

# **INSTRUKCJA OBSŁUGI**



## **Modele nr 810, 812, 820, 822, 828 Grille z automatycznym unoszeniem płyt górnych**

**Oryginalna instrukcja obsługi**

**073523PLM**

**15/9/10 (Pierwsza publikacja)  
(Aktualizacja 21/04/2014)**

**Wypełnij tę stronę, aby mieć łatwy dostęp do wymaganych informacji:**

Dystrybutor Taylora: \_\_\_\_\_

Adres: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

Serwis: \_\_\_\_\_

Części: \_\_\_\_\_

Data instalacji: \_\_\_\_\_

**Informacje z tabliczki znamionowej:**

Numer modelu: \_\_\_\_\_

Numer seryjny: \_\_\_\_\_

Dane elektryczne: Napięcie \_\_\_\_\_ Częstotliwość \_\_\_\_\_

Liczba faz \_\_\_\_\_

Maksymalna moc bezpieczników: \_\_\_\_\_ Natężenie prądu

Maksymalny prąd przewodów: \_\_\_\_\_ Natężenie prądu

Numer części: \_\_\_\_\_

© 2010 Taylor Company

073523PLM

Każdy, kto powiela, ujawnia lub kolportuje egzemplarze jakiegokolwiek części tego dokumentu bez upoważnienia narusza przepisy Stanów Zjednoczonych Ameryki i innych krajów o prawach autorskich i może otrzymać karę umowną za takie naruszenie, w wysokości do 250 000 USD (17 USC 504), jak również podlegać dalszemu ściganiu z ustawodawstwa karnego i cywilnego. Wszelkie prawa zastrzeżone.



Taylor Company  
750 N. Blackhawk Blvd.  
Rockton, IL 61072

# Spis treści

---

<b>Rozdział 1</b>	<b>Informacje dla instalatora .....</b>	<b>1</b>
	Bezpieczeństwo Instalatora .....	1
	Przygotowanie miejsca instalacji.....	1
	Połączenia elektryczne .....	1
	Instalacja 2	
	Instalacja okablowania.....	2
	Wentylacja i odstęp .....	2
	Pojemnik na odpady tłuszczu .....	2
<b>Rozdział 2</b>	<b>Informacje dla operatora.....</b>	<b>3</b>
<b>Rozdział 3</b>	<b>Bezpieczeństwo .....</b>	<b>4</b>
<b>Rozdział 4</b>	<b>Identyfikacja części dla operatora .....</b>	<b>6</b>
	C810 - widok podzespołu rozebranego.....	6
	L810 / G810 - widok podzespołu rozebranego .....	7
	C812 - widok podzespołu rozebranego.....	8
	L812 - widok podzespołu rozebranego .....	9
	C820 - widok podzespołu rozebranego.....	10
	L820 / G820 - widok podzespołu rozebranego .....	11
	C822 - widok podzespołu rozebranego.....	12
	L822 - widok podzespołu rozebranego .....	13
	L828 / G828 - widok podzespołu rozebranego .....	14
	Akcesoria .....	15
<b>Rozdział 5</b>	<b>Ważne: Informacje dla operatora .....</b>	<b>16</b>

<b>Rozdział 6</b>	<b>Procedury związane z obsługą</b> .....	<b>17</b>
	Codzienne procedury otwierania .....	17
	Ładowanie pozycji menu restauracji na USB .....	23
	Ładowanie pozycji menu z USB .....	24
	Procedury związane z obsługą .....	27
	Procedury codziennego czyszczenia .....	29
<b>Rozdział 7</b>	<b>Wskazówki dotyczące wykrywania usterek</b> .....	<b>38</b>
<b>Rozdział 8</b>	<b>Ograniczona gwarancja na maszyny</b> .....	<b>42</b>
	Schematy elektryczne .....	94

**Uwaga:** Dzięki prowadzonym badaniom możliwe jest stałe udoskonalanie urządzeń; dlatego zastrzega się niniejszym możliwość wprowadzania zmian do podanych w tej instrukcji informacji, bez zawiadamiania o tym użytkowników tych urządzeń.

**Uwaga:** Tylko instrukcje opublikowane przez producenta lub ich autoryzowane tłumaczenia uznaje się na oryginalny zestaw instrukcji.

© 2010 Taylor Company  
(Uaktualnienie – kwiecień 2014)  
073523PLM

Każdy, kto powiela, ujawnia lub kolportuje egzemplarze jakiegokolwiek części tego dokumentu bez upoważnienia narusza przepisy Stanów Zjednoczonych Ameryki i innych krajów o prawach autorskich i może otrzymać karę umowną za takie naruszenie, w wysokości do 250 000 USD (17 USC 504), jak również podlegać dalszemu ściganiu z ustawodawstwa karnego i cywilnego.  
Wszelkie prawa zastrzeżone.



Taylor Company  
750 N. Blackhawk Blvd.  
Rockton, IL 61072

Poniższe informacje zostały włączone do instrukcji obsługi jako wskazówki w sprawie bezpieczeństwa i obowiązujących przepisów. Szczegółowe instrukcje dotyczące instalacji zamieszczono na karcie kontrolnej instalacji

## Bezpieczeństwo Instalatora



We wszystkich krajach maszyny te powinny być instalowane zgodnie z obowiązującymi przepisami lokalnymi. Wszelkie pytania należy kierować do odpowiednich miejscowych władz.

Podczas instalacji i serwisowania maszyn firmy Taylor należy zapewnić przestrzeganie podstawowych zasad bezpieczeństwa.

- Instalację i naprawę tych maszyn powinien wykonywać jedynie przedstawiciel serwisu autoryzowanego przez firmę Taylor.
- Personel autoryzowanego serwisu powinien postępować zgodnie z normą OSHA 29CFR1910.147 albo odpowiednimi lokalnymi przepisami dotyczącymi przemysłowych procedur odcinania i oznaczania źródeł energii przed rozpoczęciem instalacji lub naprawy.
- Autoryzowany personel serwisu musi zapewnić i stosować odpowiednie środki ochrony osobistej podczas instalacji i serwisu.
- Autoryzowany personel serwisu musi zdjąć całą biżuterię metalową, pierścionki i zegarki przed rozpoczęciem pracy ze sprzętem elektrycznym.



Przed wykonywaniem jakichkolwiek napraw muszą być odłączone wszystkie źródła zasilania sieciowego urządzenia. Niezastosowanie się do tych wskazówek może spowodować obrażenia lub śmierć spowodowaną wstrząsem elektrycznym, czy też kontaktem z niebezpiecznymi częściami ruchomymi; może również pogorszyć parametry pracy maszyny lub uszkodzić ją.

Uwaga: Wszelkie naprawy musi wykonywać upoważniony technik serwisu Taylora.



W maszynie jest wiele ostrych krawędzi, które mogą powodować poważne urazy.

## Przygotowanie miejsca instalacji

Uważnie obejrzyj miejsce na instalację urządzenia przed wyjęciem go ze skrzyni. Upewnij się, że usunięto wszelkie potencjalne niebezpieczeństwa dla użytkownika i urządzenia.

## Połączenia elektryczne

Grill jest przystany z co najmniej jednym przewodem zasilania. Należy więc dokładnie sprawdzić dane podane na tabliczce znamionowej dotyczące napięcia, częstotliwości, liczby faz i inne dane elektryczne. Wewnątrz zabezpieczonej puszkii elektrycznej z przodu grilla znajduje się schemat montażowy połączeń elektrycznych. Miejsce/a podłączenia zasilania znajduje/a się za osłoną przewodów zasilania linii z przodu grilla.

W Stanach Zjednoczonych urządzenie to ma być zainstalowane zgodnie z krajowymi przepisami elektrycznymi (NEC), ANSI/NFPA 70-1987. Celem przepisów NEC jest zapewnienie praktycznych środków ochrony personelu i sprzętu przed niebezpieczeństwami związanymi z obsługą urządzeń elektrycznych. Przepisy te zawierają zasady uznane za niezbędne dla zachowania bezpieczeństwa. Przestrzeganie tych przepisów oraz odpowiednie utrzymanie maszyny zapewni instalację praktycznie pozbawioną niebezpieczeństw.

We wszystkich innych krajach maszyny te powinny być instalowane zgodnie z obowiązującymi tam przepisami. W ich sprawie należy kontaktować się z odpowiednimi jednostkami nadzoru.

Odpowiedni przekrój przewodów zasilania i moc urządzenia zabezpieczającego przed przeciążeniem obwodu należy dobrać zgodnie z tabliczką znamionową i przepisami elektrycznymi, takimi jak CEC Part I 2006, Section 14-100(e)(i).



**NALEŻY PRZESTRZEGAĆ LOKALNYCH PRZEPISÓW DOTYCZĄCYCH INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ**



**PRZESTROGA: TO URZĄDZENIE MUSI BYĆ ODPOWIEDNIO UZIEMIONE. IGNOROWANIE TEGO ZALECENIA GROZI PORAZENIEM PRĄDEM ELEKTRYCZNYM.**



Maszyna jest wyposażona w równonapięciowy zaczepek uziemienia. Autoryzowany instalator musi podłączyć ten zaczepek od tyłu do ramy maszyny. Miejsce instalacji oznaczone jest symbolem połączenia równonapięciowego (5021 w normie IEC 60417-1) na zdejmowanym panelu, jak również na ramie maszyny.



- Urządzenia stacjonarne, nie wyposażone w przewód zasilania z wtyczką lub inny element pozwalający na odłączanie maszyny od źródła zasilania, muszą mieć urządzenie odcinające wszystkie bieguny zasilania o odstępach styków co najmniej 3 mm zamontowane na instalacji zewnętrznej.
- Urządzenia podłączone na stałe do sieci elektrycznej, których prąd upływu może przekraczać 10 mA, szczególnie jeżeli są odłączone lub długo nieużywane, a także podczas początkowej instalacji, powinny być wyposażone w urządzenia ochronne, takie jak gniazda GFI, dla ochrony przed upływem prądu. Autoryzowany personel musi zainstalować takie urządzenie zgodnie z lokalnymi przepisami.
- Przewody zasilania stosowane do tego urządzenia powinny być olejoodporne, osłonięte i elastyczne, nie lżejsze niż typowy przewód polichloroprenowy lub jego odpowiednik pokryty elastomerem sztucznym (Nr kodu 60245 IEC 57) zainstalowany z odpowiednim zamocowaniem w celu odciążenia żył przewodzących od naprężeń, w tym skręcania, przy przyłączeniach oraz ochrony izolacji żył przewodzących od przecierania. Jeżeli przewód zasilania zostanie uszkodzony, musi on być wymieniony na nowy przez autoryzowanego technika serwisu firmy Taylor, aby uniknąć niebezpieczeństwa.

## Instalacja

**Maszyna przeznaczona jest do użytku wyłącznie w pomieszczeniach.**



**NIE WOLNO** instalować urządzenia w miejscu, gdzie zachodzi możliwość użycia strumienia wody pod ciśnieniem do jego czyszczenia lub płukania. Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowoduje groźne porażenie prądem elektrycznym.



Grill musi być ustawiony na równym podłożu. Ignorowanie tego zalecenia może być przyczyną urazów ciała lub uszkodzenia wyposażenia.

## Instalacja okablowania

Jeżeli urządzenie jest podłączane do sieci na stałe, wymagana jest instalacja dostarczonego okablowania. Do instalacji urządzenia należy zastosować przewód elastyczny.

## Wentylacja i odstęp

Aby urządzenie działało prawidłowo, musi być zainstalowane w taki sposób, by łatwo było usuwać produkty spalania.



Dlatego nie należy przechowywać niczego na górnej powierzchni grilla. Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować niebezpieczeństwo pożaru.

## Pojemnik na odpady tłuszczu

Jeżeli grill nie jest wyposażony fabrycznie w pojemniki do utylizacji tłuszczu, restauracja ma obowiązek zapewnić pojemniki spełniające stosowne przepisy, takie jak NSF Standard 4.

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera omówienie następujących modeli firmy Taylor: 810, 812, 820, 822 i 828.

Litery dodane przed numerem modelu oznaczają niewielkie różnice konstrukcyjne:

- C = Standardowa długość płyt (17,5" / 445 mm)
- L = Płyty przedłużone (21" / 533 mm)
- G = Opcja z rowkami

Modele 810 i 812 to grille o szerokości 36" (914 mm). Model 810 ma trzy płyty górne, a model 812 - dwie płyty górne.

Modele 820 i 822 to grille o szerokości 24" (610 mm). Model 820 ma dwie płyty górne, a model 822 - jedną płytę górną.

Model 828 to grill o szerokości 12" (305 mm) z jedną płytą górną.

Na grillach tych można smażyć rozmaite produkty; mają one dwie opcje smażenia. Mają one wszystkie funkcje grilla otwartego, a ponadto zalety wynikające z możliwości jednoczesnego opiekania z dwóch stron.

Ten grill został starannie zaprojektowany i wyprodukowany, aby zapewnić mu długotrwałe i niezawodne działanie. Pod warunkiem właściwej obsługi i konserwacji, zapewnią będzie stale produkt najwyższej jakości. Jak wszystkie urządzenia mechaniczne, wymaga ona czyszczenia i konserwacji. Przy ścisłym stosowaniu się do wskazówek odnośnie obsługi urządzenia przedstawionych w tym dokumencie, zamrażarka będzie działała bez usterek przy minimalnej ilości utrzymania i konserwacji.



Niniejszą instrukcję obsługi należy przeczytać przed rozpoczęciem obsługi maszyny oraz wykonywaniem jakichkolwiek prac konserwacyjnych.

Usilnie zaleca się, aby personel odpowiedzialny za obsługę i czyszczenie tego urządzenia zapoznał się z tymi procedurami i przećwiczył je w celu uzyskania odpowiedniej wprawy i uniknięcia wszelkich nieporozumień.

Jeżeli potrzebna będzie pomoc techniczna, należy skontaktować się z lokalnym dystrybutorem firmy Taylor.

**Uwaga:** Gwarancja ważna jest tylko wówczas, jeżeli stosowane są autoryzowane części firmy Taylor, zakupione od autoryzowanego lokalnego dystrybutora firmy Taylor, a wymagane czynności serwisowe wykonywane są przez autoryzowanego technika serwisu firmy Taylor. Firma Taylor zastrzega sobie prawo odrzucenia roszczeń gwarancyjnych dotyczących maszyn lub ich części, jeżeli w maszynie zastosowano niezatwierdzone części, środki chłodnicze, albo jeżeli dokonano modyfikacji układów przekraczających zalecenia producenta oraz w przypadku ustalenia, że przyczyną awarii jest celowe nadużycie, nieprawidłowe użycie, zaniedbanie lub nieprzestrzeganie instrukcji obsługi. Szczegóły gwarancji udzielonej przez firmę Taylor można znaleźć w w rozdziale Ograniczona gwarancja tej instrukcji obsługi.

**Uwaga:** Dzięki prowadzonym badaniom możliwe jest stałe udoskonalanie urządzeń, dlatego zastrzega się niniejszym możliwość wprowadzania zmian do podanych w tej instrukcji informacji, bez zawiadomiania o tym użytkowników tych urządzeń.



Jeżeli na wyrobie znajduje się etykieta ukazująca przekreślony pojemnik na śmieci, oznacza to zgodność wyrobu z Dyrektywą UE, jak również innymi podobnymi ustawami, które weszły w życie po 13 sierpnia 2005 r. Tym samym musi on zostać usunięty osobno po zakończeniu eksploatacji i nie może być usunięty do niesortowanych śmieci miejskich.

Użytkownik odpowiada za dostarczenie wyrobu do odpowiedniej placówki przyjmującej takie odpady, zgodnie z lokalnymi przepisami.

Dodatkowe informacje o stosownych lokalnych przepisach uzyskać można w miejskiej placówce przyjmującej odpady, a także u dystrybutora maszyn.

Firma Taylor Company wykazuje wielką dbałość o bezpieczeństwo operatora pracującego z grillami firmy Taylor lub ich częściami. Dlatego dołożono wszelkich starań, by zaprojektować i skonstruować zabezpieczenia, wbudowane w urządzenie, które mają chronić zarówno użytkownika, operatora, jak i technika serwisowego. Na przykład umieszczono na grillu znaki ostrzegawcze, by zwrócić uwagę użytkownika-operatora na konieczność zachowania szczególnej ostrożności i stosowania zasad bezpieczeństwa.



**WAŻNE** - Niestosowanie się do poniższych środków bezpieczeństwa może spowodować poważne urazy ciała lub śmierć. Niestosowanie się do tych ostrzeżeń może spowodować uszkodzenie maszyny i jej podzespołów. Uszkodzenie podzespołów pociągnie za sobą koszty wymiany oraz wydatki związane z profesjonalnym serwisem.

## Zasady bezpiecznej obsługi:



**NIE WOLNO** włączać ani użytkować grilla bez wcześniejszego dokładnego zapoznania się z niniejszą Instrukcją obsługi. Instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu, gdyż może przydać się w przyszłości.



Wyłącznie wykwalifikowany personel może używać tego urządzenia. Nie jest ono przeznaczone do obsługi przez dzieci, osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, umysłowych, upośledzonych zmysłach, bez doświadczenia i wiedzy, chyba że pod nadzorem i po uzyskaniu wskazówek na temat obsługi urządzenia przez osobę odpowiadającą za bezpieczeństwo. Dzieci powinny pozostać pod nadzorem dorosłych, aby nie dopuścić do tego, aby bawiły się tym urządzeniem.



Niezastosowanie się do tego ostrzeżenia może doprowadzić do poważnych obrażeń ciała lub śmierci personelu wskutek porażenia prądem elektrycznym.

- **NIE WOLNO** włączać ani użytkować grilla, jeżeli nie posiada on prawidłowej ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym.




- **NIE WOLNO** przystępować do napraw bez odłączenia źródła zasilania grilla (odłączenie musi przeprowadzić autoryzowany technik serwisu).
- **NIE WOLNO** uruchamiać grilla kiedy którykolwiek z paneli używanych przy konserwacji i naprawach nie jest zabezpieczony śrubami.
- **S** Urządzenia stacjonarne, nie wyposażone w przewód zasilania z wtyczką lub inny element pozwalający na odłączenie maszyny od źródła zasilania, muszą mieć urządzenie odcinające wszystkie bieguny zasilania o odstępie styków co najmniej 3 mm zamontowane na instalacji zewnętrznej.
- **S** Urządzenia podłączone na stałe do sieci elektrycznej, których prąd upływu może przekraczać 10 mA, szczególnie jeżeli są odłączone lub długo nieużywane, a także podczas początkowej instalacji, powinny być wyposażone w urządzenia ochronne, takie jak gniazda GFI, dla ochrony przed upływem prądu. Autoryzowany personel musi zainstalować takie urządzenie zgodnie z lokalnymi przepisami.
- **S** Przewody zasilania stosowane do tego urządzenia powinny być olejoodporne, osłonięte i elastyczne, nie lżejsze niż typowy przewód polichloroprenowy lub jego odpowiednik pokryty elastomerem sztucznym (Nr kodu 60245 IEC 57) zainstalowany z odpowiednim zamocowaniem w celu odciążenia żył przewodzących od naprężeń, w tym skręcania, przy przyłączeniach oraz ochrony izolacji żył przewodzących od przecierania. Jeżeli przewód zasilania zostanie uszkodzony, musi on być wymieniony na nowy przez autoryzowanego technika serwisu firmy Taylor, aby uniknąć niebezpieczeństwa.







**WAŻNE: NIE WOLNO** używać wody pod ciśnieniem ani rozpryskiwać nadmiaru wody na grillu ani w jego pobliżu. Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowoduje groźne porażenie prądem elektrycznym i trwałe uszkodzenie elektryczne lub mechaniczne podzespołów wewnętrznych.


Ignorowanie tego zalecenia może być przyczyną:




-  poważnego porażenia elektrycznego
-  niebezpieczeństwo poparzenia gorącą parą
-  nagromadzenia się płynu wewnątrz grilla powodujące uszkodzenie podzespołów elektrycznych.


 W żadnym wypadku **NIE WOLNO** polewać górnej ani dolnej płyty grilla zimną wodą ani okładać ich lodem w celu ostudzenia. Ignorowanie tego zalecenia może być przyczyną:


-  poważnego porażenia elektrycznego
-  niebezpieczeństwo poparzenia gorącą parą
-  nagromadzenia się płynu wewnątrz grilla powodujące uszkodzenie podzespołów elektrycznych.


 Niezastosowanie się do tego ostrzeżenia może doprowadzić do poważnych obrażeń ciała spowodowanych wysoką temperaturą.


- **NIE NALEŻY** podejmować prób przygotowania czy zdejmowania produktu bez odpowiedniego sprzętu.
- **NIE WOLNO** dopuścić do tego, by niewykwalifikowany lub nieprzeszkolony personel obsługiwał grilla.
- Grill należy czyścić **Z WYJĄTKOWĄ OSTROŻNOŚCIĄ**.


 Należy zachować odpowiedni odstęp grilla od materiałów łatwopalnych. W przeciwnym wypadku może dojść do pożaru.


 Dostęp do elementów serwisowej maszyny jest ograniczony do osób posiadających wiedzę na temat tego urządzenia i doświadczenie praktyczne, szczególnie w dziedzinie bezpieczeństwa i higieny.

 Chronić oczy, płuca i resztę ciała przed urazami spowodowanymi środkami do czyszczenia. Ignorowanie tego zalecenia może być przyczyną poparzeń chemicznych.

 **NIE WOLNO** stosować żadnych środków czyszczących z materiałem ściernym ani środków innych środki czyszczące i odtłuszczające zatwierdzone do stosowania w gastronomii. Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować zachorowania wśród klientów restauracji i uszkodzenia powierzchni grilla.

 Harmonogram czyszczenia i odkażania wynika z lokalnych przepisów i należy go ściśle przestrzegać. Procedurę prawidłowego czyszczenia omówiono w rozdziale dotyczącym czyszczenia maszyny.

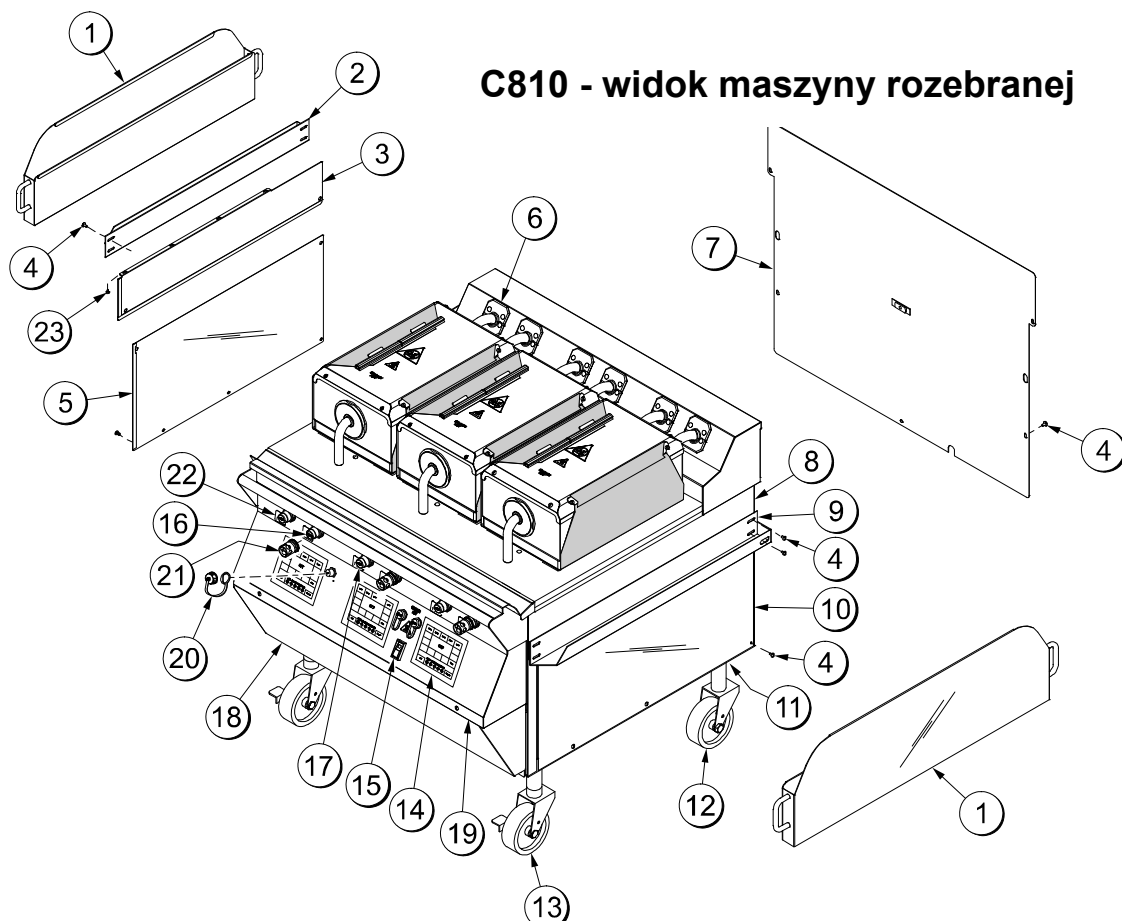
 Dokładne czyszczenie wymaga odsunięcia grilla od ściany. Odłącz mocowanie znajdujące się na tylnym panelu urządzenia. Zachowaj wyjątkową ostrożność w czasie wsuwania grilla z powrotem na miejsce. Popychaj powoli i płynnie. Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować przewrócenie się grilla, a to wywoła poważne uszkodzenie urządzenia i obrażenia cieleśne personelu.

 **NALEŻY ZWRÓCIĆ UWAGĘ** na umieszczone na grillu znaki ostrzegawcze, jeszcze raz przypominające użytkownikowi o konieczności zachowania szczególnej ostrożności i stosowania zasad BHP.

Ta maszyna została wyprodukowana w Stanach Zjednoczonych i jej części są wykonane według miar amerykańskich (niemetrycznych). Wszystkie przeliczenia na system metryczny mają charakter przybliżenia i nie oddają rzeczywistych wymiarów.

**NATĘŻENIE DŹWIĘKU:** Natężenie dźwięku w otoczeniu maszyny, zmierzone w odległości 1,0 m od powierzchni urządzenia i na wysokości 1,6 m nad podłogą, nie przekracza 70 dB(A).

Ta instrukcja jest ważna wyłącznie wtedy, gdy na urządzeniu umieszczony jest symbol kodu kraju. Jeżeli nie ma tego symbolu na urządzeniu, w instrukcji technicznej urządzenia należy odnaleźć odpowiednie wskazówki na temat przystosowania urządzenia do pracy w danym kraju.



Rys. 1

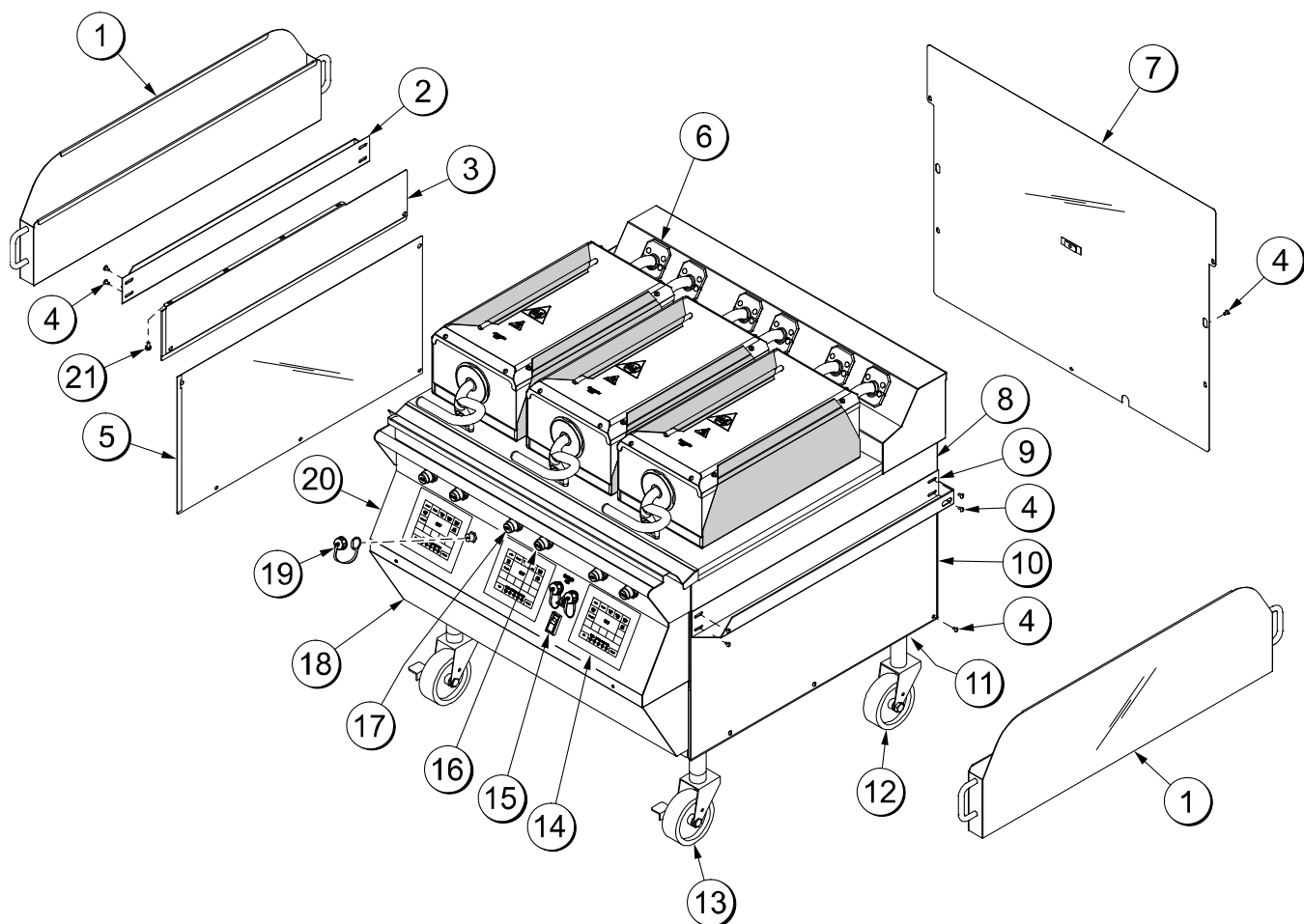
ELEM ENT	OPIS	CZĘŚĆ NR
1	PUSZKA A.-TŁUSZCZ	X80925
2	SZYNA - PUSZKA NA TŁUSZCZ *LEWA	069936
3	PANEL BOCZNY GÓRNY *LEWY	073990
4	ŚRUBA-10-32X1/8 ŁEB OKRĄGY, Z ROWKIEM	024298
5	PANEL BOCZNY DOLNY *LEWY	073992
*6	ZESTAW A - OSŁONA PRZECIWTŁUSZCZOWA	X78330-SER
7	PANEL A – TYLNY SERWISOWY	X73995
8	PANEL BOCZNY GÓRNY *PRAWY	073989
9	SZYNA - PUSZKA NA TŁUSZCZ *PRAWA	069935
10	PANEL BOCZNY DOLNY *PRAWY	073991
11	NAKRĘTKA BLOKUJĄCA 1 1/2-12 STAL	073594
12	KÓŁKO – 5 CALI (127 MM) RDZEŃ 7-5/8 CALA (194 MM).	078377

ELEM ENT	OPIS	CZĘŚĆ NR
13	KÓŁKA DO GRILLA 5 CALI Z BLOKADĄ	073240
14	ZESTAW A - ELEMENTY STEROWANIA GRILLA	X73474-SER
15	PRZEŁĄCZNIK DWUPOŁOŻENIOWY -DPST-10A	076989-WP
16	PRZYCISK DLA OPERATORA – CZARNY	076012
17	PRZYCISK DLA OPERATORA - CZERWONY	076011
18	PANEL A - PRZEDNI DOLNY	X73979
19	PANEL A - ŚWIATŁO	X73983
20	POKRYWA A - USB WODOODPORNĄ	068583
**21	OSŁONA PRZYCISKU	075288
**22	ETYKIETA - PANEL STEROWANIA	075699SYM3
23	ŚRUBA-1/10-32 X 3/8	039381

\* 1 ZESTAW NA PŁYTĘ

\*\*TYLKO GRILLE NA RYNKI POZA USA

## L810 / G810 - WIDOK MASZYNY ROZEBRANEJ



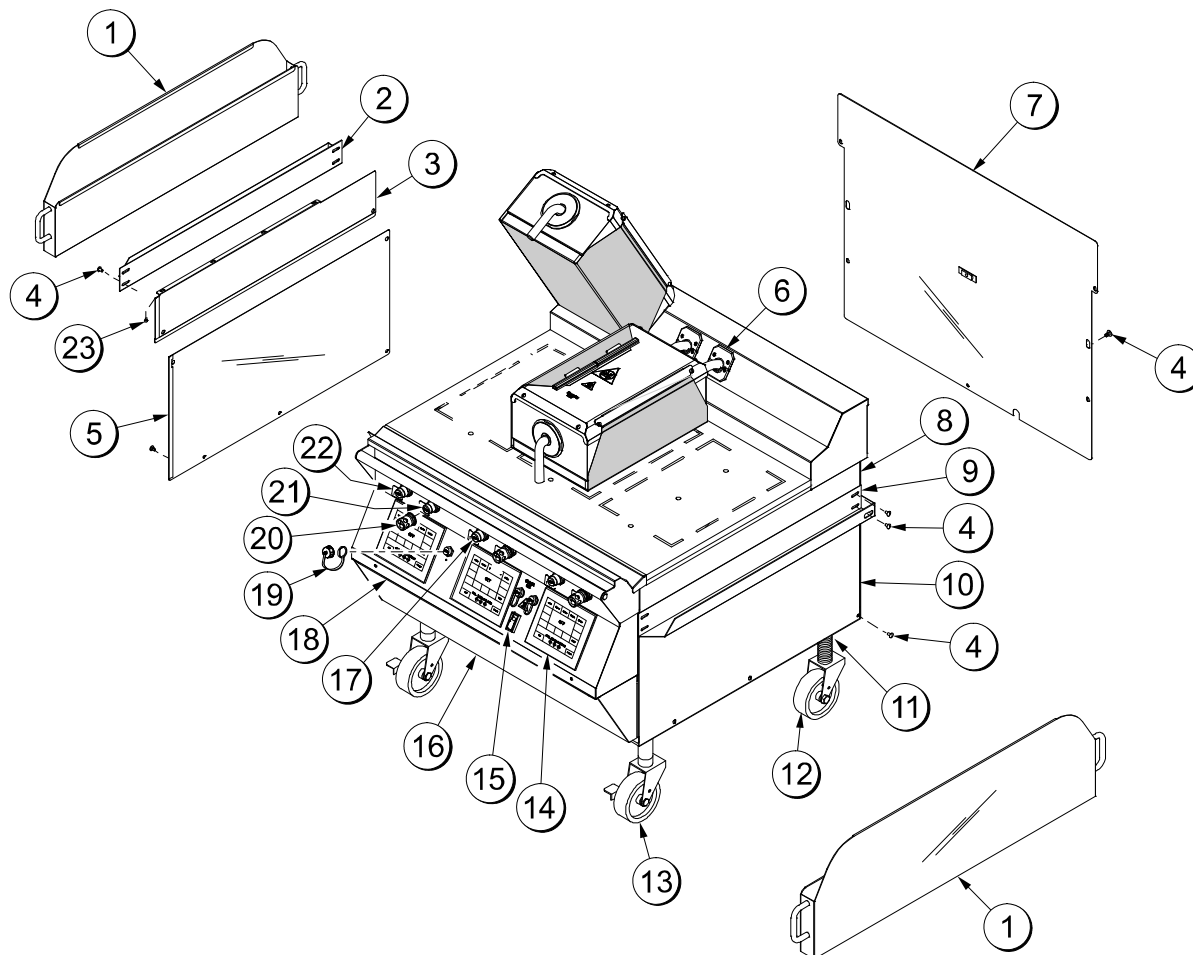
Rys. 2

ELEM ENT	OPIS	CZĘŚĆ NR
1	PUSZKA A.-TŁUSZCZ	X80925
2	SZYNA - PUSZKA NA TŁUSZCZ *LEWA	069936
3	PANEL BOCZNY GÓRNY *LEWY	073990
4	ŚRUBA-10-32X1/8 ŁEB OKRĄGY, Z ROWKIEM	024298
5	PANEL BOCZNY DOLNY *LEWY	073992
*6	ZESTAW A - OSŁONA PRZECIWTŁUSZCZOWA	X78330-SER
7	PANEL A – TYLNY SERWISOWY	X73995
8	PANEL BOCZNY GÓRNY *PRAWY	073989
9	SZYNA - PUSZKA NA TŁUSZCZ *PRAWA	069935
10	PANEL BOCZNY DOLNY *PRAWY	073991
11	NAKRĘTKA BLOKUJĄCA 1 1/2-12 STAL	073594

ELEM ENT	OPIS	CZĘŚĆ NR
12	KÓŁKO – 5 CALI (127 MM) RDZEŃ 7-5/8 CALA (194 MM).	078377
13	KÓŁKA DO GRILLA 5 CALI Z BLOKADĄ	073240
14	ZESTAW A - ELEMENTY STEROWANIA GRILLA	X73474-SER
15	PRZEŁĄCZNIK DWUPOŁOŻENIOWY -DPST-10A	076989-WP
16	PRZYCISK DLA OPERATORA – CZARNY	076012
17	PRZYCISK DLA OPERATORA - CZERWONY	076011
18	PANEL A - PRZEDNI DOLNY	X73979
19	POKRYWA A - USB WODOODPORNĄ	068583
20	PANEL A - ŚWIATŁO	X73983
21	ŚRUBA-1/10-32 X 3/8	039381

\* 1 ZESTAW NA PŁYTE

## C812 - widok maszyny rozebranej



Rys. 3

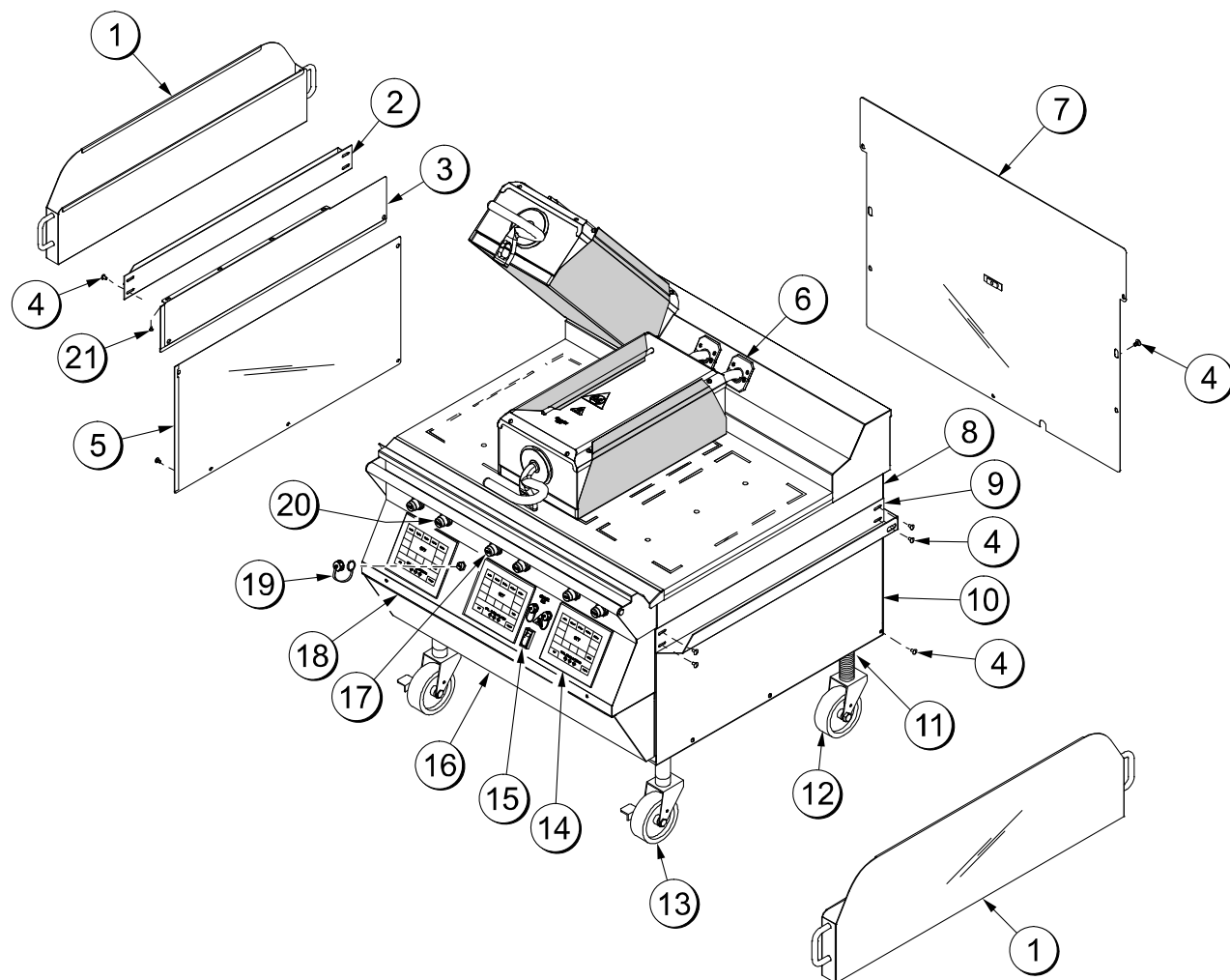
ELEM ENT	OPIS	CZĘŚĆ NR
1	PUSZKA A-TŁUSZCZ	X80925
2	SZYNA - PUSZKA NA TŁUSZCZ *LEWA	069936
3	PANEL BOCZNY GÓRNY *LEWY	073990
4	ŚRUBA-10-32X1/8 ŁEB OKRĄGY, Z ROWKIEM	024298
5	PANEL BOCZNY DOLNY *LEWY	073992
*6	ZESTAW A - OSŁONA PRZECIWTŁUSZCZOWA	X78330-SER
7	PANEL A – TYLNY SERWISOWY	X73995
8	PANEL BOCZNY GÓRNY *PRAWY	073989
9	SZYNA - PUSZKA NA TŁUSZCZ *PRAWA	069935
10	PANEL BOCZNY DOLNY *PRAWY	073991
11	NAKRĘTKA BLOKUJĄCA 1 1/2-12 STAL	073594
12	KÓŁKO – 5 CALI (127 MM) RDZEŃ 7-5/8 CALA (194 MM).	078377

ELEM ENT	OPIS	CZĘŚĆ NR
13	KÓŁKA DO GRILLA 5 CALI Z BLOKADĄ	073240
14	ZESTAW A - ELEMENTY STEROWANIA GRILLA	X73474-SER
15	PRZEŁĄCZNIK DWUPOŁOŻENIOWY -DPST-10A	076989-WP
16	PANEL A - PRZEDNI DOLNY	X73979
17	PRZYCIK DLA OPERATORA - CZERWONY	076011
18	PANEL A - ŚWIATŁO	X73983
19	POKRYWA A - USB WODOODPORNĄ	068583
**20	OSŁONA PRZYCIKU	075288
21	PRZYCIK DLA OPERATORA - CZARNY	076012
**22	ETYKIETA - PANEL STEROWANIA	075699SYM3
23	ŚRUBA-1/10-32 X 3/8	039381

\* 1 ZESTAW NA PŁYTĘ

\*\*TYLKO GRILLE NA RYNKI POZA USA

## L812 - widok maszyny rozebranej



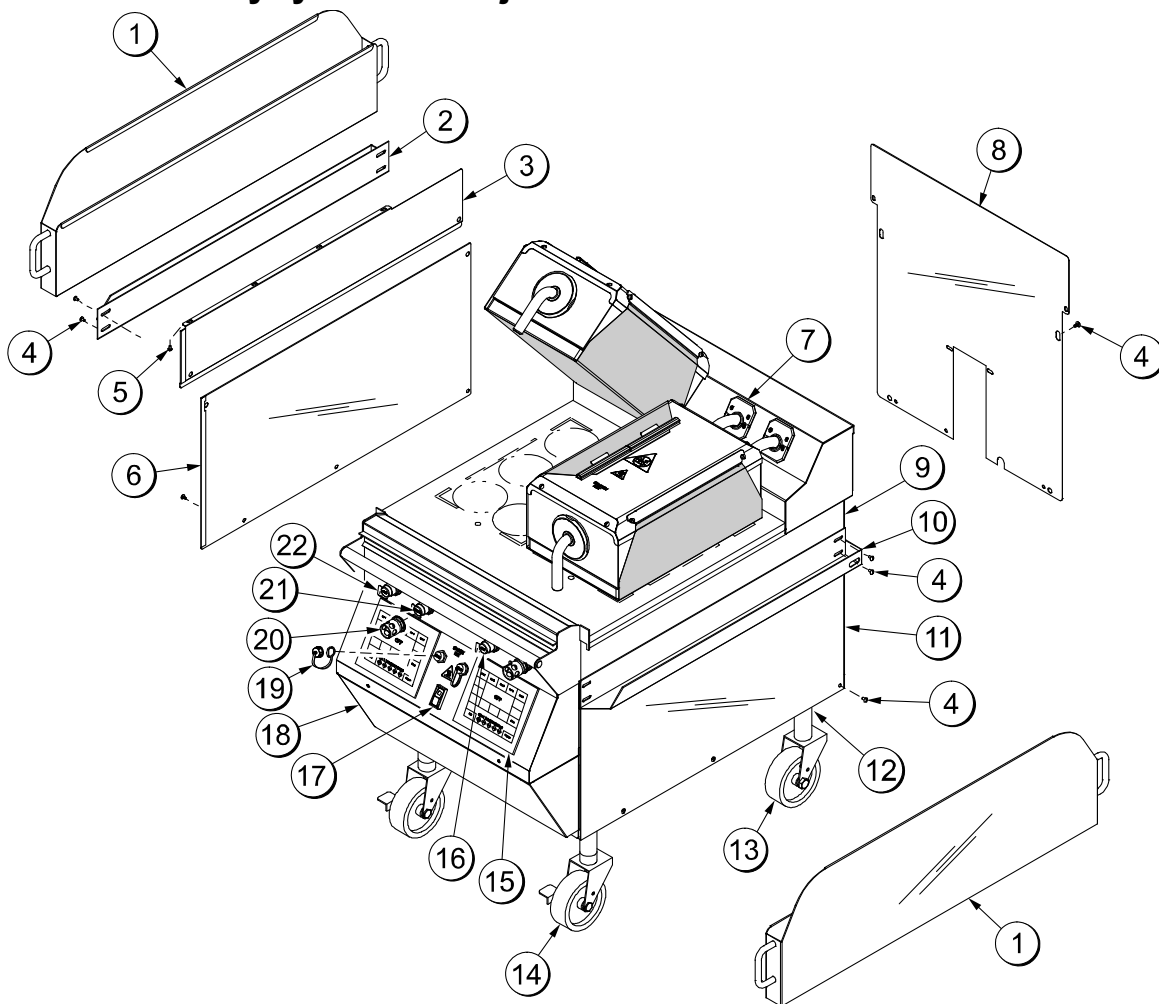
Rys. 4

ELEM ENT	OPIS	CZĘŚĆ NR
1	PUSZKA A.-TŁUSZCZ	X80925
2	SZYNA - PUSZKA NA TŁUSZCZ *LEWA	069936
3	PANEL BOCZNY GÓRNY *LEWY	073990
4	ŚRUBA-10-32X1/8 ŁEB OKRĄGŁY, Z ROWKIEM	024298
5	PANEL BOCZNY DOLNY *LEWY	073992
*6	ZESTAW A - OSŁONA PRZECIWTŁUSZCZOWA	X78330-SER
7	PANEL A - TYLNY SERWISOWY	X73995
8	PANEL BOCZNY GÓRNY *PRAWY	073989
9	SZYNA - PUSZKA NA TŁUSZCZ *PRAWA	069935
10	PANEL BOCZNY DOLNY *PRAWY	073991
11	NAKRĘTKA BLOKUJĄCA 1 1/2- 12 STAL	073594

ELEM ENT	OPIS	CZĘŚĆ NR
12	KÓŁKO – 5 CALI (127 MM) RDZEŃ 7-5/8 CALA (194 MM).	078377
13	KÓŁKA DO GRILLA 5 CALI Z BLOKADĄ	073240
14	ZESTAW A - ELEMENTY STEROWANIA GRILLA	X73474-SER
15	PRZEŁĄCZNIK DWUPOŁOŻENIOWY -DPST- 10A	076989-WP
16	PANEL A - PRZEDNI DOLNY	X73979
17	PRZYCISK DLA OPERATORA – CZERWONY	076011
18	PANEL A - ŚWIATŁO	X73983
19	POKRYWA A - USB WODOODPORNĄ	068583
20	PRZYCISK DLA OPERATORA - CZARNY	076012
21	ŚRUBA-1/10-32 X 3/8	039381

\* 1 ZESTAW NA PŁYTE

## C820 - widok maszyny rozebranej



Rys. 5

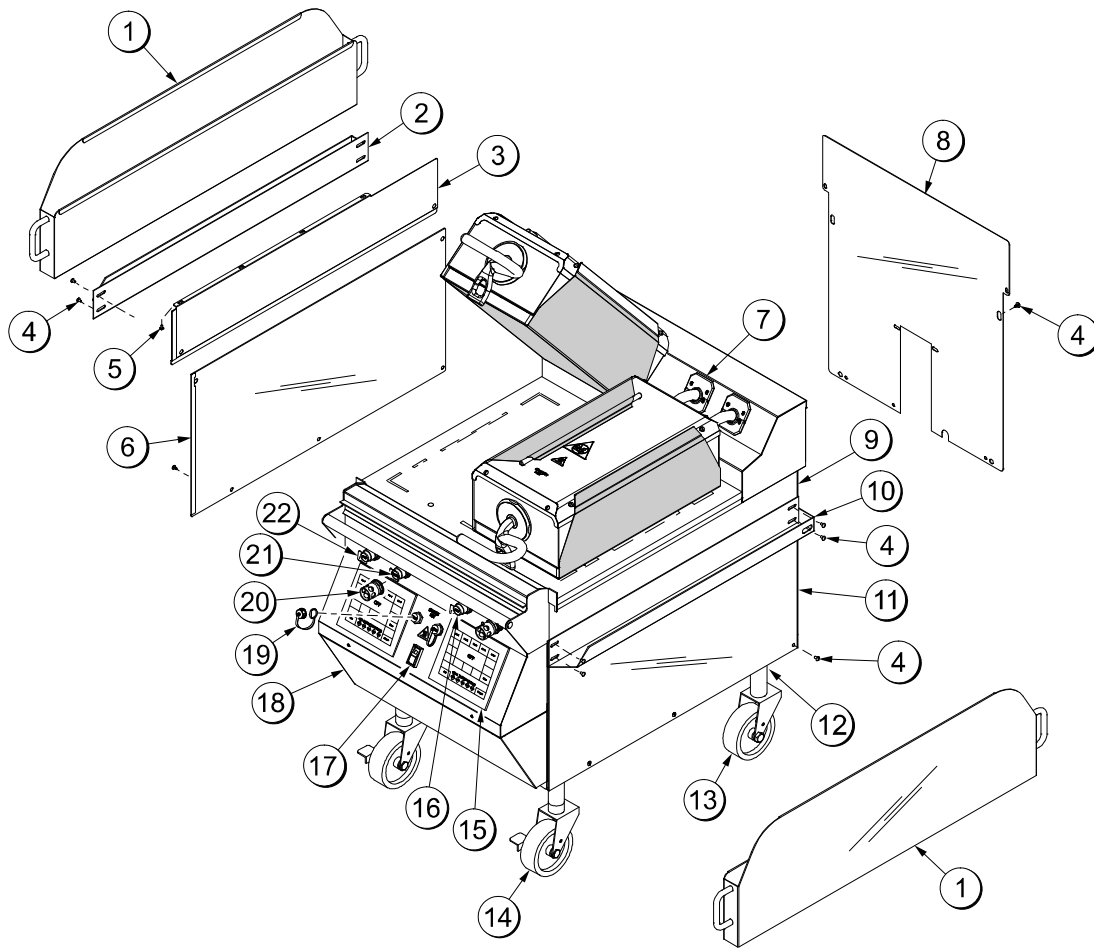
ELEM ENT	OPIS	CZĘŚĆ NR
1	PUSZKA A.-TŁUSZCZ	X80925
2	SZYNA - PUSZKA NA TŁUSZCZ LEWA	069936
3	LEWY PANEL BOCZNY GÓRNY	073990
4	ŚRUBA-10-32X1/8 ŁEB OKRĄGŁY, Z ROWKIEM	024298
5	ŚRUBA-1/10-32 X 3/8	039381
6	PANEL TYLNY DOLNY LEWY	073992
*7	ZESTAW A - OSŁONA PRZECIWTŁUSZCZOWA	X78330-SER
8	PANEL TYLNY DOLNY	069656
9	LEWY PANEL BOCZNY GÓRNY	073989
10	SZYNA - PUSZKA NA TŁUSZCZ PRAWA	069935
11	PANEL BOCZNY DOLNY PRAWY	073991
12	NAKRĘTKA BLOKUJĄCA 1 -1/2-12 STAL	073594

ELEM ENT	OPIS	CZĘŚĆ NR
13	KÓŁKO - 5 CALI (127 MM) RDZEŃ 7-5/8 CALA (194 MM).	078377
14	KÓŁKA DO GRILLA 5 CALI Z BLOKADĄ	073240
15	ZESTAW A - ELEMENTY STEROWANIA GRILLA	X73474-SER
16	PRZYCISK DLA OPERATORA - CZERWONY	076011
17	PRZEŁĄCZNIK DWUPOŁOŻENIOWY -DPST-10A	076989-WP
18	PANEL A - PRZEDNI DOLNY	X69660
19	POKRYWA A.-USB	068583
**20	OSŁONA PRZYCISKU	075288
21	PRZYCISK DLA OPERATORA - CZARNY	076012
**22	ETYKIETA - PANEL STEROWANIA	075699SYM

\* 1 ZESTAW NA PŁYTĘ

\*\*TYLKO GRILLE NA RYNKI POZA USA

## L820 / G820 - widok maszyny rozebrane



Rys. 6

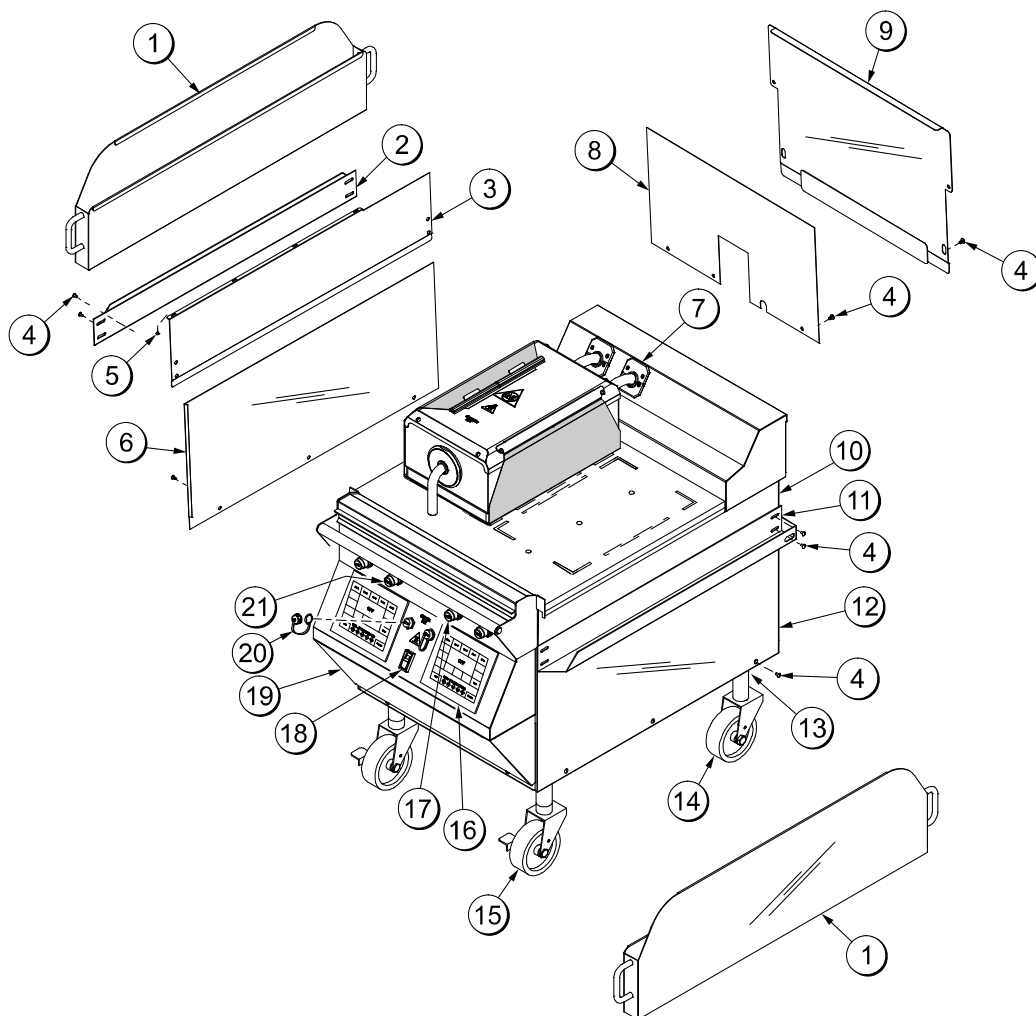
ELEM ENT	OPIS	CZĘŚĆ NR
1	PUSZKA A.-TŁUSZCZ	X80925
2	SZYNA - PUSZKA NA TŁUSZCZ LEWA	069936
3	LEWY PANEL BOCZNY GÓRNY	073990
4	ŚRUBA-10-32X1/8 ŁEB OKRĄGŁY, Z ROWKIEM	024298
5	ŚRUBA-1/10-32 X 3/8	039381
6	PANEL TYLNY DOLNY LEWY	073992
*7	ZESTAW A - OSŁONA PRZECIWTŁUSZCZOWA	X78330-SER
8	PANEL TYLNY DOLNY	069656
9	LEWY PANEL BOCZNY GÓRNY	073989
10	SZYNA - PUSZKA NA TŁUSZCZ PRAWA	069935
11	PANEL BOCZNY DOLNY PRAWY	073991

ELEM ENT	OPIS	CZĘŚĆ NR
12	NAKRĘTKA BLOKUJĄCA 1 -1/2-12 STAL	073594
13	KÓŁKO – 5 CALI (127 MM) RDZEŃ 7-5/8 CALA (194 MM).	078377
14	KÓŁKA DO GRILLA 5 CALI Z BLOKADĄ	073240
15	ZESTAW A - ELEMENTY STEROWANIA GRILLA	X73474-SER
16	PRZYCISK DLA OPERATORA - CZERWONY	076011
17	PRZEŁĄCZNIK DWUPOŁOŻENIOWY -DPST-10A	076989-WP
18	PANEL A - PRZEDNI DOLNY	X69660
19	POKRYWA A.-USB	068583
**20	OSŁONA PRZYCISKU	075288
21	PRZYCISK DLA OPERATORA - CZARNY	076012
**22	ETYKIETA - PANEL STEROWANIA	075699SYM3

\* 1 ZESTAW NA PŁYTĘ

\*\*TYLKO GRILLE NA RYNKI POZA USA

## C822 - widok maszyny rozebranej



Rys. 7

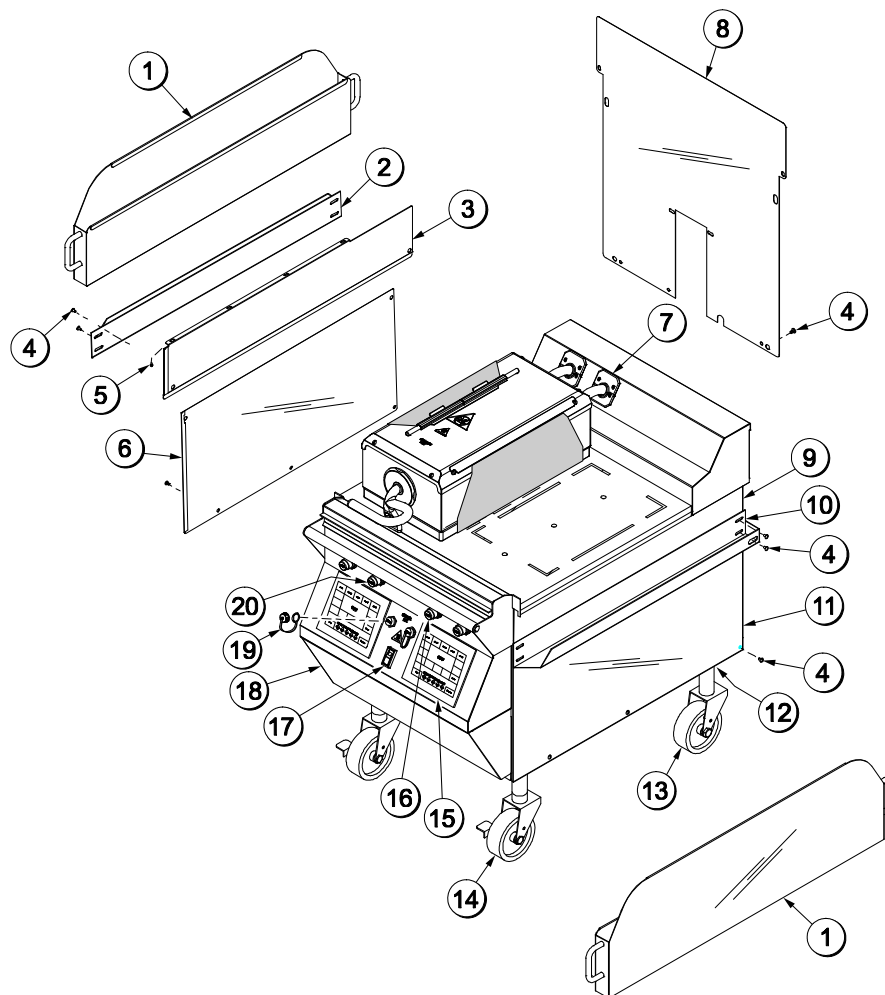
ELEM ENT	OPIS	CZĘŚĆ NR
1	PUSZKA A.-TŁUSZCZ	X80925
2	SZYNA - PUSZKA NA TŁUSZCZ LEWA	069936
3	PANEL A – BOCZNY LEWY, GÓRNY	X72962
4	ŚRUBA-10-32X1/8 ŁEB OKRĄGŁY, Z ROWKIEM	024298
5	ŚRUBA-1/10-32 X 3/8	039381
6	PANEL BOCZNY LEWY DOLNY	073262
*7	ZESTAW A - OSŁONA PRZECIWTŁUSZCZOWA	X78330-SER
8	PANEL TYLNY DOLNY	073550
9	PANEL A – TYLNY SERWISOWY	X73546
10	PANEL A – BOCZNY LEWY GÓRNY	X72965
11	SZYNA - PUSZKA NA TŁUSZCZ PRAWA	069935

ELEM ENT	OPIS	CZĘŚĆ NR
12	PANEL BOCZNY DOLNY PRAWY	073261
13	NAKRĘTKA BLOKUJĄCA 1 -1/2-12 STAL	073594
14	KÓŁKO – 5 CALI (127 MM) RDZEŃ 7-5/8 CALA (194 MM).	078377
15	KÓŁKA DO GRILLA 5 CALI Z BLOKADĄ	073240
16	ZESTAW A - ELEMENTY STEROWANIA GRILLA	X73474-SER
17	PRZYCIISK DLA OPERATORA - CZERWONY	076011
18	PRZEŁĄCZNIK DWUPOŁOŻENIOWY -DPST-10A	076989-WP
19	PANEL PRZEDNI DOLNY	073554
20	POKRYWA A.-USB	068583
21	PRZYCIISK DLA OPERATORA - CZARNY	076012

\* 1 ZESTAW NA PŁYTE



## L822 - widok maszyny rozebranej

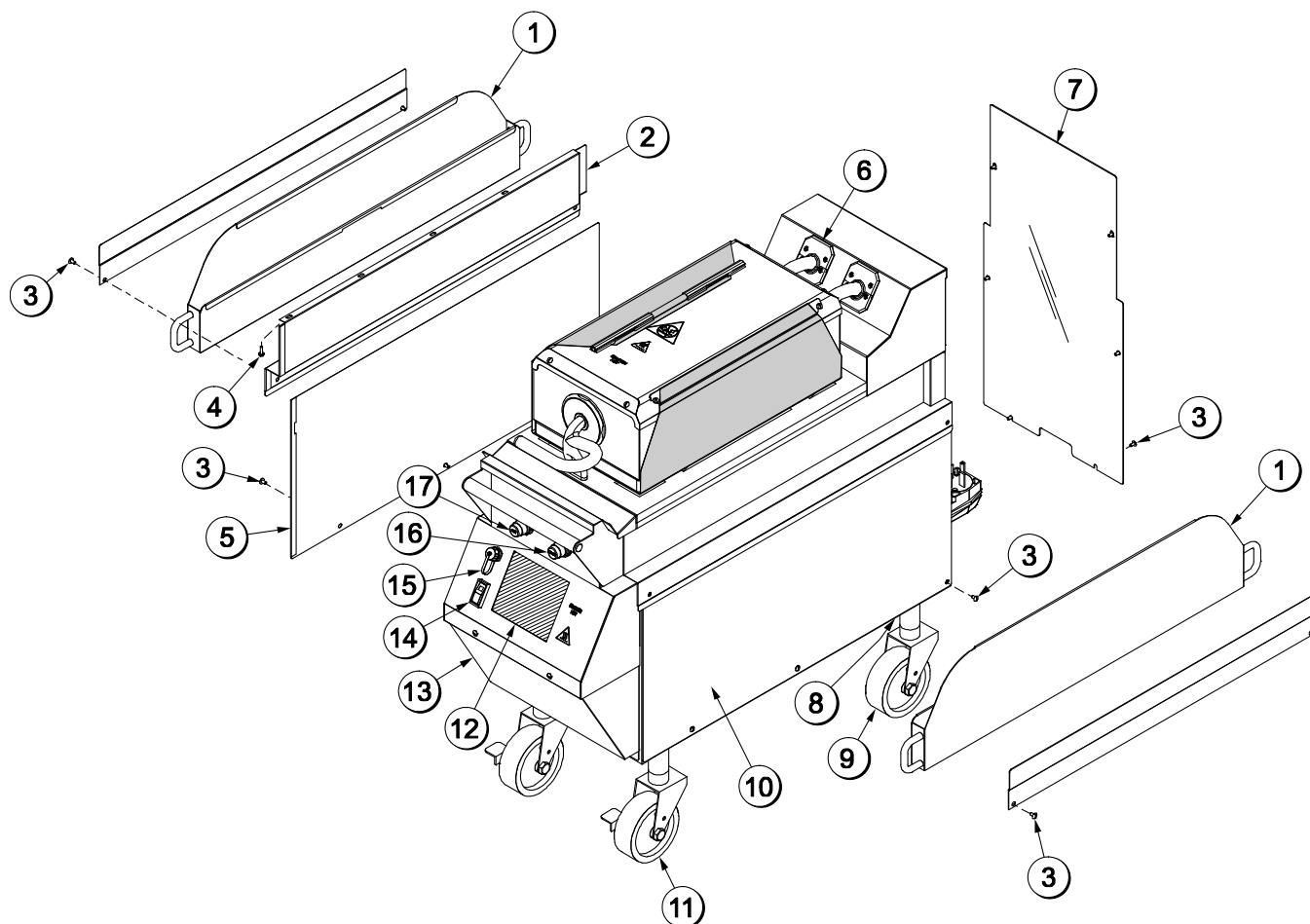


Rys. 8

ELEM ENT	OPIS	CZĘŚĆ NR
1	PUSZKA A.-TŁUSZCZ *WAŚKA	X80925
2	SZYNA - PUSZKA NA TŁUSZCZ *L	069936
3	PANEL - BOCZNY GÓRNY LEWY	073990
4	ŚRUBA-10-32X1/8, Z ROWKIEM	024298
5	ŚRUBA-10-32X1/8 ŁEB SZEŚCIOK., BEZ ROWKA	039381
6	PANEL BOCZNY DOLNY *LEWY	073992
7	ZESTAW A - OSŁONA PRZECIWTŁUSZCZOWA*	X78330-SER
8	PANEL-SERVISOWY TYLNY	069656
9	PANEL - BOCZNY GÓRNY PRAWY	073989
10	SZYNA - PUSZKA NA TŁUSZCZ *P	069935
11	PANEL BOCZNY DOLNY *PRAWY	073991

ELEM ENT	OPIS	CZĘŚĆ NR
12	NAKRĘTKA BLOKUJĄCA 1 1/2-12 STAL	073594
13	KÓŁKO – 5 CALI (127 MM) RDZEŃ 7-5/8 CALA SZTYWNY	078377
14	KÓŁKO – 5 CALI (127 MM) RDZEŃ 7-5/8 CALA OBROTOWE Z BLOKADĄ	073240
15	ZESTAW A - ELEMENTY STEROWANIA GRILLA - RYNEK USA	X73474-SER
16	PRZYCISK DLA OPERATORA - CZERWONY	076011
17	PRZEŁĄCZNIK DWUPOŁOŻENIOWY -DPST-10A	076989-WP
18	PANEL PRZEDNI DOLNY	069661
19	POKRYWA A - USB WODOODPORNĄ	068583
20	PRZYCISK DLA OPERATORA - CZARNY	076012

## L828 / G828 - widok maszyny rozebranej

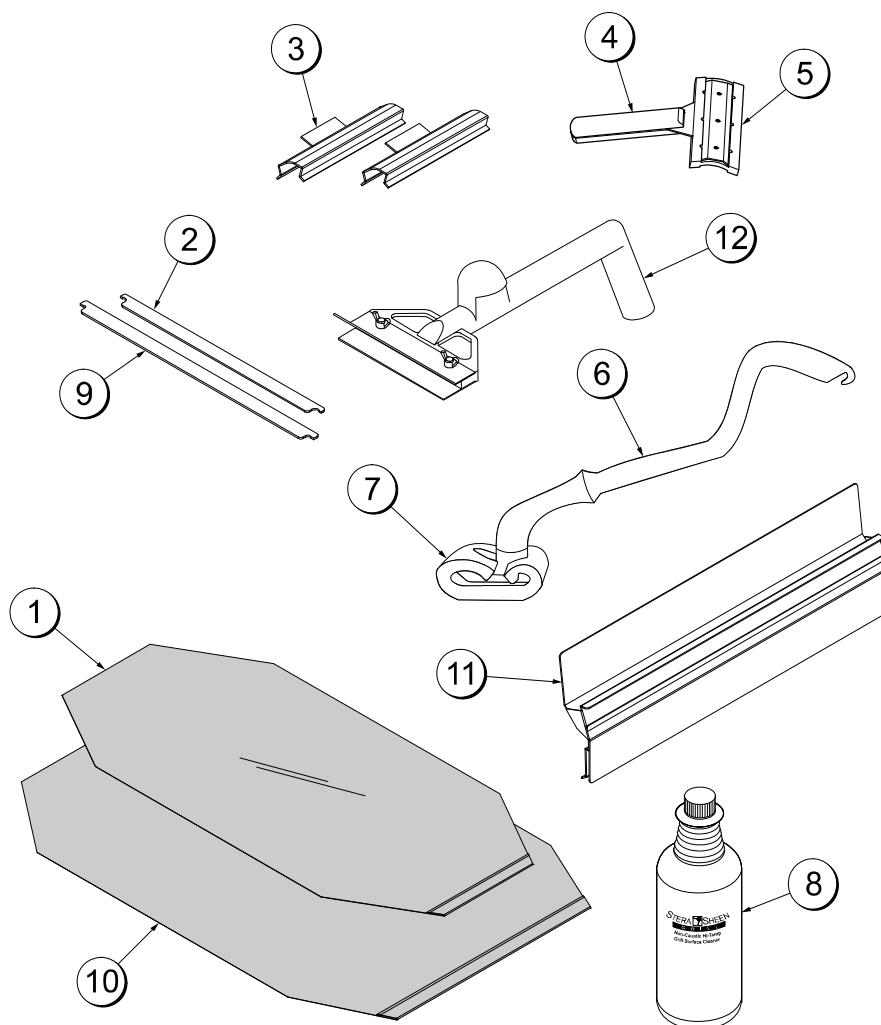


Rys. 9

ELEM ENT	OPIS	CZĘŚĆ NR
1	PUSZKA A.-TŁUSZCZ *WAŚKA	X81942
2	PANEL - BOCZNY GÓRNY LEWY	081973
3	ŚRUBA-10-32X1/8 ŁEB OKRĄGŁY, Z ROWKIEM	024298
4	ŚRUBA-10-32X5/8 ŁEB SZEŚCIÓK, BEZ ROWKA	039382
5	PANEL BOCZNY *LEWY	081981
6	ZESTAW A - OSŁONA PRZECIWTŁUSZCZOWA	X78330-SER
7	PANEL TYLNY	082021
8	NAKRĘTKA BLOKUJĄCA 1 1/2-12 STAL	073594
9	KÓŁKO – 5 CALI (127 MM) RDZEŃ 7-5/8 CALA SZTYWNY	078377

ELEM ENT	OPIS	CZĘŚĆ NR
10	PANEL BOCZNY *PRAWY	081980
11	KÓŁKO – 5 CALI (127 MM) RDZEŃ 7-5/8 CALA OBROTOWE Z BLOKADĄ	073240
12	ZESTAW A - ELEMENTY STEROWANIA GRILLA	X73274-SER
13	PANEL A - PRZEDNI DOLNY	X69969
14	PRZEŁĄCZNIK DWUPOŁOŻENIOWY -DPST-10A	076989-WP
15	POKRYWA A - USB WODOODPORNĄ	068583
16	PRZYCISK DLA OPERATORA - CZARNY	076012
17	PRZYCISK DLA OPERATORA - CZERWONY	076011

## Akcesoria



Rys. 10

ELEM ENT	OPIS	CZĘŚĆ NR
1	ARKUSZ TEFLONOWY - PUDEŁKO 9 SZT/ (C810, C812, C820, G820, C822)	073442
*2	MOCOWANIE ARKUSZA TEFLONOWEGO (PRĘT MOCUJĄCY) (C810, C812, C820, G820, C822)	072845
**3	ZATRZASK - ARKUSZ TEFLONOWY	072673
4	SKROBAK – ŚCIĄGACZKA DO TEFLONU	075887
5	KRAWĘDŹ ZAMIENNA ŚCIĄGACZKI	075888
***6	UCHWYT DO CZYSZCZENIA	073736
***7	GĄBKA DO CZYSZCZENIA	073737

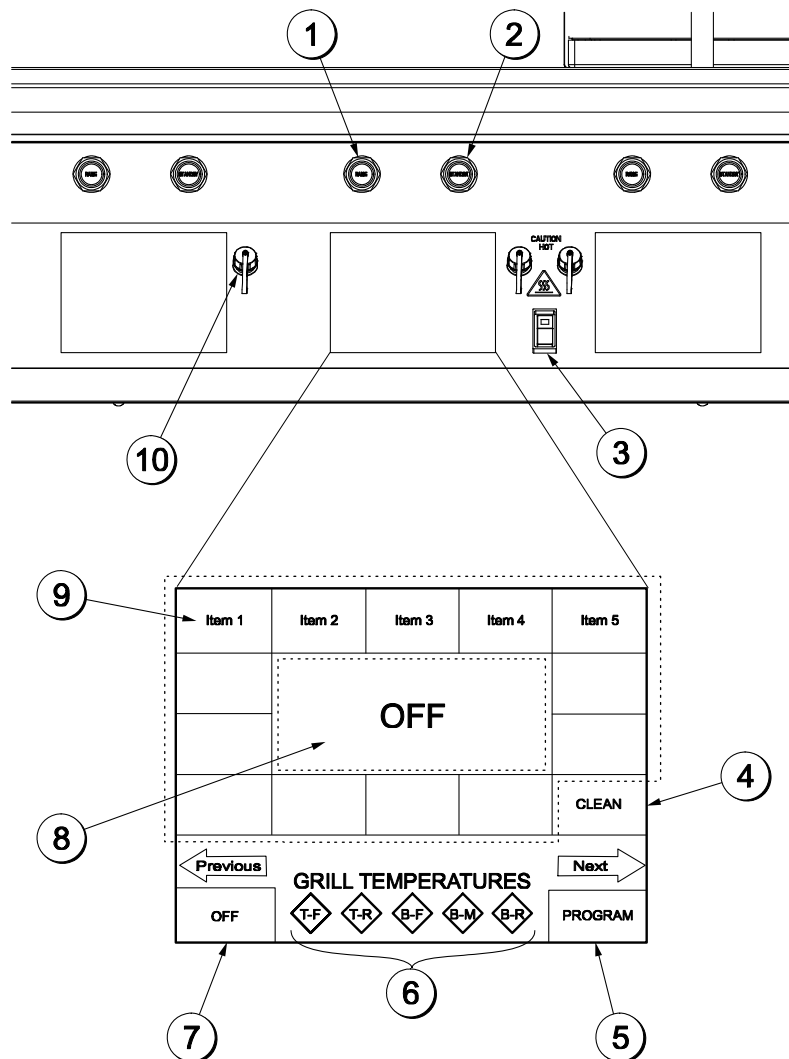
ELEM ENT	OPIS	CZĘŚĆ NR
8	ŚRODEK CZYSZCZĄCY-STERA SHEEN (OPAK. 6 SZT, 1 KWARTA (0,9 L), BUTELKI)	073160
*9	MOCOWANIE ARKUSZA TEFLONOWEGO (PRĘT MOCUJĄCY) (L810, G810, L812, L820, L822, L828, G828)	080594
10	ARKUSZE TEFLONOWE (PUDEŁKO, 9 SZT.) (L810, G810, L812, L820, L822, L828, G828)	080595
***11	POJEMNIK A.-DO PRZECHOWYWANIA NARZĘDZI	X73829
***12	SKROBACZKA DO GRILLA	073225

\* UKAZANO DLA KAŻDEJ PŁYTY

\*\* UKAZANO DLA KAŻDEJ PŁYTY (UWAGA: DO GRILLA DOŁĄCZNE SĄ DODATKOWE ZATRZASKI)

\*\*\* SPRZEDAWANE OSOBNO - SKONTAKTUJ SIĘ Z LOKALNYM DYSTRYBUTOREM

# Rozdział 5 Ważne: Informacje dla operatora



Note: The Model 810 three platen grill has been selected for illustration purposes.

Rys. 11

ELEM ENT	OPIS
1	PRZYCISK RAISE (PODNOSZENIE)
2	PRZYCISK TRYBU STANDBY/COOK (GOTOWOŚĆ/SMAŻENIE)
3	GŁÓWNY PRZEŁĄCZNIK ZASILANIA
4	KLAWISZ TRYBU CLEAN (CZYSZCZENIE)
5	KLAWISZ PROGRAMOWANIA

ELEM ENT	OPIS
6	LAMPKI WSKAŹNIKOWE TEMPERATURY
7	KLAWISZ ZASILANIA
8	WYŚWIETLANIE FUNKCJI
9	KLAWISZE WYBORU POZYCJI MENU
10	POKRYWA GNIAZDA USB

# Rozdział 6 Procedury związane z obsługą

Wybraliśmy trójpłytkowy model L810 do przedstawienia na rysunkach szczegółowych instrukcji obsługi. Jeżeli dany grill ma mniej niż trzy płytki, należy zmodyfikować opisane poniżej czynności do danej konfiguracji płytek.

## Codzienne procedury otwierania

Przed uruchomieniem grilla arkusze folii teflonowej muszą być założone na górnych płytkach. Arkusze należy odwracać codziennie (pomiędzy stroną czarną i szarą).

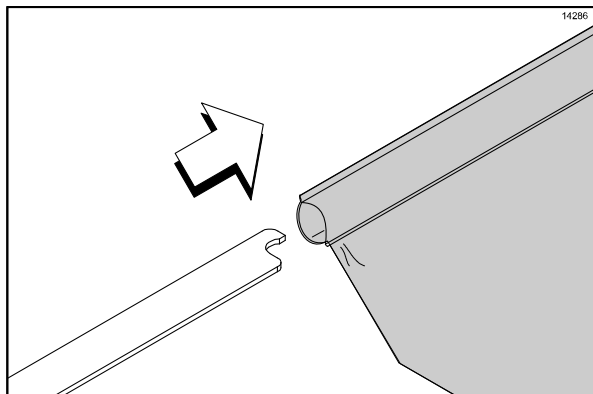
Instalacja arkuszy wymaga wykonania następujących czynności:



**PRZESTROGA:** Przed podjęciem próby założenia lub zdjęcia arkuszy folii teflonowej należy sprawdzić, czy grill jest **SCHŁODZONY**.

### Czynność 1

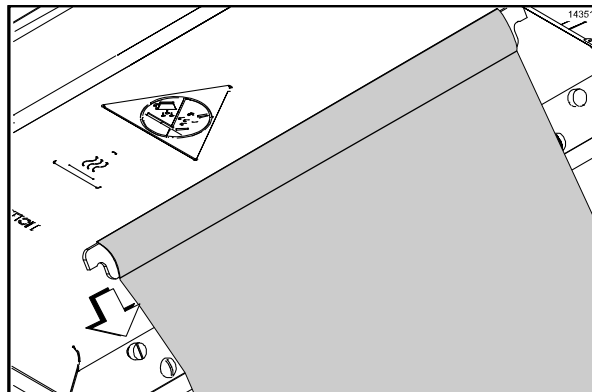
Wsuń pręt napinający arkusz folii teflonowej w rękaw na jednym końcu arkusza folii teflonowej.



Rys. 12

### Czynność 2

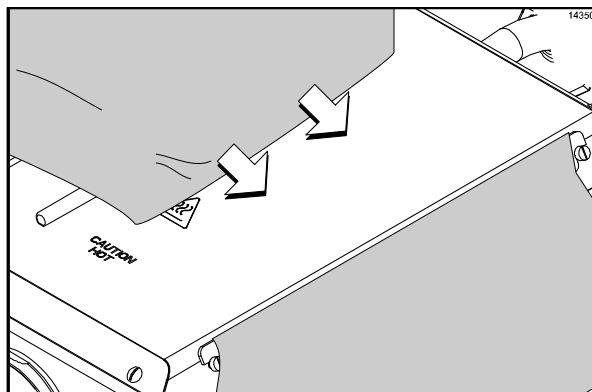
Zaczep pręt napinający arkusz folii teflonowej o śruby boczne o góry górnej płytki.



Rys. 13

### Czynność 3

Przytrzymaj brzeg folii teflonowej, na którym nie ma rękawa. Delikatnie naciągnij arkusz owijając go wokół płytki, od boku do boku.

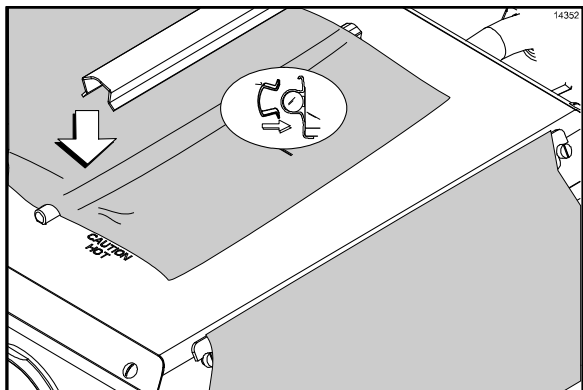


Rys. 14

**Uwaga:** Sprawdź, czy folia teflonowa jest dobrze scentrowana i czy pasuje dobrze do górnej płytki.

#### Czynność 4

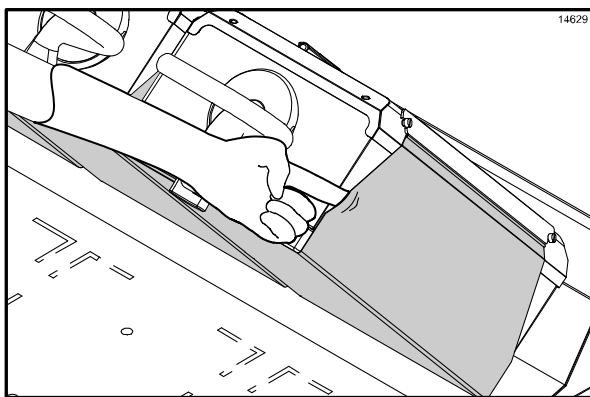
Umieść zatrzaski mocujące na arkuszu folii teflonowej. Wciśnij je na swoje miejsce na pręcie napinającym folię teflonową u góry płyty.



Rys. 15

#### Czynność 5

Sprawdź, czy folia jest dobrze naprężona na górnej płycie.



Rys. 16

**Uwaga:** Zbyt mocne naprężenie folii teflonowej może spowodować jej przedwczesne zużycie.

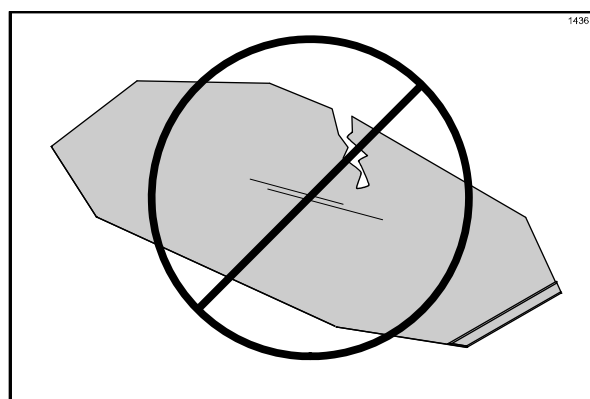
#### Czynność 6

Powtórz czynności 1 - 5 instalując folię na pozostałych górnych płytach.

**Uwaga:** Temperaturę należy sprawdzać wyłącznie po zdjęciu arkusza folii teflonowej.

**Wymiana folii teflonowej konieczna jest, gdy:**

- Podczas procedur czyszczenia nie udaje się usunąć narosłego węgla i produkt przykleja się do arkuszy folii.
- Arkusz jest naderwany w części przylegającej do pieczonego produktu, co powoduje, że produkt przykleja się do arkuszy folii.



Rys. 17

**Uwaga:** Nie jest konieczna wymiana folii teflonowej, kiedy pojawią się na niej bardzo drobne otwory.

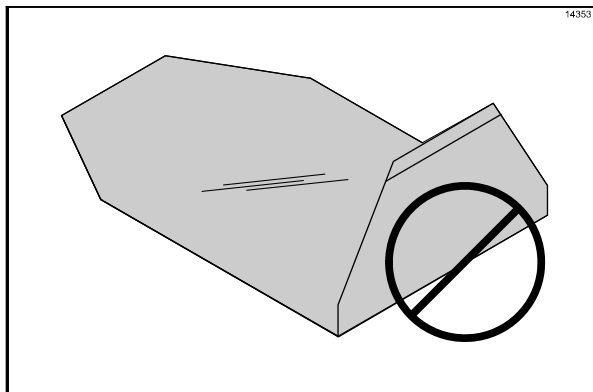


**PRZESTROGA:** Powierzchnia górnej płyty i folia teflonowa są bardzo gorące. Do wymiany folii teflonowej należy stosować rękawice żaroodporne w celu uniknięcia poparzenia.

## Sposób obchodzenia się z arkuszem folii teflonowej

### NIE NALEŻY:

- **NIE WOLNO** związać i nie zginać arkusza.



Rys. 18

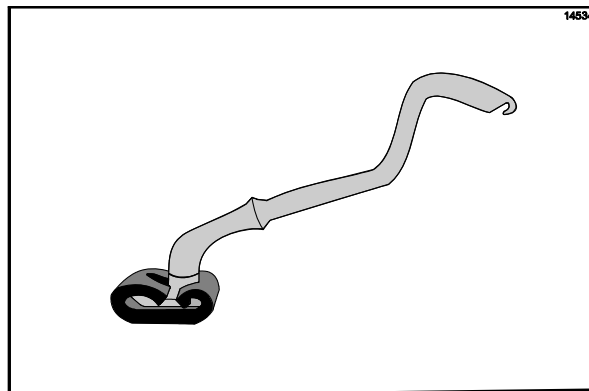
- **NIE WOLNO** dotykać go ostrymi przedmiotami, skrobaczkami do grilla ani gąbkami ściernymi.
- **NIE WOLNO** kłaść na arkuszu innych przedmiotów ani przyrządów.
- **NIE WOLNO** polewać gorącą wodą ani moczyć w wodzie.

### NALEŻY:

- **NALEŻY** czyścić ściągaczką po każdym smażeniu produktu.
- **NALEŻY** przecierać czystą szmatką do grilla nasączoną środkiem odkażającym **co najmniej 4 razy na godzinę**, a częściej w godzinach szczytu.
- **NALEŻY** czyścić codziennie po obu stronach środkiem czyszczącym do grilla przystosowanym do wysokich temperatur oraz gąbką do grilla z uchwytem - zob. str. 15.



**WAŻNE!** Czyścić arkusze folii **WYŁĄCZNIE** środkiem czyszczącym do grilla przystosowanym do wysokich temperatur oraz gąbką do grilla z uchwytem - zob. str. 15. Stosowanie innych gąbek i uchwytów spowodowałoby uszkodzenie arkusza folii teflonowej.



Rys. 19

**Uwaga:** Prawidłową gąbkę do czyszczenia grilla z uchwytem można nabyć od dystrybutora firmy Taylor. (Patrz Str. 15).

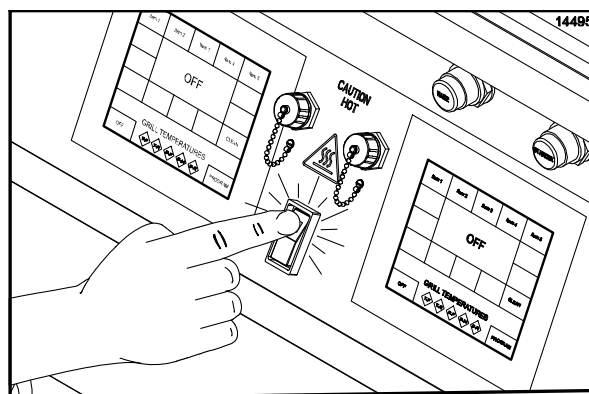
- **NALEŻY** spłukać w celu usunięcia środka czyszczącego i i rozłożyć do wyschnięcia na płaskiej powierzchni.
- **NALEŻY** odwracać arkusze codziennie (pomiędzy stroną czarną i brunatną) i mocować na stronie odwrotnej niż poprzednio używana.

## Uruchomienie grilla

**WAŻNE!** Dolna płyta grilla i górna płyta **MUSZĄ BYĆ CZYSTE** przez rozpoczęciem tych czynności.

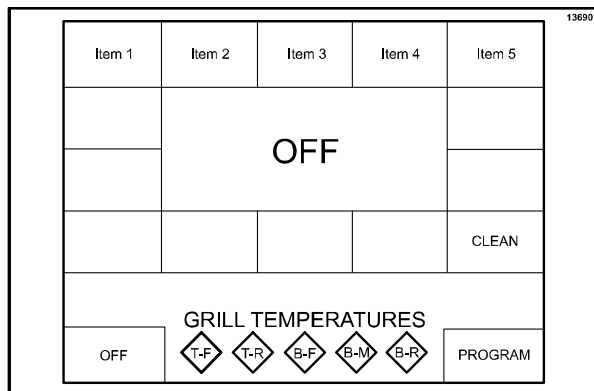
### Czynność 1

Przełącznik zasilania ustaw w pozycji "ON" (włączony).



Rys. 20

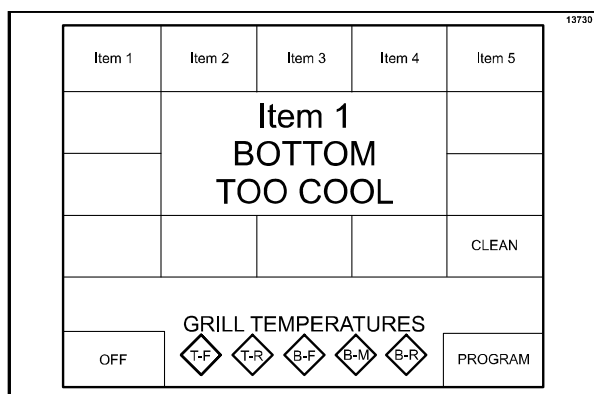
Na ekranie sterowania pojawi się na 5 sekund komunikat "INITIALIZATION" ("ROZRUCH"), a następnie komunikat "OFF" ("WYŁĄCZONY"). Wskaźniki temperatury nie zapalą się. Przez 20 sekund będzie rozlegał się sygnał dźwiękowy, chyba że operator dotknie wyświetlacza, przycisku podnoszenia albo przycisku gotowości.



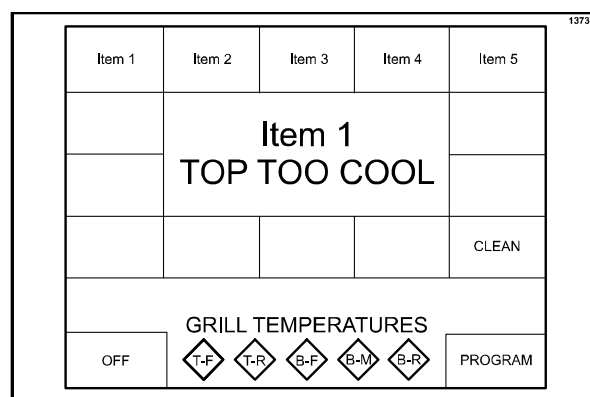
Rys. 21

## Czynność 2

Dotknij klawisza menu na ekranie sterowania, aby uruchomić grill. Grill zacznie nagrzewać się do odpowiedniej temperatury. Na ekranie ukaże się wybrana pozycja menu i komunikaty "BOTTOM TOO COOL" i "TOP TOO COOL" (zbyt niska temp. góry/dołu). Wskaźniki temperatury grilla będą świecić na bursztynowo.

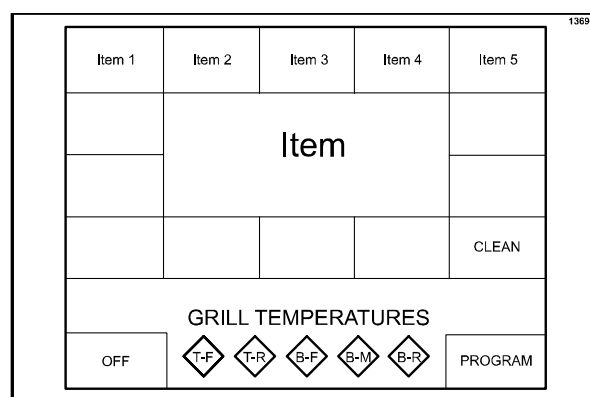


Rys. 22



Rys. 23

Kiedy grill osiągnie właściwą temperaturę, komunikaty temperatury znikną z ekranu, a wskaźniki temperatury będą świecić na zielono.



Rys. 24

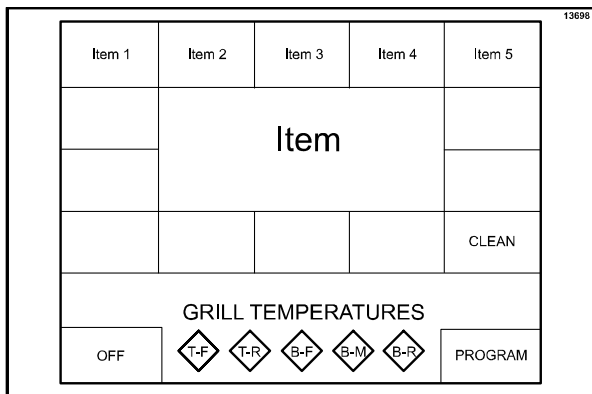


## Programowanie produktów na menu

Tryb programowania można uruchomić, kiedy grill jest w trybie OFF (wył.) lub IDLE (jałowym).

### Czynność 1

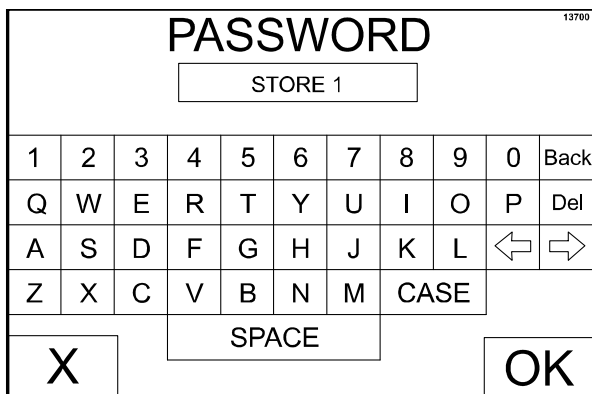
Przyciśnij i przytrzymaj klawisz PROGRAM przez ok. 5 sekund, aby wejść w tryb programowania.



Rys. 25

### Czynność 2

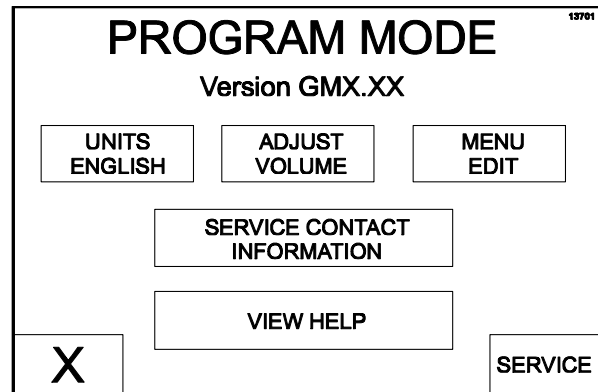
Wyświetlony zostanie ekran PASSWORD (Hasło). Wprowadź następujące hasło: **STORE1**. Naciśnij klawisz OK.



Rys. 26

### Czynność 3

Wyświetlony zostanie ekran PROGRAM MODE (Tryb programowania).



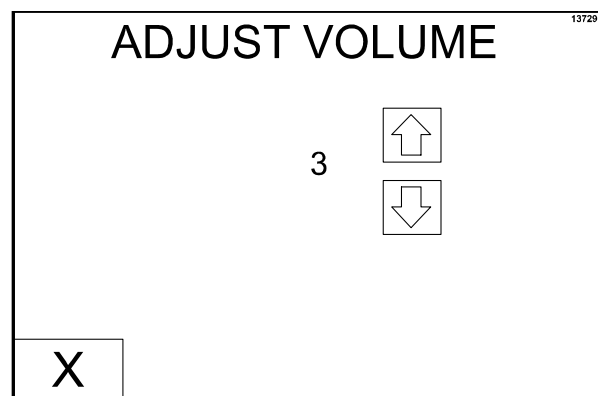
Rys. 27

### Klawisz UNITS (Jednostki)

Klawisz UNITS służy do wyboru jednostek systemu metrycznego lub brytyjskiego. Każde naciśnięcie klawisza UNITS powoduje przełączenie pomiędzy tymi dwoma systemami.

### Klawisz ADJUST VOLUME (Regulacja poziomu głośności)

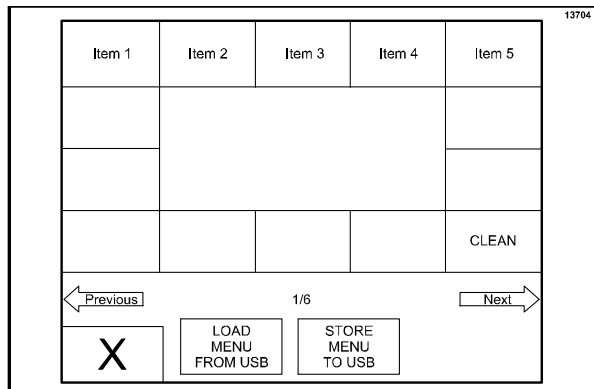
Klawisz ADJUST VOLUME wyświetla aktualną głośność. Aby zwiększyć lub zmniejszyć głośność, naciskaj strzałki w górę lub w dół.



Rys. 28

## Klawisz MENU EDIT (Edycja menu)

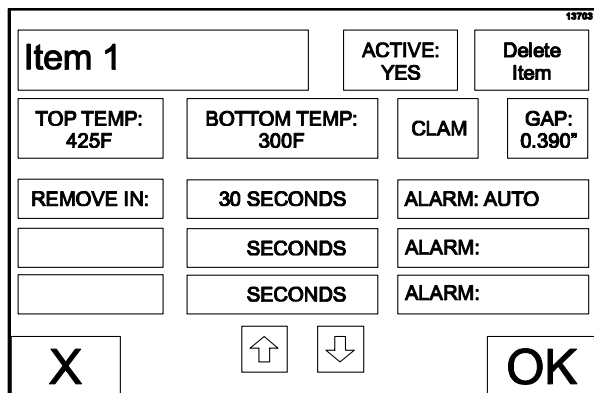
Klawisz MENU EDIT służy do programowania pozycji menu. Naciśnięcie klawisza MENU EDIT powoduje wyświetlanie następującego ekranu.



Rys. 29

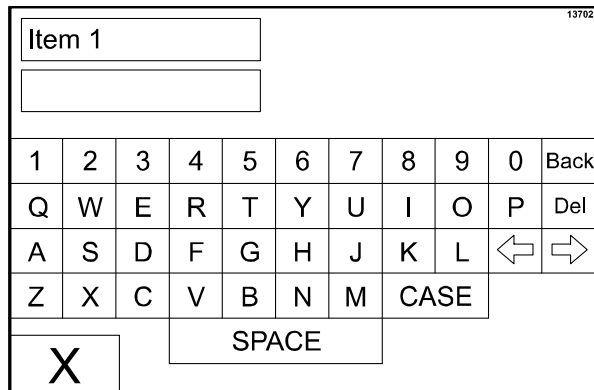
Jeżeli pozycje menu zajmują więcej niż jeden ekran, pozostałe pozycje można wyświetlić naciskając klawisze Previous (Wstecz) i Next (Dalej).

Naciśnij klawisz pozycji menu do zaprogramowania. Ukaże się następujący ekran.



Rys. 30

Aby wprowadzić zmiany do pozycji menu, naciśnij klawisz pozycji menu, aby wyświetlić klawiaturę ekranową. Wpisz wybraną nazwę (do 8 znaków w wierszu) i naciśnij X, aby wrócić na poprzedni ekran.



Rys. 31

**ACTIVE (Aktywne): TES lub NO (TAK lub NIE).** Klawisz wyświetla aktualny wybór. Naciskanie klawisza przełącza pomiędzy opcjami. Wybór YES wyświetla pozycję menu na głównym ekranie.

**TOP TEMP (TEMP PŁYTY GÓRNEJ):** Ten klawisz ukazuje aktualną ustawioną temperaturę płyty. Aby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę, naciskaj strzałki w górę lub w dół.

**BOTTOM TEMP (TEMP PŁYTY DOLNEJ):** Ten klawisz ukazuje aktualną ustawioną temperaturę dolnej płyty grilla. Aby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę, naciskaj strzałki w górę lub w dół.

**Uwaga:** Granice temperatur, które można ustawić dla dowolnej pozycji menu, wynoszą 66°C - 232°C (150°F - 450°F) dla płyty górnej i 66°C - 204°C (150°F - 400°F) dla płyty dolnej grilla. Jeżeli temperatury są ustawione poniżej lub powyżej granic, sterownik temperatur ustawi automatycznie odpowiednio 66°C lub 232°C.

**CLAM (ZACISKOWY)/FLAT (OTWARTY):** Ten klawisz wyświetla aktualne ustawienie (CLAM lub FLAT) tej funkcji. Naciskanie klawisza przełącza pomiędzy opcjami.

**GAP (SZCZELINA):** Ten klawisz jest aktywny tylko po wybraniu opcji CLAM. Ten klawisz wyświetla szczelinę pomiędzy płytami (w calach lub mm) dla tej funkcji. Aby zwiększyć lub zmniejszyć szczelinę, naciskaj strzałki w górę lub w dół.

**FUNKCJE MULTIPLE TIMING (OSOBNEGO ODLICZANIA CZASÓW):** Są cztery funkcje odliczania czasu dla pozycji menu grilla zaciśkowego i płaskiego. Każda funkcja ma powiązany zestaw parametrów. Wyświetlone są funkcje aktualnie powiązane z pozycją menu. Naciśnięcie function 1, function 2 lub function 3 ukazuje następną funkcję z listy. Dostępne funkcje to:

- REMOVE IN (WYJMIJ ZA)
- SEAR IN (PRZYPIECZ ZA):
- TURN IN (OBRÓĆ ZA):
- SEAR/TURN IN

**ALARM AUTO/MANUAL (ALARM AUTO/RĘCZNY):** Ten klawisz wyświetla aktualny stan trybu alarmu: Naciskanie klawisza przełącza pomiędzy opcjami.

Wybranie ALARM AUTO powoduje, że alarm wyłączy się automatycznie po upływie 5 sekund. Wybranie ALARM MANUAL powoduje, że alarm wyłączy się po naciśnięciu przez operatora dowolnego miejsca na ekranie lub przycisku Raise bądź Standby.

**XXX SECONDS:** Ten klawisz wyświetla czas dla tej pozycji menu w sekundach. Aby zwiększyć lub zmniejszyć liczbę sekund, naciskaj strzałki w górę lub w dół.

**GAP (SZCZELINA):** Każda funkcja odliczania czasu ma powiązane ustawienie szczeliny. To ustawienie można zmienić wybierając szerokość szczeliny. Następnie strzałką w górę/w dół można zwiększyć/zmniejszyć szerokość szczeliny.

Po zakończeniu programowania wszystkich wybranych ustawień zapisuje się je naciskając klawisz OK. Aby powrócić na ekran główny bez zapisywania zaprogramowanych wartości, naciśnij klawisz X.

### Klawisz SERVICE CONTACT INFORMATION (Kontakt z serwisem)

Naciśnij klawisz SERVICE CONTACT INFORMATION, aby wyświetlić zaprogramowane informacje o obsłudze serwisowej.



Rys. 32

### Klawisz VIEW HELP (Pokaż menu pomocy)

Klawisz View Help obecnie nie działa (będzie dostępny w przyszłości).

### Ładowanie pozycji menu restauracji na USB

Do wykonania tej operacji można wykorzystać tę samą pamięć flash USB, z której ładowane było oprogramowanie grilla.

#### Czynność 1

Zdejmij osłonę z gniazda USB, aby uzyskać dostęp do portu USB.

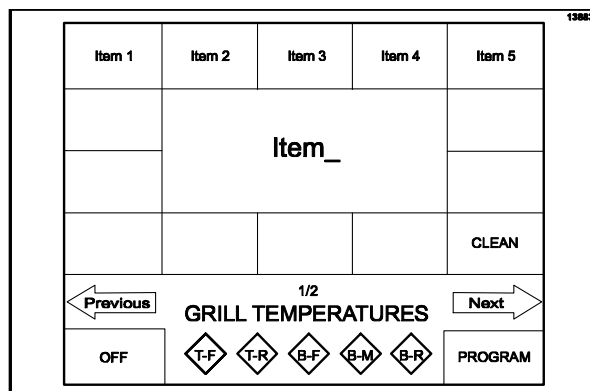
**Uwaga:** Grille z numerami seryjnymi wcześniejszymi niż M1035495 wymagają opuszczenia przedniego panelu w celu uzyskania dostępu do płyt wyświetlacza sterownika.

#### Czynność 2

Włóż pamięć flash USB do portu USB.

#### Czynność 3

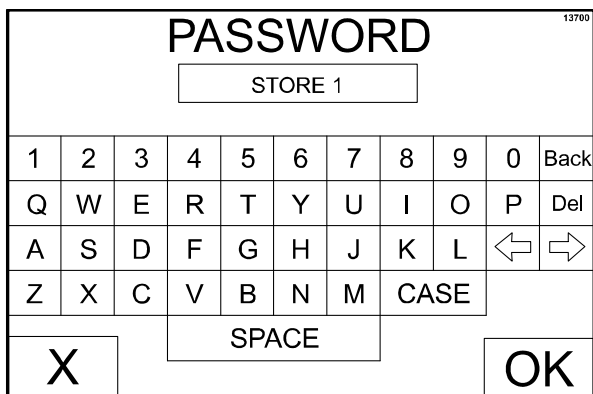
Przyciśnij i przytrzymaj klawisz PROGRAM przez ok. 5 sekund, aby wejść w tryb programowania.



Rys. 33

#### Czynność 4

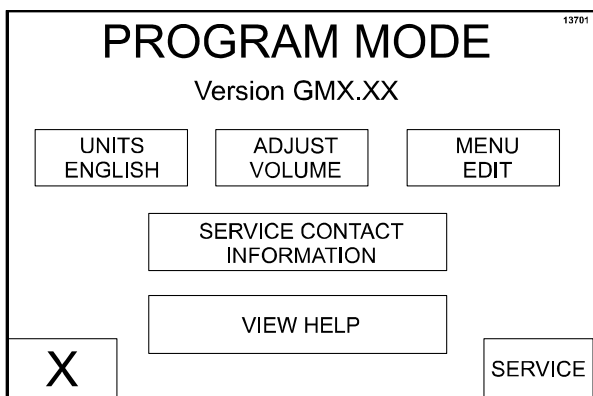
Wprowadź hasło operatora "STORE1". Naciśnij klawisz OK.



Rys. 34

#### Czynność 5

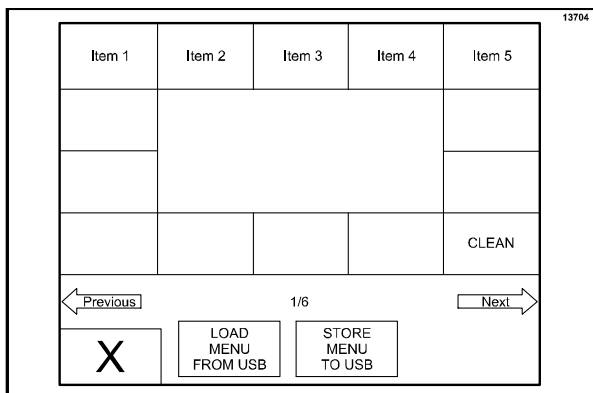
Naciśnij klawisz MENU EDIT.



Rys. 35

#### Czynność 6

Naciśnij klawisz STORE MENU TO USB (Zapisz menu na USB).



Rys. 36

#### Czynność 7

Na wyświetlanej klawiaturze wpisz nazwę pliku (do 8 znaków), w którym zostaną zapisane pozycje menu. Naciśnij klawisz OK. Pozycje menu zostaną zapisane na pamięci flash USB.

#### Czynność 8

Wymij pamięć flash USB z portu USB i załóż osłonę gniazda USB.

**Uwaga:** Grille z numerami seryjnymi wcześniejszymi niż M1035495 wymagają założenia przedniego panelu po tej czynności.

## Ładowanie pozycji menu z USB

Po załadowaniu właściwego oprogramowania na pamięć flash USB, następną płytę sterowania można zaprogramować z tej pamięci USB.

#### Czynność 1

Powtórz czynności 1 do 5 z "Ładowanie pozycji menu restauracji na USB".

#### Czynność 2

Naciśnij klawisz LOAD MENU FROM USB (Załaduj menu z USB).

#### Czynność 3

Sterownik może wyświetlać do 5 opcji menu załadowanych na pamięć flash USB. Naciśnij klawisz, aby wybrać właściwe menu do załadowania. Sterownik wyświetli "DONE" u dołu ekranu po zakończeniu ładowania menu.

#### Czynność 4

Wymij pamięć flash USB z portu USB i załóż osłonę gniazda USB.

#### Czynność 5

Aby załadować pozycje menu z pamięci flash USB na inną płytę sterownika, powtórz tę procedurę ładowania oprogramowania.

**Uwaga:** Grille z numerami seryjnymi wcześniejszymi niż M1035495 wymagają założenia przedniego panelu po tej czynności.

## Sposób rozmieszczania i zdejmowania mięsa

Na grillu należy przestrzegać zaleceń co do sposobu rozmieszczania produktów mięsnych. Mięso umieszcza się na dolnej płycie grilla od przodu do tyłu. Górna płyta uniesie się po zakończeniu cyklu smażenia.

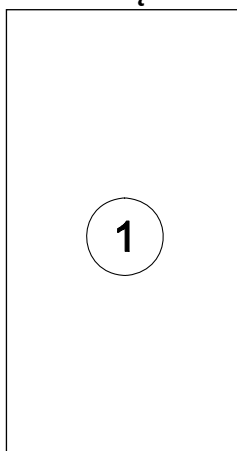
**Uwaga: Bardzo ważne jest zdejmowanie porcji mięsa z dolnej płyty grilla w tej samej kolejności, w jakiej były one rozkładane do smażenia.**

Mięso musi zostać zdjęte natychmiast po podniesieniu się górnej płyty do położenia OTWARTEGO i po przyprawieniu mięsa.

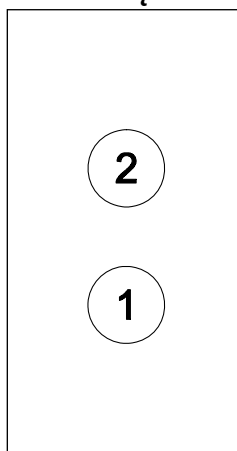
Mięso umieszcza się zwykle po dwie porcje na raz, od przodu do tyłu i od prawej do lewej strony grilla. Kolejność zdejmowania jest pokazana na schematach (wg liczb na środku każdej porcji mięsa).

### Grille serii L (z dłuższą płytą)

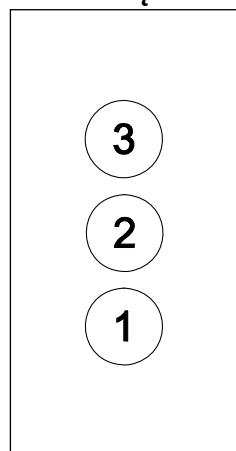
1 mięso



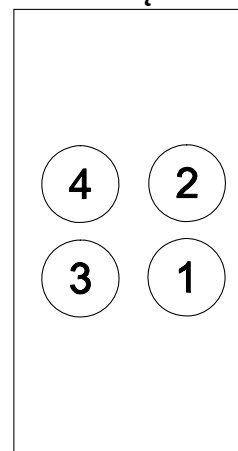
2 mięsa



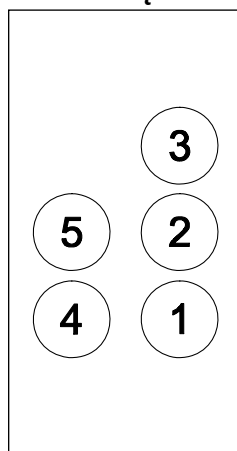
3 mięsa



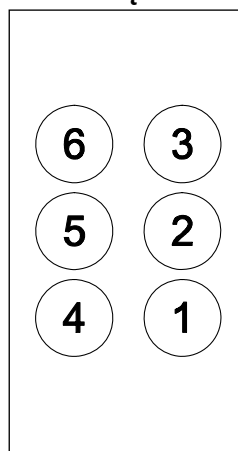
4 mięsa



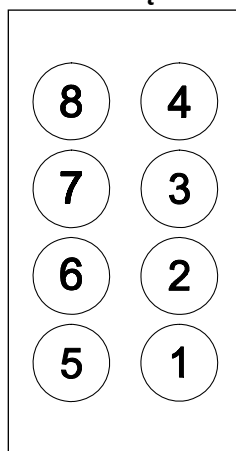
5 mięs



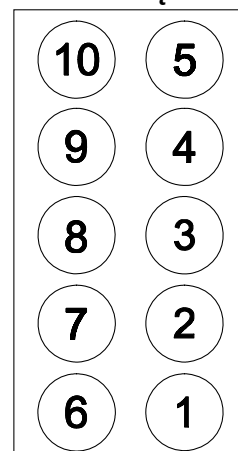
6 mięs



8 mięs



10 mięs

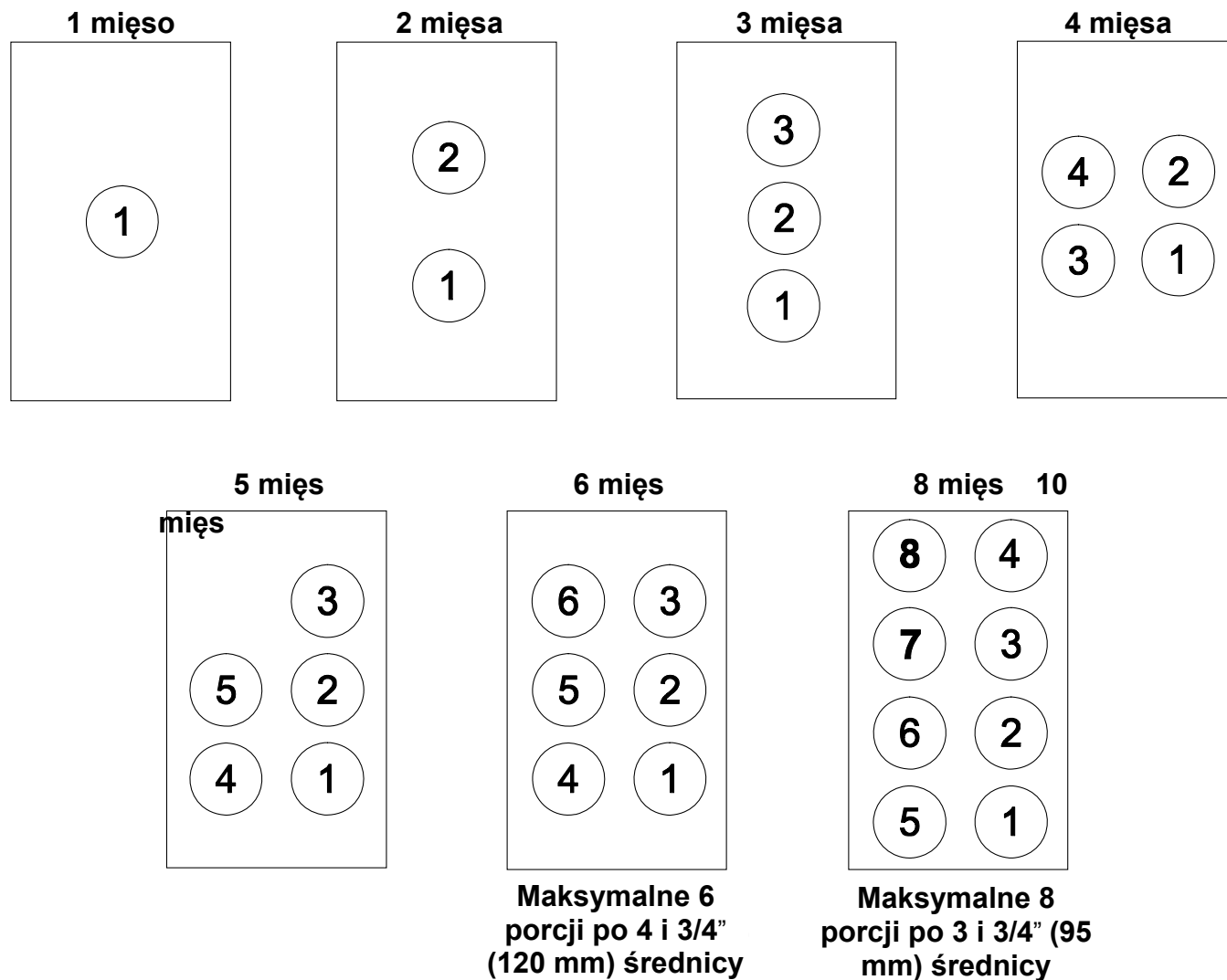


**Maksymalne 8 porcji po 4 i 3/4" (120 mm) średnicy**

**Maksymalne 10 porcji po 3 i 3/4" (95 mm) średnicy**

## Sposób rozmieszczania i zdejmowania mięsa(*ciąg dalszy*)

### Grille serii C (z krótszą płytą)



## Procedury związane z obsługą

### Smażenie produktów

#### Czynność 1

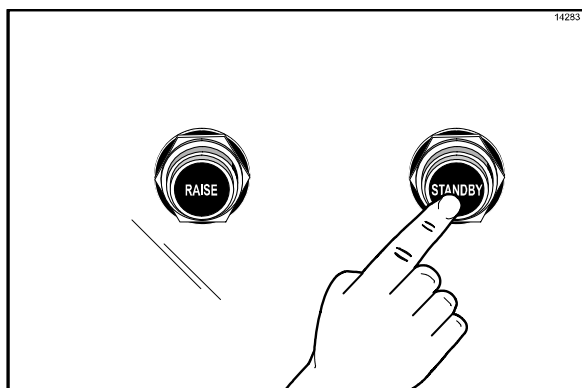
Naciśnij klawisz pozycji menu do usmażenia. Grill osiągnie właściwą temperaturę, kiedy komunikaty temperatury znikną z ekranu, a wskaźniki temperatury będą świecić na zielono.

#### Czynność 2

Szybko rozłóż mięso na dolnej płycie grilla od przodu do tyłu.

#### Czynność 3

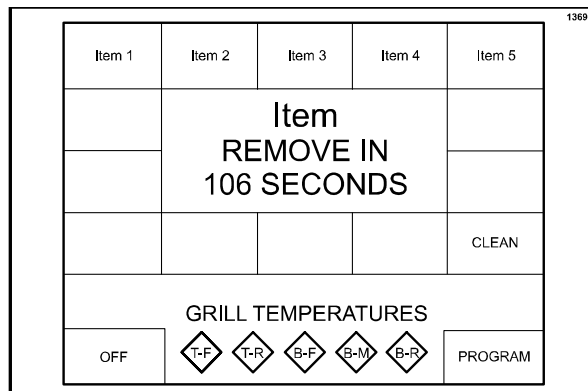
Naciśnij przycisk STANDBY raz.



Rys. 37

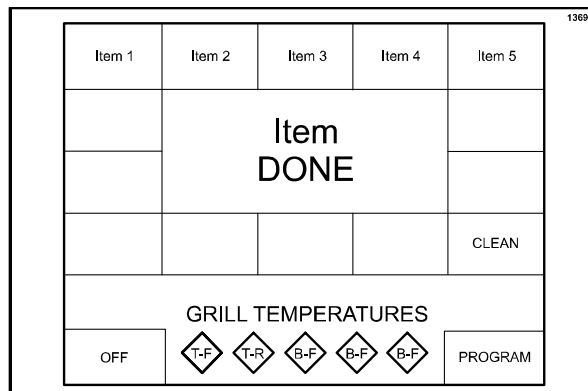
Podczas opuszczania płyt górnych na ekranie wyświetlany jest komunikat "MOVING DOWN".

Podczas cyklu smażenia na ekranie ukazana jest aktualna pozycja menu, "REMOVE IN" (Zdejmij za) i czas pozostały do zdjęcia produktu.



Rys. 38

Na końcu cyklu smażenia na sterowniku ukaże się komunikat "DONE", odzwie się alarm, a płyta górna automatycznie podniesie się.



Rys. 39

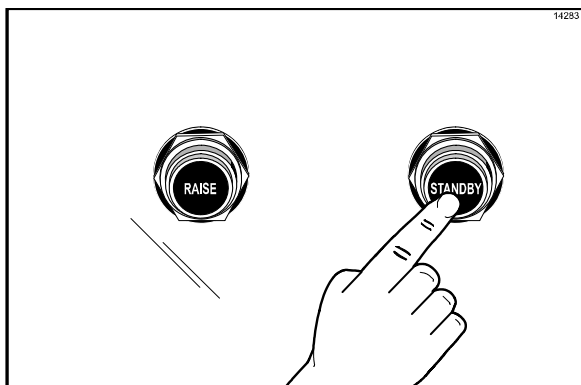
**Uwaga:** Aby skasować cykl smażenia w dowolnej chwili, naciśnij przycisk RAISE. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz ukaże "CANCEL" przez 5 sekund, a następnie grill przejdzie w tryb jałowy (IDLE).

## Stan gotowości urządzenia

W czasie przestoju grilla, kiedy żaden produkt nie jest na nim pieczony, górna płyta musi być przestawiona w położenie STANDBY (GOTOWOŚĆ).

### Czynność 1

Aby przestawić górną płytę w stan gotowości (STANDBY) przyciśnij przycisk STANDBY dwukrotnie, gdy płyta górna jest otwarta.

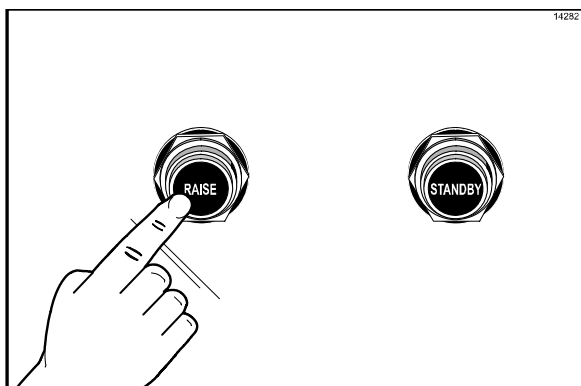


Rys. 40

Następnie na ekranie ukaże się "GOING TO STANDBY" (PRZECHODZENIE W STAN GOTOWOŚCI), a potem STANDBY.

### Czynność 2

Naciśnij przycisk RAISE (PODNOSZENIE) w celu OTWARCIA górnej płyty przed powrotem do smażenia.



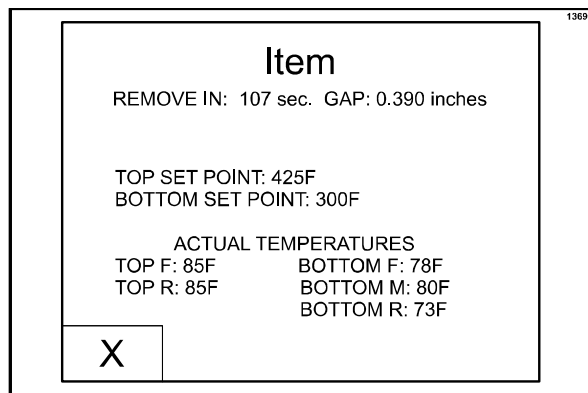
Rys. 41



**PRZESTROGA:** Nie wolno podnosić górnej płyty siłą. Może to spowodować uszkodzenia podzespołów urządzenia. Górną płytę podnosi się wyłącznie przyciskając klawisz "RAISE" ("Podnoszenie")!

## Parametry menu

Ustawienia i bieżące temperatury aktualnego produktu wyświetla się poprzez przyciśnięcie i przytrzymanie przez 5 sekund pozycji menu. Na ekranie ukaże się czas smażenia, szerokość szczeliny, ustawione temperatury i odczyty aktualnej temperatury dla każdej strefy tego produktu.



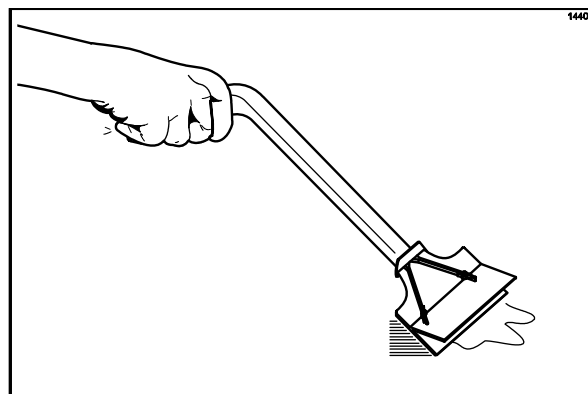
Rys. 42

Jeżeli klawisz nie zostanie naciśnięty w ciągu 20 sekund, sterownik grilla wróci na normalny ekran. Naciśnięcie klawisza X spowoduje powrót do głównego menu.

## Czyszczenie po każdym smażeniu

### Czynność 1

Usuń skrobakiem do grilla tłuszcz z dolnej płyty grilla ruchami od przodu do tyłu. **Nie skrob** skrobakiem tylnej części dolnej płyty grilla w poprzek.

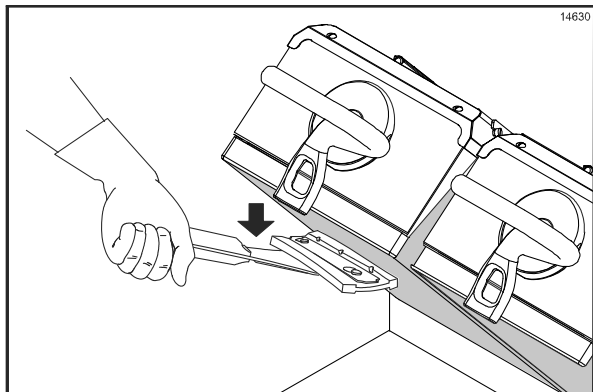


Rys. 43



### Czynność 2

Ściągaczką wyczyść folię teflonową na górnej płycie. Trzymaj uchwyt ściągaczki skierowany lekko w górę. Czyść arkusz ruchem z góry na dół. (**Uwaga:** Podczas wycierania arkusza teflonu ściągaczką nie należy nadmiernie naciskać. Mogłoby to zarysować lub rozerwać arkusz).

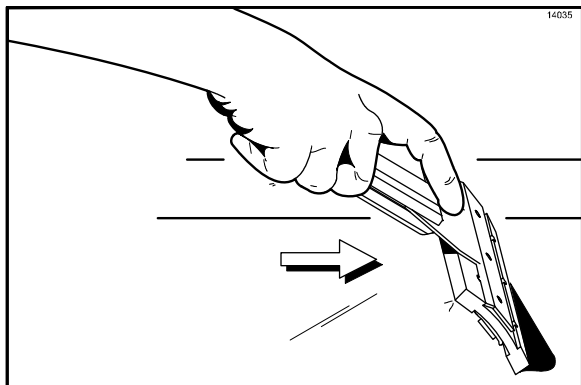


Rys. 44

### Czynność 3

Ściągaczką przepchnij tłuszcz z tyłu dolnej płyty grilla do puszki na tłuszcz.

**NIE STOSUJ skrobaka do grilla do tej czynności.**



### Czynność 4

Czyść ścierką do grilla tylną płytę przeciwrozpryskową i gumę ściągaczki w czasie wykonywania powyższej czynności.

**Uwaga:** Aby przedłużyć okres eksploatacji arkusza folii teflonowej przecieraj ją wilgotną, złożoną ścierką do grilla nasyconą środkiem odkażającym co najmniej **cztery razy** na godzinę.



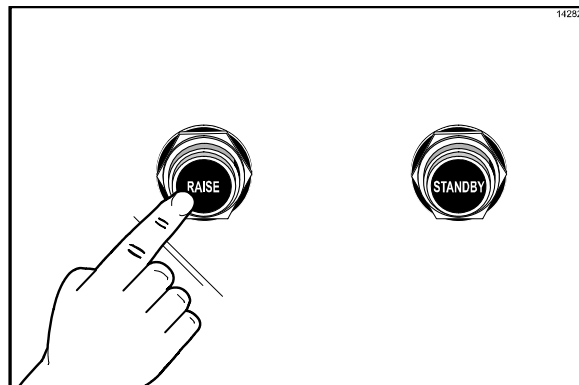
**PRZESTROGA:** Powierzchnia górnej płyty jest bardzo **GORĄCA**. Podczas przecierania folii teflonowej należy zachować wyjątkową ostrożność.

## Codzienne procedury czyszczenia

**Uwaga:** Wybraliśmy trójpłytkowy model L810 do przedstawienia na rysunkach szczegółowych instrukcji obsługi. Jeżeli dany grill ma mniej niż trzy płyty, należy zmodyfikować opisane poniżej czynności do danej konfiguracji płyt.

### Czynność 1

Naciśnij czerwony przycisk RAISE (PODNOSENIE) w celu OTWARCIA górnej płyty.



Rys. 45

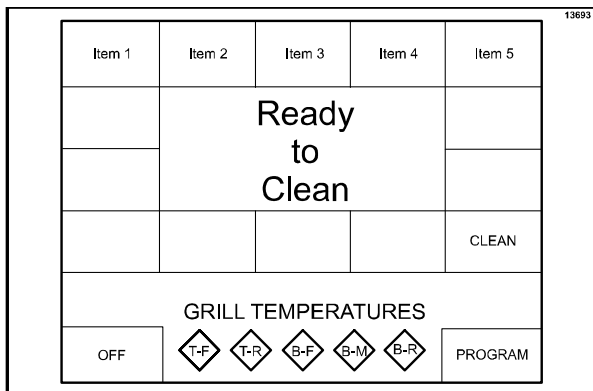


**PRZESTROGA:** Nie wolno podnosić górnej płyty siłą. Może to spowodować uszkodzenia podzespołów urządzenia. Górną płytę podnosi się wyłącznie przyciskając klawisz "RAISE" ("Podnoszenie")!

**Uwaga:** NIE NALEŻY przestawiać przełącznika zasilania w położenie OFF, kiedy płyty są opuszczone.

### Czynność 2

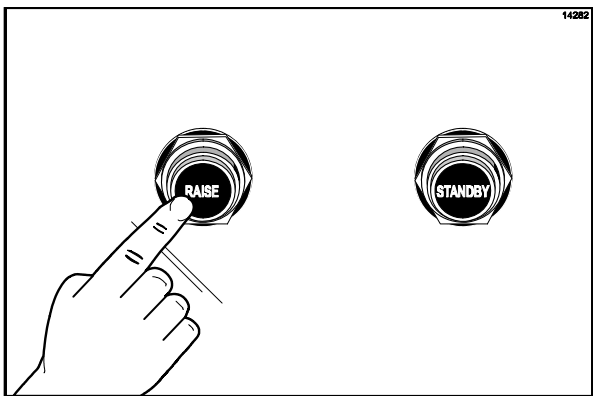
Naciśnij przycisk CLEAN. Po osiągnięciu przez powierzchnie grzewcze odpowiedniej temperatury czyszczenia, rozlegnie się alarm i pojawi komunikat READY TO CLEAN ("GOTOWY DO CZYSZCZENIA").



Rys. 46

### Czynność 3

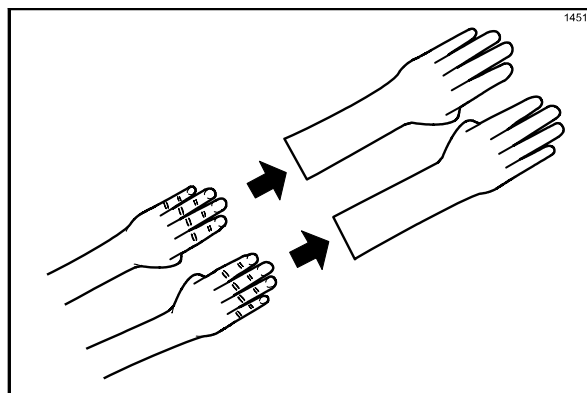
Naciśnij klawisz RAISE, aby wyłączyć alarm.



Rys. 47

### Czynność 4

Włóż rękawice chroniące przed poparzeniem.



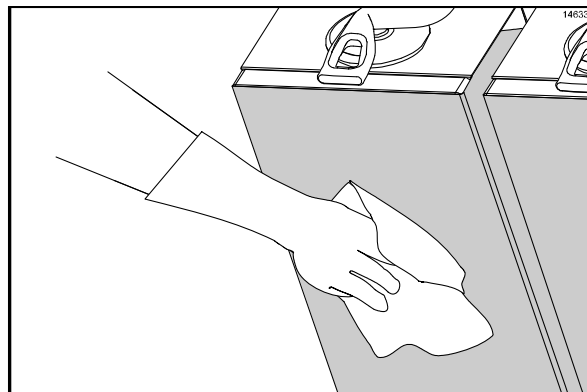
Rys. 48



**PRZESTROGA:** Powierzchnia górnej płyty i folia teflonowa są bardzo gorące. Wykonywanie tej czynności wymaga wyjątkowej uwagi w celu uniknięcia poparzenia.

### Czynność 5

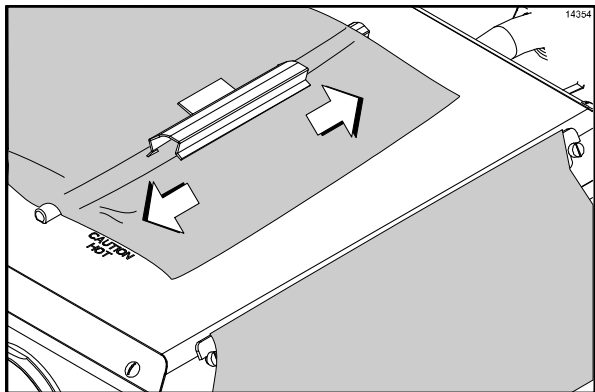
Wytrzyj widoczne strony arkuszy folii teflonowej czystą ścierką do grilla zwilżoną środkiem odkażającym.



Rys. 49

### Czynność 6

Wymij pręt napinający arkusz folii teflonowej, zatrzaski do folii i sam arkusz folii teflonowej. Umieść te części w zlewie, gdzie zostaną następnie umyte i wypłukane.



Rys. 50

### Czynność 7

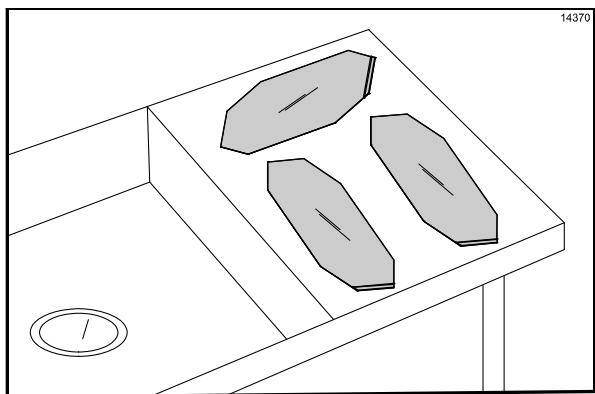
Powtórz czynności 1 - 6 na pozostałych górnych płytach.

### Czynność 8

Umyj i splucz pręty i zatrzaski w zlewie. Odlóż na bok, przydadzą się później.

### Czynność 9

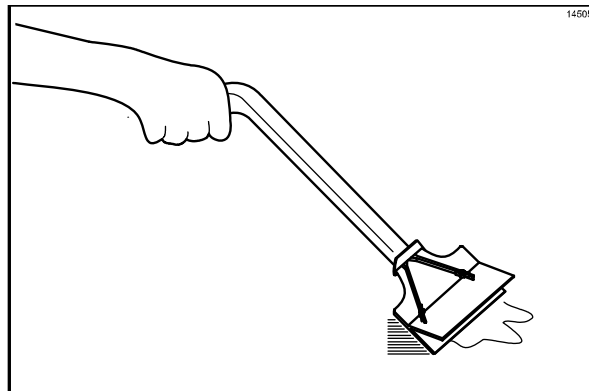
Odlóż arkusze folii teflonowej na czystą, płaską powierzchnię koło zlewu do dalszego czyszczenia. **Nie zwijaj, nie składaj i nie kładź folii na ostre przedmioty.**



Rys. 51

### Czynność 10

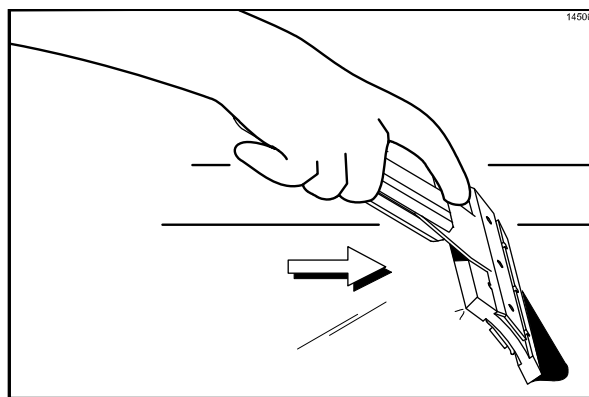
Skrobakiem do grilla zeskrób tylko **dolną** płytę grilla, od przodu do tyłu.



Rys. 52

### Czynność 11

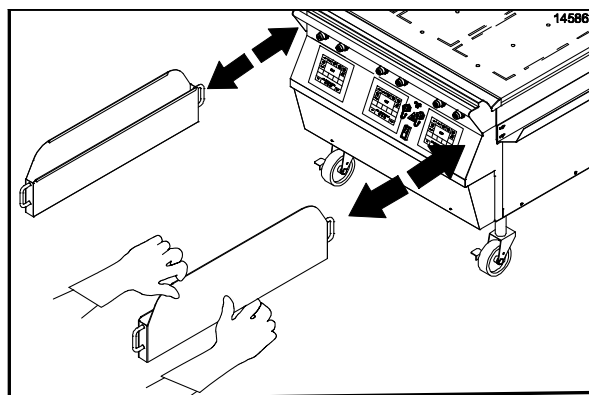
Ściągaczką do grilla przepchnij pozostałości tłuszczu do rynienek na tłuszcz.



Rys. 53

### Czynność 12

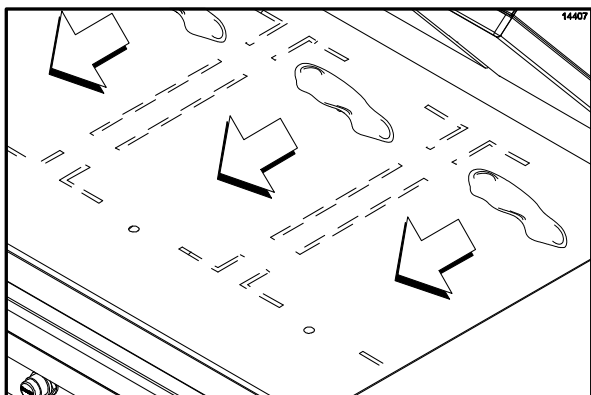
Wymij, opróżnij i załóż ponownie rynienki na tłuszcz.



Rys. 54

### Czynność 13

Wlej ok. 90 ml zatwierdzonego środka do czyszczenia grilla przystosowanego do wysokich temperatur na każdą 12-calową (305 mm) strefę smażenia.



Rys. 55

### Czynność 14

Starannie umocuj nierysującą gąbką w uchwycie do czyszczenia grilla.



**WAŻNE!** Czyść grill **WYŁĄCZNIE** gąbką do grilla z uchwytem - zob. str. 15. Stosowanie innych gąbek i uchwytów spowodowałyby uszkodzenie arkusza folii teflonowej.

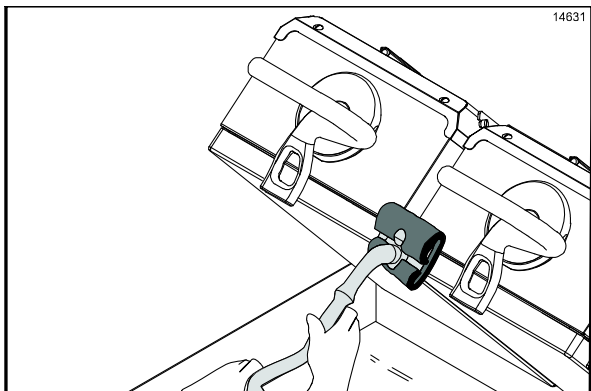
### Czynność 15

Zanurz gąbkę w środku do czyszczenia grilla.

**WAŻNE: NIE NALEŻY SKROBAĆ** po nałożeniu środka do czyszczenia grilla w poniższych czynnościach:

### Czynność 16

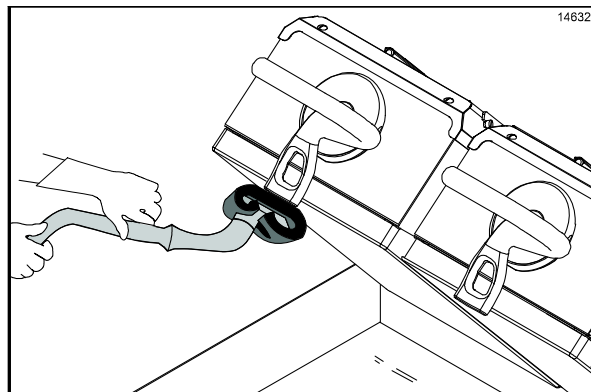
Nałóż środek do czyszczenia grilla na przednią część płyty górnej.



Rys. 56

### Czynność 17

Nałóż środek do czyszczenia grilla na dolne powierzchnie uchwytów do płyt.



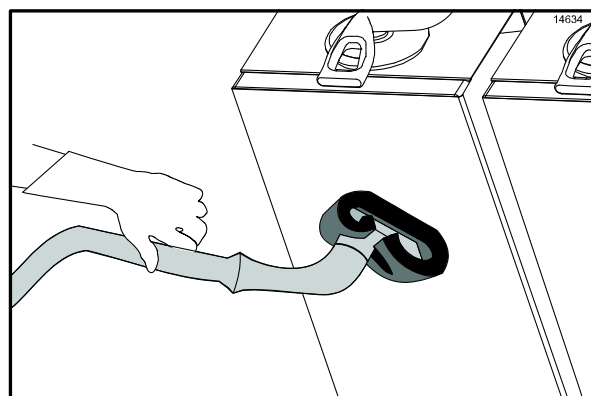
Rys. 57



**NIE WOLNO** stosować do szorowania grilla metalowych skrobaków, gąbek z materiałem ściernym, siatek i szczotek drucianych. Może to spowodować uszkodzenia podzespołów urządzenia.

### Czynność 18

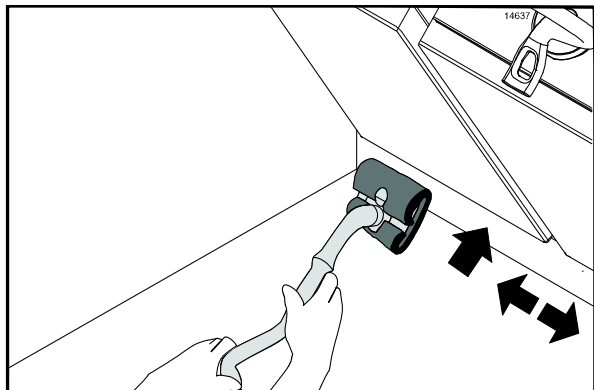
Nałóż środek do czyszczenia grilla na powierzchnie płyt.



Rys. 58

### Czynność 19

Nałóż środek do czyszczenia grilla na tylną powierzchnię płyty górnej.



Rys. 59

### Czynność 20

Nałóż środek do czyszczenia grilla na zewnętrzne brzegi prawej i lewej płyty.

### Czynność 21

W razie potrzeby naciśnij przycisk STANDBY dwukrotnie, aby zamknąć jedną z górnych płyt.

**Tylko model 810:** Naciśnij przycisk STANDBY dwukrotnie, aby zamknąć środkową płytę górną. Nałóż środek do czyszczenia grilla na obie powierzchnie płyty środkowej.

### Czynność 22

Nałóż środek do czyszczenia grilla na wewnętrzne brzegi prawej i lewej płyty.

### Czynność 23

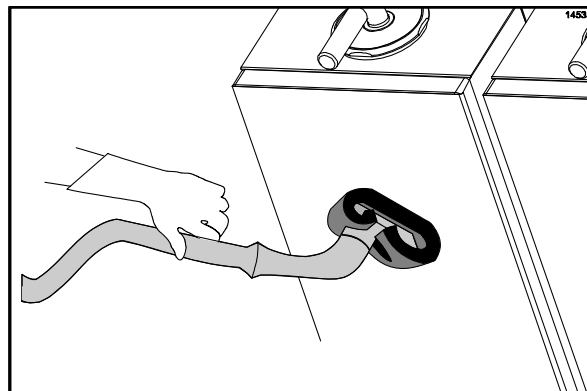
Naciśnij czerwony przycisk RAISE, aby podnieść opuszczoną płytę.

### Czynność 24

Delikatnie pocieraj przednie strony płyt i spody uchwytów płyt nierysującą gąbką do czasu, aż środek czyszczący do grilla rozpuści nagromadzone zanieczyszczenia. Na trudno schodzące zanieczyszczenia nałóż kolejną porcją środka do czyszczenia i lekko pocieraj. **Nie płucz płyt na tym etapie.**

### Czynność 25

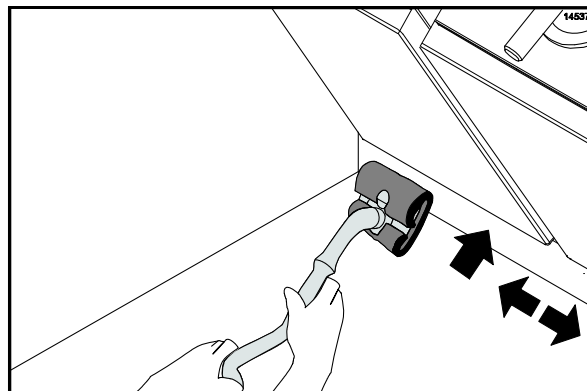
Lekko pocieraj powierzchnie płyt.



Rys. 60

### Czynność 26

Lekko pocieraj tylne powierzchnie płyt górnych.



Rys. 61

### Czynność 27

Lekko pocieraj zewnętrzne brzegi prawej i lewej płyty.

### Czynność 28

Naciśnij przycisk STANDBY dwukrotnie, aby zamknąć jedną z górnych płyt.

**Tylko model 810:** Naciśnij przycisk STANDBY dwukrotnie, aby zamknąć środkową płytę górną. Lekko pocieraj obie powierzchnie środkowej płyty.

### Czynność 29

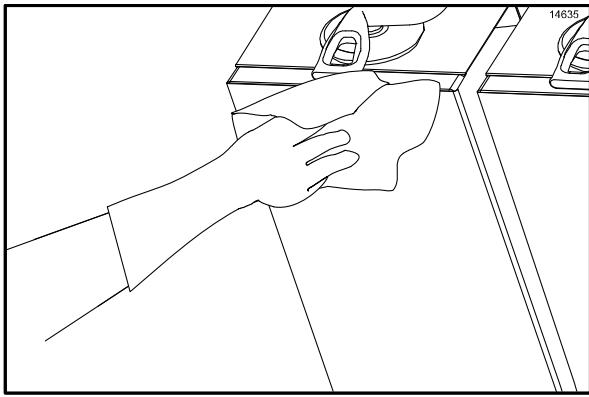
Lekko pocieraj wewnętrzne brzegi prawej i lewej płyty.

### Czynność 30

Naciśnij czerwony przycisk RAISE, aby podnieść opuszczoną płytę.

### Czynność 31

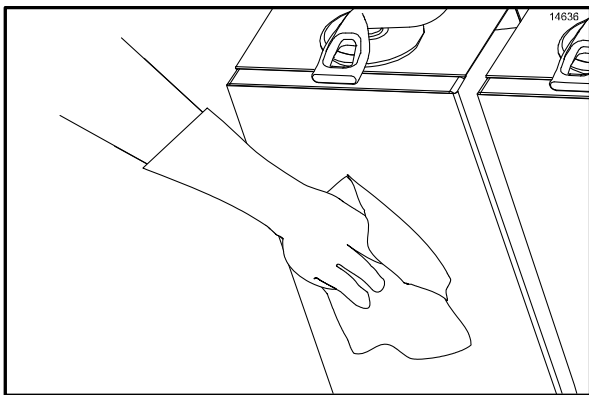
Czystą szmatką nasączoną środkiem odkażającym zetrzyj środek czyszczący z uchwytów płyt oraz przednich, bocznych i tylnych powierzchni płyt.



Rys. 62

### Czynność 32

Czystą szmatką nasączoną środkiem odkażającym zetrzyj środek czyszczący powierzchni smażących.



Rys. 63

### Czynność 33

Naciśnij przycisk STANDBY dwukrotnie, aby zamknąć jedną z górnych płyt.

**Tylko model 810:** Naciśnij przycisk STANDBY dwukrotnie, aby zamknąć środkową płytę górną. Czystą szmatką nasączoną środkiem odkażającym zetrzyj środek czyszczący z obydwu powierzchni płyty środkowej.

### Czynność 34

Czystą szmatką nasączoną środkiem odkażającym zetrzyj środek czyszczący z wewnętrznych brzegów lewej i prawej płyty.

### Czynność 35

Naciśnij czerwony przycisk RAISE, aby podnieść opuszczoną płytę.

### Czynność 36

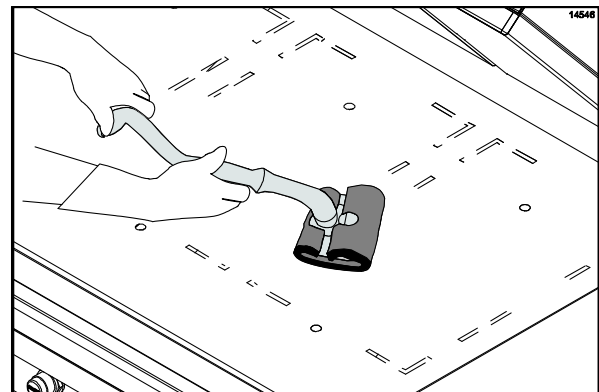
Czystą szmatką nasączoną środkiem odkażającym przetrzyj zewnętrzne powierzchnie wszystkich górnych płyt, szczególnie miejsca wokół zawiasów górnych płyt.

### Czynność 37

Rozpoczynając od tyłu dolnej płyty grilla, rozprowadź pozostały środek czyszczący po całej powierzchni. **Nie szoruj w czasie nakładania środka czyszczącego.**

### Czynność 38

Delikatnie pocieraj powierzchnie nierysującą gąbką do czasu, aż środek czyszczący do grilla rozpuści nagromadzone zanieczyszczenia.



Rys. 64

**Uwaga:** Tylną część górnej płyty oraz zespół zawiasów można łatwo wytrzeć od przodu urządzenia. Przy codziennym czyszczeniu nie powinno być na nich żadnych pozostałości zwęglonej warstwy.

## WAŻNE!







**NIE WOLNO** posługiwać się strumieniem wody do czyszczenia lub płukania grilla.



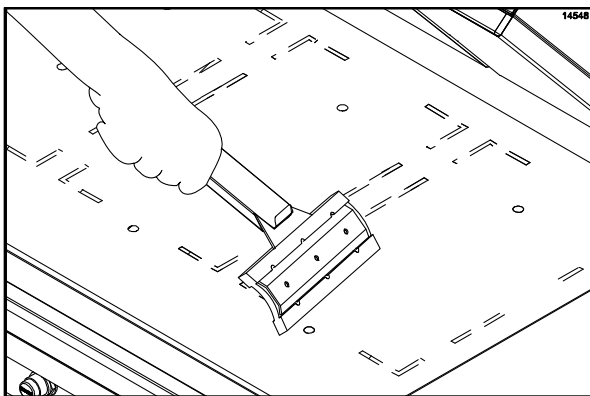
W żadnym wypadku **NIE WOLNO** polewać górnej ani dolnej płyty grilla zimną wodą ani okładać ich lodem w celu ostudzenia.

Ignorowanie tych zaleceń może być przyczyną:

-  poważnego porażenia elektrycznego
-  niebezpieczeństwo poparzenia gorącą parą
-  nagromadzenia się płynu wewnątrz grilla powodujące uszkodzenie podzespołów elektrycznych.
-  uszkodzenia powierzchni smażących

### Czynność 39

Ostrożnie polej ciepłą wodą dolną płytę grilla, od tyłu do przodu. Ściągaczką do grilla zepchnij pozostałości środka czyszczącego z powierzchni grilla.



Rys. 65

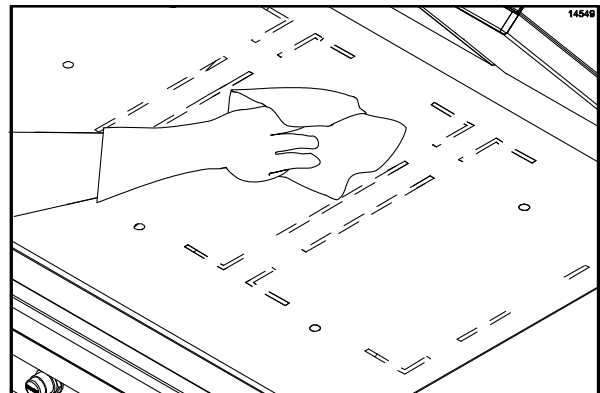


### Aby uniknąć uszkodzenia grilla:

- Nie wolno stosować siatek drucianych do grilla do górnej ani do dolnej płyty.
- Nie wolno stosować żadnych środków czyszczących z materiałem ściernym ani środków innych zatwierdzony środek czyszczący
- Nie wolno dopuścić do kontaktu skrobaka do grilla lub szorstkich środków czyszczących z folią teflonową.

### Czynność 40

Polej czystą ścierkę do grilla nasączoną środkiem odkażającym niewielką ilością letniej wody, przytrzymując ją przy dolnej płycie grilla. Wycieraj dolną płytę grilla do usunięcia całego osadu.



Rys. 66

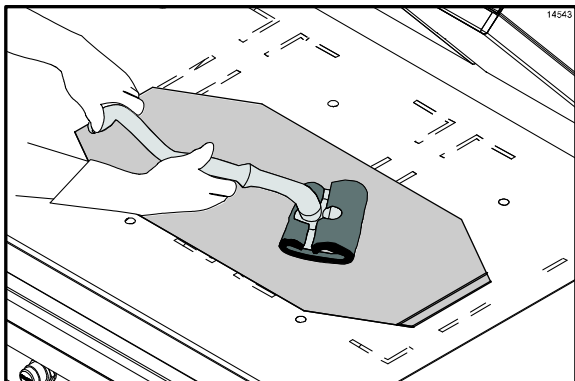


**WAŻNE!** Do czynności 41 można stosować **WYŁĄCZNIE** gąbkę do grilla z uchwytem - zob. str. 15. Stosowanie innych gąbek i uchwytów spowodowałoby uszkodzenie arkusza folii teflonowej.

**Uwaga:** Prawidłową gąbkę do czyszczenia grilla z uchwytem można nabyć od dystrybutora firmy Taylor. (Patrz Str. 15).

#### Czynność 41

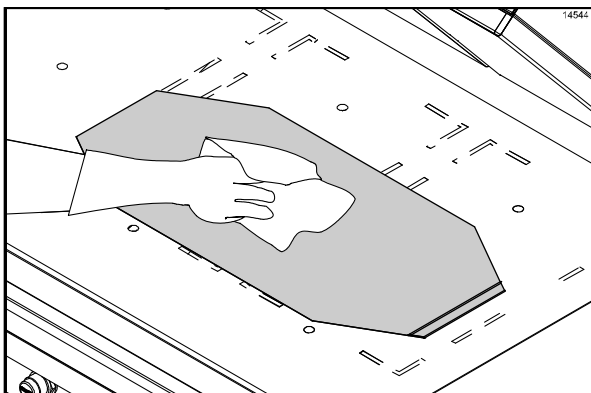
Ułóż arkusze folii teflonowej płasko na dolnej płycie grilla. Delikatnie wyczyść obie strony arkuszy zatwierdzonym środkiem czyszczącym do grilla przystosowanym do wysokich temperatur oraz gąbką do grilla z uchwytem.



Rys. 67

#### Czynność 42

Przetrzyj obie strony arkuszy teflonu czystą ścierką do grilla zwilżoną środkiem odkażającym.



Rys. 68

#### Czynność 43

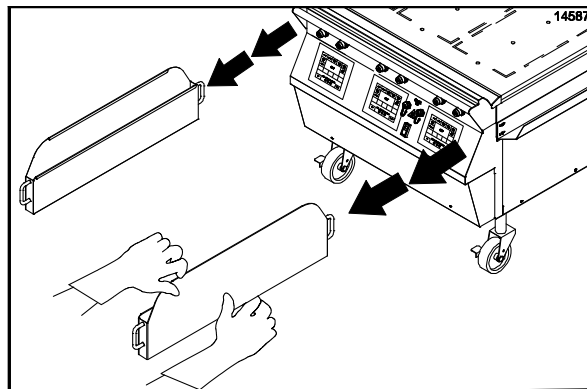
Umieść wszystkie części na czystej, odkażonej, płaskiej powierzchni, zostaw je tam na całą noc do wyschnięcia na powietrzu.

#### Czynność 44

Przetrzyj dolną płytę grilla czystą ścierką do grilla zwilżoną środkiem odkażającym. Powtarzaj powyższe czynności aż do usunięcia wszystkich widocznych zabrudzeń.

#### Czynność 45

Wyjmij i opróżnij rynienki na tłuszcz.



Rys. 69

#### Czynność 46

Wmyj, wypłucz i ponownie włóż rynienki na tłuszcz.

#### Czynność 47

Przetrzyj wszystkie części grilla czystą ścierką do grilla zwilżoną środkiem odkażającym.

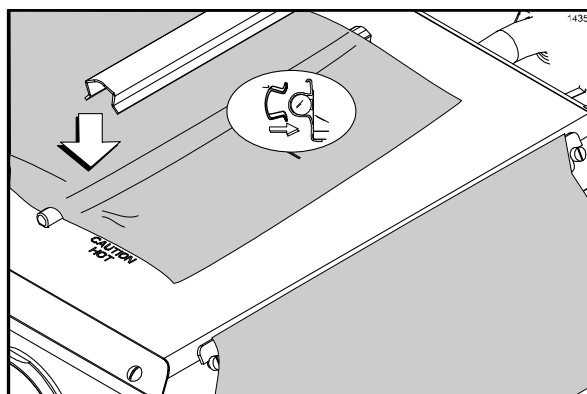
#### Czynność 48

Przetrzyj wszystkie panele zewnętrzne.

### Tylko restauracje całodobowe:

#### Czynność 48

Założ ponownie arkusze teflonu, stroną odwrotną niż poprzednio. Umocuj arkusze zatrzaskami i prętami. Uruchoom grill według wskazówek na stronie 17.



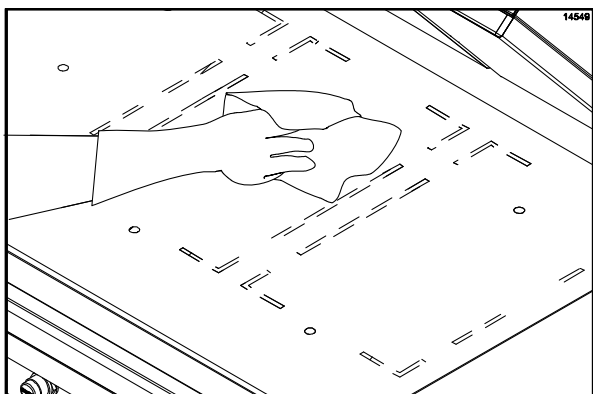
Rys. 70



## Tylko restauracje niecałodobowe:

### Czynność 49

Nałóż ciekłą warstwę oleju roślinnego na całą powierzchnię **dolnej** płyty grilla.



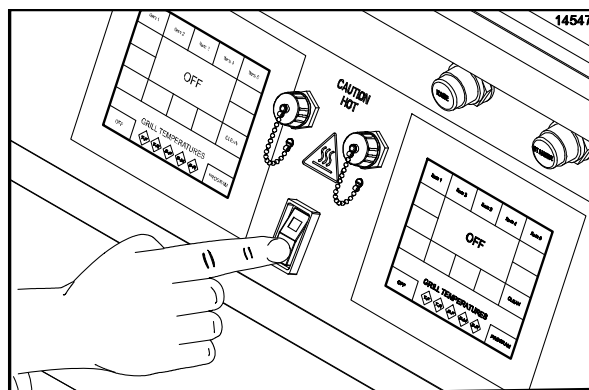
Rys. 71

### Czynność 50

Górne płyty pozostaw na noc w położeniu OTWARTYM.

### Czynność 51

Ustaw przełącznik zasilania w położeniu OFF (Wył.).



Rys. 72

# Rozdział 7 Wykrywanie i usuwanie usterek

PROBLEM	PRZYPUSZCZALNY POWÓD	ROZWIĄZANIE
1. Jedna strona grilla nie nagrzewa się. (Na ekranie kontrolnym pojawi się komunikat: "PROBE FAULT" - "AWARIA CZUJNIKA")	a. Jedno źródło zasilania nie jest podłączone.	a. Sprawdź podłączenie zasilania.
	b. Wyłącznik automatyczny w puszcze elektrycznej restauracji wyłączył się.	b. Włącz powtórnie wyłącznik automatyczny/bezpiecznik restauracji.
	c. Stycznik jest wadliwy.	c. Zadzwoń do technika z serwisu.
	d. Grzejnik jest wadliwy.	d. Zadzwoń do technika z serwisu.
	e. Ogranicznik wysokiej temperatury jest wadliwy.	e. Zadzwoń do technika z serwisu.
	f. Usterka przełącznika półprzewodnikowego.	f. Zadzwoń do technika z serwisu.
2. Jedna strefa grzewcza nie rozgrzewa się. Na ekranie pojawia się komunikat "TOO COOL" (ZA NISKA TEMP.).	a. Usterka płyty interfejsu.	a. Zadzwoń do technika z serwisu.
	b. Usterka przełącznika półprzewodnikowego.	b. Zadzwoń do technika z serwisu.
	c. Zespół przewodów sterowania jest wadliwy.	c. Zadzwoń do technika z serwisu.
3. Jedna strefa grzewcza przegrzewa się. (Na ekranie pojawia się komunikat "TOO HOT" (ZA GORĄCO).	a. Usterka płyty interfejsu.	a. Zadzwoń do technika z serwisu.
	b. Usterka przełącznika półprzewodnikowego.	b. Zadzwoń do technika z serwisu.
4. Grill nie włącza się po włączeniu (ON) przełącznika zasilania.	a. Wyłącznik automatyczny w puszcze elektrycznej restauracji wyłączył się.	a. Włącz powtórnie wyłącznik automatyczny/bezpiecznik restauracji.
	b. Przewód sterowania nie jest odpowiednio połączony.	b. Podłącz powtórnie przewód.
	c. Bezpiecznik w puszcze sterowania jest wadliwy.	c. Zadzwoń do technika z serwisu.
	d. Przełącznik zasilania jest wadliwy.	d. Zadzwoń do technika z serwisu.
5. Kłapa nie pozostaje w trybie STANDBY (GOTOWOŚĆ), lecz pozostaje w trybie COOK (SMAŻENIE).	a. Niewłaściwe posługiwanie się przyciskiem STANDBY.	a. Naciśnij przycisk STANDBY w ciągu pięciu sekund od opuszczenia płyty w położenie COOK (SMAŻENIE).
	b. Wadliwe połączenia elektryczne.	b. Zadzwoń do technika z serwisu.

<b>PROBLEM</b>	<b>PRZYPUSZCZALNY POWÓD</b>	<b>ROZWIĄZANIE</b>
6. Płyta górna nie pozostaje w trybie COOK (SMAŻENIE) ani STANDBY (GOTOWOŚĆ).	a. Temperatura nie jest wystarczająco wysoka, aby zapaliła się dioda wskaźnikowa.	a. Poczekać, aż dioda wskaźnikowa zaświeci się na zielono.
	b. Zespół przewodów sterowania jest wadliwy.	b. Zadzwoń do technika z serwisu.
	c. Usterka płyty interfejsu.	c. Zadzwoń do technika z serwisu.
	d. Usterka przełącznika ryglowania.	d. Zadzwoń do technika z serwisu.
	e. Usterka zaworu elektromagnetycznego ryglowania.	e. Zadzwoń do technika z serwisu.
	f. Usterka sterownika procesu.	f. Zadzwoń do technika z serwisu.
	g. Usterka układu pneumatycznego.	g. Zadzwoń do technika z serwisu.
7. Kłapa nie pozostaje w trybie COOK (SMAŻENIE), lecz pozostaje w trybie STANDBY (GOTOWOŚĆ).	a. Niewłaściwe parametry produktu.	a. Produkt musi mieć prawidłowe parametry (grubość, kształt, itp.)
	b. Sterowanie procesora ustawione nieprawidłowo.	b. Zadzwoń do technika z serwisu.
8. Górna płyta otwiera się zbyt gwałtownie.	a. Dysza/ zawór jednokierunkowy - brak lub niewłaściwy typ.	a. Zadzwoń do technika z serwisu.
9. Na ekranie pojawia się komunikat "PLATEN NOT LATCHED" (PŁYTA NIEZARYGLOWANA).	a. Usterka układu pneumatycznego.	a. Zadzwoń do technika z serwisu.
	b. Usterka przełącznika ryglowania.	b. Zadzwoń do technika z serwisu.
	c. Usterka zaworu elektromagnetycznego ryglowania.	c. Zadzwoń do technika z serwisu.
10. Na ekranie pojawia się komunikat "UPPER PLATEN STUCK" (GÓRNA PŁYTA ZABLOKOWANA)	a. Brudne łożyska zawiasów.	a. Zadzwoń do technika z serwisu.
	b. Cylinder pneumatyczny jest wadliwy.	b. Zadzwoń do technika z serwisu.
	c. Zatkane przewody pneumatyczne do cylindrów.	c. Zadzwoń do technika z serwisu.

<b>PROBLEM</b>	<b>PRZYPUSZCZALNY POWÓD</b>	<b>ROZWIĄZANIE</b>
11. Płyta nie opada do ustawionej szerokości szczeliny.	a. Narósł osad węgla na osłonach.	a. Oczyszczyć i usunąć narosły osad węgla na osłonach wg procedur zamykania.
	b. Usterka płyty interfejsu silnika.	b. Zadzwoń do technika z serwisu.
	c. Luźne połączenia wiązki przewodów.	c. Zadzwoń do technika z serwisu.
	d. Usterka głównego sterownika ekranu.	d. Zadzwoń do technika z serwisu.
	e. Usterka silników i przewodów.	e. Zadzwoń do technika z serwisu.
12. Produkt jest niedosmażony lub przesmażony.	a. Zużyta folia teflonowa.	a. Wymień arkusz folii teflonowej.
	b. Niewłaściwy czas smażenia.	b. Ustaw właściwe czasy na procesorze.
	c. Niewłaściwie ustawiona temperatura.	c. Wyreguluj ustawienie sterowania procesem.
	d. Górna płyta lub dolna powierzchnia grilla nie jest czysta / odłożyła się na niej zwęglona warstwa.	d. Zastosuj procedury zamykania, aby odpowiednio oczyścić górną płytę i dolną powierzchnię grilla i usunąć zwęgloną warstwę.
	e. Na spodzie uchwytów górnych płyt są złogi tłuszczu lub węgla.	e. Oczyszczyć i usunąć narosły osad węgla na spodzie uchwytów górnych płyt wg procedur zamykania.
	f. Ustawiony fabrycznie odstęp jest niewłaściwy.	f. Zadzwoń do technika z serwisu.
	g. Strefa grzewcza nie grzeje się.	g. Zadzwoń do technika z serwisu.

<b>PROBLEM</b>	<b>PRZYPUSZCZALNY POWÓD</b>	<b>ROZWIĄZANIE</b>
13. Produkt jest upieczony nierówno.	a. Górna płyta lub dolna powierzchnia grilla nie jest czysta / odłożyła się na niej zwęglona warstwa.	a. Zastosuj procedury zamykania, aby odpowiednio oczyścić górną płytę i dolną powierzchnię grilla i usunąć zwęgloną warstwę.
	b. Na spodzie uchwytów górnych płyt są złogi tłuszczu lub węgla.	b. Oczyść i usuń narosły osad węgla na spodzie uchwytów górnych płyt wg procedur zamykania.
	c. Zużyta folia teflonowa.	c. Wymień arkusz folii teflonowej.
	d. Niewłaściwe parametry produktu.	a. Produkt musi mieć prawidłowe parametry (grubość, kształt, itp.)
	e. Górna płyta nie jest wypoziomowana.	e. Zadzwoń do technika z serwisu.
	f. Ustawiony fabrycznie odstęp jest niewłaściwy.	f. Zadzwoń do technika z serwisu.
	g. Niedostateczne ciśnienie powietrza.	g. Zadzwoń do technika z serwisu.
14. Na ekranie pojawia się komunikat "PROBE OPEN" (CZUJNIK NIEPODŁĄCZONY) dla konkretnej strefy grzania.	a. Termostaty lub płyta interfejsu termostatów są wadliwe.	a. Zadzwoń do technika z serwisu.
15. Na ekranie pojawia się komunikat "HOME SWITCH STUCK ON" (PRZEŁĄCZNIK POŁOŻENIA WYJŚCIOWEGO ZABLOKOWANY)	A. Zablokowana opcja smażenia obydwoma powierzchniami.	a. Wyłączyć i włączyć z powrotem sterownik, aby usunąć usterkę.
	b. Usterka silnika krokowego.	b. Zadzwoń do technika z serwisu.
	c. Usterka wiązki przewodów silnika krokowego.	c. Zadzwoń do technika z serwisu.
	d. Awaria przełącznika położenia wyjściowego.	d. Zadzwoń do technika z serwisu.
	e. Usterka sterownika silnika.	e. Zadzwoń do technika z serwisu.
16. Na ekranie pojawia się komunikat "HOME SWITCH NOT SEEN" (PRZEŁĄCZNIK POŁOŻENIA WYJŚCIOWEGO NIEWIDOCZNY)	a. Usterka sterownika silnika.	a. Zadzwoń do technika z serwisu.
	b. Usterka silnika krokowego.	b. Zadzwoń do technika z serwisu.
	c. Usterka wiązki przewodów silnika krokowego.	c. Zadzwoń do technika z serwisu.
	d. Awaria przełącznika położenia wyjściowego.	d. Zadzwoń do technika z serwisu.
	e. Pęknięty przewód płyty.	e. Zadzwoń do technika z serwisu.

# Rozdział 8 Ograniczona gwarancja na maszyny

## OGRANICZONA GWARANCJA TAYLOR COMPANY NA GRILLE CROWN SERIES

Taylor Company z przyjemnością udziela tej ograniczonej gwarancji na nowe grille Crown Series marki Taylor dostępne z firmy Taylor na rynki ogólne, („Produkt”) tylko dla pierwotnego nabywcy .

### OGRANICZONA GWARANCJA

Taylor udziela gwarancji na Produkt obejmującej wady materiału i wykonania w typowych warunkach eksploatacji i serwisu. Okres gwarancji rozpoczyna się w dniu pierwszej instalacji Produktu. Jeżeli jakaś część ulegnie awarii na skutek usterki w okresie obowiązywania gwarancji, Taylor, za pośrednictwem autoryzowanego dystrybutora firmy Taylor lub agencji serwisowej, zapewni nową lub przetworzoną część, zgodnie ze swoją decyzją, w celu wymiany uszkodzonej, wadliwej części, bez opłaty za taką część. Jeżeli nie zaznaczono tutaj inaczej, jest to jedyne zobowiązanie firmy Taylor związane z usterką Produktu w myśl niniejszej ograniczonej gwarancji. Niniejsza ograniczona gwarancja podlega wszystkim zasadom, warunkom, ograniczeniom i wyłączeniom podanym poniżej i ew. na odwrocie tego dokumentu.

Produkt	Część	Okres ograniczonej gwarancji
Grille Crown Series marki Taylor	Sprężarka (z wyjątkiem zbiornika, solenoidu, przełącznika pneumatycznego, zaworu jednostronnego, zbiornika powietrza, złączy i przewodów powietrza).	Dwa (2) lata
	Tylko odlew aluminiowy górnej płyty i osłona, z wyłączeniem wszystkich innych podzespołów górnej płyty, w tym jej wewnętrznych podzespołów.	Dwa (2) lata
	Sterownik mikroprocesorowy	Trzy (3) lata
	Części niewymienione w tej tabeli lub wyłączone poniżej	Jeden (1) rok

### WARUNKI OGRANICZONEJ GWARANCJI

1. Jeżeli nie jest możliwe potwierdzenie daty pierwszej instalacji produktu, wówczas okres ograniczonej gwarancji rozpoczyna się dziewięćdziesiąt (90) dni od daty produkcji Produktu (określonej numerem seryjnym Produktu). W czasie serwisu może być potrzebny dowód zakupu.
2. Gwarancja jest ważna tylko wówczas, jeżeli instalacja i wszystkie wymagane czynności serwisowe Produktu wykonywane są przez autoryzowanego dystrybutora lub agencji serwisowej firmy Taylor i stosowane są autentyczne, nowe części firmy Taylor.
3. Instalacja, użycie, pielęgnacja i konserwacja muszą być typowe i zgodne z wszystkimi wskazówkami zawartymi w Instrukcji obsługi firmy Taylor.
4. Wszelkie uszkodzone części muszą być zwrócone do autoryzowanego dystrybutora lub agencji serwisowej firmy Taylor w celu uzyskania kredytu.

### WYJĄTKI OD OGRANICZONEJ GWARANCJI

Niniejsza ograniczona gwarancja **nie** obejmuje następujących elementów:

1. Koszty robocizny i inne poniesione podczas diagnozowania, naprawy, demontażu, instalacji, serwisowania ani przetwarzania uszkodzonych części, części zamiennych ani nowych Produktów.
2. Normalna konserwacja i czyszczenie, które omówione są w Instrukcji obsługi Taylor, co obejmuje czyszczenie narosłej spalenizny lub tłuszczu.
3. Wymagany serwis, zarówno czyszczenie jak naprawy ogólne, w celu przywrócenia powierzchni do smażenia, w tym płyt górnych i dolnych, do stanu umożliwiającego prawidłowe smażenie lub w celu umożliwienia prawidłowego założenia arkuszy teflonowych wraz z zatrzaskami po usunięciu tłuszczu nagromadzonego na powierzchniach do smażenia, co obejmuje m. innymi płyty, boki, osłonę i górną powierzchnię osłony.

4. Wymiana powierzchni do smażenia Produktu, w tym płyt górnych i dolnych, z powodu powstania w nich zagłębień lub korozji (a w przypadku płyty górnej, utraty powłoki) z powodu uszkodzeń wywołanych uderzeniami łopatek i innych drobnych przyrządów stosowanych podczas smażenia lub w wyniku stosowania środków, materiałów lub procesów czyszczenia niezatwierdzonych do użycia przez firmę Taylor.
5. Wymiana elementów eksploatacyjnych oznaczonych jako Klasa „000” w Instrukcji obsługi firmy Taylor, jak również wszystkich arkuszy teflonowych i zatrząsków.
6. Zewnętrzne węże, przewody zasilania i uziemienie elektryczne maszyny.
7. Części niedostarczone lub niewyznaczone przez firmę Taylor oraz uszkodzenia spowodowane ich użyciem.
8. Powroty na miejsce usługi lub czas oczekiwania technika serwisu, który nie będzie mieć możliwości rozpoczęcia serwisowych prac gwarancyjnych wkrótce po przybyciu.
9. Koszty poniesione podczas rozwiązywania problemów z bezpieczeństwem żywności, kiedy technik ustali, że spełniono normy bezpieczeństwa żywności i szczeliny Produktu są zgodne z parametrami.
10. Awaria, uszkodzenie lub naprawy, których przyczyną była wadliwa instalacja, nieodpowiednie zastosowanie, niewłaściwa eksploatacja, brak serwisu lub niewłaściwy serwis, nieautoryzowana przeróbka lub nieprawidłowa obsługa bądź użycie niezgodne z Instrukcją obsługi firmy Taylor, co obejmuje nieprawidłowe techniki montażu i czyszczenia, narzędzia i niezatwierdzone środki czyszczące.
11. Awaria, uszkodzenie lub naprawy, których przyczyną była kradzież, wandalizm, wiatr, deszcz, powódź, przypyły, woda, wyładowanie atmosferyczne, trzęsienie ziemi lub inna klęska naturalna, pożar, środowisko korozyjne, atak owadów lub gryzoni, a także inne szkody, wypadki i stany wykraczające w rozsądnym zakresie poza kontrolę firmy Taylor; posługiwanie się urządzeniem przy gazowej lub elektrycznej o parametrów technicznych przekraczających górną lub dolną granicę dla produktu, oraz podzespoły naprawione lub zmodyfikowane w sposób, który zdaniem Producenta wpływa negatywnie na parametry pracy, typowe zużycie lub powoduje pogorszenie parametrów eksploatacyjnych.
12. Produkty zakupione poprzez Internet.
13. Niemożność uruchomienia spowodowana nieodpowiednim napięciem, przepalonymi bezpiecznikami, otwartymi przerywaczami obwodu, albo uszkodzenia spowodowane niewystarczającym bądź przerywanym dopływem prądu lub gazu.
14. Koszt prądu elektrycznego, gazu lub innego paliwa, albo wzrost kosztów prądu elektrycznego, gazu lub innego paliwa, niezależnie od przyczyny.
15. **WSZELKIE SZKODY SPECJALNE, POŚREDNIE LUB WTÓRNE, MAJĄTKOWE LUB HANDLOWE, NIEZALEŻNIE OD RODZAJU.** Niektóre jurysdykcje nie zezwalają na wyłączenie szkód przypadkowych czy wtórnych, dlatego to ograniczenie może nie dotyczyć wszystkich Nabywców.

Niniejsza ograniczona gwarancja przyznaje Nabywcy konkretne prawa, a ponadto Nabywca może mieć różne inne prawa w zależności od jurysdykcji.

## OGRANICZENIE GWARANCJI

TA GWARANCJA JEST WYŁĄCZNA I ZASTĘPUJE WSZYSTKIE INNE GWARANCJE, WARUNKI I ZADOŚCZYNIENIA PRZEWIDZIANE PRAWNIE, W TYM DOMNIEMANE GWARANCJE I WARUNKI PRZYDATNOŚCI HANDLOWEJ LUB PRZYDATNOŚCI DO KONKRETNIEGO CELU. WYŁĄCZNYM ŚRODKIEM ZADOŚCZYNIENIA PIERWOTNEGO WŁAŚCIELA W ODNIESIENIU DO DOWOLNEGO PRODUKTU BĘDZIE NAPRAWA LUB WYMIANA USZKODZONYCH PODZESPOŁÓW ZGODNIE Z WARUNKAMI TEJ OGRANICZONEJ GWARANCJI. WYRAŻENIE WYKLUCZA SIĘ WSZELKIE PRAWA DO ROSZCZEŃ ZWIĄZANE Z SZKODAMI WTÓRNYMI LUB PRZYPADKOWYMI (CO OBEJMUJE ROSZCZENIA ZWIĄZANE Z UTRATĄ PRZEDAŻY, UTRATĄ ZYSKÓW, STRATAMI PRODUKTU, SZKODAMI MAJĄTKOWYMI LUB KOSZTAMI SERWISU). DYSTRYBUTOROM, PRZEDSTAWICIELOM HANDLOWYM I WSZELKIM INNYM OSOBOM ZAKAZUJE SIĘ MIENIANIA, ROZSZERZANIA I WPROWADZANIA POPRAWEK DO WYRAŻENYCH ZAPEWNIENIÓW UDZIELONYCH W NINIEJSZEJ OGRANICZONEJ GWARANCJI.

## ZADOŚCZYNIENIA PRAWNE

Właściciel **musi** powiadomić firmę Taylor na piśmie, listem poleconym lub rejestrowanym, kierowanym na poniższy adres, o wszelkich uszkodzeniach produktu i zażaleniach z nim związanych, określając uszkodzenie lub zażalenie oraz konkretną prośbę o naprawę, wymianę lub inną korektę produktu objętego gwarancją; list musi być wysłany co najmniej na trzydzieści (30) dni przed rozpoczęciem dochodzenia jakichkolwiek praw lub zadośćuczynień ustawowych.

Taylor Company  
750 N. Blackhawk Blvd.  
Rockton, IL 61072, U.S.A.



# Rozdział 9

# Ograniczona gwarancja na części

## OGRANICZONA GWARANCJA TAYLOR COMPANY NA AUTENTYCZNE CZĘŚCI FIRMY TAYLOR

Taylor Company z przyjemnością udziela tej ograniczonej gwarancji na nowe, autentyczne podzespoły i części firmy Taylor i części dostępne z firmy Taylor („Części”) tylko dla pierwotnego nabywcy .

### OGRANICZONA GWARANCJA

Taylor udziela gwarancji na Części obejmującej wady materiału i wykonania w typowych warunkach eksploatacji i serwisu. Okres gwarancji rozpoczyna się w dniu pierwszej instalacji Części w maszynie firmy Taylor. Jeżeli jakaś Część ulegnie awarii na skutek usterki w okresie obowiązywania gwarancji, Taylor, za pośrednictwem autoryzowanego dystrybutora firmy Taylor lub agencji serwisowej, zapewni nową lub przetworzoną Część, zgodnie ze swoją decyzją, w celu wymiany uszkodzonej, wadliwej Części, bez opłaty za taką Część. Jeżeli nie zaznaczono tutaj inaczej, jest to jedyne zobowiązanie firmy Taylor związane z usterką Części w myśl niniejszej ograniczonej gwarancji. Niniejsza ograniczona gwarancja podlega wszystkim zasadom, warunkom, ograniczeniom i wyłączeniom podanym poniżej i ew. na odwrocie tego dokumentu.

Kod klasy gwarancji części lub	okres ograniczonej gwarancji
Części klasy 103 <sup>1</sup>	Trzy (3) miesiące
Części klasy 212 <sup>2</sup>	Dwanaście (12) miesięcy
Części klasy 512	Dwanaście (12) miesięcy
Części klasy 000	Nieobjęte gwarancją
Część Taylor nr 072454 (Silnik-24VDC *C832/C842*)	Cztery (4) lata

### WARUNKI OGRANICZONEJ GWARANCJI

1. Jeżeli nie jest możliwe potwierdzenie daty pierwotnej instalacji Części, wówczas w czasie serwisu może być potrzebny dowód zakupu.
2. Gwarancja jest ważna tylko wówczas, jeżeli instalacja Części i wszystkie wymagane czynności serwisowe związane z Częścią wykonywane są przez autoryzowanego dystrybutora lub agencji serwisowej firmy Taylor.
3. Ta ograniczona gwarancja stosuje się wyłącznie do Części, które pozostają w użyciu przez pierwotnego właściciela, w pierwotnym miejscu instalacji i w maszynie, w której zostały pierwotnie zainstalowane.
4. Instalacja, użycie, pielęgnacja i konserwacja muszą być typowe i zgodne z wszystkimi wskazówkami zawartymi w Instrukcji obsługi firmy Taylor.
5. Wszelkie uszkodzone Części muszą być zwrócone do autoryzowanego dystrybutora lub agencji serwisowej firmy Taylor w celu uzyskania kredytu.
6. Niniejsza gwarancja nie ma na celu skrócenia okresu jakiegokolwiek gwarancji udzielonej zgodnie z osobną Ograniczoną gwarancją firmy Taylor na zamrażarki lub grille.
7. Posługiwanie się środkiem chłodzącym innym niż podany na etykiecie maszyny, w której zainstalowana jest Część, spowoduje unieważnienie tej ograniczonej gwarancji.

<sup>1,2</sup> Wyjątek: Część Taylor nr 032129SER2 (sprężarka pneumatyczna 230V SERV) i Część Taylor nr 075506SER1 (sprężarka pneumatyczna 115V 60HZ) będą objęte ograniczoną gwarancją przez okres dwunastu (12) miesięcy, kiedy stosowane są w zamrażarkach firmy Taylor, a będą objęte ograniczoną gwarancją przez okres dwóch (2) lat, kiedy stosowane są w grillach firmy Taylor.

## WYJĄTKI OD OGRANICZONEJ GWARANCJI

Niniejsza ograniczona gwarancja **nie** obejmuje następujących elementów:

1. Koszty robocizny i inne poniesione podczas diagnozowania, naprawy, demontażu, instalacji, serwisowania ani przetwarzania uszkodzonych Części, Części zamiennych ani nowych Części.
2. Normalna konserwacja, czyszczenie i smarowanie, które omówione są w Instrukcji obsługi Taylor, co obejmuje czyszczenie skraplaczy, usuwanie narostej spalenizny lub tłuszczu.
3. Wymagany serwis, zarówno czyszczenie jak naprawy ogólne, w celu przywrócenia powierzchni do smażenia, w tym płyt górnych i dolnych, do stanu umożliwiającego prawidłowe smażenie lub w celu umożliwienia prawidłowego założenia arkuszy teflonowych wraz z zatrzaskami po usunięciu tłuszczu nagromadzonego na powierzchniach do smażenia, co obejmuje m. innymi płyty, boki, osłonę i górną powierzchnię osłony.
4. Wymiana powierzchni do smażenia, w tym płyt górnych i dolnych, z powodu powstania w nich zagłębień lub korozji (a w przypadku płyty górnej, utraty powłoki) z powodu uszkodzeń wywołanych uderzeniami łopatek i innych drobnych przyrządów stosowanych podczas smażenia lub w wyniku stosowania środków, materiałów lub procesów czyszczenia niezatwierdzonych do użycia przez firmę Taylor.
5. Wymiana elementów eksploatacyjnych oznaczonych jako Klasa „000” w Instrukcji obsługi firmy Taylor, jak również arkuszy teflonowych i zatrzasków do podzespołów płyt górnych.
6. Zewnętrzne węże, przewody zasilania i uziemienie elektryczne maszyny.
7. Części niedostarczone lub niewyznaczone przez firmę Taylor oraz uszkodzenia spowodowane ich użyciem.
8. Powroty na miejsce usługi lub czas oczekiwania technika serwisu, który nie będzie mieć możliwości rozpoczęcia serwisowych prac gwarancyjnych wkrótce po przybyciu.
9. Awaria, uszkodzenie lub naprawy, których przyczyną była wadliwa instalacja, nieodpowiednie zastosowanie, niewłaściwa eksploatacja, brak serwisu lub niewłaściwy serwis, nieautoryzowana przeróbka lub nieprawidłowa obsługa bądź użycie niezgodne z Instrukcją obsługi firmy Taylor, co obejmuje nieprawidłowe techniki montażu i czyszczenia, narzędzia i niezatwierdzone środki czyszczące.
10. Awaria, uszkodzenie lub naprawy, których przyczyną była kradzież, wandalizm, wiatr, deszcz, powódź, wysoki stan wody, wyładowanie atmosferyczne, trzęsienie ziemi lub inna klęska naturalna, pożar, środowisko korozyjne, atak owadów lub gryzoni, a także inne szkody, wypadki i stany wykraczające w rozsądnym zakresie poza kontrolę firmy Taylor; posługiwanie się urządzeniem przy instalacji wodnej lub elektrycznej o parametrów technicznych przekraczających górną lub dolną granicę dla maszyny, w której została zainstalowana Część, oraz Części i maszyny je zawierające, które były naprawione lub zmodyfikowane w sposób zdaniem firmy Taylor wpływający negatywnie na parametry pracy, typowe zużycie lub powoduje pogorszenie parametrów eksploatacyjnych.
11. Części zakupione poprzez Internet.
12. Niemożność uruchomienia spowodowana nieodpowiednim napięciem, przepalonymi bezpiecznikami, otwartymi wyłącznikami automatycznymi, albo uszkodzenia spowodowane niewystarczającym bądź przerywanym dopływem prądu.
13. Koszt prądu elektrycznego, gazu lub innego paliwa, albo wzrost kosztów prądu elektrycznego lub paliwa, niezależnie od przyczyny.
14. Uszkodzenia spowodowane posługiwanie się środkiem chłodzącym innym niż podany na etykiecie maszyny, w której zainstalowana jest Część, spowoduje unieważnienie tej ograniczonej gwarancji.
15. Koszty wymiany, dopełnienia lub utylizacji środka chłodzącego, w tym koszty samego środka chłodzącego.
16. **WSZELKIE SZKODY SPECJALNE, POŚREDNIE LUB WTÓRNE, MAJĄTKOWE LUB HANDLOWE, NIEZALEŻNIE OD RODZAJU.** Niektóre jurysdykcje nie zezwalają na wyłączenie szkód przypadkowych czy wtórnych, dlatego to ograniczenie może nie dotyczyć wszystkich Nabywców.

Niniejsza ograniczona gwarancja przyznaje Nabywcy konkretne prawa, a ponadto Nabywca może mieć różne inne prawa w zależności od jurysdykcji.

## OGRANICZENIE GWARANCJI

TA GWARANCJA JEST WYŁĄCZNA I ZASTĘPUJE WSZYSTKIE INNE GWARANCJE, WARUNKI I ZADOŚCZYNIENIA PRZEWIDZIANE PRAWNIE, W TYM DOMNIEMANE GWARANCJE I WARUNKI PRZYDATNOŚCI HANDLOWEJ LUB PRZYDATNOŚCI DO KONKRETNego CELU. WYŁĄCZNYM ŚRODKIEM ZADOŚCZYNIENIA PIERWOTNEGO WŁAŚCIELA W ODNIESIENIU DO DOWOLNEGO PRODUKTU BĘDZIE NAPRAWA LUB WYMIANA USZKODZONYCH CZĘŚCI ZGODNIE Z WARUNKAMI TEJ OGRANICZONEJ GWARANCJI. WYRAŹNIE WYKLUCZA SIĘ WSZELKIE PRAWA DO ROSZCZEŃ ZWIĄZANE Z SZKODAMI WTÓRNYMI LUB PRZYPADKOWYMI (CO OBEJMUJE ROSZCZENIA ZWIĄZANE Z UTRATĄ SPRZEDAŻ, UTRATĄ ZYSKÓW, STRATAMI PRODUKTU, SZKODAMI MAJĄKOWYMI LUB KOSZTAMI SERWISU). DYSTRYBUTOROM, PRZEDSTAWICIELOM HANDLOWYM I WSZELKIM INNYM OSOBOM ZAKAZUJE SIĘ MIENIANIA, ROZSZERZANIA I WPROWADZANIA POPRAWEK DO WYRAŹNYCH ZAPEWNIENI UDZIELONYCH W NINIEJSZEJ OGRANICZONEJ GWARANCJI.

## ZADOŚCZYNIENIA PRAWNE

Właściciel **musi** powiadomić firmę Taylor na piśmie, listem poleconym lub rejestrowanym, kierowanym na poniższy adres, o wszelkich uszkodzeniach Części i zażaleniach z nimi związanych, określając uszkodzenie lub zażalenie oraz konkretną prośbę o naprawę, wymianę lub inną korektę Części objętej gwarancją; list musi być wysłany co najmniej na trzydzieści (30) dni przed rozpoczęciem dochodzenia jakichkolwiek praw lub zadośćuczynień ustawowych.

Taylor Company  
750 N. Blackhawk Blvd.  
Rockton, IL 61072, U.S.A.