



Modellserie 810, 812, 820, 822

Kontaktgrills mit Hubautomatik

Übersetzung der Original-Betriebsanleitung

073523GM



**9/15/10 (Erstausgabe)
(Neufassung 02.10.12)**

Bitte ausfüllen, damit Sie im Wartungsfall alle notwendigen Angaben rasch zur Hand haben:

Taylor-Vertretung: _____

Anschrift: _____

Telefon _____

Service: _____

Ersatzteile: _____

Tag der Installation: _____

Angaben laut Leistungsschild:

Modellnummer: _____

Seriennummer: _____

Anschlusswerte: Spannung _____ Frequenz _____

Phasen _____

Maximale Sicherungsgröße: _____ A

Min. Strombelastbarkeit: _____ A

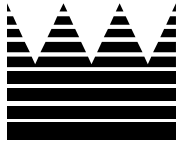
Bestellnummer: _____

© September 2010 Taylor Company
Alle Rechte vorbehalten.
073523GM



*Der Name Taylor und das Kronen-Logo
sind in den USA und einigen
anderen Ländern eingetragene Marken.*

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



Kapitel 1	Hinweise zur Installation	1
	Sicherheitsvorschriften für die Installation	1
	Aufstellungsort/Vorbereitung	1
	Elektroanschlüsse	1
	Installation	2
	Installation des Anschlusskabels	2
	Belüftung und Sicherheitsabstände	2
	Fettentsorgungsbehälter	2
Kapitel 2	Wichtige Hinweise für den Bediener	3
Kapitel 3	Sicherheit	4
Kapitel 4	Erläuterung der Geräteteile	6
	Explosionsdarstellung C810	6
	Explosionsdarstellung L810	7
	Explosionsdarstellung C812	8
	Explosionsdarstellung L812	9
	Explosionsdarstellung C820	10
	Explosionsdarstellung G820	11
	Explosionsdarstellung L820	12
	Explosionsdarstellung C822	13
	Zubehör	14

Kapitel 5	Wichtig: Wichtige Hinweise für den Bediener	15
Kapitel 6	Bedienungsanleitung	16
	Tägliche Maßnahmen vor Geschäftsbeginn	16
	Kopieren der Grillprodukteinstellungen auf den USB-Stick.....	22
	Laden von Grillprodukteinstellungen vom USB-Stick.....	23
	Bedienungsanleitung	25
	Tägliche Reinigung	27
Kapitel 7	Anleitung zur Störungsbehebung	35
Kapitel 8	Erläuterung des Garantiecodes	39

Hinweis: Durch kontinuierliche Weiterentwicklung ergeben sich ständig neue Möglichkeiten für Produktverbesserungen. Änderungen der hier enthaltenen Informationen behalten wir uns vor.

Hinweis: Als Originalbetriebsanleitung gilt nur die vom Werk bzw. dessen beauftragten Übersetzungsdienstleistern herausgegebene Anleitung.

© September 2010 Taylor Company (Erstausgabe)
(Neufassung Oktober 2012)
Alle Rechte vorbehalten.
073523GM



*Der Name Taylor und das Kronen-Logo
sind in den USA und einigen
anderen Ländern eingetragene Marken.*

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

Nachfolgend einige allgemeine Installationshinweise. Ausführliche Anschluss- und Montageanweisungen finden Sie auf der Check-Out Card.

Sicherheitsvorschriften für die Installation



Bei der Installation dieses Gerätes sind die im jeweiligen Land geltenden technischen Regeln und Vorschriften einzuhalten. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an Ihre zuständigen Behörden.

Bei Installations- und Wartungsarbeiten an einem Taylor-Gerät ist auf die Einhaltung der allgemeinen Sicherheitsvorschriften zu achten.

- Installations-, Reparatur- und Wartungsarbeiten dürfen nur von autorisierten Taylor-Servicetechnikern durchgeführt werden.
- Vor Beginn jeglicher Installations- bzw. Reparaturarbeiten ist der Servicetechniker verpflichtet, die geltenden Vorschriften und Normen bezüglich der Sperrung der Strom- bzw. Energiezufuhr und entsprechenden Kennzeichnung der Absperrvorrichtungen anzuwenden.
- Während Installations- und Wartungsarbeiten ist vom autorisierten Servicepersonal sicherzustellen, dass die jeweils vorgeschriebene PSA (Persönliche Schutzausrüstung) verfügbar ist und getragen wird.
- Vor der Ausführung von Wartungsarbeiten an elektrisch betriebenen Geräten sind Ringe, Uhren und Schmuck aus Metall abzulegen.



Vor jeder Reparatur müssen die Stromversorgungsleitungen des Gerätes vom Netz getrennt werden. Bei Nichtbeachtung besteht Verletzungsgefahr mit möglicher Todesfolge durch Stromschlag oder angetriebene Teile; außerdem kann es zu einer Leistungsminderung oder Beschädigung des Gerätes kommen.

Hinweis: Das Gerät darf nur von einem autorisierten Taylor-Servicetechniker repariert werden.



Dieses Gerät besitzt zahlreiche scharfe Kanten, die Verletzungen verursachen können.

Aufstellungsort/Vorbereitung

Vor dem Auspacken des Gerätes den vorgesehenen Aufstellungsort genau auf seine Eignung überprüfen und sicherstellen, dass dort geeignete Maßnahmen zur Abwendung aller Gefahren und Risiken für das Bedienpersonal und das Gerät selbst getroffen wurden.

Elektroanschlüsse

Zum Lieferumfang des Gerätes gehören ein oder mehrere Netzanschlusskabel. Die erforderliche Netzspannung und -frequenz, die Phasenbelegung und die Anschlusswerte sind dem Typenschild zu entnehmen. Der an der Innenseite der Schutztür des Schaltkastens an der Vorderseite des Grills befindliche Stromlaufplan zeigt die korrekten Anschlüsse. Die Anschlussklemmen befinden sich hinter der Zugangsverkleidung an der Vorderseite des Grills.

In den USA ist dieses Gerät gemäß dem National Electrical Code (NEC) ANSI/NFPA 70-1987 zu installieren. Die NEC-Vorschriften haben den praktischen Schutz von Personen und Sachen vor elektrischen Gefahren zum Ziel. Diese Vorschriften dienen der Betriebssicherheit. Die Einhaltung dieser Vorschriften und eine ordnungsgemäße Wartung sind Voraussetzungen für eine gefahrenfreie Installation!

In allen anderen Ländern sind die jeweils geltenden technischen Regeln und Vorschriften einzuhalten. Wenden Sie sich bitte an die zuständige Behörde.

Der Leiterquerschnitt und die Überstromschutzvorrichtung für den Netzabschnitt sind gemäß den Angaben auf dem Datenschild sowie gemäß CEC Part I 2006, Section 14-100(e)(i) zu wählen.



Elektroinstallationsvorschriften einhalten!



ZUR BEACHTUNG! DIESES GERÄT MUSS VORSCHRIFTSMÄSSIG GEERDET WERDEN! BEI NICHTBEACHTUNG BESTEHT VERLETZUNGSGEFAHR DURCH STROMSCHLAG!



Dieses Gerät ist mit einer Anschlussklemme zur Erdung mit Potenzialausgleich ausgerüstet, die vom autorisierten Installateur vorschriftsmäßig an der Rahmenrückseite zu befestigen ist. Die Befestigungsstelle ist sowohl auf der abnehmbaren Verkleidungsplatte als auch auf dem Geräterahmen mit dem Potenzialausgleichssymbol (nach 5021 IEC 60417-1) gekennzeichnet.



- Für stationäre Geräte, die nicht mit einem Netzanschlusskabel mit abziehbarem Stecker oder mit einer sonstigen Vorrichtung zum Trennen von der Stromversorgung ausgerüstet sind, muss im externen Anschlussbereich ein allpoliger Trennschalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm installiert werden.
- Geräte mit Festanschluss, bei denen Kriechströme von über 10 mA auftreten können – insbesondere während der Erstinbetriebnahme, bei Trennung vom Stromnetz und bei längerer Nichtbenutzung – müssen über eine Schutzvorrichtung wie z. B. einen Fehlerstromschutzschalter (FI- bzw. RCD-Schalter) verfügen. Diese Schalter sind vom autorisierten Servicetechniker gemäß den geltenden Elektrikvorschriften einzubauen.
- Als Stromversorgungsleitungen für dieses Gerät sind biegsame, ölbeständige Kabel mit Schutzummantelung zu verwenden, die nicht leichter sind als Kabel mit einer normalen Polychloropren- bzw. gleichwertigen synthetischen Elastomer-Ummantelung (60245 IEC 57). Die Kabel müssen so an einer Zugentlastung befestigt werden, dass die Leiter an den Anschlussklemmen vor Zugbeanspruchung (einschließlich Verdrehen) und die Kabelisolationen vor Abrieb geschützt sind.

Installation

Dieses Gerät ist nur zum Gebrauch in Innenräumen vorgesehen.



Das Gerät **NICHT** in einem Bereich aufstellen, in dem es mit einem Wasserstrahl gereinigt oder abgespült werden könnte. Nichtbeachten dieser Anweisung kann Personen gefährlichen Stromschlägen aussetzen.



Dieses Gerät muss auf einer ebenen Fläche aufgestellt werden. Anderenfalls besteht die Gefahr von Personen- und Sachschäden.

Installation des Anschlusskabels

Wenn das Gerät über ein fest verlegtes Kabel am Netz angeschlossen werden soll, ist der Kabelsatz zu verwenden. Zur Installation des Gerätes ist flexibles Kabelschutzrohr zu verwenden.

Belüftung und Sicherheitsabstände

Zur Gewährleistung eines ordnungsgemäßen Betriebs ist das Gerät so zu installieren, dass die Verbrennungsrückstände effizient abgeführt werden.



Nach der Einrichtung des Grills dürfen keine Gegenstände auf dem Grill abgelegt werden. Bei Nichtbeachtung dieser Anweisung besteht Brandgefahr!

Fettentsorgungsbehälter

Wenn der Grill nicht ab Werk mit Fettentsorgungsbehältern ausgestattet ist, ist das Restaurant verpflichtet, geeignete Fettentsorgungsbehälter nach NSF-Norm 4 bzw. der lokal geltenden Norm bereitzustellen.

Diese Betriebsanleitung gilt für die Taylor-Grills mit den Basismodellnummern 810, 812, 830 und 823.

Den Basismodellnummern sind jeweils Buchstaben vorangestellt, die geringfügige Konstruktionsunterschiede bezeichnen:

- C = obere Grillplatte(n) in Standardlänge (445 mm)
- L = verlängerte obere Grillplatte(n) (533 mm)
- G = Ausführung mit Rillen

Modelle 810 und 812 sind 914-mm-Grills (Nenngröße 36 Inch). Modell C810 ist mit drei oberen Grillplatten bestückt, Modell C812 hat zwei obere Grillplatten.

Modelle C280 und C822 sind 610-mm-Grills (Nenngröße 24 Inch). Modell C820 ist mit zwei oberen Grillplatten bestückt, Modell C822 hat eine obere Grillplatte.

Diese Kontaktgrills eignen sich zur Zubereitung verschiedener Produkte und haben zwei Garbetriebsarten. Sie verfügen über alle Merkmale normaler einseitiger Grills und bieten zusätzlich die Vorteile des beidseitigen Garens.

Der von Ihnen gekaufte Grill wurde mit großer Sorgfalt konstruiert und gefertigt und zeichnet sich durch hohe Zuverlässigkeit im Betrieb aus. Bei sachgemäßer Bedienung und Pflege liefert dieses Gerät Speisen von gleichbleibend hoher Qualität. Wie alle mechanischen Geräte muss es regelmäßig gereinigt und gewartet werden. Bei Einhaltung der hier beschriebenen Anweisungen ist der Pflege- und Wartungsaufwand minimal.

Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Gerätes und vor Wartungsarbeiten daran bitte unbedingt die Bedienungsanleitung!

Es wird dringend empfohlen, alle mit der Bedienung und Reinigung des Gerätes beauftragten Mitarbeiter diese Anweisungen gemeinsam durcharbeiten zu lassen, damit sie sich mit dem Betrieb gründlich vertraut machen und eventuelle Unklarheiten ausgeräumt werden.

Falls Sie technische Unterstützung benötigen, wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Taylor-Fachhändler.

Hinweis: Die Garantie gilt nur dann, wenn die verwendeten Ersatzteile von Taylor zugelassen sind und von einem autorisierten Taylor-Großhändler stammen, und wenn die erforderlichen Wartungs-/Reparaturarbeiten von einem autorisierten Taylor-Servicetechniker durchgeführt wurden. Taylor behält sich das Recht vor, Garantieleistungen auf Geräte bzw. Geräteteile zu verweigern, wenn nicht autorisierte Teile oder Kältemittel in dem Gerät verwendet wurden, wenn werkseitig nicht empfohlene Änderungen am System vorgenommen wurden, oder wenn sich eine Störung auf Nachlässigkeit oder unsachgemäßen Umgang zurückführen lässt.

Hinweis: Durch kontinuierliche Weiterentwicklung ergeben sich ständig neue Möglichkeiten für Produktverbesserungen. Änderungen der hier enthaltenen Informationen behalten wir uns vor.



Ist an diesem Gerät dieses Symbol angebracht (durchgestrichene Abfalltonne), unterliegt das Gerät der EU-Entsorgungsrichtlinie sowie weiteren einschlägigen Umweltschutzverordnungen, die nach dem 13.8.2005 in Kraft getreten sind. Ausgediente Geräte sind demnach getrennt zu sammeln und dürfen nicht als unsortierter Siedlungsabfall (Restmüll) entsorgt werden.

Der Betreiber ist nach geltender Vorschrift für den Transport des Altgerätes zur entsprechenden Rücknahmestelle verantwortlich.

Wegen weiterer Informationen über die lokal geltenden Bestimmungen wenden Sie sich bitte an die zuständige Behörde oder an Ihre Taylor-Vertretung.

Die Sicherheit der Personen, die mit diesem Gerät und seinen Einbauteilen in Berührung kommen, ist für Taylor ein wichtiges Anliegen. Bei der Entwicklung und Herstellung der geräteinternen Sicherheitsvorrichtungen hat Taylor keine Mühe gescheut, um das Bedienungs- und Servicepersonal vor möglichen Verletzungen zu schützen. An bestimmten Stellen des Gerätes wurden Warnhinweise angebracht, die auf Gefahren bzw. erforderliche Sicherheitsvorkehrungen aufmerksam machen.



WICHTIG! Bei Nichtbeachtung der nachstehenden Sicherheitsanweisungen besteht die Gefahr schwerer oder sogar tödlicher Verletzungen! Zudem kann die Nichteinhaltung dieser Warnhinweise zur Beschädigung des Gerätes und seiner Einzelteile führen. Dadurch entstehen Ersatzteil- und Reparaturkosten.

Anweisungen zum sicheren Betrieb des Gerätes:



VOR INBETRIEBNAHME des Gerätes unbedingt die vorliegende Bedienungsanleitung lesen! Diese Betriebsanleitung ist zu Nachschlagezwecken an einem sicheren Ort aufzubewahren.



Gemäß IEC 60335-1, insbesondere den Normen von Teil 2, gilt: „Dieses Gerät ist nur zum Gebrauch durch geschultes Fachpersonal zugelassen. Es ist nicht zur Benutzung durch Kinder oder Personen mit eingeschränkter physischer, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder mangelnden Erfahrungen oder Kenntnissen bestimmt, es sei denn, die Benutzung erfolgt unter Aufsicht oder Anleitung zum richtigen Gebrauch durch eine Person, die die Verantwortung für die Sicherheit der ausführenden Person trägt.“



Missachten der nachstehenden Anweisungen kann schwere oder sogar tödliche Verletzungen durch Stromschlag zur Folge haben.




- Das Gerät **NUR DANN** in Betrieb nehmen, wenn es vorschriftsmäßig geerdet ist!
- **NIEMALS** Reparaturen gleich welcher Art durchführen, solange das Gerät am Stromnetz angeschlossen ist (die Trennung vom Stromnetz ist von einem autorisierten Wartungstechniker durchzuführen).

- Das Gerät **NIEMALS** in Betrieb nehmen, wenn nicht sämtliche Verkleidungs- und Zugangsplatten sicher angeschraubt sind.
- Für stationäre Geräte, die nicht mit einem Netzanschlusskabel mit abziehbarem Stecker oder mit einer sonstigen Vorrichtung zum Trennen von der Stromversorgung ausgerüstet sind, muss im externen Anschlussbereich ein allpoliger Trennschalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm installiert werden.
- Geräte mit Festanschluss, bei denen Kriechströme von über 10 mA auftreten können – insbesondere während der Erstinstallation, bei Trennung vom Stromnetz und bei längerer Nichtbenutzung – müssen über eine Schutzvorrichtung wie z. B. einen Fehlerstromschutzschalter (FI- bzw. RCD-Schalter) verfügen. Diese Schalter sind vom autorisierten Servicetechniker gemäß den geltenden Elektrikvorschriften einzubauen.
- Als Stromversorgungsleitungen für dieses Gerät sind biegsame, ölbeständige Kabel mit Schutzummantelung zu verwenden, die nicht leichter sind als Kabel mit einer normalen Polychloropren- bzw. gleichwertigen synthetischen Elastomer-Ummantelung (60245 IEC 57). Die Kabel müssen so an einer Zugentlastung befestigt werden, dass die Leiter an den Anschlussklemmen vor Zugbeanspruchung (einschließlich Verdrillen) und die Kabelisolierungen vor Abrieb geschützt sind.






WICHTIG! Den Grill und seine Umgebung **NICHT** mit einem Wasserstrahl oder größeren Spritzwassermengen reinigen oder abspülen. Missachten dieser Anweisungen kann erhebliche Personen- und Sachschäden durch Stromschlag verursachen.

Bei Nichtbeachtung dieser Anweisung bestehen folgende Gefahren:

-  schwerer elektrischer Schlag
-  Verbrennungen durch heißen Dampf
-  Flüssigkeitsansammlungen im Grill, die elektrische Bauteile beschädigen.



NIEMALS die obere oder untere Garfläche mit kaltem Wasser oder Eis abkühlen! Bei Nichtbeachtung dieser Anweisung bestehen folgende Gefahren:

-  schwerer elektrischer Schlag
-  Verbrennungen durch heißen Dampf
-  Flüssigkeitsansammlungen im Grill, die elektrische Bauteile beschädigen.



Missachten der nachstehenden Anweisungen kann schwere Verbrennungen durch hohe Temperaturen zur Folge haben:

- Produkt **NUR** mit geeigneter Ausrüstung zubereiten und vom Grill nehmen!
- Das Gerät **NIE** von ungeschulten Personen bedienen lassen.
- Beim Reinigen des Grills ist **ÄUSSERSTE VORSICHT** geboten!



Der Grill muss in ausreichend großem Abstand zu allen brennbaren Stoffen aufgestellt werden. Bei Missachten dieser Anweisung besteht Brandgefahr!



Bei Verwendung von Reinigungschemikalien ist besonders auf den Schutz der Augen, Lungen und aller Körperteile zu achten. Bei Nichtbeachtung dieser Anweisung besteht die Gefahr von Verbrennungen durch Chemikalien!



KEINE Scheuer- oder Reinigungsmittel verwenden! Nur für Lebensmittel verarbeitende Betriebe zugelassene Reinigungs- und Entfettungsmittel verwenden! Nichtbeachten gefährdet die Gesundheit der Restaurantkunden; zudem können die Grillflächen beschädigt werden.



Dieses Gerät muss auf einer ebenen Fläche aufgestellt werden. Anderenfalls besteht die Gefahr von Personen- und Sachschäden.



Zu einer gründlichen Reinigung muss der Grill von der Wand weg gezogen werden. Die an der Rückwand des Grills angebrachte Grillsicherungsschnur abnehmen. Beim Zurückschieben des Grills in seine ursprüngliche Position das Gerät sehr vorsichtig, behutsam und langsam rollen! Anderenfalls kann der Grill umkippen und erhebliche Personen- und Sachschäden verursachen.



Bitte alle am Gerät angebrachten **Sicherheits-Warnhinweise** beachten.

Dieses Gerät wurde in den USA hergestellt und hat nicht-metrische Abmessungen. Die metrischen Angaben sind nur ungefähr.

GERÄUSCHEMISSIONEN: Der in 1 m Entfernung vom Gerät und in einer Höhe von 1,6 m über dem Boden gemessene Geräuschpegel beträgt maximal 70 dB(A).

Diese Betriebsanweisung gilt nur, wenn auf dem Gerät das Symbol für das jeweilige Land erscheint. Ist der Landescode auf dem Gerät nicht vorhanden, ist das Gerät nach der entsprechenden Technischen Anweisung an die Betriebsbedingungen des jeweiligen Landes anzupassen.



Ist an diesem Gerät dieses Symbol angebracht (durchgestrichene Abfalltonne), unterliegt das Gerät der EU-Entsorgungsrichtlinie sowie weiteren einschlägigen Umweltschutzverordnungen, die nach dem 13.8.2005 in Kraft getreten sind. Ausgediente Geräte sind demnach getrennt zu sammeln und dürfen nicht als unsortierter Siedlungsabfall (Restmüll) entsorgt werden.

Der Betreiber ist nach geltender Vorschrift für den Transport des Altgerätes zur entsprechenden Rücknahmestelle verantwortlich.

Wegen weiterer Informationen über die lokal geltenden Bestimmungen wenden Sie sich bitte an die zuständige Behörde oder an Ihre Taylor-Vertretung.

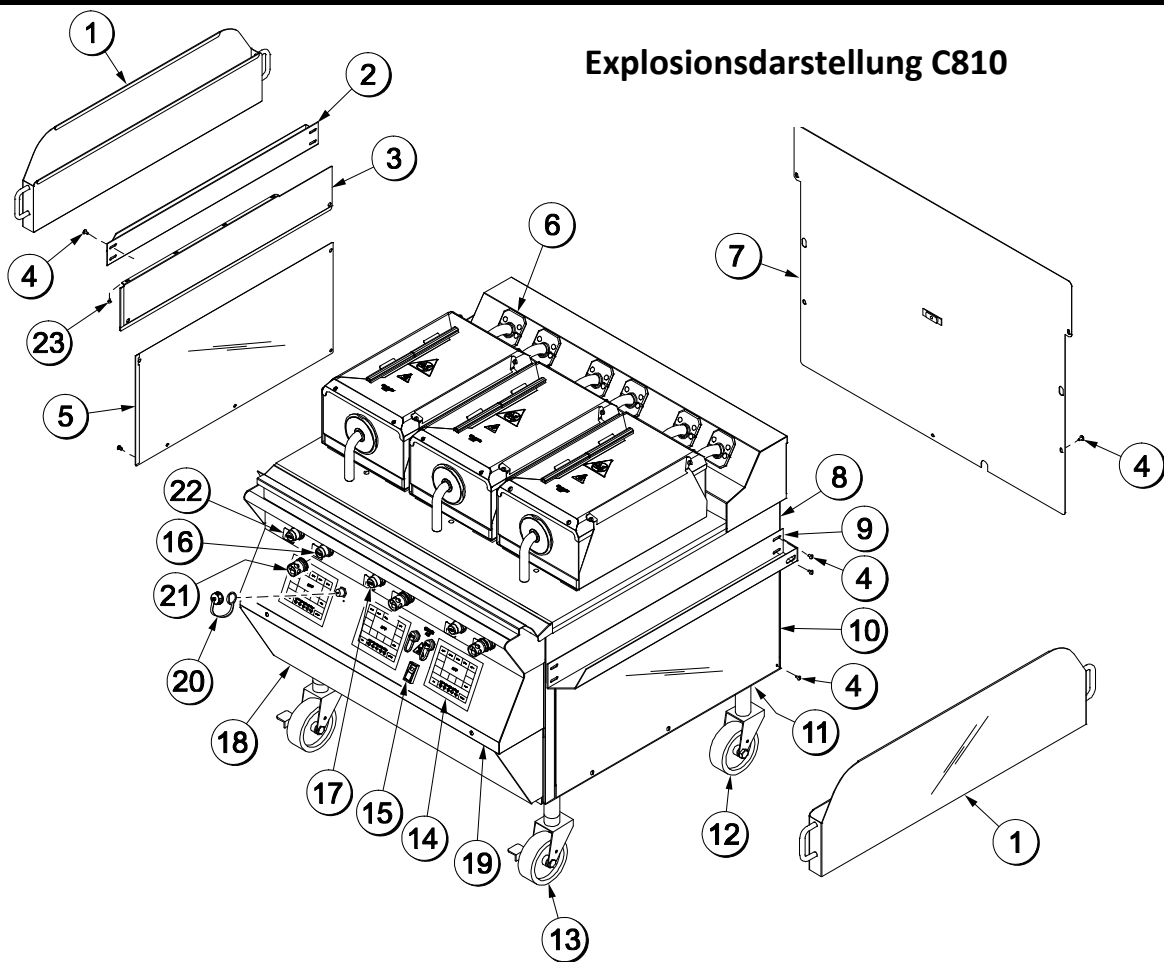


Abbildung 1

Nr.	Bezeichnung	Best.-Nr.
1	FETTAUFFANGBEHÄLTER	X80925
2	GLEITSCHIENE FETTAUFFANGBEHÄLTER *LINKS	069936
3	SEITENVERKLEIDUNG *LINKS OBEN	073990
4	SCHRAUBE 10-32, 10 MM LANG, FLACHRUNDKOPF	024298
5	SEITENVERKLEIDUNG *LINKS UNTEN	073992
*6	TEILESATZ – FETTSPERRE	X78330-SER
7	VERKLEIDUNGSPLATTE RÜCKSEITE (WARTUNG)	X73995
8	SEITENVERKLEIDUNG *RECHTS OBEN	073989
9	GLEITSCHIENE FETTAUFFANGBEHÄLTER *RECHTS	069935
10	SEITENVERKLEIDUNG *RECHTS UNTEN	073991
11	SICHERUNGSMUTTER 1 ½-12 STAHL	073594
12	LAUFROLLE GRÖSSE 5 ZOLL, SCHAFT 194 MM	078377

Nr.	Bezeichnung	Best.-Nr.
13	LAUFROLLE GRILL 5 ZOLL, MIT BREMSE	073240
14	TEILESATZ – GRILLSTEUERUNG	X73474-SER
15	KIPPSCHALTER EIN/AUS 10A	076989-WP
16	BEDIENKNOPF SCHWARZ	076012
17	BEDIENKNOPF ROT	076011
18	VERKLEIDUNG VORNE UNTEN	X73979
19	PLATTE BELEUCHTUNG	X73983
20	DECKEL USB WASSERDICHT	068583
**21	KNOPFSCHUTZ	075288
**22	BESCHRIFTUNG STEUERUNG	075699SYM3
23	SCHRAUBE GR. 10-32 x 10 MM	039381

* 1 SATZ JE OBERE GRILLPLATTE

** NUR AUSLANDSAUSFÜHRUNGEN

Explosionsdarstellung L810

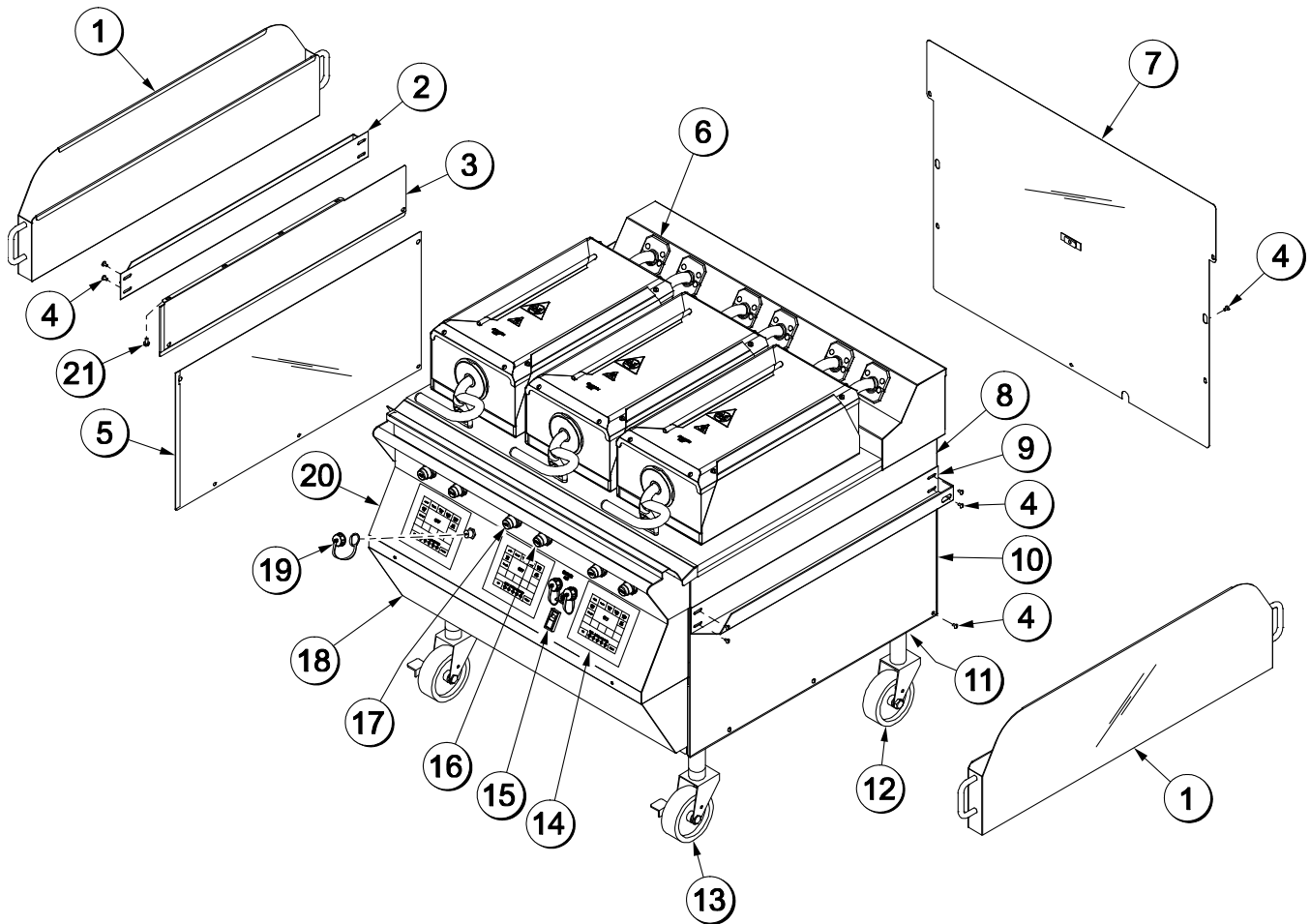


Abbildung 2

Nr.	Bezeichnung	Best.-Nr.
1	FETTAUFFANGBEHÄLTER	X80925
2	GLEITSCHIENE FETTAUFFANGBEHÄLTER *LINKS	069936
3	SEITENVERKLEIDUNG *LINKS OBEN	073990
4	SCHRAUBE 10-32, 10 MM LANG, FLACHRUNDKOPF	024298
5	SEITENVERKLEIDUNG *LINKS UNTEN	073992
*6	TEILESATZ – FETTSPERRE	X78330-SER
7	VERKLEIDUNGSPLATTE RÜCKSEITE (WARTUNG)	X73995
8	SEITENVERKLEIDUNG *RECHTS OBEN	073989
9	GLEITSCHIENE FETTAUFFANGBEHÄLTER *RECHTS	069935
10	SEITENVERKLEIDUNG *RECHTS UNTEN	073991
11	SICHERUNGSMUTTER 1 ½-12 STAHL	073594

Nr.	Bezeichnung	Best.-Nr.
12	LAUFROLLE GRÖSSE 5 ZOLL, SCHAFT 194 MM	078377
13	LAUFROLLE GRILL 5 ZOLL, MIT BREMSE	073240
14	TEILESATZ – GRILLSTEUERUNG	X73474-SER
15	KIPPSCHALTER EIN/AUS 10A	076989-WP
16	BEDIENKNOPF SCHWARZ	076012
17	BEDIENKNOPF ROT	076011
18	VERKLEIDUNG VORNE UNTEN	X73979
19	DECKEL USB WASSERDICHT	068583
20	PLATTE BELEUCHTUNG	X73983
21	SCHRAUBE GR. 10-32 x 10 MM	039381

* 1 SATZ JE OBERE GRILLPLATTE

Explosionsdarstellung C812

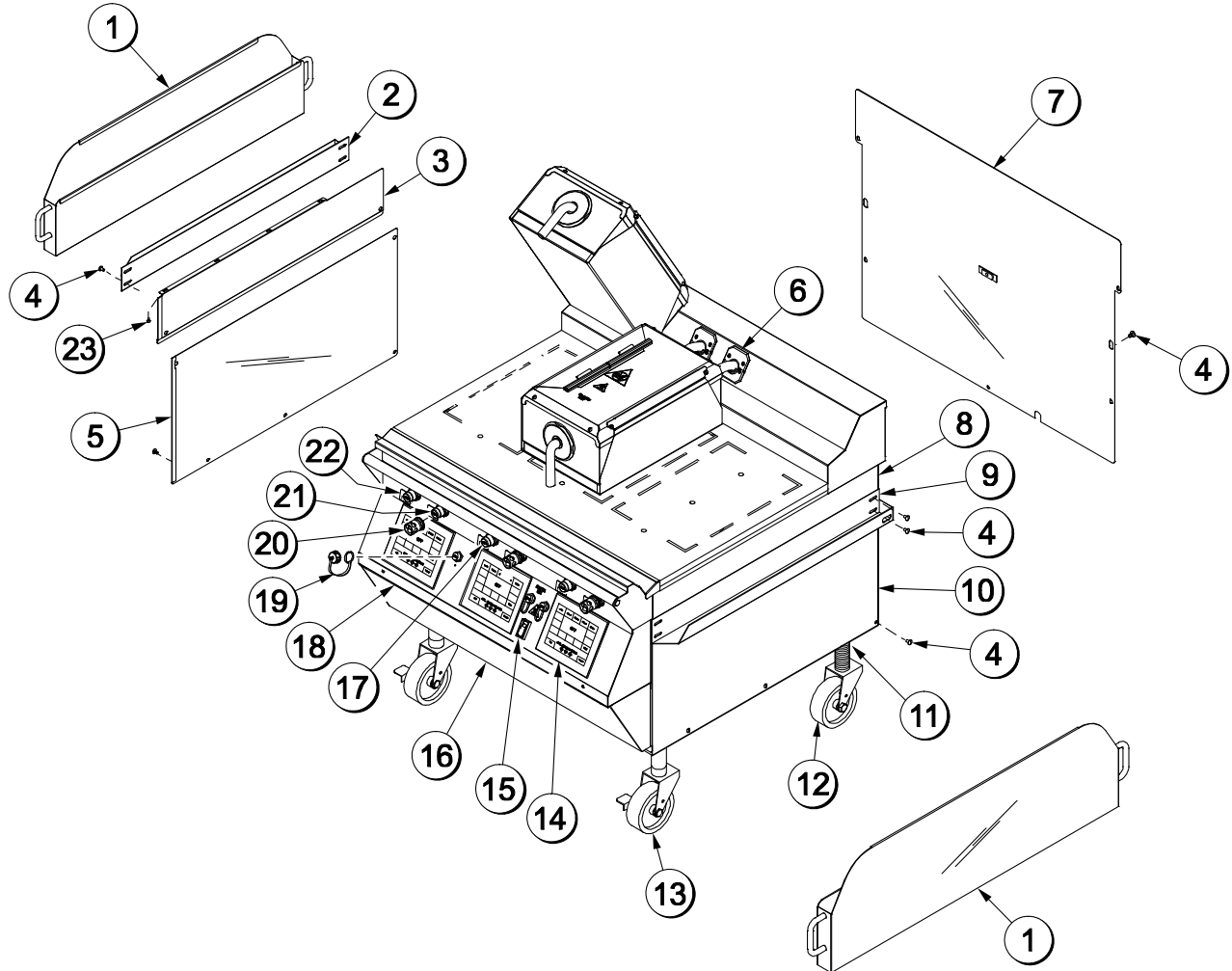


Abbildung 3

Nr.	Bezeichnung	Best.-Nr.
1	FETTAUFFANGBEHÄLTER	X80925
2	GLEITSCHIENE FETTAUFFANGBEHÄLTER *LINKS	069936
3	SEITENVERKLEIDUNG *LINKS OBEN	073990
4	SCHRAUBE 10-32, 10 MM LANG, FLACHRUNDKOPF	024298
5	SEITENVERKLEIDUNG *LINKS UNTEN	073992
*6	TEILESATZ – FETTSPERRE	X78330-SER
7	VERKLEIDUNGSPLATTE RÜCKSEITE (WARTUNG)	X73995
8	SEITENVERKLEIDUNG *RECHTS OBEN	073989
9	GLEITSCHIENE FETTAUFFANGBEHÄLTER *RECHTS	069935
10	SEITENVERKLEIDUNG *RECHTS UNTEN	073991
11	SICHERUNGSMUTTER 1 ½-12 STAHL	073594
12	LAUFROLLE GRÖSSE 5 ZOLL, SCHAFT 194 MM	078377

Nr.	Bezeichnung	Best.-Nr.
13	LAUFROLLE GRILL 5 ZOLL, MIT BREMSE	073240
14	TEILESATZ – GRILLSTEUERUNG	X73474-SER
15	KIPPSCHALTER EIN/AUS 10A	076989-WP
16	VERKLEIDUNG VORNE UNTEN	X73979
17	BEDIENKNOPF ROT	076011
18	PLATTE BELEUCHTUNG	X73983
19	DECKEL USB WASSERDICHT	068583
**20	KNOPFSCHUTZ	075288
21	BEDIENKNOPF SCHWARZ	076012
**22	BESCHRIFTUNG STEUERUNG	075699SYM3
23	SCHRAUBE GR. 10-32 x 10 MM	039381

* 1 SATZ JE OBERE GRILLPLATTE

** NUR AUSLANDSAUSFÜHRUNGEN

Explosionsdarstellung L812

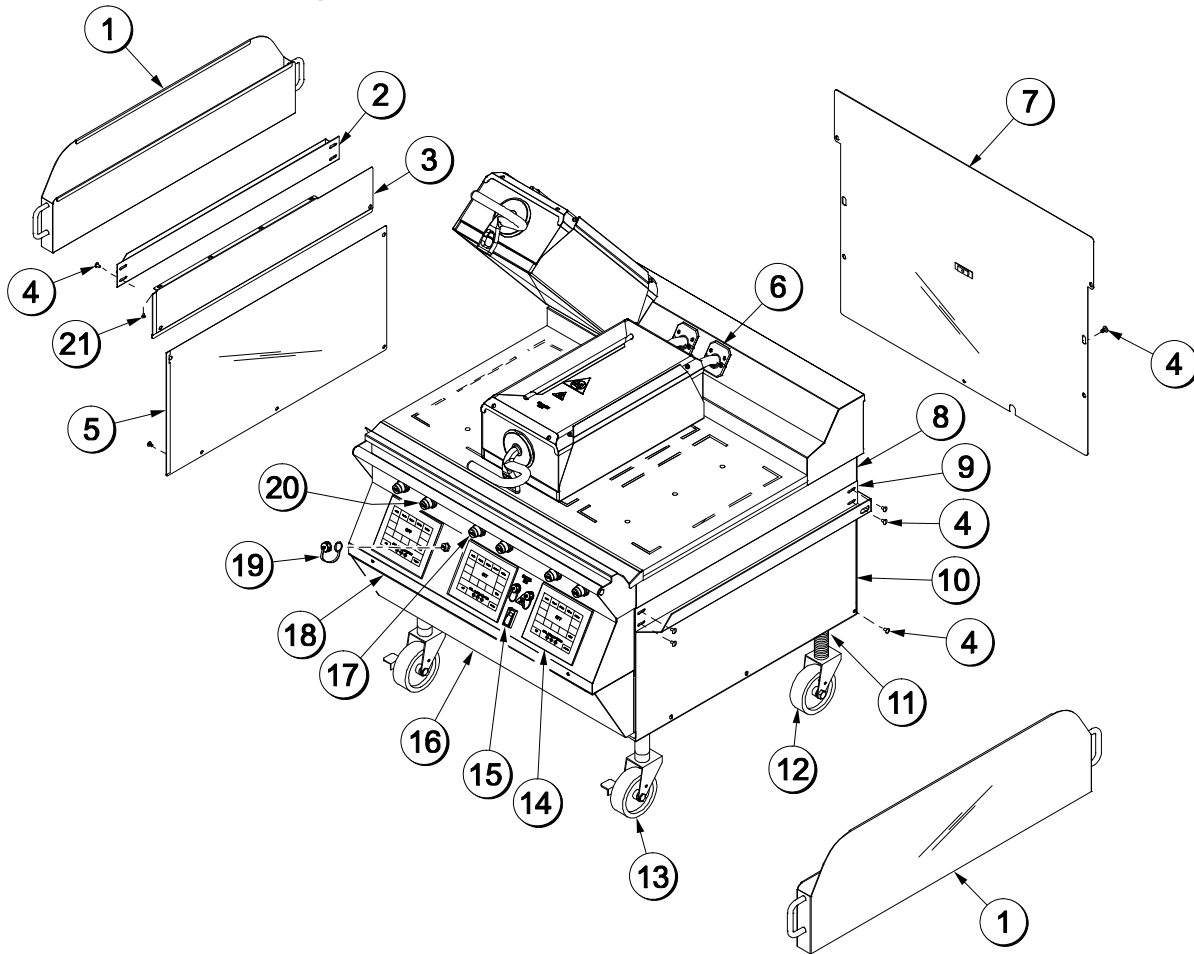


Abbildung 4

Nr.	Bezeichnung	Best.-Nr.
1	FETTAUFFANGBEHÄLTER	X80925
2	GLEITSCHIENE FETTAUFFANGBEHÄLTER *LINKS	069936
3	SEITENVERKLEIDUNG *LINKS OBEN	073990
4	SCHRAUBE 10-32, 10 MM LANG, FLACHRUNDKOPF	024298
5	SEITENVERKLEIDUNG *LINKS UNTEN	073992
*6	TEILESATZ – FETTSPERRE	X78330-SER
7	VERKLEIDUNGSPLATTE RÜCKSEITE (WARTUNG)	X73995
8	SEITENVERKLEIDUNG *RECHTS OBEN	073989
9	GLEITSCHIENE FETTAUFFANGBEHÄLTER *RECHTS	069935
10	SEITENVERKLEIDUNG *RECHTS UNTEN	073991
11	SICHERUNGSMUTTER 1 ½-12 STAHL	073594

Nr.	Bezeichnung	Best.-Nr.
12	LAUFROLLE GRÖSSE 5 ZOLL, SCHAFT 194 MM	078377
13	LAUFROLLE GRILL 5 ZOLL, MIT BREMSE	073240
14	TEILESATZ – GRILLSTEUERUNG	X73474-SER
15	KIPPSCHALTER EIN/AUS 10A	076989-WP
16	VERKLEIDUNG VORNE UNTEN	X73979
17	BEDIENKNOPF ROT	076011
18	PLATTE BELEUCHTUNG	X73983
19	DECKEL USB WASSERDICHT	068583
20	BEDIENKNOPF SCHWARZ	076012
21	SCHRAUBE GR. 10-32 x 10 MM	039381

* 1 SATZ JE OBERE GRILLPLATTE

Explosionsdarstellung C820

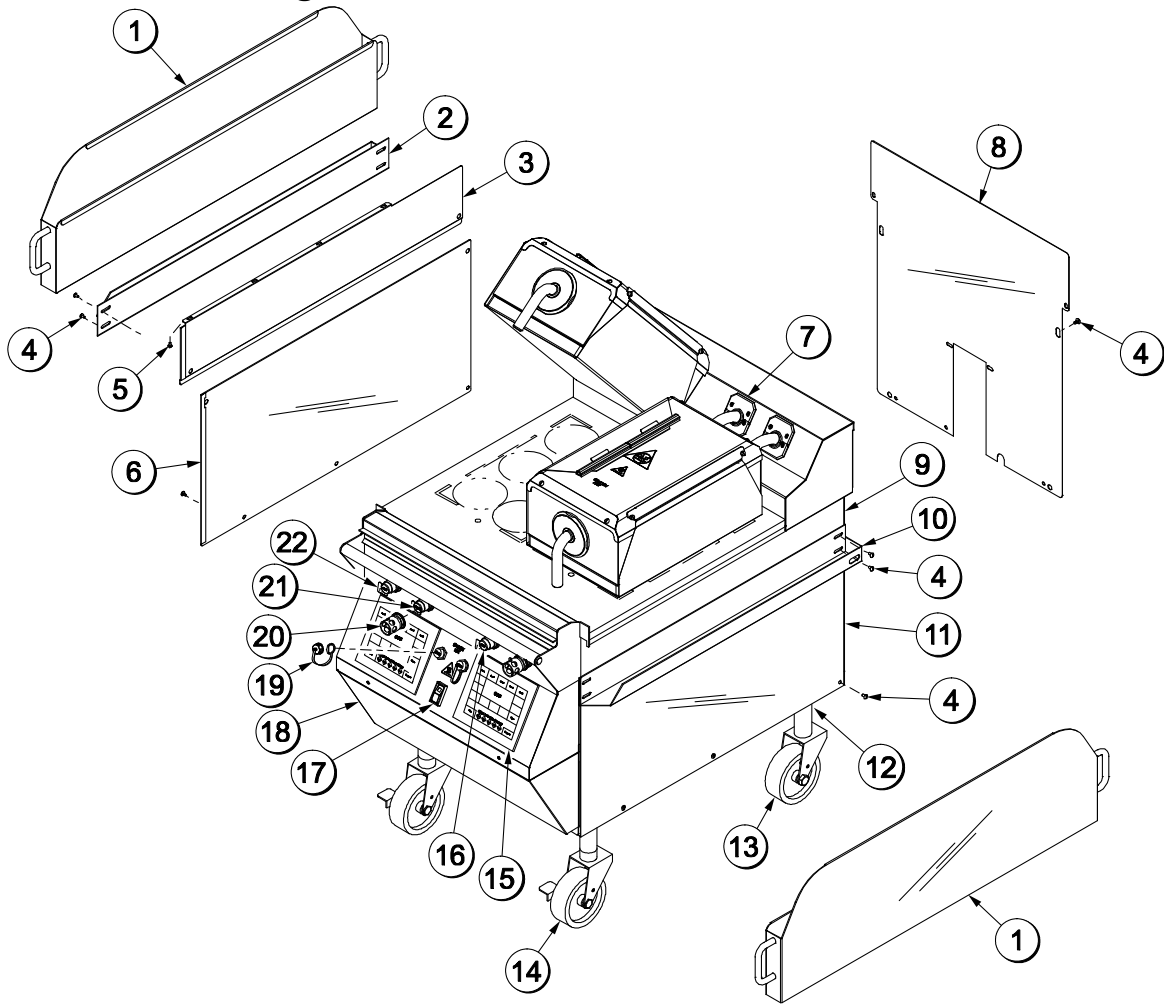


Abbildung 5

Nr.	Bezeichnung	Best.-Nr.
1	FETTAUFFANGBEHÄLTER	X80925
2	GLEITSCHIENE FETTAUFFANGBEHÄLTER LINKS	069936
3	SEITENVERKLEIDUNG LINKS OBEN	073990
4	SCHRAUBE 10-32, 10 MM LANG, FLACHRUNDKOPF	024298
5	SCHRAUBE GR. 10-32 x 10 MM	039381
6	SEITENVERKLEIDUNG LINKS UNTEN	073992
*7	TEILESATZ – FETTSPERRE	X78330-SER
8	RÜCKWAND UNTEN	069656
9	SEITENVERKLEIDUNG RECHTS OBEN	073989
10	GLEITSCHIENE FETTAUFFANGBEHÄLTER RECHTS	069935
11	SEITENVERKLEIDUNG RECHTS UNTEN	073991
12	SICHERUNGSMUTTER 1 ½-12 STAHL	073594

Nr.	Bezeichnung	Best.-Nr.
13	LAUFROLLE GRÖSSE 5 ZOLL, SCHAFT 194 MM	078377
14	LAUFROLLE GRILL 5 ZOLL, MIT BREMSE	073240
15	TEILESATZ – GRILLSTEUERUNG	X73474-SER
16	BEDIENKNOPF ROT	076011
17	KIPPSCHALTER EIN/AUS 10A	076989-WP
18	VERKLEIDUNG VORNE UNTEN	X69660
19	DECKEL USB	068583
**20	KNOPFSCHUTZ	075288
21	BEDIENKNOPF SCHWARZ	076012
**22	BESCHRIFTUNG STEUERUNG	075699SYM

* 1 SATZ JE OBERE GRILLPLATTE

** NUR AUSLANDSAUSFÜHRUNGEN

Explosionsdarstellung G820

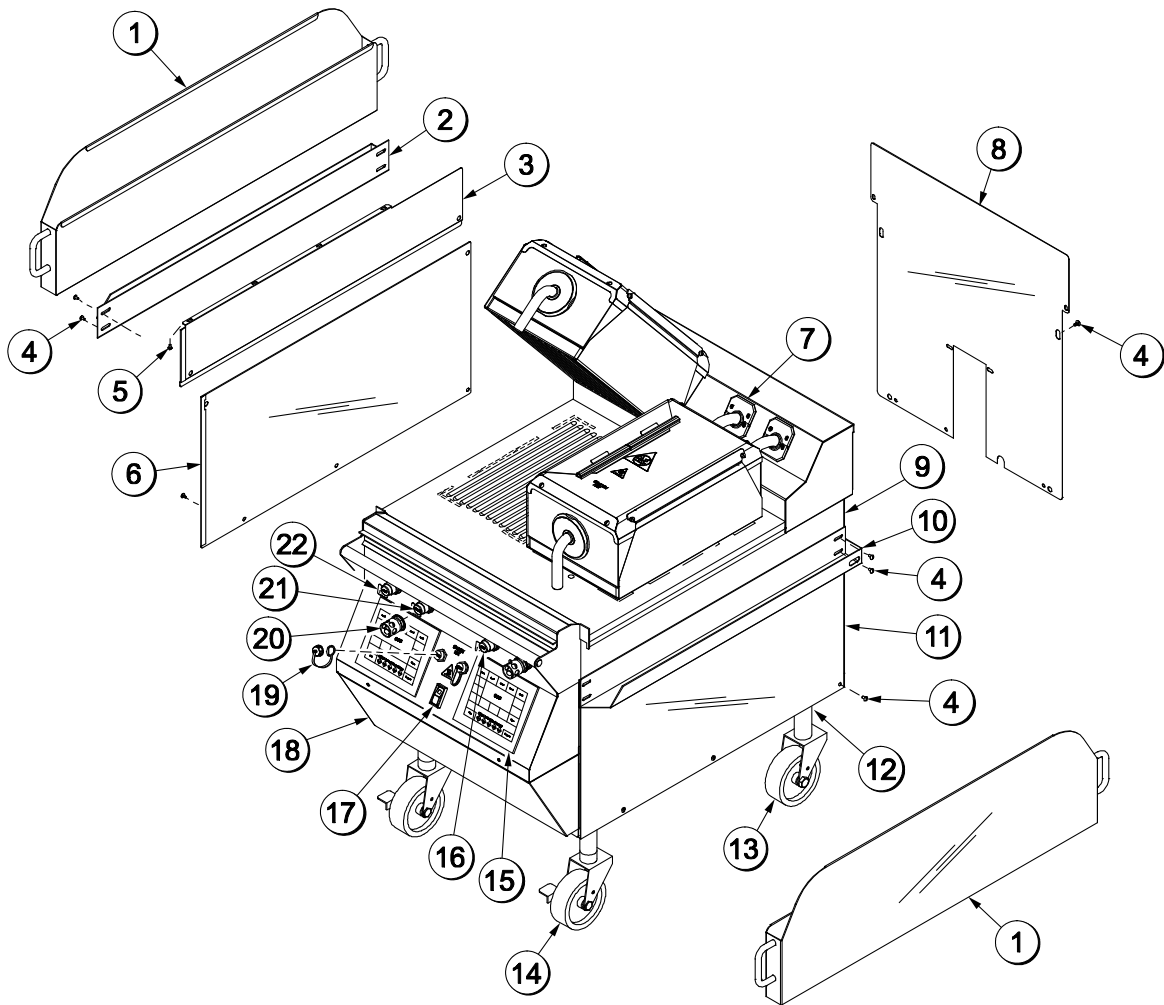


Abbildung 6

Nr.	Bezeichnung	Best.-Nr.
1	FETTAUFFANGBEHÄLTER	X80925
2	GLEITSCHIENE FETTAUFFANGBEHÄLTER LINKS	069936
3	SEITENVERKLEIDUNG LINKS OBEN	073990
4	SCHRAUBE 10-32, 10 MM LANG, FLACHRUNDKOPF	024298
5	SCHRAUBE GR. 10-32 x 10 MM	039381
6	SEITENVERKLEIDUNG LINKS UNTEN	073992
*7	TEILESATZ – FETTSPERRE	X78330-SER
8	RÜCKWAND UNTEN	069656
9	SEITENVERKLEIDUNG RECHTS OBEN	073989
10	GLEITSCHIENE FETTAUFFANGBEHÄLTER RECHTS	069935
11	SEITENVERKLEIDUNG RECHTS UNTEN	073991

Nr.	Bezeichnung	Best.-Nr.
12	SICHERUNGSMUTTER 1 ½-12 STAHL	073594
13	LAUFROLLE GRÖSSE 5 ZOLL, SCHAFT 194 MM	078377
14	LAUFROLLE GRILL 5 ZOLL, MIT BREMSE	073240
15	TEILESATZ – GRILLSTEUERUNG	X73474-SER
16	BEDIENKNOPF ROT	076011
17	KIPPSCHALTER EIN/AUS 10A	076989-WP
18	VERKLEIDUNG VORNE UNTEN	X69660
19	DECKEL USB	068583
**20	KNOPFSCHUTZ	075288
21	BEDIENKNOPF SCHWARZ	076012
**22	BESCHRIFTUNG STEUERUNG	075699SYM

* 1 SATZ JE OBERE GRILLPLATTE

** NUR AUSLANDSAUSFÜHRUNGEN

Explosionsdarstellung L820

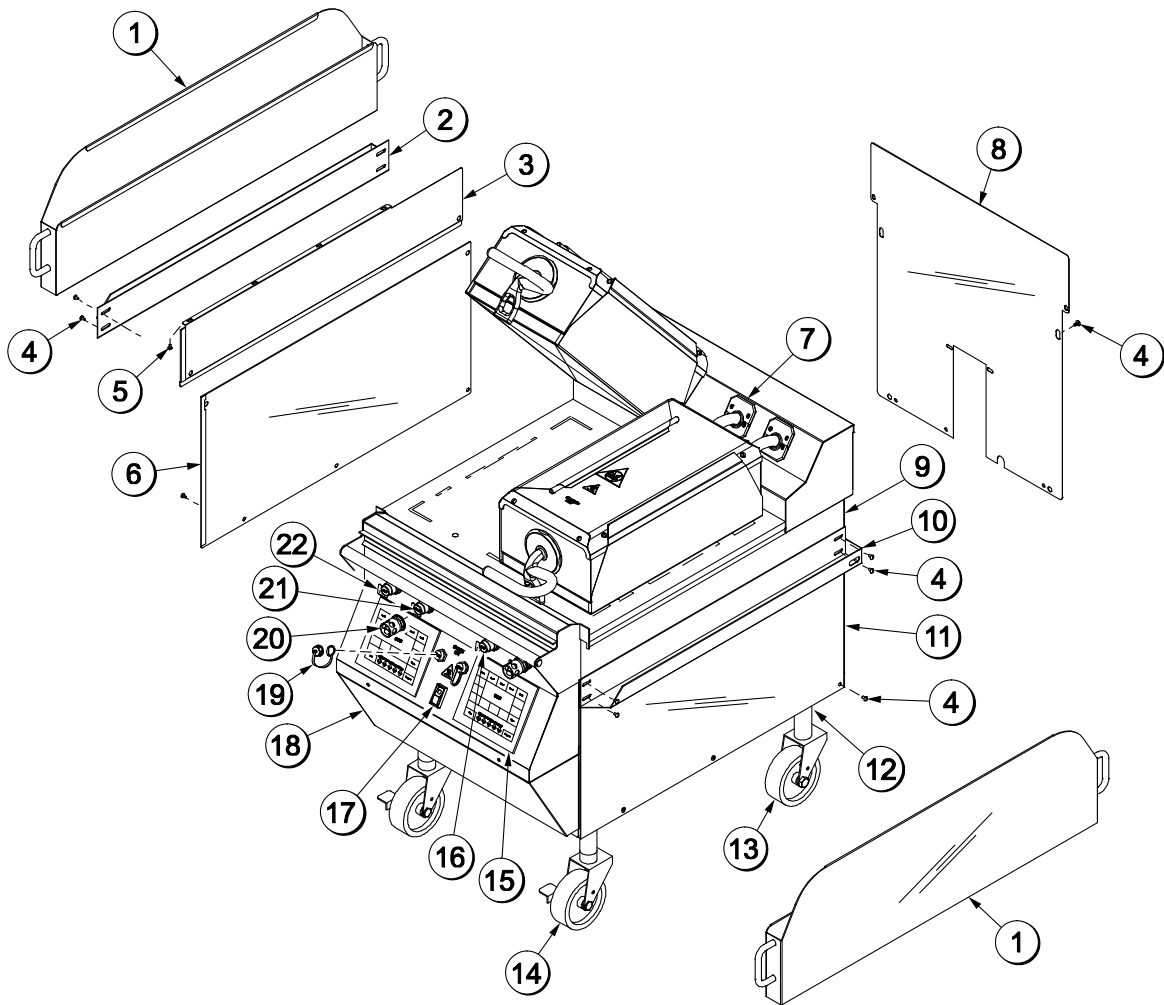


Abbildung 7

Nr.	Bezeichnung	Best.-Nr.
1	FETTAUFFANGBEHÄLTER	X80925
2	GLEITSCHIENE FETTAUFFANGBEHÄLTER LINKS	069936
3	SEITENVERKLEIDUNG LINKS OBEN	073990
4	SCHRAUBE 10-32, 10 MM LANG, FLACHRUNDKOPF	024298
5	SCHRAUBE GR. 10-32 x 10 MM	039381
6	SEITENVERKLEIDUNG LINKS UNTEN	073992
*7	TEILESATZ – FETTSPERRE	X78330-SER
8	RÜCKWAND UNTEN	069656
9	SEITENVERKLEIDUNG RECHTS OBEN	073989
10	GLEITSCHIENE FETTAUFFANGBEHÄLTER RECHTS	069935
11	SEITENVERKLEIDUNG RECHTS UNTEN	073991

Nr.	Bezeichnung	Best.-Nr.
12	SICHERUNGSMUTTER 1 ½-12 STAHL	073594
13	LAUFROLLE GRÖSSE 5 ZOLL, SCHAFT 194 MM	078377
14	LAUFROLLE GRILL 5 ZOLL, MIT BREMSE	073240
15	TEILESATZ – GRILLSTEUERUNG	X73474-SER
16	BEDIENKNOPF ROT	076011
17	KIPPSCHALTER EIN/AUS 10A	076989-WP
18	VERKLEIDUNG VORNE UNTEN	X69660
19	DECKEL USB	068583
**20	KNOPFSCHUTZ	075288
21	BEDIENKNOPF SCHWARZ	076012
**22	BESCHRIFTUNG STEUERUNG	075699SYM3

* 1 SATZ JE OBERE GRILLPLATTE

** NUR AUSLANDSAUSFÜHRUNGEN

Explosionsdarstellung C822

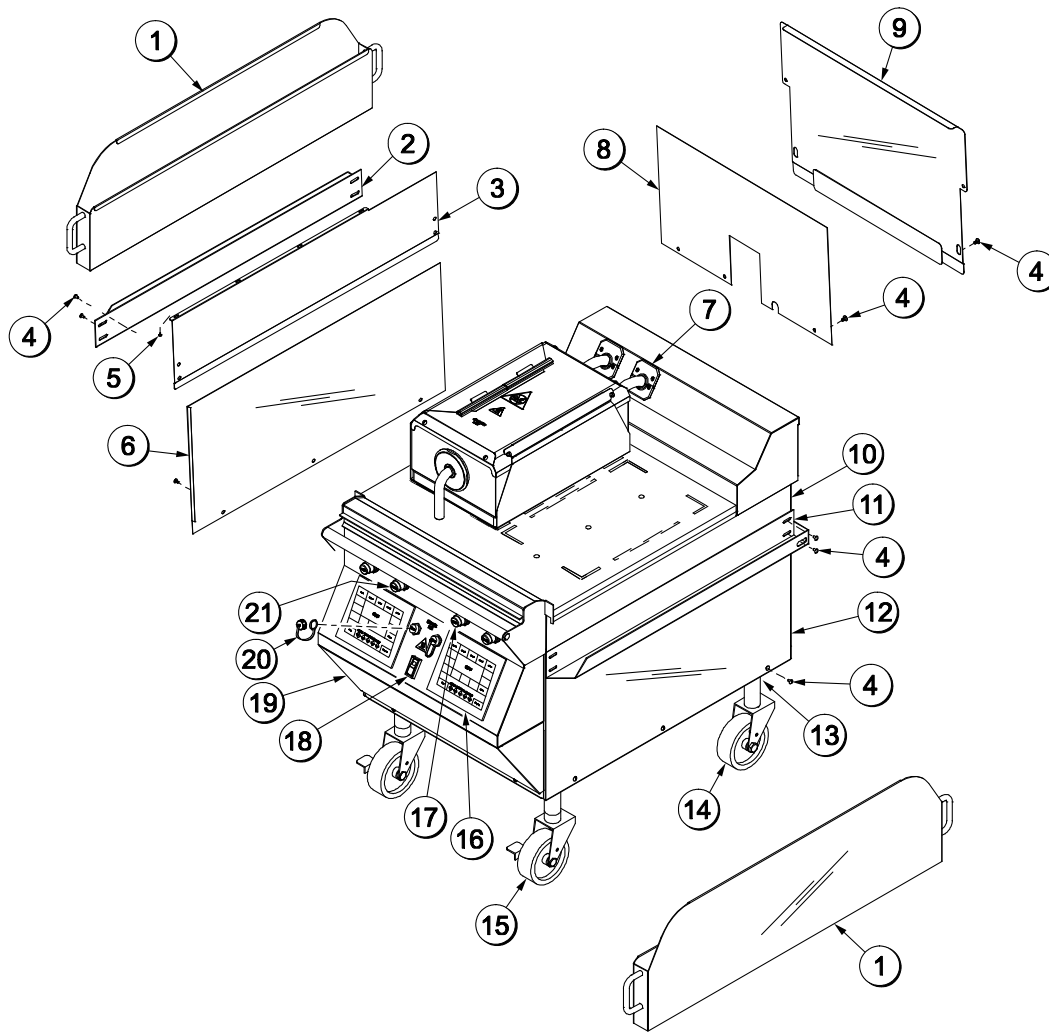


Abbildung 8

Nr.	Bezeichnung	Best.-Nr.
1	FETTAUFFANGBEHÄLTER	X80925
2	GLEITSCHIENE FETTAUFFANGBEHÄLTER LINKS	069936
3	SEITENVERKLEIDUNG LINKS OBEN	X72962
4	SCHRAUBE 10-32, 10 MM LANG, FLACHRUNDKOPF	024298
5	SCHRAUBE GR. 10-32 x 10 MM	039381
6	SEITENVERKLEIDUNG LINKS UNTEN	073262
*7	TEILESATZ – FETTSPERRE	X78330-SER
8	RÜCKWAND UNTEN	073550
9	VERKLEIDUNGSPLATTE RÜCKSEITE (WARTUNG)	X73546
10	SEITENVERKLEIDUNG RECHTS OBEN	X72965
11	GLEITSCHIENE FETTAUFFANGBEHÄLTER RECHTS	069935

Nr.	Bezeichnung	Best.-Nr.
12	SEITENVERKLEIDUNG RECHTS UNTEN	073261
13	SICHERUNGSMUTTER 1 ½-12 STAHL	073594
14	LAUFROLLE GRÖSSE 5 ZOLL, SCHAFT 194 MM	078377
15	LAUFROLLE GRILL 5 ZOLL, MIT BREMSE	073240
16	TEILESATZ – GRILLSTEUERUNG	X73474-SER
17	BEDIENKNOPF ROT	076011
18	KIPPSCHALTER EIN/AUS 10A	076989-WP
19	VERKLEIDUNG FRONT UNTEN	073554
20	DECKEL USB	068583
21	BEDIENKNOPF SCHWARZ	076012

* 1 SATZ JE OBERE GRILLPLATTE

Zubehör

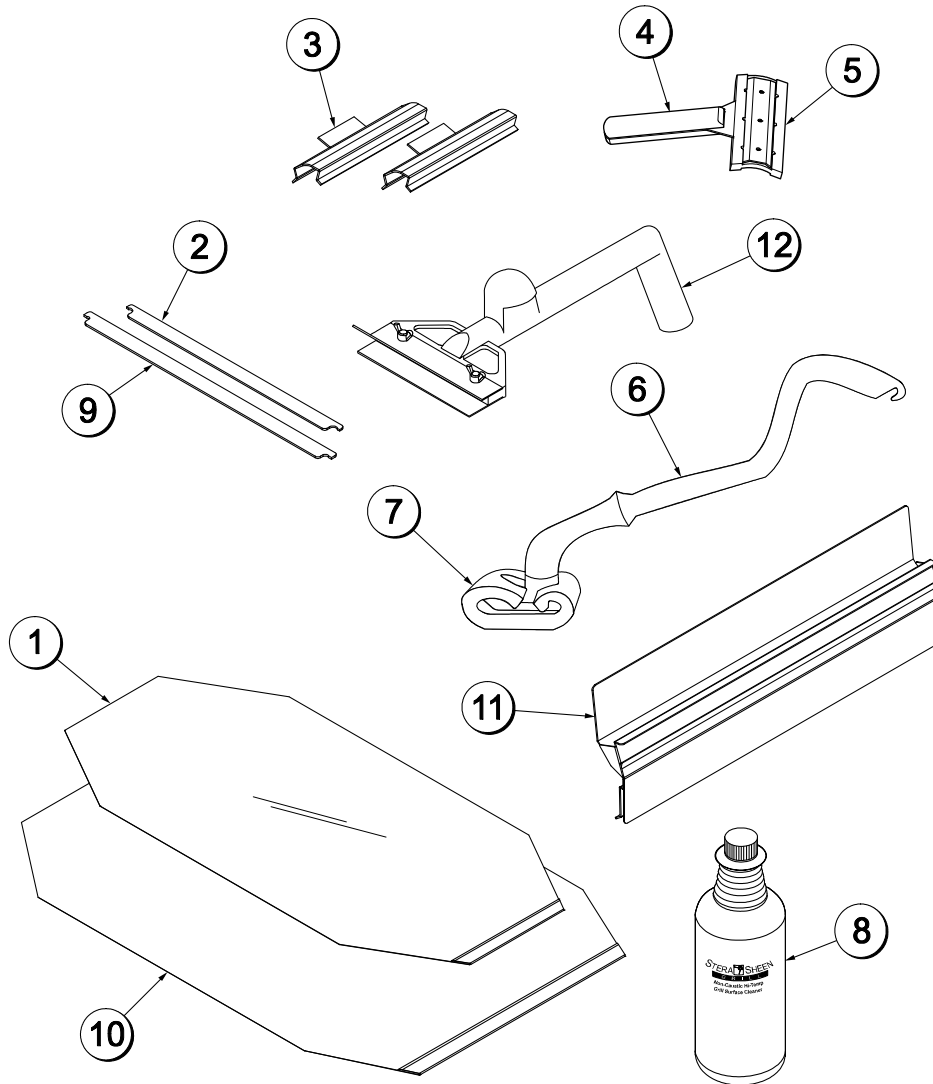


Abbildung 9

Nr.	Bezeichnung	Best.-Nr.
1	TRENNFOLIE, KARTON MIT 9 (C810, C812, C820, G820, C822)	073442
*2	TRENNFOLIENLEISTE (HALTESTAB) (C810, C812, C820, G820, C822)	072845
**3	TRENNFOLIENKLAMMER MIT LASCHE	072673
4	SCHABER MIT TEFLON®-WISCHBLATT	075887
5	ERSATZWISCHBLATT	075888
***6	HALTER REINIGUNGSPOLSTER	073736

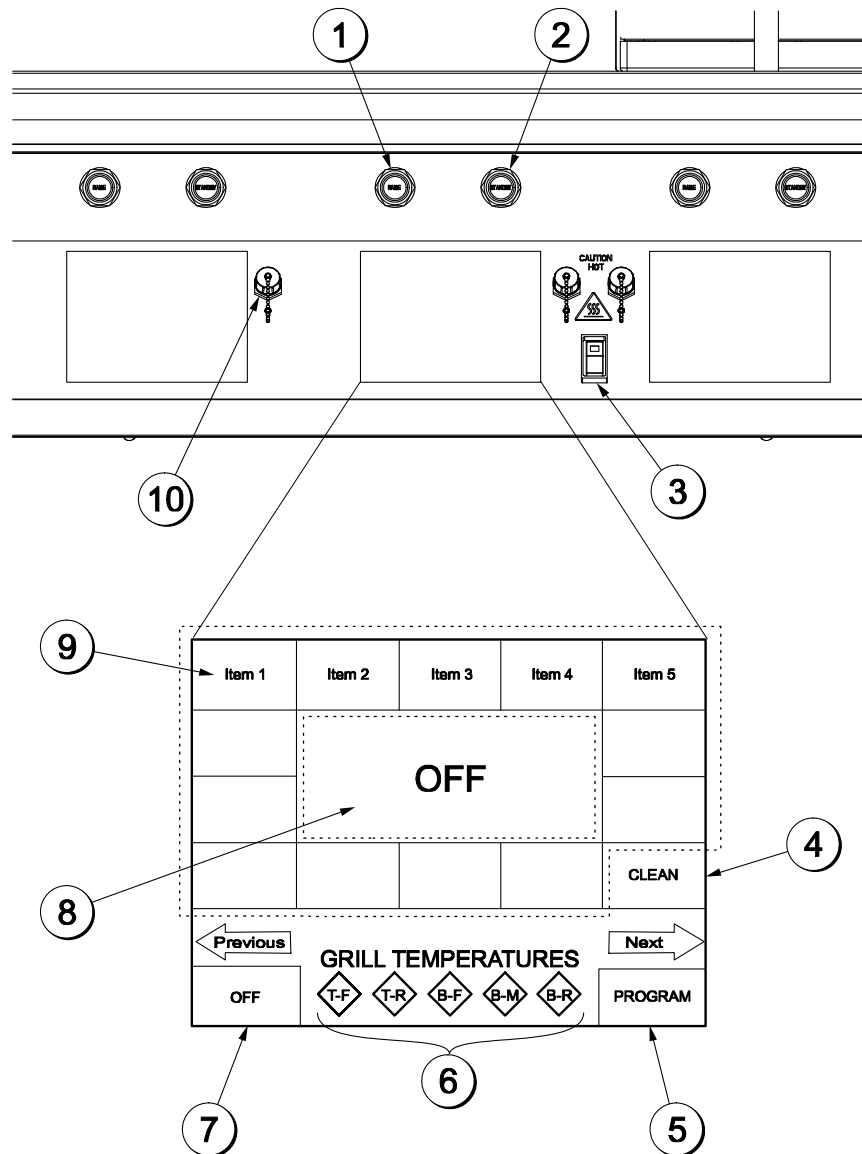
Nr.	Bezeichnung	Best.-Nr.
***7	REINIGUNGSPOLSTER	073737
8	REINIGUNGSMITTEL STERA SHEEN (KARTON MIT 6 FLASCHEN ZU JE 0,95L (1 QT.))	073160
*9	TRENNFOLIENLEISTE (HALTESTAB) (L810, L812, L820, L822)	080594
10	TRENNFOLIE, KARTON MIT 9 (L810, L812, L820, L822)	080595
11	UTENSILIENBEHÄLTER	X73829
12	GRILLSCHABER	073225

* ABGEBILDET: SATZ FÜR 1 OBERE GRILLPLATTE

** ABGEBILDET: SATZ FÜR 1 OBERE GRILLPLATTE (HINWEIS: ERSATZKLAMMERN IM GRILL-LIEFERUMFANG)

*** BEI IHREM TAYLOR-HÄNDLER ERHÄLTlich

Kapitel 5 **Wichtig: Wichtige Hinweise für den Bediener**



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

Abbildung 10

Nr.	Bezeichnung
1	KNOPF „HEBEN“
2	KNOPF STANDBY/GARBETRUEB
3	HAUPTSCHALTER
4	TASTE REINIGUNGSBETRIEBSART
5	PROGRAMMIERTASTE

Nr.	Bezeichnung
6	TEMPERATURANZEIGELEUCHTEN
7	NETZSCHALTER
8	FUNKTIONSDISPLAY
9	MENÜWAHLTASTEN
10	USB-ABDECKUNG

Die Anleitungsschritte sind hier anhand des Modells C810 mit drei oberen Grillplatten dargestellt. Bei Grills mit weniger als drei oberen Grillplatten sind die nachfolgenden Schritte sinngemäß auszuführen.

Tägliche Maßnahmen vor Geschäftsbeginn

Vor der Inbetriebnahme des Grills müssen die Trennfolienblätter an den oberen Grillplatten angebracht werden. Die Trennfolienblätter sind täglich zu wenden (schwarze Seite/graue Seite) und zu drehen.

Führen Sie zur Befestigung der Trennfolienblätter folgende Schritte aus:



ZUR BEACHTUNG! Vor dem Abnehmen oder Befestigen der Trennfolie sicherstellen, dass der Grill ABGEKÜHLT ist!

Schritt 1

Die Trennfolien-Halteleiste durch den Saum des Trennfolienblatts schieben.

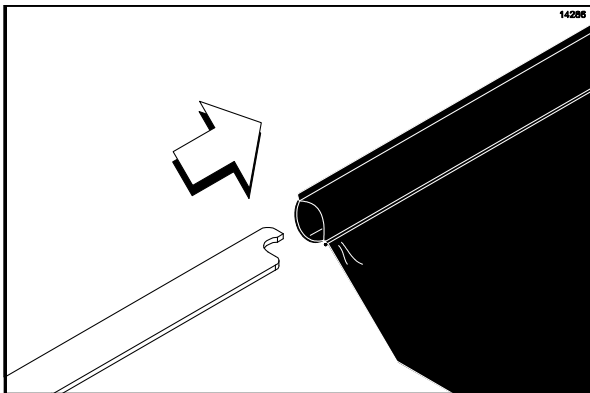


Abbildung 11

Schritt 2

Die Halteleiste in die Bundschrauben an der Oberseite der oberen Grillplatte einhängen.

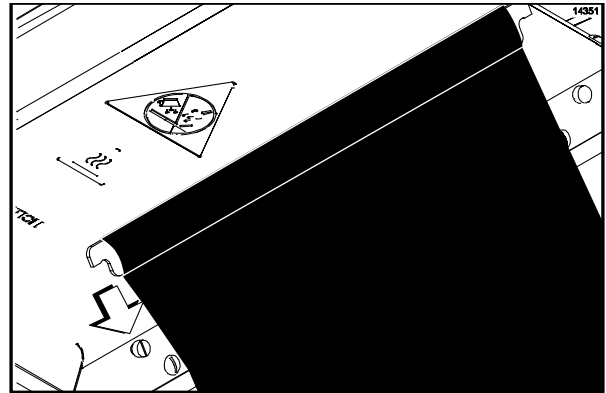


Abbildung 12

Schritt 3

Den ungesäumten Rand der Trennfolie festhalten. Das Trennfolienblatt behutsam straff ziehen und seitlich um die obere Grillplatte herumwickeln.

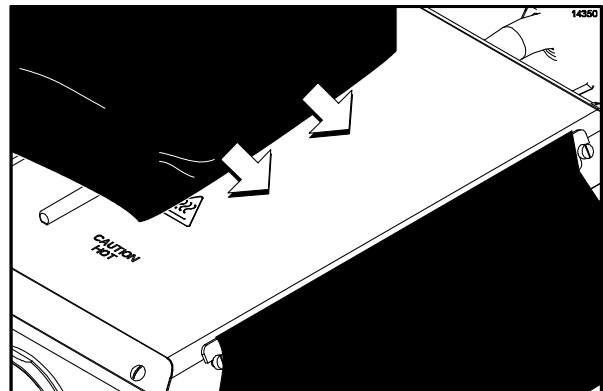


Abbildung 13

Hinweis: Gerade Ausrichtung der Trennfolie kontrollieren. Sicherstellen, dass die Trennfolie eng an der oberen Grillplatte anliegt.

Schritt 4

Die Trennfolienklammern auf die Trennfolie aufsetzen. Auf den Trennfolienstab an der Oberseite der oberen Grillplatte aufdrücken.

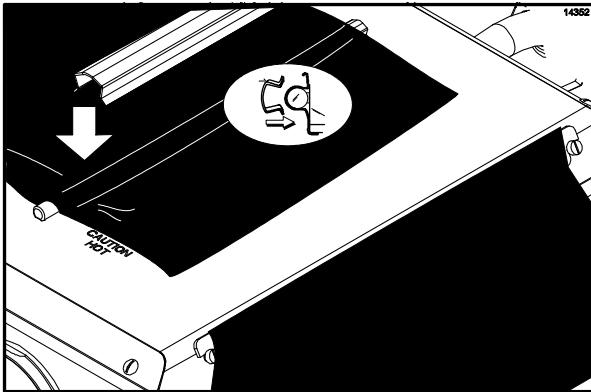


Abbildung 14

Schritt 5

Den straffen Sitz der Trennfolie an der oberen Grillplatte prüfen.

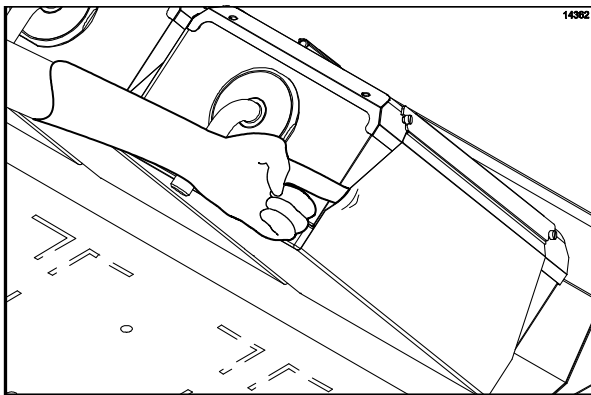


Abbildung 15

Hinweis: Werden Trennfolienblätter zu fest gespannt, können sie vorzeitig reißen.

Schritt 6

Die Schritte 1 bis 5 an den anderen oberen Grillplatten wiederholen.

Hinweis: Zu Temperaturtests sind die Trennfolienblätter abzunehmen.

Die Trennfolie muss gewechselt werden, wenn:

- Sich bei der Reinigung nicht alle Ablagerungen beseitigen lassen und Produkte an der Trennfolie festhaften.
- Im Garbereich der Trennfolie ein Riss erscheint, der dazu führt, dass das Produkt an der Trennfolie festhaftet.

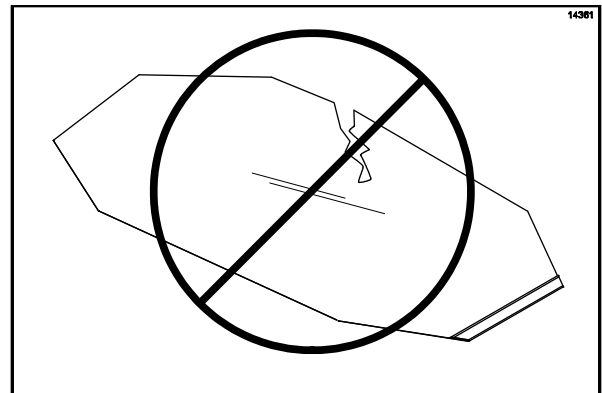


Abbildung 16

Hinweis: Solange die Trennfolie nur kleine Nadellöcher aufweist, braucht sie nicht gewechselt zu werden.



ZUR BEACHTUNG! Die obere Grillplatte und die Trennfolie sind extrem heiß. Um Verbrennungen zu vermeiden, sind beim Wechseln der Trennfolie Hitzeschutzhandschuhe zu tragen.

Pflege der Trennfolien

UNBEDINGT BEACHTEN:

- **Nicht** falten oder kniffen.

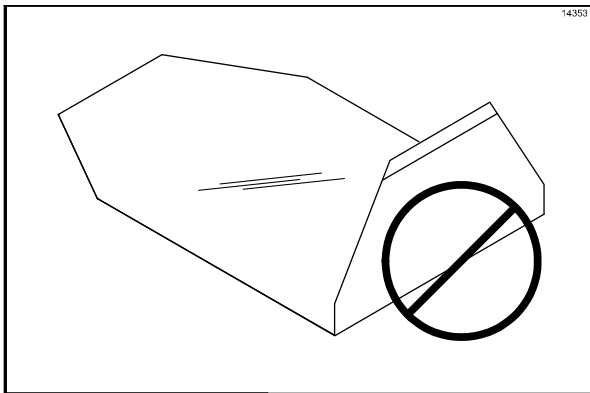


Abbildung 17

- **Nicht** mit scharfkantigen Gegenständen, Grillschabern oder Scheuerschwämmen berühren.
- **Nicht** unter andere Geräte oder Gegenstände legen.
- **Nicht** mit heißem Wasser abspritzen oder in Wasser einweichen.

SO MACHEN SIE'S RICHTIG:

- Nach jedem Garzyklus mit einem Gummi-Abzieher reinigen.
- **Mindestens viermal pro Stunde** mit einem sauberen, mit Desinfektionsmittel getränkten Grilltuch abwischen; zu Stoßzeiten auch öfter!
- Täglich beiderseits mit einem genehmigten Hochtemperaturgrillreiniger und dem auf Seite 14 dargestellten Reinigungspolster mit Halter reinigen.



WICHTIG! Die Trennfolienblätter **NUR** mit dem auf Seite 14 dargestellten Grillreinigungspolster und -halter reinigen. Durch andere Reinigungsschwämme und -halter werden die Trennfolienblätter beschädigt.

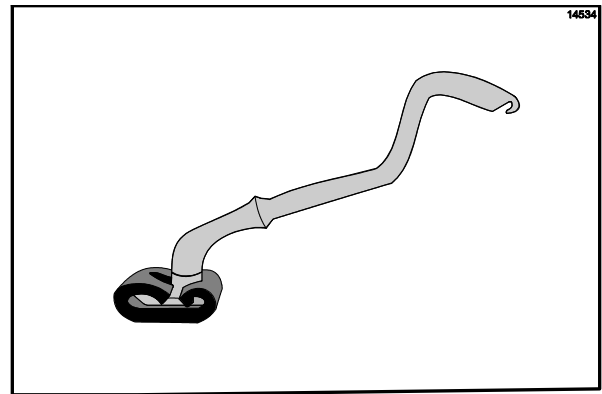


Abbildung 18

Hinweis: Um das richtige Grillreinigungspolster und einen entsprechenden Halter zu kaufen, wenden Sie sich bitte an Ihren Taylor-Vertragshändler. (Siehe Seite 14.)

- Das Reinigungsmittel abspülen und die Trennblätter auf einer ebenen Fläche trocknen lassen.
- Jedes Trennfolienblatt täglich umwenden, d. h. mit der jeweils anderen (der schwarzen bzw. der braunen) Seite nach unten anbringen.

Einschalten des Grills

WICHTIG! Die untere Grillfläche und die oberen Grillplatten **MÜSSEN SAUBER SEIN**, bevor die nachstehenden Schritte ausgeführt werden!

Schritt 1

Netzschalter einschalten (ON).

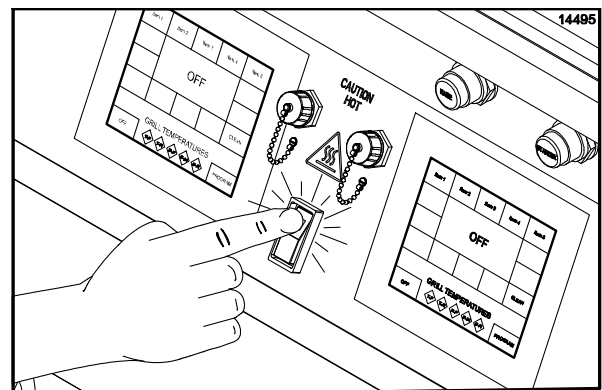


Abbildung 19

Auf dem Steuerungsdisplay erscheint fünf Sekunden lang das Wort „INITIALIZATION“; dann geht der Grill in den passiven Modus über und zeigt das Wort OFF an. Die Temperaturanzeiger leuchten nicht. Ein Signalton erklingt 20 Sekunden lang bzw. bis der Bediener entweder den Sensorbildschirm berührt oder den Knopf „RAISE“ oder „STANDBY“ betätigt.

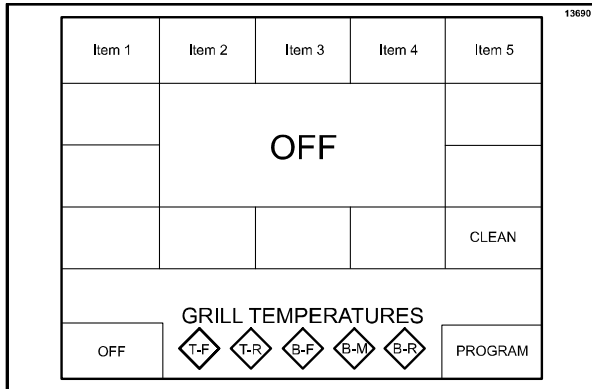


Abbildung 20

Schritt 2

Berühren Sie eine Grillprodukt-Schaltfläche an der Steuerung, um den Grill zu aktivieren. Der Grill beginnt sich auf die Solltemperatur aufzuheizen. Auf dem Steuerungsdisplay erscheinen das gewählte Grillprodukt und die Meldungen „BOTTOM TOO COOL“ und „TOP TOO COOL“ (untere bzw. obere Grillplatte nicht heiß genug). Die Grilltemperaturanzeiger leuchten orange.

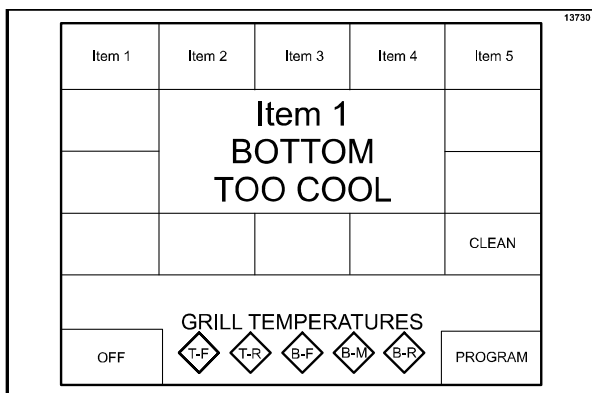


Abbildung 21

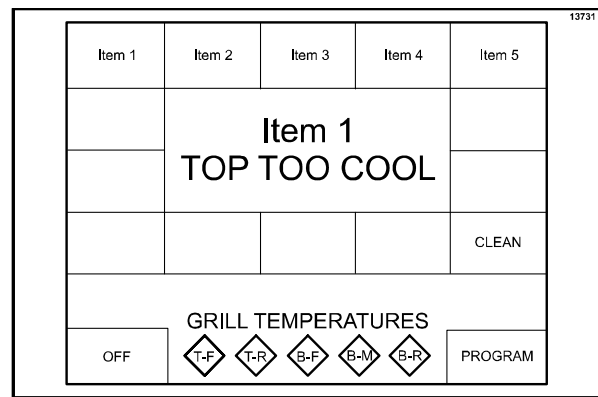


Abbildung 22

Wenn der Grill die Solltemperatur erreicht hat, verschwinden die Temperaturwarnmeldungen, und die Temperaturanzeiger leuchten grün.

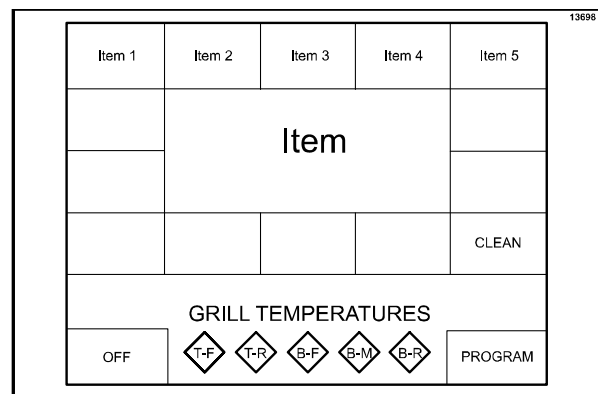


Abbildung 23

Programmieren von Produkten

Die Programmierbetriebsart kann nur aufgerufen werden, wenn sich die Steuerung im passiven Modus (OFF) oder im Wartemodus (IDLE) befindet.

Schritt 1

Zum Aufrufen der Programmierbetriebsart die Schaltfläche „PROGRAM“ etwa 5 Sekunden lang drücken.

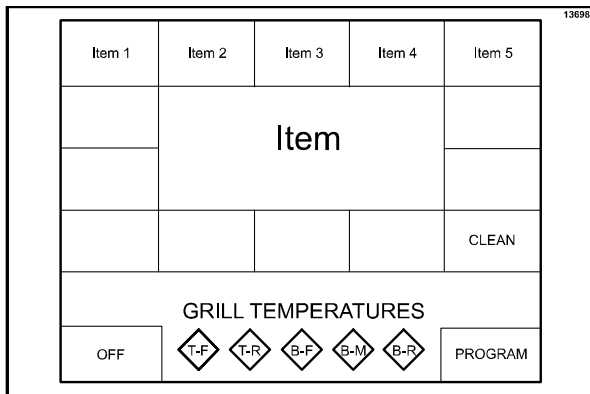


Abbildung 24

Schritt 2

Die Anzeige „PASSWORD“ erscheint. Geben Sie folgendes Passwort ein: **STORE1**. Tippen Sie auf die Schaltfläche OK.

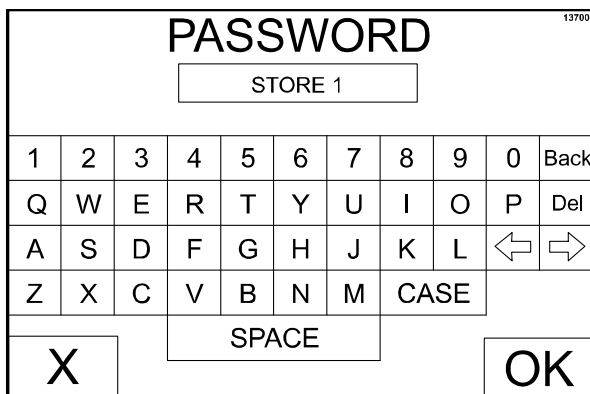


Abbildung 25

Schritt 3

Die Anzeige „PROGRAM MODE“ (Programmierbetriebsart) erscheint.

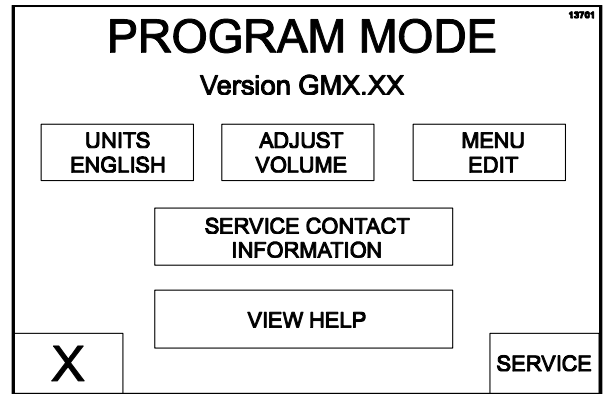


Abbildung 26

Schaltfläche UNITS (Maßeinheit)

Mit der Schaltfläche UNITS wird zwischen englischen und metrischen Maßeinheiten umgeschaltet. Durch einmaliges Betätigen der Schaltfläche UNITS wird jeweils auf das andere Maßeinheitensystem umgeschaltet.

Schaltfläche ADJUST VOLUME (Lautstärke)

Die Schaltfläche „ADJUST VOLUME“ dient zum Aufrufen der aktuellen Lautstärkeeinstellung. Zum Erhöhen bzw. Verringern der Lautstärke betätigt man die Aufwärts- bzw. Abwärtspeilschaltfläche.

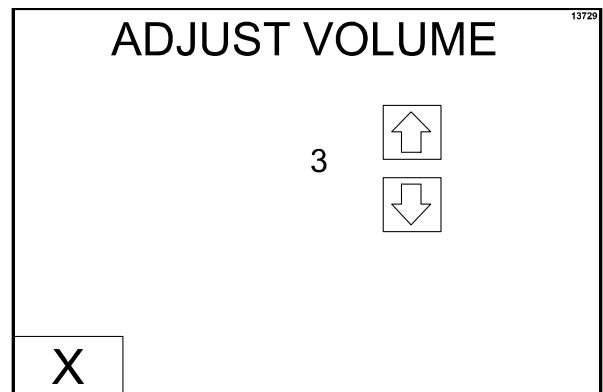


Abbildung 27

Schaltfläche MENU EDIT (Grillgutprogrammierung)

Mit der Schaltfläche „MENU EDIT“ können Grillprodukte programmiert werden. Tippt man auf die Schaltfläche „MENU EDIT“, erscheint folgender Bildschirm.

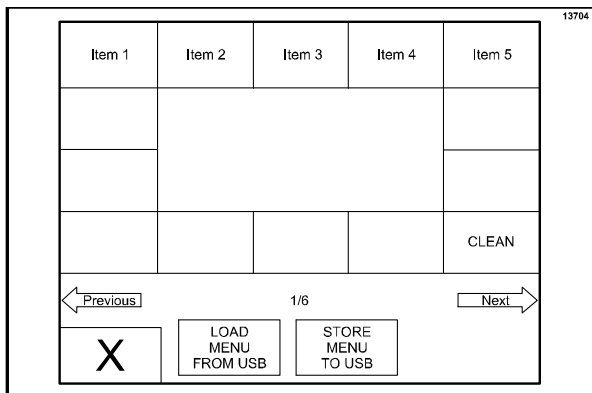


Abbildung 28

Gibt es mehrere Grillgut-Anzeigen, kann man durch Betätigen der Vor- und Zurück-Pfeilschaltflächen jeweils zur nächsten bzw. vorherigen Anzeige umschalten.

Tippen Sie die Schaltfläche für das zu programmierende Produkt an. Folgende Anzeige erscheint:

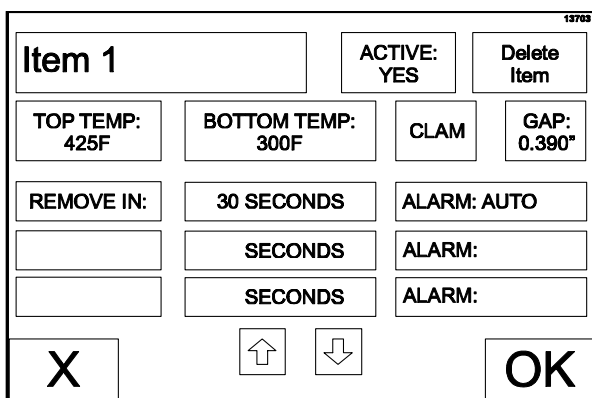


Abbildung 29

Um einen Grillprodukt-Datensatz zu bearbeiten, tippen Sie die entsprechende Schaltfläche an. Eine virtuelle Tastatur wird angezeigt. Geben Sie den gewünschten Namen für das Produkt ein (bis zu 8 Zeichen pro Zeile), und tippen Sie dann auf die Schaltfläche „X“, um zur vorherigen Anzeige zurückzukehren.

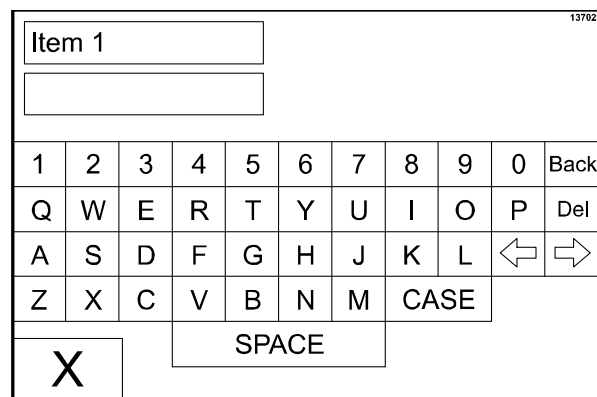


Abbildung 30

ACTIVE: YES bzw. **NO**. Mit dieser Schaltfläche wird die aktuelle Einstellung aufgerufen. Durch Betätigen der Schaltfläche wird jeweils auf die andere Option umgeschaltet. Betätigt man YES, erscheint der Grillprodukt-Datensatz im Hauptanzeigebereich des Displays.

TOP TEMP : (Temp. oben:) Mit dieser Schaltfläche wird die aktuelle Solltemperatureinstellung für die obere Grillplatte aufgerufen. Zum Erhöhen bzw. Verringern der Temperatur betätigt man die Aufwärts- bzw. Abwärtspeilschaltfläche.

BOTTOM TEMP : (Temp. unten:) Mit dieser Schaltfläche wird die aktuelle Solltemperatureinstellung für die untere Grillfläche aufgerufen. Zum Erhöhen bzw. Verringern der Temperatur betätigt man die Aufwärts- bzw. Abwärtspeilschaltfläche.

Hinweis: Für die Temperatureinstellungen zu einem Grillprodukt gilt bei der oberen Grillplatte der Wertebereich 66°C – 232°C und bei der unteren Grillfläche der Wertebereich 66°C – 204°C. Werden Temperaturen auf Werte außerhalb dieser Wertebereiche eingestellt, stellt die Steuerung automatisch den Mindestwert 66°C bzw. den Höchstwert 232°C ein.

CLAM/FLAT: Mit dieser Schaltfläche wird die aktuelle Einstellung (CLAM = Kontaktgrill bzw. FLAT = einseitiger Grill) aufgerufen. Durch Betätigen der Schaltfläche wird jeweils auf die andere Betriebsart umgeschaltet.

GAP (Garspalt): Diese Schaltfläche ist nur benutzbar, wenn die Option CLAM (Kontaktgrillfunktion) gewählt wurde. Mit dieser Schaltfläche wird die aktuelle Garspaleinstellung (in mm oder Inch) aufgerufen. Zum Vergrößern bzw. Verkleinern des Garspalts Aufwärts- bzw. Abwärtspeilschaltfläche betätigen.

ZEITSTEUERUNGSFUNKTIONEN: Es gibt eine Zeitsteuerungsfunktion für Kontaktgrillgut und bis zu drei Zeitsteuerungsfunktionen für jedes einseitige Grillprodukt. Jede Funktion hat einen eigenen Parametersatz. Die dem jeweiligen Grillprodukt zugewiesene Funktion wird angezeigt. Betätigt man Funktion 1, Funktion 2 oder Funktion 3, erscheint die jeweils nächste Funktion der Liste. Folgende Funktionen stehen zur Verfügung:

- REMOVE IN (Entnahme in...)
- TURN IN (Wenden in...)
- SEAR IN (Anbraten in...)

ALARM AUTO/MANUAL: Diese Schaltfläche zeigt den aktuellen Alarmmodus an. Durch Betätigen der Schaltfläche wird jeweils auf die andere Betriebsart umgeschaltet.

Wählt man ALARM AUTO, schaltet sich das akustische Signal automatisch nach fünf Sekunden ab. In der Einstellung ALARM MANUAL muss der Bediener das Display antippen oder den Knopf „RAISE“ oder den Standbyknopf betätigen, um das akustische Signal abzuschalten.

XXX SECONDS: Diese Schaltfläche zeigt die dem jeweiligen Grillprodukt zugewiesene Zeit in Sekunden an. Zum Erhöhen bzw. Verringern der Sekundenzahl die Aufwärts- bzw. Abwärtspeilschaltfläche betätigen.

Nach Abschluss aller Programmierereinstellungen die Schaltfläche OK betätigen, um die Einstellungen zu speichern. Um zur Hauptmenüanzeige zurückzukehren, ohne die vorgenommenen Programmierereinstellungen zu speichern, die Schaltfläche X betätigen.

Schaltfläche SERVICE CONTACT INFORMATION

Um Die Kontaktdaten des gespeicherten Ansprechpartners für Service aufzurufen, betätigen Sie die Schaltfläche SERVICE CONTACT INFORMATION.

13728

SERVICE CONTACT INFO

NAME
Service Company

PHONE
(XXX)XXX-XXX

EMAIL
XXXXXXXX@XXXXXXXX.COM

X

Abbildung 31

Schaltfläche VIEW HELP

Die Schaltfläche VIEW HELP hat noch keine Funktion (für zukünftige Weiterentwicklungen).

Kopieren der Grillprodukteinstellungen auf den USB-Stick

Der USB-Stick, von dem die Software in den Grill kopiert wurde, kann auch zum Speichern des Grillmenüs verwendet werden.

Schritt 1

Die USB-Kabelkappe von dem USB-Steckverbinder abziehen, so dass der USB-Anschluss freiliegt.

Hinweis: Bei Grills vor Seriennummer M1035495 muss das Bedienfeld an der Vorderseite des Geräts nach unten geklappt werden, um die Steuerungsplatinen zugänglich zu machen.

Schritt 2

Den USB-Stick in den USB-Anschluss stecken.

Schritt 3

Zum Aufrufen der Programmierbetriebsart die Schaltfläche „PROGRAM“ 5 Sekunden lang drücken.

13883

Item 1	Item 2	Item 3	Item 4	Item 5
Item_				
				CLEAN
1/2				
← Previous	GRILL TEMPERATURES			Next →
OFF	T-F	T-R	B-F	B-M
				PROGRAM

Abbildung 32

Schritt 4

Das Bedienerpasswort „STORE1“ eingeben. Tippen Sie auf die Schaltfläche OK.

13700

PASSWORD

STORE 1

1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	Back
Q	W	E	R	T	Y	U	I	O	P	Del
A	S	D	F	G	H	J	K	L	←	→
Z	X	C	V	B	N	M	CASE			
SPACE										
X										OK

Abbildung 33

Schritt 5

Die Schaltfläche „MENU EDIT“ antippen.

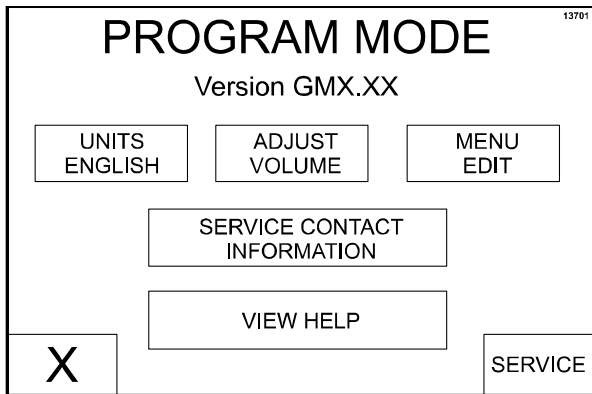


Abbildung 34

Schritt 6

Die Schaltfläche „STORE MENU TO USB“ antippen.

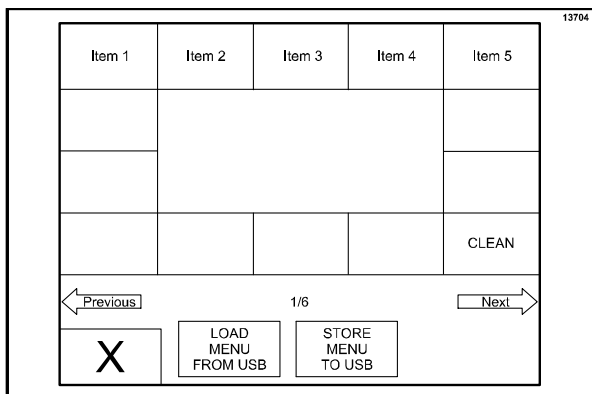


Abbildung 35

Schritt 7

Mit der auf dem Display angezeigten Tastatur einen (bis zu 8 Zeichen langen) Dateinamen für die Grillprodukte eingeben. Tippen Sie auf die Schaltfläche OK. Die Grillprodukteinstellungen werden nun auf dem USB-Stick gespeichert.

Schritt 8

Den USB-Stick von dem USB-Anschluss abziehen und die USB-Kabelkappe wieder auf dem USB-Anschluss anbringen.

Hinweis: Bei Grills vor Seriennummer M1035495 muss das Bedienfeld wieder an der Vorderseite des Geräts befestigt werden.

Laden von Grillprodukteinstellungen vom USB-Stick

Nachdem die benötigte Software auf den USB-Stick geladen wurde, kann die nächste Steuerung mit Hilfe des USB-Sticks programmiert werden.

Schritt 1

Schritte 1 bis 5 unter „Kopieren der Grillprodukteinstellungen auf den USB-Stick“ ausführen.

Schritt 2

Die Schaltfläche „LOAD MENU FROM USB“ betätigen.

Schritt 3

Die Steuerung kann bis zu 5 verschiedene, auf dem USB-Stick gespeicherte Grillprodukt-Datensätze anzeigen. Wählen Sie die Schaltfläche für den Datensatz, der geladen werden soll. Wenn der Datensatz geladen ist, zeigt die Steuerung am unteren Rand des Displays das Wort „DONE“ (fertig) an.

Schritt 4

Den USB-Stick von dem USB-Anschluss abziehen und die USB-Kabelkappe wieder auf dem USB-Anschluss anbringen.

Schritt 5

Um auf dem USB-Stick gespeicherte Grillprodukt-Datensätze auf eine andere Steuerungsplatine zu laden, die Software-Ladeanleitung entsprechend ausführen.

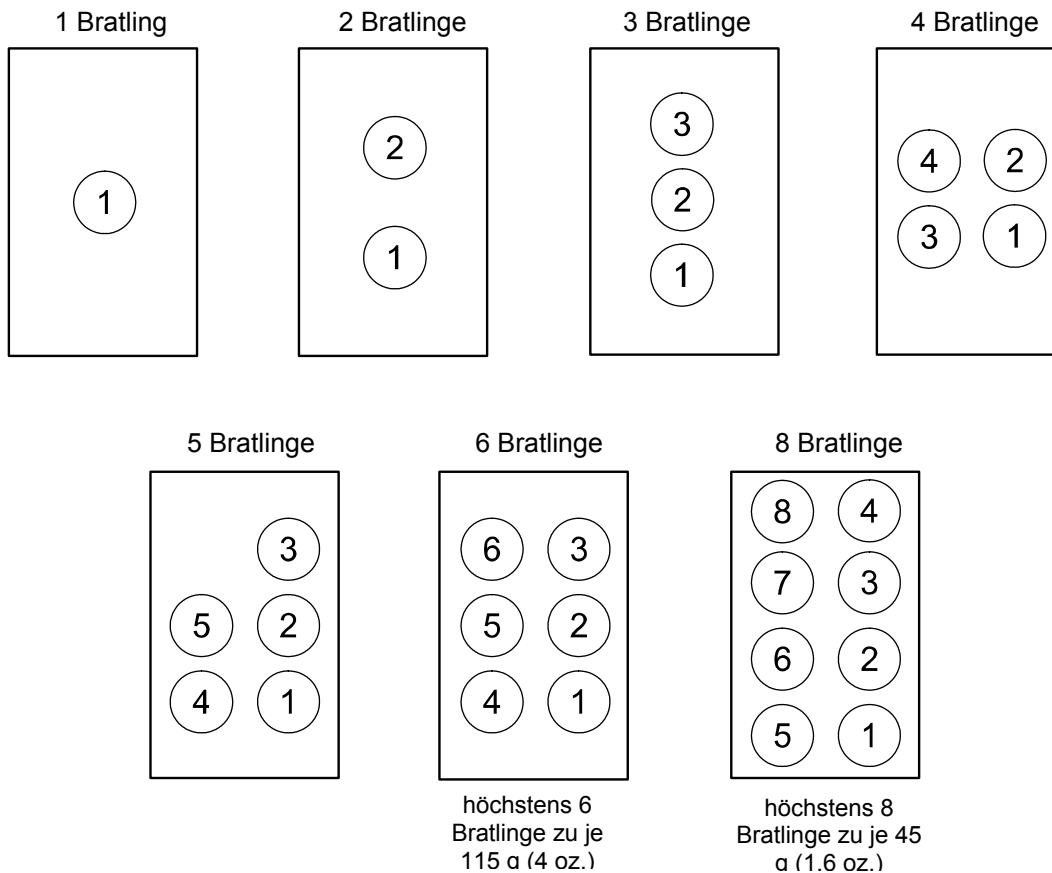
Hinweis: Bei Grills vor Seriennummer M1035495 muss das Bedienfeld wieder an der Vorderseite des Geräts befestigt werden.

Auflegen der Bratlinge

Beim Auflegen von Fleischprodukten auf den Grill sind bestimmte Regeln einzuhalten. Beim Auflegen von Fleisch auf die untere Grillplatte muss von vorne nach hinten gearbeitet werden. Wenn der Garzyklus abgeschlossen ist, hebt sich die obere Grillplatte.

Hinweis: Es ist unbedingt zu beachten, dass alle Bratlinge in der gleichen Reihenfolge von der unteren Grillplatte abgenommen werden, in der sie vor dem Garen aufgelegt wurden.

Die Bratlinge müssen sofort entnommen werden, nachdem sich die obere Grillplatte gehoben, d. h. geöffnet hat und das Fleisch gewürzt worden ist.



Es müssen jeweils zwei Bratlinge zusammen auf die untere Grillplatte aufgelegt werden, und zwar von vorne nach hinten und von rechts nach links. Die richtige Reihenfolge zum Abnehmen der Bratlinge ist auf den schematischen Zeichnungen dargestellt; die Zahlen in der Mitte jedes Kreissymbols geben die Abnehm-Reihenfolge an.

Bedienungsanleitung

Garen von Grillprodukten

Schritt 1

Wählen Sie das zu garende Produkt aus. Der Grill hat die richtige Temperatur, wenn die Steuerung keine Temperaturmeldungen anzeigt und die Grilltemperaturanzeige grün leuchten.

Schritt 2

Das Fleisch rasch auf die untere Grillplatte auflegen; dabei vorne nach hinten arbeiten.

Schritt 3

Den Knopf STANDBY einmal drücken.

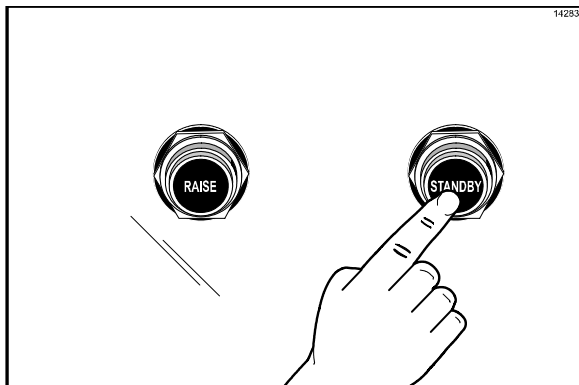


Abbildung 36

Während sich die obere Grillplatte zur Garfläche absenkt, erscheint auf dem Display die Meldung „MOVING DOWN“.

Während des Garzyklus zeigt das Display den Namen des Grillprodukts an, die Worte „REMOVE IN“ und die Restgarzeit bis zum Abnehmen des Produkts.

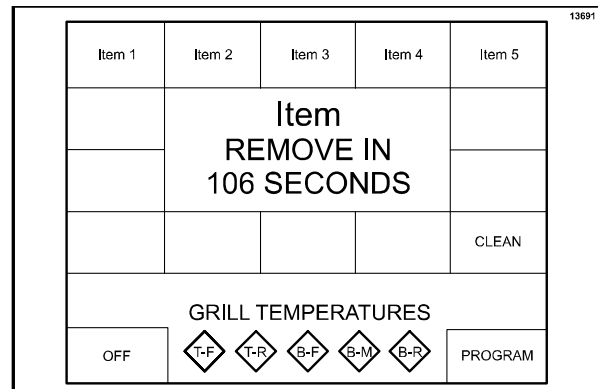


Abbildung 37

Am Ende des Garzyklus zeigt das Display das Wort „DONE“ (fertig) an, ein Signalton erklingt, und die obere Grillplatte hebt sich automatisch.

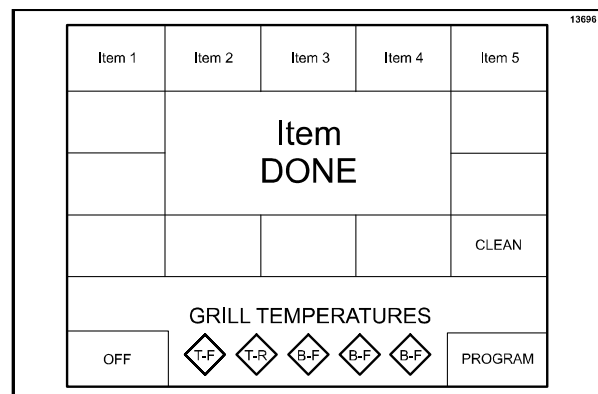


Abbildung 38

Hinweis: Um einen Garzyklus zu beliebiger Zeit abzubrechen, drückt man den Knopf „RAISE“. Ein Signalton erklingt, und auf dem Display erscheint fünf Sekunden lang die Meldung „CANCEL“. Daraufhin schaltet die Steuerung auf Wartemodus (IDLE) um.

Standby-Betrieb

Wenn der Grill vorübergehend nicht benutzt wird, d. h. kein Produkt gegart wird, muss die obere Grillplatte auf STANDBY-Betrieb umgeschaltet werden.

Schritt 1

Um die obere Grillplatte in die STANDBY-Position zu bringen, bei geöffnetem Grill den Knopf STANDBY zweimal drücken.

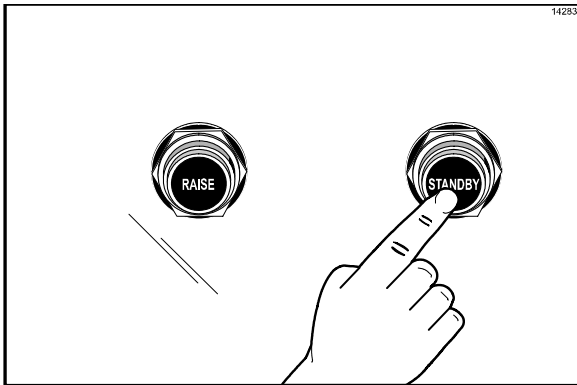


Abbildung 39

Auf dem Display erscheint die Meldung „GOING TO STANDBY“, gefolgt von der Anzeige „STANDBY“.

Schritt 2

Um die obere Grillplatte zu öffnen und den Garbetrieb wieder aufzunehmen, den Knopf RAISE drücken.

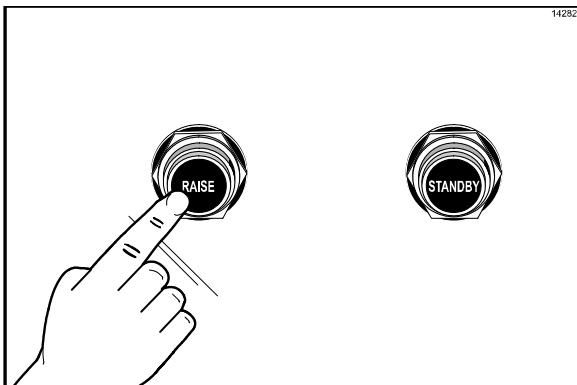


Abbildung 40



ZUR BEACHTUNG! Die obere Grillplatte niemals mit Gewalt öffnen! Anderenfalls können Teile des Geräts beschädigt werden. Die obere Grillplatte nur durch Betätigen des Knopfes RAISE öffnen!

Grillprodukt-Parameter

Um die Einstellungen und Isttemperaturen für das aktuelle Grillprodukt anzuzeigen, betätigen Sie die Schaltfläche des Produkts mindestens 5 Sekunden lang. Auf dem Display erscheinen dann die Garzeit, die Garspalteneinstellung, die Solltemperaturen und die Isttemperaturen der einzelnen Garzonen für das Produkt.

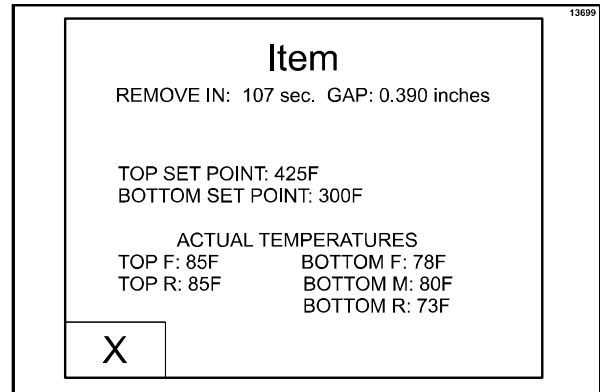


Abbildung 41

Wird 20 Sekunden lang keine Schaltfläche betätigt, kehrt wieder die Normalanzeige auf das Display zurück. Durch Betätigen der Schaltfläche „X“ kann die Hauptanzeige wieder aufgerufen werden.

Reinigen nach jedem Garprozess

Schritt 1

Mit dem Grillschaber das Fett auf der unteren Grillfläche von vorne nach hinten schaben. **Nicht** mit dem Grillschaber quer über den hinteren Teil der unteren Grillfläche schaben!

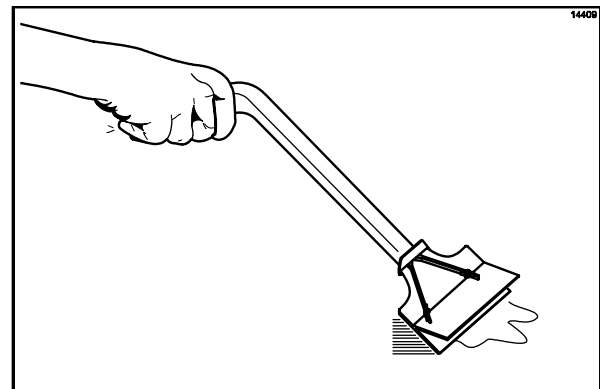


Abbildung 42

Schritt 2

Die Trennfolie an der oberen Grillplatte mit dem Gummi-Abzieher reinigen. Dabei den Abzieher diagonal über die Trennfolie ziehen. Den Handgriff leicht schräg nach oben richten, wobei das Wischblatt nach unten zeigt.

Hinweis: Beim Reinigen der Trennfolie mit dem Abzieher nicht zu fest drücken, da die Trennfolie sonst zerkratzt wird oder einreißt.

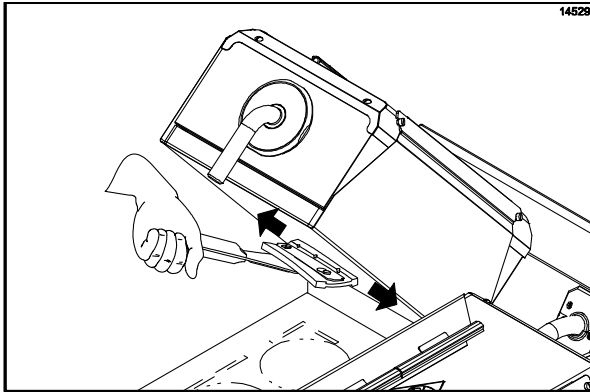
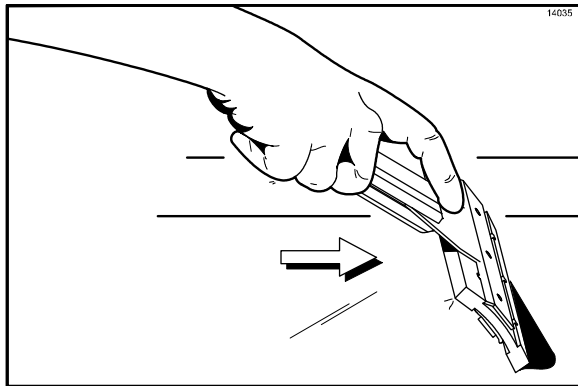


Abbildung 43

Schritt 3

Mit dem Gummi-Abzieher das im hinteren Teil der Grillfläche angesammelte Fett in den Fettsammelbehälter wischen. Hierzu **nicht** den Grillschaber verwenden!



Schritt 4

Während des Betrieb die Bereiche um das rückseitige Spritzschutzblech und den Sims je nach Bedarf mit dem Grilltuch abwischen.

Hinweis: Um die Haltbarkeit der Trennfolie zu verlängern, diese nur mit einem sauberen, mit Desinfektionsmittel getränkten, zusammengefalteten Grilltuch abwischen, und zwar mindestens **vier Mal pro Stunde!**



ZUR BEACHTUNG! Die obere Grillplatte ist sehr heiß! Beim Abwischen der Trennfolie mit äußerster Vorsicht vorgehen, um Verbrennungen zu vermeiden!

Tägliche Reinigung

Hinweis: Die schrittweisen Anweisungen sind hier anhand des Modells C810 mit drei oberen Grillplatten dargestellt. Bei Grills mit weniger als drei oberen Grillplatten sind die nachfolgenden Schritte sinngemäß auszuführen.

Schritt 1

Durch Drücken des Knopfes RAISE die obere Grillplatte öffnen.

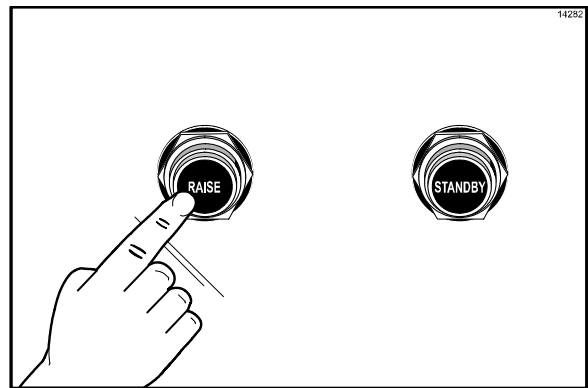


Abbildung 44



ZUR BEACHTUNG! Die obere Grillplatte niemals mit Gewalt öffnen! Anderenfalls können Teile des Geräts beschädigt werden. Die obere Grillplatte nur durch Betätigen des Knopfes RAISE öffnen!

Hinweis: Solange sich die oberen Grillplatten in der abgesenkten Position befinden, NICHT den Netzschalter ausschalten!

Schritt 2

Die Schaltfläche „CLEAN“ betätigen. Wenn die Grillflächen die Solltemperatur zum Reinigen erreichen, gibt das Gerät einen Signalton ab und zeigt die Meldung „READY TO CLEAN“ an.

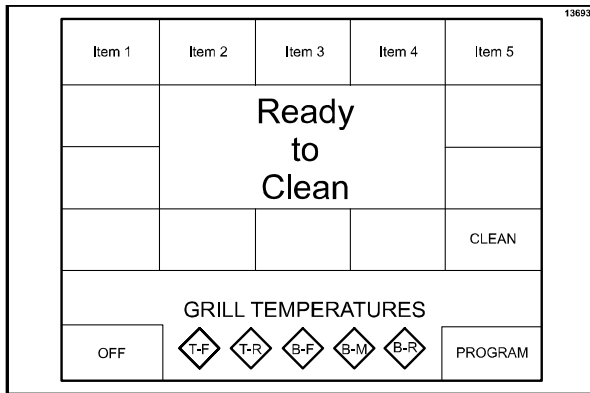


Abbildung 45

Schritt 3

Den Signalton durch Drücken des Knopfes RAISE abschalten.

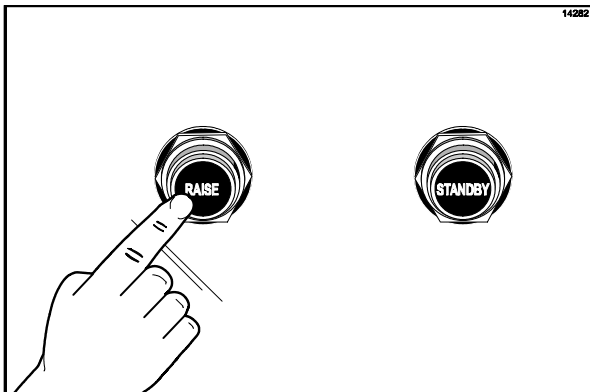


Abbildung 46

Schritt 4

Hitzeschutzhandschuhe anziehen.

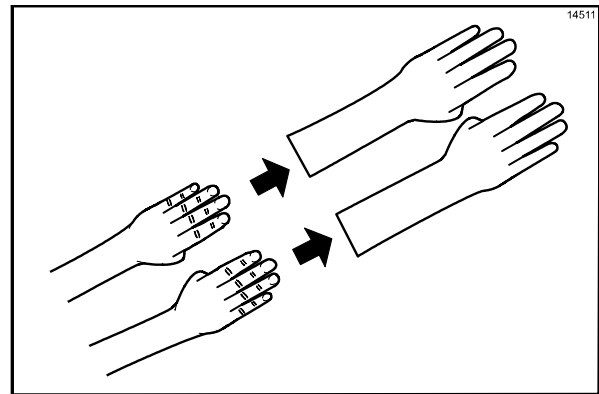


Abbildung 47



ZUR BEACHTUNG! Die Grillflächen und Trennfolien der oberen Grillplatten sind extrem heiß. Bitte mit äußerster Vorsicht arbeiten, um Verbrennungen zu vermeiden.

Schritt 5

Die offenen Flächen der Trennfolien mit einem sauberen, mit Desinfektionsmittel getränkten Grilltuch abwischen.

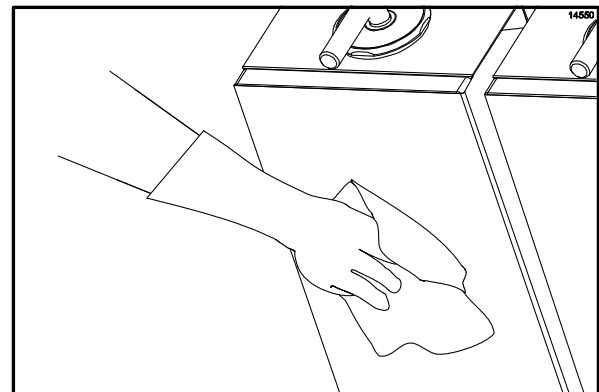


Abbildung 48

Schritt 6

Die Trennfolienklammer, die Trennfolien-Halteleiste und die Trennfolie abnehmen. Zum Spülbecken bringen, abwaschen und nachspülen.

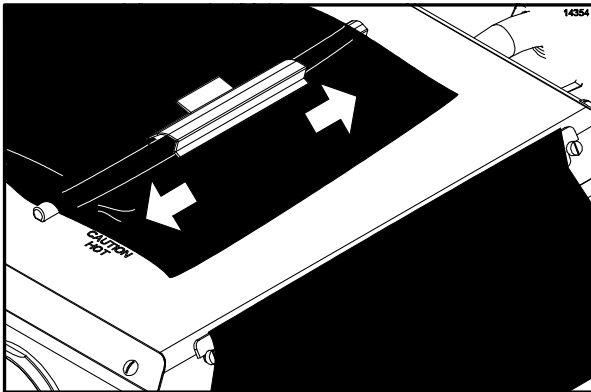


Abbildung 49

Schritt 7

Die Schritte 1 bis 6 an den anderen oberen Grillplatten wiederholen.

Schritt 8

Die Klammern und Halteleisten im Spülbecken waschen und abspülen. Für den Wiedergebrauch beiseite legen.

Schritt 9

Die Trennfolien bis zur weiteren Reinigung auf einer sauberen, ebenen Fläche neben dem Spülbecken ablegen. **Die Trennfolien dürfen NICHT gefaltet, gekniff oder auf scharfe Gegenstände gelegt werden!**

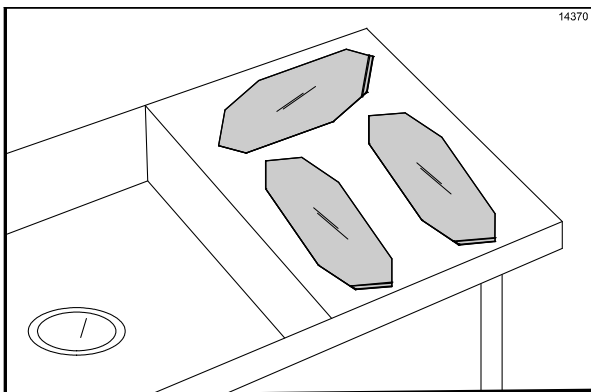


Abbildung 50

Schritt 10

Die **untere** Grillfläche von vorne nach hinten mit dem Grillschaber abschaben.

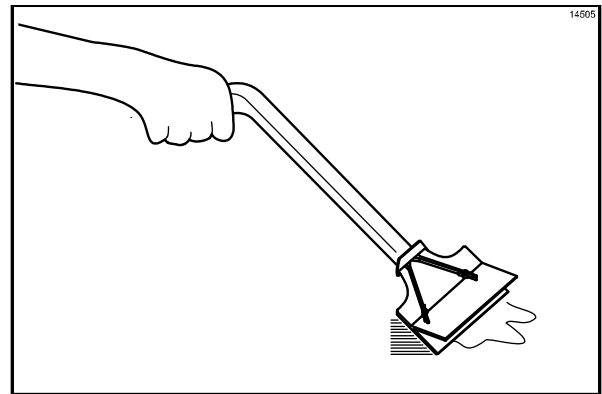


Abbildung 51

Schritt 11

Angesammeltes Fett mit dem Abzieher in die Fettsammelbehälter ziehen.

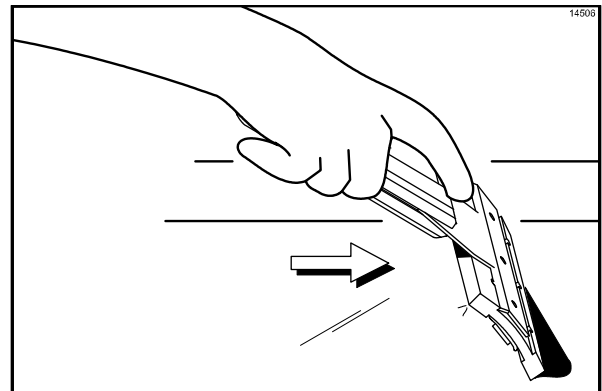


Abbildung 52

Schritt 12

Die Fettsammelbehälter herausnehmen, ausleeren und wieder einbauen.

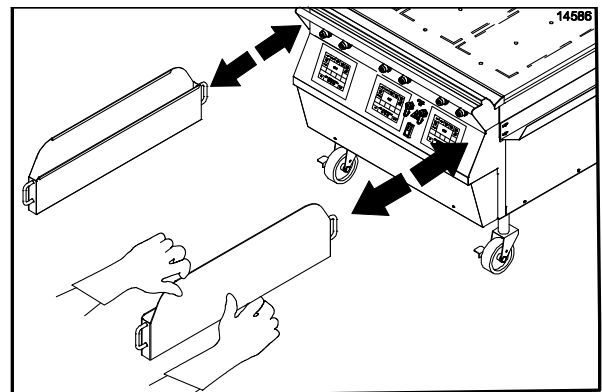


Abbildung 53

Schritt 13

Etwa 90 ml eines genehmigten Reinigungsmittels für Hochtemperaturgrills in jede der ca. 30 cm großen Garzonen gießen.

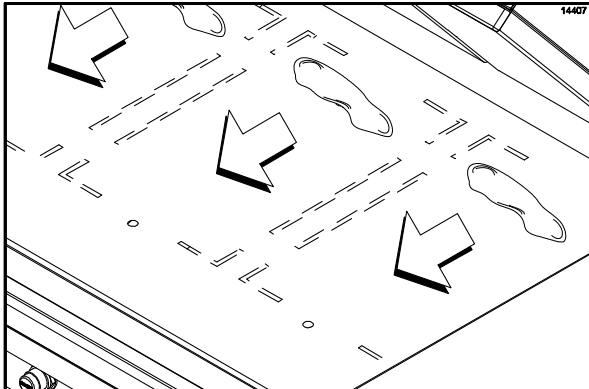


Abbildung 54

Schritt 14

Das nicht scheuernde Reinigungspolster am Reinigungspolsterhalter befestigen.



WICHTIG! NUR das auf Seite 14 dargestellte Grillreinigungspolster mit seinem Halter verwenden. Durch andere Reinigungsschwämme und -halter werden die Trennfolienblätter beschädigt.

Schritt 15

Das Reinigungspolster in die Grillreinigungsflüssigkeit tauchen.

WICHTIG! Bei der Reinigung mit der Grillreinigungsflüssigkeit gemäß nachstehender Anleitung KEINE SCHEUERBEWEGUNGEN ausführen!

Schritt 16

Reinigungsmittel auf die Stirnseiten der oberen Grillplatten auftragen.

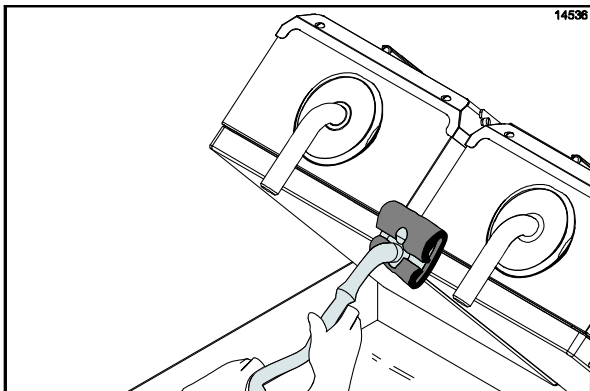


Abbildung 55



Keine Metallschaber, Scheuerschwämme, Grillreinigungsgewebe oder Drahtbürsten verwenden! Anderenfalls können Teile des Geräts beschädigt werden.

Schritt 17

Reiniger auf die oberen Grillflächen auftragen.

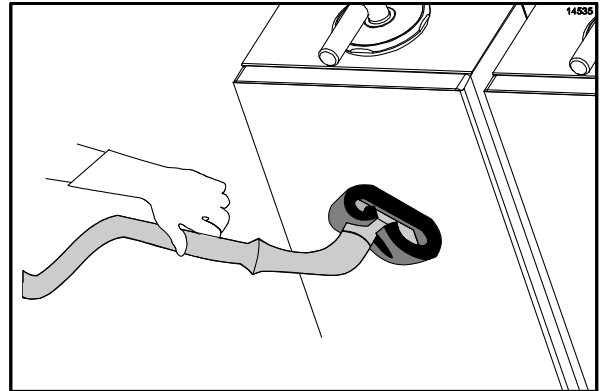


Abbildung 56

Schritt 18

Reinigungsmittel auf die Rückseiten der oberen Grillplatten auftragen.

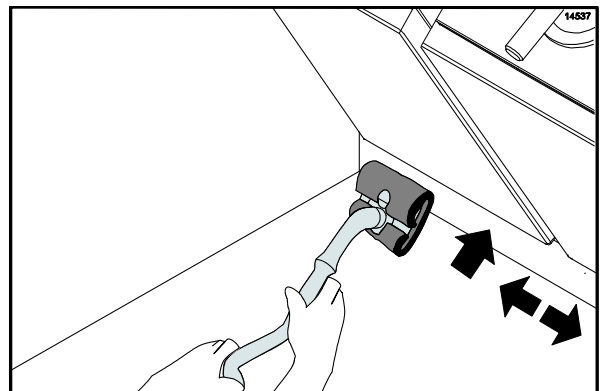


Abbildung 57

Schritt 19

Grillreiniger auf die Außenkanten der rechten und linken oberen Grillplatte auftragen.

Schritt 20

Sofern erforderlich, eine der oberen Grillplatten durch zweimaliges Drücken des Knopfes **STANDBY** absenken.

Nur bei Modell 810: Die mittlere obere Grillplatte durch zweimaliges Drücken des Knopfes **STANDBY** senken. Auf beide Seiten der mittleren oberen Grillplatte Grillreinigungsflüssigkeit auftragen.

Schritt 21

Grillreinigungsflüssigkeit auf die Innenkanten der rechten und der linken oberen Grillplatte auftragen.

Schritt 22

Die abgesenkte obere Grillplatte durch Drücken des Knopfes RAISE anheben.

Schritt 23

Die Stirnseiten der oberen Grillplatten mit dem nicht scheuernden Reinigungspolster leicht abreiben, bis das Reinigungsmittel alle Ablagerungen abgelöst hat. Bei hartnäckigen Verschmutzungen etwas zusätzliche Grillreinigungsflüssigkeit auftragen und leicht reiben. **Die oberen Grillplatten noch nicht abspülen.**

Schritt 24

Die Grillflächen der oberen Grillplatten leicht abschrubben.

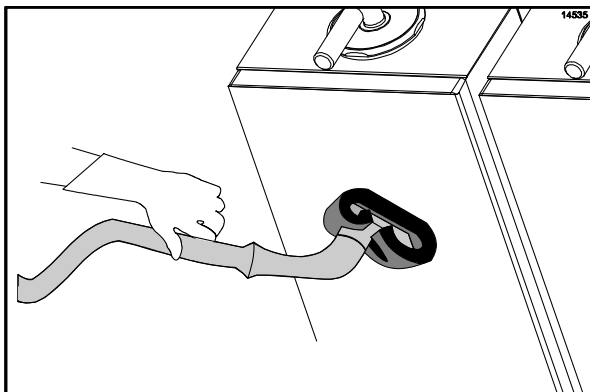


Abbildung 58

Schritt 25

Die Rückseiten der oberen Grillplatten leicht abschrubben.

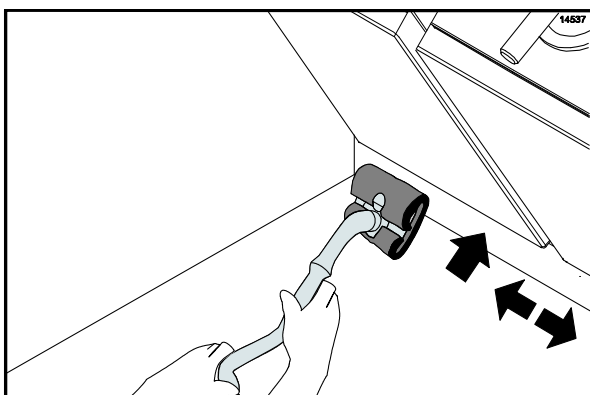


Abbildung 59

Schritt 26

Die Außenkanten der rechten und linken oberen Grillplatte leicht abschrubben.

Schritt 27

Eine der oberen Grillplatten durch zweimaliges Drücken des Knopfes STANDBY absenken.

Nur bei Modell 810: Die mittlere obere Grillplatte durch zweimaliges Drücken des Knopfes STANDBY senken. Beide Seiten der mittleren oberen Grillplatte leicht abschrubben.

Schritt 28

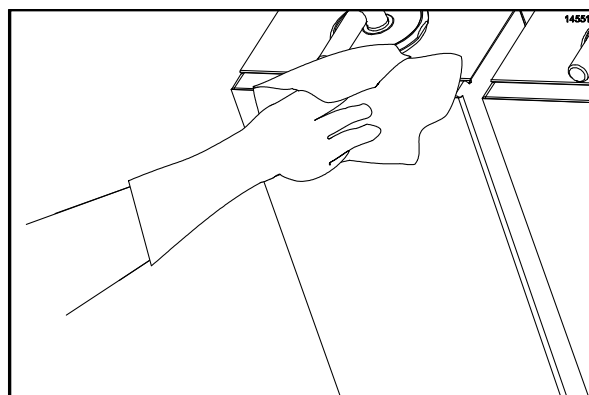
Die Innenkanten der rechten und linken oberen Grillplatte leicht abschrubben.

Schritt 29

Die abgesenkte obere Grillplatte durch Drücken des Knopfes RAISE anheben.

Schritt 30

Die Stirnseiten, die Seiten und die Rückseiten der oberen Grillflächen mit einem sauberen, mit Desinfektionsmittel getränkten Grilltuch abwischen.



Schritt 31

Die Garflächen der oberen Grillplatten mit einem sauberen, mit Desinfektionsmittel getränkten Grilltuch abwischen.

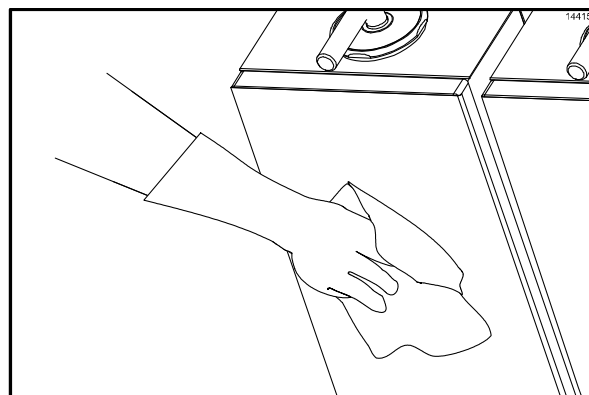


Abbildung 60

Schritt 32

Eine der oberen Grillplatten durch zweimaliges Drücken des Knopfes STANDBY absenken.

Nur bei Modell 810: Die mittlere obere Grillplatte durch zweimaliges Drücken des Knopfes STANDBY senken. Beide Seiten der mittleren oberen Grillplatte mit einem sauberen, mit Desinfektionsmittel getränkten Grilltuch abwischen.

Schritt 33

Die Innenkanten der rechten und linken oberen Grillplatte mit einem sauberen, mit Desinfektionsmittel getränkten Grilltuch abwischen.

Schritt 34

Die abgesenkte obere Grillplatte durch Drücken des Knopfes RAISE anheben.

Schritt 35

Mit einem sauberen, mit Desinfektionsmittel getränkten Tuch die Außenflächen aller oberen Grillplatten abwischen, besonders hinter den Rückseiten der oberen Grillplatten im Bereich des Gelenkarms).

Schritt 36

Beginnend mit dem hinteren Bereich der unteren Grillfläche die übrige Grillreinigungsflüssigkeit über die gesamte Fläche verteilen. **Beim Auftragen der Flüssigkeit nicht schrubben!**

Schritt 37

Die Fläche mit dem nicht scheuernden Reinigungspolster leicht abreiben, bis das Reinigungsmittel alle Ablagerungen gelöst hat.

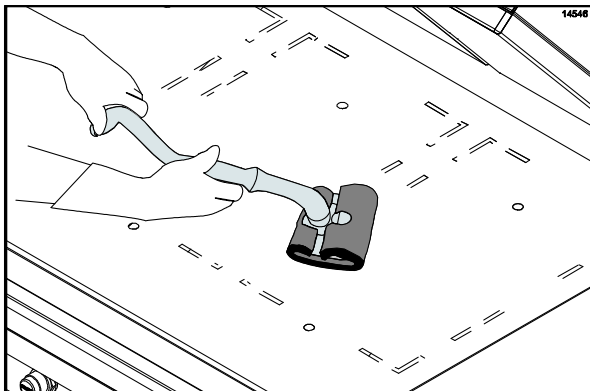


Abbildung 61

Hinweis: Die Rückseite der oberen Grillplatte und der Gelenkarm lassen sich ohne Schwierigkeit von der Vorderseite des Geräts aus abwischen. Wenn die Reinigung täglich durchgeführt wird, bilden sich keine verkohlten Ablagerungen.

WICHTIG!



Den Grill **NICHT** mit einem Wasserstrahl reinigen oder abspülen.



NIEMALS die obere oder untere Garfläche mit kaltem Wasser oder Eis abkühlen!

Bei Nichtbeachtung dieser Anweisung bestehen folgende Gefahren:

- Schwerer elektrischer Schlag
- Verbrennungen durch heißen Dampf
- Flüssigkeitsansammlungen im Grill, die elektrische Bauteile beschädigen.
- Beschädigungen der Garflächen

Schritt 38

Behutsam warmes Wasser von hintennach vorne auf die untere Grillplatte gießen. Die Reinigungsflüssigkeit mit dem Abzieher von der Grillfläche abstreifen.

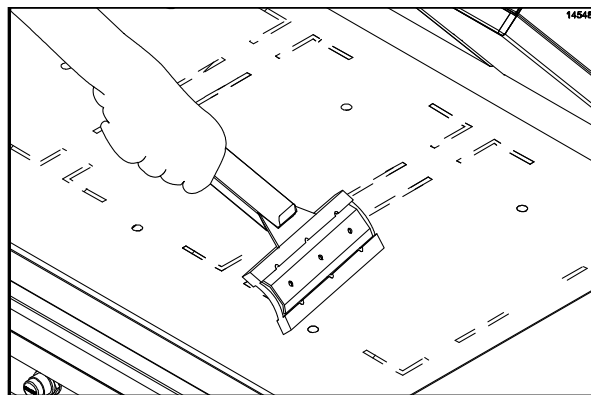


Abbildung 62



Beschädigungen des Grills sind vermeidbar:

- Niemals Grillreinigungsgewebe auf der oberen oder unteren Grillfläche verwenden!
- Niemals Scheuermittel oder nicht genehmigte Reinigungsmittel verwenden!
- Die Trennfolie darf niemals mit dem Grillschaber oder mit Scheuermitteln in Berührung kommen.

Schritt 39

Ein sauberes, mit Desinfektionsmittel getränktes Grilltuch über die untere Grillplatte halten und etwas lauwarmes Wasser darauf geben. Die Oberfläche der unteren Grillplatte von allen Rückständen reinwischen.

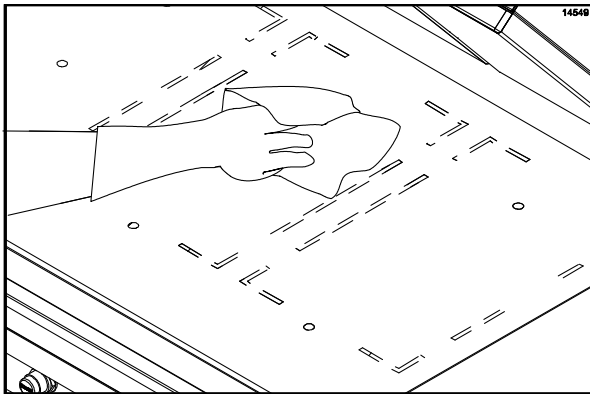


Abbildung 63



WICHTIG! Schritt 40 darf NUR mit dem auf Seite 14 dargestellten Grillreinigungspolster und -halter ausgeführt werden. Durch andere Reinigungsschwämme und -halter werden die Trennfolienblätter beschädigt.

Hinweis: Um das richtige Grillreinigungspolster und einen entsprechenden Halter zu kaufen, wenden Sie sich bitte an Ihren Taylor-Vertragshändler. (Siehe Seite 14.)

Schritt 40

Die Trennfolienblätter flach auf der unteren Grillfläche ausbreiten. Behutsam beide Seiten der Trennfolien mit genehmigtem Hochtemperaturgrillreingier und dem Reinigungspolster und -halter reinigen.

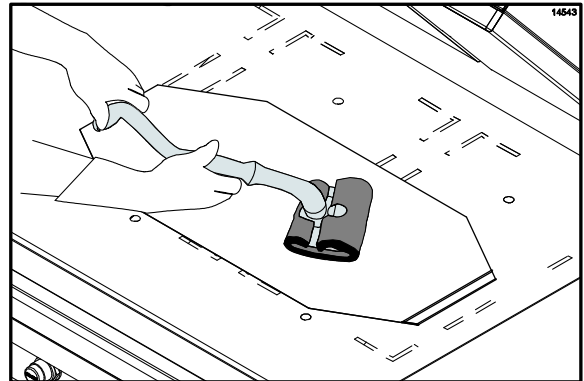


Abbildung 64

Schritt 41

Beide Trennfolien beidseitig mit einem sauberen, mit Desinfektionsmittel getränktem Grilltuch abspülen.

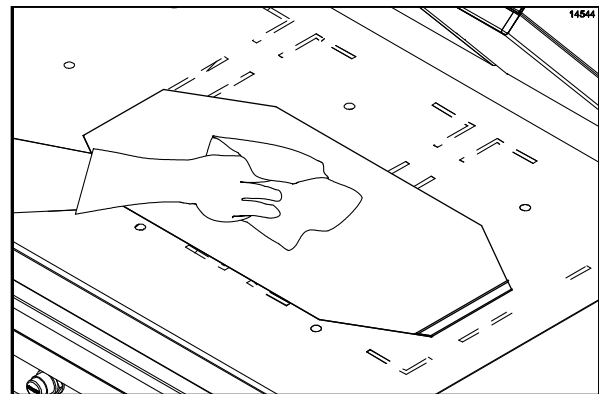


Abbildung 65

Schritt 42

Die Trennfolienblätter auf einer sauberen, desinfizierten, ebenen Fläche ablegen und über Nacht trocknen lassen.

Schritt 43

Die untere Grillplatte mit einem sauberen, mit Desinfektionsmittel getränktem Grilltuch abwischen. Dies wiederholen, bis keinerlei Schmutzreste mehr sichtbar sind.

Schritt 44

Die Fettsammelbehälter herausnehmen und ausleeren.

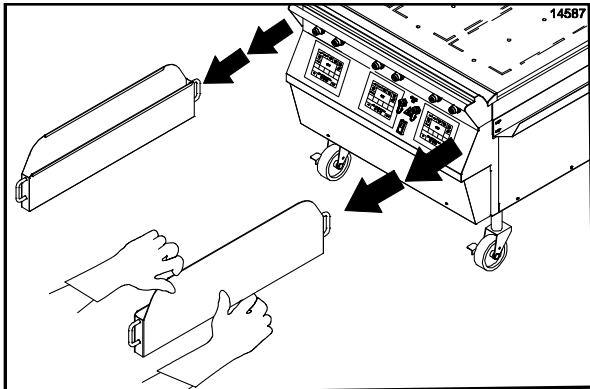


Abbildung 66

Schritt 45

Die Fettsammelbehälter waschen, ausspülen und wieder einbauen.

Nur für 24-Stunden-Restaurants:

Schritt 48

Die Trennfolien umgekehrt wieder anbringen. Die Trennfolien mit den Trennfolienklammern und Halteleisten befestigen. Dann anhand der Anweisungen auf Seite 16 den Grill hochfahren.

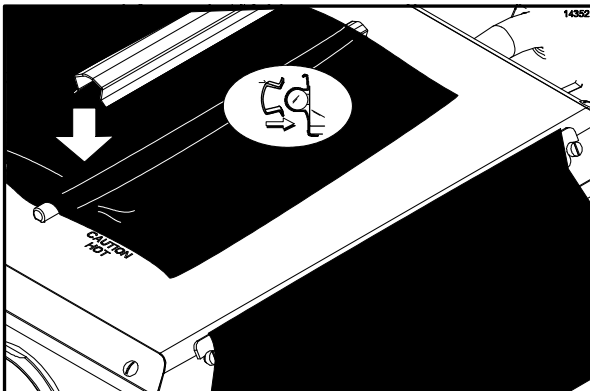


Abbildung 67

Restaurant mit Schließzeiten:

Schritt 46

Alle Bereiche mit einem sauberen, mit Desinfektionsmittel getränktem Grilltuch abwischen.

Schritt 47

Alle Gehäusebleche abwischen.

Schritt 48

Die gesamte Oberfläche der **unteren** Grillplatte dünn mit Pflanzenöl einreiben.

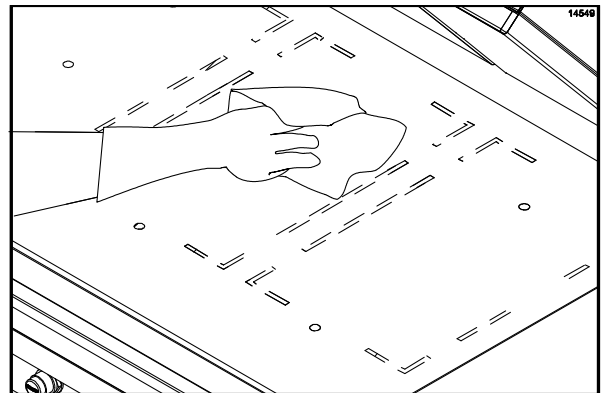


Abbildung 68

Schritt 49

Die oberen Grillplatten über Nacht in der **geöffneten** Stellung belassen.

Schritt 50

Netzschalter ausschalten (OFF).

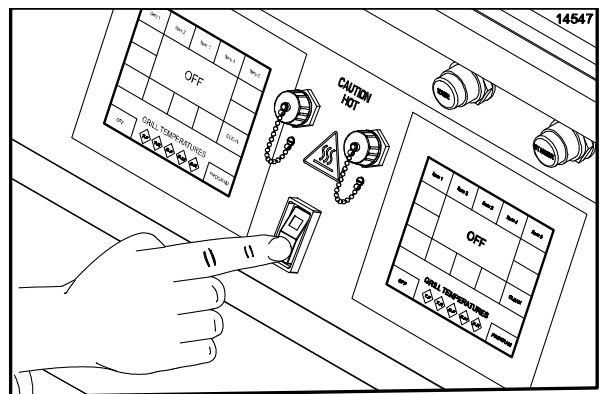


Abbildung 69

Kapitel 7 Anleitung zur Störungsbehebung

PROBLEM	WAHRSCHEINLICHE URSACHE	ABHILFE
1. Eine Seite des Grills wird nicht heiß. Auf dem Steuerungsdisplay erscheint die Fehlermeldung „PROBE FAULT“.	a. Ein Netzanschluss fehlt.	a. Netzanschluss prüfen.
	b. Schutzschalter des Restaurants ausgelöst.	b. Schutzschalter des Restaurants wieder einschalten.
	c. Schaltschütz defekt.	c. Wartungstechniker anrufen.
	d. Heizelement defekt.	d. Wartungstechniker anrufen.
	e. Endschalter für obere Begrenzung defekt.	e. Wartungstechniker anrufen.
	f. Halbleiterrelais defekt.	f. Wartungstechniker anrufen.
2. Eine Heizzone wird nicht heiß. Display zeigt an „TOO COOL“ (zu kalt).	a. Schnittstellenkarte defekt.	a. Wartungstechniker anrufen.
	b. Halbleiterrelais defekt.	b. Wartungstechniker anrufen.
	c. Steuerungskabelbaum defekt.	c. Wartungstechniker anrufen.
3. Eine der Heizzonen überhitzt sich. Display zeigt an „TOO HOT“ (zu heiß).	a. Schnittstellenkarte defekt.	a. Wartungstechniker anrufen.
	b. Halbleiterrelais defekt.	b. Wartungstechniker anrufen.
4. Grill schaltet sich nicht ein, wenn Netzschalter eingeschaltet wird (Stellung ON).	a. Schutzschalter des Restaurants wurde ausgelöst.	a. Schutzschalter wieder einschalten.
	b. Netzkabel nicht richtig angeschlossen.	b. Kabel richtig anschließen.
	c. Sicherung im Steuerungsgehäuse defekt.	c. Wartungstechniker anrufen.
	d. Netzschalter defekt.	d. Wartungstechniker anrufen.
5. Obere Grillplatte bleibt nicht in STANDBY-Betrieb, bleibt aber in Einstellung COOK (Garen).	a. STANDBY-Knopf nicht richtig verwendet.	a. STANDBY-Knopf muss innerhalb von 5 Sekunden nach Absenken der oberen Grillplatte in Garstellung gedrückt werden.
	b. Kabelanschlüsse fehlerhaft.	b. Wartungstechniker anrufen.

PROBLEM	WAHRSCHEINLICHE URSACHE	ABHILFE
6. Obere Grillplatte bleibt nicht in Einstellung COOK (Garen) oder STANDBY.	a. Temperatur reicht nicht aus, um die LED-Leuchten einzuschalten.	a. Abwarten, bis die LED-Lampen grün aufleuchten.
	b. Steuerungskabelbaum defekt.	b. Wartungstechniker anrufen.
	c. Schnittstellenkarte defekt.	c. Wartungstechniker anrufen.
	d. Selbsthaltungsschalter defekt.	d. Wartungstechniker anrufen.
	e. Selbsthaltungsmagnet defekt.	e. Wartungstechniker anrufen.
	f. Prozessorsteuerung defekt.	f. Wartungstechniker anrufen.
	g. Druckluftsystem defekt.	g. Wartungstechniker anrufen.
7. Obere Grillplatte bleibt nicht in Einstellung COOK (Garen), bleibt aber in STANDBY-Betrieb.	a. Produkt entspricht nicht den Vorgaben.	a. Produkt muss den Sollvorgaben entsprechen (richtige Dicke, Form usw.).
	b. Prozessorsteuerung nicht richtig eingestellt.	b. Wartungstechniker anrufen.
8. Obere Grillplatte öffnet sich zu schnell.	a. Steckblende/Rückschlagventil falsch dimensioniert oder nicht vorhanden.	a. Wartungstechniker anrufen.
9. Display zeigt an „PLATEN NOT LATCHED“ (Obere Grillplatte nicht eingerastet).	a. Druckluftsystem defekt.	a. Wartungstechniker anrufen.
	b. Selbsthaltungsschalter defekt.	b. Wartungstechniker anrufen.
	c. Selbsthaltungsmagnet defekt.	c. Wartungstechniker anrufen.
10. Display zeigt an „UPPER PLATEN STUCK“ (Obere Grillplatte hängt fest) an.	a. Gelenkarmlager verschmutzt.	a. Wartungstechniker anrufen.
	b. Druckluftzylinder defekt.	b. Wartungstechniker anrufen.
	c. Druckluftleitungen zu Zylindern verstopft.	c. Wartungstechniker anrufen.

PROBLEM	WAHRSCHEINLICHE URSACHE	ABHILFE
11. Obere Grillplatte senkt sich nicht zur programmierten Garspalthöhe ab.	a. Starke verkohlte Ablagerungen an den Fettsperren.	a. Maßnahmen zu Betriebsende ausführen: Fettsperren sorgfältig reinigen und verkohlte Ablagerungen beseitigen.
	b. Motorschnittstellenkarte defekt.	b. Wartungstechniker anrufen.
	c. Kabelbaumanschlüsse sitzen nicht fest.	c. Wartungstechniker anrufen.
	d. Hauptdisplaysteuerung defekt. e. Motoren und Kabel defekt.	d. Wartungstechniker anrufen. e. Wartungstechniker anrufen.
12. Produkt nicht genügend gegart oder verbrannt.	a. Trennfolie abgenutzt.	a. Trennfolie erneuern.
	b. Falsche Garzeit.	b. Prozessorsteuerung auf richtige Garzeit einstellen.
	c. Falsche Temperatureinstellung.	c. Prozessorsteuerung auf richtige Gartemperatur einstellen.
	d. Obere oder untere Grillplatte nicht sauber und/oder mit verbrannten Speiseresten verklebt.	d. Maßnahmen nach Geschäftsschluss ausführen: Obere und untere Grillplatten reinigen, verkohlte Ablagerungen beseitigen.
	e. Falsche Garspalt-Einstellung.	e. Wartungstechniker anrufen.
	f. Heizzone wird nicht heiß.	f. Wartungstechniker anrufen.
13. Produkt wird ungleichmäßig gegart.	a. Obere oder untere Grillplatte nicht sauber und/oder mit verbrannten Speiseresten verklebt.	a. Maßnahmen nach Geschäftsschluss ausführen: Obere und untere Grillplatten reinigen, verkohlte Ablagerungen beseitigen.
	b. Trennfolie abgenutzt.	b. Trennfolie erneuern.
	c. Produkt entspricht nicht den Vorgaben.	c. Produkt muss den Sollvorgaben entsprechen (richtige Dicke, Form usw.).
	d. Obere Grillplatte nicht nivelliert.	d. Wartungstechniker anrufen.
	e. Falsche Garspalt-Einstellung.	e. Wartungstechniker anrufen.
	f. Luftdruck nicht hoch genug.	f. Wartungstechniker anrufen.

PROBLEM	WAHRSCHEINLICHE URSACHE	ABHILFE
14. Display zeigt an „PROBE OPEN“ (Messfühlerkreis unterbrochen).	a. Thermoelement oder Thermoelement-Schnittstellenkarte defekt.	a. Wartungstechniker anrufen.
15. Display zeigt an „HOME SWITCH STUCK ON“ (Hauptschalter klemmt).	a. Beidseitige Garoptionen sind blockiert.	a. Zum Löschen des Fehlers Steuerung aus- und wieder einschalten.
	b. Schrittmotor defekt.	b. Wartungstechniker anrufen.
	c. Kabelbaum des Schrittmotors defekt.	c. Wartungstechniker anrufen.
	d. Hauptschalter defekt.	d. Wartungstechniker anrufen.
	e. Motorsteuerung defekt.	e. Wartungstechniker anrufen.
16. Display zeigt an „HOME SWITCH NOT SEEN“ (Hauptschalter nicht erkannt).	a. Motorsteuerung defekt.	a. Wartungstechniker anrufen.
	b. Schrittmotor defekt.	b. Wartungstechniker anrufen.
	c. Kabelbaum des Schrittmotors defekt.	c. Wartungstechniker anrufen.
	d. Hauptschalter defekt.	d. Wartungstechniker anrufen.
	e. Kabel für obere Grillplatte gerissen.	e. Wartungstechniker anrufen.

Kapitel 8 Erläuterung des Garantiecodes

Teile der Ersatzteilkategorie 103:

Die Garantie für neue Geräteteile der Klasse 103 beträgt ein Jahr ab Erstinstallationsdatum des Geräts, die Ersatzteilgarantie beträgt drei Monate.

Teile der Ersatzteilkategorie 212:

Die Garantie für neue Geräteteile der Klasse 212 beträgt zwei Jahre ab Erstinstallationsdatum des Geräts, die Ersatzteilgarantie beträgt zwölf Monate.

Teile der Ersatzteilkategorie 512:

Die Garantie für neue Geräteteile der Klasse 512 beträgt fünf Jahre ab Erstinstallationsdatum des Geräts, die Ersatzteilgarantie beträgt zwölf Monate.

Teile der Ersatzteilkategorie 000:

Diese Teile sind Verschleißteile, die nicht der Gewährleistung unterliegen.

Teile der Ersatzteilkategorie ***:

Siehe Garantieerklärung auf der Rückseite der „Check-Out Card“.

ZUR BEACHTUNG! Die Garantie gilt nur, wenn die verwendeten Ersatzteile von Taylor genehmigt sind und von einem autorisierten Taylor-Großhändler stammen, und wenn die erforderlichen Wartungs- bzw. Reparaturarbeiten von einem autorisierten Taylor-Servicetechniker durchgeführt werden.

Taylor behält sich das Recht vor, Garantieleistungen auf Geräte bzw. Geräteteile zu verweigern, wenn nicht autorisierte Teile oder Kältemittel in dem Gerät verwendet wurden, wenn werkseitig nicht empfohlene Änderungen am System vorgenommen wurden, oder wenn sich eine Störung auf Nachlässigkeit oder unsachgemäßen Umgang zurückführen lässt.