

MANUAL DO OPERADOR



Modelo séries 810, 812, 820, 822, 828 Grelhas de Elevação Automática

Instruções de operação originais

073523PTM

15/set/10 (publicação original)
(atualizado em 13/mar/17)

Preencha esta página para referência rápida ao necessitar serviços de reparos ou manutenção:

Distribuidor Taylor: _____

Endereço: _____

Telefone: _____

Serviço: _____

Peças: _____

Data de instalação: _____

Informações encontradas na placa de dados:

Número do modelo: _____

Número de série: _____

Especificações elétricas: Voltagem _____ Freqüência _____
 Fase _____

Tamanho máximo do fusível: _____ Ampères

Ampacidade mínima dos fios: _____ Ampères

Número da peça: _____

© 2010 Taylor Company
073523PTM

Qualquer reprodução, divulgação ou distribuição de cópias não autorizadas de qualquer porção deste trabalho por qualquer pessoa poderá constituir violação da Lei de Direitos Autorais dos Estados Unidos da América e de outros países, poderia resultar na concessão de indenizações de até USD 250.000 (17 USC 504) e em outras sanções civis e criminais. Todos os direitos reservados.



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

Sumário

Seção 1	Informações para o instalador	1
	Segurança do instalador	1
	Preparação do local	1
	Conexões elétricas	1
	Instalação	2
	Ventilação e folga	2
	Recipiente de descarte de gordura	2
Seção 2	Informações para o operador	3
Seção 3	Segurança	4
Seção 4	Identificação das peças para o operador	6
	Vista explodida do modelo L810/G810	6
	Vista explodida do modelo L812	7
	Vista explodida do modelo L820/G820	8
	Vista explodida do modelo L822	9
	Vista explodida do modelo L828/G828	10
	Acessórios fornecidos com a grelha	11
	Acessórios opcionais adquiridos com o distribuidor Taylor local	12
Seção 5	Importante: Informações para o operador	13
Seção 6	Procedimentos operacionais.....	14
	Procedimentos diários de abertura	14
	Como carregar itens do menu da loja para o USB.....	21
	Como descarregar itens do menu da loja do USB	22
	Procedimentos operacionais.....	24
	Procedimentos diários de limpeza	28

Sumário – Página 2

Seção 7	Guia para identificação e solução de problemas	37
Seção 8	Garantia limitada do equipamento	42
Seção 9	Garantia limitada das peças	45

Nota: Pesquisas contínuas resultam em constantes melhorias; consequentemente, as informações contidas neste manual estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

Nota: Somente as instruções vindas da fábrica ou de seu(s) representante(s) de tradução autorizado(s) são consideradas originais.

© 2010 Taylor Company
(Atualizado em agosto de 2015)
073523PTM

Qualquer reprodução, divulgação ou distribuição de cópias não autorizadas de qualquer porção deste trabalho por qualquer pessoa poderá constituir violação da Lei de Direitos Autorais dos Estados Unidos da América e de outros países, poderia resultar na concessão de indenizações de até USD 250.000 (17 USC 504) e em outras sanções civis e criminais.
Todos os direitos reservados.



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

Seção 1

Informações para o instalador

As informações abaixo foram incluídas no manual para servir como orientação de segurança e regulamentares. Consulte a lista de verificação da instalação quanto às instruções completas de instalação.

Segurança do instalador



Em todas as regiões do mundo, os equipamentos devem ser instalados de acordo com os códigos municipais vigentes. Em caso de dúvidas, entre em contato com as autoridades locais.

Deve-se cuidar no sentido de assegurar que todas as práticas de segurança básica sejam observadas durante as atividades de instalação e manutenção dos equipamentos Taylor.

- Somente a equipe de serviços autorizada da Taylor deve realizar os serviços de instalação e reparos no equipamento.
- A equipe de serviços autorizada deverá consultar a Norma OSHA 29CFR1910.147 ou o código municipal vigente quanto aos padrões da indústria relativos aos procedimentos de bloqueio/etiquetagem antes de iniciar quaisquer serviços de instalação ou reparos.
- A equipe de serviços autorizada deve assegurar que os Equipamentos de Proteção Individual (EPI) apropriados encontrem-se disponíveis e sejam usados, quando exigidos, durante os serviços de instalação e de manutenção.
- Antes de iniciar os trabalhos em equipamentos elétricos, a equipe de serviços autorizada deve retirar joias, anéis e relógios que contenham metais.



A fonte de alimentação principal do equipamento deve ser desconectada antes que se realizem quaisquer reparos. A inobservância desta instrução poderá resultar em lesões pessoais ou morte decorrente do choque elétrico ou de peças moventes perigosas, como também um desempenho inferior ou danos ao equipamento.

Nota: todos os reparos devem ser realizados por Técnicos de Serviços Autorizados da Taylor.



A unidade tem muitas bordas afiadas, que podem causar lesões graves.

Preparação do local

Inspeccione a área na qual a unidade será instalada antes de retirá-la da caixa. Certifique-se de que foram eliminados todos os possíveis riscos para o usuário ou para o equipamento. Preencha o formulário de pesquisa da loja.

Conexões elétricas

A grelha é fornecida com um ou mais cabos de força. Verifique a placa de dados da grelha quanto a voltagem, ciclo, fase e especificações elétricas. Consulte o diagrama de fiação fornecido dentro da porta do painel de controle de proteção na frente da grelha para ver as conexões elétricas corretas. As conexões elétricas estão localizadas atrás da tampa da linha de acesso, na frente da grelha.

Nos Estados Unidos, este equipamento deve ser instalado de acordo com a norma ANSI/NFPA 70-1987 do Código Nacional Elétrico dos EUA (NEC – National Electric Code). O objetivo do código do NEC é garantir, na prática, a segurança pessoal e patrimonial contra riscos resultantes do uso de sistemas elétricos. Esse código contém as especificações consideradas necessárias para a segurança. A conformidade com o código e a manutenção correta resultarão em uma instalação essencialmente livre de riscos!

Em todas as demais regiões do mundo, o equipamento deve ser instalado de acordo com os códigos municipais vigentes. Entre em contato com as autoridades locais.

O dispositivo de sobrecorrente de circuitos ramais e tamanho correto do fio deve ser selecionado de acordo com as informações na etiqueta de dados e de acordo com CEC Parte I 2006, Seção 14-100(e)(i).



**OBEDEÇA AOS CÓDIGOS LOCAIS DE
ELETRICIDADE!**



ATENÇÃO: ESTE EQUIPAMENTO DEVE SER DEVIDAMENTE ATERRADO! A INOBSERVÂNCIA DESTA INSTRUÇÃO PODERÁ RESULTAR EM LESÃO PESSOAL GRAVE CAUSADA POR CHOQUE ELÉTRICO!



Esta unidade é fornecida com um terminal equipotencial de aterramento, o qual deve ser conectado corretamente na parte posterior da estrutura por um instalador autorizado. O local da instalação está marcado com um símbolo de ligação equipotencial (5021 da Norma IEC 60417-1), encontrado tanto no painel removível como na estrutura do equipamento.



- Equipamentos fixos sem cabo de força e plugue ou outro dispositivo para desconectar o equipamento da fonte de alimentação devem ter um disjuntor tripolar na instalação externa, com uma abertura entre contatos de pelo menos 3 mm.
- Aparelhos conectados permanentemente a uma fiação fixa e que possam apresentar correntes de fuga superiores a 10 mA, principalmente quando desconectados ou não utilizados por longos períodos, ou durante a instalação inicial, devem possuir dispositivos de proteção como GFI (interruptor de falha de aterramento) contra vazamentos de corrente. Esses dispositivos de proteção devem ser instalados por pessoas autorizadas e de acordo com os códigos vigentes.
- Os cabos de alimentação usados com essa unidade devem resistir ao óleo e apresentar revestimento flexível que não seja mais leve do que o policloropreno comum ou outro cabo com revestimento de elastômero sintético equivalente (designação do Código 60245 da Norma IEC 57), instalado com ancoragem correta para aliviar os esforços dos condutores, inclusive a torção, nos terminais e proteção do isolamento dos condutores contra a abrasão.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deverá ser substituído por um técnico de serviços autorizado da Taylor para evitar riscos.

Instalação

ADVERTÊNCIA: Instalação, ajuste, alteração, serviço ou manutenção indevidos podem causar danos materiais, ferimentos ou morte. Leia completamente as instruções de instalação, operação e manutenção antes de instalar ou realizar serviços neste equipamento.

Esta grelha foi projetada para utilização apenas em ambientes internos.



NÃO instale a unidade em uma área onde possam ser usados jatos de água para limpar ou enxaguar a máquina. A inobservância desta instrução pode ocasionar choques elétricos graves.



Esta grelha deve ser instalada sobre uma superfície nivelada. O não cumprimento dessa instrução pode resultar em lesões pessoais ou danos ao equipamento.

Instalação do kit de cabos

Se a unidade for ficar permanentemente conectada, será necessário instalar o kit de cabos. Deve-se usar o conduto flexível ao instalar o aparelho.

Ventilação e folga

Para garantir a devida operação deste aparelho, ele deve ser instalado de forma que os produtos de combustão sejam removidos com eficiência.



Depois da montagem, não guarde nada em cima da grelha. A inobservância desta instrução poderá resultar em risco de incêndio.

Recipiente de descarte de gordura

Se a grelha não tiver vindo de fábrica com recipientes de descarte de gordura, a loja precisará providenciá-los, de acordo com as exigências da Norma NSF 4.

Seção 2

Informações para o operador

As grelhas da Taylor incluídas neste manual são os modelos básicos de números 810, 812, 820, 822 e 828.

Foram adicionadas letras como prefixo aos números do modelo básico para denotar pequenas diferenças no design:

L = Comprimento do platen (21" / 533 mm)

G = Opção com canal

Os Modelos 810 e 812 são grelhas de 914 mm (36"). O Modelo 810 é equipado com três platens superiores e o Modelo 812 é equipado com dois platens superiores.

Os Modelos 820 e 822 são grelhas de 610 mm (24"). O Modelo 820 é equipado com dois platens superiores e o Modelo 822 é equipado com um platen superior.

O Modelo 828 é uma grelha de 305 mm (12") com um platen superior.

Essas grelhas podem cozinhar uma variedade de alimentos, com duas opções de cozimento. Elas têm todos os recursos de uma grelha plana e também as vantagens da cocção bilateral do alimento.

A grelha que você adquiriu foi projetada e fabricada cuidadosamente para proporcionar uma operação confiável. Quando operada e mantida corretamente, esta unidade produzirá um alimento de qualidade uniforme. Assim como todos os produtos mecânicos, a máquina requer limpeza e manutenção. Um mínimo de cuidados será necessário quando os procedimentos operacionais descritos neste manual forem observados rigorosamente.



Deve-se ler o Manual do Operador antes de se operar ou realizar quaisquer serviços de manutenção no equipamento.

Recomenda-se enfaticamente ao pessoal encarregado da operação e da limpeza do equipamento analisar estes procedimentos a fim de obter o devido treinamento e assegurar que não haja mal-entendidos.

Entre em contato com seu distribuidor Taylor autorizado quando necessitar de assistência técnica.

Nota: A garantia da Taylor é válida somente se as peças forem peças autorizadas pela Taylor, adquiridas de um Distribuidor Taylor autorizado e se todo o serviço de manutenção necessário for realizado por um Técnico de Serviços Autorizado da Taylor. A Taylor reserva-se o direito de indeferir reivindicações de garantia de unidades ou peças quando peças não aprovadas pela Taylor ou refrigerante incorreto tiver sido instalado na unidade, se tiverem sido feitas modificações no sistema além daquelas recomendadas pela fábrica ou se for determinado que a falha tenha sido causada por abuso, uso indevido, negligência ou falha em observar todas as instruções de operação. Para detalhes completos sobre a Garantia da Taylor, consulte a seção de Garantia Limitada neste manual.

Nota: Pesquisas constantes resultam em melhorias contínuas; conseqüentemente, as informações contidas neste manual estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.



O símbolo de um carrinho de lixo marcado com "X" afixado a este produto significa que ele cumpre a Diretiva da UE e outras leis similares vigentes a partir de 13 de agosto de 2005. Portanto, depois de usado, ele deve ser recolhido separadamente e não pode ser descartado como lixo municipal comum.

O usuário é responsável por levar o produto à unidade de coleta apropriada, de acordo com as especificações da lei municipal.

Para obter mais informações sobre as leis municipais aplicáveis, consulte o órgão municipal e/ou o distribuidor local.

A Taylor Company preocupa-se com a segurança do operador ao entrar em contato com a grelha e as suas peças. A Taylor emvidou todos os esforços para projetar e fabricar recursos de segurança integrados que protejam você e seu técnico de serviços. Um exemplo disso são as etiquetas de advertência afixadas na grelha, para salientar ainda mais as precauções de segurança ao operador.



IMPORTANTE – A inobservância das precauções de segurança abaixo pode resultar em lesões pessoais graves ou morte. Se estas advertências não forem observadas, poderá ocorrer danos à máquina e aos seus componentes. Os danos aos componentes resultarão em despesas com reposição de peças e serviços.

Para operar com segurança:



NÃO opere a grelha sem antes ler este manual do operador. Este manual deve ser mantido em local seguro para consultas futuras.



Este equipamento deve ser usado somente por funcionários treinados. Não deve ser utilizado por crianças ou por pessoas portadoras de necessidades especiais físicas, sensoriais ou mentais; não deve ser usado por indivíduos inexperientes e que não conhecem bem o equipamento, exceto quando receberem supervisão ou instruções relativas ao seu uso por uma pessoa responsável pela segurança desses indivíduos. Crianças devem ser supervisionadas para garantir que elas não brinquem com o equipamento.



USE EXTREMA CAUTELA durante a instalação, operação e limpeza da grelha. A inobservância destas instruções poderá resultar em queimaduras.

- Evite o contato com as superfícies ou com a gordura quente da grelha.
- **NÃO** prepare nem remova o alimento sem o devido equipamento.
- **NÃO** permita que a grelha seja operada por pessoas sem o devido treinamento.






A inobservância das instruções a seguir poderá resultar em ferimentos graves ou morte por eletrocussão:

- **NÃO** opere a grelha se ela não estiver devidamente aterrada.
- **NÃO** opere a grelha usando fusíveis maiores do que aqueles especificados em sua etiqueta de dados.
- **NÃO** opere a grelha a menos que todos os painéis de serviço e as portas de acesso estejam devidamente presos com parafusos.
- Todos os reparos devem ser realizados por um técnico de serviços autorizado da Taylor.
- Desligue a chave geral da grelha antes de realizar reparos.
- No caso de unidades conectadas por cabos: Somente os técnicos de serviços autorizados ou eletricitas licenciados pela Taylor devem instalar plugues ou cabos de reposição nessas unidades.
- Equipamentos fixos, sem cabo de força e plugue, ou outro dispositivo para desconectá-los da fonte de alimentação, devem ter um disjuntor tripolar na instalação externa, com uma abertura entre contatos de pelo menos 3 mm.
- Aparelhos conectados permanentemente a uma fiação fixa e que possam apresentar correntes de fuga superiores a 10 mA, principalmente quando desconectados ou não utilizados por longos períodos, ou durante a instalação inicial, devem possuir dispositivos de proteção como GFI (interruptor de falha de aterramento) contra vazamentos de corrente. Esses dispositivos de proteção devem ser instalados por pessoas autorizadas e de acordo com os códigos vigentes.
- Os cabos de alimentação usados com essa unidade devem resistir ao óleo e apresentar revestimento flexível que não seja mais leve do que o policloropreno comum ou outro cabo com revestimento de elastômero sintético equivalente (designação do Código 60245 da Norma IEC 57), instalado com ancoragem correta para aliviar os esforços dos condutores, inclusive a torção, nos terminais e proteção do isolamento dos condutores contra a abrasão. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deverá ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou uma pessoa com qualificação técnica semelhante, a fim de evitar riscos.






IMPORTANTE: NÃO use jato d'água nem espirre excesso de água em cima ou nas proximidades da grelha. A inobservância desta instrução pode resultar em choques elétricos graves e causar danos elétricos e mecânicos permanentes aos componentes internos.

A inobservância desta instrução poderá resultar em:

-  choque elétrico grave
-  queimaduras pelo vapor quente
-  acúmulo de líquidos dentro da grelha e destruição dos componentes elétricos



NÃO use água gelada ou gelo para esfriar o platen superior ou a chapa inferior da grelha. A inobservância desta instrução poderá resultar em:

-  choque elétrico grave
-  queimaduras pelo vapor quente
-  acúmulo de líquidos dentro da grelha e destruição dos componentes elétricos



Tome cuidado para proteger olhos, pulmões e todas as partes do corpo contra possíveis danos ao usar qualquer solução de limpeza química. A inobservância desta instrução poderá resultar em queimadura química.



NÃO use abrasivos ou soluções de limpeza além dos limpadores e desengorduradores aprovados para serviços alimentícios. Deixar de seguir essa instrução poderá causar doenças no consumidor e danificar as superfícies da grelha.



Esta grelha deve ser instalada sobre uma superfície nivelada. O não cumprimento dessa instrução pode resultar em lesões pessoais ou danos ao equipamento.



Para limpeza completa, deve-se afastar a grelha da parede. Antes de movimentar a grelha, retire os coletores de gordura. Desligue o gás na válvula de fechamento de conexão rápida, na mangueira flexível. Desconecte o conector rápido de gás. Desconecte a cordinha que o prende na grelha, localizada no painel posterior da unidade.

Para retornar a grelha à posição original, execute as etapas em ordem inversa. Tenha extremo cuidado para arrastar a grelha com cuidado e lentamente de volta para o lugar.

Caso contrário, ela poderá tombar e causar danos graves ao equipamento ou lesões pessoais.



Os intervalos de limpeza e sanitização são regidos pelos órgãos reguladores estaduais ou municipais e devem ser observados rigorosamente. Consulte a seção de limpeza deste manual quanto ao procedimento correto para a limpeza da unidade.



O acesso à área de serviço da unidade deve ficar restrito às pessoas com conhecimento e experiência prática com o aparelho, particularmente no que se refere às questões de segurança e higiene.



OBSERVE todas as etiquetas de advertência afixadas na grelha para salientar ainda mais as precauções de segurança para o operador.

Este equipamento é fabricado nos EUA e possui peças com dimensões norte-americanas. Todas as conversões métricas são aproximadas e variam em tamanho.

NÍVEL DE RUÍDO: O nível de ruído no ambiente não excede 70 dB(A), quando medido a uma distância de 1,0 metro da superfície da máquina e a uma altura de 1,6 metro do piso.

Essas instruções são válidas somente se o símbolo de código do país constar no equipamento. Caso contrário, consulte as instruções técnicas que fornecem as orientações necessárias para adaptar o aparelho às condições de utilização do país em questão.

Seção 4 Identificação das peças para o operador

Vista explodida do modelo L810 / G810

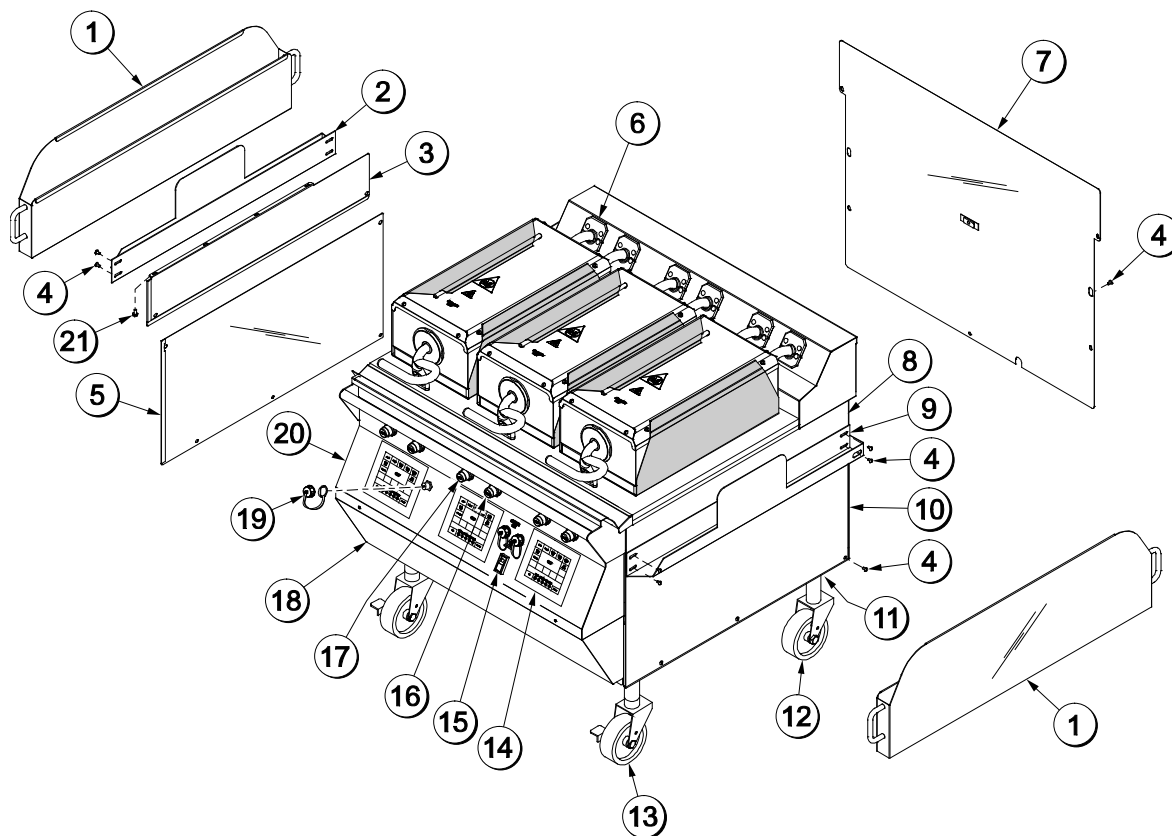


Figura 1

ITEM	DESCRIÇÃO	Nº DA PEÇA
1	CONJ. RECIPIENTE – GORDURA	X80925
2	CONJ. CORREDIÇA – RECIP. GORDURA ESQ	X83854
3	PAINEL LATERAL –*ESQ	073990
4	PARAFUSO DE CABEÇA RANHURADA – 10-32X3/8	024298
5	PAINEL LATERAL – INF *ESQ	073992
*6	CONJ. KIT - PROTETOR CONTRA A GORDURA	X78330-SER
7	CONJ. PAINEL – POST – SERVIÇOS	X73995
8	PAINEL LATERAL – SUP *DIR	073989
9	CONJ. CORREDIÇA – RECIP. GORDURA DIR	X83853
10	PAINEL LATERAL – INF *DIR	073991
11	CONTRAPORCA 1 1/2-12 AÇO	073594

ITEM	DESCRIÇÃO	Nº DA PEÇA
12	RODÍZIO – 5", EIXO DE 7-5/8"	078377
13	RODÍZIO – 5", TRAVA	073240
14	CONJ. KIT – CONTROLE DA GRELHA	X73474-SER
15	SWITCH-ROCKER-DPST-10A	076989-WP
16	BOTÃO-OPERADOR-PRETO	076012
17	BOTÃO-OPERADOR-VERMELHO	076011
18	CONJ. PAINEL – DIANTEIRO – INFERIOR	X73979
19	CONJ. TAMPA – USB À PROVA D'ÁGUA	068583
20	CONJ. PAINEL – LUZ	X73983
21	PARAFUSO 10-32 x 3/8	039381

* 1 KIT POR PLATEN

Vista explodida do modelo L812

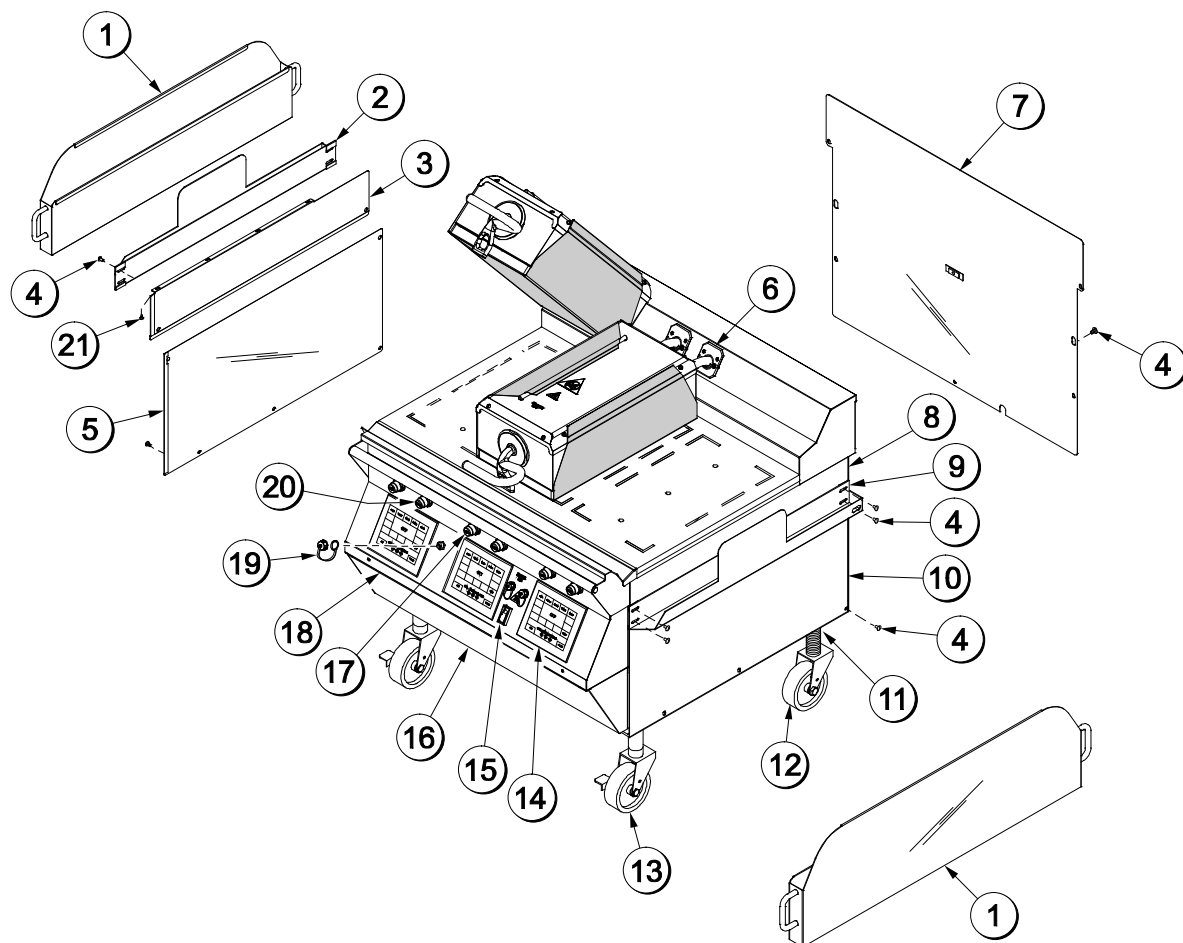


Figura 2

ITEM	DESCRIÇÃO	Nº DA PEÇA
1	CONJ. RECIPIENTE – GORDURA * BAINHA	X80925
2	CONJ. CORREDIÇA – RECIP. GORDURA ESQ	X83854
3	PAINEL – LATERAL SUP *ESQ	073990
4	PARAF CAB. RANH – 10-32X3/8	024298
5	PAINEL LATERAL – INF. *ESQ	073992
*6	CONJ. KIT - PROTETOR CONTRA A GORDURA	X78330-SER
7	CONJ. PAINEL – POST – SERVIÇOS	X73995
8	PAINEL LATERAL – SUP. DIR	073989
9	CONJ. CORREDIÇA – RECIP. GORDURA DIR	X83853
10	PAINEL LATERAL – INF. DIR	073991
11	CONTRAPORCA 1 1/2-12 AÇO	073594

ITEM	DESCRIÇÃO	Nº DA PEÇA
12	RODÍZIO – 5", EIXO DE 7-5/8"	078377
13	RODÍZIO – 5", TRAVA	073240
14	CONJ. KIT – CONTROLE DA GRELHA	X73474-SER
15	BOTÃO-AGITADOR-10A	076989-WP
16	CONJ. PAINEL – DIANTEIRO – INFERIOR	X73979
17	BOTÃO-OPERADOR-VERMELHO	076011
18	CONJ. PAINEL – LUZ	X73983
19	CONJ. TAMPA-USB À PROVA D'ÁGUA	068583
20	BOTÃO-OPERADOR-PRETO	076012
21	PARAFUSO 10-32 x 3/8	039381

*1 KIT POR PLATEN

Vista explodida do modelo L820 / G820

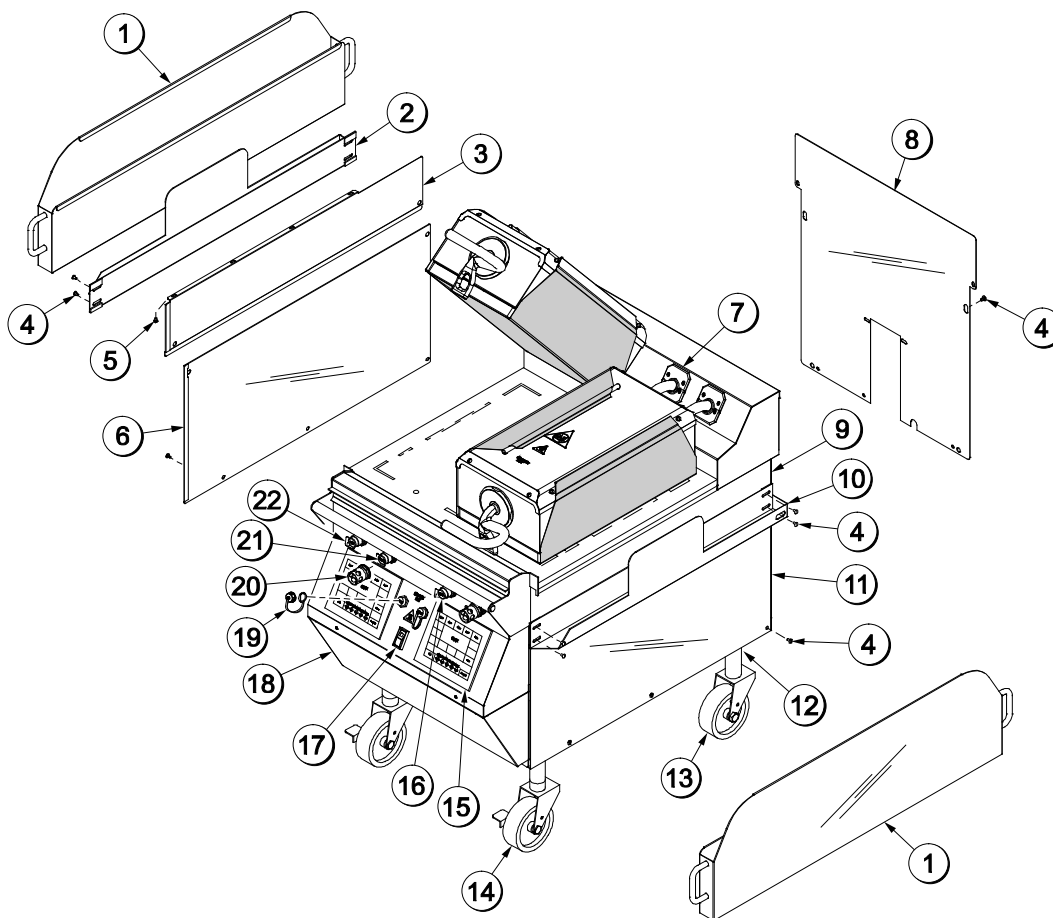


Figura 3

ITEM	DESCRIÇÃO	Nº DA PEÇA
1	CONJ. RECIPIENTE – GORDURA – BAINHA	X80925
2	CONJ. CORREDIÇA – RECIP. GORDURA ESQ	X83854
3	PAINEL LATERAL SUP ESQ	073990
4	PARAFUSO DE CABEÇA RANHURADA – 10-32X3/8	024298
5	PARAFUSO 10-32 x 3/8	039381
6	PAINEL POSTERIOR – INFERIOR *ESQ	073992
*7	CONJ. KIT - PROTETOR CONTRA A GORDURA	X78330-SER
8	PAINEL POST – INF	069656
9	PAINEL LATERAL – SUP DIR	073989
10	CONJ. CORREDIÇA – RECIP. GORDURA DIR	X83853
11	PAINEL LATERAL – INFERIOR DIR	073991

ITEM	DESCRIÇÃO	Nº DA PEÇA
12	CONTRAPORCA 1-1/2-12 AÇO	073594
13	RODÍZIO – 5", EIXO DE 7-5/8"	078377
14	RODÍZIO – 5", C/ TRAVA	073240
15	CONJ. KIT – CONTROLE DA GRELHA	X73474-SER
16	BOTÃO-OPERADOR-VERMELHO	076011
17	SWITCH-ROCKER-DPST-10A	076989-WP
18	CONJ. PAINEL – DIANTEIRO – INFERIOR	X69660
19	CONJ. TAMPA-USB	068583
**20	PROTEÇÃO-LENTE	075288
21	BOTÃO-OPERADOR-PRETO	076012
**22	ETIQUETA – PAINEL DE CONTROLE	075699SYM3

* 1 KIT POR PLATEN

**SOMENTE INTERNACIONAL

Vista explodida do modelo L822

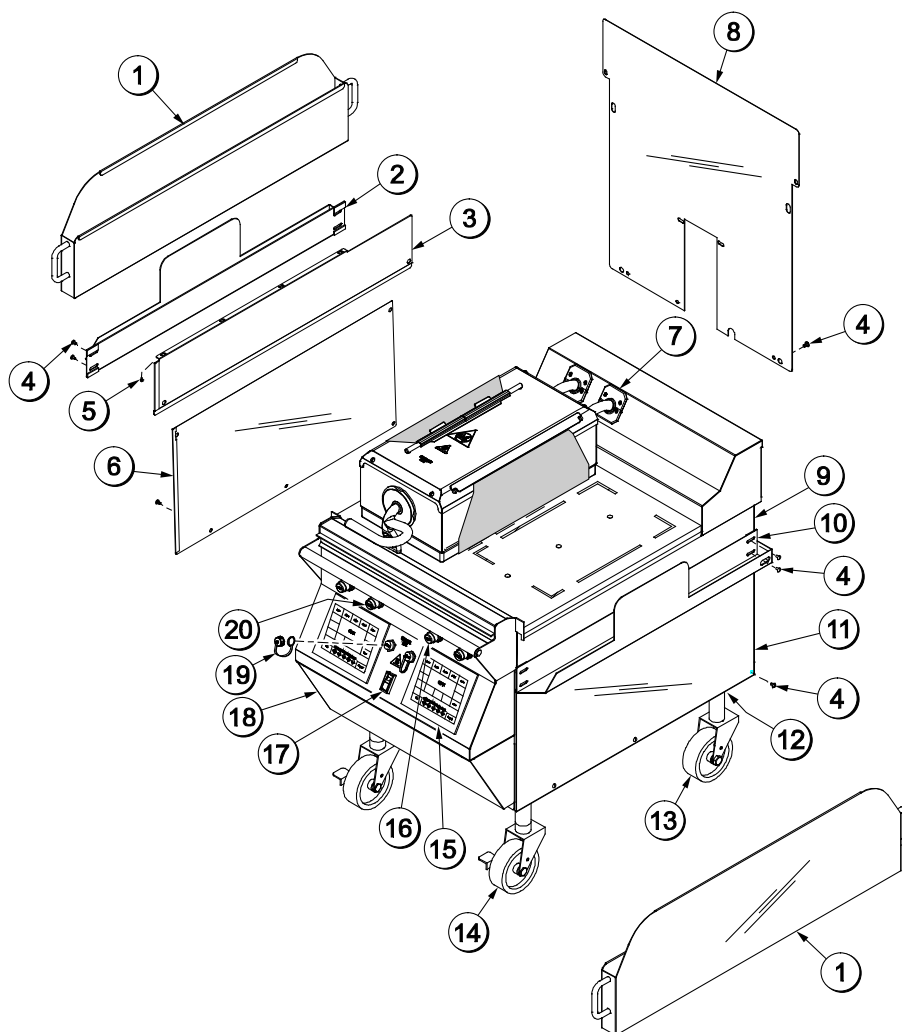


Figura 4

ITEM	DESCRIÇÃO	Nº DA PEÇA
1	CONJ. RECIPIENTE – GORDURA * BAINHA	X80925
2	CONJ. CORREDIÇA – RECIP. GORDURA ESQ	X83854
3	PAINEL LATERAL – SUP ESQ	073990
4	PARAFUSO RANH 10-32X3/8	024298
5	PARAFUSO DE CABEÇA HEXAGONAL-10-32X3/8	039381
6	PAINEL LATERAL – INF *ESQ	073992
7	CONJ. KIT - PROTETOR CONTRA A GORDURA*	X78330-SER
8	PAINEL – POST – SERVIÇO	069656
9	PAINEL LATERAL – SUP DIR	073989
10	CONJ. CORREDIÇA – RECIP. GORDURA DIR	X83853
11	PAINEL LATERAL – INF *DIR	073991

ITEM	DESCRIÇÃO	Nº DA PEÇA
12	CONTRAPORCA 1 1/2-12 AÇO	073594
13	RODÍZIO – 5", EIXO RÍG 7-5/8"	078377
14	RODÍZIO GIRATÓRIO DE 5" 7-5/8 C/ TRAVA	073240
15	CONJ. KIT – CONTROLE DA GRELHA – MERC. GERAL	X73474-SER
16	BOTÃO-OPERADOR-VERMELHO	076011
17	SWITCH-ROCKER-DPST-10A	076989-WP
18	PAINEL – DIANTEIRO – INFERIOR	069661
19	CONJ. TAMPA-USB À PROVA D'ÁGUA	068583
20	BOTÃO-OPERADOR-PRETO	076012

Vista explodida do modelo L828 / G828

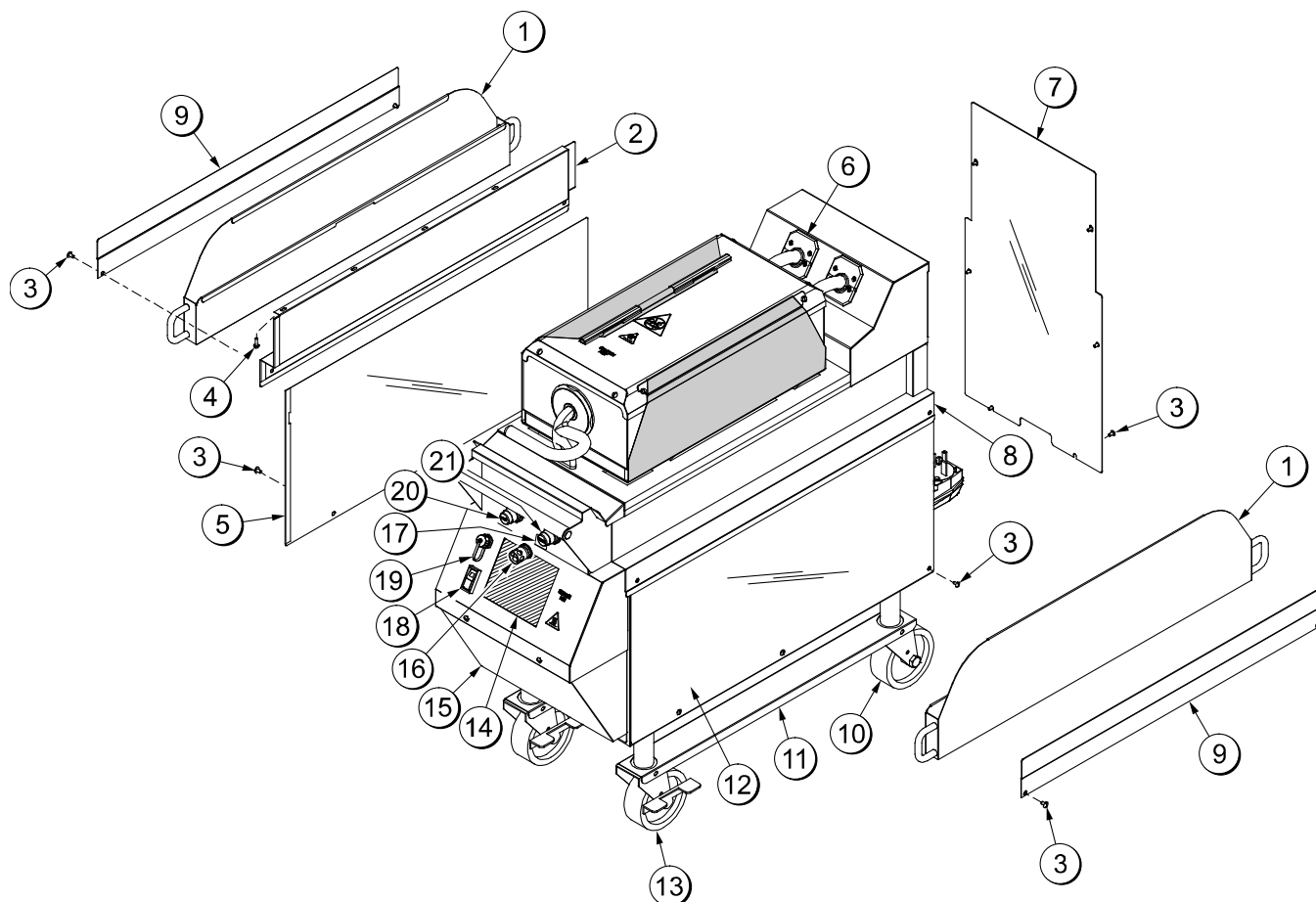


Figura 5

ITEM	DESCRIÇÃO	Nº DA PEÇA
1	CONJ. RECIPIENTE – GORDURA * BAINHA	X81942
2	PAINEL LATERAL – SUPERIOR ESQ	081973
3	PARAFUSO RANHURADO 10-32X3/8	024298
4	PARAFUSO – 10-32X5/8	039382
5	PAINEL LATERAL – *ESQ	081981
6	CONJ. KIT - PROTETOR CONTRA A GORDURA	X78330-SER
7	PAINEL-TRASEIRO	082021
8	PAINEL LATERAL – SUPERIOR D	081982
9	PAINEL – RET. RECIPIENTE DE GORDURA	082020
10	RODÍZIOS 5" EIXO 7-5/8	081971
11	TRAVA DA RODA	076522

ITEM	DESCRIÇÃO	Nº DA PEÇA
12	PAINEL LATERAL *DIR	081980
13	RODÍZIO – 5", EIXO DE 7-5/8" – FREIO	081974
14	CONJ. KIT – CONTROLE DA GRELHA	X73474-SER
15	CONJ. PAINEL – DIANTEIRO – INFERIOR	X81951
**16	PROTEÇÃO-LENTE	075288
**17	ETIQUETA – PAINEL DE CONTROLE	075699SYM3
18	SWITCH-ROCKER-DPST-10A	076989-WP
19	CONJ. TAMPA-USB	068583
20	BOTÃO-OPERADOR-VERMELHO	076011
21	BOTÃO-OPERADOR-PRETO	076012

Acessórios fornecidos com a grelha

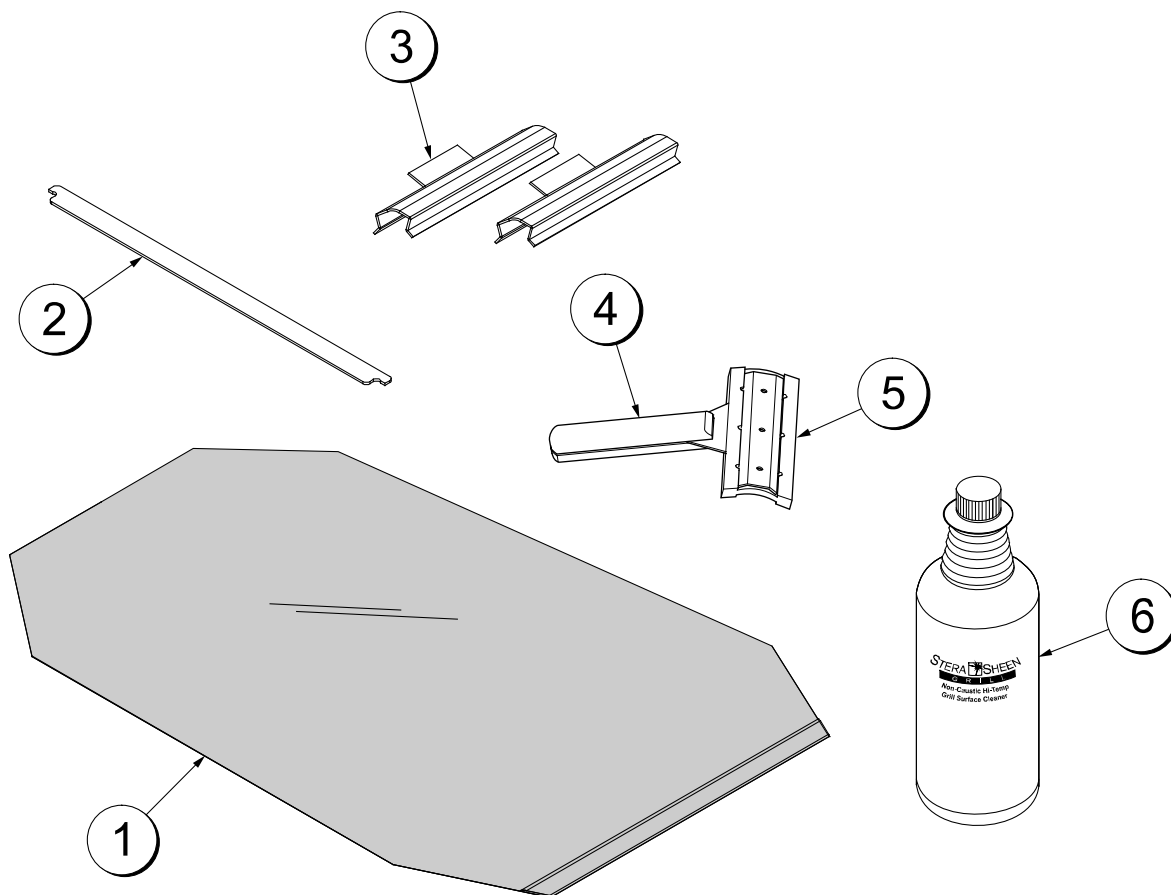


Figura 6

ITEM	DESCRIÇÃO	Nº DA PEÇA
1	FOLHA ANTIADERENTE - CAIXA COM 9	080595
2	PRENDEDOR – FOLHA ANTIADERENTE (BARRA DE RETENÇÃO) (QTD DE 3)	080594
3	CLIQUE – MATERIAL ANTIADERENTE-COM SALIÊNCIA (QT. DE 6)	072673

ITEM	DESCRIÇÃO	Nº DA PEÇA
4	RASPADOR – RODO DE TEFLON	075887
5	FITA – REPOSIÇÃO	075888
*6	SOL. LIMPEZA – STERASHEEN (1 QT. AMOSTRA)	073160-SAM

*NOTA: UMA AMOSTRA DA SOLUÇÃO DE LIMPEZA É ENVIADA COM A UNIDADE. PARA RENOVAR O PEDIDO, PEÇA A PEÇA Nº 073160 - QTD. DE (6) 1 QT. EM FRASCOS.

Acessórios opcionais adquiridos com o distribuidor Taylor local

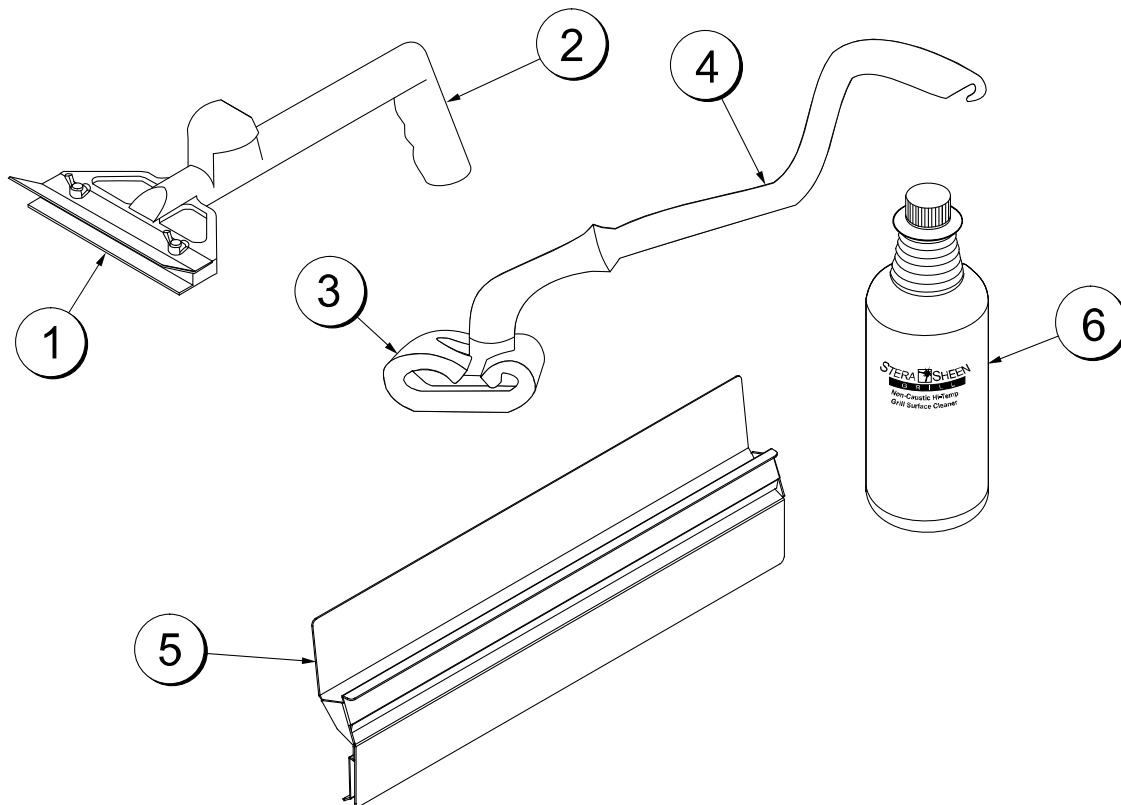
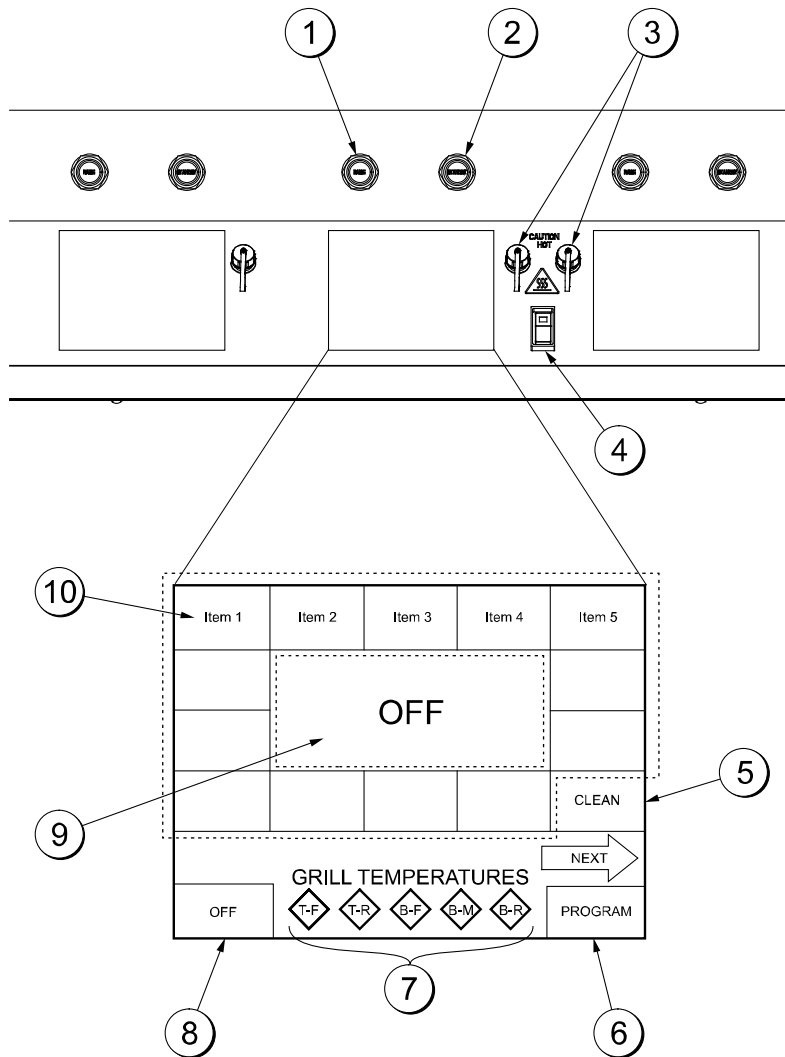


Figura 7

ITEM	DESCRIÇÃO	Nº DA PEÇA
1	LÂMINA DE RASPAGEM (PACOTE COM 6)	073891
2	RASPADOR – GRELHA	073225
3	ESPONJA – LIMPEZA (CAIXA COM 10)	073737
4	PORTA-ESPONJA – LIMPEZA	073736

ITEM	DESCRIÇÃO	Nº DA PEÇA
5	CONJ. CESTOS – ARMAZ. FERRAMENTAS	X73829
6	SOL. LIMPEZA – STERA SHEEN (CAIXA COM 6 FRASCOS DE 1 QT.)	073160

Seção 5 Importante: Informações para o operador



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

Figura 8

ITEM	DESCRIÇÃO
1	BOTÃO RAISE (LEVANTAR)
2	BOTÃO MODO STANDBY/COOK (ESPERA/COCCÇÃO)
3	TAMPA/CONEXÃO USB
4	CHAVE DE FORÇA
5	TECLA CLEAN MODE (MODO LIMPAR)

ITEM	DESCRIÇÃO
6	BOTÃO PROGRAM (PROGRAMAR)
*7	LUZES INDICADORAS DE TEMPERATURA
8	TECLA ON/OFF (LIGA/DESLIGA)
9	TELA DE FUNÇÕES
10	TECLAS DE SELEÇÃO DO MENU

*NOTA: T-F = FRENTE SUPERIOR, T-R = TRASEIRA SUPERIOR, B-F = FRENTE INFERIOR, B-M = MEIO INFERIOR, B-R = TRASEIRA INFERIOR

O Modelo L810, com três platens, foi selecionado para ilustrar os procedimentos passo a passo deste manual. Para grelhas equipadas com menos de três platens, execute as etapas a seguir conforme adequado para a configuração do platen do seu grelha.

Procedimentos diários de abertura

Antes de operar a grelha, as folhas antiaderentes deverão ser instaladas nos platens superiores. Elas devem ser invertidas e sofrerem rodízio diariamente (lado de cor escura e lado de cor clara).

Execute as etapas a seguir para instalar as folhas antiaderentes:



ATENÇÃO: A grelha deve estar FRIA antes de tentar instalar ou remover as folhas antiaderentes.

Etapa 1

Deslize o prendedor da folha antiaderente pela extremidade embainhada dela.

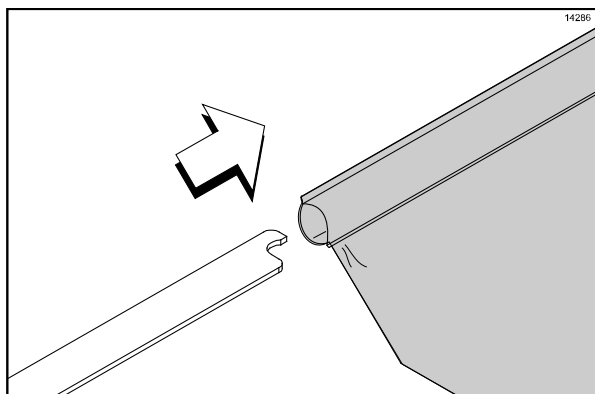


Figura 9

Etapa 2

Enganche o prendedor da folha antiaderente nos parafusos da lateral dela, no topo do platen superior.

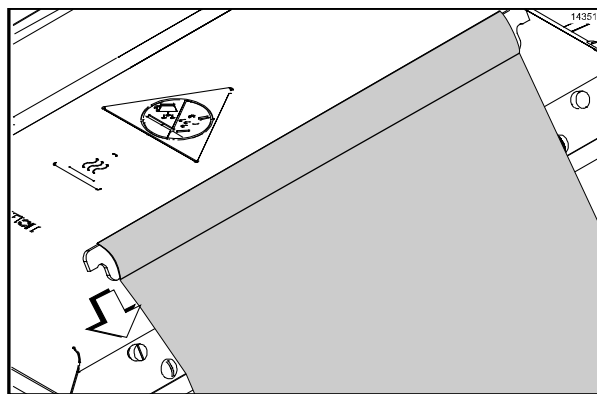


Figura 10

Etapa 3

Segure a extremidade não embainhada da folha antiaderente. Puxe suavemente a folha até ela ficar tensionada, enrolando-a no platen de um lado para outro.

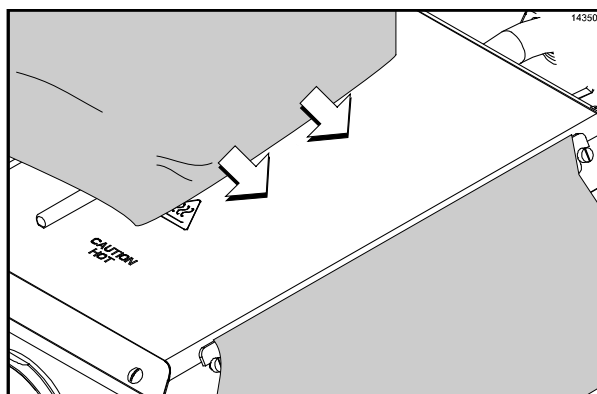


Figura 11

Nota: Verifique o alinhamento da folha antiaderente, de forma que ela se encaixe suavemente sobre o platen superior.

Etapa 4

Coloque os cliques da folha antiaderente sobre ela. Pressione-a para entrar no lugar sobre a barra da folha antiaderente, no topo do platen.

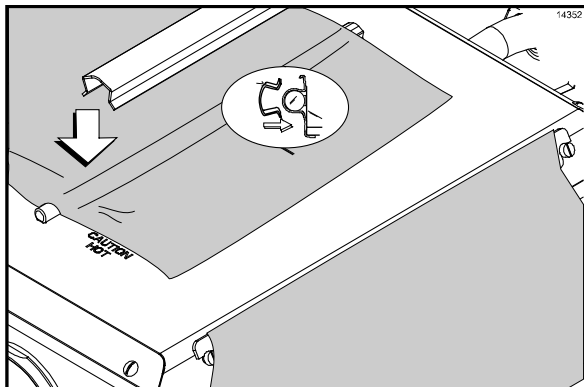


Figura 12

Etapa 5

Repita as etapas 1 a 5 para os outros platen superiores.

Nota: As verificações de temperatura só devem ser feitas após a remoção das folhas antiaderentes.

A folha antiaderente deve ser trocada quando:

- Os procedimentos de limpeza não conseguirem remover todo o acúmulo e o alimento grudar na folha antiaderente.
- Surgir um rasgo na área de cocção da folha antiaderente, fazendo com que o alimento grude na folha antiaderente.

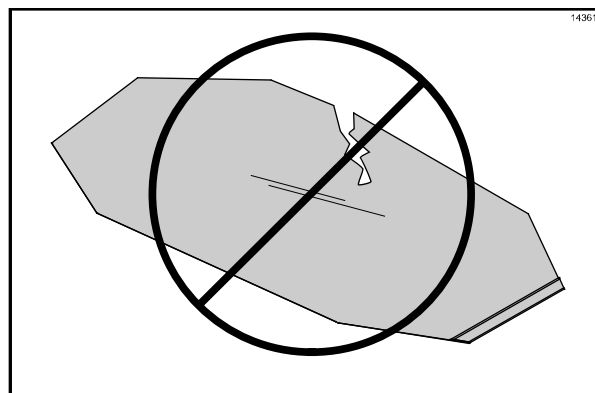


Figura 13

Nota: Não é necessário trocar a folha antiaderente se surgirem furos pequenos nela.



ATENÇÃO: A superfície do platen superior e as folhas de material antiaderente estão muito quentes. Para evitar ferimentos por queimadura, use luvas térmicas ao trocar as folhas antiaderentes.

Como cuidar das folhas de material antiaderente

NÃO FAÇA:

- **NÃO** dobre nem faça rugas.

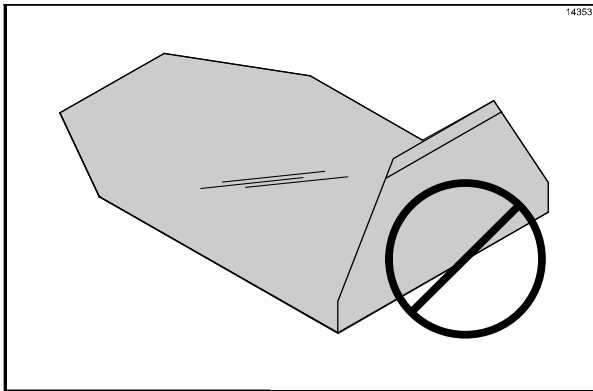


Figura 14

- **NÃO** manuseie com objetos afiados, raspadores da grelha ou esponjas abrasivas.
- **NÃO** coloque embaixo de outros equipamentos ou objetos.
- **NÃO** limpe com mangueira de água quente nem deixe de molho na água.

AJA DA SEGUINTE FORMA:

- Limpe com um rodo depois de cada rodada de alimento.
- Limpe com um pano limpo umedecido com sanitizante **no mínimo 4 vezes por hora** e com mais frequência em períodos de pico.
- Limpe diariamente dos dois lados usando uma solução de limpeza da grelha aprovada para altas temperaturas e a espoja de limpeza e o porta-esponja identificados na página 12.



IMPORTANTE! Use **SOMENTE** a espoja de limpeza e o porta-esponja identificados na página 12 para limpar as folhas antiaderentes. O uso de qualquer outra esponja e porta-esponja danificará a folha antiaderente.

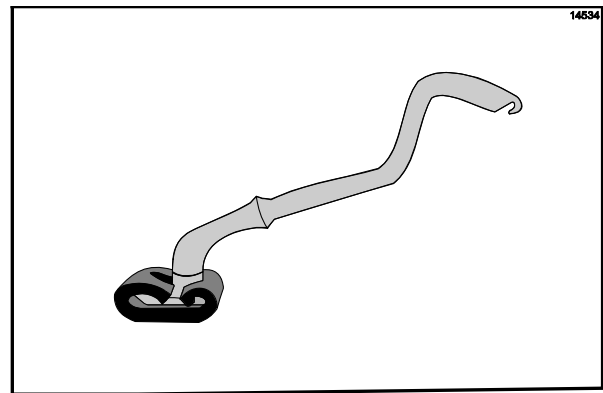


Figura 15

Nota: Entre em contato com o Distribuidor Taylor local para comprar a espoja de limpeza e o porta-esponja corretos. (Veja na página 12.)

- Enxágue os dois lados das folhas antiaderentes com um pano limpo apropriado para grelha e umedecido com sanitizante. Deixe a folha antiaderente secar em uma superfície limpa e plana.
- Gire a folha antiaderente diariamente e reinstale do lado oposto ao previamente usado (lado escuro versus lado claro).

Inicialização da grelha

IMPORTANTE! A superfície da grelha inferior e o platen superior **DEVEM ESTAR LIMPOS** antes de iniciar estes procedimentos.

Etapa 1

Ligue a chave de força (posição ON).

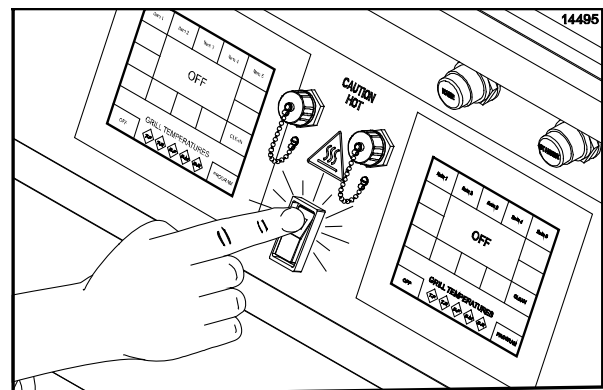


Figura 16

O controle exibirá a palavra "INITIALIZATION" (Inicialização) por cinco segundos e entrará no modo OFF, exibindo a mensagem "OFF" (Desligado). Os indicadores de temperatura não se acenderão. Será emitido um som por 20 segundos, a menos que o operador toque na tela, no botão Raise (Levantar) ou no botão Standby (Espera).

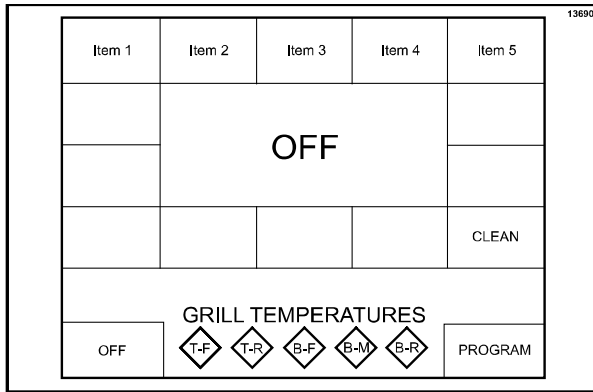


Figura 17

Etapa 2

Toque na tecla de menu do item, no controle, para iniciar a grelha. A grelha começará a esquentar até a temperatura correta. O controle exibirá o item selecionado do menu e indicará "TOO COOL" (Frio demais) para cada zona térmica. Os indicadores de temperatura da grelha se acenderão na cor **âmbar** enquanto estiverem aquecendo.

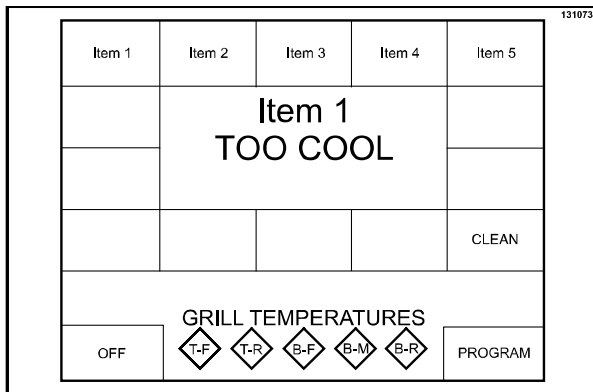


Figura 18

Quando a grelha estiver na temperatura correta, as declarações de temperatura não serão mais exibidas e os indicadores de temperaturas se acenderão na cor **verde**.

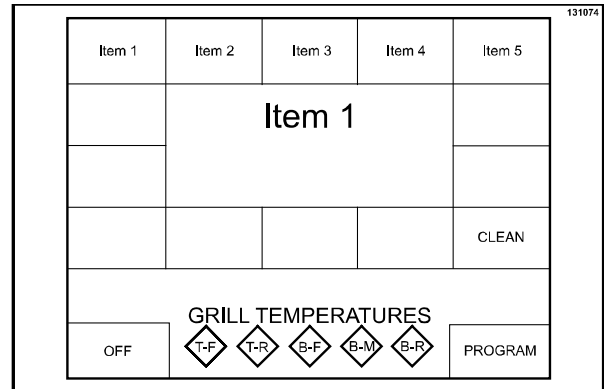


Figura 19

Programação de itens do menu

Para entrar no modo Program (Programa), o controle da grelha precisa estar no modo OFF (Desligado) ou IDLE (Ocioso). Não será possível entrar no modo Program (Programa) se a grelha estiver no modo STANDBY (Espera) ou COOK (Cocção).

Etapa 1

Pressione e segure a tecla PROGRAM (Programa) por aproximadamente 5 segundos para entrar no modo Program.

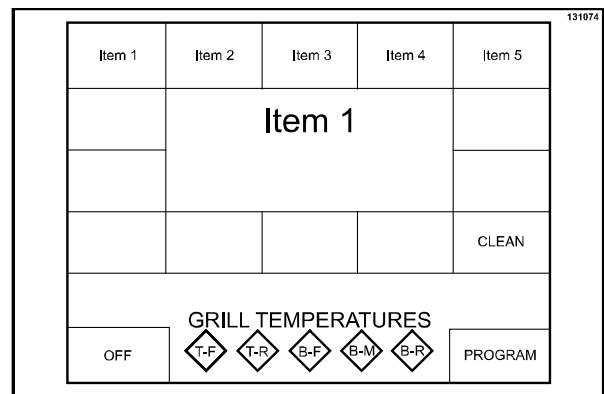


Figura 20

Etapa 2

Será exibida a tela **PASSWORD** (Senha). Digite a senha do operador **"STORE1"** e pressione a tecla **OK**.

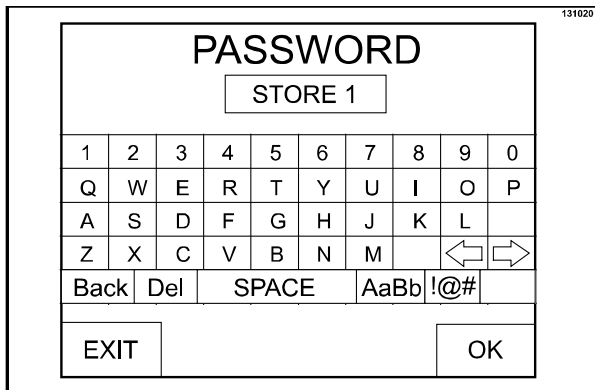


Figura 21

Etapa 3

A tela **PROGRAM MODE** (Modo do programa) será exibida, com a versão do software, o controle do motor e o boot de controle do motor, além de várias teclas.

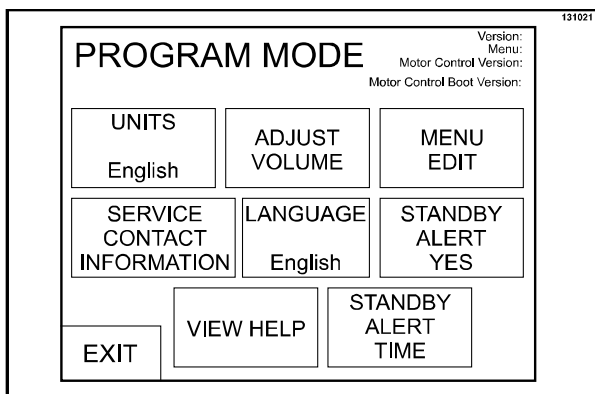


Figura 22

Tecla UNITS (Unidades)

A tecla **UNITS** (Unidades) é usada para selecionar entre unidades de medida métrica (Metric) ou imperial (English). Se for selecionado imperial, as temperaturas serão exibidas em °F e as folgas serão exibidas em polegadas. Se for selecionado métrico, as temperaturas serão exibidas em °C e as folgas serão exibidas em mm.

Tecla ADJUST VOLUME (Ajustar volume)

A tecla **ADJUST VOLUME** (Ajustar volume) exibe o volume atual. Para aumentar ou diminuir o volume, use as teclas de seta **UP** (Para cima) e **DOWN** (Para baixo).

Nota: Para rodar mais rapidamente, pressione e segure a tecla de seta.

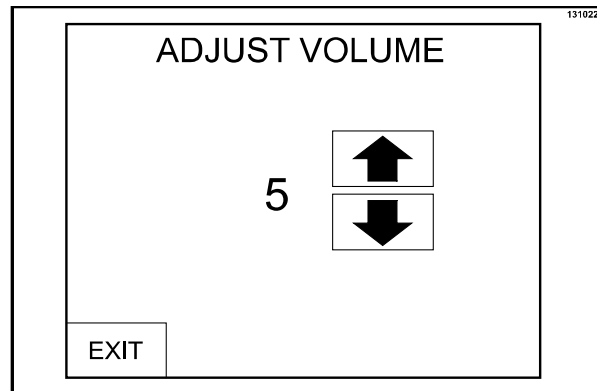


Figura 23

Tecla MENU EDIT (Edição do menu)

A tecla **MENU EDIT** (Edição do menu) é usada para programar um novo item no menu ou fazer alterações em um existente. Quando a tecla **MENU EDIT** (Edição do menu) for pressionada, será exibida a tela a seguir.

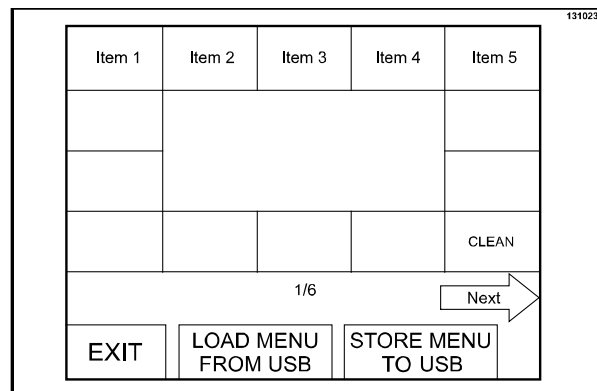


Figura 24

Se houver mais de uma tela de itens de menu, pressione as teclas de seta **Previous** (Anterior) ou **Next** (Seguinte) para acessar os outros itens do menu.

Pressione a tecla do item do menu a ser programada. Será exibida a tela a seguir.

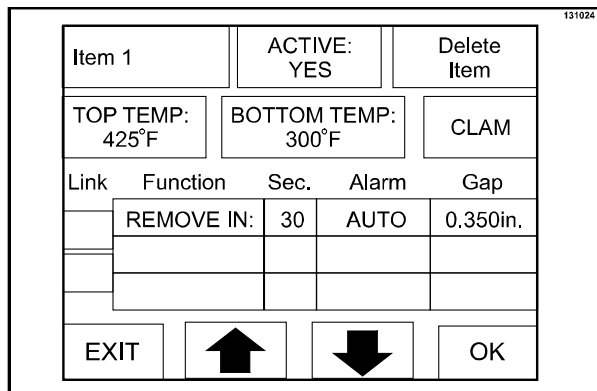


Figura 25

Para editar um item do menu, pressione a tecla do item para exibir um teclado virtual. Use a seta voltar para rolar até o início do nome (Item 1). Pressione a tecla "Del" (Excluir) até todos os caracteres serem removidos. Digite o nome desejado (até 9 caracteres) e pressione a tecla OK para retornar à tela anterior.

Se a caixa estiver em branco (criando um novo item), digite o nome desejado (até 9 caracteres). Podem ser usadas no máximo duas linhas de descrição. Pressione a tecla OK para retornar à tela anterior.

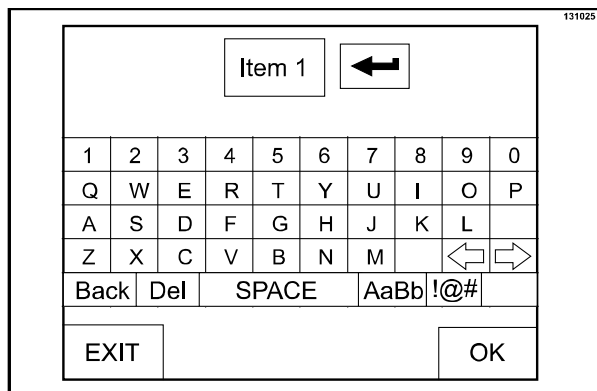


Figura 26

ACTIVE (Ativo): YES (Sim) ou NO (Não)

Pressionar a tecla ACTIVE (Ativo) alterna entre "YES" (Sim) e "NO" (Não). Selecionar "YES" (Sim) permitirá que o item do menu seja exibido na tela do menu principal. Selecionar "NO" (Não) faz com que os ajustes do menu continuem salvos no controle depois de a tecla OK ser pressionada, mas não estarão visíveis na tela do menu principal. (Veja a Figura 26.)

DELETE ITEM (Excluir item)

Esta tecla é usada para excluir o item de menu selecionado. Quando for pressionada, a tela exibirá "YES" (Sim) ou "NO" (Não). Selecionar "YES" (Sim) remove o item da memória de controle.

TOP TEMP (Temperatura superior)

Essa tecla exibe a temperatura do ponto de ajuste do platen. Para aumentar ou diminuir a temperatura, use as teclas de seta UP (Para cima) e DOWN (Para baixo).

Nota: Para rodar mais rapidamente, pressione e segure a tecla de seta.

BOTTOM TEMP (Temperatura inferior)

Essa tecla exibe a temperatura do ponto de ajuste atual para a superfície da grelha inferior. Para aumentar ou diminuir a temperatura, use as teclas de seta UP (Para cima) e DOWN (Para baixo).

Nota: Ao ajustar as temperaturas para determinado item, os limites serão de 66 °C a 232 °C (150 °F a 450 °F) para o platen superior e 66 °C a 204 °C (150 °F a 400 °F) para a superfície da grelha inferior.

CLAM (TAMPA ARTICULADA)/FLAT (PLANO)

Esta tecla exibe o ajuste atual (CLAM ou FLAT) associado a essa função. Pressionar a tecla alterna o modo para a seleção oposta.

Se o for selecionado CLAM, o platen superior abaixará até a folga especificada para permitir cocção bilateral.

Se for selecionado FLAT, o alimento será cozido somente na superfície de cocção inferior. Os platen superiores continuam na posição aberta.



IMPORTANTE: Os platen superiores continuam na temperatura ajustada no modo FLAT (Plano). Evite contato com os platen superiores e superfícies da grelha para evitar lesões por queimadura.

GAP (Folga): Essa tecla só será ativa se CLAM (Tampa articulada) tiver sido selecionada. A tecla exibe a folga do platen (em polegadas ou mm) associada à FUNCTION (Função). Para aumentar ou diminuir a configuração da folga, pressione e segure as teclas de seta UP (para cima) e DOWN (para baixo).

Nota: A folga é designada para variar de 0 a 1" (2,54 mm). Operar a grelha para cozinhar alimentos com mais de 2,54 mm (1") de espessura não permitirá que o platen funcione corretamente.

VÁRIAS FUNÇÕES DE CRONÔMETRO: Existem quatro funções de cronômetro para os menus de tampa articulada e grelha plana. Cada função tem uma série de parâmetros associados. As funções atualmente associadas ao item do menu são exibidas. Pressionar a Função 1, Função 2 ou Função 3 acessará a função seguinte na lista. As funções fornecidas são:

- REMOVE IN (Retirar em)
- SEAR IN (Tostar em)
- TURN IN (Virar em)
- SEAR/TURN IN (Tostar/Virar em)

FUNÇÃO DE MÚLTIPLAS FOLGAS – LINK:

Sempre que uma segunda ou terceira função de cronômetro estiver programada em um item de menu, a função Link será automaticamente colocada em "Yes". A funcionalidade Link permite que o platen vá para a posição Home e volte até a próxima folga predeterminada e função de cronômetro.

Nota: Se a função Link estiver em "Sim", o braço do platen ficará para abaixo e somente o platen se moverá para cima e para baixo. Se a função Link estiver em "Não", o braço do platen se levantará e depois o botão Standby terá de ser pressionado manualmente para iniciar uma segunda ou terceira função de cronometragem.

STEAK		ACTIVE YES	Delete Item
TOP TEMP. 425°F		BOTTOM TEMP. 300°F	CLAM
Link	Function	Sec.	Alarm
YES	SEAR IN	30	AUTO
NO	TURN IN	60	AUTO
	REMOVE IN	120	AUTO
EXIT	↑	↓	OK

Figura 27

No exemplo exibido na Figura 28, o platen descerá e tostará o alimento por 30 segundos. Depois de esse tempo passar, com a função LINK em "YES", o platen irá para a posição Home e voltará para a próxima folga definida por mais 30 segundos. Assim que esse tempo tiver expirado, com a função LINK em "NO", o braço do platen se levantará de tudo para que o alimento possa ser virado.

Depois de o alimento ser virado, será necessário pressionar o botão Standby para trazer o platen de volta para baixo. Depois de alcançar a próxima folga definida, o alimento cozinhará por mais 60 segundos. Assim que esse tempo tiver expirado, com a função LINK em "NO", o braço do platen se levantará de tudo para que o alimento possa ser removido.

Nota: Cada função é uma sequência de tempo cumulativa em segundos.

SEAR IN (Tostar em) – 30 segundos

TURN IN (Virar em) – 30 segundos

REMOVE IN (Remover em) – 60 segundos

O tempo de cocção total seria 120 segundos.

ALARM AUTO/MANUAL (Alarme

automático/Manual): Esta tecla exibe o status atual do modo de alarme. Pressionar a tecla alterna o modo para a seleção oposta.

Se for selecionado "ALARM AUTO" (Alarme automático), o alarme soará automaticamente ao final do ciclo de cocção e será interrompido depois de 5 segundos.

Selecionar ALARM MANUAL (Alarme manual) exige que, para parar o alarme, o operador toque em qualquer lugar da tela ou nos botões Raise ou Standby.

XXX SECONDS (XXX segundos): Essa tecla exibe o tempo associado a esse item de menu em segundos. Para aumentar ou diminuir a configuração de segundos, pressione e segure as teclas de seta UP (para cima) e DOWN (para baixo).

GAP (Folga): Cada função de cronômetro tem um ajuste de folga associado. Essa configuração pode ser alterada ao selecionar o valor da folga. Pressione as teclas de seta UP (para cima) e DOWN (para baixo) para aumentar e diminuir o valor da folga.

Ao concluir todas as seleções de programação, salve-as ao pressionar a tecla OK. Para retornar à tela principal sem salvar as seleções de programação, pressione a tecla EXIT (Sair).

Tecla SERVICE CONTACT INFORMATION (Informações do contato de serviço)

Pressione a tecla SERVICE CONTACT INFORMATION (Informações do contato de serviço) para ver as informações programadas de contato de serviço.



Figura 28

Tecla LANGUAGE (Idioma)

A tecla Language (Idioma) é usada para selecionar o idioma que o controle exibirá. Os idiomas disponíveis são inglês, francês, português, russo e espanhol. Veja a Figura 32.

Tecla STANDBY ALERT - YES (Alerta de espera – SIM)

Pressionar essa tecla alterna entre YES (Sim) e NO (Não). Se for selecionado "Sim", será emitido um alerta quando o platen não tiver sido usado para um ciclo de cocção ou colocado no modo Standby por um tempo predeterminado. Veja Standby Alert Timer (Cronômetro do alerta de espera). Se for selecionado "Não", o platen ainda poderá ser colocado na posição Standby, mas não haverá função de cronômetro associada.

Nota: Essa função deverá ser usada para ajudar a conservar o custo de energia da operação da grelha em momentos com menos movimento.

Tecla VIEW HELP (Ver ajuda)

A tecla View Help (Ver ajuda) não está funcionando neste momento (desenvolvimento futuro).

Tecla STANDBY ALERT TIME (Tempo de alerta de espera)

Esse é um cronômetro programável que pode ser ajustado de 5:00 a 60:00 minutos. Depois de o tempo selecionado expirar, haverá um alerta e a tela exibirá "PUT INTO STANDBY" (Colocar em standby). Depois de o Standby Alert (Alerta de espera) soar, será necessário pressionar três vezes o botão Standby para trazer o platen para a posição Standby (Espera). O primeiro pressionar do botão liberará o alerta e os dois seguintes de fato trarão o platen para baixo, para a posição Standby. É preciso pressionar o botão aproximadamente em intervalos de um segundo.

Nota: Se o pressionar dos botões for rápido demais, o platen descerá e iniciará um ciclo de cocção, em vez de colocar o platen em Standby. Se o botão Raise (Levantar) for pressionado, o ciclo de cocção será cancelado.

Como carregar itens do menu da loja para o USB

A mesma unidade USB usadas para carregar o software na grelha pode ser usada para executar este procedimento.

Etapa 1

Remova a tampa do USB do conector USB para acessar a porta USB.

Etapa 2

Insira a unidade USB na porta USB.

Etapa 3

Pressione e segure a tecla PROGRAM por 5 segundos para entrar no modo Program.

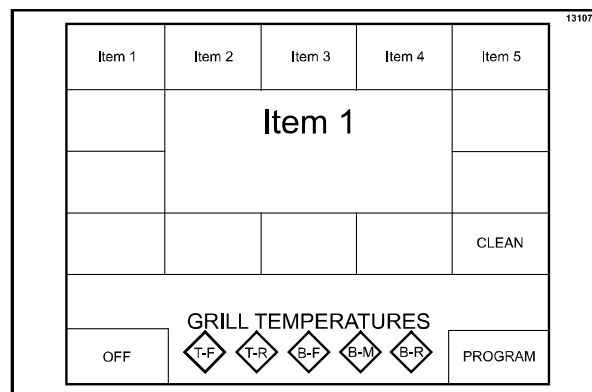


Figura 29

Etapa 4

Digite a senha do operador "STORE1" e pressione a tecla OK.

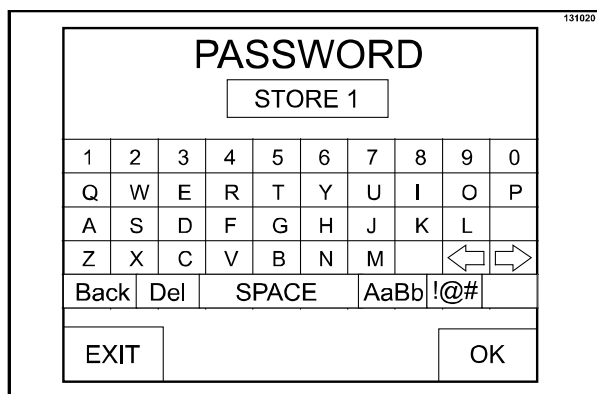


Figura 30

Etapa 5

Pressione a tecla MENU EDIT (Editar menu).

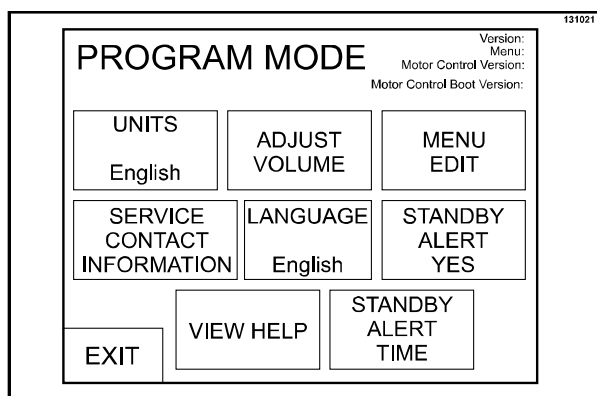


Figura 31

Etapa 6

Pressione a tecla STORE MENU TO USB (Guardar menu no USB).

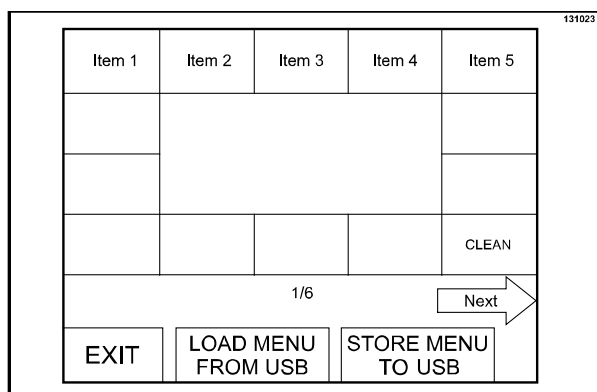


Figura 32

Etapa 7

Usando o teclado exibido no controle, digite um nome de arquivo para salvar o item do menu. O nome pode ter até 8 caracteres e não deve ter espaços. Pressionar a tecla OK salva o item do menu na unidade USB. Pressionar a tecla EXIT (Sair) três vezes retorna à tela do item de menu.

Etapa 8

Remova a unidade USB da porta USB e recoloque a tampa no conector do USB.

Como carregar itens do menu da loja a partir do USB

Uma vez que o arquivo de menu é carregado na unidade USB, a próxima placa de controle pode ser programada a partir da unidade USB.

Etapa 1

Repita as Etapas 1 a 5 de "Como carregar itens do menu da loja para o USB".

Etapa 2

Pressione a tecla LOAD MENU FROM USB (Carregar menu do USB).

Etapa 3

O controle pode exibir até 40 opções de menu diferentes carregadas na unidade USB. Selecione a tecla para o menu correto ser carregado. O controle exibirá "DONE" (Pronto) na parte inferior da tela quando o menu estiver carregado. Pressionar a tecla EXIT (Sair) duas vezes retorna à tela do item de menu.

Etapa 4

Remova a unidade USB da porta USB e recoloque a tampa no conector do USB.

Etapa 5

Para carregar itens de menu da unidade flash USB para outra placa de controle, repita esses procedimentos de carregamento de software.

Posicionamento e remoção de hambúrgueres

Devem-se observar os procedimentos de disposição das carnes na grelha. A carne deve ser colocada na superfície da grelha inferior, de frente para trás. Quando o ciclo de cocção estiver concluído, o platen levantará.

Nota: É extremamente importante que todos os alimentos sejam retirados da superfície da grelha inferior na mesma ordem em que foram colocados.

Eles devem ser removidos imediatamente após o platen ABRIR e depois de terem sido temperados.

As carnes geralmente são colocadas de duas em duas, de frente para trás da grelha, e da direita para a esquerda. A ordem de remoção dos alimentos é mostrada nos diagramas pelo número mostrado no centro de cada unidade.

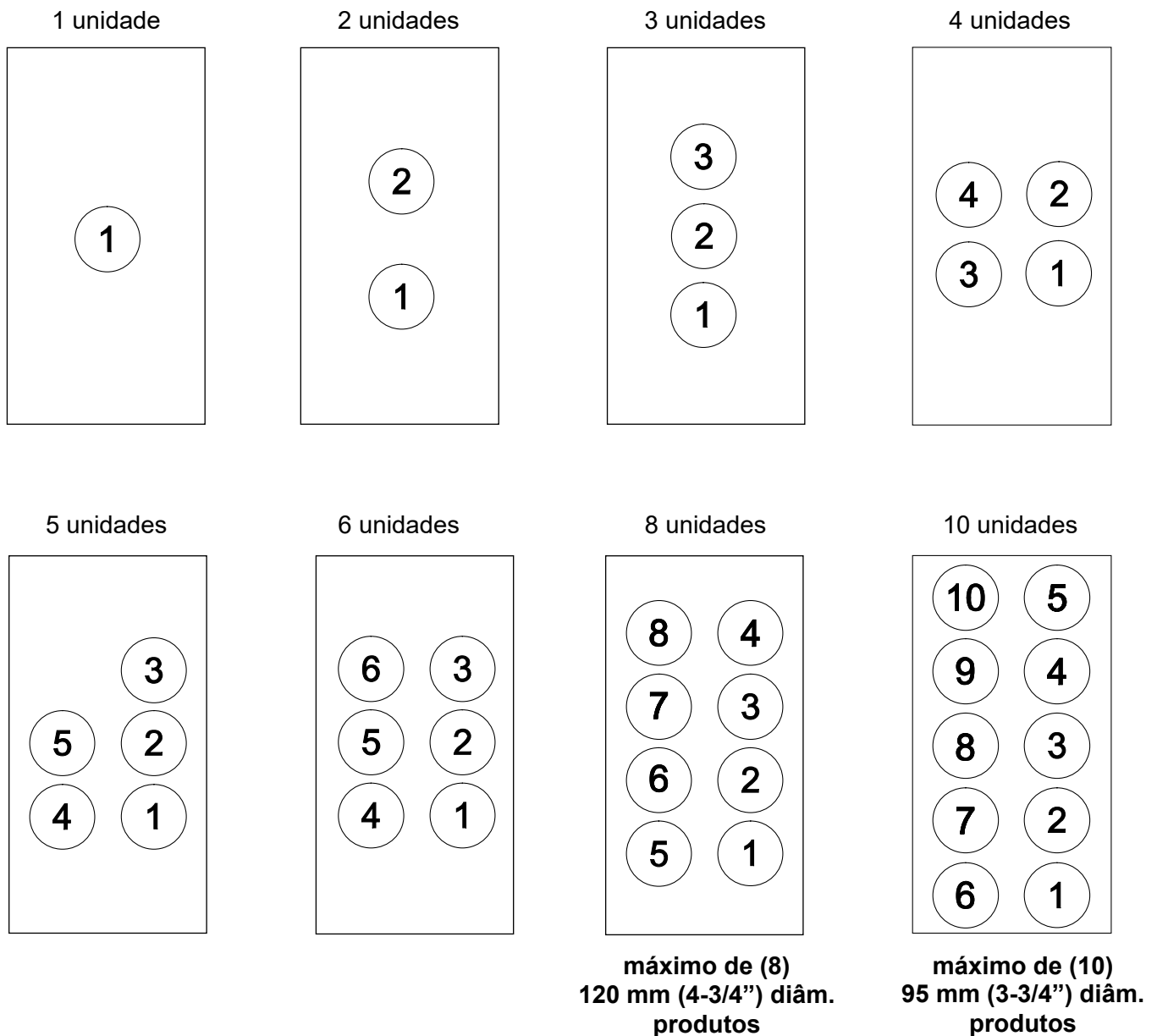


Figura 33

Procedimentos operacionais

Cozinhando o alimento

Etapa 1

Selecione o item de menu a ser cozido. Quando a grelha estiver na temperatura correta, os indicadores de temperatura da grelha ficarão **verdes** e o controle não exibirá nenhuma indicação de temperatura.

Etapa 2

Coloque rapidamente o alimento na superfície da grelha inferior, de frente para trás, de acordo com o guia de posicionamento de produtos, na página 23. Verifique se todos os alimentos estão dentro da zona-alvo indicada.

Etapa 3

Pressione a tecla STANDBY uma vez.

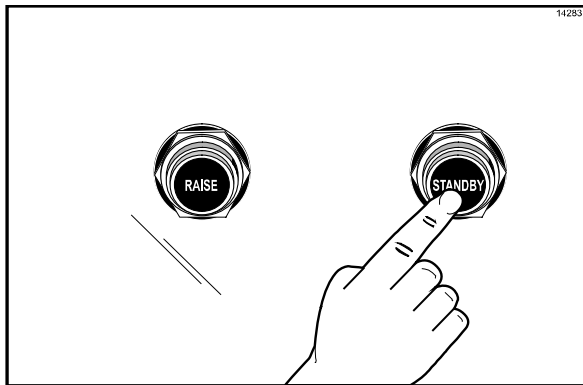


Figura 34

A tela exibe a mensagem "MOVING DOWN" (Descendo) à medida que o platen abaixa até a superfície de cozimento.

Durante o ciclo de cocção, a tela mostrará o nome do item de menu atual, "REMOVE IN" (Remover em) e o tempo restante até que o alimento seja removido.

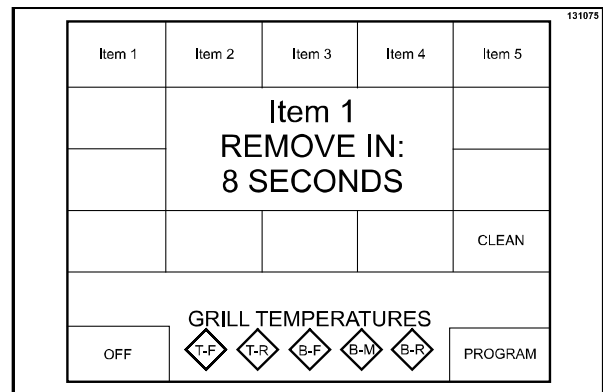


Figura 35

Ao final do ciclo de cocção, o controle exibirá "DONE" (Pronto), será emitido um tom e o platen se levantará automaticamente.

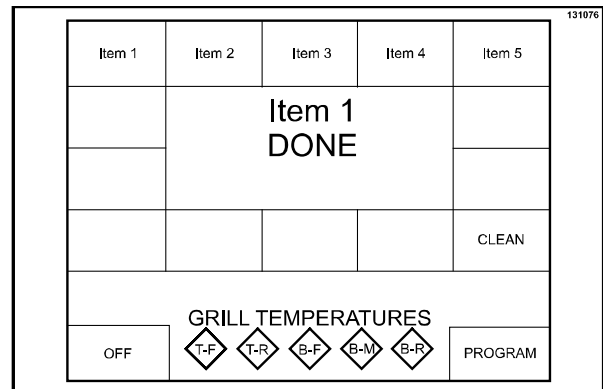


Figura 36

Nota: Para cancelar um ciclo de cocção a qualquer momento, pressione o botão RAISE. Será emitido um som e a tela exibe a mensagem "CANCEL" durante cinco segundos, antes de entrar no modo IDLE.

Tela do ciclo de cocção de item plano

A seguir está um exemplo de uma tela do ciclo de cocção de itens planos. O padrão da primeira função da linha é REMOVE IN (Remover em).

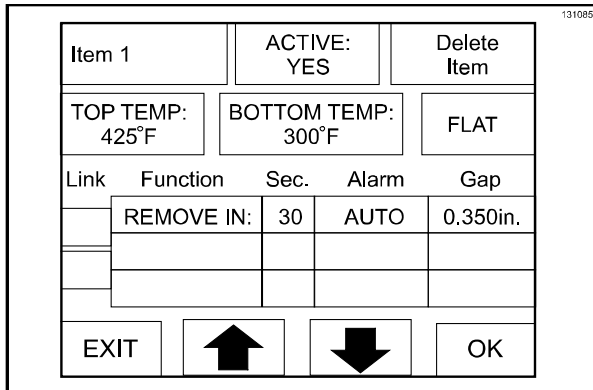


Figura 37

Para editar um item do menu, pressione a tecla do item para exibir um teclado virtual. Pressione o botão BACK (Voltar) até todos os caracteres serem removidos. Digite o nome desejado (até 9 caracteres) e pressione a tecla OK para retornar à tela anterior.

Se a caixa estiver em branco (criando um novo item), digite o nome desejado (até 9 caracteres). Podem ser usadas no máximo duas linhas de descrição. Pressione a tecla OK para retornar à tela anterior.

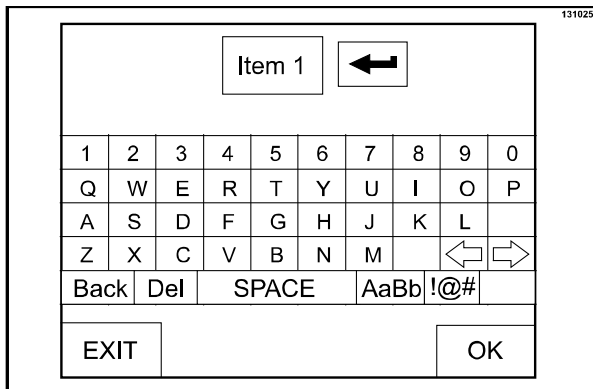


Figura 38

Função de cronômetro do item plano do menu

Até quatro itens planos do menu podem ser cozidos em uma zona a cada vez. Selecione qualquer item plano na tela do menu e pressione o botão Standby uma vez para iniciar a contagem regressiva. O tempo até a remoção ("Remove in") será exibido na tela. Selecione o mesmo item de menu plano e pressione o botão Standby novamente para iniciar a contagem regressiva. A tela mudará, mostrando o tempo até a remoção para os dois itens selecionados. Siga o mesmo procedimento para até quatro itens planos do menu serem exibidos.

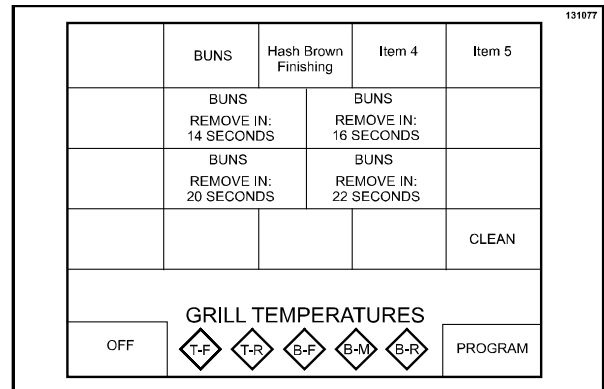


Figura 39

Para cancelar a função de cronômetro do item plano do menu

Se for exibida somente uma função do cronômetro do item plano de menu, pressione o botão Raise (Levantar). Se duas ou mais funções de cronômetro do item plano de menu forem exibidas, **pressione e segure** seu dedo sobre o item de menu a ser cancelado e pressione o botão Raise (Levantar) ao mesmo tempo.

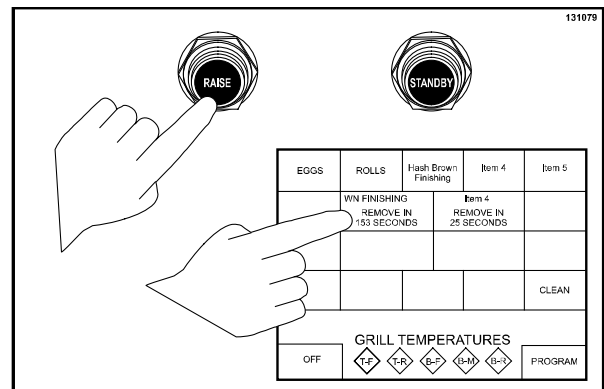


Figura 40

Tela do ciclo de cocção de uma função

A seguir está um exemplo de uma tela do ciclo de cocção de uma função. O padrão da primeira função da linha é REMOVE IN (Remover em).

Nota: Os ajustes Sec (Segundo), Alarm (Alarme) e Gap (Folga) precisam ser definidos.

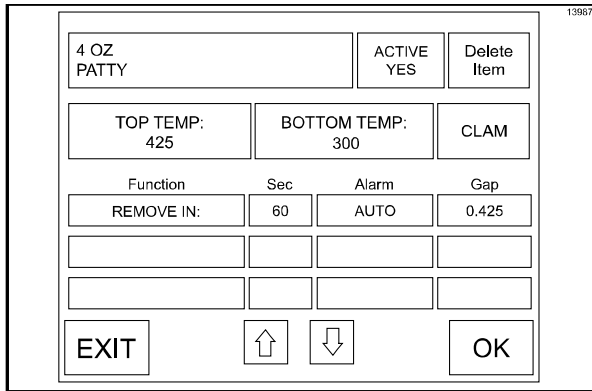


Figura 41

Tela do ciclo de cocção de três funções

A seguir está um exemplo de uma tela do ciclo de cocção de três funções. As três funções exibidas são SEAR IN (Tostar em), TURN IN (Virar em) e REMOVE IN (Remover em).

O tempo de cocção total ou o tempo até a remoção é 120. A primeira função é ajustada em 30 segundos, a segunda a 60 segundos e a terceira a 120 segundos. Cada função de cronômetro é acumulativa. O tempo até a remoção é sempre a última parte do ciclo de cocção.

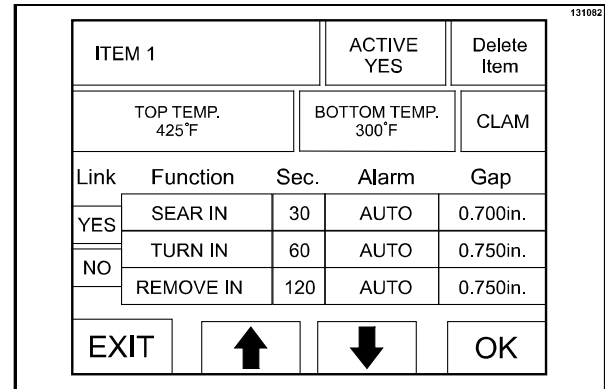


Figura 43

Tela do ciclo de cocção de duas funções

A seguir está um exemplo de uma tela do ciclo de cocção de duas funções. As duas funções exibidas são TURN IN (Virar em) e REMOVE IN (Remover em).

O tempo de cocção total ou o tempo até a remoção é 100. A primeira função é 60 segundos e a segunda função é 100 segundos. Cada função de cronômetro é acumulativa. O tempo até a remoção é sempre a última parte do ciclo de cocção.

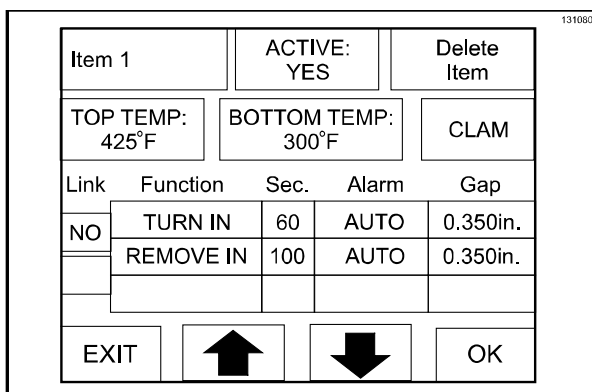


Figura 42

Procedimentos de standby

Sempre que a grelha não estiver operando e não houver alimentos cozinhando, deve-se manter o platen superior na posição STANDBY (Espera) para economizar energia.

Etapa 1

Para colocar o platen superior na posição STANDBY (Espera) a partir da posição aberta, pressione duas vezes o botão STANDBY, com um segundo de pausa entre cada vez.

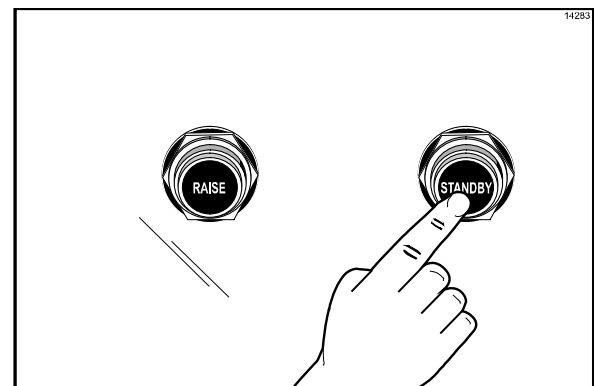


Figura 44

O controle exibirá "GOING TO STANDBY" (Entrando em espera) e depois mudará para "STANDBY" (Espera).

Nota: Se o modo Standby Alert (Alerta de espera) estiver ativado e o alarme estiver soando, o botão STANDBY deverá ser pressionado 3 vezes, com uma segunda pausa entre cada vez. A primeira vez cancela o alarme e as duas seguintes abaixam o platen superior para a posição Standby.

Etapa 2

Pressione o botão "RAISE" (LEVANTAR) para levantar o platen até a posição aberta e reiniciar a cocção.

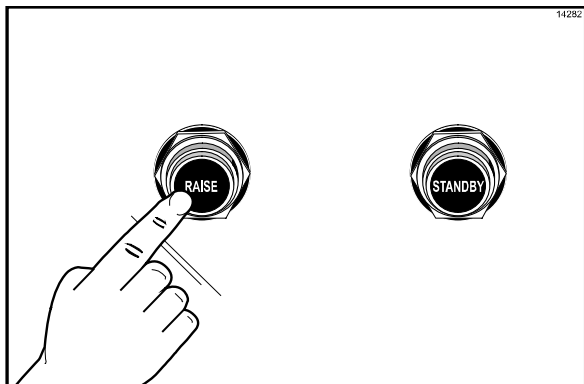


Figura 45



ATENÇÃO: Nunca use força para levantar o platen superior. Isso poderá resultar em danos aos componentes. Use sempre o botão "RAISE" (Levantar) para levantar o platen.

Parâmetros do menu

Para ver as configurações e as temperaturas reais do item atual, pressione e mantenha pressionada a tecla do item do menu por no mínimo 5 segundos. A tela exibirá o tempo de cocção, o ajuste da folga, os pontos de ajuste da temperatura e as leituras reais da temperatura para cada zona desse item de menu.

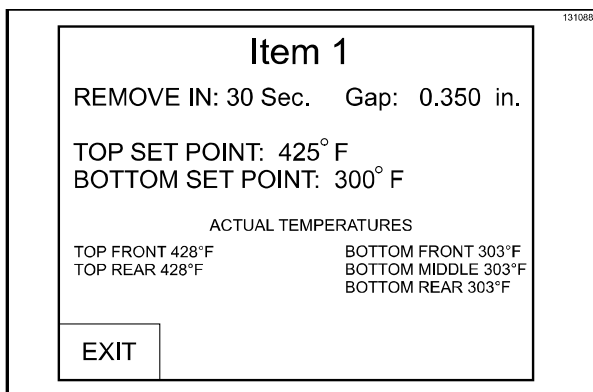


Figura 46

Se uma tecla for pressionada por 20 segundos, o controle da grelha retornará para a tela normal. Pressionar a tecla EXIT (Sair) a trará de volta para a tela principal.

Para ver as versões do software

Pressione e libere a tecla Program (Programa) depois de dois segundos para ver as versões do software e o item de menu carregado no controle. Serão exibidos os itens a seguir:

- Versão:** Versão atual do software no controle da tela
- Menu:** Menu atual carregado no controle
- Versão de controle do motor:** Versão atual do software na placas de controle do motor
- Versão de inicialização de controle do motor:** Versão atual do software bootloader na placa de controle do motor

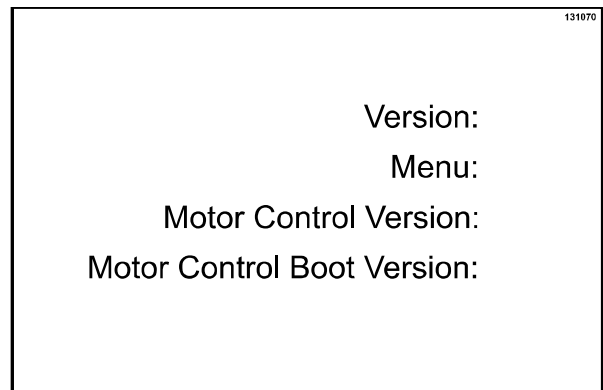


Figura 47

Limpeza após cada lote de produto

Etapa 1

Usando o raspador de grelha, remova a gordura da superfície da grelha inferior com movimentos de frente para trás. **Não** use o raspador ao longo da parte posterior da superfície da grelha inferior.

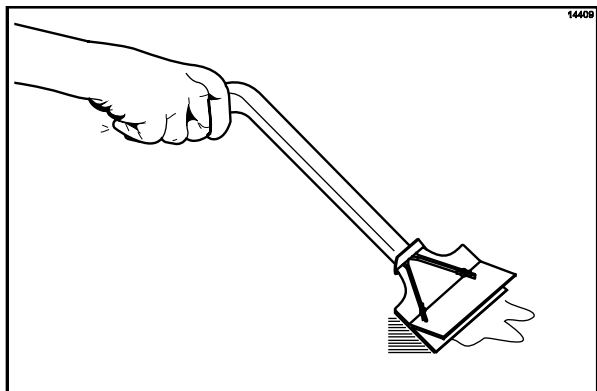


Figura 48

Etapa 2

Use o rodo para limpar a folha antiaderente do platen superior. Segue a alavanca em um ângulo levemente para cima. Faça isso com movimentos para baixo. (**Nota:** Não exerça pressão excessiva ao limpar a folha antiaderente com o rodo, pois isso pode arranhar ou rasgar a folha antiaderente.)

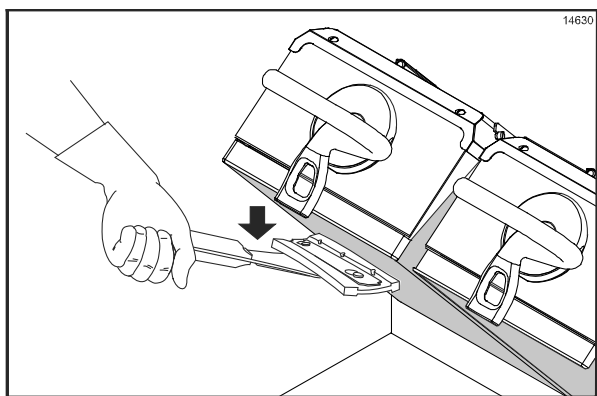


Figura 49

Etapa 3

Usando o rodo de limpeza, empurre a gordura na parte posterior da grelha inferior para o coletor de gordura. **Não** use o raspador para realizar esta etapa.

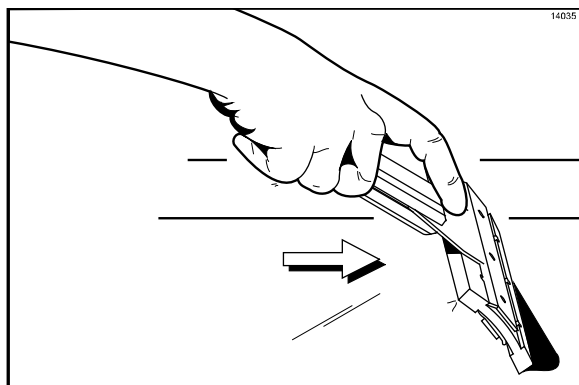


Figura 50

Etapa 4

Use o pano da grelha para limpar a placa de proteção contra respingos e as áreas de cantos arredondados durante a operação, conforme necessário.

Nota: Para aumentar a durabilidade da folha de material antiaderente, limpe-a com um pano limpo dobrado e umedecido em sanitizante **pelos menos quatro vezes** por hora.



ATENÇÃO: A superfície do platen superior está muito **QUENTE**. Para evitar queimaduras, tenha muito cuidado ao limpar a folha de material antiaderente.

Procedimentos diários de limpeza

Nota: O Modelo L810, com três platen, foi selecionado para ilustrar os procedimentos passo a passo deste manual. Para grelhas equipadas com menos de três platen, execute as etapas a seguir conforme adequado para a configuração do platen da sua grelha.

Etapa 1

Levante o platen para a posição **ABERTA** pressionando o botão vermelho "RAISE" (Levantar).

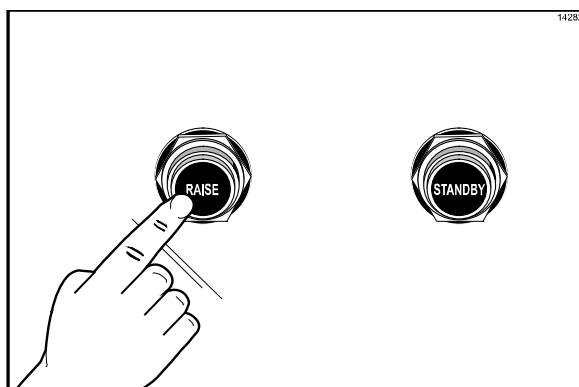


Figura 51



ATENÇÃO: Nunca use força para levantar o platen superior. Isso poderá resultar em danos aos componentes. Use somente o botão "RAISE" (Levantar) para levantar o platen.

Nota: NÃO coloque a chave de força na posição OFF enquanto os platen estiverem abaixados.

Etapa 2

Pressione a tecla CLEAN (Limpar). Quando as superfícies de cocção atingirem a temperatura correta para a limpeza, será emitido um alarme e será exibida a mensagem "READY TO CLEAN" (PRONTO PARA LIMPAR).

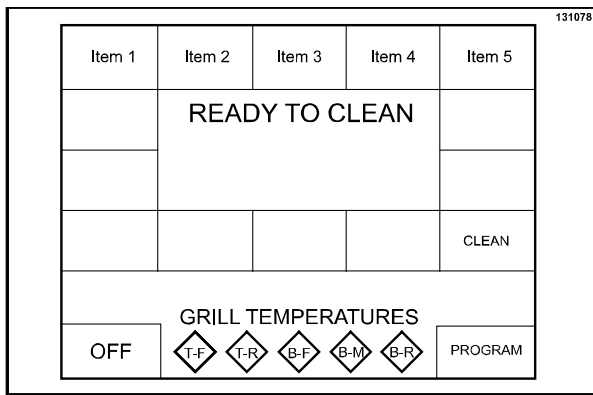


Figura 52

Etapa 3

Pressione o botão RAISE (Levantar) para cancelar o alarme.

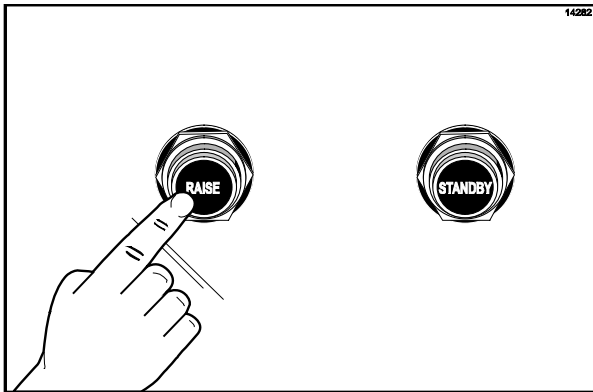


Figura 53

Etapa 4

Coloque luvas térmicas.

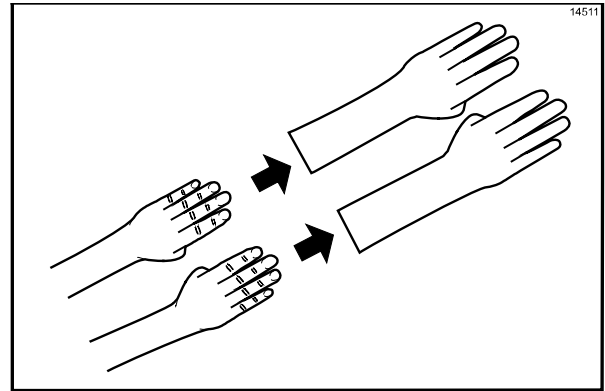


Figura 54



ATENÇÃO: A superfície do platen superior e as folhas de material antiaderente estão muito quentes. Use extrema cautela para evitar queimaduras.

Etapa 5

Limpe a superfície exposta das folhas antiaderentes com um pano limpo apropriado para grelha, umedecido com sanitizante.

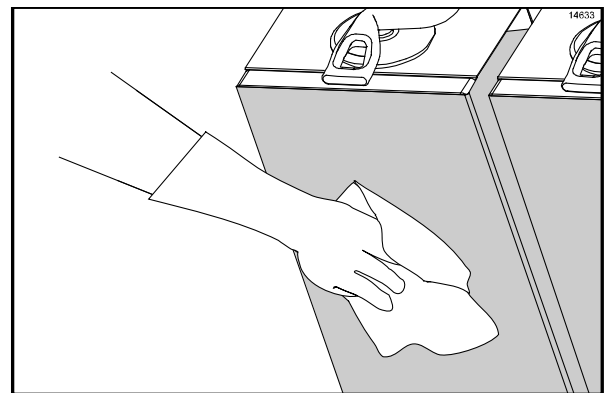


Figura 55

Etapa 6

Remova o clipe da folha antiaderente, o prendedor da folha antiaderente e a folha antiaderente. Leve-as ao tanque. Disponha as folhas antiaderentes sobre uma superfície limpa e plana ao lado do tanque.

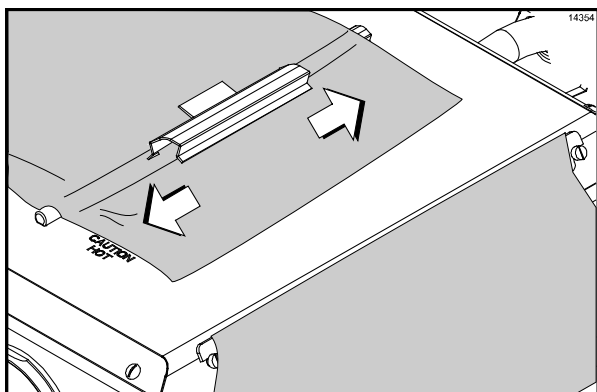


Figura 56

Etapa 7

Repita as etapas 1 a 6 para os outros platens superiores.

Etapa 8

Lave e enxágue os cliques e prendedores no tanque. Deixe-os de lado para uso futuro.

Etapa 9

Deixe as folhas antiaderentes sobre a superfície plana e limpa ao lado do tanque até realizar o restante da limpeza. **NÃO dobre, não faça rugas, não mergulhe em água nem coloque as folhas sobre objetos afiados.**

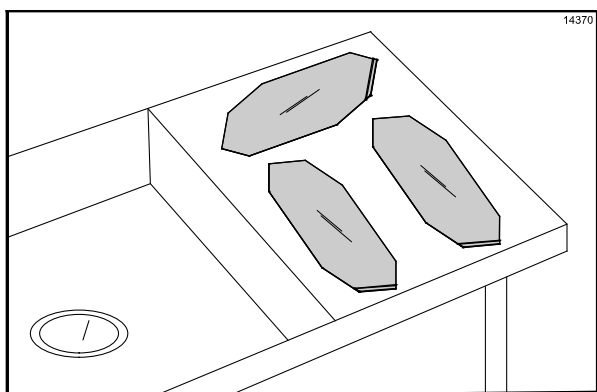


Figura 57

Etapa 10

Raspe a superfície da grelha inferior com o raspador, usando movimentos da frente para trás.

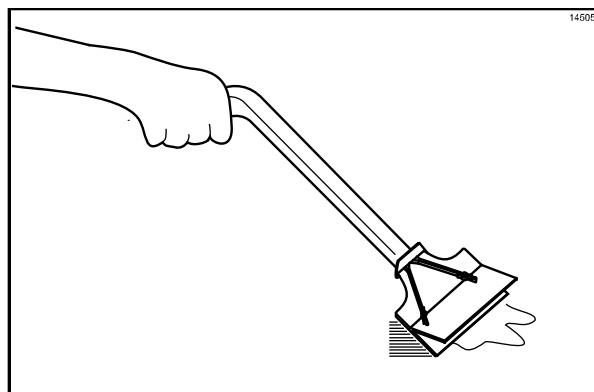


Figura 58

Etapa 11

Use o rodo para empurrar a gordura residual até os coletores de gordura.

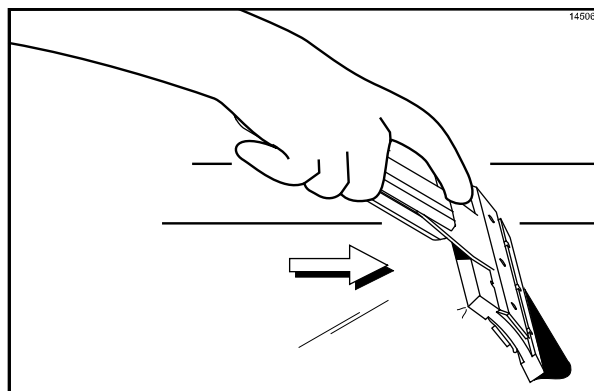


Figura 59

Etapa 12

Remova, esvazie e reinstale os coletores de gordura.

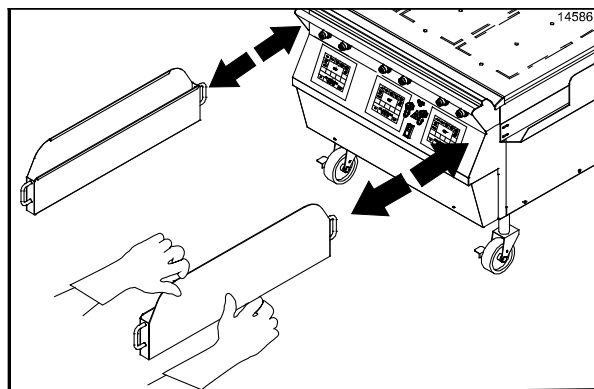


Figura 60

Etapa 13

Usando uma solução de limpeza da grelha aprovada para altas temperaturas, jogue aproximadamente 90 ml (3 oz.) a cada 305 mm (12") de zona de cocção.

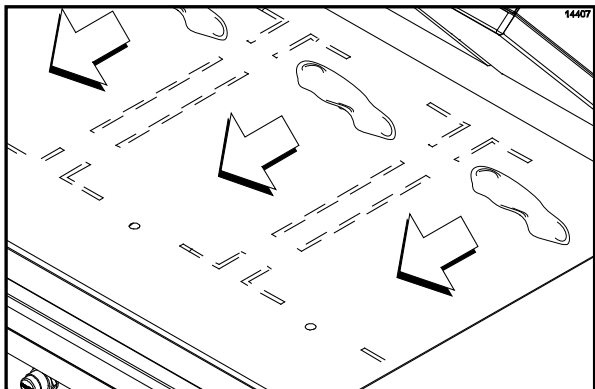


Figura 61

Etapa 14

Conecte com firmeza a espoja de limpeza não abrasiva ao porta-esponja de limpeza da grelha.



IMPORTANTE! Use **SOMENTE** a espoja de limpeza e o porta-esponja identificados na página 12. O uso de qualquer outra esponja e porta-esponja danificará a folha antiaderente.

Etapa 15

Mergulhe a esponja na solução de limpeza da grelha.

IMPORTANTE: Durante as próximas etapas, **NÃO ESFREGUE** ao aplicar a solução de limpeza da grelha:

Etapa 16

Aplique a solução de limpeza da grelha nas laterais dianteiras dos platen superiores.

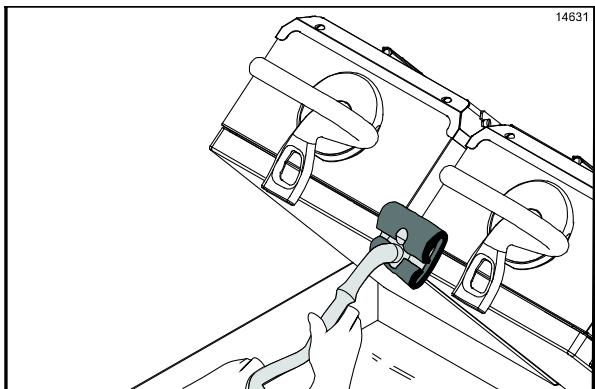


Figura 62

Etapa 17

Aplice a solução de limpeza da grelha na parte inferior das alavancas do platen.

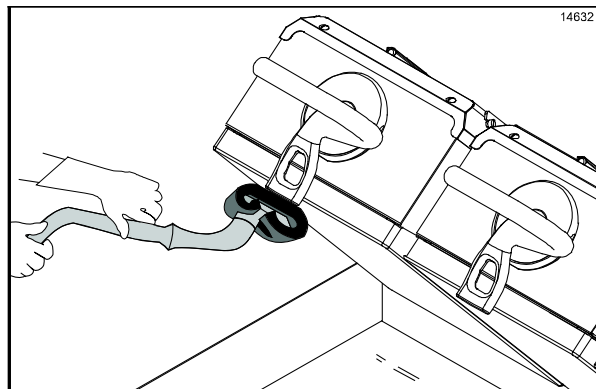


Figura 63



NÃO use raspadores metálicos, esponjas abrasivas, telas ou escovas de metal. Isso poderá resultar em danos aos componentes.

Etapa 18

Aplice a solução de limpeza da grelha nas superfícies do platen.

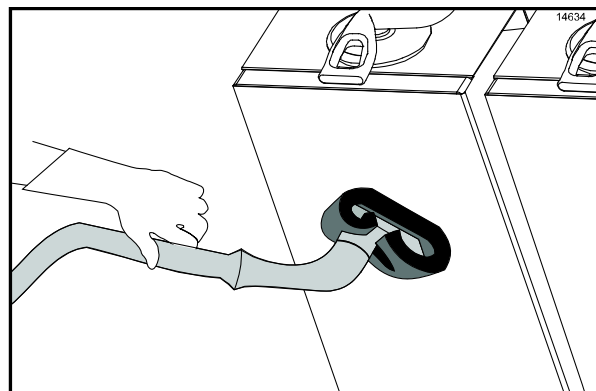


Figura 64

Etapa 19

Aplice a solução de limpeza da grelha na parte posterior dos platens superiores.

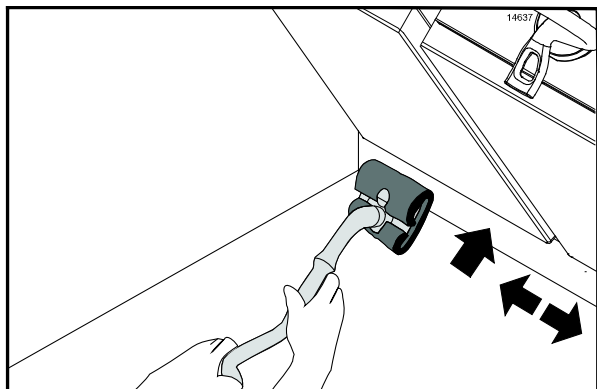


Figura 65

Etapa 20

Aplice a solução de limpeza da grelha nas bordas externas dos platens direito e esquerdo.

Etapa 21

Pressione o botão STANDBY (ESPERA) duas vezes para baixar um dos platens.

Somente 810: Pressione o botão STANDBY duas vezes para baixar o platen do meio. Aplice a solução de limpeza da grelha nas laterais do platen do meio.

Etapa 22

Aplice a solução de limpeza da grelha nas bordas internas dos platens direito e esquerdo.

Etapa 23

Pressione o botão LEVANTAR para levantar o platen abaixado.

Etapa 24

Esfregue levemente a parte da frente dos platens e a parte inferior das alavancas do platen com a esponja não abrasiva até que toda a sujeira tenha se liquefeito pela ação da solução de limpeza da grelha. No caso de sujeiras mais resistentes, coloque uma quantidade adicional da solução de limpeza da grelha e esfregue levemente. **Não enxágue os platens neste momento.**

Etapa 25

Esfregue levemente as superfícies de cocção do platen.

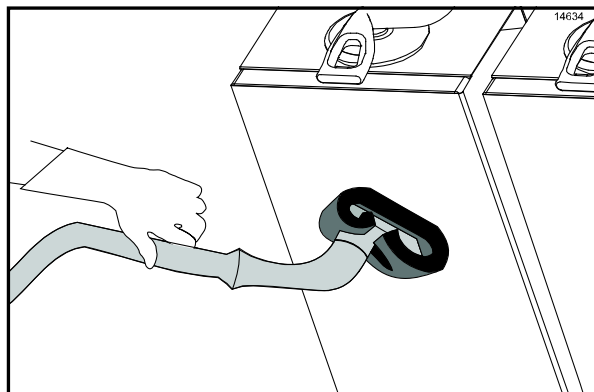


Figura 66

Etapa 26

Esfregue levemente a parte posterior dos platens superiores.

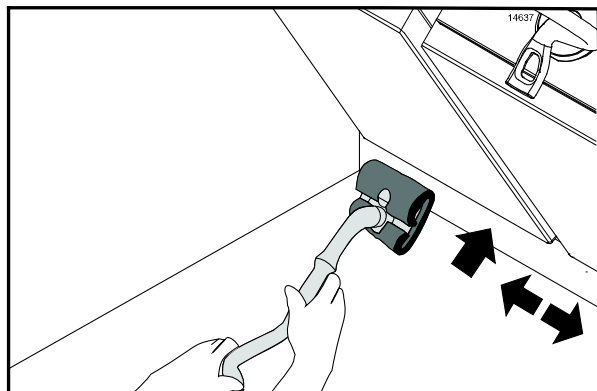


Figura 67

Etapa 27

Esfregue as bordas externas dos platens direito e esquerdo.

Etapa 28

Pressione o botão STANDBY (Espera) duas vezes para baixar um dos platens.

Somente 810: Pressione o botão STANDBY duas vezes para baixar o platen do meio. Esfregue os dois lados do platen do meio.

Etapa 29

Esfregue levemente as bordas internas dos platens direito e esquerdo.

Etapa 30

Pressione o botão RAISE (Levantar) para levantar o platen abaixado.

Etapa 31

Com um pano da grelha limpo e umedecido com sanitizante, limpe a parte dianteira, lateral e posterior das superfícies do platen.

Etapa 32

Com um pano da grelha limpo e umedecido com sanitizante, limpe a parte inferior das alavancas do platen, e parte dianteira, lateral e posterior das superfícies do platen.

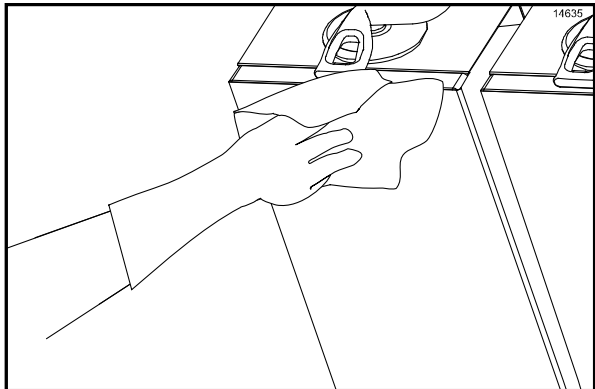


Figura 68

Etapa 33

Com um pano da grelha limpo e umedecido com sanitizante, limpe as superfícies de cocção do platen.

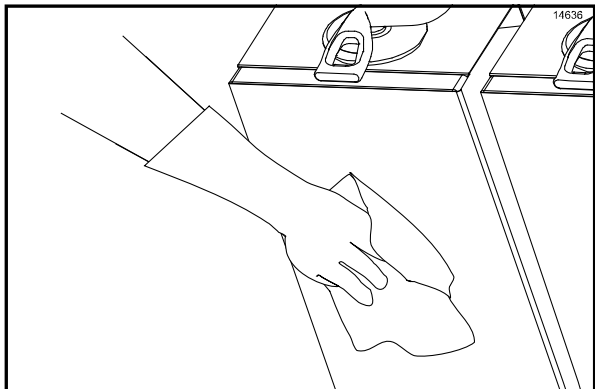


Figura 69

Etapa 34

Pressione o botão STANDBY (Espera) duas vezes para baixar um dos platen.

Somente 810: Pressione o botão STANDBY duas vezes para baixar o platen do meio. Com um pano da grelha limpo e umedecido com sanitizante, limpe as duas laterais do platen do meio.

Etapa 35

Com um pano da grelha limpo e umedecido com sanitizante, limpe as bordas internas dos platen direito e esquerdo.

Etapa 36

Pressione o botão RAISE (Levantar) para levantar o platen abaixado.

Etapa 37

Com um pano da grelha limpo e umedecido com sanitizante, limpe a parte externa de todos os platen, especialmente por trás dos platen superiores (próximo do braço).

Etapa 38

Começando pela parte posterior da grelha inferior, espalhe a solução de limpeza da grelha restante sobre a superfície inteira. **Não esfregue ao aplicar o produto.**

Etapa 39

Esfregue levemente a superfície com uma esponja não abrasiva até que toda a sujeita tenha se liquefeito pela ação da solução de limpeza da grelha.

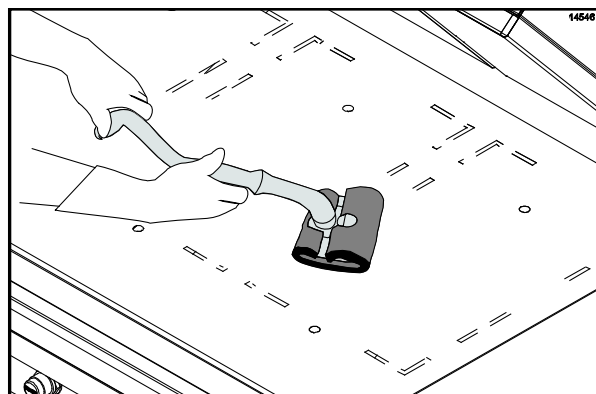


Figura 70

Nota: A parte posterior do platen e o braço tubular podem ser facilmente limpos pela parte dianteira da unidade. Se a limpeza for feita diariamente, não deverá haver acúmulo de resíduos queimados.

IMPORTANTE!







NÃO use jatos de água para limpar ou enxaguar a grelha.



NÃO use água gelada ou gelo para esfriar o platen superior ou a chapa inferior da grelha.

A inobservância destas instruções poderá resultar em:

-  choque elétrico grave
-  queimaduras pelo vapor quente
-  acúmulo de líquidos dentro da grelha e destruição dos componentes elétricos
-  superfícies de cocção danificadas

Etapa 40

Use o rodo para remover a solução de limpeza da superfície da grelha.

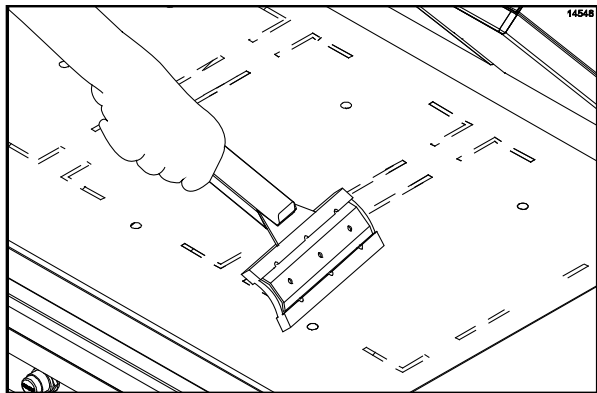


Figura 71



Para evitar danos à grelha:

- Nunca use telas no platen superior ou na superfície da grelha inferior.
- Nunca use abrasivos ou limpadores diferentes da solução de limpeza aprovada.
- Nunca permita que o raspador da grelha ou materiais de limpeza abrasivos entrem em contato com a folha antiaderente.

Etapa 41

Despeje uma pequena quantidade de água morna em um pano limpo e umedecido com sanitizante enquanto o segura sobre a superfície da grelha inferior. Limpe a superfície da grelha inferior até todos os resíduos serem removidos.

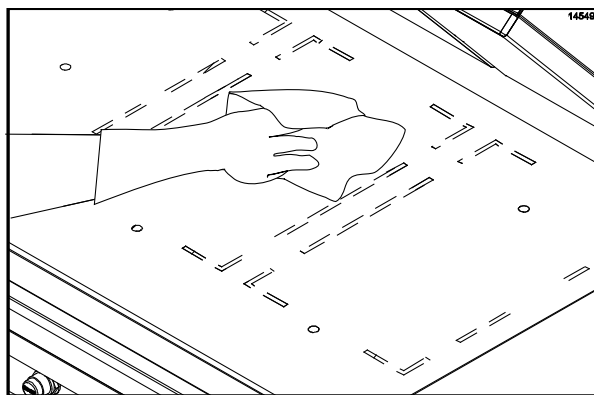


Figura 72



IMPORTANTE! A Etapa 42 deve ser realizada usando **SOMENTE** a esponja de limpeza e o porta-esponja identificados na página 12. O uso de qualquer outra esponja e porta-esponja danificará a folha antiaderente.

Nota: Entre em contato com o Distribuidor Taylor local para comprar a esponja de limpeza e o porta-esponja corretos. (Veja na página 12.)

Etapa 42

Estenda as folhas antiaderentes do platen sobre a superfície da grelha inferior. Limpe cuidadosamente os dois lados das folhas com uma solução de limpeza da grelha aprovada para altas temperaturas, a esponja de limpeza e o porta-esponja.

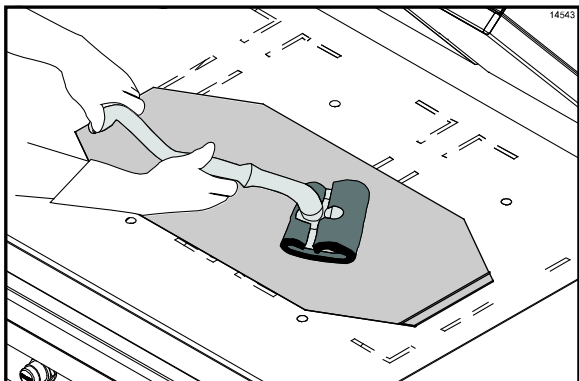


Figura 73

Etapa 43

Enxágue os dois lados das folhas antiaderentes com um pano limpo apropriado para grelha e umedecido com sanitizante.

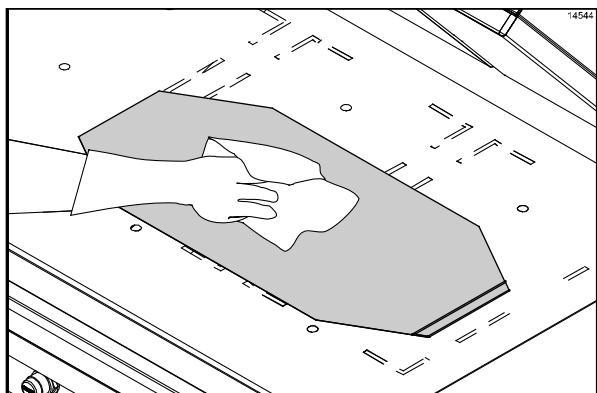


Figura 74

Etapa 44

Disponha as folhas antiaderentes sobre uma superfície limpa e plana para secarem ao ar durante a noite.

Etapa 45

Limpe a superfície da grelha inferior com um pano limpo umedecido com sanitizante. Repita esse procedimento até não haver mais sujeira visível.

Etapa 46

Retire e esvazie os coletores de gordura.

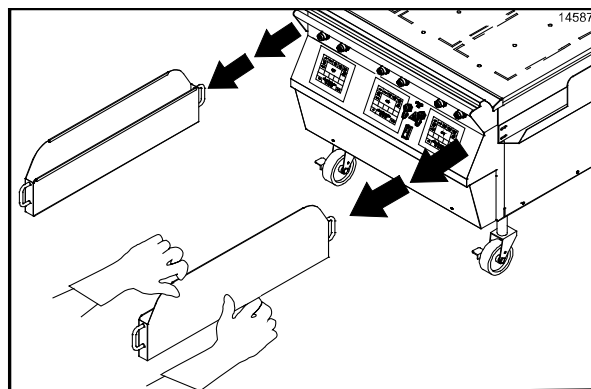


Figura 75

Etapa 47

Lave, enxágue e reinstale os coletores de gordura.

Etapa 48

Limpe todas as áreas com um pano de grelha limpo e umedecido com sanitizante.

Etapa 49

Passar o pano em todos os painéis externos.

Somente para lojas 24 horas:

Reinstale as folhas antiaderentes, cuidando para usar o lado oposto daquele usado anteriormente. Prenda as folhas com os cliques e prendedores da folha antiaderente. Ligue a grelha segundo as instruções, começando na página 14.

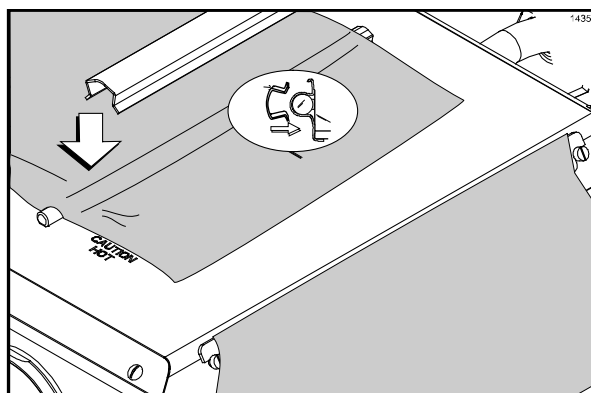


Figura 76

Somente para lojas não 24 horas:

Etapa 50

Aplique uma leve camada de óleo vegetal por toda a superfície da grelha inferior.

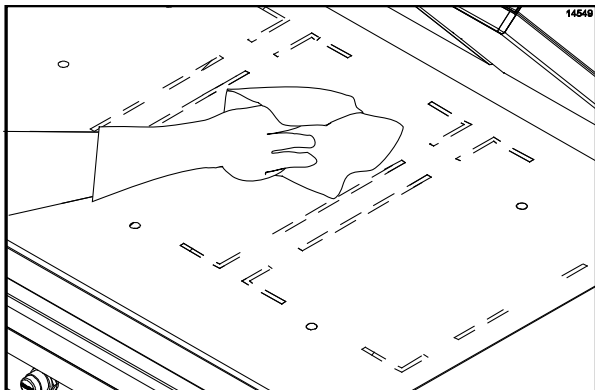


Figura 77

Etapa 51

Deixe os platens superiores na posição aberta durante a noite.

Etapa 52

Desligue a chave de força (posição OFF).

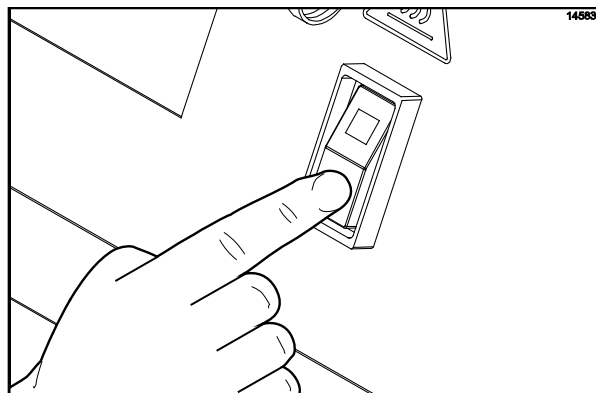


Figura 78

Seção 7 Guia para identificação e solução de problemas

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO
<p>1. Um lado da grelha não aquece. A tela exibirá "CALL SERVICE. NO HEAT IN ZONE (X) MAIN POWER OFF & RETRY." (Chame o serviço. Ausência de calor na zona (indica a zona específica). Desligue da tomada e tente novamente).</p>	a. Um dos cabos de força pode ter se soltado ou se desconectado da tomada durante a limpeza.	a. Verifique a conexão elétrica.
	b. O disjuntor do restaurante pode estar desligado ou ter desarmado.	b. Rearme o disjuntor do restaurante.
	c. O contator está com defeito.	c. Chame um técnico de serviços.
	d. O elemento calefator está com defeito.	d. Chame um técnico de serviços.
	e. A chave de limite superior está com defeito.	e. Chame um técnico de serviços.
	f. O relé de estado sólido está com defeito.	f. Chame um técnico de serviços.
<p>2. Uma das áreas de aquecimento não esquenta. A tela exibe a mensagem "TOO COOL" (Frio demais) e exibe a zona específica.</p>	a. A placa de interface está com defeito.	a. Chame um técnico de serviços.
	b. O relé de estado sólido está com defeito.	b. Chame um técnico de serviços.
	c. A fiação de controle está com defeito.	c. Chame um técnico de serviços.
<p>3. Uma das áreas de aquecimento está esquentando demais. A tela exibe a mensagem "TOO HOT" (Quente demais) e exibe a zona específica.</p>	a. A placa de interface está com defeito.	a. Chame um técnico de serviços.
	b. O relé de estado sólido está com defeito.	b. Chame um técnico de serviços.
<p>4. A grelha não liga quando a chave é colocada em ON (ligada).</p>	a. O disjuntor do restaurante pode estar desligado ou ter desarmado.	a. Rearme o disjuntor do restaurante.
	b. Um dos cabos de força pode ter se soltado ou se desconectado da tomada durante a limpeza.	b. Reconecte o cabo.
	c. O fusível na caixa de controle está com defeito.	c. Chame um técnico de serviços.
	d. A chave de força está com defeito.	d. Chame um técnico de serviços.

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO
5. O platen não fica no modo de STANDBY (Espera), mas permanece na posição COOK (Cocção).	a. Uso incorreto do botão Standby. Pode ser que o botão Standby tenha sido pressionado duas vezes com muita rapidez.	Pressione o botão Standby duas vezes, com um segundo de diferença, para abaixar o platen para a posição Standby.
	b. Defeito na conexão dos fios.	b. Chame um técnico de serviços.
6. O platen superior não fica na posição COOK (Cocção) ou STANDBY (Espera).	a. A temperatura não é suficiente para satisfazer o LED do indicador.	a. Espere até os indicadores do LED ficarem verdes. Isso pode acontecer nos 20 primeiros minutos depois de a grelha ser ativada ou depois de uma limpeza com água.
	b. A fiação de controle está com defeito.	b. Chame um técnico de serviços.
	c. A placa de interface está com defeito.	c. Chame um técnico de serviços.
	d. A chave de engate está com defeito.	d. Chame um técnico de serviços.
	e. O solenoide do engate está com defeito.	e. Chame um técnico de serviços.
	f. O controle do processador está com defeito.	f. Chame um técnico de serviços.
	g. O sistema pneumático está com defeito.	g. Chame um técnico de serviços.
7. O platen não fica na posição COOK (Cocção), mas permanece no modo de STANDBY (Espera).	a. O alimento não está dentro das especificações.	a. O alimento deve estar dentro das especificações (espessura correta, formato, etc.).
	b. O controle do processador não está devidamente ajustado.	b. Chame um técnico de serviços.
8. O platen superior se abre muito rapidamente.	a. A válvula retentora / orifício está incorreto ou faltando.	a. Chame um técnico de serviços.
9. A tela exibe "PLATEN NOT LATCHED. CALL SERVICE-LATCH. IS AN OBJECT STUCK UNDER THE PLATEN? IF NO, COOK FLAT ITEMS ONLY." (Platen não engatado. Chame o serviço (engate). Há algum objeto preso sob o platen? Caso negativo, cozinhe somente itens planos.)	a. Pode haver um item abaixo do platen, evitando que ele engate.	a. Remova o item e tente novamente.
	b. O sistema pneumático está com defeito.	b. Chame um técnico de serviços.
	c. A chave de engate está com defeito.	c. Chame um técnico de serviços.
	d. O solenoide do engate está com defeito.	d. Chame um técnico de serviços.

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO
10. A tela exibe a mensagem "UPPER PLATEN STUCK. CALL SERVICE-LATCH. IF THE PLATEN IS OPEN, COOK FLAT ITEMS ONLY." (Platen superior emperrado. Chame o serviço (engate). Se o platen estiver aberto, cozinhe somente itens planos.)	a. Os rolamentos do braço estão sujos.	a. Chame um técnico de serviços.
	b. O cilindro de ar comprimido está com defeito.	b. Chame um técnico de serviços.
	c. As linhas de ar para os cilindros estão obstruídas.	c. Chame um técnico de serviços.
11. O platen não abaixa até a altura da folga predefinida.	a. Acúmulo excessivo de resíduos queimados nas proteções.	a. Siga os procedimentos de fechamento para limpar e remover corretamente o acúmulo de resíduos queimados das proteções.
	b. Placa de interface do motor defeituosa.	b. Chame um técnico de serviços.
	c. Conexões de fios soltas.	c. Chame um técnico de serviços.
	d. Controlador da tela principal com defeito.	d. Chame um técnico de serviços.
	e. Motores e cabos defeituosos.	e. Chame um técnico de serviços.
12. O alimento não está suficientemente cozido ou está cozido demais.	a. A folha antiaderente está gasta.	a. Troque a folha antiaderente.
	b. Tempo de cocção incorreto.	b. Reajuste o controle do processador para o tempo correto.
	c. Ajuste incorreto da temperatura.	c. Ajuste o controle do processador para o valor correto.
	d. A superfície do platen superior ou da chapa inferior da grelha não está limpa e/ou tem acúmulo de resíduos queimados.	d. Siga os procedimentos de fechamento para limpar corretamente as superfícies do platen e chapa inferior da grelha e remover o acúmulo de resíduos queimados.
	e. Há acúmulo de gordura ou resíduos queimados na parte inferior das alavancas do platen superior.	e. Siga os procedimentos de fechamento para limpar e remover corretamente o acúmulo de resíduos queimados da parte inferior das alavancas do platen.
	f. O alimento não está dentro das especificações.	f. O alimento deve estar dentro das tolerâncias especificadas (espessura, formato, temperatura crua ou congelada).
	g. O alimento pode ter acumulado cristais de gelo.	g. Verifique se as caixas abertas são mantidas fechadas e se todo o alimento fica coberto durante o armazenamento.

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO
12. O alimento não está suficientemente cozido ou está cozido demais. <i>(cont.)</i>	h. Os procedimentos de cocção podem ter sido seguidos incorretamente.	h. Verifique se o alimento foi removido imediatamente após o ciclo de cocção ter terminado. Verifique novamente se foi selecionado o alimento correto na tela do menu principal.
	i. Pode haver falhas em outros equipamentos.	i. Verifique as temperaturas de todos os congeladores de armazenamento de carne. Eles devem estar ajustados em -18 °C (0 °F). Verifique as temperaturas de todos os refrigeradores de armazenamento de carne. Eles devem estar ajustados em 3-5 °C (-38-42 °F).
	j. A altura pré-configurada da folga está incorreta.	j. Valide se os ajustes do alimento (tempo, temperatura, folga, etc.) estão programados corretamente no controlador. Sempre consulte o proprietário e o gerente regional antes de trocar os ajustes de controle. Veja o guia para instruções de programação.
	k. A área de aquecimento não está esquentando.	k. Chame um técnico de serviços.
13. A tela exibe a mensagem "PROBE OPEN" (Sensor aberto) e exibe a zona específica.	a. O termopar ou a placa de interface do termopar estão com defeito.	a. Chame um técnico de serviços.
14. O alimento não está cozinhando uniformemente.	a. A superfície do platen superior ou da chapa inferior da grelha não está limpa e/ou tem acúmulo de resíduos queimados.	a. Siga os procedimentos de fechamento para limpar corretamente as superfícies do platen e chapa inferior da grelha e remover o acúmulo de resíduos queimados.
	b. Há acúmulo de gordura ou resíduos queimados na parte inferior das alavancas do platen superior.	b. Siga os procedimentos de fechamento para limpar e remover corretamente o acúmulo de resíduos queimados da parte inferior das alavancas do platen.
	c. A folha antiaderente está gasta.	c. Troque a folha antiaderente.
	d. A folha antiaderente pode estar solta demais, afetando a transferência de calor para o alimento.	d. Reajuste a folha para que ela fique tensionada. Ela deve estar ajustada o suficiente para evitar rugas, deslizamento ou dificuldade de deslizamento do rodo. Veja o guia para instalação adequada da folha antiaderente.

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO
<p>14. O alimento não está cozinhando uniformemente. (cont.)</p> <p>15. A tela exibe a mensagem "HOME SWITCH STUCK ON. CLAM ITEMS BLOCKED. CALL FOR SERVICE." (Chave HOME presa. Itens da tampa articulada bloqueados. Chame serviço.)</p>	e. O alimento não está dentro das especificações.	e. O alimento deve estar dentro das especificações (espessura correta, formato, etc.).
	f. O platen não está nivelado.	f. Chame um técnico de serviços.
	g. A altura pré-configurada da folga está incorreta.	g. Chame um técnico de serviços.
	h. A pressão de ar não é suficientemente alta.	h. Chame um técnico de serviços.
	a. As opções de cocção bilateral estão bloqueadas.	a. Desligue o controle e religue-o novamente para limpar a falha.
	b. Defeito no motor de passo.	b. Chame um técnico de serviços.
	c. Fiação do motor de passo com defeito.	c. Chame um técnico de serviços.
	d. Chave home com defeito.	d. Chame um técnico de serviços.
	e. Controle do motor com defeito.	e. Chame um técnico de serviços.
<p>16. A tela exibe a mensagem "HOME SWITCH NOT SEEN. CLAM ITEMS BLOCKED. CALL FOR SERVICE." (Chave HOME não é exibida. Itens da tampa articulada bloqueados. Chame serviço.)</p>	a. Controle do motor com defeito.	a. Chame um técnico de serviços.
	b. Defeito no motor de passo.	b. Chame um técnico de serviços.
	c. Fiação do motor de passo com defeito.	c. Chame um técnico de serviços.
	d. Chave home com defeito.	d. Chame um técnico de serviços.
	e. Cabo do platen quebrado.	e. Chame um técnico de serviços.

Seção 8 Garantia limitada do equipamento

GARANTIA LIMITADA DA TAYLOR COMPANY PARA GRELHAS DA SÉRIE CROWN

A Taylor Company, tem a satisfação de oferecer, exclusivamente ao comprador original, esta garantia limitada para as novas grelhas da série Crown da marca Taylor (o “Produto”) disponibilizada por essa empresa ao mercado em geral.

GARANTIA LIMITADA

A Taylor garante o Produto contra falhas decorrentes de defeitos de material ou mão de obra, sob condições normais de uso e manutenção, conforme descrito abaixo. Todos os períodos de garantia iniciam-se na data da instalação original do Produto. Se uma peça falhar em razão de defeito, durante o período de garantia aplicável, a Taylor, por intermédio de um distribuidor ou representante de serviços autorizado da Taylor, disponibilizará, a seu critério, uma peça nova ou refabricada para substituir a peça defeituosa que falhou, sem cobrar por ela. Exceto conforme aqui constar em contrário, essas são, exclusivamente, as obrigações da Taylor, sob os termos desta garantia limitada, referentes a uma falha do Produto. Esta garantia limitada está sujeita a todas as disposições, condições, limitações e exclusões relacionadas abaixo e no verso (se houver) deste documento.

Produto	Peça	Período de garantia limitada
Grelhas Taylor da série Crown	Compressor de ar (excluindo tanque, solenoide, controle de pressão, válvula retentora, cilindro pneumático, conexões e mangueira de ar)	Dois (02) anos
	Somente a cobertura e a estrutura de alumínio do platen superior, e excluindo todos os outros componentes do platen superior, inclusive os internos do platen superior	Dois (02) anos
	Controle do microprocessador	Três (03) anos
	Peças não relacionadas nesta tabela ou excluídas abaixo	Um (01) ano

CONDIÇÕES DA GARANTIA LIMITADA

1. Se a data de instalação original do Produto não puder ser verificada, o período de garantia limitada será iniciada 90 (noventa) dias a contar da data de fabricação do Produto (conforme indicado pelo número de série do Produto). O comprovante de compra poderá ser exigido por ocasião da manutenção.
2. Esta garantia limitada é válida somente se o Produto for instalado e todo o trabalho de manutenção necessário no Produto for realizado por um distribuidor ou representante de serviço autorizado da Taylor, e se forem utilizadas somente peças novas e genuínas da Taylor.
3. A instalação, uso, cuidados e manutenção deverão ser normais e de acordo com todas as instruções contidas no Manual do Operador da Taylor.
4. Para fins de recebimento de crédito, as peças defeituosas devem ser devolvidas a um distribuidor ou representante de serviço autorizado da Taylor.

EXCEÇÕES DA GARANTIA LIMITADA

Esta garantia limitada **não** cobre:

1. Custos de mão de obra ou outros havidos para fins de diagnóstico, reparo, remoção, instalação, expedição, manutenção ou movimentação de peças defeituosas, peças de reposição ou novos Produtos.
2. Manutenção e limpeza normais, conforme descritos no Manual do Operador da Taylor, inclusive a limpeza do acúmulo de resíduos queimados e gordura.
3. O serviço necessário, quer seja referente à limpeza ou a reparos em geral, para recolocar os conjuntos das superfícies de cocção do Produto, inclusive o platen superior e a chapa inferior, em condições operacionais

para obter cocção correta ou permitir a montagem correta de folhas antiaderentes e cliques, como resultado do acúmulo de gordura nas superfícies de cocção, inclusive, mas sem restrição, o platen e chapa, laterais ou topo da cobertura.

4. Substituição das superfícies de cocção do Produto, inclusive o platen superior e chapa inferior, por causa de corrosão geral ou corrosão localizada (ou no caso do platen superior, por causa da perda do revestimento), como resultado de dano devido ao impacto de espátulas ou de outros pequenos utensílios de cozinha utilizados durante o processo de cocção, ou decorrente do uso de produtos, materiais ou processo de limpeza cujo uso não tenham sido aprovados pela Taylor.
5. Substituição dos itens de desgaste designados como peças da Classe “000” no Manual do Operador da Taylor, como também folhas antiaderentes e cliques.
6. Mangueiras externas, fontes de alimentação elétrica e aterramento de máquinas.
7. Peças não fornecidas ou designadas pela Taylor, ou danos resultantes de seu uso.
8. Viagens de retorno ou tempo de espera necessários pelo fato de o técnico de serviços ter sido impedido de iniciar o trabalho de manutenção sujeito à garantia imediatamente após chegar ao local.
9. Os custos devidos para resolver problemas de segurança alimentar quando o técnico determinar que tais normas foram atendidas e as folgas do produto e as temperaturas da grelha estão dentro da especificação.
10. Falhas, danos ou reparos resultantes de instalação defeituosa, aplicação indevida, abuso, serviços de manutenção não realizados ou realizados incorretamente, alteração não autorizada ou operação ou uso impróprio, conforme indicado no Manual do Operador da Taylor, inclusive, mas sem restrição, a omissão no uso de técnicas ou ferramentas de montagem e limpeza que sejam apropriadas ou de materiais de limpeza que tenham sido aprovados.
11. Falhas, danos ou reparos resultantes de furto, vandalismo, vendaval, chuva, alagamento, nível de água elevado, água, relâmpago, terremoto ou qualquer outra catástrofe natural, incêndio, ambientes corrosivos, infestação de insetos ou roedores, ou outro sinistro, acidente ou condição fora do controle razoável da Taylor; operação acima ou abaixo das especificações de alimentação elétrica ou abastecimento de gás referentes ao Produto; componentes reparados ou alterados de alguma forma que, a critério da Fabricante, produza efeito adverso sobre o desempenho, desgaste normal ou deterioração.
12. Qualquer produto comprado pela Internet.
13. Falha de inicialização devida às condições de tensão, fusíveis queimados, disjuntores abertos ou danos devidos a inadequações ou interrupção dos serviços de energia elétrica ou gás.
14. Custos de eletricidade, gás ou outros combustíveis, ou aumentos nos custos de eletricidade, gás ou combustíveis por qualquer motivo que seja.
15. **QUALQUER DANO MATERIAL OU COMERCIAL ESPECÍFICO, INDIRETO OU EMERGENTE DE TODA E QUALQUER NATUREZA.** Em alguns territórios não é permitida a exclusão de danos incidentais ou emergentes e, assim sendo, esta limitação poderá não ser aplicável ao seu caso.

Esta garantia limitada lhe confere direitos legais específicos, sendo possível que você também tenha outros direitos que variem de um território para outro.

LIMITAÇÃO DA GARANTIA

ESTA GARANTIA LIMITADA É EXCLUSIVA E SUBSTITUI TODAS AS DEMAIS GARANTIAS, CONDIÇÕES E/OU RECURSOS LEGAIS, INCLUSIVE QUAISQUER GARANTIAS IMPLÍCITAS OU CONDIÇÕES DE COMERCIALIZAÇÃO OU DE ADEQUABILIDADE PARA FINS ESPECÍFICOS. O ÚNICO RECURSO DO PROPRIETÁRIO ORIGINAL EM RELAÇÃO A QUAISQUER PRODUTOS SERÁ O REPARO OU A SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES DEFEITUOSOS DE ACORDO COM OS TERMOS DESTA GARANTIA LIMITADA. TODOS OS DIREITOS A DANOS EMERGENTES OU INCIDENTAIS (INCLUSIVE REIVINDICAÇÕES POR PERDAS DE VENDAS, LUCROS CESSANTES, PERDAS DE PRODUTO, DANOS MATERIAIS OU DESPESAS COM SERVIÇOS) FICAM EXPRESSAMENTE EXCLUÍDOS. AS GARANTIAS EXPRESSAS CONCEDIDAS NESTE TERMO DE GARANTIA LIMITADA NÃO PODERÃO SER ALTERADAS, AMPLIADAS OU MODIFICADAS POR NENHUM DISTRIBUIDOR, REVENDEDOR OU QUALQUER OUTRA PESSOA.

RECURSOS LEGAIS

O proprietário **deverá** notificar a Taylor por escrito, por carta registrada enviada ao endereço abaixo, sobre qualquer defeito ou reclamação relativa ao Produto, na qual conste o defeito ou reclamação e uma solicitação específica de reparo, substituição ou outra correção do Produto sujeito à garantia. A carta deverá ser enviada pelo menos 30 (trinta) dias antes de serem pleiteados direitos ou recursos legais.

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

Seção 9

Garantia limitada das peças

GARANTIA LIMITADA DA TAYLOR COMPANY PARA PEÇAS GENUÍNAS DA TAYLOR

A Taylor Company, tem a satisfação de oferecer, exclusivamente ao comprador original, esta garantia limitada para peças e componentes de reposição novos e genuínos (as “Peças”) da marca Taylor disponibilizados por essa empresa.

GARANTIA LIMITADA

A Taylor garante as Peças contra falhas decorrentes de defeitos de material ou mão de obra, sob condições normais de uso e manutenção, conforme descrito abaixo. Todos os períodos de garantia iniciam-se na data de instalação original da Peça na unidade Taylor. Se uma Peça falhar em razão de defeito, durante o período de garantia aplicável, a Taylor, por intermédio de um distribuidor ou representante de serviços autorizado da Taylor, disponibilizará, a seu critério, uma Peça nova ou refabricada para substituir a Peça defeituosa que falhou, sem cobrar por ela. Exceto conforme aqui constar em contrário, essas são, exclusivamente, as obrigações da Taylor sob os termos desta garantia limitada no referente a uma falha da Peça. Esta garantia limitada está sujeita a todas as disposições, condições, limitações e exclusões relacionadas abaixo e no verso (se houver) deste documento.

Peça ou Código da Classe de Garantia da Peça	Período de garantia limitada
Peças da classe 103 ¹	Três (03) meses
Peças da classe 212 ²	Doze (12) meses
Peças da Classe 512	Doze (12) meses
Peças da Classe 000	Sem garantia
Peça N° 072454 da Taylor (motor – 24 VCC – Modelos *C832/C842*)	Quatro (04) anos

CONDIÇÕES DA GARANTIA LIMITADA

1. Se a data de instalação original da Peça não puder ser de outra forma verificada, o comprovante de compra poderá ser exigido por ocasião da manutenção.
2. Esta garantia limitada é válida somente se a Peça for instalada e todo o trabalho de manutenção necessário em conexão com a Peça for realizado por distribuidor ou representante de serviço autorizado da Taylor.
3. A garantia limitada é aplicável somente a Peças cujo uso permaneça sendo por parte do proprietário original, em seu local de instalação original e na unidade original de instalação.
4. A instalação, uso, cuidados e manutenção deverão ser normais e de acordo com todas as instruções contidas no Manual do Operador da Taylor.
5. Para fins de recebimento de crédito, as peças defeituosas devem ser devolvidas a um distribuidor ou representante de serviço autorizado da Taylor.
6. Esta garantia não tem como finalidade abreviar a duração de qualquer cobertura de garantia concedida, em separado, nos termos de uma Garantia Limitada da Taylor sobre máquinas de sorvete ou grelhas.
7. O uso de qualquer refrigerante além daquele especificado para a unidade na qual a Peça está instalada anulará esta garantia limitada.

^{1,2} Com exceção para a Peça n° 032129SER2 (Compressor-Ar-230V SERV) da Taylor e para da Peça n° 075506SER1 (Compressor-Ar-115V 60HZ) da Taylor, que deverão ter um período de garantia limitada de 12 (doze) meses quando utilizadas na máquina de sorvete Taylor e um período de garantia limitada de 2 (dois) anos quando utilizadas nas grelhas da Taylor.

EXCEÇÕES DA GARANTIA LIMITADA

Esta garantia limitada **não** cobre:

1. Custos de mão de obra ou outros havidos para fins de diagnóstico, reparo, remoção, instalação, expedição, manutenção ou movimentação de Peças defeituosas, Peças de reposição ou Peças novas.
2. Manutenção, limpeza e lubrificação normais, conforme descrito no Manual do Operador da Taylor, inclusive a limpeza de condensadores ou acúmulo de resíduos queimados e gordura.
3. O serviço necessário, quer seja referente à limpeza ou a reparos em geral, para recolocar os conjuntos das superfícies de cocção, inclusive o platen superior e a chapa inferior, em condições operacionais para obter cocção correta ou permitir a montagem correta de folhas antiaderentes e cliques, como resultado do acúmulo de gordura nas superfícies de cocção, inclusive, mas sem restrição, o platen e chapa, laterais ou topo da cobertura.
4. Substituição das superfícies de cocção, inclusive o platen superior e chapa inferior, por causa de corrosão ou corrosão localizada (ou no caso do platen, por causa da perda do chapeamento), como resultado de dano devido ao impacto de espátulas ou de outros pequenos utensílios de cozinha utilizados durante o processo de cocção, ou decorrente do uso de produtos, materiais ou processo de limpeza cujo uso não tenha sido aprovado pela Taylor.
5. Reposição de itens de desgaste designados como Peças da Classe “000” no Manual do Operador da Taylor, como também folhas antiaderentes e cliques para o conjunto de platen superior do produto.
6. Mangueiras externas, fontes de alimentação elétrica e aterramento de máquinas.
7. Peças não fornecidas ou designadas pela Taylor, ou danos resultantes de seu uso.
8. Viagens de retorno ou tempo de espera necessários pelo fato de o técnico de serviços ter sido impedido de iniciar o trabalho de manutenção sujeito à garantia imediatamente após chegar ao local.
9. Falhas, danos ou reparos resultantes de instalação defeituosa, aplicação indevida, abuso, serviços de manutenção não realizados ou realizados incorretamente, alteração não autorizada ou operação ou uso impróprio, conforme indicado no Manual do Operador da Taylor, inclusive, mas sem restrição, a omissão no uso de técnicas ou ferramentas de montagem e limpeza que sejam apropriadas ou de materiais de limpeza que tenham sido aprovados.
10. Falhas, danos ou reparos resultantes de furto, vandalismo, vendaval, chuva, alagamento, nível de água elevado, água, relâmpago, terremoto ou qualquer outro desastre natural, incêndio, ambientes corrosivos, infestação de insetos ou roedores, ou outro sinistro, acidente ou condição fora do controle razoável da Taylor; operação acima ou abaixo das especificações de suprimento de gás, eletricidade ou água da unidade na qual a peça está instalada; ou Peças ou unidades nas quais estas estão instaladas forem reparadas ou alteradas de alguma maneira que, a critério da Taylor, produza efeito adverso sobre o desempenho ou desgaste ou deterioração normal.
11. Qualquer Peça comprada pela Internet.
12. Falha de inicialização devida às condições de tensão, fusíveis queimados, disjuntores abertos ou danos devidos a inadequações ou interrupção dos serviços de energia elétrica.
13. Custos de eletricidade, gás ou outros combustíveis, ou aumentos nos custos de eletricidade ou combustíveis por qualquer motivo que seja.
14. Danos resultantes do uso de qualquer refrigerante além daquele especificado para a unidade na qual a Peça está instalada anularão esta garantia limitada.
15. Qualquer custo de substituição, reabastecimento ou descarte do refrigerante, inclusive o custo do refrigerante propriamente dito.
16. **QUALQUER DANO MATERIAL OU COMERCIAL ESPECÍFICO, INDIRETO OU EMERGENTE DE TODA E QUALQUER NATUREZA.** Em alguns territórios não é permitida a exclusão de danos incidentais ou emergentes e, assim sendo, esta limitação poderá não ser aplicável ao seu caso.

Esta garantia limitada lhe confere direitos legais específicos, sendo possível que você também tenha outros direitos que variem de um território para outro.

LIMITAÇÃO DA GARANTIA

ESTA GARANTIA LIMITADA É EXCLUSIVA E SUBSTITUI TODAS AS DEMAIS GARANTIAS, CONDIÇÕES E/OU RECURSOS LEGAIS, INCLUSIVE QUAISQUER GARANTIAS IMPLÍCITAS OU CONDIÇÕES DE COMERCIALIZAÇÃO OU DE ADEQUABILIDADE PARA FINS ESPECÍFICOS. O ÚNICO RECURSO DO PROPRIETÁRIO ORIGINAL EM RELAÇÃO A QUAISQUER PRODUTOS SERÁ O REPARO OU SUBSTITUIÇÃO DAS PEÇAS DEFEITUOSAS DE ACORDO COM OS TERMOS DESTA GARANTIA LIMITADA. TODOS OS DIREITOS A DANOS EMERGENTES OU INCIDENTAIS (INCLUSIVE REIVINDICAÇÕES POR PERDAS DE VENDAS, LUCROS CESSANTES, PERDAS DE PRODUTO, DANOS MATERIAIS OU DESPESAS COM SERVIÇOS) FICAM EXPRESSAMENTE EXCLUÍDOS. AS GARANTIAS EXPRESSAS CONCEDIDAS NESTE TERMO DE GARANTIA LIMITADA NÃO PODERÃO SER ALTERADAS, AMPLIADAS OU MODIFICADAS POR NENHUM DISTRIBUIDOR, REVENDEDOR OU QUALQUER OUTRA PESSOA.

RECURSOS LEGAIS

O proprietário **deverá** notificar a Taylor por escrito, por carta registrada enviada ao endereço abaixo, sobre qualquer defeito ou reclamação relativa à Peça, na qual conste o defeito ou reclamação e uma solicitação específica de reparo, substituição ou outra correção da Peça sujeita à garantia. A carta deverá ser enviada pelo menos 30 (trinta) dias antes de serem pleiteados direitos ou recursos legais.

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