

Инструкция оператору



Грили с автоматическим подъемом Модели L810, L820, L828

Оригинальная инструкция по эксплуатации



15.09.10 (Оригинальное издание)
(Редакция 13.11.2013)

073523-MRU

Заполните данную страницу информацией, которая может Вам понадобится если возникнет необходимость обратиться за техническим обслуживанием

Дистрибьютор компании "Тейлор": _____

Адрес: _____

Телефон: _____

Сервис: _____

Запасные части: _____

Дата установки: _____

Информация, указанная на табличке технических данных:

Номер модели: _____

Серийный номер: _____

Электрические характеристики: Напряжение _____ Цикл _____

Фазы _____

Максимальный номинал предохранителя: _____ Ампер

Минимальная допустимая токовая нагрузка кабеля: _____ Ампер

Номер детали: _____



Название "Тейлор" и символ с короной - это торговые марки, которые зарегистрированы в США и некоторых других странах.

Компания "Тейлор"
750 Бульвар Норт Блэкхок
Роктон, Иллинойс, 61072



Содержание

Раздел №1	В помощь установщику	1
	Техника безопасности для установщика	1
	Подготовка площадки	1
	Линии подключения электропитания	1
	Установка	2
	Установка кабельного комплекта	2
	Вентиляция и зазор	2
	Контейнер для жировых отходов	2
Раздел №2	В помощь оператору	3
Раздел №3	Техника безопасности	4
Раздел №4	Идентификация деталей, обслуживаемых оператором	6
	L810 Рисунок в разобранном виде	6
	L820 Рисунок в разобранном виде	7
	L828 Рисунок в разобранном виде	8
	Аксессуары	9
Раздел №5	Внимание! В помощь оператору	9
Раздел №6	Порядок эксплуатации	10
Раздел №7	Пособие по поиску и устранению неисправностей	29

Ниже указаны общие инструкции по установке оборудования. Для получения полной информации об установке оборудования обращайтесь к проверочной карточке.

Техника безопасности для установщика



Во всех странах мира оборудование необходимо устанавливать в соответствии с действующими местными нормативами. Если у Вас возникли какие-либо вопросы - необходимо связаться со своими местными органами.

Во время установки и выполнения работ по техническому обслуживанию оборудования компании "Тейлор" необходимо следить за тем, чтобы были выполнены все основные правила техники безопасности.

- Только уполномоченный персонал по обслуживанию компании "Тейлор" имеет право осуществлять установку и ремонт данного оборудования.
- Перед выполнением любых работ по установке или ремонту уполномоченный персонал по обслуживанию должен ознакомиться с требованиями стандарта 29CFR1910.147 OSHA (или с соответствующими промышленными нормативами, которые применяются на той территории, где устанавливается оборудование) в отношении необходимых процедур блокировки и установления предупредительных табличек.
- Во время установки и технического обслуживания оборудования уполномоченный персонал по обслуживанию должен иметь в наличии соответствующие СИЗ и применять их тогда, когда они требуются.
- Перед тем, как приступить к работам по обслуживанию электрического оборудования, уполномоченные работники по техобслуживанию обязаны снять с себя все металлические драгоценности, кольца и часы.



Перед проведением любых ремонтных работ необходимо отключить главный(ые) источник(и) питания, которое подается к оборудованию. Невыполнение данного указания может привести к возникновению травм или смертельных исходов вследствие поражения электрическим током, или в результате контакта с опасными движущимися деталями. Кроме того, это может привести к ухудшению эксплуатационных показателей или к повреждению оборудования.

Примечание: Любые ремонтные работы должны выполняться техником по обслуживанию, который уполномочен компанией "Тейлор".



У этой машины имеется много острых поверхностей, которые могут приводить к возникновению серьезных травм.

Подготовка площадки

Распаковывайте оборудование только после того, как будет изучена площадка, где будет устанавливаться оборудование. Убедитесь в том, что устранены все потенциальные опасности, которые могут существовать для пользователей или для оборудования.

Линии подключения электропитания

Питание на гриль подается с помощью двух электрических кабелей. Для получения информации о напряжении питания, частоте, количестве фаз и электрических характеристиках обращайтесь к табличке технических данных гриля. Для правильного подключения питания смотри монтажную схему, расположенную за дверью защитной панели, в передней части гриля. Узел подключения питания к грилю находится за крышкой доступа, в передней части гриля.

На территории США данное оборудование необходимо устанавливать в соответствии с "Национальным кодексом по использованию электрооборудования" (NEC), ANSI/NFPA 70-1987. Задача кодекса NEC состоит том, чтобы на практике защищать людей и имущество от опасностей, возникающих при использовании электроэнергии. Данный кодекс содержит положения, которые необходимо выполнять для соблюдения правил техники безопасности. Выполнение этих требований и правильное обслуживание машины приведет к практически безопасным пуско-наладочным работам!

Во всех других странах мира оборудование необходимо устанавливать в соответствии с действующими местными нормативами. Для получения необходимой информации обращайтесь в свои местные уполномоченные органы.

Для выбора соответствующего размера проводов и прерывателя для защиты от перегрузки по току для ответвления сети необходимо обращаться к информации, указанной на табличке технических данных, и к нормативам NEC часть I, 2006, раздел 14-100(e)(i).



ВЫПОЛНЯЙТЕ УСЛОВИЯ МЕСТНЫХ НОРМАТИВОВ ПО ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ!



ВНИМАНИЕ: ДАННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ НЕОБХОДИМО ПРАВИЛЬНО ЗАЗЕМЛИТЬ! НЕВЫПОЛНЕНИЕ ЭТОГО ТРЕБОВАНИЯ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К СЕРЬЕЗНОЙ ТРАВМЕ ВСЛЕДСТВИЕ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!



В данном оборудовании устанавливается равнопотенциальный наконечник для подключения заземления. Его необходимо правильно подключить к задней части корпуса машины (подключение должно выполнять лицо, уполномоченное устанавливать оборудование). Место установки обозначено символом эквипотенциального соединения (5021, в соответствии с IEC 60417-1) на съемной панели и на корпусе оборудования.



- На стационарных приборах, которые не имеют шнуров питания и штепселей (или других устройств, которые должны отключать такой прибор от источника питания), необходимо устанавливать разъемные устройства, которые охватывают все контакты. Контактный зазор должен составлять не менее 3 мм. Это устройство необходимо устанавливать с внешней стороны прибора.
- Те приборы, которые постоянно подключены к жесткой электрической разводке, и у которых утечка тока может превышать 10 мА (особенно при отключении, или когда они не эксплуатируются в течение длительных периодов времени, или во время их установки), должны снабжаться защитными устройствами (например - УЗО), чтобы защищать их от утечек тока. Такие устройства должны устанавливаться уполномоченными работниками, в соответствии с местными требованиями.
- Шнуры подачи питания, которые используются в этой машине, должны быть гибкими и маслостойкими, с оплеткой, кабельного типа. Они должны быть изготовлены как минимум из обыкновенного полихлорпрена или другого эквивалентного синтетического кабеля с эластомерной оплеткой (код норматива - 60245 IEC 57). Питание необходимо устанавливать с соответствующим анкерным креплением, чтобы не прилагались нагрузки к проводникам возле клемм (включая искривление проводов), и чтобы защищать изоляцию проводников от трения.

Установка

Эта установка должна эксплуатироваться только внутри помещений.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ размещать машину в таких местах, где для ее очистки или промывки может использоваться струя воды. Невыполнение этого указания может привести к серьезной травме вследствие поражения электрическим током.



Гриль необходимо устанавливать на плоской поверхности. Невыполнение этого требования может привести к возникновению травмы или к повреждению оборудования.

Установка кабельного комплекта

Если оборудование подключается к сети неразъемным способом - необходимо установить кабельный комплект. При установке прибора нужно использовать гибкий трубопровод.

Вентиляция и зазор

Для того, чтобы обеспечить правильное функционирование данного прибора, его нужно устанавливать так, чтобы качественно осуществлялся отвод продуктов сгорания.



После завершения настройки запрещается хранение каких-либо предметов на верхней части гриля. Невыполнение данного требования может привести к возникновению пожароопасной ситуации.

Контейнер для жировых отходов

Если поставленный с завода гриль не снабжен контейнерами для жировых отходов, администрация ресторана обязана предоставить соответствующие контейнеры для жировых отходов (в соответствии с требованиями NSF, норматив 4).

Раздел №2

В помощь оператору

Приобретенный Вами гриль был тщательно спроектирован и изготовлен так, чтобы он мог надежно выполнять свои функции.

Этот гриль может стабильно выдавать продукцию высокого качества, если осуществляется соответствующий уход и обслуживание. Эта машина, как и все механические изделия, требует того, чтобы ее очищали и обслуживали. Если Вы будете правильно выполнять все эксплуатационные процедуры, которые указаны в настоящей инструкции, в таком случае машине потребуются лишь минимальный уход и внимание.

Перед началом эксплуатации машины (или перед выполнением любых действий по обслуживанию машины) необходимо прочитать настоящую инструкцию по эксплуатации.

Мы настоятельно рекомендуем, чтобы все работники, которые отвечают за эксплуатацию этого оборудования, ознакомились с процессом эксплуатации и очистки, и чтобы они прошли соответствующее обучение и устранили любые существующие ошибки.

Если Вам потребуется техническая помощь, пожалуйста, обращайтесь к своему местному уполномоченному дистрибьютору компании "Тейлор".

Примечание: гарантийные обязательства действуют только в том случае, если используются соответствующие запчасти компании "Тейлор", которые были приобретены у уполномоченного дистрибьютора компании "Тейлор". И при условии, что необходимое техническое обслуживание выполнялось уполномоченным техником по обслуживанию оборудования "Тейлор". Компания "Тейлор" оставляет за собой право отказаться от выполнения гарантийных обязательств на оборудование или его детали, если в машине применялся неразрешенный хладагент или неразрешенные запчасти, или в систему были внесены изменения, которые не были рекомендованы производителем, или если будет установлено, что отказ оборудования был вызван халатным или небрежным отношением к оборудованию.

Примечание: непрерывные исследования приводят к постоянным усовершенствованиям. Поэтому информация, которая предоставлена в настоящей инструкции, может быть изменена без предупреждения.



Если на этом изделии поставлен символ "перекрещенный мусорный ящик на колесах" (обозначающий то, что его запрещается выбрасывать вместе с обычным мусором), это значит, что данный продукт соответствует требованиям Директивы ЕС и других подобных нормативов, которые вступили в действие после 13 августа 2005 г. Поэтому после истечения срока эксплуатации этого оборудования его необходимо утилизировать отдельно (чтобы он не попал в обычный несортированный коммунальный мусор).

Эксплуатирующая организация отвечает за отправку этого изделия на соответствующий приемный пункт, в соответствии с местными требованиями.

Для получения дополнительной информации по вопросам соответствующих местных нормативов обращайтесь в свое коммунальное предприятие и/или к местному дистрибьютору.

Компания "Тейлор" заботится о безопасности оператора, который вступает в контакт с грилем и его компонентами. Чтобы обезопасить Вашу работу и работу техника по обслуживанию, компания "Тейлор" приложила максимум усилий при разработке и изготовлении встроенных элементов системы безопасности. Например, на гриле установлены предостерегательные таблички, которые дают дополнительные указания оператору по технике безопасности.



ВНИМАНИЕ: невыполнение нижеуказанных правил техники безопасности может привести к серьезной травме или смертельному исходу. Невыполнение данных указаний может также повредить эту машину и ее компоненты. Повреждение компонентов приведет материальным затратам на замену деталей и на получение ремонтного обслуживания.

Правила безопасной эксплуатации:



ЗАПРЕЩАЕТСЯ эксплуатировать гриль, не ознакомившись с данной инструкцией по эксплуатации. Эту инструкцию необходимо хранить в безопасном месте, чтобы в будущем можно было воспользоваться содержащейся здесь информацией.

Нормативы, изложенные в стандарте МЭК 60335-1 (включая часть №2) требуют следующего: "Этот прибор должен эксплуатироваться только обученным персоналом. Запрещается эксплуатация данного прибора детьми или другими лицами, которые страдают от физических, сенсорных или умственных недостатков, а также лицами, у которых нет должного опыта и знаний, за исключением тех случаев, когда лицо, отвечающее за их безопасность, провело инструктаж или объяснение о том, как нужно эксплуатировать данный прибор".



Невыполнение данных указаний может привести к серьезной травме или летальному исходу вследствие поражения электрическим током.

- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** эксплуатировать гриль без соответствующего заземления.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** проводить любые ремонтные работы, если к грилю подключен источник питания. Ремонтные работы должен выполнять уполномоченный техник по обслуживанию.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** эксплуатировать гриль, если любые рабочие панели не закреплены болтами.

- На стационарных приборах, которые не имеют шнуров питания и штепселей (или других устройств, которые должны отключать такой прибор от источника питания), необходимо устанавливать разъемные устройства, которые охватывают все контакты. Контактный зазор должен составлять не менее 3 мм. Это устройство необходимо устанавливать с внешней стороны прибора.
- Те приборы, которые постоянно подключены к жесткой электрической разводке, и у которых утечка тока может превышать 10 мА (особенно при отключении, или когда они не эксплуатируются в течение длительных периодов времени, или во время их установки), должны снабжаться защитными устройствами (например - УЗО), чтобы защищать их от утечек тока. Такие устройства должны устанавливаться уполномоченными работниками, в соответствии с местными требованиями.
- Шнуры подачи питания, которые используются в этой машине, должны быть гибкими и маслостойкими, с оплеткой, кабельного типа. Они должны быть изготовлены как минимум из обыкновенного полихлорпрена или другого эквивалентного синтетического кабеля с эластомерной оплеткой (код норматива - 60245 IEC 57). Питание необходимо устанавливать с соответствующим анкерным креплением, чтобы не прилагались нагрузки к проводникам возле клемм (включая искривление проводов), и чтобы защищать изоляцию проводников от трения.



ВНИМАНИЕ: ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать струи воды или разбрызгивать большое количество на гриль или возле гриля.

Невыполнение данного указания может привести к серьезным травмам, в результате поражения электрическим током. Кроме того, во внутренних компонентах оборудования может возникнуть неисправимые электрические и механические повреждения.

Невыполнение данных указаний может привести к следующим последствиям:

-  серьезное поражение электрическим током
-  ожоги, вызванные горячими парами
-  накопление жидкости внутри гриля и разрушение электрических компонентов



ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать холодную воду или лед для охлаждения верхней или нижней плит. Невыполнение данных указаний может привести к следующим последствиям:

-  серьезное поражение электрическим током
-  ожоги, вызванные горячими парами
-  накопление жидкости внутри гриля и разрушение электрических компонентов



Невыполнение нижеизложенных указаний может привести к серьезным ожогам из-за присутствия высоких температур:

- ЗАПРЕЩАЕТСЯ** проводить приготовление или снятие продукта без наличия соответствующего оборудования.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ** эксплуатировать гриль, если обслуживающий персонал не прошел обучение.
- БУДЬТЕ ПРЕДЕЛЬНО ОСТОРОЖНЫ** при очистке гриля.



Необходимо обеспечить соответствующую дистанцию, чтобы предохранять гриль от влияния каких-либо горючих материалов. Невыполнение данного требования может привести к тому, что появится опасность возникновения пожара.



При использовании каких-либо химических моющих растворов необходимо следить за тем, чтобы глаза, легкие и остальные части тела были защищены от потенциального негативного воздействия таких растворов. Невыполнение данного требования может привести к возникновению химических ожогов.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ какие-либо абразивные вещества или моющие растворы, за исключением тех, которые разрешено использовать на предприятиях общественного питания в качестве очищающих или обезжиривающих средств. Невыполнение этого требования может приводить к возникновению заболеваний среди потребителей. Кроме того, может быть повреждена поверхность гриля.



Гриль необходимо устанавливать на плоской поверхности. Невыполнение этого требования может привести к возникновению травмы или к повреждению оборудования.



При проведении тщательной очистки гриль необходимо отодвигать от стены. Отсоедините страховочный фал гриля, который расположен на задней панели машины. При возвращении гриля в его первоначальное положение будьте предельно осторожны, закатывайте гриль назад, на свое место, плавно и медленно. Невыполнение этого требования может привести к тому, что гриль опрокинется и будет серьезно поврежден (или кто-то получит травму).



ВНИМАНИЕ: все установленные на гриле предостерегательные таблички дают дополнительные указания оператору по технике безопасности.

Данное оборудование изготовлено в США с использованием американских размерных единиц. Все переводы в метрические единицы выполнены с приближением и с различной степенью точности.

УРОВЕНЬ ШУМА: излучение шума в окружающую среду не превышает 70 Дб(А), при измерении на расстоянии 1,0 метра от поверхности машины, на высоте 1,6 метра от пола.

Эти инструкции действительны только в том случае, если на приборе поставлен символ кода страны. Если на приборе не поставлен такой символ - обращайтесь к техническим инструкциям, в которых даются необходимые указания о том, как подготовить это устройство для эксплуатации в условиях такой страны.



Если на этом изделии поставлен символ "перечеркнутый мусорный ящик на колесах" (обозначающий то, что его запрещается выбрасывать вместе с обычным мусором), это значит, что данный продукт соответствует требованиям Директивы ЕС и других подобных нормативов, которые вступили в действие после 13 августа 2005 г. Поэтому после истечения срока эксплуатации этого оборудования его необходимо утилизировать отдельно (чтобы он не попал в обычный несортированный коммунальный мусор).

Эксплуатирующая организация отвечает за отправку этого изделия на соответствующий приемный пункт, в соответствии с местными требованиями.

Для получения дополнительной информации по вопросам соответствующих местных нормативов обращайтесь в свое коммунальное предприятие и/или к местному дистрибьютору.

Раздел №4 Идентификация деталей, обслуживаемых оператором

Рисунок в разобранном виде L810

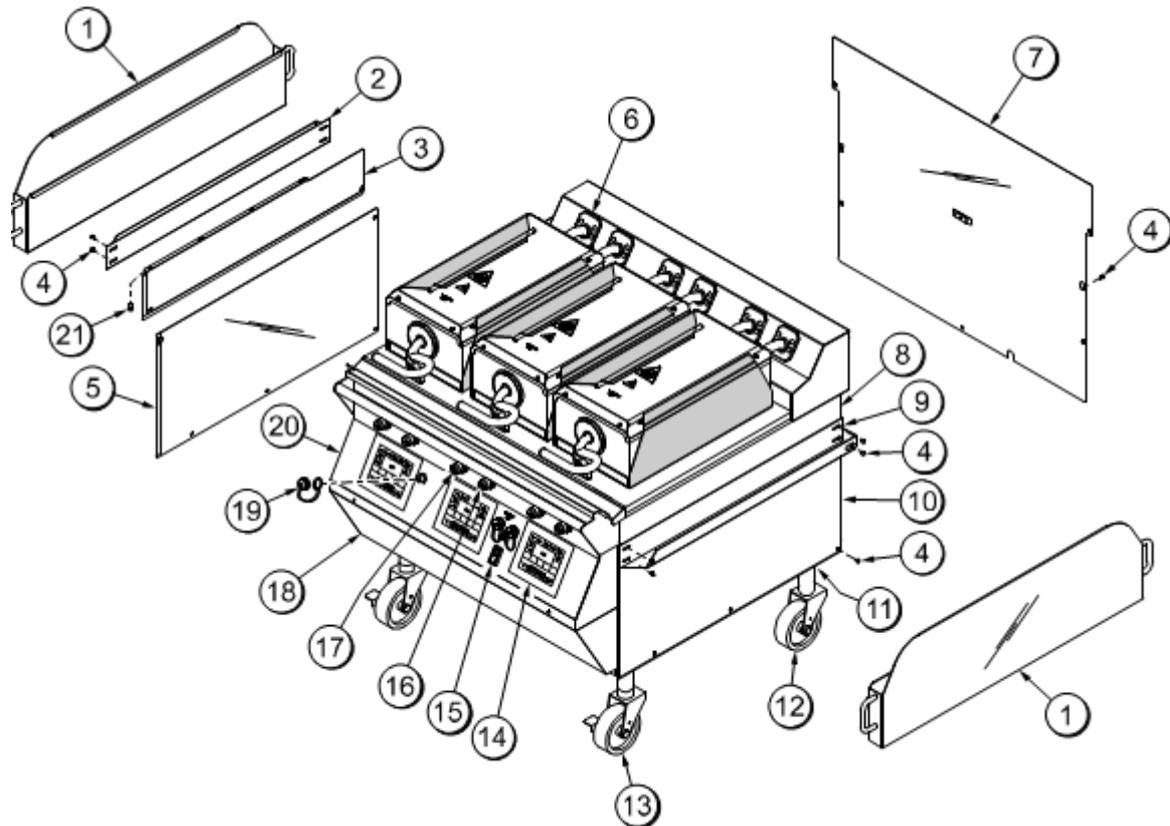


Рисунок 1

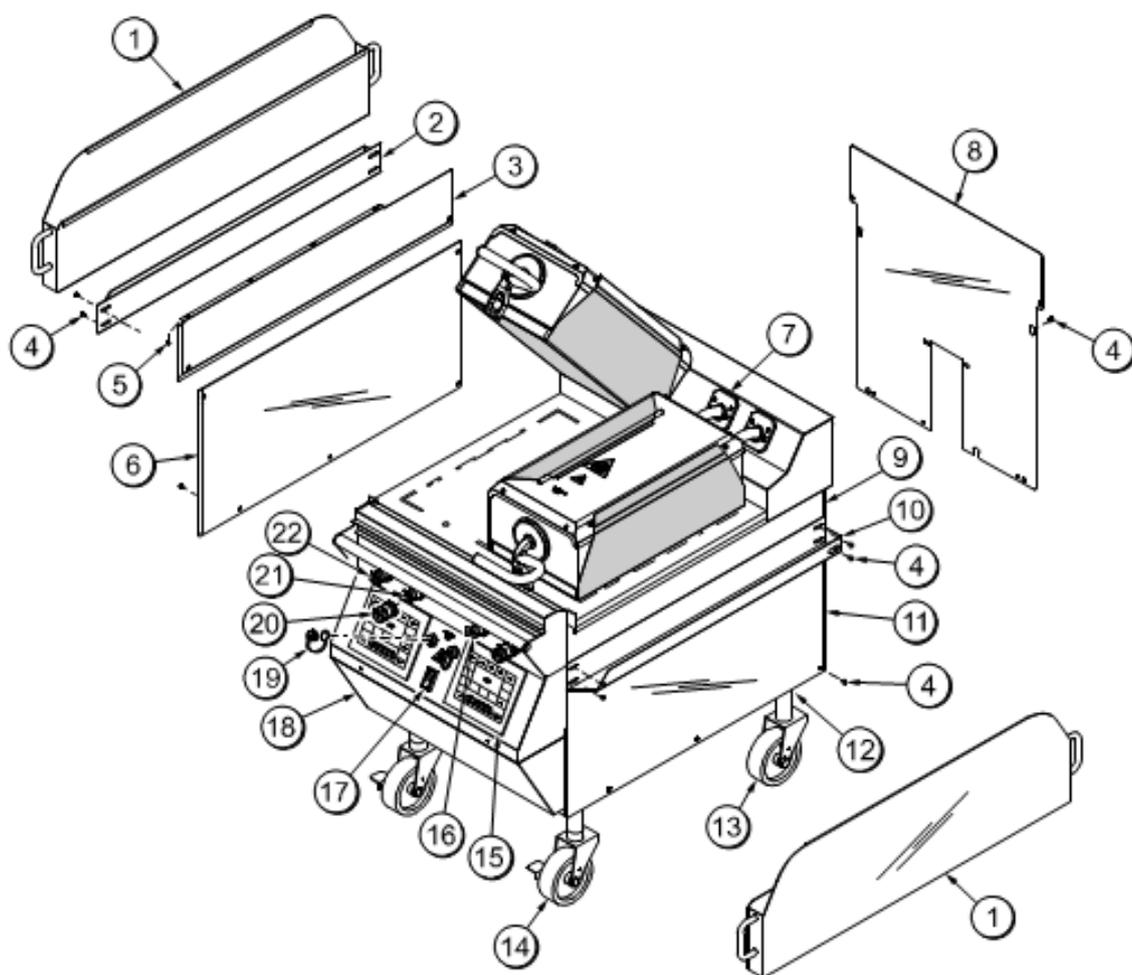
ITEM	DESCRIPTION	PART NO.
1	CAN A.-GREASE	X80925
2	SLIDE-GREASE CAN *LEFT	069936
3	PANEL-SIDE-UPPER *LEFT	073990
4	SCREW-10-32X3/8 SLTD TRUS	024298
5	PANEL-SIDE-LOWER *LEFT	073992
*6	KIT A.-GREASE SHIELD	X78330-SER
7	PANEL A.-BACK SERVICE	X73995
8	PANEL-SIDE-UPPER *RIGHT	073989
9	SLIDE-GREASE CAN *RIGHT	069935
10	PANEL-SIDE-LOWER *RIGHT	073991
11	NUT-JAM 1 1/2-12 STEEL	073594

ITEM	DESCRIPTION	PART NO.
12	CASTER-5" 7-5/8 STEM	078377
13	CASTER-GRILL 5" LOCK	073240
14	KIT A.-GRILL CONTROL	X73474-SER
15	SWITCH-ROCKER-DPST-10A	076989-WP
16	BUTTON-OPERATOR-BLACK	076012
17	BUTTON-OPERATOR-RED	076011
18	PANEL A.-FRONT-LOWER	X73979
19	COVER A. USB WATERPROOF	068583
20	PANEL A.-LIGHT	X73983
21	SCREW 10-32 X 3/8	039381

*1 KIT PER PLATEN

*1 НАБОР ДЕТАЛЕЙ ДЛЯ КАЖДОЙ СЕКЦИИ ПЛИТЫ

Рисунок в разобранном виде L820

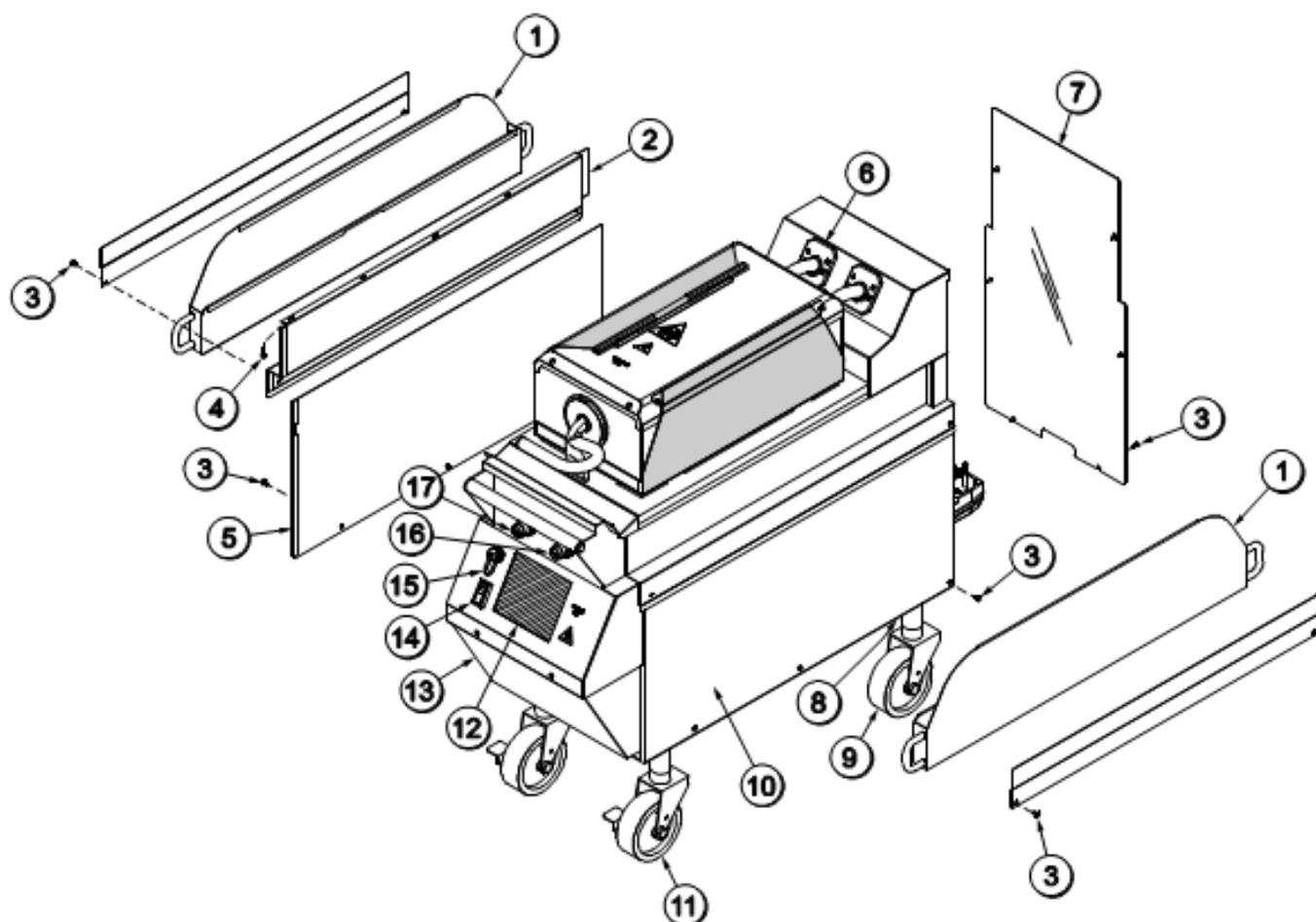


ITEM	DESCRIPTION	PART NO.
1	CAN A.-GREASE	X80925
2	SLIDE-GREASE CAN LEFT	069936
3	PANEL-SIDE UPPER LEFT	073990
4	SCREW-10-32X3/8 SLTD TRUS	024298
5	SCREW 10-32 X 3/8	039381
6	PANEL-BACK-LOWER LEFT	073992
7	KIT A.-GREASE SHIELD	X78330-SER
8	PANEL-BACK-LOWER	069656
9	PANEL-SIDE UPPER RIGHT	073989
10	SLIDE-GREASE CAN RIGHT	069935
11	PANEL-SIDE-LOWER-RIGHT	073991

ITEM	DESCRIPTION	PART NO.
12	NUT-JAM 1-1/2-12 STEEL	073594
13	CASTER-5" 7-5/8 STEM	078377
14	CASTER-GRILL 5" W/LOCK	073240
15	KIT A.-GRILL CONTROL	X73474-SER
16	BUTTON-OPERATOR-RED	076011
17	SWITCH-ROCKER-DPST-10A	076989-WP
18	PANEL A.-FRONT-LOWER	X69660
19	COVER A.-USB	068583
**20	GUARD-LENSE	075288
21	BUTTON-OPERATOR-BLACK	076012
**22	LABEL-CONTROL PANEL	075699SYM3

*1 НАБОР ДЕТАЛЕЙ ДЛЯ КАЖДОЙ СЕКЦИИ ПЛИТЫ

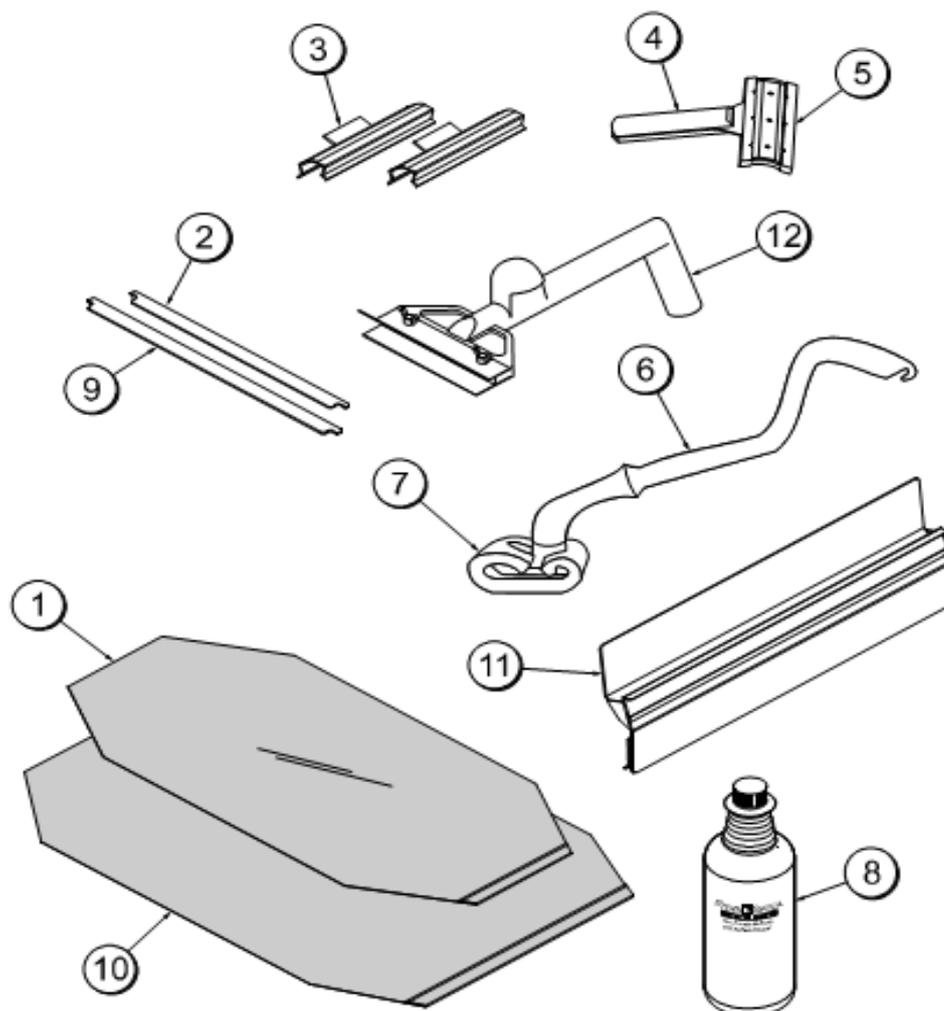
Рисунок в разобранном виде L828



ITEM	DESCRIPTION	PART NO.
1	CAN A.-GREASE *HEM	X81942
2	PANEL-SIDE UPPER-LT	081973
3	SCREW-10-32X3/8 SLTD TRUS	024298
4	SCREW-10-32X5/8 UN SL HWH	039382
5	PANEL-SIDE *LEFT	081981
6	KIT A.-GREASE SHIELD	X78330-SER
7	PANEL-REAR	082021
8	NUT-JAM 1 1/2-12 STEEL	073594
9	CASTER-5" 7-5/8 STEM RIGID	078377

ITEM	DESCRIPTION	PART NO.
10	PANEL-SIDE *RIGHT	081980
11	CASTER-5" 7-5/8 SWMEL W/LOCK	073240
12	KIT A.-GRILL CONTROL	X73274-SER
13	PANEL A.-FRONT-LOWER	X89969
14	SWITCH-ROCKER-DPST-10A	076989-WP
15	COVER A.-USB WATERPROOF	068583
16	BUTTON-OPERATOR-BLACK	076012
17	BUTTON-OPERATOR-RED	076011

Аксессуары



ITEM	DESCRIPTION	PART NO.
1	SHEET-RELEASE - BOX OF 9 (C810, C812, C820, G820, C822)	073442
*2	RETAINER-SHEET RELEASE (RETENTION BAR) (C810, C812, C820, G820, C822)	072845
**3	CLIP-RELEASE MATERIAL	072673
4	SCRAPER-TEFLON WIPER	075887
5	STRIP-REPLACEMENT	075888
***6	HOLDER-CLEANING	073736
***7	PAD-CLEANING	073737

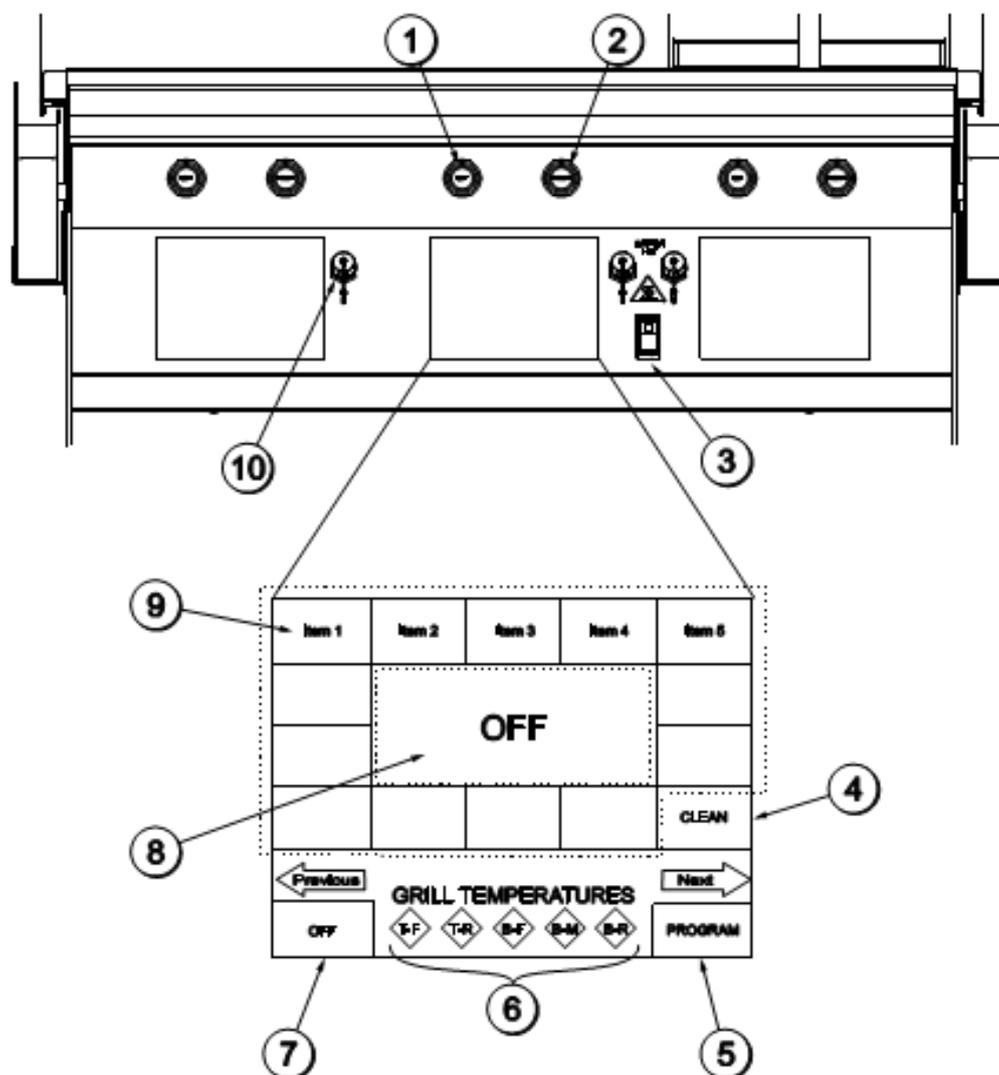
ITEM	DESCRIPTION	PART NO.
8	CLEANER-STERA SHEEN (CASE OF 6, 1 QT. BOTTLES)	073160
*9	RETAINER-SHEET RELEASE (RETENTION BAR) (L810, G810, L812, L820, L822, L828, G828)	080594
10	SHEET-RELEASE-BOX OF 9 (L810, G810, L812, L820, L822, L828, G828)	080595
***11	BIN A.-TOOL STORAGE	X73829
***12	SCRAPER-GRILL	073225

* SHOWN PER PLATEN

*/ ** показано для одной створки

***Продается отдельно через локального дистрибьютора

Раздел №5 Внимание! В помощь оператору



ПУНКТ	ОПИСАНИЕ
1	КНОПКА "ПОДНЯТИЕ"
2	КНОПКА РЕЖИМА ОЖИДАНИЕ/ПРОЖАРКА
3	ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ПИТАНИЯ
4	КНОПКА РЕЖИМА ОЧИСТКА
5	КНОПКА РЕЖИМА "ПРОГРАММА"

ПУНКТ	ОПИСАНИЕ
6	ИНДИКАТОРНЫЕ ЛАМПОЧКИ ТЕМПЕРАТУРЫ
7	КНОПКА ПИТАНИЯ
8	ДИСПЛЕЙ ФУНКЦИИ
9	КНОПКИ ВЫБОРА МЕНЮ
10	КРЫШКА USB

В модели 810 применяются три независимые верхние плиты. В модели 812 применяются две независимые верхние плиты. На этих грилях можно готовить большое количество продуктов. В них есть два режима приготовления продукции.

В этих грилях предоставляются все возможности плоских грилей; кроме этого, у них также есть и преимущество - двухсторонняя прожарка.

Примечание: для объяснения поэтапных процедур эксплуатации была выбрана модель 810 с тремя верхними плитами. Если гриль снабжен меньшим количеством верхних плит (меньше, чем три) - выполняйте нижеуказанные действия в соответствии с конфигурацией верхних плит Вашего гриля.

Ежедневная процедура открытия станции

Перед эксплуатацией гриля необходимо установить на верхних плитах антиадгезионные листы. Антиадгезионные листы необходимо ежедневно поворачивать на другую сторону и менять местами (черная сторона и коричневая сторона).

Для установки антиадгезионных листов выполните нижеуказанные действия.



ВНИМАНИЕ: Перед тем, как устанавливать или снимать антиадгезионные листы, убедитесь в том, что поверхности гриля **ХОЛОДНЫЕ**.

Действие 1

Проденьте удерживающий брусок через окаймленный конец на антиадгезионном листе.

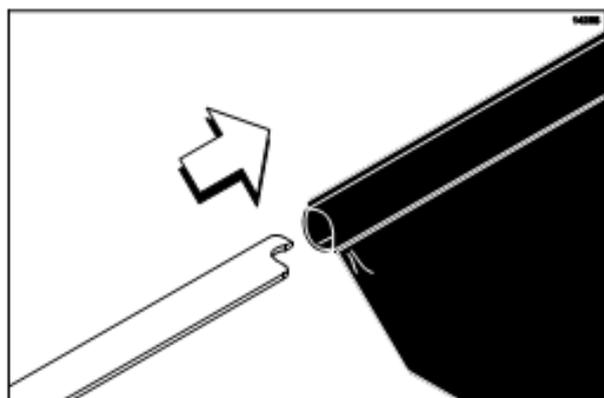


Рисунок 5

Действие 2

Наденьте удерживающий брусок на винты с буртиками для антиадгезионного листа, в верхней части верхней плиты.

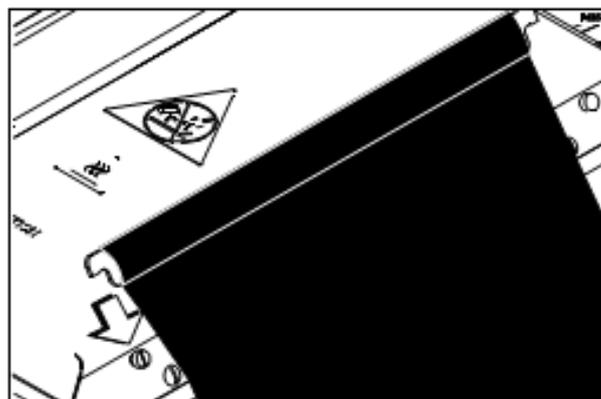


Рисунок 6

Действие 3

Удерживайте неокаймленный конец антиадгезионного листа. Осторожно натяните лист так, чтоб он сел плотно, обворачивая его вокруг плиты (от одной стороны к другой).

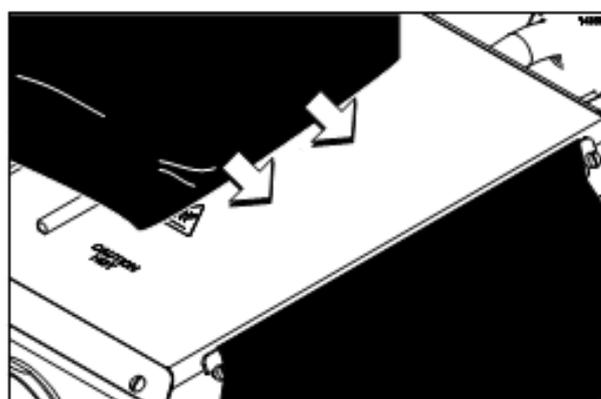


Рисунок 7

Примечание: проверьте выравнивание антиадгезионного листа и убедитесь в том, что он сидит гладко на верхней плите.

Действие 4

Установите зажимы поверх антиадгезионного листа. Нажмите на них и установите их на свое место, поверх бруска для антиадгезионного листа, в верхней части плиты.

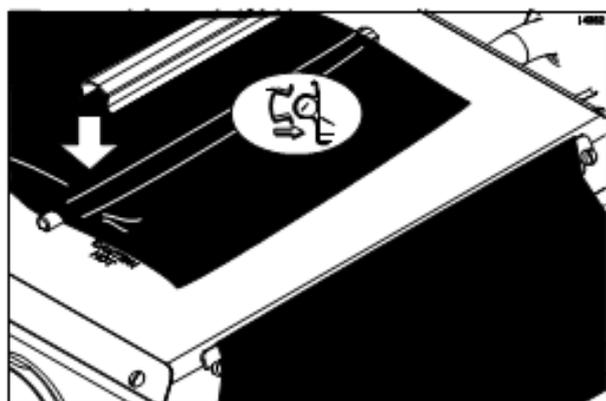


Рисунок 8

Действие 5

Убедитесь в том, что антиадгезионный лист плотно сидит на верхней плите.

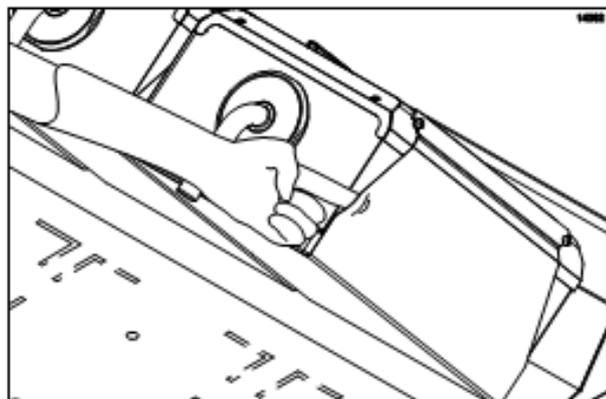


Рисунок 9

Примечание: если антиадгезионные листы сидят слишком плотно, это может привести к преждевременному износу листов.

Действие 6

Повторите действия с 1-го по 5-е на остальных верхних плитах.

Примечание: проверку температуры необходимо выполнять только при снятых антиадгезионных листах.

Антиадгезионный лист необходимо заменять в нижеуказанных случаях:

- Выполнение процедуры очистки не снимает накоплений и продукт прилипает к антиадгезионному листу.
- На участке приготовления пищи в антиадгезионном листе появился разрыв, в результате чего продукт прилипает к антиадгезионному листу.

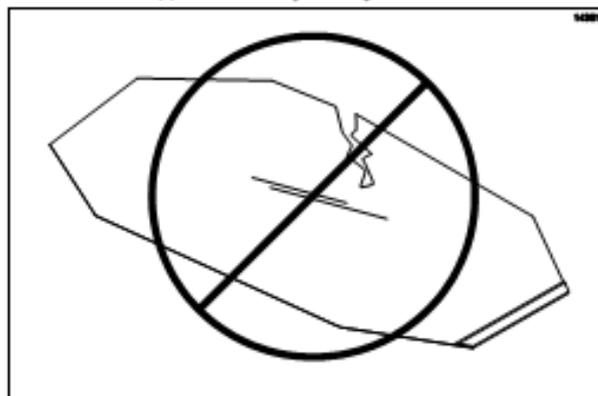


Рисунок 10

Примечание: нет необходимости заменять антиадгезионный лист если в нем возникли маленькие отверстия.



ВНИМАНИЕ: Поверхность верхней плиты и антиадгезионные листы будут очень горячими. При замене антиадгезионных листов используйте жароупорные перчатки, чтобы не получить ожог.

Как ухаживать за антиадгезионными листами

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ВЫПОЛНЯТЬ СЛЕДУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ:

- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** сгибать или делать складки.

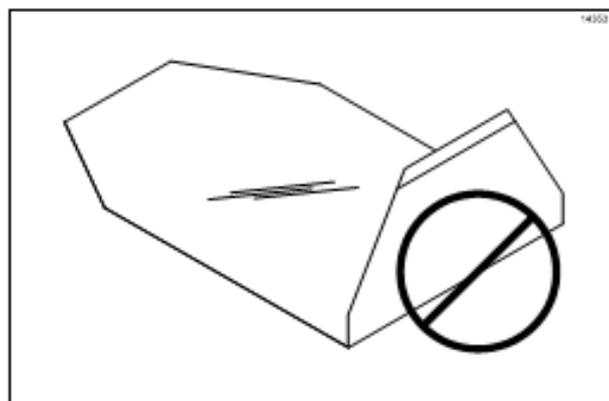


Рисунок 11

- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** прикасаться к ним с помощью острых предметов, скребков или абразивных подушек.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** размещать их под другими предметами или оборудованием.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** обливать из шланга горячей водой или замачивать в воде.

ЧТО НЕОБХОДИМО ДЕЛАТЬ:

- **НЕОБХОДИМО** очищать их резиновым скребком после приготовления каждой партии продукта.
- **НЕОБХОДИМО** вытирать их чистой тряпкой, пропитанной в дезинфицирующем растворе, как минимум 4 раза в час (или даже чаще, в периоды пиковой производительности).
- **НЕОБХОДИМО** ежедневно очищать обе стороны с помощью очистительной губки с держателем и соответствующего высокотемпературного моющего раствора для гриля, как указано на странице 8.



ВНИМАНИЕ! Очищайте антиадгезионные листы только с помощью очистительной губки с держателем (как указано на странице 8). Использование каких-либо других губок и держателей будет приводить к повреждению антиадгезионных листов.

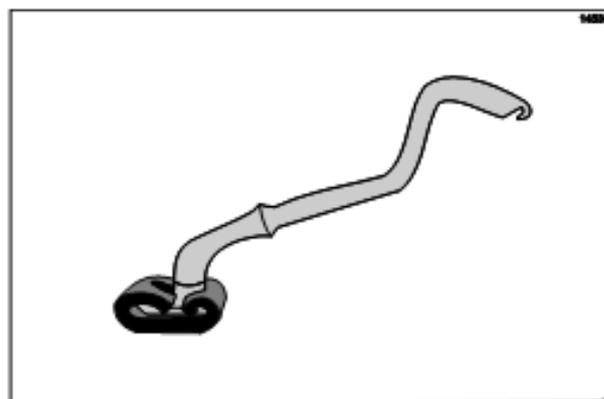


Рисунок 12

Примечание: для приобретения соответствующих губок и держателей для гриля обращайтесь к своему местному дистрибьютору компании "Тейпор". (См. страницу 8).

- **НЕОБХОДИМО** смыть моющий раствор водой и подождать пока он высохнет на плоской поверхности.
- **НЕОБХОДИМО** ежедневно менять местами антиадгезионные листы и переворачивать их на другую сторону (черная сторона и коричневая сторона).

Запуск гриля

ВНИМАНИЕ! Перед выполнением нижеуказанных процедур нужно убедиться в том, что нижняя и верхняя плиты гриля **НАХОДЯТСЯ В ЧИСТОМ СОСТОЯНИИ.**

Действие 1

Установите переключатель питания в положение "ВКЛ".

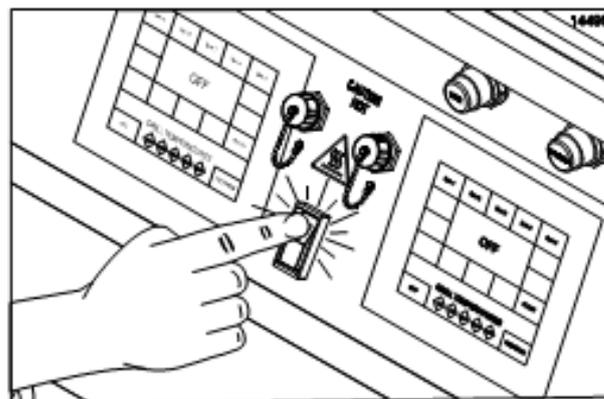


Рисунок 13

На экране системы управления появится слово "ИНИЦИАЛИЗАЦИЯ". Оно будет светиться в течение пяти секунд. Затем машина войдет в режим "ВЫКЛ" и появится сообщение "ВЫКЛ". Индикаторы температуры гореть не будут. В течение 20 секунд будет звучать звуковой сигнал (если оператор до этого не нажмет на экран дисплея, кнопку поднятия плиты или кнопку "ожидание").

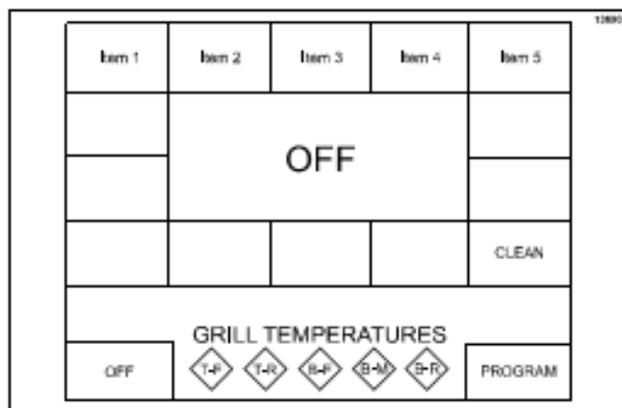


Рисунок 14

Действие 2

Для запуска гриля нажмите на кнопку меню на системе управления. В гриле начнется процесс нагрева, для достижения соответствующей температуры. Система управления покажет выбранный пункт меню и покажет сообщения "НИЖНЯЯ ЧАСТЬ СЛИШКОМ ХОЛОДНАЯ" и "ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ СЛИШКОМ ХОЛОДНАЯ". Индикаторы температуры гриля будут гореть желтым цветом.

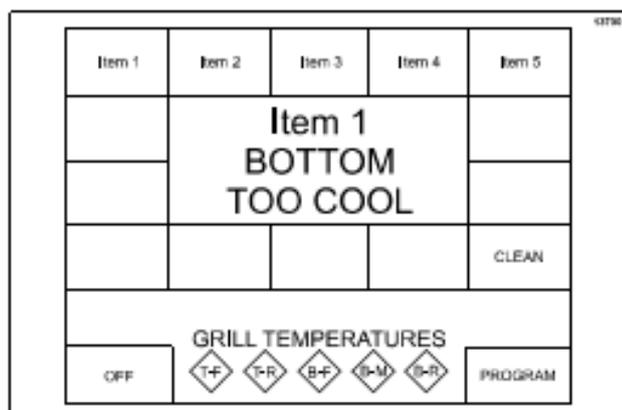


Рисунок 15

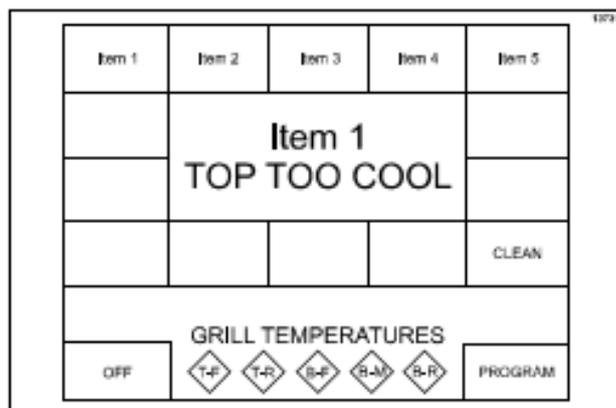


Рисунок 16

Когда гриль войдет в режим соответствующей температуры, сообщения о температуре исчезнут, а индикаторы температуры начнут гореть зеленым цветом.

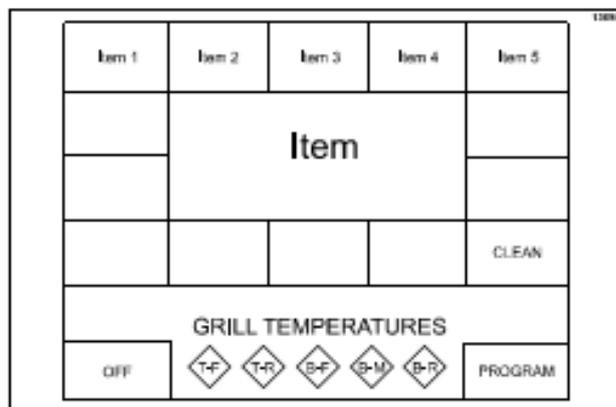


Рисунок 17

Программирование пунктов меню

Для входа в "Режим программирования" систему управления гриля нужно выключить или перевести в режим холостого хода.

Действие 1

Для входа в "Режим программирования" нажмите и удерживайте в нажатом состоянии кнопку "ПРОГРАММИРОВАНИЕ" в течение 5 секунд (приблизительно).

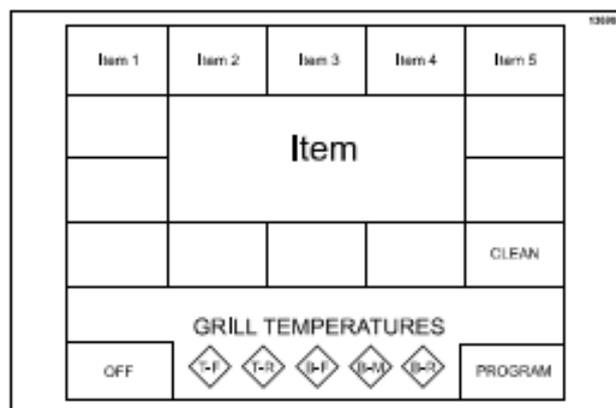


Рисунок 18

Действие 2

Появится экран "ПАРОЛЬ". Введите следующий пароль: **STORE1**. Нажмите на кнопку "OK".

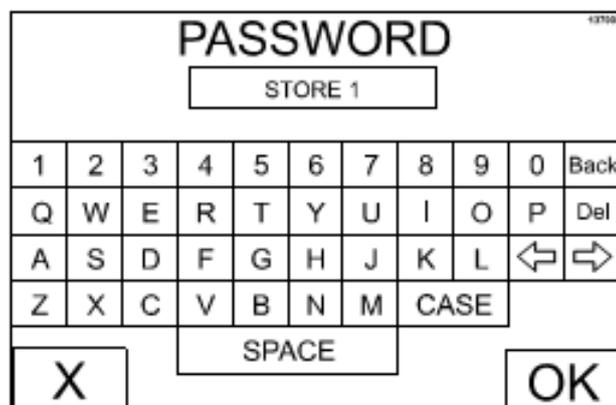


Рисунок 19

Действие 3

Появится экран "РЕЖИМ ПРОГРАММИРОВАНИЯ".

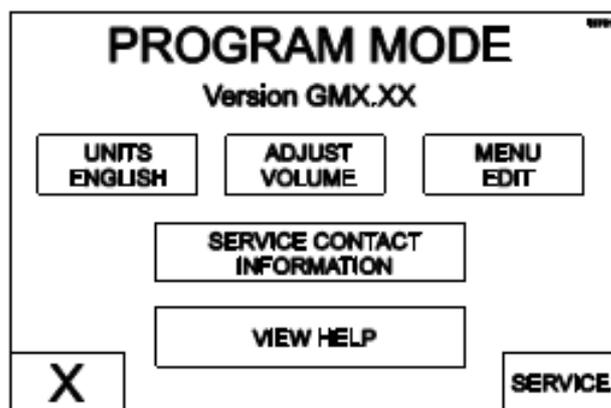


Рисунок 20

Кнопка "ВЫБОР ЕДИНИЦ"

Кнопка "ВЫБОР ЕДИНИЦ" используется для того, чтобы выбирать английские или метрические единицы. После каждого нажатия на кнопку "ВЫБОР ЕДИНИЦ" происходит поочередное переключение между английской и метрической системами единиц.

Кнопка "НАСТРОЙКА ГРОМКОСТИ"

Кнопка "НАСТРОЙКА ГРОМКОСТИ" показывает текущий уровень громкости. Для повышения (снижения) громкости нужно пользоваться кнопками стрелок - "ВВЕРХ" ИЛИ "ВНИЗ".

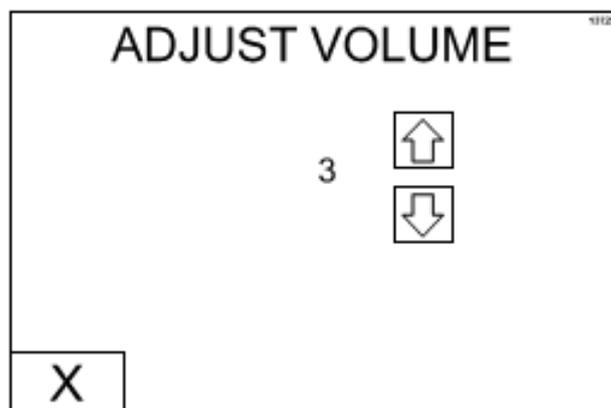


Рисунок 21

Кнопка "РЕДАКТИРОВАНИЕ МЕНЮ"

Кнопка "РЕДАКТИРОВАНИЕ МЕНЮ" используется для программирования пунктов меню. После нажатия на кнопку "РЕДАКТИРОВАНИЕ МЕНЮ" появится следующий экран.

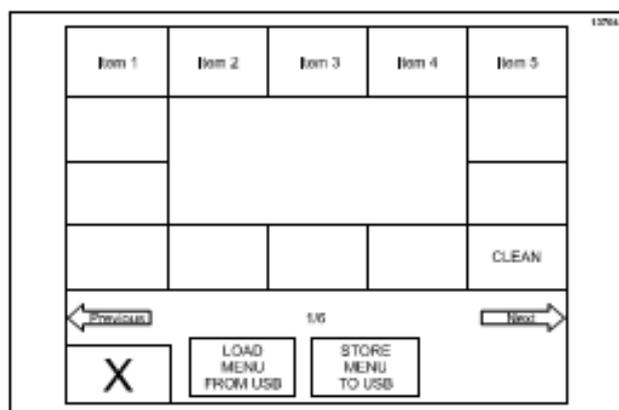
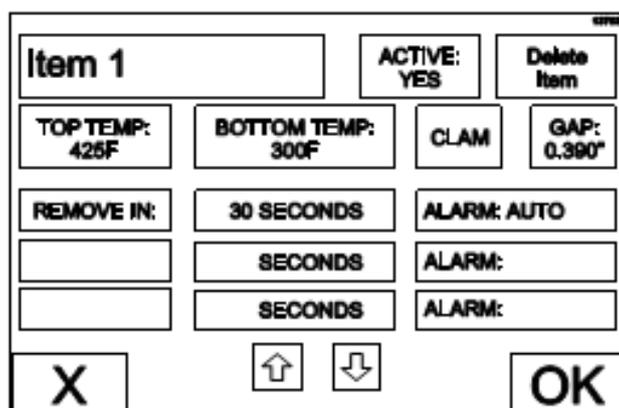


Рисунок 22

Если в пунктах меню запрограммировано больше информации, чем помещается на одном экране, для доступа к другим пунктам меню нужно нажимать на кнопки "следующая" и "предыдущая".

Нажмите на кнопку того пункта меню, который нужно запрограммировать. Будет показан следующий экран.



Чтобы отредактировать пункт меню нажмите на кнопку пункта меню, чтобы появилась виртуальная клавиатура. Введите нужное название (до 8 символов в одной строчке) и затем нажмите на кнопку "X", чтобы возвратиться к предыдущему экрану.

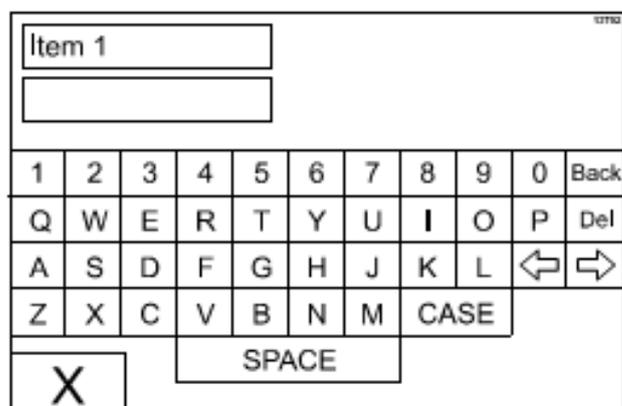


Рисунок 24

АКТИВНЫЙ: ДА или НЕТ. Эта кнопка показывает опцию, выбранную в данный момент. Нажатие на кнопку будет менять выбранную опцию на противоположную. Нажатие на кнопку "ДА" выведет такой пункт меню на главный экран дисплея.

ТЕМП. ВВЕРХУ: Эта кнопка показывает текущее значение заданной температуры для верхней плиты. Для повышения или снижения температуры нужно пользоваться кнопками стрелок - "ВВЕРХ" ИЛИ "ВНИЗ".

ТЕМП. ВНИЗУ: Эта кнопка показывает текущее значение заданной температуры для нижней плиты гриля. Для повышения или снижения температуры нужно пользоваться кнопками стрелок - "ВВЕРХ" ИЛИ "ВНИЗ".

Примечание: при установке температуры для заданного пункта нужно придерживаться пороговых значений: от 150°F до 450°F (66°C - 232°C) для верхней плиты и от 150°F до 400°F (66°C - 204°C) для нижней плиты. Если будет задана температура, которая выходит за пределы этого нижнего или верхнего порога - задаваемое значение температуры в системе управления соответственно по умолчанию установится на 150°F и 450°F (66°C и 232°C).

"РАКУШКА"/ПЛОСКИЙ ГРИЛЬ: Эта кнопка показывает текущую настройку ("РАКУШКА" или "ПЛОСКИЙ ГРИЛЬ") для указанной функции. Нажатие на кнопку будет менять выбранный режим на противоположный.

ЗАЗОР: Эта кнопка функционирует только в том случае, если выбран режим "РАКУШКА". Эта кнопка показывает величину зазора плиты для данной функции (в дюймах или миллиметрах). Для повышения (снижения) величины зазора нужно пользоваться кнопками стрелок - "ВВЕРХ" ИЛИ "ВНИЗ".

РАЗЛИЧНЫЕ ВРЕМЕННЫЕ ФУНКЦИИ: Для пунктов меню "ракушка" существует одна функция времени. Для каждого пункта меню в плоском гриле можно задавать до трех функций времени. Каждая функция имеет ряд связанных с ней параметров. Показывается та функция, которая в настоящее время связана с пунктом меню. Нажатие на функцию 1, функцию 2 или функцию 3 будет вызывать следующую функцию из списка. Предоставляются следующие функции:

- "СНЯТЬ ЧЕРЕЗ"
- "ПЕРЕВЕРНУТЬ ЧЕРЕЗ"
- "ПОДРУМЯНИТЬ ЧЕРЕЗ"

АВТОМАТИЧЕСКИЙ ИЛИ РУЧНОЙ СИГНАЛ ОПОВЕЩЕНИЯ: Эта кнопка показывает текущее состояние режима сигнала оповещения. Нажатие на кнопку будет менять выбранный режим на противоположный.

В режиме "ОПОВЕЩЕНИЕ АВТО" сигнал будет автоматически отключаться после истечения пяти секунд. Если выбран режим "ОПОВЕЩЕНИЕ РУЧНОЕ" - оператор должен самостоятельно нажать на экран дисплея, или кнопку поднятия, или кнопку режима ожидания, чтобы отключить сигнал оповещения.

XXX СЕКУНД: Эта кнопка показывает время (в секундах), связанное с заданным пунктом меню. Для повышения (снижения) количества секунд нужно пользоваться кнопками стрелок - "ВВЕРХ" ИЛИ "ВНИЗ".

После окончания всех действий по программированию нужно нажать на кнопку "ОК", чтобы сохранить выбранные опции. Для возвращения к главному экрану дисплея без сохранения выбранных опций программирования нужно нажать на кнопку "X".

Кнопка КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЯ

Нажмите на кнопку КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЯ, чтобы просмотреть запрограммированную контактную информацию по техобслуживанию.



Рисунок 25

Кнопка "ПРОСМОТР СПРАВКИ"

Кнопка "Просмотр справки" в данное время не работает (она предназначена для будущего).

Загрузка пунктов меню ресторана на накопитель USB

Для выполнения этой процедуры можно использовать тот же самый флэш-накопитель USB, который использовался для загрузки программы на гриль.

Действие 1

Для доступа к порту USB снимите с разъема колпачок кабеля USB.

Примечание: если гриль был произведен ранее, чем серийный номер M1035495, для доступа к платам системы управления и индикации необходимо опустить переднюю панель управления.

Действие 2

Вставьте флэш-накопитель USB в порт USB.

Действие 3

Для входа в "Режим программирования" нажмите и удерживайте в нажатом состоянии кнопку "ПРОГРАММИРОВАНИЕ" в течение 5 секунд.

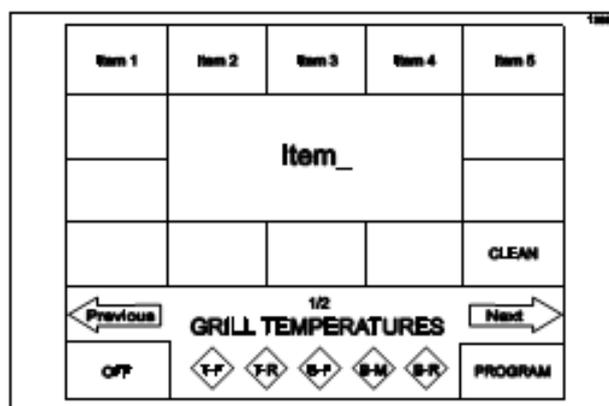


Рисунок 26

Действие 4

Введите "Пароль оператора" - "STORE1". Нажмите на кнопку "ОК".

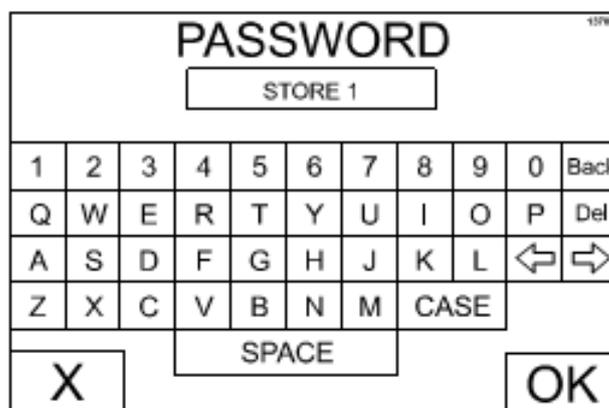


Рисунок 27

Действие 5

Нажмите на кнопку "РЕДАКТИРОВАНИЕ МЕНЮ".

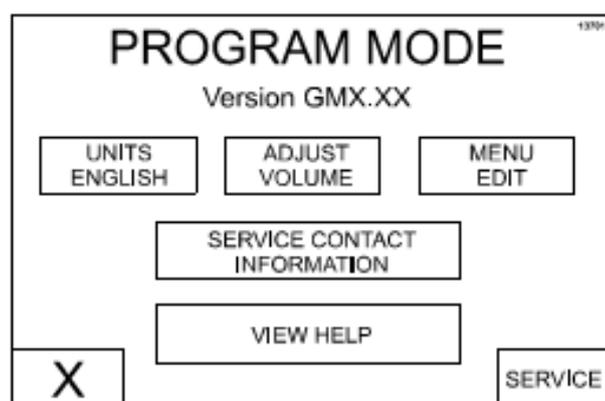


Рисунок 28

Действие 6

Нажмите на кнопку "ЗАГРУЗИТЬ МЕНЮ НА USB".

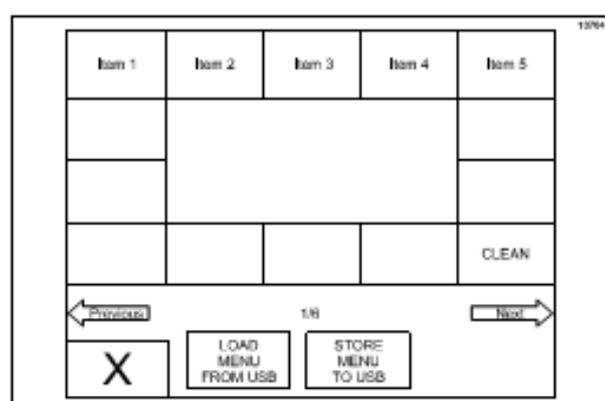


Рисунок 29

Действие 7

С помощью клавиатуры, которая показывается на панели управления, введите название файла (до 8 символов), где будут сохранены пункты меню. Нажмите на кнопку "ОК". Пункты меню будут сохранены на флэш-накопитель USB.

Действие 8

Снимите с порта USB флэш-накопитель и установите на свое место колпачок кабеля USB (на разъеме USB).

Примечание: если гриль был произведен ранее, чем серийный номер M1035495, необходимо установить на свое место переднюю панель управления.

Загрузка пунктов меню с накопителя USB

После того, как на флэш-накопитель USB будет загружено соответствующее программное обеспечение, следующую плату управления можно запрограммировать с помощью флэш-накопителя USB.

Действие 1

Повторите действия с 1 по 5 из раздела "Загрузка пунктов меню ресторана на USB".

Действие 2

Нажмите на кнопку "ЗАГРУЗИТЬ МЕНЮ С USB".

Действие 3

Система управления может показывать 5 различных вариантов меню (максимум), которые загружены на флэш-накопитель USB. Выберите кнопкой соответствующее меню, которое вы хотите загрузить. Система управления покажет сообщение "ВЫПОЛНЕНО" в нижней части экрана после того, как будет загружено меню.

Действие 4

Снимите с порта USB флэш-накопитель и установите на свое место колпачок кабеля USB (на разъеме USB).

Примечание: если гриль был произведен ранее, чем серийный номер M1035495, необходимо установить на свое место переднюю панель управления.

Действие 5

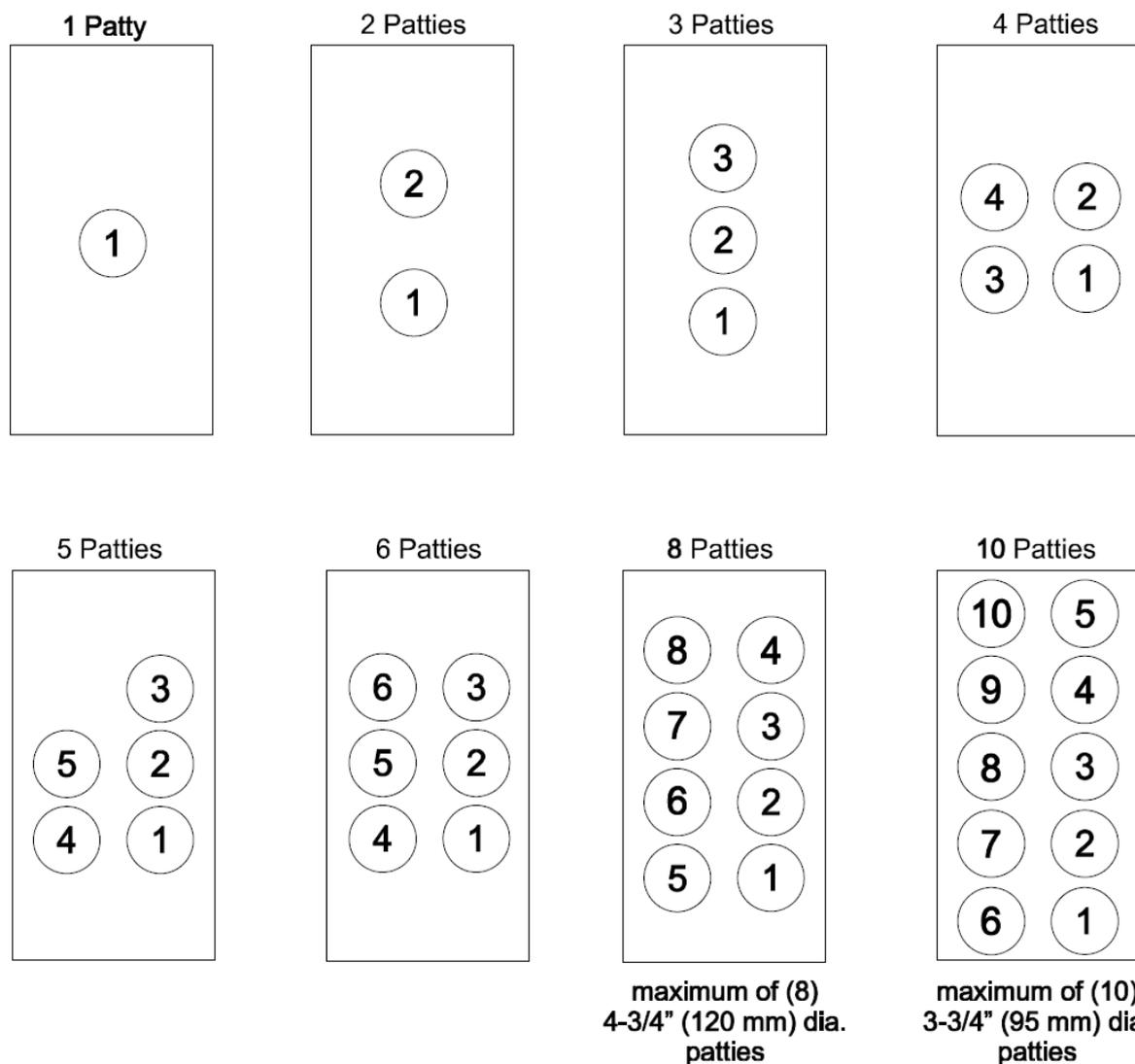
Для того, чтобы загрузить пункты меню с флэш-накопителя USB на другую плату управления нужно повторить указанные действия по загрузке программного обеспечения.

Расположение котлет

Необходимо правильно выполнять процедуру расположения мясных продуктов на гриле. Мясо необходимо размещать на нижней плите гриля начиная с фронтальной части, двигаясь по направлению к задней части. После окончания цикла приготовления верхняя плита поднимется.

Примечание: очень важно, чтобы все котлеты снимались с нижней плиты гриля в той же самой последовательности, в которой они располагались для прожарки.

Котлеты нужно снимать немедленно после поднятия верхней плиты (когда она заняла ОТКРЫТОЕ положение), после того, как мясо поджарилось.



Patty	Мясные брикеты (котлеты)
Maximum of (8) 4-3/4" (120 mm) dia. patties	Максимум (8) 4-3/4" изделий диаметром (120 мм)
Maximum of (10) 3-3/4" (95 mm) dia. patties	Максимум (10) 3-3/4" изделий диаметром (95 мм)

В целом, мясные брикеты нужно располагать по два котлеты сразу, двигаясь от фронтальной к задней части, справа налево. Порядок снятия мясных брикетов указан на схемах (в центре каждого брикета показана цифра).

Порядок эксплуатации

Продукт для приготовления

Действие 1

Выберите пункт меню, который нужно приготовить. Если система управления не показывает сообщений о температуре, а индикаторы температуры гриля горят зеленым цветом - гриль находится в режиме соответствующей температуры.

Действие 2

Быстро разложите продукт на нижней плите гриля, двигаясь от фронтальной части по направлению к задней части.

Действие 3

Нажмите один раз на кнопку режима "ОЖИДАНИЕ".

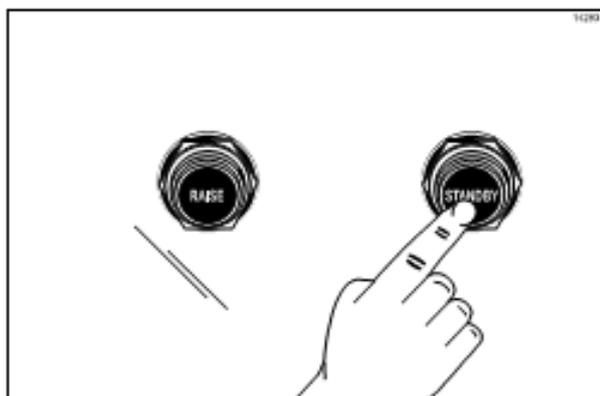


Рисунок 30

На дисплее появится сообщение "ОПУСКАНИЕ" в то время, когда верхняя плита будет опускаться к нижней плите.

Во время цикла приготовления на дисплее будет указано: название текущего пункта меню, сообщение "СНЯТЬ ЧЕРЕЗ", и время, оставшееся до того, как нужно снимать продукт.

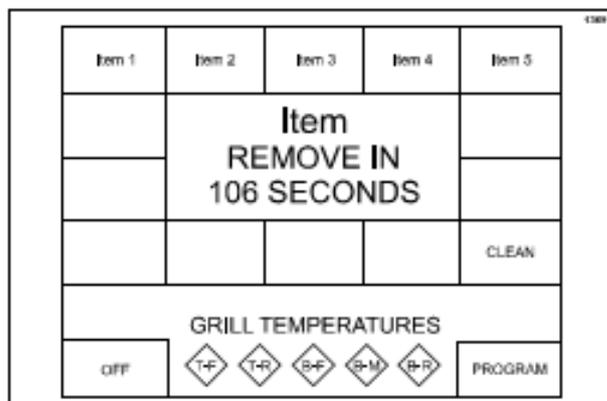


Рисунок 31

После окончания цикла поджаривания зазвучит сигнал оповещения, а система управления покажет сообщение "ЗАКОНЧЕНО". Верхняя плита поднимется автоматически.

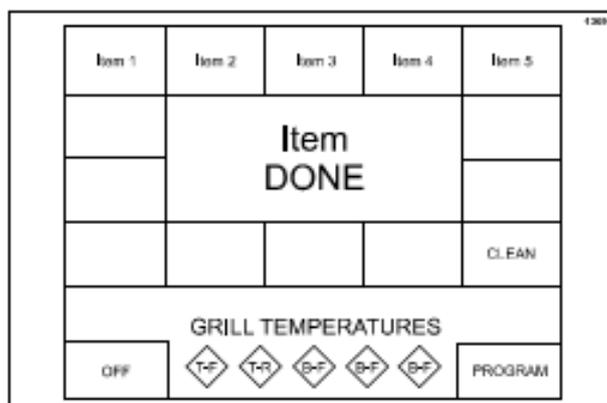


Рисунок 32

Примечание: чтобы отменить цикл приготовления нужно в любой момент времени нажать на кнопку "ПОДНЯТИЕ". Зазвучит звуковая посылка и на дисплее появится сообщение "ОТМЕНА" (в течение пяти секунд), затем машина войдет в режим "ХОЛОСТОЙ ХОД".

Работа в режиме "ожидание"

Если гриль не используется и не происходит процесс приготовления продукта - верхняя плита всегда должна быть в положении "ОЖИДАНИЕ".

Действие 1

Чтобы перевести верхнюю плиту в режим "ОЖИДАНИЕ", нажмите на кнопку "ОЖИДАНИЕ" два раза (когда плита находится в открытом положении).

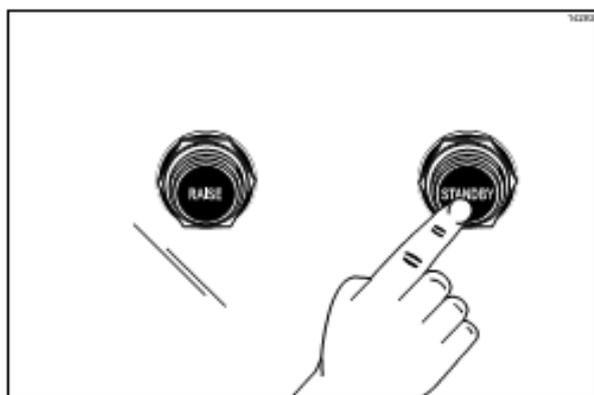


Рисунок 33

Система управления покажет сообщение "ПЕРЕХОД В РЕЖИМ ОЖИДАНИЕ", а затем на дисплее появится сообщение "ОЖИДАНИЕ".

Действие 2

Чтобы поднять верхнюю плиту в ОТКРЫТОЕ положение для приготовления пищи - нажмите на кнопку "ПОДНЯТЬ".

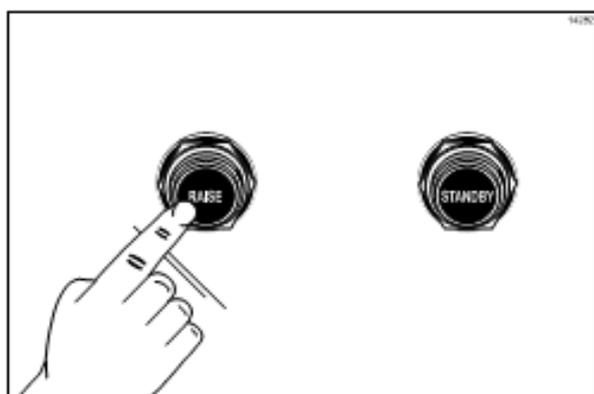


Рисунок 34



ВНИМАНИЕ: Запрещается прилагать усилия при поднятии верхней плиты. Такие действия могут привести к повреждению компонентов. Для открытия верхней плиты используйте только кнопку "ПОДНЯТИЕ"!

Параметры меню

Для просмотра установок и фактических значений температуры по текущему пункту меню нужно нажать и удерживать в нажатом состоянии кнопку пункта меню в течение 5 секунд (как минимум). На экране будет показано время приготовления, установленные параметры зазора, заданные значения температуры и фактические показания температуры по каждой зоне нагрева для данного пункта меню.

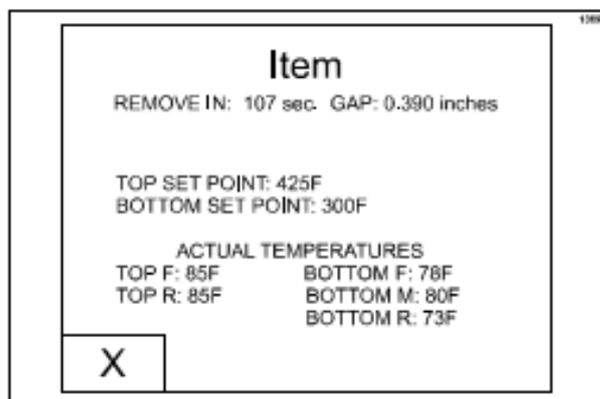


Рисунок 35

Если в течение 20 секунд не произошло нажатие кнопки - система управления гриля возвратится к показу объемного экрана на дисплее. Нажатие на кнопку "X" возвратит дисплей к показу главной страницы.

Очистка после приготовления каждой порции продукции

Действие 1

Используя скребок гриля, соскребите жир с нижней плиты гриля, двигаясь от фронтальной к задней части гриля. Запрещается соскребать скребком жир поперечными движениями в задней части нижней плиты гриля.

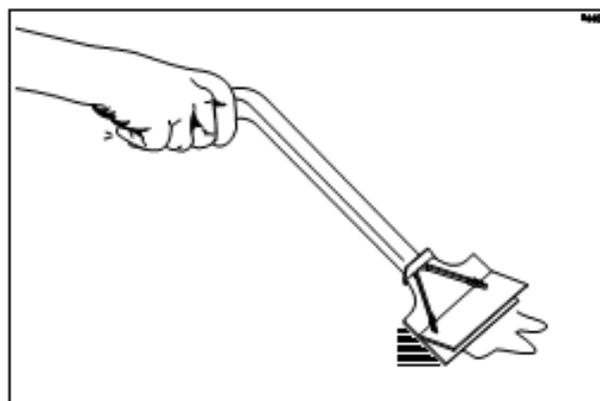


Рисунок 36

Действие 2

Используйте резиновый скребок для очистки антиадгезионных листов на верхней плите. При очистке листа используйте диагональные движения. Держите ручку под небольшим углом вверх так, чтобы скребущий конец смотрел вниз.

Примечание: при вытирании антиадгезионного листа запрещается чрезмерно нажимать на лист.

Чрезмерное нажатие может приводить к созданию царапин или разрывов в антиадгезионном листе.

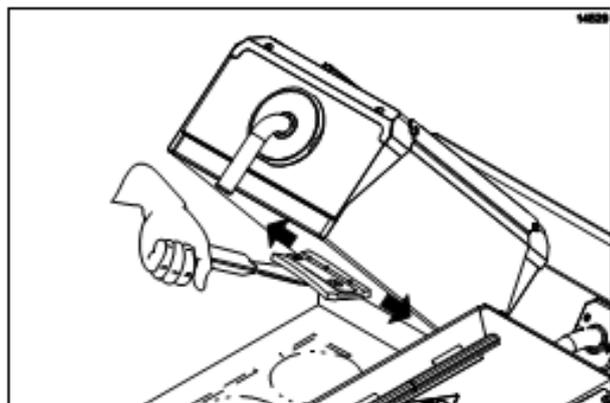
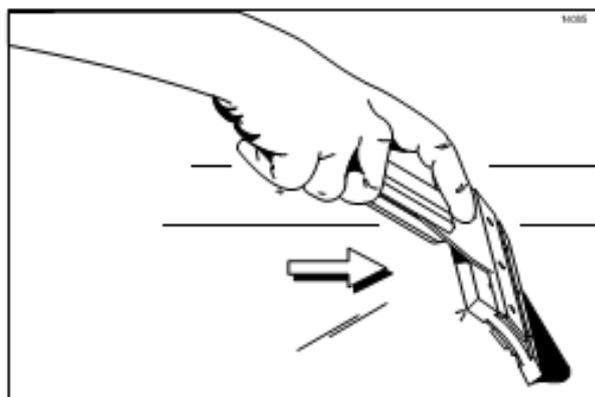


Рисунок 37

Действие 3

Используя резиновый скребок счищайте жир с задней части нижней плиты гриля в емкость для жира.

При выполнении этих действий ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать скребок гриля.



Действие 4

При очистке участков заднего отражательного щитка и закругленных поверхностей (если возникнет такая необходимость во время работы) используйте тряпку для очистки гриля.

Примечание: чтобы увеличить срок службы антиадгезионного листа нужно вытирать его чистой тряпкой для очистки гриля (сложенной вдвое и пропитанной дезинфицирующим раствором) как минимум четыре раза в час.



ВНИМАНИЕ: Поверхность верхней плиты **ОЧЕНЬ ГОРЯЧАЯ!** Действуйте очень осторожно при вытирании антиадгезионных листов, чтобы не получить ожог.

Ежедневная процедура очистки

Примечание: для объяснения поэтапных процедур эксплуатации была выбрана модель С810 с тремя верхними плитами. Если гриль снабжен меньшим количеством верхних плит (меньше, чем три) - выполняйте нижеуказанные действия в соответствии с конфигурацией верхних плит Вашего гриля.

Действие 1

Нажмите на кнопку "ПОДНЯТЬ" и поднимите верхнюю плиту в ОТКРЫТОЕ положение.

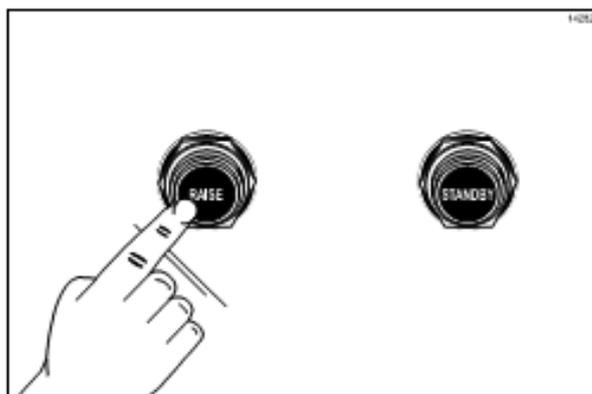


Рисунок 38



ВНИМАНИЕ: Запрещается прилагать усилия при поднятии верхней плиты. Такие действия могут привести к повреждению компонентов. Для открытия верхней плиты используйте только кнопку "ПОДНЯТИЕ!"

Действие 2

Нажмите на кнопку "ОЧИСТИТЬ". Когда поверхности плит достигнут требуемой для очистки температуры, зазвучит звуковая посылка и на дисплее появится сообщение: "ГОТОВО К ОЧИСТКЕ".

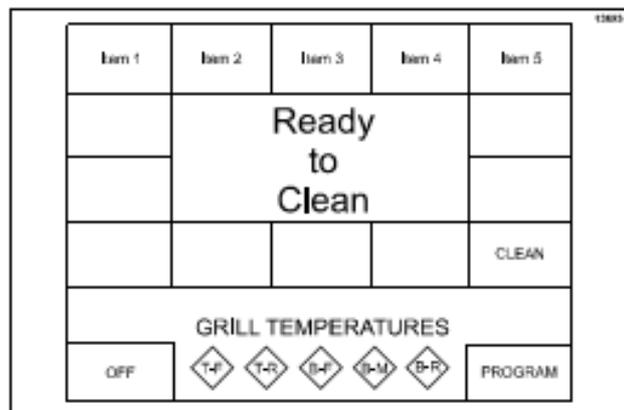


Рисунок 39

Действие 3

Нажмите на кнопку "ПОДНЯТИЕ", чтобы отключить сигнал оповещения.

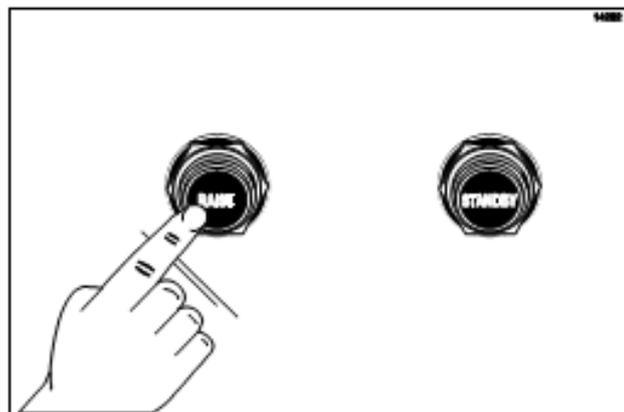


Рисунок 40

Действие 4

Наденьте жароупорные перчатки.

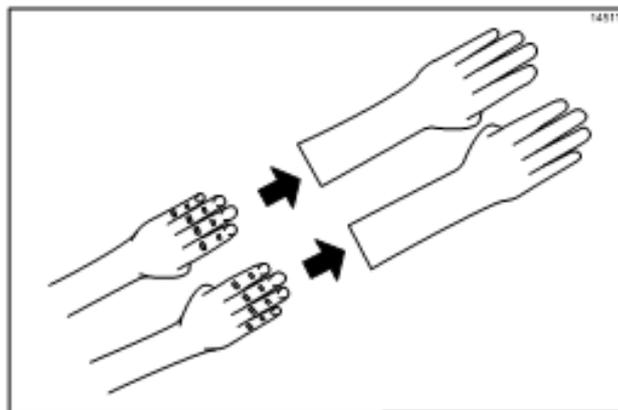


Рисунок 41



ВНИМАНИЕ: Поверхность верхней плиты и антиадгезионные листы будут очень горячими. Действуйте крайне осторожно, чтобы не получить ожог.

Действие 5

С помощью чистой тряпки, пропитанной в дезинфекционном растворе, вытрите наружную поверхность антиадгезионных листов.

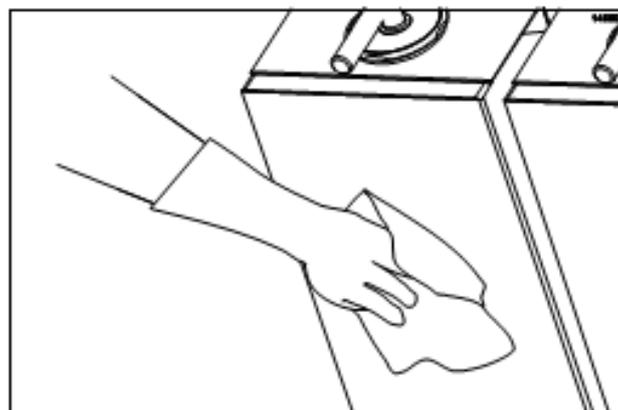


Рисунок 42

Действие 6

Снимите зажим антиадгезионного листа, удерживающий брусок и антиадгезионный лист. Положите эти детали в мойку для очистки и промывки.

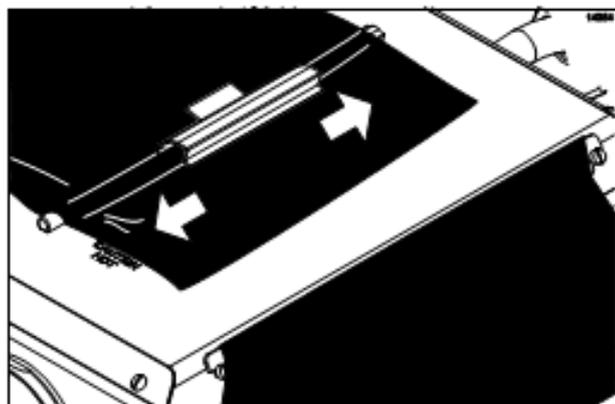


Рисунок 43

Действие 7

Повторите действия с 1-го по 6-е на остальных верхних плитах.

Действие 8

Промойте и прополосните в мойке зажимы и удерживающие бруски. Отложите их в сторону для использования в будущем.

Действие 9

Отложите в сторону антиадгезионные листы, положив их на чистой, плоской поверхности, рядом с мойкой, пока будут выполняться дальнейшие действия по очистке. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** сгибать или загибать антиадгезионные листы. Также запрещается укладывать их на острые предметы.

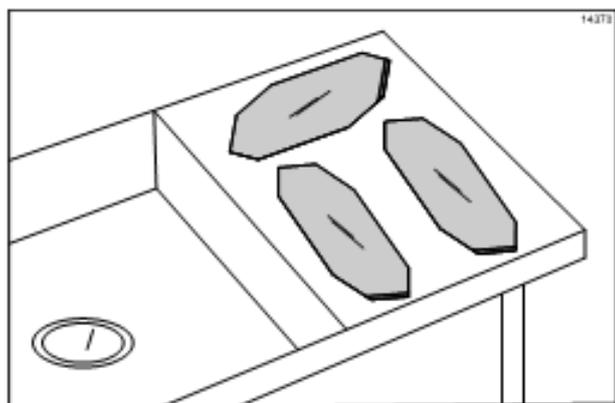


Рисунок 44

Действие 10

Соскребайте скребком нижнюю плиту гриля, двигаясь от фронтальной к задней части.

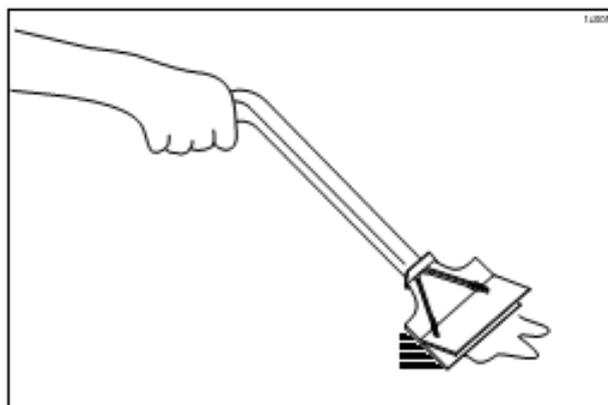


Рисунок 45

Действие 11

С помощью резинового скребка счищайте остатки жира в емкости для жира.

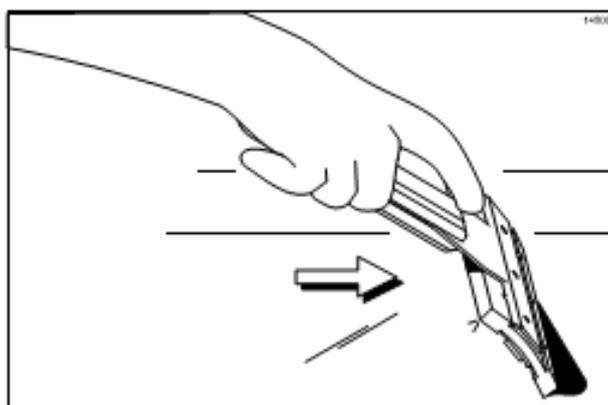


Рисунок 46

Действие 12

Снимите емкости для жира, опорожните их и установите назад на свое место.

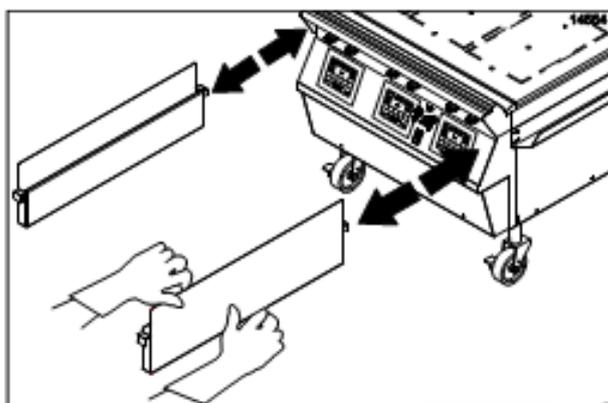


Рисунок 47

Действие 13

Возьмите соответствующий высоко-температурный моющий раствор для гриля и налейте примерно 3 унции (90 мл.) на каждую зону нагрева (12 дюймов (305 мм.)).

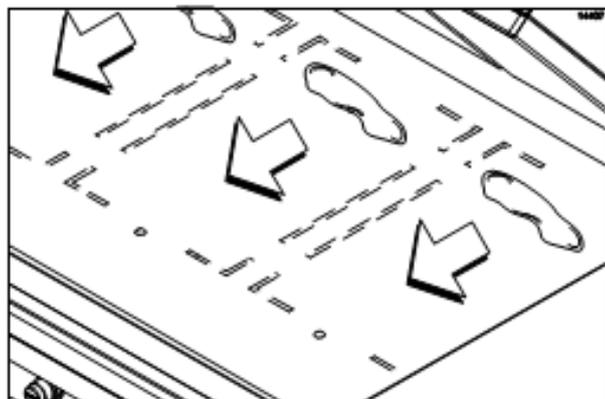


Рисунок 48

Действие 14

Плотно прикрепите неабразивную губку к держателю для очистки гриля.



ВНИМАНИЕ! Применяйте только очистительную губку и держатель, которые указаны на странице 8. Использование каких-либо других губок и держателей будет приводить к повреждению антиадгезионных листов.

Действие 15

Опустите губку в моющий раствор для гриля.

ВНИМАНИЕ: ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРИМЕНЯТЬ РАСТИРАЮЩИЕ ДВИЖЕНИЯ при нанесении моющего раствора для гриля во время исполнения нижеуказанных действий:

Действие 16

Нанесите моющий раствор для гриля на фронтальную часть верхних плит.

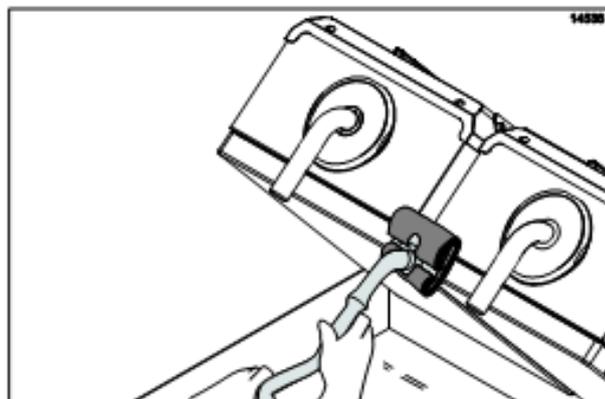


Рисунок 49



ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать металлические скребки, абразивные подушки, металлические мочалки или железные щетки. Такие действия могут привести к повреждению компонентов.

Действие 17

Нанесите моющий раствор для гриля на поверхности верхних плит.

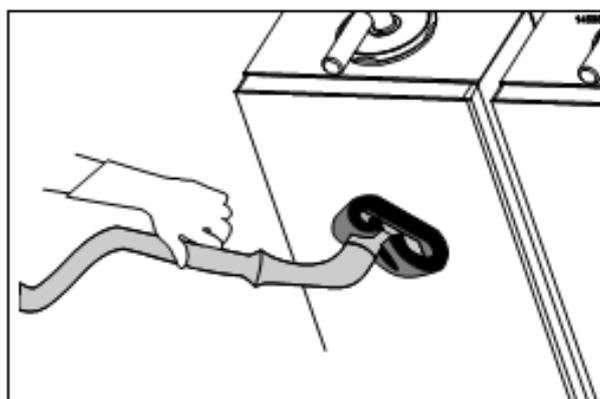


Рисунок 50

Действие 18

Нанесите моющий раствор для гриля на заднюю часть верхних плит.

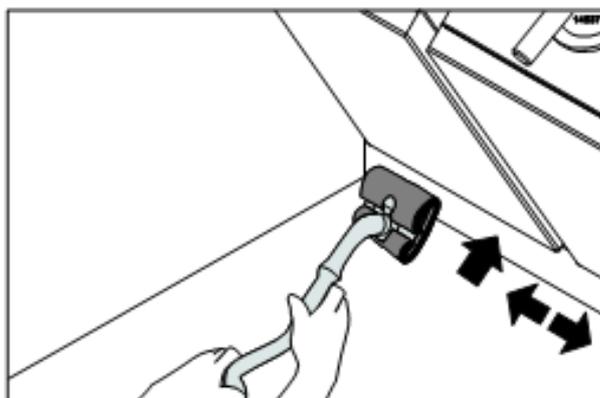


Рисунок 51

Действие 19

Нанесите моющий раствор для гриля на внешние кромки правой и левой верхних плит.

Действие 20

S810: Нажмите на кнопку "ОЖИДАНИЕ", чтобы опустить центральную плиту.

S812: Нажмите на кнопку "ОЖИДАНИЕ", чтобы опустить одну из плит (если необходимо).

Действие 21

С810: Нанесите моющий раствор для гриля на обе стороны верхней центральной плиты.

Действие 22

Нанесите моющий раствор для гриля на внутренние кромки правой и левой верхних плит.

Действие 23

Нажмите на кнопку "ПОДНЯТИЕ", чтобы поднять опущенную верхнюю плиту.

Действие 24

Слегка протрите переднюю часть верхних плит с помощью неабразивной губки, чтобы вся грязь растворилась в жидком моющем растворе. На трудноудаляемых участках нанесите дополнительное количество моющего раствора и слегка протрите их. На этой стадии запрещается промывать плиты.

Действие 25

Слегка очистите поверхности верхних плит.

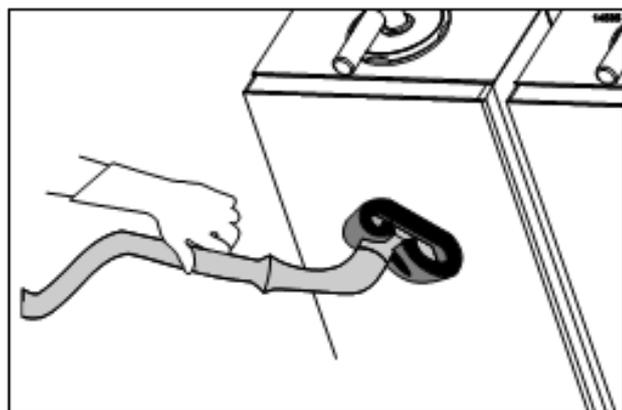


Рисунок 52

Действие 26

Слегка протрите заднюю часть верхних плит.

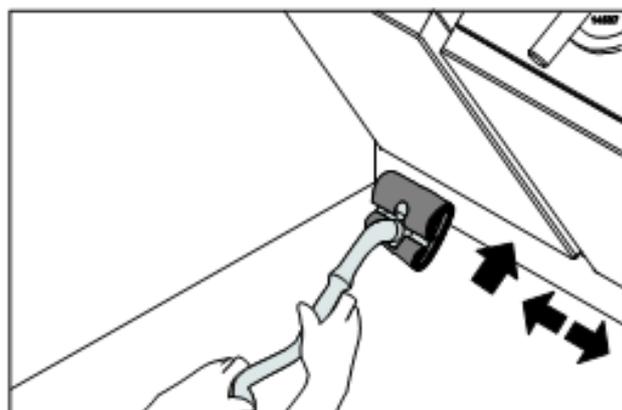


Рисунок 53

Действие 27

Слегка протрите внешние кромки правой и левой верхних плит.

Действие 28

С810: Нажмите на кнопку "ОЖИДАНИЕ", чтобы опустить центральную плиту.

С812: Нажмите на кнопку "ОЖИДАНИЕ", чтобы опустить одну из плит (если необходимо).

Действие 29

С810: Слегка протрите обе стороны верхней центральной плиты.

Действие 30

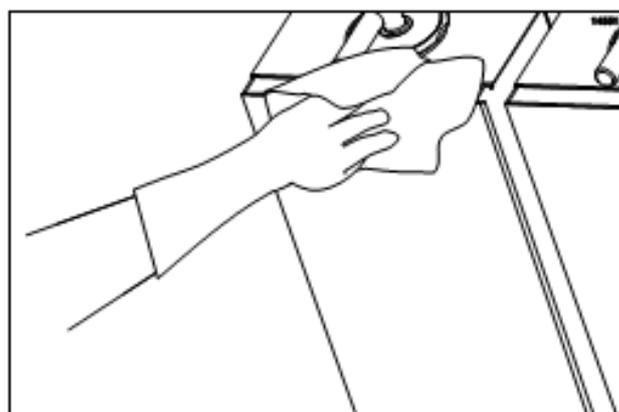
Слегка протрите внутренние кромки правой и левой верхних плит.

Действие 31

Нажмите на кнопку "ПОДНЯТИЕ", чтобы поднять опущенную верхнюю плиту.

Действие 32

С помощью чистой тряпки, пропитанной в дезинфицирующем растворе, промойте фронтальную, боковую и заднюю части верхних плит.

**Действие 33**

С помощью чистой тряпки, пропитанной в дезинфицирующем растворе, промойте поверхности верхних плит.

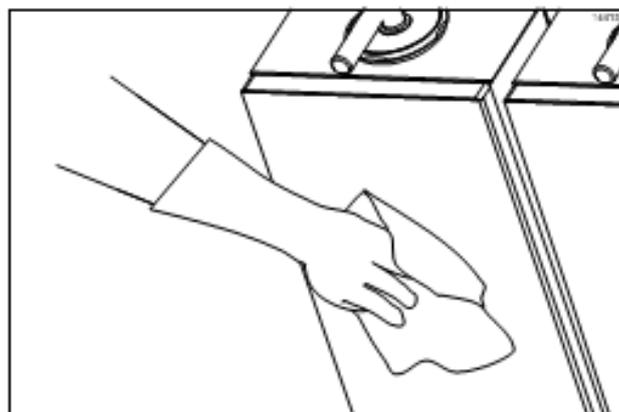


Рисунок 54

Действие 34

810: Нажмите на кнопку "ОЖИДАНИЕ", чтобы опустить центральную плиту.

812: Нажмите на кнопку "ОЖИДАНИЕ", чтобы опустить одну из плит (если необходимо).

Действие 35

С810: С помощью чистой тряпки, пропитанной в дезинфицирующем растворе, промойте обе стороны верхней центральной плиты.

Действие 36

С помощью чистой тряпки, пропитанной в дезинфицирующем растворе, промойте внутренние стороны правой и левой верхних плит.

Действие 37

Нажмите на кнопку "ПОДНЯТИЕ", чтобы поднять опущенную верхнюю плиту.

Действие 38

С помощью чистой тряпки, пропитанной в дезинфицирующем растворе, вытрите внешние поверхности всех верхних плит, обращая особое внимание участкам за задними частями верхних плит (рядом с узлом ручки).

Действие 39

Начиная с задней части нижней плиты гриля, размажьте оставшуюся часть моющего раствора по всей поверхности плиты. При нанесении продукта запрещается выполнять трущие движения.

Действие 40

Слегка протрите поверхность плиты с помощью неабразивной губки, чтобы вся грязь растворилась в жидком моющем растворе.

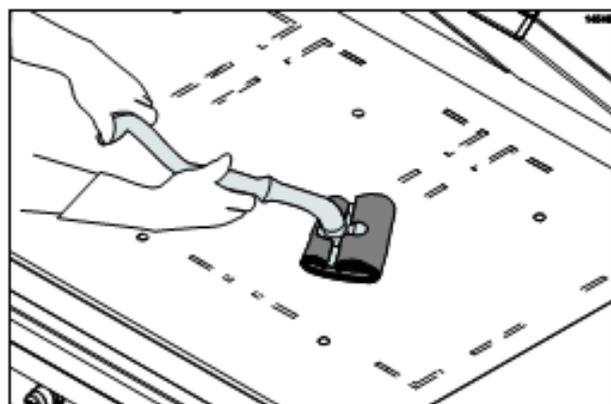


Рисунок 55

Примечание: Заднюю часть верхней плиты, а также трубчатую ручку, можно легко вытереть с фронтальной стороны установки. Если процедура очистки выполняется ежедневно - никакого нагара быть не должно.

ВНИМАНИЕ!



ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать струи воды для очистки или промывки гриля.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать холодную воду или лед для охлаждения верхней или нижней плит.

Невыполнение данных указаний может привести к нижеуказанным последствиям:



Действие 41

Осторожно налейте теплую воду на нижнюю плиту гриля, начиная с задней части и двигаясь к фронтальной части. Используйте резиновый скребок для снятия моющего раствора с поверхности гриля.

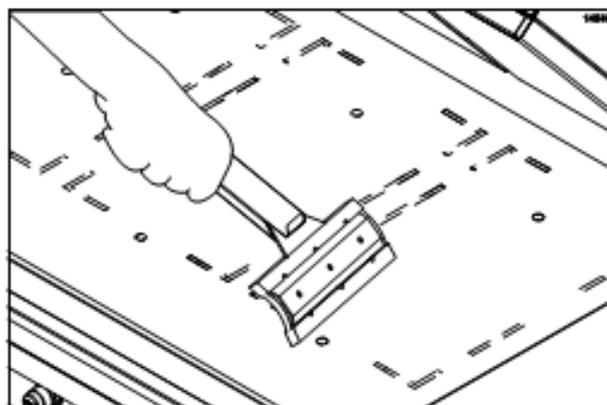


Рисунок 56



Чтобы избежать повреждения гриля:

- Запрещается использовать железные мочалки на верхней или нижней плитах гриля.
- Запрещается использовать какие-либо абразивные вещества или моющие растворы, за исключением тех, которые разрешено использовать в качестве очищающих средств.
- **Запрещается** допускать возникновение таких ситуаций, когда скребки для гриля или абразивные чистящие материалы вступают в контакт с антиадгезионным листом.

Действие 42

Налейте небольшое количество теплой воды на чистую тряпку, пропитанную дезинфицирующим раствором, удерживая ее над нижней плитой гриля. Вытрите нижнюю плиту гриля, пока не будут сняты все остатки.

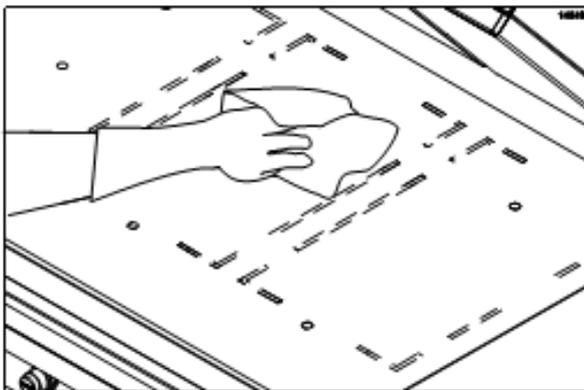


Рисунок 57



ВНИМАНИЕ! Действия, описанные в пункте 43, необходимо выполнять только с помощью очистительной губки с держателем (как указано на странице 8). Использование каких-либо других губок и держателей будет приводить к повреждению антиадгезионных листов.

Примечание: для приобретения соответствующих губок и держателей для гриля обращайтесь к своему местному дистрибьютору компании "Тейлор". (См. страницу 8).

Действие 43

Разложите на нижней плите антиадгезионные листы (в плоском состоянии). Осторожно очистите обе стороны листов с помощью очистительной губки с держателем и соответствующего высокотемпературного моющего раствора для гриля.

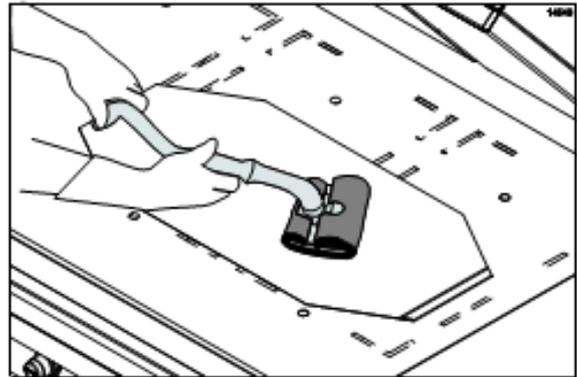


Рисунок 58

Действие 44

Прополосните обе стороны антиадгезионных листов с помощью чистой тряпки, пропитанной в дезинфекционном растворе.

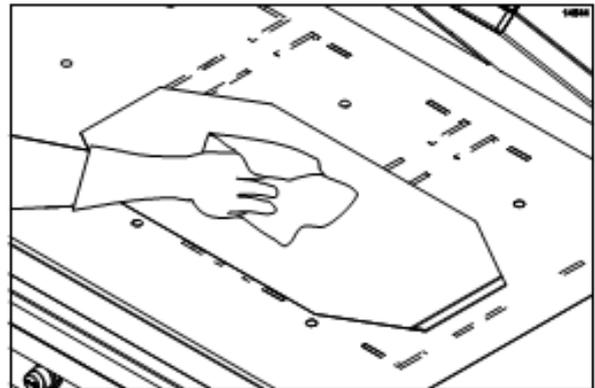


Рисунок 59

Действие 45

Положите антиадгезионные листы на чистой, продезинфицированной плоской поверхности для просушивания на ночь.

Действие 46

С помощью чистой тряпки, пропитанной в дезинфекционном растворе, вытрите нижнюю плиту гриля. Выполняйте эти действия до тех пор, пока не будут устранены все видимые остатки грязи.

Действие 47

Снимите емкости для жира и опорожните их.

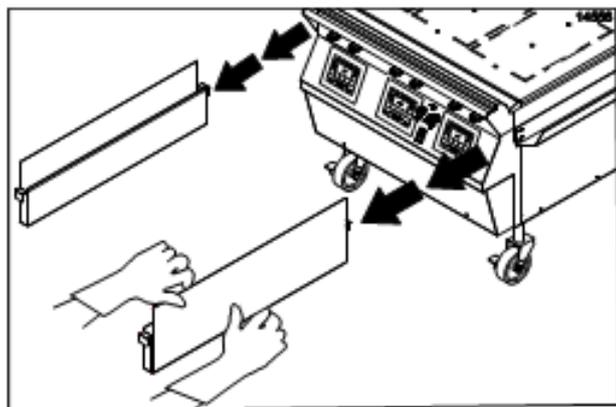


Рисунок 60

Действие 48

Промойте и прополощите емкости для жира, а затем установите их назад на свое место.

Только для круглосуточных заведений:

Действие 48

Установите антиадгезионные листы назад, на свое место, перевернув их на обратную сторону (противоположную той, что использовалась ранее). Закрепите листы с помощью зажимов и держателей. Запустите гриль в соответствии с инструкциями, которые начинаются на странице 10.

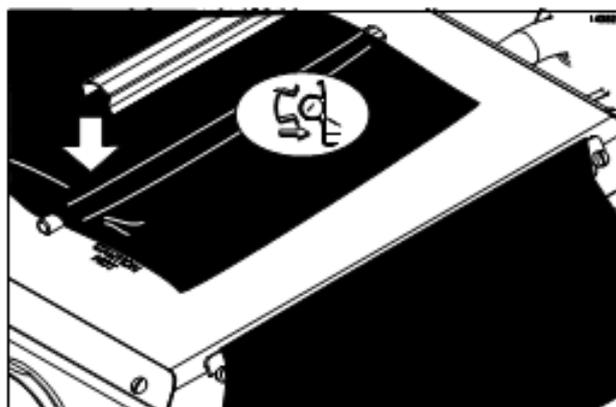


Рисунок 61

Только для заведений, которые не работают круглосуточно:

Действие 49

Вытрите все участки чистой тряпкой, пропитанной в дезинфекционном растворе.

Действие 50

Вытрите все внешние панели.

Действие 51

Нанесите тонкий слой растительного жира на всю поверхность нижней плиты гриля.

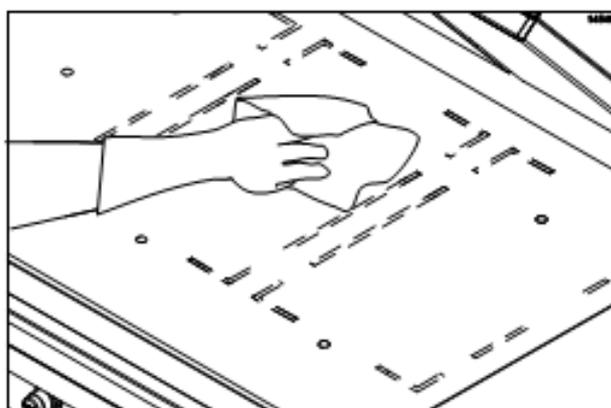


Рисунок 62

Действие 52

Оставьте на ночь верхние плиты в ПОДНЯТОМ положении.

Действие 53

Установите переключатель питания в положение "ВЫКЛ".

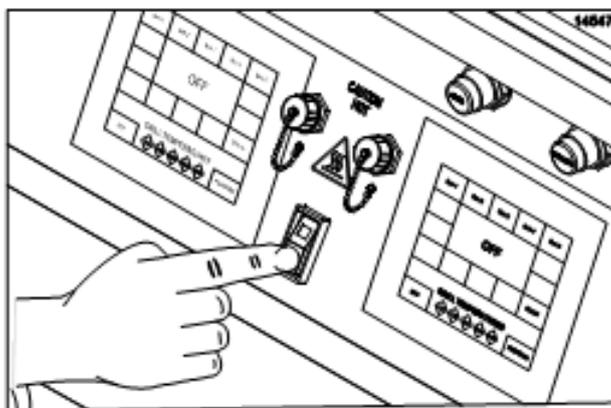


Рисунок 63

Раздел №7 Пособие по поиску и устранению неисправностей

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВЕРОЯТНАЯ ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ
1. Одна сторона гриля не нагревается. Система управления показывает сообщение "НЕИСПРАВЕН ЭЛЕМЕНТ ИЛИ КОРОТКОЕ ЗАМЫКАНИЕ ДАТЧИКА" (после истечения отсчета таймера "СЛИШКОМ ХОЛОДНО").	а. Неисправность в нагревателе.	а. Вызовите техника по обслуживанию.
	б. Неисправен пороговый переключатель.	б. Вызовите техника по обслуживанию.
	в. Неисправно полупроводниковое реле.	в. Вызовите техника по обслуживанию.
2. Одна из зон нагрева не нагревается. На дисплее сообщение "СЛИШКОМ ХОЛОДНО".	а. Неисправна интерфейсная плата.	а. Вызовите техника по обслуживанию.
	б. Неисправно полупроводниковое реле.	б. Вызовите техника по обслуживанию.
	в. Неисправность в жгуте контроллера.	в. Вызовите техника по обслуживанию.
3. Одна из зон нагрева перегревается. На дисплее сообщение "СЛИШКОМ ГОРЯЧО".	а. Неисправна интерфейсная плата.	а. Вызовите техника по обслуживанию.
	б. Неисправно полупроводниковое реле.	б. Вызовите техника по обслуживанию.
4. При установке переключателя питания в положение "ВКЛ" гриль не включается.	а. Отключился рубильник ресторана.	а. Перезапустите прерыватель цепи.
	б. Неправильно подключен шнур управления.	б. Подключите шнур еще раз.
	в. Перегорел предохранитель в электрощитке управления.	в. Вызовите техника по обслуживанию.
	г. Переключатель питания неисправен.	г. Вызовите техника по обслуживанию.
5. Верхняя плита не фиксируется в положении "ОЖИДАНИЕ", но фиксируется в режиме "ПРИГОТОВЛЕНИЕ".	а. Неправильное использование кнопки "ОЖИДАНИЕ".	а. Нажмите на кнопку "ОЖИДАНИЕ" в течение пяти секунд после того, как плита опустится в положение "ПРИГОТОВЛЕНИЕ".
	б. Неисправны соединения проводов.	б. Вызовите техника по обслуживанию.

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВЕРОЯТНАЯ ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ
6. Верхняя плита не фиксируется в положении "ОЖИДАНИЕ" или "ПРИГОТОВЛЕНИЕ".	а. Недостаточная температура для того, чтобы удовлетворить индикаторный светодиод.	а. Подождите до тех пор, пока индикаторный светодиод не начнет гореть зеленым цветом.
	б. Неисправность в жгуте контроллера.	б. Вызовите техника по обслуживанию.
	в. Неисправна интерфейсная плата.	в. Вызовите техника по обслуживанию.
	г. Переключатель защелки неисправен.	г. Вызовите техника по обслуживанию.
	д. Неисправность в соленоиде защелки.	д. Вызовите техника по обслуживанию.
	е. Неисправен контроллер с процессором.	е. Вызовите техника по обслуживанию.
	ж. Пневматическая система неисправна.	ж. Вызовите техника по обслуживанию.
7. Верхняя плита не фиксируется в положении "ПРИГОТОВЛЕНИЕ", а остается в режиме "ОЖИДАНИЕ".	а. Процессорное управление настроено неправильно.	а. Вызовите техника по обслуживанию.
8. Верхняя плита открывается слишком быстро.	а. Насадка/стопорный клапан неправильный или отсутствует.	а. Вызовите техника по обслуживанию.
9. На дисплее сообщение "НЕ ЗАЩЕЛКНУЛАСЬ ВЕРХНЯЯ ПЛИТА".	а. Пневматическая система неисправна.	а. Вызовите техника по обслуживанию.
	б. Переключатель защелки неисправен.	б. Вызовите техника по обслуживанию.
	в. Неисправность в соленоиде защелки.	в. Вызовите техника по обслуживанию.
10. На дисплее сообщение "ЗАЕЛА ВЕРХНЯЯ ПЛИТА".	а. Грязные подшипники в ручке.	а. Вызовите техника по обслуживанию.
	б. Неисправен воздушный цилиндр.	б. Вызовите техника по обслуживанию.
	в. Закупорка воздушных патрубков к цилиндрам.	в. Вызовите техника по обслуживанию.
11. Верхняя плита не опускается до заданной высоты зазора.	а. Неисправны двигатели и кабеля.	а. Вызовите техника по обслуживанию.
	б. Неисправна интерфейсная плата двигателя.	б. Вызовите техника по обслуживанию.
	в. Нет контакта в жгуте проводов.	в. Вызовите техника по обслуживанию.
	г. Неисправен контроллер главного дисплея.	г. Вызовите техника по обслуживанию.

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВЕРОЯТНАЯ ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ
12. Недостаточное полное (или чрезмерное сильное) приготовление продукта.	а. Износился антиадгезионный лист.	а. Замените антиадгезионный лист.
	б. Неправильное время приготовления.	б. Установите на приборе управления процессором правильное время.
	в. Неправильная настройка температуры.	в. Настройте процессорное управление на соответствующий параметр.
	г. Грязная верхняя или нижняя плита гриля, и/или на них есть накопление нагара.	г. Необходимо выполнять "Процедуру прекращения эксплуатации", чтобы правильно очищать верхнюю и нижнюю плиты гриля и снимать накопления нагара.
	д. Неправильно задана настройка высоты зазора.	д. Вызовите техника по обслуживанию.
	е. Зона нагрева не нагревается.	е. Вызовите техника по обслуживанию.
13. Продукт готовится не равномерно.	а. Грязная верхняя или нижняя плита гриля, и/или на них есть накопление нагара.	а. Необходимо выполнять "Процедуру прекращения эксплуатации", чтобы правильно очищать верхнюю и нижнюю плиты гриля и снимать накопления нагара.
	б. Износился антиадгезионный лист.	б. Замените антиадгезионный лист.
	в. Плита не выровнена.	в. Вызовите техника по обслуживанию.
	г. Неправильно задана настройка высоты зазора.	г. Вызовите техника по обслуживанию.
	д. Низкое давление воздуха.	д. Вызовите техника по обслуживанию.
14. На дисплее показывается сообщение "РАЗРЫВ В ЦЕПИ ДАТЧИКА".	а. Неисправна терморпара или интерфейсная плата терморпары.	а. Вызовите техника по обслуживанию.
15. На дисплее сообщение "ЗАЕЛ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ДОМАШНЕГО ПОЛОЖЕНИЯ".	а. Неисправность в контроллере двигателя.	а. Вызовите техника по обслуживанию.
	б. Неисправность в шаговом двигателе.	б. Вызовите техника по обслуживанию.
	в. Неисправность в жгуте проводов шагового двигателя.	в. Вызовите техника по обслуживанию.
	г. Неисправность в переключателе "домашнего положения".	г. Вызовите техника по обслуживанию.

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВЕРОЯТНАЯ ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ
16. На дисплее сообщение "НЕ ОБНАРУЖЕН ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ДОМАШНЕГО ПОЛОЖЕНИЯ".	<ul style="list-style-type: none"> а. Неисправность в контроллере двигателя. б. Неисправность в шаговом двигателе. в. Неисправность в жгуте проводов шагового двигателя. г. Неисправность в переключателе "домашнего положения". д. Разрыв в кабеле верхней плиты. 	<ul style="list-style-type: none"> а. Вызовите техника по обслуживанию. б. Вызовите техника по обслуживанию. в. Вызовите техника по обслуживанию. г. Вызовите техника по обслуживанию. д. Вызовите техника по обслуживанию.

Примечание: непрерывные исследования приводят к постоянным усовершенствованиям. Поэтому информация, которая предоставлена в настоящей инструкции, может быть изменена без предупреждения.

Примечание: оригинальной инструкцией по эксплуатации считается только такая инструкция, которая была получена с завода-изготовителя или у уполномоченного представителя (перевод).

