox"/> OK R <input type="checkbox"/> OK
22. Kalibrierungsnr. nachfolgend notieren:		

	Produktzubereitungszeiten (MWE3W & MWG3W MWE2W & MWG2W)		
	LINKS	MITTE (falls vorhanden)	RECHTS
10:1			
4:1			
ANGUS			

Kalibrierungswerte (aus dem KALIBRIERUNGSMENÜ) AUSSCHLIESSLICH MWE3W & MWG3W				
	Back Reed Cal	Front Reed Cal	Back Zero Cal	Front Zero Cal
LINKS				
MITTE				
RECHTS				

Kalibrierungswerte (aus dem KALIBRIERUNGSMENÜ) AUSSCHLIESSLICH MWE2W & MWG2W									
AUSSCHLIESSLICH 2-Oberplatten-PRC-Grills (PRC = Product Recognition Controls, Produkterkennungssteuerung)									
	Front LT Cal	Back LT Cal	Front RT Cal	Back RT Cal	Front LT Detect	Back LT Detect	Front RT Detect	Back RT Detect	
LINKS									
RECHTS									

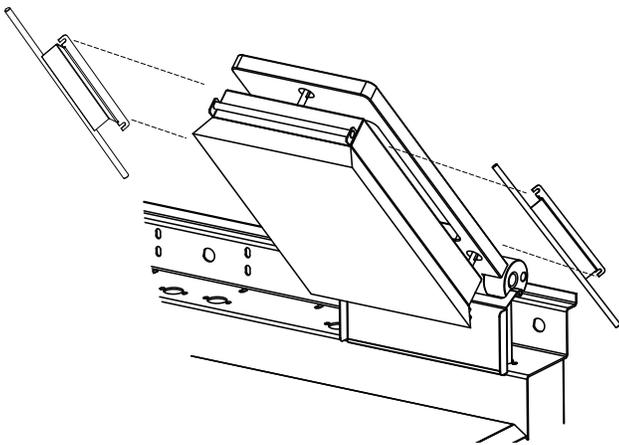
Probleme/Besondere Umstände/Schäden:

Vorgelegt von:	Genehmigt von:
Name: _____ Serviceunternehmen: _____ Subunternehmen: (falls zutreffend): _____ Sind Sie ein werkszertifizierter Techniker? JA / NEIN Datum der Prüfbescheinigung: / /	Name: _____ Sind Sie mit der durchgeführten Inbetriebnahme zufrieden? _____ _____
Weißer Ausführung - Werk	Gelbe Ausführung - Serviceunternehmen Rosa Ausführung - Kunde

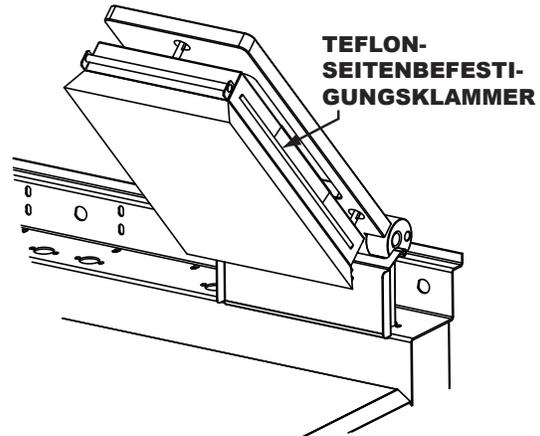
ANBRINGUNG DER ANTIHAFTFOLIENBEFESTIGUNGSKLAMMERN

ACHTUNG: DIE OBERPLATTE IST EXTREM HEISS. WARNUNG: STROMVERSORGUNG UNTERBRECHEN, UM STROMSCHLÄGE ZU VERMEIDEN

1. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker gezogen ist, bevor Sie mit dem nächsten Schritt fortfahren.
2. Lösen Sie auf jeder Seite des Oberplattendeckels 2 Schrauben.
3. Positionieren Sie die Seitenbefestigungsklammern über den Schrauben und schieben Sie sie in ihre Position.

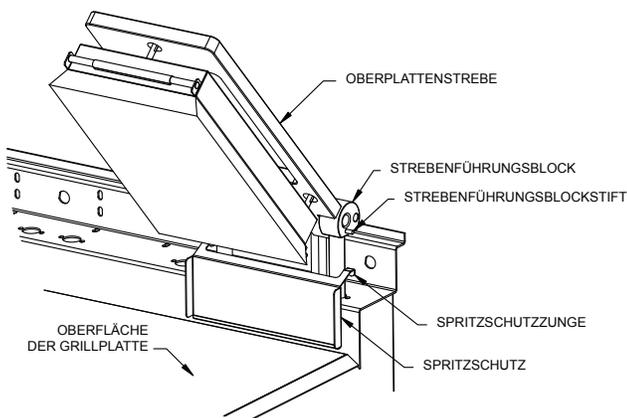


4. Ziehen Sie die vier (4) Schrauben des Oberplattendeckels wieder fest.

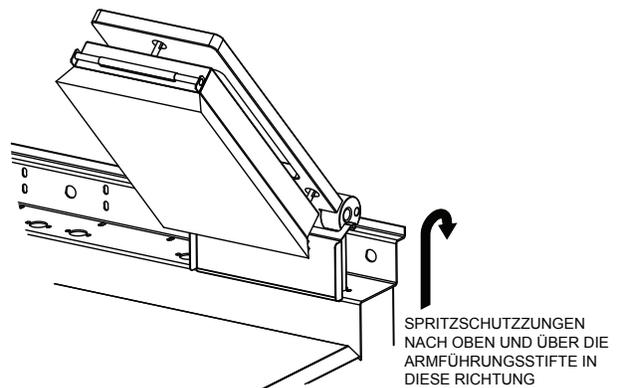


Teilenummer	Beschreibung	Menge pro Groß-Grill (3-Oberplatten)
4526334	Antihafthfolienklammer, Seite (3-Oberplatten-Grill)	6 Grill, 2 Oberplatten
4527294	Antihafthfolienklammer mit Flansch	15 Grill, 5 Oberplatten

INSTALLATION DES SPRITZSCHUTZES



HINWEIS: EINIGE TEILE WURDEN ZUR BESSEREN VERDEUTLICHUNG ENTFERNT

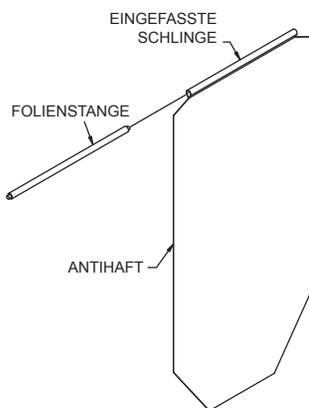


HINWEIS: EINIGE TEILE WURDEN ZUR BESSEREN VERDEUTLICHUNG ENTFERNT

ANBRINGUNG DER ANTIHAFTFOLIE

1. Schieben Sie die Antihafthfolienstange durch das eingefasste Ende der Antihafthfolie.

2. Haken sie die Antihafthfolienstange in die Halter auf der Rückseite der Oberplatte ein.

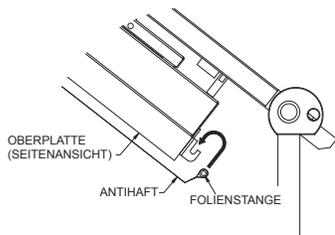


3. Ziehen Sie die Antihafthfolie vorsichtig in Richtung der Oberplattenvorderseite, während Sie den unteren Teil der Folie fest halten.

HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass die Antihafthfolie gut über die Oberplatte passt

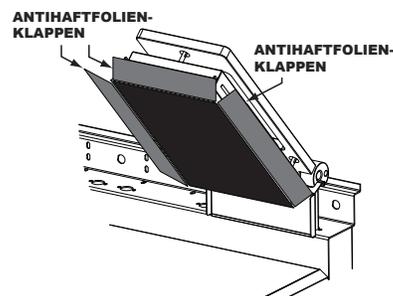
4. Platzieren Sie die Befestigungsklemmen auf der Antihafthfolie und bringen Sie sie durch Schieben über die Antihafthfolienstange an.

5. Ziehen Sie die Antihafthfolienklappe vorsichtig über die linke Seite der Oberplatte und befestigen Sie sie mit zwei (2) Befestigungsklemmen.

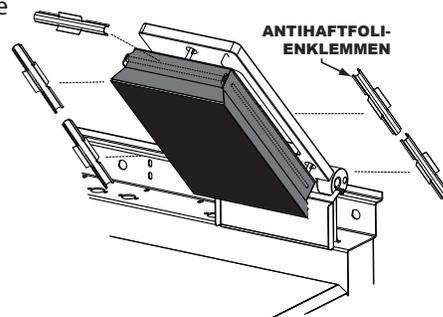


6. Wiederholen Sie Schritt 5 auf der rechten Seite.

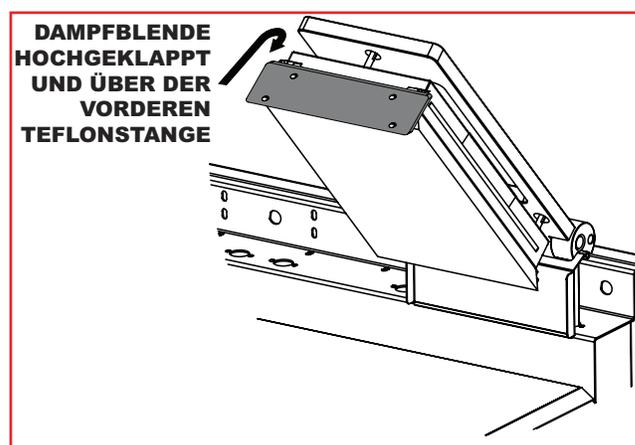
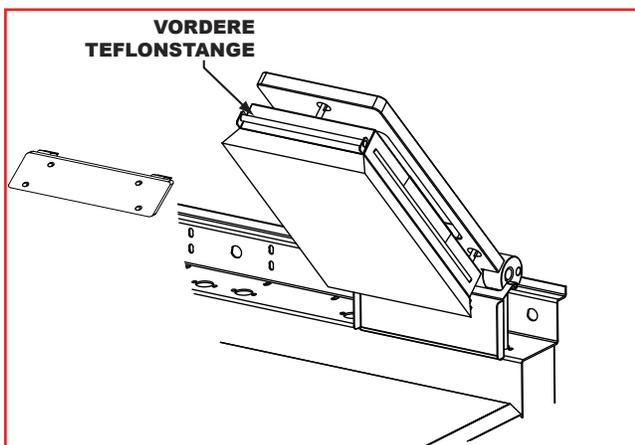
HINWEIS: Wenn nicht die korrekte Klemmenzahl an der Oberplatte verwendet wird, führt dies zu einem zu lockeren Sitz und einem raschen Verschleiß der Antihafthfolie. Stellen Sie sicher, dass ALLE Klemmen korrekt angebracht sind, um vorzeitige Abnutzung und/oder schlechte Produktqualität zu vermeiden.



5. Überprüfen Sie die korrekte Ausrichtung der Antihafthfolie auf der Oberplatte.



INSTALLATION DER DAMPFBLENDE



VERFÜGBARES ZUBEHÖR



Spritzschutz

Splash Shield
Item 4523492)



Dampfblende, komplett (2 abgebildet)

Vapor Shield Complete (2 shown)
Item CK4525215

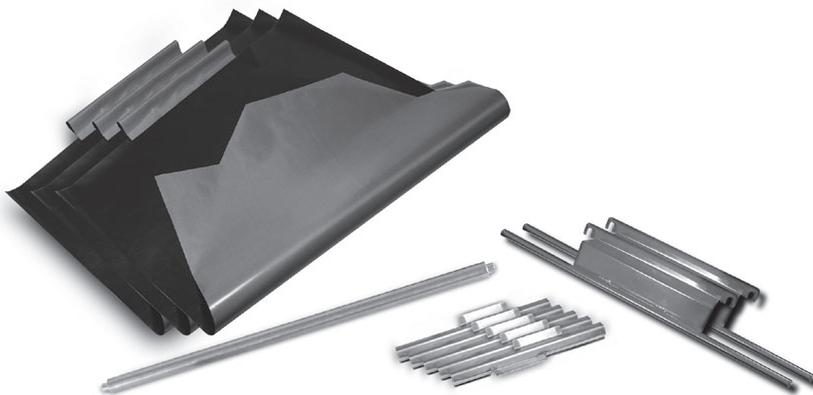


Teflon-Umwicklungssatz (nur 1 Oberplatte)

CK4528080-1 - einschließlich (**abgebildet**)
(3) Teflonfolie (Umwicklung) - 4527643
(5) Klammern - 4527294
(1) Rückwärtige Teflonstange - 4521355

Teflon-Umwicklungssatz (3 Oberplatten)

CK4528080-3 - einschließlich (**nicht abgebildet**):
(9) Teflonfolie (Umwicklung) - 4527643
(15) Klammern - 4527294
(3) Rückwärtige Teflonstange - 4521355



Teflon-Umwicklungssatz

(nur 1 Oberplatte) mit Halterungen

CK4528085-1 - einschließlich: (**abgebildet**)
(3) Teflonfolie (Umwicklung) - 4527643
(5) Klammern - 4527294
(1) Rückwärtige Teflonstange - 4521355
(2) Umwicklung,
Seitenbefestigungshalterungen - 4526334

Teflon-Umwicklungssatz

(3 Oberplatten)

CK4528085-3 - einschließlich: (**nicht abgebildet**)
(9) Teflonfolie (Umwicklung) - 4527643
(15) Klammern - 4527294
(3) Rückwärtige Teflonstange - 4521355
(6) Umwicklung,
Seitenbefestigungshalterungen - 4526334

VERFÜGBARES ZUBEHÖR (Fortsetzung)

DIE STROMKABEL UNTEN SIND NUR EMPFEHLUNGEN. STROMKABEL HÄNGEN VOM EINSATZ AB UND SIND NICHT STANDARDMÄSSIG



NEMA# 51-50P

3Phase 4Wire 50 AMP Power Cord (Electric Grill ONLY)
(No Garland P/N) - *** Not supplied by Garland



NEMA# L15-30P

3Phase 4Wire 30 AMP Power Cord (Electric Grill ONLY)
(No Garland P/N) - *** Not supplied by Garland



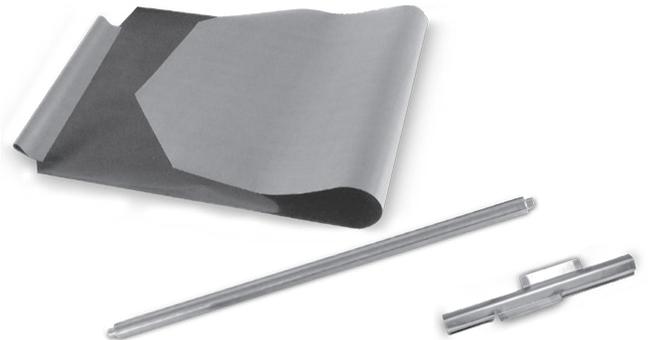
NEMA# L21-20P

Interlock Cord - 5Wire
(No Garland P/N) - *** Not supplied by Garland



Gasschlauch mit Schnelltrennvorrichtung

Quick-Disconnect Gas Hose
Item 1591506



Teflon-Folie (keine Umwicklung)

Teflon Sheet
Artikel 4521792

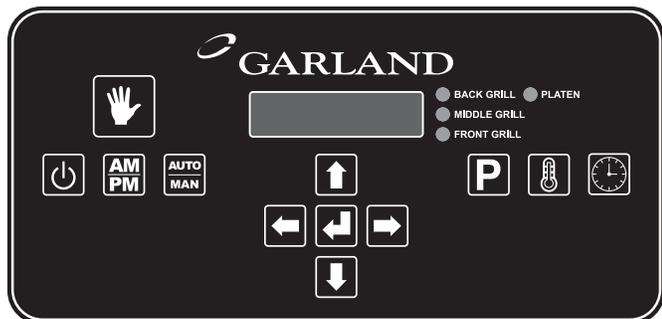
Antihaftfolienbefestigungsklemme

Release Material Sheet Retaining Clip
Item 4527294)

Antihaftfolienstange

Release Material Sheet Rod
Item 4526436)

BESCHREIBUNG DER GRILLSTEUERUNG



	Ein/Aus-Taste – Durch GEDRÜCKTHALTEN der Ein/Aus-Taste für 2 Sekunden wird die Steuerung ein- bzw. ausgeschaltet.
	AM/PM-Taste – Im normalen Betriebsmodus dient diese Taste zum Umschalten zwischen dem AM-Menüarchiv (Vormittags-) und dem PM-Menüarchiv (Nachmittags-).
	AUTO/MAN-Taste – Im normalen Betriebsmodus dient diese Taste zum Umschalten zwischen automatischer Produkterkennung und manueller Zubereitung.
	Nach-Oben-Taste – Diese Taste dient in jedem Modus zum VORWÄRTS-Blättern durch eine Liste verfügbarer Menüelemente
	Nach-Unten-Taste – Diese Taste dient in jedem Modus zum RÜCKWÄRTS-Blättern durch eine Liste verfügbarer Menüelemente.

	Rechte Pfeil-Taste – Bewegt im Programmiermodus den Cursor bei der Änderung der Einstellungen nach rechts.
	Linke Pfeil-Taste – Bewegt im Programmiermodus den Cursor bei der Änderung der Einstellungen nach links.
	Eingabetaste – Diese Taste ist im normalen Betriebsmodus nicht aktiv. Im Programmiermodus dient sie zur Speicherung der auf dem Display angezeigten Werte.
	Programmier-Taste – Durch Gedrückthalten der Programmier-Taste für 3 Sekunden wird der Programmiermodus aufgerufen.
	Temperatur-Taste – Dient im normalen Betriebsmodus zur Anzeige der eingestellten und der tatsächlichen Temperatur.
	Geschwindigkeitstaste – Dient im normalen Betriebsmodus zur Änderung der Zubereitungszeit. Wird auch zum Aufrufen des Sensorkalibriermodus verwendet.
	Standby-Taste – Versetzt den Grill im normalen Betriebsmodus in den Standby-Modus.

MÖGLICHE FEHLERMELDUNGEN

“GRILL PROBE ERROR” (Grillsensordfehler) – Ein Fehler der Grilltemperatursensorschaltung für Temperaturzone (Vorn, Mitte oder Hinten) ist aufgetreten.

“PLATEN PROBE ERROR” (Oberplattensensordfehler) – Ein Fehler der Oberplattentemperatursensorschaltung ist aufgetreten.

“HEATER ERROR” (Heizelementfehler) – Tritt auf, wenn die Steuerung in sechs (6) Minuten keinen Temperaturanstieg registriert

“HIGH TEMP” (Hohe Temperatur) – Tritt auf, wenn die Steuerung eine Temperatur von 465° F (241° C) registriert.

“CHECK REED SWITCH / USE FLAT COOK” (Reedschalter überprüfen/Flachgrill verwenden) – Eine oder mehrere Reedschalter sind nicht richtig justiert. Es ist ausschließlich die Zubereitung von Flachgrill-Menüelementen möglich.

“ERROR COMMS” (Übertragungsfehler) – Ein Datenübertragungsfehler ist zwischen der Motorgeschwindigkeitssteuerung und der Hauptsteuerung aufgetreten

“PLATEN NOT LEVEL” (Oberplatte nicht horizontal) – Tritt auf, wenn die Kalibrierdifferenz zwischen dem vorderen und dem hinteren Teil den zulässigen Maximalwert übersteigt. Produkterkennung (Automatik) und manuelle Zubereitung sind DEAKTIVIERT. AUSSCHLIESSLICH Zubereitung auf dem Flachgrill ist möglich.

“CHECK PLATEN LEVEL” (Oberplattenniveau überprüfen) – Tritt auf, wenn die Kalibrierdifferenz zwischen dem vorderen und dem hinteren Teil den zulässigen Minimalwert übersteigt, jedoch unterhalb des zulässigen Maximalwerts liegt. Produkterkennung (Automatik) ist DEAKTIVIERT.

MÖGLICHE FEHLERMELDUNGEN (Fortsetzung)

Führen Sie folgende Schritte aus, wenn CHECK PLATEN LEVEL (Oberplattenniveau überprüfen) angezeigt wird:

1. HALTEN SIE die Tasten  und  3 Sekunden lang gedrückt. Auf der Steuerung wird AUTO GAP FORCE (Automatischer Abstand) angezeigt.
2. DRÜCKEN SIE die Taste . „NO“ (Nein) blinkt auf dem Display. Drücken Sie die Taste , um die Anzeige in „YES“ (Ja) zu ändern.
3. DRÜCKEN SIE die Taste . Die Oberplatte wird unverzüglich abgesenkt und die inneren Messgrößen werden zurückgesetzt. Nach Abschluss dieses Vorgangs wird die Oberplatte wieder angehoben. Wenn die Fehlermeldung nicht mehr angezeigt wird, fahren Sie mit dem regulären Betrieb fort. Wird die Fehlermeldung immer noch angezeigt, wenden Sie sich an Ihren autorisierten Servicetechniker vor Ort.

BETRIEBSVORGÄNGE

Allgemeine Übersicht:

Die PRC-Grillsteuerung (PRC = Product Recognition Controls, Produkterkennungssteuerung) verfügt über 2 Funktionen, die beide in den folgenden Abschnitten im Detail beschrieben werden:

Der „**Normale Betriebsmodus**“, auch als Zubereitungsmodus bezeichnet, ist der Modus, der während des normalen Zubereitungs Vorgangs verwendet wird. Im normalen Betriebsmodus kann der Bediener einen Zubereitungszyklus beginnen, abbrechen, die tatsächlichen Temperaturen anzeigen, zu einem anderen Menüelement blättern und den Programmiermodus aufrufen.

Der „**Programmiermodus**“ ist der Modus, in dem der Bediener die verschiedenen Einstellungen der Steuerung programmieren kann. HALTEN Sie die Taste  GEDRÜCKT, um den Programmiermodus aufzurufen.

Mit dem MWE3 Garland-Clamshell-Grill sind derzeit 3 Zubereitungsmethoden möglich:

Standard-Zubereitung – Hierbei handelt es sich um die Zubereitungsmethode, bei der eine einzige Grillplattenabstandseinstellung für jedes Menüelement verwendet wird. Der Timer-Countdown erfolgt in Übereinstimmung mit dem gewählten Menüelement.

Mehrstufige Zubereitung – Bei dieser Zubereitungsmethode werden während des Zubereitungszyklus 2 verschiedene Grillabstandseinstellungen verwendet. Der Timer-Countdown erfolgt in Übereinstimmung mit dem gewählten Menüelement

Produkterkennung – Bei der Produkterkennungsmethode werden die an der

Oberplattenstrebeneinheit angebrachten Magnetschalter zur Erkennung des zubereiteten Produkts verwendet. Bei Verwendung der Produkterkennungsfunktion wählt der Bediener lediglich die Taste  auf der Steuerung. Dadurch erhält die Steuerung Informationen über die Produktgruppe, aus der auszuwählen ist. Wenn ein Zubereitungszyklus gestartet wird, senkt sich die Oberplatte ab und erkennt das zuzubereitende Produkt, Der Timer-Countdown erfolgt in Übereinstimmung mit der für das erkannte Produkt eingestellten Zeit. Weitere Informationen zur Produkterkennung finden Sie im Abschnitt „Produkterkennung“.

Einschalten des Grills:

Der Hauptnetzschalter – steuert die Energieversorgung des Grills und muss in die ON-Position gebracht werden, bevor der Betrieb aufgenommen werden kann. Die Steuerungsanzeigen sind aktiv. Nach erfolgreich durchgeführten Startkontrollen zeigen die Steuerungen „OFF“ (Aus) an.

AM-Betrieb – Teflon-Folien MÜSSEN zu diesem Zeitpunkt ANGEBRACHT sein und die Grilloberfläche sollte frei von Kohle sein.

Sobald die PRC-Steuerung „OFF“ anzeigt, drücken Sie . Die PRC-Steuerung tritt in den PREHEAT-Modus (Vorheizmodus) ein und gibt standardmäßig die AM-Vorheiztemperaturen an. Um auf PM-Temperaturen vorzuheizen, drücken Sie .

AM-VORHEIZEN
375°F (190°C) Oberplatte
275°F (135°C) Grill

PM-VORHEIZEN
425°F (218°C) Oberplatte
350°F (177°C) Grill

Nach Erreichen der für AM oder PM eingestellten Temperatur (je nachdem, was gewählt wurde), stabilisiert der Grill die Temperatur fünfzehn (15) Minuten lang. Nach

BETRIEBSVORGÄNGE (Fortsetzung)

Ablauf dieser Zeit führt der Grill eine Autokalibrierung durch. Nach Abschluss dieses Vorgangs bewegen sich die Oberplatten nach oben in ihre normale Position und die PRC-Steuerung zeigt „READY“ (Bereit) an.

Auswahl eines Menüelements:

Blättern Sie vorwärts durch die Liste der verfügbaren Menüelemente, indem Sie wiederholt  drücken. Blättern Sie rückwärts durch die Liste der verfügbaren Menüelemente, indem Sie wiederholt  drücken.

Menüelementearchiv

Das Menüelementearchiv wird auf Basis der unter [CONFIGURE]->[GRILL REGION] (Konfigurieren->Grillregion) programmierten Einstellung in den Computer geladen. Jedes Menüelement verfügt über eine Funktion mit der Bezeichnung [DISPLAY ACTIVE]. Die in dieser Funktion vorgenommene Einteilung (AM, PM, AM/PM, No (AM, PM, AM/PM, Keine)) bestimmt, welche Menüelemente beim Drücken der Taste  angezeigt werden.

Menüelementnr	Menüelement	Display Active - Standard
1	10:1 - CLAM	PM
2	4:1 - CLAM	PM
3	STRIP BACON - CLAM	AM/PM
4	SAUSAGE CLAM FZN	AM
5	MCRIB - CLAM	NO
6	STEAK - CLAM	AM/PM
7	GRILLED CHICKEN - FLAT	PM
8	FOLDED EGGS FLAT	AM
9	ROUND EGGS - FLAT	AM
10	CHICKEN FLAT BRD - FLAT	NO
11	10:1 FLAT	NO
12	4:1 - FLAT	NO
13	MCRIB - FLAT	NO
14	SAUSAGE FLAT FZN	NO
15	HOTCAKES - FLAT	NO
16	OPT MENU 1 - CLAM	NO
17	OPT MENU 2 - CLAM	NO

Menüelementnr	Menüelement	Display Active - Standard
18	ANGUS 3:1 CLAM	NO
19	MUSHROOMS CLAM	NO
20	OPT MENU 5 - CLAM	NO
21	OPT MENU 6 - CLAM	NO
22	OPT MENU 7 - CLAM	NO
23	OPT MENU 1 - FLAT	NO
24	OPT MENU 2 - FLAT	NO
25	OPT MENU 3 - FLAT	NO
26	OPT MENU 4 - FLAT	NO

Anzeigeleuchten

Die LED-Leuchten zeigen den Temperaturstatus jeder Zone an.

Elektrische Grills verfügen über (4) Zonen pro Grillbereich: OBERE (Oberplatte), HINTERE, MITTLERE und VORDERE GRILLZONE.

Gasgrills verfügen über (2) Zonen pro Grillbereich: OBERE GRILLZONE (Oberplatte) und GRILL.

REROT – Die Zone ist/die Zonen sind „ZU HEISS“ (mehr als 79°F/43°C über der eingestellten Temperatur) ODER eine Heizzone ist defekt.

GELB – Die Zone ist/die Zonen sind noch nicht heiß genug.

GRÜN – Die Zone hat/die Zonen haben die eingestellte Temperatur erreicht oder überschritten, befinden sich jedoch weniger als 79°F/43°C über der eingestellten Temperatur.

Standby-Modus

Um in den Standby-Modus zu gelangen:

1. Drücken Sie die  - Taste. Die Oberplatte bewegt sich nach unten und die Temperatur des Grills wird bei dem eingestellten Wert von 425° F (218°C) für die Oberplatte und 350° F (177°C) für die Grillfläche gehalten.

Verlassen des Standby-Modus:

1. Drücken Sie die  GRÜNE DRUCKTASTE. Die Oberplatte bewegt sich nach oben.

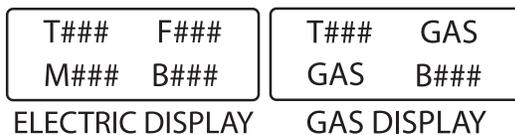
Anzeige der aktuellen Temperaturen:

1. Drücken Sie die  - Taste und wiederholen Sie den Vorgang für jede Zone, deren Temperatur sie anzeigen möchten:

1. Tastendruck – Sollwert vorn
2. Tastendruck – Tatsächlicher Wert vorn

BETRIEBSVORGÄNGE (Fortsetzung)

3. Tastendruck – Sollwert Mitte
 4. Tastendruck – Tatsächlicher Wert Mitte
 5. Tastendruck – Sollwert hinten
 6. Tastendruck – Tatsächlicher Wert hinten
 7. Tastendruck – Sollwert Oberplatte
 8. Tastendruck – Tatsächlicher Wert Oberplatte
2. Durch Gedrückthalten der  -Taste für fünf (5) Sekunden lassen sich alle aktuellen Temperaturen gleichzeitig anzeigen.



Frühstück im manuellen Modus

1. Wählen Sie den AM-Modus. . Halten Sie die  -Taste gedrückt.
2. Wählen Sie den manuellen Modus mit Halten Sie die  -Taste gedrückt.
3. Wählen Sie unter Verwendung der Pfeiltasten  oder  ein Produkt aus dem AM-Produktarchiv.
4. Legen Sie das Produkt unter Beachtung der McDonalds-Vorgehensweisen für das gewählte Produkt auf den Grill.
5. Drücken Sie die  GRÜNE Drucktaste, um einen Zubereitungszyklus zu starten.
6. Wenn der Zubereitungszyklus beendet ist, ertönt ein Signalton.
7. Entnehmen Sie das Produkt und reinigen Sie den Grill in Vorbereitung auf den nächsten Zubereitungszyklus.

Mittagessen im manuellen Modus

Hinweis: Beim Umschalten von Frühstücks- auf Mittagessensmenüelemente dauert es ca. 10 Minuten, bis der Grill die entsprechenden Temperaturen erreicht hat.

1. Wählen Sie den PM-Modus. Halten Sie die  -Taste gedrückt.
2. Wählen Sie den manuellen Modus mit Halten Sie die  -Taste gedrückt.
3. Wählen Sie unter Verwendung der Pfeiltasten  oder  ein Produkt aus dem PM-Produktarchiv.
4. Legen Sie die Produkte unter Berücksichtigung des

folgenden Anordnungsmusters auf den Grill.

5. Drücken Sie die  GRÜNE Drucktaste, um einen Zubereitungszyklus zu starten.
6. Wenn der Zubereitungszyklus beendet ist, ertönt ein Signalton.
7. Entnehmen Sie das Produkt und reinigen Sie den Grill in Vorbereitung auf den nächsten Zubereitungszyklus.

Ändern der Zubereitungszeit für ein Menüelement

1. Wählen Sie über den AM- oder PM-Modus. Halten Sie die  -Taste gedrückt.
2. Wählen Sie den manuellen Modus mit Halten Sie die  -Taste gedrückt.
3. Wählen Sie unter Verwendung der Pfeiltasten  oder  ein Produkt aus.
4. DRÜCKEN Sie die  -Taste, um die Zubereitungszeit anzuzeigen.
5. Ändern Sie die Zubereitungszeit mit Hilfe der Tasten  und .
6. Die Steuerung kehrt standardmäßig nach 3 Sekunden in den normalen Betriebsmodus zurück.

Frühstück im Automatikmodus

1. Wählen Sie über den AM-Modus. Halten Sie die  -Taste gedrückt.
2. Wählen Sie den Automatikmodus mit Halten Sie die  -Taste gedrückt. Die Steuerung zeigt „AM / AUTOMATIC“ an.
3. Legen Sie das Produkt unter Beachtung der McDonalds-Vorgehensweisen für das gewählte Element auf den Grill.
4. Drücken Sie die  GRÜNE Drucktaste, um einen Zubereitungszyklus zu starten. Die Oberplatte bewegt sich nach unten und erkennt das Produkt auf dem Grill.
5. Wenn der Zubereitungszyklus beendet ist, ertönt ein Signalton.
6. Entnehmen Sie das Produkt und reinigen Sie den Grill in Vorbereitung auf den nächsten Zubereitungszyklus.

BETRIEBSVORGÄNGE (Fortsetzung)

Mittagessen im Automatikmodus

Hinweis: Beim Umschalten von Frühstücks- auf Mittagessensmenüelemente dauert es ca. 10 Minuten, bis der Grill die entsprechenden Temperaturen erreicht hat.

1. Wählen Sie über die Taste  den PM-Modus.
2. Wählen Sie den Automatikmodus mit Hilfe der  -Taste. Die Steuerung zeigt „PM / AUTOMATIC“ an.
3. Legen Sie die Produkte auf der folgenden Seite abgebildet nach den abgebildeten Anordnungsmustern auf den Grill.
4. Drücken Sie die  GRÜNE Drucktaste, um einen Zubereitungszyklus zu starten. Die Oberplatte bewegt sich nach unten und erkennt das Produkt auf dem Grill.

5. Wenn der Zubereitungszyklus beendet ist, ertönt ein Signalton.
6. Entnehmen Sie das Produkt und reinigen Sie den Grill in Vorbereitung auf den nächsten Zubereitungszyklus.

Zubereitung in der Übergangsphase

Führen Sie ca. 30 Minuten vor dem Wechsel zum Mittagessen folgende Schritte durch:

1. DRÜCKEN Sie die  -Taste (um die Oberplattentemperatur anzuzeigen).
2. Drücken Sie die  -Taste.
3. Die Oberplattenanzeige wird aktiviert. Die Oberplatte wird auf 425 Grad F (217 Grad C) erhitzt. Die Oberplatte behält diese eingestellte Temperatur bei, bis ein anderes Menüelement ausgewählt wird.

PRODUKTERKENNUNG

Dieser Garland-Clamshell-Grill ist mit Produkterkennungssteuerung (Product Recognition Controls, PRC) ausgestattet. Mit Hilfe dieser neuen Technologie kann der Benutzer einfach einen Zubereitungszyklus starten, OHNE ein spezielles Menüelement auswählen zu müssen. Die Produktstärke wird durch die PRCs mit Hilfe von Schaltern im Inneren der Oberplatte und den auf den Oberplattenstreben angebrachten Magneten erkannt. Wenn die Stärke des auf den Grill gelegten Produkts durch die PRCs errechnet wurde, wird dieses Produkt im Produktarchiv (unten) gesucht und automatisch ausgewählt.

MENÜELEMENT	MIN ABSTAND	MAX ABSTAND
Empfohlene Bereiche Frühstücksarchiv		
Strip Bacon	.010	.130
Sausage Clam	.210	.405
Steak Clam	.430	.480

MENU ITEM	MIN GAP	MAX GAP
Empfohlene Bereiche Mittagessensarchiv		
10:1 Clam	.160	.345
4:1 Clam	.365	.560
Strip Bacon	.001	.130

Bei der Zubereitung im Automatikmodus wird die Oberplatte abgesenkt, bis sie auf dem Produkt aufliegt. Die Oberplattenarme bewegen sich nach unten, während diverse Berechnungen zur Ermittlung der Dicke des aufgelegten Produkts durchgeführt werden. Wenn „Product Not Recognized“ (Produkt nicht erkannt) angezeigt oder das falsche Produkt erkannt wird, muss eine Zwangsausokalisierung durchgeführt werden. Durch die Durchführung einer Zwangsausokalisierung wird die Oberplatte neu auf die Grillfläche eingestellt.

DURCHFÜHRUNG EINER ZWANGSAUTOKALIBRIERUNG

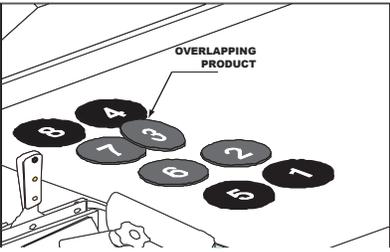
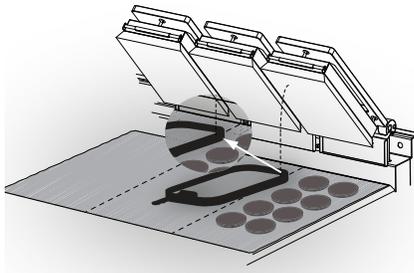
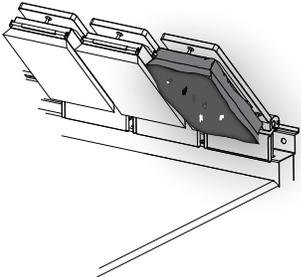
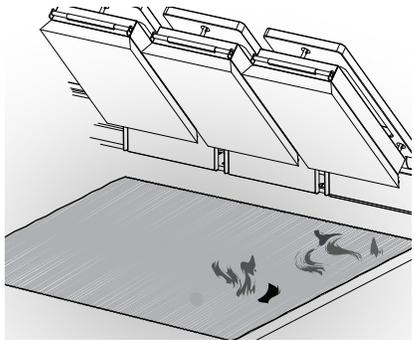
1. HALTEN Sie die Tasten  und  gleichzeitig GEDRÜCKT. Die Steuerung zeigt „AUTO GAP FORCE – NO“ (Automatische Abstandseinstellung erzwingen – Nein) an.
2. DRÜCKEN Sie die  Taste. „NO“ (Nein) beginnt zu blinken.
3. DRÜCKEN Sie die  -Taste. Das blinkende „NO“ (Nein) wird zu einem blinkenden „YES“ (Ja).
4. PRESS the  button. **The upper platen will immediately begin to lower and perform an auto calibration routine.**

HÄUFIGE PROBLEME BEI DER PRODUKTERKENNUNG

Produkterkennungsfehler können auf zweierlei Weise angezeigt werden:

1. Nach dem Start des Zubereitungszyklus zeigt die Steuerung „PRODUCT NOT RECOGNIZED - NO RECIPE FOUND“ (Produkt nicht erkannt – kein Rezept gefunden) an.
2. Die Steuerung zeigt beim Auflegen eines Produkts auf den Grill das falsche Produkt an.

In beiden Fällen sind die häufigsten Gründe für diese beiden Probleme wie folgt aufgeführt:

	<p>Überlappende Produkte – Stellen Sie beim Platzieren des Produkts auf dem Grill sicher, dass keine Patties überlappen. Anderenfalls erkennt die Steuerung ein sehr viel dickeres Produkt, als tatsächlich aufgelegt wurde</p>		<p>Oberplatte liegt auf dem Chicken Ring auf - Stellen Sie vor Beginn eines Zubereitungszyklus stets sicher, dass sich der Chicken Ring in ausreichendem Abstand zur benachbarten Oberplatte befindet.</p>
	<p>Eine zerknitterte oder abgenutzte Teflon-Folie - Stellen Sie sicher, dass die Teflon-Folie ordnungsgemäß auf der Oberplatte angebracht ist und/oder diese korrekt umschließt. Eine lockere, abgenutzte oder eingerissene bzw. verkratzte Teflon-Folie kann die Produkterkennung beeinflussen.</p>		<p>Die Autokalibrierung wurde durchgeführt, während sich Kohleanhäufungen oder Produktrückstände auf der Grillfläche befanden - Stellen Sie sicher, dass die Grillfläche frei von Kohleanhäufungen ist. Rückstände auf der Grillfläche während der Autokalibrierung führen zu einer falschen Bewertung der betreffenden Grillflächenstelle durch die Steuerung.</p>

Führen Sie in jedem der oben aufgeführten Fälle oder unter allen anderen Umständen eine Zwangsautokalibrierung durch, um den Oberplattenabstand zur Grillfläche auf den Ausgangswert zurückzusetzen. Führen Sie vor einer Zwangsautokalibrierung unbedingt folgende Schritte durch:

1. Stellen Sie sicher, dass die Oberplatte frei von Kohleanhäufungen oder Rückständen ist.
2. Stellen Sie sicher, dass die Grillfläche mit dem Grillschaber behandelt und gereinigt wurde.
3. Die Teflon-Folie sollte nicht abgenutzt und fest auf der Oberplatte angebracht sein.

Führen Sie, wie im Abschnitt „PRODUKTERKENNUNG - DURCHFÜHRUNG EINER ZWANGSAUTOKALIBRIERUNG“ beschrieben, eine Zwangsautokalibrierung durch.

PATTY-ANORDNUNG

Bei der Platzierung und Entnahme von Fleischprodukten auf dem Clamshell-Grill ist die nachfolgend beschriebene Vorgehensweise zu befolgen:

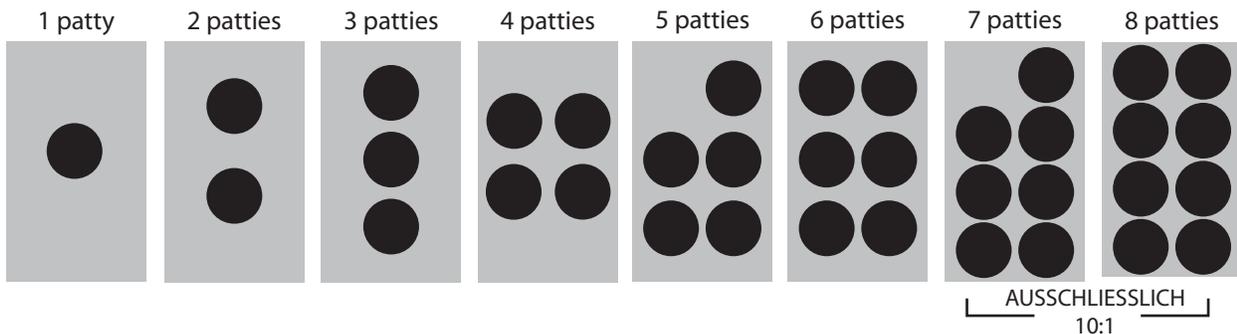
1. Jedes nachfolgend abgebildete graue Rechteck stellt einen Zubereitungsbereich, d. h. den Bereich unter einer Oberplatte dar.
2. In der Regel werden von vorn nach hinten und von rechts nach links immer zwei Patties gleichzeitig auf den Grill gelegt.
3. Die **Entnahmereihenfolge** der Patties ist in den Diagrammen durch **die Zahlen** auf den einzelnen Patties angegeben.

HINWEIS: Die Vorgehensweise bei der Patty-Platzierung kann von Land zu Land variieren. Befolgen Sie die Empfehlungen Ihres örtlichen McDonald's-Managements.

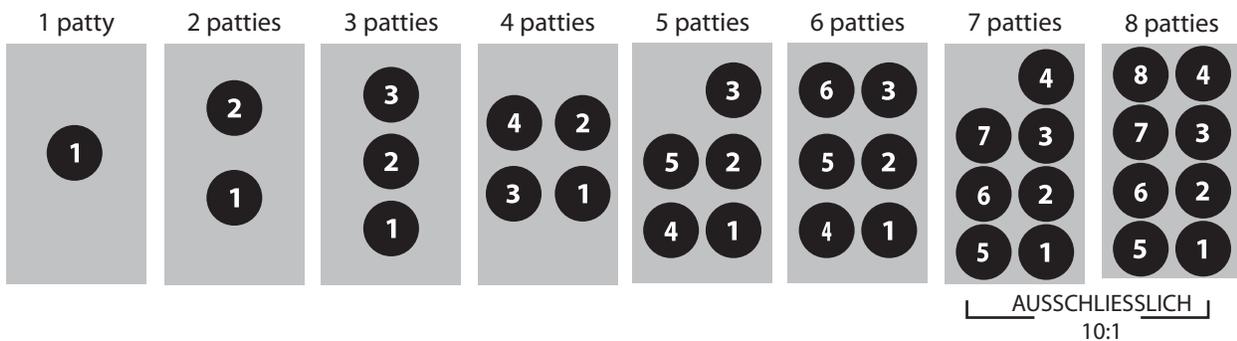
Maximale Patty-Belegung pro Zubereitungsbahn:

- 8 reguläre (10:1) Patties
- 4 angus (3:1) Patties (falls für Region und Land zutreffend)
- 6 Viertelpfund (4:1) Patties
- 8 Würstchenpatties
- 6 Bacon, rund

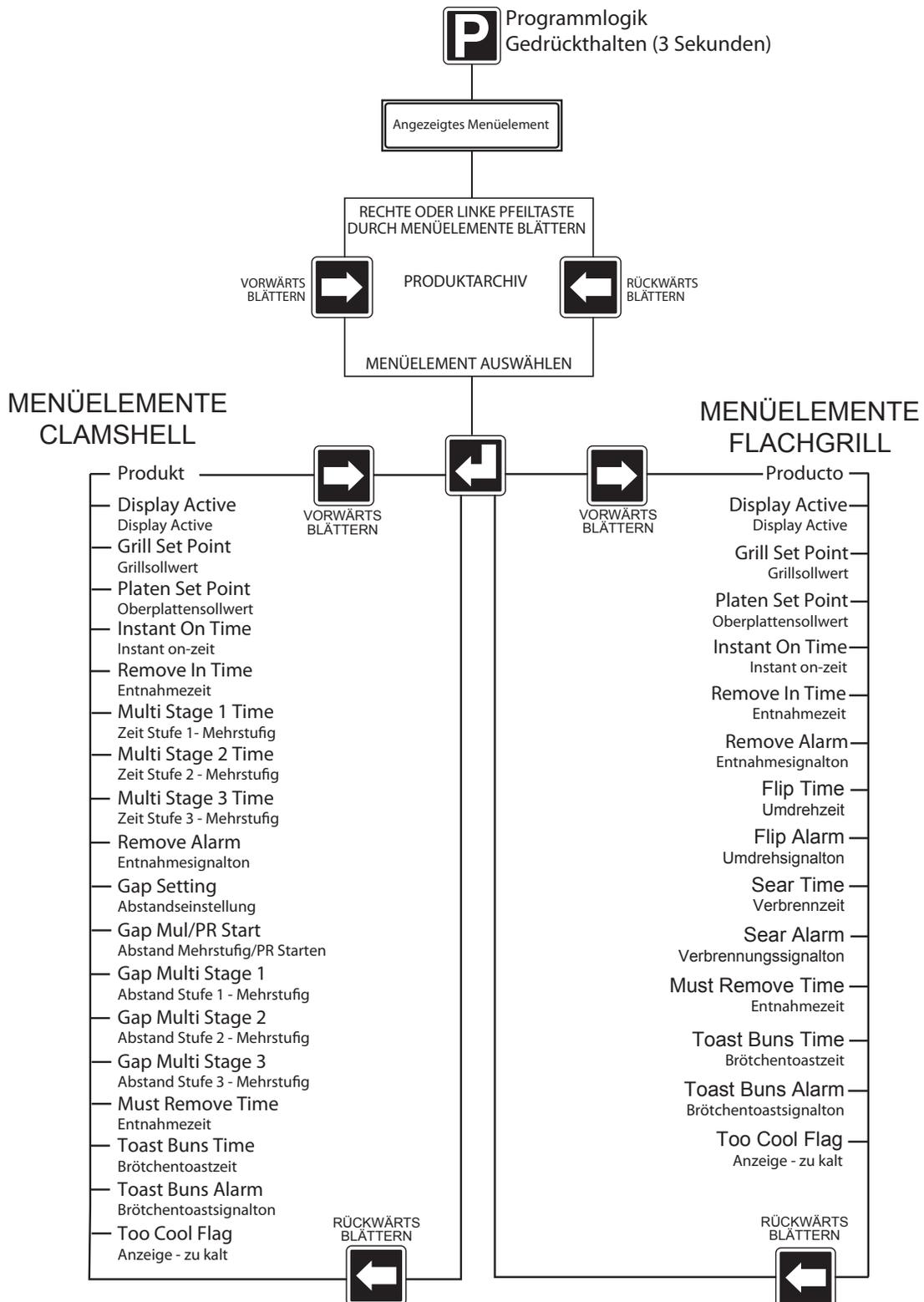
HINWEIS: Platzieren Sie immer zwei Patties gleichzeitig von vorn nach hinten auf dem Grill:



HINWEIS: Entfernen Sie die Patties in der nachfolgend durch die Zahlen gekennzeichneten Reihenfolge:



PROGRAM LOGIC



PROGRAMMIERUNG DER STEUERUNG

Programmiermodi; System-Setup

Ändern der Temperaturanzeigeeinheiten (Fahrenheit / Celsius)

Über die Temperaturanzeigeeinheiten (F oder C) lässt sich ändern, wie die Temperatur auf der Steuerung angezeigt wird.

(F – Fahrenheit, C – Celsius)

1. HALTEN Sie, wenn das Steuerungsdisplay in der ON-Position ist und entweder das aktuelle Menüelement oder „OFF“ (Aus) anzeigt, die -Taste ca. 3 Sekunden lang GEDRÜCKT. Auf der Steuerung wird das zuvor gewählte Menüelement mit der entsprechenden Elementnummer ODER „Standby / Menu Item“ (Standby/Menüelement) angezeigt.
2. DRÜCKEN Sie GLEICHZEITIG die Pfeiltasten  UND  „CONFIGURE“ (Konfigurieren) wird auf dem Display angezeigt.
3. DRÜCKEN Sie die Pfeiltaste  „Setup“ (Setup) wird auf dem Display angezeigt.
4. DRÜCKEN Sie die -Taste „Temperature Unit“ (Temperatureinheit) wird auf dem Display angezeigt.
5. DRÜCKEN Sie die -Taste. Die derzeit eingestellte Temperatureinheit blinkt.
6. DRÜCKEN Sie die Pfeiltasten  ODER , um die blinkende Temperatureinheit zu ändern.
7. DRÜCKEN Sie die -Taste, um die neue Einstellung zu speichern.
8. DRÜCKEN Sie  2X, um den Programmiermodus zu verlassen.

To Change the Time Display Units

Changing the Time Display Units will change the way timing cycles are displayed on the controller.

1. HALTEN Sie, wenn das Steuerungsdisplay in der ON-Position ist und entweder das aktuelle Menüelement oder „OFF“ (Aus) anzeigt, die -Taste ca. 3 Sekunden lang GEDRÜCKT. Auf der Steuerung wird das zuvor gewählte Menüelement mit der entsprechenden Elementnummer ODER „Standby / Menu Item“ (Standby/Menüelement) angezeigt.
2. DRÜCKEN Sie GLEICHZEITIG die Pfeiltasten  UND  „CONFIGURE“ (Konfigurieren) wird auf dem Display angezeigt.

3. DRÜCKEN Sie die Pfeiltaste  „Setup“ (Setup) wird auf dem Display angezeigt.
4. DRÜCKEN Sie die -Taste „Temperature Unit“ (Temperatureinheit) wird auf dem Display angezeigt.
5. DRÜCKEN Sie  1X „Time Unit“ (Zeiteinheit) wird auf dem Display angezeigt.
6. DRÜCKEN Sie die -Taste. Die aktuelle Zeiteinheit blinkt.
7. DRÜCKEN Sie die Pfeiltasten  ODER , um die blinkende Zeiteinheit zu ändern. Folgende Optionen stehen zur Verfügung:
8. DRÜCKEN Sie die -Taste, um die neue Einstellung zu speichern.
9. DRÜCKEN Sie  2X, um den Programmiermodus zu verlassen.

Ändern des Tastentons (Ja / Nein)

Durch Ein- oder Ausschalten des Tastentons wird das Geräusch des Steuergeräts beim Drücken einer Taste ein- bzw. ausgeschaltet.

1. HALTEN Sie, wenn das Steuerungsdisplay in der ON-Position ist und entweder das aktuelle Menüelement oder „OFF“ (Aus) anzeigt, die -Taste ca. 3 Sekunden lang GEDRÜCKT. Auf der Steuerung wird das zuvor gewählte Menüelement mit der entsprechenden Elementnummer ODER „Standby / Menu Item“ (Standby/Menüelement) angezeigt.
2. DRÜCKEN Sie GLEICHZEITIG die Pfeiltasten  UND  „CONFIGURE“ (Konfigurieren) wird auf dem Display angezeigt.
3. DRÜCKEN Sie die Pfeiltaste  „Setup“ (Setup) wird auf dem Display angezeigt.
4. DRÜCKEN Sie die -Taste „Temperature Unit“ (Temperatureinheit) wird auf dem Display angezeigt.
5. DRÜCKEN Sie  so oft, bis „Key Chirp“ (Tastenton) auf dem Display angezeigt wird.
6. DRÜCKEN Sie die -Taste. Der derzeit eingestellte Tastenton blinkt.
7. DRÜCKEN Sie die Pfeiltasten  ODER , um die blinkende Anzeige „YES“ (Ja) bzw. „NO“ (Nein) zu ändern.
8. DRÜCKEN Sie die -Taste, um die neue Einstellung zu speichern.

PROGRAMMIERUNG DER STEUERUNG (Fortsetzung)

9. DRÜCKEN Sie **[P]** 2X, um den Programmiermodus zu verlassen.

Ändern des akustischen Signaltons

Über die Einstellung des akustischen Signaltons lässt sich ändern, welche Töne die Steuerung bei Beenden eines Timing-Zyklus-Countdowns von sich gibt.

1. HALTEN Sie, wenn das Steuerungsdisplay in der ON-Position ist und entweder das aktuelle Menüelement oder „OFF“ (Aus) anzeigt, die **[P]**-Taste ca. 3 Sekunden lang GEDRÜCKT. Auf der Steuerung wird das zuvor gewählte Menüelement mit der entsprechenden Elementnummer ODER „Standby / Menu Item“ (Standby/Menüelement) angezeigt.
2. DRÜCKEN Sie GLEICHZEITIG die Pfeiltasten **[↑]** UND **[↓]** „CONFIGURE“ (Konfigurieren) wird auf dem Display angezeigt.
3. DRÜCKEN Sie die Pfeiltaste **[→]** „Setup“ (Setup) wird auf dem Display angezeigt.
4. DRÜCKEN Sie die **[↔]**-Taste „Temperature Unit“ (Temperatureinheit) wird auf dem Display angezeigt.
5. DRÜCKEN Sie **[↔]** so oft, bis „Audible“ (Akustischer Signalton) auf dem Display angezeigt wird.
6. DRÜCKEN Sie die **[↔]**-Taste. Der derzeit eingestellte akustische Signalton blinkt.
7. DRÜCKEN Sie die Pfeiltasten **[↑]** OR **[↓]**, um die blinkende Signaltonoption zu ändern. Folgende Optionen stehen zur Verfügung.
8. DRÜCKEN Sie die **[↔]**-Taste, um die neue Einstellung zu speichern.
9. DRÜCKEN Sie **[P]** 2X, um den Programmiermodus zu verlassen.

Programmiermodi; Menüelemente

Namensänderung eines bereits vorhandenen Menüelements

1. Wählen Sie mit Hilfe der Tasten **[↔]** oder **[↔]** das Menüelement, dessen Namen Sie ändern möchten.
2. HALTEN Sie die **[P]**-Taste ca. 3 Sekunden lang GEDRÜCKT. Auf der Steuerung wird das zuvor gewählte Menüelement mit der entsprechenden Elementnummer angezeigt.
3. HALTEN Sie die Taste **[↔]** GEDRÜCKT.

4. Um den Produktnamen zu schreiben:

- a. Verwenden Sie die Pfeiltasten **[↑]** or **[↓]**, um durch das Zeichenarchiv zu blättern.

Zeichenarchiv

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

- b. DRÜCKEN Sie **[→]** or **[←]**, um nach rechts oder links zu blättern.
 - c. DRÜCKEN Sie die Taste **[↔]**, um den neuen Menüelementnamen zu speichern.
5. DRÜCKEN Sie **[P]** 2X, um den Modus zu verlassen und zum normalen Betriebsmodus zurückzukehren.

Aktivieren/Deaktivieren eines Menüelements im Archiv des normalen Betriebsmodus

1. HALTEN Sie die **[P]**-Taste ca. 3 Sekunden lang GEDRÜCKT. Auf der Steuerung wird das zuvor gewählte Menüelement mit der entsprechenden Elementnummer angezeigt.
2. Wählen Sie mit Hilfe der Tasten **[↔]** oder **[↔]** das Menüelement, dessen Namen Sie ändern möchten.
3. DRÜCKEN Sie die **[↔]**-Taste. Die Steuerung zeigt „Product“ (Produkt) an. Das Menüelement blinkt.
4. DRÜCKEN Sie die Pfeiltasten **[↔]** oder **[↔]**, bis „Display Active“ auf der Steuerung angezeigt wird.
5. DRÜCKEN Sie die **[↔]** Taste. Entweder die Anzeige „Yes“ (Ja) oder „NO“ (Nein) blinkt.
6. DRÜCKEN Sie die Tasten **[↑]** oder **[↓]** „YES“ (Ja) ändert sich zu „NO“ (Nein) bzw. umgekehrt.
7. DRÜCKEN Sie die Taste **[↔]**, um die neue Einstellung zu speichern.
8. DRÜCKEN Sie **[P]** 2X, um den Modus zu verlassen und zum normalen Betriebsmodus zurückzukehren.

Ändern des Grillflächentemperatursollwerts

HINWEIS: Die Grilltemperatursollwerte sind im Steuergerät nach den derzeit geltenden Standards voreingestellt. Für diesen Sollwert sollten ausschließlich in die aufgeführten Temperaturen eingesetzt werden als im Abschnitt „BETRIEBSVORGÄNGE“ angegeben

1. Wählen Sie mit Hilfe der Pfeiltasten **[↔]** oder **[↔]** das Menüelement, dessen Temperatureinstellung Sie ändern möchten.
2. HALTEN Sie die **[P]**-Taste ca. 3 Sekunden lang

PROGRAMMIERUNG DER STEUERUNG (Fortsetzung)

GEDRÜCKT. Auf der Steuerung wird das zuvor gewählte Menüelement mit der entsprechenden Elementnummer angezeigt.

- DRÜCKEN Sie die -Taste. Die Steuerung zeigt „Product“ (Produkt) an.
- DRÜCKEN Sie die Pfeiltasten oder , bis „Grill SetPt“ (Grillsollwert) auf der Steuerung angezeigt wird.
- DRÜCKEN Sie die Taste . Die derzeit eingestellte Grilltemperatur beginnt zu blinken.
- Stellen Sie unter Verwendung der Tasten oder den Temperatursollwert auf die gewünschte neue Temperatur ein.
- DRÜCKEN Sie die Taste , um den neuen Temperatursollwert zu speichern.
- DRÜCKEN Sie 2X, um den Modus zu verlassen und zum normalen Betriebsmodus zurückzukehren.

Ändern des Grilloberplattentemperatursollwerts

HINWEIS: Die Grilltemperatursollwerte sind im Steuergerät nach den derzeit geltenden Standards voreingestellt. Für diesen Sollwert sollten ausschließlich die aufgeführten Temperaturen eingesetzt werden als im Abschnitt „BETRIEBSVORGÄNGE“ angegeben

- Wählen Sie mit Hilfe der Pfeiltasten oder das Menüelement, dessen Temperatureinstellung Sie ändern möchten.
- HALTEN Sie die -Taste ca. 3 Sekunden lang GEDRÜCKT. Auf der Steuerung wird das zuvor gewählte Menüelement mit der entsprechenden Elementnummer angezeigt.
- DRÜCKEN Sie die -Taste. Die Steuerung zeigt „Product“ (Produkt) an.
- DRÜCKEN Sie die Tasten oder , bis „Platen SetPt“ (Oberplattensollwert) auf der Steuerung angezeigt wird.
- DRÜCKEN Sie die Taste . Der Oberplattensollwert beginnt zu blinken.
- Stellen Sie unter Verwendung der Tasten oder den Temperatursollwert auf die gewünschte neue Temperatur ein.
- DRÜCKEN Sie die Taste , um die neue Temperatur zu speichern.
- DRÜCKEN Sie 2X, um zum normalen Betriebsmodus zurückzukehren.

Ändern der Entnahmezeit

- Wählen Sie mit Hilfe der Tasten or das Menüelement, dessen Zubereitungszeit Sie ändern möchten.
- HALTEN Sie die -Taste ca. 3 Sekunden lang GEDRÜCKT. Auf der Steuerung wird das zuvor gewählte Menüelement mit der entsprechenden Elementnummer angezeigt.
- DRÜCKEN Sie die -Taste. Die Steuerung zeigt „Product“ (Produkt) an.
- DRÜCKEN Sie die Tasten or , bis „Must Remove In“ (Entnehmen in) auf der Steuerung angezeigt wird.
- DRÜCKEN Sie die Taste . Die Sekundenanzeige beginnt zu blinken.
- Stellen Sie unter Verwendung der Tasten or die Entnahmezeit auf den gewünschten neuen Wert ein
- DRÜCKEN Sie die Taste , um die neue Zeiteinstellung zu speichern.
- DRÜCKEN Sie 2X, um zum normalen Betriebsmodus zurückzukehren.

Ändern der Brötchentoastzeit

- Wählen Sie mit Hilfe der Tasten or das Menüelement, dessen Zubereitungszeit Sie ändern möchten.
- HALTEN Sie die -Taste ca. 3 Sekunden lang GEDRÜCKT. Auf der Steuerung wird das zuvor gewählte Menüelement mit der entsprechenden Elementnummer angezeigt.
- DRÜCKEN Sie die -Taste. Die Steuerung zeigt „Product“ (Produkt) an.
- DRÜCKEN Sie die Tasten or , bis „Toast Buns Time“ (Brötchentoastzeit) auf der Steuerung angezeigt wird.
- DRÜCKEN Sie die -Taste. Die Sekundenanzeige beginnt zu blinken.
- Stellen Sie unter Verwendung der Tasten or die Brötchentoastzeit auf den gewünschten neuen Wert ein.
- DRÜCKEN Sie die Taste , um die neue Zeit zu speichern.
- DRÜCKEN Sie 2X, um zum normalen Betriebsmodus zurückzukehren.

PROGRAMMIERUNG DER STEUERUNG (Fortsetzung)

zurückzukehren.

Ändern des Brötchentoastsignaltons (Automatisch / Manuell)

1. Wählen Sie mit Hilfe der Tasten  or  das Menüelement, dessen Zubereitungszeit Sie ändern möchten.
2. HALTEN Sie die  -Taste ca. 3 Sekunden lang GEDRÜCKT. Auf der Steuerung wird das zuvor gewählte Menüelement mit der entsprechenden Elementnummer angezeigt.
3. DRÜCKEN Sie die  -Taste. Die Steuerung zeigt „Product“ (Produkt) an.
4. DRÜCKEN Sie die Tasten  or , bis „Toast Buns Alarm“ (Brötchentoastsignalton) auf der Steuerung angezeigt wird.
5. DRÜCKEN Sie die  -Taste. Die Anzeige „AUTO“ (Automatisch) bzw. „MANUAL“ (Manuell) beginnt zu blinken.
6. Ändern Sie mit Hilfe der Pfeiltasten  oder  die Anzeige „MANUAL“ (Manuell) in „AUTO“ (Automatik) oder umgekehrt.
7. DRÜCKEN Sie die Taste , um die neue Einstellung zu speichern.
8. DRÜCKEN Sie  2X, um zum normalen Betriebsmodus zurückzukehren.

Hinzufügen NEUER Menüelemente

Die folgenden Programmieranweisungen dienen als RICHTLINIE für die Programmierung der Standardeinstellungen für Clamshell-Menüelemente.

1. HALTEN Sie die  -Taste ca. 3 Sekunden lang GEDRÜCKT. Auf der Steuerung wird das zuvor gewählte Menüelement mit der entsprechenden Elementnummer angezeigt.
2. DRÜCKEN Sie die Tasten  oder , bis „Opt menu # - CLAM“ (Optionsmenünummer – Clamshell) auf der Steuerung angezeigt wird.
3. DRÜCKEN Sie die  -Taste. Die Steuerung zeigt „Product“ (Produkt) an.
4. HALTEN Sie die  -Taste GEDRÜCKT. Der Name der derzeit ausgewählten Menüelemente beginnt zu blinken.

5. Um den Produktnamen zu schreiben:

- a. Blättern Sie mit Hilfe der Pfeiltasten  oder  durch das Zeichenarchiv. Das Zeichenarchiv ist auf Seite 20 abgebildet.
 - b. DRÜCKEN Sie  oder , um nach rechts oder links zu blättern.
 - c. RÜCKEN Sie die Taste , um den neuen Menüelementnamen zu speichern.
6. DRÜCKEN Sie die  -Taste. „Display Active“ wird angezeigt.
 7. DRÜCKEN Sie die  -Taste. Die Anzeige „NO“ (Nein) beginnt zu blinken.
 8. DRÜCKEN Sie die Taste . Statt „NO“ (Nein) wird „YES“ (Ja) angezeigt
 9. DRÜCKEN Sie die Taste , um die neue Einstellung zu speichern.
 10. DRÜCKEN Sie die  -Taste. „GRILL SETPT“ (Grillsollwert) wird angezeigt.
 11. DRÜCKEN Sie die Taste . Die Temperaturanzeige beginnt zu blinken.
 12. Stellen Sie unter Verwendung der Tasten  oder  den Temperatursollwert auf den gewünschten neuen Wert ein.
 13. DRÜCKEN Sie die  -Taste, um den neuen Temperatursollwert zu speichern.
 14. DRÜCKEN Sie die Taste . „PLATSETPT“ (Oberplattensollwert) wird angezeigt.
 15. DRÜCKEN Sie die  -Taste. Die Temperaturanzeige beginnt zu blinken.
 16. Stellen Sie unter Verwendung der Tasten  oder  den Temperatursollwert auf den gewünschten neuen Wert ein.
 17. DRÜCKEN Sie die  -Taste, um den neuen Temperatursollwert zu speichern.
 18. DRÜCKEN Sie die Taste , bis „GAP MULTI/PR START“ (Abstand mehrstufig/PR-Start) wird auf dem Display angezeigt.
 19. DRÜCKEN Sie die  -Taste. Die Abstandseinstellung beginnt zu blinken.

PROGRAMMIERUNG DER STEUERUNG (Fortsetzung)

20. Stellen Sie unter Verwendung der Tasten  oder  die Abstandseinstellung auf den gewünschten Wert ein.
21. DRÜCKEN Sie die -Taste, um die neue Abstandseinstellung zu speichern.
22. DRÜCKEN Sie die Taste  2X, um den Modus zu verlassen und zum normalen Betriebsmodus zurückzukehren.
7. DRÜCKEN Sie die -Taste. „NO“ (Nein) wird zu „YES“ (Ja).
8. DRÜCKEN Sie die  Taste. Das System lädt die werkseitigen Standardeinstellungen der Menüelemente erneut.
9. Warten Sie 15 – 20 Sekunden. Die Steuerung kehrt dann automatisch in den deaktivierten Modus zurück.

Werkseitige Standardeinstellungen für alle Menüelemente wiederherstellen

1. HALTEN Sie die -Taste ca. 3 Sekunden lang GEDRÜCKT. Auf der Steuerung wird das zuvor gewählte Menüelement mit der entsprechenden Elementnummer angezeigt.
2. DRÜCKEN Sie GLEICHZEITIG die Pfeiltasten  UND , während Sie die Stromversorgung über den Hauptnetzschalter einschalten. Die Steuerung zeigt „CONFIGURE“ (Konfigurieren) wird auf dem Display angezeigt.
3. DRÜCKEN Sie die Pfeiltaste . „Setup“ (Setup) wird auf dem Display angezeigt.
4. DRÜCKEN Sie die -Taste. „Temperature Unit“ (Temperatureinheit) wird auf dem Display angezeigt.
5. DRÜCKEN Sie die -Taste 6x. Die Steuerung zeigt „Reload Defaults – NO“ (Standardwerte erneut laden - Nein) an.
6. DRÜCKEN Sie die -Taste. „NO“ (Nein) beginnt zu blinken.

To Restore Factory Defaults for All Functions

1. Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung unterbrochen ist, indem Sie den Hauptnetzschalter auf OFF (Aus) stellen.
2. DRÜCKEN Sie GLEICHZEITIG die Pfeiltasten  UND , während Sie die Stromversorgung über den Hauptnetzschalter einschalten. Die Steuerung zeigt „PASSWORD“ (Passwort) an.
3. Drücken Sie innerhalb von 3 – 5 Sekunden nacheinander folgende Tasten:     
4. Nach erfolgreicher Durchführung dieses Vorgangs zeigt das Display „FULL DEFAULTS“ (Komplette Standardeinstellungen) an.
5. Warten Sie 15 – 20 Sekunden. Die Steuerung kehrt dann automatisch in den deaktivierten Modus zurück.

SENSORKALIBRIERUNG

Monatlich durchzuführende Kalibrierung der Grilltemperaturzonen

Hilfsmittel: digitaler Pyrometer mit Oberflächensensor

Warnung: BEI KONTAKT MIT HEISSEN GRILLFLÄCHEN KANN ES ZU VERBRENNUNGEN KOMMEN.

HINWEIS: Die Grillkalibrierung wird bei ENTFERNTEN Antihaftfolien durchgeführt.

HALTEN SIE SICH GENAU AN DIE FOLGENDE ANLEITUNG:

1. Die Oberplatten und unteren Grillplatten sollten für die Durchführung des Kalibriervorgangs Betriebstemperatur haben. Wählen Sie mit Hilfe der Tasten  oder  einen „CLAM“ (Clamshell)-Vorgang und warten Sie, bis der Grill die eingestellte Temperatur erreicht und stabilisiert hat (ca. 30 Minuten).
2. HALTEN Sie die -Taste ca. 3 Sekunden lang GEDRÜCKT. Nach dem Loslassen der Taste zeigt die Steuerung „PROBE CAL“ (Sensorkalibrierung) an.
3. DRÜCKEN Sie die Taste , um die erste Temperaturzone anzuzeigen, die kalibriert werden soll. Die erste zu kalibrierende Zone ist „FRONT TEMP CAL“ (Temperaturkalibrierung vorn). Die Zonen werden in der Reihenfolge FRONT TEMP CAL (Temperaturkalibrierung vorn), MIDDLE TEMP CAL (Temperaturkalibrierung Mitte), BACK TEMP CAL (Temperaturkalibrierung hinten), TOP TEMP CAL (Temperaturkalibrierung oben) angezeigt.

MWE3W: Die thermoelektrischen Sensoren des elektrischen Grills sind, wie im Diagramm rechts dargestellt, von vorn nach hinten angeordnet. Jede Oberplatte verfügt über ein Thermoelement in der Mitte.

MWG3W: Die thermoelektrischen Sensoren des Gasgrills sind, wie im Diagramm rechts dargestellt, in der Mitte jeder Bahn angeordnet. Jede Oberplatte verfügt über ein Thermoelement in der Mitte.

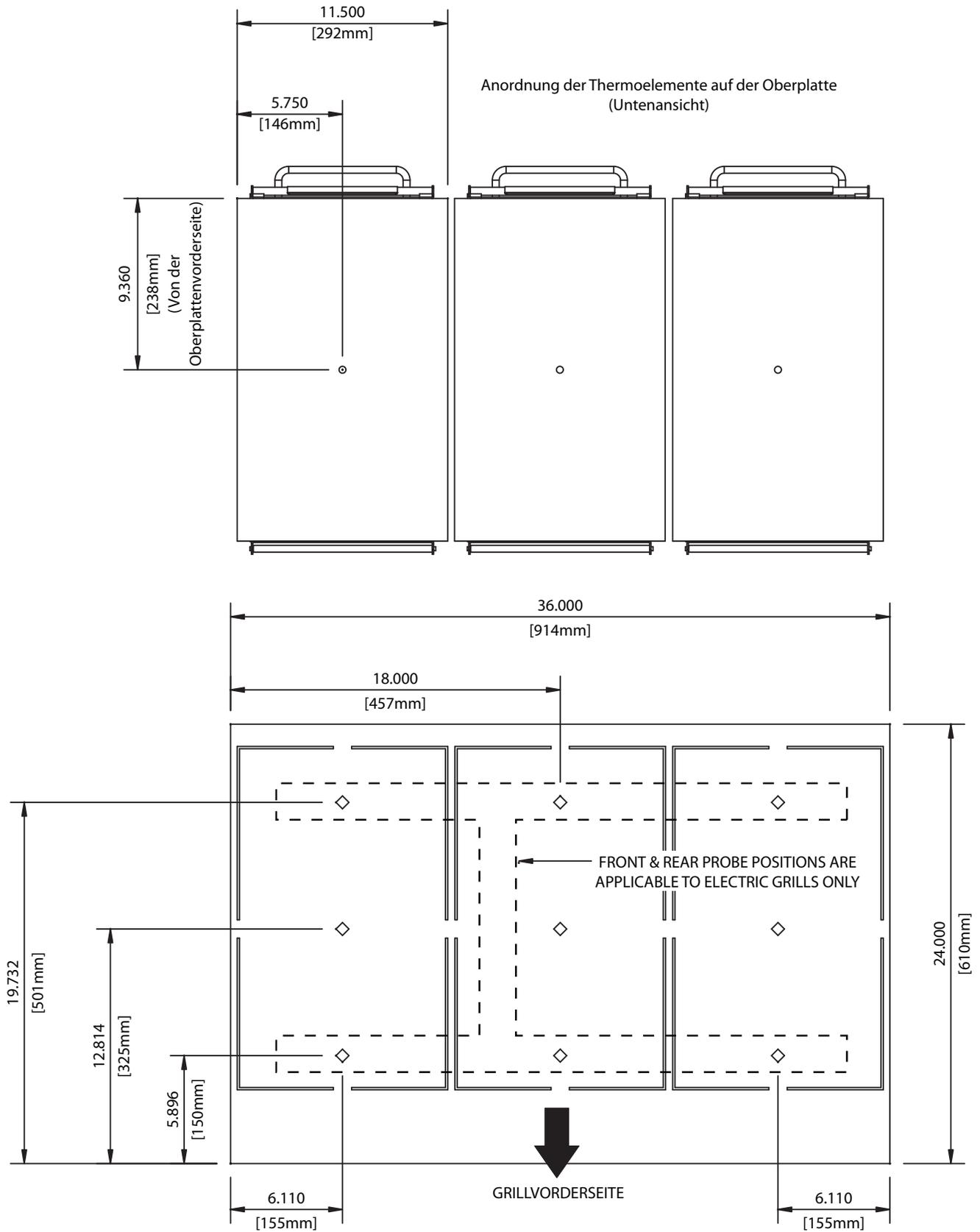
4. Wählen Sie unter Verwendung der Tasten  oder  eine Heizzoneanzeige.
5. Warten Sie mindestens 5 Sekunden, um ein Ansprechen und Stabilisieren des Pyrometers zu gewährleisten. Notieren Sie die auf dem Pyrometer angezeigte Temperatur.
6. Wenn die Temperatur auf dem Steuerungsdisplay des Grills nicht mit der auf dem Pyrometer angezeigten

Temperatur übereinstimmt, passen Sie die Temperatur auf der Steuerung des Grills entsprechend an. Mit Hilfe der Taste  lässt sich die angezeigte Temperatur in Ein-(1)-Grad-Schritten anheben. Durch die Taste  lässt sich die angezeigte Temperatur in Ein-Grad-Schritten verringern.

HINWEIS: Während der Durchführung von Schritt 6 sollte ein hoher Signalton der Steuerung zu hören sein. Wenn kein Signalton ertönt, findet keine Temperaturänderung statt.

7. DRÜCKEN Sie die Taste , um die eingestellte Temperatur im Steuergerät zu speichern.
8. Drücken Sie die Tasten  oder , um die nächste Heizzone zu wählen.
9. Bewegen Sie den Oberflächensensor des Pyrometers zu der neu gewählten Heizzone und wiederholen Sie die oben aufgeführten Schritte 5, 6 und 7.
10. Wiederholen Sie den Vorgang für jede der Heizzonen.
11. Durchlaufen Sie so lange alle Heizzonen und wiederholen Sie den Vorgang, bis alle Temperaturen um nicht mehr als 1° abweichen.
12. Verlassen Sie den Programmiermodus, indem Sie 2x die Taste  drücken. Die Steuerung kehrt zu seinem vorherigen Zustand im normalen Betriebsmodus zurück.

ANORDNUNG DER THERMOELEMENTE



FUNKTIONSOPTIONEN; SYSTEMMENÜS

(Softwareversion 202)

Clamshell-Menü

Menu Item #	PRODUCT	DISPLAY ACTIVE	GRILL SET POINT	PLATEN SET POINT	INSTANT ON TIME	REMOVE IN TIME	MULTI STAGE TIME	PR STAGE TIME	ALARM - AUTO / MANUAL	GAP SETTING	GAP MULTI/PR START	GAP MULTI STAGE	GAP PR STAGE	MUST REMOVE IN TIME	TOAST BUNS IN TIME	TOAST BUNS ALARM - AUTO / MANUAL
	PRODUKT	DISPLAY ACTIVE	GRILLSOLLWERT	OBERPLATTE NSOLLWERT	INSTANT ON-ZEIT	ENTNAHMEZEIT	ZEIT MEHRSTUFIG	ZEIT PR STUFE	SIGNALTON - AUTOMATISCHMANUELL	ABSTANDEINSTELLUNG	ABSTAND MEHRSTUFIG/PR STARTEN	ABSTAND MEHRSTUFIG	ABSTAND PR-STUFE	ENTNAHMEZEIT	BRÖTCHENTOAST-ZEIT	BRÖTCHENTOAST-SIGNALTON - AUTOMATISCHMANUELL
1	10:1 - CLAM	PM	350°F (177°C)	425°F (217°C)	0	38	S1 5 S2 0 S3 0	5 0 0	AUTO	255	245	S1 .265 S2 0 S3 0	.265 0 0	0	0	AUTO
2	4:1 - CLAM	PM	350°F (177°C)	425°F (217°C)	0	107	S1 10 S2 --- S3 ---	10 --- ---	AUTO	.415	.400	S1 .425 S2 --- S3 ---	.425 --- ---	0	0	AUTO
3	STRIP BACON-CLAM	AM/PM	350°F (177°C)	425°F (217°C)	0	23	S1 --- S2 --- S3 ---	--- --- ---	AUTO	.089	.089	S1 --- S2 --- S3 ---	--- --- ---	0	0	AUTO
4	SAUSAGE CLAM FZN	AM	350°F (177°C)	425°F (217°C)	0	82	S1 --- S2 --- S3 ---	--- --- ---	AUTO	.350	.350	S1 --- S2 --- S3 ---	--- --- ---	0	0	AUTO
5	MCRIB - CLAM	NO	350°F (177°C)	425°F (217°C)	0	163	S1 --- S2 --- S3 ---	--- --- ---	AUTO	.530	.530	S1 --- S2 --- S3 ---	--- --- ---	0	0	AUTO
6	STEAK-CLAM	AM/PM	350°F (177°C)	425°F (217°C)	0	104	S1 --- S2 --- S3 ---	--- --- ---	AUTO	.415	.415	S1 --- S2 --- S3 ---	--- --- ---	0	0	AUTO
16 through 22	OPT MENU 1 through 7 CLAM	NO	0°F (0°C)	0°F (0°C)	0		S1 --- S2 --- S3 ---	--- --- ---	AUTO	0	0	S1 --- S2 --- S3 ---	--- --- ---	0	0	AUTO

Flachgrill-Menü

	ITEM	DISPLAY ACTIVE	GRILL SET POINT	PLATEN SET POINT	INSTANT ON TIME	REMOVE IN TIME	REMOVE ALARM	FLIP TIME	FLIP ALARM	SEAR TIME	SEAR ALARM	MUST REMOVE IN TIME	TOAST BUNS TIME	TOAST BUNS ALARM	TOO COOL FLAG
7	GRILL CHICK-FLAT	PM	350°F (177°C)	425°F (217°C)	45	410	AUTO	195	MANUAL	---	---	---	---	---	YES
8	FOLDED EGGS-FLAT	AM	265 (130°C)	OFF	0	120	AUTO	---	NONE	---	---	---	---	---	NO
9	ROUND EGGS-FLAT	AM	265 (130°C)	OFF	0	150	AUTO	---	NONE	---	---	---	---	---	NO
10	CHICK F BRD-FLAT	NO	350°F (177°C)	425°F (217°C)	0	100	AUTO		NONE	---	---	---	---	---	NO
11	10:1- FLAT	NO	340°F (171°C)	425°F (217°C)	---	125	---	75	NONE	20	MANUAL	---	---	---	NO
12	4:1-FLAT	NO	365°F (185°C)	425°F (217°C)	---	270	---	150	NONE	20	MANUAL	---	---	---	NO
13	McRIB-FLAT	NO	365 (185°C)	425°F (217°C)	---	390	---	270	NONE	---	---	---	---	---	NO
15	HOTCAKES-FLAT	NO	365 (185°C)	425°F (217°C)	---	140	---	90	NONE	---	---	---	---	---	NO
	CLEAN MODE	AM/PM	325°F (163°C)	325°F (163°C)	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	NO

Garland Installation & Operation Manual



Gas & Electric Clamshell Grills With Product Recognition

Garland Commercial Industries, LLC, 185 East South Street, Freeland, Pennsylvania 18224
Phone: +1 (570) 636-1000 • Fax: +1 (570) 636-9874
TOLL FREE Service Hotline: (800) 446-8367
<http://www.garland-group.com> • Email: qsrservice@garland-group.com



PART #4521777GERM (07/16/10)