

Beidseitiger Elektro-/Gasgrill Xpress Plus

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

Installation-, Betriebs- und Wartungshandbuch

Lesen sie alle Kapitel dieser Anleitung und bewahren Sie diese für künftige Nachschlagezwecke auf.

Zu Ihrer Sicherheit:

An einer gut sichtbaren Stelle Anweisungen anschlagen, was im Falle von Gasgeruch zu tun ist. Diese Informationen müssen bei Ihrem örtlichen Gasversorgungsunternehmen eingeholt werden.



Originalanleitungen

Art. Nr. 4600921de_Rev 8 (German)

DIESE SEITE IST ABSICHTLICH LEER

Sicherheitshinweise

DEFINITIONEN

GEFAHR

Zeigt eine gefährliche Situation an, die bei Nichtvermeidung zu einer schweren oder tödlichen Verletzung führen wird. Dies gilt für die meisten extremen Situationen.

Warnung

Zeigt eine gefährliche Situation an, die bei Nichtvermeidung zu einer schweren oder tödlichen Verletzung führen könnte.

Vorsicht

Zeigt eine gefährliche Situation an, die bei Nichtvermeidung zu einer leichten oder geringfügigen Verletzung führen könnte.

Hinweis

Deutet auf Informationen hin, die für wichtig gehalten werden, jedoch nicht mit Gefahren verbunden sind (beispielsweise Hinweise auf mögliche Sachschäden).

Hinweis: Zeigt nützliche, zusätzliche Informationen über die durchgeführten Verfahren an.

HAFTUNGS AUSSCHLÜSSE

Warnung

Nur geschultes und zugelassenes Wartungspersonal oder der Restaurantmanager sollten auf die Wartungsbildschirme zugreifen. Falls Änderungen dieser Einstellungen falsch durchgeführt werden, werden Funktionsstörungen des Geräts verursacht.

Vorsicht

Mit Ausnahme der in diesem Handbuch beschriebenen Reinigungsaufgaben müssen alle Wartungs- und Instandhaltungsarbeiten von zugelassenem Wartungspersonal durchgeführt werden.

GEFAHR

Keine Geräten installieren oder betreiben, die gegenüber den Originalfertigungsspezifikationen missbraucht, unsachgemäß verwendet, vernachlässigt, beschädigt oder verändert/geändert wurden.

GEFAHR

Alle Versorgungsverbindungen und Anschlüsse müssen in Übereinstimmung mit den örtlichen und nationalen Vorschriften gewartet werden.

GEFAHR

Der Eigentümer des Geräts ist dafür verantwortlich, eine Gefährdungsbeurteilung hinsichtlich der persönlichen Schutzausrüstungen durchzuführen, um einen angemessenen Schutz während der Wartungsverfahren sicherzustellen.

GEFAHR

Der Leitervorort ist dafür verantwortlich, sicherzustellen, dass die Bediener auf die mit der Bedienung dieses Geräts verbundenen Gefahren hingewiesen werden.

NOTE: Eine korrekte Installation, Pflege und Wartung sind für eine maximale Leistung und einen fehlerfreien Betrieb Ihres Geräts von wesentlicher Bedeutung. Besuchen Sie unsere Website

www.mtwkitchencafe.com, wenn Sie aktualisierte Handbücher, Übersetzungen oder Kontaktinformationen der Kundendienste in Ihrer Nähe benötigen.

Warnung

Lagern oder verwenden Sie Benzin oder andere entzündliche Dämpfe oder Flüssigkeiten nicht in der Nähe dieses Geräts oder anderer Apparate. Verwenden Sie zur Reinigung niemals Tücher, die in entzündliches Öl oder brennbare Reinigungslösungen getaucht wurden.

Warnung

Lagern Sie keine brennbaren Materialien auf dem Gerät.

Warnung

Die direkt am Gerät angebrachten Warnhinweise müssen jederzeit eingehalten und in einem gut lesbaren Zustand gehalten werden.

Warnung

Lesen Sie dieses Handbuch gründlich durch, bevor Sie dieses Gerät betreiben, installieren oder warten. Die Nichtbefolgung der Anleitungen dieses Handbuchs kann Sachschäden, Verletzungen oder den Tod verursachen.

Warnung

Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit verringerten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen vorgesehen, es sei denn, diese wurden von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, in der Benutzung des Geräts unterwiesen. Lassen Sie Kinder nicht mit diesem Gerät spielen.

Hinweis

Die in diesem Handbuch aufgeführten routinemäßigen Einstellungs- und Wartungsverfahren sind nicht von der Garantie abgedeckt.

⚠️ Warnung

Dieses Produkt enthält Chemikalien, die dem Bundesstaat Kalifornien als Verursacher von Krebs, Geburtsschäden oder anderen Fortpflanzungsschäden bekannt sind. Beim Betrieb, der Installation und der Wartung dieses Produkts können Sie Schwebeteilchen aus Glaswolle oder Keramikfasern, kristallinem Siliziumdioxid und/oder Kohlenmonoxid ausgesetzt sein. Die Inhalation von Schwebeteilchen aus Glaswolle oder Keramikfasern ist dem Bundesstaat Kalifornien als Verursacher von Krebs bekannt. Die Inhalation von Kohlenmonoxid ist dem Bundesstaat Kalifornien als Verursacher von Geburtsschäden oder anderen Fortpflanzungsschäden bekannt.

AUFSTELLUNGORT

⚠️ Warnung

Zur Anhebung dieses Geräts sind zwei oder mehr Personen oder eine Hebevorrichtung erforderlich.

⚠️ Warnung

Zur Vermeidung einer Instabilität muss der Aufstellungsort dazu in der Lage sein, das kombinierte Gewicht des Geräts und der Produkte zu tragen. Darüber hinaus muss das Gerät sowohl auf der Achse Vorder-Rückseite als auch von der rechten zur linken Seite im Lot sein.

⚠️ Warnung

Es dürfen keine strukturellen Teile des Geräts verändert oder entfernt werden, um die Aufstellung des Geräts unter einer Abzugshaube zu ermöglichen.

⚠️ Warnung

Auf die rote Markierung am Gewindegang der Laufrolle achten, welche die maximale Einstellung anzeigt. Bei Einstellungen über der roten Markierung kann die Laufrolle versagen und das Gerät umkippen. Weitere Informationen sind im Abschnitt 2, Installation, zu finden.

⚠️ Warnung

The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than ½ psi (3.5 kPa).

⚠️ Vorsicht

Dieses Gerät darf nur unter einem zugelassenen Abzugshaubensystem gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften betrieben werden. Dieses Gerät ist nur für den Einsatz in Innenbereichen gedacht.

ELEKTRIK

⚠️ GEFAHR

Vor dem Betrieb alle Verkabelungsverbindungen prüfen, darunter auch die werksseitigen Klemmen. Verbindungen können sich während des Transport und der Installation lockern.

⚠️ GEFAHR

Keine Geräte betreiben, deren Kabel oder Stecker beschädigt/abgeklemmt ist. Alle Reparaturen müssen von einem qualifizierten Wartungsunternehmen durchgeführt werden.

⚠️ GEFAHR

Falls der Strom nicht an der Hauptnetzversorgung getrennt wird, können schwere oder tödliche Verletzungen die Folge sein. Der Netzschalter trennt NICHT den gesamten Eingangsstrom.

⚠️ GEFAHR

Für die Stromanschlüsse muss ein Kupferdraht verwendet werden, der für mindestens 75°C (167°F) geeignet ist.

⚠️ Warnung

Dieses Gerät muss geerdet werden. Sämtliche Feldverkabelungen müssen alle anwendbaren örtlichen und nationalen Vorschriften erfüllen. Die korrekte Spannung kann dem Typenschild entnommen werden. Der Endbenutzer ist für die Bereitstellung einer Trennvorrichtung verantwortlich, welche die Anforderungen der zuständigen Behörden erfüllt.

⚠️ Warnung

Keine elektrischen Vorrichtungen oder Zubehörteile verwenden, die nicht im Lieferumfang des Herstellers enthalten sind.

⚠️ Warnung

Dieses Gerät muss so aufgestellt werden, dass der Stecker zugänglich ist, sofern keine anderen Mittel zur Trennung vom Netzstrom bereitgestellt werden (beispielsweise ein Leistungsschalter oder Trennschalter).

⚠️ Warnung

Den Strom am Haupttrennschalter für alle gewarteten Geräte abschalten. Die korrekte Polarität der Eingangsleitungsspannung beachten. Eine falsche Polarität kann zu einem fehlerhaften Betrieb führen.

Warnung

Niemals mit feuchten Händen Geräte berühren, die mit Strom betrieben werden.

VORSCHRIFTEN

Warnung

Zugelassene Kundendienste sind dazu verpflichtet, die in der Branche vorgeschriebenen Sicherheitsverfahren einzuhalten, einschließlich, jedoch nicht beschränkt auf örtliche/nationale Bestimmungen über Trenn-, Verriegelungs- und Kennzeichnungsverfahren hinsichtlich aller Versorgungen, darunter Strom, Gas, Wasser und Dampf.

Warnung

Bei allen mit Laufrollen ausgestatteten Geräten (1) muss die Installation über einen Anschluss erfolgen, welcher der Norm für *Stecker an beweglichen gasbetriebenen Geräten, ANSI Z21.69/CSA 6.16 • CSA 6.16*, entspricht und über eine Schnellkupplungsvorrichtung verfügt, die der Norm für *Schnellkupplungsvorrichtungen zum Einsatz mit Gasbrennstoff, ANSI Z21.41 • CSA 6.9* entspricht; (2) müssen angemessene Mittel zur Beschränkung der Bewegung des Geräts vorgesehen werden, ohne dass die Steckverbindung, die Schnellkupplungsvorrichtungen oder die damit verbundene Leitung zur Beschränkung der Bewegung verwendet werden; und (3) müssen angemessene Mittel zur Unterbrechung der Stromversorgung bereitgestellt werden.

SCHÄDEN

GEFAHR

Die unsachgemäße Installation, Einstellung, Veränderung, Instandhaltung oder Wartung dieses Geräts oder die Installation eines beschädigten Geräts kann zu SACHSCHÄDEN, VERLETZUNGEN oder dem TOD führen und hebt die Garantie auf. NIEMALS beschädigte Geräte, Vorrichtungen oder Zubehörteile installieren.

Die Installation und Wartung IMMER von geschultem und zugelassenem Personal durchführen lassen.

Vorsicht

Wenn Wasser oder Eis auf heiße Heizelemente/erhitzte Oberflächen gegossen wird, werden diese beschädigt.

Warnung

Einklemmgefahr. Hände und Werkzeuge nicht in den Bereich über den Platten einführen, wenn sich diese in Richtung der Abzugshaube bewegen. Angrenzende Platten können sich jederzeit unerwartet bewegen. Bei der Reinigung der Platten den Grill am Hauptschalter ausschalten, da sich die Platten unvorhergesehen bewegen können.

FREIRÄUME

Vorsicht

Nicht die Zufuhr- und Rückführentlüftungsöffnungen oder den Raum um die Entlüftungsöffnungen blockieren. Verhindern Sie, dass Kunststoffverpackungen, Papier, Etiketten usw. in die Luft geraten und die Öffnungen verstopfen. Eine Verstopfung der Entlüftungsöffnungen führt zu einem unzureichenden Betrieb des Systems.

Vorsicht

Die Lufteinlassöffnung nicht in der Nähe des Dampf- oder Hitzeauslasses eines anderen Geräts positionieren.

Warnung

Rutschgefahr: Das Fett der Lebensmittel spritzt. Der Bereich rund um den Grill stellt eine Rutschgefahr aufgrund der Fettspritzer dar. Den Bereich um den Grill regelmäßig reinigen. Der Grill kann rutschig sein. Sicherstellen, dass der Bodenbereich sauber ist. Dabei vorsichtig vorgehen, da die Geräte heiß sein können.

Warnung

Die Nichteinhaltung der erforderlichen Freiräume und zusätzlichen Abstände kann zu VERLETZUNGEN und SACHSCHÄDEN führen.

Die Literatur des Herstellers beachten und wie erforderlich den Vertriebs- oder Kundendienst kontaktieren.

GEFAHR

Zur Reduzierung des Brandrisikos darf das Gerät nur in einer nicht brennbaren Umgebung installiert werden, wobei der Abstand zu nicht brennbaren Materialien 457 mm an der Vorderseite, Rückseite und den Seiten sowie 1 m oberhalb des Geräts betragen muss. Das Gerät muss auf einem nicht brennbar gebauten Boden mit einem nicht brennbaren Bodenbelag und einer nicht brennbaren Oberflächenbeschichtung oder auf nicht brennbaren Bodenplatten sowie unter nicht brennbaren Bögen aufgestellt werden. Dabei dürfen sich keine brennbaren Materialien unterhalb des Geräts befinden. Solche Konstruktionen müssen in jedem Fall an allen Seiten mindestens 305 mm über das Gerät herausragen.

GEFAHR

Brand-/Stromschlaggefahr. Alle Mindestfreiräume müssen eingehalten werden. Entlüftungen oder Öffnungen nicht verstopfen.

⚠️ Warnung

Einklemmgefahr. Einen Mindestabstand von 25,4 mm zwischen der Abzugshaube und der obersten Position des Plattenarms sicherstellen. Angrenzende Platten können sich jederzeit unerwartet bewegen. Bei der Reinigung der Platten den Grill am Hauptschalter ausschalten, da sich die Platten unvorhergesehen bewegen können.

REINIGUNG

⚠️ Vorsicht

Stellen Sie sicher, dass die Platten unten und geschlossen sind, wenn Sie den Grill bewegen. Die Nichteinhaltung dieses Verfahrens kann die Platten beschädigen oder deren Kalibrierung verändern. Außerdem können Fehlermeldungen auftreten.

⚠️ Vorsicht

Auf den äußeren Oberflächen eine Reinigungslösung auf Säurebasis verwenden! Viele Lebensmittel enthalten Säure, welche die Oberflächenbeschichtung beschädigen kann. Sicherstellen, die Edelstahlfächen von ALLEN Lebensmittelprodukten zu reinigen.

⚠️ Vorsicht

Auf keinem Teil des Geräts oder im Innenraum des Geräts ätzende Reinigungsmittel anwenden. Milde, nicht scheuernde Seifen oder Reinigungsmittel verwenden, die mit einem Schwamm oder weichem Tuch aufgebracht werden. Niemals scharfe Gegenstände oder aggressive Scheuermittel auf dem Gerät anwenden.

⚠️ Warnung

Bei der Reinigung der Außenseite und des Innenraums des Geräts ist darauf zu achten, den vorderen Netzschalter und die Stromkabel zu vermeiden. Wasser und/oder Reinigungslösungen von diesen Teilen fern halten.

⚠️ Warnung

Schalten Sie den Grill aus und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor die Seiten-/Rückwände gereinigt werden. Entfernen Sie bei der Reinigung keine Wände.

⚠️ Warnung

Die Reinigung des Inneren darf nur von einem qualifizierten Wartungstechniker durchgeführt werden.

⚠️ Warnung

Zur Reinigung niemals einen Hochdruckwasserstrahl verwenden bzw. die Außenseite oder den Innenraum des Geräts mit Wasser abspritzen oder überfluten. Keine angetriebenen Reinigungsgeräte, Stahlwolle, Schaber oder Drahtbürsten auf Edelstahl- oder lackierten Oberflächen verwenden.

⚠️ Vorsicht

Ein handelsübliches Reinigungsmittel verwenden, dessen Formulierung zur effektiven Reinigung und Desinfizierung von Lebensmittelkontaktflächen geeignet ist. Vor der Verwendung die Nutzungsanleitungen und Sicherheitshinweise lesen. Insbesondere muss auf die Konzentration des Reinigungsmittels und den Zeitraum geachtet werden, den das Reinigungsmittel auf Lebensmittelkontaktflächen verbleibt.

⚠️ Warnung

Angrenzende Heizplatten können sich jederzeit unerwartet bewegen. Bei der Reinigung der Heizplatten den Grill am Hauptschalter ausschalten, da sich die Heizplatten unvorhergesehen bewegen können.

PERSÖNLICHER SCHUTZ

⚠️ GEFAHR

Sämtliche Versorgungsleitungen (Gas, Strom, Wasser und Dampf) müssen während der Wartung zu allen Geräten AUSGESCHALTET und gemäß Verfahren verriegelt und gekennzeichnet werden, die von der OSHA zugelassen wurden. Das Gerät immer abkühlen lassen.

⚠️ GEFAHR

Während der Installation und der Wartung geeignete Sicherheitsausrüstungen verwenden.

⚠️ GEFAHR

Niemals auf dem Gerät stehen! Das Gerät wurde nicht dazu ausgelegt, das Gewicht eines Erwachsenen zu tragen, und kann zusammenbrechen oder umkippen, falls es auf diese Weise missbraucht wird.

⚠️ GEFAHR

Das Netzkabel von ERHITZTEN Oberflächen ENTFERNT halten. Das Netzkabel oder den Stecker NICHT in Wasser eintauchen. Das Netzkabel NICHT über Tischkanten oder die Kante einer Arbeitsfläche hängen lassen.

⚠️ Warnung

Das Gerät NICHT zu Lagerungszwecken verwenden. KEINE Papierprodukte, Kochutensilien oder Lebensmittel im Gerät lassen, wenn dieses nicht benutzt wird.

⚠️ Warnung

Heiße Vorrichtungen abkühlen lassen, bevor diese gereinigt, gewartet oder bewegt werden. Das Gerät muss bei Berührung kühl und von der Stromquelle getrennt sein.

⚠️ Warnung

Bei der Öffnung des Geräts immer eine Schutzbedeckung an den Händen und Armen tragen.

⚠️ Warnung

Dampf kann schwere Verbrennungen verursachen. Bei der Öffnung des Geräts immer eine Schutzbedeckung an den Händen und Armen tragen. Bei der Anhebung der Platten das Gesicht und den Körper vom austretenden Dampf wegbewegen.

⚠️ Warnung

Vor der Anhebung und Installation alle entfernbaren Blenden abbauen.

⚠️ Warnung

Nicht in Kontakt mit bewegenden Teilen kommen.

⚠️ Warnung

Bei der Verwendung von Reinigungsflüssigkeiten oder Chemikalien müssen Gummihandschuhe und ein Augenschutz (und/oder ein Gesichtsschutz) getragen werden.

⚠️ Warnung

Bei der Handhabung der Kanten von Metallflächen aller Vorrichtungen Vorsicht walten lassen.

⚠️ Warnung

Dieses Gerät ist nur für den Einsatz in Innenbereichen gedacht. Dieses Gerät nicht im Freien installieren oder betreiben.

⚠️ Warnung

Alle Abdeckungen und Zugangsdeckel müssen befestigt und korrekt gesichert sein, bevor das Gerät betrieben wird.

⚠️ Warnung

Kein Spray in der Nähe dieses Geräts versprühen, während dieses in Betrieb ist.

⚠️ Warnung

Verbrennungsrisiko aufgrund hoher Temperaturen. Sie können sich verbrennen, wenn Sie während der Zubereitung irgendein Bauteil berühren. Oberflächen in direkter Nähe zu den Griffflächen, darunter die Seitenwände, können heiß genug werden, um Verbrennungen der Haut hervorzurufen. Gehen Sie extrem vorsichtig vor, um einen Kontakt mit heißen Oberflächen oder heißem Fett zu vermeiden. Tragen Sie persönliche Schutzausrüstungen.

⚠️ Warnung

Bei der Prüfung der Zündung oder Leistung des Brenners nicht zu nahe an die Brenner geraten. Eine langsame Zündung kann zu möglichen Stichflammen führen, die das Risiko von Gesichts- und Körperverbrennungen erhöhen.

⚠️ Warnung

Dieses Gerät muss mit einer ausreichenden Belüftung installiert werden, um das Auftreten unzulässiger Konzentrationen von Stoffen zu verhindern, welche die Gesundheit des Personals am Aufstellungsort schädigen könnten.

⚠️ Warnung

Gefahr. Hände und Werkzeuge nicht in den Bereich über den Platten einführen, wenn sich diese in Richtung der Abzugshaube bewegen. Angrenzende Platten können sich jederzeit unerwartet bewegen. Bei der Reinigung der Platten den Grill am Hauptschalter ausschalten, da sich die Platten unvorhergesehen bewegen können.

⚠️ Warnung

Rutschgefahr: Fettwannen müssen vor der Verwendung korrekt installiert werden. Eine unsachgemäße Installation führt dazu, dass Fett auf den Boden gelangt und eine Rutschgefahr bildet. Stellen Sie sicher, Fettwannen wie erforderlich zu leeren und reinigen, damit kein Fett auf den Boden überfließt. Der Grill kann rutschig sein. Sicherstellen, dass der Bodenbereich sauber ist. Dabei vorsichtig vorgehen, da die Geräte heiß sein können

⚠️ Warnung

Einklemmgefahr. Hände und Werkzeuge nicht in den Bereich zwischen der Heizplatten und der Grillplatte einführen, wenn sich die Heizplatten bewegen. Angrenzende Platten können sich jederzeit unerwartet bewegen. Bei der Reinigung der Platten den Grill am Hauptschalter ausschalten, da sich die Platten unvorhergesehen bewegen können.

⚠️ Warnung

An einer gut sichtbaren Stelle Anweisungen anschlagen, was im Falle von Gasgeruch zu tun ist. Diese Informationen müssen bei Ihrem örtlichen Gasversorgungsunternehmen eingeholt werden.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise

Definitionen	3
Haftungsausschlüsse	3
Aufstellungsort.....	4
Elektrik.....	4
Schäden	5
Freiräume	5
Persönlicher Schutz	6

Abschnitt 1

Allgemeine Informationen

Lesen Sie dieses Handbuch	10
Prüfung des Geräts.....	10
Modellnummern	10
Nummern auf dem Typenschild	10
Garantieerklärung	11
Schadenersatzantragsverfahren bei Transportschäden	11
Beim Kauf Ihres neuen Grills vom Hersteller im Lieferumfang enthaltenes Zubehör:13	
Abmessungsspezifikationen 3 Heizplatten	14
Abmessungsspezifikationen 2 + 1 Heizplatte, Einzelrahmen	15
Abmessungsspezifikationen 2 Heizplatten	16
Abmessungsspezifikationen 1 Heizplatte	17
Elektrische Eingangsspezifikationen - STERN (CE - Gasmodelle).....	18
Elektrische Eingangsspezifikationen - DREIECK (Gasmodelle)	18
Elektrische Eingangsspezifikationen - STERN (CE - Elektromodelle).....	19
Elektrische Eingangsspezifikationen - DREIECK (Elektromodelle)	20
Gasanschlussspezifikationen.....	21

Abschnitt 2

Einbau

Removing Grill From Wood Crate.....	22
Transport des Grills zum Aufstellort.....	23
Aufstellungsort	23
Anforderungen hinsichtlich der Freiräume	23
Nivellierung	23
Anforderungen an die Abzugshaube	23
Mit Laufrollen ausgestattete Geräte	24
Verfahren zur Einstellung der Laufrollen.....	24
Vorübergehende Lagerung	26
Anforderungen an den Gasanschluss:.....	27
Anforderungen nationaler Normen:.....	27
Verantwortlichkeiten des Restaurants bei der Installation:	27
Installationsverfahren zur Sicherung des Geräts	27
Entfernen Sie die Sikkativbeutel aus dem Grill.	28
Mennekes 7-Stift-Option.	29
Power Supply Terminal Block Diagram.	30
Power Interlock Terminal Block Diagram.	31
Anschlussverfahren für Grill mit einer oder zwei Heizplatten.	34
Erststartverfahren.....	37

Inhaltsverzeichnis

Abschnitt 3 Betrieb

Betriebsreihenfolge	38
easyToUCH™-Steuerung	39
Startseite, Bildschirm zur Rezeptauswahl und Symbole.....	39
Auf dem Bildschirm angezeigte Warnhinweise und Alarmnachrichten	40
Übersicht über den Betrieb	40
easyTOUCH™ Verfahren	41
INBETRIEBNAHME UND EINGABE INSTALLATIONSdatum.....	41
POWER CALIBRATION PROCEDURE (VOLTAGE)	41
Vorheizen.....	42
Ein Rezept zubereiten.....	42
Temperaturen prüfen.....	43
Einen Garzyklus abbrechen.....	43
Neues Rezept angelegen.....	44
EINSTELLUNG FÜR ZWEISTUFIGE ZUBEREITUNG, „KÄSE HINZUFÜGEN“	46
Neues Menü anlegen.....	47
Menüs EIN- und AUSSCHALTEN	47
ZUBEREITUNGSZEIT/ABSTAND ÄNDERN	48
IMPORT IMAGE TO A NEW MENU	49
IMPORT IMAGE TO AN EXISTING MENU	50
Manuell den Ruhemodus aktivieren	50
Lautstärkeneinstellung	50
Einstellung der Haubenhöhe.....	51
Sprachauswahl	51
Reinigungseinstellungen	52
Erinnerungen an die Reinigung.....	53
Abschalten	53
Platen Calibration (Store Manager).....	53
PATTY-ANORDNUNGSMUSTE	55

Abschnitt 4 Wartung

Reinigung der Edelstahlflächen.....	58
Reinigung der Edelstahlflächen.....	58
Reinigung während des Betriebs.....	58
Tägliche Reinigung.....	59

Inhaltsverzeichnis

Bewegung des Grills.....	63
Thermocouple Temperature Calibration	64

Abschnitt 5 Fehlerbehebung

Probleme beim Garen	68
Unzureichend gegartes Produkt.....	68
Produkt nur vorne am Grill unzureichend gegart	68
Übermäßig gegartes Produkt	68
Probleme bei der Temperatur	69
Grill oder Heizplatte zu heiß.....	69
Grill oder Heizplatte zu kalt	69
Temperatur wird nicht erreicht oder kann nicht aufrechterhalten werden.....	69
Probleme bei der Bedienerchnittstelle.....	69
Kein Ton	69
Bildschirm verriegelt, eingefroren, reagiert nicht auf Berührung	69
Touchscreen startet neu	69
USB kann nicht gelesen werden	69
USB-Dateien können nicht geladen werden.....	69

Abschnitt 6 Werkzeuge und Reinigungszubehör

Reinigungszubehör.....	70
------------------------	----

Abschnitt 1

Allgemeine Informationen

Lesen Sie dieses Handbuch

Garland Commercial Equipment hat dieses Handbuch zu Nachschlagezwecken des Eigentümers/Bedieners und des Installateurs der Ausrüstung entwickelt. Bitte lesen Sie diese Handbuch durch, bevor Sie das Gerät installieren oder betreiben. Dieses Gerät muss von einem qualifizierten Wartungstechniker installiert und in Betrieb genommen werden. Unterstützung zur Instandhaltung finden Sie in Kapitel 5 dieses Handbuchs.

Falls Sie das Instandhaltungsproblem nicht korrigieren können, rufen Sie bitte Ihren Kundendienst oder Händler an. Halten Sie immer Ihre Modell- und Seriennummer bereit, wenn Sie anrufen.

Ihr Kundendienst _____

Telefonnummer Kundendienst _____

Ihr örtlicher Händler _____

Telefonnummer Händler _____

Modellnummer _____

Seriennummer _____

Installationsdatum _____

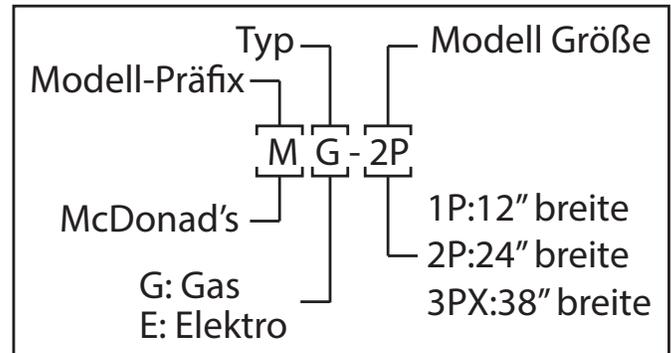
Prüfung des Geräts

Prüfen Sie das Gerät bei Anlieferung gründlich. Melden Sie sofort alle Schäden dem Spediteur, die während des Transports entstanden sind. Fordern Sie einen schriftlichen Bericht von einem Gutachter an, um alle eventuellen Ansprüche zu dokumentieren

Modellnummern

Dieses Handbuch deckt die folgenden Modelle ab:

- M(G/E)-1P (1 Grillplatte)
- M(G/E)-2P (2 Grillplatte)
- M(G/E)-3PX (2+1 Einzelchassis)



Nummern auf dem Typenschild

Der Grill besitzt zwei Typenschilder. Eines befindet sich unten links an der rechten Seite und das zweite vorne an der Unterkante des Gehäuses, hinter der Frontblende. Wichtige Informationen wie die Modellnummer, die Seriennummer sowie die elektrischen Daten und Gasspezifikationen sind auf dem Typenschild angegeben. Das Typenschild dieses Handbuchs deckt die folgenden Modelle ab:

SER	[]		PIN N.D.I.	[]	GAS	[]
MOD. ELEMENT	[]		CAT.	[]	EINGANGSDRUCK PRESSION	[] mbar
ARTIKEL ARTICULO	[]		LAND PAYS PAIS	[]	SOLDRUCK CALIBRACION DE PRESSION	[] mbar
Gastronomiegeräte / Equipement pour Cuisine / Equipo para Cocinar / TYP A / TIPO A				DÜSEN-GRÖSSE DIMENSION DES INJECTEURS/ DE INYECTORES	Qn:	[] kW
ZUR INSTALLATION MIT DEN FOLGENDEN MINDESTSPIELRÄUMEN POUR INSTALLATION AVEC LES DISTANCES MINIMUM ESTA UNIDAD PUEDE SER INSTALADA CON SEPARACION MINIMA DE				NENNSPANNUNG TENSION VOLTAJE		
BRENNBAR	SEITE COTES COSTADOS	HINTEN ARRIERE ATRAS	BODEN PLANCHER PISO	SICHERUNGSDMESSUNG FUSIBLE		
NICHT BRENNBAR	[] mm	[] mm	[] mm	EINGANGS-ENERGIE CAPACIDAD		
4518493 REV.4 GARLAND COMMERCIAL RANGES LTD., MISSISSAUGA, ONT., CANADA				1312 50/60 Hz		

TYPENSCHILD (BEISPIEL)

Garantieerklärung

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

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

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

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

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

Ausgeschlossen sind darüber hinaus Fahrkosten bei einer Gesamtstrecke von mehr als 160 km oder einer Anfahrt, die nicht auf dem Landweg erfolgt, sowie Kosten für Reparaturüberstunden.

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

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

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

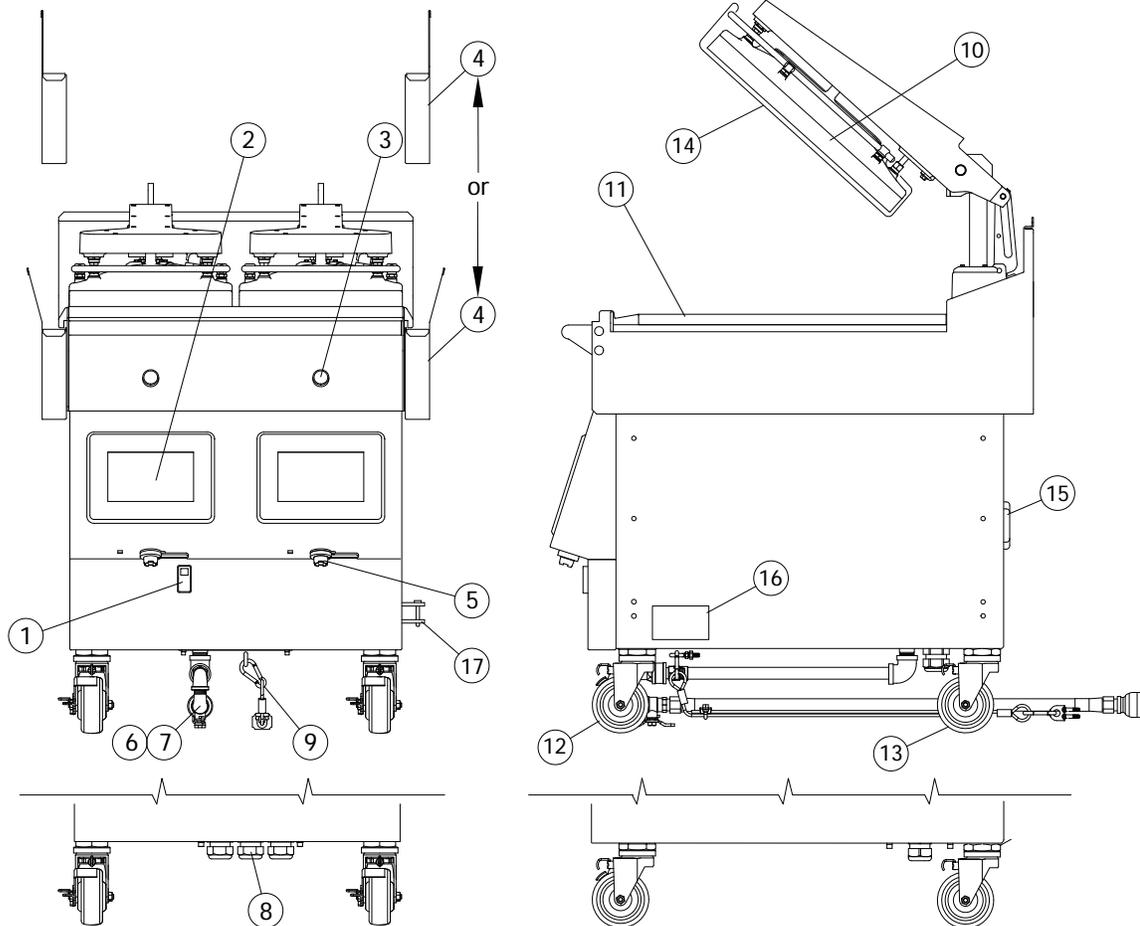
Bei dieser Gewährleistung handelt es sich um eine beschränkte Gewährleistung, die anstelle aller anderen ausdrücklichen oder stillschweigenden Gewährleistungen gilt. Die Garland Group, unsere Mitarbeiter und Vertreter haften nicht für Personenschäden, Folgeschäden oder Verlust.

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

Schadenersatzantragsverfahren bei Transportschäden

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

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



1. Ein/Aus-Netzschalter.
2. Berührungsempfindliche easyToUCH™-Bedienelemente zur leichten Bedienung.
3. Grüne Drucktaste.
 - Zum Start eines Garvorgangs drücken.
 - gedrückt halten, um abubrechen.
4. Fettwannen.
 - mit geraden Seiten, um Raum zu sparen.
 - mit aufgeweiteten Seiten, um optionale Werkzeughalter aufzunehmen.
5. USB-Anschlüsse - für die easyToUCH
6. Gaszufuhrverteiler (Gasmodelle)
7. Hauptgasabsperrventil (nur Gasmodelle). Versorgung mit optionaler, flexibler Schlauchanschlussbaugruppe.
8. Netzkabel und Stecker (Elektromodelle).
9. Restraining device assembly (gas models only)
10. Platten - ermöglichen eine beidseitige Zubereitung. Jede Platte kann getrennt gesteuert werden.
11. Grillplatte - Grillfläche mit drei (3) unabhängig gesteuerten Erhitzern pro Grillbereich.
12. Vordere Laufrollen - höhenverstellbare, drehbare Laufrollen mit Bremsen. und Dreharretierstifte.
13. Hinter Laufrollen - höhenverstellbare, drehbare Laufrollen und Dreharretierstifte (ohne Bremsen).
14. Antihaftholie - Antihafthbeschichtung zur Erleichterung der Bedienung und Reinigung.
15. Leistungsschalter
16. Position des Typenschilds. - Wichtige Informationen wie die Modellnummer, die Seriennummer sowie die elektrischen Spezifikationen sind auf dem Typenschild angegeben.

Hinweis: Die Seriennummer befindet sich ebenfalls in der Steuerung im „Diagnosemenü“ des Bildschirms „Revision“.
17. Heizplatten-Verbindungshalterungen (optional).

Beim Kauf Ihres neuen Grills vom Hersteller im Lieferumfang enthaltenes Zubehör:

1. Ein Grill mit 1 Platte, (Gas- und Elektromodelle), enthält die folgenden Teile:

1 HEIZPLATTE		
Teil-Nr.	Beschreibung	Qty
4527294	Antihafthfolien-Klammern	3
4600722	Antihafthfolien-Hänger	1
4600866	Antihafthfolie (Schachtel)	1
4600415	Fettschubfach-Gleitschiene LT	1
4600416	Fettschubfach-Gleitschiene RT	1
4600411	Fettschubfachwannen - rechte Seite	1
4600418	Fettschubfachwannen - linke Seite	1
1838701	Plattennivellierprüflehre	1
4532089	Wartungsschlüssel	1
4602107	Erststart-Formular für Garland-Grill	1
4600921	Installations- und Betriebsanleitung	1

HINWEIS: Die Menge kann abhängig vom Modell variieren.

2. Ein Grill mit 2 Platten, (Gas- und Elektromodelle), enthält die folgenden Teile:

2 HEIZPLATTEN		
Teil-Nr.	Beschreibung	Qty
4527294	Antihafthfolien-Klammern	6
4600722	Antihafthfolien-Hänger	2
4600866	Antihafthfolie (Schachtel)	1
4600415	Fettschubfach-Gleitschiene LT	1
4600416	Fettschubfach-Gleitschiene RT	1
4600411	Fettschubfachwannen - rechte Seite	1
4600418	Fettschubfachwannen - linke Seite	1
1838701	Plattennivellierprüflehre	1
4532089	Wartungsschlüssel	1
4602107	Garland Grill Start Up Form	1
4600921	Installations- und Betriebsanleitung	1

HINWEIS: Die Menge kann abhängig vom Modell variieren.

3. Ein Grill mit 2+1 Heizplatten, (Gas- und Elektromodelle), enthält mit Ausnahme der angegebenen Länder die folgenden Teile:

2+1 HEIZPLATTEN		
Teil-Nr.	Beschreibung	Qty
4527294	Antihafthfolien-Klammern	9
4600722	Antihafthfolien-Hänger	3
4600866	Antihafthfolie (Schachtel)	1
4600415	Fettschubfach-Gleitschiene LT	1

4600416	Fettschubfach-Gleitschiene RT	1
4600417	Fettschubfach-Gleitschiene Mitte	1
4600411	Fettschubfachwannen - rechte Seite	1
4600427	Fettschubfachwannen - mittlere Seite	1
4600418	Fettschubfachwannen - linke Seite	1
4601744	Ein und zwei Kleinteilpakete	1
1838701	Plattennivellierprüflehre	1
4532089	Wartungsschlüssel	1
4602107	Erststart-Formular für Garland-Grill	1
4600921	Installations- und Betriebsanleitung	1

HINWEIS: Die Menge kann abhängig vom Modell variieren.

4. Ein Grill mit 2+1 Heizplatten, Gas- und Elektromodelle, Einzelrahmen, enthält mit Ausnahme der angegebenen Länder die folgenden Teile:

2+1 PLATEN SINGLE CHASSIS		
Teil-Nr.	Beschreibung	Qty
4527294	Antihafthfolien-Klammern	9
4600722	Antihafthfolien-Hänger	3
4600866	Antihafthfolie (Schachtel)	1
4600415	Fettschubfach-Gleitschiene LT	1
4600416	Fettschubfach-Gleitschiene RT	1
4600417	Fettschubfach-Gleitschiene Mitte	1
4600411	Fettschubfachwannen - rechte Seite	1
4600418	Fettschubfachwannen - linke Seite	1
1838701	Plattennivellierprüflehre	1
4532089	Wartungsschlüssel	1
4602107	Erststart-Formular für Garland-Grill	1
4600921	Installations- und Betriebsanleitung	1

HINWEIS: Die Menge kann abhängig vom Modell variieren.

NICHT im Lieferumfang des Herstellers enthaltenes Zubehör:

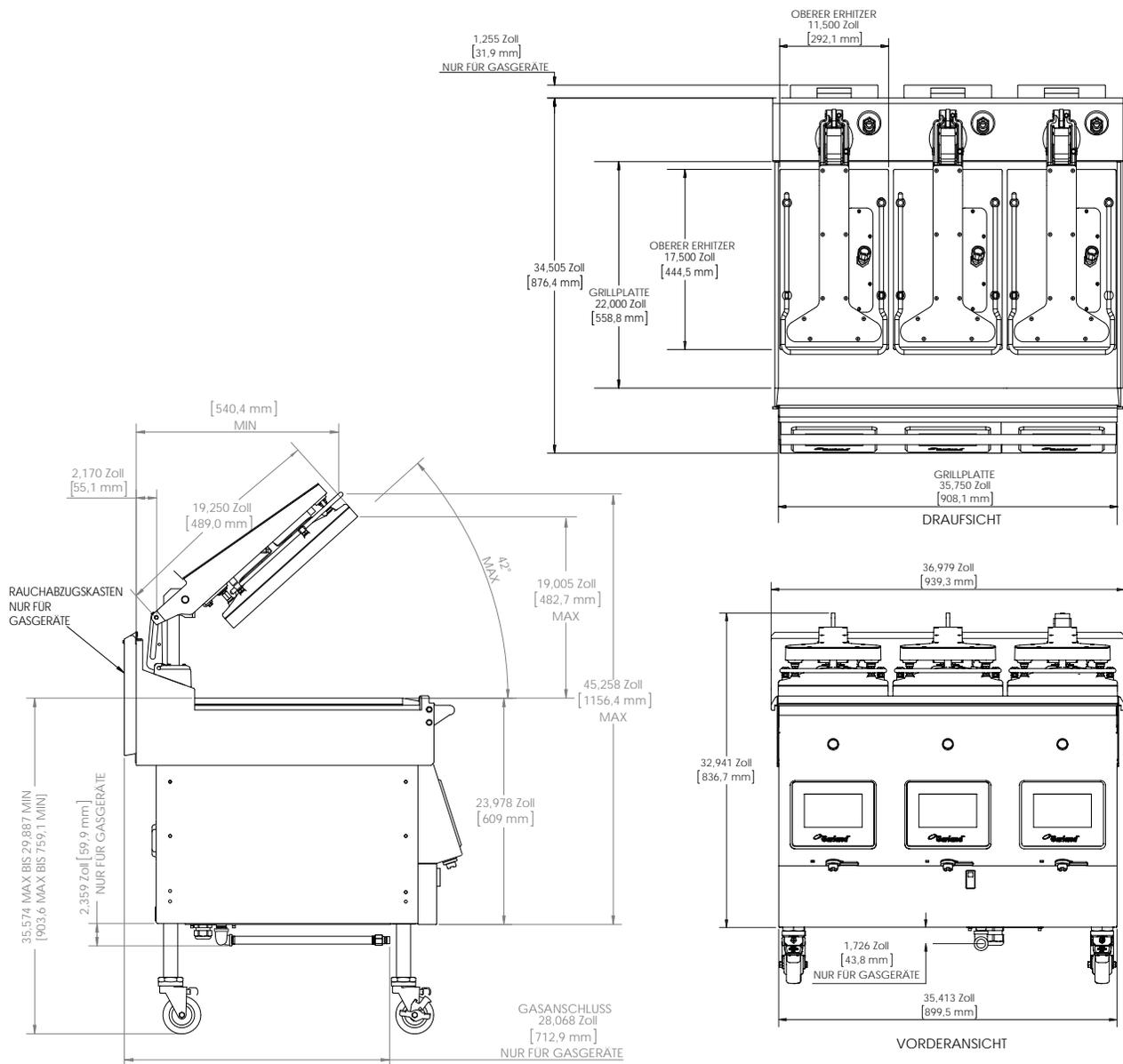
1. Erforderliche Stromkabel.
2. Erforderliche Rauchabzugskästen.
3. Zusätzliche Fettwannen oder Fettschienen, die für die Anwendung erforderlich sind.

DAS FOLGENDE INSTALLATIONSVERFAHREN KANN VON FOLGENDEN PERSONEN/STELLEN DURCHFÜHRT WERDEN:

- Ein werksseitig zugelassener Kundendienst
- Ein von Garland zugelassener Installateur
- Ein vom Käufer des Grills beauftragter, zugelassener Installateur
- Wenden Sie sich wegen weiterer Informationen an Ihren von Garland zugelassenen Kundendienst vor Ort.

Abmessungsspezifikationen 3 Heizplatten

Abmessungen: Modell M(E/G)-3P



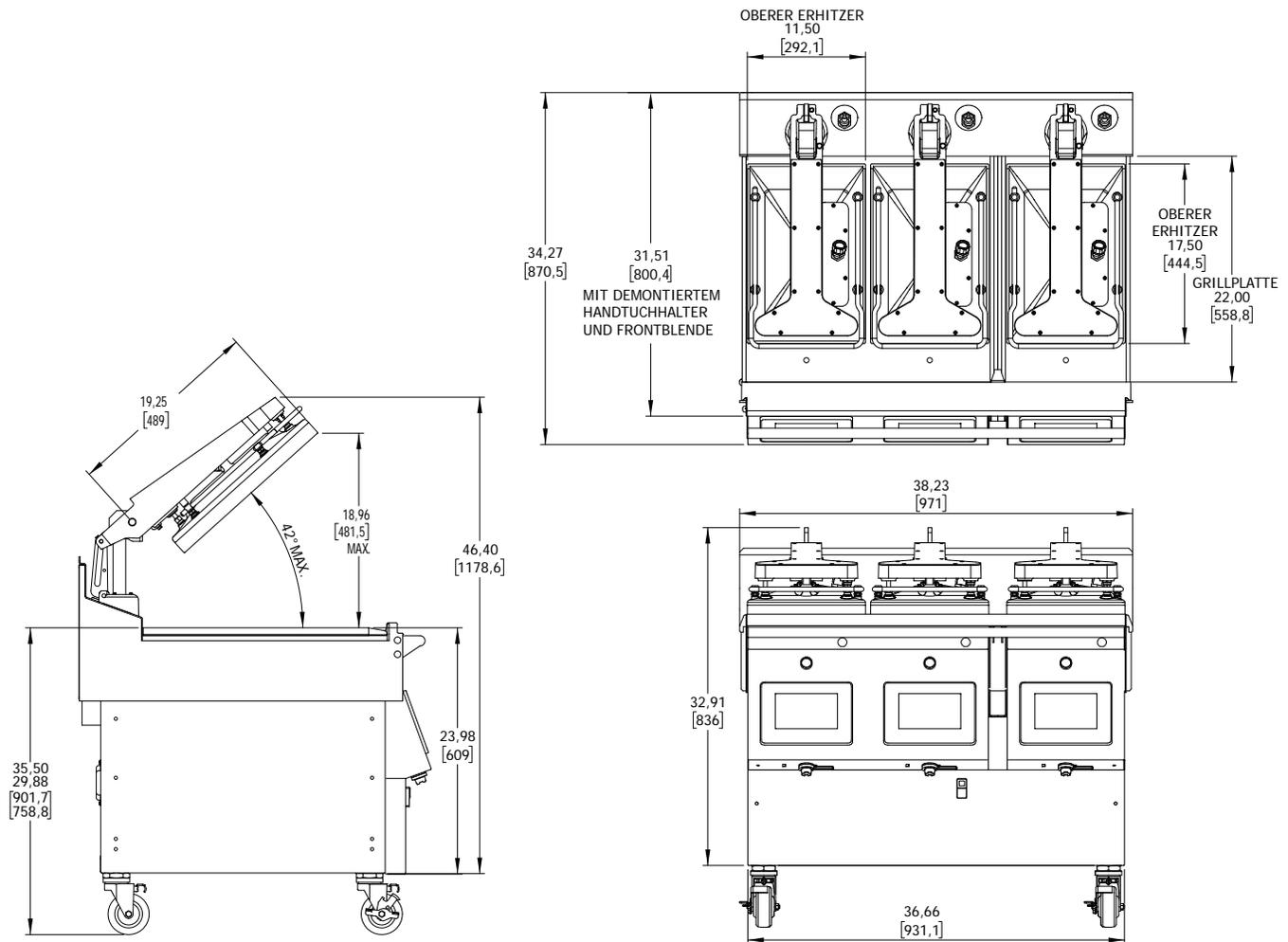
Modell	Höhe*		Breite**		Tiefe	
	XP(E/G)36	32 Zoll	812 mm	36 Zoll	914 mm	34,5 Zoll - ohne Rauchabzug
					35,8 Zoll - mit Rauchabzug (Gasmodelle)	909 mm - mit Rauchabzug (Gasmodelle)

* Höhe ohne Laufrollen

** Ohne Fettwannen,

Abmessungsspezifikationen 2 + 1 Heizplatte, Einzelrahmen

Modell: M(E/G)-3PX



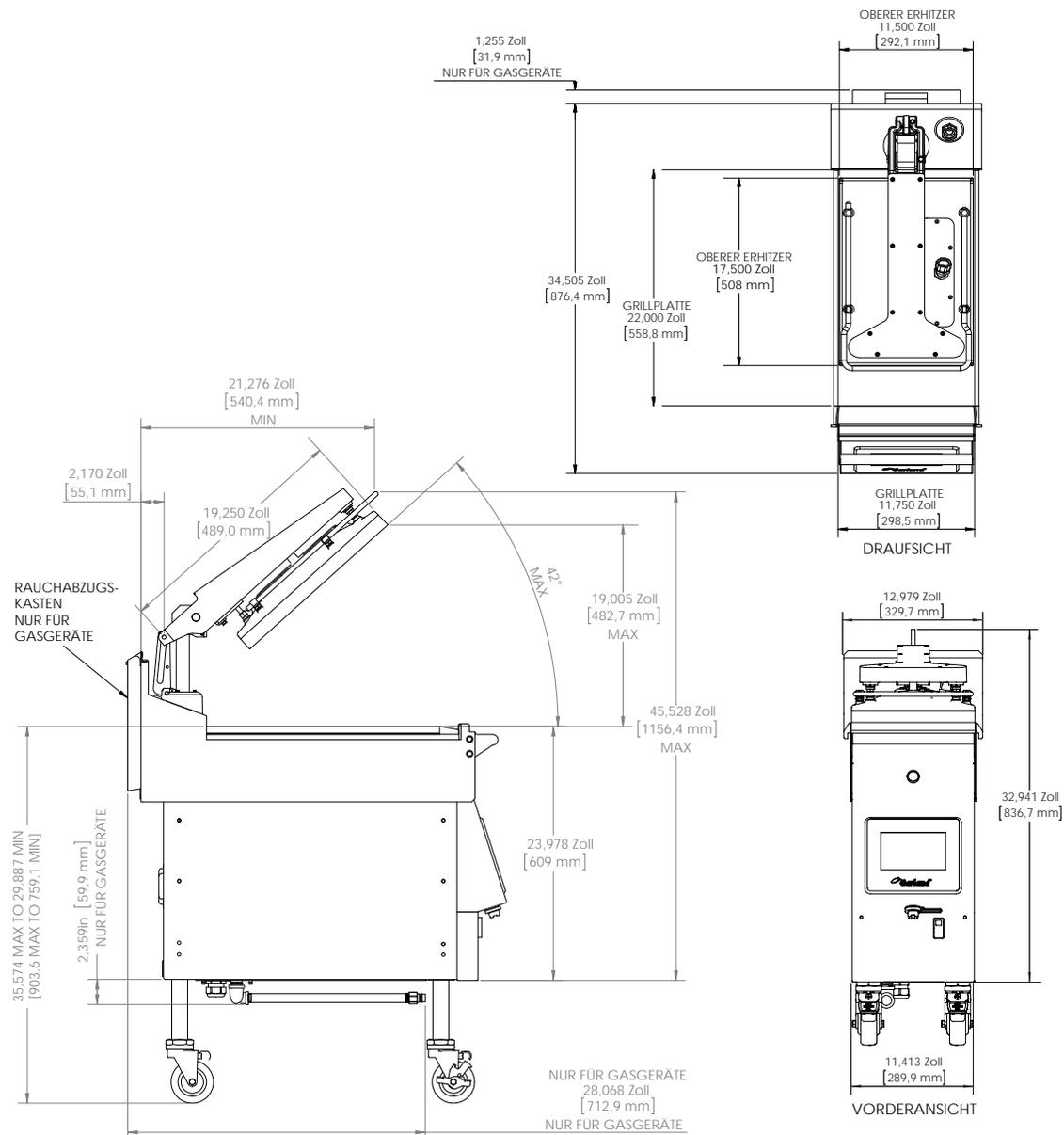
Model	Height*		Width**		Depth	
	M(E/G)-3PX	32 in	812 mm	38 in	965,2 mm	34,5 Zoll - ohne Rauchabzug
					35,8 Zoll - mit Rauchabzug (Gasmodelle)	909 mm - mit Rauchabzug (Gasmodelle)

* Höhe ohne Laufrollen

** Ohne Fettwannen,

Abmessungsspezifikationen 1 Heizplatte

Abmessungen: Modell M(E/G)-1P



Modell	Höhe*		Breite**		Tiefe	
	XP(E/G)12	32 Zoll	812 mm	12 Zoll	305 mm	34,5 Zoll - ohne Rauchabzug 35,8 Zoll - mit Rauchabzug (Gasmodelle)

* Höhe ohne Laufrollen

** Ohne Fettwannen,

Elektrische Eingangsspezifikationen - STERN (CE - Gasmodelle)

Modelle MG-1P CE (Gasmodelle)					
Modell	Volts 3N [~] (STERN) 50/60 Hz	Gesamtstromstärke (A)			Leistung (kW)
		L1	L2	L3	
1 Heiz- platte	220 V/380 V	12,1	4,7	0,1	3,4
	230 V/400 V	11,3	4,7	0,1	3,4
	240 V/415 V	11,3	4,7	0,1	3,4

Modelle MG-2P CE (Gasmodelle)					
Modell	Volts 3N [~] (STERN) 50/60 Hz	Gesamtstromstärke (A)			Leistung (kW)
		L1	L2	L3	
2 Heiz- platte	220 V/380 V	4,7	12,1	15,8	6,7
	230 V/400 V	4,7	11,3	15,2	6,8
	240 V/415 V	4,7	11,3	15,2	6,8

Modelle MG-3P CE (Gasmodelle)					
Modell	Volts 3N [~] (STERN) 50/60 Hz	Gesamtstromstärke (A)			Leistung (kW)
		L1	L2	L3	
3 Heiz- platte	220 V/380 V	15,6	15,6	15,9	10,0
	230 V/400 V	15,0	15,0	15,3	10,1
	240 V/415 V	15,0	15,0	15,3	10,1

Elektrische Eingangsspezifikationen - DREIECK (Gasmodelle)

Modelle MG-1P (Gasmodelle)					
Modell	Volts 3 [~] (DREIECK) 50/60 Hz	Gesamtstromstärke (A)			Leistung (kW)
		L1	L2	L3	
1 Heiz- platte	200 V	13,9	16,6	4,8	3,4
	208 V	13,5	16,2	4,9	3,5
	220 V	12,1	14,6	4,8	3,4
	230 V	11,3	13,8	4,8	3,4
	240 V	11,3	13,8	4,8	3,4

Modelle MG-2P (Gasmodelle)					
Modell	Volts 3 [~] (DREIECK) 50/60 Hz	Gesamtstromstärke (A)			Leistung (kW)
		L1	L2	L3	
2 Heiz- platte	200 V	19,5	16,7	26,7	6,8
	208 V	19,2	16,3	26,2	6,9
	220 V	17,8	14,7	24,0	6,7
	230 V	17,1	13,9	23,0	6,8
	240 V	17,0	13,6	22,7	6,8

Modelle MG-3PX (Gasmodelle)					
Modell	Volts 3 [~] (DREIECK) 50/60 Hz	Gesamtstromstärke (A)			Leistung (kW)
		L1	L2	L3	
3 Heiz- platte	200 V	29,5	29,8	29,8	10,2
	208 V	29,0	29,3	29,3	10,4
	220 V	26,8	27,1	27,1	10,1
	230 V	25,7	26,0	26,0	10,2
	240 V	25,3	25,6	25,6	10,1

Modelle MG (Gasmodelle) - vorderes Heizelement ausgeschaltet					
Modell	Volt 3 [~] (DREIECK) 50/60 Hz	Gesamtstromstärke (A)			Leistung (kW)
		L1	L2	L3	
MG-1P	200 V	13,9	13,9	0,0	2,6
MG-2P		13,9	13,9	23,4	5,2
MG-3PX		23,4	23,4	23,4	7,9

Elektrische Eingangsspezifikationen - STERN (CE - Elektromodelle)

Modelle ME-1P CE (Elektromodelle)					
Modell	Volts 3N \sim (STERN) 50/60 Hz	Gesamtstromstärke (A)			Leistung (kW)
		L1	L2	L3	
1 Heiz- platte	220 V/380 V	12,1	15,2	13,8	7,8
	230 V/400 V	11,3	14,6	13,8	7,9
	240 V/415 V	11,3	14,6	13,8	7,8

Modelle ME-2P CE (Elektromodelle)					
Modell	Volts 3N \sim (STERN) 50/60 Hz	Gesamtstromstärke (A)			Leistung (kW)
		L1	L2	L3	
2P 1 Ein- gänge	220 V/380 V	23,7	24,3	25,7	15,1
	230 V/400 V	22,0	23,2	25,2	15,2
	240 V/415 V	21,3	22,3	25,0	15,1
2P 2 Ein- gänge Kabel 1	220 V/380 V	15,3	13,8	12,2	7,6
	230 V/400 V	15,1	13,8	11,3	7,6
	240 V/415 V	14,7	13,8	11,3	7,6
2P 2 Ein- gänge Kabel 2	220 V/380 V	13,8	12,1	15,5	7,6
	230 V/400 V	13,8	11,3	15,3	7,6
	240 V/415 V	13,8	11,3	14,9	7,6

Modelle ME-3PX CE (Elektromodelle)					
Modell	Volts 3N \sim (STERN) 50/60 Hz	Gesamtstromstärke (A)			Leistung (kW)
		L1	L2	L3	
3PX 1 Ein- gänge	220 V/380 V	35,1	35,1	35,4	22,7
	230 V/400 V	33,2	33,2	33,5	22,8
	240 V/415 V	32,1	32,1	32,4	22,7
3PX 2 Ein- gänge Kabel 1	220 V/380 V	15,3	13,8	12,1	7,6
	230 V/400 V	15,1	13,8	11,3	7,6
	240 V/415 V	14,7	13,8	11,3	7,6
3PX 2 Ein- gänge Kabel 2	220 V/380 V	24,3	25,5	24,0	15,1
	230 V/400 V	23,2	25,0	22,3	15,2
	240 V/415 V	22,3	24,8	21,6	15,1
3PX 3 Ein- gänge Kabel 1	220 V/380 V	15,3	13,8	12,1	7,6
	230 V/400 V	15,1	13,8	11,3	7,6
	240 V/415 V	14,7	13,8	11,3	7,6
3PX 3 Ein- gänge Kabel 2	220 V/380 V	12,1	15,3	13,8	7,6
	230 V/400 V	11,3	15,1	13,8	7,6
	240 V/415 V	11,3	14,7	13,8	7,6
3PX 3 Ein- gänge Kabel 3	220 V/380 V	13,8	12,1	15,6	7,6
	230 V/400 V	13,8	11,3	15,4	7,6
	240 V/415 V	13,8	11,3	15,0	7,6

Elektrische Eingangsspezifikationen - DREIECK (Elektromodelle)

Modelle ME-1P (Strom)					
Modell	Volts 3 [~] (DREIECK) 50/60 Hz	Gesamtstromstärke (A)			Leistung (kW)
		L1	L2	L3	
1 Heiz- platte	200 V	23,5	24,6	24,4	7,7
	208 V	23,2	24,3	24,1	7,8
	220 V	21,5	22,8	22,3	7,6
	230 V	20,7	22,3	21,4	7,6
	240 V	20,6	20,0	20,9	7,6

Modelle ME-2P (Strom)					
Modell	Volts 3L (DREIECK) 50/60 Hz	Gesamtstromstärke (A)			Leistung (kW)
		L1	L2	L3	
2P 1 Ein- gang	200 V	46,9	46,5	46,5	15,6
	208 V	45,7	45,3	45,3	15,6
	220 V	41,1	41,1	41,1	15,1
	230 V	38,1	38,8	38,8	15,2
	240 V	37,0	37,8	37,8	15,1

Modelle ME-3PX (Strom)					
Modell	Volts 3L (DREIECK) 50/60 Hz	Gesamtstromstärke (A)			Leistung (kW)
		L1	L2	L3	
3PX 2 Ein- gänge Kabel 1	200 V	24,5	24,3	23,5	7,7
	208 V	24,2	24,0	23,2	7,8
	220 V	22,7	22,2	21,5	7,6
	230 V	22,2	21,3	20,7	7,6
	240 V	21,9	20,8	20,2	7,6
3PX 2 Ein- gänge Kabel 2	200 V	46,9	46,6	46,6	15,6
	208 V	45,7	45,4	45,4	15,6
	220 V	41,1	41,2	41,2	15,1
	230 V	38,1	38,9	38,9	15,2
	240 V	37,0	37,9	37,9	15,1

Gasanschlussspezifikationen

Gasgrillgeräte, 1, 2 + 3 Heizplatten, Nordamerika - alle CSA-Modelle,						
	GAS	MAX, EINGANGSLEISTUNG (NETTO) PRO BRENNER (BTU/H)	GESAMTNENNLEISTUNG (BTU/H)	DÜSENGRÖSSE	EINGANGSDRUCK (ZOLL H2O)	BRENNERVERTEILERDRUCK (ZOLL H2O)
1 Heizplatte	ERDGAS	12.500	20.000	1,5 mm	7,0" WC	4,0" WC
	PROPAN		20.000	1,2 mm	11,0" WC	
2 Heizplatte	ERDGAS		40.000	1,5 mm	7,0" WC	
	PROPAN		40.000	1,2 mm	11,0" WC	
3 Heizplatte	ERDGAS		60.000	1,5 mm	7,0" WC	
	PROPAN		60.000	1,2 mm	11,0" WC	

Anschlusspezifikationen - Alle CE-Modelle					
GAS FAMILIE	MAX, EINGANGSLEISTUNG (NETTO) PRO BRENNER (KW)	GESAMTNENNLEISTUNG (KW)	DÜSENGRÖSSE (MM)	BRENNERDRUCK (MBAR)	GEBLÄSEDREHZAHLEINSTELLUNG (U/MIN)
G20	2,93	5,86kW - (für die Reihe MG-1P) 11,72kW - (für die Reihe MG-2P)	1,5 mm	10mbar (4,0" WC)	10.000
G25	2,93	5,86kW - (für die Reihe MG-1P) 11,72kW - (für die Reihe MG-2P)	1,5 mm	13,7mbar (5,5" WC)	
G31	2,93	5,86kW - (für die Reihe MG-1P) 11,72kW - (für die Reihe MG-2P)	1,2 mm	10mbar (4,0" WC)	

Für Propangas G31 wurde das Gerät werksseitig auf einen Versorgungsdruck von 37 mbar eingestellt. Bei Verwendung eines Versorgungsdrucks von 30 mbar oder 50 mbar muss das Gerät von einem vom Werk zugelassenen Wartungstechniker angepasst werden.

LAND	GASKLASSE	GASSORTE	EINGANGSDRUCK (mbar)
AT, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LU, LV, NL, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR	I2H	G20	20
HU	I2H	G20	25
DE, LU, PL, RO	I2E	G20	20
BE	I2E(R)	G20	20
FR	I2E(r)	G20/G25	20/25
FR, NL	I2L	G25	25
RO	I2L	G25	20
FI, HU, NL, RO	I3P	G31	30
BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LT, NL, PL, PT, SI, SK, HR	I3P	G31	37
AT, BE, CH, CZ, DE, ES, FR, GB, GR, HU, NL, SK	I3P	G31	50

Standardseehöhe beträgt für alle Gassorten 0 – 1370 m. Seehöhenbereiche 1 bis 3 sind nur für Erdgas, G20, Propangas und G31 verfügbar (d. h.: G25, 13A und LPG sind nicht enthalten).

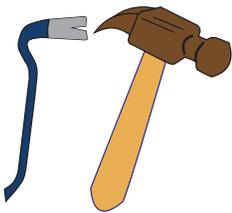
Endgültige Seehöhenbereiche (m)				Änderungen in den einzelnen Bereichen (m)
Standardseehöhe	0	to	1370	
Seehöhenbereich 1	1371	to	2133	762
Seehöhenbereich 2	2134	to	2895	762
Seehöhenbereich 3	2896	to	3657	762

Abschnitt 2 Einbau

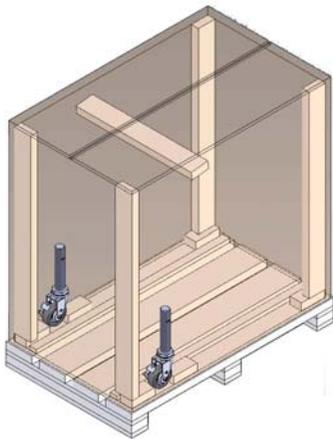
STOPPI! - Befolgen Sie die Anweisungen unten, um das Gerät sicher und einfach von der Verpackungspalette zu nehmen.

Das Gerät ist sehr schwer! Es wird persönliche Schutzausrüstung benötigt.

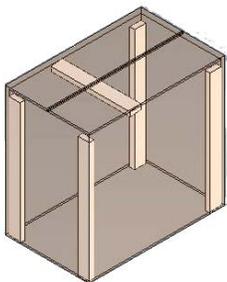
Auspacken des Grills aus der Holzkiste.



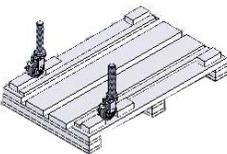
Erforderliche Werkzeuge.



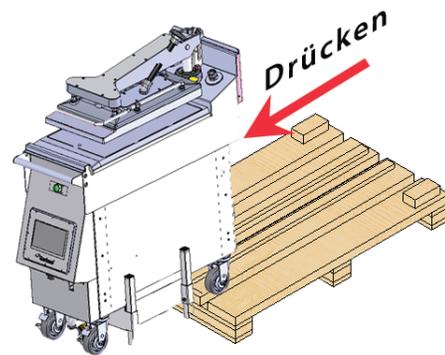
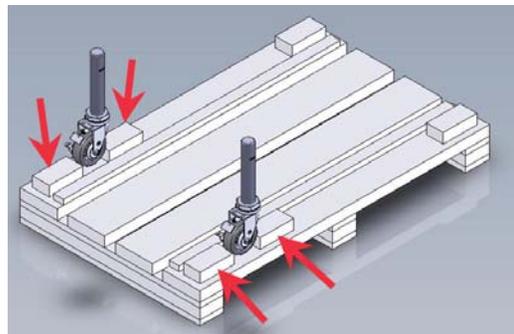
1. DIE VERPACKUNG BESTEHT AUS ZWEI TEILEN: KARTON UND HOLZPALLETTE.



2. ENTFERNEN SIE DEN KARTON, DER DAS GERÄT ABDECKT, UND WERFEN SIE IHN WEG.



3. ENTFERNEN UND ENTSORGEN SIE DIE ZWEI (2) HOLZBLÖCKE, MIT DENEN DIE ZWEI VORDEREN LAUFROLLEN BLOCKIERT SIND. **HINWEIS:** STELLEN SICH SICHER, DASS DIE BREMSEN DER VORDEREN LAUFROLLEN ARRETIERT SIND, WÄHREND DIE BLÖCKE ENTFERNT WERDEN.



4. LÖSEN SIE DIE BREMSEN DER VORDEREN LAUFROLLEN UND SCHIEBEN SIE DAS GERÄT NACH VORNE VON DER PALETTE. STELLEN SIE SICHER, DASS DAS GERÄT GERADE NACH VORNE ROLLT.

Transport des Grills zum Aufstellort.

Beim Transport des neuen Grills in die Küche müssen die folgenden Kriterien beachtet werden.

- Zuerst planen! Verringern Sie das Risiko eines Problems während des Transports.
- Verstehen Sie den Bremsmechanismus an den Laufrollen, damit dieser nach Bedarf betätigt bzw. freigegeben werden kann.
- Halten Sie die obere Heizplatte während des Transports in der unteren Position.
- Passen Sie die Transportgeschwindigkeit an die Bedingungen an.
- Drehen Sie das Gerät in Abwärtsrichtung, nicht in Aufwärtsrichtung, wenn die Stabilität auf einer Neigung oder Rampe verloren geht.
- Schieben/ziehen Sie den Grill am Handtuchhalter gerade ausgerichtet auf eine sachte Neigung.
- Drücken/schieben Sie nicht diagonal.
- Drücken/schieben Sie nicht am Kabelkanal oder Heizplattenarm.
- Das Modell mit einer (1) Heizplatte ist schmal! Besonders auf Neigungen und Rampen achten. Wenn eine Neigung oder Rampe steiler als ± 100 ist, besteht die Gefahr, dass der Grill umkippt. Bitten Sie um Hilfe und wenden Sie angemessene Techniken zum Transport des Grills an.



Aufstellungsort

Der für das Gerät ausgewählte Aufstellungsort muss die folgenden Kriterien erfüllen, Falls eines dieser Kriterien nicht erfüllt wird, wählen Sie bitte einen anderen Aufstellungsort,

- Der Aufstellungsort MUSS eben sein und das Gewicht des Geräts tragen können,
 - 3 Heizplatten - ca. 238,1 kg
 - 2 Heizplatten - ca. 165,6 kg
 - 1 Heizplatte - ca. 154,2 kg
- Der Aufstellungsort frei von brennbaren Materialien sein,
- Das Gerät muss sowohl auf der Achse Vorder-Rückseite als auch von der rechten zur linken Seite im Lot sein,
- Positionieren Sie das Gerät so, dass es nicht umkippt oder rutscht,
- Die Lufttemperatur muss mindestens $4,4\text{ °C}$ (44 °F) betragen und darf $43,3\text{ °C}$ (110 °F) nicht überschreiten,
- Eine korrekte Luftzufuhr für die Entlüftung ist **ERFORDERLICH UND** für einen sicheren und effizienten Betrieb **WESENTLICH**, Bitte sehen Sie hierzu die Tabelle „Anforderungen hinsichtlich der Freiräume“,
- Der Strom der Belüftungsluft darf nicht

blockiert werden, Stellen Sie sicher, dass die Entlüftungsöffnungen des Geräts nicht blockiert sind

- Der Aufstellungsort darf sich nicht in der Nähe von Hitze erzeugenden Geräten (Boilern, Geschirrspülmaschinen usw.) befinden oder direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt sein und muss vor Witterungseinflüssen geschützt sein,
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt über einem Abfluss, Der aus dem Abfluss aufsteigende Dampf kann den Betrieb und die Luftzirkulation behindern sowie elektrische/elektronische Komponenten beschädigen,
- Auf dem Gerät dürfen keine Gegenstände gelagert werden,

Anforderungen hinsichtlich der Freiräume

- Weitere Details finden Sie in Abschnitt 1 unter Abmessungsspezifikationen Heizplatte.

Nivellierung

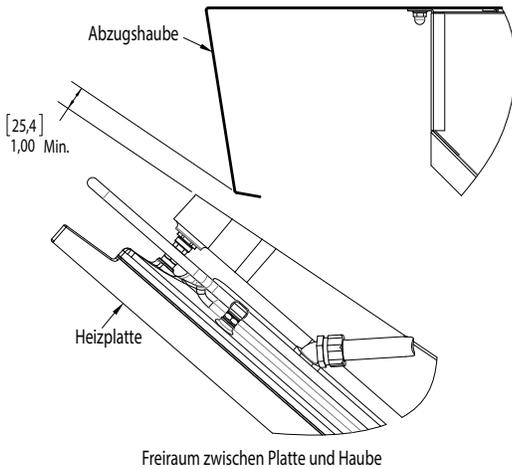
Positionieren Sie das Gerät unter der Haube und in seiner normalen Betriebsposition, um ein Verziehen der Grillplatte zu verhindern,

- Stellen Sie die Gerätehöhe ein, indem Sie die Laufrollen nach rechts drehen, um das Gerät anzuheben, bzw. nach links, um das Gerät abzusenken,
- Stellen Sie die Laufrollen ein, bis die Grillplatte waagrecht und auf der korrekten Höhe ist,
- Der Grill muss sowohl auf der Achse Vorder-Rückseite, von der rechten zur linken Seite als auch diagonal im Lot sein, Diese Nivellierung muss durchgeführt werden, wenn sich das Gerät unter der Haube und in seiner normalen Betriebsposition befindet,
- Ziehen Sie die Sicherungsmutter an jeder Laufrolle fest gegen den Boden des Geräts an,
- Verriegeln Sie die Laufrollen, wenn sich das Gerät in seiner Position befindet, um eine Bewegung zu verhindern,
- Verriegeln Sie die Schwenkbewegung der Laufrollen, um das Gerät zu Reinigungszwecken gerade heraus- und hineinschieben zu können,

Anforderungen an die Abzugshaube

1. Installieren Sie das Gerät unter einer Abzugshaube,
2. Die Abzugshaube muss über die Abluftöffnungen hinausragen und die folgenden Anforderungen erfüllen:
 - A. Die Abzugshaube muss für die kumulative Entlüftung aller Geräte im Bereich unter der Haube bemessen sein,
 - B. Falls eine bestehende Haube nicht verwendet werden kann, muss eine neue Haube über dem Gerät montiert werden,
 - C. Bitte schließen Sie bei der Bestimmung der Haubengröße die Freiräume ein,

NOTE: Schalten Sie die Abzugshaube immer EIN, wenn das Gerät in Betrieb ist, um eine Kondensierung im Gerät zu verhindern,



Aufstellung

Dieses Gerät ist sehr schwer, sodass zur Anhebung und Positionierung eventuell mechanische Hilfsmittel erforderlich sind,

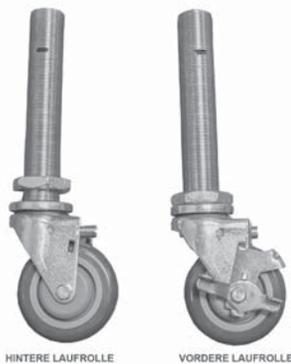
Das Gerät wurde dazu ausgelegt, auf einem glatten und ebenen Boden aufgestellt zu werden, der dazu in der Lage ist, dem Gewicht des voll beladenen Geräts zu widerstehen,

Das Gerät wird mit vormontierten Laufrollen zwecks leichter Bewegung zur Reinigung und Wartung geliefert, Achten Sie insbesondere darauf, den Grill zu schieben oder zu ziehen, Stellen Sie dabei sicher, dass der Grill nicht umkippt,

Mit Laufrollen ausgestattete Geräte

Das Gerät wird mit bereits installierten Laufrollen geliefert, einige Einstellungen können jedoch zur Nivellierung des Geräts erforderlich sein, Die vorderen und hinteren Laufrollen sind einstellbar, aber nur die vorderen Laufrollen besitzen Bremsen,

Garland empfiehlt, vom Boden/der Wand bis zur Rückseite des Geräts Halteketten/-seile anzubringen, Diese Halteseile begrenzen die Beweglichkeit des Geräts,

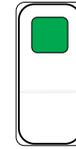


Verfahren zur Einstellung der Laufrollen.

1. Stellen Sie durch Drücken der grünen Taste sicher, dass die Heizplatte in der abgesenkten Position ist.



2. T Den Strom mit dem Hauptnetzschalter AUSSCHALTEN.



Die grüne Lampe zeigt an, dass der Grill „EINGECH ALTET“ ist

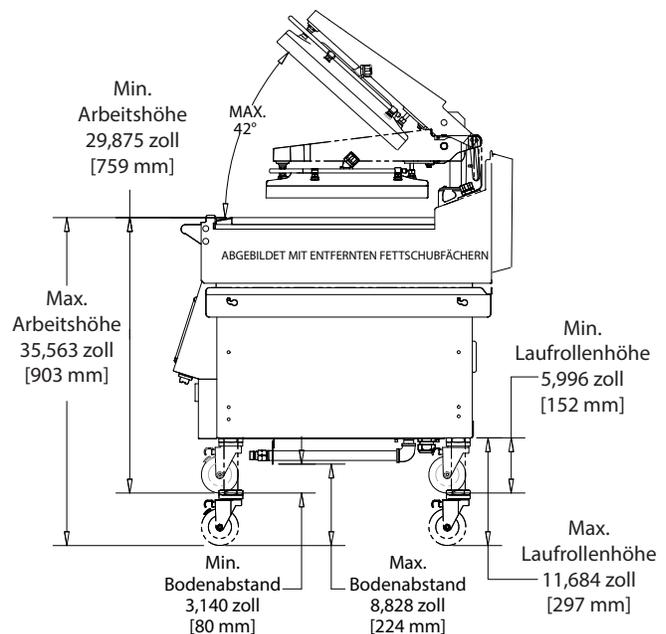
Durch Aufbocken des Grills wird die Einstellung der Laufrollen erleichtert, insbesondere, falls der Grill neu ist.

3. Den Heber im Grillrahmen direkt neben den Laufrollen platzieren und den Grill nur 3 bis 5 Zoll anheben.
4. Hinweis: Bei Einzelgeräten kann nur der Heber wischen die beiden Laufrollen platziert werden.



Warnung: Den Heber nur auf einer massiven, geraden Oberfläche wie einem Betonboden verwenden. Bei gefliesten Böden empfehlen wir, ein Stück Holz zwischen die Fliesen und den Heber einzuführen, da die Fliesen ansonsten brechen können.

Vorsicht: Die SSRB-Kühlkörperbaugruppe befindet sich unter dem Grill. Achten Sie darauf, den Heber nicht in diesem Bereich anzusetzen.



- Messen Sie die Höhe der Zubereitungsfläche bis zum Boden. Berechnen und bestimmen Sie beruhend auf dieser Höhe, wie viele Zoll oder Zentimeter jede Laufrolle aus dem Grill auszufahren ist.

Beispiel: Falls die Abmessung von der Zubereitungsfläche bis zum Boden 30 Zoll beträgt und Sie eine Zubereitungsfläche in einer Höhe von 32 Zoll wünschen, muss jede Laufrolle 2 Zoll ausgefahren werden.

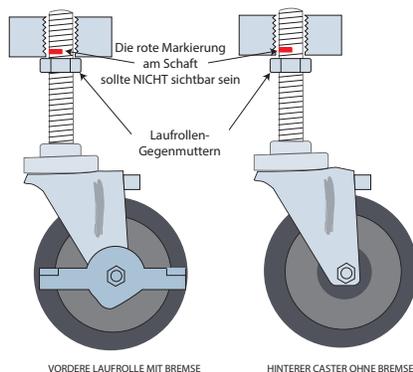
McDonald's Haubentyp	Höhe der Zubereitungsfläche (Zoll)
Universalhaube – nur Grill	33
Universalhaube – Kombination Grill und Fritteuse	31
GSC-Haube	30
GG-Haube	30
Haube der Serie 92	30
80 Serie/A Klasse	30

Bei McDonald's muss die Höhe der Zubereitungsfläche abhängig vom Haubentyp eingestellt werden, der im Restaurant verwendet wird, wo der Grill aufgestellt/ installiert wird (siehe Tabelle oben).

- Den Gewindezapfen der Laufrolle drehen, um die Höhe einzustellen. Pro Laufrolleneinstellung nicht mehr als 2 Zoll einstellen. Das Verfahren für jede Laufrolle wiederholen.
- Zuerst die beiden vorderen Laufrollen und dann die beiden hinteren einstellen.



Auf die rote Markierung am Gewindezapfen achten, welche die maximale Einstellung anzeigt.

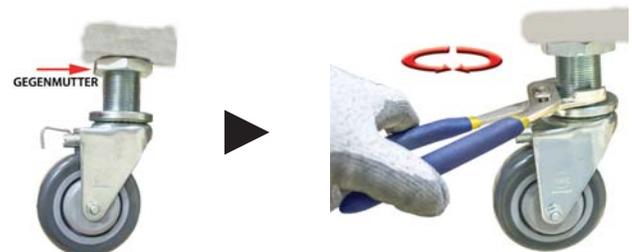


- Wenn alle Laufrollen ungefähr auf dieselbe Höhe eingestellt sind, den Heber entfernen und den Strom mit dem Hauptnetzschalter wieder EINSCHALTEN.

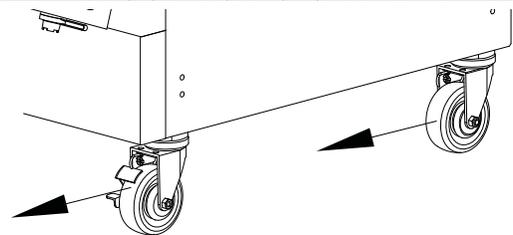
- Die grüne Taste drücken, um die Heizplatte in die obere Position anzuheben.



- Die Nivelliervorrichtung oben auf den Grill legen, um den Grill horizontal und vertikal waagrecht einzustellen.



- Die Gegenmutter bis nach oben bewegen, jedoch noch nicht anziehen. Falls der Grill nicht waagrecht ist, eine Pumpenzange in den unteren Teil des Gewindezapfens einführen und diesen nach rechts oder links drehen, um die Höhe des Grills zu erhöhen oder zu reduzieren, bis der Grill laut dem Nivellierwerkzeug eben ist.



- Das Rad gegenüber dem Grill geradeaus nach vorn ausrichten, wie auf der Abbildung oben zu sehen ist. Dann die Drehbewegung mit dem Stift verriegeln. Nach der Verriegelung der Drehbewegung ist eventuell eine geringfügige Justierung erforderlich, um die vorderen und hinteren Laufrollen auszurichten, während der Stift weiterhin eingerastet ist.



13. Die Gegenmutter anziehen, um die Position der Laufrolle zu verriegeln. Dazu sollten 2 Schlüssel verwendet werden, um sicherzustellen, dass die Laufrollen weiterhin gerade ausgerichtet sind.

WICHTIGE PUNKTE

- a. Eventuell ist es nicht möglich, den Grill zu 100 % waagrecht zu nivellieren. Es ist jedoch wichtig, dass dieser nicht schaukelt.
- b. Die Drehbewegung muss mit dem Sperrstift weiterhin verriegelt bleiben, um den Grill während der Reinigung hinter dem Grill vor- und zurückrollen zu können.
- c. Die Laufrollen nicht hochdruck- oder dampfreinigen. Einen Reiniger/Entfetter aufsprühen und mit einem Lappen/Tuch reinigen.
- d. Nicht an der Mutter über dem Laufrad drehen.



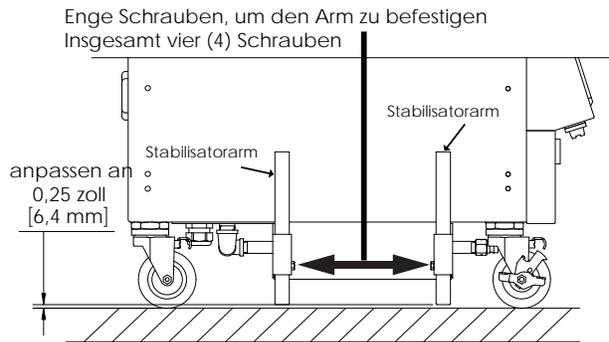
- e. Alle Laufradbremesen betätigen, sobald der Grill an seinem Aufstellungsort platziert (geparkt) ist.
- f. Das SICHERUNGS-STABILISATORGRILLSYSTEM INSTALLIEREN (NUR MODELLE MIT 1 HEIZPLATTE).

- g. Einen Mindestabstand von 25,4 mm zwischen der Abzugshaube und der obersten Position des Plattenarms sicherstellen. Weitere Informationen sind unter Einstellung der Haubenhöhe in Abschnitt 3 zu finden.

SICHERN DES STABILISATORGRILLSYSTEMS (NUR MODELLE MIT 1 HEIZPLATTE).

Das Stabilisatorsystem soll verhindern, dass der Grill bei Neigungswinkeln zwischen 00 und 100 Grad im rechten Winkel zur Gerätevorderseite umkippt.

1. Führen Sie nun das Laufrollen-Einstellverfahren wie oben erwähnt durch.
2. Senken Sie die Stabilisatorarme ab, bis diese den Boden berühren (insgesamt vier (4) Arme neben den Seitenwänden).
3. Heben Sie jeden Arm 6,4 mm vom Boden ab und sichern Sie den Arm mit der Schraube an der Seite eines jeden Arms wie unten gezeigt.



HINWEIS: IN KEINEM FALL DARF DAS STABILISATORSYSTEM VOM GRILL ENTFERNT WERDEN.

Entfernung des Kunststoffschuttfolie der Edelstahlflächen

Die Entfernung dieser Folie ist eines der Dinge, die nach der Positionierung des Grills an seinem Aufstellungsort durchgeführt werden müssen, Die Folie deckt sowohl interne als auch externe Komponenten ab (beispielsweise die Seitenwände, den Fettschutz) und muss entfernt werden, bevor der Grill eingeschaltet wird,

1. Die Folie mit einem Kunststoffschaber an einer Ecke von der Edelstahlfläche anheben,
2. Die Kunststoffschaber greifen und sanft von der Edelstahlfläche abziehen,



Vorübergehende Lagerung

Garland stellt einen ausreichenden Schutz unter normalen Transport- und Lagerbedingungen sicher, Der Grill muss eventuell jedoch zusätzlich geschützt werden, wenn er in der Nähe von Meerwasser, einem tropischen Klima oder anderen ungünstigen Bedingungen gelagert wird, Bitte wenden Sie sich umgehend an Garland, falls solche Bedingungen auftreten,

Anforderungen an den Gasanschluss:

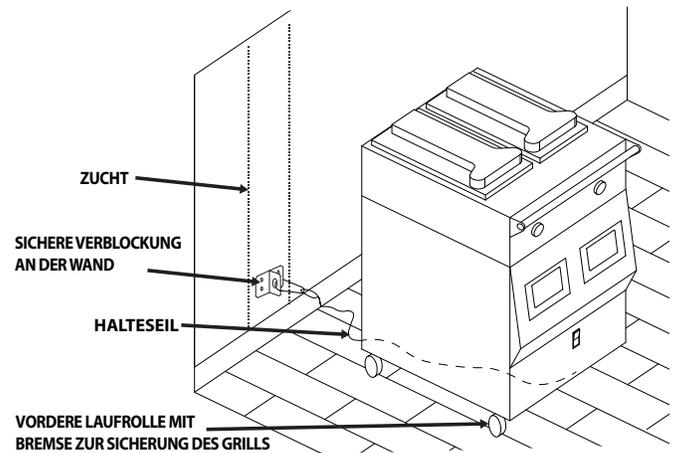
- Die Installation muss mit dem zusammen mit dem Grill gelieferten Gasanschluss oder einem ähnlichen zugelassenen Anschluss erfolgen. Das Schnellkupplungsanschlussstück und das Gasabsperrventil müssen in der Richtung eingebaut werden, die außen am Gehäuse angegeben ist.
- HINWEIS:** Bei der Prüfung des Gasdrucks muss sichergestellt werden, dass alle anderen Geräte an derselben Gasleitung eingeschaltet sind,
- Das Gerät und das separate Absperrventil müssen für einen Drucktest des Systems bei einem Druck von mehr als 3,45 kPa (0,5 psi) von der Gasversorgung getrennt werden,
- Für die Wartung und den korrekten Betrieb muss ein angemessener Spielraum vorgesehen werden,
- Bei Verwendung eines flexiblen Gasschlauches muss eine Haltevorrichtung verwendet werden.

Anforderungen nationaler Normen:

- Die Gassorte, für die der Grill ausgelegt ist, ist auf dem Typenschild an der unteren linken Ecke der rechten Seite des Grills angegeben. Den Grill darf nur an die auf dem Typenschild angegebene Gassorte angeschlossen werden,
- Die Installation muss dem National Fuel Gas Code, ANSI Z223,1/-1998 bzw. der neuesten Ausgabe, dem Code NFPA 54 - neueste Ausgabe und dem National Electrical Code ANSI/NFPA 70-1990 bzw. der neuesten Ausgabe und/oder den örtlichen Vorschriften entsprechen, um einen sicheren und effizienten Betrieb sicherzustellen, In Kanada muss die Installation den Code CSA B149,1 und die anwendbaren örtlichen Vorschriften erfüllen,
- In Kanada muss der elektrische Anschluss den anwendbaren Abschnitten des Canadian Electrical Code CSA C22,1 - 1990, neueste Ausgabe, „Safety Standard for Installation, Part 1“ und C22,2- Nr. O-M 1982 neueste Ausgabe entsprechen,

Verantwortlichkeiten des Restaurants bei der Installation:

- Die Installation muss über einen Anschluss erfolgen, welcher der Norm für Stecker an beweglichen gasbetriebenen Geräten, ANSI Z21,69/CSA 6,16 entspricht und muss über einen Schnellverschluss verfügen, welcher der Norm für Schnellkupplungsvorrichtungen zum Einsatz mit Gasbrennstoff, ANSI Z21,41/CSA 6,9 entspricht,
- Die vorderen Laufrollen des Geräts sind mit Bremsen versehen, um die Bewegung des Geräts zu verhindern, ohne Stecker und Schnellverschluss sowie zugehörige Rohrleitungen zu belasten,
- Bitte beachten Sie, dass die erforderliche Sicherung an einer Halterung befestigt ist, (die sich an der Vorderseite des Grills unten am nächsten zum Gasanschluss befindet); sollte die Sicherung abgetrennt werden müssen, muss diese wieder angebracht werden, nachdem das Gerät in seine Originalposition



zurückgebracht wurde,

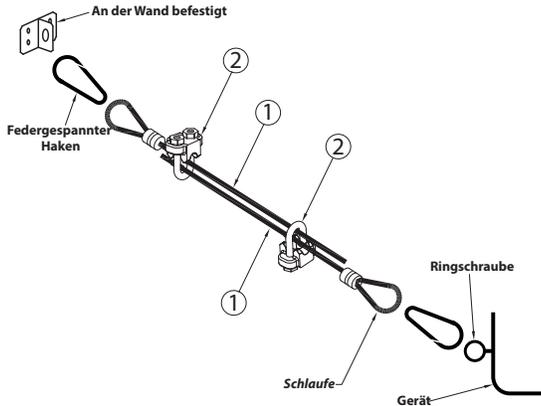
- „Ausreichender Freiraum für die Luftöffnung zur Brennkammer und für Wartung muss vorgesehen werden,
- Nicht zur Installation neben brennbaren Wänden oder auf brennbaren Böden geeignet,
- Stellen Sie sicher, dass die Installation des Grills durch einen fachkundigen, geschulten Montagetechniker durchgeführt wurde,
- Stellen Sie sicher, dass das Restaurant über eine ausreichende Energieversorgung, genügend Produkte und Personal verfügt,
- Wenden Sie sich wegen eines Inbetriebnahmetermins an Ihr von Garland autorisiertes Service-Center vor Ort,
- Wohnen Sie der Inbetriebnahme bei, um einen erfolgreichen Erststart zu gewährleisten und sich mit dem Grill vertraut zu machen,
- Führen Sie eine Mitarbeitereinweisung durch, um die bestmögliche Nutzung des Grills sicherzustellen, Sobald die Installation nach Durchführung der folgenden Vorgänge abgeschlossen ist, MUSS der Grill durch ein vom Werk autorisiertes Wartungsunternehmen in Übereinstimmung mit den Inbetriebnahmestandards von Garland Commercial Ranges in Betrieb genommen werden,

Installationsverfahren zur Sicherung des Geräts

- Hautgasleitungen absperrern und die Schnellkupplungsvorrichtung der Gasleitung trennen, bevor die folgende Installation durchgeführt wird,
- Halterung an einem Bolzen in der Wand befestigen,
- Den Bereich im Rahmen unter der Vorderseite des Grills suchen, um die Ringschraube so nahe wie möglich am Gasanschluss anzubringen,
- Für Gasgrillmodelle mit einer (1) Platte, Die Nylon-Sicherungsmutter der Ringschraube entfernen und die Schraube unter der Grillvorderseite über der Gasleitung (Abb. A) hinein schrauben, Ringschraube und Mutter festziehen, um diese in ihrer Position zu sichern,



- Für Gasgrillmodelle mit zwei und drei (2+3) Platten, Die Ringschraube durch die Bohrung schieben und die Nylon-Sicherungsmutter an der Rahmeninnenseite sicher festziehen (Abb. B),



- Einen der federbelasteten Haken an der Wandhalterung und das andere Ende an der Ringschraube (Grill) befestigen, Die korrekte Länge des Seils (1) einstellen und beide Klemmen (2) zur Sicherung beider Seile anziehen,
- Die Dehnung des Seils prüfen, indem der Grill bewegt wird, Durch die Bewegung des Grills dürfen die Anschlussstücke, die Schnellkupplungsvorrichtungen und die damit verbundenen Leitungen keiner Belastung ausgesetzt werden,

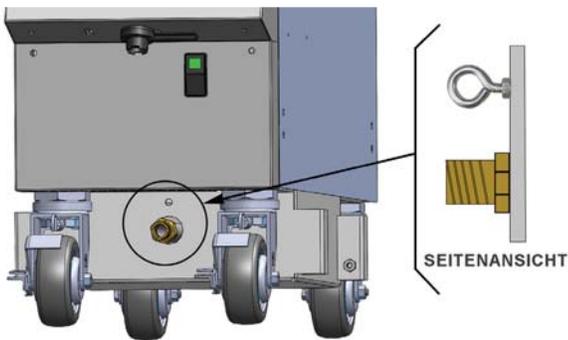


Abbildung A - eine (1) Platte

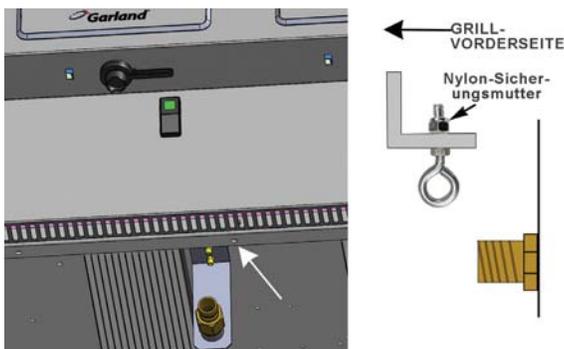


Abbildung B - zwei und drei (2+3) Platten

Entfernen Sie die Sikkativbeutel aus dem Grill.

- Sikkativbeutel dürfen nur während des Transports und der Lagerung im Grill gelassen werden. Sikkativbeutel schützen die Elektronikkomponenten, indem sie die Feuchtigkeit im Gerät verringern.
- Garland empfiehlt, diese Beutel im Gerät zu lassen, während der Grill gelagert bzw. nicht betrieben wird



Sikkativbeutel aus dem Grill entfernen.

- Schalten Sie den grünen Hauptnetzschalter des Clamshell-Grills AUS. (Die grüne Lampe erlischt)



- Entfernen Sie die zwei Kreuzschlitzschrauben an beiden Seiten der Vorderwand unter der Benutzerschnittstelle und heben Sie diese an einer sicheren Stelle auf.
- Verschieben Sie die Wand behutsam nach oben und vom Grill weg. Achten Sie dabei auf Kabel und Steckverbinder. Entnehmen Sie die Beutel.
- Bringen Sie die Abdeckung wieder an und ziehen Sie die Schrauben fest.

Gasanschlüssen und Bemessung der Leitungen:

- Der Durchmesser der Gasleitung ist sehr wichtig, Ist die Leitung zu klein, ist der Gasdruck am Brennerverteiler niedrig, Dies führt zu einer langsamen Wiederherstellung und verzögerten Zündung, Die Gaszufuhrleitung sollte einen Durchmesser von mindestens 38 mm besitzen, Ein Grill mit 2+1 Heizplatten und Einzelrahmen erfordert einen 3/4-Zoll- Anschluss und ein Grill mit 1 Heizplatte erfordert einen 1/2-Zoll-Anschluss. Der Grill mit 2 Heizplatten kann entweder einen 1/2-Zoll- ode reinen 3/4-Zoll-Anschluss besitzen.
- Vor dem Anschluss der neuen Leitung muss diese ausgeblasen werden, um alle Fremdpartikel zu entfernen, Diese Partikel würden den Betrieb beeinträchtigen,
- Bei Verwendung eines Gewindedichtmittels dürfen nur kleine Mengen auf die Außengewinde aufgetragen werden, Verwenden Sie ein Dichtmittel, dass der chemischen Wirkung des LP-Gases standhält, Kein Gewindedichtmittel auf die ersten beiden Gewindegänge auftragen, um eine Verstopfung der Brenneröffnungen und des Regelventils zu verhindern,
- Alle Gasleitungen und Anschlüsse von einem Installateur mit einer Seifenlösung auf Undichtigkeiten prüfen lassen, KEINESFALLS Streichhölzer, Kerzen oder andere Zündquellen verwenden, um nach Lecks zu suchen,
- Das Typenschild prüfen, um die korrekte Gassorte zu bestimmen, bevor die Schnellkupplung oder die Leitung an die Gasleitung des Gebäudes angeschlossen wird,
- Ein Nippel zur Prüfung des Eingangsgasdrucks ist am Gaszufuhrverteiler vorgesehen,
- Der Mindestdruck des einströmenden Gases beträgt bei

Mennekes 7-Stift-Option.

Eingang	Stifte	Vorgesehene Belastung	Angeschlossen an
Mennekes 7 Stifte 16-A-Buchse für 1P-Geräte 32-A-Buchse für 2P-Geräte	1,2,3,4,ERDE	Grill und Heizplattenerhitzer 3N~ 380/400/415 V Die Amperezahlen entnehmen Sie bitte der Belastungstabelle 50/60 Hz	Netzklemmenleiste L1,L2,L3,N, ERDE
	5,6	Verriegelungs-Schützpule 7 A . 415 VAC max.	Steuerungsklemmenleiste SW + RT

MENNEKES 7-STIFT-OPTION.

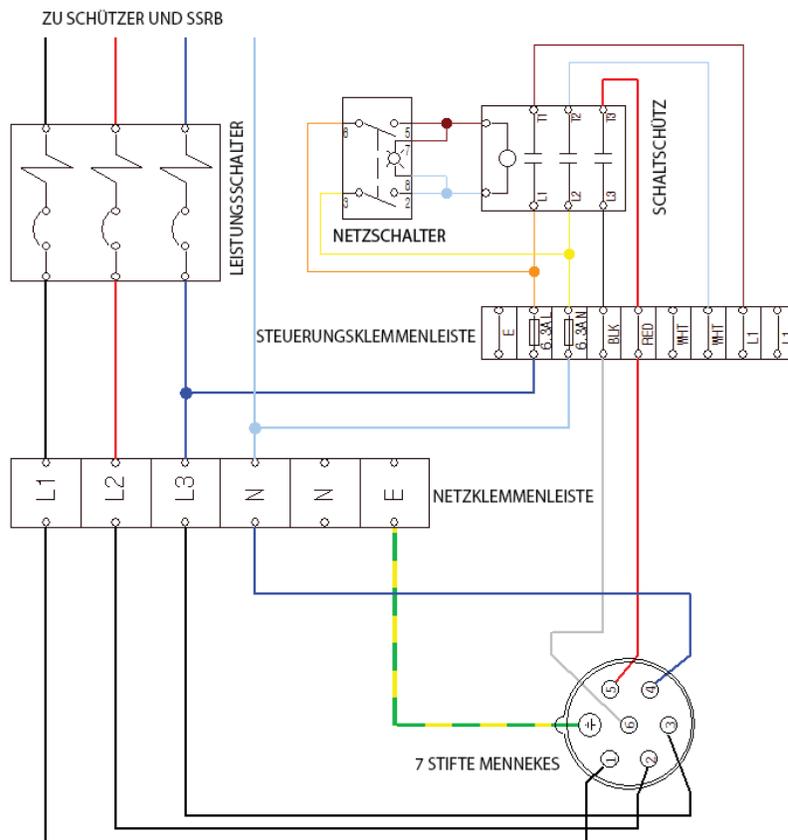
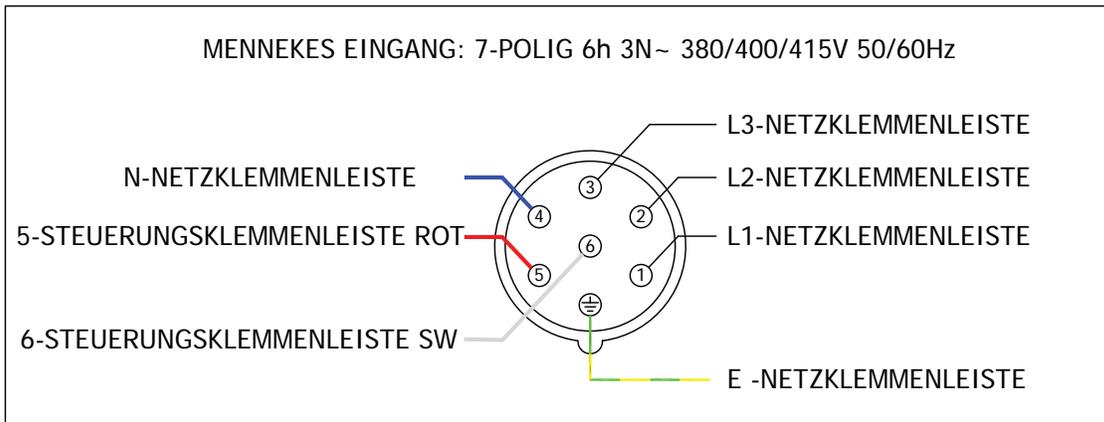
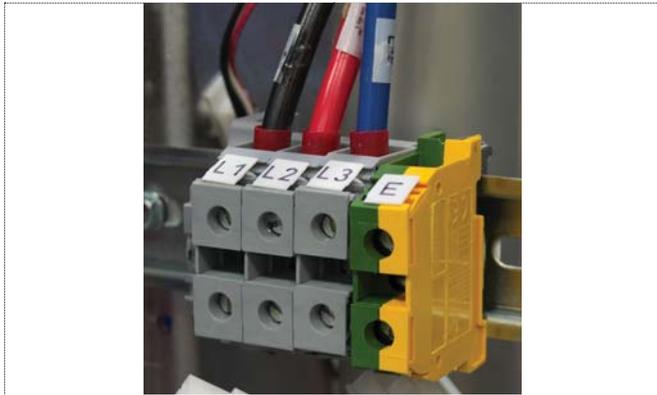


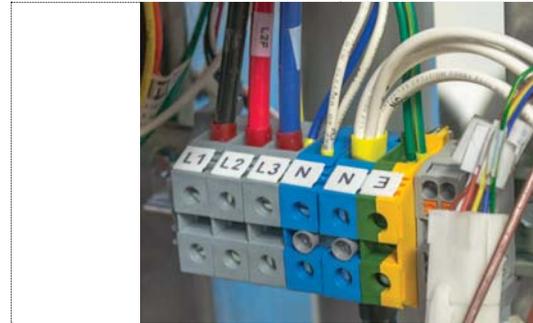
Diagramm Stromversorgungsklemmenleiste.



1. Stromversorgungsklemmenleiste Dreieckschaltung.



Hinweis: Stellen Sie sicher, dass am Ende aller Drähte ein Klemmenstift installiert und verpresst ist.



2. Stromversorgungsklemmenleiste Sternschaltung.

Klemme	Farbe
L1	Schwarz
L2	Rot
L3	Blau
N	Weiß
E	Gelb/grün

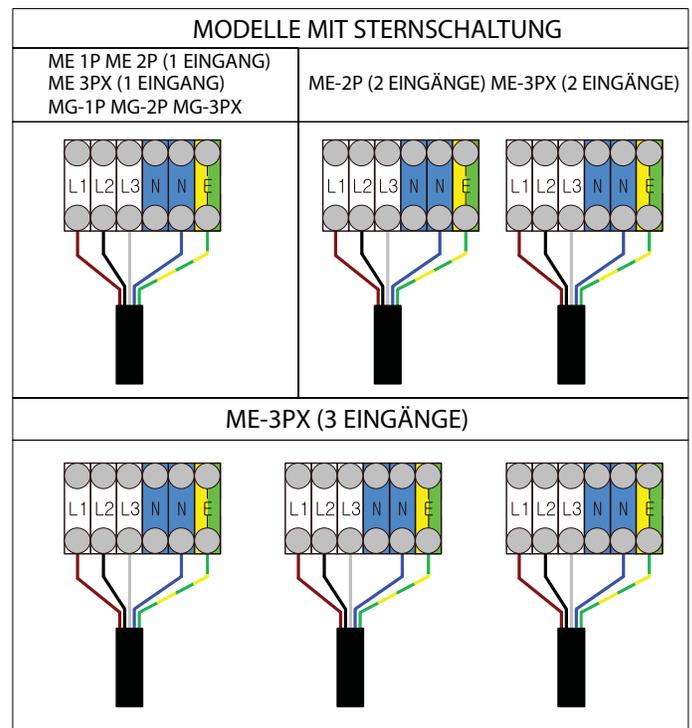
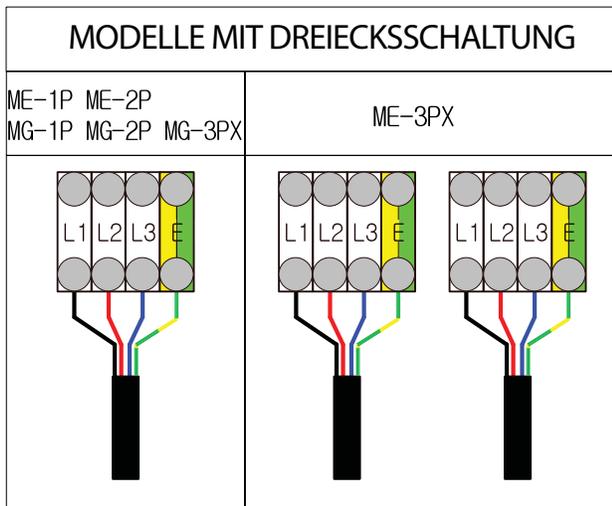


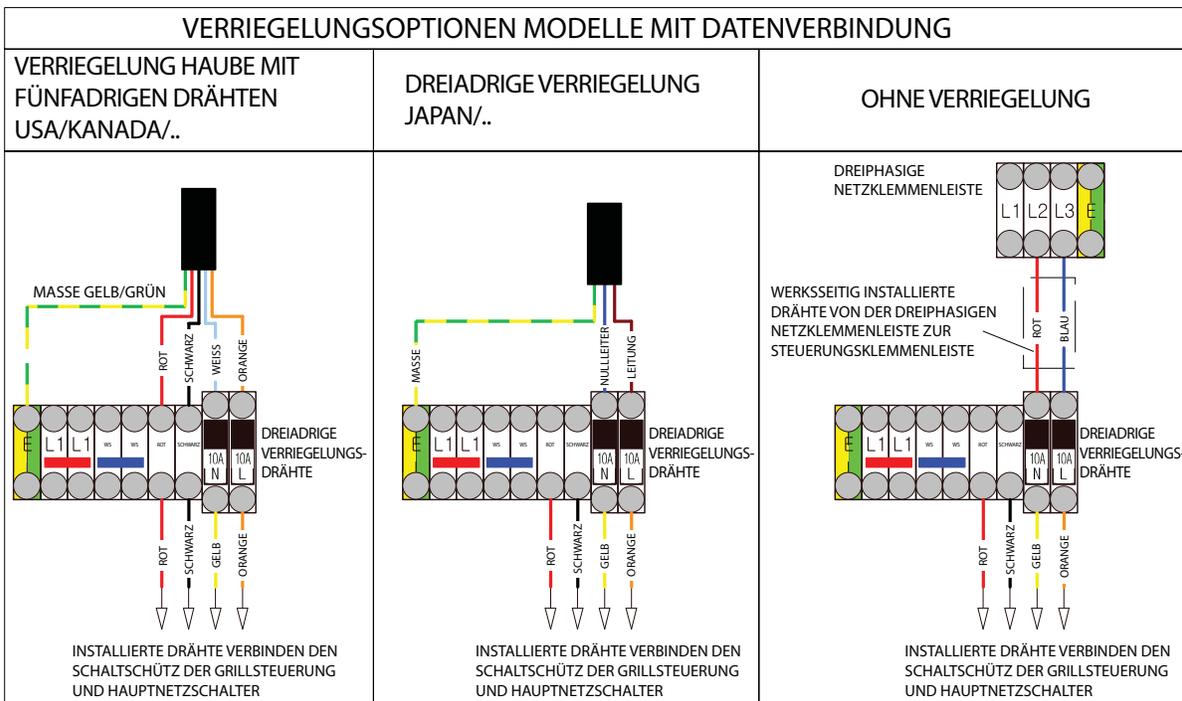
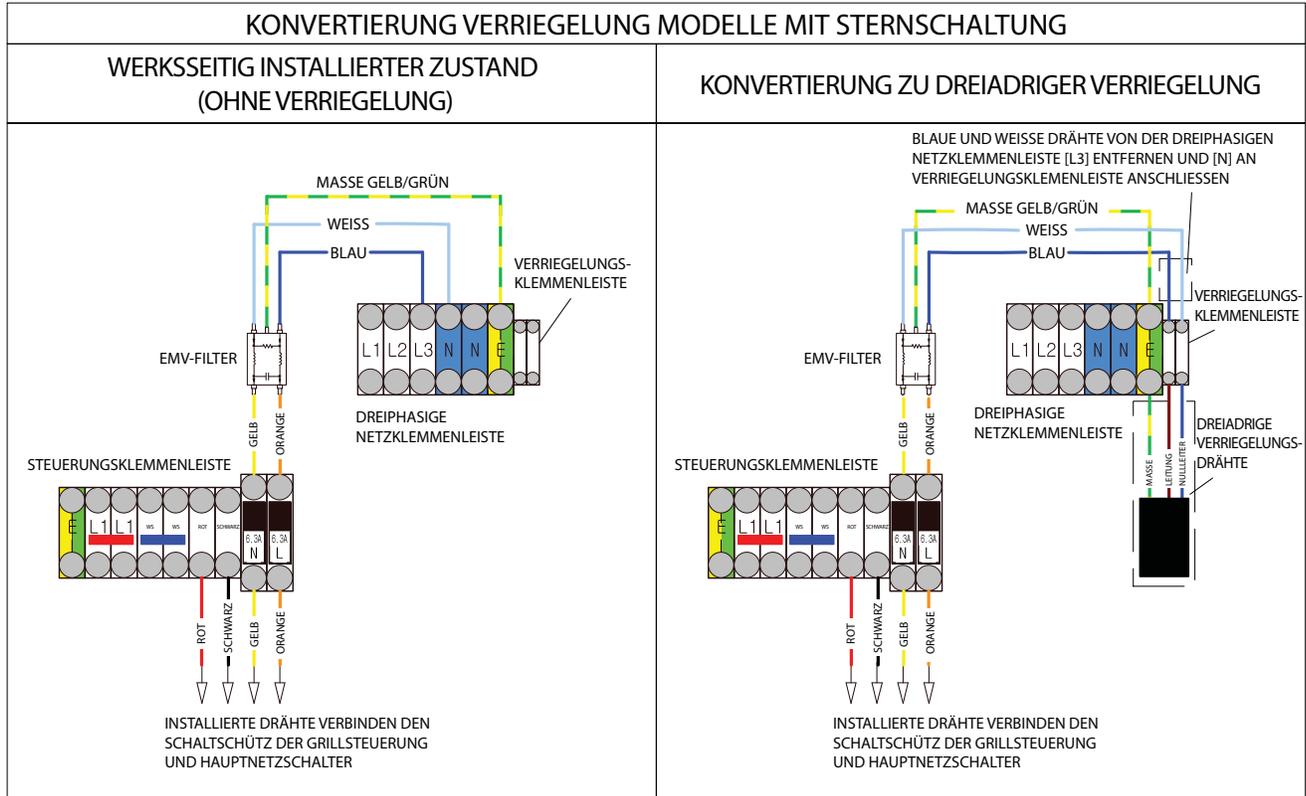
Diagramm Leistungsverriegelungsklemmenleiste.



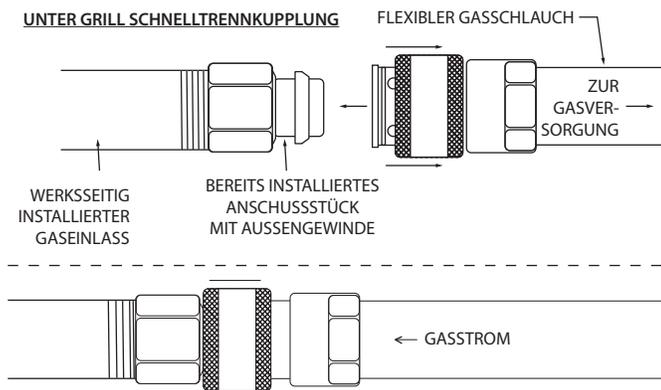
Steuerungsklemmenleiste Sternschaltung



Steuerungsklemmenleiste Dreiecksschaltung

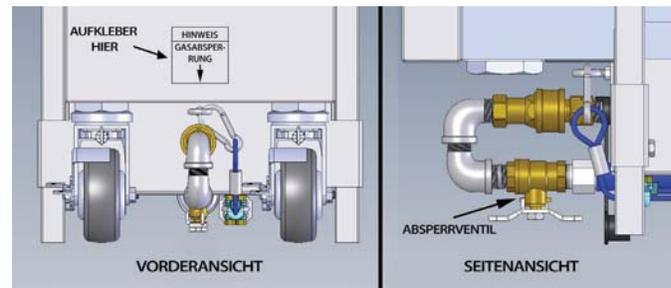


- Erdgas 0,015 bar, Der maximale Druck des einströmenden Gases beträgt bei Erdgas 0,035 bar,
- Der Mindestdruck des einströmenden Gases beträgt bei Propangas 0,025 bar, Der maximale Druck des einströmenden Gases beträgt bei Propangas 0,057 bar,
- Der Betriebsgasdruck des Brenners kann an der Auslassseite des Gasventils am Druckprüfpunkt geprüft werden,
- Der für die jeweilige Gasart korrekte Brennerverteilerdruck kann der Tabelle „Gasanschlussspezifikationen“ entnommen werden,
- Einstellung des Brennerdrucks;
 - Verschlusschraube vom Druckzapfen an der Auslassseite des Gasventils entfernen und Manometer anschließen;
 - Verschlusskappe am Regler des Gasventils entfernen;
 - beide Brenner dieser Reihe einschalten und den Druck durch Drehen der Reglerschraube einstellen;
 - Grill ausschalten, Manometer entfernen und die Verschlusschraube wieder am Druckzapfen und Regler anbringen;
 - diese Verbindungen auf undichte Stellen prüfen.
 - ieses Verfahren darf nur von qualifizierten Technikern durchgeführt werden.
- Der Gasdruck sollte nur vom örtlichen Gasunternehmen oder einem zugelassenen Kundendienst geprüft werden,
- Alle Leitungen und Anschlüsse auf Gaslecks prüfen, Dazu sollte eine Seifenlauge verwendet werden, Niemals eine Flamme verwenden. Bei Prüfungen im Inneren des Geräts die elektronischen Koponen/Leiterplatten schützen, bevor die Dichtigkeit mit einer Seifenlösung getestet wird.
- Das Gerät muss für einen Drucktest der Gasversorgung-Rohrleitung bei einem Prüfdruck von ab 3,5 kPa (½psi) oder darüber am separaten Absperrventil vom Gasversorgungssystem getrennt werden.
- Den Schnelltrenngasschlauch (falls im Lieferumfang enthalten) am Zuleitungsanschluss auf der Grillunterseite anschließen. Staubkappe vom Anschlussstück mit Außengewinde entfernen und die Schnellverschlusskupplung anderasschlauchbaugruppe auf das Anschlussstück mit Außengewinde stecken.



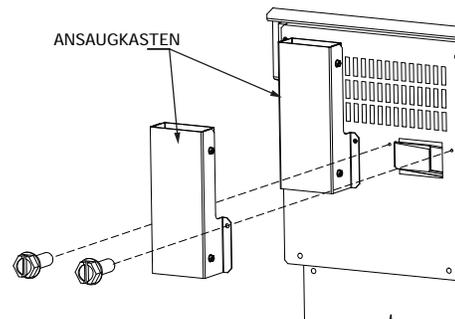
- Sicherstellen, dass die Überschiebemuffe ganz vorne am Haltering anliegt.
- Das andere Schlauchende bei geschlossenem Handabsperrenteil und vom Gerät getrennter Gasschlauchbaugruppe mit dem Gasanschluss verbinden.

Den Abschaltaufkleber an wie unten abgebildet anbringen:



Ansaugkasten Montage

- Ansaugkasten und Schrauben aus dem Karton nehmen.
- Ansaugkasten wie auf der Abbildung unten dargestellt positionieren.
- Die beiden Schrauben mit einem 5/16-Zoll-Steckschlüssel anbringen und anziehen.
- Pro Bahn sollten 2 Ansaugkästen installiert werden. Die Abbildung unten zeigt einen 1-Plattengrill.
- Befolgen Sie gegebenenfalls die anschließenden Montageanweisungen für die obere Rückwand des Rauchabzugs.



Elektrischer Anschluss

⚠ Warnung

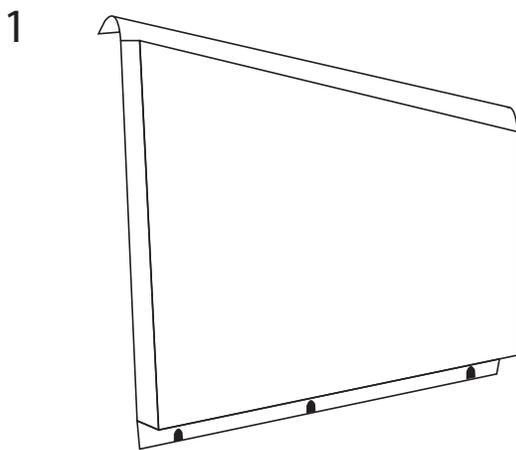
Trennen Sie die Stromversorgung ab, bevor Sie mit diesem Verfahren beginnen

- Elektrische Geräte müssen in Übereinstimmung mit lokalen Bestimmungen, oder wenn keine solche Bestimmungen vorhanden sind, mit der aktuellsten Version des National Wiring Regulations elektrisch geerdet sein, Ein Schaltplan befindet sich an der Rückseite des Grills, Bitte beachten Sie die korrekten Spannungen auf dem Typenschild, das sich unten links an der rechten Seite befindet,

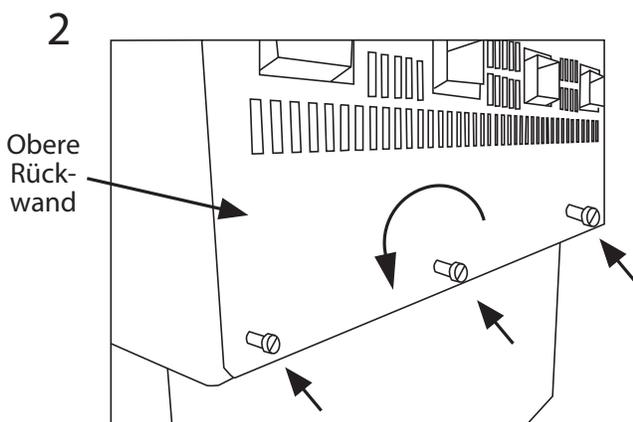
- Der Einspeisepunkt der elektrischen Verbindung befindet sich an der Geräterückseite,
- **Nicht** den Erdungsanschluss vom Stecker entfernen oder trennen,
- Angemessene Mittel zur Unterbrechung der Stromversorgung müssen bereitgestellt werden,
- Es wird empfohlen, genügend Spiel im Stromkabel vorzusehen, damit das Gerät zur Reinigung und Wartung herausgezogen werden kann,

Montageanweisungen für die obere Rückwand des Rauchabzugs.

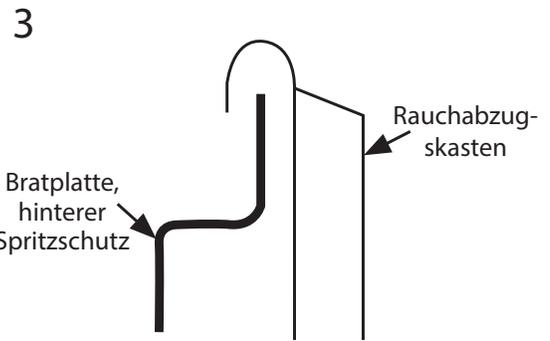
Montieren Sie den Rauchabzugskasten an der Rückseite des Grills aller Gasgrillmodelle (falls erforderlich).



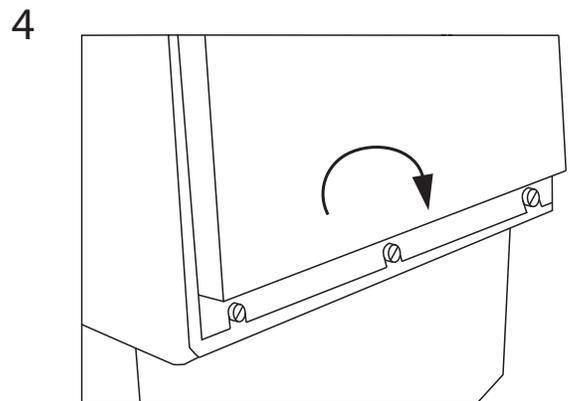
1 Rauchabzug aus dem Zubehörkarton nehmen



2 Drei Schrauben lockern, zwei nach links drehen



3 Gesäumten Flansch des Rauchabzugskastens über Oberkante des hinteren Spritzschutzes der Bratplatte setzen



4 Untere 3 Schrauben wieder festziehen

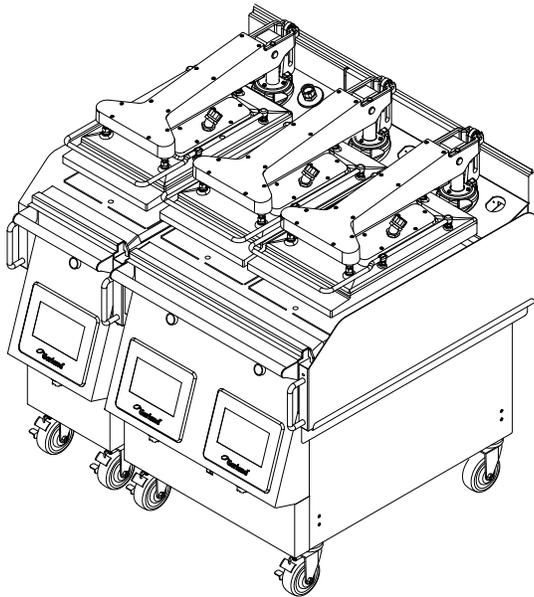


Installation abgeschlossen

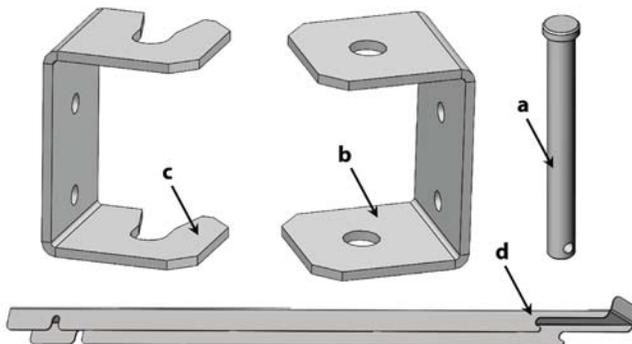
Anschlussverfahren für Grill mit einer oder zwei Heizplatten.

Der Clamshell-Grill mit einer oder zwei Heizplatten bietet die Möglichkeit, diese zusammenzuschließen. Hierbei ist es wichtig, die Verbindung an den Halterungen herzustellen und diese so zu sichern, dass ein Grill geschaffen wird. Ein einzelner Grill kann nach Wunsch an der rechten oder linken Seite des Doppelgrills angeschlossen werden.

- Achten Sie darauf, dass Sie die Anweisungen vollständig durchlesen, bevor mit dem Zusammenschließen begonnen wird.

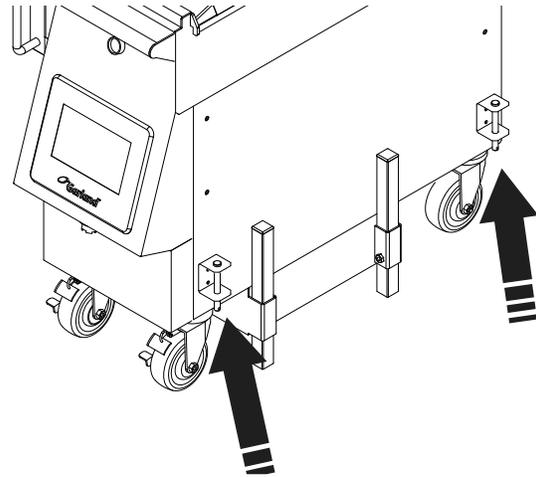


- Unten sind die Teile abgebildet, die zum Zusammenschließen zweier Grills erforderlich sind (nicht maßstabsgetreu).



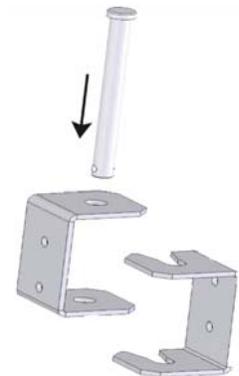
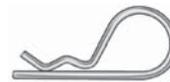
- a = F792 : HITCH PIN + CLEVIS
- b = 4600433 : TWO & ONE MTG BRACKET
- c = 4600432 : TWO & ONE RCVR MTG BRACKET
- d = 4600417 : GREASE DWR SLIDE MID - WG
- e = 8003128 : 10-24 X 1/2IN TH PHIL MS

- Die Halterung befindet sich im unteren Bereich der Seitenwand und kann sich je nach gewählter Ausführung an der rechten oder linken Seitenwand befinden. Das Bild unten zeigt die Halterung an der rechten Seitenwand eines Einzelgeräts.

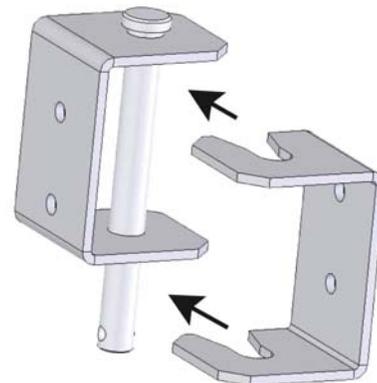


- Befestigen Sie die Halterung gemäß den Anweisungen unten. Schieben Sie beim Zusammenschließen nicht Ihre Hand oder Finger dazwischen.

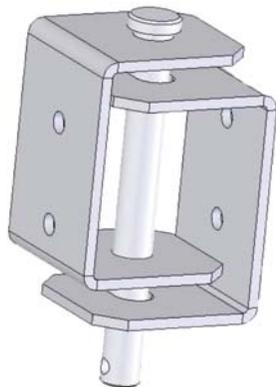
- Stecken Sie den Stift „a“ in die Halterungen „b“ und bringen Sie dann den Splint an.



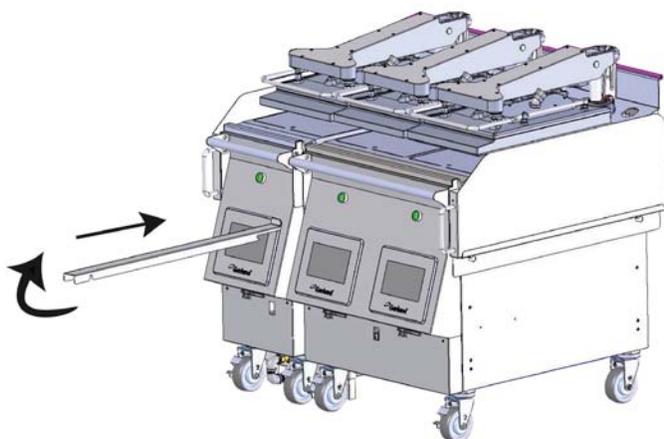
- Bringen Sie die nahe Halterung „c“ an der Halterung „b“ an und schieben Sie sie durch den Stift.



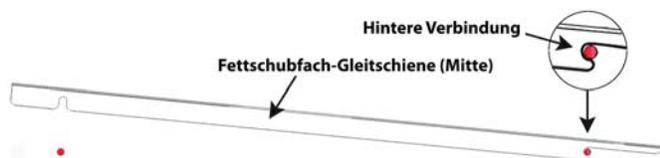
- Stellen Sie sicher, dass die Verbindungen mit der vorderen und hinteren Halterung gleichzeitig hergestellt werden.



- Schieben die Gleitschiene des Fettschubfachs zwischen die Grills. Diese Halterung wird die Grills miteinander verbinden. Neigen Sie die Halterung.



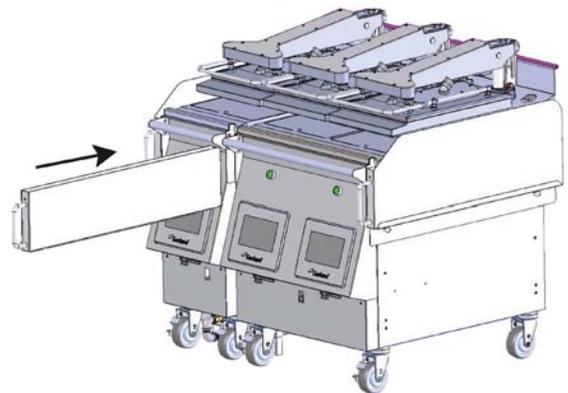
- Schieben die Gleitschiene des Fettschubfachs zwischen die Grills. Diese Halterung wird die Grills miteinander verbinden. Neigen Sie die Halterung.



- Kippen Sie die vordere Halterung nach oben. Schieben Sie den Schlitz der hinteren Halterung in den Stift. Prüfen Sie mit einer Taschenlampe, ob die Verbindung der beiden Stifte ganz eingreift.



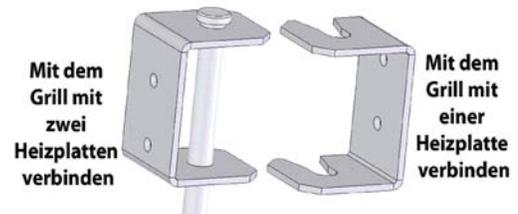
- Kippen Sie die vordere Halterung nach unten. Schieben Sie den Schlitz der vorderen Halterung in den Stift. Prüfen Sie mit einer Taschenlampe, ob die Verbindung der beiden vorderen Stifte ganz eingreift.



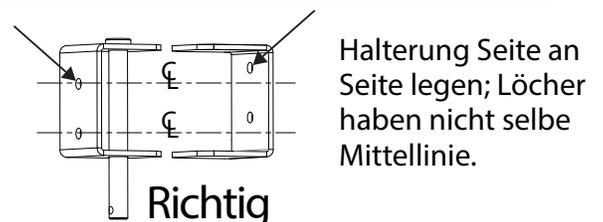
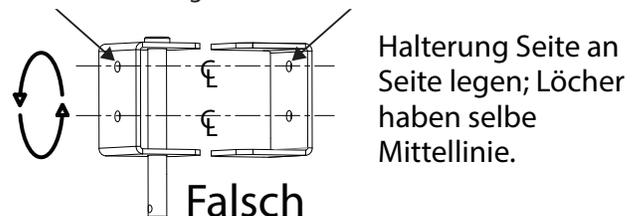
- Schieben Sie das Fettschubfach ganz bis zum Anschlag hinein.

Montage der Verbindungshalterungen:

- Die Halterung mit Stift wird am Grill mit zwei Heizplatten montiert, wie im Diagramm unten.



- Legen Sie die Halterungen Seite an Seite, um zu prüfen, ob die Löcher durch eine gemeinsame Mittellinie ausgerichtet sind. Wenn nicht, drehen Sie die Halterung mit dem Stift um 180 Grad.

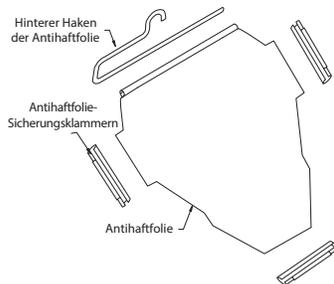


Berücksichtigen Sie folgende Sicherheitsfaktoren:

1. Verschieben Sie den Grill nicht bei angehobener Heizplatte.
2. Halten Sie Finger und Hände von Halterungen und dem Bereich zwischen den Grills fern, wenn die Verbindung hergestellt wird.
3. Verschieben Sie den Grill nur mit dem Handtuchhalter.

Antihafffolien installieren (Option mit rückseitiger Schlaufe)

Um eine korrekte Garleistung zu erreichen, muss sichergestellt sein, dass die Antihafffolie korrekt auf der Heizplatte installiert wird.



Materialliste:

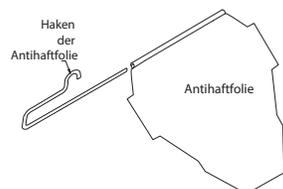
1. Antihafffolie-Sicherungsklammern, drei (3) pro Heizplatte verwenden
2. Hinterer Haken Antihafffolie, einen (1) pro Heizplatte verwenden
3. Antihafffolie, eine (1) pro Heizplatte verwenden

Anbringungsverfahren der Antihafffolien

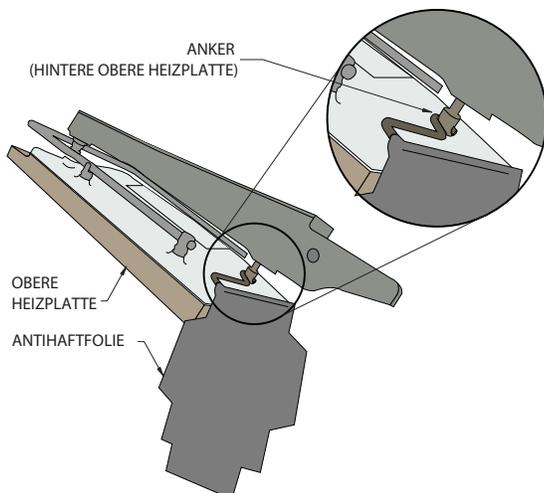
1. Heben Sie die obere Heizplatte durch Drücken der grünen Taste an.



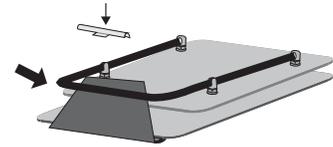
2. Schieben Sie den Haken der Antihafffolie durch das eingefasste Ende (Schlauch) der Antihafffolie.



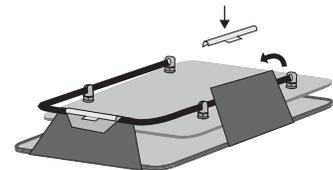
3. Haken Sie die Hakenstange der Antihafffolie an den auf der Rückseite der Heizplatte befindlichen Anker ein.



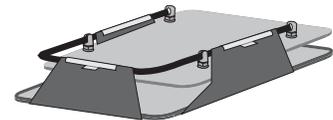
4. Ziehen Sie die Antihafffolie vorsichtig zur vorderen Heizplatte. Wickeln Sie diese dann um den Stirnseite der Heizplatte und über die U-Stange, während Sie die Folie am vorderen Ende festhalten. Platzieren Sie die Sicherungsklammer über der Folie und drücken Sie diese in die Stange.



5. Wiederholen Sie das obige Verfahren für anderen beiden Seiten der Antihafffolie.



6. Überprüfen Sie die Ausrichtung und Straffheit der Antihafffolie auf der Oberplatte. Passen Sie diese gegebenenfalls an.



Die Antihafffolie muss unter folgenden Umständen ausgetauscht werden:

- Wenn Produkt an der Folie anhaftet.
- Bei Verkohlungen.
- Bei Rissen in der Antihafffolie.
- Wenn die Antihaffbeschichtung der Folie abgenutzt ist.

Erststartverfahren

Dieser Garland-Grill mit 1 und 2 Heizplatten wird kostenlos mit einem werksseitigen Erststart geliefert. Der Erststart muss durchgeführt werden, BEVOR das Gerät in Betrieb genommen wird. Der Endbenutzer ist dafür verantwortlich, einen Termin für den Erststart mit dem lokalen werksseitig zugelassenen Kundendienst zu vereinbaren, oder Garland Commercial Industries unter 1-800-427-6668 zu kontaktieren, wenn Hilfe für diese Terminfestsetzung benötigt wird. Ein werksseitiger Erststart ist eine umfangreiche Grillkontrolle, bei der ein vom Werk zugelassener Techniker alle endgültigen Einstellungen dokumentiert, die in der Steuerung programmiert wurden, nachdem verschiedene andere Funktionskontrollen

abgeschlossen wurden. Der geschätzte Zeitaufwand für den Erststart beträgt ca. 1,5 – 2 Stunden. Berücksichtigen Sie das bitte bei der Festsetzung des Termins für den Erststart. Überstunden sind von der Gewährleistung nicht gedeckt und werden in der Höhe verrechnet, die den Unterschied zwischen dem Garland Rückvergütungsstundensatz und dem Überstundensatz des werksseitig zugelassenen Kundendienstes betragen.

Ein werksseitiger Erststart ist erforderlich, um die Gewährleistungsdauer zu aktivieren.

Der zugelassene Kundendienst muss im Rahmen des Erststartverfahrens die entsprechenden Unterlagen ausfertigen und zur Rückvergütung an Garland Commercial Ranges senden. Nach Erhalt der Unterlagen startet Garland die Gewährleistungsperiode.

ERSTSTART-FORMULAR FÜR GARLAND CLAMSHELL-GRILL ELEKTRISCH ODER GAS/ELEKTRISCH-KOMBINATION																									
McDonald's _____		Zertifizierungs-ID _____		Restaurant Nr. _____																					
Adresse _____		Ort _____		<input type="checkbox"/> MG-1P, <input type="checkbox"/> ME-1P <input type="checkbox"/> MG-2P, <input type="checkbox"/> ME-2P <input type="checkbox"/> MG-3PX, <input type="checkbox"/> ME-3PX																					
Bundesland/Provinz _____		PLZ _____		Serienr. _____ Datum der Erstinbetriebnahme _____																					
<input type="checkbox"/> USA <input type="checkbox"/> Kanada <input type="checkbox"/> International (Land angeben)		Telefonnr. _____																							
Gassorte Tats. Gassorte _____ Stimmt mit Typenschild überein? JA NEIN		Elektrisch / Drehstrom Tats. Versorgung V / _____ Hz <input type="checkbox"/> 208 V~ <input type="checkbox"/> 380 V~ <input type="checkbox"/> 60 Hz <input type="checkbox"/> 230 V~ <input type="checkbox"/> 400 V~ <input type="checkbox"/> 50 Hz <input type="checkbox"/> 240 V~ <input type="checkbox"/> 415 V~ <input type="checkbox"/> 50 Hz		Ampere/Leiter je Schaltschutz Center (abhängig von Gassorte) Links Rechts Leiter 1 Leiter 2 Leiter 3																					
INSPEKTION / FUNKTIONSKONTROLLE																									
HINWEIS: MITTLERE (C) HEIZPLATTE darf bei ME-2P / MG-2P nicht markiert werden HINWEIS: RECHTE(R) u. LINKE(L) HEIZPLATTE darf bei ME-1P / MG-1P nicht markiert werden																									
1. Zur Vermeidung von Verletzungen oder Sachschäden entlang der gesamten Länge der Gasleitung auf Gaslecks prüfen. <input type="checkbox"/> BESTANDEN - KEINE GASLECKS																									
2. Sicherstellen, dass der Trennschalter auf EIN gestellt ist. <input type="checkbox"/> OK																									
3. Sicherstellen, dass die Geräte-Halteselle korrekt und entsprechend örtlicher Bestimmungen (Gas und Elektrik) montiert sind. Hinweis: Teile werden von Drittanbieter geliefert. <input type="checkbox"/> OK																									
4. Sicherstellen, dass am Netzlabel ein Haltesell zwischen Netzversorgungs-kabel und Grillgerät angebracht ist. <input type="checkbox"/> JA / <input type="checkbox"/> NEIN																									
5. Sicherstellen, dass Grill an korrekter Gasabzugshaube mit angemessener Luftabführung angeschlossen ist. <input type="checkbox"/> OK																									
6. Sicherstellen, dass Rauchklappendrosseln ganz offen sind oder entfernt wurden. Rauchabzugskanäle von Kücheneinrichtungslieferant geliefert. Rauchklappendrosseln sind in der Abzugshaube. <input type="checkbox"/> OK																									
7. Sicherstellen, dass die Seriennummer (Typenschild befindet sich an der Seitenwand) des Grills stimmt. Das Installationsdatum des Grills in der Steuerung unter Einstellungen eintragen. <input type="checkbox"/> OK																									
8. Der Grill muss sowohl auf der Achse Vorderseite zu Rückseite, von der rechten zur linken Seite als auch diagonal im Lot sein. Aufstellen prüfen, um die Neigung zu erhalten. <input type="checkbox"/> OK																									
9. GRILL UNTER DER HAUBE HERAUSRÖLLEN: Den Netzschalter auf EIN stellen, Displays sind aktiv. Heben sich alle Oberplatten automatisch? <input type="checkbox"/> L <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> OK																									
10. Oberplatte senken und heben (grüne Taste) und prüfen, ob Bewegung glatt und durchgehend ist. Wellen nach Bedarf mit einem FETT für NAHRUNGSMITTELKONTAKT schmieren. <input type="checkbox"/> L <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> OK																									
11. Wenn die Höhe der aufgeklappten Oberplatte wegen der Abzughaube verringert werden muss, die Höhe der Abzugshaube auf 25 mm unter der Haube einstellen. Oberplattenhöhe in der Betriebs- und Installationsanleitung nachschlagen. <input type="checkbox"/> L <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> OK																									
12. Der Grill ruft den Vorheizmodus auf, der Zähler läuft ab und die Oberplatte wird automatisch bei heißer Temperatur kalibriert. <input type="checkbox"/> L <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> OK																									
13. Den Ventilgriff schließen und sicherstellen, dass das Gerät drei (3) Mal versucht zu zünden und sich dann aufgrund eines Zündversagens auszuwählen. <input type="checkbox"/> L <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> OK																									
14. KONTROLLE DES GASDRUCKS (falls zutreffend): (Hinweis 1: Mitte sollte bei MG-2P nicht gefüllt sein) (Hinweis 2: Links und Rechts sollten bei MG-1P nicht gefüllt sein)																									
Versorgungsnenndruck <input type="checkbox"/> Erdgas 6 - 14 Zoll Wassersäule / <input type="checkbox"/> Propan/Butan: 11 - 14 Zoll Wassersäule		Tats. Versorgung _____ Zoll Wassersäule																							
Brennennenndruck Erdgas <input type="checkbox"/> 4,0 Zoll Wassersäule		Tats. links Mitte rechts _____																							
Propan <input type="checkbox"/> 4,0 Zoll Wassersäule		Tats. links Mitte rechts _____																							
15. Angezeigten Mikroampere-Messwert prüfen. Dieser sollte pro Bereich 1,4 uA oder darüber betragen. Mikroampere-Messwert ist: Vorderseite links: _____ Rückseite links: _____ Mikroampere-Messwert ist: Vorderseite Mitte: _____ Rückseite Mitte: _____ Mikroampere-Messwert ist: Vorderseite rechts: _____ Rückseite rechts: _____																									
16. Menüelement „10:1 - CLAM“ auswählen. Sicherstellen, dass die Solltemperatur erreicht wird; Thermometersymbol drücken. <input type="checkbox"/> L <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> OK																									
17. Den Garzyklus durch Drücken der GRÜNEN TASTE oder des Häkchens auf dem Bildschirm einleiten. Die Oberplatte senkt sich und der Zeitgeber beginnt herunterzuzählen. <input type="checkbox"/> L <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> OK																									
18. Sicherstellen, dass das Thermometer des Restaurants genau ist und mit der Eisbadmethode kalibriert wurde. <input type="checkbox"/> OK																									
19. SENSORKALIBRIERUNG durchführen. <input type="checkbox"/> L <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> OK																									
20. Das Verfahren zum Nivellieren der Heizplatte durchführen. <input type="checkbox"/> L <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> OK																									
21. Sicherstellen, dass die automatische Kalibrierung erfolgreich durchgeführt wird. <input type="checkbox"/> L <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> OK																									
22. Alle Kappen in der unteren Position verriegeln. Sicherstellen, dass die Sicherungsmuttern beim Festziehen keine der Fixstiftmuttern verschieben. <input type="checkbox"/> L <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> OK																									
23. Für den Rind/Hähnchen-Integritätstest Hilfe vom Restaurantpersonal anfordern. Produkt 10:1, 4:1, Angus, Grillhähnchen solange testen, bis die Produkttemperatur erhalten werden und die Produktzubereitungszeit notieren (Tabelle der Produktzubereitungszeiten unten). <input type="checkbox"/> L <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> OK																									
Produktzubereitungszeiten <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th></th> <th>LINKS</th> <th>MITTE (FÜR 2 PERSONEN)</th> <th>RECHTS (FÜR 2 PERSONEN)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>10:1</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4:1 GRILLHÄHNCHEN</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Cook one (1) run</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				LINKS	MITTE (FÜR 2 PERSONEN)	RECHTS (FÜR 2 PERSONEN)	10:1				4:1 GRILLHÄHNCHEN				Cook one (1) run				„Beef Integrity Product“ <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td>Manueller Modus</td> <td><input type="checkbox"/> OK</td> </tr> <tr> <td>Getesteter Automatikmodus</td> <td><input type="checkbox"/> OK</td> </tr> </tbody> </table>			Manueller Modus	<input type="checkbox"/> OK	Getesteter Automatikmodus	<input type="checkbox"/> OK
	LINKS	MITTE (FÜR 2 PERSONEN)	RECHTS (FÜR 2 PERSONEN)																						
10:1																									
4:1 GRILLHÄHNCHEN																									
Cook one (1) run																									
Manueller Modus	<input type="checkbox"/> OK																								
Getesteter Automatikmodus	<input type="checkbox"/> OK																								
Probleme / Besondere Umstände / Schäden:																									
Eingereicht von: Name: _____ Service-Stelle: _____ Unterauftragnehmer: (Falls zutreffend) _____ Wurde das Restaurantpersonal in der Bedienungsanleitung unterrichtet? JA/NEIN Sind Sie ein vom Werk zugelassener Techniker? JA/NEIN Datum des Zertifikats (MM/TT/JJ) _____			Angenommen von: Name: _____ Wurden Sie ausreichend über die Bedienung des Grills, seiner Verwendung und allgemeine Funktionsweise informiert? <input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEIN - Kommentare angeben _____																						
Besuchen Sie https://clamshell.garland-group.com für Literatur und Dokumentation																									
Weiße Kopie – Werk		Gelbe Kopie – Service-Stelle		Rosa Kopie – Kunde																					
Teile-Nr. 4602107de (3 märz 17)																									

Abschnitt 3 Betrieb

HINWEIS: Betreiben Sie das Gerät nicht, ohne die Sicherheitsanforderungen gelesen und verstanden zu haben. Bitte sehen Sie hierzu das Kapitel Sicherheit am Anfang dieses Handbuchs.

Betriebsreihenfolge

Nach Drehen des Hauptnetzschalters in die Position „I“ oder EIN durchläuft der Grill einen Initialisierungsprozess. Wenn sich die Oberplatten in der abgesenkten Position befinden, werden sie zurück in die angehobene Position gebracht. Diese Bewegung dauert ca. 8 Sekunden.

Nach der Initialisierung des Zubereitungszyklus erfolgt das Absenken der Oberplatte automatisch und nach Beendigung des Zubereitungszyklus wird diese auch wieder automatisch angehoben.

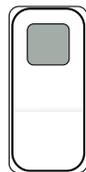
⚠️ Warnung

Bei der beidseitigen Zubereitung ist der Bereich zwischen der Oberplatte und der Grillplatte als „Gefahrenzone“ anzusehen. Während der beidseitigen Zubereitung muss sich der Bediener von der Gefahrenzone fernhalten.

Beim beidseitigen Braten bleibt die Oberplatte durch ihr Eigengewicht in der abgesenkten Position. Sie ist nicht verriegelt. Sie lässt sich durch Hochziehen des Griffs auf der Oberplattenvorderseite anheben. Unter keinen Umständen mit Ausnahme zur Sicherheit dürfen die Platten manuell über die normale Öffnungsposition hinaus geöffnet werden.

Funktion der Tasten:

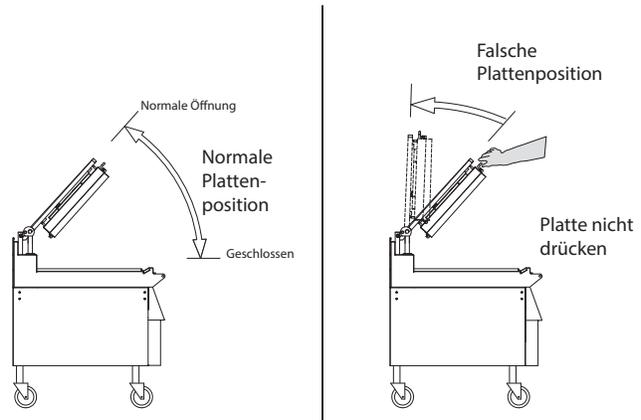
1. Der Netzschalter schaltet den Grill AUS oder EIN.



Die grüne Lampe zeigt an, dass der Grill „EINGESCHALTET“ ist

2. Grüne Taste:

- Zum Start eines Garvorgangs drücken.
- gedrückt halten, um abubrechen.



⚠️ Vorsicht

Die manuelle Anhebung der Platte über die normale Öffnungsposition hinaus ist sehr gefährlich. Dies kann zu einem vorzeitigen Ausfall des Leitungskanals aus flexiblem Stahl und des Anhebemechanismus führen.

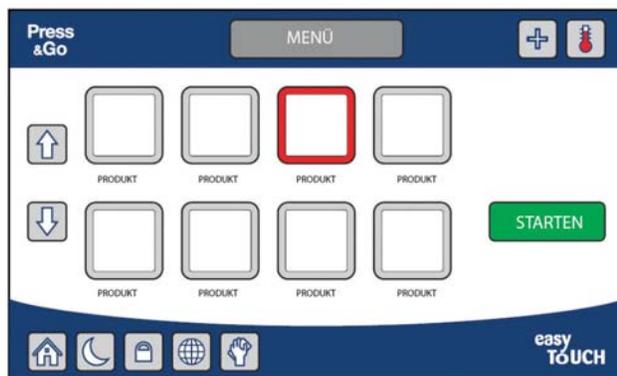
easyToUCH™-Steuerung

STARTSEITE, BILDSCHIRM ZUR REZEPTAUSWAHL UND SYMBOLE

Die Startseite und der Bildschirm zur Rezeptauswahl der easyToUCH™-Steuerung sind die am häufigsten benutzten Bildschirme. Viele der unten beschriebenen Symbole erscheinen auf anderen Gar- und Einstellungsbildschirmen der easyToUCH™-Steuerung.



Startseite



Bildschirm zur Rezeptauswahl

PRESS & GO – wird zum Start der Vorheizung und des Grillvorgangs verwendet.	
MENÜS – wird zur Aktivierung, Hinzufügung, Bearbeitung und Löschung von Menüs aus der Bibliothek verwendet. Ein Menü ist eine Sammlung von Rezepten. Passwortgeschützt.	
REZEPTE – wird zur Hinzufügung, Bearbeitung und Löschung von Menüs aus der Bibliothek verwendet. Ein Rezept besteht aus den Zubereitungszeiten, Temperaturen und dem Plattenabstand zur Zubereitung von Speisen. Passwortgeschützt.	
EINSTELLUNGEN – wird zur Änderung bestimmter Einstellungen verwendet, beispielsweise von Datum, Uhrzeit und Volumen. Passwortgeschützt.	
DIAGNOSEN – erlaubt den Zugang zu den Diagnosebildschirmen. Passwortgeschützt.	
ÄNDERUNG ZUBEREITUNGSZYKLUS – wird gegebenenfalls zur Anpassung der Zubereitungszeiten oder des Plattenabstands eines Rezepts verwendet, um die Lebensmittelsicherheit und Qualitätsstandards zu erfüllen.	
TEMPERATUR – wird zur Anzeige der Temperatureinstellungen und Ist-Temperatur jedes Bereichs verwendet.	
REINIGUNGSMODUS – wird verwendet, um den Grill in den Reinigungsmodus zu versetzen und den Grill auf die erforderliche Temperatur zu erhitzen oder abzukühlen. Wenn der Grill darauf eingestellt ist, den Reinigungsplan zu erzwingen, kann der Reinigungszähler mit dem Reinigungsmodus zurückgesetzt werden.	
VERRIEGELUNG – wird verwendet, um den Touchscreen vorübergehend während fünfzehn (15) Sekunden zu verriegeln. Dadurch wird verhindert, dass Tasten bei der Reinigung des Bildschirms unbeabsichtigt gedrückt werden.	
SPRACHE – wird verwendet, um die Sprache der Bildschirmaufforderungen zu ändern. Diese Funktion ist nur für vorab geladene Sprachen verfügbar.	
STARTSEITE – ruft die Startseite auf, die Ausgangsseite für die Zubereitungsinstellungen und Programmiermodi. Wenn die Startseite angezeigt wird, sind die Erhitzer AUS (dies wird in der oberen rechten Bildschirmcke angezeigt).	
RUHEMODUS – wird verwendet, um den Ruhemodus aufzurufen. Im Ruhemodus hält der Grill die Platte gesenkt, um während nicht aktiver Zeiträume Energie zu sparen.	

HINWEIS: Die hierin dargestellten Bildschirmanzeigen, Layouts und Symbole der easyToUCH™-Steuerung dienen nur zu Anleitungszwecken und sind nicht als exakte Abbildung der auf dem Grill angezeigten Symbole gedacht.

AUF DEM BILDSCHIRM ANGEZEIGTE WARNHINWEISE UND ALARMNACHRICHTEN

Zu kühl/zu heiß - Falls die Grilltemperatur zu kalt ist, um ein Rezept korrekt zu garen, wird die Nachricht „Zu kalt zum Garen“ angezeigt. Der Grill lässt erst dann zu, dass ein Garzyklus gestartet wird, wenn die erforderliche Mindeststarttemperatur erreicht ist.

Ähnlich erscheint die Nachricht „Zu heiß zum Garen“, wenn der Grill zu heiß ist. Ein Garzyklus kann erst dann gestartet werden, wenn der Grill abgekühlt ist.

In jedem Fall kann jedoch ein anderes Rezept ausgewählt werden. Falls der Grill die korrekte Temperatur besitzt, um das neu ausgewählte Rezept zuzubereiten, wird die Nachricht ausgeblendet und der Garvorgang kann sofort gestartet werden.



ÜBERSICHT ÜBER DEN BETRIEB

Der Grill kann in verschiedenen Modi betrieben werden:

- **Press & Go** zur Vorheizung und zum Grillen.
- **Ruhemodus**, um Energie zu sparen.
- **Reinigungsmodus**, um die Temperatur zur Reinigung zu erreichen und die Reinigungserinnerungen zurückzusetzen.

Alle Betriebsmodi sind über den easyToUCH™-Bildschirm zugänglich. Mit Ausnahme des Ruhemodus kann jeder Modus außerdem von der Startseite ausgewählt werden. Der Reinigungsmodus kann über die Startseite oder den Bildschirm „Press & Go“ ausgewählt werden.

Modus Press & Go



PRESS & GO wird zum Start der Vorheizung und des Grillvorgangs verwendet.

Vorheizen

Der Grill wird nach Auswahl eines Menüs im Modus Press & Go vorgeheizt. Falls mehrere Menüs eingerichtet wurden, wählen Sie zuerst das korrekte Menü aus, um sicherzustellen, dass der Grill auf die korrekte Temperatur vorgeheizt wird. Anderenfalls wird das Menü automatisch nach den ersten zehn (10) Sekunden als das letzte Menü ausgewählt.

Menüs und Rezepte

Es können mehrere Menüs eingerichtet werden, die jeweils unterschiedliche Sollwerte und unterschiedliche oder gleiche Rezepte enthalten. Die vom Grill gespeicherten Rezepte enthalten die Zubereitungsprofile (Zeiten, Temperaturen, Aufforderungen und Plattenabstand) verschiedener Produkte. Menüs und Rezepte können zur Bibliothek hinzugefügt, bearbeitet oder aus dieser gelöscht werden. Weiterhin kann die Zubereitungszeit und/oder der Plattenabstand für jedes Rezept geändert werden, abhängig von der Einrichtung des Grills.

Ruhemodus



Der Ruhemodus senkt die Platte, um während nicht aktiver Zeiträume Energie zu sparen, und hält diese für den Start eines Garzyklus bereit. Im Ruhemodus bewahrt der Grill die aktuellen Temperaturen.

Automatischer Ruhemodus

Der Grill kann darauf programmiert werden, nach einem bestimmten Zeitraum der Inaktivität automatisch in den Ruhemodus zu wechseln. Bitte sehen Sie hierzu **easyToUCH™ Diagnose und Einstellungsmenü**.

Manuelle Aktivierung des Ruhemodus

Der Benutzer kann den Ruhemodus außerdem über Press & Go manuell aktivieren.

Reinigungsmodus



Der Reinigungsmodus hat zwei Funktionen: Er bringt den Grill auf die für die Reinigung korrekte Temperatur und setzt den Reinigungszähler zurück.

Falls eine Reinigungstemperatur eingestellt wurde, bringt der Reinigungsmodus den Grill auf die Solltemperatur, bevor der Zyklus gestartet wird. Eine Reinigungstemperatur kann gegebenenfalls von den zur Reinigung verwendeten Chemikalien vorgegeben sein.

Indem der Grill vor der Reinigung in den Reinigungsmodus versetzt wird, wird das Datum „Letzte Reinigung“ aktualisiert und die Reinigungserinnerungen werden zurückgesetzt, falls diese aktiviert sind.

easyTOUCH™ Verfahren

INBETRIEBNAHME UND EINGABE INSTALLATIONSdatum

1. Schalten Sie den Grill mit dem Hauptnetzschalter ein.



2. Der easyTOUCH™-Bildschirm leuchtet auf und zeigt kurz die Softwareversion an.



3. Die Startseite wird eingeblendet. „Einstellungen“ auswählen.



4. WERKSEINSTELLUNGEN auswählen.



5. INSTALLATIONSdatum auswählen.



6. Installationsdatum eingeben und dann zum Speichern auf das Häkchen drücken.



7. Installationsdatum und Seriennummer überprüfen und dann zum Speichern auf das Häkchen drücken.



8. Installationsdatum abgeschlossen. Es erscheint ein Fenster mit der Information, dass die Daten gespeichert werden.



VERFAHREN ZUR LEISTUNGSKALIBRIERUNG (SPANNUNG)

Um eine korrekte Spannungseinstellung zu erreichen, ist die korrekte Versorgungsspannung für den Grill sicherzustellen.

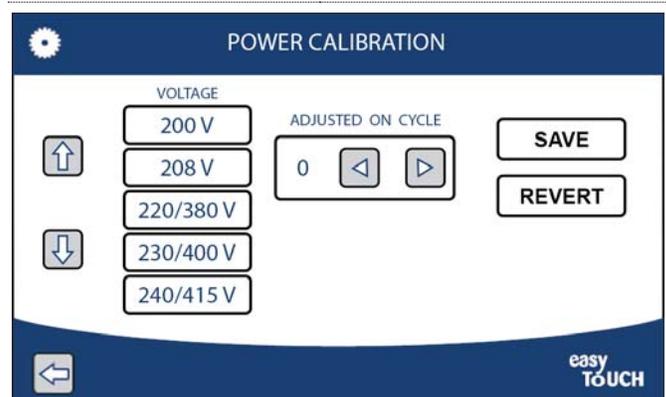
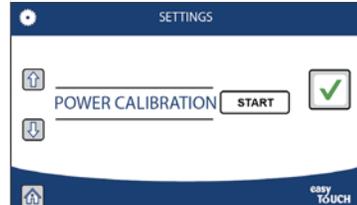
1. Auf der Startseite „EINSTELLUNGEN“ auswählen.



2. "PASSWORT": eingeben (Servicepasswort)



3. Nach oben oder unten scrollen, um „LEISTUNGSKALIBRIERUNG“ auszuwählen. START auswählen.



4. Die für den Grill geeignete Spannung mit den Auf- oder Ab-Pfeiltasten auswählen. Jede Steuerung ist unabhängig. Wählen Sie daher die Spannungskalibrierung für jede Steuerung.

INGESTELLT NACH ZYKLUS führt die richtigen Einstellungen durch, falls der Schaltschütz der Küche ausgelöst/der elektrische Schaltkreis unterbrochen wird.

SPEICHERN speichert die durchgeführten Änderungen.

RÜCKGÄNGIG MACHEN stellt die vorherige Einstellung wieder her.



POWER CALIBRATION

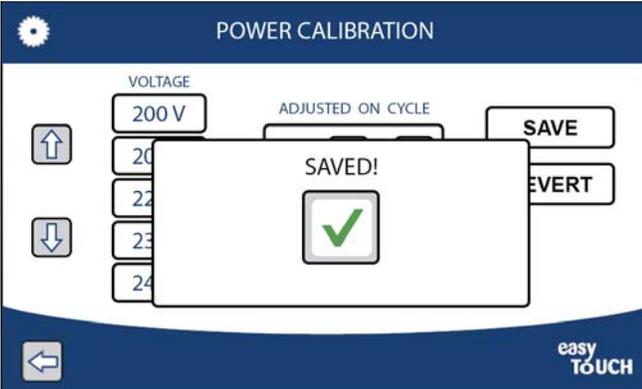
VOLTAGE: 200 V

ADJUSTED ON CYCLE

SAVE

REVERT

SAVED!



5. Wählen Sie nach der Auswahl der korrekten Spannung **SPEICHERN**

6. Zum Verlassen diese Taste wählen. 

7. Startseite wählen. 

VORHEIZEN

9. Die Startseite wird eingeblendet. Wählen Sie Press & Go Eine Auswahl von Zubereitungsmenüs wird angezeigt.



10. Der Bildschirm **MENÜAUSWAHL** erscheint. Wählen Sie das gewünschte Menü aus. Falls nur ein Menü zur Verfügung steht, wählt der Grill dieses aus und wechselt schnell zum Vorheizen.



11. Der Vorheizvorgang startet mit den Solltemperaturen des ausgewählten Menüs und der Vorheizfortschritt wird angezeigt.



HINWEIS: Drücken Sie , um den Vorheizvorgang abzubrechen und zur Startseite zurückzukehren. Wählen Sie oben **MENU X**, um Menüs während der Vorheizung zu wechseln.

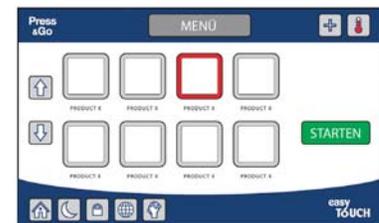
Nach dem Vorheizen startet der Grill einen SOAK-Zeitraum, um die Temperatur der Oberplatte zu stabilisieren. Nach dem SOAK-Vorgang startet der Grill die Funktionen „Auto-Abstand“ und „Auto-Nivellierung“.

12. Das Gerät ist betriebsbereit, wenn sich die Platte öffnet und der Bildschirm zur Rezeptauswahl angezeigt wird.

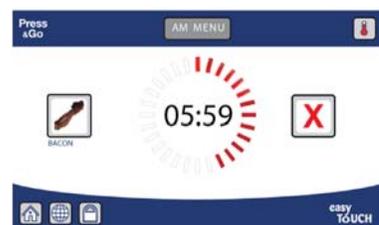


EIN REZEPT ZUBEREITEN

1. Wählen Sie im Bildschirm zur **REZEPTAUSWAHL** ein Rezept aus. Legen Sie das Produkt auf den Grill und drücken Sie **START** oder die grüne Taste, um den Zyklus zu starten.

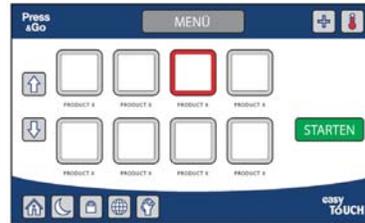


2. Der Bildschirm zeigt einen Fortschrittsring und die verbleibende Zubereitungszeit an.



3. Vor dem Ende des Garzyklus ertönt ein akustisches Signal. Sobald der Garzyklus beendet ist, hebt sich die Platte. Drücken Sie das Häkchen oder die grüne Taste, um die Nachricht zu löschen.

4. Der Bildschirm zur Rezeptauswahl wird erneut angezeigt.



5. Durch Auswahl von **X** während der Zubereitung wird der Garzyklus gestoppt. Der Zyklus kann auch abgebrochen werden, indem die grüne Taste während zwei Sekunden gedrückt wird.



TEMPERATUREN PRÜFEN

Der Temperaturbildschirm zeigt die Ist- und Solltemperaturen jedes Thermoelements an.

- Der Temperaturbildschirm kann angezeigt werden, indem das Symbol in der oberen rechten Bildschirmecke während eines Gar-, Reinigungs- oder Vorheizvorgangs gedrückt wird.



- Drücken Sie den Pfeil „Zurück“ oder das grüne Häkchen, um zum vorherigen Bildschirm zurückzukehren.



EINEN GARZYKLUS ABBRECHEN

- Der Abbruch eines Garzyklus hebt die Platte und zeigt die Nachricht „PRODUKT ABLEHNEN“ an. Drücken Sie das Häkchen, um die Nachricht zu löschen.



HINWEIS: Falls das falsche Rezept ausgewählt wurde, ändern Sie dieses, indem Sie **X** drücken, um den Garzyklus zu stoppen. Bestätigen Sie dann die Warnmeldung, wählen Sie das korrekte Rezept aus und drücken Sie wieder auf START oder die GRÜNE Taste. **Änderungen sollten kurzfristig durchgeführt werden, um ein übermäßiges Garen des Produkts zu vermeiden.**

NEUES REZEPT ANGELEGEN

Die hierin dargestellten Bildschirmanzeigen, Layouts und Symbole der easyTOUCH™-Steuerung dienen nur zu Anleitungszwecken und sind nicht als exakte Abbildung der auf dem Grill angezeigten Symbole gedacht.

EIN SCHRITT



1. Wählen Sie alle Rezepte aus.



2. Geben Sie das Passwort ein und drücken Sie dann die Eingabetaste.



3. Drücken Sie NEU



ANLEGEN.



4. Geben Sie den neuen Rezeptnamen ein und drücken Sie dann die Eingabetaste.



5. Wählen Sie ein Bild aus und drücken Sie dann das Häkchen.



1. Ein Rezept besteht aus einem oder mehreren Schritten. Ein Schritt kann mit einer Meldung wie „Umdrehen“ oder „Fertig“ oder ohne Meldung enden. Die Gesamtgardauer für das Rezept ist die Summe der Zeiten für die einzelnen Schritte.

COOK TIME
MIN: 0 MAX: 9999
Liegt die Zeit für jeden Schritt fest.

GAP
MIN: 0 MAX: 2000
Bei Rezepten, die die obere Heizplatte benötigen, ist dies der Abstand zwischen der Heizplatte und Grilloberfläche, gemessen in Tausendstel Zoll. Bei „flachen“ Rezepten kann dieser Parameter ausgelassen werden.


Die Option „Numerisches Tastenfeld“ wird eingeblendet, damit der Parameter eingegeben werden kann. Geben Sie den Wert ein und drücken Sie das Häkchen.

FLAT COOKING
Bei „flachen“ Rezepten stellen Sie „Flache Zubereitung“ auf JA, damit die obere Heizplatte angehoben bleibt.

PROMPT SELECTION
Wählen Sie aus, welche Meldung am Ende des Rezeptschritts angezeigt werden soll, oder „Keine“. Wenn Sie die Taste drücken, blättern Sie durch die verfügbaren Meldungsoptionen. Informationen zum Anlegen und Bearbeiten von Meldungen finden Sie unter „Meldungen“.

UPPER PLATEN
Stellen Sie die Temperatur des unteren Grills von 65 °C auf 232 °C ein. Verwenden Sie 0 °C/OF für AUS.

LOWER PLATEN
Stellen Sie die Temperatur des unteren Grills von 65 °C auf 204 °C ein. Verwenden Sie 0 °C/OF für AUS.



Durch Drücken des Rechtspfeils erhalten Sie eine Option, mit der dem Rezept ein Schritt hinzugefügt werden kann.



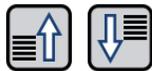
Durch Drücken des Listensymbols werden die Schritte des verfügbaren Rezepts angezeigt (siehe Bildschirm unten).



Wählen Sie den Schritt mit den Pfeiltasten aus, um ihn zu bearbeiten. Drücken Sie dann das Häkchen.



Wenn Sie das Abfallerimer-Symbol drücken, wird die ausgewählte Reihe gelöscht.



Wenn Sie die Auf-/Ab-Pfeiltaste drücken, können Sie den ausgewählten Schritt in der Liste nach oben bzw. unten verschieben.



Wenn Sie das Häkchen drücken, kehren Sie zurück zum Parametereingabe-/ Bearbeitungsbildschirm. Beachten Sie, dass dieses Häkchen die eingegebenen Daten nicht speichert.



Wenn Sie die Auf-/Ab-Pfeiltaste drücken, können Sie in der Liste nach oben bzw. unten blättern.



1. Drücken Sie das Häkchen, um die Daten zu speichern.

Warnsymbol

Es kann ein Wert Null für Garzeit, Temp und/oder den Abstand in den neuen Rezepteinstellungen vorhanden sein. Drücken Sie um zurück zu navigieren und dies zu prüfen.



2. Das neue Rezept ist nun fertig.

Bearbeiten eines vorhandenen Rezepts



3. Drücken Sie das Bleistift-Symbol (oben rechts am Bildschirm), um ein vorhandenes Rezept zu bearbeiten. Ähnlich wie beim Anlegen eines neuen Rezepts arbeiten Sie die einzelnen Bildschirme durch.

- Rezeptname
- Bild
- Protein (sofern zutreffend)
- Rezeptschritt(e)

Löschen eines vorhanden



4. Wählen Sie ein vorhandenes Rezept aus und drücken Sie dann das Abfallerimer-Symbol (oben rechts), um dies zu bestätigen. Drücken Sie das Häkchen zum Löschen oder zum Abbrechen.

EINSTELLUNG FÜR ZWEISTUFIGE ZUBEREITUNG, „KÄSE HINZUFÜGEN“

Die Definition der Aufforderungen bietet die Möglichkeit, am Ende der Zubereitung Käse oder andere Produkte hinzuzufügen. Die Heizplatte fährt nach oben, der Käse wird hinzugefügt und die Heizplatte senkt sich wieder mit einem größeren Abstand nach unten, ohne den Käse usw. zu berühren. Auf diese Weise kann der Käse seinen Schmelzpunkt erreichen oder ein anderes Produkt erwärmt werden. (Die hierin dargestellten Bildschirmanzeigen, Layouts und Symbole dienen nur zu Anleitungszwecken und sind nicht als exakte Abbildung der auf dem Bratrost angezeigten Symbole gedacht)

ZWEITER SCHRITT



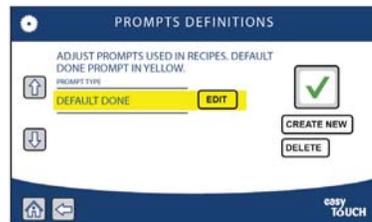
1. Gehen Sie zu EINSTELLUNGEN.



2. Geben Sie das Passwort ein und drücken Sie dann die Eingabetaste n.



3. Zu „DEFINITIONEN DER AUFFORDERUNGEN“ scrollen und dann START drücken.



4. NEUE ANLEGEN wählen..



5. Fünf Definitionen sind auszufüllen:

- BENUTZERFREUNDLICHE
- ZUBEREITUNGSMELDUNG
- ZEIT ANHALTEN
- AUTO-BEST.-ZEIT
- MELDUNGSSIGNALTON
- PROMPT SOUND



6. Geben Sie die Definitionen ein (eine Tastaturoption wird angezeigt, um die Eingabe zu erlauben) und drücken Sie dann die EINGABETASTE. N.



Die Option „Numerisches Tastenfeld“ wird eingeblendet, damit der Parameter eingegeben werden kann. Geben Sie den Wert ein und drücken Sie das Häkchen.

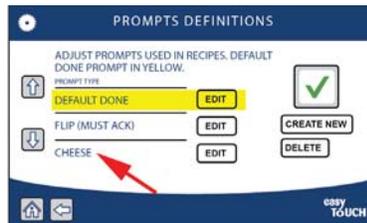
Nutzung von ZEIT ANHALTEN und AUTO-BEST.- ZEIT.

Die folgende Definition ist ein Beispiel zur Erstellung von „KÄSE auf ein gerade zubereitetes Produkt HINZUFÜGEN“.

BENUTZERFREUNDLICHENAMEN	Geben Sie Folgendes ein: KÄSE.
ZUBEREITUNGSMELDUNG	Geben Sie Folgendes ein: KÄSE HINZUFÜGEN
ZEIT ANHALTEN	Geben Sie Folgendes ein: 99. (99 Sekunden bis zum Drücken einer Taste warten)
AUTO-BEST.-ZEIT	Geben Sie Folgendes ein: 0. (Um ohne Verzögerung zum nächsten Schritt zu wechseln)
MELDUNGSSIGNALTON	Wählen Sie eine der Optionen. Empfohlen: MITTLERER ZWITSCHERTON



Wenn Sie das Häkchen drücken, wird die vorher hinzugefügte Definition gespeichert. Der Bildschirm kehrt zum Eingabe-/Bearbeitungsbildschirm AUFFORDERUNGSDEFINITION zurück..



7. Scrollen Sie mit den Pfeiltasten nach oben oder unten, um die neue Aufforderung zu prüfen oder zu bearbeiten. Drücken Sie zur Speicherung oder Löschung dann das Häkchen.



Beachten Sie, dass das System die Löschung der STANDARDMELDUNG „FERTIG“ nicht zulässt.



Drücken Sie die Starttaste, um den Startbildschirm anzuzeigen. Fahren Sie dann mit den nächsten Schritten im Rezept fort.

Der nächste Schritt nach AUFFORDERUNGSDEFINITION besteht darin, ein neues Rezept mit der gerade erstellten AUFFORDERUNGSDEFINITION anzulegen. Im Falle dieses Beispiels wird ein Rezept namens „Käse hinzufügen“ angelegt. Befolgen Sie die Schritte zur Erstellung von neuen Rezepten in diesem Handbuch..

NEUES MENÜ ANLEGEN

Mit Menüs können viele Rezepte in einem Menübildschirm zusammengefasst werden, wie Frühstück, Mittagessen und andere Menüs die während des Geschäftstags erhältlich sind.

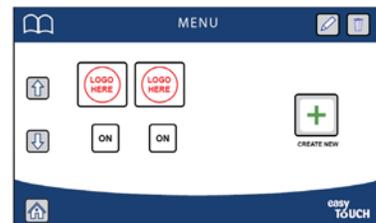
1. Wählen Sie Menüs aus.



2. Geben Sie das Passwort ein und drücken Sie dann die Eingabetaste.



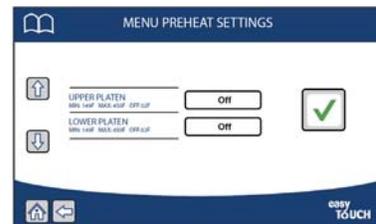
3. Drücken Sie NEU ANLEGEN.



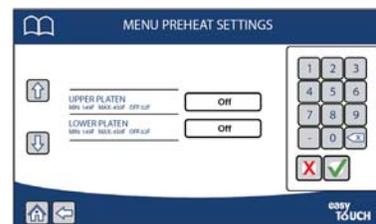
4. Geben Sie den neuen Rezeptnamen ein und drücken Sie dann die Eingabetaste.



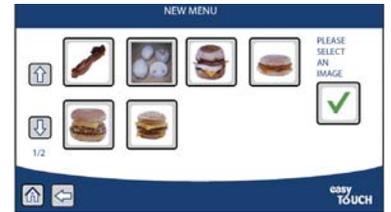
5. Geben Sie die Einstellung für die Vorheiztemperatur ein.



Legen Sie die Vorheiztemperatur für die obere Heizplatte von 65 °C auf 232 °C fest. Verwenden Sie 0 °C oder 0F für AUS. Legen Sie die Vorheiztemperatur für die untere Heizplatte von 65 °C auf 204 °C fest. Verwenden Sie 0 °C oder 0F für AUS. Drücken Sie das Häkchen, um zu speichern.



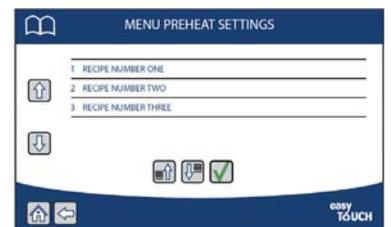
6. Wählen Sie ein Bild aus und drücken Sie das Häkchen, um weiter zu arbeiten.



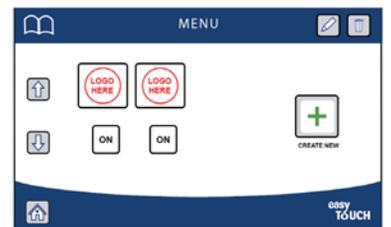
7. Wählen Sie ein Rezept (oder mehrere) aus, das/ die dem Menü hinzugefügt werden soll(en), und drücken Sie das Häkchen, um weiter zu arbeiten.



8. Wenn Sie die Auf-/ Ab-Pfeiltaste drücken, können Sie den ausgewählten Schritt in der Liste nach oben bzw. unten verschieben. Drücken Sie das Häkchen, um weiter zu arbeiten.



9. Das neue Menü ist nun fertig. Neues Menü ist als Vorgabe AUS. Drücken Sie AUS, um das Menü zu aktivieren.



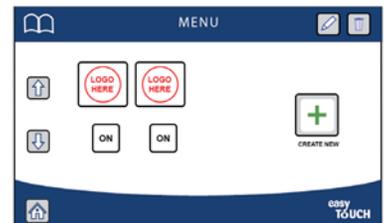
MENÜS EIN- UND AUSSCHALTEN

Menüs, können mit durch Drücken der Option &GO aktiviert oder deaktiviert werden. Diese Option kann dann für die Mittags- und Abendmenüs des Restaurants verwendet werden.

1. Wählen Sie Menüs aus.

2. Geben Sie das Passwort ein und drücken Sie dann die Eingabetaste.

3. Drücken Sie unter dem Menüfoto die Option EIN/AUS. Die virtuelle Taste wechselt zu EIN bzw. AUS.



ZUBEREITUNGSZEIT/ABSTAND ÄNDERN

Die Änderungen eines Rezepts im Modus Press & Go mit diesem Verfahren sind auch nach der Abschaltung weiterhin gültig. Die Zubereitungszeit und der Abstand eines Rezepts können geändert werden, um Abweichungen des Produkts zuzulassen, this modification will not change the original recipe program made.

1. Wählen Sie im Bildschirm zur Rezeptauswahl ein Rezept aus (der Symbolrandicon wird rot) und drücken Sie dann  oben rechts.



2. Es erscheint der Bildschirm zur Änderung des Garzyklus.
3. Stellen Sie die Zubereitungszeit und den Abstand mit den Aufwärts- und Abwärts-Pfeilen ein.



- Drücken Sie zur Speicherung auf .

HINWEIS: Wie Sie diese Funktion bearbeiten, um die Zeit oder Abstandsgrenzen zu ändern, finden Sie unter „Einstellungen Zeit und Abstand“.

4. Bereit zur Zubereitung eines Produkts.



HINWEIS: Das geänderte Rezept wird auf dem Bildschirm zur Rezeptauswahl mit einem „+“ angezeigt, das Plus-Symbol (+) befindet sich in der unteren rechten Bildschirmcke.



NOTE: Der Bildschirm ZUBEREITUNGSFORTSCHRITT zeigt die neuen Anpassungen an.



NOTE:

- Das Rezeptprogramm wird vom Chef definiert.
- Der Bediener kann mit dem Plusymbol innerhalb der Zeit und Abständeinstellung der vom Chef unter „Einstellungen“, „Einstellungsgrenzen Zeit und Abstand“ definierten maximal zulässigen Grenzen Änderungen durchführen.

EINSTELLUNGSGRENZEN ZEIT UND ABSTAND

Diese Einstellung begrenzt den Umfang der Anpassungen des Garzyklus, die für ein Rezept über **Zubereitungszeit/ Abstand ändern** durchgeführt werden können mit dem Plusymbol . Falls die Zeit beispielsweise auf 00:10 eingestellt wird, kann der Bediener über den Bildschirm GARZYKLUS ANPASSEN die Zubereitungszeit lediglich um zehn (10) Sekunden erhöhen oder reduzieren.

1. Wählen Sie EINSTELLUNG.



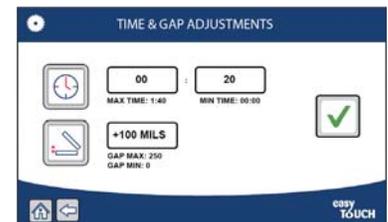
2. Geben Sie das Passwort ein und drücken Sie die Eingabetaste.



3. Scrollen Sie mit der Abwärts-Pfeiltaste zu „Zeit und Abstand anpassen“.



4. Bildschirm ZEIT UND ABSTAND ANPASSEN: Setzen Sie diesen auf null, um zu verhindern, dass Benutzer den Garzyklus anpassen.



- Bei Auswahl der Taste „Zeit“ oder „Abstandszahl“ wird eine Zifferntastatur angezeigt. Geben Sie die neuen Einstellungen ein und wählen Sie um fortzufahren.



- Wählen Sie , um die neuen Einstellungen zu speichern.

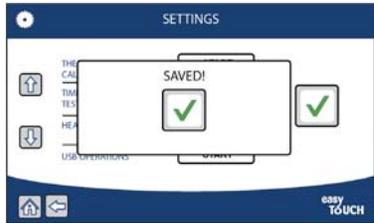


BILD IN EIN NEUES MENÜ IMPORTIEREN

Um einen erfolgreichen Bildimport sicherzustellen, muss eine spezifische Dateierweiterung verwendet werden. Verwenden Sie für Bilder .jpg, .tiff oder .bmp.

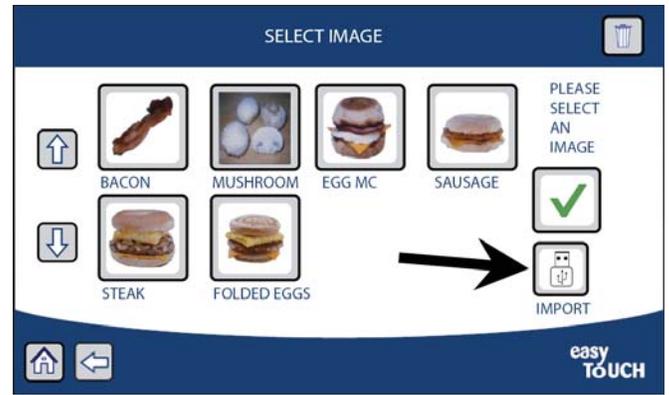
- Auf der Startseite „ALLE REZEPTE“ auswählen.



- „PASSWORT“ eingeben



- „NEU ANLEGEN“ auswählen.



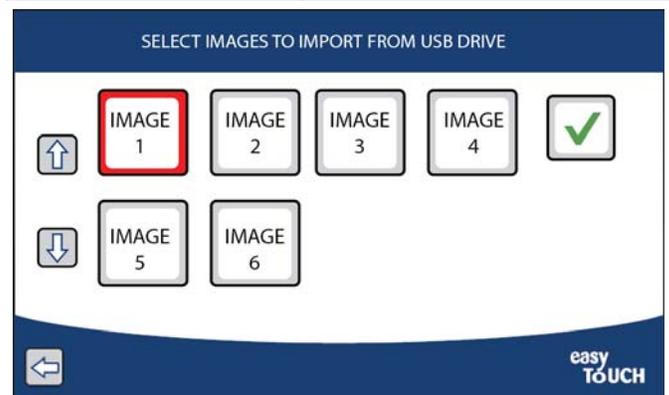
HINWEIS: Die Importfunktion entnimmt die Bilder von einem externen USB-Speicher. Die Bildgröße wird automatisch für die Grillsteuerung angepasst.



- USB mit Bild einstecken



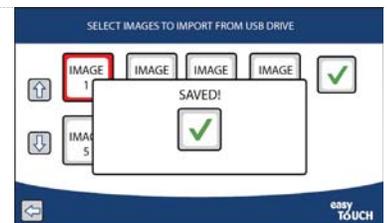
- „IMPORT“ auswählen



- Ein Bild für den Import auswählen. Jedes ausgewählte Bild wird rot angezeigt. Sie können mehrere Bilder gleichzeitig auswählen.

- Wählen Sie das Häkchen aus.

- Das Pop-up-Fenster „Gespeichert“ erscheint, wenn der Import abgeschlossen ist.



- Wählen Sie.  Wählen Sie ein neues Bild und das Häkchen aus.

11. Folgen Sie ab diesem Punkt den Anleitungen unter „NEUES REZEPT ANLEGEN“ in der Bedienungsanleitung.

BILD IN EIN BESTEHENDES MENÜ IMPORTIEREN

Wiederholen Sie die Schritte 2 und 4 von „Bild in ein neues Menü importieren“.

1. Rezept auswählen.
2. Den Stift auswählen.



3. Das Fenster mit dem Rezeptnamen erscheint. Wählen Sie „Zurück“.
4. Folgen Sie den obigen Schritten 1e bis 1k.
5. Wählen Sie ab diesem Zeitpunkt das Häkchen bis zum Ende, ohne das Rezept zu ändern.

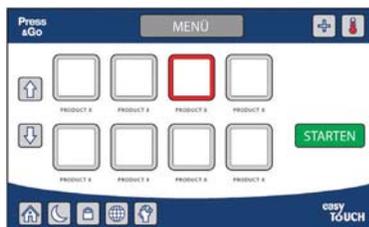
6. Startseite wählen.



MANUELL DEN RUHEMODUS AKTIVIEREN

Der Ruhemodus kann im Bildschirm zur Rezeptauswahl ausgewählt werden, um Energie während inaktiver Zeiträume zu sparen.

1. Drücken Sie im Bildschirm zur Rezeptauswahl auf



2. Drücken Sie auf , um fortzufahren, oder auf , um abzubrechen.



3. Die Oberplatte schließt sich. Stellen Sie sicher, dass sich keine Gegenstände auf dem Grill befinden.
4. Drücken Sie die grüne Taste, um abzubrechen.



5. Der Bildschirm zeigt die Ruhezeit an (Stunden:Minuten). Um den Ruhemodus zu verlassen, drücken Sie auf dem Bildschirm auf AUFWECKEN oder die grüne Taste. Die Platte wird angehoben, der Bildschirm zur Rezeptauswahl wird angezeigt und der Grill ist betriebsbereit.

LAUTSTÄRKENEINSTELLUNG

Diese Einstellung legt die Lautstärke fest.

1. Wählen Sie EINSTELLUNG aus.



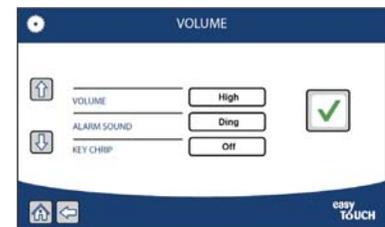
2. Geben Sie das Passwort ein und drücken Sie die Eingabetaste.



3. Blättern Sie mit dem Pfeil zu „Lautstärke“.



4. Wählen Sie die Taste neben der Lautstärke aus und wählen Sie dann „Niedrig“, „Mittel“ oder „Hoch“ aus. Geben Sie die neuen Einstellungen ein und wählen Sie , um fortzufahren.



EINSTELLUNG DER HAUBENHÖHE

Diese Einstellung begrenzt die Höhe der Einstellung der oberen Heizplatte. Stellen Sie einen Mindestabstand von 25,4 mm zwischen der Abzugshaube und der obersten Position des Heizplattenarms sicher.

1. Wählen Sie EINSTELLUNG aus.



2. Geben Sie das Passwort ein und drücken Sie die Eingabetaste.



3. Blättern Sie mit dem Pfeil zu Haubenhöhe. Drücken Sie die Taste START.



4. Notieren Sie die Nummer als Referenz unter der AUFSPANNHEIZPLATTEPOSITION SOLLWERT Box.



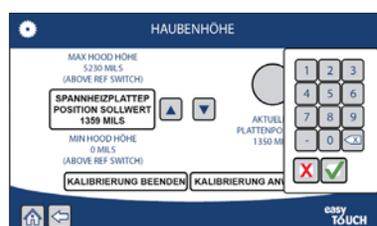
TIP:

Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärtspeile die Heizplatte Höhe zu bewegen. Der obere Pfeil Option wird in Vielfachen von 6 mil steigen, und der untere Pfeil wird in Vielfachen von 4 Milli-Inch nach unten gehen. Die werksseitige Standardeinstellung ist 1366 MILS



5. Wenn die AUFSPANNHEIZPLATTEPOSITION SOLLWERT Box ausgewählt wird, erscheint ein Ziffernblock.

Geben Sie die neuen Einstellungen ein und wählen Sie , um fortzufahren.



6. Wählen Sie KALIBRIERUNG ANWENDEN aus, um den neuen Sollwert festzulegen.

7. Wählen Sie KALIBRIERUNG BEENDEN aus, um den neuen Sollwert zu speichern.

8. Kalibrierung der Haubenhöhe ist abgeschlossen. Das System kehrt wieder in den Ausgangszustand zurück.



SPRACHHAUSWAHL

Diese Auswahl dient zum Festlegen der Sprache, die auf dem Display verwendet wird.

1. Wählen Sie EINSTELLUNG aus.



2. Geben Sie das Passwort ein und drücken Sie die Eingabetaste.



3. Blättern Sie mit dem Pfeil zu SPRACHE. Drücken Sie die Taste START.



4. Wählen Sie die Sprache aus und drücken Sie dann das Häkchen.

Verfügbare Sprachen: Englisch, Spanisch, Französisch, Deutsch, Finnisch, Italienisch, Portugiesisch, Russisch, Schwedisch, Polnisch, Griechisch, Japanisch, Koreanisch, Chinesisch (vereinfacht), Chinesisch (traditionell)



- Es wird ein Fenster „Speichern“ angezeigt, das den Speichervorgang bestätigt.



- Die Sprachauswahl ist abgeschlossen. Das System kehrt wieder zu den Einstellungen zurück.

TIP:

Verwenden Sie das Welt-Symbol als Kurzbefehl für die Sprachauswahl



REINIGUNGSEINSTELLUNGEN

Mit dieser Einstellung kann die Grilltemperatur, die Häufigkeit der Reinigung und die Reinigungsdauer während des Reinigungsvorgangs eingestellt werden. Der Computer verwaltet den Reinigungsplan automatisch.

- Wählen Sie EINSTELLUNG aus.



- Geben Sie das Passwort ein und drücken Sie die Eingabetaste.



- Blättern Sie mit dem Pfeil zu REINIGUNGSEINSTELLUNGEN. Drücken Sie die Taste START.



- Wählen Sie eine Option aus. Das numerische Tastenfeld wird eingeblendet. Geben Sie die neuen Einstellungen ein.



- GRILL REINIGEN – mit dieser Option wird der untere Grill konfiguriert. Sie können die Temperatur zwischen 65 °C und 232 °C einstellen oder diese Option abschalten, indem Sie auf dem numerischen Tastenfeld 32 eingeben. Die werksseitige Standardeinstellung ist 163 °C.
- HEIZPLATTE REINIGEN – mit dieser Option wird der obere Grill konfiguriert. Sie können die Temperatur zwischen 65 °C und 232 °C einstellen oder diese Option abschalten, indem Sie auf dem numerischen Tastenfeld 32 eingeben. Die werksseitige Standardeinstellung ist 163 °C.
- HÄUFIGKEIT DER REINIGUNG – mit dieser Option wird das Intervall zwischen den einzelnen Reinigungsvorgängen eingestellt. Der Computer erkennt automatisch, wenn der Grill gereinigt werden muss. Beispiel: 10 CK ZYK wird nach 10 Garzyklen automatisch anzeigen, dass eine REINIGUNG ERFORDERLICH ist.
- REINIG MIN ZEIT – mit dieser Option wird die Zeitdauer der Reinigung eingestellt. Sie kann zwischen 1 Minute und 15 Minuten lang sein.
- REINIG NACHFRIST – mit dieser Option zählt der Computer automatisch die Garzyklen nach dem eingestellten Reinigungsintervall. Wenn der Zählwert für die Nachfrist erreicht wurde, erzwingt der Computer die ERFORDERLICHE REINIGUNG. Die Nachfrist kann zwischen 0 und 1000 Garzyklen eingestellt werden.
- HÄUFIGKEIT DER REINIG.MELDUNG – mit dieser Option erkennt der Computer automatisch, wenn eine Reinigung erforderlich ist. Dies kann zwischen 0 und 1000 Garzyklen eingestellt werden
- REINIG SOLLWERT TOLERANZ – mit dieser Option wird die Temperatursollwert-Toleranz festgelegt. Die Temperatur kann zwischen 2,8 °C und 28 °C kalibriert werden.
- REINIG BEREIT ALARM – mit diese Option wird der Alarm auf AUS / DING / STOBE / SONG eingestellt.

- Es wird ein Fenster angezeigt, das den Speichervorgang bestätigt.

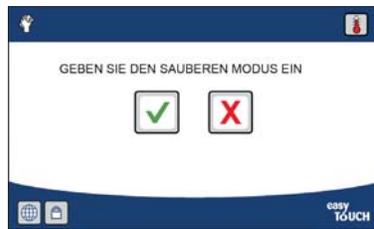


- Die Reinigungseinstellungen wurden abgeschlossen. Das System kehrt wieder zu den Einstellungen zurück.

ERINNERUNGEN AN DIE REINIGUNG

Falls ein Reinigungsplan eingestellt wurde, zeigt der Bildschirm eine Nachricht an, wenn ein Reinigung beruhend auf der Anzahl der Garzyklen erforderlich ist:

Wählen Sie , falls der Grill sofort gereinigt wird, bzw. , um mit der Zubereitung fortzufahren.



HINWEIS: Falls der Grill darauf eingestellt wurde, einen Reinigungsplan zu erzwingen und die Reinigungserinnerung zu häufig übersprungen wurde, zeigt easyToUCH™ schließlich den Bildschirm REINIGUNG ERFORDERLICH an, um eine Reinigung zu erzwingen.

Wählen Sie , um den Reinigungsmodus zu starten, wodurch der Zähler der Reinigungserinnerung zurückgesetzt und der Grill auf die richtige Reinigungstemperatur gebracht wird (falls eingestellt).



ABSCHALTEN

1. Kehren Sie zur Startseite zurück. Durch Drücken des Startseiten-Symbols wird der Garmodus verlassen und die Erhitzer ausgeschaltet.



2. Schalten Sie den Grill und den easyToUCH™-Bildschirm über den Hauptnetzschalter vollständig aus.



HEIZPLATTENKALIBRIERUNG (FILIALLEITER)

Die Heizplattenkalibrierung stellt die Heizplatte automatisch korrekt ein, um eine optimale Garleistung zu erreichen. Dank dieser Funktion kann der Filialleiter eine automatische Heizplattenkalibrierung durchführen, die passwortgeschützt ist. Jede Benutzeroberfläche (UI) arbeitet unabhängig voneinander. (Software 4.0.1)

1. Um eine korrekt nivellierte Kalibrierung zu erreichen, ist sicherzustellen, dass die Kalibrierung des Heizplattenabstands und Haubenhöhe abgeschlossen wird.

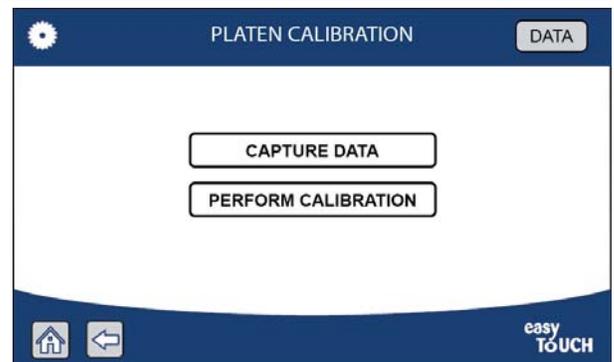
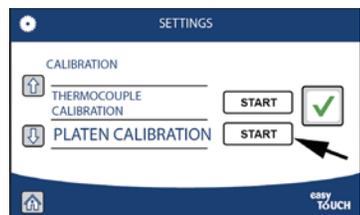
2. Auf der Startseite „EINSTELLUNGEN“ auswählen.



3. „PASSWORT“ eingebe



4. „HEIZPLATTENKALIBRIERUNG“ auswählen.



5. „KALIBRIERUNG DURCHFÜHREN“ auswählen

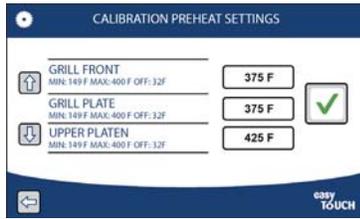
DATENERFASSUNG:
erfasst nur die Daten vom Computer.



KALIBRIERUNG DURCHFÜHREN:
führt eine automatische Heizplattenkalibrierung durch.

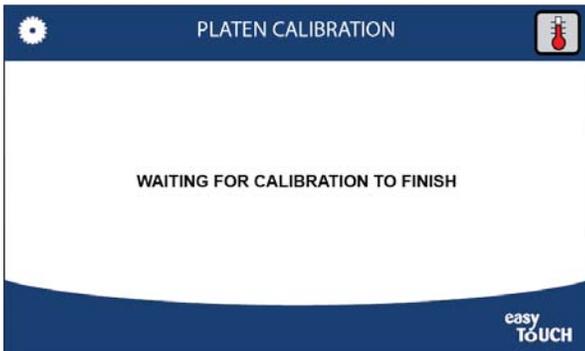
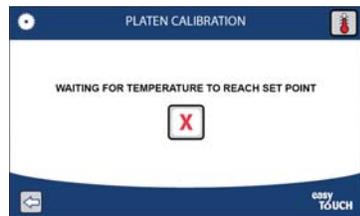


Der Bildschirm zeigt die Vorheizeinstellungen der Kalibrierung an, d. h. die Grilltemperaturen, die zur Durchführung der Kalibrierung erforderlich sind. Die Temperaturen können nicht geändert werden..

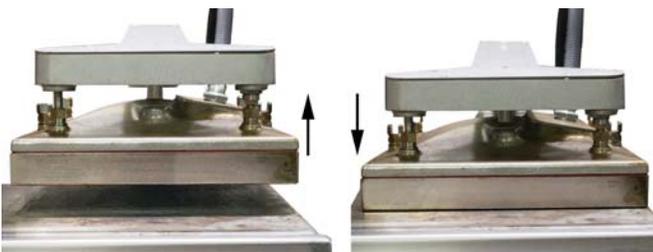


6. Wählen Sie auf dem Bildschirm das HÄKCHEN aus..

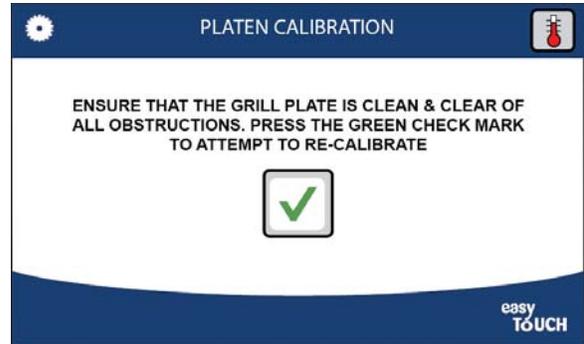
7. Jetzt wechselt der Grill in den Heizvorgang, der mehrere Minuten dauern kann, falls der Grill kalt war. Bei Drücken von „X“ wird dieser Vorgang abgebrochen. Wenn Sie den Pfeil „Zurück“ drücken, gehen Sie einen Schritt zurück.



HINWEIS: Sobald der Grill vorgeheizt ist, übernimmt der Computer die Steuerung der Kalibrierung. Während dieses Vorgangs bewegt sich die obere Heizplatte nach oben und unten. Der Kalibriervorgang darf nicht unterbrochen werden.



8. Ein Pop-up-Fenster mit der Nachricht „Fertig“ erscheint, sobald der Vorgang abgeschlossen ist. Drücken Sie das Häkchen, um zum Bildschirm der Heizplattenkalibrierung zurückzukehren, und dann das Symbol „Startseite“, um zum Startbildschirm zu wechseln.



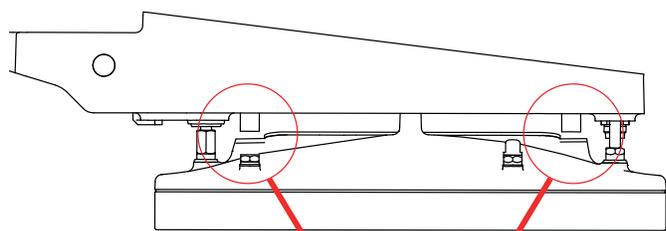
HINWEIS: Falls der Vorgang fehlschlägt, erscheint ein Pop-up-Fenster mit einer Fehlermeldung. Stellen Sie sicher, dass keine Probleme vorliegen, die den Vorgang behindern, und drücken Sie das Häkchen, um einen erneuten Kalibrierversuch zu starten.

9. Am Ende des Vorheizzyklus wird die Heizplatte bis zum unteren Referenzschalter angehoben und dann auf die Grillplatte abgesenkt, um die Nivellierung der Platte zu prüfen. Der Hinweis „Bereit zur Zubereitung“ erscheint, wenn der Vorgang abgeschlossen ist.

Tipp: Das Symbol „Daten“ zeigt alle erfassten Statistiken zu Referenz- oder Analysezwecken an.



Wichtiger Gesichtspunkt



Die Sensoren (Näherungssensor und Sensorziel) müssen jederzeit frei von Hindernissen und sauber gehalten werden.



Der Näherungssensor wird zur Erkennung der Plattenposition anhand des Sensorziels verwendet, das an der Plattenhaube befestigt ist. Führen Sie eine „Sichtprüfung“ durch.

PATTY-ANORDNUNGSMUSTE

Dieser Arbeitsablauf, mit dem Fleischprodukte auf den Clamshell-Grill gelegt und wieder entfernt werden, sollte wie unten angegeben befolgt werden:

1. Jedes graue Rechteck stellt einen Zubereitungsbereich unter einer Oberplatte dar.
2. Die Pattys werden normalerweise jeweils zu zweit von der Vorderseite bis zur Rückseite des Grills angeordnet.
3. Die **Reihenfolge der Entfernung** der Pattys wird in den Abbildungen durch die Nummer angezeigt, die in der Mitte jedes Pattys zu sehen ist.

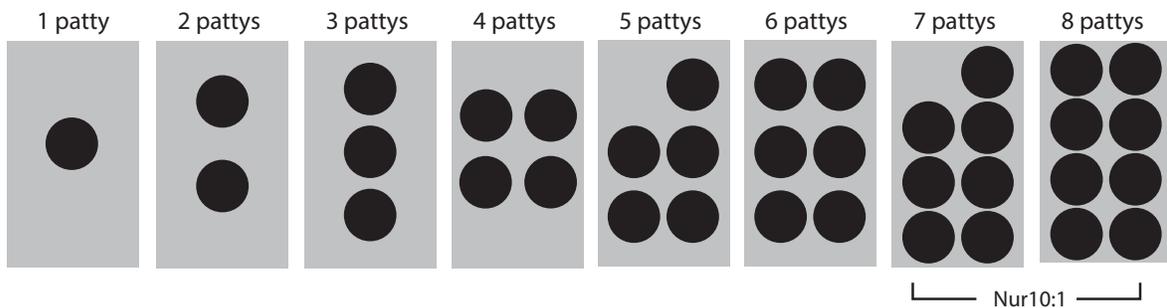
HINWEIS:

Die Verfahren zur Anordnung der Pattys in internationalen Märkten können abweichen. Befolgen Sie die Empfehlungen Ihrer lokalen McDonald's Zentrale.

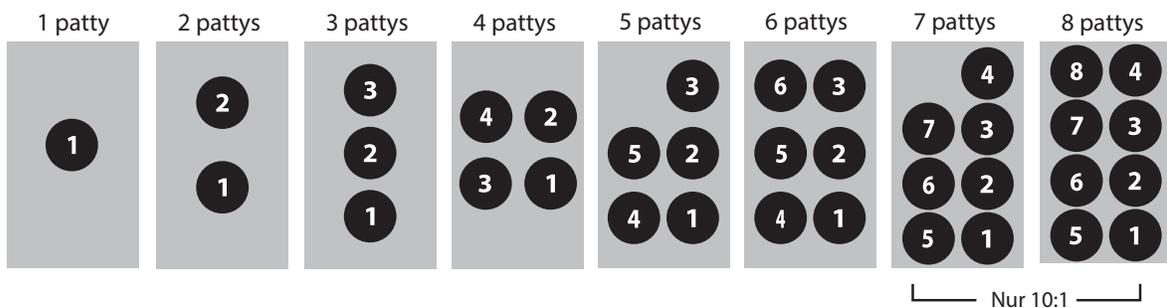
Maximale Pattyanzahl pro Bahn:

- 8 normale Pattys (10:1)
- 4 Angus-Pattys (3:1) (region- und länderspezifisch)
- 4 Viertelfund-Pattys (4:1)
- 8 Würstchen-Pattys

HINWEIS: Legen Sie die Pattys jeweils zu zweit von der Vorderseite bis zur Rückseite auf den Grill:



HINWEIS: Entfernen Sie die Pattys in der unten angegebenen Reihenfolge:





-  → Temperaturstatus
-  → Zubereitungszyklus ändern
-  → Reinigungsmodus eingeben
-  → Ruhemodus
-  → Sprachsoll
UI-Tastatur = Sonderzeichen
Symbole/Nr.

Startseite → PRESSGO
MENÜS
EINSTELLUNGEN
ALLE REZEPTE
DIAGNOSEN

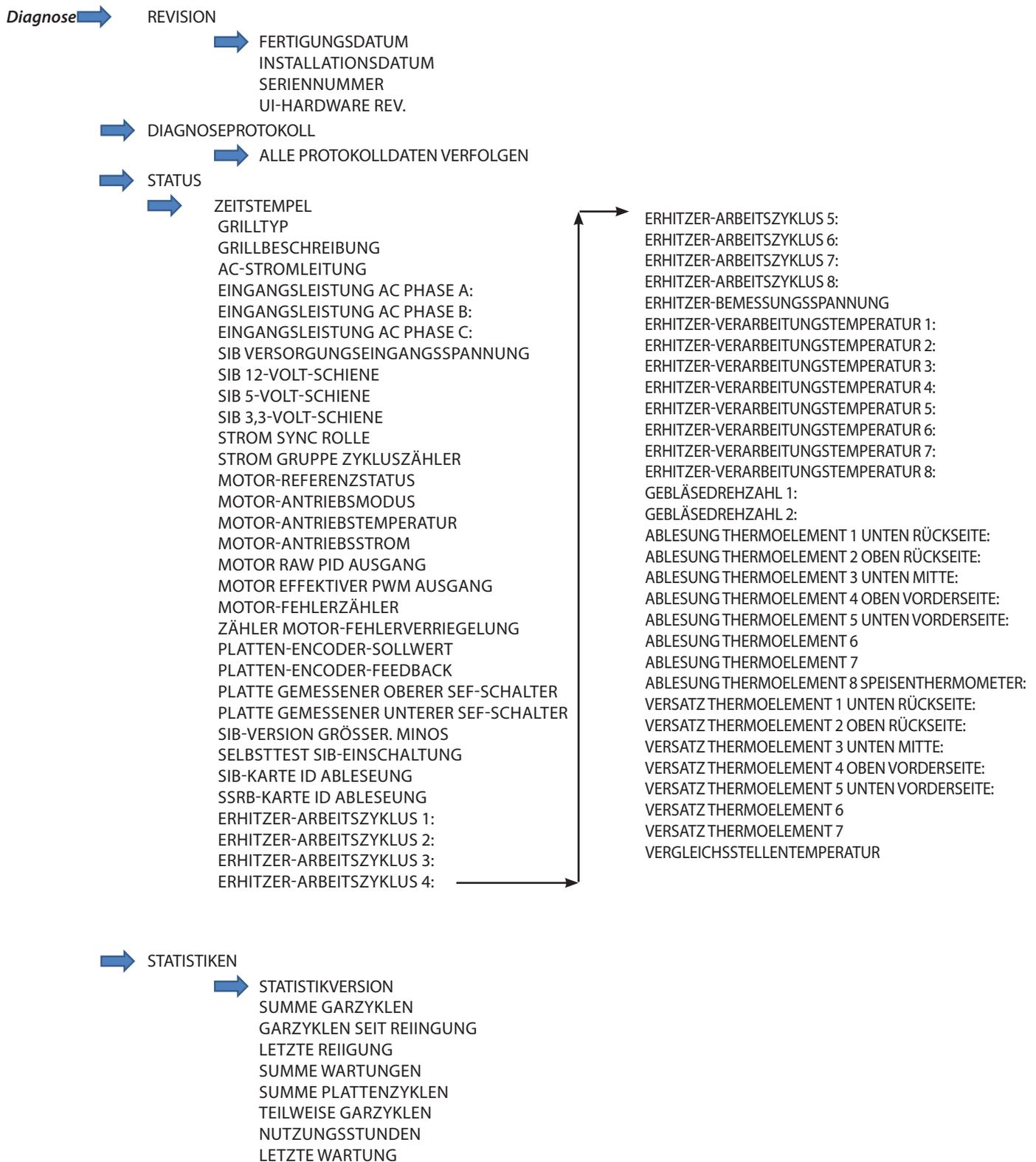
PressGo → AUTO-MENÜ
AM-MENÜ
PM-MENÜ
WIEDERHERSTELLUNG

Menüs → AM MENU
PM-MENÜ
AM-MENÜ LRS
AM MENU

Einstellungen → WERKS
→ PASSWORT
ZEIT
DATUM
WERKEINSTELLUNGEN
REZEPT ZURÜCKSETZEN (vom USB)
SOFTWAREUPDATE
→ KALIBRIERUNG
→ ABSTANDSKALIBRIERUNG
HAUBENHÖHE
KALIBRIERUNG THERMOELEMENT
ZEIT/ABSTAND ANPASS. GRENZEN
→ TEST
→ ZUSTAND ERHITZER
USB-BETRIEB
→ EINSTELLUNGEN
→ REINIGUNGSEINSTELLUNGEN
FEHLER UND GRENZEN ERHITZER
SPRACHE
DEFINITIONEN DER AUFFORDERUNGEN
DEFINITIONEN DER PROTEINE
DEFINITIONEN RUHEMODUS
TEMPERATUREINHEITEN
STÄRKE

Alle Rezepte → QUARTER
ANGUS
GR HÜHNCHEN
SPECK
PILZE
EI
WÜRSTCHEN
STEAK

HINWEIS: (DIE REZEPTE VARIIEREN ABHÄNGIG VOM RESTAURANT- MENÜ)



Abschnitt 4

Wartung

Reinigung der Edelstahlflächen

- Sobald das Gerät abgekühlt ist, sollten die äußeren Edelstahlflächen mit einem milden Reinigungsmittel und/oder einem lebensmittelechten Flüssigreiner für Edelstahl, einem weichen Tuch und heißem Wasser gereinigt werden.
- Falls ein nichtmetallischer Scheuerschwamm verwendet werden muss, immer in Richtung der Körnung des Metalls reiben, um Kratzer zu vermeiden.
- Jeweils nur einen kleinen Bereich waschen und den gereinigten Bereich mit einem in ein Desinfizierungsmittel getauchten sauberen Schwamm abspülen. Mit einem weichen, sauberen Tuch trockenreiben.

Reinigung der Edelstahlflächen

- Schalten Sie den Netzschalter aus, wenn die Seitenwände oder Vorderwand des Grills gereinigt wird.
- Schalten Sie den Netzschalter aus und ziehen Sie alle Netzkabel ab, bevor die Rückwand gereinigt wird. Berühren Sie keine elektrischen Teile, wenn Ihre Hände nass sind oder Sie barfuß sind.
- Sobald das Gerät abgekühlt ist, sollten die äußeren Edelstahlflächen mit einem milden Reinigungsmittel und/oder einem lebensmittelechten Flüssigreiner für Edelstahl, einem weichen Tuch und heißem Wasser gereinigt werden.
- Falls ein nichtmetallischer Scheuerschwamm verwendet werden muss, immer in Richtung der Maserung des Metalls reiben, um Kratzer zu vermeiden.
- Warnung: Entfernen Sie keine Wände zur Reinigung.
- Waschen Sie jeweils nur einen kleinen Bereich und spülen Sie den gereinigten Bereich mit einem in ein Desinfektionsmittel getauchten sauberen Schwamm ab. Wischen Sie mit einem weichen, sauberen Tuch trocken.
- Sprühen Sie keine Chemikalien in Öffnungen, wie Lüftungsschlitze an der vorderen oder hinteren Entlüftungsplatte. Dadurch können kritische Komponenten beschädigt werden, was zu Wartungsanrufen führt, die nicht von der Garantie gedeckt sind.
- Halten Sie Wasser und/oder Reinigungslösung vom Netzschalter an der Vorderseite und von den Netzkabeln fern. Sprühen Sie keine Lösung auf diese Teile.
- Der Grill kann mit Hilfe von zwei Befestigungen, welche

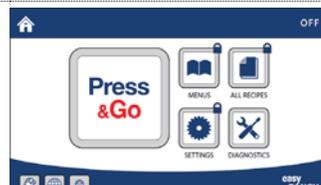
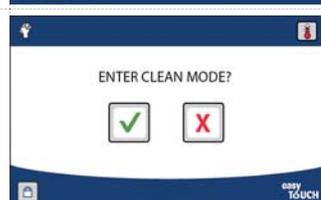
die vorderen Laufrollen blockieren, in der Grillbucht fixiert werden. Bringen Sie alle Sicherheitsklammern und Sicherungskabelzüge (Gasmodelle) an, bevor die Reinigung abgeschlossen wird.

Reinigung während des Betriebs

1. Nach der Entfernung jeder Produktladung das Fett auf der unteren Grillplatte mit einem Grillschaber von vorne nach hinten schaben. Nicht mit dem Grillschaber auf der unteren Grillplatte von links nach rechts schaben.
2. Die Antihaftholie auf der oberen Platte in einer Abwärtsbewegung mit einem Grillabstreifer reinigen. Dabei nicht stark gegen die Antihaftholie drücken, damit diese nicht verkratzt oder reißt.
3. Das Fett zur hinteren Grillseite oder zur vorderen Fettwanne schieben. Dann das Fett in die Wannen an beiden Seiten abstreifen. Für diesen Schritt nicht den Grillschaber verwenden.
4. Den Bereich um den Spritzschutz und die Kanten wie erforderlich während des Betriebs mit einem sauberen, feuchten Tuch reinigen.

HINWEIS: Um die Lebensdauer der Antihaftholien zu erhöhen, diese während des Betriebs mindestens viermal stündlich mit einem zusammengefalteten, feuchten Tuch abwischen.

Tägliche Reinigung

<p>1. Das Symbol der Hand  mit einem Tuch in der unteren linken Bildschirmecke drücken.</p>	
<p>2. Das Häkchensymbol drücken, um den REINIGUNGSMODUS aufzurufen.</p>	
<p>3. Die Platte senken und die Sicherungsklammern entfernen.</p>	
<p>4. Sobald der Grill die ordnungsgemäße Reinigungstemperatur erreicht hat, erscheint auf dem Display „REINIGUNG BEREIT“ und ein akustischer Alarm ertönt.</p>	
<p>5. Das Startseitensymbol drücken, um die Heizelemente des Grillbereichs AUSZUSCHALTEN.</p>	

★Tipp

Reinigen Sie die Grills nacheinander, damit ein Grill weiterhin zur Zubereitung zur Verfügung steht, während der andere gereinigt wird. Lassen Sie den ersten Grill die korrekte Zubereitungstemperatur erreichen, bevor Sie mit der Reinigung des zweiten Grills beginnen.

★Tipp

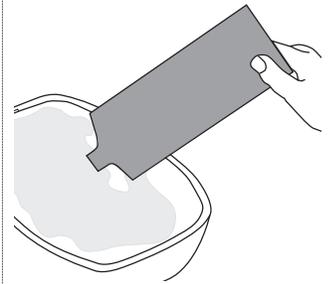
PDurch Drücken der grünen Taste wird die obere Heizplatte des Grills gesenkt oder angehoben.



Hinweis: Den Grill/Plattenbereich frei halten.



6. Gießen Sie einen von McD zugelassenen Grillreiniger in einen Eimer oder eine Edelstahlwanne.



7. Ziehen Sie hitzebeständige Schutzhandschuhe und eine Schutzbrille an.



8. Entleeren Sie die Fettwannen. Entfernen und leeren Sie die drei Fettwannen, indem sie diese vorsichtig aus den Gleitschienen ziehen. Setzen Sie diese wieder in ihre Position ein.



★Tipp

Befolgen Sie die Richtlinien Ihres Restaurants, wenn Sie Fettwannen nach Einsetzen der Dunkelheit leeren.

9. Platten abwischen. Wischen Sie vor Entfernung irgendwelcher Antihafffolien die obere und untere Platte mit einem sauberen, in Hygienelösung angefeuchteten Grilltuch ab. Wiederholen Sie diesen Vorgang für alle oberen und unteren Platten.



10. Oberfläche der Antihaftholie reinigen. Bringen Sie Grillreiniger auf ein sauberes, in Hygienelösung angefeuchtetes Grilltuch auf und wischen Sie die freiliegenden Oberflächen der Antihaftholie ab. Wiederholen Sie die Reinigung bei allen Antihaftholien



Heiße Oberflächen

Die Oberfläche und Kanten der oberen Platte sind extrem heiß.



Chemikalien

Antihaftholie nachwischen.

11. Wischen Sie die untere und obere Antihaftholie (sofern verwendet) mit einem neuen, in Hygienelösung getränkten Grilltuch nach. Wischen Sie diese ab, bis sämtliche Grillreinigerrückstände vollständig entfernt wurden. Dies ist jetzt die saubere Seite der Antihaftholie.



Chemikalien



Heiße Oberflächen

Sicherungsklammern und Stangen reinigen.

12. Reinigen und wischen Sie anschließend die andere Seite der Antihaftholie nach. Entfernen Sie die Sicherungsklammern und Stangen der Antihaftholie und bringen Sie diese zur 3-teiligen Spüle, um sie zu waschen, abzuspülen und zu desinfizieren.



Chemikalien

McDs zugelassene Spülbecken-Reinigungslösung und Hygienelösung



Antihaftholie auslegen, um die andere Seite zu reinigen

13. Legen Sie die Antihaftholien einzeln mit der sauberen Seite nach unten flach auf die Antihaftholienablage oder eine saubere, flache Oberfläche. Grillreiniger aufbringen. Die beschmutzte Seite der Antihaftholie abschrubben und sauber wischen. Die Folien dürfen NICHT in der 3-teiligen Spüle gereinigt werden. Mit einem neuen sauberen, mit einer Hygienelösung getränkten Tuch nachwischen.



ALARM! Antihaftholien NICHT falten oder einfetten

Grill abschaben.

14. Schaben Sie nur die untere Grillfläche mit dem Grillschaber ab. Schieben Sie alle Rückstände mit dem Grillabstreifer in die Fettwannen.. NICHT SCHEUERN.



Heiße Oberflächen



Reinigungsmittel auf die Platte aufbringen.

15. Bringen Sie Grillreiniger laut den Produktanleitungen auf der Flasche und/ oder Schachtel auf die unteren Grillflächen auf. Wiederholen Sie diesen Vorgang bei jeder unteren Platte, bis alle vollständig bedeckt sind. Verteilen Sie den Grillreiniger mit dem Grillreinigungsschwamm und Halter über die gesamte Oberfläche beginnend an der Rückseite der Grillplatte.



Gerätealarm

Die Platte bei der Aufbringung des Grillreinigers nicht scheuern



Heiße Oberflächen



Chemikalien

Heizplatte absenken.

16. Drücken Sie die grüne Taste, um die obere Heizplatte des Grills abzusenken.

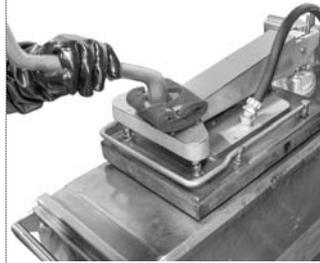


Hände und Werkzeuge vom Grill entfernt halten.



Heizplatte sanft schrubben.

17. Die Plattenoberfläche sowie die Rück-, Vorderseite und Kanten der Platte mit dem Schwamm sanft schrubben. Bei hartnäckigen Schmutzrückständen zusätzlichen Grillreiniger aufbringen und sanft schrubben. Bei Bedarf die Hochtemperatur-Werkzeugbürste oder beidseitige Grillbürste verwenden, um starke Ablagerungen von den oberen Heizplatten zu entfernen.



★ Tipp

Der Grillreiniger verflüssigt Schmutzrückstände, sodass sich diese leicht entfernen lassen. Ein starkes Scheuern ist nicht erforderlich



Gerätealarm

Spülen Sie die Heizplatte zu diesem Zeitpunkt noch nicht ab

Heizplatte absenken.

18. Drücken Sie die grüne Taste, um die obere Heizplatte des Grills abzusenken.



Hände und Werkzeuge vom Grill entfernt halten.



Reinigungsmittel auf die Grilloberfläche aufbringen.

19. Bringen Sie Grillreiniger laut den Produktanleitungen auf der Flasche und/oder Schachtel auf die unteren Grillflächen auf. Wiederholen Sie diesen Vorgang bei jeder unteren Platte, bis alle vollständig bedeckt sind. Verteilen Sie den Grillreiniger mit dem Grillreinigungsschwamm und Halter über die gesamte Oberfläche beginnend an der Rückseite der Grillplatte.

Gerätealarm

Die Platte bei der Aufbringung des Grillreinigers nicht scheuern.

Grilloberfläche sanft schrubben.

20. Die Grilloberfläche mit dem Schwamm sanft schrubben. Bei hartnäckigen Schmutzrückständen zusätzlichen Grillreiniger aufbringen.



Gerätealarm

Spülen Sie den Grill zu diesem Zeitpunkt noch nicht ab.



Platte nach- und abwischen.

21. Wischen Sie die Vorderseite und Oberfläche der oberen Heizplatte mit einem sauberen, mit einer Hygienelösung getränkten Grilltuch nach. Wischen Sie die Plattenkanten gründlich nach. Wischen Sie dann die hintere Kante der Platte ab und lassen Sie diese an der Luft trocknen. Entsorgen Sie das Grilltuch sofort nach der Verwendung in einem Eimer für schmutzige Tücher.



Grilloberfläche nachwischen.

22. Wischen Sie die unteren Grillflächen mit einem sauberen, in Hygienelösung getränktem Grilltuch gründlich nach. Entsorgen Sie das Grilltuch in einem Eimer für schmutzige Tücher.

**Fettwannen entfernen und entleeren.**

23. Entfernen und leeren Sie die Fettwannen, indem sie diese vorsichtig aus den Gleitschienen ziehen. Setzen Sie bei Grills mit Einzelrahmen die Fettwannen nicht wieder ein, um zwischen den unteren Platten reinigen zu können (Schritte 17-18).
Fahren Sie bei anderen Grillarten mit dem Schritt 19 fort und setzen Sie die Fettwannen nach der Entleerung wieder in ihre Position ein..

**Wannenkanal bei Grills mit Einzelrahmen schrubben.**

24. Die Seiten zwischen den unteren Platten mit dem Stiel und dem schwarzen Schwammbefestigungsteil schrubben.

⚠ Achtung

Schalten Sie den Grill aus und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor die Seiten-/Rückwände gereinigt werden. Entfernen Sie bei der Reinigung keine Wände.

**Grilloberfläche erneut gründlich nachwischen.**

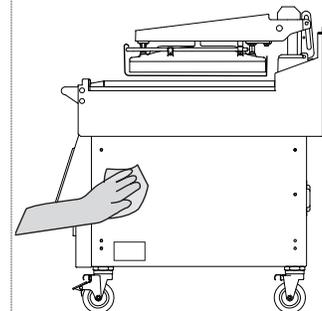
25. Den Stiel mit dem weißen, in Hygienelösung angefeuchteten Schwammbefestigungsteil verwenden. Die Seiten zwischen den unteren Platten abwischen, um den Schmutz zu entfernen. Den weißen Schwamm umdrehen und den Vorgang wiederholen. Den Schwamm im Eimer für schmutzige Tücher entsorgen. Die Fettwannen nach der Entleerung wieder in ihre Position einsetzen.

Wannenkanal bei Grills mit Einzelrahmen nachwischen

26. Wischen Sie alle Oberflächen mit einem sauberen, in Hygienelösung angefeuchteten Grilltuch ab. Das Tuch anschließend in dem Eimer für schmutzige Tücher entsorgen



27. Wischen Sie die seitlichen Grillflächen mit einem sauberen, in Hygienelösung angefeuchteten Grilltuch ab. Reinigen Sie immer in Richtung der Maserung des Metalls. Entfernen Sie niemals Wände. Wenn Fett in das Innere des Grills gelangt, muss ein Wartungstechniker zwecks Unterstützung angefordert werden.



Antihafffolien wieder anbringen.

28. Die Antihafffolien auf der anderen Seite als der vorher verwendeten wieder anbringen.

**ALARM!**

Antihafffolien NICHT falten oder einfetten

**Den Grill wieder in den Zubereitungsmodus bringen.**

29. Hauptnetzschalter unter den Steuerungen. Die grüne Lampe zeigt an, dass der Grill „EINGESCHALTET“ ist



Die grüne Lampe zeigt an, dass der Grill „EINGESCHALTET“ ist

Rund um den/unter dem Grill reinigen.

30. Fegen und wischen Sie den gesamten Bereich mit einem Mopp, einschließlich des Bodens unter dem Grill. Ziehen Sie den Grill zur Reinigung wöchentlich heraus.

Wichtig: Den Netzschalter auf „AUS“ stellen, bevor der Grill bewegt wird, um den Bereich dahinter zu reinigen.



31. Befolgen Sie die Richtlinien Ihres Restaurants, wenn Sie Fettwannen nach Einsetzen der Dunkelheit leeren.

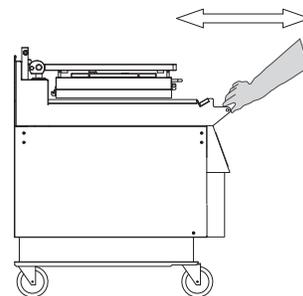
Alle Grillgeräte und -werkzeuge reinigen.

32. Waschen, spülen und desinfizieren Sie die Grillgeräte und -werkzeuge in der 3-teiligen Spüle. Lassen Sie diese vor der Verwendung an der Luft trocknen.

**Bewegung des Grills****⚠ Vorsicht**

Stellen Sie sicher, dass die Platten unten und geschlossen sind, wenn Sie den Grill bewegen. Die Nichteinhaltung dieses Verfahrens kann die Platten beschädigen oder deren Kalibrierung verändern. Außerdem können Fehlermeldungen auftreten.

1. Schalten Sie den Hauptschalter EIN.
2. Drücken Sie den grünen Knopf, um die rechte(n) Platte(n) abzusenken.
3. Schalten Sie den Hauptschalter AUS.
4. Ziehen Sie das Netzkabel ab.
5. Trennen Sie die Gasverbindung (falls vorhanden).
6. Halteseil abtrennen (Gasmodelle)
7. Vordere Laufrollenbremse lösen.
8. Gerät nur am Handtuchhalter verschieben.



Temperaturkalibrierung des Thermoelements

1. Die obere Heizplatte und untere Grillplatte sollten für die Durchführung des Kalibriervorgangs Betriebstemperatur haben.

2. Antihaftfolien entfernen. Entfernen Sie die Antihaftfolien von der/den oberen Heizplatte(n), indem Sie die Sicherungsklammern und U-Stange entfernen und zur Seite legen. Tragen Sie dabei hitzebeständige Handschuhe und gehen Sie vorsichtig vor, da der Grill heiß ist



3. „EINSTELLUNGEN“ auswählen.



4. „PASSWORT“ eingeben (Service- oder Filialeiterpasswort).

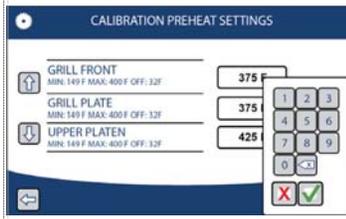
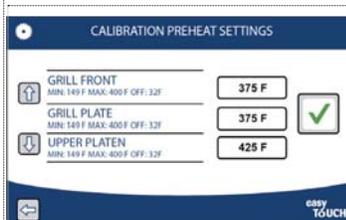


5. Nach oben oder unten scrollen, um „THERMOELEMENTKALIBRIERUNG“ auszuwählen. START drücken.



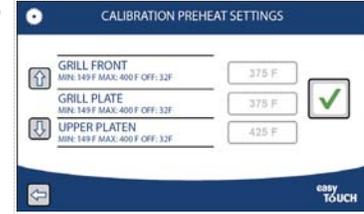
Option nur für Techniker
Die Option „Vorheizeinstellung Kalibrierung“ ist nur für Techniker zugänglich. Mit ihr können die Werte der Vorheiztemperatur geändert werden (Garland empfiehlt, die Standardwerte zu verwenden).

6. Drücken Sie das Häkchen, um fortzufahren
7. Oder drücken Sie das Temperatursymbol, um eine Nummerntastatur aufzurufen und die Temperaturwerte zu ändern. Drücken Sie zur Speicherung der Werte auf das Häkchen.

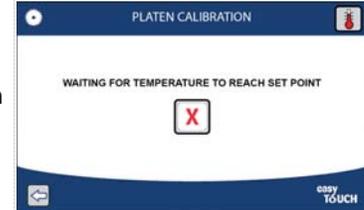


Option nur für Filialeiter
Die Option „Vorheizeinstellung Kalibrierung“ steht Filialeitern nicht zur Verfügung.

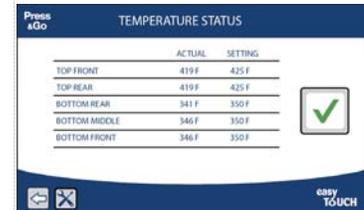
8. Drücken Sie das Häkchen, um fortzufahren.



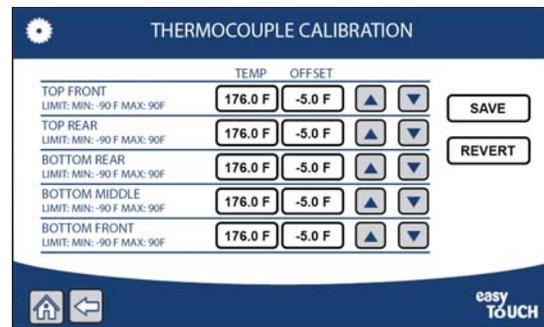
9. Der Grill wechselt automatisch zur VORHEIZUNG. Drücken Sie das „X“-Symbol (in der Mitte), um den Vorgang abzubrechen.



Tipp: Wenn Sie das Thermometersymbol (obere rechte Ecke) drücken, erscheint ein Temperaturstatus-Pop-up-Fenster mit der Ist-Temperatur des Grills.



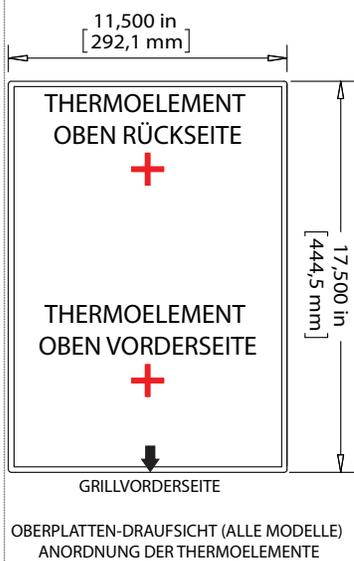
10. Nach Abschluss der VORHEIZUNG bewegt sich die Heizplatte automatisch nach oben.



11. Die Benutzeroberfläche zeigt die Ist-Temperatur des Grills in der Spalte TEMP an. Die andere Spalte zeigt den OFFSET an, um die Kalibrierung entsprechend des Pyrometermesswerts durchzuführen. Mit den Pfeilen neben Offset kann der Offset entsprechend geändert werden.

Position der Platten-thermoelemente

Die obere Platte besitzt zwei Thermoelemente, die sich jeweils vorne und hinten in der Mitte befinden. Auf der Benutzeroberfläche (Bildschirm) sind die Plattenthermoelemente mit „OBEN VORDERSEITE“ und „OBEN RÜCKSEITE“ bezeichnet. Die Markierungen des angrenzenden Diagramms dienen nur als Referenz. Die genaue Position der Thermoelemente können Sie dem Diagramm am Ende dieses Verfahrens entnehmen.



Position der Grillthermoelemente.

Der untere Grill besitzt drei Thermoelemente, jeweils eins vorne, in der Mitte und hinten. Auf der Benutzeroberfläche heißen sie: UNTEN VORDERSEITE, UNTEN MITTE und UNTEN RÜCKSEITE

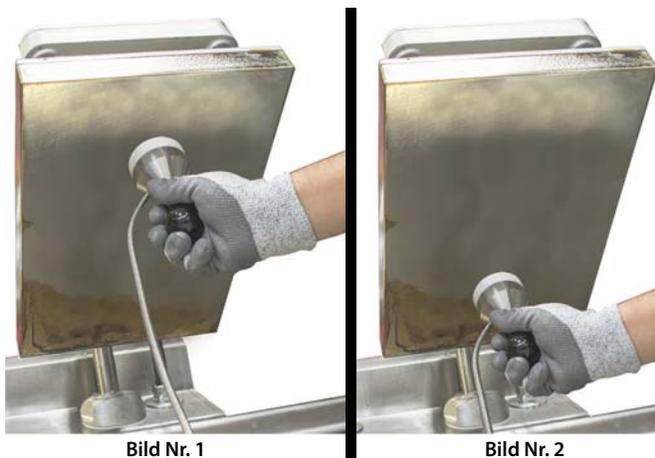
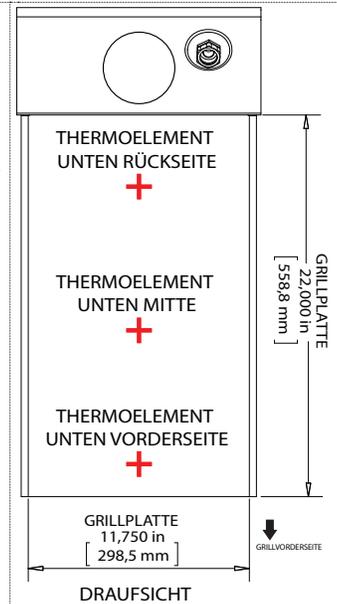


Bild Nr. 3

Platzierung des Pyrometers an der oberen Heizplatte.
Verwenden Sie ein ordnungsgemäß kalibriertes Pyrometer und stellen Sie sicher, dieses an der Thermoelement-Erwärmungszone der drei abgebildeten Stellen auf dem Grill zu platzieren, wie auf dem Foto Nr. 3 zu sehen ist. 10 Sekunden warten, bis sich die Temperatur stabilisiert hat.

12. Platzierung des Pyrometers am unteren Grill. Verwenden Sie ein ordnungsgemäß kalibriertes Pyrometer und stellen Sie sicher, dieses an der Thermoelement-Erwärmungszone der drei abgebildeten Stellen auf dem Grill zu platzieren, wie auf dem Foto Nr. 3 zu sehen ist. 10 Sekunden warten, bis sich die Temperatur stabilisiert hat.

13. Erfassen Sie die auf dem Pyrometer angezeigte Temperatur
Hinweis: Der abgebildete Messwert ist nur ein Beispiel. Die tatsächliche Temperatur kann abweichen bzw. in Fahrenheit oder Celsius angezeigt werden.



14. Stellen Sie den Offset auf dem Bildschirm mit den Auf- und Ab-Pfeilen ein. Der Computer führt die Berechnung zur Anpassung der auf dem Bildschirm angezeigten Temperatur durch.



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

Achten Sie bei Drücken der Auf- und Ab-Pfeile genau auf den Bildschirm. Warten Sie einige Sekunden, nachdem sich die Offset-Zahl geändert hat, während der Computer die Berechnung zur Änderung der Temperaturspalte auf dem Bildschirm durchführt.

TEMP	OFFSET
350.0 F	-5.0 F

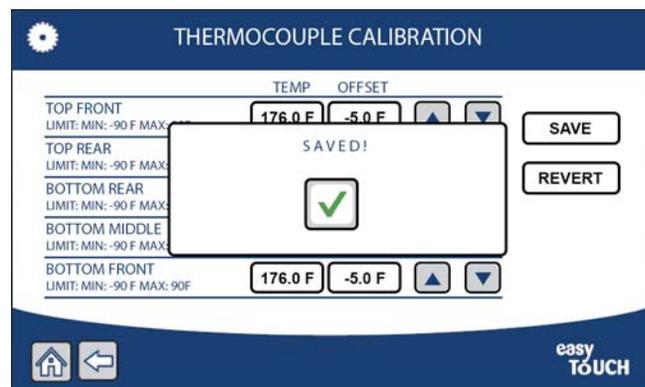


15. Stellen Sie die Temperatur an der Grillsteuerung passend zur Temperatur des Pyrometermesswerts ein. Der Auf-Pfeil erhöht und der Ab-Pfeil senkt den Offsetwert und die angezeigte Temperatur bei jedem Drücken um einen Grad..

16. Drücken Sie die Speichertaste, sobald alle Thermoelemente eingestellt sind. Der Computer kehrt zu den Einstellungen zurück und speichert alle durchgeführten Kalibrierungsänderungen



17. Die Option RÜCKGÄNGIG MACHEN kehrt ohne Speicherung der Änderungen zu EINSTELLUNGEN zurück.

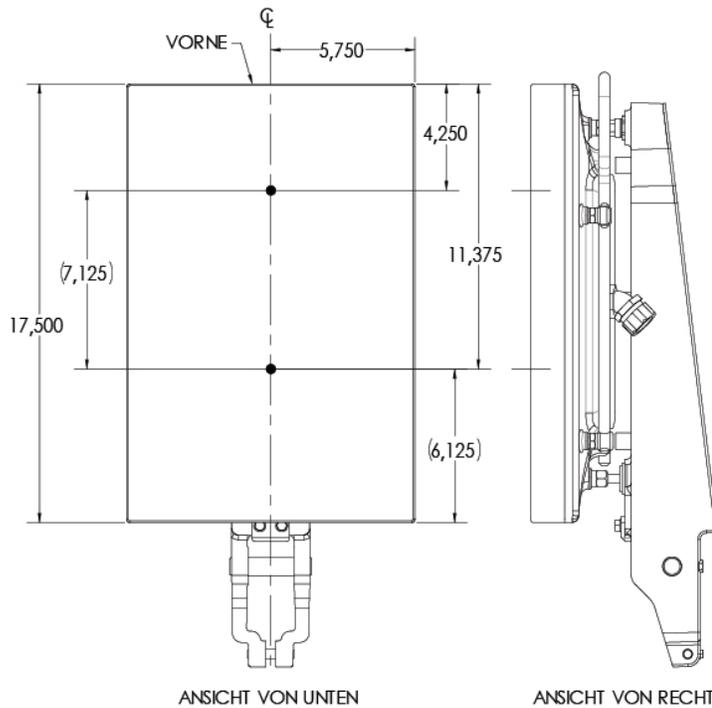


18. Kalibrierung Thermoelement abgeschlossen.

HINWEIS:

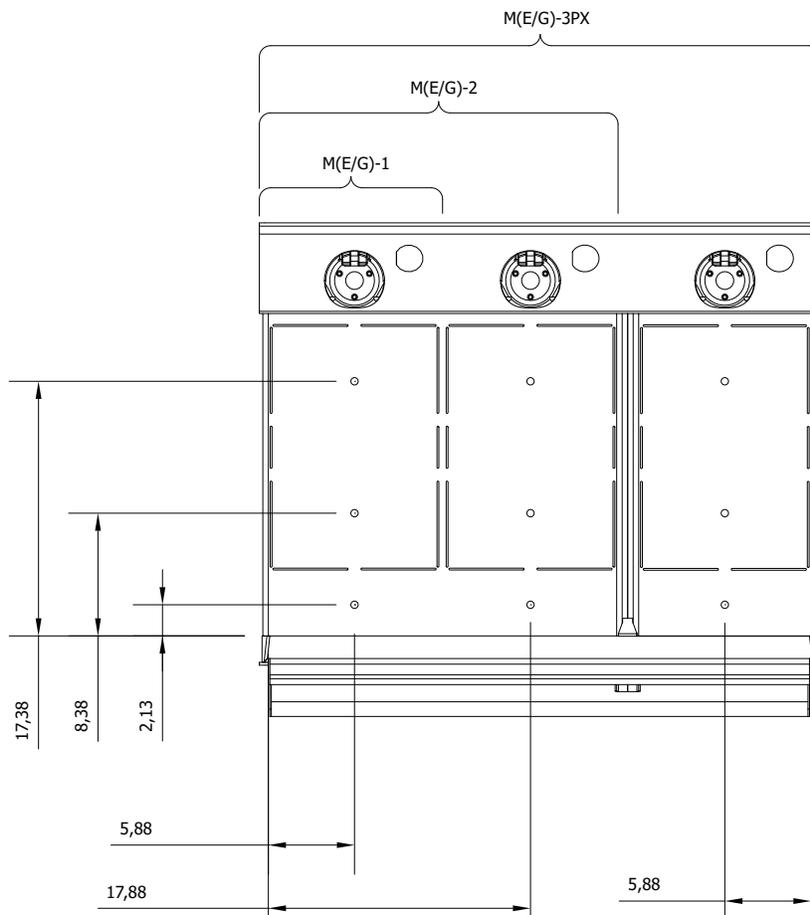
Die Temperaturdifferenz zwischen dem Pyrometer und der Steuerung muss +/- 3 °C (+/- 5 °F) betragen. Falls die Temperaturdifferenz zwischen dem Pyrometer und der Steuerung außerhalb dieses Bereichs liegt, kalibrieren Sie bitte die Thermoelemente, um den erforderlichen Bereich zu korrigieren

Position der Grillthermoelemente der oberen Heizplatte



- Insgesamt zwei (2) Thermoelemente in jeder Heizplatte pro Grillreihe.
- Das Thermoelement mit dem ungefähren Abstand wie auf dem Diagramm dargestellt ansetzen

Position des unteren Grillthermoelements.



- Insgesamt drei (3) Thermoelemente pro Grillreihe.
- Das Thermoelement mit dem ungefähren Abstand wie auf dem Diagramm dargestellt ansetzen

Abschnitt 5 Fehlerbehebung

Probleme beim Garen

Problem	Ursache	Korrektur
Unzureichend gegartes Produkt	Falsches Rezept ausgewählt	Korrektes Rezept auswählen und erneut versuchen.
	Zubereitungszeit zu niedrig	Zubereitungszeit über den Bildschirm zur Änderung des Garzyklus erhöhen.
	Rohes Produkt zu kalt	Prüfen, dass das rohe Produkt die korrekte Temperatur besitzt (nicht gefroren ist).
	Rohes Produkt zu dünn	Garabstand über den Bildschirm zur Änderung des Garzyklus ändern.
	Garzyklus wurde vom Bediener vorzeitig gestoppt/abgebrochen	Produkt ablehnen.
	Garzyklus wurde von selbst vorzeitig gestoppt/abgebrochen	Produkt ablehnen.
	Grill hatte vor dem Start des Zyklus nicht die Temperatur erreicht	Temperatur des Bereichs über den Temperaturstatus-Bildschirm gegenüber dem Sollwert prüfen.
	Falsche Grilltemperatur	Siehe Probleme bei der Temperatur.
	Mögliche Fehler bei den Elementen	Siehe: Erhitzerproblem.
Produkt nur vorne am Grill unzureichend gegart	Die Belüftung der Küche hat sich auf die Temperaturen ausgewirkt	Prüfen, ob das Wetter kalt ist oder hohe Luftströme direkt in Richtung des Grills gerichtet sind.
	Antihafthöhlen falsch positioniert	Anbringungsverfahren der Antihafthöhlen in Abschnitt 2 prüfen.
	Uneinheitliche Abstandseinstellung (Rück- gegenüber Vorderseite oder von Seite zu Seite)	Qualifizierten Kundendienst kontaktieren.
Übermäßig gegartes Produkt	Falsches Rezept ausgewählt	Korrektes Rezept auswählen und erneut versuchen.
	Zubereitungszeit zu hoch	Zubereitungszeit über den Bildschirm zur Änderung des Garzyklus reduzieren.
	Rohes Produkt zu warm	Prüfen, dass das rohe Produkt die korrekte Temperatur besitzt (TK-Fleisch nicht aufgetaut).
	Rohes Produkt zu dick	Garabstand über den Bildschirm zur Änderung des Garzyklus erhöhen.
	Schlechte Qualität des rohen Produkts	Rezept erneut mit neuerem Produkt versuchen.
	Uneinheitliche Abstandseinstellung (Rück- gegenüber Vorderseite oder von Seite zu Seite)	Qualifizierten Kundendienst kontaktieren.
	Grill hatte vor dem Start des Zyklus die Temperatur überschritten	Temperatur des Bereichs über den Temperaturstatus-Bildschirm gegenüber dem Sollwert prüfen.
	Falsche Grilltemperatur	Siehe Probleme bei der Temperatur.

Probleme bei der Temperatur

Problem	Ursache	Korrektur
Grill oder Heizplatte zu heiß	Rezept-Sollwerte sind zu hoch	Temperatur des Bereichs über den Temperaturstatus-Bildschirm gegenüber dem Sollwert prüfen.
	Falsche Temperaturkalibrierung	Versatz auf Standardwert zurücksetzen und Temperaturen prüfen (Standard = 0° Versatz).
	Thermoelement falsch verkabelt	Temperaturstatus-Bildschirm auswählen Einen nassen Lappen auf die Stelle jedes Thermoelements legen und beobachten, ob in dem Bereich ein Temperaturabfall auftritt.
Grill oder Heizplatte zu kalt	Rezept-Sollwerte sind zu niedrig	Temperatur des Bereichs über den Temperaturstatus-Bildschirm gegenüber dem Sollwert prüfen.
	Die Belüftung der Küche hat sich auf die Temperaturen ausgewirkt	Prüfen, ob das Wetter kalt ist oder hohe Luftströme direkt in Richtung des Geräts gerichtet sind.
	Falsche Temperaturkalibrierung	Versatz auf Standardwert zurücksetzen und Temperaturen prüfen (Standard = 0° Versatz).
Temperatur wird nicht erreicht oder kann nicht aufrechterhalten werden	Kontakt oder getrennt	Hauptnetzschalter aus- und einschalten und hören ob ein Kontakt oder eine Trennung auftritt.
	Falsche Temperaturkalibrierung	Versatz auf Standardwert zurücksetzen und Temperaturen prüfen (Standard = 0° Versatz).

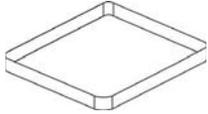
Probleme bei der Bedienerschnittstelle

Problem	Ursache	Korrektur
Kein Ton	Lautstärke zu niedrig eingestellt	Lautstärke auf hoch stellen.
Bildschirm verriegelt, eingefroren, reagiert nicht auf Berührung	Softwareproblem	Hauptnetzschalter aus- und nach 10 Sekunden wieder einschalten. Falls der Bildschirm immer noch nicht korrekt funktioniert, eine Maus mit dem USB-Anschluss verbinden und prüfen, ob sich der Mauszeiger bewegt.
Touchscreen startet neu	Keine Stromversorgung	Mit einem Voltmeter bestätigen, ob Netzversorgung angeschlossen und i. O. ist.
USB kann nicht gelesen werden	Fehlerhaftes Flash-Laufwerk	Mit einem bekanntermaßen qualitativ korrekten Flash-Laufwerk erneut versuchen.
	Flash-Laufwerk voll (wenn versucht wird, eine Protokolldatei abzurufen)	Alle Dateien auf dem Flash-Laufwerk löschen und erneut versuchen.
	USB-Kabel getrennt	Prüfen, ob der USB-Stecker korrekt eingesteckt ist.
USB-Dateien können nicht geladen werden	Fehlerhaftes Flash-Laufwerk	Mit einem bekanntermaßen qualitativ korrekten Flash-Laufwerk erneut versuchen.
	Die Dateien auf dem Flash-Laufwerk sind falsch oder korrupt	Alle Dateien auf dem Flash-Laufwerk löschen und aktualisierte Dateien erneut laden.

Abschnitt 6

Werkzeuge und Reinigungszubehör

Reinigungszubehör



Brötchenrutsche/Ablageschale



Zweiseitige Kay-Grillbürste



McD-zugelassener Grillreiniger



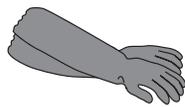
Vorbereitungswanne,
1/3-Größe, 6 Zoll tief



Eimer mit McD-zugelassenem
Becken-Reinigungsmittel



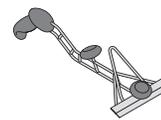
Vorspeisenplatte



Hitzeschutz-Handschuhe



Saubere, in Desinfizierungslösung
angefeuchtete Grilltücher



Grillschaber



Grillabstreifer



Grill-Reinigungsschwamm



Grill-Reinigungsschwamm und Griff



Eimer für schmutzige
Tücher und Grilltücher



Hi-Temp-Reinigungswerkzeuge
(Mopp-Bezug zur Reinigung von Einzelrahmen-Grills)

DIESE SEITE IST ABSICHTLICH LEER

WWW.WELBILT.COM

Welbilt stellt den weltbesten Spitzenköchen, Betreibern von Premier-Ketten und unabhängigen Gastronomen branchenführende Ausrüstungen und Lösungen bereit. Unsere hochmodernen Designs und schlanken Fertigungsverfahren werden von fundiertem Know-how, Erkenntnissen von Betreibern und kulinarischer Expertise angetrieben.

Alle Produkte werden von KitchenCare®, unserem Reparatur- und Teiledienst für den Aftermarket, unterstützt.

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