




Причина	Сохранение требований по качеству пищи и безопасности пищевых продуктов	
Требуемое время	15 минут для подготовки	15 минут на выполнение
Время дня	Перед открытием	Для ресторанов с круглосуточным обслуживанием: Рано утром
Изображения с оповещающими знаками	 Электропитание  Горячие поверхности  Острые предметы или поверхности	

Инструменты и материалы



Цифровой пирометр с поверхностным датчиком

Порядок работы

- 1 Установите переключатель вентилятора в положение "ВКЛ".**
Убедитесь в том, что переключатель вентилятора находится в положении "ВКЛ".



Переходите к действию №1, которое указано на стр. 3 (только для машин С832, С834, С835, С842 С844 и С845).

- 2 Снимите листы из тефлона®.**
Снимите с верхних плит листы из тефлона® и отложите их в сторону.

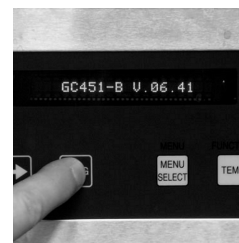


Горячие поверхности

Поверхность верхней плиты и ее стороны очень горячие.



- 3 Показ версии программного обеспечения.**
Гриль должен находиться в режиме рабочей температуры. Нажмите и удерживайте кнопку "ПРОГР", пока на экране не будет показан номер версии программного обеспечения.



- 4 Вход в настройку системы.**
Нажмите на кнопку "ПРОГР" два раза. На дисплее должно появиться сообщение "НАСТРОЙКА СИСТЕМЫ".



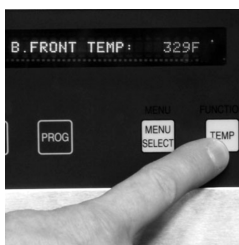
Продолжение ►

Калибровка зон нагрева гриля

5 Вход в функцию калибровки.

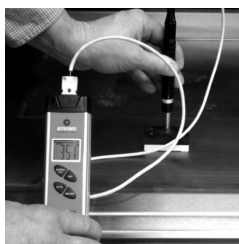
Нажмите один раз и отпустите кнопку "МЕНЮ", чтобы появилось сообщение "КАЛИБРОВКА ЩУПА".

Нажмите на кнопку "ТЕМП.", чтобы показать текущую зону нагрева и температуру. В оборудовании есть четыре зоны нагрева: передняя, центральная, задняя и верхняя. Как правило, работа начинается с передней зоны.



6 Измерение температуры гриля.

Убедитесь в том, что Вы измеряете ту зону нагрева, которая отображается на дисплее гриля. Установите поверхностный датчик правильно откалиброванного пирометра в центре выбранной зоны нагрева. Подождите 10 секунд, пока не произойдет стабилизация температуры.



★ Совет

Для получения максимально точных показаний пирометра устанавливайте его в центре выбранной зоны нагрева.



Горячие поверхности
Поверхность гриля очень горячая.

7 Проведите калибровку температуры гриля.

Сравните показания температуры на блоках управления грилем и на пирометре. Если температура на дисплее отличается от температуры, показанной на пирометре, на больше чем 5°F/3°C - проведите подстройку температуры гриля.

Нажимайте на кнопку "стрелка вверх", чтобы увеличивать температуру, для выравнивания ее с температурой, что указана на пирометре. Чтобы уменьшить температуру нажимайте на кнопку "стрелка вниз".



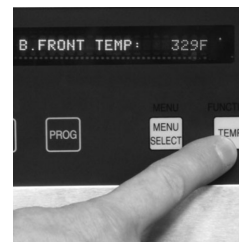
8 Показ данных со следующей зоны нагрева.

Нажмите на кнопку "ТЕМП.", чтобы показать следующую зону нагрева.



9 Калибровка других зон нагрева.

Повторяйте действия с 6 по 8 для того, чтобы откалибровать центральную, заднюю, верхнюю зоны нагрева.



10 Возвращение в рабочий режим.

Нажмите на кнопку "ВЫБОР МЕНЮ", чтобы вернуться к дисплею "КАЛИБРОВКА ЩУПА", или нажмите на кнопку "ПРОГР", чтобы вернуться к дисплею "НАСТРОЙКА СИСТЕМЫ". Нажмите на кнопку "стрелка вправо", чтобы возвратиться в "рабочий" режим.



Калибровка зон нагрева гриля

Только для моделей C832, C834, C835, C842, C844 и C845:

1 Установите переключатель вентилятора в положение "ВКЛ".

Убедитесь в том, что сняты листы из антиадгезионного материала. Перед выполнением калибровочной процедуры необходимо убедиться в том, что верхняя плита и нижняя плита гриля достигли рабочей температуры.

Подождите, пока гриль достигнет заданной температуры и пока произойдет ее стабилизация (15 минут).

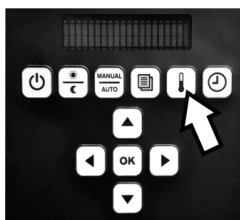


Горячие поверхности



2 Вхождение в экран "КАЛИБРОВКА ДАТЧИКА".

Для входа в режим "КАЛИБРОВКА ДАТЧИКА" нажмите и удерживайте в нажатом состоянии кнопку "ТЕМПЕРАТУРА" в течение 3 секунд.



3 Измерение температуры первой зоны нагрева.

Установите поверхностный датчик пирометра на выбранную зону нагрева, как показано на рисунках расположения термoeлектрических датчиков (на странице 4). Подождите, пока пройдет стабилизация температуры (примерно 10 секунд), затем снимите показание температуры.



Горячие поверхности



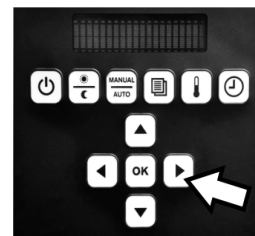
Если показываемая на контроллере температура отличается от температуры на дисплее пирометра больше чем на 5° F/3° C выполните нижеуказанные действия:

Нажимайте на кнопку "стрелка вверх", чтобы повышать температуру и выровнять ее с показываемой температурой.

Нажимайте на кнопку "стрелка вниз" для снижения температуры, чтобы выровнять ее с показываемой температурой.

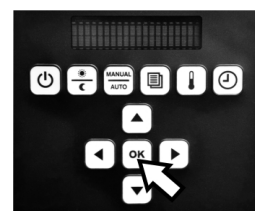
4 Калибровка оставшихся зон нагрева.

Для калибровки следующей зоны используйте кнопку "стрелка вправо", чтобы перейти к следующей зоне. Повторите указанные калибровочные действия для каждой зоны нагрева.



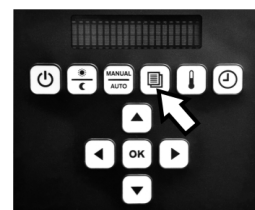
8 Сохранение всех изменений.

После окончания калибровки всех зон нажмите на кнопку "ВВОД", чтобы сохранить все изменения.



9 Возвращение в режим "АМ/РМ АВТО".

Нажмите на кнопку "ПРОГРАММИРОВАНИЕ", чтобы возвратиться в режим "АМ/РМ АВТО", или подождите 5 секунд и система автоматически закончит цикл и возвратиться в режим "АМ/РМ АВТО".

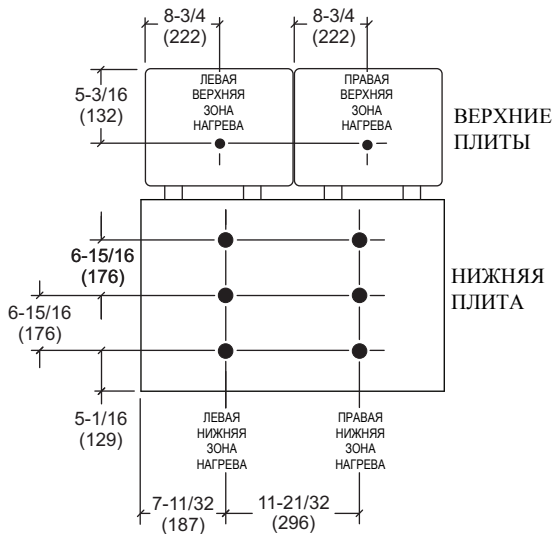


Продолжение ►

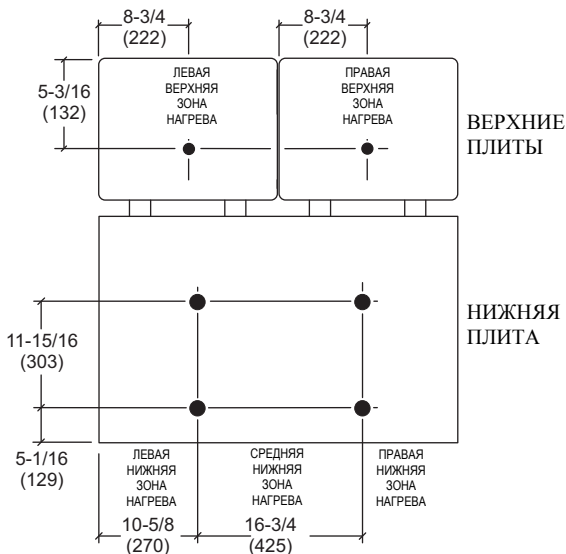
Калибровка зон нагрева гриля

Термоэлектрические датчики расположены на нижних и верхних плитах гриля (от фронтальной части к задней части).

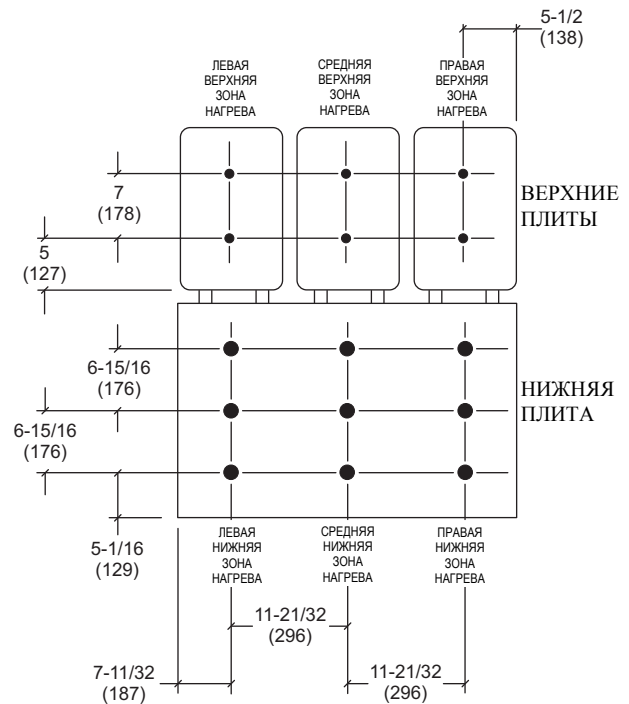
На следующем рисунке показывается расположение датчиков на грилях С832 и С834.



На следующем рисунке показывается расположение датчиков на гриле С835.



На следующем рисунке показывается расположение датчиков на грилях С842 и С844.



На следующем рисунке показывается расположение датчиков на гриле С845.

