



INSTALLATIONS- UND BEDIENUNGSANLEITUNG

GARLAND KONTAKTGRILLS FÜR 1
PLATTE UND 2 PLATTEN
FÜR GAS- UND STROM
(CLAMSHELL GRILLS)
MIT PRODUKTERKENNUNG

MODELLE:

MWE2W-1 MWE1W-1
MWE2S-1 MWE1S-1
MWG2W-1 MWG1W-1



**FÜR IHRE SICHERHEIT:
LAGERN ODER BENUTZEN SIE KEIN BENZIN
ODER ANDERE BRENNBARE GASE BZW.
FLÜSSIGKEITEN IN DER NÄHE DIESES ODER
EINES ANDEREN GERÄTS**

**WARNUNG:
UNSACHGEMÄSSE INSTALLATION, EIN-
STELLUNG, MODIFIZIERUNG, WARTUNG
ODER REPARATUR KANN SACHSCHÄDEN,
VERLETZUNGEN ODER TODESFÄLLE VER-
URSACHEN. LESEN SIE DIE INSTALLA-
TIONS-, BEDIENUNGS- UND WARTUNGS-
ANLEITUNGEN VOR DEM INSTALLIEREN
ODER WARTEN DIESES GERÄTS
SORGFÄLTIG DURCH**

LESEN SIE BITTE ALLE ABSCHNITTE DIESES
HANDBUCHS UND HALTEN SIE SIE FÜR DIE SPÄTERE
VERWENDUNG BEREIT.

DIESES PRODUKT WURDE ALS GEWERBLICHES
KOCHEGERÄT ZERTIFIZIERT UND MUSS WIE ANGEGEBEN
VON FACHPERSONAL INSTALLIERT WERDEN.

DIE INSTALLATION UND ELEKTRISCHEN ANSCHLÜSSE
MÜSSEN AKTUELL GELTENDEN VORSCHRIFTEN
ENTSPRECHEN.

IN KANADA - „CANADIAN ELECTRICAL CODE“ TEIL 1
UND/ODER ÖRTLICHE VORSCHRIFTEN.

IN DER USA – „NATIONAL ELECTRICAL CODE ANSI /
NFPA“ – AKTUELLE AUSGABE.

ACHTEN SIE DARAUF, DASS DIE STROMZUFUHR MIT
DEN ELEKTRISCHEN VORGABEN ÜBEREINSTIMMT, DIE
AUF DEM TYPENSCHILD ANGEGEBEN SIND.

Für Ihre Sicherheit:

Bringen Sie an einer gut sichtbaren Stelle ein Blatt
mit Handlungsanweisungen für Benutzer an, die Gas
riechen. Diese Informationen erhalten Sie mittels
Beratung mit Ihrem lokalen Gaslieferanten.

DIESES GERÄT **MUSS** VON EINER VOM WERK AUSGEBILDETEN TECHNISCHEN FACHKRAFT INSTALLIERT UND ABGE-
NOMMEN WERDEN.

DIESES GERÄT DARF NUR UNTER EINEM GENEHMIGTEN ABZUGSHAUBENSYSTEM BETRIEBEN WERDEN.

HERSTELLUNG AUSSCHLIESSLICH FÜR McDonald's VON
GARLAND COMMERCIAL RANGES
<http://www.garland-group.com/>

INHALTSVERZEICHNIS

EINLEITUNG	5	Teflonfolie (Ohne Umwicklung)	34
GARANTIE	5	Spritzschuttschild	34
SCHADENSANSPRUCHVERFAHREN BEI TRANSPORTSCHÄDEN	5	REINIGUNG UND WARTUNG	35
SICHERHEIT	6	PULL-PUSH-GRILL-VERFAHREN	38
ABMESSUNGS-SPEZIFIKATIONEN	8	BESCHREIBUNG DER GRILLSTEUERUNG	39
Abmessungen: Modelle MWE2W-1, MWG2W-1	8	FEHLERMELDUNGEN	40
Abmessungen: Modelle MWE1W-1, MWG1W-1	9	BETRIEBSVERFAHREN	40
Abmessungen: Modell MWE2S-1	10	So wird der Grill eingeschaltet:	41
Abmessungen: Modell MWE1S-1	11	So wird ein Menüelement ausgewählt:	41
ELEKTRISCHE ANSCHLUSS-SPEZIFIKATIONEN - DREIECKSSCHALTUNG	12	Menüelement-Bibliothek	41
ELEKTRISCHE ANSCHLUSS-SPEZIFIKATIONEN - STERNSCHALTUNG	14	Anzeigeleuchten	41
GASANSCHLUSS-SPEZIFIKATIONEN	16	Standby-Modus	41
Gas-Grills mit 2 Platten, MWG2W-1, Nordamerika:	16	So werden die aktuellen Temperaturen angezeigt:	41
Gas-Grills mit 2 Platten, MWG2W-1, CE-geprüftes Modell:	16	Frühstück im manuellen Modus	42
INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME	18	Mittagessen (Lunch) im manuellen Modus	42
Allgemeines:	18	So wird die Garzeit für ein Menüelement geändert:	42
Die Filiale trägt bei der Installation die Verantwortung für Folgendes:	18	Frühstück im automatischen Modus	42
Komponenten, die im Lieferumfang Ihres neuen Grills vom Hersteller enthalten sind:	19	Mittagessen (Lunch) im automatischen Modus	42
Anbau der Rollfüße	20	Übergangskochverfahren	42
STROMVERSORGUNGS-ANSCHLUSS:	21	So wird der Grill ausgeschaltet:	42
Mennekes 3- und 5-polig (Option 1)	22	INFORMATIONEN ÜBER LONWORKS	43
Mennekes 7-polig (Option 2)	22	PRODUKTERKENNUNG	43
Anschlussklemmenplan	22	HÄUFIG AUFTRETENDE PRODUKTERKENNUNGSPROBLEME	44
Typ der Abzugshaube und Höhe der Platten	24	PLATZIERUNG DER BRATLINGE	44
Informationen über LonWorks und Abnahme	24	RINDFLEISCHINTEGRITÄT	45
Zum Aktivieren des Grills im Lonworks-Netzwerk:	24	PROGRAMMLOGIK-BAUMSTRUKTUR; PRODUKTMENÜS	46
Einstellung der richtigen Verbrennungsstufen	25	STEUERUNGS-PROGRAMMIERUNG; PRODUKTMENÜS	47
Inbetriebnahme-Verfahren	26	Programmierungs-Modi; Produktmenü	47
Temperaturfühlerkalibrierung	27	So wird der Name eines vorhandenen Menüelements geändert:	47
Thermoelement-Einbaustellen	30	So wird ein Menüelement im normalen Betriebsmodusarchiv aktiviert/deaktiviert bzw. so wird dessen Tageszeitteil geändert:	47
INSTALLATION DER RELEASE MATERIAL®-TRENNFOLIE	31	So wird der Temperatur-Sollwert für die Grilloberfläche geändert:	47
INSTALLATION DES SPRITZSCHUTZSCHILDES	32	So wird der Temperatur-Sollwert für die oberen Platten des Grills geändert:	47
GRILLZUBEHÖR	33	So wird die Einstellung „INSTANT ON TIME (INSTANT ON-ZEIT)“ geändert:	47
Teflon-Umwicklungs-Kit (nur für 1- und 2-Plattenmodelle)	33	So wird die Einstellung „REMOVE IN TIME (ENTNAHMEZEIT)“ geändert:	48
GRILLZUBEHÖR	34	So wird die Einstellung „MULTI STAGE TIME (ABSTAND STUFE 1 - MEHRSTUFIG)“ geändert:	48
Stromkabel für 3 Phasen, 4 Leiter und 30 Ampere (NUR elektrische Grills)	34	So wird die Einstellung „REMOVE ALARM (ENTNAHME- SIGNALTON)“ geändert:	48
Stromkabel für 3 Phasen, 4 Leiter und 50 Ampere (NUR elektrische Grills)	34		
Schnelltrennungs-Gasschlauch	34		

INHALTSVERZEICHNIS *(Fortsetzung)*

So wird die Einstellung GAP SETTING (ABSTANDS-EINSTELLUNG) geändert:	48
So wird die Einstellung „GAP MUL/PR START (ABSTAND MEHRSTUFIG - PR STARTEN)“ geändert:	48
So wird die Einstellung „GAP MULTI STAGE (1, 2 oder 3) (ABSTAND STUFE (1, 2 oder 3) MEHRSTUFIG)“ geändert:	49
So wird die Einstellung „MUST REMOVE IN (ENTNAHMEZEIT)“ geändert:	49
So wird die Einstellung „TOAST BUNS TIME (BRÖTCHENTOASTZEIT)“ geändert:	49
So wird die Einstellung „TOAST BUNS ALARM (BRÖTCHENTOAST- SIGNALTON“ (Auto / Manuell) geändert:	49
So wird die Einstellung „TOO COOL FLAG (WARNUNG „ZU KÜHL“)“ geändert:	49
So wird die Einstellung „FLIP TIME (UMDREHZEIT)“ geändert:	49
So wird die Einstellung „FLIP ALARM (UMDREHSIGNALTON)“ geändert:	50
So wird die Einstellung „SEAR TIME (VERBRENNZEIT)“ geändert:	50
So wird die Einstellung „SEAR ALARM (VERBRENNUNGSSIGNALTON)“ geändert:	50
So werden NEUE Menüelemente hinzugefügt:	51
So wird der Reinigungsmodus aktiviert:	51
PROGRAMMLOGIK-BAUMSTRUKTUR; SYSTEMMENÜS	52
Programmierungs-Modi; System-Setup	53
STEUERUNGS-PROGRAMMIERUNG; SYSTEMMENÜS	53
So werden die Standardwerkseinstellungen für alle Produktmenüelemente wiederhergestellt: ...	54
STANDARD-WERKSEINSTELLUNG	55
Standardwerkseinstellung - Produktmenü - Weltweit	55
Standardwerkseinstellung - Produktmenü - Kanada, Australien und Großbritannien	56
Standardwerkseinstellung - Produktmenü - Japan & Hongkong	57
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG (Modelle mit CE-Zeichen) ..	58
INSTALLATIONS- UND BEDIENUNGSANLEITUNG - ÄNDERUNGSVERLAUF	58
INDEX	59

EINLEITUNG

Der exklusiv für McDonald's hergestellte Garland Clamshell Kontaktgrill bietet eine Methode zum effizienten, zweiseitigen Garen für eine Vielzahl von Produkten. Das Gerät kann auch als Flachgrill verwendet werden und es erfüllt alle Sicherheits-, Effizienz- und Reinheitsnormen von McDonald's.

GARANTIE

Diese Garantie gilt für Material- und Verarbeitungsfehler bei normaler Nutzung und unter folgenden Voraussetzungen:

- a) Das Gerät wurde weder aus Versehen noch vorsätzlich beschädigt, modifiziert oder missbraucht.
- b) Das Gerät wurde ordnungsgemäß installiert, eingerichtet, betrieben und gewartet, und zwar gemäß den nationalen und örtlichen Vorschriften und in Übereinstimmung mit den Installationsanleitungen, die mit diesem Produkt geliefert wurden.
- c) Die an diesem Gerät angebrachte Garantieserienummer wurde nicht entstellt, unkenntlich gemacht oder entfernt.
- d) Für jeden Garantieanspruch unter dieser Garantie muss ein akzeptabler Bericht an uns übermittelt werden.

Die Garantieperiode für das Gerät gilt ab dem Datum der Inbetriebnahme des Geräts für zwei (2) Jahre (Ersatzteile und Arbeitsleistung).

Die Garland Group erklärt sich einverstanden, nach eigenem Ermessen jedes Teil, das Mängel im Material oder in der Verarbeitung aufweist, ohne Kosten für das Teil oder normale Arbeitsleistungen zu reparieren oder zu ersetzen.

Wir übernehmen keine Verantwortung für die Installation, Einstellarbeiten, Diagnoseverfahren oder normale Wartungsarbeiten wie zum Beispiel das Schmieren der Federn oder Ventile. Ausgeschlossen sind auch Schäden, die durch erratische Strom- oder Gaszufuhr verursacht wurden.

Wir übernehmen keine Verantwortung für Reisekosten über eine Hin- und Rückreise von 100 Meilen (160 km), andere als Überlandreisen sowie Überstunden, die bei Reparaturen als Kosten entstehen.

Risse/Brüche in Glas-, Lack- und Porzellanoberflächen sowie Oberflächenrost, Dichtungsmaterial, Keramik, Glühlampen und Sicherungen sind von normalen Garantieleistungen ausgeschlossen.

Ausgeschlossen von der Garantie sind auch Schäden oder Funktionsausfälle, die durch Brand, Überflutung und ähnliche durch höhere Gewalt verursachte Vorkommnisse verursacht werden und nicht der Kontrolle der Garland Group unterliegen.

Die Garland Group ist bei Garantiesprüchen nur für den Preis des Materials und/oder der Dienstleistungen haftbar, die den Anspruch verursacht haben.

Diese Garantie ist begrenzt und gilt anstelle aller anderen Garantieerklärungen, sowohl ausdrückliche als auch stillschweigende. Die Garland Group, unsere Mitarbeiter oder unsere Agenten sind keinesfalls haftbar für irgendwelche Ansprüche aufgrund von Verletzungen oder Folgeschäden und Folgeverlusten.

Unter dieser Garantie stehen Ihnen bestimmte juristische Rechte sowie weitere Rechte zu, die sich jeweils nach dem Bundesland richten.

SCHADENSANSPRUCHVERFAHREN BEI TRANSPORTSCHÄDEN

Bitte beachten Sie, dass Garland-Geräte von unserem Fachpersonal sorgfältig inspiziert und verpackt werden, bevor sie das Werk verlassen. Das Transportunternehmen übernimmt nach Übergabe der Geräte die volle Verantwortung für die sichere Lieferung. Vorgehensweise, wenn das Gerät beim Anliefern beschädigt ist:

1. Machen Sie sofort ungeachtet des Ausmaßes des Schadens einen Schadensanspruch geltend.
2. Achten Sie darauf, dass Sie auf dem Frachtschein oder der Lieferquittung die Notiz „Sichtbarer Verlust oder Schaden“ vermerken, und lassen Sie die für die Lieferung verantwortliche Person diese Notiz unterschreiben.
3. Verdeckter Verlust oder Schaden: Wenn der Schaden erst bemerkt wird, wenn das Gerät ausgepackt wird, benachrichtigen Sie das Transportunternehmen sofort (innerhalb von 15 Tagen) und reichen Sie eine Meldung für verdeckten Schaden ein.

SICHERHEIT

- **TRENNEN SIE ALLE NETZTEILE, BEVOR SIE DECKPLATTEN FÜR DIE WARTUNG ÖFFNEN.**
- **HALTEN SIE DEN BEREICH DES GERÄTS FREI VON BRENNBAREN MATERIALIEN.**
- **BLOCKIEREN SIE DEN STROM DER VERBRENNUNGSLUFT UND BELÜFTUNG NICHT.**
- **SORGEN SIE FÜR MINDESTENS 60 CM (24 ZOLL) FREIEN RAUM VOR DEM GERÄT FÜR WARTUNG UND REINIGUNG.**

Dieses Gerät ist für die gewerbliche Nutzung vorgesehen und darf nur von qualifiziertem Personal betrieben werden.

WARNUNG: Zugängliche Teile werden bei der Benutzung eventuell aufgeheizt. Kleine Kinder sollten ferngehalten werden. Dieses Gerät darf nur dann von Personen (einschließlich Kindern) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. ohne Erfahrung und Wissen betrieben werden, wenn sie von einem Befugten, der für die Sicherheit dieser Personen verantwortlich ist, im Betrieb des Geräts unterwiesen wurden bzw. dabei überwacht werden.

VORSICHT: DIESES GERÄT DARF NUR UNTER EINEM GENEHMIGTEN ABZUGSHAUBENSYSTEM GEMÄSS DEN GELTENDEN ÖRTLICHEN BESTIMMUNGEN BETRIEBEN WERDEN.

ACHTUNG: NEHMEN SIE DEN GRILL NUR IN BETRIEB, WENN ER VON EINER VOM WERK AUTORISIERTEN SERVICESTELLE ABGENOMMEN WURDE (INBETRIEBNAHME).

ACHTUNG: Benutzen Sie den Grill nur, wenn Sie diese Bedienungsanleitung gelesen haben.

ACHTUNG: Benutzen Sie den Kontaktgrill nur, wenn er ordnungsgemäß installiert und geerdet wurde..

ACHTUNG: Benutzen Sie den Kontaktgrill nur, wenn alle Service- und Zugangsplatten installiert und ordnungsgemäß befestigt wurden.

Festverdrahtete Anschlüsse müssen mit Trenngeräten gemäß den örtlichen Anschlussbestimmungen versehen sein (zum Beispiel Schalter, Sicherung oder Sicherungsautomat). An der Rückseite des Geräts ist ein externer Potentialausgleichsleiter angebracht. Verwenden Sie diesen entsprechend gemäß den örtlichen Anschlussbestimmungen.

Der Garland Kontaktgrill (Clamshell Grill) ist ein halbautomatischer Kochapparat. Die obere Platte wird automatisch gesenkt, nachdem der Garzyklus manuell je nach dem Modell jeweils mit einer Hand oder mit zwei Händen gestartet wurde, und nach Abschluss des Garzyklus automatisch angehoben.

WARNUNG:

Beim doppelseitigen Grillen muss der Bereich zwischen der oberen Platte und der (unteren) Grillplatte sowie der Bereich zwischen der oberen Grillplatte und der Abzugshaube als „**GEFAHRENBEREICH**“ angesehen werden. Während des doppelseitigen Garungsprozesses muss der Bediener Körperteile und Werkzeuge von der Gefahrenzone fernhalten, wenn die Platten in Bewegung sind. Bei der Verwendung als Flachgrill können die Platten während der Reinigung oder Wartung unerwartet in Bewegung geraten. Eine Person, die aus irgendeinem Grund in diesem Gefahrenbereich hantiert - sei es zur Reinigung, Wartung oder im normalen Betrieb - muss extreme Vorsicht walten lassen. Die vorgesehenen Betriebstemperaturen auf soliden Kochoberflächen steigen über 120C (250F).

Beim doppelseitigen Garen bleibt die obere Platte aufgrund ihres eigenen Gewichts in der gesenkten Position. Sie ist nicht verriegelt. Die Platte kann durch Heben des Griffs an der Vorderfront der Platte angehoben werden - dabei dreht sich die Platte um das hintere Scharnier.

Der Kontaktgrill darf nur für ein- und doppelseitiges Garen von Speisen in einem McDonald's Restaurant eingesetzt werden.

LÄRMBELÄSTIGUNG: Der Schalldruckpegel an der Stelle des Grillbedieners kann 70 dB(A) überschreiten, wenn akustische Alarmer aktiv sind. Die Lautstärke kann auf unter 70 dB(A) eingestellt werden. Siehe Abschnitt „Steuerungsprogrammierung“.

WARNUNG: Um ernsthafte Verletzungen zu vermeiden: **SIE DÜRFEN NICHT** versuchen, den Kontaktgrill zu reparieren oder dessen Teile auszuwechseln, außer wenn alle Hauptversorgungsleitungen zum Grill getrennt worden sind.

SICHERHEIT *(Fortsetzung)*

SEIEN SIE EXTREM VORSICHTIG, wenn Sie den Kontaktgrill einrichten, bedienen oder reinigen, damit Sie nicht mit heißen Grillflächen oder heißem Fett in Berührung kommen. Es muss geeignete Schutzbekleidung getragen werden, um das Risiko von Verbrennungen zu verhindern.

WARNUNG: Dieses Gerät darf nicht mit einer Wasserdüse gereinigt werden. **ACHTUNG:** Legen Sie kein Eis auf eine HEISSE Grillfläche.

HINWEIS: Beachten Sie alle Warnschilder und Markierungen auf dem Grill, die Sie auf zusätzliche Gefahren und erforderliche Vorsichtsmaßnahmen hinweisen.

GEFAHRENKOMMUNIKATIONSNORMEN (HCS) - Die Verfahren in dieser Bedienungsanleitung schließen die Verwendung chemischer Produkte mit ein. Diese chemischen Produkte werden im Textteil des Verfahrens mit Fettdruck hervorgehoben, gefolgt von der Abkürzung **(HCS)**. Beachten Sie dazu das Handbuch der Gefahrenkommunikationsnorm (Hazard Communication Standard - HCS) für entsprechende Materialsicherheitsdatenblätter (Material Safety Data Sheets - MSDSs).

WARNUNG: Nach dem Drehen des Hauptstromschalters in die START-Position durchläuft der Grill einen Initialisierungsprozess. Wenn die obere Platte in der abgesenkten Position ist, wird sie in ihre angehobene Position zurückgeführt.

WARTUNG - die Trägerblocklagerbuchsen des Plattenstützarms, die Plattenjustiermutter, die Plattenstützschraube (Schulter-schraube) und der Schwinghebel sollten jährlich auf Abnutzung überprüft werden. Wenn die Lagerbuchsen merkliches Spiel haben und die Plattenjustiermutter, Plattenstützschrauben oder der Schwinghebel sichtbare Anzeichen von Abnutzung aufweisen, müssen sie ausgewechselt werden.

WARTUNG - der akustische Alarm am Ende eines Garzyklus weist den Bediener darauf hin, dass sich die Platte gleich bewegen wird. Die Funktion dieses Geräts kann getestet werden, indem Sie die linke Taste zum Abbrechen (CANCEL) drücken. Wenn kein Ton vernommen wird, überprüfen Sie, ob die Lautstärke im SYSTEM SETUP eventuell zu niedrig eingestellt ist. Wenn immer noch kein Ton zu hören ist, muss der Servicetechniker gerufen werden, um den Fehler zu korrigieren.

SERVICE UND REINIGUNG - Der Grill kann vom Installateur mithilfe von zwei Verankerungen in der Grillbucht befestigt werden, die die beiden vorderen Rollfüße blockieren. Wenn der Grill zwecks Reinigung oder Wartung aus der Bucht gefahren werden muss, entfernen Sie die Anker von jedem Rollfuß, indem Sie den Knopf entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, um den Haltestift zu lockern. Wenn der Haltestift aus dem Rollfuß herausgenommen wurde, legen Sie die Baugruppe zur Seite.

REINIGUNG - Reinigen Sie den Grill - weder innen noch außen - **NIEMALS** mit einer Hochdruckspritzpistole, einer Wasserdüse oder einem anderen Flüssigkeitssprühgerät. Kühlen Sie den Grill **NIEMALS** mit Eis zum Reinigen. **VERWENDEN SIE NUR** von McDonald's genehmigte Reinigungsmittel.

HINWEIS: Wenn Verankerungen vorhanden sind, bleibt die Ankerbaugruppe an der Hinterwand der Grillbucht befestigt. Wenn die Wartung oder Reinigung abgeschlossen ist, fahren Sie den Grill in seine Position in der Bucht zurück und fügen Sie die Anker wieder an, indem Sie den Haltestift an den Rollfußpfosten anlegen und den Knopf im Uhrzeigersinn festdrehen. Aus Sicherheitsgründen muss der Grill auf diese Weise in der Grillbucht gesichert werden, bevor der Betrieb wiederaufgenommen werden kann.

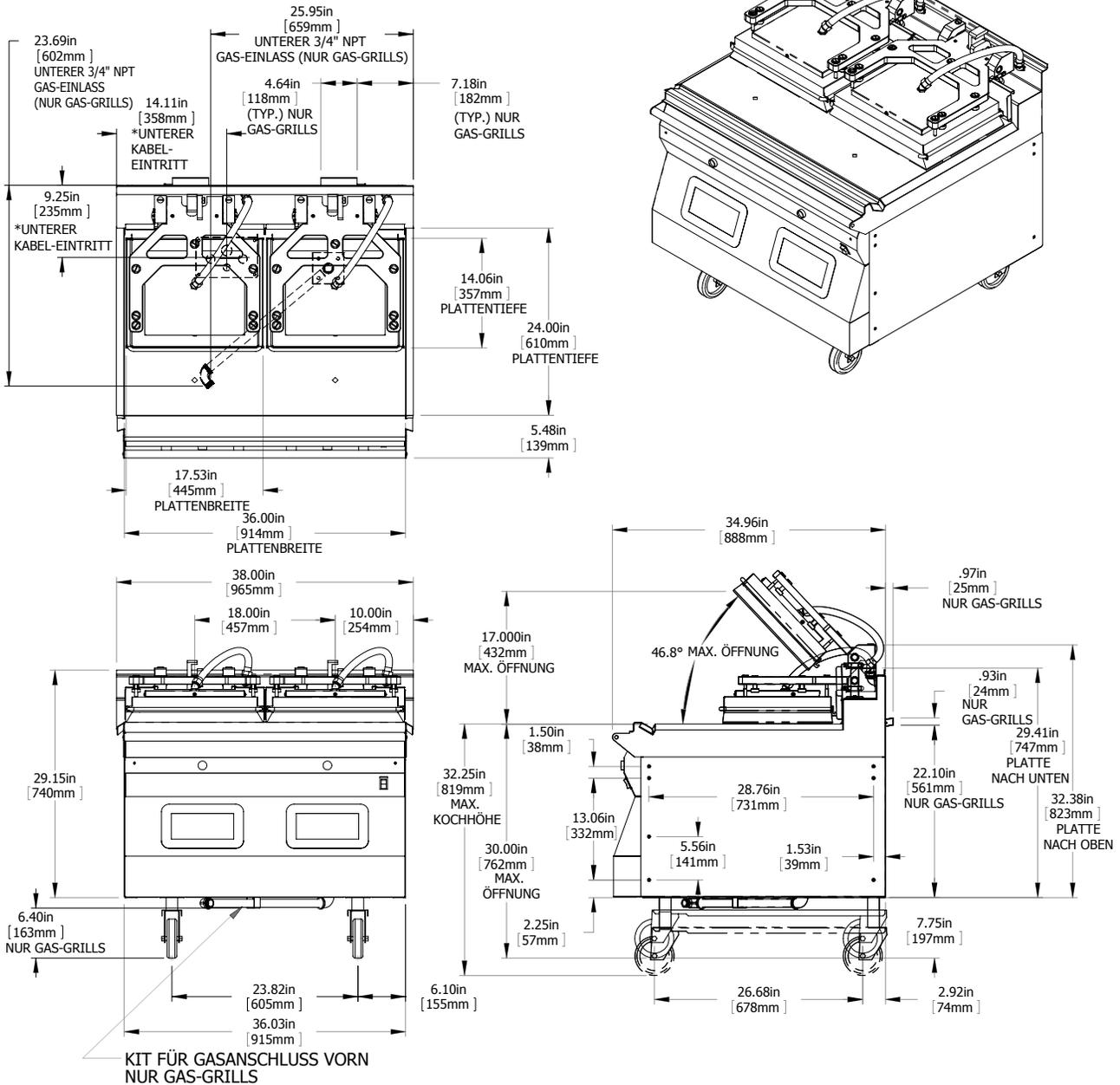
WARNUNG:

Einklemmgefahr - halten Sie Hände und Werkzeuge vom Grill fern, wenn die Platten in Bewegung sind. Während des Reinigungs- oder Wartungsprozesses können die Platten unerwartet in Bewegung geraten. **Schalten Sie den Hauptschalter des Grills aus**, wenn Sie die Platten reinigen.

ABMESSUNGS-SPEZIFIKATIONEN

Abmessungen: Modelle MWE2W-1, MWG2W-1

KABEL-EINTRITT KANN JE NACH DER KONFIGURATION DES GERÄTS VARIIEREN.

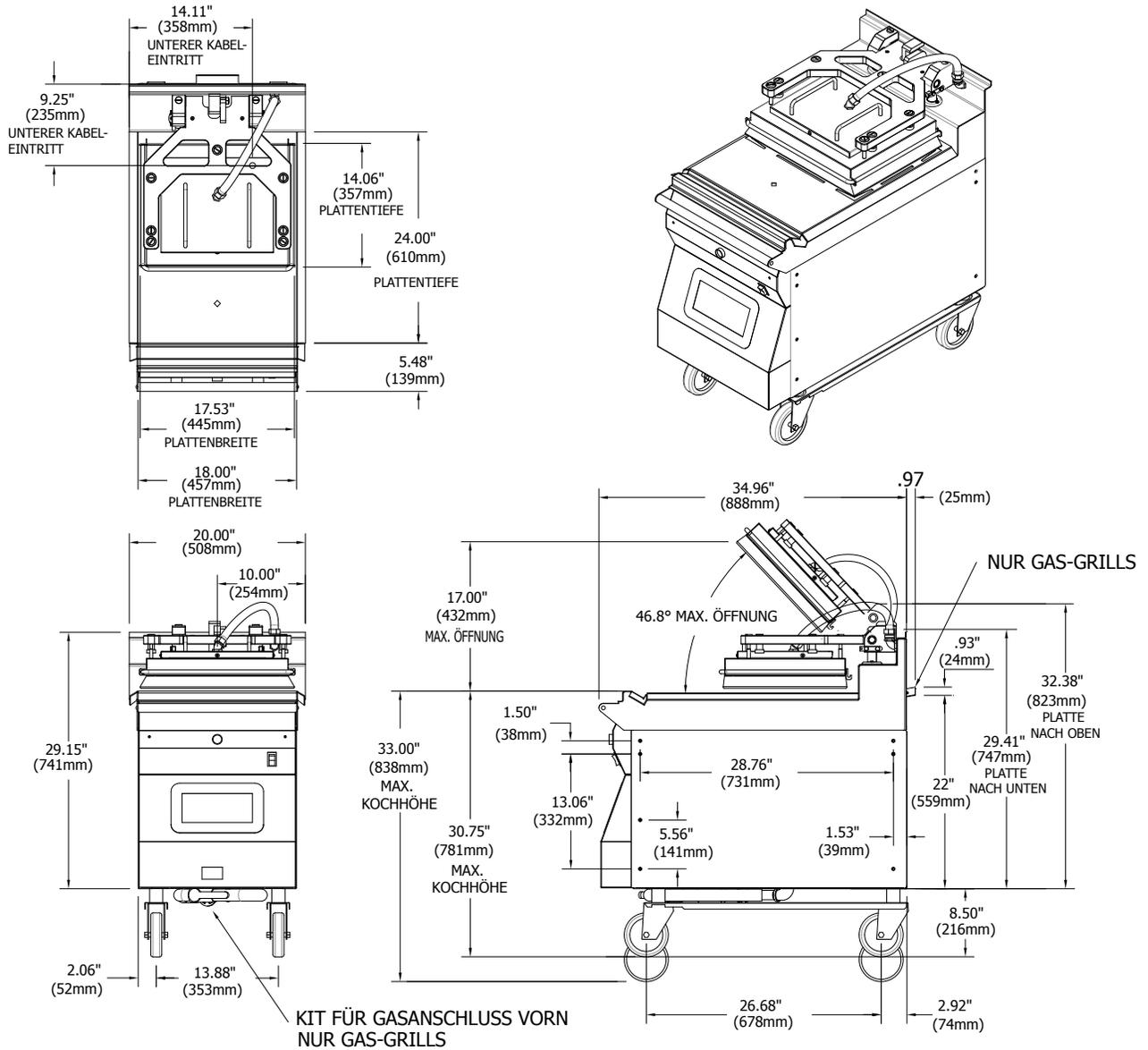


MODELL	HÖHE*		BREITE		TIEFE	
	Zoll	mm	Zoll	mm	Zoll	mm
MWE2W-1	29,2	740	36,0	915	34,9	887

*Höhenmaß ohne Rollfüße

ABMESSUNGS-SPEZIFIKATIONEN

Abmessungen: Modelle MWE1W-1, MWG1W-1



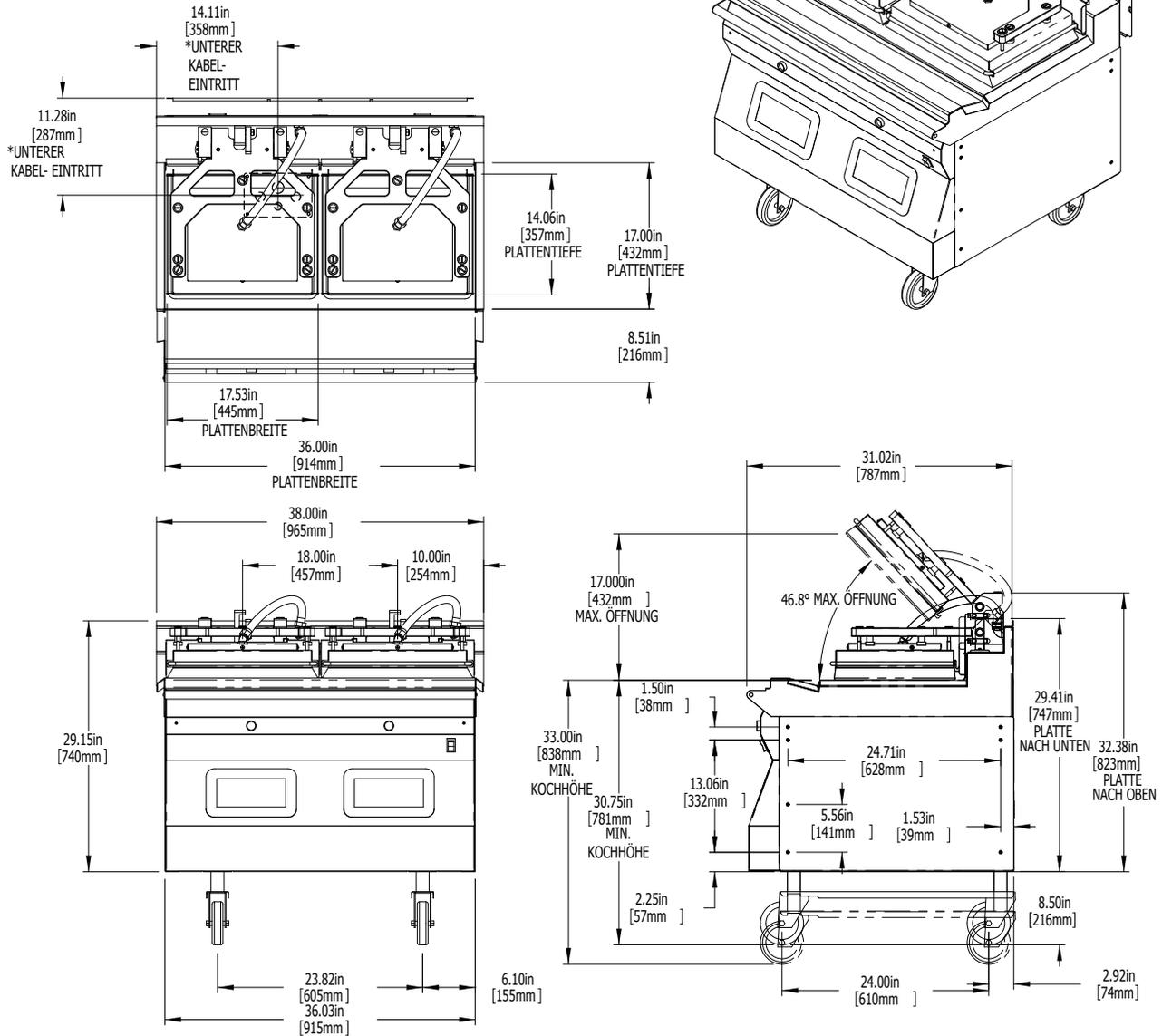
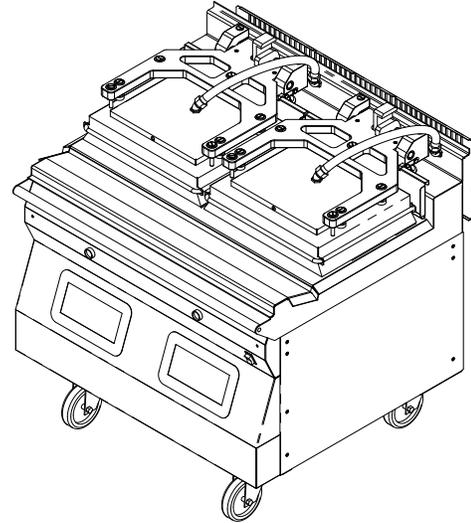
MODELL	HÖHE*		BREITE		TIEFE	
	Zoll	mm	Zoll	mm	Zoll	mm
MWE1W-1	29,2	740	18,0	457	34,9	887

*Höhenmaß ohne Rollfüße

ABMESSUNGS-SPEZIFIKATIONEN

Abmessungen: Modell MWE2S-1

**KABEL-EINTRITT KANN JE NACH DER KONFIGURATION DES GERÄTS VARIIEREN.

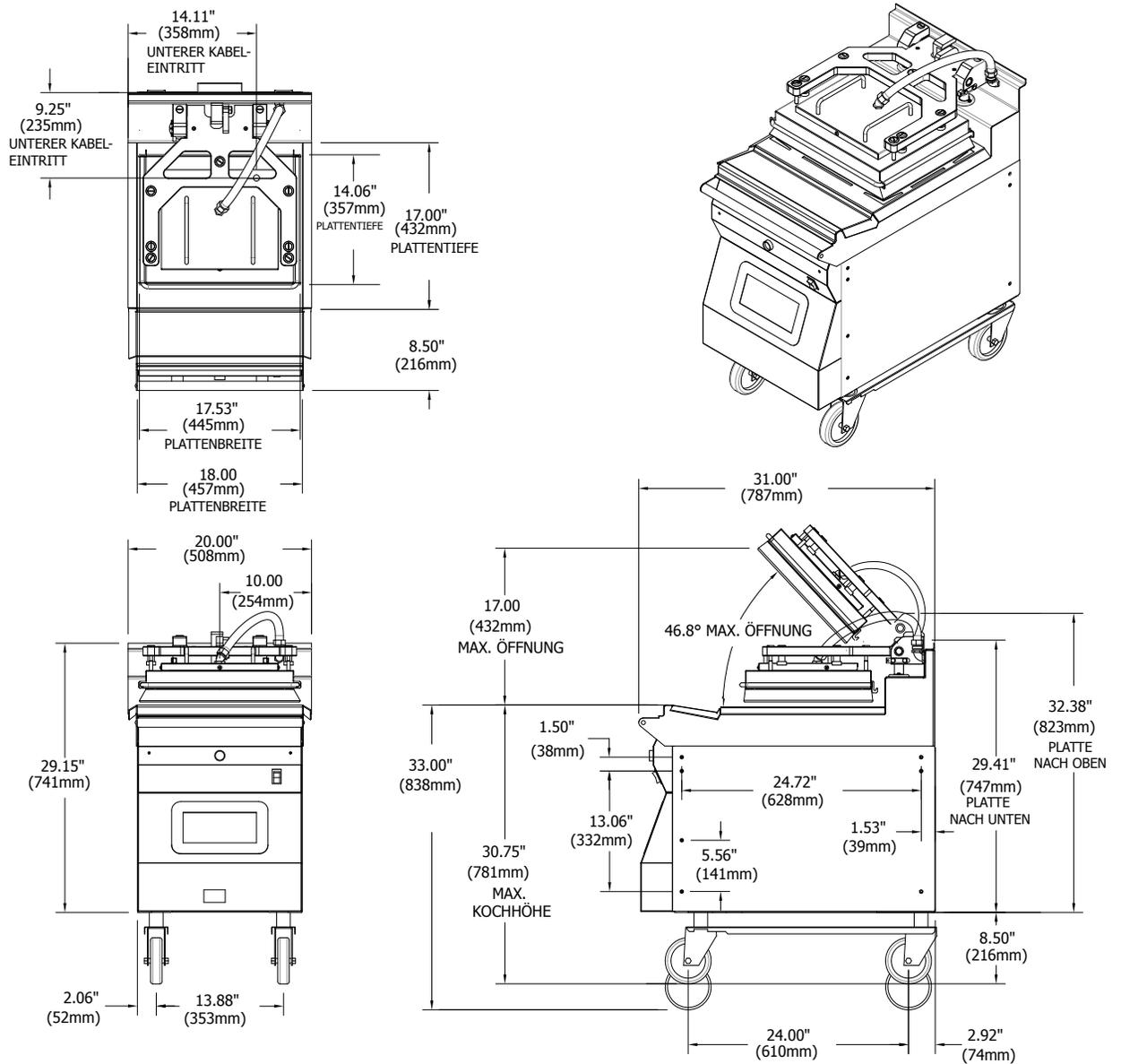


MODELL	HÖHE*		BREITE		TIEFE	
	Zoll	mm	Zoll	mm	Zoll	mm
MWE2S-1	29,2	740	36,0	915	31,0	787

*Höhenmaß ohne Rollfüße

ABMESSUNGS-SPEZIFIKATIONEN

Abmessungen: Modell MWE1S-1



MODELL	HÖHE*		BREITE		TIEFE	
	Zoll	mm	Zoll	mm	Zoll	mm
MWE2S-1	29,2	740	18,0	457	31,0	787

*Höhenmaß ohne Rollfüße

ELEKTRISCHE ANSCHLUSS-SPEZIFIKATIONEN - DREIECKSSCHALTUNG

DREIECKSSCHALTUNG - 208 Volt Modelle													
Modell		Zeichnung		Steu- rung	MCB- Siche- rungs- automat	Gesamtleistungen (kW)				Strom (Ampere) pro Leiter			
						I/E	L1-L3	L1-L2	L2-L3	L3-L1	Alle	Strg	L1
2 Platt- ten	Elek- trisch	4530506	TB1		400	3,5	3,5	3,9	11,0		29,4	31,1	31,1
			TB2	52					0,1	0,4			
			TB3			3,5	3,5	3,5	10,6		29,4	29,4	29,4
	Gas	4530508	TB1		400	3,7	3,7	4,1	11,6		31,1	32,8	32,8
			TB2	253,6					0,3	2,1			
1 Platte	Elek- trisch	4530516	TB1		200	3,5	3,5	3,7	10,8		29,4	30,3	30,3
			TB2	26					0,0	0,2			
	Gas	4530513	TB1		200	1,9	1,9	2,1	5,8		15,5	16,4	16,4
			TB2	126,8					0,1	1,1			

DREIECKSSCHALTUNG - 220 Volt Modelle													
Modell		Zeichnung		Steu- rung	MCB- Siche- rungs- automat	Gesamtleistungen (kW)				Strom (Ampere) pro Leiter			
						I/E	L1-L3	L1-L2	L2-L3	L3-L1	Alle	Strg	L1
2 Platt- ten	Elek- trisch	4530506	TB1		400	3,5	3,5	3,9	11,0		27,8	29,4	29,4
			TB2	52					0,1	0,4			
			TB3			3,5	3,5	3,5	10,6		27,8	27,8	27,8
	Gas	4530508	TB1		400	3,7	3,7	4,1	11,6		29,4	31,0	31,0
			TB2	253,6					0,3	2,0			
1 Platte	Elek- trisch	4530516	TB1		200	3,5	3,5	3,7	10,8		27,8	28,6	28,6
			TB2	26					0,0	0,2			
	Gas	4530513	TB1		200	1,9	1,9	2,1	5,8		14,7	15,5	15,5
			TB2	126,8					0,1	1,0			

ELEKTRISCHE ANSCHLUSS-SPEZIFIKATIONEN - DREIECKSSCHALTUNG *(Fortsetzung)*

DREIECKSSCHALTUNG - 230 Volt Modelle													
Modell		Zeichnung		Steuerung	MCB-Sicherungsautomat	Gesamtleistungen (kW)				Strom (Ampere) pro Leiter			
						I/E	L1-L3	L1-L2	L2-L3	L3-L1	Alle	Strg	L1
2 Platten	Elektrisch	4530506	TB1		400	3,3	3,3	3,7	10,4		25,1	26,6	26,6
			TB2	52				0,1	0,4				
			TB3			3,3	3,3	3,3	10,0		25,1	25,1	25,1
	Gas	4530508	TB1		400	3,7	3,7	4,1	11,4		27,6	29,1	29,1
TB2			253,6				0,3	1,9					
1 Platte	Elektrisch	4530516	TB1		200	3,3	3,3	3,5	10,2		25,1	25,8	25,8
			TB2	26				0,0	0,2				
	Gas	4530513	TB1		200	1,8	1,8	2,0	5,7		13,8	14,6	14,6
			TB2	126,8				0,1	1,0				

DREIECKSSCHALTUNG - 240 Volt Modelle													
Modell		Zeichnung		Steuerung	MCB-Sicherungsautomat	Gesamtleistungen (kW)				Strom (Ampere) pro Leiter			
						I/E	L1-L3	L1-L2	L2-L3	L3-L1	Alle	Strg	L1
2 Platte	Elektrisch	4530506	TB1		400	3,5	3,5	3,9	11,0		25,5	27,0	27,0
			TB2	52				0,1	0,4				
			TB3			3,5	3,5	3,5	10,6		25,5	25,5	25,5
	Gas	4530508	TB1		400	3,7	3,7	4,1	11,6		26,9	28,4	28,4
TB2			253,6				0,3	1,8					
1 Platte	Elektrisch	4530516	TB1		200	3,5	3,5	3,7	10,8		25,5	26,2	26,2
			TB2	26				0,0	0,2				
	Gas	4530513	TB1		200	1,9	1,9	2,1	5,8		13,5	14,2	14,2
			TB2	126,8				0,1	0,9				

ELEKTRISCHE ANSCHLUSS-SPEZIFIKATIONEN - STERNSCHALTUNG

STERNSCHALTUNG - 380 Volt Modelle

Modell		Zeichnung		Steuerung	MCB-Sicherungsautomat	Gesamtleistungen (kW)				Strom (Ampere) pro Leiter			
				I/E	L1-N	L1	L2	L3	Alle	Strg	L1	L2	L3
2 Platten	Elektrisch Std	4530507	TB1		400	7,5	7,1	7,1	21,6		34,0	32,2	32,2
			TB2	52					0,1	0,2			
	Elektrisch China	4530517	TB1		400	3,9	3,5	3,5	11,0		17,9	16,1	16,1
			TB2	52					0,1	0,2			
			TB3			3,5	3,5	3,5	10,6		16,1	16,1	16,1
	Elektrisch Slim (Schmale Ausführung)	4530510	TB1		400	7,5	4,6	4,6	16,6		34,0	20,8	20,8
			TB2	52					0,1	0,2			
	Gas	4530509	TB1		400	4,1	3,7	3,7	11,6		18,8	17,0	17,0
TB2			253,6					0,3	1,2				
1 Platte	Elektrisch Std	4530514/ 4530515	TB1		200	3,7	3,5	3,5	10,8		17,0	16,1	16,1
			TB2	26					0,0	0,1			
	Elektrisch Slim (Schmale Ausführung)	4530511	TB1		200	3,7	3,5	1,0	8,3		17,0	16,1	4,7
			TB2	26					0,0	0,1			
	Gas	4530512	TB1		200	2,1	1,9	1,9	5,8		9,4	8,5	8,5
			TB2	126,8					0,1	0,6			

STERNSCHALTUNG - 400 Volt Modelle

Modell		Zeichnung		Steuerung	MCB-Sicherungsautomat	Gesamtleistungen (kW)				Strom (Ampere) pro Leiter			
				I/E	L1-N	L1	L2	L3	Alle	Strg	L1	L2	L3
2 Platten	Elektrisch Std	4530507	TB1		400	7,1	6,7	6,7	20,4		30,6	28,8	28,8
			TB2	52					0,1	0,2			
	Elektrisch China	4530517	TB1		400	3,7	3,3	3,3	10,4		16,1	14,4	14,4
			TB2	52					0,1	0,2			
			TB3			3,3	3,3	3,3	10,0		14,4	14,4	14,4
	Elektrisch Slim (Schmale Ausführung)	4530510	TB1		400	7,1	4,4	4,4	15,8		30,6	18,9	18,9
			TB2	52					0,1	0,2			
	Gas	4530509	TB1		400	4,1	3,7	3,7	11,4		17,6	15,9	15,9
TB2			253,6					0,3	1,1				
1 Platte	Elektrisch Std	4530514/ 4530515	TB1		200	3,5	3,3	3,3	10,2		15,3	14,4	14,4
			TB2	26					0,0	0,1			
	Elektrisch Slim (Schmale Ausführung)	4530511	TB1		200	3,5	3,3	1,0	7,9		15,3	14,4	4,5
			TB2	26					0,0	0,1			
	Gas	4530512	TB1		200	2,0	1,8	1,8	5,7		8,8	7,9	7,9
			TB2	126,8					0,1	0,5			

ELEKTRISCHE ANSCHLUSS-SPEZIFIKATIONEN - STERNSCHALTUNG *(Fortsetzung)*

STERNSCHALTUNG - 415 Volt Modelle													
Modell		Zeichnung		Steuerung	MCB-Sicherungsautomat	Gesamtleistungen (kW)				Strom (Ampere) pro Leiter			
				I/E	L1-N	L1	L2	L3	Alle	Strg	L1	L2	L3
2 Platten	Elektrisch Std	4530507	TB1		400	7,5	7,1	7,1	21,6		31,2	29,5	29,5
			TB2	52					0,1	0,2			
	Elektrisch China	4530517	TB1		400	3,9	3,5	3,5	11,0		16,4	14,7	14,7
			TB2	52					0,1	0,2			
			TB3			3,5	3,5	3,5	10,6		14,7	14,7	14,7
	Elektrisch Slim (Schmale Ausführung)	4530510	TB1		400	7,5	4,6	4,6	16,6		31,2	19,1	19,1
			TB2	52					0,1	0,2			
	Gas	4530509	TB1		400	4,1	3,7	3,7	11,6		17,2	15,6	15,6
TB2			253,6					0,3	1,1				
1 Platte	Elektrisch Std	4530514/ 4530515	TB1		200	3,7	3,5	3,5	10,8		15,6	14,7	14,7
			TB2	26					0,0	0,1			
	Elektrisch Slim (Schmale Ausführung)	4530511	TB1		200	3,7	3,5	1,0	8,3		15,6	14,7	4,3
			TB2	26					0,0	0,1			
	Gas	4530512	TB1		200	2,1	1,9	1,9	5,8		8,6	7,8	7,8
			TB2	126,8					0,1	0,5			

GASANSCHLUSS-SPEZIFIKATIONEN

Gas-Grills mit 2 Platten, MWG2W-1, Nordamerika:

GASANSCHLUSS						
GAS	MAX. ZUFUHR (NETTO) PRO BRENNER (BTU/H)	AUFGENOMMENE LEISTUNG GESAMT (BTU/H)	INJEKTOR-GRÖSSE	LUFTKLAPPEN-EINSTELLUNG (*)	AN-SCHLUSSDRUCK (IN WS)	BRENNERDÜ-SENDRUCK (IN WS)
ERDGAS	32,000	64,000	#35	50%	7,0	3,5
PROPANGAS	32,000	64,000	1,75 mm	50%	11,0	10,0

Gas-Grills mit 2 Platten, MWG2W-1, CE-geprüftes Modell:

GASANSCHLUSS							
GASGRUPPE	MAX. ZUFUHR (NETTO) PRO BRENNER (kW)	AUFGENOMMENE LEISTUNG GESAMT (kW)	INJEKTOR-GRÖSSE	LUFTKLAPPEN-EINSTELLUNG (mm) (*)	ANSCHLUSS-DRUCK (mbar)	BRENNER-DRUCK (mbar)	VOLUMETRISCHE GASMENGE
G20 NG	8,6	17,2	2,64 mm	9,0	20/25	8,7	1,82 m³/h
G31 LPG	8,6	17,2	1,61 mm	9,0	37/50	24,9	1,34kg/h

GAS-KATEGORIEN		
KATEGORIE	BESTIMMUNGSLÄNDER	ANSCHLUSSDRUCK (mbar)
I _{2H}	AT, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, IE, IS, IT, NO, PT, SE	20
I _{2E}	DE, LU	20
I _{3P}	NL	30
I _{3P}	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, LU	37
I _{3P}	BE, CH, DE, CZ, ES, FR, NL	50

(*) HINWEIS: Die Einstellung der Luftklappe kann je nach der Region unterschiedlich sein. Nur eine qualifizierte Service-Fachkraft darf die richtige Verbrennungsstufe einstellen.

GASANSCHLUSS-SPEZIFIKATIONEN *(Fortsetzung)*

GASGRILLS MIT EINZELPLATTE MWG1W-1, Nordamerika:

GASANSCHLUSS						
GAS	MAX. ZUFUHR (NETTO) PRO BRENNER (BTU/H)	AUFGENOMMENE LEISTUNG GESAMT (BTU/H)	INJEKTORGRÖSSE	LUFTKLAPPENEINSTELLUNG (*)	ANSCHLUSSDRUCK (IN WS)	BRENNERDÜSENDRUCK (IN WS)
ERDGAS	32,000	32,000	#35	50%	7,0	3,5
PROPANGAS	32,000	32,000	1,75 mm	50%	11,0	10,0

GASGRILLS MIT EINZELPLATTE MWG1W-1, CE-geprüftes Modell:

GASANSCHLUSS							
GASGRUPPE	MAX. ZUFUHR (NETTO) PRO BRENNER (kW)	AUFGENOMMENE LEISTUNG GESAMT (kW)	INJEKTORGRÖSSE	LUFTKLAPPENEINSTELLUNG (mm) (*)	ANSCHLUSSDRUCK (mbar)	BRENNERDRUCK (mbar)	VOLUMETRISCHE GASMENGE
G20 NG	8,6	8,6	2,64 mm	9,0	20/25	8,7	0,91 m ³ /h
G31 LPG	8,6	8,6	1,61 mm	9,0	37/50	24,9	0,67kg/h

GAS-KATEGORIEN		
KATEGORIE	BESTIMMUNGSLÄNDER	ANSCHLUSSDRUCK (mbar)
I _{2H}	AT, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, IE, IS, IT, NO, PT, SE	20
I _{2E}	DE, LU	20
I _{3P}	NL	30
I _{3P}	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, LU	37
I _{3P}	BE, CH, DE, CZ, ES, FR, NL	50

(*) HINWEIS: Die Einstellung der Luftklappe kann je nach der Region unterschiedlich sein. Nur eine qualifizierte Service-Fachkraft darf die richtige Verbrennungsstufe einstellen.

INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME

Allgemeines:

- In Kanada oder in der USA: Das Gerät muss in Übereinstimmung mit örtlichen Vorschriften installiert werden oder - wenn keine örtlichen Vorschriften verfügbar sind - gemäß den Vorschriften „*National Fuel Gas Code*“ (*Nationaler Gasbrennstoff-Code*), *ANSI Z223.1/NFPA 54* oder „*Natural Gas and Propane Installation Code*“ (*Installierungs-Code für Erdgas- und Propangasanschlüsse*), *CSA B149.1* (wie jeweils zutreffend).
- Das Gerät einschließlich seiner einzelnen Abschaltvorrichtungen (von anderen Herstellern geliefert) muss vom Gaszufuhrrohrleitungssystem getrennt werden, wenn der Druck bei Druckprüfungen dieses Systems 1/2 PSIG (3,45 kPa) überschreitet.
- Das Gerät muss durch Schließen seines manuell betätigten Sperrventils von den Gaszufuhrrohrleitungen getrennt werden, wenn bei Druckprüfungen des Gaszufuhrrohrleitungssystems Testdrücke auftreten, die kleiner als oder gleich 1/2PSIG (3,45 kPa) sind.

Die Filiale trägt bei der Installation die Verantwortung für Folgendes:

- Die Installation muss mit einem Anschlussstück erfolgen, das die Vorgaben im *Standard for Connectors for Moveable Gas Appliances (Standard für Anschlussstücke für ortsveränderliche Gasgeräte)*, *ANSI Z21.69/CSA 6.16* erfüllt, sowie mit einer Schnelltrennungsvorrichtung, die dem *Standard for Quick Disconnects for Use with Gas Fuel (Standard für Schnelltrennverbindungen für Gasbrennstoffe)*, *ANSI Z21.41/CSA 6.9*.
- Die vorderen Rollfüße des Geräts sind mit Bremsen ausgestattet, um die Bewegungen des Geräts einzuschränken, ohne das Anschlussstück, die Schnelltrennungsvorrichtung oder die damit verbundenen Rohrleitungen zu belasten.
- Bitte beachten Sie: Die erforderliche Halteeinrichtung ist mit einer Verstrebung verbunden (die sich am hinteren Rollfuß befindet, der dem Gasanschluss am nächsten liegt, und wenn diese Verstrebung losgelöst werden muss, achten Sie darauf, dass Sie sie wieder befestigen, sobald das Gerät wieder in eine ursprüngliche Position gebracht wurde).
- Das Gerät muss mit genug Freiraum aufgestellt werden, sodass die Verbrennungskammer ausreichend Luftzufuhr hat und das Gerät ordnungsgemäß gewartet werden kann.
- Das Gerät darf nicht neben brennbaren Wänden oder auf brennbaren Fußböden aufgestellt werden.
- Stellen Sie sicher, dass der Grill von einer kompetenten und für die Installation ausgebildeten Fachkraft installiert wurde.
- Achten Sie darauf, dass die Filiale hinsichtlich der Betriebsmittel, Produkte und Mitarbeiter vorbereitet ist.

- Wenden Sie sich an Ihr lokales, vom Garland-Werk autorisiertes Service-Zentrum, um einen Termin für die Inbetriebnahme zu vereinbaren.
- Nehmen Sie am Verfahren zur Inbetriebnahme teil, um eine erfolgreiche Inbetriebnahme zu gewährleisten und sich mit dem Grill bekanntzumachen.
- Führen Sie mit Ihrer Belegschaft einen Schulungskurs durch, damit der Grill maximal genutzt werden kann.

Nach dem Fertigstellen der Installation gemäß den unten aufgeführte Verfahren MUSS die Inbetriebnahme des Grills in Übereinstimmung mit den Inbetriebnahmestandards von Garland Commercial Ranges durch eine vom Werk autorisierte Firma erfolgen.

Eine Inbetriebnahme umfasst FOLGENDES NICHT:

1. Auspacken des Geräts.
2. Positionieren des Geräts unter der Abzugshaube.
3. Nivellierung des Geräts auf dem Boden unter der Abzugshaube.
4. Anbringen der Stromzufuhrkabel, außer wenn diese vom Werk mitgeliefert werden.
5. Einstellen/Justieren des Belüftungssystems.
6. Blecharbeiten für Abzugskanäle, wo die Entlüftungshaube nicht richtig funktioniert.
7. Einrichten des Grills, um eine Rindfleischintegrität zu erzielen, die von der McDonald's-Norm abweicht.

Zur Inbetriebnahme GEHÖRT:

1. Überprüfen der Betriebsspannung und, falls zutreffend, der Gaszufuhr.
2. Lecktests und Gasdruckprüfungen für Gasgrills.
3. Elektrische Sicherheitsprüfung.
4. Überprüfen der Funktion des Grills durch Aufheizen auf die Soll-Temperatur des Geräts.
5. Überprüfen der Funktion der Platten und, falls zutreffend, des Zeitgebers.
6. Sicherstellen, dass der Auszeitalarm funktioniert und die Platten angehoben werden (falls zutreffend).
7. Einstellen der Gaszufuhr und Überprüfen der Rindfleischintegrität durch Prüfen, dass zwei aufeinanderfolgende Garungsprozesse die von den McDonald's-Normen vorgegebene Rindfleischintegrität erzeugen.
8. Kurze Unterweisung des Filialleiters im Betrieb des Grills.

WARNHINWEIS: BITTE LESEN SIE DIE INSTALLATIONS-ANLEITUNGEN SORGFÄLTIG DURCH. WENN DIESE SCHRITTE NICHT DURCHGEFÜHRT WERDEN, KANN DAS GERÄT AUSFALLEN ODER BESCHÄDIGT WERDEN UND DIE GARANTIE KANN UNGÜLTIG WERDEN.

INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME (Fortsetzung)

Komponenten, die im Lieferumfang Ihres neuen Grills vom Hersteller enthalten sind:

- Im Lieferumfang der folgenden Liste ist ein (1) Grill für die weltweite Nutzung mit einer (1) Platte, entweder für Gas oder Strom enthalten (außer in den erwähnten Ländern):

1 PLATTE			
Teil-Nr.	Beschreibung	Umwicklung	Ohne Umwicklung
4527294	Teflonfolienclips (für Japan nicht mitgeliefert)	4	2
4527294	Teflonfolienclips (nur Japan)	4	0
4526436	Teflonstange, hinten	1	1
4526436	Teflonstange, hinten (nur Japan)	1	0
4527646	Spritzschuttschild	1	1
4527646	Spritzschuttschild (nur für Japan)	1	0
4527642	Teflontrennfolie (Japan mit eingeschlossen)	3	0
1799301	Teflonfolie (MWG/E)	0	3
Teil-Nr.	Beschreibung	Anz.	
4517563	5 Zoll vorderer drehbarer Rollfuß mit Bremse	2	
1792003	5 Zoll hinterer drehbarer Rollfuß	2	
4523352	Sperrverstrebung - Standard	1	
4526478	Sperrverstrebung - Slim (schmale Ausführung)	1	

- Im Lieferumfang der folgenden Liste ist ein (1) Grill für die weltweite Nutzung mit zwei (2) Platten, entweder für Gas oder Strom enthalten (außer in den erwähnten Ländern):

2 PLATTE			
Teil-Nr.	Beschreibung	Umwicklung	Ohne Umwicklung
4527294	Teflonfolienclips (für Japan nicht mitgeliefert)	8	4
4527294	Teflonfolienclips (nur Japan)	8	0
4526436	Teflonstange, hinten	2	2
4526436	Teflonstange, hinten (nur Japan)	2	0
4527646	Spritzschuttschild	2	2
4527646	Spritzschuttschild (nur für Japan)	2	0
4527642	Teflontrennfolie (Japan mit eingeschlossen)	6	0
1799301	Teflonfolie (MWG/E)	0	6
Teil-Nr.	Beschreibung	Anz.	
4517563	5 Zoll vorderer drehbarer Rollfuß mit Bremse	2	
1792003	5 Zoll hinterer drehbarer Rollfuß	2	
4523352	Sperrverstrebung - Standard	1	
4526478	Sperrverstrebung - Slim (schmale Ausführung)	1	

Die folgenden Komponenten werden NICHT vom Hersteller mitgeliefert, sondern sollten vom Lieferanten für Küchenbedarf (Kitchen Equipment Supplier - KES) bezogen werden:

- Alle Stromkabel, die für den Betrieb des Geräts benötigt werden.
- Jegliche für den Gerätebetrieb benötigten Rauchabzugskästen.
- Jegliche für den Gerätebetrieb benötigten Fettauffangbehälter oder Fettschienen.

DAS FOLGENDE INSTALLATIONSVERFAHREN KANN JEWEILS VON FOLGENDER FACHKRAFT DURCHGEFÜHRT WERDEN:

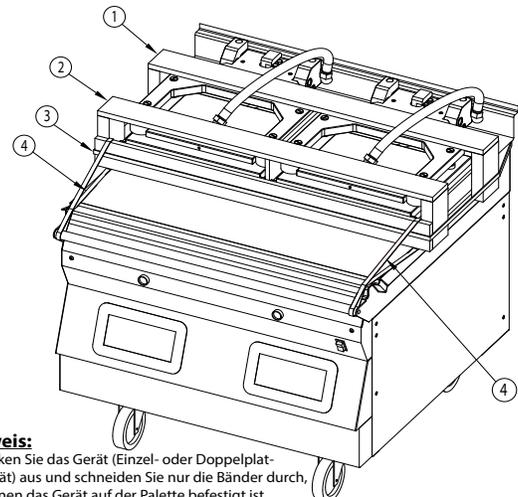
- VOM WERK AUTORISIERTES SERVICE-ZENTRUM
- GENEHMIGTE INSTALLATIONSFACHKRAFT, DIE VOM KÄUFER DES GRILLS AUTORISIERT WURDE
- LIZENZIERTER INSTALLATEUR, DER VOM LIEFERANTEN FÜR KÜCHENBEDARF (KES) BEAUFTRAGT WURDE.
- WENDEN SIE SICH FÜR WEITERE INFORMATIONEN AN IHR ÖRTLICHES, VOM GARLAND-WERK AUTORISIERTES SERVICE-ZENTRUM.

Packen Sie das Gerät aus dem Verpackungsbehälter aus.

VORSICHT:

ÜBERPRÜFEN SIE VOR DER INSTALLATION DIE STROMZUFUHR, UM ZU GEWÄHRLEISTEN, DASS DIE BETRIEBSSPANNUNG UND DIE PHASE MIT DER BETRIEBSSPANNUNG UND PHASE DES GERÄTS ÜBEREINSTIMMEN. ES BESTEHEN ZAHLREICHE ÖRTLICHE VORSCHRIFTEN - DIE EINHALTUNG DIESER VORSCHRIFTEN OBLIEGT DER VERANTWORTUNG DES EIGENTÜMERS/INSTALLATEUR.

HINWEIS: ACHTEN SIE DARAUF, DASS DIE PLATTEN BIS ZUM SCHRITT 3 SICHER IN IHRER HERUNTERGEKLAHPTEN POSITION BEFESTIGT SIND, DAMIT SIE SICH NICHT HEBEN. ANDERNFALLS KÖNNEN SCHWERE SACHSCHÄDEN AUFTRETEN.



Hinweis:

→ Packen Sie das Gerät (Einzel- oder Doppelplattengerät) aus und schneiden Sie nur die Bänder durch, mit denen das Gerät auf der Palette befestigt ist.
→ Entfernen Sie die Verstreubungen 1 & 2 **NICHT**, und zerschneiden Sie die BÄNDER 3 und 4 **NICHT**.

INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME (Fortsetzung)

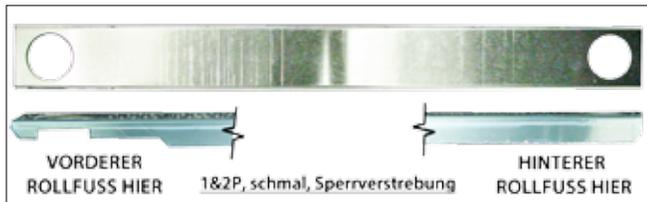
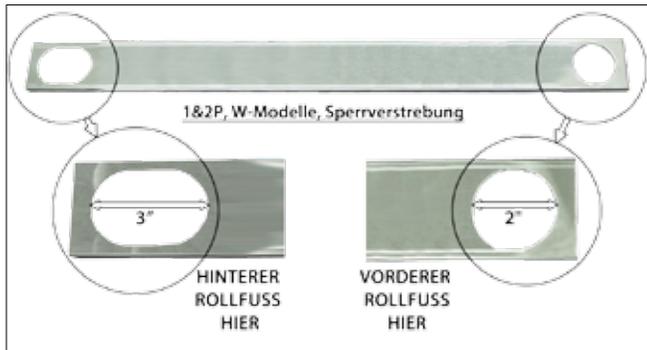


WARNUNG: SCHWERER GEGENSTAND

Das nächste Verfahren erfordert für Transport- oder Repositionierungsarbeiten Hebevorrichtungen sowie geeignete Hebe- und Transportmethoden. Führen Sie Transport- und Hebearbeiten nur mit Unterstützung aus, um schwere Verletzungen zu vermeiden.

Anbau der Rollfüße

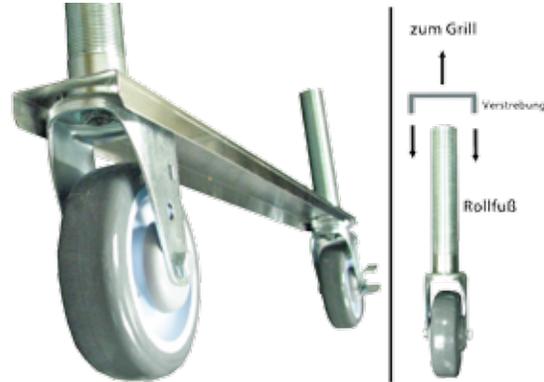
1. Tragen Sie ein paar dicke Handschuhe, um Ihre Hände zu schützen, sowie eine Lendenstütze als Rückenschutz. Sicherheit steht immer an erster Stelle, wenn ein schwerer Grill geschoben wird - er wiegt etwa 950 Pfund (431 kg) oder mehr.
2. Für das nächste Verfahren sind Hebevorrichtungen sowie geeignete Hebe- und Transportmethoden erforderlich. Schieben Sie den Grill von den Wänden weg.
3. Sehen Sie sich die mit Ihrem Grill gelieferte Sperrverstrebung an. Stellen Sie sicher, dass Sie wissen, welche die vordere und die hintere Verstrebung ist (wie unten gezeigt).



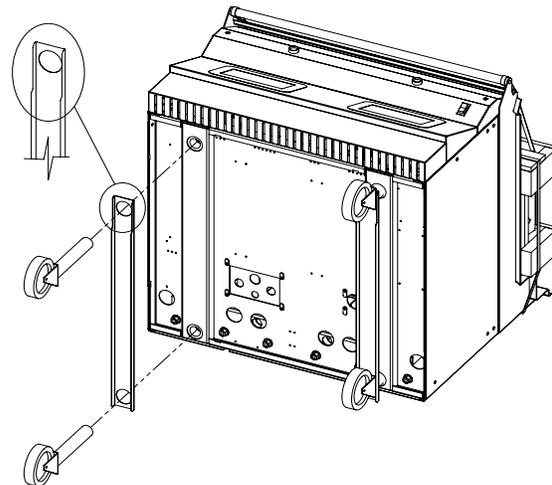
4. Sehen Sie sich die mit Ihrem Grill gelieferten Rollfüße an. Stellen Sie sicher, dass Sie wissen, welche die vorderen und die hinteren sind (wie unten gezeigt).



5. Kippen Sie das Gerät und legen Sie es auf seine Rückseite. Bauen Sie die Rollfüße und Kanäle an wie in der unteren Abbildung gezeigt. Die Vertiefung der Verstrebung zeigt zum Fußboden.



WARNUNG:
Es wird empfohlen, die hinteren Rollfüße vollständig einzuschrauben, bevor das Gerät gekippt wird.



6. Blockieren Sie die hinteren Rollfüße, damit das Gerät nicht vorwärts oder rückwärts gleitet.
7. Stellen Sie den Grill vorsichtig wieder auf seine Rollfüße. Jetzt können Sie die Haltebänder an den Platten abschneiden und entfernen.
8. Nehmen Sie die hintere Verkleidungsplatte ab und installieren Sie die Stromkabel gemäß den Vorschriften Ihres Landes bzw. Ihres Bundeslandes.

INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME *(Fortsetzung)*

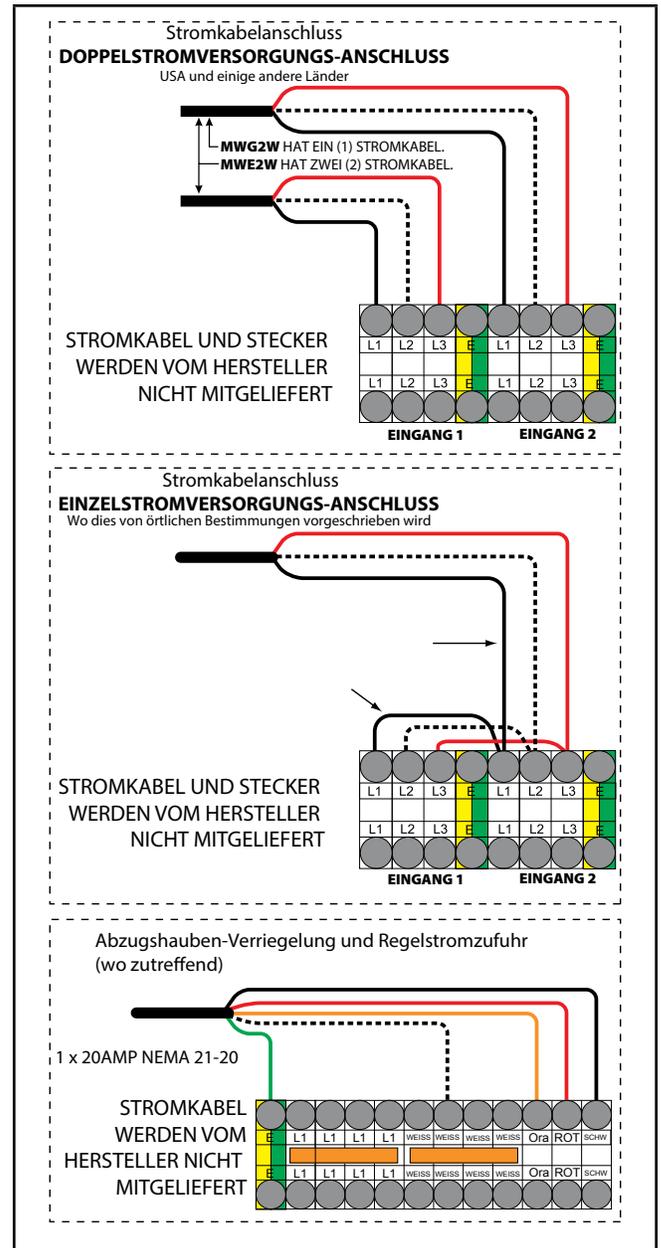
WARNUNG:

Das Gerät muss in Übereinstimmung mit örtlichen Vorschriften elektrisch geerdet werden. Sind keine örtlichen Vorschriften verfügbar, erfolgt die Erdung gemäß dem „National Electrical Code ANSI/NFPA 70“ oder dem „Canadian Electrical Code CSA C22.1“ (wie jeweils zutreffend).

STROMVERSORGUNGS-ANSCHLUSS:

Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten und ordnungsgemäß ausgestatteten Elektriker installiert werden.

HINWEIS: DER SCHALTPLAN BEFINDET SICH IM INNERN DER UNTEREN VORDERPLATTE. „VOR DEM ÖFFNEN DEN STROM TRENNEN!“



INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME (Fortsetzung)

Wichtiger Hinweis:

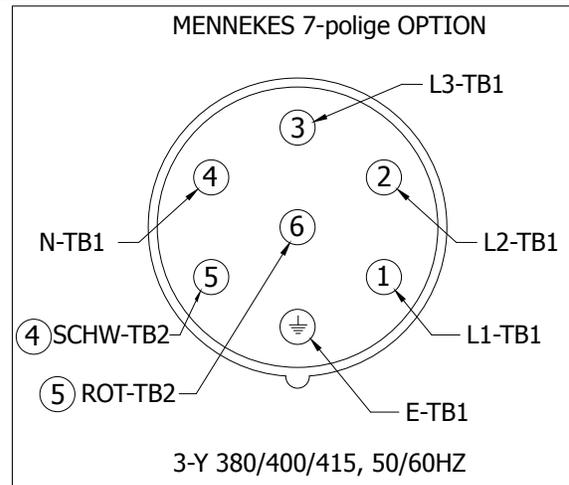
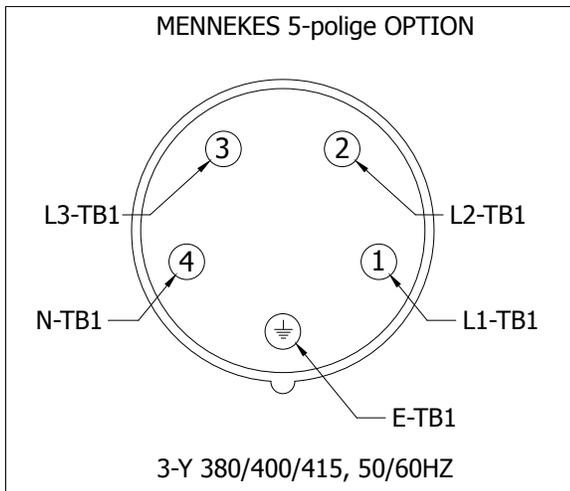
Die Mennekes-Option ist nur in bestimmten Konfigurationen verfügbar - mehr Einzelheiten erhalten Sie von Ihrem Lieferanten.

Mennekes 3- und 5-polig (Option 1)

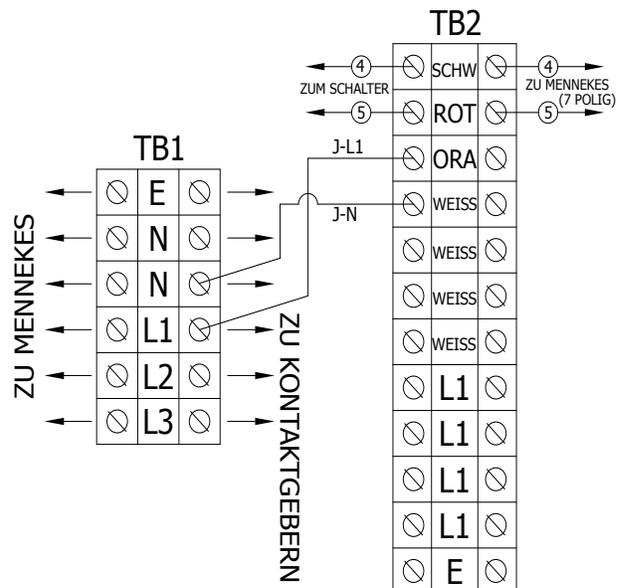
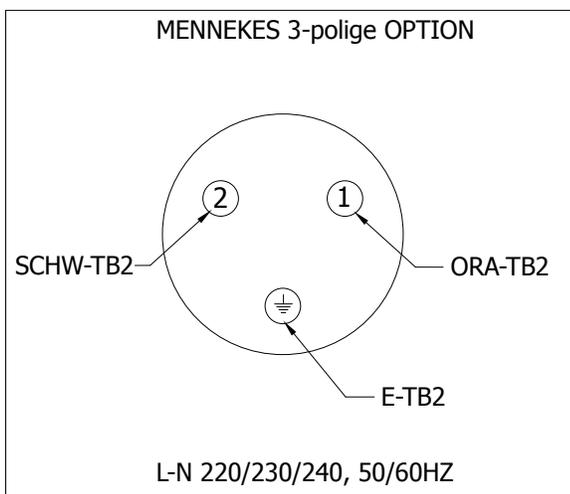
Verbindungsstück	Stifte	Vorgesehen für	Angeschlossen an
Mennekes 5-polig	1,2,3,4, ERD	Grill und Plattenheizungen ~3N 380/400/415 32 Ampere 50/60Hz	TB1 L1, L2, L3, N, ERD
Mennekes 3-polig	1,2,ERD	~1N 120-250 VAC, 16A Steuerung (N3, MCB, Zündungssteuerung, Ventilator, Gasventil)	TB2 Orange und weiß ersetzen Überbrückungsleiter J-N und J-L1

Mennekes 7-polig (Option 2)

Verbindungsstück	Stifte	Vorgesehen für	Angeschlossen an
Mennekes 7-polig	1,2,3,4, ERD	Grill und Plattenheizungen ~3N 380/400/415 32 Ampere 50/60Hz	TB1 L1, L2, L3, N, ERD
	5,6	Schalter, nur Pilotleuchte 10A 250VAC, 15A 125VAC, 12(6)A 250VAC T85	TB2 Schwarz und rot



Anschlussklemmenplan



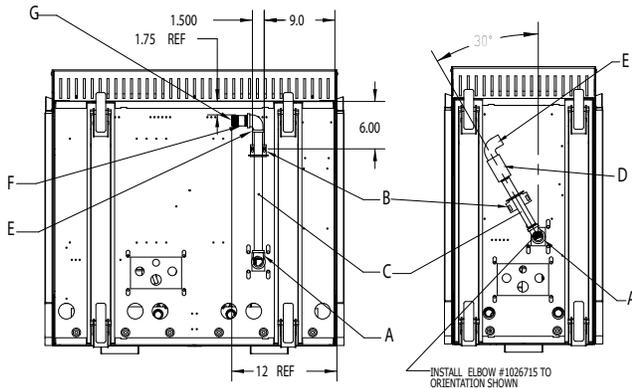
INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME (Fortsetzung)

9. Installieren des vorderen Gasanschlusses: Trennen Sie den Grill von allen Stromquellen, indem Sie alle elektrischen Kabel herausziehen.
 - A. Drehen Sie das vorhandene Winkelstück wie in den untenstehenden Abbildungen gezeigt.
 - B. Befestigen Sie die Halteklammer (PN 4528775) mit den mitgelieferten Nr. 10-24 Schrauben und Unterlegscheiben an die Grundplatte.

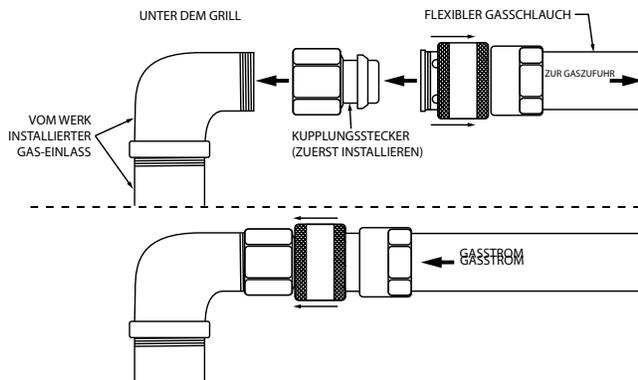
HINWEIS: Wenn es sich um eine Geräteüberholung handelt, bohren Sie 2 x 0,161 Löcher und verwenden Sie die mitgelieferten Blechschrauben.

- C. Führen Sie den 3/4 Zoll NPT Stutzen durch die Halteklammer in das vorhandene Winkelstück. Bauen Sie den Sicherungsring mit 2 x Nr. 10-24 Schrauben an.
- D. Installieren Sie das 3 Zoll (75 mm) lange Anschlussstück (wird nur auf Einzelplattengrills verwendet).
- E. Installieren Sie das Winkelstück in der unten gezeigten Richtung.
- F. Installieren Sie den Stutzen.
- G. Fügen Sie den biegsamen Gasschlauch am Stutzen an.

10. Bringen Sie den Abschaltungs-Aufkleber am unteren Rand der vorderen Steuerkonsole an.



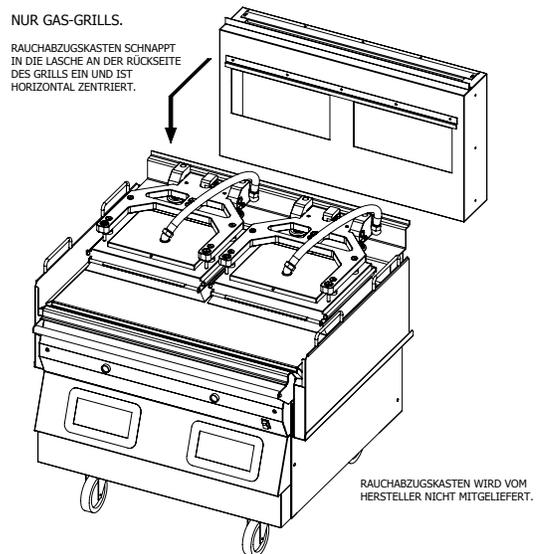
11. **NUR GAS-GRILLS:** (gehen Sie für elektrische Grills zum Schritt 8): Installieren Sie den mitgelieferten Gasschlauch mit der Schnelltrennverbindung in der Einlauffassung an der Unterseite des Grills, indem Sie den mit dem Schlauch gelieferten Schnelltrennkupplungsstecker aus Messing an das im Werk installierte Winkelstück anschrauben.



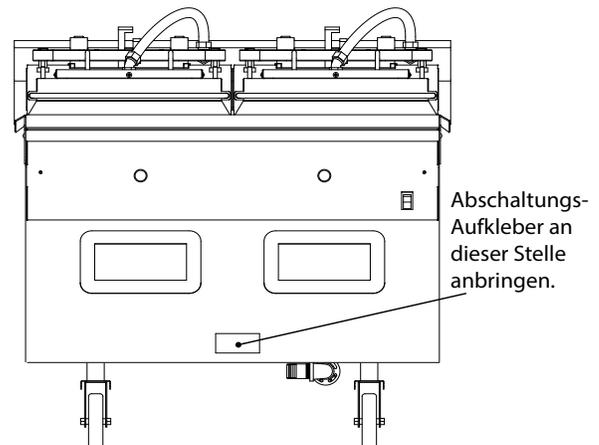
Schließen Sie den Schlauch an und achten Sie darauf, dass die Manschette vollständig nach vorn gegen den Haltering schnappt.

Achten Sie darauf, dass das Sperrventil geschlossen ist, und schließen Sie das andere Ende des Schlauches an die Gaszufuhr an. Wenn der Grill mit einem optionalen vorderen Gasanschluss ausgestattet ist, lesen Sie den Unterabschnitt mit dem Titel „Vorderer Gasanschluss“ auf der nächsten Seite für Abmessungen und Positionierungsinformationen.

12. Installieren Sie den Rauchabzugskasten an der Rückseite des Grills für Einzelplatten- oder Doppelplattengrills (falls erforderlich).



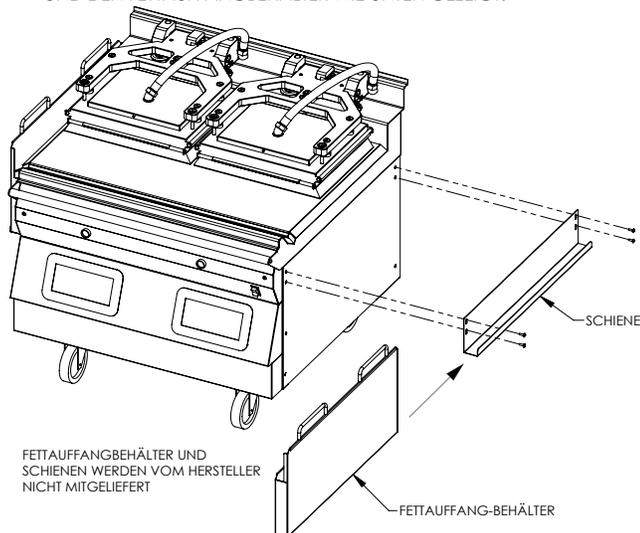
13. Bringen Sie den Abschaltungs-Aufkleber wie unten gezeigt an.



14. Installieren Sie die Schienen für Fettauffangbehälter wie unten gezeigt:

INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME *(Fortsetzung)*

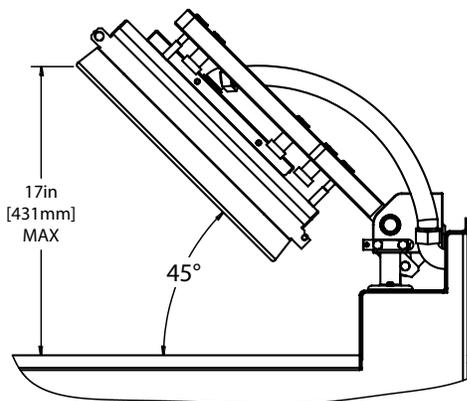
INSTALLIEREN SIE DIE SCHIENEN FÜR DEN FETTAUFFANGBEHÄLTER UND DEN FETTAUFFANGBEHÄLTER WIE UNTEN GEZEIGT.



15. Rollen Sie den Grill unter die Abzugshaube. Der Grill muss von vorn nach hinten und von einer Seite zur anderen sowie diagonal nivelliert werden. Verstellen Sie die Rollfüße dementsprechend, bis das Gerät ebenerdig ist.

Typ der Abzugshaube und Höhe der Platten

Klappen Sie die Platten nach oben und messen Sie die Höhe von der Vorderkante der Platten zur Grilloberfläche. Wenn die Plattenhöhe 17 Zoll (431 mm) überschreitet, muss sie von einem autorisierten Service-Vertreter für den richtigen Freiraum eingestellt werden.



Informationen über LonWorks und Abnahme Zum Aktivieren des Grills im Lonworks-Netzwerk:

Um die Stromleiterkommunikation zwischen dem Grill und dem Lonworks-Netzwerk zu aktivieren, muss der Grill zuerst per Abnahme im Netzwerk angemeldet werden.

Bei der Anmeldung eines Grills im Lonworks-Netzwerk muss der Grill zuerst eine Service-Pin-Anforderungsnachricht vom Grill zum Lonworks-Server senden.

Folgen Sie dem untenstehenden Verfahren auf der vorderen Steuerungskonsole des Grills, damit der Grill diese Nachricht sendet.

1. Schalten Sie den Grill ein.
2. HALTEN Sie die Taste etwa 3 Sekunden lang GEDRÜCKT. Die Steuerung zeigt das vorher gewählte Menüelement und die entsprechende Elementnummer an.
3. DRÜCKEN Sie die Pfeiltasten UND GLEICHZEITIG. In der Anzeige erscheint „CONFIGURE“ (Konfigurieren).
4. DRÜCKEN Sie die Pfeiltaste. In der Anzeige erscheint „SERVICE“. DRÜCKEN Sie die Taste.
5. Drücken Sie die Pfeiltaste 2 Mal. In der Anzeige erscheint „Lonworks Service“.
6. DRÜCKEN Sie die Taste.
7. Stellen Sie die Option auf „NEIN“ ein. Warten Sie 10 Sekunden. Auch wenn der Lonworks-Servicestatus bereits auf „EIN“ geschaltet war, führen Sie diesen Schritt trotzdem aus.
8. Stellen Sie die Option auf „JA“ ein. Innerhalb von 10 Sekunden erhält das Netzwerk die Lonworks Service Pin-Anforderung.

Nachdem die Lonworks Service Pin-Anforderung gesendet wurde, wird der Lonworks Administrator die Service Pin-Nachricht vorfinden und dem Grill eine entsprechende Adresse zuweisen, um die Kommunikation zu aktivieren.

Nachdem der Lonworks-Server diese Adresse eingerichtet hat, aktiviert der Lonworks-Administrator die Kommunikation und der Grill beginnt, auf dem Lonworks-Netzwerk zu kommunizieren.

INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME (Fortsetzung)

Einstellung der richtigen Verbrennungsstufen



Mit dem folgenden Verfahren wird gewährleistet, dass die richtigen O₂, CO₂ und CO-Stufen erreicht werden. Das Überprüfen und Einstellen der Verbrennungsstufen darf nur von einem qualifizierten Techniker vorgenommen werden, der für ein vom

Werk autorisiertes Service-Zentrum arbeitet.

1. Nehmen Sie die Steuerkonsole und die untere Verkleidungsplatte ab. Legen Sie diese mit allen intakten Anschlüssen auf dem Fußboden ab.
2. Der Regler wurde abhängig vom Gastyp im Werk auf 3,5 Zoll Wassersäule (WS) (0,864 kPa) bzw. 10,0 Zoll WS (0,249 kPa) eingestellt. Überprüfen Sie die Druckeinstellungen am Testhahn eines jeden Gasventils und justieren Sie den Regler wie erforderlich.
3. Lockern Sie die Mutter, die den Flügeleinsteller der Luftklappe am Brennerventilator festhält (für den einzustellenden Brenner) nur soweit, dass sie gedreht werden kann, ohne beim Entfernen des Werkzeugs abzufallen. Die Luftklappenöffnungen werden im Werk eingestellt und sind mit einer Linie an der Ventilatorfront markiert. Achten Sie darauf, ob sich die Luftklappe von dieser Referenzlinie entfernt hat. Wenn Sie gemäß den folgenden Schritten auf der Vorderfront des Ventilators Referenzlinien markieren, bringen Sie diese Markierungen an der entgegengesetzten Seite von den Werkmarkierungen an.



4. Schalten Sie die betreffende Zone für den zu prüfenden Brenner im Kaltstart ein und lassen Sie sie 1 Minute lang brennen, damit sie sich stabilisiert. Wenn der Grill bereits vorgeheizt ist, stellen Sie eine Verbraucherlast auf die Grilloberfläche und lassen Sie den Brenner einige Minuten lang brennen. Wenn der Brenner läuft, stellen Sie die Luftklappe auf eine etwas mehr geschlossene Position, bis sich die Flamme von der Brenneroberfläche hebt.



Ordnungsgemäße Flamme



Abhebende Flamme ohne Luftzufuhr

5. Ziehen Sie auf der Ventilatorfront entlang der Kante der Luftklappe von der Luftöffnung bis an das Ende des Luftklappeflügeleinstellers eine Linie. Dies ist der „untere“ Referenzpunkt.



6. Rotieren Sie die Luftklappe auf eine etwas mehr geöffnete Einstellung, bis die Flamme ihre blaue Kegelform verliert oder sich verlängert. (auf ungefähr die doppelte Höhe). Ziehen Sie auf der Ventilatorfront entlang der Luftklappe von der Luftöffnung bis an das Ende des Luftklappeflügeleinstellers eine Linie. Dies ist der „obere“ Referenzpunkt. Wenn die Luftklappe vollständig geöffnet ist, bevor sich die Flamme ändert, markieren Sie die Linie an dieser Position.

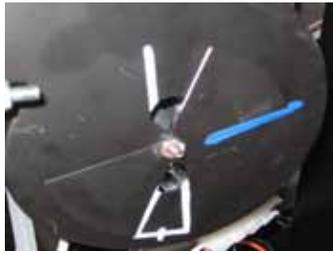


Abhebende Flamme bei zu hoher Luftzufuhr



INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME (Fortsetzung)

7. Ziehen Sie eine Linie, die die Endpunkte der unteren und der oberen Referenzlinie verbindet. Zeichnen Sie im Mittelpunkt dieser neuen Linie eine Markierung.



8. Rotieren Sie die Luftklappe an dieser Mittelpunktmarkierung und überprüfen Sie, ob die Flamme auf der Brenneroberfläche stabil ist, ohne abzuheben oder die Farbe zu ändern. Wenn die Flamme stabil ist, ziehen Sie die Flügelmutter fest.

9. Wenn sich die Flamme immer noch nicht normal verhält, zeichnen Sie eine weitere Markierung 1/16 Zoll (1,6 mm) vom Flügeleinsteller entfernt entlang der Verbindungslinie und drehen Sie den Flügeleinsteller in diese Position. Dies reduziert den Luftstrom. Prüfen Sie die Stabilität der Flamme und ziehen Sie die Flügelmutter fest.

INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME (Fortsetzung)

Inbetriebnahme-Verfahren

Im Lieferumfang dieses Garland Grills mit 1 Platte oder 2 Platten ist eine kostenlose, vom Werk durchgeführte Inbetriebnahme mit einbegriffen. Die Inbetriebnahme (bzw. Abnahme) muss durchgeführt werden, **BEVOR** das Gerät zum Betrieb eingesetzt wird. Der Endbenutzer ist dafür verantwortlich, mit seinem lokalen, vom Garland-Werk autorisierten Service-Zentrum einen Termin für die Inbetriebnahme zu vereinbaren oder Garland Commercial Ranges unter **1-800-427-6668** anzurufen, wenn Sie zum Buchen des Termins Hilfe benötigen.

Eine vom Werk durchgeführte Inbetriebnahme ist eine umfassende Grillüberprüfung, bei der ein vom Werk zertifizierter Techniker alle in der Steuerung programmierten, endgültigen Einstellungen dokumentiert, nachdem verschiedene andere Leistungsprüfungen abgeschlossen sind. Zum Durchführen einer Inbetriebnahme sollten ungefähr 1,5 bis 2 Stunden eingeplant werden. Bitte berücksichtigen Sie diesen geschätzten Zeitrahmen beim Planen der Inbetriebnahme. Arbeitszeit außerhalb normaler Öffnungszeiten oder Überstunden fallen nicht unter die Garantieleistungen und werden mit einem Stundensatz in Rechnung gestellt, der die Differenz zwischen dem von Garland gewährten Kostenerstattungssatz und dem Überstundensatz des vom Werk autorisierten Service-Zentrums darstellt.

Eine vom Werk durchgeführte Inbetriebnahme ist unerlässlich für den Beginn des Garantiezeitraums. Das autorisierte Service-Zentrum muss während der Inbetriebnahme die entsprechenden Formulare ausfüllen und zwecks Kostenerstattung an Garland Commercial Ranges einsenden. Nach Erhalt der Quittung setzt Garland den Garantiezeitraum in Kraft, der nach Ablauf von 2 Jahren erlischt.

GARLAND CLAMSHELL GRILL START – UP FORM																																	
ELECTRIC OR COMBINATION GAS / ELECTRIC																																	
McDonald's	Certification ID #	Store #	Model	<input type="checkbox"/> MWESW-1 <input type="checkbox"/> MWGSW-1 <input type="checkbox"/> MWESB-1 <input type="checkbox"/> MWESW-1 <input type="checkbox"/> MWGSW-1 <input type="checkbox"/> MWESB-1																													
Address		City		State / Province		Zip Code		Serial#																									
Start Up Date		Telephone #																															
<input type="checkbox"/> United States		<input type="checkbox"/> Canada		<input type="checkbox"/> International (List Country)																													
Gas Type		Electric 3-phase		Record Amps Per Line		Each Contactor																											
Actual Gas Type		Actual Input		V / Hz																													
Matches Rating Plate?		YES NO		<input type="checkbox"/> 208 VAC <input type="checkbox"/> 380 VAC <input type="checkbox"/> 220 VAC <input type="checkbox"/> 400 VAC <input type="checkbox"/> 230 VAC <input type="checkbox"/> 415 VAC <input type="checkbox"/> 50 Hz <input type="checkbox"/> 240 VAC		Line 1		Line 2		Line 3																							
INSPECTION / OPERATIONAL CHECK																																	
NOTE: CENTER(C) PLATEN should not be checked if MWESW / MWGSW / MWESB																																	
NOTE2: CENTER(C) & RIGHT(R) PLATEN should not be checked if MWESW-1 / MWGSW-1 / MWESB-1																																	
1. To avoid personal injury or property damage, Check for Gas Leaks through the entire gas line. <input type="checkbox"/> PASSED - NO GAS LEAKS																																	
2. Ensure equipment restraint devices are installed correctly according to local codes (Gas & Electric). Note: part supplied by others. <input type="checkbox"/> OK																																	
3. Verify, power cord has a strain relief attached from power supply cord to grill unit. <input type="checkbox"/> YES / <input type="checkbox"/> NO																																	
4. Ensure grill is installed in the proper type of Gas Exhaust Hood with the proper air draw. <input type="checkbox"/> OK																																	
5. Ensure flue restrictors are fully opened or removed. Flue Box Supplied by YES <input type="checkbox"/> OK Flue Restrictors located inside exhaust hood <input type="checkbox"/> OK																																	
6. Ensure bottom plate is leveled side to side / front to back / diagonally, in location, under hood. Adjust casters to attain level. <input type="checkbox"/> OK																																	
7. REMOVE GRILL FROM UNDER THE HOOD. Turn Power Switch ON, controller displays are active. Controller displays "OFF". All platen raises automatically? <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK																																	
8. Lower and raise Upper Platen and ensure movement is smooth and continuous. Grease traps according with a FOOD GRADE LUBRICANT. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK																																	
9. If upper platen elevation requires lowering to allow for clearance of hood, lower upper platen. Refer to Operations & Installation manual for platen heights. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK																																	
10. Press the POWER ON button. Controller displays "PREHEAT". AM, platen lowers. Heat indicator lights are AMBER? <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK																																	
11. Press and hold the AM / PM key and set to PM. This will allow the unit to pre-heat. Platen #5 (F1217 C), Grill-350 (F177 C) for a grill with full default settings. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK																																	
12. Ensure grill enters SOAK mode (1500 timer), counts down and upper platen auto calibrates while at temperature. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK																																	
13. Close valve handle and verify the unit tries to ignite (see (3) below) and the igniter locks out because of Ignition Failure? <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK																																	
14. GAS PRESSURE CHECKS (if applicable): Note 1: Center & Right for MWGSW / MWGSW-1 (Note 2: Center & Right should not be for MWGSW / MWGSW-1)																																	
Rated Incoming Pressure		Natural Gas		Propane / Butane Gas: 11 - 14" W.C.		Actual Incoming		" W.C.																									
Rated Burner Pressure		Natural Gas		3.5" W.C.		Actual Left		Center																									
		Propane Gas		3.5" W.C. for MWGSW/MWGSW-1		Actual Left		Center																									
				10" W.C. for MWGSW/MWGSW-1 MWGSW/MWGSW-1																													
15. Check micro amp reading on flame sense to ensure operating micro amps ARE NO LESS THAN 0.8 uA on all burners, unless the grill is equipped with a CE certified ignition module, in which case the minimum is 2.0 uA <input type="checkbox"/> OK																																	
16. Upon Completion of auto calibration, platen raised automatically, and display reads "READY" <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> R																																	
17. Upon Completion of auto calibration process, upper platen does not raise, indicate message on controller. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> R																																	
18. Check platen level and adjust rear wheels. Cycle power and retry. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> OK																																	
19. Select menu item "10" = CLAM". Verify set temperature is reached and LED lights turn GREEN. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK																																	
20. Initiate cook cycle by pushing the GREEN BUTTON. Platen lowers, and timing cycle begins. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK																																	
21. Ensure the store pyrometer is accurate and calibrated using the ice bath method. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK																																	
22. Perform Platen Leveling procedure & Reed Switch Calibration in "LEVEL / REED SW" mode. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK																																	
23. Ensure grill performs successful Auto Calibration upon completion of reed switch calibration. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK																																	
24. Lock down all caps. Ensure that the lock nuts do not turn any of the adjuster nuts when tightening. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK																																	
25. Assist or obtain assistance with store personnel for BeefChecker Integrity Testing, testing product 101, 41, Angus, Grill Chicken until desired internal product temperatures are met and record cook time (Product cook times chart below). <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK																																	
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">Product Cook Times</th> </tr> <tr> <th></th> <th>LEFT</th> <th>RIGHT</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>101</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>41</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>ANGUS</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>GRILL CHICKEN</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>					Product Cook Times				LEFT	RIGHT	101			41			ANGUS			GRILL CHICKEN			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Beef Integrity Product</th> </tr> <tr> <th>Manual Mode</th> <th>Tested Auto Mode</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><input type="checkbox"/> OK</td> <td><input type="checkbox"/> OK</td> </tr> </tbody> </table>					Beef Integrity Product		Manual Mode	Tested Auto Mode	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK
Product Cook Times																																	
	LEFT	RIGHT																															
101																																	
41																																	
ANGUS																																	
GRILL CHICKEN																																	
Beef Integrity Product																																	
Manual Mode	Tested Auto Mode																																
<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK																																
Problems / Special Circumstances / Damage:																																	
Submitted by:					Accepted by:																												
Name: _____					Name: _____																												
Service Agency: _____					Have you been adequately informed of the operation of the grill, its uses and its general operation? <input type="checkbox"/> YES / <input type="checkbox"/> NO - Indicate comments _____																												
Sub Agent: (If Applicable) _____					Have you trained store personnel on the operation of the grill? <input type="checkbox"/> YES / <input type="checkbox"/> NO																												
Date of certification (mm/yyyy): _____					Are you a factory certified technician? <input type="checkbox"/> YES / <input type="checkbox"/> NO																												
Visit our https://clamsshell.garland-group.com for Literature & Documentation White Copy – Factory Yellow Copy – Service Agency Pink Copy – Customer																																	

TEMPERATURMESSFÜHLER-KALIBRIERUNG

Kalibrierung/Überprüfung der Temperaturzonen des Grills



**HEISSE
OBERFLÄCHE**
Grilltemperaturen
können schwere
Verbrennungen
verursachen



Überblick

Grund: So behält der Grill stets akkurate Temperaturzonen bei.

Modelle: Grills mit 1 Platte und 2 Platten.

Werkzeuge: Digitales Pyrometer mit Oberflächenmessfühler.

Verfahren:

1. Temperaturüberprüfungsverfahren.
2. Temperaturkalibrierungsverfahren. (Beginnen Sie bei der Installation eines neuen Grills mit der Temperaturkalibrierung.)

WARNUNG:

BEIM BERÜHREN HEISSER KOCHFLÄCHEN KÖNNEN VERLETZUNGEN DURCH VERBRENNEN ENTSTEHEN.

HINWEIS:

1. FÜR DIE KALIBRIERUNG UND ÜBERPRÜFUNG WERDEN DIE RELEASE MATERIAL-TRENNFOLIEN ENTFERMT.
2. DIE GRILLPLATTE UND DIE OBERFLÄCHEN DER OBERPLATTEN MÜSSEN GEREINIGT WERDEN.

1. Temperaturüberprüfungsverfahren.

BITTE FOLGEN SIE DEN UNTENSTEHENDEN ANLEITUNGEN GENAU WIE BESCHRIEBEN:

1. Bei der Durchführung dieses Kalibrierungsverfahrens müssen die Oberplatten und die untere Grillplatte Betriebstemperatur haben. Drücken Sie die Taste oder , um einen Kochprozess im Kontaktgrillbetrieb (CLAM) zu wählen, bei dem auf der unteren Grillplatte eine Temperatur von 350 °F (177 °C) benötigt wird, und warten Sie, bis der Grill die Solltemperatur erreicht und sich bei dieser Temperatur stabilisiert (ungefähr 30 Minuten).
2. Halten Sie die Temperatortaste etwa 3 Sekunden lang oder solange gedrückt, bis die Steuerung alle Temperaturwerte (T,F,M,B = Top, Front, Middle, Back - Obere Mitte, Vorn, Mitte, Hinten) anzeigt.
3. Positionieren Sie das Pyrometer über den Markierungen auf der Grillplatte, die die Thermoelement-Einbaustelle kennzeichnen (siehe Skizzen auf den folgenden Seiten). Es dauert mindestens 5 bis 10 Sekunden, bis das Pyrometer anspricht und sich stabilisiert.
4. Überprüfen Sie die Kalibrierung für jede Wärmezone, wenn die folgenden Bedingungen vorliegen:
 - A. Die Temperatur-Anzeigeleuchte für das bestimmte Thermoelement ist GRÜN.
 - B. Die Temperaturablesung für ein bestimmtes Thermoelement in der Steuerung verringert sich.
 - C. **Der optimale Bereich für die ÜBERPRÜFUNG liegt zwischen 355 °F (180 °C) und 350 °F (177 °C).** Abhängig von dem Zeitpunkt, an dem der Bediener den Aufheizungszyklus beginnt, kann dieses Verfahren bis zu 10 Minuten in Anspruch nehmen.
5. Die Temperaturdifferenz zwischen dem Pyrometer und der Steuerung muss +/-5 °F (+/-3 °C) betragen. Wenn die Temperaturdifferenz zwischen dem Pyrometer und der Steuerung mehr als +/-5 °F (+/-3 °C) beträgt, gehen Sie zum TEMPERATURKALIBRIERUNGS-VERFAHREN (TEMPERATURE CALIBRATION PROCEDURE), um die erforderliche Zone zu korrigieren.

Fortsetzung auf der nächsten Seite →

KALIBRIERUNG DES TEMPERATURFÜHLERS *(Fortsetzung)*

Kalibrierung/Überprüfung der Temperaturzonen des Grills

2. Temperaturkalibrierungsverfahren

BITTE FOLGEN SIE DEN UNTENSTEHENDEN ANLEITUNGEN GENAU WIE BESCHRIEBEN:

- Bei der Durchführung dieses Kalibrierungsverfahrens müssen die Oberplatten und die untere Grillplatte Betriebstemperatur haben. Drücken Sie die Taste **+** oder **-**, um einen Kochprozess im Kontaktgrillbetrieb (CLAM) zu wählen, bei dem auf der unteren Grillplatte eine Temperatur von 350 °F (177 °C) benötigt wird, und warten Sie, bis der Grill die Solltemperatur erreicht und sich bei dieser Temperatur stabilisiert (ungefähr 30 Minuten).
- DRÜCKEN und HALTEN SIE die Taste **+** etwa 3 Sekunden lang oder solange gedrückt, bis die Steuerung: „PROBE CAL“ (Messfühlerkalibrierung) anzeigt.
- DRÜCKEN SIE die Taste **+**, um die erste Temperaturzone anzuzeigen, die kalibriert werden soll. Die erste Zone, die kalibriert werden soll, ist FRONT TEMP CAL (Temperaturkalibrierung - Vorn). Die Zonen werden in folgender Reihenfolge angezeigt: FRONT TEMP CAL (Temperaturkalibrierung - Vorn), MIDDLE TEMP CAL (Temperaturkalibrierung - Mitte), BACK TEMP CAL (Temperaturkalibrierung - Hinten), TOP TEMP CAL (Temperaturkalibrierung - Obere Mitte).
- Wählen Sie mit den Tasten **+** oder **-** eine Wärmezone zum Anzeigen aus.
- Positionieren Sie das Pyrometer über den Markierungen auf der Grillplatte, die die Thermoelement-Einbaustelle kennzeichnen (siehe Skizzen auf den folgenden Seiten). Es dauert mindestens 5 bis 10 Sekunden, bis das Pyrometer anspricht und sich stabilisiert. Lesen Sie die Temperatur am Pyrometer ab.
- Stellen Sie die Temperatur an der Grillsteuerung so ein, dass sie mit der Temperatur am Pyrometer übereinstimmt. Die Taste **+** erhöht die angezeigte Temperatur in Inkrementen von je einem (1) Grad. Die Taste **-** verringert die angezeigte Temperatur in Inkrementen von je einem (1) Grad.

HINWEIS: Im Schritt 6 sollte die Steuerung einen hohen Signalton ausgeben. Die Temperatur kann nur dann eingestellt werden, wenn dieses Signal ertönt und die Anzeige blinkt. Wenn die Steuerung keinen Laut von sich gibt und die Anzeige nicht blinkt, wird die Temperatur nicht geändert.

- Sobald die Temperaturwerte übereinstimmen, DRÜCKEN Sie die Taste **+**, um die kalibrierte Temperatur in der Steuerung zu speichern.

Hinweis: Wenn Sie das Kalibrierungsfenster verpassen, drücken Sie **+, um zum vorherigen Schritt zurückzukehren.**

= Beendet die Funktion ohne jegliche Änderung, vorausgesetzt die Taste wurde nicht gedrückt.

- Drücken Sie die Taste **+** oder **-**, um die nächste Wärmezone auszuwählen.
- Verschieben Sie den Oberflächenmessfühler des Pyrometers in die neue gewählte Wärmezone und wiederholen Sie die Schritte 5, 6 und 7.

WICHTIGER HINWEIS:

Für **elektrische Grills in schmaler Ausführung und mit 1 Platte oder 2 Platten** zeigt die Steuerungsanzeige Temperaturwerte für T, F & B (Obere Mitte, Vorn und Hinten) an. **M** : wird immer das Wort „Slim“ (Schmale Ausführung) anzeigen (siehe Abbildung auf Seite 29).

WICHTIGER HINWEIS:

Der optimale Bereich für die KALIBRIERUNG liegt zwischen 355 °F (180 °C) und 350 °F (177 °C). Abhängig von dem Zeitpunkt, an dem der Bediener die Messfühlerkalibrierung beginnt, kann dieses Verfahren bis zu 10 Minuten in Anspruch nehmen.

KALIBRIERUNG DES TEMPERATURFÜHLERS *(Fortsetzung)*

Kalibrierung/Überprüfung der Temperaturzonen des Grills

2. Temperaturkalibrierungsverfahren - Fortsetzung

- 10. Wiederholen Sie das Verfahren für jede Wärmezone.
- 11. Beenden Sie den Programmierungsmodus durch Drücken der Taste . Die Steuerung

kehrt zu ihrer vorherigen Position im normalen Betriebsmodus für Temperaturüberprüfung zurück (Seite 1). Führen Sie nach jeder Kalibrierung stets eine Überprüfung durch.

Allgemeine Definition der Thermoelementverwendung

Grillmodelle	Anzahl der Thermoelemente im Grill	Steuerungs-Anzeige	Thermoelement-Einbaustelle an der Grillplatte	Anzahl der Thermoelemente an der Oberplatte	Thermoelement-Einbaustelle an der Oberplatte
1 Platte und 2 Platten Elektrisch und Gas	3	B	Hinten	1	T = Obere Mitte
		M	Mitte		
		F	Vorn		



Hinweis: Die Temperaturablesung kann in Grad Fahrenheit oder Celsius sein.

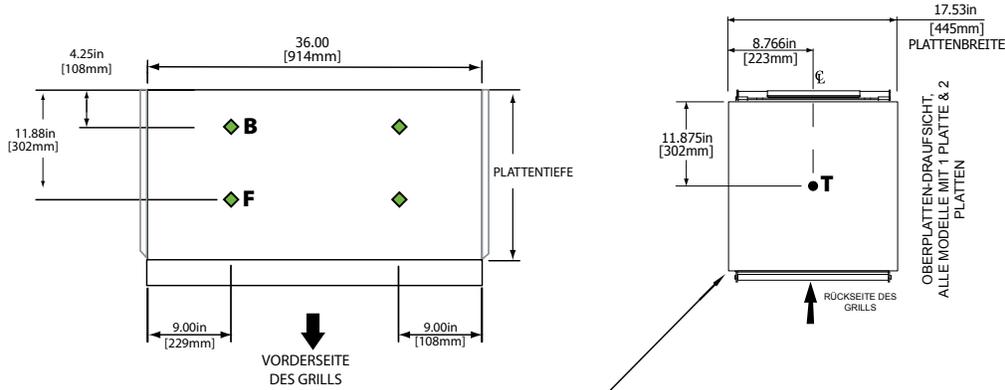
Grillmodelle	Anzahl der Thermoelemente im Grill	Steuerungs-Anzeige	Thermoelement-Einbaustelle an der Grillplatte	Anzahl der Thermoelemente an der Oberplatte	Thermoelement-Einbaustelle an der Oberplatte
1 Platte und 2 Platten Elektrisch, schmale Ausführung	2	B	Hinten	1	T = Obere Mitte
		F	Vorn		



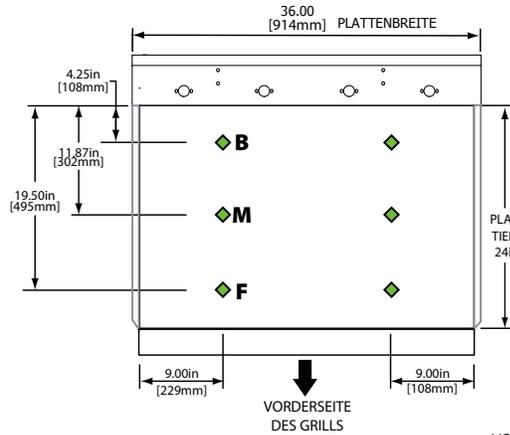
KALIBRIERUNG DES TEMPERATURFÜHLERS (Fortsetzung)

Thermoelement-Einbaustellen der Grillzonen für Grills mit 1 Platte und 2 Platten

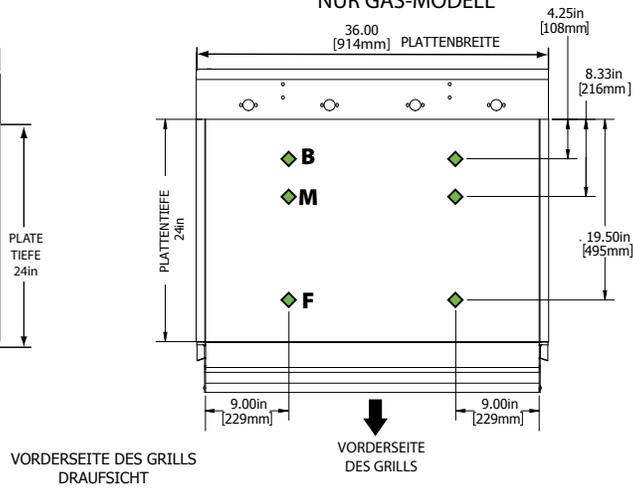
1 PLATTE & 2 PLATTEN
SCHMALE AUSFÜHRUNG
NUR ELEKTRISCHES MODELL



1 PLATTE & 2 PLATTEN
VOLLGRÖSSEN-AUSFÜHRUNG
NUR ELEKTRISCHES MODELL



1 PLATTE & 2 PLATTEN
VOLLGRÖSSEN-AUSFÜHRUNG
NUR GAS-MODELL

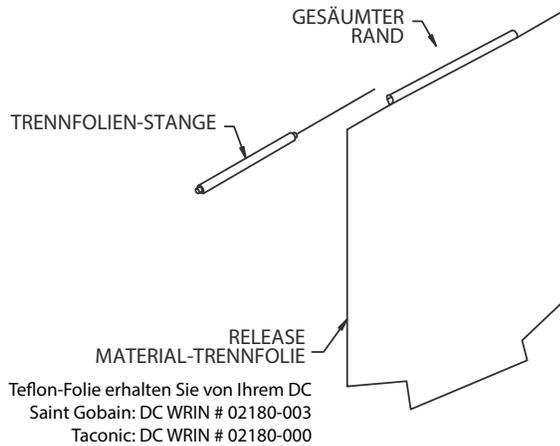


INSTALLATION DER RELEASE MATERIAL®-TRENNFOLIE

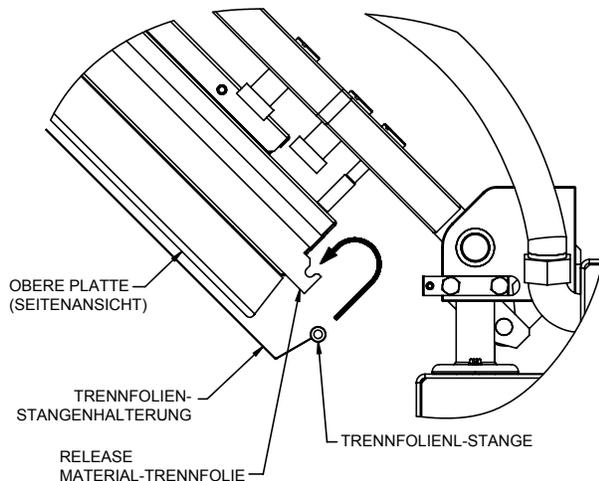
Die folgenden Verfahren beschreiben die Installierung der Trennfolien (Release Material-Folien) an den oberen Platten des Garland Clamshell-Grills. Die unten gezeigten Komponenten sind beim Kauf Ihres Grills im Lieferumfang enthalten.

VORSICHT: DIE OBERE PLATTE IST EXTREM HEISS.

1. Schieben Sie die Stange für die Trennfolie durch den gesäumten Rand.

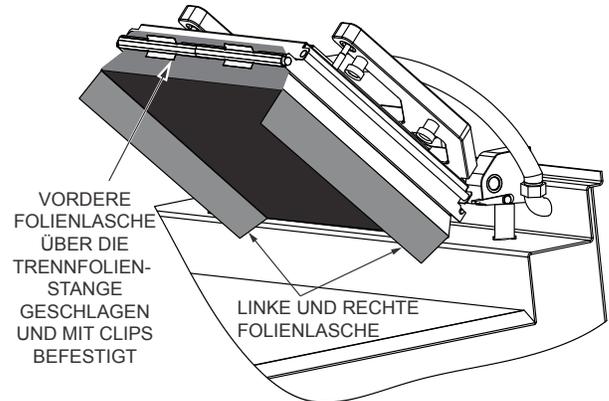


2. Hängen Sie die Trennfolienstange in die Klammern an der Rückseite der oberen Platte ein.

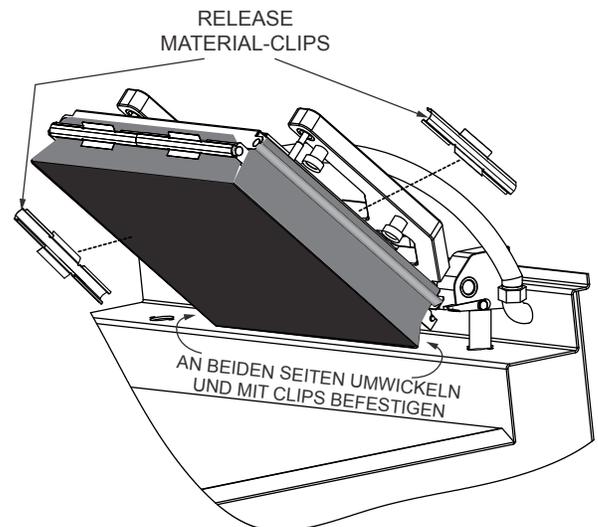


3. Halten Sie die Trennfolie am unteren Rand fest und ziehen Sie die Folie vorsichtig zur Vorderseite der Platten. Schlagen Sie den vorderen Teil nach oben und über die Trennfolienstange an der Vorderseite der Platte.
4. Legen Sie zwei (2) Halteclips auf die Trennfolienfolie und drücken Sie die Clips über die Trennfolienstange.

HINWEIS: Achten Sie darauf, dass das Trennfolienmaterial glatt an der unteren Oberfläche der oberen Platte anliegt.



5. Nachdem Sie die Trennfolie von der Rückseite zur Vorderseite der Platte gewickelt und befestigt haben, fixieren Sie die Trennfolie jetzt an der linken und rechten Seite der Platte. Wickeln Sie eine Seite des Trennfolienmaterials um die Seite der Platte herum. Legen Sie einen (1) Halteclip auf die Trennfolie und drücken Sie den Clip über die Trennfolienstange. Wiederholen Sie diesen Vorgang an der anderen Seite der Platte.



5. Prüfen Sie die Ausrichtung und den festen Sitz der Trennfolie an der oberen Platte.

Trennfolien sollten in folgenden Situationen ausgewechselt werden:

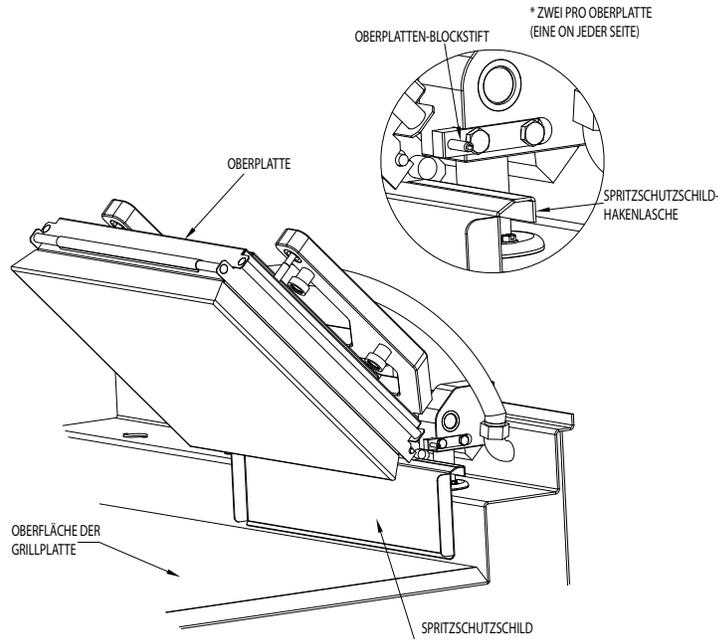
- Produkte kleben am Trennfolienmaterial fest.
- Kohlerückstände beeinträchtigen den Geschmack oder das Aussehen.
- Im Garungsbereich der Trennfolie ist ein Riss.
- Der Belag der Trennfolie blättert von der Unterfolie ab.

HINWEIS: Wenden sie Trennfolien täglich.

INSTALLATION DES SPRITZSCHUTZSCHILDES

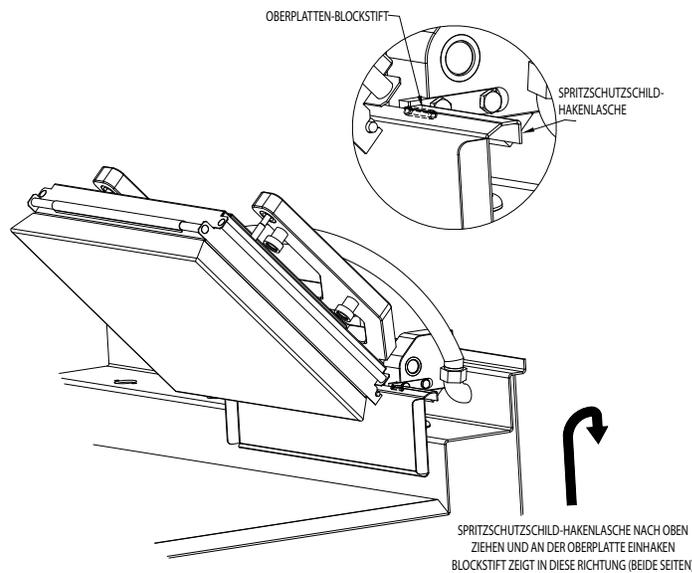
Das folgende Verfahren beschreibt das Installieren des Spritzschuttschildes an der Rückseite der oberen Plattenarmbaugruppe. Das Spritzschuttschild wird installiert, um die Rückwand vor Fettspritzern zu schützen, die beim normalen Grillbetrieb anfallen.

SCHRITT 1



HINWEIS: AUS GRÜNDEN DER LESBARKEIT WURDEN EINIGE KOMPONENTEN WEGGELASSEN.

SCHRITT 2



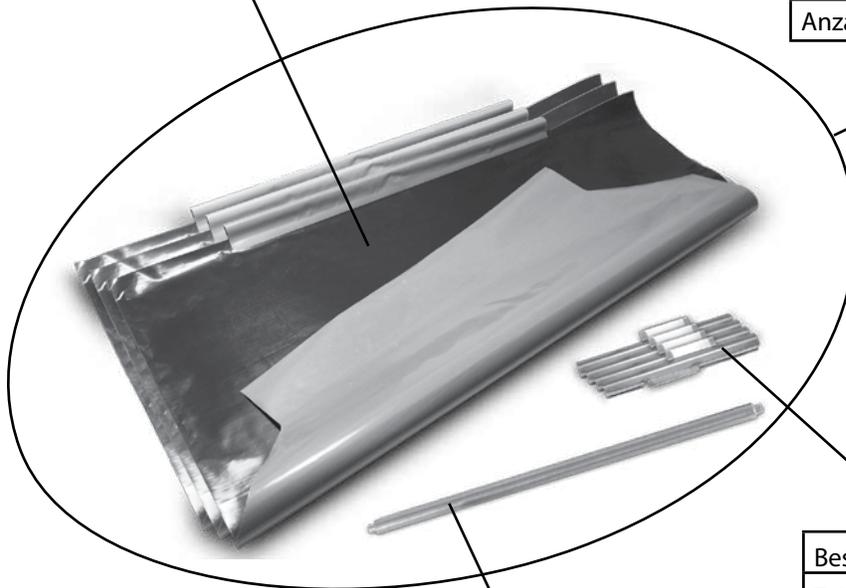
HINWEIS: AUS GRÜNDEN DER LESBARKEIT WURDEN EINIGE KOMPONENTEN WEGGELASSEN.

GRILLZUBEHÖR

Teflon-Umwicklungs-Kit (nur für 1- und 2-Plattenmodelle)

Beschreibung:	Teflonfolie (Umwicklung)
Teilnummer:	4527642
Anzahl:	3

Beschreibung:	Teflon-Umwicklungs-Kit
Teilnummer:	4528083
Anzahl:	1 - (Umfasst alles Gezeigte)



Beschreibung:	Teflon-Clip
Teilnummer:	4527294
Anzahl:	4

Beschreibung:	Teflonstange, hinten
Teilnummer:	4526436
Anzahl:	1

GRILLZUBEHÖR

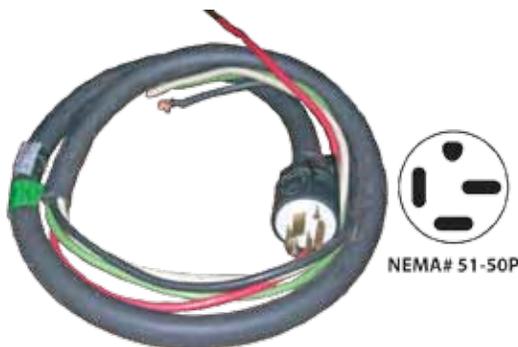
DIE UNTEN GEZEIGTEN STROMKABEL SIND NUR EMPFEHLUNGEN. DIE KABEL RICHTEN SICH JEWEILS NACH DER ANWENDUNG UND SIND KEINE NORMTEILE.



Steckverbindungskabel - 5 Leiter
(Keine Garland P/N) - *** Wird nicht von Garland geliefert



Stromkabel für 3 Phasen, 4 Leiter und 30 Ampere
(nur elektrische Grills)
(Keine Garland P/N). Wird nicht von Garland geliefert.



Stromkabel für 3 Phasen, 4 Leiter und 50 Ampere
(nur elektrische Grills)
(Keine Garland P/N). Wird nicht von Garland geliefert.



SPRITZSCHUTZSCHILD
Teil-Nr. 4327646



Schnelltrennungs-Gasschlauch

(Pos. 1591506)



REINIGUNG UND WARTUNG

Warnung: Einklemmgefahr - halten Sie Hände und Werkzeuge vom Grill fern, wenn die Platten in Bewegung sind. Während des Reinigungs- oder Wartungsprozesses können die Platten unerwartet in Bewegung geraten. Schalten Sie den Hauptschalter des Grills aus, wenn Sie die Platten reinigen.



McD® Hochtemperatur-Grillreinigungsmittel



KAY® Grillreinigungsschwammhalter und KAY® Grillreinigungsschwamm



Hitzebeständige Handschuhe



Sauberes, in Desinfektionsmittel getauchtes Grillwisch Tuch



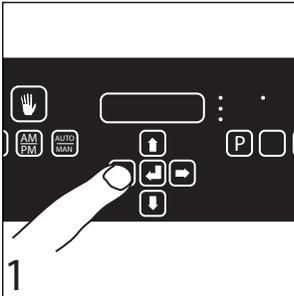
Deckel



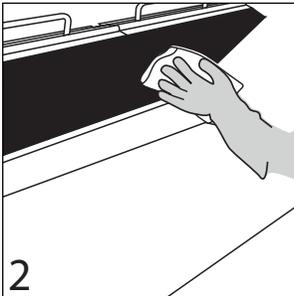
Grill-Squeegee



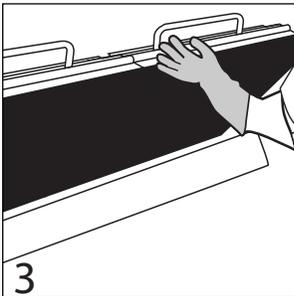
Grill-Scraper



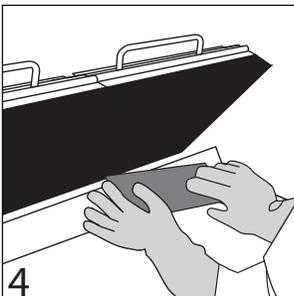
- Wählen Sie den Reinigungsmodus („Clean Mode“). Wenn der Reinigungsmodus eingestellt ist, schalten Sie jede Zone AUS (OFF).
- Schalten Sie den Hauptstromschalter AUS (OFF), wenn Sie die Platten reinigen.



- Wischen Sie die Release Material®-Folien (Trennfolien) mit einem sauberen Grillwisch Tuch ab, das mit Desinfektionsmittel getränkt ist.

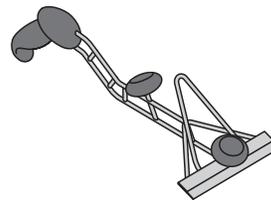


- Nehmen Sie die Halteclips, Stangen und Release Material®-Trennfolien ab.
- Legen Sie die Clips und Stangen im 3-teiligen Spülbecken zum Waschen und Spülen ab.
- Legen Sie die Release Material®-Trennfolien auf einer flachen Oberfläche ab.



- Wenn Spritzschutzschilder installiert sind, nehmen Sie diese heraus und legen Sie sie im 3-teiligen Spülbecken zum Waschen und Spülen ab.

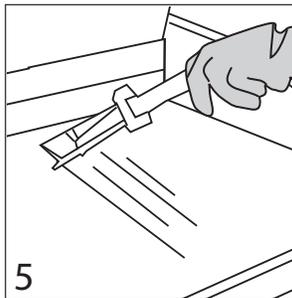
Warnung



Grill-Scraper

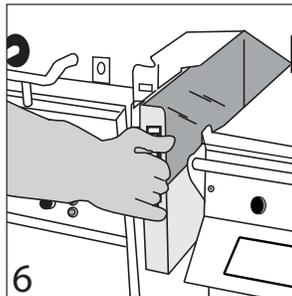
- Im folgenden Schritt muss ein von McDonald's genehmigter Grill-Scraper verwendet werden.
- Bei Verwendung eines anderen als des von McDonald's genehmigten Bürstwerkzeugs können die Oberflächen des Grills beschädigt werden.

- **Hinweis:** Verwenden Sie zum Reinigen der oberen Platten niemals eine Stahlbürste.



- Bürsten Sie die untere Grillfläche mit dem Grill-Scraper ab.
- Schieben Sie etwaige Fettreste mit einem Squeegee (Gummischrubber) in die Ablaufrinne.

- Legen Sie den Grill-Scraper im 3-teiligen Spülbecken zum Waschen und Spülen ab.

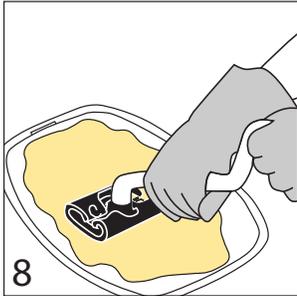


- Leeren Sie die Fettablaufrippen und wechseln Sie sie aus.

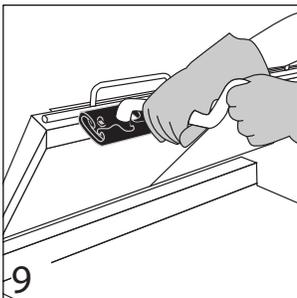


- Öffnen Sie eine (1) Packung mit „McD Hi-Temp Grill Cleaner“ (Hochtemperatur-Grillreinigungsmittel) und schütten Sie den Inhalt in einen Deckel oder eine Blechpfanne aus Edelstahl.
- Legen Sie hitzebeständige Handschuhe und eine Schutzbrille an.

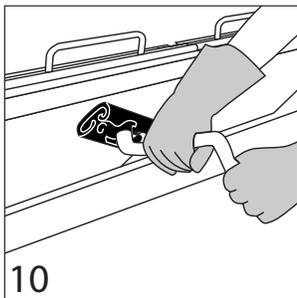
REINIGUNG UND WARTUNG *(Fortsetzung)*



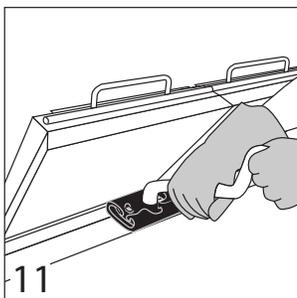
- Tauchen Sie den KAY Grillreinigungsschwammhalter in das Grillreinigungsmittel ein.
- **Hinweis:** Verwenden Sie zum Reinigen der oberen Platten niemals eine Stahlbürste.



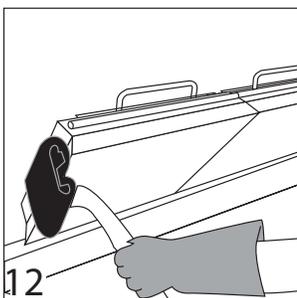
- Tragen Sie McD Hochtemperatur-Grillreinigungsmittel auf die Vorderseiten der Platten auf (jeweils von der rechten zur linken Platte hin).
- **BÜRSTEN SIE DIE FLÄCHEN NICHT AB!**



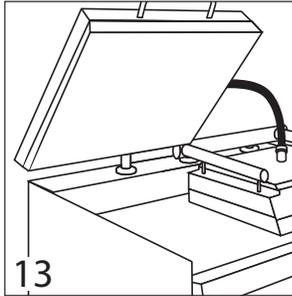
- Tragen Sie Grillreinigungsmittel auf die Ober- und Unterflächen der Platten auf (jeweils von der rechten zur linken Platte hin).
- **BÜRSTEN SIE DIE FLÄCHEN NICHT AB!**



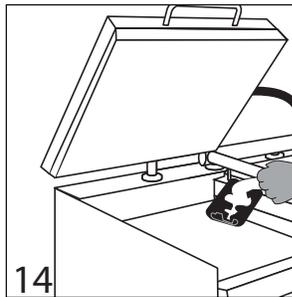
- Tragen Sie Grillreinigungsmittel auf die Rückseiten der Platten auf (jeweils von der rechten zur linken Platte hin).
- **BÜRSTEN SIE DIE FLÄCHEN NICHT AB!**



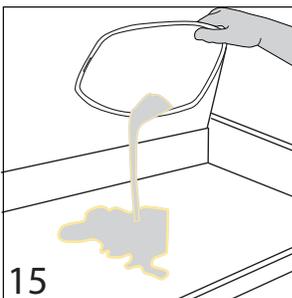
- Tragen Sie Grillreinigungsmittel auf die Außenkanten der rechten und linken Platte auf.
- **BÜRSTEN SIE DIE FLÄCHEN NICHT AB!**



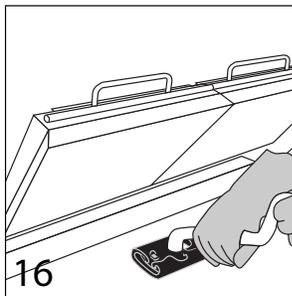
- (Dieser Schritt ist für Einzelplattengrills nicht erforderlich.)
- Schalten Sie den Hauptstromschalter **EIN (ON)**.
- Drücken Sie den grünen Knopf, um die rechte Platte zu senken.
- Schalten Sie den Hauptstromschalter **EIN (ON)**.



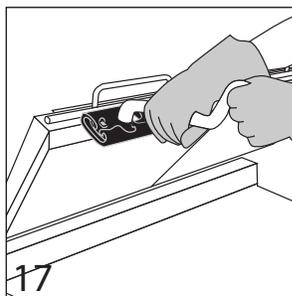
- (Dieser Schritt ist für Einzelplattengrills nicht erforderlich.)
- Tragen Sie Grillreinigungsmittel auf die Innenkanten der rechten und linken Platte auf.
- **BÜRSTEN SIE DIE FLÄCHEN NICHT AB!**
- Schalten Sie den Hauptstromschalter **EIN (ON)**.
- Drücken Sie den grünen Knopf, um die rechte Platte nach oben zu klappen.



- Schalten Sie den Hauptstromschalter **EIN (ON)**.
- Schütten Sie das restliche McD Hochtemperatur-Grillreinigungsmittel über die untere Grillfläche.

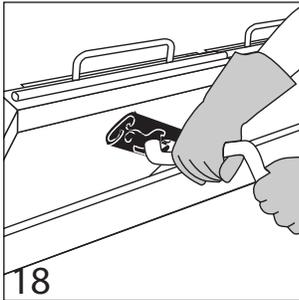


- Verteilen Sie das Reinigungsmittel mit gleichmäßigen Streichbewegungen von vorn nach hinten über die gesamte Oberfläche des unteren Grills..
- **BÜRSTEN SIE DIE FLÄCHEN NICHT AB!**

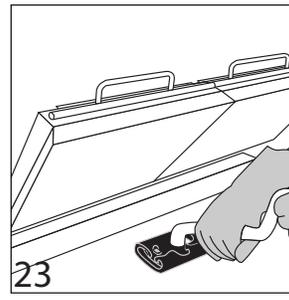


- Jetzt können Sie mit dem Abbürsten der Flächen beginnen.
- Bürsten Sie die Vorderseiten der Platten mit dem KAY Grillreinigungsschwammhalter und Schwamm jeweils von der rechten zur linken Platte hin ab.

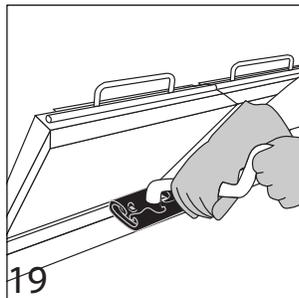
REINIGUNG UND WARTUNG *(Fortsetzung)*



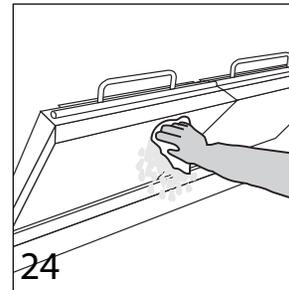
- Bürsten Sie die flachen Ober- und Unterflächen der Platten ab (jeweils von der rechten zur linken Platte hin).



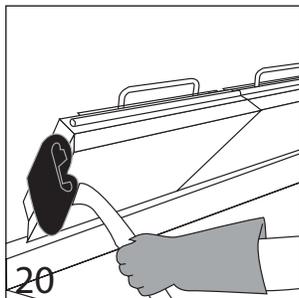
- Schalten Sie den Hauptstromschalter **AUS (OFF)**
- Bürsten Sie die untere Grilloberfläche ab.



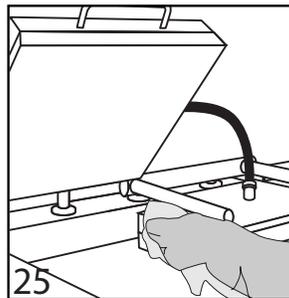
- Bürsten Sie die Rückseiten der Platten von der rechten zur linken Platte hin ab.



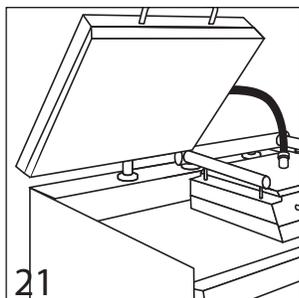
- Spülen Sie die Vorder-, Seiten- und Rückflächen der Platten mit einem sauberen, in Desinfektionsmittel getauchten Grillwischtuch ab (jeweils von der rechten zur linken Platte hin).
- Schalten Sie den Hauptstromschalter **EIN (ON)**



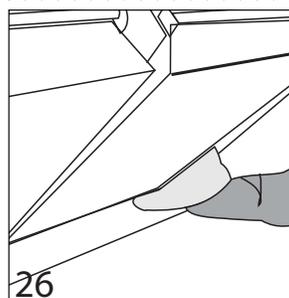
- Bürsten Sie die Außenkanten der rechten und linken Platte ab.
- Schalten Sie den Hauptstromschalter **EIN (ON)**



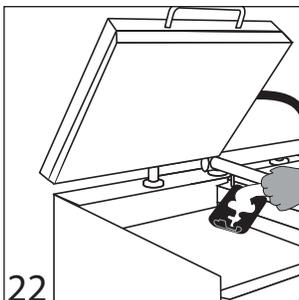
- (Dieser Schritt ist für Einzelplattengrills nicht erforderlich.)
- Drücken Sie den grünen Knopf, um die rechte Platte zu senken.
- Schalten Sie den Hauptstromschalter **EIN (ON)**.
- Spülen Sie die Innenkanten beider Platten ab.
- Schalten Sie den Hauptstromschalter **EIN (ON)**.
- Drücken Sie den grünen Knopf, um die Platten nach oben zu klappen.



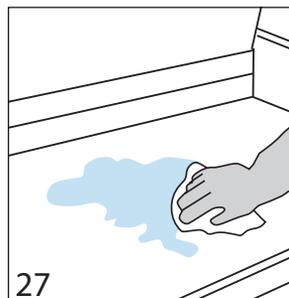
- (Dieser Schritt ist für Einzelplattengrills nicht erforderlich.)
- Drücken Sie den grünen Knopf, um die rechte Platte zu senken.
- Schalten Sie den Hauptstromschalter **AUS (OFF)**



- Schalten Sie den Hauptstromschalter **EIN (ON)**.
- Wischen Sie die Rückseite des unteren Grills mit einem sauberen, in Desinfektionsmittel getauchten Grillwischtuch ab.

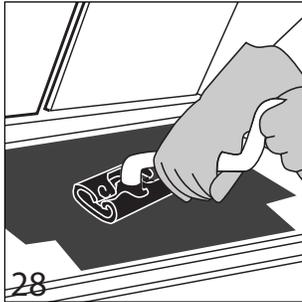


- (Dieser Schritt ist für Einzelplattengrills nicht erforderlich.)
- Schalten Sie den Hauptstromschalter **AUS (OFF)**.
- Bürsten Sie die Innenkanten der rechten und linken Platte ab.
- Schalten Sie den Hauptstromschalter **EIN (ON)**.
- Drücken Sie den grünen Knopf, um die rechte Platte nach oben zu klappen.

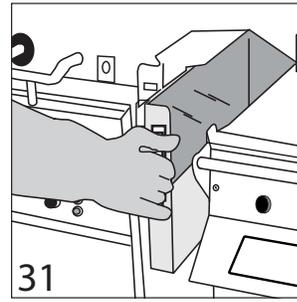


- Gießen Sie eine kleine Menge lauwarmes Wasser auf ein sauberes, in Desinfektionsmittel getauchtes Grillwischtuch und wischen Sie damit Rückstände von der unteren Grillfläche ab.

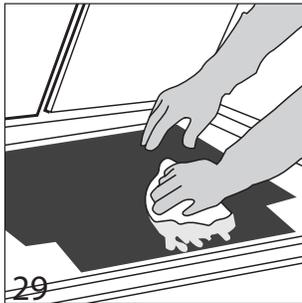
REINIGUNG UND WARTUNG *(Fortsetzung)*



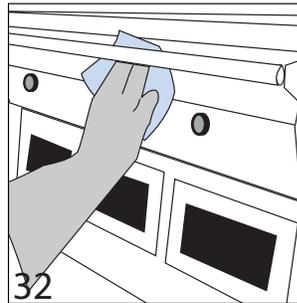
- Legen Sie die Release Material®-Trennfolien der oberen Platten flach auf die Grilloberfläche.
- Reinigen Sie vorsichtig beide Seiten der Release Material®-Folien mit dem KAY Grillreinigungsschwammhalter.



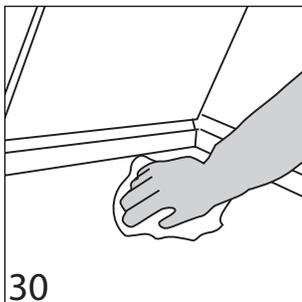
- Leeren Sie die Fettablaufrinnen, waschen und spülen Sie sie und wechseln Sie sie aus.



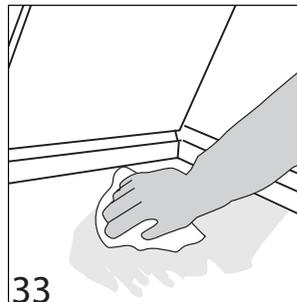
- Spülen Sie beide Seiten der Release Material®-Folien mit einem sauberen Grillwischtuch ab, das mit Desinfektionsmittel getränkt ist.
- Legen Sie die oberen Release Material®-Trennfolien wieder ein und befestigen Sie sie mit den Stangen und Clips.



- Wischen Sie die verbleibenden Flächen des Grills mit einem sauberen, in Desinfektionsmittel getauchten Grillwischtuch ab.



- Wischen Sie den unteren Grill mit einem sauberen, in Desinfektionsmittel getauchten Grillwischtuch ab. Wischen Sie so lange, bis keine Rückstände mehr sichtbar sind.



- Tragen Sie nur auf der unteren Grillfläche eine dünne Schicht frisches Schmalz oder Backfett auf.

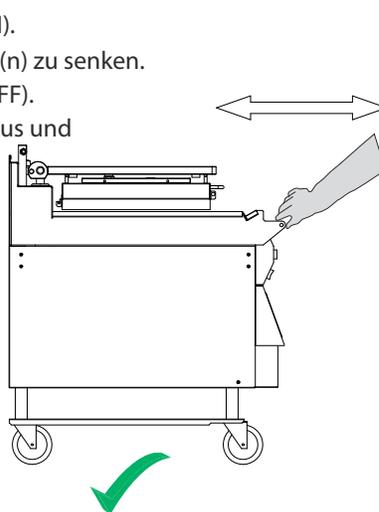
PULL-PUSH-GRILL-VERFAHREN

1. Schalten Sie den Hauptstromschalter EIN (ON).
2. Drücken Sie den grünen Knopf, um die Platte(n) zu senken.
3. Schalten Sie den Hauptstromschalter AUS (OFF).
4. Ziehen Sie den Stecker des Stromkabels heraus und fahren Sie mit dem Pull-Push-Verfahren fort.

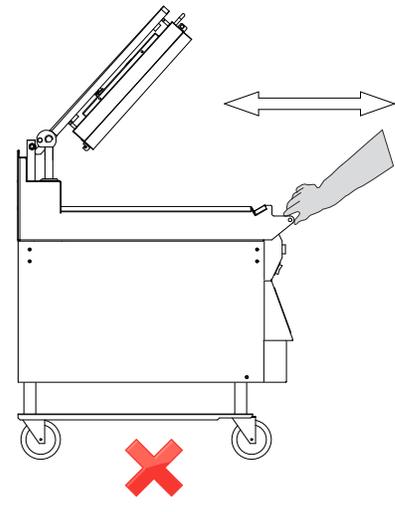


WARNUNG:

Wenn dieses Verfahren ausgelassen wird, können Sachschäden, Verlust der Kalibrierung an den Platten und Fehlermeldungen die Folge sein.

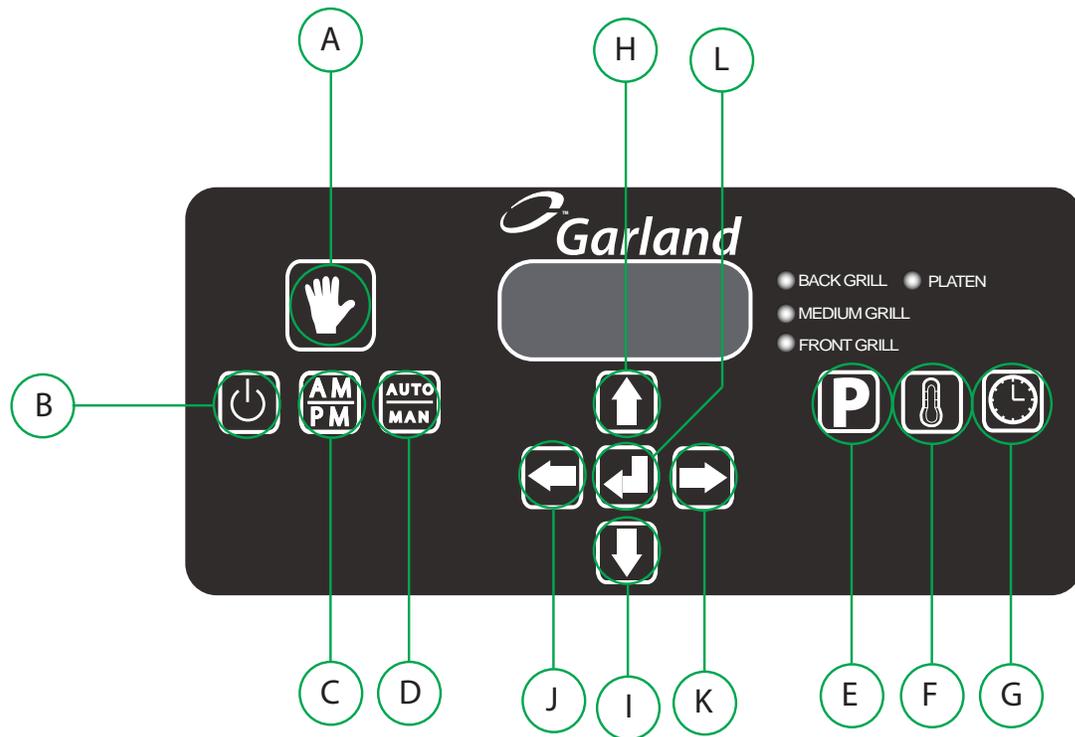


RICHTIG – Sanftes Ziehen oder Drücken (Pull/Push)



FALSCH – Mögliche Beschädigung der Platteneinstellung

BESCHREIBUNG DER GRILLSTEUERUNG



Pos.	Tasten-Infos	Funktionen
A	Taste A - Standby	Mit Taste A wird die Steuerung in den Standby-Modus geschaltet.
B	Taste B - Ein/Aus	Taste B schaltet die Steuerung ein und aus. Taste 2 Sekunden lang GEDRÜCKT HALTEN.
C	Taste C - AM/PM	Diese Taste dient zum Umschalten zwischen der AM- und der PM-Menüliste und der PM-Menüliste im manuellen Kochmodus. Im automatischen Modus schaltet diese Taste zwischen den AM-Produkterkennungsabständen und den PM-Produkterkennungsabständen um.
D	Taste D - Automatisch/Manuell	Mit Taste D wird entweder automatischer oder manueller Kochbetrieb ausgewählt. Wird nur für Produkterkennung verwendet.
E	Taste E - Programmierung	Mit Taste E kann der Benutzer den Programmierungsmodus starten und beenden. Taste 3 Sekunden lang GEDRÜCKT HALTEN.
F	Taste F - Temperatur	Taste F dient zum Anzeigen des Sollwertes und der Ist-Temperatur des Grills und der Oberplatten.
G	Taste G - Zeit	Taste G dient zum Ändern der Entnahmezeit für ein bestimmtes Menüelement und zum Kalibrieren der Grilltemperaturen.
H	Taste H - Pfeil-nach-oben	Mit Taste H kann der Benutzer durch die Menüs und im Programmierungsmodus aufwärts scrollen (blättern).
I	Taste I - Pfeil-nach-unten	Mit Taste I kann der Benutzer durch die Menüs abwärts scrollen (blättern) und im Programmierungsmodus Werte dekrementieren (verringern).
J	Taste J - Pfeil-nach-links	Taste J dient zum Scrollen/Blättern durch Menüs und den Programmierungsmodus.
K	Taste K - Pfeil-nach-rechts	Taste K dient zum Scrollen/Blättern durch Menüs und den Programmierungsmodus.
L	Taste L - Eingabetaste (Menüauswahl)	Mit Taste K werden neue Werte eingegeben, die im Programmierungsmodus geändert wurden.

LED	Beschreibung
Oberplatten	Wenn die Temperatur niedriger als der Sollwert ist, leuchtet die LED in orange. Wenn die Temperatur zwischen dem Sollwert und 79 °F liegt, leuchtet die LED in grün. Wenn die Temperatur ein Wert von Sollwert plus 80 °F oder höher ist, leuchtet die LED in rot. Bei deaktivierten Oberplatten ist die LED ausgeschalten.
Back Grill	Grill-Rückseite Funktioniert in Sequenz mit den anderen LEDs der mittleren und vorderen Grillheizung. Wenn die Temperatur niedriger als der Sollwert ist, leuchtet die LED in orange. Wenn die Temperatur zwischen dem Sollwert und 79 °F liegt, leuchtet die LED in grün. Wenn die Temperatur ein Wert von Sollwert plus 80 °F oder höher ist, leuchtet die LED in rot.
Grill-Vorderseite	Grillmitte Funktioniert in Sequenz mit den anderen LEDs der mittleren und vorderen Grillheizung. Wenn die Temperatur niedriger als der Sollwert ist, leuchtet die LED in orange. Wenn die Temperatur zwischen dem Sollwert und 79 °F liegt, leuchtet die LED in grün. Wenn die Temperatur ein Wert von Sollwert plus 80 °F oder höher ist, leuchtet die LED in rot.
Front Grill	Funktioniert in Sequenz mit den anderen LEDs der mittleren und vorderen Grillheizung. Wenn die Temperatur niedriger als der Sollwert ist, leuchtet die LED in orange. Wenn die Temperatur zwischen dem Sollwert und 79 °F liegt, leuchtet die LED in grün. Wenn die Temperatur ein Wert von Sollwert plus 80 °F oder höher ist, leuchtet die LED in rot.

FEHLERMELDUNGEN

- In dieser aktuellsten Produktversion wurden die Fehlermeldungen verbessert, die jetzt auch Aktionspunkte enthalten.
- Eine Fehlerprotokollfunktion mit bis zu 51 verschiedenen Fehlercodes unterstützen Techniker im Fehlerbehebungsprozess.
- Jetzt können bis zu 99 Fehlerinstanzen im permanenten Speicher gespeichert werden, um diese Informationen auch nach dem Abschalten des Geräts lesen zu können.
- Alle neuen Diagnosefunktionen und Fehlerinformationen werden im Service-Handbuch ausführlich erläutert.
- Die Ergebnisse der letzten erfolgreichen Kalibrierung werden im Kalibrierungsprotokoll unter dem Service-Menü gespeichert.
- Es folgen Beispiele für häufig auftretende Fehler und Korrekturmaßnahmen:

Fehler Code-Nr.	Fehlermeldung auf dem Bildschirm	Mögliche Bedeutung	Maßnahme
Mehrere	ERROR (FEHLER)	Sehen Sie im Service-Handbuch nach	1
21	OBSTRUCTION (BLOCKIERUNG)	Sehen Sie nach, ob sich unter den Platten eventuell ein Objekt befindet, das die Platten blockiert.	1
34	ROOM TEMP LOW (NIEDRIGE RAUMTEMPERATUR)	Erhöhen Sie die Raumtemperatur auf mehr als 32 Grad F (0 Grad C).	2
35	ROOM TEMP HIGH (HOHE RAUMTEMPERATUR)	Reduzieren Sie die Raumtemperatur auf unter 176 Grad F (80 Grad C).	2
36	NO IGNITION (KEINE ZÜNDUNG)	Überprüfen Sie bei Gasmodellen den Gaszufuhrdruckmesser bzw. bei elektrischen Modellen die Stromzufuhr.	2
Mehrere	GRILL TOO HOT (GRILL IST ZU HEISS)	Temperatur ist zu hoch - lassen Sie den Grill abkühlen.	1
48	PROD. NOT RECOG	Überprüfen Sie das Objekt auf dem Grill, reinigen Sie den Grill	1
54	WRONG GRILL TYPE (FALSCHER GRILLTYP)	Ein Gasgrill ist auf elektrischen Betrieb eingestellt oder umgekehrt - korrigieren Sie die Einstellung.	2

Zu ergreifende Maßnahme:

1. Drücken Sie den grünen Knopf, um den Grill neu zu kalibrieren. Wenn der Fehler immer noch auftritt, rufen Sie ein Service-Zentrum in Ihrem Gebiet an.
2. Schalten Sie den Hauptstromschalter aus und ein.

BETRIEBSVERFAHREN

Allgemeiner Überblick:

Die Grillsteuerung ermöglicht 2 Funktionen, die in den folgenden Abschnitten detailliert beschrieben werden.

Der **„Normale Betriebsmodus“ (Normal Operating Mode)**, auch als Koch- oder Garungsmodus bekannt (Cook Mode), ist der zum normalen Kochen verwendete Modus. Im normalen Betriebsmodus kann der Bediener einen Garzyklus starten oder abbrechen, Ist-Temperaturen anzeigen, zu einem anderen Menüelement scrollen und in den Programmierungsmodus wechseln.

Der **„Programmierungsmodus“ (Programming Mode)** ist der Modus, in dem der Bediener die verschiedenen Einstellungen der Steuerung programmieren kann. Um in den Programmierungsmodus zu wechseln, HALTEN SIE die Taste .

Momentan gibt es drei (3) verschiedene Garungs- bzw. Kochmethoden, die im Garland Clamshell-Grill mit 1 Platte oder 2 Platten angewendet werden können:

Kochen im manuellen Modus (Manual Mode Cooking): Bei dieser Garungsmethode wird für jedes Menüelement eine einzige Abstandseinstellung verwendet. Der Zeitgeber zählt jeweils entsprechend dem ausgewählten Menüelement

rückwärts gegen null (Count-down).

Mehrstufiges Garen: Bei dieser Methode durchläuft der Garzyklus jeweils zwei (2) verschiedene Abstandseinstellungen. Der Zeitgeber zählt jeweils entsprechend dem ausgewählten Menüelement rückwärts gegen null (Count-down).

Kochen im automatischen Modus (Product Recognition - Produkterkennung) Bei der Garungsmethode mit Produkterkennung („Product Recognition“ oder PR) wird das Produkt, das gegart/gekocht wird, mithilfe von Magnetschaltern erkannt, die an der oberen Plattenarmbaugruppe montiert sind. Zum Verwenden der PR-Funktion wählt der Bediener einfach die Taste  an der Steuerung. Wählen Sie die Option „Automatic Mode“ (Automatischer Modus) und halten Sie die Taste  gedrückt. Damit weiß die Steuerung, aus welcher Produktgruppe sie wählen soll. Wenn ein Garungszyklus gestartet wird, senkt sich die Platte und erkennt das Produkt, das gegart wird. Der Zeitgeber zählt jeweils entsprechend der Zeit, die für das erkannte Menüelement eingestellt wurde, rückwärts gegen null (Count-down). Weitere Informationen zur Produkterkennung erhalten Sie im nächsten Abschnitt „Product Recognition“.

BETRIEBSVERFAHREN (Fortsetzung)

So wird der Grill eingeschalten:

Der Hauptstromschalter: Steuert die Stromzufuhr zum Grill und muss zum Starten des Betriebes eingeschalten (ON - EIN) werden. Die Anzeigen in der Steuerung werden aktiviert. Nach den erfolgreichen Überprüfungen des Einschaltverfahrens zeigt die Steuerung „OFF“ (AUS) an.

AM Operation (Vormittagsbetrieb): Die Release Material®-Trennfolien MÜSSEN zu diesem Zeitpunkt aktiviert sein und die Grilloberfläche darf keine Kohlerückstände aufweisen.

Sobald die Grillsteuerung „OFF“ (AUS) anzeigt, drücken Sie die Taste . Die Grillsteuerung wechselt in den PREHEAT MODE (VORWÄRME-MODUS) mit den Standardeinstellungen der AM-Vorwärmtemperaturen (Vormittagstemperaturen). Um zu den PM-Vorwärmtemperaturen (Nachmittagstemperaturen) zu wechseln, HALTEN SIE die Taste  GEDRÜCKT.

AM PREHEAT (VORMITTAGS-VORWÄRMEMODUS)	PM PREHEAT (NACHMITTAGS-VORWÄRMEMODUS)
375°F (190°C) Obere Platte	425°F (218°C) Obere Platte
275°F (135°C) Grill	350°F (177°C) Grill

Nachdem die eingestellte Vormittags- oder Nachmittagstemperatur erreicht wurde (je nach dem ausgewählten Modus - AM oder PM), stabilisiert sich die Temperatur etwa 15 Minuten lang. Wenn diese Zeit verstrichen ist, wird der Grill automatisch kalibriert. Nach Abschluss der automatischen Kalibrierung heben sich die oberen Platten in ihre normale Position und die Grillsteuerung zeigt die Meldung READY (BEREIT) an.

So wird ein Menüelement ausgewählt:

Scrollen Sie vorwärts durch die Liste verfügbarer Menüelemente, indem Sie die Taste  wiederholt drücken. Scrollen Sie rückwärts durch die Liste verfügbarer Menüelemente, indem Sie die Taste  wiederholt drücken.

Enüelement-Bibliothek

Die Menüelement-Bibliothek wird auf Grundlage der Einstellung in den Computer geladen, die im Pfad [CONFIGURE]->[GRILL REGION] (KONFIGURIEREN -> GRILLREGION) konfiguriert ist. Jedes Menüelement besteht aus einer Funktion namens [DISPLAY ACTIVE] (ANZEIGE AKTIV). Die Einstellungen in dieser Funktion - AM, PM, AM/PM, No - legen die Menüelemente fest, die beim Drücken der Taste angezeigt werden.

Menüelement	Anzeige aktiv - Standard-einstellung
10:1 - CLAM (10:1 - Kontaktgrill)	PM
4:1 - CLAM (4:1 - Kontaktgrill)	PM
STRIP BACON - CLAM (Speckstreifen - Kontaktgrill)	AM/PM
SAUSAGE CLAM FZN (Würstchen - Kontaktgrill)	AM
MCRIB - CLAM (Rippchen - Kontaktgrill)	NO (Nein)
STEAK - CLAM (Steak - Kontaktgrill)	AM/PM
GRILLED CHICKEN - FLAT (Brathähnchen - Flachgrill)	PM
FOLDED EGGS - FLAT (Gewendete Spiegeleier - Flachgrill)	AM
ROUND EGGS - FLAT (Spiegeleier - Flachgrill)	AM

CHICKEN FLAT BRD - FLAT (Fladenbrot mit Huhn - Flachgrill)	NO (Nein)
10:1 FLAT (10:1 Flachgrill)	NO (Nein)
4:1 - FLAT (4:1 Flachgrill)	NO (Nein)
MCRIB - FLAT (Rippchen - Flachgrill)	NO (Nein)
SAUSAGE FLAT FZN (Würstchen - Flachgrill)	NO (Nein)
HOTCAKES - FLAT (Pfannkuchen - Flachgrill)	NO (Nein)
FOLDED EGGS - CLAM (Gewendete Spiegeleier - Kontaktgrill)	AM
ROUND EGGS - CLAM (Spiegeleier - Kontaktgrill)	AM
3:1 ANGUS CLAM (3:1 ANGUS-Rindfleisch - Kontaktgrill)	PM
MUSHROOMS CLAM (Champignons - Kontaktgrill)	AM/PM
OPT MENU 5 - CLAM (Menüoption 5, Kontaktgrill)	NO (Nein)
OPT MENU 6 - CLAM (Menüoption 6, Kontaktgrill)	NO (Nein)
OPT MENU 7 - CLAM (Menüoption 7, Kontaktgrill)	NO (Nein)
OPT MENU 1 - FLAT (Menüoption 1, Flachgrill)	NO (Nein)
OPT MENU 2 - FLAT (Menüoption 2, Flachgrill)	NO (Nein)
OPT MENU 3 - FLAT (Menüoption 3, Flachgrill)	NO (Nein)
OPT MENU 4 - FLAT (Menüoption 4, Flachgrill)	NO (Nein)

Anzeigeleuchten

Die LED-Leuchten in der Hauptsteuerung zeigen den Temperaturstatus einer jeden Zone an.

Elektrische Grills haben vier (4) Zonen pro Abschnitt: TOP (OBERE Platten), BACK GRILL (HINTERER GRILL), MIDDLE GRILL (MITTLERER GRILL) und FRONT GRILL (VORDERER GRILL).

Gasgrills haben zwei (2) Zonen pro Abschnitt: TOP (OBERE Platten) und GRILL.

ROT: Die Temperatur der betroffenen Zone ist ZU HOCH (sie überschreitet die Soll-Temperatur um mehr als 79 °F/43 °C) ODER ein Wärmezonenehler ist aufgetreten.

GELB: Die Zone benötigt Wärme.

GRÜN: Die Temperatur der betroffenen Zone(n) ist gleich oder höher als die Soll-Temperatur, überschreitet die Soll-Temperatur jedoch um weniger als 79 °F/43 °C.

Standby-Modus

So wechseln Sie in den Standby-Modus:

1. Drücken Sie die Taste . Die obere Platte senkt sich, und der Grill behält eine voreingestellte Temperatur der oberen Platte bei - 425° F (218°C), Grilloberfläche - 350° F (177°C).

So beenden Sie den Standby-Modus:

1. Drücken Sie den  GRÜNEN oder den  GRÜNEN und  SCHWARZEN) Druckknopf. Die obere Platte klappt nach oben.

So werden die aktuellen Temperaturen angezeigt:

1. Drücken Sie die Taste  und wiederholen Sie Folgendes für jede anzuzeigende Zone:
Erstes Drücken der Taste: Soll-Wert vorn
Zweites Drücken der Taste: Ist-Wert vorn
Drittes Drücken der Taste: Soll-Wert Mitte
Viertes Drücken der Taste: Ist-Wert Mitte
Fünftes Drücken der Taste: Soll-Wert hinten
Sechstes Drücken der Taste: Ist-Wert hinten
Siebtes Drücken der Taste: Soll-Wert der Platten
Achstes Drücken der Taste: Ist-Wert der Platten

BETRIEBSVERFAHREN (Fortsetzung)

- Wenn die Taste  fünf (5) Sekunden lang gedrückt gehalten wird, werden alle Ist-Temperaturen gleichzeitig angezeigt.



Anzeige für elektrische und Gas-Grills



Anzeige für elektrische Grills, schmale Ausführung

Frühstück im manuellen Modus

- Wählen Sie den Vormittagsmodus „AM“. Halten Sie die Taste  gedrückt.
- Wählen Sie den manuellen Modus „MAN“. Halten Sie die Taste  gedrückt.
- Wählen Sie mit den Pfeiltasten  oder  ein Produkt aus der AM-Menübibliothek.
- Befolgen Sie für das gewählte Element das gültige McDonald's-Verfahren, um das Produkt in den Grill zu laden.
- Drücken Sie den  GRÜNEN oder den ( GRÜNEN und  SCHWARZEN) Druckknopf, um einen Garzyklus zu starten.
- Wenn der Garzyklus abgeschlossen ist, ertönt ein Signalton.
- Entfernen Sie das Produkt und reinigen Sie den Grill, um ihn für den nächsten Garzyklus vorzubereiten.

Mittagessen (Lunch) im manuellen Modus

Hinweis: Das Umschalten vom Frühstück zu den Lunch-Menüelementen dauert etwa 10 Minuten, um den Grill auf die entsprechenden Temperaturen aufzuheizen.

- Wählen Sie den Nachmittagsmodus „PM“. Halten Sie die Taste  gedrückt.
- Wählen Sie den manuellen Modus „MAN“. Halten Sie die Taste  gedrückt.
- Wählen Sie mit den Pfeiltasten  oder  ein Produkt aus der PM-Menübibliothek.
- Laden Sie gemäß dem untenstehenden Muster Produkte auf den Grill.
- Drücken Sie den  GRÜNEN oder den ( GRÜNEN und  SCHWARZEN) Druckknopf, um einen Garzyklus zu starten.
- Wenn der Garzyklus abgeschlossen ist, ertönt ein Signalton.
- Entfernen Sie das Produkt und reinigen Sie den Grill, um ihn für den nächsten Garzyklus vorzubereiten.

So wird die Garzeit für ein Menüelement geändert:

- Wählen Sie den Vor- oder Nachmittagsmodus „AM oder PM“. Halten Sie die Taste  gedrückt.
- Wählen Sie den manuellen Modus „MAN“. Halten Sie die Taste  gedrückt.
- Wählen Sie mit den Pfeiltasten  oder  ein Produkt aus.
- DRÜCKEN Sie die Taste , um die Garzeit anzuzeigen.
- Verwenden Sie die Tasten  und  zum Ändern der Garzeit.

- Nach drei (3) Sekunden schaltet die Steuerung automatisch in den normalen Betriebsmodus zurück.

Frühstück im automatischen Modus

- Wählen Sie den Vormittagsmodus „AM“. Halten Sie die Taste  gedrückt.
- Wählen Sie den manuellen Modus „MAN“. Halten Sie die Taste  gedrückt. Die Steuerung zeigt „AM / AUTOMATIC“ an.
- Befolgen Sie für das gewählte Element das gültige McDonald's-Verfahren, um das Produkt in den Grill zu laden.
- Drücken Sie den  GRÜNEN oder den ( GRÜNEN und  SCHWARZEN) Druckknopf, um einen Garzyklus zu starten. Die Platten senken sich und erkennen automatisch das auf den Grill geladene Produkt.
- Wenn der Garzyklus abgeschlossen ist, ertönt ein Signalton.
- Entfernen Sie das Produkt und reinigen Sie den Grill, um ihn für den nächsten Garzyklus vorzubereiten.

Mittagessen (Lunch) im automatischen Modus

Hinweis: Das Umschalten vom Frühstück zu den Lunch-Menüelementen dauert etwa 10 Minuten, um den Grill auf die entsprechenden Temperaturen aufzuheizen.

- Wählen Sie den Nachmittagsmodus „PM“. Halten Sie die Taste  gedrückt.
- Wählen Sie den manuellen Modus „MAN“. Halten Sie die Taste  gedrückt. Die Steuerung zeigt „PM / AUTOMATIC“ an.
- Laden Sie gemäß dem Muster auf der nächsten Seite Produkte auf den Grill.
- Drücken Sie den  GRÜNEN oder den ( GRÜNEN und  SCHWARZEN) Druckknopf, um einen Garzyklus zu starten. Die Platten senken sich und erkennen automatisch das auf den Grill geladene Produkt.
- Wenn der Garzyklus abgeschlossen ist, ertönt ein Signalton.
- Entfernen Sie das Produkt und reinigen Sie den Grill, um ihn für den nächsten Garzyklus vorzubereiten.

Übergangskochverfahren

Führen Sie etwa 30 Minuten vor dem Wechsel zum Lunch-Menü Folgendes durch:

- DRÜCKEN Sie die Taste , um die Temperatur der oberen Platten anzuzeigen.
- Drücken Sie die Taste .
- Die Anzeigeleuchte der oberen Platten leuchtet auf. Die oberen Platten werden auf 425 Grad F (217 Grad C) aufgeheizt - die Platten behalten diese Soll-Temperatur bei, bis ein anderes Menüelement gewählt wird.

So wird der Grill ausgeschaltet:

Drehen Sie den Hauptstromschalter in die Position AUS (OFF), um alle Brenner zu deaktivieren. Wenn der Grill für längere Zeitperioden abgeschaltet werden soll, schalten Sie den Hauptstromschalter in die Position AUS (OFF) und trennen Sie alle Gas-Hauptversorgungsleitungen und/oder alle anderen elektrischen Anschlüsse.

INFORMATIONEN ÜBER LONWORKS

LonWorks ermöglicht Herstellern und Systemintegratoren, Steuerungslösungen für Kunden auf der ganzen Welt zu erstellen und zu implementieren. Mit LonWorks können Sie in jedem Gerät mit elektronischem Aufbau Intelligenz und Kommunikation integrieren und diese Geräte anschließend vernetzen, damit sie gemeinsam Daten erfassen, überwachen und steuern können. Die integrierte Intelligenz ermöglicht ihnen, ohne eine Master-Steuerung oder PC, sondern mit Unternehmensanwendungen und anderen Diensten zu arbeiten.

Dieses LonWorks Gateway ist eine „Smart Equipment“ (intelligente Geräte) Netzwerklösung für McDonalds. Mit LonWorks können wir für die Datenübertragung bereits vorhandene Stromanschlüsse einsetzen, anstatt Ethernet-Kabel zu verwenden. Das LonWorks Gateway wird Informationen vom Grill erfassen und diese an einen Computer übertragen, der sich an einem anderen Standort befindet. Qualifizierte und autorisierte Benutzer können diese Informationen dann erfassen und die Daten an einem zentralen Punkt überwachen. Von LonWorks aktivierte intelligente Geräte können nicht nur überwacht, sondern auch programmiert und eingerichtet werden.

PRODUKTERKENNUNG

Dieser Garland Kontaktgrill (Clamshell Grill) ist mit Produkterkennungssteuerungen (Product Recognition Controls - PRC) für einige ausgewählte, von McDonald's festgelegte Produkte ausgestattet. Mit dieser neuen Technologie kann der Benutzer einfach einen neuen Garzyklus starten, ohne ein bestimmtes Menüelement aussuchen zu müssen. Die PRC kann mithilfe der Schalter im Innern der oberen Platten und der an den Plattenarmen befestigten Magneten die Dicke des Produkts ermitteln. Nachdem die Produkterkennungssteuerung die Dicke des auf den Grill gelegten Produkts berechnet hat, sucht sie das Produkt aus der Produktbereichsbibliothek (unten) heraus und wählt dieses Produkt automatisch aus. (Die Minimum- und Maximumwerte für das betreffende Produkt sind im Abschnitt „Standardwerkseinstellung“ nahe dem Ende dieses Dokuments vermerkt.)

Beim Garen im automatischen Modus senkt sich die Platte und liegt auf der Oberseite des Produkts auf. Die Plattenarme bewegen sich weiterhin abwärts, um verschiedene Berechnungen durchzuführen, mit denen die Dicke des auf dem Grill platzierten Produkts gemessen wird. Wenn die Fehlermeldung „**Product Not Recognized**“ (**Produkt nicht erkannt**) erscheint oder das falsche Produkt erkannt wird, führen Sie eine erzwungene automatische Kalibrierung durch. Beim Durchführen einer erzwungenen automatischen Kalibrierung wird die Entfernung zwischen den oberen Platten und der Grilloberfläche zurückgesetzt.

SO WIRD EINE ERZWUNGENE AUTOMATISCHE KALIBRIERUNG DURCHGEFÜHRT:

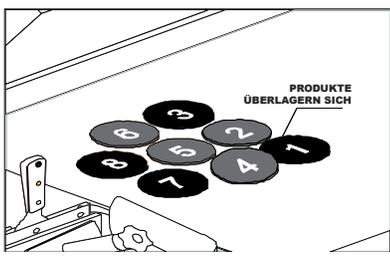
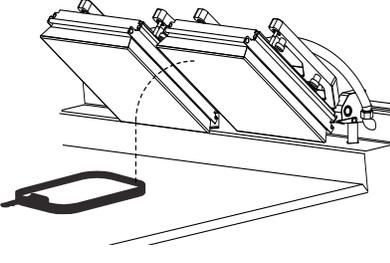
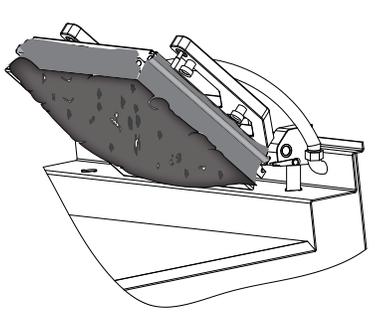
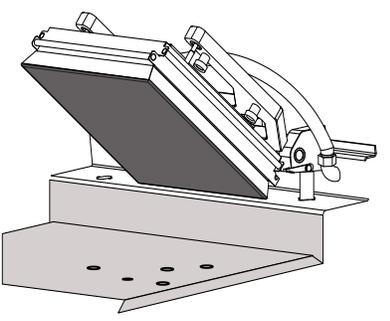
1. DRÜCKEN UND HALTEN SIE die Tasten  und  gleichzeitig. Die Steuerung zeigt die Meldung „AUTO GAP FORCE - NO“ (SPALT AUTOMATISCH AUF - NEIN) an.
2. DRÜCKEN Sie die  Taste. „NO“ (NEIN) beginnt zu blinken.
3. DRÜCKEN Sie die  Taste. Das blinkende „NO“ (NEIN) ändert sich zu einem blinkenden „YES“ (JA).
4. DRÜCKEN Sie die  Taste. **Die oberen Platten beginnen sofort, sich zu senken und eine automatische Kalibrierungsroutine durchzuführen..**

HÄUFIG AUFTRETENDE PRODUKTERKENNUNGSPROBLEME

Produkterkennungsfehler können auf folgende 2 Arten auftreten:

1. Nach dem Starten des Garzyklus zeigt die Steuerung die Meldung „PRODUCT NOT RECOGNIZED - NO RECIPE FOUND“ (PRODUKT NICHT ERKANNT - KEIN REZEPT GEFUNDEN) AN.
2. Die Steuerung zeigt für das auf den Grill gelegte Produkt die falschen Produktinformationen an.

In beiden Fällen sind die häufigsten Ursachen für diese 2 Probleme:

	<p>Produkte überlagern sich: Achten Sie darauf, dass sich die Fleischklöße beim Auflegen auf den Grill nicht überlagern. Dadurch nimmt die Steuerung fälschlicherweise an, dass das auf dem Grill liegende Produkt viel dicker ist, als es tatsächlich der Fall ist.</p>		<p>Die Platte berührt den Hähnchengrilling: Stellen Sie vor dem Starten eines Garzyklus stets sicher, dass der Hähnchengrilling die angrenzende Platte nicht berührt.</p>
	<p>Die Teflon-Folie ist zerknittert oder abgenutzt: Stellen Sie sicher, dass die Teflon-Folie richtig auf die Platten aufgezogen bzw. gewickelt wurde. Eine zu locker sitzende, abgenutzte, zerrissene oder zerkratze Teflon-Folie kann die Produkterkennung beeinträchtigen.</p>		<p>Bei der automatischen Kalibrierung befanden sich Kohle- oder Produktrückstände auf der Grilloberfläche: Stellen Sie sicher, dass sich auf den Grillflächen keinerlei Kohleablagerungen befinden. Wenn sich bei der automatischen Kalibrierung Verschmutzungen auf den Grillflächen befinden, markiert die Steuerung die Grilloberfläche falsch.</p>

Führen Sie beim Auftreten der oben beschriebenen Situationen oder bei allen anderen Kalibrierungsproblemen eine erzwungene automatische Kalibrierung („Forced Auto Calibration“) durch, um die Entfernung zwischen den oberen Platten und der Grilloberfläche zurückzusetzen. Stellen Sie vor dem Durchführen einer erzwungenen automatischen Kalibrierung Folgendes sicher:

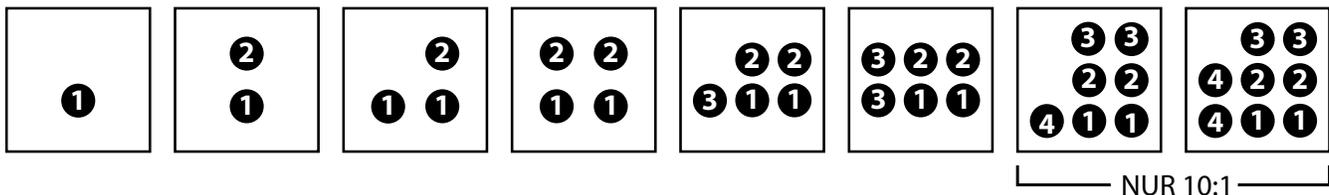
1. Achten Sie darauf, dass sich auf den oberen Platten keinerlei Kohleablagerungen oder andere Verunreinigungen befinden.
2. Stellen Sie sicher, dass die Grilloberfläche abgebürstet und gereinigt wurde.
3. Die Teflon-Folie darf nicht abgenutzt sein und muss eng an der oberen Platte anliegen.

Führen Sie eine erzwungene automatische Kalibrierung („Forced Auto Calibration“) durch, wie im Abschnitt „PRODUCT RECOGNITION“, „TO PERFORM FORCED AUTO CALIBRATION“ (PRODUKTERKENNUNG, ERZWUNGENE AUTOMATISCHE KALIBRIERUNG) beschrieben.

PLATZIERUNG DER BRATLINGE

Dieses Verfahren für das Platzieren von Fleischprodukten auf dem Kontaktgrill muss exakt befolgt werden. Legen Sie die Bratlinge auf die untere Grillplatte: **Jeweils 2 gleichzeitig, von vorn nach hinten und von rechts nach links**, wie im untenstehenden Diagramm gezeigt. (Jedes Rechteck repräsentiert jeweils eine Garungsreihe - der Bereich unter den oberen Platten.)

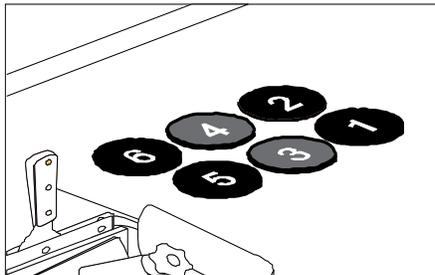
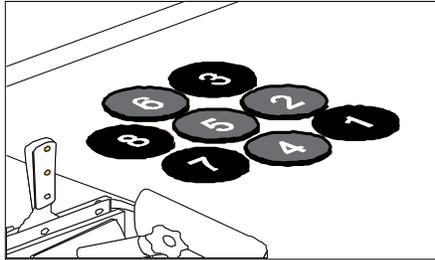
Nach Abschluss des Garungsprozesses heben sie die oberen Platten automatisch. Würzen Sie das Fleisch (falls zutreffend) sofort, nachdem sich die Platten gehoben haben, und entnehmen Sie die Bratlinge in derselben Reihenfolge, in der sie aufgelegt wurden, **einen nach dem anderen. Es ist wichtig, dass die Reihenfolge zum Entnehmen der Bratlinge identisch mit der Reihenfolge des Auflegens ist.**



HINWEIS: Außerhalb von Nordamerika kann das Verfahren zum Platzieren von Produkten eventuell abweichen. Bitte wenden Sie sich an Ihr örtliches McDonald's Management.

RINDFLEISCHINTEGRITÄT

Legen Sie wie auf der vorherigen Seite gezeigt Produkte auf den Grill. Die internen Produkttemperaturen werden an den Bratlingen in der Ecke bzw. am Rand gemessen.

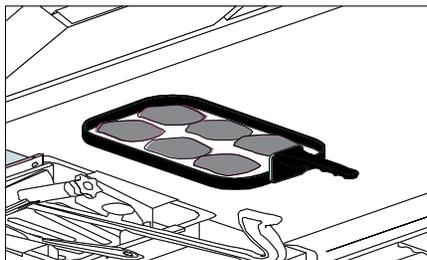


WICHTIGE HINWEISE:

- Für das Ermitteln der Lebensmittelsicherheit sind stets vollständige Durchgänge erforderlich.
- Vorgegebene Entnahmezeiten für Produkte sind 22 Sekunden für 10:1-Produkte und 15 Sekunden für 4:1-Produkte.
- Die Bratlinge müssen vor dem Entnehmen der Produkte vom Grill gewürzt werden.



Der Garprozess für Brathähnchen nutzt verschiedene Funktionen und Einstellungen in der Steuerung, um die richtige Temperatur und Integrität zu gewährleisten.



Die Verwendung einer Warnung „Zu Kühl“ (Too Cool Flag) wird unter der Menüelement-Programmierung eingerichtet. Die Warnung „Zu Kühl“ sollte NUR für Brathähnchen und Champignons auf ON (EIN) gesetzt werden. In allen übrigen Menüelementen sollte die Warnung „Zu Kühl“ ausgeschaltet werden.

Die „Zu Kühl“-Warnung (Too Cool Flag) ist eine Funktion in der Steuerung, mit der ein Grillbediener ungefähr einen (1) zusätzlichen Produktdurchlauf lang weiterkochen kann, wenn der Grill vor dem Start eines Garzyklus oder am Ende eines Garzyklus „ZU KÜHL“ ist.

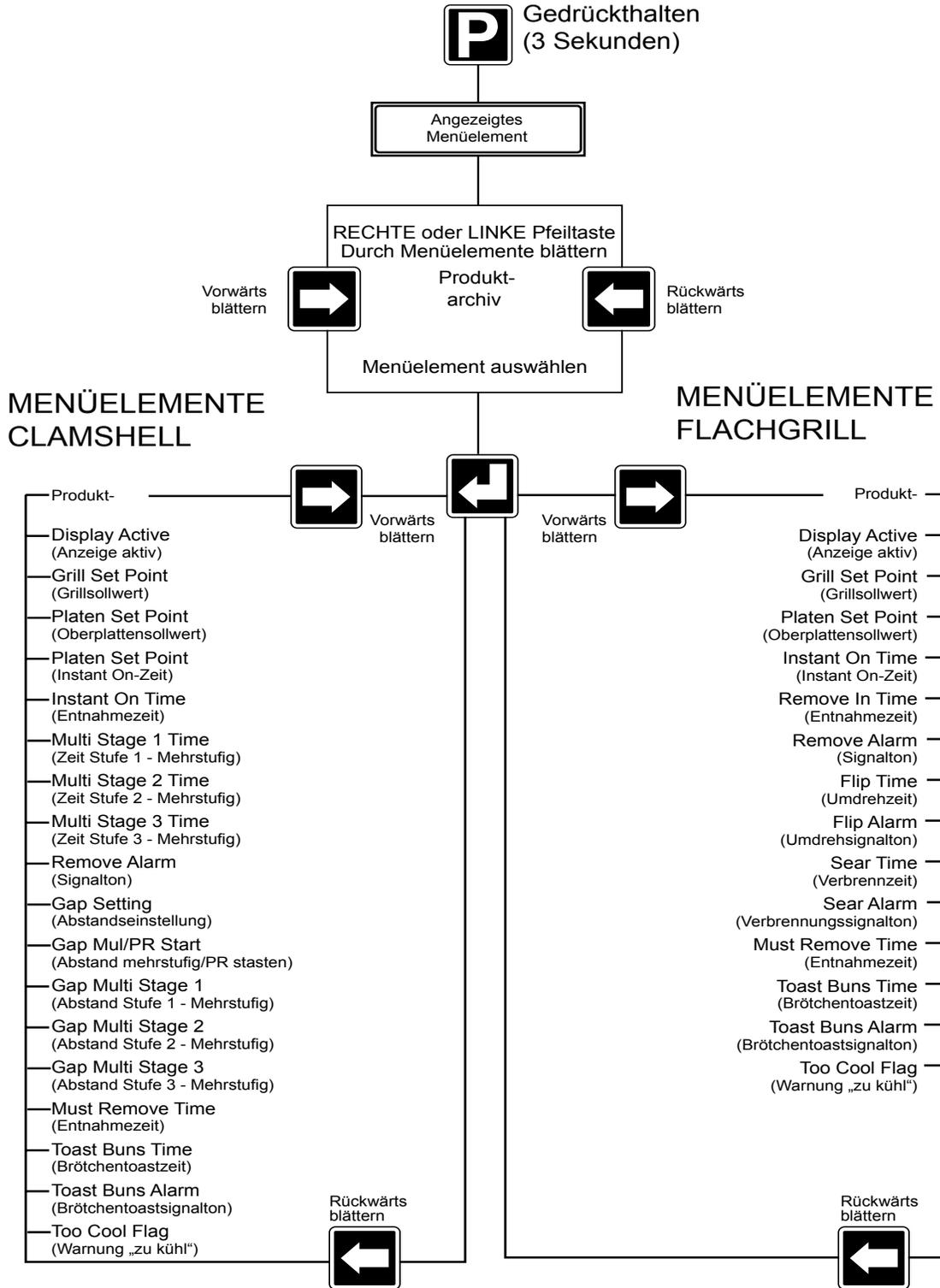
10:1 Bratlinge: Entnahme vom Grill in 2 Stapeln zu je 4; Messfühler in der Mitte der Eckbratlinge (1, 3, 7, 8).

	Schritt 1: Messen Sie mit einem in der Filiale kalibrierten Pyrometer (Hitze-messer) die Temperatur des Bratlings Nummer 1 (vordere, rechte Ecke) durch Einführen des Messfühlers in die Mitte des Bratlings.
	Schritt 2: Messen Sie mit einem in der Filiale kalibrierten Pyrometer (Hitze-messer) die Temperatur des Bratlings Nummer 3 (hintere, rechte Ecke) durch Einführen des Messfühlers in die Mitte des Bratlings.
	Schritt 3: Messen Sie mit einem in der Filiale kalibrierten Pyrometer (Hitze-messer) die Temperatur des Bratlings Nummer 7 (vordere, linke Ecke) durch Einführen des Messfühlers in die Mitte des Bratlings.
	Schritt 4: Messen Sie mit einem in der Filiale kalibrierten Pyrometer (Hitze-messer) die Temperatur des Bratlings Nummer 8 (hintere, linke Ecke) durch Einführen des Messfühlers in die Mitte des Bratlings.

4:1 Bratlinge: Entnahme vom Grill in 3 Stapeln zu je 2; Messfühler in der Mitte der Eckbratlinge (1, 2, 5, 6).

	Schritt 1: Messen Sie mit einem in der Filiale kalibrierten Pyrometer (Hitze-messer) die Temperatur des Bratlings Nummer 1 (vordere, rechte Ecke) durch Einführen des Messfühlers in die Mitte des Bratlings.
	Schritt 2: Messen Sie mit einem in der Filiale kalibrierten Pyrometer (Hitze-messer) die Temperatur des Bratlings Nummer 2 (hintere, rechte Ecke) durch Einführen des Messfühlers in die Mitte des Bratlings.
	Schritt 3: Messen Sie mit einem in der Filiale kalibrierten Pyrometer (Hitze-messer) die Temperatur des Bratlings Nummer 5 (vordere, linke Ecke) durch Einführen des Messfühlers in die Mitte des Bratlings.
	Schritt 4: Messen Sie mit einem in der Filiale kalibrierten Pyrometer (Hitze-messer) die Temperatur des Bratlings Nummer 6 (hintere, linke Ecke) durch Einführen des Messfühlers in die Mitte des Bratlings.

PROGRAMMLOGIK-BAUMSTRUKTUR; PRODUKTMENÜS



STEUERUNGS-PROGRAMMIERUNG; PRODUKTMENÜS

Programmierungs-Modi; Produktmenü

So wird der Name eines vorhandenen Menüelements geändert:

1. Wählen Sie mithilfe der Taste  oder  das Menüelement, dessen Name geändert werden muss.
2. HALTEN SIE die Taste  etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Die Steuerung zeigt das vorher gewählte Menüelement und die entsprechende Elementnummer an.
3. DRÜCKEN und HALTEN Sie die Taste .
4. Zum Buchstabieren des Produktnamens:
 - a. Scrollen Sie mithilfe der Pfeiltasten  oder  durch die Schriftzeichenbibliothek.

Schriftzeichenbibliothek:

Leertaste ! " # \$ % & ' () * + , - . / 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  oder  zum Scrollen nach rechts oder links.
 - c. DRÜCKEN SIE die Taste , um den neuen Menüelementnamen zu speichern.
5. DRÜCKEN SIE die Taste  2 Mal, um diesen Schritt zu beenden und in den normalen Betriebsmodus zurückzukehren.

So wird ein Menüelement im normalen Betriebsmodus aktiviert/deaktiviert bzw. so wird dessen Tageszeitteil geändert:

(Standardeinstellungen werden im Abschnitt „OPERATING PROCEDURES“ (BETRIEBSVERFAHREN) aufgeführt).

1. HALTEN SIE die Taste  etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Die Steuerung zeigt das vorher gewählte Menüelement und die entsprechende Elementnummer an.
2. Wählen Sie mithilfe der Pfeiltasten  oder  das Menüelement, das aktiviert/deaktiviert werden muss.
3. DRÜCKEN Sie die Taste . Die Steuerung zeigt „Product“ (Produkt) an. Das Menüelement blinkt.
4. DRÜCKEN Sie die Pfeiltasten  oder , bis in der Steuerung der Eintrag „Display Active“ (Anzeige aktiv) angezeigt wird.
5. DRÜCKEN Sie die Taste . Die aktuelle Einstellung blinkt.
6. DRÜCKEN Sie die Taste  oder , um eine andere Einstellung zu wählen.
7. DRÜCKEN Sie die Taste , um die neue Einstellung zu speichern.
8. DRÜCKEN SIE die Taste  2 Mal, um diesen Schritt zu beenden und in den normalen Betriebsmodus zurückzukehren.

So wird der Temperatur-Sollwert für die Grilloberfläche geändert:

HINWEIS: Die Temperatur-Sollwerte des Grills sind in der Steuerung gemäß den in der Region geltenden Normen voreingestellt. Konsultieren Sie das McDonald's Managementbüro Ihrer Region, bevor Sie jegliche Verstellungen an den Temperatur-Sollwerten des Grills vornehmen. Die Standardeinstellungen der Temperatur-Sollwerte für den Garland-Grill finden Sie auf Seite 55

Teilnr: 4530667 Version 2 (14. Aug 2012)

1. Wählen Sie mithilfe der Pfeiltasten  oder  das Menüelement, dessen Temperatur geändert werden muss.
2. HALTEN SIE die Taste  etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Die Steuerung zeigt das vorher gewählte Menüelement und die entsprechende Elementnummer an.
3. DRÜCKEN Sie die Taste . Die Steuerung zeigt „Product“ (Produkt) an.
4. DRÜCKEN Sie die Pfeiltasten  oder , bis in der Steuerung der Eintrag „Grill SetPt“ (Grill-Sollwert) angezeigt wird.
5. DRÜCKEN Sie die Taste . Die aktuelle Soll-Temperatur des Grills beginnt zu blinken.
6. Ändern Sie mithilfe der Taste  oder  den Temperatur-Sollwert in die neue gewünschte Temperatur.
7. DRÜCKEN Sie die Taste , um den neuen Temperatur-Sollwert zu speichern.
8. DRÜCKEN SIE die Taste  2 Mal, um diesen Schritt zu beenden und in den normalen Betriebsmodus zurückzukehren.

So wird der Temperatur-Sollwert für die oberen Platten des Grills geändert:

HINWEIS: Die Temperatur-Sollwerte des Grills sind in der Steuerung gemäß den geltenden Normen voreingestellt. Sie sollten diesen Sollwert nur in einen Temperatur-Sollwert ändern, der im Abschnitt „OPERATING PROCEDURES“ (BETRIEBSVERFAHREN) angezeigt wird.

1. Wählen Sie mithilfe der Taste  oder  das Menüelement, dessen Temperatur geändert werden muss.
2. HALTEN SIE die Taste  etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Die Steuerung zeigt das vorher gewählte Menüelement und die entsprechende Elementnummer an.
3. DRÜCKEN Sie die Taste . Die Steuerung zeigt „Product“ (Produkt) an.
4. DRÜCKEN Sie die Taste  oder , bis in der Steuerung der Eintrag „Platen SetPt“ (Platten-Sollwert) angezeigt wird.
5. DRÜCKEN Sie die Taste . „PLATEN SET POINT“ (PLATTEN-SOLLWERT) beginnt zu blinken.
6. Ändern Sie mithilfe der Taste  oder  den Temperatur-Sollwert in die neue gewünschte Temperatur.
7. DRÜCKEN Sie die Taste , um die neue Temperatur zu speichern.
8. DRÜCKEN SIE die Taste  2 Mal, um in den normalen Betriebsmodus zurückzukehren.

So wird die Einstellung „INSTANT ON TIME“ geändert:

1. Wählen Sie mithilfe der Taste  oder  das Menüelement, dessen Garzeit geändert werden muss.
2. HALTEN SIE die Taste  etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Die Steuerung zeigt das vorher gewählte Menüelement und die entsprechende Elementnummer an.

Seite 47

STEUERUNGS-PROGRAMMIERUNG; PRODUKTMENÜS *(Fortsetzung)*

3. DRÜCKEN Sie die Taste . Die Steuerung zeigt „Product“ (Produkt) an.
4. DRÜCKEN Sie die Taste  oder , bis in der Steuerung die Einstellung „INSTANT ON TIME“ angezeigt wird.
5. DRÜCKEN Sie die Taste . Die Sekunden beginnen zu blinken.
6. Ändern Sie mithilfe der Pfeiltasten  oder  die Einstellung „INSTANT ON TIME“ in die neue gewünschte Zeit.
7. DRÜCKEN Sie die Taste , um die neue Zeitangabe zu speichern.
8. DRÜCKEN SIE die Taste  2 Mal, um in den normalen Betriebsmodus zurückzukehren.

So wird die Einstellung REMOVE IN TIME geändert:

1. Wählen Sie mithilfe der Taste  oder  das Menüelement, dessen Garzeit geändert werden muss.
2. HALTEN SIE die Taste  etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Die Steuerung zeigt das vorher gewählte Menüelement und die entsprechende Elementnummer an.
3. DRÜCKEN Sie die Taste . Die Steuerung zeigt „Product“ (Produkt) an.
4. DRÜCKEN Sie die Taste  oder , bis in der Steuerung die Einstellung „REMOVE IN TIME“ angezeigt wird.
5. DRÜCKEN Sie die Taste . Die Sekunden beginnen zu blinken.
6. Ändern Sie mithilfe der Pfeiltasten  oder  die Einstellung „REMOVE IN TIME“ in die neue gewünschte Zeit.
7. DRÜCKEN Sie die Taste , um die neue Zeitangabe zu speichern.
8. DRÜCKEN SIE die Taste  2 Mal, um in den normalen Betriebsmodus zurückzukehren.

So wird die Einstellung MULTI STAGE TIME geändert:

1. Wählen Sie mithilfe der Taste  oder  das Menüelement, dessen Garzeit geändert werden muss.
2. HALTEN SIE die Taste  etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Die Steuerung zeigt das vorher gewählte Menüelement und die entsprechende Elementnummer an.
3. DRÜCKEN Sie die Taste . Die Steuerung zeigt „Product“ (Produkt) an.
4. DRÜCKEN Sie die Taste  oder , bis in der Steuerung die Einstellung „MULTI STAGE (1, 2 oder 3) TIME“ angezeigt wird.
5. DRÜCKEN Sie die Taste . Die Sekunden beginnen zu blinken.
6. Ändern Sie mithilfe der Pfeiltasten  oder  die Einstellung „MULTI STAGE TIME“ in die neue gewünschte Zeit.
7. DRÜCKEN Sie die Taste , um die neue Zeitangabe zu speichern.
8. DRÜCKEN SIE die Taste  2 Mal, um in den normalen Betriebsmodus zurückzukehren.

So wird die Einstellung „REMOVE ALARM“ geändert:

1. Wählen Sie mithilfe der Taste  oder  das Menüelement, dessen Garzeit geändert werden muss.
2. HALTEN SIE die Taste  etwa 3 Sekunden lang gedrückt.

Die Steuerung zeigt das vorher gewählte Menüelement und die entsprechende Elementnummer an.

3. DRÜCKEN Sie die Taste . Die Steuerung zeigt „Product“ (Produkt) an.
4. DRÜCKEN Sie die Taste  oder , bis in der Steuerung die Einstellung „REMOVE ALARM“ angezeigt wird.
5. DRÜCKEN Sie die Taste . Die Sekunden beginnen zu blinken.
6. Ändern Sie mithilfe der Pfeiltasten  oder  die Einstellung „REMOVE ALARM“ in die neue gewünschte Option.
7. DRÜCKEN Sie die Taste , um die neue Zeitangabe zu speichern.
8. DRÜCKEN SIE die Taste  2 Mal, um in den normalen Betriebsmodus zurückzukehren.

So wird die Einstellung GAP SETTING (ABSTANDS-EINSTELLUNG) geändert:

1. Wählen Sie mithilfe der Taste  oder  das Menüelement, dessen Garzeit geändert werden muss.
2. HALTEN SIE die Taste  etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Die Steuerung zeigt das vorher gewählte Menüelement und die entsprechende Elementnummer an.
3. DRÜCKEN Sie die Taste . Die Steuerung zeigt „Product“ (Produkt) an.
4. DRÜCKEN Sie die Taste  oder , bis in der Steuerung die Einstellung „GAP SETTING“ angezeigt wird.
5. DRÜCKEN Sie die Taste . Die Sekunden beginnen zu blinken.
6. Ändern Sie mithilfe der Pfeiltasten  oder  die Einstellung „GAP SETTING“ in die neue gewünschte Einstellung.
7. DRÜCKEN Sie die Taste , um die neue Zeitangabe zu speichern.
8. DRÜCKEN SIE die Taste  2 Mal, um in den normalen Betriebsmodus zurückzukehren.

So wird die Einstellung GAP MUL/PR START geändert:

1. Wählen Sie mithilfe der Taste  oder  das Menüelement, dessen Garzeit geändert werden muss.
2. HALTEN SIE die Taste  etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Die Steuerung zeigt das vorher gewählte Menüelement und die entsprechende Elementnummer an.
3. DRÜCKEN Sie die Taste . Die Steuerung zeigt „Product“ (Produkt) an.
4. DRÜCKEN Sie die Taste  oder , bis in der Steuerung die Einstellung „GAP MUL/PR START“ angezeigt wird.
5. DRÜCKEN Sie die Taste . Die Sekunden beginnen zu blinken.
6. Ändern Sie mithilfe der Pfeiltasten  oder  die Einstellung „GAP MUL/PR START“ in die neue gewünschte Einstellung.
7. DRÜCKEN Sie die Taste , um die neue Zeitangabe zu speichern.
8. DRÜCKEN SIE die Taste  2 Mal, um in den normalen Betriebsmodus zurückzukehren.

STEUERUNGS-PROGRAMMIERUNG; PRODUKTMENÜS *(Fortsetzung)*

So wird die Einstellung GAP MULTI STAGE (1, 2 oder 3) geändert:

1. Wählen Sie mithilfe der Taste  oder  das Menüelement, dessen Garzeit geändert werden muss.
2. HALTEN SIE die Taste  etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Die Steuerung zeigt das vorher gewählte Menüelement und die entsprechende Elementnummer an.
3. DRÜCKEN SIE die Taste . Die Steuerung zeigt „Product“ (Produkt) an.
4. DRÜCKEN SIE die Taste  oder , bis in der Steuerung die Einstellung „GAP MULTI STAGE (1, 2 oder 3)“ angezeigt wird.
5. DRÜCKEN SIE die Taste . Die Sekunden beginnen zu blinken.
6. Ändern Sie mithilfe der Pfeiltasten  oder  die Einstellung „GAP MULTI STAGE“ in die neue gewünschte Einstellung.
7. DRÜCKEN SIE die Taste , um die neue Zeitangabe zu speichern.
8. DRÜCKEN SIE die Taste  2 Mal, um in den normalen Betriebsmodus zurückzukehren.

So wird die Einstellung MUST REMOVE IN geändert:

1. Wählen Sie mithilfe der Taste  oder  das Menüelement, dessen Garzeit geändert werden muss.
2. HALTEN SIE die Taste  etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Die Steuerung zeigt das vorher gewählte Menüelement und die entsprechende Elementnummer an.
3. DRÜCKEN SIE die Taste . Die Steuerung zeigt „Product“ (Produkt) an.
4. DRÜCKEN SIE die Taste  oder , bis in der Steuerung die Einstellung „MUST REMOVE IN“ angezeigt wird.
5. DRÜCKEN SIE die Taste . Die Sekunden beginnen zu blinken.
6. Ändern Sie mithilfe der Pfeiltasten  oder  die Einstellung „MUST REMOVE IN“ in die neue gewünschte Einstellung.
7. DRÜCKEN SIE die Taste , um die neue Zeitangabe zu speichern.
8. DRÜCKEN SIE die Taste  2 Mal, um in den normalen Betriebsmodus zurückzukehren.

So wird die Einstellung „TOAST BUNS TIME“ geändert:

1. Wählen Sie mithilfe der Taste  oder  das Menüelement, dessen Garzeit geändert werden muss.
2. HALTEN SIE die Taste  etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Die Steuerung zeigt das vorher gewählte Menüelement und die entsprechende Elementnummer an.
3. DRÜCKEN SIE die Taste . Die Steuerung zeigt „Product“ (Produkt) an.
4. DRÜCKEN SIE die Taste  oder , bis in der Steuerung die Einstellung „TOAST BUNS TIME“ angezeigt wird.
5. DRÜCKEN SIE die Taste . Die Sekunden beginnen zu blinken.

6. Ändern Sie mithilfe der Pfeiltasten  oder  die Einstellung „TOAST BUNS TIME“ in die neue gewünschte Einstellung.
7. DRÜCKEN SIE die Taste , um die neue Zeitangabe zu speichern.
8. DRÜCKEN SIE die Taste  2 Mal, um in den normalen Betriebsmodus zurückzukehren.

So wird die Einstellung „TOAST BUNS ALARM (Auto / Manual)“ geändert:

1. Wählen Sie mithilfe der Taste  oder  das Menüelement, dessen Garzeit geändert werden muss.
2. HALTEN SIE die Taste  etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Die Steuerung zeigt das vorher gewählte Menüelement und die entsprechende Elementnummer an.
3. DRÜCKEN SIE die Taste . Die Steuerung zeigt „Product“ (Produkt) an.
4. DRÜCKEN SIE die Taste  oder , bis in der Steuerung die Einstellung „TOAST BUNS ALARM“ angezeigt wird.
5. DRÜCKEN SIE die Taste . Die Sekunden beginnen zu blinken.
6. Ändern Sie mithilfe der Pfeiltasten  oder  die Einstellung „TOAST BUNS ALARM“ in die neue gewünschte Einstellung.
7. DRÜCKEN SIE die Taste , um die neue Zeitangabe zu speichern.
8. DRÜCKEN SIE die Taste  2 Mal, um in den normalen Betriebsmodus zurückzukehren.

So wird die Warnung „TOO COOL (ZU KÜHL)“ geändert:

1. Wählen Sie mithilfe der Taste  oder  das Menüelement, dessen Garzeit geändert werden muss.
2. HALTEN SIE die Taste  etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Die Steuerung zeigt das vorher gewählte Menüelement und die entsprechende Elementnummer an.
3. DRÜCKEN SIE die Taste . Die Steuerung zeigt „Product“ (Produkt) an.
4. DRÜCKEN SIE die Taste  oder , bis in der Steuerung die Warnung „TOO COOL (ZU KÜHL)“ angezeigt wird.
5. DRÜCKEN SIE die Taste . Die Sekunden beginnen zu blinken.
6. Ändern Sie mithilfe der Taste  oder  die Warnung „TOO COOL (ZU KÜHL)“ in die neue gewünschte Einstellung.
7. DRÜCKEN SIE die Taste , um die neue Zeitangabe zu speichern.
8. DRÜCKEN SIE die Taste  2 Mal, um diesen Schritt zu beenden und in den normalen Betriebsmodus zurückzukehren.

So wird die Einstellung „FLIP TIME“ geändert:

1. Wählen Sie mithilfe der Pfeiltasten  oder  das Menüelement, dessen Garzeit geändert werden muss.
2. HALTEN SIE die Taste  etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Die Steuerung zeigt das vorher gewählte Menüelement und die entsprechende Elementnummer an.
3. DRÜCKEN SIE die Taste . Die Steuerung zeigt „Product“ (Produkt) an.

STEUERUNGS-PROGRAMMIERUNG; PRODUKTMENÜS *(Fortsetzung)*

4. DRÜCKEN Sie die Taste  oder , bis in der Steuerung die Einstellung „FLIP TIME“ angezeigt wird.
5. DRÜCKEN Sie die Taste . Die aktuelle Einstellung beginnt zu blinken.
6. Ändern Sie mithilfe der Pfeiltasten  oder  die Einstellung „FLIP TIME“ in die neue gewünschte Einstellung.
7. DRÜCKEN Sie die Taste , um die neue Einstellung zu speichern.
8. DRÜCKEN SIE die Taste  2 Mal, um diesen Schritt zu beenden und in den normalen Betriebsmodus zurückzukehren.

So wird die Einstellung „FLIP ALARM“ geändert:

1. Wählen Sie mithilfe der Pfeiltasten  oder  das Menüelement, dessen Garzeit geändert werden muss.
2. HALTEN SIE die Taste  etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Die Steuerung zeigt das vorher gewählte Menüelement und die entsprechende Elementnummer an.
3. DRÜCKEN Sie die Taste . Die Steuerung zeigt „Product“ (Produkt) an.
4. DRÜCKEN Sie die Taste  oder , bis in der Steuerung die Einstellung „FLIP ALARM“ angezeigt wird.
5. DRÜCKEN Sie die Taste . Die aktuelle Einstellung beginnt zu blinken.
6. Ändern Sie mithilfe der Pfeiltasten  oder  die Einstellung „FLIP ALARM“ in die neue gewünschte Einstellung.
7. DRÜCKEN Sie die Taste , um die neue Einstellung zu speichern.
8. DRÜCKEN SIE die Taste  2 Mal, um diesen Schritt zu beenden und in den normalen Betriebsmodus zurückzukehren.

So wird die Einstellung „SEAR TIME“ geändert:

1. Wählen Sie mithilfe der Pfeiltasten  oder  das Menüelement, dessen Garzeit geändert werden muss.
2. HALTEN SIE die Taste  etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Die Steuerung zeigt das vorher gewählte Menüelement und die entsprechende Elementnummer an.
3. DRÜCKEN Sie die Taste . Die Steuerung zeigt „Product“ (Produkt) an.

4. DRÜCKEN Sie die Taste  oder , bis in der Steuerung die Einstellung „SEAR TIME“ angezeigt wird.
5. DRÜCKEN Sie die Taste . Die aktuelle Einstellung beginnt zu blinken.
6. Ändern Sie mithilfe der Pfeiltasten  oder  die Einstellung „SEAR TIME“ in die neue gewünschte Einstellung.
7. DRÜCKEN Sie die Taste , um die neue Einstellung zu speichern.
8. DRÜCKEN SIE die Taste  2 Mal, um diesen Schritt zu beenden und in den normalen Betriebsmodus zurückzukehren.

So wird die Einstellung „SEAR ALARM“ geändert:

1. Wählen Sie mithilfe der Pfeiltasten  oder  das Menüelement, dessen Garzeit geändert werden muss.
2. HALTEN SIE die Taste  etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Die Steuerung zeigt das vorher gewählte Menüelement und die entsprechende Elementnummer an.
3. DRÜCKEN Sie die Taste . Die Steuerung zeigt „Product“ (Produkt) an.
4. DRÜCKEN Sie die Taste  oder , bis in der Steuerung die Einstellung „SEAR ALARM“ angezeigt wird.
5. DRÜCKEN Sie die Taste . Die aktuelle Einstellung beginnt zu blinken.
6. Ändern Sie mithilfe der Pfeiltasten  oder  die Einstellung „SEAR ALARM“ in die neue gewünschte Einstellung.
7. DRÜCKEN Sie die Taste , um die neue Einstellung zu speichern.
8. DRÜCKEN SIE die Taste  2 Mal, um diesen Schritt zu beenden und in den normalen Betriebsmodus zurückzukehren.

STEUERUNGS-PROGRAMMIERUNG; PRODUKTMENÜS *(Fortsetzung)*

So werden NEUE Menüelemente hinzugefügt:

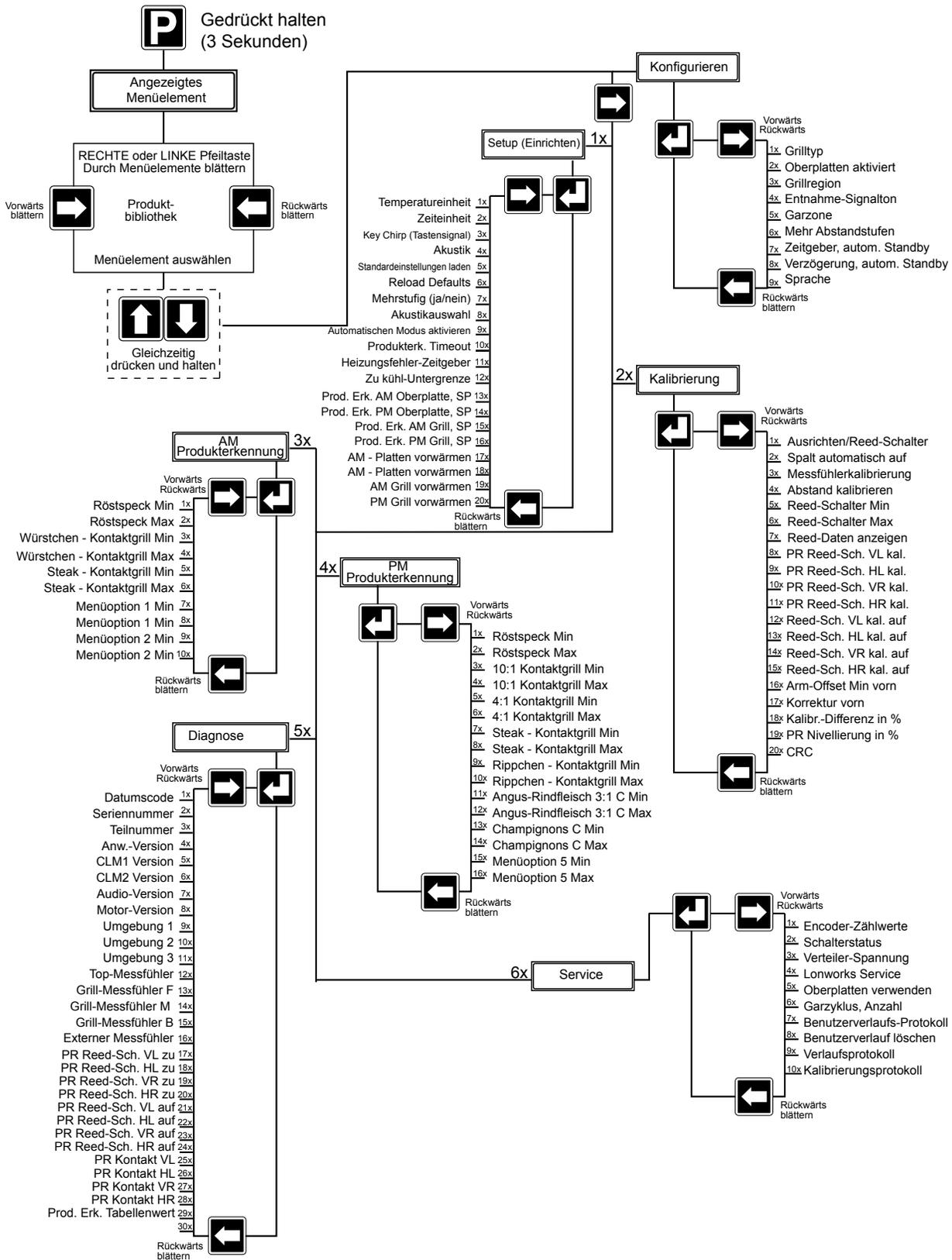
Die folgenden Programmierungsanleitungen dienen als LEITFADEN für die Programmierung der grundlegenden Einstellungen für CLAM- (Kontaktgrill-) Menüelemente.

1. HALTEN SIE die Taste  etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Die Steuerung zeigt das vorher gewählte Menüelement und die entsprechende Elementnummer an.
2. DRÜCKEN SIE die Taste  oder , bis in der Steuerung der Eintrag „Opt menu # - CLAM“ (Menüoption Nr. - Kontaktgrill) angezeigt wird.
3. DRÜCKEN SIE die Taste . Die Steuerung zeigt „PRODUCT“ (Produkt) an.
4. DRÜCKEN und HALTEN SIE die Taste . Der Name des aktuell ausgewählten Menüelements beginnt zu blinken.
5. Zum Buchstabieren des Produktnamens:
 - a. Scrollen Sie mithilfe der Pfeiltasten  oder  durch die Schriftzeichenbibliothek.
 - b. DRÜCKEN SIE  oder  zum Scrollen nach rechts oder links.
 - c. DRÜCKEN SIE die Taste , um den neuen Menüelementnamen zu speichern.
6. DRÜCKEN SIE die Taste . Der Eintrag „Display Active“ (Anzeige aktiv) wird angezeigt.
7. DRÜCKEN SIE die Taste . „NO“ (NEIN) beginnt zu blinken.
8. DRÜCKEN SIE die Taste . „NO“ (NEIN) ändert sich zu „YES“ (JA).
9. DRÜCKEN SIE die Taste , um die neue Einstellung zu speichern.
10. DRÜCKEN SIE die Taste . Der Eintrag „GRILL SETPT“ (GRILL-SOLLWERT) wird angezeigt.
11. DRÜCKEN SIE die Taste . Die Temperatur beginnt zu blinken.
12. Ändern Sie mithilfe der Taste  oder  den Temperatur-Sollwert in die neue gewünschte Temperatur.
13. DRÜCKEN SIE die Taste , um den neuen Temperatur-Sollwert zu speichern.
14. DRÜCKEN SIE die Taste . Der Eintrag „PLATSETPT“ (PLATTEN-SOLLWERT) wird angezeigt.
15. DRÜCKEN SIE die Taste . Die Temperatur beginnt zu blinken.
16. Ändern Sie mithilfe der Taste  oder  den Temperatur-Sollwert in die neue gewünschte Temperatur.
17. DRÜCKEN SIE die Taste , um den neuen Temperatur-Sollwert zu speichern.
18. DRÜCKEN SIE die Taste . Die Einstellung „GAP MUL/PR START“ angezeigt wird.
19. DRÜCKEN SIE die Taste . Die Einstellung für den Abstand beginnt zu blinken.
20. Ändern Sie mithilfe der Taste  und der NACH-UNTEN-Taste die Abstandseinstellung (Gap) in den gewünschten Einstellwert.
21. DRÜCKEN SIE die Taste , um die neue Abstandseinstellung zu speichern.
22. DRÜCKEN SIE die Taste  2 Mal, um diesen Schritt zu beenden und in den normalen Betriebsmodus zurückzukehren.

So wird der Reinigungsmodus aktiviert:

1. Wählen Sie mithilfe der Pfeiltasten  oder  den Reinigungsmodus (CLEAN MODE).
2. Warten Sie, bis das Gerät auf die richtige Temperatur abgekühlt ist. Der Grill signalisiert mit einem Piep-Ton, wenn die richtige Temperatur erreicht ist, um mit dem Reinigen zu beginnen.
3. Warten Sie, bis das Gerät auf die richtige Temperatur abgekühlt ist, bevor Sie mit dem Reinigen beginnen.
4. Drücken Sie den  GRÜNEN Knopf, um den Reinigungsverfahren auf Seite SPtv

PROGRAMMLOGIK-BAUMSTRUKTUR; SYSTEMMENÜS



STEUERUNGS-PROGRAMMIERUNG; SYSTEMMENÜS

Programmierungs-Modi; System-Setup

So werden die Einheiten für die Temperaturanzeige geändert: (Fahrenheit / Celsius)

Die Einheiten für die Temperaturanzeige (F oder C) ändern die Methode zum Anzeigen der Temperatur in der Steuerung.
(F – Fahrenheit, C – Celsius)

1. Wenn die Steuerungsanzeige auf EIN (ON) geschaltet ist und entweder das aktuelle Menüelement oder „OFF“ (AUS) anzeigt, HALTEN SIE die Taste  etwa 3 Sekunden lang GEDRÜCKT. Die Steuerung zeigt das vorher gewählte Menüelement oder die entsprechende Elementnummer ODER „Standby / Menu Item“ (Wartemodus/Menüelement) an.
2. DRÜCKEN Sie die Pfeiltasten  UND  GLEICHZEITIG. In der Anzeige erscheint „CONFIGURE“ (Konfigurieren).
3. DRÜCKEN Sie die  Pfeiltaste. In der Anzeige erscheint „Setup“ (Einrichten).
4. DRÜCKEN Sie die Taste . In der Anzeige erscheint „Temperature Unit“ (Temperatureinheit).
5. DRÜCKEN Sie die Taste . Die aktuell eingestellte Temperatureinheit blinkt.
6. DRÜCKEN Sie die Pfeiltasten  UND  um die blinkende Temperatureinheit zu ändern.
7. DRÜCKEN Sie die Taste , um die neue Einstellung zu speichern.
8. DRÜCKEN SIE die Taste  2 Mal, um den Programmierungsmodus zu beenden.

So werden die Einheiten für die Zeitanzeige geändert:

Durch Ändern der Anzeigeeinheiten für die Zeit wird die Anzeige der Zeitgeberzyklen in der Steuerung geändert.

1. Wenn die Steuerungsanzeige auf EIN (ON) geschaltet ist und entweder das aktuelle Menüelement oder „OFF“ (AUS) anzeigt, HALTEN SIE die Taste  etwa 3 Sekunden lang GEDRÜCKT. Die Steuerung zeigt das vorher gewählte Menüelement oder die entsprechende Elementnummer ODER „Standby / Menu Item“ (Wartemodus/Menüelement) an.
2. DRÜCKEN Sie die Pfeiltasten  UND  GLEICHZEITIG. In der Anzeige erscheint „CONFIGURE“ (Konfigurieren).
3. DRÜCKEN Sie die  Pfeiltaste. In der Anzeige erscheint „Setup“ (Einrichten).

4. DRÜCKEN Sie die Taste . In der Anzeige erscheint „Temperature Unit“ (Temperatureinheit).
5. DRÜCKEN Sie die Taste  1 Mal. In der Anzeige erscheint „Time Unit“ (Zeiteinheit).
6. DRÜCKEN Sie die Taste . Die aktuelle Zeiteinstellung blinkt.
7. DRÜCKEN Sie die Pfeiltasten  ODER , um die blinkende Zeiteinheit zu ändern.

Eine vollständige Auflistung der Setup-Funktionen und ihrer Optionen finden Sie im Abschnitt namens „FUNCTION OPTIONS; SYSTEM MENUS“ (FUNKTIONS-OPTIONEN; SYSTEMMENÜS).

8. DRÜCKEN Sie die Taste , um die neue Einstellung zu speichern.
9. DRÜCKEN SIE die Taste  2 Mal, um den Programmierungsmodus zu beenden.

So wird das Tastensignal ein- bzw. ausgeschaltet (Ja / Nein)

Beim Ein- oder Ausschalten des Tastensignals wird das Tonsignal beim Betätigen einer Taste jeweils aktiviert oder deaktiviert.

1. Wenn die Steuerungsanzeige auf EIN (ON) geschaltet ist und entweder das aktuelle Menüelement oder „OFF“ (AUS) anzeigt, HALTEN SIE die Taste  etwa 3 Sekunden lang GEDRÜCKT. Die Steuerung zeigt das vorher gewählte Menüelement oder die entsprechende Elementnummer ODER „Standby / Menu Item“ (Wartemodus/Menüelement) an.
2. DRÜCKEN Sie die Pfeiltasten  UND  GLEICHZEITIG. In der Anzeige erscheint „CONFIGURE“ (Konfigurieren).
3. DRÜCKEN Sie die  Pfeiltaste. In der Anzeige erscheint „Setup“ (Einrichten).
4. DRÜCKEN Sie die Taste . In der Anzeige erscheint „Temperature Unit“ (Temperatureinheit).
5. DRÜCKEN Sie die Taste  wiederholt, bis in der Anzeige der Eintrag „Key Chirp“ (Tastensignal) erscheint.
6. DRÜCKEN Sie die Taste . Das aktuell eingestellte Tastensignal blinkt.
7. DRÜCKEN Sie die Pfeiltasten  UND , um die blinkende Einstellung jeweils in „NO“ (NEIN) oder „YES“ (JA) zu ändern.
8. DRÜCKEN Sie die Taste , um die neue Einstellung zu speichern.
9. DRÜCKEN SIE die Taste  2 Mal, um den Programmierungsmodus zu beenden.

STEUERUNGS-PROGRAMMIERUNG; SYSTEMMENÜS *(Fortsetzung)*

Ändern der Einstellung „Audible“ (Akustisch)

Durch Ändern der Einstellung „Audible“ (Akustisch) wird die Art des Klangs geändert, mit der die Steuerung signalisiert, dass ein Zeitgeberzyklus seinen Countdown beendet hat.

1. Wenn die Steuerungsanzeige auf EIN (ON) geschaltet ist und entweder das aktuelle Menüelement oder „OFF“ (AUS) anzeigt, HALTEN SIE die Taste  etwa 3 Sekunden lang GEDRÜCKT. Die Steuerung zeigt das vorher gewählte Menüelement oder die entsprechende Elementnummer ODER „Standby / Menu Item“ (Wartemodus/Menüelement) an.
2. DRÜCKEN Sie die Pfeiltasten  UND  GLEICHZEITIG. In der Anzeige erscheint „CONFIGURE“ (Konfigurieren).
3. DRÜCKEN Sie die  Pfeiltaste. In der Anzeige erscheint „Setup“ (Einrichten).
4. DRÜCKEN Sie die Taste . In der Anzeige erscheint „Temperature Unit“ (Temperatureinheit).
5. DRÜCKEN Sie die Taste  wiederholt, bis in der Anzeige der Eintrag „Audible“ (Akustisch) erscheint.
6. DRÜCKEN Sie die Taste . Die aktuell eingestellte Akustikeinstellung blinkt.
7. DRÜCKEN Sie die Pfeiltasten  ODER , um die blinkenden Akustikoptionen zu ändern.

Eine vollständige Auflistung der Setup-Funktionen und ihrer Optionen finden Sie im Abschnitt namens „FUNCTION OPTIONS; SYSTEM MENÜS“ (FUNKTIONS-OPTIONEN; SYSTEMMENÜS).

8. DRÜCKEN Sie die Taste , um die aktuelle Einstellung zu speichern.
9. DRÜCKEN SIE die Taste  2 Mal, um den Programmierungsmodus zu beenden.



WARNUNG

Im folgenden Verfahren werden alle momentan im Grill eingerichteten Einstellungen (Temperaturen, Kochzeiten und weitere Einstellungen) auf ihre Standardwerkseinstellungen zurückgesetzt.

So werden die Standardwerkseinstellungen für alle Produktmenüelemente wiederhergestellt:

1. Wenn die Steuerungsanzeige auf EIN (ON) geschaltet ist und entweder das aktuelle Menüelement oder „OFF“ (AUS) anzeigt, HALTEN SIE die Taste  etwa 3 Sekunden lang GEDRÜCKT. Die Steuerung zeigt das vorher gewählte Menüelement oder die entsprechende Elementnummer ODER „Standby / Menu Item“ (Wartemodus/Menüelement) an.
2. DRÜCKEN Sie die Pfeiltasten  UND  GLEICHZEITIG. In der Anzeige erscheint „CONFIGURE“ (Konfigurieren).
3. DRÜCKEN Sie die  Pfeiltaste. In der Anzeige erscheint „Setup“ (Einrichten).
4. DRÜCKEN Sie die Taste . In der Anzeige erscheint „Temperature Unit“ (Temperatureinheit).
5. DRÜCKEN Sie die Taste  6 Mal. Die Steuerung zeigt „Reload Defaults – NO“ (Standardeinstellungen laden - NEIN) an.
6. DRÜCKEN Sie die Taste  „NO“ (NEIN) beginnt zu blinken.
7. DRÜCKEN Sie die Taste  „NO“ (NEIN) ändert sich zu „YES“ (JA).
8. DRÜCKEN Sie die Taste . Das System lädt wieder die Standardwerkseinstellungen in die Menüelemente.
9. Warten Sie 15 bis 20 Sekunden. Die Steuerung kehrt automatisch in den Modus OFF (AUS) zurück.

STANDARD-WERKSEINSTELLUNG

Standardwerkseinstellung - Produktmenü - Weltweit

Menü-Nr.	PRODUKT	DISPLAY ACTIVE (Anzeige aktiv)	GRILL SEPT. (Grillölwert)	PLATEN SP. (Ober- / Unterschwärzer)	INSTANT ON TIME (GAS) (Instant On-Zeit - Gas)	REMOVE IN TIME (Entnahmezeit - mezeit)	MULTI STAGE 1 TIME (Zeit Stufe 1 - Mehrstufig)	MULTI STAGE 2 TIME (Zeit Stufe 1 - Mehrstufig)	MULTI STAGE 3 TIME (Zeit Stufe 1 - Mehrstufig)	REMOVE ALARM (Entnahmelarm - mezeit)	GAP SETTING (Abstand - Einstellung)	GAP MUL / STAGE 1 (Abstand - Einstellung / PR-Starten)	GAP MULTI STAGE 1 (Abstand - Einstellung / Mehrstufig)	GAP MULTI STAGE 2 (Abstand - Einstellung / Mehrstufig)	GAP MULTI STAGE 3 (Abstand - Einstellung / Mehrstufig)	FLIP TIME (Umdrehungszeit)	FLIP ALARM (Umdrehungsalarm)	SEAR TIME (Verbräunungszeit)	SEAR ALARM (Verbräunungsalarm)	MUST REMO-VE IN (Entnahmezeit - mezeit)	TOAST BUNS TIME (Brötchen - toastzeit)	TOAST BUNS TIME FLAG (Brötchen - toastzeit)	TOO COOL FLAG (Wärmung - „zu kühl“)	Ausgeblendet	
																								PR Min	PR Max
1	AUS 10:1 - CLAM (10:1 - Kontaktgrill) (HHPD)	PM	350 °F	425 °F	25 (5)	37	0	0	0	AUTO	255	245	265	0	0	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	0	0	AUTO	NEIN	160	345
2	AUS 4:1 - CLAM (4:1 - Kontaktgrill) (HHPD)	PM	350 °F	425 °F	30 (10)	107	10	0	0	AUTO	415	400	425	0	0	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	0	0	AUTO	NEIN	365	469
3	AUS STIP BACON - CLAM (rost - speck - Kontaktgrill) (HHPD)	AM/PM	350 °F	425 °F	0 (60)	70	0	0	0	AUTO	265	265	0	0	0	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	0	0	OHNE	NEIN	1	130
4	AUS SAUSAGE CLAM FZN (Wurst - Kontaktgrill) (HHPD)	AM	350 °F	425 °F	0 (10)	82	0	0	0	AUTO	350	350	0	0	0	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	0	0	OHNE	NEIN	210	405
5	AUS MCRIB - CLAM (Rippchen - Kontaktgrill) (HHPD)	NEIN	350 °F	425 °F	30 (10)	163	0	0	0	AUTO	530	530	0	0	0	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	0	0	OHNE	NEIN	N/Z	N/Z
6	AUS STEAK - CLAM (Steak - Kontaktgrill) (HHPD)	AM	350 °F	425 °F	0 (10)	104	0	0	0	AUTO	415	415	0	0	0	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	0	0	OHNE	NEIN	430	480
7	BRATHAHNCHEN FLACHGRILL	PM	350 °F	425 °F	45	475	N/Z	N/Z	N/Z	AUTO	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	225	MANU-ELL	0	0	OHNE	0	OHNE	NEIN	0	0
8	FOUDED EGGS - FLAT (Geweh- dete Spiegeleier - Flachgrill)	AM	265 °F	AUS	0	120	N/Z	N/Z	N/Z	AUTO	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	0	OHNE	0	OHNE	0	OHNE	NEIN	JA	0	0
9	ROUND EGGS - FLAT (Spiegeleier - Flachgrill)	AM	265 °F	AUS	0	150	N/Z	N/Z	N/Z	AUTO	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	0	OHNE	0	OHNE	0	OHNE	NEIN	NEIN	0	0
10	CHIC F BIRD FLAT (Fladenbrot mit Huhn - Flachgrill)	NEIN	350 °F	425 °F	0	100	N/Z	N/Z	N/Z	AUTO	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	0	OHNE	0	OHNE	0	OHNE	NEIN	NEIN	430	480
11	10:1 FLAT (10:1 Flachgrill)	NEIN	340 °F	425 °F	0	125	N/Z	N/Z	N/Z	AUTO	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	75	AUTO	20	MANU-ELL	0	OHNE	NEIN	NEIN	500	725
12	4:1 FLAT (4:1 Flachgrill)	NEIN	365 °F	425 °F	0	270	N/Z	N/Z	N/Z	AUTO	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	150	AUTO	20	MANU-ELL	0	OHNE	NEIN	NEIN	500	725
13	MCRIB - FLAT (Rippchen - Kontaktgrill) (HHPD)	NEIN	365 °F	425 °F	0	390	N/Z	N/Z	N/Z	AUTO	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	270	AUTO	0	OHNE	0	OHNE	NEIN	NEIN	500	725
14	SAUSAGE FLAT FZN (Wurst - Kontaktgrill) (HHPD)	NEIN	365 °F	425 °F	0	270	N/Z	N/Z	N/Z	AUTO	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	150	MANU-ELL	0	OHNE	0	OHNE	NEIN	NEIN	500	725
15	HOTCAKES - FLAT (Pfannkuchen - Flachgrill)	NEIN	365 °F	425 °F	0	140	N/Z	N/Z	N/Z	AUTO	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	90	AUTO	0	OHNE	0	OHNE	NEIN	NEIN	500	725
16	OPT. MENU 1 CLAM (Menüoption 1 - Kontaktgrill) (HHPD)	NEIN	AUS	AUS	0	0	0	0	0	AUTO	469	469	0	0	0	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	0	OHNE	NEIN	NEIN	500	725
17	OPT. MENU 2 CLAM (Menüoption 2 - Kontaktgrill) (HHPD)	NEIN	AUS	AUS	0/0	0	0	0	0	AUTO	250	250	0	0	0	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	0	OHNE	NEIN	NEIN	500	725
18	ANGUS 3:1 CLAM (ANGUS - Rindfleisch 3:1 - Kontaktgrill) (HHPD)	PM	350 °F	425 °F	60 (30)	170	0	0	0	AUTO	534	534	0	0	0	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	0	OHNE	NEIN	NEIN	500	725
19	MUSHROOMS CLAM (Champignons - Kontaktgrill) (HHPD)	AM/PM	350 °F	425 °F	60 (45)	104	0	0	0	AUTO	425	425	0	0	0	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	0	OHNE	NEIN	NEIN	500	725
20	OPT. MENU 5 CLAM (Menüoption 5 - Kontaktgrill) (HHPD)	NEIN	AUS	AUS	0	0	0	0	0	AUTO	250	250	0	0	0	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	0	OHNE	NEIN	NEIN	500	725
21	OPT. MENU 6 CLAM (Menüoption 6 - Kontaktgrill) (HHPD)	NEIN	AUS	AUS	0	0	0	0	0	AUTO	250	250	0	0	0	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	0	OHNE	NEIN	NEIN	500	725
22	OPT. MENU 7 - CLAM (Menüoption 7 - Kontaktgrill) (HHPD)	NEIN	AUS	AUS	0	0	0	0	0	AUTO	250	250	0	0	0	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	0	OHNE	NEIN	NEIN	500	725
23	FOUDED EGGS - CLAM (Gewehdetete Spiegeleier - Kontaktgrill) (HHPD)	NEIN	285 °F	300 °F	0	120	0	0	0	AUTO	625	625	0	0	0	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	0	OHNE	NEIN	NEIN	500	725
24	ROUND EGGS - CLAM (Spiegeleier - Kontaktgrill) (HHPD)	NEIN	285 °F	300 °F	0	150	0	0	0	AUTO	625	625	0	0	0	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	0	OHNE	NEIN	NEIN	500	725
25	OPT. MENU 3 FLAT (Menüoption 3 - Flachgrill)	NEIN	AUS	AUS	0	0	N/Z	N/Z	N/Z	AUTO	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	0	AUTO	0	AUTO	0	OHNE	NEIN	NEIN	500	725
26	OPT. MENU 4 FLAT (Menüoption 4 - Flachgrill) (ANGUS-MODUS) (Nicht gezeit)	NEIN	AUS	AUS	0	0	N/Z	N/Z	N/Z	AUTO	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	0	AUTO	0	AUTO	0	OHNE	NEIN	NEIN	500	725
	CLEAN MODUS (Nicht gezeit)	AM & PM	325 °F	325 °F						MANU-ELL															

HHPD: Bedeutet, dass dieses Produkt dem Bediener nicht zur Verfügung steht, wenn die Oberplatte deaktiviert ist.

HINWEIS:

- Alle Parameter können aufgerufen und bearbeitet werden, indem die Taste P gedrückt wird und anschließend die Tasten Nach oben/Nach unten/Nach rechts/Nach links/Eingabe betätigt werden.
- Werte für elektrische und Gasgeräte sind identisch, wenn kein zusätzlicher Wert in Klammern () angegeben ist, der sich auf Gas bezieht.
- N/Z (Nicht zutreffend) bedeutet, dass dieser Parameter nicht auf dieses Produkt zutrifft und das Menü zum nächsten verfügbaren Parameter springt.
- Wenn eine Platte (Oberplatte) deaktiviert wird, ist der Oberplattensollwert nicht mehr sichtbar, außer wenn dieser Wert normalerweise auf „Off“ (AUS) eingestellt ist, während die Platte aktiviert ist. In diesem Fall bleibt der Oberplattensollwert „Off“ (AUS).
- Die Einstellung TOO COOL FLAG (Wärmung „zu kühl“) ist auf Gasgrills nicht sichtbar.
- Die PR-Werte (Produktkennwerte) sind für den Bediener nicht sichtbar.

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

STANDARD-WERKSEINSTELLUNG

Standardwerkseinstellung - Produktmenü - Kanada, Australien und Großbritannien

PRODUKTMENÜ-EINSTELLUNGEN NUR FÜR KANADA

Menü-Nr.	PRODUKT	ACTIVE (Aktiv)	GRILL SETPT (Grillsollwert)	PLATEN SETPT (Oberplattensollwert)	INSTANT ON TIME (Instant On-Zeit)	REMOVE IN TIME (Entnahmezeit)	MULT STAGE 1 TIME (Zeit Stufe 1 - Mehrstufig)	MULT STAGE 2 TIME (Zeit Stufe 1 - Mehrstufig)	MULT STAGE 3 TIME (Zeit Stufe 1 - Mehrstufig)	REMOVE ALARM (Entnahmesignalton)	GAP SETTING (Abstandseinstellung)	GAP MUL/ TI STAGE 1 (Abstand Mehrstufig)	GAP MULTI STAGE 1 (Abstand Mehrstufig)	GAP MULTI STAGE 2 (Abstand Mehrstufig)	GAP MULTI STAGE 3 (Abstand Mehrstufig)	MUST REMOVE IN (Entnahmezeit)	TOAST BUNS TIME (Brötchentostzeit)	TOAST BUNS TIME (Brötchentostzeit)	TOO COOL FLAG (Wärmung „zu kühl“)	PR Min	PR Max
1	Aus 10:1 - CLAM (10:1 - Kontaktgrill) (HIPD)	PM	350 °F	OHNE 425 °F	25 (5)	37	0	0	0	AUTO	255	245	265	0	0	0	0	AUTO	NEIN	160	345
2	4:1 - CLAM (4:1 - Kontaktgrill) (HIPD)	PM	350 °F	425 °F	30 (10)	107	0	0	0	AUTO	415	400	425	0	0	0	0	AUTO	NEIN	365	529
18	3:1 ANGUS CLAM (3:1 ANGUS-Rindfleisch - Kontaktgrill) (HIPD)	PM	350 °F	425 °F	60 (30)	190	0	0	0	AUTO	574	574	0	0	0	0	0	OHNE	NEIN	530	750

PRODUKTMENÜ-EINSTELLUNGEN NUR FÜR GROSSBRITANNIEN

Menü-Nr.	PRODUKT	ACTIVE (Aktiv)	GRILL SETPT (Grillsollwert)	PLATEN SETPT (Oberplattensollwert)	INSTANT ON TIME (ELEC) (Instant On-Zeit - elektrisch)	REMOVE IN TIME (Entnahmezeit)	MULT STAGE 1 TIME (Zeit Stufe 1 - Mehrstufig)	MULT STAGE 2 TIME (Zeit Stufe 1 - Mehrstufig)	MULT STAGE 3 TIME (Zeit Stufe 1 - Mehrstufig)	REMOVE ALARM (Entnahmesignalton)	GAP SETTING (Abstandseinstellung)	GAP MUL/ TI STAGE 1 (Abstand Mehrstufig)	GAP MULTI STAGE 1 (Abstand Mehrstufig)	GAP MULTI STAGE 2 (Abstand Mehrstufig)	GAP MULTI STAGE 3 (Abstand Mehrstufig)	MUST REMOVE IN (Entnahmezeit)	TOAST BUNS TIME (Brötchentostzeit)	TOAST BUNS TIME (Brötchentostzeit)	TOO COOL FLAG (Wärmung „zu kühl“)	PR Min	PR Max
1	10:1 - CLAM (10:1 - Kontaktgrill) (HIPD)	PM	350 °F	425 °F	30 (10)	47	0	0	0	AUTO	245	240	245	0	0	20	22	AUTO	JA	160	345
2	4:1 - CLAM (4:1 - Kontaktgrill) (HIPD)	PM	350 °F	425 °F	30 (10)	114	70	0	0	AUTO	395	395	425	395	0	15	25	AUTO	JA	365	499

HIPD: Bedeutet, dass dieses Produkt dem Bediener nicht zur Verfügung steht, wenn die Oberplatte deaktiviert ist.

STANDARD-WERKSEINSTELLUNG

Standardwerkseinstellung - Produktmenü - Japan & Hongkong

Menü-Nr.	PRODUKT	ACTIVE (Aktiv) / Bearbeiten (Prüfen/grün)	GRILL SETPT (Grilltemp-wert)	PLATEN SEPT (Oberplatte temp-wert)	INSEKTY ON TIME (Instant On-Zeit - Gas)	REMOVE IN TIME (Entnah-mezeit - Gas)	MULTI-STA-GE 2 TIME (Zeitstufe 2 - Einstufig)	MULTI-STA-GE 3 TIME (Zeitstufe 3 - Einstufig)	MULTI-STA-GE 4 TIME (Zeitstufe 4 - Einstufig)	MULTI-STA-GE 5 TIME (Zeitstufe 5 - Einstufig)	REMOVE ALARM (Entnah-mezeit - Gas)	GAP SETTING (Abstand - Einstufig)	GAP MUL/monatsch/PR (Abstand - starten)	GAP MULTI-STAGE 1 (Abstand - Einstufig)	GAP MULTI-STAGE 2 (Abstand - Einstufig)	GAP MULTI-STAGE 3 (Abstand - Einstufig)	FLIP TIME (Umdreh-zeit)	FLIP ALARM (Umdreh-signalton)	SEAR TIME (Verbrenn-zeit)	SEAR ALARM (Verbrenn-gelbton)	MUST RE-MOVE IN (Entnah-mezeit)	TOAST BUNS TIME (Bratzeit - Toastzeit)	TOAST BUNS TIME (Bratzeit - Toastzeit)
1	Aus 101 - CLAM (Clam - Kontaktgrill) (HFD)	JA	N/Z	N/Z	25 (30)	37	0	0	0	0	AUTO	255	245	265	0	0	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	18	0	AUTO
2	4-1 - CLAM (Clam - Kontaktgrill) (HFD)	PM	177 °C	218 °C	30 (10)	307	0	0	0	0	AUTO	415	400	425	0	0	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	15	0	OHNE
3	SLICE BACON - CLAM (Speck-scheiben - Kontaktgrill) (HFD)	NEIN	177 °C	218 °C	0	23	0	0	0	0	AUTO	89	89	0	0	0	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	0	0	OHNE
4	SAUSAGE CLAM (Wurststehen - Kontaktgrill) (HFD)	AM	177 °C	218 °C	0	82	0	0	0	0	AUTO	343	343	0	0	0	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	0	0	OHNE
5	MCRB - CLAM (Rippchen - Kontaktgrill) (HFD)	NEIN	177 °C	218 °C	30 (10)	363	0	0	0	0	AUTO	530	530	0	0	0	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	0	0	OHNE
6	STEAK - CLAM (Steak - Kontaktgrill) (HFD)	NEIN	177 °C	218 °C	0	304	0	0	0	0	AUTO	415	415	0	0	0	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	0	0	OHNE
7	GRILLED CHICKEN - FLAT (Brathähnchen - Flachgrill)	NEIN	177 °C	218 °C	45	400	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	AUTO	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	195	MANUELL	0	OHNE	0	0	OHNE
8	FOLDED EGGS - FLAT (Gewenete Spiegeleier - Flachgrill)	NEIN	129 °C	AUS	0	120	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	AUTO	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	0	OHNE	0	OHNE	0	0	OHNE
9	ROUND BREAD (Spiegeleier - Flachgrill)	AM/PM	135 °C	AUS	0	135	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	MANUELL	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	0	OHNE	0	OHNE	0	0	OHNE
10	CHIC BROD FLAT (Platendrot mit Huhn - Flachgrill)	NEIN	177 °C	218 °C	0	300	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	AUTO	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	0	OHNE	0	OHNE	0	0	OHNE
11	101 FLAT (101 Flachgrill)	NEIN	171 °C	218 °C	0	125	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	AUTO	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	75	AUTO	20	MANUELL	18	0	OHNE
12	41 FLAT (41 Flachgrill)	NEIN	185 °C	218 °C	0	270	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	AUTO	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	150	AUTO	20	MANUELL	15	0	OHNE
13	MCRB - FLAT (Rippchen - Flachgrill)	NEIN	185 °C	218 °C	0	390	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	AUTO	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	200	AUTO	0	OHNE	0	0	OHNE
14	SAUSAGE FLAT (Wurststehen - Flachgrill)	NEIN	185 °C	218 °C	0	270	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	AUTO	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	150	MANUELL	0	MANUELL	0	0	OHNE
15	HOTDOG (Hotdog - Kontaktgrill)	NEIN	185 °C	218 °C	0	340	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	AUTO	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	90	AUTO	0	OHNE	0	0	OHNE
16	OPT. MENU 1, CLAM (Menu-option 1, Kontaktgrill)	NEIN	AUS	AUS	0	0	0	0	0	0	AUTO	469	469	0	0	0	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	0	0	OHNE
17	OPT. MENU 2, CLAM (Menu-option 2, Kontaktgrill)	NEIN	AUS	AUS	0	0	0	0	0	0	AUTO	250	250	0	0	0	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	0	0	OHNE
18	ANGUS 311 CLAM (ANGUS-Rindfleisch 311 - Kontaktgrill)	NEIN	177 °C	218 °C	60 (30)	220	0	0	0	0	AUTO	625	625	0	0	0	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	0	0	OHNE
19	MUSHROOMS CLAM (Champignons - Kontaktgrill) (HFD)	NEIN	177 °C	218 °C	60 (45)	304	0	0	0	0	AUTO	415	415	0	0	0	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	0	0	OHNE
20	HI TEMP TEST GRIL (Hochtemperaturtest - Grill)	AM/PM	177 °C	218 °C	0	3599	0	0	0	0	AUTO	250	250	0	0	0	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	0	0	OHNE
21	HI TEMP TEST GRIL (Hochtemperaturtest - Oberplatte)	AM/PM	177 °C	218 °C	0	3599	0	0	0	0	AUTO	250	250	0	0	0	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	0	0	OHNE
22	TERIYAKI CLAM (Teriyaki - Kontaktgrill) (HFD)	PM	177 °C	218 °C	0	80	0	0	0	0	AUTO	366	366	0	0	0	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	0	0	OHNE
23	OPT. MENU 3, CLAM (Menu-option 3, Kontaktgrill) (HFD)	NEIN	140 °F	149 °F	0	120	0	0	0	0	AUTO	625	625	N/Z	N/Z	N/Z	0	0	0	AUTO	0	0	OHNE
24	ROUND EGGS - CLAM (Spiegeleier - Kontaktgrill) (HFD)	NEIN	140 °F	149 °F	0	150	0	0	0	0	AUTO	625	625	N/Z	N/Z	N/Z	0	0	0	AUTO	0	0	OHNE
25	OPT. MENU 3, FLAT (Menu-option 3, Flachgrill)	NEIN	AUS	AUS	0	0	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	AUTO	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	0	0	0	AUTO	0	0	OHNE
26	TERIYAKI FLAT (Teriyaki - Kontaktgrill)	NEIN	177 °C	AUS	0	180	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	AUTO	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	N/Z	0	0	0	AUTO	0	0	OHNE
27	"CLEAN MODE" (REINIGUNGSMODUS) (AM & PM) (Nicht sichtbar)		325 °F	325 °F							MANUELL												

HINWEIS: HFPD - Bedeutet, dass dieses Produkt dem Bediener nicht zur Verfügung steht, wenn die Oberplatte deaktiviert ist.

- Alle Parameter können aufgerufen und bearbeitet werden, indem die Taste P gedrückt wird und anschließend die Tasten Nach oben/Nach unten/Nach rechts/Nach links/Eingabe betätigt werden.
- Werte für elektrische und Gasgeräte sind identisch, wenn kein zusätzlicher Wert in Klammern () angegeben ist, der sich auf Gas bezieht.
- N/Z (Nicht zutreffend) bedeutet, dass dieser Parameter nicht auf dieses Produkt zutrifft und das Menü zum nächsten verfügbaren Parameter springt.
- Wenn eine Platte (Oberplatte) deaktiviert wird, ist der Oberplattensollwert nicht mehr sichtbar, außer wenn dieser Wert normalerweise auf „OFF“ (AUS) eingestellt ist, während die Platte aktiviert ist. In diesem Fall bleibt der Oberplattensollwert „OFF“ (AUS).
- Die Einstellung 100 COOL FLAG (Warnung „zu kühl“) ist auf Gasgrills nicht sichtbar.
- Die PR-Werte (Produktkennungsnummer) sind für den Bediener nicht sichtbar.

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

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG (Modelle mit CE-Zeichen)

Alle Modelle:

Die oben aufgeführte Produktserie wurde in Übereinstimmung mit den folgenden Richtlinien in ihren jeweils gültigen und geänderten Fassungen entwickelt und hergestellt, und zwar auf Grundlage der zuletzt bearbeiteten harmonisierten Norm

2006/95/EEC	Niederspannungsrichtlinie
EN60335-1	Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke

2004/108/EC	Richtlinie über elektromagnetische Verträglichkeit
IEC/EN 61000-6-1:2007	EMV-Störfestigkeit für Wohnbereiche, Geschäfts- und Gewerbebereiche sowie Kleinbetriebe
IEC/EN 61000-6-3:2007	EMV - Fachgrundnorm Störaussendung für Wohnbereiche, Geschäfts- und Gewerbebereiche sowie Kleinbetriebe

Dieses Produkt enthält keinen Asbest. Die in den oben genannten Produktnamen verwendeten Materialien sind für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet und entsprechen damit der Rahmenrichtlinie für Lebensmittelkontakt-Materialien und -Gegenstände (89/109/EEC).

Gasmodelle:

Die folgenden Anforderungen und Testspezifikationen gelten als geeignete Grundlage, um nachzuweisen, dass die oben genannten Produkte mit den wesentlichen Anforderungen der europäischen Richtlinie für Gasverbrauchseinrichtungen (90/396/EEC) konform sind.

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

In Übereinstimmung mit der wesentlichen Anforderung 2.2 im Annex I der europäischen Richtlinie für Gasverbrauchseinrichtungen (90/396/EEC) garantieren wir, dass die in den oben genannten Produkten verwendeten Materialien für ihren vorgesehenen Zweck geeignet sind und den technischen, chemischen und thermischen Beanspruchungen gerecht werden, denen sie auf absehbare Weise ausgesetzt werden .

INSTALLATIONS- UND BEDIENUNGSANLEITUNG - ÄNDERUNGSVERLAUF

Rev.-Nr.	Beschreibung	Datum
0	1 Platte und 2-Platten-1, Erste Ausgabe des Handbuchs	5. April 2012
1	Seite 27, Modelltitel geändert - Seite 29, Foto des Slim-Modells (Schmale Ausführung) hinzugefügt, Seite 42 - Fotos hinzugefügt - Seite 57, neues Menü für Japan	17. April 2012
2	Hinweise zu empfohlenem Stecker auf Seite 21 entfernt. Mehr Informationen über Rollfüße und Rollfußverstrebung auf Seite 20. Push- & Pull-Verfahren hinzugefügt - Seite 39.	10. August 2012

INDEX

A

Automatischer Modus „Auto“
Anbau der Rollfüße 20
Anschluss der Stromversorgung 21

B

Beschreibung der Grillsteuerung 39
Betriebsverfahren 40

E

Erforderliche Versorgung 12, 13, 14, 15

F

Fehlermeldungen 40
Formular für Inbetriebnahme 26
Frühstück im automatischen Modus 42

G

Gasanschluss 23
Gasspezifikation 17

I

Inhaltsverzeichnis 3, 4
Installieren des Fettauffangbehälters 23

K

Kalibrierungsmessfühler 27

L

Lonworks 43
LonWork Aktivierung 24

M

Mennekes-Diagramm 21

P

Produkterkennung 44

R

Rauchabzugskasten an der Rückseite 23

S

Schnelltrennkupplung 23
Sicherheitshinweise 6
Standardwerkseinstellung 55

T

Temperaturkalibrierung 27
Thermoelement-Einbaustellen 30

Garland Installations- und Betriebsanleitung



Gas- und elektrische Kontaktgrills (Clamshell Grills) mit 1 Platte und 2 Platten, mit Produkterkennung

Herstellung ausschließlich für McDonald's von
Garland Commercial Ranges
<http://www.garland-group.com>

