

# Газовый/электрический двусторонний гриль M(E/G)-1P, M(E/G)-2P, M(E/G)-3PX

## Руководство по установке, эксплуатации и техническому обслуживанию

Для вашей безопасности:

Разместите в заметном месте инструкции, которым необходимо следовать в случае, если пользователь почувствует запах газа. Данную информацию можно получить в вашей местной газоснабжающей организации.



Оригинал документа

Часть #: GAR\_IOM\_4600921\_Rev 9

### Предупреждение

Прочтите данную инструкцию, прежде чем приступить к эксплуатации оборудования.

ДАННАЯ СТРАНИЦА НАМЕРЕННО ОСТАВЛЕНА ПУСТОЙ

## Предупреждения о безопасности ОПРЕДЕЛЕНИЯ

### ОПАСНОСТЬ

Указывает на опасную ситуацию, которая, если ее не избежать, приведет к летальному исходу или серьезным травмам. Это применяется к самым экстремальным ситуациям.

### Внимание

Указывает на опасную ситуацию, которая, если ее не избежать, может привести к летальному исходу или серьезным травмам.

### Предупреждение

Указывает на опасную ситуацию, которая, если ее не избежать, может привести к травмам легкой или средней тяжести.

### Примечание

Указывает на информацию, которая считается важной, но не относится к опасности (напр., сообщения, касающиеся повреждения имущества).

ПРИМЕЧАНИЕ: Указывает на дополнительную полезную информацию о выполняемых вами процедурах.

## ЗАЯВЛЕНИЯ ОБ ОТКАЗЕ ОТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ

### Внимание

Только обученный и уполномоченный обслуживающий персонал или директор магазина имеют право доступа в меню обслуживания. Неверное изменение данных настроек может привести к выходу устройства из строя.

### Предупреждение

Работы по ремонту и техническому обслуживанию, за исключением описанной в настоящем руководстве чистки, должны выполняться уполномоченным обслуживающим персоналом.

### ОПАСНОСТЬ

Не устанавливайте и не используйте оборудование, которое подвергалось ненадлежащему использованию, эксплуатации, халатному обслуживанию, было повреждено или модифицировано в нарушение оригинальных технических условий производителя.

### ОПАСНОСТЬ

Все коммуникации и арматура подлежат техническому обслуживанию в соответствии с местными и национальными правилами.

### ОПАСНОСТЬ

Собственник оборудования отвечает за проведение Оценки опасности средств индивидуальной защиты с целью обеспечения надлежащей защиты в ходе работ по техническому обслуживанию.

### ОПАСНОСТЬ

Начальник участка отвечает за обеспечение ознакомления работников с рисками, связанными с эксплуатацией данного оборудования.

ПРИМЕЧАНИЕ: Надлежащая установка, уход и техническое обслуживание являются критически важными для обеспечения максимальной производительности и бесперебойной эксплуатации вашего оборудования. На нашем сайте <https://clamshell.garland-group.com> вы найдете обновленные версии руководства, переводы и контактную информацию сервисных агентов в вашем регионе.

### Внимание

Запрещается хранение или использование бензина или прочих огнеопасных газообразных или жидких веществ рядом с данным или любым иным устройством. Ни при каких обстоятельствах не используйте для чистки воспламеняемые пропитанные маслом тряпки или горючие чистящие растворы.

### Внимание

Не храните горючие материалы на устройстве.

### Внимание

Закрепленные непосредственно на устройстве этикетки с предупреждениями должны неукоснительно соблюдаться при обязательном условии поддержания разборчивого вида надписей.

### Внимание

Вдумчиво прочтите настоящее руководство, прежде чем приступить к эксплуатации, установке или техническому обслуживанию оборудования. Несоблюдение изложенных в настоящем руководстве инструкций может привести к повреждению имущества, травмам или смерти.

### Внимание

Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями либо отсутствием опыта и знаний, за исключением случаев осуществления контроля над использованием устройства со стороны лица, отвечающего за их безопасность. Не позволяйте детям играть с устройством.

### Примечание

На штатную регулировку и процедуры технического обслуживания, описанные в настоящем руководстве, гарантия не распространяется.

### **⚠ Внимание**

В данном изделии содержатся химические вещества, которые, по данным штата Калифорния, вызывают раковые заболевания, врожденные дефекты, а также оказывают негативное действие на репродуктивную систему. В ходе эксплуатации, установки или обслуживания данного изделия имеется вероятность отрицательного воздействия взвешенных в воздухе частиц стекловолокна, керамических волокон, кристаллической двуокиси кремния и (или) угарного газа. Попадание частиц стекловолокна или керамического волокна в дыхательные пути, по данным штата Калифорния, вызывает рак. Вдыхание угарного газа, по данным штата Калифорния, вызывает врожденные дефекты или оказывает иное отрицательное действие на репродуктивную систему.

## **РАСПОЛОЖЕНИЕ**

### **⚠ Внимание**

Для подъема этого устройства требуется не менее двух человек либо использование подъемного оборудования.

### **⚠ Внимание**

Во избежание неустойчивости участок установки должен быть способен выдерживать совокупный вес оборудования и продукции. Помимо этого, оборудование должно быть выровнено по бокам, с лицевой и тыльной стороны.

### **⚠ Внимание**

Конструктивные элементы устройства не подлежат изменению или удалению для облегчения размещения устройства под вытяжкой.

### **⚠ Внимание**

Обратите внимание на красную метку на колесике с резьбовым стержнем: она указывает на предел регулировки. Регулировка сверх красной метки может привести к поломке колесика и удару устройства. Более подробная информация приведена в разделе 2 «Установка».

### **⚠ Внимание**

Устройство должно быть изолировано от газопроводной системы путем закрытия его отдельного газоподающего клапана с ручным приводом во время испытания под давлением газопроводной системы при испытательном давлении, не превышающем ½ фунт/кв. дюйм (3,5 кПа).

### **⚠ Предупреждение**

Данное оборудование подлежит эксплуатации только при наличии вытяжной системы, утвержденной в соответствии с действующими местными правилами. Данное устройство предназначено исключительно для использования внутри помещения.

## **ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЕ**

### **⚠ ОПАСНОСТЬ**

Перед началом эксплуатации проверьте всю проводку, включая заводские клеммы. Соединения могут ослабнуть во время доставки и установки.

### **⚠ ОПАСНОСТЬ**

Не используйте любое устройство при поврежденном/сплюсненном кабеле или разъеме. Все ремонтные работы должны производиться квалифицированной обслуживающей организацией.

### **⚠ ОПАСНОСТЬ**

Неотключение подачи электропитания от сети может привести к серьезным травмам или летальному исходу. Сетевой выключатель НЕ отключает всю подаваемую электроэнергию.

### **⚠ ОПАСНОСТЬ**

Для силовых соединений должен использоваться медный кабель, подходящий для эксплуатации при температуре не менее 75°C (167°F).

### **⚠ Внимание**

Данное устройство подлежит заземлению, а вся внешняя проводка должна соответствовать всем применимым местным и национальным правилам. Надлежащее напряжение приведено на паспортной табличке. Конечный пользователь отвечает за обеспечение средств отключения, удовлетворяющих требованиям компетентных органов.

### **⚠ Внимание**

Не используйте электрические устройства и приспособления, отличные от тех, которые поставляются производителем.

### **⚠ Внимание**

Данное оборудование должно быть установлено так, чтобы обеспечить доступ к розетке, за исключением случаев использования других средств для отключения от источника питания (напр., автомата-выключателя или размыкающего переключателя).

### **⚠ Внимание**

Отключайте подачу электроэнергии на главном силовом выключателе для всего обслуживаемого оборудования. Соблюдайте надлежащую полярность напряжения входящей цепи. Неверная полярность может привести к работе с перебоями.

### **⚠ Внимание**

Ни в коем случае не прикасайтесь к чему-либо, работающему под напряжением, влажными руками.



## НОРМЫ И ПРАВИЛА

### **⚠ Внимание**

Уполномоченные сервисные представители обязаны следовать предусмотренным промышленным стандартам техники безопасности, включая, среди прочего, местные/национальные правила по процедурам отключения/блокировки/вывода из эксплуатации, применимые ко всем линиям коммуникаций, включая электро-, газо-, водо- и пароснабжение.

### **⚠ Внимание**

Для устройств, оснащенных колесиками: (1) установка должна производиться с использованием соединителя, отвечающего требованиям Стандарта *Соединители газовые для передвижных устройств ANSI Z21.69 • CSA 6.16*, а также быстроразъемного устройства, отвечающего требованиям Стандарта *Быстроразъемные устройства для использования с газовым топливом, ANSI Z21.41 • CSA 6.9*, (2) должны быть указаны надлежащие средства для ограничения движения устройства независимо от соединителя и быстроразъемного устройства или связанных с ними трубопроводов для ограничения движения устройства, а также (3) точки (точек), где ограничивающие средства могут быть прикреплены к устройству.

## ПОВРЕЖДЕНИЕ

### **⚠ ОПАСНОСТЬ**

Ненадлежащая установка, регулировка, изменение, обслуживание или техническое обслуживание данного устройства либо установка поврежденного устройства может привести к СМЕРТИ, ТРАВМАМ, ПОВРЕЖДЕНИЮ ОБОРУДОВАНИЯ и аннулированию гарантии. НИ ПРИ КАКИХ ОБСТОЯТЕЛЬСТВАХ не устанавливайте поврежденные устройства, оборудование или приспособления.

Установка и обслуживание должны ОБЯЗАТЕЛЬНО производиться обученным и уполномоченным персоналом.

### **⚠ Предупреждение**

Попадание воды или льда на горячие нагревательные элементы/раскаленные поверхности ведет к повреждению.

### **⚠ Внимание**

Риск захвата. Держите руки и инструменты в удалении от участка над прессами, когда прессы перемещаются в направлении вытяжного колпака. Будьте осторожны, так как смежные прессы могут неожиданно в любое время прийти в движение. Обесточьте гриль с помощью главного выключателя при чистке прессов, так как они могут неожиданно прийти в движение.

## ВОЗДУШНЫЙ ЗАЗОР

### **⚠ Предупреждение**

Не перекрывайте каналы подачи и отвода воздуха или воздушное пространство вокруг воздухопроводов. Не допускайте попадания и застревания в воздухопроводах пластиковых упаковочных материалов, бумаги, этикеток и т. п. Засорение воздухопроводов приведет к неудовлетворительной работе системы.

### **⚠ Предупреждение**

Не размещайте воздухозаборник около канала выпуска пара или жара другого устройства.

### **⚠ Внимание**

Риск поскальзывания: Жир от пищевых продуктов разбрызгивается. Участки вокруг гриля несут риск поскальзывания ввиду разбрызгивания. Регулярно очищайте участок вокруг гриля. Гриль может скользить. Обеспечьте чистоту участка пола. Соблюдайте меры предосторожности, так как оборудование может быть горячим.

### **⚠ Внимание**

Несоблюдение требований к воздушным зазорам и необходимым дополнительным расстояниям может привести к ТРАВМАМ и ПОВРЕЖДЕНИЮ ОБОРУДОВАНИЯ. При необходимости, сверьтесь с литературой производителя, а также с торговой и обслуживающей организацией.

### **⚠ ОПАСНОСТЬ**

Для снижения риска возгорания оборудование должно устанавливаться исключительно в пожаробезопасной среде при условии отсутствия горючих материалов на расстоянии в 18" (457 мм) от боковых, передней и тыльной поверхности либо в 40" (1 м) над устройством. Устройство должно монтироваться на поверхности с пожаробезопасной структурой с невозгораемым поверхностным покрытием и при условии отсутствия горючих материалов под устройством либо на пожаробезопасных плитах или дугах при условии отсутствия горючих материалов под устройством. Подобная структура при любых обстоятельствах должна выступать не менее чем на 12" (305 мм) за контур оборудования со всех сторон.

### **⚠ ОПАСНОСТЬ**

Риск возгорания/удара. Должны соблюдаться все минимальные зазоры. Не заграждайте воздухопроводы и отверстия.

### **⚠ Внимание**

Риск захвата. Обеспечьте минимальный зазор в 1" между вытяжкой и крайним верхним положением ручки прессы. Для снижения риска раздавливания между прессом и вытяжкой.

## ОЧИСТКА

### Предупреждение

При перемещении гриля убедитесь в том, что presses опущены вниз и находятся в закрытом положении. Следуйте процедуре во избежание потенциального ущерба, нарушения калибровки пресса или вывода сообщений об ошибке.

### Предупреждение

Ни в коем случае не используйте кислотные чистящие растворы для очистки наружных панелей! Многие пищевые продукты содержат кислоты, которые могут повредить покрытие. Обязательно очищайте поверхности из нержавеющей стали от ВСЕХ пищевых продуктов.

### Предупреждение

Не используйте каустические чистящие средства для очистки любой части оборудования или полостей в оборудовании. Используйте мягкое неабразивное мыло или чистящие средства, которые наносятся губкой или мягкой тканью. Ни при каких обстоятельствах не используйте острые принадлежности или жесткие абразивные материалы для очистки любой части оборудования.

### Внимание

При очистке внутренних или наружных частей устройства следует избегать касания переднего силового выключателя и силовых кабелей. Не наносите воду и (или) чистящие растворы на эти компоненты.

### Внимание

Отключите гриль и извлеките вилку устройства из розетки, прежде чем приступить к очистке боковых/задних панелей. Не снимайте панели при очистке.

### Внимание

Чистка внутренних компонентов должна производиться исключительно квалифицированным специалистом по обслуживанию.

### Внимание

Ни в коем случае не используйте водяную струю высокого давления для чистки, не обмывайте изшланга и не погружайте в воду внутренние и наружные компоненты устройства. Не используйте силовое оборудование для очистки, стальные мочалки, скребки или проволочные щетки для чистки нержавеющей стали или окрашенных поверхностей.

### Предупреждение

Используйте очистители промышленного класса, предназначенные для эффективной очистки и санитарной обработки поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами. Перед использованием прочтите указания по использованию и мерах предосторожности. Особое внимание следует уделять концентрации очистителя и тому времени, в течение которого очиститель остается на поверхностях, контактирующих с пищевыми продуктами.

### Внимание

Будьте осторожны, так как смежные presses могут неожиданно в любое время прийти в движение. Обесточьте гриль с помощью главного выключателя при чистке presses, так как они могут неожиданно прийти в движение.

## ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ЗАЩИТА

### ОПАСНОСТЬ

В ходе обслуживания все коммуникации (газ, электричество, вода и пар) должны быть ОТКЛЮЧЕНЫ на всем оборудовании и заблокированы для эксплуатации в соответствии с установленными практиками согласно Закону о гигиене и безопасности труда на рабочем месте. Обязательно дождитесь, пока устройство остынет.

### ОПАСНОСТЬ

Используйте надлежащее защитное оборудование при установке и обслуживании.

### ОПАСНОСТЬ

Ни в коем случае не становитесь на устройство! Оно не предназначено для того, чтобы выдерживать вес взрослого человека, оно может сломаться или упасть в случае подобного ненадлежащего использования.

### ОПАСНОСТЬ

Не допускайте приближения силового кабеля к ГОРЯЧИМ поверхностям. НЕ погружайте силовой кабель или розетку в воду. НЕ допускайте свисания силового кабеля с края стола или столешницы.

### Внимание

НЕ используйте устройство для хранения. НЕ оставляйте бумажные изделия, кухонную утварь и пищевые продукты внутри неиспользуемого устройства.

### Внимание

Прежде чем приступить к чистке, обслуживанию или перемещению, дождитесь, пока разогретое оборудование остынет. Устройство должно быть холодным наощупь и отключенным от источника питания.

### Внимание

Обязательно надевайте какие-либо защитные средства на руки и запястья при открытии устройства.

### Внимание

Снимайте все съемные панели перед подъемом и установкой.

### Внимание

Пар может причинить тяжелые ожоги. Обязательно надевайте какие-либо защитные средства на руки и запястья при открытии устройства. При подъеме пресса остерегайтесь попадания стравливающегося пара на лицо и тело.

**⚠ Внимание**

Снимайте все съемные панели перед подъемом и установкой.

**⚠ Внимание**

Не касайтесь подвижных частей.

**⚠ Внимание**

При использовании чистящих жидкостей или химикатов надевайте резиновые перчатки и средства для защиты глаз (и (или) защитный щиток).

**⚠ Внимание**

Соблюдайте осторожность при касании краев любых металлических поверхностей оборудования.

**⚠ Внимание**

Данное оборудование предназначено исключительно для использования внутри помещения. Не устанавливайте и не используйте данное оборудование на открытом воздухе.

**⚠ Внимание**

Прежде чем приступить к эксплуатации данного оборудования установите и надлежащим образом закрепите все крышки и съемные панели.

**⚠ Внимание**

Не распыляйте аэрозоли вблизи работающего прибора.

**⚠ Внимание**

Риск ожогов вследствие воздействия высоких температур. Вы можете получить ожог в случае касания любого из компонентов при приготовлении пищи. Нагретые поверхности около жарочной поверхности, включая боковые панели, могут причинить ожог кожи. Будьте предельно осторожны, чтобы избежать контакта с горячими поверхностями или горячим жиром. Используйте средства индивидуальной защиты.

**⚠ Внимание**

При проверке зажигания или горения конфорок не приближайтесь к ним слишком близко. Медленное зажигание может привести к обратному удару пламени, увеличивая возможность причинения ожогов лица и тела.

**⚠ Внимание**

Данное устройство должно устанавливаться в условиях достаточной вентиляции для предотвращения недопустимой концентрации веществ, вредных для здоровья сотрудников в помещении, в котором оно установлено.

**⚠ Внимание**

Риск. Держите руки и инструменты в удалении от участка над прессами, когда прессы перемещаются в направлении вытяжного колпака. Будьте осторожны, так как смежные прессы могут неожиданно в любое время прийти в движение. Обесточьте гриль с помощью главного выключателя при чистке прессов, так как они могут неожиданно прийти в движение.

**⚠ Внимание**

Риск поскользывания: Банки с жиром перед их использованием должны быть размещены надлежащим образом. Ненадлежащее размещение приведет к проливу жира на пол, что создаст риск поскользывания. Обеспечьте надлежащее опорожнение и очистку банок с жиром для предотвращения его проливания на пол. Гриль может скользить. Обеспечьте чистоту участка пола. Соблюдайте меры предосторожности, так как оборудование может быть горячим.

**⚠ Внимание**

Риск захвата. Держите руки и инструменты в удалении от участка между прессом и подом гриля при перемещении прессов. Будьте осторожны, так как смежные прессы могут неожиданно в любое время прийти в движение. Обесточьте гриль с помощью главного выключателя при чистке прессов, так как они могут неожиданно прийти в движение.

**⚠ Внимание**

Разместите в заметном месте инструкции, которым необходимо следовать в случае, если пользователь почувствует запах газа. Данную информацию можно получить в вашей местной газоснабжающей организации.

# Оглавление

## Предупреждения о безопасности

Определения.....	3
Заявления об отказе от ответственности.....	3
Электрооборудование.....	4
Повреждение.....	5
Воздушный зазор.....	5

## Раздел 1

### Общая информация

Прочтите это руководство.....	10
Осмотр устройства.....	10
Номера моделей.....	10
Номера табличек с серийным номером.....	10
Гарантийные обязательства.....	11
Порядок предъявления претензий по повреждениям во время транспортировки.....	11
Элементы, включенные в комплект поставки вашего нового гриля:.....	13
Спецификация по размерам модели с 2 + 1 прессом с 1 основанием.....	14
Спецификация по размерам с 2 прессами.....	15
Спецификация по размерам с 1 прессом.....	16
Технические условия на подводимую энергию – WYE, (CE – газовые модели) ...	17
Технические условия на подводимую энергию – Delta (газовые модели).....	17
Технические условия на подводимую энергию – WYE (CE – электрические модели).....	18
Технические условия на подводимую энергию – Delta (электрические модели).....	19
Технические условия на подводимый газ.....	20
Определение конфигурации устройства для газовых грилей.....	22
Комплекты для преобразования типа газа.....	23

## Раздел 2

### Установка

Снятие гриля с деревянного поддона.....	26
Перемещение гриля на место установки.....	28
Место установки.....	28
Требования к зазорам.....	28
Советы по надлежащему выравниванию.....	28
Требования к вытяжке.....	28
Устройства, оснащенные колесиками.....	29
Порядок регулировки колесиков.....	29
Временное хранение.....	31
Требования к газовому соединителю.....	31
Национальные нормативные требования.....	32
Ответственность за хранение установки.....	32
Порядок установки ограничительного устройства.....	33
Мешочки Desi Pak в гриле.....	33
Извлечение мешочков Desi Pak из гриля.....	33
Газовые соединения и размеры труб.....	33
Дымовая коробка.....	35
Инструкция по установке дымовой коробки.....	35
Вариант Mennekes с 7 контактами.....	36
Схема клеммной колодки источника питания.....	37
Схема клеммной колодки блокировки питания.....	38
Порядок подключения одного и двух прессов.....	39
Процедура запуска.....	42

## Раздел 3

### Эксплуатация

Последовательность операций.....	43
Контроллер easyToUCH™.....	44

## Оглавление (продолжение)

---

Главный экран, Меню выбора рецептов и Иконки .....	44
Предупреждения на экране и аварийные сообщения .....	45
Обзор операций .....	45
<b>Процедуры easyTOUCH™ .....</b>	<b>46</b>
Запуск и ввод даты установки .....	46
ПОРЯДОК КАЛИБРОВКИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ (НАПРЯЖЕНИЕ) .....	46
Предварительный нагрев .....	47
Приготовление по рецепту.....	47
Проверка температуры.....	48
Отмена цикла приготовления .....	48
Создать новый рецепт .....	49
Настройка 2-этапного приготовления, «добавить сыр».....	51
Создать новое меню .....	52
ВЫКЛ или ВКЛ меню .....	52
Изменить время приготовления/расстояние .....	53
Пределы регулировки времени и расстояния .....	53
ИМПОРТ ИЗОБРАЖЕНИЯ .....	54
Ручная активация режима ожидания .....	55
Регулировка громкости.....	55
Регулировка высоты вытяжного колпака .....	56
Выбор языка .....	56
Настройка очистки.....	56
Напоминания об очистке .....	58
Отключение .....	58
Калибровка пресса (Директор магазина) .....	58
Размещение котлеты.....	60

## Раздел 4

### Техническое обслуживание

Очистка контроллера easyToUCH™ .....	63
Очистка панелей из нержавеющей стали .....	63
Очистка в ходе эксплуатации .....	63
Ежедневная очистка .....	64
Перемещение гриля.....	68
Калибровка температуры термпары .....	69

## Раздел 5

### Устранение неполадок

<b>Проблемы с приготовлением.....</b>	<b>73</b>
Недожаренное изделие .....	73
Изделие, недожаренное только в передней части гриля .....	73
Пережаренное изделие .....	73
<b>Проблемы с температурой .....</b>	<b>74</b>
Гриль или пресс слишком горячий .....	74
Гриль или пресс слишком холодный .....	74
Невозможно достичь или поддерживать температуру .....	74
<b>Проблемы с пользовательским интерфейсом .....</b>	<b>74</b>
Нет звука.....	74
Меню заблокировано, зависло, не реагирует на касание .....	74
Перезагрузка сенсорного экрана.....	74
Невозможно считать USB.....	74
Невозможно загрузить файлы с USB.....	74

## Раздел 6

### Инструменты и материалы для чистки

Материалы для чистки .....	75
----------------------------	----

# Раздел 1

## Общая информация

### Прочтите это руководство

Компания Garland Commercial Equipment (GCE) разработала настоящее руководство как справочник для владельца/оператора и установщика данного оборудования. Прочтите это руководство, прежде чем приступить к установке или эксплуатации устройства. Установка и запуск данного оборудования должны производиться квалифицированным специалистом по обслуживанию, помощь в обеспечении эксплуатации приведена в разделе 5 настоящего руководства.

Если вы не можете устранить проблему с обслуживанием, позвоните своему сервисному агенту или дистрибьютору. При звонке держите под рукой номер модели и серийный номер.

Ваш сервисный агент \_\_\_\_\_

Номер телефона сервисного агента \_\_\_\_\_

Ваш местный дистрибьютор GCE \_\_\_\_\_

Номер телефона дистрибьютора \_\_\_\_\_

Номер модели \_\_\_\_\_

Серийный номер \_\_\_\_\_

Дата установки \_\_\_\_\_

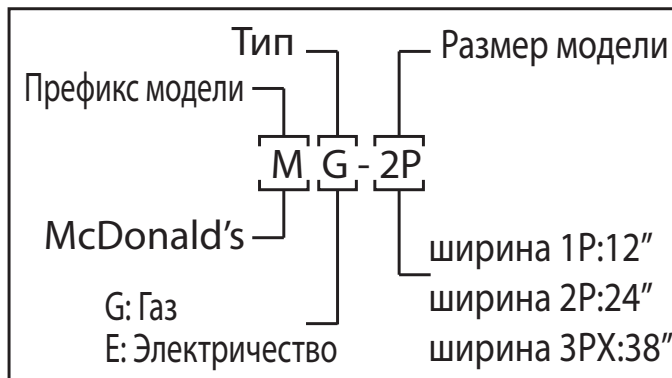
### Осмотр устройства

Внимательно осмотрите устройство после доставки. Немедленно сообщите транспортировщику о любом повреждении, возникшем в ходе транспортировки. Потребуйте письменный акт осмотра от инспектора по претензиям для документирования любых необходимых претензий.

### Номера моделей

Настоящее руководство распространяется на следующие модели:

- M(G/E)-1P (1 пресс)
- M(G/E)-2P (2 прессы)
- M(G/E)-3PX (2+1 – одно основание).



### Номера табличек с серийным номером

На гриле закреплены две таблички с серийным номером: одна размещена в нижнем левом углу правой панели, а вторая – на переднем нижнем краю основания, за передней панелью. На табличке с серийным номером приведена такая важная информация, как номер модели устройства, серийный номер и технические условия на электричество/газ.

СЕР.	PLN. ИДЕНТ.	ГАЗ	
МОД. ЕД.	КАТ.	ПОДВОДИМОЕ ДАВЛЕНИЕ PRESSION	mbar
АРТИКУЛ ARTÍCULO	СТРАНА PAYS PAIS	ЗАДАННОЕ ДАВЛЕНИЕ CALIBRACION DE PRESSION CALIBRADO DE PRESSION	mbar
Буфетно-кухонное оборудование / Equipement pour Cuisine / Equipo para Cocinar / ТИПА / TIPO A		РАЗМЕР ФОРСУЛКИ DIMENSION DES INJECTEURS/ DE INYECTORES	Q-m
ДЛЯ УСТАНОВКИ СО СЛЕДУЮЩИМ МИНИМАЛЬНЫМ ЗАЗОРОМ POUR INSTALLATION AVEC LES DISTANCE MINIMUM ESTA UNIDAD PUEDE SER INSTALADA CON SEPARACION MINIMA DE		РАСЧЕТНОЕ НАПРЯЖЕНИЕ TENSION VOLTAJE	V
ГОРЮЧЕЕ НЕГОРЮЧЕЕ	БОК COTES COSTADOS	ТОК ПРЕДОХРАНИТЕЛЯ FUSIBLE	A
	ЗАДН. ARRIERE ATRAS	ВХОД ЭНЕРГИИ ENERGIJA CAPACIDAD	W
	ПОЛ PLANCHER PISO		
4518493 REV.4	GARLAND COMMERCIAL RANGES LTD., МИССИССОГА, ПРОВИНЦИЯ ОНТАРИО (КАНАДА)		50/60 Hz

ТАБЛИЧКА С СЕРИЙНЫМ НОМЕРОМ (ОБРАЗЕЦ)



## Гарантийные обязательства

### ОГРАНИЧЕННАЯ ГАРАНТИЯ

В ходе гарантийного срока Garland обязуется ремонтировать или, по усмотрению Garland, заменять компоненты, определенные Garland как имеющие дефекты материалов или производства, и, в том, что касается обслуживания, обязуется повторно произвести дефектную часть указанного обслуживания.

Вышесказанное является единственным обязательством Garland по условиям Ограниченной гарантии в отношении оборудования, изделий и обслуживания. В том, что касается оборудования, материалов, компонентов и приспособлений, произведенных третьими лицами, единственным обязательством Garland является приложение обоснованных усилий для получения всех компенсационных выплат по гарантиям производителей. Garland не несет никакой ответственности (в рамках договора или в качестве компенсации при небрежности, гражданском правонарушении или других случаях) за изделия производителей, иных, нежели компания Garland.

### ИСКЛЮЧЕНИЯ ПО ГАРАНТИЙНЫМ ОБЯЗАТЕЛЬСТВАМ

- Настоящая Ограниченная гарантия распространяется только на первоначального покупателя изделия и не является передаваемой. Для гарантийного обслуживания у вас должен быть оригинал товарного чека.
- Гарантия не распространяется на ремонт или замену компонентов, поврежденных вследствие ненадлежащего использования, ухода или хранения, халатного обращения, модификации, несчастного случая, повреждения при доставке, пожаре, наводнении, перепадов напряжения, использования несовместимых материалов или непроведения оговоренного технического обслуживания, прочих опасных факторов или действия непреодолимой силы.
- Гарантийная защита распространяется исключительно на оборудование, установленное в соответствии с процедурами, описанными в руководстве по эксплуатации и установке компании Garland.
- Подлежащие плановому техническому обслуживанию компоненты, включая, среди прочего, лампы накаливания, предохранители, сальники, уплотнительные кольца, внутреннюю и наружную отделку, смазку, умягчители, битые стекла и т. п. Регулировка и калибровка температуры, скорости и потока воздуха.
- Неполадки, обусловленные перепадами напряжения или подачи газа.
- При использовании оборудования в иных целях, нежели утвержденные компанией Garland.
- Оборудование, экспортированное в иностранные государства.
- Косвенные повреждения (стоимость ремонта иного имущества, нежели поврежденное), потери времени, прибыль, использование или побочные, не связанные с приготовлением убытки любого рода.
- Расходы на проезд на расстояние свыше 100 миль в США и 150 км в Канаде либо проезд, длящийся свыше 2 (двух) часов, проезд на наземным транспортом, сверхурочные работы, отпускные и прочие специальные мероприятия.
- Любые расходы на проезд сверх фактического времени (оплачивается ТОЛЬКО поездка в одну сторону).
- Любые расходы в дополнение ко времени типового ремонта утверждаются и оплачиваются по усмотрению Garland.
- Неадекватный или несанкционированный ремонт.
- Взрывобезопасные компоненты во всех диапазонах – 90 дней после даты установки оригинального оборудования.
- Настоящая Ограниченная гарантия не применяется и не распространяется на изделия или оборудование, произведенное или реализованное компанией Garland, если такие изделия или серийное оборудование установлено или используется в непромышленных целях. Настоящая Ограниченная гарантия и любая ответственность и обязательства не распространяются на установки, не отвечающие применимым строительным нормам или нормам пожарной безопасности. Это включает любой ущерб, расходы или иски, обусловленные установкой любого произведенного компанией Garland промышленного оборудования для приготовления пищи и тепловой обработки на некоммерческом объекте или установке.

### ОГРАНИЧЕНИЯ ОТВЕТСТВЕННОСТИ

Предшествующие параграфы устанавливают исключительное средство защиты по всем претензиям, обусловленным неполадками или дефектами изделий либо недостаточностью услуг, реализуемых в соответствии с настоящим документом, независимо от того, возникла ли данная неполадка или дефект до или в срок действия гарантии, а также от того, основана ли претензия, каким бы способом она ни была предъявлена, на договоре, гарантии возмещения убытка, гарантии, гражданском нарушении (включая халатность), безусловной ответственности, предусмотренной нормой законодательства, нормой общего права и т. п. Компания Garland, ее сотрудники и агенты не несут ответственность по любым искам в связи с травмами, косвенным ущербом или убытками, понесенными по той или иной причине. По истечении гарантийного срока любая подобная ответственность прекращает свое действие. ОПИСАННЫЕ ВЫШЕ ГАРАНТИИ ЯВЛЯЮТСЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНЫМИ И ЗАМЕЩАЮТ ВСЕ ИНЫЕ ГАРАНТИИ – ПИСЬМЕННЫЕ, УСТНЫЕ, ПОДРАЗУМЕВАЕМЫЕ ИЛИ ПРЕДУСМОТРЕННЫЕ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ. НЕ ПРИМЕНЯЕТСЯ ПОДРАЗУМЕВАЕМАЯ ГАРАНТИЯ ТОВАРНОГО КАЧЕСТВА ИЛИ ПРИГОДНОСТИ ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНЫХ ЦЕЛЕЙ. GARLAND НЕ ПРЕДОСТАВЛЯЕТ ГАРАНТИЮ НА ЛЮБЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЛИ УСЛУГИ ТРЕТЬИХ ЛИЦ.

### СРЕДСТВА ЗАЩИТЫ

Ответственность Garland за нарушение любых гарантийных обязательств по настоящему документу ограничивается: (i) ремонтом или заменой оборудования, на которое распространяется данная ответственность, либо, в том, что касается услуг, повторным оказанием услуг; либо, (ii) по усмотрению Garland, компенсацией суммы, уплаченной за указанное оборудование или услуги.

Любое нарушение со стороны Garland в отношении любого элемента или блока оборудования или услуг рассматривается как нарушение исключительно в отношении данного элемента, блока или услуги.

### ОГРАНИЧЕННАЯ ГАРАНТИЯ НА КОНКРЕТНОЕ ИЗДЕЛИЕ

#### Газовые/электрические двусторонние раскладные грили:

**Все регионы:** распространяется гарантия на отсутствие дефектов материалов и производства на срок в 2 (два) года с даты установки изделия или 30 (тридцати) месяцев с даты отгрузки с нашего завода, в зависимости от того, что наступит раньше, и 2 (два) года на компоненты и (или) изготовление.

Вышесказанное является единственным обязательством Garland по условиям настоящей Ограниченной гарантии в отношении оборудования, изделий и обслуживания. В том, что касается оборудования, материалов, компонентов и приспособлений, произведенных третьими лицами, единственным обязательством Garland является приложение обоснованных усилий для получения всех компенсационных выплат по гарантиям производителей. Garland не несет никакой ответственности (в рамках договора или в качестве компенсации при небрежности, гражданском правонарушении или других случаях) за изделия производителей, иных, нежели компания Garland.

**Примечание:** Условия гарантии могут различаться в зависимости от соглашения, действующего на момент покупки.

### ОБЗОР ОБЩИХ ГАРАНТИЙНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ

#### ЧТО МЫ БУДЕМ ДЕЛАТЬ

Мы отремонтируем или заменим неисправное устройство, компонент или часть.

Подобный ремонт или замена осуществляются за счет компании Garland, за исключением любых расходов на проезд сверх фактического времени (оплачивается ТОЛЬКО поездка в одну сторону).

#### ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Запчасти, 90 дней, не включая работу. KitchenCare 1-844-724-2273 Факс: 1-812-406-4100.

#### КАК ЗАКАЗАТЬ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Для оформления гарантийного обслуживания свяжитесь с нашим Уполномоченным заводом сервисным агентом.

Для поиска названия и адреса ближайшего Сервисного агента позвоните своему дилеру или на Линию обслуживания Garland по телефону 1-844-724-2273. Кроме того, вы можете зайти на сайт Garland [www.garland-group.com](http://www.garland-group.com), выбрать «Сервис», выбрать «Локализатор», ввести индекс, и в соответствии с введенным индексом вам будет выведен Сервисный агент. При звонке для подачи заявки на обслуживание будьте готовы сообщить номер модели, серийный номер и дату покупки или установки, а также описание проблемы. Необходимо сохранять товарные чеки для подтверждения даты покупки.

#### ПОРЯДОК ПОДАЧИ ПРЕТЕНЗИИ ПО ГАРАНТИИ

Клиент отвечает за:

- Незамедлительное уведомление Дилера или Уполномоченного заводом сервисного агентства о серийном номере оборудования и характере проблемы. Список уполномоченных агентов по сервисному обслуживанию приведен на сайте Garland [www.garland-group.com](http://www.garland-group.com)
- Установление факта того, что ответственность за проблему лежит на заводе. Ограниченная гарантия не распространяется на случаи ненадлежащей установки, регулировки газа или ненадлежащего использования оборудования.
- Содействие Сервисному агентству в том, чтобы гарантийное обслуживание было оказано в течение стандартного рабочего дня.
- Своевременное предоставление достаточного объема документации для получения компенсации.

#### РЕГУЛИРУЮЩЕЕ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО

Действие настоящей Ограниченной гарантии в отношении оборудования, изделий и услуг в Канаде регулируется законами провинции Онтарио (Канада); в иных случаях действие настоящей Ограниченной гарантии регулируется законами штата Делавэр (США), не принимая во внимание их коллизионные нормы. Настоящим исключается применение какого-либо из положений Конвенции Организации Объединенных Наций о договорах международной купли-продажи товаров к настоящей Ограниченной гарантии.

#### ПОРЯДОК ПРЕДЪЯВЛЕНИЯ ПРЕТЕНЗИЙ ПО ПОВРЕЖДЕНИЯМ ВО ВРЕМЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ

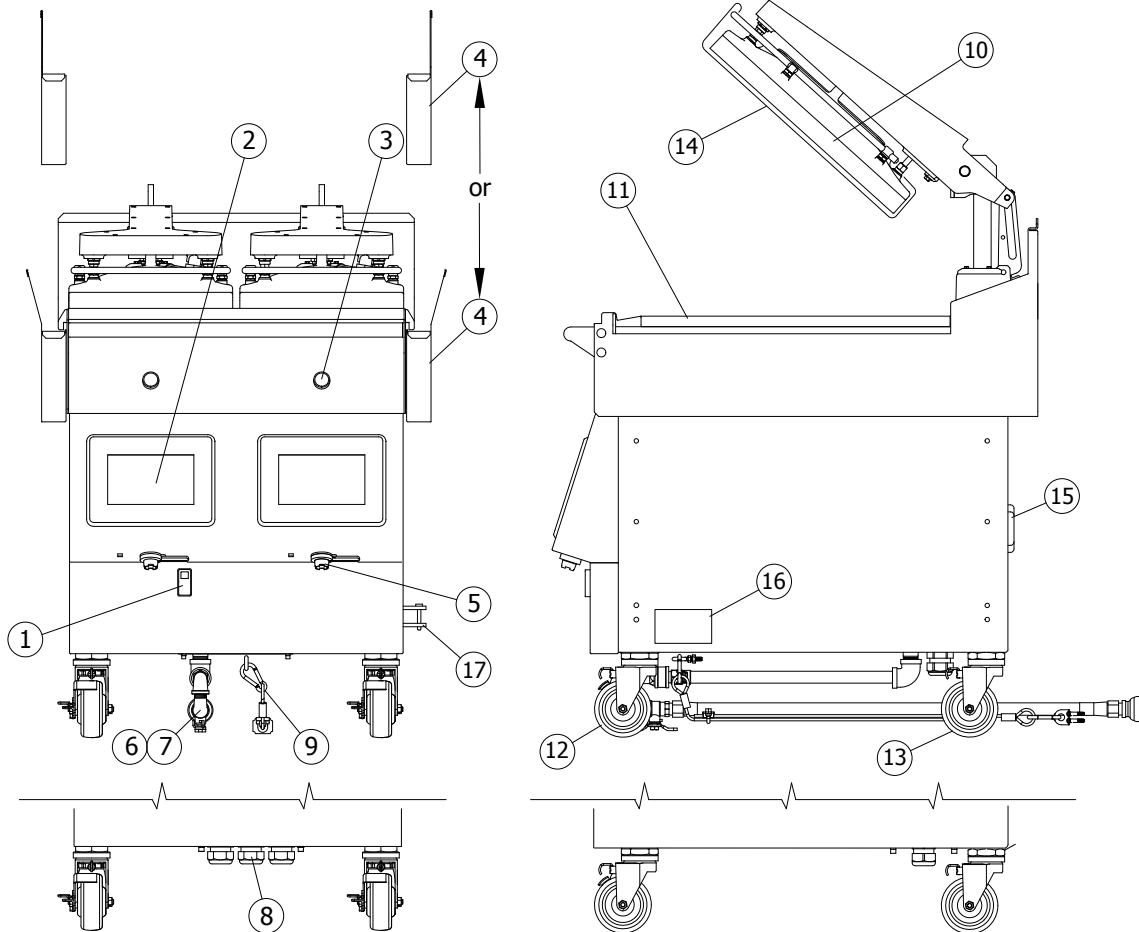
Обратите внимание на то, что оборудование Garland, прежде чем покинуть завод, тщательно проверяется и упаковывается обученным персоналом. Транспортная компания принимает на себя полную ответственность за безопасную доставку в момент приема оборудования. Что делать, если оборудование поступает с повреждениями:

Немедленно направьте претензию, независимо от масштаба повреждения.

Обязательно укажите «явный изъян или повреждение» в грузовой накладной или квитанции транспортного экспресс-агентства и заставьте подписать этот документ лицо, осуществившее доставку.

Скрытые потери или повреждения: если повреждение будет выявлено только после распаковки оборудования, немедленно уведомите транспортную компанию (в течение 15 дней), и предъявите претензию о скрытом повреждении.





1. Вкл/Выкл силового выключателя.
2. easyToUCH™ Средства сенсорного управления для упрощения процесса эксплуатации.
3. Зеленая кнопка.
  - нажмите для начала приготовления.
  - нажмите и удерживайте для прерывания.
4. Ведра для жира.
  - с прямыми боками для экономии места.
  - с расширяющимися боками для размещения дополнительных футляров с инструментами.
5. USB-порты – для easyToUCH.
6. Коллектор поступающего газа (только для газовых моделей).
7. Главная газовая задвижка (только для газовых моделей).  
Поставка с дополнительным шланговым соединением в сборе.
8. Магистральные электрические силовые кабели и разъемы.
9. Ограничительное устройство в сборе (только для газовых моделей).

10. Пресс – для двустороннего приготовления. Возможность управления каждым прессом в отдельности.
11. Под гриля – жарочная поверхность с 3 (тремя) автономно регулируемые нагревателями на участок приготовления.
12. Передние колесики – вертлюжные колесики с регулируемой высотой с тормозами и фиксаторами вертлюгов.
13. Задние колесики – вертлюжные колесики с регулируемой высотой и фиксаторами вертлюгов (без тормозов).
14. Антиадгезионный лист – неадгезионная поверхность для упрощения работы и очистки.
15. Автомат(-ы) защиты сети
16. Расположение паспортной таблички. – На табличке с серийным номером приведена такая важная информация, как номер модели устройства, серийный номер и электрические характеристики.  
**Примечание:** Серийный номер также приведен на кнопке управления «Меню диагностики» в разделе «Проверка».
17. Скобы для соединения пресса (дополнительно)

## Элементы, включенные в комплект поставки вашего нового гриля:

1. Один гриль с 1 прессом (газовый или электрический) включает следующие элементы:

1 ПРЕСС		
Часть №	Описание	К-во
4527294	Зажимы антиадгезионного листа	3
4600722	Подвес антиадгезионного листа	1
4600866	Антиадгезионный лист (коробка)	1
4600415	Направляющая ящика для жира ЛЕВ	1
4600416	Направляющая ящика для жира ПРА	1
4600411	Ведро ящика для жира – справа	1
4600418	Ведро ящика для жира – слева	1
1838701	Приспособление для выравнивания пресса	1
4532089	Специальный гаечный ключ	1
4602107	Форма запуска гриля Garland	1
4600921	Руководство по установке и эксплуатации	1

ПРИМЕЧАНИЕ: Количество может варьировать в зависимости от модели.

2. Один гриль с 2 прессами (газовый или электрический) включает следующие элементы:

2 ПРЕССА		
Часть №	Описание	К-во
4527294	Зажимы антиадгезионного листа	6
4600722	Подвес антиадгезионного листа	2
4600866	Антиадгезионный лист (коробка)	1
4600415	Направляющая ящика для жира ЛЕВ	1
4600416	Направляющая ящика для жира ПРА	1
4600411	Ведро ящика для жира – справа	1
4600418	Ведро ящика для жира – слева	1
1838701	Приспособление для выравнивания пресса	1
4532089	Специальный гаечный ключ	1
4602107	Форма запуска гриля Garland	1
4600921	Руководство по установке и эксплуатации	1

ПРИМЕЧАНИЕ: Количество может варьировать в зависимости от модели.

3. Один гриль с прессом 2+1 (газовый или электрический) включает следующие элементы, исключая упомянутые страны

ПРЕСС 2+1		
Часть №	Описание	К-во
4527294	Зажимы антиадгезионного листа	9
4600722	Подвес антиадгезионного листа	3
4600866	Антиадгезионный лист (коробка)	1
4600415	Направляющая ящика для жира ЛЕВ	1

4600416	Направляющая ящика для жира ПРА	1
4600417	Направляющая ящика для жира Сред	1
4600411	Ведро ящика для жира – справа	1
4600427	Ведро ящика для жира – посередине	1
4600418	Ведро ящика для жира – слева	1
4601744	Один и два аппаратно-программных комплекта	1
1838701	Приспособление для выравнивания пресса	1
4532089	Специальный гаечный ключ	1
4602107	Форма запуска гриля Garland	1
4600921	Руководство по установке и эксплуатации	1

ПРИМЕЧАНИЕ: Количество может варьировать в зависимости от модели.

4. Один гриль с прессом 2+1 (газовый или электрический) с одним основанием включает следующие элементы, исключая упомянутые страны

ПРЕСС 2+1 С ОДНИМ ОСНОВАНИЕМ		
Часть №	Описание	К-во
4527294	Зажимы антиадгезионного листа	9
4600722	Подвес антиадгезионного листа	3
4600866	Антиадгезионный лист (коробка)	1
4600415	Направляющая ящика для жира ЛЕВ	1
4600416	Направляющая ящика для жира ПРА	1
4600417	Направляющая ящика для жира Средняя	1
4600411	Ведро ящика для жира – справа	1
4600418	Ведро ящика для жира – слева	1
1838701	Приспособление для выравнивания пресса	1
4532089	Специальный гаечный ключ	1
4602107	Форма запуска гриля Garland	1
4600921	Руководство по установке и эксплуатации	1

ПРИМЕЧАНИЕ: Количество может варьировать в зависимости от модели.

## НЕ ВКЛЮЧЕННЫЕ производителем элементы:

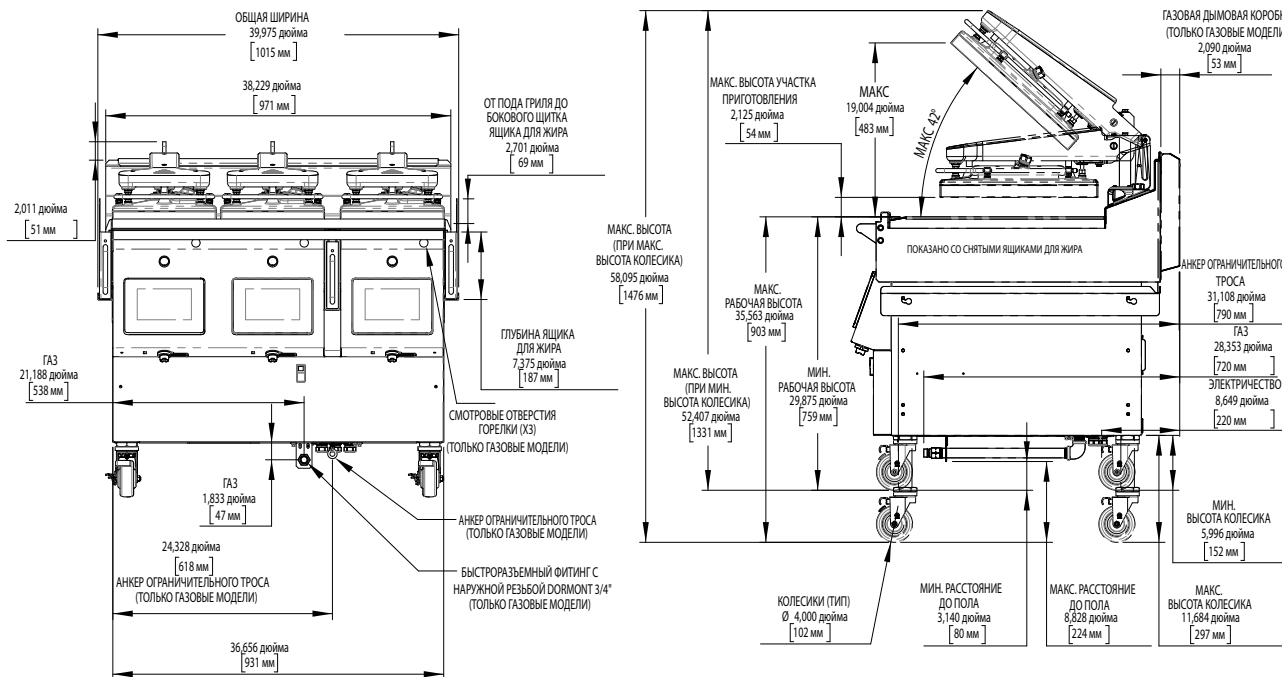
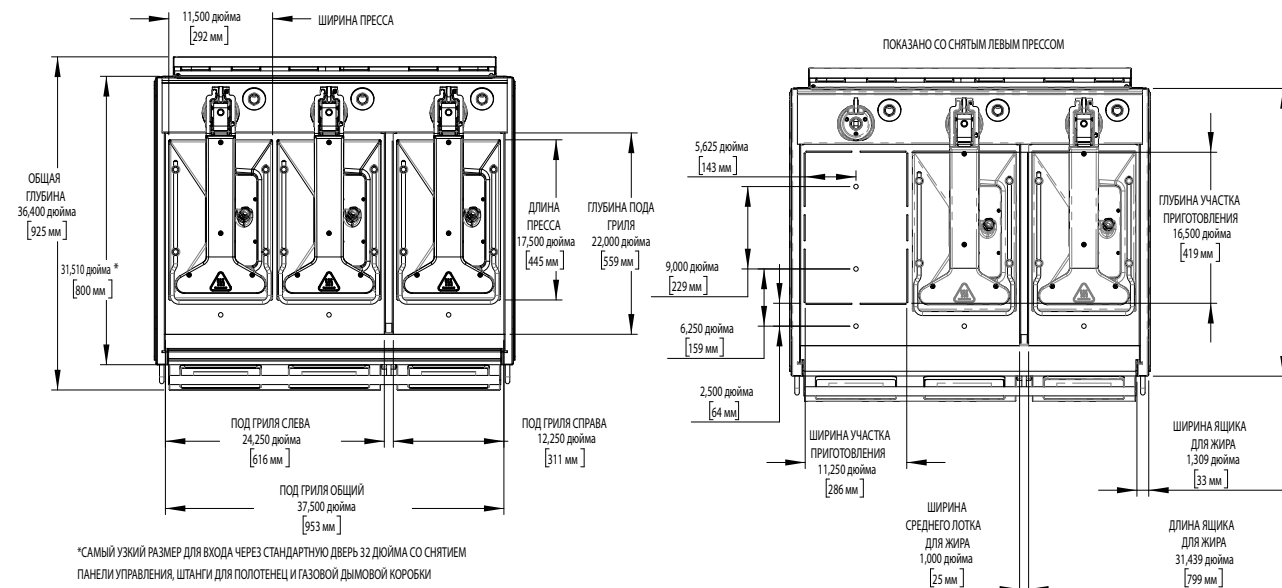
- Любые необходимые для эксплуатации электрические провода.
- Любая необходимая для эксплуатации дымовая коробка.
- Любые необходимые для эксплуатации дополнительные ведра для жира или смазочные направляющие.

## СЛЕДУЮЩАЯ ПРОЦЕДУРА УСТАНОВКИ МОЖЕТ ОСУЩЕСТВЛЯТЬСЯ:

- Уполномоченным заводом сервисным центром
- Уполномоченным компанией Garland установщиком.
- Лицензированным установщиком, нанятым покупателем гриля.
- Более подробную информацию вы можете узнать в Уполномоченном компанией Garland сервисном центре.

## Спецификация по размерам модели с 2 + 1 прессом с одним основанием

### Модель: M(E/G)-3PX



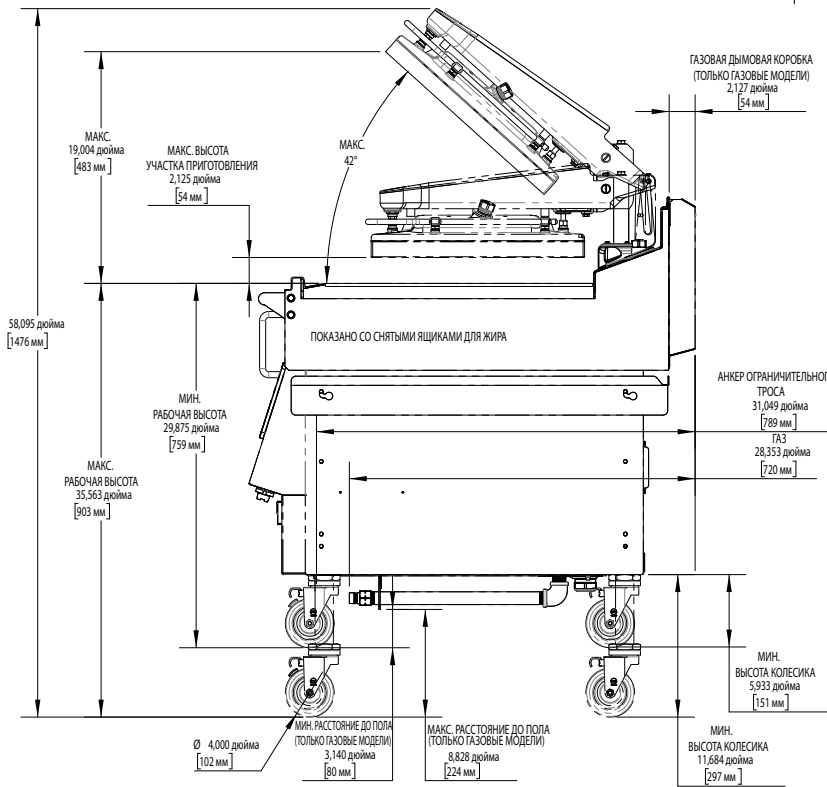
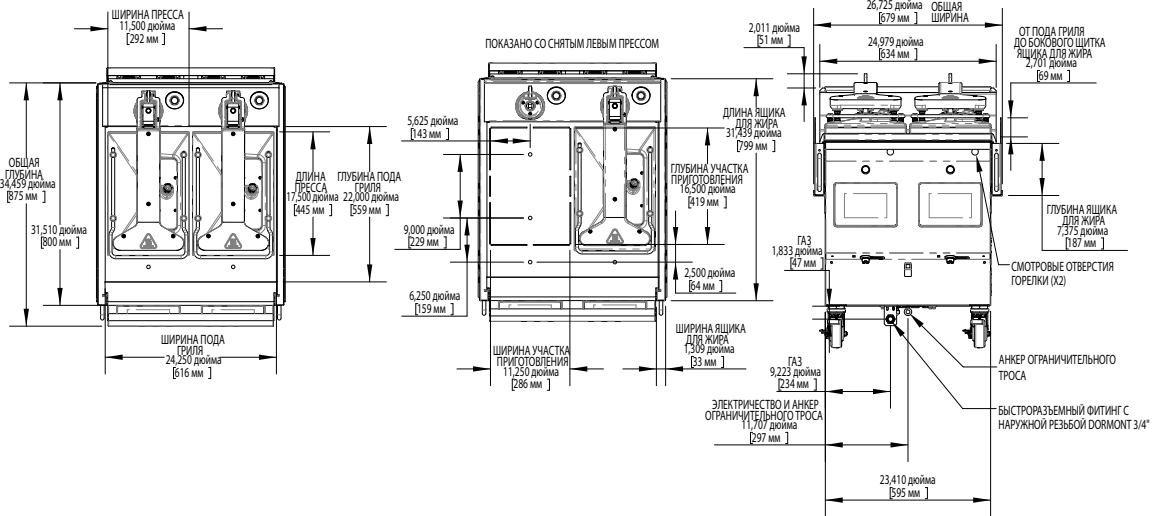
Модель	Высота*		Ширина**		Глубина	
	M(E/G)-3PX	32 дюйма	812 мм	38 дюймов	965,2 мм	34,5 дюйма – без трубы 35,8 дюйма – с трубой (газовые модели)

\* Высота без колесиков

\*\* Без ведер для жира.

## Спецификация по размерам модели с 2 прессами

### Модель: M(E/G)-2P



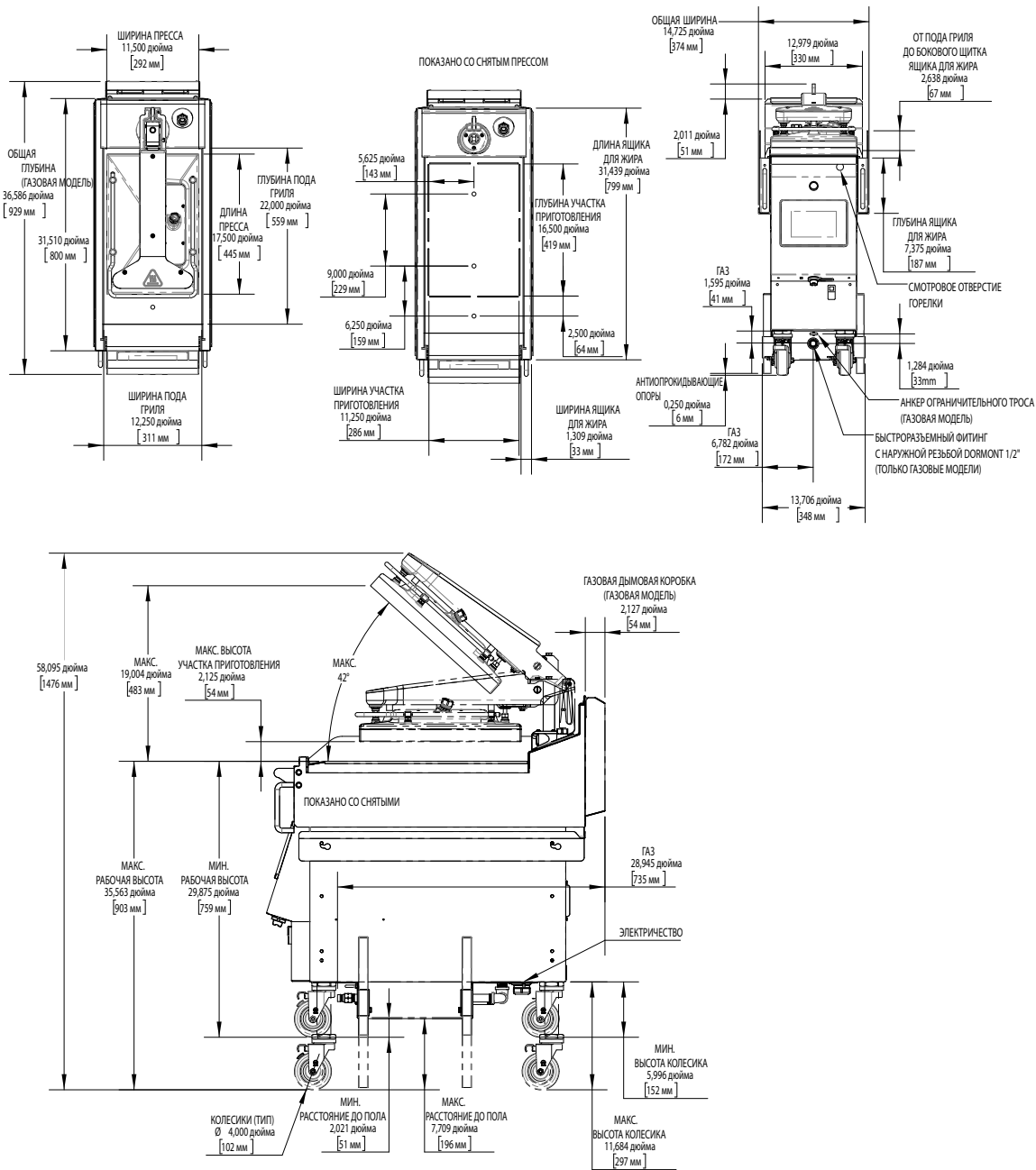
Модель	Высота*		Ширина**		Глубина	
M(E/G)-2P	32 дюйма	812 мм	24 дюйма	610 мм	34,5 дюйма – без трубы	876 мм – без трубы
					35,8 дюйма – с трубой (газовые модели)	909 мм – с трубой (газовые модели)

\* Высота без колесиков

\*\* Без ведер для жира.

## Спецификация по размерам модели с 1 прессом

Модель: M(E/G)-1P



Модель	Высота*		Ширина**		Глубина	
	M(E/G)-1P	32 дюйма	812 мм	13,7 дюйма	305 мм	34,5 дюйма – без трубы 35,8 дюйма – с трубой (газовые модели)

\* Высота без колесиков  
\*\* Без ведер для жира.

**Технические условия на подводимую энергию – WYE, (CE – газовые модели)**

Модели MG-1P CE (газ)					
Модель	Вольт 3N~(WYE) 50/60 Гц	Суммарный ток (А)			Мощность (кВт)
		L1	L2	L3	
1 Пресс	220 В/380 В	12,1	4,7	0,1	3,4
	230 В/400 В	11,3	4,7	0,1	3,4
	240 В/415 В	11,3	4,7	0,1	3,4

Модели MG-2P CE (газ)						Модели MG-3PX CE (газ)					
Модель	Вольт 3N~(WYE) 50/60 Гц	Суммарный ток (А)			Мощность (кВт)	Модель	Вольт 3N~(WYE) 50/60 Гц	Суммарный ток (А)			Мощность (кВт)
		L1	L2	L3				L1	L2	L3	
2 Пресс	220 В/380 В	4,7	12,1	15,8	6,7	3 Пресс	220 В/380 В	15,6	15,6	15,9	10,0
	230 В/400 В	4,7	11,3	15,2	6,8		230 В/400 В	15,0	15,0	15,3	10,1
	240 В/415 В	4,7	11,3	15,2	6,8		240 В/415 В	15,0	15,0	15,3	10,1

**Технические условия на подводимую энергию – Delta (газовые модели)**

Модели MG-1P (газ)					
Модель	Вольт 3~(DELTA) 50/60 Гц	Суммарный ток (А)			Мощность (кВт)
		L1	L2	L3	
1 Пресс	200 В	13,9	16,6	4,8	3,4
	208 В	13,5	16,2	4,9	3,5
	220 В	12,1	14,6	4,8	3,4
	230 В	11,3	13,8	4,8	3,4
	240 В	11,3	13,8	4,8	3,4

Модели MG-2P (газ)						Модели MG-3PX (газ)					
Модель	Вольт 3~(DELTA) 50/60 Гц	Суммарный ток (А)			Мощность (кВт)	Модель	Вольт 3~(DELTA) 50/60 Гц	Суммарный ток (А)			Мощность (кВт)
		L1	L2	L3				L1	L2	L3	
2 Пресс	200 В	19,5	16,7	26,7	6,8	3 Пресс	200 В	29,5	29,8	29,8	10,2
	208 В	19,2	16,3	26,2	6,9		208 В	29,0	29,3	29,3	10,4
	220 В	17,8	14,7	24,0	6,7		220 В	26,8	27,1	27,1	10,1
	230 В	17,1	13,9	23,0	6,8		230 В	25,7	26,0	26,0	10,2
	240 В	17,0	13,6	22,7	6,8		240 В	25,3	25,6	25,6	10,1

Модели MG (газ) – Передний выключатель нагревателя					
Модель	Вольт 3~(DELTA) 50/60 Гц	Суммарный ток (А)			Мощность (кВт)
		L1	L2	L3	
MG-1P	200 В	13,9	13,9	0,0	2,6
MG-2P		13,9	13,9	23,4	5,2
MG-3PX		23,4	23,4	23,4	7,9

**Технические условия на подводимую энергию – WYE (CE – электрические модели)**

Модели ME-1P CE (электрические)					
Модель	Вольт 3N <sup>~</sup> (WYE) 50/60 Гц	Суммарный ток (А)			Мощность (кВт)
		L1	L2	L3	
<b>1 Пресс</b>	220 В/380 В	12,1	15,3	13,9	7,6
	230 В/400 В	11,3	15,1	13,9	7,6
	240 В/415 В	11,3	14,7	13,9	7,6

Модели ME-2P CE (электрические)					
Модель	Вольт 3N <sup>~</sup> (WYE) 50/60 Гц	Суммарный ток (А)			Мощность (кВт)
		L1	L2	L3	
<b>2P 1 вход</b>	220 В/380 В	23,7	24,3	25,7	15,1
	230 В/400 В	22,0	23,2	25,2	15,2
	240 В/415 В	21,3	22,3	25,0	15,1
<b>2P 2 Вход Шнур 1</b>	220 В/380 В	15,3	13,8	12,2	7,6
	230 В/400 В	15,1	13,8	11,3	7,6
	240 В/415 В	14,7	13,8	11,3	7,6
<b>2 Пресс 2 Вход Шнур 2</b>	220 В/380 В	13,8	12,1	15,5	7,6
	230 В/400 В	13,8	11,3	15,3	7,6
	240 В/415 В	13,8	11,3	14,9	7,6

Модели ME-3PX CE (электрические)					
Модель	Вольт 3N <sup>~</sup> (WYE) 50/60 Гц	Суммарный ток (А)			Мощность (кВт)
		L1	L2	L3	
<b>3PX 1 вход</b>	220 В/380 В	35,1	35,1	35,4	22,7
	230 В/400 В	33,2	33,2	33,5	22,8
	240 В/415 В	32,1	32,1	32,4	22,7
<b>3PX 2 Вход Шнур 1</b>	220 В/380 В	15,3	13,8	12,1	7,6
	230 В/400 В	15,1	13,8	11,3	7,6
	240 В/415 В	14,7	13,8	11,3	7,6
<b>3PX 2 Вход Шнур 2</b>	220 В/380 В	24,3	25,5	24,0	15,1
	230 В/400 В	23,2	25,0	22,3	15,2
	240 В/415 В	22,3	24,8	21,6	15,1
<b>3PX 3 входа Шнур 1</b>	220 В/380 В	15,3	13,8	12,1	7,6
	230 В/400 В	15,1	13,8	11,3	7,6
	240 В/415 В	14,7	13,8	11,3	7,6
<b>3PX 3 входа Шнур 2</b>	220 В/380 В	12,1	15,3	13,8	7,6
	230 В/400 В	11,3	15,1	13,8	7,6
	240 В/415 В	11,3	14,7	13,8	7,6
<b>3PX 3 входа Шнур 3</b>	220 В/380 В	13,8	12,1	15,6	7,6
	230 В/400 В	13,8	11,3	15,4	7,6
	240 В/415 В	13,8	11,3	15,0	7,6



### Технические условия на подводимую энергию – Delta (электрические модели)

Модели ME-1P (электрические)					
Модель	Вольт 3L (DELTA) 50/60 Гц	Суммарный ток (А)			Мощность (кВт)
		L1	L2	L3	
<b>1 Пресс</b>	200 В	23,5	24,6	24,4	7,7
	208 В	23,2	24,3	24,1	7,8
	220 В	21,5	22,8	22,3	7,6
	230 В	20,7	22,3	21,4	7,6
	240 В	20,6	22,0	20,9	7,6

Модели ME-2P (электрические)					
Модель	Вольт 3L (DELTA) 50/60 Гц	Суммарный ток (А)			Мощность (кВт)
		L1	L2	L3	
<b>2P 1 вход</b>	200 В	46,9	46,5	46,5	15,6
	208 В	45,7	45,3	45,3	15,6
	220 В	41,1	41,1	41,1	15,1
	230 В	38,1	38,8	38,8	15,2
	240 В	37,0	37,8	37,8	15,1

Модели ME-3PX (электрические)					
Модель	Вольт 3L (DELTA) 50/60 Гц	Суммарный ток (А)			Мощность (кВт)
		L1	L2	L3	
<b>3PX 2 Вход Шнур 1</b>	200 В	24,5	24,3	23,5	7,7
	208 В	24,2	24,0	23,2	7,8
	220 В	22,7	22,2	21,5	7,6
	230 В	22,2	21,3	20,7	7,6
	240 В	21,9	20,8	20,2	7,6
<b>3PX 2 Вход Шнур 2</b>	200 В	46,9	46,6	46,6	15,6
	208 В	45,7	45,4	45,4	15,6
	220 В	41,1	41,2	41,2	15,1
	230 В	38,1	38,9	38,9	15,2
	240 В	37,0	37,9	37,9	15,1

## Технические характеристики газа

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ГАЗА – МОДЕЛИ, УТВЕРЖДЕННЫЕ CSA				
ТИП ГАЗА	ТЕПЛОТВОРНОСТЬ	ЧИСЛО ВОББЕ	УДЕЛЬНАЯ ПЛОТНОСТЬ	СТАНДАРТ
	Бте/фт <sup>3</sup>	Бте/фт <sup>3</sup>		
ПРИРОДНЫЙ ГАЗ	1 075	1333,37	0,650	ANSI Z83.11-2016 / CSA 1.8-2016
ПРОПАН	2 500	2008,5	1,550	
БУТАН (ДЛЯ СНГ)	3 200	2262,74	2,000	
13А ЯПОНСКИЙ ПРИРОДНЫЙ ГАЗ	1 208 (45 МДж/м <sup>3</sup> )	1512,36 (56,34 МДж/м <sup>3</sup> )	0,638	JIA D 001-07 (ПРИЛОЖЕНИЕ 4)

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ГАЗА – МОДЕЛИ, УТВЕРЖДЕННЫЕ CE					
ТИП ГАЗА	ГРУППА	ТЕПЛОТВОРНОСТЬ	ЧИСЛО ВОББЕ	ОТНОСИТЕЛЬНАЯ ПЛОТНОСТЬ	СТАНДАРТ
		МДж/м <sup>3</sup>	МДж/м <sup>3</sup>		
G20	H, E, E <sub>s</sub>	34,02	45/67	0/555	EN 437:2018
G25	L, LL, E <sub>i</sub>	29,25	37,38	0,612	
G25.3	K	29,92	38,49	0,604	
G30	B	116,09	80,58	2,075	
G31	P	88,00	70,69	1,550	
G30/31	B/P	В ДИАПАЗОНЕ G30 И G31 (ГРУППА В И Р) ВЫШЕ			

СТАНДАРТНЫЕ НАСТРОЙКИ/ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ГАЗА ДЛЯ МОДЕЛЕЙ, УТВЕРЖДЕННЫХ CSA													
ТИП ГАЗА	СТАНДАРТ ВЫСОТА	СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА ОБ/МИН		НАСТРОЙКА РЕЛЕ ДАВЛЕНИЯ		ВХОД/ГОРЕЛКА	ПОЛНЫЙ ВВОД/УСТРОЙСТВО Б.Т.Е.			ПОДВОДИМОЕ ДАВЛЕНИЕ	ДАВЛЕНИЕ КОЛЛЕКТОРА	РАЗМЕР ИНЖЕКТОРА	
	ФУТЫ	ЗАЖИГАНИЕ	ГОРЕНИЕ	"W.C. ЗАКРЫТ / ОТКРЫТ"	ЦВЕТОВОЙ КОД	Б.Т.Е.	12" ГРИЛЬ	24" ГРИЛЬ	36" ГРИЛЬ	"W.C.	"W.C.	№	ММ
ПРИРОДНЫЙ ГАЗ	0-4500	11 500	13 500	0,15 / 0,07	СЕРЫЙ	12 000	24 000	48 000	72 000	7,0	4,0	52	<input checked="" type="checkbox"/>
13А ЯПОНСКИЙ ПРИРОДНЫЙ ГАЗ	0-4500	11 500	13 500	0,15 / 0,07	СЕРЫЙ	12 000	24 000	48 000	72 000	8,0	3,0	52	<input checked="" type="checkbox"/>
ПРОПАН	0-4500	10 500	13 500	0,15 / 0,07	СЕРЫЙ	11 500	23 000	46 000	69 000	11,0	4,0		1,3
БУТАН/СНГ	0-4500	10 500	13 500	0,15 / 0,07	СЕРЫЙ	12 000	24 000	48 000	72 000	11,0	3,5		1,3

СТАНДАРТНЫЕ НАСТРОЙКИ/ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ГАЗА ДЛЯ МОДЕЛЕЙ, УТВЕРЖДЕННЫХ CE														
ТИП ГАЗА	ГРУППА	ДИАПАЗОН ВЫСОТ	СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА ОБ/МИН		НАСТРОЙКА РЕЛЕ ДАВЛЕНИЯ		ВВОД/ГОРЕЛКА	ПОЛНЫЙ ВВОД/УСТРОЙСТВО кВт			ПОДВОДИМОЕ	ДАВЛЕНИЕ КОЛЛЕКТОРА	РАЗМЕР ИНЖЕКТОРА	
		МЕТРЫ	ЗАЖИГАНИЕ	ГОРЕНИЕ	"W.C. ЗАКРЫТ / ОТКРЫТ"	ЦВЕТОВОЙ КОД	кВт	12" ГРИЛЬ	24" ГРИЛЬ	36" ГРИЛЬ	МБАР	МБАР	№	ММ
ПРИРОДНЫЙ ГАЗ G20	H, E	0-1372	11 500	13 500	0,51 / 0,38	ЗЕЛЕНый	3,2	6,4	12,8	19,2	СМ. ТАБЛИЦУ ПОДВОДИМОГО ДАВЛЕНИЯ	10,0	52	(1,61)
ПРИРОДНЫЙ ГАЗ G25	L, LL, E	0-1372	11 500	13 500	0,51 / 0,38	ЗЕЛЕНый	3,2	6,4	12,8	19,2		13,7	52	(1,61)
ПРИРОДНЫЙ ГАЗ G25.3	K	0-1372	11 500	13 500	0,51 / 0,38	ЗЕЛЕНый	3,2	6,4	12,8	19,2		13,7	52	(1,61)
ПРОПАН G31	P	0-1372	10 500	13 500	0,51 / 0,38	ЗЕЛЕНый	3,4	6,8	13,6	20,4		10,0	<input checked="" type="checkbox"/>	1,3
БУТАН G30	B	0-1372	10 500	13 500	0,51 / 0,38	ЗЕЛЕНый	3,5	7,0	14,0	21,0		8,7	<input checked="" type="checkbox"/>	1,3
СНГ G30/31	B/P	0-1372	10 500	13 500	0,51 / 0,38	ЗЕЛЕНый	3,5	7,0	14,0	21,0		8,7	<input checked="" type="checkbox"/>	1,3

Действительно для устройств, установленных на высоте до 1372 метров над уровнем моря. В случае установки на большей высоте см. приведенную в настоящем руководстве информацию «Большая высота».

Газы CE – Требования к подводимому давлению по типу газа и стране назначения						
	ТИП ГАЗА		СТРАНЫ НАЗНАЧЕНИЯ	КАТЕГОРИИ	ПРИМЕЧАНИЯ	ПОДВОДИМОЕ ДАВЛЕНИЕ (мбар)
	ГАЗ	ГРУППА				
ГАЗЫ 2-ГО ПОКОЛЕНИЯ (ПРИРОДНЫЙ ГАЗ)	G20	H,E	CY, DK, EE, FI, NO, PL, PT, SE, SK, TR	II2H3B/P		20
			ES, GB, IE	II2H3P		20
			AT, CH, CZ, GR, HR, IT, LT, SI, SK	II2H3P или II2H3B/P		20
			RO	II2H3P или II2H3B/P или II2E3B/P		20
			PL	II2E3P или II2E3B/P		20
			NL	II2EK3P или II2EK3B/P или I2H		20
			DE	II2R3R*	*ДЛЯ I2E	20
			PT	II2R3R*	*ДЛЯ I2H	20
			LV	I2H		20
			LU	I2E или I2H		20
			HU	I2H		25
			BE	II2E(R)3P или II2E(R)3B/P		20↔25
	FR*	II2H3P или II2Esi3P*	*ДИАПАЗОН E5 ДЛЯ 20↔25	20 ИЛИ 20↔25*		
	G25	L, LL, E	RO	II2L3P или II2L3B/P		25
DE			II2R3R*	*ДЛЯ I2LL	20	
BE			II2E(R)3P или II2E(R)3B/P		20↔25	
FR*			II2L3P или II2Esi3P*	*ДИАПАЗОН E1 ДЛЯ 20↔25	20 ИЛИ 20↔25*	
G25.3	K	NL	II2EK3P или II2EK3B/P		25	
ГАЗЫ 3-ГО ПОКОЛЕНИЯ (ПРОПАН, БУТАН И СНГ)	G31	P	CZ, NL	II2H3P или II2EK3P	ПРОПАН	30/37/50
			RO	II2H3P или II2L3P		30
			HU	I3P		30
			GR, HR, IE, IT, LT, SI	II2H3P		37
			PL	II2E3P		37
			PT	II2R3R		37
			CH, ES, GB, SK	II2H3P		37/50
			BE	II2E(R)3P		37/50
			FR	II2H3P или II2Esi3P или II2L3P		37/50
			AT	II2H3P		50
			DE	II2R3R		50
	G30	B	ES, FR, GB, HU, IE	I3B	БУТАН	30, 28-30
			PT	II2R3R		30, 28-30
	G30/31	B/P	DK, EE, FI, HR, IT, LT, NO, SE, SI, TR	II2H3B/P	СНГ	30
			PL	II2E3B/P		30
			RO	II2H3B/P или II2E3B/P или II2L3B/P		30
			BE	II2E(R)3B/P		30
			FR, HU	I3B/P		30
			NL	II2EK3B/P		30
			CY, CZ, GR, SK	II2H3B/P		30/50
DE			II2R3R	50		
AT, CH	II2H3B/P	50				

Для определения типа газа для устройства см. паспортную табличку. Подключайте к этому устройству газ только того типа, который указан в паспортной табличке.

В странах, где реализуются устройства Категории II, существует возможность конверсии газа. См. информацию о комплекте для переоборудования, приведенную в настоящем руководстве.

## Определение конфигурации устройства для газовых грилей:

Если гриль поставляется со следующей маркировкой, он сконфигурирован для стандартного диапазона высот, составляющего 0 – 4 500 футов (0 – 1372 м).

<b>NOTICE</b>	<b>AVIS</b>
<p>This appliance is certified for use within the elevation range listed below.</p> <p><b>0 - 4500 FT</b> (0 - 1372 m)</p> <p>Installation and use of this appliance outside of this range is not permitted and may result in property damage, injury or death. Alteration of this appliance is not permitted without the use of a certified conversion kit and must be done by a qualified technician.</p> <p>AFFIX ABOVE RATING PLATE</p>	<p>Cet appareil est certifié pour utilisation dans la gamme d'élévation listés ci-dessous.</p> <p><b>0 - 4500 FT</b> (0 - 1372 m)</p> <p>L'installation et l'utilisation de cet appareil en dehors de cette gamme n'est pas permis et peut entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort. L'altération de cet appareil n'est pas autorisée sans l'utilisation d'un kit de conversion certifiés et doit être effectué par un technicien qualifié.</p> <p>APOSER AU-DESSUS DE LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE</p>

4601829, RE

<b>FAN SPEED SETTINGS BY GAS TYPE FOR INSTALLATIONS UP TO 4500FT / 1372m</b> Réglages de la vitesse du ventilateur par type de gaz pour les installations jusqu'à 4500FT / 1372m					
FAN SPEED / Vitesse du Ventilateur	GAS TYPE / Type de Gaz				
	NATURAL GAS / Gaz Naturel			PROPANE	BUTANE LPG / GPL
	G20	G25 / G25.3	13A	G31	G30
IGNITION / Allumage	11,500 RPM			10,500 RPM	
COMBUSTION / Combustion	13,500 RPM			13,500 RPM	

REMOVE LABEL FOR HIGH ALTITUDE INSTALLATIONS / ENLEVER L'ÉTIQUETTE POUR LES INSTALLATIONS DE HAUTE ALTITUDE

4604133, RE

Если гриль поставляется со следующей маркировкой, он сконфигурирован для больших высот. Высота и тип газа для устройства указаны с помощью перфорированного отверстия в разделе «Устройство настроено на». Например, на приведенной ниже этикетке устройство сконфигурировано для природного газа для высот от 7001 до 9500 футов (2135 и 2896 метров).

<b>NOTICE - HIGH ALTITUDE INSTALLATIONS / AVIS - HAUTE ALTITUDE INSTALLATIONS</b>											
<p>The table below lists the elevation range that this appliance has been set to operate within. This appliance is only certified for use within the elevation range indicated below. Installation and use of this appliance outside of this range is not permitted and may result in property damage, injury or death. Alteration of this appliance is not permitted without the use of a certified conversion kit and must be done by a qualified technician.</p> <p>Le tableau ci-dessous répertorie la gamme d'élévation que cet appareil a été conçu pour fonctionner à. Cet appareil est uniquement certifié pour utilisation dans la gamme d'élévation indiquée ci-dessous. Installation et utilisation de cet appareil en dehors de cette gamme est interdite et peut entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort. Altération de cet appareil est interdite sans l'utilisation d'un kit de conversion certifié et doit être effectué par un technicien qualifié.</p>											
<b>NATURAL GAS / G20</b>					<b>PROPANE GAS / G31</b>						
ELEVATION RANGE GAMME D'ÉLEVATION	4501 - 7000 FT (1373 - 2134 m)	7001 - 9500 FT (2135 - 2896 m)	9501 - 12000 FT (2897 - 3658 m)	ELEVATION RANGE GAMME D'ÉLEVATION	4501 - 7000 FT (1373 - 2134 m)	7001 - 9500 FT (2135 - 2896 m)	9501 - 12000 FT (2897 - 3658 m)	ELEVATION RANGE GAMME D'ÉLEVATION	4501 - 7000 FT (1373 - 2134 m)	7001 - 9500 FT (2135 - 2896 m)	9501 - 12000 FT (2897 - 3658 m)
FAN SPEED VITESSE DU VENTILATEUR	11,500 RPM	11,500 RPM	11,500 RPM	FAN SPEED VITESSE DU VENTILATEUR	10,500 RPM	10,500 RPM	10,500 RPM	FAN SPEED VITESSE DU VENTILATEUR	14,000 RPM	14,750 RPM	15,500 RPM
INPUT PER BURNER PUISSANCE PAR BRÛLEUR	10,375 BTU (3 04 kW)	10,250 BTU (3 00 kW)	9,750 BTU (2 86 kW)	INPUT PER BURNER PUISSANCE PAR BRÛLEUR	10,500 BTU (3 06 kW)	10,375 BTU (3 04 kW)	9,875 BTU (2 89 kW)	PRESSURE SWITCH INTERRUPTEUR DE PRESSION	0.15 "WC (37.3 Pa)	0.15 "WC (37.3 Pa)	0.15 "WC (37.3 Pa)
APPLIANCE SET FOR APPAREIL FIXE POUR	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	APPLIANCE SET FOR APPAREIL FIXE POUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	APPLIANCE SET FOR APPAREIL FIXE POUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

AFFIX BELOW RATING PLATE / APOSER AU-DESSOUS DE LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE

4604014, REV 1

<b>КОМПЛЕКТЫ ДЛЯ ПЕРЕОБОРУДОВАНИЯ ГАЗА, УТВЕРЖДЕННЫЕ CSA И CE</b>		
<b>КОМПЛЕКТ ДЛЯ ПЕРЕОБОРУДОВАНИЯ № 4604449</b>		
<b>ДЛЯ ВСЕХ УТВЕРЖДЕННЫХ CSA И CE УСТРОЙСТВ</b>		
КОМПЛЕКТ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ ПЕРЕОБОРУДОВАНИЯ УТВЕРЖДЕННЫХ CSA УСТРОЙСТВ С ПРОПАНА НА БУТАН/СНГ И УТВЕРЖДЕННЫХ CE УСТРОЙСТВ С G31 НА G30 И НАОБОРОТ, НЕЗАВИСИМО ОТ РАЗМЕРА. В КОМПЛЕКТ ВХОДЯТ ПЕРЕЧИСЛЕННЫЕ НИЖЕ ЭЛЕМЕНТЫ.		
ЧАСТЬ №	ОПИСАНИЕ	К-ВО
4601828	ЭТИКЕТКА – ТИП ГАЗА ПРО/G31	6
4604013	ЭТИКЕТКА – ТИПЫ ГАЗА БУТАН (G30), СНГ (G30/31)	6
4604457	ЭТИКЕТКА – ЗАЯВЛЕНИЕ О ПЕРЕОБОРУДОВАНИИ, МГ/ХРГ	1
4604460	ЭТИКЕТКА – КОМПЛЕКТ ДЛЯ ПЕРЕОБОРУДОВАНИЯ ПРО/G31 В СНГ/G31 И НАОБОРОТ (ВСЕ РАЗМЕРЫ)	1
4604461	ИНСТРУКЦИИ – ПЕРЕОБОРУДОВАНИЕ ПРО/G31 В СНГ/G30 И НАОБОРОТ, МГ/ХРГ	1
<b>КОМПЛЕКТ ДЛЯ ПЕРЕОБОРУДОВАНИЯ № 4604450</b>		
<b>ДЛЯ ВСЕХ УТВЕРЖДЕННЫХ CSA И CE УСТРОЙСТВ</b>		
НАСТОЯЩИЙ КОМПЛЕКТ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ ПЕРЕОБОРУДОВАНИЯ УСТРОЙСТВ С ПРИРОДНОГО ГАЗА (G20, G25, G25.3, 13A) НА ПРОПАН (G31) ИЛИ БУТАН/СНГ (G30), НЕЗАВИСИМО ОТ РАЗМЕРА. В КОМПЛЕКТ ВХОДЯТ ПЕРЕЧИСЛЕННЫЕ НИЖЕ ЭЛЕМЕНТЫ.		
ЧАСТЬ №	ОПИСАНИЕ	К-ВО
4601828	ЭТИКЕТКА – ТИП ГАЗА ПРО/G31	6
4604013	ЭТИКЕТКА – ТИПЫ ГАЗА БУТАН (G30), СНГ (G30/31)	6
4602998	ЭТИКЕТКА – РАЗМЕР ОТВЕРСТИЯ 1,3 ММ	6
4602858	ДИАФРАГМЕННЫЙ ФИТТИНГ 1,3 ММ	6
4604457	ЭТИКЕТКА – ЗАЯВЛЕНИЕ О ПЕРЕОБОРУДОВАНИИ, МГ/ХРГ	1
4604462	ЭТИКЕТКА – КОМПЛЕКТ ДЛЯ ПЕРЕОБОРУДОВАНИЯ С ПРИР. ГАЗА НА ПРОПАН ИЛИ БУТАН/СНГ (ВСЕ РАЗМЕРЫ)	1
4604463	ИНСТРУКЦИИ – ПЕРЕОБОРУДОВАНИЕ С ПРИР. ГАЗА НА ПРОП. ИЛИ БУТАН/СНГ, МГ/ХРГ	1
<b>КОМПЛЕКТ ДЛЯ ПЕРЕОБОРУДОВАНИЯ № 4604451</b>		
<b>ДЛЯ ВСЕХ УТВЕРЖДЕННЫХ CSA И CE УСТРОЙСТВ</b>		
НАСТОЯЩИЙ КОМПЛЕКТ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ ПЕРЕОБОРУДОВАНИЯ УСТРОЙСТВ С ПРОПАНА (G31) ИЛИ БУТАНА/СНГ (G30, G30/31) НА ПРИРОДНЫЙ ГАЗ (G20, G25, G25.3, 13A), НЕЗАВИСИМО ОТ РАЗМЕРА. В КОМПЛЕКТ ВХОДЯТ ПЕРЕЧИСЛЕННЫЕ НИЖЕ ЭЛЕМЕНТЫ.		
ЧАСТЬ №	ОПИСАНИЕ	К-ВО
4601808	ЭТИКЕТКА – ТИП ГАЗА ПРИР/G20	6
4601827	ЭТИКЕТКА – ТИП ГАЗА 13А ЯПОНСКИЙ	6
4604135	ЭТИКЕТКА – ТИПЫ ГАЗА G25 ИЛИ G25.3	6
4602999	ЭТИКЕТКА – РАЗМЕР ОТВЕРСТИЯ № 52	6
4602857	ДИАФРАГМЕННЫЙ ФИТТИНГ № 52	6
4604457	ЭТИКЕТКА – ЗАЯВЛЕНИЕ О ПЕРЕОБОРУДОВАНИИ, МГ/ХРГ	1
4604464	ЭТИКЕТКА – КОМПЛЕКТ ДЛЯ ПЕРЕОБОРУДОВАНИЯ С ПРОПАНА ИЛИ БУТАНА/СНГ НА ПРИР. ГАЗ (ВСЕ РАЗМЕРЫ)	1
4604465	ИНСТРУКЦИИ – ПЕРЕОБОРУДОВАНИЕ С ПРОП. ИЛИ БУТАНА/СНГ НА ПРИР. ГАЗ, МГ/ХРГ	1
<b>УТВЕРЖДЕННЫЙ CE КОМПЛЕКТ ДЛЯ ПЕРЕОБОРУДОВАНИЯ ГАЗА</b>		
<b>КОМПЛЕКТ ДЛЯ ПЕРЕОБОРУДОВАНИЯ № 4604448</b>		
<b>ДЛЯ ВСЕХ УТВЕРЖДЕННЫХ CE УСТРОЙСТВ</b>		
КОМПЛЕКТ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ ПЕРЕОБОРУДОВАНИЯ УТВЕРЖДЕННЫХ CE УСТРОЙСТВ С G20 НА G25 И НАОБОРОТ, НЕЗАВИСИМО ОТ РАЗМЕРА. В КОМПЛЕКТ ВХОДЯТ ПЕРЕЧИСЛЕННЫЕ НИЖЕ ЭЛЕМЕНТЫ.		
ЧАСТЬ №	ОПИСАНИЕ	К-ВО
4604135	ЭТИКЕТКА – ТИПЫ ГАЗА G25 ИЛИ G25.3	6
4601808	ЭТИКЕТКА – ТИП ГАЗА ПРИР/G20	6
4604457	ЭТИКЕТКА – ЗАЯВЛЕНИЕ О ПЕРЕОБОРУДОВАНИИ, МГ/ХРГ	1
4604458	ЭТИКЕТКА – КОМПЛЕКТ ДЛЯ ПЕРЕОБОРУДОВАНИЯ С G20 НА G25 И НАОБОРОТ (ВСЕ РАЗМЕРЫ)	1
4604459	ИНСТРУКЦИИ – ПЕРЕОБОРУДОВАНИЕ С G20 НА G25 И НАОБОРОТ, МГ/ХРГ	1

<b>НАСТРОЙКИ/ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ГАЗА ДЛЯ УТВЕРЖДЕННЫХ CSA МОДЕЛЕЙ ДЛЯ БОЛЬШИХ ВЫСОТ</b>														
ТИП ГАЗА	ДИАПАЗОН ВЫСОТ	СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА ОБ/МИН		НАСТРОЙКА РЕЛЕ ДАВЛЕНИЯ		ВВОД/ГОРЕЛКА	ПОЛНЫЙ ВВОД/УСТРОЙСТВО Б.Т.Е.			ПОДВОДИМОЕ ДАВЛЕНИЕ	ДАВЛЕНИЕ КОЛЛЕКТОРА	РАЗМЕР ИНЖЕКТОРА		
	ФУТЫ	ЗАЖИГАНИЕ	ГОРЕНИЕ	"W.C. ЗАКРЫТ / ОТКРЫТ	ЦВЕТОВОЙ КОД	БТЕ	12" ГРИЛЬ	24" ГРИЛЬ	36" ГРИЛЬ	" W.C.	" W.C.	№	ММ	
ПРИРОДНЫЙ ГАЗ	4501 - 7000	11 500	13 750	0,15 / 0,07	СЕРЫЙ	10 375	20 750	41 500	62 250	7,0	4,0	52		
	7001 - 9500	11 500	14 250			10 250	20 500	41 000	61 500					
	9500 - 12000	11 500	14 750			9 750	19 500	39 000	58 500					
ПРОПАН	4501 - 7000	10 500	14 000	0,15 / 0,07	СЕРЫЙ	10 500	21 000	42 000	63 000	11,0	10,0 8,7 8,7		1,3	
	7001 - 9500	10 500	14 750			10 375	20 750	41 500	62 250					
	9500 - 12000	10 500	15 500			9 875	19 750	39 500	59 250					
<sup>1</sup> ВВОД НА ГОРЕЛКУ ОСНОВАН НА СРЕДНЕМ ЗНАЧЕНИИ ДИАПАЗОНА ВЫСОТ, <sup>2</sup> РАССЧИТАНО, ИСХОДЯ ИЗ ВВОДА/ГОРЕЛКУ														
<b>НАСТРОЙКИ/ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ГАЗА ДЛЯ УТВЕРЖДЕННЫХ SE МОДЕЛЕЙ ДЛЯ БОЛЬШИХ ВЫСОТ</b>														
ТИП ГАЗА	ГРУППА	ДИАПАЗОН ВЫСОТ	СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА ОБ/МИН		НАСТРОЙКА РЕЛЕ ДАВЛЕНИЯ		ВВОД/ГОРЕЛКА	ПОЛНЫЙ ВВОД/УСТРОЙСТВО кВт			ПОДВОДИМОЕ ДАВЛЕНИЕ	ДАВЛЕНИЕ КОЛЛЕКТОРА	РАЗМЕР ИНЖЕКТОРА	
		МЕТРЫ	ЗАЖИГАНИЕ	ГОРЕНИЕ	"W.C. ЗАКРЫТ / ОТКРЫТ	ЦВЕТОВОЙ КОД	кВт	12" ГРИЛЬ	24" ГРИЛЬ	36" ГРИЛЬ	мбар	мбар	№	ММ
ПРИРОДНЫЙ ГАЗ G20	H, E	1373 - 2134	11 500	13 750	0,15 / 0,07	СЕРЫЙ	3,04	6,4	12,16	18,24	СМ. ТАБЛИЦУ ПОДВОДИМОГО ДАВЛЕНИЯ	10,0	52	(1,61)
		2135 - 2896	11 500	14 250			3,00	6,4	12,00	18,00				
		2897 - 3658	11 500	14 750			2,86	6,4	11,44	17,16				
ПРОПАН G31	P	1373 - 2134	10 500	14 000	0,15 / 0,07	СЕРЫЙ	3,08	6,8	12,32	18,48	10,0		1,3	
		2135 - 2896	10 500	14 750			3,04	7,0	12,16	18,24				
		2897 - 3658	10 500	15 500			2,89	7,0	11,56	17,34				
<sup>1</sup> ВВОД НА ГОРЕЛКУ ОСНОВАН НА СРЕДНЕМ ЗНАЧЕНИИ ДИАПАЗОНА ВЫСОТ, <sup>2</sup> РАССЧИТАНО, ИСХОДЯ ИЗ ВВОДА/ГОРЕЛКУ														

**УТВЕРЖДЕННЫЙ CSA КОМПЛЕКТ ДЛЯ ПЕРЕОБОРУДОВАНИЯ ПОД БОЛЬШИЕ ВЫСОТЫ**

КОМПЛЕКТ ДЛЯ ПЕРЕОБОРУДОВАНИЯ № 4604444

**ДЛЯ ВСЕХ УТВЕРЖДЕННЫХ CSA УСТРОЙСТВ**

ДАННЫЙ КОМПЛЕКТ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ ПЕРЕОБОРУДОВАНИЯ УТВЕРЖДЕННЫХ CSA, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ СТАНДАРТНЫХ ВЫСОТ НАД УРОВНЕМ МОРЯ УСТРОЙСТВ В УСТРОЙСТВА ДЛЯ БОЛЬШИХ ВЫСОТ.  
ДАННЫЙ КОМПЛЕКТ ПРИМЕНЯЕТСЯ ДЛЯ ВСЕХ УТВЕРЖДЕННЫХ CSA ГАЗОВЫХ УСТРОЙСТВ НА ПРИРОДНОМ ГАЗЕ И ПРОПАНА, НЕЗАВИСИМО ОТ РАЗМЕРА. В КОМПЛЕКТ ВХОДЯТ ПЕРЕЧИСЛЕННЫЕ НИЖЕ ЭЛЕМЕНТЫ.

ЧАСТЬ №	ОПИСАНИЕ	К-ВО
4604014	ЭТИКЕТКА – БОЛЬШАЯ ВЫСОТА (4501 - 12000 ФТ)	1
4602121	ЭТИКЕТКА – ЗАЯВЛЕНИЕ О ВЫСОТАХ MG/XPG	1
4604452	ИНСТРУКЦИИ – ПЕРЕОБОРУДОВАНИЕ СО СТАНДАРТНОЙ НА ВЫСОТНУЮ СХЕМУ MG/XPG	1
4604453	ЭТИКЕТКА – КОМПЛЕКТ ДЛЯ ПЕРЕОБОРУДОВАНИЯ СО СТАНДАРТНОЙ НА ВЫСОТНУЮ СХЕМУ, УСТРОЙСТВА CSA ПРИР/ПРОП	1

<b>УТВЕРЖДЕННЫЕ CSA КОМПЛЕКТЫ ДЛЯ ПЕРЕБОРУДОВАНИЯ ПОД БОЛЬШИЕ ВЫСОТЫ</b>		
<b>КОМПЛЕКТ ДЛЯ ПЕРЕБОРУДОВАНИЯ № 4604445</b>		
<b>ДЛЯ ВСЕХ УТВЕРЖДЕННЫХ СЕ 12-дюймовых УСТРОЙСТВ</b>		
<p>ДАННЫЙ КОМПЛЕКТ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ ПЕРЕБОРУДОВАНИЯ УТВЕРЖДЕННЫХ СЕ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ СТАНДАРТНЫХ ВЫСОТ НАД УРОВНЕМ МОРЯ 12-дюймовых УСТРОЙСТВ В УСТРОЙСТВА ДЛЯ БОЛЬШИХ ВЫСОТ. ДАННЫЙ КОМПЛЕКТ ПРЕДНАЗНАЧЕН ТОЛЬКО ДЛЯ 12-дюймовых ГРИЛЕЙ, НАСТРОЕННЫХ НА ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИРОДНОГО ГАЗА G20 И ПРОПАНА G31. В КОМПЛЕКТ ВХОДЯТ ПЕРЕЧИСЛЕННЫЕ НИЖЕ ЭЛЕМЕНТЫ.</p>		
ЧАСТЬ №	ОПИСАНИЕ	К-ВО
4604014	ЭТИКЕТКА – БОЛЬШАЯ ВЫСОТА (4501 - 12000 ФТ)	1
4602121	ЭТИКЕТКА – ЗАЯВЛЕНИЕ О ВЫСОТАХ MG/XPG	1
4604452	ИНСТРУКЦИИ – ПЕРЕБОРУДОВАНИЕ СО СТАНДАРТНОЙ НА ВЫСОТНУЮ СХЕМУ MG/XPG	1
4604454	ЭТИКЕТКА – КОМПЛЕКТ ДЛЯ ПЕРЕБОРУДОВАНИЯ СО СТАНДАРТНОЙ НА ВЫСОТНУЮ СХЕМУ, УСТРОЙСТВА CSA ПРИР/ПРОП	1
4601976	РЕЛЕ ДАВЛЕНИЯ В СБОРЕ, СЕРАЯ ПЕЧАТНАЯ ПЛАТА, PR 0,15 WC	2

<b>КОМПЛЕКТ ДЛЯ ПЕРЕБОРУДОВАНИЯ № 4604446</b>		
<b>ДЛЯ ВСЕХ УТВЕРЖДЕННЫХ СЕ 24-дюймовых УСТРОЙСТВ</b>		
<p>ДАННЫЙ КОМПЛЕКТ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ ПЕРЕБОРУДОВАНИЯ УТВЕРЖДЕННЫХ СЕ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ СТАНДАРТНЫХ ВЫСОТ НАД УРОВНЕМ МОРЯ 24-дюймовых УСТРОЙСТВ В УСТРОЙСТВА ДЛЯ БОЛЬШИХ ВЫСОТ. ДАННЫЙ КОМПЛЕКТ ПРЕДНАЗНАЧЕН ТОЛЬКО ДЛЯ 24-дюймовых ГРИЛЕЙ, НАСТРОЕННЫХ НА ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИРОДНОГО ГАЗА G20 И ПРОПАНА G31. В КОМПЛЕКТ ВХОДЯТ ПЕРЕЧИСЛЕННЫЕ НИЖЕ ЭЛЕМЕНТЫ.</p>		
ЧАСТЬ №	ОПИСАНИЕ	К-ВО
4604014	ЭТИКЕТКА – БОЛЬШАЯ ВЫСОТА (4501 - 12000 ФТ)	1
4602121	ЭТИКЕТКА – ЗАЯВЛЕНИЕ О ВЫСОТАХ MG/XPG	1
4604452	ИНСТРУКЦИИ – ПЕРЕБОРУДОВАНИЕ СО СТАНДАРТНОЙ НА ВЫСОТНУЮ СХЕМУ MG/XPG	1
4604455	ЭТИКЕТКА – КОМПЛЕКТ ДЛЯ ПЕРЕБОРУДОВАНИЯ СО СТАНДАРТНОЙ НА ВЫСОТНУЮ СХЕМУ, УТВЕРЖДЕННЫЕ СЕ 24-ДЮЙМОВЫЕ УСТРОЙСТВА НА G20/G31	1
4601976	РЕЛЕ ДАВЛЕНИЯ В СБОРЕ, СЕРАЯ ПЕЧАТНАЯ ПЛАТА, PR 0,15 WC	4

<b>КОМПЛЕКТ ДЛЯ ПЕРЕБОРУДОВАНИЯ № 4604447</b>		
<b>ДЛЯ ВСЕХ УТВЕРЖДЕННЫХ СЕ 36-дюймовых УСТРОЙСТВ</b>		
<p>ДАННЫЙ КОМПЛЕКТ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ ПЕРЕБОРУДОВАНИЯ УТВЕРЖДЕННЫХ СЕ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ СТАНДАРТНЫХ ВЫСОТ НАД УРОВНЕМ МОРЯ 36-дюймовых УСТРОЙСТВ В УСТРОЙСТВА ДЛЯ БОЛЬШИХ ВЫСОТ. ДАННЫЙ КОМПЛЕКТ ПРЕДНАЗНАЧЕН ТОЛЬКО ДЛЯ 36-дюймовых ГРИЛЕЙ, НАСТРОЕННЫХ НА ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИРОДНОГО ГАЗА G20 И ПРОПАНА G31. В КОМПЛЕКТ ВХОДЯТ ПЕРЕЧИСЛЕННЫЕ НИЖЕ ЭЛЕМЕНТЫ.</p>		
ЧАСТЬ №	ОПИСАНИЕ	К-ВО
4604014	ЭТИКЕТКА – БОЛЬШАЯ ВЫСОТА (4501 - 12000 ФТ)	1
4602121	ЭТИКЕТКА – ЗАЯВЛЕНИЕ О ВЫСОТАХ MG/XPG	1
4604452	ИНСТРУКЦИИ – ПЕРЕБОРУДОВАНИЕ СО СТАНДАРТНОЙ НА ВЫСОТНУЮ СХЕМУ MG/XPG	1
4604455	ЭТИКЕТКА – КОМПЛЕКТ ДЛЯ ПЕРЕБОРУДОВАНИЯ СО СТАНДАРТНОЙ НА ВЫСОТНУЮ СХЕМУ, УТВЕРЖДЕННЫЕ СЕ 36-ДЮЙМОВЫЕ УСТРОЙСТВА НА G20/G31	1
4601976	РЕЛЕ ДАВЛЕНИЯ В СБОРЕ, СЕРАЯ ПЕЧАТНАЯ ПЛАТА, PR 0,15 WC	6

Преобразования должны быть сделаны квалифицированным техническим специалистом.

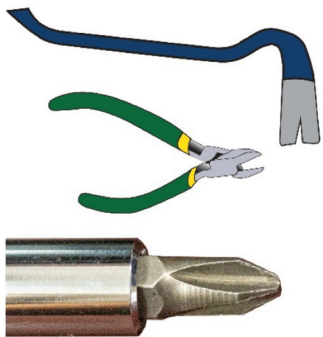


## Раздел 2 Установка

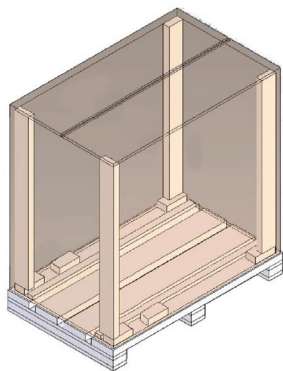
### Снятие оборудования с деревянного поддона

#### **⚠ Внимание**

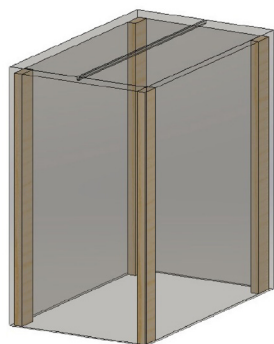
Следуйте приведенным ниже инструкциям для того, чтобы безопасно и легко снять устройство с поддона. Устройство является очень тяжелым! Используйте средства индивидуальной защиты (СИЗ).



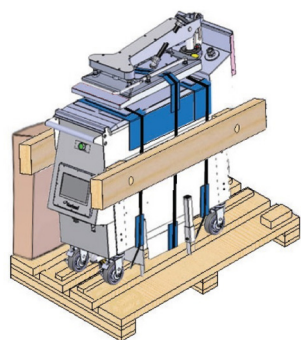
Требуемые инструменты



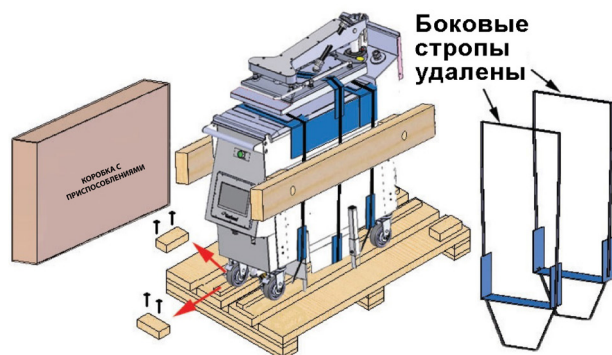
1. Упаковка включает в себя верхнюю картонную коробку и деревянный поддон.



2. Обрежьте стропы и снимите картонную коробку, покрывающую устройство.

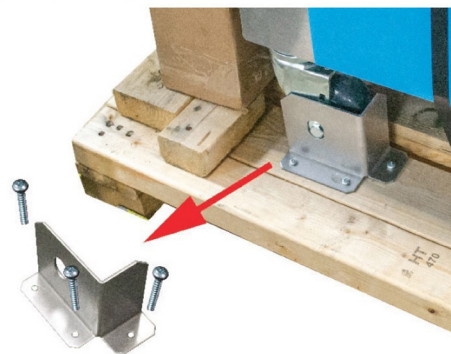


3. Снимите картонную коробку с приспособлениями, расположенную вблизи или позади устройства.

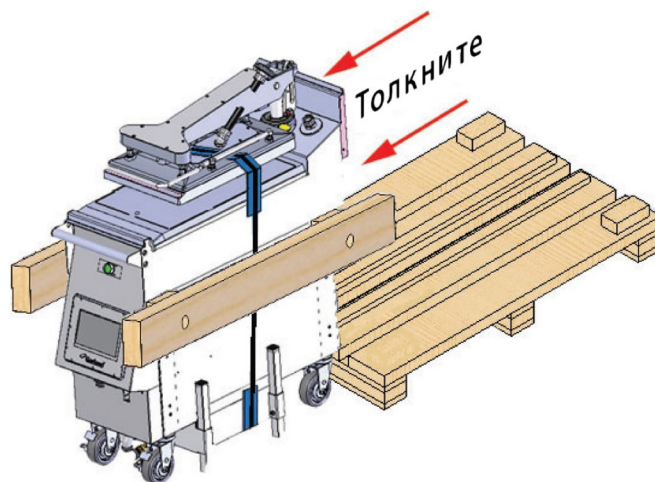


**Боковые стропы удалены**

4. Снимите и отложите прикрепленные к поддону деревянные блоки с помощью рычага, блокирующего переднее колесико устройства.
5. Обрежьте и удалите боковые стропы, прикрепляющие устройство к поддону, оставив центральный строп.



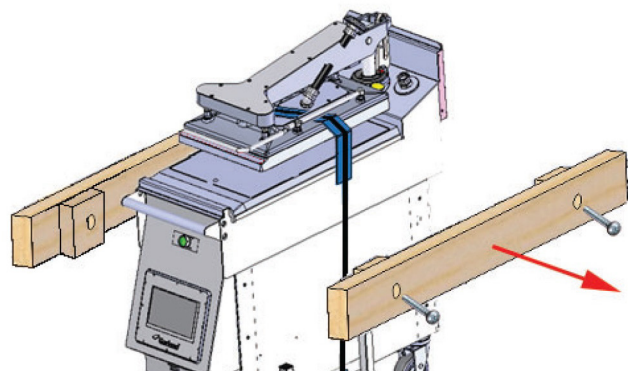
6. Снимите и отложите металлический уголок, закрепленный на задних колесиках, с помощью отвертки Phillips (PH2).



#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

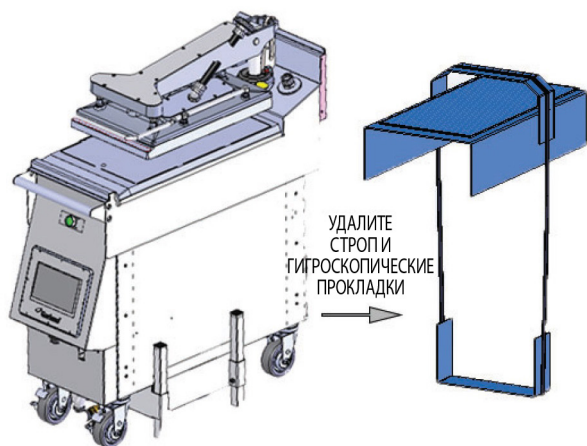
СНИМИТЕ ТОРМОЗА С ПЕРЕДНИХ КОЛЕСИКОВ при снятии гриля с поддона.

7. Отпустите тормоза передних колесиков и столкните устройство с поддона. С осторожностью перемещайте и направляйте устройство, чтобы оно катилось прямо вперед.



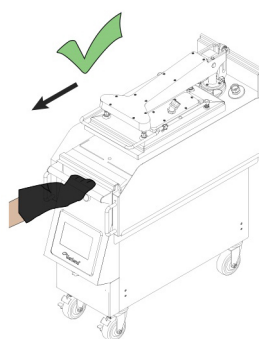
8. Снимите и отложите деревянные блоки, прикрепленные к боковым сторонам гриля, используя отвертку Phillips (PH2).

9. Вставьте 4 (четыре) болта с буртом в боковые панели устройства.

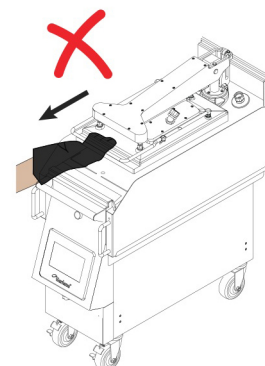


10. Обрежьте и удалите центральный строп, удерживающий верхний пресс, и гигроскопические прокладки, как только устройство будет доставлено на кухню.

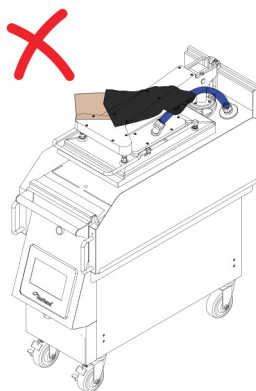
**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**



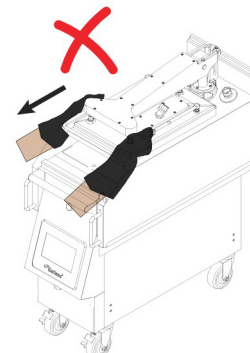
**ПЕРЕМЕЩАЙТЕ ГРИЛЬ ЗА ПЕРЕДНЮЮ ШТАНГУ.**



**НЕ ПЕРЕМЕЩАЙТЕ ГРИЛЬ ЗА ЛИСТОВОЙ ШВЕЛЛЕР**



**НЕ ПЕРЕМЕЩАЙТЕ ГРИЛЬ ЗА ТРУБУ.**



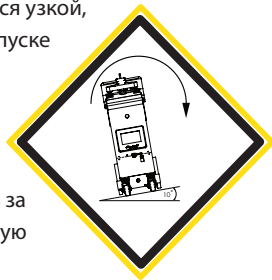
**НЕ ПЕРЕМЕЩАЙТЕ ГРИЛЬ ЗА ПРЕСС ИЛИ РУЧКУ.**

11. Используйте описанную выше процедуру для всех моделей гриля.

## Перемещение гриля на место установки

Перемещение нового гриля на кухню должно отвечать следующим требованиям.

- Самое главное – это планирование. Минимизируйте риск возникновения проблем в ходе перемещения.
- Ознакомьтесь с механизмом торможения колесиков, чтобы задействовать или отпустить тормоза при необходимости.
- Во время перемещения верхний пресс должен быть опущен.
- Соотнесите скорость перемещения с условиями.
- Поворачивайте в сторону уклона, а не подъема, в случае неполной устойчивости на спуске или погрузочной платформе.
- Толкайте/тяните гриль за штангу для полотенец прямо даже при пологом уклоне.
- Не толкайте/не тяните диагонально поперек уклона.
- Не толкайте/не тяните за трубу или ручку пресса.
- Модель с 1 (одним) прессом является узкой, будьте предельно осторожны на спуске или погрузочной платформе. Если угол наклона спуска или платформа превышает  $\pm 10^\circ$ , существует вероятность опрокидывания гриля, обратитесь за помощью и используйте правильную методику перемещения гриля.



## Место установки

Выбранное для оборудования расположение должно отвечать следующим критериям. Выберите иное расположение в случае несоблюдения этих критериев.

- Место установки ДОЛЖНО быть ровным и способным выдерживать вес оборудования:
  - 3 пресса – 362,9 кг / 800 фунтов (442,3 кг / 975 фунтов в полной упаковке).
  - 2 пресса – 226,8 кг / 500 фунтов (283,5 кг / 625 фунтов в полной упаковке).
  - 1 пресс – 192,8 кг / 425 фунтов (249,5 кг / 550 фунтов в полной упаковке).
- Место установки ДОЛЖНО быть освобождено и очищено от горючих материалов.
- Оборудование ДОЛЖНО быть выровнено по бокам, с лицевой и тыльной стороны.
- Установите оборудование так, чтобы оно не опрокинулось и не скользило.
- Температура воздуха должна составлять не менее 40 °F (4,4 °C) и не более 110 °F (43,3 °C).
- Для обеспечения безопасной и эффективной эксплуатации ТРЕБУЕТСЯ и ЯВЛЯЕТСЯ КРИТИЧЕСКИ ВАЖНОЙ надлежащая подача воздуха для вентиляции. См. таблицу «Требования к зазорам».
- Не преграждайте поток вентиляционного воздуха. Убедитесь в том, что воздуховоды оборудования не перекрыты

- Установка не должна производиться вблизи теплоизлучающего оборудования (жарочный шкаф, посудомоечные машины и т. п.) и под прямыми солнечными лучами, оборудование должно быть защищено от атмосферных воздействий.
- Не устанавливайте оборудование непосредственно над водовыпускной трубой. Исходящий из водовыпускной трубы пар будет отрицательно сказываться на эксплуатации, циркуляции воздуха и повредит электрические/электронные компоненты.
- Не храните ничего на устройстве.

## Требования к зазорам

- Более подробная информация приведена в разделе 1 «Спецификация по размерам модели с 1 прессом».

## Советы по надлежащему выравниванию

Надлежащее выравнивание гриля предотвращает деформацию пода гриля и оптимизирует эффективность приготовления пищи. Установите гриль под вытяжкой в стандартном рабочем положении.

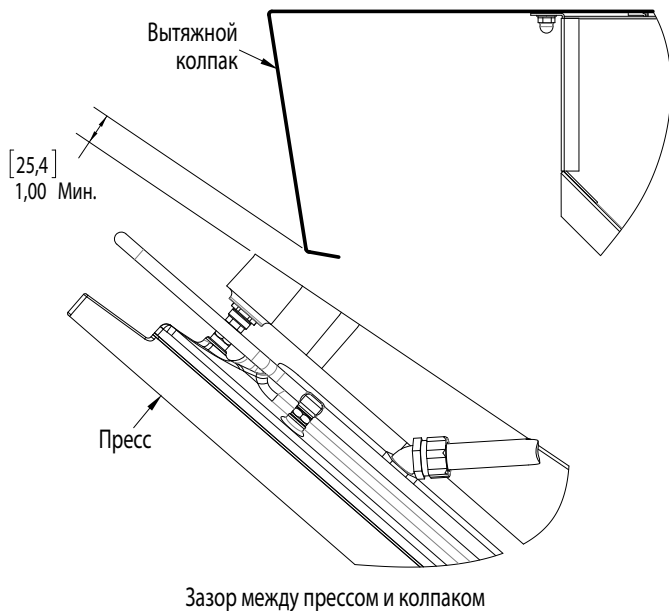
- Отрегулируйте устройство, поворачивая колесики по часовой стрелке для подъема и против часовой – для опускания устройства.
- Регулируйте колесики, пока под гриля не выровняется и не достигнет необходимой высоты, регулируемые являются все колесики.
- Гриль должен быть выровнен по бокам, с лицевой, тыльной стороны и по диагонали. Выравнивание должно производиться, когда устройство находится под вытяжкой в режиме стандартной эксплуатации.
- Плотно затяните расположенные на каждом колесике контргайки на днище устройства.
- Когда устройство будет установлено, заблокируйте передние колесики для предотвращения смещения.
- Заблокируйте поворачивание колесиков для облегчения перемещения устройства по прямой для целей очистки.

## Требования к вытяжке

Установите оборудование под Вытяжным колпаком.

2. Вытяжной колпак должен покрывать вытяжные каналы и отвечать следующим требованиям:
  - A. Размеры вытяжного колпака должны отвечать совокупным требованиям к вентиляции всех устройств на участке под вытяжкой.
  - B. Если имеющуюся вытяжку использовать невозможно, над оборудованием должна быть установлена новая.
  - C. Не забывайте о воздушных зазорах при определении размера колпака.
3. Более подробная информация приведена в *Регулировка высоты вытяжного колпака, раздел 3.*

ПРИМЕЧАНИЕ: Обязательно ВКЛЮЧАЙТЕ вытяжку при работе устройства для предотвращения конденсации в устройстве.



Зазор между прессом и колпаком

### Установка в заданном положении

Устройство является очень тяжелым, поэтому для его подъема и установки может потребоваться использование вспомогательных механизмов.

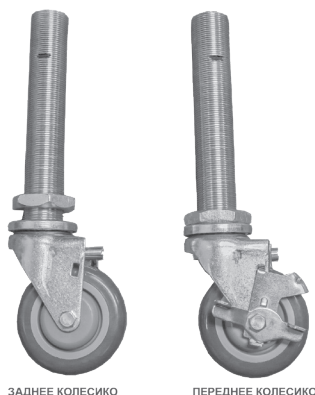
Устройство предназначено для установки на гладком и ровном полу, способном выдержать вес полностью нагруженного устройства.

Устройство предварительно оснащено колесиками для упрощения его перемещения в целях очистки и обслуживания. Будьте предельно осторожны, когда тянете или толкаете гриль, не допускайте его опрокидывания.

### Устройства, оснащенные колесиками

Устройство поставляется с установленными колесиками, но для выравнивания устройства может потребоваться определенная регулировка. Все колесики являются регулируемыми и оснащены фиксаторами вертлюгов, но только передние колесики оснащены тормозами.

Garland рекомендует установить ограничительные цепи/тросы, идущие от пола/стены и закрепленные в задней части устройства. Данные ограничительные средства ограничивают подвижность устройства и предотвращают повреждение гибких газопроводов.

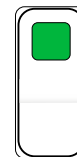


ЗАДНЕЕ КОЛЕСИКО

ПЕРЕДНЕЕ КОЛЕСИКО

### Порядок регулировки колесиков

1. Переведите пресс в нижнее положение, нажав зеленую кнопку.
2. Отключите питание с помощью главного силового выключателя.



Зеленый цвет указывает на то, что питание на гриль подается

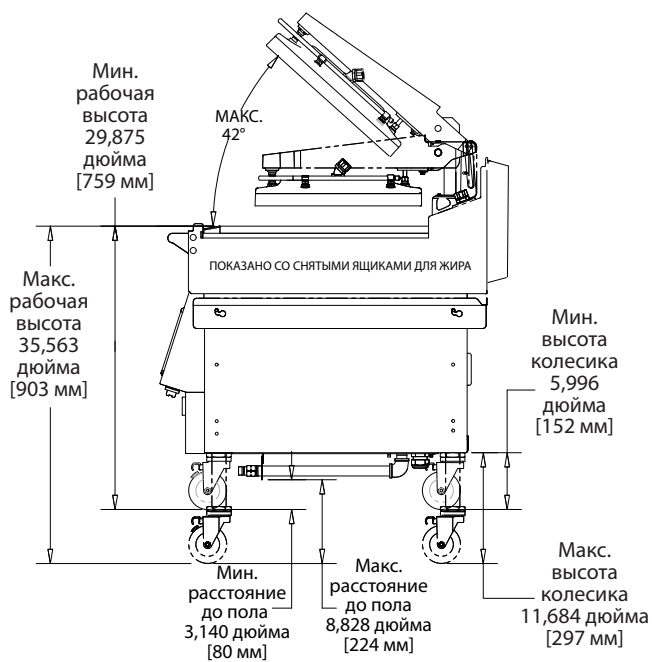
Домкрат облегчит регулировку колесиков, в особенности, если устройство является новым и колесики требуют значительной регулировки.

3. Поместите домкрат под корпус на стороне гриля между колесиками и поднимите гриль на 3-5 дюймов.
4. Примечание: в устройстве с одним прессом домкрат должен размещаться между колесиками только спереди и (или) сзади, так как устройство может опрокинуться в случае подъема сбоку.



**Внимание:** Используйте домкрат только на твердой ровной поверхности, например, на цементном полу. В случае кафельного пола под домкрат следует поместить деревянную доску во избежание растрескивания плитки.

**Предупреждение:** Из дна устройства выступают ребра охлаждения платы твердотельного реле. Убедитесь в том, что размещаете домкрат под корпусом устройства, а не на участке ребер охлаждения.





- Измерьте высоту жарочной поверхности над полом. Исходя из этой высоты, рассчитайте и определите, на сколько дюймов стоит выдвинуть каждое колесико из гриля.

**Пример:** если высота жарочной поверхности над полом составляет 30 дюймов, а вы желаете, чтобы высота жарочной поверхности составляла 32 дюйма, выдвиньте каждое колесико на 2 дюйма.

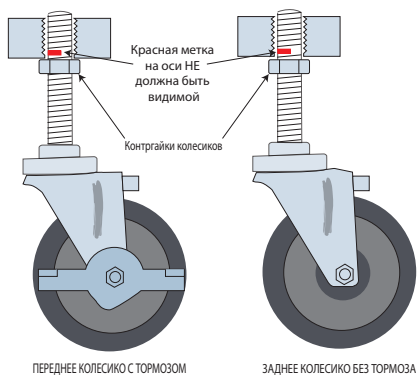
Тип вытяжного колпака McDonald's	Высота жарочной поверхности (дюймы)
Универсальный колпак – Только гриль	33
Универсальный колпак – Комбинация гриль + фритюрница	31
Колпак GSC	30
Колпак GG	30
Колпак 92-й серии	30
80-я серия/Класс А	30

В случае McDonald's высота жарочной поверхности должна определяться, исходя из типа вытяжного колпака, используемого в ресторане, в котором настраивается/устанавливается гриль (см. таблицу выше).

- Для установки высоты поверните штифт колесика. Отрегулируйте на 2 дюйма для предотвращения неустойчивости.
- Отрегулируйте оба передних колесика одновременно, учитывая положение домкрата.



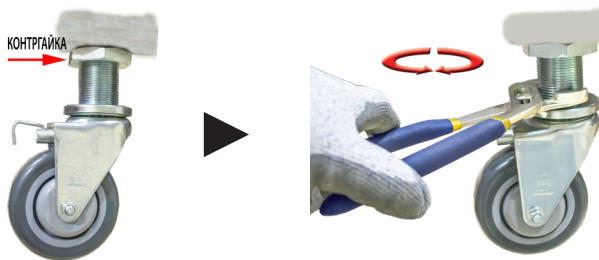
Обращайте внимание на красную метку на штифте колесика. Красная метка указывает на максимальное положение регулировки и не должна быть видна после регулировки, до того как будет затянута контргайка.



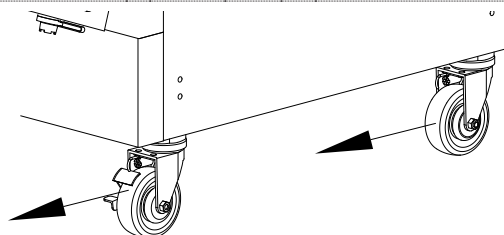
- Когда все колесики будут находиться приблизительно на одной высоте, удалите домкрат и ПОДАЙТЕ напряжение с помощью главного выключателя.
- Пресс будет автоматически переведен в верхнее положение. Если этого не произойдет, нажмите зеленую кнопку для подъема прессы.



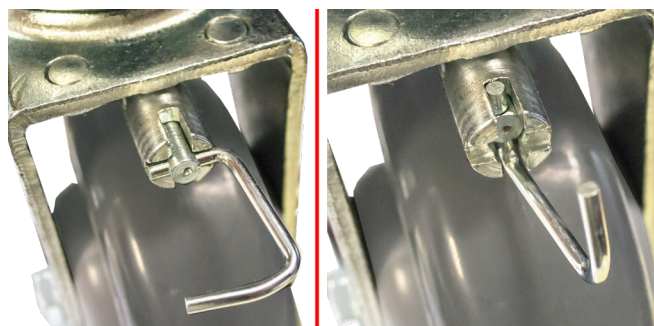
- Разместите нивелирующее приспособление наверху гриля для регулировки поверхности по горизонтали и вертикали.



- Переместите контргайку до самого верха, не затягивайте. Если гриль расположен неровно, разместите в нижней части резьбового штифта регулируемые плоскогубцы и поверните штифт по часовой стрелке для повышения либо против часовой для понижения высоты гриля для его выравнивания в зависимости от показаний нивелирующего приспособления.



- Поверните колесо прямо от гриля, как показано на картинке выше, затем заблокируйте движение шарнира с помощью фиксатора. После блокировки движения шарнира может потребоваться небольшая регулировка, чтобы колесики выровнялись в направлении вперед/назад с помощью еще зацепленного фиксатора.



ПОЛОЖЕНИЕ РАЗБЛОКИРОВКИ ШАРНИРНОГО ФИКСАТОРА

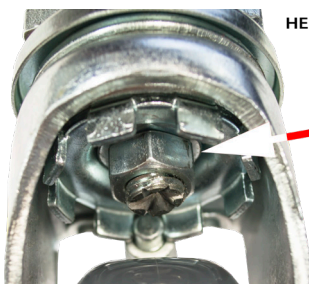
ПОЛОЖЕНИЕ БЛОКИРОВКИ ШАРНИРНОГО ФИКСАТОРА



13. Затяните контргайку для фиксации положения колесика. Это необходимо делать с помощью 2 ключей, чтобы обеспечить сохранение выравнивания колесиков.

**ВАЖНО ПОМНИТЬ**

- a. Возможно, вам не удастся выровнять гриль на 100%, но важно максимально приблизиться к данному значению. Гриль ни в коем случае не должен шататься.
- b. Важно обеспечивать блокировку движения шарнира на всех колесиках с помощью фиксатора. Это избавит вас от проблем при выдвигении устройства с целью очистки участка за устройством и возврате его на прежнее место после очистки.
- c. Не чистите колесики под высоким давлением или паром под напором. Распылите обезжиривающий очиститель и используйте для очистки тряпку/полотенце.
- d. Не закручивайте гайку выше колесика.



НЕ ЗАКРУЧИВАЙТЕ ЭТУ ГАЙКУ: ОНА ПРЕДНАЗНАЧЕНА ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ДЛЯ СИСТЕМЫ ВРАЩЕНИЯ КОЛЕСИКОВ.



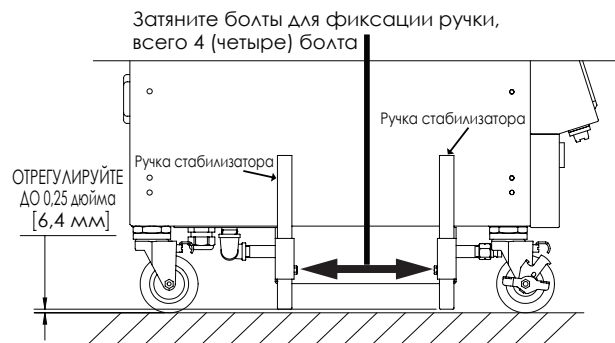
- e. Задействуйте тормоза всех колесиков после размещения гриля в нужном положении (припаркованном).
- f. Установите Систему предохранительной стабилизации гриля (только модели с 1 прессом)
- g. Предусмотрите зазор не менее 1 дюйма между вытяжным колпаком и самым верхним положением ручки пресса. Более подробная информация приведена в *Регулировка высоты вытяжного колпака, раздел 3.*

**Система предохранительной стабилизации гриля (только модели с 1 прессом).**

Система стабилизации поможет предотвратить опрокидывание под углом в диапазоне от 0° до 15° градусов перпендикулярно передней части устройства.

1. Перейдите и выполните описанную выше Процедуру регулировки колесиков.
2. Опускайте стабилизирующие ручки (всего у боковых панелей размещено 4 (четыре) ручки), пока они не коснутся пола.

3. Поднимите каждую ручку на 0,25 дюйма (6,4 мм) от пола и зафиксируйте ее с помощью болта на боковой части каждой ручки, как показано ниже.



**ПРИМЕЧАНИЕ: НИ ПРИ КАКИХ ОБСТОЯТЕЛЬСТВАХ НЕ УДАЛЯЙТЕ СИСТЕМУ СТАБИЛИЗАЦИИ ИЗ ГРИЛЯ**

**Удалите пластиковое пленочное покрытие нержавеющей стали.**

Удаление пленки – это одно из действий, которое должно быть выполнено после установки Гриля на месте. Пленка покрывает внутренние наружные компоненты (напр., боковые панели, жировой экран) и должна быть удалена перед включением гриля.



1. С помощью пластмассового скребка подденьте пленку на нержавеющей стали.
2. Захватите и очень осторожно стяните пленку с нержавеющей стали.

**Временное хранение**

Garland обеспечивает надлежащую защиту при стандартных условиях перемещения и хранения. Грилю может потребоваться дополнительная защита, если он хранится вблизи соленой воли, в тропиках или в иных неблагоприятных условиях. В случае наличия подобных условий немедленно свяжитесь с Garland.

**Требования к газовому соединителю**

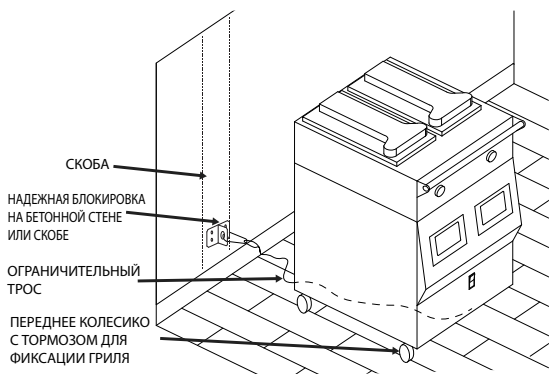
- При установке необходимо смонтировать газовый соединитель, который поставляется вместе с грилем, либо аналогичный утвержденный соединитель. В направлении, указанном на наружной стороне его корпуса, необходимо установить быстроразъемное соединение и запорный газовый вентиль.
- ПРИМЕЧАНИЕ: При проверке давления газа убедитесь в наличии любого другого оборудования на той же газовой линии.
- В ходе проверки давления в системе, превышающего ½ фунтов на кв. дюйм (3,45 кПа), устройство и его автономный запорный газовый вентиль должны быть отсоединены от газопроводной системы.
- Для обслуживания и надлежащей эксплуатации должны быть предусмотрены надлежащие воздушные зазоры.
- При использовании гибкого газового шланга необходимо установить ограничительное устройство.

## Национальные нормативные требования

- Предусмотренный для гриля тип газа проштампован на табличке с серийным номером, смонтированной в нижнем левом углу правой панели. Подведите к грилю газ только того типа, который выгравирован на табличке с техническими данными.
- Установка должна соответствовать Национальным правилам безопасности при работе с газообразным топливом ANSI Z223.1-1998 или в последней редакции, NFPA № 54 – последняя редакция, и Национальному электротехническому кодексу ANSI/NFPA 70-1990 или в последней редакции, и (или) местным нормативным требованиям с тем, чтобы обеспечить безопасную и эффективную эксплуатацию. В Канаде установка должна отвечать требованиям стандарта CSA B149.1 и местным нормативным требованиям, если это применимо.
- В Канаде электрические соединения должны соответствовать требованиям применимых разделов Национального электротехнического кодекса Канады C22.1 - 1990 (последняя редакция), «Стандарту техники безопасности при установке, Часть 1» и C22.2- № O-M 1982 (последняя редакция).

## Ответственность за хранение установки

- Установка должна производиться с использованием соединителя, отвечающего требованиям Стандарта «Соединители газовые для передвижных устройств» ANSI Z21.69/CSA 6.16, а также быстроразъемного устройства, отвечающего требованиям Стандарта «Быстроразъемные устройства для использования с газовым топливом», ANSI Z21.41/CSA 6.9.
- Передние колесики устройства оснащены тормозами, необходимыми для ограничения движения устройства и предотвращения натяжения соединителя и быстроразъемного устройства или связанных с ними трубопроводов.
- Будьте бдительны: необходимое ограничительное устройство закреплено на кронштейне (расположенном в передней части гриля внизу, около газового соединения), при необходимости отсоединения ограничительного устройства обязательно повторно подсоедините приспособление после возврата устройства в изначальное положение.

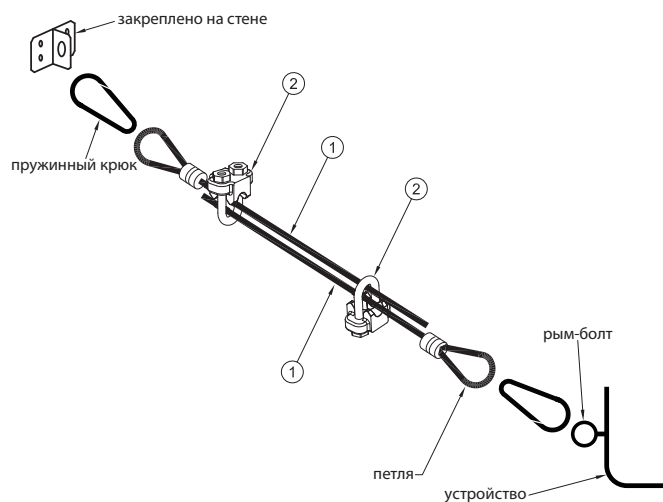


- «Необходимо предусмотреть надлежащий зазор для отверстия для впуска воздуха в камеру сгорания и для надлежащего обслуживания»
- Устройство не предназначено для установки у стен из горючих материалов или на полах из горючих материалов.

- Обеспечьте установку гриля компетентным обученным установщиком.
- Убедитесь в том, что на складе подготовлены коммуникации, продукция и персонал.
- Свяжитесь с местным Уполномоченным заводом Garland сервисным центром для согласования даты запуска.
- Примите участие в запуске, чтобы убедиться в его успешности и поближе познакомиться с работой гриля.
- Проведите обучение персонала для обеспечения максимально эффективной эксплуатации гриля. После завершения установки в соответствии с описанными ниже процедурами уполномоченная заводом сервисная компания ДОЛЖНА произвести запуск гриля в соответствии со стандартами запуска компании Garland Commercial Ranges.

## Порядок установки ограничительного устройства

1. Прежде чем продолжить установку, перекройте вентиль на главном газопроводе и отсоедините от газопровода быстроразъемное устройство.
2. Закрепите кронштейн на скобе в стене.
3. Определите участок на корпусе в передней части днища гриля для размещения рым-болта. Как можно ближе к газовому соединению 
4. Для газового гриля с 1 (одним) прессом. Снимите нейлоновую контргайку с рым-болта и отложите ее. Вкрутите рым-болт в коробку, расположенную под передней панелью над подключением к газовой линии (Рисунок А). Затяните контргайку на рым-болте, чтобы зафиксировать его на месте.
5. Для газовых грилей с 2 и 3 (двумя и тремя) прессами. Протяните рым-болт в отверстие, установите нейлоновую контргайку изнутри корпуса и надежно затяните ее (Рисунок В).





- Закрепите один конец одного из пружинных крюков на расположенном на стене кронштейне, а второй конец – на рым-болте (на гриле), отрегулируйте расстояние троса (1) и затяните оба зажима (2) для фиксации троса.
- Проверьте ограничительный трос, перемещая гриль. Перемещение гриля не должно приводить к натяжению соединителя, быстроразъемного устройства или связанных с ними трубопроводов.

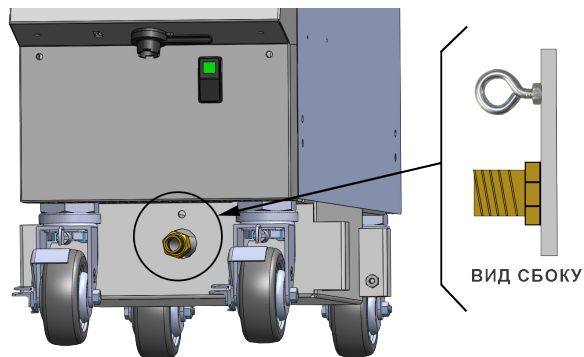


Рисунок А – 1 (один) пресс

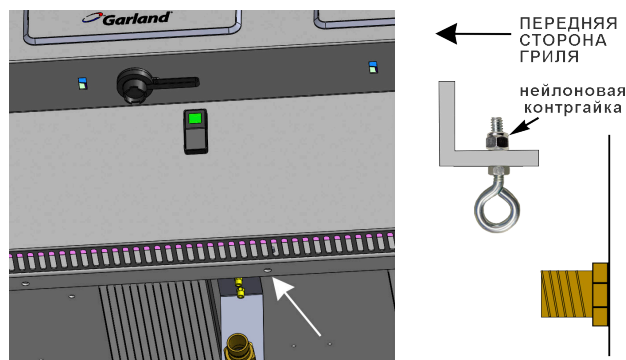


Рисунок В – два и три (1+2) пресса

## Мешочки Desi Pak в гриле

- Мешочки Desi Pak предназначены только для того, чтобы находиться внутри гриля во время транспортировки и хранения оборудования. Мешочки Desi Pak служат для защиты электронных компонентов путем регулирования уровня влажности внутри оборудования.
- Garland настоятельно рекомендует оставлять эти мешочки внутри оборудования во время хранения или простоя оборудования.



## Извлечение мешочков Desi Pak из гриля

- Переключите главный силовой выключатель с зеленой подсветкой раскладного гриля в положение ВЫКЛ. (зеленый цвет гаснет)



- С помощью насадки 5/16" извлеките все 5 винтов из верхней задней панели. Положите винты в надежное место.
- С помощью насадки 5/16" извлеките все 4 винта из нижней задней панели. Положите винты в надежное место, обращайте внимание на провода и соединители. Извлеките мешочки Desi Pak и отложите их.
- Повторно установите крышки и затяните винты.

## Газовые соединения и размеры труб

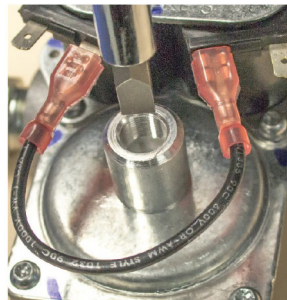
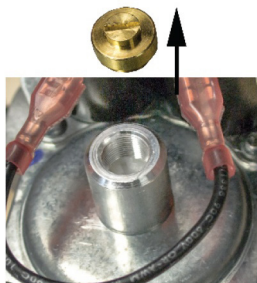
- Размер газопровода очень важен. Если газопровод слишком мал, давление газа в коллекторе горелки будет слишком низким. Это приведет к медленному приведению в готовность к повторному действию и задержке зажигания. Минимальный диаметр линии нагнетания подводимого газа составляет 1,5 дюйма. Для гриля с прессом 2+1 с одним основанием требуется соединение 3/4", а для гриля с 1 прессом – соединение 1/2". Гриль с 2 прессами может быть оборудован соединением 1/2" или 3/4".
- Прежде чем приступить к подсоединению новой трубы ее необходимо продуть для удаления любых инородных частиц. Эти частицы могут привести к ненадлежащей эксплуатации.
- При использовании резьбовой смазки наносите ее небольшое количество только на наружную резьбу. Используйте смазку, не подвергнутую химическому воздействию сжиженного нефтяного газа. Избегайте нанесения смазки на два первых витка, чтобы предотвратить засорение отверстий горелки и регулирующего клапана.
- Попросите установщика проверить все газопроводы на предмет утечки с помощью мыльного раствора. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ спички, свечи или иные источники зажигания при проверке на предмет утечек.
- Сверьтесь с табличкой с техническими характеристиками для определения надлежащего типа газа, прежде чем подсоединить быстроразъемное устройство или трубы, идущие от системы подачи газа в здание.
- Для проверок давления используется диагностический штуцер на коллекторе подводимого газа.
- См. «Таблицу технических характеристик подводимого газа» для определения рекомендуемого давления подачи в зависимости от типа газа.
- Давление газа для работы горелки можно проверить на стороне выпуска газового вентиля в диагностической точке давления.
- См. «Таблицу технических характеристик подводимого газа» для определения надлежащего давления в коллекторе горелки в зависимости от типа газа.

- Для регулировки давления в горелке;

a. снимите герметизирующий винт с напорного раструба на стороне выпуска газового вентиля и подсоедините манометр.



Снимите колпачок



b. снимите уплотнительный колпачок с редуктора газового вентиля

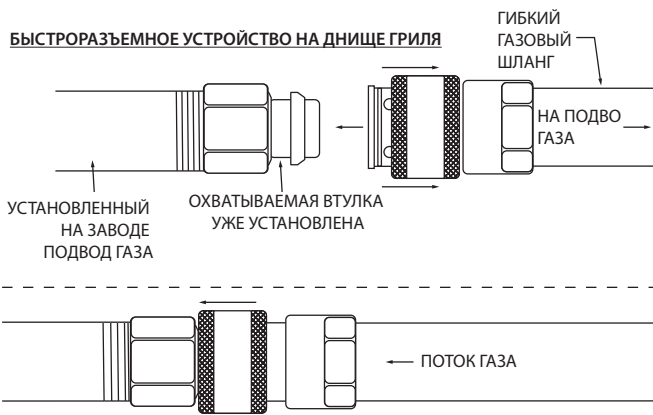
c. включите обе горелки в этой линии и установите давление, повернув регулирующий винт

d. выключите гриль, снимите манометр и вновь установите герметизирующий винт на напорный раструб и редуктор.

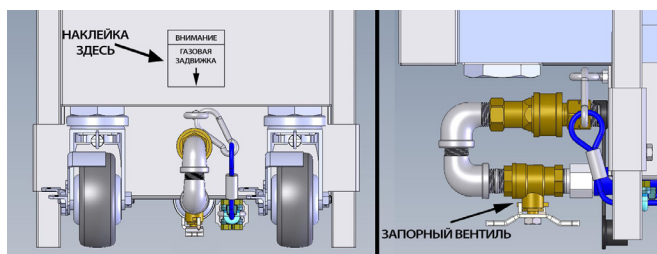
e. проверьте соединение на предмет утечки.

f. данная процедура должна производиться только квалифицированным специалистом.

- Значения давления газа должны тестироваться только местной газоснабжающей компанией или уполномоченным сервисным агентством.
- Проверьте все трубопроводы и соединения на предмет утечек газа. Для этих целей следует использовать насыщенный мыльный раствор. Ни в коем случае не используйте пламя. Если речь о внутренней части устройства, обеспечьте защиту электронных компонентов/плат, прежде чем приступить к проверке на предмет утечек с помощью мыльного раствора.
- При любой проверке давления в трубопроводной системе подачи газа при испытательном давлении, равном или превышающем 1/2 фунтов на кв. дюйм (3,5 кПа), устройство должно быть изолировано от трубопроводной системы подачи газа путем перекрытия автономного запорного вентиля.
- Установите быстроразъемный газовый шланг (при его наличии) на впускном патрубке в нижней части гриля. Снимите пылезащитный колпачок с охватываемой втулки и зажмите быстроразъемное соединение на газовом шланговом соединении на охватываемой втулке.

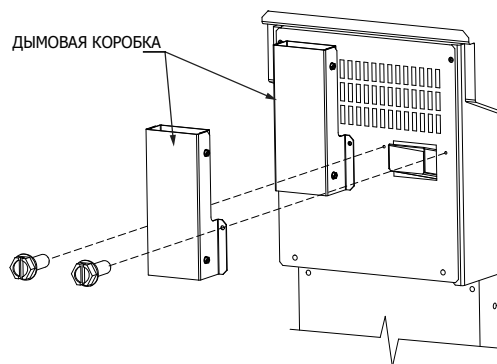


- Обеспечьте охват фиксирующего кольца всем рукавом.
- При перекрытом запорном вентиле и отсоединенном от устройства газовом шланговом соединении установите второй конец шланга на подводе газа.
- Наклейте этикетку «Задвижка», как показано ниже:



### Установка дымовой коробки (только устройства с 2 прессами)

- Извлеките дымовую коробку и винты из картонной коробки.
- Разместите дымовую коробку, как показано на рисунке ниже.
- С помощью насадки 5/16" установите и затяните оба винта.
- На одну линию необходимо установить 2 дымовые коробки. На картинке показан гриль с 1 прессом.
- При необходимости, следуйте инструкции по установке верхней задней дымоходной панели.



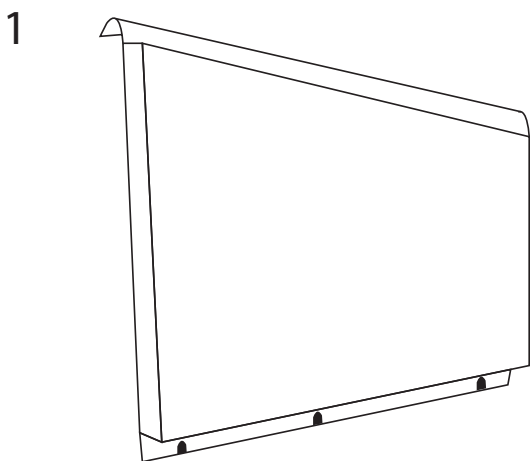
**Примечание:** Дымовые коробки входят в комплект поставки только утвержденных CE устройств.

## Дымовая коробка

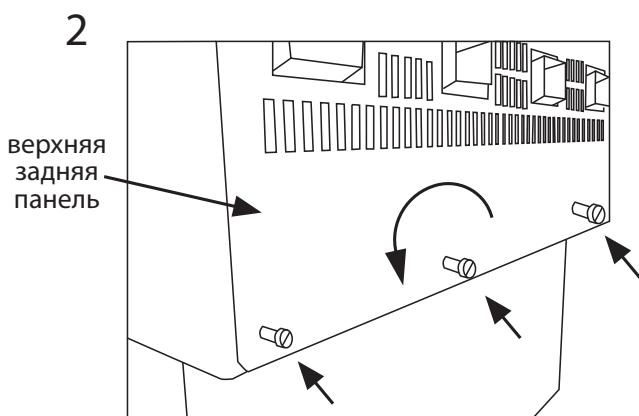
Garland в качестве дополнительного оборудования предлагает стандартную заводскую дымовую коробку, но в случае грилей для McDonald's она, как правило, поставляется компанией KES, исходя из установленной в ресторане системы вытяжной вентиляции. Информацию о дымовых коробках, поставляемых Garland, можно найти, обратившись к Руководству «Спецификация запасных частей» или связавшись с вашим представителем компании Garland. Информацию о специальных дымовых коробках для McDonald's можно найти, обратившись к «Playbook» или связавшись с KES.

### Инструкция по установке верхней задней дымоходной панели.

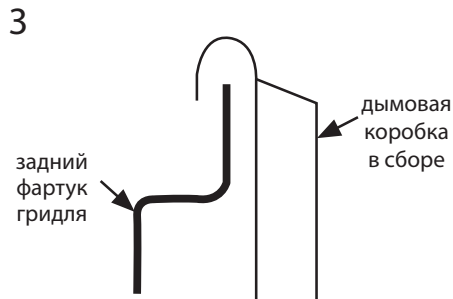
Установите дымовую коробку в задней части гриля. Дымовая коробка должна устанавливаться в газовых грилях.



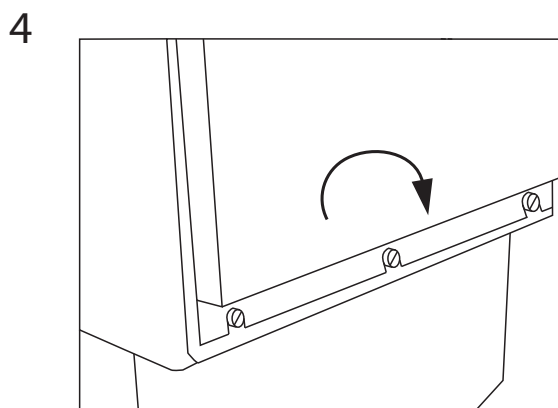
1 Извлеките комплект дымохода из коробки приспособлений



2 Открутите три винта, два оборота против часовой стрелки



3 Разместите фланец с усиленными кромками дымовой коробки на верхнем краю заднего фартука гридля



4 Повторно затяните три нижних винта



Установка завершена

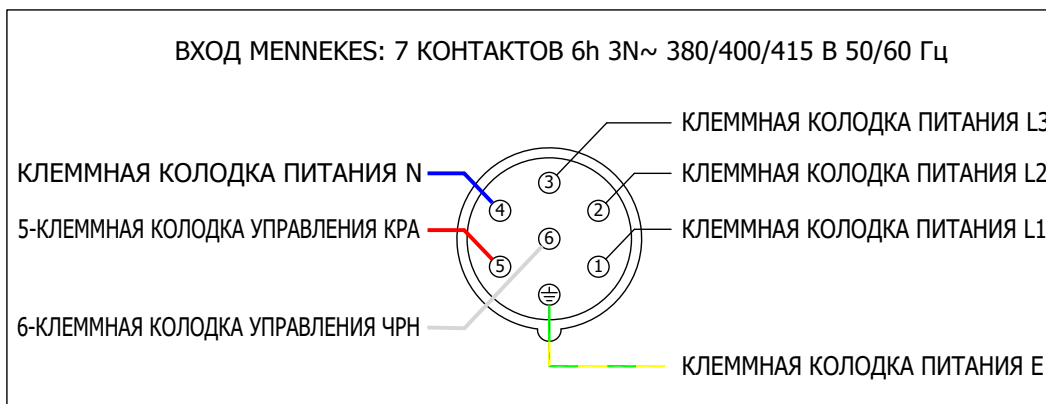
## Электрическое соединение

### ⚠ Внимание

Перед началом данной процедуры отключите питание.

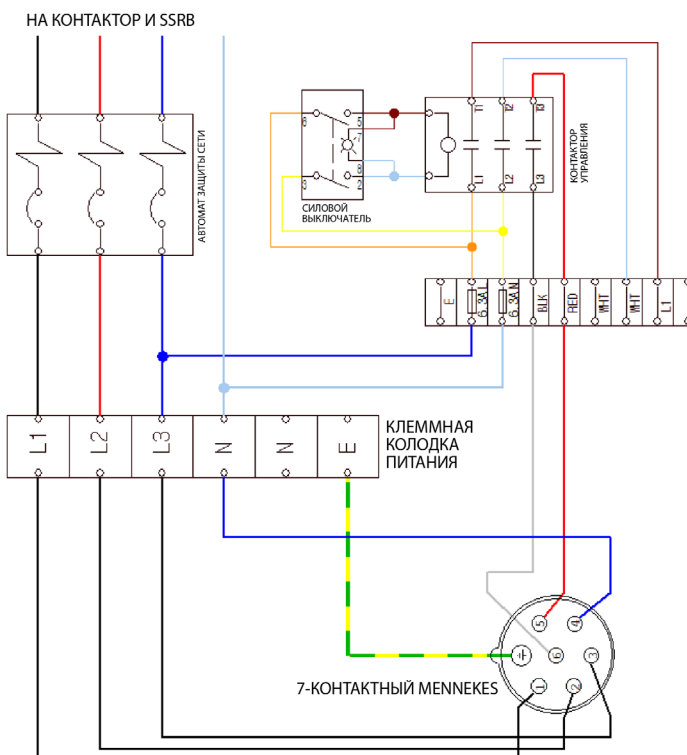
- Все устройства с электрическим управлением должны быть обеспечены электрическим заземлением в соответствии с местными нормативными требованиями либо, в отсутствие таковых, с последней редакцией Национальных правил устройства электроустановок. Электрическая схема расположена на задней панели гриля. Необходимое напряжение приведено на табличке с серийным номером, смонтированной в нижнем левом углу правой панели.
- Точка ввода электрического соединения расположена в задней части устройства.
- **Не** срежьте и **не** удаляйте штекер заземления с вилки.
- Должны быть предусмотрены надлежащие средства отключения питания.
- Рекомендуется обеспечить достаточный провес электрического шнура с тем, чтобы обеспечить возможность его извлечения для надлежащей очистки и технического обслуживания.

### ВАРИАНТ 7-КОНТАКТНЫЙ MENNEKES

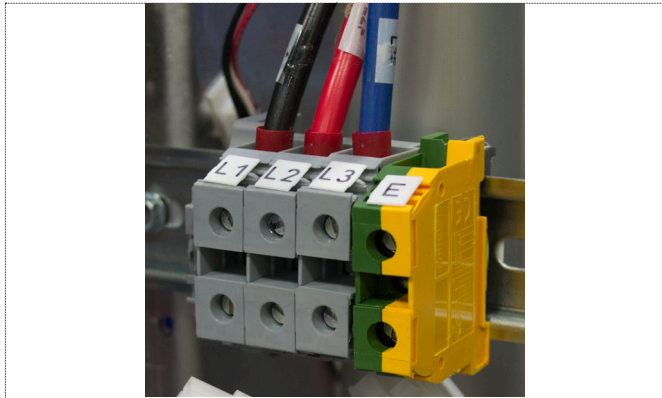


### Вариант Mennekes с 7 контактами.

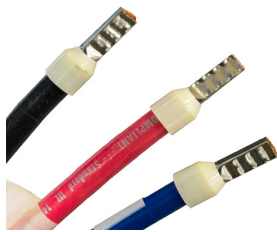
Вход	Контакты	Расчетная Нагрузка	Подсоединено к
7-контактный разъем Mennekes 16A для устройств с 1 прессом и разъем 32A для устройств с 2 прессами	1,2,3,4,GND	Нагреватели гриля и пресса 3N~ 380/400/415 В См. значения силы тока в таблице нагрузок 50/60 Гц	Клеммная колодка питания L1,L2,L3,N, GND
	5,6	Обмотка блок-контактора 7А · 415 В пер. тока Макс.	Клеммная колодка управления ЧРН и КРС



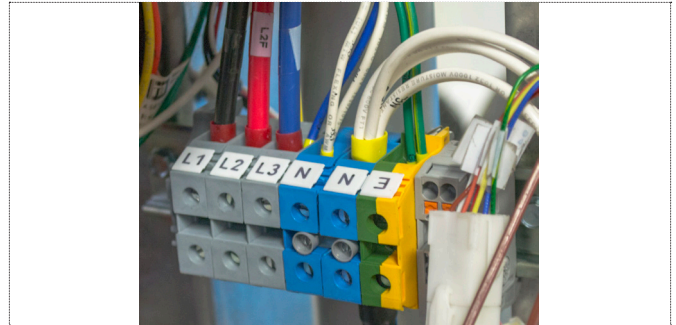
**Схема клеммной колодки источника питания.**



1. Клеммная колодка источника питания Delta.

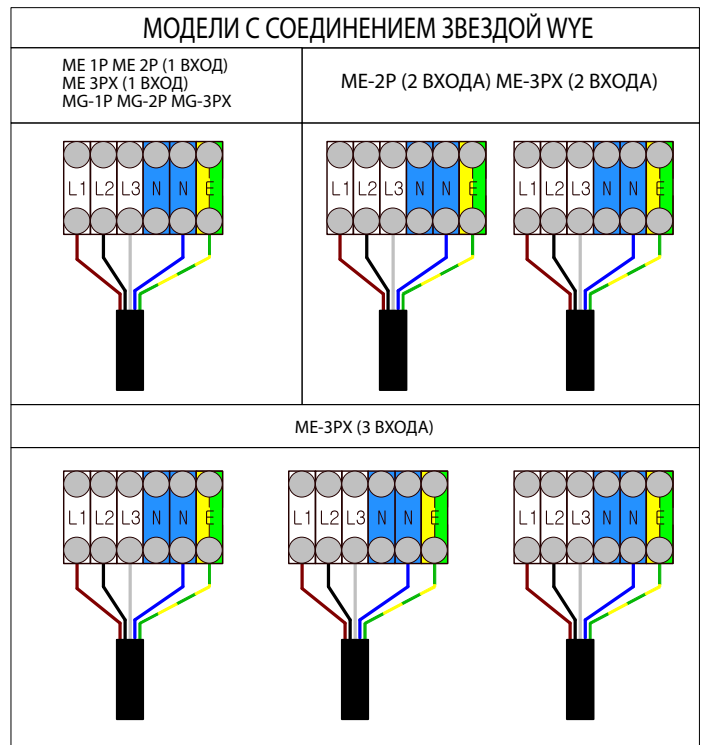
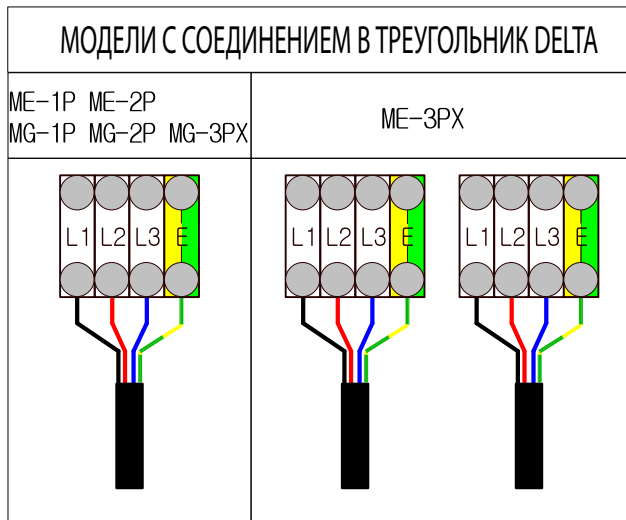


Примечание: убедитесь в том, что у всех проводов имеется контактный штырь, смонтированный и опрессованный на каждом конце провода.



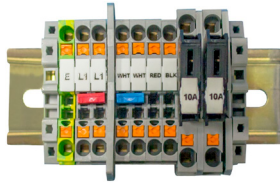
2. Клеммная колодка источника питания WYE.

Клемма	Цвет
L1	черный
L2	красный
L3	синий
N	белый
E	желтый / зеленый

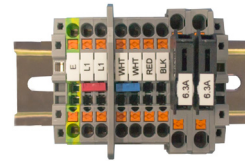




**Схема клеммной колодки блокировки питания.**



Средство управления Delta  
клеммная колодка



Управление соединением  
звездой WYE  
клеммная колодка

ПЕРЕХОД ВЗАИМОБЛОКИРОВКИ МОДЕЛЕЙ С СОЕДИНЕНИЕМ ЗВЕЗДОЙ WYE	
СОСТОЯНИЕ ФАБРИЧНОЙ ПРЕДУСТАНОВКИ (НЕТ ВЗАИМОБЛОКИРОВКИ)	ПРЕОБРАЗОВАТЬ ВО ВЗАИМОБЛОКИРОВКУ 3-ПРОВОДНОГО ТИПА
<p>ЗЕМЛЯ ЖЕЛТЫЙ/ЗЕЛЕНЫЙ БЕЛЫЙ СИНИЙ</p> <p>ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ ФИЛЬТР</p> <p>КЛЕММНАЯ КОЛОДКА БЛОКИРОВКИ</p> <p>КЛЕММНАЯ КОЛОДКА 3-ФАЗНОГО ПИТАНИЯ</p> <p>КЛЕММНАЯ КОЛОДКА УПРАВЛЕНИЯ</p> <p>ПРОЛОЖЕННЫЕ ПРОВОДА СОЕДИНЯЮТ КОНТАКТОР УПРАВЛЕНИЯ ГРИЛЕМ И ГЛАВНЫЙ СИЛОВОЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ</p>	<p>СНИМИТЕ СИНИЙ И БЕЛЫЙ ПРОВОДА С КЛЕММНОЙ КОЛОДКИ 3-ФАЗНОГО ПИТАНИЯ (L3) И (N) ПОДСОЕДИНИТЕ К КЛЕММНОЙ КОЛОДКЕ БЛОКИРОВКИ</p> <p>ЗЕМЛЯ ЖЕЛТЫЙ/ЗЕЛЕНЫЙ БЕЛЫЙ СИНИЙ</p> <p>ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ ФИЛЬТР</p> <p>КЛЕММНАЯ КОЛОДКА БЛОКИРОВКИ</p> <p>КЛЕММНАЯ КОЛОДКА 3-ФАЗНОГО ПИТАНИЯ</p> <p>КЛЕММНАЯ КОЛОДКА УПРАВЛЕНИЯ</p> <p>ПРОЛОЖЕННЫЕ ПРОВОДА СОЕДИНЯЮТ КОНТАКТОР УПРАВЛЕНИЯ ГРИЛЕМ И ГЛАВНЫЙ СИЛОВОЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ</p> <p>ЗЕМЛЯ ЛИНИЯ НОЛЬ</p> <p>3-ПРОВОДНЫЙ КАБЕЛЬ ВЗАИМОБЛОКИРОВКИ</p>

**ПАРАМЕТРЫ ВЗАИМОБЛОКИРОВКИ МОДЕЛЕЙ С СОЕДИНЕНИЕМ В ТРЕУГОЛЬНИК DELTA**

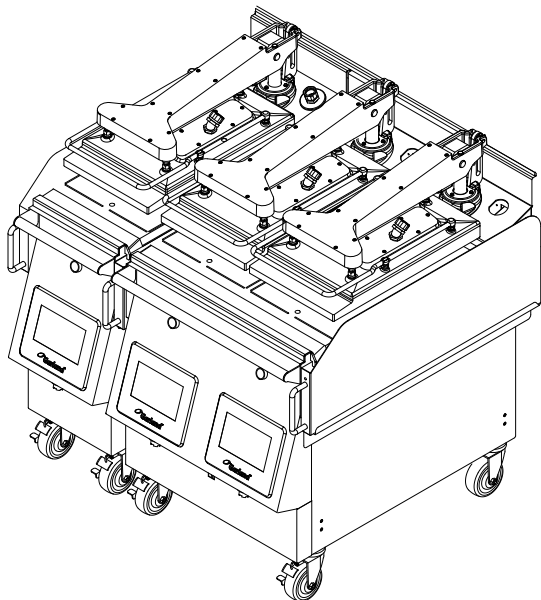
ВЗАИМОБЛОКИРОВКА КОЛПАКА 5-ПРОВОДНОГО ТИПА США/КАНАДА /..	ВЗАИМОБЛОКИРОВКА 3-ПРОВОДНОГО ТИПА ЯПОНИЯ/..	НЕТ ВЗАИМОБЛОКИРОВКИ
<p>ЗЕМЛЯ ЖЕЛТЫЙ/ЗЕЛЕНЫЙ</p> <p>КЛЕММНАЯ КОЛОДКА 3-ФАЗНОГО ПИТАНИЯ</p> <p>КЛЕММНАЯ КОЛОДКА УПРАВЛЕНИЯ</p> <p>ПРОЛОЖЕННЫЕ ПРОВОДА СОЕДИНЯЮТ КОНТАКТОР УПРАВЛЕНИЯ ГРИЛЕМ И ГЛАВНЫЙ СИЛОВОЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ</p>	<p>ЗЕМЛЯ</p> <p>КЛЕММНАЯ КОЛОДКА 3-ФАЗНОГО ПИТАНИЯ</p> <p>КЛЕММНАЯ КОЛОДКА УПРАВЛЕНИЯ</p> <p>ПРОЛОЖЕННЫЕ ПРОВОДА СОЕДИНЯЮТ КОНТАКТОР УПРАВЛЕНИЯ ГРИЛЕМ И ГЛАВНЫЙ СИЛОВОЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ</p>	<p>УСТАНОВЛЕННЫЕ НА ЗАВОДЕ ПРОВОДА ОТ КЛЕММНОЙ КОЛОДКИ 3-ФАЗНОГО ПИТАНИЯ ДО КЛЕММНОЙ КОЛОДКИ УПРАВЛЕНИЯ</p> <p>КЛЕММНАЯ КОЛОДКА 3-ФАЗНОГО ПИТАНИЯ</p> <p>КЛЕММНАЯ КОЛОДКА УПРАВЛЕНИЯ</p> <p>ПРОЛОЖЕННЫЕ ПРОВОДА СОЕДИНЯЮТ КОНТАКТОР УПРАВЛЕНИЯ ГРИЛЕМ И ГЛАВНЫЙ СИЛОВОЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ</p>



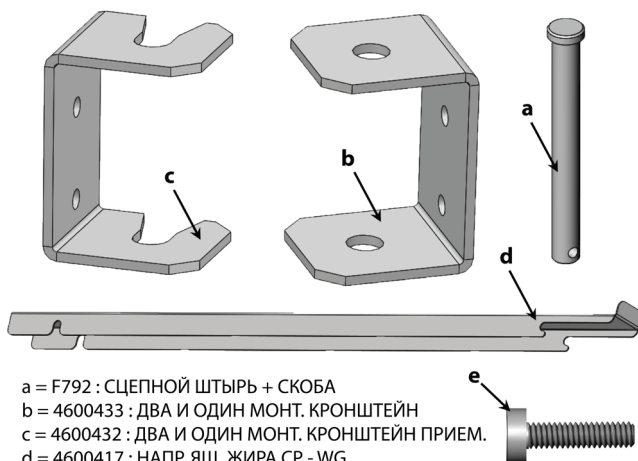
### Порядок подключения одного и двух прессов

В специальных раскладных грилях с 1 и 2 прессами имеется возможность их соединения между собой. Здесь важно соединить кронштейны и закрепить их для образования одного гриля. В зависимости от ваших предпочтений, одинарный гриль можно закрепить справа или слева от двойного гриля.

- Обязательно внимательно прочтите инструкции, прежде чем приступить к соединению устройств.

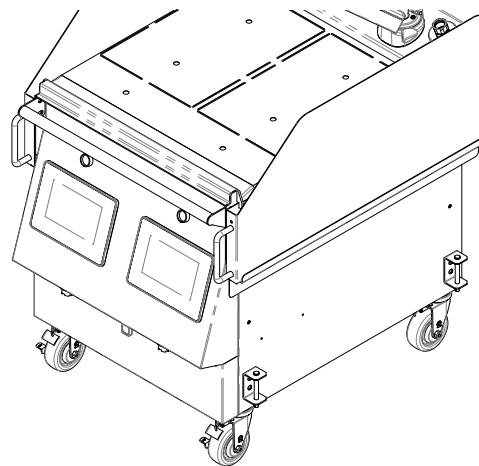


- Ниже приведены компоненты, которые необходимы для соединения двух грилей (масштаб компонентов не изменять).



a = F792 : СЦЕПНОЙ ШТЫРЬ + СКОБА  
 b = 4600433 : ДВА И ОДИН МОНТ. КРОНШТЕЙН  
 c = 4600432 : ДВА И ОДИН МОНТ. КРОНШТЕЙН ПРИЕМ.  
 d = 4600417 : НАПР. ЯЩ. ЖИРА СР - WG  
 e = 8003128 : 10-24 X 1/2 В РЕЗ. PHIL MS

- Кронштейны расположены в нижней части боковой панели, кронштейн может быть размещен на правой или левой панели, в зависимости от выбранной конфигурации. На картинке ниже показан кронштейн, расположенный на правой боковой панели устройства с 2 прессами.

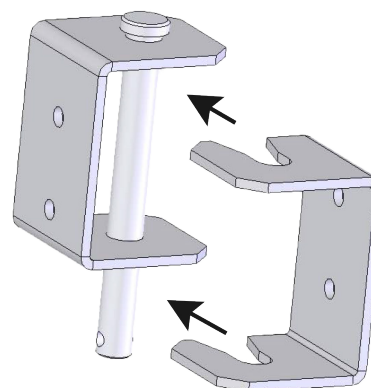


- Соедините кронштейн, следуя приведенным ниже указаниям. Убирайте свои руки и пальцы во время соединения.

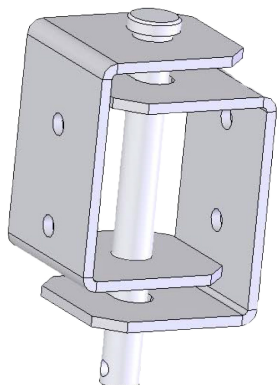
- Вставьте штифт «а» в кронштейны «b», затем вставьте шпильку.



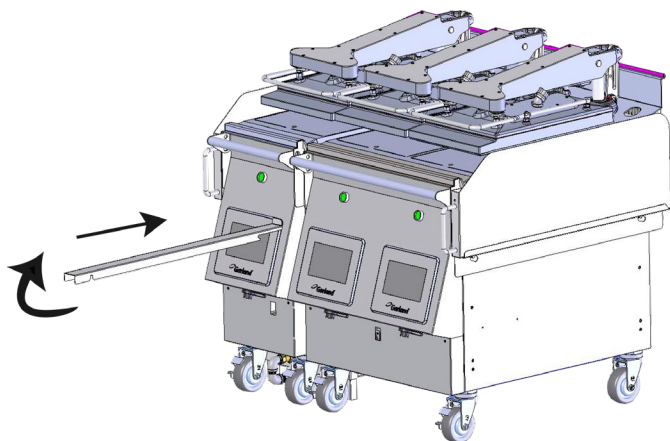
- Подставьте кронштейн «с» к кронштейну «b» и задвиньте его на штифт.



- Соединение переднего и заднего кронштейна нужно производить одновременно.



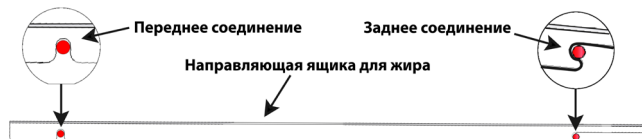
- Вставьте направляющую ящика для жира между грилями, этот кронштейн служит для фиксации грилей между собой. Наклоните кронштейн



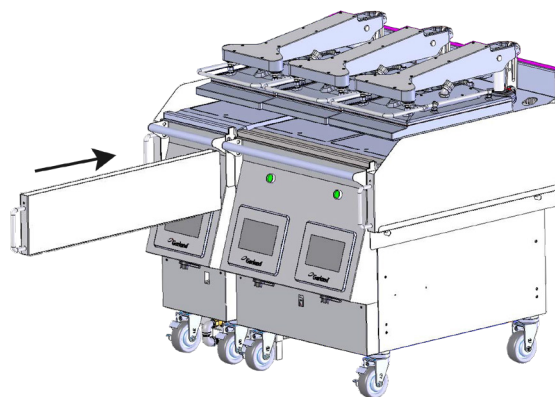
- Вставьте направляющую ящика для жира между грилями, этот кронштейн служит для фиксации грилей между собой. Наклоните кронштейн



- Подайте передний кронштейн вверх. Вставьте прорезь заднего кронштейна на штифт. Используя фонарик, убедитесь в том, что оба штифта везде соединены надлежащим образом.



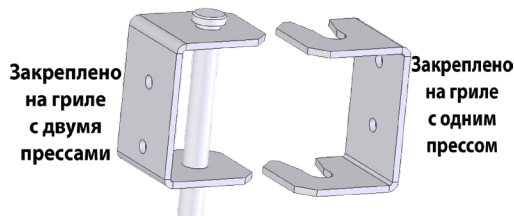
- Наклоните кронштейн вниз. Вставьте прорезь переднего кронштейна на штифт. Используя фонарик, убедитесь в том, что оба передних штифта везде соединены надлежащим образом.



- Задвиньте весь ящик для жира до конца.

**Установка соединительных кронштейнов:**

- Кронштейн со штифтов устанавливается в гриле с двумя прессами, см. схему ниже.

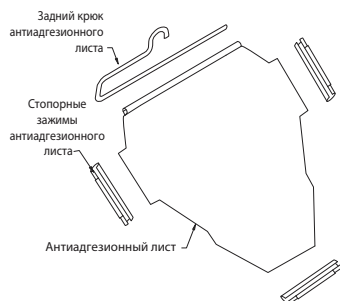


**Памятка по технике безопасности:**

1. Не перемещайте гриль при поднятом прессе.
2. Не помещайте пальцы/руки на кронштейны и между грилями.
3. Перемещайте гриль, держась исключительно за штангу для полотенец.

## Установка антиадгезионных листов (вариант заднего контура)

Для обеспечения надлежащего приготовления пищи убедитесь в том, что на прессе установлен антиадгезионный лист.



### Перечень материалов:

1. Стопорные зажимы антиадгезионного листа, используйте 3 (три) на пресс
2. Задний крюк антиадгезионного листа, используйте 1 (один) на пресс
3. Антиадгезионный лист, используйте 1 (один) на пресс

### Порядок установки антиадгезионного листа пресса

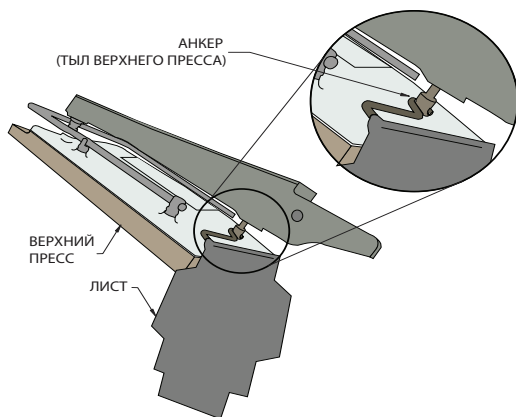
1. Поднимите верхний пресс, нажав зеленую кнопку.



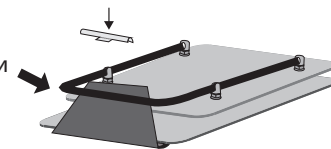
2. Протяните крюк антиадгезионного листа через подрубленный (трубчатый) край антиадгезионного листа.



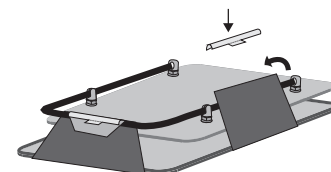
3. Зацепите держатель крюка антиадгезионного листа на анкере, расположенном в задней части пресса.



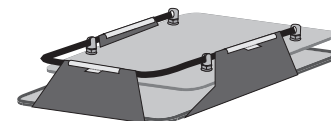
4. Аккуратно протяните антиадгезионный лист в направлении переднего пресса, а затем оберните его вокруг передней части пресса и над швеллером, удерживая передний крайний лист, разместите стопорный зажим на листе и нажмите на штангу.



5. Повторите описанную выше процедуру для двух оставшихся сторон антиадгезионного листа.



6. Проверьте выравнивание и плотность прилегания антиадгезионного листа на верхнем прессе. Отрегулируйте при необходимости.



Замена антиадгезионного листа производится, когда:

- Продукт прилипает к антиадгезионному листу.
- На нем скапливается нагар.
- Антиадгезионный лист разрывается.
- Наблюдается износ покрытия антиадгезионного листа.

## Процедура запуска

Поставка этого гриля с 1, 2 и 3 прессами от компании Garland включает бесплатный запуск силами предприятия. Запуск должен быть произведен ДО того, как начнется эксплуатация устройства. Именно конечный пользователь отвечает за согласование даты запуска со своей местной Уполномоченной заводом сервисной компанией.

Запуск силами предприятия представляет собой комплексную проверку гриля, в ходе которой сертифицированный заводом специалист задокументирует все окончательные настройки, внесенные в контроллер, после проведения ряда иных эксплуатационных проверок. Расчетное время осуществления запуска составляет порядка 1,5 – 2 часов.

Просим учитывать это расчетное время при определении графика запуска. Сверхурочные часы и работы не покрываются гарантией, их стоимость должна быть оплачена из расчета разницы между Ставкой возмещения Garland и платой за сверхурочные работы Уполномоченного заводом сервисного центра. Запуск силами предприятия необходим для начала отсчета гарантийного срока.

Уполномоченный сервисный центр должен заполнить документы в процессе запуска и отправить их в компанию Garland Commercial Ranges для получения возмещения. Garland начнет отсчет гарантийного срока с момента получения.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ИЛИ КОМБИНИРОВАННЫЙ ГАЗОВЫЙ/ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ																																
McDonald's _____	№ сертификата _____	Магазин № _____	Модель _____	<input type="checkbox"/> MG-1P, <input type="checkbox"/> ME-1P <input type="checkbox"/> MG-2P, <input type="checkbox"/> ME-2P <input type="checkbox"/> MG-3PX, <input type="checkbox"/> ME-3PX																												
Адрес _____		Город _____																														
Область / Провинция _____		Индекс _____		Серийный № _____																												
				Дата запуска _____ (ДД/ММ/ГГГГ)																												
<input type="checkbox"/> США <input type="checkbox"/> Канада <input type="checkbox"/> Весь мир (Укажите страну)		Телефон _____																														
Тип газа _____		Электричество/3 фазы _____ В / _____ Гц		Укажите амперы на линию по каждому контактору																												
Текущий тип газа _____		Текущее _____ В / _____ Гц		<table border="1"> <tr> <td></td> <td>Слева</td> <td>Центр (Примечание 1)</td> <td>Справа</td> </tr> <tr> <td>Линия 1</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Линия 2</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Линия 3</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>			Слева	Центр (Примечание 1)	Справа	Линия 1				Линия 2				Линия 3														
	Слева	Центр (Примечание 1)	Справа																													
Линия 1																																
Линия 2																																
Линия 3																																
Соответствует паспортной табличке?    ДА    НЕТ		<input type="checkbox"/> 208 В <input type="checkbox"/> 380 В <input type="checkbox"/> 220 В <input type="checkbox"/> 400 В <input type="checkbox"/> 230 В <input type="checkbox"/> 415 В <input type="checkbox"/> 240 В <input type="checkbox"/> 50 Гц																														
<b>ИНСПЕКЦИОННАЯ/ЭКСПЛУАТАЦИОННАЯ ПРОВЕРКА</b>																																
<b>ПРИМЕЧАНИЕ 1: В случае ME-2P/MG-2P ЦЕНТРАЛЬНЫЙ(С) ПРЕСС проверке не подлежит</b>																																
<b>ПРИМЕЧАНИЕ 2: В случае ME-1P/MG-1P ПРАВЫЙ(Р) и ЛЕВЫЙ(Л) ПРЕСС проверке не подлежат</b>																																
1. Во избежание травмы и повреждения имущества <b>произведите проверку на утечку газа</b> на всей газовой линии.			<input type="checkbox"/> ПРОВЕРЕНО – УТЕЧЕК ГАЗА НЕТ																													
2. Убедитесь в том, что автомат защиты сети переведен в положение «ВКЛ».			<input type="checkbox"/> ОК																													
3. Убедитесь в правильной установке устройств фиксации оборудования в соответствии с местными нормативными требованиями (газ и электричество). <i>Примечание: элемент не является третьим лицом.</i>			<input type="checkbox"/> ОК																													
4. Проверьте, имеется ли у сетевого шнура конденсатор напряжения, соединяющий его с грилем.			<input type="checkbox"/> ДА / <input type="checkbox"/> НЕТ																													
5. Убедитесь в том, что на гриле установлен правильный тип <b>газоотводящего колпачка</b> , надлежащим образом закрепленного.			<input type="checkbox"/> ОК																													
6. Убедитесь в том, что задвижки дымоотвода полностью открыты или удалены. Дымовая коробка поставлена на место. Задвижки дымоотвода и поддона внутри вытяжного колпачка полностью открыты или удалены.			<input type="checkbox"/> ОК																													
7. Проверьте серийный номер (табличка с серийным номером расположена на боковой панели гриля), занесите дату установки гриля в контроллер, в настройки.			<input type="checkbox"/> ОК																													
8. Убедитесь в том, что нижний под гриля выровнен вдоль/поперек по отношению к стене. Для обеспечения выравнивания отрегулируйте колесики.			<input type="checkbox"/> ОК																													
9. <b>ОТКРОЙТЕ ГРИЛЬ ИЗ-ПОД ВЫТЯЖКИ.</b> Выключите питание, дисплеи активности должны подняться автоматически?			Л <input type="checkbox"/> О <input type="checkbox"/> Ц <input type="checkbox"/> О <input type="checkbox"/> П <input type="checkbox"/> О <input type="checkbox"/> К																													
10. Опустите и поднимите Верхний пресс (зеленая кнопка), убедитесь в плавности движения. Находящимися образцами смажьте валы ПИЩЕВОЙ САМОУС.			Л <input type="checkbox"/> О <input type="checkbox"/> Ц <input type="checkbox"/> О <input type="checkbox"/> П <input type="checkbox"/> О <input type="checkbox"/> К																													
11. Если расстояние подъема верхнего пресса нуждается в уменьшении, уменьшения зазора между прессом и вытяжкой, отрегулируйте высоту вытяжки на 1 дюйм. Обратитесь к руководству по эксплуатации и установке для получения данных о высоте пресса.			Л <input type="checkbox"/> О <input type="checkbox"/> Ц <input type="checkbox"/> О <input type="checkbox"/> П <input type="checkbox"/> О <input type="checkbox"/> К																													
12. Убедитесь, что гриль переходит к предварительному нагреву, и выдает обратный отсчет и автоматическую калибровку верхнего пресса при заданной температуре.			Л <input type="checkbox"/> О <input type="checkbox"/> Ц <input type="checkbox"/> О <input type="checkbox"/> П <input type="checkbox"/> О <input type="checkbox"/> К																													
13. Закройте мановые вентили и проверьте, что устройство после 3 (трех) попыток зажигания вследствие отказа системы зажигания.			Л <input type="checkbox"/> О <input type="checkbox"/> Ц <input type="checkbox"/> О <input type="checkbox"/> П <input type="checkbox"/> О <input type="checkbox"/> К																													
14. ПРОВЕРЬТЕ ДАВЛЕНИЕ ГАЗА (если применимо) (Примечание 1: В случае с MG-2P проверка по центру не производится) (Примечание 2: В случае с MG-1P проверка слева и справа не производится)																																
Расчетное поступающее давление: Пропан/Бутан: 11 – 14" в.с. / Текущее поступающее _____ мм в.с. Расчетное давление горения: Пропан/Бутан: 4,0" в.с. Текущее Слева _____ Центр _____ Справа _____ Пропан/Бутан: 4,0" в.с. Текущее Слева _____ Центр _____ Справа _____																																
15. Проверьте показания манометра. Показания должны составлять <b>1,4 МКА</b> или выше на участок. Текущие показания в микромерах: Спереди слева: _____ Сзади слева: _____ Текущие показания в микромерах: Спереди посередине: _____ Сзади посередине: _____ Текущие показания в микромерах: Спереди справа: _____ Сзади справа: _____																																
16. Выберите в меню иконку «I01 – CLAM». Проверьте, достигнута ли заданная температура, нажмите иконку температуры.			Л <input type="checkbox"/> О <input type="checkbox"/> Ц <input type="checkbox"/> О <input type="checkbox"/> П <input type="checkbox"/> О <input type="checkbox"/> К																													
17. Запустите цикл приготовления, нажав ЗЕЛЕНУЮ КНОПКУ или галочку на экране. Пресс опускается, начинается отсчет времени цикла.			Л <input type="checkbox"/> О <input type="checkbox"/> Ц <input type="checkbox"/> О <input type="checkbox"/> П <input type="checkbox"/> О <input type="checkbox"/> К																													
18. Проверьте точность и калибровку пиromетра с помощью метода водяной бани.			<input type="checkbox"/> ОК																													
19. Произведите КАЛИБРОВКУ ЗОНДА.			Л <input type="checkbox"/> О <input type="checkbox"/> Ц <input type="checkbox"/> О <input type="checkbox"/> П <input type="checkbox"/> О <input type="checkbox"/> К																													
20. Выполните Процедуру выравнивания пресса			Л <input type="checkbox"/> О <input type="checkbox"/> Ц <input type="checkbox"/> О <input type="checkbox"/> П <input type="checkbox"/> О <input type="checkbox"/> К																													
21. Убедитесь в надлежащем выполнении грилем Автокалибровки			Л <input type="checkbox"/> О <input type="checkbox"/> Ц <input type="checkbox"/> О <input type="checkbox"/> П <input type="checkbox"/> О <input type="checkbox"/> К																													
22. Затяните все крышки. Убедитесь в том, что контргайки не проворачивают какие-либо регулировочные гайки при их затяжке.			Л <input type="checkbox"/> О <input type="checkbox"/> Ц <input type="checkbox"/> О <input type="checkbox"/> П <input type="checkbox"/> О <input type="checkbox"/> К																													
23. Окажите или получите поддержку у персонала магазина в проведении <b>Теста на однородность приготовления говядины/курицы</b> , проверьте испечение продукта I01, 41, мяса порrade анус курица-гриль, пока не будут достигнуты необходимые значения внутренней температуры продукта, и зафиксируйте время приготовления (таблица времени приготовления продукта приведена ниже).			Л <input type="checkbox"/> О <input type="checkbox"/> Ц <input type="checkbox"/> О <input type="checkbox"/> П <input type="checkbox"/> О <input type="checkbox"/> К																													
<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Время приготовления продукта</th> <th colspan="3">ОДНОРОДНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГОВЯДИНЫ</th> </tr> <tr> <th>СЛЕВА</th> <th>ЦЕНТР (Если применимо)</th> <th>СПРАВА (Если применимо)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>I01</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>41</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>КУРИЦА-ГРИЛЬ</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Произведите 1 (один) цикл приготовления</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			Время приготовления продукта	ОДНОРОДНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГОВЯДИНЫ			СЛЕВА	ЦЕНТР (Если применимо)	СПРАВА (Если применимо)	I01				41				КУРИЦА-ГРИЛЬ				Произведите 1 (один) цикл приготовления				<table border="1"> <tr> <td>Ручной режим</td> <td><input type="checkbox"/> ОК</td> </tr> <tr> <td>Проверено в автоматическом режиме</td> <td><input type="checkbox"/> ОК</td> </tr> </table>			Ручной режим	<input type="checkbox"/> ОК	Проверено в автоматическом режиме	<input type="checkbox"/> ОК
Время приготовления продукта	ОДНОРОДНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГОВЯДИНЫ																															
	СЛЕВА	ЦЕНТР (Если применимо)	СПРАВА (Если применимо)																													
I01																																
41																																
КУРИЦА-ГРИЛЬ																																
Произведите 1 (один) цикл приготовления																																
Ручной режим	<input type="checkbox"/> ОК																															
Проверено в автоматическом режиме	<input type="checkbox"/> ОК																															
Проблемы/Особые обстоятельства/Повреждение:																																
Подано:			Принято:																													
ФИО: _____			ФИО: _____																													
Сервисное агентство: _____			Были ли вы надлежащим образом проинформированы об эксплуатации гриля, его использовании и его общей работе? <input type="checkbox"/> ДА   <input type="checkbox"/> НЕТ – Приведите комментарии _____																													
Субагент: (Если применимо) _____																																
Обучили ли вы персонал магазина эксплуатации гриля? <b>ДА / НЕТ</b>																																
Являетесь ли вы специалистом, сертифицированным заводом? <b>ДА / НЕТ</b>																																
Дата сертификации: _____																																
Литература и документация приведены на нашем сайте <a href="https://clamshell.garland-group.com">https://clamshell.garland-group.com</a>																																
Белая копия – Завод		Желтая копия – Сервисная компания		Розовая копия – Клиент																												

## Раздел 3 Эксплуатация

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Не приступайте к эксплуатации устройства, не ознакомившись и не усвоив требования техники безопасности. См. раздел о технике безопасности в начале настоящего руководства.

### Последовательность операций

После того как главный выключатель будет переведен в положение «I» или ВКЛ, гриль перейдет к этапу инициализации. Если верхние прессы находятся в опущенном положении, они вернутся в верхнее поднятое положение. Это движение длится около 8 секунд.

Верхний пресс автоматически опускается после начала цикла приготовления и автоматически поднимается по завершении цикла приготовления.

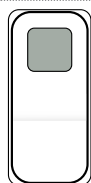
#### **⚠ Внимание**

При двусторонней готовке участок между верхним прессом и подом гридля должен рассматриваться как «опасная зона». При двусторонней готовке оператор не должен находиться в опасной зоне.

При двусторонней готовке верхний пресс остается в нижнем положении благодаря воздействию собственного веса. Но не замыкается. Его можно поднять, потянув за ручку в передней части прессы. Поднимать пресс вручную больше, чем на стандартное расстояние открытия, можно лишь в обстоятельствах, обусловленных требованиями безопасности.

Функции кнопок:

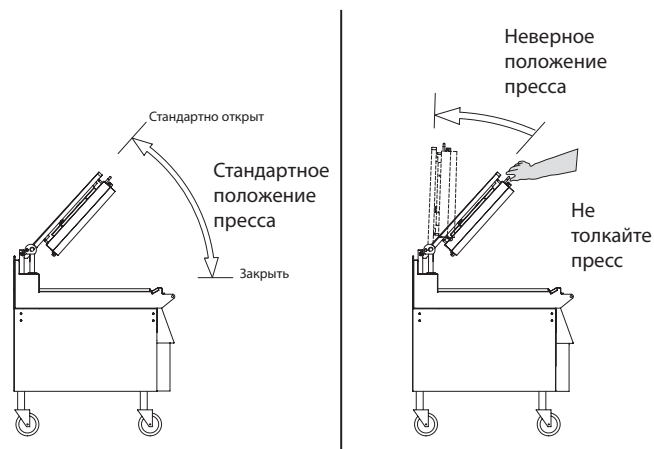
1. Силовой выключатель включает и выключает гриль.



Зеленый цвет указывает на то, что питание на гриль подается

2. Зеленая кнопка:

- нажмите для начала приготовления.
- нажмите и удерживайте для прерывания



#### **⚠ Предупреждение**

Подъем прессы вручную более чем на стандартное расстояние открытия является очень опасным: это может привести к преждевременному выходу из строя гибкого стального электропровода и подъемного механизма.

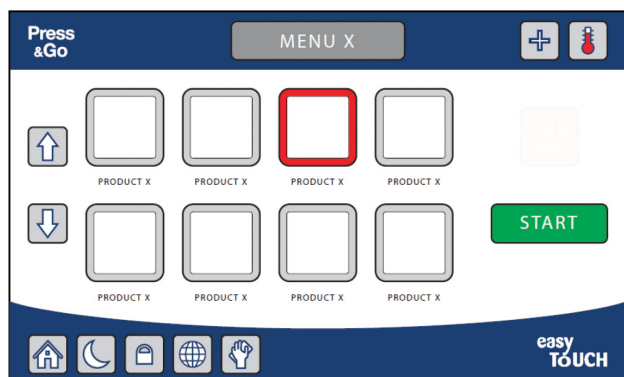
## Контроллер easyToUCH™

### ГЛАВНЫЙ ЭКРАН, МЕНЮ ВЫБОРА РЕЦЕПТОВ И ИКОНКИ

ГЛАВНЫЙ ЭКРАН и меню ВЫБОР РЕЦЕПТОВ в easyToUCH™ являются самыми используемыми. Многие из описанных ниже иконок также используются в других меню приготовления и настроек easyToUCH™.



Главный экран



Меню выбора рецептов

<b>НАЖМИ И ВПЕРЕД</b> – используется для начала предварительного нагрева и приготовления пищи на гриле.	
<b>МЕНЮ</b> – используется для активации, добавления, редактирования и удаления Меню из библиотеки. Меню – это коллекция кулинарных рецептов. Защищено паролем.	
<b>РЕЦЕПТЫ</b> – используется для добавления, редактирования и удаления Рецептов из библиотеки. Рецепт включает значения времени, температуры готовки, а также расстояние в прессе, необходимое для приготовления блюда. Защищено паролем.	
<b>НАСТРОЙКИ</b> – используется для изменения определенных настроек, таких как дата, время и громкость, а также для калибровки (расстояние в прессе, температура и т. п.) Защищено паролем.	
<b>ДИАГНОСТИКА</b> – обеспечивает доступ в меню диагностики. Защищено паролем.	
<b>ИЗМЕНЕНИЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ</b> – используется для регулировки времени готовки по рецепту или расстояния в прессе, если это необходимо для следования стандартам безопасности и качества блюд.	
<b>ТЕМПЕРАТУРА</b> – используется для просмотра настроек температуры и текущей температуры на каждом участке.	
<b>РЕЖИМ ОЧИСТКИ</b> – используется для перевода гриля в Режим очистки, а также нагрева и охлаждения гриля до необходимой температуры. Если гриль настроен на принудительное следование графику очистки, переход в Режим очистки сбрасывает таймер очистки.	
<b>БЛОКИРОВКА</b> – используется для временной блокировки сенсорного экрана на 15 (пятнадцать) секунд. Это предотвращает случайное нажатие кнопок при протирании экрана.	
<b>ЯЗЫК</b> – используется для изменения языка экранных подсказок. Опция доступна только для предварительно загруженных языков.	
<b>ГЛАВНАЯ</b> – возврат на Главный экран, стартовую точку для настроек приготовления и режимов программирования. При отображении главного экрана нагреватели <b>ВЫКЛЮЧЕНЫ</b> (показаны в верхнем правом углу).	
<b>СОН</b> – используется для перехода в Спящий режим. В Спящем режиме пресс гриля опущен для экономии энергии в период неактивности.	

ПРИМЕЧАНИЕ: Дисплей, схема и иконки экрана easyToUCH™ показаны в настоящем документе исключительно в справочных целях и не претендуют на то, чтобы являться точным представлением того, что отображается на гриле.

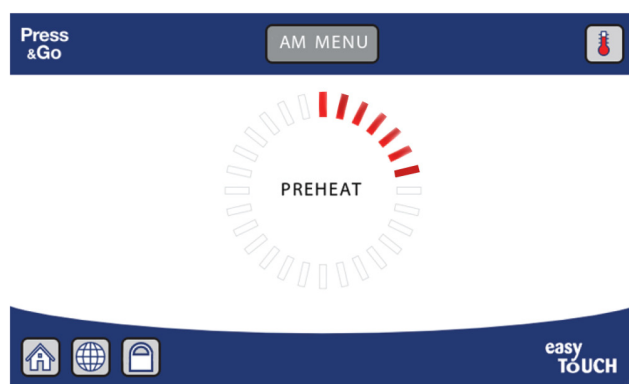


## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ НА ЭКРАНЕ И АВАРИЙНЫЕ СООБЩЕНИЯ

Слишком холодно/Слишком горячо – Если температура гриля является слишком низкой для надлежащего приготовления пищи по рецепту, появляется сообщение «Слишком холодно для готовки». Гриль не допустит запуска цикла приготовления, пока не будет разогрет до минимальной температуры, требуемой для старта.

Аналогичным образом, если гриль является слишком горячим, появляется сообщение «Слишком горячо для готовки», и цикл приготовления не будет запущен, пока гриль не охладится.

В обоих случаях можно выбрать другой рецепт. Если температура гриля позволяет начало приготовления вновь выбранного рецепта, сообщение исчезнет, после чего немедленно начнется приготовление.



## ОБЗОР ОПЕРАЦИЙ

Гриль работает в нескольких режимах:

- **Нажми и вперед** – режим для предварительного нагрева и приготовления.
- **Сон** – режим экономии энергии.
- **Очистка** – режим достижения температуры очистки и сброса напоминаний об очистке.

Переход ко всем режимам работы осуществляется через экран easyToUCH™. Все режимы, кроме режима сна, можно выбрать на Главном экране. Режим очистки можно выбрать на Главном экране или в меню выбора рецептов.

### Режим «Нажми и вперед»



**Режим «Нажми и вперед»** используется для начала предварительного нагрева и приготовления пищи на гриле.

### Предварительный нагрев

После выбора меню в режиме «Нажми и вперед» начнется предварительный нагрев гриля. При настройке нескольких меню сначала выберите необходимое, чтобы обеспечить предварительный нагрев гриля до правильной температуры.

## Меню и рецепты

Можно настроить несколько меню, для каждого из которых используются различные температурные уставки и которые содержат разные или совместно используемые рецепты. Сохраненные в гриле рецепты включают профиль приготовления (время, температуры, подсказки и расстояние в прессе) для различных продуктов. Меню и рецепты можно добавлять, редактировать и удалять из библиотеки. Также можно изменить время приготовления и (или) расстояние в прессе для каждого рецепта, в зависимости от настройки гриля.

### Режим сна/ожидания



**Режим сна/ожидания** опускает пресс для экономии энергии во время периодов неактивности, при этом гриль сохраняет готовность к началу цикла приготовления. В режиме сна/ожидания гриль поддерживает текущую температуру.

### Автоматический режим сна/ожидания

Гриль можно настроить на автоматический переход в Режим сна/ожидания после определенного периода неактивности. См. **Меню настроек и диагностики easyToUCH™**.

### Ручная активация режима сна/ожидания

Пользователь также может вручную активировать режим сна/ожидания из меню выбора рецепта.

### Меню очистки



**Режим очистки** выполняет две функции: доводит температуру гриля до уровня, необходимого для очистки, и сбрасывает таймер очистки.

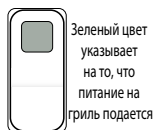
В случае настройки температуры очистки гриль в Режиме очистки осуществит перевод температуры до начала цикла. Температуру очистки можно задать, если это требуется в случае использования для очистки химических веществ.

Перевод гриля в Режим очистки перед очисткой гриля обновляет дату «Последней очистки» и сбрасывает напоминания об очистке, если они активированы.

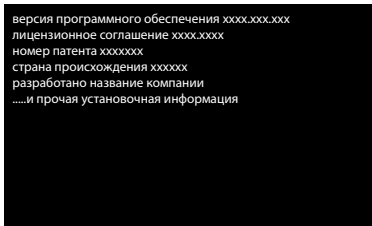
## Процедуры easyTOUCH™

### ЗАПУСК И ВВОД ДАТЫ УСТАНОВКИ

1. Включите гриль с помощью главного силового выключателя.



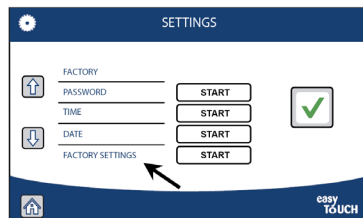
2. Загорится экран easyToUCH™, после чего на короткое время отобразится версия программного обеспечения.



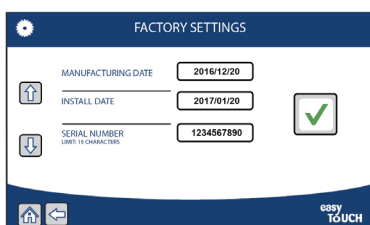
3. Появляется ГЛАВНЫЙ ЭКРАН. Выберите «Настройки». Введите пароль, затем нажмите «Вернуться».



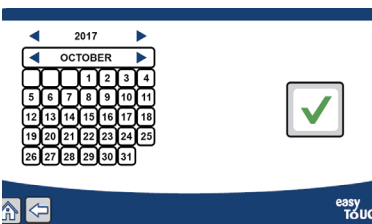
4. Выберите «ЗАВОДСКИЕ УСТАНОВКИ».



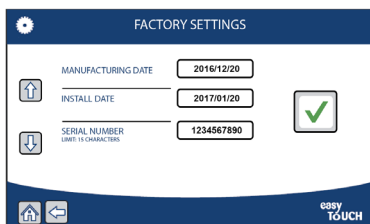
5. Выберите «ДАТА УСТАНОВКИ».



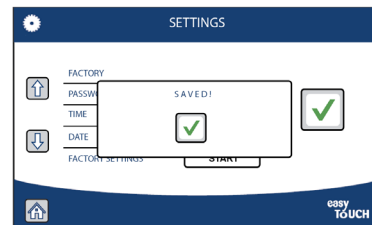
6. Введите дату установки, а затем нажмите галочку для сохранения.



7. Проверьте дату установки и серийный номер, затем нажмите галочку для сохранения.



8. Ввод даты установки завершен. В окне вам сообщается о процессе сохранения.



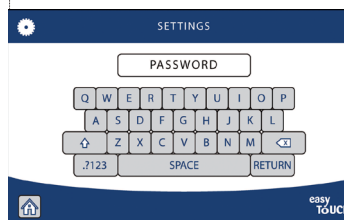
### ПОРЯДОК КАЛИБРОВКИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ (НАПРЯЖЕНИЕ)

Для обеспечения надлежащей настройки напряжения создайте условия для подачи правильного сетевого напряжения на гриль.

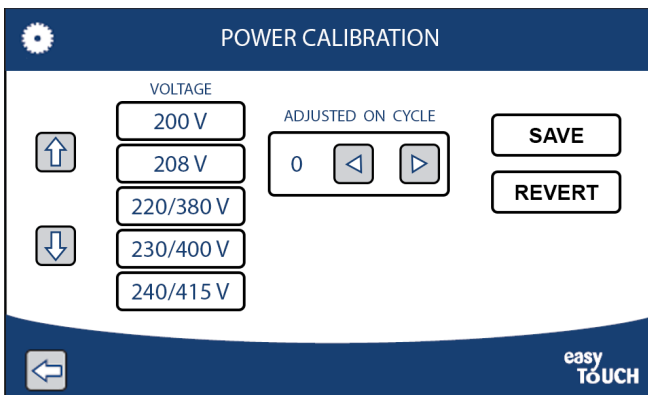
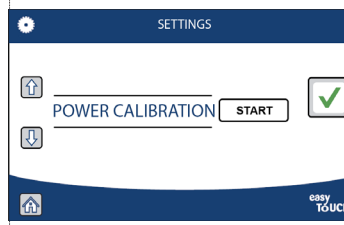
1. Выберите «НАСТРОЙКИ» на главном экране.



2. Введите свой ПАРОЛЬ. (Сервисный пароль)



3. Прокручивайте вверх или вниз для выбора «КАЛИБРОВКИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ». Выберите «ПУСК».



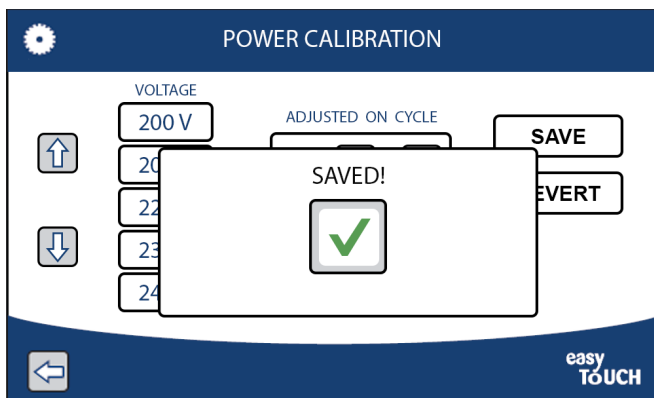
4. С помощью стрелок «Вверх» и «Вниз» выберите необходимое напряжение гриля. Каждый контроллер является автономным, выберите калибровку напряжения на каждом из них.



**ОТРЕГУЛИРОВАНО ПО ЦИКЛУ** произведет надлежащую регулировку в случае размыкания силового замыкателя/разрыва электрической цепи кухни.



**СОХРАНИТЬ** сохранит произведенные регулировки в памяти. **Параметр ВЕРНУТЬ** произведет возврат к предыдущей регулировке.



5. Выберите «СОХРАНИТЬ» после выбора правильного напряжения.

6. Для выхода выберите.

7. Выберите «Главный экран».

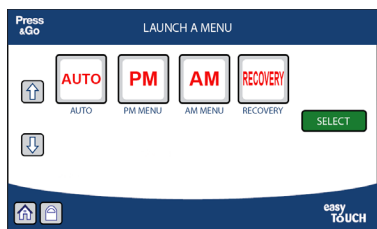
**ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ**

1. Появляется **ГЛАВНЫЙ ЭКРАН**. Выберите «Нажми и вперед». Отображается выбор меню приготовления.

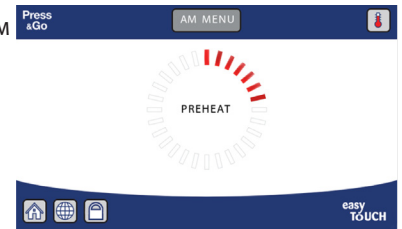


2. Появляется экран «ВЫБОР МЕНЮ». Выберите нужное меню.

При наличии только одного меню гриль выбирает его и быстро переходит к предварительному нагреву.



3. Начинается предварительный нагрев, при котором используются заданные температуры из выбранного меню и отображается прогресс предварительного нагрева.



**ПРИМЕЧАНИЕ:** Для отмены предварительного нагрева и перехода к Главному экрану нажмите . Выберите **MENU X** вверху для переключения между меню во время предварительного нагрева.

После предварительного нагрева гриль переходит к этапу выдержки, чтобы стабилизировать температуру верхнего пресса. После выдержки гриль задействует функцию автонастройки расстояния и автовыравнивания.

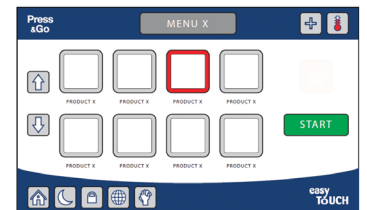
4. Устройство будет готово к использованию, когда откроется пресс, а на дисплей будет выведено меню «Выбора рецепта».



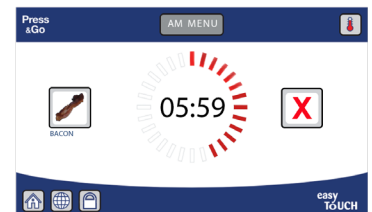
**ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО РЕЦЕПТУ**

1. Выберите рецепт для готовки в меню «ВЫБОР РЕЦЕПТА».

Положите продукт на гриль и нажмите «ПУСК» либо нажмите зеленую кнопку для запуска цикла.

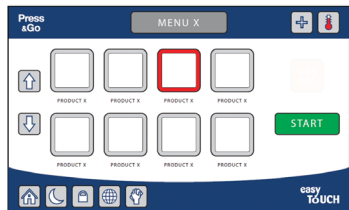


2. На экране отображается кольцо хода выполнения и оставшееся время приготовления.

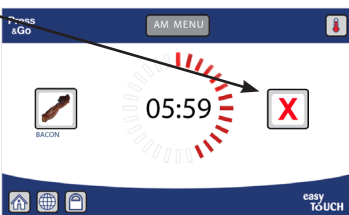


3. Перед завершением цикла приготовления подается звуковое предупреждение. После завершения цикла приготовления пресс поднимается. Для очистки сообщения нажмите галочку или зеленую кнопку.

4. Вновь выводится меню выбора рецепта.

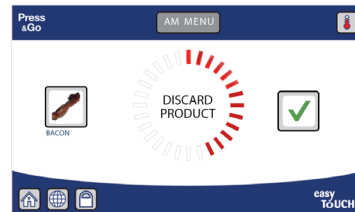


5. Нажатие **X** в ходе приготовления приводит к остановке цикла. Цикл также может быть прерван путем нажатия и удержания зеленой кнопки в течение двух секунд.



### ОТМЕНА ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Отмена цикла приготовления ведет к подъему пресса и отображению сообщения «СНЯТЬ ПРОДУКТ». Для очистки сообщения нажмите галочку.



ПРИМЕЧАНИЕ: В случае выбора неверного рецепта измените его путем нажатия **X** для остановки цикла приготовления. Затем подтвердите получение предупреждения, выберите правильный рецепт и вновь нажмите «ПУСК» или ЗЕЛЕНУЮ кнопку. **Изменения необходимо произвести как можно раньше, чтобы избежать пережарки продукта.**

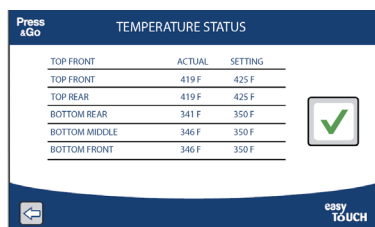
### ПРОВЕРКА ТЕМПЕРАТУРЫ

В меню температур отображается текущая и заданная температура каждой термодары.

1. Меню температуры может быть отображено путем нажатия на кнопку в верхнем правом углу во время приготовления, очистки или предварительного нагрева.



2. Нажмите стрелку «Назад» или галочку, чтобы вернуться к предыдущему экрану.



### СОЗДАТЬ НОВЫЙ РЕЦЕПТ

Дисплей, схема и иконки экрана easyToUCH™ показаны в настоящем документе исключительно в справочных целях и не претендуют на то, чтобы являться точным представлением того, что отображается на гриле.

#### - ОДИН ШАГ



1. Выберите «Все рецепты».



2. Введите пароль, затем нажмите «Вернуться».



3. Нажмите «СОЗДАТЬ НОВЫЙ».



4. Введите Имя Нового рецепта, затем нажмите «Вернуться».



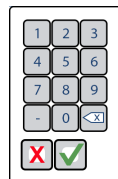
5. Выберите изображение, затем нажмите «проверить».



1. Рецепт состоит из одного или нескольких шагов/этапов. Шаг может завершаться командой (напоминанием) вроде «Перевернуть», «Сделано» для внесения или невнесения команды в программу. Общее время приготовления по рецепту является суммой продолжительности каждого шага.

**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**  
МИН: 0 МАКС: 9999  
Устанавливает время для каждого шага.

**РАССТОЯНИЕ:**  
МИН: 0 МАКС: 2000  
Для рецептов, в которых используется верхний пресс, это означает расстояние между прессом и поверхностью гриля, измеренное в милах (тысячных дюйма). Пропустите этот параметр в случае рецептов для приготовления на плоской поверхности.



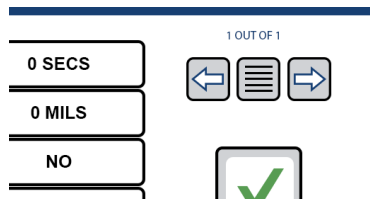
Для ввода параметров будет выведена цифровая клавиатура. Введите числовое значение и нажмите «проверить».

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПЛОСКОЙ ПОВЕРХНОСТИ**  
В случае рецептов для приготовления на плоской поверхности укажите «ДА» в варианте «Приготовление на плоской поверхности» для удержания верхнего пресса в поднятом положении или его поднятия на определенном этапе.

**ВЫБОР НАПОМИНАНИЯ**  
Выберите, какое напоминание должно выводиться в конце этапа рецепта, либо «Никакое». Нажатие кнопки ведет к переключению между доступными параметрами напоминаний. См. «Напоминания» для получения сведений о создании и редактировании напоминаний.

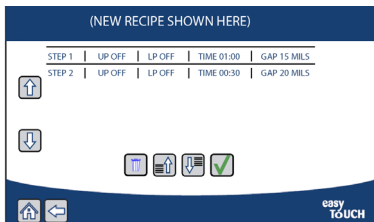
**ВЕРХНИЙ ПРЕСС**  
Задайте температуру нижнего гриля в диапазоне от 149 F до 450 F. Используйте 32F/0F для ВЫКЛ.



**НИЖНИЙ ПРЕСС**  
Задайте температуру нижнего гриля в диапазоне от 149 F до 400 F. Используйте 32F/0F для ВЫКЛ.



Нажатие стрелки «вправо» дает возможность добавления в рецепт дополнительного шага.

Нажатие кнопки «список» ведет к отображению доступных шагов рецепта (см. экран ниже).



Выберите шаг с помощью стрелок   для редактирования, затем нажмите «проверить».



Нажатие на иконку корзины удалит выбранный ряд.



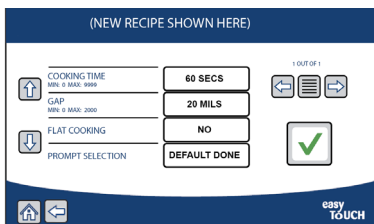
Нажатие стрелки «вверх/вниз» даст возможность перемещения выбранного шага вверх или вниз по списку.



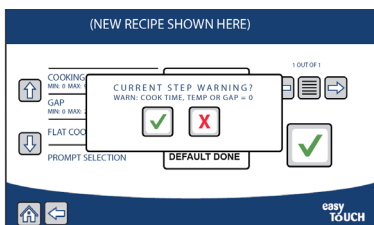
Нажмите галочку для возврата в меню ввода/редактирования параметров. Будьте внимательны: нажатие на эту галочку не приведет к сохранению введенных данных.




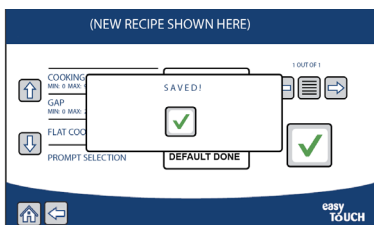
Нажатие стрелок «вверх/вниз» даст возможность прокрутки списка вверх и вниз.



1. Нажмите галочку для сохранения данных.



**Предупредительный знак**  
В настройках нового рецепта могут быть заданы нулевые время приготовления, температура и (или) расстояние. Нажмите  для возврата и просмотра.



2. Создание нового рецепта завершено.

## Редактирование существующего рецепта





3. Нажмите на карандаш (верхний правый угол экрана) для редактирования существующего рецепта. Аналогично с созданием нового рецепта, вы должны перейти через каждый экран:

- Имя рецепта
- Изображение
- Белок (если применимо)
- Шаг (и) рецепта.

## Удаление существующего рецепта



4. Выберите существующий рецепт, затем нажмите на иконку корзины (верхний правый угол) для подтверждения. Нажмите галочку  для удаления или  для отмены.



## НАСТРОЙКА 2-ЭТАПНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ, «ДОБАВИТЬ СЫР»

Формулировка подсказок предлагает вариант добавления сыра или иного продукта в конце процесса приготовления, пресс поднимется, добавляется сыр, пресс опустится с большим расстоянием без касания, благодаря этому сыр начнет достигать своей точки плавления либо будет разогрет любой иной продукт. (Меню, схема и иконки экрана показаны в настоящем документе исключительно в справочных целях и не претендуют на то, чтобы являться точным представлением того, что отображается на жарочном шкафу)

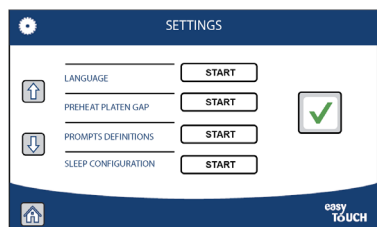
### – ВТОРОЙ ШАГ



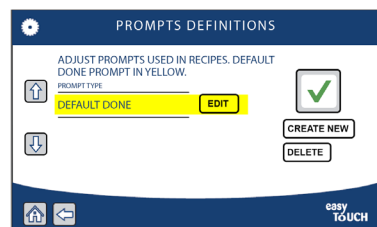
1. Перейдите в «НАСТРОЙКИ».



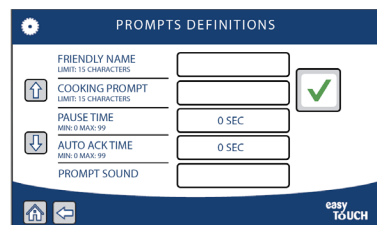
2. Введите пароль, затем нажмите «Вернуться».



3. Прокрутите «ФОРМУЛИРОВКИ НАПОМИНАНИЙ» вниз, затем нажмите «ПУСК».

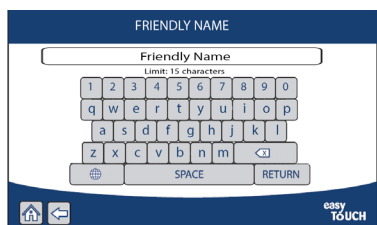


4. Выберите «СОЗДАТЬ НОВЫЙ».

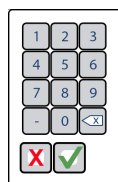


5. Нужно заполнить пять пунктов:

- ИМЯ
- НАПОМИНАНИЕ О ГОТОВКЕ
- ВРЕМЯ ПАУЗЫ
- ВРЕМЯ АВТОПОДТВ
- ЗВУК НАПОМИНАНИЯ



6. Введите значения (для ввода всплывет клавиатура), затем нажмите «ВЕРНУТЬСЯ».



Для ввода параметров будет выведена цифровая клавиатура. Введите числовое значение и нажмите «проверить».

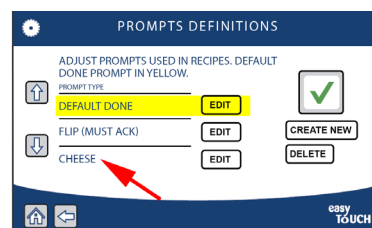
Используйте для «ВРЕМЯ ПАУЗЫ» и «ВРЕМЯ АВТОПОДТВ».

Ниже приведен образец введенных значений для создания варианта «ДОБАВИТЬ СЫР» сверху готовящегося продукта.

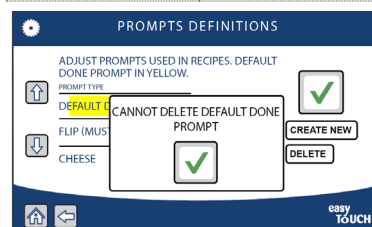
ИМЯ	Тип: СЫР.
НАПОМИНАНИЕ О ГОТОВКЕ	Тип: ДОБАВИТЬ СЫР.
ВРЕМЯ ПАУЗЫ	Тип: 99. (Подождите 99 сек., прежде чем нажать кнопку)
ВРЕМЯ АВТОПОДТВ	Тип: 0. (Для перехода к следующему шагу без задержки)
ЗВУК НАПОМИНАНИЯ	Выберите любой параметр. Рекомендуется: MED CHIRP



Нажатие на галочку ведет к сохранению предыдущей добавленной формулы. Система вернется к экрану ввода/редактирования «ФОРМУЛИРОВКИ НАПОМИНАНИЯ».



7. Прокрутите вниз или вверх или используйте стрелки «вниз» или «вверх» для проверки или редактирования вновь созданного напоминания, затем нажмите галочку для сохранения или удаления.



Обратите внимание на то, что система не позволит вам удалить напоминание «ВЫПОЛНЕНО ПО УМОЛЧАНИЮ».



Нажмите иконку главного экрана для отображения Главного экрана, а затем перейдите к следующим шагам рецепта.

Следующим шагом после создания «ФОРМУЛИРОВКИ НАПОМИНАНИЯ» является создание нового рецепта с новой «ФОРМУЛИРОВКОЙ НАПОМИНАНИЯ». Для данного примера будет создан рецепт «Добавить сыр». Следуйте шагу создания нового рецепта в настоящем руководстве.

### СОЗДАТЬ НОВОЕ МЕНЮ

Меню дает возможность комбинировать несколько рецептов на одном экране, например, «завтрак», «ланч» или иные меню, предлагаемые в течение дня.

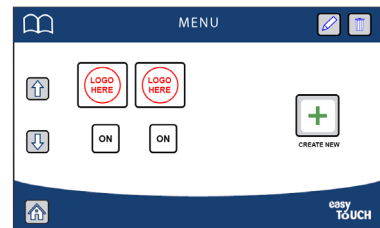
1. Выберите «Меню».



2. Введите пароль, затем нажмите «Вернуться».



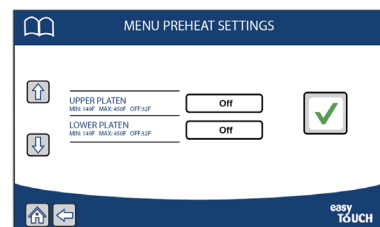
3. Нажмите «СОЗДАТЬ НОВОЕ».



4. Введите Имя Нового рецепта, затем нажмите «Вернуться».



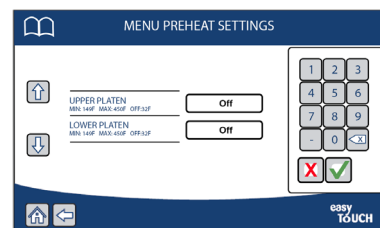
5. Введите настройки температуры предварительного нагрева.



**Примечание:** верхний и нижний пресс должны соотноситься с настройками предварительного нагрева меню

Задайте температуру предварительного нагрева Верхнего пресса в диапазоне от 149 F до 450 F. Используйте 32F или 0F для ВЫКЛ.

Задайте температуру предварительного нагрева Нижнего пресса в диапазоне от 149 F до 400 F. Используйте 32F/0F для ВЫКЛ. Нажмите галочку для сохранения.



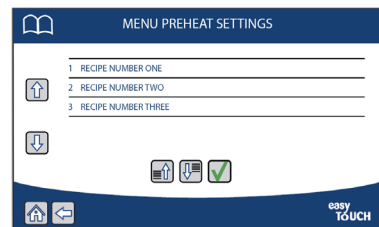
6. Выберите изображение и нажмите галочку для продолжения.



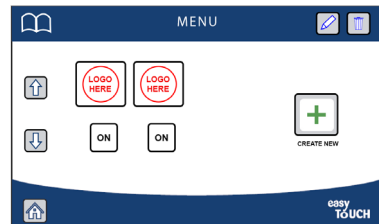
7. Выберите рецепт (ы) для добавления в меню и нажмите галочку для продолжения.



8. Нажатие стрелки «вверх/вниз» даст возможность перемещения выбранного шага вверх или вниз по списку. Нажмите галочку для продолжения.



9. Создание меню завершено. По умолчанию новое меню будет ВЫКЛ, нажмите ВЫКЛ для активации меню.

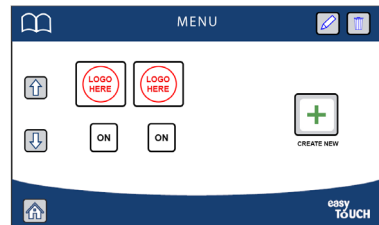


### ВЫКЛ ИЛИ ВКЛ МЕНЮ

Меню, которые могут быть ВКЛ или ВЫКЛ. В режиме «НАЖМИ И ВПЕРЕД» допускается отображение только тех меню, которые ВКЛ. Данный параметр может использоваться для утренних и обеденных ресторанных меню.


1. Выберите «Меню». 2. Введите пароль, затем нажмите «Вернуться».

3. Нажмите параметр «ВКЛ/ВЫКЛ» под фото меню, виртуальная кнопка произведет переключение на ВКЛ или ВЫКЛ.



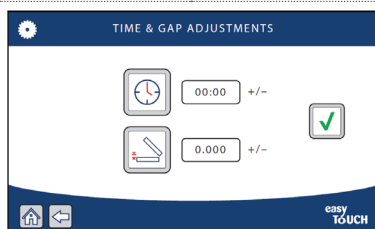
### ИЗМЕНИТЬ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/РАССТОЯНИЕ

Вносимые с помощью этого метода в рецепт изменения будут применяться и после отключения питания. Время приготовления по рецепту можно изменить, чтобы допустить изменения в продукте. Данное изменение не приведет к изменению первоначального времени. Регулировка расстояния в грилях McDonald's не допускается.

1. Выберите рецепт в меню «ВЫБОР РЕЦЕПТА» (края иконки окрасятся в красный) и затем нажмите  в верхнем правом углу.



2. Будет выведено меню «ИЗМЕНИТЬ ЦИКЛ ПРИГОТОВЛЕНИЯ».
3. Регулируйте время приготовления с помощью стрелок «вверх» и «вниз».



- Для сохранения нажмите .

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Для редактирования этой функции с целью изменения пределов времени или расстояния см. «Пределы регулировки времени и расстояния».

4. Готов к приготовлению продукта.

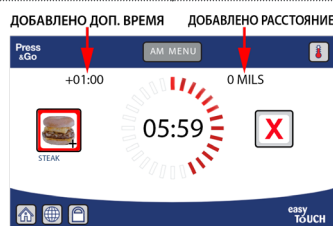


**ПРИМЕЧАНИЕ:** У измененных рецептов на экране «ВЫБОР РЕЦЕПТА» появится «+», символ (+) расположен в нижнем правом углу.



**ПРИМЕЧАНИЕ:**


Новые изменения будут отображены в меню «ПРОГРЕСС ГОТОВКИ».



**ПРИМЕЧАНИЕ:**

- Программа рецептов определяется McDonalds.
- Оператор может использовать символ + для внесения изменений в пределах регулировки времени, заданном в «Пределах регулировки времени и расстояния».
- Используйте данный метод в ходе процедуры «Однородность говядины» для обеспечения качества и безопасности продукции.

### ПРЕДЕЛЫ РЕГУЛИРОВКИ ВРЕМЕНИ И РАССТОЯНИЯ

Данная настройка ограничивает пределы регулировки цикла приготовления, которые представляются допустимыми для рецепта, с помощью меню «Изменить время приготовления/расстояние» и символа плюса . Например, если задано значение времени 00:10, в меню «РЕГУЛИРОВКА ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ» оператор сможет повышать или понижать время приготовления не более чем на 10 (десять) секунд.

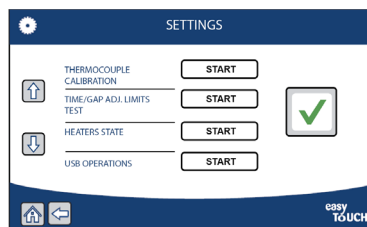
1. Выберите «НАСТРОЙКА».



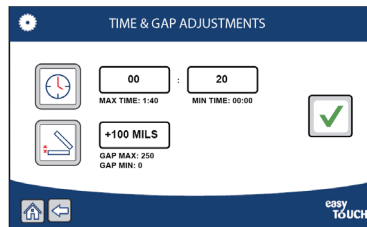
2. Введите пароль и нажмите «Вернуться».




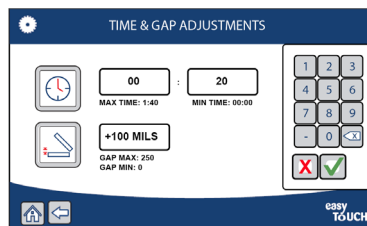
3. Используйте стрелку «вниз» для прокрутки «Регулировки времени и расстояния».




4. Меню «РЕГУЛИРОВКА ВРЕМЕНИ И РАССТОЯНИЯ»: обнулите для предотвращения регулировки цикла приготовления пользователями.

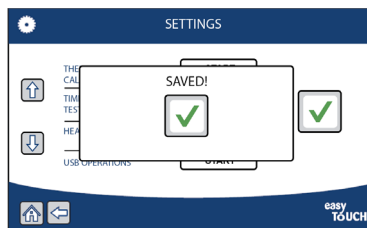


5. При выборе нумерованной кнопки времени или расстояния появляется цифровая клавиатура. Задайте новые настройки и выберите  для продолжения.



6. Выберите  для сохранения новых настроек.

Примечание: Регулировка расстояния в грилях McDonald's не допускается.



### ИМПОРТ ИЗОБРАЖЕНИЯ В НОВОЕ МЕНЮ

Для импорта изображения его файл должен иметь специальное расширение. Для импорта изображений используйте расширения jpg, tiff, bmp.

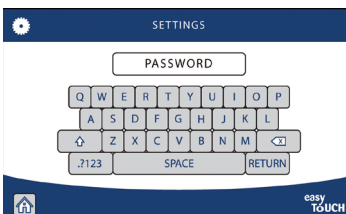
1. Выберите «ВСЕ РЕЦЕПТЫ» на главном экране.



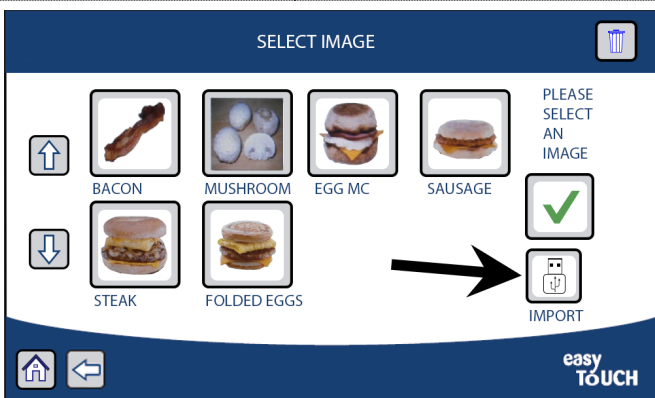
ALL RECIPES



2. Введите свой ПАРОЛЬ.



3. Выберите «СОЗДАТЬ НОВЫЙ».



**ПРИМЕЧАНИЕ:** С помощью функции импорта можно загружать изображения из внешнего флеш-накопителя. Размеры изображения автоматически адаптируются к контроллеру гриля.

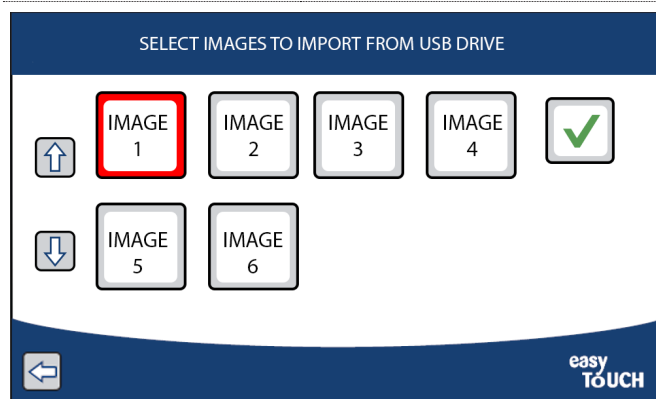


4. Вставьте флеш-накопитель с изображением



IMPORT

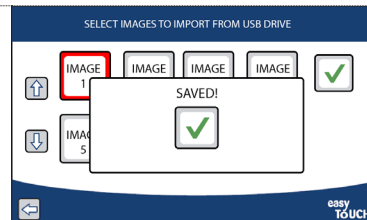
5. Выберите «ИМПОРТ».



6. Выберите импортируемые изображения, каждое из них будет подсвечиваться красным. Вы можете одновременно импортировать несколько изображений.

7. Выберите галочку.

8. После завершения процесса импорта отобразится всплывающее окно «Сохранено».




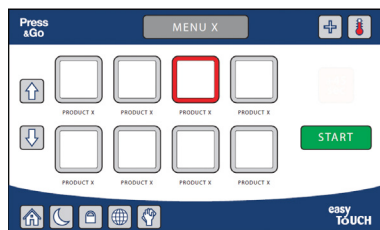
9. Выберите.
10. Выберите «Главный экран».

11. Теперь импортированное изображение может использоваться для рецептов и меню. Следуйте указаниям: *Создать новый рецепт/меню* или *Редактировать рецепт/меню* для добавления нового желаемого изображения.

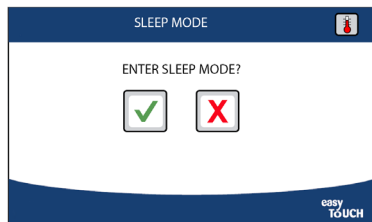
### РУЧНАЯ АКТИВАЦИЯ РЕЖИМА ОЖИДАНИЯ

Для экономии энергии в периоды заземления в меню «ВЫБОР РЕЦЕПТА» можно выбрать спящий режим.

1. В меню «ВЫБОР РЕЦЕПТА» нажмите .



2. Нажмите  для продолжения или  для отмены.

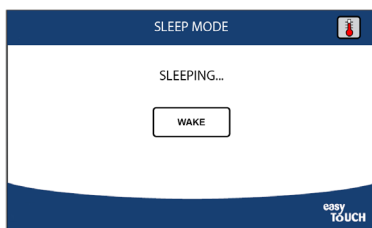


3. Верхний пресс закрывается. Убедитесь в отсутствии на гриле какой-либо утвари.



4. Для отмены нажмите зеленую кнопку.

5. На экране отобразится спящий режим (час:мин). Для выхода из Спящего режима нажмите «ПРОБУЖДЕНИЕ» на экране или зеленую кнопку. Пресс поднимется, будет выведено меню «ВЫБОР РЕЦЕПТА», а гриль будет готов к приготовлению блюд.



### РЕГУЛИРОВКА ГРОМКОСТИ

В данной настройке устанавливаются уровни громкости.

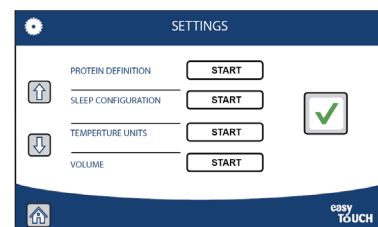
1. Выберите «НАСТРОЙКА».



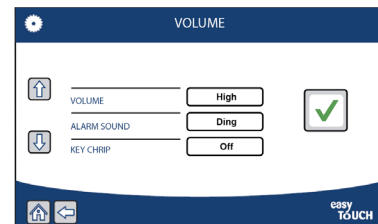
2. Введите пароль и нажмите «Вернуться».



3. Используйте стрелку «вниз» для прокрутки «Громкости».



4. Выберите кнопку рядом с громкостью и варианты «Низ», «Сред» или «Выс». Задайте новые настройки и выберите  для продолжения.





### РЕГУЛИРОВКА ВЫСОТЫ ВЫТЯЖНОГО КОЛПАКА

В данной настройке устанавливаются ограничения регулировки верхнего пресса по высоте. Предусмотрите зазор не менее 1 дюйма между вытяжным колпаком и самым верхним положением ручки пресса.

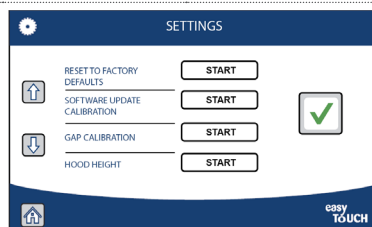
1. Выберите «НАСТРОЙКА».



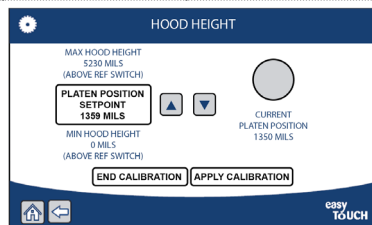
2. Введите пароль и нажмите «Вернуться».



3. Используйте стрелку «вниз» для прокрутки «ВЫСОТЫ КОЛПАКА». Нажмите кнопку «ПУСК».



4. Запишите в качестве справочной цифру под полем «УСТАВКА ПОЛОЖЕНИЯ ПРЕССА».

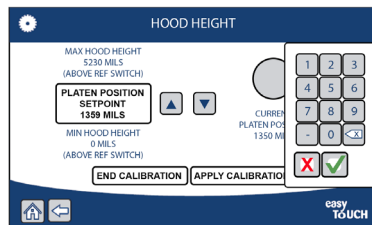


#### СОВЕТ:

Используйте стрелки «вверх» и «вниз» для изменения высоты пресса, нажатие стрелки выше приводит к кратным изменениям по 6 мил, стрелки ниже – к кратным изменениям по 4 мил. На предприятии по умолчанию задано значение 1366 МИЛ

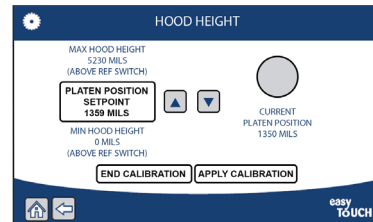


5. При выборе поля «УСТАВКА ПОЛОЖЕНИЯ ПРЕССА» появляется цифровая клавиатура.



Задайте новые настройки и выберите  для продолжения.

6. Для установки новых настроек выберите «ПРИМЕНИТЬ КАЛИБРОВКУ».



7. Для сохранения новой уставки выберите «ЗАВЕРШИТЬ КАЛИБРОВКУ».

8. Калибровка высоты вытяжного колпака завершена. Система вернется в настройки.

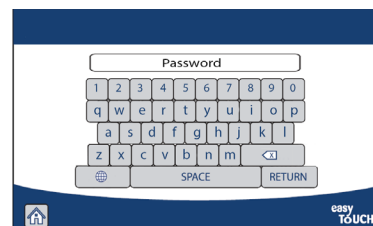
### ВЫБОР ЯЗЫКА

Данные настройки дают возможность выбора различных языков меню.

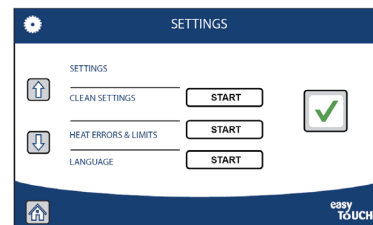
1. Выберите «НАСТРОЙКА».



2. Введите пароль и нажмите «Вернуться».

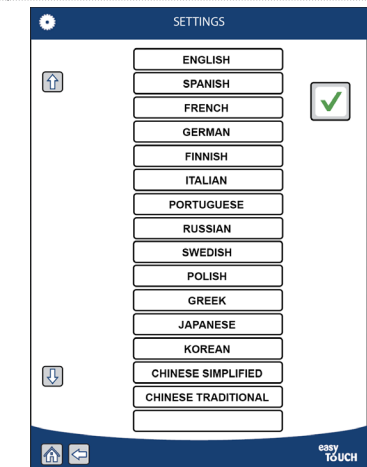


3. Используйте стрелку «вниз» для прокрутки «ЯЗЫКА». Нажмите кнопку «ПУСК».



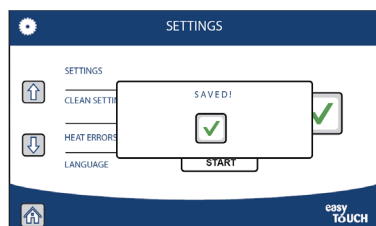
4. Выберите язык, затем нажмите галочку.

Доступные языки: английский, испанский, французский, немецкий, финский, итальянский, португальский, русский, шведский, польский, греческий, японский, корейский, китайский упрощенный, китайский традиционный.





5. Появится окно «Сохранено», подтверждающая сохранение.



6. Выбор языка завершен. Система вернется в настройки.

### COBET:

Используйте иконку «Мир» для быстрого выбора языка.



### НАСТРОЙКА ОЧИСТКИ

Данная настройка дает возможность регулирования температуры гриля, периодичности и продолжительности очистки. Компьютер будет управлять графиком очистки в автоматическом режиме.

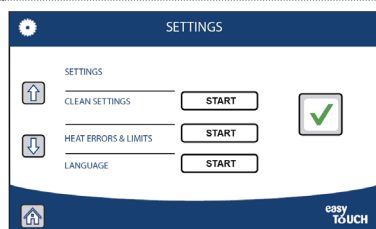
1. Выберите «НАСТРОЙКА».



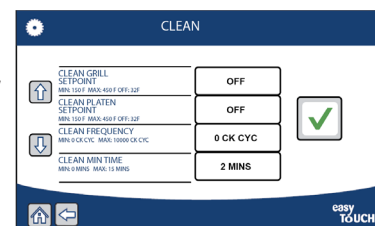
2. Введите пароль и нажмите «Вернуться».



3. Используйте стрелку «вниз» для прокрутки «НАСТРОЕК ОЧИСТКИ». Нажмите кнопку «ПУСК».

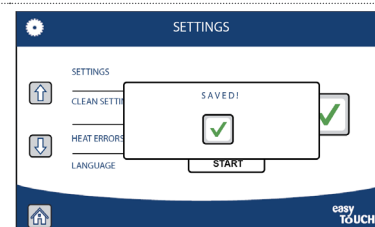


4. Выберите параметр, появится цифровая клавиатура, задайте новые настройки.



- ОЧИСТКА ГРИЛЯ – данный параметр конфигурирует нижний гриль, вы можете задать температуру от 150 F до 450 F либо отключить этот параметр, набрав 32 на цифровой клавиатуре. Заводская установка составляет 325°F.
- ОЧИСТКА ПРЕССА – данный параметр конфигурирует верхний гриль, вы можете задать температуру от 150 F до 450 F либо отключить этот параметр, набрав 32 на цифровой клавиатуре. Заводская установка составляет 325°F.
- ПЕРИОДИЧНОСТЬ ОЧИСТКИ – данный параметр конфигурирует число циклов приготовления между очистками, компьютер автоматически определяет наступление времени очистки вашего гриля. Напр.: 10 CK CYC автоматически сообщит вам после 10 циклов приготовления, что «ТРЕБУЕТСЯ ОЧИСТКА».
- МИН ВРЕМЯ ОЧИСТКИ – данный параметр задает время очистки – от 1 до 15 минут.
- ПЕРИОД ОТСРОЧКИ ОЧИСТКИ – данный параметр задает в компьютере автоматический отсчет цикла приготовления после завершения циклов периодичности очистки, после завершения отсчета периода отсрочки очистки компьютер принудительно переведет гриль в режим «ТРЕБУЕТСЯ ОЧИСТКА». Калибровка периода отсрочки очистки производится по Циклам приготовления и составляет от 0 до 1000.
- ЧАСТ ПОДСКАЗКИ ОЧИСТКИ – данный параметр задает в компьютере автоматическое определение времени начала очистки. Калибровка по Циклам приготовления от 0 до 1000
- ДОПУСК УСТАВКИ ОЧИСТКИ – данный параметр задает допуск по уставке температуры. Температура может быть откалибрована в диапазоне от 5°F до 50°F
- СИГНАЛ ГОТОВ ОЧИСТКА – данный параметр задает сигнал ВЫКЛ / ЗВОНОК / ИМПУЛЬС / ПЕСНЯ.

5. Появится окно, указывающее на то, что ваш выбор был сохранен.

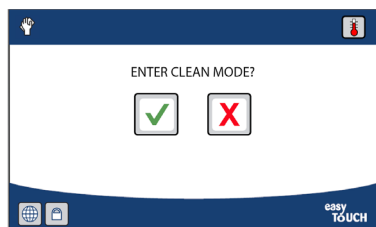


6. Настройки очистки завершены. Система вернется в настройки.

### НАПОМИНАНИЯ ОБ ОЧИСТКЕ

В случае настройки графика очистки, когда, исходя из количества циклов приготовления, потребуется очистка, на экране появится сообщение:

Выберите , если гриль должен быть очищен немедленно, либо  для продолжения готовки.



**ПРИМЕЧАНИЕ:** Если в гриле задан принудительный график очистки, а напоминание об очистке игнорируется слишком много раз, easyToUCH™, в конечном итоге, выводит экран «ТРЕБУЕТСЯ ОЧИСТКА» для производства принудительной очистки.

Выберите  для запуска Режима очистки, что сбрасывает таймер напоминания об очистке и переводит гриль в необходимый для очистки температурный режим (если он задан).



### ОТКЛЮЧЕНИЕ

1. Вернитесь на **ГЛАВНЫЙ ЭКРАН**. Нажатие на иконку «Главный экран» ведет к выходу из режима готовки и отключает нагревательные элементы.



2. Полностью обесточьте гриль и экран easyToUCH™ с помощью главного силового выключателя.



### КАЛИБРОВКА ПРЕССА (ДИРЕКТОР МАГАЗИНА)

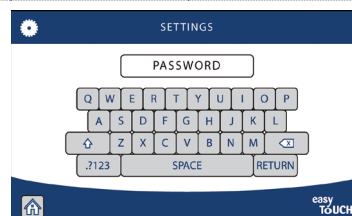
Калибровка пресса автоматически производит надлежащую регулировку пресса для оптимизации процесса приготовления пищи. Данная функция позволяет директору магазина производить автоматическую калибровку пресса, хотя она и защищена паролем. Каждый Пользовательский интерфейс (UI) работает автономно. (Программное обеспечение 4.0.1)

1. Для обеспечения надлежащей калибровки с автоматическим выравниванием убедитесь в проведении Калибровки расстояния в прессе и высоты вытяжного колпака.

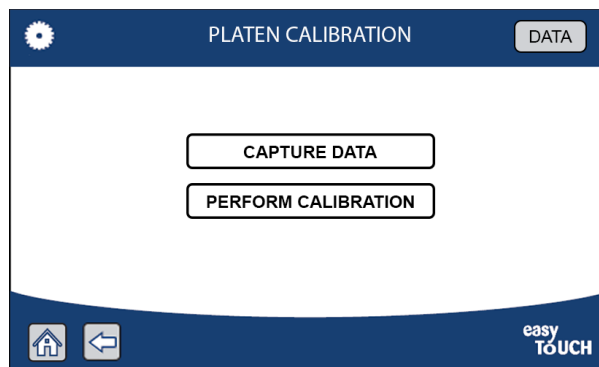
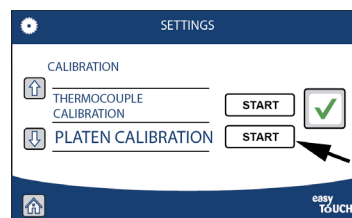
2. Выберите «НАСТРОЙКИ» на главном экране.



3. Введите свой ПАРОЛЬ.



4. Выберите «КАЛИБРОВКА ПРЕССА».

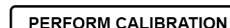


5. Выберите «ПРОИЗВЕСТИ КАЛИБРОВКУ».

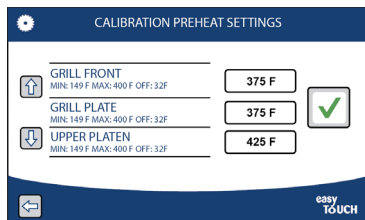
**СОБРАТЬ ДАННЫЕ:** будет производит сбор данных только из компьютера.



**ПРОИЗВЕСТИ КАЛИБРОВКУ:** будет произведена калибровка пресса как таковая.

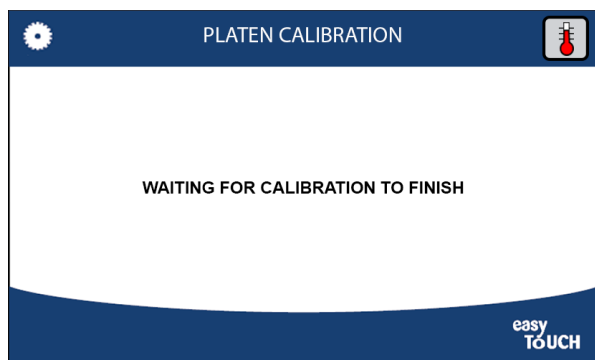
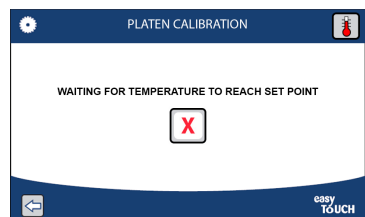


На экран будут выведены настройки предварительного нагрева для калибровки, значения температуры, при которой необходимо производить калибровку гриля. Значения температуры не подлежат изменению.

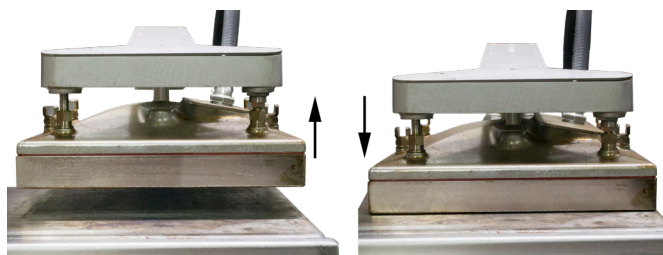


6. Выберите «ГАЛОЧКУ» на экране.

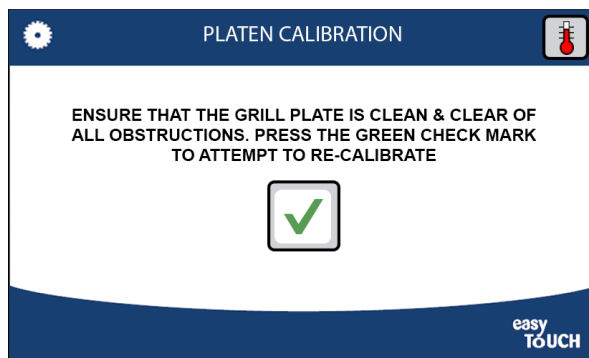
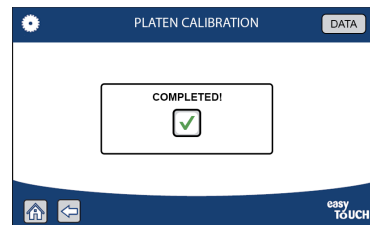
7. Затем гриль перейдет к процессу нагрева, что займет несколько минут, если гриль не разогрет. Нажатие «X» ведет к отмене процесса, а нажатие на стрелку «назад» ведет к переходу на один шаг назад.



ПРИМЕЧАНИЕ: компьютер начинает управление калибровкой, как только завершится предварительный нагрев гриля. В ходе данного процесса верхний пресс будет подниматься и опускаться. Не прерывайте процесс калибровки.



8. По завершении процесса всплывет сообщение о выполнении. Нажатие «галочки» ведет к переходу к экрану калибровки пресса, затем нажмите иконку главного экрана и перейдите в него..



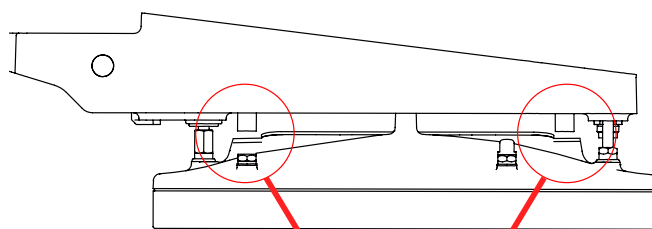
ПРИМЕЧАНИЕ: в случае сбоя процесса всплывет сообщение. Убедитесь в том, что ничего не препятствует осуществлению процесса, а затем нажмите галочку для повторной попытки калибровки.

9. В конце цикла предварительного нагрева пресс поднимется до нижнего контрольного переключателя, а затем опустится до пода гриля для определения степени выровненности пресса. По завершении процесса будет выведено сообщение о готовности к приготовлению пищи.

Совет: С помощью иконки данных можно получить собранные совокупные статистические данные для справки или анализа.



**Важно помнить**



Сенсоры (неконтактный и сенсорная цель) должны быть постоянно незакрыты и очищены.



Для определения положения пресса используется датчик приближения: произведите «визуальную проверку» с помощью закрепленной на кожухе пресса сенсорной цели.

### РАЗМЕЩЕНИЕ КОТЛЕТЫ

Данная процедура размещения и снятия мясных продуктов в раскладном гриле выполняется, как показано и разъяснено ниже:

1. Каждый представленный ниже серый прямоугольник представляет собой один участок приготовления пищи под одним верхним прессом.
2. Как правило, одновременно по прямой выкладывается две котлеты одновременно.
3. **Порядок снятия** котлет представлен на схемах **согласно номерам, приведенным** в середине каждой котлеты.

#### **ПРИМЕЧАНИЕ:**

Порядок размещения котлет на международных рынках может варьировать. Следуйте рекомендациям местного руководства компании McDonald's.

#### **Максимальная загрузка котлет на линию:**

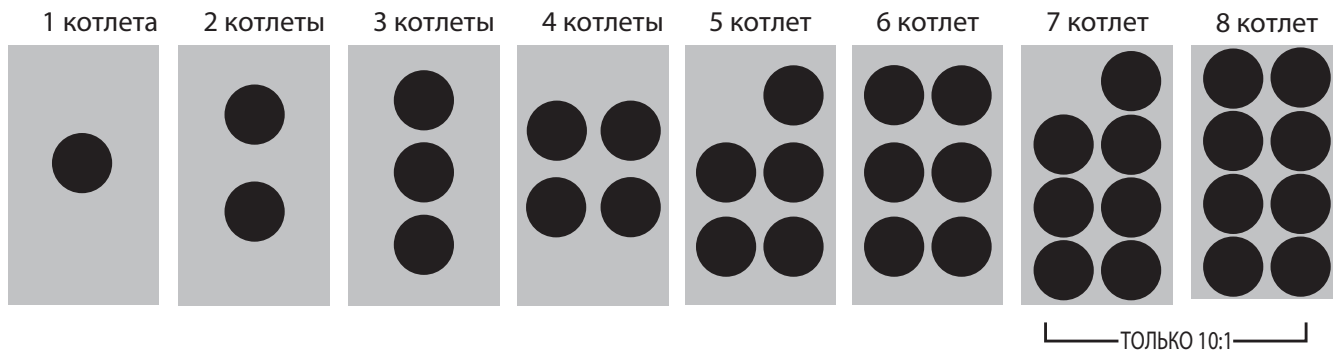
8 стандартных (10:1) котлет, 6 для лучшего бургера

4 котлеты из мяса породы ангус (3:1) (в зависимости от региона и страны)

6 четвертьфунтовых (4:1) котлет, 4 для лучшего бургера

8 колбасок

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Выкладывайте 2 котлеты одновременно, начиная с переднего края:



**ПРИМЕЧАНИЕ:** Снимайте котлеты в заказанном количестве, как показано ниже:





- Статус температуры
- Изменение цикла приготовления
- Войти в Меню очистки
- Спящий режим
- Задать язык  
Клавиатура UI=специальные знаки/Символы/#

**home page** → **НАЖМИ И ВПЕРЕД**  
 МЕНЮ  
 НАСТРОЙКИ  
 ВСЕ РЕЦЕПТЫ  
 ДИАГНОСТИКА

**PressGo** → **АВТОМЕНЮ**  
 УТРЕННИЕ МЕНЮ  
 ВЕЧЕРНИЕ МЕНЮ  
 ВОССТАНОВЛЕНИЕ

**Settings** → **ЗАВОДСКИЕ**  
 → ПАРОЛЬ  
 → ВРЕМЯ  
 → ДАТА  
 → ЗАВОДСКИЕ УСТАНОВКИ  
 → ИМПОРТ-ЭКСПОРТ (с USB)  
 → СБРОС ДО ЗАВОДСКИХ НАСТРОЕК ПО  
 ОБНОВЛЕНИЮ ПО

**УМОЛЧАНИЮ** → **КАЛИБРОВКА**  
 → КАЛИБРОВКА СЕНСОРНОГО ЭКРАНА  
 → ВЫСОТА ВЫТЯЖКИ  
 → КАЛИБРОВКА ТЕРМОПАРЫ  
 → КАЛИБРОВКА ПРЕССА  
 → ПРЕДЕЛЫ РЕГ. ВРЕМЕНИ/РАССТ.  
 → КАЛИБРОВКА ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

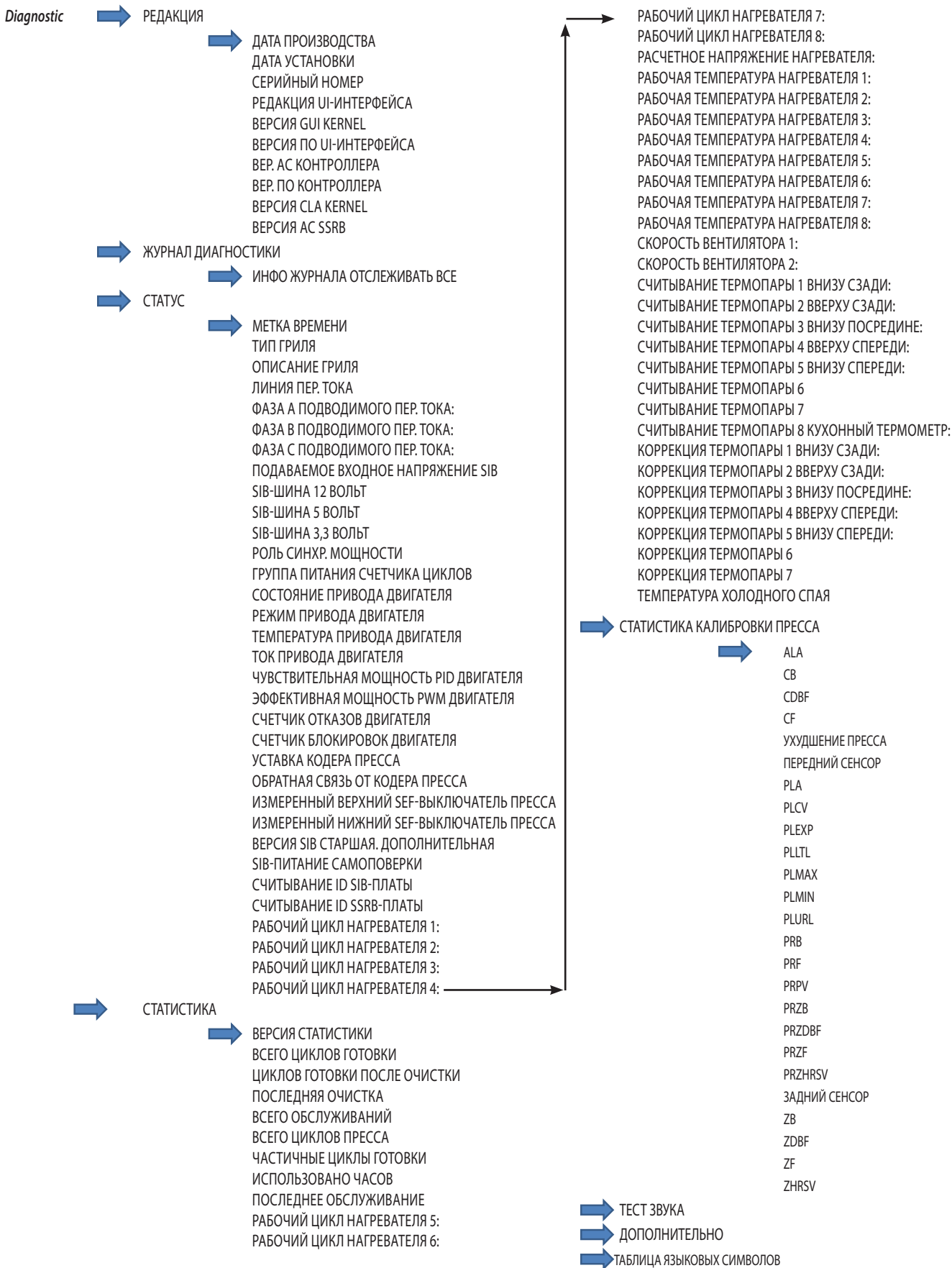
→ **ИСПЫТАНИЕ**  
 → СОСТОЯНИЕ НАГРЕВАТЕЛЕЙ

→ **НАСТРОЙКИ**  
 → ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПЛОСКОЙ ПОВЕРХНОСТИ  
 → НАСТРОЙКА ОЧИСТКИ  
 → ОШИБКИ И ПРЕДЕЛЫ НАГРЕВА  
 → ЯЗЫК  
 → ПРЕДНАГРЕВ РАССТ. ПРЕССА  
 → ФОРМУЛИРОВКИ НАПОМИНАНИЙ  
 → НАСТРОЙКА СПЯЩЕГО РЕЖИМА  
 → СИСТЕМНЫЕ ЕДИНИЦЫ  
 → ГРОМКость  
 → ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЙ ИНТЕРФЕЙС  
 → ЖУРНАЛ ДИАГНОСТИКИ  
 → МЯГКИЙ СБРОС

**Menus** → **АВТО**  
 УТРЕННИЕ МЕНЮ  
 ВЕЧЕРНИЕ МЕНЮ  
 ВОССТАНОВЛЕНИЕ

**All Recipe** → **АВТО УТРО**  
 АВТО ВЕЧЕР  
 КУРИЦА-ГРИЛЬ  
 БЕКОН  
 ГРИБЫ  
 КРУГЛОЕ ЯЙЦО  
 СОСИСКА  
 УТРЕННИЙ СТЕЙК  
 10:1  
 4:1 ФРЕШ  
 4:1  
 ОМЛЕТ В КОНВЕРТЕ  
 ЛУК  
 ВОССТАНОВИТЬ

ПРИМЕЧАНИЕ: (РЕЦЕПТ МОЖЕТ ВАРЬИРОВАТЬ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ РЕСТОРАННОГО МЕНЮ)





## Раздел 4

# Техническое обслуживание

---

### Очистка контроллера easyToUCH™

- Выберите иконку блокировки  на панели для временной блокировки сенсорного экрана на 15 (пятнадцать) секунд.
- Нанесите безвредное чистящее средство на мягкую ткань или губку, а не напрямую на контроллер. Протрите контроллер насухо мягкой чистой тканью.
- Не используйте для очистки контроллера чистящие средства, шайбы из стальной шерсти или абразивные бумажные полотенца, так как щетинки поцарапают поверхность контроллера.

### Очистка панелей из нержавеющей стали



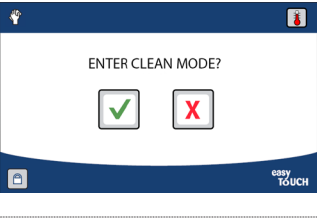
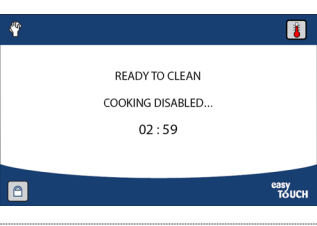
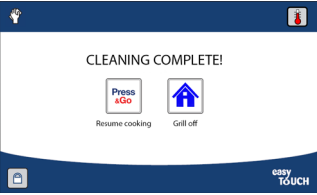
- Выключайте силовой выключатель при очистке боковых панелей или передней панели гриля.
- Перед очисткой задней панели выключайте силовой выключатель и отсоединяйте все вилки питания. Воздержитесь от касания электрооборудования мокрыми руками или босыми ногами.
- После остывания устройства наружные панели из нержавеющей стали необходимо чистить с помощью мягкого моющего средства и (или) безвредного жидкого чистящего средства, предназначенного для очистки нержавеющей стали, мягкой ткани и горячей воды.
- При необходимости использования неметаллической промывочной губки обязательно трите в направлении зерна металла для предотвращения царапания.
- **Внимание:** Не снимайте панели для их очистки.
- За раз промывайте малый участок и ополосните его с помощью смоченной в дезинфицирующем средстве чистой губки. Протрите насухо мягкой чистой тканью.
- Не распыляйте химические вещества в любые отверстия, такие как решетки на передней и задней выдвижных вентиляционных панелях. Это может привести к повреждению критически важных компонентов и необходимости подачи не покрываемой гарантией заявки на техническое обслуживание.
- Вода и (или) чистящий раствор должны находиться в удалении от переднего главного силового выключателя и сетевых шнуров. Не распыляйте на эти компоненты какие-либо растворы.
- Гриль может быть закреплен на площадке с помощью двух анкерных болтов, фиксирующих передние колесики. По завершении очистки повторно закрепите все предохранительные зажимы и ограничительные тросы (газовые модели).

### Очистка в ходе эксплуатации

1. После удаления каждой закладки продукции пользуйтесь включенным в комплект поставки гриля скребком, чтобы соскрести жир на нижнем поде гриля исключительно в направлении от передней части к задней. Не соскребайте, используя скребок, в направлении слева направо поперек нижнего пода гриля.
2. Пользуйтесь включенным в комплект поставки гриля резиновым валиком для очистки антиадгезионного листа на верхнем прессе, перемещая валик в направлении вниз. Не прилагайте избыточные усилия при очистке антиадгезионного листа, чтобы избежать царапин или разрыва.
3. Сталкивайте жир к задней части гриля или стягивайте его к переднему лотку. Затем скатите жир в ведра с той и другой стороны. Не пользуйтесь скребком на данном этапе.
4. Пользуйтесь чистой влажной тканью для очистки фартука и участка носового выступа в ходе эксплуатации по мере необходимости.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Для продления срока службы антиадгезионных листов протирайте их сложенной чистой влажной тканью не менее четырех раз за каждый час эксплуатации.

### Ежедневная очистка

<p>1. Нажмите иконку  руки с тряпкой в нижней левой части дисплея контроллера.</p>	
<p>2. Нажмите галочку для перехода в РЕЖИМ ОЧИСТКИ.</p>	
<p>3. По достижении грилем надлежащей температуры очистки на дисплей будет выведено сообщение «ГОТОВО К ОЧИСТКЕ» и будет подан звуковой сигнал.</p>	
<p>4. Нажмите кнопку главного экрана: нагреватели участка приготовления будут отключены.</p>	

**★ СОВЕТ**  
 Чистите один гриль за раз, чтобы иметь возможность продолжать приготовление пищи на другом гриле. Дождитесь, пока гриль не нагреется до надлежащей температуры приготовления, а затем приступите к очистке второго гриля.

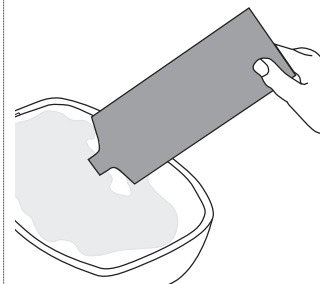
**★ СОВЕТ**  
 Нажатие зеленой кнопки ведет к опусканию или подъему верхнего пресса гриля.



**⚠ Подвижные части**

**Примечание:**  
 Поддерживайте чистоту участка гриля/пресса.

5. Вылейте Утвержденный МсD очиститель для грилей в ведро или поддон из нержавеющей стали.



6. Наденьте термоустойчивые перчатки и защитные очки.



7. Опорожните лотки с жиром. Снимите и опорожните все три лотка с жиром, аккуратно вытянув их из направляющих. Верните их на место.



**★ СОВЕТ**  
 Следуйте внутреннему распорядку вашего ресторана в случае опорожнения лотков с жиром с наступлением темноты.

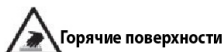
8. Прежде чем удалить антиадгезионные листы, протрите верхнюю и нижнюю жарочные поверхности с помощью чистой, смоченной в дезинфицирующем средстве ткани для гриля. Повторите действия для всех жарочных линий.



 **Горячие поверхности**

 **Химические вещества**

9. Очистите поверхность антиадгезионного листа. Нанесите средство для очистки гриля на чистую, смоченную в дезинфицирующем средстве ткань для гриля, протрите открытую поверхность антиадгезионного листа. Повторите процедуру очистки для всех антиадгезионных листов.

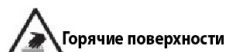


Поверхность и края верхнего пресса очень горячие.



Ополосните антиадгезионный лист.

10. Ополосните верхний и нижний антиадгезионные листы (при их использовании) с помощью отдельной смоченной в дезинфицирующем средстве ткани. Протирайте, пока не будут полностью удалены остатки чистящего средства для гриля. Теперь это считается чистой стороной антиадгезионного листа.



Очистите стопорные зажимы и запорные планки.

11. Снимите стопорные зажимы и запорные планки антиадгезионного листа и поместите их в 3-секционную мойку для промывки, полоскания и дезинфекции. Очищайте в мойке только зажимы и планки, не очищайте в ней антиадгезионный лист.



Утвержденный McD's моющий раствор и дезинфицирующее средство



Разложите антиадгезионные листы для очистки другой стороны.

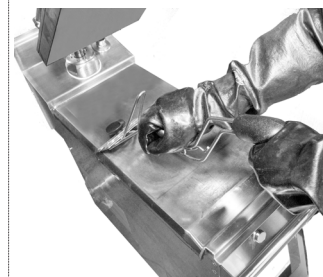
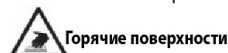
12. Выложите антиадгезионные листы по одному (чистой стороной вниз) в поддон для хранения антиадгезионных листов или на чистую гладкую поверхность. Как было описано выше, нанесите средство для очистки гриля на чистую, смоченную в дезинфицирующем средстве ткань для гриля и протрите загрязненную сторону антиадгезионного листа до очистки. Ополосните отдельной смоченной в дезинфицирующем средстве тканью для гриля.



**ВНИМАНИЕ!**  
НЕ складывайте и НЕ сгибайте антиадгезионные листы

Отскоблите гриль.

13. Соскребайте, используя скребок для гриля, только поверхность нижнего гриля. Скатайте любые остатки в лотки для жира с помощью резинового валика для гриля. НЕ СКРЕБИТЕ ЩЕТКОЙ.



Нанесите чистящее средство на пресс.

14. Нанесите средство для очистки гриля на поверхности верхнего гриля в соответствии с инструкциями, размещенными на бутылке и (или) упаковке со средством. Повторите для каждого верхнего пресса, пока все они не будут покрыты полностью. Распределите средство для очистки гриля по всей поверхности с помощью шкурки для чистки гриля и держателя, начав с задней части пода гриля.



Не скребите пресс при нанесении средства для очистки гриля.



**Опустите пресс.**

15. Нажмите зеленую кнопку, чтобы опустить верхний пресс гриля.

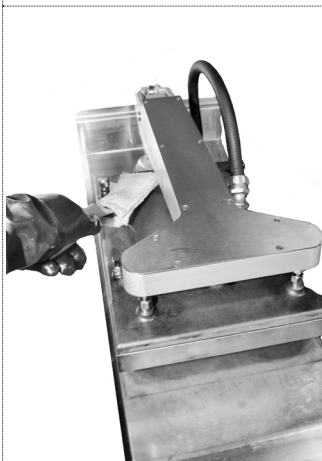
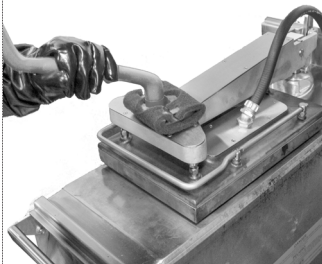


**Не приближайте руки и инструменты к грилю.**



**Слегка поскребите пресс.**

16. С помощью чистящей шкурки слегка поскребите поверхность пресса, а также тыльную, переднюю части и края пресса. В случае трудноудаляемой грязи нанесите дополнительное количество средства для чистки гриля и слегка поскребите. Используйте жаростойкую щетку для чистки инструментов или, в зависимости от необходимости, двустороннюю щетку для гриля с тем, чтобы удалить сильные отложения с верхних прессов.



**★ СОВЕТ**

Средство для чистки гриля растворяет грязь, чтобы облегчить ее удаление. Жесткая чистка щеткой не требуется.



**⚠️ Сигнализация оборудования**

Не ополаскивайте пресс на данном этапе.

**Поднимите пресс.**

17. Нажмите зеленую кнопку, чтобы поднять верхний пресс гриля.



**Не приближайте руки и инструменты к грилю.**



**Нанесите средство для чистки гриля на поверхность пресса**

18. Нанесите средство для чистки гриля на поверхности нижнего гриля в соответствии с инструкциями, размещенными на бутылке и (или) упаковке со средством. Повторите для каждого нижнего пресса, пока все они не будут покрыты полностью. Распределите средство для очистки гриля по всей поверхности с помощью шкурки для чистки гриля и держателя, начав с задней части пода гриля.

**⚠️ Сигнализация оборудования**

Не скребите пресс при нанесении средства для очистки гриля.

**Слегка поскребите поверхность гриля.**

19. С помощью чистящей шкурки слегка поскребите поверхность гриля. В случае трудноудаляемой грязи нанесите дополнительное количество средства для чистки гриля и слегка поскребите.



**⚠️ Сигнализация оборудования**

**Не ополаскивайте гриль на данном этапе.**

Ополосните и протрите нижний пресс.

**Примечание:** Нажмите зеленую кнопку для подъема и опускания прессов по мере потребности.

20. Ополосните переднюю часть и поверхность верхнего пресса с помощью чистой, смоченной в дезинфицирующем средстве ткани для гриля. Тщательно ополосните края пресса, а затем протрите задний край пресса и дайте ему просохнуть. Выбрасывайте ткань для чистки гриля в ведро для грязных полотенец сразу после использования.





**Ополосните поверхность гриля.**

21. С помощью смоченной в дезинфицирующем средстве ткани для гриля тщательно ополосните поверхности нижнего гриля. Выбросьте ткань для чистки гриля в ведро для грязных полотенец.



**Снимите и опорожните лотки для жира.**

22. Снимите и опорожните лотки для жира, аккуратно вытянув их из направляющих. В случае грилей с одним основанием не возвращайте лотки для жира на место, пока не произведете очистку между нижними прессами (шаги 17-18). В случае остальных грилей перейдите к шагу 19 и верните лотки для жира на место после их опорожнения.



**Прочистите щеткой канал лотков в грилях с одним основанием.**

23. Воспользуйтесь держателем с черной насадкой с чистящей шкуркой и очистите боковые поверхности между нижними прессами.

**⚠ Внимание**

Отключите гриль и извлеките вилку устройства из розетки, прежде чем приступить к очистке боковых/задних панелей. Не снимайте панели при очистке.



**Ополосните канал лотков в грилях с одним основанием.**

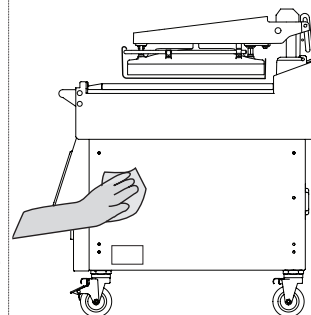
24. Воспользуйтесь держателем с закрепленной, смоченной в дезинфицирующем средстве белой губкой. Протрите боковые поверхности между нижними прессами для смывания грязи. Переверните белую губку и повторите процесс. Выбросьте губку в ведро для грязных полотенец. После опорожнения верните лотки для жира на место.

**Вновь ополосните поверхность гриля.**

25. Протрите все поверхности чистой, смоченной в дезинфицирующем средстве тканью для гриля. По завершении выбросьте ткань в ведро для грязных тряпок.



26. Протрите боковые поверхности гриля чистой, смоченной в дезинфицирующем средстве тканью для гриля. Помните о необходимости очистки непременно в направлении зерен металла. Ни при каких обстоятельствах не снимайте панель, в случае попадания жира внутрь гриля обратитесь за помощью к специалисту по обслуживанию.



### Вновь установите антиадгезионные листы.

27. Вновь установите антиадгезионные листы вверх стороной, противоположной той, которая использовалась ранее.



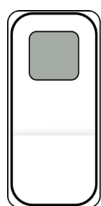
**ВНИМАНИЕ!**

**НЕ складывайте и НЕ сгибайте антиадгезионные листы**



### Переключите гриль в режим приготовления.

28. Главный силовой выключатель, расположенный под контроллерами. Зеленый цвет указывает на то, что питание на гриль подается



Зеленый цвет указывает на то, что питание на гриль подается

### Произведите очистку участка вокруг/под грилем.

29. Подметите и вымойте шваброй, в том числе участок под грилем. Выдвигайте гриль для очистки еженедельно.

**Важно:** Переведите выключатель в положение «**ВЫКЛ**», прежде чем переместить гриль для очистки участка за ним.



30. Следуйте внутреннему распорядку вашего ресторана в случае опорожнения лотков с жиром с наступлением темноты.

### Очистите все принадлежности и инструменты гриля.

31. Вымойте, ополосните и продезинфицируйте принадлежности и инструменты гриля в 3-секционной мойке. Дайте им высохнуть перед использованием.

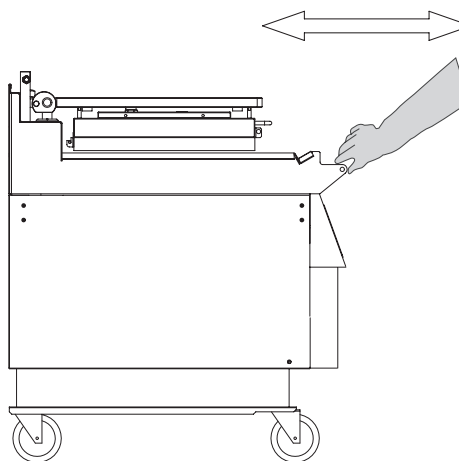


## Перемещение гриля

### ⚠ Предупреждение

При перемещении гриля убедитесь в том, что прессы опущены и находятся в закрытом положении. Игнорирование этого может привести к повреждению или нарушению калибровки прессы, а также к потенциальному выводу сообщения об ошибке.

1. Переведите главный выключатель в положение ВКЛ.
2. Нажмите зеленую кнопку для того, чтобы опустить прессы (ы).
3. Переведите главный выключатель в положение ВЫКЛ.
4. Отключите газовое соединение (если применимо).
5. Отсоедините натяжной трос (газовые модели)
6. Отпустите тормоз передних колесиков.
7. Перемещайте гриль, держа исключительно за штангу для полотенец.





### Калибровка температуры термодпары

1. Данная калибровка производится при рабочей температуре верхнего пресса и пода нижнего гриля.

2. Снимите антиадгезионные листы. Снимите антиадгезионные листы с верхнего пресса, удалив и отложив ограничительные зажимы и швеллер. Наденьте термостойкую перчатку и соблюдайте осторожность ввиду высокой температуры гриля.



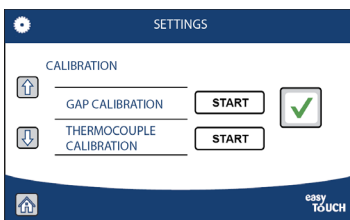
3. Выберите «НАСТРОЙКИ».



4. Введите свой ПАРОЛЬ. (Сервисный пароль или пароль менеджера ресторана).

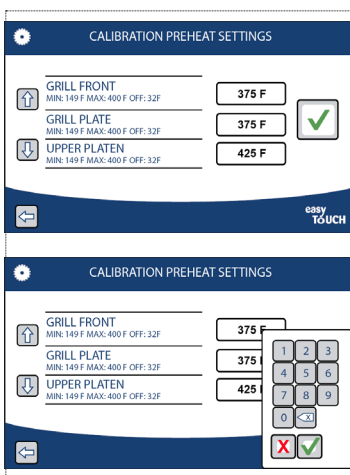


5. Прокручивайте вверх или вниз для выбора «КАЛИБРОВКИ ТЕРМОПАРЫ». Нажмите «ПУСК».



**Только для специалистов**  
Настройка предварительного нагрева для калибровки доступна только для специалистов, этот вариант дает возможность изменения значений температуры предварительного нагрева (Garland рекомендует использовать значения по умолчанию).

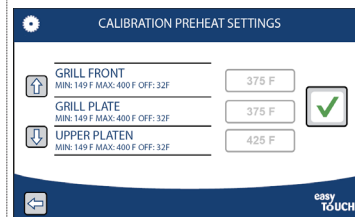
6. Нажмите галочку для продолжения.  
7. Или нажмите иконку температуры для изменения значений температуры, появится цифровая клавиатура, галочка для сохранения.



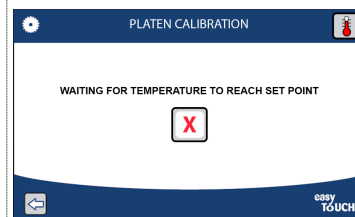
**Только для руководителей**

Настройка предварительного нагрева для калибровки не доступна для директоров магазинов.

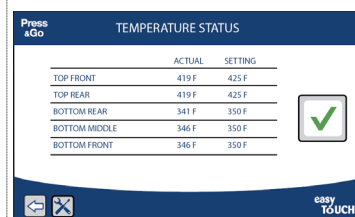
8. Нажмите галочку для продолжения.



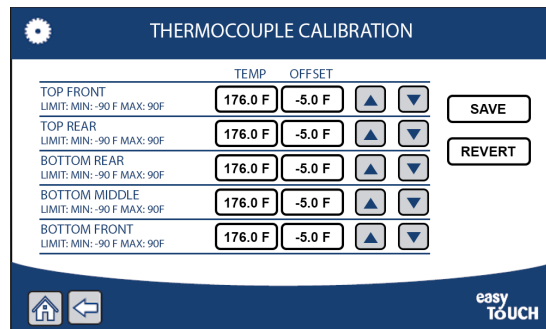
9. Гриль автоматически перейдет к «ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ НАГРЕВУ». Для отмены нажмите иконку «X» (в центре).



**Совет:** Нажатие иконки термометра (верхний правый угол) со статусом температуры ведет к выводу на экран текущего значения температуры гриля.



10. По завершении «ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА» пресс автоматически поднимется.



11. В колонке «ТЕМП» пользовательского интерфейса будет отображаться текущая температура гриля. Второй колонкой является «КОРРЕКЦИЯ», которая служит для калибровки в соответствии с данными пирометра. Необходимая регулировка коррекции производится с помощью стрелок около значений коррекции.

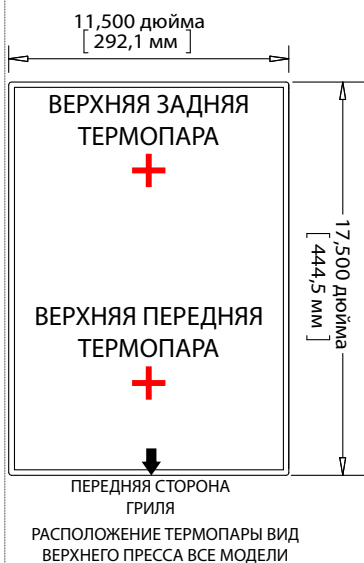
**Расположение термопары пресса**

Верхние прессы оснащены двумя термопарами, расположенными в центре передней и задней части.

На экране

Пользовательского интерфейса термопары прессов обозначены как ВЕРХНЯЯ ПЕРЕДНЯЯ и ВЕРХНЯЯ ЗАДНЯЯ.

Обозначения на рядом размещенной схеме приведены исключительно в справочных целях, для определения точного расположения термопар см. схему в конце описания процедуры.



**Расположение термопары гриля.**

Нижний гриль оснащен тремя термопарами, расположенными в передней части, в центре и в задней части.

На экране Пользовательского интерфейса они обозначены следующим образом: НИЖНЯЯ ПЕРЕДНЯЯ, НИЖНЯЯ СРЕДНЯЯ и НИЖНЯЯ ЗАДНЯЯ

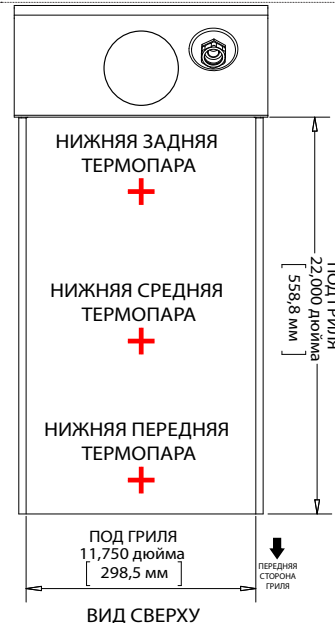


Рисунок № 1

Рисунок № 2

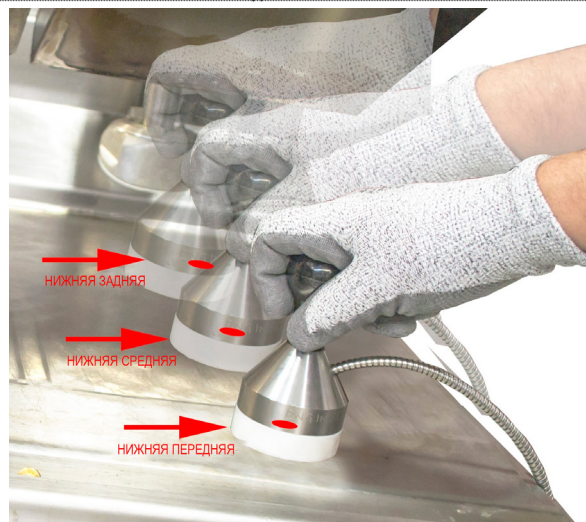


Рисунок № 3

**Установка пирометра на верхнем прессе.**

Обеспечьте установку надлежащим образом откалиброванного пирометра на участке нагрева термопары, показанном в трех точках гриля, как на картинке № 3. Подождите 10 секунд, пока стабилизируется температура.


12. Установка пирометра на нижнем гриле. Обеспечьте установку надлежащим образом откалиброванного пирометра на участке нагрева термопары, показанном в трех точках гриля, как на картинке № 3. Подождите 10 секунд, пока стабилизируется температура.

13. Зафиксируйте температуру мультиметра пирометра.

**Примечание:** Отображаемые данные считывания приведены исключительно в качестве примера, температура может быть иной, кроме того, она может отображаться в градусах по Фаренгейту или Цельсию.




14. Регулируйте коррекцию на экране с помощью стрелок «вверх» и «вниз». Компьютер произведет расчет для регулировки температуры, отображаемой на экране.



	TEMP	OFFSET		
TOP FRONT LIMIT: MIN: -90 F MAX: 90F	176.0 F	-5.0 F	▲	▼
TOP REAR LIMIT: MIN: -90 F MAX: 90F	176.0 F	-5.0 F	▲	▼


Обратите особое внимание на экран: при нажатии стрелок «вверх» или «вниз» изменяется цифра коррекции, затем подождите несколько секунд, пока компьютер произведет расчет, чтобы внести изменения в столбец температур на экране.

TEMP	OFFSET
350.0 F	-5.0 F

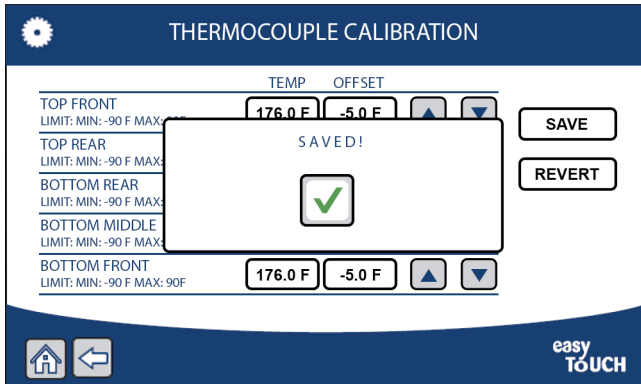


15. Отрегулируйте соответствующим образом температуру на контроллере гриля, чтобы она соответствовала температуре, зафиксированной мультиметром пирометра. Каждое нажатие стрелки «вверх» увеличивает, а стрелки «вниз» уменьшает отображаемое значение коррекции температуры на один градус.

16. После калибровки всех термопар нажмите кнопку сохранения: компьютер вернется к настройкам, сохранив все изменения по калибровке.



17. Параметр «ВЕРНУТЬ» произведет возврат в «НАСТРОЙКИ» без сохранения каких-либо произведенных регулировок.

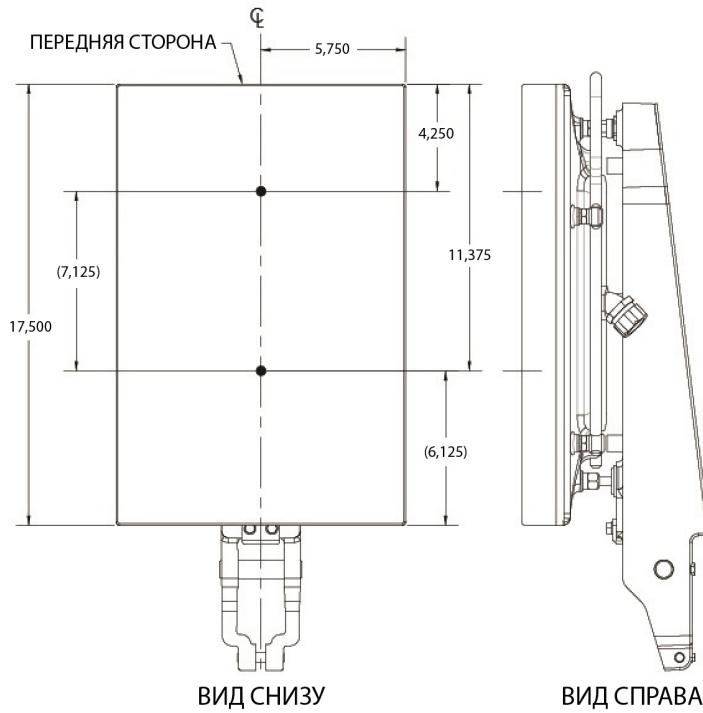


18. Калибровка термопар завершена.

**ПРИМЕЧАНИЕ:**

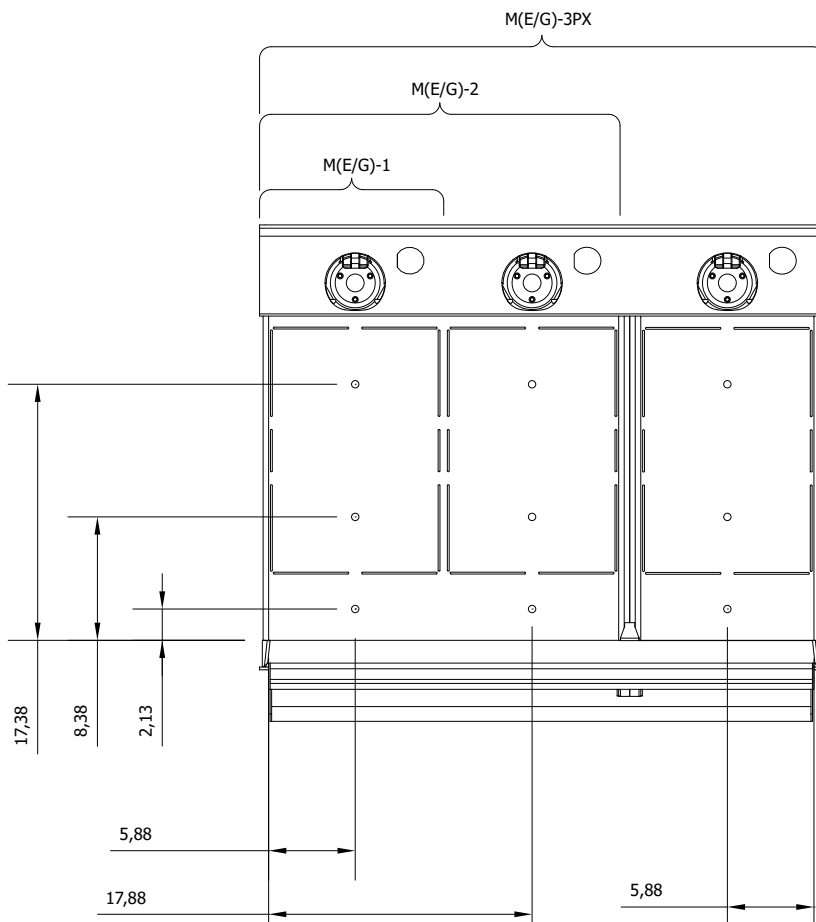
Разница температурных показаний пирометра и контроллера должна составлять +/- 5 F (+/- 3 C). Если разница температурных показаний пирометра и контроллера выходит из указанных пределов, произведите калибровку термопар для корректировки данных по соответствующему участку.

## Расположение термопары верхнего пресса гриля



- Всего 2 (две) термопары на каждом прессе линии грилей.
- Установите термопару приблизительно на том расстоянии, которое указано на данной схеме

## Расположение термопары нижнего гриля



- Всего 3 (три) термопары на линию грилей.
- Установите термопару приблизительно на том расстоянии, которое указано на данной схеме

## Раздел 5

### Устранение неполадок

#### Проблемы с приготовлением

Проблема	Причина	Устранение
Недожаренное изделие	Выбран неверный рецепт	Выберите правильный рецепт и повторите попытку.
	Изделие готовится слишком медленно	Воспользуйтесь экраном изменения цикла приготовления для увеличения цикла.
	Сырой продукт слишком холодный	Убедитесь в надлежащей температуре неприготовленного продукта (он не должен быть замороженным).
	Сырой продукт слишком тонкий	Воспользуйтесь экраном изменения цикла приготовления для уменьшения расстояния приготовления.
	Цикл приготовления рано остановлен/ прерван оператором	Утилизируйте продукт.
	Цикл приготовления рано остановился/ прервался сам по себе	Утилизируйте продукт.
	Температура гриля не достигла нужного уровня перед началом цикла	Воспользуйтесь экраном статуса температуры для проверки температур на участках относительно уставки.
	Неправильная температура гриля	См. «Проблемы с температурой».
	Возможно, проблемы с нагревательным элементом	См.: Проблемы с нагревателем.
Изделие, недожаренное только в передней части гриля	На температуру влияет вентиляция кухни	Убедитесь в том, что холодные или мощные потоки воздуха не направлены на гриль.
	Неправильно размещен антиадгезионный лист	См. Установку антиадгезионного листа в Разделе 2.
	Неверная установка расстояния (спереди-сзади и по бокам)	Свяжитесь с квалифицированным сервисным агентством.
Пережаренное изделие	Выбран неверный рецепт	Выберите правильный рецепт и повторите попытку.
	Слишком долгое время приготовления	Воспользуйтесь экраном изменения цикла приготовления для сокращения цикла приготовления.
	Сырой продукт слишком теплый	Убедитесь в надлежащей температуре неприготовленного продукта (не оттаяло ли замороженное мясо).
	Сырой продукт слишком толстый	Воспользуйтесь экраном изменения цикла приготовления для увеличения расстояния приготовления.
	Неудовлетворительное качество сырого продукта	Повторите приготовление по рецепту с более свежим продуктом.
	Неверная установка расстояния (спереди-сзади и по бокам)	Свяжитесь с квалифицированным сервисным агентством.
	Избыточная температура гриля перед началом цикла	Воспользуйтесь экраном статуса температуры для проверки температур на участках относительно уставки.
	Неправильная температура гриля	См. «Проблемы с температурой».

## Проблемы с температурой

Проблема	Причина	Устранение
Гриль или пресс слишком горячие	Высокие уставки по рецепту	Воспользуйтесь экраном статуса температуры для проверки температур на участках относительно уставки.
	Неверная калибровка температуры	Сбросьте коррекцию до значений по умолчанию и проверьте температуру (по умолчанию коррекция = 0°).
	Неверная схема электропроводки термопары	Выберите экран статуса температуры. Поместите влажную тряпку на место расположения каждой термопары и наблюдайте за падением температуры на этом участке.
Гриль или пресс слишком холодные	Низкие уставки по рецепту	Воспользуйтесь экраном статуса температуры для проверки температур на участках относительно уставки.
	На температуру влияет вентиляция кухни	Убедитесь в том, что холодные или мощные потоки воздуха не направлены на устройство.
	Неверная калибровка температуры	Сбросьте коррекцию до значений по умолчанию и проверьте температуру (по умолчанию коррекция = 0°).
Невозможно достичь или поддерживать температуру	Контактор отсоединен	Выключите и включите главный выключатель и прозвоните на предмет замыкания или разъединения.
	Неверная калибровка температуры	Сбросьте коррекцию до значений по умолчанию и проверьте температуру (по умолчанию коррекция = 0°).

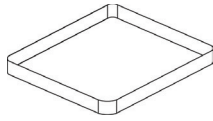
## Проблемы с пользовательским интерфейсом

Проблема	Причина	Устранение
Нет звука	Слишком низкая громкость	Увеличьте громкость. (Известная проблема: Слишком низкая громкость даже при выставленном максимуме)
Меню заблокировано, зависло, не реагирует на касание	Проблемы с программным обеспечением	Отключите устройство с помощью главного выключателя и вновь включите через 10 секунд. Если это не сработает, подсоедините мышь к USB-порту и проверьте перемещение курсора.
Перезагрузка сенсорного экрана	Отказ электросети	Проверьте с помощью вольтметра, что устройство подключено к электросети и ток подается.
Невозможно считать USB	Неполадка флеш-накопителя	Повторите попытку, используя флеш-накопитель надлежащего качества.
	Флеш-накопитель переполнен (при попытке сохранения файла журнала)	Удалите все файлы на флеш-накопителе и повторите попытку.
	USB-кабель отсоединен	Убедитесь в том, что USB-соединитель подсоединен правильно.
Невозможно загрузить файлы с USB	Неполадка флеш-накопителя	Повторите попытку, используя флеш-накопитель надлежащего качества.
	Файлы на флеш-накопителе имеют неверный формат или повреждены	Удалите все файлы на флеш-накопителе и перезагрузите файлы обновления.



## Раздел 6 Инструменты и материалы для чистки

### Материалы для чистки



Поддон для хранения антиадгезионных листов



Двусторонняя щетка для гриля Кау



Утвержденный McD очиститель для грилей



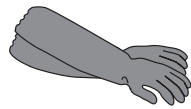
Подг. доска, 1/3 размера, глубина 6 дюймов



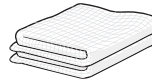
Ведро с утвержденным McD моющим раствором



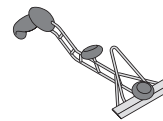
Форма для основного блюда



Термостойкие перчатки



Чистые, смоченные в дезинфицирующем средстве ткани



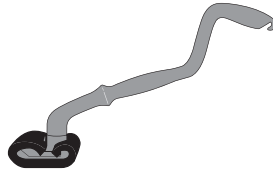
Скребок для гриля



Валик для гриля



Шкурка для очистки гриля



Шкурка и держатель для очистки гриля



Ведро для грязных полотенец и тканей для гриля



Комплект для чистки горячих инструментов (чистящая ткань для грилей с одним основанием)

**WELBILT®**  
*Bringing innovation to the table*

Welbilt предлагает полностью интегрированные кухонные системы, на нашу продукцию распространяется послепродажное обслуживание оборудования, ремонт и замена запчастей KitchenCare®. Линейка продукции Welbilt включает такие признанные бренды, как Cleveland™, Convotherm®, Crem®, Delfield®, fitkitchen®, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Lincoln®, Manitowoc®, Merco®, Merrychef® и Multiplex®.

*Мы подаем инновации на ваш стол • [welbilt.com](http://welbilt.com)*