



INSTALLATIONS- UND BETRIEBSANLEITUNG

GARLAND 1 & 2 PLATEN
ELEKTRISCHE UND GASBETRIEBENE
CLAMSHELL-GRILLS
MIT PRODUKTERKENNUNG

MODELLE:

MWE2W MWE1W
MWE2S MWE1S
MWG2W: MWG1W



**FÜR IHRE SICHERHEIT:
KEINEN BENZIN ODER ANDERE
BRENNBARE FLÜSSIGKEITEN ODER
GASE IN DER NÄHE DIESES ODER EINES
ANDEREN GERÄTS AUFBEWAHREN.**

**WARNUNG:
UNSACHGEMÄSSE INSTALLATION,
EINSTELLUNG, ÄNDERUNG, WARTUNG
ODER PFELGE KANN ZU SACHSCHÄDEN
UND SCHWEREN ODER TÖDLICHEN
VERLETZUNGEN FÜHREN. LESEN SIE
DIE INSTALLATIONS-, BETRIEBS- UND
WARTUNGS- ANWEISUNGEN VOR DER
INSTALLATION ODER DER WARTUNG
DIESES GERÄTS GRÜNDLICH DURCH.**

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

DIESES PRODUKT WURDE ALS KOMMERZIELLE
KÜCHENMASCHINE ZUGELASSEN UND MUSS VON
PROFESSIONELLEM PERSONAL WIE VORGESCHRIEBEN
INSTALLIERT WERDEN.

INSTALLATION UND ELEKTRISCHER ANSCHLUSS MUSS
DEN AKTUELLEN VORSCHRIFTEN ENTSPRECHEN:

IN KANADA - DEM „CANADIAN ELECTRICAL CODE“, PART 1
UND / ODER LOKALEN VORSCHRIFTEN.

IN DEN USA – DEM „NATIONAL ELECTRICAL CODE ANSI /
NFPA“ – AKTUELLE EDITION.

SICHERSTELLEN, DASS DIE STROMVERSORGUNG ALLE
EIGENSCHAFTEN ERFÜLLT, DIE AUF DEM TYPENSCHILD
ANGEFÜHRT SIND.

Für Ihre 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.

DIE INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME DIESES GERÄTS **DARF** NUR DURCH EINEN WERKSGESCHULTEN
TECHNIKER ERFOLGEN.

DIESES GERÄT DARF NUR UNTER EINEM ZUGELASSENEN ABZUGSHAUBENSYSTEM BETRIEBEN WERDEN.

HERGESTELLT EXKLUSIV FÜR McDonald's DURCH
GARLAND COMMERCIAL RANGES
<http://www.garland-group.com>



INHALTSVERZEICHNIS

EINLEITUNG	4	INSTALLATION DES SPRITZSCHUTZES	23
GEWÄHRLEISTUNG	4	REINIGUNG UND WARTUNG	24
SCHADENERSATZANTRAGSVERFAHREN BEI TRANSPORTSCHÄDEN	5	GRILLZUBEHÖR	28
SICHERHEIT	6	Teflon-Umwicklungssätze	28
ABMESSUNGEN SPEZIFIKATIONEN		Spritzschutz	29
Abmessungen: Modell MWE2W, MWG2W	8	Verriegelungskabel - fünfleitig	29
Abmessungen: Modell MWE1W, MWG1W	9	4-litziges 50-A-Drehstromkabel	29
Abmessungen: Modell MWE2S	10	3-litziges 30-A-Drehstromkabel	29
Abmessungen: Modell MWE1S	11	Teflonfolie, Stangen und Clips	29
EINGANGSLEISTUNGS-SPEZIFIKATIONEN		BESCHREIBUNG DER GRILLSTEUERUNG	30
• Eingangsleistungsspezifikationen, ELEKTRISCHE GRILLS FULL SIZE, MWE2W, USA:	12	MÖGLICHE FEHLERMELDUNGEN	30
• Eingangsleistungsspezifikationen, ELEKTRISCHE GRILLS SLIM, MWE2S, USA:	12	BETRIEBSVORGÄNGE	31
• Eingangsleistungsspezifikationen, ELEKTRISCHE GRILLS FULL SIZE, MWE2W, Kanada:	12	Allgemeine Übersicht:	31
• Eingangsleistungsspezifikationen, ELEKTRISCHE GRILLS SLIM, MWE2S, Kanada:	12	Einschalten des Grills:	31
• Eingangsleistungsspezifikationen, ELEKTRISCHE GRILLS FULL SIZE, CE-zertifizierte und Export-Modelle MWE2W: ..	12	Auswahl eines Menüelements:	31
• Eingangsleistungsspezifikationen, ELEKTRISCHE GRILLS SLIM, CE-zertifizierte und Export- Modelle MWE2S:	12	Menüelementarchiv	31
• Eingangsleistungsspezifikationen, ELEKTRISCHE GRILLS, SINGLE PLATEN, MWE1W, Nordamerika:	13	Anzeigeleuchten	32
• Eingangsleistungsspezifikationen, ELEKTRISCHE GRILLS SINGLE PLATEN, CE-zertifizierte und Export-Modelle MWE1W:	13	Standby-Modus	32
• Eingangsleistungsspezifikationen, ELEKTRISCHE GRILLS SINGLE PLATEN SLIM, CE-zertifizierte und Export-Modelle MWE1S:	13	Anzeige der aktuellen Temperaturen:	32
• Eingangsleistungsspezifikationen, GAS-Grills, 2 Platen, MWG2S, Nordamerika:	14	Frühstück im manuellen Modus	32
• Eingangsleistungsspezifikationen, GAS-Grills, CE-zertifizierte Modelle Amerika:	14	Mittagsessen im manuellen Modus	32
• Eingangsleistungsspezifikationen, GAS-Grills, SINGLE PLATEN MWG1W, Nordamerika:	15	Ändern der Zubereitungszeit für ein Menüelement	32
• Eingangsleistungsspezifikationen, GAS-Grills, SINGLE PLATEN, CE-zertifizierte Modelle MWG1W:	15	Frühstück im Automatikmodus	32
		Mittagsessen im Automatikmodus	32
		Zubereitung in Übergangszeiten	33
		Abschalten des Grills	33
INSTALLATION UND ERSTSTART		LONWORKS-INFORMATIONEN	33
Allgemeines	16	FLEISCHANORDNUNGSMUSTER	33
Verantwortlichkeiten des Restaurants bei der Installation ..	16	PRODUKTERKENNUNG	34
Beim Kauf Ihres neuen Grills vom Hersteller im Lieferumfang enthaltenes Zubehör:	16	ÜBLICHE PRODUKTERKENNUNGSPROBLEME ..	34
Anschließen an die Stromversorgung:	18	PROGRAMMLOGIK	35
Haubentyp und Plattenhöhe	19	PROGRAMMIERUNG DER STEUERUNG	36
LonWorks Informationen und Inbetriebnahme Aktivierung des Grills im Lonworks-Netzwerk:	19	Programmiermodi; System-Setup	36
Einstellung der korrekten Verbrennungsstufen	20	Programmiermodi; Menüelemente	37
Erststartverfahren	21	Wiederherstellen der Werkseinstellungen für alle Produktmenüeinträge	39
INSTALLATION DER ANTIHAFTFOLIE	22	SENSORKALIBRIERUNG	40
		ANORDNUNG DER THERMOELEMENTE	41
		WERKSSEITIGE STANDARDEINSTELLUNGEN	
		Clamshell-Menüelemente	42
		Flachgrill-Menüelemente	42
		FUNKTIONSOPTIONEN; SYSTEMMENÜS	43
		KONFORMITÄTSERKLÄRUNG (CE-zertifizierte Modelle)	44

EINLEITUNG

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

GEWÄHRLEISTUNG

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

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

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

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

Wir übernehmen keine Verantwortung für Installation, Einstellungen, Fehlerdiagnose oder normale Wartungsarbeiten wie Schmierung von Federn 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 implizierten Gewährleistungen gilt. Die Garland Group, unsere Mitarbeiter, und Vertreter sind nicht haftbar zu machen für Personenschäden, Folgeschäden oder Verlust.

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

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 geliefert wird, sind folgende Maßnahmen zu ergreifen:

1. Stellen Sie unverzüglich einen Schadensersatzantrag, unabhängig vom Ausmaß des Schadens.
2. Vermerken Sie unbedingt „Sichtbarer Schaden“ auf dem Frachtbrief oder der Empfangsbescheinigung und lassen Sie diese vom Lieferanten unterschreiben.
3. 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 „verdeckten Schadens“.

SICHERHEIT

- **DIE GESAMTE STROMVERSORGUNG UNTERBRECHEN, BEVOR ABDECKUNGEN FÜR SERVICEARBEITEN GEÖFFNET WERDEN.**
- **DEN AUFSTELLBEREICH DER KÜCHENMASCHINE FREI VON BRENNBAREM MATERIAL HALTEN.**
- **VERBRENNUNGS- UND BELÜFTUNGSSTRÖME DÜRFEN NICHT BLOCKIERT WERDEN.**
- **AN DER VORDERSEITE DER KÜCHENMASCHINE MINDESTENS 61 CM (24 IN) FREIRAUM ZUR WARTUNG LASSEN.**

DIESER GRILL DARF NUR VON PERSONEN BEDIENT WERDEN, DAS ANGEMESSEN GESCHULT WURDE.

WARNUNG: Bei der Benutzung können zugängliche Teile heiß werden. Kleine Kinder fernhalten. Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit verringerten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnisse vorgesehen, es sei denn, diese werden von Personen, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, auf angemessene Weise beaufsichtigt oder wurden ausreichend in der Benutzung des Geräts unterwiesen.

VORSICHT: DIESES GERÄT DARF NUR UNTER EINEM ZUGELASSENEN ABZUGSHAUBENSYSTEM BETRIEBEN WERDEN.

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

BETREIBEN Sie den Grill erst, nachdem Sie diese Betriebsanleitung gelesen haben.

BETREIBEN Sie den Clamshell-Grill erst, nachdem er ordnungsgemäß installiert und geerdet wurde.

BETREIBEN Sie den Clamshell-Grill erst, nachdem alle Wartungsverkleidungen und Zugangsabdeckungen angebracht und ordnungsgemäß befestigt wurden.

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

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

Bei der beidseitigen Zubereitung ist der Bereich zwischen der Oberplatte und dem Kontaktgriff als „Gefahrenzone“ anzusehen. Während der beidseitigen Zubereitung muss sich der Bediener von der Gefahrenzone fernhalten. Bei Verwendung als Flachgrill ist dieser Bereich keine Gefahrenzone mehr, da sich die Oberplatten nicht bewegen. Eine Person, die, aus welchen Gründen auch immer, in diesem Bereich tätig ist, sei es zur Reinigung, Wartung oder dem regulären Betrieb, muss mit äußerster Vorsicht vorgehen. Die Temperaturen der Kochflächen betragen mehr als 120 °C.

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 und schwinkt am hinteren Gelenk nach oben.

Der Clamshell-Grill darf ausschließlich zur ein- und beidseitigen Zubereitung von Nahrungsmitteln in einem McDonald's-Restaurant benutzt werden.

GERÄUSCHEMISSIONEN: Der Schalldruckpegel am Arbeitsplatz des Grillbedieners kann bei aktiven akustischen Alarmen mehr als 70 dB(A) betragen. Die Lautstärke kann auch unter 70 dB(A) eingestellt werden. Siehe Abschnitt „Programmierung der Steuerung“.

WARNUNG: Um ernsthafte Verletzungen zu vermeiden, **VERSUCHEN SIE KEINE** Reparaturen oder keinen Teileaustausch am Clamshell-Grill durchzuführen, bevor die gesamte Stromversorgung des Grills unterbrochen wurde.

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

WARNUNG: Dieses Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden. **LEGEN SIE KEIN** Eis auf eine HEISSE Grilloberfläche.

SICHERHEIT *Forts.*

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

HAZARD COMMUNICATION STANDARD, (HCS – Norm zur Information über Gefahrenstoffe) — Die Arbeitsabläufe in dieser Anleitung schließen die Verwendung chemischer Produkte ein. Diese chemischen Produkte sind **fett** gedruckt, gefolgt von der Abkürzung **(HCS)** im Textabschnitt des Arbeitsablaufs enthalten. Das entsprechenden Sicherheitdatenblatt/die Sicherheitsdatenblätter (SDB) sind dem Handbuch „Hazard Communication Standard“ (HCS) zu entnehmen.

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

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

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

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

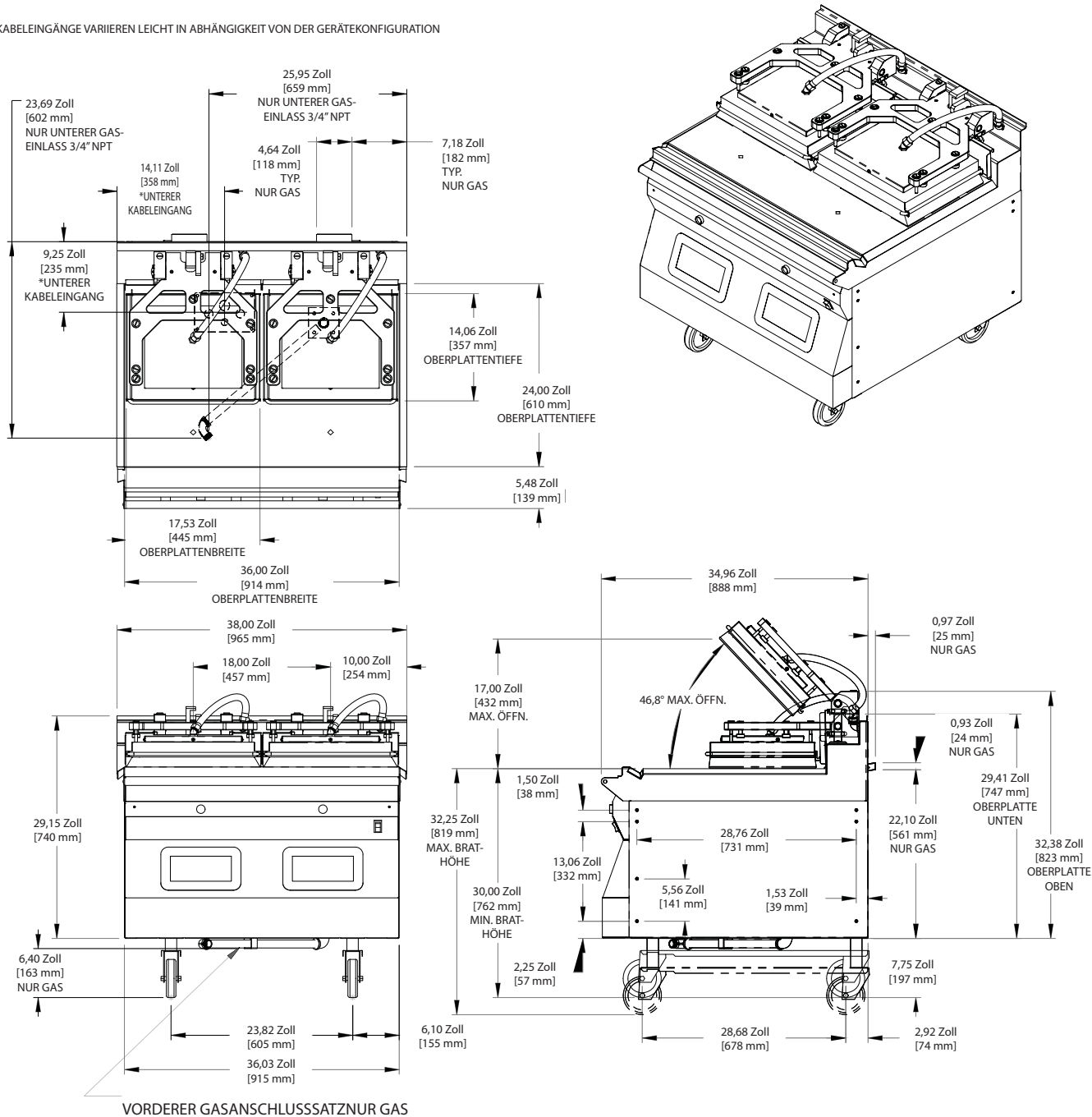
REINIGUNG - Reinigen Sie den Grill, innen oder außen, NIEMALS mit Hilfe einer Hochdrucksprühvorrichtung, eines Wasserstrahls oder eines Sprühgeräts mit einer anderen Flüssigkeit.

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

ABMESSUNGEN SPEZIFIKATIONEN

Abmessungen: Modelle MWE2W, MWG2W

*KABELINGÄNGE VARIIEREN LEICHT IN ABHÄNGIGKEIT VON DER GERÄTEKONFIGURATION



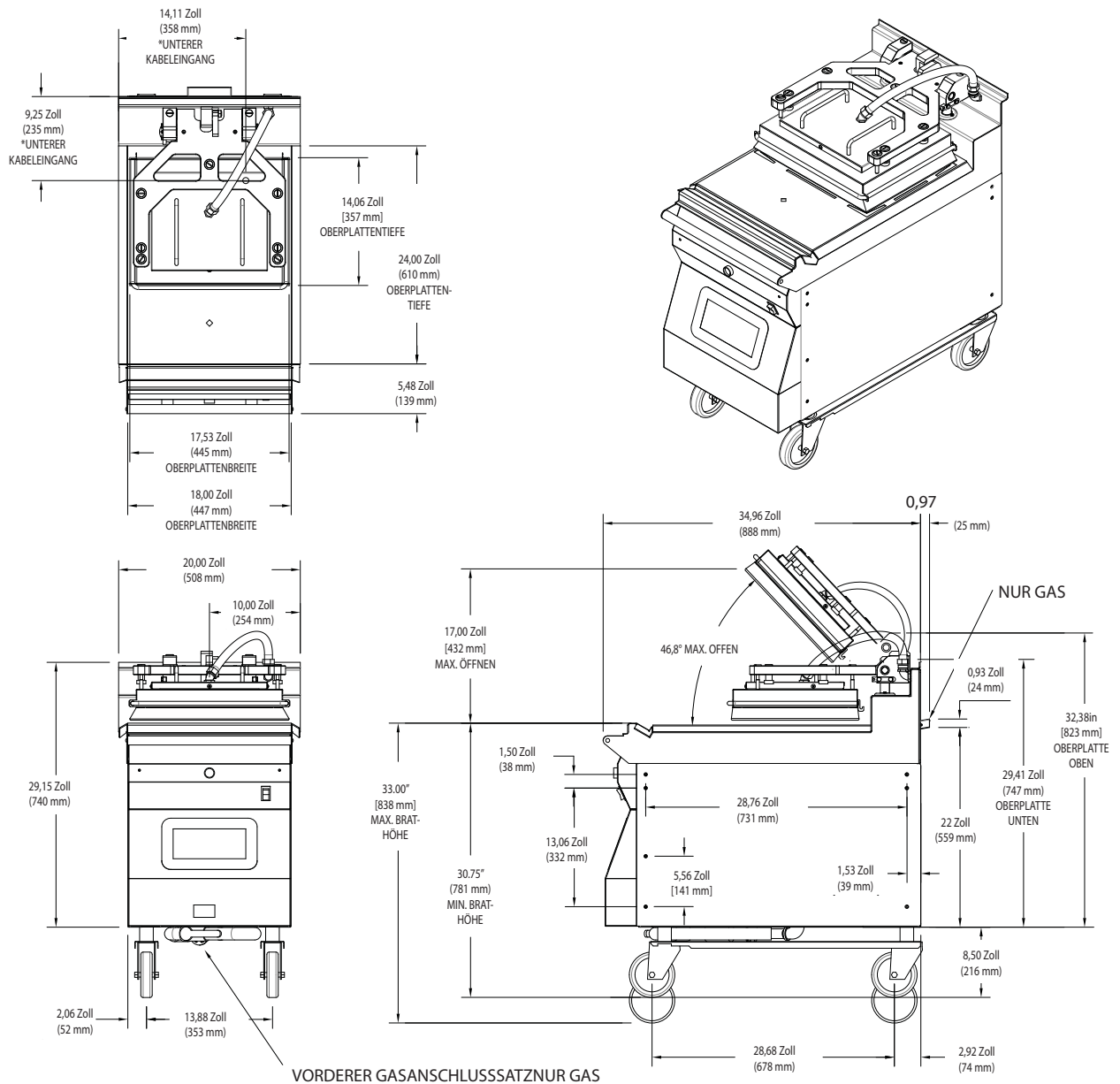
MODELL	HÖHE*		BREITE		TIEFE	
	Zoll	mm	Zoll	mm	Zoll	mm
MWE2W	29,2	740	36,0	915	34,9	887

*Höhe ohne Laufrollen

ABMESSUNGEN SPEZIFIKATIONEN

Abmessungen:

MODELLE: MWE1W, MWG1W



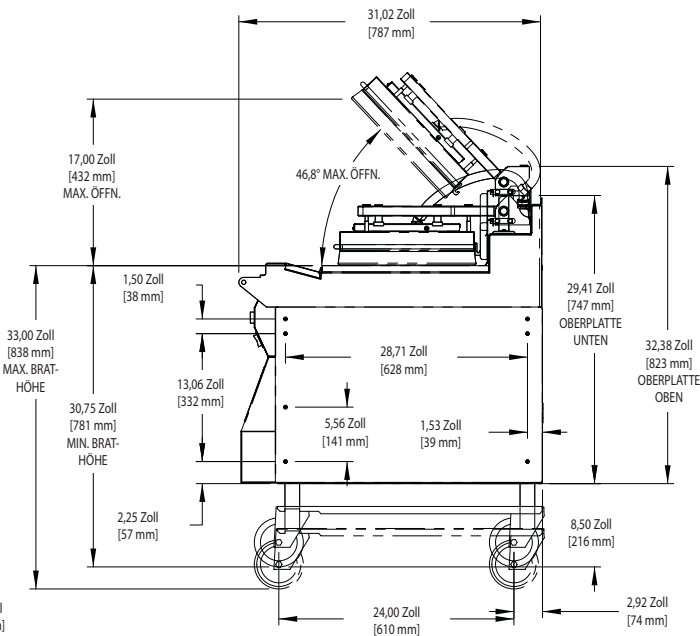
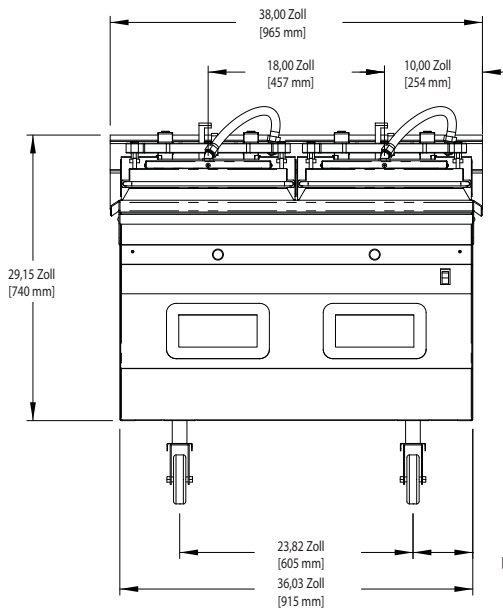
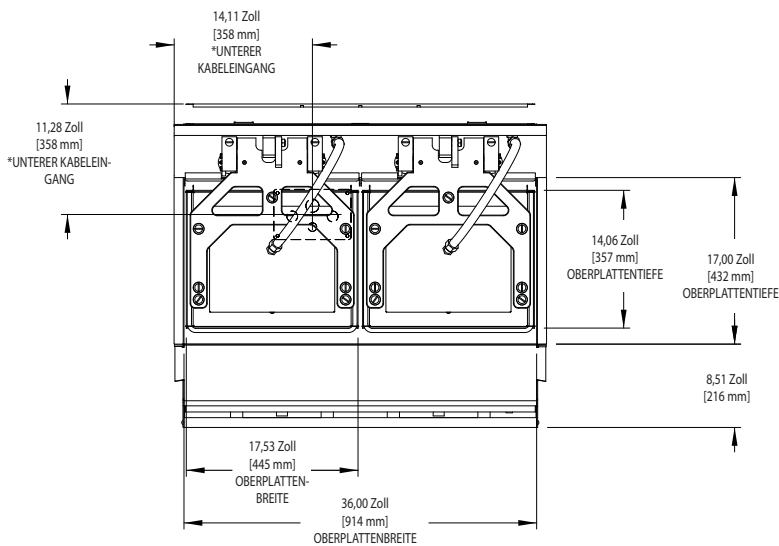
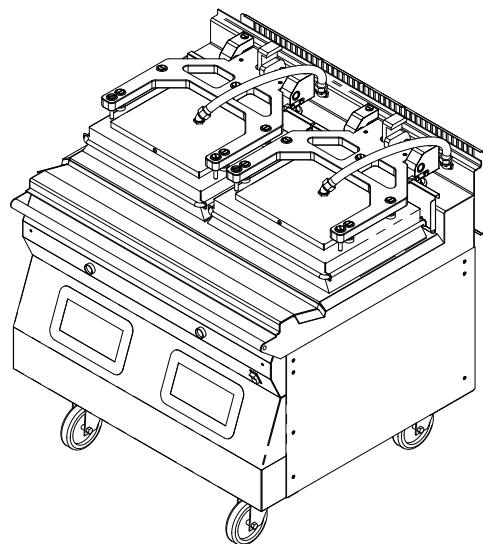
MODELL	HÖHE*		BREITE		TIEFE	
	Zoll	mm	Zoll	mm	Zoll	mm
MWE1W	29,2	740	18,0	457	34,9	887

*Höhe ohne Laufrollen

ABMESSUNGEN SPEZIFIKATIONEN

Abmessungen: Modell MWE2S

*KABELINGÄNGE VARIIEREN LEICHT IN ABHÄNGIGKEIT VON DER GERÄTEKONFIGURATION

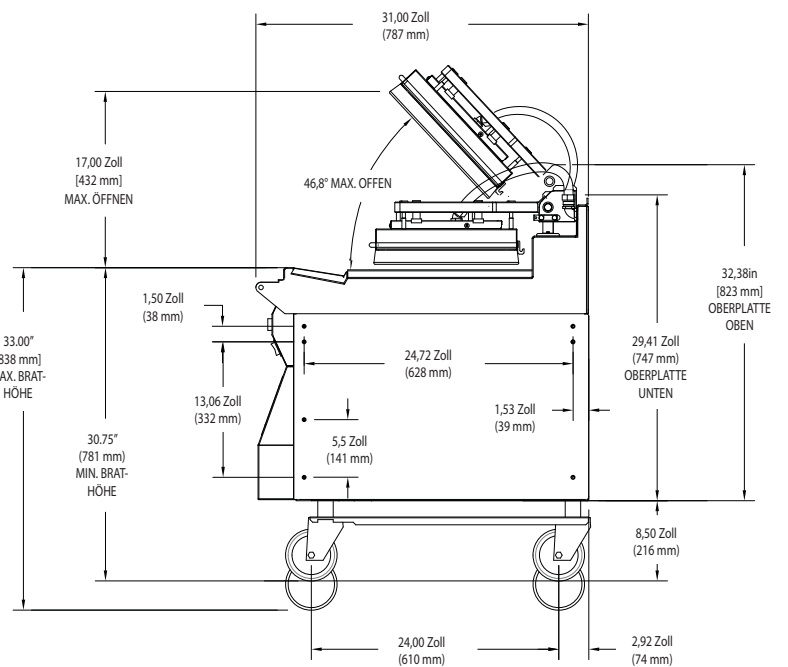
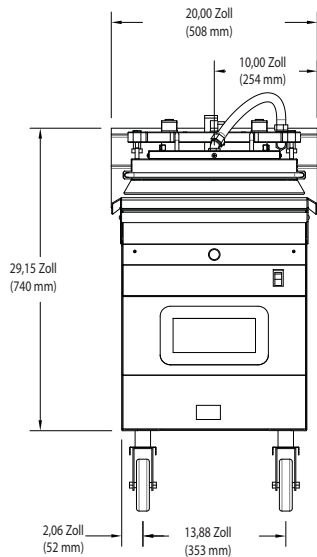
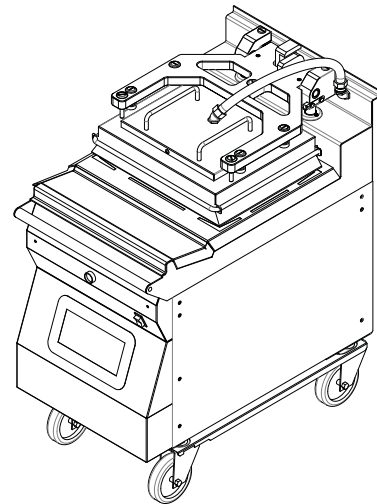
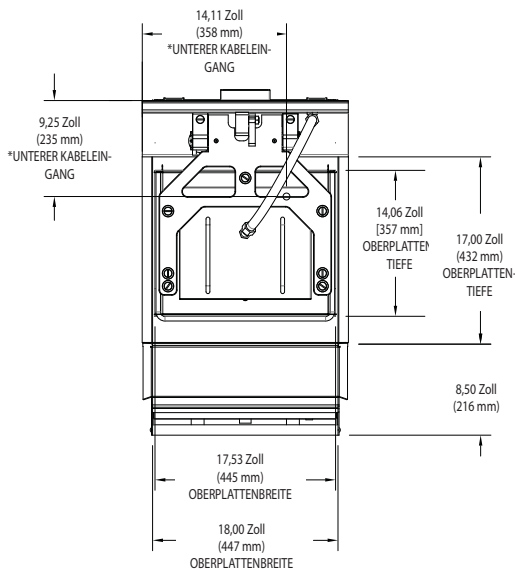


MODELL	HÖHE*		BREITE		TIEFE	
	Zoll	mm	Zoll	mm	Zoll	mm
MWE2S	29,2	740	36,0	915	31,0	787

*Höhe ohne Laufrollen

ABMESSUNGEN SPEZIFIKATIONEN

Abmessungen: Modell MWE1S



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

*Höhe ohne Laufrollen

EINGANGSLEISTUNGSSPEZIFIKATIONEN

Eingangsleistungsspezifikationen, ELEKTRISCHE GRILLS FULL SIZE, MWE2W, USA:

SPEISUNG	GES, KW-LAST	NENN-AMPERE PRO LEITER								
		208 V			220 V			240 V		
		L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3
EINGANG 1	10,6	29,5	29,5	29,5	27,9	27,9	27,9	25,5	25,5	25,5
EINGANG 2	10,6	29,5	29,5	29,5	27,9	27,9	27,9	25,5	25,5	25,5

Eingangsleistungsspezifikationen, ELEKTRISCHE GRILLS SLIM, MWE2S, USA:

SPEISUNG	GES, KW-LAST	NENN-AMPERE PRO LEITER								
		208 V			220 V			240 V		
		L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3
EINGANG 1	8,1	24,2	24,2	24,2	22,9	22,9	22,9	21	21	21
EINGANG 2	8,1	24,2	24,2	24,2	22,9	22,9	22,9	21	21	21

Eingangsleistungsspezifikationen, ELEKTRISCHE GRILLS FULL SIZE, MWE2W, Kanada:

SPEISUNG	GES. KW-LAST	NENN-AMPERE PRO LEITER					
		208 V			240 V		
		L1	L2	L3	L1	L2	L3
EINGANG	21,2	59	59	59	51	51	51

Eingangsleistungsspezifikationen, ELEKTRISCHE GRILLS SLIM, MWE2S, Kanada:

SPEISUNG	GES. KW-LAST	NENN-AMPERE PRO LEITER					
		208 V			240 V		
		L1	L2	L3	L1	L2	L3
EINGANG	16,2	48,4	38,2	48,4	42	33,2	42

Eingangsleistungsspezifikationen, ELEKTRISCHE GRILLS FULL SIZE, CE-zertifizierte und Export-Modelle MWE2W:

SPEISUNG	GES. KW-LAST			NENN-AMPERE PRO LEITER									MENNEKES STECKER UND BUCHSE ERFORDERLICH
	380 V	400 V	415 V	380 V			400 V			415 V			
				L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3	
EINGANG	21,2	20,0	21,2	32,0	32,0	32,0	28,9	28,9	28,9	29,4	29,4	29,4	748

Eingangsleistungsspezifikationen, ELEKTRISCHE GRILLS SLIM, CE-zertifizierte und Export-Modelle MWE2S:

SPEISUNG	GES. KW-LAST	NENN-AMPERE PRO LEITER									MENNEKES STECKER UND BUCHSE ERFORDERLICH
		380 V			400 V			415 V			
		L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3	
EINGANG	16,2	28,0	20,1	20,1	27,1	19,8	19,8	26,0	19,0	19,0	748

EINGANGSLEISTUNGSSPEZIFIZATIONS FORTS.

Eingangsspezifikationen, ELEKTRISCHE GRILLS SINGLE PLATEN, MWE1W, Nordamerika:

SPEISUNG	GES. KW-LAST	NENN-AMPERE PRO LEITER								
		208 V			220 V			240 V		
		L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3
EINGANG 1	10,6	29,5	29,5	29,5	27,9	27,9	27,9	25,5	25,5	25,5

Eingangsspezifikationen, ELEKTRISCHE GRILLS SINGLE PLATEN, CE-zertifizierte und Export-Modelle MWE1W:

SPEISUNG	GES. KW-LAST			NENN-AMPERE PRO LEITER									MENNEKES STECKER UND BUCHSE ERFORDERLICH
	380 V	400 V	415 V	380 V			400 V			415 V			
				L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3	
EINGANG	10,6	10,0	10,6	16,1	16,1	16,5	16,3	15,3	15,3	14,8	14,8	15,1	748

EINGANGSLEISTUNGSSPEZIFIKATIONEN, ELEKTRISCHE GRILLS SINGLE PLATEN SLIM, CE-zertifizierte und Export-Modelle MWE1S:

SPEISUNG	GES. KW-LAST	NENN-AMPERE PRO LEITER									MENNEKES STECKER UND BUCHSE ERFORDERLICH
		380 V			400 V			415 V			
		L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3	
EINGANG	8,1	16,1	16,1	5,1	15,3	15,3	4,9	14,7	14,7	4,7	748

EINGANGSLEISTUNGSSPEZIFIZATIONEN *Forts.*

Eingangleistungspezifikationen, GAS-Grills, 2 Platen MWG2W, Nordamerika:

ANSCHLUSS	GES. KW-LAST	NENN-AMPERE PRO LEITER								
		208 V / 60 Hz			220 V / 60 Hz			240 V / 60 Hz		
		L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3
EINGANG 1	11,2 kW	31,0	31,0	31,0	29,5	29,5	29,5	27,0	27,0	27,0

GASANSCHLUSS						
GAS	MAX. EINGANGSLEISTUNG (NETTO) PRO BRENNER (BTU/H)	GESAMTNENNLEISTUNG (BTU/H)	DÜSEN-GRÖSSE	LÜFTUNGS-KLAPPENSTELLUNG (*)	EINGANGS-DRUCK (ZOLL H2O)	BRENNERVERTEILERDRUCK (ZOLL H2O)
ERDGAS	32,000	64,000	#35	50%	7,0	3,5
PROPAN	32,000	64,000	1,75 mm	50%	11,0	10,0

Eingangleistungspezifikationen, Gasgrills, 2 Platen MWG2W, CE-zertifiziertes Modell:

	GES, KW-LAST	LEISTUNG: (kW/PHASE)			NENN-AMPERE PRO LEITER								
		380 V / 400 V / 415 V			308 V			400 V			415 V		
		L1/N	L2/N	L3/N	L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3
EINGANG 1	9,8 kW	3,3	3,3	3,3	25,7	25,7	25,7	24,6	24,6	24,6	23,6	23,6	23,6

GASANSCHLUSS							
GASFAMILIE	MAX, EINGANGSLEISTUNG (NETTO) PRO BRENNER (kW)	GESAMT-NENNLEISTUNG (kW)	DÜSEN-GRÖSSE	LÜFTUNGS-KLAPPENSTELLUNG (MM) (*)	EINGANGS-DRUCK (MBAR)	BRENNER-DRUCK (MBAR)	GASVOLUMEN RATE
G20 NG	8,6	17,2	2,64 mm	9,0	20/25	8,7	1,82 m³/h
G31 LPG	8,6	17,2	1,61 mm	9,0	37/50	24,9	1,34 kg/h

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

(*) ANMERKUNG: Lüftungsklappenstellung kann je nach Region unterschiedlich sein, Nur ein qualifizierter Techniker darf Einstellungen zur korrekten Verbrennung durchführen,

EINGANGSLEISTUNGSSPEZIFIZATIONS FORTS.

Eingangsleistungsspezifikationen, GAS-Grills, SINGLE PLATEN MWG1W, Nordamerika:

ANSCHLUSS	GES. KW-LAST	NENN-AMPERE PRO LEITER								
		208 V / 60 Hz			220 V / 60 Hz			240 V / 60 Hz		
		L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3
EINGANG 1	5,6 kW	15,6	15,6	15,5	14,7	14,7	14,7	13,5	13,5	13,5

GASANSCHLUSS						
GAS	MAX. EINGANGSLEISTUNG (NETTO) PRO BRENNER (BTU/H)	GESAMTENNENNLEISTUNG (BTU/H)	DÜSENGRÖSSE	LÜFTUNGSKLAPPENSTELLUNG (*)	EINGANGSDRUCK (ZOLL H2O)	BRENNERVERTEILERDRUCK (ZOLL H2O)
ERDGAS	32,000	32,000	#35	50%	7,0	3,5
PROPAN	32,000	32,000	1,75 mm	50%	11,0	10,0

Eingangsleistungsspezifikationen, GAS-Grills, SINGLE PLATEN MWG1W, CE-zertifiziertes Modell:

	GES. KW-LAST	LEISTUNG: (kW/PHASE)			NENN-AMPERE PRO LEITER								
		380 V / 400 V / 415 V			380 V			400 V			415 V		
		L1/N	L2/N	L3/N	L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3
EINGANG 1	5,7 kW	1,8	1,8	1,9	8,5	8,5	8,9	8,1	8,1	8,5	7,8	7,8	8,2

GASANSCHLUSS							
GASFAMILIE	MAX. EINGANGSLEISTUNG (NETTO) PRO BRENNER (kW)	GESAMTENNENNLEISTUNG (kW)	DÜSENGRÖSSE	LÜFTUNGSKLAPPENSTELLUNG (MM) (*)	EINGANGSDRUCK (MBAR)	BRENNERDRUCK (MBAR)	GASVOLUMENRATE
G20 NG	8,6	8,6	2,64 mm	9,0	20/25	8,7	0,91 m ³ /h
G31 LPG	8,6	8,6	1,61 mm	9,0	37/50	24,9	0,67 kg/h

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

(*) ANMERKUNG: Lüftungsklappenstellung kann je nach Region unterschiedlich sein. Nur ein qualifizierter Techniker darf Einstellungen zur korrekten Verbrennung durchführen.

INSTALLATION UND ERSTSTART

Allgemeines:

- In Kanada oder in den USA: Die Installation muss den örtlichen Vorschriften entsprechen; sollte es keine örtlichen Vorschriften geben, muss je nach Fall der **National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54**, oder der **Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1**, eingehalten werden.
- Das Gerät und das separate Absperrventil (von Dritten geliefert) müssen für einen Drucktest des Systems bei einem Druck von mehr als 3,45 kPa (0,5 psi) von der Gasversorgung getrennt werden.
- Das Gerät muss für einen Drucktest der Gasversorgung-Rohrleitung bei einem Prüfdruck von bis zu maximal 3,5 kPa (0,5 psi) am separaten Absperrventil (von Dritten geliefert) von der Gasversorgung getrennt werden.

Verantwortlichkeiten des Restaurants bei der Installation:

- Die Installation muss über einen Anschluss erfolgen, der der **Norm für Stecker an beweglichen gasbetriebenen Geräten, ANSI Z21.69/CSA 6.16** entspricht und muss über einen Schnellverschluss verfügen, der der **Norm für Schnellverschlüsse 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: die erforderliche Sicherung ist an einer Halterung befestigt, (die sich an der hinteren Laufrolle 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 Industries in Betrieb genommen werden.

Eine Inbetriebnahme SCHLIESST folgende Arbeiten NICHT ein:

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

Eine Inbetriebnahme SCHLIESST folgende Arbeiten ein:

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

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

1. Ein (1) Grill
2. Ein (1) Gasschlaxuch (nur bei Gasgrills)
3. Eine (1) Box mit:
 - a. Sechs (6) Antihafthfolien
 - b. Antihafthfolienklammern
 - b-a. Acht (8) Antihafthfolienklammern (Grill mit 2 Oberplatten)
 - b-b. Vier (4) Antihafthfolienklammern (Grill mit 1

WARNUNG: LESEN SIE DIE INSTALLATIONSANWEISUNGEN BITTE SORGFÄLTIG DURCH. WENN DIESE ARBEITSSCHRITTE NICHT DURCHGEFÜHRT WERDEN, KANN DAS GERÄT VERSAGEN, BESCHÄDIGT WERDEN UND DIE GEWÄHRLEISTUNG UNGÜLTIG WERDEN.

- Oberplatte)
- c. Hintere Antihaftfolien-Riegel.
 - c-a. Zwei (2) hintere Antihaftfolien-Riegel (Grill mit 2 Oberplatten)
 - c-b. Ein (1) hinterer Antihaftfolien-Riegel (Grill mit 1 Oberplatte)
- 4. Eine (1) Box mit vier (4) Laufrollen.

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

1. Erforderliche Stromkabel.
2. Erforderliche Rauchabzugskästen.
3. Erforderliche Fettabscheider und Schienen.

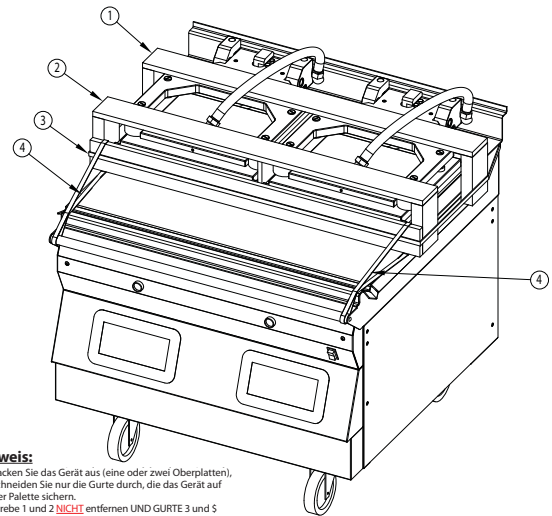
DAS FOLGENDE INSTALLATIONSVERFAHREN KANN VON FOLGENDEN PERSONEN/STELLEN DURCHFÜHRT WERDEN:

- WERKSAUTORISIERTES SERVICE-CENTER
- EIN VOM KÄUFER DES GRILLS ZUGELASSENER MONTAGETECHNIKER
- VOM KÜCHENEINRICHTUNGLIEFERANTEN LIZENSIIERTER MONTAGETECHNIKER

1. Packen Sie das Gerät aus der Verpackung aus.

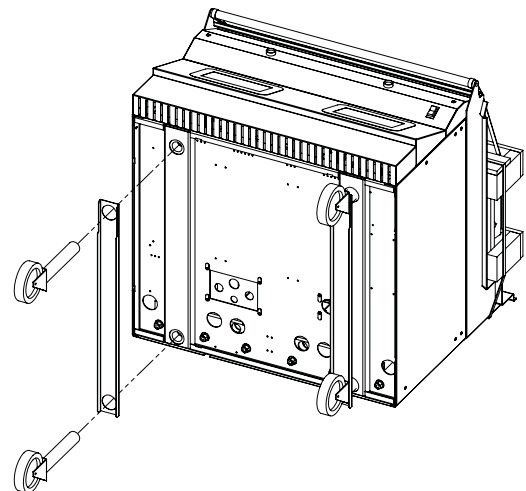
VORSICHT: Überprüfen Sie vor der Installation die Stromversorgung, um sicherzustellen, dass die Eingangsspannung und -phasen mit den Spannungs- und Phasenwerten des Geräts übereinstimmen. Aufgrund zahlreicher verschiedener örtlicher Bestimmungen liegt die Einhaltung dieser Bestimmungen im Verantwortungsbereich des Eigentümers/Montagetechnikers.

HINWEIS: STELLEN SIE SICHER, DASS DIE OBERPLATTEN BIS NACH SCHRITT 3 SICHER FESTGESCHNALLT SIND, UM EINE AUFWÄRTSBEWEGUNG DER OBERPLATTEN ZU VERMEIDEN. ANDERNFALLS KÖNNEN SCHWERE SCHÄDEN AUFTRETEN.



Hinweis:
 → Packen Sie das Gerät aus (eine oder zwei Oberplatten), schneiden Sie nur die Gurte durch, die das Gerät auf der Palette sichern.
 → Strebe 1 und 2 **NICHT** entfernen UND GURTE 3 und 5 **NICHT** durchschneiden.

2. Legen Sie das Gerät auf die Geräterückseite und bringen Sie die Laufrollenleisten und Laufrollen wie dargestellt an. Arretieren Sie danach die hinteren Laufrollen.



3. Stellen Sie den Grill nun auf die Laufrollen. Nun können die Plattensicherheitsgurte durchgeschnitten und entfernt werden.
4. Entfernen Sie die hintere Abdeckplatte und installieren Sie die Stromkabel in Übereinstimmung mit den Spezifikationen Ihres Landes/Ihrer Region.

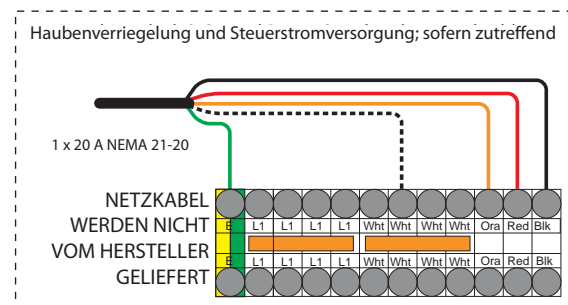
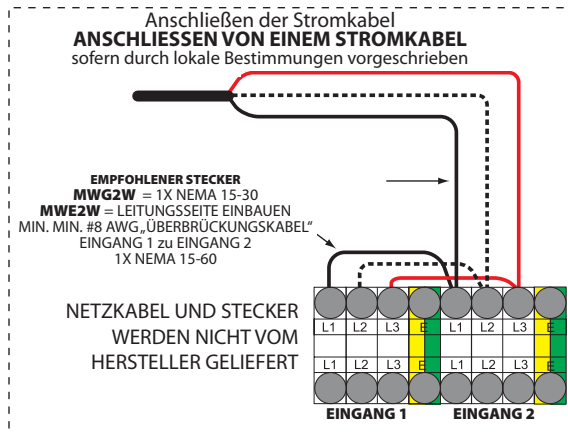
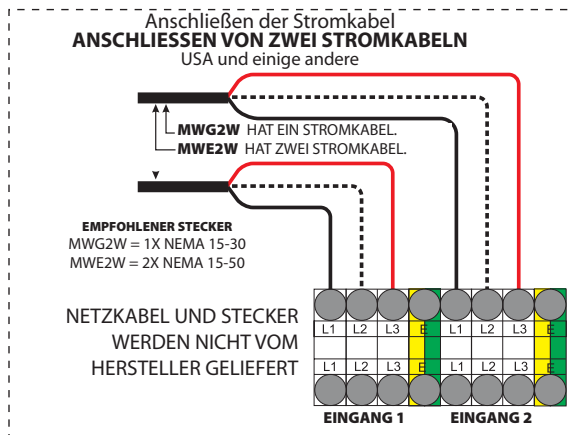
WARNUNG: Die Geräte müssen in Übereinstimmung mit lokalen Bestimmungen, oder wenn keine solche Bestimmungen vorhanden sind, mit dem National Electric Code ANSI/NFPA 70 oder dem Canadian Electrical Code CSA C22.1 elektrisch geerdet.

INSTALLATION UND ERSTSTART (Fortsetzung)

ANSCHLIESSEN AN DIE STROMVERSORUNG:

Alle Stromanschlüsse müssen von einem qualifizierten, geschulten Elektriker durchgeführt werden.

HINWEIS: DER SCHALTPLAN BEFINDET SICH AN DER INNENSEITE DER FRONTTÜR. „VOR DEM ÖFFNEN DIE STROMVERSORUNG UNTERBRECHEN“



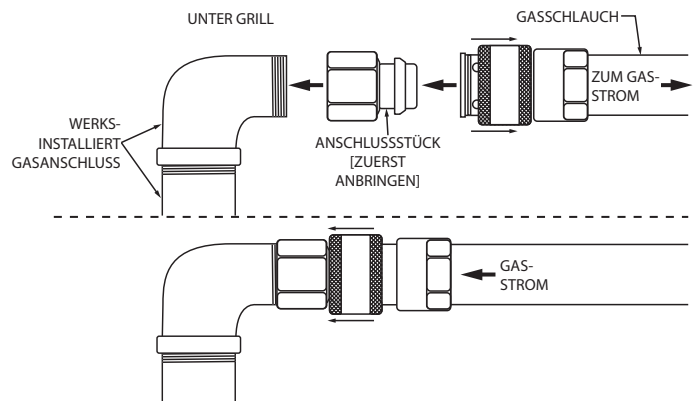
5. Bringen Sie den vorderen Gasanschluss an: Isolieren Sie den Grill von allen Stromquellen, indem Sie alle Stromkabel abziehen.
 - A. Drehen Sie das vorhandene Winkelstück wie in den Zeichnungen unten dargestellt.
 - B. Befestigen Sie die Stützhalterung (Teilnr. 4528775) mit den mitgelieferten #10-24 Schrauben und Sicherungsscheiben wie dargestellt am Sockel.

HINWEIS: Bei Nachrüstungen bohren Sie 2 x 4 mm Löcher und verwenden Sie die mitgelieferten Blechschrauben.

- C. Bringen Sie den 3/4-Zoll-NPT-Anschluss durch die Stützhalterung hindurch am vorhandenen Winkelstück an. Befestigen Sie den Haltering mit 2x #10-24 Schrauben.
 - D. Bringen Sie den 57 mm langen Steckverbinder an (nur an Gerät mit einer Oberplatte)
 - E. Bringen Sie das Winkelstück in der unten dargestellten Ausrichtung an.
 - F. Bringen Sie den Anschluss an.
 - G. Befestigen Sie den Gasschlauch am Anschluss.

6. Bringen Sie den Absperraufkleber wie dargestellt oberhalb der unteren Bedienfeldkante an.

7. **NUR GASGRILL** (fahren Sie bei Elektrogrills mit Schritt 8 fort): Bringen Sie den mitgelieferten Schnelltrenngasschlauch am Zuleitungsanschluss auf der Grillunterseite an, indem Sie den mit dem Schlauch mitgelieferten Messing-Schnelltrennanschluss in das im Werk angebrachten Winkelstück schrauben.



Schließen Sie den Schlauch an und stellen Sie sicher, dass die Überschiebemuffe ganz nach vorne am Haltering anliegt.

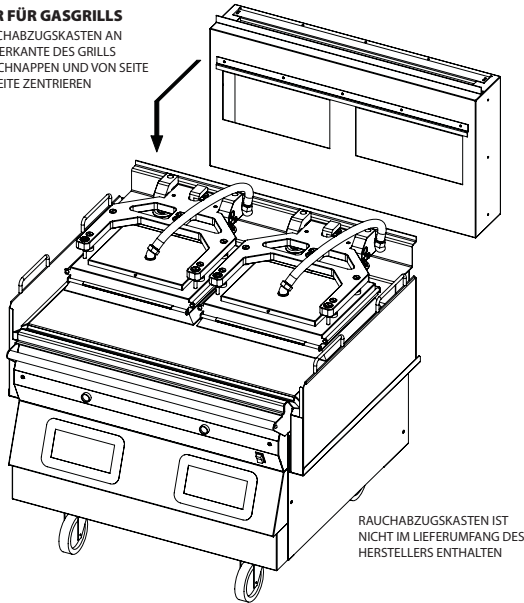
Verbinden Sie bei geschlossenem Handabsperrentil das andere Schlauchende mit dem Gasanschluss. Wenn der Grill mit einem optionalen Gasanschluss an der Vorderseite versehen ist, schlagen Sie unter „Vorderer Gasanschluss“ auf der folgenden Seite die Abmessungen und Positionsinformationen nach.

8. Befestigen Sie den Rauchabzugskasten an der Rückseite des Grills mit einer oder zwei Oberplatten (falls erforderlich).

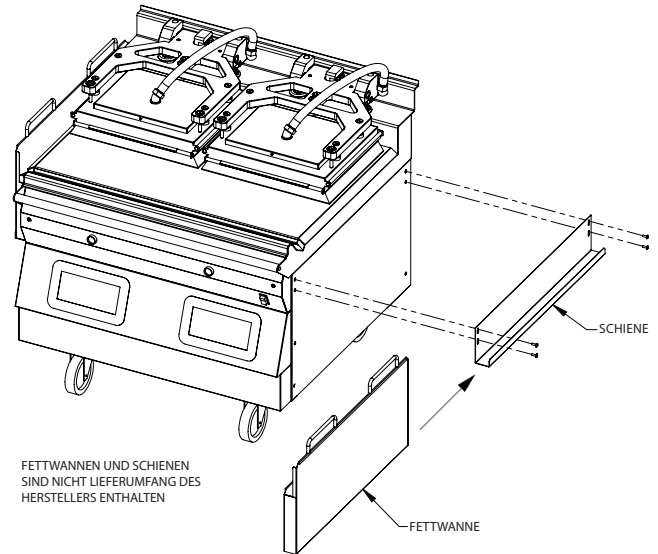
INSTALLATION UND ERSTSTART (Fortsetzung)

NUR FÜR GASGRILLS

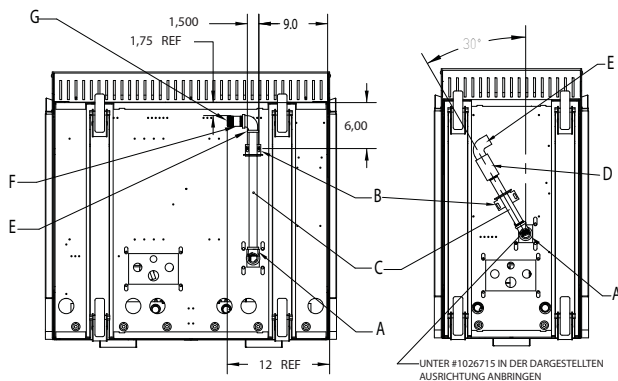
RAUCHABZUGSKASTEN AN HINTERKANTE DES GRILLS EINSCHNAPPEN UND VON SEITE ZU SEITE ZENTRIEREN



RAUCHABZUGSKASTEN IST NICHT IM LIEFERUMFANG DES HERSTELLERS ENTHALTEN

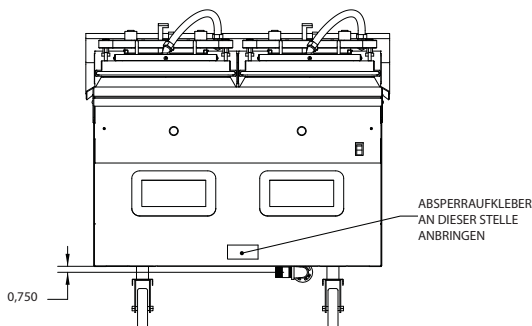


FETTWANNE UND SCHIENEN SIND NICHT LIEFERUMFANG DES HERSTELLERS ENTHALTEN



UNTER #1026715 IN DER DARGESTELLTEN AUSRICHTUNG ANBRINGEN

9. Bringen Sie die Fettwannenschienen wie unten abgebildet an:

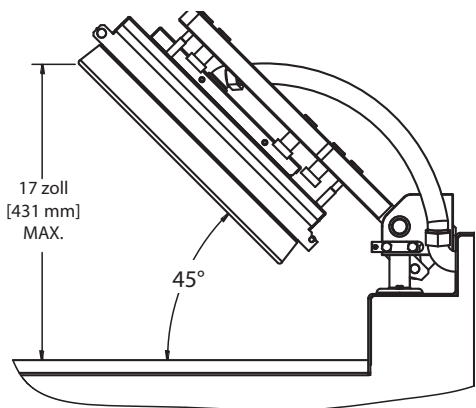


ABSPERRAUFKLEBER AN DIESER STELLE ANBRINGEN

10. Rollen Sie den Grill unter die Abzugshaube. Der Grill muss sowohl auf der Achse Vorder-Rückseite, von der rechten zur linken Seite als auch diagonal im Lot sein. Justieren Sie die Laufrollen, um die abschließende Nivellierung durchzuführen.

Haubentyp und Plattenhöhe

Messen Sie mit den Oberplatten in angehobener Position den Abstand von der Vorderkante der Oberplatte bis zur Grilloberfläche. Wenn die Oberplattenhöhe mehr als 17 Zoll (431 mm) beträgt, muss sie von einem autorisierten Wartungsvertreter auf den korrekten Abstand eingestellt werden.










LonWorks Informationen und Inbetriebnahme Aktivierung des Grills im Lonworks-Netzwerk:

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

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

INSTALLATION UND ERSTSTART (Fortsetzung)

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

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

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

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

Einstellung der korrekten Verbrennungsstufen



Wenden Sie sich bei Fragen an 1-800-446-8367. Kontrollen und Einstellung der Verbrennungsstufen dürfen nur von qualifizierten Technikern eines werksautorisierten Service Centers vorgenommen werden.

Erststartverfahren

Dieser Garland-Grill mit 3 Oberplatten 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 der lokalen werksautorisierten Service-Stelle zu vereinbaren, oder Garland Commercial Industries unter 1-800-446-8367 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 werksautorisierten Service-Centers betragen.

Ein werksseitiger Erststart ist erforderlich, um die Gewährleistungsdauer zu aktivieren. Das autorisierte Service-Center muss im Rahmen des Erststartverfahrens die entsprechenden Unterlagen ausfertigen und zur Rückvergütung an Garland Commercial Industries senden. Nach Erhalt der Unterlagen startet Garland die Gewährleistungsperiode, die nach 2 Jahren abläuft. Wenden Sie sich an Ihren Kücheneinrichtungslieferanten oder rufen Sie 1-866-735-1955 an, um weitere Einzelheiten über einen optionalen, auf 3 Jahre verlängerten Gewährleistungsplan zu erhalten. Alle Aspekte des Erststartverfahrens müssen auf dem von Garland ausgestellten Formular, Teilenummer 4521780, vermerkt werden:

INSTALLATION UND ERSTSTART (Fortsetzung)

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

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

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

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

Bundesstaat/Provinz _____ Postleitzahl _____ Gerätenr. _____

USA Kanada International (Land aufführen) _____ Telefonnr. _____

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

INSPEKTION / FUNKTIONSPRÜFUNG

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

	Produktzubereitungszeiten (MWE3W & MWG3W MWE2W & MWG2W)		
	LINKS	MITTE <small>Falls vorhanden</small>	RECHTS
10:1			
4:1			
ANGUS			

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

	Kalibrierungswerte (aus dem KALIBRIERUNGSMENÜ) AUSSCHLIESSLICH MWE2W & MWG2W							
	Front LT Cal	Back LT Cal	Front RT Cal	Back RT Cal	Front LT Detect	Back LT Detect	Front RT Detect	Back RT Detect
LINKS								
RECHTS								

Probleme/Besondere Umstände/Schäden:

Submitted by:	Accepted by:
Name: _____	Name: _____
Service-Stelle: _____	
Unterauftragnehmer: (falls zutreffend) _____	Wurden Sie ausreichend über die Bedienung des Grills, seiner Verwendung und allgemeine? <input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO – Kommentare angeben
Wurde das Restaurantpersonal in der Bedienung des Grills unterwiesen? YES / NO	_____
Sind Sie ein vom Werk zugelassener Techniker? YES / NO	_____
Datum des Zertifikats / /	

Weißer Ausführung - Werk

Gelber Ausführung – Serviceunternehmen

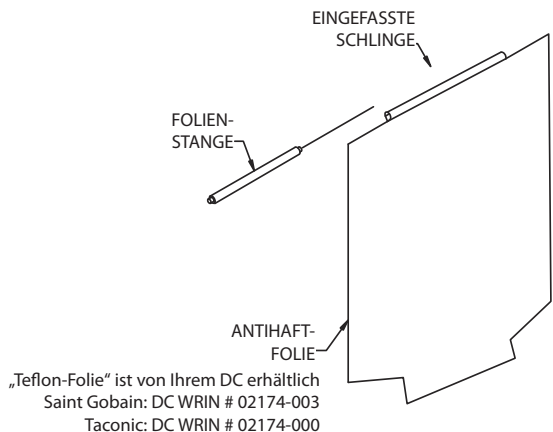
Rosa Ausführung – Kunde

P/N 4521780GERM (7 Feb 11)

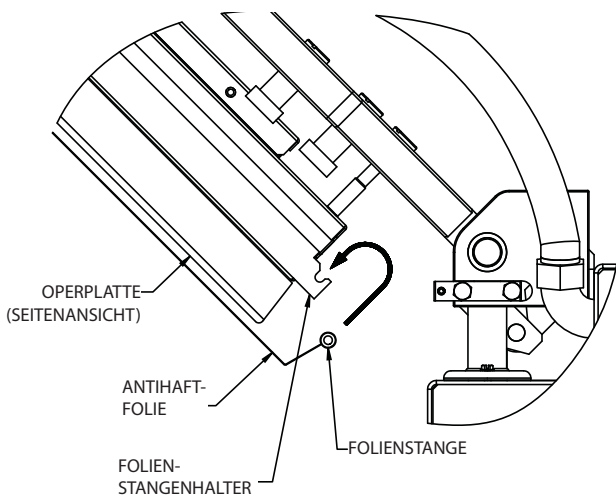
INSTALLATION DER ANTIHAFTFOLIE

Im Folgenden wird die Vorgehensweise bei der Anbringung der Antihafthfolien auf der Oberplatte des Garland-Clamshell-Grills beschrieben. Die nachfolgend aufgeführten Komponenten sind beim Kauf Ihres Grills im Lieferumfang enthalten.

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

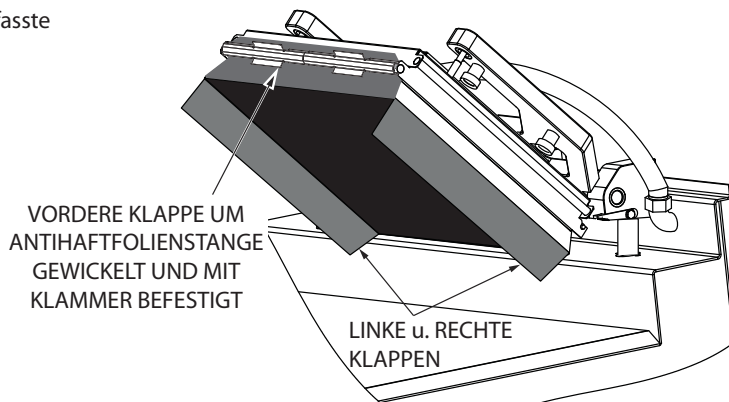


2. Haken Sie die Antihafthfolienstange in die Halter auf der Rückseite der Oberplatte ein.

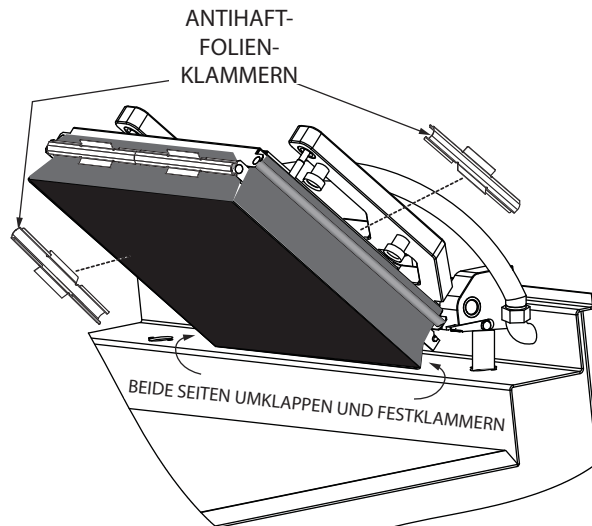


3. Ziehen Sie die Antihafthfolie vorsichtig in Richtung der Oberplattenvorderseite, während Sie den unteren Teil der Folie fest halten. Wickeln Sie das vordere Ende der Antihafthfolie über die Antihafthfolienstange an der Vorderseite der Oberplatte.
4. Setzen Sie zwei (2) Befestigungsklammern auf die Antihafthfolie und drücken Sie diese auf die Antihafthfolienstange auf.

HINWEIS: Achten Sie darauf, dass die Antihafthfolie glatt entlang der Unterseite der Oberplatte sitzt.



5. Nachdem die Antihafthfolie von der Hinterseite der Oberplatte nach vorne aufgespannt wurde, befestigen Sie die Antihafthfolie an der linken und rechten Seite der Oberplatte. Wickeln Sie eine Seite der Antihafthfolie um die Seite der Oberplatte. Schieben Sie eine (1) Befestigungsklammer auf die Antihafthfolie und drücken Sie die Klammer auf die Antihafthfolienstange. Wiederholen Sie diesen Schritt an der anderen Seite der Oberplatte.



6. Überprüfen Sie die Ausrichtung und Straffheit der Antihafthfolie auf der Oberplatte.

Die Antihafthfolie muss unter folgenden Umständen ausgetauscht werden:

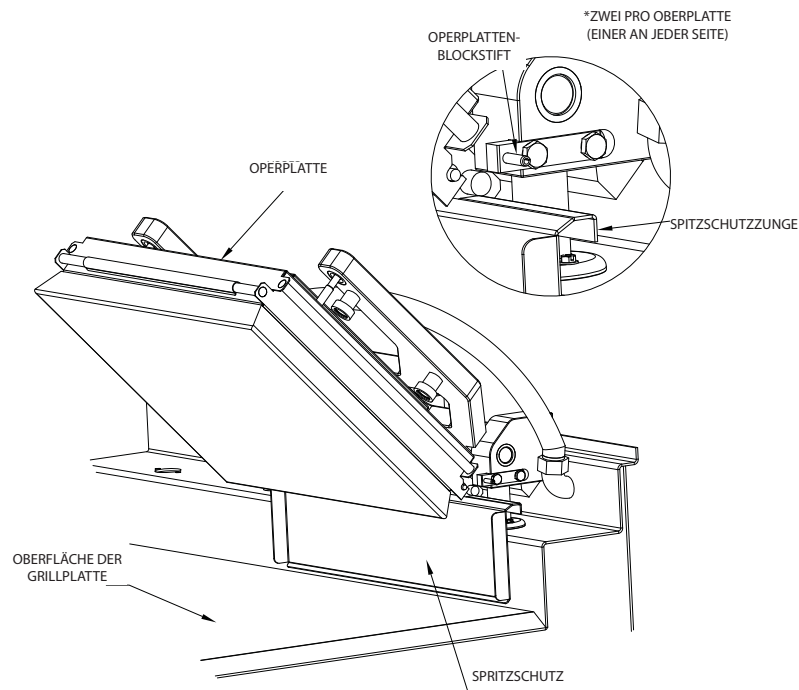
- Wenn Produkt an der Folie anhaftet.
- Wenn Verkohlungen zu Geschmacks- oder Aussehensbeeinträchtigungen führen.
- Bei Rissen in der Antihafthfolie im Produktbereich.
- Wenn die Antihafthbeschichtung der Folie abgenutzt ist.

HINWEIS: Drehen Sie die Antihafthfolien täglich um.

INSTALLATION DES SPRITZSCHUTZES

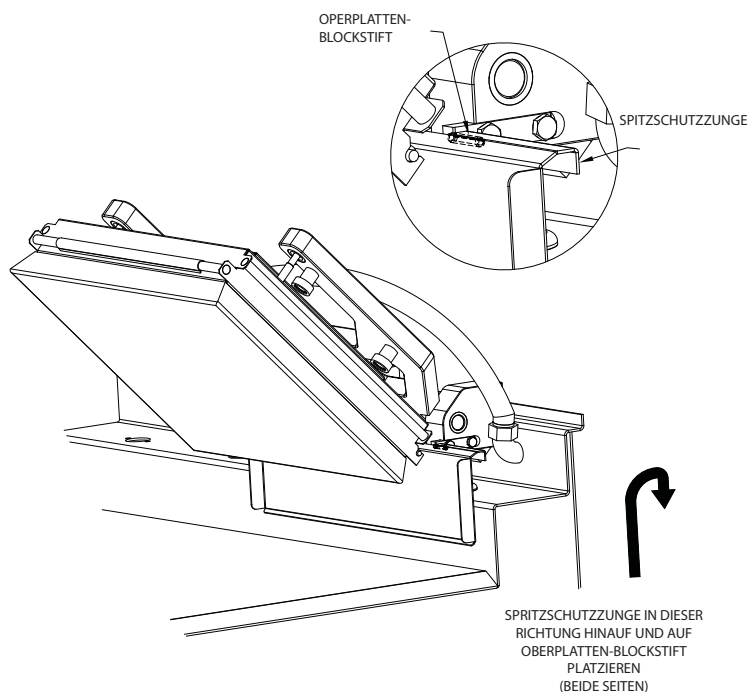
Im Folgenden wird die Vorgehensweise bei der Anbringung des Spritzschutzes auf der Rückseite der Oberplattenarm-Baugruppe beschrieben. Der Spritzschutz wird angebracht, um das Herausspritzen von Fett bei normalem Grillbetrieb zu verhindern.

SCHRITT 1



HINWEIS: EINIGE TEILE WURDEN ZUR BESSEREN VERDEUTLICHUNG ENTFERNT.

SCHRITT 2



HINWEIS: EINIGE TEILE WURDEN ZUR BESSEREN VERDEUTLICHUNG ENTFERNT.

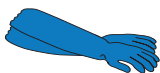
REINIGUNG UND WARTUNG



McD® Hochtemperaturgrillreiniger



Kay® Grillreinigung-Padhalter und Kay® Grillreiniger-Pad



Hitzeschutz-Handschuhe



Saubere, in Hygienelösung angefeuchtete Grilltücher



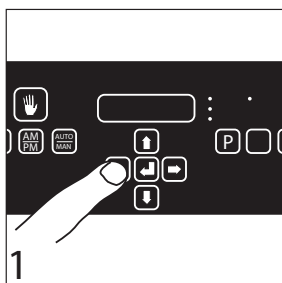
Deckel



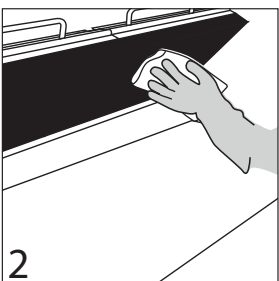
Grillabstreifer



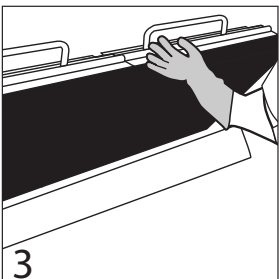
Grillschaber



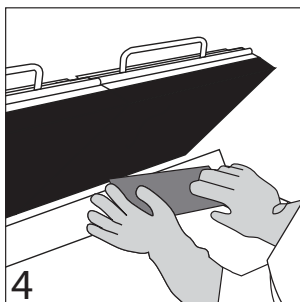
- Wählen Sie den Reinigungsmodus. Nachdem der Reinigungsmodus eingestellt ist, schalten Sie den Grill AUS.
- Nach Ausschalten des Grills können die Oberplatten durch Drücken des grünen Knopfs gesteuert werden.



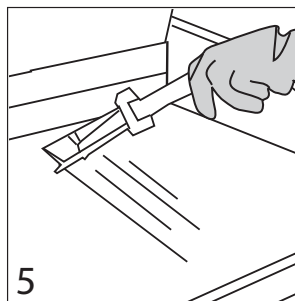
- Wischen Sie Antihaftholie „Release Material®“ mit einem sauberen, in Hygienelösung angefeuchteten Grilltuch ab.



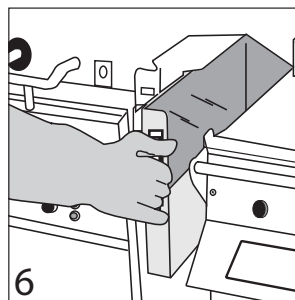
- Entfernen Sie die Befestigungsklammern und Riegel der Antihaftholie.
- Reinigen und spülen Sie die Befestigungsklammern und Riegel in einer 3-teiligen Spüle und setzen Sie diese Teile zur Seite.
- Legen Sie die Antihaftholie auf eine ebene Fläche.



- Wenn ein Spritzschutz angebracht ist, nehmen Sie diesen ab und bringen Sie ihn zu einer 3-teiligen Spüle, um ihn dort zu waschen, zu spülen und zur Seite zu legen.



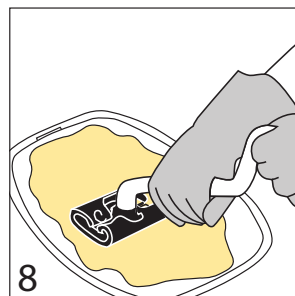
- Schaben Sie die untere Grillfläche mit dem Grillschaber ab.
- Befördern Sie Fettrückstände mit dem Grillabstreifer in die Fettwanne.
- Bringen Sie den Grillschaber zur 3-teiligen Spüle und waschen und spülen Sie ihn.



- Entleeren Sie die Fettwannen und setzen Sie diese wieder ein.

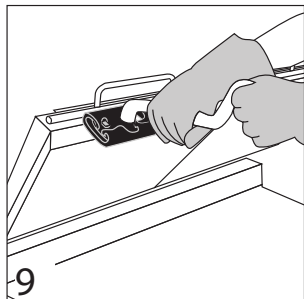


- Öffnen Sie ein Paket McD Hochtemperaturgrillreiniger und leeren Sie den Inhalt in einen geeigneten Edelstahlbehälter.
- Ziehen Sie Schutzhandschuhe an.

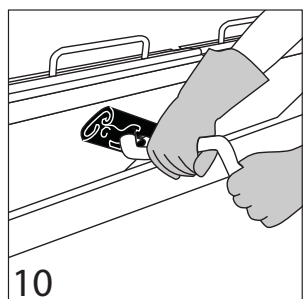


- Tauchen Sie den KAY Grillreiniger-Padhalter in den Grillreiniger.

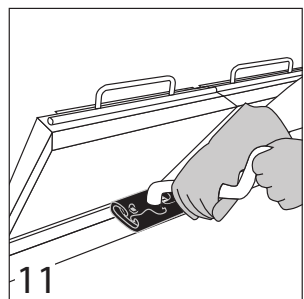
REINIGUNG UND WARTUNG *Fortsetzung*



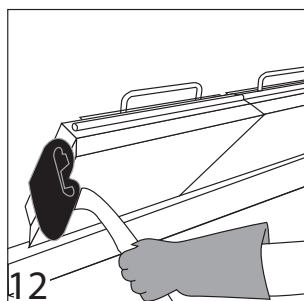
- Tragen Sie McD Hochtemperaturgrillreiniger von der rechten zur linken Oberplatte auf die Vorderseite der Oberplatten auf.
- NICHT SCHEUERN



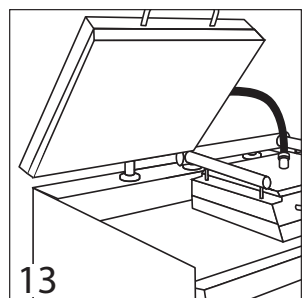
- Tragen Sie den Grillreiniger beginnend von der rechten Oberplatte bis zur linken Oberplatte auf die Plattenoberflächen auf.
- NICHT SCHEUERN



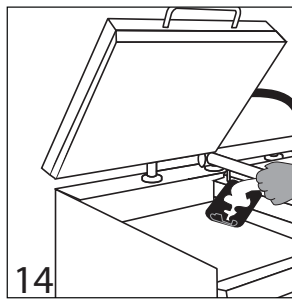
- Tragen Sie den Grillreiniger beginnend von der rechten Oberplatte bis zur linken Oberplatte auf die Rückseite der Platten auf.
- NICHT SCHEUERN



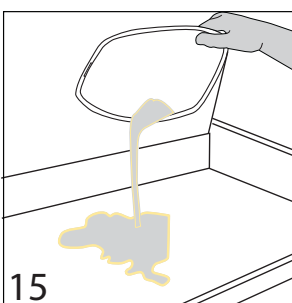
- Tragen Sie Grillreiniger auf die Außenkanten der rechten und linken Oberplatte auf.
- NICHT SCHEUERN



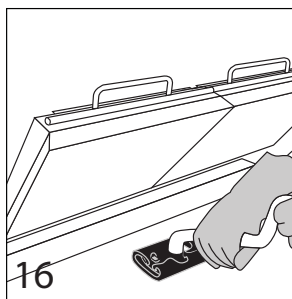
- (Dieser Arbeitsschritt ist bei einem Grill mit einer Oberplatte nicht erforderlich)
- Drücken Sie den grünen Knopf, um die rechte Oberplatte abzusenken.



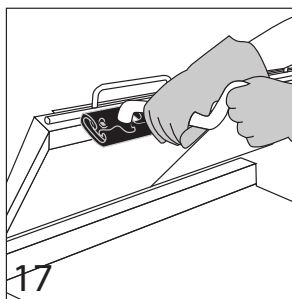
- (Dieser Arbeitsschritt ist bei einem Grill mit einer Oberplatte nicht erforderlich)
- Tragen Sie Grillreiniger auf die Innenkanten der rechten und linken Oberplatte auf.
- NICHT SCHEUERN
- Drücken Sie den grünen Knopf, um die rechte Oberplatte zu heben.



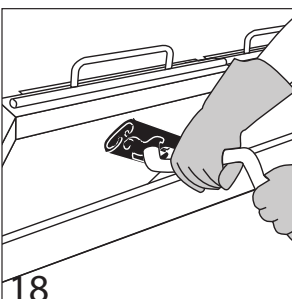
- Leeren Sie den restlichen McD Hochtemperaturgrillreiniger auf die untere Grilloberfläche.



- Verteilen Sie den Reiniger mit gleichmäßigen Bewegungen von vorne nach hinten über die gesamte untere Grillfläche.
- NICHT SCHEUERN

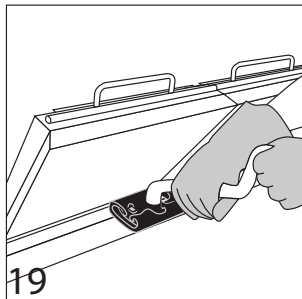


- Schrubben Sie mit dem KAY Grillreiniger-Padhalter und Pad die Vorderseite der Oberplatten von der rechten zur linken Oberplatte.

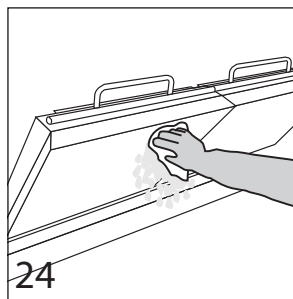


- Schrubben Sie flache Grillflächen beginnend von der rechten Oberplatte bis zur linken Oberplatte.

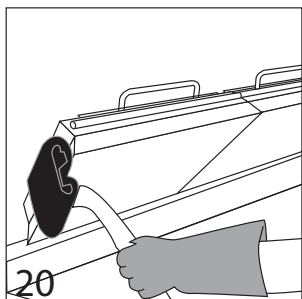
REINIGUNG UND WARTUNG *Fortsetzung*



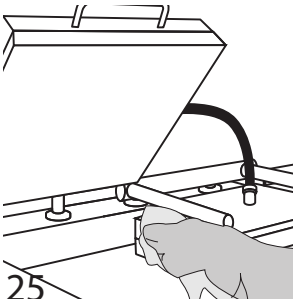
- Schrubben Sie die Rückseite der Oberplatten von der rechten bis zur linken Oberplatte.



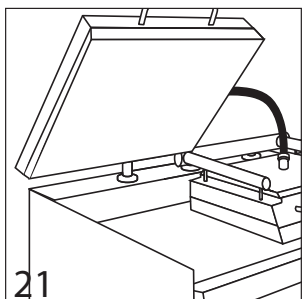
- Wischen Sie die Vorderseite, Seiten und Rückseite der Oberplattenflächen mit einem sauberen, mit Hygienelösung angefeuchtetem Grilltuch von der rechten bis zur linken Oberplatte.



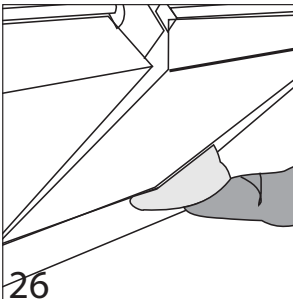
- Schrubben Sie die Außenkanten der rechten und linken Oberplatte.



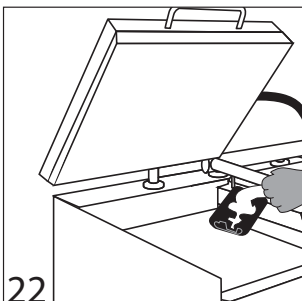
- (Dieser Arbeitsschritt ist bei einem Grill mit einer Oberplatte nicht erforderlich.)
- Drücken Sie den grünen Knopf, um die rechte Oberplatte abzusenken, spülen Sie die Innenkanten beider Oberplatten und heben Sie diese wieder an.



- (Dieser Arbeitsschritt ist bei einem Grill mit einer Oberplatte nicht erforderlich.)
- Drücken Sie den grünen Knopf, um die rechte Oberplatte abzusenken.



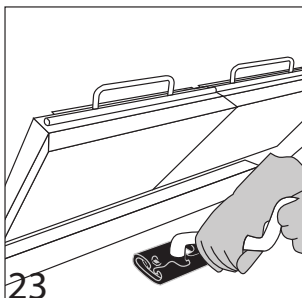
- Wischen Sie die Rückseite des Grills mit einem sauberen, in Hygienelösung angefeuchteten Grilltuch ab.



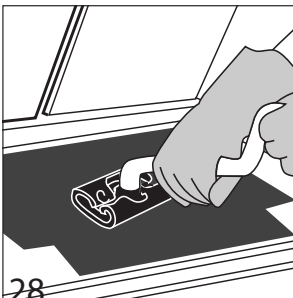
- (Dieser Arbeitsschritt ist bei einem Grill mit einer Oberplatte nicht erforderlich.)
- Schrubben Sie die Innenkanten der rechten und linken Oberplatte.
- Drücken Sie den grünen Knopf, um die rechte Oberplatte zu heben.



- Leeren Sie ein wenig lauwarmes Wasser auf ein Hygienelösung angefeuchtetes Grilltuch über der unteren Grillfläche und wischen Sie Rückstände ab.

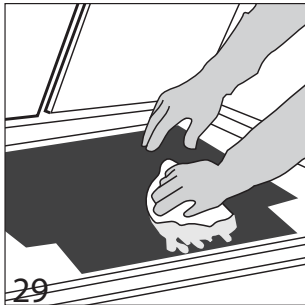


- Schrubben Sie die untere Grillfläche.

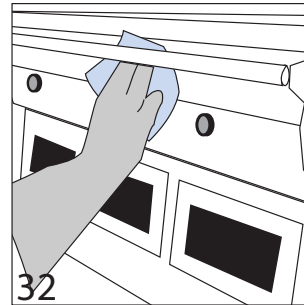


- Legen Sie die Antihaftholie für die Oberplatte auf die Grillfläche.
- Wischen Sie beide Seiten der Antihaftholie behutsam mit einem KAY Grillreiniger-Padhalter ab.

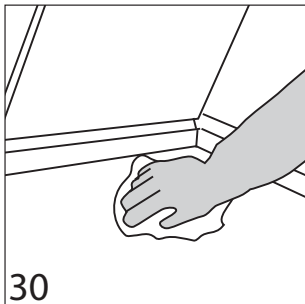
REINIGUNG UND WARTUNG *Fortsetzung*



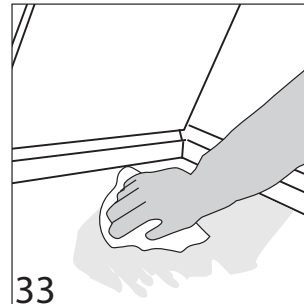
- Wischen Sie beide Seiten der Antihaffolie mit einem sauberen, in Hygienelösung angefeuchteten Grilltuch ab.
- Bringen Sie die oberen Antihaffolien wieder an und sichern Sie diese mit den Riegeln und Klammern.



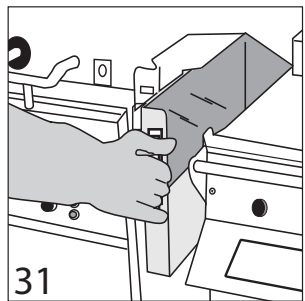
- Wischen Sie die restlichen Grillflächen mit einem sauberen, in Hygienelösung angefeuchteten Grilltuch ab.



- Wischen Sie den unteren Grill mit einem sauberen, in Hygienelösung angefeuchteten Grilltuch ab. Wiederholen Sie diesen Arbeitsgang, bis kein Schmutz mehr sichtbar ist.



- Tragen Sie eine dünne Schicht frisches Öl ausschließlich auf die untere Grilloberfläche auf.



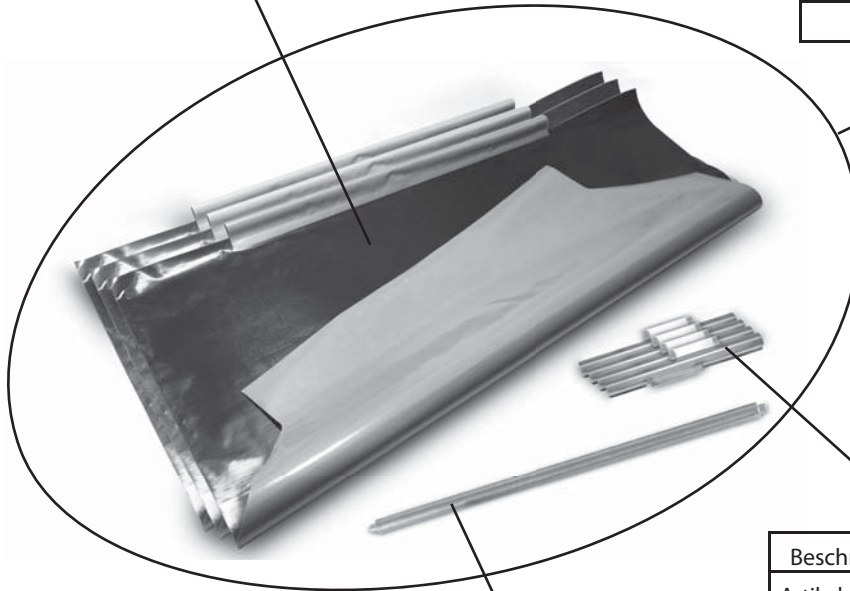
- Entleeren, waschen, spülen Sie die Fettwannen und setzen Sie diese wieder ein.

GRILLZUBEHÖR

Beschreibung:	Teflonfolie (Umwicklung)
Artikelnummer:	4527642
Menge:	3

Teflon-Umwicklungssatz (nur 1 und 2 Oberplatten)

Beschreibung:	Teflon-Umwicklungssatz
Artikelnummer:	4528083
Menge:	1 - (enthält alle abgebildeten Teile)



Beschreibung:	Teflon-Klammer
Artikelnummer:	4527294
Menge:	4

Beschreibung:	Rückwärtige Teflonstange
Artikelnummer:	4526436
Menge:	1

GRILLZUBEHÖR

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



NEMA# L21-20P

Verriegelungskabel - 5-litzig

(Keine Garland-Teilenummer) - *** Nicht von Garland geliefert



NEMA# L15-30P

4-litziges Drehstromkabel, 30 A (NUR Elektrogrill)

(Keine Garland-Teilenummer) - *** Nicht von Garland geliefert



NEMA# 51-50P

4-litziges Drehstromkabel, 50 A (NUR Elektrogrill)

(Keine Garland-Teilenummer) - *** Nicht von Garland geliefert



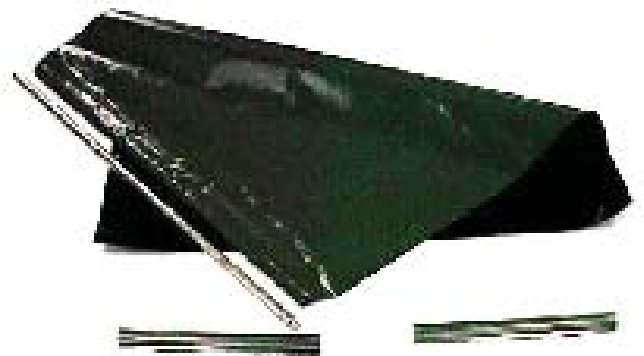
Spritzschutz

Artikel 4527646



Schnelltrenngasschlauch

Artikel 1591506



Teflonfolie (keine Umwicklung)

Artikel 1799301

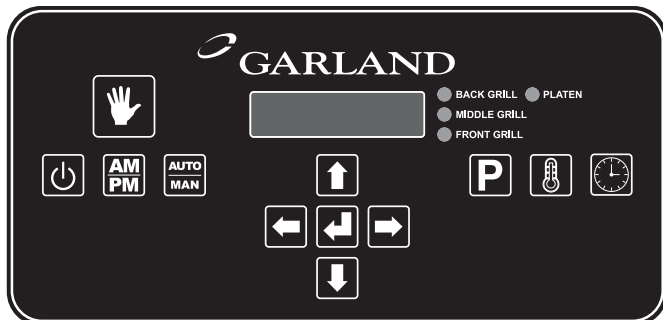
Hintere Teflonstange

Artikel 4526436

Teflon-Klammer

Artikel 4527294

BESCHREIBUNG DER GRILLSTEUERUNG



	Stromtaste – Wenn die Stromtaste 2 Sekunden lang GEDRÜCKT GEHALTEN wird, schaltet das die Steuerung ein bzw. aus.
	Taste AM/PM – Im normalen Betriebsmodus schaltet diese Taste zwischen dem AM-Menüarchiv und dem PM-Menüarchiv um.
	Taste AUTO/MAN – Im normalen Betriebsmodus schaltet diese Taste zwischen automatischer Produkterkennung und manueller Zubereitung um.
	Aufwärtspfeiltaste – Diese Taste erhöht in allen Modi den Wert der auf der Anzeige blinkenden Cursorstelle.
	Abwärtspfeiltaste – Diese Taste verringert in allen Modi den Wert der auf der Anzeige blinkenden Cursorstelle.

	Rechtspfeiltaste – Diese Taste blättert in allen Modi durch eine Liste vorwärts.
	Linkspfeiltaste – Diese Taste blättert in allen Modi durch eine Liste rückwärts.
	Eingabetaste – Im normalen Betriebsmodus ist diese Taste nicht aktiv. Im Programmiermodus dient sie zum Festsetzen der Werte, die auf der Anzeige eingeblendet sind.
	Programmiertaste – Wenn diese Taste im normalen Betriebsmodus 3 Sekunden lang gedrückt gehalten wird, wird der Programmiermodus aufgerufen.
	Temperaturtaste – Im normalen Betriebsmodus zeigt diese Taste die Sollwerttemperatur und die tatsächliche Temperatur an.
	Dauertaste – Im normalen Betriebsmodus wird mit dieser Taste die Zubereitungsdauer geändert. Sie dient auch zum Aufrufen des Sensorkalibrierungsmodus und Durchführen der automatischen Zwangskalibrierung.
	Standby-Taste – Im normal Betriebsmodus schaltet diese Taste den Grill in den Standby-Modus.

MÖGLICHE FEHLERMELDUNGEN

GRILL PROBE ERROR – Ein Grilltemperatursonden-Stromkreisfehler ist für die Temperaturzone (vorne, Mitte oder hinten) aufgetreten.

PLATEN PROBE ERROR – Es ist ein Fehler im Temperatursonden-Stromkreis der Oberplatte aufgetreten.

HEATER ERROR – Tritt auf, wenn die Steuerung innerhalb von sechs (6) Minuten keinen Temperaturanstieg erkennt.

HIGH TEMP – Tritt auf, wenn die Steuerung eine Temperatur von mehr als 465 °F (241 °C) erkennt.

CHECK REED SWITCH / USE FLAT COOK – Einer oder mehr Zungenschalter sind nicht korrekt justiert. Der Bediener kann nur FLACHE Menüelemente zubereiten.

ERROR COMMS - Es ist ein Kommunikationsfehler zwischen der Motordrehzahlregelung und der Hauptsteuerung aufgetreten.

PLATEN NOT LEVEL – Tritt auf, wenn der Kalibrierungsunterschied zwischen vorne und hinten größer als der zulässige Grenzwert ist. Produkterkennung (automatisch) und manuelle Zubereitung sind DEAKTIVIERT. Es ist NUR die Zubereitung flacher Menüelemente zulässig.

CHECK PLATEN LEVEL – Tritt auf, wenn der Kalibrierungsunterschied zwischen vorne und hinten größer als der minimale Grenzwert aber kleiner als der maximale Grenzwert ist. Produkterkennung (automatisch) ist DEAKTIVIERT. durchführen. Wenn **CHECK PLATEN LEVEL** angezeigt wird, führen Sie folgende Arbeitsschritte durch:


1. DRÜCKEN UND HALTEN SIE die Tasten und 3 Sekunden lang. Auf der Anzeige wird AUTO GAP FORCE (Abstand automatisch einstellen) angezeigt.
2. DRÜCKEN Sie die Taste , „NO“ (Nein) blinkt auf der Anzeige. DRÜCKEN Sie die Taste um diese Anzeige auf „YES“ (Ja) umzuschalten.
3. DRÜCKEN Sie die Taste . Die Oberplatte senkt sich sofort ab und setzt ihre internen Messwerte zurück. Nach Abschluss dieses Vorgangs wird die Oberplatte wieder gehoben. Wenn die Fehlermeldung nicht erneut auftritt, kann der Betrieb normal fortgesetzt werden. Wenn die Fehlermeldung erneut auftritt, rufen Sie Ihre lokale autorisierte Service-Stelle an.

BETRIEBSVORGÄNGE

Allgemeine Übersicht:

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


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

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

Mit Garland-Clamshell-Grills mit 1 und 2 Oberplatten sind derzeit 3 Zubereitungsmethoden möglich:

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



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

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

Einschalten des Grills:

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

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



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

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


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

Nach Erreichen der für AM oder PM eingestellten Temperatur (je nachdem, was gewählt wurde), stabilisiert der Grill die Temperatur fünfzehn (15) Minuten lang. Nach Ablauf dieser Zeit führt der Grill eine Autokalibrierung durch. Nach Abschluss dieses Vorgangs bewegen sich die Oberplatten nach oben in ihre normale Position und die PRC-Steuerung zeigt „READY“ (Bereit) an.

Auswahl eines Menüelements:

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

Menüelementearchiv

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

Menüelement-Nr.	Menüelement	Anzeige aktiv – Vorgabe
1	10:1 - CLAM	PM
2	4:1 - CLAM	PM
3	STRIP BACON - CLAM	AM/PM
4	SAUSAGE CLAM FZN	AM
5	MCRIB - CLAM	NO
6	STEAK - CLAM	AM/PM
7	GRILLED CHICKEN - FLAT	PM
8	FOLDED EGGS FLAT	AM
9	ROUND EGGS - FLAT	AM
10	CHICKEN FLAT BRD - FLAT	NO
11	10:1 FLAT	NO
12	4:1 - FLAT	NO
13	MCRIB - FLAT	NO
14	SAUSAGE FLAT FZN	NO
15	HOTCAKES - FLAT	NO
16	OPT MENU 1 - CLAM	NO
17	OPT MENU 2 - CLAM	NO
18	OPT MENU 3 - CLAM	NO
19	OPT MENU 4 - CLAM	NO
20	OPT MENU 5 - CLAM	NO
21	OPT MENU 6 - CLAM	NO
22	OPT MENU 7 - CLAM	NO
23	OPT MENU 1 - FLAT	NO
24	OPT MENU 2 - FLAT	NO
25	OPT MENU 3 - FLAT	NO
26	OPT MENU 4 - FLAT	NO

BETRIEBSVORGÄNGE (Fortsetzung)

Anzeigeleuchten

Die LED-Anzeigen auf der Hauptsteuerung zeigen den Temperaturstatus der einzelnen Zonen an.

Elektrogrills haben (4) Zonen pro Grillbereich, OBERE, (Oberplatte), HINTERE, MITTLERE und VORDERE GRILLZONE.

Gasgrills haben (2) Zonen pro Grillbereich, OBERE, (Oberplatte) und GRILL.

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

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

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

Standard-Zubereitung

Um in den Standby-Modus zu gelangen:

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

Verlassen des Standby-Modus:

1. Drücken Sie die GRÜNE Taste(n) oder (GRÜN und SCHWARZ). Die Oberplatte bewegt sich nach oben.

Anzeige der aktuellen Temperaturen:

1. Drücken Sie die Taste und wiederholen Sie den Vorgang für jede Zone, die angezeigt werden soll:
 1. Tastendruck — Sollwert vorn
 2. Tastendruck — Tatsächlicher Wert vorn
 3. Tastendruck — Sollwert Mitte
 4. Tastendruck — Tatsächlicher Wert Mitte
 5. Tastendruck — Sollwert hinten
 6. Tastendruck — Tatsächlicher Wert hinten
 7. Tastendruck — Sollwert Oberplatte
 8. Tastendruck Tatsächlicher — Wert Oberplatte
2. Durch Gedrückthalten der Taste für fünf (5) Sekunden lassen sich alle aktuellen Temperaturen gleichzeitig anzeigen.

T###	F###	T###	GAS
M###	B###	GAS	B###
ELECTRIC DISPLAY		GAS DISPLAY	

Frühstück im manuellen Modus

1. Wählen Sie den AM-Modus. Halten Sie die Taste gedrückt.
2. Wählen Sie den manuellen Modus. Halten Sie die Taste gedrückt.
3. Wählen Sie mit den Pfeiltasten oder ein Produkt aus dem AM-Produktarchiv aus.
4. Legen Sie die Produkte unter Beachtung der McDonalds-Arbeitsabläufe für das ausgewählte Produkt auf den Grill.
5. Drücken Sie die GRÜNE Taste(n) oder (GRÜN und SCHWARZ), um einen Zubereitungszyklus zu starten.

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

Mittagsessen im manuellen Modus

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

1. Wählen Sie den PM-Modus aus. Halten Sie die Taste gedrückt.
2. Wählen Sie den manuellen Modus. Halten Sie die Taste gedrückt.
3. Wählen Sie mit den Pfeiltasten oder ein Produkt aus dem PM-Produktarchiv aus.
4. Legen Sie die Produkte unter Berücksichtigung des folgenden Anordnungsmusters auf den Grill.
5. Drücken Sie die GRÜNE Taste(n) oder (GRÜN und SCHWARZ), um einen Zubereitungszyklus zu starten.
6. Wenn der Zubereitungszyklus beendet ist, ertönt ein Signalton.
7. Entnehmen Sie das Produkt und reinigen Sie den Grill in Vorbereitung auf den nächsten Zubereitungszyklus.

Ändern der Zubereitungszeit für ein Menüelement

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






Frühstück im Automatikmodus

1. Wählen Sie den AM-Modus. Halten Sie die Taste gedrückt.
2. Wählen Sie den Automatikmodus aus. Halten Sie die Taste gedrückt. Die Steuerung zeigt „AM / AUTOMATIC“ an.
3. Legen Sie die Produkte unter Beachtung der McDonalds-Arbeitsabläufe für das ausgewählte Produkt auf den Grill.
4. Drücken Sie die GRÜNE Taste(n) oder (GRÜN und SCHWARZ), um einen Zubereitungszyklus zu starten. Die Oberplatte bewegt sich nach unten und erkennt das Produkt auf dem Grill.
5. Wenn der Zubereitungszyklus beendet ist, ertönt ein Signalton.
6. Entnehmen Sie das Produkt und reinigen Sie den Grill in Vorbereitung auf den nächsten Zubereitungszyklus.

Mittagsessen im Automatikmodus



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

BETRIEBSVORGÄNGE (Fortsetzung)

1. Wählen Sie den PM-Modus aus. Halten Sie die Taste  gedrückt.
2. Wählen Sie den Automatikmodus aus. Halten Sie die Taste  gedrückt. Die Steuerung zeigt „PM / AUTOMATIC“ an.
3. Legen Sie die Produkte unter Berücksichtigung der Anordnungsmuster auf der folgenden Seite auf den Grill.
4. Drücken Sie die GRÜNE Taste(n)  oder ( GRÜN und  SCHWARZ), um einen Zubereitungszyklus zu starten. Die Oberplatte bewegt sich nach unten und erkennt das Produkt auf dem Grill.
5. Wenn der Zubereitungszyklus beendet ist, ertönt ein Signalton.
6. Entnehmen Sie das Produkt und reinigen Sie den Grill in Vorbereitung auf den nächsten Zubereitungszyklus.

Zubereitung in Übergangszeiten

Ca. 30 Minuten vor dem Wechsel zum Mittagsmenü führen Sie folgende Arbeitsschritte durch:

1. DRÜCKEN Sie die Taste  (um die Oberplatten-Temperatur anzuzeigen).
2. DRÜCKEN Sie die Taste .
3. Die Oberplattenanzeige schaltet sich ein. Die Oberplatte erhitzt sich auf 425 °F (217 °C) und behält diese eingestellte Temperatur bei, bis ein anderes Menüelement ausgewählt wird.

Abschalten des Grills

Schalten Sie den Hauptnetzschalter auf AUS, um alle Brenner zu deaktivieren. Wenn längere Abschaltung erforderlich ist, schalten Sie den Hauptnetzschalter auf AUS und schließen sowie unterbrechen Sie die Hauptgas- und/oder Stromversorgung.

LONWORKS-INFORMATIONEN

Mit LonWorks können Hersteller und Integratoren Steuerungslösungen für Kunden auf der gesamten Welt schaffen und implementieren. Mit LonWorks können Sie Steuerlogik und Kommunikation in beliebige Geräte mit einem elektronischen Herzschlag integrieren und diese Geräte so vernetzen, dass sie bei Messungen, Überwachung und Steuerung zusammenarbeiten. Mit dieser eingebetteten Steuerlogik können sie ohne Hauptsteuerung oder PC funktionieren und mit Enterprise-Anwendungen und anderen Services arbeiten.

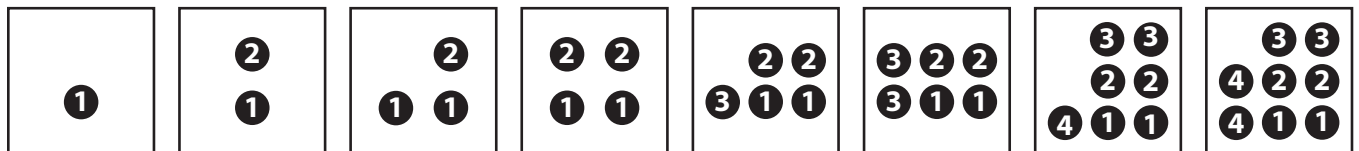
Dieses LonWorks-Gateway ist eine „Smart Equipment“-Vernetzungslösung für McDonald's. LonWorks ermöglicht uns vorhandene Stromleitungen zur Übertragung der Daten zu benutzen, anstelle eine Ethernet-Verkabelung herzustellen. Das LonWorks-Gateway sammelt Informationen vom Grill und überträgt diese an einen dezentral aufgestellten Computer. Eingeschulte und autorisierte Benutzer können diese Informationen sammeln und die Daten von einer zentralen Stelle aus überwachen. Mit LonWorks aktivierte oder smarte Ausrüstungen können nicht nur überwacht, sondern auch programmiert und eingerichtet werden.

FLEISCHANORDNUNGSMUSTER

Dieser Arbeitsablauf, mit dem Fleischprodukte auf den Clamshell-Grill gelegt werden, muss exakt befolgt werden. Legen Sie Fleischprodukte auf die untere Grilloberfläche **jeweils 2, von vorne nach hinten und von rechts nach links**. Sie müssen so platziert werden, wie in den Zeichnungen unten abgebildet. (Jedes Quadrat stellt einen Zubereitungsbereich dar; das ist die Fläche unter einer Oberplatte.)

Nach Abschluss der Zubereitung bewegt sich die Oberplatte automatisch nach oben. Würzen Sie sofort danach das Fleisch (falls zutreffend) und entfernen Sie die Fleischprodukte in der Reihenfolge, in der sie aufgelegt wurden — **eines nach dem anderen**.

Es ist entscheidend, dass die Entnahme in der gleichen Reihenfolge wie beim Auflegen erfolgt.



HINWEIS: Die Vorgehensweise beim Auflegen der Fleischprodukte kann außerhalb von Nordamerika anders aussehen. Wenden Sie sich an das örtliche McDonald's-Management.

PRODUKTERKENNUNG

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

MENÜELEMENT	MIN. ABSTAND	MAX. ABSTAND
Im Fühstücksarchiv empfohlene Bereiche		
Speckstreifen	0,010	0,130
Würstchen Clamshell	0,210	0,405
Steak Clamshell	0,430	0,480

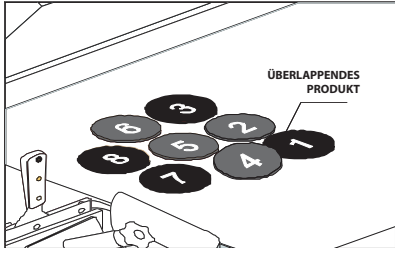
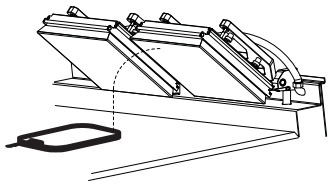
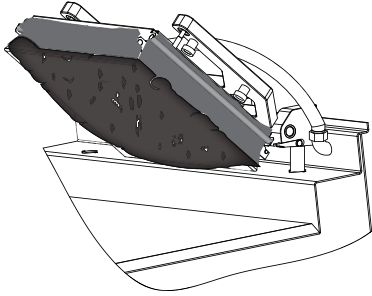
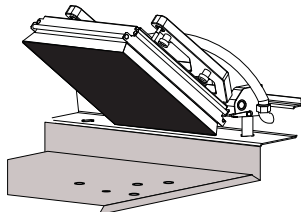
MENÜELEMENT	MIN. ABSTAND	MAX. ABSTAND
Im Mittagessenarchiv empfohlene Bereiche		
10:1 Clamshell	0,160	0,345
4:1 Clamshell	0,365	0,560
Speckstreifen	0,001	0,130

ÜBLICHE PRODUKTERKENNUNGSPROBLEME

Produkterkennungsfehler können auf zwei Arten angezeigt werden:

1. Nach Einleitung eines Zubereitungszyklus zeigt die Steuerung „PRODUCT NOT RECOGNIZED - NO RECIPE FOUND“ (Produkt nicht erkannt - kein Rezept gefunden) an.
2. Die Steuerung zeigt das falsche Produkt an, und nicht das Produkt, das auf die Grilloberfläche gelegt wurde.

In beiden Fällen sind diese zwei Probleme auf folgende Ursachen zurückzuführen:

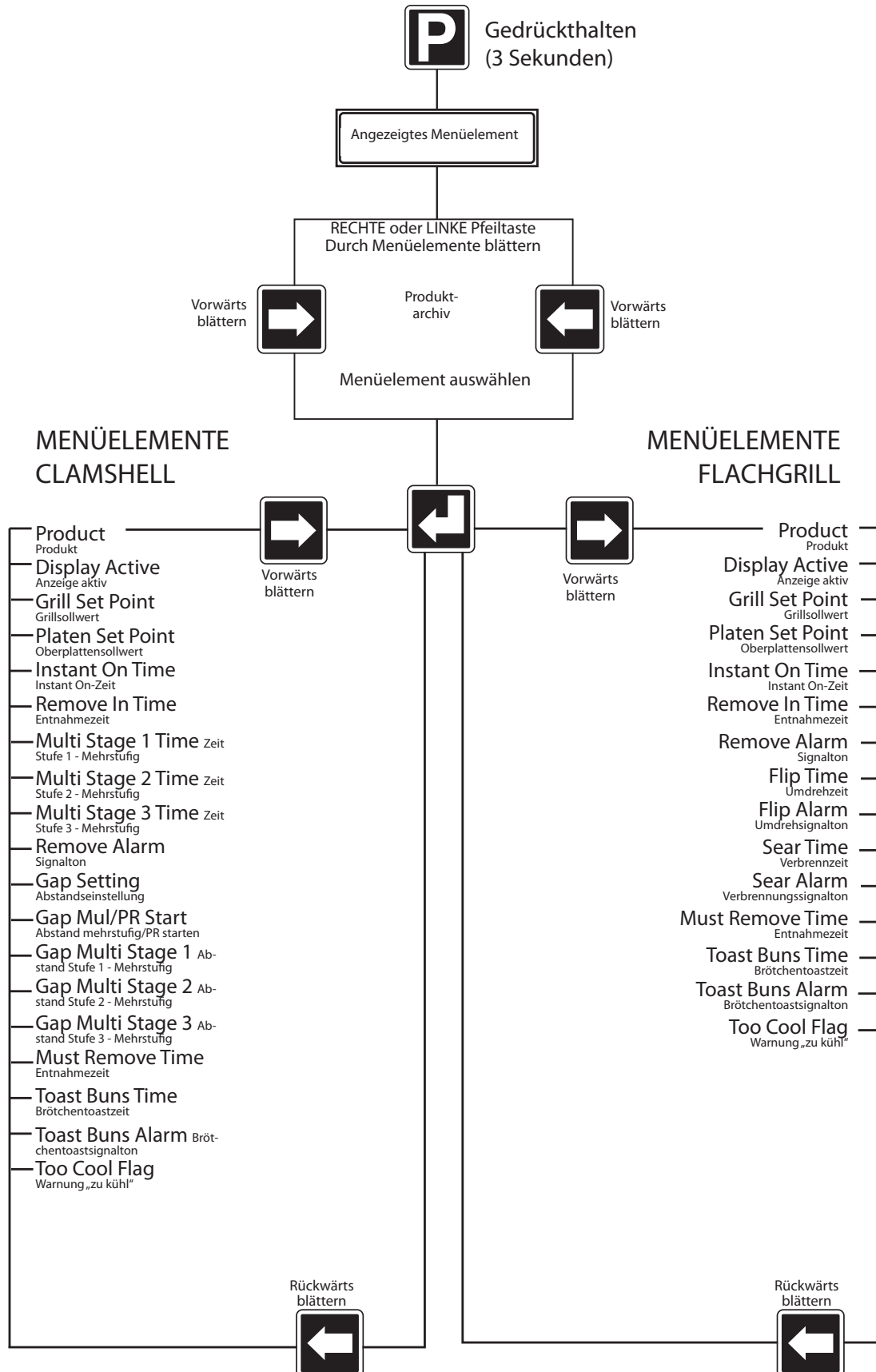
	<p>Überlappendes Produkt - Stellen Sie sicher, dass Fleischprodukte nicht überlappend aufgelegt werden. Dadurch erkennt die Steuerung ein dickeres Produkt auf dem Grill, als tatsächlich vorhanden ist.</p>		<p>Oberplatte hat Kontakt mit dem Hühnchenring - Stellen Sie immer sicher, dass der Hühnchenring von der benachbarten Oberplatte entfernt ist, bevor ein Zubereitungszyklus eingeleitet wird.</p>
	<p>Geknitterte oder abgenutzte Teflonfolie - Stellen Sie sicher, dass die Teflonfolie angebracht ist und/oder korrekt um die Oberplatte befestigt ist. Eine lose, abgenutzte oder gerissene und/oder zerkratzte Teflonfolie kann die Produkterkennung beeinträchtigen.</p>		<p>Automatische Kalibrierung wurde mit Verkohlungen oder Produktrückständen auf der Grilloberfläche durchgeführt - Stellen Sie sicher, dass die Grilloberfläche frei von Verkohlungen ist. Bei Rückständen auf der Grilloberfläche während der automatischen Kalibrierung wird die Vergleichsmarkierung auf der Grilloberfläche falsch festgelegt.</p>

In allen diesen, oben beschriebenen Fällen und in beliebigen anderen Situationen muss eine automatische Zwangskalibrierung durchgeführt werden, um den Oberplattenabstand zur Grilloberfläche zurückzusetzen. Vor Durchführung einer automatischen Zwangskalibrierung ist auf Folgendes zu achten:

1. Stellen Sie sicher, dass die Oberplatte frei von Verkohlungen und Rückständen ist.
2. Stellen Sie sicher, dass die Grilloberfläche abgeschabt und gereinigt wurde.
3. Die Teflonfolie darf nicht abgenutzt sein und muss straff auf der Oberplatte anliegen.

Führen Sie eine automatische Zwangskalibrierung durch, wie beschrieben unter „PRODUKTERKENNUNG“, „DURCHFÜHREN EINER AUTOMATISCHEN ZWANGSKALIBRIERUNG“.

PROGRAMMLOGIK












PROGRAMMIERUNG DER STEUERUNG

Programmiermodi; System-Setup










Ändern der Temperaturanzeigeeinheiten (Fahrenheit / Celcius)

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



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

Ändern der Zeitanzeigeeinheiten

Über die Zeitanzeigeeinheiten lässt sich ändern, wie die Timing-Zyklen auf der Steuerung angezeigt werden.












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

Eine komplette Liste der Setup-Funktionen und die zugehörigen Optionen sind im Abschnitt „FUNKTIONSOPTIONEN; SYSTEMMENÜS“ zu finden.

8. DRÜCKEN Sie die Taste , um die neue Einstellung zu speichern.
9. DRÜCKEN SIE DIE TASTE  2X, um den Programmiermodus zu verlassen.







Ändern des Tastentons (Ja / Nein)

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






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

Ändern des akustischen Signaltons

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











1. HALTEN Sie, wenn die Steuerungsanzeige in der ON-Position ist und entweder das aktuelle Menüelement oder „OFF“ (Aus) anzeigt, die Taste  ca. 3 Sekunden lang GEDRÜCKT. Auf der Steuerung wird das zuvor gewählte Menüelement mit der entsprechenden Elementnummer ODER „Standby / Menu Item“ (Standby/Menüelement) angezeigt.
2. DRÜCKEN Sie die Pfeiltasten  UND  GEMEINSAM. „CONFIGURE“ (Konfigurieren) wird auf der Anzeige eingeblendet.
3. DRÜCKEN Sie die Pfeiltaste  „Setup“ (Setup) wird auf der Anzeige eingeblendet.
4. DRÜCKEN Sie die Taste  „Temperature Unit“ (Temperatureinheit) wird auf der Anzeige eingeblendet.
5. DRÜCKEN Sie die Taste  solange, bis „Audible“ (Akustischer Signalton) auf der Anzeige angezeigt wird.

PROGRAMMIERUNG DER STEUERUNG (Fortsetzung)












6. DRÜCKEN Sie die Taste . Der derzeit eingestellte akustische Signalton blinkt.
7. DRÜCKEN Sie die Pfeiltaste  ODER , um die blinkende Signaltonoption zu ändern.
Eine komplette Liste der Setup-Funktionen und die zugehörigen Optionen sind im Abschnitt „FUNKTIONSOPTIONEN; SYSTEMMENÜS“ zu finden.
8. DRÜCKEN Sie die Taste , um die neue Einstellung zu speichern.
9. DRÜCKEN SIE DIE TASTE  2X, um den Programmiermodus zu verlassen.

Programmiermodi; Menüelemente

Namensänderung eines bereits vorhandenen Menüelements












1. Wählen Sie mit der Taste  oder  ein Menüelement aus, dessen Namen geändert werden soll.
 2. DRÜCKEN und HALTEN Sie die Taste  ca. 3 Sekunden lang. Die Steuerung zeigt das zuvor ausgewählte Menüelement und die zugehörige Elementnummer an.
 3. Halten Sie die Taste  gedrückt.
 4. Um den Produktnamen zu schreiben:
 - a. Verwenden Sie die Pfeiltaste  oder , um durch das Zeichenarchiv zu blättern.
- Zeichenarchiv:
 Leerstelle ! " # \$ % & ' () * + , - . / 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 : ; < = > ? @ A B C D E F
 G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z [\] ^ _ ` a b c d e f g h i j k l m n o p
 q r s t u v w x y z
- b. DRÜCKEN Sie  oder , um nach rechts oder links zu blättern.
 - c. DRÜCKEN Sie die Taste , um den neuen Menüelementnamen zu speichern.
 5. DRÜCKEN Sie die Taste  2X, um den Modus zu verlassen und zum normalen Betriebsmodus zurückzukehren.

Aktivieren/Deaktivieren eines Menüelements im Archiv des normalen Betriebsmodus oder Ändern des Tagesabschnitts (Vorgaben sind im Abschnitt „BETRIEBSVORGÄNGE“ angeführt.)

1. DRÜCKEN und HALTEN Sie die Taste  ca. 3 Sekunden lang. Die Steuerung zeigt das zuvor ausgewählte Menüelement und die zugehörige Elementnummer an.
2. Wählen Sie mit der Pfeiltaste  oder  das Menüelement aus, das aktiviert/deaktiviert werden soll.
3. DRÜCKEN Sie die Taste . Die Steuerung zeigt „Product“ (Produkt) an. Das Menüelement blinkt.
4. DRÜCKEN Sie die Pfeiltaste  oder , bis „Display Active“ (Anzeige aktiv) auf der Steuerung angezeigt wird.
5. DRÜCKEN Sie die Taste . Die derzeitige Einstellung blinkt.
6. DRÜCKEN Sie die Taste  oder , um eine andere Einstellung auszuwählen.
7. DRÜCKEN Sie die Taste , um die neue Einstellung zu speichern.
8. DRÜCKEN Sie die Taste  2X, um den Modus zu verlassen und zum normalen Betriebsmodus zurückzukehren.

Ändern des Grillflächentemperatursollwerts












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

1. Wählen Sie mit der Taste  oder  das Menüelement aus, dessen Temperatur geändert werden soll.
2. DRÜCKEN und HALTEN Sie die Taste  ca. 3 Sekunden lang. Die Steuerung zeigt das zuvor ausgewählte Menüelement und die zugehörige Elementnummer an.
3. DRÜCKEN Sie die Taste . Die Steuerung zeigt „Product“ (Produkt) an.
4. DRÜCKEN Sie die Pfeiltaste  oder , bis „Grill SetPt“ (Grillsollwert) auf der Steuerung angezeigt wird.
5. DRÜCKEN Sie die Taste . Die derzeit eingestellte Grilltemperatur beginnt zu blinken.
6. Ändern Sie mit der Taste  oder  den Temperatursollwert zur neuen gewünschten Temperatur.
7. DRÜCKEN Sie die Taste , um den neuen Temperatursollwert zu speichern.
8. DRÜCKEN Sie die Taste  2X, um den Modus zu verlassen und zum normalen Betriebsmodus zurückzukehren.












PROGRAMMIERUNG DER STEUERUNG (Fortsetzung)

Ändern des Grilloberplattentemperatursollwerts












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

1. Wählen Sie mit der Taste  oder  das Menüelement aus, dessen Temperatur geändert werden soll.
2. DRÜCKEN und HALTEN Sie die Taste  ca. 3 Sekunden lang. Die Steuerung zeigt das zuvor ausgewählte Menüelement und die zugehörige Elementnummer an.
3. DRÜCKEN Sie die Taste . Die Steuerung zeigt „Product“ (Produkt) an.
4. DRÜCKEN Sie die Taste  oder , bis „Platen SetPt“ (Oberplattensollwert) auf der Steuerung angezeigt wird.
5. DRÜCKEN Sie die Taste . Der Oberplattensollwert beginnt zu blinken.
6. Ändern Sie mit der Taste  oder  den Temperatursollwert zur neuen gewünschten Temperatur.
7. DRÜCKEN Sie die Taste  , um die neue Temperatur zu speichern.
8. DRÜCKEN Sie die Taste  2X, um zum normalen Betriebsmodus zurückzukehren.

Ändern der ENTNAHMEZEIT

1. Wählen Sie mit der Taste  oder  das Menüelement aus, dessen Brötchentoastzeit geändert werden soll.
2. DRÜCKEN und HALTEN Sie die Taste  ca. 3 Sekunden lang. Die Steuerung zeigt das zuvor ausgewählte Menüelement und die zugehörige Elementnummer an.
3. DRÜCKEN Sie die Taste . Die Steuerung zeigt „Product“ (Produkt) an.
4. DRÜCKEN Sie die Taste  oder , bis „Must Remove In“ (Entnahmezeit) auf der Steuerung angezeigt wird.
5. DRÜCKEN Sie die Taste . Die Sekundenstelle beginnt zu blinken.
6. Ändern Sie mit den Pfeiltasten  oder  die Entnahmezeit zur neuen gewünschten Zeit.
7. DRÜCKEN Sie die Taste  , um die neue Zeit zu speichern.
8. DRÜCKEN Sie die Taste  2X, um zum normalen Betriebsmodus zurückzukehren.

Ändern der Brötchentoastzeit

1. Wählen Sie mit der Taste  oder  das Menüelement aus, dessen Brötchentoastzeit geändert werden soll.
2. DRÜCKEN und HALTEN Sie die Taste  ca. 3 Sekunden lang. Die Steuerung zeigt das zuvor ausgewählte Menüelement und die zugehörige Elementnummer an.
3. DRÜCKEN Sie die Taste . Die Steuerung zeigt „Product“ (Produkt) an.
4. DRÜCKEN Sie die Taste  oder , bis „Toast Buns Time“ (Brötchentoastzeit) auf der Steuerung angezeigt wird.
5. DRÜCKEN Sie die Taste . Die Sekundenstelle beginnt zu blinken.
6. Ändern Sie mit der Taste  oder  die Brötchentoastzeit zur neuen gewünschten Zeit.
7. DRÜCKEN Sie die Taste  , um die neue Zeit zu speichern.
8. DRÜCKEN Sie die Taste  2X, um den Modus zu verlassen und zum normalen Betriebsmodus zurückzukehren.






























Ändern des Brötchentoastsignaltons (Automatisch / Manuell)

1. Wählen Sie mit den Pfeiltasten  oder  das Menüelement aus, dessen Zubereitungszeit geändert werden soll.
2. DRÜCKEN und HALTEN Sie die Taste  ca. 3 Sekunden lang. Die Steuerung zeigt das zuvor ausgewählte Menüelement und die zugehörige Elementnummer an.
3. DRÜCKEN Sie die Taste . Die Steuerung zeigt „Product“ (Produkt) an.
4. DRÜCKEN Sie die Taste  oder , bis „Toast Buns Alarm“ (Brötchentoastsignalton) auf der Steuerung angezeigt wird.
5. DRÜCKEN Sie die Taste . „AUTO“ oder „MANUAL“ beginnt zu blinken.
6. Ändern Sie mit den Pfeiltasten  oder  oder die Anzeige „MANUAL“ (Manuell) in „AUTO“ (Automatik) oder umgekehrt.
7. DRÜCKEN Sie die Taste  , um die neue Einstellung zu speichern.
8. DRÜCKEN Sie die Taste  2X, um den Modus zu verlassen und zum normalen Betriebsmodus zurückzukehren.










PROGRAMMIERUNG DER STEUERUNG (Fortsetzung)

Hinzufügen NEUER Menüelemente








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

1. DRÜCKEN und HALTEN Sie die Taste  ca. 3 Sekunden lang. Die Steuerung zeigt das zuvor ausgewählte Menüelement und die zugehörige Elementnummer an.
2. DRÜCKEN Sie die Taste  oder , bis „Opt menu # - CLAM“ (Optionsmenünummer – Clamshell) auf der Steuerung angezeigt wird.
3. DRÜCKEN Sie die Taste . Die Steuerung zeigt „PRODUCT“ (Produkt) an.
4. Halten Sie die Taste  gedrückt. Der Name der derzeit ausgewählten Menüelements beginnt zu blinken.
5. Um den Produktnamen zu schreiben:
 - a. Verwenden Sie die Pfeiltaste  oder , um durch das Zeichenarchiv zu blättern.
 - b. DRÜCKEN Sie  oder , um nach rechts oder links zu blättern.
 - c. DRÜCKEN Sie die Taste , um den neuen Menüelementnamen zu speichern.
6. DRÜCKEN Sie die Taste . „Display Active“ (Anzeige aktiv) wird angezeigt.
7. DRÜCKEN Sie die Taste . Die Anzeige „NO“ (Nein) beginnt zu blinken.
8. DRÜCKEN Sie die Taste . Statt „NO“ (Nein) wird „YES“ (Ja) angezeigt.
9. DRÜCKEN Sie die Taste , um die neue Einstellung zu speichern.
10. DRÜCKEN Sie die Taste . „GRILL SETPT“ (Grillsollwert) wird angezeigt.
11. DRÜCKEN Sie die Taste . Die Temperaturanzeige beginnt zu blinken.
12. Ändern Sie mit der Taste  oder  den Temperatursollwert zur neuen gewünschten Temperatur.
13. DRÜCKEN Sie die Taste , um den neuen Temperatursollwert zu speichern.
14. DRÜCKEN Sie die Taste . „PLATSETPT“ (Oberplattensollwert) wird angezeigt.
15. DRÜCKEN Sie die Taste . Die Temperaturanzeige beginnt zu blinken.
16. Ändern Sie mit der Taste  oder  den Temperatursollwert zur neuen gewünschten Temperatur.
17. DRÜCKEN Sie die Taste , um den neuen Temperatursollwert zu speichern.
18. DRÜCKEN Sie die Taste , bis „GAP MULTI/PR START“ (Abstand mehrstufig/PR-Start) auf der Anzeige eingeblendet wird.
19. DRÜCKEN Sie die Taste . Die Abstandseinstellung beginnt zu blinken.
20. Ändern Sie mit der Taste  und der ABWÄRTS-Pfeiltaste die Abstandseinstellung auf den gewünschten Wert.
21. DRÜCKEN Sie die Taste , um die neue Abstandseinstellung zu speichern.
22. DRÜCKEN Sie die Taste  2X, um den Modus zu verlassen und zum normalen Betriebsmodus zurückzukehren.

Wiederherstellen der Werkseinstellungen für alle Produktmenüelemente

1. HALTEN Sie, wenn die Steuerungsanzeige in der ON-Position ist und entweder das aktuelle Menüelement oder „OFF“ (Aus) anzeigt, die Taste  ca. 3 Sekunden lang GEDRÜCKT. Auf der Steuerung wird das zuvor gewählte Menüelement mit der entsprechenden Elementnummer ODER „Standby / Menu Item“ (Standby/Menüelement) angezeigt.
2. DRÜCKEN Sie die Pfeiltasten  UND  GEMEINSAM. „CONFIGURE“ (Konfigurieren) wird auf der Anzeige eingeblendet.
3. DRÜCKEN Sie die Pfeiltaste . „Setup“ (Setup) wird auf der Anzeige eingeblendet.
4. DRÜCKEN Sie die Taste . „Temperature Unit“ (Temperatureinheit) wird auf der Anzeige eingeblendet.
5. DRÜCKEN Sie die Taste  6x. Die Steuerung zeigt „Reload Defaults – NO“ (Standardwerte laden – NEIN) an.
6. DRÜCKEN Sie die Taste . Die Anzeige „NO“ (Nein) beginnt zu blinken.
7. DRÜCKEN Sie die Taste . Statt „NO“ (Nein) wird „YES“ (Ja) angezeigt.
8. DRÜCKEN Sie die Taste . Das System setzt die Menüelemente auf die im Werk festgelegten Standardeinstellungen zurück.
9. Warten Sie 15-20 Sekunden. Die Steuerung kehrt automatisch in den Modus „OFF“ (Aus) zurück.

Wiederherstellen der Werkseinstellungen für alle Funktionen

1. Stellen Sie sicher, dass die Hauptstromversorgung abgeschaltet ist, indem Sie den Hauptnetzschalter in den Modus OFF (Aus) schalten.
2. DRÜCKEN Sie GLEICHZEITIG die Pfeiltasten  UND , während Sie die Hauptversorgung mit dem Hauptnetzschalter wieder einschalten. Die Steuerung zeigt „PASSWORD“ (Passwort) an.
3. Drücken Sie innerhalb von 3-5 Sekunden die folgenden Tasten in dieser Reihenfolge:     
4. Nach erfolgreichem Abschluss zeigt die Steuerung „FULL DEFAULTS“ (Alle Standardeinstellungen) an.
5. Warten Sie 15-20 Sekunden. Die Steuerung kehrt automatisch in den Modus „OFF“ (Aus) zurück.

SENSORKALIBRIERUNG





Monatlich durchzuführende Kalibrierung der Grilltemperaturzonen

Werkzeuge: Digitaler Pyrometer mit Oberflächensensor





Warnung: BEI KONTAKT MIT HEISSEN GRILLFLÄCHEN KÖNNEN VERBRENNUNGEN VERURSACHT WERDEN.





HINWEIS: Die Grillkalibrierung wird bei ENTFERNTEN Antihafffolien durchgeführt.

HALTEN SIE SICH GENAU AN DIESE ANWEISUNGEN:

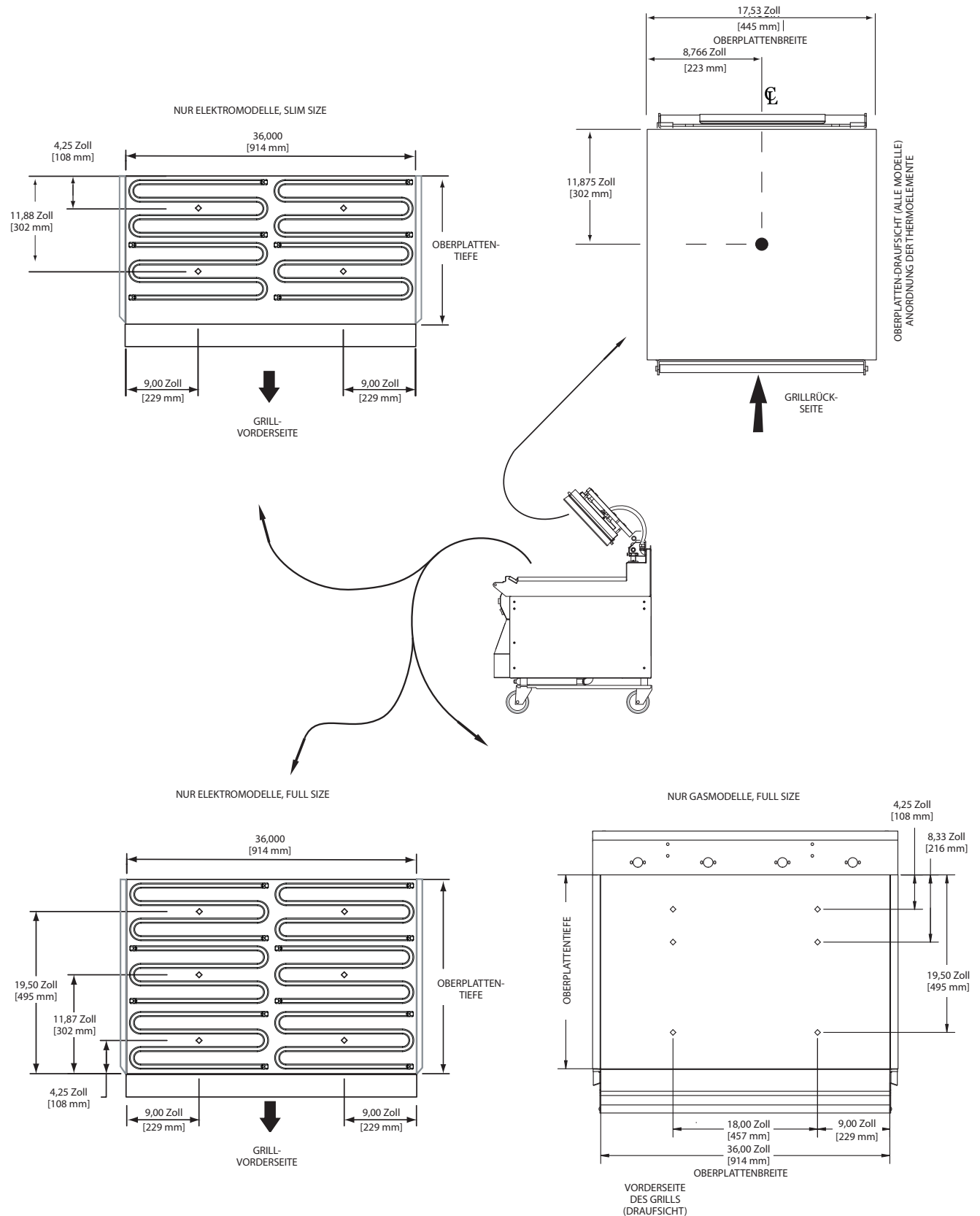
- Die Oberplatten und untere Grillplatte sollten für die Durchführung des Kalibriervorgangs Betriebstemperatur haben. Wählen Sie mit der Taste  oder  einen „CLAM“-Vorgang aus und warten Sie, bis der Grill die Solltemperatur erreicht und sich bei dieser stabilisiert hat (ca. 30 Minuten).
- DRÜCKEN und HALTEN Sie die Taste  ca. 3 Sekunden lang oder bis die Steuerung Folgendes anzeigt: „PROBE CAL“ (Sensorkalibrierung).
- DRÜCKEN Sie die Taste , um die erste Temperaturzone anzuzeigen, die kalibriert werden soll. Die erste zu kalibrierende Zone ist „BTM FRNT“ (Vorn). Die Zonen werden in der Reihenfolge GRILL VORN, GRILL MITTE, GRILL HINTEN, OBERPLATTE angezeigt.

MWE2W: Die Thermoelemente des Elektrogrills sind, wie im Diagramm rechts dargestellt, von vorn nach hinten angeordnet. Jede Oberplatte verfügt über ein Thermoelement in der Mitte.

MWG2W: Die Thermoelemente des Gasgrills sind in der Mitte in jedem Zubereitungsbereich angeordnet, wie im Diagramm rechts dargestellt. Jede Oberplatte verfügt über ein Thermoelement in der Mitte.
- Wählen Sie mit der Taste  oder  eine Heizzoneanzeige aus.
- Warten Sie mindestens 5 Sekunden, um ein Ansprechen und Stabilisieren des Pyrometers zu gewährleisten. Notieren Sie die auf dem Pyrometer angezeigte Temperatur.
- Wenn die Temperatur auf der Steuerungsanzeige des Grills nicht mit der auf dem Pyrometer angezeigten Temperatur übereinstimmt, passen Sie die Temperatur auf der Steuerung des Grills entsprechend an. Mit Hilfe der Taste  lässt sich die angezeigte Temperatur in Ein-(1)-Grad-Schritten anheben. Durch die Taste  lässt sich die angezeigte Temperatur in Ein-Grad-Schritten verringern.

ANMERKUNG: In Schritt 6 sollte die Steuerung einen hohen Signalton abgeben. Die Temperatur kann nur korrigiert werden, wenn dieser Signalton ertönt. Wenn die Steuerung stummgeschaltet ist, lässt sich die Temperatur nicht ändern.
- DRÜCKEN Sie die Taste , um die kalibrierte Temperatur in der Steuerung zu fixieren.
- DRÜCKEN Sie die Taste  oder , um die nächste Heizzone auszuwählen.
- Bewegen Sie den Oberflächensensor des Pyrometers zur neu gewählten Heizzone und wiederholen Sie die oben ausgeführten Schritte 5, 6 und 7.
- Wiederholen Sie den Vorgang für jede der Heizzonen.
- Durchlaufen Sie so lange alle Heizzonen und wiederholen Sie den Vorgang, bis alle Temperaturen um nicht mehr als 1° abweichen.
- Verlassen Sie den Programmiermodus, indem Sie 2x die Taste  drücken. Die Steuerung kehrt zu ihrem vorherigen Zustand im normalen Betriebsmodus zurück.

ANORDNUNG DER THERMOELEMENTE



WERKSSEITIGE STANDARDEINSTELLUNGEN

Clamshell-Menüelemente

Menüelement-Nr.	PRODUKT	ANZEIGE AKTIV	GRILLSOLLWERT (TEFLON)	OBERPLATTEN-SOLLWERT	INSTANT ON-TIME (GAS)	ENTNAHMEZEIT (TEFLON)	MEHRSTUFIGE ZEIT	PR STUFIGE ZEIT	SIGNALTON-AUTO / MANUELL	ABSTANDS-EINSTELLUNG (Teflon)	ABSTAND MULTI/PR START	ABSTAND MEHRSTUFIG	ABSTAND PR STUFIG	ENTNAHMEZEIT	BRÖTCHEN-TOAST-ZEIT	BRÖTCHEN-TOAST SIGNAL - AUTO / MANUELL	WARNUNG „ZU KÜHL“
1	10:1 - CLAM	PM	350°F 177°C {375°F} {191°C}	425°F (217°C)	25 (5)	37 {38}	S1 .5 .5	0 0	AUTO	.255 {.235}	.245	S1 .265 .265	.0 .0	0	0	AUTO	NO
							S2 0 0					S2 .0 .0					
							S3 0 0					S3 .0 .0					
2	4:1 - CLAM	PM	350°F 177°C {375°F} {191°C}	425°F (217°C)	30 (10)	107 {118}	S1 10 10	---	AUTO	.415 {.425}	.400	S1 .425 .425	---	0	0	AUTO	NO
							S2 --- ---					S2 --- ---					
							S3 --- ---					S3 --- ---					
3	STRIP BACON-CLAM	AM/PM	350°F 177°C {375°F} {191°C}	425°F (217°C)	0	70 Elec 60 Gas	S1 --- ---	---	AUTO	.265 {.265}	.265	S1 --- ---	---	0	0	AUTO	NO
							S2 --- ---					S2 --- ---					
							S3 --- ---					S3 --- ---					
4	SAUSAGE CLAM FZN	AM	350°F 177°C {375°F} {191°C}	425°F (217°C)	0	82 {87}	S1 -- --	---	AUTO	.350 {.350}	.350	S1 -- --	---	0	0	AUTO	NO
							S2 -- --					S2 -- --					
							S3 -- --					S3 -- --					
5	MCRIB - CLAM	NO	350°F 177°C {375°F} {191°C}	425°F (217°C)	0	163	S1 -- --	---	AUTO	.530 {.530}	.530	S1 -- --	---	0	0	AUTO	NO
							S2 -- --					S2 -- --					
							S3 -- --					S3 -- --					
6	STEAK-CLAM	AM	350°F 177°C {375°F} {191°C}	425°F (217°C)	0	104 {110}	S1 -- --	---	AUTO	.415 {.425}	.415	S1 -- --	---	0	0	AUTO	YES
							S2 -- --					S2 -- --					
							S3 -- --					S3 -- --					
18	ANGUS 3:1 CLAM	PM	350°F 177°C {375°F} {191°C}	425°F (217°C)	60 (30)	175 {176}	S1 -- --	---	AUTO	.534 {.534}	.625	S1 -- --	---	0	0	AUTO	NO
							S2 -- --					S2 -- --					
							S3 -- --					S3 -- --					
19	MUSHROOM CLAM	AM/PM	350°F 177°C {375°F} {191°C}	425°F (217°C)	60 (45)	104	S1 -- --	---	AUTO	.425 {.425}	.415	S1 -- --	---	0	0	AUTO	YES
							S2 -- --					S2 -- --					
							S3 -- --					S3 -- --					
22 through 16	OPT MENU 1 through 7 CLAM	NO	0°F 0°C	0°F 0°C	0	0			AUTO		0		0	0	AUTO	--	

NOTE: Clam Product option Hidden If Platen Disable (HIPD)

Flachgrill-Menüelemente

	ELEMENT	ANZEIGE AKTIV	GRILLSOLLWERT (TEFLON)	OBERPLATTEN-SOLLWERT	INSTANT ON-ZEIT	ENTNAHMEZEIT (TEFLON)	UMDREHZEIT (TEFLON)	VERBRENN-ZEIT	SIGNALTON-AUTO/MANUELL	VERBRENNEN ALARM / AUTO	UMDREHEN. ALARM - AUTO / MANUELL	ENTNAHMEZEIT	BRÖT.-TOASTZEIT	BRÖT.-TOAST-SIGNALTON - AUTO / MANUELL
7	GRILL CHICK-FLAT	PM	350°F 177°C {375°F} {191°C}	425°F 217°C	---	410 (470)	195 (220)	---	---	---	MANUAL	---	---	---
TBA	GRILL CHIX-FLAT (USA ONLY)	PM	350°F 177°C	425°F 217°C	---	475	225	---	---	---	MANUAL	---	---	---
8	FOLDED EGGS-FLAT	AM	265°F 130°C	OFF	---	120	---	---	AUTO	---	---	---	---	---
9	ROUND EGGS-FLAT	AM	265°F 130°C	OFF	---	150	---	---	AUTO	---	---	---	---	---
10	CHICK F BRD-FLAT	NONE	350°F 177°C	425°F 217°C	---	100	---	---	---	---	---	---	---	---
11	10:1 - FLAT	NONE	340°F 171°C	425°F 217°C	---	125	75	20	AUTO	MANUAL	AUTO	---	---	---
12	4:1-FLAT	NONE	365°F 185°C	425°F 217°C	---	270	150	20	AUTO	---	AUTO	---	---	---
13	McRIB-FLAT	NONE	365°F 185°C	425°F 217°C	---	390	270	---	AUTO	---	AUTO	---	---	---
15	HOTCAKES-FLAT	NONE	365°F 185°C	425°F 217°C	---	140	90	---	---	---	AUTO	---	---	---
23 through 26	OPT MENU 1 through 4 - FLAT	NONE	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
	CLEAN MODE	AM/PM	325°F 163°C	325°F 163°C	---	---	---	---	MANUAL	---	---	---	---	---

FUNKTIONSOPTIONEN; SYSTEMMENÜS

SOFTWARE V202

Systemmenü	Untermenü	Optionen	Beschreibung der Optionen	Vorgabe
Menü Configure				
	Grill Type	Electric Gas	Einstellung legt fest, ob der Grill elektrisch oder gasbetrieben ist. Muss korrekt festgelegt sein, um die Anzahl der Heizzonen zu identifizieren.	Electric
	Platen Enabled	Yes No	Einstellung in Steuerung, die angibt, ob die Oberplatte vorhanden ist. D. h.: D. h.:	Yes
	Grill Region	World Japan	Einstellung, die die regionalen Setup-Anforderungen festlegt.	World
	Cook Zone	Left Center Right	Anordnung der Bedienelemente am Grill.	Left
	More Multi Gap	Yes No	Aktuelle Anforderungen für 2 Abstandstufen. Wenn diese Einstellung „Yes“ (Ja) ist, werden alle 3 zusätzlichen mehrstufigen Einstellungen angezeigt.	Yes
	Auto Standby Timer	On Off	Schaltet den automatischen Signalton ein/aus, um den Bediener darauf aufmerksam zu machen, den Grill auf Standby zu schalten.	OFF
	Auto Standby Delay	1-5	Sekunden, die der Signalton dauert, mit dem der Bediener auf die erforderliche Standby-Umschaltung aufmerksam gemacht wird.	3
Setup				
	Temperature Units	F (Fahrenheit) C (Celsius)	Einstellung, ob die Temperatur in Fahrenheit oder Celsius angezeigt wird.	F
	Time Unit	sss mss mmm	Einstellung zur Anzeige der Zeiteinheiten: sss - Sekunden mss - Minuten / Sekunden (M:SS)	sss
	Key Chirp	Yes No	Einstellung, die den Tastenton beim Drücken einer Taste ein-/ausschaltet.	Yes
	Audible	3 Second Strobe Song	Akustischer Signalton, wenn der Entnahmesignalton ausgelöst wird.	3 second
	Audio Volume	1-100 (verstellbar)	Signaltonlautstärke	100
	Reload Defaults	Yes No	Wenn „Yes“ (Ja) ausgewählt ist, beginnt die Steuerung automatisch die Werkseinstellungen zu laden. Bei dieser Einstellung werden nur Menüelement-Vorgaben neu geladen.	No
	Multi Gap	Yes No	Schaltet die aktivierte mehrstufige Zubereitung ein oder aus.	Yes
	Audible Select	0 1 2	Tonhöhe der Steuerung	1
	Auto Mode Enable	Yes No	Aktiviert oder deaktiviert die Produkterkennung bei der Zubereitung in der Steuerung.	Yes
	Product Rec Timeout	0-30	Maximale Anzahl von Sekunden, in denen das Produkt erkannt werden muss. Wenn das Produkt nicht in [Product Rec Timeout] (Produkterkennung - Zeitüberschreitung) erkannt wird, wird „Product Not Rec“ (Produkt nicht erkannt) angezeigt.	10
	Heather Err Timer	60-1200	Die Anzahl der Sekunden, in denen die Steuerung einen Temperaturanstieg feststellen muss, bevor „Heater Error“ auftritt.	425
	Too Cool Lo Lmt	OFF, 1F/C-450F / 250C		110F / 61C
Calibration				
	Level / Reed Switch	Yes No	Modus, in dem ein Techniker die Oberplatteneivellierung und die Zungenschalterkalibrierung durchführt.	No
	Auto Gap Force	Yes No	Modus, in dem der Benutzer auf Anforderung eine automatische Kalibrierung durchführen kann.	No
	Probe Cal	All Temperature Zones	Modus, in dem eine Temperatursensor-Kalibrierung durchgeführt werden kann.	
	Gap Calibration	-1000 - 1000	Abstands-Offset - Offset für Abstandseinstellung für alle Menüelemente.	0
	Reed Switch Min	0 - 1000	Maximaler Δ CAL vor Signalton/Fehlermeldung	200
	Reed Switch Max	0 - 1000	Minimaler Δ CAL vor Deaktivierung des Clamshell-Betriebs	300
	Delta Speed Err	0-20	Nummer entspricht der Linearbetätiger-Motordrehzahl. Wird automatisch eingestellt.	
	Pivot End Mills	800 - 3000	Eingestellte Nummer entspricht der Lage des Gelenkblocs zur Bestimmung des Drehpunkts und der verringerten Motordrehzahl.	1100
	Show Reed Data	YES/NO	Bei Aktivierung (YES, Ja) zeigt die Steuerung die Codiererschaltwerte, wenn sich die Zungenschalter schließen.	No
	Front Reed Cal		Bei der automatischen Kalibrierung zählt der Codierer, wie oft sich der vordere Zungenschalter schließt.	
	Back Reed Cal		Bei der automatischen Kalibrierung zählt der Codierer, wie oft sich der hintere Zungenschalter schließt.	
	F ZERO Cal		Bei der automatischen Kalibrierung zählt der Codierer, wie oft sich der vordere Zungenschalter öffnet.	
	B ZERO Cal		Bei der automatischen Kalibrierung zählt der Codierer, wie oft sich der hintere Zungenschalter öffnet.	
	F ARM OFFSET_MIN	-3000 - 1000	Berechneter Offset der Armdurchbiegung.	-20
	Cal Delta Percent		Faktor des in der Steuerung berechneten Fehlers.	25%
DIAGNOSTIC				
	Date Code			
	Serial Number			
	Part Number			
	App VERSION			
	CLM 1 Version			
	CLM 2 Version			
	Audio Version			
	Motor Version			
	Ambient 1			
	Ambient 2			
	Ambient 3			
	Top Probe			
	Grill Probe F			
	Grill Probe M			
	Grill Probe B			
	Grill Probe B			
	PR Front Detect			
	PR Front Detect			
	PR Back Detect			
Service				
	Encoder Counts			
	Motor Status			
	Switch Status			
	Switch Status			
	Startup Rate			
	Motor Max Speed			
	Motor Max Speed			
	Motor Error			
	Lonworks Service			

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG (CE-zertifizierte Modelle)

ALLE MODELLE:

DIE OBIGE PRODUKTSERIE WURDE UNTER EINHALTUNG DER FOLGENDEN RICHTLINIEN UND DEREN ERGÄNZUNGEN (FALLS ZUTREFFEND) AUF BASIS DER NEUESTEN, BERICHTIGTEN HARMONISIERTEN NORMEN KONSTRUIERT UND HERGESTELLT

2006/95/EEC	NIEDERSPANNUNGSRICHTLINIE
EN60335-1	SICHERHEIT ELEKTRISCHER GERÄTE FÜR DEN HAUSGEBRAUCH UND ÄHNLICHE ZWECKE

2004/108/EC	RICHTLINIE FÜR ELEKTROMAGNETISCHE VERTRÄGLICHKEIT
IEC/EN 61000-6-1:2007	EMV - STÖRFESTIGKEIT IM HAUSHALT, IM GEWERBE UND IN DER LEICHTINDUSTRIE
IEC/EN 61000-6-3:2007	EMV - EMISSIONSNORM FÜR HAUSHALT, GEWERBE UND LEICHTINDUSTRIE

DIESES PRODUKT ENTHÄLT KEIN ASBEST. DIE IN DEN OBEN GENANNTEN PRODUKTEN VERWENDETEN MATERIALIEN SIND GEMÄSS DER RAHMENRICHTLINIE FÜR MATERIALIEN UND ARTIKEL MIT NAHRUNGSMITTELKONTAKT (89/109/EEC) FÜR KONTAKT MIT NAHRUNGSMITTEL GEEIGNET.

GASMODELLE:

DIE FOLGENDEN ANFORDERUNGEN UND TESTSPEZIFIKATIONEN WERDEN ALS GEEIGNETE GRUNDLAGE ANGESEHEN, UM DIE EINHALTUNG DER GRUNDLEGENDEN ANFORDERUNGEN DER EUROPÄISCHEN GASGERÄTERICHTLINIE (90/396/EEC) DER OBIGEN PRODUKTE ZU ZEIGEN.

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

IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN GRUNDLEGENDEN ANFORDERUNGEN 2.2 VON ANHANG I DER EUROPÄISCHEN GASGERÄTERICHTLINIE (90/396/EEC) GARANTIEREN WIR, DASS DIE IN DEN OBIGEN PRODUKTEN VERWENDETEN MATERIALIEN FÜR IHREN VORGEGEHENEN ZWECK GEEIGNET SIND UND DEN TECHNISCHEN, CHEMISCHEN UND THERMISCHEN BELASTUNGEN STANDHALTEN, DENEN SIE AUSGESETZT WERDEN.

Garland Installations- und Betriebsanleitung



Elektrische Clamshell-Grills mit 2 Oberplatten und Produkterkennung

Hergestellt exklusiv für McDonald's durch
Garland Commercial Ranges
<http://www.garland-group.com>

