



Dieses Kapitel bitte in den Abschnitt „Grill“
des Gerätehandbuchs einheften.

Hergestellt exklusiv für
McDonald's® von

Taylor Company
750 N. Blackhawk Blvd.
Rockton, IL 61072, USA

Tel.: +1 815 624-8333
Gebührenfrei in Nordamerika
außerhalb von Illinois:
1 (800) 228-8309
Innerhalb von Illinois:
1 (800) 851-5639
Fax: +1 815 624-8000



Inhalt

Einleitung	Seite 1
Sicherheit	Seite 1
Die Einzelteile und ihre Funktionen	Seite 4
Wichtige Hinweise für den Bediener	Seite 12
Rüsten des Geräts	Seite 14
Menüanzeigen	Seite 18
Tägliche Reinigung	Seite 26
Anleitung zur Störungsbehebung	Seite 44
Garantieerklärung	Seite 47
Bestell- und Wartungsinformationen	Seite 48
Außerplanmäßige Wartung	Seite 49
Einrichten des Systems	Seite 49
Menüanzeigen	Seite 54
Automatische Nivellierung	Seite 62
Stromlaufpläne	Seite 63

Garantie

Jedem neuen Gerät, das vom Werk versandt wird, liegt eine Garantiekarte (Check-Out Card) bei. Sie befindet sich im gleichen Umschlag wie die Betriebsanleitung. Im Fall von Reparaturmaßnahmen an Ihrem Gerät lesen Sie bitte die Check-Out Card und die Garantieerklärung im Abschnitt „Die Einzelteile und ihre Funktionen“.

Wir empfehlen der Betriebsleitung, sich die Zeit für eine gründliche Lektüre aller garantierelevanten Informationen auf der Check-Out Card zu nehmen. Bei Fragen oder Unklarheiten bezüglich des Inhalts der Karte sollten Sie sich unmittelbar nach der Anlieferung des Gerätes um Klärung bemühen. Es ist wichtig, sich vor der Inbetriebnahme des Gerätes mit allen Aspekten der Herstellergarantie vertraut zu machen.

Fragen zur Taylor-Garantie richten Sie bitte an den Taylor-Vertragshändler oder an die Taylor Company, Rockton, Illinois 61072, USA.

Diese Betriebsanleitung ist ausschließlich zur Verwendung durch Lizenznehmer und Mitarbeiter der McDonald's Corporation bestimmt.

EINLEITUNG

Die Modelle C842 und C844 besitzen drei voneinander unabhängige obere Grillplatten. Die Grillplatten dieser Kontaktgrills nivellieren sich automatisch.

Die Kontaktgrills eignen sich zur Zubereitung verschiedener Produkte und sind mit den Betriebsarten AUTO (Automatik) und MANUAL (manuelle Einstellung) ausgestattet.

Betriebsart AUTO: Die Grills erkennen automatisch das auf der Grillplatte liegende Produkt (nur zum beidseitigen Garen vorgesehene Produkte von der aktuellen Speisekarte) und stellen die Garungsparameter entsprechend ein.

Betriebsart MANUAL: Der Bediener wählt das zuzubereitende Produkt aus. Die Grills stellen automatisch die entsprechenden Garungsparameter ein.

Diese Grills verfügen über alle Merkmale normaler einseitiger Grills und bieten zusätzlich die Vorteile des beidseitigen Garens.



Alle Reparaturen müssen von autorisierten Taylor-Servicetechnikern ausgeführt werden. Vor jeder Reparatur müssen die Stromversorgungsleitungen des Gerätes vom Netz getrennt werden.

Hinweis: Diese Grills sind nur zum Gebrauch in Innenräumen vorgesehen.

SICHERHEIT

Beim Betrieb des Gerätes sollten grundsätzlich die folgenden Sicherheitsregeln eingehalten werden:



VOR INBETRIEBNAHME des Gerätes unbedingt die vorliegende Bedienungsanleitung lesen! Nichtbeachten dieser Anweisung kann Personen- und Sachschäden zur Folge haben. Diese Betriebsanleitung ist zu Nachschlagezwecken an einem sicheren Ort aufzubewahren.



Gemäß IEC 60335-1, insbesondere den Normen von Teil 2, gilt: „Dieses Gerät ist nur zum Gebrauch durch geschultes Fachpersonal zugelassen. Es ist nicht zur Benutzung durch Kinder oder Personen mit eingeschränkter physischer, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder mangelnden Erfahrungen oder Kenntnissen bestimmt, es sei denn, die Benutzung erfolgt unter Aufsicht oder Anleitung zum richtigen Gebrauch durch eine Person, die die Verantwortung für die Sicherheit der ausführenden Person trägt.“



Das Gerät **NICHT** in einem Bereich aufstellen, in dem Wasser verspritzt werden kann. Den Grill **NICHT** mit einem Wasserstrahl reinigen oder abspülen. Nichtbeachten dieser Anweisung kann Personen gefährlichen Stromschlägen aussetzen. Außerdem können Wasseransammlungen im Inneren des Grills elektrische Bauteile zerstören und Verbrühungen verursachen.



Das Gerät **NUR DANN** in Betrieb nehmen, wenn es **vorschriftsmäßig geerdet ist!** Nichtbeachten dieser Anweisung kann Personen- und Sachschäden zur Folge haben.



Dieses Gerät ist mit einer Anschlussklemme zur Erdung mit Potenzialausgleich ausgerüstet, die vom autorisierten Installateur vorschriftsmäßig an der Rahmenrückseite zu befestigen ist. Die Befestigungsstelle ist sowohl auf der abnehmbaren Verkleidungsplatte als auch auf dem Geräterahmen mit dem Potenzialausgleichssymbol (nach 5021 IEC 60417-1) gekennzeichnet.



- Das Gerät **NICHT** mit Sicherungen betreiben, deren Nennwerte über die Angaben auf dem Leistungsschild hinausgehen.

- Alle Reparaturen müssen von autorisierten Taylor-Servicetechnikern ausgeführt werden. Vor jeder Reparatur müssen die Stromversorgungsleitungen des Gerätes vom Netz getrennt werden.
- Geräte mit Netzkabel: Es ist nur autorisierten Taylor-Servicetechnikern gestattet, Netzstecker an diesen Geräten zu installieren.
- Für stationäre Geräte, die nicht mit einem Netzanschlusskabel mit abziehbarem Stecker oder mit einer sonstigen Vorrichtung zum Trennen von der Stromversorgung ausgerüstet sind, muss im externen Anschlussbereich ein allpoliger Trennschalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm installiert werden.
- Geräte mit Festanschluss, bei denen Kriechströme von über 10 mA auftreten können – insbesondere während der Erstinstallation, bei Trennung vom Stromnetz und bei längerer Nichtbenutzung – müssen über eine Schutzvorrichtung wie z. B. einen Fehlerstromschutzschalter (FI- bzw. RCD-Schalter) verfügen. Diese Schalter sind vom autorisierten Servicetechniker gemäß den geltenden Elektroinstallationsvorschriften einzubauen.
- Als Stromversorgungsleitungen für dieses Gerät sind biegsame, ölbeständige Kabel mit Schutzummantelung zu verwenden, die nicht leichter sind als Kabel mit einer normalen Polychloropren- bzw. gleichwertigen synthetischen Elastomer-Ummantelung (60245 IEC 57). Die Kabel müssen so an einer Zugentlastung befestigt werden, dass die Leiter an den Anschlussklemmen vor Zugbeanspruchung (einschließlich Verdrillen) und die Kabelisolierungen vor Abrieb geschützt sind.

Nichtbeachten dieser Anweisung kann Personen- und Sachschäden sowie eine mangelhafte Leistung des Grills zur Folge haben.

ACHTUNG! Eine unsachgemäße Installation, Einstellung, Umbaumaßnahme, Wartung oder Pflege kann schwere bis tödliche Personenschäden sowie Sachschäden verursachen. Vor der Installation oder Wartung dieses Gerätes die Einbau-, Betriebs- und Wartungsanleitung lesen!



- Dieses Gerät muss gegen alle brennbaren Gebäudeteile und Stoffe isoliert bzw. davon ferngehalten werden, beispielsweise Raum- und Trennwände, Möbel, Bodenbeläge, Gardinen, Papier, Kisten und Dekoration. Nichtbeachten dieser Anweisung kann Brände mit entsprechenden Personen- und Sachschäden zur Folge haben.



ZU IHRER SICHERHEIT

In der Nähe dieses und anderer Geräte kein Benzin oder sonstige brennbare Dämpfe oder Flüssigkeiten lagern oder verwenden!



- Die Belüftungsöffnungen an der Rückseite dieses Gerätes **NICHT** verdecken!
- Die Luftzirkulation durch den Grill und um ihn herum **NICHT** behindern!
- Den Grill **NUR** in Betrieb nehmen, wenn alle Verkleidungsplatten und Zugangsklappen geschlossen und mit Schrauben gesichert sind. Nichtbeachten dieser Anweisung kann Personenschäden durch Gas oder Kontakt mit elektrischen Bauteilen zur Folge haben.



Bei der Betriebsvorbereitung, Benutzung und Reinigung des Grills ist **ÄUSSERSTE VORSICHT** geboten. Jede Berührung heißer Grillflächen oder heißen Fetts vermeiden! Missachten dieser Anweisungen hat Verbrennungen zur Folge!



- Den Grill auf einer ebenen Fläche aufstellen.
- Zur gründlichen Reinigung muss der Grill von der Wand weggezogen werden. Beim Zurückschieben des Grills in seine ursprüngliche Position das Gerät sehr vorsichtig, behutsam und langsam rollen!

Bei Missachtung dieser Anweisungen kann der Grill umkippen und erhebliche Personen- und Sachschäden verursachen.



Bitte alle am Gerät angebrachten **Sicherheits-Warnhinweise** beachten.

US-Richtlinie für die Deklaration chemischer Gefahrstoffe (HAZARD COMMUNICATION STANDARD, HCS): In dieser Bedienungsanleitung wird zum Gebrauch bestimmter Chemikalien angewiesen. Diese sind jeweils in Fettdruck angegeben, gefolgt von dem Kürzel „HCS“. Bitte besorgen Sie sich die einschlägigen Sicherheitsdatenblätter zu diesen Stoffen bzw. informieren Sie sich in der Gefahrstoffdatenbank der Länder oder bei einem der Online-Informationssysteme für Gefahrstoffe über die geltenden Handhabungs- und Sicherheitsvorschriften.

Dieses Gerät wurde in den USA hergestellt und hat nicht-metrische Abmessungen. Die metrischen Angaben sind nur ungefähr.

GERÄUSCHEMISSIONEN: Der in 1 m Entfernung vom Gerät und in einer Höhe von 1,6 m über dem Boden gemessene Geräuschpegel beträgt maximal 70 dB(A).

Diese Betriebsanweisung gilt nur, wenn auf dem Gerät das Symbol für das jeweilige Land erscheint. Ist der Landescode auf dem Gerät nicht vorhanden, ist das Gerät nach der entsprechenden Technischen Anweisung an die Betriebsbedingungen des jeweiligen Landes anzupassen.



Wenn an diesem Produkt ein durchgestrichenes Mülltonnensymbol angebracht ist, ist das Produkt konform mit der EU-Entsorgungsrichtlinie und anderen, ähnlichen Rechtsvorschriften, die seit dem 13. August 2005 in Kraft getreten sind. Daher muss das Produkt nach dem Ende seiner Nutzungszeit separat zur Wiederverwertung abgeholt und darf nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden.

Der Betreiber ist nach geltender Vorschrift für den Transport des Altgerätes zur entsprechenden Rücknahmestelle verantwortlich.

Wegen weiterer Informationen über die lokal geltenden Bestimmungen wenden Sie sich bitte an die zuständige Behörde oder an Ihre Taylor-Vertretung.

DIE EINZELTEILE UND IHRE FUNKTIONEN

Explosionsdarstellung C842 (siehe Abb. 1)

Nr.	Best.-Nr.	Bezeichnung	ANZ.	FUNKTION	GAR.-KLASSE
1	X72962	Platte - linke Seite oben	1	Gewährt Zugang zu Innenbauteilen zur Wartung und Reinigung.	103
2	024298	Schraube Gr. 10-32 x 3/8 Zoll	6	Zur Befestigung der Platte am Rahmen.	000
3	072967	Seitenwand links	1	Gewährt Zugang zu Innenbauteilen zur Wartung und Reinigung.	103
4	X78330-SER	Teilesatz – Fettsperre	3	Verhindert das Eindringen von Fett.	103
4a	078329	Schnappbefestigung (6 mm x 9 mm)	24	Dient zur Befestigung der Fettsperre am Grill.	000
4b	078285	Fettsperre	4	Verhindert das Eindringen von Fett.	000
5	X72951	Wartungsplatte – Rückseite (obere)	1	Gewährt Zugang zu Innenbauteilen zur Wartung und Reinigung.	103
6	X72958-SER (beinhaltet □6a-6e)	Rückwandeinheit (untere)	1	Gewährt Zugang zu Innenbauteilen zur Wartung und Reinigung.	103
6a	072959	Rückwandplatte zweitouriges Abzugsgebläse	1	Gewährt Zugang zu Innenbauteilen. Mit integriertem Steckverbinder für zweitouriges Abzugsgebläse.	103
6b	053889	Schutzkappe Kunststoff, Gewinde 7/8 Zoll	1	Schützt den Stecker am Ende des Rückwandkabelbaums.	000
6c	X74158	Kabelbaum Rückwand	1	Ist mit dem Innenkabelbaum des Grills für den zweitouriges Abzugsgebläse verbunden.	103
6d	078327	Sicherungsmutter Schutzrohr 1/2 Zoll	1	Zur Befestigung des Rückwand-Kabelbaums an der Rückwand.	000
6e	044823	Steckverbinder arretierend	1	Zum Anschluss des Rückwand-Kabelbaums am inneren Kabelbaum.	103
7	X72965	Platte rechte Seite oben	1	Gewährt Zugang zu Innenbauteilen zur Wartung und Reinigung.	103
8	072968	Platte rechte Seite (untere)	1	Gewährt Zugang zu Innenbauteilen zur Wartung und Reinigung.	103
9	078377	Laufrolle Größe 5 Zoll, Schaft 194 mm	2	Zum Bewegen des Grills.	103
10	073240	Laufrolle Grill 5 Zoll mit Bremse, schwenkbar	2	Bremse verhindert unerwünschte Bewegung des Grills.	103
11	X72491-SER	Steuerung mit Anzeige	3	Dient zur Steuerung aller Funktionen des Grills.	103
12	076989-WP	Kippschalter Ein/Aus 10A (Abzugshauben-Sperrschalter)	1	Schaltet die Stromzufuhr zum Grill und zu den Abzugshauben ein.	103

Explosionsdarstellung C842

Nr.	Best.-Nr.	Bezeichnung	ANZ.	FUNKTION	GAR.-KLASSE
13	076012	Bedienknopf schwarz (Standby)	3	Aktiviert den Garzyklus, hält die obere Grillplatte in geschlossener Stellung und zeigt auf dem Display die Meldung „STANDBY“ an. Bei zweimaligem Drücken innerhalb von fünf Sekunden senkt sich die obere Grillplatte automatisch in die Standby-Position.	000
14	076011	Bedienknopf rot (Heben)	3	Beendet den Standby-Betrieb, hebt die obere Grillplatte und deaktiviert den Garzyklus.	000

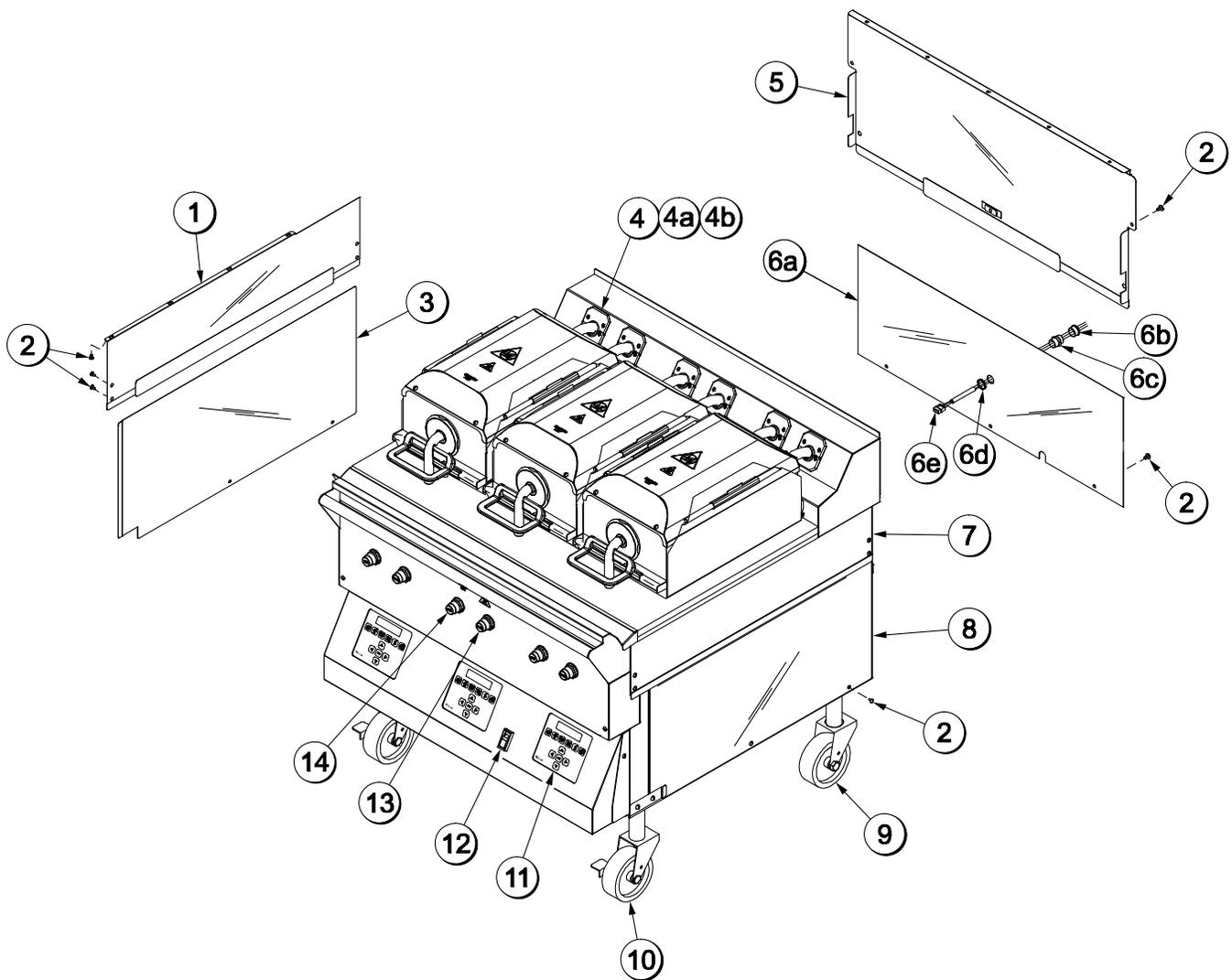


Abbildung 1

Explosionsdarstellung C844 (siehe Abb. 2)

Nr.	Best.-Nr.	Bezeichnung	ANZ.	FUNKTION	GAR.- KLASSE
1	X72786	Platte - linke Seite oben	1	Gewährt Zugang zu Innenbauteilen zur Wartung und Reinigung.	103
2	024298	Schraube Gr. 10-32 x 3/8 Zoll	6	Zur Befestigung der Platte am Rahmen.	000
3	072790	Seitenwand links	1	Gewährt Zugang zu Innenbauteilen zur Wartung und Reinigung.	103
4	X78330-SER	Teilesatz – Fettsperre	3	Verhindert das Eindringen von Fett.	103
4a	078329	Schnappbefestigung (6 mm x 9 mm)	24	Dient zur Befestigung der Fettsperre am Grill.	000
4b	078285	Fettsperre	4	Verhindert das Eindringen von Fett.	000
5	X72951	Wartungsplatte – Rückseite (obere)	1	Gewährt Zugang zu Innenbauteilen zur Wartung und Reinigung.	103
6	072959	Rückwandplatte zweitouriges Abzugsgebläse	1	Gewährt Zugang zu Innenbauteilen zur Wartung und Reinigung. Mit integriertem Steckverbinder für zweitouriges Abzugsgebläse.	103
7	X72788	Platte rechte Seite oben	1	Gewährt Zugang zu Innenbauteilen zur Wartung und Reinigung.	103
8	072791	Platte rechte Seite (untere)	1	Gewährt Zugang zu Innenbauteilen zur Wartung und Reinigung.	103
9	078377	Laufrolle Größe 5 Zoll, Schaft 194 mm	2	Zum Bewegen des Grills.	103
10	073240	Laufrolle Grill 5 Zoll mit Bremse, schwenkbar	2	Bremse verhindert unerwünschte Bewegung des Grills.	103
11	X72491-SER	Steuerung mit Anzeige	3	Dient zur Steuerung aller Funktionen des Grills.	103
12	076989-WP	Kippschalter Ein/Aus 10A (Abzugshauben-Sperrschalter)	1	Schaltet die Stromzufuhr zum Grill und zu den Abzugshauben ein.	103
13	076012	Bedienknopf schwarz (Standby)	3	Aktiviert den Garzyklus, hält die obere Grillplatte in geschlossener Stellung und zeigt auf dem Display die Meldung „STANDBY“ an. Bei zweimaligem Drücken innerhalb von fünf Sekunden senkt sich die obere Grillplatte automatisch in die Standby-Position.	000
14	076011	Bedienknopf rot (Heben)	3	Beendet den Standby-Betrieb, hebt die obere Grillplatte und deaktiviert den Garzyklus.	000
15	075288	Knopfschutz	3	Verhindert versehentliches Betätigen des Standby-Knopfes.	103
16	075699SYM3	Schild – Steuertafel, internationale Symbole	1	Schilder: unter dem Knopf RAISE (Illustration zeigt sich öffnende obere Grillplatte) und unter dem Standby-Knopf (sich schließende obere Grillplatte).	000

Explosionsdarstellung C844

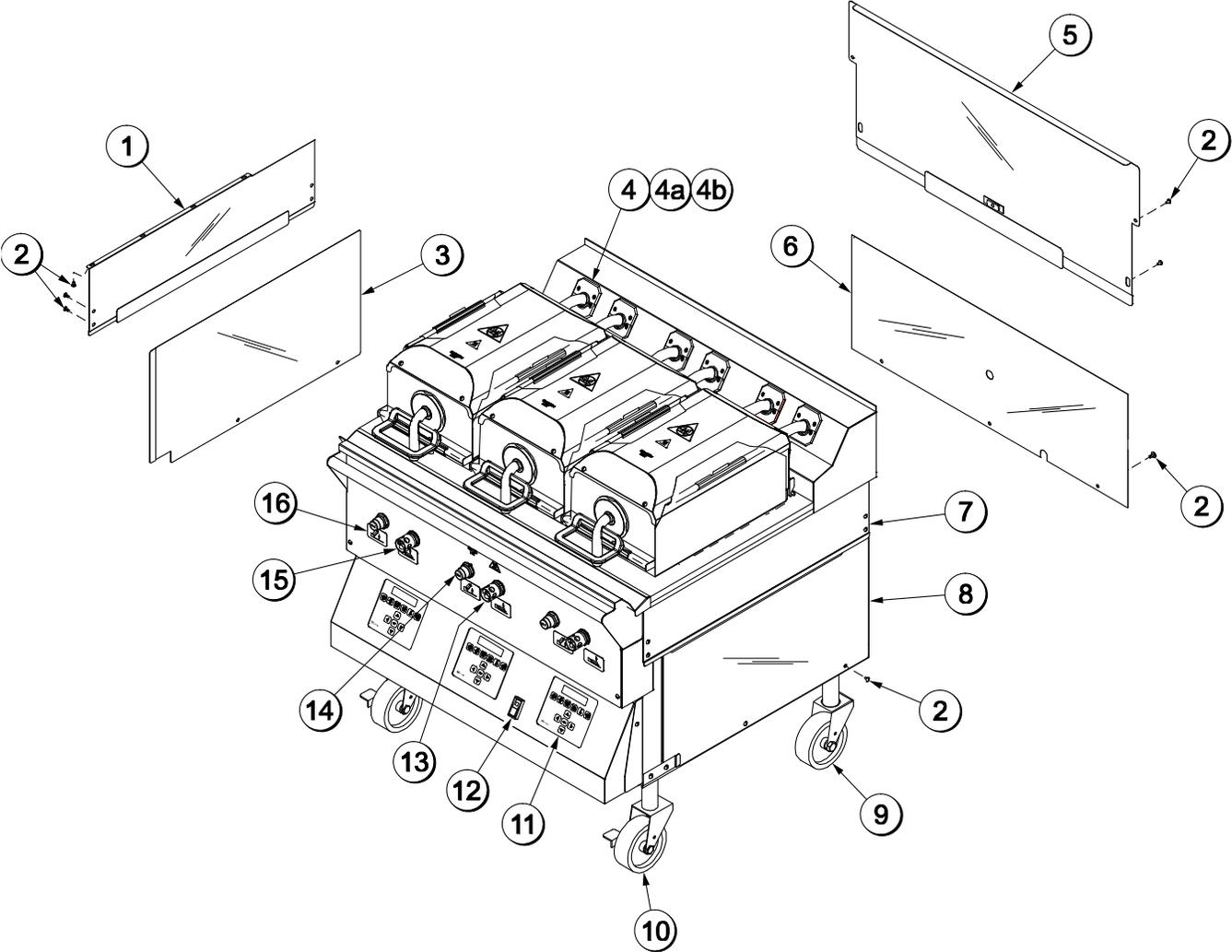


Abbildung 2

Frontansicht C842/C844

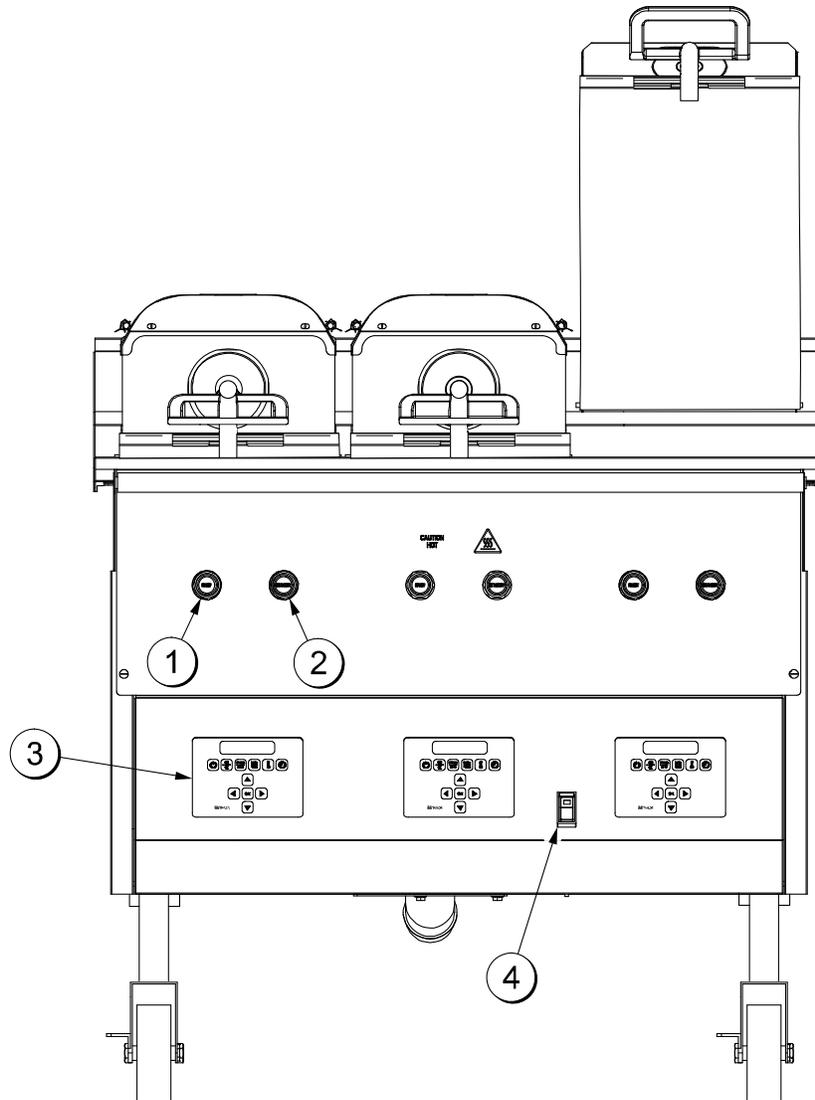


Abbildung 3

Nr.	Best.-Nr.	Bezeichnung	ANZ.	FUNKTION	GAR.-KLASSE
1	076011	Bedienknopf rot (Heben)	3	Beendet den Standby-Betrieb, hebt die obere Grillplatte und deaktiviert den Garzyklus.	000
2	076012	Bedienknopf schwarz (Standby)	3	Aktiviert den Garzyklus, hält die obere Grillplatte in geschlossener Stellung und zeigt auf dem Display die Meldung „STANDBY“ an. Bei zweimaligem Drücken innerhalb von fünf Sekunden senkt sich die obere Grillplatte automatisch in die Standby-Position.	000
3	X72491-SER	Steuerung mit Anzeige	3	Dient zur Steuerung aller Funktionen des Grills.	103
4	076989-WP	Kippschalter Ein/Aus 10A (Abzugshauben-Sperrschalter)	1	Schaltet die Stromzufuhr zum Grill und zu den Abzugshauben ein.	103

C842/C844 – Seitenansicht von rechts

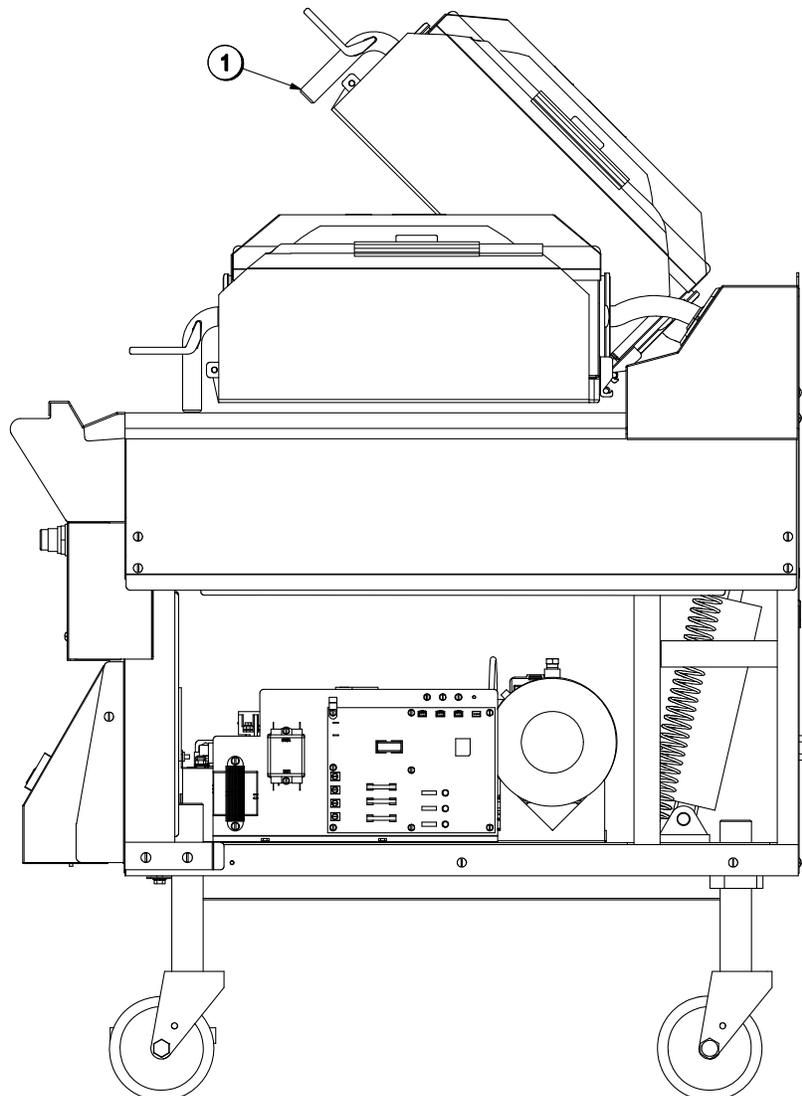


Abbildung 4

Nr.	Best.-Nr.	Bezeichnung	ANZ.	FUNKTION	GAR.- KLASSE
1	072472	Handgriff obere Grillplatte	3	Der Handgriff sitzt bei gesenkter oberer Grillplatte fest auf der unteren Garfläche auf.	103

C842/C844 – Seitenansicht von links

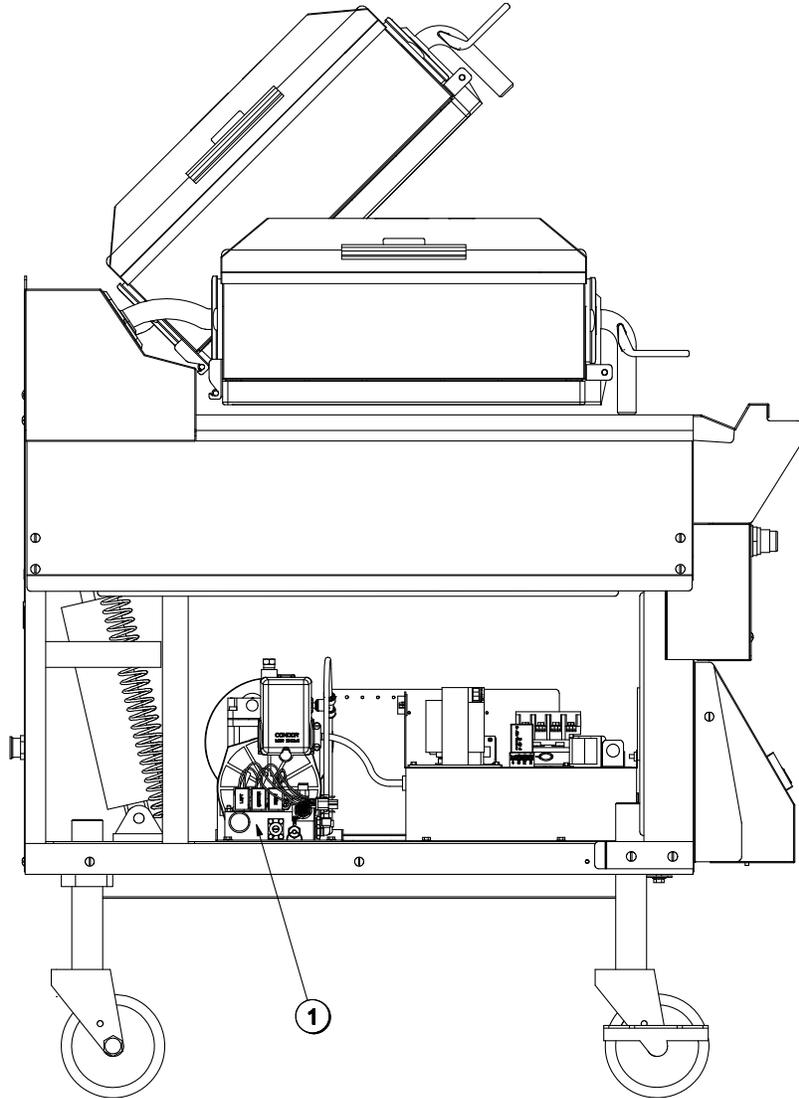


Abbildung 5

Nr.	Best.-Nr.	Bezeichnung	ANZ.	FUNKTION	GAR.- KLASSE
1	072695	Druckluftverteiler A	1	Regelt den Luftdruck für die Betätigung der oberen Grillplatten.	103

C842/C844 – Zubehör

Nr.	Best.-Nr.	Bezeichnung	ANZ.	FUNKTION	GAR.-KLASSE
1	073338	Stab, Trennfolien	3	Dient zum Befestigen der umgeschlagenen Trennfolienseite an der Rückseite der oberen Grillplatte.	000
2	072673	Trennfolienklammer mit Lasche	9	Dient zum Befestigen der Trennfolie an der Vorderseite und den Seiten der oberen Grillplatte.	000
3	073337	Trennfolie – Schachtel mit 9 Stück	1	Antihaffolie zum Schutz der oberen Grillplatten.	000
*4	081432	Trennfolie unten (Schachtel mit 12 Stück)	1	Antihaffolie zum Schutz der unteren Grillfläche.	000

* Nur für Märkte, wo untere Antihaffolien verwendet werden.

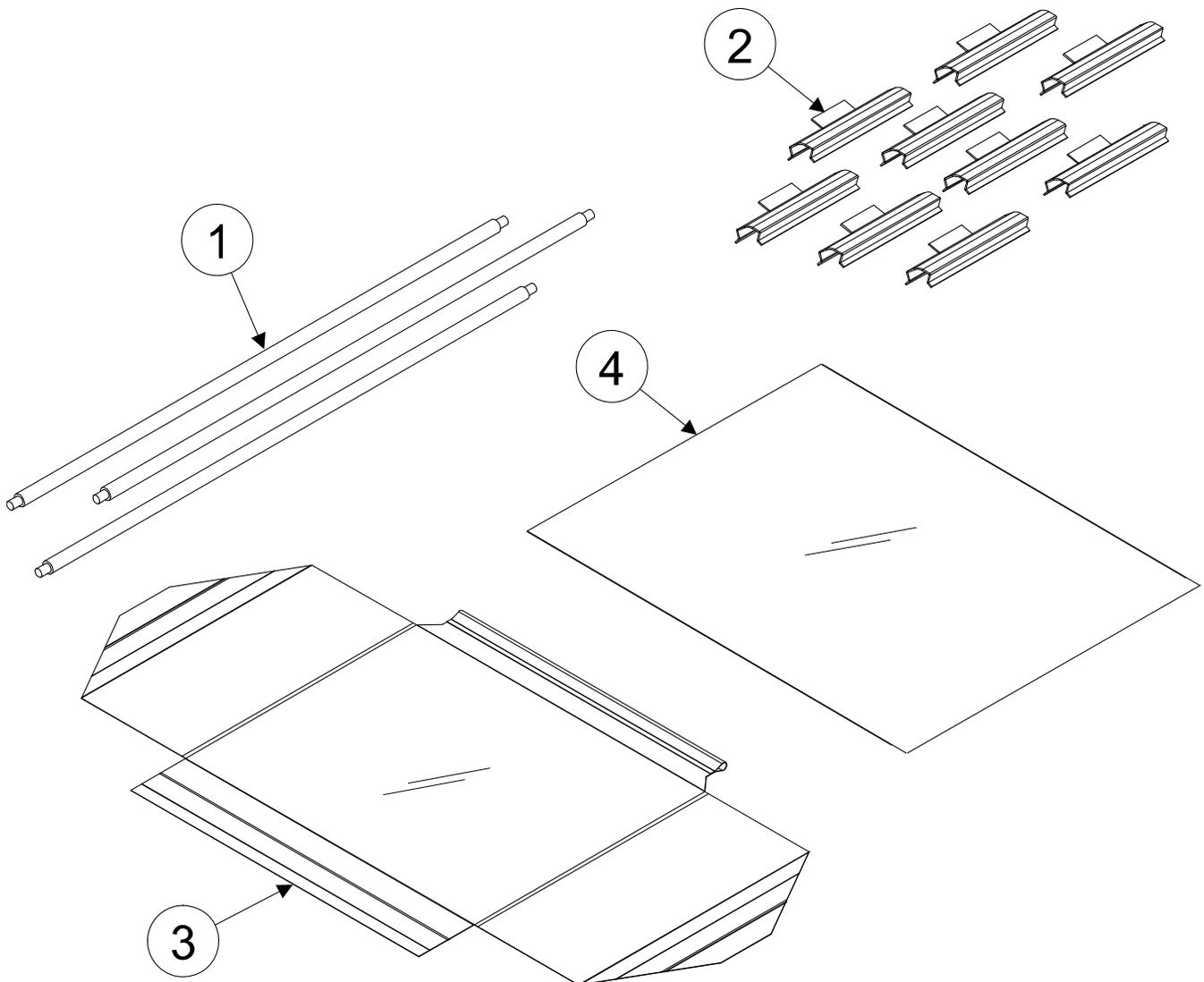


Abbildung 6

WICHTIGE HINWEISE FÜR DEN BEDIENER

Wichtige Hinweise für den Bediener – Die Einzelteile und ihre Funktion (siehe Abb. 7)

Nr.	Bezeichnung	FUNKTION
1	Abzugshauben-Sperrschalter	Schaltet die Stromzufuhr zum Grill und zu den Abzugshauben ein.
2	Schalter ON/OFF	Diese Taste dient zum Ein- und Ausschalten der Steuerung, zum Einschalten des Vorheizbetriebs und zur automatischen Justierung des Garspalts zwischen den Grillplatten. Um versehentliches Betätigen zu verhindern, muss die Taste zum Einschalten drei Sekunden lang gedrückt werden.
3	Schalter AM/PM	Mit dieser Taste wird zwischen den Speisekarten AM und PM (erste/zweite Tageshälfte) umgeschaltet.
4	Schalter MANUAL/AUTO	Mit dieser Taste wird zwischen Handbetrieb (manuelle Produktwahl) und Automatik umgeschaltet.
5	Pfeiltaste links	Mit dieser Taste wird beim Garen in der Betriebsart MANUAL von Produkt zu Produkt umgeschaltet. (Im Automatikbetrieb ist die Taste inaktiv.)
6	Pfeiltaste abwärts	In der Betriebsart MENU dient diese Taste zum Verkleinern der angezeigten Zahl sowie zum Durchblättern des Alphabets zur Eingabe eines neuen Gerichts oder Bearbeiten eines bereits gespeicherten Gerichts. (Im Automatikbetrieb ist die Taste inaktiv.)
7	Taste „OK“	Mit dieser Taste bestätigt man eingegebene Daten.
8	Pfeiltaste rechts	Mit dieser Taste wird beim Garen in der Betriebsart MANUAL von Produkt zu Produkt umgeschaltet. (Im Automatikbetrieb ist die Taste inaktiv.)
9	Pfeiltaste aufwärts	In der Betriebsart MENU dient diese Taste zum Vergrößern der angezeigten Zahl sowie zum Durchblättern des Alphabets zur Eingabe eines neuen Gerichts oder Bearbeiten eines bereits gespeicherten Gerichts. (Im Automatikbetrieb ist die Taste inaktiv.)
10	Taste P (Programmieren)	Mit dieser Taste wird die Programmierbetriebsart aufgerufen bzw. beendet.
11	Taste „Temperatur“	Drückt man diese Taste 3 Sekunden lang, wird die Messfühler-Kalibrierungsfunktion aufgerufen.
12	Taste „Garzeit“	Mit dieser Taste kann die Garzeit (Entnahmezeit) für ein bestimmtes Gericht geändert werden. Um eine Garzeiteinstellung zu ändern, wählt man zunächst in der Betriebsart „Manual“ das Gericht aus. (Hinweis: Zur Aktivierung muss die Garzeittaste drei Sekunden lang gedrückt werden.)
13	LCD-Display	Auf diesem Display werden die Gerichte und sonstige Daten angezeigt.

Wichtige Hinweise für den Bediener

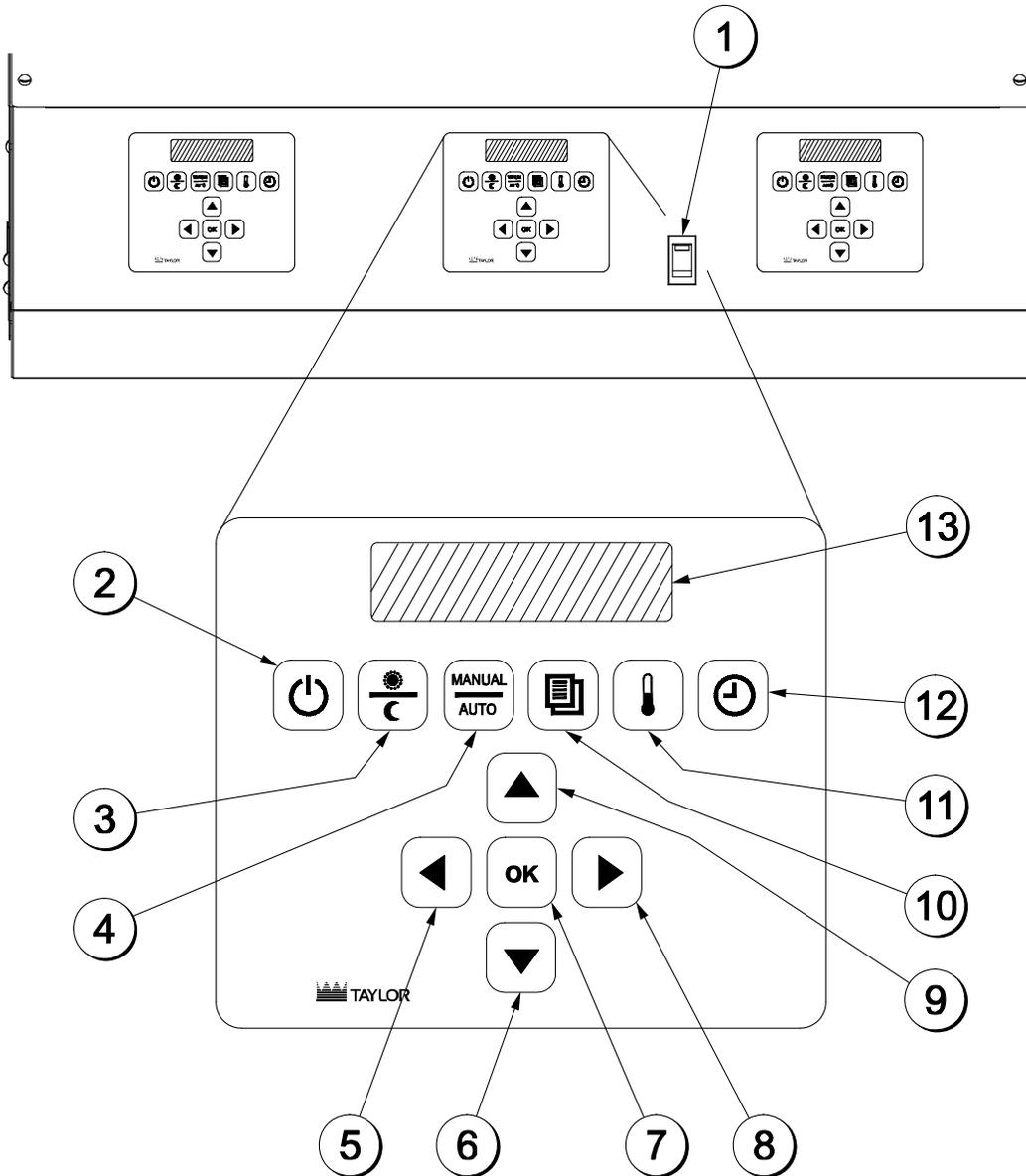


Abbildung 7

Erläuterung der Symbole

Zur besseren Verständlichkeit in verschiedenen Ländern sind mehrere Bedientasten mit Symbolen anstatt mit englischen Worten beschriftet. Ihr Taylor-Gerät wurde mit diesen internationalen Symbolen versehen.

Auf der folgenden Tabelle werden die Symbole erläutert.

 = Ein/Aus

 = erste/zweite Tageshälfte

 = Programmieren

 = Temperatur

 = Garzeit

Rüsten des Gerätes

Anbringen der oberen Trennfolienblätter

1. Den Haltestab durch den Saum der Trennfolie schieben. (Siehe Abbildung 8.)

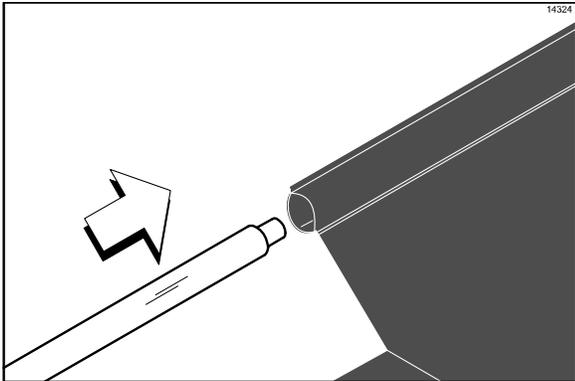


Abbildung 8

2. Den Trennfolien-Haltestab in die Haken an der oberen Grillplatte einhängen. (Siehe Abbildung 9.)

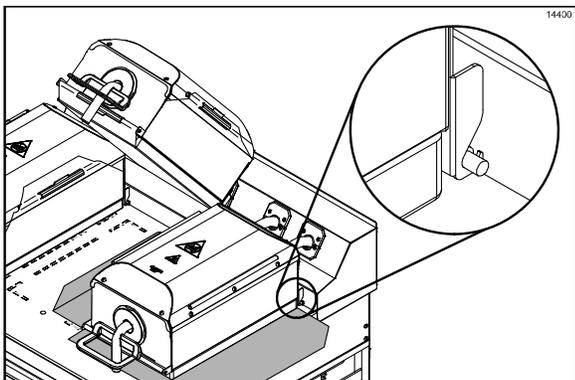


Abbildung 9

3. Die Trennfolie auf dem Stab in mittige Stellung schieben. Die Trennfolie straff über den Haltestab an der Vorderseite des Gehäuses der oberen Grillplatte ziehen und mit einer Trennfolienklammer befestigen. (Siehe Abbildung 10.)

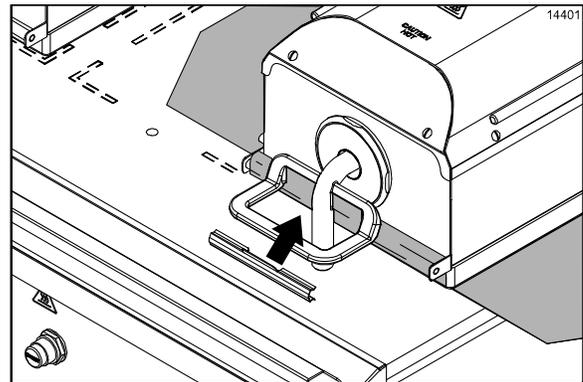


Abbildung 10

4. Die seitlichen Partien der Trennfolie behutsam über die Klemmschienen am Deckel hochschlagen und mit Trennfolienklammern befestigen. (Siehe Abbildung 11.)

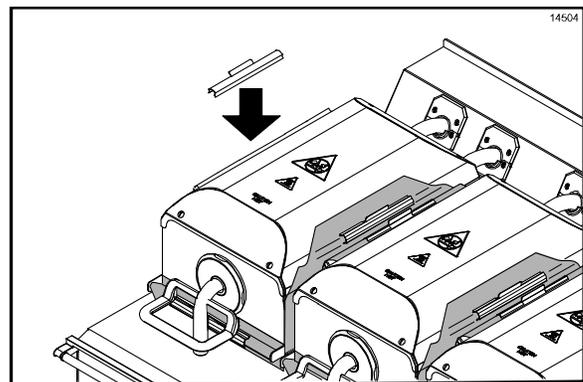


Abbildung 11

WICHTIG! Die Trennfolie nicht kniffen, da sie sonst wesentlich früher unbrauchbar wird.

5. Prüfen, ob die Trennfolien straff auf der Grillfläche der oberen Grillplatte aufliegen.
6. **Die gleichen Schritte** auch an den anderen oberen Grillplatten ausführen.

Anbringen der unteren Trennfolien (an Grills, die mit unteren Trennfolien verwendet werden)

Hinweis: Die folgenden Schritte gelten nur für Grill-Märkte, in denen untere Trennfolien verwendet werden.

Wenn an Ihrem Grill keine unteren Trennfolien verwendet werden, fahren Sie bitte mit „Einschalten des Grills“ auf Seite 17 fort.



ACHTUNG! Die oberen Trennfolienblätter eignen sich nicht zur Verwendung auf der unteren Grillplatte! Werden sie dennoch auf der unteren Grillfläche verwendet, können Qualität und gesundheitliche Sicherheit der Speisen beeinträchtigt werden.

1. Reinigen Sie den Grill mit einem mit Desinfektionsmittel getränkten Grillreinigungstuch von sämtlichen Schmutzrückständen. (Siehe Abbildung 12.)

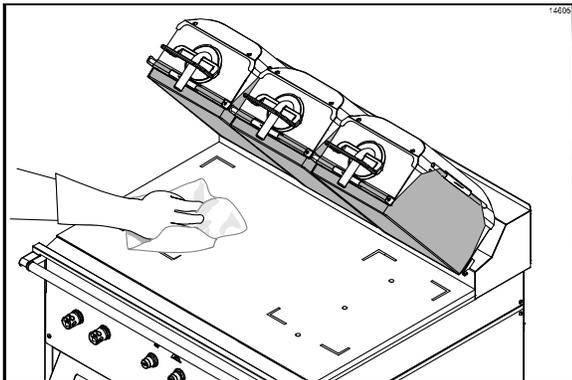


Abbildung 12

2. Den Abzugshauben-Sperrschalter einschalten (Stellung ON). Auf dem Steuerungsdisplay erscheint das Wort „OFF“. (Siehe Abbildung 13.)

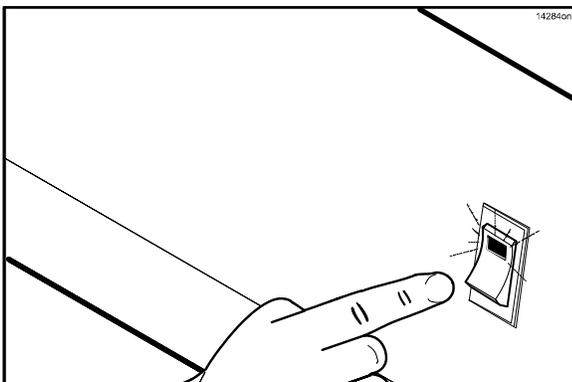


Abbildung 13

3. Die Taste  3 bis 5 Sekunden lang drücken. Auf dem Steuerungsdisplay erscheinen die Worte „AM TOO COOL“ (Erste Tageshälfte; zu kalt) und „AM FOLDED EGGS - CLAM“ (Erste Tageshälfte; Omelette zweiseitig).
4. Auf dem Display erscheint die Meldung „CLEAN GRILL SURFACE“ (Grillfläche reinigen), gefolgt von „CLOSE PLATEN FOR AUTO LEVELING“ (Obere Grillplatte zur automatischen Nivellierung schließen).
5. Zwei gestrichene Limonadenlöffel Sojahaftflocken auf die warme 1-m-Grillfläche verteilen und schmelzen lassen. (Siehe Abbildung 14.)

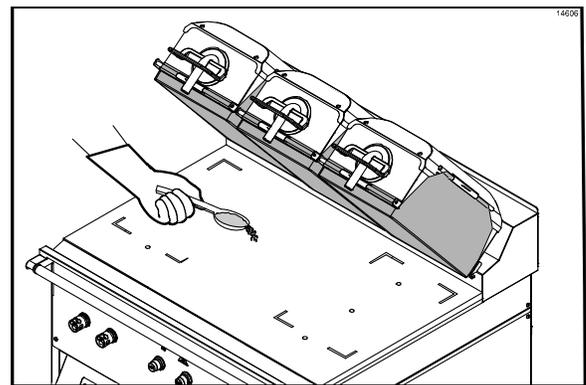


Abbildung 14

6. Die Flocken mit einem sauberen Gummi-Abzieher über die Garzone verteilen. (Siehe Abbildung 15.)

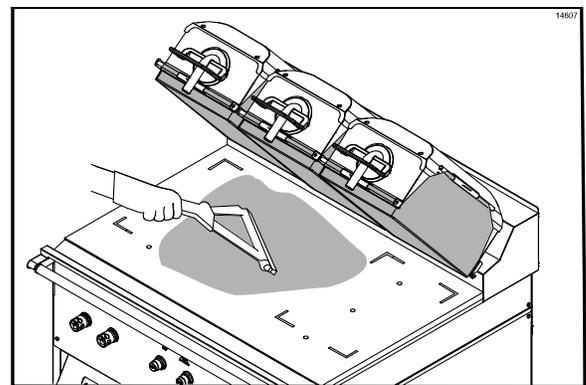


Abbildung 15

7. Hitzeschutzhandschuhe anziehen. (Siehe Abbildung 16.)

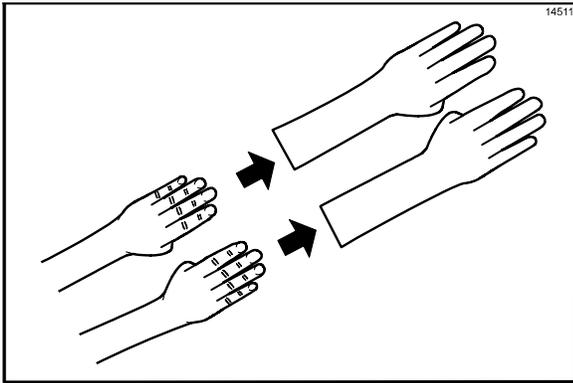


Abbildung 16

8. Die untere Trennfolie so halten, dass die schmale Seite der Rückseite des Grills zugewandt ist und die Längsseite etwa 2,5 cm vom Seitenrand der Grillfläche entfernt ist. Die rückwärtige Kante der Trennfolie am rückseitigen Spritzschutz sowie auf die Seitenkante des Grills ausrichten. (Siehe Abbildung 17.)

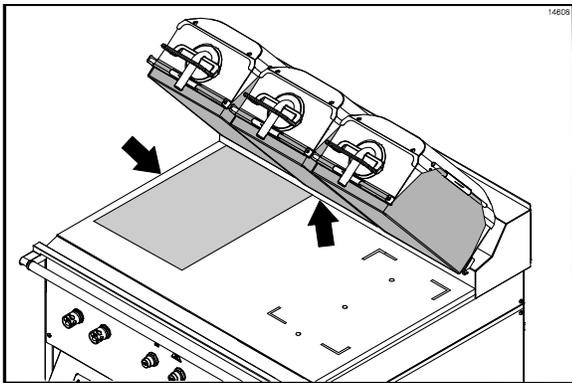


Abbildung 17

9. Mit dem für den Grill bestimmten Gummi-Abzieher behutsam ziehend die Luftblasen unter der Trennfolie herausdrücken, ohne die Trennfolie dabei zu kniften oder zu falten. (Siehe Abbildung 18.)

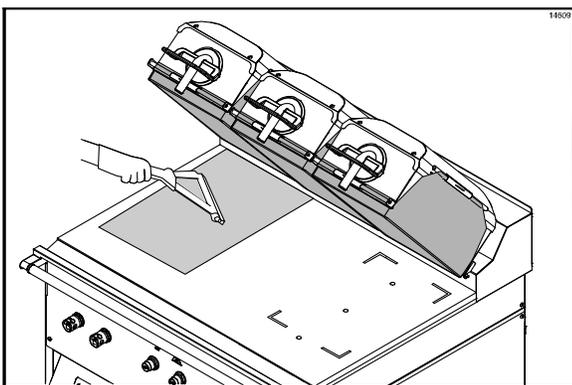


Abbildung 18

10. Die letzten beiden Schritte mit der Trennfolie für die andere Seite des

Grills entsprechend wiederholen. (Siehe Abbildung 19.)

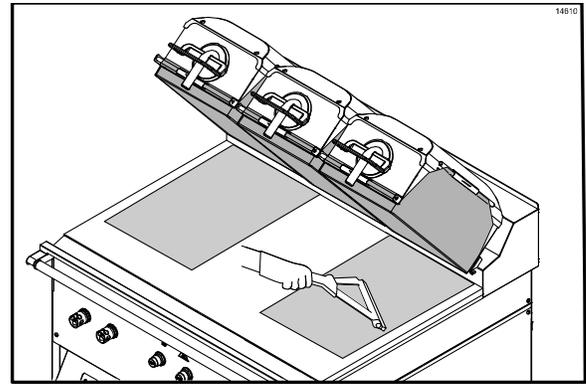


Abbildung 19

11. Die rückwärtige Kante der dritten unteren Trennfolie am rückseitigen Spritzschutz sowie auf die Mitte des Grills ausrichten. Die mittlere Trennfolie überlappt die Kanten der beiden anderen Trennfolien. (Siehe Abbildung 20.)

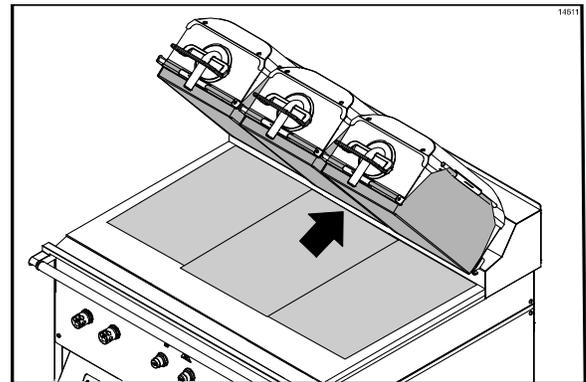


Abbildung 20

12. Mit dem Gummi-Abzieher behutsam die Luftblasen herausdrücken.

Hinweis: Die vorschriftsmäßig aufgelegten Trennfolien liegen flach und weisen höchstens eine geringe Anzahl kleiner Luftblasen auf.

13. Zum Schließen der oberen Grillplatte auf den Standby-Knopf drücken. (Siehe Abbildung 21.)

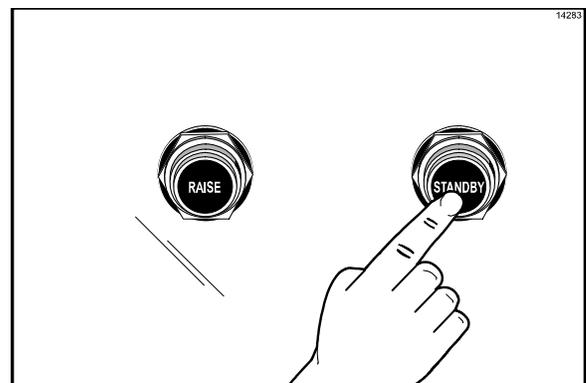


Abbildung 21

14. Sobald sich die obere Grillplatte gesenkt hat, beginnt der Grill, sich auf die Solltemperatur aufzuheizen. Bis der Grill die Solltemperatur erreicht, erscheint auf dem Steuerungsdisplay die Meldung „TOO COOL FOR AUTO LEVELING“ (Zu kalt zur automatischen Nivellierung).
15. Wenn der Grill die Solltemperatur erreicht, zeigt das Display die Meldung an: „PLEASE WAIT FOR AUTO LEVELING“ (Bitte automatische Nivellierung abwarten).
16. Im Anschluss an die automatische Nivellierung hebt sich die obere Grillplatte. Außerdem wird auf dem Display das gewählte Produkt angezeigt.

Die Trennfolie muss gewechselt werden, wenn...

- das Produkt daran festhaftet.
- sich verkohlte Speisereste ansammeln, die den Geschmack bzw. das Aussehen des Produkts beeinträchtigen.
- die Trennfolie im Garbereich eingerissen ist.
- die Antihafbeschichtung der Trennfolie abgenutzt ist.

Hinweis: Die Trennfolien täglich drehen und umwenden.

Pflege der Trennfolienblätter

- **Nicht** falten oder kniffen.
- **Nicht** mit scharfkantigen oder rauen Gegenständen berühren.
- **Nicht** mit heißem Wasser abspritzen oder in Wasser einweichen.
- **Nicht** unter andere Gegenstände legen.

Einschalten des Grills

WICHTIG! Die untere Grillplatte und die oberen Grillplatten **MÜSSEN SAUBER SEIN**, bevor die nachstehenden Schritte ausgeführt werden!

Hinweis: Grills, auf denen untere Trennfolien verwendet werden, müssen vor dem Auflegen der Trennfolien eingeschaltet werden. (Siehe Seite 15.)

1. Den Abzugshauben-Sperrschalter einschalten (Stellung ON). Auf dem Steuerungsdisplay erscheint das Wort „OFF“. (Siehe Abbildung 22.)

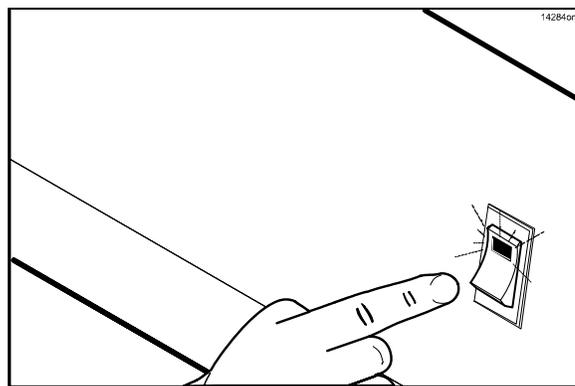


Abbildung 22

2. Zum Aufheizen des Grills die Taste  3 bis 5 Sekunden lang drücken. Auf dem Steuerungsdisplay erscheinen die Worte „AM TOO COOL“ (Erste Tageshälfte; zu kalt) und „AM FOLDED EGGS - FLAT“ (Erste Tageshälfte; Omelette flach). (Siehe Abbildung 23.)

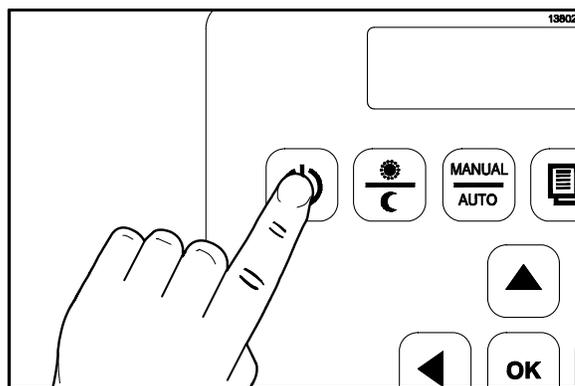


Abbildung 23

3. Auf dem Steuerungsdisplay erscheint zunächst „CLEAN GRILL SURFACES“ (Grillflächen reinigen). Anschließend erscheint die Display-Meldung „CLOSE THE CLAM FOR AUTO LEVELING“ (Obere Grillplatten zur automatischen Nivellierung schließen).
4. Zum Schließen der oberen Grillplatte auf den Standby-Knopf drücken. (Siehe Abbildung 24.)

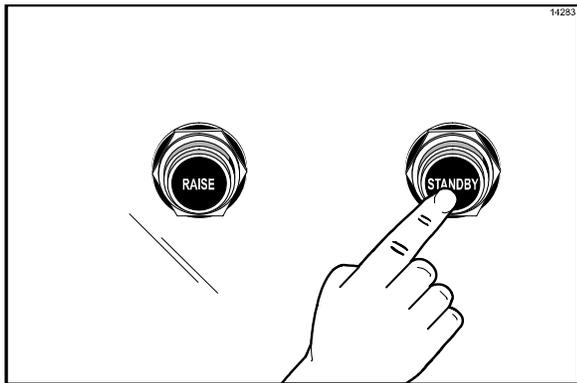


Abbildung 24

5. Sobald sich die obere Grillplatte gesenkt hat, beginnt der Grill, sich auf die Solltemperatur aufzuheizen. Bis der Grill die Solltemperatur erreicht, erscheint auf dem Steuerungsdisplay die Meldung „TOO COOL FOR AUTO LEVELING“ (Zu kalt zur automatischen Nivellierung).
6. Wenn der Grill die Solltemperatur erreicht, zeigt das Display die Meldung an: „PLEASE WAIT FOR AUTO LEVELING“ (Bitte automatische Nivellierung abwarten).
7. Im Anschluss an die automatische Nivellierung hebt sich die obere Grillplatte. Außerdem wird auf dem Display das gewählte Produkt angezeigt.

Menüanzeigen

Über das Bedienermenü oder das Manager-Menü kann in begrenztem Umfang auf die Menüanzeigen zugegriffen werden. Zum Aufruf des Bediener- bzw. Manager-Menüs ist jeweils die Eingabe eines Passwortes erforderlich.

Bedienermenü: Passwordeingabe

Das Bedienermenü gewährt begrenzten Zugang zu den Speisekartenoptionen (MENU) und zur Systemeinrichtung (SYSTEM SETUP). Zugänglich sind Funktionen, die im alltäglichen Betrieb benötigt werden (von den für die Fleischqualität [„Beef Integrity“] zuständigen Personen).

Zum Aufrufen des Bedienermenüs die Taste



eingeben. Das Wort „PROGRAMMING“ (Programmierbetrieb) wird angezeigt. Zum Aufrufen der Passwordeingabe-Anzeige die

Taste  drücken. Als Bedienerpasswort die folgenden Tasten in der abgebildeten Reihenfolge drücken:



Nun werden alle Menüoptionen mit Ausnahme von „ADD ITEM“ (Gericht hinzufügen) angezeigt. Zu jedem Gericht stehen die folgenden Parameter zur Verfügung:

- AM/PM (erste/zweite Tageshälfte)
- REMOVE IN (abnehmen in...)
- REMOVE ALARM (Alarm: Abnehmen)

Die folgenden Systemeinrichtungsparameter (SYSTEM SETUP) stehen zur Verfügung:

- PROBE CALIBRATION (Messfühler-Kalibrierung)
- TEMPERATURE DISPLAY (Temperaturanzeige)
- AUTO CLOSE (Automatisches Schließen)
- SPEAKER VOLUME (Lautstärke)
- TOO COOL DELAY (Verzögerung wenn zu kalt)

Manager-Menü: Passwordeingabe

Das Manager-Menü gewährt vollen Zugang zu allen Speisekarten-Optionen (MENU) sowie begrenzten Zugang zur Systemeinrichtung (SYSTEM SETUP). Zum Aufrufen des



Manager-Menüs die Taste  eingeben. Das Wort „PROGRAMMING“ (Programmierbetrieb) wird angezeigt. Zum Aufrufen der Passwordeingabe-Anzeige die

Taste  drücken. Als Manager-Passwort die folgenden Tasten in der abgebildeten Reihenfolge drücken:



Nun werden alle Speisekartenoptionen einschließlich „ADD ITEM“ (Gericht hinzufügen) angezeigt. Zu jeder Option stehen alle Parameter zur Verfügung.

Zusätzlich zu den Parametern des Bedienermenüs stehen im Manager-Menü

folgende Systemeinstellungsoptionen (SYSTEM SETUP) zur Verfügung:

- AUTO PROD MELT TIME (Automat. Antauzeit)
- GATEWAY ENABLE (Gateway-Aktivierung)
- DATE (Datum)
- TIME (Uhrzeit)
- 24 HOUR STORE (24-Stunden-Restaurant)

Produktwahl

Mit Hilfe der Taste  kann der Bediener wahlweise in der Betriebsart AUTO oder MANUAL garen.

Betriebsart AUTO

Im Automatikbetrieb erkennt der Grill automatisch das auf die untere Grillplatte gelegte Produkt und stellt die Garparameter entsprechend ein. **Die Option AUTO steht nur für Produkte zur Verfügung, die im beidseitigen Kontaktgrillbetrieb gegart werden.**

Hinweis: Im Menü „MENU ITEMS“ muss der Parameter „AUTO SELECTION“ (automatische Wahl) auf „YES“ eingestellt sein.

Betriebsart MANUAL

Im Handbetrieb (MANUAL) wählt der Bediener das zu garende Produkt aus.

Zum Wählen eines Produkts über die Option MANUAL sind folgende Schritte auszuführen:

1. Die Taste  drücken. Auf dem Steuerungsdisplay erscheint die Abkürzung „AM“ (erste Tageshälfte). Wird die Speisenauswahl für die zweite

Tageshälfte gewünscht, die Taste  ein zweites Mal betätigen (Anzeige „PM“).

2. Durch Drücken der Taste  in die Betriebsart MANUAL umschalten.

3. Mit den Pfeiltasten  und  die Produktoptionen durchblättern, bis das gewünschte Produkt angezeigt wird. Das angezeigte Produkt ist das gewählte Produkt.

Auflegen der Bratlinge

Beim Auflegen von Fleischprodukten auf den Grill sind bestimmte Regeln einzuhalten. Es müssen jeweils zwei Bratlinge zusammen auf die untere Grillplatte aufgelegt werden, und zwar von vorne nach hinten und von rechts nach links. Wenn der Garzyklus abgeschlossen ist, hebt sich die obere Grillplatte.

Hinweis: Es ist unbedingt zu beachten, dass alle Bratlinge in der gleichen Reihenfolge von der unteren Grillplatte abgenommen werden, in der sie vor dem Garen aufgelegt wurden.

Die Bratlinge müssen sofort entnommen werden, nachdem sich die obere Grillplatte gehoben, d. h. geöffnet hat und das Fleisch gewürzt worden ist.

Für die maximale Anzahl von Bratlingen, die in den einzelnen Garzonen des Grills gleichzeitig gegart werden können, gelten folgende Regeln:

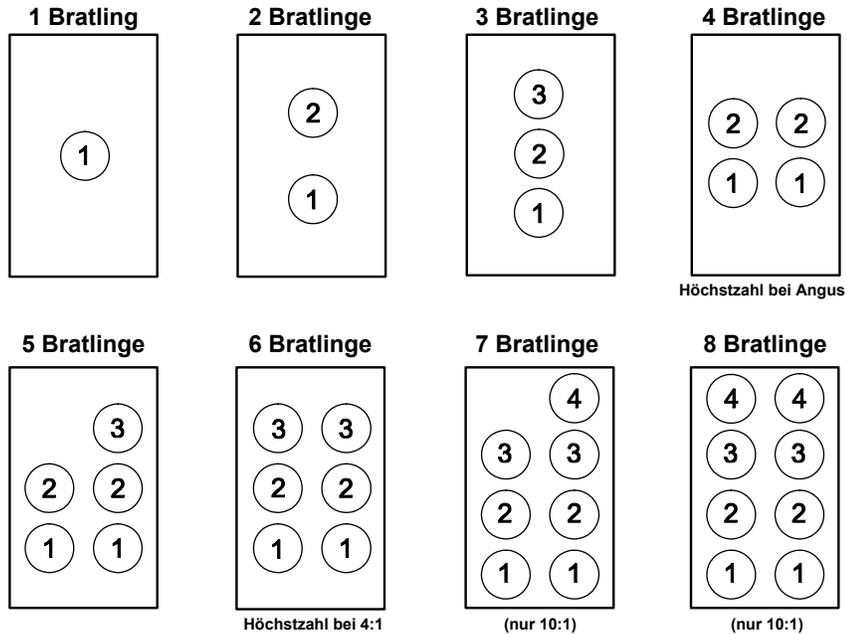
- 8 Bratlinge Größe „Regular“ (10:1)
- 6 Bratlinge Größe „Quarterpounder“ (4:1)
- 4 Bratlinge „Angus“
- 8 Bratlinge „Sausage“
- 6 runde Speckscheiben („Bacon“)

Die nachfolgende Grafik stellt das Schema dar, nach dem die Produkte auf die Grillfläche aufgelegt werden.

**Modelle C842 und C834
IntelliGap™-Grill
Auflegeschema für 10:1, 4:1, Wurst, Speck rund und
Hackfleischbratlinge**

Modelle C842/C844: Produktauflegeschema

HINWEIS:
Immer zwei Bratlinge auf den Grill legen, und zwar von vorne nach hinten und von rechts nach links.



Modelle C842/C844: Produktentnahmeschema

HINWEIS:
Die Bratlinge einzeln in der abgebildeten Reihenfolge abnehmen, und zwar von vorne nach hinten und von rechts nach links.

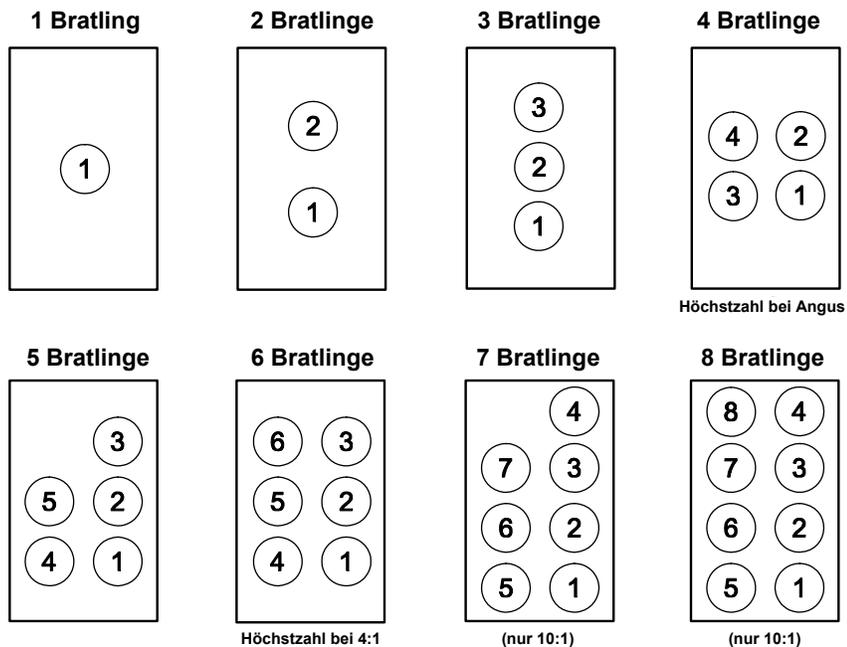


Abbildung 25

Hinweis: Das Auflegeschema kann von Land zu Land abweichen. Bitte richten Sie sich nach den Empfehlungen Ihrer zuständigen McDonald's-Stellen.

Standby-Betrieb

Wenn der Grill vorübergehend nicht benutzt wird, d. h. kein Produkt gegart wird, muss die obere Grillplatte auf STANDBY-Betrieb umgeschaltet werden.

1. Um die obere Grillplatte in die STANDBY-Position zu bringen, bei geöffnetem Grill den Knopf STANDBY zweimal drücken. (Siehe Abbildung 26.)

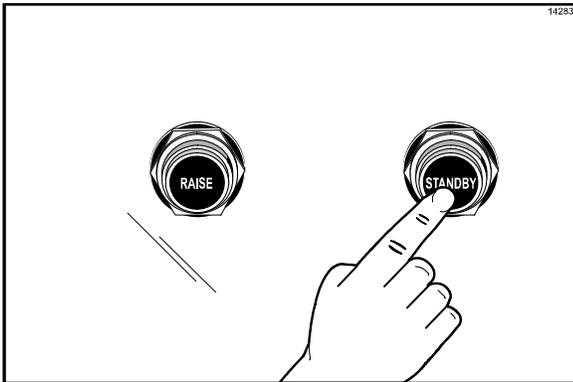


Abbildung 26

2. Um die obere Grillplatte zu öffnen und den Garbetrieb wieder aufzunehmen, den Knopf RAISE drücken. (Siehe Abbildung 27.)

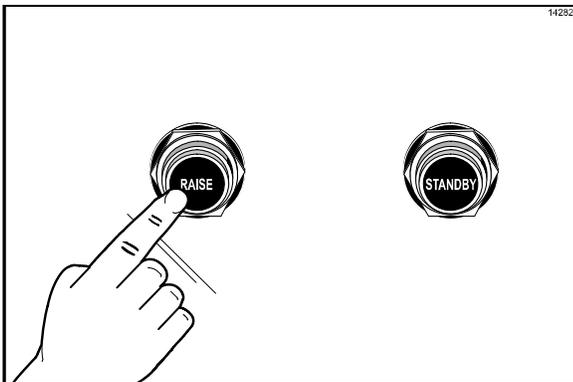


Abbildung 27

Hinweis: Bleibt der Grill fünf Minuten lang kontinuierlich passiv, ohne auf STANDBY umgeschaltet zu werden, gibt er einen Signalton ab, und auf dem Display erscheint die Aufforderung: „PUT GRILL IN STANDBY“ (Grill auf Standby-Betrieb umschalten).



VORSICHT! Die obere Grillplatte niemals mit Gewalt öffnen! Anderenfalls werden Teile des Geräts beschädigt. Die obere Grillplatte nur durch Betätigen des Knopfes RAISE öffnen!

Reinigung nach jedem Produktzyklus (bei Verwendung unterer Trennfolien)

Hinweis: Diese Betriebsanleitung enthält separate Anweisungen für Grills mit bzw. ohne untere Trennfolienblätter. Bitte halten Sie sich an die jeweils auf den Grill zutreffende Anleitung.

Wenn auf Ihrem Grill keine unteren Trennfolien verwendet werden, bitte auf Seite 22 fortfahren!

1. Die untere Trennfolie mit dem Gummi-Abzieher von vorne nach hinten abstreifen. (Siehe Abbildung 28.)

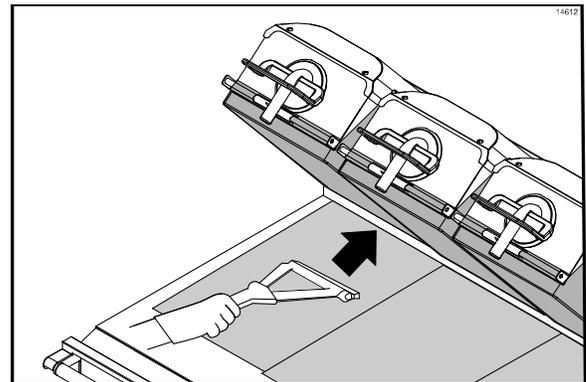


Abbildung 28

2. Die obere Trennfolie mit dem Gummi-Abzieher von oben nach unten abstreifen. (Siehe Abbildung 29.)

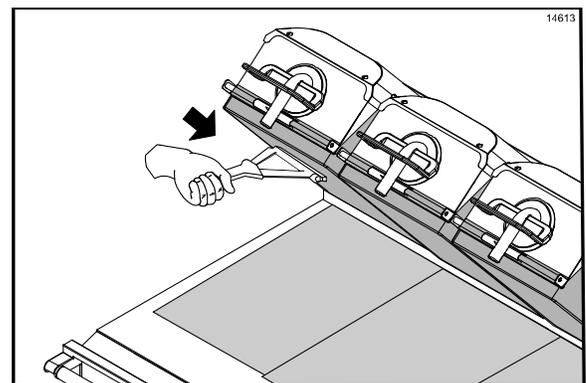


Abbildung 29

- Die Rückstände in die Fettrinne ziehen. (Siehe Abbildung 30.)

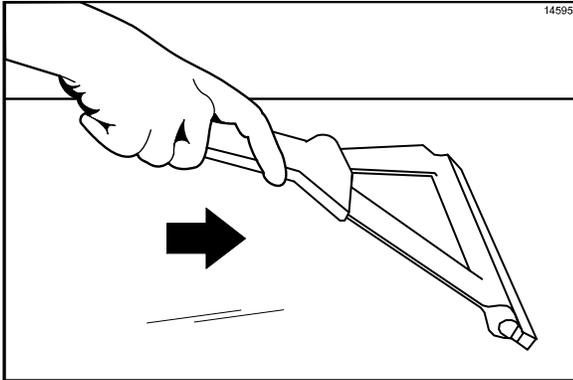


Abbildung 30

Hinweis: Beim Reinigen der Trennfolie mit dem Abzieher nicht zu fest drücken, da die Trennfolie sonst zerkratzt wird oder einreißt.

- Mit dem Gummi-Abzieher behutsam die Luftblasen von der Mitte aus zur Seite drücken. Darauf achten, dass die Trennfolie dabei nicht geknickt oder gefaltet wird. (Siehe Abbildung 31.)

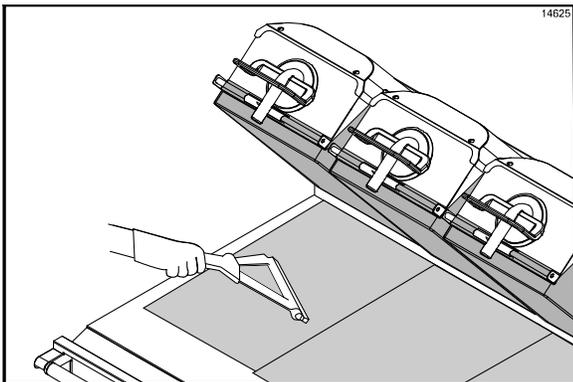


Abbildung 31

- Den Gummi-Abzieher mit einem mit Desinfektionsmittel getränkten Grilltuch abwischen.
- Die oberen Grillplatten und die Grillfläche vier Mal pro Stunde mit einem mit Desinfektionsmittel getränkten Grilltuch abwischen.
- Während des Betrieb die Bereiche um das rückseitige Spritzschutzblech und den Sims je nach Bedarf mit einem mit Desinfektionsmittel getränkten Grilltuch abwischen.



VORSICHT! Die oberen Grillplatten und die untere Grillfläche sind heiß! Beim Abwischen der Trennfolien mit äußerster Vorsicht vorgehen, um Verbrennungen zu vermeiden!

Reinigung nach jedem Produktzyklus (Grills ohne untere Trennfolien)

Hinweis: Diese Betriebsanleitung enthält separate Anweisungen für Grills mit bzw. ohne untere Trennfolienblätter. Bitte halten Sie sich an die jeweils auf den Grill zutreffende Anleitung.

WICHTIG! Wenn Ihr Grill mit unteren Trennfolien betrieben wird, bitte die Anweisungen ab Seite 21 ausführen!

Nichtbeachten dieser Anweisung kann Geräteschäden sowie eine mangelhafte Leistung des Grills zur Folge haben.

- Mit dem Grillschaber das Fett auf der unteren Grillplatte von vorne nach hinten schaben. **Nicht** mit dem Grillschaber quer über den hinteren Teil der unteren Grillplatte schaben! (Siehe Abbildung 32.)

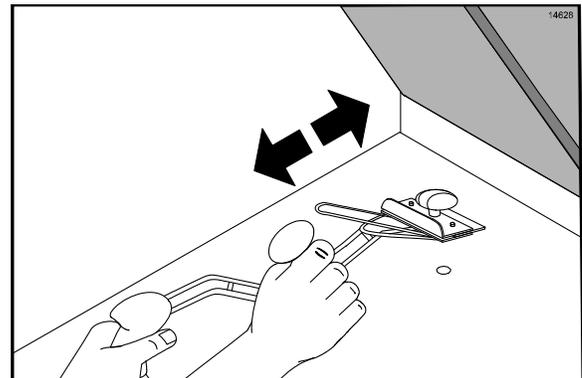
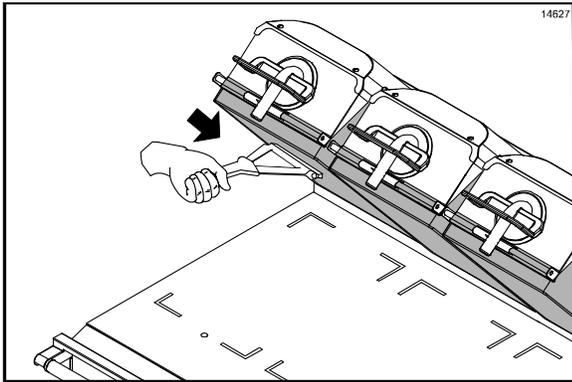


Abbildung 32

- Die Trennfolie an der oberen Grillplatte mit dem Gummi-Abzieher reinigen. Dabei den Abzieher diagonal über die Trennfolie ziehen. Den Handgriff leicht schräg nach oben richten, wobei das Wischblatt nach unten zeigt. (Siehe Abbildung 33.)



Hinweis: Beim Reinigen der Trennfolie mit dem Abzieher nicht zu fest drücken, da die Trennfolie sonst zerkratzt wird oder einreißt.

Abbildung 33

3. **Mit dem Gummi-Abzieher** das im hinteren Teil der Grillplatte angesammelte Fett in den Fettauffangbehälter wischen. Hierzu **nicht** den Grillschaber verwenden! (Siehe Abbildung 34.)

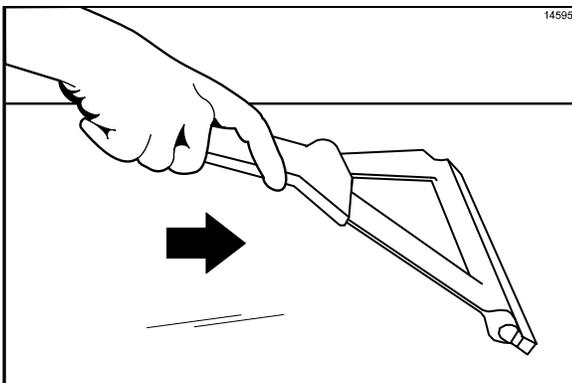


Abbildung 34

4. Während des Betrieb die Bereiche um das rückseitige Spritzschutzblech und den Sims je nach Bedarf mit dem Grilltuch abwischen.

Hinweis: Um die Haltbarkeit der Trennfolie zu verlängern, diese nur mit einem feuchten, zusammengefalteten Grilltuch abwischen, und zwar mindestens **vier Mal pro Stunde!**



VORSICHT! Die obere Grillplatte ist sehr heiß! Beim Abwischen der Trennfolie mit äußerster Vorsicht vorgehen, um Verbrennungen zu vermeiden!

Einseitiges Garen

1. Zum Wählen eines Gerichts zum einseitigen Garen die Taste  drücken.
2. Durch Drücken der Taste  in die Betriebsart MANUAL umschalten. Mit der Taste  oder  das gewünschte Gericht zum einseitigen Garen wählen. Auf dem Display erscheint möglicherweise die Meldung „TOO COOL“ (zu kalt) oder „TOO HOT“ (zu heiß), bis der Grill die Solltemperatur erreicht.
3. Das Produkt in der vorgeschriebenen Reihenfolge auflegen und anschließend den Garzyklus durch Drücken des Knopfes STANDBY starten. (Siehe Abbildung 35.)

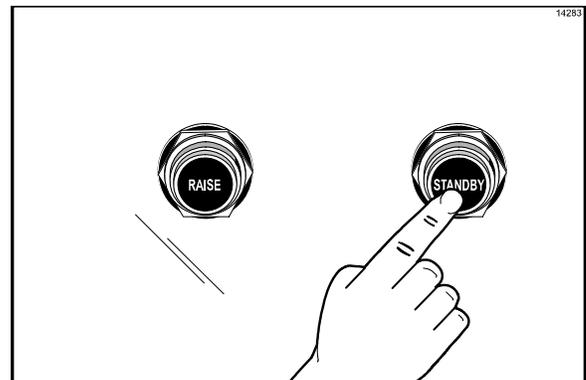


Abbildung 35

4. Die Schritte ausführen, die auf dem Display erscheinen (z. B. sear/scharf anbraten, turn/wenden). (**Hinweis:** Durch Drücken des Knopfes RAISE (Anheben) wird der Garzyklus abgebrochen.)
5. Wenn der Garzyklus beendet ist, erscheint auf dem Display die Aufforderung „REMOVE“ (entnehmen), und ein Signalton ertönt. Das Produkt in der beschriebenen Reihenfolge abnehmen.

Umschalten von Frühstück auf Mittagsmenü

1. Wenn sich der Grill in der Betriebsart AM AUTO befindet (erste Tageshälfte/Automatik), durch Drücken der Taste  auf die zweite Tageshälfte (PM) umschalten.
2. Ist der Grill auf ein bestimmtes Frühstücksgeschicht eingestellt, durch Drücken der Taste  auf die zweite Tageshälfte (PM) umschalten.
3. Auf dem Display erscheint möglicherweise die Meldung „TOO COOL“ (zu kalt) oder „TOO HOT“ (zu heiß), bis der Grill die Solltemperatur erreicht.

Anzeigen der Isttemperaturen

Hinweis: Die Isttemperaturen können jederzeit angezeigt werden, auch während eines Garzyklus.

1. Die Taste  drücken. Es erscheinen nacheinander mehrere Meldungen. Zunächst wird folgendes angezeigt:

Top Bck	(AM/PM)	Top Frt
Back	Cntr	Frt

2. Anschließend werden die Isttemperaturen angezeigt. Beispiel:

426	Now/Deg F	425
348	350	349

Hinweis: Drückt man die Taste  einmal und dann die Taste  fünfmal, werden die Temperaturen so lange angezeigt, bis man die Taste  drückt.

3. Die nächste Anzeige gibt die Solltemperaturen an. Beispiel:

425	Set/Deg F	425
350	350	350

4. Anschließend erscheint wieder das gewählte Produkt auf dem Display.

Ändern der Produktgarzeiten

1. Durch Drücken der Taste  den Grill in die Betriebsart MANUAL umschalten.
2. Durch Drücken der Taste  oder  die Anzeige bis zu dem Gericht durchblättern, das geändert werden soll.
3. Nun die Taste  3 bis 5 Sekunden lang drücken.
4. Mit der Taste  die Garzeit erhöhen bzw. mit der Taste  die Garzeit verkürzen. Mit jedem Drücken der Taste wird die Garzeit um eine Sekunde verändert.
5. Zum Speichern der Änderungen die Taste  drücken.

Ändern einer Menüoption

Siehe „Produktwahl“ auf Seite 19.

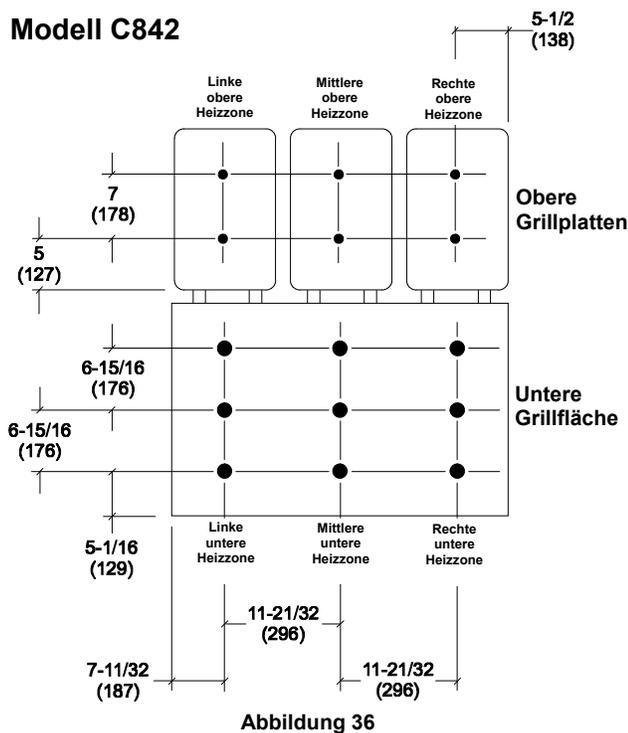
Kalibrieren des Messfühlers

Werden untere Trennfolien verwendet, erfolgt die Messfühlerkalibrierung mit aufgelegten Trennfolien. Werden keine untere Trennfolien verwendet, erfolgt die Messfühlerkalibrierung ohne die oberen Trennfolien.

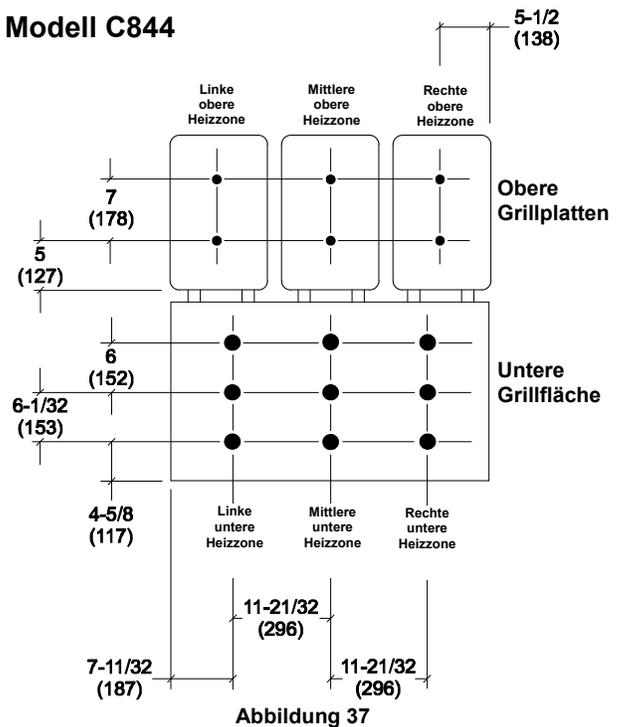
An den unteren und oberen Grillplatten sind hintereinander Thermoelemente installiert. Die Messreihen werden bei allen Grillmodellen von vorne nach hinten und von links nach rechts ausgeführt.

Zur Identifizierung der Messfühlerpositionen siehe Abb. 36 und 37 unten.

Modell C842



Modell C844



1. Durch Drücken der Taste  den Grill in die Betriebsart MANUAL umschalten.
2. Nun die Taste  drei Sekunden lang drücken.
3. Einen Pyrometer-Temperaturfühler in die gewählte Heizzone stellen, siehe Abbildungen 36 und 37.
4. Wenn die von der Steuerung angezeigte Temperatur mehr als 3°C von der Anzeige des Temperaturfühlers abweicht, bitte wie folgt verfahren:

Zum Erhöhen der Temperatur zur Anpassung an die Temperaturanzeige die

Taste  drücken, zum Reduzieren die

Taste .

Hinweis: Die Zahlen, die der Bezeichnung der Heizzone folgen, geben die bisherige Kalibrierungseinstellung wieder.

5. Um die nächste Heizzone zu kalibrieren, mit der Taste  zur nächsten Zone umschalten.

6. Nach Abschluss der Kalibrierung alle Änderungen mit der Taste  speichern.

Tägliche Reinigung

Grills mit unteren Trennfolien

Hinweis: Diese Betriebsanleitung enthält separate Anweisungen für Grills mit bzw. ohne untere Trennfolienblätter. Bitte halten Sie sich an die jeweils auf den Grill zutreffende Anleitung.

Wenn auf Ihrem Grill keine unteren Trennfolien verwendet werden, bitte auf Seite 35 fortfahren!



- **ACHTUNG!** Niemals die obere oder untere Grillplatte mit kaltem Wasser oder Eis abkühlen!
- Niemals an der oberen oder unteren Grillplatte Grillreinigungsgewebe verwenden!
- Die Trennfolie darf niemals mit dem Grillschaber oder mit Scheuermitteln in Berührung kommen.

1. Durch Drücken des Knopfes RAISE die obere Grillplatte öffnen. (Siehe Abbildung 38.)

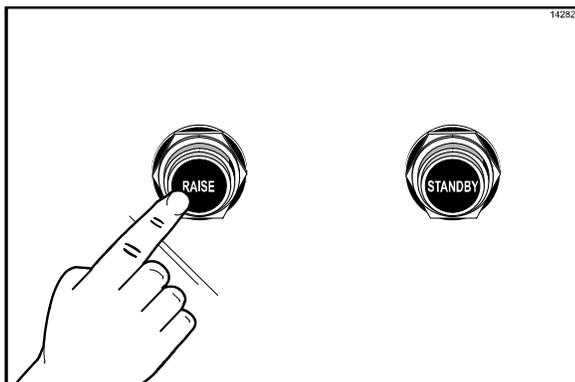


Abbildung 38



VORSICHT! Die obere Grillplatte niemals mit Gewalt öffnen! Anderenfalls können Teile des Geräts beschädigt werden. Die obere Grillplatte nur durch Betätigen des Knopfes RAISE öffnen!

2. Die Taste  drücken, bis die Meldung „CLEANING“ (Reinigung) erscheint.
3. Die Taste  drücken.
Wenn die Grillflächen die Solltemperatur zum Reinigen erreichen, gibt das Gerät einen Signalton ab und zeigt die Meldung „READY TO CLEAN“ an.
4. Den Signalton durch Drücken der Taste  abschalten.
5. Die Taste  nochmals drücken. Daraufhin erscheint die Meldung „OFF“ (Aus).
6. Hitzeschutzhandschuhe anziehen. (Siehe Abbildung 39.)

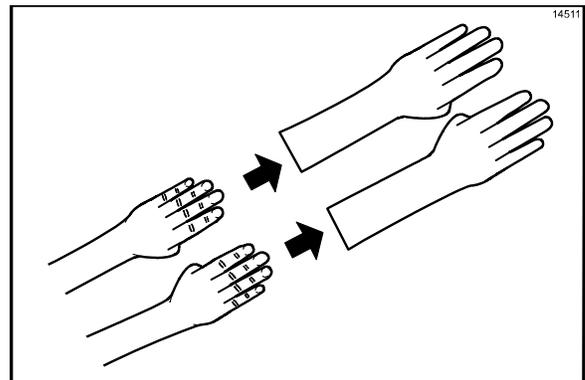


Abbildung 39

7. Die Fettsammelbehälter herausnehmen, ausleeren und wieder einbauen. (Siehe Abbildung 40.)

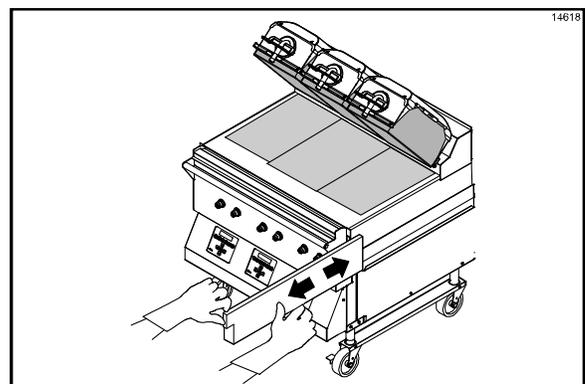


Abbildung 40



VORSICHT! Die obere Grillplatte, die untere Grillfläche und die Trennfolien sind sehr heiß! Bitte mit äußerster Vorsicht arbeiten, um Verbrennungen zu vermeiden.

8. Die offenen Flächen der oberen und unteren Trennfolien mit einem sauberen, mit Desinfektionsmittel getränktem Grilltuch abwischen. (Siehe Abbildung 41.)

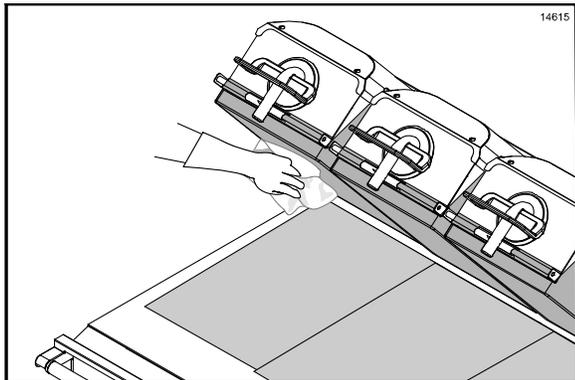


Abbildung 41

9. Ein Paket **McD Hi-Temp Grill Cleaner (HTGC)** öffnen. Den Inhalt in eine saubere Servierschale oder Edelstahl-Ofenschale geben. (Siehe Abbildung 42.)

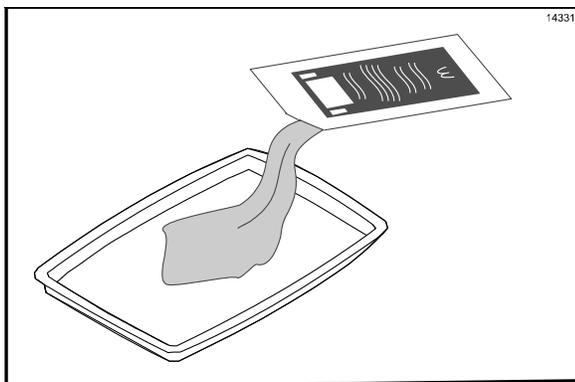


Abbildung 42

10. Ein sauberes, mit Desinfektionsmittel getränktes Grilltuch kurz in die Grillreinigungsflüssigkeit eintauchen. Das Tuch jedoch nicht mit der Flüssigkeit tränken. (Siehe Abbildung 43.)

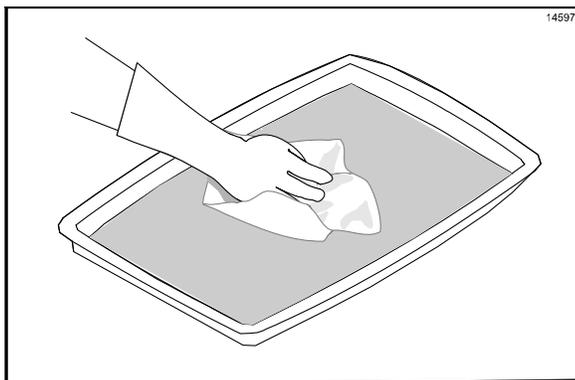


Abbildung 43

11. Mit einem Grilltuch, das mit Grillreinigungsflüssigkeit befeuchtet wurde, die offenen Flächen der oberen und unteren Trennfolien reinigen. (Siehe Abbildung 44.)

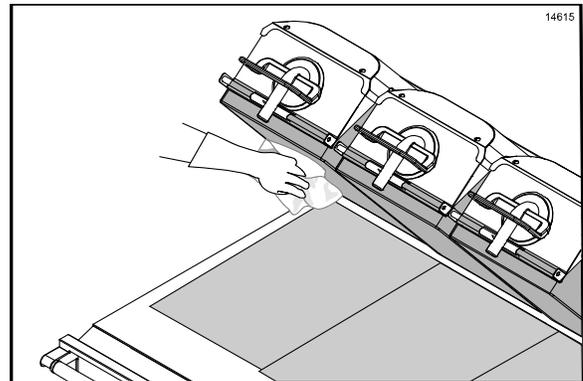


Abbildung 44

12. Die Trennfolienklammern und Haltestäbe sowie die oberen und unteren Trennfolien abnehmen. Die Klammern und Stäbe im dreigeteilten Spülbecken waschen und abspülen. Wenn nötig, die Teile in einer heißen Lösung von **SolidSense APSC** einweichen, um festhaftende Verkohlungspartikel abzulösen. (Siehe Abbildung 45.)

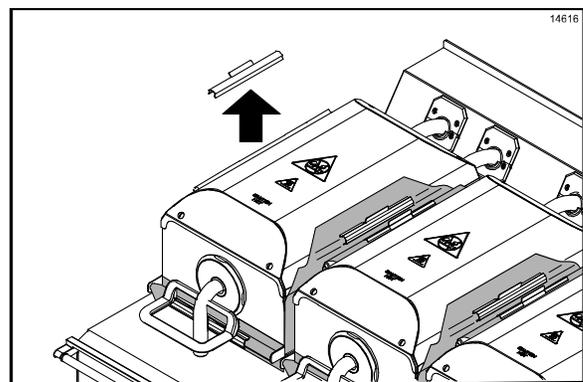


Abbildung 45

13. Alle Trennfolien flach auf dem Ablagetablett ausbreiten. Die Trennfolien dürfen NICHT gefaltet, gekniff oder auf scharfe Gegenstände gelegt werden! NICHT im dreigeteilten Spülbecken reinigen! (Siehe Abbildung 46.)

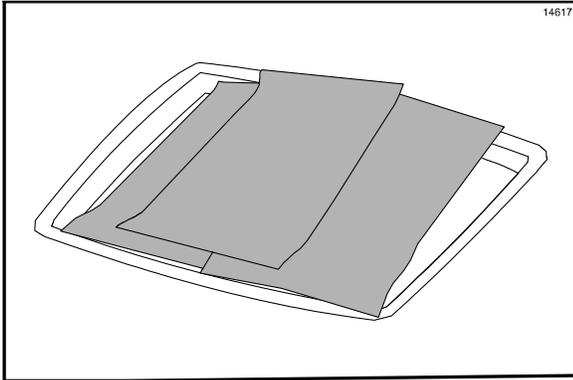


Abbildung 46

14. Den Kay-Reinigungspolsterhalter in die Grillreinigungsflüssigkeit tauchen. (Siehe Abbildung 47.)

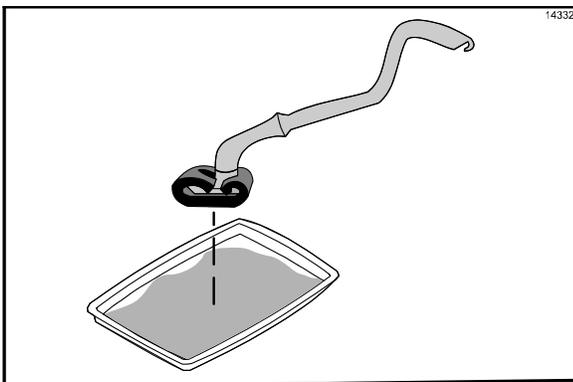


Abbildung 47

WICHTIG! Beim Verteilen der Grillreinigungsflüssigkeit in den nächsten Schritten die Folien NICHT schrubben!

15. Die gesamte Oberfläche der unteren Grillplatte in von vorne nach hinten gerichteten Bewegungen mit einer dünnen Schicht der Grillreinigungsflüssigkeit bestreichen. Das Produkt über alle Flächen des Grills verteilen und einwirken lassen (Siehe Abbildung 48.)

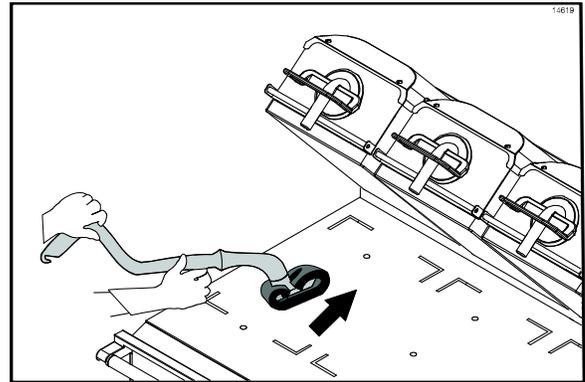


Abbildung 48

Hinweis: Lässt man die Grillreinigungsflüssigkeit auf den Grillflächen einwirken, erfordern die Reinigung des Grills und das Abreiben zäher Ablagerungen weniger Zeit und Mühe.

16. Die Vorderseiten der oberen Grillplatten von der rechten zur linken Grillplatte mit **McD Hi-Temp Grill Cleaner (HTGC)** bestreichen. (Siehe Abbildung 49.)

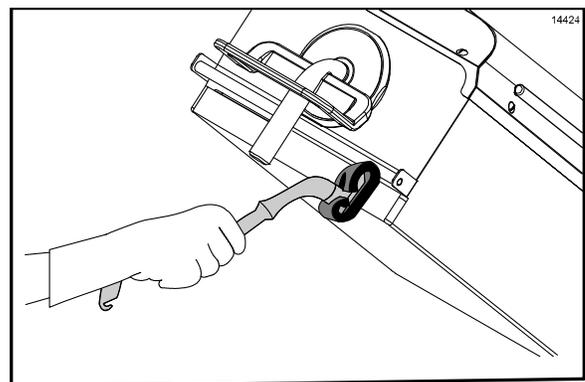


Abbildung 49

17. Beginnend mit der rechten oberen Grillplatte und dann zur linken übergehend die Grillreinigungsflüssigkeit auftragen. (Siehe Abbildung 50.)

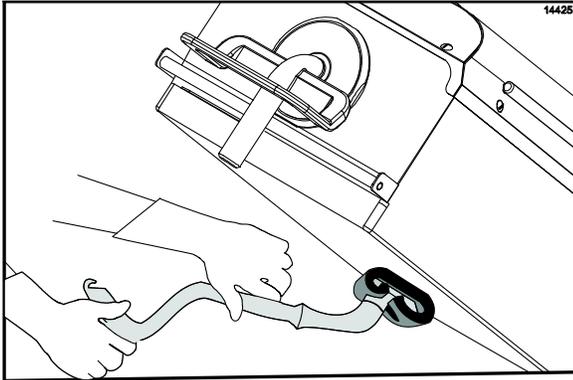


Abbildung 50

18. Die Grillreinigungsflüssigkeit auf die Rückseiten der oberen Grillplatten auftragen, beginnend mit der rechten oberen Grillplatte. (Siehe Abbildung 51.)

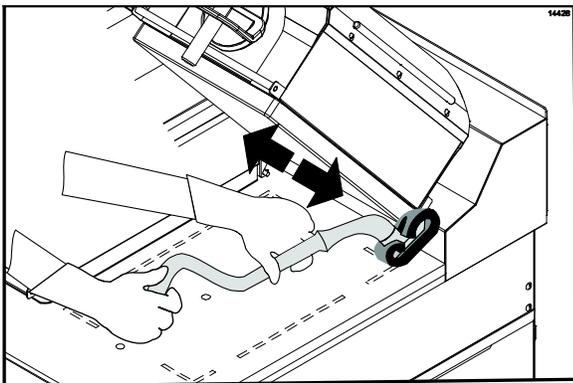


Abbildung 51

19. Die Grillreinigungsflüssigkeit auf die Außenkanten der rechten und linken oberen Grillplatte auftragen. (Siehe Abbildung 52.)

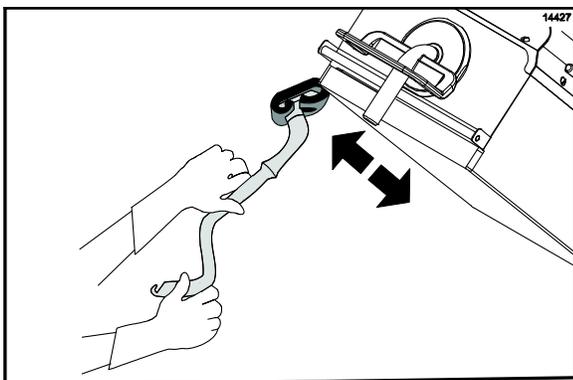


Abbildung 52

20. Die mittlere obere Grillplatte durch Drücken des schwarzen Knopfes STANDBY absenken. (Siehe Abbildung 53.)

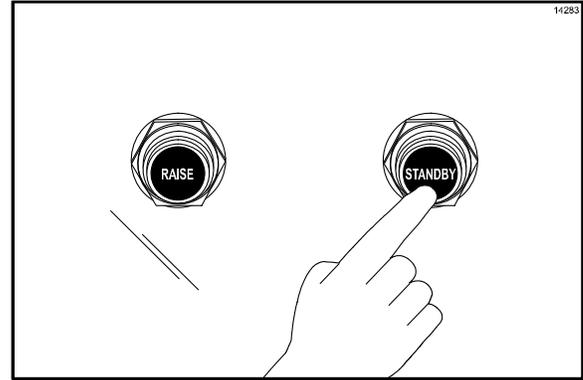


Abbildung 53

21. Auf beide Seiten der mittleren oberen Grillplatte Grillreinigungsflüssigkeit auftragen. (Siehe Abbildung 54.)

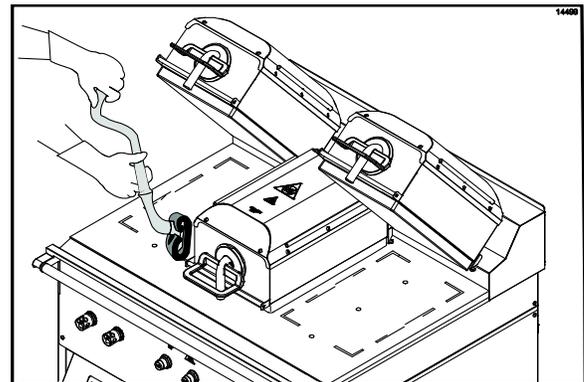


Abbildung 54

22. Grillreinigungsflüssigkeit auf die Innenkanten der rechten und der linken oberen Grillplatte auftragen. (Siehe Abbildung 55.)

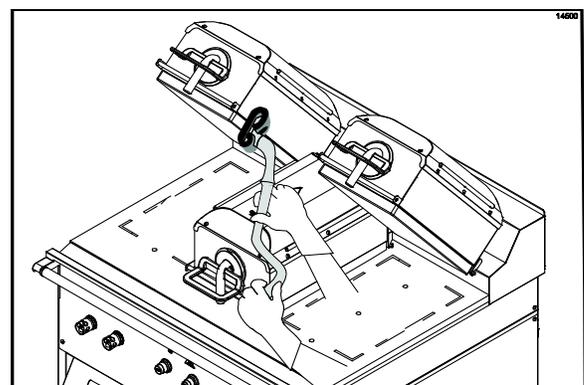


Abbildung 55

23. Die mittlere obere Grillplatte durch Drücken des roten Knopfes RAISE anheben.

24. Mit dem Kay-Reinigungspolsterhalter die Vorderseiten der oberen Grillplatten von der rechten Grillplatte aus und dann mit der linken fortfahrend abschrubben. (Siehe Abbildung 56.)

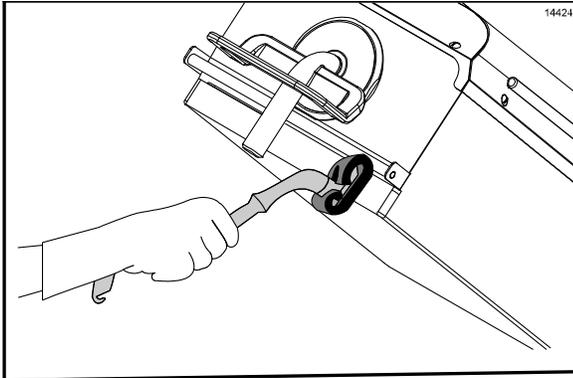


Abbildung 56

Hinweis: Alle Bereiche mit sichtbaren Schmutzablagerungen abschrubben, bis sich der Schmutz aufgelöst hat.

25. Die Flächen der oberen Grillplatten von der rechten zur linken oberen Grillplatte abschrubben. (Siehe Abbildung 57.)

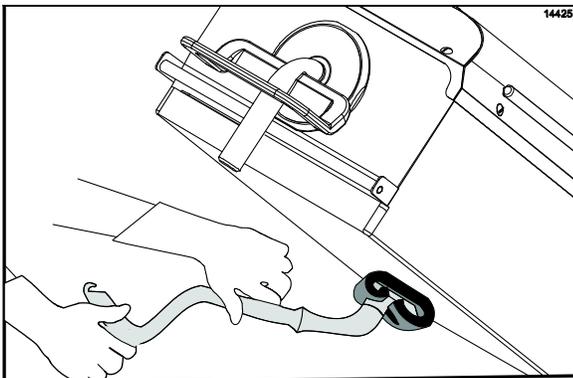


Abbildung 57

26. Die Rückseiten der oberen Grillplatten von der rechten zur linken oberen Grillplatte abschrubben. (Siehe Abbildung 58.)

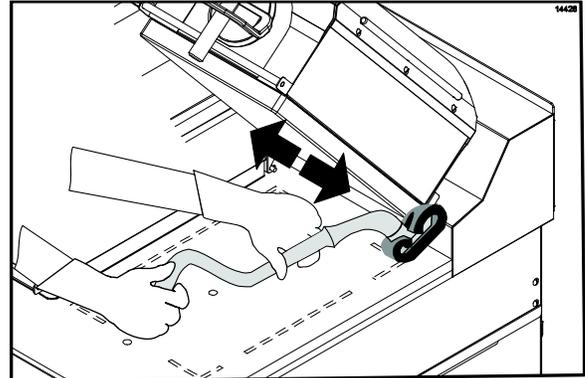


Abbildung 58

27. Die Außenkanten der rechten und linken oberen Grillplatte abschrubben. (Siehe Abbildung 59.)

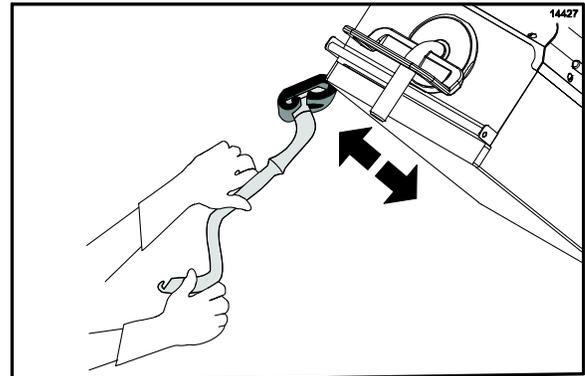


Abbildung 59

28. Die mittlere obere Grillplatte durch Drücken des schwarzen Knopfes STANDBY absenken.

29. Auf beide Seiten der mittleren oberen Grillplatte Grillreinigungsflüssigkeit auftragen. (Siehe Abbildung 60.)

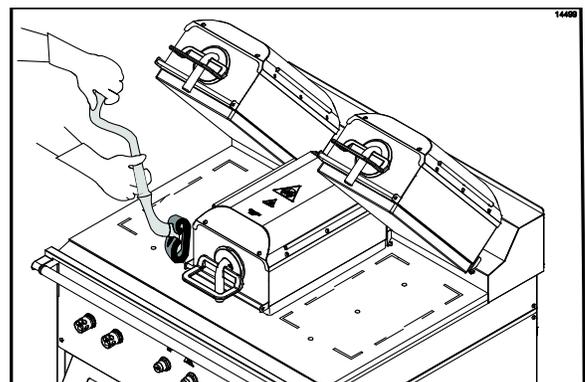


Abbildung 60

30. Die Innenkanten der rechten und linken oberen Grillplatte abschrubben. (Siehe Abbildung 61.)

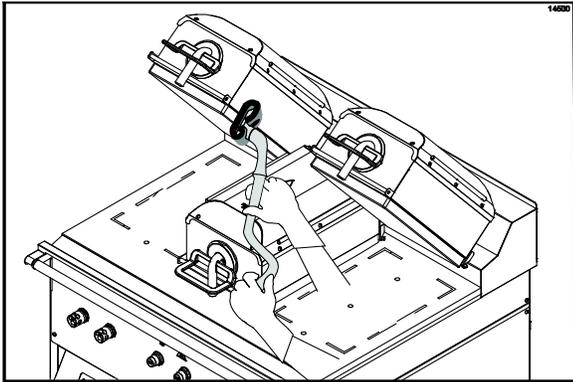


Abbildung 61

31. Die mittlere obere Grillplatte durch Drücken des roten Knopfes RAISE anheben.
32. Die Vorderseiten, Seiten und Rückseiten der oberen Grillplatten mit einem sauberen, mit Desinfektionslösung getränkten Grilltuch abspülen. Mit der rechten oberen Grillplatte beginnen, dann mit der linken fortfahren. (Siehe Abbildung 62.)

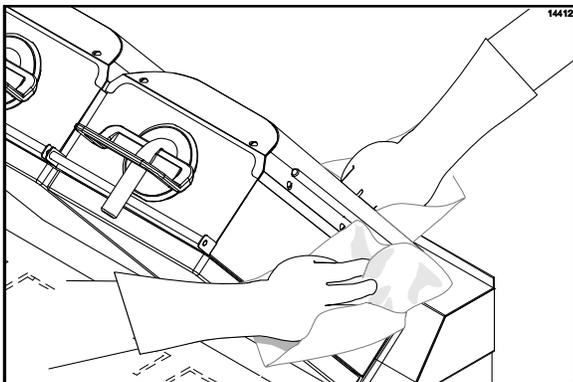


Abbildung 62

33. Die mittlere obere Grillplatte durch Drücken des schwarzen Knopfes STANDBY absenken.
34. Beide Seiten der mittleren oberen Grillplatte abspülen. (Siehe Abbildung 63.)

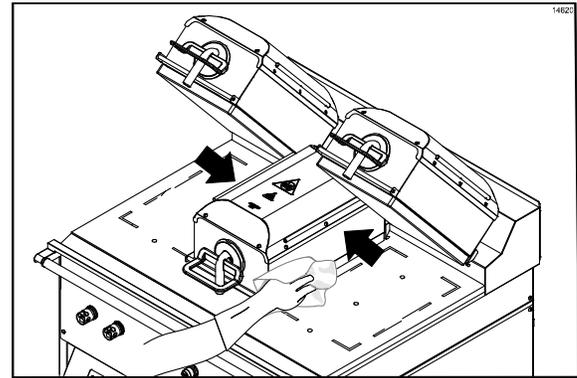


Abbildung 63

35. Die Innenkanten der rechten und linken oberen Grillplatte mit einem sauberen, mit Desinfektionsmittel getränkten Grilltuch abspülen. (Siehe Abbildung 64.)

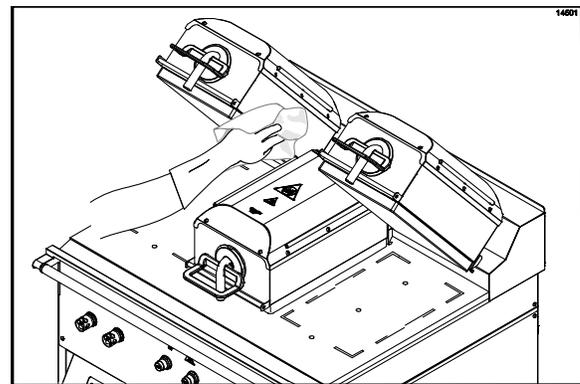


Abbildung 64

36. Die mittlere obere Grillplatte durch Drücken des roten Knopfes RAISE anheben.
37. Die untere Grillfläche mit einem sauberen, mit Desinfektionsmittel getränkten Grilltuch reinwischen. (Siehe Abbildung 65.)

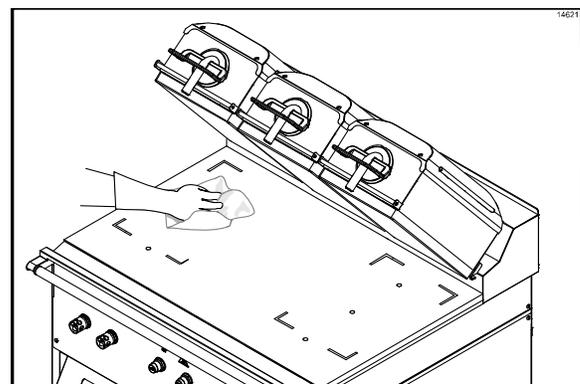


Abbildung 65

38. Die umliegenden Bereiche, z. B. die Dunstabzugshaube, den Sims und den hinteren Spritzschutz, mit einem sauberen, mit Desinfektionsmittel getränkten Grilltuch reinigen. (Siehe Abbildung 66.)

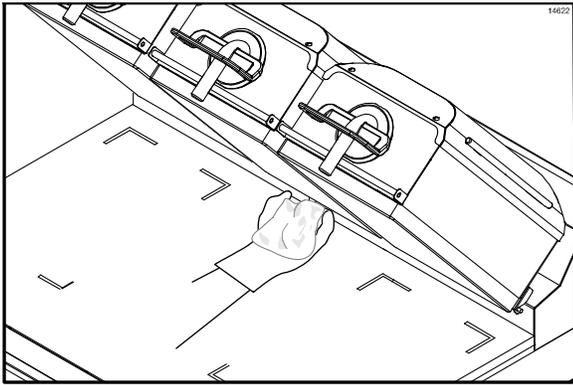


Abbildung 66

Hinweis: Die Rückseite der oberen Grillplatte und der Gelenkarm lassen sich ohne Schwierigkeit von der Vorderseite des Geräts aus abwischen. Wenn die Reinigung täglich durchgeführt wird, bilden sich keine verkohlten Ablagerungen.

39. Die oberen und unteren Trennfolienblätter einzeln nacheinander auf die untere Grillfläche legen. Beide Seiten jeder Trennfolie mit einem sauberen, mit Desinfektionsmittel getränkten Grilltuch abwischen. (Siehe Abbildung 67.)

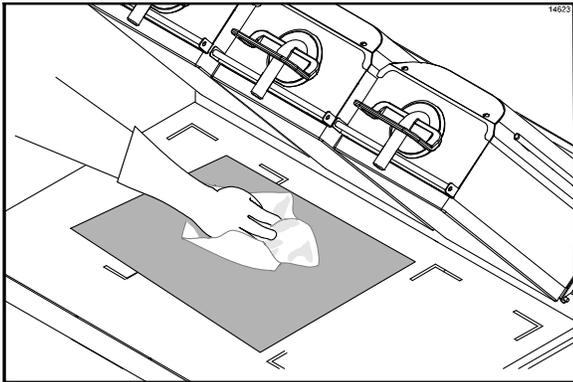


Abbildung 67

40. Die oberen Trennfolienblätter wieder anbringen. Die Trennfolien mit den Trennfolienklammern und Stäben befestigen. (Siehe Abbildung 68.)

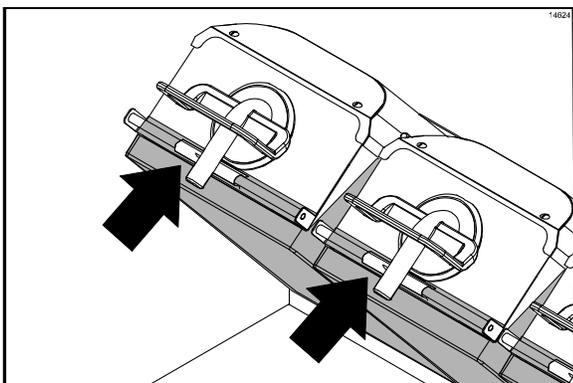


Abbildung 68

Hinweis: Die Trennfolien täglich umwenden (z. B. schwarze Seite nach außen an Tagen mit ungeradzahligem Datum, graue bzw. braune Seite an geradzahligem Tagen).

41. Die untere Grillplatte mit einem sauberen, mit Desinfektionsmittel getränkten Grilltuch abwischen. Dies wiederholen, bis die Fläche sauber ist. (Siehe Abbildung 69.)

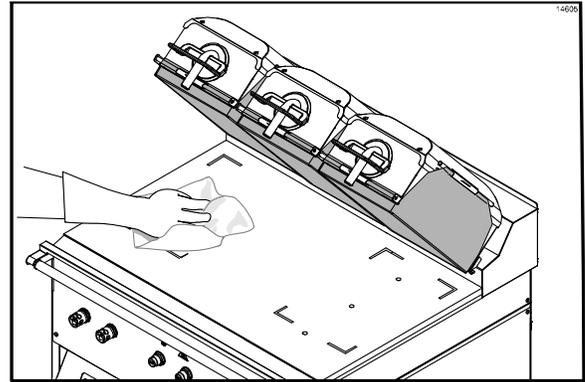


Abbildung 69

42. Die Fettsammelbehälter herausnehmen und ausleeren. (Siehe Abbildung 70.)

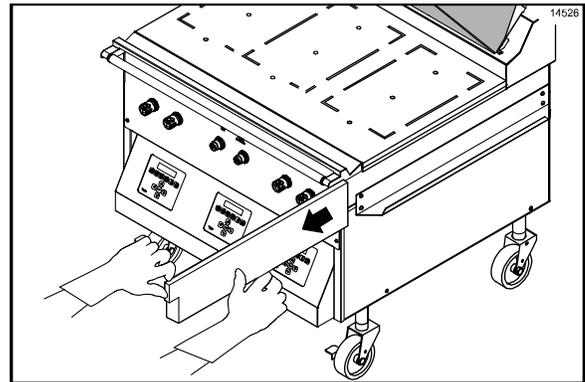


Abbildung 70

43. Die Fettbehälter in dem dreigeteilten Spülbecken waschen und abspülen.
 44. Die Fettsammelbehälter wieder einsetzen. (Siehe Abbildung 71.)

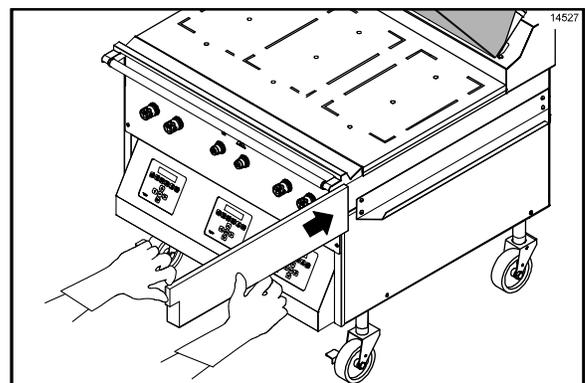


Abbildung 71

45. Die Taste  3 bis 5 Sekunden lang drücken. Auf dem Steuerungsdisplay erscheinen die Worte „AM TOO COOL“ (Erste Tageshälfte; zu kalt) und „AM FOLDED EGGS - CLAM“ (Erste Tageshälfte; Omelette zweiseitig).
46. Auf dem Display erscheint die Meldung „CLEAN GRILL SURFACE“ (Grillfläche reinigen), gefolgt von „CLOSE PLATEN FOR AUTO LEVELING“ (Obere Grillplatte zur automatischen Nivellierung schließen).
47. Zwei gestrichene Limonadenlöffel Sojahaftflocken auf eine warme 1-m-Grillfläche verteilen und schmelzen lassen. (Siehe Abbildung 72.)

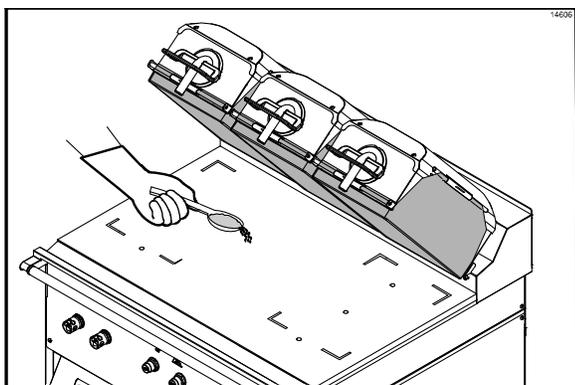


Abbildung 72

48. Die Flocken mit einem sauberen Gummi-Abzieher über die Garzone verteilen. (Siehe Abbildung 73.)

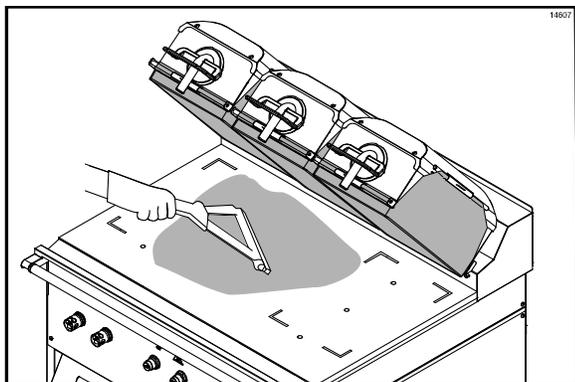


Abbildung 73

49. Die untere Trennfolie so halten, dass die schmale Seite der Rückseite des Grills zugewandt ist und die Längsseite etwa 2,5 cm vom Seitenrand der Grillfläche entfernt ist. Die rückwärtige Kante der Trennfolie am rückseitigen Spritzschutz sowie auf die Seitenkante des Grills ausrichten. (Siehe Abbildung 74.)

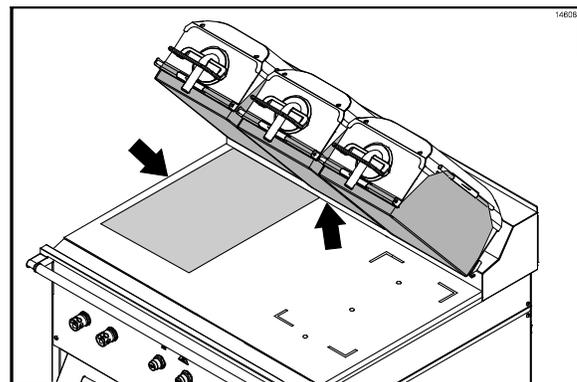


Abbildung 74

50. Mit dem für den Grill bestimmten Gummi-Abzieher behutsam ziehend die Luftblasen unter der Trennfolie herausdrücken, ohne die Trennfolie dabei zu kniften oder zu falten. (Siehe Abbildung 75.)

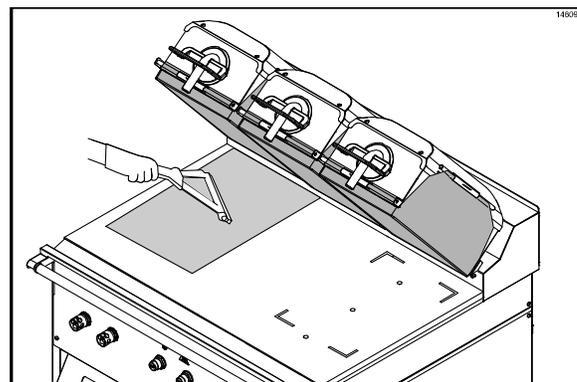


Abbildung 75

51. Die letzten beiden Schritte mit der Trennfolie für die andere Seite des Grills entsprechend wiederholen. (Siehe Abbildung 76.)

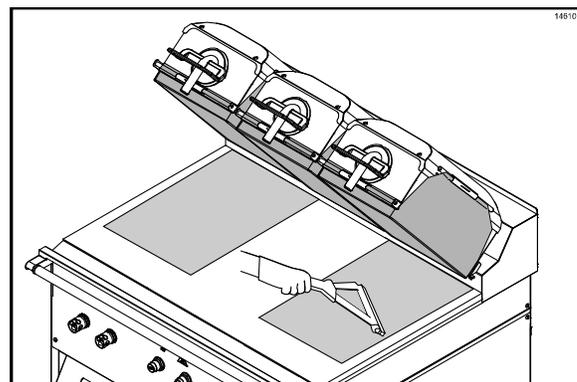


Abbildung 76

52. Die rückwärtige Kante der dritten unteren Trennfolie am rückseitigen Spritzschutz sowie auf die Mitte des Grills ausrichten. Die mittlere Trennfolie überlappt die Kanten der beiden anderen Trennfolien. (Siehe Abbildung 77.)

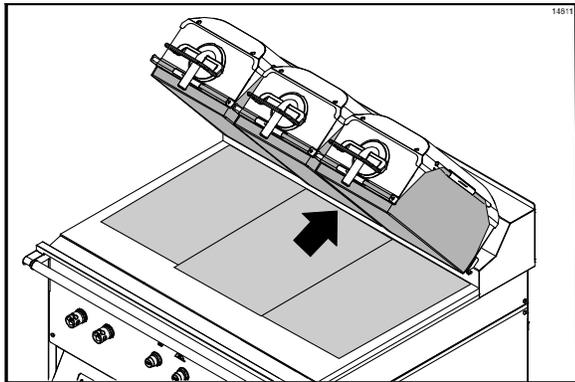


Abbildung 77

53. Mit dem Gummi-Abzieher behutsam die Luftblasen herausdrücken.

Hinweis: Die vorschriftsmäßig aufgelegten Trennfolien liegen flach und weisen höchstens eine geringe Anzahl kleiner Luftblasen auf.

54. Die oberen Grillplatten über Nacht in der geöffneten Stellung belassen.
55. Den Abzugshauben-Sperrschalter ausschalten (Stellung OFF). (Siehe Abbildung 78.)

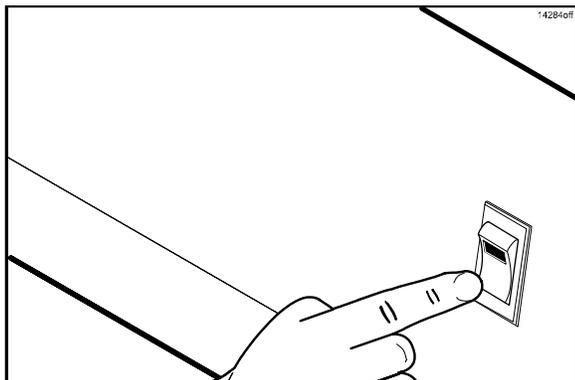


Abbildung 78

56. Das Grillreinigungspolster abkühlen lassen und vom Halter abnehmen. In dem dreigeteilten Spülbecken gründlich waschen und abspülen. Das Reinigungspolster umgedreht wieder am Halter anbringen.
57. Alle zur Reinigung des Grills verwendeten Gerätschaften in der dreigeteilten Spüle abwaschen, abspülen und desinfizieren.

Reinigung – Nur 24-Stunden-Restaurants (Grills mit unteren Trennfolien)

1. Den Grill nach der Anleitung „Tägliche Reinigung“ Seite 26 - 34, Schritte 1 - 53 reinigen.
2. Das Grillreinigungspolster abkühlen lassen und vom Halter abnehmen. In der dreigeteilten Spüle gründlich abwaschen und abspülen. Das Reinigungspolster umgedreht wieder am Halter anbringen.
3. Alle zur Reinigung des Grills verwendeten Gerätschaften in der dreigeteilten Spüle abwaschen, abspülen und desinfizieren.
4. Den Abzugshauben-Sperrschalter ausschalten (Stellung OFF). 10 Sekunden abwarten, dann den Schalter wieder einschalten (Stellung ON). Auf dem Display erscheint das Wort „OFF“.
5. Zum Schließen der oberen Grillplatte auf den Standby-Knopf drücken.
6. Nach dem Schließen der oberen Grillplatte erscheint auf dem Steuerungsdisplay die Meldung „TOO COOL FOR AUTO LEVELING“ (Zu kalt zur automatischen Nivellierung), bis der Grill die Solltemperatur erreicht. Wenn die Solltemperatur erreicht ist, nivelliert sich die obere Grillplatte selbst und öffnet sich anschließend. Nun befindet sich der Grill in der Betriebsart AM/Manuell.
7. Der Grill ist nun einsatzbereit.

Tägliche Reinigung

Grills ohne untere Trennfolien

WICHTIG! Diese Betriebsanleitung enthält separate Anweisungen für Grills mit bzw. ohne untere Trennfolienblätter. Bitte halten Sie sich an die jeweils auf den Grill zutreffende Anleitung.

Wenn Ihr Grill mit unteren Trennfolien betrieben wird, bitte die Anweisungen ab Seite 26 ausführen! Nichtbeachten dieser Anweisung kann Geräteschäden sowie eine mangelhafte Leistung des Grills zur Folge haben.



- **ACHTUNG! Niemals die obere oder untere Grillplatte mit kaltem Wasser oder Eis abkühlen!**
 - **Niemals an der oberen oder unteren Grillplatte Grillreinigungsgewebe verwenden!**
 - **Die Trennfolie darf niemals mit dem Grillschaber oder mit Scheuermitteln in Berührung kommen!**
1. Durch Drücken des Knopfes RAISE die obere Grillplatte öffnen. (Siehe Abbildung 79.)

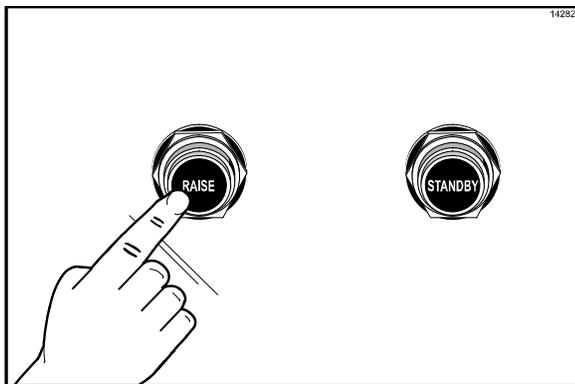


Abbildung 79



ZUR BEACHTUNG! Die obere Grillplatte niemals mit Gewalt öffnen! Anderenfalls können Teile des Geräts beschädigt werden. Die obere Grillplatte nur durch Betätigen des Knopfes RAISE öffnen!

2. Die Taste  drücken, bis die Meldung „CLEANING“ (Reinigung) erscheint.

3. Die Taste  drücken.

Wenn die Grillflächen die Solltemperatur zum Reinigen erreichen, gibt das Gerät einen Signalton ab und zeigt die Meldung „READY TO CLEAN“ an.

4. Den Signalton durch Drücken der Taste  abschalten.

5. Die Taste  nochmals drücken. Daraufhin erscheint die Meldung „OFF“ (Aus).

6. Hitzeschutzhandschuhe anziehen. (Siehe Abbildung 80.)

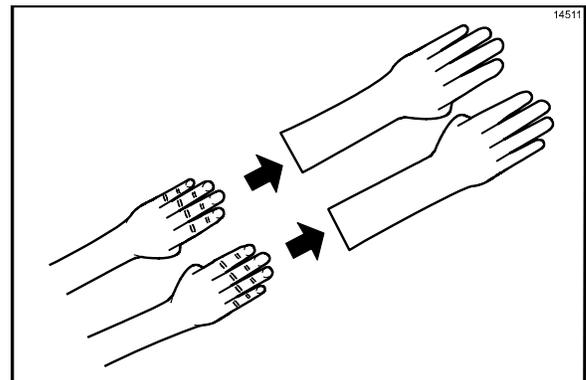


Abbildung 80



ZUR BEACHTUNG! Die obere Grillplatte und die Trennfolien sind sehr heiß! Bitte mit äußerster Vorsicht arbeiten, um Verbrennungen zu vermeiden.

7. Die offenen Flächen der Trennfolien mit einem sauberen, mit Desinfektionsmittel getränkten Grilltuch abwischen. (Siehe Abbildung 81.)

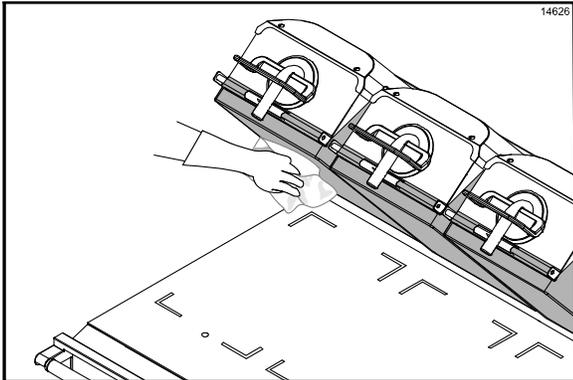


Abbildung 81

8. Die Trennfolienklammern, Haltestäbe und Trennfolien abnehmen. Die Klammern und Stäbe zu dem dreigeteilten Spülbecken bringen, abwaschen und nachspülen. Wenn nötig, die Teile in einer heißen Lösung von **SolidSense APSC** einweichen, um festhaftende Verkohlungspartikel abzulösen. (Siehe Abbildung 82.)

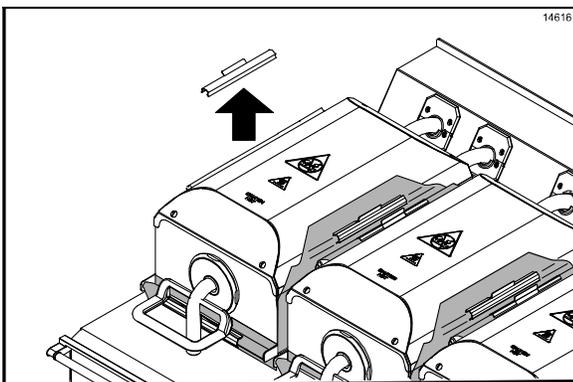


Abbildung 82

9. Die Trennfolien bis zur weiteren Reinigung auf einer sauberen, ebenen Fläche ablegen. Die Trennfolien **dürfen nicht** gefaltet, gekniff oder auf scharfe Gegenstände gelegt werden! (Siehe Abbildung 83.)

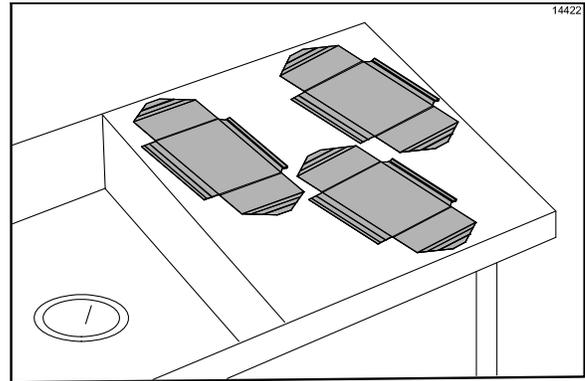


Abbildung 83

10. Die **untere** Grillfläche von vorne nach hinten mit dem Grillschaber abschaben. (Siehe Abbildung 84.)

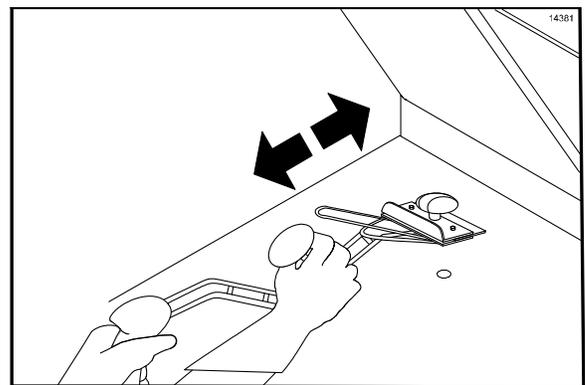


Abbildung 84

11. Das angesammelte Fett mit dem Abzieher in die Fettsammelbehälter ziehen. (Siehe Abbildung 85.)

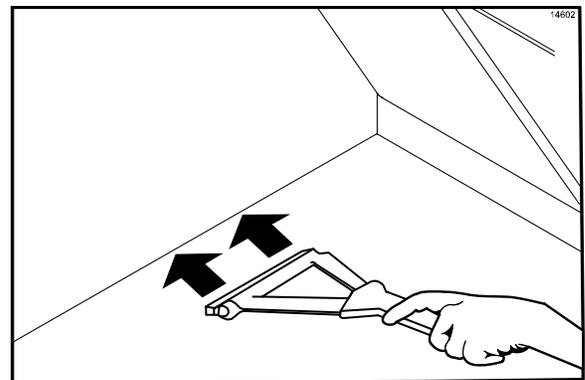


Abbildung 85

12. Die Fettsammelbehälter herausnehmen, ausleeren und wieder einbauen. (Siehe Abbildung 86.)

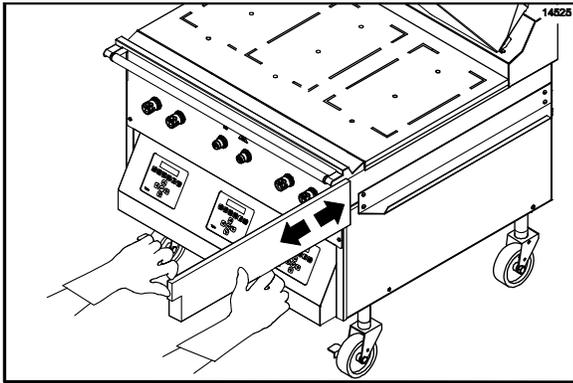


Abbildung 86

13. Ein Paket **McD Hi-Temp Grill Cleaner (HTGC)** öffnen. Den Inhalt in eine Servierschale oder Edelstahl-Ofenschale geben. (Siehe Abbildung 87.)

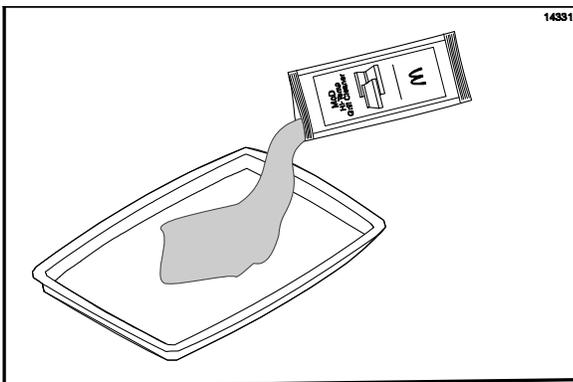


Abbildung 87

14. Den Kay-Reinigungspolsterhalter in die Grillreinigungsflüssigkeit tauchen. (Siehe Abbildung 88.)

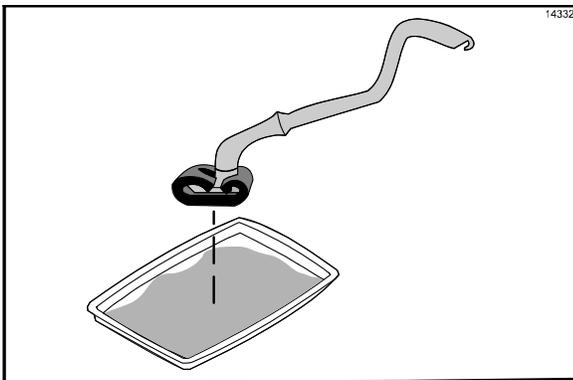


Abbildung 88

WICHTIG! Bei der Reinigung mit der Grillreinigungsflüssigkeit nach der folgenden Anleitung **KEINE** Scheuerbewegungen ausführen!

15. Die Vorderseiten der oberen Grillplatten von der rechten zur linken Grillplatte mit **McD Hi-Temp Grill Cleaner (HTGC)** bestreichen. (Siehe Abbildung 89.)

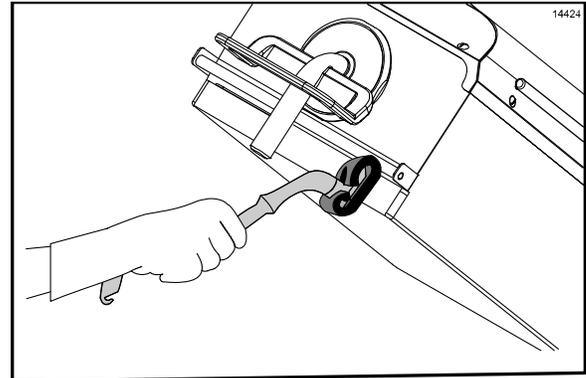


Abbildung 89



An den oberen Grillplatten keine Metallschaber, Scheuerschwämme, Grillreinigungsgewebe oder Drahtbürsten verwenden! Anderenfalls können Teile des Geräts beschädigt werden.

16. Beginnend mit der rechten oberen Grillplatte und dann zur linken übergehend die Grillreinigungsflüssigkeit auftragen. (Siehe Abbildung 90.)

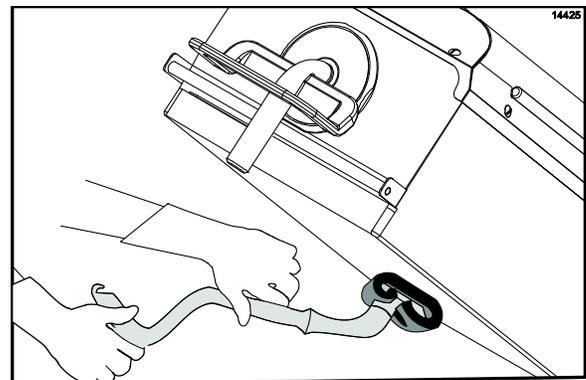


Abbildung 90

17. Die Grillreinigungsflüssigkeit auf die Rückseiten der oberen Grillplatten auftragen, beginnend mit der rechten oberen Grillplatte. (Siehe Abbildung 91.)

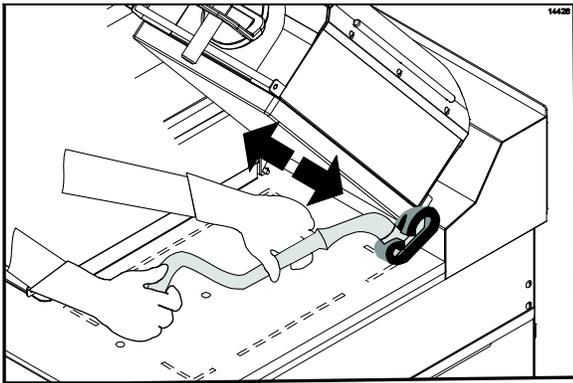


Abbildung 91

18. Die Grillreinigungsflüssigkeit auf die Außenkanten der rechten und linken oberen Grillplatte auftragen. (Siehe Abbildung 92.)

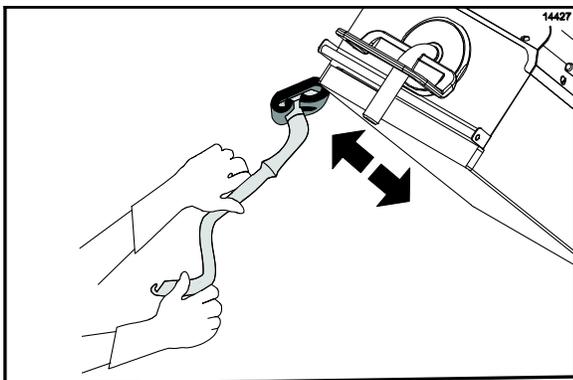


Abbildung 92

19. Die mittlere obere Grillplatte durch Drücken des schwarzen Knopfes STANDBY absenken. (Siehe Abbildung 93.)

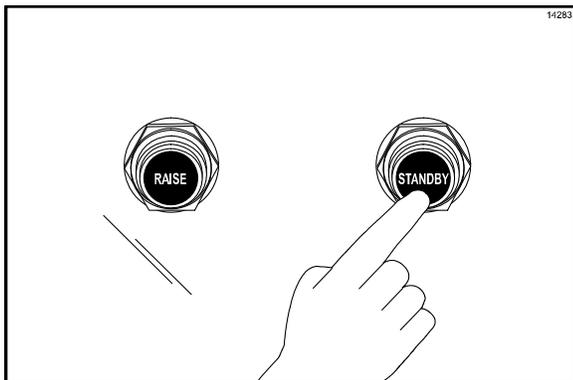


Abbildung 93

20. Auf beide Seiten der mittleren oberen Grillplatte Grillreinigungsflüssigkeit auftragen. (Siehe Abbildung 94.)

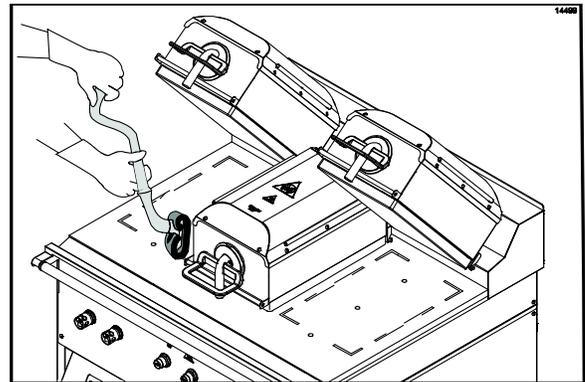


Abbildung 94

21. Grillreinigungsflüssigkeit auf die Innenkanten der rechten und der linken oberen Grillplatte auftragen. (Siehe Abbildung 95.)

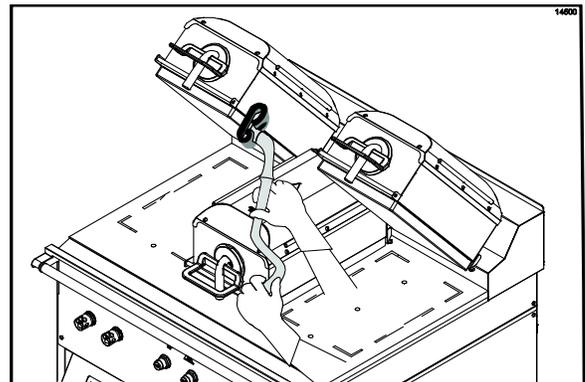


Abbildung 95

22. Die mittlere obere Grillplatte durch Drücken des roten Knopfes RAISE anheben.

23. Mit dem Kay-Reinigungspolsterhalter die Vorderseiten der oberen Grillplatten von der rechten Grillplatte aus und dann mit der linken fortfahrend abschrubben. (Siehe Abbildung 96.)

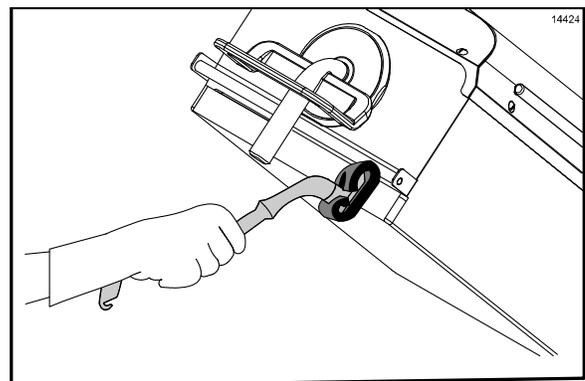


Abbildung 96

24. Die Flächen der oberen Grillplatten von der rechten zur linken oberen Grillplatte abschrubben.
(Siehe Abbildung 97.)

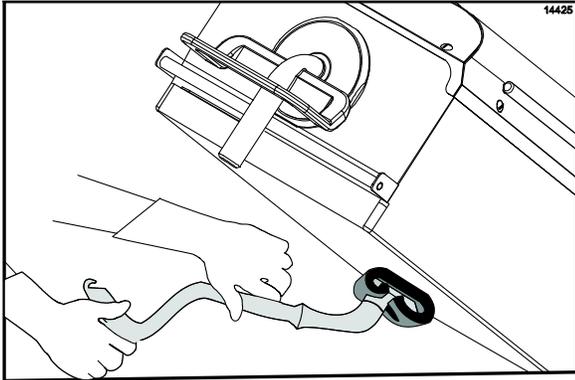


Abbildung 97

25. Die Rückseiten der oberen Grillplatten von der rechten zur linken oberen Grillplatte abschrubben.
(Siehe Abbildung 98.)

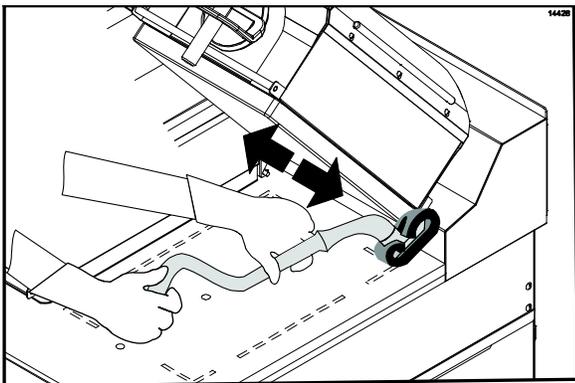


Abbildung 98

26. Die Außenkanten der rechten und linken oberen Grillplatte abschrubben. (Siehe Abbildung 99.)

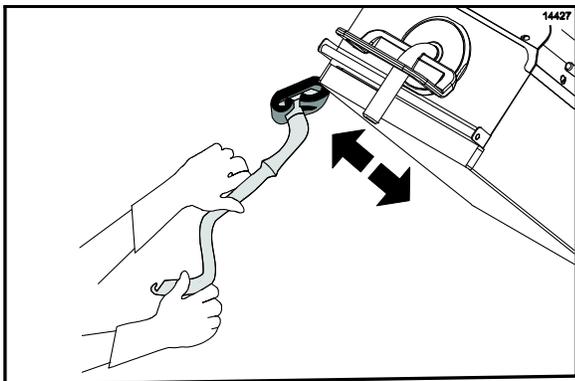


Abbildung 99

27. Die mittlere obere Grillplatte durch Drücken des schwarzen Knopfes STANDBY absenken.

28. Beide Seiten der mittleren oberen Grillplatte abschrubben. (Siehe Abbildung 100.)

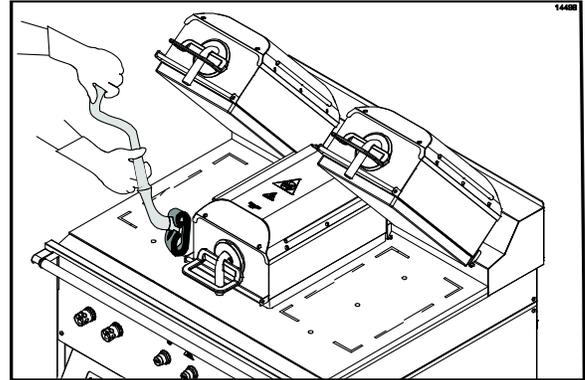


Abbildung 100

29. Die Innenkanten der rechten und linken oberen Grillplatte abschrubben. (Siehe Abbildung 101.)

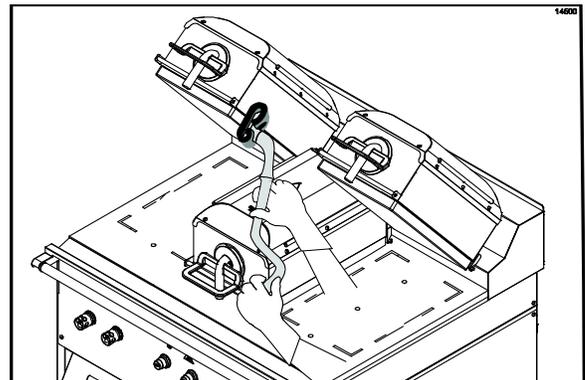


Abbildung 101

30. Die mittlere obere Grillplatte durch Drücken des roten Knopfes RAISE anheben.

31. Die Vorderseiten, Seiten und Rückseiten der oberen Grillplatten mit einem sauberen, mit Desinfektionslösung getränkten Grilltuch abspülen. Mit der rechten oberen Grillplatte beginnen, dann mit der linken fortfahren. (Siehe Abbildung 102.)

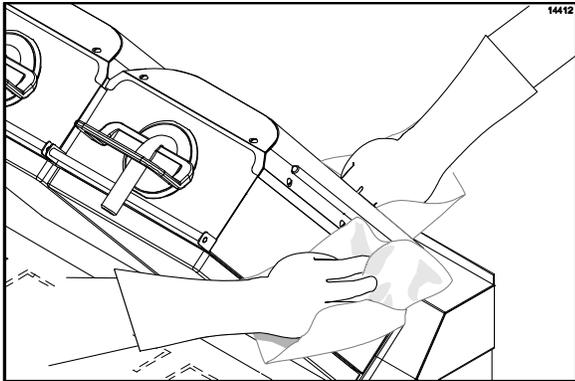


Abbildung 102

32. Die mittlere obere Grillplatte durch Drücken des schwarzen Knopfes STANDBY absenken.
33. Beide Seiten der mittleren oberen Grillplatte abspülen. (Siehe Abbildung 103.)

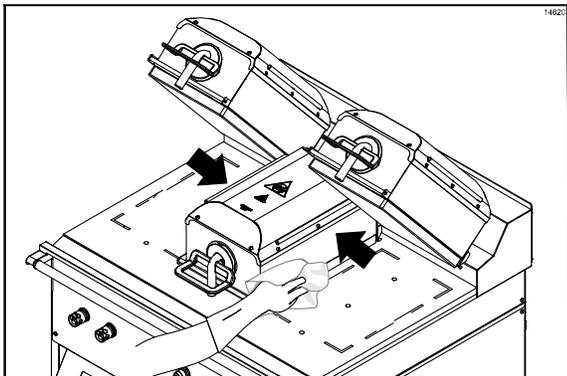


Abbildung 103

34. Die Innenkanten der rechten und linken oberen Grillplatte mit einem sauberen, mit Desinfektionsmittel getränkten Grilltuch abspülen. (Siehe Abbildung 104.)

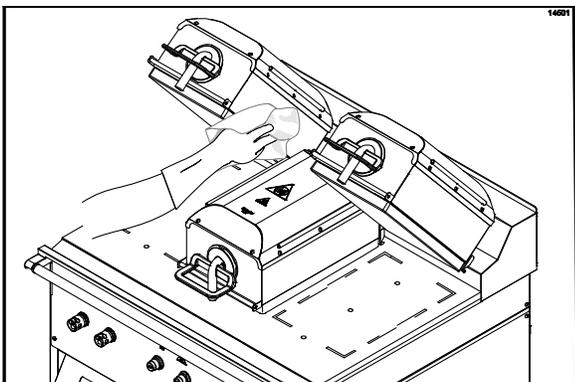


Abbildung 104

35. Die mittlere obere Grillplatte durch Drücken des roten Knopfes RAISE anheben.
36. Die Rückseiten der oberen Grillplatten mit einem sauberen, mit Desinfektionsmittel getränkten Grilltuch abwischen.
37. Die restliche **McD Hi-Temp Grill Cleaner (HTGC)**-Reinigungsflüssigkeit auf die untere Grillplatte schütten. (Siehe Abbildung 105.)

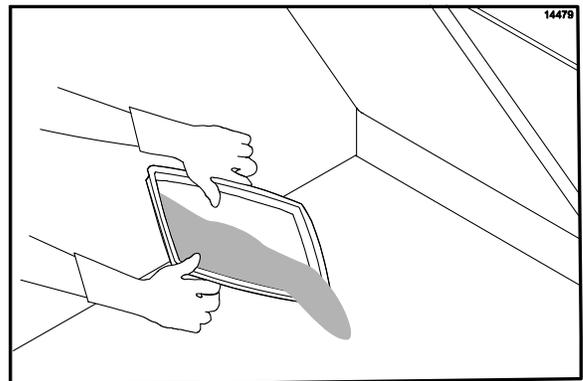


Abbildung 105

38. Die gesamte Oberfläche der unteren Grillplatte in gleichmäßigen, von vorne nach hinten gerichteten Bewegungen mit der Grillreinigungsflüssigkeit bestreichen. **Beim Auftragen der Flüssigkeit nicht reiben!** (Siehe Abbildung 106.)

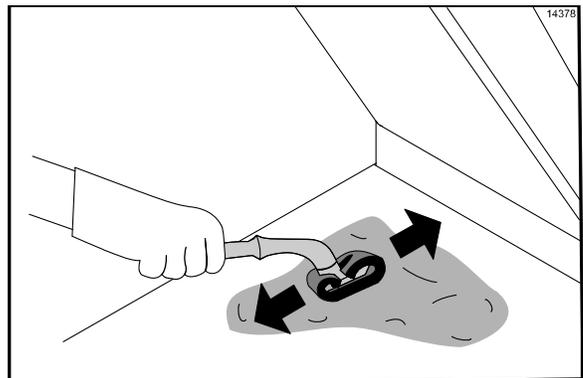


Abbildung 106

39. Mit dem Grillschwammhalter die Flächen der unteren Grillplatte behutsam abreiben, bis sich aller Schmutz in der Reinigungsflüssigkeit aufgelöst hat. Bei hartnäckigen Verschmutzungen etwas zusätzliche Grillreinigungsflüssigkeit auftragen und leicht reiben. (Siehe Abbildung 107.)

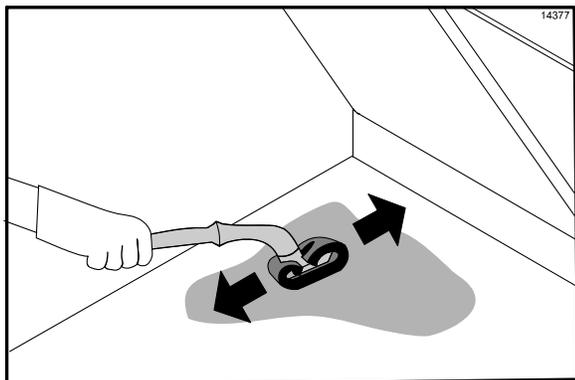


Abbildung 107

Hinweis: Die Rückseite der oberen Grillplatte und der Gelenkarm lassen sich ohne Schwierigkeit von der Vorderseite des Geräts aus abwischen. Wenn die Reinigung täglich durchgeführt wird, bilden sich keine verkohlten Ablagerungen.

40. Ein sauberes, mit Desinfektionsmittel getränktes Grilltuch über die untere Grillplatte halten und etwas lauwarmes Wasser darauf geben. Die Rückstände abwischen. (Siehe Abbildung 108.)

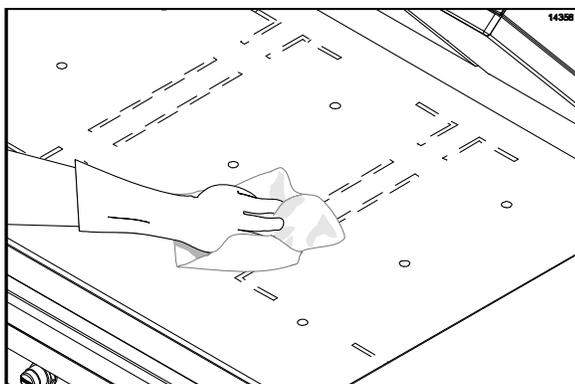


Abbildung 108

41. Die Trennfolien der oberen Grillplatten flach auf der unteren Grillplatte ausbreiten. Behutsam beide Seiten der Trennfolien mit dem Kay-Reinigungspolsterhalter reinigen. (Siehe Abbildung 109.)

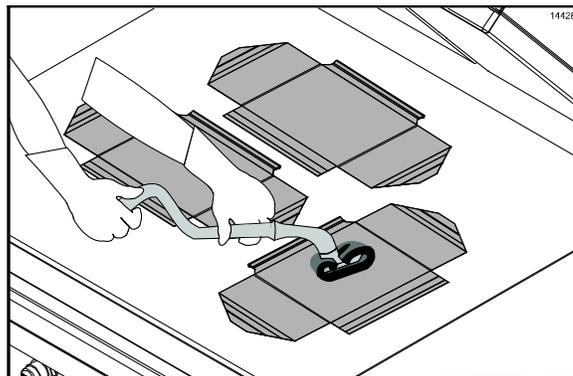


Abbildung 109

42. Beide Trennfolien beidseitig mit einem sauberen, mit Desinfektionsmittel getränkten Grilltuch abspülen. (Siehe Abbildung 110.)

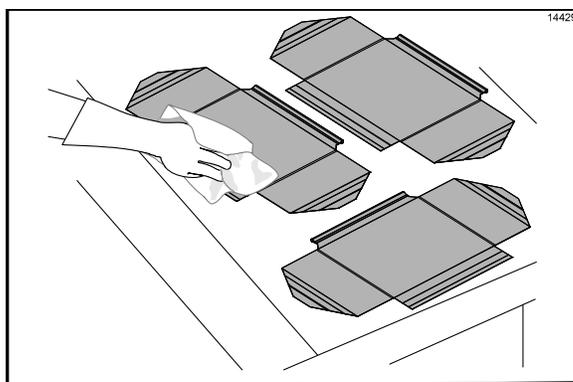


Abbildung 110

43. Die Trennfolien umgekehrt wieder anbringen. Die Trennfolien mit den Trennfolienklammern und Stäben befestigen. (Siehe Abbildung 111.)

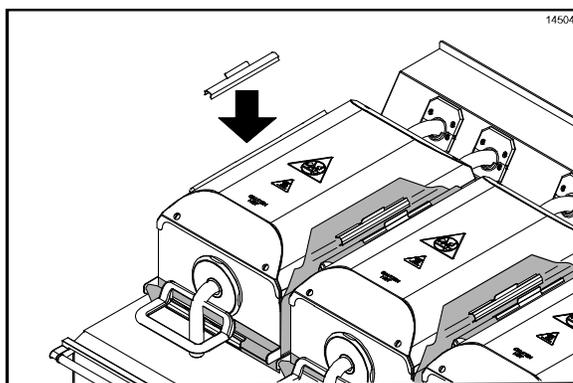


Abbildung 111

44. Die untere Grillplatte mit einem sauberen, mit Desinfektionsmittel getränktem Grilltuch abwischen. Dies wiederholen, bis keinerlei Schmutzreste mehr sichtbar sind. (Siehe Abbildung 112.)

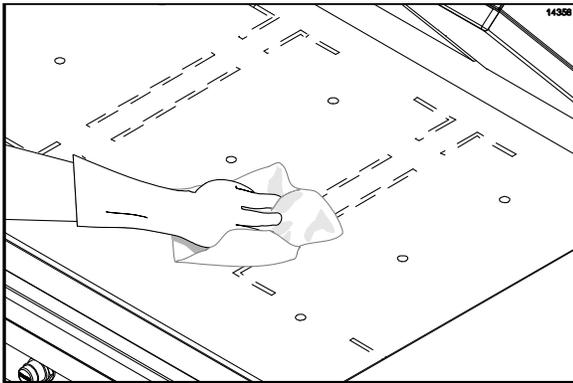


Abbildung 112

45. Die Fettsammelbehälter herausnehmen und ausleeren. (Siehe Abbildung 113.)

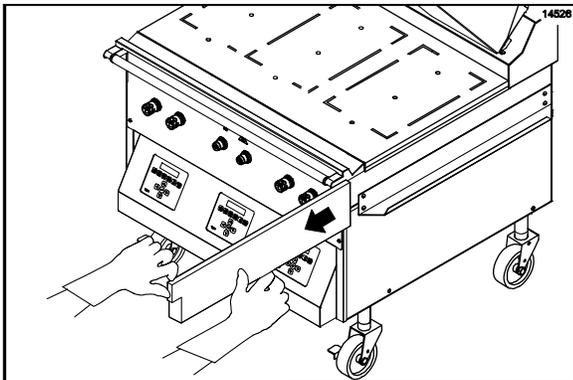


Abbildung 113

46. Die Fettbehälter in dem dreigeteilten Spülbecken waschen und abspülen.

47. Die Fettsammelbehälter wieder einsetzen. (Siehe Abbildung 114.)

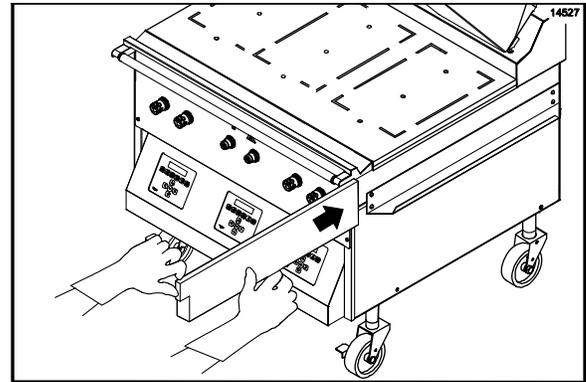


Abbildung 114

48. Die übrigen Flächen des Grills mit einem sauberen, mit Desinfektionsmittel getränktem Grilltuch abwischen.
49. Die gesamte Oberfläche nur der **unteren** Grillplatte dünn mit Frittieröl einreiben.
50. Die oberen Grillplatten über Nacht in der geöffneten Stellung belassen.
51. Den Abzugshauben-Sperrschalter ausschalten (Stellung OFF). (Siehe Abbildung 115.)

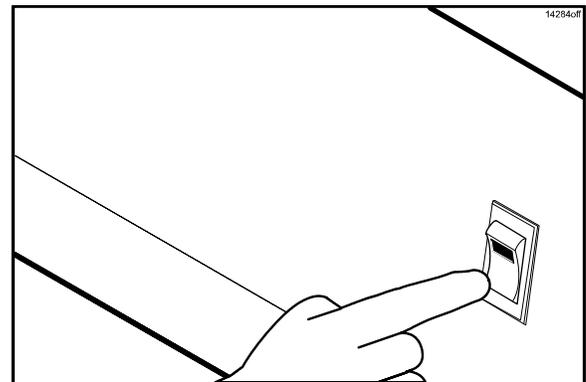


Abbildung 115

Reinigung – Nur 24-Stunden-Restaurants (Grills ohne untere Trennfolien)

1. Die Taste  drücken, bis die Meldung „CLEANING“ (Reinigung) erscheint. Die Taste  drücken.
2. Auf dem Display der Grillsteuerung erscheint die Meldung „GRILL TOO HOT FOR CLEANING“ (Grill zu heiß zum Reinigen), bis der Grill die richtige Temperatur zum Reinigen erreicht. Wenn die Solltemperatur zum Reinigen erreicht ist, gibt das Gerät einen Signalton ab und zeigt die Meldung „GRILL READY TO CLEAN“ (Grill bereit zur Reinigung) an.
3. Den Signalton durch Drücken der Taste  abschalten.
4. Die Taste  nochmals drücken. Daraufhin erscheint die Meldung „OFF“ (Aus).
5. Den Grill nach den Anweisungen unter „Maßnahmen zu Betriebsende“ ab Seite 35 reinigen.
6. Nach der Reinigung des Grills den Abzugshauben-Sperrschalter ausschalten (Stellung OFF). 10 Sekunden abwarten, dann den Schalter wieder einschalten (Stellung ON). Auf dem Display erscheint das Wort „OFF“.
7. Die Trennfolienblätter wieder anbringen. (Siehe Abbildung 116.)

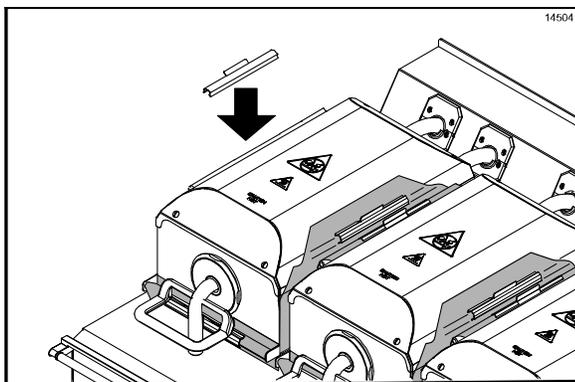


Abbildung 116

8. Die Taste  3 bis 5 Sekunden lang drücken. Auf dem Steuerungsdisplay erscheinen die Worte „AM TOO COOL“ (Erste Tageshälfte; zu kalt) und „AM FOLDED EGGS - FLAT“ (Erste Tageshälfte; Omelette flach).
9. Auf dem Display erscheint die Meldung „CLEAN GRILL SURFACE“ (Grillfläche reinigen), gefolgt von „CLOSE PLATEN FOR AUTO LEVELING“ (Obere Grillplatte zur automatischen Nivellierung schließen).
10. Zum Schließen der oberen Grillplatte auf den Standby-Knopf drücken. (Siehe Abbildung 117.)

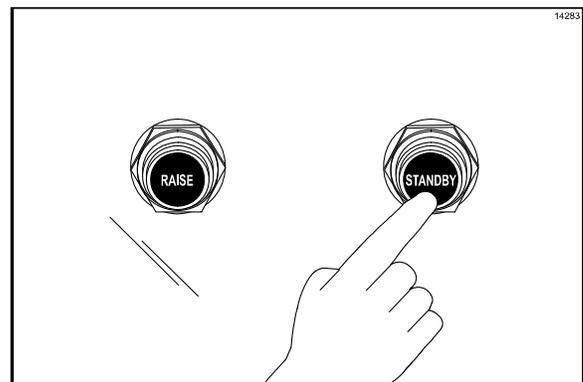


Abbildung 117

11. Nach dem Schließen der oberen Grillplatte erscheint auf dem Steuerungsdisplay die Meldung „TOO COOL FOR AUTO LEVELING“ (Zu kalt zur automatischen Nivellierung), bis der Grill die Solltemperatur erreicht. Wenn die Solltemperatur erreicht ist, nivelliert sich die obere Grillplatte selbst und öffnet sich anschließend. Nun befindet sich der Grill in der Betriebsart AM/Manuell.
12. Der Grill ist nun einsatzbereit.

Anleitung zur Störungsbehebung



ACHTUNG! Die Inspektion, das Testen und die Reparatur elektrischer Geräte dürfen nur von qualifizierten Fachkräften vorgenommen werden.



GEFAHR! Bei Prüfungen der elektrischen Stromkreise ist äußerste Vorsicht geboten! Spannungsführende Leiter können frei liegen.



Der Grill ist zur Wartung von jeglicher Stromzufuhr zu trennen; ausgenommen sind elektrische Tests.



Zu einer gründlichen Reinigung muss der Grill von der Wand weg gezogen werden. Beim Zurückschieben des Grills in seine ursprüngliche Position das Gerät sehr vorsichtig, behutsam und langsam rollen! Bei Missachtung dieser Anweisung kann der Grill umkippen und erhebliche Personen- und Sachschäden verursachen.

PROBLEM	WAHRSCHEINLICHE URSACHE	ABHILFE
Die Heizzonen in der Mitte und auf einer Seite werden nicht heiß. Display zeigt „PROBE FAILURE“ [Messfühler defekt] an.	Ein Netzanschluss fehlt.	Netzanschluss prüfen.
	Schutzschalter des Restaurants ausgelöst.	Schutzschalter des Restaurants wieder einschalten.
	Schalterschütz defekt.	Wartungstechniker anrufen.
	Heizelement ist defekt.	Wartungstechniker anrufen.
	Endschalter für obere Begrenzung defekt.	Wartungstechniker anrufen.
	Halbleiterrelais defekt.	Wartungstechniker anrufen.
Die Heizzonen in der Mitte und auf einer Seite werden nicht heiß. Display zeigt „PROBE OPEN“ [Messfühlerkreis unterbrochen] an.	Thermoelement defekt.	Wartungstechniker anrufen.
	Motorsteuerungsplatine ist defekt.	Wartungstechniker anrufen.
Eine Heizzone wird nicht heiß. (Hinweis: Bezieht sich nur auf eine bestimmte Heizzone.)	Schnittstellenkarte defekt.	Wartungstechniker anrufen.
	Halbleiterrelais defekt.	Wartungstechniker anrufen.
	Steuerungskabelbaum defekt.	Wartungstechniker anrufen.
	Heizelement ist defekt.	Wartungstechniker anrufen.
	Endschalter für obere Begrenzung defekt.	Wartungstechniker anrufen.
	Halbleiterrelais defekt.	Wartungstechniker anrufen.
Eine der Heizzonen überhitzt sich. (Display zeigt „TOO HOT“ [zu heiß] an.)	Schnittstellenkarte defekt.	Wartungstechniker anrufen.
	Halbleiterrelais defekt.	Wartungstechniker anrufen.

PROBLEM	WAHRSCHEINLICHE URSACHE	ABHILFE
Abzugshaube und Grill schalten sich nicht ein, wenn der Abzugshauben-Sperrschalter eingeschaltet wird (Stellung ON).	Schutzschalter des Restaurants wurde ausgelöst.	Schutzschalter wieder einschalten.
	Der Abzugshauben-Sperrschalter auf dem Dach ist ausgeschaltet.	Schalter einschalten.
	Kabel der Abzugshauben-Sperrschaltung nicht richtig angeschlossen.	Kabel richtig anschließen.
	Abzugshauben-Sperrschalter defekt.	Wartungstechniker anrufen.
Abzugshaube alleine schaltet sich nicht ein, wenn Abzugshauben-Sperrschalter eingeschaltet wird (Stellung ON).	Abzugshauben-Sperrschalter defekt.	Wartungstechniker anrufen.
	Elektrische Kabel sitzen locker oder sind gerissen.	Wartungstechniker anrufen.
Grill alleine schaltet sich nicht ein, wenn Abzugshauben-Sperrschalter eingeschaltet wird (Stellung ON).	Ansul-Rücksetzkreis ausgelöst.	Ansul-Rücksetzknopf drücken.
	Abzugshauben-Sperrschalter defekt.	Wartungstechniker anrufen.
	Sicherung im Steuerungsgehäuse defekt.	Wartungstechniker anrufen.
Obere Grillplatte bleibt nicht in Einstellung COOK (Garen) oder STANDBY.	Temperatur reicht nicht aus, um die LED-Leuchten einzuschalten.	Abwarten, bis die LED-Lampen grün aufleuchten.
	Steuerungskabelbaum defekt.	Wartungstechniker anrufen.
	Prozessorsteuerung defekt.	Wartungstechniker anrufen.
	Schnittstellenkarte defekt.	Wartungstechniker anrufen.
	Selbsthaltungsschalter defekt.	Wartungstechniker anrufen.
	Selbsthaltungsmagnet defekt.	Wartungstechniker anrufen.
Obere Grillplatte bleibt nicht in Einstellung COOK (Garen), bleibt aber in STANDBY-Betrieb.	Druckluftsystem defekt.	Wartungstechniker anrufen.
	Prozessorsteuerung nicht richtig eingestellt.	Wartungstechniker anrufen.
Obere Grillplatte bleibt nicht in STANDBY-Betrieb, bleibt aber in Einstellung COOK (Garen).	STANDBY-Knopf nicht richtig verwendet.	STANDBY-Knopf muss innerhalb von 5 Sekunden nach Absenken der oberen Grillplatte in Stellung COOK (Garen) gedrückt werden.
	Kabelanschlüsse fehlerhaft.	Wartungstechniker anrufen.
Obere Grillplatte öffnet sich zu schnell.	Steckblende/Rückschlagventil falsch dimensioniert oder nicht vorhanden.	Wartungstechniker anrufen.

PROBLEM	WAHRSCHEINLICHE URSACHE	ABHILFE
Produkt nicht genügend gegart oder verbrannt.	Trennfolie abgenutzt.	Trennfolienblatt erneuern.
	Obere oder untere Grillplatte nicht sauber und/oder mit verbrannten Speiseresten verklebt.	Maßnahmen nach Geschäftsschluss müssen ordnungsgemäß ausgeführt werden: Obere und untere Grillplatten reinigen, verkohlte Ablagerungen beseitigen.
	Falsche Garzeit.	Prozessorsteuerung auf richtige Garzeit einstellen.
	Falsche Temperatur.	Prozessorsteuerung auf richtige Gartemperatur einstellen.
	Falsche Garspalt-Einstellung.	Wartungstechniker anrufen.
	Heizzone wird nicht heiß.	Wartungstechniker anrufen.
Produkt wird ungleichmäßig gegart.	Obere oder untere Grillplatte nicht sauber und/oder mit verbrannten Speiseresten verklebt.	Maßnahmen nach Geschäftsschluss müssen ordnungsgemäß ausgeführt werden: Obere und untere Grillplatten reinigen, verkohlte Ablagerungen beseitigen.
	Trennfolie abgenutzt.	Trennfolienblatt erneuern.
	Obere Grillplatte nicht nivelliert.	Obere Grillplatte nivellieren.
	Luftdruck nicht hoch genug.	Wartungstechniker anrufen.
	Falsche Garspalt-Einstellung.	Wartungstechniker anrufen.
Produkt wird nicht erkannt.	Grill nicht auf automatische Produkterkennung eingestellt.	Produktmenüeinstellungen korrigieren.
	Das Grillprodukt entspricht nicht den Vorschriften (Beispiele: Gefrierbrand, Verformung, zu dick oder zu dünn).	Frisches Produkt verwenden, das den Normvorgaben entspricht.
Obere Grillplatte führt automatische Nivellierung nicht durch.	Motoren und Kabel defekt.	Wartungstechniker anrufen.
	Motorschnittstellenkarte defekt.	Wartungstechniker anrufen.
	Kabelbaumanschlüsse sitzen nicht fest.	Wartungstechniker anrufen.
	Hauptdisplaysteuerung defekt.	Wartungstechniker anrufen.
Display zeigt an „UPPER PLATEN STUCK“ (Obere Grillplatte hängt fest).	Gelenkarmlager verschmutzt.	Wartungstechniker anrufen.
	Druckluftzylinder defekt.	Wartungstechniker anrufen.
	Druckluftleitungen zu Zylindern verstopft.	Wartungstechniker anrufen.

Teile der Ersatzteilkategorie 103

Die Garantie für neue Geräteteile der Klasse 103 beträgt ein Jahr ab Erstinstallationsdatum des Geräts, die Ersatzteilgarantie beträgt drei Monate.

Teile der Ersatzteilkategorie 212

Die Garantie für neue Geräteteile der Klasse 212 beträgt zwei Jahre ab Erstinstallationsdatum des Geräts, die Ersatzteilgarantie beträgt zwölf Monate.

Teile der Ersatzteilkategorie 512

Die Garantie für neue Geräteteile der Klasse 512 beträgt fünf Jahre ab Erstinstallationsdatum des Geräts, die Ersatzteilgarantie beträgt zwölf Monate.

Teile der Ersatzteilkategorie 000

Diese Teile sind Verschleißteile, die nicht der Gewährleistung unterliegen.

Teile der Ersatzteilkategorie ***

Siehe Garantieerklärung auf der Rückseite der „Check-Out Card“.

ZUR BEACHTUNG! Die Garantie gilt nur, wenn die verwendeten Ersatzteile von Taylor genehmigt sind und von einem autorisierten Taylor-Großhändler stammen, und wenn die erforderlichen Wartungs- bzw. Reparaturarbeiten von einem autorisierten Taylor-Servicetechniker durchgeführt werden. Taylor behält sich vor, Garantieleistungen auf Geräte bzw. Geräteteile zu verweigern, wenn nicht autorisierte Teile oder Kältemittel in dem Gerät verwendet wurden, wenn werkseitig nicht empfohlene Änderungen am System vorgenommen wurden, oder wenn sich eine Störung auf Nachlässigkeit oder unsachgemäßen Umgang zurückführen lässt.

BESTELL- UND WARTUNGSMFORMATIONEN

Taylor-Vertretung: _____

Anschrift: _____

Telefon: _____

Tag der Installation: _____

Leistungsschild

Das Leistungsschild enthält wichtige Angaben, die der Bediener notieren und bei der telefonischen Anforderung von Teilen oder Wartungsdienstleistungen durchgeben muss. Das Leistungsschild befindet sich an der Innenseite der Frontplatte.

Zum Nachschlagen bei entsprechenden Anfragen die folgenden Daten bitte notieren:

1. Modellnummer: _____

2. Seriennummer: _____

3. Anschlusswerte:

Spannung____Frequenz____Phasen_____

4. Maximale Sicherungsgröße: _A

Ersatzteilgarantie

Die Garantie gilt nur dann, wenn die verwendeten Ersatzteile von TAYLOR zugelassen sind und von einem autorisierten TAYLOR-Großhändler stammen, und wenn die erforderlichen Wartungs-/Reparaturarbeiten von einem autorisierten TAYLOR-Servicetechniker durchgeführt wurden. TAYLOR behält sich das Recht vor, Garantieleistungen auf Geräte bzw. Geräteteile zu verweigern, wenn nicht autorisierte Teile verwendet wurden, wenn werkseitig nicht empfohlene Änderungen am System vorgenommen wurden, oder wenn sich eine Störung auf Nachlässigkeit oder unsachgemäße Verwendung zurückführen lässt.

Hinweis: Durch kontinuierliche Weiterentwicklung ergeben sich ständig Verbesserungen. Änderungen der hier enthaltenen Informationen jederzeit vorbehalten.

Trennfolien

Zur Nachbestellung von Trennfolien bitte die folgenden Bestellnummern verwenden:

Trennfolien für obere Grillplatte:

Saint Gobain: DC WRIN 02701-003

Taconic: DC WRIN 02701-000

Untere Trennfolien:

Saint Gobain: DC WRIN 02198-009

AUSSERPLANMÄSSIGE WARTUNG



ACHTUNG! Die Inspektion, das Testen und die Reparatur elektrischer Geräte dürfen nur von qualifizierten Fachkräften vorgenommen werden.



Vor Wartungsarbeiten am Grill alle elektrischen Anschlüsse trennen und den Dunstabzugshauben-Trennschalter abschalten. Nichtbeachten dieser Anweisung kann Personen- und Sachschäden zur Folge haben.

Einrichten des Systems

Zum Aufrufen des Systemeinstellmenüs (SYSTEM SET-UP) verfahren Sie wie folgt:

1. Ausgehend von der Betriebsart AM/PM

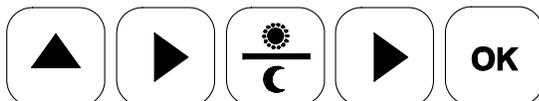
AUTO die Taste  drücken. Folgende Anzeige erscheint:

PRESS ENTER FOR
PROGRAMMING

2. Zum Aufrufen der Passwordeingabe-

Anzeige die Taste  drücken.

3. Als Manager-Passwort die folgenden Tasten in der abgebildeten Reihenfolge drücken:



4. Nach Eingabe des Passwortes die Taste



drücken, bis die Anzeige „SYSTEM SETUP“ (Systemeinrichtung) erscheint.

Folgende Anzeige erscheint:

PRESS ENTER FOR
SYSTEM SETUP

5. Die Eingabe durch Drücken der Taste



bestätigen.

6. Die Taste  drücken, bis die gewünschte Anzeige erscheint.

Kalibrieren des Messfühlers

1. Nach dem Aufruf des Systemeinstellmenüs (SYSTEM SET-UP) erscheint folgende Anzeige:

PROBE CALIBRATION
TOP BACK +00 424

Hinweis: Die Messfühler-Kalibrierungsanzeige kann auch ohne Passwordeingabe direkt vom Hauptmenü aus aufgerufen werden, indem man die Taste TEMP drei Sekunden lang drückt.

2. Den Pyrometer-Temperaturfühler in die Mitte der gewünschten Heizzone halten.
3. Wenn die von der Steuerung angezeigte Temperatur mehr als 3°C von der Anzeige des Temperaturfühlers abweicht, bitte wie folgt verfahren:

Um die Temperatur zu erhöhen, die Taste



drücken, bis die

Temperaturanzeigen übereinstimmen.

Um die Temperatur zu senken, die Taste



drücken, bis die

Temperaturanzeigen übereinstimmen.

Hinweis: Die Zahlen, die der Bezeichnung der Heizzone folgen, geben die bisherige Kalibrierungseinstellung wieder.

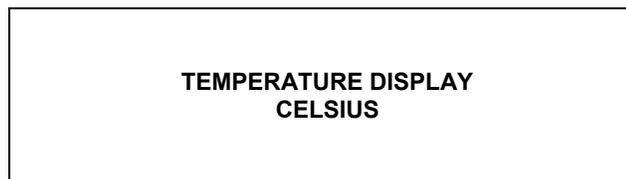
- Um die nächste Heizzone zu kalibrieren, mit der Taste  zur nächsten Zone umschalten.
- Nach Abschluss der Kalibrierung alle Änderungen mit der Taste  speichern.
- Durch Betätigen der Taste  wieder zur Betriebsart AM/PM AUTO zurückkehren, oder 5 Sekunden abwarten, bis die automatische Rückkehr erfolgt.

Einheit der Temperaturanzeige (°F/°C)

- Ausgehend vom Menü SYSTEM SET UP die Taste  drücken, bis die Temperaturanzeige erscheint.



- Durch Drücken der Taste  oder  kann die Temperatureinheit zwischen F und C umgeschaltet und damit die Maßeinheit für alle Temperaturanzeigen ausgewählt werden.

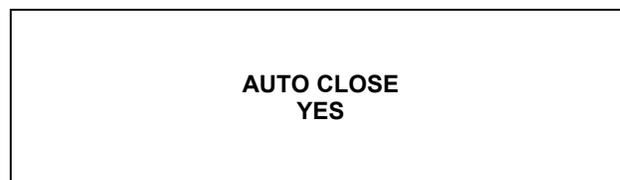


- Zum Speichern der Änderungen die Taste  drücken.
- Durch Drücken der Taste  wieder zur Betriebsart AM/PM MANUAL umschalten.

- Durch Drücken der Taste  den Programmiermodus beenden oder 3-5 Sekunden abwarten, bis die Anzeige automatisch den Programmiermodus verlässt.

Auto Close (Automatischer Geschäftsschluss)

- Ausgehend vom Menü SYSTEM SET UP die Taste  drücken, bis die Anzeige „AUTO CLOSE“ erscheint.

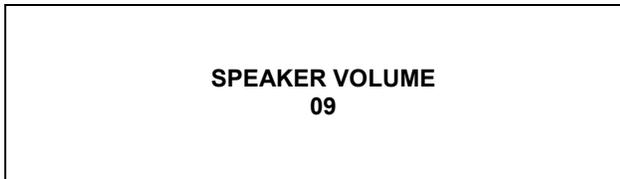


- Mit einer der Pfeiltasten  oder  auf „YES“ bzw. „NO“ umschalten.
- Zum Speichern der Einstellung die Taste  drücken.
- Durch Drücken der Taste  wieder zur Betriebsart AM/PM umschalten.
- Durch Drücken der Taste  den Programmiermodus beenden oder 3-5 Sekunden abwarten, bis die Anzeige automatisch den Programmiermodus verlässt.

Lautsprecherlautstärke

1. Ausgehend vom Menü SYSTEM SET UP

die Taste  drücken, bis die Anzeige „SPEAKER VOLUME“ (Lautstärke) erscheint.

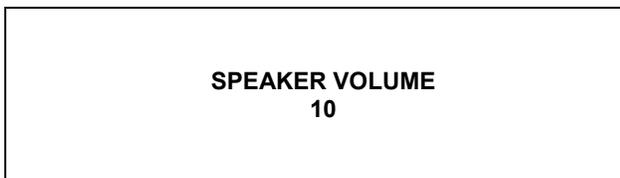


2. Um die Lautstärke zu erhöhen, die Taste



drücken. Um die Lautstärke zu

verringern, die Taste  drücken.



3. Zum Speichern der Änderungen die Taste



drücken.

4. Durch Drücken der Taste  wieder zur Betriebsart AM/PM umschalten.

5. Durch Drücken der Taste  den Programmiermodus beenden oder 3-5 Sekunden abwarten, bis die Anzeige automatisch den Programmiermodus verlässt.

Too Cool Delay (Verzögerung wenn zu kalt)

1. Ausgehend vom Menü SYSTEM SET UP

die Taste  drücken, bis die Anzeige „TOO COOL DELAY“ (Verzögerung wenn zu kalt) erscheint.



2. Zum Verändern der Verzögerungszeit die



Taste  betätigen, bis die gewünschte Zahl erscheint.

3. Die gewählte Zahl durch Drücken der



Taste bestätigen.

4. Durch Drücken der Taste  wieder zur Betriebsart AM/PM umschalten.

5. Durch Drücken der Taste  den Programmiermodus beenden oder 3-5 Sekunden abwarten, bis die Anzeige automatisch den Programmiermodus verlässt.

Auto Prod Melt Time (Automatische Antauzeit)

Diese Funktion bewirkt, dass sich die obere Grillplatte erst mit einer Verzögerung von einer Sekunde vollständig in die Garposition absenkt. Dadurch werden eventuelle Eiskristalle oder Unregelmäßigkeiten auf der Produktoberfläche abgeschmolzen.

WICHTIG! Hinweis: Die automatische Antauzeit NICHT verstellen!

1. Ausgehend vom Menü SYSTEM SET UP

die Taste  drücken, bis die Anzeige „AUTO PROD MELT TIME“ (Automatische Antauzeit) erscheint.

AUTO PROD MELT TIME
1.0

2. Durch Drücken der Taste  wieder zur Betriebsart AM/PM umschalten.
3. Durch Drücken der Taste  den Programmiermodus beenden oder 3-5 Sekunden abwarten, bis die Anzeige automatisch den Programmiermodus verlässt.

Aktivieren der Gerätekommunikation

Die Kommunikationsplatine („Gateway“) ist zur Verwendung mit „intelligenten Geräten“ bestimmt. Sie bietet Geschäftsführern die Möglichkeit, über das Stromnetz LON®-Service-Meldungen abzusetzen.

WICHTIG! Der Kommunikationsgateway muss auf allen Bedienfeldern aktiviert werden.

Die folgenden Schritte zunächst auf dem einen Bedienfeld ausführen und dann auf den anderen wiederholen!

1. Ausgehend vom Menü SYSTEM SET UP

mit der Taste  bis zur Anzeige „GATEWAY ENABLED Y“ oder „N“ (Gateway-Aktivierung Ja oder Nein) erscheint.

2. Mit der Taste  die Anzeige auf „Y“ (Ja) einstellen.

3. Die Taste  drücken.

4. Die Taste  drücken.

5. Durch Drücken der Taste  die Programmierbetriebsart beenden.

6. Die gleichen Schritte auch am zweiten Bedienfeld ausführen.

7. Um den Gateway für den gesamten Grill zu aktivieren, diese Schritte auch am dritten Bedienfeld wiederholen.

8. Bevor Sie versuchen, eine Testsignalanforderung (Ping) zu senden, den Grill für 30 Sekunden abschalten.

Senden einer Testsignalanforderung

1. In der Betriebsart AM/PM AUTO oder AM/PM MANUAL das Steuerungsmenü durch zweimaliges Drücken der Taste  aufrufen. Auf dem Display erscheint „PROGRAMMING“ (Programmierung).

2. Zum Aufrufen der Passwordeingabe-

Anzeige die Taste  drücken. (Hinweis: Eine Passwordeingabe ist hier nicht erforderlich. Bitte einfach mit dem nächsten Schritt fortfahren.)

3. Die Taste  drücken, bis die Meldung „SOFTWARE VERSION“ erscheint.

4. Die Taste  drücken, bis die Versionsnummer des Gateway erscheint.

Hinweis: Wenn anstelle der Gateway-Versionsnummer Fragezeichen erscheinen, bitte einige Sekunden abwarten. Erscheint die Versionsnummer auch dann nicht, die Maschine abschalten. Nach etwa 30 Sekunden die Maschine neu starten und die Schritte wiederholen.

5. Die Testsignalanforderung durch Drücken der Taste  senden.

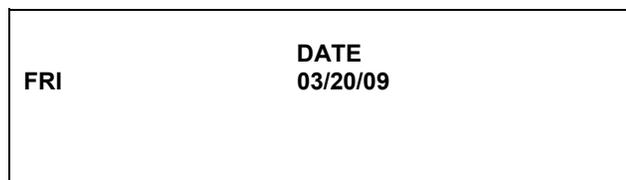
6. Die Taste  drücken.

7. Durch Drücken der Taste  die Programmierbetriebsart beenden.

Hinweis: Zur Identifizierung einzelner Geräte kann über die bestehende Benutzeroberfläche ein Netzwerkinbetriebnahme-Tool gestartet werden, das als „Wink“-Funktion bezeichnet wird (deutsch „Blinzeln“). Wenn der Wink-Befehl über das Netzwerk an den Grill gesendet wird, erkling zwei Sekunden lang ein Signalton mit maximaler Lautstärke.

Datum

1. Ausgehend vom Menü SYSTEM SET UP die Taste  drücken, bis die Anzeige „DATE“ (Datum) erscheint.



2. Mit der Taste  den Cursor unter die zu ändernde Ziffer rücken (d. h. Wochentag, Monat, Tag, Jahr).

3. Mit den Pfeiltasten  und  die Ziffer verändern. Dann zur nächsten zu verändernden Ziffer weitergehen und diese Schritte wiederholen, bis das gewünschte Datum erscheint.

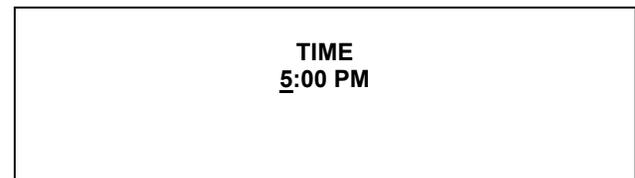
4. Die Eingabe durch Drücken der Taste  bestätigen.

5. Durch Drücken der Taste  wieder zur Betriebsart AM/PM umschalten.

6. Durch Drücken der Taste  den Programmiermodus beenden oder 3-5 Sekunden abwarten, bis die Anzeige automatisch den Programmiermodus verlässt.

Time (Uhrzeit)

1. Ausgehend vom Menü SYSTEM SET UP die Taste  drücken, bis die Anzeige „TIME“ (Uhrzeit) erscheint.



2. Um die Uhr zu stellen, mit der Taste  die zu ändernde Ziffer (Stunde, Minute oder erste/zweite Tageshälfte) wählen.

3. Mit den Tasten  und  die jeweils angezeigte Ziffer erhöhen bzw. verringern. Dann zur nächsten zu verändernden Ziffer weitergehen und diese Schritte wiederholen, bis die Uhr gestellt ist.

4. Die Eingabe durch Drücken der Taste  bestätigen.

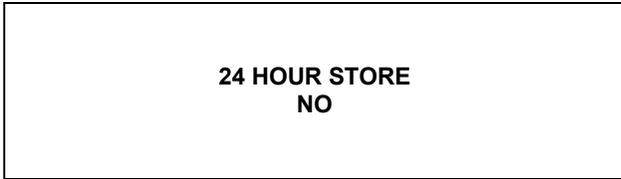
5. Durch Drücken der Taste  wieder zur Betriebsart AM/PM umschalten.

6. Durch Drücken der Taste  den Programmiermodus beenden oder 3-5 Sekunden abwarten, bis die Anzeige automatisch den Programmiermodus verlässt.

24-Stunden-Restaurant

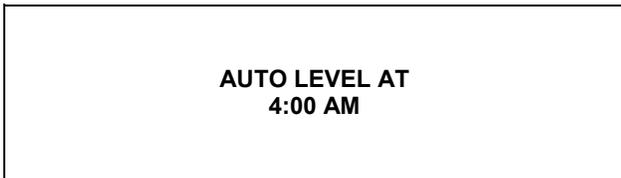
1. Ausgehend vom Menü SYSTEM SET UP

die Taste  drücken, bis die Anzeige „24 HOUR STORE“ (24-Stunden-Restaurant) erscheint.



2. Um die Option mit „YES“ zu bejahen, die

Taste  und anschließend die Taste  betätigen. Folgende Anzeige erscheint:



3. Um die Uhr zu stellen, mit der Taste 

bzw.  die zu ändernde Ziffer (Stunde, Minute und erste/zweite Tageshälfte) wählen.

4. Mit den Tasten  und  die jeweils angezeigte Ziffer erhöhen bzw. verringern. Dann zur nächsten zu verändernden Ziffer weitergehen und diese Schritte wiederholen, bis die Uhr gestellt ist.

5. Die Eingabe durch Drücken der Taste

 bestätigen.

6. Durch Drücken der Taste  wieder zur Betriebsart AM/PM umschalten.

7. Durch Drücken der Taste  den Programmiermodus beenden oder 3-5 Sekunden abwarten, bis die Anzeige automatisch den Programmiermodus verlässt.

Menüoptionen

Zum Aufrufen des Menüs MENU ITEMS (Menüoptionen) verfahren Sie wie folgt:

1. Ausgehend von der Betriebsart AM/PM

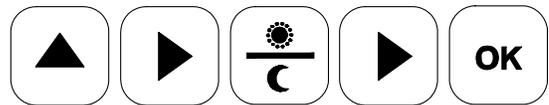
AUTO die Taste  drücken. Folgende Anzeige erscheint:



2. Zum Aufrufen der Passworteingabe-

Anzeige die Taste  drücken.

3. Als Manager-Passwort die folgenden Tasten in der abgebildeten Reihenfolge drücken:



4. Nach Eingabe des Passwortes die Taste

 drücken, bis die Anzeige „MENU ITEMS“ (Menüoptionen) erscheint.

Folgende Anzeige erscheint:



5. Die Eingabe durch Drücken der Taste

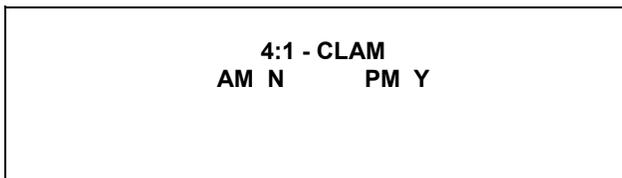
 bestätigen.

Anzeigen der Einstellungen einer Menüoption

1. Nach Eingabe des Passwortes die Taste  drücken, bis die Anzeige „MENU ITEMS“ (Menüoptionen) erscheint.
2. Anschließend mit der Pfeiltaste  oder  die Optionen bis zu dem gewünschten Gericht durchblättern.
3. Durch Drücken der Taste  die gewünschte Menüoption auswählen.
4. Mit der Pfeiltaste  oder  die Menüoptionen durchblättern.

Ändern einer Menüoption (AM oder PM)

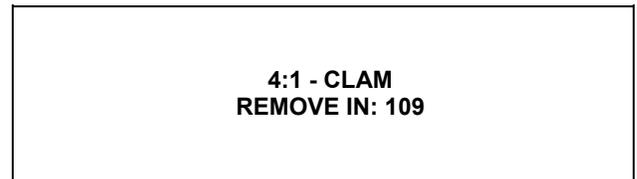
1. Nach der Wahl des Gerichts die Taste  drücken.
2. Auf dem Display erscheint das Gericht und die Anzeige „AM Y/N PM Y/N“ (Erste Tageshälfte Ja/Nein, zweite Tageshälfte Ja/Nein).



3. Zum Ändern der Einstellung die Taste  bzw.  drücken, bis die gewünschte Angabe AM bzw. PM erscheint.
4. Zum Speichern der Einstellung die Taste  drücken.
5. Durch zweimaliges Drücken der Taste  wieder zur Betriebsart AM/PM AUTO umschalten.
6. Durch Drücken der Taste  den Programmiermodus beenden oder 3-5 Sekunden abwarten, bis die Anzeige automatisch den Programmiermodus verlässt.

Ändern der Garzeiten (Entnehmen nach...)

1. Nach Auswählen des Produkts die Taste  drücken, bis die Anzeige „REMOVE IN 000“ (Entnehmen nach...) erscheint.



2. Zum Ändern der Einstellung die Taste  bzw.  drücken, bis die gewünschte Garzeit erscheint.

Hinweis: Bei jedem Drücken der Taste  rückt der Cursor auf dem Display um eine Stelle weiter.

3. Zum Speichern der Änderungen die Taste  drücken.
4. Durch zweimaliges Drücken der Taste  wieder zur Betriebsart AM/PM AUTO umschalten.
5. Durch Drücken der Taste  die Programmierbetriebsart beenden.

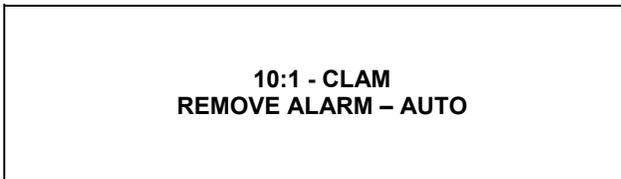
Hinweis: Durch Drücken der Taste  kann die Programmierbetriebsart sofort beendet werden. Drückt man die Taste  nicht, verlässt die Anzeige nach 3 - 5 Sekunden automatisch den Programmiermodus.

Ändern des Entnahmesignals

1. Nach Auswählen des Produkts die Taste

 drücken, bis auf der Anzeige „REMOVE ALARM“ (Entnahmesignal) erscheint.

Beispielanzeige:



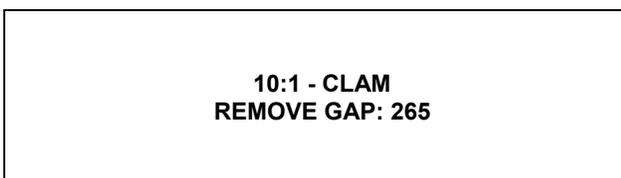
2. Zum Ändern der Einstellung die Taste  bzw.  drücken, bis die gewünschte Einstellung erscheint.
3. Zum Speichern der Änderungen die Taste  drücken.
4. Durch zweimaliges Drücken der Taste  wieder zur Betriebsart AM/PM AUTO umschalten.
5. Durch Drücken der Taste  den Programmiermodus beenden oder 3-5 Sekunden abwarten, bis die Anzeige automatisch den Programmiermodus verlässt.

Ändern der Garspalteneinstellung

1. Nach Auswählen des Produkts die Taste

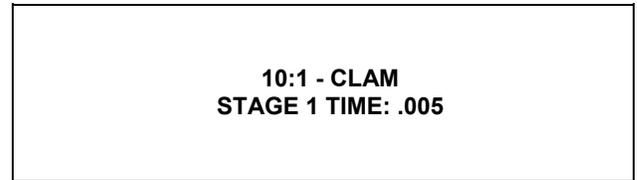
 drücken, bis auf der Anzeige „REMOVE GAP“ (Garspalt) erscheint.

Beispielanzeige:

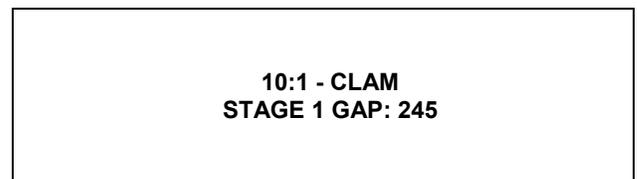


2. Zum Ändern der Einstellung die Taste  bzw.  drücken, bis die gewünschte Einstellung erscheint.
3. Zum Speichern der Änderungen die Taste  drücken.

4. Anschließend erscheint die Zeitanzeige für Phase 1:



5. Zum Ändern der Einstellung die Taste  bzw.  drücken, bis die gewünschte Einstellung erscheint.
6. Zum Speichern der Änderungen die Taste  drücken.
7. Nun erscheint die Garspaltanzeige für Phase 1:



8. Durch zweimaliges Drücken der Taste  wieder zur Betriebsart AM/PM AUTO umschalten.
9. Durch Drücken der Taste  den Programmiermodus beenden oder 3-5 Sekunden abwarten, bis die Anzeige automatisch den Programmiermodus verlässt.

Ändern der Gartemperaturen (obere/untere Temperatur)

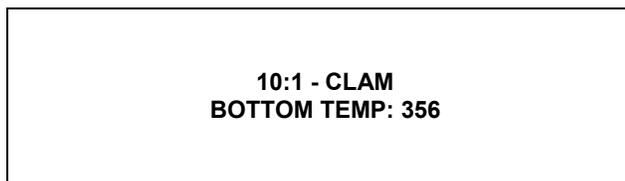
1. Nach Auswählen des Produkts die Taste  drücken, bis auf der Anzeige „TOP TEMP“ (Temperatur oben) erscheint.

Folgende Anzeige erscheint:



2. Zum Ändern der Einstellung die Taste  bzw.  drücken, bis die gewünschte Temperatur erscheint.

- Die Taste  drücken, bis die Anzeige „BOTTOM TEMP ___“ (Temperatur unten) erscheint.

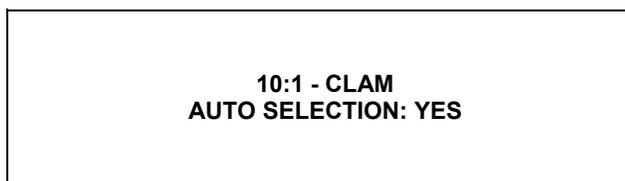


- Zum Ändern der Einstellung die Taste  bzw.  drücken, bis die gewünschte Temperatur erscheint.
- Zum Speichern der Änderungen die Taste  drücken.
- Durch Drücken der Taste  wieder zur Betriebsart AM/PM MANUAL umschalten.
- Durch Drücken der Taste  den Programmiermodus beenden oder 3-5 Sekunden abwarten, bis die Anzeige automatisch den Programmiermodus verlässt.

Umschalten der Produktwahlautomatik

- Nach Auswählen des Produkts die Taste  drücken, bis auf der Anzeige „AUTO SELECTION“ (automatische Produktwahl) erscheint.

Beispielanzeige:



- Zum Ändern der Einstellung die Taste  bzw.  drücken, bis die gewünschte Einstellung (YES bzw. NO) erscheint.
- Zum Speichern der Änderungen die Taste  drücken.

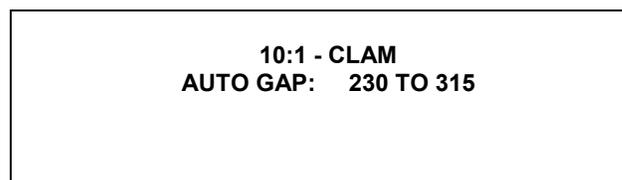
- Durch zweimaliges Drücken der Taste  wieder zur Betriebsart AM/PM AUTO umschalten.

- Durch Drücken der Taste  den Programmiermodus beenden oder 3-5 Sekunden abwarten, bis die Anzeige automatisch den Programmiermodus verlässt.

Ändern der Produktdickenerkennung (Garspaltautomatik)

WICHTIG! Diese Einstellungen dürfen nur mit ausdrücklicher Genehmigung eines Taylor-Wartungsbeauftragten geändert werden! Diese Änderung ist nur vorzunehmen, wenn Produkte garspaltbedingt deformiert werden. Vor einer Änderung der Produktdickeneinstellungen das deformierte Produkt im manuellen Betrieb (MANUAL) garen.

- Die Taste  drücken, bis die Anzeige „AUTO GAP“ (automatische Garspalteinstellung) erscheint.
- Auf dem Bildschirm erscheinen zwei Zahlengruppen. Die erste Zahlengruppe gibt die Mindestspalthöhe für das betreffende Produkt an. Die zweite Zahlengruppe gibt die maximale Spalthöhe für das Produkt an.



- Mit den Tasten  und  die Mindestspalthöhe einstellen.

Hinweis: Bei jedem Drücken der Taste  rückt der Cursor auf dem Display um eine Stelle weiter.

- Die Eingabe durch Drücken der Taste  bestätigen.
- Mit den Tasten  und  die maximale Spalthöhe einstellen.

6. Die Eingabe durch Drücken der Taste



bestätigen.

7. Durch zweimaliges Drücken der Taste



wieder zum Normalbetrieb umschalten. Anderenfalls kehrt die Anzeige nach 3-5 Sekunden automatisch zum Normalbetrieb zurück.

8. Durch Drücken der Taste  die Programmierbetriebsart beenden.

Programmieren optionaler Menüoptionen

1. Nach Eingabe des Passwortes die Taste



drücken, bis die Anzeige „MENU ITEMS“ (Menüoptionen) erscheint.

2. Mit der Pfeiltaste  oder  bis zur Anzeige „ADD ITEM“ (Gericht hinzufügen) blättern.

Folgende Anzeige erscheint:



3. Die Taste  drücken. Folgende Anzeige erscheint:



4. Mit der Pfeiltaste  bzw.  den ersten angezeigten Platzhalterbuchstaben durch den gewünschten Anfangsbuchstaben ersetzen.

5. Den Cursor mit der Taste  zum nächsten Platz weiterrücken.

6. Die übrigen Buchstaben nach diesem Muster eingeben, bis der vollständige Name des Gerichts zu lesen ist.

7. Durch Drücken der Taste  alle übrigen Platzhalterbuchstaben löschen.

8. Die Taste  drücken. Auf dem Display erscheint die Anzeige „TYPE: CLAM“

(Typ: Kontaktgrill). Mit der Taste 

oder  die Einstellung „CLAM“ (Kontaktgrillmodus) bzw. „FLAT“ (einseitiger Grillmodus) wählen.

9. Die Taste  drücken.

Wahl eines einseitig zu grillenden Produkts

a. Wurde „FLAT“ (einseitig) gewählt, lautet die nächste Anzeige „FUNCTIONS: 0“ (Funktionen: 0). Für das neue, einseitig zu grillende Produkt stehen folgende Funktionen zur Verfügung: Turn (Wenden), Sear (Anbraten) und Turn/Sear.

b. Mit der Pfeiltaste  bis zur gewünschten Funktionsnummer

blättern, dann auf  drücken. Auf dem Display erscheint die Anzeige „FUNC1: TURN“ (Funktion 1: Wenden).

c. Mit der Pfeiltaste  zur gewünschten Funktion blättern. Die Eingabe durch Drücken der Taste

 bestätigen.

Hinweis: Bei Produkten mit mehreren Funktionen diese Schritte wiederholen, bis alle gewünschten Funktionen eingegeben sind.

d. Nach Betätigen der Taste  erscheint auf dem Display die Meldung „AM __ PM __“ (erste/zweite

Tageshälfte). Mit der Pfeiltaste  oder  zu der gewünschten Option navigieren.

e. Die Taste  drücken. Auf dem Display erscheint die erste Funktion sowie die Angabe „000“. (Beispiel: TURN IN: 000.)

- f. Mit den Tasten  und  die Zeit schrittweise einstellen. Die Zeiteinstellung lässt sich nach dem im Folgenden beschriebenen Muster durch Versetzen des Cursors auch in Teilschritten zu je 10 oder 100 Einheiten verändern:

Den Cursor mit der Taste  zur nächsten Ziffer verschieben. Die

Zeiteinstellung mit  und  verändern. Diese Schrittfolge für jede Stelle ausführen, bis die gewünschte Zeit angezeigt wird.

- g. Die Eingabe durch Drücken der Taste

 bestätigen. Auf dem Display erscheint die erste Funktion sowie die Angabe „ALARM: AUTO“ (Signal:

Automatisch). Mit der Pfeiltaste  bis zur gewünschten Option (AUTO oder MANU) blättern, dann auf  drücken.

Hinweis: Bei Produkten mit mehreren Funktionen diese Schritte wiederholen, bis alle gewünschten Funktionen eingegeben sind.

- h. Nach Betätigen der Taste  erscheint auf dem Display die Anzeige „REMOVE IN 000“ (In [Zeit] entnehmen).

- i. Mit der Pfeiltaste  oder  die gewünschte Zeit eingeben.

Hinweis: Mit der Taste  kann der Cursor zur jeweils nächsten Ziffer auf dem Display versetzt werden.

- j. Die Taste  drücken. Auf dem Display erscheint „REMOVE ALARM: AUTO.“ (Signalton für Entnahme: Automatisch).

- k. Mit der Pfeiltaste  oder  zu „AUTO“ (automatisch) bzw. „MANUAL“ (manuell) blättern.

- l. Wenn die gewünschte Option

erscheint, die Taste  drücken. Auf dem Display erscheint „TOP TEMP OFF“ (Temperatur oben aus).

- m. Die Taste  drücken. Auf dem Display erscheint die vorgegebene Standardtemperatur.

- n. Mit der Taste  bzw.  die Temperatur in Einer-Schritten erhöhen bzw. verringern. Die Temperatureinstellung lässt sich nach dem nachstehend beschriebenen Muster durch Versetzen des Cursors auch in Teilschritten zu je 10 oder 100 Einheiten verändern:

Den Cursor mit der Taste  zur nächsten Ziffer verschieben. Die

Temperatureinstellung mit  bzw.  verändern. Diese Schrittfolge für jede Stelle des Wertes ausführen, bis die gewünschte Temperatur angezeigt wird.

- o. Die Taste  drücken. Auf dem Display erscheint „BOTTOM TEMP“ (Temperatur unten).

- p. Die Taste  drücken. Auf dem Display erscheint die vorgegebene Standardtemperatur. Mit der Taste  bzw.  den Temperaturwert erhöhen bzw. verringern.

Hinweis: Mit der Taste  kann der Cursor zur jeweils nächsten Ziffer auf dem Display versetzt werden.

- q. Die Eingabe durch Drücken der Taste  bestätigen.

- r. Die Taste  zweimal drücken, dann die Programmierbetriebsart mit der Taste  beenden.

Wahl eines beidseitig zu grillenden Produkts

- a. Wurde „CLAM“ gewählt, lautet die nächste Anzeige „GAP STAGES: 0“ (Spalt-Phasen: 0). Wenn das neue Produkt in mehreren Phasen mit unterschiedlichen Spaltgrößen gegart werden soll, die einzelnen Phasen

durch Betätigen der Taste  eingeben (maximal 3 Phasen).

Hinweis: In der Regel wird „GAP STAGES“ auf „0“ eingestellt.

- b. Die Taste  drücken. Auf dem Display erscheint die Anzeige „AM __ PM __“ (erste/zweite Tageshälfte).

- c. Mit der Pfeiltaste  oder  zu der gewünschten Option navigieren.

- d. Die Taste  drücken. Auf dem Display erscheint „REMOVE IN 000“ (Entnehmen nach ...).

- e. Mit der Taste  bzw.  die Garzeit schrittweise einstellen. Die Zeiteinstellung lässt sich nach dem im Folgenden beschriebenen Muster durch Versetzen des Cursors auch in Teilschritten zu je 10 oder 100 Einheiten verändern:

Den Cursor mit der Taste  zur nächsten Ziffer verschieben. Die

Zeiteinstellung mit  und  verändern. Diese Schrittfolge für jede Stelle ausführen, bis die gewünschte Zeit angezeigt wird.

- f. Die Taste  drücken. Auf dem Display erscheint „REMOVE ALARM: AUTO.“ (Signalton für Entnahme: Automatisch).

- g. Mit der Pfeiltaste  oder  zu „AUTO“ (automatisch) bzw. „MANUAL“ (manuell) blättern.

- h. Wenn die gewünschte Option erscheint, die Taste  drücken. Auf

dem Display erscheint „REMOVE GAP: 000“ (Garspalteinstellung: 000).

- i. Mit der Taste  bzw.  den Garspalt schrittweise einstellen. Der Garspalt lässt sich nach dem nachstehend beschriebenen Muster durch Versetzen des Cursors auch in Teilschritten zu je 10 oder 100 Einheiten einstellen:

Den Cursor mit der Taste  zur nächsten Ziffer verschieben. Den

Garspalt mit  bzw.  einstellen. Diese Schrittfolge für jede Ziffer ausführen, bis der gewünschte Garspalt angezeigt wird.

- j. Zum Speichern der Einstellung die Taste  drücken.

Bei Produkten mit 0 Garspalt-Phasen bitte mit Schritt p fortfahren!

Die Schritte k bis o beziehen sich nur auf Produkte mit mehreren Garspalt-Phasen.

- k. Nach Betätigen der Taste  erscheint auf dem Display die Anzeige „STAGE1 TIME: 000“ (Garphase 1: 000)

- l. Mit der Pfeiltaste  oder  die gewünschte Zeit eingeben.

Hinweis: Mit der Taste  kann der Cursor zur jeweils nächsten Ziffer auf dem Display versetzt werden.

- m. Die Taste  drücken. Auf dem Display erscheint „STAGE1 GAP: 000“ (Garspalt Phase 1: 000).

- n. Mit der Pfeiltaste  oder  den gewünschten Garspalt eingeben. Zum Speichern der Einstellung die Taste  drücken.

Hinweis: Mit der Taste  kann der Cursor zur jeweils nächsten Ziffer auf dem Display versetzt werden.

o. Wenn das Produkt weitere Garphasen hat, die obigen Schritte wiederholen, bis alle Garphasen programmiert sind.

p. Nach dem Drücken der Taste  erscheint die Anzeige „TOP TEMP OFF.“ (Temperatur oben aus).

q. Die Taste  drücken. Auf dem Display erscheint die vorgegebene Standardtemperatur. Mit der Taste

 bzw.  die Temperatur in Einer-Schritten erhöhen bzw. verringern.

Die Temperatureinstellung lässt sich nach dem nachstehend beschriebenen Muster durch Versetzen des Cursors auch in Teilschritten zu je 10 oder 100 Einheiten verändern: Den Cursor mit

der Taste  zur nächsten Ziffer verschieben. Die

Temperatureinstellung mit  bzw.

 verändern. Diese Schrittfolge für jede Stelle des Wertes ausführen, bis die gewünschte Temperatur angezeigt wird.

r. Die Taste  drücken. Auf dem Display erscheint „BOTTOM TEMP“ (Temperatur unten).

s. Die Taste  drücken. Auf dem Display erscheint die vorgegebene Standardtemperatur. Mit der Taste  bzw.  den Temperaturwert erhöhen bzw. verringern.

Hinweis: Mit der Taste  kann der Cursor zur jeweils nächsten Ziffer auf dem Display versetzt werden.

t. Die Taste  drücken. Auf dem Display erscheint „AUTO SELECTION: NO“ (Automatische Produktwahl: Nein). Ggf. mit der Pfeiltaste 

oder  auf „YES“ bzw. „NO“ umschalten.

Hinweis: In der Regel wird „AUTO SELECTION“ auf „No“ eingestellt.

u. Die Taste  drücken. **Wenn „AUTO SELECTION: NO“ gewählt wurde, bitte mit Schritt y fortfahren.**

v. Wurde „AUTO SELECTION: YES“ (automatische Produktwahl: Ja) gewählt, erscheint die Anzeige AUTO GAP für die automatische Garspalteinstellung. Auf dem Bildschirm erscheinen zwei Zahlengruppen. Die erste Zahlengruppe gibt die Mindestspalthöhe für das betreffende Produkt an. Die zweite Zahlengruppe gibt die maximale Spalthöhe für das Produkt an. (Siehe Beispielanzeige unten.)

ITEM NAME AUTO GAP: 020 TO 000

w. Mit den Tasten  und  die Mindestspalthöhe einstellen. Die Eingabe durch Drücken der Taste  bestätigen. (Siehe Beispielanzeige unten.)

ITEM NAME AUTO GAP: XXX TO 020

x. Mit den Tasten  und  die maximale Spalthöhe einstellen. Die Eingabe durch Drücken der Taste  bestätigen.

y. Auf dem Display erscheint die Anzeige „AM __ PM __“ (erste/zweite Tageshälfte). Mit der Pfeiltaste 

oder  zu der gewünschten Option navigieren. Die Eingabe durch Drücken der Taste  bestätigen.

- z. Die Taste  zweimal drücken, dann die Programmierbetriebsart mit der Taste  beenden.

Löschen von Produkten

Die Hauptspeisen können nicht gelöscht werden. Zusätzliche Produkte lassen sich mit folgenden Schritten löschen:

1. Nach Eingabe des Passwortes die Taste  drücken, bis die Anzeige „MENU ITEMS“ (Menüoptionen) erscheint.
2. Anschließend mit der Pfeiltaste  oder  die Optionen bis zu dem zu löschenden Gericht durchblättern.
3. Die Taste  drücken, bis die Meldung „REMOVE IN“ (Entnahme in) erscheint.
4. Die Taste  so lange drücken, bis das Gericht gelöscht ist.
5. Die Taste  zweimal drücken, dann die Programmierbetriebsart mit der Taste  beenden.

Automatische Nivellierung

1. Sicherstellen, dass die Grillflächen sauber und die Trennfolien befestigt sind.
2. Den Grill auf Betriebstemperatur aufheizen (mindestens 45 Minuten).
3. Ausgehend von der Betriebsart AM/PM AUTO die Taste  zwei Mal drücken. Folgende Anzeige erscheint:

PRESS ENTER FOR
AUTO LEVELING

4. Die Taste  drücken. Folgende Anzeige erscheint:

CLOSE GRILL CLAM FOR
AUTO LEVELING

5. Den Knopf STANDBY drücken. (Siehe Abbildung 118.)

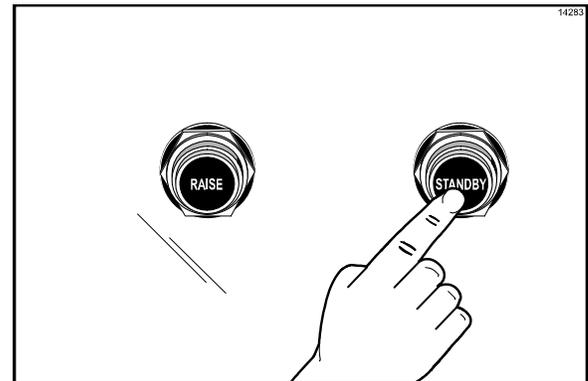
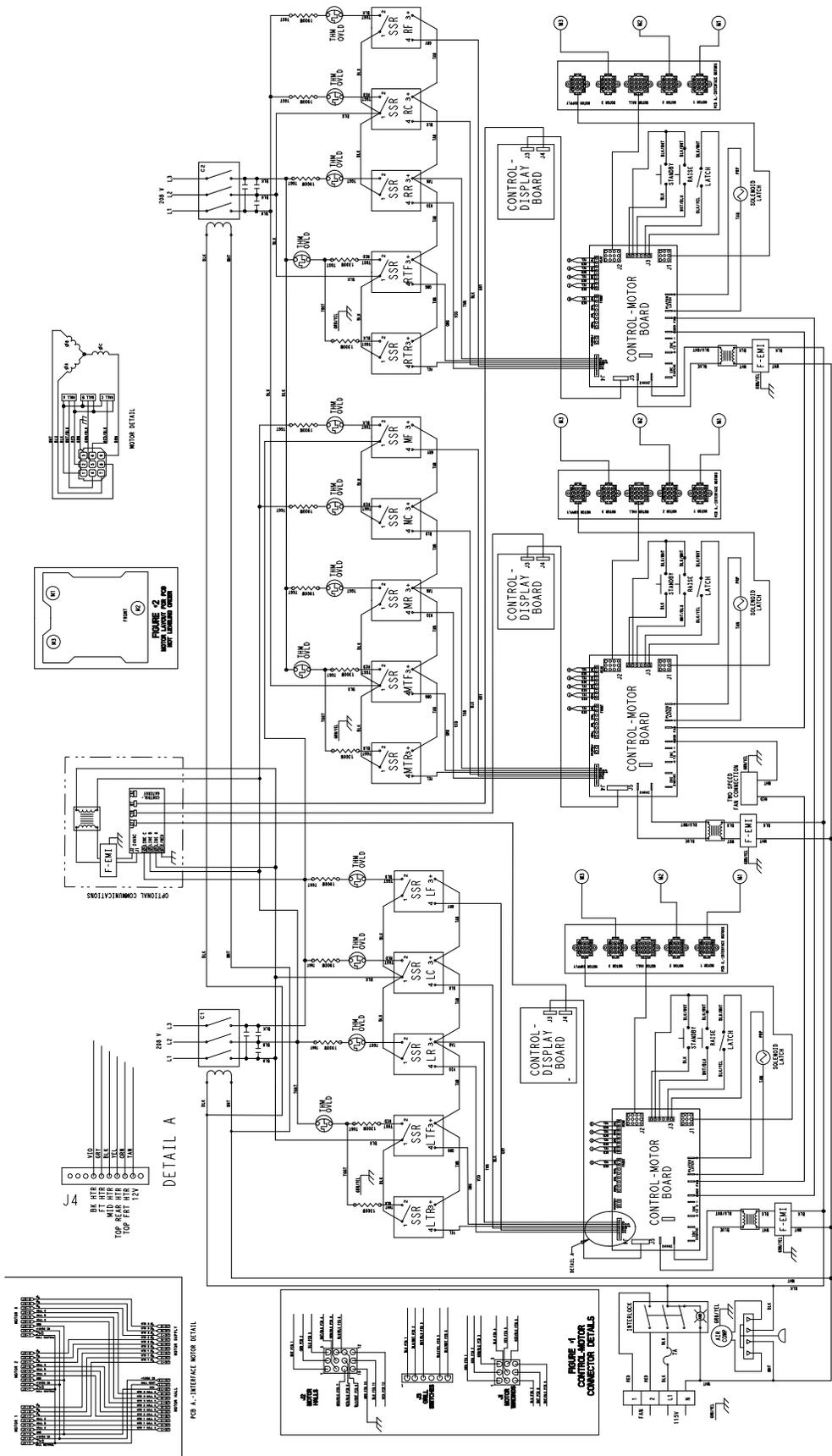


Abbildung 118

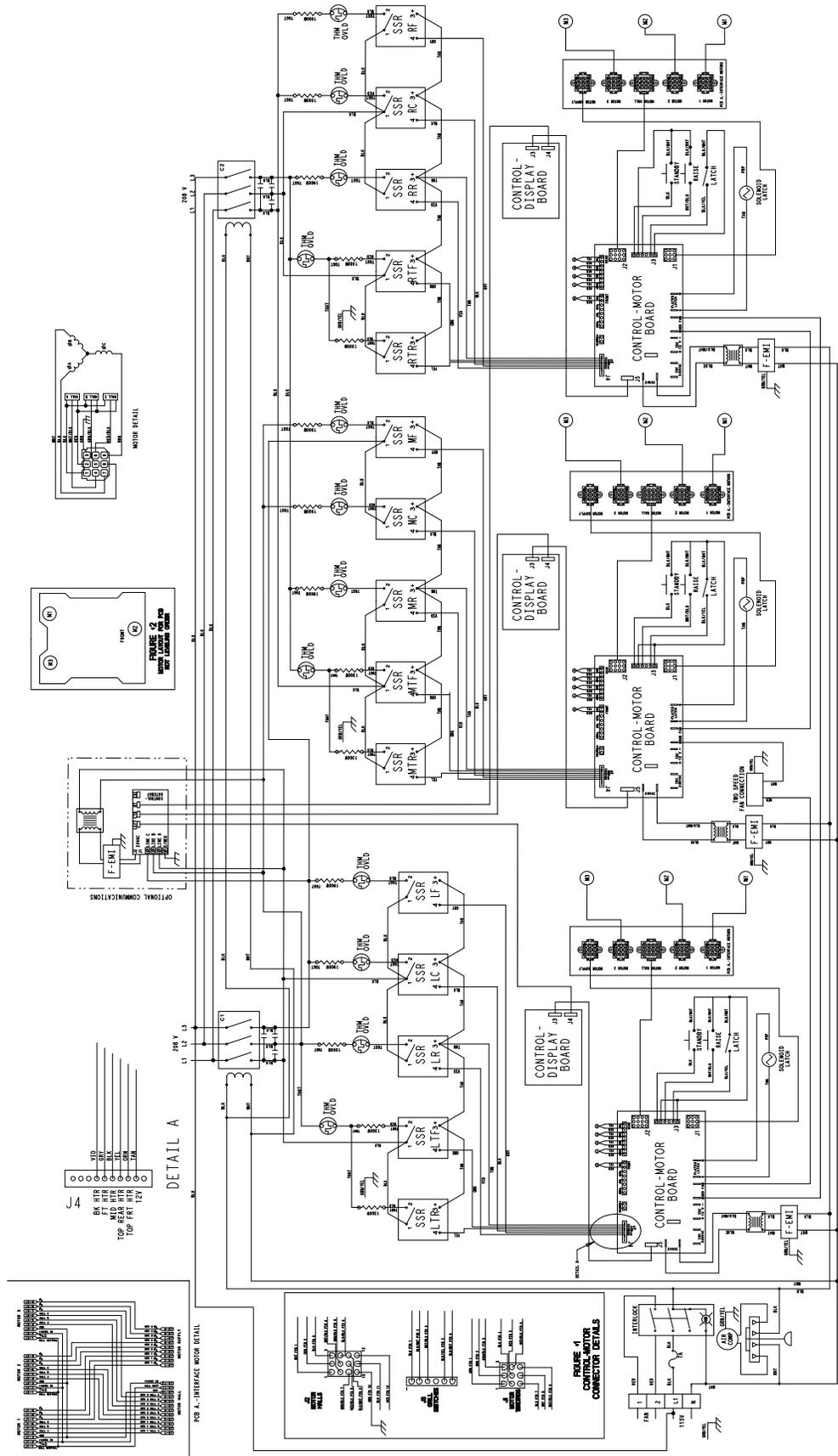
Folgende Anzeige erscheint:

PLEASE WAIT FOR
AUTO LEVELING

6. Nach der automatischen Nivellierung hebt sich die obere Grillplatte.

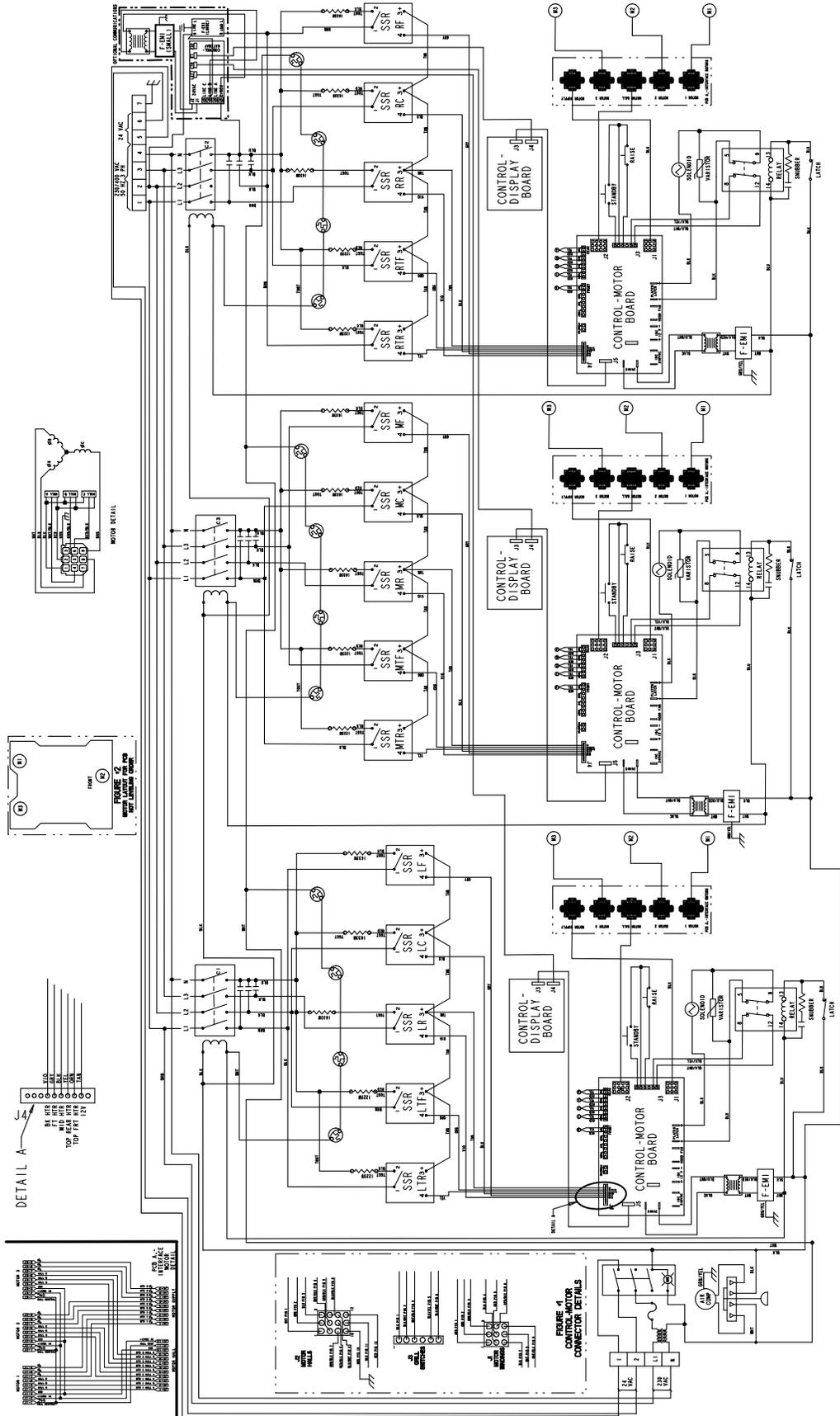


Stromlaufplan C842-072826-23S



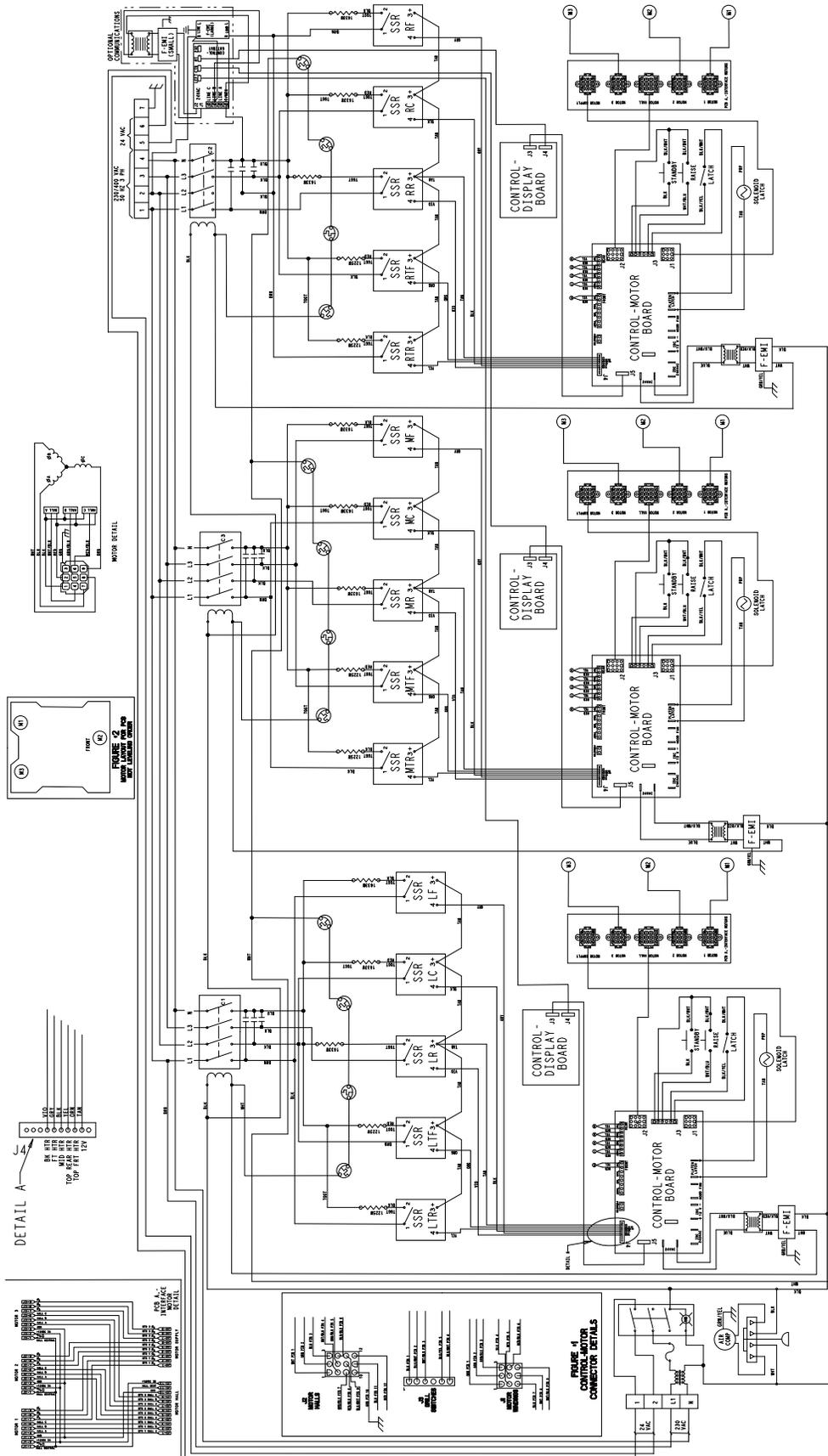
Rev. 1/11

Stromlaufplan C844-072700-75



Rev. 12/12

Stromlaufplan C844-072745-75



Rev. 1/11

