



РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

ГРИЛИ GARLAND С 1 И 2 ПРЕССАМИ
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ И ГАЗОВЫЕ
ГРИЛИ-ПРЕССЫ КОМПАНИИ GARLAND
С СИСТЕМОЙ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ

МОДЕЛИ:

MWE2W-1 MWE1W-1
MWE2S-1 MWE1S-1
MWG2W-1 MWG1W-1



ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ:
ЗАПРЕЩАЕТСЯ ХРАНЕНИЕ ИЛИ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
БЕНЗИНА ИЛИ ПРОЧИХ ОГНЕОПАСНЫХ
ГАЗООБРАЗНЫХ ИЛИ ЖИДКИХ ВЕЩЕСТВ
РЯДОМ С ДАННЫМ ИЛИ ЛЮБЫМИ ПРОЧИМИ
УСТРОЙСТВАМИ.

Внимание:
НЕКОРРЕКТНЫЙ МОНТАЖ, НАСТРОЙКА,
МОДИФИКАЦИЯ СЕРВИСНОЕ ИЛИ ТЕХНИЧЕСКОЕ
ОБСЛУЖИВАНИЕ МОГУТ СТАТЬ ПРИЧИНОЙ
УЩЕРБА ИМУЩЕСТВУ ИЛИ ТРАВМ ПЕРСОНАЛА,
ВПЛОТЬ ДО ЛЕТАЛЬНОГО ИСХОДА.
ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С УКАЗАНИЯМИ
ПО МОНТАЖУ, ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ
ОБСЛУЖИВАНИЮ
ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИЛИ
ПРОИЗВОДСТВОМ СЕРВИСНЫХ РАБОТ.

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

НАСТОЯЩИЙ ПРОДУКТ СЕРТИФИЦИРОВАН В КАЧЕСТВЕ КУХОННОГО
ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ КОММЕРЧЕСКОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ДОЛЖЕН
УСТАНОВЛИВАТЬСЯ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМИ СПЕЦИАЛИСТАМИ.

МОНТАЖ И ВЫПОЛНЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ СОЕДИНЕНИЙ ДОЛЖНЫ
ОТВЕЧАТЬ ТРЕБОВАНИЯМ УКАЗАННЫХ НИЖЕ ДЕЙСТВУЮЩИХ
НОРМАТИВОВ.

КАНАДА - ПРАВИЛА УСТРОЙСТВА ЭЛЕКТРОУСТАНОВОК КАНАДЫ,
ЧАСТЬ 1 И (ИЛИ) МЕСТНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

США – НАЦИОНАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА УСТРОЙСТВА ЭЛЕКТРОУСТАНОВОК
ANSI / NFPA – ДЕЙСТВУЮЩАЯ РЕДАКЦИЯ.

УБЕДИТЕСЬ В СООТВЕТСТВИИ ПАРАМЕТРОВ СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ
УКАЗАННЫМ НА ПАСПОРТНОЙ ТАБЛИЧКЕ ХАРАКТЕРИСТИКАМ.

Важное замечание по технике безопасности:

Разместите на видном месте указания по действиям в случае
обнаружения запаха газа. Данную информацию можно получить у
местного поставщика газа.

ДАННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ **ДОЛЖНО** УСТАНОВЛИВАТЬСЯ И ВВОДИТЬСЯ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ
ТЕХНИКОМ, ПОДГОТОВЛЕННЫМ ЗАВОДОМ-ИЗГОТОВИТЕЛЕМ.

ДАННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ МОЖНО ЭКСПЛУАТИРОВАТЬ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ПОД ОДОБРЕННОЙ ВЫТЯЖКОЙ.

ИЗГОТОВЛЕНО ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В McDonald's КОМПАНИЕЙ:
ПРОМЫШЛЕННЫЕ КУХОННЫЕ ПЛИТЫ GARLAND
<http://www.garland-group.com/>

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	5	ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	35
ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	5	МЕТОДИКА ВТАЛКИВАНИЯ/ВЫТЯГИВАНИЯ ГРИЛЯ	38
ПРОЦЕДУРА ПРЕДЪЯВЛЕНИЯ РЕКЛАМАЦИЙ ЗА УЩЕРБ, НАНЕСЕННЫЙ ПРИ ТРАНСПОРТИРОВКЕ	5	ОПИСАНИЕ МЕТОДОВ УПРАВЛЕНИЯ ГРИЛЕМ	39
ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ	6	СООБЩЕНИЯ ОБ ОШИБКАХ	40
РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	8	МЕТОДЫ ЭКСПЛУАТАЦИИ	40
Размеры: модели MWE2W-1, MWG2W-1	8	Методы включения гриля:	41
Размеры: модели: MWE1W-1, MWG1W-1	9	Выбор пункта меню:	41
Размеры: модель MWE2S-1	10	Каталог продуктов меню	41
Размеры: модель MWE1S-1	11	Индикаторные лампы	41
ХАРАКТЕРИСТИКИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ - СОЕДИНЕНИЕ ТРЕУГОЛЬНИКОМ	12	Режим ожидания	41
ХАРАКТЕРИСТИКИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ - СОЕДИНЕНИЕ ЗВЕЗДОЙ	14	Выполните указанные ниже действия для просмотра текущих температур: 41	
ХАРАКТЕРИСТИКИ ГАЗОВОЙ СИСТЕМЫ	16	Завтрак в ручном режиме	42
ГАЗОВЫЕ грили с 2 прессами MWG2W-1, Северная Америка:	16	Обед в ручном режиме	42
ГАЗОВЫЕ грили с 2 прессами MWG2W-1, модель с маркировкой SE:	16	Изменение времени приготовления продукта	42
МОНТАЖ И ЗАПУСК	18	Завтрак в автоматическом режиме	42
Общие сведения:	18	Обед в автоматическом режиме	42
Заведение, в котором устанавливается гриль, обязано обеспечить соблюдение указанных ниже условий:	18	Готовка с переключением режимов	42
Комплект поставки при покупке нового гриля от производителя:	19	Отключение гриля	42
Монтаж роликов	20	ИНФОРМАЦИЯ О СЕТИ LONWORKS	43
ПОДКЛЮЧЕНИЕ КАБЕЛЯ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ:	21	ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА	43
Разъемы Mennekes, 3- и 5-контактные (опция 1)	22	ЧАСТО ВСТРЕЧАЮЩИЕСЯ ПРОБЛЕМЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ	44
Разъем Mennekes, 7-контактный (опция 2)	22	РАЗМЕЩЕНИЕ КОТЛЕТ	44
Схема клеммных колодок	22	ТЕСТ КАЧЕСТВА МЯСА	45
Тип вытяжного колпака и высота подъема прессов	24	ДЕРЕВО ЛОГИЧЕСКОЙ СХЕМЫ ПРОГРАММЫ; МЕНЮ ПРОДУКТОВ	46
Информация о сети LonWorks и подключение	24	ПРОГРАММИРОВАНИЕ КОНТРОЛЛЕРА; МЕНЮ ПРОДУКТОВ	47
Указания по подключению гриля к сети Lonworks:	24	Режимы программирования; меню продуктов	47
Установка надлежащих уровней сгорания	25	Изменение названия существующего пункта меню	47
Методика запуска	26	Активация/деактивация продукта меню в каталоге нормального режима эксплуатации и изменение принадлежности к меню "Завтрак" или "Обед"	47
Калибровка датчика температуры	27	Изменение параметра Grill SetPt ("Уставка температуры поверхности гриля"). 47	
Расположение термопар	30	Изменение параметра PLATEN SET POINT ("УСТАВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ПРЕССА") 47	
УСТАНОВКА ЗАЩИТНОГО МАТЕРИАЛА	31	Изменение параметра INSTANT ON TIME ("ВРЕМЯ БЫСТРОГО ВКЛЮЧЕНИЯ") 47	
МОНТАЖ БРЫЗГОЗАЩИТНОГО ЭКРАНА	32	Изменение параметра MUST REMOVE IN ("ВРЕМЯ СНЯТИЯ")	48
Тefлоновый лист (не оборачиваемый)	33	Изменение параметра MULTI STAGE TIME ("ВРЕМЕНИ МНОГОСТУПЕНЧАТОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ")	48
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ГРИЛЯ	33	Изменение параметра REMOVE ALARM ("СИГНАЛ О СНЯТИИ ПРОДУКТА")	48
Комплект защитного тефлонового материала (только для моделей с 1 и 2 прессами)	33	Изменение параметра GAP SETTING ("ЗАЗОР")	48
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ГРИЛЯ	34	Изменение параметра GAP MUL/PR START ("МУЛЬТИ ЗАЗОР/ЗАПУСК ОПРЕДЕЛЕНИЯ ПРОДУКТА")	48
3-фазный 4-проводной кабель электропитания 30 А (только для электрических грилей)	34	Изменение параметра GAP MULTI STAGE (1, 2 or 3) (УСТАНОВКА ЗАЗОРА ДЛЯ МНОГОСТУПЕНЧАТОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ)	49
3-фазный 4-проводной кабель электропитания 50 А (только для электрических грилей)	34	Изменение ВРЕМЕНИ ДО СНЯТИЯ (MUST REMOVE IN)	49
Быстроразъемный газовый шланг	34	Изменение параметра TOAST BUNS TIME ("ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА БУЛОЧЕК")	49
Брызгозащитный экран	34	Изменение параметра TOAST BUNS ALARM (AUTO / MANUAL) ("ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ РАЗОГРЕВА БУЛОЧЕК - АВТОМАТИЧЕСКИЙ/РУЧНОЙ РЕЖИМ") 49	
		Изменение параметра TOO COOL FLAG ("ФЛАЖОК СЛИШКОМ ХОЛОДНОГО ПРОДУКТА")	49
		Изменение параметра FLIP TIME ("ВРЕМЯ ПЕРЕВОРАЧИВАНИЯ ПРОДУКТА")	49

СОДЕРЖАНИЕ *(продолжение)*

Изменение параметра FLIP ALARM ("СИГНАЛ О ПЕРЕВОРАЧИВАНИИ ПРОДУКТА")	50
Изменение параметра SEAR TIME ("ВРЕМЯ ПОДЖАРИВАНИЯ")	50
Изменение параметра SEAR ALARM ("СИГНАЛ О ЗАВЕРШЕНИИ ПОДЖАРИВАНИЯ")	50
Для добавления новых продуктов в меню	51
Активация режима очистки	51
ДЕРЕВО ЛОГИЧЕСКОЙ СХЕМЫ ПРОГРАММЫ; СИСТЕМНЫЕ МЕНЮ ..	52
Режимы программирования; Конфигурация системы	53
ПРОГРАММИРОВАНИЕ КОНТРОЛЛЕРА; СИСТЕМНЫЕ МЕНЮ	53
Восстановление заводских настроек всех пунктов меню продуктов.....	54
ЗАВОДСКИЕ УСТАНОВКИ ПО УМОЛЧАНИЮ	55
Заводские установки по умолчанию - меню продуктов - все страны мира ..	55
Заводские установки по умолчанию - меню продуктов - Канада, Австралия и Великобритания	56
Заводские установки по умолчанию - меню продуктов - Япония и Гонконг .	57
ЗАЯВЛЕНИИ О СООТВЕТСТВИИ (модели с маркировкой CE)	58
УКАЗАТЕЛЬ	59

ВВЕДЕНИЕ

Двухсторонние грили-прессы компании Garland производятся исключительно для компании McDonald's и предназначены для эффективной двухсторонней обжарки различных продуктов. Данный агрегат также может использоваться в качестве одностороннего гриля и полностью соответствует стандартам безопасности, эффективности и чистоты компании McDonald's.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Настоящая гарантия покрывает дефекты материалов и изготовления в ходе 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) изготовителю был предоставлен соответствующий отчет об обнаруженных неполадках, которые подпадают под действие настоящей гарантии.

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

Компания Garland Group обязуется произвести ремонт или замену, по своему выбору, любой детали, признанной дефектной из-за материалов или качества изготовления без взимания оплаты за стоимость детали или нормальные трудозатраты.

Изготовитель не несет ответственности за установку, регулировку, диагностику и обслуживание указанного ниже: смазку пружин и клапанов. В гарантию не включаются сбои и неполадки, вызванные перепадами напряжения в сети и проблемами подачи газа.

Изготовитель не несет ответственности за стоимость поездки с целью проведения гарантийного ремонта на расстоянии свыше 160 км суммарно туда и обратно, не осуществляет выездов за пределы континента и не покрывает сверхурочные затраты на ремонт.

Действие настоящей гарантии не распространяется на детали из стекла, краску, фарфор, поверхностную ржавчину, уплотнители, керамические материалы, лампочки и предохранители.

Ущерб, причиненный пожаром, затоплением и иными стихийными бедствиями также не покрывается данной гарантией компании Garland Group.

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

Данная гарантия является ограниченной и применяется вместо всех прочих оговоренных или подразумеваемых гарантий. Компания Garland Group, а также сотрудники и представители компании не несут ответственности по претензиям на возмещение физического или косвенного материального ущерба или убытков.

Данная гарантия дает покупателям особые законные права, в дополнение к правам, установленным законами государства (штата), в котором Вы находитесь.

ПРОЦЕДУРА ПРЕДЪЯВЛЕНИЯ РЕКЛАМАЦИЙ ЗА УЩЕРБ, НАНЕСЕННЫЙ 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. Выполните приведенные ниже действия в случае доставки оборудования в поврежденном состоянии.

1. Немедленно подайте заявление на возмещение ущерба вне зависимости от размеров повреждения.
2. Обязательно проставьте отметку "Заметный ущерб или повреждения" на накладной или квитанции, которая затем должна быть подписана представителем экспедитора.
3. Скрытый ущерб или повреждения. Если повреждения остались незамеченными до распаковки оборудования, немедленно оповестите экспедитора (в течение 15 дней) и составьте заявление на возмещение скрытого ущерба.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

- **ОТСОЕДИНИТЕ ВСЕ ИСТОЧНИКИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ ПЕРЕД ОТКРЫВАНИЕМ ЩИТКОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ.**
- **УДОСТОВЕРЬТЕСЬ В ОТСУТСТВИИ ВОЗЛЕ АГРЕГАТА ЛЮБЫХ ГОРЮЧИХ МАТЕРИАЛОВ.**
- **НЕ СОЗДАВАЙТЕ ПОМЕХ ПОТОКАМ ВОЗДУХА СГОРАНИЯ И ВЕНТИЛЯЦИИ.**
- **ОСТАВЬТЕ МИНИМАЛЬНОЕ РАССТОЯНИЕ В 60 СМ (24 ДЮЙМА) ПЕРЕД АГРЕГАТОМ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ СЕРВИСНЫХ РАБОТ.**

Данный агрегат предназначен для профессионального использования и должен эксплуатироваться исключительно квалифицированным персоналом.

ВНИМАНИЕ: Во время эксплуатации находящиеся в непосредственной досягаемости элементы устройства могут нагреваться до высокой температуры. Не разрешайте детям находиться рядом с оборудованием. Данный агрегат не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими, сенсорными и умственными возможностями, недостаточной квалификацией или опытом, за исключением ситуаций, в которых вышеупомянутые лица работают под присмотром или получили подробные указания по эксплуатации данного устройства от персонала, ответственного за безопасность таковых лиц.

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

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ЭКСПЛУАТИРОВАТЬ ГРИЛЬ, КОТОРЫЙ НЕ БЫЛ ВВЕДЕН В ЭКСПЛУАТАЦИЮ СЕРВИСНЫМ ЦЕНТРОМ, УПОЛНОМОЧЕННЫМ ЗАВОДОМ-ИЗГОТОВИТЕЛЕМ.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ эксплуатировать гриль, не прочитав руководство по эксплуатации.

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

ЗАПРЕЩАЕТСЯ 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 действующими правилами устройства электроустановок. Внешнее эквипотенциальное соединение находится в задней части установки. Данное соединение должно использоваться по мере необходимости в соответствии с действующими правилами устройства электроустановок.

Двухсторонние грили-прессы Garland являются полуавтоматическими устройствами для приготовления пищи. Верхний пресс опускается автоматически после ручного (при помощи одной или двух рук, в зависимости от модели) запуска цикла готовки и поднимается автоматически по завершении цикла.

ВНИМАНИЕ:

При двухстороннем приготовлении продуктов пространства между верхним прессом и контактной плитой, а также между верхним прессом и вентиляционной вытяжкой должны считаться **ОПАСНЫМИ ЗОНАМИ**. При двухстороннем приготовлении продуктов оператор должен держать части тела и инструменты вдали от опасных зон во время движения прессов. При использовании одностороннего метода приготовления продуктов может иметь место неожиданное перемещение прессов во время очистки или сервисного обслуживания оборудования. Соблюдать максимальную осторожность при нахождении в "опасной зоне" во время очистки, технического обслуживания или регулярной эксплуатации. Температура нагреваемых поверхностей превышает 120 C (250F).

Во время приготовления пищи в двухстороннем режиме пресс гриля удерживается в прижатом положении исключительно собственным весом. Пресс не фиксируется в прижатом положении. Пресс можно перевести в поднятое положение при помощи рукоятки в передней части.

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

ШУМОИЗЛУЧЕНИЕ: Уровни звукового давления на рабочем месте оператора могут превышать 70 дБ(А) при включенной звуковой сигнализации. Громкость сигнализации может быть установлена к уровню ниже 70 дБ(А). Указания по уменьшению громкости см. в разделе с информацией по программированию контроллера.

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

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ (продолжение)

СОБЛЮДАЙТЕ ПРЕДЕЛЬНУЮ ОСТОРОЖНОСТЬ при установке, эксплуатации и чистке гриля-пресса для избежания контакта с горячими поверхностями и разогретым маслом. Для предотвращения ожогов необходимо одевать подходящую защитную одежду.

ВНИМАНИЕ: Данное устройство нельзя мыть струей воды. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** размещать лед на ГОРЯЧЕЙ поверхности гриля.

ПРИМЕЧАНИЕ: На гриле имеются предупреждающие наклейки с информацией о прочих опасностях и необходимых мерах предосторожности.

НОРМАТИВЫ ОПОВЕЩЕНИЯ ОБ ОПАСНОСТИ (HCS): Некоторые из действий, описанных в данном руководстве, включают использование химических продуктов. Наименования химических продуктов будут напечатаны жирным шрифтом, а за наименованием материала в описании будет следовать аббревиатура (HCS). См. руководство с описанием нормативов оповещения об опасности (HCS) для ознакомления с паспортами безопасности веществ (MSDS).

ВНИМАНИЕ: После установки главного выключателя в положение START ("ВКЛ.") происходит запуск цикла инициализации гриля. Находящиеся в опущенном положении при запуске верхние прессы гриля будут подняты.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ: Производите ежегодную проверку вкладышей подшипников блоков каретки опорных кронштейнов прессов, регулировочные гайки прессов, (ступенчатых) болтов опорных кронштейнов пресса и опорных роликов на наличие признаков износа. Необходимо произвести замену при расшатывании или заметном износе любых из вышеупомянутых элементов.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ: Звуковой сигнал подается по завершении цикла готовки перед поднятием прессов. Проверка данной функции производится нажатием левой кнопки CANCEL (ОТМЕНА). Если звукового предупреждения не слышно, убедитесь в том, что громкость не была уменьшена в меню SYSTEM SETUP (УСТАНОВКИ СИСТЕМЫ). Если после увеличения громкости звуковой сигнал по-прежнему не подается, необходимо пригласить инженера по сервисному обслуживанию для устранения проблемы.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА: Гриль фиксируется в требуемом положении при помощи двух анкеров, фиксирующих передние колеса установки. При необходимости выкатывания гриля с места установки для очистки или технического обслуживания следует снять крепления с роликов гриля, повернув рукоятку против часовой стрелки. После снятия с колес гриля оставьте фиксаторы на полу.

ЧИСТКА: КАТЕГОРИЧЕСКИ запрещается производить очистку гриля изнутри или снаружи при помощи пароочистителя, струи высокого давления или распылителя воды или иной жидкости. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** применять лед с целью охлаждения гриля для последующей очистки. **ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТОЛЬКО** одобренные компанией McDonald's чистящие вещества.

ПРИМЕЧАНИЕ: При фиксации при помощи анкерных креплений, основа креплений остается прикрепленной к стене, расположенной за грилем. После завершения чистки, необходимо вернуть гриль на место и зафиксировать анкерные крепления посредством установки держателя на стойку ролика и затягивания рукоятки по часовой стрелке. Для обеспечения безопасной эксплуатации гриль необходимо закрепить в месте эксплуатации вышеописанным образом перед продолжением использования.

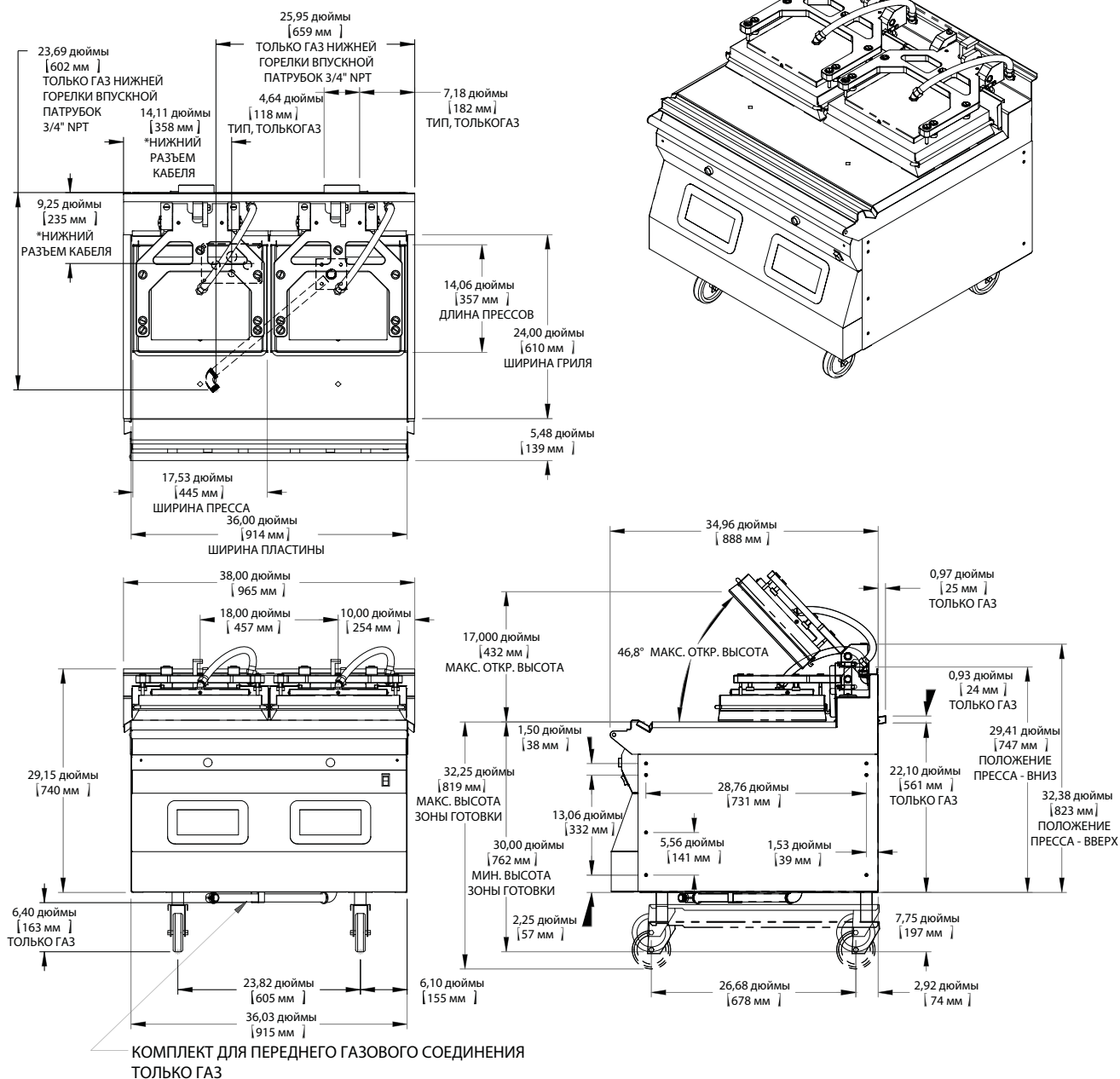
ВНИМАНИЕ:

Опасность прижатия - держите руки и инструменты вдали от перемещающихся прессов. Во время очистки или сервисного обслуживания может иметь место неожиданное перемещение прессов. **Отключите гриль** при помощи основного выключателя при очистке пресса.

РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры: модели MWE2W-1, MWG2W-1

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

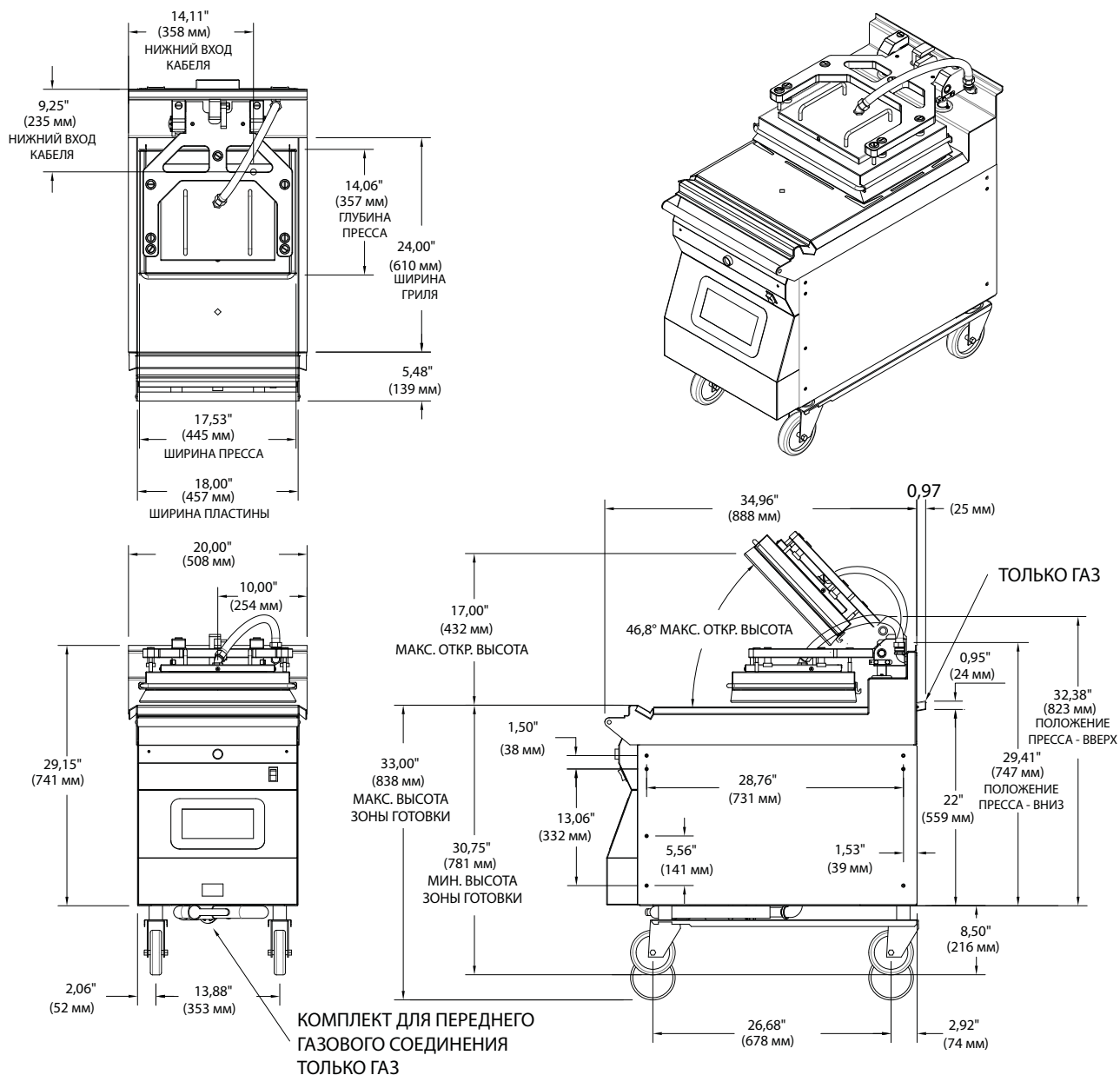


МОДЕЛЬ	ВЫСОТА*		ШИРИНА		ПОВЕРХНОСТИ ГРИЛЯ	
	дюймы	миллиметры	дюймы	миллиметры	дюймы	миллиметры
MWE2W-1	29,2	740	36,0	915	34,9	887

*Высота не включает ролики

РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры: модели: MWE1W-1, MWG1W-1



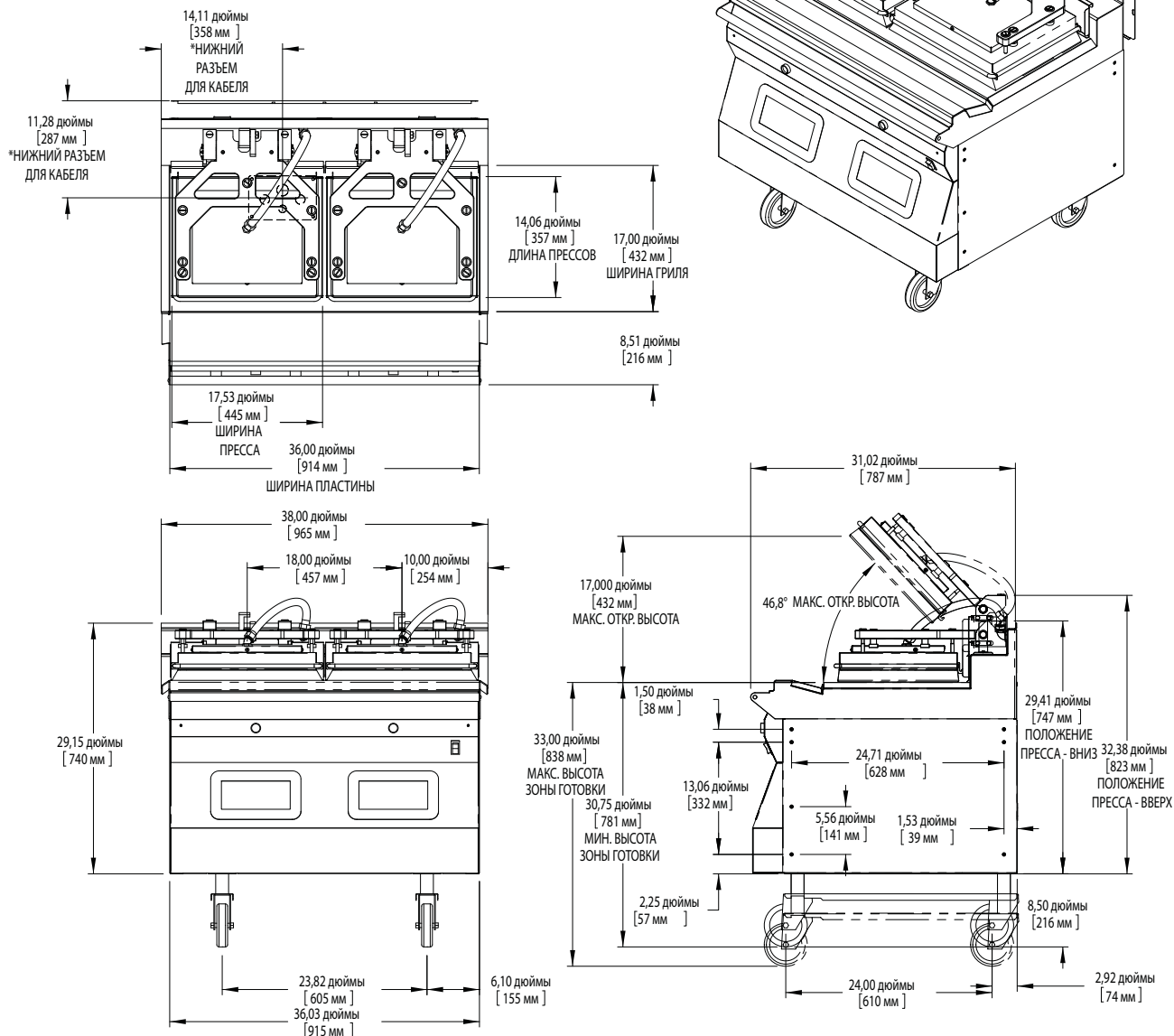
МОДЕЛЬ	ВЫСОТА*		ШИРИНА		ПОВЕРХНОСТИ ГРИЛЯ	
	дюймы	миллиметры	дюймы	миллиметры	дюймы	миллиметры
MWE1W-1	29,2	740	18,0	457	34,9	887

*Высота не включает ролики

РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры: модель MWE2S-1

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

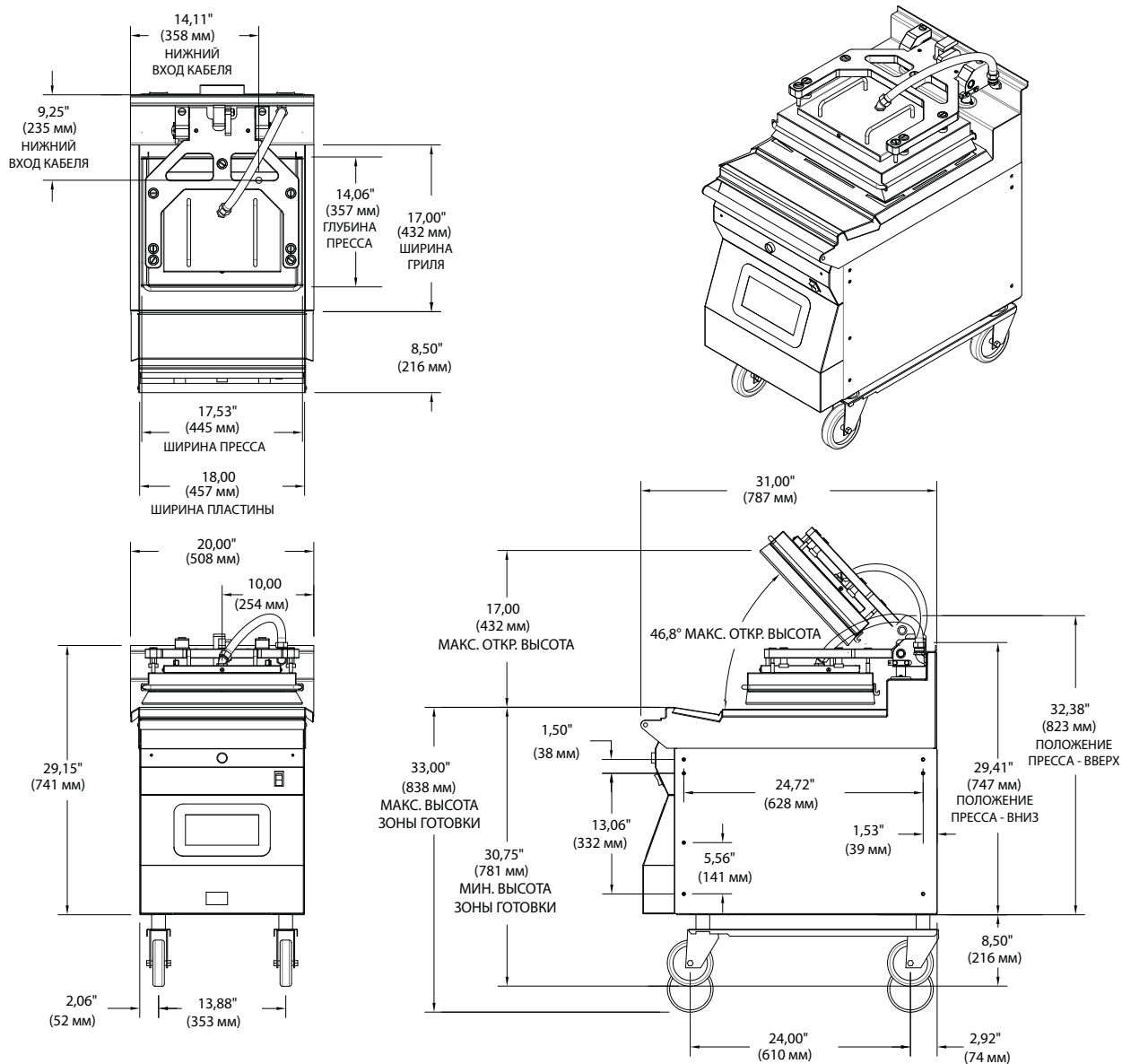


МОДЕЛЬ	ВЫСОТА*		ШИРИНА		ПОВЕРХНОСТИ ГРИЛЯ	
	дюймы	миллиметры	дюймы	миллиметры	дюймы	миллиметры
MWE2S-1	29,2	740	36,0	915	31,0	787

*Высота не включает ролики

РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры: модель MWE1S-1



МОДЕЛЬ	ВЫСОТА*		ШИРИНА		ПОВЕРХНОСТИ ГРИЛЯ	
	дюймы	миллиметры	дюймы	миллиметры	дюймы	миллиметры
MWE2S-1	29,2	740	18,0	457	31,0	787

*Высота не включает ролики

ХАРАКТЕРИСТИКИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ - СОЕДИНЕНИЕ ТРЕУГОЛЬНИКОМ

СОЕДИНЕНИЕ ТРЕУГОЛЬНИКОМ - модели под напряжение 208 В													
Модель		Чертеж		Управление	Минивыключатель	Общая нагрузка, кВт				А/линию			
				I/E	L1-L3	L1-L2	L2-L3	L3-L1	Все	Управл.	L1	L2	L3
С 2 прессами	Электр.	4530506	ТВ1		400	3,5	3,5	3,9	11,0		29,4	31,1	31,1
			ТВ2	52				0,1	0,4				
			ТВ3			3,5	3,5	3,5	10,6		29,4	29,4	29,4
	Газ	4530508	ТВ1		400	3,7	3,7	4,1	11,6		31,1	32,8	32,8
			ТВ2	253,6				0,3	2,1				
С 1 прессами	Электр.	4530516	ТВ1		200	3,5	3,5	3,7	10,8		29,4	30,3	30,3
			ТВ2	26				0,0	0,2				
	Газ	4530513	ТВ1		200	1,9	1,9	2,1	5,8		15,5	16,4	16,4
			ТВ2	126,8				0,1	1,1				

СОЕДИНЕНИЕ ТРЕУГОЛЬНИКОМ - модели под напряжение 220 В													
Модель		Чертеж		Управление	Минивыключатель	Общая нагрузка, кВт				А/линию			
				I/E	L1-L3	L1-L2	L2-L3	L3-L1	Все	Управл.	L1	L2	L3
С 2 прессами	Электр.	4530506	ТВ1		400	3,5	3,5	3,9	11,0		27,8	29,4	29,4
			ТВ2	52				0,1	0,4				
			ТВ3			3,5	3,5	3,5	10,6		27,8	27,8	27,8
	Газ	4530508	ТВ1		400	3,7	3,7	4,1	11,6		29,4	31,0	31,0
			ТВ2	253,6				0,3	2,0				
С 1 прессами	Электр.	4530516	ТВ1		200	3,5	3,5	3,7	10,8		27,8	28,6	28,6
			ТВ2	26				0,0	0,2				
	Газ	4530513	ТВ1		200	1,9	1,9	2,1	5,8		14,7	15,5	15,5
			ТВ2	126,8				0,1	1,0				

ХАРАКТЕРИСТИКИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ - СОЕДИНЕНИЕ ТРЕУГОЛЬНИКОМ *(продолжение)*

СОЕДИНЕНИЕ ТРЕУГОЛЬНИКОМ - модели под напряжение 230 В													
Модель		Чертеж		Управление	Минивыключатель	Общая нагрузка, кВт				А/линию			
				I/E	L1-L3	L1-L2	L2-L3	L3-L1	Все	Управл.	L1	L2	L3
С 2 прессами	Электр.	4530506	ТВ1		400	3,3	3,3	3,7	10,4		25,1	26,6	26,6
			ТВ2	52					0,1	0,4			
			ТВ3			3,3	3,3	3,3	10,0		25,1	25,1	25,1
	Газ	4530508	ТВ1		400	3,7	3,7	4,1	11,4		27,6	29,1	29,1
			ТВ2	253,6					0,3	1,9			
С 1 прессами	Электр.	4530516	ТВ1		200	3,3	3,3	3,5	10,2		25,1	25,8	25,8
			ТВ2	26					0,0	0,2			
	Газ	4530513	ТВ1		200	1,8	1,8	2,0	5,7		13,8	14,6	14,6
			ТВ2	126,8					0,1	1,0			

СОЕДИНЕНИЕ ТРЕУГОЛЬНИКОМ - модели под напряжение 240 В													
Модель		Чертеж		Управление	Минивыключатель	Общая нагрузка, кВт				А/линию			
				I/E	L1-L3	L1-L2	L2-L3	L3-L1	Все	Управл.	L1	L2	L3
С 2 прессами	Электр.	4530506	ТВ1		400	3,5	3,5	3,9	11,0		25,5	27,0	27,0
			ТВ2	52					0,1	0,4			
			ТВ3			3,5	3,5	3,5	10,6		25,5	25,5	25,5
	Газ	4530508	ТВ1		400	3,7	3,7	4,1	11,6		26,9	28,4	28,4
			ТВ2	253,6					0,3	1,8			
С 1 прессами	Электр.	4530516	ТВ1		200	3,5	3,5	3,7	10,8		25,5	26,2	26,2
			ТВ2	26					0,0	0,2			
	Газ	4530513	ТВ1		200	1,9	1,9	2,1	5,8		13,5	14,2	14,2
			ТВ2	126,8					0,1	0,9			

ХАРАКТЕРИСТИКИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ - СОЕДИНЕНИЕ ЗВЕЗДОЙ

СОЕДИНЕНИЕ ЗВЕЗДОЙ - модели под напряжение 380 В													
Модель		Чертеж		Управление	Минивыключатель	Общая нагрузка, кВт				А/линию			
				I/E	L1-N	L1	L2	L3	Все	Управл.	L1	L2	L3
2 Пресс	Электр. Станд.	4530507	TB1		400	7,5	7,1	7,1	21,6		34,0	32,2	32,2
			TB2	52					0,1	0,2			
	Электр. Китай	4530517	TB1		400	3,9	3,5	3,5	11,0		17,9	16,1	16,1
			TB2	52					0,1	0,2			
			TB3			3,5	3,5	3,5	10,6		16,1	16,1	16,1
	Электр. Низкопроф.	4530510	TB1		400	7,5	4,6	4,6	16,6		34,0	20,8	20,8
			TB2	52					0,1	0,2			
	Газ	4530509	TB1		400	4,1	3,7	3,7	11,6		18,8	17,0	17,0
TB2			253,6					0,3	1,2				
С 1 прессами	Электр. Станд.	4530514/ 4530515	TB1		200	3,7	3,5	3,5	10,8		17,0	16,1	16,1
			TB2	26					0,0	0,1			
	Электр. Низкопроф.	4530511	TB1		200	3,7	3,5	1,0	8,3		17,0	16,1	4,7
			TB2	26					0,0	0,1			
	Газ	4530512	TB1		200	2,1	1,9	1,9	5,8		9,4	8,5	8,5
			TB2	126,8					0,1	0,6			

СОЕДИНЕНИЕ ЗВЕЗДОЙ - модели под напряжение 400 В													
Модель		Чертеж		Управление	Минивыключатель	Общая нагрузка, кВт				А/линию			
				I/E	L1-N	L1	L2	L3	Все	Управл.	L1	L2	L3
2 Пресс	Электр. Станд.	4530507	TB1		400	7,1	6,7	6,7	20,4		30,6	28,8	28,8
			TB2	52					0,1	0,2			
	Электр. Китай	4530517	TB1		400	3,7	3,3	3,3	10,4		16,1	14,4	14,4
			TB2	52					0,1	0,2			
			TB3			3,3	3,3	3,3	10,0		14,4	14,4	14,4
	Электр. Низкопроф.	4530510	TB1		400	7,1	4,4	4,4	15,8		30,6	18,9	18,9
			TB2	52					0,1	0,2			
	Газ	4530509	TB1		400	4,1	3,7	3,7	11,4		17,6	15,9	15,9
TB2			253,6					0,3	1,1				
С 1 прессами	Электр. Станд.	4530514/ 4530515	TB1		200	3,5	3,3	3,3	10,2		15,3	14,4	14,4
			TB2	26					0,0	0,1			
	Электр. Низкопроф.	4530511	TB1		200	3,5	3,3	1,0	7,9		15,3	14,4	4,5
			TB2	26					0,0	0,1			
	Газ	4530512	TB1		200	2,0	1,8	1,8	5,7		8,8	7,9	7,9
			TB2	126,8					0,1	0,5			

ХАРАКТЕРИСТИКИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ - СОЕДИНЕНИЕ ЗВЕЗДОЙ

(продолжение)

СОЕДИНЕНИЕ ЗВЕЗДОЙ - модели под напряжение 415 В													
Модель		Чертеж		Управление	Минивыключатель	Общая нагрузка, кВт				А/линию			
				I/E	L1-N	L1	L2	L3	Все	Управл.	L1	L2	L3
2 Пресс	Электр. Станд.	4530507	TB1		400	7,5	7,1	7,1	21,6		31,2	29,5	29,5
			TB2	52					0,1	0,2			
	Электр. Китай	4530517	TB1		400	3,9	3,5	3,5	11,0		16,4	14,7	14,7
			TB2	52					0,1	0,2			
			TB3			3,5	3,5	3,5	10,6		14,7	14,7	14,7
	Электр. Низкопроф.	4530510	TB1		400	7,5	4,6	4,6	16,6		31,2	19,1	19,1
			TB2	52					0,1	0,2			
	Газ	4530509	TB1		400	4,1	3,7	3,7	11,6		17,2	15,6	15,6
			TB2	253,6					0,3	1,1			
	С 1 прессами	Электр. Станд.	4530514/ 4530515	TB1		200	3,7	3,5	3,5	10,8		15,6	14,7
TB2				26					0,0	0,1			
Электр. Низкопроф.		4530511	TB1		200	3,7	3,5	1,0	8,3		15,6	14,7	4,3
			TB2	26					0,0	0,1			
Газ		4530512	TB1		200	2,1	1,9	1,9	5,8		8,6	7,8	7,8
			TB2	126,8					0,1	0,5			

ХАРАКТЕРИСТИКИ ГАЗОВОЙ СИСТЕМЫ

ГАЗОВЫЕ грили с 2 прессами MWG2W-1, Северная Америка:

СИСТЕМА ПОДАЧИ ГАЗА						
ГАЗ	МАКС. РАСХОД НА ГОРЕЛКУ ВТУ/Ч (БРИТАНСКАЯ ТЕПЛОВАЯ ЕДИНИЦА В ЧАС)	ПОЛНЫЙ РАСХОД ВТУ/Ч (БРИТАНСКАЯ ТЕПЛОВАЯ ЕДИНИЦА В ЧАС)	ИНЖЕКТОР РАЗМЕР	НАСТРОЙКИ ВОЗДУШНОЙ ЗАСЛОНКИ (*)	ДАВЛЕНИЕ (В ДЮЙМАХ РТУТНОГО СТОЛБА)	ДАВЛЕНИЕ МАНИФОЛЬДА ГОРЕЛКИ (В ДЮЙМАХ РТУТНОГО СТОЛБА)
ПРИРОДНЫЙ ГАЗ	32 000	64 000	#35	50%	7,0	3,5
ПРОПАН	32 000	64 000	1,75 мм	50%	11,0	10,0

ГАЗОВЫЕ грили с 2 прессами MWG2W-1, модель с маркировкой CE:

СИСТЕМА ПОДАЧИ ГАЗА							
ТИП ГАЗА	МАКСИМАЛЬНЫЙ НЕТТО-РАСХОД НА ГОРЕЛКУ (кВт)	ОБЩАЯ НОМ. ПОДАЧА (кВт)	ИНЖЕКТОР РАЗМЕР	ВОЗДУШНАЯ ЗАСЛОНКА, НАСТРОЙКА (мм) (*)	ДАВЛЕНИЕ ПОДАЧИ (мБар)	ДАВЛЕНИЕ НА ГОРЕЛКЕ (мБар)	ОБЪЕМНЫЙ РАСХОД ГАЗА
G20 ПГ	8,6	17,2	2,64 мм	9,0	20/25	8,7	1,82 м³/ч
G31 СНГ	8,6	17,2	1,61 мм	9,0	37/50	24,9	1,34 кг/ч

КАТЕГОРИИ ГАЗА		
КАТЕГОРИЯ	СТРАНА НАЗНАЧЕНИЯ	ДАВЛЕНИЕ ПОДАЧИ (мбар)
I _{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).	20
I _{2E}	DE, LU (Германия, Люксембург)	20
I _{3P}	NL (Нидерланды)	30
I _{3P}	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, LU (Бельгия, Швейцария, Чехия, Испания, Франция, Великобритания, Греция, Ирландия, Люксембург)	37
I _{3P}	BE, CH, DE, CZ, ES, FR, NL (Бельгия, Швейцария, Германия, Чехия, Испания, Франция, Нидерланды)	50

(*) ПРИМЕЧАНИЕ: Параметры настройки воздушной заслонки могут изменяться в зависимости от региона. Только квалифицированный техник может производить регулировку для обеспечения надлежащего сгорания.

ХАРАКТЕРИСТИКИ ГАЗОВОЙ СИСТЕМЫ *(продолжение)*

ГАЗОВЫЕ ОДНОПРЕССОВЫЕ грили MWG1W-1, Северная Америка:

СИСТЕМА ПОДАЧИ ГАЗА						
ГАЗ	МАКС. РАСХОД НА ГОРЕЛКУ ВТУ/Ч (БРИТАНСКАЯ ТЕПЛОВАЯ ЕДИНИЦА В ЧАС)	ПОЛНЫЙ РАСХОД ВТУ/Ч (БРИТАНСКАЯ ТЕПЛОВАЯ ЕДИНИЦА В ЧАС)	ИНЖЕКТОР РАЗМЕР	НАСТРОЙКИ ВОЗДУШНОЙ ЗАСЛОНКИ (*)	ДАВЛЕНИЕ (В ДЮЙМАХ РТУТНОГО СТОЛБА)	ДАВЛЕНИЕ МАНИФОЛЬДА ГОРЕЛКИ (В ДЮЙМАХ РТУТНОГО СТОЛБА)
ПРИРОДНЫЙ ГАЗ	32 000	32 000	#35	50%	7,0	3,5
ПРОПАН	32 000	32 000	1,75 мм	50%	11,0	10,0

ГАЗОВЫЕ ОДНОПРЕССОВЫЕ грили MWG1W-1, модель с маркировкой SE:

СИСТЕМА ПОДАЧИ ГАЗА							
ТИП ГАЗА	МАКСИМАЛЬНЫЙ НЕТТО-РАСХОД НА ГОРЕЛКУ (кВт)	ОБЩАЯ НОМ. ПОДАЧА (кВт)	ИНЖЕКТОР, РАЗМЕР	ВОЗДУШНАЯ ЗАСЛОНКА, НАСТРОЙКА (мм) (*)	ДАВЛЕНИЕ ПОДАЧИ (мБар)	ДАВЛЕНИЕ НА ГОРЕЛКЕ (мБар)	ОБЪЕМНЫЙ РАСХОД ГАЗА
G20 ПГ	8,6	8,6	2,64 мм	9,0	20/25	8,7	0.91 м³/ч
G31 СНГ	8,6	8,6	1,61 мм	9,0	37/50	24,9	0.67 кг/ч

КАТЕГОРИИ ГАЗА		
КАТЕГОРИЯ	СТРАНА НАЗНАЧЕНИЯ	ДАВЛЕНИЕ ПОДАЧИ (мбар)
I _{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).	20
I _{2E}	DE, LU (Германия, Люксембург)	20
I _{3P}	NL (Нидерланды)	30
I _{3P}	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, LU (Бельгия, Швейцария, Чехия, Испания, Франция, Великобритания, Греция, Ирландия, Люксембург)	37
I _{3P}	BE, CH, DE, CZ, ES, FR, NL (Бельгия, Швейцария, Германия, Чехия, Испания, Франция, Нидерланды)	50

(*) ПРИМЕЧАНИЕ: Параметры настройки воздушной заслонки могут изменяться в зависимости от региона. Только квалифицированный техник может производить регулировку для обеспечения надлежащего сгорания.

МОНТАЖ И ЗАПУСК

Общие сведения:

- Для Канады и США. Монтаж должен производиться в соответствии с требованиями действующих нормативов или, в случае отсутствия таковых, положениями **Национальных правил безопасности при работе с газообразным топливом США, ANSI Z223.1/NFPA 54** или **Канадского стандарта по установке оборудования на природном газе и пропане, CSA B149.1**, в зависимости от обстоятельств.
- Установка с соответствующим отдельным запорным вентиляем (поставляется другими поставщиками) должна быть отсоединена от питающего газопровода во время проведения любых испытаний на герметичность упомянутой системы газоснабжения с давлениями выше 1/2 фунт./дюйм.² (3,45 кПа).
- Установка должна быть изолирована от питающего газопровода посредством перекрытия отдельного ручного запорного вентиля (поставляется другими поставщиками) во время проведения любых испытаний на герметичность упомянутой системы газоснабжения с давлениями, равными или менее 1/2 фунт./дюйм.² (3,45 кПа).

Заведение, в котором устанавливается гриль, обязано обеспечить соблюдение указанных ниже условий:

- Монтаж должен производиться с использованием соединителя, отвечающего требованиям **стандарта на соединители для передвижных газовых установок, ANSI Z21.69/CSA 6.16**, а также быстроразъемного устройства, отвечающего требованиям **стандарта на быстроразъемные устройства, используемые в системах подачи газового топлива, ANSI Z21.41/CSA 6.9**.
- Передние ролики установки оснащены тормозами с целью ограничения перемещения агрегата для предотвращения любых напряжений на соединитель или быстроразъемное устройство или соответствующую трубную систему.
- Пожалуйста, примите во внимание: требуемый ограничитель крепится к кронштейну (расположенному на заднем ролике, ближайшем к газовому соединению) и, в случае необходимости отсоединения следует убедиться в соединении устройства после возврата агрегата в первоначальное положение.
- Следует обеспечить достаточное пространство для воздушного проема в камеру сгорания, а также для возможности надлежащего сервисного обслуживания указанного компонента.
- Запрещается монтаж данного агрегата рядом с легковоспламеняющимися стенками или на на легковоспламеняющихся полах.
- Убедитесь в производстве монтажа гриля квалифицированным специалистом.
- Убедитесь в обеспечении подачи электричества, газа, воды и пр, и в том, что заведение имеет надлежащим образом подготовленный персонал и требуемые продукты.

- Дату запуска узнавайте в местном уполномоченном сервисном центре Garland.
- Принимайте участие в запуске для гарантирования успешного ввода в действие и ознакомления с грилем.
- Проведите обучение персонала для обеспечения максимально эффективного использования гриля.

После завершения монтажа по приведенным ниже указаниям, уполномоченная изготовителем сервисная компания ДОЛЖНА произвести запуск гриля в соответствии со стандартами компании Garland на промышленные кухонные плиты.

Указанное ниже НЕ входит в объем работ по запуску:

1. Распаковка агрегата.
2. Размещение агрегата под колпак вытяжки.
3. Обеспечение горизонтальности гриля на полу под колпаком вытяжки.
4. Подключение кабелей электропитания, за исключением случаев поставки таковых в составе агрегата.
5. Внесение изменений в систему вентиляции.
6. Работа с листовым металлом в случае неверной установки вытяжного колпака.
7. Регулировку гриля с целью достичь качества приготовления мяса, расходящегося со стандартами McDonalds.

Указанное ниже ВХОДИТ в объем работ по вводу в эксплуатацию:

1. Проверка электрического напряжения и газоснабжения (для газовых грилей).
2. Испытание на герметичность системы подачи и проверка давления газа в газовых грилях.
3. Проверка электрической безопасности.
4. Проверка работы гриля с нагревом до заданной температуры.
5. Проверку работы прессов (при наличии последних) и функций таймеров.
6. Проверка функционирования сигнала окончания жарки и своевременного поднятия прессов (в соответствующих случаях).
7. Выбор надлежащего типа газа и проверки соответствия качества готового мяса в двух последовательно приготовленных партиях продукта стандартам качества готового мяса McDonalds.
8. Проведение краткой обучающей сессии по эксплуатации гриля для менеджера заведения.

ВНИМАНИЕ: ПОЖАЛУЙСТА, ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С УКАЗАНИЯМИ ПО МОНТАЖУ. НЕВЫПОЛНЕНИЕ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ДЕЙСТВИЙ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ОТКАЗУ, ПОВРЕЖДЕНИЮ ОБОРУДОВАНИЯ И (ИЛИ) АНУЛИРОВАНИЮ ГАРАНТИИ.

МОНТАЖ И ЗАПУСК (продолжение)

Комплект поставки при покупке нового гриля от производителя:

- Один (1 шт.) гриль с 1 прессом, газовый и электрический, в исполнении для требуемой страны, за исключением указанных ниже.

ОДНОПРЕССОВЫЕ МОДЕЛИ			
Артикул	Описание	Оборачиваемый	Не оборачиваемый
4527294	Зажимы (скобки) для крепления тефлонового защитного материала (кроме Японии)	4	2
4527294	Зажимы (скобки) для крепления тефлонового защитного материала (только для Японии)	4	0
4526436	Тефлоновая планка, задн.	1	1
4526436	Тефлоновая планка, задн. (только для Японии)	1	0
4527646	Брызгозащитный экран	1	1
4527646	Брызгозащитный экран (только для Японии)	1	0
4527642	Лист защитного материала (включая Японию)	3	0
1799301	Лист защитного материала (MWG/E)	0	3
Артикул	Описание	Кол-во	
4517563	Передний вертлюжный ролик с тормозом диам. 127 мм (5 дюйм.)	2	
1792003	Задний вертлюжный ролик диам. 127 мм (5 дюйм.)	2	
4523352	Фиксирующий кронштейн распорки между стойками - стандартн.	1	
4526478	Фиксирующий кронштейн распорки между стойками - низкопрофильн.	1	

- Один (1 шт.) гриль с 2 прессами, газовый и электрический, в исполнении для требуемой страны, за исключением указанных ниже.

ДВУХПРЕССОВЫЕ МОДЕЛИ			
Артикул	Описание	Оборачиваемый	Не оборачиваемый
4527294	Зажимы (скобки) для крепления тефлонового защитного материала (кроме Японии)	8	4
4527294	Зажимы (скобки) для крепления тефлонового защитного материала (только для Японии)	8	0
4526436	Тефлоновая планка, задн.	2	2
4526436	Тефлоновая планка, задн. (только для Японии)	2	0
4527646	Брызгозащитный экран	2	2
4527646	Брызгозащитный экран (только для Японии)	2	0
4527642	Лист защитного материала (включая Японию)	6	0
1799301	Лист защитного материала (MWG/E)	0	6
Артикул	Описание	Кол-во	
4517563	Передний вертлюжный ролик с тормозом диам. 127 мм (5 дюйм.)	2	
1792003	Задний вертлюжный ролик диам. 127 мм (5 дюйм.)	2	
4523352	Фиксирующий кронштейн распорки между стойками - стандартн.	1	
4526478	Фиксирующий кронштейн распорки между стойками - низкопрофильн.	1	

НЕ ВКЛЮЧЕННЫЕ в комплект поставки при покупке компоненты необходимо будет приобрести у местного поставщика кухонного оборудования:

- Электрические кабели, необходимые для эксплуатации.
- Любые вентиляционные короба, необходимые для эксплуатации гриля.
- Жироборники и крепления для них.

ПРИВЕДЕННАЯ НИЖЕ МЕТОДИКА МОНТАЖА МОЖЕТ ВЫПОЛНЯТЬСЯ:

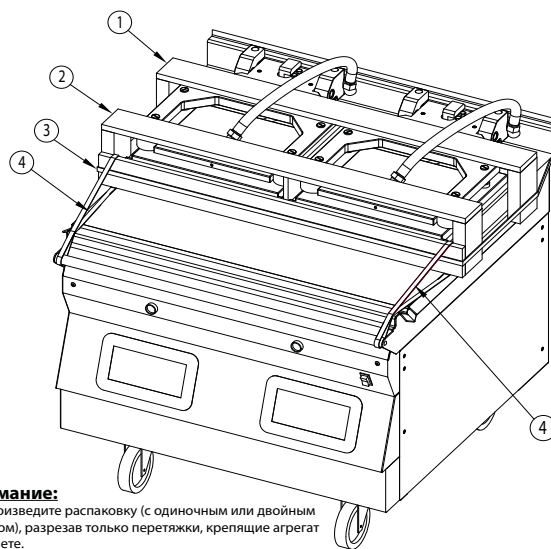
- СЕРВИСНЫМ ЦЕНТРОМ, УПОЛНОМОЧЕННЫМ ЗАВОДОМ-ИЗГОТОВИТЕЛЕМ,
- КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ УСТАНОВЩИКОМ, ВЫБРАННЫМ ПОКУПАТЕЛЕМ ГРИЛЯ,
- ЛИЦЕНЗИРОВАННЫМ УСТАНОВЩИКОМ, РАБОТАЮЩИМ ПО КОНТРАКТУ С ПОСТАВЩИКОМ КУХОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ,
- ДОПОЛНИТЕЛЬНУЮ ИНФОРМАЦИЮ МОЖНО ПОЛУЧИТЬ У МЕСТНОГО УПОЛНОМОЧЕННОГО СЕРВИСНОГО ЦЕНТРА GARLAND.

Распакуйте агрегат.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТ ПО МОНТАЖУ ПРОВЕРЬТЕ ПАРАМЕТРЫ ИСТОЧНИКА ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ТОКА И УБЕДИТЕСЬ В ТОМ, ТО НАПРЯЖЕНИЕ И ФАЗНОСТЬ СООТВЕТСТВУЮТ ТРЕБОВАНИЯМ, УКАЗАННЫМ НА ПАСПОРТНОЙ ТАБЛИЧКЕ ОБОРУДОВАНИЯ. ВЛАДЕЛЕЦ/УСТАНОВЩИК ОБОРУДОВАНИЯ НЕСУТ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ПРОИЗВОДСТВО МОНТАЖА СОГЛАСНО ТРЕБОВАНИЯМ ДЕЙСТВУЮЩИХ НОРМАТИВНЫХ ПОЛОЖЕНИЙ.

ПРИМЕЧАНИЕ: УБЕДИТЕСЬ В НАДЕЖНОЙ ФИКСАЦИИ ПРЕССОВ С ЦЕЛЬЮ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗМОЖНОГО ПОДЪЕМА ДО ЗАВЕРШЕНИЯ ШАГА 3. ДАННОЕ УСЛОВИЕ ДОЛЖНО СОБЛЮДАТЬСЯ ВО ИЗБЕЖАНИЕ СЕРЬЕЗНОГО УЩЕРБА.



Внимание:

→ Произведите распаковку (с одиночным или двойным прессом), разрезав только перетяжки, крепящие агрегат к паллете.
→ **НЕ СНИМАЙТЕ** КРЕПЛЕНИЯ 1 И 2 И **НЕ ПЕРЕРЕЗАЙТЕ** ПЕРЕТЯЖКИ 3 И 4.

МОНТАЖ И ЗАПУСК (продолжение)

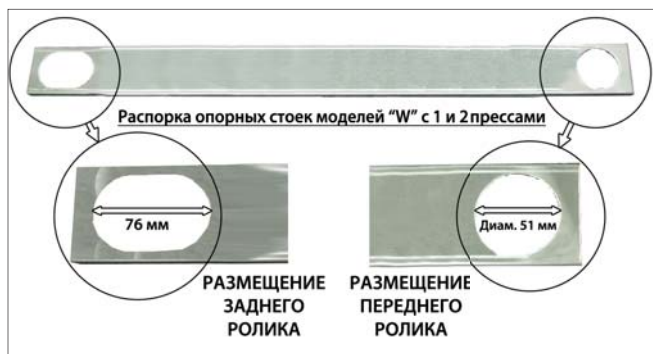


ВНИМАНИЕ - ТЯЖЕЛЫЙ ОБЪЕКТ!

Для выполнения работ по демонтажу или замене в ходе приведенной ниже методики требуется использование надлежащих подъемных приспособлений и методов. Обратитесь за помощью во избежание серьезных травм при перемещении или подъеме грузов.

Монтаж роликов

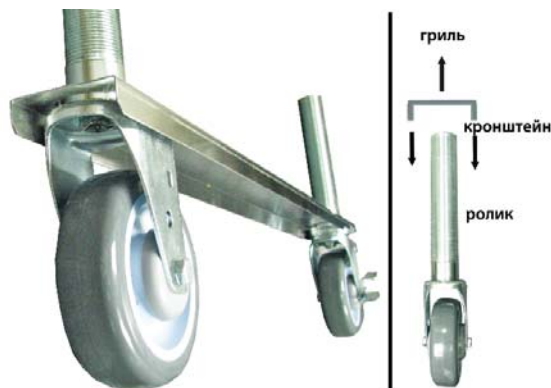
1. Наденьте толстые перчатки для защиты рук и поясничную опору для поддержки нижней части спины. Безопасность является основным условием при перемещении гриля, имеющего массу около 431 кг (950 фунтов) и более.
2. Следующим условием является использование надлежащих подъемных средств и соответствующих методик подъема/перемещения грузов. Отодвиньте гриль от стен.
3. Проверьте наличие фиксирующего кронштейна на распорке опорных стоек из комплекта поставки, убедитесь в корректности определения передней и задней сторон, см. ниже.



4. Проверьте ролики из комплекта поставки, убедитесь в корректности определения передних и задних роликов, см. ниже.

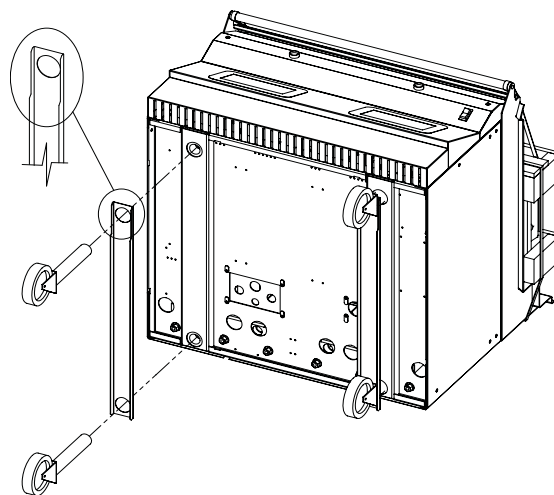


5. Положите гриль на заднюю поверхность. Установите ролики и профили, см. схему ниже. Выемка кронштейна должна быть направлена к полу.



Внимание:

Рекомендуется полное завинчивание задних роликов перед опрокидыванием.



6. Зафиксируйте задний ролик в цепях предотвращения проскальзывания агрегата вперед или назад.
7. Осторожно приведите гриль в вертикальное положение. Теперь можно снять крепления, удерживающие прессы в прижатом положении.
8. Снимите заднюю панель и установите провода электропитания, соответствующие спецификациям Вашей страны/региона.

МОНТАЖ И ЗАПУСК *(продолжение)*

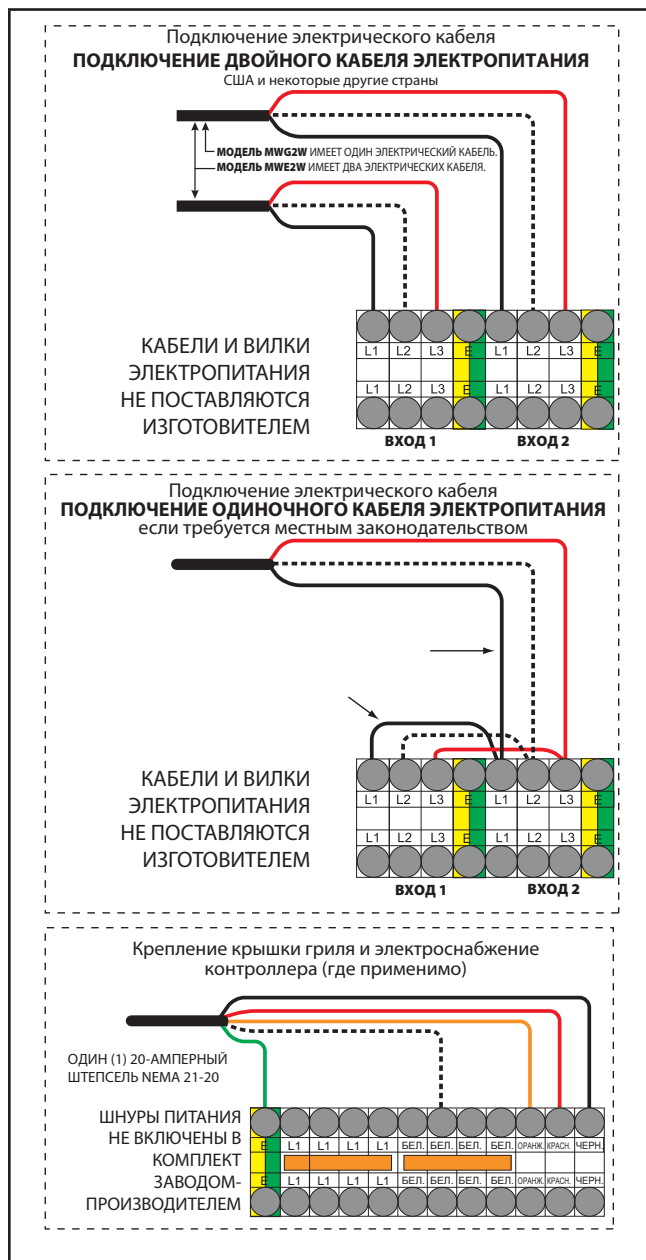
Внимание:

Следует надлежащим образом заземлить установки согласно требованиям действующих нормативов или, в случае отсутствия таковых, положениями Национальных правил устройства электроустановок США ANSI/NFPA 70 или Канадских правил устройства электроустановок CSA C22.1, в зависимости от обстоятельств.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ КАБЕЛЯ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ:

Все электрические соединения должны осуществляться квалифицированным электромонтажником при помощи соответствующих инструментов.

ПРИМЕЧАНИЕ. ПРИНЦИПИАЛЬНАЯ СХЕМА НАХОДИТСЯ ВНУТРИ НИЖНЕГО ПЕРЕДНЕГО ЩИТКА. ОТСОЕДИНИТЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ ПЕРЕД ОТКРЫВАНИЕМ ЩИТКА



МОНТАЖ И ЗАПУСК *(продолжение)*

Важное примечание:

Вариант с использованием разъема Mennekes предусмотрен только в некоторых конфигурациях, дополнительные сведения можно получить у поставщика.

Разъемы Mennekes, 3- и 5-контактные (опция 1)

Соединитель	Контакты	Предполагаемая нагрузка	Соединение к
Разъем Mennekes 5-контактный	1,2,3,4, заземл.	Нагреватели гриля и прессов ~3N 380/400/415 32 A 50/60 Гц	TB1 L1, L2, L3, N, заземл.
Разъем Mennekes 3-контактный	1, 2, заземл.	~1N 120-250 В перем. тока, 16 А Управляющие нагрузки (N3, минивыключатель, контроллер зажигания, воздуходувка, газовый вентиль)	TB2 Оранжевый и белый сменный переключки J-N и J-L1

Соединитель	Контакты	Предполагаемая нагрузка	Соединение к
Разъем Mennekes 7-контактный	1, 2, 3, 4, заземл.	Нагреватели гриля и прессов ~3N 380/400/415 32 A 50/60 Гц	TB1 L1, L2, L3, N, заземл.
	5,6	Переключатель, только дежурный режим 10 А 250 В перем. тока, 15 А 125 В перем. тока, 12(6) А 250 В перем. тока Т85	TB2 Черный и красный

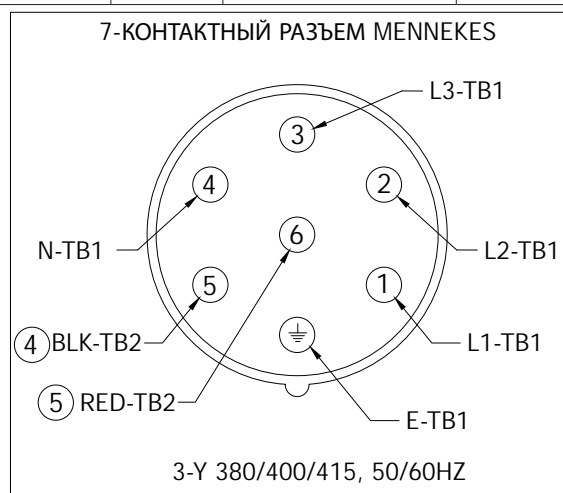
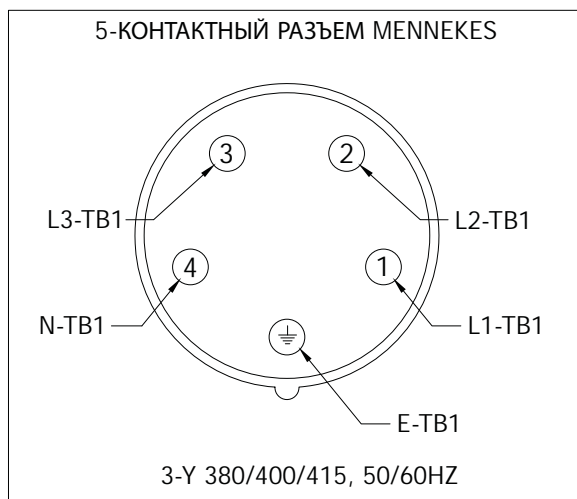
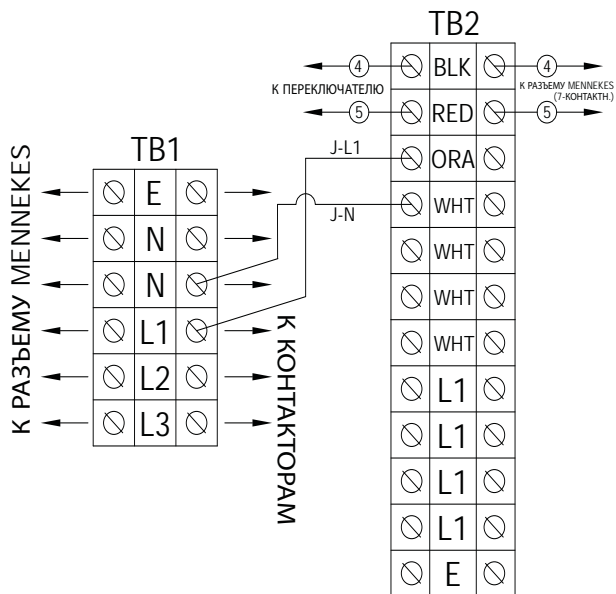
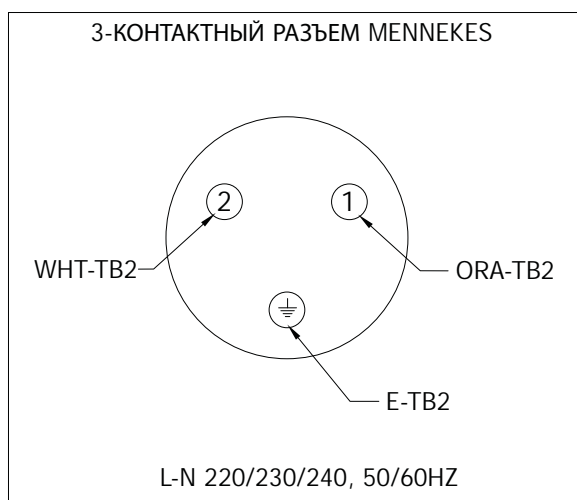


Схема клеммных колодок



Разъем Mennekes, 7-контактный (опция 2)

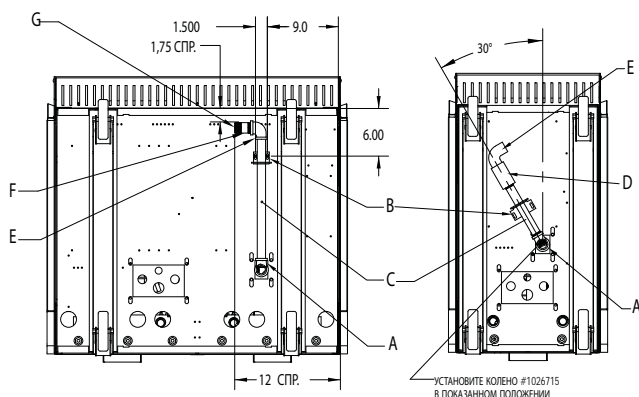
- Установите переднее соединение подачи газа. Прекратите подачу электрического тока к грилю извлечением штепселя провода электропитания из розетки.

МОНТАЖ И ЗАПУСК *(продолжение)*

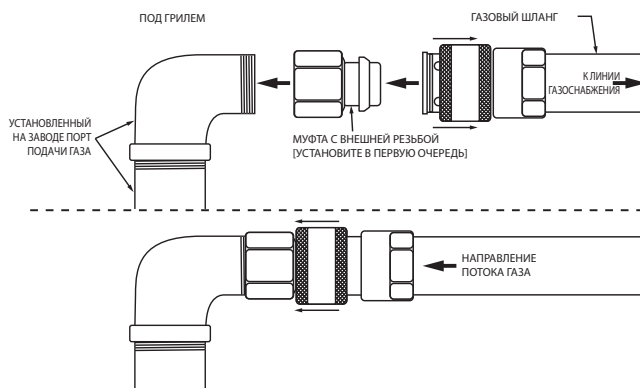
- A. Поверните колено трубы в положение, указанное на схемах ниже.
- B. Прикрутите опорный кронштейн (артикул 4528775) к основанию, см. рисунок, при помощи шурупов #10-24 и стопорных шайб из комплекта поставки гриля.

ПРИМЕЧАНИЕ: Для модифицированных установок необходимо просверлить 2 шт. 4-мм отверстий и использовать саморезы из комплекта поставки.

- C. Установите 3/4" NPT патрубок через опорный кронштейн в колено. Прикрепите стопорное кольцо при помощи 2 шт. винтов #10-24.
 - D. Установите соединитель длиной 76 мм (3 дюйма) (используется только в однопрессовых моделях)
 - E. Установите колено в положение, показанное на рисунке ниже.
 - F. Установите патрубок.
 - G. Присоедините газовый шланг к патрубку.
10. Поместите наклейку с инструкциями по отключению на передней панели, см. рисунок выше.



- 11. ТОЛЬКО ДЛЯ ГАЗОВЫХ ГРИЛЕЙ** (указания для электрических грилей см. в шаге 8): Установите быстроразъемный газовый шланг на впускном фитинге под грилем, ввернув медную быстросменную муфту с наружной резьбой в колено, установленное заводом-изготовителем.

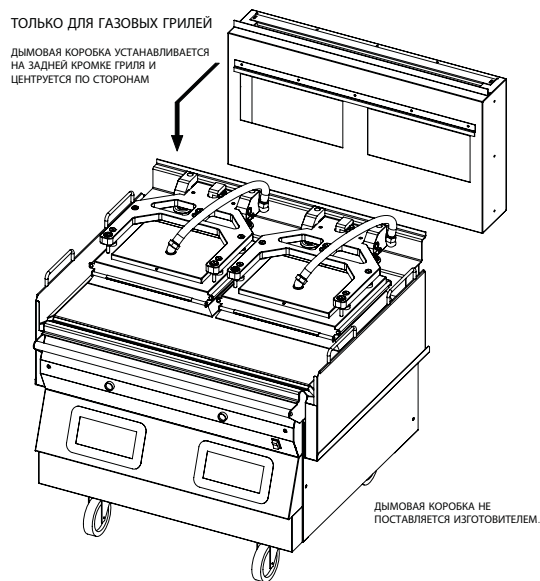


Соедините шланг и убедитесь в полном защелкивании манжеты по направлению вперед к стопорному кольцу.

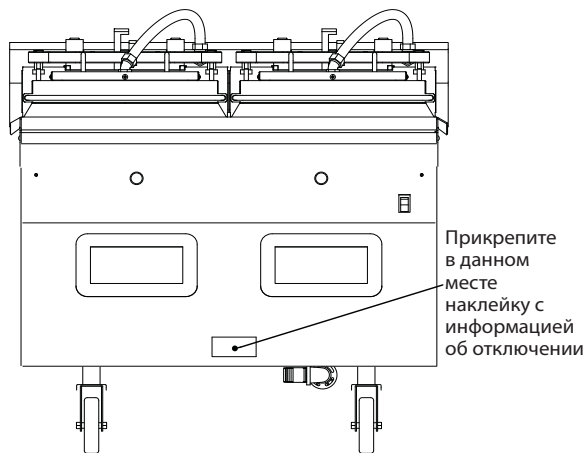
Перекрыв ручной вентиль подачи газа на гриле,

присоедините другой конец шланга к источнику газа. Если гриль оснащен второстепенным передним газовым входом, обратитесь к подразделу "Переднее газовое соединение" на следующей странице с информацией о габаритах и размещении.

12. Установите дымовую коробку в задней части гриля для одного или двух прессов (по мере необходимости).



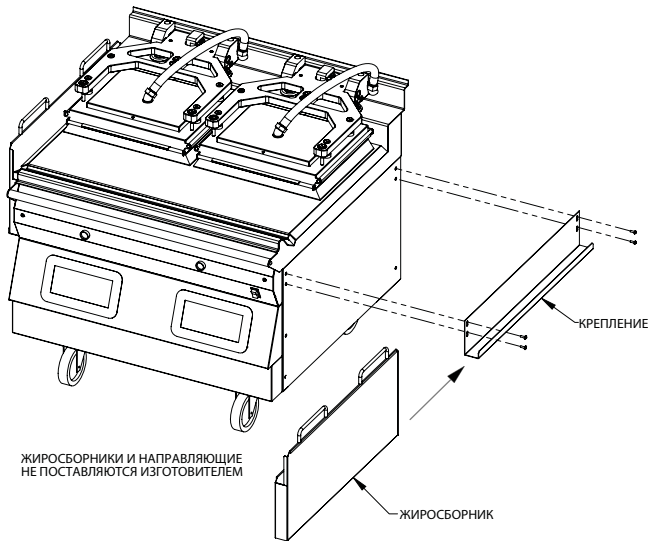
13. Разместите наклейку с указаниями по отключению, см. ниже:



14. Установите крепления для жироборников, см. ниже:

МОНТАЖ И ЗАПУСК *(продолжение)*

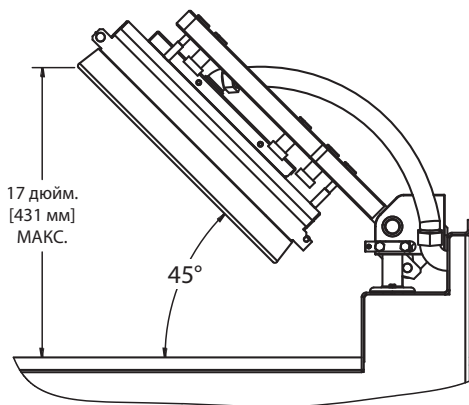
УСТАНОВИТЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ И ЖИРОСБОРНИК КАК ПОКАЗАНО



15. Закатите гриль под вытяжной колпак. Гриль должен быть выровнен горизонтально под вытяжкой (передняя сторона к задней, между сторонами, а также по диагонали). Отрегулируйте ролики для обеспечения заключительной горизонтальности гриля.

Тип вытяжного колпака и высота подъема прессов

При поднятых прессах измерьте расстояние между крайней передней точкой пресса и поверхностью гриля. Если это расстояние превышает 431 мм (16 дюйм.), то требуется обратиться в уполномоченный сервисный центр для выполнения регулировки высоты пресса.



Информация о сети LonWorks и подключение Указания по подключению гриля к сети Lonworks:

Для активации обмена данными 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.

Отправка сообщения производится согласно приведенным ниже инструкциям.

1. Включите гриль.
2. НАЖМИТЕ и УДЕРЖИВАЙТЕ кнопку в течение приблизительно 3-х секунд. На дисплее появится название ранее выбранного продукта меню с соответствующим номером 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. Даже если функция Lonworks Service ("Обслуживание Lonworks") уже была в состоянии ON ("ВКЛ."), все равно выполните указания данного этапа.
8. Выберите YES ("ДА"). В течение 10 секунд система получит Lonworks Service Pin Request (запрос идентификационного номера в сети Lonworks).

После отправки запроса администратор сети Lonworks назначит грилю сетевой адрес для активизации канала передачи информации.

После назначения сетевого адреса передача информации будет активирована администратором и гриль станет частью сети Lonworks Network.

МОНТАЖ И ЗАПУСК (продолжение)

Установка надлежащих уровней сгорания

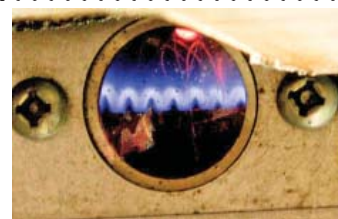


Применение приведенных ниже методик гарантирует достижение надлежащих уровней O_2 , CO_2 и CO . Проверки и регулировки уровней сгорания должны производиться только квалифицированными специалистами уполномоченного сервисного центра.

1. Снимите пульт управления и опустите переднюю панель. Разместите на полу, оставив все соединения на местах.
2. Регулятор поставляется установленным к значениям 3,5" вод. столба (0,864 кПа) или 10" вод. столба. Проверьте параметры давления на испытательном кране каждого из газовых вентилялей и отрегулируйте по необходимости.
3. Слегка открутите гайку, удерживающую дроссельный регулятор воздушной заслонки на нагнетательном вентиляторе воздуха сгорания, соединенном с регулируемой горелкой, до обеспечения возможности проворачивания с сохранением положения после снятия усилия. Параметры проемов воздушной заслонки заданы на заводе с маркировкой линией на поверхности нагнетательного вентилятора. Обратите внимание на смещение воздушной заслонки от указанной справочной линии. При маркировке поверхности нагнетательного вентилятора справочными линиями при помощи указанных ниже действий, выполните отметку на обратной стороне от имеющейся заводской маркировки.



4. После холодного запуска, включите зону нагрева для проверяемой горелки и оставьте на 1 минуту для стабилизации. Для предварительно нагретого гриля, добавьте нагрузку на поверхность для поддержания горелки в режиме функционирования в течение нескольких минут. При функционирующей горелке, отрегулируйте воздушную заслонку к более закрытому положению до начала отрывания пламени от поверхности горелки.



Хорошее пламя



Отрывание пламени из-за недостатка воздуха

5. Проведите линию на поверхности нагнетательного вентилятора вдоль края заслонки от воздушного проема до конца дроссельной заслонки. Данная линия является нижней справочной точкой.



6. Поверните воздушную заслонку к более открытому положению до потери голубой конической формы или начала вытягивания пламени (приблизительно на два значения высоты). Проведите линию на поверхности нагнетательного вентилятора вдоль края заслонки от воздушного проема до конца дроссельной заслонки. Данная линия является верхней справочной точкой. При нахождении воздушной заслонки в полностью открытом положении перед изменением пламени, проведите линию в данном положении.



Отрывание пламени из-за слишком большого количества воздуха



МОНТАЖ И ЗАПУСК (продолжение)

7. Проведите линию, соединяющую конечные точки нижней и верхней справочных линий. Сделайте отметку в центральной точке полученной новой линии.



8. Поверните воздушную заслонку к центральной точке и убедитесь в стабильности пламени на поверхности горелки, без отрывания или потери цвета. В случае стабильности пламени, закрутите гайку дроссельной заслонки.

9. В случае сохранения ненормального состояния пламени, сделайте другую отметку на расстоянии 1/16" от дроссельной заслонки вдоль соединительной линии и поверните дроссельную заслонку в данное положение. Данное действие уменьшит расход воздуха. Проверьте стабильность пламени и закрутите гайку дроссельной заслонки.

МОНТАЖ И ЗАПУСК (продолжение)

Методика запуска

Одно- и двухпрессовые грили Garland поставляются с заводской услугой бесплатного запуска. Запуск необходимо производить **ПЕРЕД** вводом устройства в эксплуатацию. Пользователь несет ответственность за определение даты ввода в эксплуатацию с уполномоченным местным сервисным центром или за уведомление компании Garland по телефону **1-800-427-6668** в случае необходимости содействия при составлении графика.

Заводской ввод в эксплуатацию является всесторонней проверкой гриля, в процессе которой техник, сертифицированный заводом-изготовителем, выполняет регистрацию всех конечных параметров системы после завершения различных прочих эксплуатационных испытаний оборудования. Приблизительный период ввода в эксплуатацию составляет 1,5 - 2 часа. Следует учитывать указанный период при подготовке графика запуска. Гарантия не покрывает сверхурочные расходы, которые оплачиваются пользователем оборудования (сверхурочные расходы пользователя будут равны разнице между ставкой оплаты сверхурочного труда сервисного центра и ставкой возмещения стоимости услуг компании Garland).

Официальный заводской запуск необходим для активации периода гарантийного обслуживания. Во время запуска представитель уполномоченного сервисного центра обязан заполнить соответствующую документацию, впоследствии направляемую в компанию Garland для возмещения стоимости данной услуги. По получении вышеупомянутой документации компания Garland начинает отсчет двухлетнего периода гарантийного обслуживания.

БЛАНК ВВОДА В ЭКСПЛУАТАЦИЮ ДВУХСТОРОННЕГО ГРИЛЯ-ПРЕССА КОМПАНИИ GARLAND ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ИЛИ КОМБИНИРОВАННЫЙ (ГАЗ+ЭЛЕКТРИЧЕСТВО) (ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТОЛЬКО С ГРИЛЯМИ МОДЕЛЕЙ MW2W & MW2W/MWG2W)																																			
McDonald's	Сертификационный номер	Номер заводская	Дата ввода в эксплуатацию																																
Адрес		Город	Номер модели MW2W MWG2W MW2W/MWG2W																																
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 дату вкладки на каждом из элементов																																	
Действ. тип газа	Потребляемая мощность	Дата	Испыт.																																
Соответствует ли данные на табличке теоретическим данным? ДА / НЕТ	208 В ПЕРЕМ. ТОКА → 380 В ПЕРЕМ. ТОКА 230 В ПЕРЕМ. ТОКА → 400 В ПЕРЕМ. ТОКА 230 В ПЕРЕМ. ТОКА → 415 В ПЕРЕМ. ТОКА 240 В ПЕРЕМ. ТОКА																																		
ИНСПЕКЦИЯ / ФУНКЦИОНАЛЬНОЕ ИСПЫТАНИЕ																																			
ПРИМЕЧАНИЕ: ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ПРЕСС не нуждается в проверке для моделей MW2W / MWG2W																																			
1. Убедитесь в установке гриля с соответствующим типом выключателя, обеспечивающего наддувом воздуха.	<input type="checkbox"/> ОК																																		
2. Убедитесь в том, что все электрические соединения выполнены правильно или заменены. Проверьте, чтобы все электрические соединения были выполнены правильно. Проверьте, чтобы все электрические соединения были выполнены правильно.	<input type="checkbox"/> ОК																																		
3. Убедитесь в том, что все газовые линии выровнены (горячо и холодно, а также по длине), проверьте, чтобы все газовые линии были выровнены.	<input type="checkbox"/> ОК																																		
4. ВЫКЛЮЧИТЕ ГРИЛЬ ИЗ ПОДВЫКЛЮЧКИ. Проверьте переключатель в положении ON (ВКЛ), после чего проверьте, чтобы лампа накаливания "горела".	<input type="checkbox"/> ОК																																		
5. Проверьте, чтобы переключатель был выключен и в том, что пресс движется плавно и без усилий. Сделайте отметку на табличке.	L198A C2 OK C1 OK C198A C2 OK																																		
6. Если вы видите трещины в корпусе устройства, не работайте с устройством, пока трещины не будут устранены. Запишите высоту уровня пресса с помощью линейки по вертикали и горизонтали.	L198A C2 OK C1 OK C198A C2 OK																																		
7. Проверьте, чтобы переключатель был выключен и в том, что переключатель работает правильно. Проверьте, чтобы переключатель был выключен.	L198A C2 OK C1 OK C198A C2 OK																																		
8. Проверьте, чтобы переключатель был выключен и в том, что переключатель работает правильно. Проверьте, чтобы переключатель был выключен.	L198A C2 OK C1 OK C198A C2 OK																																		
9. Проверьте, чтобы переключатель был выключен и в том, что переключатель работает правильно. Проверьте, чтобы переключатель был выключен.	L198A C2 OK C1 OK C198A C2 OK																																		
10. Проверьте, чтобы переключатель был выключен и в том, что переключатель работает правильно. Проверьте, чтобы переключатель был выключен.	L198A C2 OK C1 OK C198A C2 OK																																		
11. ПРОВЕРКА ДАВЛЕНИЯ ГАЗА (для газовых грилей)	L198A C2 OK C1 OK C198A C2 OK																																		
Давление на входе	Проверка давления на входе	Проверка давления на входе	Проверка давления на входе																																
Давление на горелке	Проверка давления на горелке	Проверка давления на горелке	Проверка давления на горелке																																
Давление на выходе	Проверка давления на выходе	Проверка давления на выходе	Проверка давления на выходе																																
12. Проверьте, чтобы переключатель был выключен и в том, что переключатель работает правильно. Проверьте, чтобы переключатель был выключен.	L198A C2 OK C1 OK C198A C2 OK																																		
13. Проверьте, чтобы переключатель был выключен и в том, что переключатель работает правильно. Проверьте, чтобы переключатель был выключен.	L198A C2 OK C1 OK C198A C2 OK																																		
14. Проверьте, чтобы переключатель был выключен и в том, что переключатель работает правильно. Проверьте, чтобы переключатель был выключен.	L198A C2 OK C1 OK C198A C2 OK																																		
15. Проверьте, чтобы переключатель был выключен и в том, что переключатель работает правильно. Проверьте, чтобы переключатель был выключен.	L198A C2 OK C1 OK C198A C2 OK																																		
16. Проверьте, чтобы переключатель был выключен и в том, что переключатель работает правильно. Проверьте, чтобы переключатель был выключен.	L198A C2 OK C1 OK C198A C2 OK																																		
17. Проверьте, чтобы переключатель был выключен и в том, что переключатель работает правильно. Проверьте, чтобы переключатель был выключен.	L198A C2 OK C1 OK C198A C2 OK																																		
18. Проверьте, чтобы переключатель был выключен и в том, что переключатель работает правильно. Проверьте, чтобы переключатель был выключен.	L198A C2 OK C1 OK C198A C2 OK																																		
19. Проверьте, чтобы переключатель был выключен и в том, что переключатель работает правильно. Проверьте, чтобы переключатель был выключен.	L198A C2 OK C1 OK C198A C2 OK																																		
20. Проверьте, чтобы переключатель был выключен и в том, что переключатель работает правильно. Проверьте, чтобы переключатель был выключен.	L198A C2 OK C1 OK C198A C2 OK																																		
21. Проверьте, чтобы переключатель был выключен и в том, что переключатель работает правильно. Проверьте, чтобы переключатель был выключен.	L198A C2 OK C1 OK C198A C2 OK																																		
22. Проверьте, чтобы переключатель был выключен и в том, что переключатель работает правильно. Проверьте, чтобы переключатель был выключен.	L198A C2 OK C1 OK C198A C2 OK																																		
23. Проверьте, чтобы переключатель был выключен и в том, что переключатель работает правильно. Проверьте, чтобы переключатель был выключен.	L198A C2 OK C1 OK C198A C2 OK																																		
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Периоды готовки продуктов (MW2W и MWG2W / MW2W и MWG2W)</th> <th colspan="4">Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)</th> </tr> <tr> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> </tbody> </table>				Периоды готовки продуктов (MW2W и MWG2W / MW2W и MWG2W)				Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)				Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция
Периоды готовки продуктов (MW2W и MWG2W / MW2W и MWG2W)				Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)																															
Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция																												
Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция																												
Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция																												
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)</th> </tr> <tr> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> </tbody> </table>				Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)				Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция																
Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)																																			
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)</th> </tr> <tr> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> </tbody> </table>				Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)				Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция																
Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)																																			
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)</th> </tr> <tr> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> </tbody> </table>				Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)				Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция																
Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)																																			
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)</th> </tr> <tr> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> </tbody> </table>				Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)				Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция																
Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)																																			
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)</th> </tr> <tr> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> </tbody> </table>				Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)				Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция																
Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)																																			
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)</th> </tr> <tr> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> </tbody> </table>				Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)				Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция																
Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)																																			
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)</th> </tr> <tr> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> </tbody> </table>				Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)				Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция																
Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)																																			
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)</th> </tr> <tr> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> </tbody> </table>				Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)				Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция																
Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)																																			
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)</th> </tr> <tr> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> </tbody> </table>				Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)				Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция																
Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)																																			
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)</th> </tr> <tr> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> </tbody> </table>				Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)				Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция																
Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)																																			
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)</th> </tr> <tr> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> </tbody> </table>				Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)				Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция																
Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)																																			
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)</th> </tr> <tr> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> </tbody> </table>				Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)				Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция																
Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)																																			
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)</th> </tr> <tr> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> </tbody> </table>				Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)				Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция																
Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)																																			
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)</th> </tr> <tr> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> </tbody> </table>				Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)				Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция																
Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)																																			
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)</th> </tr> <tr> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> </tbody> </table>				Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)				Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция																
Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)																																			
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)</th> </tr> <tr> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> </tbody> </table>				Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)				Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция																
Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)																																			
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)</th> </tr> <tr> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> </tbody> </table>				Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)				Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция																
Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)																																			
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)</th> </tr> <tr> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> </tbody> </table>				Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)				Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция																
Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)																																			
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)</th> </tr> <tr> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> </tbody> </table>				Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)				Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция																
Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)																																			
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)</th> </tr> <tr> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> </tbody> </table>				Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)				Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция																
Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)																																			
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)</th> </tr> <tr> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> </tbody> </table>				Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)				Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция																
Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)																																			
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)</th> </tr> <tr> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> </tbody> </table>				Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)				Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция																
Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)																																			
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)</th> </tr> <tr> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> </tbody> </table>				Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)				Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция																
Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)																																			
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)</th> </tr> <tr> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> </tbody> </table>				Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)				Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция																
Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)																																			
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)</th> </tr> <tr> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> </tbody> </table>				Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)				Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция																
Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)																																			
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)</th> </tr> <tr> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> </tbody> </table>				Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)				Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция																
Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)																																			
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)</th> </tr> <tr> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> </tbody> </table>				Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)				Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция																
Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)																																			
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)</th> </tr> <tr> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> </tbody> </table>				Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)				Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция																
Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)																																			
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)</th> </tr> <tr> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> </tbody> </table>				Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)				Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция																
Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)																																			
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)</th> </tr> <tr> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> </tbody> </table>				Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)				Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция																
Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)																																			
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)</th> </tr> <tr> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> </tbody> </table>				Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)				Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция																
Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)																																			
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)</th> </tr> <tr> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> </tbody> </table>				Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)				Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция																
Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)																																			
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)</th> </tr> <tr> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> </tbody> </table>				Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)				Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция																
Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)																																			
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)</th> </tr> <tr> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> </tbody> </table>				Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)				Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция																
Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)																																			
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)</th> </tr> <tr> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> </tbody> </table>				Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)				Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция																
Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)																																			
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)</th> </tr> <tr> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> </tbody> </table>				Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)				Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция																
Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)																																			
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)</th> </tr> <tr> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> </tbody> </table>				Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)				Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция																
Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)																																			
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)</th> </tr> <tr> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> <th>Секция</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> <tr> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> <td>Секция</td> </tr> </tbody> </table>				Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)				Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция	Секция																
Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)																																			
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
Секция	Секция	Секция	Секция																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)</th></tr></thead></table>				Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)																															
Калибровочные числа (из МЕНЮ КАЛИБРОВКИ, ТОЛЬКО MW2W и MWG2W)																																			

КАЛИБРОВКА ДАТЧИКА ТЕМПЕРАТУРЫ

Калибровка/проверка температурных зон гриля



ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Избегайте серьезных ожогов из-за сильно нагретых поверхностей гриля



Краткий обзор

Причина: Для поддержания аккуратности температурных зон гриля.

Модели: Грили с 1 и 2 прессами.

Инструменты: электронный пирометр и датчик температуры поверхности

Методики:

1. проверка температуры,
2. калибровка температуры. (При установке нового гриля следует начинать с калибровки температуры).

ВНИМАНИЕ:



СОПРИКОСНОВЕНИЕ С ГОРЯЧИМИ НАГРЕВАТЕЛЬНЫМИ ПОВЕРХНОСТЯМИ ГРИЛЯ МОЖЕТ ВЫЗВАТЬ ОЖОГИ.

ПРИМЕЧАНИЕ:

1. **КАЛИБРОВКА И ПРОВЕРКА ТЕМПЕРАТУРЫ ГРИЛЯ ВЫПОЛНЯЮТСЯ ПРИ СНЯТЫХ ЛИСТАХ ЗАЩИТНОГО МАТЕРИАЛА.**
2. **НЕОБХОДИМО ОЧИСТИТЬ ПОВЕРХНОСТИ ПЛИТЫ И ПРЕССА ГРИЛЯ.**

1. Методика проверки температуры.

ПОЖАЛУЙСТА, В ТОЧНОСТИ ВЫПОЛНЯЙТЕ ПРИВЕДЕННЫЕ НИЖЕ УКАЗАНИЯ:

1. Для выполнения данной процедуры калибровки верхние прессы и нижняя плита гриля должны быть разогреты до температуры приготовления пищи. Нажмите кнопки  или  для выбора функции CLAM ("Двухстороннее приготовление") при температуре 350°F (177°C) центральной плиты и дождитесь достижения и стабилизации заданной температуры (около 30 минут).
 - A. Индикаторная лампа указателя температуры определенной термодары имеет ЗЕЛЕНЫЙ цвет.
 - B. Значение температуры определенной термодары на дисплее контроллера снижается.
 - C. **Оптимальный диапазон для ПРОВЕРКИ находится в пределах 355F (180C) - 350F (177C).** Данная методика выполняется в течение до 10 минут, в зависимости от периода цикла нагрева.
2. Нажмите и удерживайте кнопку температуры в течение около 3 секунд, или до появления на дисплее контроллера значений температуры (T,F,M,B).
3. Разместите пирометр поверх отметок на плите гриля, обозначающих расположение термодары (см. схемы на следующих страницах). Подождите как минимум 5-10 секунд, пока пирометр не среагирует и не стабилизируется.
4. Проверьте калибровку всех зон нагрева при достижении указанных ниже условий:
 - A. Значение температуры определенной термодары на дисплее контроллера **низкопрофильных электрических грилей с 1 и 2 прессами** будут показываться значения температуры T, F и B. **М : всегда показывается слово Slim ("низкопрофильный"), см. рис. на стр. 29.**
 - B. Разность температур между показаниями пирометра и контроллера должна быть в пределах +/-5F (+/-3C). В случае, если разность температур между показаниями пирометра и контроллера превышает +/-5F (+/-3C), следует выполнить указания МЕТОДИКИ КАЛИБРОВКИ ТЕМПЕРАТУРЫ для корректировки параметров требуемой зоны.







Продолжение на следующей странице →

КАЛИБРОВКА ДАТЧИКА ТЕМПЕРАТУРЫ (продолжение)

Калибровка/проверка температурных зон гриля


2. Методика калибровки температуры


ПОЖАЛУЙСТА, В ТОЧНОСТИ ВЫПОЛНЯЙТЕ ПРИВЕДЕННЫЕ НИЖЕ УКАЗАНИЯ.

1. Для выполнения данной процедуры калибровки верхние прессы и нижняя плита гриля должны быть разогреты до температуры приготовления пищи. Нажмите кнопки  или  для выбора функции "CLAM" ("Двухстороннее приготовление") при температуре 350°F (177°C) центральной плиты и дождитесь достижения и стабилизации заданной температуры (около 30 минут).
2. **НАЖМИТЕ** и **УДЕРЖИВАЙТЕ** кнопку  в течение около 3 секунд, или до появления на дисплее контроллера следующего сообщения: PROBE CAL ("КАЛИБРОВКА ДАТЧИКА").
3. **НАЖМИТЕ** кнопку  для отображения первой калибруемой температурной зоны. Первый этап калибровки - FRONT TEMP CAL ("КАЛИБРОВКА ПЕРЕДНЕЙ ЗОНЫ"). Зоны будут показываться на дисплее в следующем порядке: FRONT TEMP CAL (КАЛИБРОВКА ПЕРЕДНЕЙ ЗОНЫ), MIDDLE TEMP CAL (КАЛИБРОВКА ЦЕНТРАЛЬНОЙ ЗОНЫ), BACK TEMP CAL (КАЛИБРОВКА ЗАДНЕЙ ЗОНЫ), TOP TEMP CAL (КАЛИБРОВКА ВЕРХНЕЙ ЗОНЫ).
4. Выберите зону нагрева при помощи кнопок  или .
5. Разместите пирометр поверх отметок на плите гриля, обозначающих расположение термпары (см. схемы на следующих страницах). Подождите как минимум 5-10 секунд, пока пирометр не среагирует и не стабилизируется. Запишите температуру пирометра.


ВАЖНОЕ ПРИМЕЧАНИЕ:


Оптимальный диапазон для ПРОВЕРКИ находится в пределах 355F (180C) - 350F (177C). Данная методика выполняется в течение до 10 минут, в зависимости от периода цикла нагрева.

6. Отрегулируйте температуру при помощи контроллера гриля для совпадения со значением пирометра. Каждое нажатие кнопки 



увеличивает показываемое на дисплее значение температуры на один (1) градус. Каждое нажатие кнопки  уменьшает показываемое на дисплее значение температуры на один (1) градус.

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

7. После совпадения значений температуры **НАЖМИТЕ** кнопку  для фиксации калиброванной температуры в контроллере.

Примечание: В случае пропуска окна калибровки следует нажать кнопку  для возврата к предыдущему шагу.

 = выход из функции без изменений, при условии отсутствия нажатий кнопки .

8. Нажмите кнопку  или  для выбора следующей зоны.
9. Переместите датчик пирометра на новую зону и повторите шаги 5, 6 и 7.

ВАЖНОЕ ПРИМЕЧАНИЕ:

На дисплее контроллера **низкопрофильных электрических грилей с 1 и 2 прессами** будут показываться значения температуры T, F и **М**: **М** : **всегда показывается слово Slim ("низкопрофильный"), см. рис. на стр. 29.**

Продолжение на следующей странице →

КАЛИБРОВКА ДАТЧИКА ТЕМПЕРАТУРЫ (продолжение)

Калибровка/проверка температурных зон гриля

2. Методика калибровки температуры (продолжение)

10. Повторите процедуру для каждой зоны.

11. Нажмите кнопку **P** для выхода из режима программирования. Контроллер вернется к предыдущему состоянию в режиме нормальной эксплуатации для проверки температуры (см. стр. 1). Всегда проводите проверку после каждой калибровки.

Общее описание принципов использования термопар

Модели гриля	Количество термопар в гриле	Контроллерный дисплей	Термопара, расположение на плите гриля	Количество термопар на прессе	Расположение термопар на прессе
1 и 2 пресса, электр. и газовые	3	B	Задн.	1	T = верх центр.
		M	Центр.		
		F	Передн.		



Примечание: Значение температуры должно быть в градусах Фаренгейта или Цельсия.

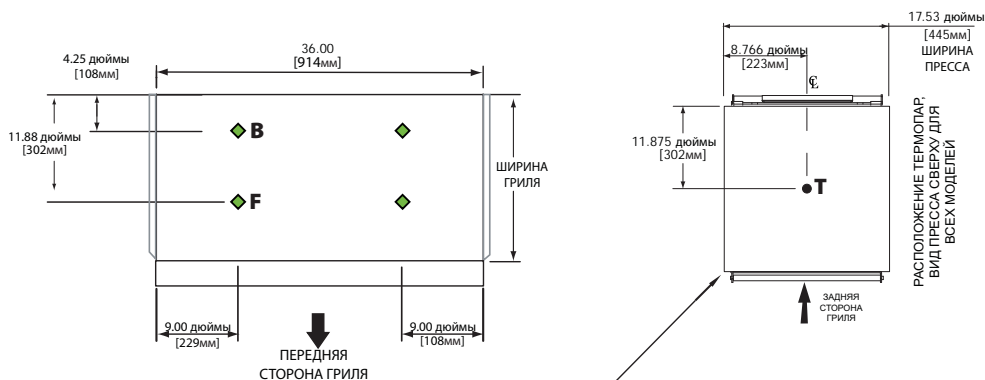
Модели гриля	Количество термопар в гриле	Контроллерный дисплей	Термопара, расположение на плите гриля	Количество термопар на прессе	Расположение термопар на прессе
1 и 2 пресса, электр. низкопрофильн.	2	B	Задн.	1	T = верх центр.
		F	Передн.		



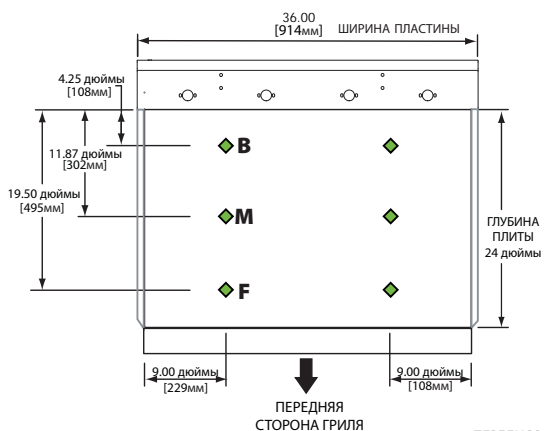
КАЛИБРОВКА ДАТЧИКА ТЕМПЕРАТУРЫ (продолжение)

Расположение термопар в зонах нагрева моделей с 1 и 2 прессами

ОТНОСИТСЯ ТОЛЬКО К ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ
НИЗКОПРОФИЛЬНЫМ МОДЕЛЯМ С 1 И 2 ПРЕССАМИ

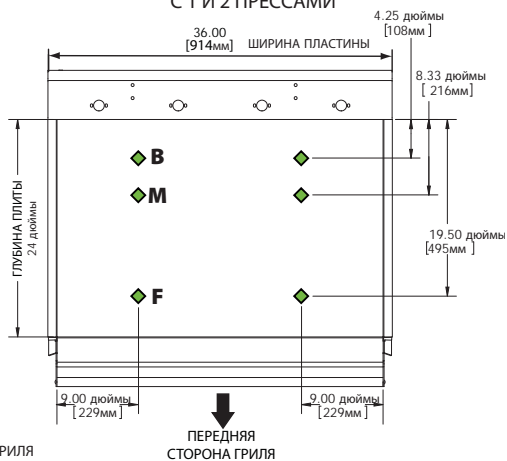


ОТНОСИТСЯ ТОЛЬКО
К ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ
ПОЛНОРАЗМЕРНЫМ МОДЕЛЯМ
С 1 И 2 ПРЕССАМИ



ПЕРЕДНЯЯ СТОРОНА ГРИЛЯ
(ВИД С ВЕРХУ)

ОТНОСИТСЯ ТОЛЬКО К ГАЗОВЫМ
ПОЛНОРАЗМЕРНЫМ МОДЕЛЯМ
С 1 И 2 ПРЕССАМИ



ПЕРЕДНЯЯ СТОРОНА ГРИЛЯ

УСТАНОВКА ЗАЩИТНОГО МАТЕРИАЛА

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

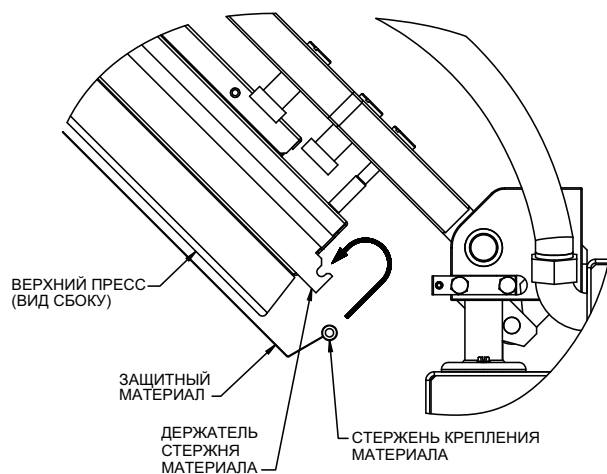
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ВЕРХНИЙ ПРЕСС ИМЕЕТ КРАЙНЕ ВЫСОКУЮ ТЕМПЕРАТУРУ.

1. Вдвиньте стержень защитного материала сквозь загнутый конец листа.



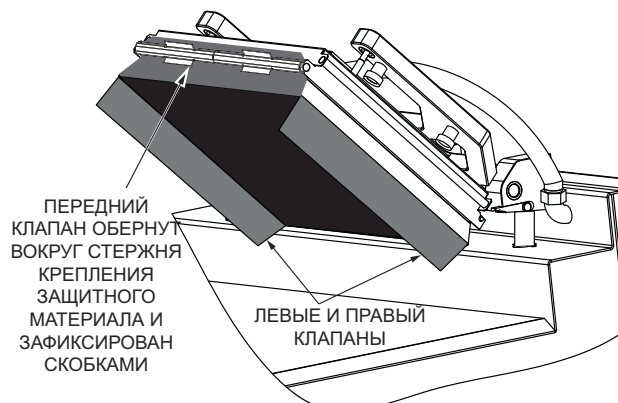
Тефлоновый материал можно приобрести у местного торгового представителя.
Компания Saint Gobain: DC WRIN # 02174-003
Компания Taconic: DC WRIN # 02174-000

2. Закрепите защитный материал на скобах, расположенных на задней части пресса.

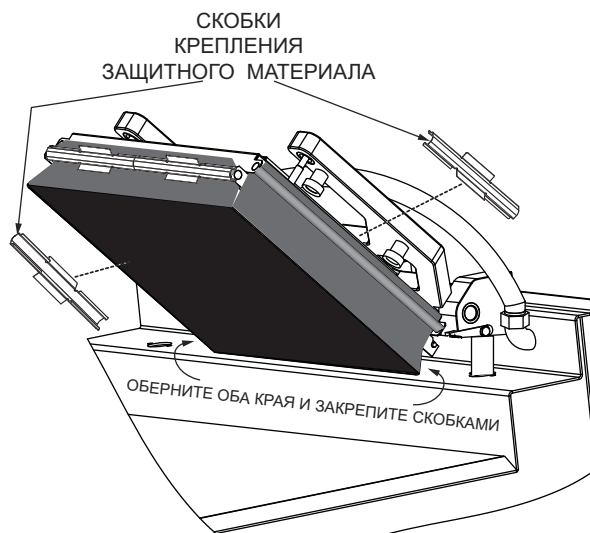


3. Придерживая нижнюю часть защитного материала, натяните защитный материал и оберните передний край вокруг удерживающей перекладки на передней части пресса.
4. Закрепите два (2) зажима на защитном материале, обернутом вокруг удерживающего стержня.

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



5. После закрепления защитного материала в направлении снизу вверх, необходимо закрепить защитный материал на левой и правой сторонах 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.



5. Проверьте выравнивание и натяжение защитного материала вокруг пресса.

Защитный материал нуждается в замене в указанных ниже случаях:

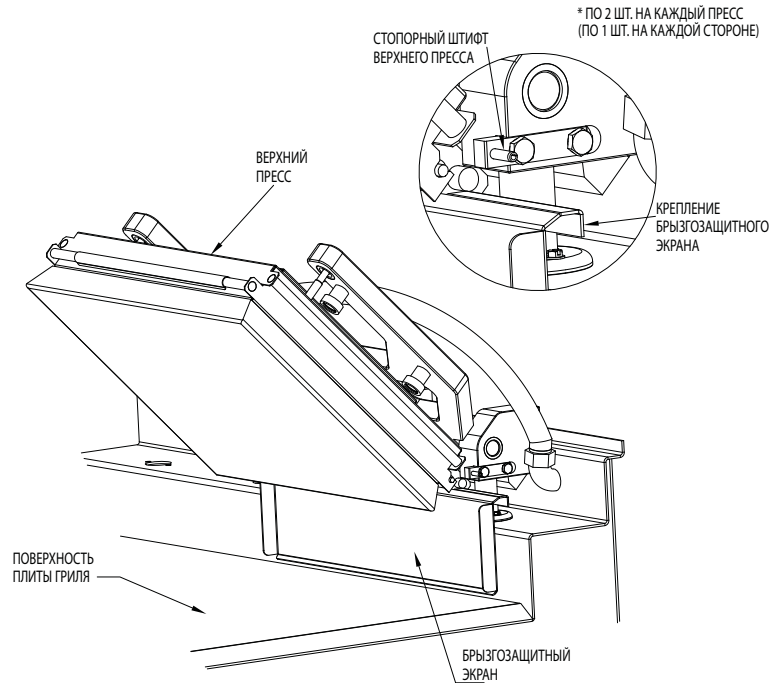
- Продукты прилипают к защитному материалу.
- На защитном материале накопился нагар, что отражается на вкусе и внешнем виде приготовленной пищи.
- Защитный материал порвался на участке соприкосновения с продуктами.
- Покрытие защитного материала износилось.

ПРИМЕЧАНИЕ: Необходимо ежедневно переворачивать защитный материал.

МОНТАЖ БРЫЗГОЗАЩИТНОГО ЭКРАНА

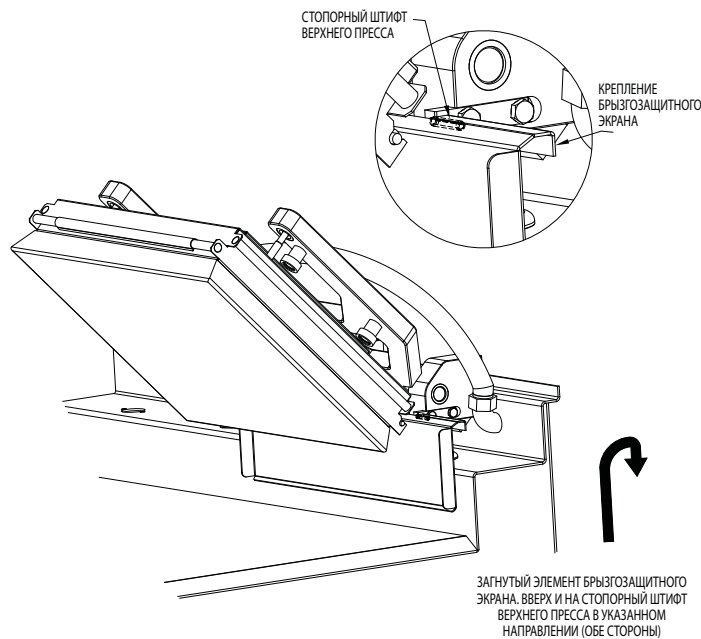
Ниже приведена методика монтажа брызгозащитного экрана на задней части узла кронштейна верхнего пресса. Брызгозащитный экран устанавливается с целью защиты заднего щитка от жира, расплескивающегося в процессе нормальной эксплуатации гриля.

ЭТАП 1



ПРИМЕЧАНИЕ: НА РИСУНКЕ ДЛЯ НАГЛЯДНОСТИ НЕ ИЗОБРАЖЕНЫ НЕКОТОРЫЕ КОМПОНЕНТЫ

ЭТАП 2



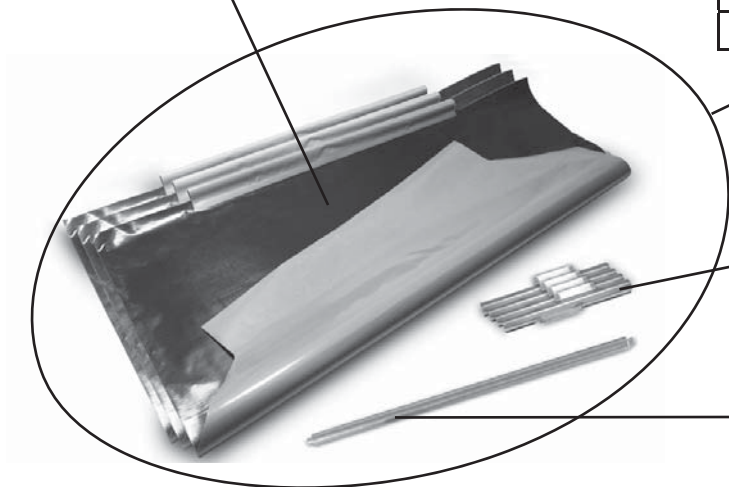
ПРИМЕЧАНИЕ: НА РИСУНКЕ ДЛЯ НАГЛЯДНОСТИ НЕ ИЗОБРАЖЕНЫ НЕКОТОРЫЕ КОМПОНЕНТЫ

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ГРИЛЯ

Описание	Тефлоновый лист (оборачиваемый)
Артикул:	4527642
Кол-во:	3

Комплект защитного тефлонового материала (только для моделей с 1 и 2 прессами)

Описание	Комплект защитного тефлонового материала
Артикул:	4528083
Кол-во:	1 - (включает все показанное)



Описание	Тефлоновый зажим
Артикул:	4527294
Кол-во:	4

Описание	Задний тефлоновый стержень
Артикул:	4526436
Кол-во:	1



Описание	Нижний лист защитного материала
Артикул:	4531541
Кол-во в коробке:	12

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ГРИЛЯ

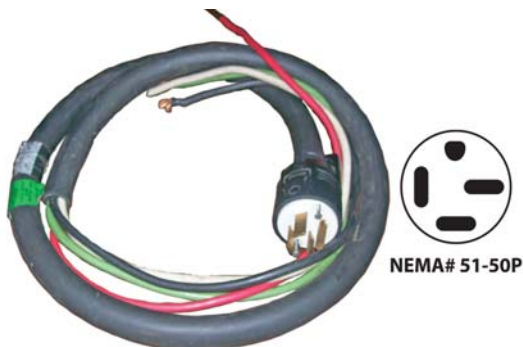
НИЖЕ ПЕРЕЧИСЛЕНЫ ТОЛЬКО РЕКОМЕНДОВАННЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КАБЕЛИ. ВЫБОР КАБЕЛЕЙ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ ЗАВИСИТ ОТ ПРИМЕНЕНИЯ. ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ КАБЕЛИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ НЕ ЯВЛЯЮТСЯ СТАНДАРТНЫМИ.



Кабель электропитания разъемный - 5-проводной
(Без артикула Garland) - *** Не поставляется компанией Garland



3-фазный 4-проводной кабель электропитания 30 А (только для электрических грилей)
(Без артикула Garland) Не поставляется компанией Garland.



3-фазный 4-проводной кабель электропитания 50 А (только для электрических грилей)
(Без артикула Garland) Не поставляется компанией Garland.

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

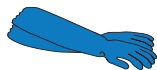
Внимание! Опасность сдавливания! Держите руки и инструменты на расстоянии при движении прессов. Во время очистки или сервисного обслуживания может произойти неожиданное перемещение прессов. Во время очистки установите основной выключатель электропитания гриля в положение "Выкл."



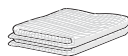
McD® - средство для чистки грилей при высоких температурах



Держатель для чистящей губки и чистящая губка Kau®



Жаростойкие перчатки



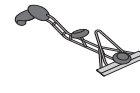
Чистые полотенца для чистки гриля, вымоченные в дезинфицирующем средстве



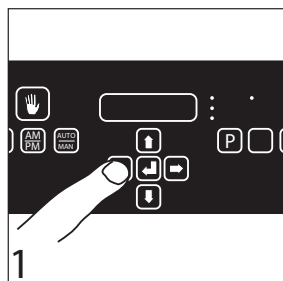
Крышка



Ракель для гриля

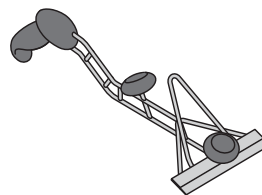


Скребок для гриля



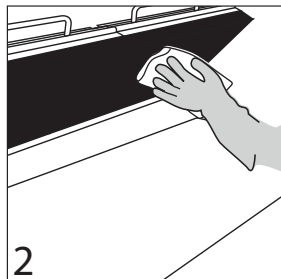
- Выберите режим очистки (Clean Mode). После установки режима очистки (Clean Mode) **ВЫКЛЮЧИТЕ** все зоны нагрева гриля.
- Перед началом очистки прессов установите основной переключатель в положение OFF ("Выкл.").

Предупреждение.

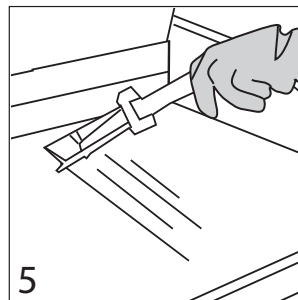


- Следующий шаг должен выполняться с использованием одобренного компанией McDonald's скребка.
- Невыполнение данного условия может привести к повреждению поверхности гриля.
- **Примечание:** Категорически запрещается использование металлических скребков для очистки верхних прессов.

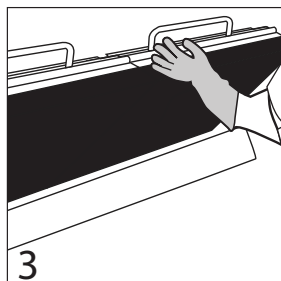
Скребок для гриля



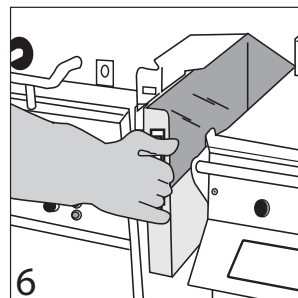
- Протрите защитный материал чистой марлей, смоченной в дезинфицирующем средстве.



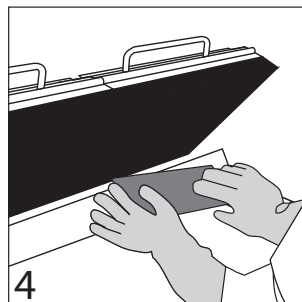
- Очистите поверхность нижней плиты гриля специальным скребком.
- Сгоните оставшийся жир в жиросборник при помощи специального ракеля.
- Промойте скребок в 3-отсековой раковине, сполосните и отложите в сторону.



- Снимите зажимы, удерживающие стержни и защитный материал.
- Поместите зажимы и стержни в 3-отсековую раковину для мытья и ополаскивания, затем отложите в сторону.
- Разместите защитный материал на плоской поверхности.



- Опорожните жиросборники и установите на место.

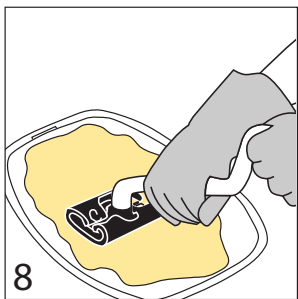


- Снимите брызгозащитные экраны (при наличии таковых) и промойте в 3-отсековой раковине, сполосните и отложите в сторону.

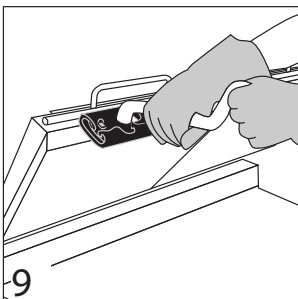


- Откройте пакет высокотемпературного чистящего средства McD для грилей и вылейте содержимое в крышку или таз из нержавеющей стали.
- Наденьте термостойкие перчатки и защитные очки.

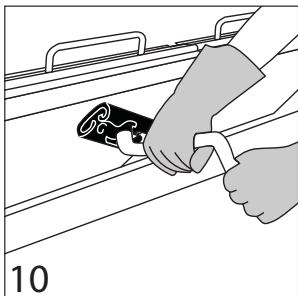
ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ *(продолжение)*



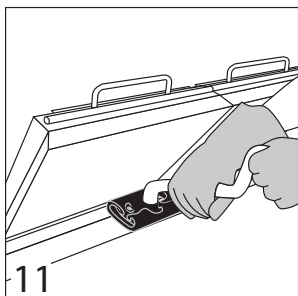
- Окуните держатель для чистящей губки KAY в чистящее вещество.
- **Примечание:** Категорически запрещается использование металлических скребков для очистки верхних прессов.



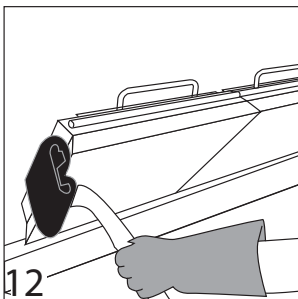
- Нанесите высокотемпературный очиститель грилей McD на переднюю сторону прессов, по направлению от правого к левому.
- НЕ СКРЕБИТЕ



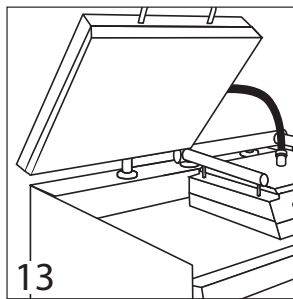
- Используйте чистящее средство для очистки поверхностей прессов, начиная с правого.
- НЕ СКРЕБИТЕ



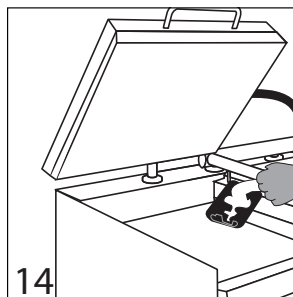
- Используйте чистящее средство для чистки задней части пресса, начиная справа.
- НЕ СКРЕБИТЕ



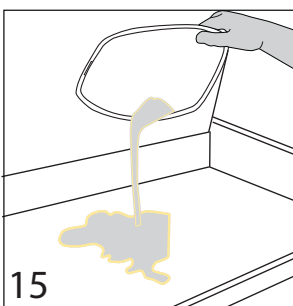
- Нанесите очиститель грилей на внешние кромки правого и левого прессов.
- НЕ СКРЕБИТЕ



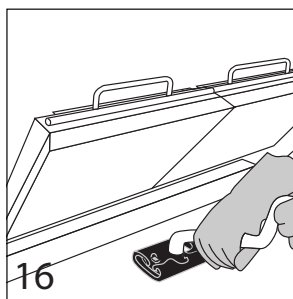
- (Выполнение данного шага не требуется на однопрессовых грилях).
- Установите основной выключатель электропитания в положение ON ("ВКЛ").
- Нажмите зеленую кнопку для опускания правого пресса.
- Установите основной выключатель электропитания в положение OFF ("ВЫКЛ").



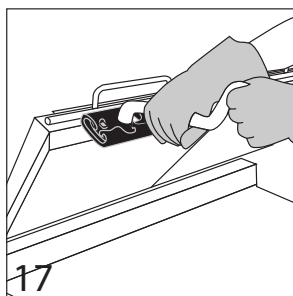
- (Выполнение данного шага не требуется на однопрессовых грилях).
- Нанесите очиститель грилей на внутренние кромки правого и левого пресса.
- НЕ СКРЕБИТЕ
- Установите основной выключатель электропитания в положение ON ("ВКЛ").
- Нажмите зеленую кнопку для поднятия правого пресса.



- Установите основной выключатель электропитания в положение OFF ("ВЫКЛ").
- Вылейте оставшееся чистящее средство на нижнюю поверхность гриля.

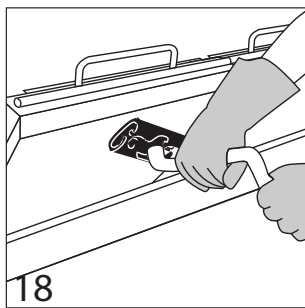


- Распределите чистящее средство равномерными движениями по всей поверхности нижней плиты гриля от передней к задней стороне.
- НЕ СКРЕБИТЕ

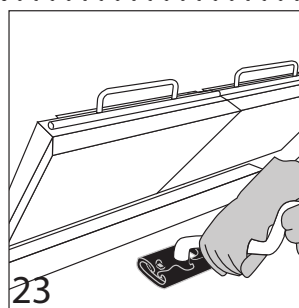


- Теперь начинайте скрести.
- Проведите очистку передней части прессов (от правого пресса к левому) при помощи губки KAY в держателе для чистки гриля.

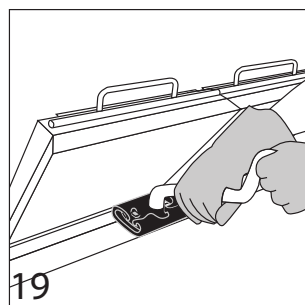
ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ *(продолжение)*



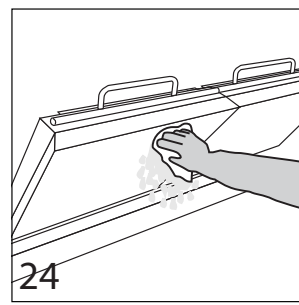
- Проведите очистку поверхностей гриля от правого пресса к левому.



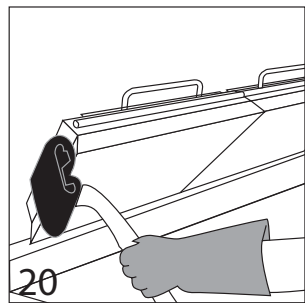
- Установите основной выключатель электропитания в положение **OFF** ("ВЫКЛ.").
- Проведите очистку нижней поверхности гриля.



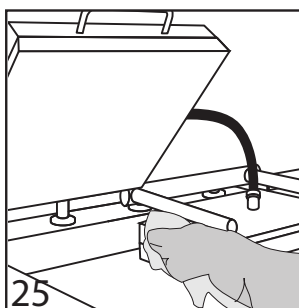
- Проведите очистку задней части прессов от правого пресса к левому.



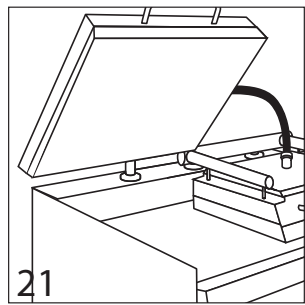
- Промойте переднюю, боковые и заднюю поверхности пресса чистой смоченной в дезинфицирующем растворе тряпкой, по направлению от правого к левому прессу.
- Установите основной выключатель электропитания в положение **ON** ("ВКЛ.").



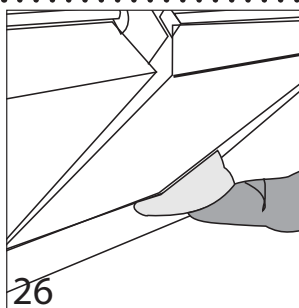
- Проведите очистку внешних кромок правого и левого прессов.
- Установите основной выключатель электропитания в положение **ON** ("ВКЛ.").



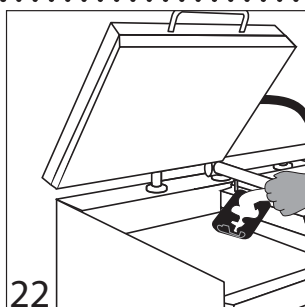
- (Выполнение данного шага не требуется на однопрессовых грилях).
- Нажмите зеленую кнопку для опускания правого пресса.
- Установите основной выключатель электропитания в положение **OFF** ("ВЫКЛ.").
- Промойте внутренние кромки обоих прессов.
- Установите основной выключатель электропитания в положение **ON** ("ВКЛ.").
- Нажмите зеленую кнопку для поднятия пресса.



- (Выполнение данного шага не требуется на однопрессовых грилях).
- Нажмите зеленую кнопку для опускания правого пресса.
- Установите основной выключатель электропитания в положение **OFF** ("ВЫКЛ.").



- Установите основной выключатель электропитания в положение **OFF** ("ВЫКЛ.").
- Протрите заднюю часть нижней части гриля чистой марлей, смоченной в дезинфицирующем средстве.

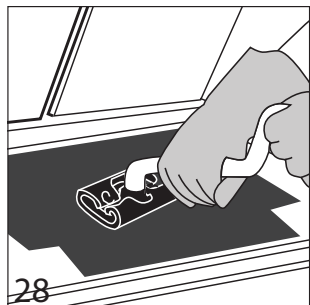


- (Выполнение данного шага не требуется на однопрессовых грилях).
- Установите основной выключатель электропитания в положение **OFF** ("ВЫКЛ.").
- Проведите очистку внутренних кромок правого и левого прессов.
- Установите основной выключатель электропитания в положение **ON** ("ВКЛ.").
- Нажмите зеленую кнопку для поднятия правого пресса.

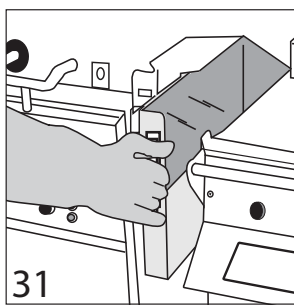


- Намочите чистую марлю, смоченную в дезинфицирующем средстве, небольшим количеством теплой воды и протрите нижнюю поверхность гриля.

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ *(продолжение)*



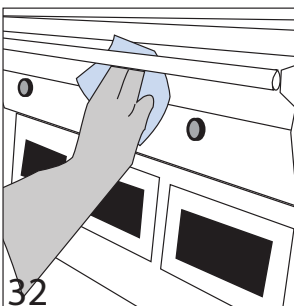
- Расправьте защитный материал на поверхности гриля.
- Аккуратно очистите обе стороны защитного материала при помощи губки КАУ в держателе для очистки гриля.



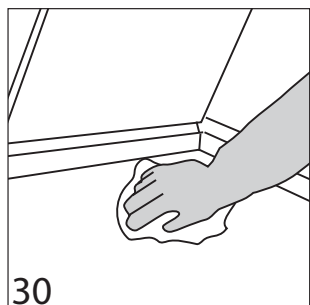
- Вылейте, промойте, прополощите и установите на место жироборники.



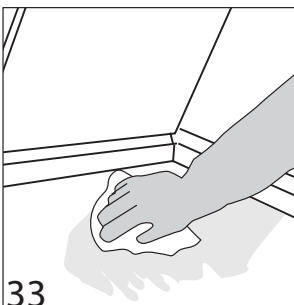
- Протрите обе стороны защитного материала чистой марлей, смоченной в дезинфицирующем средстве.
- Разместите защитный материал на прессе, закрепите на месте при помощи стержней и зажимов.



- Протрите оставшиеся поверхности гриля чистой марлей, смоченной в дезинфицирующем средстве.



- Протрите нижнюю часть гриля чистой марлей, смоченной в дезинфицирующем средстве. Повторяйте до устранения всех видимых загрязнений.



- Нанесите тонкий слой свежего жира для жарки только на нижнюю часть гриля.

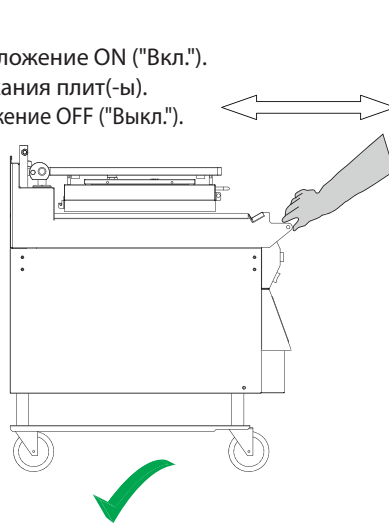
МЕТОДИКА ВТАЛКИВАНИЯ/ВЫТЯГИВАНИЯ ГРИЛЯ

1. Установите основной переключатель в положение ON ("Вкл.").
2. Нажмите кнопку зеленого цвета для опускания плит(-ы).
3. Установите основной переключатель в положение OFF ("Выкл.").
4. Отсоедините кабель электропитания и начните действия по толканию/вытягиванию.

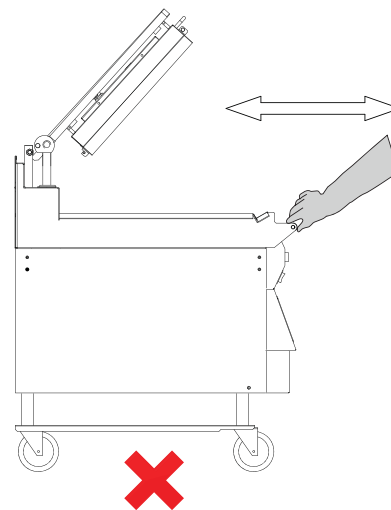


ВНИМАНИЕ!

Невыполнение указаний методики может привести к нарушению или сбою калибровки с возможностью появления на дисплее сообщения об ошибке.

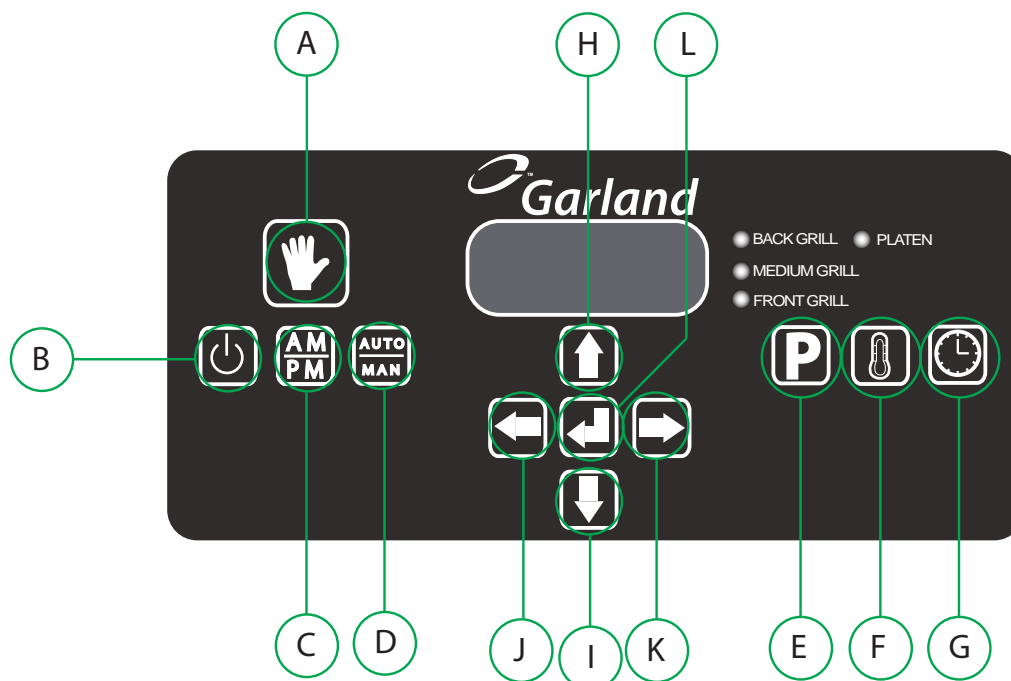


ПРОХОДИТ – слегка потяните или толкните



НЕ ПРОХОДИТ – опасность нарушения регулировки прессы

ОПИСАНИЕ МЕТОДОВ УПРАВЛЕНИЯ ГРИЛЕМ



Поз.	Данные кнопок	Функции
A	Кнопка А – режим ожидания	Кнопка А используется для установки контроллера в режим ожидания.
B	Кнопка В – вкл./выкл.	Кнопка В предназначена для включения и выключения контроллера. НАЖАТИЕ и УДЕРЖИВАНИЕ кнопки в течение 2 секунд
C	установка времени суток AM/PM (до/после полудня)	Данная кнопка позволяет переключать списки меню AM и PM (до/после полудня) при готовке в ручном режиме. В автоматическом режиме готовки данная кнопка переключает зазоры определения продукта AM (для завтрака) и PM (для обеда).
D	Кнопка D – автом./ручной режим	Кнопка D применяется для выбора автоматического или ручного режима готовки. Используется для определения продукта только.
E	Кнопка E – программирование	При помощи кнопки E пользователь может входить и выходить из режима программирования. НАЖАТИЕ и УДЕРЖИВАНИЕ кнопки в течение 3 секунд
F	Кнопка F – температура	Кнопка F используется для просмотра значений уставки и действительной температуры гриля и прессы.
G	Кнопка G – время	Кнопка G производит изменение время приготовления (снятия) конкретного продукта меню и калибрует температуру гриля.
H	Кнопка H – стрелка вверх	При помощи кнопки H выполняется просмотр пунктов меню вверх и прокрутка параметров в режиме программирования.
I	Кнопка I – стрелка вниз	При помощи кнопки I выполняется просмотр пунктов меню вниз а также пошаговое изменение значений в режиме программирования.
J	Кнопка J – стрелка влево	Кнопка J используется для прокрутки пунктов меню, а также в режиме программирования.
K	Кнопка K – стрелка вправо	Кнопка K используется для прокрутки пунктов меню, а также в режиме программирования.
L	Кнопка L – ввод данных (выбор меню)	Кнопка L применяется для ввода новых значений, измененных в режиме программирования.

LED	ОПИСАНИЕ
Пресс	В случае падения температуры ниже уставки светодиод имеет оранжевый цвет, при температуре в диапазоне от уставки и до 79F (26 гр. C) светодиод имеет зеленый цвет, в случае увеличения температуры выше уставки на 80F (27 гр. C) или выше светодиод имеет красный цвет. В случае отключения прессы светодиод выключается.
Задний гриль	Работает в последовательности с прочими светодиодами нагревателя центрального и переднего гриля. ЕСЛИ температура уставки светодиод будет иметь оранжевый цвет, при температуре в диапазоне между уставкой и 79F (26 гр.С) светодиод будет иметь зеленый в случае увеличения температуры выше уставки на 80F (27 гр. C) или выше светодиод имеет красный цвет.
Центральный гриль	Работает в последовательности с прочими светодиодами нагревателя центрального и переднего гриля. ЕСЛИ температура уставки светодиод будет иметь оранжевый цвет, при температуре в диапазоне между уставкой и 79F (26 гр.С) светодиод будет иметь зеленый в случае увеличения температуры выше уставки на 80F (27 гр. C) или выше светодиод имеет красный цвет.
Передний гриль	Работает в последовательности с прочими светодиодами нагревателя центрального и переднего гриля. ЕСЛИ температура уставки светодиод будет иметь оранжевый цвет, при температуре в диапазоне между уставкой и 79F (26 гр.С) светодиод будет иметь зеленый в случае увеличения температуры выше уставки на 80F (27 гр. C) или выше светодиод имеет красный цвет.

СООБЩЕНИЯ ОБ ОШИБКАХ

- В новейшей версии оборудования внесены улучшения в сообщения об ошибках, которые теперь имеют элементы по выполнению действий.
- Функция журнала ошибок содержит до 51 различных кодов ошибок, которые могут использоваться в процессе поиска и устранения неисправностей.
- Максимум 99 записей об ошибках могут быть сохранены в энергонезависимой памяти, обеспечивающей возможность прочтения информации даже после отключений оборудования.
- Подробное описание всех новых диагностических функций и информации об ошибках содержится в руководстве по сервисному обслуживанию.
- Результаты успешной калибровки сохраняются в соответствующем журнале, доступном в сервисном меню.
- Ниже приведены некоторые примеры наиболее обычных ошибок и действий:

Номер кода ошибки	Сообщение на экране	Возможное значение	Действие
Несколько	ERROR (ОШИБКА)	См. руководство по сервисному обслуживанию	1
21	OBSTRUCTION (ПОМЕХА)	Проверьте наличие объектов под прессом, которые могут быть причиной заклинивания	1
34	ROOM TEMP LOW (НИЗКАЯ ОКРУЖАЮЩАЯ ТЕМПЕРАТУРА)	Повысьте окружающую температуру до уровня более 32 гр. F / 0 гр. C	2
35	ROOM TEMP HIGH (ВЫСОКАЯ ОКРУЖАЮЩАЯ ТЕМПЕРАТУРА)	Понижьте окружающую температуру до уровня менее 176 гр. F / 80 гр. C	2
36	NO IGNITION (ОТСУТСТВИЕ ЗАЖИГАНИЯ)	Проверьте манометр на линии подачи газа - для газовых моделей или наличие электропитания - для электрических моделей	2
Несколько	GRILL TOO HOT (СЛИШКОМ ВЫСОКАЯ ТЕМПЕРАТУРА ГРИЛЯ)	Высокая температура - остудите гриль	1
48	PROD. NOT RECOG (ПРОДУКТ НЕ ОПРЕДЕЛЕН)	Проверьте объект на гриле - очистите гриль	1
54	WRONG GRILL TYPE (НЕКОРРЕКТНЫЙ ТИП ГРИЛЯ)	Применение электрических параметров для газовой модели или наоборот - исправьте настройки	2

Требуемые действия.


1. Нажмите зеленую кнопку для выполнения повторной калибровки гриля и контроля сохранения ошибки - в данном случае, следует обратиться в местный сервисный центр.
2. Выключите и включите основной переключатель.

МЕТОДЫ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Общие сведения:

Контроллер гриля имеет 2 функции, которые детально описаны в разделах ниже.

Режим "**нормальной эксплуатации**", также называемый режимом готовки, используется при нормальном приготовлении пищи. При нормальном режиме функционирования оператор может начать/отменить цикл готовки, просмотреть действительные значения температуры, перейти к другому пункту меню и войти в режим программирования.

Режим "**программирования**" позволяет задавать различные параметры контроллера. Для входа в режим программирования необходимо **НАЖАТЬ** и **УДЕРЖИВАТЬ** кнопку .

На данный момент существует три описанных ниже метода приготовления пищи, которые можно использовать на двухсторонних грилях Garland с 1 и 2 прессами.

Стандартная готовка – использует единую уставку зазора для всех продуктов в меню. Таймер производит обратный отсчет в зависимости от выбранного продукта.

Многоступенчатое приготовление – использует две различных уставки зазора для одного цикла готовки. Таймер производит обратный отсчет в зависимости от выбранного продукта.

Автоматический режим готовки (с определением продуктов) – использует магнитные переключатели на узле кронштейна верхнего пресса для определения вида приготавливаемого продукта. При использовании функции определения продукта оператору необходимо только произвести выбор кнопкой  на контроллере. Выбор автоматического режима готовки - нажмите и удерживайте кнопку . Данное действие задает контроллеру группу определяемых продуктов. После запуска цикла готовки производится опускание пресса с определением приготавливаемого продукта. Таймер начинает обратный отсчет в зависимости от времени приготовления, заданного для определенного продукта. Более подробную информацию об определении продукта см. в разделе "Определение продуктов."

МЕТОДЫ ЭКСПЛУАТАЦИИ (продолжение)

Методы включения гриля:

Главный выключатель – контролирует подачу электропитания и должен быть установлен в положение ON ("ВКЛ.") для запуска гриля. Дисплей контроллера включится. После успешной проверки при подаче питания на дисплее контроллера появится надпись OFF ("ВЫКЛ.").

Эксплуатация в режиме АМ (ЗАВТРАК) – защитный материал ДОЛЖЕН быть ЗАКРЕПЛЕН на прессе, а поверхность гриля - очищена от пригоревших остатков пищи.

После появления на дисплее контроллера надписи OFF ("Выкл.") нажмите кнопку . Контроллер начнет цикл РАЗОГРЕВА (PREHEAT) с возвратом к исходным температурам для цикла готовки АМ (ЗАВТРАК). Для разогрева до температур режима АМ (ОБЕД) нажмите и удерживайте кнопку .

РАЗОГРЕВ ДЛЯ ЦИКЛА АМ (ЗАВТРАК)	РАЗОГРЕВ ДЛЯ ЦИКЛА РМ (ОБЕД)
375°F (190°C) верхний пресс	425°F (218°C) верхний пресс
275°F (135°C) гриль	350°F (177°C) гриль

После достижения заданной температуры для циклов АМ (ЗАВТРАК) или РМ (ОБЕД) (в зависимости от текущей установки) гриль будет стабилизироваться при требуемой температуре в течение 15 минут. По истечении 15 минут гриль произведет автокалибровку. По завершении автокалибровки прессы поднимутся в нормальное положение, на дисплее отобразится надпись READY ("ГОТОВО").

Выбор пункта меню:

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

Каталог продуктов меню.

Каталог продуктов меню загружен в компьютер на основании установок, заданных в пункте [CONFIGURE] (КОНФИГУРАЦИЯ) -> [GRILL REGION] (РЕГИОН ИСПОЛЬЗОВАНИЯ). Для каждого продукта меню имеется функция [DISPLAY ACTIVE] (ПОКАЗАТЬ ТЕКУЩИЕ УСТАНОВКИ). Установки в данной функции (АМ/ЗАВТРАК, РМ/ОБЕД АМ/РМ - ЗАВТРАК/ОБЕД, No/Нет) определяют пункты меню, показываемые при нажатии кнопки .

Пункт меню	Показать текущие установки - по умолчанию
10-КОМПОНЕНТНАЯ КОТЛЕТА - ДВУХСТОРОННЯЯ ГОТОВКА	РМ (ПОСЛЕ ПОЛУДНЯ)
4-КОМПОНЕНТНАЯ КОТЛЕТА - ДВУХСТОРОННЯЯ ГОТОВКА	РМ (ПОСЛЕ ПОЛУДНЯ)
ЛОМТИКИ БЕКОНА - ДВУХСТОРОННЯЯ ГОТОВКА	АМ/РМ (ДО/ПОСЛЕ ПОЛУДНЯ)
КОЛБАСА - ДВУХСТОРОННЯЯ ГОТОВКА FZN	АМ (ДО ПОЛУДНЯ)
СЭНДВИЧ МАКРИБ - ДВУХСТОРОННЯЯ ГОТОВКА	НЕТ
СТЕЙК - ДВУХСТОРОННЯЯ ГОТОВКА	АМ/РМ (ДО/ПОСЛЕ ПОЛУДНЯ)
ЖАРЕНАЯ КУРИЦА - ОДНОСТОРОННЯЯ ГОТОВКА	РМ (ПОСЛЕ ПОЛУДНЯ)
СЛОЖЕННЫЙ ОМЛЕТ - ОДНОСТОРОННЯЯ ГОТОВКА	АМ (ДО ПОЛУДНЯ)
КРУГЛЫЙ ОМЛЕТ - ОДНОСТОРОННЯЯ ГОТОВКА	АМ (ДО ПОЛУДНЯ)
ЛЕПЕШКА С КУРИЦЕЙ - ОДНОСТОРОННЯЯ ГОТОВКА	НЕТ
10-КОМПОНЕНТНАЯ КОТЛЕТА - ОДНОСТОРОННЯЯ ГОТОВКА	НЕТ
4-КОМПОНЕНТНАЯ КОТЛЕТА - ОДНОСТОРОННЯЯ ГОТОВКА	НЕТ

СЭНДВИЧ МАКРИБ - ОДНОСТОРОННЯЯ ГОТОВКА	НЕТ
КОЛБАСА - ОДНОСТОРОННЯЯ ГОТОВКА FZN	НЕТ
ОЛАДЫ - ОДНОСТОРОННЯЯ ГОТОВКА	НЕТ
СЛОЖЕННЫЙ ОМЛЕТ - ОДНОСТОРОННЯЯ ГОТОВКА	АМ (ДО ПОЛУДНЯ)
КРУГЛЫЙ ОМЛЕТ - ДВУХСТОРОННЯЯ ГОТОВКА	АМ (ДО ПОЛУДНЯ)
АНГУС 3-КОМПОНЕНТНАЯ КОТЛЕТА - ДВУХСТОРОННЯЯ ГОТОВКА	РМ (ПОСЛЕ ПОЛУДНЯ)
ГРИБЫ - ДВУХСТОРОННЕЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	АМ/РМ (ДО/ПОСЛЕ ПОЛУДНЯ)
МЕНЮ ПО ВЫБОРУ 5 - ДВУХСТОРОННЯЯ ГОТОВКА	НЕТ
МЕНЮ ПО ВЫБОРУ 6 - ДВУХСТОРОННЯЯ ГОТОВКА	НЕТ
МЕНЮ ПО ВЫБОРУ 7 - ДВУХСТОРОННЯЯ ГОТОВКА	НЕТ
МЕНЮ ПО ВЫБОРУ 1 - ОДНОСТОРОННЯЯ ГОТОВКА	НЕТ
МЕНЮ ПО ВЫБОРУ 2 - ОДНОСТОРОННЯЯ ГОТОВКА	НЕТ
МЕНЮ ПО ВЫБОРУ 3 - ОДНОСТОРОННЯЯ ГОТОВКА	НЕТ
МЕНЮ ПО ВЫБОРУ 4 - ОДНОСТОРОННЯЯ ГОТОВКА	НЕТ

Индикаторные лампы

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: TOP (ВЕРХ) (пресс) и GRILL (ГРИЛЬ).

КРАСНЫЙ – температура зон(-ы) СЛИШКОМ ВЫСОКА (превышает заданную температуру на 43° C/79° F) ИЛИ имеет место неисправность зоны нагрева.

ЖЕЛТЫЙ – зона(-ы) нуждается в повышении температуры.

ЗЕЛЕНЫЙ – температура зона(-ы) находится в пределах или выше заданного диапазона, но не превышает уставку на более чем 43° C (79° F).

Режим ожидания

Выполните указанные ниже действия для входа в режим ожидания.

1. **НАЖМИТЕ** кнопку . Пресс опустится, гриль будет поддерживать заданную температуру для верхнего пресса - 218° C (425° F) и поверхности гриля - 177° C (350° F).


Выполните указанные ниже действия для выхода из режима ожидания.

1. Нажмите ЗЕЛЕНУЮ или ЗЕЛЕНУЮ И ЧЕРНУЮ кнопки. Пресс поднимется.

Выполните указанные ниже действия для просмотра текущих температур:

1. Нажмите кнопку и повторите для показа температуры в каждой из зон:
Первое нажатие – заданная температура передней части гриля
Второе нажатие – текущая температура передней части гриля
Третье нажатие – заданная температура средней части гриля
Четвертое нажатие – текущая температура средней части гриля
Пятое нажатие – заданная температура задней части гриля
Шестое нажатие – текущая температура задней части гриля
Седьмое нажатие – заданная температура пресса
Восьмое нажатие – текущая температура пресса

МЕТОДЫ ЭКСПЛУАТАЦИИ (продолжение)

2. Нажатие и удержание кнопки  в течение 3 секунд приведет к одновременному показу всех текущих значений температуры.










Gas & Electric Display










Slim Electric Display

Завтрак в ручном режиме








1. Выберите режим АМ (ЗАВТРАК). Нажмите и удерживайте кнопку .
2. Выберите ручной режим. Нажмите и удерживайте кнопку .
3. Выберите продукт из каталога АМ (ОБЕД) при помощи кнопок  или .
4. Разместите продукт на гриле, следуя предписаниям McDonalds для выбранного продукта.
5. Нажмите  ЗЕЛЕНУЮ или ( ЗЕЛЕНУЮ и  ЧЕРНУЮ) кнопки для начала цикла готовки.
6. По завершении цикла приготовления пищи прозвучит звуковой сигнал.
7. Снимите продукт с плиты и очистите гриль с целью подготовки к следующему циклу приготовления.

Обед в ручном режиме






Примечание: Переключение с меню завтрака на меню обеда занимает приблизительно 10 минут, в связи с необходимостью разогрева до соответствующих температур при переключении.

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

Изменение времени приготовления продукта






1. Выберите режим АМ (ЗАВТРАК) или РМ (ОБЕД). Нажмите и удерживайте кнопку .
2. Выберите ручной режим. Нажмите и удерживайте кнопку .
3. Выберите продукт при помощи кнопок  или .
4. НАЖМИТЕ кнопку  для показа времени приготовления на дисплее.
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 АМ (ЗАВТРАК). Нажмите и удерживайте кнопку .
2. Выберите автоматический режим. Нажмите и удерживайте кнопку .
3. Разместите продукт на гриле, следуя предписаниям McDonalds для выбранного продукта.
4. Нажмите  ЗЕЛЕНУЮ или ( ЗЕЛЕНУЮ и  ЧЕРНУЮ) кнопки для начала цикла готовки. Пресс опустится и определит продукт, размещенный на гриле.
5. По завершении цикла приготовления пищи прозвучит звуковой сигнал.
6. Снимите продукт с плиты и очистите гриль с целью подготовки к следующему циклу приготовления.



Обед в автоматическом режиме

Примечание: Переключение с меню завтрака на меню обеда занимает приблизительно 10 минут, в связи с необходимостью разогрева до соответствующих температур при переключении.

1. Выберите режим РМ (ОБЕД). Нажмите и удерживайте кнопку .
2. Выберите автоматический режим. Нажмите и удерживайте кнопку .
3. Расположите продукт на гриле следуя схемам расположения продукта, приведенным на следующей странице.
4. Нажмите  ЗЕЛЕНУЮ или ( ЗЕЛЕНУЮ и  ЧЕРНУЮ) кнопки для начала цикла готовки. Пресс опустится и определит продукт, размещенный на гриле.
5. По завершении цикла приготовления пищи прозвучит звуковой сигнал.
6. Снимите продукт с плиты и очистите гриль для подготовки к следующему циклу приготовления.

Готовка с переключением режимов

Приблизительно за 30 минут до переключения на меню обеда выполните указанные ниже действия.

1. НАЖМИТЕ кнопку  для отображения на экране температуры пресса.
2. НАЖМИТЕ кнопку .
3. Включится индикаторная лампа пресса. Верхний пресс гриля нагреется до 217 C (425 F) и будет поддерживать данную температуру до выбора другого продукта из меню.

Отключение гриля

Установите основной переключатель в положение OFF ("Выкл.") для отключения всех горелок. Для продолжительных отключений установите основной переключатель в положение OFF ("Выкл."), закройте и отсоедините основные газовые и (или) электрические соединения.

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.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА

Данный двухсторонний гриль Garland оснащен системой определения только выбранных компанией McDonald's продуктов (PRC). Данная новая технология позволяет пользователю начать цикл приготовления пищи БЕЗ необходимости выбора конкретного продукта в меню. Система PRC определит толщину продукта при помощи переключателей в прессах и магнитов в кронштейнах прессов. После расчета толщины расположенного на гриле продукта система PRC произведет поиск продукта в каталоге размеров продуктов (ниже) и автоматически выберет продукт. (Минимальные и максимальные значения для соответствующих продуктов приведены в разделе "Заводские параметры по умолчанию" в конце настоящего документа).

При готовке в автоматическом режиме пресс опускается и располагается поверх продукта. Кронштейны пресса продолжают перемещение по направлению вниз, производя различные расчеты для измерения толщины размещенного на поверхности продукта. В случае появления сообщения **Product Not Recognized (Невозможно определить продукт)** или некорректного определения продукта, произведите принудительную автокалибровку. Выполнение принудительной автокалибровки устанавливает пресс на поверхность гриля.

ВЫПОЛНЕНИЕ ПРИНУДИТЕЛЬНОЙ АВТОМАТИЧЕСКОЙ КАЛИБРОВКИ

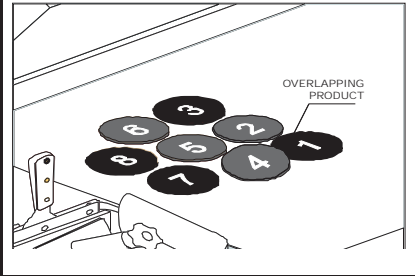
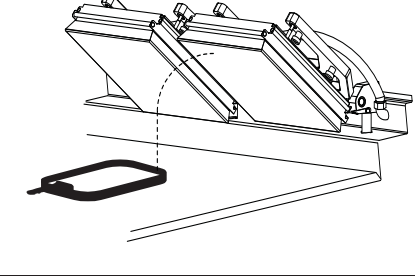
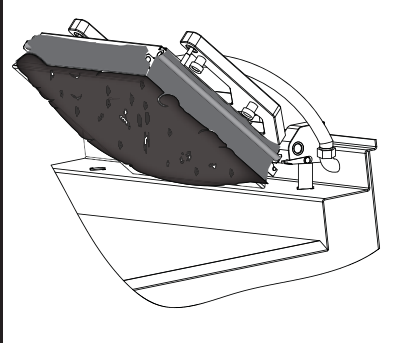
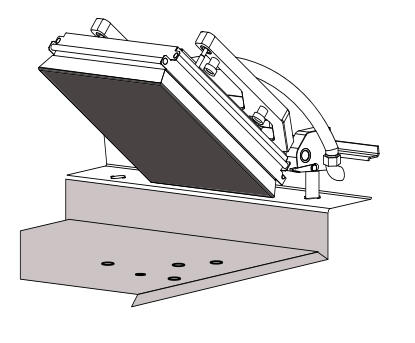
1. НАЖМИТЕ и УДЕРЖИВАЙТЕ кнопки  и  одновременно. На дисплее появится надпись AUTO GAP FORCE - NO ("АВТОМАТИЧЕСКАЯ ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ УСТАНОВКА ЗАЗОРА - НЕТ").
2. НАЖМИТЕ кнопку . Надпись NO ("НЕТ") на дисплее начнет мигать.
3. НАЖМИТЕ кнопку . Мигающий текст NO ("НЕТ") изменится на YES ("ДА").
4. НАЖМИТЕ кнопку . **Пресс начнет незамедлительно опускаться и выполнять последовательность автокалибровки.**

ЧАСТО ВСТРЕЧАЮЩИЕСЯ ПРОБЛЕМЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ

Сбои определения продукта могут быть двух видов:

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

В обоих случаях, наиболее часто встречаются указанные ниже 2 причины ошибок:

	<p>Перекрытие позиций продукта - убедитесь в отсутствии размещения котлет с наложением. При перекрытии позиций продукта система распознавания зафиксирует большую по сравнению с действительной толщину продукта.</p>		<p>Пресс контактирует с кольцами жареного цыпленка - всегда проверяйте размещение 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>Скопления пригоревшей пищи на поверхности гриля - убедитесь в полной очистке поверхности гриля от пригоревшей пищи. Остатки пищи на нижней поверхности гриля во время автокалибровки не позволят системе определения правильно зафиксировать высоту поверхности плиты.</p>

В любом из описанных выше или других случаях проведите принудительную автокалибровку с целью возврата расстояния между прессом и нижней поверхностью гриля к первоначальному значению. Выполните указанные ниже действия перед принудительной автоматической калибровкой.

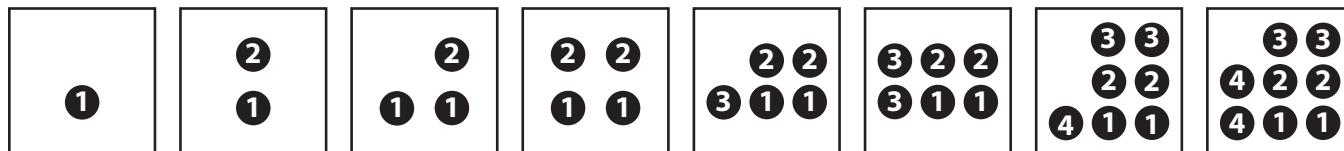
1. Убедитесь в отсутствии нагара или остатков пищи на нагревательной поверхности пресса.
2. Убедитесь в тщательной очистке поверхности гриля скребком и тряпкой.
3. Защитное тефлоновое покрытие не должно быть изношено и должно туго обтягивать поверхность пресса.

Выполните принудительную автокалибровку согласно указаниям разделов "ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТОВ" и "ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ АВТОМАТИЧЕСКАЯ КАЛИБРОВКА".

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 от правого нижнего к левому верхнему углу**, см. схемы ниже. (Каждый квадрат символизирует отдельную поверхность гриля, находящуюся под прессом).

По завершении приготовления пищи пресс поднимется автоматически. Сразу после поднятия пресса 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 одной последовательности при размещении и снятии продукта.**

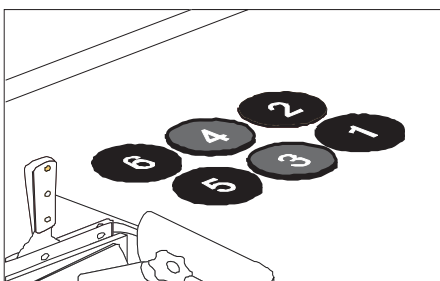
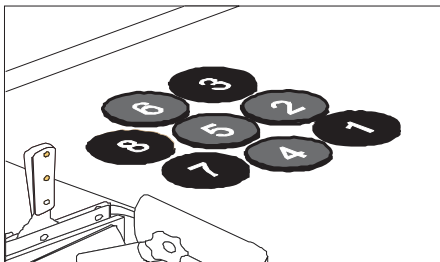


ТОЛЬКО 10- КОМПОНЕНТНАЯ КОТЛЕТА

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

ТЕСТ КАЧЕСТВА МЯСА

Расположите продукт на гриле согласно схеме на предыдущей странице. Значения внутренней температуры сняты с угловых котлет.

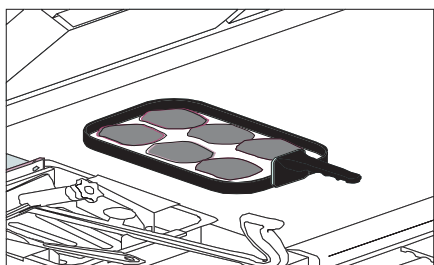


ОСНОВНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ:

- Необходимо готовить полные партии продукта при тестировании качества пищи.
- Целевые периоды снятия продукта составляют 22 секунды для 10-компонентных и 15 секунд для 4-компонентных котлет.
- Добавление специй к котлетам производится перед снятием продукта с гриля.



Готовка цыпленка-гриль требует использования различных функций и параметров контроллера с целью обеспечения надлежащих температур и качества.



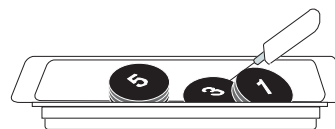
Установка "Флажка слишком холодного продукта" (Too Cool Flag) производится при помощи функции программирования пунктов меню. "Флажок слишком холодного продукта" (Too Cool Flag) устанавливается к состоянию "Вкл." (ON) ТОЛЬКО для цыпленка-гриль и грибов. В остальных пунктах меню "Флажок слишком холодного продукта" (Too Cool Flag) должен быть снят.

"Флажок слишком холодного продукта" (Too Cool Flag) является функцией управления, позволяющей оператору гриля приготовить еще приблизительно 1 дополнительную партию продукта в случае нахождения гриля в состоянии "Слишком холодный" (TOO COOL) перед началом или в конце цикла готовки.

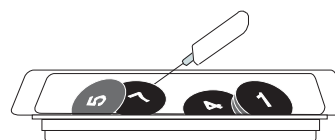
10-компонентные котлеты - снимите в 2 стопки по 4 шт.; разместите датчик в центре угловых котлет (1, 3, 7, 8).



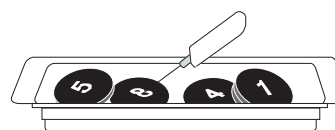
Этап 1: При помощи калиброванного в магазине пирометра проведите измерение в центре котлеты №1 (передний правый угол).



Этап 2: При помощи калиброванного в магазине пирометра проведите измерение в центре котлеты №3 (задний правый угол).

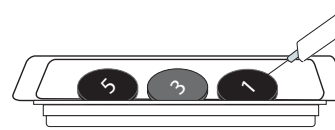


Этап 3: При помощи калиброванного в магазине пирометра проведите измерение в центре котлеты №7 (передний левый угол).

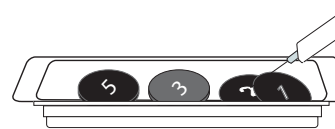


Этап 4: При помощи калиброванного в магазине пирометра проведите измерение в центре котлеты №8 (задний левый угол).

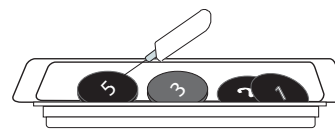
4-компонентные котлеты - снимите в 3 стопки по 2 шт.; разместите датчик в центре угловых котлет (1, 2, 5, 6).



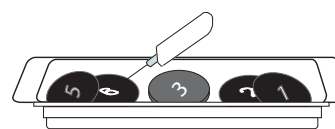
Этап 1: При помощи калиброванного в магазине пирометра проведите измерение в центре котлеты №1 (передний правый угол).



Этап 2: При помощи калиброванного в магазине пирометра проведите измерение в центре котлеты №2 (задний правый угол).

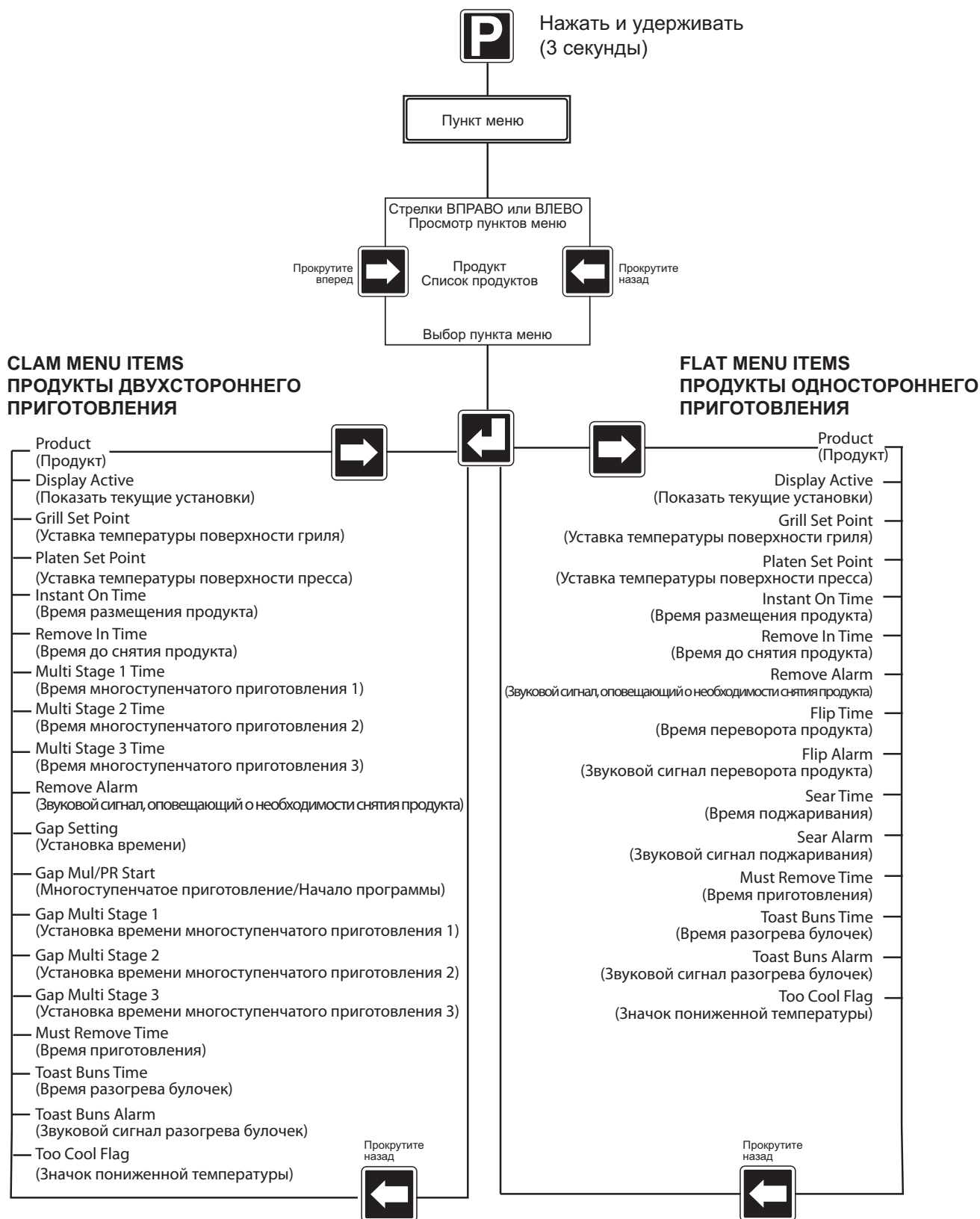


Этап 3: При помощи калиброванного в магазине пирометра проведите измерение в центре котлеты №5 (передний левый угол).



Этап 4: При помощи калиброванного в магазине пирометра проведите измерение в центре котлеты №6 (задний левый угол).







ДЕРЕВО ЛОГИЧЕСКОЙ СХЕМЫ ПРОГРАММЫ; МЕНЮ ПРОДУКТОВ



ПРОГРАММИРОВАНИЕ КОНТРОЛЛЕРА; МЕНЮ ПРОДУКТОВ





Режимы программирования; меню продуктов

Изменение названия существующего пункта меню.

1. Выберите пункт меню для изменения названия при помощи кнопок  или .
2. НАЖМИТЕ и УДЕРЖИВАЙТЕ кнопку  в течение приблизительно 3-х секунд. На дисплее появится название ранее выбранного продукта меню с соответствующим номером продукта.
3. НАЖМИТЕ и УДЕРЖИВАЙТЕ кнопку .
4. Выполните следующие действия для ввода названия продукта:
 - a) 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

- b) НАЖМИТЕ кнопки  или  для прокрутки вправо или влево.
 - c) НАЖМИТЕ кнопку  для сохранения названия нового продукта в меню.
5. НАЖМИТЕ кнопку  дважды для возвращения в нормальный режим эксплуатации.

Активация/деактивация продукта меню в каталоге нормального режима эксплуатации и изменение принадлежности к меню "Завтрак" или "Обед"

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

1. НАЖМИТЕ и УДЕРЖИВАЙТЕ кнопку  в течение приблизительно 3-х секунд. На дисплее появится название ранее выбранного продукта меню с соответствующим номером продукта.
2. Выберите пункт для активации/деактивации при помощи кнопок  или .
3. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее появится надпись "Product" (Продукт). Замигает название пункта меню.
4. НАЖИМАЙТЕ кнопку  или  до появления на дисплее надписи Display Active ("Показать текущие настройки").
5. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее замигает текущий параметр.
6. НАЖМИТЕ кнопку  или  для выбора другого параметра.
7. НАЖМИТЕ кнопку  для сохранения нового параметра.
8. НАЖМИТЕ кнопку  дважды для возвращения в нормальный режим эксплуатации.












Изменение параметра Grill SetPt ("Уставка температуры поверхности гриля").

ПРИМЕЧАНИЕ. Уставки температуры гриля предварительно заданы в контроллере в соответствии с действующим в регионе стандартом. Перед выполнением любых регулировок уставки температуры гриля следует проконсультироваться в местном региональном представительстве компании McDonald's. Заданную компанией Garland уставку температуры гриля по умолчанию см. дополнительную информацию см. на стр. 55




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 ранее выбранного продукта меню с соответствующим номером продукта.
3. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее появится надпись Product ("Продукт").
4. НАЖИМАЙТЕ кнопку  или  до появления на дисплее надписи Grill SetPt ("Уставка температуры поверхности гриля").
5. НАЖМИТЕ кнопку . Текущая уставка температуры гриля начнет мигать на дисплее.
6. При помощи кнопок  или  установите параметр Grill SetPt ("Уставка температуры поверхности гриля") к новому требуемому значению.
7. НАЖМИТЕ кнопку  для сохранения новой уставки температуры.
8. НАЖМИТЕ кнопку  дважды для возвращения в нормальный режим эксплуатации.

Изменение параметра PLATEN SET POINT ("УСТАВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ПРЕССА")









ПРИМЕЧАНИЕ: Уставки температуры гриля предварительно заданы в контроллере в соответствии с применимым стандартом. Не изменяйте имеющиеся установки температуры поверхности гриля на значения температуры, кроме приведенных в разделе "МЕТОДИКИ ЭКСПЛУАТАЦИИ".

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 ранее выбранного продукта меню с соответствующим номером продукта.
3. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее появится надпись Product ("Продукт").
4. НАЖИМАЙТЕ кнопки  или  до появления сообщения Platen SetPt ("Уставка пресса") на дисплее контроллера.
5. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее замигает надпись PLATEN SET POINT ("УСТАВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ПРЕССА").
6. При помощи кнопок  или  установите параметр Grill SetPt ("Уставка температуры поверхности гриля") к новому требуемому значению.
7. НАЖМИТЕ кнопку  для сохранения новой уставки температуры.
8. Нажмите кнопку  дважды для возвращения в нормальный режим эксплуатации.







Изменение параметра INSTANT ON TIME ("ВРЕМЯ БЫСТРОГО ВКЛЮЧЕНИЯ")

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 ранее выбранного продукта меню с соответствующим номером продукта.












ПРОГРАММИРОВАНИЕ КОНТРОЛЛЕРА; МЕНЮ ПРОДУКТОВ *(продолжение)*

3. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее появится надпись Product ("Продукт").
4. НАЖИМАЙТЕ кнопку  или  до появления на дисплее надписи INSTANT ON TIME ("ВРЕМЯ БЫСТРОГО ВКЛЮЧЕНИЯ").
5. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее замигает заданное количество секунд.
6. При помощи кнопок  или  установите параметр INSTANT ON TIME ("ВРЕМЯ БЫСТРОГО ВКЛЮЧЕНИЯ") к требуемому значению.
7. НАЖМИТЕ кнопку  для сохранения нового значения времени.
8. Нажмите кнопку  дважды для возвращения в нормальный режим эксплуатации.



Изменение параметра MUST REMOVE IN ("ВРЕМЯ СНЯТИЯ")










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 ранее выбранного продукта меню с соответствующим номером продукта.
3. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее появится надпись Product ("Продукт").
4. НАЖИМАЙТЕ кнопку  или  до появления на дисплее надписи REMOVE IN TIME ("ВРЕМЯ СНЯТИЯ").
5. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее замигает заданное количество секунд.
6. При помощи кнопок  или  измените параметр REMOVE IN TIME ("ВРЕМЯ СНЯТИЯ") к требуемому значению.
7. НАЖМИТЕ кнопку  для сохранения нового значения времени.
8. Нажмите кнопку  дважды для возвращения в нормальный режим эксплуатации.

Изменение параметра MULTI STAGE TIME ("ВРЕМЕНИ МНОГОСТУПЕНЧАТОГО 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 ранее выбранного продукта меню с соответствующим номером продукта.
3. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее появится надпись Product ("Продукт").
4. НАЖИМАЙТЕ кнопку  или  до появления на дисплее надписи MULTI STAGE (1,2 or 3) TIME ("ВРЕМЯ МНОГОСТУПЕНЧАТОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ").
5. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее замигает заданное количество секунд.
6. При помощи кнопок  или  установите параметр MULTI STAGE (1,2 or 3) TIME ("ВРЕМЯ МНОГОСТУПЕНЧАТОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ") к требуемому значению.
7. НАЖМИТЕ кнопку  для сохранения нового значения времени.
8. Нажмите кнопку  дважды для возвращения в нормальный режим эксплуатации.

Изменение параметра REMOVE ALARM ("СИГНАЛ О СНЯТИИ ПРОДУКТА")












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 ранее выбранного продукта меню с соответствующим номером продукта.
3. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее появится надпись Product ("Продукт").
4. НАЖИМАЙТЕ кнопки  или  до появления сообщения REMOVE ALARM ("СИГНАЛ О СНЯТИИ ПРОДУКТА") на дисплее контроллера.
5. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее замигает заданное количество секунд.
6. При помощи кнопок  или  установите параметр REMOVE ALARM ("СИГНАЛ О СНЯТИИ ПРОДУКТА") к желаемому значению.
7. НАЖМИТЕ кнопку  для сохранения нового значения времени.
8. Нажмите кнопку  дважды для возвращения в нормальный режим эксплуатации.

Изменение параметра GAP SETTING ("ЗАЗОР")












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 ранее выбранного продукта меню с соответствующим номером продукта.
3. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее появится надпись Product ("Продукт").
4. НАЖИМАЙТЕ кнопки  или  до появления сообщения GAP SETTING ("ЗАЗОР") на дисплее контроллера.
5. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее замигает заданное количество секунд.
6. При помощи кнопок  или  установите параметр GAP SETTING ("ЗАЗОР") к желаемому значению.
7. НАЖМИТЕ кнопку  для сохранения нового значения времени.
8. Нажмите кнопку  дважды для возвращения в нормальный режим эксплуатации.

Изменение параметра GAP MUL/PR START ("МУЛЬТИ ЗАЗОР/ЗАПУСК ОПРЕДЕЛЕНИЯ ПРОДУКТА")












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 ранее выбранного продукта меню с соответствующим номером продукта.
3. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее появится надпись Product ("Продукт").
4. НАЖИМАЙТЕ кнопку  или  до появления на дисплее надписи GAP MUL/PR START ("МУЛЬТИ ЗАЗОР/ЗАПУСК ОПРЕДЕЛЕНИЯ ПРОДУКТА").
5. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее замигает заданное количество секунд.
6. При помощи кнопок  или  установите параметр GAP MUL/PR START ("МУЛЬТИ ЗАЗОР/ЗАПУСК ОПРЕДЕЛЕНИЯ ПРОДУКТА") к желаемому значению.
7. НАЖМИТЕ кнопку  для сохранения нового значения времени.
8. Нажмите кнопку  дважды для возвращения в нормальный режим эксплуатации.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ КОНТРОЛЛЕРА; МЕНЮ ПРОДУКТОВ *(продолжение)*










Изменение параметра GAP MULTI STAGE (1, 2 or 3) (УСТАНОВКА ЗАЗОРА ДЛЯ МНОГОСТУПЕНЧАТОГО 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 ранее выбранного продукта меню с соответствующим номером продукта.
3. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее появится надпись Product ("Продукт").
4. НАЖИМАЙТЕ кнопку  или  до появления на дисплее надписи GAP MULTI STAGE (1, 2 or 3) (УСТАНОВКА ЗАЗОРА ДЛЯ МНОГОСТУПЕНЧАТОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ).
5. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее замигает заданное количество секунд.
6. При помощи кнопок  или  установите параметр GAP MULTI STAGE (1, 2 or 3) (УСТАНОВКА ЗАЗОРА ДЛЯ МНОГОСТУПЕНЧАТОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ) к желаемому значению.
7. НАЖМИТЕ кнопку  для сохранения нового значения времени.
8. Нажмите кнопку  дважды для возвращения в нормальный режим эксплуатации.

Изменение ВРЕМЕНИ ДО СНЯТИЯ (MUST REMOVE IN)












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 ранее выбранного продукта меню с соответствующим номером продукта.
3. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее появится надпись Product ("Продукт").
4. НАЖИМАЙТЕ кнопку  или  до появления на дисплее надписи MUST REMOVE IN ("ВРЕМЯ ДО СНЯТИЯ")
5. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее замигает заданное количество секунд.
6. При помощи кнопок  или  установите параметр MUST REMOVE IN ("ВРЕМЯ ДО СНЯТИЯ") к желаемому значению.
7. НАЖМИТЕ кнопку  для сохранения нового значения времени.
8. Нажмите кнопку  дважды для возвращения в нормальный режим эксплуатации.

Изменение параметра TOAST BUNS TIME ("ВРЕМЯ 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 ранее выбранного продукта меню с соответствующим номером продукта.
3. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее появится надпись Product ("Продукт").
4. НАЖИМАЙТЕ кнопку  или  до появления на дисплее надписи TOAST BUNS TIME ("ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА БУЛОЧЕК").
5. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее замигает заданное количество секунд.
6. При помощи кнопок  или  установите параметр TOAST BUNS TIME ("ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА БУЛОЧЕК") к желаемому значению.

7. НАЖМИТЕ кнопку  для сохранения нового значения времени.
8. Нажмите кнопку  дважды для возвращения в нормальный режим эксплуатации.





Изменение параметра TOAST BUNS ALARM (AUTO / MANUAL) ("ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ РАЗОГРЕВА БУЛОЧЕК - АВТОМАТИЧЕСКИЙ/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 ранее выбранного продукта меню с соответствующим номером продукта.
3. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее появится надпись Product ("Продукт").
4. НАЖИМАЙТЕ кнопку  или  до появления на дисплее надписи TOAST BUNS ALARM ("ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ РАЗОГРЕВА БУЛОЧЕК").
5. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее замигает заданное количество секунд.
6. При помощи кнопок  или  установите параметр TOAST BUNS ALARM ("ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ РАЗОГРЕВА БУЛОЧЕК") к желаемому значению.
7. НАЖМИТЕ кнопку  для сохранения нового значения времени.
8. Нажмите кнопку  дважды для возвращения в нормальный режим эксплуатации.








Изменение параметра TOO COOL FLAG ("ФЛАЖОК СЛИШКОМ ХОЛОДНОГО ПРОДУКТА")

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 ранее выбранного продукта меню с соответствующим номером продукта.
3. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее появится надпись Product ("Продукт").
4. НАЖИМАЙТЕ кнопку  или  до появления на дисплее надписи TOO COOL FLAG ("ФЛАЖОК СЛИШКОМ ХОЛОДНОГО ПРОДУКТА").
5. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее замигает заданное количество секунд.
6. При помощи кнопок  или  установите параметр TOO COOL FLAG ("ФЛАЖОК СЛИШКОМ ХОЛОДНОГО ПРОДУКТА") к желаемому значению.
7. НАЖМИТЕ кнопку  для сохранения нового значения времени.
8. НАЖМИТЕ кнопку  дважды для возвращения в нормальный режим эксплуатации.

Изменение параметра FLIP TIME ("ВРЕМЯ ПЕРЕВОРАЧИВАНИЯ ПРОДУКТА")

1. Выберите продукт меню, время переворачивания которого необходимо изменить, при помощи кнопок  или .
2. НАЖМИТЕ и УДЕРЖИВАЙТЕ кнопку  в течение приблизительно 3-х секунд. На дисплее появится название ранее выбранного продукта меню с соответствующим номером продукта.
3. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее появится надпись Product ("Продукт").





ПРОГРАММИРОВАНИЕ КОНТРОЛЛЕРА; МЕНЮ ПРОДУКТОВ *(продолжение)*








4. НАЖИМАЙТЕ кнопку  или  до появления на дисплее надписи FLIP TIME ("ВРЕМЯ ПЕРЕВОРАЧИВАНИЯ ПРОДУКТА").
5. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее замигает текущее значение параметра.
6. При помощи кнопок  или  установите параметр FLIP TIME ("ВРЕМЯ ПЕРЕВОРАЧИВАНИЯ ПРОДУКТА") к желаемому значению.
7. НАЖМИТЕ кнопку  для сохранения нового параметра.
8. НАЖМИТЕ кнопку  дважды для возвращения в нормальный режим эксплуатации.

Изменение параметра FLIP ALARM ("СИГНАЛ О ПЕРЕВОРАЧИВАНИИ ПРОДУКТА")

1. Выберите продукт меню, время переворачивания которого необходимо изменить, при помощи кнопок  или .
2. НАЖМИТЕ и УДЕРЖИВАЙТЕ кнопку  в течение приблизительно 3-х секунд. На дисплее появится название ранее выбранного продукта меню с соответствующим номером продукта.
3. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее появится надпись Product ("Продукт").
4. НАЖИМАЙТЕ кнопку  или  до появления на дисплее надписи FLIP ALARM ("СИГНАЛ О ПЕРЕВОРАЧИВАНИИ ПРОДУКТА").
5. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее замигает текущее значение параметра.
6. При помощи кнопок  или  установите параметр FLIP ALARM ("СИГНАЛ О ПЕРЕВОРАЧИВАНИИ ПРОДУКТА") к желаемому значению.
7. НАЖМИТЕ кнопку  для сохранения нового параметра.
8. НАЖМИТЕ кнопку  дважды для возвращения в нормальный режим эксплуатации.

Изменение параметра SEAR TIME ("ВРЕМЯ ПОДЖАРИВАНИЯ")

1. Выберите продукт меню, время переворачивания которого необходимо изменить, при помощи кнопок  или .
2. НАЖМИТЕ и УДЕРЖИВАЙТЕ кнопку  в течение приблизительно 3-х секунд. На дисплее появится название ранее выбранного продукта меню с соответствующим номером продукта.
3. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее появится надпись Product ("Продукт").

4. НАЖИМАЙТЕ кнопку  или  до появления на дисплее надписи SEAR TIME ("ВРЕМЯ ПОДЖАРИВАНИЯ").
5. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее замигает текущее значение параметра.
6. При помощи кнопок  или  установите параметр SEAR TIME ("ВРЕМЯ ПОДЖАРИВАНИЯ") к желаемому значению.
7. НАЖМИТЕ кнопку  для сохранения нового параметра.
8. НАЖМИТЕ кнопку  дважды для возвращения в нормальный режим эксплуатации.






























Изменение параметра SEAR ALARM ("СИГНАЛ О ЗАВЕРШЕНИИ ПОДЖАРИВАНИЯ")

1. Выберите продукт меню, время переворачивания которого необходимо изменить, при помощи кнопок  или .
2. НАЖМИТЕ и УДЕРЖИВАЙТЕ кнопку  в течение приблизительно 3-х секунд. На дисплее появится название ранее выбранного продукта меню с соответствующим номером продукта.
3. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее появится надпись Product ("Продукт").
4. НАЖИМАЙТЕ кнопку  или  до появления на дисплее надписи SEAR ALARM ("СИГНАЛ О ЗАВЕРШЕНИИ ПОДЖАРИВАНИЯ").
5. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее замигает текущее значение параметра.
6. При помощи кнопок  или  установите параметр SEAR ALARM ("СИГНАЛ О ЗАВЕРШЕНИИ ПОДЖАРИВАНИЯ") к желаемому значению.
7. НАЖМИТЕ кнопку  для сохранения нового параметра.
8. НАЖМИТЕ кнопку  дважды для возвращения в нормальный режим эксплуатации.




ПРОГРАММИРОВАНИЕ КОНТРОЛЛЕРА; МЕНЮ ПРОДУКТОВ *(продолжение)*

Для добавления новых продуктов в меню

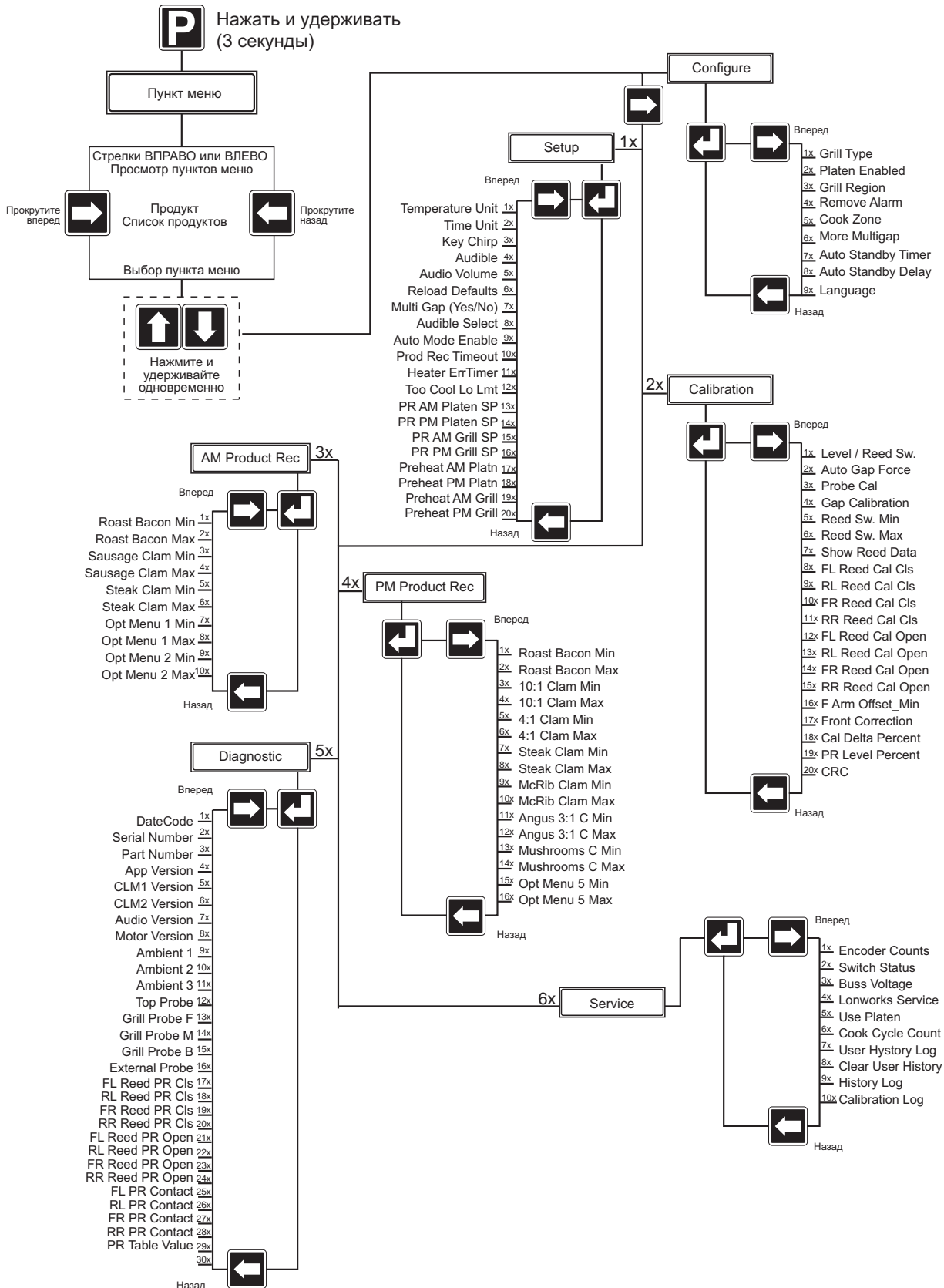
Следующие указания являются РУКОВОДСТВОМ по программированию основных установок для продуктов, подлежащих ДВУХСТОРОННЕМУ приготовлению.

1. НАЖМИТЕ и УДЕРЖИВАЙТЕ кнопку  в течение приблизительно 3-х секунд. На дисплее появится название ранее выбранного продукта меню с соответствующим номером продукта.
2. НАЖИМАЙТЕ кнопку  или  до появления на дисплее надписи OPT MENU # - SLAM ("ОПЦИОНАЛЬНЫЙ ПУНКТ МЕНЮ № - ДВУХСТОРОННЯЯ ГОТОВКА").
3. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее появится надпись PRODUCT ("ПРОДУКТ").
4. НАЖМИТЕ и УДЕРЖИВАЙТЕ кнопку . На дисплее замигает название выбранного продукта.
5. Выполните следующие действия для ввода названия продукта:
 - а) Используйте стрелки  или  для просмотра библиотеки символов
 - б) НАЖМИТЕ кнопки  или  для прокрутки вправо или влево
 - в) НАЖМИТЕ кнопку  для сохранения названия 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") сменится на YES ("ДА").
9. НАЖМИТЕ кнопку  для сохранения нового значения.
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 кнопок  или  измените уставку температуры на новое желаемое значение.
13. НАЖМИТЕ кнопку  для сохранения новой уставки температуры.
14. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее появится надпись PLATSETPT ("УСТАВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ПРЕССА").
15. НАЖМИТЕ кнопку . Числовое значение температуры на дисплее начнет мигать.
16. При помощи кнопок  или  измените уставку температуры на новое 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 нового значения зазора.
22. НАЖМИТЕ кнопку  дважды для возвращения в нормальный режим эксплуатации.

Активация режима очистки

1. Выберите режим очистки при помощи кнопок  и .
2. Дождитесь остывания агрегата до требуемой температуры. При достижении требуемой температуры для очистки начнется подача грилем звукового сигнала.
3. Дождавшись остывания до корректной температуры, начните очистку.
4. Нажмите ЗЕЛЕНУЮ кнопку  и выполните действия по очистке, см. стр. 53

ДЕРЕВО ЛОГИЧЕСКОЙ СХЕМЫ ПРОГРАММЫ; СИСТЕМНЫЕ МЕНЮ













ПРОГРАММИРОВАНИЕ КОНТРОЛЛЕРА; СИСТЕМНЫЕ МЕНЮ

Режимы программирования; Конфигурация системы





Изменение единиц измерения температуры (градусы Фаренгейта/Цельсия)








Выбор единиц измерения температуры (F или C) изменит вид значения температуры на дисплее (F – градусы Фаренгейта, C – градусы Цельсия)

1. При включенном дисплее, показывающем текущий пункт меню или надпись OFF ("ВЫКЛ."), НАЖМИТЕ и УДЕРЖИВАЙТЕ кнопку  в течение примерно 3-х секунд. Дисплей контроллера покажет предварительно выбранный пункт меню с соответствующим номером ИЛИ надпись Standby / Menu Item ("Режим ожидания/продукт меню").
2. НАЖМИТЕ стрелки  И  ОДНОВРЕМЕННО. На дисплее появится надпись CONFIGURE ("НАСТРОИТЬ").
3. НАЖМИТЕ стрелку . На дисплее появится надпись Setup ("Установка").
4. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее появится надпись Temperature Unit ("Единицы измерения температуры").
5. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее замигает текущий выбор единиц температуры.
6. НАЖИМАЙТЕ стрелки  ИЛИ  для изменения мигающего параметра единиц измерения температуры.
7. НАЖМИТЕ кнопку  для сохранения нового параметра.
8. НАЖМИТЕ кнопку  дважды для выхода из режима программирования.

Изменение единиц отображения времени












Изменение единиц отображения времени влияет на вид временных циклов на дисплее.

1. При включенном дисплее, показывающем текущий пункт меню или надпись OFF ("ВЫКЛ."), НАЖМИТЕ и УДЕРЖИВАЙТЕ кнопку  в течение примерно 3-х секунд. Дисплей контроллера покажет предварительно выбранный пункт меню с соответствующим номером ИЛИ надпись Standby / Menu Item ("Режим ожидания/продукт меню").
2. НАЖМИТЕ стрелки  И  ОДНОВРЕМЕННО. На дисплее появится надпись CONFIGURE ("НАСТРОИТЬ").
3. НАЖМИТЕ стрелку . На дисплее появится надпись Setup ("Установка").

4. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее появится надпись Temperature Unit ("Единицы измерения температуры").
5. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее появится надпись Time Unit ("Единицы времени").
6. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее замигает текущая единица времени.
7. НАЖИМАЙТЕ стрелки  ИЛИ  для изменения мигающего параметра единиц измерения времени.
Раздел FUNCTION OPTIONS; SYSTEM MENUS ("ФУНКЦИИ/МЕНЮ СИСТЕМЫ") содержит полный список установок и возможных вариантов.
8. НАЖМИТЕ кнопку  для сохранения нового параметра.
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, показывающем текущий пункт меню или надпись OFF ("ВЫКЛ."), НАЖМИТЕ и УДЕРЖИВАЙТЕ кнопку  в течение примерно 3-х секунд. Дисплей контроллера покажет предварительно выбранный пункт меню с соответствующим номером ИЛИ надпись Standby / Menu Item ("Режим ожидания/продукт меню").
2. НАЖМИТЕ стрелки  И  ОДНОВРЕМЕННО. На дисплее появится надпись CONFIGURE ("НАСТРОИТЬ").
3. НАЖМИТЕ стрелку . На дисплее появится надпись Setup ("Установка").
4. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее появится надпись Temperature Unit ("Единицы измерения температуры").
4. НАЖИМАЙТЕ кнопку  многократно до появления на дисплее надписи Key Chirp ("Звуковой сигнал при нажатии кнопок").
6. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее замигает текущая установка параметра.
6. НАЖИМАЙТЕ стрелки  ИЛИ  для изменения мигающего значения YES ("ДА") или NO ("НЕТ").
8. НАЖМИТЕ кнопку  для сохранения нового параметра.
9. НАЖМИТЕ кнопку  дважды для выхода из режима программирования.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ КОНТРОЛЛЕРА; СИСТЕМНЫЕ МЕНЮ *(продолжение)*

Изменение звукового сигнала

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










1. При включенном дисплее, показывающем текущий пункт меню или надпись OFF ("ВЫКЛ."), НАЖМИТЕ и УДЕРЖИВАЙТЕ кнопку  в течение примерно 3-х секунд. Дисплей контроллера покажет предварительно выбранный пункт меню с соответствующим номером ИЛИ надпись Standby / Menu Item ("Режим ожидания/продукт меню").
2. НАЖМИТЕ стрелки  и  ОДНОВРЕМЕННО. На дисплее появится надпись CONFIGURE ("НАСТРОИТЬ").
3. НАЖМИТЕ стрелку . На дисплее появится надпись Setup ("Установка").
4. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее появится надпись Temperature Unit ("Единицы измерения температуры").
5. НАЖИМАЙТЕ кнопку  многократно до тех пор, пока на дисплее не появится надпись Audible ("Звуковой сигнал").
6. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее мигает текущая установка звукового сигнала.
7. НАЖИМАЙТЕ стрелки  ИЛИ  для изменения мигающего параметра звукового сигнала.
Раздел FUNCTION OPTIONS; SYSTEM MENUS ("ФУНКЦИИ/МЕНЮ СИСТЕМЫ") содержит полный список установок и возможных вариантов.
8. НАЖМИТЕ кнопку  для сохранения нового параметра.
9. НАЖМИТЕ кнопку  дважды для выхода из режима программирования.




ВНИМАНИЕ!

Результатом выполнения приведенной ниже методики станет замена всех текущих настроек гриля (температуры, время готовки и пр.) с возвратом к исходным значениям.

Восстановление заводских настроек всех пунктов меню продуктов.

1. При включенном дисплее, показывающем 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 стрелки  и  ОДНОВРЕМЕННО. На дисплее появится надпись CONFIGURE ("НАСТРОИТЬ").
3. НАЖМИТЕ стрелку . На дисплее появится надпись Setup ("Установка").
4. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее появится надпись Temperature Unit ("Единица температуры").
5. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее появится надпись Reload Defaults – NO ("Загрузить установки по умолчанию - НЕТ").
6. НАЖМИТЕ кнопку . На дисплее мигает надпись NO ("НЕТ").
7. НАЖМИТЕ кнопку . Надпись NO ("НЕТ") сменится на YES ("ДА").
8. НАЖМИТЕ кнопку . Система произведет повторную загрузку пунктов МЕНЮ с заводскими параметрами.
9. Подождите 15-20 секунд. Дисплей автоматически вернется в режим OFF ("ВЫКЛ.").

Возврат всех функций к исходным параметрам

1. Убедитесь в отключении электропитания установкой главного выключателя в положение OFF ("ВЫКЛ.").
2. НАЖМИТЕ ОДНОВРЕМЕННО стрелки  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. По завершении действия на дисплее появится надпись FULL DEFAULTS ("ВСЕ ЗАВОДСКИЕ УСТАНОВКИ ВОССТАНОВЛЕНЫ")
5. Подождите 15-20 секунд. Дисплей автоматически вернется в режим OFF ("ВЫКЛ.").

ЗАВОДСКИЕ УСТАНОВКИ ПО УМОЛЧАНИЮ

Заводские установки по умолчанию - меню продуктов - все страны мира

Пункт меню	ПРОДУКТ	ТЕОЩ	УСТАНОВКА ГРИЛЯ	УСТАНОВКА ПРЕССА	ВРЕМЯ БЫСТРОГО ВЫКЛ. (сек)	ВРЕМЯ СВЯТЯ	ВРЕМЯ МИНОСТУП. ГОТОВИ 1	ВРЕМЯ МИНОСТУП. ГОТОВИ 2	ВРЕМЯ МИНОСТУП. ГОТОВИ 3	СИГНАЛ СВЯТЯ	УСТАНОВКА ЗАПОР. ЗАПУСК	МИНОСТУП. ОПЕД. ПРОДУКТА	ЗАПОР. МИНОСТУП. ГОТОВИ 1	ЗАПОР. МИНОСТУП. ГОТОВИ 2	ЗАПОР. МИНОСТУП. ГОТОВИ 3	ВРЕМЯ ПЕРЕВЕРНУТЬ	СИГНАЛ ПЕРЕВЕРНУТЬ	ВРЕМЯ ОБЖАРИ	СИГНАЛ ОБЖАРИ	ВРЕМЯ ДО СВЯТЯ	ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА ВЛОЧЕК	СИГНАЛ РАЗОГРЕВА ВЛОЧЕК	ФЛАГ ХОЛОДНОСТИ	Среднее значение	
																								Опр. по макс.	Опр. по мин.
1	Выкл. 10-КОМП. КОТЛЕТА ДВУХСТОР. (НПР)	ДА	НЕТ	НЕТ	25 (5)	НЕТ	0	0	0	НЕТ	АВТОМ.	245	0	0	0	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	0	0	АВТОМ.	НЕТ	160	345
2	4-КОМП. КОТЛЕТА ДВУХСТОР. (НПР)	ОБЕД	350 F	425 F	30 (10)	107	0	0	0	АВТОМ.	415	400	0	0	0	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	0	0	АВТОМ.	НЕТ	365	489
3	ЖАР. БЕКОН ДВУХСТОР. (НПР)	ЗАВТРАК/ОБЕД	350 F	425 F	0	70 (60)	0	0	0	АВТОМ.	265	265	0	0	0	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	0	0	НЕТ	НЕТ	1	130
4	КОПАСА ДВУХСТОР. F2N (НПР)	ЗАВТРАК	350 F	425 F	0	82	0	0	0	АВТОМ.	350	350	0	0	0	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	0	0	НЕТ	НЕТ	210	405
5	СЭНДВИЧ М.СРВ ДВУХСТОР. (НПР)	НЕТ	350 F	425 F	30 (10)	163	0	0	0	АВТОМ.	530	530	0	0	0	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	0	0	НЕТ	НЕТ	Не прим.	Не прим.
6	СТЕРК ДВУХСТОР. (НПР)	ЗАВТРАК	350 F	425 F	0	104	0	0	0	АВТОМ.	415	415	0	0	0	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	0	0	НЕТ	НЕТ	430	480
7	ЖАР. КУРИЦА ОДНОСТОР. (НПР)	ОБЕД	350 F	425 F	45	475	НЕТ	НЕТ	НЕТ	АВТОМ.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	225	РУЧНОЙ	0	НЕТ	0	0	НЕТ	НЕТ	ДА	ДА
8	СЛОЖЕНН. ОМЛЕТ ОДНОСТОР.	ЗАВТРАК	265 F	ВЫКЛ.	0	120	НЕТ	НЕТ	НЕТ	АВТОМ.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	0	НЕТ	0	НЕТ	0	0	НЕТ	НЕТ	ДА	ДА
9	КРУПЛ. ОМЛЕТ ОДНОСТОР.	ЗАВТРАК	265 F	ВЫКЛ.	0	150	НЕТ	НЕТ	НЕТ	АВТОМ.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	0	НЕТ	0	НЕТ	0	0	НЕТ	НЕТ	НЕТ	НЕТ
10	ЛЕПЕШКА С КУР. ОДНОСТОР.	НЕТ	350 F	425 F	0	100	НЕТ	НЕТ	НЕТ	АВТОМ.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	0	НЕТ	0	НЕТ	0	0	НЕТ	НЕТ	НЕТ	НЕТ
11	10-КОМП. КОТЛЕТА ОДНОСТОР.	НЕТ	340 F	425 F	0	125	НЕТ	НЕТ	НЕТ	АВТОМ.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	75	АВТОМ.	20	РУЧНОЙ	0	0	НЕТ	НЕТ	НЕТ	НЕТ
12	4-КОМП. КОТЛЕТА ОДНОСТОР.	НЕТ	365 F	425 F	0	270	НЕТ	НЕТ	НЕТ	АВТОМ.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	150	АВТОМ.	20	РУЧНОЙ	0	0	НЕТ	НЕТ	НЕТ	НЕТ
13	СЭНДВИЧ М.СРВ ОДНОСТОР.	НЕТ	365 F	425 F	0	390	НЕТ	НЕТ	НЕТ	АВТОМ.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	270	АВТОМ.	0	НЕТ	0	0	НЕТ	НЕТ	НЕТ	НЕТ
14	КОПАСА ОДНОСТОР. F2N	НЕТ	365 F	425 F	0	270	НЕТ	НЕТ	НЕТ	АВТОМ.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	150	РУЧНОЙ	0	РУЧНОЙ	0	0	НЕТ	НЕТ	НЕТ	НЕТ
15	ОЛАДЫ ОДНОСТОР.	НЕТ	365 F	425 F	0	140	НЕТ	НЕТ	НЕТ	АВТОМ.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	90	АВТОМ.	0	НЕТ	0	0	НЕТ	НЕТ	НЕТ	НЕТ
16	ЗАКАЗН. МЕНЮ 1 ДВУХСТОР. (НПР)	НЕТ	ВЫКЛ.	ВЫКЛ.	0	0	0	0	0	АВТОМ.	469	469	0	0	0	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	0	0	НЕТ	НЕТ	НЕТ	НЕТ
17	ЗАКАЗН. МЕНЮ 2 ДВУХСТОР. (НПР)	НЕТ	ВЫКЛ.	ВЫКЛ.	0/0	0	0	0	0	АВТОМ.	250	250	0	0	0	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	0	0	НЕТ	НЕТ	НЕТ	НЕТ
18	АНГЭС 3-КОМП. КОТЛЕТА ДВУХСТОР. (НПР)	ОБЕД	350 F	425 F	60 (30)	170	0	0	0	АВТОМ.	534	534	0	0	0	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	0	0	НЕТ	НЕТ	500	725
19	ГРИБЫ ДВУХСТОР. (НПР)	ЗАВТРАК/ОБЕД	350 F	425 F	60 (45)	104	0	0	0	АВТОМ.	425	425	0	0	0	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	0	0	НЕТ	НЕТ	ДА	ДА
20	ЗАКАЗН. МЕНЮ 5 ДВУХСТОР. (НПР)	НЕТ	ВЫКЛ.	ВЫКЛ.	0	0	0	0	0	АВТОМ.	250	250	0	0	0	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	0	0	НЕТ	НЕТ	НЕТ	НЕТ
21	ЗАКАЗН. МЕНЮ 6 ДВУХСТОР. (НПР)	НЕТ	ВЫКЛ.	ВЫКЛ.	0	0	0	0	0	АВТОМ.	250	250	0	0	0	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	0	0	НЕТ	НЕТ	НЕТ	НЕТ
22	ЗАКАЗН. МЕНЮ 7 ДВУХСТОР. (НПР)	НЕТ	ВЫКЛ.	ВЫКЛ.	0	0	0	0	0	АВТОМ.	250	250	0	0	0	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	0	0	АВТОМ.	НЕТ	НЕТ	НЕТ
23	СЛОЖЕНН. ОМЛЕТ ДВУХСТОР. (НПР)	НЕТ	285 F	300 F	0	120	0	0	0	АВТОМ.	625	625	0	0	0	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	0	0	НЕТ	НЕТ	НЕТ	НЕТ
24	КРУПЛ. ОМЛЕТ ДВУХСТОР. (НПР)	НЕТ	285 F	300 F	0	150	0	0	0	АВТОМ.	625	625	0	0	0	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	0	0	НЕТ	НЕТ	НЕТ	НЕТ
25	ЗАКАЗН. МЕНЮ 3 ОДНОСТОР. (НПР)	НЕТ	ВЫКЛ.	ВЫКЛ.	0	0	НЕТ	НЕТ	НЕТ	АВТОМ.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	0	АВТОМ.	0	АВТОМ.	0	0	НЕТ	НЕТ	НЕТ	НЕТ
26	ЗАКАЗН. МЕНЮ 4 ОДНОСТОР. (НПР)	НЕТ	ВЫКЛ.	ВЫКЛ.	0	0	НЕТ	НЕТ	НЕТ	АВТОМ.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	0	АВТОМ.	0	АВТОМ.	0	0	НЕТ	НЕТ	НЕТ	НЕТ
	РЕЖИМ СВЯТЯ И ОБЕД (не показывается)	ЗАВТРАК	325 F	325 F	0	0	НЕТ	НЕТ	НЕТ	РУЧНОЙ	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	0	АВТОМ.	0	РУЧНОЙ	0	0	НЕТ	НЕТ	НЕТ	НЕТ

Преобразование значений:

- 265 F = 129 °C
- 285 F = 140 °C
- 300 F = 149 °C
- 350 F = 177 °C
- 425 F = 218 °C

ПРИМЕЧАНИЕ:
 • Доступ и редактирование всех параметров производится нажатием кнопки P с последующим использованием стрелок вверх/вниз/влево/вправо и кнопки ввода.
 • Значения для электрических и газовых грилей идентичны за исключением случаев указания дополнительного параметра в скобках (), относится к газовым моделям.
 • Термин "Не прим." означает отсутствие отношения данного параметра к указанному продукту с переходом меню к следующему параметру
 • При отключении пресса значение уставки не сохраняется, за исключением случаев нормальной установки к. OFF ("Выкл.") при ВКЛЮЧЕННОМ прессе. В данном случае уставка пресса остается на значении OFF ("Выкл.")
 • Параметр TOO COOL FLAG ("Флаг слишком холодной поверхности плиты") не показывается на газовых моделях.
 • Значения параметра определения продукта не показываются оператору.

ЗАВОДСКИЕ УСТАНОВКИ ПО УМОЛЧАНИЮ

Заводские установки по умолчанию - меню продуктов - Канада, Австралия и Великобритания

ПАРАМЕТРЫ ТОЛЬКО ДЛЯ ПРОДУКТОВ МЕНЮ КАНАДЫ																					
ПУНКТ МЕНЮ	ПРОДУКТ	ТЕКУЩ	УСТАВКА ГРИЛЯ	УСТАВКА ПРЕССА	ВРЕМЯ БЫСТР. РАЗОГРЕВА	ВРЕМЯ СНЯТИЯ	ВРЕМЯ МНОГОСТУП. ГОТОВКИ 1	ВРЕМЯ МНОГОСТУП. ГОТОВКИ 2	ВРЕМЯ МНОГОСТУП. ГОТОВКИ 3	СИГНАЛ СНЯТИЯ	УСТАВКА ЗАЗОРА	МНОГОСТУП. ЗАГОР / ОПРЕД. ПРОДУКТА, ЗАПУСК	ЗАГОР МНОГОСТУП. ГОТОВКИ 1	ЗАГОР МНОГОСТУП. ГОТОВКИ 2	ЗАГОР МНОГОСТУП. ГОТОВКИ 3	ВРЕМЯ ДО СНЯТИЯ	ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА БЛЮЧЕК	СИГНАЛ РАЗОГРЕВА БЛЮЧЕК	ФЛАГ СЛИШКОМ ХОЛ. ПОВЕ-ТИ	ОПР. ПРОД., МИН.	ОПР. ПРОД., МВКС
1	Выкл. 10-КОМП. КОТЛЕТА ДВУХСТОР. (НРД)	ОБЕД	350°F	425°F	25 (5)	37	0	0	0	АВТОМ.	255	245	265	0	0	0	0	АВТОМ.	НЕТ	160	345
2	4-КОМП. КОТЛЕТА ДВУХСТОР. (НРД)	ОБЕД	350°F	425°F	30 (10)	107	0	0	0	АВТОМ.	415	400	425	0	0	0	0	АВТОМ.	НЕТ	365	529
18	АНУС 3-КОМП. КОТЛЕТА ДВУХСТОР. (НРД)	ОБЕД	350°F	425°F	60 (30)	190	0	0	0	АВТОМ.	574	574	0	0	0	0	НЕТ	НЕТ	НЕТ	530	750

ПАРАМЕТРЫ ТОЛЬКО ДЛЯ ПРОДУКТОВ МЕНЮ ВЕЛИКОБРИТАНИИ																					
ПУНКТ МЕНЮ	ПРОДУКТ	ТЕКУЩ	УСТАВКА ГРИЛЯ	УСТАВКА ПРЕССА	ВРЕМЯ БЫСТР. РАЗОГР. (ЭЛЕКТР.)	ВРЕМЯ СНЯТИЯ	ВРЕМЯ МНОГОСТУП. ГОТОВКИ 1	ВРЕМЯ МНОГОСТУП. ГОТОВКИ 2	ВРЕМЯ МНОГОСТУП. ГОТОВКИ 3	СИГНАЛ СНЯТИЯ	УСТАВКА ЗАЗОРА	МНОГОСТУП. ЗАГОР / ОПРЕД. ПРОДУКТА, ЗАПУСК	ЗАГОР МНОГОСТУП. ГОТОВКИ 1	ЗАГОР МНОГОСТУП. ГОТОВКИ 2	ЗАГОР МНОГОСТУП. ГОТОВКИ 3	ВРЕМЯ ДО СНЯТИЯ	ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА БЛЮЧЕК	СИГНАЛ РАЗОГРЕВА БЛЮЧЕК	ФЛАГ СЛИШКОМ ХОЛ. ПОВЕ-ТИ	ОПР. ПРОД., МИН.	ОПР. ПРОД., МВКС
1	10-КОМП. КОТЛЕТА ДВУХСТОР. (НРД)	ОБЕД	350°F	425°F	30 (10)	47	0	0	0	АВТОМ.	245	240	245	0	0	0	22	АВТОМ.	ДА	160	345
2	4-КОМП. КОТЛЕТА ДВУХСТОР. (НРД)	ОБЕД	350°F	425°F	30 (10)	114	0	70	0	АВТОМ.	395	395	425	395	0	15	25	АВТОМ.	ДА	365	499

НРД: означает невозможность использования данного продукта оператором в случае выключения пресса.

ПРИМЕЧАНИЕ:

- Доступ и редактирование всех параметров производится нажатием кнопки Р с последующим использованием стрелок вверх/вниз/влево/вправо и кнопки ввода.
- Значения для электрических и газовых грилей идентичны за исключением случаев указания дополнительного параметра в скобках (), относящегося к газовым моделям.
- Термин "Не прим." означает отсутствие отношения данного параметра к указанному продукту с переходом меню к следующему параметру
- При отключении пресса значение установки перестает показываться, за исключением случаев нормальной установки к OFF ("Выкл.") при ВКЛЮЧЕННОМ прессе. В данном случае установка пресса остается на значении OFF ("Выкл.")
- Параметр TOO COOL FLAG ("Флаг слишком холодной поверхности плиты") не показывается на газовых моделях.
- Значения параметра определения продукта не показываются оператору.

Преобразование значений:

- 265°F = 129°C
- 285°F = 140°C
- 300°F = 149°C
- 350°F = 177°C
- 425°F = 218°C

ЗАВОДСКИЕ УСТАНОВКИ ПО УМОЛЧАНИЮ

Заводские установки по умолчанию - меню продуктов - Япония и Гонконг

Пункт меню	ПРОДУКТ	ТЕХНИЧ. Редакт. (программа)	УСТАВКА ГРИЛЯ	УСТАВКА ПРЕССА	ВРЕМЯ ВЫСТ. РАЗОР. (РАЗ)	ВРЕМЯ СНИТИЯ	ВРЕМЯ МИНОСТУП. ГОТОВЫЙ 1	ВРЕМЯ МИНОСТУП. ГОТОВЫЙ 2	ВРЕМЯ МИНОСТУП. ГОТОВЫЙ 3	СИГНАЛ СНИТИЯ	УСТАВКА ЗВУКА	МИНОСТУП. ЗАГОР / ОПРЕД. ПОДГОТОВ. ЗАГОР	ЗАГОР МИНОСТУП. ГОТОВЫЙ 1	ЗАГОР МИНОСТУП. ГОТОВЫЙ 2	ЗАГОР МИНОСТУП. ГОТОВЫЙ 3	ВРЕМЯ ПЕРВЕРНУТЬ	СИГНАЛ ПЕРВЕРНУТЬ	ВРЕМЯ ОБЖАРИ	СИГНАЛ ОБЖАРИ	ВРЕМЯ ДО СНИТИЯ	ВРЕМЯ РАБОТОВА ВУЛОЧЕК	СИГНАЛ РАЗОГРЕВА ВУЛОЧЕК
1	Выкл. 10-КОМП. КОТЛЕТА ДВУХСТОР. (НПР)	ОБЕД	Не прим. 177С	Не прим. 218С	25 (5)	37	5	0	0	АВТОМ.	255	245	265	0	0	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	18	0	АВТОМ.
2	4-КОМП. КОТЛЕТА ДВУХСТОР. (НПР)	ОБЕД	177С	218С	30 (10)	107	10	0	0	АВТОМ.	415	400	425	0	0	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	15	0	НЕТ
3	ЛОМТИКИ БЕКОНА ДВУХСТОР. (НПР)	НЕТ	177С	218С	0	23	0	0	0	АВТОМ.	89	89	0	0	0	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	0	0	НЕТ
4	КОЛЬЦА ДВУХСТОР. (НПР)	ЗАВТРАК	177С	218С	0	82	0	0	0	АВТОМ.	343	343	0	0	0	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	0	0	НЕТ
5	СЭНДВИЧ МСВБ ДВУХСТОР. (НПР)	НЕТ	177С	218С	30 (10)	163	0	0	0	АВТОМ.	530	530	0	0	0	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	0	0	НЕТ
6	СТЕЙК ДВУХСТОР. (НПР)	НЕТ	177С	218С	0	104	0	0	0	АВТОМ.	415	415	0	0	0	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	0	0	НЕТ
7	ЖАР. КУРИЦА ОДНОСТОР. (НПР)	НЕТ	177С	218С	45	410	Не прим.	Не прим.	Не прим.	АВТОМ.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	155	РУЧНОЙ	Не прим.	Не прим.	0	0	НЕТ
8	СЛОЖЕН. ОМЛЕТ ОДНОСТОР.	НЕТ	129С	Выкл.	0	120	Не прим.	Не прим.	Не прим.	АВТОМ.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	0	НЕТ	0	НЕТ	0	0	НЕТ
9	КРУТЛ. ОМЛЕТ ОДНОСТОР. ОБЕД	ЗАВТРАК/ ОБЕД	135С	Выкл.	0	135	Не прим.	Не прим.	Не прим.	РУЧНОЙ	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	0	НЕТ	0	НЕТ	0	0	НЕТ
10	ЛЕПЕШКА С КУР. ОДНОСТОР.	НЕТ	177С	218С	0	100	Не прим.	Не прим.	Не прим.	АВТОМ.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	0	НЕТ	0	НЕТ	0	0	НЕТ
11	10-КОМП. КОТЛЕТА ОДНОСТОР.	НЕТ	171С	218С	0	125	Не прим.	Не прим.	Не прим.	АВТОМ.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	75	АВТОМ.	20	РУЧНОЙ	18	0	НЕТ
12	4-КОМП. КОТЛЕТА ОДНОСТОР.	НЕТ	185С	218С	0	270	Не прим.	Не прим.	Не прим.	АВТОМ.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	150	АВТОМ.	20	РУЧНОЙ	15	0	НЕТ
13	СЭНДВИЧ МСВБ ОДНОСТОР.	НЕТ	185С	218С	0	390	Не прим.	Не прим.	Не прим.	АВТОМ.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	200	АВТОМ.	0	НЕТ	0	0	НЕТ
14	КОЛЬЦА ОДНОСТОР. РЕН	НЕТ	185С	218С	0	270	Не прим.	Не прим.	Не прим.	АВТОМ.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	150	РУЧНОЙ	0	РУЧНОЙ	0	0	НЕТ
15	ОЛАДЫШ ОДНОСТОР.	НЕТ	185С	218С	0	140	Не прим.	Не прим.	Не прим.	АВТОМ.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	90	АВТОМ.	0	НЕТ	0	0	НЕТ
16	ЗАМАЗ. МЕНЮ 1 ДВУХСТОР.	НЕТ	Выкл.	Выкл.	0	0	0	0	0	АВТОМ.	469	469	0	0	0	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	0	0	НЕТ
17	ЗАМАЗ. МЕНЮ 2 ДВУХСТОР.	НЕТ	Выкл.	Выкл.	0	0	0	0	0	АВТОМ.	250	250	0	0	0	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	0	0	НЕТ
18	АНГУС 3-КОМП. КОТЛЕТА ДВУХСТОР. (НПР)	НЕТ	177С	218С	60 (30)	230	0	0	0	АВТОМ.	625	625	0	0	0	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	0	0	НЕТ
19	ГРИБЫ ДВУХСТОР. (НПР)	НЕТ	177С	218С	60 (45)	104	0	0	0	АВТОМ.	415	415	0	0	0	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	0	0	НЕТ
20	ВЫС-ТЕМП. ТЕСТ ГРИЛЯ	ЗАВТРАК/ ОБЕД	177С	218С	0	3599	0	0	0	АВТОМ.	250	250	0	0	0	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	0	0	НЕТ
21	ВЫС-ТЕМП. ТЕСТ ПРЕССА	ЗАВТРАК/ ОБЕД	177С	218С	0	3599	0	0	0	АВТОМ.	250	250	0	0	0	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	0	0	НЕТ
22	ТЕРИЯКИ ДВУХСТОР. (НПР)	ОБЕД	177С	218С	0	80	0	0	0	АВТОМ.	366	366	0	0	0	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	0	0	НЕТ
23	СЛОЖЕН. ОМЛЕТ ДВУХСТОР. (НПР)	НЕТ	1407F	1497F	0	120	0	0	0	АВТОМ.	625	625	Не прим.	Не прим.	Не прим.	0	0	0	АВТОМ.	0	0	НЕТ
24	КРУТЛ. ОМЛЕТ ДВУХСТОР. (НПР)	НЕТ	1407F	1497F	0	150	0	0	0	АВТОМ.	625	625	Не прим.	Не прим.	Не прим.	0	0	0	АВТОМ.	0	0	НЕТ
25	ЗАМАЗ. МЕНЮ 3 ОДНОСТОР.	НЕТ	Выкл.	Выкл.	0	0	Не прим.	Не прим.	Не прим.	АВТОМ.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	0	АВТОМ.	0	АВТОМ.	0	0	НЕТ
26	ТЕРИЯКИ ОДНОСТОР. (не показывается)	НЕТ	177С	Выкл.	0	180	Не прим.	Не прим.	Не прим.	АВТОМ.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	Не прим.	0	АВТОМ.	0	АВТОМ.	0	0	НЕТ
27	РЕЖИМ ОЧИСТКИ (не показывается)	(ЗАВТРАК И ОБЕД)	3259F	3259F						РУЧНОЙ												

Пресобразование значений:
265°F = 129°C
285°F = 140°C
300°F = 149°C
350°F = 177°C
425°F = 218°C

НПР - означает невозможность использования данного продукта оператором в случае выключения пресса.
ПРИМЕЧАНИЕ.
• Доступ и редактирование всех параметров производится нажатием кнопки Р с последующим использованием стрелок вверх/вниз/влево/вправо и кнопки ввода.
• Значения для электрических и газовых грилей идентичны за исключением случаев указания дополнительного параметра в скобках (), относящегося к газовым моделям.
• Термин "Не прим." означает отсутствие отношения данного параметра к указанному продукту с переходом меню к следующему параметру.
• При отключении пресса значение уставки перестает показываться, за исключением случаев нормальной установки к OFF ("Выкл.") при ВКЛЮЧЕННОМ прессе. В данном случае уставка пресса остается на значении OFF ("Выкл.").
• Параметр TOO COOL FLAG ("Флаг слишком холодной поверхности плиты") не показывается на газовых моделях.
• Значения параметра определения продукта не показываются оператору.

ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ (модели с маркировкой CE)

Все модели

Вышеописанная серия продукции разработана и изготовлена в соответствии с приведенными ниже стандартами, действующими и измененными, на основании обновленного согласованного стандарта.

2006/95/ЕЕС	Директива ЕС по низковольтному оборудованию
EN60335-1	Электрическая безопасность изделий бытового использования. Общие требования.

2004/108/ЕС	Директива ЕС по электромагнитной совместимости оборудования
IEC/EN 61000-6-1:2007	Электромагнитная совместимость (ЭМС) - Часть 6-1: Общие стандарты - Защищенность для жилых, коммерческих и легких промышленных условиях
IEC/EN 61000-6-3:2007	Электромагнитная совместимость. Часть 6-3. Общие стандарты. Стандарт на излучение для жилых районов, районов с коммерческими предприятиями и районов с предприятиями легкой промышленности

Данный продукт не содержит асбеста. Материалы, использованные в упомянутых выше изделиях, могут контактировать с пищевыми продуктами в соответствии с базовой директивой 89/109/ЕЕС.

Газовые модели

Приведенные ниже требования и результаты испытаний считаются достаточным основанием для подтверждения соответствия вышеупомянутых изделий основным положениям Директивы ЕС по газовому оборудованию (90/396/ЕЕС).

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

Согласно основному требованию п. 2.2 Приложения I к Директиве ЕС по газовому оборудованию (90/396/ЕЕС) изготовитель гарантирует соответствие упомянутых выше изделий предусмотренному назначению и способность таковых изделий выдерживать технические, химические и тепловые нагрузки, предполагаемые во время эксплуатации.

УКАЗАТЕЛЬ

А

Автоматический режим
Акт запуска 26
Активация сети LonWork 24

Б

Быстроразъемная муфта 23

Г

Газовое соединение 23

Д

Датчик калибровки 27

З

Заводские настройки 55
Завтрак в автоматическом режиме 42
Задняя дымовая коробка 23
Замечания по технике безопасности 6

К

Калибровка температуры 27

М

Места расположения термопар 30
Методы эксплуатации 40
Монтаж жироборника 23
Монтаж роликов 20

О

Описание системы управления грилем 39
Определение продукта 44

С

Сеть Lonworks 43
Содержание 3, 4
Соединение электропитания 21
Сообщения об ошибках 40
Схемы разъемов Mennekes 21

Т

Тест качества мяса 45
Требуемые параметры электропитания 12, 13, 14,
15

Х

Характеристики газовой системы 17

 Руководство по монтажу, эксплуатации и сервисному обслуживанию



Двухсторонние электрические/газовые грили с 1 и 2 прессами-1 с функцией определения продукта

Изготовлено эксклюзивно для компании McDonald's (МакДональдс)
Промышленные кухонные плиты Garland
<http://www.garland-group.com>

