

Dubbelzijdige grill gas/elektrisch M(E/G)-1P, M(E/G)-2P, M(E/G)-3PX

Installatie-, bediening- en onderhoudshandleiding

Lees alle hoofdstukken van deze handleiding en bewaar voor verwijzing in de toekomst.

Voor uw veiligheid:

Plaats de instructies die gevolgd moeten worden wanneer iemand gas ruikt op een duidelijk zichtbare locatie. Deze informatie zal verkregen worden van uw plaatselijke leverancier van gas.



Originele instructies

Onderdeel #: GAR_IOM_4600921nl_Rev 8 (Dutch Version)

DEZE PAGINA IS OPZETTELIJK LEEG GELATEN

Veiligheidsberichten

DEFINITIES

GEVAAR

Geeft een zeer risicovolle situatie aan die, indien deze niet vermeden wordt, zal leiden tot overlijden of ernstig letsel. Dit is van toepassing op de meest extreme situaties.

Waarschuwing

Geeft een zeer risicovolle situatie aan die, indien deze niet vermeden wordt, zou kunnen leiden tot overlijden of ernstig letsel.

Opgelet

Geeft een zeer risicovolle situatie aan die, indien deze niet vermeden wordt, zou kunnen leiden tot licht of gematigd letsel.

Opmerking

Geeft informatie aan die wordt beschouwd als belangrijk, maar niet risicogerelateerd (bijv. berichten gerelateerd aan schade aan eigendommen).

OPMERKING: Geeft nuttige, extra informatie weer over de procedure die u uitvoert.

DISCLAIMERS

Waarschuwing

Alleen getraind en geautoriseerd servicepersoneel of winkelmanager mag toegang hebben tot de serviceschermen. Als wijzigingen aan deze instellingen onjuist plaatsvinden, zorgen ze voor storing van de eenheid.

Opgelet

Andere onderhoud- en servicewerkzaamheden dan reiniging als omschreven in deze handleiding, moeten worden uitgevoerd door geautoriseerd servicepersoneel.

GEVAAR

Installeer of bedien geen apparatuur die verkeerd is gebruikt, is misbruikt, verwaarloosd, beschadigd of gewijzigd/aangepast van de oorspronkelijke geproduceerde specificaties.

GEVAAR

Alle netaansluitingen en bevestigingen moeten worden onderhouden overeenkomstig lokale en nationale wetten.

GEVAAR

Het is de verantwoordelijkheid van de eigenaar van de apparatuur om een risico-evaluatie betreffende persoonlijke beschermingsmiddelen uit te voeren om te zorgen voor toereikende bescherming tijdens onderhoudsprocedures.

GEVAAR

De supervisor op locatie is verantwoordelijk om ervoor te zorgen dat operators bewust worden gemaakt van de inherente gevaren van het bedienen van deze apparatuur.

OPMERKING: Juiste installatie, verzorging en onderhoud is van essentieel belang voor maximale prestatie en probleemloze bediening van uw apparatuur. Ga naar onze website <https://clamshell.garland-group.com> voor updates en vertalingen van handleidingen of contactgegevens voor service-agenten in uw regio.

Waarschuwing

Bewaar of gebruik geen benzine of andere ontvlambare gassen en vloeistoffen in de buurt van dit of een ander toestel. Gebruik nooit in brandbare olie gedrenkte doeken of brandbare reinigingsoplossingen voor reiniging.

Waarschuwing

Bewaar geen brandbare materialen op het apparaat.

Waarschuwing

Direct op de apparatuurgemonteerd waarschuwingslabels moeten te allen tijde worden nageleefd en in volledig leesbare staat worden gehouden.

Waarschuwing

Lees deze handleiding grondig voorafgaand aan bedienen, installeren of uitvoeren van onderhoud aan de apparatuur. Het niet volgen van de instructies in deze handleiding kan leiden tot schade aan eigendommen, letsel of de dood.

Waarschuwing

Deze apparatuur is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten, of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij hierbij gesuperviseerd worden betreffende het gebruik van de apparatuur van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Laat kinderen niet spelen met dit apparaat.

Opmerking

Routinematige afstellingen en onderhoudsprocedures als omschreven in deze handleiding vallen niet onder de garantie.

Waarschuwing

Dit product bevat chemicaliën die bij de staat California bekend staan als oorzaak van kanker en/of geboortefwijkingen of andere reproductieve schade. Bediening, installatie en onderhoud van dit product zou u bloot kunnen stellen aan deeltjes in de lucht van glaswol of keramische vezels, kristallijn silica en/of koolmonoxide. Inademing van deeltjes in de lucht van glaswol of keramische vezels staat bij de staat California bekend als oorzaak van kanker. Inademing van koolmonoxide staat bij de staat California bekend als oorzaak van geboortefwijkingen of andere reproductieve schade.

LOCATIE

Waarschuwing

Twee of meerdere personen of een hefapparaat zijn nodig voor het opheffen van dit apparaat.

Waarschuwing

Voor het vermijden van instabiliteit moet het installatiegebied het gecombineerde gewicht van de apparatuur en het product kunnen ondersteunen. De apparatuur moet bovendien van links naar rechts en van voor naar achter vlak staan.

Waarschuwing

Geen structureel materiaal op het toestel mag worden gewijzigd of verwijderd om te zorgen voor plaatsing van het toestel onder een afzuigkap.

Waarschuwing

Kijk uit voor de rode markering in het zwenkwieltje met draadtap voor het aangeven van de maximale afstelling. Afstellen boven de rode markering zou kunnen leiden tot een defect van het zwenkwieltje & kantelen van de eenheid. Zie hoofdstuk 2 Installatie voor meer informatie.

Waarschuwing

Het apparaat dient tijdens enige druktest van het systeem voor gastoevoerleidingen geïsoleerd te worden van dit systeem door de individuele handmatige uitschakelklep te sluiten bij testdrukken gelijk aan of minder dan ½ psi (3,5 kPa).

Opgelet

Deze apparatuur mag alleen worden bediend onder een goedgekeurd afzuigkapsysteem overeenkomstig de geldende lokale voorschriften. Deze eenheid is alleen bedoeld voor binnengebruik.

ELEKTRISCH

GEVAAR

Controleer alle draadverbindingen, inclusief fabrieksaansluitingen, voorafgaand aan bediening. Aansluitingen kunnen los komen te zitten tijdens transport en installatie.

GEVAAR

Bedien geen apparaat met een beschadigd/beklemd snoer of stekker. Alle reparaties moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerd servicebedrijf.

GEVAAR

Het niet loskoppelen van de stroom bij de hoofdvoeding zou kunnen leiden tot ernstig letsel of de dood. De stroomschakelaar koppelt NIET alle binnenkomende stroom los.

GEVAAR

Koperdraad geschikt voor ten minste 75 °C (167 °F) moet worden gebruikt voor voedingsaansluitingen.

Waarschuwing

Dit apparaat moet worden geaard en alle veldbedrading moet voldoen aan alle toepasselijke lokale en nationale wetten. Raadpleeg het typeplaatje voor de juiste spanning. Het is de verantwoordelijkheid van de eindgebruiker om te voorzien in het middel voor loskoppelen voor het tevredenstellen van de instantie met jurisdictie.

Waarschuwing

Gebruik geen andere elektrische toestellen of accessoires dan die als geleverd door de fabrikant.

Waarschuwing

Deze apparatuur moet zo worden geplaatst dat de stekker toegankelijk is, tenzij andere middelen voor loskoppelen van de voeding (bijv. circuitonderbreker of lastschakelaar) worden voorzien.

Waarschuwing

Koppel de elektrische stroom los bij de primaire lastschakelaar voor alle apparatuur die wordt onderhouden. Volg de juiste polariteit van binnenkomende lijnspanning. Onjuiste polariteit kan leiden tot een onregelmatige werking.

Waarschuwing

Raak nooit iets aan dat werk op elektriciteit wanneer uw handen nat zijn.

CODE

Waarschuwing

Geautoriseerde servicevertegenwoordigers zijn verplicht om standaard veiligheidsprocedures in de sector op te volgen, inclusief maar niet beperkt tot lokale/nationale voorschriften voor loskoppeling / lock out / tag out-procedures voor alle voorzieningen, inclusief elektriciteit, gas, water en stoom.

Waarschuwing

Voor een apparaat dat is uitgerust met zwenkwieltjes, (1) moet de installatie plaatsvinden met een aansluiting die voldoet aan de Norm voor *Connectors for Movable Gas Appliances ANSI Z21.69 • CSA 6.16*, en een snelkoppelingsapparaat dat voldoet aan de Norm voor *Quick-Disconnect Devices for Use With Gas Fuel, ANSI Z21.41 • CSA 6.9*, (2) moeten toereikende middelen worden voorzien voor het beperken van de beweging van het apparaat zonder afhankelijk te zijn van de aansluiting en het snelkoppelingsapparaat of de bijbehorende leidingen voor het beperken van de beweging van het apparaat, en (3) de locatie(s) waar de veiligheidsmiddelen kunnen worden bevestigd aan het apparaat, moeten worden gespecificeerd.

SCHADE

GEVAAR

Onjuiste installatie, afstelling, wijziging, service of onderhoud van dit toestel of installatie van een beschadigd toestel, kan leiden tot de DOOD, LETSEL, SCHADE AAN APPARATUUR en kan de garantie ongeldig maken. Installeer NOOIT beschadigde toestellen, apparatuur of accessoires.

Laat installatie en onderhoud ALTIJD uitvoeren door getraind en geautoriseerd personeel.

Opgelet

Water of ijs gieten op hete verwarmingselementen/verwarmede oppervlakken zal leiden tot schade.

Waarschuwing

Knelgevaar. Houd handen en gereedschap weg van het gebied boven de platen wanneer platen in beweging zijn richting de afzuigkap. Wees ervan bewust dat naastgelegen platen op enig moment onverwacht kunnen bewegen. "Schakel grill uit" bij hoofdschakelaar bij reinigen van platen aangezien er een onverwachte beweging van de platen op kan treden.

TUSSENRUIMTE

Opgelet

Blokkeer de toevoer en retourontluchtingen of de luchtruimte rond de ontluchtingen niet. Houd plastic wikkels, papier, labels, enz. uit de lucht en uit de ontluchtingen. Het niet vrij houden van de ventilatieopeningen zal leiden tot een onbevredigende werking van het systeem.

Opgelet

Plaats de ontluchting van luchtinlaat niet in de buurt van stoom of warmte-uitlaat van ander apparaat.

Waarschuwing

Risico op uitglijden: Vet van voedselproducten zal spetteren. De gebieden rond de grill geven een risico op uitglijden vanwege de spetterzone. Reinig het gebied rond de grill regelmatig. De grill kan glad zijn. Zorg ervoor dat het vloergebied schoon is. Men dient voorzichtig te zijn aangezien apparatuur heet kan zijn.

Waarschuwing

Het niet onderhouden van de vereiste tussenruimtes en als nodig aanvullende afstanden kan leiden tot LETSEL en SCHADE AAN APPARATUUR.

Raadpleeg de documentatie van de fabrikant, en als nodig de verkoop- en servicebureaus.

GEVAAR

Voor het reduceren van het risico op brand, mag de apparatuur alleen worden geïnstalleerd in een niet-brandbare omgeving, zonder brandbaar materiaal binnen 18" (457 mm) van de zijkanten, voor- of achterkant van het apparaat of binnen 40" (1 m) boven het apparaat. Het apparaat moet worden gemonteerd op vloeren van niet-brandbare constructie met niet-brandbaar vloermateriaal en oppervlakte-afwerking en zonder brandbare materialen tegen de onderzijde of op niet-brandbare platen of bogen en mogen geen brandbaar materiaal tegen de onderzijde hebben. Een dergelijke constructie zal in alle gevallen niet minder dan 12" (305 mm) uitsteken aan alle zijden van de apparatuur.

GEVAAR

Risico op brand/schok. Alle minimale vrije ruimtes moeten worden aangehouden. Obstrueer ventilatiegaten of openingen niet.

Waarschuwing

Knelgevaar. Zorg voor een minimale tussenruimte van 1" tussen de afzuigkap en de hoogste stand van de plaatarm. Voor het reduceren van het risico op pletletsel tussen plaat & afzuigkap.

REINIGING

Opgelet

Zorg ervoor dat de platen omlaag staan, in de gesloten stand, bij het verplaatsen van de grill. Volg de procedure voor het vermijden van mogelijke schade, verlies van kalibratie op de plaat en foutberichten.

Opgelet

Gebruik nooit een reinigungsoplossing op zuurbasis op buitenpanelen! Veel voedingsproducten hebben een zuurgehalte dat de afwerking kan verslechteren. Zorg ervoor dat u de roestvrij stalen oppervlakken van ALLE voedingsproducten reinigt.

Opgelet

Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen op enig deel van de apparatuur of apparatuurholte. Gebruik milde, niet-schurende zeep of wasmiddel, aangebracht met een spons of zachte doek. Gebruik nooit scherpe werktuigen of ruwe schuurmiddelen op enig deel van de apparatuur.

Waarschuwing

Bij het reinigen van de binnenkant of de buitenkant van de eenheid, moet men voorzichtig zijn om de voorste stroomschakelaar en het stroomsnoer/de stroomsnoeren te vermijden. Houd water en/of reinigungsoplossingen weg van deze onderdelen.

Waarschuwing

Schakel de grill uit en haal de stekker uit het stopcontact voorafgaand aan het reinigen van de zij-/achterpanelen. Verwijder geen paneel tijdens reiniging.

Waarschuwing

Reiniging van de binnenkant mag alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde servicetechnicus.

Waarschuwing

Gebruik nooit een waterstraal onder hoge druk voor reinigen of afspuiten of overspoelen van binnenkant of buitenkant van eenheden met water. Gebruik geen aangedreven reinigungsapparatuur, staalwol, schrapers of staalborstels op roestvrij stalen of geverfde oppervlakken.

Opgelet

Gebruik een reinigungsmiddel van commerciële kwaliteit dat is geformuleerd voor het effectief reinigen en ontsmetten van oppervlakken die in contact staan met voedsel. Lees de gebruiksaanwijzingen en voorzorgsmaatregelen voorafgaand aan gebruik. Speciale aandacht moet worden besteed aan de concentratie van reinigungsmiddel en de tijdsduur waarin het reinigungsmiddel op de oppervlakken die in contact staan met voedsel, blijft.

Waarschuwing

Wees ervan bewust dat naastgelegen platen op enig moment onverwacht kunnen bewegen. "Schakel grill uit" bij hoofdschakelaar bij reinigen van platen aangezien er een onverwachte beweging van de platen op kan treden.

PERSOONLIJKE BESCHERMING

GEVAAR

Alle voorzieningen (gas, elektriciteit, water en stoom) moeten UIT zijn naar alle apparatuur en buiten bedrijf zijn vergrendeld overeenkomstig OSHA-goedgekeurde praktijken tijdens service. Laat de eenheid altijd afkoelen.

GEVAAR

Gebruik de juiste veiligheidsapparatuur tijdens installatie en onderhoud.

GEVAAR

Ga nooit op de eenheid staan! Deze zijn niet ontworpen voor het ondersteunen van het gewicht van een volwassene, en kunnen instorten of kantelen bij verkeerd gebruik op deze manier.

GEVAAR

Houd het stroomsnoer WEG van VERWARMDE oppervlakken. Dompel het stroomsnoer of de stekker NIET onder in water. Laat het stroomsnoer NIET over de rand van een tafel of balie hangen.

Waarschuwing

Gebruik de eenheid NIET voor opslag. Laat GEEN papierproducten, kookgerei of voedsel in de eenheid wanneer het niet wordt gebruikt.

Waarschuwing

Laat opgewarmde apparatuur afkoelen voordat u probeert te reinigen, onderhouden of verplaatsen. De eenheid moet koel voor het gevoel zijn en zijn losgekoppeld van de stroombron.

Waarschuwing

Draag altijd enige soort beschermende afdekking op uw handen en armen bij het openen van de eenheid.

Waarschuwing

Stoom kan ernstige brandwonden veroorzaken. Draag altijd enige soort beschermende afdekking op uw handen en armen bij het openen van de eenheid. Wanneer de plaat omhoog gaat, beweegt u het gezicht en lichaam weg van de ontsnappende stoom.

⚠ Waarschuwing

Verwijder alle verwijderbare panelen voorafgaand aan heffen en installeren.

⚠ Waarschuwing

Raak bewegende delen niet aan.

⚠ Waarschuwing

Bij het gebruik van reinigingsvloeistoffen of chemicaliën, moeten rubberen handschoenen en oogbescherming (en/of gelaatsscherm) worden gedragen.

⚠ Waarschuwing

Wees voorzichtig bij het behandelen van alle randen van metalen oppervlakken van de apparatuur.

⚠ Waarschuwing

Deze apparatuur is alleen bedoeld voor binnengebruik. Installeer of bedien deze apparatuur niet in buitengebieden.

⚠ Waarschuwing

Alle afdekkingen en toegangspanelen moeten geplaatst en juist vastgemaakt zijn voorafgaand aan het bedienen van deze apparatuur.

⚠ Waarschuwing

Spuit niet met aerosolen in de nabijheid van deze apparatuur wanneer deze in werking is.

⚠ Waarschuwing

Risico op brandwonden door hoge temperaturen. U kunt verbrand raken als u een van de delen aanraakt tijdens de bereiding. Oppervlakken die zich dicht genoeg bij het kookoppervlak bevinden, inclusief zijpanelen, kunnen heet genoeg worden om de huid te verbranden. Wees uiterst voorzichtig om te vermijden dat u in contact komt met hete oppervlakken of heet vet. Draag persoonlijke beschermingsmiddelen.

⚠ Waarschuwing

Bij het controleren op branderontsteking of prestatie, moet u niet te dicht in de buurt van de branders komen. Een trage ontsteking kan mogelijke terugslag veroorzaken, met een hogere kans op brandwonden aan het gezicht en lichaam.

⚠ Waarschuwing

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd met voldoende ventilatie voor het voorkomen van onacceptabele concentraties van stoffen die schadelijk zijn voor de gezondheid van personeel in de ruimte waarin het is geïnstalleerd.

⚠ Waarschuwing

Gevaar. Houd handen en gereedschap weg van het gebied boven de platen wanneer platen in beweging zijn richting de afzuigkap. Wees ervan bewust dat naastgelegen platen op enig moment onverwacht kunnen bewegen. "Schakel grill uit" bij hoofdschakelaar bij reinigen van platen aangezien er een onverwachte beweging van de platen op kan treden.

⚠ Waarschuwing

Risico op uitglijden: Vetblikken moeten juist worden geïnstalleerd voorafgaand aan gebruik. Onjuiste installatie leidt tot vet op de grond wat zorgt voor een risico op uitglijden. Zorg ervoor dat vetblikken worden geleegd en als nodig gereinigd om te voorkomen dat vet overstroomt op de vloer. De grill kan glad zijn. Zorg ervoor dat het vloergebied schoon is. Men dient voorzichtig te zijn aangezien apparatuur heet kan zijn.

⚠ Waarschuwing

Knelgevaar. Houd handen en gereedschap weg van het gebied tussen plaat en grillplaat wanneer de platen in beweging zijn. Wees ervan bewust dat naastgelegen platen op enig moment onverwacht kunnen bewegen. "Schakel grill uit" bij hoofdschakelaar bij reinigen van platen aangezien er een onverwachte beweging van de platen op kan treden.

⚠ Waarschuwing

Plaats de instructies die gevolgd moeten worden wanneer iemand gas ruikt op een duidelijk zichtbare locatie. Deze informatie zal verkregen worden van uw plaatselijke leverancier van gas.

Inhoudsopgave

Veiligheidsberichten

Definities	3
Disclaimers.....	3
Locatie.....	4
Elektrisch	4
Schade.....	5
Tussenruimte	5

Hoofdstuk 1

Algemene informatie

Lees deze handleiding	11
Inspectie eenheid.....	11
Modelnummers	11
Serieplaatnummers.....	11
Garantieverklaring.....	12
Procedure voor transportschadeclaim.....	12
Items die door de fabrikant zijn opgenomen bij de aanschaf van uw nieuwe grill....	14
Specificatie afmetingen enkel chassis 2 + 1 platen	16
Specificatie afmetingen 2 platen	17
Specificatie afmetingen 1 plaat	18
Specificatie elektrische invoer - WYE, (CE - gasmodellen)	19
Specificatie elektrische invoer - Delta (gasmodellen).....	19
Specificatie elektrische invoer - WYE (CE - elektrische modellen).....	20
Specificatie elektrische invoer - Delta (elektrische modellen)	21
Specificatie gasinvoer	22

Hoofdstuk 2

installatie

Grill verwijderen uit houten krat	23
Grill transporteren naar locatie	24
Locatie.....	24
Vereisten aan tussenruimte.....	24
Nivellering	24
Vereisten afzuigkap	24
Toestellen uitgerust met zwenkwieltjes.....	25
Procedure voor afstellen van zwenkwieltjes	25
Tijdelijke opslag	27
Vereisten gasaansluiting.....	27
Vereisten nationale wetten	28
Verantwoordelijkheden winkel voor installatie	28
Installatieprocedure veiligheidsapparaat.....	28
“Desi Pak”-zakken van de grill	29
“Desi Pak”-zakken verwijderen van de grill.....	29
Gasaansluitingen en leidinggrootte.....	29
Optie Mennekes met 7 pennen	30
Aansluitblokschema voeding	31
Aansluitblokschema stroomvergrendeling	32
Installatie-instructie bovenste achterpaneel rookkanaal.....	34
Procedure aansluiting een & twee platen	35
Opstartprocedure.....	38

Hoofdstuk 3 Bediening

Bedieningsvolgorde.....	39
easyToUCH™-controller	40
Startscherm, scherm & pictogrammen voor receptselectie	40
Waarschuwingen en alarmberichten op het scherm	41
Bedrijfsoverzicht	41
easyTOUCH™-procedures.....	42
Installatiedatum Opstarten & Plaatsen.....	42
PROCEDURE STROOMKALIBRATIE (SPANNING).....	42
Voorverwarmen	43
Bereid een recept	43
Controleer de temperaturen	44
Een bereidingscyclus annuleren.....	44
Nieuw recept aanmaken.....	45
configureren voor bereiding met 2 fasen, "kaas toevoegen"	47
Een nieuwe menu aanmaken	48
Menu's IN of UIT schakelen	48
Bereidingstijd/afstand wijzigen	49
Afstellingslimieten tijd & afstand.....	49
AFBEELDING IMPORTEREN NAAR EEN NIEUW MENU	50
AFBEELDING IMPORTEREN NAAR EEN BESTAAND MENU	50
Slaapstand handmatig activeren.....	51
Volume-afstelling	51
Afstelling hoogte afzuigkap	52
Taalselectie	52
Reinigingsinstellingen	53
Reinigingsherinneringen.....	54
Uitschakelen.....	54
Plaatkalibratie (winkelmanager).....	54
Plaatsing pasteitje	56

Hoofdstuk 4 Onderhoud

De easyToUCH™-controller reinigen	59
De roestvrij stalen panelen reinigen	59
Reiniging tijdens werking	59
Dagelijkse reiniging	60
De grill verplaatsen	64
Temperatuurkalibratie thermokoppel	65

Hoofdstuk 5

Probleemoplossing

Bereidingsproblemen	69
Niet gaar product	69
Niet gaar product alleen aan voorkant van grill	69
Te gaar product	69
Temperatuurproblemen	70
Grill of plaat te heet	70
Grill of plaat te koel	70
Kan temperatuur niet bereiken of onderhouden	70
Problemen met gebruikersinterface	70
Geen geluid	70
Scherf vergrendeld, bevroren, reageert niet op aanraken	70
Herstarten aanraakscherf	70
Kan USB niet lezen	70
Kan USB-bestanden niet laden	70

Hoofdstuk 6

Hulpmiddelen en reinigingsmiddelen

Reinigingsmiddelen	71
---------------------------------	-----------

Hoofdstuk 1

Algemene informatie

Lees deze handleiding

Garland Commercial Equipment (GCE) heeft deze handleiding ontwikkeld als referentiehandleiding voor de eigenaar/operator en installateur van deze apparatuur. Lees deze handleiding voorafgaand aan installatie of bediening van de machine. Een gekwalificeerde servicetechnicus moet installatie en opstarten van deze apparatuur uitvoeren; raadpleeg Hoofdstuk 5 binnen deze handleiding voor hulp bij service.

Als u het serviceprobleem niet kunt corrigeren, belt u uw service-agent of distributeur. Houd altijd uw model- en serienummer bij de hand wanneer u belt.

Uw service-agent _____

Telefoonnummer service-agent _____

Uw lokale GCE-distributeur _____

Telefoonnummer distributeur _____

Modelnummer _____

Serienummer _____

Installatiedatum _____

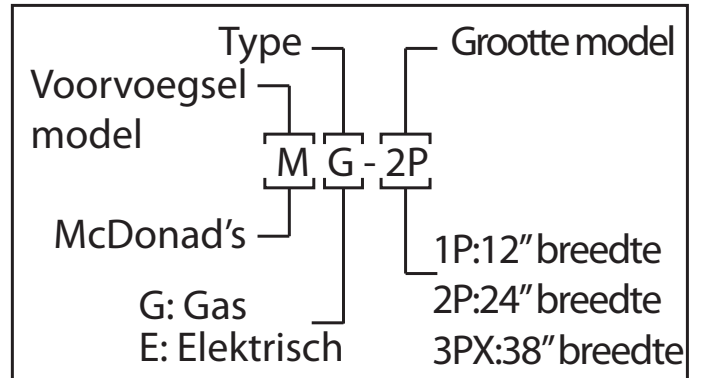
Inspectie eenheid

Inspecteer de eenheid grondig na levering. Meld direct enige schade die is opgetreden tijdens transport aan het transportbedrijf. Vraag om een schriftelijk inspectierapport van een claimsinspecteur om enige noodzakelijke claim te documenteren

Modelnummers

Deze handleiding behandelt de volgende modellen:

- M(G/E)-1P (1 Platen)
- M(G/E)-2P (2 Platen)
- M(G/E)-3PX (2+1 - enkel chassis)



Serieplaatnummers

Twee serieplaatjes zijn bevestigd aan de grill. De eerste bevindt zich in de hoek linksonder van het rechterpaneel en de tweede bevindt zich op de voorste onderrand van het chassis, achter het voorpaneel. Belangrijke informatie, zoals het modelnummer, serienummer en elektrische/gasspecificaties van de eenheid kan men vinden op het serieplaatje.

SER		P.L.N.	
MOD.		N.O.I.	
ITEM		CAL.	
ARTIKEL		LAND	
Cateringsapparatuur / TYPE A			
VOOR INSTALLATIE MET DE VOLGENDE MINIMUMAFSTAND			
BRANDBAAR	ZUIDE	mm	mm
NIET BRANDBAAR	mm	mm	mm
VLOER			
GROOTTE INJECTOR			
NOMINALE SPANNING			
ZEKERINGSWAARDE			
INVOER			
GAS			
INLAATDRUK			
SET PRESSURE			
CALIBRATION DE PRESSION			
CALIBRADO DE PRESSION			
kW			
50/60 Hz			

4518493 REV.4 GARLAND COMMERCIAL RANGES LTD., MISSISSAUGA, ONT., CANADA

SERIENUMMERPLAATJE (MONSTER)

Garantieverklaring

Deze garantie dekt defecten in materiaal en uitvoering bij normaal gebruikt, mits:

- a. de apparatuur niet toevallig of onbedoeld is beschadigd, gewijzigd of verkeerd gebruikt.
- b. de apparatuur juist is geïnstalleerd, afgesteld, bediend en onderhouden overeenkomstig nationale en lokale wetten en overeenkomstig de installatie-instructies die zijn voorzien bij dit product.
- c. het garantieserienummer dat door ons aan het apparaat is bevestigd, niet is beschadigd, uitgewist of verwijderd.
- d. een acceptabel rapport voor enige claim onder deze garantie wordt geleverd aan ons.

De garantiedekking van de apparatuur blijft twee (2) jaar van kracht (onderdelen en arbeid) vanaf de datum dat de apparatuur in bedrijf wordt gesteld.

De Garland Group gaat akkoord met het repareren of vervangen, naar eigen goeddunken, van enig onderdeel dat defect blijkt in materiaal of uitvoering, zonder kosten voor het onderdeel of normale arbeid.

Wij nemen geen verantwoordelijkheid voor installatie, afstellingen, diagnose of normaal onderhoud, zoals: smering van veren of kleppen. Wij sluiten fouten uit die worden veroorzaakt door onregelmatige spanning of gastoevoer.

Wij nemen geen verantwoordelijkheid voor reiskosten van meer dan een rondtrip van 100 mijl, andere reizen dan over land, en kosten voor overuren voor reparatie.

Wij sluiten het volgende uit van normale dekking: gebroken glas, verf en porseleinafwerking, keramisch materiaal, gloeilampen en zekeringen.

Wij sluiten schade of disfunctie uit die wordt veroorzaakt door brand, overstroming en dergelijke overmacht die buiten de controle van de Garland Group ligt.

De aansprakelijkheid van de Garland Group bij een garantieclaim zal niet groter zijn dan de prijs van het materiaal en/of de service, wat de claim heeft veroorzaakt.

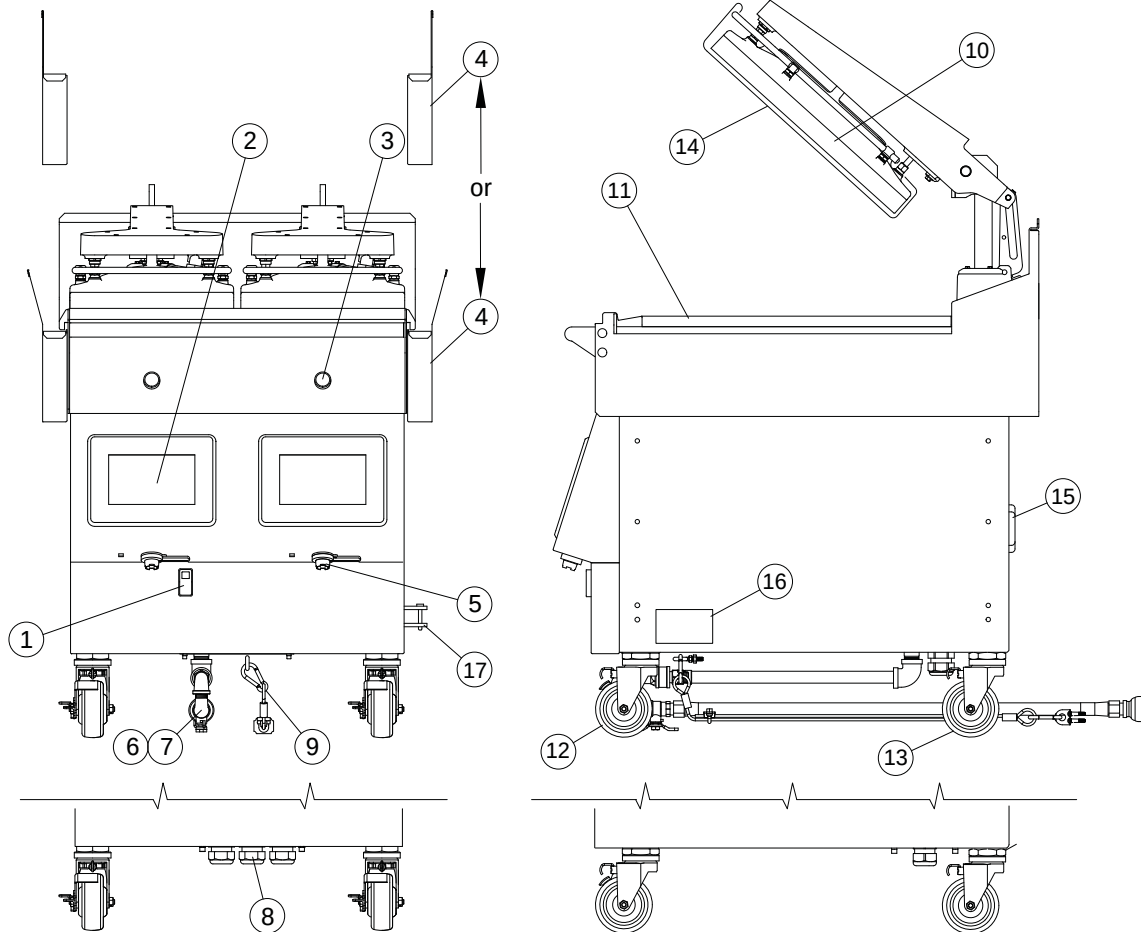
Deze garantie is beperkt en komt in de plaats van alle andere garanties, expliciet of impliciet. De Garland Group, onze werknemers of onze agenten zullen niet aansprakelijk worden gesteld voor enige claims van lichamelijk letsel of gevolgschade of verlies.

Deze garantie geeft u specifieke wettelijke rechten, en u kunt andere rechten hebben die variëren tussen staten.

Procedure voor transportschadeclaim

Denk eraan dat de Garland-apparatuur voorzichtig werd geïnspecteerd en verpakt door ervaren personeel voordat het de fabriek is verlaten. Het transportbedrijf neemt de volledige verantwoordelijkheid voor veilige levering na acceptatie van de apparatuur. Wat te doen als de apparatuur beschadigd aankomt:

1. Dien onmiddellijk een claim in ongeacht de omvang van de schade.
2. Denk eraan dat u let op "zichtbare schade of verlies" op de vrachtbrief of expresse-ontvangst en laat het tekenen door de persoon die het levert.
3. Verborgene verlies of schade: als schade niet wordt opgemerkt totdat de apparatuur wordt uitgepakt, moet u het transportbedrijf onmiddellijk op de hoogte brengen (binnen 15 dagen) en een claim voor verborgene schade indienen.



1. Aan/uit-schakelaar.
2. Aanraakgevoelige easyToUCH™-knoppen voor eenvoudige bediening.
3. Groene drukknop.
 - druk hierop om te beginnen met bereiding.
 - houd ingedrukt om af te breken.
4. Vetemmers.
 - met rechte randen om ruimte te besparen.
 - met uitlopende zijkanalen voor het inpassen van optionele gereedschapshouders.
5. USB-poorten - voor easyToUCH.
6. Binnenkomend gasspruitstuk (alleen gasmodellen).
7. Hoofdgasafsluitklep (alleen gasmodellen). Toevoer met optionele flexibele leidingaansluiting.
8. Primaire elektrische voedingskabels en stekkers.
9. Veiligheidsapparaat (alleen gasmodellen).
10. Plaat - met voorziening van dubbelzijdige bereiding. Elke plaat kan afzonderlijk worden bediend.
11. Grillplaat - bereidingsoppervlak met drie (3) onafhankelijk bediende verwarmingen per bereidingszone.
12. Voorste zwenkwieltjes - in hoogte verstelbare zwenkwieltjes met remmen en draaivergrendelpennen.
13. Achterste zwenkwieltjes - in hoogte verstelbare zwenkwieltjes en draaivergrendelpennen (zonder remmen).
14. Verwijderbare beschermingsfolie - niet-klevend oppervlak voor gemak van bediening en reiniging.
15. Circuitonderbreker(s)
16. Locatie specificatieplaatje - Belangrijke informatie, zoals het modelnummer, serienummer en elektrische specificaties van de eenheid kan men vinden op het serieplaatje.
Opmerking: Het serienummer kan men tevens vinden in de bediening in het "Diagnostische menu" op het scherm "Revisie".
17. Plaat aansluitbeugels (optioneel)

Items die door de fabrikant zijn opgenomen bij de aanschaf van uw nieuwe grill:

1. Eén grill 1 platen (gas & elektrisch) omvat de volgende lijst;

1 PLAAT		
Onderdeel #	Beschrijving	Aantal
4527294	Clips verwijderbare beschermingsfolie	3
4600722	Hanger verwijderbare beschermingsfolie	1
4600866	Verwijderbare beschermingsfolie (kast)	1
4600415	Vetladeschuif LT	1
4600416	Vetladeschuif RT	1
4600411	Vetlade-emmers - rechterzijde	1
4600418	Vetlade-emmers - linkerzijde	1
1838701	Plaatnivelleringsinstrument	1
4532089	Servicesleutel	1
4602107	Opstartformulier Garland-grill	1
4600921	Installatie- en bedieningshandleiding	1

OPMERKING: Aantal kan variëren overeenkomstig het model.

2. Eén grill 2 platen (gas & elektrisch) omvat de volgende lijst;

2 PLATEN		
Onderdeel #	Beschrijving	Aantal
4527294	Clips verwijderbare beschermingsfolie	6
4600722	Hanger verwijderbare beschermingsfolie	2
4600866	Verwijderbare beschermingsfolie (kast)	1
4600415	Vetladeschuif LT	1
4600416	Vetladeschuif RT	1
4600411	Vetlade-emmers - rechterzijde	1
4600418	Vetlade-emmers - linkerzijde	1
1838701	Plaatnivelleringsinstrument	1
4532089	Servicesleutel	1
4602107	Opstartformulier Garland-grill	1
4600921	Installatie- en bedieningshandleiding	1

OPMERKING: Aantal kan variëren overeenkomstig het model.

3. Eén grill 2+1 platen (gas & elektrisch) inclusief de volgende lijst, behalve vermelde landen.

2+1 PLATEN		
Onderdeel #	Beschrijving	Aantal
4527294	Clips verwijderbare beschermingsfolie	9
4600722	Hanger verwijderbare beschermingsfolie	3

4600866	Verwijderbare beschermingsfolie (kast)	1
4600415	Vetladeschuif LT	1
4600416	Vetladeschuif RT	1
4600417	Vetladeschuif midden	1
4600411	Vetlade-emmers - rechterzijde	1
4600427	Vetlade-emmers - midden	1
4600418	Vetlade-emmers - linkerzijde	1
4601744	Eén & twee Hdwe Pkg	1
1838701	Plaatnivelleringsinstrument	1
4532089	Servicesleutel	1
4602107	Opstartformulier Garland-grill	1
4600921	Installatie- en bedieningshandleiding	1

OPMERKING: Aantal kan variëren overeenkomstig het model.

4. Eén grill 2+1 platen (gas & elektrisch) enkel chassis, inclusief de volgende lijst, behalve vermelde landen.

2+1 PLATEN ENKEL CHASSIS		
Onderdeel #	Beschrijving	Aantal
4527294	Clips verwijderbare beschermingsfolie	9
4600722	Hanger verwijderbare beschermingsfolie	3
4600866	Verwijderbare beschermingsfolie (kast)	1
4600415	Vetladeschuif LT	1
4600416	Vetladeschuif RT	1
4600417	Vetladeschuif midden	1
4600411	Vetlade-emmers - rechterzijde	1
4600418	Vetlade-emmers - linkerzijde	1
1838701	Plaatnivelleringsinstrument	1
4532089	Servicesleutel	1
4602107	Opstartformulier Garland-grill	1
4600921	Installatie- en bedieningshandleiding	1

OPMERKING: Aantal kan variëren overeenkomstig het model.

Items NIET MEEGELEVERD door de fabrikant:

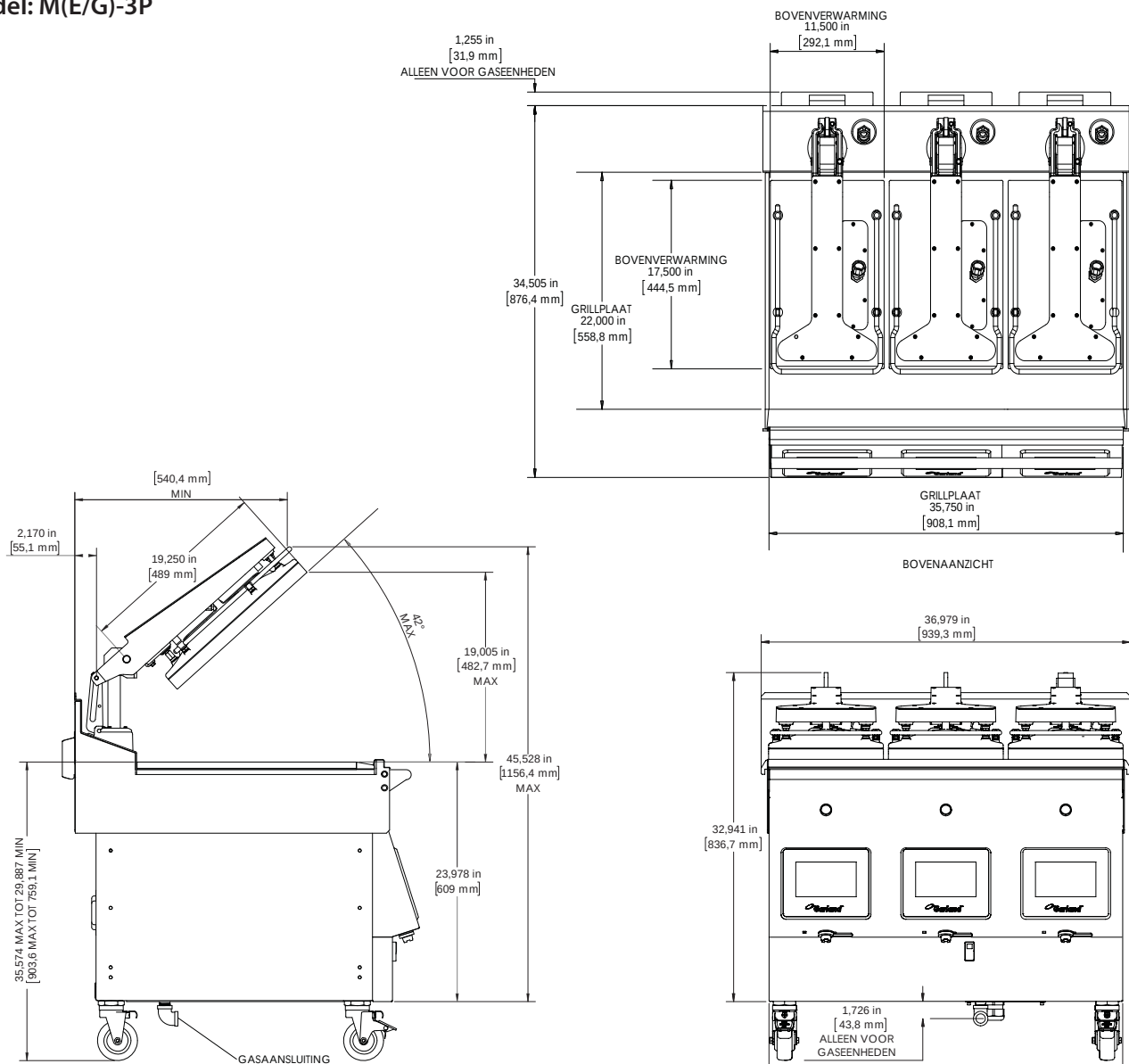
1. Alle elektriciteitsnoeren nodig voor toepassing.
2. Elke rookkast nodig voor toepassing.
3. Alle extra vetemmers of vetrails nodig voor toepassing.

DE VOLGENDE INSTALLATIEPROCEDURE KAN WORDEN UITGEVOERD DOOR EEN:

- Door de fabriek geautoriseerd servicecentrum.
- Een door Garland goedgekeurde installateur.
- Installateur met licentie aangenomen door koper van grill.
- Neem contact op met uw lokale door de Garland-fabriek geautoriseerde servicecentrum voor meer details.

Specificatie afmetingen 3 platen

Model: M(E/G)-3P



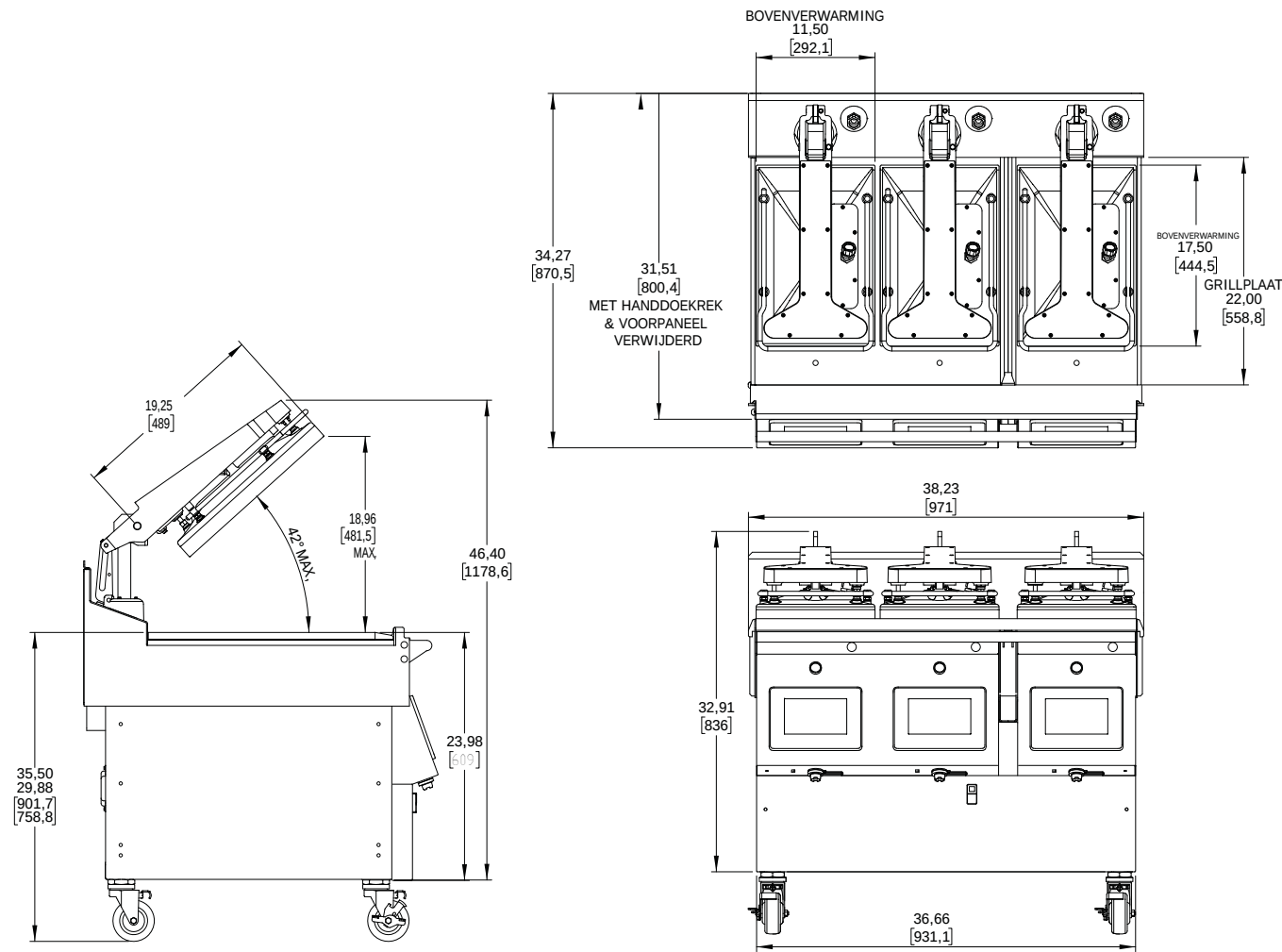
Model	Hoogte*		Breedte**		Diepte	
M(E/G)-3P	32 in	812 mm	36 in	914 mm	34,5 in - zonder rookkanaal	876 mm - zonder rookkanaal
					35,8 in - met rookkanaal (gasmodellen)	909 mm - met rookkanaal (gasmodellen)

* Hoogte exclusief zwenkwieltje

** Zonder vetemmers.

Specificatie afmetingen enkel chassis 2 + 1 platen

Model: M(E/G)-3PX



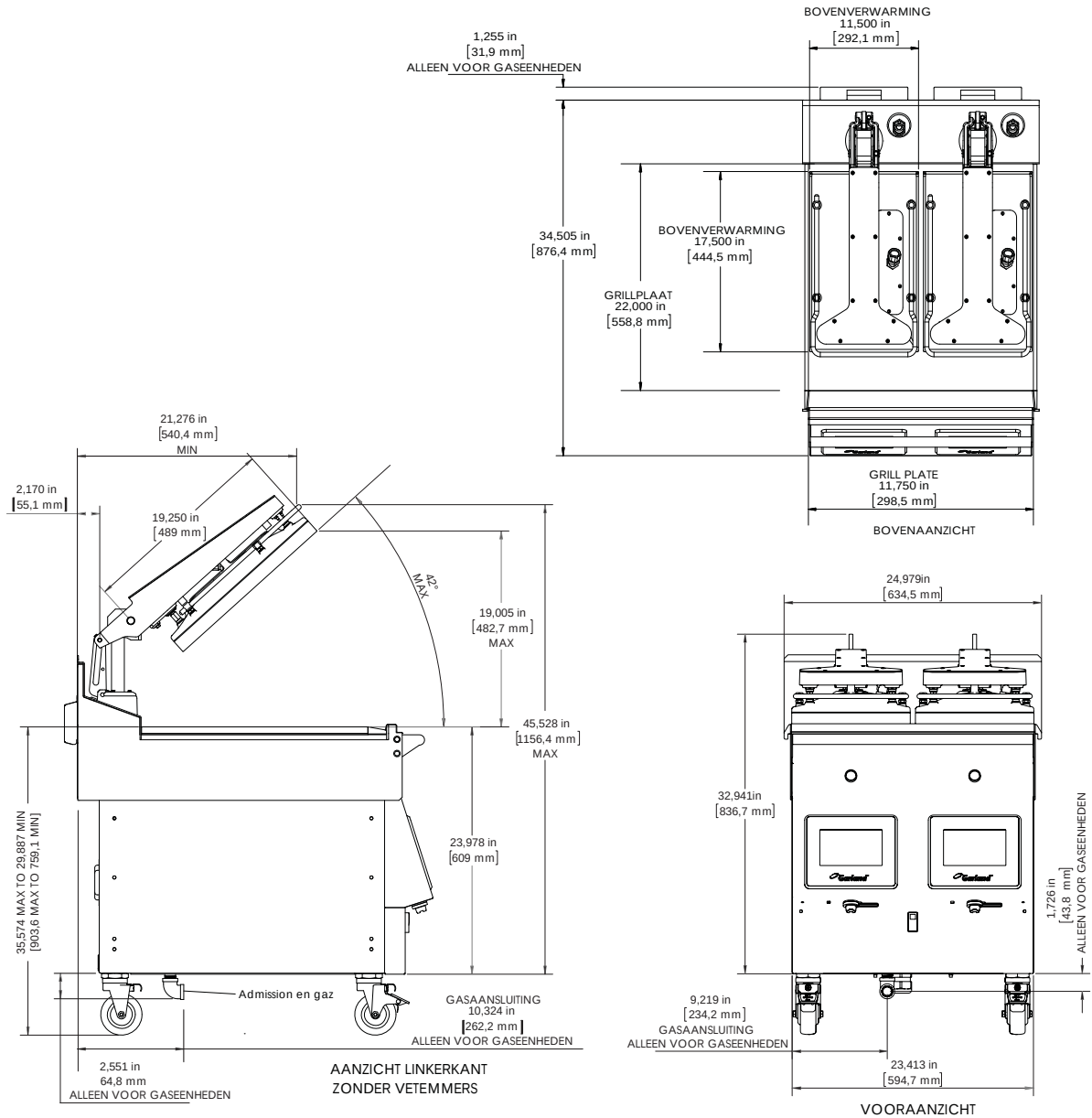
Model	Hoogte*		Breedte**		Diepte	
M(E/G)-3PX	32 in	812 mm	38 in	965,2 mm	34,5 in - zonder rookkanaal	876 mm - zonder rookkanaal
					35,8 in - met rookkanaal (gasmodellen)	909 mm - met rookkanaal (gasmodellen)

* Hoogte exclusief zwenkwieltje

** Zonder vetemmers.

Specificatie afmetingen 2 platen

Model: M(E/G)-2P



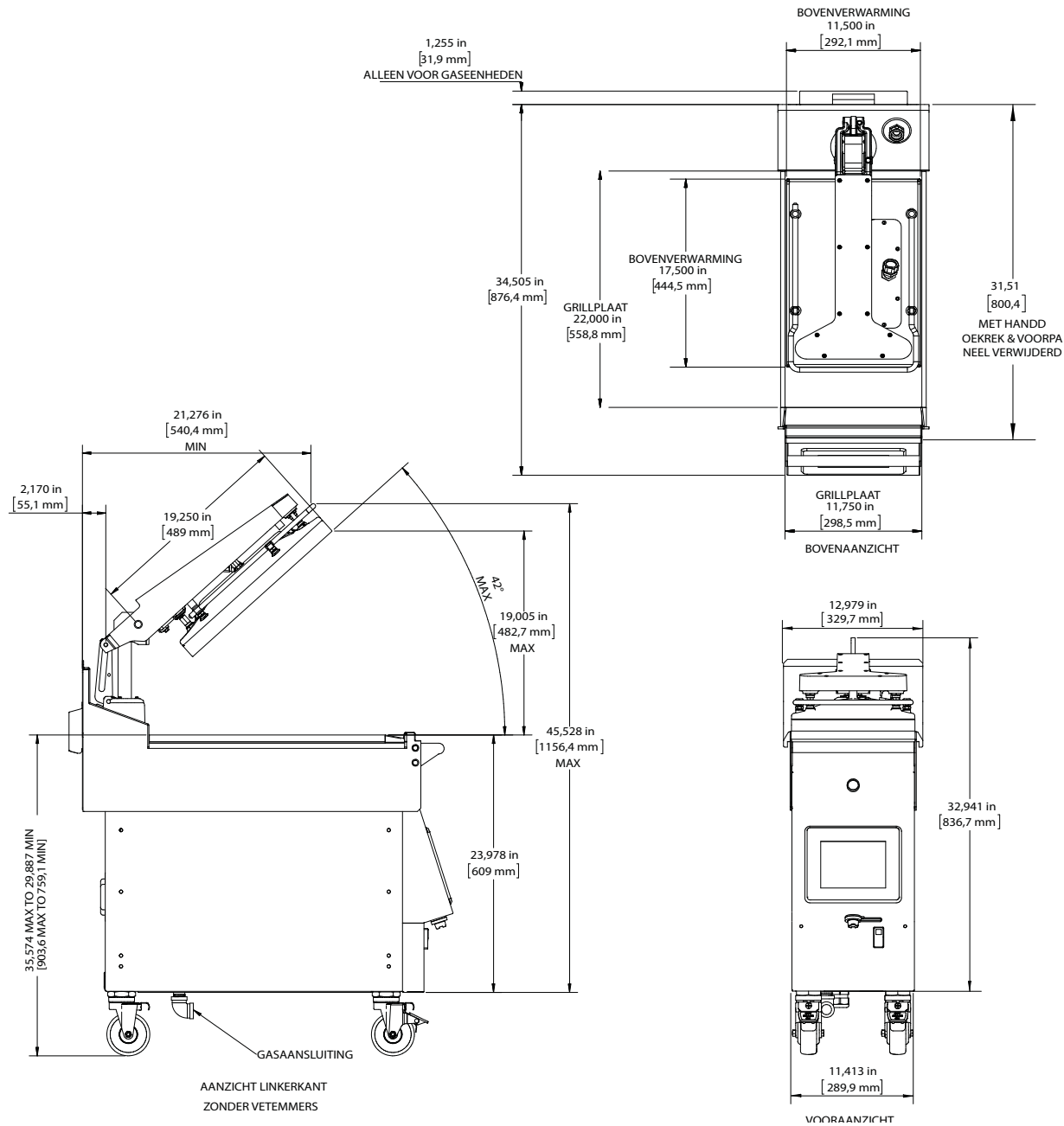
Model	Hoogte*		Breedte**		Diepte	
M(E/G)-2P	32 in	812 mm	24 in	610 mm	34,5 in - zonder rookkanaal	876 mm - zonder rookkanaal
					35,8 in - met rookkanaal (gasmodellen)	909 mm - met rookkanaal (gasmodellen)

* Hoogte exclusief zwenkwieltje

** Zonder vetemmers.

Specificatie afmetingen 1 plaat

Model: M(E/G)-1P



Model	Hoogte*		Breedte**		Diepte***	
M(E/G)-1P	32 in	812 mm	13,7 in	305 mm	34,5 in - zonder rookkanaal	876 mm - zonder rookkanaal
					35,8 in - met rookkanaal (gasmodellen)	909 mm - met rookkanaal (gasmodellen)

* Hoogte exclusief zwenkwieltje
** Zonder vetemmers

Specificatie elektrische invoer - WYE, (CE - gasmodellen)

MG-1P CE-modellen (gas)					
Model	Volt 3N~(WYE) 50/60 Hz	Totale stroom (A)			Power(kW)
		L1	L2	L3	
1 Plaat	220 V/380 V	12,1	4,7	0,1	3,4
	230 V/400 V	11,3	4,7	0,1	3,4
	240 V/415 V	11,3	4,7	0,1	3,4

MG-2P CE-modellen (gas)						MG-3PX CE-modellen (gas)					
Model	Volt 3N~(WYE) 50/60 Hz	Totale stroom (A)			Power(kW)	Model	Volt 3N~(WYE) 50/60 Hz	Totale stroom (A)			Power(kW)
		L1	L2	L3				L1	L2	L3	
2 Plaat	220 V/380 V	4,7	12,1	15,8	6,7	3 Plaat	220 V/380 V	15,6	15,6	15,9	10,0
	230 V/400 V	4,7	11,3	15,2	6,8		230 V/400 V	15,0	15,0	15,3	10,1
	240 V/415 V	4,7	11,3	15,2	6,8		240 V/415 V	15,0	15,0	15,3	10,1

Specificatie elektrische invoer - Delta (gasmodellen)

MG-1P-modellen (gas)					
Model	Volt 3~(DELTA) 50/60 Hz	Totale stroom (A)			Power(kW)
		L1	L2	L3	
1 Plaat	200 V	13,9	16,6	4,8	3,4
	208 V	13,5	16,2	4,9	3,5
	220 V	12,1	14,6	4,8	3,4
	230 V	11,3	13,8	4,8	3,4
	240 V	11,3	13,8	4,8	3,4

MG-2P-modellen (gas)						MG-3PX-modellen (gas)					
Model	Volt 3~(DELTA) 50/60 Hz	Totale stroom (A)			Power(kW)	Model	Volt 3~(DELTA) 50/60 Hz	Totale stroom (A)			Power(kW)
		L1	L2	L3				L1	L2	L3	
2 Plaat	200 V	19,5	16,7	26,7	6,8	3 Plaat	200 V	29,5	29,8	29,8	10,2
	208 V	19,2	16,3	26,2	6,9		208 V	29,0	29,3	29,3	10,4
	220 V	17,8	14,7	24,0	6,7		220 V	26,8	27,1	27,1	10,1
	230 V	17,1	13,9	23,0	6,8		230 V	25,7	26,0	26,0	10,2
	240 V	17,0	13,6	22,7	6,8		240 V	25,3	25,6	25,6	10,1

MG-modellen (gas) - uitschakelen voorste verwarming					
Model	Volt 3~(DELTA) 50/60 Hz	Totale stroom (A)			Power(kW)
		L1	L2	L3	
MG-1P	200 V	13,9	13,9	0,0	2,6
MG-2P		13,9	13,9	23,4	5,2
MG-3PX		23,4	23,4	23,4	7,9

Specificatie elektrische invoer - WYE (CE - elektrische modellen)

ME-1P CE-modellen (elektrisch)					
Model	Volt 3N~(WYE) 50/60 Hz	Totale stroom (A)			Power(kW)
		L1	L2	L3	
1 Plaat	220V/380 V	12,1	15,3	13,9	7,6
	230V/400 V	11,3	15,1	13,9	7,6
	240V/415 V	11,3	14,7	13,9	7,6

ME-2P CE-modellen (elektrisch)					
Model	Volt 3N~(WYE) 50/60 Hz	Totale stroom (A)			Power(kW)
		L1	L2	L3	
2P 1 invoer	220V/380 V	23,7	24,3	25,7	15,1
	230V/400 V	22,0	23,2	25,2	15,2
	240V/415 V	21,3	22,3	25,0	15,1
2P 2 invoer Snoer 1	220V/380 V	15,3	13,8	12,2	7,6
	230V/400 V	15,1	13,8	11,3	7,6
	240V/415 V	14,7	13,8	11,3	7,6
2 Plaat 2 invoer Snoer 2	220V/380 V	13,8	12,1	15,5	7,6
	230V/400 V	13,8	11,3	15,3	7,6
	240V/415 V	13,8	11,3	14,9	7,6

ME-3PX CE-modellen (elektrisch)					
Model	Volt 3N~(WYE) 50/60 Hz	Totale stroom (A)			Power(kW)
		L1	L2	L3	
3PX 1 invoer	220V/380 V	35,1	35,1	35,4	22,7
	230V/400 V	33,2	33,2	33,5	22,8
	240V/415 V	32,1	32,1	32,4	22,7
3PX 2 invoer Snoer 1	220V/380 V	15,3	13,8	12,1	7,6
	230V/400 V	15,1	13,8	11,3	7,6
	240V/415 V	14,7	13,8	11,3	7,6
3PX 2 invoer Snoer 2	220V/380 V	24,3	25,5	24,0	15,1
	230V/400 V	23,2	25,0	22,3	15,2
	240V/415 V	22,3	24,8	21,6	15,1
3PX 3 invoer Snoer 1	220V/380 V	15,3	13,8	12,1	7,6
	230V/400 V	15,1	13,8	11,3	7,6
	240V/415 V	14,7	13,8	11,3	7,6
3PX 3 invoer Snoer 2	220V/380 V	12,1	15,3	13,8	7,6
	230V/400 V	11,3	15,1	13,8	7,6
	240V/415 V	11,3	14,7	13,8	7,6
3PX 3 invoer Snoer 3	220V/380 V	13,8	12,1	15,6	7,6
	230V/400 V	13,8	11,3	15,4	7,6
	240V/415 V	13,8	11,3	15,0	7,6

Specificatie elektrische invoer - Delta (elektrische modellen)

ME-1P-modellen (elektrisch)					
Model	Volt 3L (DELTA) 50/60 Hz	Totale stroom (A)			Power(kW)
		L1	L2	L3	
1 Plaat	200 V	23,5	24,6	24,4	7,7
	208 V	23,2	24,3	24,1	7,8
	220 V	21,5	22,8	22,3	7,6
	230 V	20,7	22,3	21,4	7,6
	240 V	20,6	22,0	20,9	7,6

ME-2P-modellen (elektrisch)					
Model	Volt 3L (DELTA) 50/60 Hz	Totale stroom (A)			Power(kW)
		L1	L2	L3	
2P 1 invoer	200 V	46,9	46,5	46,5	15,6
	208 V	45,7	45,3	45,3	15,6
	220 V	41,1	41,1	41,1	15,1
	230 V	38,1	38,8	38,8	15,2
	240 V	37,0	37,8	37,8	15,1

ME-3PX-modellen (elektrisch)					
Model	Volt 3L (DELTA) 50/60 Hz	Totale stroom (A)			Power(kW)
		L1	L2	L3	
3PX 2 invoer Snoer 1	200 V	24,5	24,3	23,5	7,7
	208 V	24,2	24,0	23,2	7,8
	220 V	22,7	22,2	21,5	7,6
	230 V	22,2	21,3	20,7	7,6
	240 V	21,9	20,8	20,2	7,6
3PX 2 invoer Snoer 2	200 V	46,9	46,6	46,6	15,6
	208 V	45,7	45,4	45,4	15,6
	220 V	41,1	41,2	41,2	15,1
	230 V	38,1	38,9	38,9	15,2
	240 V	37,0	37,9	37,9	15,1

Specificatie gasinvoer

Gasgrills, 1, 2 & 3 platen Noord-Amerika - alle CSA-modellen.

	GAS	MAX INVOER (NET) PER BRANDER (BTU/U)	TOTALE INVOERSPECIFICATIE (BTU/U)	GROOTTE INJECTOR	TOEVOERDRUK (IN W.C.)	DRUK BRANDERSPRUITSTUK (IN W.C.)
1 Plaat	AARDGAS	12.500	20.000	1,5 mm	7,0" WC	4,0" WC
	PROPAAN		20.000	1,2 mm	11,0" WC	
2 Plaat	AARDGAS		40.000	1,5 mm	7,0" WC	
	PROPAAN		40.000	1,2 mm	11,0" WC	
3 Plaat	AARDGAS		60.000	1,5 mm	7,0" WC	
	PROPAAN		60.000	1,2 mm	11,0" WC	

Invoerspecificatie - Alle CE-modellen.

GAS GROEP	MAX INVOER (NET) PER BRANDER (kW)	TOTALE INVOERSPECIFICATIE (kW)	INJECTOR GROOTTE (mm)	BRANDER DRUK (mbar)	VENTILATORSNELHEID INSTELLING (TPM)
G20	2,93	5,86 kW - (voor ME-1P-serie) 11,72 kW - (voor ME-2P-serie)	1,5 mm	10 mbar (4,0" WC)	10.000
G25	2,93	5,86 kW - (voor ME-1P-serie) 11,72 kW - (voor ME-2P-serie)	1,5 mm	13,7 mbar (5,5" WC)	
G31	2,93	5,86 kW - (voor ME-1P-serie) 11,72 kW - (voor ME-2P-serie)	1,2 mm	10 mbar (4,0" WC)	

Voor G31-propaangas is de eenheid ingesteld in de fabriek voor toevoerdruk van 37 mbar. Een door de fabriek geautoriseerde servicetechnicus moet de eenheid afstellen als een toevoerdruk van 30 mbar of 50 mbar wordt gebruikt.

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

Standaard hoogte is 0 – 4500 voet voor alle gastypes. Hoogtebereik 1 tot 3 is alleen beschikbaar voor aardgas, G20, propaangas en G31 (d.w.z.: G25, 13A en LPG zijn niet opgenomen).

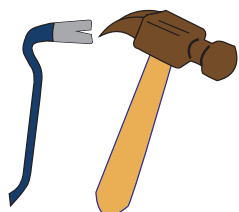
Definitief hoogtebereik (ft)				Wijziging binnen elk bereik (ft)
Standaard hoogte	0	tot	4500	4500
Hoogtebereik 1	4501	tot	7000	2499
Hoogtebereik 2	7001	tot	9500	2499
Hoogtebereik 3	9501	tot	12000	2499

Hoofdstuk 2 installatie

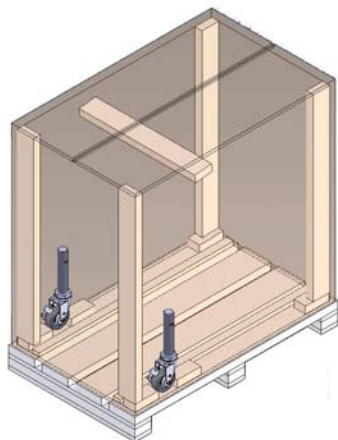
STOP! - Volg de instructies hieronder voor het veilig en eenvoudig verwijderen van de eenheid van het verpakkingslaadbord.

Eenheid zeer zwaar Persoonlijke beschermingsmiddelen (PBM) vereist.

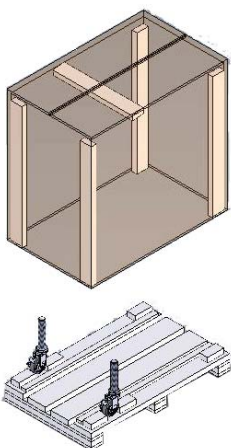
Grill verwijderen uit houten krat.



Benodigd gereedschap.

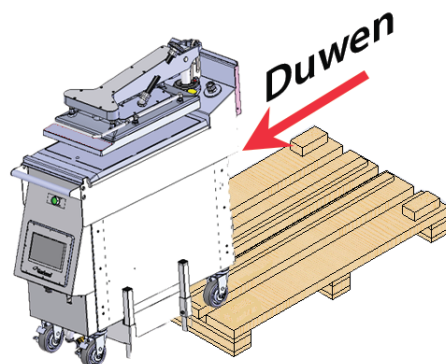
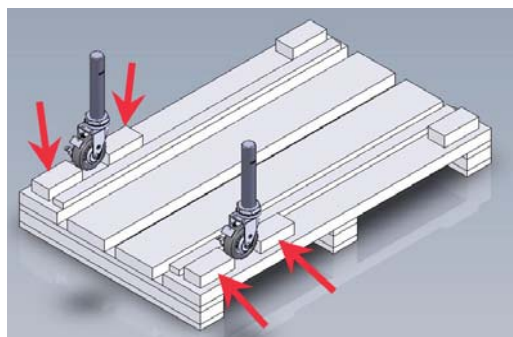


1. VERPAKKING IS OPGEDEELD IN TWEE DELEN, EEN KARTONNEN DOOS EN HET HOUTEN LAADBORD.



2. VERWIJDER EN GOOI DE KARTONNEN DOOS WEG DIE DE EENHEID AFDEKT.

3. VERWIJDER EN GOOI DE TWEE (2) HOUTEN BLOKKEN WEG DIE ELK VAN DE VOORSTE ZWENKWIELTJES VERGRENDELEN. **OPMERKING:** ZORG ERVOOR DAT DE REMMEN VAN DE VOORSTE ZWENKWIELTJES ZIJN GEACTIVEERD TERWIJL DE BLOKKEN WORDEN VERWIJDERD.

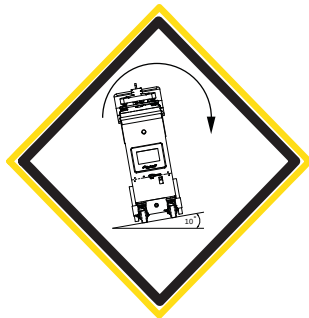


4. GEEF DE REMMEN VAN DE VOORSTE ZWENKWIELTJES VRIJ EN DUW DE EENHEID NAAR VOREN VAN HET LAADBORD AF. ZORG ERVOOR DAT DE EENHEID RECHT ROLT NAARMATE HET WORDT VERPLAATST.

Grill transporteren naar locatie.

Het transporteren van uw nieuwe grill naar de keuken vereist de volgende criteria.

- Plan eerst voordat u iets anders doet. Verlaag uw risico op het ervaren van problemen tijdens het transportproces.
- Begrijp het wanneer nodig activeren of vrijgeven van het remmechanisme van de zwenkwieltjes.
- Houd de bovenste plaat omlaag tijdens transport.
- Pas de transportsnelheid bij de condities.
- Draai heuvelafwaarts, niet heuvelopwaarts, als stabiliteit onzeker wordt op een helling.
- Duw/trek de grill recht aan de trekhaak, zelfs bij een lichte helling.
- Duw/trek er niet diagonaal over.
- Duw/trek niet aan leiding of plaatarm.
- Model met één (1) plaat is smal, wees extra voorzichtig bij een helling. Als de helling groter is dan $\pm 10^\circ$, bestaat er een kans dat de grill omkantelt. Vraag om hulp en gebruik de juiste technieken bij het transporteren van de grill.



Locatie.

De voor de apparatuur geselecteerde locatie moet voldoen aan de volgende criteria. Als aan een van deze criteria niet wordt voldaan, selecteert u een andere locatie.

- De locatie MOET vlak zijn en moet het gewicht van de apparatuur kunnen ondersteunen:
 - 3 platen - ongeveer 238,1 kg (525 lbs).
 - ME-3PX - 412,8 kg (910 lbs) definitieve pakket, ongeveer.
 - 2 platen - ongeveer 165,6 kg (365 lbs).
 - 1 platen - ongeveer 154,2 kg (340 lbs).
- De locatie MOET vrij zijn van brandbare materialen.
- Apparatuur MOET zowel van voor naar achter als van links naar rechts vlak staan.
- Plaats de apparatuur zo dat het niet kantelt of schuift.
- De luchttemperatuur moet ten minste 40 °F (4,4 °C) bedragen en mag niet hoger zijn dan 110 °F (43,3 °C).
- Juiste luchttoevoer voor ventilatie is VEREIST EN ESSENTIEEL voor veilige en efficiënte werking. Raadpleeg grafiek Vereisten aan tussenruimte.
- Belemmer de doorstroming van ventilatielucht niet. Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen van de apparatuur niet geblokkeerd zijn.
- De locatie moet niet in de buurt zijn van

warmtegenererende apparatuur (boiler, vaatwasser, enz.) of in direct zonlicht en moet zijn beschermd tegen weersinvloeden.

- Installeer de apparatuur niet direct boven een afvoer. Stoom die opstijgt uit de afvoer, heeft een negatieve invloed op de werking, luchtcirculatie, en beschadigt elektrische / elektronische componenten.
- Bewaar niets bovenop een eenheid.

Vereisten aan tussenruimte

- Zie hoofdstuk 1, specificatie afmetingen platen voor meer details.

Nivellering.

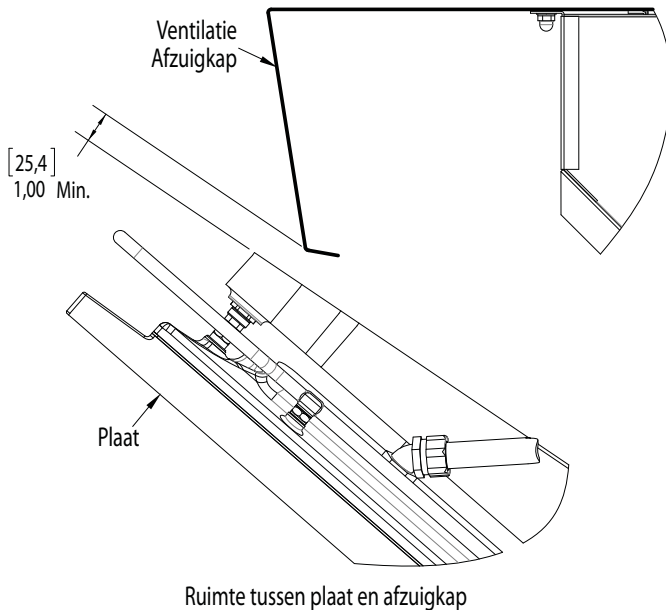
Plaats de eenheid onder de afzuigkap en in de normale operationele positie voor het voorkomen van kromtrekken van de grillplaat & optimaliseren van bereidingsprestaties.

- Stel de eenheid af door de zwenkwieltjes met de klok mee te draaien om de eenheid omhoog te brengen, en tegen de klok in om de eenheid omlaag te brengen.
- Stel de zwenkwieltjes af totdat de grillplaat vlak en op de juiste hoogte staat.
- De grill moet van voor naar achter, van links naar rechts en diagonaal vlak staan. Deze nivellering moet plaatsvinden met de eenheid onder de afzuigkap en bij normale werking.
- Draai de borgmoer op elk zwenkwieltje stevig vast tegen de onderkant van de eenheid.
- Wanneer de eenheid is geplaatst, vergrendelt u de voorste zwenkwieltjes om beweging te voorkomen.
- Vergrendel de zwenkwieltjes zodat ze niet draaien voor het vergemakkelijken van beweging van de eenheid recht erin en eruit voor reiniging.

Vereisten afzuigkap.

1. Installeer de apparatuur onder een afzuigkap.
2. De afzuigkap moet uitsteken boven de afzuigpoorten en moet voldoen aan de volgende vereisten:
 - A. De afzuigkap moet de grootte hebben voor de cumulatieve ventilatievereisten van alle apparaten in het gebied onder de kap.
 - B. Als een bestaande afzuigkap niet kan worden gebruikt, moet een nieuwe worden gebouwd boven de apparatuur.
 - C. Bij het bepalen van de grootte van de afzuigkap moet u denken aan tussenruimtes.
3. Raadpleeg voor meer informatie *Hoogte-afstelling afzuigkap in hoofdstuk 3*.

OPMERKING: Zet de afzuigkap altijd AAN wanneer de eenheid in bedrijf is om condensvorming in de eenheid te voorkomen.



Positionering.

De eenheid is erg zwaar en mechanische hulp kan nodig zijn voor het opheffen en plaatsen van het toestel.

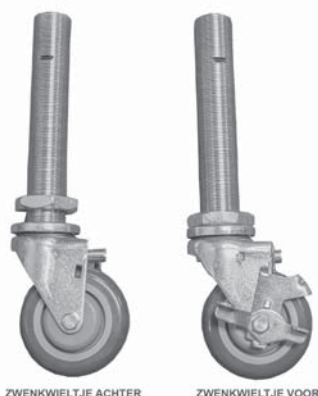
De eenheid is ontworpen voor installatie op een gladde en vlakke vloer die is gebouwd om weerstand te bieden tegen het gewicht van het volledig belaste toestel.

De eenheid is vooraf geïnstalleerd met zwenkwieltjes voor mobiliteitsgemak voor reiniging en onderhoud. Wees voorzichtig bij het duwen of trekken van de grill en zorg ervoor dat de grill niet omkantelt.

Toestellen uitgerust met zwenkwieltjes.

De eenheid worden verzonden met geïnstalleerde zwenkwieltjes; enige afstelling kan nodig zijn om de eenheid te nivelleren. De voorste en achterste zwenkwieltjes zijn verstelbaar, en alleen de voorste zwenkwieltjes hebben remmen.

Garland raadt aan om veiligheidskabels/-kettingen te installeren van de vloer/wand naar de achterkant van de eenheid. Deze beperkingen beperken de mobiliteit van het toestel.

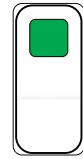


Procedure voor afstellen van zwenkwieltjes.

1. Zorg ervoor dat de plaat in de neerwaartse stand staat door op de groene knop te drukken.



2. Schakel de stroom UIT met gebruik van de hoofdstroomschakelaar.



Groen lampje geeft aan dat de stroom van de grill "AAN" staat

De grill opkrikken zal helpen bij het proces voor afstelling van de zwenkwieltjes, vooral als de grill nieuw is.

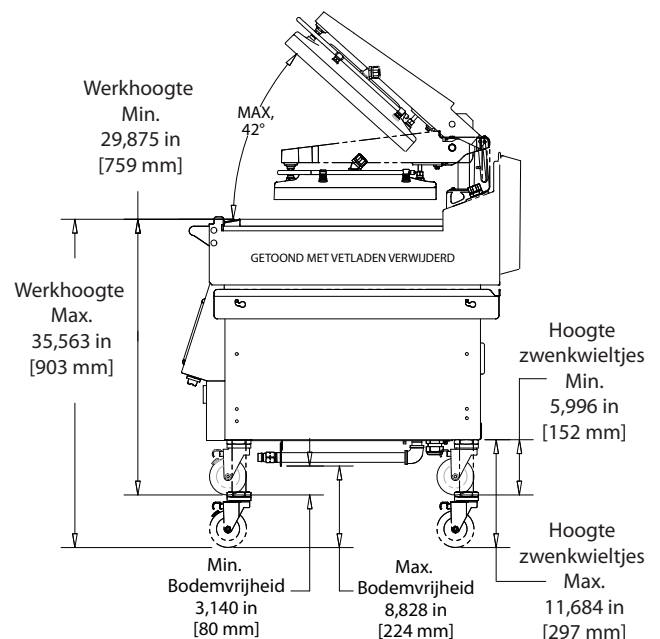
3. Plaats de krik in het frame van de grill, precies naast het zwenkwieltje, en hef de grill slechts 3 tot 5 inch op.



4. NB: enkel op een enkele eenheid zou de krik geplaatst kunnen worden tussen de twee zwenkwieltjes.

Waarschuwing: Gebruik de krik alleen op een stevig en vlak oppervlak, zoals een betonnen vloer; voor een tegelvloer wordt aangeraden om een stuk hout te gebruiken anders zullen de tegels barsten.

Opgelet: Het SSRB-koellichaam bevindt zich onder de grill; kijk uit dat u de krik niet in dat gebied plaatst.



5. Meet de hoogte van het bereidingsoppervlak tot de grond. Gebaseerd op deze hoogte berekent en bepaalt u hoeveel inch elk zwenkwieltje moet worden ingetrokken van de grill.

Voorbeeld: als meting van het bereidingsoppervlak tot de vloer 30" is, en u wilt het bereidingsoppervlak hebben op 32", dan moet u elk zwenkwieltje 2" intrekken.

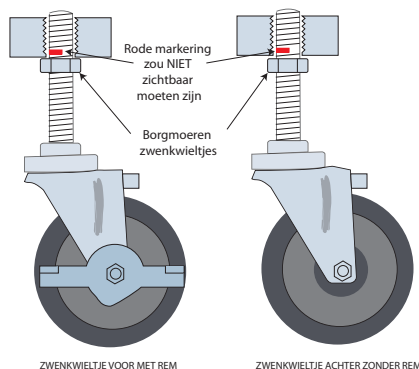
Type afzuigkap McDonald's	Hoogte bereidingsoppervlak (inch)
Universele afzuigkap - alleen grill	33
Universele afzuigkap - Combinatiegrill + friteuse	31
GSC-afzuigkap	30
GG-afzuigkap	30
Afzuigkap 92-serie	30
80-serie/A-klasse	30

Voor McDonald's moet de hoogte van het bereidingsoppervlak zijn gebaseerd op het type afzuigkap dat zich in het restaurant bevindt, waar de grill wordt geïnstalleerd (zie grafiek hierboven).

6. Draai de draadtap van het zwenkwieltje naar ingestelde hoogte, stel niet meer dan 2 inch af per zwenkwieltje, herhaal het proces op elk zwenkwieltje.
7. Stel eerst de twee voorste zwenkwieltjes af en vervolgens de twee achterste.



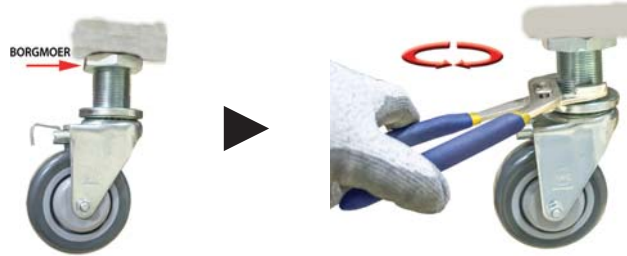
Kijk uit voor de rode markering in de draadtap voor het aangeven van de maximale afstelling.



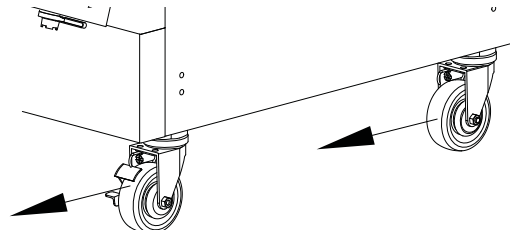
8. Wanneer alle zwenkwieltjes op ongeveer dezelfde hoogte staan, verwijdt u de krik en schakelt u de stroom in met gebruik van de hoofdschakelaar.
9. Druk op de groene knop om de plaat in de opwaartse stand te plaatsen.



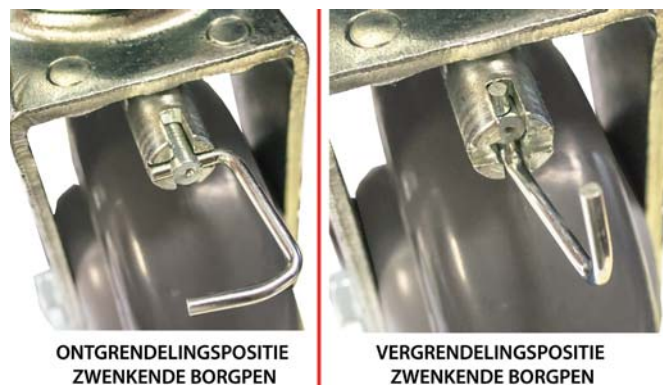
10. Plaats het nivelleringsapparaat bovenop de grill om horizontale en verticale afstelling van het oppervlak te maken.



11. Verplaats de borgmoer naar boven, maar draai de moer nog niet vast. Als de grill ongelijk staat, plaatst u voorzichtig een pomptang in het onderste gedeelte van de draadtap en draait u het met de klok mee of tegen de klok in voor toenemen of afnemen van de hoogte van de grill om de grill te nivelleren overeenkomstig de waarde van het nivelleringsinstrument.



12. Draai het wiel recht voor de grill als getoond in de bovenstaande afbeelding, en vergrendel vervolgens de draaibeweging met de pen. Wanneer de draaibeweging is vergrendeld, kan een lichte aanpassing nodig zijn om de zwenkwieltjes van voor naar achter uitgelijnd te krijgen met de vergrendelpen nog gekoppeld.





13. Draai de borgmoer vast om de positie van het zwenkwieltje te vergrendelen. Dit moet worden gedaan met 2 sleutels om ervoor te zorgen dat de uitlijning van de zwenkwieltjes recht blijft.

BELANGRIJKE PUNTEN OM AAN TE DENKEN

- a. Het is wellicht niet mogelijk om de grill 100 % horizontaal te krijgen, maar het is belangrijk dat de grill niet schommelt.
- b. Het is belangrijk om alle draaibeweging vergrendeld te laten met de vergrendelpen om de grill naar voren en achteren te bewegen bij het reinigen van het gebied achter de grill en de achterkant van de grill.
- c. De zwenkwieltjes niet met hoge druk of stoom wassen. Spuit ontvettingsmiddel en gebruik een doek/handdoek om te reinigen.
- d. Sleutel de moer niet boven het zwenkwiel.



DEZE MOER NIET SLEUTELN
- DIT IS ALLEEN BEDOELD
VOOR DE DRAAISYSTEMEN
VAN DE ZWENKWIELTJES.

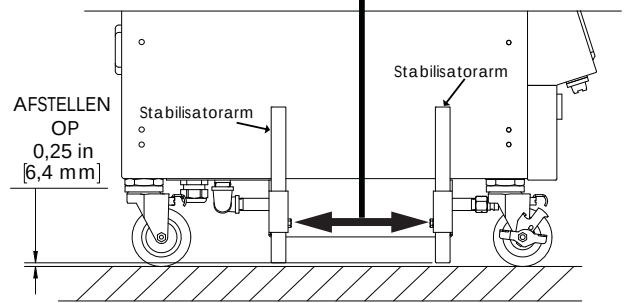
- e. Activeer alle remmen van de zwenkwieltjes wanneer de grill is gepositioneerd op de bedoelde plaats (geparkeerd).
- f. Installeer het Verzekerende stabilisatiegrillsysteem (alleen modellen met 1 plaat)
- g. Zorg voor een minimale tussenruimte van 1" tussen de afzuigkap en de hoogste stand van de plaatarm. Raadpleeg voor meer informatie *Hoogte-afstelling afzuigkap in hoofdstuk 3*.

Verzekerende stabilisatiegrillsysteem (alleen modellen met 1 plaat).

Het stabilisatiesysteem helpt bij het voorkomen dat de grill omkantelt binnen een bereik van een hoek van 0° tot 10° graden loodrecht op de voorkant van de eenheid.

1. Ga verder en voer de procedure voor afstellen van zwenkwieltjes uit als hierboven vermeld.
2. Breng de stabilisatorarmen (in totaal 4 armen naast de zijpanelen) omlaag tot de armen de vloer raken.
3. Breng elke arm 0,25" (6,4 mm) van de vloer omhoog en zet de arm vast met de bout aan de zijkant van elke arm, als hieronder getoond.

Draai de bouten vast om de arm op de plaats te bevestigen; in totaal vier (4) bouten

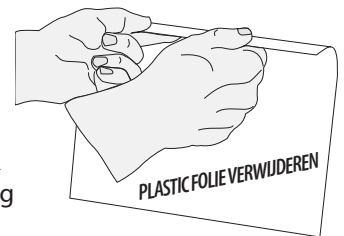


NB: IN GEEN GEVAL MAG U HET STABILISATIESYSTEEM VERWIJDEREN VAN DE GRILL.

Verwijder afdekking van roestvrij staal met plastic folie.

Het verwijderen van deze folie is een van de dingen die moeten gebeuren wanneer de grill is geplaatst. De folie dekt zowel interne als externe componenten af (bijv. zijpanelen, vetschermen) en moet worden verwijderd voordat de grill wordt ingeschakeld.

1. Wig met gebruik van een plastic schraper de folie weg van het roestvrij staal.
2. Pak de folie vast en trek het zeer voorzichtig weg van het roestvrije staal.



Tijdelijke opslag

Garland biedt toereikende bescherming onder normale omstandigheden in doorvoer en opslag. De grill kan aanvullende bescherming nodig hebben als het wordt bewaard in de buurt van zout water of andere ongunstige condities. Neem onmiddellijk contact op met Garland als deze omstandigheden optreden.

Vereisten gasaansluiting.

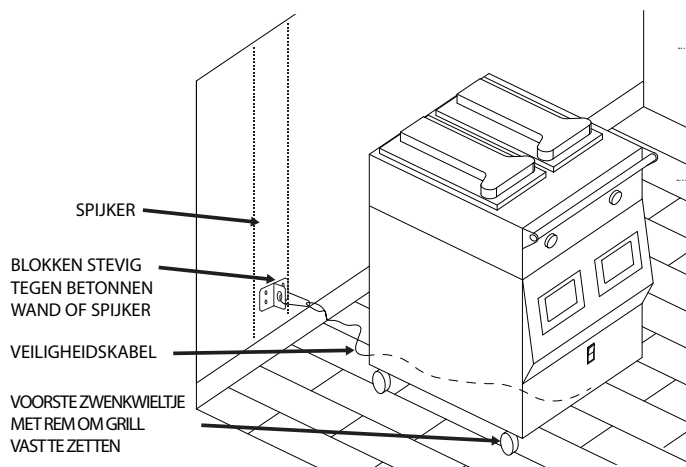
- Installatie moet worden uitgevoerd met de gasaansluiting die is geleverd met de grill of een vergelijkbare goedgekeurde aansluiting. De snelkoppelingsfitting en de gasafsluitklep moeten worden geïnstalleerd in de richting als aangegeven op de buitenbehuizing.
- OPMERKING: Bij het controleren van de gasdruk moet u ervoor zorgen dat alle andere apparatuur op dezelfde gasleiding is ingeschakeld.
- Het apparaat en zijn afzonderlijke afsluitkraan moet van het gastoevoerleidingssysteem worden losgekoppeld tijdens druktests van het systeem bij systeemdrukken die meer dan ½ PSIG (3,45 kPa).
- De juiste tussenruimte moet worden voorzien voor onderhoud en juiste werking.
- Een veiligheidsapparaat moet worden geïnstalleerd wanneer een flexibele gasleiding wordt gebruikt.

Vereisten nationale wetten.

- Het type gas waarvoor de grill is uitgerust, staat gestempeld op het serieplaatje gemonteerd in de hoek linksonder van het rechter paneel. Sluit een grill alleen aan op het gastype dat staat gestempeld op het gegevensplaatje.
- De installatie moet voldoen aan de National Fuel Gas Code ANSI Z223.1-1998 of de meest recente editie, NFPA nr. 54 – meest recente editie en National Electrical Code ANSI/NFPA 70-1990 of meest recente editie en/of lokale wet voor het verzekeren van veilige en efficiënte werking. In Canada moet de installatie voldoen aan CSA B149.1 en indien nodig lokale wetten.
- In Canada moet elektrische aansluiting voldoen aan toepasselijke hoofdstukken van de Canadian Electrical Code, C22.1 - 1990, latest edition, "Safety Standard for Installation, Part 1" and C22.2- No. O-M 1982 meest recente editie.

Verantwoordelijkheden winkel voor installatie.

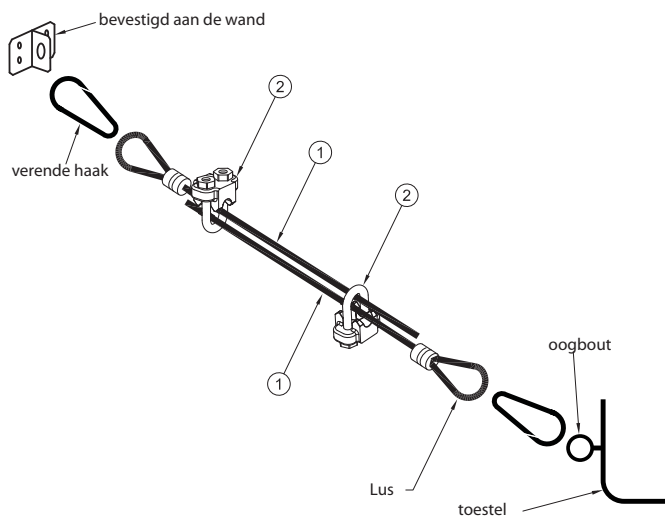
- De installatie moet worden uitgevoerd met een aansluiting die voldoet aan de Standard for Connectors for Moveable Gas Appliances, ANSI Z21.69/CSA 6.16,, en snelkoppelingsapparaat dat voldoet aan de Norm voor Snelkoppelingsapparaten voor Quick Disconnect Devices for Use with Gas Fuel, ANSI Z21.41/CSA 6.9.
- De voorste zwenkwieltjes op het apparaat zijn uitgerust met remmen voor het beperken van de beweging van het apparaat zonder enige belasting te plaatsen op de aansluiting of het snelkoppelapparaat of de bijbehorende leidingen.
- Let op: vereiste beperking is bevestigd aan een beugel (die zich voorop de grill bevindt, onder, het dichtst bij de gasaansluiting) en als loskoppeling van de beperking noodzakelijk is, moet u ervoor zorgen dat u het apparaat weer aansluit nadat het apparaat naar de oorspronkelijke positie is teruggebracht.



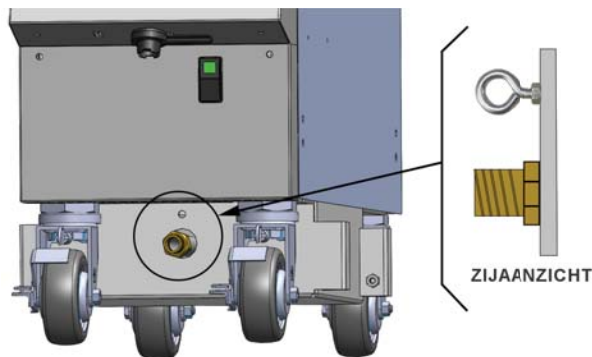
- "Juiste tussenruimte moet worden voorzien voor luchtopening in de verbrandingskamer en voor juist onderhoud"
- Niet bedoeld voor installatie naast brandbare wanden of op brandbare vloeren.
- Zorg ervoor dat de grill is geïnstalleerd door een bevoegde getrainde installateur.
- Zorg voor de gereedheid van de winkel betreffende voorzieningen, product & personeel.
- Neem contact op met uw lokale door de Garland-fabriek geautoriseerde servicecentrum voor een opstartdatum.
- Neem deel aan de opstart om te zorgen voor een succesvolle opstart en bekendheid met de grill.
- Voer training uit met uw personeel om te zorgen voor maximale benutting van de grill. Wanneer de installatie is uitgevoerd volgens de onderstaande procedures, MOET een door de fabriek geautoriseerd servicecentrum de grill opstarten overeenkomstig de opstartnormen van Garland Commercial Ranges.

Installatieprocedure veiligheidsapparaat.

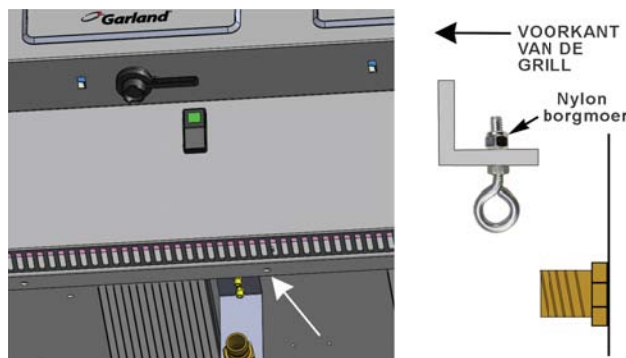
1. Sluit de klep van de hoofdgasleiding af en koppel het snelkoppelingsapparaat van de gasleiding los voorafgaand aan de volgende installatie.
2. Bevestig de beugel aan een spijker in de muur.
3. Zoek het gebied in het frame voorop de grill eronder voor het plaatsen van de oogbout. Dichtst bij de gasaansluiting. 
4. Voor grill op gas van model met één (1) plaat. Verwijder de nylon borgmoer van de oogbout en schroef het onder het voorpaneel boven de gasleiding (Afbeelding A), draai de borgmoer van de oogbout vast om het op de plaats te bevestigen.
5. Voor grill op gas van model met twee & drie (2&3) platen. Schuif de oogbout door de opening en plaats de nylon borgmoer op het binnenframe en maak stevig vast (Afbeelding B).



6. Bevestig een van de verende haken aan de beugel aan de wand en het andere uiteinde aan de oogbout (grill), pas de juiste afstand van de kabel (1) aan en draai beide klemmen (2) vast om beide kabels te bevestigen.
7. Test de belastingskabel door het verplaatsen van de grill; de beweging van de grill mag geen belasting plaatsen op de aansluiting of het snelkoppelingsapparaat of de bijbehorende leidingen.



Afbeelding A - één (1) plaat



Afbeelding B - twee & drie (1&2) platen

"Desi Pak"-zakken van de grill.

- Desi Pak-zakken zijn alleen bedoeld om binnen de grill te blijven tijdens verzending en opslag van apparatuur. Desi Pak-zakken zijn ontworpen voor het beschermen van de elektronische componenten door het regelen van de vochtigheidsniveaus binnen de apparatuur.
- Garland raadt sterk aan om deze zakken in de apparatuur te houden wanneer de grills in opslag of niet in bedrijf zijn.



"Desi Pak"-zakken verwijderen van de grill.

1. Schakel de groene hoofdstroomschakelaar van de clamshell-grill UIT. (groene lampje uit)



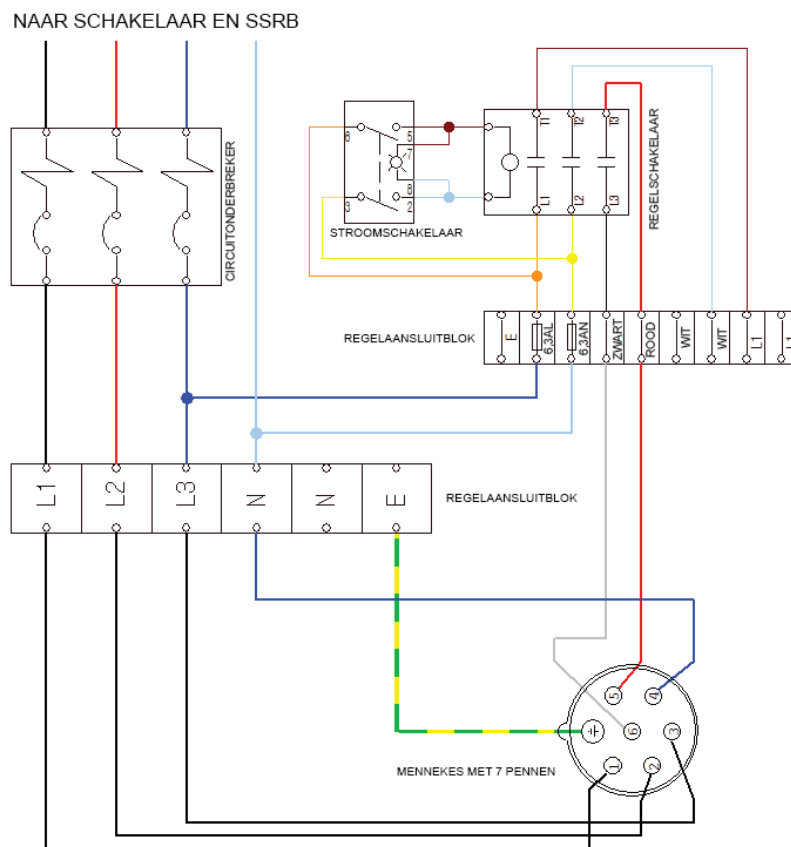
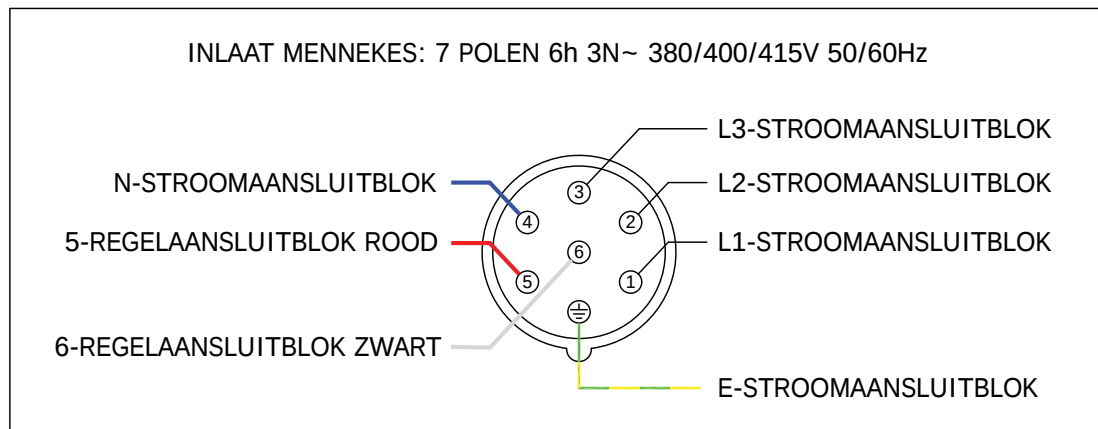
2. Verwijder met gebruik van een ratel van 5/16" de 5 schroeven van het bovenste achterpaneel. Bewaar schroeven op een veilige plaats.
3. Verwijder met gebruik van een ratel van 5/16" de 4 schroeven van het onderste achterpaneel. Bewaar schroeven op een veilige plek, en wees voorzichtig met de draden en aansluitingen. Verwijder de "Desi Pak"-zak en gooi het weg.
4. Installeer de deksels weer terug en draai de schroeven vast.

Gasaansluitingen en leidinggrootte.

- De grootte van de gasleiding is erg belangrijk. Als de leiding te klein is, zal de gasdruk bij het spuitstuk van de brander laag zijn. Dit leidt tot traag herstel en vertraagde ontsteking. De binnenkomende gasdrukleiding moet minimaal 1-1/2" zijn. Een grill met enkel chassis en 2+1 platen vereist een aansluiting van 3/4" en een grill met 1 plaat vereist een aansluiting van 1/2". De grill met 2 platen kan een aansluiting van 1/2" of 3/4" hebben.
- Voorafgaand aan het aansluiten van een nieuwe leiding moet de leiding worden uitgeblazen voor het verwijderen van alle vreemde deeltjes. Deze deeltjes veroorzaken een onjuiste werking.
- Bij gebruik van schroefdraadpasta gebruikt u kleine hoeveelheden alleen op de bolle schroefdraad. Gebruik een pasta die niet wordt beïnvloed door de chemische werking van LP-gassen. Vermijd het aanbrengen van mengsel op de eerste twee schroefdraden voor het voorkomen van verstopping van de branderopeningen en stuurklep.
- Laat de installateur alle gasleidingen met een zeepoplossing controleren op lekken. GEBRUIK GEEN lucifers, kaarsen of andere ontstekingsbronnen bij het controleren op lekken.
- Controleer het gegevensplaatje voor het bepalen van het juiste gastype voorafgaand aan het aansluiten van de snelkoppeling of leidingen van de gastoevoer van het gebouw.
- Een testnippel voor binnenkomende gasdruk is voorzien op het spuitstuk van binnenkomend gas voor drukcontroles.
- Minimum binnenkomende gasdruk voor aardgas is 6" W.C. Maximum binnenkomende gasdruk voor aardgas is 14" W.C.

Optie Mennekes met 7 pennen.

Inlaat	Pennen	Bedoelde last	Aangesloten op
Mennekes 7 pennen 16A-contact voor 1P-eenheden 32A-contact voor 2P-eenheden	1,2,3,4, GND	Grill- en plaatverwarmers 3N~ 380/400/415 V Raadpleeg de ladingstabel voor ampèrage 50/60 Hz	Stroomaansluitblok L1,L2,L3,N, GND
	5,6	Vergrendelingsschakelaarspoel 7A · 415 VAC Max.	Regelaansluitblok ZWART & ROOD

OPTIE MENNEKES MET 7 PENNEN

Aansluitblokschema voeding.

1. Aansluitblok Delta-voeding.

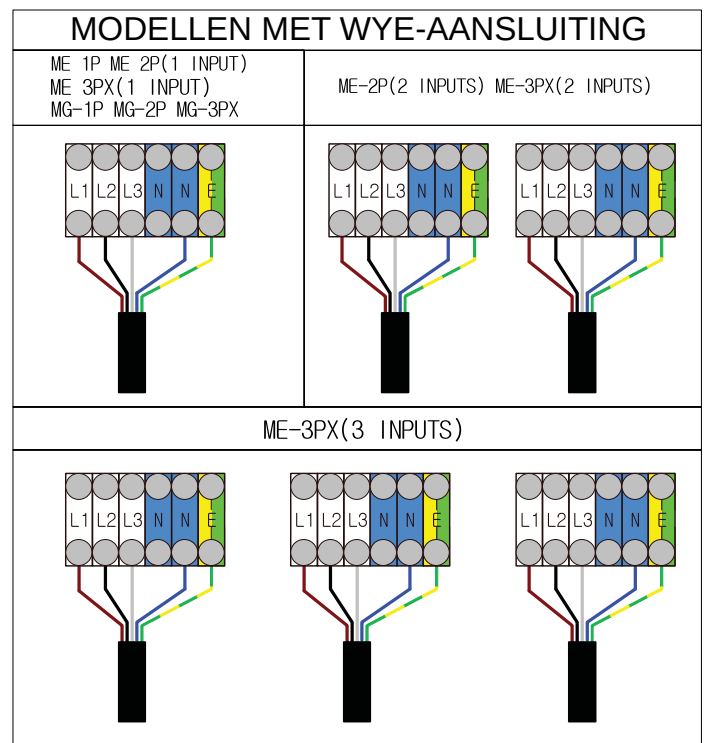
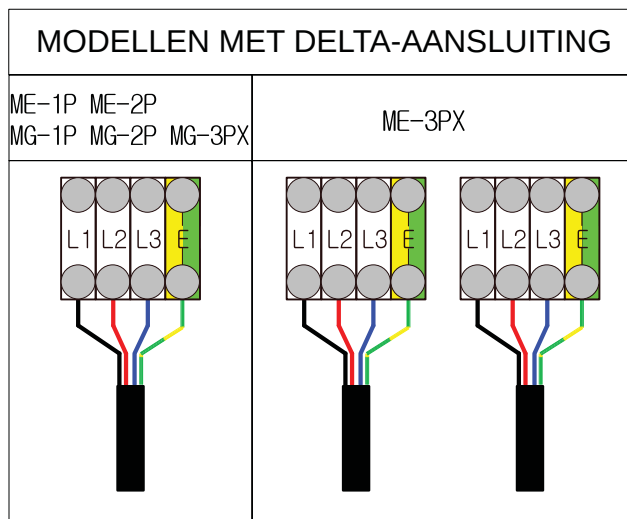


NB: zorg ervoor dat op alle draden een aansluitpen is geïnstalleerd en gekrimpt op elk draaduiteinde.



2. Aansluitblok WYE-voeding.

Aansluiting	Kleur
L1	zwart
L2	rood
L3	blauw
N	wit
E	geel / groen



Aansluitblokschema stroomvergrendeling.



WYE
regelaansluitblok



Delta
regelaansluitblok

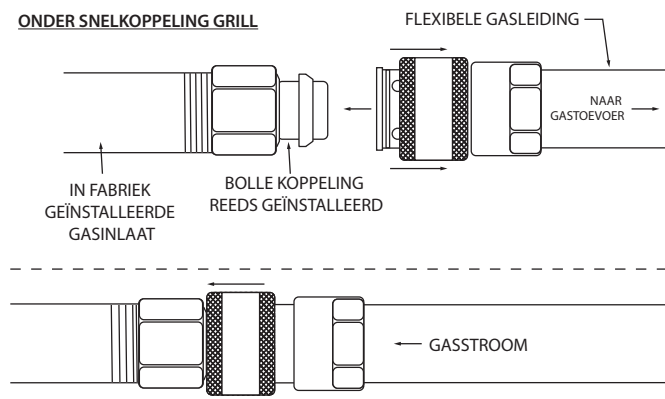
CONVERSION DE VERROUILLAGE POUR MODÈLES À CONNEXION WYE

STATUT INSTALLÉ D'USINE (PAS DE VERROUILLAGE)	CONVERSION VERS 3 CÂBLES TYPE VERROUILLAGE
TERRE JAUNE/VERT BLANC BLEU BORNIER D'INTER-VERROUILLAGE BORNIER TRIPHASÉ FILTRE EMC REGELAANSLUITBLOK CÂBLES INSTALLÉS CONNECTÉS AU CONTACTEUR DE CONTRÔLE DU GRIL & À L'INTERRUPTEUR D'ALIMENTATION	RETIRER LES CÂBLES BLEU ET BLANC DU BORNIER D'ALIMENTATION TRIPHASÉ (L3) ET (N) BRANCHER AU BORNIER DE VERROUILLAGE TERRE JAUNE/VERT BLANC BLEU BORNIER D'INTER-VERROUILLAGE BORNIER TRIPHASÉ FILTRE EMC REGELAANSLUITBLOK CÂBLES INSTALLÉS CONNECTÉS AU CONTACTEUR DE CONTRÔLE DU GRIL & À L'INTERRUPTEUR D'ALIMENTATION

OPTIONS DE VERROUILLAGE POUR MODÈLES À CONNEXION DELTA

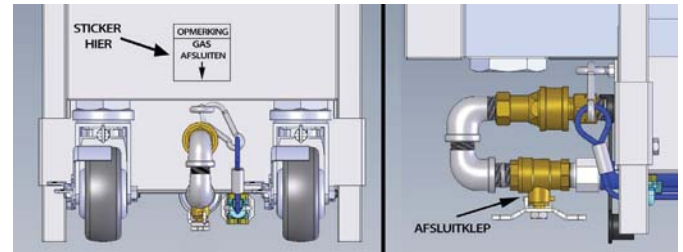
VERROUILLAGE DE HOTTE 5 CÂBLES USA/CANADA/..	VERGRENDING TYPE 3 DRADEN JAPAN/..	GEEN VERGRENDING
TERRE JAUNE/VERT ROUGE NOIR JAUNE ORANGE BORNIER DE CONTRÔLE CÂBLES INSTALLÉS CONNECTÉS AU CONTACTEUR DE CONTRÔLE DU GRIL & À L'INTERRUPTEUR D'ALIMENTATION	TERRE NEUTRE LIGNE ROUGE NOIR JAUNE ORANGE BORNIER DE CONTRÔLE CÂBLES INSTALLÉS CONNECTÉS AU CONTACTEUR DE CONTRÔLE DU GRIL & À L'INTERRUPTEUR D'ALIMENTATION	3-FASESTROOM AANSLUITBLOK IN FABRIEK INSTALLEREN VAN DRADEN VAN 5 TROOMAANSLUITBLOK MET 3 FASEN OP REGELAANSLUITBLOK ROUGE BLEU BORNIER DE CONTRÔLE CÂBLES INSTALLÉS CONNECTÉS AU CONTACTEUR DE CONTRÔLE DU GRIL & À L'INTERRUPTEUR D'ALIMENTATION

- Minimum binnenkomende gasdruk voor propaan is 10" W.C. Maximum binnenkomende gasdruk voor propaan is 23" W.C.
- Brandergasdruk kan worden gecontroleerd bij de uitlaatzijde van de gasklep bij het druktestpunt.
- Raadpleeg de "Specificatiegrafiek Gasinvoer" voor de juiste druk bij het branderspruitstuk gebaseerd op gastype.
- De branderdruk aanpassen;
 - a. verwijder de afdichtschroef van de drukverdeler aan de uitlaatzijde van de gasklep en sluit een manometer aan.
 - b. verwijder de afsluitkap op de gasklepregelaar
 - c. schakel beide branders in die baan in en stel de druk in door te draaien aan de regelaarschroef.
 - d. schakel de grill uit, verwijder de manometer en installeer de afdichtschroef weer terug op de drukverdeler en regelaar.
 - e. test die aansluiting op lekken.
 - f. deze procedure mag alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus.
- De gasdruk mag alleen worden gecontroleerd door het lokale gasbedrijf of een geautoriseerd servicebureau.
- Test alle leidingen en aansluitingen op gaslekken. Een rijke zeepoplossing moet hiervoor worden gebruikt. Gebruik nooit een vlam. Indien binnen de eenheid, beschermt u elektronische componenten/platen voorafgaand aan lektesten met zeepoplossing.
- Het apparaat dient tijdens enige druktest van het systeem voor gastoevoerleidingen geïsoleerd te worden van dit systeem door de individuele handmatige uitschakelklep te sluiten bij testdrukken gelijk aan of meer dan ½ psi (3,5 kPa).
- Indien dit is opgenomen, installeert u het snelkoppelapparaat van de gasleiding op de inlaatfitting aan de onderzijde van de grill. Verwijder de stofkap van de bolle koppeling en klik de snelkoppelingsfitting op de gasleidingmontage op de bolle koppeling.

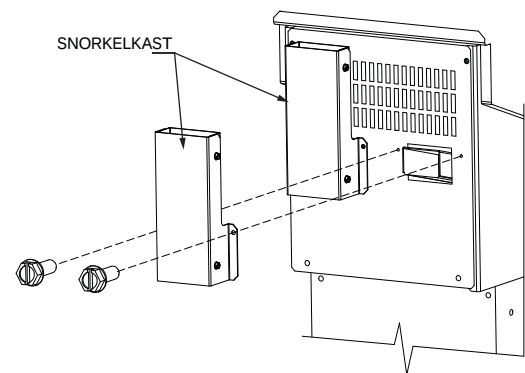
ONDER SNELKOPPELING GRILL

- Zorg ervoor dat de huls volledig naar voren klikt tegen de borging.
- Met de handmatige afsluitklep gesloten, en de gasleidingmontage losgekoppeld van de eenheid, installeert u het andere uiteinde van de leiding op de gastoevoer.

- Bevestig de uitschakelsticker zoals hieronder getoond:

**Installatie snorkelkast**

- Verwijder de snorkelkast en de schroeven uit de doos.
- Plaats de snorkelkast als getoond in de onderstaande afbeelding.
- Installeer met gebruik van een ratel van 5/16" de 2 schroeven op de plaats en draai de schroeven vast.
- Een aantal van 2 snorkelkasten moet per baan worden geïnstalleerd. Onderstaande afbeelding toont een grill met 1 plaat.
- Volg indien vereist de installatie-instructie voor het volgende bovenste achterste rookpaneel.

**Elektrische aansluiting****⚠ Waarschuwing**

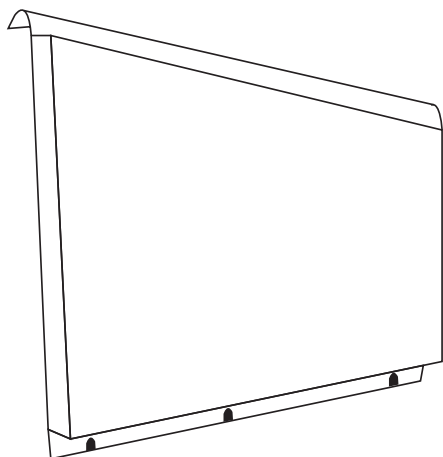
Koppel de voeding los voordat u begint met deze procedure.

- Alle elektrische bestuurd apparaten moeten elektrisch worden geaard overeenkomstig lokale wetten; of in de afwezigheid van lokale wetten, met de meest recente editie van Nationale Bedradingsvoorschriften. Een aansluitschema bevindt zich op het achterpaneel van de grill. Zie het specificatieplaatje gemonteerd in de hoek linksonder van het rechterpaneel voor de juiste spanning.
- Het ingangspunt voor de elektrische aansluiting bevindt zich op de achterkant van het apparaat.
- De aardingspen **niet** knippen of verwijderen van de stekker.
- Een toereikend middel voor loskoppelen van de toevoer moet worden voorzien.
- Het wordt aanbevolen om voldoende speling op het elektriciteitsnoer toe te staan zodat het apparaat eruit kan worden getrokken voor juiste reiniging en onderhoud.

Installatie-instructie bovenste achterpaneel rookkanaal.

Installeer de rookkast op de achterkant van de grill alleen voor alle gasgrillmodellen (indien vereist).

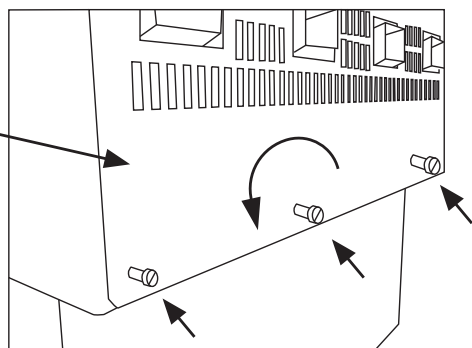
1



Verwijder de rookmontage van de accessoirekast

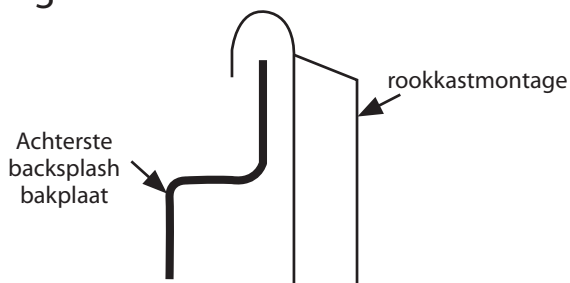
2

Bovenste achterpaneel



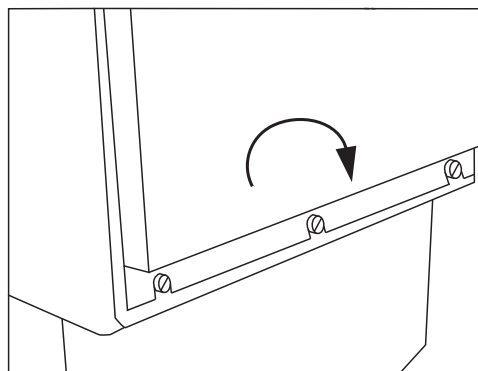
Maak drie schroeven los, twee draaien tegen de klok in

3



Plaats omzoomde flens van rookkast over bovenrand van achterste backsplash bakplaat

4



Draai de onderste drie schroeven opnieuw vast

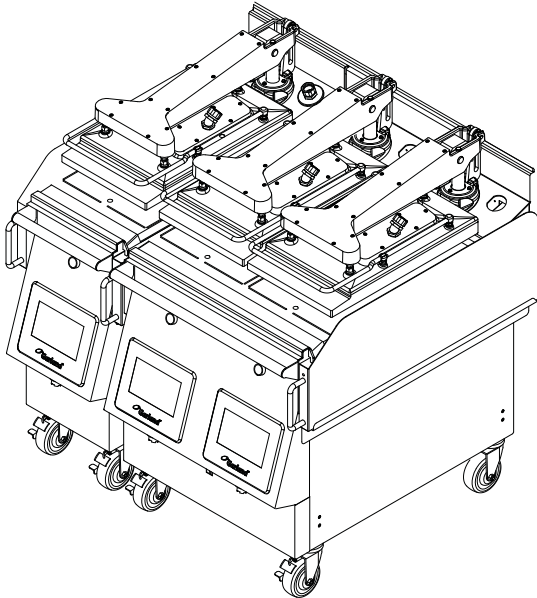


Installatie gereed

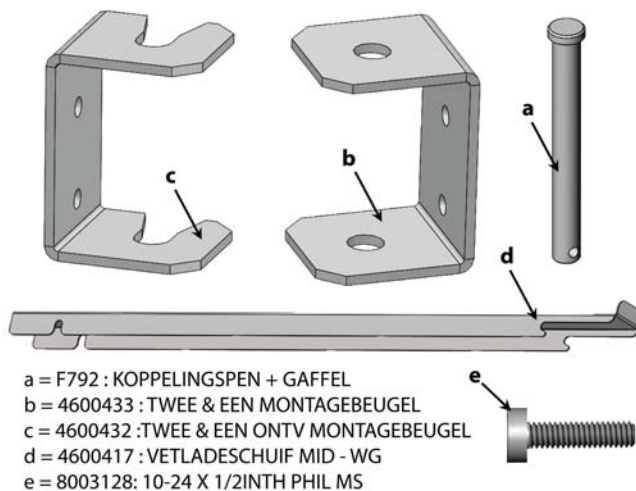
Procedure aansluiting een & twee platen.

De clamshell-grill met 1 & 2 platen heeft de optie om ze samen te bevestigen. Het belangrijke hier is om aan te sluiten op beugels en ze vast te zetten voor het vormen van één grill. Een enkele grill zou kunnen worden bevestigd aan de rechter- of linkerzijde van de dubbele grill zodat dit past bij uw eigen voorkeur.

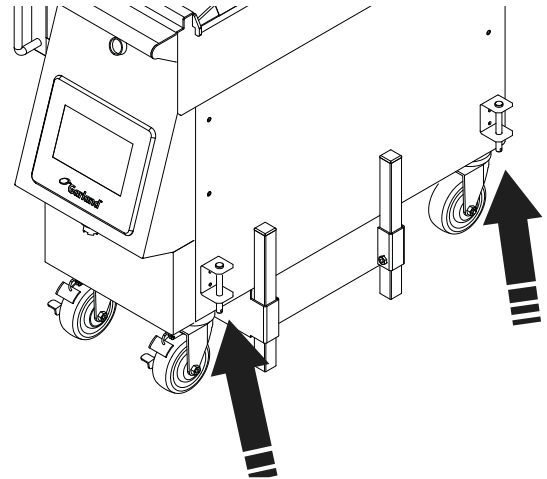
- Zorg ervoor dat u de instructie volledig doorleest voordat u de eenheid in elkaar gaat zetten.



- Hieronder worden de onderdelen getoond die nodig zijn om twee grills samen te verbinden (onderdelen niet op schaal).



- De beugel bevindt zich op het onderste gedeelte van het zijpaneel; de beugel zou zich kunnen bevinden op het rechter of linker paneel, overeenkomstig de geselecteerde configuratie. De onderstaande afbeelding toont de beugel op het rechterpaneel van de enkele eenheid.

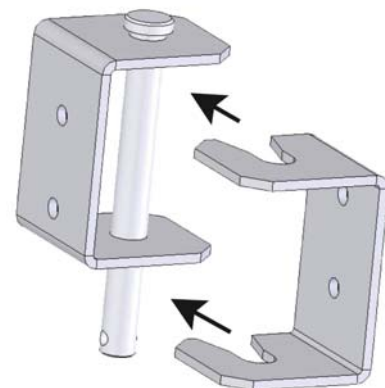


- Sluit de beugel aan volgens de instructie hieronder. Plaats uw hand of uw vinger niet tijdens het maken van de verbinding.

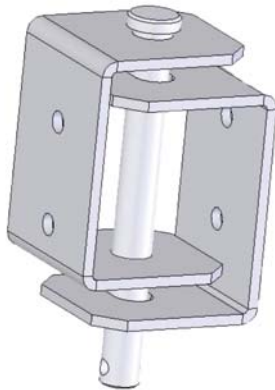
- Plaats de pen "a" in de beugels "b", en plaats vervolgens de splitpen op de plaats.



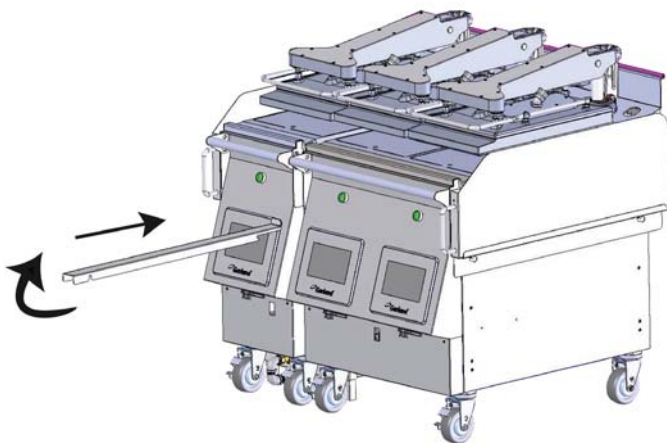
- Plaats in de buurt van beugel "c" op beugel "b" en schuif het door de pen.



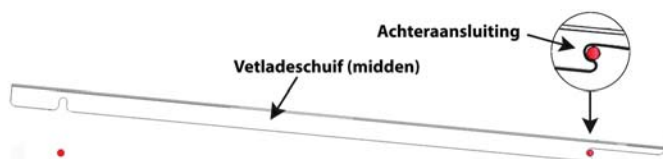
- Zorg ervoor dat u de voorste & achterste beugel tegelijk aansluit.



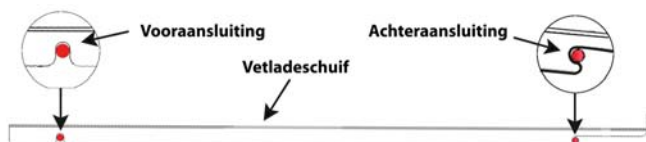
- Plaats de vetladeschuif tussen de grills; deze beugel is ingesteld voor het samen vergrendelen van de grills. Kantel de beugel.



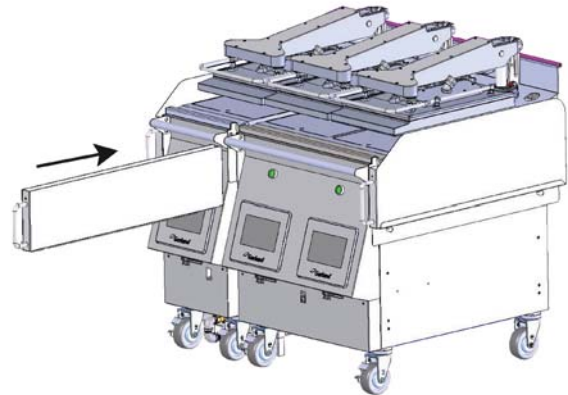
- Plaats de vetladeschuif tussen de grills; deze beugel is ingesteld voor het samen vergrendelen van de grills. Kantel de beugel.



- Kantel de voorste beugel omhoog. Plaats de achterste beugelsleuf in de pen. Gebruik een zaklamp om ervoor te zorgen dat de aansluiting van beide pennen er helemaal in zit.



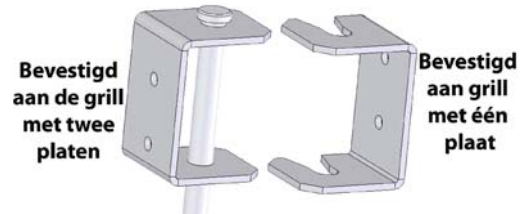
- Kantel de voorste beugel omlaag. Plaats de voorste beugelsleuf in de pen. Gebruik een zaklamp om ervoor te zorgen dat de aansluiting van beide voerpennen er helemaal in zit.



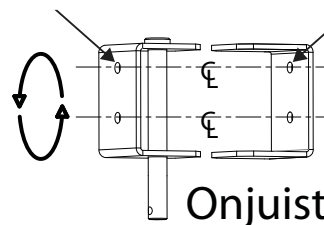
- Schuif de vetlade er helemaal tot het einde in.

Installatie aansluitbeugels:

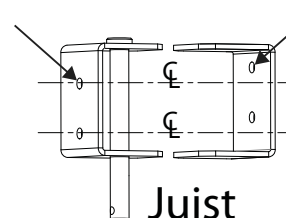
- Beugel met pen wordt geïnstalleerd op de grill met twee platen, zie diagram hieronder.



- Plaats beugels naast elkaar om te kijken of de openingen niet zijn uitgelijnd via dezelfde middellijn, anders draait u de beugel met pen 180 graden.



Wanneer u de beugels naast elkaar plaatst, zijn de openingen uitgelijnd via dezelfde middellijn.



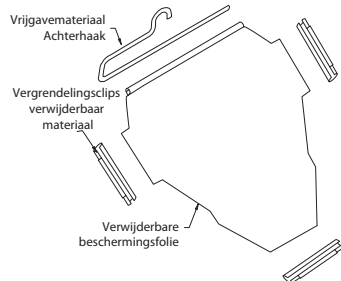
Wanneer u de beugels naast elkaar plaatst, zijn de openingen niet uitgelijnd via dezelfde middellijn.

Veiligheidslijst om aan te denken:

1. Verplaats de grill niet met de plaat omhoog.
2. Houd de vingers/handen weg van beugels en tussen de grills.
3. Manipuleer de grill alleen via de trekhaak.

Installeer verwijderbare beschermingsfolie (Optie met lus achter).

Voor het bereiken van de juiste bereidingsprestatie moet u ervoor zorgen dat de verwijderbare beschermingsfolie juist is geïnstalleerd op de plaat.



Lijst met materiaal:

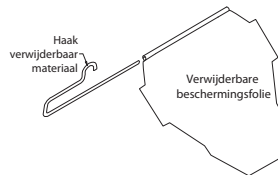
1. Vergrendelingsclips vrijgavemateriaal, gebruik drie (3) per plaat
2. Achterhaak vrijgavemateriaal, gebruik één (1) per plaat
3. Plaat vrijgavemateriaal, gebruik één (1) per plaat

Installatieprocedure verwijderbare beschermingsfolie plaat

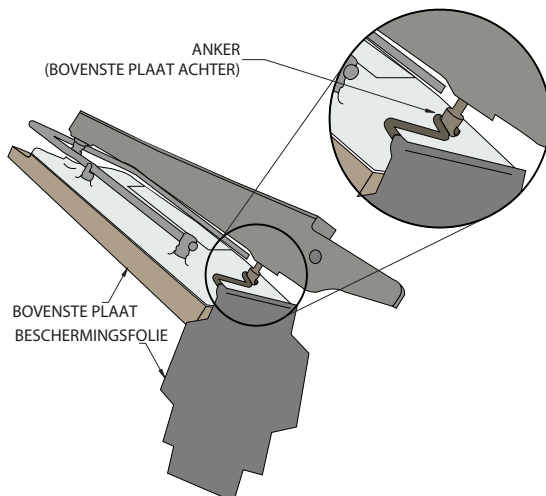
1. Breng de bovenste plaat omhoog door te drukken op de groene knop.



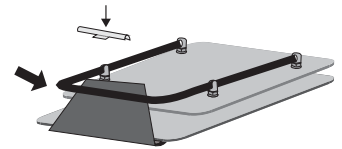
2. Schuif de haak voor verwijderbare beschermingsfolie door het omzoomde (buis) uiteinde van de verwijderbare beschermingsfolie.



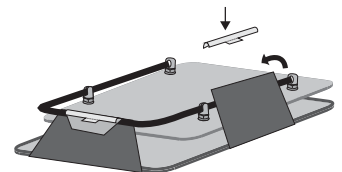
3. Haak de haakbalk voor verwijderbare beschermingsfolie op het anker dat zich aan de achterkant van de plaat bevindt.



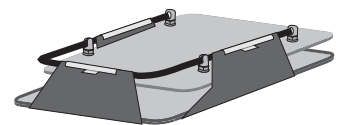
4. Trek de verwijderbare beschermingsfolie voorzichtig richting de voorste plaat en wikkel de folie vervolgens rond de voorste plaat en over de U-balk. Terwijl u de voorste folie vasthoudt, plaatst u de vergrendelclip over het folie en drukt u in de stang.



4. Herhaal de bovenstaande procedure voor de twee andere zijden van de verwijderbare beschermingsfolie.



5. Controleer de uitlijning en het vastzitten van verwijderbare beschermingsfolie tegen de bovenste plaat. Voer indien nodig afstellingen uit.



Verwijderbare beschermfolie moet worden verwijderd wanneer:

- Product blijft kleven aan verwijderbare beschermfolie.
- Koolstof bouwt zich op.
- Een scheur verschijnt in de verwijderbare beschermfolie.
- Deklaag van verwijderbare beschermingsfolie is van folie afgesleten.

Opstartprocedure.

Deze Garland-grill met 1, 2 & 3 platen wordt geleverd met een fabrieksstart zonder extra kosten. Opstarten moet plaatsvinden VOORDAT de eenheid in bedrijf wordt gesteld. Het is de verantwoordelijkheid van de eindgebruiker om het opstarten in te plannen met hun lokale door de fabriek geautoriseerde service-agent.

Een fabrieksstart is een uitgebreide grillcontrole waarbij een door de fabriek gecertificeerde technicus alle definitieve instellingen documenteert die zijn geprogrammeerd in de controller wanneer diverse andere prestatiecontroles zijn uitgevoerd. De geschatte tijd voor het uitvoeren

van een start is ongeveer 1,5 – 2 uur. Denk aan deze geschatte tijd bij het inplannen van opstarten. Overwerk valt niet onder de garantie en wordt in rekening gebracht tegen kosten welk het verschil zijn tussen het Garland-vergoedingspercentage en de kosten voor overuren van de door de fabriek geautoriseerde servicecentra. Een fabrieksstart is noodzakelijk voor het starten van de garantieperiode. Het geautoriseerde servicecentrum moet het papierwerk tijdens het opstartproces invullen, en het sturen naar Garland Commercial Ranges voor vergoeding. Op het moment van ontvangst zal Garland de garantieperiode starten.

OPSTARTFORMULIER GARLAND CLAMSHELL-GRILL					
ELEKTRISCH OF COMBINATIE GAS / ELEKTRISCH					
McDonald's _____	Certificering-ID # _____	Winkel # _____	Model _____	☐ MG-1P, ☐ ME-1P ☐ MG-2P, ☐ ME-2P ☐ MG-3PX, ☐ ME-3PX	
Adres _____		Plaats _____			
Staat / Provincie _____		Postcode _____	Serienr. _____	Opstartdatum _____	
☐ Verenigde Staten ☐ Canada ☐ Internationaal (land vermelden)		Telefoon # _____			
Gasttype _____	Elektrisch / 3 fasen _____ V / _____ Hz		Registreer ampère per lijn voor elke schakelaar		
Huidige gasttype _____	☐ 208 VAC ☐ 380 VAC ☐ 220 VAC ☐ 400 VAC ☐ 230 VAC ☐ 415 VAC ☐ 240 VAC ☐ 50 Hz		Lijn 1 _____	Midden _____	Rechts _____
Komt overeen met specificatieplaatje?	JA	NEE	Lijn 2 _____	Midden _____	Rechts _____
INSPECTIE / OPERATIONELE CONTROLE					
NB1: MIDDLESTE(C) PLAAT moet niet worden gecontroleerd als ME-2P/MG-2P					
NB2: RECHTER(R) & LINKER(L) PLAAT moet niet worden gecontroleerd als ME-1P / MG-1P					
1. Voor het verwijderen van lichamelijk letsel of schade aan eigendommen, controleer de grill op schade door de gehele gasleiding. ☐ GESLAAGD - GEEN GASLEKKEN					
2. Zorg ervoor dat de onderbreker in de stand "AAN" staat. ☐ OK					
3. Zorg ervoor dat veiligheidsapparaten van apparatuur juist zijn geïnstalleerd overeenkomstig de instructies van de fabrikant (Gas & Elektrisch) (NB: onderdeel geleverd door anderen). ☐ OK					
4. Verifieer dat het stroomnet een trekbelasting heeft bevestigd van voldoende grootte voor de grill. ☐ JA / ☐ NEE					
5. Zorg ervoor dat de grill is geïnstalleerd in het juiste type Gasafvoer met de juiste afvoer. ☐ OK					
6. Zorg ervoor dat de rookkanaalweerstand volledig is geopend of verwijderd. ☐ OK					
7. Verifieer het serienummer (serienummerplaatje op zijpaneel) van de grill en registreer de installatiedatum van de grill in de controller, onder installatie. ☐ OK					
8. Zorg ervoor dat de onderste grillplaat is verwijderd van links naar rechts. ☐ OK					
9. VERWIJDER GRILL VAN ONDER DE AFZUIGKAP. Schakel de grill uit en controleer of de grill is verwijderd. ☐ OK					
10. Breng bovenste plaat omlaag en omhoog om de beweging van de grill te testen. ☐ OK					
11. Als de bovenste plaat moet worden verwijderd, maak de ruimte van de afzuigkap mogelijk te maken, past u de hoogte van de afzuigkap aan naar 1' onder de afzuigkap. ☐ OK					
12. Zorg ervoor dat de grill naar voren is getrokken en dat de bovenste plaat automatisch kalibreert wanneer het op temperatuur is. ☐ OK					
13. Sluit de leghendel en controleer of de grill (3) keer probeert te ontsteken en vervolgens wordt vergrendeld vanwege ontstekingsfout? ☐ OK					
14. GASDRUKCONTROLES. (Opmerking 1: Midden moet niet worden gevuld indien MG-2P) (NB 2: Links & rechts moet niet worden gevuld indien MG-1P)					
Nominale binnenkomende gasdruk: 6 - 14" W.C. / ☐ Propan / butaangas: 11 - 14" W.C. Huidig binnenkomend _____ " W.C.					
Nominale branderdruk: ☐ 4.0" W.C. Huidig links _____ Midden _____ Rechts _____					
☐ Propan ☐ 4.0" W.C. Huidig links _____ Midden _____ Rechts _____					
15. Controleer micro ampèrewaarden: Moet 1.4 uA of meer zijn per zone. Huidige micro ampèrewaarden: Linksvoor: _____ Linkachter: _____					
Huidige micro ampèrewaarden: Midden voor: _____ Midden achter: _____					
Huidige micro ampèrewaarden: Rechtvoor: _____ Rechtachter: _____					
16. Selecteer menu-item "101 - CLAM" pictogram. Verifieer dat de ingestelde temperatuur is bereikt en druk op thermometerpictogram. ☐ OK					
17. Start de bereidingscyclus door te drukken op de GROENE KNOP of linkje op het scherm. De plaat komt omlaag en de brinningscyclus begint. ☐ OK					
18. Zorg ervoor dat de pyrometer van de winkel nauwkeurig is en gekalibreerd is met gebruik van de lijbadmethode. ☐ OK					
19. Voer SONDEKALIBRATIE uit. ☐ OK					
20. Voer plaatnivelleringsprocedure uit. ☐ OK					
21. Ensure grill performs successful Auto Calibration. ☐ OK					
22. Vergrendel alle kappen. Zorg ervoor dat de borgmoeren geen van de stelmoeren draaien bij het vastdraaien. ☐ OK					
23. Help of zoek hulp van winkelpersoneel voor Integriteitstesten rundvlees/kip, bij testen van het product 101 A1, Angus, Grillkip tot de gewenste interne producttemperaturen worden bereikt en registreer de bereidingstijd (grafiek met productbereidingstijden hieronder). ☐ OK					
Bereidingstijden product					
	LINKS	MIDDEEN	RECHTS		
10:1					
4:1					
GRILLKIP					
Bereid één (1) cyclus					
Integriteitsproduct rundvlees					
Handmatige modus ☐ OK					
Geteste automatische modus ☐ OK					
Problems / Special Circumstances / Damage:					
Ingediend door:			Geaccepteerd door:		
Naam: _____			Naam: _____		
Servicebureau: _____			Bent u juist geïnformeerd over de werking van de grill, het gebruik en de algemene bediening ervan? ☐ JAA ☐ NEE - Opmerkingen aangeven _____		
Subagent: (Indien van toepassing) _____					
Hebt u uw winkelpersoneel getraind in de bediening van de grill? ☐ JA / ☐ NEE					
Bent u een door de fabriek gecertificeerde technicus? ☐ JA / ☐ NEE					
Datum van certificering _____					
Ga naar onze https://clamshell.garland-aroup.com voor documentatie					
Witte kopie - Fabriek		Gele kopie - Servicebureau		Roze kopie - Klant	
P/N 4602107 (3 Mar 17)					

Hoofdstuk 3

Bediening

OPMERKING: Bedien de eenheid niet zonder de veiligheidsvereisten te lezen en te begrijpen. Raadpleeg het hoofdstuk Veiligheid vooraan in deze handleiding.

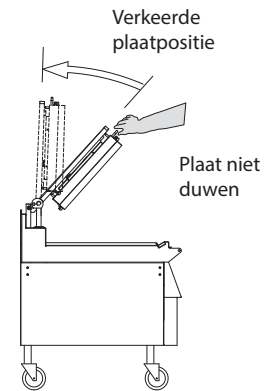
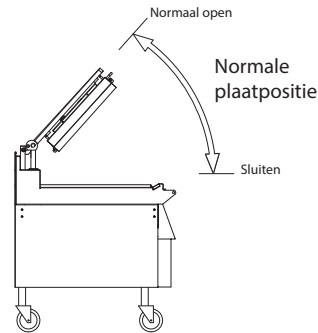
Bedieningsvolgorde

Na het schakelen van de stroomschakelaar naar de stand "I" of AAN, gaat de grill door initialisatie. Als de bovenste platen in de omlaag gebrachte stand staan, keren ze terug naar de omhoog gebrachte hoogste stand. Deze beweging duurt ongeveer 8 seconden.

De bovenste plaat wordt automatisch omlaag gebracht, gevolg door de start van de bereidingscyclus, en de bovenste plaat wordt automatisch omhoog gebracht na afronding van de bereidingscyclus.

⚠ Waarschuwing

Bij dubbelzijdige bereiding moet het gebied tussen de bovenste plaat en de bakplaat worden gezien als een "gevaarzone". Gedurende tweezijdige bereiding mag de operator zich niet in deze gevaarzone bevinden.



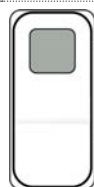
⚠ Opgelet

De plaat opheffen boven de normaal geopende stand is erg gevaarlijk; dit kan leiden tot permanente defecten van de elektrische flexibele staalleiding en het hefmechanisme.

Bij dubbelzijdige bereiding blijft de bovenste plaat in de omlaag gebrachte stand door het eigen gewicht. Het is niet vergrendeld. Het kan omhoog worden gebracht door de hendel op de voorkant van de plaat op te heffen. In geen geval, behalve voor de veiligheid, mag de plaat handmatig meer dan de normale geopende stand worden geopend.

Wat de knoppen doen;

1. Stroomschakelaar schakelt de grill UIT of AAN.



Groen lampje geeft aan dat de stroom van de grill "AAN" staat

1. Groene knop:
 - druk hierop om te beginnen met bereiding.
 - houd ingedrukt om af te breken



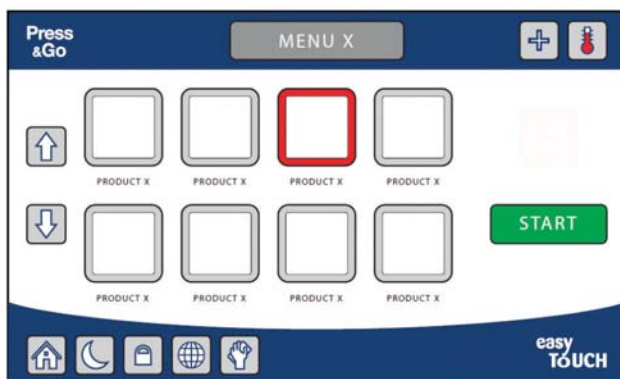
easyToUCH™-controller

STARTSCHERM, SCHERM & PICTOGRAMMEN VOOR RECEPTSELECTIE

De easyToUCH™ schermen HOME en RECEPTSELECTIE zijn de meest gebruikte schermen. Veel van de hieronder omschreven pictogrammen worden ook weergegeven op andere bereidings- en instellingsschermen van easyToUCH™.



Startscherm



Receptselectiescherm

PRESS & GO – wordt gebruikt voor het starten van voorverwarmen en bereiden op de grill.	
MENU – wordt gebruikt voor het activeren, toevoegen, bewerken en verwijderen van menu's uit de bibliotheek. Een menu is een verzameling van kookrecepten. Met wachtwoord beveiligd.	
RECEPTEN – wordt gebruikt voor het toevoegen, bewerken en verwijderen van recepten uit de bibliotheek. Een recept bestaat uit de gaartijden, temperaturen en plaatafstand voor het bereiden van een voedselitem. Met wachtwoord beveiligd.	
INSTELLINGEN – wordt gebruikt voor het wijzigen van bepaalde instellingen, zoals datum, tijd en volume. Met wachtwoord beveiligd.	
DIAGNOSTIEK – geeft toegang tot de diagnostische schermen. Met wachtwoord beveiligd.	
WIJZIGING BEREIDINGSCYCLUS – wordt gebruikt voor het aanpassen van de bereidingstijd van een recept of plaatafstand, indien vereist voor het bereiken van voedselveiligheid en kwaliteitsnormen.	
TEMPERATUUR – wordt gebruikt voor het weergeven van de temperatuurstellingen en werkelijke temperatuur in elke zone.	
REINIGINGSMODUS – wordt gebruikt om de grill in reinigingsmodus te zetten, en om de grill te verwarmen of af te koelen naar de vereiste temp. Wanneer de grill is ingesteld voor het afdwingen van het reinigingsschema, wordt de reinigingssteller gereset door het gebruik van de reinigingsmodus.	
VERGRENDELEN – wordt gebruikt voor het tijdelijk vergrendelen van het aanraakscherm gedurende vijftien (15) seconden. Hiermee wordt voorkomen dat onbedoeld op knoppen wordt gedrukt bij het vegen over het scherm.	
TAAL – wordt gebruikt voor het wijzigen van de taal van prompts op het scherm. Alleen beschikbaar voor talen die vooraf zijn geladen.	
HOME – hiermee keert u terug naar het startscherm, het startpunt voor bereidingsinstellingen en programmeringsmodi. Wanneer het startscherm wordt weergegeven, zijn de verwarmingen UIT (getoond in de hoek rechtsboven).	
SLAAP – wordt gebruikt om naar de slaapstand te gaan. In de slaapstand houdt de grill de plaat omlaag voor het behouden van energie gedurende perioden van inactiviteit.	

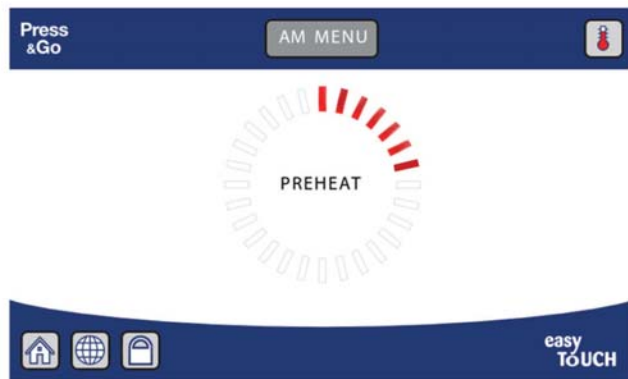
OPMERKING: Het easyToUCH™-schermdisplay, opmaak en hierin getoonde pictogrammen zijn alleen voor begeleidingsdoeleinden en zijn niet bedoeld om een exacte weergave te zijn van die als weergegeven op de grill.

WAARSCHUWINGEN EN ALARMBERICHTEN OP HET SCHERM

Te koel/Te heet - Als de grilltemperatuur te laag is voor het goed bereiden van een recept, wordt een bericht "Too Cool to Cook" (Te koel voor bereiden) weergegeven. De grill laat de bereidingscyclus niet starten totdat het is opgewarmd tot de minimale vereiste begintemperatuur.

Evenzo geldt dat, als de grill te heet is, een bericht "Too Hot to Cook" (Te heet voor bereiden) weergegeven en een bereidingscyclus kan niet starten totdat de grill is afgekoeld.

In elk geval kan een ander recept worden geselecteerd. Als de grill op de juiste temperatuur is voor het bereiden van het recentelijk geselecteerde recept, verdwijnt het bericht en de bereiding kan onmiddellijk starten.



BEDRIJFSOVERZICHT

De grill werkt in diverse modi:

- **Press & Go**-modus voor voorverwarmen en bereiden.
- **Slaap** stand voor het behouden van energie.
- **Reinigings** modus voor het bereiken van temperatuur voor reiniging en resetten van reinigingsherinneringen.

Alle bedieningsmodi zijn toegankelijk met gebruik van het easyToUCH™-scherm. Alle modi, behalve Slaap, kunnen worden geselecteerd van het startscherm. De reinigingsmodus kan worden geselecteerd vanaf het startscherm of vanaf het Press & Go-scherm.

Press & Go-modus



Press & Go-modus wordt gebruikt voor het starten van voorverwarmen en bereiden op de grill.

Voorverwarmen

De grill wordt voorverwarmd nadat een menu is geselecteerd in Press & Go-modus. Als meerdere menu's zijn geconfigureerd,

selecteert u eerst het juiste menu om ervoor te zorgen dat de grill wordt voorverwarmd naar de juiste temperatuur, anders wordt het menu automatisch geselecteerd na de eerste tien (10) seconden voor het laatste menu.

Menu's en recepten

Meerdere menu's kunnen worden geconfigureerd, elk met gebruik van een ander instelpunt en met verschillend of gedeelde recepten. De door de grill opgeslagen recepten bevatten de bereidingsprofielen (tijden, temperaturen, prompts en plaatafstand) voor diverse producten. Menu's en recepten kunnen worden toegevoegd, bewerkt en verwijderd uit de bibliotheek. Bereidingstijd en/of plaatafstand kan tevens worden gewijzigd voor elk recept, afhankelijk van de configuratie van de grill.

Slaapstand



Slaapstand brengt de plaat omlaag voor het behouden van energie gedurende perioden van inactiviteit, waarbij het klaar blijft om een bereidingscyclus te starten. In de slaapstand onderhoudt de grill de huidige temperaturen.

Automatische slaapstand

De grill kan worden geconfigureerd om automatisch naar de slaapstand te gaan na een periode van inactiviteit.

Raadpleeg **easyToUCH™-menu Diagnostiek & Instellingen**.

Handmatige activering slaapstand

De gebruiker kan de slaapstand ook handmatig activeren in Press & Go.

Reinigingsmodus



Reinigingsmodus heeft twee functies: brengt de grill op de juiste temperatuur voor reiniging en reset de reinigingsteller.

Als een reinigingstemperatuur is ingesteld, brengt de reinigingsmodus de grill op de ingestelde temperatuur voorafgaand aan het starten van de cyclus. Een reinigingstemperatuur kan indien nodig worden gespecificeerd door de chemicaliën die worden gebruikt voor reiniging.

Door de grill in de reinigingsmodus te zetten voorafgaand aan reiniging van de grill, werkt de datum "Laatst gereinigd" bij en reset de reinigingsherinneringen, als deze zijn ingeschakeld.

easyTOUCH™-procedures**INSTALLATIEDATUM OPSTARTEN & PLAATSEN**

1. Schakel de grill in met gebruik van de hoofdstroomschakelaar.



2. Het easyToUCH™-scherm licht op en de display toont kort de softwareversie.

softwareversie xxxxxxxx
 licentieovereenkomst xxxxxxxx
 patentnummer xxxxxxxx
 land van herkomst xxxxxxxx
 ontwikkeld door naam bedrijf
en andere opstartinformatie

3. HOME (STARTSCHERM) wordt weergegeven. Selecteer Instellingen. Typ wachtwoord en druk vervolgens op Return.



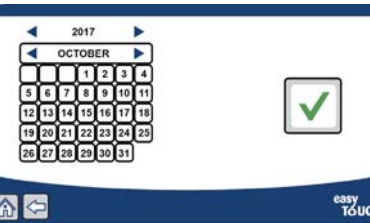
4. Selecteer FACTORY SETTINGS (FABRIEKSINSTELLINGEN).



5. Selecteer INSTALL DATE (INSTALLATIEDATUM).



6. Typ de datum van installatie en druk vervolgens op het vinkje om op te slaan.



7. Verifieer de installatiedatum en het serienummer en druk vervolgens op het vinkje om op te slaan.



8. Installatiedatum gereed. Een venster laat u weten dat er wordt opgeslagen.

**PROCEDURE STROOMKALIBRATIE (SPANNING)**

Voor het bereiken van een juiste spanningsinstelling moet u zorgen voor de juiste spanning voor de grill.

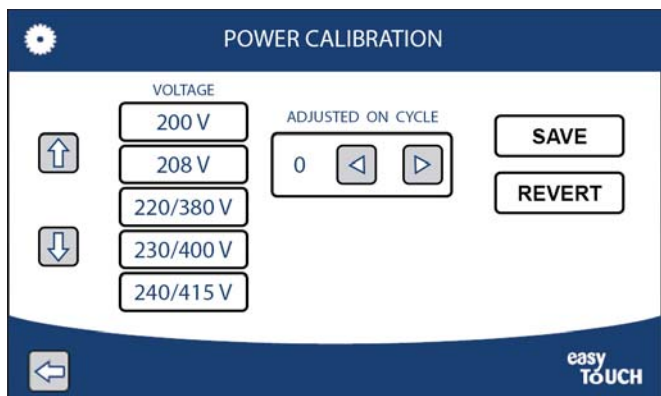
1. Selecteer "SETTINGS" (INSTELLINGEN) op het startscherm.



1. Voer "PASSWORD" (WACHTWOORD) in.

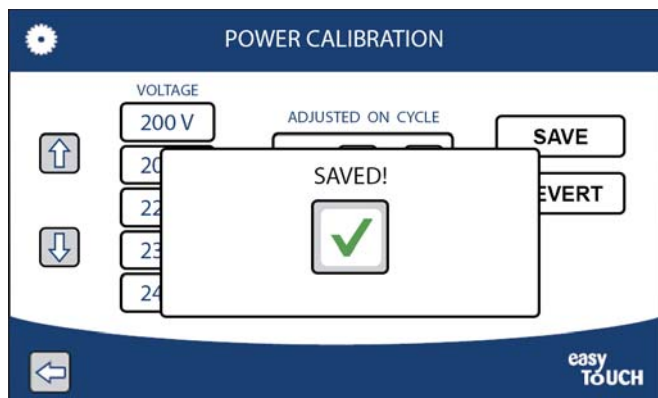


2. Scroll omhoog of omlaag voor het selecteren van "POWER CALIBRATION" (STROOMKALIBRATIE). Selecteer START.



3. Selecteer de juiste spanning van de grill met gebruik van de pijltjes omhoog of omlaag. Elke controller is onafhankelijk; selecteer de spanningskalibratie op elke controller.

	ADJUSTED ON CYCLE (AANGEPAST IN CYCLUS) maakt de juiste afstelling in geval van probleem met uitschakelen keukenschakelaar/onderbreking elektrisch circuit.
	SAVE (OPSLAAN) zorgt voor opslaan van de afstellingen die zijn aangebracht in het geheugen. optie REVERT (TERUGKEREN) keert terug naar de vorige afstelling.



- Selecteer SAVE (OPSLAAN) nadat de juiste spanning is geselecteerd.

- Selecteer voor afsluiten.

- Selecteer home.

VOORVERWARMEN

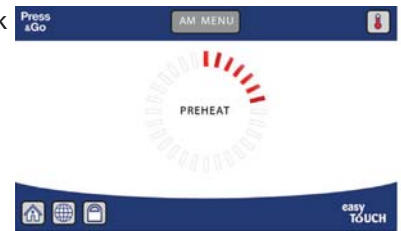
- HOME (STARTSCHERM) wordt weergegeven. Selecteer Press & Go. Een keuze aan bereidingsmenu's wordt weergegeven.



- Het scherm MENU SELECTOR (MENUSELECTIE) wordt weergegeven. Kies het gewenste menu.
Als slechts één menu beschikbaar is, selecteert de grill dit en gaat snel over naar voorverwarmen.



- Voorverwarmen begint met gebruik van de ingestelde temperaturen uit het geselecteerde menu en de voortgang van voorverwarmen wordt weergegeven.



OPMERKING: Voor annuleren van voorverwarmen en afsluiten naar het startscherm drukt u op . Selecteer **MENU X** bovenaan om te schakelen tussen menu's tijdens voorverwarmen.

Na voorverwarmen gaat de grill naar een weekperiode, waardoor de temperaturen kunnen stabiliseren over de bovenste plaat. Na weken begint de grill met de optiefunctie van automatisch afstand & automatische nivellering.

- De eenheid is klaar voor gebruik wanneer de plaat open gaat en het scherm Receptselectie wordt weergegeven.



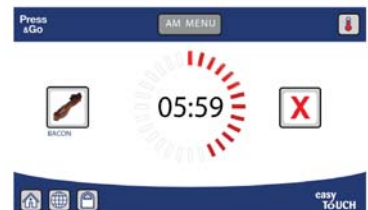
BEREID EEN RECEPT

- In het scherm RECIPE SELECTOR (RECEPTSELECTIE) selecteert u een recept om te bereiden.

Leg product op de grill en druk op START of druk op de groene drukknop om de cyclus te starten.

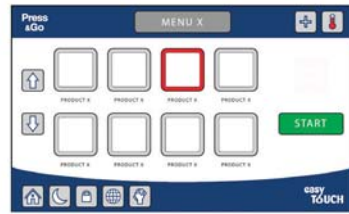


- Het scherm geeft een voortgangsring en de resterende bereidingstijd weer.

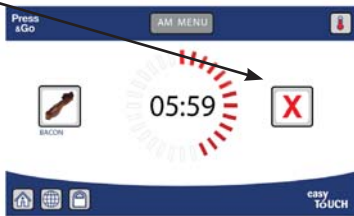


- Men kan een waarschuwingsgeluid horen voorafgaand aan het einde van de bereidingscyclus. Wanneer de bereidingscyclus is afgerond, gaat de plaat omhoog. Druk op het vinkje of de groene knop om het bericht te wissen.

4. Het receptselectiescherm wordt opnieuw weergegeven.



5. Door het selecteren van **X** tijdens de bereiding wordt de bereidingscyclus gestopt. De cyclus kan worden afgebroken door twee seconden te drukken op de groene drukknop.



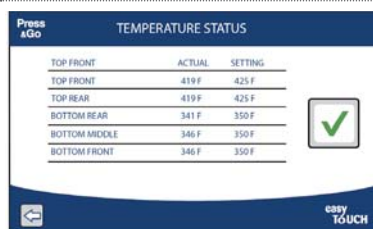
CONTROLEER DE TEMPERATUREN

Het temperatuurscherm toont de werkelijke en instelpunttemperaturen bij elke thermokoppel.

1. Het temperatuurscherm kan worden weergegeven door te drukken op het pictogram in de hoek rechtsboven tijdens bereiden, reinigen of voorverwarmen.



2. Druk op het pijltje terug of het vinkje om terug te keren naar het vorige scherm.



EEN BEREIDINGSCYCLUS ANNULEREN

1. Door het annuleren van de bereidingscyclus komt de plaat omhoog en wordt een bericht "DISCARD PRODUCT" (PRODUCT WEGGOOIEN) weergegeven. Druk op het vinkje om het bericht te wissen.



OPMERKING: Als het verkeerde recept werd geselecteerd, wijzigt u het recept door te drukken op **X** om de bereidingscyclus te stoppen. Bevestig vervolgens het alarm, selecteer het juiste recept en druk nogmaals op **START** of de GROENE aanraakknop. **Wijzigingen moeten direct worden gemaakt om te lang bakken van het product te vermijden.**

NIEUW RECEPT AANMAKEN

Het easyToUCH™-schermdisplay, opmaak en hierin getoonde pictogrammen zijn alleen voor begeleidingsdoeleinden en zijn niet bedoeld om een exacte weergave te zijn van die als weergegeven op de grill.

- EEN STAP



1. Selecteer alle recepten.



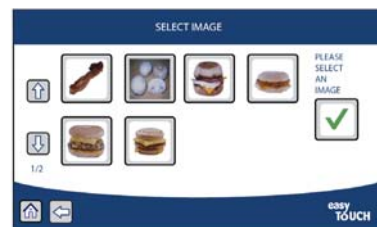
2. Voer wachtwoord in en druk vervolgens op Return.



3. Druk op "CREATE NEW" (NIEUWE AANMAKEN.).



4. Typ de naam van uw nieuwe recept en druk op Return.



5. Selecteer een afbeelding en druk vervolgens op vinkje.



1. Een recept bestaat uit een of meerdere stappen/fasen. Een stap kan eindigen met een prompt, zoals "Flip" (Draaien), "Done" (Gereed) voor het wel of niet programmeren van een prompt. De totale bereidingstijd voor het recept is de som van de tijden voor elke stap.

BEREIDINGSTIJD
MIN: 0 MAX: 9999

Stelt de tijd voor elke stap in.

AFSTAND
MIN: 0 MAX: 2000

Voor recepten die de bovenste plaat gebruiken, vertegenwoordigt dit de afstand tussen de plaat en het grilloppervlak, gemeten in mils (duizenden van een inch). Voor vlakke recepten slaat u deze parameter over.



Optie met numeriek toetsenblok wordt weergegeven om parameterinvoer toe te staan. Voer het nummer in en druk op vinkje.

VLAKKE
BEREIDING

Voor vlakke recepten stelt u Vlakke bereiding in op JA om de bovenste plaat omhoog te houden of om omhoog te brengen tijdens een fase.

SELECTIE VAN
PROMPT

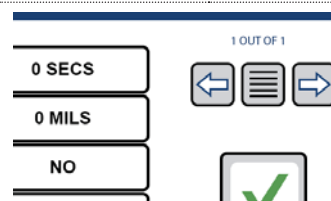
Selecteer welke prompt moet worden aan het einde van de receptstap, of Geen. Door op de knop te drukken, schakelt u door de beschikbare promptopties. Zie "Prompts" voor informatie over het aanmaken en bewerken van prompts.

BOVENSTE PLAAT

Stel de temperatuur van de onderste grill in van 149 °F naar 450 °F. Gebruik 32 °F/0 °F voor UIT.

ONDERSTE PLAAT

Stel de temperatuur van de onderste grill in van 149 F naar 400 °F. Gebruik 32 °F/0 °F voor UIT.



Door op het pijltje rechts te drukken krijgt u een optie voor het toevoegen van nog een stap aan het recept.



Door te drukken op het lijstpictogram worden de stappen in het beschikbare recept weergegeven (hieronder getoond scherm).



Selecteer de stap met pijltjes voor bewerken, en druk vervolgens op het vinkje.



Door te drukken op het prullenbakpictogram wordt de geselecteerde rij verwijderd.



Door te drukken op het pijltje omhoog/omlaag krijgt u de optie van de geselecteerde stap om het omhoog of omlaag in de lijst te verplaatsen.



Door te drukken op het vinkje gaat u terug naar het scherm invoer/bewerken parameter. Wees ervan bewust dat uw ingevoegde gegevens niet worden opgeslagen door dit vinkje.



Door te drukken op het pictogram Pijltjes omhoog/omlaag krijgt u de optie om door de lijst omhoog en omlaag te scrollen.



1. Druk op het vinkje om gegevens op te slaan.



Waarschuwingsteken

Er kan een nul-bereidingstijd, temp en/of afstand zijn in uw nieuwe receptinstellingen. Druk op om terug te gaan en te controleren.



2. Nieuw recept aangemaakt.

Een bestaand recept bewerken



3. Druk op het potlood (rechtsboven op het scherm) om een bestaand recept te bewerken. Vergelijkbaar met het aanmaken van een nieuw recept loopt u door elk scherm;

- Naam recept
- Afbeelding
- Proteïne (indien van toepassing)
- Receptstap(pen).

Een bestaand recept verwijderen



4. Selecteer een bestaand recept, en druk vervolgens op de prullenbak (rechtsboven) om te bevestigen. Druk op het vinkje voor verwijderen of annuleren.

CONFIGUREREN VOOR BEREIDING MET 2 FASEN, "KAAS TOEVOEGEN"

Definitie prompt biedt de optie van toevoegen van kaas of ander product aan het einde van het bereidingsproces, de plaat komt omhoog, kaas wordt toegevoegd en de plaat komt naar beneden met een grotere afstand zonder aan te raken. Hierdoor krijgt de kaas een voorsprong richting het bereiken van het smeltpunt of opwarmen van enig ander product. (Schermdisplay, opmaak en hierin getoonde pictogrammen zijn alleen voor begeleidingsdoeleinden en zijn niet bedoeld om een exacte weergave te zijn van die als weergegeven op de grill)

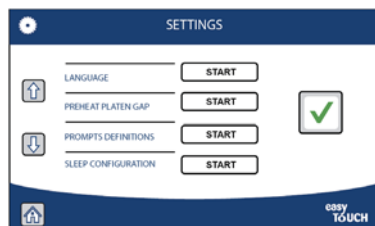
- TWEEDE STAP



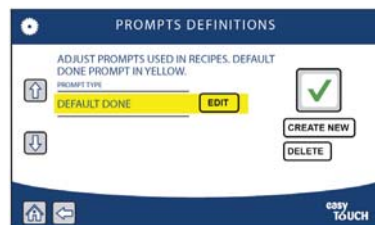
1. Ga naar SETTINGS (INSTELLINGEN).



2. Voer wachtwoord in en druk vervolgens op Return.



3. Scroll omlaag naar "DEFINITIES PROMPTS" en druk vervolgens op START.



4. Selecteer CREATE NEW (NIEUWE AANMAKEN.).



5. Vijf definities om in te vullen:

- GEBRUIKSVRIENDELIJKE NAAM
- BEREIDINGSPROMPT
- PAUZERINGSTIJD
- AUTO BEV. TIJD
- GELUID PROMPT



6. Typ definities, (toetsenbordoptie wordt weergegeven om typen mogelijk te maken) en druk vervolgens op RETURN.



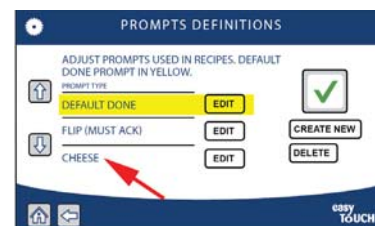
Optie met numeriek toetsenblok wordt weergegeven om parameterinvoer toe te staan. Voer het nummer in en druk op vinkje. Gebruiken voor PAUZERINGSTIJD & AUTO BEV. TIJD.

De volgende definitie is een voorbeeld van het aanmaken van KAAS TOEVOEGEN bovenop product dat wordt bereid.

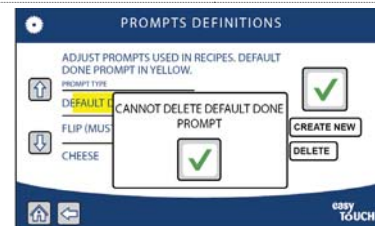
GEBRUIKSVRIENDELIJKE NAAM	Type: KAAS.
BEREIDINGS-PROMPT	Type: KAAS TOEVOEGEN.
PAUZERINGSTIJD	Type: 99. (Wacht tot 99 sec voor drukken op knop)
AUTO BEV. TIJD	Type: 0. (Om naar volgende stap te gaan zonder vertraging)
GELUID PROMPT	Selecteer een van de opties. Aanbevolen: MED CHIRP



Door te drukken op het vinkje wordt de vorige toegevoegde definitie opgeslagen. Scherm gaat terug naar het scherm invoer/bewerken DEFINITIE PROMPT.



7. Scroll omhoog of omlaag met pijltjes   voor het controleren of bewerken van de nieuw aangemaakte prompt, en druk vervolgens op vinkje voor opslaan of verwijderen.



Denk eraan dat het systeem u niet toestaat om de DEFAULT (STANDAARD GEEN) te verwijderen.

Druk op het Home-pictogram voor het weergeven van Home en ga verder met de volgende stappen in het recept.

De volgende stap nadat een PROMPTDEFINITIE is aangemaakt, is het aanmaken van een nieuw recept met de nieuwe PROMPTDEFINITIE die zojuist is aangemaakt. Voor dit voorbeeld maken we het volgende recept aan: "Kaas toevoegen". Volg de stap van het aanmaken van een nieuw recept in deze handleiding.

EEN NIEUWE MENU AANMAKEN

Menu's bieden de optie om vele recepten te combineren onder één menuscherf, zoals ontbijt, lunch en andere menu's die beschikbaar zijn in de loop van de dag.

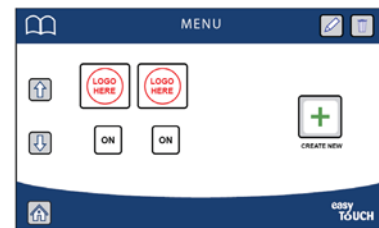
1. Selecteer menu's.



2. Voer wachtwoord in en druk vervolgens op Return.



3. Druk op CREATE NEW (NIEUWE AANMAKEN).



4. Typ de naam van uw nieuwe recept en druk op Return.

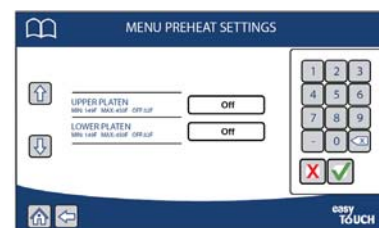
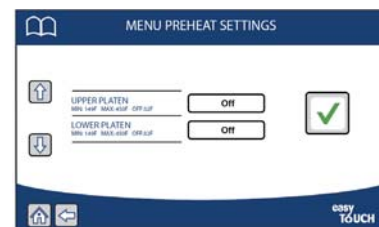


5. Voer instellingen voor voorverwarmings-temperatuur in.

NB: bovenste & onderste plaat moet overeenkomen met menuvoorverwarmingsinstellingen

Stel voorverwarmings-temperatuur bovenste plaat in van 149 °F tot 450 °F. Gebruik 32 °F of 0 °F voor OFF (UIT).

Stel voorverwarmings-temperatuur onderste plaat in van 149 °F tot 400 °F. Gebruik 32 °F of 0 °F voor OFF (UIT). Druk op het vinkje om op te slaan.



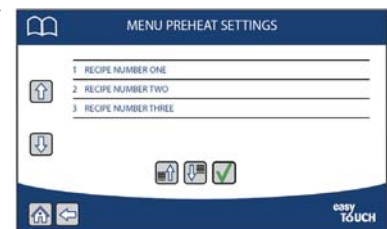
6. Selecteer een afbeelding en druk op het vinkje om door te gaan.



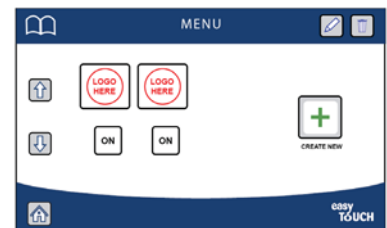
7. Selecteer een recept(en) om toe te voegen aan het menu en druk op het vinkje om door te gaan.



8. Door te drukken op het pijltje omhoog/omlaag krijgt u de optie van de geselecteerde stap om het omhoog of omlaag in de lijst te verplaatsen. Druk op het vinkje om door te gaan.



9. Menu aangemaakt. Nieuw menu is standaard OFF (UIT); druk op de optie OFF (UIT) om menu in te schakelen.

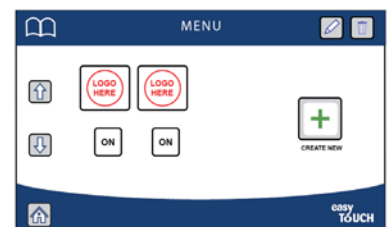


MENU'S IN OF UIT SCHAKELEN

Menu's die IN of UIT kunnen worden geschakeld vanuit de optie PRESS & GO. De optie PRESS & GO geeft alleen menu's weer die zijn INGESCHAKELD. Die optie kan vervolgens worden gebruikt met restaurantmenu's voor de ochtend en middag.

1. Selecteer menu's.
2. Voer wachtwoord in en druk vervolgens op Return.

3. Druk op de optie ON/OFF (AAN/UIT) onder de menufoto; de virtuele knop schakelt naar ON (AAN) of OFF (UIT).



BEREIDINGSTIJD/AFSTAND WIJZIGEN

De wijzigingen die worden aangebracht aan deze procedure in de modus Press & Go, zullen nog steeds gelden nadat de stroom is uitgeschakeld. De bereidingstijd en afstand van een recept kunnen worden aangepast voor het bestaan van variaties in product; deze aanpassing verandert niet het oorspronkelijk gemaakte receptprogramma.

1. Vanuit het scherm RECIPE (RECEPTSELECTIE) selecteert u een recept (rand pictogram wordt rood) en vervolgens drukt u op  in de rechterbovenhoek.



2. Het scherm COOK CYCLE CHANGE (WIJZIGING BE-REIDINGSCYCLUS) wordt weergegeven.
3. Gebruik de pijltjes omhoog en omlaag voor het aanpassen van de bereidingstijd en afstand.



- Druk op  om op te slaan.

OPMERKING: Voor het bewerken van deze functie voor het wijzigen van tijd of afstandslimieten, raadpleegt u Afstellingslimieten tijd & afstand.

4. Klaar om product te bereiden.

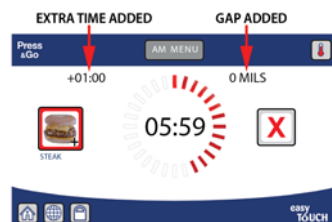


OPMERKING: Het recept met wijzigingen heeft een indicatie "+" op het scherm RECEPTSELECTIE, plus (+)-symbool in de hoek rechtsonder.



STEAK

OPMERKING:
Het scherm COOKING PROGRESS (VOORTGANG BEREIDING) toont de nieuwe afstellingen.



OPMERKING:

- Het receptprogramma wordt gedefinieerd door Chef.
- De operator kan het symbool + gebruiken voor het aanbrengen van wijzigingen binnen toegestane maximumlimiet voor tijd- en afstandsafstelling als gedefinieerd door Chef onder instellingen Afstellingslimieten tijd & afstand.

AFSTELLINGSLIMIETEN TIJD & AFSTAND

Deze instelling beperkt de omvang van de bereidingscyclusafstellingen die kunnen worden gemaakt voor een recept met gebruik van Wijzigen bereidingstijd/afstand met gebruik van het plus-  symbool. Als de tijd bijvoorbeeld is ingesteld op 00:10, dan staat het scherm COOK CYCLE ADJUSTMENT (AFSTELLING BEREIDINGSCYCLUS) de operator alleen toe om de bereidingstijd te verlengen of verkorten met tot tien (10) seconden.

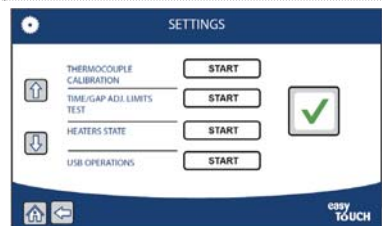
1. Selecteer SETTING (INSTELLING).



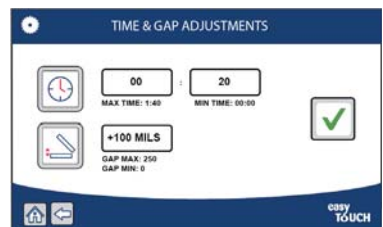
2. Voer wachtwoord in en druk op return.



3. Gebruik het pijltje omlaag om te scrollen naar "Time and Gap Adjustments" (Afstellingen tijd en afstand).



4. Scherm TIME & GAP ADJUSTMENTS (AFSTELLINGEN TIJD & AFSTAND) instellen op nul om te voorkomen dat gebruikers de bereidingscyclus afstellen.



5. Wanneer de tijd- of afstandsnummernop wordt geselecteerd, wordt een numeriek toetsenblok weergegeven.

Voer de nieuwe instellingen in en selecteer  om door te gaan.



6. Selecteer  om de nieuwe instelling op te slaan.



AFBEELDING IMPORTEREN NAAR EEN NIEUW MENU

Voor het bereiken van succesvol importeren van een afbeelding, moet een specifieke bestandsextensie worden gebruikt; voor afbeeldingen gebruikt u jpg, tiff, bmp.

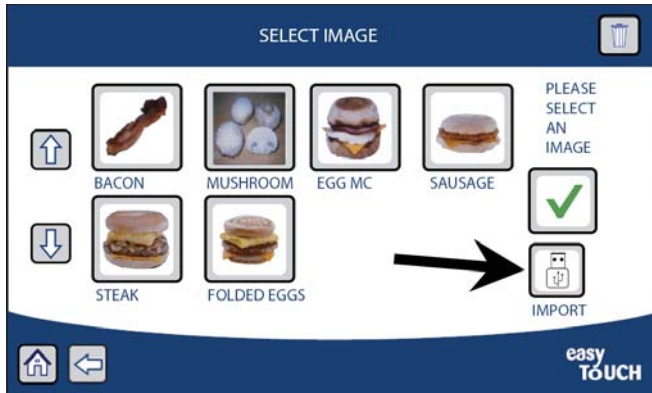
1. Selecteer "ALL RECIPES" (ALLE RECEPTEN) van het startscherm.



2. Voer "PASSWORD" (WACHTWOORD) in.



3. Selecteer "CREATE NEW" (NIEUWE AANMAKEN).



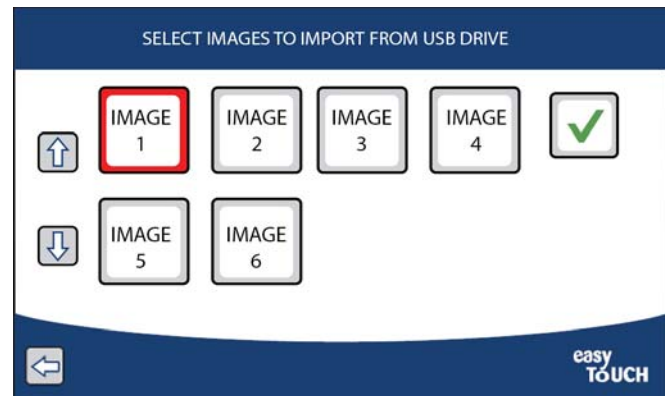
OPMERKING: De importfunctie pikt de afbeelding(en) op van een extern USB-geheugen. De grootte van de afbeelding(en) wordt automatisch aangepast voor de grillcontroller.



4. USB met afbeelding plaatsen

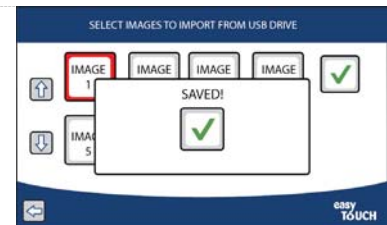


5. Selecteer "IMPORT" (IMPORTEREN).



6. Selecteer te importeren afbeelding; elke geselecteerde afbeelding wordt rood en u kunt meerdere afbeeldingen tegelijk importeren.
7. Selecteer het vinkje.

8. Opgeslagen pop-upvenster wordt weergegeven wanneer het importproces is voltooid.



9. Selecteer.



10. Selecteer nieuwe afbeelding en selecteer vinkje.

11. Vanaf dit punt volgt u de instructies betreffende CREATE NEW RECIPE (NIEUW RECEPT AANMAKEN) in de gebruikershandleiding.

AFBEELDING IMPORTEREN NAAR EEN BESTAAND MENU

Herhaal stap 2 & 4 uit Afbeelding importeren naar een nieuw menu.

1. Selecteer het recept.
2. Selecteer potlood.



3. Receptnaamvenster wordt weergegeven, selecteer Return.
4. Volg de bovenstaande stappen van 1e tot 1k.
5. Vanaf dit punt selecteert u het vinkje tot aan het einde, zonder het recept aan te passen.

6. Selecteer home.



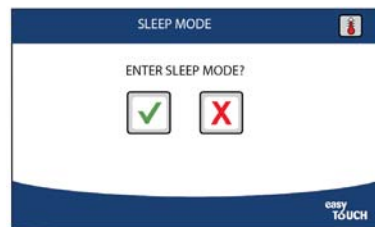
SLAAPSTAND HANDMATIG ACTIVEREN

Slaapstand kan worden geselecteerd vanuit het scherm RECIPESELECTIE voor het besparen van energie tijdens trage perioden.

1. Druk vanuit het scherm RECIPE SCREEN (RECEPTSELECTIE) op .



2. Druk op  om door te gaan of op  om te annuleren.



3. De bovenste plaat gaat dicht. Zorg ervoor dat er geen keukengerei op de grill ligt.
4. Druk op de groene knop om te annuleren.



5. Het scherm toont de slaaptijd (uur:min). Voor het afsluiten van de slaapstand drukt u op WAKE (WEKKEN) op het scherm of de groene drukknop. De plaat gaat omhoog, het scherm RECIPE SELECTOR (RECEPTSELECTIE) wordt weergegeven, en de grill is klaar voor bereiding.



VOLUME-AFSTELLING

Met deze instelling worden de volumeniveaus ingesteld.

1. Selecteer SETTING (INSTELLING).



2. Voer wachtwoord in en druk op return.

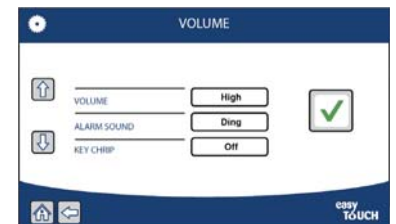


3. Gebruik het pijltje omlaag om te scrollen naar "Volume".



4. Selecteer de knop naast volume, selecteer de optie Laag, Midden of Hoog.

Voer de nieuwe instellingen in en selecteer  om door te gaan.



AFSTELLING HOOGTE AFZUIGKAP

Deze instelling beperkt de hoogte van de afstelling van de bovenste plaat. Zorg voor een minimale tussenruimte van 1" tussen de afzuigkap en de hoogste stand van de plaatarm.

1. Selecteer SETTING (INSTELLING).



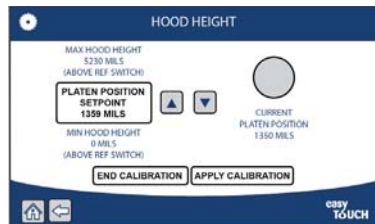
2. Voer wachtwoord in en druk op return.



3. Gebruik pijltje omlaag om te scrollen naar "HOOD HEIGHT" (HOOGTE AFZUIGKAP). Druk op de knop START.



4. Registreer het nummer als referentie onder het vakje PLATEN POSITION SETPOINT (INSTELPUNT PLAATPOSITIE).

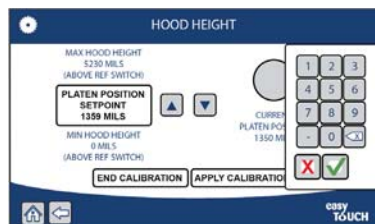


TIP:

Gebruik de pijltjes omhoog en omlaag voor het bewegen van de plaahtoogte, de optie van het bovenste pijltje gaat in veelvouden van 6 mils, en het onderste pijltje in veelvouden van 4 mils. Standaard fabriekswaarde is 1366 MILS.

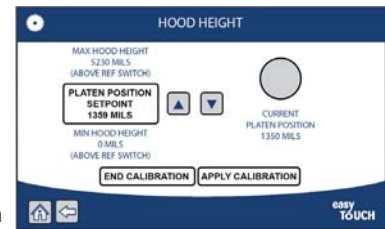


5. Wanneer het vakje PLATEN POSITION SETPOINT (INSTELPUNT PLAATPOSITIE) is geselecteerd, wordt een numeriek toetsenblok weer gegeven.



Voer de nieuwe instellingen in en selecteer ☒ om door te gaan.

6. Selecteer APPLY CALIBRATION (KALIBRATIE TOEPASSEN) om het nieuwe instelpunt in te stellen.



7. Selecteer END CALIBRATION (KALIBRATIE BEEINDIGEN) om het nieuwe instelpunt op te slaan.

8. Hoogte afzuigkap gekalibreerd. Systeem gaat terug naar home.

TAALSELECTIE

Deze instelling geeft de optie om verschillende talen te kiezen op de display.

1. Selecteer SETTING (INSTELLING).



2. Voer wachtwoord in en druk op return.



3. Gebruik pijltje omlaag om te scrollen naar "LANGUAGE" (TAAL). Druk op de knop START.

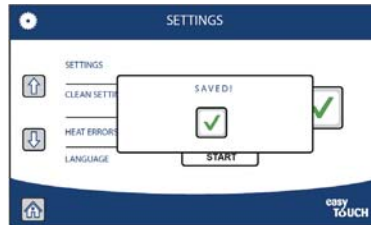


4. Selecteer de taal en druk vervolgens op het vinkje.

Beschikbare talen; Engels, Spaans, Frans, Duits, Fins, Italiaans, Portugees, Russisch, Zweeds, Pools, Grieks, Japans, Koreaans, Vereenvoudigd Chinees, Traditioneel Chinees.



5. Een venster voor opslaan wordt weergegeven waarin wordt aangegeven dat het is opgeslagen.



6. Taal geselecteerd. Systeem gaat terug naar instellingen.

TIP:

Gebruik het wereldbolpictogram voor een snelkoppeling voor taalselectie.



REINIGINGSINSTELLINGEN

Deze instelling geeft de optie van het regelen van de grilltemperatuur, reinigingsfrequentie en reinigingstijd gedurende het proces van reiniging. De computer beheert uw reinigingsschema automatisch.

1. Selecteer SETTING (INSTELLING).



2. Voer wachtwoord in en druk op return.



3. Gebruik pijltje omhoog om te scrollen naar CLEAN SETTINGS (REINIGINGSINSTELLINGEN). Druk op de knop START.



4. Selecteer een optie; een numeriek toetsenblok wordt weergegeven, voer nieuwe instellingen.



- **CLEAN GRILL (GRILL REINIGEN)** – deze optie configureert de onderste grill; u kunt temperatuur instellen van 150 °F tot 450 °F of deze optie uitschakelen door het type van 32 op het numerieke toetsenblok. Standaard fabriekswaarde is 325 °F.
- **CLEAN PLATEN (PLAAT REINIGEN)** – deze optie configureert de bovenste grill; u kunt temperatuur instellen van 150 °F tot 450 °F of deze optie uitschakelen door het type van 32 op het numerieke toetsenblok. Standaard fabriekswaarde is 325 °F.
- **CLEAN FREQUENCY (REINIGINGSFREQUENTIE)** - deze optie configureert de bereidingscyclus die u toestaat tussen reinigingstijd; de computer detecteert automatisch wanneer het tijd is om uw grill te reinigen. Bijvoorbeeld: 10 CK CYC geeft u automatisch aan na 10 bereidingscycli dat CLEANING REQUIRED (REINIGING VEREIST) is.
- **CLEAN MIN TIME (MIN TIJD REINIGEN)** - deze optie stelt de tijd van reiniging in; zou tussen 1 en 15 minuten kunnen liggen.
- **CLEAN GRACE PERIOD (WACHTPERIODE REINIGING)** - deze optie stelt de computer in op automatisch tellen van de bereidingscyclus na afronden van cycli van reinigingsfrequentie. Wanneer de telling van de wachtperiode is voltooid, wordt de grill door de computer alleen geforceerd naar CLEANING REQUIRED (REINIGING VEREIST). Kalibratie wachtperiode reiniging is op bereidingscyclus van 0 tot 1000.
- **CLEAN PROMPT FREQ (FREQ REINIGINGSPROMPT)** – deze optie stelt de computer in op automatisch detecteren wanneer het tijd is om te reinigen. Kalibratie bereidingscyclus van 0 tot 1000
- **CLEAN SETPOINT TOLERANCE (TOLERANTIE INSTELPUTN REINIGING)** - deze optie stelt de tolerantie temperatuurinstelpunt in. De temperatuur kan worden gekalibreerd van 5 °F tot 50 °F
- **CLEAN READY ALARM (ALARM REINIGEN GEREED)** – deze optie stelt het alarm in op OFF / DING / STOVE / SONG (UIT / DING / STOVE / SONG).

5. Een venster wordt weergegeven waarin wordt aangegeven dat het is opgeslagen.

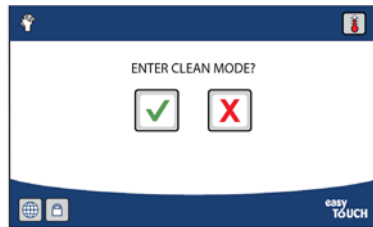


6. Reinigingsinstellingen voltooid. Systeem gaat terug naar instellingen.

REINIGINGSHERINNERINGEN

Als een reinigingsschema is ingesteld, wordt een bericht weergegeven op het scherm wanneer reiniging is vereist gebaseerd op het aantal bereidingscycli:

Selecteer ☒ als de grill onmiddellijk wordt gereinigd, of ☐ om door te gaan met de bereiding.



OPMERKING: Als de grill is ingesteld op het afdwingen van reinigingsschema en de reinigingsherinnering is te vaak overbrugd, geeft easyTOUCH™-uiteindelijk het scherm CLEANING REQUIRED (REINIGING VEREIST) weer om reiniging af te dwingen.

Selecteer ☒ voor het starten van de reinigingsmodus die de teller van de reinigingsherinnering reset en brengt de grill op de juiste temperatuur voor reiniging (indien gespecificeerd).



UITSCHAKELEN

1. Keer terug naar het startscherm. Door te drukken op het Home-pictogram wordt de bereidingsmodus afgesloten en worden de verwarmingen uitgeschakeld.



2. Schakel de grill en het easyTOUCH™-scherm volledig uit met gebruik van de hoofdstroomschakelaar.



PLAATKALIBRATIE (WINKELMANAGER)

Plaatkalibratie maakt automatisch de juiste afstelling op de plaat voor het verkrijgen van de maximale bereidingsprestatie. Met deze functie kan de winkelmanager een automatische plaatkalibratie uitvoeren, en vandaar is het beveiligd met een wachtwoord. Elke gebruikersinterface (UI) werkt onafhankelijk van de andere. (Software 4.0.1)

1. Voor het bereiken van een juiste automatische niveaualibratie moet u ervoor zorgen dat een kalibratie van plaatafstand & afzuigkaphoogte wordt uitgevoerd.

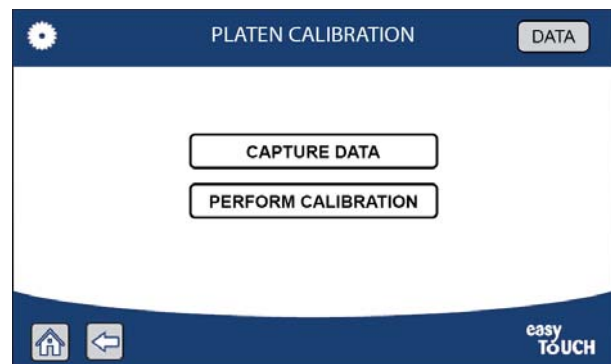
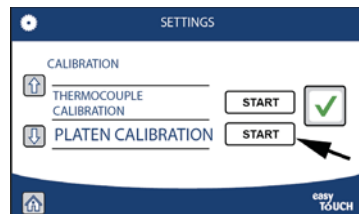
2. Selecteer "SETTINGS" (INSTELLINGEN) op het startscherm.



3. Voer "PASSWORD" (WACHTWOORD) in.



4. Selecteer PLATEN CALIBRATION (PLAATKALIBRATIE).



5. Selecteer PERFORM CALIBRATION (KALIBRATIE UITVOEREN).

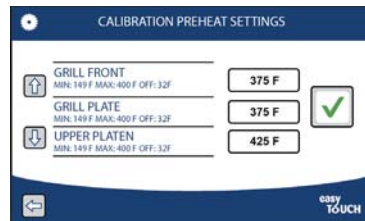
CAPTURE DATA (GE-GEVENSFASTLEGGEN): verzamelt alleen gegevens van de computer.

PERFORM CALIBRATION (KALIBRATIE UITVOEREN): voert plaatkalibratie zelf uit.

CAPTURE DATA

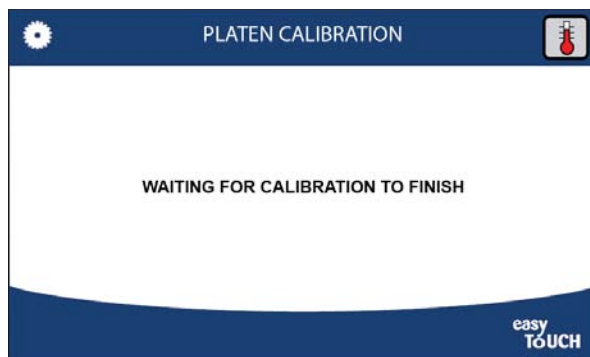
PERFORM CALIBRATION

Het scherm toont voorverwarmingsinstellingen voor kalibratie, de temperaturen waarop de grill zich moet bevinden voor het uitvoeren van kalibratie. Temperaturen kunnen niet worden aangepast.

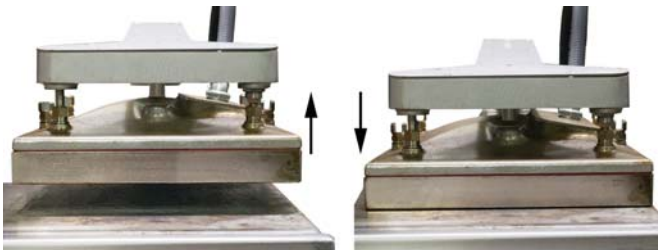


6. Selecteer "VINKJE" op het scherm.

7. De grill gaat vervolgens naar het verwarmingsproces; dat duurt meerdere minuten als de grill koud is. Door te drukken op "X" wordt het proces geannuleerd, of druk op het pijltje terug om een stap terug te gaan.



NB: wanneer de grill klaar is met voorverwarmen, neemt de computer de controle over kalibratie. Gedurende dit proces gaat de bovenste plaat omhoog en omlaag. Onderbreek het kalibratieproces niet.



8. Een voltooid-teken wordt weergegeven wanneer het proces is afgerond. Door te drukken op het "vinkje" gaat u naar het scherm voor plaatkalibratie, en vervolgens drukt u op het Home-pictogram om naar het startscherm te gaan.



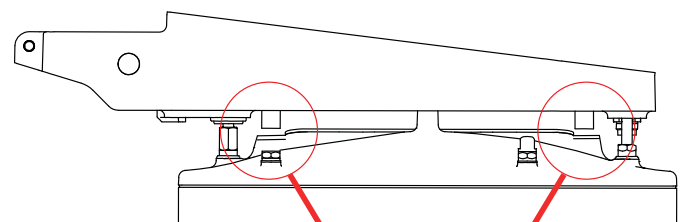
NB: als het proces mislukt, wordt een teken weergegeven. Zorg ervoor dat niets het proces belemmert en druk op het vinkje voor een andere poging om opnieuw te kalibreren.

9. Aan het einde van de voorverwarmingscyclus komt de plaat omhoog naar de onderste referentieschakelaar en vervolgens omlaag naar de grillplaat voor het detecteren van de plaatniveaustatus. De status Bereiding gereed wordt weergegeven wanneer het proces is afgerond.

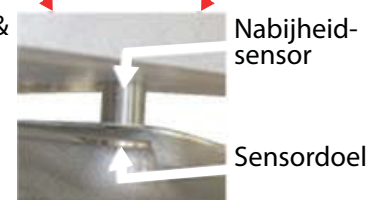
Tip: Het pictogram Gegevens geeft alle statistieken die zijn verzameld voor referentie of analyse.



Belangrijk punt om aan te denken



Sensoren (nabijheid & sensordoel) moeten te allen tijde vrij en schoon worden gehouden.



Nabijheidssensor wordt gebruikt voor het detecteren van de positie van de plaat met gebruik van het sensordoel bevestigd aan de plaatkovel, voer "visuele inspectie" uit.

PLAATSING PASTEITJE

Deze procedure voor plaatsing en verwijdering van vleesproducten op de camshell-grill moet worden gevolgd als hieronder aangegeven en als volgt:

1. Elke hieronder weergegeven grijze rechthoek vertegenwoordigt één bereidingsgebied onder één bovenste plaat.
2. Pasteitjes worden over het algemeen twee per keer geplaatst van voor naar achter van de grill.
3. De **volgorde van verwijderen** van de pasteitjes wordt getoond in de diagrammen **door het nummer getoond** in het midden van elk pasteitje.

OPMERKING:

Procedures voor plaatsing van pasteitjes voor internationale markten kunnen verschillen. Volg de aanbevelingen van uw lokale McDonald's-instanties.

Maximumaantal pasteitjes per baan:

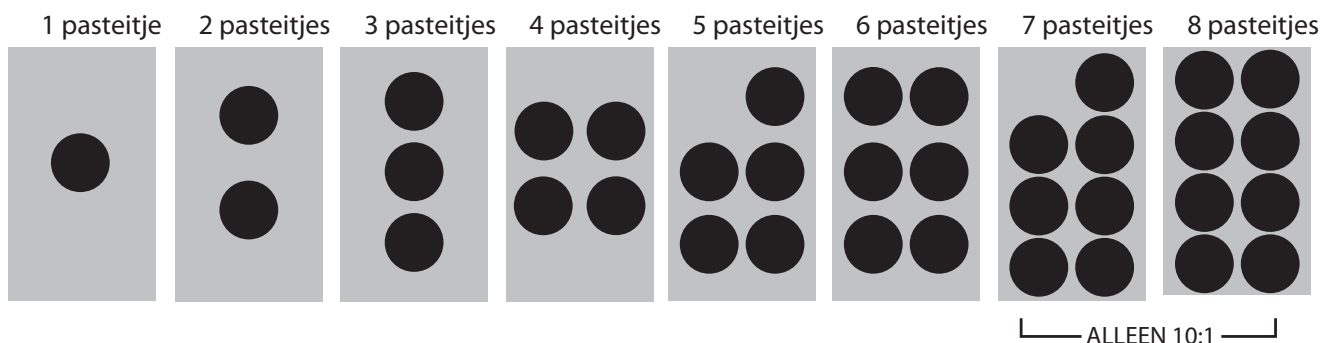
8 normale (10:1) pasteitjes

4 angus (3:1) pasteitjes (regio en land van toepassing)

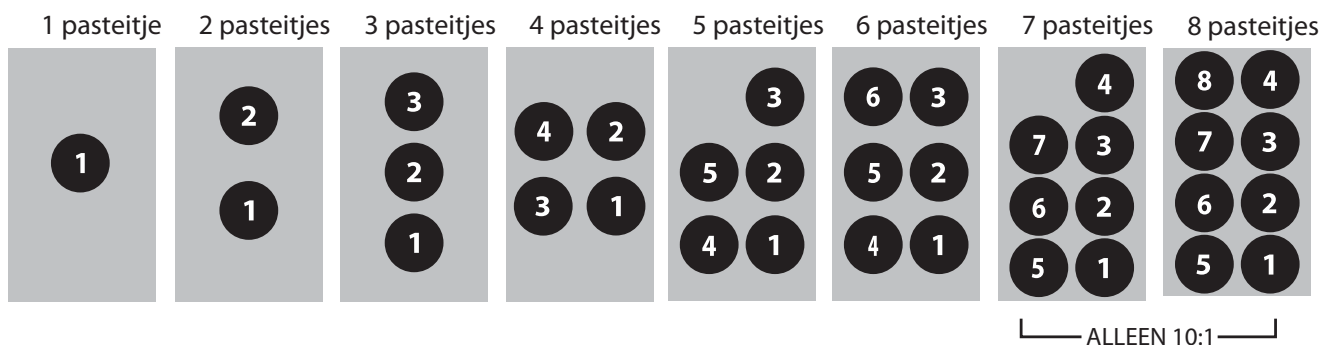
4 quarter-pound (4:1) pasteitjes

8 worstenpasteitjes

OPMERKING: Leg pasteitjes met 2 tegelijk, van voor naar achter:



OPMERKING: Verwijder de pasteitjes in de hieronder getoonde nummervolgorde:





- Temperatuurstatus
- Wijziging bereidingscyclus
- Ga naar reinigingsmodus
- Slaapstand
- Taal UI toetsenbord instellen=
speciale tekens/Symbolen/#

startpagina → PRESSGO
MENU'S
INSTELLINGEN
ALLE RECEPTEN
DIAGNOSTIEK

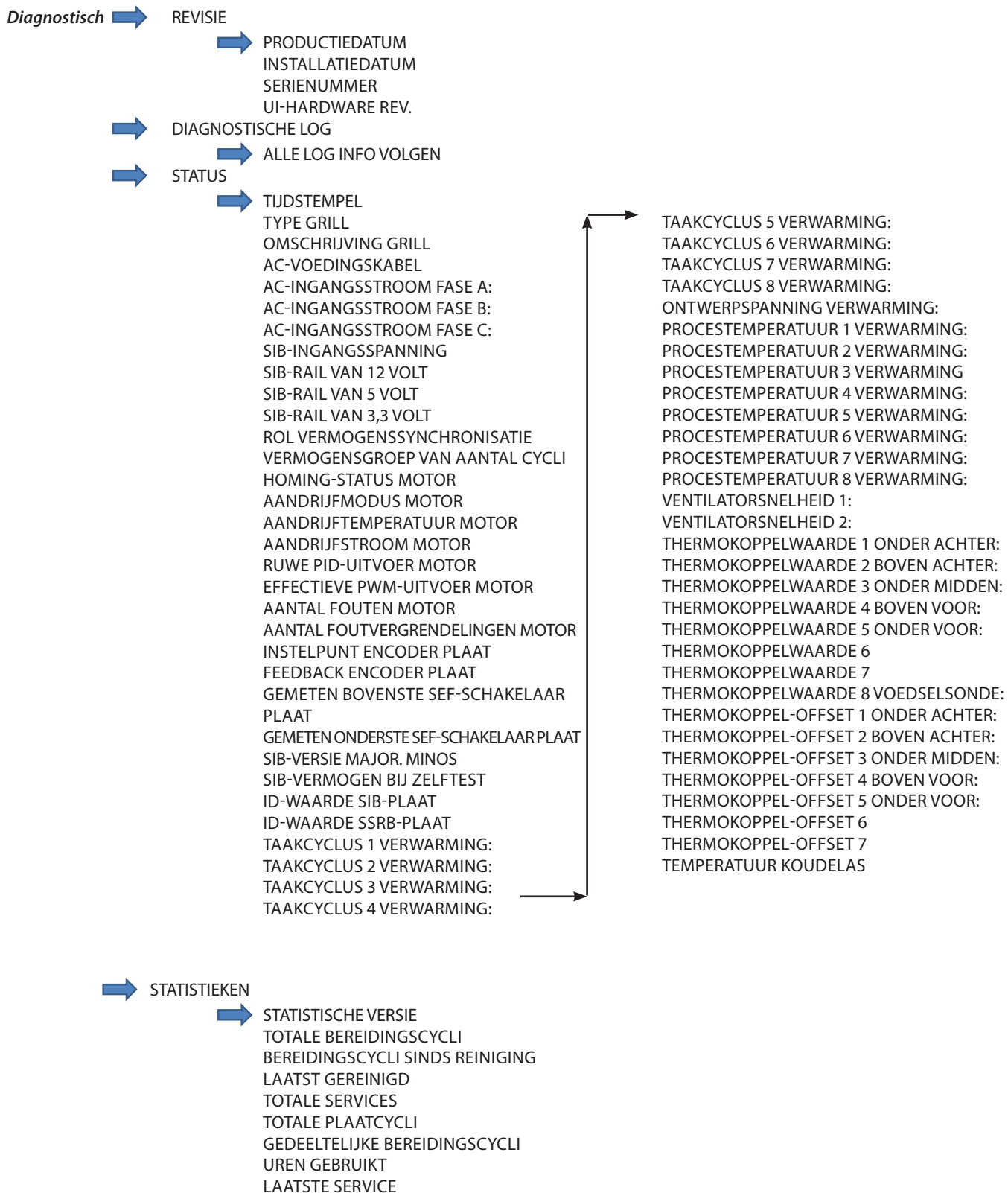
PressGo → AUTO MENU
AM-MENU
PM-MENU
HERSTEL

Menu's → AM-MENU
PM-MENU
AM-MENU LRS
PM-MENU

Instellingen → FABRIEK
 → WACHTWOORD
 TIJD
 DATUM
 FABRIEKSINSTELLINGEN
 RESET RECEPT (van USB)
 SOFTWARE-UPDATE
 → KALIBRATIE
 → KALIBRATIE AFSTAND
 HOOGTE AFZUIGKAP
 KALIBRATIE THERMOKOPPEL
 AFST. TIJD/AFSTAND LIMieten
 → TEST
 → STATUS VERWARMINGEN
 USB-BEWERKINGEN
 → INSTELLINGEN
 → REINIGINGSINSTELLINGEN
 VERWARMINGSFOUTEN &
 -LIMIETEN
 TAAL
 DEFINITIES PROMPTS
 DEFINITIES PROTEÏNE
 DEFINITIES SLAAP
 TEMPERATUUREENHEDEN
 VOLUME

Alle recepten → KWART
ANGUS
GR KIP
BACON
CHAMPIGNON
EI
WORSTJE
STEAK

NB: (RECEPT ZAL VARIËREN AFHANKELIJK VAN RESTAURANTMENU)



Hoofdstuk 4

Onderhoud

De easyToUCH™-controller reinigen

- Selecteer het slotpictogram  op het paneel voor het tijdelijk vergrendelen van het aanraakscherm gedurende vijftien (15) seconden.
- Breng voedselveilig reinigingsmiddel aan op zachte doek of spons, niet direct op controller. Veeg de controller af en maak droog met een zachte, schone doek.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, staalwol sponzen of schurende papieren handdoeken voor het reinigen van de controller aangezien borstelharen het oppervlak van de controller zullen krassen.

De roestvrij stalen panelen reinigen

- Schakel de stroomschakelaar uit bij het reinigen van de zijpanelen of het voorpaneel van de grill.
- Schakel de stroomschakelaar uit en koppel alle stekkers los voorafgaand aan het reinigen van het achterpaneel. Raak niets elektrisch aan wanneer u natte handen of blote voeten hebt.
- Wanneer de eenheid is afgekoeld, moeten externe roestvrij stalen panelen worden gereinigd met gebruik van een mild reinigingsmiddel en/of een voedselveilig vloeibaar reinigingsmiddel voor het reinigen van roestvrij staal, een zachte doek en heet water.
- Als het nodig is om een niet-metalen pannenspons te gebruiken, moet u altijd met de draad mee schrobben in metaal om krassen te voorkomen.
- **Waarschuwing:** Verwijder geen enkel paneel voor reiniging.
- Was een klein gebied tegelijk en spoel het gewassen gebied met een schone spons die is gedipt in een ontsmettingsmiddel. Veeg droog met een zachte, schone doek.
- Spuit geen chemicaliën in enige openingen, zoals jaloezieën op de voorste of achterste ontluichtingspanelen. Dit wel doen kan essentiële componenten beschadigen, wat leidt tot een serviceoproep die niet onder de garantie valt.
- Houd water en/of reinigungsoplossing weg van de voorste hoofdstroomschakelaar en stroomsnoeren. Spuit geen oplossing op deze onderdelen.
- De grill kan worden vastgezet in het grillcompartiment met gebruik van twee ankers die vergrendelen op de voorste zwenkwieltjes. Bevestig opnieuw alle veiligheidsklemmen en bindkabels (gasmodellen) voorafgaand aan het voltooien van reiniging.

Reiniging tijdens werking

1. Nadat elke productlast is verwijderd, gebruikt u een grillschraper alleen om vet op de onderste grillplaat te schraperen van voor naar achter. Schraap niet van links naar rechts over de onderste grillplaat met de grillschraper.
1. Gebruik een grillspatel voor het reinigen van verwijderbare beschermingsfolie op de bovenste plaat in een neerwaartse beweging. Druk niet hard tegen de verwijderbare beschermingsfolie om krassen of scheuren te voorkomen.
2. Duw het vet naar de achterkant van de grill, of trek het naar de voorste bak. Strijk vervolgens het vet in de emmers aan elke zijde. Gebruik niet de schraper voor deze stap.
3. Gebruik een schone, vochtige doek voor het reinigen van backsplash en afrondingsgebieden als nodig tijdens werking.

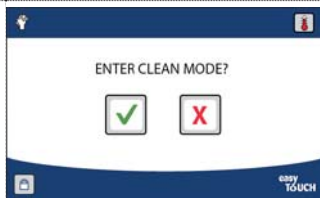
OPMERKING: Voor het verlengen van de levensduur van de verwijderbare beschermingsfolie, veegt u het af met een gevouwen, schone, vochtige doek, ten minste vier keer gedurende elk uur van bedrijf.

Dagelijkse reiniging

1. Druk op het pictogram van hand met doek  linksonder op de display van de controller.



2. Druk op het pictogram Vinkje om naar CLEAN MODE (REINIGINGSMODUS) te gaan.



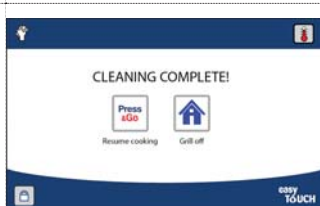
3. Breng de plaat omlaag en verwijder de vergrendelingsclips.



4. Wanneer de grill de juiste reinigingstemperatuur bereikt, geeft de display "READY TO CLEAN" (KLAAR VOOR REINIGEN) aan en een alarm wordt gehoord.



5. Druk op het home-pictogram en de bereidingszoneverwarming wordt UITGESCHAKELD.



★Tip

Reinig de grills met één tegelijk zodat u door kunt gaan met bereiden op één grill terwijl u de andere reinigt. Laat de grill eerst terugkeren naar juiste bereidingstemperaturen voordat u begint met het reinigen van de tweede grill.

★Tip

Door op de groene knop te drukken gaat de bovenste plaat van de grill omlaag of omhoog.

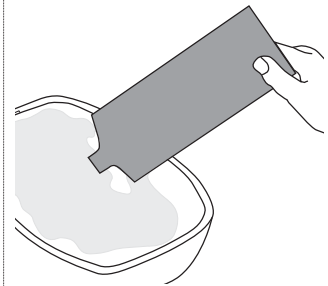


Bewegende delen

Opmerking: Houd het gebied van de grill/plaat vrij.



6. Giet door McD goedgekeurd grillreinigingsmiddel in een emmer of roestvrij stalen pan.



7. Gebruik hittebestendige handschoenen en een veiligheidsbril.



8. Leeg de vetbakken. Verwijder en leeg de drie vetbakken door ze voorzichtig uit de schuiven te trekken. Plaats ze weer in positie.

★Tip

Volg het beleid van uw restaurant als u na het donker vetbakken leegt.



9. Veeg de platen af. Veeg de bovenste plaat en onderste plaat af voorafgaand aan het verwijderen van enige verwijderbare beschermfolie, met een schone, in ontsmettingsmiddel geweekte grilldoek. Herhaal het afvegen voor alle bovenste en onderste platen.



Hete oppervlakken



Chemicaliën



10. Reinig het oppervlak van de verwijderbare beschermfolie. Breng grillreinigingsmiddel aan op een schone, in ontsmettingsmiddel geweekte grilldoek, veeg het blootgestelde oppervlak van de verwijderbare beschermfolie af. Herhaal de reiniging voor alle beschermfolie.



Hete oppervlakken

Het oppervlak en de randen van de bovenste plaat zijn zeer heet.



Chemicaliën

Spoel de verwijderbare beschermfolie.

11. Spoel de bovenste en onderste verwijderbare beschermingsfolie (indien gebruikt) met een aparte in ontsmettingsmiddel geweekte grilldoek. Veeg af tot het restant grillreinigingsmiddel volledig is verwijderd. Dit is nu de schoen zijde van de verwijderbare beschermingsfolie.



Chemicaliën



Hete oppervlakken

Reinig vergrendelingsclips en balken.

12. Reinig en spoel vervolgens de andere zijde van de verwijderbare beschermfolie. Verwijder de vergrendelingsclips en balken van de verwijderbare beschermingsfolie en neem het mee naar de gootsteen met 3 compartimenten voor wassen, spoelen en ontsmetten.



Chemicaliën

Door McD goedgekeurde reinigungsoplossing voor gootstenen en ontsmettingsoplossing



Leg de verwijderbare beschermfolie neer voor het reinigen van de andere kant.

13. Plaats de verwijderbare beschermingsfolie één per keer, met de schone zijde omlaag, vlak op de opslagbak voor verwijderbare beschermfolie of een schoon en vlak oppervlak. Breng grillreinigingsmiddel aan. Schrob de bevuilde zijde van de verwijderbare beschermfolie en veeg schoon. Reinig NIET de folie in de gootsteen met 3 compartimenten. Spoel met een afzonderlijke, in ontsmettingsmiddel geweekte grilldoek.



WAARSCHUWING!

Verwijderbare beschermfolie NIET vouwen of smeren

Schraap de grill.

14. Schraap alleen het onderste grilloppervlak met de grillschraper. Strijk alle resten in de vetbakken af met de grillspatel. NIET SCHROBBEN.



Hete oppervlakken



Breng reinigingsmiddel aan op de plaat.

15. Breng grillreinigingsmiddel aan op de onderste grilloppervlakken overeenkomstig de productinstructies op de fles en/of pakket. Herhaal voor elke lagere plaat totdat ze allemaal volledig zijn bedekt. Verspreid het grillreinigingsmiddel over het gehele oppervlak met gebruik van het grillreinigingspad en houder, beginnend bij de achterkant van de grillplaat.



Alarm apparatuur

Schrob de plaat niet tijdens het aanbrengen van grillreinigingsmiddel.



Hete oppervlakken



Chemicaliën

Breng de plaat omlaag.

16. Druk op de groene knop om de bovenste plaat van de grill omlaag te brengen.



Bewegende delen

Houd handen & gereedschap vrij van de grill.

**Schrob de plaat lichtjes.**

17. Gebruik het pad voor het lichtjes schrobben van het plaatoppervlak en de achterkant, voorkant en randen van de plaat. Voor hardnekkig vuil brengt u aanvullend grillreinigingsmiddel aan en schrobt u lichtjes. Gebruik de gereedschapsborstel op hoge temp of de dubbelzijdige grillborstel als nodig voor het verwijderen van zware ophoping van de bovenste platen.



Tip

Het grillreinigingsmiddel maakt vuil vloeibaar waardoor het eenvoudig kan worden verwijderd. Hard schrobben is niet nodig.



Chemicaliën

Alarm apparaat

Spoel de plaat op dit moment niet.

Breng de plaat omlaag.

18. Druk op de groene knop om de bovenste plaat van de grill omlaag te brengen.



Bewegende delen

Houd handen & gereedschap vrij van de grill.



Hete oppervlakken



Chemicaliën

Breng reinigingsmiddel aan op het oppervlak van de grill

19. Breng grillreinigingsmiddel aan op de onderste grilloppervlakken overeenkomstig de productinstructies op de fles en/of pakket. Herhaal voor elke lagere plaat totdat ze allemaal volledig zijn bedekt. Verspreid het grillreinigingsmiddel over het gehele oppervlak met gebruik van het grillreinigingspad en houder, beginnend bij de achterkant van de grillplaat.

Alarm apparaat

Schrob de plaat niet tijdens het aanbrengen van grillreinigingsmiddel.

Draai lichtjes en schrob het grilloppervlak.

20. Gebruik het pad om het grilloppervlak lichtjes te schrobben. Voor hardnekkig vuil brengt u aanvullend grillreinigingsmiddel aan

**Alarm apparaat**

Spoel de grill op dit moment niet.



Hete oppervlakken

Draai, spoel en veeg de plaat af.

21. Spoel de voorkant en het oppervlak van de bovenste plaat met een schone in ontsmettingsmiddel geweekte grilldoek. Spoel de randen van de plaat grondig en veeg vervolgens de achterrand van de plaat af en laat aan de lucht drogen. Gooi de grilldoek direct na gebruik weg in de emmer voor vuile handdoeken.



Hete oppervlakken

Spoel het oppervlak van de grill af.

22. Spoel de onderste grilloppervlakken grondig met een in ontsmettingsmiddel geweekte grilldoek. Gooi de grilldoek weg in de emmer voor vuile handdoeken.



Hete oppervlakken



Verwijder en leeg de vetbakken.

23. Verwijder en leeg de vetbakken door ze voorzichtig uit de schuiven te trekken. Voor grills met enkel chassis moet u de vetbakken verwijderd houden om te reinigen tussen de onderste platen (stappen 17-18). Voor andere grills gaat u verder met stap 19 en plaatst u de vetbakken weer in positie na het legen.

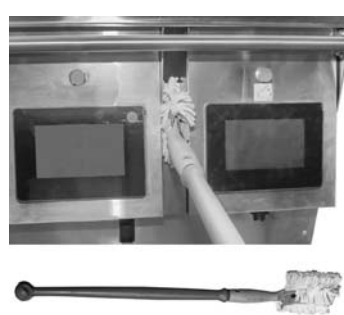


Schrob het bakkanaal voor grills met enkel chassis.

24. Gebruik de hendel met het zwarte padhulpstuk en schrob de zijkanten tussen de onderste platen.

Waarschuwing

Schakel de grill uit en haal de stekker uit het stopcontact voorafgaand aan het reinigen van de zij-/achterpanelen. Verwijder geen paneel tijdens reiniging.



Spoel het bakkanaal voor grills met enkel chassis.

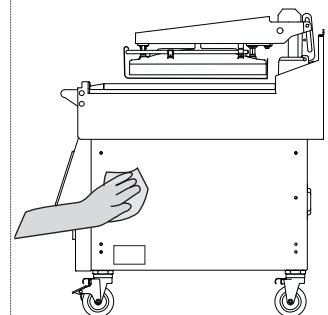
25. Gebruik de hendel met de in ontsmettingsmiddel geweekte witte pad. Veeg de zijkanten tussen de onderste platen af om het vuil eruit te spoelen. Draai de witte pad om en herhaal het proces. Gooi de pad weg in de emmer voor bevuildde handdoeken. Plaats vetbakken weer in positie nadat ze zijn geleegd.

Spoel het oppervlak van de grill opnieuw af.

26. Veeg alle oppervlakken af met een schone, in ontsmettingsmiddel geweekte grilldoek. Gooi de doek weg in de emmer voor vuile doeken wanneer u klaar bent.



27. Veeg de zij-oppervlakken van de grill af met een schone, in ontsmettingsmiddel geweekte grilldoek. Denk eraan om altijd met de draad mee te reinigen. Verwijder het paneel in geen geval; als vet migreert binnen de grill, belt u de onderhoudstechnicus voor ondersteuning.



Installeer de verwijderbare beschermfolie.

28. Installeer de verwijderbare beschermfolie opnieuw op de tegenovergestelde zijde van de eerder gebruikte zijde



WAARSCHUWING!

Verwijderbare beschermfolie
NIET vouwen of smeren



Zet de grill weer in bereidingsmodus.

29. Hoofdstroomschakelaar bevindt zich onder de controllers. Groene lampjes geven aan dat de stroom van de grill "AAN" staat



Groen
lampje geeft
aan dat de
stroom van
de grill "AAN"
staat

Reinig rond/onder de grill.

30. Veeg en dweil het gebied, inclusief onder de grill. Trek de grill er wekelijks uit voor reiniging.

Belangrijk: Stroomschakelaar naar de stand "UIT" voorafgaand aan verplaatsen van de grill voor reinigen erachter.



31. Volg het beleid van uw restaurant als u na het donker vetbakken leegt.

Reinig al het keukengerei en gereedschap van de grill.

32. Was, spoel en ontsmet het keukengerei en de gereedschappen van de grill in de gootsteen met 3 compartimenten. Laat aan de lucht drogen voorafgaand aan gebruik.

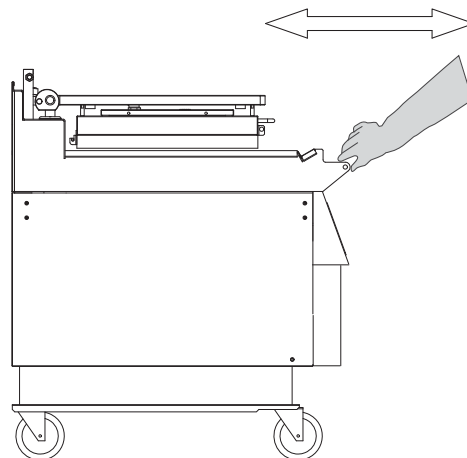


De grill verplaatsen

⚠ Opgelet

Zorg ervoor dat de platen omlaag staan, in de gesloten stand, bij het verplaatsen van de grill. Het vermijden van de procedure kan leiden tot schade of verlies van kalibratie op de plaat en potentieel van foutberichten kan plaatsvinden.

1. Schakel de hoofdschakelaar IN.
2. Druk op de groene knop om de plaat/platen omlaag te brengen.
3. Schakel de hoofdschakelaar UIT.
4. Haal de stekker van het stroomsnoer uit het stopcontact.
5. Koppel de gasaansluiting los (indien van toepassing).
6. Koppel de belastingskabel los (gasmodellen)
7. Geef de rem van de voorste zwenkwieltjes vrij.
8. Verplaats de eenheid alleen van het handdoekrek.



Temperatuurkalibratie thermokoppel

- De bovenste plaat en onderste grillplaat moeten op bedrijfstemperatuur zijn voor het uitvoeren van deze kalibratieprocedure.

- Verwijder de verwijderbare beschermfolie. Verwijder de verwijderbare beschermfolie van de bovenste pla(a)t(en) door het verwijderen van de bevestigingsklemmen, U-balk en zet aan de kant. Gebruik hittebestendige handschoenen en wees uiterst voorzichtig, de grill is heet.



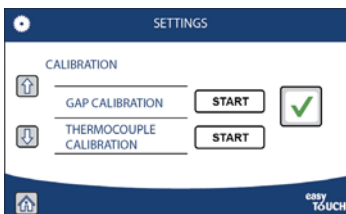
- Selecteer SETTINGS (INSTELLINGEN)



- Voer "PASSWORD" (WACHTWOORD) in. (Wachtwoord service of restaurantmanager).



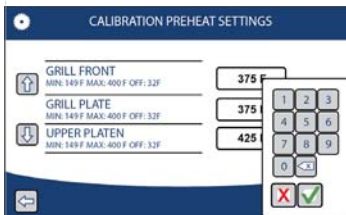
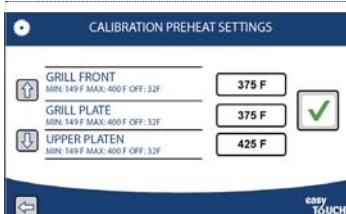
- Scroll omhoog of omlaag voor het selecteren van "THERMOCOUPLE CALIBRATION" (KALIBRATIE THERMOKOPPEL). Druk op START.



Alleen optie voor technicus

Instelling Kalibratie voorverwarming alleen beschikbaar voor technicus; dit geeft de optie voor wijzigen van waarden van voorverwarmingstemperatuur (Garland raadt aan om standaardwaarden te gebruiken).

- Druk op vinkje om door te gaan.
- Of druk op het temperatuurpictogram voor het wijzigen van de temp waarden, numeriek toetsenblok wordt weergegeven. Vinkje voor opslaan.



Alleen optie voor manager

Instelling Kalibratie voorverwarming is niet beschikbaar voor winkelmanagers.

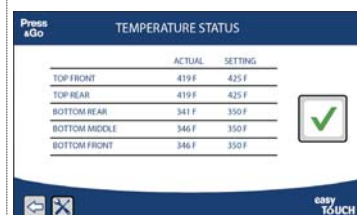
- Druk op het vinkje om door te gaan.



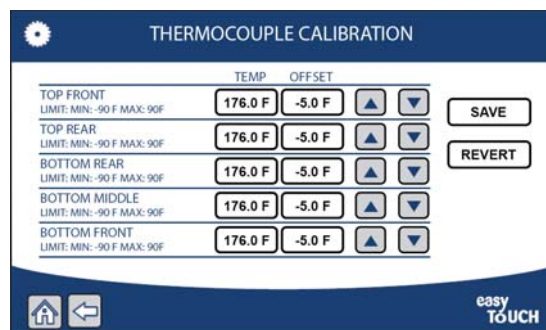
- Grill gaat automatisch naar PREHEAT (VOORVERWARMEN). Druk op het pictogram "X" (midden) voor annulering.



Tip: Door te drukken op het thermometerpictogram (hoek rechtsboven) wordt de temperatuurstatus weergegeven en toont de huidige temperatuur van de grill.



- De plaat komt automatisch omhoog wanneer PREHEAT (VOORVERWARMEN) is voltooid.



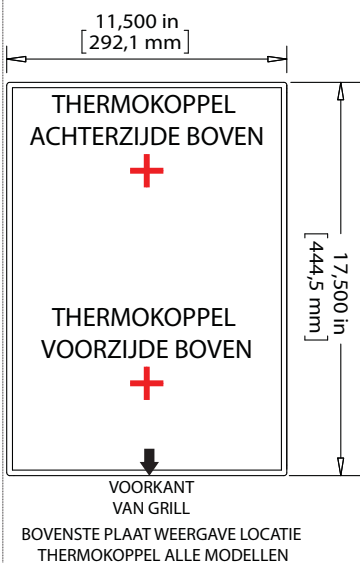
- De gebruikersinterface geeft de werkelijke temperatuur van de grill weer onder de kolom TEMP. De andere kolom is de OFFSET om de kalibratie te doen volgens de waarde van de pyrometer. De pijltjes naast offset zorgen ervoor dat de afstelling van offset vereist is.

Locatie**thermokoppel plaat**

De bovenste plaat heeft twee thermokoppels, midden voor en midden achter.

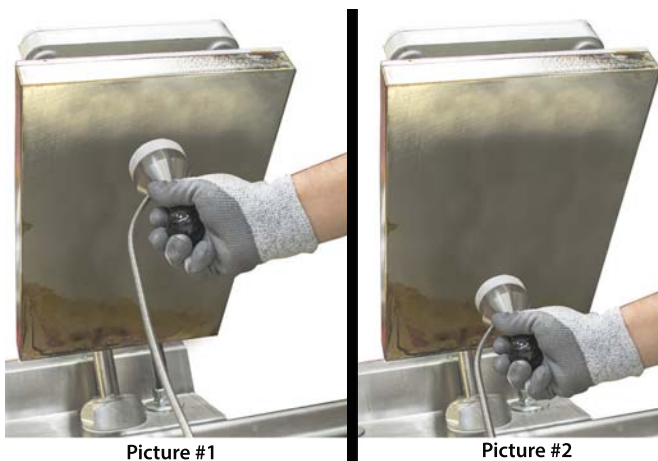
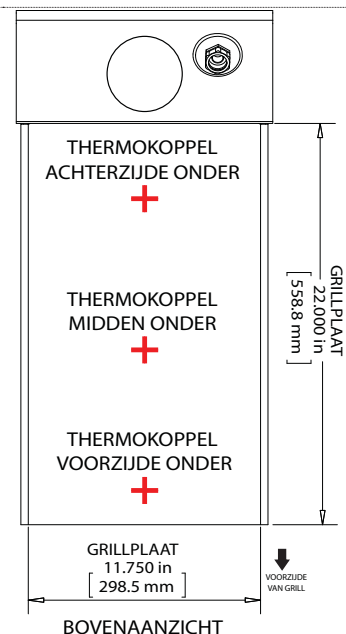
In de gebruikersinterface (scherm) wordt thermokoppel plaats benoemd als VOORZIJDE BOVEN en ACHTERZIJDE BOVEN.

De markeringen in het diagram hiernaast zijn slechts een referentie. Voor de exacte locatie van de thermokoppels volgt u het diagram aan het einde van deze procedure.

**Locatie thermokoppel grill.**

De onderste grill heeft drie thermokoppels: een vooraan, een in het midden en een achteraan.

In de gebruikersinterface worden ze benoemd als: VOORZIJDE ONDER, MIDDEN ONDER, En ACHTERZIJDE ONDER.

**Afbeelding #3****Pyrometer op de bovenste plaat plaatsen.**

Met gebruik van een juist gekalibreerde pyrometer zorgt u ervoor dat de pyrometer wordt geplaatst in de warmtezone van de pyrometer getoond op de drie plaatsen van de grill, als getoond in afbeelding #3. Laat de temperatuur 10 seconden stabiliseren.

12. Pyrometer op de onderste grill plaatsen. Met gebruik van een juist gekalibreerde pyrometer zorgt u ervoor dat de pyrometer wordt geplaatst in de warmtezone van de pyrometer getoond op de drie plaatsen van de grill, als getoond in afbeelding #3. Laat de temperatuur 10 seconden stabiliseren.

13. Registreer de temperatuur op de multimeter van de pyrometer.

Opmerking: Getoonde waarde is slechts een voorbeeld, de temperatuur zou anders kunnen zijn alsook de schaal Fahrenheit of Celsius.

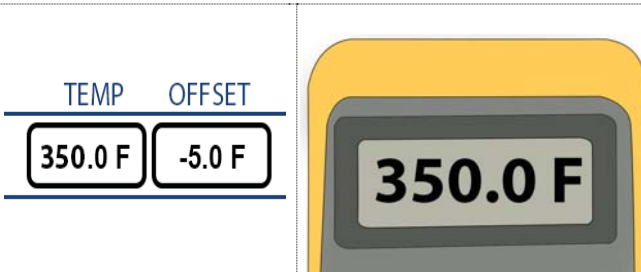


14. Gebruik de pijltjes omhoog en omlaag voor het aanpassen van de offset op het scherm. De computer voert de berekening uit voor het aanpassen van de temperatuur die wordt weergegeven op het scherm.



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

Let aandachtig op het scherm: wanneer op de pijltjes omhoog of omlaag wordt gedrukt, wijzigt het offset-nummer. Wacht vervolgens een paar seconden terwijl de computer de berekening uitvoert voor het wijzigen van de temp kolom op het scherm.



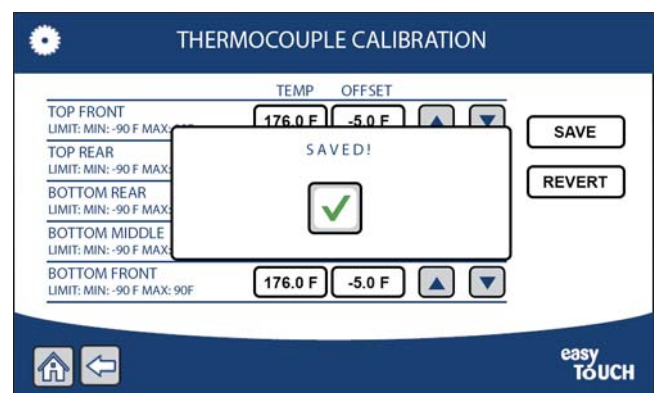
15. Pas de temperatuur op de grillbediening dienovereenkomstig aan zodat het past bij de temperatuur die wordt uitgelezen van de multimeter van de pyrometer. Het pijltje omhoog verhoogt en het pijltje omlaag verlaagt bij elke keer dat erop wordt gedrukt en de offset geeft temperatuurverandering met één graad weer.

16. Wanneer alle thermokoppels zijn gekalibreerd, drukt u op de knop Opslaan, en de computer gaat terug naar instellingen, waarbij alle aangebrachte kalibratiewijzigingen worden opgeslagen.

SAVE

REVERT

17. Met de optie REVERT (TERUGKEREN) keert u terug naar SETTINGS (INSTELLINGEN) zonder enige afstelling op te slaan.

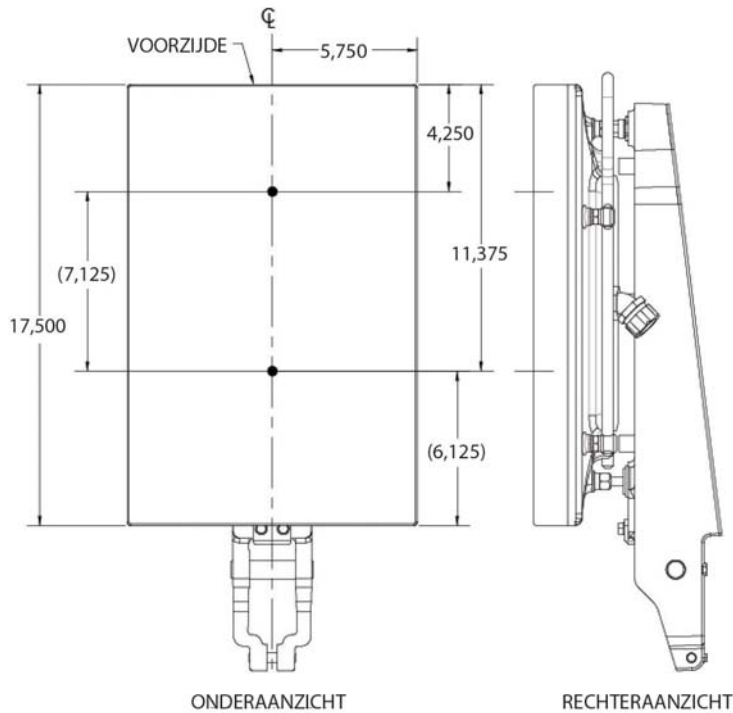


18. Thermokoppel gekalibreerd.

OPMERKING:

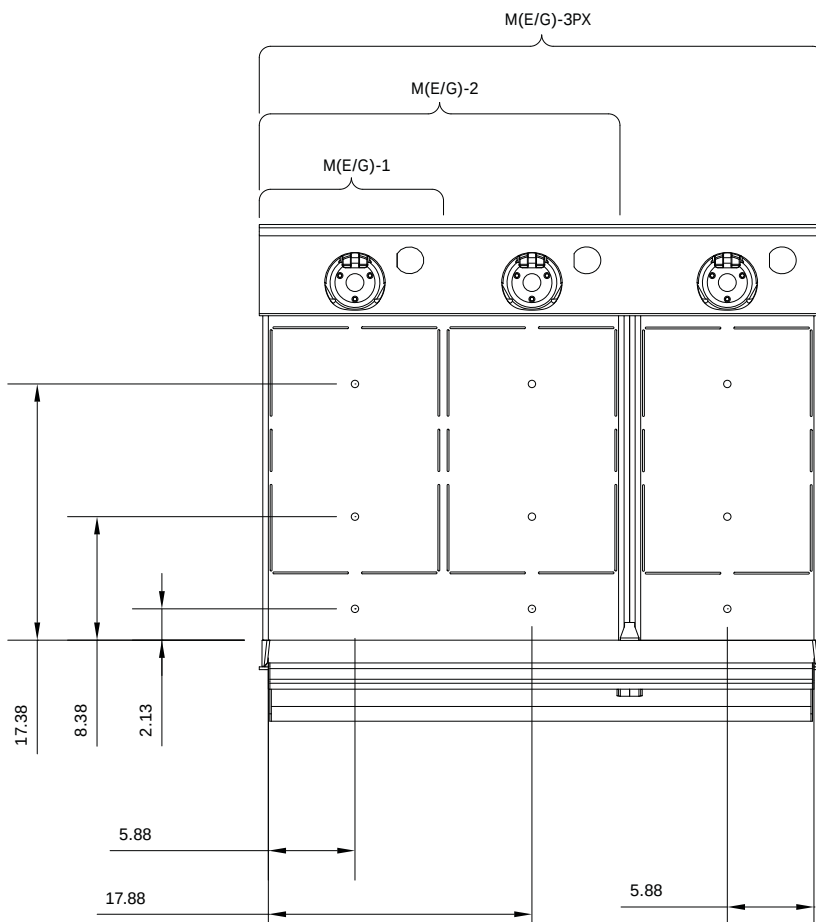
Temperatuurverschil tussen pyrometer en controller moet +/- 5 °F (+/- 3 °C) bedragen. Als het temperatuurverschil tussen pyrometer en controller buiten bereik ligt, gaat u verder met kalibratie van thermokoppel voor het corrigeren van de vereiste zone.

Locatie thermokoppel grill bovenste plaat



- Totaal van twee thermokoppels in elke plaat per grillbaan.
- Plaats de thermokoppel op een afstand bij benadering als getoond in dit diagram

Locatie thermokoppel onderste grill



- Totaal van drie thermokoppels per grillbaan.
- Plaats de thermokoppel op een afstand bij benadering als getoond in dit diagram

Hoofdstuk 5

Probleemoplossing

Bereidingsproblemen

Probleem	Oorzaak	Remedie
Niet gaar product	Onjuist recept geselecteerd	Selecteer het juiste recept en probeer het opnieuw.
	Bereidingstijd te kort	Gebruik het scherm Wijziging bereidingscyclus voor het verlengen van de bereidingscyclus.
	Rauw product te koud	Controleer dat ongekookt product op de juiste temperatuur is (niet bevroren).
	Rauw product te dun	Gebruik het scherm Wijziging bereidingscyclus voor het verkorten van de bereidingsafstand.
	Bereidingscyclus vroegtijdig door operator gestopt/afgebroken	Gooi product weg.
	Bereidingscyclus vroegtijdig door zichzelf gestopt/afgebroken	Gooi product weg.
	Grill niet op temperatuur voorafgaand aan starten van cyclus	Gebruik het scherm Temperatuurstatus voor het controleren van de zonetemperatuur ten opzichte van het instelpunt.
	Grilltemperatuur onjuist	Zie Temperatuurproblemen.
	Mogelijke elementproblemen	Raadpleeg: Probleem met verwarming.
Niet gaar product alleen aan voorkant van grill	Keukenventilatie is van invloed op temperaturen	Controleer of koele of grote volumes lucht richting de grill worden geleid.
	Verwijderbare beschermingsfolie verkeerd geplaatst	Controleer installatie van verwijderbare beschermingsfolie in Hoofdstuk 2.
	Inconsistente afstandsinstelling (voor naar achter of links naar rechts)	Neem contact op met gekwalificeerd servicebureau.
Te gaar product	Onjuist recept geselecteerd	Selecteer het juiste recept en probeer het opnieuw.
	Bereidingstijd te lang	Gebruik het scherm Wijziging bereidingscyclus voor het verkorten van de bereidingscyclus.
	Rauw product te warm	Controleer dat ongekookt product op de juiste temperatuur is (ingevroren vlees niet ontdooid).
	Rauw product te dik	Gebruik het scherm Wijziging bereidingscyclus voor het verlengen van de bereidingsafstand.
	Rauw product van slechte kwaliteit	Probeer recept opnieuw met nieuwer product.
	Inconsistente afstandsinstelling (voor naar achter of links naar rechts)	Neem contact op met gekwalificeerd servicebureau.
	Te hoge temperatuur grill voorafgaand aan starten van cyclus	Gebruik het scherm Temperatuurstatus voor het controleren van de zonetemperatuur ten opzichte van het instelpunt.
	Grilltemperatuur onjuist	Zie Temperatuurproblemen.

Temperatuurproblemen

Probleem	Oorzaak	Remedie
Grill of plaat te heet	Instelpunten recept zijn hoog	Gebruik het scherm Temperatuurstatus voor het controleren van de zonetemperatuur ten opzichte van het instelpunt.
	Temperatuurkalibratie onjuist	Reset offsets naar standaardwaarde en verifieer temperaturen (standaard = 0° offset).
	Bedrading thermokoppel onjuist	Selecteer het temperatuurstatusscherm. Plaats een natte doek op elke thermokoppellocatie en kijk naar een temperatuurdaling in die zone.
Grill of plaat te koel	Instelpunten recept zijn laag	Gebruik het scherm Temperatuurstatus voor het controleren van de zonetemperatuur ten opzichte van het instelpunt.
	Keukenventilatie is van invloed op temperaturen	Controleer of koele of grote volumes lucht richting de eenheid worden geleid.
	Temperatuurkalibratie onjuist	Reset offsets naar standaardwaarde en verifieer temperaturen (standaard = 0° offset).
Kan temperatuur niet bereiken of onderhouden	Contact of uitgeschakeld	Schakel de hoofdstroomschakelaar uit en in en luister naar contact of uitschakeling.
	Temperatuurkalibratie onjuist	Reset offsets naar standaardwaarde en verifieer temperaturen (standaard = 0° offset).

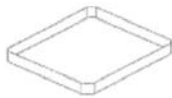
Problemen met gebruikersinterface

Probleem	Oorzaak	Remedie
Geen geluid	Volume te laag ingesteld	Stel volume in op hoog. (Bekend probleem: Volumeniveau te laag, zelfs bij hoog)
Schermd vergrendeld, bevroren, reageert niet op aanraken	Softwareprobleem	Schakel de eenheid uit met gebruik van de hoofdstroomschakelaar, schakel in na 10 seconden. Als het niet werkt, sluit u een muis aan op de USB-poort en controleert u op beweging van de aanwijzer.
Herstarten aanraakscherm	Hoofdstroomstoring	Gebruik voltmeter om te bevestigen dat hoofdstroom is verbonden en ingeschakeld.
Kan USB niet lezen	USB-stick defect	Probeer het opnieuw met USB-stick van bekende goede kwaliteit.
	USB-stick vol (bij poging om logbestand te verzamelen)	Verwijder alle bestanden op USB-stick en probeer het opnieuw.
	USB-kabel losgekoppeld	Controleer of USB-aansluiting juist is geplaatst.
Kan USB-bestanden niet laden	USB-stick defect	Probeer het opnieuw met USB-stick van bekende goede kwaliteit.
	Bestanden op USB-stick onjuist of corrupt	Verwijder alle bestanden op USB-stick en laad updatebestanden opnieuw.

Hoofdstuk 6

Hulpmiddelen en reinigingsmiddelen

Reinigingsmiddelen



Opslagbak verwijderbare beschermfolie



Dubbelzijdige grillborstel van Kay



Door McD goedgekeurde grillreiniger



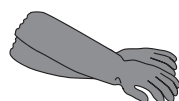
Prep pan, 1/3-grootte, 6-in diep



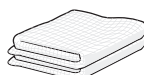
Emmer met door McD goedgekeurde gootsteen reinigingsoplossing



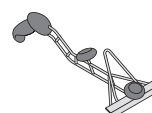
Entreebasis



Hittebestendige handschoenen



Schoon, geweekt in ontsmettingsmiddel Grilldoeken



Grillschraper



Grillspatel



Grillreinigingspad



Grillreinigingspad & hendel



Emmer voor vuile handdoeken en grilldoeken



Gereedschapsreinigungsset hoge temp (dweilkous gebruikt voor grill met enkel chassis)

**WWW.WELBILT.COM**

Welbilt voorziet ,s werelds topchefs en vooraanstaande ketenoperators of groeiende onafhankelijke ondernemers van toonaangevende apparatuur en oplossingen. Onze geavanceerde ontwerpen en slanke productietactieken worden aangestuurd door diepgaande kennis, inzichten van de operator en culinaire expertise.

Al onze producten worden ondersteund door KitchenCare® – onze onderdelenmarkt-, reparatie- en onderdelenservice.

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