

Двухсторонние газовые и электрические грили M(E/G)-1P, M(E/G)-2P, M(E/G)-3PX

Руководство по монтажу, эксплуатации и техническому обслуживанию

Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с приведенной информацией и сохраните данное руководство для использования в будущем.

Важное замечание по технике безопасности:

Разместите на видном месте указания по действиям в случае обнаружения запаха газа. Данную информацию можно получить у местной газоснабжающей компании.



Первоначальная редакция руководства

Артикул: GAR_IOM_4600921ru_Rev 5

ЭТА СТРАНИЦА НАМЕРЕННО ОСТАВЛЕНА ПУСТОЙ

Указания по технике безопасности

ОПРЕДЕЛЕНИЯ

⚠ ОПАСНОСТЬ

Указывает на опасную ситуацию, которая, в отсутствие должных мер предосторожности, приведет к серьезным травмам или летальному исходу. Данное предупреждение применимо к наиболее экстремальным ситуациям.

⚠ Предупреждение

Указывает на опасную ситуацию, которая, в отсутствие должных мер предосторожности, может привести к серьезным травмам или летальному исходу.

⚠ Предупреждение

Указывает на опасную ситуацию, которая, в отсутствие должных мер предосторожности, может привести к травмам легкой или средней тяжести.

Уведомление

Указывает на важную информацию, не связанную с опасностью для персонала (т. е. предупреждения о возможном ущербе имуществу).

Примечание. Включает полезную дополнительную информацию о выполняемой методике.

ЗАЯВЛЕНИЯ ОБ ОГРАНИЧЕНИИ ОТВЕТСТВЕННОСТИ

⚠ Предупреждение

Доступ к информации экранов сервисного обслуживания разрешается только руководителю предприятия общественного питания или квалифицированному специалисту уполномоченного сервисного центра. Ввод некорректных параметров приведет к неисправности устройства.

⚠ Предупреждение

Описанные в настоящем руководстве работы по техническому и сервисному обслуживанию (кроме очистки) должны производиться специалистами уполномоченного сервисного центра.

⚠ ОПАСНОСТЬ

Запрещается производить монтаж или эксплуатацию оборудования, которое было повреждено, изменено или использовано не по назначению (случайно или намеренно).

⚠ ОПАСНОСТЬ

Состояние всех технологических соединений к коммуникациям и арматуры должно поддерживаться в соответствии с требованиями государственных и местных действующих нормативных положений.

⚠ ОПАСНОСТЬ

Собственник оборудования несет ответственность за выполнение оценки опасности с целью определения требуемых средств индивидуальной защиты для технического обслуживания.

⚠ ОПАСНОСТЬ

Руководитель на объекте несет ответственность за ознакомление персонала с опасностями, связанными с эксплуатацией данного оборудования.

Примечание: Надлежащее качество монтажа, ухода и технического обслуживания критически важны для обеспечения максимальной эффективности и безотказной эксплуатации оборудования. Обновления руководств пользователя, переведенные документы или контактную информацию сервисных центров по всему миру см. на сайте изготовителя: <https://clamshell.garland-group.com>

⚠ Предупреждение

Запрещается хранение или использование бензина или прочих огнеопасных газообразных или жидких веществ рядом с данным или любыми прочими устройствами. Категорически запрещается использование пропитанных маслом тряпок или огнеопасных растворителей для очистки деталей.

⚠ Предупреждение

Запрещается размещать горючие материалы на устройстве.

⚠ Предупреждение

Следите за состоянием и обновляйте поврежденные предупреждающие наклейки на оборудовании.

⚠ Предупреждение

Внимательно ознакомьтесь с указаниями настоящего руководства перед началом работ по монтажу, эксплуатации или техническому обслуживанию данного оборудования. Невыполнение указаний настоящего руководства может стать причиной нанесения ущерба имуществу, а также травм или летального исхода.

⚠ Предупреждение

Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) 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. Не разрешайте детям играть с данным устройством.

Уведомление

Описанные в настоящем руководстве методики плановых регулировок и технического обслуживания не покрываются гарантией.

⚠ Предупреждение

В данном продукте содержатся химические вещества, которые, по данным штата Калифорния, вызывают раковые заболевания, врожденные дефекты, а также оказывают негативное действие на репродуктивную систему организма. В ходе монтажа, эксплуатации и технического обслуживания данного продукта имеется вероятность отрицательного воздействия взвешенных в воздухе частиц стекловолокна или керамических волокон, кристаллического диоксида кремния и (или) монооксида углерода на выполняющих работы специалистов. Попадание частиц стекловолокна и керамического волокна в дыхательные пути, по данным штата Калифорния, вызывает рак. Вдыхание монооксида углерода, по данным штата Калифорния, вызывает врожденные дефекты и негативно воздействует на репродуктивную систему организма.

МЕСТО РАСПОЛОЖЕНИЯ

⚠ Предупреждение

Для подъема данного агрегата требуется два человека или использование подъемного механизма.

⚠ Предупреждение

В целях обеспечения устойчивости место установки должно быть способным выдерживать общую массу оборудования и продукта. В дополнение, необходимо обеспечить горизонтальность оборудования в продольном и поперечном направлениях.

⚠ Предупреждение

Запрещается изменять или демонтировать любые конструкционные материалы и элементы устройства с целью размещения под вытяжным колпаком.

⚠ Предупреждение

Обратите внимание на красную отметку на резьбовом штоке, указывающую на максимальный уровень регулировки шарнирного ролика. Регулировка выше красной отметки может привести к поломке ролика и опрокидыванию устройства. Дополнительные сведения см. в разделе 2 «Монтаж».

⚠ Предупреждение

Устройство должно быть изолировано от питающего газопровода перекрытием отдельного ручного запорного вентиля во время проведения любых испытаний на герметичность упомянутой системы газоснабжения с давлениями, равными или менее 3,5 кПа (½ фунт./кв. дюйм.)

⚠ Предупреждение

Данное оборудование должно эксплуатироваться только под вытяжным колпаком одобренной конструкции. Данное устройство предназначено только для эксплуатации внутри помещений.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

⚠ ОПАСНОСТЬ

Перед началом эксплуатации проверьте проводку устройства, включая установленные на заводе наконечники. Соединения могли ослабнуть во время транспортировки или монтажа.

⚠ ОПАСНОСТЬ

Запрещается использовать любое устройство с поврежденными кабелями и (или) штепселями. Любые ремонтные работы должны производиться квалифицированными специалистами.

⚠ ОПАСНОСТЬ

Невыполнение требования отсоединения устройства от источника электропитания может привести к серьезным травмам или летальному исходу. Выключатель НЕ ОБЕСПЕЧИВАЕТ отсоединения всего входного электропитания.

⚠ ОПАСНОСТЬ

Для электрических силовых соединений должны использоваться медные провода с предельной температурой эксплуатации не менее 75°C.

⚠ Предупреждение

Данное устройство должно быть заземлено и вся полевая проводка должна соответствовать требованиям действующих государственных и местных нормативных положений. Требуемые параметры напряжения см. на идентификационной табличке. Конечный пользователь несет ответственность за установку средств размыкания цепи электропитания в соответствии с действующими нормативными требованиями.

⚠ Предупреждение

Запрещается использовать электротехническую аппаратуру или приспособления, поставленные другими изготовителями.

⚠ Предупреждение

Расположение данного оборудования должно обеспечивать доступ к электрическому разъему для извлечения штепселя кабеля при отсутствии других средств размыкания цепи (например, автоматический выключатель).

⚠ Предупреждение

Отключите электропитание всего обслуживаемого оборудования при помощи размыкающих устройств. Соблюдайте полярность входного напряжения. Некорректная полярность входного напряжения питания может стать причиной перебоев в функционировании устройства.

⚠ Предупреждение

Категорически запрещается прикасаться к электротехническому оборудованию влажными руками.

НОРМАТИВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

⚠ Предупреждение

Представители уполномоченного сервисного центра обязаны соблюдать отраслевые стандарты по обеспечению безопасности, включая, помимо прочего: государственные и местные нормативы по отсоединению, блокировке и опломбированию всех инженерных коммуникаций, включая системы снабжения электричеством, газом, водой и паром.

⚠ Предупреждение

Устройства, оснащенные роликами: (1) монтаж должен производиться с использованием соединителя, отвечающего требованиям стандарта на *соединители для передвижных газовых установок по 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*; (2) необходимо обеспечить надлежащие меры для ограничения перемещения устройства без зависимости от соединителя и быстроразъемного устройства, а также сопутствующей трубной обвязки; (3) следует обозначить участки прикрепления ограничивающих средств к устройству.

ПОВРЕЖДЕНИЕ

⚠ ОПАСНОСТЬ

Некорректное производство работ по монтажу, настройке, внесению модификаций, сервисному или техническому обслуживанию данного оборудования или установка поврежденного устройства может привести к НАНЕСЕНИЮ УЩЕРБА ИМУЩЕСТВУ, А ТАКЖЕ СТАТЬ ПРИЧИНОЙ ТРАВМ ИЛИ ЛЕТАЛЬНОГО ИСХОДА с аннулированием гарантии. КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ производить установку поврежденных устройств, оборудования или вспомогательных приспособлений.

Монтаж и обслуживание оборудования должны проводиться ТОЛЬКО квалифицированным и уполномоченным персоналом.

⚠ Предупреждение

Контакт воды или льда с горячими нагревательными элементами или нагретыми поверхностями приведет к повреждению оборудования..

⚠ Предупреждение

Опасность защемления! Берегите руки и держите инструменты вне участка перемещения плит к вытяжному колпаку. Учитывайте вероятность неожиданного перемещения расположенных поблизости плит. Выключите электропитание гриля при очистке плит в связи с опасностью неожиданных перемещений плит.

ЗАЗОР

⚠ Предупреждение

Запрещается блокировать приточные и выпускные вентиляционные отверстия и окружающее пространство. Препятствуйте закупориванию вентиляционных каналов упаковочными материалами, бумагой, наклейками и пр. Невыполнение приведенных требований приведет к ухудшению эксплуатационных характеристик системы.

⚠ Предупреждение

Запрещается направлять вентиляционные отверстия устройства к участкам отвода пара или тепла другого оборудования.

⚠ Предупреждение

Опасность поскальзывания! Жир с пищевых продуктов разбрызгивается. Участки разбрызгивания жира вокруг гриля представляют опасность поскальзывания. Регулярно производите очистку участка вокруг гриля. Поверхности гриля могут быть скользкими. Обеспечьте чистоту пола в помещении установки гриля. Проявляйте осторожность при работе с горячим оборудованием.

⚠ Предупреждение

Невыполнение требований касательно свободного пространства и дополнительных просветов (по необходимости) может привести к ТРАВМАМ ПЕРСОНАЛА И УЩЕРБУ ОБОРУДОВАНИЮ.

При необходимости см. техническую документацию, подготовленную изготовителем, а также торговыми и сервисными компаниями.

⚠ ОПАСНОСТЬ

Для снижения риска возникновения пожара оборудование должно устанавливаться на участках с наличием ближайших горючих материалов на расстоянии 457 мм сбоку, спереди или сзади или на расстоянии 1 м сверху устройства. Устройство должно быть установлено на полах негорючей конструкцией с настилом и отделкой из негорючих материалов, без наличия горючих материалов под нижней частью гриля. Также, допускается монтаж устройства на негорючих плитах или арках без наличия горючих материалов под нижней частью гриля. В любом случае размеры подобной конструкции должны превышать габаритные размеры устройства на 305 мм во всех направлениях.

⚠ ОПАСНОСТЬ

Опасность возникновения пожара и ударных воздействий! Обеспечьте соблюдение требований к минимальным свободным пространствам вокруг устройства. Запрещается перекрывать подачу и отвод воздуха.

⚠ Предупреждение

Опасность защемления! Обеспечьте наличие минимального свободного пространства в 25,4 мм между вытяжным колпаком и высшим положением рукоятки плиты с целью уменьшения риска травм из-за раздавливания конечностей между плитой и вытяжным колпаком.

ОЧИСТКА

Предупреждение

При перемещении гриля плиты должны быть опущены и закрыты. Выполните приведенные указания во избежание поломок, сбоя калибровки плиты и сообщений об ошибках.

Предупреждение

Категорически запрещается использовать кислотные чистящие растворы на наружных панелях! Множество пищевых продуктов содержат кислоты, которые могут ухудшить качество поверхностной отделки компонентов. Обязательно удаляйте ВСЕ остатки пищевых продуктов с нержавеющей поверхностей устройства.

Предупреждение

Запрещается использовать щелочные чистящие средства на любых частях оборудования. Используйте мягкодействующие, неабразивные моющие средства, наносимые губкой или мягкой тряпкой. Категорически запрещается пользоваться острыми приспособлениями или грубыми абразивными материалами для очистки любых частей оборудования.

Предупреждение

Во время очистки внутренних и наружных поверхностей устройства следует избегать контакта с передним выключателем и электрическим кабелем. Избегайте попадания воды и (или) чистящего средства на указанные компоненты.

Предупреждение

Выключите электропитание и отсоедините электрические кабели устройства перед очисткой передней или боковых панелей гриля. Запрещается снимать любые панели во время очистки.

Предупреждение

Очистка внутренних компонентов должна производиться только квалифицированным специалистом.

Предупреждение

Категорически запрещается использовать струю воды под высоким давлением для очистки или обливания (орошения) внутренних или наружных компонентов устройства. Запрещается использовать механическое чистящее оборудование, стальные мочалки, скребки или проволочные щетки для очистки деталей из нержавеющей стали и окрашенных поверхностей.

Предупреждение

Используйте коммерческое чистящее средство, состав которого специально разработан для эффективной очистки и дезинфекции поверхностей, соприкасающихся с пищевыми продуктами. Перед использованием внимательно ознакомьтесь с указаниями по использованию и мерами предосторожности. Обратите особое внимание на допустимые значения концентрации чистящего средства и времени контакта с поверхностями, соприкасающимися с пищевыми продуктами.

Предупреждение

Учитывайте вероятность неожиданного перемещения расположенных поблизости плит. Выключите электропитание гриля при очистке плит в связи с опасностью неожиданных перемещений плит.

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ТРУДА

ОПАСНОСТЬ

На период сервисного обслуживания отключите все подсоединенные к оборудованию инженерные коммуникации (включая системы снабжения электричеством, газом, водой и паром) с последующей блокировкой и опломбированием согласно одобренным методикам Управления охраны труда США. Обязательно дождитесь остывания устройства.

ОПАСНОСТЬ

Во время монтажа или сервисного обслуживания устройства используйте надлежащие средства индивидуальной защиты.

ОПАСНОСТЬ

Категорически запрещается стоять на устройстве! Конструкция оборудования не рассчитана для выдерживания массы взрослого человека, в результате некорректного обращения устройство может обрушиться или опрокинуться.

ОПАСНОСТЬ

Располагайте электрический кабель ВДАЛИ от НАГРЕТЫХ поверхностей. ЗАПРЕЩАЕТСЯ погружать электрический кабель или штепсель в воду. ЗАПРЕЩАЕТСЯ допускать перегибание электрического кабеля через край стола или полки.

Предупреждение

Запрещается использовать устройство для хранения различных материалов. ЗАПРЕЩАЕТСЯ оставлять бумажные товары, кухонную утварь или пищевые предметы в зоне готовки простаивающей плиты.

Предупреждение

Дождитесь остывания нагретого оборудования перед началом очистки, обслуживания или перемещения. Устройство должно иметь безопасную для прикосновения температуру и быть отсоединено от источника электропитания.

Предупреждение

Обязательно используйте средства защиты рук при открывании устройства.

Предупреждение

Пар может вызвать ожоги. Обязательно используйте средства защиты рук при открывании устройства. При подъеме плиты берегите лицо и другие части тела от вырывающегося пара.

▲ Предупреждение

Перед подъемом и монтажом устройства следует демонтировать все съемные панели.

▲ Предупреждение

Избегайте контакта с подвижными частями.

▲ Предупреждение

Обязательно используйте защитные очки и (или) лицевую маску и резиновые перчатки при обращении с чистящими веществами и химреагентами.

▲ Предупреждение

Проявляйте надлежащую осторожность при работе с любыми металлическими компонентами, имеющими острые кромки.

▲ Предупреждение

Данное устройство предназначено только для эксплуатации внутри помещений. Запрещается производить монтаж или эксплуатацию данного оборудования на открытом воздухе.

▲ Предупреждение

Запрещается эксплуатация данного оборудования со снятыми или незакрепленными крышками и смотровыми панелями.

▲ Предупреждение

Запрещается распылять аэрозоли рядом с данным кухонным устройством в процессе эксплуатации.

▲ Предупреждение

Риск тепловых ожогов! Существует опасность ожогов в случае прикосновения к любым деталям в ходе готовки. Находящиеся рядом с поверхностью готовки компоненты, включая боковые панели, могут разогреться до температуры ожога кожи. Проявляйте особую осторожность во избежание контакта с горячими поверхностями или жиром. Используйте средства индивидуальной защиты.

▲ Предупреждение

Запрещается располагаться слишком близко к горелкам во время проверки розжига или функционирования. Задержка зажигания может стать причиной вспышки газа с опасностью ожогов лица и других частей тела.

▲ Предупреждение

Для предотвращения скопления опасных для здоровья веществ в недопустимых количествах, необходимо обеспечить достаточную вентиляцию в помещении, в котором установлено данное оборудование.

▲ Предупреждение

Опасность! Берегите руки и держите инструменты вне участка перемещения плит к вытяжному колпаку. Учитывайте вероятность неожиданного перемещения расположенных поблизости плит. Выключите электропитание гриля при очистке плит в связи с опасностью неожиданных перемещений плит.

▲ Предупреждение

Опасность поскользывания! Емкости с жиром должны быть надлежащим образом установлены перед началом использования оборудования. Неправильная установка приведет к разливам жира на полу и опасности поскользывания. Емкости с жиром должны быть опустошены и очищены надлежащим образом во избежание переливания жира на пол. Поверхности гриля могут быть скользкими. Обеспечьте чистоту пола в помещении установки гриля. Проявляйте осторожность при работе с горячим оборудованием

▲ Предупреждение

Опасность защемления! Берегите руки и держите инструменты вне участка перемещения плит. Учитывайте вероятность неожиданного перемещения расположенных поблизости плит. Выключите электропитание гриля при очистке плит в связи с опасностью неожиданных перемещений плит.

▲ Предупреждение

Разместите на видном месте указания по действиям в случае обнаружения запаха газа. Данную информацию можно получить у местной газоснабжающей компании.

Содержание

Указания по технике безопасности

Определения.....	3
Заявления об отказе от ответственности.....	3
Место установки.....	4
Электрическая часть.....	4
Повреждение.....	5
Зазор.....	5

Раздел 1

Общая информация

Ознакомьтесь с данным руководством.....	10
Инспекция устройства.....	10
Номера моделей.....	10
Идентификационные таблички.....	10
Гарантийные обязательства.....	11
Методика предъявления претензий за ущерб, нанесенный при транспортировке.....	11
Модели.....	12
Основные функции и компоненты.....	12
Комплект поставки при покупке нового гриля от производителя.....	13
Размеры устройства с 3 плитами.....	14
Размеры устройства с 2 плитами.....	15
Размеры устройства с 1 плитой.....	16
Характеристики входного электропитания - соединение «звездой» (маркировка CE - газовые модели).....	17
Характеристики входного электропитания - соединение «треугольником» (газовые модели).....	17
Характеристики входного электропитания - соединение «звездой» (маркировка CE - электрические модели).....	18
Характеристики входного электропитания - соединение «треугольником» (электрические модели).....	18
Характеристики входного газоснабжения.....	19

Раздел 2

Монтаж

Извлечение гриля из деревянного контейнера.....	20
Перемещение гриля к месту установки.....	21
Место установки.....	21
Габаритные требования.....	21
Горизонтальное выравнивание.....	21
Требования к вытяжной вентиляционной системе.....	21
Устройства, оснащенные роликами.....	22
Методика регулировки роликов.....	22
Временное хранение.....	23
Требования к газовому соединению.....	23
Государственные нормативные требования.....	24
Требования к установке на предприятиях общественного питания.....	24
Методика установки ограничительного устройства.....	24
Пакеты с влагопоглотителем.....	25
Извлечение пакетов с влагопоглотителем из гриля.....	25
Газовые соединения и размер труб.....	25
Указания по установке верхней задней панели дымохода.....	27
Методика соединения одно- и двухплитных моделей.....	28
Методика ввода в действие.....	31

Раздел 3 Эксплуатация

Последовательность действий	32
Контроллер easyToUCH™	33
Начальный экран, экран выбора рецепта и значки	33
Предупреждения и аварийные сообщения на экране	34
Описание действий по эксплуатации	34
Методика использования контроллера easyTOUCH™	35
Запуск и ввод даты установки	35
Предварительный нагрев	35
Готовка по рецепту	36
Проверка значений температуры	36
Отмена цикла готовки	36
Создание нового рецепта	37
Создание нового меню	39
Отключение и включение отдельных меню	39
Изменение времени готовки и зазора	40
Ручное включение режима ожидания	40
Выключение	41
Напоминания об очистке	41
Особые параметры — ограничения времени готовки и зазора	41
Регулировка громкости звуковых сигналов	42
Регулировка высоты вытяжного колпака	42
Выбор языка интерфейса	43
Параметры очистки	43
Заводские настройки - меню продуктов, международная версия	47
Заводские настройки - меню продуктов, версия для Канады, Австралии и Великобритании	48
Заводские настройки - меню продуктов, версия для Японии и Гонконга	49

Раздел 4 Техническое обслуживание

Очистка контроллера easyToUCH™	50
Очистка панелей из нержавеющей стали	50
Очистка во время эксплуатации	50
Ежедневная очистка	51
Перемещение гриля	54

Раздел 5 Поиск и устранение неисправностей

Проблемы при готовке	55
Полусырой продукт	55
Полусырой продукт только в передней части гриля	55
Пережаренный продукт	55
Проблемы с температурой	56
Слишком высокая температура гриля или плиты	56
Слишком низкая температура гриля или плиты	56
Невозможность достижения или поддержания температуры	56
Проблемы интерфейса пользователя	56
Отсутствие звука	56
Блокировка, зависание, отсутствие реакции экрана на прикосновения	56
Перезагрузка сенсорного экрана	56
Невозможность считывания данных с USB-носителя	56
Невозможность загрузки файлов с USB-носителя	56

Раздел 6 Инструменты и материалы для очистки

Материалы для очистки	57
------------------------------------	-----------

Раздел 1

Общая информация

Прочтите данное руководство

Компания Garland Commercial Equipment (GCE) подготовила данное руководство в качестве справочного пособия для пользователя, оператора и монтажника данного оборудования. Внимательно ознакомьтесь с данными указаниями перед началом работ по монтажу или эксплуатации. Монтаж и запуск данного оборудования должен производиться квалифицированным специалистом, см. раздел 5 настоящего руководства для ознакомления с указаниями по сервисному обслуживанию.

В случае невозможности устранения сервисной проблемы, пожалуйста, обратитесь в уполномоченный сервисный центр или к торговому представителю компании-изготовителя оборудования. При обращении обязательно сообщите номер модели и серийный номер устройства.

Уполномоченный сервисный центр _____

Номер телефона сервисного специалиста _____

Местный торговый представитель GCE _____

Номер телефона продавца _____

Номер модели _____

Серийный номер _____

Дата монтажа _____

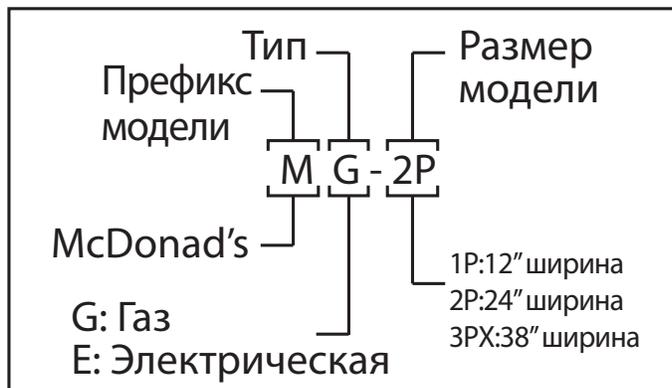
Инспекция устройства

Произведите внимательный приемочный осмотр устройства. Немедленно уведомите экспедитора в случае обнаружения следов повреждений оборудования во время транспортировки. Запросите письменный акт инспекции, составленный инспектором по страховым требованиям с целью документирования любых необходимых претензий

Номера моделей

В данном руководстве содержится информация для указанных ниже моделей:

- M(G/E)-1P (1-плитная).
- M(G/E)-2P (2-плитная).
- M(G/E)-3PX (2+1 на одинарном шасси).



Расшифровка серийного номера

Идентификационная табличка установлена в левом нижнем углу правой панели, а наклейка с серийным номером - на правой стороне шасси. Идентификационная табличка содержит важную информацию, например, номер модели, серийный номер и параметры электропитания или газоснабжения.

СЕР.	ИДЕНТ. N.D.I.	ГАЗ	
МОД. ПОЗ.	КАТ.	ДАВЛЕНИЕ ВПУСКА PRESSION	мбар
НАИМЕНОВАНИЕ ARTÍCULO		УСТАНОВКА ДАВЛЕНИЯ CALIBRACION DE PRESSION	мбар
СТРАНА PAYS PAIS		РАЗМЕР ПОРСУШКИ DES INJECTEURS/ DE INYECTORES	kW
Кухонное оборудование, тип A / Equipement pour Cuisine / Equipo para Cocina, TIPO A			
ГОРЮЧЕЕ		НОМ. НАПРЯЖЕНИЕ TENSION VOLTAJE	
НЕГОРЮЧЕЕ		НОМИНАЛ ПРЕДОХРАНИТЕЛЯ FUSIBLE	
БОК. COTES COSTADOS	ЗАДН. ARRIERE ATRAS	ПОТРЕБЛ. МОЩНОСТЬ ENERGIE CAPACIDAD	
НИЖН. PLANCHER PISO	CE 1312		50/60 Hz
4518493 REV.4 GARLAND COMMERCIAL RANGES LTD., Г. МИССИССАУГА, ПРОВИНЦИЯ ОНТАРИО, КАНАДА.			

ИДЕНТИФИКАЦИОННАЯ ТАБЛИЧКА (ОБРАЗЕЦ)

Заявление о гарантии

Настоящая гарантия покрывает дефекты материалов и изготовления в ходе нормальной эксплуатации при указанных ниже 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 государственными и местными нормативами и руководством пользователя из комплекта поставки оборудования.
- 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 обязуется отремонтировать или заменить (по собственному усмотрению) любые из комплектующих, в которых обнаружены дефекты материала или изготовления, не взимая плату за комплектующее и нормативные трудозатраты.

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

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

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

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

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

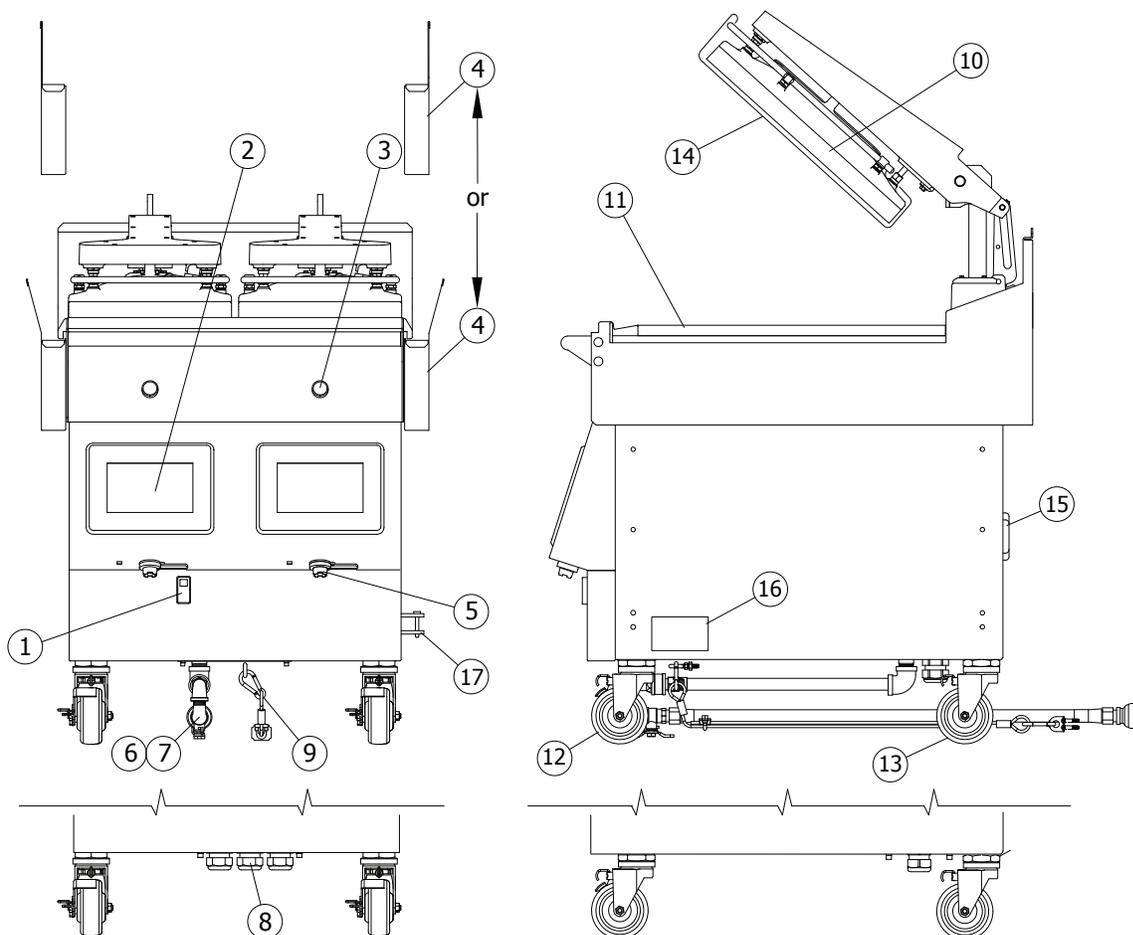
Данная гарантия является ограниченной и применяется вместо всех прочих оговоренных или подразумеваемых гарантий. Представители или агенты компании Garland Group не несут ответственности по любым искам за травмы или косвенные убытки или ущерб.

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

Процедура предъявления рекламаций за ущерб, нанесенный при транспортировке

Оборудование Garland прошло тщательный осмотр и упаковку квалифицированным персоналом перед отправкой с завода-изготовителя. Экспедитор принимает на себя полную ответственность за сохранность и безопасную доставку оборудования. 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 поставьте пометку Visible loss or damage («Заметный ущерб или повреждения») на накладной или квитанции, подписываемыми лицом, осуществляющим доставку.
3. Если повреждения остались незамеченными до распаковки оборудования, немедленно оповестите экспедитора (в течение 15 дней) и составьте заявление на возмещение скрытого ущерба.



1. Выключатель питания.
2. Сенсорная панель управления контроллера easyToUCH™.
3. Кнопка зеленого цвета:
 - нажмите для запуска цикла готовки,
 - нажмите и удерживайте кнопку для прерывания действий.
4. Жиросборники.
 - с прямыми боковыми сторонами для экономии места,
 - с расширенными боковыми сторонами для размещения опциональных держателей инструмента.
5. Порты USB - для контроллера easyToUCH.
6. Впускной газовый коллектор (только газовые модели).
7. Ручной газовый запорный вентиль (только газовые модели). Поставляется с опциональным гибким соединением.
8. Электрические кабели и разъемы.
9. Узел ограничительного устройства (только газовые модели).

10. Плита - для двухсторонней готовки. Каждая плита управляется отдельно.
11. Плита гриля - поверхность для готовки с тремя отдельно управляемыми участками нагрева на зону готовки.
12. Передние ролики - регулируемые по высоте шарнирные ролики с тормозами и стопорами шарнира.
13. Задние ролики - регулируемые по высоте шарнирные ролики со стопорами шарнира (без тормозов).
14. Лист антиадгезионного материала - антипригарная поверхность для упрощения эксплуатации и очистки.
15. Автоматические выключатели.
16. Идентификационная табличка - содержит важную информацию, например, номер модели, серийный номер и параметры электропитания.
Примечание. Также серийный номер можно найти в элементе управления «Диагностическое меню» в экране «Версия».
17. Соединительные кронштейны плит (опция).

Комплект поставки при покупке нового гриля от производителя:

1. Один гриль с 1 плитой, газовая и электрическая модели, включает указанные ниже компоненты:

1 ПЛИТА		
Артикул	Описание	Кол-во
4527294	Зажимы для листов антиадгезионного материала	3
4600722	Держатель для листов антиадгезионного материала	1
4600866	Лист антиадгезионного материала (в коробке)	1
4600415	Направляющая жироборника, лев.	1
4600416	Направляющая жироборника, прав.	1
4600411	Жироборник, прав.	1
4600418	Жироборник, лев.	1
1838701	Инструмент для горизонтального выравнивания плиты	1
4532089	Ключ для сервисного обслуживания	1
4602107	Акт запуска гриля Garland	1
4600921	Руководство по установке и эксплуатации	1

Примечание. Количество может отличаться для разных моделей.

2. Один гриль с 2 плитой, газовая и электрическая модели, включает указанные ниже компоненты.

2 ПЛИТА		
Артикул	Описание	Кол-во
4527294	Зажимы для листов антиадгезионного материала	6
4600722	Держатель для листов антиадгезионного материала	2
4600866	Лист антиадгезионного материала (в коробке)	1
4600415	Направляющая жироборника, лев.	1
4600416	Направляющая жироборника, прав.	1
4600411	Жироборник, прав.	1
4600418	Жироборник, лев.	1
1838701	Инструмент для горизонтального выравнивания плиты	1
4532089	Ключ для сервисного обслуживания	1
4602107	Акт запуска гриля Garland	1
4600921	Руководство по установке и эксплуатации	1

Примечание. Количество может отличаться для разных моделей. Один гриль с 2+1 плитой, газовая и электрическая модели, включает указанные ниже компоненты, за исключением версий для перечисленных стран.

2+1 ПЛИТЫ		
Артикул	Описание	Кол-во
4527294	Зажимы для листов антиадгезионного материала	9
4600722	Держатель для листов антиадгезионного материала	3

4600866	Лист антиадгезионного материала (в коробке)	1
4600415	Направляющая жироборника, лев.	1
4600416	Направляющая жироборника, прав.	1
4600417	Направляющая жироборника, центр.	1
4600411	Жироборник, прав.	1
4600427	Жироборник, центр.	1
4600418	Жироборник, лев.	1
4601744	Комплект крепежа для одной и двух плит	1
1838701	Инструмент для горизонтального выравнивания плиты	1
4532089	Ключ для сервисного обслуживания	1
4602107	Акт запуска гриля Garland	1
4600921	Руководство по установке и эксплуатации	1

Примечание. Количество может отличаться для разных моделей.

3. Один гриль с 2+1 плитой (газовая и электрическая модели) на одинарном шасси включает указанные ниже компоненты, за исключением версий для перечисленных стран.

2+1 ПЛИТЫ НА ОДНОМ ШАССИ		
Part #	Description	Qty
4527294	Зажимы для листов антиадгезионного материала	9
4600722	Держатель для листов антиадгезионного материала	3
4600866	Лист антиадгезионного материала (в коробке)	1
4600415	Направляющая жироборника, лев.	1
4600416	Направляющая жироборника, прав.	1
4600417	Направляющая жироборника, центр.	1
4600411	Жироборник, прав.	1
4600418	Жироборник, лев.	1
1838701	Инструмент для горизонтального выравнивания плиты	1
4532089	Ключ для сервисного обслуживания	1
4602107	Акт запуска гриля Garland	1
4600921	Руководство по установке и эксплуатации	1

Примечание. Количество может отличаться для разных моделей.

Комплект поставки гриля от изготовителя НЕ ВКЛЮЧАЕТ указанные ниже компоненты:

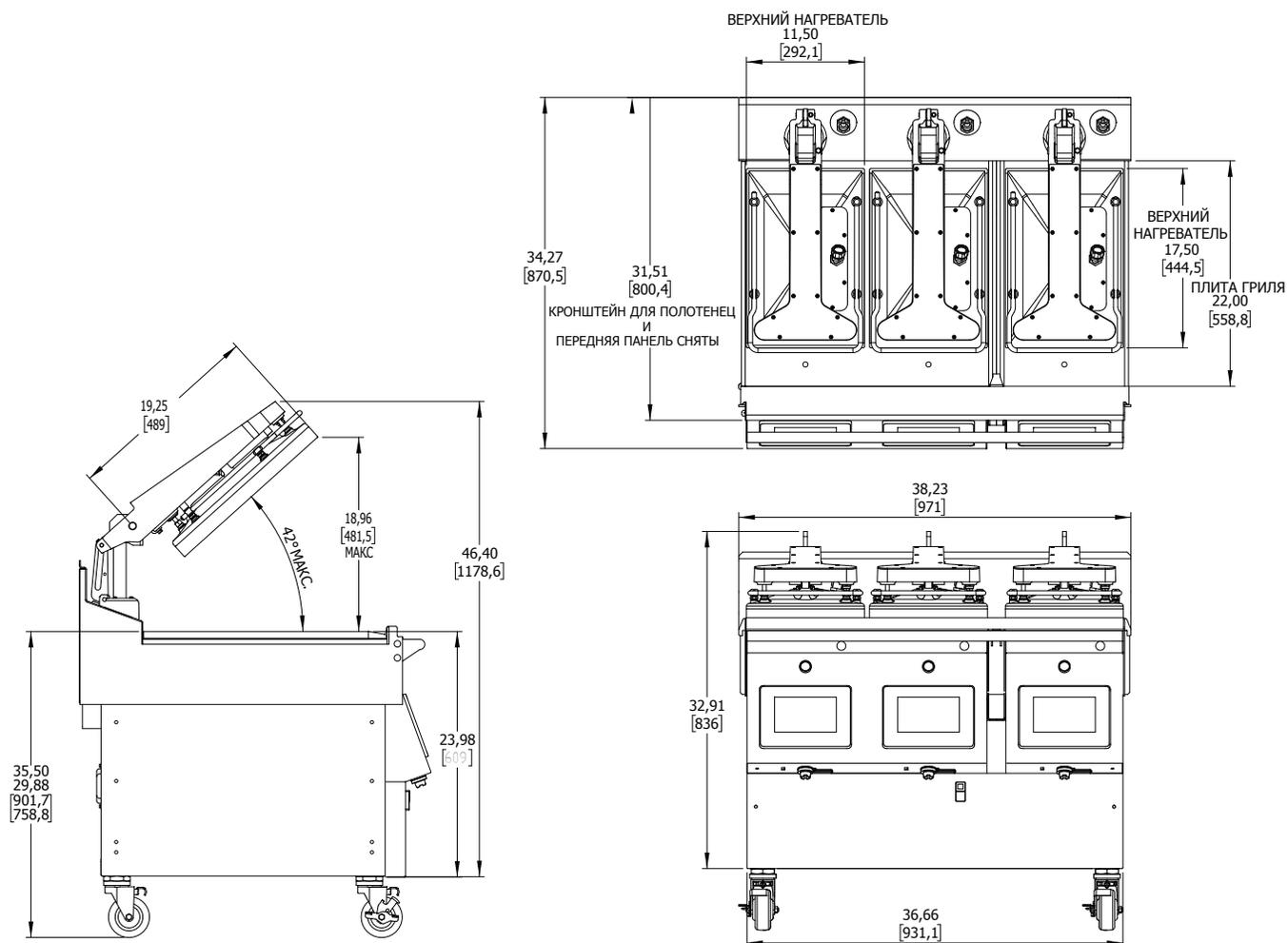
- Любые электрические кабели, необходимые для эксплуатации гриля.
- Любые дымовые короба, необходимые для эксплуатации гриля.
- Любые дополнительные жироборники и направляющие.

МОНТАЖНЫЕ РАБОТЫ МОГУТ ПРОИЗВОДИТЬСЯ УКАЗАННЫМИ НИЖЕ СПЕЦИАЛИСТАМИ:

- Уполномоченный заводом-изготовителем сервисный центр.
- Квалифицированный установщик, одобренный компанией Garland.
- Лицензированный монтажник, нанятый покупателем гриля.
- Дополнительную информацию можно получить у местного уполномоченного сервисного центра Garland.

Размеры устройства с 2+1 плитами на одинарном шасси

Модель: M(E/G)-3PX



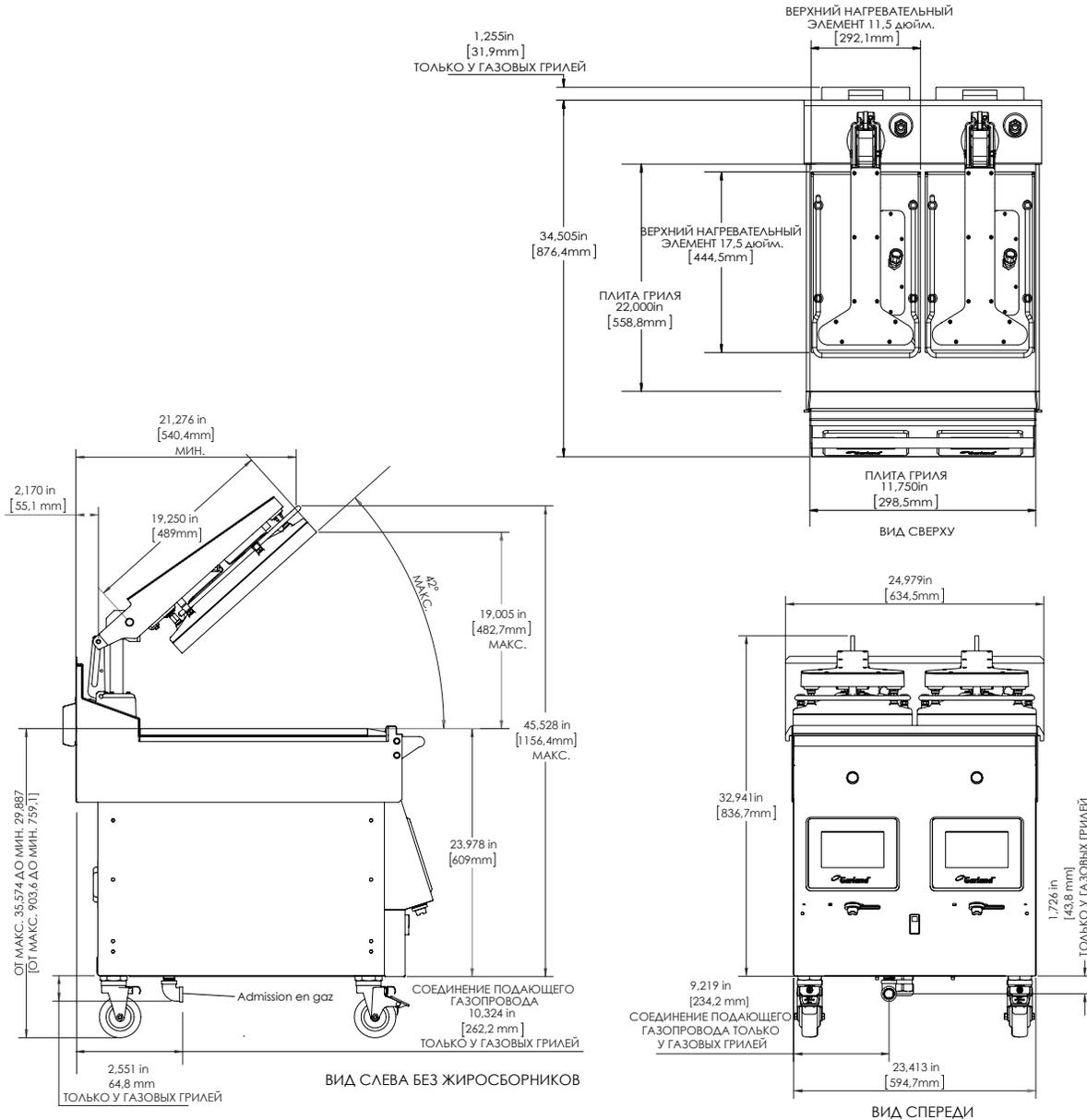
Модель	Высота*		Ширина**		Глубина	
M(E/G)-3PX	32 дюйм	812 мм	38 дюйм	965.2 мм	34,5 дюйм. - без дымового канала	876 мм - без дымового канала
					35,8 дюйма - с дымовым каналом (газовые модели)	909 мм - с дымовым каналом (газовые модели)

* Height not including caster

** Without grease buckets.

Размеры устройства с 2-мя плитами

Модель: M(E/G)-2P



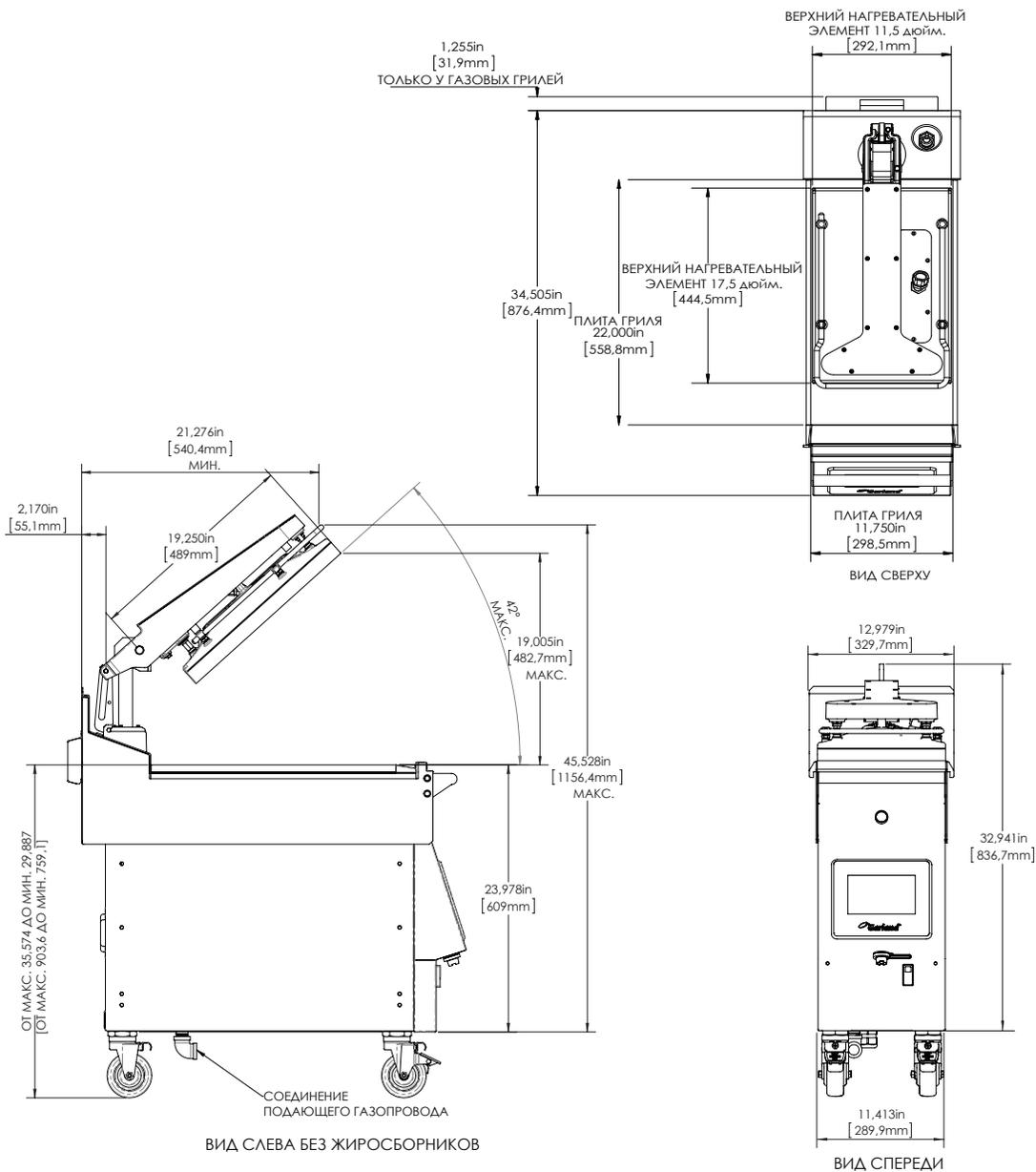
Модель	Высота*		Ширина**		Глубина	
	M(E/G)-2P	32 дюйм.	812 мм	24 дюйм.	610 мм	34,5 дюйм. - без дымового канала 35,8 дюйма - с дымовым каналом (газовые модели)

* Высота не включает ролики

** Без жироборников.

Размеры устройства с 1-мя плитами

Модель: M(E/G)-1P



Модель	Высота*		Ширина**		Глубина***	
	M(E/G)-1P	32 дюйм.	812 мм	13.7 дюйм.	305 мм	34,5 дюйм. - без дымового канала 35,8 дюйма - с дымовым каналом (газовые модели)

* Высота не включает ролики

** Без жироборников.

Характеристики входного электроснабжения, соединение «звездой» (газовые модели с маркировкой CE)

Модели MG-1P с маркировкой CE (газовые)					
Модель	Напряжение, В 3N~(«звезда») 50/60 Гц	Суммарный ток (А)			Мощность (кВт)
		L1	L2	L3	
1 Плита	220 В/380 В	12,1	4,7	0,0	3,3
	230 В/400 В	11,3	4,7	0,0	3,4
	240 В/415 В	11,3	4,7	0,0	3,4

Модели MG-2P с маркировкой CE (газовые)					
Модель	Напряжение, В 3N~(«звезда») 50/60 Гц	Суммарный ток (А)			Мощность (кВт)
		L1	L2	L3	
2 Плита	220 В/380 В	4,7	12,1	15,9	6,7
	230 В/400 В	4,7	11,3	15,0	6,7
	240 В/415 В	4,7	11,3	14,8	6,7

Модели MG-3P с маркировкой CE (газовые)					
Модель	Напряжение, В 3N~(«звезда») 50/60 Гц	Суммарный ток (А)			Мощность (кВт)
		L1	L2	L3	
3 Плита	220 В/380 В	15,9	15,9	15,9	10,0
	230 В/400 В	15,0	15,0	15,0	10,1
	240 В/415 В	14,8	14,8	14,8	10,1

Характеристики входного электроснабжения, соединение «треугольником» (газовые модели)

Модели MG-1P (газовые)					
Модель	Напряжение 3~(«треугольник») 50/60 Гц	Суммарный ток (А)			Мощность (кВт)
		L1	L2	L3	
1 Плита	200 В	13,6	16,0	4,0	3,4
	208 В	13,3	15,6	3,9	3,4
	220 В	12,2	14,3	3,6	3,3
	230 В	11,8	13,8	3,5	3,4
	240 В	11,2	13,2	3,3	3,4

Модели MG-2P (газовые)					
Модель	Напряжение 3~(«треугольник») 50/60 Гц	Суммарный ток (А)			Мощность (кВт)
		L1	L2	L3	
2 Плита	200 В	19,9	16,0	27,1	6,8
	208 В	19,4	15,6	26,5	6,9
	220 В	17,8	14,3	24,3	6,7
	230 В	17,2	13,8	23,4	6,7
	240 В	16,5	13,2	22,4	6,7

Модели MG-3P (газовые)					
Модель	Напряжение 3~(«треугольник») 50/60 Гц	Суммарный ток (А)			Мощность (кВт)
		L1	L2	L3	
3 Плита	200 В	30,5	30,5	30,5	10,2
	208 В	29,8	29,8	29,8	10,3
	220 В	27,3	27,3	27,3	10,0
	230 В	26,3	26,3	26,3	10,1
	240 В	25,2	25,2	25,2	10,1

Характеристики входного электроснабжения, соединение «звездой» (электрические модели с маркировкой CE)

ME-1P CE Models (electric)					
Model	Volts 3N~(WYE) 50/60Hz	Total Current (A)			Power(kW)
		L1	L2	L3	
1 Platen	220V/380V	12.1	15.3	13.6	7.6
	230V/400V	11.3	13.8	13.9	7.6
	240V/415V	11.3	14.7	13.9	7.6

ME-2P CE Models (electric)					
Model	Volts 3N~(WYE) 50/60Hz	Total Current (A)			Power(kW)
		L1	L2	L3	
2P 1 Input	220V/380V	23.7	24.3	25.7	15.1
	230V/400V	22.0	23.2	25.2	15.2
	240V/415V	21.3	22.3	25.0	15.1
2P 2 Input Cord 1	220V/380V	15.3	13.8	12.2	7.6
	230V/400V	15.1	13.8	11.3	7.6
	240V/415V	14.7	13.8	11.3	7.6
2 Platen 2 Input Cord 2	220V/380V	13.8	12.1	15.5	7.6
	230V/400V	13.8	11.3	15.3	7.6
	240V/415V	13.8	11.3	14.9	7.6

ME-3PX CE Models (electric)					
Model	Volts 3N~(WYE) 50/60Hz	Total Current (A)			Power(kW)
		L1	L2	L3	
3PX 1 Input	220V/380V	35.1	35.1	35.4	22.7
	230V/400V	33.2	33.2	33.5	22.8
	240V/415V	32.1	32.1	32.4	22.7
3PX 2 Input Cord 1	220V/380V	15.3	13.8	12.1	7.6
	230V/400V	15.1	13.8	11.3	7.6
	240V/415V	14.7	13.8	11.3	7.6
3PX 2 Input Cord 2	220V/380V	24.3	25.5	24.0	15.1
	230V/400V	23.2	25.0	22.3	15.2
	240V/415V	22.3	24.8	21.6	15.1
3PX 3 Input Cord 1	220V/380V	15.3	13.8	12.1	7.6
	230V/400V	15.1	13.8	11.3	7.6
	240V/415V	14.7	13.8	11.3	7.6
3PX 3 Input Cord 2	220V/380V	12.1	15.3	13.8	7.6
	230V/400V	11.3	15.1	13.8	7.6
	240V/415V	11.3	14.7	13.8	7.6
3PX 3 Input Cord 3	220V/380V	13.8	12.1	15.6	7.6
	230V/400V	13.8	11.3	15.4	7.6
	240V/415V	13.8	11.3	15.0	7.6

Характеристики входного электроснабжения, соединение «треугольником» (электрические модели)

ME-1P Models (electric)					
Model	Volts 3L (DELTA) 50/60Hz	Total Current (A)			Power(kW)
		L1	L2	L3	
1 Platen	200V	23.5	24.6	24.4	7.7
	208V	23.2	24.3	24.1	7.8
	220V	21.5	22.8	22.3	7.6
	230V	20.7	22.3	21.4	7.6
	240V	20.6	22.0	20.9	7.6

ME-2P Models (electric)					
Model	Volts 3L (DELTA) 50/60Hz	Total Current (A)			Power(kW)
		L1	L2	L3	
2P 1 Input	200V	46.9	46.5	46.5	15.6
	208V	45.7	45.3	45.3	15.6
	220V	41.1	41.1	41.1	15.1
	230V	38.1	38.8	38.8	15.2
	240V	37.0	37.8	37.8	15.1

ME-3PX Models (electric)					
Model	Volts 3L (DELTA) 50/60Hz	Total Current (A)			Power(kW)
		L1	L2	L3	
3PX 2 Input Cord 1	200V	24.5	24.3	23.5	7.7
	208V	24.2	24.0	23.2	7.8
	220V	22.7	22.2	21.5	7.6
	230V	22.2	21.3	20.7	7.6
	240V	21.9	20.8	20.2	7.6
3PX 2 Input Cord 2	200V	46.9	46.6	46.6	15.6
	208V	45.7	45.4	45.4	15.6
	220V	41.1	41.2	41.2	15.1
	230V	38.1	38.9	38.9	15.2
	240V	37.0	37.9	37.9	15.1

Характеристики входного газоснабжения

Газовые 1-, 2- и 3-плитные грили для Северной Америки, все модели по стандарту Канадской ассоциации стандартов (CSA).						
	ГАЗ	МАКС. НЕТТО-РАСХОД НА ГОРЕЛКУ (БТЕ/Ч)	ОБЩАЯ ПОТРЕБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ (БТЕ/Ч)	РАЗМЕР ФОРСУНКИ	ДАВЛЕНИЕ НАГНЕТАНИЯ (ДЮЙМ. ВОД. СТ.)	ДАВЛЕНИЕ В КОЛЛЕКТОРЕ ГОРЕЛКИ (ДЮЙМ. ВОД. СТ.)
1 Плита	ПРИРОДНЫЙ ГАЗ	12 500	20 000	1,5 мм	7,0 дюйм. вод. ст.	4,0 дюйм. вод. ст.
	ПРОПАН		20 000	1,2 мм	11,0 дюйм. вод. ст.	
2 Плита	ПРИРОДНЫЙ ГАЗ		40 000	1,5 мм	7,0 дюйм. вод. ст.	
	ПРОПАН		40 000	1,2 мм	11,0 дюйм. вод. ст.	
3 Плита	ПРИРОДНЫЙ ГАЗ		60 000	1,5 мм	7,0 дюйм. вод. ст.	
	ПРОПАН		60 000	1,2 мм	11,0 дюйм. вод. ст.	

Характеристики входного газоснабжения - все модели с маркировкой CE					
ГАЗ, ГРУППА	МАКС. НЕТТО-РАСХОД НА ГОРЕЛКУ (КВТ)	ОБЩАЯ ПОТРЕБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ (КВТ)	ИНЖЕКТОР, РАЗМЕР (мм)	ГОРЕЛКА, ДАВЛЕНИЕ (мбар)	ЧАСТОТА ВРАЩЕНИЯ ВЕНТИЛЯТОРА, (ОБ/МИН)
G20	2,93	5,86 кВт - (для серии ME-1P) 11,72 кВт - (для серии ME-2P)	1,5 мм	10 мбар (4,0" вод. ст.)	10 000
G25	2,93	5,86 кВт - (для серии ME-1P) 11,72 кВт - (для серии ME-2P)	1,5 мм	13,7 мбар (5,5" вод. ст.)	
G31	2,93	5,86 кВт - (для серии ME-1P) 11,72 кВт - (для серии ME-2P)	1,2 мм	10 мбар (4,0" вод. ст.)	

Заводское давление подачи пропана G31 выставлено к 37 мбар. Техник уполномоченного сервисного центра должен отрегулировать устройство при давлении газа 30 мбар или 50 мбар.

СТРАНА	КАТЕГОРИЯ ГАЗА	ТИП ГАЗА	ДАВЛЕНИЕ ПОДАЧИ (мбар)
Австрия, Швейцария, Кипр, Чехия, Дания, Эстония, Испания, Финляндия, Франция, Великобритания, Греция, Хорватия, Израиль, Италия, Латвия, Люксембург, Литва, Нидерланды, Норвегия, Португалия, Румыния, Швеция, Словения, Словакия, Турция	I2H	G20	20
Венгрия	I2H	G20	25
Германия, Люксембург, Польша, Румыния	I2E	G20	20
Бельгия	I2E(R)	G20	20
Франция	I2E(r)	G20/G25	20/25
Франция, Нидерланды	I2L	G25	25
Румыния	I2L	G25	20
Финляндия, Венгрия, Нидерланды, Румыния	I3P	G31	30
Бельгия, Швейцария, Чехия, Испания, Франция, Великобритания, Греция, Венгрия, Хорватия, Израиль, Италия, Латвия, Нидерланды, Польша, Португалия, Словения, Словакия	I3P	G31	37
Австрия, Бельгия, Швейцария, Чехия, Германия, Испания, Франция, Великобритания, Греция, Венгрия, Нидерланды, Словакия	I3P	G31	50

Стандартная высота 0-4500 футов для всех типов газа. Диапазоны высоты 1-3 относятся только к природному газу, G20, пропану и G31 (т. е. G25, 13A и сжиженный углеводородный газ не включены).

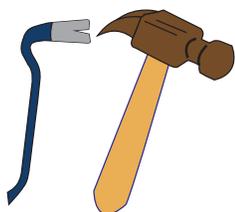
Конечные диапазоны высоты (фут.)				Изменение в пределах каждого диапазона (фут.)
Стандартная высота	0	до	4500	
Диапазон высоты 1	4501	до	7000	2499
Диапазон высоты 2	7001	до	9500	2499
Диапазон высоты 3	9501	до	12000	2499

Раздел 2 Монтаж

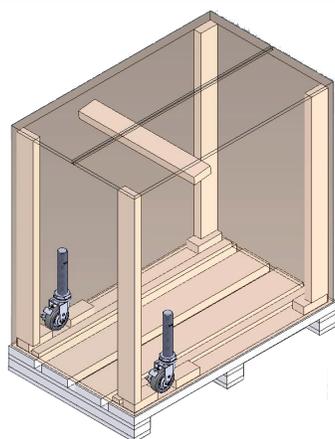
СТОП! Ознакомьтесь и соблюдайте приведенные ниже указания для простого и безопасного извлечения устройства из упаковочного контейнера.

Устройство имеет большую массу. Используйте средства индивидуальной защиты.

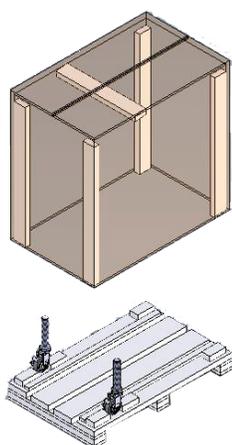
Извлечение гриля из деревянного контейнера.



Требуемые инструменты.

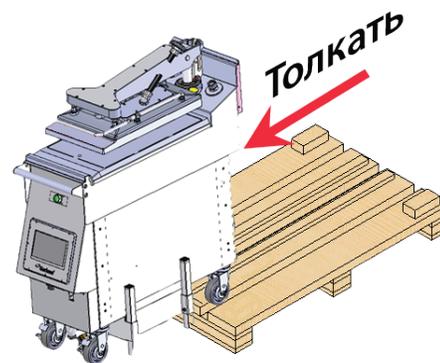
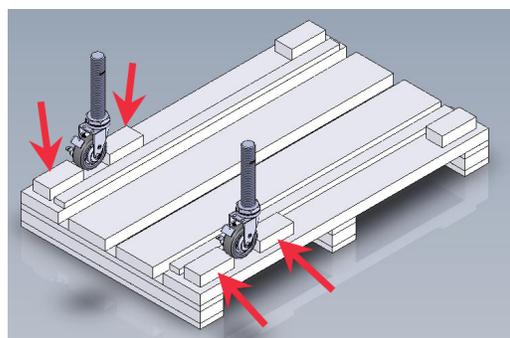


1. УПАКОВКА СОСТОИТ ИЗ ДВУХ ЧАСТЕЙ - КАРТОННОЙ КОРОБКИ И ДЕРЕВЯННОЙ ПОДСТАВКИ.



2. СНИМИТЕ И УТИЛИЗИРУЙТЕ КАРТОННУЮ КОРОБКУ.

3. СНИМИТЕ И УТИЛИЗИРУЙТЕ ДВА (2) ДЕРЕВЯННЫХ БЛОКА, ФИКСИРУЮЩИХ КАЖДЫЙ ИЗ ПЕРЕДНИХ РОЛИКОВ. **ПРИМЕЧАНИЕ:** ТОРМОЗА ПЕРЕДНИХ РОЛИКОВ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ЗАДЕЙСТВОВАНЫ ВО ВРЕМЯ УДАЛЕНИЯ ДЕРЕВЯННЫХ БЛОКОВ.



4. ОТПУСТИТЕ ТОРМОЗА ПЕРЕДНИХ РОЛИКОВ И СТОЛКНИТЕ УСТРОЙСТВО ВПЕРЕД С ПОДСТАВКИ. ВО ВРЕМЯ ПЕРЕМЕЩЕНИЯ ГРИЛЯ РОЛИКИ ДОЛЖНЫ БЫТЬ НАПРАВЛЕННЫ ПРЯМО.

Перемещение гриля к месту установки.

Перемещение гриля к месту установки требует соблюдения приведенных ниже требований.

- Составьте план работ перед началом любых действий. Уменьшите риски возникновения проблем в ходе транспортировки.
- Ознакомьтесь с методами использования тормозного механизма роликов для задействования по мере необходимости.
- Держите верхнюю плиту в нижнем положении на время транспортировки.
- Скорость перемещения должна соответствовать окружающим условиям.
- Двигайтесь вниз (но не вверх) при обнаружении проблем с устойчивостью во время перемещения по склону или трапу.
- Тяните или толкайте гриль за кронштейн для полотенец прямо даже на небольших уклонах.
- Запрещается прилагать диагональное усилие к кронштейну для полотенец.
- Запрещается тянуть или толкать гриль за кабельный канал или рукоятку плиты.
- Одноплитная модель гриля имеет небольшую ширину, проявляйте особую осторожность на склонах или трапах. Перемещение по поверхностям с углом наклона более $\pm 10^\circ$ представляет опасность опрокидывания гриля. Обратитесь за содействием и используйте надлежащие методы транспортировки оборудования.



Место расположения.

Выбор места установки гриля требует соблюдения приведенных ниже требований. В случае невозможности выполнения любого из приведенных требований следует выбрать другое место для установки оборудования.

- Место расположения гриля ДОЛЖНО быть горизонтальным и способным выдерживать массу оборудования:
 - 3-плитный гриль - около 238,1 кг (525 фунт.).
 - 2-плитный гриль - около 165,6 кг (365 фунт.).
 - 1-плитный гриль - около 154,2 кг (340 фунт.).
- Место установки оборудования ДОЛЖНО быть свободным от мусора и горючих материалов.
- НЕОБХОДИМО обеспечить горизонтальность расположения оборудования в продольном и поперечном направлениях.
- Расположение оборудования должно исключать вероятность опрокидывания или сдвига.
- Минимальная температура воздуха на месте установки должна быть 4,4°C (40°F), максимальная - 43,3°C (110°F).
- Достаточный приток воздуха КРИТИЧЕСКИ ВАЖЕН для безопасного функционирования и вентиляции оборудования. Подробную информацию см. в разделе «Габаритные требования».

- Запрещается перекрывать подачу приточного воздуха. Убедитесь в отсутствии засорений вентиляционных каналов оборудования.
- Запрещается устанавливать гриль рядом с тепловыделяющим оборудованием (жарочные шкафы, посудомоечные машины и пр.) или под прямыми солнечными лучами. Также следует обеспечить защиту гриля от погодных условий.
- Запрещается устанавливать гриль непосредственно над водоотводной системой. Поднимающийся из водоотводной канализации пар негативно влияет на функционирование гриля, циркуляцию воздуха и является причиной повреждения электротехнических и электронных компонентов.
- Запрещается размещать любые материалы поверх гриля для хранения.

Габаритные требования

- Дополнительные данные о габаритных размерах плит см. в разделе 1.

Горизонтальное выравнивание.

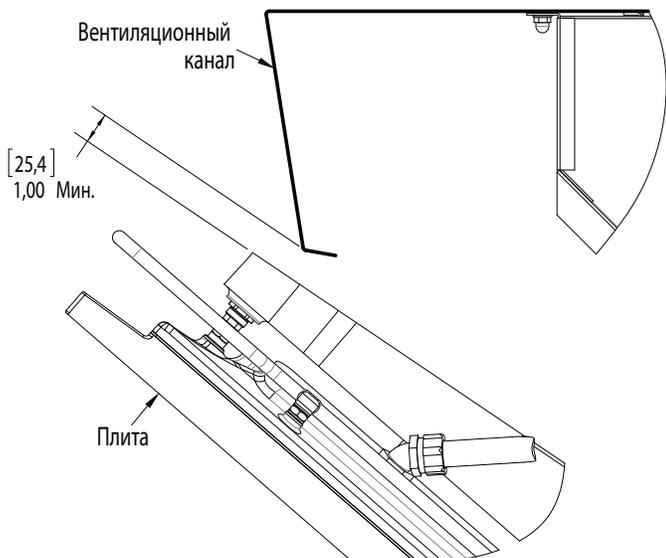
Разместите устройство под вытяжным колпаком и в нормальном эксплуатационном положении с целью предотвращения деформации плиты гриля и оптимизации КПД готовки.

- Отрегулируйте устройство поворачиванием роликов по часовой стрелке (подъем) и против часовой стрелки (опускание).
- Произведите регулировку роликов до достижения горизонтальности и надлежащей высоты плиты гриля.
- Добейтесь горизонтальности расположения оборудования в продольном, поперечном и диагональном направлениях. Данные работы должны производиться на устройстве под вытяжным колпаком и в нормальном эксплуатационном режиме.
- Затяните стопорные гайки роликов к низу устройства.
- После установки гриля на требуемом месте следует заблокировать ролики в целях предотвращения непредусмотренных перемещений.
- Заблокируйте ролики от поворачивания в целях упрощения прямолинейного выдвигания и задвигания устройства для очистки.

Требования к вытяжной вентиляционной системе.

1. Установите оборудование под вытяжным колпаком.
2. Вытяжной колпак должен находиться над выпускными каналами оборудования и отвечать приведенным ниже требованиям:
 - A. Размер вытяжного колпака должен отвечать требованиям по совокупной вентиляции всех устройств на участке под колпаком.
 - B. В случае невозможности использования имеющегося вытяжного колпака над оборудованием следует установить новый.
 - C. При определении размера вытяжного колпака следует учитывать промежутки между оборудованием.

Примечание: Вентиляторы вытяжного колпака должны быть обязательно включены при функционирующем оборудовании с целью предотвращения конденсации в устройстве.



Свободное пространство между плитой и вытяжным колпаком

Позиционирование.

Устройство имеет очень большую массу, для подъема и позиционирования устройства может потребоваться использование механических приспособлений.

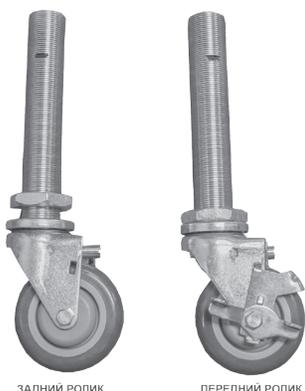
Устройство предназначено для установки на ровном и горизонтальном полу, способном выдерживать массу полностью нагруженного оборудования.

Устройство оснащено роликами для упрощения перемещений с целью очистки и сервисного обслуживания. Проявляйте надлежащую осторожность при перемещении во избежание опрокидывания устройства.

Устройства, оснащенные роликами.

Устройство поставляется с установленными роликами, требующими некоторой регулировки для горизонтального выравнивания гриля. Регулирование производится при помощи передних и задних роликов, только передние ролики оснащены тормозами.

Компания Garland рекомендует установить ограничительные тросики или цепи от пола или стены помещения к задней части устройства. Данные приспособления ограничивают свободу перемещения устройства.



ЗАДНИЙ РОЛИК

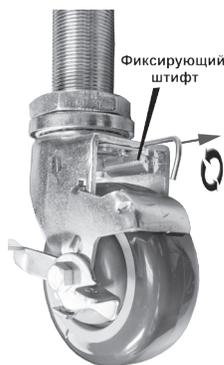
ПЕРЕДНИЙ РОЛИК

Методика регулировки роликов.

1. Выключите электропитание гриля кнопкой зеленого цвета. (зеленый свет выключится)



2. Передние и задние ролики имеют резьбовой шток для независимого регулирования горизонтального выравнивания гриля. Все ролики поворачиваются на шарнирах независимо.



3. Все ролики могут регулироваться.

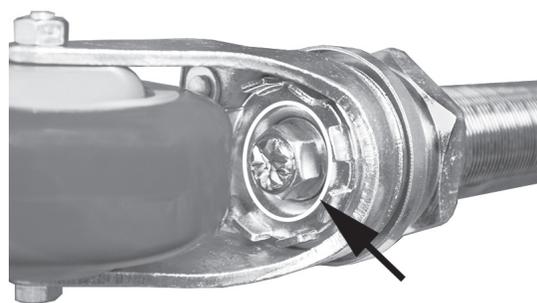
4. Заблокируйте шарнир ролика стопорным штифтом. Вытяните, поверните на 90 градусов и отпустите фиксатор. (Примечание: установка стопорного штифта в заблокированное положение приведет к фиксации шарнира ролика).

5. Осторожно слегка приподнимите устройство до отрыва колеса от пола.

6. Отверните ключом стопорную гайку ролика против часовой стрелки.

7. Произведите регулировку ролика поворачиванием узла (с установленным стопорным штифтом) против часовой стрелки с целью подъема или по часовой стрелке - опускания устройства.

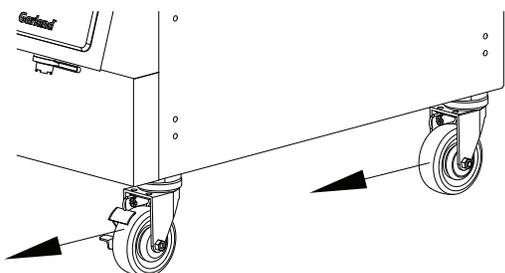
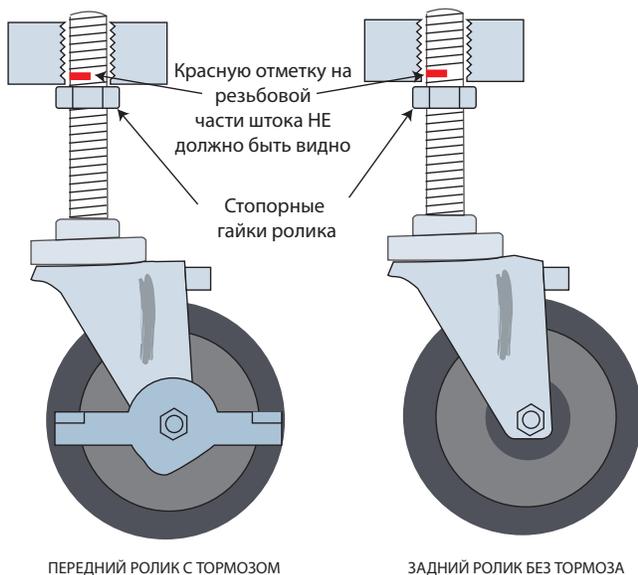
ВАЖНОЕ ПРИМЕЧАНИЕ



Запрещается использовать ключ для проворачивания сборочной гайки шарнирной системы, см. рис. выше. Данная гайка является только частью шарнирной системы ролика.

8. Обратите внимание на красную отметку на резьбовом штоке, указывающую на максимальный уровень регулировки. Красную отметку на резьбовой части штока не должно быть видно.

Внимание: Регулировка выше красной отметки может привести к поломке ролика и опрокидыванию устройства.

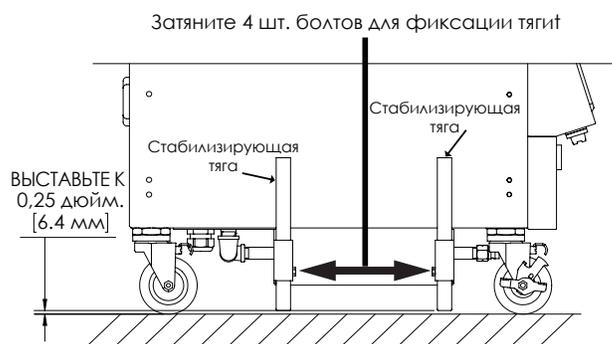


9. После горизонтального выравнивания выставьте колеса роликов прямо, см. рис. Поверните стопорный штифт до полной посадки в пазу и фиксации. Затяните стопорную гайку ролика с целью фиксации узла ролика.

Фиксация системы стабилизации гриля (только для 1-плитных моделей).

Система стабилизации предотвращает опрокидывание гриля под углом $0^\circ - 10^\circ$ градусов перпендикулярно передней части устройства.

1. Выполните указания методики регулировки роликов, см. выше.
2. Опустите стабилизирующие тяги (всего 4 шт., за боковыми панелями) до касания пола.
3. Поднимите тяги на 6,4 мм выше уровня пола и зафиксируйте боковыми болтами, см. ниже.



ПРИМЕЧАНИЕ: КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ДЕМОНТИРОВАТЬ СИСТЕМУ СТАБИЛИЗАЦИИ С ГРИЛЯ.

Снимите пленочное покрытие с нержавеющей деталей.

Снятие данной пленки выполняется обязательно после установки гриля на месте эксплуатации. Перед включением гриля следует удалить пленку с внутренних и внешних компонентов (боковые панели, жирозащитный экран).

1. Снимите пленку с нержавеющей компонентов пластмассовым скребком.
2. Схватитесь и крайне осторожно стяните пленку с нержавеющей компонентов.



Временное хранение

Упаковка обеспечивает достаточную защиту оборудования Garland при нормальных условиях транспортировки и хранения. Дополнительная защита может потребоваться в случае хранения гриля рядом с соленой водой, в тропиках или в прочих неблагоприятных условиях. Пожалуйста, обратитесь в компанию Garland за содействием при необходимости хранения в указанных условиях.

Требования к газовому соединению.

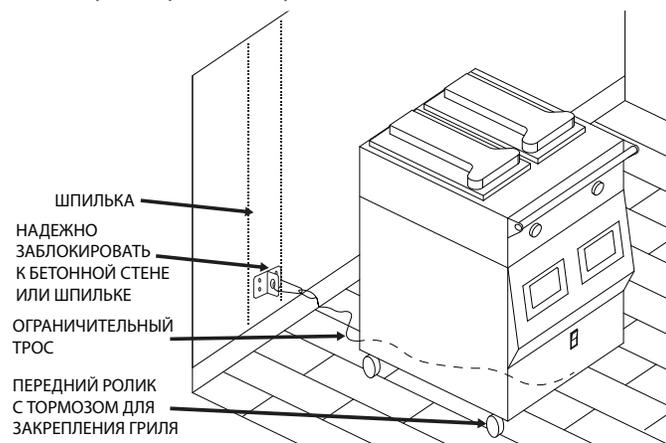
- Установка гриля производится с использованием газового соединения, поставляемого отдельно в составе комплекта оборудования. Быстроразъемное соединение и газовый запорный кран должны быть установлены с учетом стрелки на внешней части корпуса.
- Примечание: При измерении давления газа убедитесь во включенном состоянии всего прочего оборудования на одном газопроводе.
- Устройство с соответствующим отдельным запорным вентилем должно быть отсоединено от питающего газопровода во время проведения любых испытаний на герметичность упомянутой системы газоснабжения с давлениями выше 3,45 кПа (1/2 фунт./кв. дюйм.).
- Для надлежащего сервисного обслуживания и эксплуатации необходимо обеспечить наличие достаточного пространства вокруг оборудования.

Государственные нормативные требования.

- Идентификационная табличка с указанием используемого грилем газа установлена в левом нижнем углу правой панели. Используйте только газ, указанный в идентификационной табличке.
- В целях гарантирования безопасной и эффективной эксплуатации монтаж оборудования должен производиться в соответствии с требованиями действующих редакций Национальных правил безопасности при работе с газообразным топливом США ANSI Z223.1-1998, стандарта NFPA №54 Национальной ассоциации противопожарной защиты США и Правил устройства электроустановок США ANSI/NFPA 70-1990 и (или) подобных применимых местных положений. В Канаде монтаж должен производиться согласно требованиям стандарта CSA B149.1 Канадской ассоциации стандартов и местных нормативов, в соответствующих случаях.
- В Канаде соединение электротехнического оборудования производится согласно требованиям действующей редакции Правил устройства электроустановок Канады CSA C22.1-1990 «Стандарт безопасности при производстве монтажных работ. Часть 1» и стандарта CSA C22.2 №0.4-M1982 «Подключение и заземление электрооборудования (защитное заземление)».

Обязанности предприятия общественного питания.

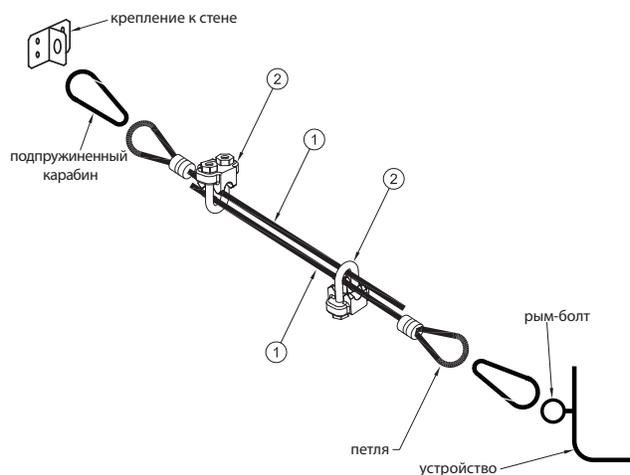
- Монтаж должен производиться с использованием соединителя, отвечающего требованиям стандарта на соединители для передвижных газовых установок ANSI Z21.69/CSA 6.16, а также быстроразъемного устройства, отвечающего требованиям стандарта на быстроразъемные устройства, используемые в системах подачи газового топлива ANSI Z21.41/CSA 6.9.
- Передние ролики оснащены тормозами с целью ограничения перемещений гриля и предотвращения передачи напряжений на соединение или быстроразъемное устройство или сопутствующую трубную систему.
- Пожалуйста, обратите внимание: ограничительный тросик крепится к кронштейну (расположенному на заднем ролике, снизу, рядом с газовым соединением), обязательно соедините ограничительный тросик после возврата агрегата в первоначальное положение.



- Следует обеспечить достаточное пространство у отверстия для впуска воздуха в камеру сгорания и для возможности надлежащего сервисного обслуживания гриля.
- Запрещается монтаж данного агрегата рядом с легко воспламеняющимися стенками или на легко воспламеняющихся полах.
- Для монтажа гриля обратитесь к компетентному квалифицированному установщику.
- Обеспечьте подачу электричества, газа, воды и пр., а также наем квалифицированного персонала и наличие требуемых продуктов.
- Дату запуска узнайте в местном уполномоченном изготовителе сервисном центре Garland.
- Участвуйте в запуске с целью обеспечения успешного ввода в действие и ознакомления с грилем.
- Проведите обучение персонала в целях гарантирования максимальной эксплуатационной загрузки гриля. По завершении монтажа согласно приведенным ниже указаниям уполномоченный изготовителем сервисный центр ДОЛЖЕН произвести запуск гриля в соответствии с пусковыми коммерческо-промышленными стандартами компании Garland.

Методика установки ограничительного тросика.

- Перед началом монтажных работ перекройте запорный газовый вентиль и отсоедините быстроразъемное устройство.
- Прикрепите скобу к шпильке в стене.
- Определите участок на раме спереди, в нижней части гриля, для установки рым-болта. Выберите сторону гриля рядом с газовым соединением
- Указания для одноплитной модели газового гриля. Снимите нейлоновую стопорную гайку, вверните рым-болт в нижнюю часть передней панели над газовой трубой (рис. А) и затяните стопорную гайку рым-болта для фиксации.
- Указания для двух- и трехплитной моделей газового гриля. Вставьте рым-болт в отверстие, установите нейлоновую стопорную гайку на внутренней раме и плотно затяните (рис. В).



- Прикрепите один из подпружиненных карабинов к скобе в стене и одному концу рым-болта (гриль). Отрегулируйте длину тросика ① и затяните обжима ② для фиксации тросика
- Подвигайте гриль для проверки отсутствия передачи напряжений на газовый соединитель или быстроразъемное устройство с сопутствующей трубной системой.

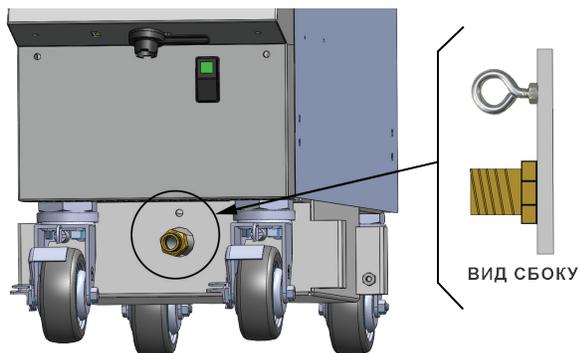


Рис. А. Одноплитная модель гриля

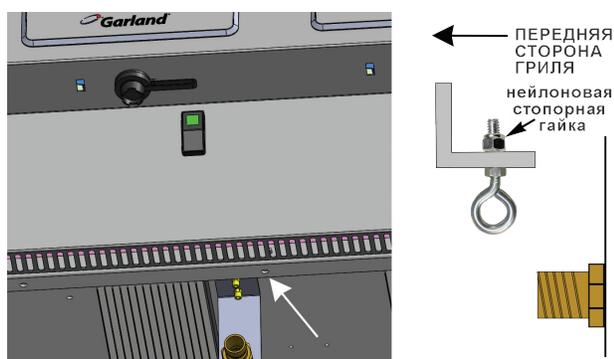


Рис. В. Двух- и трехплитная модели гриля

Пакеты с влагопоглотителем.

- Пакеты с влагопоглотителем должны находиться внутри гриля только во время транспортировки и хранения. Пакеты с влагопоглотителем предназначены для защиты электронных компонентов посредством снижения уровня влажности внутри корпуса устройства.
- Компания Garland настоятельно рекомендует оставлять данные пакеты внутри оборудования во время хранения или периодов простоя



Извлечение пакетов с влагопоглотителем из гриля.

- Выключите электропитание гриля кнопкой зеленого цвета (зеленый свет выключится).

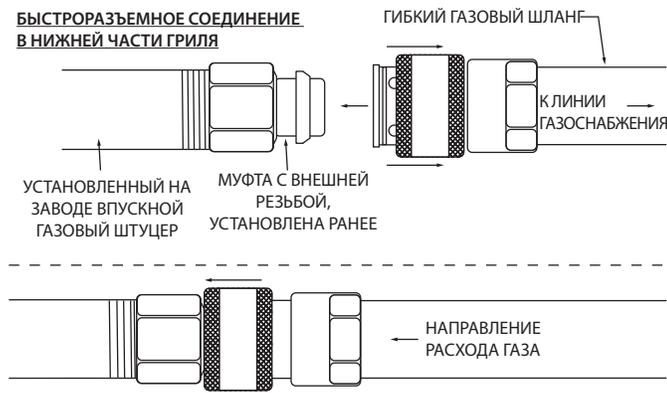


- Выверните два винта с крестообразным шлицем (на обеих сторонах передней панели под пультом управления) и сохраните для последующего использования.
- Осторожно приподнимите и потяните панель от гриля, избегая натяжения проводов и соединителей. Извлеките пакеты с влагопоглотителем.
- Установите крышку и затяните винты.

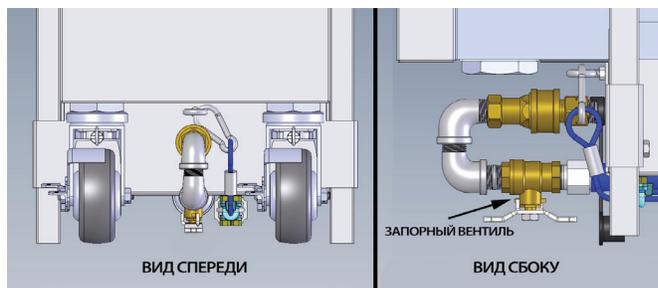
Газовые соединения и размер труб.

- Размер газовой трубы очень важен. Недостаточный размер трубы может стать причиной низкого давления газа на коллекторе горелки. Данное обстоятельство является причиной медленного нагрева гриля до рабочей температуры и задержек зажигания. Минимальный диаметр входного трубопровода газоснабжения должен составлять 1-1/2". Для трехплитной модели газового гриля требуется соединение на 3/4", для одноплитной - 1/2". Для двухплитной модели газового гриля можно использовать соединение на 1/2" или 3/4".
- Перед соединением к грилю новую трубу следует продуть с целью удаления посторонних частиц. Указанные частицы могут привести к нарушениям в функционировании гриля.
- В случае использования резьбового герметика следует наносить небольшие объемы уплотнителя только на внешнюю резьбу соединений. Используйте герметик, не вступающий в химические реакции с газами низкого давления. Избегайте нанесения герметика на два первых витка резьбы с целью предотвращения засорения отверстий горелки и регулирующего вентиля.
- Проведите испытание всей газовой системы на протечку при помощи мыльного раствора. ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать спички, свечи и прочие источники открытого огня в ходе проверки на утечку газа.
- Перед соединением быстроразъемного устройства или трубопровода к системе газоснабжения проверьте тип используемого грилем газа по идентификационной табличке.
- Для проверки давления в коллекторе предусмотрен испытательный патрубок на входной газовой трубе.
- Минимальное давление поступающего природного газа составляет 0,2 бар (6" вод. ст.). Максимальное впускное давление природного газа составляет 0,47 бар (14" вод. ст.).
- Минимальное впускное давление пропана составляет 0,34 бар (10" вод. ст.). Максимальное впускное давление пропана составляет 0,78 бар (23" рт. ст.).
- Рабочее давление газа горелки может быть измерено на выпускном патрубке газового вентиля.
- См. раздел «Характеристики входного газоснабжения» для ознакомления с требуемыми значениями давления в коллекторе горелки для различных видов используемого газа.
- Выполните приведенные ниже действия для регулировки давления в горелке;

- выверните герметизирующий винт из испытательного вывода на выпускном патрубке газового вентиля и присоедините манометр.
 - снимите уплотнительный колпачок с газового регулирующего клапана.
 - включите обе горелки газовой линии и выставьте давление поворачиванием регулирующего винта.
 - выключите гриль, снимите манометр и вверните герметизирующий винт и регулятор.
 - проверьте соединения на утечку газа.
 - указанные действия должны производиться только квалифицированным специалистом.
- Проверка давления газа должна выполняться только местной газоснабжающей компанией или уполномоченным сервисным центром.
 - Проверьте все трубопроводы и соединения на предмет утечки газа. Для данной цели необходимо использовать насыщенный мыльный раствор. Категорически запрещается использовать источники открытого огня. Перед проверкой на утечку газа внутри корпуса устройства защитите электронные компоненты надлежащим методом.
 - Устройство должно быть изолировано от трубопровода подачи газа посредством перекрытия отдельного ручного запорного вентиля на время испытаний герметичности газопровода с давлением, равным или менее 3,5 кПа (½ фунт./кв. дюйм.).
 - Установите быстроразъемный газовый шланг (при наличии такового в комплекте поставки) на впускном соединении в нижней части гриля. Снимите пылезащитный колпачок с муфты с внешней резьбой и подключите быстроразъемный соединитель к газовому шлангу и муфте.

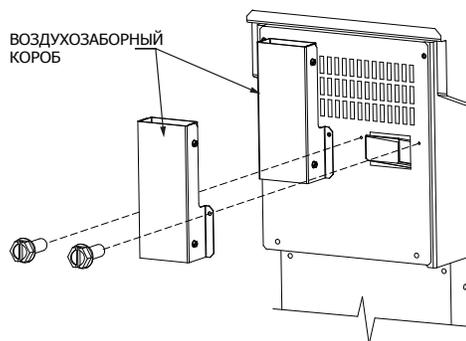


- Убедитесь в защелкивании манжеты на удерживающем кольце.
- При перекрытом ручном запорном вентиле и отсоединенном от устройства узле газового шланга соедините другой конец шланга к линии газоснабжения.
- Разместите на устройстве наклейку с указаниями по отключению подачи газа, см. ниже:



Установка воздухозаборного короба

- Извлеките воздухозаборный короб и крепежные винты из коробки.
- Установите воздухозаборный короб на место крепления согласно рисунку ниже.
- Установите 2 шт. винтов в требуемые места и затяните торцевым ключом на 8 мм (5/16”).
- На каждую линию должно быть установлено по 2 шт. воздухозаборных коробов. На рисунке ниже показан 1-плитный гриль.
- При необходимости выполните указания по монтажу следующей устанавливаемой выше задней воздухоотводной панели.



Электрическое соединение

⚠ Предупреждение

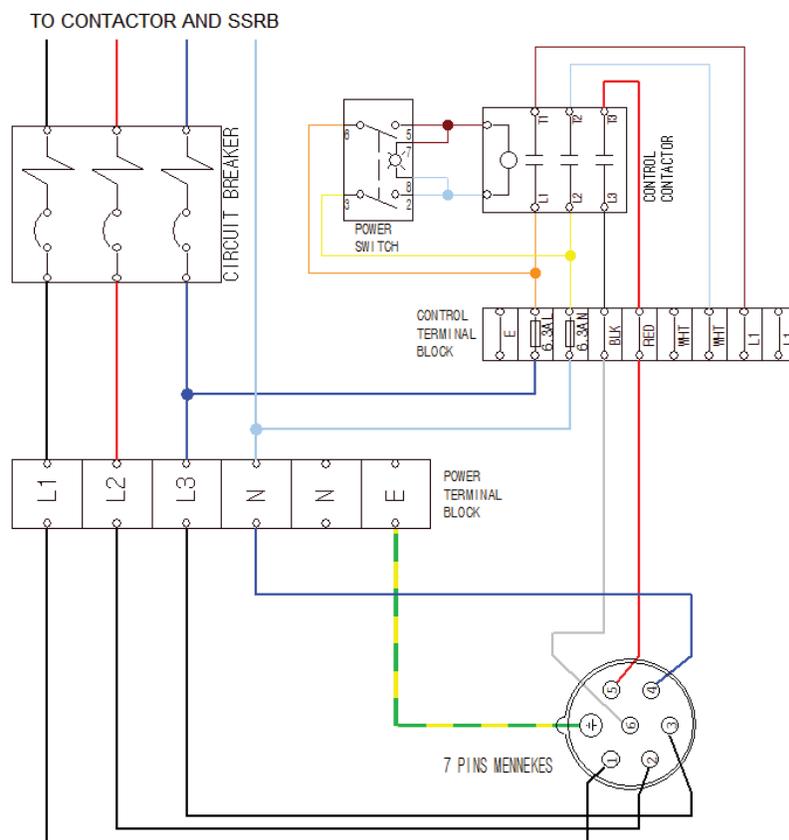
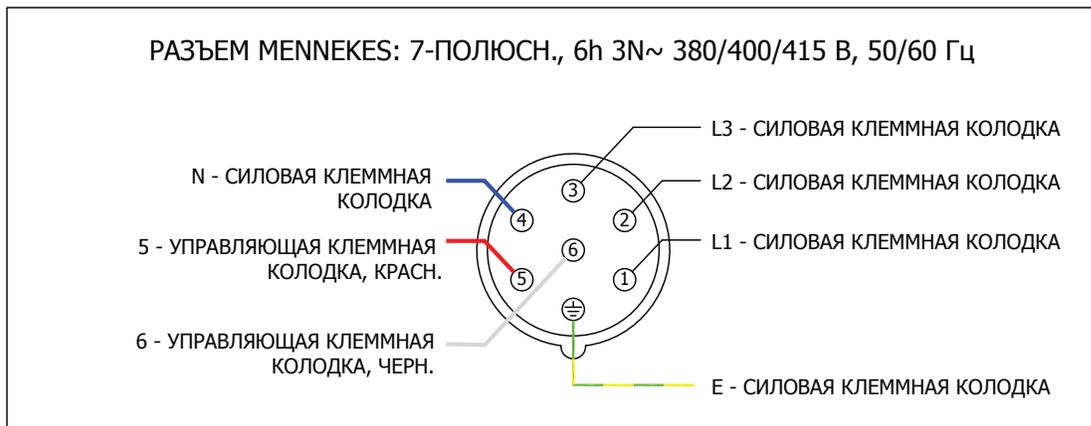
Отсоедините кабель электропитания от источника электропитания перед выполнением дальнейших действий.

- Все электротехнические приборы должны быть заземлены согласно местным действующим нормативным положениям или требованиям государственных правил устройства электроустановок. Принципиальная электрическая схема находится на задней панели гриля. Идентификационная табличка с указанием параметров электрического напряжения установлена в левом нижнем углу правой панели.
- Вводная втулка для электрического соединения располагается на задней стороне устройства.
- Запрещается** срезать или удалять заземляющий вывод электрического разъема.
- Необходимо обеспечить наличие надлежащие средства отсоединения от системы электропитания.
- Рекомендуется оставить достаточную длину электрического кабеля для выдвигания устройства с целью очистки и технического обслуживания.

7-контактный разъем Mennekes.

Разъем	Контакты	Расчетная нагрузка	Соединение
Mennekes 7 контактов Розетка на 16А для 1-плитных грилей Розетка на 32А для 2-плитных грилей	1, 2, 3, 4, GND (ЗЕМЛ.)	Нагреватели плиты и гриля 3N~ 380/400/415V Значения силы тока см. в таблице нагрузок 50/60 Гц	Силовая клеммная колодка L1, L2, L3, N, GND (ЗЕМЛ.)
	5,6	Обмотка блок-контактора Макс. 7А, 415 В перем. тока	Управляющая клеммная колодка ЧЕРН. И КРАСН.

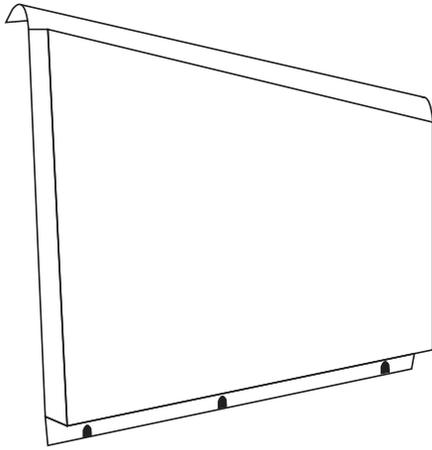
7-КОНТАКТНЫЙ РАЗЪЕМ MENNEKES



Указания по установке верхней задней панели дымохода.

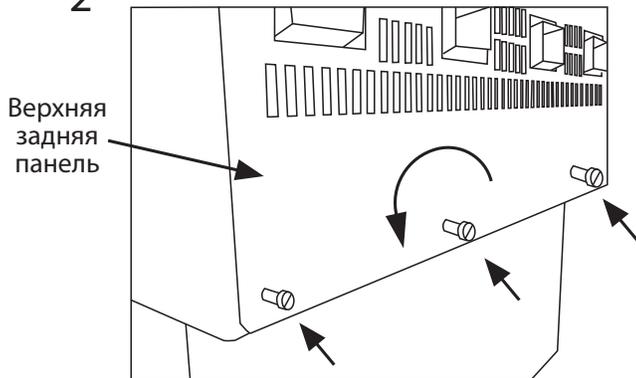
При необходимости, установите дымовую коробку в задней части всех газовых грилей.

1



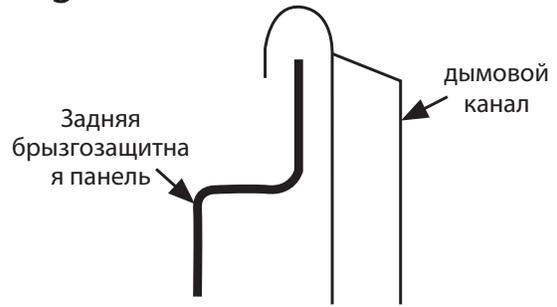
Демонтируйте дымоход со вспомогательного короба

2



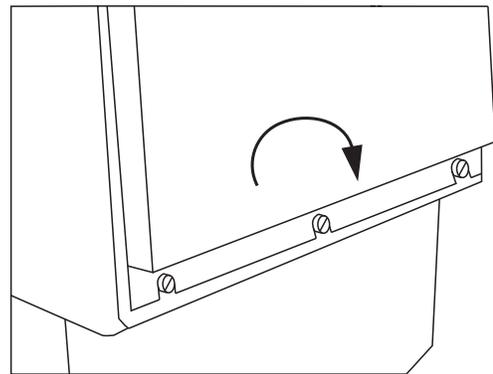
Отверните 3 шт. винтов на два оборота против часовой стрелки

3



Поместите загнутую кромку дымового канала поверх верхнего края задней брызгозащитной панели

4



Вверните нижние три винта обратно

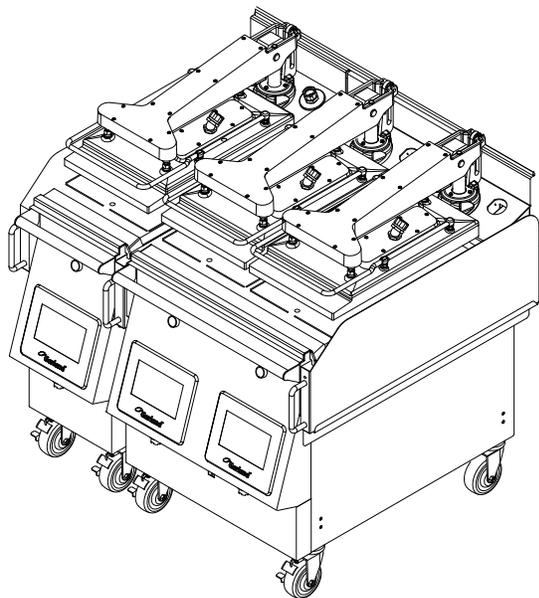


Установка завершена

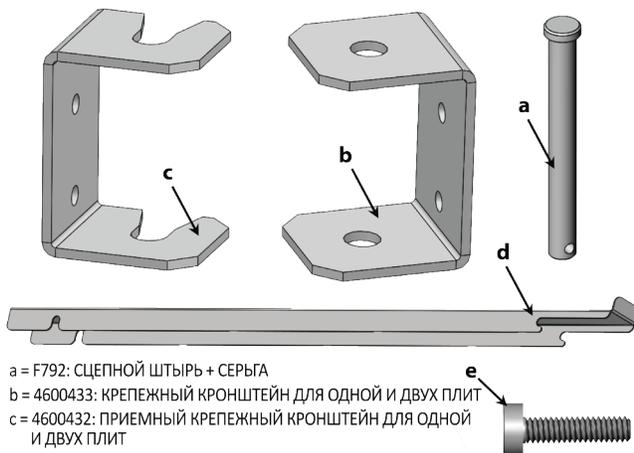
Методика соединения одно- и двухплитных моделей.

Створчатые одно- и двухплитные грили могут соединяться для установки в виде блока. Для взаимного крепления важно соединить и зафиксировать кронштейны грилей. Одноплитный гриль может прикрепляться к правой или левой стороне двухплитной модели.

- Внимательно ознакомьтесь с руководством пользователя перед началом соединения устройств.

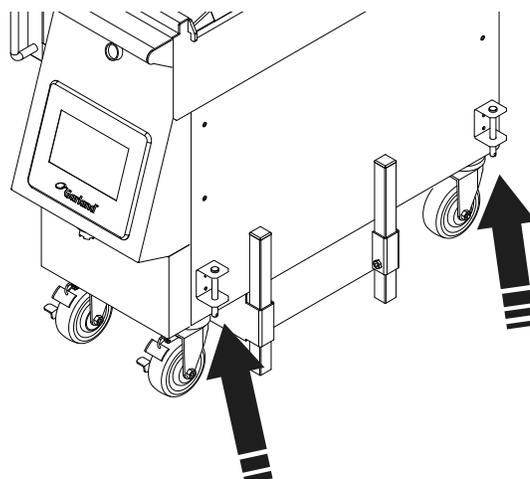


- Требуемые для соединения грилей детали показаны ниже (вне масштаба).



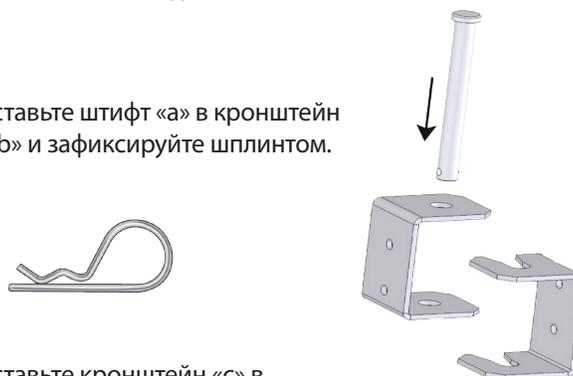
- a = F792: СЦЕПНОЙ ШТЫРЬ + СЕРЬГА
- b = 4600433: КРЕПЕЖНЫЙ КРОНШТЕЙН ДЛЯ ОДНОЙ И ДВУХ ПЛИТ
- c = 4600432: ПРИЕМНЫЙ КРЕПЕЖНЫЙ КРОНШТЕЙН ДЛЯ ОДНОЙ И ДВУХ ПЛИТ
- d = 4600417: НАПРАВЛЯЮЩАЯ ЖИРОСБОРНИКА, ЦЕНТР. - WG
- e = 8003128: 10-24X 1/2 ДЮЙМ. РЕЗЬБ. КРЕСТООБР., МЯГК. СТАЛЬ

- В зависимости от выбранной конфигурации кронштейны располагаются в нижней части боковой панели или на правой или левой панели. Ниже показан вариант расположения кронштейна на правой боковой панели одноплитного устройства.

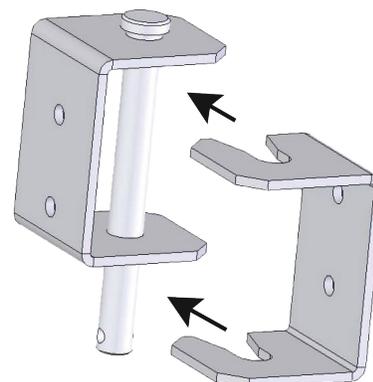


- Соедините кронштейн согласно приведенным ниже указаниям. Берегите руки и пальцы во время выполнения соединения.

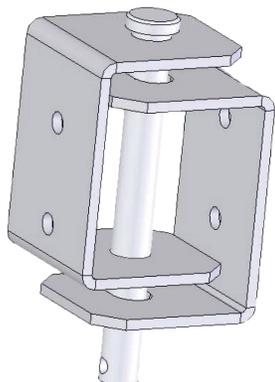
- Вставьте штифт «а» в кронштейн «b» и зафиксируйте шплинтом.



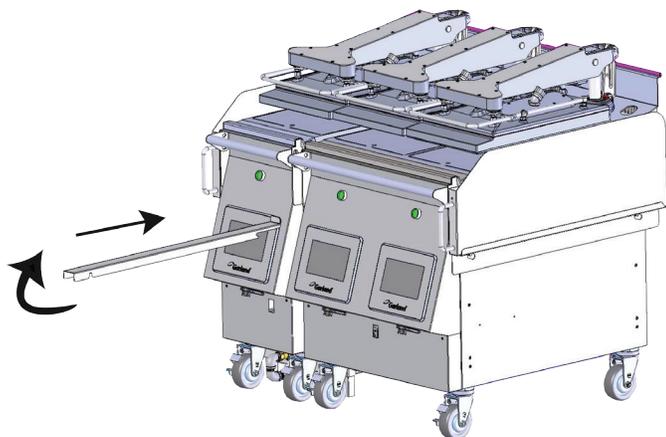
- Вставьте кронштейн «с» в кронштейн «b» и надвиньте на штифт.



- Соединяйте передний и задний кронштейны одновременно.



- Вставьте направляющую жироборника между грилями с целью взаимной фиксации устройств. Установите кронштейн наклонно



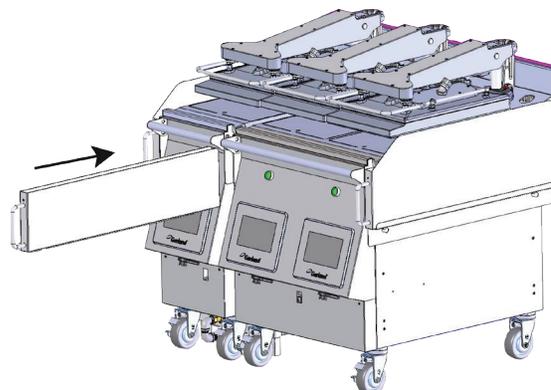
- Вставьте направляющую жироборника между грилями с целью взаимной фиксации устройств. Установите кронштейн наклонно



- Приподнимите переднюю часть кронштейна. Надвиньте задний паз кронштейна на штифт. При помощи фонаря убедитесь в полном соединении обоих штифтов.



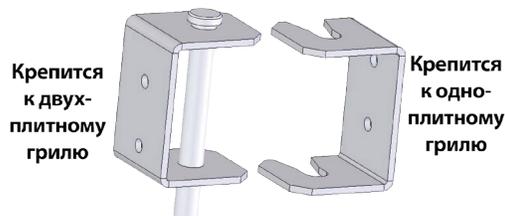
- Опустите переднюю сторону кронштейна. Надвиньте передний паз кронштейна на штифт. При помощи фонаря убедитесь в полном соединении обоих штифтов.



- Вдвиньте жироборник полностью.

Установка соединительных кронштейнов:

- Кронштейн со штифтом устанавливаются на двухплитной модели гриля согласно схеме ниже.



- Расположите кронштейны рядом для проверки выставления отверстий по одной осевой линии, иначе поверните кронштейн со штифтом на 180 градусов.

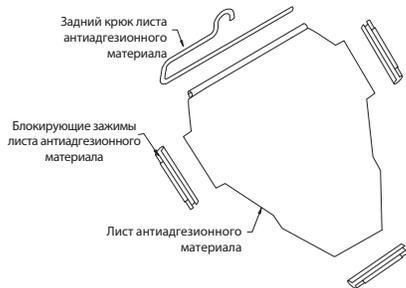


Правила техники безопасности:

- Запрещается перемещать гриль с поднятыми плитами.
- Берегите руки и пальцы от повреждения кронштейнами и зажимания между грилями.
- Перемещайте устройство только при помощи кронштейна для полотенец.

Установка листов антиадгезионного материала (вариант с задним крюком).

В целях гарантирования высокого качества готовки обеспечьте надлежащую установку листа антиадгезионного материала на плите.



Список материалов:

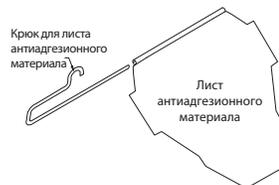
1. Блокирующие зажимы листа антиадгезионного материала, 3 шт. на плиту
2. Задний крюк листа антиадгезионного материала, 1 шт. на плиту
3. Лист антиадгезионного материала, 1 шт. на плиту

Методика установки листа антиадгезионного материала

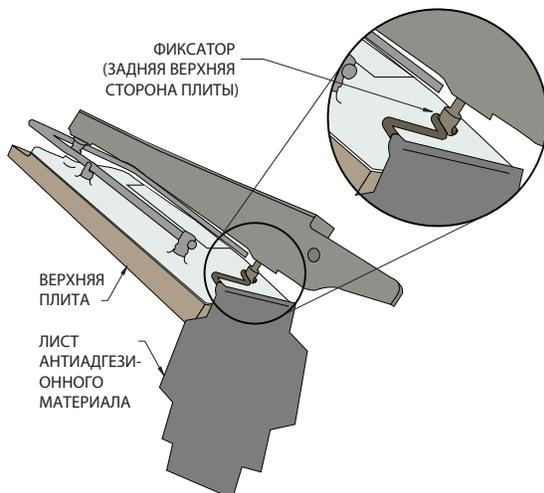
1. Поднимите верхнюю плиту нажатием кнопки зеленого цвета.



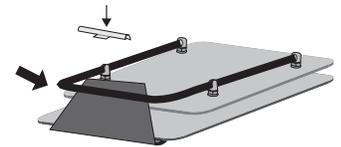
2. Продвиньте крюк листа антиадгезионного материала через подогнутую (трубчатую) сторону листа антиадгезионного материала.



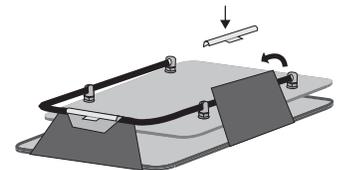
3. Вставьте крюк листа антиадгезионного материала в фиксатор на задней стороне плиты.



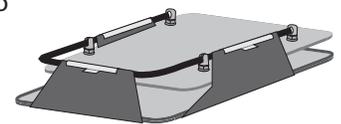
4. Осторожно потяните лист антиадгезионного материала и оберните вокруг передней части плиты и поверх П-образной планки. Удерживая переднюю сторону листа разместите блокирующий зажим на лист и вдавите на стержень.



5. Повторите данные действия на двух других сторонах листа антиадгезионного материала.



6. Проверьте центровку и плотность посадки листа антиадгезионного материала относительно верхней плиты. При необходимости произведите регулировку.



Антиадгезионный материал нуждается в замене в указанных ниже случаях:

- Продукт прилипает к листу.
- На листе образуется нагар.
- В листе появились разрывы.
- Покрытие антиадгезионного материала износилось.

Раздел 3 Эксплуатация

Примечание: Запрещается использовать устройство без ознакомления и понимания всех правил техники безопасности. Раздел техники безопасности см. в начале данного руководства.

Последовательность действий

После включения электропитания (положение I или ON) начнется инициализация гриля. Находящиеся в опущенном положении при запуске верхние плиты гриля будут подняты. Данное действие занимает около 8 секунд.

Верхняя плита автоматически опускается после ручного запуска цикла готовки и поднимается по завершении цикла.

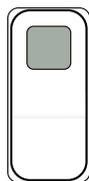
⚠ Предупреждение

Во время приготовления пищи в двухстороннем режиме участок между верхней плитой гриля и конфоркой для непосредственной жарки должен считаться «опасной зоной». Во время двустороннего приготовления продуктов оператор должен избегать данной опасной зоны.

Во время приготовления продуктов в двухстороннем режиме плита гриля удерживается в прижатом положении исключительно собственной массой. Плита не фиксируется в прижатом положении. Подъем плиты производится подниманием рукоятки в передней части плиты. Категорически запрещается ручное поднятие плиты (за исключением причин обеспечения безопасности) на высоту более нормального открытого положения.

Функции кнопок;

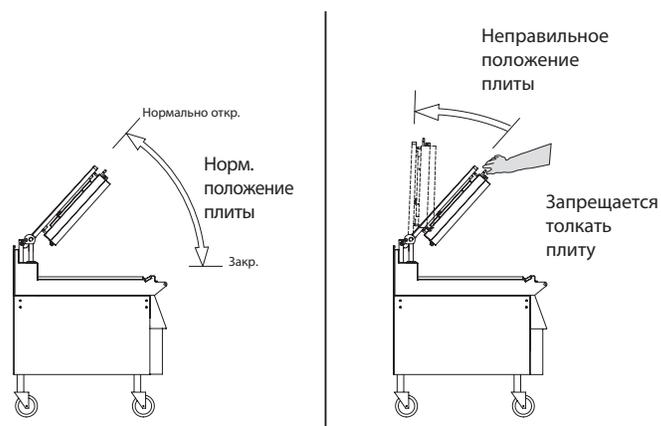
1. Включение и выключение электропитания гриля.



Зеленый индикатор означает включение электропитания гриля

2. Зеленая кнопка:

- нажмите для запуска цикла готовки.
- нажмите и удерживайте для отмены



⚠ Предупреждение

Ручное поднятие плиты на высоту более нормального открытого положения может быть очень опасным и стать причиной преждевременной поломки электрического стального гибкого кабельного канала и подъемного механизма.

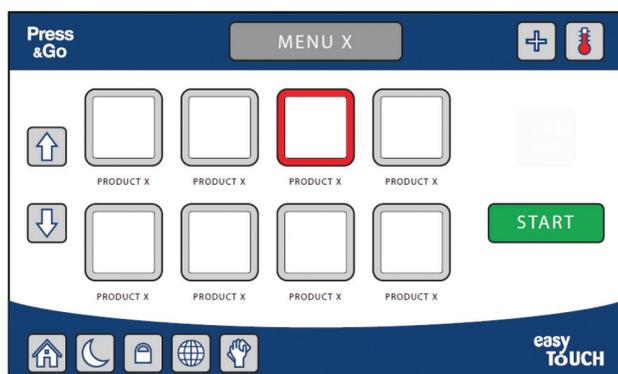
Контроллер easyToUCH™

НАЧАЛЬНЫЙ ЭКРАН, ЭКРАН ВЫБОРА РЕЦЕПТА И ЗНАЧКИ

Начальный и экран выбора рецепта - наиболее часто используемыми экранами контроллера easyToUCH™. Множество описываемых ниже значков также показывается на других экранах готовки и параметров контроллера easyToUCH™.



Начальный экран



Экран выбора рецепта

PRESS & GO («Автоматическое выполнение цикла готовки») - используется для включения предварительного нагрева и готовки на гриле.	
MENUS («Меню») - используется для активации, добавления, редактирования и удаления меню из библиотеки. Пункт Menu («Меню») является сборником рецептов готовки. Защищено паролем.	
RECIPES («Рецепты») - используется для добавления, редактирования и удаления рецептов из библиотеки. Пункт Recipe («Рецепты») содержит информацию о периодах, температурах готовки и зазоре плит для приготовления пищевых продуктов. Защищено паролем.	
SETTINGS («Параметры») – используется для изменения определенных параметров, например, даты, времени и объема. Защищено паролем.	
DIAGNOSTICS («Диагностика») – обеспечивает доступ к экранам диагностики устройства. Защищено паролем.	
COOK CYCLE CHANGE («Изменение параметров цикла готовки») – используется для изменения времени готовки или зазора плит для рецепта, при необходимости таковых действий для соблюдения требований стандартов безопасности и качества.	
TEMPERATURE («Температура») – используется для просмотра заданных и истинных значений температуры во всех зонах готовки.	
CLEAN MODE («Режим очистки») – используется для задействования режима очистки, а также для нагревания или остывания гриля до требуемой температуры. Выбор режима очистки производит сброс счетчика циклов очистки.	
LOCK («Блокировка») – используется для временной блокировки сенсорного экрана на 15 секунд. Данная функция предотвращает непреднамеренное нажатие кнопок во время протирания экрана.	
LANGUAGE («Язык») – используется для изменения выбора языка экранных сообщений. Могут быть выбраны только предварительно загруженные языки интерфейса.	
HOME («Начальный экран») – возврат к начальному экрану, точке запуска настроек параметров готовки и режимов программирования. При показе начального экрана нагревательные элементы отключены (см. верхний правый угол).	
SLEEP («Режим ожидания») – используется для входа в режим ожидания. В режиме ожидания плиты гриля остаются в опущенном положении с целью экономии энергии во время простоев.	

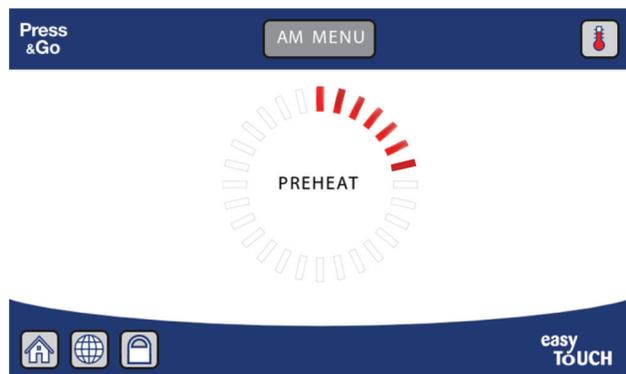
Примечание: Показанные в данном документе экраны, компоновка и значки дисплея контроллера easyToUCH™ приведены только для сведения и не обязательно точно соответствуют элементам указанного дисплея.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И АВАРИЙНЫЕ СООБЩЕНИЯ НА ЭКРАНЕ

Too Cool/Too Hot («Слишком высокая/низкая температура») - сообщения появляются при выходе значения температуры за пределы заданного диапазона. Запуск цикла готовки является невозможным до нагрева гриля до минимально требуемой температуры.

Подобным образом, запуск цикла готовки является невозможным до остывания гриля до требуемой температуры.

В любом случае можно выбрать другой рецепт. При корректной температуре для готовки вновь выбранного рецепта сообщения пропадают и готовка начинается незамедлительно.



ОПИСАНИЕ ДЕЙСТВИЙ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Ниже описаны несколько режимов функционирования гриля:

- **PRESS & GO («Автоматическое выполнение цикла готовки»)** - режим включения предварительного нагрева и готовки на гриле.
- **Sleep («Режим ожидания»)** - режим экономии энергии.
- **Clean («Режим очистки»)** - режим достижения уровня температуры для очистки и сброса напоминаний об очистке.

Все эксплуатационные режимы запускаются с дисплея контроллера easyToUCH™. Все режимы, кроме режима ожидания, запускаются с начального экрана. Режим очистки может быть выбран на начальном экране или экране Press & Go.

Режим Press & Go («Автоматическое выполнение цикла готовки»)



Режим PRESS & GO («Автоматическое выполнение цикла готовки») используется для включения предварительного нагрева и готовки на гриле.

Предварительный нагрев

После выбора меню в режиме PRESS & GO («Автоматическое выполнение цикла готовки») начинается разогрев гриля. В случае выбора нескольких меню следует указать первое меню для разогрева гриля до корректной температуры. Иначе, выбор меню производится автоматически через 10 секунд после ввода параметров пользователем.

Меню и рецепты

Разрешается выбрать несколько меню с различными уставками и разными или общими рецептами. Сохраненные в памяти гриля рецепты содержат профили готовки (значения времени, температуры, зазоров плиты, а также напоминания) для различных продуктов. Меню и рецепты могут быть добавлены, отредактированы и удалены из библиотеки. Значения времени готовки и (или) зазора плит могут также быть изменены для каждого рецепта, в зависимости от настроек гриля.

Режим ожидания



Режим ожидания характеризуется опусканием плит с целью экономии энергии во время простоев, обеспечивая готовность к запуску цикла готовки. В режиме ожидания гриль сохраняет текущие уровни температуры.

Автоматический режим ожидания

Конфигурация гриля может предусматривать автоматический вход в режим ожидания по истечении заданного периода бездействия. См. раздел **«Меню диагностики и настроек контроллера easyToUCH™»**.

Ручной режим ожидания

Пользователь может также вручную задействовать режим ожидания из режима Press & Go («Автоматическое выполнение цикла готовки»).

Режим очистки



Режим очистки имеет две функции: доводит температуру гриля до требуемого уровня и сбрасывает счетчик циклов очистки.

В случае установки температуры очистки пользователем, перед запуском цикла очистки температура гриля изменяется до заданного значения. Выставление температуры очистки может требоваться для соответствия условиям изготовителя чистящих средств.

Активация режима очистки обновляет дату предыдущей очистки (Last cleaned) и сбрасывает напоминания о необходимости очистки, в случае включения таковых в настройках гриля.

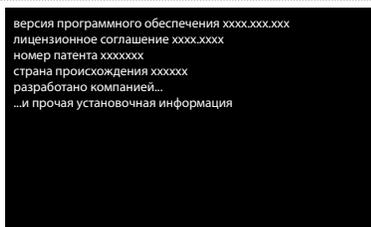
Методики использования контроллера easyTOUCH™ ЗАПУСК И ВВОД ДАТЫ УСТАНОВКИ

1. Включите электропитание гриля.



Зеленый индикатор означает включение электропитания гриля

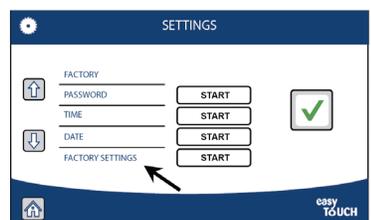
2. На дисплее контроллера easyTOUCH™ кратковременно высветится версия программного обеспечения.



3. На дисплее появится начальный экран. Выберите кнопку Settings («Параметры»).



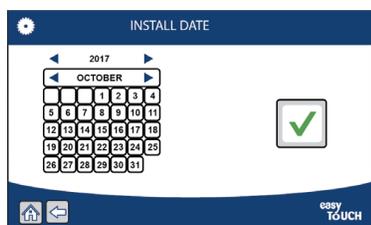
4. Выберите пункт FACTORY SETTINGS («Заводские настройки»).



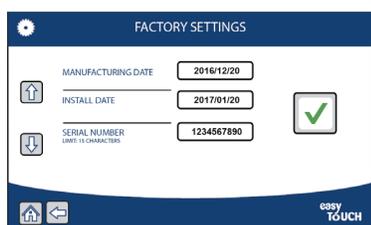
5. Выберите пункт INSTALL DATE («Ввод даты установки»).



6. Введите дату установки и нажмите поле с «галочкой» для сохранения.



7. Проверьте дату установки и серийный номер и нажмите поле с «галочкой» для сохранения.



8. Ввод даты установки выполнен. В открывшемся окне появится подтверждение сохранения данных.



ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

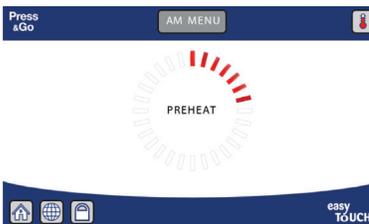
1. На дисплее появится начальный экран. Выберите кнопку Press & Go («Автоматическое выполнение цикла готовки»). Будет показываться выбор меню готовки.



2. На дисплее появится экран выбора меню (MENU SELECTOR). Выберите требуемое меню. При наличии в списке только одного меню произойдет автоматический выбор данного меню и гриль начнет разогреваться.



3. Разогрев производится с использованием параметров выбранного меню и показом хода изменения температуры.



Примечание: Для отмены разогрева и возвращения к начальному экрану нажмите кнопку . Выберите кнопку в верхней части экрана для изменения меню во время разогрева.

По завершении разогрева гриль входит в режим выстаивания с целью стабилизации температуры по всей верхней плите. По завершении данного этапа начнется автоматическое выставление зазора и горизонтального выравнивания гриля.

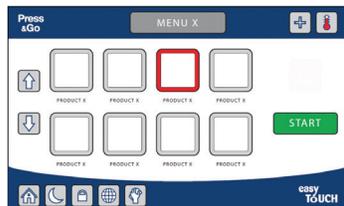
4. Устройство считается готовым после открывания плиты и показа экрана выбора рецепта (Recipe Selector).



ГОТОВКА ПО РЕЦЕПТУ

1. На данном экране следует выбрать рецепт для готовки. (RECIPE SELECTOR)

Разложите продукт на гриле и нажмите кнопку START («Запуск») или кнопку зеленого цвета для начала цикла.

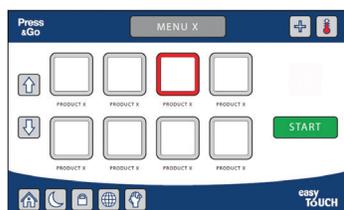


2. На экране будет показываться ход выполнения и оставшееся время готовки.

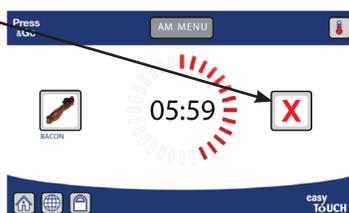


3. Предупредительный звуковой сигнал подается перед завершением цикла готовки. По завершении готовки плита поднимается. Нажмите поле «с галочкой» на экране или кнопку зеленого цвета для удаления сообщения.

4. На дисплее повторно появится экран выбора рецепта.



5. Нажатие кнопки  во время готовки останавливает выполнение цикла готовки. Также прекращение цикла готовки производится двухсекундным нажатием кнопки зеленого цвета.



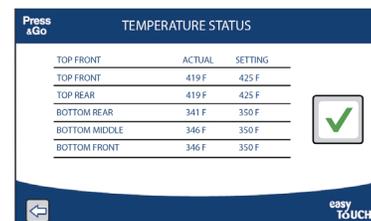
ПРОВЕРКА ТЕМПЕРАТУРЫ

На экране температуры показываются действительное и заданное значения температуры для каждой термопары.

1. Открыть экран температуры можно нажатием значка в верхнем правом углу экрана во время готовки, очистки или разогрева.

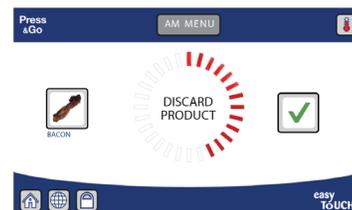


2. Нажмите стрелку назад или кнопку «с галочкой» для возврата к предыдущему экрану.



ОТМЕНА ЦИКЛА ГОТОВКИ

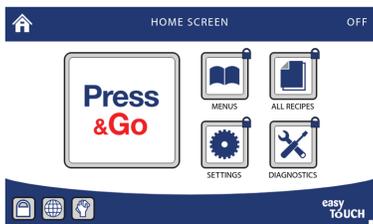
1. Отмена цикла готовки приводит к подъему плиты и показу на экране сообщения о необходимости утилизации продукта (DISCARD PRODUCT). Нажмите поле «с галочкой» на экране для удаления сообщения.



Примечание. Смена ранее выбранного рецепта производится нажатием кнопки  для остановки цикла готовки. После подтверждения предупредительного сообщения выберите рецепт и повторно нажмите кнопку START («Запуск») или кнопку зеленого цвета. **Изменения должны выполняться быстро во избежание пригорания продукта.**

СОЗДАНИЕ НОВОГО РЕЦЕПТА

Показанные в данном документе экраны, компоновка и значки дисплея контроллера easyToUCH™ приведены только для сведения и не обязательно точно соответствуют элементам указанного дисплея.



1. Нажмите кнопку All Recipes («Все рецепты»).



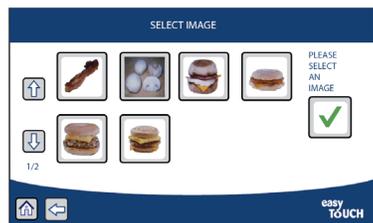
2. Введите пароль и нажмите кнопку Return.



3. Нажмите кнопку CREATE NEW («Создание нового пункта»).



4. Введите название нового рецепта и нажмите кнопку Return.



5. Выберите изображение и нажмите кнопку с галочкой.



1. Рецепт состоит из одного или нескольких этапов. Этап может завершаться напоминанием, например, Flip («Переверните продукт») или Done («Выполнено»). Общее время готовки рецепта является суммой значений продолжительности каждого этапа.

ПЕРИОД ГОТОВКИ
МИН.: 0 МАКС.: 9999 (COOK TIME)
MIN: 0 MAX: 9999

Устанавливает время для каждого этапа.

ЗАЗОР
МИН.: 0 МАКС.: 2000 (GAP)
MIN: 0 MAX: 2000

Для использующих верхнюю плиту рецептов данный параметр определяет зазор между плитой и поверхностью гриля в милах (тысячных долях дюйма). Для рецептов без использования верхней плиты данный параметр является излишним.



Введите требуемое значение на появившейся цифровой клавиатуре. Для подтверждения нажмите кнопку с галочкой.

ГОТОВКА БЕЗ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВЕРХНЕЙ ПЛИТЫ/ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВЕРХНЕЙ ПЛИТЫ (FLAT COOKING)

Выберите значение YES («Да») для готовки рецептов без использования верхней плиты (Flat Cooking).

ВЫБОР НАПОМИНАНИЯ (PROMPT SELECTION)

Выберите напоминание, показываемое по завершении готовки рецепта, или отключите напоминание выбором значения None. Переключение вариантов напоминания производится нажатием кнопки. Указания по созданию и редактированию экранных сообщений см. в разделе Prompts («Напоминания»).

ВЕРХНЯЯ ПЛИТА (UPPER PLATEN)

Установите температуру верхней плиты в диапазоне 65-232 гр. С. Для отключения плиты выберите значение 32F/0F.

НИЖНЯЯ ПЛИТА (LOWER PLATEN)

Установите температуру нижнего гриля в диапазоне 65-232 гр. С. Для отключения плиты выберите значение 32F/0F.



Используйте правую стрелку для добавления этапа в рецепт.



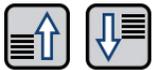
Нажатие значка списка покажет этапы рецепта (см. изображение экрана ниже).



Выберите стрелками   этап для редактирования и нажмите кнопку с галочкой.



Нажатие значка мусорной корзины приведет к удалению выбранной строки.



Используйте стрелки для перемещения выбранного этапа вверх или вниз в списке.



Нажатие кнопки с галочкой возвращает пользователя к экрану ввода и редактирования параметров. Обратите внимание: нажатие кнопки с «галочкой» не сохраняет введенные значения.



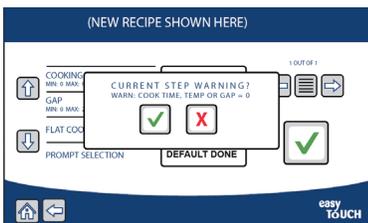
Нажатие стрелок прокручивает список вверх и вниз.



1. Нажмите кнопку с «галочкой» для сохранения данных.

Предупреждение

Показывается в случае отсутствия значений времени, температуры готовки и (или) зазора в параметрах нового рецепта. Нажмите кнопку  для возврата и ввода данных.



2. Создание нового рецепта завершено.

Редактирование существующего рецепта



3. Нажмите значок карандаша (в верхнем правом углу экрана) для редактирования параметров существующего рецепта. Подобно действиям при создании нового рецепта потребуется заполнить несколько экранов:

- название рецепта,
- изображение,
- протеин (в соответствующих случаях),
- этап(-ы) рецепта.

Удаление существующего рецепта

4. Выберите существующий рецепт и нажмите значок мусорной корзины (в верхнем правом углу экрана) для подтверждения. Нажмите кнопку с галочкой  для удаления или кнопку  для отмены.



НАСТРОЙКА ДЛЯ 2-ЭТАПНОЙ ГОТОВКИ С ДОБАВЛЕНИЕМ СЫРА (ADD CHEESE)

Функция определения запроса имеет опцию добавления сыра или другого продукта в конце процесса готовки. Сыр добавляется после подъема плиты. Плита опускается с большим зазором во избежание касания сыра. Данное условие обеспечивает плавление сыра или разогрева любого другого продукта. (Показанные на рисунке элементы экрана, расположение объектов и значки приведены только для сведения, точность и соответствие элементов не гарантируется).

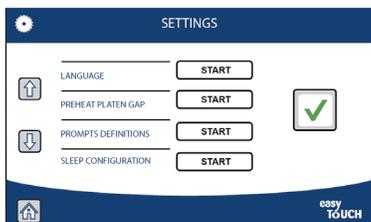
- ВТОРОЙ ЭТАП



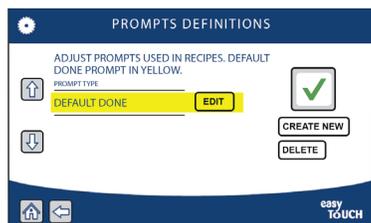
1. Нажмите кнопку SETTINGS («Настройки»).



2. Введите пароль и нажмите кнопку Return.



3. Прокрутите список к пункту PROMPTS DEFINITIONS («Определения запросов») и нажмите кнопку START («Начать»).



4. Нажмите кнопку CREATE NEW («Создать новый запрос»).



5. Необходимо заполнить пять определений.
- FRIENDLY NAME («Удобное название»)
 - COOKING PROMPT («Запрос готовки»)
 - PAUSE TIME («Время паузы»)
 - AUTO ACK TIME («Период автоматического подтверждения»)
 - PROMPT SOUND («Звук запроса»)



6. Введите определения (при помощи экранной клавиатуры во всплывающем окне) и нажмите кнопку RETURN («Ввод»).



Введите требуемое значение параметра на появившейся цифровой клавиатуре. Введите числовое значение и нажмите кнопку с «галочкой».

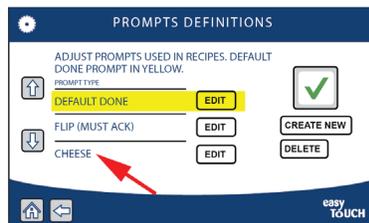
Данная функция используется для пунктов PAUSE TIME («Время паузы») и AUTO ACK TIME («Период автоматического подтверждения»).

Ниже показан образец создания определения ADD CHEESE («ДОБАВИТЬ СЫР») для готовящегося продукта.

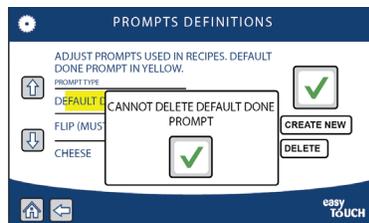
FRIENDLY NAME («Удобное название»)	Введите: CHEESE («Сыр»).
COOKING PROMPT («Запрос готовки»)	Введите: ADD CHEESE («Добавить сыр»).
PAUSE TIME («Время паузы»)	Введите: 99. (Ждать нажатия кнопки в течение 99 сек.).
AUTO ACK TIME («Период автоматического подтверждения»)	Введите: 0. (Перейти к следующему шагу без задержки).
PROMPT SOUND («Звук запроса»)	Рекомендуется: MED CHIRP («Писк средней тональности»)



Нажатие кнопки с «галочкой» производит сохранение ранее добавленного определения. Произойдет возврат к экрану ввода или редактирования определения запроса (PROMPT DEFINITION).



7. Прокрутите список стрелками вверх или реда ↑ ↓ ия созданного запроса с последующим нажатием кнопки с галочкой для сохранения или удаления запроса.



Обратите внимание на невозможность удаления запроса по умолчанию (DEFAULT DONE).



Нажмите значок с изображением дома для возврата на начальную страницу и выполнения следующих шагов рецепта.

После создания определения запроса (PROMPT DEFINITION) требуется создать новый рецепт с данным запросом. Ниже показан образец создания рецепта A Cheese («Добавить сыр»). Выполните указания по созданию нового рецепта, приведенные в соответствующем разделе данного руководства.

СОЗДАНИЕ НОВОГО МЕНЮ

В одном экране меню (завтрак, обед и пр.) может быть объединено множество рецептов, подаваемых в течение дня.

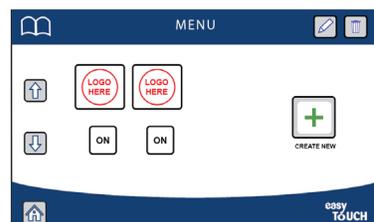
1. Выберите пункт Menus («Меню»).



2. Введите пароль и нажмите кнопку Return.



3. Нажмите кнопку CREATE NEW («Создание нового пункта»).

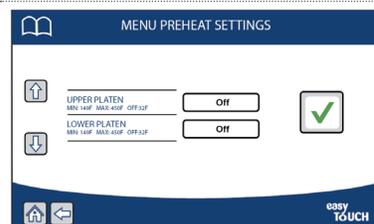


4. Введите название нового рецепта и нажмите кнопку Return.



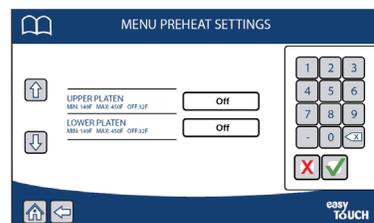
5. Введите параметры температуры разогрева.

Note: upper & lower platen should match menu preheat settings



Установите температуру разогрева верхнего гриля в диапазоне 65-232 гр. С. Для отключения выберите значение 32F или OF.

Установите температуру разогрева нижней плиты в диапазоне 65-205 гр. С. Для отключения плиты выберите значение 32F/OF. Нажмите кнопку с галочкой для сохранения параметров.



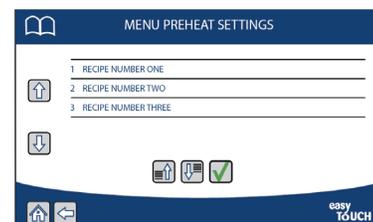
6. Выберите изображение и нажмите кнопку с галочкой.



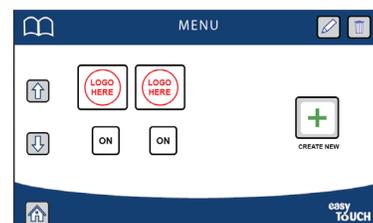
7. Выберите рецепт(-ы) для добавления в меню и нажмите кнопку с галочкой.



8. Используйте стрелки для перемещения выбранного этапа вверх или вниз в списке. Нажмите кнопку с галочкой для продолжения.



9. Создание меню завершено. По умолчанию новое меню отключено, нажмите кнопку OFF для включения.

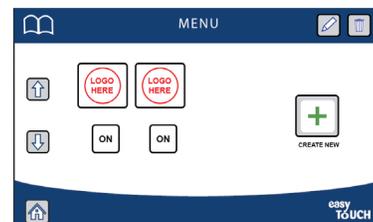


ВКЛЮЧИТЕ ИЛИ ВЫКЛЮЧИТЕ ПАРАМЕТР ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МЕНЮ

Меню, которые могут быть включены или выключены с помощью функции PRESS & GO («Автоматическое выполнение цикла готовки»). Впоследствии, данный параметр может использоваться для выбора утреннего и дневного меню.

1. Выберите пункт Menus («Меню»).
2. Введите пароль и нажмите кнопку Return.

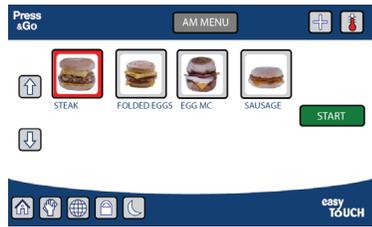
3. Нажмите кнопку ON/OFF под изображением меню для включения или отключения виртуальной кнопки.



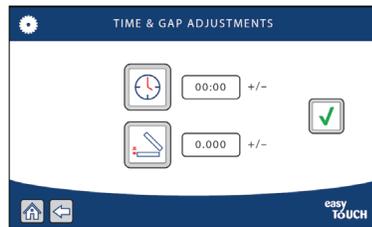
ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ ГОТОВКИ И ЗАЗОРА

Изменения, внесенные рецепт в результате данных действий в режиме PRESS & GO («Автоматическое выполнение цикла готовки») будут сохранены после выключения электропитания. Значения времени готовки и зазора по рецепту могут быть изменены с целью изменения качества готового продукта.

1. На экране выбора рецепта (RECIPE SELECTOR) следует выбрать рецепт для готовки с последующим нажатием кнопки  в правом верхнем углу экрана.



2. На дисплее появится экран изменения параметров цикла готовки (COOK CYCLE CHANGE).

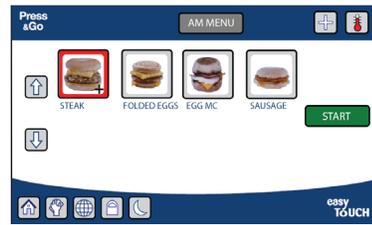


3. Установите время и зазор готовки при помощи стрелок.

- Нажмите кнопку  для сохранения параметров.

Примечание: Для отключения функции изменения времени готовки или регулировки предварительно заданных ограничений см. раздел Special Settings («Особые настройки»). Максимально допустимое изменение определяется настройками.

4. Готовность к приготовлению продукта.



Примечание. Рецепт с внесенными изменениями имеет отметку «+» на экране выбора рецепта (RECIPE SELECTOR) и символ «+» в нижнем правом углу.



Примечание.

Внесенные изменения показываются на экране COOKING PROGRESS («Ход готовки»).



Примечание.

- Шеф-повар выполняет программирование рецепта.
- Оператор может использовать символ «+» для внесения изменений в пределах максимально допустимых пределов времени и зазора готовки, заданных шеф-поваром.

ОСОБЫЕ НАСТРОЙКИ — ОГРАНИЧЕНИЯ ВРЕМЕНИ ГОТОВКИ И ЗАЗОРА

Данный параметр ограничивает диапазон регулирования цикла готовки по рецепту при помощи функции **Change Cook Time/Gap («Изменение времени готовки и зазора»)**. Например, при установке диапазона изменения времени к 00:10 оператор сможет увеличивать или уменьшать время готовки на экране COOK CYCLE ADJUSTMENT («Регулирование параметров цикла готовки») только на 10 секунд.

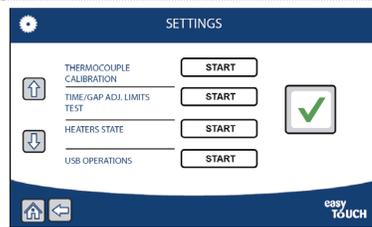
1. Выберите пункт SETTING («Параметры»).



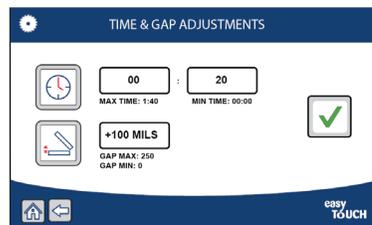
2. Введите пароль и нажмите кнопку Return.



3. Выберите пункт Time and Gap Adjustments («Настройка времени готовки и зазора») при помощи стрелок.

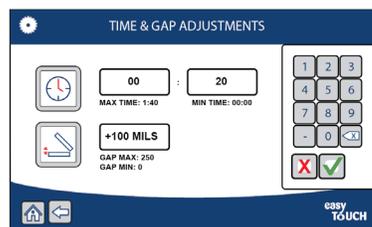


4. Экран TIME AND GAP ADJUSTMENTS («Настройка времени готовки и зазора»): установите параметр к нулевому значению для предотвращения изменений параметров цикла готовки пользователями.



5. При нажатии кнопкой настройки времени готовки и зазора появляется цифровая клавиатура.

Введите новые параметры и нажмите кнопку  для подтверждения.



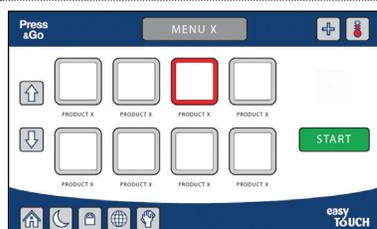
6. Нажмите кнопку  для сохранения новых значений.



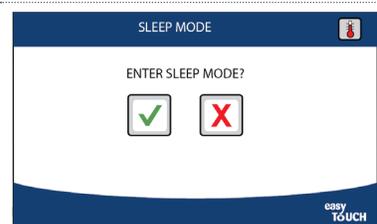
РУЧНОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ РЕЖИМА ОЖИДАНИЯ

Режим ожидания может быть выбран на экране выбора рецепта (RECIPE SELECTOR) с целью экономии энергии в периоды малой загрузки.

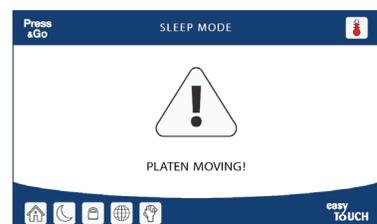
1. Нажмите кнопку  на экране выбора рецепта (RECIPE SELECTOR).



2. Нажмите кнопку  для продолжения или кнопку  для отмены.



3. Верхняя плита закроется. Убедитесь в отсутствии кухонной утвари на гриле.



4. Для отмены нажмите кнопку зеленого цвета.

5. На экране будет показываться время ожидания (часы:минуты). Для выхода из режима ожидания нажмите кнопку WAKE на экране или кнопку зеленого цвета. Плита поднимется, появится экран выбора рецепта (RECIPE SELECTOR) и гриль может быть использован для готовки.



РЕГУЛИРОВКА ГРОМКОСТИ ЗВУКОВЫХ СИГНАЛОВ

Данный параметр устанавливает уровень громкости звуковых сигналов.

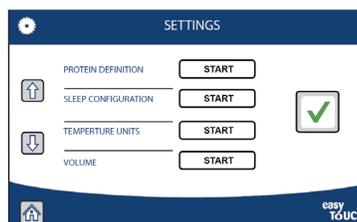
1. Выберите пункт SETTING («Параметры»).



2. Введите пароль и нажмите кнопку Return.

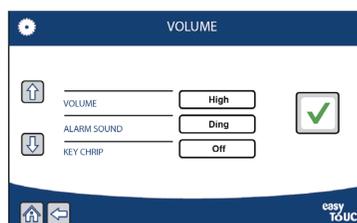


3. Выберите пункт Volume («Громкость») при помощи стрелок.



4. Выберите требуемый уровень громкости при помощи кнопок Low («Низкий»), Med («Средний») или High («Высокий»).

Введите новые параметры и нажмите кнопку  для подтверждения.



РЕГУЛИРОВКА ВЫСОТЫ ВЫТЯЖНОГО КОЛПАКА

Данный параметр ограничивает диапазон изменения высоты расположения верхней плиты. Оставьте минимальный зазор в 25,4 мм между колпаком и высшим положением рукоятки плиты.

1. Выберите пункт SETTING («Параметры»).



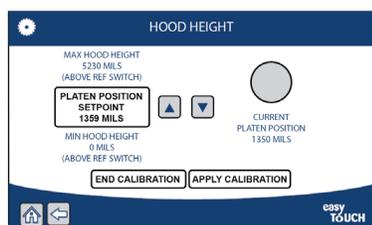
2. Введите пароль и нажмите кнопку Return.



3. Выберите пункт HOOD HEIGHT («Высота вытяжного колпака») при помощи стрелок. Нажмите кнопку START для запуска цикла готовки.



4. Обратите внимание на справочное числовое значение под полем PLATEN POSITION SETPOINT («Уставка положения плиты»).

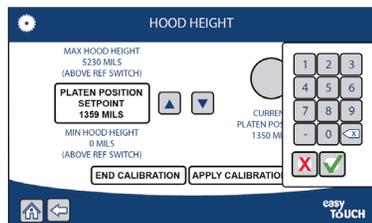


Подсказка

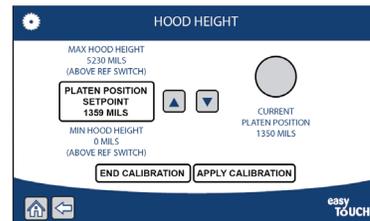
Стрелка вверх изменяет высоту плиты с шагом 6 мил, а стрелка вниз - с шагом 4 мил. Заводское значение составляет 1366 мил.



5. При выборе поля PLATEN POSITION SETPOINT («Уставка положения плиты») появляется цифровая клавиатура. Введите новые параметры и нажмите кнопку [✓] для подтверждения.



6. Нажмите кнопку APPLY CALIBRATION («Применить параметры калибровки») для подтверждения новой уставки.
7. Нажмите кнопку END CALIBRATION («Завершить калибровку») для сохранения новой уставки.



8. Калибровка высоты плиты выполнена. Система возвратится к начальному экрану.

ВЫБОР ЯЗЫКА ИНТЕРФЕЙСА ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Данный параметр определяет выбор языка интерфейса пользователя.

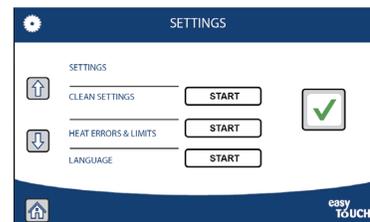
1. Выберите пункт SETTING («Параметры»).



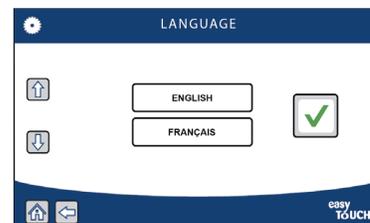
2. Введите пароль и нажмите кнопку Return.



3. Выберите пункт LANGUAGE («Язык интерфейса») при помощи стрелок. Нажмите кнопку START для запуска цикла готовки.



4. Выберите язык и нажмите кнопку с галочкой.



5. На экране появится окно подтверждения сохранения настроек.



6. Выбор языка интерфейса пользователя произведен. Система возвратится к экрану настройки параметров.

Подсказка:

Нажмите значок World («Региональные настройки») для быстрого перехода к функции выбора языка интерфейса пользователя.



ПАРАМЕТРЫ ОЧИСТКИ

Данный параметр контролирует температуру гриля, периодичность циклов и продолжительность очистки. Контроллер автоматически управляет очисткой гриля по заданному графику.

1. Выберите пункт SETTING («Параметры»).



2. Введите пароль и нажмите кнопку Return.



3. Выберите пункт CLEAN SETTINGS («Параметры очистки») при помощи стрелок. Нажмите кнопку START для запуска цикла готовки.

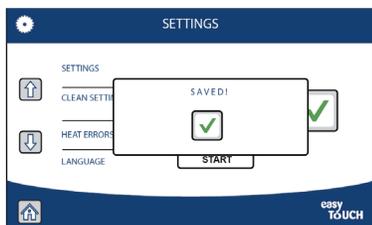


4. Выберите требуемый вариант и введите новые значения на появившейся цифровой клавиатуре.



- Пункт CLEAN GRILL («Очистка гриля») позволяет установить температуру нижней плиты в диапазоне 66-232 гр. С. Иначе, пользователь может отключить данный параметр вводом значения 32 на цифровой клавиатуре. Заводское значение составляет 163 °С.
- Пункт CLEAN PLATEN («Очистка плиты») позволяет установить температуру верхней плиты в диапазоне 66-232 гр. С. Иначе, пользователь может отключить данный параметр вводом значения 32 на цифровой клавиатуре. Заводское значение составляет 163 °С.
- Пункт CLEAN FREQUENCY («Периодичность очистки») контролирует количество циклов готовки между циклами очистки. Пример: при установке параметра 10 CK CYC на экране после 10 циклов готовки автоматически появится сообщение CLEANING REQUIRED («Требуется очистка»).
- Пункт CLEAN MINTIME («Продолжительность очистки») задает период выполнения очистки в диапазоне 1-15 мин.
- Пункт CLEAN GRACE PERIOD («Период отсрочки очистки») задает количество циклов готовки после срабатывания функции контроля периодичности очистки. После отсчета заданного количества циклов готовки появится напоминание CLEANING REQUIRED («Требуется очистка») с запуском принудительной очистки гриля. Отсрочка очистки может устанавливаться в пределах 0-1000 циклов готовки.
- Пункт CLEAN PROMPT FREQ («Частота напоминаний об очистке») контролирует параметры функции автоматического определения необходимости очистки гриля. Значение может устанавливаться в пределах 0-1000 циклов готовки
- Пункт CLEAN SETPOINT TOLERANCE («Допуск уставки очистки») определяет допуски уставки температуры очистки. Диапазон отклонения температуры составляет 5°F - 50°F.
- Пункт CLEAN READY ALARM («Сигнал готовности к очистке») позволяет выбрать сигнал очистки из вариантов OFF («Выкл.»)/ DING («Звонок»)/ STOBE («Импульс») / SONG («Мелодия»).

- На экране появится окно подтверждения сохранения настроек.

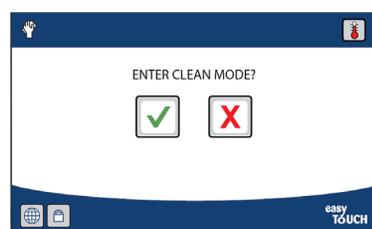


- Ввод параметров очистки выполнен. Система возвратится к экрану настройки параметров.

НАПОМИНАНИЯ ОБ ОЧИСТКЕ

В случае задания графика очистки соответствующие сообщения на экране будут появляться в зависимости от выполненных количества циклов готовки:

Нажмите кнопку для немедленной очистки гриля или кнопку для продолжения готовки.



Примечание: При наличии графика очистки и многократного отклонения напоминаний на экране появится сообщение CLEANING REQUIRED («Требуется очистка»).

Нажмите кнопку для запуска режима очистки со сбросом счетчика напоминаний и доведения гриля до температуры очистки (при наличии заданных параметров).



ВЫКЛЮЧЕНИЕ

- Вернитесь к начальному экрану. Нажатие значка Home выводит гриль из режима готовки и выключает нагревательные элементы.
- Полностью отключите электропитание гриля и дисплея контроллера easyTOUCH™.



Зеленый индикатор означает включение электропитания гриля

КАЛИБРОВКА АВТОМАТИЧЕСКИХ НАСТРОЕК УРОВНЯ

Автоматические настройки уровня определяют параметры расположения плиты с целью достижения максимальной эффективности готовки.

- Для надлежащего проведения калибровки автоматически выставляемого уровня убедитесь в выполнении действий пунктов калибровки зазора плиты и высоты вытяжного колпака.

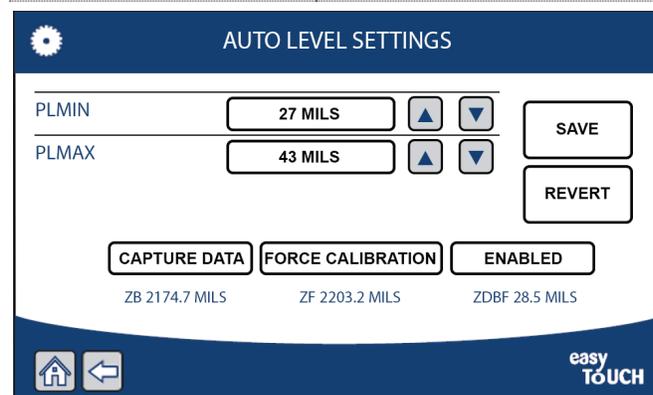
- На начальной странице нажмите кнопку SETTINGS («Настройки»).



- Введите пароль (PASSWORD).



- Прокрутите список стрелками вверх или вниз до пункта AUTO LEVEL SETTINGS («Автоматические настройки уровня»). Нажмите кнопку START («Начать»).



ПРИМЕЧАНИЕ:

Заводское значение параметра PLMIN (PLATEN MINIMUM / «Минимальная высота плиты») составляет 27 мил.

Заводское значение параметра PLMAX (PLATEN MAXIMUM / «Максимальная высота плиты») составляет 43 мил.

На данном этапе рекомендуется оставить заводские значения неизменными для справочных целей в будущем.

CAPTURE DATA («Сбор данных»)

Сбор данных (CAPTURE DATA) производится в конце следующего цикла разогрева. По завершении сбора данных производится обновление значений Zb, Zf и ZDBF на экране автоматических настроек уровня. См. образец ниже.

ZB 2174.7 MILS

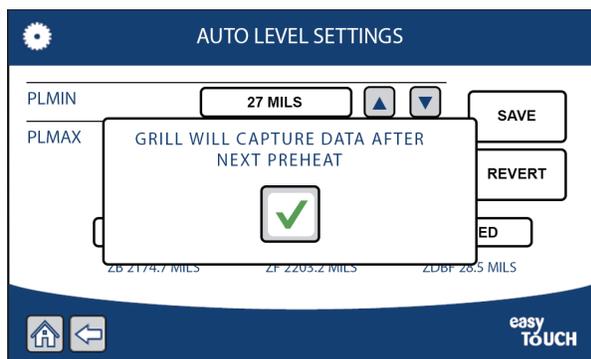
ZF 2203.2 MILS

ZDBF 28.5 MILS

ENABLED («Включено»)

Нажатие кнопки **ENABLED («Включено»)** производит отключение функции автоматического выравнивания двигателем после регулировки.

5. Нажмите кнопку CAPTURE DATA («Сбор данных»).



6. Нажмите кнопку с галочкой.



7. Нажмите значок с изображением дома.



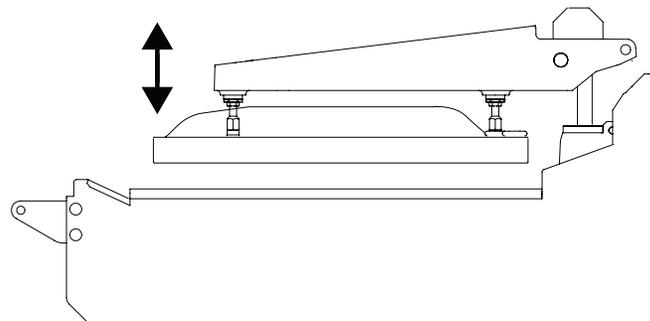
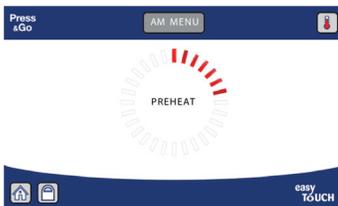
8. На начальном экране нажмите кнопку Press&Go.



9. Выберите любой из имеющихся вариантов меню: AM («До полудня»), PM («После полудня») или AUTO («Автоматически»).



10. Гриль начнет автоматически разогреваться (PREHEAT).



11. В конце цикла разогрева плита поднимется до нижнего контрольного выключателя с последующим опусканием до плиты гриля с целью определения уровня плиты. По завершению процесса на экране будет показываться сообщение о готовности к готовке продукта.

12. Повторите действия пп. 2, 3 и 4.

13. Нажмите кнопку FORCE CALIBRATION («Ручная калибровка»)

FORCE CALIBRATION («Ручная калибровка»)

Ручная калибровка «FORCE CALIBRATION» производится по завершении цикла разогрева. Данная функция предназначена для проверки и перерасчета значений Zb, Zf и ZDBF, а также внесения надлежащих изменений в автоматические настройки уровня, при необходимости.

FORCE CALIBRATION («Ручная калибровка»)

14. Нажмите кнопку с галочкой.



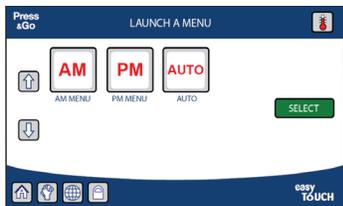
15. Нажмите значок с изображением дома.



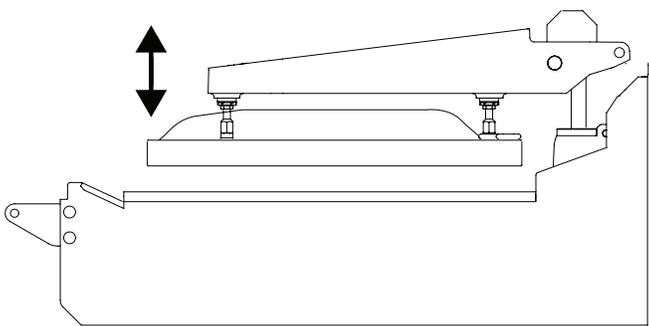
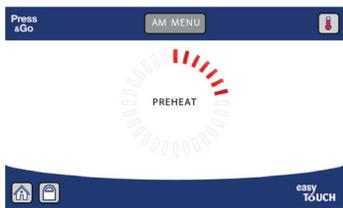
16. На начальном экране нажмите кнопку Press&Go.



17. Выберите любой из имеющихся вариантов меню.

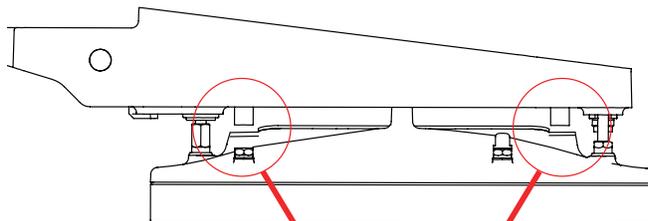


18. Гриль начнет автоматически разогреваться (PREHEAT).

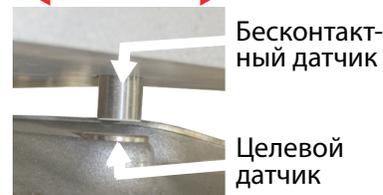


19. В конце цикла разогрева плита поднимется до нижнего контрольного выключателя с последующим опусканием до плиты гриля с целью определения уровня плиты. По завершению процесса на экране будет показываться сообщение о готовности к готовке продукта.
20. Калибровка автоматических настроек уровня завершена.

Важная информация!



Поддерживайте чистоту датчиков (бесконтактного и целевого).



Бесконтактный датчик предназначен для определения положения плиты при помощи целевого датчика, установленного на колпаке плиты. Регулярно проводите визуальный осмотр состояния датчиков.

РАЗМЕЩЕНИЕ КОТЛЕТ

Данная методика размещения и снятия мясных продуктов со створчатого гриля выполняется по приведенным ниже указаниям.

1. Каждый серый прямоугольник на рисунках ниже соответствует одному участку готовки под одной верхней плитой.
2. Обычно котлеты раскладываются по две штуки за раз от передней к задней стороне гриля.
3. Порядок **снятия котлет** показан на схемах **номера** в центре котлет.

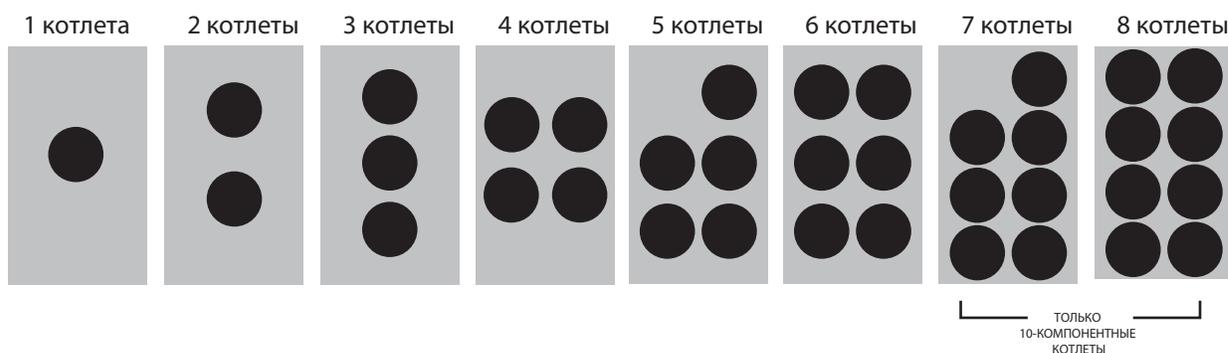
ПРИМЕЧАНИЕ.

Методики размещения котлет могут отличаться для грилей, используемых за пределами США. Пожалуйста, следуйте указаниям местных представителей McDonald's.

Максимальная загрузка котлет на укладку:

- 8 шт. обычных (10-компонентных) котлет,
- 4 шт. ангус (3-компонентных) котлет (в зависимости от страны и региона),
- 4 шт. чертвтерфунтовых (4-компонентных) котлет,
- 8 шт. колбасных котлет.

Примечание. Располагайте котлеты по 2 шт. за раз, от передней к задней части.



Примечание. Снимайте котлеты в указанном номерами ниже порядке.





-  → Temperature Status
-  → Cooking Cycle Change
-  → Enter Clean Mode
-  → Sleep Mode
-  → Set Language
UI keyboard=special characters/
Symbols/#

home page → («НАЧАЛЬНЫЙ ЭКРАН») PRESSGO
 MENUS («МЕНЮ»)
 SETTINGS («ПАРАМЕТРЫ»)
 ALL RECIPES («ВСЕ РЕЦЕПТЫ»)
 DIAGNOSTICS («ДИАГНОСТИКА»)

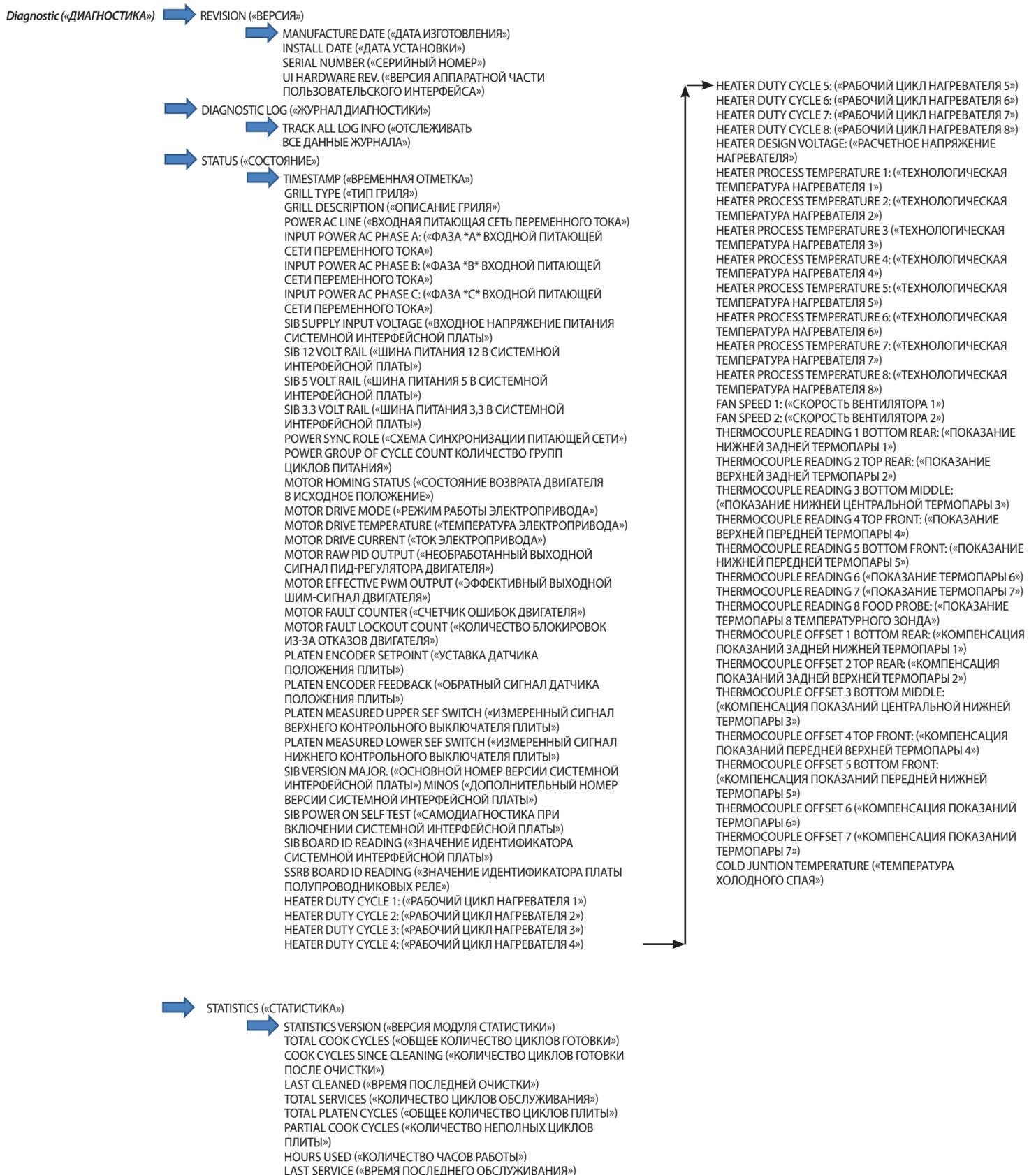
PressGo → AM MENU («МЕНЮ ЗАВТРАКА») →
 BACON («БЕКОН»)
 MUSHROOM («ГРИБЫ»)
 EGG («ЯЙЦО»)
 SAUSAGE («КОЛБАСА»)
 STEAK («СТЕЙК»)
 EGGS («ЯЙЦА»)

Settings («ПАРАМЕТРЫ») →
 FACTORY («ЗАВОДСКИЕ НАСТРОЙКИ») →
 PASSWORD («ПАРОЛЬ»)
 TIME («ВРЕМЯ»)
 DATE («ДАТА»)
 FACTORY SETTINGS («ЗАВОДСКИЕ НАСТРОЙКИ»)
 RECIPE RESET (FROM USB)
 («СБРОС РЕЦЕПТОВ К ЗАВОДСКИМ НАСТРОЙКАМ, С USB-ДИСКА»)
 SOFTWARE UPDATE («ОБНОВЛЕНИЕ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ»)
 CALIBRATION («КАЛИБРОВКА») →
 GAP CALIBRATION («КАЛИБРОВКА ЗАЗОРА»)
 HOOD HEIGHT («ВЫСОТА ВЫТЯЖНОГО КОЛПАКА»)
 THERMOCOUPLE CALIBRATION («КАЛИБРОВКА ТЕРМОПАРЫ»)
 TIME/GAP ADJ. LIMITS («ПРЕДЕЛЫ РЕГУЛИРОВКИ ВРЕМЕНИ ГОТОВКИ И ЗАЗОРА»)
 TEST («ПРОВЕРКА») →
 TEST («ПРОВЕРКА»)
 USB OPERATIONS («ФУНКЦИИ USB-ПОРТА»)
 SETTINGS («ПАРАМЕТРЫ») →
 CLEAN SETTINGS («ПАРАМЕТРЫ ОЧИСТКИ»)
 HEAT ERRORS & LIMITS («ОШИБКИ И ПРЕДЕЛЫ НАГРЕВА»)
 LANGUAGE («ЯЗЫК»)
 PROMPTS DEFINITIONS («НАПОМИНАНИЯ»)
 PROTEINS DEFINITIONS («ПРОТЕИНЫ»)
 SLEEP DEFINITIONS («РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ»)
 TEMPERATURE UNITS («ЕДИНИЦЫ ИЗМЕРЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ»)
 VOLUME («ГРОМКОСТЬ»)

Menus («МЕНЮ») →
 AM MENU («МЕНЮ ЗАВТРАКА»)
 PM MENU («МЕНЮ ОБЕДА»)
 AM MENU LRS («МЕНЮ ЗАВТРАКА, СИСТЕМА ОБСЛУЖИВАНИЯ LRS»)
 PM MENU («МЕНЮ ОБЕДА»)

All Recipe («ВСЕ РЕЦЕПТЫ») →
 QUARTER («РОЯЛ ЧИЗБУРГЕР»)
 ANGUS («АНГУС»)
 GR CHICKEN («СЭНДВИЧ С ЖАРЕНЫМ НА ГРИЛЕ ЦЫПЛЕНКОМ»)
 BACON («БЕКОН»)
 MUSHROOM («ГРИБЫ»)
 EGG («ЯЙЦО»)
 SAUSAGE («КОЛБАСА»)
 STEAK («СТЕЙК»)

ПРИМЕЧАНИЕ. РЕЦЕПТ ЗАВИСИТ ОТ МЕНЮ РЕСТОРАНА.



ЗАВОДСКИЕ УСТАНОВКИ ПО УМОЛЧАНИЮ - МЕНЮ ПРОДУКТОВ, ВСЕ СТРАНЫ МИРА

Menu #	PRODUCT	DISPLAY ACTIVE	GRILL SETPT.	PLATEN SP.	INSTANT ON TIME (GAS)	RE-MOVE IN TIME	MULTI STAGE 1 TIME	MULTI STAGE 2 TIME	MULTI STAGE 3 TIME	RE-MOVE ALARM	GAP SETTING	GAP MUL/PR START	GAP MULTI STAGE 1	GAP MULTI STAGE 2	GAP MULTI STAGE 3	FLIP TIME	FLIP ALARM	SEAR TIME	SEAR ALARM	MUST RE-MOVE IN	TOAST BUNS TIME	TOAST BUNS ALARM	TOO COOL FLAG	Hidden Value	
																								"PR Min"	"PR Max"
1	Off	YES	NONE	NONE	25 (5)	37	5	0	0	AUTO	255	245	265	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	0	0	AUTO	NO	160	345
2	10-1 CLAM (HIPD)	PM	350°F	425°F	30 (10)	107	10	0	0	AUTO	415	400	425	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	0	0	AUTO	NO	365	499
3	4-1 CLAM (HIPD)	AM/PM	350°F	425°F	70 (60)	70	0	0	0	AUTO	265	265	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	0	0	NONE	NO	1	130
4	ROAST BACON CLAM (HIPD)	AM	350°F	425°F	0	82	0	0	0	AUTO	350	350	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	0	0	NONE	NO	210	405
5	SAUSAGE CLAM FZN (HIPD)	NO	350°F	425°F	30 (10)	163	0	0	0	AUTO	530	530	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	0	0	NONE	NO	N/A	N/A
6	MCRIB CLAM (HIPD)	AM	350°F	425°F	0	104	0	0	0	AUTO	415	415	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	0	0	NONE	YES	430	480
7	STEAK CLAM (HIPD)	PM	350°F	425°F	45	475	N/A	N/A	N/A	AUTO	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	MANU-AL	225	N/A	N/A	0	0	NONE	YES		
8	GRILL CHICK FLAT	AM	265°F	OFF	0	120	N/A	N/A	N/A	AUTO	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	NONE	0	NONE	0	0	NONE	YES		
9	FOLDED EGGS FLAT	AM	265°F	OFF	0	150	N/A	N/A	N/A	AUTO	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	NONE	0	NONE	0	0	NONE	NO		
10	ROUND EGGS FLAT	NO	350°F	425°F	0	100	N/A	N/A	N/A	AUTO	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	NONE	0	NONE	0	0	NONE	NO		
11	CHIC FBRD FLAT	NO	340°F	425°F	0	125	N/A	N/A	N/A	AUTO	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	75	AUTO	20	MANU-AL	0	0	NONE	NO		
12	10-1 FLAT	NO	360°F	425°F	0	270	N/A	N/A	N/A	AUTO	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	150	AUTO	20	MANU-AL	0	0	NONE	NO		
13	4-1 FLAT	NO	365°F	425°F	0	390	N/A	N/A	N/A	AUTO	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	270	AUTO	0	MANU-AL	0	0	NONE	NO		
14	MCRIB FLAT	NO	365°F	425°F	0	270	N/A	N/A	N/A	AUTO	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	150	MANU-AL	0	MANU-AL	0	0	NONE	NO		
15	SAUSAGE FLAT FZN	NO	365°F	425°F	0	140	N/A	N/A	N/A	AUTO	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	90	AUTO	0	MANU-AL	0	0	NONE	NO		
16	HOTCAKES FLAT	NO	OFF	OFF	0	0	0	0	0	AUTO	469	469	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	0	0	NONE	NO		
17	OPT. MENU 1 CLAM (HIPD)	NO	OFF	OFF	0/0	0	0	0	0	AUTO	250	250	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	0	0	NONE	NO		
18	OPT. MENU 2 - CLAM (HIPD)	NO	OFF	OFF	60 (30)	170	0	0	0	AUTO	250	250	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	0	0	NONE	NO	500	725
19	ANGUS 3-1 CLAM (HIPD)	PM	350°F	425°F	60 (30)	170	0	0	0	AUTO	534	534	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	0	0	NONE	NO		
20	MUSHROOMS CLAM (HIPD)	AM/PM	350°F	425°F	60 (45)	104	0	0	0	AUTO	425	425	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	0	0	NONE	YES		
21	OPT. MENU 5 CLAM (HIPD)	NO	OFF	OFF	0	0	0	0	0	AUTO	250	250	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	0	0	NONE	NO		
22	OPT. MENU 6 CLAM (HIPD)	NO	OFF	OFF	0	0	0	0	0	AUTO	250	250	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	0	0	NONE	NO		
23	OPT. MENU 7 - CLAM (HIPD)	NO	OFF	OFF	0	0	0	0	0	AUTO	250	250	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	0	0	NONE	NO		
24	FOLDED EGGS CLAM (HIPD)	NO	285°F	300°F	0	120	0	0	0	AUTO	625	625	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	0	0	NONE	NO		
25	ROUND EGGS CLAM (HIPD)	NO	285°F	300°F	0	150	0	0	0	AUTO	625	625	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	0	0	NONE	NO		
26	OPT. MENU 3 FLAT	NO	OFF	OFF	0	0	N/A	N/A	N/A	AUTO	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	AUTO	0	AUTO	0	0	NONE	NO		
27	OPT. MENU 4 FLAT	NO	OFF	OFF	0	0	N/A	N/A	N/A	AUTO	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	AUTO	0	MANU-AL	0	0	NONE	NO		
28	CLEAN MODE (Not shown)	AM & PM	325°F	325°F																					

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

- Доступ и редактирование всех параметров производится после нажатия кнопки All Recipe («Все рецепты»).
- Значения для электрических и газовых грилей идентичны за исключением случаев указания дополнительного параметра в скобках (!), относящегося к газовым моделям.
- Термин N/A («Не применимо») означает отсутствие отношения данного параметра к указанному продукту с переходом меню к следующему параметру.
- При отключении пресса значение уставки перестает показываться, за исключением случаев нормального выбора значения OFF («Выкл.») при ВКЛЮЧЕННОМ прессе.
- В данном случае уставка пресса остается на значении OFF («Выкл.»).
- Параметр TOO COOL FLAG («Указатель 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 - МЕНЮ ПРОДУКТОВ, КАНАДА, А ВСТРАЛИЯ И ВЕЛИКОБРИТАНИЯ

CANADA PRODUCT MENU SETTING ONLY

Menu #	PRODUCT	ACTIVE	GRILL SETPT	PLATEN SETPT	INSTANT ON TIME	RE-MOVE IN TIME	MULT STAGE 1 TIME	MULT STAGE 2 TIME	MULT STAGE 3 TIME	RE-MOVE ALARM	GAP SETTING	GAP MUL/PR START	GAP MULTI STAGE 1	GAP MULTI STAGE 2	GAP MULTI STAGE 3	MUST RE-MOVE IN	TOAST BUNS TIME	TOAST BUNS ALARM	TOO COOL FLAG	PR Min	PR Max
	Off		NONE	NONE																	
1	10:1 CLAM (HIPD)	PM	350°F	425°F	25 (5)	37	5	0	0	AUTO	255	245	265	0	0	0	0	AUTO	NO	160	345
2	4:1 CLAM (HIPD)	PM	350°F	425°F	30 (10)	107	10	0	0	AUTO	415	400	425	0	0	0	0	AUTO	NO	365	529
18	3:1 ANGUS-CLAM (HIPD)	PM	350°F	425°F	60 (30)	190	0	0	0	AUTO	574	574	0	0	0	0	NONE	NONE	NO	530	750

UNITED KINGDOM (UK) PRODUCT MENU SETTINGS ONLY

Menu #	PRODUCT	ACTIVE	GRILL SETPT	PLATEN SETPT	INSTANT ON TIME (ELEC)	RE-MOVE IN TIME	MULT STAGE 1 TIME	MULT STAGE 2 TIME	MULT STAGE 3 TIME	RE-MOVE ALARM	GAP SETTING	GAP MUL/PR START	GAP MULTI STAGE 1	GAP MULTI STAGE 2	GAP MULTI STAGE 3	MUST RE-MOVE IN	TOAST BUNS TIME	TOAST BUNS ALARM	TOO COOL FLAG	PR Min	PR Max	
1	10:1 CLAM (HIPD)	PM	350°F	425°F	30 (10)	47	25	0	0	AUTO	245	240	245	0	0	0	20	22	AUTO	YES	160	345
2	4:1 CLAM (HIPD)	PM	350°F	425°F	30 (10)	114	10	70	0	AUTO	395	395	425	395	0	15	25	AUTO	YES	365	499	

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

- Доступ и редактирование всех параметров производится после нажатия кнопки All Recipe («Все рецепты»).
- Значения для электрических и газовых грилей идентичны за исключением случаев указания дополнительного параметра в скобках (), относящегося к газовым моделям.
- Термин N/A («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 нормального выбора значения OFF («Выкл.») при ВКЛЮЧЕННОМ прессе.
- В данном случае уставка пресса остается на значении OFF («Выкл.»).
- Параметр TOO COOL FLAG («Указатель 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 НАСТРОЙКИ - МЕНЮ ПРОДУКТОВ, ВЕРСИЯ ДЛЯ ЯПОНИИ И ГОНКОНГА

Menu #	PRODUCT	ACTIVE Edit (Pro-gram)	GRILL SETPT	PLATEN SETPT	INSTANT ON TIME (GAS)	REMOVE IN TIME	MULTI STAGE 1 TIME	MULTI STAGE 2 TIME	MULTI STAGE 3 TIME	REMOVE ALARM	GAP SETTING	GAP MUL/PR START	GAP MULTI STAGE 1	GAP MULTI STAGE 2	GAP MULTI STAGE 3	FLIP TIME	FLIP ALARM	SEAR TIME	SEAR ALARM	MUST REMOVE IN	TOAST BUNS TIME	TOAST BUNS ALARM
1	Off	YES	N/A	N/A	25 (5)	37	5	0	0	AUTO	255	245	265	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	18	0	AUTO
2	10:1 CLAM (HIPD)	PM	177C	218C	30 (10)	107	10	0	0	AUTO	415	400	425	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	15	0	NONE
3	4:1 CLAM (HIPD)	PM	177C	218C	0	23	0	0	0	AUTO	89	89	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	0	0	NONE
4	SLICE BACON CLAM (HIPD)	NO	177C	218C	0	82	0	0	0	AUTO	343	343	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	0	0	NONE
5	SAUSAGE CLAM (HIPD)	AM	177C	218C	0	163	0	0	0	AUTO	530	530	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	0	0	NONE
6	MCRIB CLAM (HIPD)	NO	177C	218C	30 (10)	104	0	0	0	AUTO	415	415	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	0	0	NONE
7	STEAK CLAM (HIPD)	NO	177C	218C	0	104	0	0	0	AUTO	415	415	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	0	0	NONE
8	GRILL CHICKEN FLAT	NO	177C	218C	45	410	N/A	N/A	N/A	AUTO	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	195	MANUAL	0	NONE	0	0	NONE
9	FOLDED EGGS FLAT	NO	129C	OFF	0	120	N/A	N/A	N/A	AUTO	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	NONE	0	NONE	0	0	NONE
10	ROUND EGGS FLAT	AM/PM	135C	OFF	0	135	N/A	N/A	N/A	MANUAL	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	NONE	0	NONE	0	0	NONE
11	CHIC F BRD FLAT	NO	177C	218C	0	100	N/A	N/A	N/A	AUTO	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	NONE	0	NONE	0	0	NONE
12	10:1 FLAT	NO	171C	218C	0	125	N/A	N/A	N/A	AUTO	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	75	AUTO	20	MANUAL	18	0	NONE
13	4:1 FLAT	NO	185C	218C	0	270	N/A	N/A	N/A	AUTO	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	150	AUTO	20	MANUAL	15	0	NONE
14	MCRIB FLAT	NO	185C	218C	0	390	N/A	N/A	N/A	AUTO	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	200	AUTO	0	NONE	0	0	NONE
15	SAUSAGE FLAT FZN	NO	185C	218C	0	270	N/A	N/A	N/A	AUTO	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	150	MANUAL	0	MANUAL	0	0	NONE
16	HOTCAKES FLAT	NO	185C	218C	0	140	N/A	N/A	N/A	AUTO	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	90	AUTO	0	MANUAL	0	0	NONE
17	OPT. MENU 1 CLAM	NO	OFF	OFF	0	0	0	0	0	AUTO	469	469	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	0	0	NONE
18	OPT. MENU 2 CLAM	NO	OFF	OFF	0	0	0	0	0	AUTO	250	250	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	0	0	NONE
19	ANGUS 3:1 CLAM (HIPD)	NO	177C	218C	60 (30)	230	0	0	0	AUTO	625	625	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	0	0	NONE
20	MUSHROOMS CLAM (HIPD)	NO	177C	218C	60 (45)	104	0	0	0	AUTO	415	415	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	0	0	NONE
21	HI TEMP TEST GRL	AM / PM	177C	218C	0	3599	0	0	0	AUTO	250	250	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	0	0	NONE
22	HI TEMP TEST PLT	AM / PM	177C	218C	0	3599	0	0	0	AUTO	250	250	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	0	0	NONE
23	TERIYAKI CLAM (HIPD)	PM	177C	218C	0	80	0	0	0	AUTO	366	366	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	0	0	NONE
24	FOLDED EGGS CLAM (HIPD)	NO	140°C	149°C	0	120	0	0	0	AUTO	625	625	N/A	N/A	N/A	0	0	0	AUTO	0	0	NONE
25	ROUND EGGS CLAM (HIPD)	NO	140°C	149°C	0	150	0	0	0	AUTO	625	625	N/A	N/A	N/A	0	0	0	NAUTO	0	0	NONE
26	OPT. MENU 3 FLAT	NO	OFF	OFF	0	0	N/A	N/A	N/A	AUTO	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	AUTO	0	AUTO	0	0	NONE
27	TERIYAKI FLAT	NO	177C	OFF	0	180	N/A	N/A	N/A	AUTO	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	AUTO	0	MANUAL	0	0	NONE
28	"CLEAN MODE (AM & PM) (Not visible)"	{AM & PM}	325°F	325°F						MANUAL												

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

Примечание:
 HIPD: означает невозможность использования данного продукта оператором в случае выключения пресса.
 Доступ и редактирование всех параметров производится после нажатия кнопки All Recipe («Все рецепты»).

- Значения для электрических и газовых грилей идентичны за исключением случаев указания дополнительного параметра в скобках (), относящегося к газовым моделям.
- Термин N/A («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 нормального выбора значения OFF («Выкл.») при ВКЛЮЧЕННОМ прессе.
- В данном случае уставка пресса остается на значении OFF («Выкл.»).
- Параметр TOO COOL FLAG («Указатель слишком холодной поверхности плиты») не показывается на газовых моделях.
- Значения параметра определения продукта не показываются оператору.

Раздел 4

Техническое обслуживание

Очистка контроллера easyToUCH™

- Нажмите значок замка  на панели с целью временной блокировки сенсорного экрана на пятнадцать (15) секунд.
- Нанесите чистящее средство для пищевого оборудования на мягкую тряпку или губку, не непосредственно на контроллер. Протрите контроллер и высушите мягкой чистой тряпкой.
- Во избежание появления царапин при очистке контроллера запрещается использовать абразивные чистящие средства, стальные мочалки или вызывающие износ бумажные полотенца.

Очистка панелей из нержавеющей стали

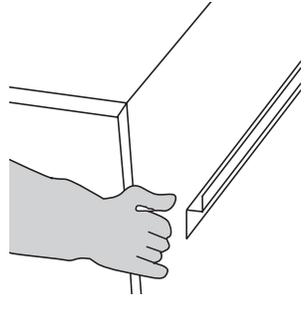
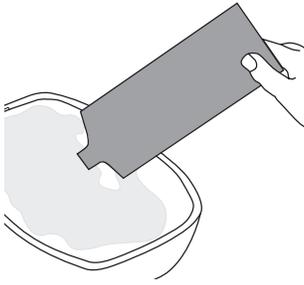
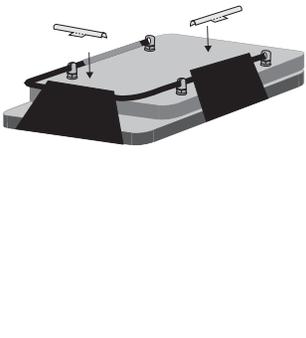
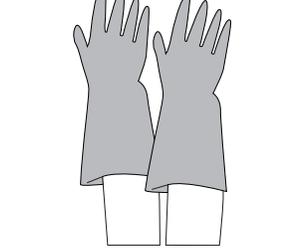
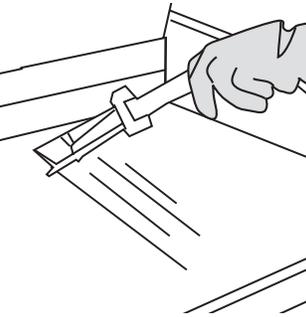
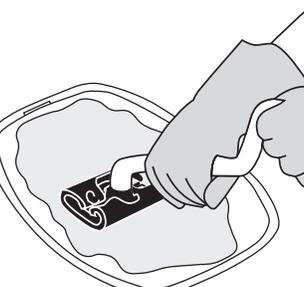
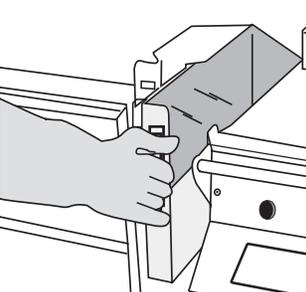
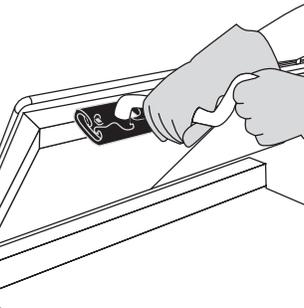
- Выключите электропитание на время очистки боковых или передней панели гриля.
- Выключите электропитание и отсоедините все электрические кабели на время очистки задней панели гриля. Избегайте прикосновения к любым электрическим компонентам мокрыми руками или при отсутствии защитной изолирующей обуви.
- Очистка наружных панелей из нержавеющей стали производится после остывания гриля с использованием мягкодействующего моющего средства и (или) предназначенного для нержавеющей пищевой посуды жидкого чистящего средства, мягкой тряпки и горячей воды.
- При необходимости использования неметаллической мочалки перемещайте таковую вдоль структуры металла во избежание появления царапин.
- **Внимание:** Запрещается снимать любые панели для очистки.
- Промывайте небольшие участки с последующим протиранием чистой губкой, смоченной в растворе дезинфицирующего средства. Протрите насухо мягкой чистой тряпкой.
- Запрещается распылять химические вещества в любые проемы, например, в отверстия жалюзийных решеток в передней или задней вентиляционных панелях. Невыполнение приведенных указаний может привести к повреждению критически важных компонентов и стать причиной негарантийного случая.
- Избегайте попадания воды и (или) чистящего средства на передний выключатель и кабели электропитания. Запрещается распылять любые растворы на указанные компоненты.
- Гриль фиксируется в требуемом положении при помощи двух анкеров, удерживающих передние колеса установки. Прикрепите обратно все защитные скобы и ограничительные кабели (газовые модели) перед завершением очистки.

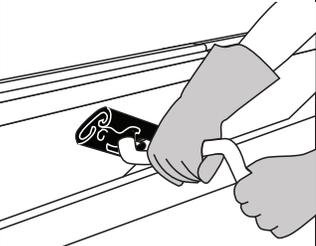
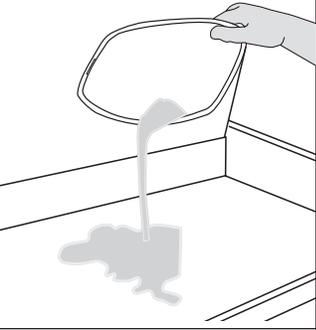
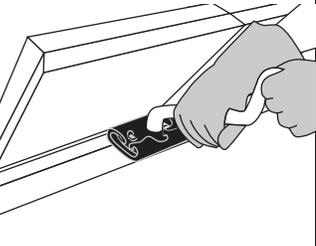
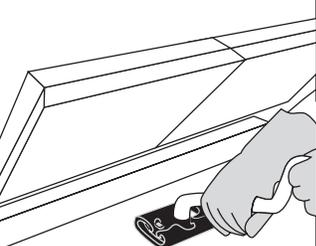
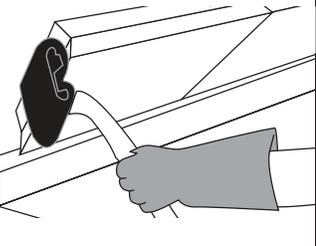
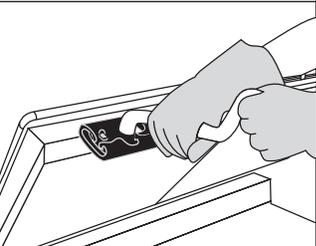
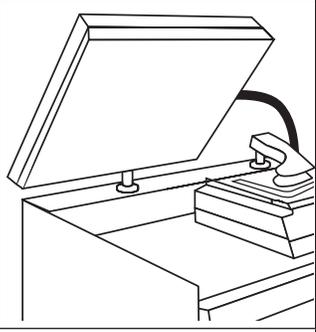
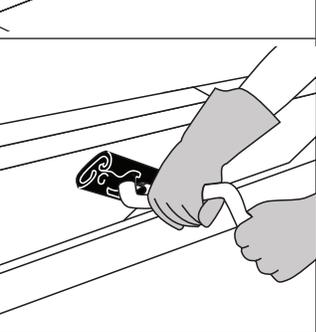
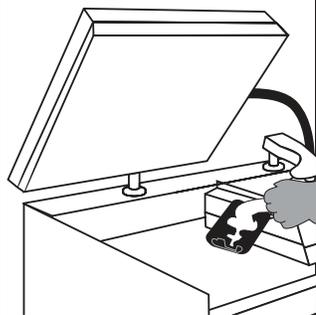
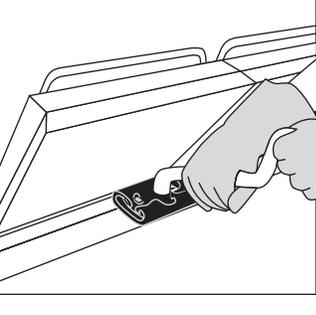
Очистка во время эксплуатации

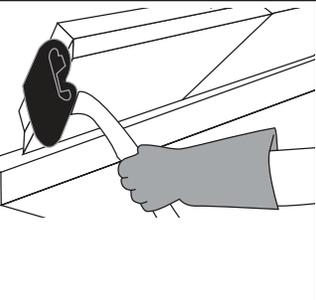
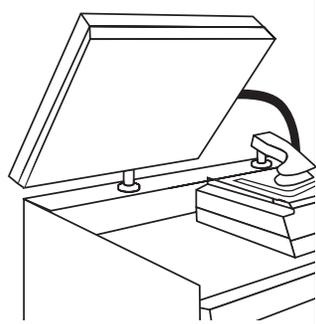
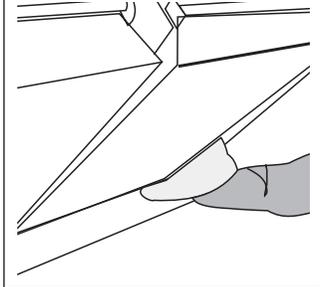
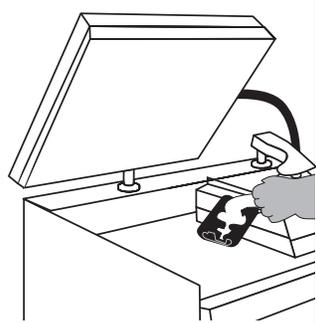
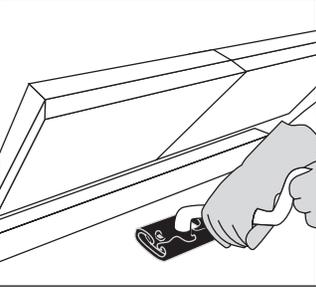
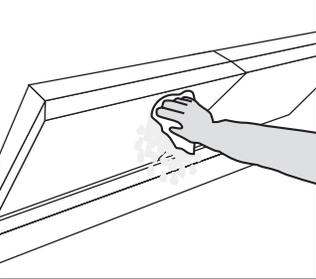
1. После извлечения всех загрузок продуктов удалите жир скребком с нижней плиты гриля движениями только спереди назад. Запрещается перемещать скребок слева направо поперек нижней плиты гриля.
2. Перемещайте ракель гриля вниз для очистки листа антиадгезионного материала на верхней плите. Запрещается сильно прижимать ракель к листу антиадгезионного материала во избежание появления царапин или разрывов.
3. Протолкните жир к задней части гриля или вытяните к переднему жиросборнику. Впоследствии, соберите жир в емкости по обеим сторонам гриля. Запрещается использовать скребок для данных действий.
4. Используйте чистую, влажную ткань для очистки брызгозащитной панели и закругленных участков по мере необходимости во время эксплуатации гриля.

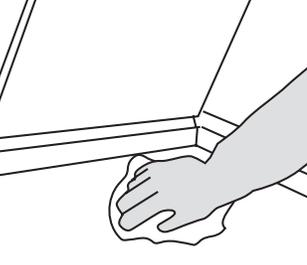
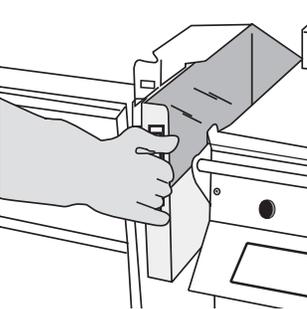
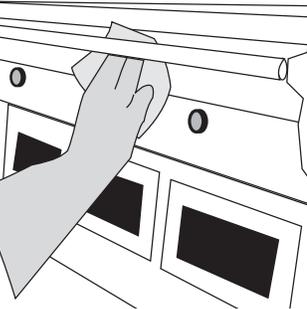
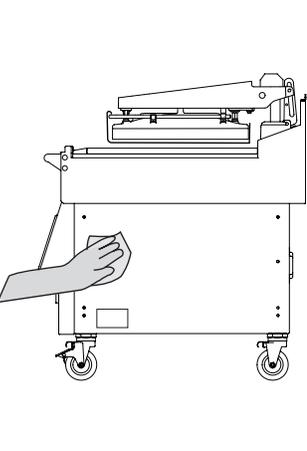
Примечание: В целях увеличения срока службы листов антиадгезионного материала необходимо протирать данные листы сложенной чистой влажной тряпкой, по крайней мере, четыре раза в час.

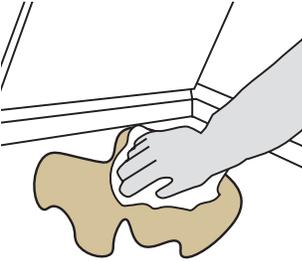
Ежедневная очистка

<p>1. Выберите режим очистки и отключите каждую зону.</p> <p>Примечание: Выключите электропитание при очистке плит.</p>		<p>6. Снимите нижнюю опорную перекладину жиросборных лотков с обеих сторон гриля.</p>	
<p>2. Протрите лист антиадгезионного материала чистой, смоченной в дезинфицирующем растворе тряпкой.</p>		<p>7. Залейте высокотемпературное чистящее средство для грилей в емкость или поддон из нержавеющей стали.</p>	
<p>3. Опустите плиту и снимите блокирующие зажимы, П-образную планку и листы антиадгезионного материала. Промойте, ополосните и отставьте блокирующие зажимы и П-образную планку в сторону. Расположите лист антиадгезионного материала поблизости для последующей очистки.</p>		<p>8. Наденьте термостойкие перчатки и защитные очки.</p>	
<p>4. Очистите нижнюю поверхность гриля при помощи скребка. Сгоните оставшийся жир в жиросборник при помощи специального ракеля. Вымойте и ополосните рапель и скребок.</p>		<p>9. Погрузите салфетку со штангой в чистящее средство для грилей. Категорически запрещается использование металлических скребков для очистки плит.</p>	
<p>5. Уберите желоба жиросборника с обеих сторон гриля.</p>		<p>10. Нанесите очиститель грилей на переднюю сторону плит, по направлению от правой к левой. ЗАПРЕЩАЕТСЯ СКРЕСТИ ПЛИТЫ.</p>	

<p>11. Нанесите чистящее средство для грилей на поверхности плит, от правой к левой. ЗАПРЕЩАЕТСЯ СКРЕСТИ ПЛИТЫ.</p>		<p>16. Нажмите зеленую кнопку для подъема правой плиты и отключите электропитание. Налейте оставшийся высокотемпературный очиститель грилей на нижнюю поверхность гриля.</p>	
<p>12. Нанесите очиститель грилей на заднюю сторону плит, от правой к левой. ЗАПРЕЩАЕТСЯ СКРЕСТИ ПЛИТЫ.</p>		<p>17. Распределите очиститель равномерными движениями по всей нижней поверхности гриля от передней стороны к задней. ЗАПРЕЩАЕТСЯ СКРЕСТИ ПЛИТЫ.</p>	
<p>13. Нанесите очиститель грилей на внешние кромки правой и левой плит. ЗАПРЕЩАЕТСЯ СКРЕСТИ ПЛИТЫ.</p>		<p>18. Начните очистку скребком. Очистите скребком переднюю сторону плит, от правой к левой.</p>	
<p>14. Нажмите зеленую кнопку для опускания правой плиты и отключите электропитание.</p>		<p>19. Проведите очистку поверхностей гриля от правой плиты к левой.</p>	
<p>15. Нанесите очиститель грилей на внутренние кромки правой и левой плит. ЗАПРЕЩАЕТСЯ СКРЕСТИ ПЛИТЫ. Включите электропитание.</p>		<p>20. Проведите очистку задней части плит, от правой к левой.</p>	

<p>21. Очистите внешние кромки правой и левой плит и отключите электропитание.</p>		<p>26. Включите электропитание, опустите плиту и отключите электропитание. Ополосните внутренние кромки обеих плит.</p>	
<p>22. Нажмите зеленую кнопку для опускания правой плиты и отключите электропитание.</p>		<p>27. Включите электропитание, поднимите плиту и отключите электропитание. Ополосните и протрите заднюю сторону нижнего гриля.</p>	
<p>23. Переместите очиститель грилей скребком к внутренним кромкам правой и левой плит. Включите электропитание.</p>		<p>28. Налейте небольшое количество теплой воды на чистую смоченную в дезинфицирующем растворе тряпку, размещенную на нижней поверхности гриля и сотрите остатки.</p>	
<p>24. Нажмите зеленую кнопку для подъема правой плиты и отключите электропитание. Очистите нижнюю поверхность гриля скребком.</p>		<p>29. Разместите листы антиадгезионного материала верхней плиты на поверхности гриля. Осторожно очистите обе стороны листа антиадгезионного материала.</p>	
<p>25. Ополосните и протрите переднюю, боковые и заднюю поверхности плит чистой тряпкой, смоченной в дезинфицирующем растворе.</p>		<p>30. Ополосните обе стороны листов антиадгезионного материала чистой смоченной в дезинфицирующем растворе тряпкой. Установите лист антиадгезионного материала обратно и зафиксируйте.</p>	

<p>31. Протрите нижний поддон гриля чистой смоченной в дезинфицирующем растворе тряпкой. Повторяйте до удаления всех видимых загрязнений.</p>	
<p>32. Опустошите, вымойте, ополосните и установите нижние опорные перекладки и лотки для сбора жира.</p>	
<p>⚠ Предупреждение</p> <p>Выключите электропитание и отсоедините электрические кабели устройства перед очисткой передней или боковых панелей гриля. Запрещается снимать любые панели во время очистки.</p>	
<p>33. Протрите оставшиеся поверхности гриля чистой тряпкой, смоченной в дезинфицирующем растворе.</p>	
<p>34. Протрите боковые поверхности гриля чистой тряпкой, смоченной в дезинфицирующем растворе. Обязательно производите очистку в направлении структуры металла. Категорически запрещается снимать панели - в случае проникновения жира внутрь гриля обратитесь за содействием в уполномоченный сервисный центр.</p>	

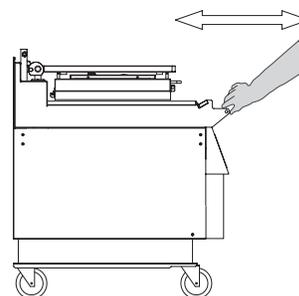
<p>35. Apply a thin coat of fresh shortening to the lower grill surface only.</p>	
---	---

Перемещение гриля

⚠ Предупреждение

При перемещении гриля плиты должны быть опущены и закрыты. Невыполнение указаний методики может привести к нарушению или сбою калибровки с вероятностью появления на дисплее сообщения об ошибке.

1. Включите электропитание.
2. Нажмите кнопку зеленого цвета для опускания плит(-ы).
3. Выключите электропитание.
4. Извлеките штепсель электрического кабеля из розетки.
5. Отсоедините газовый шланг (в соответствующих случаях).
6. Отсоедините ограничительный тросик (газовые модели)
7. Отпустите тормоз передних роликов.
8. Перемещайте устройство только при помощи кронштейна для полотенец.



Раздел 5

Поиск и устранение неисправностей

Проблемы при готовке

Проблема	Причина	Метод устранения
Полусырой продукт	Некорректный выбор рецепта	Выберите правильный рецепт и повторите попытку.
	Слишком малое время готовки	Увеличьте время готовки на экране изменения параметров цикла готовки.
	Слишком низкая температура исходного продукта	Убедитесь в отсутствии замороженных частей исходного продукта.
	Слишком малая толщина исходного продукта	Уменьшите значение зазора на экране изменения параметров цикла готовки.
	Остановка или прерывание цикла готовки оператором	Утилизируйте продукт.
	Самопроизвольная остановка или прерывание цикла готовки	Утилизируйте продукт.
	Температура гриля перед началом цикла готовки ниже заданной	Проверьте соответствие значений температуры зон готовки заданным параметрам на экране температуры
	Некорректная температура гриля	См. раздел «Проблемы с температурой»
	Возможные проблемы нагревательных элементов	См. раздел «Проблемы с нагревательными элементами».
Полусырой продукт только в передней части гриля	Влияние кухонной вентиляции на температуру готовки	Проверьте наличие холодных или больших объемов воздуха, направленных к грилю.
	Смещение листов антиадгезионного материала	Проверьте установку антиадгезионного материала, см. раздел 2.
	Некорректная настройка зазора (в продольном и поперечном направлениях)	Обратитесь в уполномоченный сервисный центр.
Пережаренный продукт	Некорректный выбор рецепта	Выберите правильный рецепт и повторите попытку.
	Слишком большое значение времени готовки	Уменьшите значение времени на экране изменения параметров цикла готовки.
	Исходный продукт слишком теплый	Убедитесь в корректности температуры неприготовленного продукта (замороженное, не оттаявшее мясо)
	Слишком большая толщина исходного продукта	Увеличьте зазор на экране изменения параметров цикла готовки.
	Плохое качество исходного продукта	Попробуйте приготовить рецепт со свежим продуктом.
	Некорректная настройка зазора (в продольном и поперечном направлениях)	Обратитесь в уполномоченный сервисный центр.
	Температура гриля перед началом цикла готовки выше заданной	Проверьте соответствие значений температуры зон готовки заданным параметрам на экране температуры
	Некорректная температура гриля	См. раздел «Проблемы с температурой»

Проблемы с температурой

Проблема	Причина	Метод устранения
Слишком высокая температура гриля или плиты	Слишком высокие значения уставок рецепта	Проверьте соответствие значений температуры зон готовки заданным параметрам на экране температуры.
	Некорректная калибровка температуры	Сбросьте настройки корректировки до исходных значений и проверьте температуры (корректировка по умолчанию = 0°).
	Некорректная проводка термопары	Выберите экран температуры. Положите мокрые тряпки на места расположения всех термопар и проследите за падением температуры.
Слишком низкая температура гриля или плиты	Слишком низкие значения уставок рецепта	Проверьте соответствие значений температуры зон готовки заданным параметрам на экране температуры.
	Влияние кухонной вентиляции на температуру готовки	Проверьте наличие холодных или больших объемов воздуха, направленных к грилю.
	Некорректная калибровка температуры	Сбросьте настройки корректировки до исходных значений и проверьте температуры (корректировка по умолчанию = 0°).
Невозможность достижения или поддержания температуры	Замыкание или расцепление контактов	Выключайте и включайте электропитание, отслеживая наличие замыкания или расцепления контактов.
	Некорректная калибровка температуры	Сбросьте настройки корректировки до исходных значений и проверьте температуры (корректировка по умолчанию = 0°).

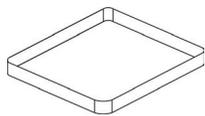
Проблемы интерфейса пользователя

Проблема	Причина	Метод устранения
Отсутствие звука	Слишком низкий уровень громкости	Установить громкость к высокому уровню. (Известная проблема: слишком низкий уровень громкости даже при выборе высокого значения)
Блокировка, зависание, отсутствие реакции экрана на прикосновения	Проблема программного обеспечения	Выключите электропитание и включите устройство через 10 секунд. В случае сохранения проблемы соедините мышью к USB-порту и проверьте перемещение курсора.
Перезагрузка сенсорного экрана	Отсутствие электропитания	Убедитесь в наличии электропитания при помощи вольтметра.
Невозможность считывания данных с USB-носителя	Неисправность USB-диска	Повторите попытку с проверенным USB-диском.
	Заполнение USB-диска (при попытке получения файла журнала событий)	Удалите все файлы с USB-диска и повторите попытку.
	Отсоединение USB-кабеля	Убедитесь в надлежащей посадке соединителя USB-кабеля.
Невозможность загрузки файлов с USB-носителя	Неисправность USB-диска	Повторите попытку с проверенным USB-диском.
	Некорректные или поврежденные файлы на USB-диске	Удалите все файлы с USB-диска и повторите загрузку файлов обновления.

Раздел 6

Инструменты и материалы для очистки

Материалы для очистки



Лоток для хранения выпускного листа



Двухсторонняя щетка
Кау для очистки гриля



Одобреное компанией
McD чистящее средство
для грилей



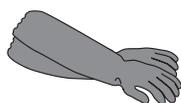
Бункер для готовки,
1/3 размера гриля,
глубиной 152,4 мм (6 дюйм.)



Ведро с одобренным
компанией McD раствором
чистящего средства
для раковин



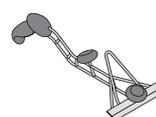
Подставка под блюдо



Чистящая абразивная
губка для гриля



Чистые смоченные
в дезинфицирующем растворе тряпки.



Скребок для гриля



Ракель гриля



Гриль для чистки



Чистящая салфетка со штангой



Ведро для грязных
полотенец и тряпок



Набор инструментов для высокотемпературной очистки
(чехол швабры предназначен для очистки
грилей на одинарном шасси)

ЭТА СТРАНИЦА НАМЕРЕННО ОСТАВЛЕНА ПУСТОЙ



Каждое новое устройство Manitowoc Foodservice поставляется с Программой технической поддержки KitchenCare™ и пользователь выбирает уровень обслуживания в соответствии с эксплуатационной необходимостью - от одного объекта до группы предприятий общественного питания.

StarCare – гарантийные обязательства и сервисное обслуживание в течение всего срока использования, сертифицированные детали от изготовителя оборудования, склады запасных частей по всему миру, аудит результатов эксплуатации

ExtraCare – система оперативного контроля CareCode, круглосуточная техническая поддержка, онлайн или мобильное получение информации о продукте

LifeCare – монтаж и ориентация оборудования, плановое техническое обслуживание, системы дистанционного контроля параметров KitchenConnect™ и загрузки меню MenuConnect

Обращение в службу поддержки KitchenCare™ • 1-844-724-CARE • www.mtwkitchencare.com

Для ознакомления с продукцией Manitowoc Foodservice и ведущими торговыми марками оборудования компании, пожалуйста, используйте информацию о местных или региональных представительствах веб-сайта www.manitowocfoodservice.com.

