

## VOR DER INSTALLATION

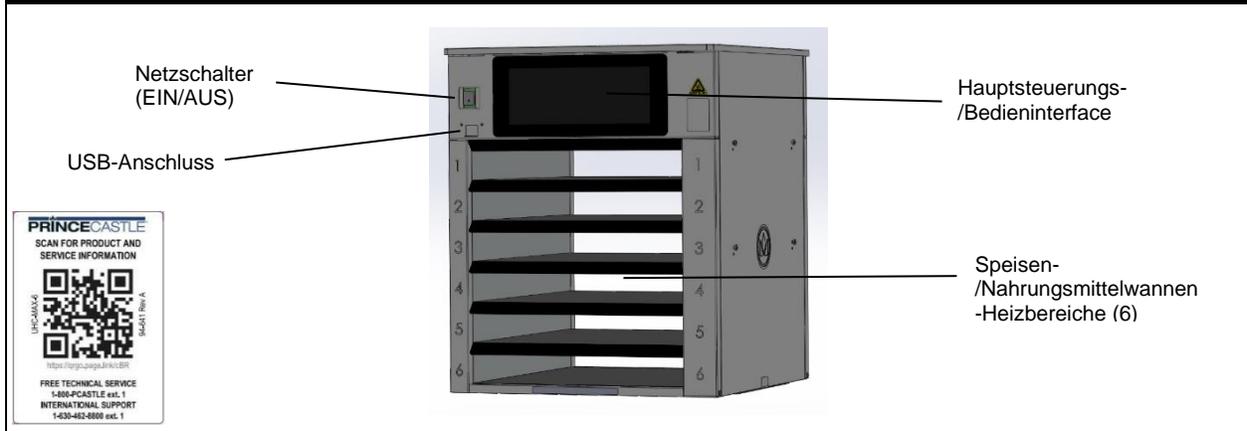


VOR DER INSTALLATION UND VERWENDUNG DES GERÄTS ALLE ANWEISUNGEN LESEN

SICHERHEITSINFORMATIONEN	WARN-/VORSICHTSHINWEISE
<p style="text-align: center;"></p> <p>Diese Geräte sind für die Verwendung in gewerblichen Anwendungen bestimmt, beispielsweise in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern und Gewerbebetrieben wie Bäckereien, Metzgereien usw., jedoch nicht für die kontinuierliche Massenproduktion von Lebensmitteln. Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl oder einem Dampfreiniger gereinigt werden. Das Gerät von fließendem Wasser fernhalten. Bei der Durchführung von Reinigungs- oder Wartungsarbeiten die jeweiligen Anweisungen befolgen.</p> <p>Das Gerät darf von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. fehlender Erfahrung oder mangelndem Wissen verwendet werden, wenn diese beaufsichtigt werden bzw. in die sichere Bedienung des Geräts eingewiesen wurden und die möglichen Gefahren verstehen.</p> <p>Das Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden.</p> <p>Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.</p> <p>Reinigung und Wartung durch Kinder erfordert eine entsprechende Beaufsichtigung.</p>	<p style="text-align: center;"></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbarem Material aufstellen.</li> <li>Die nordamerikanische Ausführung nicht an einen geerdeten Stromkreis mit mehr als 150 Volt Eingangsspannung anschließen.</li> <li>Zur Gewährleistung des Schutzes gegen Feuer die Sicherung des Hauptgeräts durch eine Sicherung des gleichen Typs und der gleichen Leistung ersetzen: <b>3 A, 250 V</b>.</li> <li>Zur Reduzierung des Risikos von Feuer oder Elektroschocks die obere Abdeckung nicht entfernen. Das Gerät enthält keine vom Benutzer im Inneren zu wartenden Teile. Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Servicepersonal durchgeführt werden.</li> <li>Gefahr von Elektroschocks. Vor der Durchführung von Servicearbeiten die Stromversorgung trennen.</li> </ul>
<p>Das Gerät an eine geerdete Steckdose mit entsprechender Steckerkonfiguration anschließen.</p> <div style="text-align: center;"> <p>Symbol der Erdungsklemme</p> </div> <p>Alle Elektroanschlüsse müssen den örtlichen Elektrovorschriften sowie allen anderen zutreffenden Vorschriften entsprechen.</p> <p>Zur Vermeidung von Gefahren müssen beschädigte Netzkabel vom Hersteller, dessen Servicevertreter oder einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden.</p> <p>Zur Vermeidung des Risikos von Elektroschocks muss das Gerät über einen Potentialausgleichsleiter mit einem anderen Gerät in der Nähe verbunden werden. Das Gerät ist hierfür mit einer Erdungsklemme ausgestattet, die mit dem oben dargestellten Symbol gekennzeichnet ist.</p>	<p style="text-align: center; background-color: black; color: white;"><b>HINWEIS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Das Gerät nicht an der oberen Abdeckung oder an den Endkappen anheben. Das Gerät nicht in der Mitte der Heizplatte anheben.</li> <li>Keine Gegenstände mit einem Gewicht von mehr als 13,61 kg (30 lbs) oben auf das Gerät stellen.</li> </ul>
<p style="text-align: center;"></p> <p>Das Gerät wiegt 90,72 kg (200 lbs) und muss von zwei Personen angehoben werden. Das Gerät ist für die Aufstellung auf einem von McDonald's spezifizierten Tisch vorgesehen. Der Boden neben dem Gerät kann rutschig werden.</p>	<p style="text-align: center; background-color: black; color: white;"><b>WICHTIG</b></p> <p style="text-align: center;"></p> <p>Gibt Informationen an, die für den richtigen Betrieb des Geräts wichtig sind. Die Nichteinhaltung der angegebenen Anweisungen kann zu Sachschäden und/oder schweren oder tödlichen Verletzungen führen.</p> <p>Prince Castle behält sich das Recht zur Änderung von Spezifikationen und Design ohne Ankündigung vor. Der Käufer hat kein Anrecht auf Nach- oder Umrüstung/Ergänzung von bestehenden Geräten auf diese Änderungen.</p>
	<p style="text-align: center; background-color: black; color: white;"><b>ELEKTRIKDATEN</b></p> <p>Nennwerte: 208–240 V, 2600–3450 W, 50/60 Hz. Mindestens 15,24 cm (6 Zoll) Abstand von der Rückwand.</p>

## BEDIENUNGSANLEITUNG

### PRODUKTKOMPONENTEN



### INHALTSVERZEICHNIS

BEDIENUNGSANLEITUNG .....	2
SICHERHEITSINFORMATIONEN .....	3
INSTALLATION .....	3
BETRIEB .....	4
BETRIEB (FORTSETZUNG) .....	5
BETRIEB (FORTSETZUNG) .....	6
BETRIEB (FORTSETZUNG) .....	7
ABMESSUNGEN .....	8
ERSATZTEILLISTE .....	9
SCHALTPLAN .....	10
WERKSEINSTELLUNGEN .....	11

Die in diesem Dokument enthaltenen Informationen dienen ausschließlich zur Verwendung mit dem entsprechenden Nahrungsmittel-Zubereitungsgerät und unterliegen der direkten Kontrolle durch Prince Castle.

**BESCHRÄNKTE GARANTIE:** Dieses Produkt wird ab dem Datum der ursprünglichen Installation für einen Zeitraum von drei (3) Jahren gegen Material- und/oder Fertigungsmängel garantiert. Der Garantzeitraum darf ab dem Datum des Versands durch den Hersteller auf keinen Fall länger als 42 Monate sein. Die Garantie wird bei Verwendung von anderen Teilen als Prince Castle-Originalteilen null und nichtig. Alle Arbeiten, die über die in diesem Handbuch angegebenen hinausgehen, müssen von einer autorisierten Prince Castle-Serviceagentur durchgeführt werden. • Alle Arbeitsleistungen sind während der normalen Geschäftszeiten durchzuführen. Gebühren für Überstunden sind nicht von der Garantie gedeckt. • Reisekosten sind auf einen Anfahrtsweg von 200 Kilometern (100 Meilen) Hin- und Rückfahrt, 2 Stunden Gesamtreisezeit und einen (1) Besuch pro Reparatur beschränkt. • Durch Fahrlässigkeit, Vernachlässigung und/oder Missbrauch (z. B. Verwendung der falschen Netzspannung, Fallenlassen, Manipulation oder Modifikation von elektrischen Komponenten oder unsachgemäße Reinigung) verursachte Schäden sind nicht von der Garantie gedeckt. • Auf dem Transportweg sowie durch Feuer, Überschwemmungen oder höhere Gewalt beschädigte Ausrüstung ist nicht von Garantie gedeckt. • Schäden an beschichteten Oberflächen sind nicht von dieser beschränkten Garantie gedeckt. **PRINCE CASTLE HAFTET NICHT FÜR NEBEN- ODER FOLGESCHÄDEN, VERLUSTE ODER KOSTEN. DIES IST DIE EINZIGE GARANTIE VON PRINCE CASTLE. PRINCE CASTLE GEWÄHRT KEINE ANDEREN GARANTIE, OB AUSDRÜCKLICHER ODER STILLSCHWEIGENDER ART. JEGLICHE STILLSCHWEIGENDEN GARANTIE DER HANDELSTAUGLICHKEIT UND/ODER EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK WERDEN HIERBEI ABGELEHNT UND AUSGESCHLOSSEN.**

**355 East Kehoe Blvd. • Carol Stream, IL 60188 USA • Telefon: +1-630-462-8800 • Gebührenfrei (Nordamerika): 1-800-PCASTLE**  
**Anfragen bezüglich erstmaligem internationalen technischen Kundendienst sind an KES oder den Vertriebshändler zu richten, von dem das Gerät geliefert wurde.**

## SICHERHEITSINFORMATIONEN

### WICHTIG



Gibt Informationen an, die für den richtigen Betrieb des Geräts wichtig sind. Die Nichteinhaltung der angegebenen Anweisungen kann zu Sachschäden und/oder schweren oder tödlichen Verletzungen führen.

### ELEKTRIKDATEN

Nennwerte: 208–240 V, 2600–3450 W, 50/60 Hz.  
Mindestens 15,24 cm (6 Zoll) Abstand von der Rückwand.

## INSTALLATION

1

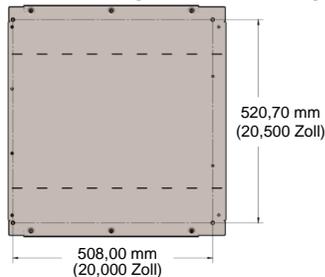
**Auspacken und inspizieren.** Das Gerät aus dem Karton auspacken und auf Anzeichen von Schäden untersuchen. Falls das Gerät beschädigt ist:

- Den Spediteur innerhalb von 24 Stunden nach der Zustellung verständigen.
- Den Karton und das Verpackungsmaterial zu Inspektionszwecken aufbewahren.
- Den örtlichen Händler bzw. bei Direktkauf die Prince Castle-Verkaufsabteilung bezüglich eines Ersatzgeräts verständigen.

**Anfragen bezüglich erstmaligem technischen Kundendienst in den USA sind telefonisch an folgende Rufnummer zu richten: 1-800-PCASTLE.**

**Anfragen bezüglich erstmaligem internationalen technischen Kundendienst sind an KES oder den Vertriebshändler zu richten, von dem das Gerät geliefert wurde.**

*Hinweis: Wenn das UHC nicht auf hochdichten Halterungen befestigt wird, muss das unten dargestellte Lochmuster verwendet werden, um das UHC auf der Montagefläche zu befestigen.*



2

Den universellen Warmhalteschrank auf einer flachen Oberfläche aufstellen. Die blaue und/oder weiße Schutzabdeckung entfernen.



Das Gerät ist ausschließlich für die Aufstellung auf einer flachen, nicht brennbaren Oberfläche bestimmt. Das Gerät wiegt mehr als 22,68 kg (50 lbs) und muss von zwei Personen angehoben werden.

Bei der Aufstellung dieses Geräts darf die Umgebungstemperatur am Aufstellungsort 37,78 °C (100 °F) nicht überschreiten.

3

Das Gerät an eine geerdete Steckdose mit entsprechender Steckerkonfiguration anschließen.



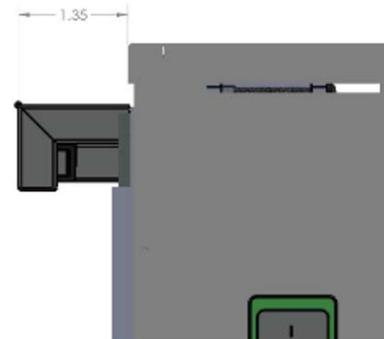
Alle Elektroanschlüsse müssen den örtlichen Elektrovorschriften sowie allen anderen zutreffenden Vorschriften entsprechen.

Zur Vermeidung von Gefahren müssen beschädigte Netzkabel vom Hersteller, dessen Servicevertreter oder einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden.

Zur Vermeidung des Risikos von Elektroschocks muss das Gerät über einen Potentialausgleichsleiter mit einem anderen Gerät in der Nähe verbunden werden. Das Gerät ist hierfür mit einer Erdungsklemme ausgestattet, die mit dem oben dargestellten Symbol gekennzeichnet ist.

4

Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht an gegen eine Wand oder eine andere Oberfläche gequetscht wird. Halten Sie einen Abstand von mindestens 34,29 mm [1,35 Zoll] an der Seite des Geräts ein. Dieser Abstand gilt sowohl für die gerade als auch für die 90-Grad-Zugentlastung.



## BETRIEB



Das Gerät darf von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. fehlender Erfahrung oder mangelndem Wissen verwendet werden, wenn diese beaufsichtigt werden bzw. in die sichere Bedienung des Geräts eingewiesen wurden und die möglichen Gefahren verstehen.

Das Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden.

Die vollständigen Merkmale und Bedienungsanweisungen des Systems dem mitgelieferten Storyboard entnehmen.

### 1 Gerät einschalten.

Den Netzschalter (EIN/AUS) links oben am UHC auf die Position EIN stellen.



### 2 Aufwärmen:

Beim Aufwärmen werden die aktuelle Temperatur und die Solltemperatur des Heizelements mit der niedrigsten Temperatur angezeigt (2). Das Display wird schrittweise aktualisiert, während das Heizelement mit der niedrigsten Temperatur auf die Solltemperatur erwärmt wird. Nach Abschluss des Aufwärmens wird der Home-Bildschirm mit deaktivierten Speisen angezeigt (3).



### 3

#### Wiederherstellung des Timers:

Im Falle eines kurzzeitigen Stromausfalls oder wenn das UHC mit aktiven Timern ausgeschaltet wurde, wird das System mit den vorherigen Zeitwerten abzüglich der Zeit im ausgeschalteten Zustand wieder in Betrieb genommen.

Diese wiederhergestellten Timer können durch Drücken von **X** abgebrochen werden.

Der Countdown-Zähler ist nachfolgend dargestellt. Benutzer haben 10 Sekunden Zeit, den Timer abzubrechen, bevor der Bildschirm ausgeblendet wird.



### 4

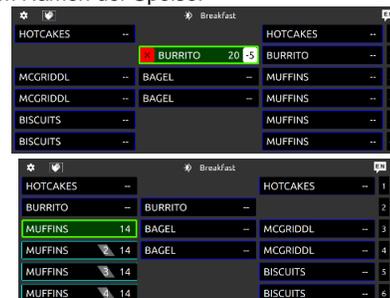
#### Laufzeit: Timer aktivieren, löschen, zurücksetzen

Durch einmaliges Tippen auf eine Speise wird der Timer für diese Speise gestartet. Eine fett dargestellte, grüne Umrandung gibt das FIFO-Prinzip an, d. h. primäre Speisen werden zuerst verwendet. Blaugrüne Umrandungen sind mit Sequenzanzeigen nummeriert, die angeben, in welcher Reihenfolge nachfolgende Speisen verwendet werden sollten.

Wenn sich die Warmhaltdauer der Ablaufzeit nähert, erscheint eine Warmmeldung „Cook More“ (Mehr zubereiten).

Zum Löschen eines aktiven Timers tippen Sie einmal auf die Speise und danach auf das **X**.

Zum Verkürzen der Laufzeit eines Timers um 5 Minuten tippen Sie auf die Menüoption und dann auf das Symbol „-5“ rechts neben dem Namen der Speise.



## BETRIEB (FORTSETZUNG)

### 5 Verbleibende Warmhaltedauer:

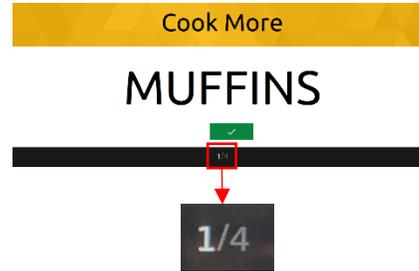
Die Ziffer am rechten Bildschirmrand gibt die verbleibende Zeit in Minuten an. Wenn der Timer einer Speise abläuft, bevor der Benutzer eine Maßnahme ergreift, erscheint die Speise rot, um den Ablauf des Timers anzuzeigen.

Wenn ein Timer abläuft, wird ein Warnton abgegeben. Der Ton kann durch einmaliges Tippen auf die abgelaufene Speise abgestellt werden.

Item	Count	Item	Count
HOTCAKES	--	HOTCAKES	1
BURRITO	--	BURRITO	2
MUFFINS	4	MCGRIDL	3
MUFFINS	4	BAGEL	4
MUFFINS	4	BAGEL	4
MUFFINS	4	BISCUITS	5
MUFFINS	4	BISCUITS	6

### 8 Warmmeldung „Mehr zubereiten“ (Fortsetzung):

Die Ziffer am unteren Rand des Bildschirms „Cook More“ (Mehr zubereiten) gibt die Anzahl der Speisen an, für die mehr zubereitet werden muss.



### 6 Temperaturstatus:

Tippen Sie auf eine beliebige Reihennummer, um die aktuelle Temperatur der oberen und unteren Heizplatten für alle Reihen zu prüfen. Im Temperaturmodus werden die aktuellen Temperaturen angezeigt. Der Wert unter „SP“ stellt die Solltemperatur dar. Temperaturen, die ihren Sollwert erreicht haben, werden gedimmt angezeigt. Tippen Sie erneut auf die Reihe, um den Temperaturstatus auszublenden.

Wenn die Reihennummer GELB erscheint, liegt diese Temperatur  $\pm 6,5$  °C (10 °F) unter dem Sollwert. Der Temperaturstatus erscheint außerdem, während das Gerät aufgewärmt wird.

1	174	SP	174
2	174	SP	174
3	174	SP	174
4	176	SP	174
5	174	SP	174
6	174	SP	174

### 9 Reinigung des Bildschirms:

Zum Sperren des Bildschirms für die Reinigung die Taste zum Reinigen des Bildschirms drücken. Alle Berührungstasten werden deaktiviert und der gesperrte Bildschirm erscheint 10 Sekunden lang. Der Timer zählt von 10 Sekunden abwärts. Nach Ablauf des Countdowns wird der Laufzeit-Bildschirm wieder angezeigt. Durch Drücken der Taste wird außerdem das seitliche Touch-Panel gesperrt, um dessen Reinigung zu ermöglichen, ohne Ereignisse auszulösen.



### 7 Warmmeldung „Cook More“ (Mehr zubereiten):

Wenn sich eine Speise dem Ende der Haltedauer nähert, erscheint eine Benachrichtigung. Diese Benachrichtigungen können auf dem Einstellungsbildschirm deaktiviert werden. Die Warnung wird nach einer voreingestellten Zeit ausgeblendet.

Wenn andere Warnmeldungen „Cook More“ (Mehr zubereiten) vorhanden sind, wird die nächste Warnmeldung angezeigt. Sind keine weiteren Warnmeldungen vorhanden, wird durch Drücken der Taste „Cancel Alert“ (Warnung abbrechen) der Home-Bildschirm wieder angezeigt.



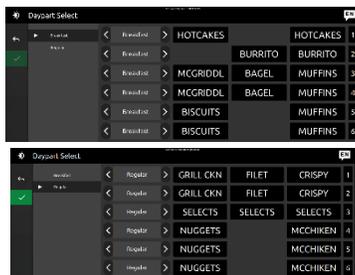
### 10 Menüs/Tageszeiten: Zum Aufrufen der Menüs/Tageszeiten tippen Sie auf das Einstellungssymbol in der linken oberen Ecke des Home-Bildschirms.

Item	Count	Item	Count
HOTCAKES	--	HOTCAKES	1
BURRITO	20	BURRITO	2
MCGRIDL	--	MUFFINS	3
MCGRIDL	--	BAGEL	4
BISCUITS	--	MUFFINS	5
BISCUITS	--	MUFFINS	6

## BETRIEB (FORTSETZUNG)

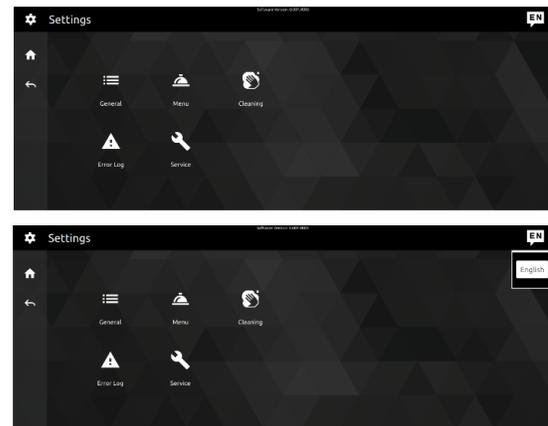
### 11 Tageszeit wechseln:

Zum Wechseln von Menüs/Tageszeiten tippen Sie auf die Bezeichnung der derzeit aktiven Tageszeit oben in der Mitte auf dem Bildschirm. Wählen Sie dann die Tageszeit, die Sie ändern möchten. Wenn Sie auf die Tageszeit tippen, erscheint eine Vorschau der Speisen. Drücken Sie die grüne Häkchentaste auf der linken Seite, um das Menü zu aktivieren. Das/die entsprechende(n) Raster und Bezeichnungen ändern sich, um die in der Liste markierte Tageszeit zu reflektieren. Sie können auch „Mixed Mode“ (Gemischter Modus) aktivieren, indem Sie zu verschiedenen Tageszeiten in verschiedenen Reihen scrollen.



### 13 Sprache ändern:

Durch Auswahl des Sprachsymbols in der rechten oberen Ecke des Home-Bildschirms erscheint ein Feld mit Schnelleinstellungen zum Ändern der Sprache. HINWEIS: Zum Ändern der Sprache nehmen Sie eine Vorauswahl im Sprachmenü vor.



### 12 Einstellungs Menü:

Tippen Sie auf das Einstellungssymbol auf der linken oberen Seite des Displays, um das Einstellungs Menü aufzurufen.

Tippen Sie auf die Option „General“ (Allgemeines), um die allgemeinen Einstellungen aufzurufen. Die Option „Language“ (Sprache) ermöglicht Ihnen die Auswahl einer Vielzahl von Anzeigesprachen. Unter „Formats“ (Formate) können Sie die Temperatureinheiten auswählen. „Sounds + Alerts“ (Alarntöne + Warmmeldungen) ermöglicht die Regelung der Tonlautstärke und der Warntoptionen.

Rufen Sie „Menu Settings“ (Menüeinstellungen) auf, um Tageszeiten zu bearbeiten, zu löschen und zu kopieren. Konfigurieren Sie die Speisen innerhalb der Tageszeiten.

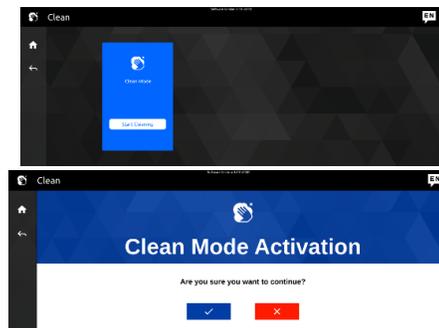
Rufen Sie „Item Settings“ (Menüoptionen) auf, um neue Menüoptionen mit den entsprechenden Eigenschaften zu erstellen: Haltedauer, zusätzliche Garzeit, Haltetemperatur und entsprechende Wannengröße.



### 14 Reinigung: Einmal täglich wird empfohlen

Der Reinigungsmodus wird über die Einstellungen aufgerufen.

Nach dem Drücken der Reinigungstaste erscheint eine Eingabeaufforderung mit der Frage, ob der Benutzer den Vorgang abbrechen oder fortsetzen möchte. Eine Eingabeaufforderung erscheint, um den Benutzer daran zu erinnern, alle Wannen zu entnehmen. Drücken Sie die Taste „OK“, wenn die Wannen entfernt wurden. Beim Abkühlen werden die Solltemperatur und die Platten mit der höchsten Temperatur angegeben. Das Display wird schrittweise aktualisiert, während die höchste Temperatur verringert wird.



## BETRIEB (FORTSETZUNG)

15

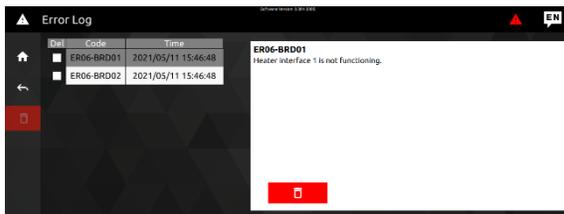
### Fehler und Benachrichtigen:

Zum Aufrufen des Fehlerprotokolls wählen Sie das Fehlersymbol im Einstellungsmenü. Versuchen Sie nicht, Fehler ohne Unterstützung durch geschultes Servicepersonal zu beheben.



Wenn ein Fehler, eine Benachrichtigung oder eine Reinigungswarnung vorliegt, werden markierte Symbole im Einstellungsmenü angezeigt.

Der neueste Eintrag erscheint am Anfang der Liste mit einem Uhrzeit- und Datumsstempel.



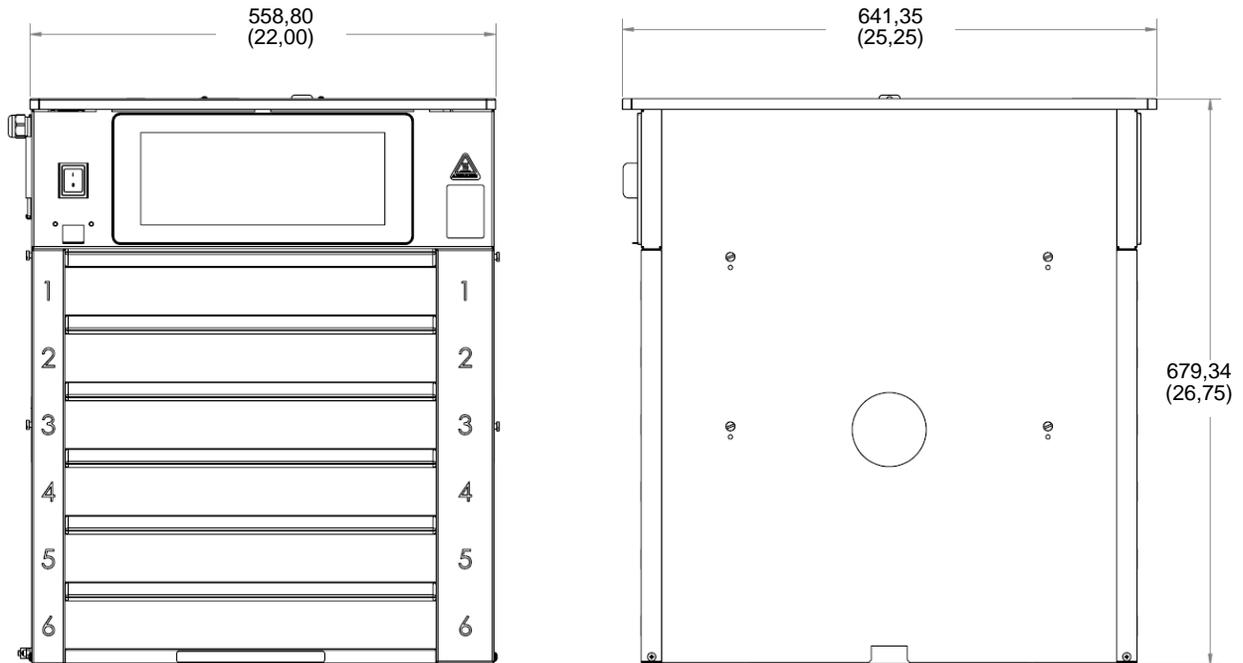
16

### Service Menü:

Klicken Sie im Einstellungsmenü auf die Servicetaste, um das Servicemenü aufzurufen. In diesem Menü können Sie die Werkseinstellungen des Geräts wiederherstellen und die Protokolle auf einem USB-Stick sichern.

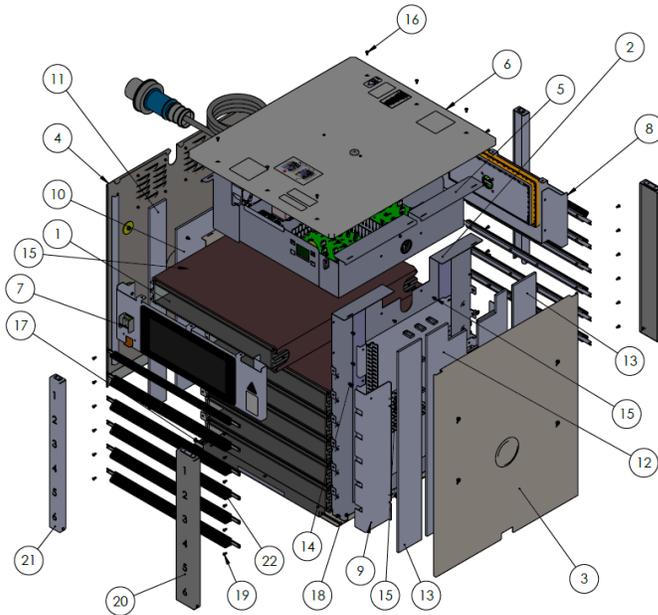


## ABMESSUNGEN



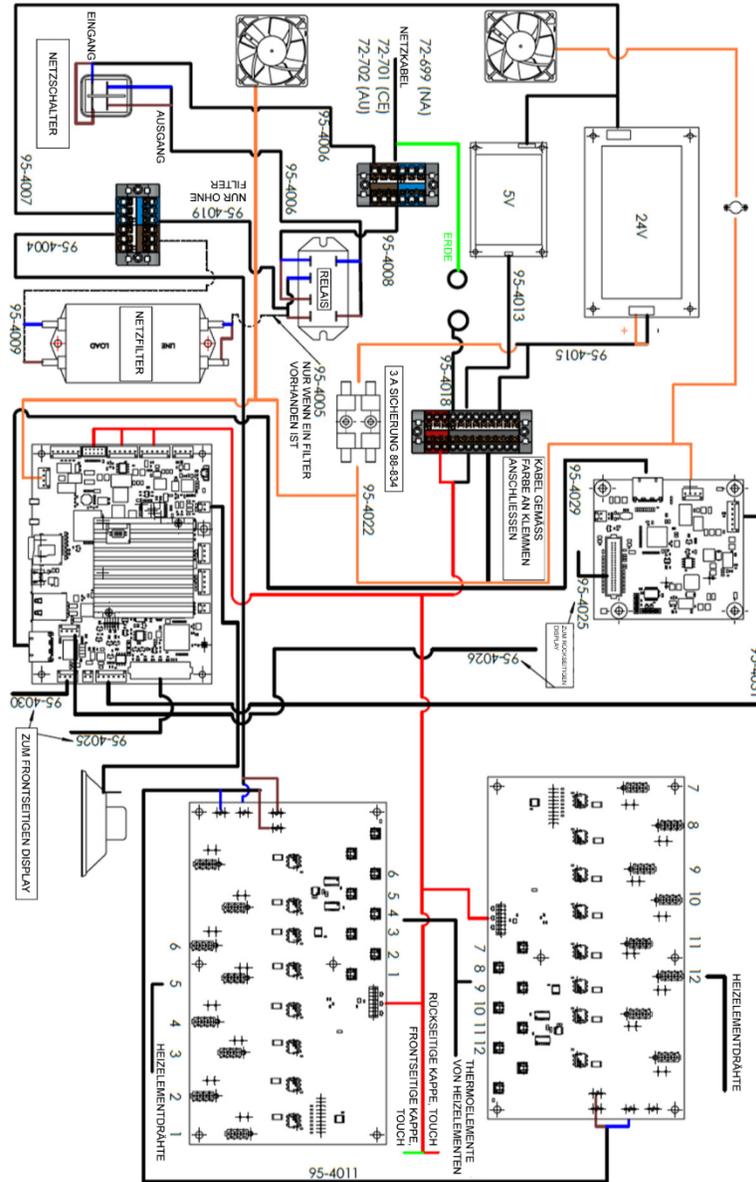
Abmessungen in mm (Zoll)

## ERSATZTEILLISTE



POS.-NR.	TEILENUMMER	BESCHREIBUNG	MENGE
1	547-733	HEIZELEMENT, KPL.	6
2	547-734	RAHMEN, KPL.	1
3	547-738	RECHTE ABDECKUNGSPLATTE, KPL.	1
4	547-737	LINKE ABDECKUNGSPLATTE, KPL.	1
5	547-681	ELEKTRONIKGEHÄUSE, KPL.	1
6	547-736	OBERE ABDECKUNG, KPL.	1
7	547-730	VT-OBEN-12.3 ANZEIGE-VORN	1
8	547-731	VT-OBEN-12.3 ANZEIGE-HINTEN	1
9	547-718	SM, KABELSCHUTZABDECKUNG	2
10	547-723	LINKE MITTLERE ISOLIERUNG	1
11	547-724	LINKE ECKISOLIERUNG	2
12	547-726	RECHTE MITTLERE ISOLIERUNG	1
13	547-727	RECHTE ECKISOLIERUNG	2
14	76-1265	SCHRAUBE, FLACHKOPF-TORX, M6 X 12 MM L, 18-8	24
15	76-1256	SCHRAUBE, FLACHKOPF-KREUZSCHLITZ, M4 X 8 MM L, STAHL MIT FEDERRING	20
16	76-1254	SCHRAUBE, FLACHKOPF-KREUZSCHLITZ, M4 X 8 MM L, 18-8 EDELSTAHL	6
17	76-1271	SCHRAUBE, FLACHKOPF-KREUZSCHLITZ, M5 X 0,8, 45 MM L, 18-8 EDELSTAHL, METROC, FLACHKOPF	2
18	76-1272	SCHRAUBE, FLACHKOPF-KREUZSCHLITZ, M5 X 0,8, 80 MM L, 18-8 EDELSTAHL, FLACHKOPF	2
19	76-1343	SCHRAUBE, FLACHKOPF-KREUZSCHLITZ, M4 X 0,7 X 8 MM L, EDELSTAHL, SCHMALER ZYLINDERKOPF	24
20	547-757	SM, ECKPLATTE, BREIT	2
21	547-756	SM, ECKPLATTE, SCHMAL	2
22	547-773	ENDKAPPE, KPL., SPRITZGUSS	12
23	547-761	KABELVERLEGUNGSPLATTE, KPL.	1

## SCHALTPLAN



## WERKSEINSTELLUNGEN

Art.-Master	Temp. (°C) obere/untere Platte	Temp. (°F) obere/untere Platte	Haltezeit (min)	Kochzeit (min)
3-1	85.00	185	15	3
4-1	85.00	185	15	5
10-1	85.00	185	15	3
BAGEL	79.44	175	20	3
BISCUITS	79.44	175	30	5
BFST CKN	85.00	185	60	7
BURRITO	79.44	175	20	4
CAN BACN	79.44	175	30	3
CRISPY	85.00	185	60	7
FAJITA	85.00	185	30	7
FILET	85.00	185	30	7
FISH FGR	93.33	200	20	7
FOLD EGG	79.44	175	20	3
FRD EGG	79.44	175	15	7
GRIL CKN	85.00	185	60	10
HAM	79.44	175	30	5
HOTCAKES	79.44	175	20	2
JR CKN	93.33	200	30	7
MCCHIKEN	93.33	200	30	7
MCGRIDDL	79.44	175	20	2
MCRIB	85.00	185	120	7
MUFFINS	79.44	175	15	4
MUSHROOM	93.33	200	30	5
MYTHIC	93.33	200	20	8
NUGGETS	93.33	200	20	8
RND EGG	79.44	175	20	6
ROYAL	85.00	185	15	5
SAUSAGE	79.44	175	60	4
SCRAMBLE	79.44	175	20	3
SELECTS	85.00	185	60	10
SKLT BUR	85.00	185	30	4
SPCY CKN	93.33	200	30	8
STEAK	79.44	175	30	5
VALU CKN	93.33	200	30	5
VEGI PTY	79.44	175	20	8