



РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

ГАЗОВЫЕ И ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
ПРЕСС-ГРИЛИ GARLAND

С СИСТЕМОЙ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ

МОДЕЛИ:

MWE2W

MWE2S



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

НЕПРАВИЛЬНАЯ УСТАНОВКА, НАСТРОЙКА, ВНЕСЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ МОГУТ ПРИВЕСТИ К МАТЕРИАЛЬНОМУ УЩЕРБУ, А ТАКЖЕ К ТЕЛЕСНЫМ ПОВРЕЖДЕНИЯМ ИЛИ СМЕРТИ. ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С РУКОВОДСТВАМИ ПО УСТАНОВКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ И ОБСЛУЖИВАНИЮ ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ И ТЕХНИЧЕСКИМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ ДАННОГО ОБОРУДОВАНИЯ.

ПОЖАЛУЙСТА, ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ ВСЕ РАЗДЕЛЫ ДАННОГО РУКОВОДСТВА И СОХРАНИТЕ ЕГО ДЛЯ ПОСЛЕДУЮЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

ДАННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ **ДОЛЖНО** УСТАНОВЛИВАТЬСЯ И ВВОДИТЬСЯ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ ТОЛЬКО КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ТЕХНИЧЕСКИМ ПЕРСОНАЛОМ, ПРОШЕДШИМ КУРС ОБУЧЕНИЯ НА ЗАВОДЕ ИЗГОТОВИТЕЛЯ.

ДАННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ МОЖНО ЭКСПЛУАТИРОВАТЬ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ПОД ОДОБРЕННОЙ ВЫТЯЖКОЙ.

ПРИМЕЧАНИЕ: Данное руководство применимо ко всем приведенным выше моделям грилей. Читатель/оператор оборудования должен интерпретировать содержание данного руководства в соответствии с конкретными нуждами. Если у Вас возникнут вопросы относительно инструкций по эксплуатации грилей Garland, пожалуйста, свяжитесь с отделом по обслуживанию клиентов по телефонам, приведенным ниже.

ИЗГОТОВЛЕНО ЭКСКЛЮЗИВНО ДЛЯ КОМПАНИИ McDonald's (МакДональдс)

GARLAND CO COMMERCIAL INDUSTRIES, LLC

185 EAST SOUTH STREET FREELAND, PENNSYLVANIA 18224

БЕСПЛАТНАЯ ЛИНИЯ: (800) 446-8367 ТЕЛЕФОН: (570) 636-1000 ФАКС: (570) 636-9874

Эл. почта: ДВУХСТОРОННЯЯГОТОВКАshell@garland-group.com

<http://www.garland-group.com>



СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4	ОПИСАНИЕ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ ГРИЛЕМ	23
ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	4	ВОЗМОЖНЫЕ СООБЩЕНИЯ ОБ ОШИБКАХ ...	23
ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ	5	МЕТОДЫ ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	24
ПОДАЧА РЕКЛАМАЦИИ ПО ТРАНСПОРТНОМУ УЩЕРБУ	6	Общая сводная информация:	24
ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ .	6	Включение гриля:	24
SPECIFICATIONS	10	Выбор пункта меню:.....	24
Размеры: Модели MWE2W, MWG2W	10	Библиотека пунктов меню.....	24
Размеры: Модель MWE2S.....	11	Светодиоды	25
Технические характеристики входного электропитания, ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПОЛНОРАЗМЕРНЫЕ грили, MWE2W, США:	12	Режим ожидания	25
Технические характеристики входного электропитания, ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ грили УМЕНЬШЕННОЙ ГЛУБИНЫ, MWE2S, США:	12	Показ текущих значений температуры:	25
Технические характеристики входного электропитания, ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПОЛНОРАЗМЕРНЫЕ грили, MWE2W, Канада:.....	12	Завтрак в ручном режиме	25
Технические характеристики входного электропитания, ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ грили УМЕНЬШЕННОЙ ГЛУБИНЫ, MWE2S, Канада:.....	12	Обед в ручном режиме.....	25
Технические характеристики входного электропитания, ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПОЛНОРАЗМЕРНЫЕ грили, MWE2W, одобренные по стандартам CE и экспортного исполнения:	12	Изменение периода готовки для пункта меню	25
Технические характеристики входного электропитания, ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ грили УМЕНЬШЕННОЙ ГЛУБИНЫ, MWE2S, одобренные по стандартам CE и экспортного исполнения:	12	Завтрак в автоматическом режиме.....	25
Технические характеристики входного электропитания, ГАЗОВЫЕ грили, Северная Америка:.....	13	Обед в автоматическом режиме.....	26
Технические характеристики входного электропитания, ГАЗОВЫЕ грили, одобренные по стандартам CE:.....	13	Смена режимов готовки.....	26
МОНТАЖ И ЗАПУСК	14	ИНФОРМАЦИЯ О СЕТИ LONWORKS	26
Тип вытяжного колпака и высота подъема нагревательного пресса.....	17	РАЗМЕЩЕНИЕ КОТЛЕТ	27
Информация и ввод в действие модулей LonWorks	17	ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА	27
Активация гриля в локальной сети Lonworks:.....	17	ОБЩИЕ ПРОБЛЕМЫ ПРИ ОПРЕДЕЛЕНИИ ПРОДУКТОВ.....	27
Настройка параметров надлежащих уровней сгорания	17	ЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА ПРОГРАММЫ.....	28
Методика запуска	18	ПРОГРАММИРОВАНИЕ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ.....	29
УСТАНОВКА МАТЕРИАЛА RELEASE MATERIAL	19	Режимы программирования; настройка системы	29
УСТАНОВКА БРЫЗГОЗАЩИТНОГО ЭКРАНА ..	20	Режимы программирования; пункты меню	30
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ГРИЛЯ	21	КАЛИБРОВКА ДАТЧИКА	33
Комплекты тефлонового оберточного материала.....	21	МЕСТОПОЛОЖЕНИЯ ТЕРМОПАР	33
Брызгозащитный экран	22	ЗАВОДСКИЕ НАСТРОЙКИ ПО УМОЛЧАНИЮ .	34
Кабель с замковым соединением 5-проводной	22	Продукты двухстороннего приготовления.....	34
3-фазный 4-проводной 50 А кабель	22	Продукты одностороннего приготовления	34
3-фазный 4-проводной 30 А кабель	22	ОПЦИИ ФУНКЦИЙ; СИСТЕМНЫЕ МЕНЮ	35
Тефлоновый защитный материал, стержни и зажимы ...	22		

ВВОД

Двухсторонние грили-прессы компании Garland производятся исключительно для компании McDonald's и предназначены для эффективной двухсторонней обжарки различных продуктов. Данная установка также может использоваться как плоский односторонний гриль, и полностью соответствует стандартам безопасности, эффективности и чистоты компании McDonald's.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Данная гарантия покрывает дефекты материалов и изготовления при нормальной эксплуатации при следующих условиях:

- a) оборудование не было повреждено, изменено или использовано не по назначению (случайно или намеренно).
- b) оборудование установлено, отрегулировано, эксплуатируется и проходит техническое обслуживание должным образом и в соответствии с местным законодательством и руководством по установке, поставленном в комплекте с данным оборудованием.
- c) гарантийный серийный номер на оборудовании не был поврежден, стерт или удален.
- d) нам был предоставлен соответствующий отчет об обнаруженных неполадках, которые подпадают под данную гарантию.

Гарантия на данное оборудование (включая комплектующие и трудозатраты) действительна в течение 2 лет с даты ввода оборудования в эксплуатацию.

Компания Garland обязуется отремонтировать или заменить (по собственному усмотрению) любые из комплектующих, в которых обнаружены дефекты материала или изготовления, не взимая плату за комплектующее и нормативные трудозатраты.

Мы не отвечаем за установку, регулировку, диагностику и обслуживание следующих типов: смазку пружин и клапанов. В гарантию не включаются сбои и неполадки, вызванные перепадами напряжения в сети и проблемами подачи газа.

Компания не несет ответственности за стоимость транспортировки на расстояние более 100 миль (161 км) в обе стороны с пересылкой только наземным транспортом, а также, за сверхурочные затраты на ремонт.

Гарантийные обязательства не распространяются на разбитые стеклянные компоненты, ржавление поверхностей, повреждения окрашенной и фарфоровой облицовки, прокладочных и керамических материалов, осветительных ламп и плавких предохранителей.

Ущерб, причиненный пожаром, наводнением и иными стихийными бедствиями также не покрывается данной гарантией.

Ответственность компании Garland ограничивается стоимостью материалов и/или услуг, необходимых для осуществления гарантийного обслуживания в пределах данной гарантии.

Данная гарантия ограниченная и выступает вместо всех прочих оговоренных или подразумеваемых гарантий. Представители или агенты компании Garland Group не несут ответственности по любым искам за травмы или косвенные убытки или ущерб.

Данная гарантия дает Вам особые законные права, в дополнение к правам, присущим Вам по законам штата, в котором Вы находитесь.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

ДАННОЕ УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ДОЛЖНО ЭКСПЛУАТИРОВАТЬСЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во время эксплуатации элементы устройства непосредственной досягаемости могут нагреваться до высокой температуры. Не подпускайте детей к оборудованию. Данное устройство не предназначено для использования лицами с ограниченными физическими, сенсорными и умственными возможностями, ограниченными знаниями или опытом, за исключением ситуаций, в которых вышеупомянутые лица находятся под присмотром или получили подробные указания по эксплуатации данного устройства лицами, ответственными за их безопасность."

ВНИМАНИЕ: ДАННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДОЛЖНО ЭКСПЛУАТИРОВАТЬСЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ПОД ОДОБРЕННОЙ СИСТЕМОЙ ВЫТЯЖКИ, КОТОРАЯ СООТВЕТСТВУЕТ ДЕЙСТВУЮЩИМ МЕСТНЫМ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВАМ.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ ГРИЛЯ ДО ЗАВЕРШЕНИЯ РАБОТ ПО ВВОДУ В ДЕЙСТВИЕ (ЗАПУСКУ) СПЕЦИАЛИСТАМИ УПОЛНОМОЧЕННОГО ПРОИЗВОДИТЕЛЕМ СЕРВИСНОГО ЦЕНТРА.

НЕЛЬЗЯ эксплуатировать гриль, не прочитав руководство по эксплуатации.

НЕЛЬЗЯ эксплуатировать двусторонний гриль-пресс до его надлежащей установки и заземления.

НЕЛЬЗЯ эксплуатировать двусторонний гриль-пресс до надлежащей установки и закрепления сервисных панелей и панелей доступа.

Средства размыкания цепи (переключатели, предохранители или прерыватели) должны быть встроены в стационарную проводку согласно с местным электрическим законодательством. Внешнее эквипотенциальное соединение находится в задней части установки. Применяйте его при необходимости в соответствии с местным электрическим законодательством.

Двухсторонние грили-прессы Garland являются полуавтоматическими устройствами для приготовления пищи. Верхний пресс опускается автоматически после ручного запуска цикла готовки и поднимается автоматически по завершении цикла.

При приготовлении пищи в двухстороннем режиме пространство между прессом и нижней нагревательной поверхностью гриля считается "зоной повышенной опасности". При задействовании двухстороннего режима оператор не должен находиться в этой зоне. При использовании гриля в одностороннем режиме данная зона не считается повышенной опасной, поскольку пресс не задействован. При нахождении в "зоне повышенной опасности" с целью очистки, технического обслуживания или регулярной эксплуатации необходимо соблюдать максимальную осторожность. Температура готовки нагреваемых поверхностей превышает 120 °C.

При приготовлении пищи в двухстороннем режиме пресс гриля удерживается в прижатом положении исключительно собственным весом. Пресс не закрепляется в прижатом положении. Пресс можно перевести в поднятое положение за рукоятку на его передней части.

Двухсторонний гриль-пресс должен использоваться для одно- и двухстороннего приготовления пищи исключительно в заведениях сети McDonald's.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Предотвращение тяжелых травм: **НЕЛЬЗЯ** пытаться ремонтировать или заменять комплектующие двухстороннего гриля-пресса до полного прекращения подачи электрического тока к грилю.

СОБЛЮДАЙТЕ КРАЙНИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ при настройке, эксплуатации и очистке створчатого гриля во избежание контакта с горячими поверхностями или жиром. Для предотвращения ожогов необходимо одевать подходящую защитную одежду.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Данное устройство нельзя мыть струей воды. **НЕЛЬЗЯ** размещать лед на ГОРЯЧЕЙ поверхности гриля.

ПРИМЕЧАНИЕ: На гриле имеются предупреждающие этикетки, на которых указаны прочие необходимые меры предосторожности.

СТАНДАРТЫ-ТРЕБОВАНИЯ ОПОВЕЩЕНИЯ ОБ ОПАСНОСТЯХ (СТОО) - методики настоящего руководства содержат информацию по использованию химических веществ. Указанные химические вещества отмечены **жирным шрифтом**, с последующим указанием применения стандарта (СТОО) в текстовой части методики. Обращайтесь к руководству нормативов оповещения об опасности (HCS) за паспортами безопасности веществ (MSDS).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: После переключения главного выключателя в положение START (ВКЛ.), запустится цикл инициализации гриля. Если при этом прессы гриля находятся в опущенном положении, они будут подняты.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ - требуется проводить ежегодные осмотры на наличие износа вкладышей подшипников блока каретки опорных кронштейнов пресса, регулировочных гаек пресса, болта опорного выступа пресса и опорного ролика. При расшатывании или заметном износе любых из вышеупомянутых элементов необходима их замена.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ - звуковая сигнализация в конце цикла готовки для уведомления оператора о начале перемещения пресса. Можно протестировать эту функцию нажатием левой кнопки CANCEL (ОТМЕНА). Если звукового предупреждения не слышно, убедитесь в том, что громкость не была уменьшена в режиме SYSTEM SETUP (УСТАНОВКИ СИСТЕМЫ). Если после увеличения громкости звуковой сигнал по-прежнему не подается, необходимо пригласить обслуживающего техника для ремонта.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА - фиксация гриля в соответствующей ячейке производится монтажником при помощи двух анкерных болтов, устанавливаемых в передних роликах. Если необходимо выкатить гриль с места установки для чистки или технического обслуживания, снимите крепления с роликов гриля повернув рукоятку против часовой стрелки. После снятия креплений с роликов гриля, отложите крепления на пол.

ЧИСТКА - НИКОГДА не очищайте гриль изнутри или снаружи при помощи струи или распылителя воды или иной жидкости.

ПРИМЕЧАНИЕ: При фиксации при помощи якорных креплений, основа креплений остается прикрепленной к стене, расположенной за грилем. После завершения чистки, необходимо вернуть гриль на место, и зафиксировать якорные крепления, закрепив крепление на стойке ролика и повернув рукоятку по часовой стрелке для фиксации. Для обеспечения безопасной эксплуатации гриль необходимо закрепить в месте эксплуатации вышеописанным образом перед продолжением использования.

ПРОЦЕДУРА ПРЕДЪЯВЛЕНИЯ РЕКЛАМАЦИЙ ПРИ УЩЕРБЕ, НАНЕСЕННОМ ПРИ ТРАНСПОРТИРОВКЕ

Помните, что оборудование Garland прошло тщательный осмотр и упаковку квалифицированным персоналом перед отправкой с завода-изготовителя. Компания-перевозчик принимает на себя полную ответственность за сохранность оборудования и его безопасную доставку. Что делать, если оборудование доставлено в поврежденном состоянии:

1. Немедленно подайте заявление на возмещение ущерба вне зависимости от размеров ущерба.
2. Обязательно пометьте "visible loss or damage" ("заметный ущерб или повреждения") на накладной или квитанции, которая затем должна быть подписана лицом, осуществляющим доставку.
3. Скрытый ущерб или повреждения: Если повреждения остались незамеченными до распаковки оборудования, немедленно оповестите компанию-перевозчика (в течение 15 дней) и составьте заявление на возмещение скрытого ущерба.

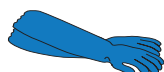
ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



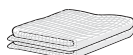
McD® Hi-Temp Grill Cleaner (Средство для чистки гриля при высоких температурах McD®)



Kay® Grill Cleaning Pad Holder (Держатель губки Kay для чистки гриля *) и Kay® Grill Cleaning Pad (Губка Kay для чистки гриля*)



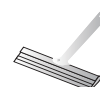
Жаростойкие перчатки



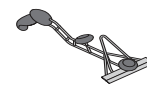
Чистые полотенца для чистки гриля, вымоченные в дезинфицирующем средстве



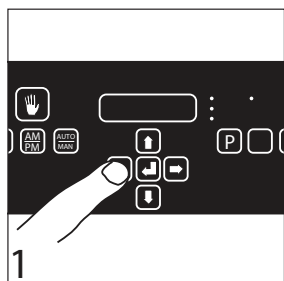
Крышка



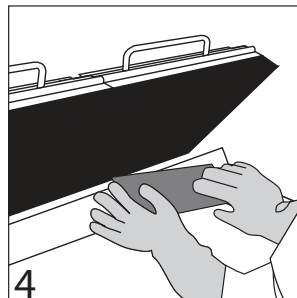
Резиновый скребок для гриля



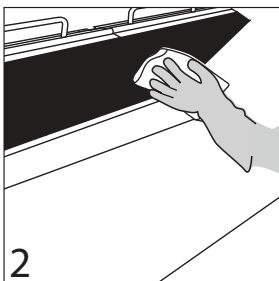
Скребок для гриля



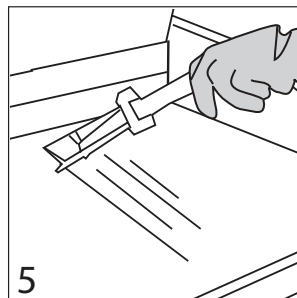
- Выберите режим очистки. После установления режима очистки, отключите гриль.
- После ВЫКЛЮЧЕНИЯ гриля можно управлять прессами нажатием зеленой кнопки



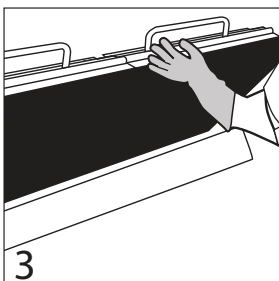
- При наличии брызгозащитных экранов, отсоедините данные детали и разместите в 3-секционной раковине для мытья и ополаскивания; впоследствии, расположите поблизости.



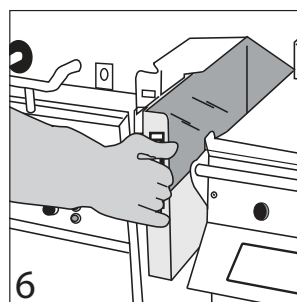
- Протрите листы материала Release Material® чистой смоченной в дезинфицирующем растворе тряпкой.



- Очистите нижнюю поверхность гриля при помощи специального скребка.
- Сгоните оставшийся жир в жиросборник при помощи специальной губки.
- Промойте скребок в 3-отсекной раковине, затем сполосните и отложите в сторону.



- Снимите блокирующие зажимы, перекладки и листы материала Release Material.
- Поместите зажимы и перекладки в 3-отсекную раковину для мытья и ополаскивания, затем отложите в сторону.
- Отложите защитный материал на плоскую поверхность.

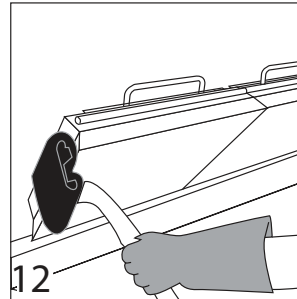


- Опустошите и установите лотки для сбора жира.

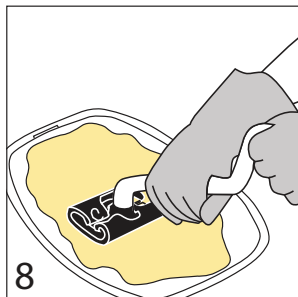
ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ *продолжение*



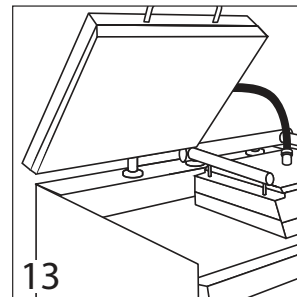
- Откройте один пакет высокотемпературного очистителя грилей McD и выложите содержимое на крышку или нержавеющий противень.
- Наденьте жаропрочные перчатки.



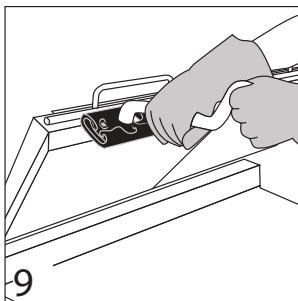
- Нанесите очиститель грилей на внешние кромки, по направлению от правой к левой.
- НЕ СКРЕБИТЕ



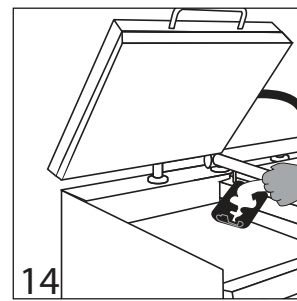
- Погрузите штангу чистящей колодки гриля КАУ в чистящий состав.



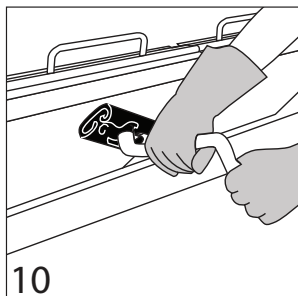
- Нажмите зеленую кнопку для опускания правого пресса.



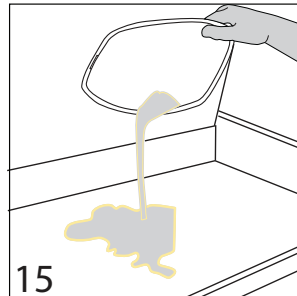
- Нанесите высокотемпературный очиститель грилей McD на переднюю сторону прессов, по направлению от правого к левому.
- НЕ СКРЕБИТЕ



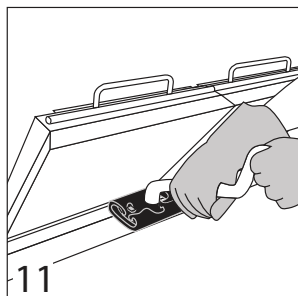
- Нанесите очиститель грилей на внутренние кромки правого и левого пресса.
- НЕ СКРЕБИТЕ
- Нажмите зеленую кнопку для поднятия правого пресса.



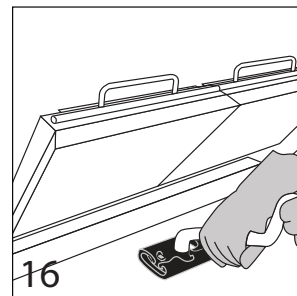
- Нанесите очиститель грилей на поверхности прессов, по направлению от правого к левому.
- НЕ СКРЕБИТЕ



- Налейте оставшийся высокотемпературный очиститель грилей McD на нижнюю поверхность гриля.

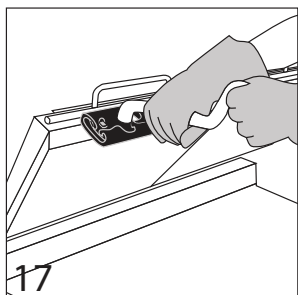


- Нанесите очиститель грилей на заднюю сторону прессов, по направлению от правого к левому.
- НЕ СКРЕБИТЕ

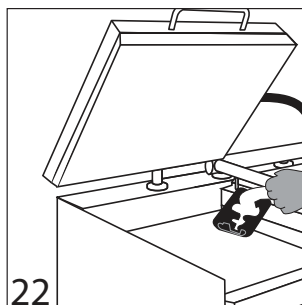


- Распределите очиститель равномерными движениями по всей нижней поверхности гриля от передней стороны к задней.
- НЕ СКРЕБИТЕ

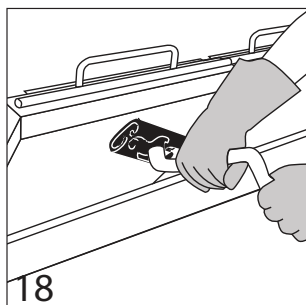
ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ *продолжение*



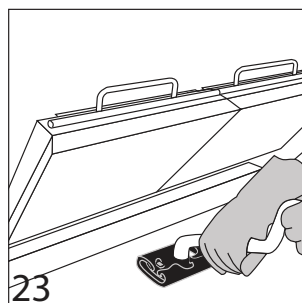
- Очистите переднюю сторону прессов, по направлению от правого к левому, при помощи штанги с колодкой для очистки грилей КАУ.



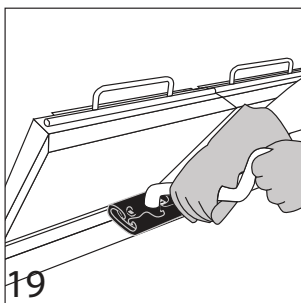
- Очистите внутренние кромки правого и левого пресса.
- Нажмите на зеленую кнопку для поднятия правого пресса.



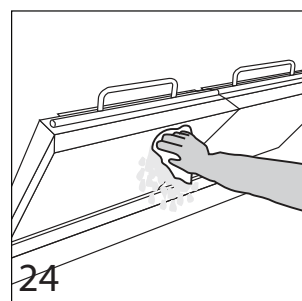
- Очистите плоские поверхности гриля, по направлению от правого к левому прессу.



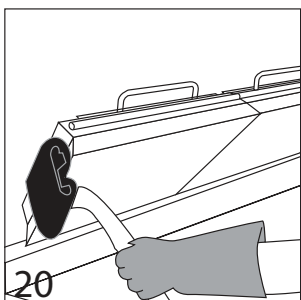
- Очистите нижнюю поверхность гриля.



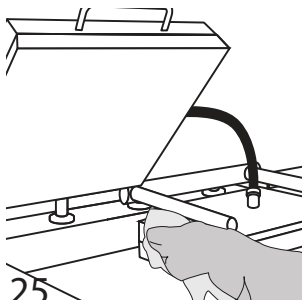
- Очистите заднюю сторону прессов, по направлению от правого к левому.



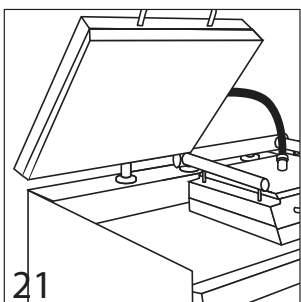
- Протрите передние, боковые и задние поверхности пресса чистой тканью, смоченной в дезинфицирующем средстве, начиная с правого пресса.



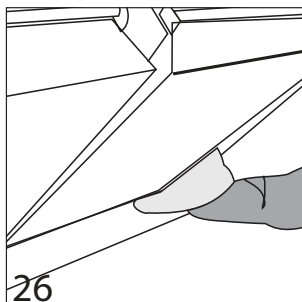
- Очистите внешние кромки, по направлению от правого к левому прессу.



- Нажмите зеленую кнопку для опускания правого пресса, промойте внутренние кромки обоих прессов с последующим ополаскиванием.

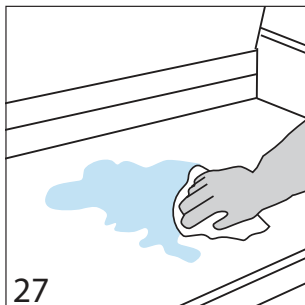


- Нажмите зеленую кнопку для опускания правого пресса.



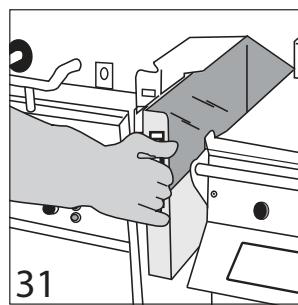
- Протрите заднюю часть нижней поверхности гриля чистой смоченной в дезинфицирующем растворе тряпкой.

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ *продолжение*



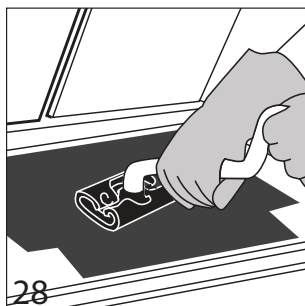
27

- Налейте небольшое количество теплой воды на чистую смоченную в дезинфицирующем растворе тряпку, размещенную на нижней поверхности гриля и смойте остатки.



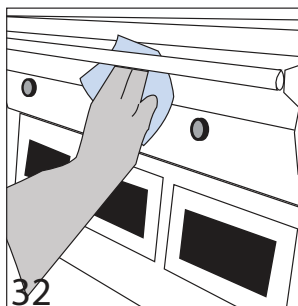
31

- Опустошите, вымойте, ополосните и установите лотки для сбора жира.



28

- Разместите листы материала Release Material верхнего пресса на поверхности гриля.
- Аккуратно очистите обе поверхности защитного материала при помощи губки KAY для чистки гриля в держателе.



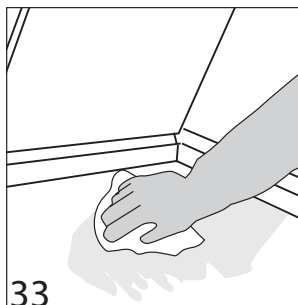
32

- Протрите оставшиеся поверхности гриля чистой смоченной в дезинфицирующем растворе тряпкой.



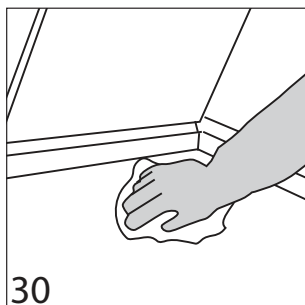
29

- Промойте обе стороны листов материала Release Material чистой смоченной в дезинфицирующем растворе тряпкой.
- Установите защитный материал на прессы, закрепите на месте при помощи перекладин и зажимов.



33

- Нанесите тонкий слой свежего разрыхляющего жира только на поверхность нижнего поддона гриля.



30

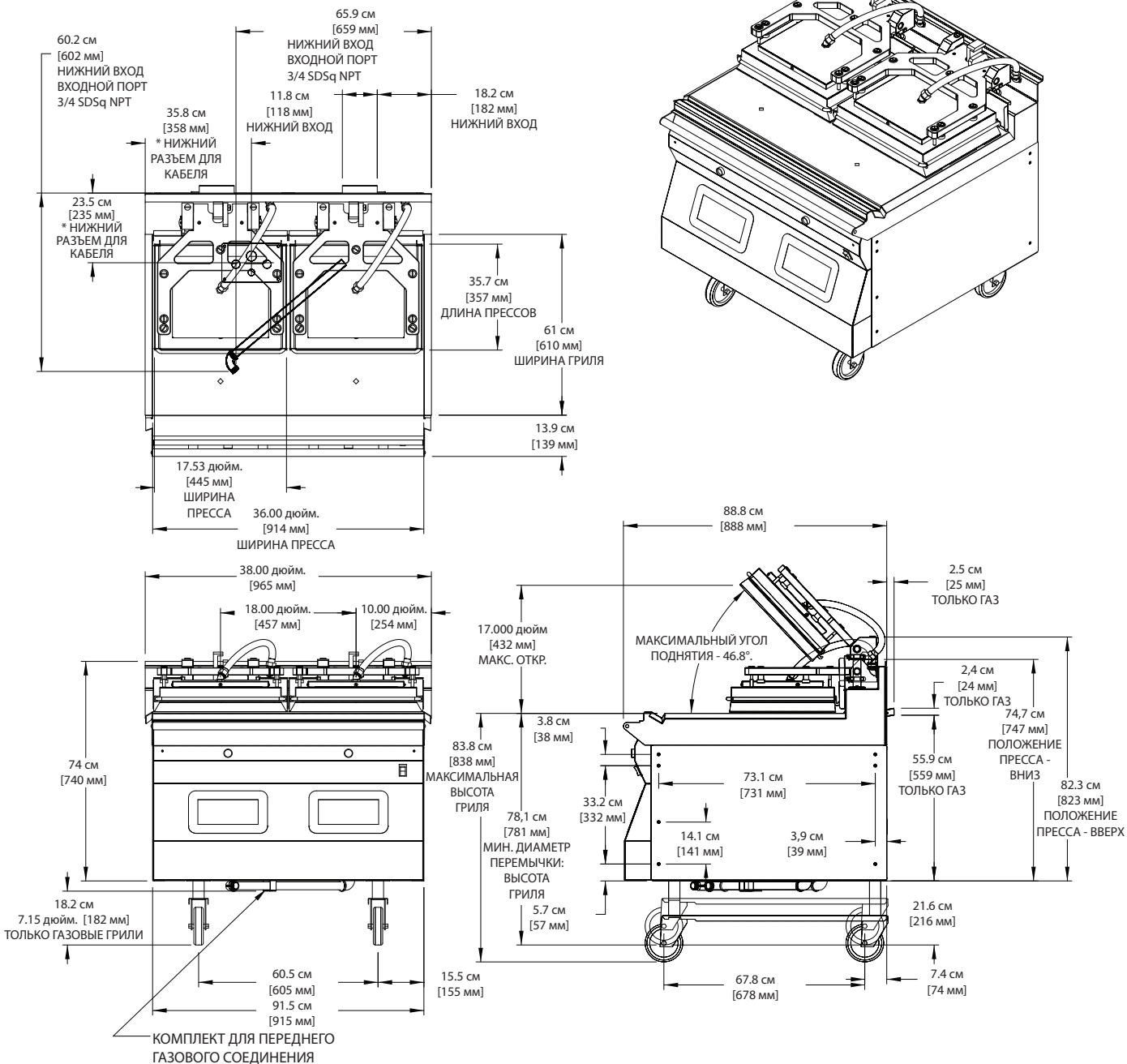
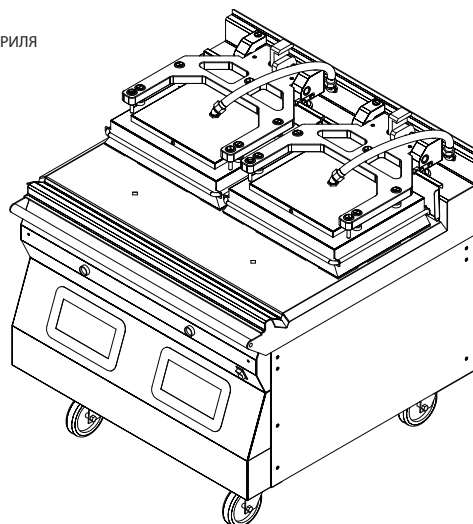
- Протрите нижний поддон гриля чистой смоченной в дезинфицирующем растворе тряпкой. Повторите до тех пор, пока не будет видно остатков загрязнения.

СПЕЦИФИКАЦИИ

Размеры:

Модели MWE2W, MWG2W

*ВХОДНЫЕ РАЗЪЕМЫ ДЛЯ КАБЕЛЯ МОГУТ ИМЕТЬ НЕБОЛЬШИЕ РАЗЛИЧИЯ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ КОНФИГУРАЦИИ ГРИЛЯ



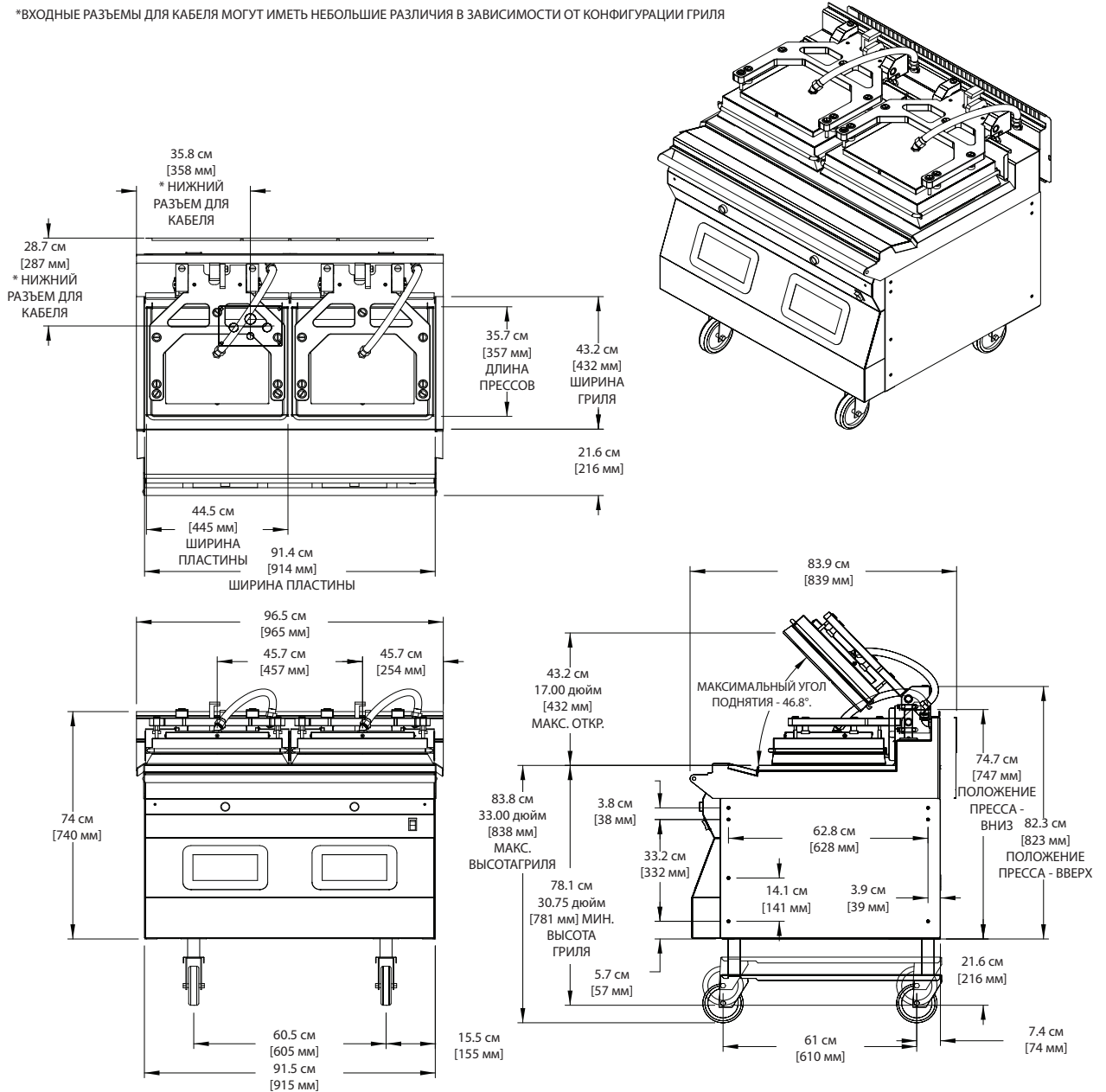
МОДЕЛЬ	ВЫСОТА*		ШИРИНА		ПОВЕРХНОСТИ ГРИЛЯ	
	сантиметры	миллиметры	сантиметры	миллиметры	сантиметры	миллиметры
MWE2W	29.2	740	36.0	915	34.9	887

*Высота не включает ролики

СПЕЦИФИКАЦИИ

Размеры: Модель MWE2S

*ВХОДНЫЕ РАЗЪЕМЫ ДЛЯ КАБЕЛЯ МОГУТ ИМЕТЬ НЕБОЛЬШИЕ РАЗЛИЧИЯ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ КОНФИГУРАЦИИ ГРИЛЯ



МОДЕЛЬ	ВЫСОТА*		ШИРИНА		ПОВЕРХНОСТИ ГРИЛЯ	
	сантиметры	миллиметры	сантиметры	миллиметры	сантиметры	миллиметры
MWE2S	29.2	740	36.0	915	32.6	828

*Высота не включает ролики

СПЕЦИФИКАЦИИ

Входные характеристики, для ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПОЛНОРАЗМЕРНЫХ грилей, модель MWE2W, США:

ТРЕБОВАНИЯ	ПОЛНАЯ НАГРУЗКА В КВТ	НОМИНАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО АМПЕР НА СОЕДИНЕНИЕ								
		208В			220В			240В		
		L1 (Соединение 1)	L2 (Соединение 1)	L3 (Соединение 3)	L1 (Соединение 1)	L2 (Соединение 1)	L3 (Соединение 3)	L1 (Соединение 1)	L2 (Соединение 1)	L3 (Соединение 3)
ВХОД 1	10.6	29.5	29.5	29.5	27.9	27.9	27.9	25.5	25.5	25.5
ВХОД 2	10.6	29.5	29.5	29.5	27.9	27.9	27.9	25.5	25.5	25.5

Входные характеристики, для ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ МАЛОРАЗМЕРНЫХ грилей, модель MWE2S, США:

ТРЕБОВАНИЯ	ПОЛНАЯ НАГРУЗКА В КВТ	НОМИНАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО АМПЕР НА СОЕДИНЕНИЕ								
		208В			220В			240В		
		L1 (Соединение 1)	L2 (Соединение 1)	L3 (Соединение 3)	L1 (Соединение 1)	L2 (Соединение 1)	L3 (Соединение 3)	L1 (Соединение 1)	L2 (Соединение 1)	L3 (Соединение 3)
ВХОД 1	8.1	24.2	24.2	24.2	22.9	22.9	22.9	21	21	21
ВХОД 2	8.1	24.2	24.2	24.2	22.9	22.9	22.9	21	21	21

Входные характеристики, для ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПОЛНОРАЗМЕРНЫХ грилей, модель MWE2W, Канада:

ТРЕБОВАНИЯ	ПОЛНАЯ НАГРУЗКА В КВТ	НОМИНАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО АМПЕР НА СОЕДИНЕНИЕ					
		208В			240В		
		L1 (Соединение 1)	L2 (Соединение 1)	L3 (Соединение 3)	L1 (Соединение 1)	L2 (Соединение 1)	L3 (Соединение 3)
ВХОД	21.2	59	59	59	51	51	51

Входные характеристики, для ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ МАЛОРАЗМЕРНЫХ грилей, модель MWE2S, Канада:

ТРЕБОВАНИЯ	ПОЛНАЯ НАГРУЗКА В КВТ	НОМИНАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО АМПЕР НА СОЕДИНЕНИЕ					
		208В			240В		
		L1 (Соединение 1)	L2 (Соединение 1)	L3 (Соединение 3)	L1 (Соединение 1)	L2 (Соединение 1)	L3 (Соединение 3)
ВХОД	16.2	48.4	38.2	48.4	42	33.2	42

Входные характеристики, для ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПОЛНОРАЗМЕРНЫХ грилей, модель MWE2W, одобренных для экспорта в страны СЕ:

ТРЕБОВАНИЯ	ПОЛНАЯ НАГРУЗКА В КВТ			НОМИНАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО АМПЕР НА СОЕДИНЕНИЕ									МОГУТ ПОТРЕБОВАТЬСЯ ВИЛКИ И РОЗЕТКИ MENNEKES
				380В			400В			415В			
				L1 (Соединение 1)	L2 (Соединение 1)	L3 (Соединение 3)	L1 (Соединение 1)	L2 (Соединение 1)	L3 (Соединение 3)	L1 (Соединение 1)	L2 (Соединение 1)	L3 (Соединение 3)	
ВХОД	21.2	20.0	21.2	32.0	32.0	32.0	28.9	28.9	28.9	29.4	29.4	29.4	748

Входные характеристики, для ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ МАЛОРАЗМЕРНЫХ грилей, модель MWE2S, одобренных для экспорта в страны СЕ:

ТРЕБОВАНИЯ	ПОЛНАЯ НАГРУЗКА В КВТ	НОМИНАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО АМПЕР НА СОЕДИНЕНИЕ									МОГУТ ПОТРЕБОВАТЬСЯ ВИЛКИ И РОЗЕТКИ MENNEKES
		380В			400В			415В			
		L1 (Соединение 1)	L2 (Соединение 1)	L3 (Соединение 3)	L1 (Соединение 1)	L2 (Соединение 1)	L3 (Соединение 3)	L1 (Соединение 1)	L2 (Соединение 1)	L3 (Соединение 3)	
ВХОД	16.2	28.0	20.1	20.1	27.1	19.8	19.8	26.0	19.0	19.0	748

СПЕЦИФИКАЦИИ

Входные характеристики, ГАЗОВЫЕ грили, Северная Америка:

ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ	ПОЛНАЯ НАГРУЗКА В КВТ	НОМИНАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО АМПЕР НА СОЕДИНЕНИЕ								
		208В / 60Гц			220В / 60Гц			240В / 60Гц		
		L1 (Соединение 1)	L2 (Соединение 1)	L3 (Соединение 3)	L1 (Соединение 1)	L2 (Соединение 1)	L3 (Соединение 3)	L1 (Соединение 1)	L2 (Соединение 1)	L3 (Соединение 3)
ВХОД 1	11,2 кВт	31.0	31.0	31.0	29.5	29.5	29.5	27.0	27.0	27.0

ПОРТ ПОДАЧИ ГАЗА						
ГАЗ	МАКС. ПОДАЧА (НЕТТО) НА ГОРЕЛКУ (ВТУ/Ч)	ПОЛНЫЙ РАСХОД ВТУ/Ч (БРИТАНСКАЯ ТЕПЛОВАЯ ЕДИНИЦА В ЧАС)	РАЗМЕР ФОРСУНКИ	УСТАНОВКИ ВОЗДУШНОЙ ЗАСЛОНКИ (МИЛЛИМЕТРЫ)	ДАВЛЕНИЕ ПОДАЧИ (В ДЮЙМАХ РТУТНОГО СТОЛБА)	ДАВЛЕНИЕ МАНИФОЛЬДА ГОРЕЛКИ (В ДЮЙМАХ РТУТНОГО СТОЛБА)
ПРИРОДНЫЙ ГАЗ	31,529	63,038	35		7.0	3.5
ПРОПАН						

Входные характеристики, ГАЗОВЫЕ грили, модель, одобренная SE:

	ПОЛНАЯ НАГРУЗКА В КВТ	МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ: (кВт/ФАЗА)			НОМИНАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО АМПЕР НА СОЕДИНЕНИЕ									МОГУТ ПОТРЕБОВАТЬСЯ ВИЛКИ И РОЗЕТКИ MENNEKES
		208В / 220В / 240В			208В / 60Гц			220В / 60Гц			240В / 60Гц			
		L1/N	L2/N	L3/N	L1 (Соединение 1)	L2 (Соединение 1)	L3 (Соединение 3)	L1 (Соединение 1)	L2 (Соединение 1)	L3 (Соединение 3)	L1 (Соединение 1)	L2 (Соединение 1)	L3 (Соединение 3)	
ВХОД 1	9,8 кВт	3.3	3.3	3.3	25.7	25.7	25.7	24.6	24.6	24.6	23.6	23.6	23.6	

ПОРТ ПОДАЧИ ГАЗА							
ТИП ГАЗА	МАКСИМАЛЬНЫЙ РАСХОД НА ГОРЕЛКУ (кВт)	ОБЩАЯ НОМ. ПОДАЧА (кВт)	РАЗМЕР ФОРСУНКИ	НАСТРОЙКА ВОЗДУШНОЙ ЗАСЛОНКИ (мм)	НАГНЕТАЮЩЕЕ ДАВЛЕНИЕ (мБар)	ДАВЛЕНИЕ ГОРЕЛКИ (мБар)	ОБЪЕМНЫЙ РАСХОД ГАЗА
G20 ПГ							
G25 ПГ							
G31 СНГ							

УДЕЛЬНАЯ ТЕПЛОТВОРНАЯ СПОСОБНОСТЬ ПО ТИПУ ГАЗА		
G20	G25	G31

КАТЕГОРИИ ГАЗА		
КАТЕГОРИЯ	СТРАНА НАЗНАЧЕНИЯ	ДАВЛЕНИЕ (мбар)
2H	AT, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, IE, IS, IT, NO, PT, SE (Австрия, Швейцария, Чехия, Дания, Испания, Финляндия, Великобритания, Ирландия, Исландия, Италия, Норвегия, Португалия, Швеция).	
2E	DE, LU (Германия, Люксембург)	
2L	NL (Нидерланды)	
2ER	FR (Франция)	
3P	NL (Нидерланды)	
3P	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, LU (Бельгия, Швейцария, Чехия, Испания, Франция, Великобритания, Греция, Ирландия, Люксембург)	
3P	BE, CH, DE, CZ, ES, FR, NL (Бельгия, Швейцария, Германия, Чехия, Испания, Франция, Нидерланды)	

МОНТАЖ И ЗАПУСК

Заведение, в котором устанавливается гриль, обязано убедиться в следующем:

- Убедиться в том, что гриль был установлен компетентным квалифицированным установщиком.
- Убедиться в том, что обеспечена подача электричества, газа, воды и пр, и в том, что заведение имеет надлежащий персонал и продукты.
- Узнать дату запуска в местном уполномоченном изготовителем сервисном центре Garland.
- Участвовать в запуске для обеспечения успешного ввода в действие и ознакомления с грилем.
- Провести обучение персонала для обеспечения максимально эффективного использования гриля.

После завершения установки по приведенным ниже указаниям, уполномоченная изготовителем сервисная компания ДОЛЖНА произвести запуск гриля, в соответствии с пусковыми коммерческо-промышленными стандартами компании Garland.

Работы по запуску НЕ включают:

1. Распаковку установки
2. Помещение установки под колпак вытяжки.
3. Выравнивание уровня гриля под колпаком вытяжки.
4. Присоединение шнуров электропитания (если они не были предоставлены в комплекте).
5. Внесение изменений в систему вентиляции.
6. Работу над листовым металлом в случае неверной установки вытяжного колпака.
7. Регулировку гриля с целью достижения качества приготовления мяса, расходящегося со стандартами McDonalds.

Ввод в эксплуатацию ВКЛЮЧАЕТ:

1. Проверку электрического напряжения и газоснабжения (для газовых грилей).
2. Проверку на утечки газа и проверку давления газа на газовых грилях.
3. Проверку электрической безопасности.
4. Проверку работы гриля, позволив грилю нагреться до определенной температуры.

5. Проверку работы прессов (при наличии последних) и функций таймеров.
6. Проверку функционирования сигнала окончания жарки и своевременного поднятия прессов
7. Подайте газ и убедитесь в том, что качество готового мяса в двух последовательно приготовленных партиях продукта соответствует стандарту качества готового мяса McDonalds.
8. Проведение краткой обучающей сессии по эксплуатации гриля для менеджера заведения.

Что входит в комплект при покупке нового гриля от производителя:

1. Один (1) гриль
2. Один (1) газовый шланг (только для газовых грилей)
3. Одна (1) коробка, содержащая:
 - a. Шесть (6) листов защитного материала
 - b. Восемь (8) зажимов
 - c. Два (2) стержня для защитного материала.
4. Одна (1) коробка с четырьмя (4) колесами.

Предметы, НЕ ВКЛЮЧЕННЫЕ в комплект при покупке, необходимо будет приобрести у местного поставщика кухонного оборудования:

1. Электрические шнуры, необходимые для эксплуатации.
2. Любые дымовые коробки, необходимые для эксплуатации гриля.
3. Жироборники и крепления для них.

СЛЕДУЮЩАЯ ПРОЦЕДУРА УСТАНОВКИ МОЖЕТ БЫТЬ ОСУЩЕСТВЛЕНА:

- СЕРВИСНЫМ ЦЕНТРОМ, УПОЛНОМОЧЕННЫМ ЗАВОДОМ-ИЗГОТОВИТЕЛЕМ
- КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ УСТАНОВЩИКОМ, УПОЛНОМОЧЕННЫМ ПОКУПАТЕЛЕМ ГРИЛЯ
- ЛИЦЕНЗИРОВАННЫМ УСТАНОВЩИКОМ, РАБОТАЮЩИМ ПО КОНТРАКТУ С ПОСТАВЩИКОМ КУХОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ

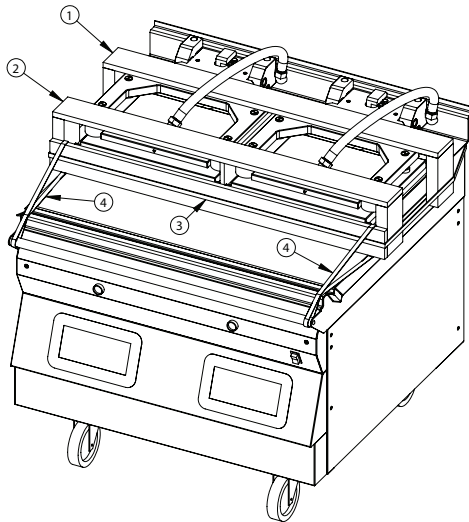
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ПОЖАЛУЙСТА, ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ. ЕСЛИ ПРИ УСТАНОВКЕ НЕ СЛЕДОВАТЬ УКАЗАНИЯМ В РУКОВОДСТВЕ, ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К СБОЯМ ОБОРУДОВАНИЯ, УЩЕРБУ И/ИЛИ ОТМЕНЕ ГАРАНТИИ.

МОНТАЖ И ЗАПУСК (продолжение)

1. Распакуйте установку

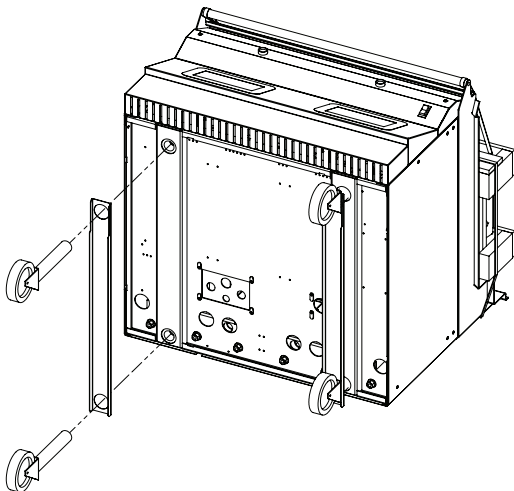
ВНИМАНИЕ: Перед установкой проверьте источник электрического тока и убедитесь в том, то напряжение и фаза соответствуют требованиям, указанным на оборудовании. Существует множество местных законодательств, обязанность владельца/установщика оборудования - убедиться в том, что установка производится в соответствии с вышеупомянутыми законодательствами.

ПРИМЕЧАНИЕ: УБЕДИТЕСЬ В ТОМ, ЧТО ДО ЗАВЕРШЕНИЯ ШАГА 3 ПРЕССЫ НАДЕЖНО ЗАКРЕПЛЕНЫ, ЧТОБЫ ПРЕДОТВРАТИТЬ ИХ ПОДНЯТИЕ. ЭТО ДЕЛАЕТСЯ С ЦЕЛЬЮ ИЗБЕЖАТЬ СЕРЬЕЗНОГО УЩЕРБА.



РАСПАКУЙТЕ УСТАНОВКУ. ПЕРЕРЕЖЬТЕ ТОЛЬКО ПЕРЕТЯЖКИ, КРЕПЯЩИЕ УСТАНОВКУ К ПОДСТАВКЕ ДЛЯ ПЕРЕВОЗКИ. НЕ СНИМАЙТЕ КРЕПЛЕНИЯ 1 И 2, НЕ ПЕРЕРЕЗАЙТЕ ПЕРЕТЯЖКИ 3 И 4.

2. Положите гриль на его заднюю поверхность. Установите желоба для колес и колеса как показано на рисунке. После установки заблокируйте задние колеса.

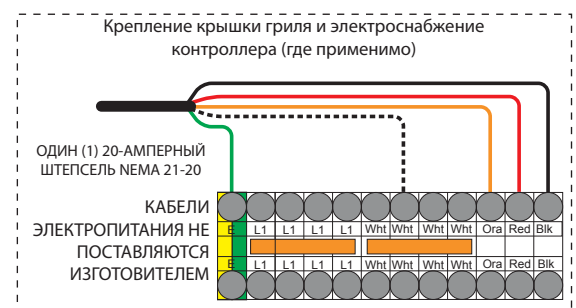
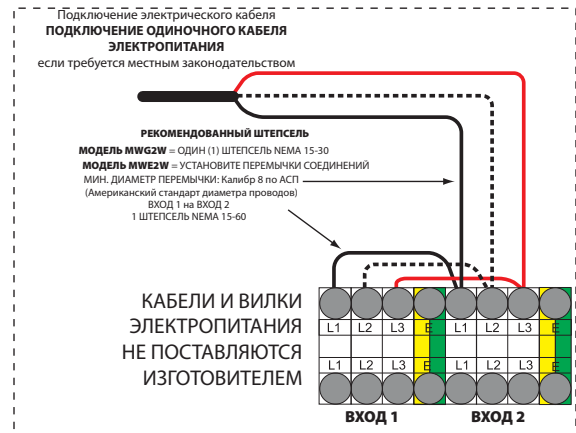
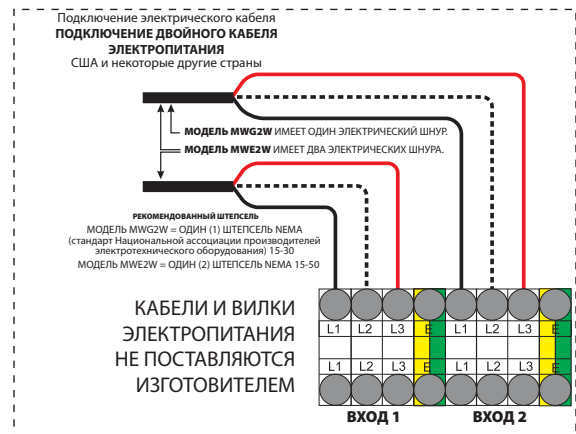


3. Осторожно приведите гриль в вертикальное положение. Теперь можно снять крепления, удерживающие прессы в прижатом положении.

4. Снимите заднюю панель и установите провода электропитания, соответствующие спецификациям Вашей страны/региона.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Электрические устройства должны быть заземлены в соответствии с местным законодательством, а при отсутствии соответствующего местного законодательства - в соответствии с новейшими кодексами ANSI/NFPA.

Все электрические соединения должны осуществляться квалифицированным электромонтажником, имеющим в своем распоряжении соответствующие инструменты.

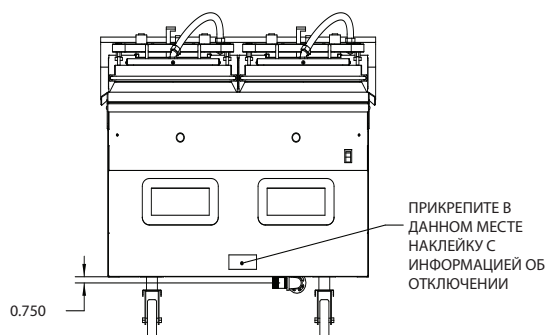
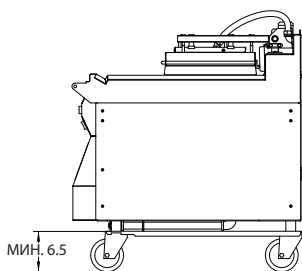
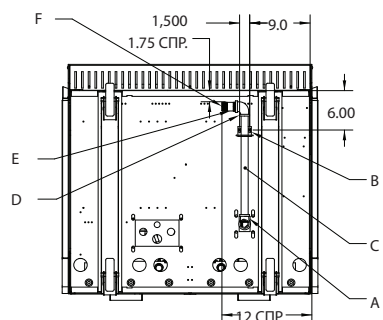


МОНТАЖ И ЗАПУСК (продолжение)

5. Установите переднее газовое соединение: Прекратите подачу электрического тока к грилю выткнув штепсель провода электропитания из розетки.
 - a. Поверните колено трубы в положение, указанное на рисунке ниже.
 - b. Прикрутите скобу крепления (номер детали: PN 4528775) к основанию как показано на рисунке шурупами #10-24 и стопорными шайбами, предоставленными в комплекте с грилем.

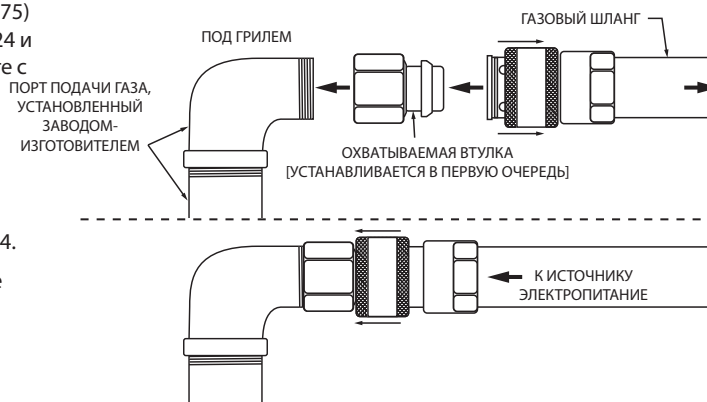
ПРИМЕЧАНИЕ: Для модифицированных установок необходимо просверлить два 4-мм отверстия и использовать предоставленные в комплекте саморезы.

- c. Установите 3/4" NPT патрубок через скобу в колено. Прикрепите стопорное кольцо двумя шурупами #10-24.
- d. Установите колено в позицию, показанную на рисунке ниже.
- e. Установите патрубок.
- f. Присоедините гибкий газовый шланг к патрубку.



6. Поместите наклейку с инструкциями по отключению на передней панели, как показано на рисунке сверху.

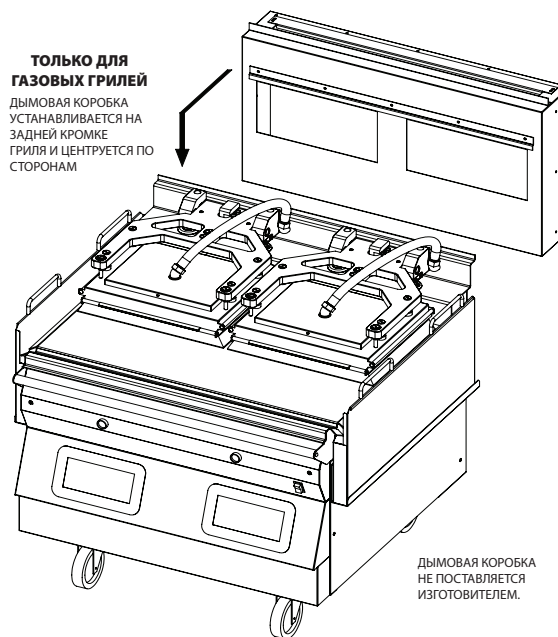
7. **ТОЛЬКО ДЛЯ ГАЗОВЫХ ГРИЛЕЙ** (для электрических грилей перейдите к шагу 8): Установите быстроразъемный газовый шланг на гарнитуру подачи газа на панели под грилем, вкрутив медную быстросменную муфту в колено, установленное заводом-изготовителем.



Соедините шланг и убедитесь в полном защелкивании манжеты по направлению вперед к стопорному кольцу.

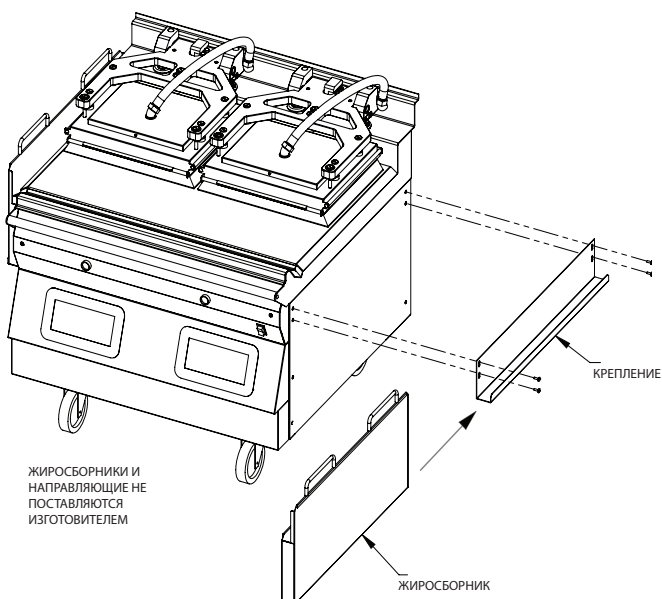
Перекрыв ручной вентиль подачи газа на гриле, присоедините другой конец шланга к источнику газа. Если гриль оснащен второстепенным передним газовым входом, обратитесь к подразделу "Переднее газовое соединение" на следующей странице: там Вы найдете информацию о габаритах и размещении.

8. Установите дымовую коробку сзади гриля (если требуется).



МОНТАЖ И ЗАПУСК (продолжение)

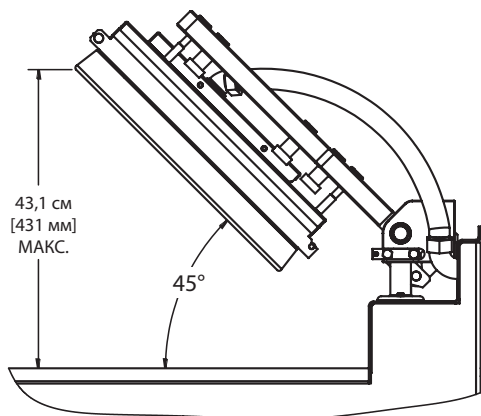
9. Установите крепления для жиросборников как показано ниже:



10. Закатите гриль под вытяжной колпак. Гриль должен быть выровнен под вытяжкой (прямо и поперек, а также по диагонали). Отрегулируйте ролики для выравнивания гриля.

Тип вытяжного колпака и высота прессов в поднятом состоянии

При поднятых прессах, измерьте расстояние между крайней передней точкой пресса и поверхностью гриля. Если это расстояние превышает 43,1 см (431 мм), необходимо произвести регулировку высоты пресса уполномоченным сервисным центром.



Информация о сети LonWorks и подключение

Для подключения гриля к сети Lonworks:

Для активизации сообщения по линиям электропитания с сетью Lonworks необходимо подключить гриль к сети.

Во время подключения гриля к сети Lonworks грилем должен быть послан запрос на получение идентификационного номера на сервере сети Lonworks.

Сообщение можно послать, следуя нижеприведенным инструкциям.

1. Включите гриль.
2. НАЖМИТЕ и УДЕРЖИВАЙТЕ кнопку в течение приблизительно 3-х секунд. На дисплее появится название выбранного продукта меню и соответствующий ему номер продукта.
3. НАЖМИТЕ кнопки и ОДНОВРЕМЕННО. На дисплее появится надпись "CONFIGURE" (НАСТРОИТЬ).
4. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее появится надпись "SERVICE" (ОБСЛУЖИВАНИЕ). НАЖМИТЕ кнопку .
5. НАЖМИТЕ кнопку 2 раза. На дисплее появится надпись "Lonworks Service" (Обслуживание Lonworks).
6. НАЖМИТЕ кнопку .
7. Выберите "NO" (НЕТ). Подождите 10 секунд. Если "Lonworks Service" (Обслуживание Lonworks) уже было в состоянии "ON" (ВКЛ.), все равно осуществите данный этап.
8. Выберите "YES" (ДА). В течение 10 секунд система получит Lonworks Service Pin Request (запрос на получение идентификационного номера в сети Lonworks).

После того, как запрос был отправлен, администратор сети Lonworks получит сообщение о запросе и назначит грилю сетевой адрес для активизации канала передачи информации.

После того, как сетевой адрес будет назначен, передача информации будет активизирована администратором сети, и гриль станет частью сети Lonworks Network.

Установка надлежащего уровня сгорания



Если у Вас есть вопросы, пожалуйста, позвоните по телефону 1-800-446-8367. Проверка и регулировка уровня сгорания должна производиться исключительно квалифицированными техниками сервисного центра, уполномоченного заводом-изготовителем.

МОНТАЖ И ЗАПУСК (продолжение)

Процедура ввода в эксплуатацию

Заводская гарантия на 3-х прессовый гриль Garland включает бесплатное введение в эксплуатацию. Запуск необходимо производить **ПЕРЕД** вводом устройства в эксплуатацию. Назначение даты ввода в эксплуатацию местным сервисным центром, уполномоченным заводом-изготовителем, или оповещение компании Garland Commercial Industries по телефону 1-800-446-8367, если необходима помощь при назначении даты, - обязанность пользователя данного оборудования.

Заводской ввод в эксплуатацию - это всесторонняя проверка гриля, в процессе которой техник, сертифицированный заводом-изготовителем, проведет проверку работы гриля, после чего он задокументирует все конечные установки системы. Приблизительное время проведения процедуры ввода в эксплуатацию - 2,5 - 3,5 часа. Помните об этом при назначении даты и времени ввода в эксплуатацию. Данная гарантия не покрывает сверхурочные, поэтому сверхурочные трудозатраты будут оплачиваться пользователем оборудования (сверхурочные расходы пользователя будут равны разнице между ставкой оплаты сверхурочного труда сервисного центра и ставкой возмещения компанией Garland).

Официальное введение в эксплуатацию представителем сервисного центра необходимо для активации периода гарантийного обслуживания. Во время ввода в эксплуатацию уполномоченный сервисный центр обязан заполнить соответствующую документацию, которая затем будет направлена в компанию Garland для возмещения стоимости данной услуги. По получении вышеупомянутой документации компания Garland начнет отсчет периода гарантийного обслуживания сроком в 2 года. Свяжитесь с местным поставщиком кухонного оборудования или наберите 1-866-735-1955, чтобы узнать подробности относительно дополнительной 3-х летней гарантии (оплачивается отдельно).

Все аспекты процедуры ввода в эксплуатацию должны быть задокументированы на бланке ввода в эксплуатацию компании Garland номер #4521780:

БЛАНК ВВОДА В ЭКСПЛУАТАЦИЮ ДВУХСТОРОННЕГО ГРИЛЯ-ПРЕССА КОМПАНИИ GARLAND ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ИЛИ КОМБИНИРОВАННЫЙ (ГАЗ+ЭЛЕКТРИЧЕСТВО)																																																
(ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТОЛЬКО С ГРИЛЯМИ МОДЕЛЕЙ MWE3W/MWG3W & MWE2W/MWG2W)																																																
McDonald's		Сертификационный номер _____	Номер заведения _____	Дата ввода в эксплуатацию _____	Месяц / День / Год _____																																											
Адрес _____		Город _____		Номер модели <input type="checkbox"/> MWE3W <input type="checkbox"/> MWG3W <input type="checkbox"/> MWE2W <input type="checkbox"/> MWG2W	Обведите одну																																											
Штат / Провинция _____		Почтовый код _____		Серийный номер _____																																												
<input type="checkbox"/> США <input type="checkbox"/> Канада <input type="checkbox"/> Прочие страны (указать) _____		Тел. _____																																														
Тип газа _____		Электрический / 3-фазовый		Запишите силу тока на каждом соединении на каждом замыкателе																																												
Действ. тип газа _____		Потребляемая мощность		Лев. Центр Прав.																																												
Соответствует данным на табличке технических данных? ДА НЕТ		<input type="checkbox"/> 208 В ПЕРЕМ. ТОКА <input type="checkbox"/> 220 В ПЕРЕМ. ТОКА <input type="checkbox"/> 230 В ПЕРЕМ. ТОКА <input type="checkbox"/> 240 В ПЕРЕМ. ТОКА		<input type="checkbox"/> 380 В ПЕРЕМ. ТОКА <input type="checkbox"/> 400 В ПЕРЕМ. ТОКА <input type="checkbox"/> 415 В ПЕРЕМ. ТОКА																																												
ИНСПЕКЦИЯ / ФУНКЦИОНАЛЬНОЕ ИСПЫТАНИЕ																																																
ПРИМЕЧАНИЕ: ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ПРЕСС не нуждается в проверке для моделей MWE2W / MWG2W																																																
1. Убедитесь в установке гриля с соответствующим типом вытяжного колпана, обеспечивающего надлежащую воздушную тягу.		<input type="checkbox"/> ОК																																														
2. Убедитесь в том, что перекрытия газотода полностью открыты или сняты.		Дымовая коробка предоставлена поставщиком кухонного оборудования Ограничители дымоотода находятся внутри вытяжки																																														
3. Убедитесь в том, что нижняя панель выровнена под вытяжку (прямо и поперек, а также по диагонали). Отрегулируйте ролики для выравнивания.		<input type="checkbox"/> ОК																																														
4. ВЫКАТИТЕ ГРИЛЬ ИЗ ПОД ВЫТЯЖКИ. Поворачивайте переключатель в положение ON (ВКЛ), после чего дисплей включится и покажет надпись "OFF". Все ли presses поднялись автоматически?		L (ЛЕВ.) <input type="checkbox"/> ОК / C (ЦЕНТР) <input type="checkbox"/> ОК / R (ПРАВ.) <input type="checkbox"/> ОК																																														
5. Опустите и поднимите пресс и убедитесь в том, что пресс движется плавно и без рывков. Смажьте валы соответствующим смазочным веществом для пищевой промышленности.		L (ЛЕВ.) <input type="checkbox"/> ОК / C (ЦЕНТР) <input type="checkbox"/> ОК / R (ПРАВ.) <input type="checkbox"/> ОК																																														
6. Если высота пресса в поднятом состоянии не позволяет установить гриль под вытяжку, опустите регулятор высоты подъяма. Значения высоты подъяма пресса см. в руководстве по монтажу и эксплуатации.		L (ЛЕВ.) <input type="checkbox"/> ОК / C (ЦЕНТР) <input type="checkbox"/> ОК / R (ПРАВ.) <input type="checkbox"/> ОК																																														
7. Нажмите кнопку POWER ON (ВКЛЮЧИТЬ). На дисплее появится надпись "PREHEAT - AM" (ПРЕПОГРЕВ - ЗАВТРАК), затем пресс опустится. Индикаторы нагрева ЖЕЛТЫЕ?		L (ЛЕВ.) <input type="checkbox"/> ОК / C (ЦЕНТР) <input type="checkbox"/> ОК / R (ПРАВ.) <input type="checkbox"/> ОК																																														
8. Нажмите кнопку AM / PM (ЗАВТРАК / ОБЕД). Это позволит установке разогреться до следующих температур: Пресс - 425°F (217°C), гриль - 350°F (177°C).		L (ЛЕВ.) <input type="checkbox"/> ОК / C (ЦЕНТР) <input type="checkbox"/> ОК / R (ПРАВ.) <input type="checkbox"/> ОК																																														
9. Гриль переходит в режим ВЫДЕРЖИВАНИЯ (показания таймера обратного отсчета - 15:00), после окончания обратного отсчета пресс автоматически настраивается на следующие температуры: Пресс - 425°F (217°C), гриль - 350°F (177°C).		L (ЛЕВ.) <input type="checkbox"/> ОК / C (ЦЕНТР) <input type="checkbox"/> ОК / R (ПРАВ.) <input type="checkbox"/> ОК																																														
10. Перекройте клапан подачи газа и убедитесь в том, что установка производит четыре (4) попытки зажигания. Произошел ли сбой зажигания?		L (ЛЕВ.) <input type="checkbox"/> ОК / C (ЦЕНТР) <input type="checkbox"/> ОК / R (ПРАВ.) <input type="checkbox"/> ОК																																														
11. ПРОВЕРКА ДАВЛЕНИЯ ГАЗА (для газовых грилей):																																																
Давление на входе		Природный газ 1,5 - 3,5 кПа	Текущее давление на входе _____																																													
Давление на горелках		Пропан / Бутан 2,7 - 3,5 кПа	Текущее давление на входе _____																																													
		Природный газ 0,87 кПа	Текущее давление слева _____ По центру _____ Справа _____																																													
		Пропан / Бутан 0,87 кПа	Текущее давление слева _____ По центру _____ Справа _____																																													
12. Убедитесь в том, что сила тока находится на уровне не менее 0,8 микроАмпер (диапазон должен быть в пределах 0,9 - 1,2).																																																
13. После завершения автокалибровки пресс поднимется автоматически, и на дисплее появится надпись "READY" (ГОТОВО). Если по завершении процесса автоматической калибровки пресс не поднимется, запишите сообщение, которое появится на дисплее. Проверьте выравнивание прессов и отрегулируйте зерновые переключатели. Выключите гриль, снова включите и повторите процедуру.		OK - <input type="checkbox"/> L (ЛЕВ.) / <input type="checkbox"/> C (ЦЕНТР) / <input type="checkbox"/> R (ПРАВ.) Проверить уровень пресса - <input type="checkbox"/> L (ЛЕВ.) / <input type="checkbox"/> C (ЦЕНТР) / <input type="checkbox"/> R (ПРАВ.) Проверить зерновой переключатель - <input type="checkbox"/> L (ЛЕВ.) / <input type="checkbox"/> C (ЦЕНТР) / <input type="checkbox"/> R (ПРАВ.)																																														
14. Выберите следующий пункт меню: "10-1 - CLAM" (10-КОМПОНЕНТНАЯ КОЛПА - ДВУХСТОРОННИЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ). Убедитесь в том, что заданные температуры были достигнуты и в том, что индикатор загорится ЗЕЛЕНЫМ цветом.		L (ЛЕВ.) <input type="checkbox"/> ОК / C (ЦЕНТР) <input type="checkbox"/> ОК / R (ПРАВ.) <input type="checkbox"/> ОК																																														
15. Запустите цикл приготовления пищи нажатием ЗЕЛеной КНОПКИ. Пресс опустится и начнется цикл приготовления.		L (ЛЕВ.) <input type="checkbox"/> ОК / C (ЦЕНТР) <input type="checkbox"/> ОК / R (ПРАВ.) <input type="checkbox"/> ОК																																														
16. Убедитесь в том, что термометр ресторана точный и что он был откалиброван при помощи ледяной ванны.		<input type="checkbox"/> ОК																																														
17. Проведите КАЛИБРОВКУ ДАТЧИКА.		L (ЛЕВ.) <input type="checkbox"/> ОК / C (ЦЕНТР) <input type="checkbox"/> ОК / R (ПРАВ.) <input type="checkbox"/> ОК																																														
18. Проведите процедуру выравнивания прессов и калибровку зерновых переключателей в режиме "LEVEL / REED SW" (ВЫРАВНИВАНИЕ/ЗЕРНОВЫЕ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛИ).		L (ЛЕВ.) <input type="checkbox"/> ОК / C (ЦЕНТР) <input type="checkbox"/> ОК / R (ПРАВ.) <input type="checkbox"/> ОК																																														
19. Проверьте ли пресс автокалибровку после завершения калибровки зерновых переключателей?		L (ЛЕВ.) <input type="checkbox"/> ОК / C (ЦЕНТР) <input type="checkbox"/> ОК / R (ПРАВ.) <input type="checkbox"/> ОК																																														
20. Закрепите все колпачки. Убедитесь в том, что крепежные гайки при затягивании не повораачивают регулировочные гайки.		L (ЛЕВ.) <input type="checkbox"/> ОК / C (ЦЕНТР) <input type="checkbox"/> ОК / R (ПРАВ.) <input type="checkbox"/> ОК																																														
21. Проведите или получите содействие персонала магазина в тестировании качества мяса, проверяя продукты 10- и 4-компонентных котлет до достижения требуемой внутренней температуры.		L (ЛЕВ.) <input type="checkbox"/> ОК / C (ЦЕНТР) <input type="checkbox"/> ОК / R (ПРАВ.) <input type="checkbox"/> ОК																																														
22. Запишите время приготовления, установки времени и любые настройки установок времени приготовления, которые потребовались для достижения надлежащего качества мяса.		L (ЛЕВ.) <input type="checkbox"/> ОК / C (ЦЕНТР) <input type="checkbox"/> ОК / R (ПРАВ.) <input type="checkbox"/> ОК																																														
23. Запишите информацию о калибровке ниже:																																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Периоды готовки продуктов (MWE3W & MWG3W MWE2W & MWG2W)</th> </tr> <tr> <th></th> <th>СЛЕВА</th> <th>ПОСЕРЕДИНЕ (если применимо)</th> <th>СПРАВА</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>10:1</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4:1</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>АНГУС</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Периоды готовки продуктов (MWE3W & MWG3W MWE2W & MWG2W)					СЛЕВА	ПОСЕРЕДИНЕ (если применимо)	СПРАВА	10:1				4:1				АНГУС				<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="5">Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ), ТОЛЬКО MWE3W & MWG3W</th> </tr> <tr> <th></th> <th>Сзади калибровка зерновых переключателей</th> <th>Спереди калибровка зерновых переключателей</th> <th>Сзади калибровка зерновых переключателей</th> <th>Спереди калибровка зерновых переключателей</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>СЛЕВА</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>ПО ЦЕНТРУ</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>СПРАВА</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ), ТОЛЬКО MWE3W & MWG3W						Сзади калибровка зерновых переключателей	Спереди калибровка зерновых переключателей	Сзади калибровка зерновых переключателей	Спереди калибровка зерновых переключателей	СЛЕВА					ПО ЦЕНТРУ					СПРАВА				
Периоды готовки продуктов (MWE3W & MWG3W MWE2W & MWG2W)																																																
	СЛЕВА	ПОСЕРЕДИНЕ (если применимо)	СПРАВА																																													
10:1																																																
4:1																																																
АНГУС																																																
Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ), ТОЛЬКО MWE3W & MWG3W																																																
	Сзади калибровка зерновых переключателей	Спереди калибровка зерновых переключателей	Сзади калибровка зерновых переключателей	Спереди калибровка зерновых переключателей																																												
СЛЕВА																																																
ПО ЦЕНТРУ																																																
СПРАВА																																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="8">Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ), ТОЛЬКО MWE2W & MWG2W</th> </tr> <tr> <th></th> <th>2-прессовые грили с системой определения продуктов ТОЛЬКО</th> <th>Спереди слева калибровка</th> <th>Сзади слева калибровка</th> <th>Спереди справа калибровка</th> <th>Сзади справа калибровка</th> <th>Спереди слева обнаружение</th> <th>Сзади слева обнаружение</th> <th>Спереди справа обнаружение</th> <th>Сзади справа обнаружение</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>СЛЕВА</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>СПРАВА</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ), ТОЛЬКО MWE2W & MWG2W									2-прессовые грили с системой определения продуктов ТОЛЬКО	Спереди слева калибровка	Сзади слева калибровка	Спереди справа калибровка	Сзади справа калибровка	Спереди слева обнаружение	Сзади слева обнаружение	Спереди справа обнаружение	Сзади справа обнаружение	СЛЕВА										СПРАВА																		
Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ), ТОЛЬКО MWE2W & MWG2W																																																
	2-прессовые грили с системой определения продуктов ТОЛЬКО	Спереди слева калибровка	Сзади слева калибровка	Спереди справа калибровка	Сзади справа калибровка	Спереди слева обнаружение	Сзади слева обнаружение	Спереди справа обнаружение	Сзади справа обнаружение																																							
СЛЕВА																																																
СПРАВА																																																
Проблемы / Особые обстоятельства / Пояснения:																																																
Заполнено: Имя: _____ Сервисный центр: _____ Подрядчик: (Если применимо) _____ Проверили ли Вы обучение персонала ресторана на предмет эксплуатации гриля? ДА / НЕТ Являетесь ли Вы техником, лицензированным заводом-изготовителем? ДА / НЕТ Дата проверки / / _____			Принято: Имя: _____ Информировали ли Вас о том, как эксплуатировать гриль, его функциях и применении? <input type="checkbox"/> ДА <input type="checkbox"/> НЕТ - Комментарий: _____																																													

Белая копия - Заводу-изготовителю

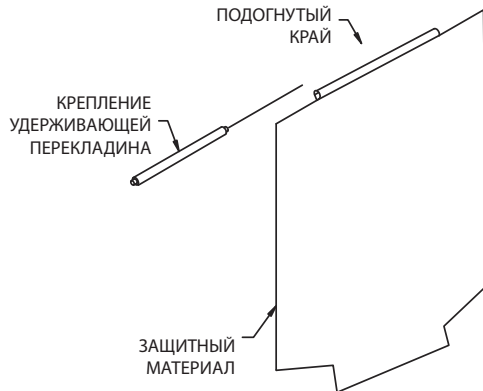
Желтая копия - Сервисному центру

Розовая копия - Клиенту

УСТАНОВКА ЗАЩИТНОГО ПОКРЫТИЯ

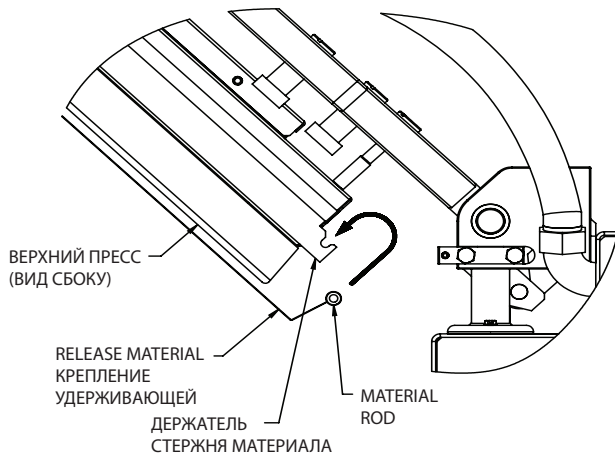
Ниже описан порядок установки защитного покрытия на прессе двухсторонних грилей-прессов Garland. Показанные ниже комплектующие включены в комплект при покупке гриля.

1. Вдвиньте стержень материала Release Material сквозь загнутый конец листа материала Release Material.



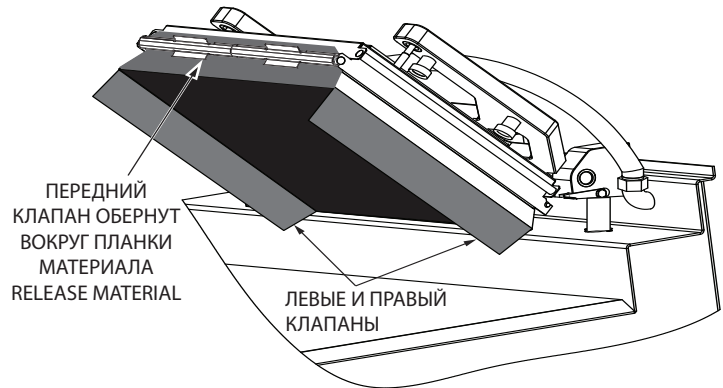
Тефлоновый материал "Teflon Sheet" можно приобрести у Вашего дистрибьютора
Компания Saint Gobain: DC WRIN # 02174-003
Компания Taconic: DC WRIN # 02174-000

2. Зацепите стержень материала Release Material на скобах в задней части верхнего пресса.

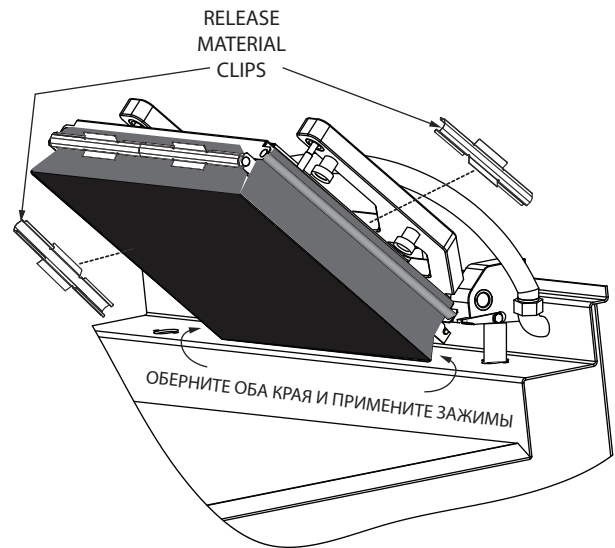


3. Удерживая на месте низ листа материала Release Material, осторожно потяните лист по направлению к передней стороне пресса и заверните передний клапан вверх и через планку материала Release Material в передней части пресса.
4. Закрепите два (2) зажима на защитном материале, обернутом вокруг удерживающей перекладки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Убедитесь в том, что защитный материал обернут вокруг нижней поверхности пресса гриля ровно, без смещений и складок.



5. После закрепления листа материала Release Material с задней стороны пресса к передней, зафиксируйте лист к левой и правой сторонам пресса. Оберните один из краев защитного материала вокруг одной из сторон пресса. Закрепите один (1) зажим на защитном материале, обернутом вокруг удерживающей перекладки. Повторите для другого края.



6. Проверьте центровку и плотность посадки материала Release Material относительно верхнего пресса.

Защитный материал нуждается в замене в следующих случаях:

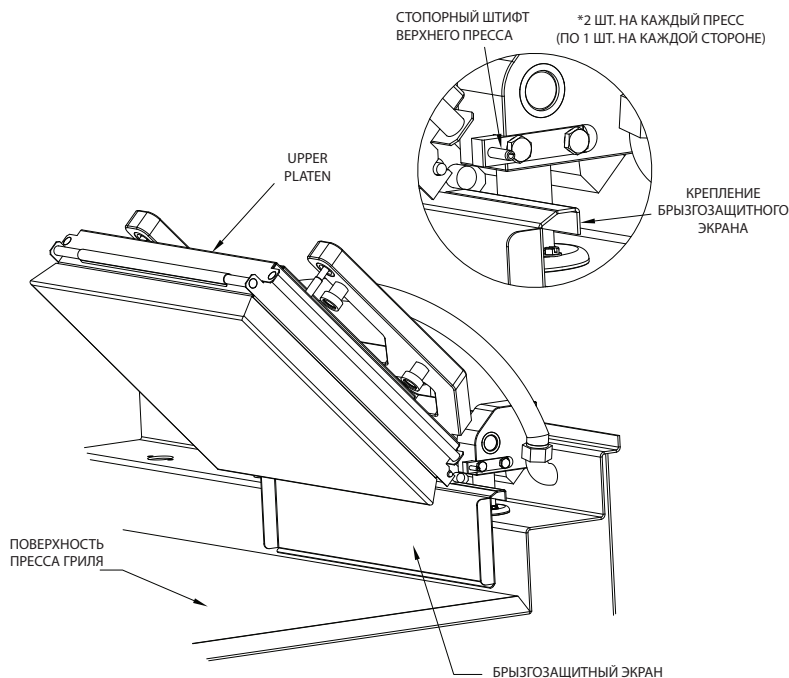
- Продукты прилипают к защитному материалу.
- На защитном материале накопился нагар, что отражается на вкусе и внешнем виде приготовленной пищи.
- Защитный материал порвался в зоне соприкосновения с пищей.
- Покрытие защитного материала износилось.

ПРИМЕЧАНИЕ: Необходимо ежедневно переворачивать защитный материал.

УСТАНОВКА БРЫЗГОЗАЩИТНОГО ЭКРАНА

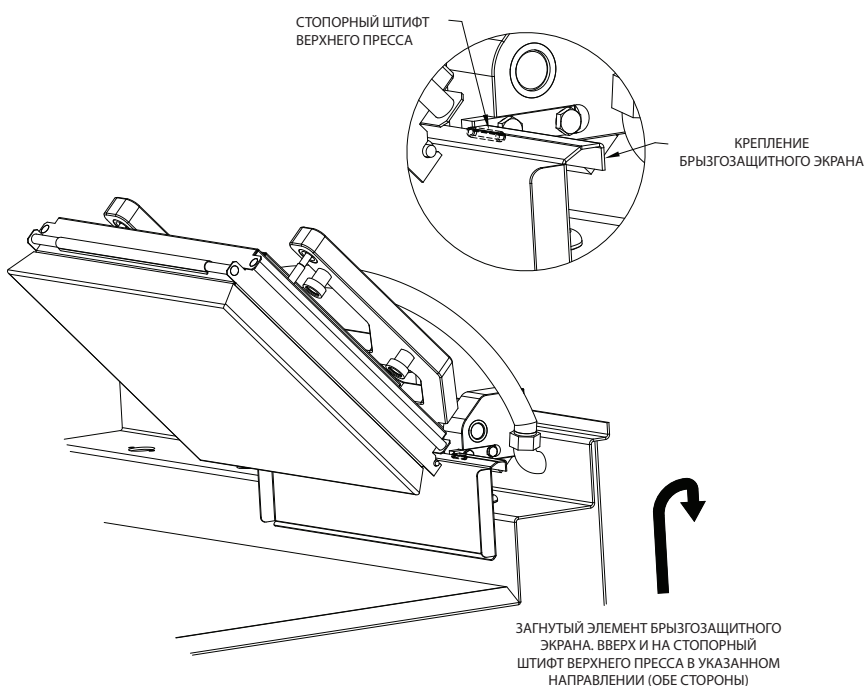
Ниже приведена процедура установки БРЫЗГОЗАЩИТНОГО ЭКРАНА на основании пресса. БРЫЗГОЗАЩИТНЫЙ ЭКРАН устанавливается для защиты от расплескивания жира в процессе эксплуатации гриля.

ЭТАП 1



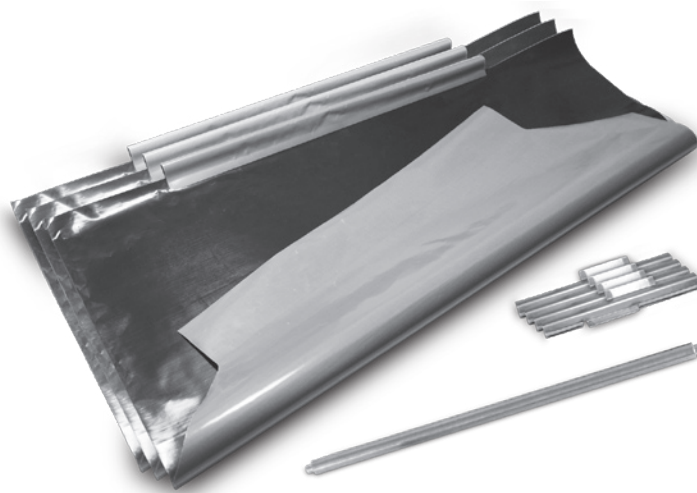
ПРИМЕЧАНИЕ: НА РИСУНКЕ ДЛЯ НАГЛЯДНОСТИ НЕ ИЗОБРАЖЕНЫ НЕКОТОРЫЕ КОМПОНЕНТЫ

ЭТАП 2



ПРИМЕЧАНИЕ: НА РИСУНКЕ ДЛЯ НАГЛЯДНОСТИ НЕ ИЗОБРАЖЕНЫ НЕКОТОРЫЕ КОМПОНЕНТЫ

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ГРИЛЯ



Комплект защитного тефлонового материала (для одного пресса)

СК4528083-1 - включено (*Показано на рисунке*)

(3) Тефлоновая пленка (для оборачивания) - 4527642

(4) Зажимы - 4527294

(1) Тефлоновый стержень - 4526436

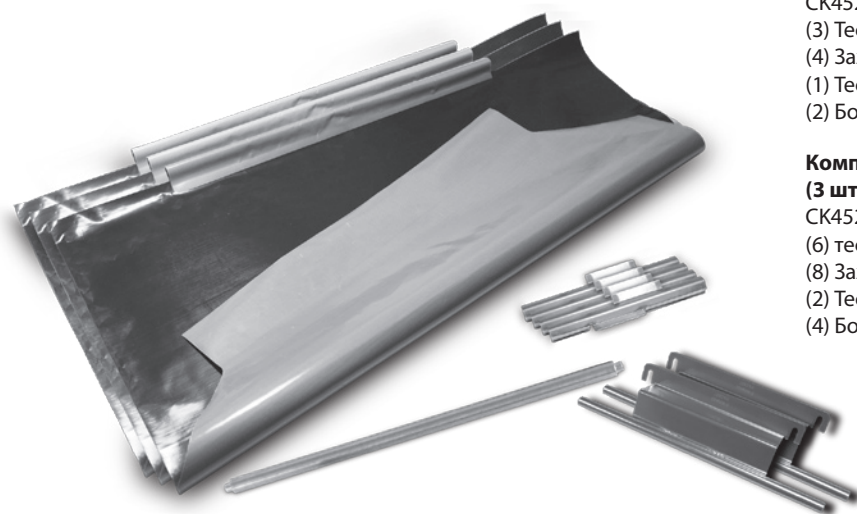
Комплект тефлонового оберточного материала (3 пресса)

СК4528083-2, включая (*не показано*):

(6) тефлоновый лист (оберточный) - 4527642

(8) Зажимы - 4527294

(2) Тефлоновый стержень - 4526436



Комплект оберточного тефлонового материала (только для 1 шт. пресса)

СК4528085-1, включая (*Показано на рисунке*)

(3) Тефлоновая пленка (для оборачивания) - 4527642

(4) Зажимы - 4527294

(1) Тефлоновый стержень - 4526436

(2) Боковые установочные скобы - 4525554

Комплект оберточного тефлонового материала (3 шт. пресса)

СК4528086-2, включая: (*не показано*)

(6) тефлоновый лист (оберточный) - 4527642

(8) Зажимы - 4527294

(2) Тефлоновый стержень - 4521355

(4) Боковые установочные скобы - 4525554

Комплект защитного тефлонового материала

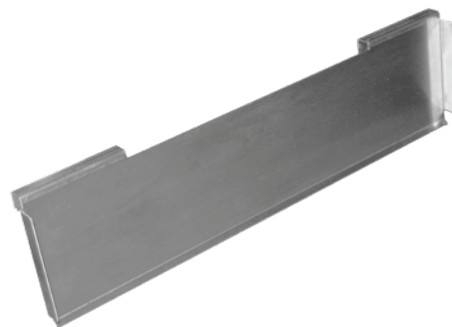
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ГРИЛЯ

НИЖЕ ПРИВЕДЕНЫ ТОЛЬКО РЕКОМЕНДОВАННЫЕ ШНУРЫ ПИТАНИЯ. ВЫБОР ШНУРОВ ПИТАНИЯ ЗАВИСИТ ОТ ПРИМЕНЕНИЯ. ШНУРЫ ПИТАНИЯ НЕ СТАНДАРТНЫ.



ШТЕПСЕЛЬ NEMA # L21-20P

Кабель с замковым соединением - 5-проводной
(без артикула Garland) - *** не поставляется компанией Garland



Брызгозащитный экран
Позиция 4527646



ШТЕПСЕЛЬ NEMA # L15-30P

Кабель электропитания 3-фазный 4-проводной 30 А (ТОЛЬКО для электрических грилей)
(без артикула Garland) - *** не поставляется компанией Garland

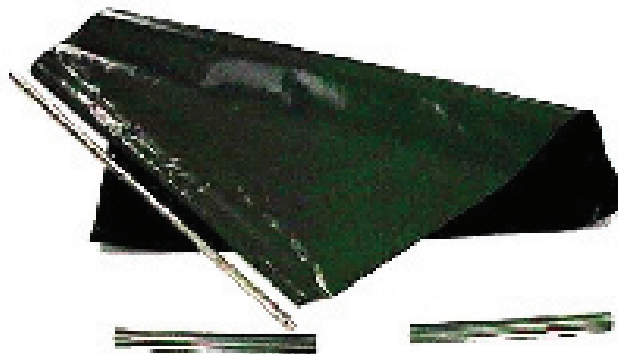


Быстроразъемный газовый шланг
Позиция 1591506



NEMA# 51-50P

Кабель электропитания 3-фазный 4-проводной 50 А (ТОЛЬКО для электрических грилей)
(без артикула Garland) - *** не поставляется компанией Garland

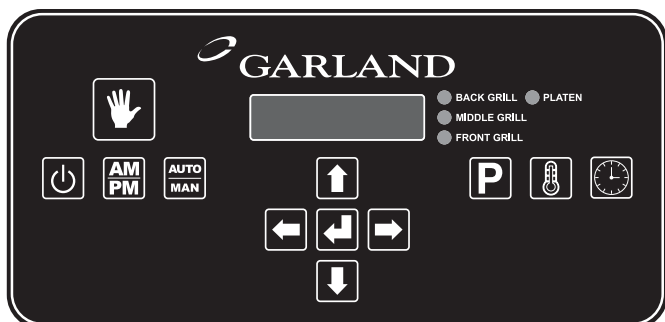


Тефлоновый лист (не оберточный)
Поз. 1799301

Тефлоновая задняя планка
Поз. 18512101

Тефлоновый зажим
Поз. 4527294

ОПИСАНИЕ УПРАВЛЕНИЯ ГРИЛЕМ



	НАЖАТИЕ и УДЕРЖАНИЕ кнопки Power (Питание) в течение 2-х секунд выключит или включит контроллер.
	Кнопка AM/PM (Завтрак/Обед) - в нормальном режиме эксплуатации переключает между меню завтрака и меню обеда.
	Кнопка AUTO/MAN (АВТОМАТ./РУЧН.) - в нормальном режиме эксплуатации переключает между автоматическим Определением продукта и ручной настройкой при приготовлении пищи.
	Кнопка Вверх – в любом режиме увеличивает значение мигающего символа на дисплее

	Кнопка Вверх – в любом режиме увеличивает значение мигающего символа на дисплее
	Кнопка Вправо - в любом режиме прокручивает вперед по списку
	Кнопка Влево - в любом режиме прокручивает назад по списку
	Кнопка Enter (Ввод) – в нормальном режиме эксплуатации данная кнопка не задействована. В режиме Programming Mode (режим программирования) используется для выбора значений, отображенных на дисплее.
	Кнопка Program (Программирование) - в нормальном режиме нажатие и удержание кнопки PROGRAM (ПРОГРАММИРОВАНИЕ) в течение 3-х секунд активизирует режим программирования.
	Кнопка Temp (Температура) - в режиме нормальной эксплуатации выводит заданную температуру и текущую температуру.
	Кнопка Speed (Скорость) – в режиме нормальной эксплуатации используется для изменения времени приготовления. Также используется для входа в режим настройки датчика. и осуществления автоматической настройки

ВОЗМОЖНЫЕ СООБЩЕНИЯ О СБОЯХ

GRILL PROBE ERROR (СБОЙ ДАТЧИКА ГРИЛЯ) – сбой в цепи датчика температуры гриля для передней, средней и задней зон.

PLATEN PROBE ERROR (СБОЙ ДАТЧИКА ПРЕССА) – сбой в цепи датчика температуры пресса.

HEATER ERROR (СБОЙ НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА) – в случаях, когда датчики температуры не фиксируют поднятия температуры в течение 6 минут.

HIGH TEMP (ВЫСОКАЯ ТЕМПЕРАТУРА) – в случаях, когда зафиксирована температура 241° С.

CHECK REED SWITCH / USE FLAT COOK (ПРОВЕРИТЬ ЯЗЫЧКОВЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ/ГОТОВИТЬ В ОДНОСТОРОННЕМ РЕЖИМЕ) – один или более язычковых переключателей нуждаются в регулировке. Пользователь сможет готовить только продукты из одностороннего меню.

ERROR COMS (ОШИБКА ПЕРЕДАЧИ ДАННЫХ) - произошла ошибка передачи данных между системой управления частотой вращения двигателя и основной системой управления.

PLATEN NOT LEVEL (ПРЕСС НЕ ВЫРОВНЕН) – в случаях, когда уровень спереди и сзади не одинаковый и эта разница превышает допустимый предел. Определение продукта (автоматическое) и режим ручной готовки ОТКЛЮЧЕНЫ. Возможно ТОЛЬКО приготовление пищи из одностороннего меню.

CHECK PLATEN LEVEL (ПРОВЕРЬТЕ УРОВЕНЬ ПРЕССА) – в случаях, когда разница между передним и задним уровнем превышает минимально допустимое значение, но меньше максимально допустимого значения. Определение продукта (автоматическое) ВЫКЛЮЧЕНО. При показе сообщения **ПРОВЕРЬТЕ УРОВЕНЬ ПРЕССА**, следует выполнить указанные ниже действия.


1. НАЖМИТЕ И УДЕРЖИВАЙТЕ кнопку и в течение 3-х секунд. На дисплее появится надпись AUTO GAP FORCE (АВТОМАТИЧЕСКАЯ КАЛИБРАЦИЯ УРОВНЯ).
2. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее замигает надпись “NO” (НЕТ). НАЖМИТЕ кнопку , чтобы сменить сообщение на “YES” (ДА).
3. НАЖМИТЕ кнопку . Пресс немедленно опустится и произведет внутреннюю перенастройку. По завершении, пресс поднимется. Если сообщение о сбое не появится снова, продолжайте нормальную эксплуатацию гриля. позвоните в местный уполномоченный сервисный центр.

МЕТОДЫ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Общий обзор:

Система определения продуктов (PRC) имеет 2 функции, которые подробно описаны в разделах ниже

“Normal Operating Mode” (Режим нормальной эксплуатации), также называемый Режимом приготовления, это режим, который используется при нормальном приготовлении пищи. При нормальном режиме функционирования, оператор может начать/отменить цикл готовки, просмотреть действительные температуры, перейти к другому пункту меню и войти в режим программирования.

Режим **Programming Mode (Режим программирования)** - это режим, в котором оператор может запрограммировать различные установки. Для входа в режим программирования, следует НАЖАТЬ и УДЕРЖИВАТЬ кнопку .

На данный момент существует 3 метода приготовления пищи, которые можно задействовать на модели двухстороннего гриля-пресса MWE3 Garland:

Standard Cooking (Стандартное приготовление) – в данном режиме используется заданная установка времени для каждого продукта в меню. Таймер начнет обратный отсчет для выбранного продукта.



Multi Stage Cooking (Многоступенчатое приготовление) – данный метод использует две установки времени во время одного цикла приготовления пищи. Таймер начнет обратный отсчет для выбранного продукта.

Product Recognition (Определение продуктов) – метод определения продукта использует магнитные переключатели на основании пресса для определения вида приготавливаемого продукта. При использовании функции определения продукта оператору необходимо только произвести выбор кнопкой  на контроллере. Это задаст группу продуктов, в пределах которой будет осуществляться Определение. Когда цикл приготовления был запущен, пресс опустится и распознает приготавливаемый продукт. Таймер начнет обратный отсчет в зависимости от времени приготовления, заданного для распознанного продукта. Более подробную информацию об определении продукта Вы получите в следующем разделе: “Определение продуктов.”

Включение гриля:

Главный выключатель – контролирует подачу электропитания и должен быть приведен в положение ON (ВКЛ.). Дисплей включится. После успешной проверки питания, на дисплее появится надпись "OFF" (ВЫКЛ.).

Эксплуатация в режиме AM (ЗАВТРАК) – Защитное покрытие ДОЛЖНО быть ЗАКРЕПЛЕНО на прессе, а поверхность гриля - очищена от пригоревших остатков пищи.



После того, как дисплей системы определения продуктов (PRC) покажет “OFF” (ВЫКЛ.), нажмите кнопку . Система перейдет в режим PREHEAT (РАЗОГРЕВ) и переключится на температуры разогрева режима AM (ЗАВТРАК). Для разогрева до температур режима PM (ОБЕД) нажмите и удерживайте кнопку .

AM PREHEAT (РАЗОГРЕВ В РЕЖИМЕ ЗАВТРАК)
Температура пресса 190°C
Температура гриля 135°C


PM PREHEAT (РАЗОГРЕВ В РЕЖИМЕ ОБЕД)
Температура пресса 218°C
Температура гриля 177°C

По достижении установленной температуры AM (ЗАВТРАК) или PM (ОБЕД) (в зависимости от текущей установки), гриль будет поддерживать данную температуру в течение 15 минут. По истечении 15 минут гриль проведет самонастройку. По завершении самонастройки прессы поднимутся в нормальное положение, на дисплее отобразится надпись “READY” (ГОТОВО).

Для выбора пункта меню:

Прокрутите список продуктов в меню вперед путем многократного  нажатия кнопки. Прокрутите список продуктов в меню назад путем многократного  нажатия кнопки.

Каталог продуктов меню.

Каталог продуктов меню загружен в компьютер на основании установок, запрограммированных под [CONFIGURE] (КОНФИГУРАЦИЯ)->[GRILL REGION] (РЕГИОН). Для каждого продукта меню имеется функция [DISPLAY ACTIVE] (ПОКАЗАТЬ ТЕКУЩИЕ УСТАНОВКИ). Установки в данной функции (AM (ЗАВТРАК), PM (ОБЕД) AM/PM (ЗАВТРАК/ОБЕД), No (Номер)) определяют то, какие продукты будут отображены при нажатии кнопки .

Номер продукта в меню	Продукт в меню	Показать текущие установки – По умолчанию
1	10:1 - CLAM	PM
2	4:1 - CLAM	PM
3	STRIP BACON - CLAM	AM/PM
4	SAUSAGE CLAM FZN	AM
5	MCRIB - CLAM	NO
6	STEAK - CLAM	AM/PM
7	GRILLED CHICKEN - FLAT	PM
8	FOLDED EGGS FLAT	AM
9	ROUND EGGS - FLAT	AM
10	CHICKEN FLAT BRD - FLAT	NO
11	10:1 FLAT	NO
12	4:1 - FLAT	NO
13	MCRIB - FLAT	NO
14	SAUSAGE FLAT FZN	NO
15	HOTCAKES - FLAT	NO
16	OPT MENU 1 - CLAM	NO
17	OPT MENU 2 - CLAM	NO
18	OPT MENU 3 - CLAM	NO
19	OPT MENU 4 - CLAM	NO
20	OPT MENU 5 - CLAM	NO
21	OPT MENU 6 - CLAM	NO
22	OPT MENU 7 - CLAM	NO
23	OPT MENU 1 - FLAT	NO
24	OPT MENU 2 - FLAT	NO
25	OPT MENU 3 - FLAT	NO
26	OPT MENU 4 - FLAT	NO

ЭКСПЛУАТАЦИЯ (продолжение)

Индикаторы

Светодиоды основной системы управления указывают значение температуры для каждой зоны.

Электрические грили имеют 4 зоны для каждой секции TOP (ВЕРХ) (пресс), BACK GRILL (ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ ГРИЛЯ), MIDDLE GRILL (СРЕДНЯЯ ЧАСТЬ ГРИЛЯ) и FRONT GRILL (ПЕРЕДНЯЯ ЧАСТЬ ГРИЛЯ).


Газовые грили имеют (2) зоны на секцию: ВЕРХ (ПРЕСС) и ГРИЛЬ. КРАСНЫЙ – температура зоны чрезмерно ВЫСОКА (превышает заданную температуру на 43°C) ИЛИ произошел сбой зоны нагрева.

ЖЕЛТЫЙ – зона нуждается в повышении температуры.

ЗЕЛЕНЫЙ – зона находится в пределах или выше заданной температуры, но не превышает заданную температуру более, чем на 43°C.

Режим ожидания



Чтобы войти в режим ожидания:

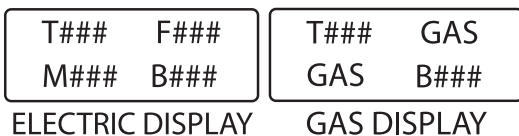
1. НАЖМИТЕ кнопку . Пресс опускается, гриль будет поддерживать уставочную температуру для ВЕРХНЕГО ПРЕССА - 425° F (218°C), поверхность гриля - 350° F (177°C).

Чтобы выйти из режима ожидания:





1. Нажмите  ЗЕЛЕНУЮ КНОПКУ. Пресс поднимется.


Для отображения текущих температур:

1. Нажмите кнопку  и повторите для каждой показываемой зоны:
 - 1-е нажатие кнопки - уставка передней части.
 - 2-е нажатие кнопки - действительная температура передней части.
 - 3-е нажатие кнопки - уставка центральной части.
 - 4-е нажатие кнопки - действительная температура центральной части.
 - 5-е нажатие кнопки - уставка задней части.
 - 6-е нажатие кнопки - действительная температура задней части.
 - 7-е нажатие кнопки - уставка пресса.
 - 8-е нажатие кнопки - действительная температура пресса.
2. Нажатие и удержание кнопки  в течение 5 секунд отобразит все текущие показатели температуры одновременно.








Завтрак в ручном режиме

1. Выберите режим AM (ЗАВТРАК). Нажмите и удерживайте кнопку .
2. Выберите ручной режим. Нажмите и удерживайте кнопку .
3. Выберите продукт из каталога продуктов AM (ОБЕД) при помощи кнопки  или .
4. Разместите продукт на гриле, следуя предписаниям McDonalds для выбранного продукта.








5. Нажмите  ЗЕЛЕНУЮ кнопку для начала цикла приготовления пищи.
6. По завершении цикла приготовления пищи прозвучит звуковой сигнал.
7. Снимите продукт с гриля и очистите гриль для подготовки к следующему циклу приготовления.

Обед в ручном режиме




Внимание: Переключение с меню завтрака на меню обеда займет приблизительно 10 минут, так как при переключении необходим разогрев до соответствующих температур.

1. Выберите режим PM (ОБЕД). Нажмите и удерживайте кнопку .
2. Выберите ручной режим. Нажмите и удерживайте кнопку .
3. Выберите продукт из каталога продуктов PM (ОБЕД) при помощи кнопки  или .
4. Расположите продукт на гриле следуя схеме расположения продукта, приведенной ниже.
5. Нажмите  ЗЕЛЕНУЮ кнопку для начала цикла приготовления пищи.
6. По завершении цикла приготовления пищи прозвучит звуковой сигнал.
7. Снимите продукт с гриля и очистите гриль для подготовки к следующему циклу приготовления.

Для изменения времени приготовления продукта меню

1. Выберите режим AM (ЗАВТРАК) или PM (ОБЕД). Нажмите и удерживайте кнопку .
2. Выберите ручной режим. Нажмите и удерживайте кнопку .
3. Выберите продукт при помощи кнопки  или .
4. НАЖМИТЕ кнопку  для отображения времени приготовления.
5. Используйте кнопки  и  для изменения времени приготовления.
6. Система автоматически вернется в режим нормальной эксплуатации через 3 секунды.

Завтрак в автоматическом режиме




1. Выберите режим AM (ЗАВТРАК). Нажмите и удерживайте кнопку .
2. Выберите AUTO mode (Автоматический режим). Нажмите и удерживайте кнопку . На дисплее появится надпись "AM / AUTOMATIC" (ЗАВТРАК/АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ).
3. Разместите продукт на гриле, следуя предписаниям McDonalds для выбранного продукта.
4. Нажмите  ЗЕЛЕНУЮ кнопку для начала цикла приготовления пищи. Пресс опустится и распознает продукт, размещенный на гриле.
5. По завершении цикла приготовления пищи прозвучит звуковой сигнал.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ (продолжение)

6. Снимите продукт с гриля и очистите гриль для подготовки к следующему циклу приготовления.

Обед в Auto mode (Автоматическом режиме)

Внимание: Переключение с меню завтрака на меню обеда займет приблизительно 10 минут, так как при переключении необходим разогрев до соответствующих температур.



1. Выберите режим PM (ОБЕД). Нажмите и удерживайте кнопку .
2. Выберите AUTO mode (Автоматический режим). Нажмите и удерживайте кнопку . На дисплее появится надпись "PM / AUTOMATIC" (ОБЕД/АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ).
3. Расположите продукт на гриле следуя схемам расположения продукта, приведенным на следующей странице.
4. Нажмите  ЗЕЛЕНУЮ кнопку для начала цикла приготовления пищи. Пресс опустится и распознает продукт, размещенный на гриле.

5. По завершении цикла приготовления пищи прозвучит звуковой сигнал.

6. Снимите продукт с гриля и очистите гриль для подготовки к следующему циклу приготовления.

Переключение режимов приготовления

Приблизительно за 30 минут до перехода к обеденному меню, выполните указанные ниже действия.

1. НАЖМИТЕ кнопку  для отображения температуры прессы.
2. НАЖМИТЕ кнопку .
3. Индикатор прессы включится. Пресс гриля нагреется до 217 C, пресс будет поддерживать данную температуру до выбора другого продукта из меню.

ИНФОРМАЦИЯ О СЕТИ LONWORKS

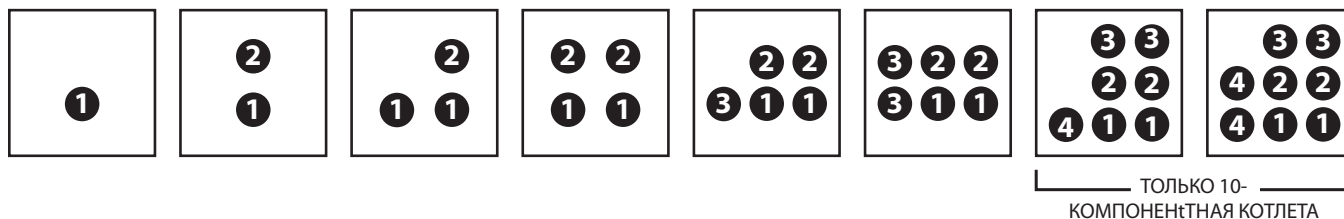
Сеть LonWorks позволяет производителям и интеграторам создавать новые решения в сфере управления и эксплуатации оборудования и снабжать ими своих клиентов по всему миру. С системой LonWorks Вы можете вдохнуть разум в любое электронное устройство и связать многие устройства по сети для оптимизации их управления. Встроенные возможности позволяют подобным устройствам функционировать без головного контроллера или компьютера, работая вместе с производственными приложениями и иными устройствами.

Сеть LonWorks - это сетевое решение для "Интеллектуального оборудования" McDonalds. Сеть LonWorks делает возможным использование существующих линий электропередач вместо использования Интернет-кабеля. Шлюз LonWorks соберет информацию с гриля и передаст ее на удаленный компьютер. Уполномоченные пользователи получат возможность централизованно собирать информацию и наблюдать за оборудованием. Оборудование, подключенное к сети LonWorks, можно будет не только наблюдать и программировать, но и настраивать.

РАЗМЕЩЕНИЕ КОТЛЕТ

Необходимо досконально следовать процедуре размещения мясных продуктов при работе с грилем-прессом. **Размещайте котлеты на нижней поверхности гриля по 2 шт. за раз**, по направлению из правого нижнего к левому верхнему углу, см. рисунок ниже. (Каждый квадрат символизирует отдельную поверхность гриля, находящуюся под прессом).

По завершении приготовления пищи пресс поднимется автоматически. Сразу после поднятия прессы добавьте приправы к мясу (при необходимости), а затем снимите котлеты в том же порядке, в котором они были размещены на гриле **по одной. Важно придерживаться той же последовательности при снятии продукта, что и при его размещении.**



ПРИМЕЧАНИЕ: Процедура размещения котлет на гриле может варьироваться за пределами США. С вопросами обращайтесь в региональное управление McDonald's.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА

Данный двухсторонний гриль-пресс компании Garland оборудован Системой определения продуктов (PRC). Эта новая технология позволяет пользователю начать цикл приготовления пищи БЕЗ необходимости выбора конкретного продукта в меню. Система PRC распознает толщину продукта при помощи переключателей в прессах и магнитов на основаниях прессов. После подсчета толщины продукта, расположенного на гриле, система PRC произведет поиск продукта в каталоге размеров продуктов (ниже) и автоматически выберет продукт.

ПУНКТ МЕНЮ	МИНИМАЛЬНАЯ ТОЛЩИНА	МАКСИМАЛЬНАЯ ТОЛЩИНА
Рекомендуемые размеры продуктов в каталоге завтрака		
Strip Bacon (Бекон)	.010	.130
Sausage ДВУХСТОРОННЕЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ (Сосиска - двухстороннее приготовление)	.210	.405
Steak ДВУХСТОРОННЕЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ (Стейк - двухстороннее приготовление)	.430	.480

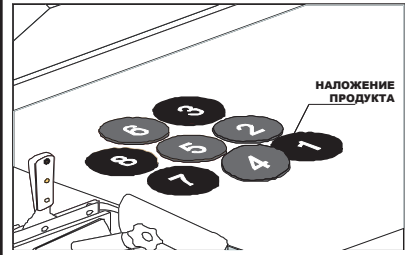
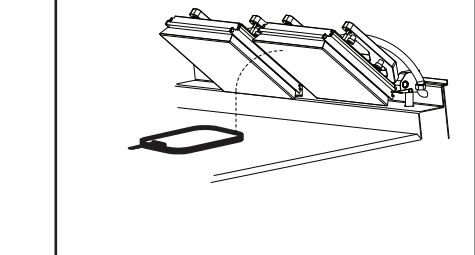
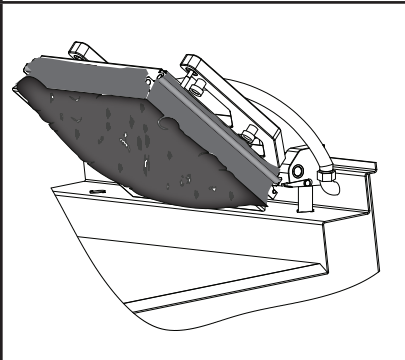
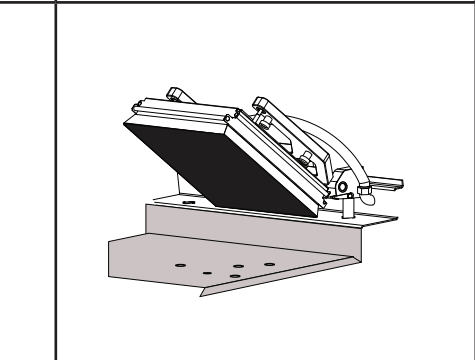
ПУНКТ МЕНЮ	МИНИМАЛЬНАЯ ТОЛЩИНА	МАКСИМАЛЬНАЯ ТОЛЩИНА
Рекомендуемые размеры продуктов в каталоге обеда		
10:1 Clam (10-компонентная котлета - двухстороннее пиготовление)	.160	.345
4:1 Clam (4-компонентная котлета - двухстороннее пиготовление)	.365	.560
Strip Bacon (Бекон)	.001	.130

ЧАСТО ВСТРЕЧАЮЩИЕСЯ ПРОБЛЕМЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ

Сбои определения продукта могут быть двух видов:

1. После начала цикла приготовления пищи на дисплее появится надпись "PRODUCT NOT RECOGNIZED - NO RECIPE FOUND" (ПРОДУКТ НЕ ОПРЕДЕЛЕН - ИНФОРМАЦИЯ НЕ НАЙДЕНА).
2. Система неправильно определила продукт, размешенный на гриле.

В обоих случаях, наиболее часто встречаются следующие 2 причины:

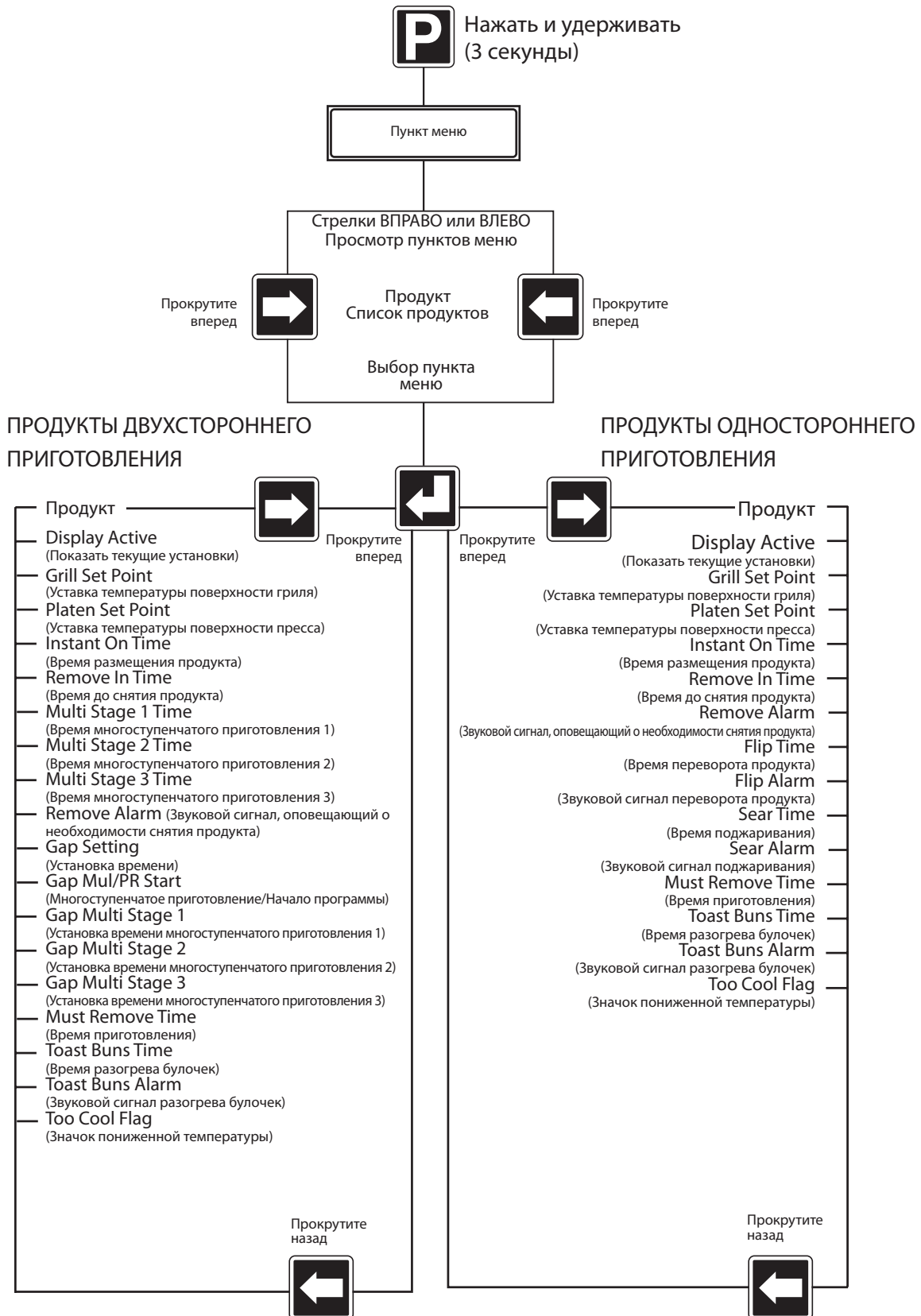
	<p>Перекрывающийся продукт - убедитесь в отсутствии перекрытия котлет при укладке продукта. При наложении продукта, система определения зафиксирует большую толщину продукта, чем на самом деле</p>		<p>Пресс контактирует с кольцами из жареного цыпленка - всегда проверяйте расположение кольца только на рабочем прессе перед началом цикла готовки.</p>
	<p>Измятый или изношенный тефлоновый лист - убедитесь в корректности установки и/или оборачивания тефлонового листа на прессе. Незакрепленный или изношенный тефлоновый материал с разрывами или царапинами может повлиять на определение продукта.</p>		<p>Накопления пригоревшей пищи на поверхности гриля - убедитесь в том, что поверхность гриля полностью очищена от пригоревшей пищи. Остатки пищи на нижней поверхности гриля не позволят системе определения правильно анализировать информацию.</p>

В любом из случаев, описанных выше, или в иных ситуациях, проведите принудительную автокалибровку, для возвращения расстояния между прессом и нижней поверхностью гриля к первоначальному значению. Перед проведением принудительной автоматической калибровки, необходимо сделать следующее:

1. Убедитесь в том, что нагревательная поверхность пресса не покрыта нагаром или остатками пищи.
2. Убедитесь в том, что поверхность гриля тщательно очищена.
3. Защитное тефлоновое покрытие не должно быть изношено и должно туго обтягивать поверхность пресса.

Следуйте инструкциям по проведению принудительной автокалибровки, описанным в разделах "ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТОВ" и "ПРОВЕДЕНИЕ ПРИНУДИТЕЛЬНОЙ АВТОМАТИЧЕСКОЙ КАЛИБРОВКИ".

СПИСОК УСТАНОВОК













ПРОГРАММИРОВАНИЕ КОНТРОЛЛЕРА

Режимы программирования; Конфигурация системы







Изменение единиц измерения температуры (гр. Фаренгейта/Цельсия)






Единицы измерения температуры (гр. F или C) изменяют метод показа температуры на контроллере (F – Фаренгейт, C – Цельсий)

1. При включенном дисплее, на котором показан текущий пункт меню или надпись "OFF" (ВЫКЛ.), НАЖМИТЕ и УДЕРЖИВАЙТЕ кнопку  в течение примерно 3-х секунд. Дисплей покажет предварительно выбранный пункт меню ИЛИ надпись "Standby / Menu Item" (Режим ожидания/Продукт меню).
2. НАЖМИТЕ кнопки  и  ОДНОВРЕМЕННО. На дисплее появится надпись "CONFIGURE" (НАСТРОИТЬ).
3. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее появится надпись "Setup" (Установка).
4. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее появится надпись "Temperature Unit" (Единица температуры).
5. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее замигает текущая установка единиц температуры.
6. НАЖМИТЕ кнопку  ИЛИ  для того, чтобы изменить мигающую единицу температуры.
7. НАЖМИТЕ кнопку  для сохранения новой установки.
8. НАЖМИТЕ кнопку  дважды для выхода из режима программирования.

Для изменения единиц отображения времени











Изменение единиц отображения времени изменит отображение временных циклов на дисплее.

1. При включенном дисплее, на котором показан текущий пункт меню или надпись "OFF" (ВЫКЛ.), НАЖМИТЕ и УДЕРЖИВАЙТЕ кнопку  в течение примерно 3-х секунд. Дисплей покажет предварительно выбранный пункт меню ИЛИ надпись "Standby / Menu Item" (Режим ожидания/Продукт меню).
2. НАЖМИТЕ кнопки  и  ОДНОВРЕМЕННО. На дисплее появится надпись "CONFIGURE" (НАСТРОИТЬ).
3. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее появится надпись "Setup" (Установка).
4. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее появится надпись "Temperature Unit" (Единица температуры).
5. НАЖМИТЕ кнопку  один раз. На дисплее появится надпись "Time Unit" (Единица времени).

6. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее замигает текущая единица времени.
7. НАЖМИТЕ стрелки  ИЛИ  для изменения мигающей единицы времени.
Полный перечень функций настройки см. в разделе "ОПЦИИ ФУНКЦИЙ; СИСТЕМНЫЕ МЕНЮ".
8. НАЖМИТЕ кнопку  для сохранения новой установки.
9. НАЖМИТЕ кнопку  дважды для выхода из режима программирования.


Для изменения установки подачи звукового сигнала при нажатии кнопок (Yes / No) (Да / Нет)

Изменение установки подачи звукового сигнала включит/выключит подачу звукового сигнала при нажатии любых кнопок.








1. При включенном дисплее, на котором показан текущий пункт меню или надпись "OFF" (ВЫКЛ.), НАЖМИТЕ и УДЕРЖИВАЙТЕ кнопку  в течение примерно 3-х секунд. Дисплей покажет предварительно выбранный пункт меню ИЛИ надпись "Standby / Menu Item" (Режим ожидания/Продукт меню).
2. НАЖМИТЕ кнопки  и  ОДНОВРЕМЕННО. На дисплее появится надпись "CONFIGURE" (НАСТРОИТЬ).
3. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее появится надпись "Setup" (Установка).
4. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее появится надпись "Temperature Unit" (Единица температуры).
5. НАЖИМАЙТЕ кнопку  многократно до тех пор, пока на дисплее не появится надпись "Key Chirp" (Звуковой сигнал при нажатии кнопок).
6. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее замигает текущая установка.
7. НАЖМИТЕ кнопки  ИЛИ  для изменения "YES" (ДА) на "NO" (НЕТ) или наоборот.
8. НАЖМИТЕ кнопку  для сохранения новой установки.
9. НАЖМИТЕ кнопку  дважды для выхода из режима программирования.

Для изменения звукового сигнала

Функция изменения звукового сигнала меняет сигнал, который подается после завершения обратного отсчета временного цикла.







1. При включенном дисплее, на котором показан текущий пункт меню или надпись "OFF" (ВЫКЛ.), НАЖМИТЕ и УДЕРЖИВАЙТЕ кнопку  в течение примерно 3-х секунд. Дисплей покажет предварительно выбранный пункт меню ИЛИ надпись "Standby / Menu Item" (Режим ожидания/Продукт меню).

ПРОГРАММИРОВАНИЕ КОНТРОЛЛЕРА (продолжение)

- НАЖМИТЕ кнопки  И  ОДНОВРЕМЕННО. На дисплее появится надпись "CONFIGURE" (НАСТРОИТЬ).
- НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее появится надпись "Setup" (Установка).
- НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее появится надпись "Temperature Unit" (Единица температуры).
- НАЖИМАЙТЕ кнопку  многократно до тех пор, пока на дисплее не появится надпись "Audible" (Изменение звукового сигнала).
- НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее мигает текущая установка звукового сигнала.
- НАЖИМАТЬ стрелки  ИЛИ  для изменения мигающих опций звукового оповещения.
Полный перечень функций настройки см. в разделе "ОПЦИИ ФУНКЦИЙ; СИСТЕМНЫЕ МЕНЮ".
- НАЖМИТЕ кнопку  для сохранения новой установки.
- НАЖМИТЕ кнопку  дважды для выхода из режима программирования.





Режимы программирования; Пункты меню

Для изменения имени существующего пункта меню

- Выберите пункт меню, имя которого необходимо изменить при помощи кнопки  или .
- НАЖМИТЕ и УДЕРЖИВАЙТЕ кнопку  в течение приблизительно 3-х секунд. На дисплее появится название выбранного продукта меню и соответствующий ему номер продукта.
- НАЖМИТЕ и УДЕРЖИВАЙТЕ кнопку .
- Для ввода имени продукта:
 - Используйте стрелки  или  для просмотра библиотеки символов.








Каталог символов:

пробел ! " # \$ % & ' () * + , - . / 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 ; : < = > ? @ A B C D E F G
H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z [\] ^ _ ` a b c d e f g h i j k l m n o p q r
s t u v w x y z

- НАЖМИТЕ кнопку  или  для прокрутки вправо или влево
 - НАЖМИТЕ кнопку  для сохранения наименования нового продукта в меню.
- НАЖМИТЕ кнопку  дважды для возвращения в нормальный режим эксплуатации.

Активация / деактивация пункта меню в библиотеке нормального режима функционирования, или изменения "времени дня"

(значения по умолчанию указаны в разделе "МЕТОДИКИ ЭКСПЛУАТАЦИИ")

- НАЖМИТЕ и УДЕРЖИВАЙТЕ кнопку  в течение приблизительно 3-х секунд. На дисплее появится название выбранного продукта меню и соответствующий ему номер продукта.
- Выберите пункт, который необходимо активировать/ деактивировать, при помощи кнопки  или .
- НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее появится надпись "Product" (Продукт). Мигает название пункта меню.
- НАЖИМАЙТЕ кнопку  или  до тех пор, пока на дисплее не появится надпись "Display Active" (Показать текущие установки).
- НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее мигает текущая установка.
- НАЖМИТЕ кнопку  или  для выбора другой установки.
- НАЖМИТЕ кнопку  для сохранения новой установки.
- НАЖМИТЕ кнопку  дважды для возвращения в нормальный режим эксплуатации.

Изменение уставочной температуры поверхности гриля












ПРИМЕЧАНИЕ: Уставки температуры гриля предварительно заданы в контроллере в соответствии с применимым стандартом. Не изменяйте установки температуры поверхности гриля на значения температуры, не приведенные в разделе "OPERATING PROCEDURES" (ЭКСПЛУАТАЦИЯ).

- Выберите продукт меню, время приготовления которого необходимо изменить, при помощи кнопки  или .
- НАЖМИТЕ и УДЕРЖИВАЙТЕ кнопку  в течение приблизительно 3-х секунд. На дисплее появится название выбранного продукта меню и соответствующий ему номер продукта.
- НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее появится надпись "Product" (Продукт).
- НАЖИМАЙТЕ кнопку  или  до тех пор, пока на дисплее не появится надпись "Grill SetPt" (Показать текущие установки).
- НАЖМИТЕ кнопку . Текущая уставка температуры гриля начнет мигать на дисплее.
- При помощи кнопки  или  измените уставку температуры на желаемое значение.
- НАЖМИТЕ кнопку  для сохранения новой уставки температуры.
- НАЖМИТЕ кнопку  дважды для возвращения в нормальный режим эксплуатации.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ КОНТРОЛЛЕРА (продолжение)

Изменение уставки температуры пресса гриля.

ПРИМЕЧАНИЕ: Уставки температуры гриля предварительно заданы в контроллере в соответствии с применимым стандартом. Не изменяйте установки температуры поверхности гриля на значения температуры, не приведенные в разделе "OPERATING PROCEDURES" (ЭКСПЛУАТАЦИЯ).

1. Выберите продукт меню, температуру приготовления которого необходимо изменить, при помощи кнопки  или .
2. НАЖМИТЕ и УДЕРЖИВАЙТЕ кнопку  в течение приблизительно 3-х секунд. На дисплее появится название выбранного продукта меню и соответствующий ему номер продукта.
3. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее появится надпись "Product" (Продукт).
4. НАЖИМАЙТЕ кнопки  или  до появления сообщения "Platen SetPt" (Уставка пресса) на контроллере..
5. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее замигает надпись "PLATEN SET POINT" (УСТАВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ПРЕССА).
6. При помощи кнопки  или  измените уставку температуры на желаемое значение.
7. НАЖМИТЕ кнопку  для сохранения новой уставки температуры.
8. НАЖМИТЕ кнопку  дважды для возвращения в нормальный режим эксплуатации.

Для изменения установки MUST REMOVE IN (ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ).

1. Выберите продукт меню, время приготовления которого необходимо изменить, при помощи кнопки  или .
2. НАЖМИТЕ и УДЕРЖИВАЙТЕ кнопку  в течение приблизительно 3-х секунд. На дисплее появится название выбранного продукта меню и соответствующий ему номер продукта.
3. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее появится надпись "Product" (Продукт).
4. НАЖИМАЙТЕ кнопку  или  до тех пор, пока на дисплее не появится надпись "Must Remove In" (Время до снятия).
5. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее замигает заданное количество секунд.
6. Воспользуйтесь кнопкой  или  для изменения времени приготовления продукта до желаемого значения.
7. НАЖМИТЕ кнопку  для сохранения новой установки времени.
8. НАЖМИТЕ кнопку  дважды для возвращения в нормальный режим эксплуатации.

Для изменения времени разогрева булочек.

1. Выберите продукт меню, время приготовления которого необходимо изменить, при помощи кнопки  или .
2. НАЖМИТЕ и УДЕРЖИВАЙТЕ кнопку  в течение приблизительно 3-х секунд. На дисплее появится название выбранного продукта меню и соответствующий ему номер продукта.
3. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее появится надпись "Product" (Продукт).
4. НАЖИМАЙТЕ кнопку  или  до тех пор, пока на дисплее не появится надпись "Toast Buns Time" (Время до снятия).
5. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее замигает заданное количество секунд.
6. Воспользуйтесь кнопкой  или  для изменения времени разогрева булочек до желаемого значения.
7. НАЖМИТЕ кнопку  для сохранения новой установки времени.
8. НАЖМИТЕ кнопку  дважды для возвращения в нормальный режим эксплуатации.


























Для изменения звукового сигнала разогрева булочек (Auto / Manual) (Автоматический режим / Ручной режим)





1. Выберите продукт меню, время приготовления которого необходимо изменить, при помощи кнопки  или .
2. НАЖМИТЕ и УДЕРЖИВАЙТЕ кнопку  в течение приблизительно 3-х секунд. На дисплее появится название выбранного продукта меню и соответствующий ему номер продукта.
3. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее появится надпись "Product" (Продукт).
4. НАЖИМАЙТЕ кнопку  или  до тех пор, пока на дисплее не появится надпись "Toast Buns" (Время до снятия).
5. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее замигает надпись "AUTO MANUAL POINT" (УСТАВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ПРЕССА).
6. Using the  or  arrow buttons to change the "MANUAL" to "AUTO" or "AUTO" to "MANUAL".
7. НАЖМИТЕ кнопку  для сохранения новой установки.
8. НАЖМИТЕ кнопку  дважды для возвращения в нормальный режим эксплуатации.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ КОНТРОЛЛЕРА (продолжение)










Для добавления новых продуктов в меню

Следующие инструкции представляют собой РУКОВОДСТВО по программированию основных установок для продуктов, подлежащих ДВУХСТОРОННЕМУ приготовлению.








1. НАЖМИТЕ и УДЕРЖИВАЙТЕ кнопку  в течение приблизительно 3-х секунд. На дисплее появится название выбранного продукта меню и соответствующий ему номер продукта.
2. НАЖИМАЙТЕ кнопку  или кнопку  до тех пор, пока на дисплее не появится надпись "МЕНЮ ПО ВЫБОРУ # - ДВУХСТОРОННЕЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ" (Меню по выбору номер... - ДВУХСТОРОННЕЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ).
3. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее появится надпись "PRODUCT" (ПРОДУКТ).
4. Нажмите и удерживайте кнопку . На дисплее замигает название выбранного продукта.
5. Для ввода имени продукта:
 - a. Используйте стрелки  или  для просмотра библиотеки символов.
 - b. НАЖМИТЕ кнопку  или  для прокрутки вправо или влево
 - c. НАЖМИТЕ кнопку  для сохранения наименования нового продукта в меню.
6. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее появится надпись "Display Active" (Показать текущие установки).
7. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее замигает надпись "NO" (НЕТ).
8. НАЖМИТЕ кнопку . Надпись "NO" (НЕТ) переменится на "YES" (ДА).
9. НАЖМИТЕ кнопку  для сохранения новой установки.
10. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее появится надпись "GRILL SETPT" (УСТАВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ГРИЛЯ).
11. НАЖМИТЕ кнопку . Числовое значение температуры на дисплее начнет мигать.
12. При помощи кнопки  или  измените уставку температуры на желаемое значение.
13. НАЖМИТЕ кнопку  для сохранения новой уставки температуры.
14. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее появится надпись "PLATSETRT" (УСТАВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ГРИЛЯ).
15. НАЖМИТЕ кнопку . Числовое значение температуры на дисплее начнет мигать.
16. При помощи кнопки  или  измените уставку температуры на желаемое значение.
17. НАЖМИТЕ кнопку  для сохранения новой уставки температуры.
18. НАЖИМАЙТЕ кнопку  до появления сообщения GAP MULTI/PR START (МУЛЬТИ ЗАЗОР/ЗАПУСК ОПРЕДЕЛЕНИЯ ПРОДУКТА) на дисплее.

19. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее замигает установка температуры.
20. При помощи кнопок  и DOWN (ВНИЗ), установите требуемое значение зазора.
21. НАЖМИТЕ кнопку  для сохранения новой установки температуры.
22. НАЖМИТЕ кнопку  дважды для возвращения в нормальный режим эксплуатации.

Восстановление заводских настроек для всех пунктов меню продуктов.

1. При включенном дисплее, на котором показан текущий пункт меню или надпись "OFF" (ВЫКЛ.), НАЖМИТЕ и УДЕРЖИВАЙТЕ кнопку  в течение примерно 3-х секунд. Дисплей покажет предварительно выбранный пункт меню ИЛИ надпись "Standby / Menu Item" (Режим ожидания/пункт меню).
2. НАЖМИТЕ кнопки  И  ОДНОВРЕМЕННО. На дисплее появится надпись "CONFIGURE" (НАСТРОИТЬ).
3. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее появится надпись "Setup" (Установка).
4. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее появится надпись "Temperature Unit" (Единица температуры).
5. НАЖМИТЕ кнопку  6 раз. На дисплее появится надпись "Reload Defaults – NO" (Загрузить установки по умолчанию - НЕТ).
6. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее замигает надпись "NO" (НЕТ).
7. НАЖМИТЕ кнопку . Надпись "NO" (НЕТ) переменится на "YES" (ДА).
8. НАЖМИТЕ кнопку . Система произведет повторную загрузку пунктов МЕНЮ с заводскими параметрами.
9. Подождите 15-20 секунд. Дисплей затем автоматически вернется в режим OFF (ВЫКЛ).

Восстановление заводских настроек для всех функций.

1. Убедитесь в том, что подача электропитания прекращена, повернув главный выключатель в положение OFF (ВЫКЛ.).
2. НАЖМИТЕ ОДНОВРЕМЕННО кнопки  И , с последующей подачей электропитания при помощи основного выключателя. На дисплее появится надпись "PASSWORD" (ПАРОЛЬ)
3. В течение 3-5 секунд, нажмите указанные ниже кнопки в приведенной последовательности:     
4. После успешного завершения действия, на дисплее контроллера появится сообщение FULL DEFAULTS (ПОЛНОСТЬЮ ЗАВОДСКИЕ НАСТРОЙКИ).
5. Подождите 15-20 секунд. Дисплей затем автоматически вернется в режим OFF (ВЫКЛ).

КАЛИБРОВКА ДАТЧИКА









Ежемесячная калибровка температурных зон гриля

Инструменты: Электронный пирометр и датчик температуры поверхности

Предупреждение: СОПРИКОСНОВЕНИЕ С ГОРЯЧИМИ НАГРЕВАТЕЛЬНЫМИ ПОВЕРХНОСТЯМИ ГРИЛЯ МОЖЕТ ВЫЗВАТЬ ОЖОГИ.

ПРИМЕЧАНИЕ: калибровка гриля при помощи датчика осуществляется при снятом защитном материале.

ПОЖАЛУЙСТА, В ТОЧНОСТИ ВЫПОЛНЯЙТЕ ПРИВЕДЕННЫЕ НИЖЕ УКАЗАНИЯ:

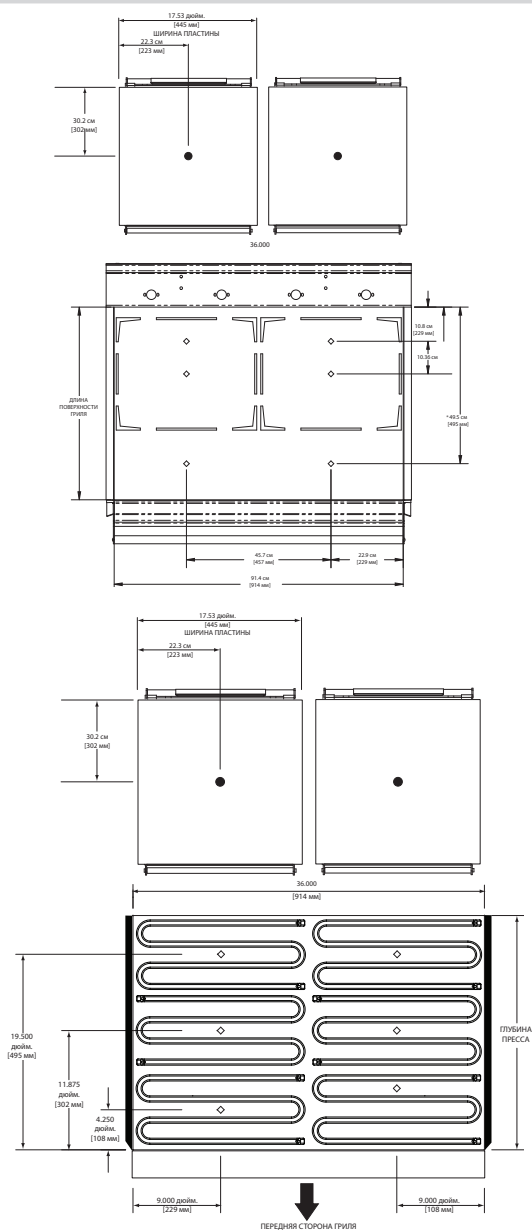
- Для проведения данной процедуры калибровки гриль и пресс должны быть разогреты до температуры приготовления пищи. Нажмите кнопку  или кнопку  для выбора режима "CLAM" (ДВУХСТОРОННЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ) и позволить грилю достичь заданной температуры и стабилизироваться (примерно 30 минут).
 - НАЖМИТЕ и УДЕРЖИВАЙТЕ кнопку  в течение около 3 секунд, или до появления на дисплее контроллера следующего сообщения: "PROBE CAL" (калибровка ДАТЧИКА).
 - НАЖМИТЕ кнопку  для отображения первой температурной зоны для калибровки. Первый этап калибровки - "FRONT TEMP CAL" (калибровка ПЕРЕДНЕЙ ЗОНЫ). Зоны будут отображены в следующем порядке: FRONT TEMP CAL (калибровка ПЕРЕДНЕЙ ЗОНЫ), MIDDLE TEMP CAL (калибровка СРЕДНЕЙ ЗОНЫ), BACK TEMP CAL (калибровка ЗАДНЕЙ ЗОНЫ), TOP TEMP CAL (калибровка ВЕРХНЕЙ ЗОНЫ).
- MWE2W:** Датчики-термоэлементы электрического гриля расположены как показано на рисунке справа. Каждый пресс имеет датчик-термоэлемент в центре.
- MWG2W:** Датчики-термоэлементы газового гриля расположены в центре каждого нагревательного элемента как показано на рисунке справа. Каждый пресс имеет датчик-термоэлемент в центре.
- Выберите зону, для которой требуется показать температуру при помощи кнопки  или кнопки .
 - Подождите как минимум 5 секунд, пока пирометр не среагирует и не стабилизируется. Запишите температуру пирометра.
 - Если температура, показанная на дисплее не совпадает с температурой, показанной на пирометре, отрегулируйте температуру на дисплее. Каждое нажатие кнопки  увеличит отображенную температуру на один (1) градус. Каждое нажатие кнопки  уменьшит отображенную температуру на один (1) градус.

ПРИМЕЧАНИЕ: Во время этапа 6 сигнал контроллера будет пронзительно-громким. Температуру можно отрегулировать только если звучит данный сигнал. Если сигнал не звучит, температуру нельзя будет отрегулировать.

- НАЖМИТЕ кнопку,  чтобы зафиксировать отрегулированное значение температуры.

- Нажмите кнопку  или кнопку  для выбора следующей зоны.
- Переместите датчик пирометра на новую зону и повторите шаги 5, 6 и 7.
- Повторите процедуру для каждой зоны.
- Многократно проведите процедуру для каждой зоны до тех пор, пока разница температуры, показанной на дисплее, и температуры, зафиксированной датчиком, не уменьшится до пределов 1°.
- Нажмите кнопку  2 раза для выхода из режима программирования. Контроллер вернется к предыдущему состоянию в режиме нормальной эксплуатации.

РАСПОЛОЖЕНИЕ ДАТЧИКОВ-ТЕРМОЭЛЕМЕНТОВ



ВОДСКИЕ УСТАНОВКИ ПО УМОЛЧАНИЮ

продукты двухстороннего приготовления

Menu Item #	PRODUCT	DISPLAY ACTIVE	GRILL SET POINT	PLATEN SET POINT	INSTANT ON TIME	REMOVE IN TIME	MULTI STAGE TIME	PR STAGE TIME	ALARM - AUTO / MANUAL	GAP SETTING	GAP MULTI/PR START	GAP MULTI STAGE	GAP PR STAGE	MUST REMOVE IN TIME	TOAST BUNS IN TIME	TOAST BUNS ALARM - AUTO / MANUAL
1	10:1 - CLAM	PM	350°F (177°C)	425°F (217°C)	0	38	S1 5 5 S2 0 0 S3 0 0		AUTO	.255	.245	S1 .255 .265 S2 S3		0	0	AUTO
2	4:1 - CLAM	PM	350°F (177°C)	425°F (217°C)	0	107	S1 10 10 S2 --- --- S3 --- ---		AUTO	.415	.400	S1 S2 --- --- S3 --- ---		0	0	AUTO
3	STRIP BACON-CLAM	AM/PM	350°F (177°C)	425°F (217°C)	0	23	S1 --- --- S2 --- --- S3 --- ---		AUTO	.089	.089	S1 --- --- S2 --- --- S3 --- ---		0	0	AUTO
4	SAUSAGE CLAM FZN	AM	350°F (177°C)	425°F (217°C)	0	82	S1 --- --- S2 --- --- S3 --- ---		AUTO	.350	.350	S1 --- --- S2 --- --- S3 --- ---		0	0	AUTO
5	MCRIB - CLAM	NO	350°F (177°C)	425°F (217°C)	0	163	S1 --- --- S2 --- --- S3 --- ---		AUTO	.530	.530	S1 --- --- S2 --- --- S3 --- ---		0	0	AUTO
6	STEAK-CLAM	AM/PM	350°F (177°C)	425°F (217°C)	0	104	S1 --- --- S2 --- --- S3 --- ---		AUTO	.415	.415	S1 --- --- S2 --- --- S3 --- ---		0	0	AUTO
16 through 22	OPT MENU 1 through 7 CALM	NO	0°F (0°C)	0°F (0°C)	0		S1 --- --- S2 --- --- S3 --- ---		AUTO	0	0	--- --- --- --- --- ---		0	0	AUTO

Продукты одностороннего приготовления

	ITEM	DISPLAY ACTIVE	GRILL SET POINT	PLATEN SET POINT	INSTANT ON TIME	REMOVE IN TIME	FLIP TIME	SEAR TIME	ALARM - AUTO / MANUAL	SEAR ALARM - AUTO / MANUAL	FLIP ALARM - AUTO / MANUAL	MUST REMOVE IN TIME	TOAST BUNS TIME	TOAST BUNS ALARM - AUTO / MANUAL
7	GRILL CHICK-FLAT	PM	350°F (177°C)	425°F (217°C)	---	410	195	---	---	---	MANUAL	---	---	---
8	FOLDED EGGS-FLAT	AM	265 (130°C)	OFF	---	120	---	---	---	---	---	---	---	---
9	ROUND EGGS-FLAT	AM	265 (130°C)	OFF	---	150	---	---	---	---	---	---	---	---
10	CHICK F BRD-FLAT	NONE	350°F (177°C)	425°F (217°C)	---	100	---	---	---	---	---	---	---	---
11	10:1- FLAT	NONE	340 (171°C)	425°F (217°C)	---	125	75	20	---	MANUAL	AUTO	---	---	---
12	4:1-FLAT	NONE	365 (185°C)	425°F (217°C)	---	270	150	20	---	---	AUTO	---	---	---
13	MCRIB-FLAT	NONE	365 (185°C)	425°F (217°C)	---	390	270	---	---	---	AUTO	---	---	---
15	HOTCAKES-FLAT	NONE	365 (185°C)	425°F (217°C)	---	140	90	---	---	---	AUTO	---	---	---
23 through 26	OPT MENU 1 through 4-FLAT	NONE	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
	CLEAN MODE	AM/PM	325°F (163°C)	325°F (163°C)	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

ПЦИИ ФУНКЦИЙ; СИСТЕМНЫЕ МЕНЮ

ПО вер. 202

Системное меню	Подменю	Опции	Описание опций	Заводские
Configure Menu				
Grill Type	Electric Gas	Electric Gas	Параметр электрического или газового гриля. Корректная установка определяет количество зон нагрева.	Electric
Platen Enabled	Yes No	Yes No	Параметр системы управления, указывающий на наличие пресса. В частности Плоские грили (без прессов).	Yes
Grill Region	World Japan	World Japan	Параметр для определения требований к региональной настройке.	World
Cook Zone	Left Center Right	Left Center Right	Размещение пульта управления на гриле.	Left
More Multi Gap	Yes No	Yes No	Текущие требования для 2-х ступеней зазора. При установке к "Да", показываются 3 дополнительных параметра зазора.	Yes
Auto Standby Timer	On Off	On Off	Вкл./выкл. автоматическую сигнализации для уведомления оператора о необходимости установки гриля в режим ожидания.	OFF
Auto Standby Delay	1-5	1-5	Время подачи звуковой сигнализации, в сек., при уведомлении оператора о необходимости установки гриля в режим ожидания.	3
Setup				
Temperature Units	F (Fahrenheit) C (Celsius)	F (Fahrenheit) C (Celsius)	Установка единиц измерения температуры (гр. Фаренгейта/Цельсия).	F
Time Unit	sss mss mimm	sss mss mimm	Установка единиц времени: sss - секунды mss - минуты mimm - минуты/секунды (МСС)	sss
Key Chirp	Yes No	Yes No	Параметр вкл./выкл. звука по нажатию кнопки.	Yes
Audible	3 Second Strobe Song	3 Second Strobe Song	Звуковая сигнализация извлечения.	3 second
Audio Volume	1-100 (Adjustable)	1-100 (Adjustable)	Громкость сигнализации	100
Reload Defaults	Yes No	Yes No	При установке к "Да", система управления производит автоматическую загрузку заводских параметров. В данном параметре, загружаются только заводские пункты меню.	No
Multi Gap	Yes No	Yes No	Вкл./выкл. мульти зазора при готовке.	Yes
Audible Select	0 1 2	0 1 2	Высота тона контроллера	1
Auto Mode Enable	Yes No	Yes No	Вкл./выкл. функции определения продукта системы управления.	Yes
Product Rec Timeout	0-30	0-30	Макс. период определения продукта, сек. В случае отсутствия результата при определении продукта в указанный период (Product Rec Timeout) (Таймаут определения продукта), появляется сообщение Product Not Rec (Продукт не определен)	10
Heather Err Timer	60-1200	60-1200	Период (в сек.), в течение которого контроллером должно фиксироваться повышение температуры, перед выдачей сообщения "Ошибка нагревателя" (Heater Error)	425
Too Cool Lo Lmt	OFF, 1F/C-450F / 250C	OFF, 1F/C-450F / 250C		110F / 61C
Calibration				
Level / Reed Switch	Yes No	Yes No	Режим выполнения действий оператором по установке уровня пресса и калибровке герконового переключателя	No
Auto Gap Force	Yes No	Yes No	Режим выполнения пользователем автоматической калибровки по требованию.	No
Probe Cal	All Temperature Zones	All Temperature Zones	Режим выполнения калибровки датчика температуры	
Gap Calibration	-1000 - 1000	-1000 - 1000	Смещение зазора – параметр смещения зазора для всех пунктов меню.	0
Reed Switch Min	0 - 1000	0 - 1000	Мин. значение Δ CAL перед подачей предупреждения/сообщения об ошибке	200
Reed Switch Max	0 - 1000	0 - 1000	Макс. значение Δ CAL перед подачей предупреждения/сообщения об ошибке.	300
Delta Speed Err	0-20	0-20	Число соответствует линейной скорости двигателя силового привода. Регулируется автоматически.	
Pivot End Mills	800 - 3000	800 - 3000	Число соответствует расположению шарнирного блока и предназначено для определения точки поворота и снижения скорости двигателя.	1100
Show Reed Data	YES/NO	YES/NO	При установке к "Да", контроллер показывает счетчики кодового датчика положения при замыкании герконового переключателя.	No
Front Reed Cal			Во время автоматической калибровки, кодовый датчик положения производит отсчет при замыкании переднего герконового переключателя.	
Back Reed Cal			Во время автоматической калибровки, кодовый датчик положения производит отсчет при замыкании заднего герконового переключателя.	
F ZERO Cal			Во время автоматической калибровки, кодовый датчик положения производит отсчет при замыкании переднего герконового переключателя.	
B ZERO Cal			Во время автоматической калибровки, кодовый датчик положения производит отсчет при замыкании заднего герконового переключателя.	
F ARM OFFSET_MIN	-3000 - 1000	-3000 - 1000	Расчитанное смещение отклонения кронштейна.	-20
Cal Delta Percent			Кэффициент ошибки, рассчитанный в системе управления.	25%
DIAGNOSTIC				
Date Code				
Serial Number				
Part Number				
App VERSION				
CLM 1 Version				
CLM 2 Version				
Audio Version				
Motor Version				
Ambient 1				
Ambient 2				
Ambient 3				
Top Probe				
Grill Probe F				
Grill Probe M				
Grill Probe B				
External probe				
PR Front Detect				
PR Back Detect				
PR Table Value				
Service				
Encoder Counts				
Motor Status				
Switch Status				
Startup Rate				
Bus Voltage				
Motor Max Speed				
Motor Revision				
Motor Error				
Lonworks Service				

Garland Руководство по установке и эксплуатации



2-прессовый двухсторонний гриль-пресс с системой распознавания продуктов

Компания Garland Commercial Industries, LLC; Адрес: 185 East South Street, Freeland, Pennsylvania 18224
Телефон: +1 (570) 636-1000 • Факс: +1 (570) 636-9874
БЕСПЛАТНАЯ горячая линия сервисного обслуживания: (800) 446-8367
<http://www.garland-group.com> • Email: qsrservice@garland-group.com

