

MANUAL DO OPERADOR



Modelos de grills a gás de abertura automática das séries 811, 813, 819, 821

Traduzido das Instruções de Operação Originais

073625PTM

15/09/10 (Publicação original)
(Atualizado em 22.07.13)

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

Distribuidor Taylor: _____

Endereço: _____

Telefone: _____

Serviço: _____

Peças: _____

Data de instalação: _____

Informação encontrada na etiqueta de dados:

Número do modelo: _____

Número de série: _____

Especificações elétricas: Tensão _____ Freqüência _____

Fase _____

Tamanho máximo do fusível: _____ Ampères

Capacidade mínima dos fios: _____ Ampères

Número da peça: _____

© 2010 Taylor Company

073625PTM

Qualquer reprodução, divulgação ou distribuição de cópias não autorizada de qualquer porção deste trabalho por qualquer pessoa poderá constituir violação da Lei de Direitos Autorais do Estados Unidos da América e de outros países, poderia resultar na concessão de indenizações de até USD 250.000 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	1
	Segurança do instalador	1
	Preparação do local	1
	Conexões elétricas	1
	Instalação	2
Seção 2	Informações para o operador	3
Seção 3	Segurança	4
Seção 4	Identificação das peças para o operador	7
	Vista explodida do modelo C811	7
	Vista explodida do modelo L811	8
	Vista explodida do modelo C813	9
	Vista explodida do modelo L813	10
	Vista explodida do modelo C819	11
	Vista explodida do modelo L819	12
	Vista explodida do modelo C821	13
	Vista explodida do modelo L821	14
	Acessórios	15
Seção 5	Importante: Informações para o operador	16

Seção 6	Procedimentos de operação.....	17
	Procedimentos diários de abertura	17
	Como carregar itens do menu do restaurante para o USB	23
	Como carregar itens do menu do USB	24
	Procedimentos de operação	27
	Procedimentos diários de limpeza	29
Seção 7	Guia para identificação e solução de problemas	38
Seção 8	Explicação da garantia.....	43

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 autorizados são consideradas como instruções originais.

© 2010 Taylor Company
(Atualizado em julho de 2013)
073625PTM

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 do 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

Seguem abaixo as instruções gerais de instalação. Consulte o cartão de registros quanto aos detalhes completos 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 a instalação e consertos de equipamentos.
- A equipe de serviços autorizada deverá consultar a Norma OSHA 29CFR1910.147 ou o código municipal vigente quanto aos padrões industriais 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 são usados, quando exigidos, durante a instalação e os serviços de manutenção.
- Antes de iniciar os trabalhos em equipamentos elétricos, a equipe de serviços autorizada deve retirar todas as joias, anéis e relógios contendo metais.



As fontes de alimentação principal do equipamento devem ser desconectadas antes que se realizem quaisquer reparos. A inobservância dessa instrução pode 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.



Esta unidade possui muitas bordas afiadas que podem causar lesões graves.

Preparação do local

Antes de retirar a unidade da caixa, inspecione a área na qual ela será instalada. Certifique-se de que foram eliminados todos os possíveis riscos para o usuário ou para o equipamento.

Conexões elétricas

O grill é fornecido com um cabo de alimentação. Verifique as especificações elétricas do grill em sua etiqueta de dados, incluindo a tensão, frequência, fases.

Consulte o diagrama de fiação no interior do painel lateral esquerdo, junto ao conjunto do manifold de gás, quanto às conexões elétricas apropriadas. A conexão elétrica fica localizada atrás da tampa da linha de acesso na frente do grill.

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), que tem por objetivo garantir, na prática, a segurança pessoal e patrimonial contra riscos resultantes do uso de sistemas elétricos. Esse código contém as especificações consideradas necessárias à segurança. A conformidade com tais especificações e a manutenção adequada do equipamento proporcionarão uma instalação praticamente 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 do circuito de derivação e a bitola correta do fio devem ser selecionados de acordo com as informações da etiqueta de dados e com a norma Parte I 2006, Seção 14-100(e)(i) do CEC (Código Elétrico Canadense).



OBEDEÇA AOS CÓDIGOS ELÉTRICOS LOCAIS!



ATENÇÃO: ESTE EQUIPAMENTO DEVE SER DEVIDAMENTE ATERRADO! A INOBSERVÂNCIA DESSA 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 encontra-se marcado com o símbolo de ligação equipotencial (5021 da Norma IEC 60417-1), tanto no painel removível como na estrutura do equipamento.



- Equipamentos estáticos sem cabo de alimentação e plugue ou outro dispositivo para desconectar o equipamento da fonte de alimentação devem ter um disjuntor tripolar na instalação externa com uma abertura de pelo menos 3 mm entre os contatos.
- 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 em vigor.
- 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 IEC 57), instalado com ancoragem correta para aliviar os esforços dos condutores, incluindo a torção, nos terminais e proteção do isolamento dos condutores contra a abrasão.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviços ou por um indivíduo qualificado para se evitar riscos.

Instalação

ATENÇÃO: a instalação, ajuste, alteração, serviço ou manutenção indevida pode causar danos materiais, lesão ou morte. Leia completamente as instruções de instalação, operação e manutenção antes de instalar ou realizar serviços neste equipamento.

Esta máquina foi projetada para utilização apenas em ambientes internos.



NÃO instale a máquina em uma área onde possam ser usados jatos de água para limpeza ou enxágue. Se esta instrução não for observada poderá resultar em choques elétricos graves.



Este grill deve ser instalado sobre uma superfície nivelada. O não cumprimento dessa instrução poderá resultar em lesões pessoais ou danos ao equipamento.

Instalação do kit de cabo

Quando a unidade for conectada permanentemente, deverá ser instalado o kit de cabo. Deve-se usar um conduíte flexível ao instalar o equipamento.

Ventilação e espaço livre

Para garantir uma operação correta deste equipamento, ele deve ser instalado de forma que os produtos da combustão sejam removidos com eficiência.



Após a instalação, não coloque nada em cima do grill. A inobservância dessa instrução poderá resultar risco de incêndio.

Recipiente para descarte da graxa

Se o grill não vier equipado de fábrica com recipientes para o descarte de graxa, o restaurante deverá fornecer recipientes apropriados de acordo com os requisitos da Norma 4 da NSF.

Seção 2

Informações para o operador

Os grills da Taylor incluídos neste manual consistem nos modelos básicos números 811, 813, 819 e 821.

Foram acrescentados prefixos aos números dos modelos básicos para indicar pequenas diferenças no design:

- C = Platen de comprimento padrão (445 mm / 17,5")
- L = Platen de maior comprimento (533 mm / 21")
- G = Opção com ranhuras

Os modelos 811 e 813 são grills de 914 mm (36"). O modelo 811 apresenta três platens (chapas superiores) e o modelo 813 dois platens.

Os modelos 819 e 821 são grills de 610 mm (24"). O modelo 819 apresenta dois platens (chapas superiores) e o modelo 821 apenas um platen.

Esses grills podem cozinhar grande variedade de alimentos e apresentam duas opções de cozimento. Eles possuem todos os recursos de um grill flat (plano), como também as vantagens do cozimento em ambos os lados do alimento.

O grill que você adquiriu foi cuidadosamente projetado e produzido para proporcionar uma operação confiável. Quando devidamente operado e mantido, ele produzirá um alimento de qualidade uniforme. Assim como todos os produtos mecânicos, exigirá limpeza e manutenção. Um mínimo de cuidados será necessário quando os procedimentos operacionais deste 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 que todo o pessoal encarregado da operação e limpeza do equipamento estude esses procedimentos a fim de obter o devido treinamento e assegurar que não haja equívocos.

Entre em contato com seu Distribuidor Taylor autorizado caso necessite de assistência técnica.

Nota: a garantia é válida somente quando forem utilizadas peças autorizadas Taylor, adquiridas de um Distribuidor Taylor, e o serviço de manutenção necessário for realizado por um técnico de serviços autorizado da Taylor. A Taylor reserva-se o direito de indeferir a garantia quando equipamentos ou peças ou refrigerante não aprovado tiver sido instalado na máquina, se tiverem sido feitas modificações no sistema além daquelas recomendadas pela fábrica ou se for determinado que a falha tenha sido causada por negligência ou pelo uso indevido.

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 ao produto significa que ele cumpre a Diretiva da UE e outras leis similares vigentes a partir de 13 de agosto de 2005. Portanto, o produto deve ser recolhido separadamente após o uso 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 o grill e as suas peças. A Taylor emvidou todos os esforços para projetar e fabricar recursos de segurança integrados, para proteger você e seu técnico de serviços. Um exemplo disso são as etiquetas de advertência afixadas no grill, 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 componentes e serviços.

Para operar com segurança:



NÃO opere o grill sem antes ler este manual do operador. Esse 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.



A inobservância dessas instruções poderá causar lesões pessoais graves ou morte decorrente de eletrocussão.

- **NÃO** opere o grill se ele não estiver aterrado corretamente.
- **NÃO** opere o grill usando fusíveis maiores do que aqueles especificados em sua etiqueta de dados.




- **NÃO** opere o grill 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.
- Desconecte as fontes de alimentação principais do grill antes de realizar quaisquer reparos.
- No caso de unidades conectadas por cabos: somente os técnicos de serviços autorizados ou eletricitas licenciados pela Taylor devem instalar um plugue ou cabo de reposição nessas unidades.
- Equipamentos fixos, sem cabo de alimentação 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 em vigor.
- Os cabos de alimentação usados com essa máquina devem ser resistentes ao óleo e com revestimento flexível, sem ser mais leve do que o policloropreno comum ou outro cabo com revestimento de elastômero sintético equivalente (designação do Código 60245 IEC 57) instalado com ancoragem correta para aliviar os esforços nos condutores, incluindo a torção, nos terminais e proteção do isolamento dos condutores contra a abrasão.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviços ou por um indivíduo qualificado para se evitar riscos.



IMPORTANTE: NÃO use jatos nem borrife quantidades excessivas de água no grill ou nas suas proximidades. Se essa instrução não for observada, poderá resultar em choque elétrico grave, causando danos elétricos e mecânicos permanentes nas peças internas.

A inobservância dessa instrução poderá resultar em:

-  choque elétrico grave
-  queimaduras causadas pelo vapor quente
-  acúmulo de líquido no interior do grill e a destruição de seus componentes elétricos



Este aparelho deve ser mantido isolado de todos os materiais combustíveis e de construção, incluindo, mas sem se limitar a: paredes, divisórias, móveis, pisos, cortinas, papel, caixas e decorações. Se isto não for observado, poderá resultar em incêndio, causando destruição e lesões graves.



PARA A SUA SEGURANÇA

Não armazene nem use gasolina ou outros líquidos ou vapores inflamáveis nas proximidades deste ou de qualquer outro aparelho.






USE EXTREMA CAUTELA durante a instalação, operação e limpeza do grill.

- Evite o contato com as superfícies ou com a gordura quente do grill.
- **NÃO** prepare nem remova os alimentos sem equipamento apropriado.
- **NÃO** permita que pessoas sem treinamento operem este grill.

A inobservância dessas instruções poderá resultar em queimaduras.



NÃO use água fria ou gelo para esfriar o platen ou a superfície inferior do grill. A inobservância dessa instrução poderá resultar em:

-  choque elétrico grave
-  queimaduras causadas pelo vapor quente
-  acúmulo de líquido no interior do grill e a destruição de seus componentes elétricos



Cuide para proteger os olhos, os pulmões e todas as partes do corpo contra possíveis riscos ao usar produtos de limpeza químicos. A inobservância dessa instrução poderá resultar em queimadura química.



NÃO use materiais abrasivos nem produtos de limpeza além daqueles produtos e desengraxadores aprovados para os serviços do setor de alimentos. O não cumprimento dessa advertência poderá causar doenças nos consumidores e danos nas superfícies do grill.



Este grill deve ser instalado sobre uma superfície nivelada. O não cumprimento dessa instrução poderá resultar em lesões pessoais ou danos ao equipamento.



Deve-se afastar o grill da parede para realizar uma limpeza completa. Remova os coletores de gordura antes de movimentar o grill. Desligue o gás na válvula de fechamento de conexão rápida encontrada na mangueira flexível. Desacople a conexão rápida do gás. Desconecte o cabo do grill, localizado em seu painel traseiro.

Para levar o grill de volta à sua posição original, realize as etapas acima na ordem inversa. Use extrema cautela para colocar o grill suave e lentamente na sua posição original.

Caso contrário, poderá causar o tombamento e resultar em danos graves ao equipamento ou lesões pessoais.



Os intervalos de limpeza e sanitização são regulamentados 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 dessa unidade.



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



- **NÃO** obstrua as aberturas de ventilação localizadas na parte posterior do equipamento.
- **NÃO** obstrua o fluxo de ar no grill e ao redor dele.



OBSERVE todas as etiquetas de advertência afixadas no grill 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 em unidades 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 metros 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.



O símbolo de um carrinho de lixo marcado com "X" afixado ao produto significa que ele cumpre a Diretiva da UE e outras leis similares vigentes a partir de 13 de agosto de 2005. Portanto, o produto deve ser recolhido separadamente após o uso 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.

Seção 4 Identificação das peças para o operador

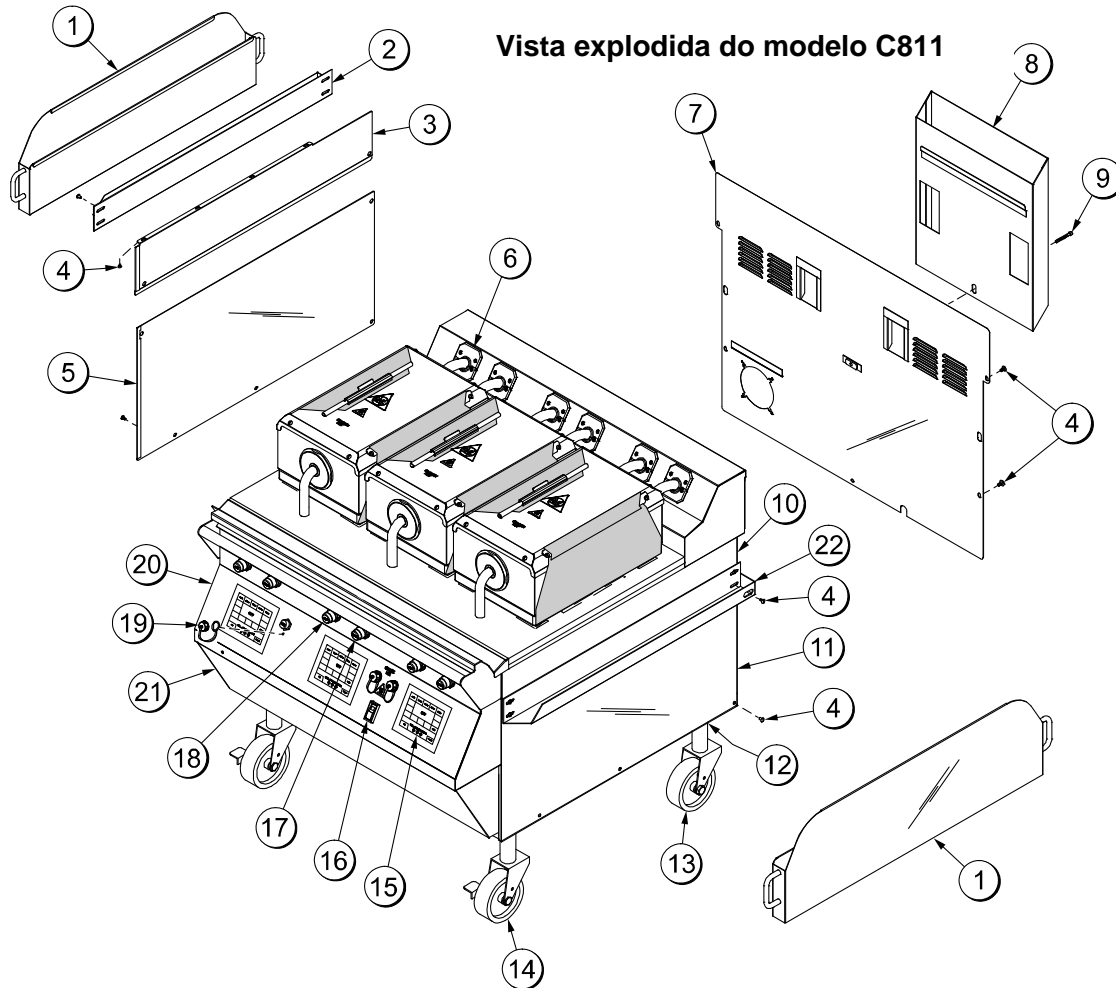


Figura 1

ITEM	DESCRIÇÃO	No. PEÇA
1	CONJ. LATA - GORDURA	X80925
2	TRILHO DA CALHA DE GORDURA - LADO ESQUERDO	069936
3	PAINEL - LADO SUPERIOR *ESQUERDO	073990
4	PARAFUSO DE CABEÇA COM FENDA -10-32X3/8	024298
5	PAINEL-LADO-INFERIOR *ESQUERDO	073992
*6	CONJ. KIT-PROTECTOR CONTRA A GORDURA	X78330-SER
7	PAINEL A. - POSTERIOR - SERVIÇOS	X73993
8	DEFLETOR - EXAUSTOR	X69555
9	PARAFUSO SERRILHADO DE CABEÇA SEXTAVADA 3/8-16X34	017328
10	PAINEL - LADO - SUPERIOR *DIREITO	073989
11	PAINEL - LADO - INFERIOR *DIREITO	073991

ITEM	DESCRIÇÃO	No. PEÇA
12	PORCA-APERTO 1/12-12 (2 PEÇAS)	073594
13	RODÍZIO - 5", EIXO DE 7-5/8"	078377
14	RODÍZIO GIRATÓRIO DE 5" DO GRILL C/ TRAVA	073240
15	CONJ. KIT-CONTROLE GERAL DO GRILL	X73474-SER
16	CHAVE OSCILADORA-DPST- 10 A	076989-WP A
17	BOTÃO-OPERADOR-PRETO	076012
18	BOTÃO-OPERADOR-VERMELHO	076011
19	TAMPA IMPERMEÁVEL DA PORTA USB	068583
20	CONJ. PAINEL DIANTEIRO SUPERIOR	X69550
21	CONJ. PAINEL - DIANTEIRO - INFERIOR	X73979
22	TRILHO DA CALHA DE GORDURA - LADO DIREITO	069935

*OBSERVAÇÃO: 1 KIT POR PLATEN

Vista explodida do modelo L811

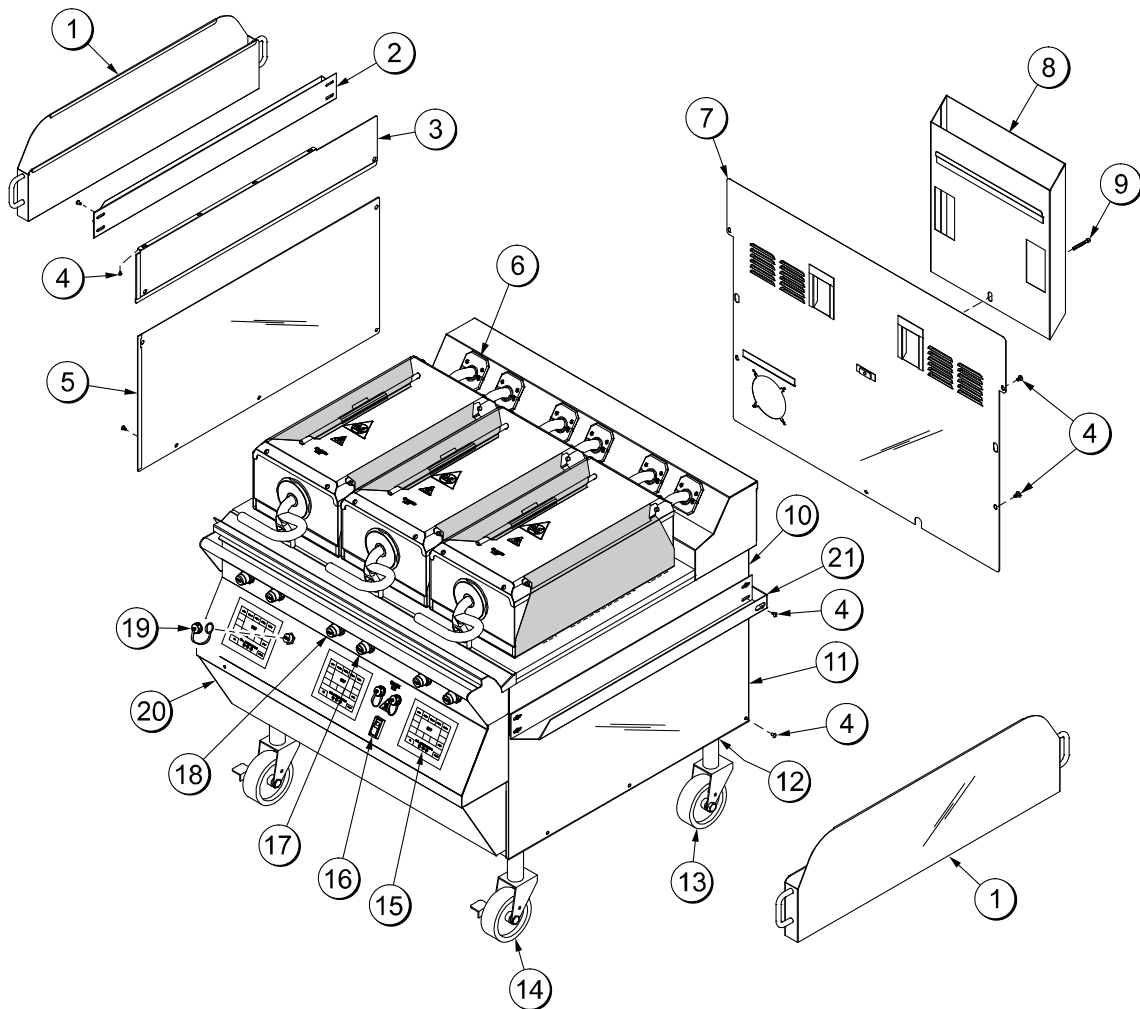


Figura 2

ITEM	DESCRIÇÃO	No. PEÇA
1	CONJ. LATA - GORDURA	X80925
2	TRILHO DA CALHA DE GORDURA - LADO ESQUERDO	069936
3	PAINEL - LADO SUPERIOR *ESQUERDO	073990
4	PARAFUSO DE CABEÇA COM FENDA - 10-32X3/8	024298
5	PAINEL-LADO-INFERIOR *ESQUERDO	073992
*6	CONJ. KIT-PROTECTOR CONTRA A GORDURA	X78330-SER
7	PAINEL A. - POSTERIOR - SERVIÇOS	X73993
8	DEFLETOR - EXAUSTOR	X69555
9	PARAFUSO SERRILHADO DE CABEÇA SEXTAVADA 3/8-16X34	017328
10	PAINEL - LADO - SUPERIOR *DIREITO	073989
11	PAINEL - LADO - INFERIOR *DIREITO	073991

ITEM	DESCRIÇÃO	No. PEÇA
12	PORCA-APERTO 1/12-12 (2 PEÇAS)	073594
13	RODÍZIO - 5", EIXO DE 7-5/8"	078377
14	RODÍZIO GIRATÓRIO DE 5" DO GRILL C/ TRAVA	073240
15	CONJ. KIT-CONTROLE GERAL DO GRILL	X73474-SER
16	CHAVE OSCILADORA-DPST- 10 A	076989-WP A
17	BOTÃO-OPERADOR-PRETO	076012
18	BOTÃO-OPERADOR-VERMELHO	076011
19	TAMPA IMPERMEÁVEL DA PORTA USB	068583
20	CONJ. PAINEL - DIANTEIRO - INFERIOR	X73979
21	TRILHO DA CALHA DE GORDURA - LADO DIREITO	069935

*OBSERVAÇÃO: 1 KIT POR PLATEN

Vista explodida do modelo C813

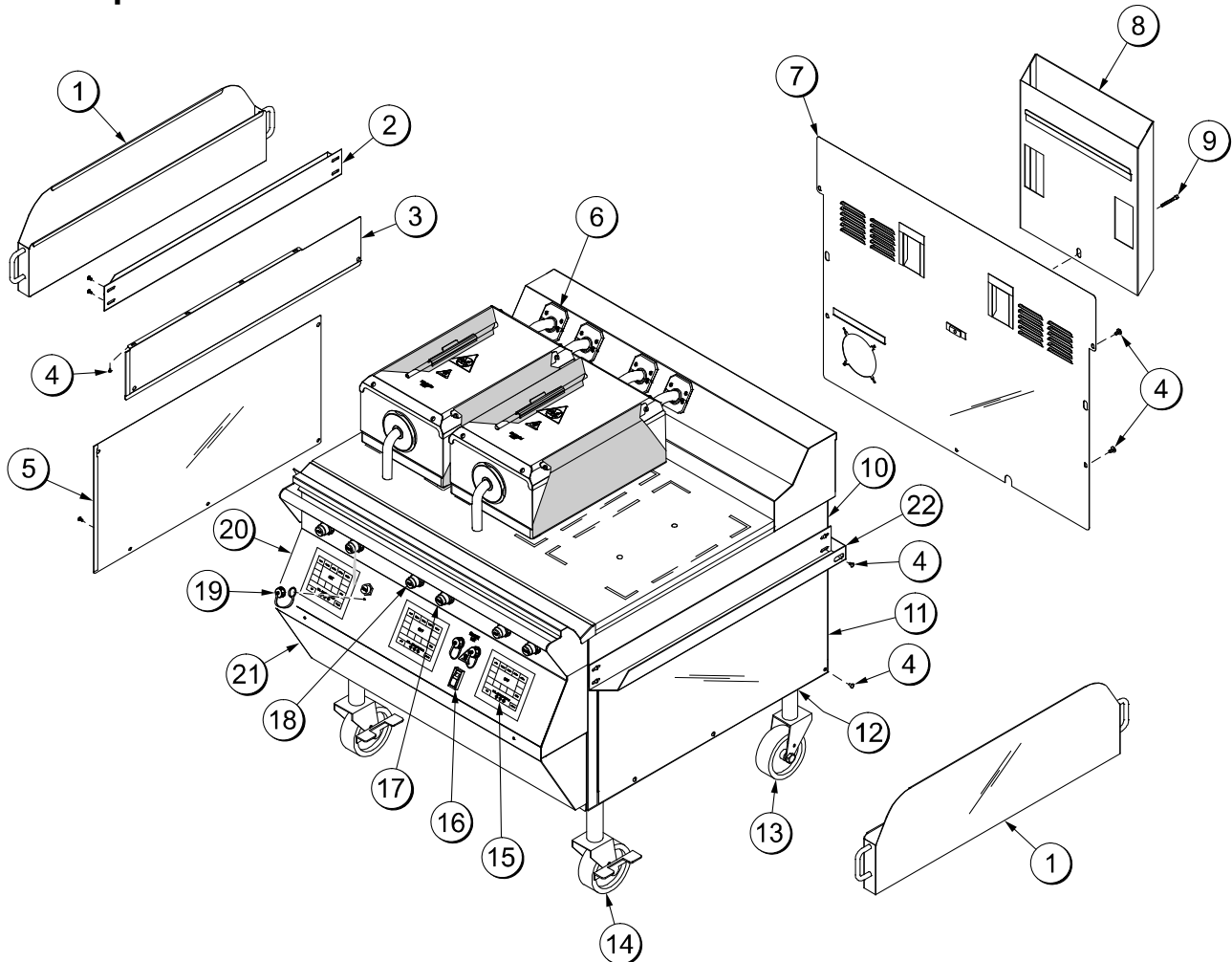


Figura 3

ITEM	DESCRIÇÃO	No. PEÇA
1	CONJ. LATA - GORDURA	X80925
2	TRILHO DA CALHA DE GORDURA - LADO ESQUERDO	069936
3	PAINEL - LADO SUPERIOR *ESQUERDO	073990
4	PARAFUSO DE CABEÇA COM FENDA -10-32X3/8	024298
5	PAINEL-LADO-INFERIOR-ESQUERDO	073992
*6	CONJ. KIT-PROTECTOR CONTRA A GORDURA	X78330-SER
7	PAINEL A. - POSTERIOR - SERVIÇOS	X73993
8	DEFLETOR - EXAUSTOR	X69555
9	PARAFUSO SERRILHADO - 3/8-16X3/4	017328
10	PAINEL - LADO - SUPERIOR *DIREITO	073989
11	PAINEL - LADO - INFERIOR - DIREITO	073991
12	PORCA-APERTO 1 1/2-12 AÇO	073594

ITEM	DESCRIÇÃO	No. PEÇA
13	RODÍZIO - 5", EIXO DE 7-5/8"	078377
14	RODÍZIO GIRATÓRIO DO GRILL - DE 5" E C/ TRAVA	073240
15	CONJ. KIT-CONTROLE GERAL DO GRILL	X73474-SER
16	CHAVE OSCILADORA-DPST- 10 A	076989-WP
17	BOTÃO-OPERADOR-PRETO	076012
18	BOTÃO-OPERADOR-VERMELHO	076011
19	TAMPA IMPERMEÁVEL DA PORTA USB	068583
20	CONJ. PAINEL DIANTEIRO SUPERIOR	X69550
21	CONJ. PAINEL - DIANTEIRO - INFERIOR	X73979
22	TRILHO DA CALHA DE GORDURA - LADO DIREITO	069935

*OBSERVAÇÃO: 1 KIT POR PLATEN

Vista explodida do modelo L813

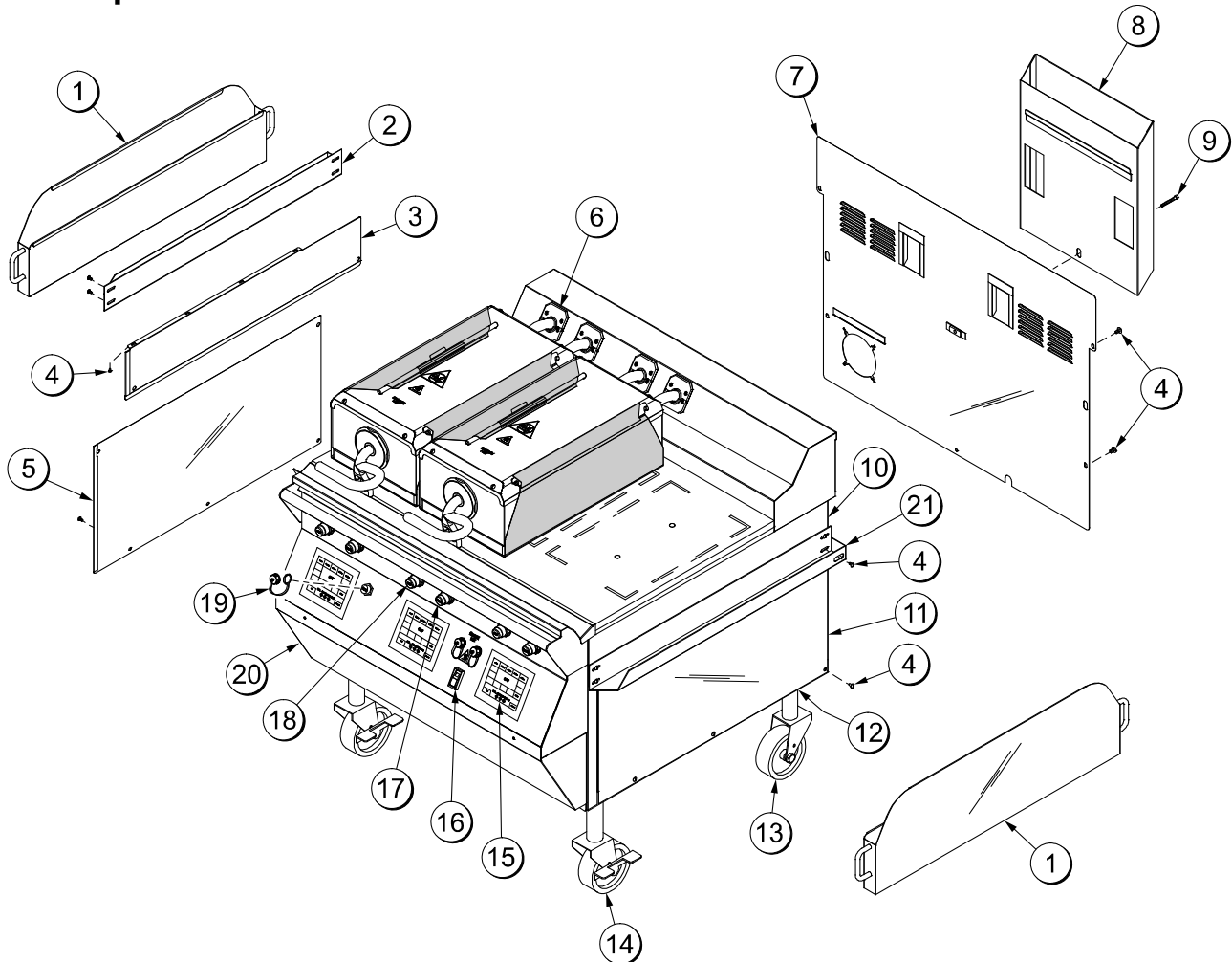


Figura 4

ITEM	DESCRIÇÃO	No. PEÇA
1	CONJ. LATA - GORDURA	X80925
2	TRILHO DA CALHA DE GORDURA - LADO ESQUERDO	069936
3	PAINEL - LADO SUPERIOR *ESQUERDO	073990
4	PARAFUSO DE CABEÇA COM FENDA -10-32X3/8	024298
5	PAINEL-LADO-INFERIOR-ESQUERDO	073992
*6	CONJ. KIT-PROTECTOR CONTRA A GORDURA	X78330-SER
7	PAINEL A. - POSTERIOR - SERVIÇOS	X73993
8	DEFLETOR - EXAUSTOR	X69555
9	PARAFUSO SERRILHADO - 3/8-16X3/4	017328
10	PAINEL - LADO - SUPERIOR *DIREITO	073989
11	PAINEL - LADO - INFERIOR - DIREITO	073991

ITEM	DESCRIÇÃO	No. PEÇA
12	PORCA-APERTO 1 1/2-12 AÇO	073594
13	RODÍZIO - 5", EIXO DE 7-5/8"	078377
14	RODÍZIO GIRATÓRIO DO GRILL - DE 5" E C/ TRAVA	073240
15	CONJ. KIT-CONTROLE GERAL DO GRILL	X73474-SER
16	CHAVE OSCILADORA-DPST- 10 A	076989-WP
17	BOTÃO-OPERADOR-PRETO	076012
18	BOTÃO-OPERADOR-VERMELHO	076011
19	TAMPA IMPERMEÁVEL DA PORTA USB	068583
20	CONJ. PAINEL - DIANTEIRO - INFERIOR	X73979
21	TRILHO DA CALHA DE GORDURA - LADO DIREITO	069935

*OBSERVAÇÃO: 1 KIT POR PLATEN

Vista explodida do modelo C819

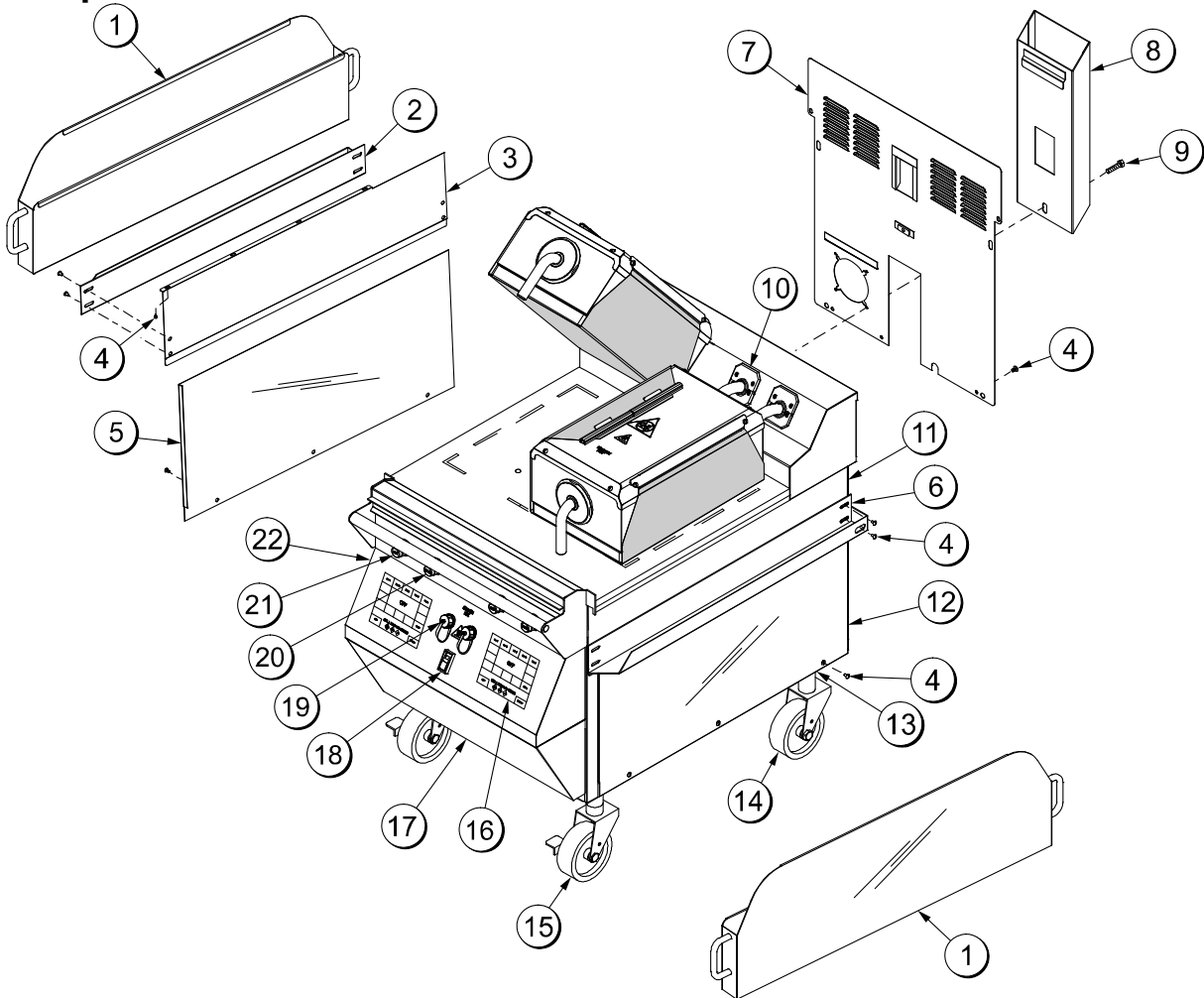


Figura 5

ITEM	DESCRIÇÃO	No. PEÇA
1	CONJ. LATA - GORDURA	X80925
2	TRILHO DA CALHA DE GORDURA - LADO ESQUERDO	069936
3	PAINEL - LADO SUPERIOR ESQUERDO	073990
4	PARAFUSO DE CABEÇA COM FENDA -10-32X3/8	024298
5	PAINEL-LADO-INFERIOR-ESQUERDO	073992
6	TRILHO DA CALHA DE GORDURA - LADO DIREITO	069935
7	PAINEL A. - POSTERIOR - SERVIÇOS	X69664
8	DEFLETOR - EXAUSTOR	X69657
9	PARAFUSO SERRILHADO - 3/8-16X1-1/2	020129
*10	CONJ. KIT-PROTECTOR CONTRA A GORDURA	X78330-SER
11	PAINEL - LADO SUPERIOR DIREITO	073989
12	PAINEL - LADO - INFERIOR - DIREITO	073991

ITEM	DESCRIÇÃO	No. PEÇA
13	PORCA-APERTO 1 1/2-12 AÇO	073594
14	RODÍZIO - 5", EIXO DE 7-5/8"	078377
15	RODÍZIO GIRATÓRIO DO GRILL - DE 5" E C/ TRAVA	073240
16	CONJ. KIT-CONTROLE GRILL	X73474-SER
17	CONJ. PAINEL - DIANTEIRO - INFERIOR	X69660
18	CHAVE OSCILADORA-DPST- 10 A	076989-WP
19	TAMPA IMPERMEÁVEL DA PORTA USB	068583
20	BOTÃO-OPERADOR-PRETO	076012
21	BOTÃO-OPERADOR-VERMELHO	076011
22	LUZ DO PAINEL	X80626

*OBSERVAÇÃO: 1 KIT POR PLATEN

Vista explodida do modelo L819

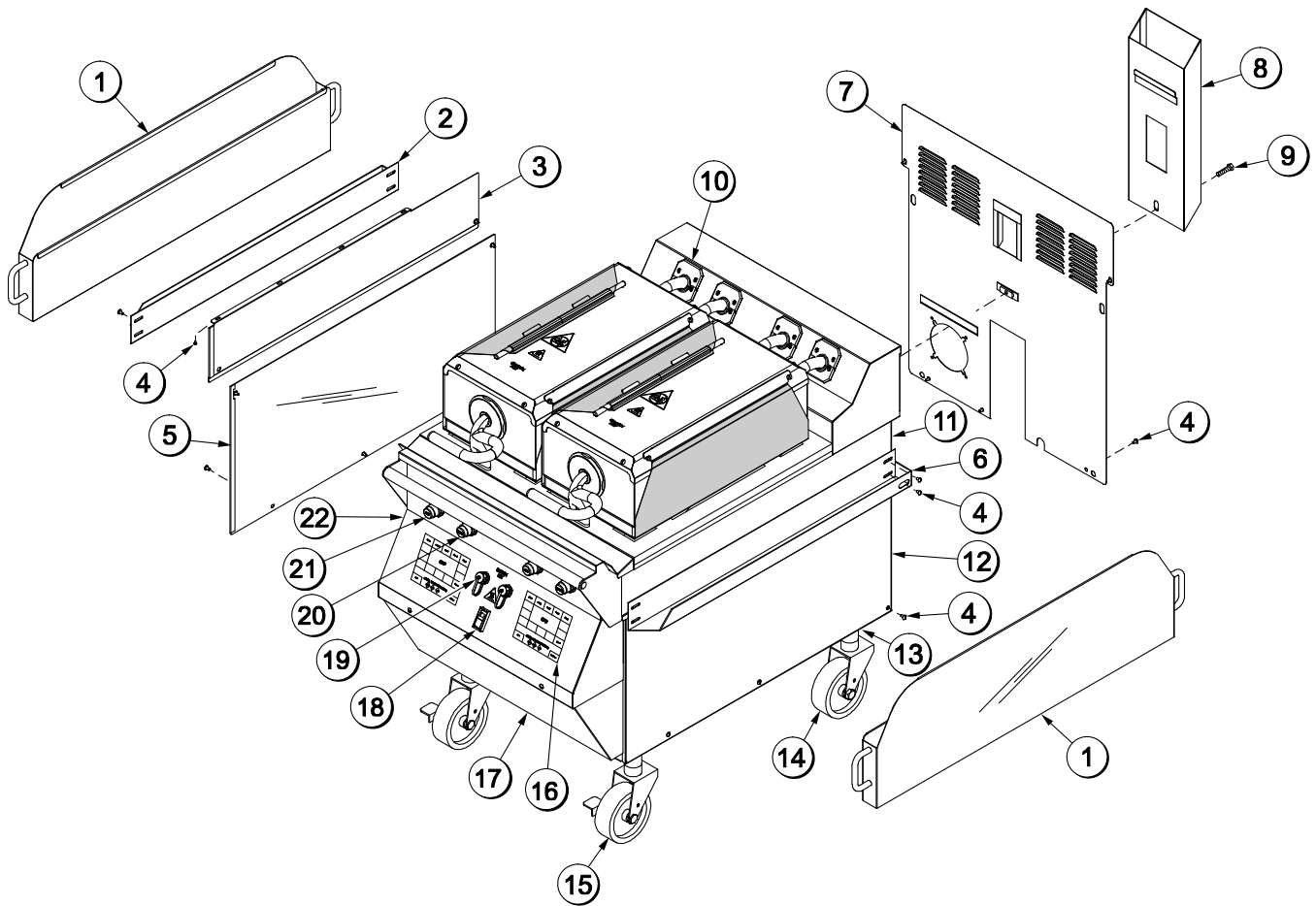


Figura 6

ITEM	DESCRIÇÃO	No. PEÇA
1	CONJ. LATA - GORDURA	X80925
2	TRILHO DA CALHA DE GORDURA - LADO ESQUERDO	069936
3	PAINEL - LADO SUPERIOR ESQUERDO	073990
4	PARAFUSO DE CABEÇA COM FENDA -10-32X3/8	024298
5	PAINEL-LADO-INFERIOR-ESQUERDO	073992
6	TRILHO DA CALHA DE GORDURA - LADO DIREITO	069935
7	PAINEL A. - POSTERIOR - SERVIÇOS	X69664
8	DEFLETOR - EXAUSTOR	X69657
9	PARAFUSO SERRILHADO - 3/8-16X1-1/2	020129
*10	CONJ. KIT-PROTECTOR CONTRA A GORDURA	X78330-SER
11	PAINEL - LADO SUPERIOR DIREITO	073989
12	PAINEL - LADO - INFERIOR - DIREITO	073991

ITEM	DESCRIÇÃO	No. PEÇA
13	PORCA-APERTO 1 1/2-12 AÇO	073594
14	RODÍZIO - 5", EIXO DE 7-5/8"	078377
15	RODÍZIO GIRATÓRIO DO GRILL - DE 5" E C/ TRAVA	073240
16	CONJ. KIT-CONTROLE GRILL	X73474-SER
17	CONJ. PAINEL - DIANTEIRO - INFERIOR	X69660
18	CHAVE OSCILADORA-DPST- 10 A	076989-WP
19	TAMPA IMPERMEÁVEL DA PORTA USB	068583
20	BOTÃO-OPERADOR-PRETO	076012
21	BOTÃO-OPERADOR-VERMELHO	076011
22	LUZ DO PAINEL	X80626

*OBSERVAÇÃO: 1 KIT POR PLATEN

Vista explodida do modelo C821

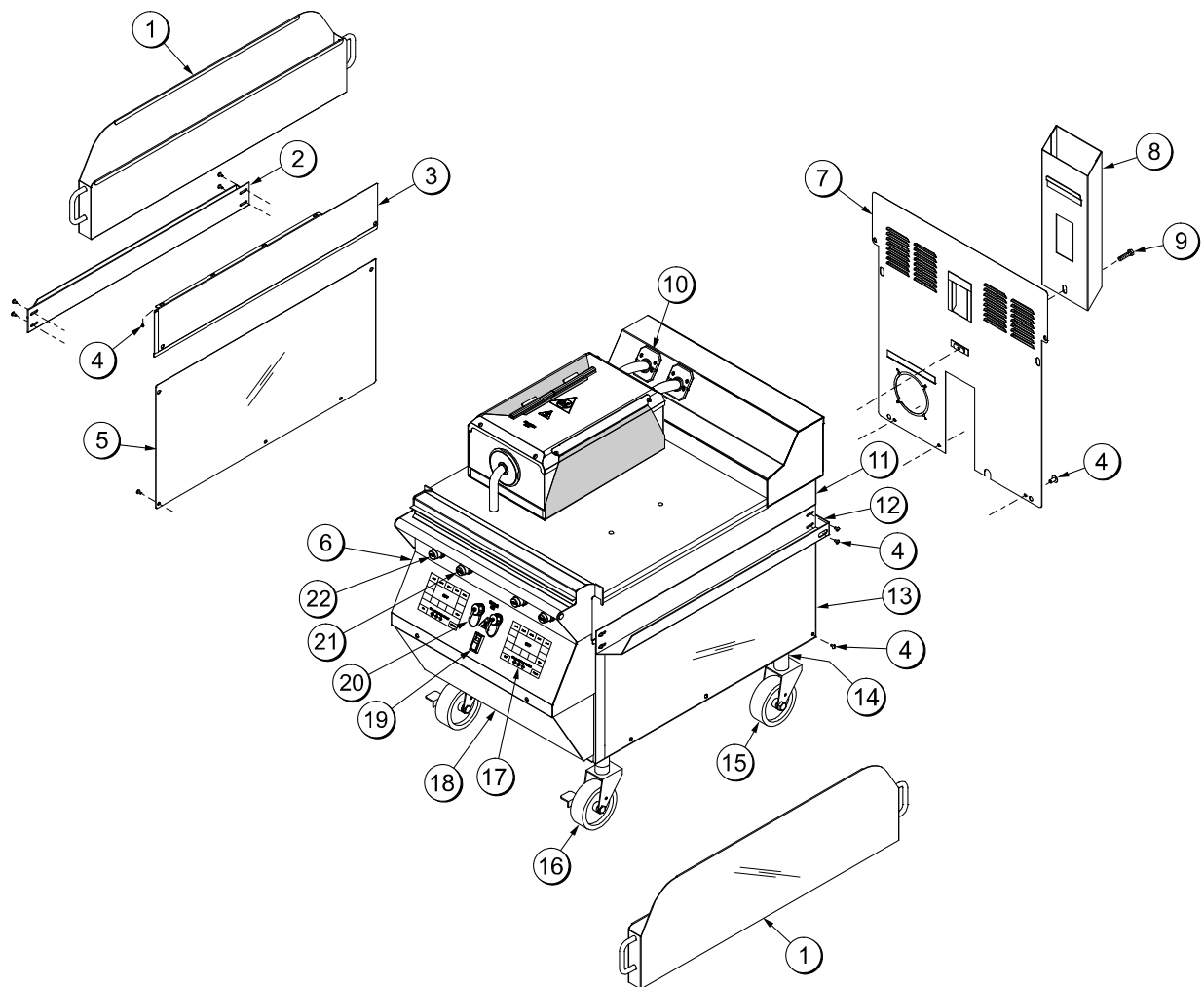


Figura 7

ITEM	DESCRIÇÃO	No. PEÇA
1	CONJ. LATA - GORDURA	X80925
2	TRILHO DA CALHA DE GORDURA - LADO ESQUERDO	069936
3	PAINEL - LADO SUPERIOR ESQUERDO	073990
4	PARAFUSO DE CABEÇA COM FENDA - 10-32X3/8	024298
5	PAINEL-LADO-INFERIOR-ESQUERDO	073992
6	LUZ DO PAINEL	X80626
7	PAINEL A. - POSTERIOR - SERVIÇOS	X69664
8	DEFLETOR - EXAUSTOR	X69657
9	PARAFUSO SERRILHADO - 3/8-16X1-1/2	020129
*10	CONJ. KIT-PROTECTOR CONTRA A GORDURA	X78330-SER
11	PAINEL - LADO SUPERIOR DIREITO	073989
12	TRILHO DA CALHA DE GORDURA - LADO DIREITO	069935

ITEM	DESCRIÇÃO	No. PEÇA
13	PAINEL - LADO - INFERIOR - DIREITO	073991
14	PORCA-APERTO 1 1/2-12 AÇO	073594
15	RODÍZIO - 5", EIXO DE 7-5/8"	078377
16	RODÍZIO GIRATÓRIO DO GRILL - DE 5" E C/ TRAVA	073240
17	CONJ. KIT-CONTROLE GRILL	X73474-SER
18	CONJ. PAINEL - DIANTEIRO - INFERIOR	X69660
19	CHAVE OSCILADORA-DPST- 10 A	076989-WP
20	TAMPA IMPERMEÁVEL DA PORTA USB	068583
21	BOTÃO-OPERADOR-PRETO	076012
22	BOTÃO-OPERADOR-VERMELHO	076011

*OBSERVAÇÃO: 1 KIT POR PLATEN

Vista explodida do modelo L821

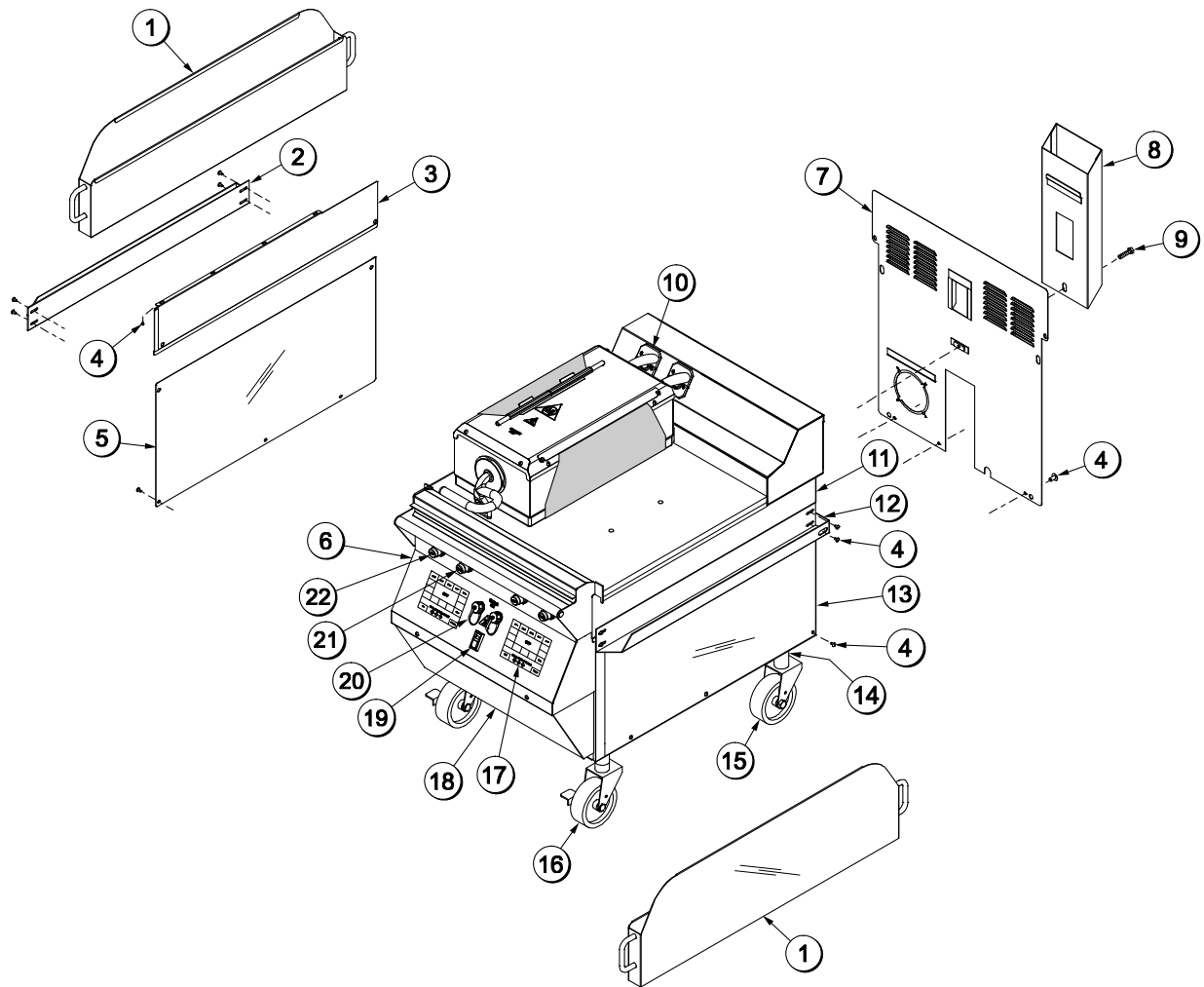


Figura 8

ITEM	DESCRIÇÃO	No. PEÇA
1	CONJ. LATA - GORDURA	X80925
2	TRILHO DA CALHA DE GORDURA - LADO ESQUERDO	069936
3	PAINEL - LADO SUPERIOR ESQUERDO	073990
4	PARAFUSO DE CABEÇA COM FENDA - 10-32X3/8	024298
5	PAINEL-LADO-INFERIOR-ESQUERDO	073992
6	LUZ DO PAINEL	X80626
7	PAINEL A. - POSTERIOR - SERVIÇOS	X69664
8	DEFLETOR - EXAUSTOR	X69657
9	PARAFUSO SERRILHADO - 3/8-16X1-1/2	020129
*10	CONJ. KIT-PROTECTOR CONTRA A GORDURA	X78330-SER
11	PAINEL - LADO SUPERIOR DIREITO	073989
12	TRILHO DA CALHA DE GORDURA - LADO DIREITO	069935

ITEM	DESCRIÇÃO	No. PEÇA
13	PAINEL - LADO - INFERIOR - DIREITO	073991
14	PORCA-APERTO 1 1/2-12 AÇO	073594
15	RODÍZIO - 5", EIXO DE 7-5/8"	078377
16	RODÍZIO GIRATÓRIO DO GRILL - DE 5" E C/ TRAVA	073240
17	CONJ. KIT-CONTROLE GRILL	X73474-SER
18	CONJ. PAINEL - DIANTEIRO - INFERIOR	X69660
19	CHAVE OSCILADORA-DPST- 10 A	076989-WP
20	TAMPA IMPERMEÁVEL DA PORTA USB	068583
21	BOTÃO-OPERADOR-PRETO	076012
22	BOTÃO-OPERADOR-VERMELHO	076011

*OBSERVAÇÃO: 1 KIT POR PLATEN

Acessórios

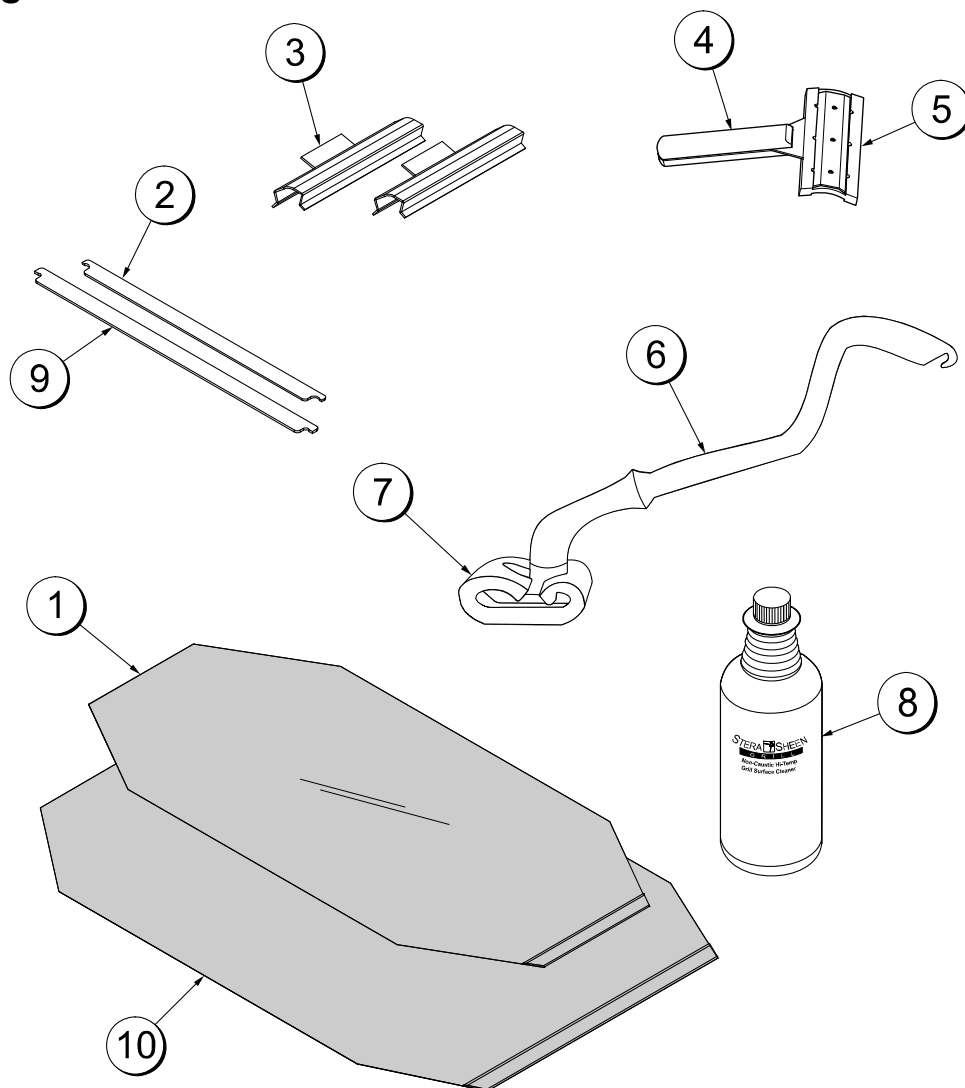


Figura 9

ITEM	DESCRIÇÃO	No. PEÇA
1	FOLHA ANTIADERENTE - CAIXA COM 9 UNIDADES (C811, C813, C819, C821)	073442
*2	RETENTOR - FOLHA ANTIADERENTE (BARRA RETENTORA) (C811, C813, C819, C821)	072845
**3	CLIPÉ C/ SALIÊNCIA PARA O MATERIAL ANTIADERENTE	072673
4	RODO COM LÂMINA DE TEFLON	075887
5	LÂMINA - REPOSIÇÃO	075888

ITEM	DESCRIÇÃO	No. PEÇA
***6	PORTA-ESFREGÃO DE LIMPEZA	073736
***7	ESPONJA - LIMPEZA	073737
8	PRODUTO PARA LIMPEZA - STERA SHEEN 6 (CAIXA COM 6 GARRAFAS DE 1 QUARTO DE GALÃO)	073160
*9	RETENTOR - FOLHA ANTIADERENTE (BARRA RETENTORA) (L811, L813, L819, L821)	080594
10	FOLHA ANTIADERENTE - CAIXA COM 9 UNIDADES (L811, L813, L819, L821)	080595

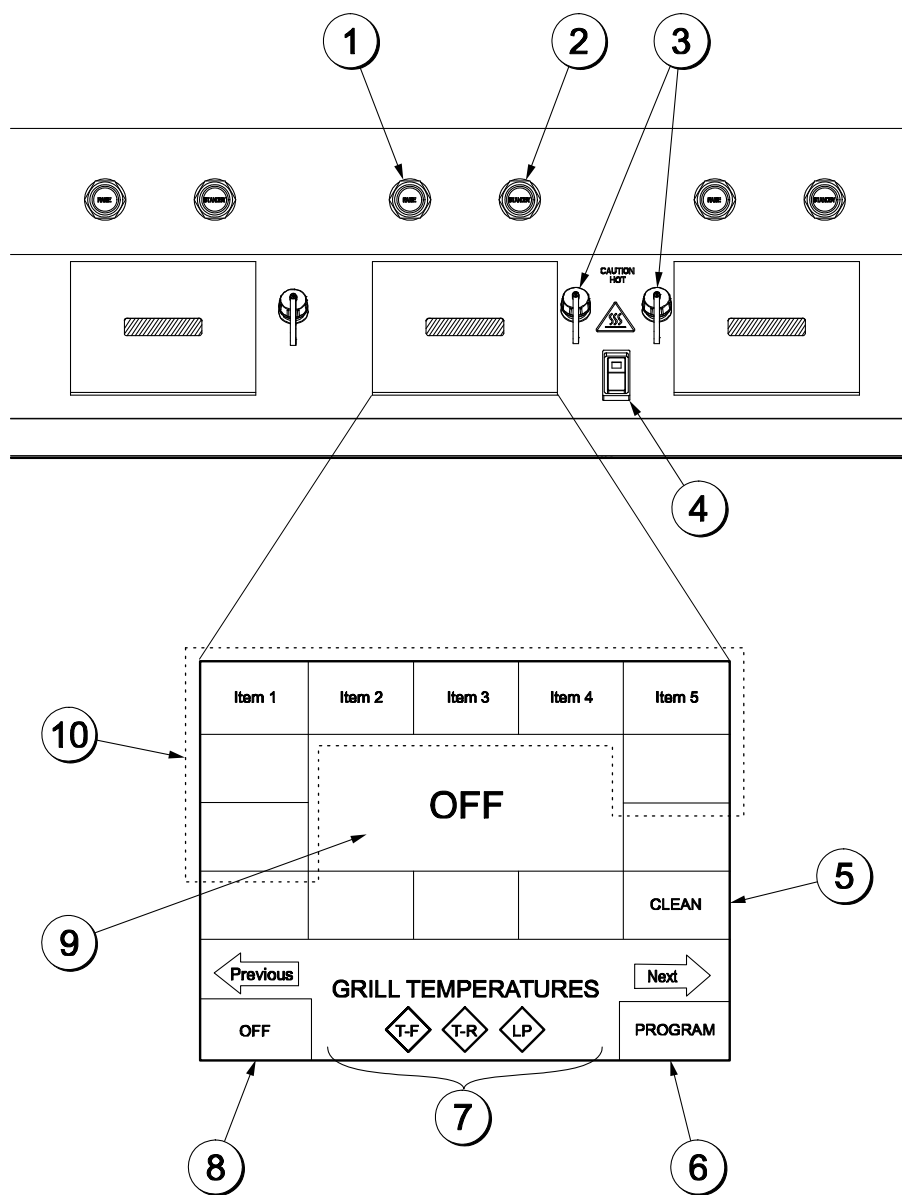
* INDICADO POR PLATEN

** INDICADO POR PLATEN

(NOTA: CLIPES ADICIONAIS SÃO REMETIDOS COM O GRILL)

*** VENDIDO SEPARADAMENTE PELO SEU DISTRIBUIDOR LOCAL

Seção 5 Importante: Informações para o operador



Note: The Model 811 three platen grill has been selected for illustration purposes.

Figura 10

ITEM	DESCRIÇÃO
1	BOTÃO RAISE (LEVANTAR)
2	BOTÃO DO MODO STANDBY/COOK (STANDBY/COZIMENTO)
3	TAMPA/CONEXÃO DA PORTA USB
4	CHAVE DE FORÇA
5	BOTÃO DO MODO CLEAN (LIMPEZA)

ITEM	DESCRIÇÃO
6	BOTÃO PROGRAM (PROGRAMAR)
7	LUZES INDICADORAS DA TEMPERATURA
8	BOTÃO LIGA/DESLIGA
9	EXIBIÇÃO DAS FUNÇÕES
10	BOTÕES DE SELEÇÃO DO MENU

Seção 6

Procedimentos de operação

O modelo L811 com três platens (chapas superiores) foi selecionado para ilustrar os procedimentos detalhados de operação. Para grills equipados com menos de três platens, realize as etapas abaixo conforme apropriado para a configuração específica do grill.

Procedimentos diários de abertura

Antes de iniciar a operação do grill, devem ser instaladas as folhas antiaderentes nos platens (chapas superiores). As folhas antiaderentes são viradas e giradas diariamente (lado preto vs. lado cinza).

Realize as etapas seguintes para a instalação das folhas antiaderentes:



ATENÇÃO: Certifique-se de que o grill está **FRIO** antes de instalar ou remover as folhas antiaderentes.

Etapa 1

Deslize o retentor pela extremidade debruada da folha antiaderente.

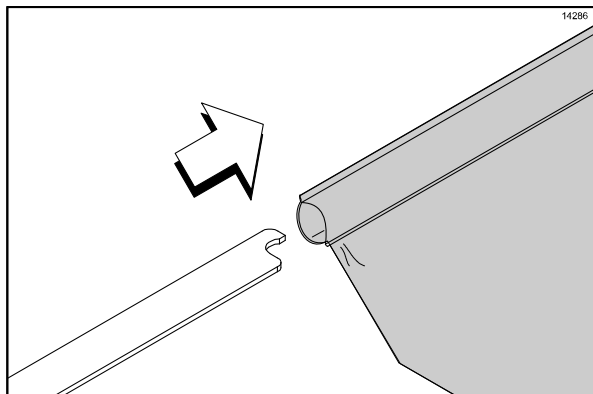


Figura 11

Etapa 2

Encaixe o retentor nos parafusos laterais para prender a folha antiaderente no topo do platen.

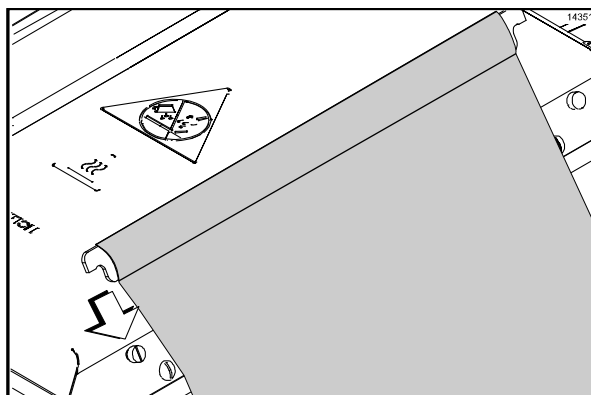


Figura 12

Etapa 3

Prenda a extremidade não debruada da folha antiaderente. Estique a folha levemente, envolvendo-a ao redor do platen, de um lado para o outro.

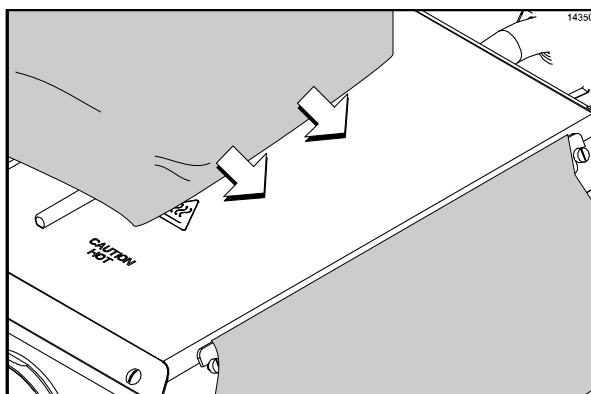


Figura 13

Nota: verifique o alinhamento da folha antiaderente, para que fique bem lisa sobre o platen.

Etapa 4

Coloque os cliques sobre a folha antiaderente. Puxe firmemente sobre a folha antiaderente no topo do platen.

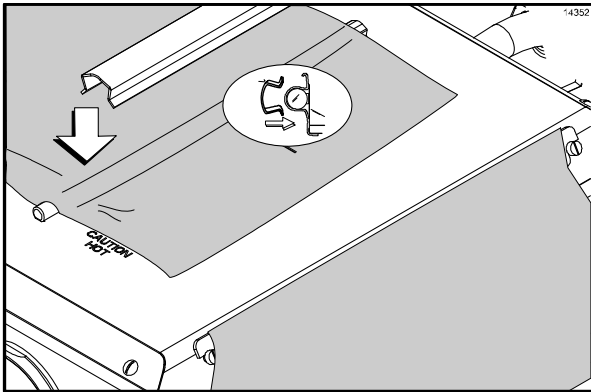


Figura 14

Etapa 5

Verifique a tensão da folha antiaderente em relação ao platen.

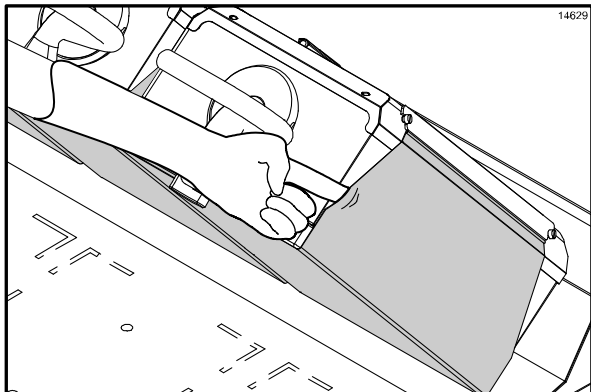


Figura 15

Nota: uma instalação demasiadamente justa poderá causar a falha prematura da folha.

Etapa 6

Repita as etapas 1 a 5 para os demais platen.

Nota: as verificações de temperatura devem ser feitas somente quando as folhas antiaderentes não estiverem instaladas.

Troque a folha antiaderente quando:

- Os procedimentos de limpeza não forem suficientes para remover todo o acúmulo de alimento e ele grudar na folha.
- Houver um rasgo na área de cozimento da folha antiaderente e o alimento grudar na folha.

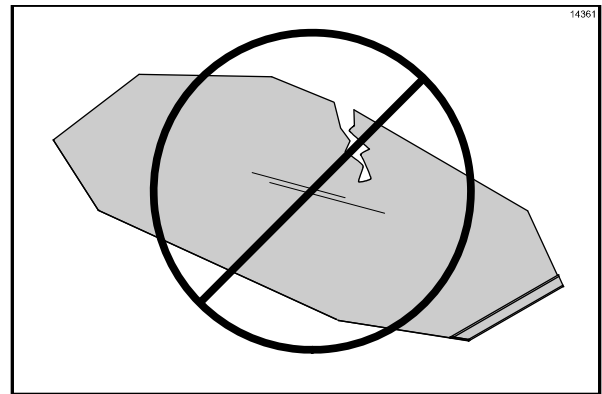


Figura 16



ATENÇÃO: A superfície do platen e a folha antiaderente estão extremamente quentes. Para evitar queimaduras, use luvas resistentes ao calor durante a substituição da folha antiaderente.

Nota: não é necessário trocar a folha antiaderente se ela apresentar pequenos furos.

Cuidados com as folhas antiaderentes

O QUE NÃO DEVE SER FEITO:

- **NÃO** dobre nem faça rugas.

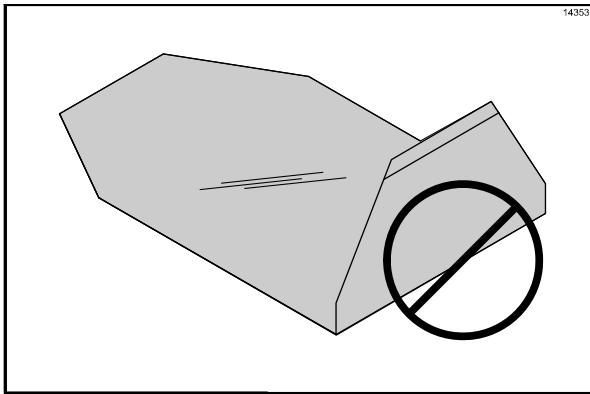


Figura 17

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

O QUE DEVE SER FEITO:

- **LIMPAR** com um rodo após cada ciclo de cozimento dos alimentos.
- **LIMPAR pelo menos 4 vezes por hora** com um pano limpo apropriado e umedecido com sanitizante. Aumentar a frequência de limpeza durante os horários de pico.
- **LIMPAR** diariamente dos dois lados usando uma solução de limpeza aprovada para temperaturas elevadas, a esponja e o porta-esponja ilustrados na página 15.



IMPORTANTE! Limpe as folhas antiaderentes usando **SOMENTE** a esponja e o porta-esponja identificados na página 15. O uso de qualquer outra esponja ou porta-esponja danificará as folhas antiaderentes.

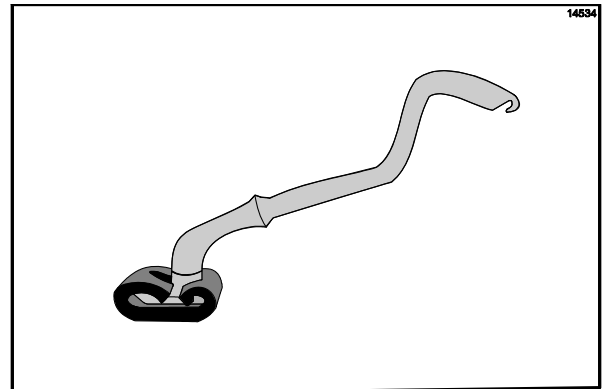


Figura 18

Nota: entre em contato com seu Distribuidor Taylor local para comprar a esponja e o porta-esponja apropriados para a limpeza do grill. (Veja na página 15.)

- **ENXÁGUE** para remover a solução de limpeza e deixe secar sobre uma superfície plana.
- **GIRE** a folha antiaderente diariamente e reinstale no lado oposto àquele usado previamente (lado preto vs. lado marrom).

Inicialização do grill

IMPORTANTE! Todas as chapas do grill **DEVEM ESTAR LIMPAS** antes de dar início a esses procedimentos.

Etapa 1

LIGUE a chave de força.

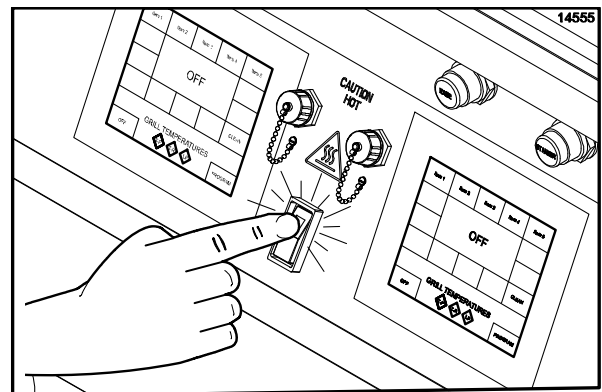


Figura 19

O controle exibirá a palavra "INITIALIZATION" (INICIALIZAÇÃO) durante cinco segundos e em seguida entrará no modo DESLIGADO a mensagem "OFF" (DESLIGADO). Os indicadores da temperatura não acenderão. Será emitido um som durante 20 segundos, exceto se o operador tocar na tela de exibição, no botão Raise (levantar) ou no botão standby.

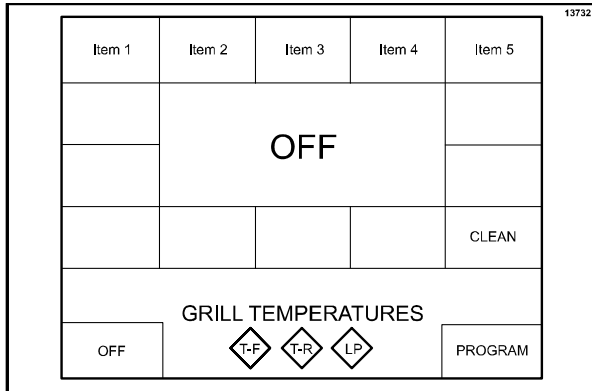


Figura 20

Etapa 2

Toque em um botão do controle para iniciar o grill. O grill começa a aquecer até atingir a temperatura correta. O controle exibirá o item selecionado do menu e indicará "BOTTOM TOO COOL" (CHAPAS INFERIORES MUITO FRIAS) e "TOP TOO COOL" (CHAPAS SUPERIORES MUITO FRIAS). Os indicadores da temperatura acenderão na cor âmbar.

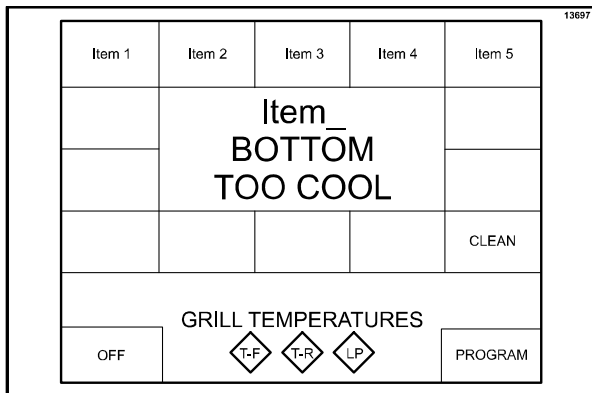


Figura 21

Nota: se ocorrer uma falha de ignição durante a inicialização, pressione o centro do controle. O controle exibirá "OFF" (DESLIGADO). Consulte o problema número 2, itens a, b e c do Guia de Identificação e Solução de Problemas do Grill a Gás na página 42. Depois de decorridos cinco minutos, pressione novamente o botão menu. Se a falha da ignição não estiver resolvida, ligue para um técnico de serviços autorizado da Taylor.

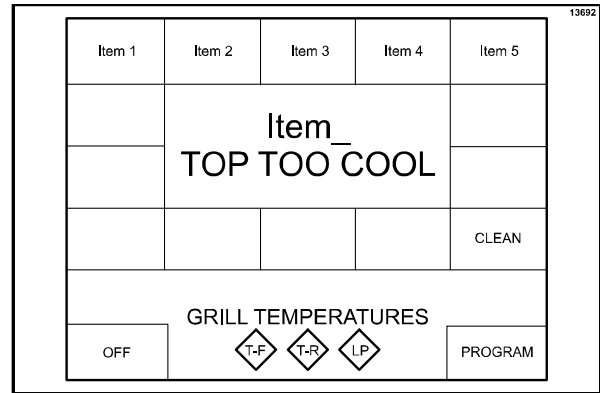


Figura 22

Quando o grill estiver na temperatura correta, não serão mais exibidas as mensagens e os indicadores de temperatura acenderão na cor verde.

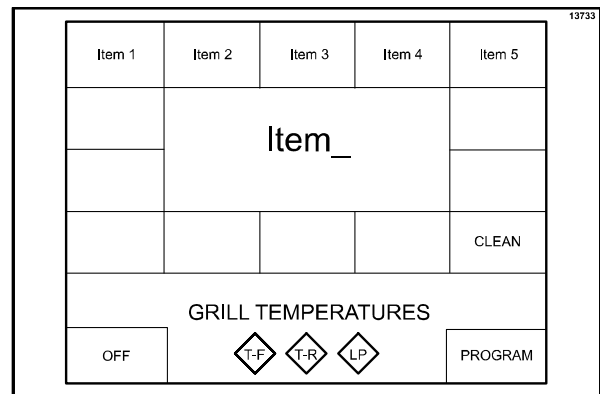


Figura 23

Programação dos itens do menu

Para acessar o Modo de Programação, o controle do grill deverá estar DESLIGADO ou INATIVO.

Etapa 1

Aperte e prenda o botão PROGRAM por aproximadamente cinco segundos para acessar o Modo de Programação.

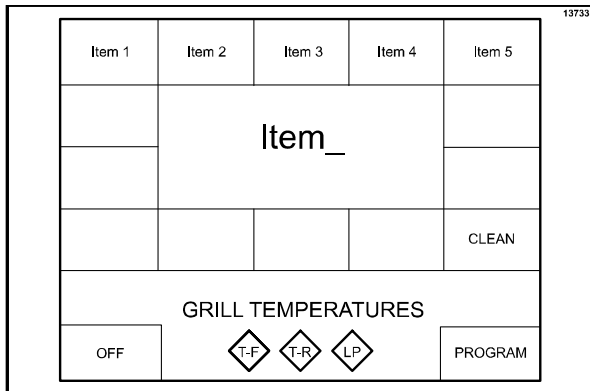


Figura 24

Etapa 2

Aparecerá a tela PASSWORD (SENHA). Digite a senha do operador "STORE1" e pressione o botão OK.

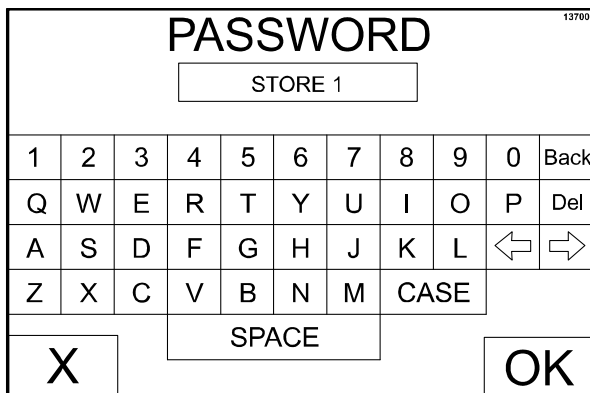


Figura 25

Etapa 3

Aparecerá a tela de PROGRAM MODE (MODO DE PROGRAMAÇÃO).

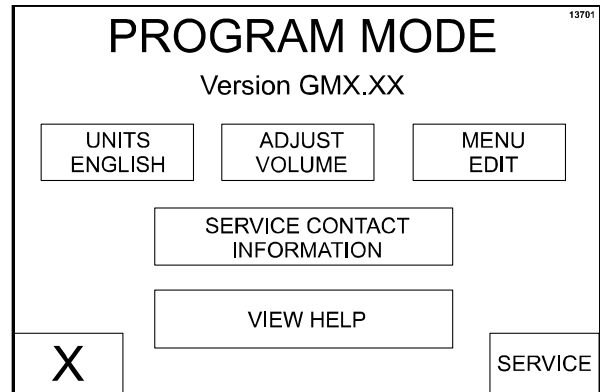


Figura 26

Botão UNITS (UNIDADES)

O botão UNITS é usado para selecionar unidades de medidas inglesas ou métricas. Toda vez que esse botão é pressionado as unidades de temperatura alternam entre F (Fahrenheit) e C (Celsius).

Botão ADJUST VOLUME (AJUSTAR VOLUME)

O botão ADJUST VOLUME exibe o volume atual. Para aumentar ou diminuir o volume, use os botões das setas PARA CIMA ou PARA BAIXO.

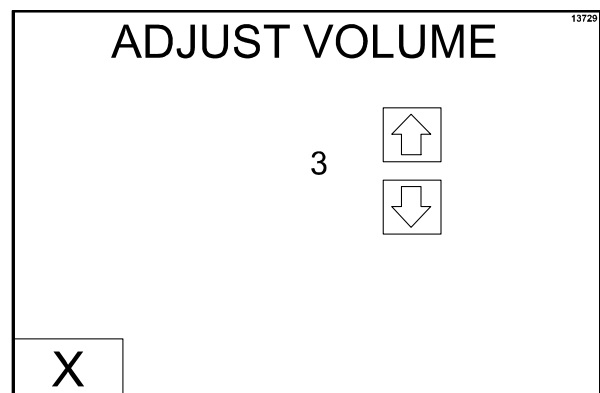


Figura 27

BOTÃO MENU EDIT (EDITAR MENU)

O botão MENU EDIT é usado para programar um item do menu. Ao pressionar esse botão, será exibida a seguinte tela:

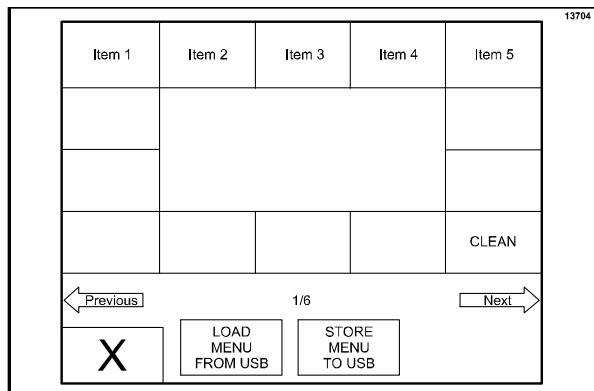


Figura 28

Se houver mais de uma tela de itens do menu, pressione os botões de setas Voltar ou Avançar para acessar os demais itens do menu.

Pressione o botão do item do menu a ser programado. Será exibida a tela abaixo.

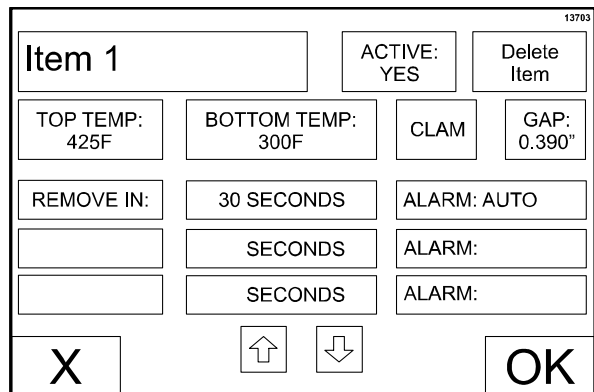


Figura 29

Para editar um item do menu, aperte o botão referente ao item específico para que apareça um teclado virtual. Digite o nome desejado (com até 8 caracteres por linha) e aperte o botão "X" para retornar à tela anterior.

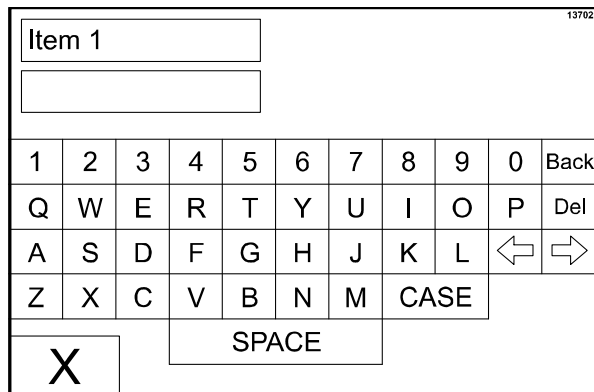


Figura 30

ATIVO: YES (SIM) ou NO (NÃO). Este botão exibe a seleção atual. Pressionar esse o botão passa à seleção oposta. Selecionar YES (SIM) exibirá o item do menu na tela de exibição principal.

TOP TEMP (TEMPERATURA DA CHAPA SUPERIOR): Este botão exibe a atual temperatura definida para o platen. Para aumentar ou diminuir a temperatura, use os botões das setas PARA CIMA ou PARA BAIXO.

BOTTOM TEMP (TEMPERATURA DA CHAPA INFERIOR): Este botão exibe a atual temperatura definida para a superfície inferior do grill. Para aumentar ou diminuir a temperatura, use os botões das setas PARA CIMA ou PARA BAIXO.

Nota: ao ajustar as temperaturas para um determinado item, os limites são de 66 °C a 232 °C (150 °F a 450 °F) para o platen e de 66 °C a 204 °C (150 °F a 400 °F) para a superfície inferior do grill. Se as temperaturas definidas forem inferiores ou superiores às temperaturas limites, o ponto definido no controle mudará automaticamente para 66 °C e 232 °C (150 °F e 450 °F), respectivamente.

CLAM/FLAT (GRILL COM TAMPA ARTICULADA/GRILL PLANO): Este botão exibe a definição atual (CLAM ou FLAT) associada à função. Pressionar esse o botão passa para a seleção contrária.

GAP: Este botão ficará ativo somente quando for selecionada a opção CLAM. O botão exibe o gap do platen (em polegadas ou mm) associada à FUNÇÃO. Para aumentar ou diminuir o gap, use os botões das setas PARA CIMA ou PARA BAIXO.

FUNÇÕES DE TEMPOS MÚLTIPLOS: Há apenas uma função de tempo para itens “clam” e no máximo 3 funções de tempo para cada item do menu “flat”. Cada função possui um conjunto de parâmetros associados a ela. Será exibida a função que está associada com o item do menu. Pressionar a função 1, função 2 ou função 3 fará com que apareça a próxima função da lista. As funções fornecidas são:

- REMOVE IN (RETIRAR EM)
- TURN IN (VIRAR EM)
- SEAR IN (CRESTAR EM)

ALARM AUTO/MANUAL (ALARME AUTOMÁTICO/MANUAL): Este botão exibe a atual condição do modo de alarme. Pressionar esse o botão passa para a seleção contrária.

Se ALARM AUTO (ALARME AUTOMÁTICO) estiver selecionado, o alarme interromperá automaticamente depois de decorridos cinco segundos. A seleção ALARM MANUAL (ALARME MANUAL) requer que o operador toque em qualquer parte da tela de exibição ou nos botões Raise ou standby para suspender o alarme.

XXX SECONDS (XXX SEGUNDOS): Este botão exibe o tempo associado, em segundos, com o item do menu. Para aumentar ou diminuir a definição do tempo em segundos, use os botões das setas PARA CIMA ou PARA BAIXO.

Após concluir todas as seleções de programação, salve essas seleções pressionando o botão OK. Para retornar à tela de exibição principal sem salvar as seleções de programação, aperte o botão X.

Botão SERVICE CONTACT INFORMATION (INFORMAÇÕES PARA CONTATOS DE SERVIÇOS)

Aperte o botão SERVICE CONTACT INFORMATION para visualizar todas as informações programadas de contatos para serviços.



Figura 31

Botão VIEW HELP (VISUALIZAR AJUDA)

Este botão ainda não está funcionando e será disponibilizado futuramente.

Como carregar itens do menu do restaurante para o USB

A mesma unidade flash USB usada para transferir o software para o grill pode ser utilizada para realizar este procedimento.

Etapa 1

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

Nota: os grills fabricados antes do número de série M1035495 exigem que o painel de controle dianteiro seja abaixado para acessar as placas de exibição do controle.

Etapa 2

Insira a unidade flash USB na porta USB.

Etapa 3

Aperte e prenda o botão PROGRAM por cinco segundos para acessar o Modo de Programação.

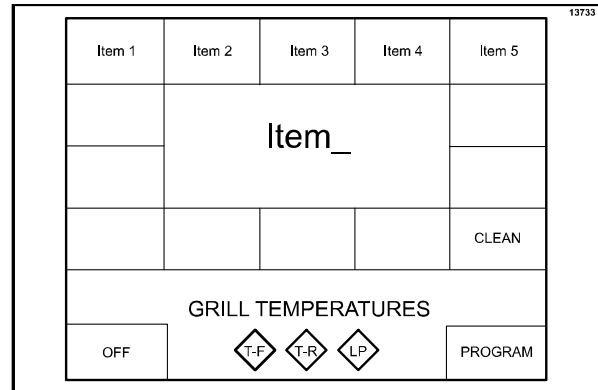


Figura 32

Etapa 4

Digite a senha do operador “STORE1” e pressione o botão OK.

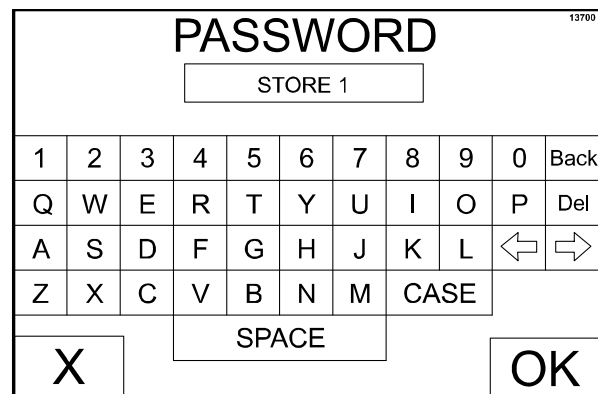


Figura 33

Etapa 5

Pressione o botão MENU EDIT (EDITAR MENU) .

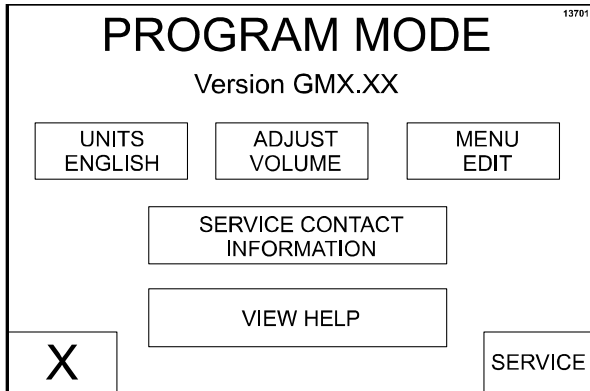


Figura 34

Etapa 6

Pressione o botão STORE MENU TO USB (ARMAZENAR MENU NO USB) .

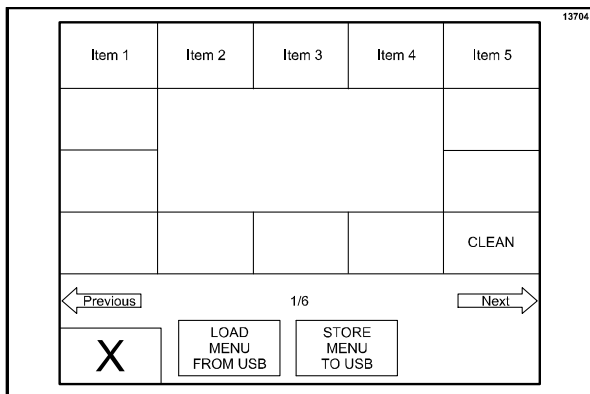


Figura 35

Etapa 7

Usando o teclado exibido no controle, digite o nome de um arquivo (com até 8 caracteres) para salvar os itens do menu. Pressione o botão OK. Os itens do menu serão salvos na unidade flash USB.

Etapa 8

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

Nota: os grills fabricados antes do número de série M1035495 exigirão a reinstalação do painel de controle dianteiro.

Como carregar itens do menu do USB

Depois de instalar corretamente o software na unidade flash USB, será possível programar a próxima placa de controle a partir dessa unidade.

Etapa 1

Repita as etapas 1 a 5 da seção “Como carregar itens do menu do restaurante para o USB”.

Etapa 2

Pressione o botão LOAD MENU FROM USB (CARREGAR MENU A PARTIR DO USB) .

Etapa 3

O controle pode exibir até 5 opções de menu diferentes carregadas na unidade flash USB. Selecione o botão para selecionar o menu correto a ser carregado. Depois de carregado o menu, o controle exibirá a mensagem “DONE” (PRONTO) na parte inferior da tela.

Etapa 4

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

Etapa 5

Para carregar itens do menu da unidade flash USB para outra placa de controle, repita estes procedimentos de transferência do software.

Nota: os grills fabricados antes do número de série M1035495 exigirão a reinstalação do painel de controle dianteiro.

Disposição e remoção das carnes

Devem-se observar os procedimentos de disposição das carnes no grill. A carne deve ser disposta sobre a superfície inferior do grill, de frente para trás. Quando o ciclo de cozimento estiver concluído, o platen (chapa superior) levantará.

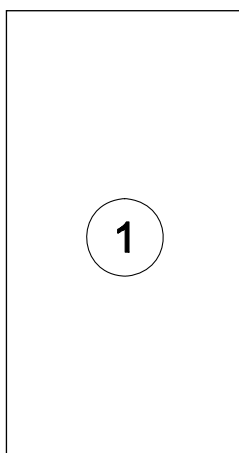
Nota: é extremamente importante que todas as carnes sejam retiradas da superfície inferior do grill na mesma sequência em que foram colocadas antes do cozimento.

As carnes devem ser removidas imediatamente após o platen ABRIR e depois de terem sido temperadas.

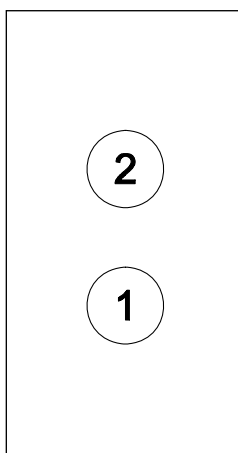
As carnes são geralmente colocadas duas de cada vez, de frente para trás e da direita para a esquerda do grill. A ordem de remoção das carnes é indicada nos diagramas pelo número que aparece no centro de cada uma delas.

Grills da série L (versão com platen mais longo)

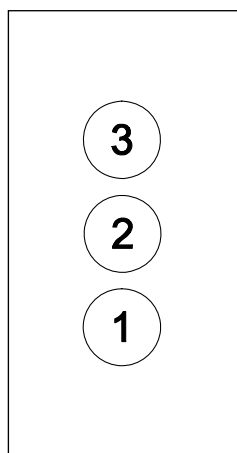
1 carne



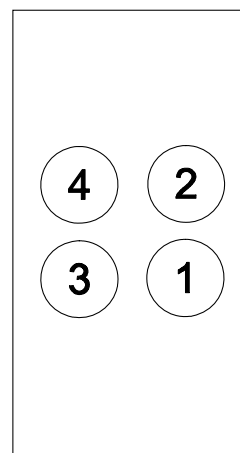
2 carnes



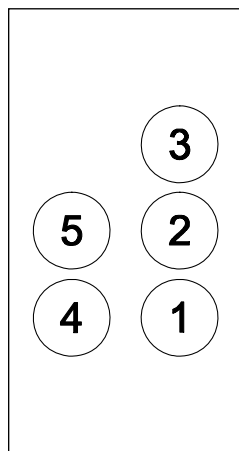
3 carnes



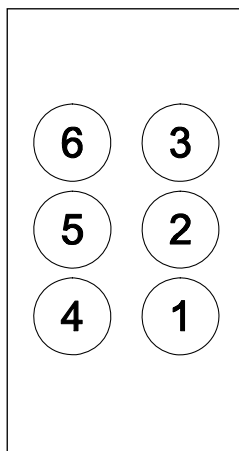
4 carnes



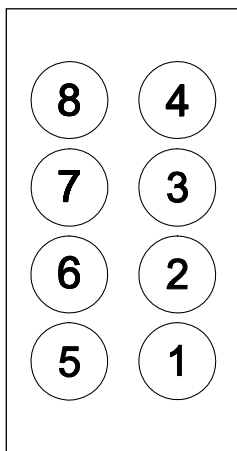
5 carnes



6 carnes

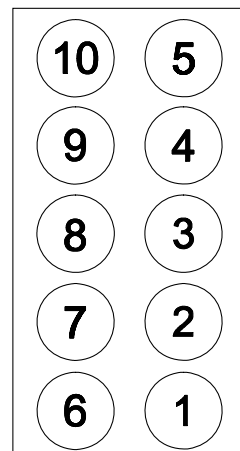


8 carnes



máximo de 8 carnes com diâmetro de 120 mm (4-3/4")

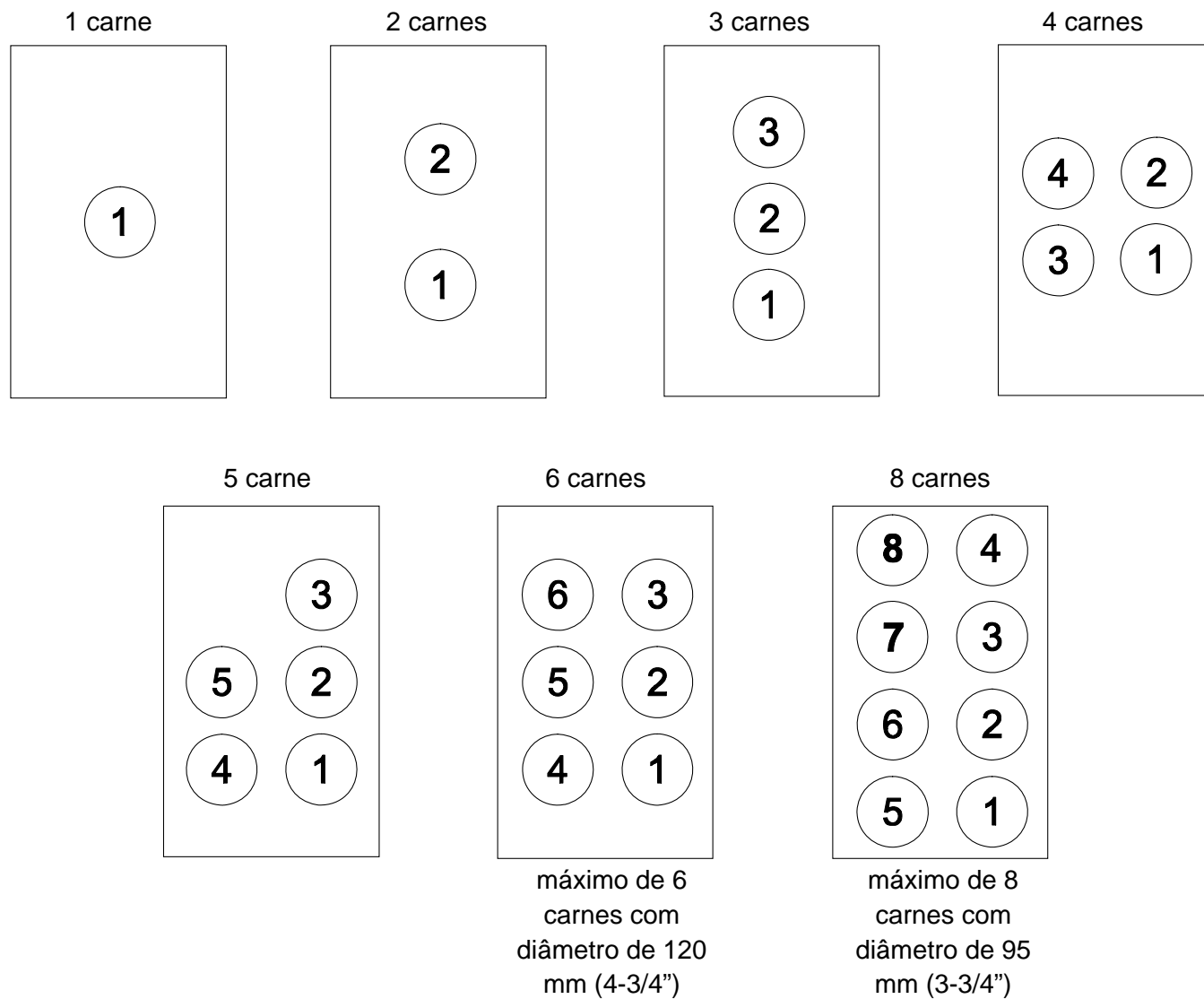
10 carnes



máximo de 10 carnes com diâmetro de 95 mm (3-3/4")

Disposição e remoção das carnes (continuação)

Grills da série C (versão com platen mais curto)



Procedimentos de operação

Cozimento dos alimentos

Etapa 1

Selecione o item do menu a ser cozido. O grill encontra-se na temperatura correta se o controle não exibir nenhuma mensagem e os indicadores de temperatura do grill estiverem acesos na cor verde.

Etapa 2

Disponha rapidamente os alimentos, de frente para trás, sobre a superfície inferior do grill.

Etapa 3

Pressione o botão STANDBY uma vez.

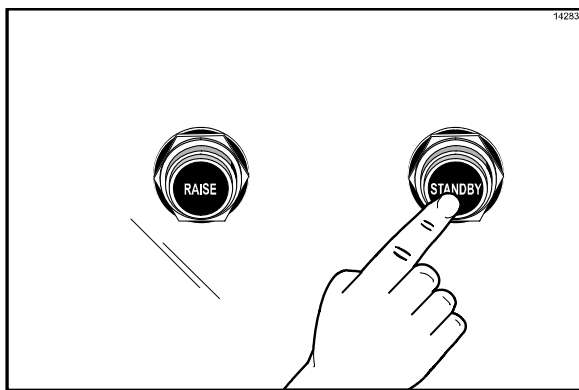


Figura 36

A tela exibirá as palavras “MOVING DOWN” (BAIXANDO) enquanto o platen estiver baixando no sentido da superfície de cozimento.

Durante o ciclo de cozimento, a tela mostrará o nome do item atual do menu , “REMOVE IN” (REMOVER EM) e o tempo restante até que o alimento deva ser retirado.

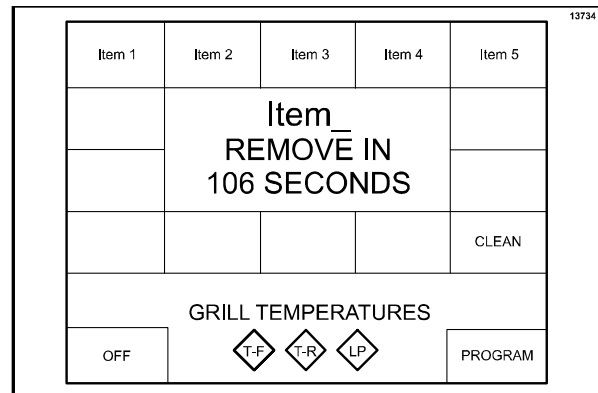


Figura 37

No final do ciclo de cozimento, o controle exibirá a mensagem “DONE” (PRONTO), será emitido um tom e o platen levantará automaticamente.

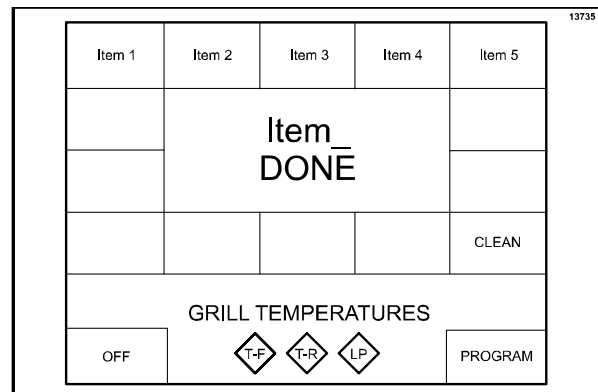


Figura 38

Nota: pressione o botão RAISE (LEVANTAR) para cancelar o ciclo de cozimento a qualquer momento. Será emitido um som, a tela exibirá a mensagem “CANCEL” (CANCELAR) durante cinco segundos e, em seguida, o grill entrará no modo IDLE (INATIVO).

Procedimentos de standby

Sempre que o grill não estiver operando e não houver alimentos cozinhando, deve-se colocar o platen na posição de STANDBY.

Etapa 1

Para colocar o platen na posição de STANDBY, pressione duas vezes o botão STANDBY enquanto o grill estiver aberto.

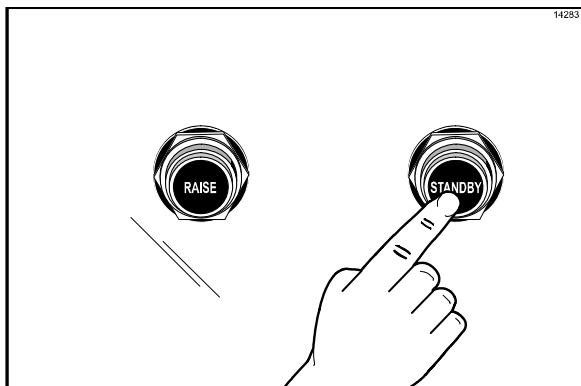


Figura 39

O controle exibirá a mensagem "GOING TO STANDBY" (PASSANDO PARA STANDBY) e depois mudará para "STANDBY".

Etapa 2

Pressione o botão RAISE (LEVANTAR) para levantar o platen até a posição ABERTA e reiniciar o cozimento.

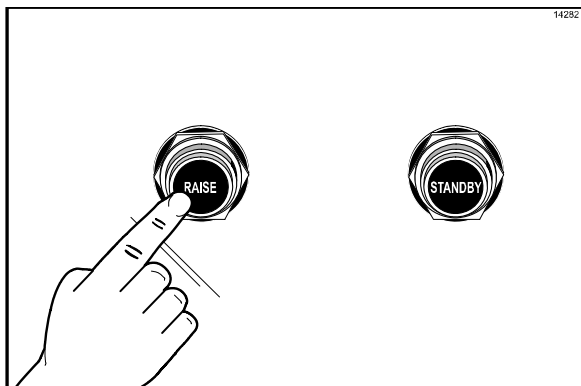


Figura 40



ATENÇÃO: Nunca use força para levantar o platen. Isso poderá causar danos aos componentes. Use sempre o botão RAISE para levantar o platen!

Parâmetros do menu

Para visualizar as configurações e temperaturas verdadeiras do item atual, pressione e prenda o botão do item do menu por pelo menos 5 segundos. A tela exibirá o tempo de cozimento, configuração do gap, pontos de definição da temperatura e as leituras reais de temperatura de cada área para o item do menu em questão.

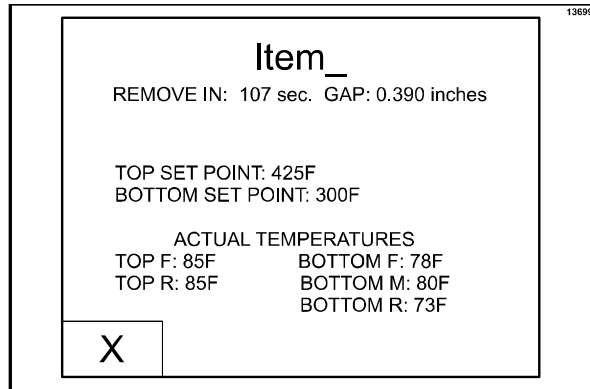


Figura 41

Se nenhum botão for pressionado durante 20 segundos, o controle voltará à exibição normal. Pressionar o botão "X" fará com que a tela retorne à página de exibição principal.

Limpeza após cada ciclo de cozimento

Etapa 1

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

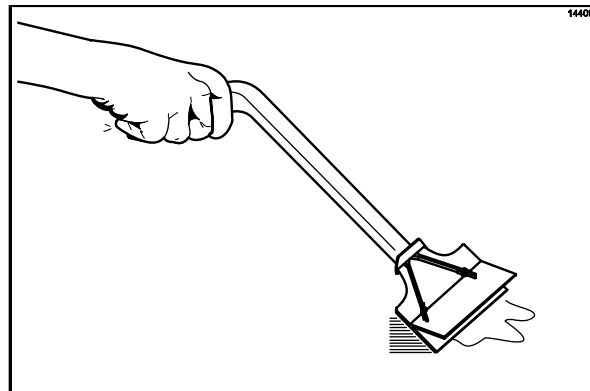


Figura 42

Etapa 2

Use o rodo para limpar a folha antiaderente do platen. Mantenha o cabo em um pequeno ângulo para cima. Limpe a folha com movimentos de cima para baixo. (**Nota:** não exerça pressão excessiva ao limpar a folha antiaderente com o rodo, pois poderá riscar ou rasgar a folha.)

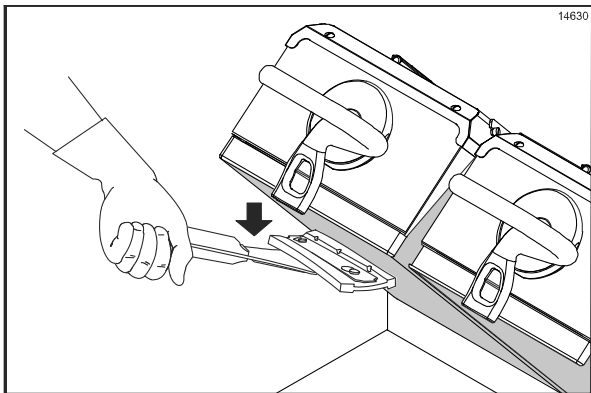
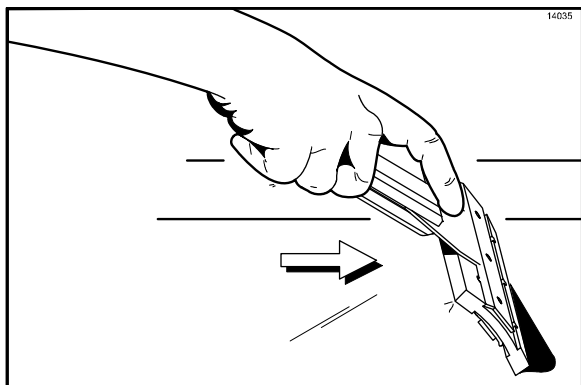


Figura 43

Etapa 3

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



Etapa 4

Use o pano do grill 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 antiaderente, limpe-a com um pano apropriado para o grill, umedecido em sanitizador e dobrado. Repita esse procedimento pelo menos **quatro vezes** por hora.



ATENÇÃO: A superfície do platen é muito **QUENTE!** Para evitar queimaduras, tenha muito cuidado ao limpar a folha antiaderente.

Procedimentos diários de limpeza

Nota: o modelo L811 com três platen foi selecionado para ilustrar os procedimentos detalhados. Para grills equipados com menos de três platen, realize as etapas abaixo conforme apropriado para a configuração específica do grill.

Etapa 1

Levante o platen (chapa superior) para a posição **ABERTA** pressionando o botão vermelho **RAISE** (**LEVANTAR**).

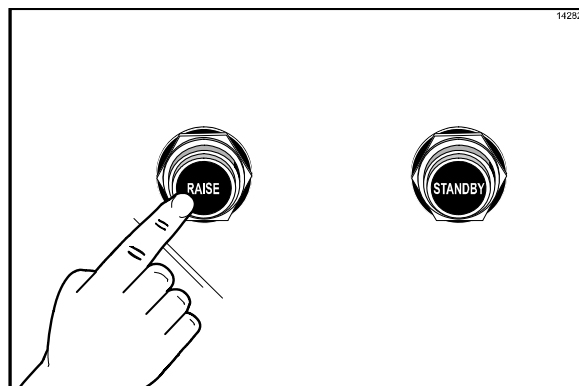


Figura 44



ATENÇÃO: Nunca use força para levantar o platen. Isso poderá causar danos aos componentes. Use sempre o botão **RAISE** para levantar o platen!

Nota: **NÃO** desligue a chave de energia enquanto os platen estiverem "baixados".

Etapa 2

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

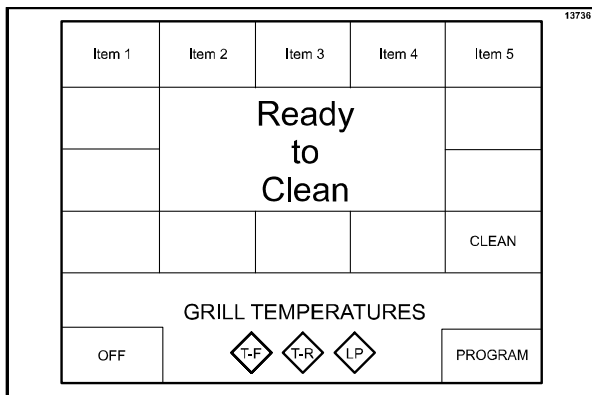


Figura 45

Etapa 3

Pressione o botão RAISE para cancelar o alarme.

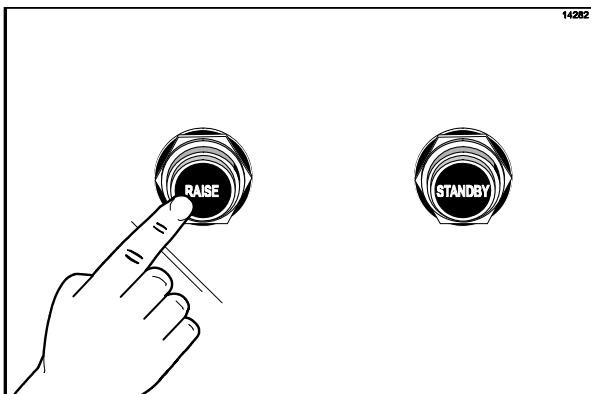


Figura 46

Etapa 4

Coloque luvas resistentes ao calor.

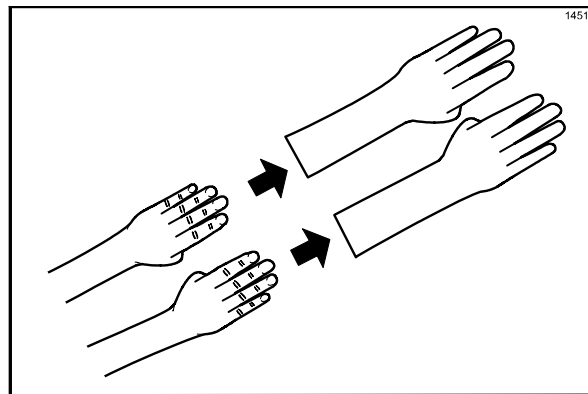


Figura 47



ATENÇÃO: A superfície do platen e as folhas antiaderentes estão extremamente quentes. Use extrema cautela, para evitar queimaduras.

Etapa 5

Limpe a superfície exposta das folhas antiaderentes com um pano limpo e umedecido com sanitizante.

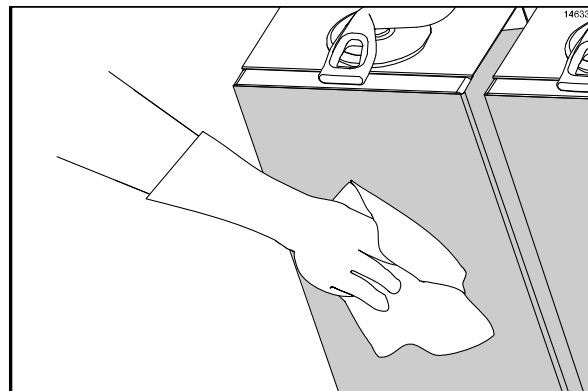


Figura 48

Etapa 6

Retire o clipe, o retentor e a folha antiaderente. Leve essas peças ao tanque para lavar e enxaguar.

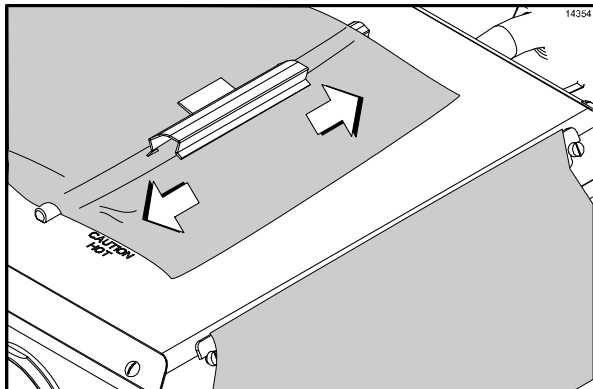


Figura 49

Etapa 7

Repita as etapas 1 a 6 para os demais platens.

Etapa 8

Lave e enxágue os cliques e retentores no tanque. Deixe-os de lado para usar futuramente.

Etapa 9

Coloque as folhas antiaderentes de lado sobre uma superfície plana e limpa próxima ao tanque, até a hora de limpá-las mais. **Não dobre, não faça rugas, nem coloque as folhas sobre objetos afiados.**

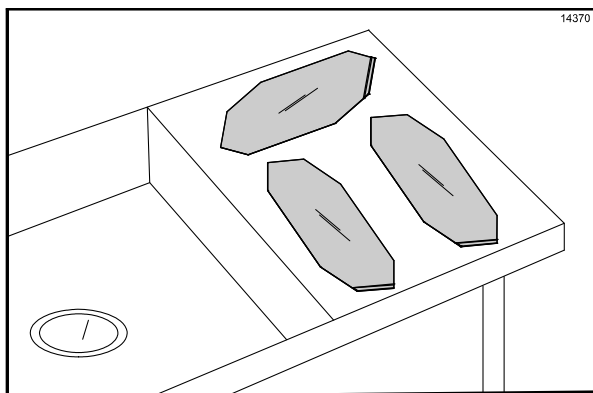


Figura 50

Etapa 10

Raspe a superfície **inferior** do grill com o raspador, usando movimentos da frente para trás.

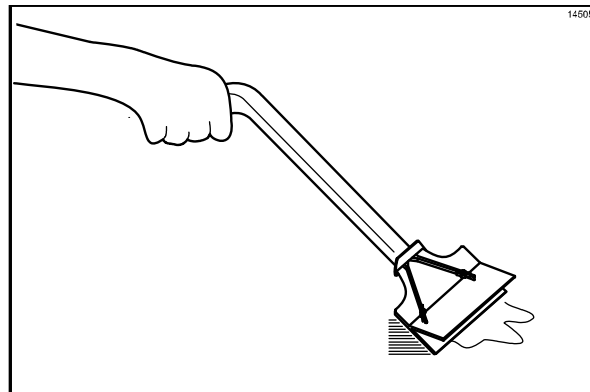


Figura 51

Etapa 11

Use o rodo de limpeza para empurrar a gordura residual até as calhas de gordura.

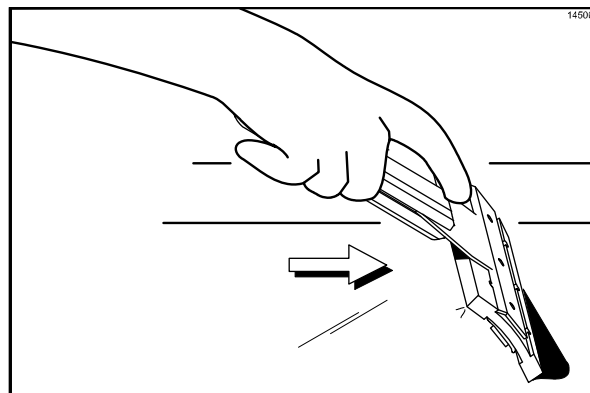


Figura 52

Etapa 12

Remova, limpe e reinstale as calhas de gordura.

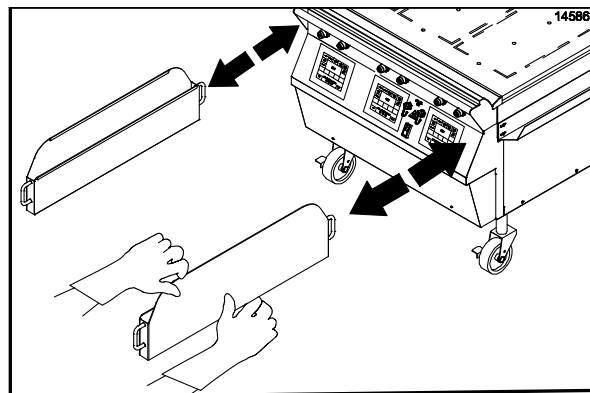


Figura 53

Etapa 13

Usando uma solução de limpeza aprovada de temperatura elevada para o grill, despeje aproximadamente 90 ml (3 oz.) em cada área de cozimento de 305 mm (12").

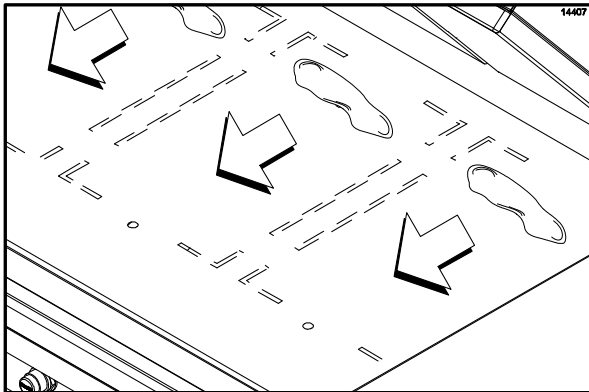


Figura 54

Etapa 14

Coloque a esponja não abrasiva firmemente no porta-esponja.



IMPORTANTE! Use **SOMENTE** a esponja e o porta-esponja identificados na página 15. O uso de qualquer outra esponja ou porta-esponja danificará as folhas antiaderentes.

Etapa 15

Mergulhe a esponja na solução de limpeza para o grill.

IMPORTANTE: Durante as próximas etapas, **NÃO ESFREGUE** ao aplicar a solução de limpeza no grill:

Etapa 16

Aplique a solução de limpeza na parte da frente dos platens.

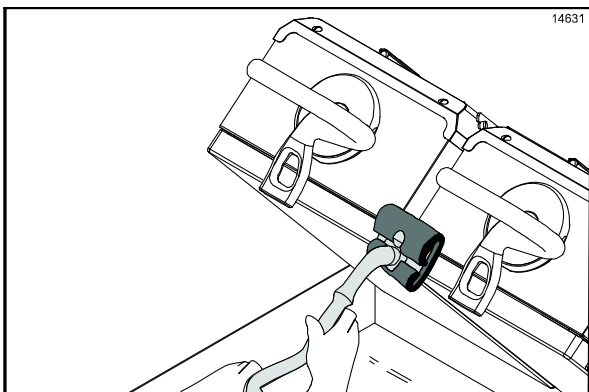


Figura 55

Etapa 18

Aplique a solução de limpeza na parte inferior dos cabos dos platens.

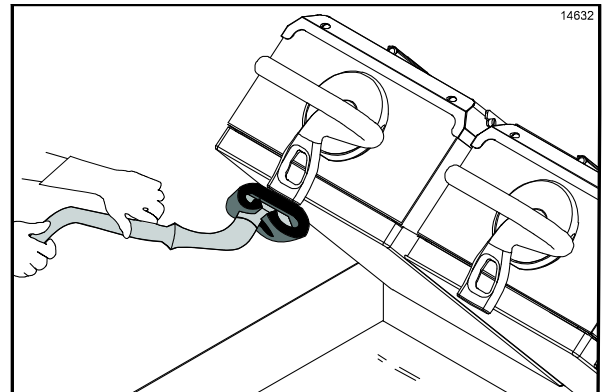


Figura 56



NÃO use raspadores metálicos, esponjas abrasivas, grelhas ou escovas de arame, pois poderão danificar os componentes do grill. Isso poderá causar danos aos componentes.

Etapa 18

Aplique a solução de limpeza nas superfícies dos platens.

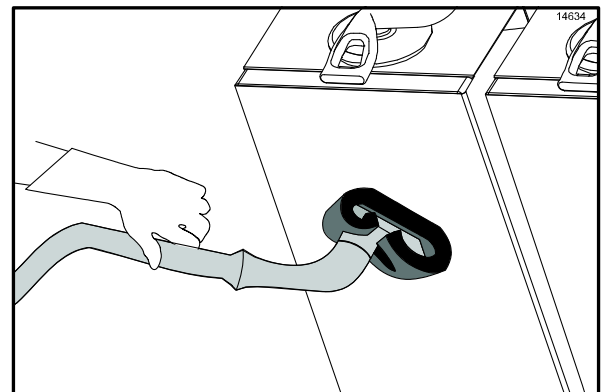


Figura 57

Etapa 19

Aplique a solução de limpeza no lado posterior dos platens.

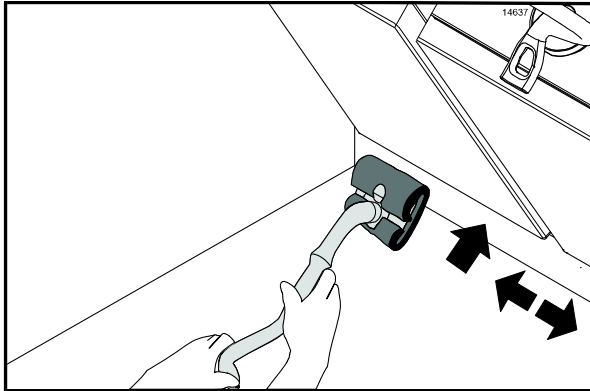


Figura 58

Etapa 20

Aplique a solução de limpeza do grill nas bordas externas dos platens direito e esquerdo.

Etapa 21

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

Somente para o modelo 811: Pressione duas vezes o botão STANDBY para baixar o platen do meio. Aplique a solução para limpeza de grill nos dois lados do platen do meio.

Etapa 22

Aplique a solução de limpeza do grill nas bordas internas dos platens direito e esquerdo.

Etapa 23

Pressione o botão RAISE para levantar o platen baixado.

Etapa 24

Esfregue levemente o lado da frente dos platens e a parte inferior de seus cabos com a esponja não abrasiva até desprender toda a sujeira com a solução de limpeza do grill. No caso de sujeiras mais resistentes, coloque uma quantidade adicional da solução de limpeza e esfregue levemente. **Ainda não enxágue os platens.**

Etapa 25

Esfregue levemente as superfícies dos platens.

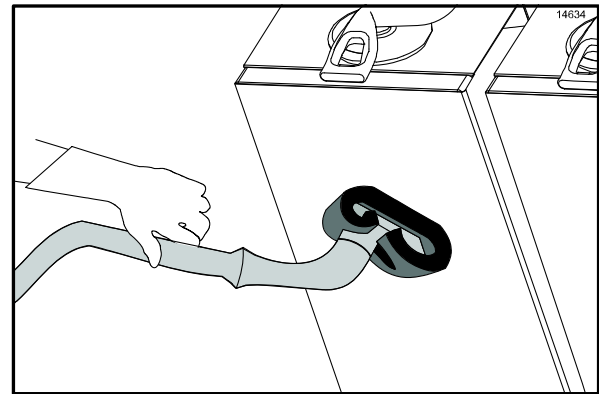


Figura 59

Etapa 26

Esfregue levemente o lado posterior dos platens.

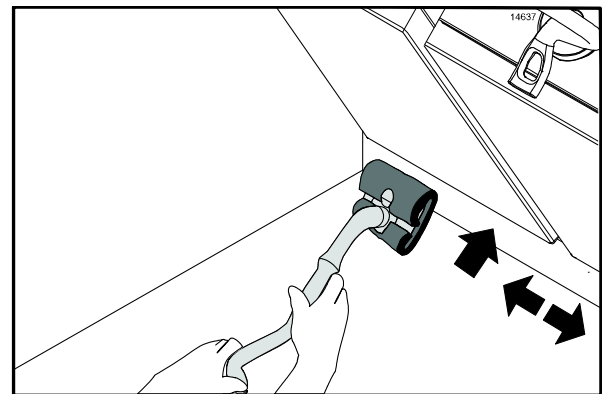


Figura 60

Etapa 27

Esfregue levemente as bordas externas dos platens direito e esquerdo.

Etapa 28

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

Somente para o modelo 811: Pressione duas vezes o botão STANDBY para baixar o platen do meio. Esfregue levemente 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 para levantar o platen baixado.

Etapa 31

Com um pano limpo e umedecido com sanitizador, limpe a frente, as laterais e a parte posterior das chapas superiores.

Etapa 32

Com um pano limpo e umedecido com sanitizador, enxágue a parte inferior dos cabos e a frente, as laterais e a parte posterior das chapas superiores dos platens.

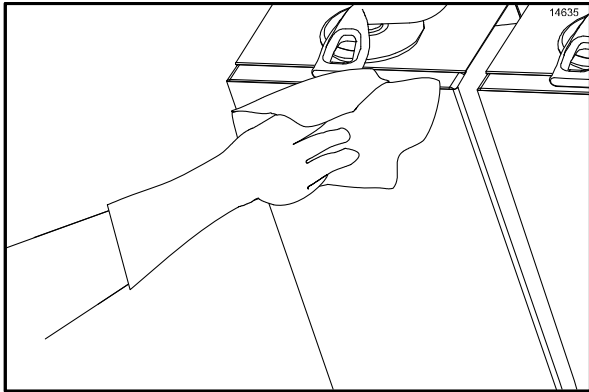


Figura 61

Etapa 33

Com um pano limpo e umedecido com sanitizador, limpe a superfície dos platens.

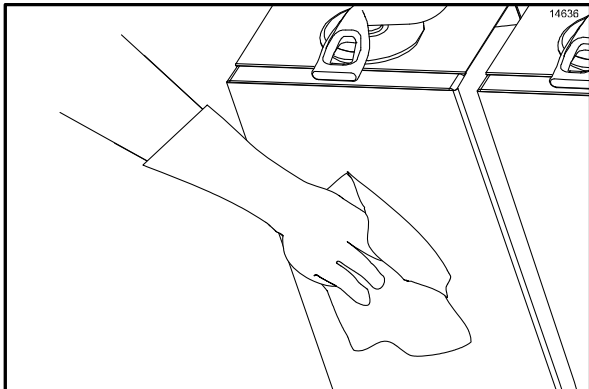


Figura 62

Etapa 34

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

Somente para o modelo 811: Pressione duas vezes o botão STANDBY para baixar o platen do meio. Com um pano limpo e umedecido com sanitizador, limpe os dois lados do platen do meio.

Etapa 35

Com um pano limpo e umedecido com sanitizador, limpe os cantos internos dos platens direito e esquerdo.

Etapa 36

Pressione o botão RAISE para levantar o platen baixado.

Etapa 37

Usando um pano umedecido em sanitizador, limpe a parte externa de todos os platens, principalmente na parte traseira (próximo ao conjunto do braço).

Etapa 38

Começando pela parte posterior do grill inferior, espalhe a solução de limpeza restante sobre toda a superfície. **Não esfregue ao aplicar o produto.**

Etapa 39

Esfregue levemente a superfície com a esponja não abrasiva até desprender toda a sujeira com a solução de limpeza do grill.

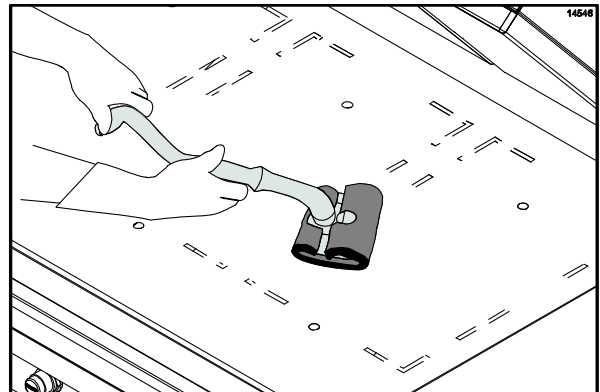


Figura 63

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 fortes de água para limpar ou enxaguar o grill.



NÃO use água fria ou gelo para esfriar o platen ou a superfície inferior do grill.

A inobservância dessas instruções poderá resultar em:

-  choque elétrico grave
-  queimaduras causadas pelo vapor quente
-  acúmulo de líquido no interior do grill e a destruição de seus componentes elétricos
-  superfícies de cozimento danificadas

Etapa 40

Despeje água morna cuidadosamente sobre a superfície inferior do grill, no sentido de trás para frente. Use o rodo para remover a solução de limpeza da superfície do grill.

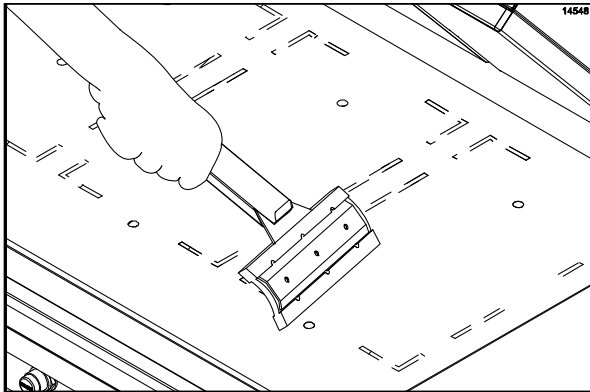


Figura 64



Para evitar danos ao grill:

- Nunca use telas para grill na superfície do platen ou da chapa inferior do grill.
- Nunca use produtos abrasivos ou soluções de limpeza além daquelas aprovadas.
- Nunca permita que o raspador do grill 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 sobre a superfície inferior do grill. Limpe a superfície inferior do grill até remover todos os resíduos.

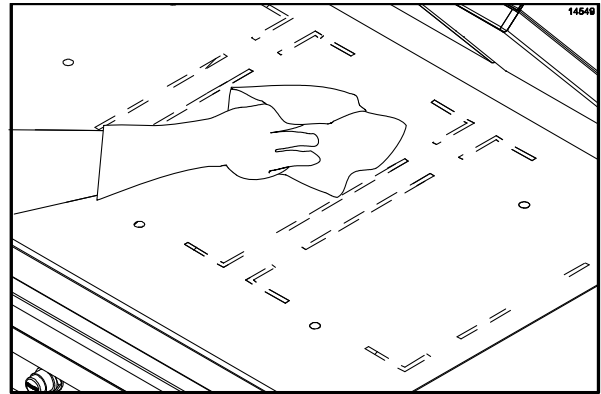


Figura 65



IMPORTANTE! A Etapa 42 deverá ser executada usando **SOMENTE** a esponja e o porta-esponja identificados na página 15. O uso de qualquer outra esponja ou porta-esponja danificará a folha antiaderente.

Nota: entre em contato com seu Distribuidor Taylor local para comprar a esponja e o porta-esponja apropriados para a limpeza do grill. (Veja na página 15.)

Etapa 42

Estenda as folhas antiaderentes sobre a superfície inferior do grill. Limpe delicadamente ambos os lados das folhas usando uma solução de limpeza apropriada para temperaturas elevadas, a esponja e porta-esponja do grill.

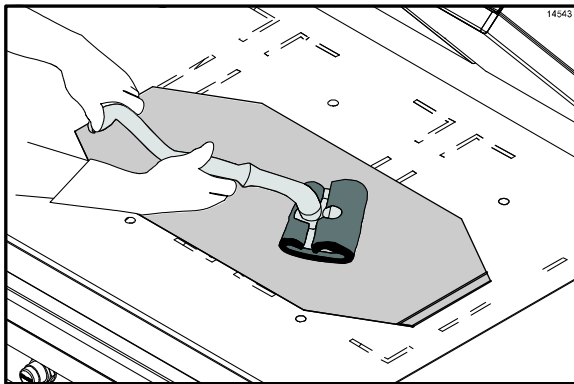


Figura 66

Etapa 43

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

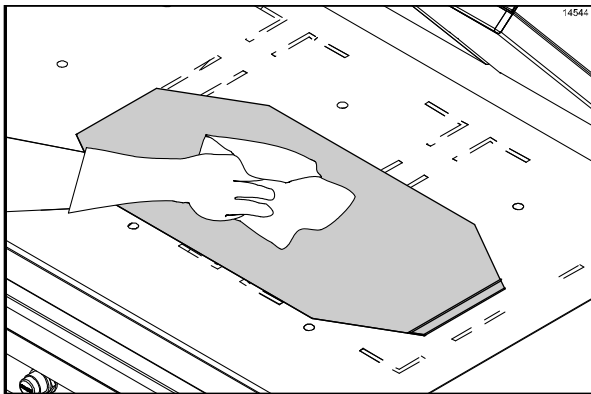


Figura 67

Etapa 44

Coloque as folhas antiaderentes sobre uma superfície plana limpa e sanitizada; deixe para secar até dia seguinte.

Etapa 45

Limpe a superfície inferior do grill com um pano limpo e umedecido com sanitizante. Repita esta etapa até não haver mais sujeira visível.

Etapa 46

Remova e esvazie as calhas de gordura.

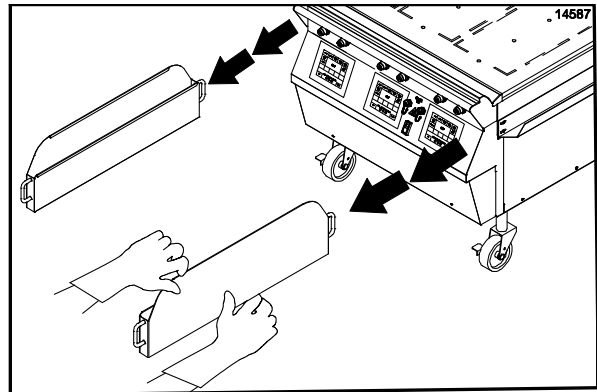


Figura 68

Etapa 47

Lave, enxágue e reinstale as calhas de gordura.

Etapa 48

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

Etapa 49

Limpe todos os painéis externos.

Somente para restaurantes que permanecem abertos 24 horas:

Reinstale as folhas antiaderentes, cuidando para usar o lado oposto daquele usado anteriormente. Prenda as folhas com os cliques de fixação e retentores. Coloque o grill em funcionamento de acordo com as instruções que iniciam na página 17.

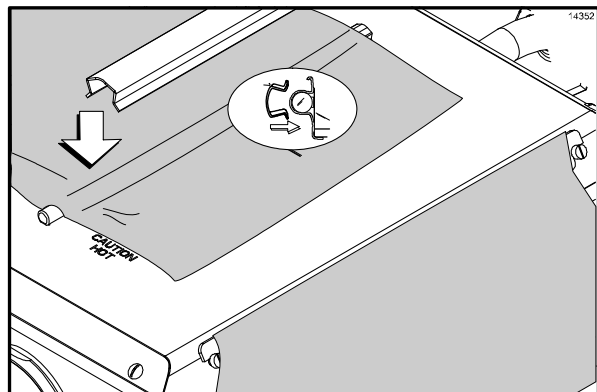


Figura 69

Somente para restaurantes que não permanecem abertos 24 horas:

Etapa 50

Aplique uma leve camada de óleo vegetal sobre toda a superfície **inferior** do grill.

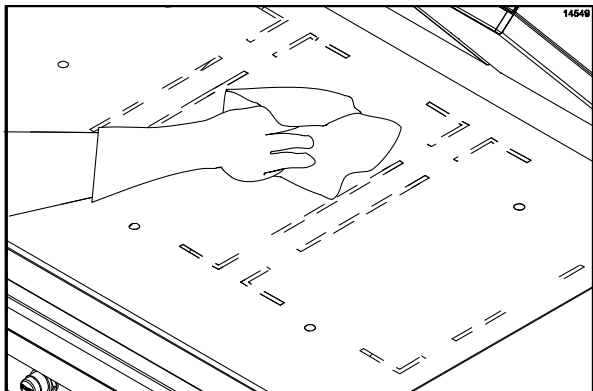


Figura 70

Etapa 51

Deixe os platens **ABERTOS** durante a noite.

Etapa 52

DESLIGUE a chave de força.

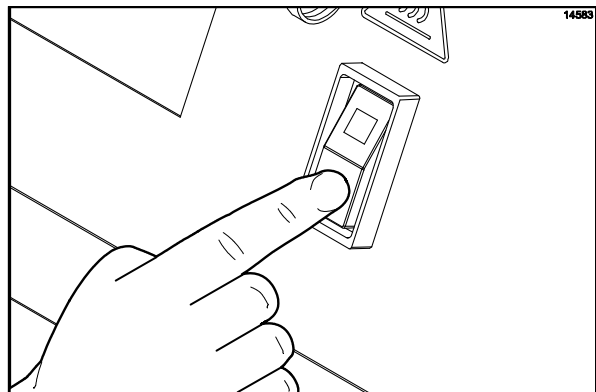


Figura 71

Seção 7 Guia para identificação e solução de problemas

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO
1. Um dos lados do grill não esquenta. O controle exibirá a mensagem "PROBE FAULT" (FALHA DO SENSOR).	a. Uma das conexões de energia não está conectada.	a. Verifique a conexão de energia.
	b. Houve queda do disjuntor do restaurante.	b. Rearme o disjuntor do restaurante.
	c. O contator está com defeito.	c. Chame um técnico de manutenção.
	d. O aquecedor está com defeito.	d. Chame um técnico de manutenção.
	e. A chave de limite superior está com defeito.	e. Chame um técnico de manutenção.
	f. O relé de estado sólido está com defeito.	f. Chame um técnico de manutenção.
2. Uma das áreas de aquecimento não esquenta. A tela exibe a mensagem "TOO COOL" (MUITO FRIA).	a. A placa de interface está com defeito.	a. Chame um técnico de manutenção.
	b. O relé de estado sólido está com defeito.	b. Chame um técnico de manutenção.
	c. O sistema de fiação de controle está com defeito.	c. Chame um técnico de manutenção.
3. Uma das áreas de aquecimento está esquentando demais. A tela exibe a mensagem "TOO HOT" (MUITO QUENTE).	a. A placa de interface está com defeito.	a. Chame um técnico de manutenção.
	b. O relé de estado sólido está com defeito.	b. Chame um técnico de manutenção.
4. O grill não liga quando a chave de força se encontra na posição ON (LIGADA).	a. O disjuntor do restaurante disparou.	a. Rearme o disjuntor do restaurante.
	b. O cabo de controle não está devidamente conectado.	b. Reconecte o cabo.
	c. O fusível na caixa de controle está queimado.	c. Chame um técnico de manutenção.
	d. A chave de força está com defeito.	d. Chame um técnico de manutenção.
5. O platen não fica no modo de STANDBY, mas permanece na posição COOK (COZIMENTO).	a. Uso incorreto do botão STANDBY.	a. Pressione o botão STANDBY dentro de cinco segundos após baixar o platen para a posição COOK (COZIMENTO).
	b. Problemas com as conexões dos fios.	b. Chame um técnico de manutenção.

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO
6. O platen não fica na posição COOK (COZIMENTO) ou STANDBY.	a. A temperatura não é suficiente para satisfazer o LED do indicador.	a. Aguarde até o LED do indicador mudar para cor verde.
	b. O sistema de fiação de controle está com defeito.	b. Chame um técnico de manutenção.
	c. A placa de interface está com defeito.	c. Chame um técnico de manutenção.
	d. A chave de engate está com defeito.	d. Chame um técnico de manutenção.
	e. O solenoide de bloqueio está com defeito.	e. Chame um técnico de manutenção.
	f. O controle do processador está com defeito.	f. Chame um técnico de manutenção.
	g. O sistema pneumático está com defeito.	g. Chame um técnico de manutenção.
7. O platen não fica na posição COOK (COZIMENTO), mas permanece no modo de STANDBY.	a. O alimento não está dentro das especificações.	a. O alimento deve atender as especificações (espessura e forma corretas, etc.).
	b. O controle do processador não está devidamente ajustado.	b. Chame um técnico de manutenção.
8. O platen abre muito rapidamente.	a. A válvula retentora / orifício está incorreta ou faltando.	a. Chame um técnico de manutenção.
9. A tela exibe a mensagem "PLATEN NOT LATCHED" (PLATEN NÃO ESTÁ TRANCADO).	a. O sistema pneumático está com defeito.	a. Chame um técnico de manutenção.
	b. A chave de engate está com defeito.	b. Chame um técnico de manutenção.
	c. O solenoide de bloqueio está com defeito.	c. Chame um técnico de manutenção.
10. A tela exibe a mensagem "UPPER PLATEN STUCK" (PLATEN EMPERRADO).	a. Os rolamentos do braço estão sujos.	a. Chame um técnico de manutenção.
	b. O cilindro de ar comprimido está com defeito.	b. Chame um técnico de manutenção.
	c. As linhas de ar para os cilindros estão obstruídas.	c. Chame um técnico de manutenção.

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO
11. O platen não baixa até a altura predefinida do gap.	a. Acúmulo excessivo de resíduos queimados nas proteções.	a. Siga os procedimentos de fechamento para limpar e remover o acúmulo de resíduos queimados das proteções.
	b. Placa de interface do motor defeituosa.	b. Chame um técnico de manutenção.
	c. Conexões de fios soltas.	c. Chame um técnico de manutenção.
	d. Controlador da tela principal com defeito. e. Motores e cabos defeituosos.	d. Chame um técnico de manutenção. e. Chame um técnico de manutenção.
12. O alimento não está suficientemente cozido ou está cozido demais.	a. A folha antiaderente está desgastada.	a. Troque a folha antiaderente.
	b. Tempo de cozimento incorreto.	b. Reajuste o controle do processador para o tempo correto.
	c. Definição incorreta da temperatura.	c. Ajuste o controle do processador para o valor correto.
	d. A superfície do platen ou da chapa inferior do grill não está limpa e/ou possui acúmulo de resíduos queimados.	d. Siga os procedimentos de fechamento para limpar corretamente as superfícies do platen e da chapa inferior do grill, e remover o acúmulo de resíduos queimados.
	e. Há acúmulo de graxa ou de resíduos queimados na parte inferior dos cabos dos platens.	e. Siga os procedimentos de fechamento para limpar e remover o acúmulo de resíduos queimados da parte inferior dos cabos dos platens.
	f. A altura pré-configurada do gap está incorreta.	f. Chame um técnico de manutenção.
	g. A área de aquecimento não está esquentando.	g. Chame um técnico de manutenção.

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO
13. O alimento não está cozinhando uniformemente.	a. A superfície do platen ou da chapa inferior do grill não está limpa e/ou possui acúmulo de resíduos queimados.	a. Siga os procedimentos de fechamento para limpar corretamente as superfícies do platen e da chapa inferior do grill, e remover o acúmulo de resíduos queimados.
	b. Há acúmulo de graxa ou de resíduos queimados na parte inferior dos cabos dos platen.	b. Siga os procedimentos de fechamento para limpar e remover o acúmulo de resíduos queimados da parte inferior dos cabos dos platen.
	c. A folha antiaderente está desgastada.	c. Substitua a folha antiaderente.
	d. O alimento não está dentro das especificações.	d. O alimento deve atender as especificações (espessura e forma corretas, etc.).
	e. O platen não está nivelado.	e. Chame um técnico de manutenção.
	f. A altura pré-configurada do gap está incorreta.	f. Chame um técnico de manutenção.
	g. A pressão de ar não é suficientemente alta.	g. Chame um técnico de manutenção.
14. A tela exibe a mensagem "PROBE OPEN" (SENSOR ABERTO) e indica a área específica.	a. O termopar ou sua placa de interface está com defeito.	a. Chame um técnico de manutenção.
15. A tela exibe a mensagem "HOME SWITCH STUCK ON" (CHAVE DE CONTROLE EMPERRADA).	a. As opções de cozimento dos dois lados estão bloqueadas.	a. Desligue e religue o controle para remover a falha.
	b. Motor de passo defeituoso.	b. Chame um técnico de manutenção.
	c. Instalação elétrica do motor de passo defeituosa.	c. Chame um técnico de manutenção.
	d. Chave de controle defeituosa.	d. Chame um técnico de manutenção.
	e. Controle do motor defeituoso.	e. Chame um técnico de manutenção.
16. A tela exibe a mensagem "HOME SWITCH NOT SEEN" (CHAVE DE CONTROLE NÃO FOI ENCONTRADA).	a. Controle do motor defeituoso.	a. Chame um técnico de manutenção.
	b. Motor de passo defeituoso.	b. Chame um técnico de manutenção.
	c. Instalação elétrica do motor de passo defeituosa.	c. Chame um técnico de manutenção.
	d. Chave de controle defeituosa.	d. Chame um técnico de manutenção.
	e. O cabo do platen está quebrado.	e. Chame um técnico de manutenção.

ÁREAS DE GÁS SOMENTE

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO
1. O display exibe a mensagem "BLOWER FAILURE" (FALHA DO VENTILADOR).	a. O ventilador está com defeito.	a. Chame um técnico de manutenção.
	b. A chave de pressão está com defeito.	b. Chame um técnico de manutenção.
2. O queimador não acende. O display exibe a mensagem "IGNITION FAILURE" (FALHA DE IGNIÇÃO).	a. A mangueira de gás com desconexão rápida não está totalmente encaixada.	a. Encaixe a desconexão rápida novamente.
	b. A válvula de fechamento manual está na FECHADA.	b. ABRA a válvula.
	c. Há ar na mangueira de gás.	c. Aguarde 5 minutos antes de tentar acender novamente.
	d. O controle do processador está com defeito.	d. Chame um técnico de manutenção.
	e. O módulo de ignição por centelha está com defeito.	e. Chame um técnico de manutenção.
	f. O solenoide de gás está com defeito.	f. Chame um técnico de manutenção.
	g. O eletrodo está com defeito.	g. Chame um técnico de manutenção.
	h. A placa de interface está com defeito.	h. Chame um técnico de manutenção.
3. O queimador acende, mas não permanece aceso.	a. O eletrodo está com defeito.	a. Chame um técnico de manutenção.
	b. Aterramento incorreto.	b. Chame um técnico de manutenção.
4. O queimador acende, mas a área permanece fria ou aquece demais.	a. O grill está indevidamente calibrado.	a. Chame um técnico de manutenção.
	b. O controle do processador está com defeito.	b. Chame um técnico de manutenção.
	c. O termopar está com defeito.	c. Chame um técnico de manutenção.

Peças da Classe 103

A garantia para peças da Classe 103 de novos equipamentos é de um ano a partir da data original de instalação da máquina; peças de reposição têm uma garantia de três meses.

Peças da Classe 212

A garantia para peças da Classe 212 de novos equipamentos é de dois anos a partir da data original de instalação da máquina; peças de reposição têm uma garantia de doze meses.

Peças da Classe 512

A garantia para peças da Classe 512 de novos equipamentos é de cinco anos a partir da data original de instalação da máquina; peças de reposição têm uma garantia de doze meses.

Peças da Classe 000

As peças da Classe 000 são consideradas itens de desgaste e não têm garantia.

Peças da Classe ***

Veja a explicação da garantia no verso do cartão de verificação.

ATENÇÃO: A garantia é válida somente quando as peças forem peças autorizadas pela Taylor, adquiridas de um Distribuidor Taylor autorizado, e o serviço de manutenção necessário for realizado por um Técnico de Serviços Autorizado da Taylor.

A Taylor reserva-se o direito de indeferir a garantia quando equipamentos ou peças ou refrigerante não aprovado tiver sido instalado na máquina, se tiverem sido feitas modificações no sistema além daquelas recomendadas pela fábrica ou se for determinado que a falha tenha sido causada por negligência ou pelo uso indevido.