

Двухсторонние электрические грили ХРЕ12, ХРЕ24, ХРЕ36, ХРЕ24-1(L/R), ХРЕ36-2(R/L)

Руководство по монтажу, эксплуатации и техническому обслуживанию

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



Заявление о гарантии

Настоящая гарантия покрывает дефекты материалов и изготовления в ходе нормальной эксплуатации при указанных ниже условиях:

- a. Оборудование не было повреждено, изменено или использовано не по назначению (случайно или намеренно).
- b. Оборудование установлено, отрегулировано, эксплуатируется и проходит техническое обслуживание должным образом и в соответствии с государственными и местными нормативами и руководством пользователя из комплекта поставки оборудования.
- c. Гарантийный серийный номер на оборудовании не был поврежден, стерт или удален.
- d. Изготовителю был предоставлен соответствующий отчет об обнаруженных неполадках, которые подпадают под действие настоящей гарантии.

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

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

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

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

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

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

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

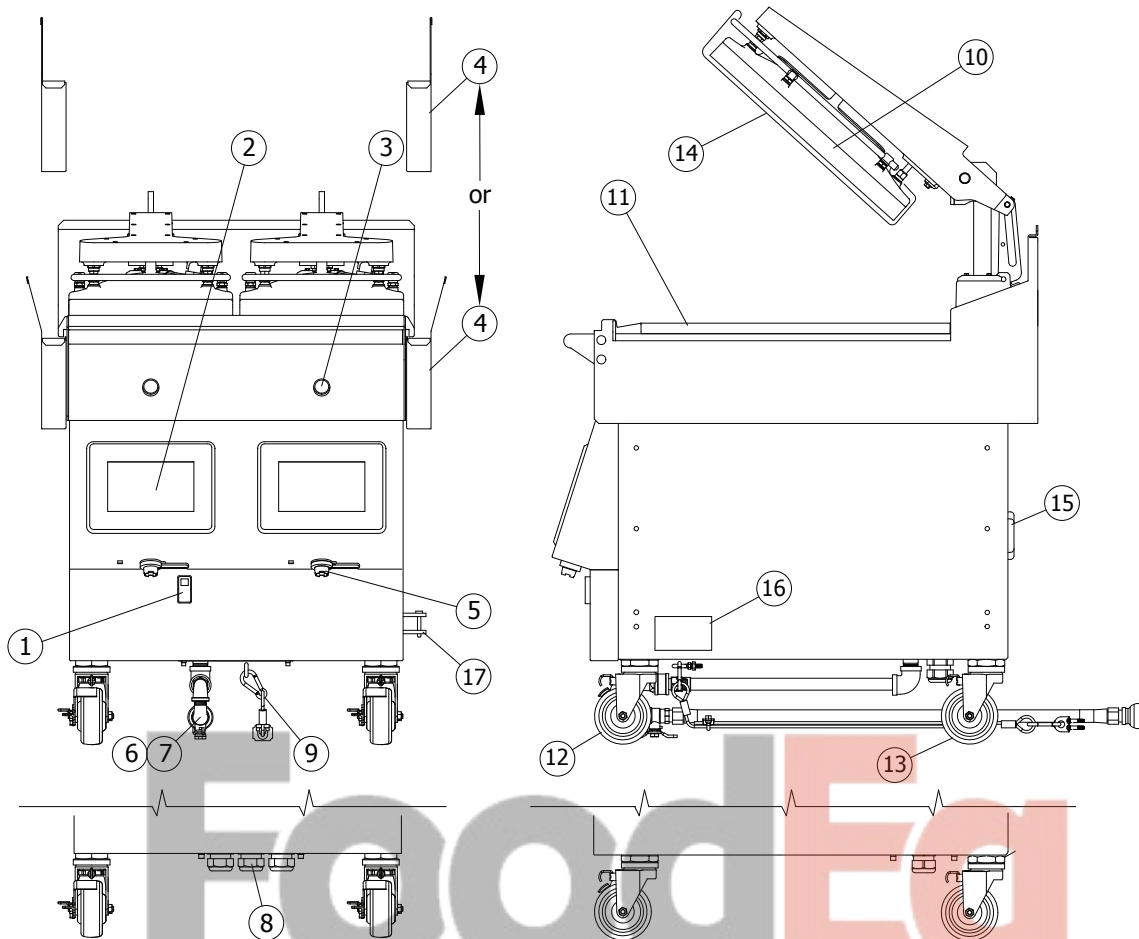
Данная гарантия является ограниченной и применяется вместо всех прочих оговоренных или подразумеваемых гарантий. Представители или агенты компании Garland Group не несут ответственности по любым искам за травмы или косвенные убытки или ущерб.

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

Процедура предъявления рекламаций за ущерб, нанесенный при транспортировке

Оборудование Garland прошло тщательный осмотр и упаковку квалифицированным персоналом перед отправкой с завода-изготовителя. Экспедитор принимает на себя полную ответственность за сохранность и безопасную доставку оборудования. Выполните приведенные ниже действия в случае доставки оборудования в поврежденном состоянии:

1. Немедленно подайте заявление на возмещение ущерба вне зависимости от размеров повреждения.
2. Обязательно поставьте пометку Visible loss or damage («Заметный ущерб или повреждения») на накладной или квитанции, подписываемыми лицом, осуществляющим доставку.
3. Если повреждения остались незамеченными до распаковки оборудования, немедленно оповестите экспедитора (в течение 15 дней) и составьте заявление на возмещение скрытого ущерба.



1. Выключатель питания.
2. Сенсорная панель управления контроллера easyToUCH™.
3. Кнопка зеленого цвета:
 - нажмите для запуска цикла готовки,
 - нажмите и удерживайте кнопку для прерывания действий.
4. Жиросборники.
 - с прямыми боковыми сторонами для экономии места,
 - с расширенными боковыми сторонами для размещения опциональных держателей инструмента.
5. Порты USB - для контроллера easyToUCH.
6. Впускной газовый коллектор (только газовые модели).
7. Ручной газовый запорный вентиль (только газовые модели). Поставляется с опциональным гибким соединением.
8. Электрические кабели и разъемы.
9. Узел ограничительного устройства (только газовые модели).
10. Плита - для двухсторонней готовки. Каждая плита управляется отдельно.
11. Плита гриля - поверхность для готовки с тремя отдельно управляемыми участками нагрева на зону готовки.
12. Передние ролики - регулируемые по высоте шарнирные ролики с тормозами и стопорами шарнира.
13. Задние ролики - регулируемые по высоте шарнирные ролики со стопорами шарнира (без тормозов).
14. Лист антиадгезионного материала - антипригарная поверхность для упрощения эксплуатации и очистки.
15. Автоматические выключатели.
16. Идентификационная табличка - содержит важную информацию, например, номер модели, серийный номер и параметры электропитания.
Примечание. Также серийный номер можно найти в элементе управления «Диагностическое меню» в экране «Версия».
17. Соединительные кронштейны плит (опция).

Комплект поставки при покупке нового гриля от производителя:

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

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

Примечание. Количество может отличаться для разных моделей.

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

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

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

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

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

Примечание. Количество может отличаться для разных моделей.

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

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

Примечание. Количество может отличаться для разных моделей.

Комплект поставки гриля от изготовителя НЕ ВКЛЮЧАЕТ указанные ниже компоненты:

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

МОНТАЖНЫЕ РАБОТЫ МОГУТ ПРОИЗВОДИТЬСЯ УКАЗАННЫМИ НИЖЕ СПЕЦИАЛИСТАМИ:

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

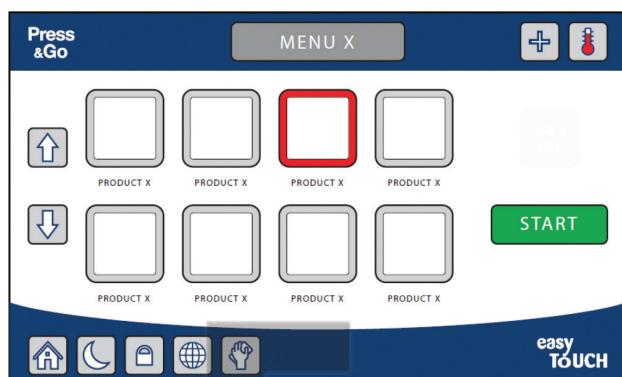
Контроллер easyToUCH™

НАЧАЛЬНЫЙ ЭКРАН, ЭКРАН ВЫБОРА РЕЦЕПТА И ЗНАЧКИ

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



Начальный экран



Экран выбора рецепта

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

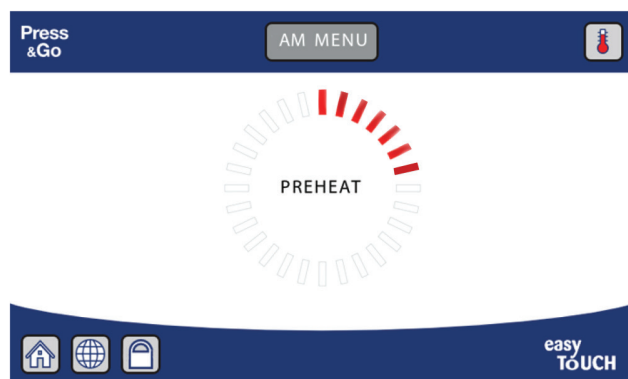
Примечание: Показанные в данном документе экраны, компоновка и значки дисплея контроллера easyToUCH™ приведены только для сведения и не обязательно точно соответствуют элементам указанного дисплея.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И АВАРИЙНЫЕ СООБЩЕНИЯ НА ЭКРАНЕ

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

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

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



ОПИСАНИЕ ДЕЙСТВИЙ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Ниже описаны несколько режимов функционирования гриля:

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

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

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



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

Предварительный нагрев

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

Меню и рецепты

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

Режим ожидания



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

Автоматический режим ожидания

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

Ручной режим ожидания

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

Режим очистки



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

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

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

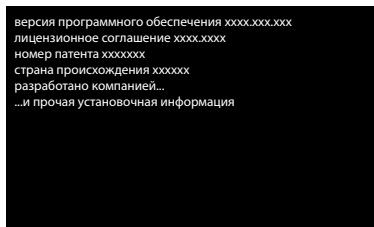
Методики использования контроллера easyTOUCH™ ЗАПУСК И ВВОД ДАТЫ УСТАНОВКИ

1. Включите электропитание гриля.



Зеленый индикатор означает включение электропитания гриля

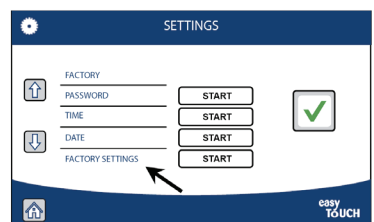
2. На дисплее контроллера easyTOUCH™ кратковременно высветится версия программного обеспечения.



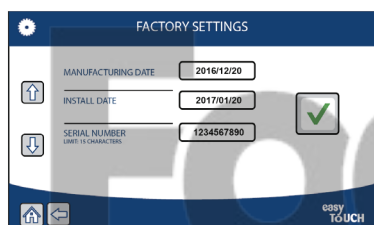
3. На дисплее появится начальный экран. Выберите кнопку Settings («Параметры»).



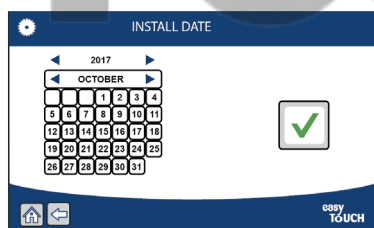
4. Выберите пункт FACTORY SETTINGS («Заводские настройки»).



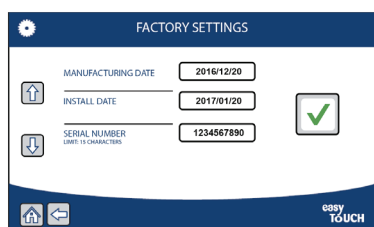
5. Выберите пункт INSTALL DATE («Ввод даты установки»).



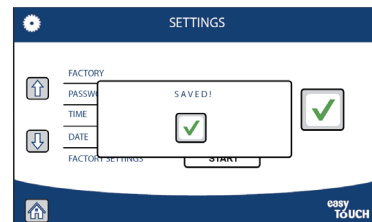
6. Введите дату установки и нажмите поле с «галочкой» для сохранения.



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



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



ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

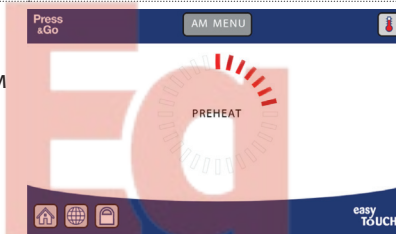
1. На дисплее появится начальный экран. Выберите кнопку Press & Go («Автоматическое выполнение цикла готовки»). Будет показываться выбор меню готовки.



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



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



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

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

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



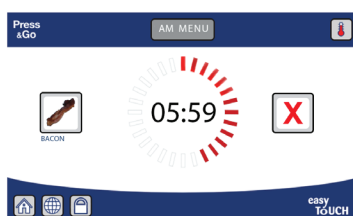
ГОТОВКА ПО РЕЦЕПТУ

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

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

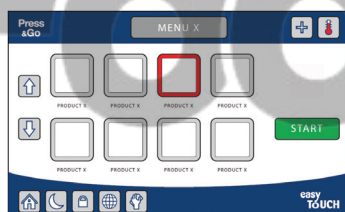



2. На экране будет показываться ход выполнения и оставшееся время готовки.

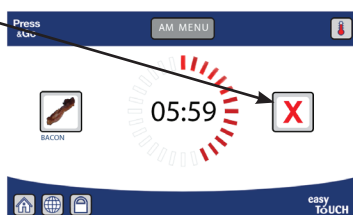


3. Предупредительный звуковой сигнал подается перед завершением цикла готовки. По завершении готовки плита поднимается. Нажмите поле «с галочкой» на экране или кнопку зеленого цвета для удаления сообщения.

4. На дисплее повторно появится экран выбора рецепта.



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



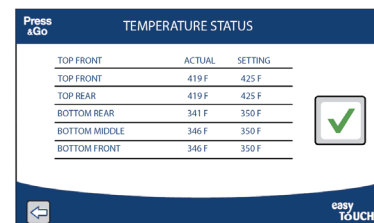
ПРОВЕРКА ТЕМПЕРАТУРЫ

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

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

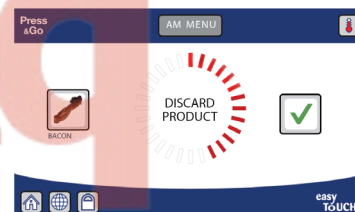



2. Нажмите стрелку назад или кнопку «с галочкой» для возврата к предыдущему экрану.



ОТМЕНА ЦИКЛА ГОТОВКИ

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



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

СОЗДАНИЕ НОВОГО РЕЦЕПТА

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



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



2. Введите пароль и нажмите кнопку Return.



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



4. Введите название нового рецепта и нажмите кнопку Return.



5. Выберите изображение и нажмите кнопку с галочкой.



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

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

Устанавливает время для каждого этапа.

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

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



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

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

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

ВЫБОР НАПОМИНАНИЯ (PROMPT SELECTION)

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

ВЕРХНЯЯ ПЛИТА (UPPER PLATEN)


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

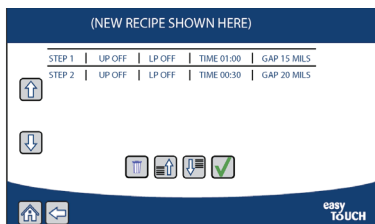
НИЖНЯЯ ПЛИТА (LOWER PLATEN)



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



Используйте правую стрелку для добавления этапа в рецепт.

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



Выберите стрелками   этап для редактирования и нажмите кнопку с галочкой.



Нажатие значка мусорной корзины приведет к удалению выбранной строки.



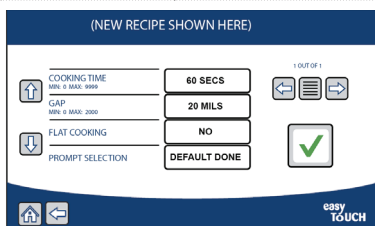
Используйте стрелки для перемещения выбранного этапа вверх или вниз в списке.



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




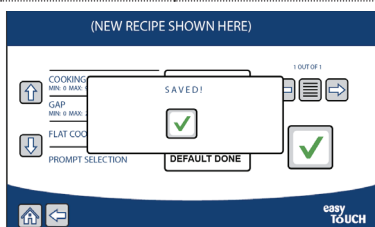
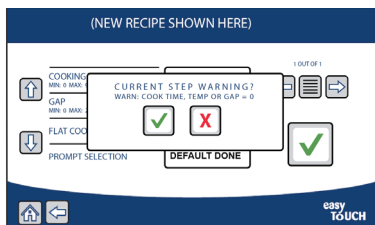
Нажатие стрелок прокручивает список вверх и вниз.



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

Предупреждение

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



2. Создание нового рецепта завершено.



Редактирование существующего рецепта



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

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

Удаление существующего рецепта

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



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

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

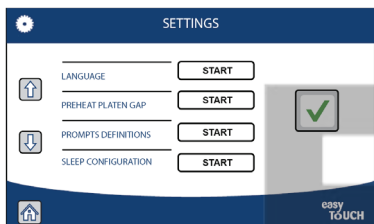
- ВТОРОЙ ЭТАП



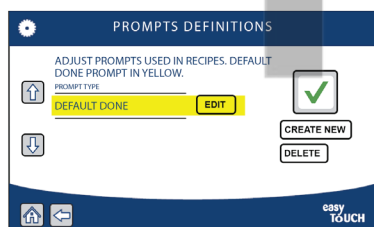
1. Нажмите кнопку SETTINGS («Настройки»).



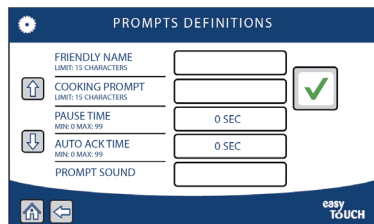
2. Введите пароль и нажмите кнопку Return.



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



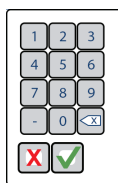
4. Нажмите кнопку CREATE NEW («Создать новый запрос»).



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



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



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

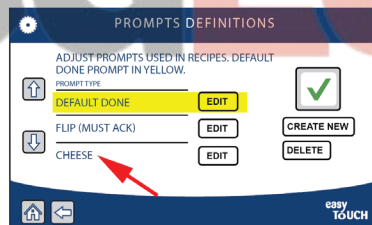
Данная функция используется для пунктов PAUSE TIME («Время паузы») и AUTO ACK TIME («Период автоматического подтверждения»).

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

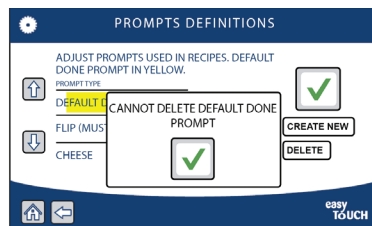
FRIENDLY NAME («Удобное название»)	Введите: CHEESE («Сыр»).
COOKING PROMPT («Запрос готовки»)	Введите: ADD CHEESE («Добавить сыр»).
PAUSE TIME («Время паузы»)	Введите: 99. (Ждать нажатия кнопки в течение 99 сек.).
AUTO ACK TIME («Период автоматического подтверждения»)	Введите: 0. (Перейти к следующему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



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



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



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



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

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

СОЗДАНИЕ НОВОГО МЕНЮ

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

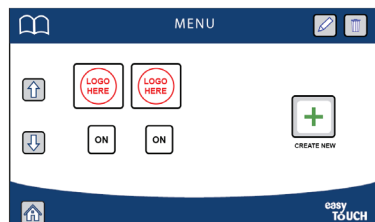
1. Выберите пункт Menus («Меню»).



2. Введите пароль и нажмите кнопку Return.



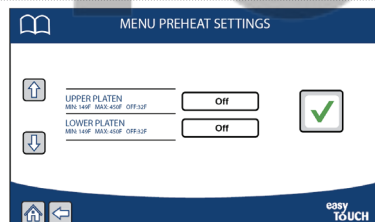
3. Нажмите кнопку CREATE NEW («Создание нового пункта»).



4. Введите название нового рецепта и нажмите кнопку Return.



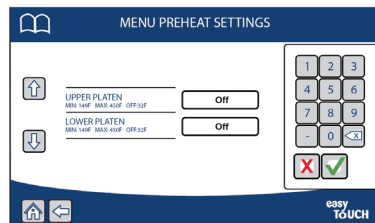
5. Введите параметры температуры разогрева.



Note: upper & lower platen should match menu preheat settings

Установите температуру разогрева верхнего гриля в диапазоне 65-232 гр. С. Для отключения выберите значение 32F или 0F.

Установите температуру разогрева нижней плиты в диапазоне 65-205 гр. С. Для отключения плиты выберите значение 32F/0F. Нажмите кнопку с галочкой для сохранения параметров.



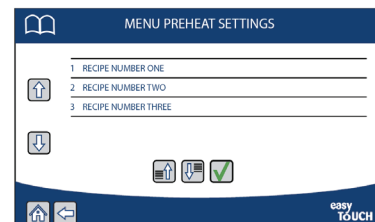
6. Выберите изображение и нажмите кнопку с галочкой.



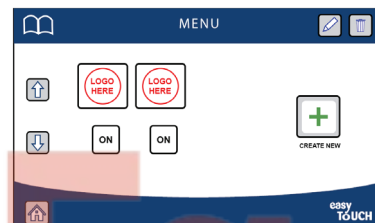
7. Выберите рецепт(-ы) для добавления в меню и нажмите кнопку с галочкой.



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



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

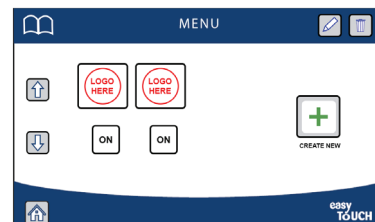


ВКЛЮЧИТЕ ИЛИ ВЫКЛЮЧИТЕ ПАРАМЕТР ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МЕНЮ

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


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

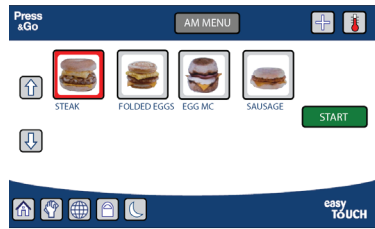
3. Нажмите кнопку ON/OFF под изображением меню для включения или отключения виртуальной кнопки.



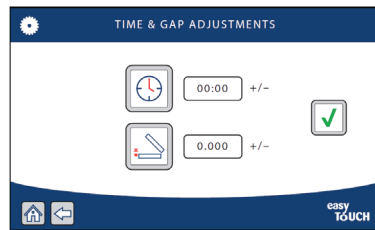
ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ ГОТОВКИ И ЗАЗОРА

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


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



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



3. Установите время и зазор готовки при помощи стрелок.

• Нажмите кнопку  для сохранения параметров.

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

4. Готовность к приготовлению продукта.

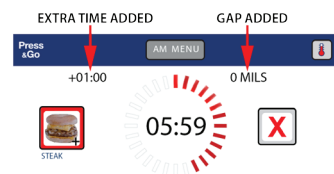


Примечание. Рецепт с внесенными изменениями имеет отметку «+» на экране выбора рецепта (RECIPE SELECTOR) и символ «+» в нижнем правом углу.



Примечание.

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



Примечание.

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

ОСОБЫЕ НАСТРОЙКИ — ОГРАНИЧЕНИЯ ВРЕМЕНИ ГОТОВКИ И ЗАЗОРА

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

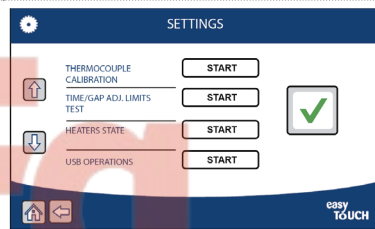
1. Выберите пункт SETTING («Параметры»).



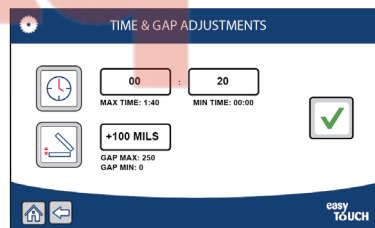
2. Введите пароль и нажмите кнопку Return.




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

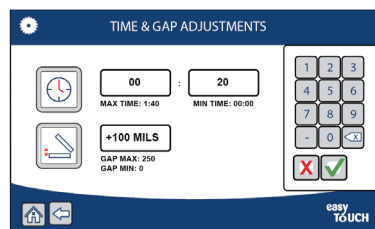



4. Экран TIME AND GAP ADJUSTMENTS («Настройка времени готовки и зазора»): установите параметр к нулевому значению для предотвращения изменений параметров цикла готовки пользователями.

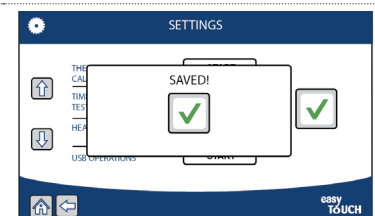


5. При нажатии кнопок настройки времени готовки и зазора появляется цифровая клавиатура.

Введите новые параметры и нажмите кнопку  для подтверждения.




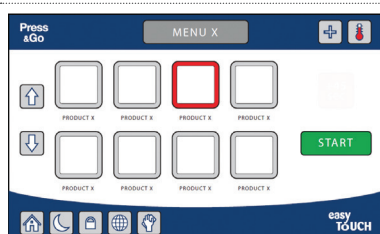
6. Нажмите кнопку  для сохранения новых значений.





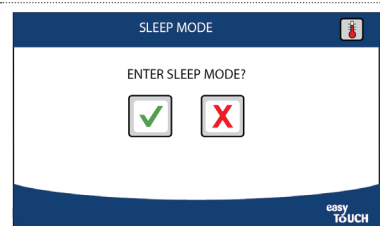
РУЧНОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ РЕЖИМА ОЖИДАНИЯ

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

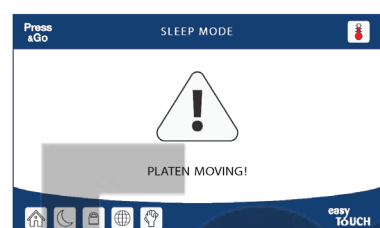
1. Нажмите кнопку  на экране выбора рецепта (RECIPE SELECTOR).



2. Нажмите кнопку  для продолжения или кнопку  для отмены.

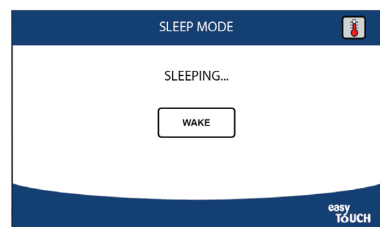


3. Верхняя плита закроется. Убедитесь в отсутствии кухонной утвари на гриле.



4. Для отмены нажмите кнопку зеленого цвета.

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



РЕГУЛИРОВКА ГРОМКОСТИ ЗВУКОВЫХ СИГНАЛОВ

Данный параметр устанавливает уровень громкости звуковых сигналов.

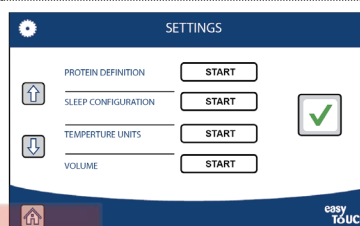
1. Выберите пункт SETTING («Параметры»).




2. Введите пароль и нажмите кнопку Return.

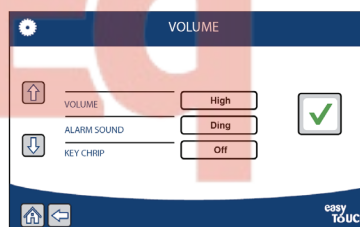


3. Выберите пункт Volume («Громкость») при помощи стрелок.



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

Введите новые параметры и нажмите кнопку  для подтверждения.



РЕГУЛИРОВКА ВЫСОТЫ ВЫТЯЖНОГО КОЛПАКА

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

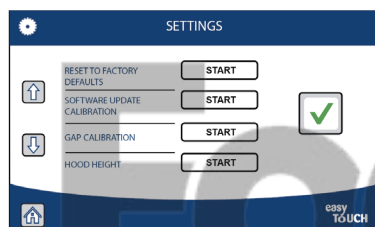
1. Выберите пункт SETTING («Параметры»).



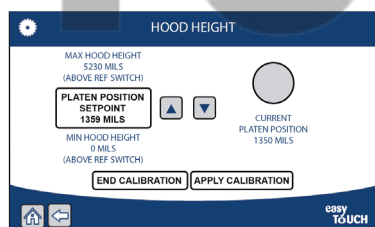
2. Введите пароль и нажмите кнопку Return.



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



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

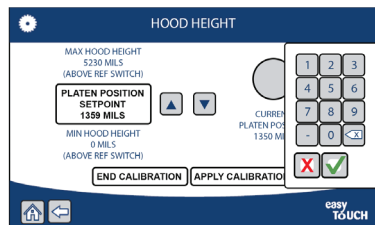


Подсказка

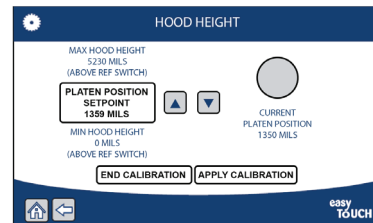
Стрелка вверх изменяет высоту плиты с шагом 6 мил, а стрелка вниз - с шагом 4 мил. Заводское значение составляет 1366 мил.



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



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



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

ВЫБОР ЯЗЫКА ИНТЕРФЕЙСА ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Данный параметр определяет выбор языка интерфейса пользователя.

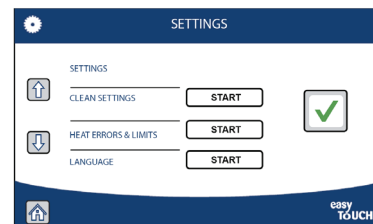
1. Выберите пункт SETTING («Параметры»).



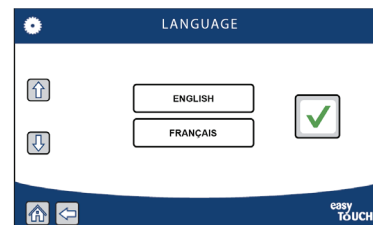
2. Введите пароль и нажмите кнопку Return.



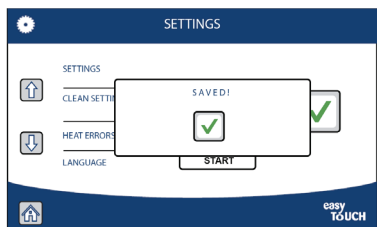
3. Выберите пункт LANGUAGE («Язык интерфейса») при помощи стрелок. Нажмите кнопку START для запуска цикла готовки.



4. Выберите язык и нажмите кнопку с галочкой.



- На экране появится окно подтверждения сохранения настроек.



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

Подсказка:

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



ПАРАМЕТРЫ ОЧИСТКИ

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

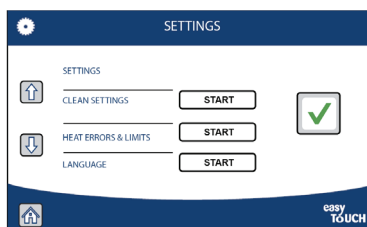
- Выберите пункт SETTING («Параметры»).



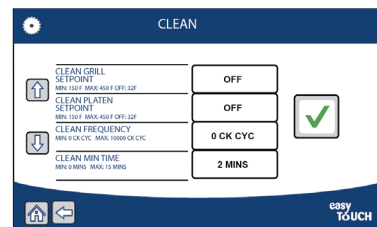
- Введите пароль и нажмите кнопку Return.



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

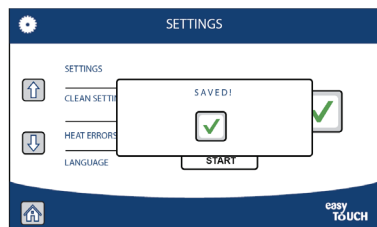


- Выберите требуемый вариант и введите новые значения на появившейся цифровой клавиатуре.



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

- На экране появится окно подтверждения сохранения настроек.

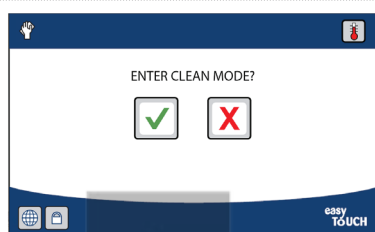


- Ввод параметров очистки выполнен. Система возвратится к экрану настройки параметров.

НАПОМИНАНИЯ ОБ ОЧИСТКЕ

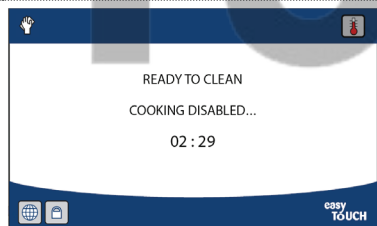
В случае задания графика очистки соответствующие сообщения на экране будут появляться в зависимости от выполненных количества циклов готовки:

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



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

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



ВЫКЛЮЧЕНИЕ

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



Зеленый индикатор означает включение электропитания гриля

КАЛИБРОВКА АВТОМАТИЧЕСКИХ НАСТРОЕК УРОВНЯ

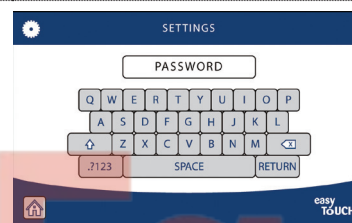
Автоматические настройки уровня определяют параметры расположения плиты с целью достижения максимальной эффективности готовки.

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

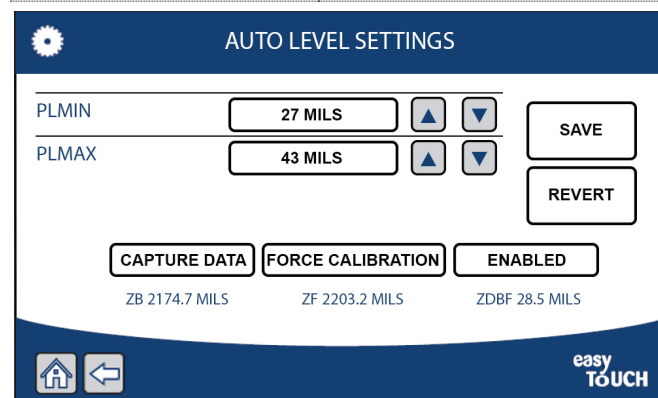
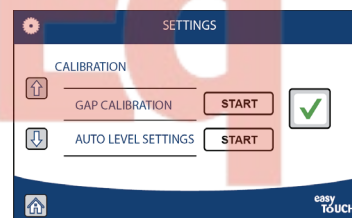
- На начальной странице нажмите кнопку SETTINGS («Настройки»).



- Введите пароль (PASSWORD).



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



ПРИМЕЧАНИЕ:

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

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

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

CAPTURE DATA («Сбор данных»)

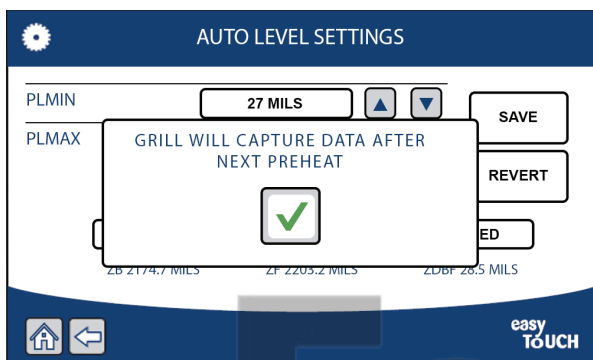
Сбор данных (CAPTURE DATA) производится в конце следующего цикла разогрева. По завершении сбора данных производится обновление значений Zb, Zf и ZDBF на экране автоматических настроек уровня. См. образец ниже.

ZB 2174.7 MILS ZF 2203.2 MILS ZDBF 28.5 MILS

ENABLED («Включено»)

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

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



6. Нажмите кнопку с галочкой.



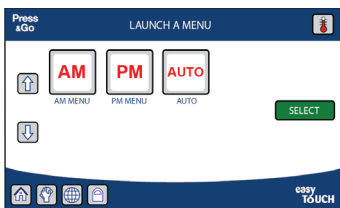
7. Нажмите значок с изображением дома.



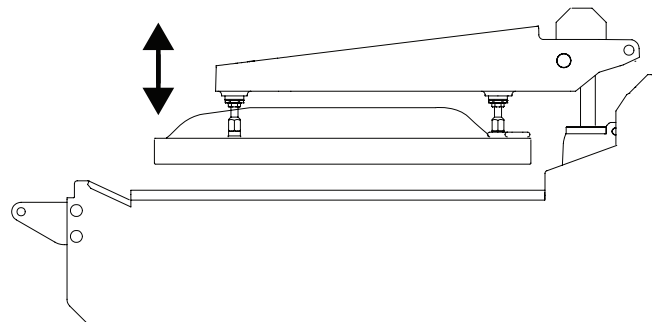
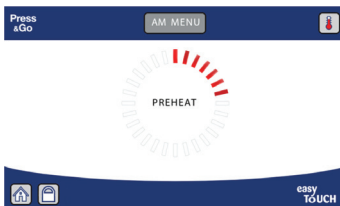
8. На начальном экране нажмите кнопку Press&Go.



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



10. Гриль начнет автоматически разогреваться (PREHEAT).



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

12. Повторите действия пп. 2, 3 и 4.

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

FORCE CALIBRATION («Ручная калибровка»)

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

FORCE CALIBRATION («Ручная калибровка»)

14. Нажмите кнопку с галочкой.



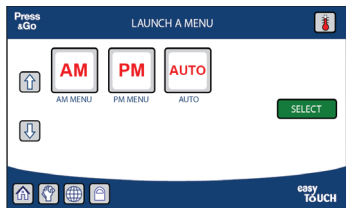
15. Нажмите значок с изображением дома.



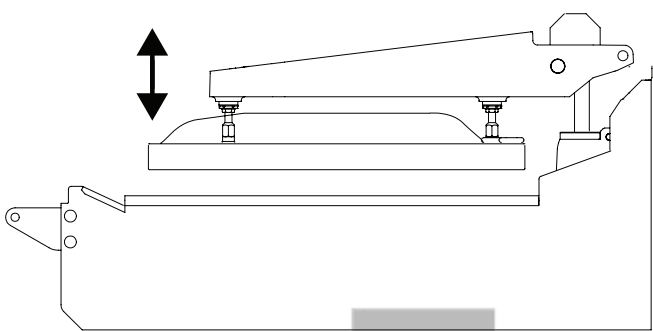
16. На начальном экране нажмите кнопку Press&Go.



17. Выберите любой из имеющихся вариантов меню.

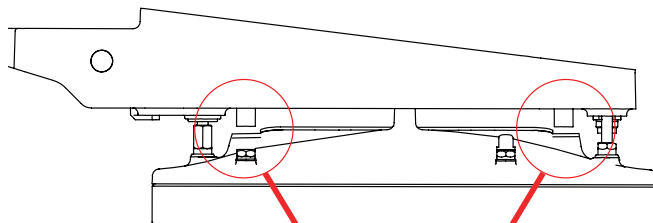


18. Гриль начнет автоматически разогреваться (PREHEAT).



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

Важная информация!



Поддерживайте чистоту датчиков (бесконтактного и целевого).



Бесконтактный датчик

Целевой датчик

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



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

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

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

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

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

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

ПРИМЕЧАНИЕ. РЕЦЕПТ ЗАВИСИТ ОТ МЕНЮ РЕСТОРАНА.





Раздел 3

Техническое обслуживание

Очистка контроллера easyToUCH™

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

Очистка панелей из нержавеющей стали

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

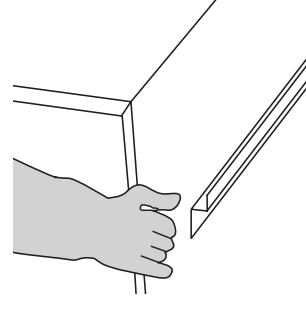
Очистка во время эксплуатации

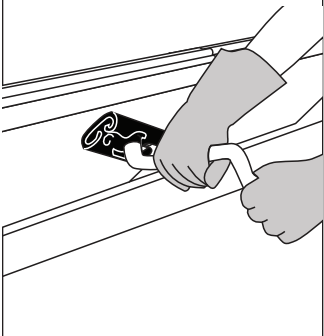
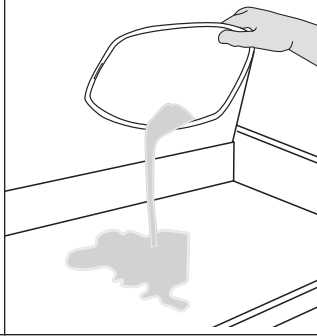
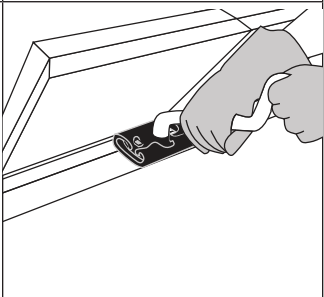
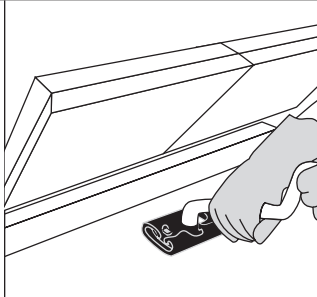
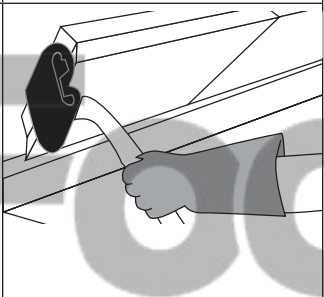
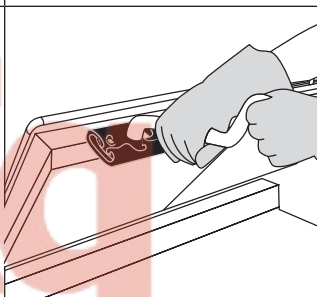
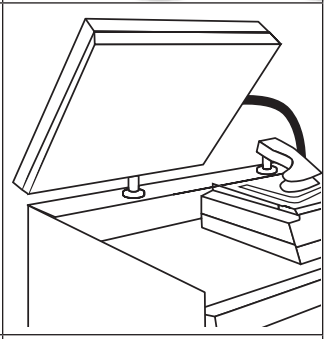
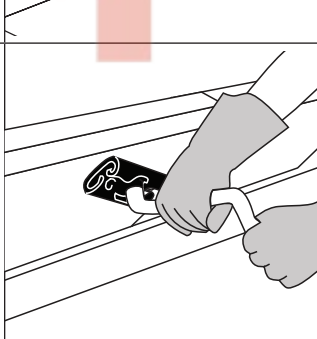
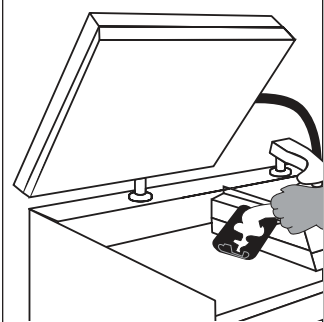
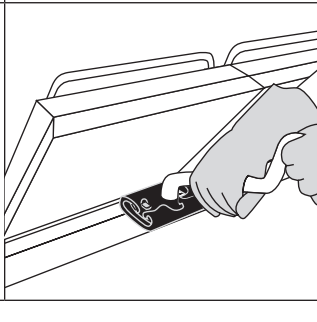
1. После извлечения всех загрузок продуктов удалите жир скребком с нижней плиты гриля движениями только спереди назад. Запрещается перемещать скребок слева направо поперек нижней плиты гриля.
2. Перемещайте ракель гриля вниз для очистки листа антиадгезионного материала на верхней плите. Запрещается сильно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

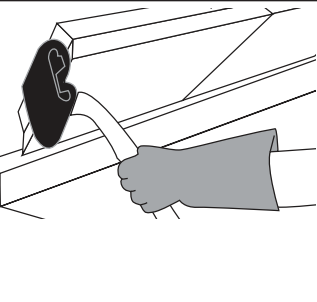
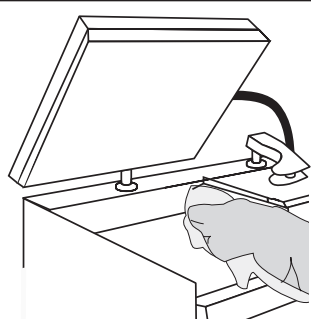
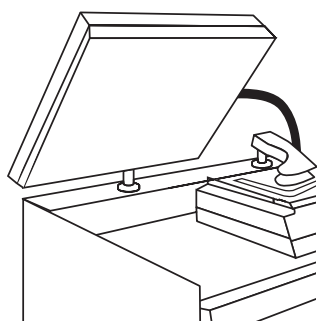
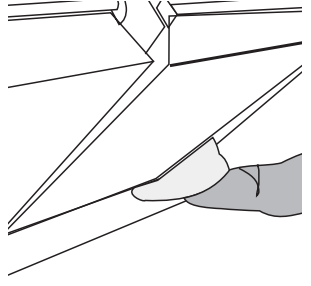
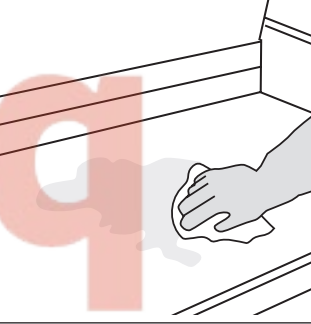
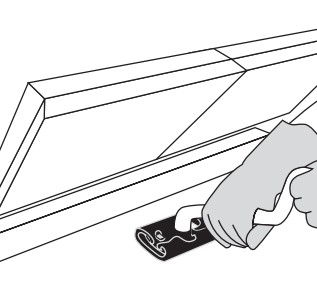

Примечание: В целях увеличения срока службы листов антиадгезионного материала необходимо протирать данные листы сложенной чистой влажной тряпкой, по крайней мере, четыре раза в час.

Ежедневная очистка

<p>1. Выберите режим очистки и отключите каждую зону.</p> <p>Примечание: Выключите электропитание при очистке плит.</p>	
<p>2. Протрите лист антиадгезионного материала чистой, смоченной в дезинфицирующем растворе тряпкой.</p>	
<p>3. Опустите плиту и снимите блокирующие зажимы, П-образную планку и листы антиадгезионного материала. Промойте, ополосните и отставьте блокирующие зажимы и П-образную планку в сторону. Расположите лист антиадгезионного материала поблизости для последующей очистки.</p>	
<p>4. Очистите нижнюю поверхность гриля при помощи скребка. Сгоните оставшийся жир в жиросборник при помощи специального ракеля. Вымойте и ополосните рапель и скребок.</p>	
<p>5. Уберите желоба жиросборника с обеих сторон гриля.</p>	

<p>6. Снимите нижнюю опорную перекладину жиросборных лотков с обеих сторон гриля.</p>	
<p>7. Залейте высокотемпературное чистящее средство для грилей в емкость или поддон из нержавеющей стали.</p>	
<p>8. Наденьте термостойкие перчатки и защитные очки.</p>	
<p>9. Погрузите салфетку со штангой в чистящее средство для грилей. Категорически запрещается использование металлических скребков для очистки плит.</p>	
<p>10. Нанесите очиститель грилей на переднюю сторону плит, по направлению от правой к левой. ЗАПРЕЩАЕТСЯ СКРЕСТИ ПЛИТЫ.</p>	

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

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

31. Протрите нижний поддон гриля чистой смоченной в дезинфицирующем растворе тряпкой. Повторяйте до удаления всех видимых загрязнений.




32. Опустошите, вымойте, ополосните и установите нижние опорные перекладки и лотки для сбора жира.



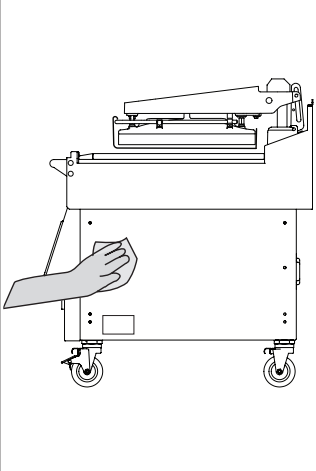
⚠ Предупреждение

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

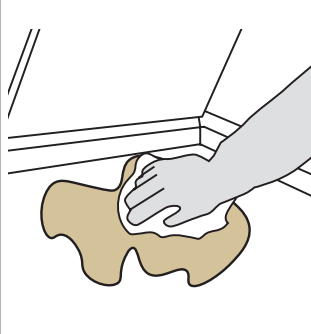
33. Протрите оставшиеся поверхности гриля чистой тряпкой, смоченной в дезинфицирующем растворе.



34. Протрите боковые поверхности гриля чистой тряпкой, смоченной в дезинфицирующем растворе. Обязательно производите очистку в направлении структуры металла. Категорически запрещается снимать панели - в случае проникновения жира внутрь гриля обратитесь за содействием в уполномоченный сервисный центр.



35. Apply a thin coat of fresh shortening to the lower grill surface only.

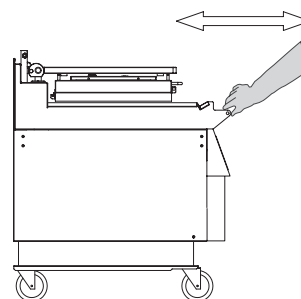


Перемещение гриля

⚠ Предупреждение

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

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



Раздел 4

Поиск и устранение неисправностей

Проблемы при готовке

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

Проблемы с температурой

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

Проблемы интерфейса пользователя

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