

Modelos 811, 813, 819, 821

Parrillas de gas Auto Lift

Instrucciones operativas originales

073625SM



**15 de septiembre de 2010 (publicación original)
(Actualizado el 30 de agosto de 2012)**

Llene esta página como referencia rápida cuando requiera servicio:

Distribuidor Taylor: _____

Dirección: _____

Teléfono: _____

Servicio: _____

Piezas: _____

Fecha de instalación: _____

Información presentada en la placa de datos:

Modelo: _____

Número de serie: _____

Especificaciones eléctricas: Voltaje _____ Ciclos _____

Fases _____

Tamaño máximo del fusible: _____ Amperios

Amperaje máximo de los cables: _____ Amperios

Número de catálogo: _____

© Taylor, septiembre de 2010
Todos los derechos reservados.
073625SM



*La palabra Taylor y el diseño de la corona son
marcas registradas en Estados Unidos de América
y ciertos otros países.*

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



Índice

Sección 1	Notas para el instalador	1
	Seguridad del instalador	1
	Preparación del lugar	1
	Conexiones eléctricas	1
	Instalación	2
Sección 2	Para el operador	3
Sección 3	Seguridad	4
Sección 4	Identificación de piezas para el operador	7
	C811, vista desarrollada	7
	L811, vista desarrollada	8
	C813, vista desarrollada	9
	L813, vista desarrollada	10
	C819, vista desarrollada	11
	C821, vista desarrollada	12
	Accesorios	13
Sección 5	Importante: Para el operador	14

Sección 6	Procedimientos operativos.....	15
	Procedimientos diarios de apertura	15
	Carga de productos del menú a una unidad de memoria USB.....	21
	Carga de productos del menú desde una unidad de memoria USB	22
	Procedimientos operativos.....	24
	Procedimientos diarios de limpieza.....	26
Sección 7	Guía de identificación y resolución de problemas	34

Nota: Nuestras actividades de investigación generan mejoras constantes. Por lo tanto, la información en este manual está sujeta a cambios sin aviso previo.

Nota: Solamente las instrucciones provistas por la fábrica o por sus representantes de traducción autorizados se consideran juegos de instrucciones originales.

© Taylor, septiembre de 2010 (publicación original)
(Actualizado en agosto de 2012)
Todos los derechos reservados.
073625SM



*La palabra Taylor y el diseño de la corona son
marcas registradas en Estados Unidos de América
y ciertos otros países.*

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

A continuación se presentan las instrucciones generales para la instalación. Consulte la tarjeta de revisión para conocer todos los detalles de la instalación.



Esta unidad tiene bordes filosos que pueden causar lesiones graves.

Seguridad del instalador



En todas las regiones del mundo, el equipo debe instalarse de conformidad con los códigos vigentes en el lugar. Comuníquese con las autoridades locales si tiene preguntas al respecto.

Deberá tenerse cuidado para asegurar que se observen todas las prácticas básicas de seguridad durante las actividades relacionadas con la instalación, mantenimiento y reparación del equipo Taylor.

- Sólo el personal de servicio autorizado por Taylor deberá realizar actividades de instalación y reparación del equipo.
- Antes de iniciar actividades de instalación o reparación, el personal de servicio autorizado deberá consultar la norma 29CFR1910.147 de la OSHA o el código vigente de su localidad, a fin de conocer las normas de la industria referentes a los procedimientos de bloqueo y etiquetado.
- El personal de servicio autorizado deberá asegurar que el equipo de protección personal apropiado esté disponible y sea usado durante las actividades de instalación y servicio.
- El personal de servicio autorizado deberá quitarse todas las alhajas metálicas, anillos y relojes antes de trabajar con equipo eléctrico.



Antes de realizar reparaciones, es necesario desconectar la alimentación eléctrica principal del equipo. El incumplimiento de esta instrucción podría causar lesiones o incluso la muerte como consecuencia de descargas eléctricas o piezas móviles peligrosas, y dañar el equipo o reducir su rendimiento.

Nota: Todas las reparaciones deben ser realizadas por un técnico de servicio autorizado por Taylor.

Preparación del lugar

Antes de desembalar la unidad, revise el área donde se instalará la unidad. Asegúrese de que se hayan resuelto todos los posibles peligros para el usuario o el equipo.

Conexiones eléctricas

La parrilla se entrega con un cordón eléctrico. Consulte la placa de datos de la parrilla para conocer las especificaciones de voltaje, ciclos, fases y eléctricas.

Para conocer las conexiones apropiadas de alimentación eléctrica, consulte el diagrama de cableado en el interior del panel lateral izquierdo, unido al conjunto de múltiple de gas. La conexión eléctrica se encuentra detrás de la cubierta de la línea de acceso en el frente de la parrilla.

En Estados Unidos, este equipo debe instalarse de conformidad con el Código Eléctrico Nacional (NEC) de Estados Unidos, ANSI/NFPA 70-1987. El propósito de este código es proteger de manera práctica a las personas y los bienes de los riesgos relacionados con el uso de la electricidad. El código contiene medidas que se consideran necesarias para la seguridad. El cumplimiento del código y el mantenimiento apropiado harán que la instalación esté casi totalmente libre de riesgos.

En las demás regiones del mundo, el equipo debe instalarse de conformidad con los códigos vigentes en el lugar. Sírvase consultar con las autoridades de su localidad.

El tamaño correcto del cableado y del dispositivo de protección contra corrientes excesivas en el circuito de ramificación debe seleccionarse de acuerdo con la información en la etiqueta de datos y de conformidad con la norma CEC parte I 2006, sección 14-100(e)(i).



¡OBEDEZCA LOS CÓDIGOS ELÉCTRICOS DE SU LOCALIDAD!



ATENCIÓN: ESTE EQUIPO DEBE ESTAR BIEN PUESTO A TIERRA. LA INOBSERVANCIA DE ESTA PRECAUCIÓN PUEDE PROVOCAR LESIONES GRAVES OCASIONADAS POR DESCARGAS ELÉCTRICAS.



Esta unidad tiene un borne de puesta a tierra equipotencial que deberá ser conectado por el instalador autorizado a la parte trasera del armazón. El lugar de instalación está marcado por el símbolo de unión equipotencial (5021 de IEC 60417-1) en el panel desmontable y en el armazón del equipo.



- Los dispositivos fijos que no estén equipados con cordón de energía eléctrica y una clavija u otro dispositivo para desconectar el aparato de la fuente de energía deberán tener un dispositivo de desconexión de todos los polos, con separación de contacto mínima de 3 mm, en la instalación externa.
- Los aparatos conectados en forma permanente a cableado fijo y que tienen corrientes de fuga que pueden exceder 10 mA, sobre todo al ser desconectados o no usarse durante largos períodos, deberán tener dispositivos de protección, como un interruptor accionado por pérdida de corriente a tierra (GFI), para proteger contra fugas de corriente, los cuales deberán ser instalados por personal autorizado de conformidad con los códigos locales.
- Los cordones de alimentación eléctrica usados con esta unidad deberán ser cables enfundados flexibles, resistentes a aceite, no más ligeros que un cordón normal enfundado con policloropreno u otro elastómero sintético equivalente (designación de código 60245 IEC 57), instalado con el anclaje para cordones eléctrico apropiado para liberar a los conductores del esfuerzo, incluso de torsión, en los terminales, y proteger los conductores de la abrasión.

Instalación

ADVERTENCIA: Los procedimientos incorrectos de instalación, ajuste, alteración, servicio o mantenimiento pueden provocar daños materiales, lesiones e incluso la muerte. Lea detenidamente las instrucciones de instalación, operación y mantenimiento antes de instalar el equipo o darle servicio.

Esta máquina ha sido diseñada exclusivamente para uso en interiores.



NO instale la máquina en áreas donde podrían utilizarse chorros de agua para limpiar o enjuagar la máquina. El incumplimiento de esta instrucción puede provocar electrocuciones graves.



Esta parrilla debe colocarse sobre una superficie nivelada. La inobservancia de esta precaución puede causar lesiones o daños al equipo.

Instalación del kit de cables

Si la unidad se conectará de manera permanente, deberá instalarse el kit de cables. Debe usarse un conducto flexible al instalar el aparato.

Ventilación y espacio libre

Para asegurar el funcionamiento correcto de este aparato debe instalarse de manera que se eliminen de manera eficiente los productos de la combustión.



Después de la preparación y configuración, no almacene nada sobre la parrilla. El incumplimiento de esta instrucción puede provocar un riesgo de incendio.

Recipiente de desecho de grasa

Si la parrilla no está equipada de fábrica con recipientes de desecho de grasa, el restaurante deberá proveer recipientes apropiados de desecho de grasa de conformidad con los requisitos de la norma 4 de la NSF.

Las parrillas Taylor incluidas en este manual consisten en los números de modelo base 811, 813, 819 y 821.

Se han añadido letras como prefijos de los números de modelo base para designar pequeñas diferencias de diseño:

- C = placa de longitud estándar (17,5" [445 mm])
- L = placa de longitud mayor (21" [533 mm])
- G = opción acanalada

Los modelos 811 y 813 son parrillas de 36" (914 mm). El modelo 811 está equipado con tres placas superiores, y el modelo 813 está equipado con dos placas superiores.

Los modelos 819 y 821 son parrillas de 24" (610 mm). El modelo 819 está equipado con dos placas superiores, y el modelo 821 está equipado con una placa superior.

Estas parrillas son capaces de cocinar diversos tipos de productos y tiene dos opciones de cocinado. Ofrecen todas las características de una parrilla plana, más las ventajas del cocinado por ambos lados.

La parrilla que usted ha comprado ha sido diseñada y fabricada con sumo cuidado para ofrecerle un funcionamiento confiable. Si estas unidades son utilizadas y mantenidas de manera correcta, producirán un producto de calidad consistente. Al igual que todos los productos mecánicos, esta máquina requiere limpieza y mantenimiento. La cantidad necesaria de cuidado y atención será mínima si se cumplen al pie de la letra los procedimientos operativos descritos en este manual.

Lea este manual de operación detenidamente antes de utilizar el equipo o realizar tareas de mantenimiento.

Es muy recomendable que todo el personal responsable de la operación y la limpieza del equipo revise estos procedimientos para contar con el entrenamiento debido y asegurar que no existan malos entendidos.

Si requiere asistencia técnica, comuníquese con un distribuidor autorizado de productos Taylor para obtener el servicio.

Nota: La garantía sólo tendrá validez si las piezas son autorizadas por Taylor, se compran a un distribuidor autorizado de Taylor Distributor, y el trabajo de mantenimiento o reparación es realizado por un técnico de servicio autorizado por Taylor. Taylor se reserva el derecho de rechazar reclamaciones de garantía de equipos o piezas si se instalaron piezas o refrigerante no autorizados en la máquina, si se realizaron modificaciones al sistema no recomendadas por la fábrica o si se determina que la avería fue causada por negligencia o abuso.

Nota: Nuestras actividades de investigación generan mejoras constantes. Por lo tanto, la información en este manual está sujeta a cambios sin aviso previo.



Si este producto tiene adherida una etiqueta con el símbolo de un recipiente para basura cruzado por una línea diagonal, esto significa que el producto cumple las disposiciones de la Directriz de la UE y otras leyes similares que han entrado en vigor después del 13 de agosto de 2005. Por lo tanto, debe recolectarse por separado después de completarse su uso y no puede eliminarse como residuos no clasificados para el sistema municipal de recolección de basura.

El usuario es responsable de devolver el producto al centro de recolección apropiado, tal como lo especifiquen los códigos de su localidad.

Para obtener más información sobre las leyes vigentes en su localidad, comuníquese con el centro municipal de recolección de basura o con un distribuidor.

En Taylor Company nos preocupa la seguridad del operador cuando tiene en contacto con la parrilla o sus piezas. Taylor ha hecho un gran esfuerzo por diseñar y fabricar características de seguridad incorporadas que lo protejan a usted y al técnico de servicio. Como ejemplo de esto, se han adherido a la parrilla etiquetas de advertencia para destacar las precauciones de seguridad al operador.



IMPORTANTE: La inobservancia de las precauciones de seguridad presentadas a continuación puede ocasionar lesiones graves o incluso la muerte. Asimismo, el incumplimiento de estas advertencias puede dañar la máquina y sus componentes. A su vez, los daños a los componentes resultarán en gastos de reemplazo de piezas y servicios de reparación.

Para utilizar la unidad de manera segura:



NO use la parrilla sin antes leer este manual de operación. Conserve este manual como referencia en un lugar seguro.



Conforme a las normas IEC 60335-1 y parte 2, "Este aparato solo deberá ser utilizado por personal capacitado. No ha sido diseñado para ser utilizado por niños o personas con deficiencias físicas, sensoriales o mentales, o que no posean la experiencia y los conocimientos necesarios, a menos que sea bajo supervisión o para fines de enseñanza sobre el uso del aparato bajo la guía de una persona responsable por su seguridad."



El incumplimiento de las siguientes instrucciones puede provocar lesiones o incluso la muerte por electrocución:

- **NO** use la parrilla si no está bien puesta a tierra.
- **NO** use la parrilla con fusibles mayores que los especificados en la etiqueta de datos.
- **NO** use la parrilla si los paneles de servicio o las puertas de acceso no están bien sujetos con tornillos.
- Todas las reparaciones deben ser realizadas por un técnico de servicio autorizado por Taylor. Antes de realizar reparaciones, es necesario desconectar la alimentación eléctrica principal de la máquina.
- Unidades conectadas mediante cable: Únicamente los técnicos de servicio autorizados por Taylor podrán instalar una clavija en esta unidad.
- Los dispositivos fijos que no estén equipados con cordón de energía eléctrica y una clavija u otro dispositivo para desconectar el aparato de la fuente de energía deberán tener un dispositivo de desconexión de todos los polos, con separación de contacto mínima de 3 mm, en la instalación externa.
- Los aparatos conectados en forma permanente a cableado fijo y que tienen corrientes de fuga que pueden exceder 10 mA, sobre todo al ser desconectados o no usarse durante largos períodos, deberán tener dispositivos de protección, como un interruptor accionado por pérdida de corriente a tierra (GFI), para proteger contra fugas de corriente, los cuales deberán ser instalados por personal autorizado de conformidad con los códigos locales.
- Los cordones de alimentación eléctrica usados con esta unidad deberán ser cables enfundados flexibles, resistentes a aceite, no más ligeros que un cordón normal enfundado con policloropreno u otro elastómero sintético equivalente (designación de código 60245 IEC 57), instalado con el anclaje para cordones eléctrico apropiado para liberar a los conductores del esfuerzo, incluso de torsión, en los terminales, y proteger los conductores de la abrasión.



IMPORTANTE: NO use chorros de agua ni rocíe agua en exceso en o cerca de la parrilla.

El incumplimiento de esta instrucción puede provocar descargas eléctricas graves y causar daños eléctricos y mecánicos permanentes a los componentes internos.

El incumplimiento de esta instrucción puede provocar.

-  Descargas eléctricas graves.
-  Quemaduras por vapor caliente.
-  Acumulación de líquido dentro de la parrilla, que puede destruir los componentes eléctricos.



Este aparato debe aislarse de todos los materiales combustibles, como serían paredes, particiones, muebles, pisos, cortinas, papel, cajas y decoraciones. El incumplimiento de esta precaución puede provocar incendios, destrucción y lesiones graves.



PARA SU SEGURIDAD

NO almacene gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este u otros aparatos.



TENGA MUCHO CUIDADO al preparar, operar y limpiar la parrilla.

- Evite el contacto con las superficies calientes de la parrilla y con la grasa caliente.
- **NO** prepare ni quite productos si no usa el equipo apropiado.
- **NO** permita que el personal no entrenado utilice esta parrilla.

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar lesiones por quemaduras.



NO use agua fría o hielo para enfriar la placa superior o la superficie de cocinado inferior. El incumplimiento de esta instrucción puede provocar.

-  Descargas eléctricas graves.
-  Quemaduras por vapor caliente.
-  Acumulación de líquido dentro de la parrilla, que puede destruir los componentes eléctricos.



Tenga cuidado de proteger los ojos, los pulmones y todas las partes del cuerpo de los peligros potenciales al utilizar limpiadores químicos. El incumplimiento de esta instrucción puede provocar un riesgo de quemaduras químicas.



NO use abrasivos o limpiadores distintos de los limpiadores y desengrasantes aprobados para servicio alimenticio. El incumplimiento de esta precaución puede causar enfermedades a los consumidores y también dañar las superficies de la parrilla.



Para una limpieza minuciosa, la parrilla debe separarse de la pared. Antes de mover la parrilla, quite los recipientes para grasa. Cierre el suministro de gas en la válvula de paso de conexión rápida de la manguera flexible. Desconecte del conector de gas de desconexión rápida. Desconecte el cable de sujeción que va la parrilla, localizado en el panel trasero de la unidad.

Siga estos pasos en orden inverso para devolver la parrilla a su posición original. Tenga mucho cuidado y ruede la parrilla lentamente hacia atrás a su lugar.

El incumplimiento de esta precaución puede provocar que la parrilla se incline y caiga, y causar graves daños al equipo o lesiones.



- **NO** obstruya las aberturas de ventilación de la parte trasera del aparato.
- **NO** obstruya el flujo de aire por la parrilla y alrededor de ella.



OBSERVE todas las etiquetas de advertencia adheridas a la parrilla con el fin de destacar las precauciones de seguridad al operador.

Este equipo ha sido fabricado en Estados Unidos y las piezas utilizan medidas del sistema inglés. Las conversiones métricas son aproximadas y pueden variar en tamaño respecto de la medida con unidades inglesas.

NIVEL DE RUIDO: Las emisiones sonoras aéreas no excederán 70 dB(A) al medirse a una distancia de 1,0 metros de la superficie de la máquina y a una altura de 1,6 metros del piso.

Estas instrucciones son válidas únicamente si aparece el símbolo de código de país en la unidad. Si el símbolo no aparece en la unidad, consulte las instrucciones técnicas, donde se presentan las instrucciones necesarias para adaptar la unidad a las condiciones de uso del país.



Si este producto tiene adherida una etiqueta con el símbolo de un recipiente para basura cruzado por una línea diagonal, esto significa que el producto cumple las disposiciones de la Directriz de la UE y otras leyes similares que han entrado en vigor después del 13 de agosto de 2005. Por lo tanto, debe recolectarse por separado después de completarse su uso y no puede eliminarse como residuos no clasificados para el sistema municipal de recolección de basura.

El usuario es responsable de devolver el producto al centro de recolección apropiado, tal como lo especifiquen los códigos de su localidad.

Para obtener más información sobre las leyes vigentes en su localidad, comuníquese con el centro municipal de recolección de basura o con un distribuidor.

Sección 4 Identificación de piezas para el operador

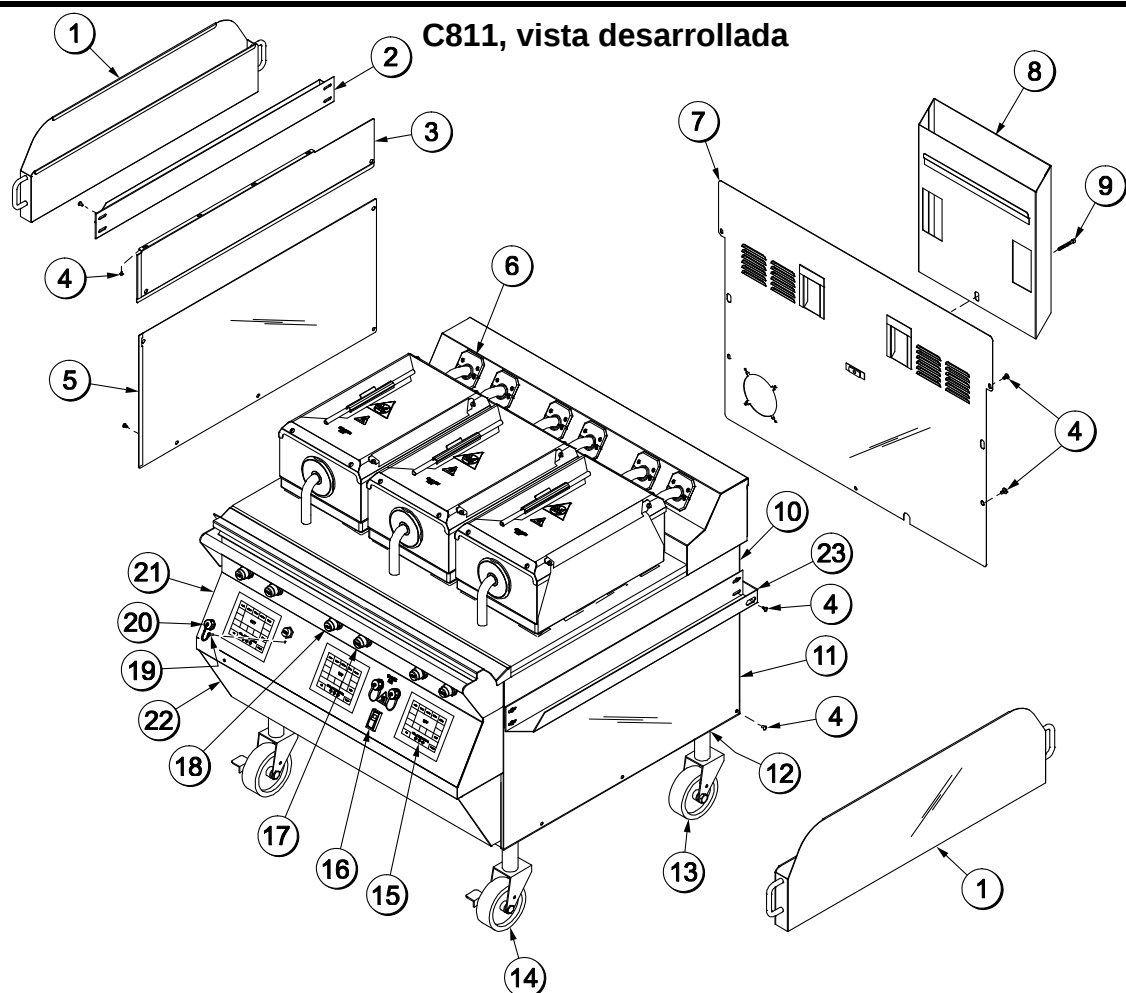


Figura 1

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	NÚM. CATÁLOGO
1	CONJUNTO DE LATA PARA GRASA	X80925
2	GUÍA DESLIZANTE, LATA PARA GRASA, IZQUIERDA	069936
3	PANEL LATERAL SUPERIOR IZQUIERDO	073990
4	TORNILLO 10-32 X 3/8, CABEZA SEGMENTADA RANURADA	024298
5	PANEL LATERAL INFERIOR IZQUIERDO	073992
*6	KIT DE ESCUDO CONTRA GRASA	X78330-SER
7	CONJUNTO DE PANEL DE SERVICIO TRASERO	X73993
8	CONJUNTO DE DEFLECTOR, CHIMENEA	X69555
9	TORNILLO SERRADO, 3/8-16 X 34 HWH	017328
10	PANEL LATERAL SUPERIOR DERECHO	073989
11	PANEL LATERAL INFERIOR DERECHO	073991
12	CONTRATUERCA, 1 -1/2-12 (2 PIEZAS)	073594
13	RUEDA CON PIVOTE, TALLO DE 5" 7-5/8	078377

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	NÚM. CATÁLOGO
14	RUEDA CON PIVOTE, 5", OSCILANTE, CON MECANISMO DE BLOQUEO	073240
---	CONJUNTO DE INTERRUPTOR DE CONTROL (INCLUYE 15-21)	---
15	KIT DE CONTROLADOR DE PARRILLA GEN	X73474-SER
16	INTERRUPTOR BASCULANTE, 2P1T, 10 A	076989-WP
17	BOTÓN DE OPERACIÓN, NEGRO	076012
18	BOTÓN DE OPERACIÓN, ROJO	076011
19	TORNILLO, 4-40 x 5/8, CABEZA RANURADA REDONDA	039508
20	CONJUNTO DE TAPA, USB, A PRUEBA DE AGUA	073809
21	CONJUNTO DE PANEL SUPERIOR DELANTERO	X69550
22	CONJUNTO DE PANEL INFERIOR DELANTERO	X73979
23	GUÍA DESLIZANTE, LATA PARA GRASA, DERECHA	069935

*NOTA: 1 KIT POR PLACA

L811, vista desarrollada

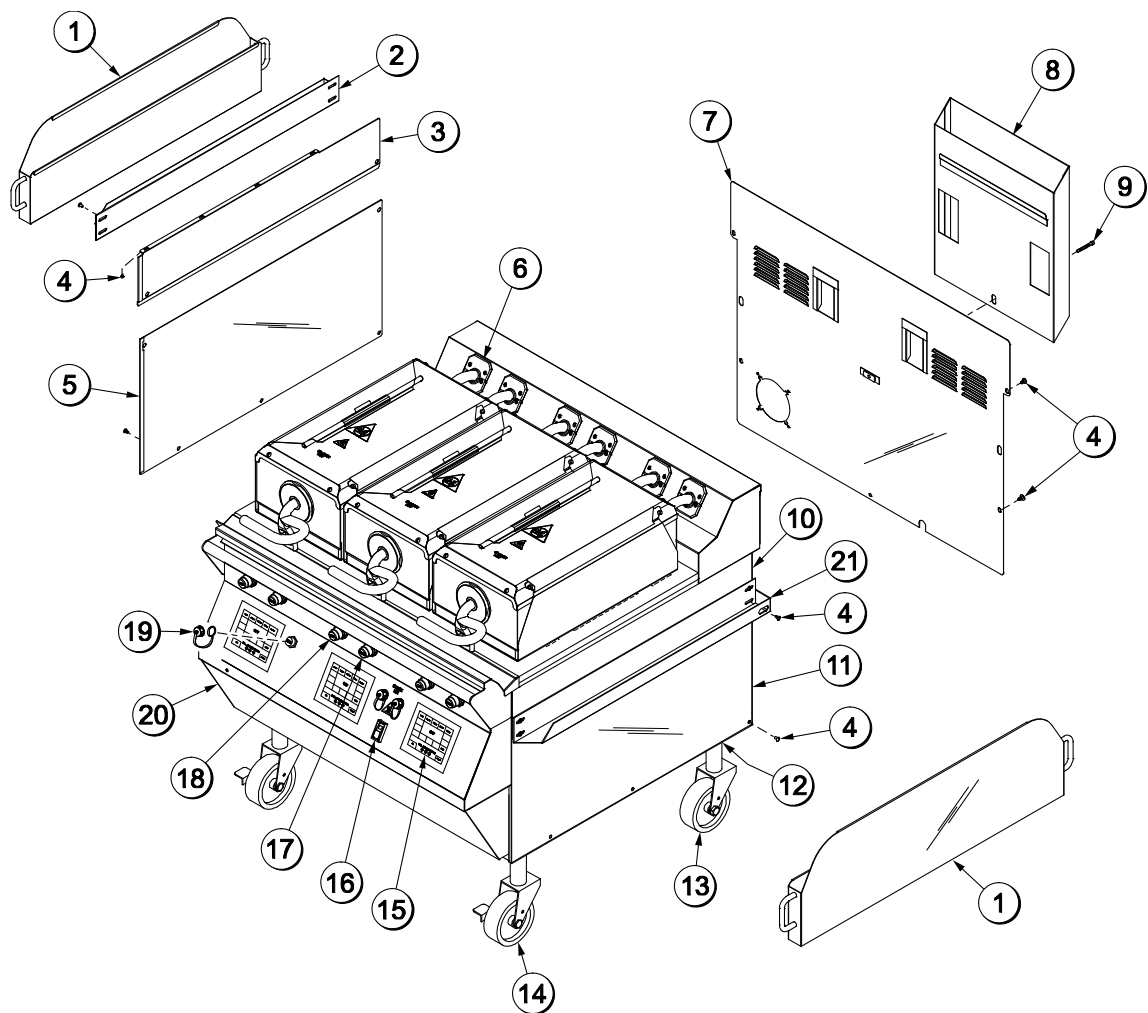


Figura 2

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	NÚM. CATÁLOGO
1	CONJUNTO DE LATA PARA GRASA	X80925
2	GUÍA DESLIZANTE, LATA PARA GRASA, IZQUIERDA	069936
3	PANEL LATERAL SUPERIOR IZQUIERDO	073990
4	TORNILLO 10-32 X 3/8, CABEZA SEGMENTADA RANURADA	024298
5	PANEL LATERAL INFERIOR IZQUIERDO	073992
*6	KIT DE ESCUDO CONTRA GRASA	X78330-SER
7	CONJUNTO DE PANEL DE SERVICIO TRASERO	X73993
8	CONJUNTO DE DEFLECTOR, CHIMENEA	X69555
9	TORNILLO SERRADO, 3/8-16 X 34 HWH	017328
10	PANEL LATERAL SUPERIOR DERECHO	073989
11	PANEL LATERAL INFERIOR DERECHO	073991
12	CONTRATUERCA, 1 -1/2-12 (2 PIEZAS)	073594

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	NÚM. CATÁLOGO
13	RUEDA CON PIVOTE, TALLO DE 5" 7-5/8	078377
14	RUEDA CON PIVOTE, 5", OSCILANTE, CON MECANISMO DE BLOQUEO	073240
---	CONJUNTO DE INTERRUPTOR DE CONTROL (INCLUYE 15-19)	---
15	KIT DE CONTROLADOR DE PARRILLA GEN	X73474-SER
16	INTERRUPTOR BASCULANTE, 2P1T, 10 A	076989-WP
17	BOTÓN DE OPERACIÓN, NEGRO	076012
18	BOTÓN DE OPERACIÓN, ROJO	076011
19	CONJUNTO DE TAPA, USB, A PRUEBA DE AGUA	068583
20	CONJUNTO DE PANEL INFERIOR DELANTERO	X73979
21	GUÍA DESLIZANTE, LATA PARA GRASA, DERECHA	069935

*NOTA: 1 KIT POR PLACA

C813, vista desarrollada

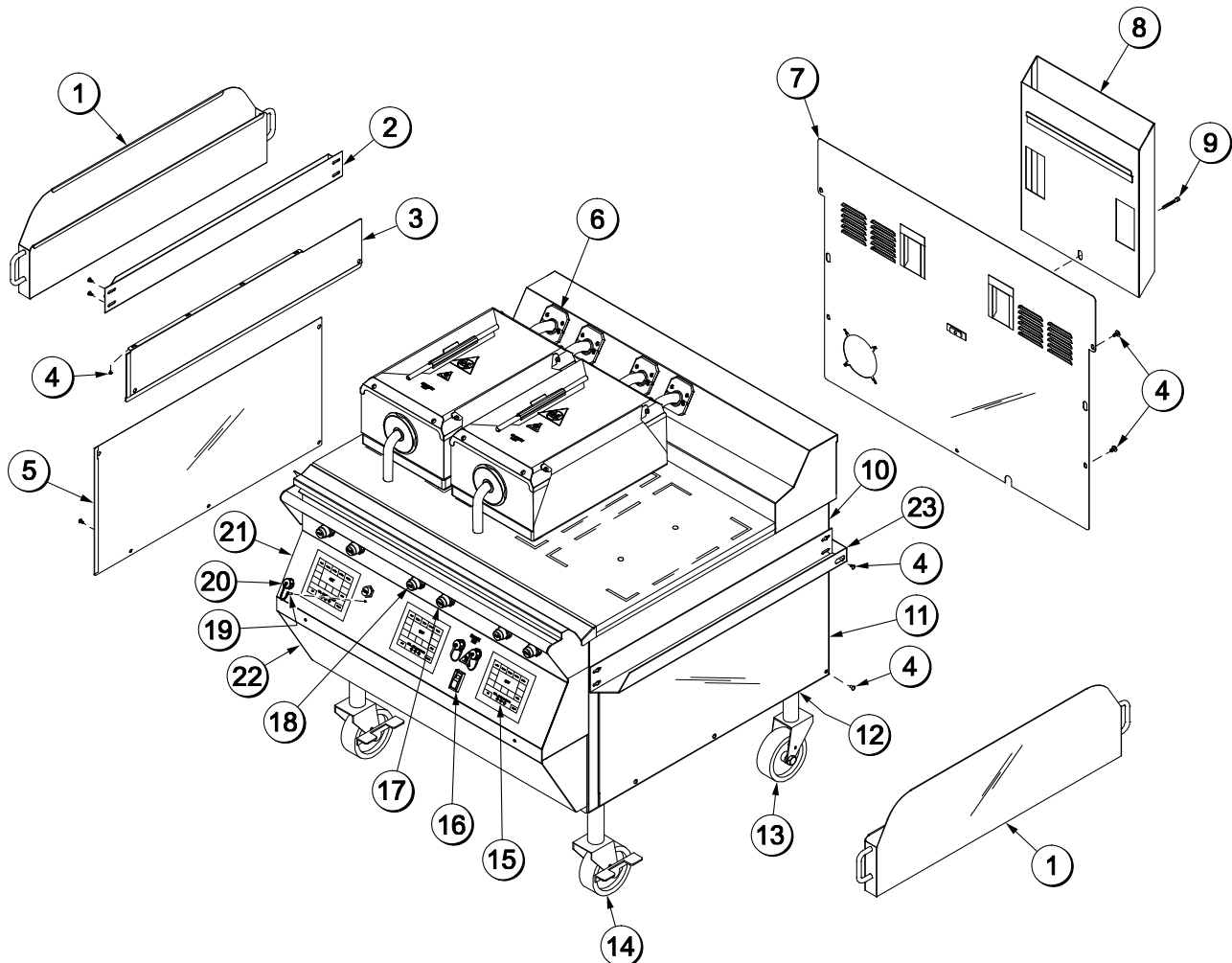


Figura 3

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	NÚM. CATÁLOGO
1	CONJUNTO DE LATA PARA GRASA	X80925
2	GUÍA DESLIZANTE, LATA PARA GRASA, IZQUIERDA	069936
3	PANEL LATERAL SUPERIOR IZQUIERDO	073990
4	TORNILLO 10-32 X 3/8, CABEZA SEGMENTADA RANURADA	024298
5	PANEL LATERAL INFERIOR IZQUIERDO	073992
*6	KIT DE ESCUDO CONTRA GRASA	X78330-SER
7	CONJUNTO DE PANEL DE SERVICIO TRASERO	X73993
8	CONJUNTO DE DEFLECTOR, CHIMENEA	X69555
9	TORNILLO SERRADO, 3/8-16 X 34	017328
10	PANEL LATERAL SUPERIOR DERECHO	073989
11	PANEL LATERAL INFERIOR DERECHO	073991
12	CONTRATUERCA, 1 1/2-12, ACERO	073594
13	RUEDA CON PIVOTE, TALLO DE 5" 7-5/8	078377

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	NÚM. CATÁLOGO
14	RUEDA CON PIVOTE, 5", OSCILANTE, CON MECANISMO DE BLOQUEO	073240
---	CONJUNTO DE INTERRUPTOR DE CONTROL (INCLUYE ARTÍCULOS 15 A 21)	X69642
15	KIT DE CONTROLADOR DE PARRILLA GEN	X73474-SER
16	INTERRUPTOR BASCULANTE, 2P1T, 10 A	076989-WP
17	BOTÓN DE OPERACIÓN, NEGRO	076012
18	BOTÓN DE OPERACIÓN, ROJO	076011
19	TORNILLO, 4-40 x 5/8, CABEZA RANURADA REDONDA	039508
20	CONJUNTO DE TAPA, USB, A PRUEBA DE AGUA	073809
21	CONJUNTO DE PANEL SUPERIOR DELANTERO	X69550
22	CONJUNTO DE PANEL INFERIOR DELANTERO	X73979
23	GUÍA DESLIZANTE, LATA PARA GRASA, DERECHA	069935

*NOTA: 1 KIT POR PLACA

L813, vista desarrollada

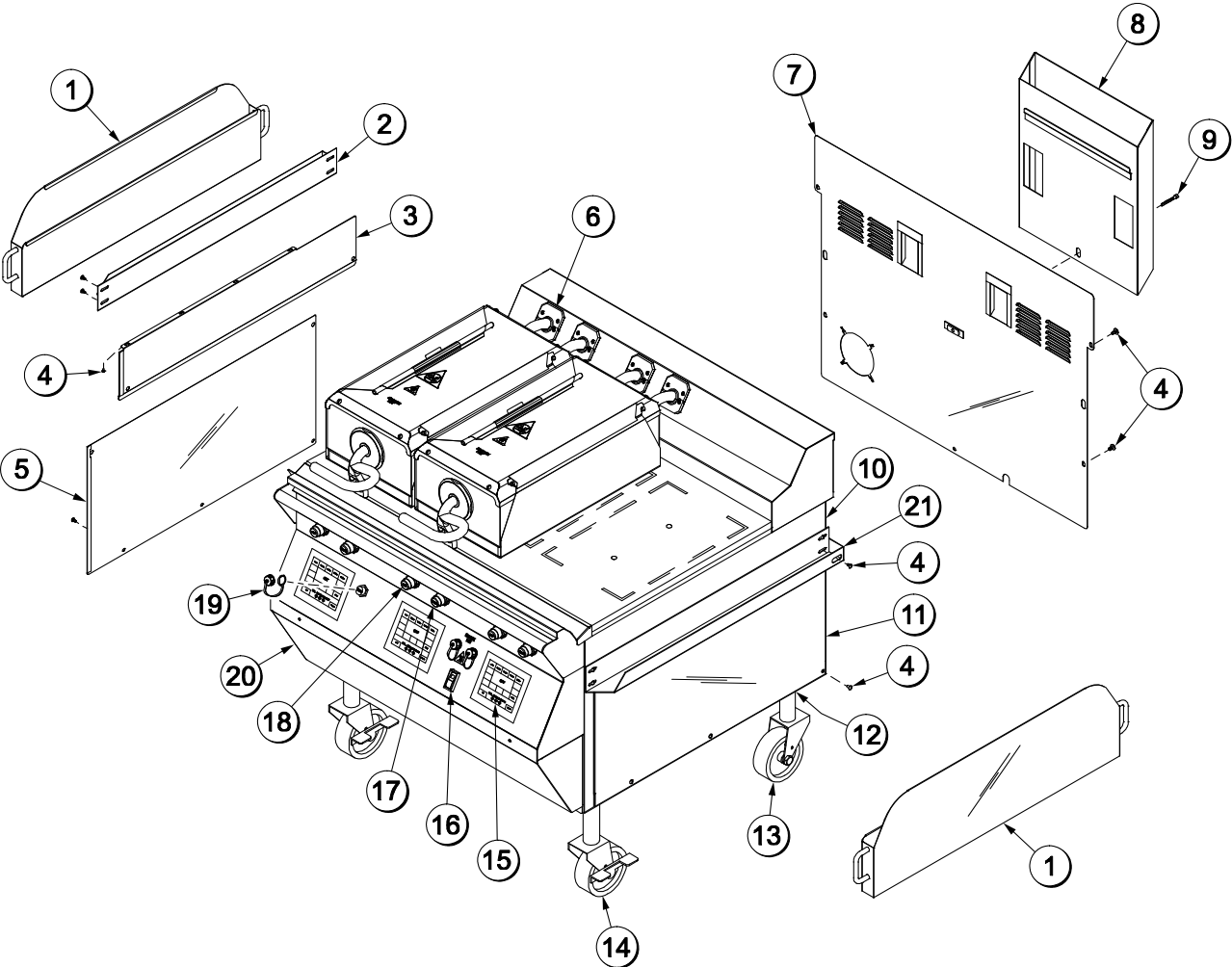


Figura 4

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	NÚM. CATÁLOGO
1	CONJUNTO DE LATA PARA GRASA	X80925
2	GUÍA DESLIZANTE, LATA PARA GRASA, IZQUIERDA	069936
3	PANEL LATERAL SUPERIOR IZQUIERDO	073990
4	TORNILLO 10-32 X 3/8, CABEZA SEGMENTADA RANURADA	024298
5	PANEL LATERAL INFERIOR IZQUIERDO	073992
*6	KIT DE ESCUDO CONTRA GRASA	X78330-SER
7	CONJUNTO DE PANEL DE SERVICIO TRASERO	X73993
8	CONJUNTO DE DEFLECTOR, CHIMENEA	X69555
9	TORNILLO SERRADO, 3/8-16 X 34	017328
10	PANEL LATERAL SUPERIOR DERECHO	073989
11	PANEL LATERAL INFERIOR DERECHO	073991
12	CONTRATUERCA, 1 1/2-12, ACERO	073594

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	NÚM. CATÁLOGO
13	RUEDA CON PIVOTE, TALLO DE 5" 7-5/8	078377
14	RUEDA CON PIVOTE, 5", OSCILANTE, CON MECANISMO DE BLOQUEO	073240
- - -	CONJUNTO DE INTERRUPTOR DE CONTROL (INCLUYE ARTÍCULOS 15 A 19)	X69642
15	KIT DE CONTROLADOR DE PARRILLA GEN	X73474-SER
16	INTERRUPTOR BASCULANTE, 2P1T, 10 A	076989-WP
17	BOTÓN DE OPERACIÓN, NEGRO	076012
18	BOTÓN DE OPERACIÓN, ROJO	076011
19	CONJUNTO DE TAPA, USB, A PRUEBA DE AGUA	068583
20	CONJUNTO DE PANEL INFERIOR DELANTERO	X73979
21	GUÍA DESLIZANTE, LATA PARA GRASA, DERECHA	069935

*NOTA: 1 KIT POR PLACA

C819, vista desarrollada

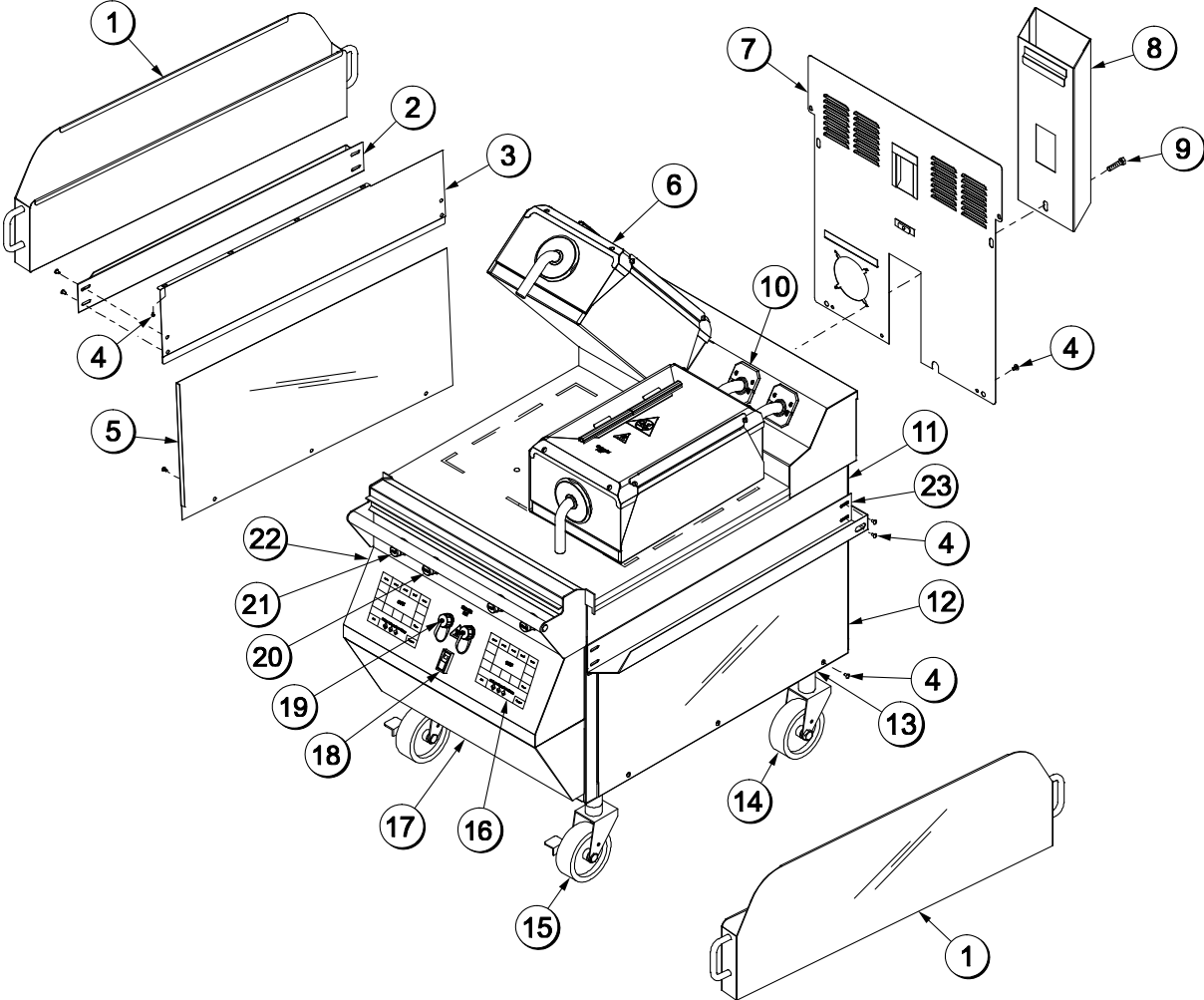


Figura 5

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	NÚM. CATÁLOGO
1	CONJUNTO DE LATA PARA GRASA	X80925
2	GUÍA DESLIZANTE, LATA PARA GRASA	069936
3	PANEL LATERAL SUPERIOR IZQUIERDO	073990
4	TORNILLO 10-32 X 3/8, CABEZA SEGMENTADA RANURADA	024298
5	PANEL LATERAL INFERIOR IZQUIERDO	073992
6	CONJUNTO DE PLACA DE SERVICIO	X73741-23
7	CONJUNTO DE PANEL DE SERVICIO TRASERO	X69664
8	CONJUNTO DE DEFLECTOR, CHIMENEA	X69657
9	TORNILLO 3/8-16 X 1-1/2, SERRADO	020129
10	KIT DE ESCUDO CONTRA GRASA	X78330-SER
11	PANEL LATERAL SUPERIOR DERECHO	073989
12	PANEL LATERAL INFERIOR DERECHO	073991

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	NÚM. CATÁLOGO
13	CONTRATUERCA, 1 1/2-12, ACERO	073594
14	RUEDA CON PIVOTE, TALLO DE 5" 7-5/8	078377
15	RUEDA CON PIVOTE, 5", OSCILANTE, CON MECANISMO DE BLOQUEO	073240
16	KIT DE CONTROLADOR DE PARRILLA	X73474-SER
17	CONJUNTO DE PANEL INFERIOR DELANTERO	X69660
18	INTERRUPTOR BASCULANTE, 2P1T, 10 A	076989-WP
19	CONJUNTO DE CONECTOR, CABLE USB	073808
20	BOTÓN DE OPERACIÓN, NEGRO	076012
21	BOTÓN DE OPERACIÓN, ROJO	076011
22	CONJUNTO DE PANEL PARA LÁMPARAS	X69678
23	GUÍA DESLIZANTE, LATA PARA GRASA, DERECHA	069935

*NOTA: 1 KIT POR PLACA

C821, vista desarrollada

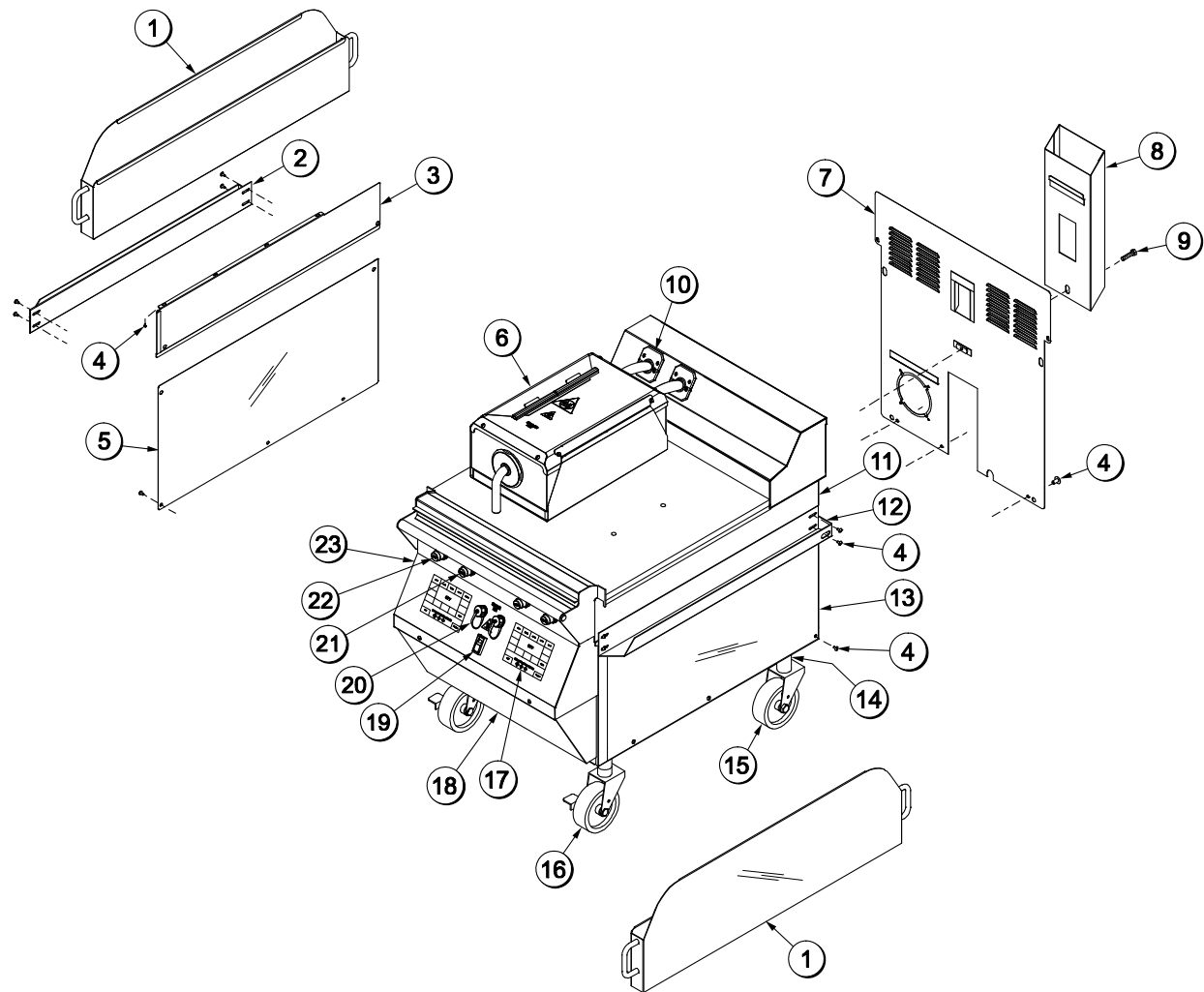


Figura 6

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	NÚM. CATÁLOGO
1	CONJUNTO DE LATA PARA GRASA	X80925
2	GUÍA DESLIZANTE, LATA PARA GRASA	069936
3	PANEL LATERAL SUPERIOR IZQUIERDO	073990
4	TORNILLO 10-32 X 3/8, CABEZA SEGMENTADA RANURADA	024298
5	PANEL LATERAL INFERIOR IZQUIERDO	073992
6	CONJUNTO DE PLACA DE SERVICIO	X73741-23
7	CONJUNTO DE PANEL DE SERVICIO TRASERO	X69664
8	CONJUNTO DE DEFLECTOR, CHIMENEA	X69657
9	TORNILLO 3/8-16 X 1-1/2, SERRADO	020129
10	KIT DE ESCUDO CONTRA GRASA	X78330-SER
11	PANEL LATERAL SUPERIOR DERECHO	073989
12	GUÍA DESLIZANTE, LATA PARA GRASA, DERECHA	069935

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	NÚM. CATÁLOGO
13	PANEL LATERAL INFERIOR DERECHO	073991
14	CONTRATUERCA, 1 1/2-12, ACERO	073594
15	RUEDA CON PIVOTE, TALLO DE 5" 7-5/8	078377
16	RUEDA CON PIVOTE, 5", OSCILANTE, CON MECANISMO DE BLOQUEO	073240
17	KIT DE CONTROLADOR DE PARRILLA	X73474-SER
18	CONJUNTO DE PANEL INFERIOR DELANTERO	X69660
19	INTERRUPTOR BASCULANTE, 2P1T, 10 A	076989-WP
20	CONJUNTO DE CONECTOR, CABLE USB	073808
21	BOTÓN DE OPERACIÓN, NEGRO	076012
22	BOTÓN DE OPERACIÓN, ROJO	076011
23	CONJUNTO DE PANEL PARA LÁMPARAS	X69678

*NOTA: 1 KIT POR PLACA

Accesorios

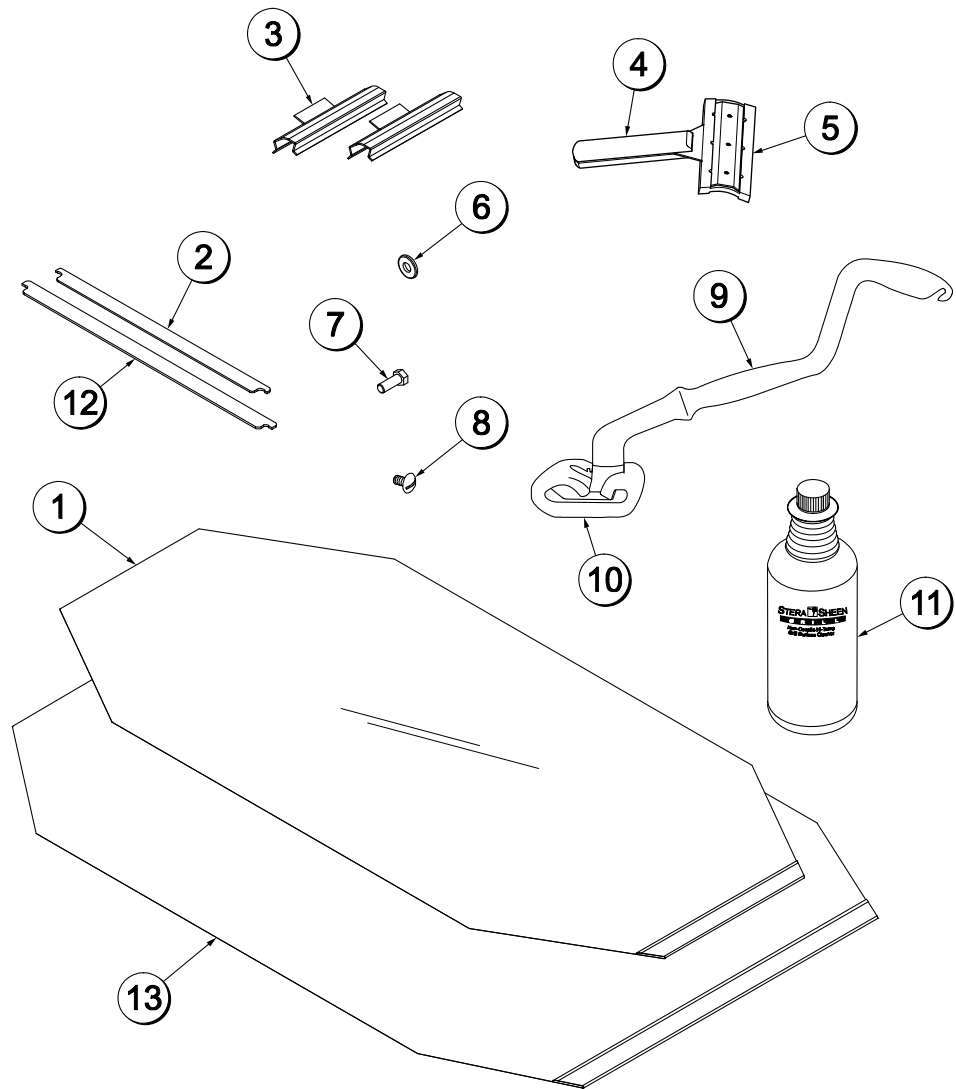


Figura 7

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	NÚM. CATÁLOGO
1	HOJA ANTIADHERENTE, CAJA DE 9 (C811, C813, C819, C821)	073442
*2	DISPOSITIVO DE RETENCIÓN DE HOJA ANTIADHERENTE (BARRA DE RETENCIÓN) (C811, C813, C819, C821)	072845
**3	PINZA PARA HOJA ANTIADHERENTE, CON PESTAÑA	072673
4	RASPADOR LIMPIADOR DE TEFLÓN	075887
5	TIRA DE REPUESTO	075888
6	ARANDELA PLANA, 3/8 USS	000653
7	TORNILLO 3/8-16 X 1, CABEZA HEXAGONAL	001082
8	TORNILLO, 10-32 x 3/8, CABEZA RANURADA	024298

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	NÚM. CATÁLOGO
***9	SOPORTE DE LIMPIEZA	073736
***10	ALMOHADILLA DE LIMPIEZA	073737
11	LIMPIADOR STERA SHEEN (CAJA CON 6 BOTELLAS DE 1 QT)	073160
*12	DISPOSITIVO DE RETENCIÓN DE HOJA ANTIADHERENTE (BARRA DE RETENCIÓN) (L811, L813, L819, L821)	080594
13	HOJA ANTIADHERENTE, CAJA DE 9 (L811, L813, L819, L821)	080595

* MOSTRADO POR PLACA

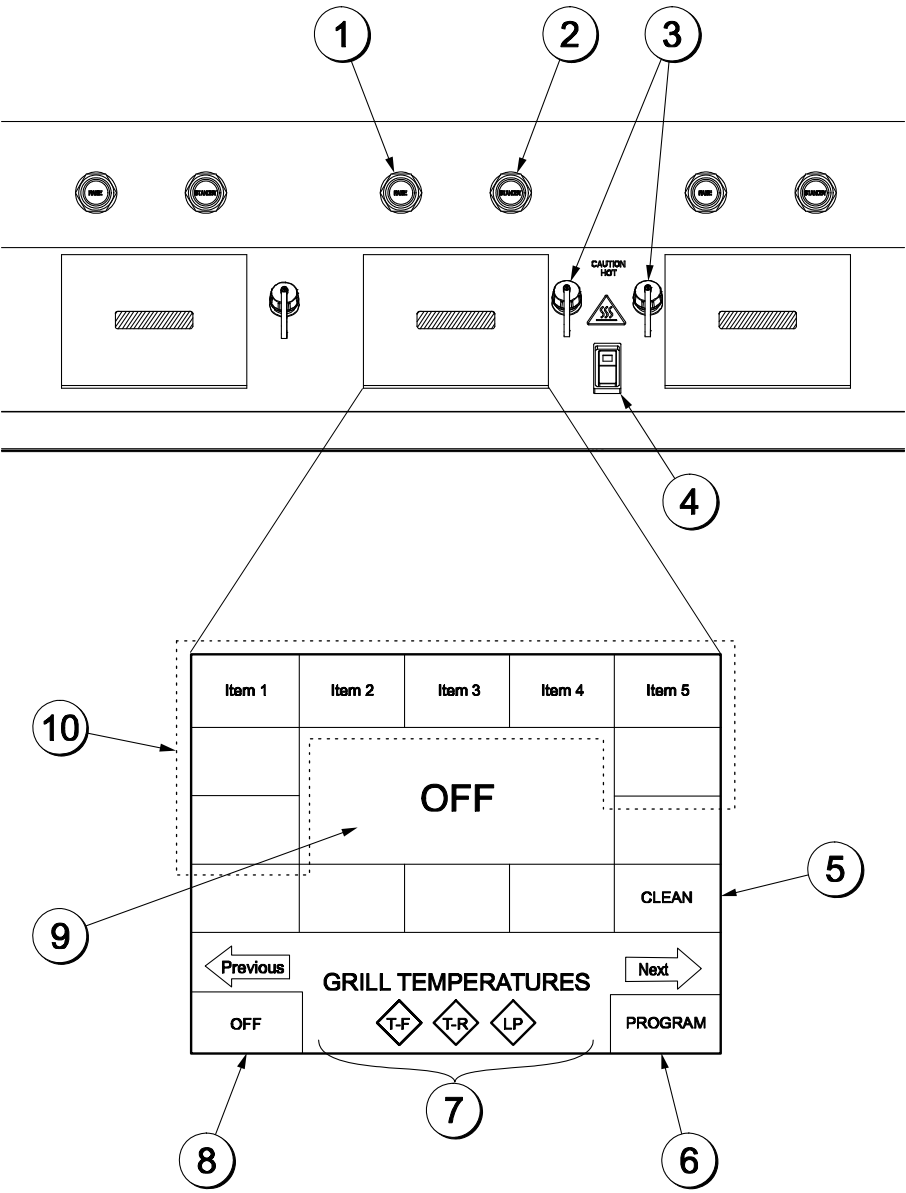
** MOSTRADO POR PLACA

(NOTA: SE ENTREGAN PINZAS ADICIONALES CON LA PARRILLA)

*** VENDIDO POR SEPARADO A TRAVÉS DE SU DISTRIBUIDOR LOCAL

Sección 5

Importante: Para el operador



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

Figura 8

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN
1	BOTÓN DE LEVANTAMIENTO
2	BOTÓN DE ESPERA Y MODALIDAD DE COCINADO
3	TAPA Y CONEXIÓN USB
4	INTERRUPTOR DE ENERGÍA
5	TECLA DE MODALIDAD DE LIMPIEZA

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN
6	TECLA DE PROGRAMA
7	LÁMPARAS INDICADORAS DE TEMPERATURA
8	TECLA DE ENERGÍA
9	PANTALLA DE FUNCIONES
10	TECLAS DE SELECCIÓN DE MENÚ

Se ha seleccionado el modelo C811 de tres placas para ilustrar los pasos de los procedimientos. Para las parrillas equipadas con menos de tres placas, lleve a cabo los pasos descritos a continuación según resulte apropiado para la configuración de placas de la parrilla.

Procedimientos diarios de apertura

Antes de operar la parrilla, es necesario instalar hojas antiadherentes en las placas superiores. Las hojas antiadherentes se invierten y giran cada día (lado negro contra lado gris).

Siga los pasos descritos a continuación para instalar las hojas antiadherentes:



ATENCIÓN: Asegúrese de que la parrilla esté **FRÍA** antes de instalar o quitar las hojas antiadherentes.

Paso 1

Deslice el dispositivo de retención de la hoja antiadherente a través el extremo con dobladillo de la hoja antiadherente.

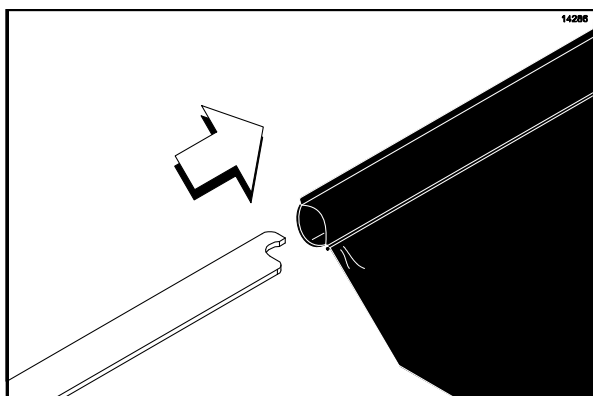


Figura 9

Paso 2

Enganche el dispositivo de retención de la hoja antiadherente en los tornillos de hombro de la hoja antiadherente, localizados en la parte superior de la placa superior.

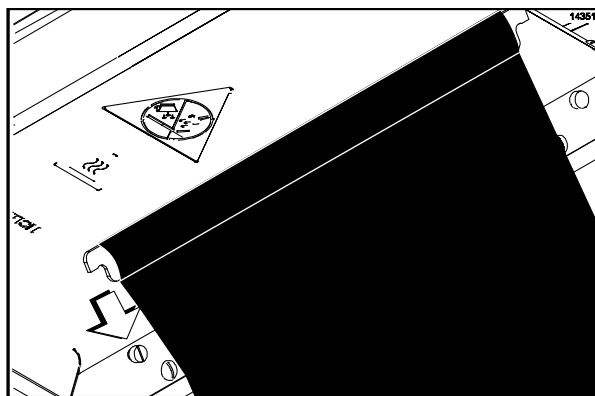


Figura 10

Paso 3

Sostenga el extremo sin dobladillo de la hoja de material antiadherente. Tire con suavidad de la hoja de lado a lado para envolverla alrededor de la placa.

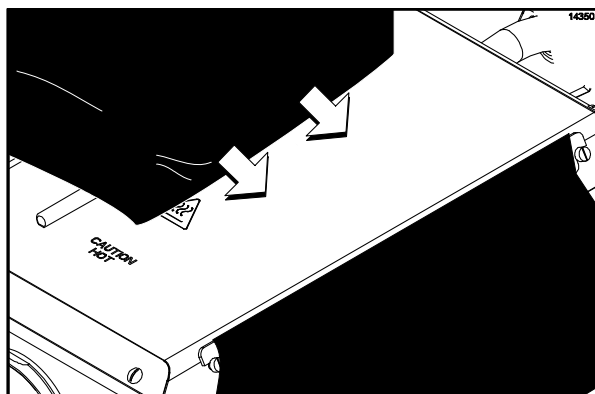


Figura 11

Nota: Revise la alineación de la hoja antiadherente y compruebe que se ajuste de manera uniforme sobre la placa superior.

Paso 4

Coloque las pinzas de la hoja antiadherente sobre la hoja antiadherente. Presione para montarlas sobre la barra de la hoja antiadherente en la parte superior de la placa.

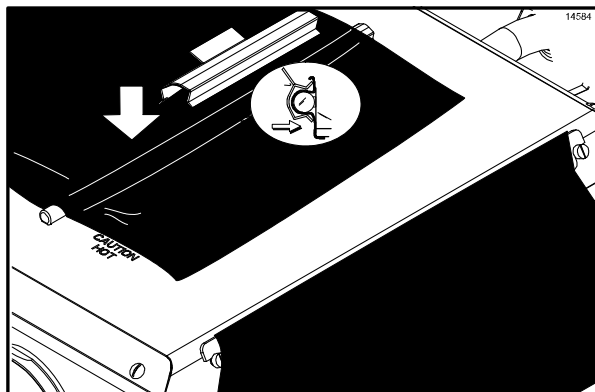


Figura 12

Paso 5

Revise que la hoja antiadherente esté apretada contra la placa superior.

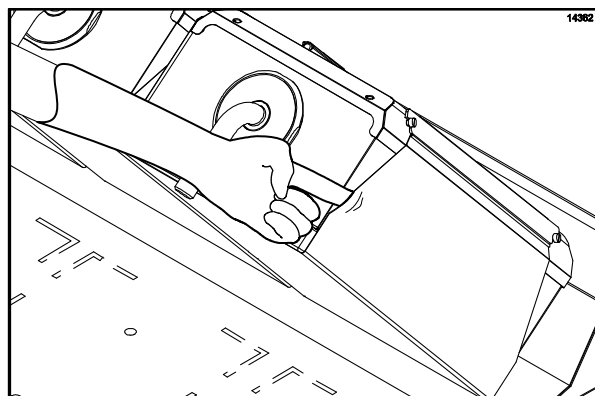


Figura 13

Nota: Si las hojas antiadherentes están demasiado apretadas, pueden provocar fallas prematuras de la hoja.

Paso 6

Repita los pasos 1 a 5 en las demás placas superiores.

Nota: La revisión de temperatura únicamente debe realizarse sin las hojas antiadherentes.

Reemplace la hoja antiadherente cuando:

- Los procedimientos de limpieza no logran quitar los residuos acumulados y el producto adherido a la hoja antiadherente.
- La hoja antiadherente tiene un desgarro en el área de cocinado, que provoca que el producto se adhiera a la hoja antiadherente.

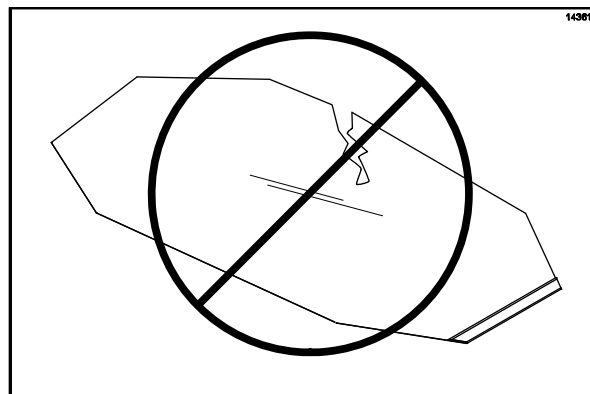


Figura 14



ATENCIÓN: La superficie de la placa superior y la hoja antiadherente están muy calientes. Para evitar lesiones por quemaduras, use guantes resistentes al calor al reemplazar las hojas antiadherentes.

Nota: No es necesario cambiar la hoja antiadherente si tienen pequeños agujeros del tamaño de un alfiler.

Cuidado de las hojas antiadherentes

NO:

- **NO** doble ni arrugue las hojas.

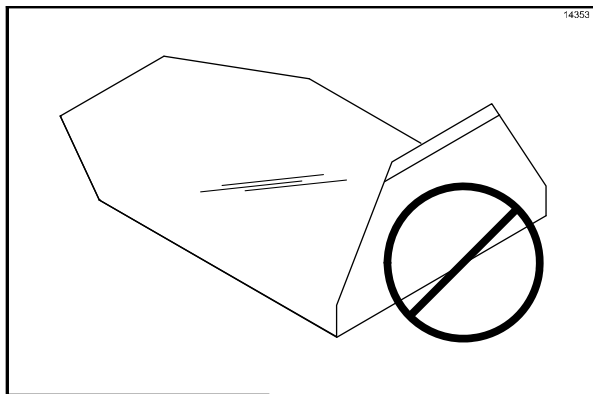


Figura 15

- **NO** toque las hojas con objetos puntiagudos, raspadores de parrillas o almohadillas abrasivas.
- **NO** coloque las hojas debajo de otros equipos u objetos.
- **NO** moje las hojas con un chorro de agua caliente ni las remoje en agua.

SÍ:

- **SÍ** limpie con un escurridor después de cada sesión de producto.
- **SÍ** limpie con una tela para parrillas limpia, mojada con desinfectante, **como mínimo 4 veces por hora** y con mayor frecuencia en los períodos de alta actividad.
- **SÍ** limpie ambos lados todos los días, con un limpiador aprobado para parrillas de alta temperatura y la almohadilla limpiadora de parrillas y el soporte que se identifican en la página 13.



¡IMPORTANTE! Limpie las hojas antiadherentes **ÚNICAMENTE** con la almohadilla limpiadora de parrillas y el soporte que se identifican en la página 13. El uso de cualquier otra almohadilla o soporte dañará las hojas antiadherentes.

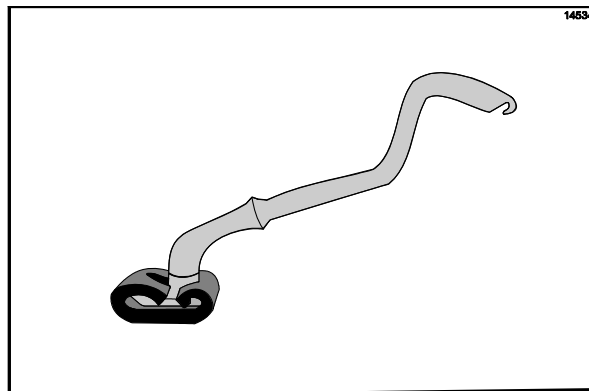


Figura 16

Nota: Comuníquese con un distribuidor de productos Taylor para comprar la almohadilla limpiadora de parrillas y el soporte correctos. (Vea la página 13.)

- **SÍ** enjuague para eliminar el limpiador y permita que la hoja se seque sobre una superficie plana.
- **SÍ** gire la hoja antiadherente todos los días y vuelva a instalarla en el lado opuesto al que usó (lado negro contra lado café).

Encendido de la parrilla

¡IMPORTANTE! La superficie inferior de la parrilla y la placa superior **DEBEN ESTAR LIMPIAS** antes de iniciar estos procedimientos.

Paso 1

Mueva el interruptor de energía a la posición de encendido.

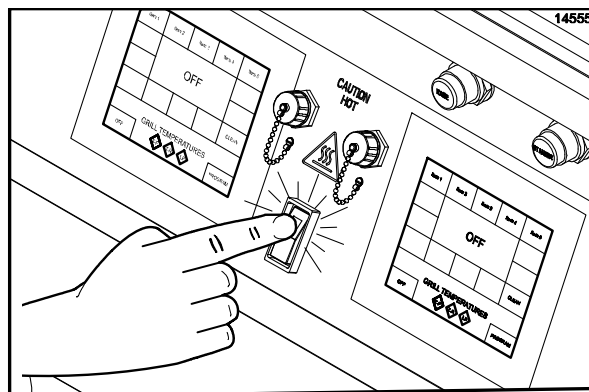


Figura 17

El controlador mostrará la palabra “INITIALIZATION” (Inicialización) durante cinco segundos y luego pasará a la modalidad de apagado, presentando el mensaje “OFF” (Apagado). No se iluminarán los indicadores de temperatura. Sonará una señal durante 20 segundos, a menos que el operador toque la pantalla, el botón de levantamiento o el botón de espera.

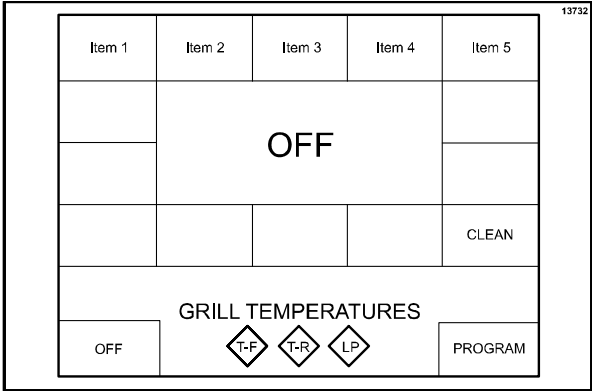


Figura 18

Paso 2

Toque una tecla de menú del controlador para encender la parrilla. La parrilla comenzará a calentarse a la temperatura correcta. El controlador mostrará el producto del menú seleccionado e indicará “BOTTOM TOO COOL” (Parte inferior demasiado fría) y “TOP TOO COOL” (Parte superior demasiado fría). Los indicadores de temperatura de la parrilla se iluminarán en color ámbar.

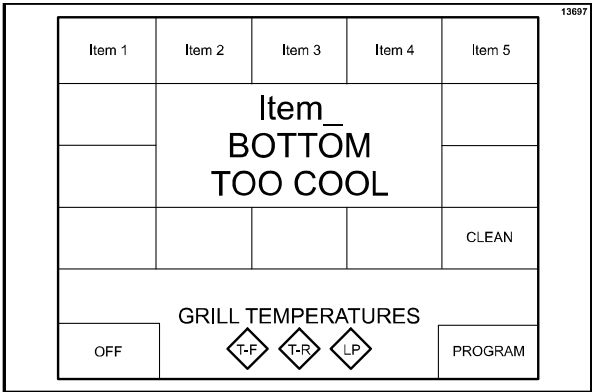


Figura 19

Nota: Si ocurre una falla de encendido durante el arranque, presione el centro del controlador. En el controlador aparecerá “OFF” (Apagado). Consulte el problema 2, puntos a, b y c, de la guía de resolución de problemas para parrillas de gas, en la página 38. Después de que transcurran cinco minutos, vuelva a oprimir la tecla de menú. Si no se resolvió el problema de encendido, llame a un técnico de servicio autorizado.

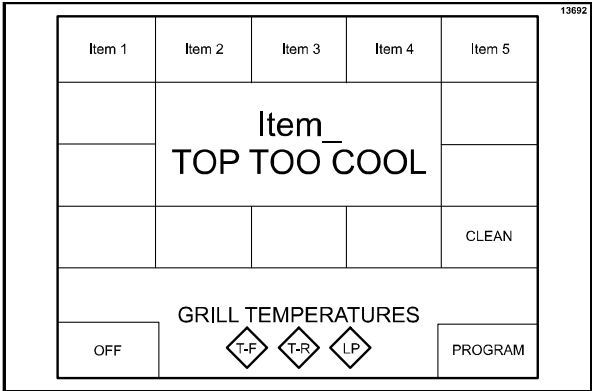


Figura 20

Cuando la parrilla tenga la temperatura correcta, dejarán de mostrarse los avisos de temperatura y los indicadores de temperatura se iluminarán en color verde.

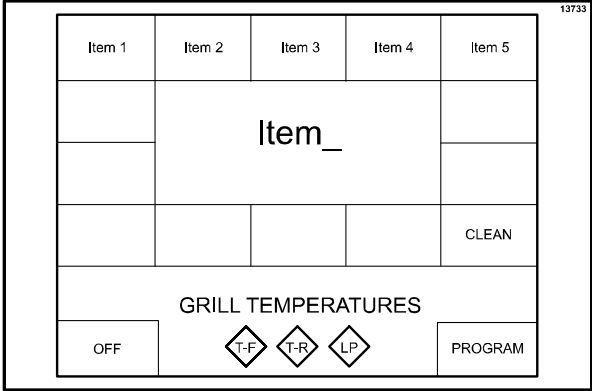


Figura 21

Programación de productos del menú

Para acceder a la modalidad de programación, el controlador de la parrilla deberá estar en la modalidad de apagado o de inactividad.

Paso 1

Mantenga oprimida la tecla PROGRAM (Programa) durante unos cinco segundos para acceder a la modalidad de programación.

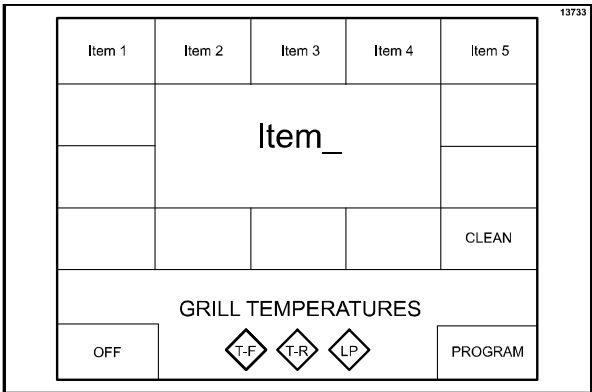


Figura 22

Paso 2

Aparecerá la pantalla de contraseña. Ingrese la contraseña de operador “STORE1” y oprima la tecla OK (Aceptar).

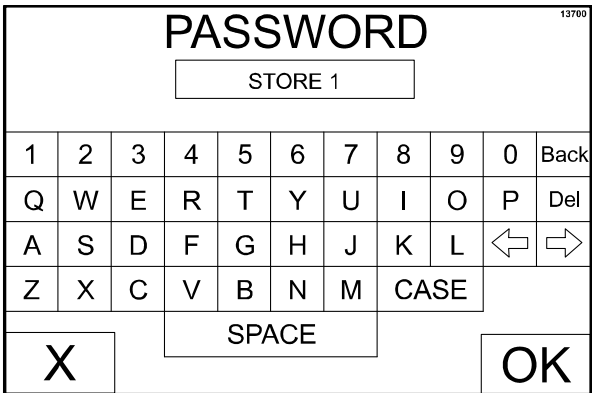


Figura 23

Paso 3

Aparecerá la pantalla de modalidad de programación.

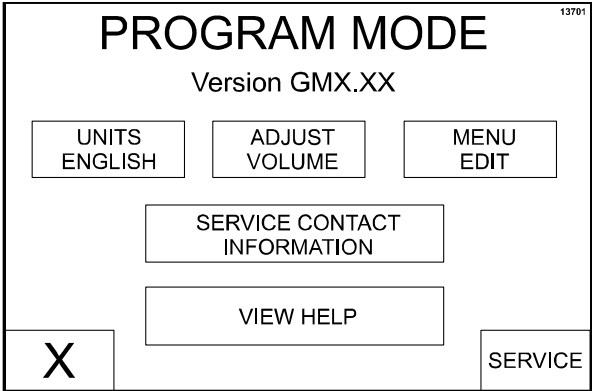


Figura 24

Tecla UNITS (Unidades)

La tecla UNITS (Unidades) se usa para seleccionar unidades de medida inglesas o métricas. La tecla UNITS (Unidades) alterna entre F y C cada vez que se oprime.

Tecla ADJUST VOLUME (Ajustar volumen)

La tecla ADJUST VOLUME (Ajustar volumen) muestra el volumen actual. Para aumentar o reducir el volumen, use las teclas de flecha ascendente y descendente.

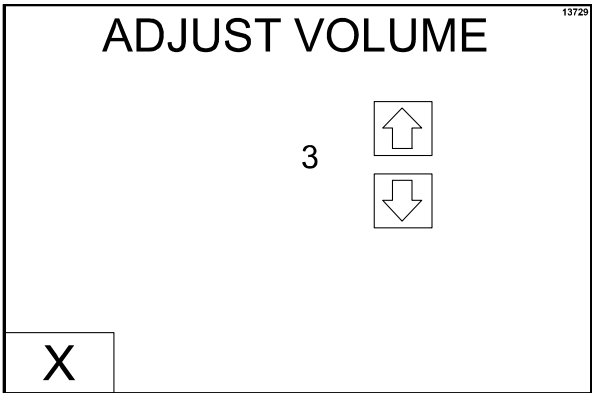


Figura 25

Tecla MENU EDIT (Editar menú)

La tecla MENU EDIT (Editar menú) se usa para programar un producto del menú. Al oprimir la tecla MENU EDIT (Editar menú), se presenta la siguiente pantalla.

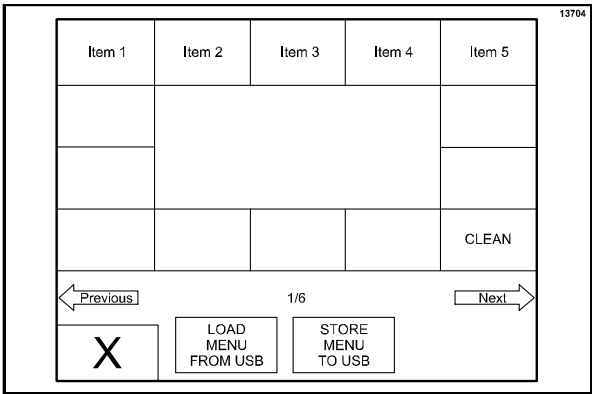


Figura 26

Si hay más de una pantalla con productos del menú, oprima las teclas de flecha "Siguiete" o "Anterior" para acceder a los otros productos del menú.

Oprima la tecla del producto del menú que programará. Aparecerá la siguiente pantalla.

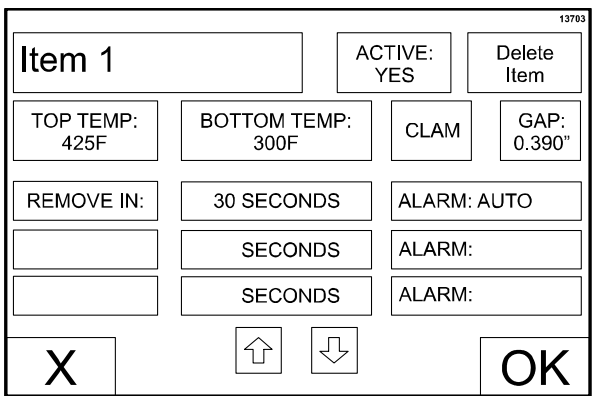


Figura 27

Para editar un producto del menú, oprima la tecla del producto del menú para presentar un teclado virtual. Teclee el nombre deseado (hasta 8 caracteres por línea) y luego oprima la tecla "X" para regresar a la pantalla anterior.

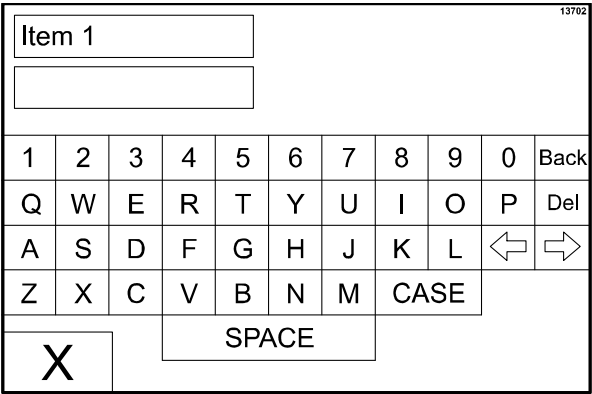


Figura 28

ACTIVE (Activo): YES (Sí) o NO. Esta tecla indica la opción seleccionada actualmente. Al oprimir la tecla se alterna a la opción opuesta. Si selecciona YES (Sí), el producto del menú aparecerá en la pantalla principal.

TOP TEMP (Temperatura superior): Esta tecla muestra la temperatura actual especificada para la placa. Para aumentar o reducir la temperatura, use las teclas de flecha ascendente y descendente.

BOTTOM TEMP (Temperatura inferior): Esta tecla muestra la temperatura actual especificada para la superficie inferior de la parrilla. Para aumentar o reducir la temperatura, use las teclas de flecha ascendente y descendente.

Nota: Al ajustar las temperaturas de un producto, los límites son de 150 °F a 450 °F (66 °C a 232 °C) para la placa superior, y de 150 °F a 400 °F (66 °C a 204 °C) para la superficie inferior de la parrilla. Si se ajustan las temperaturas a un valor inferior o superior a los límites, el valor especificado en el controlador se asignará automáticamente como 150 °F y 450 °F (66 °C y 232 °C), respectivamente.

CLAM/FLAT (Cubierta/plana): Esta tecla muestra el valor actual (CLAM [Cubierta] o FLAT [Plana]) asociada con la función. Al oprimir la tecla se alterna a la modalidad opuesta.

GAP (Separación): Esta tecla únicamente está activa si se selecciona CLAM (Cubierta). La tecla muestra la separación de la placa (en pulgadas o mm) asociada con la FUNCIÓN. Para aumentar o reducir el valor de separación, use las teclas de flecha ascendente y descendente.

FUNCIONES DE TIEMPOS MÚLTIPLES: Hay una función de tiempo para los productos de cocinado con cubierta, y un máximo de tres funciones de tiempos para los productos de cocinado plano. Cada función tiene un conjunto de parámetros. Se muestra la función asociada actualmente al producto del menú. Al oprimir la función 1, 2 o 3, se presentará la siguiente función de la lista. Las funciones provistas son:

- REMOVE IN (Quitar en)
- TURN IN (Voltear en)
- SEAR IN (Dorar en)

ALARM AUTO/MANUAL (Alarma automática/manual): Esta tecla muestra el estado actual de la modalidad de alarma. Al oprimir la tecla se alterna a la modalidad opuesta.

Si se selecciona ALARM AUTO (Alarma automática), la alarma se silenciará automáticamente después de cinco segundos. Si se selecciona ALARM MANUAL (Alarma manual), el operador tendrá que tocar cualquier parte de la pantalla u oprimir el botón de levantamiento o el botón de espera para silenciar la alarma.

XXX SECONDS (XXX segundos): Esta tecla muestra el tiempo asociado al producto del menú, en segundos. Para aumentar o reducir el número de segundos, use las teclas de flecha ascendente y descendente.

Al terminar la programación, oprima la tecla OK (Aceptar) para guardar las opciones seleccionadas. Para regresar a la pantalla principal sin guardar las opciones de programación, oprima la tecla X.

Tecla SERVICE CONTACT INFORMATION (Información de contacto para servicio)

Oprima la tecla SERVICE CONTACT INFORMATION (Información de contacto para servicio) para ver la información programada.

13728

SERVICE CONTACT INFO

NAME
Service Company

PHONE
(XXX)XXX-XXX

EMAIL
XXXXXXXX@XXXXXXXX.COM

X

Figura 29

Tecla VIEW HELP (Ver ayuda)

La tecla View Help (Ver ayuda) no es funcional en este momento (desarrollo futuro).

Carga de productos del menú a una unidad de memoria USB

Para este procedimiento puede usarse la misma unidad de memoria USB que se utilizó para cargar software en la parrilla.

Paso 1

Quite la tapa del cable USB del conector USB para tener acceso al puerto USB.

Nota: En las parrillas con número de serie anterior a M1035495, será necesario bajar el tablero de control delantero para tener acceso a las tarjetas de la pantalla de control.

Paso 2

Inserte la unidad de memoria USB en el puerto USB.

Paso 3

Mantenga oprimida la tecla PROGRAM (Programa) durante 5 segundos para acceder a la modalidad de programación.

13733

Item 1	Item 2	Item 3	Item 4	Item 5
	Item_			
				CLEAN
GRILL TEMPERATURES				
OFF	T-F	T-R	LP	PROGRAM

Figura 30

Paso 4

Ingrese la contraseña de operador "STORE1" y oprima la tecla OK (Aceptar).

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			
X			SPACE					OK		

Figura 31

Paso 5
Oprima el botón MENU EDIT (Edita menú).

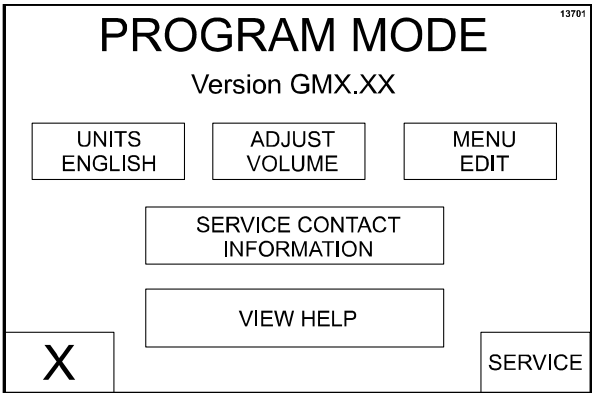


Figura 32

Paso 6
Oprima la tecla STORE MENU TO USB (Guardar menú en memoria USB).

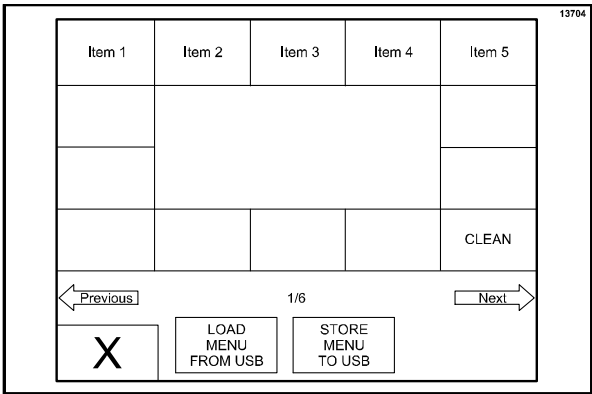


Figura 33

Paso 7
Con el teclado que aparece en el controlador, ingrese un nombre de archivo (hasta 8 caracteres) para guardar los productos del menú. Oprima la tecla OK (Aceptar). Los productos del menú se guardarán en la unidad de memoria USB.

Paso 8
Retire la unidad de memoria USB del puerto USB y vuelva a instalar la tapa del cable USB en el conector USB.

Nota: En las parrillas con número de serie anterior a M1035495 será necesario volver a instalar el tablero de control delantero.

Carga de productos del menú desde una unidad de memoria USB

Una vez que el software apropiado esté cargado en la unidad de memoria USB, podrá programarse la siguiente tarjeta de control utilizando la unidad de memoria USB.

Paso 1
Repita los pasos 1 a 5 de “Carga de productos del menú a una unidad de memoria USB”.

Paso 2
Oprima la tecla LOAD MENU FROM USB (Cargar menú desde memoria USB).

Paso 3
El controlador puede mostrar hasta cinco opciones de menú cargadas en la unidad de memoria USB. Seleccione la tecla correspondiente al menú que cargará. El controlador mostrará el mensaje “DONE” (Terminado) en la parte inferior de la pantalla al terminar de cargar el menú.

Paso 4
Retire la unidad de memoria USB del puerto USB y vuelva a instalar la tapa del cable USB en el conector USB.

Paso 5
Para cargar productos del menú de la unidad de memoria USB a otra tarjeta de control, repita estos procedimientos de carga de software.

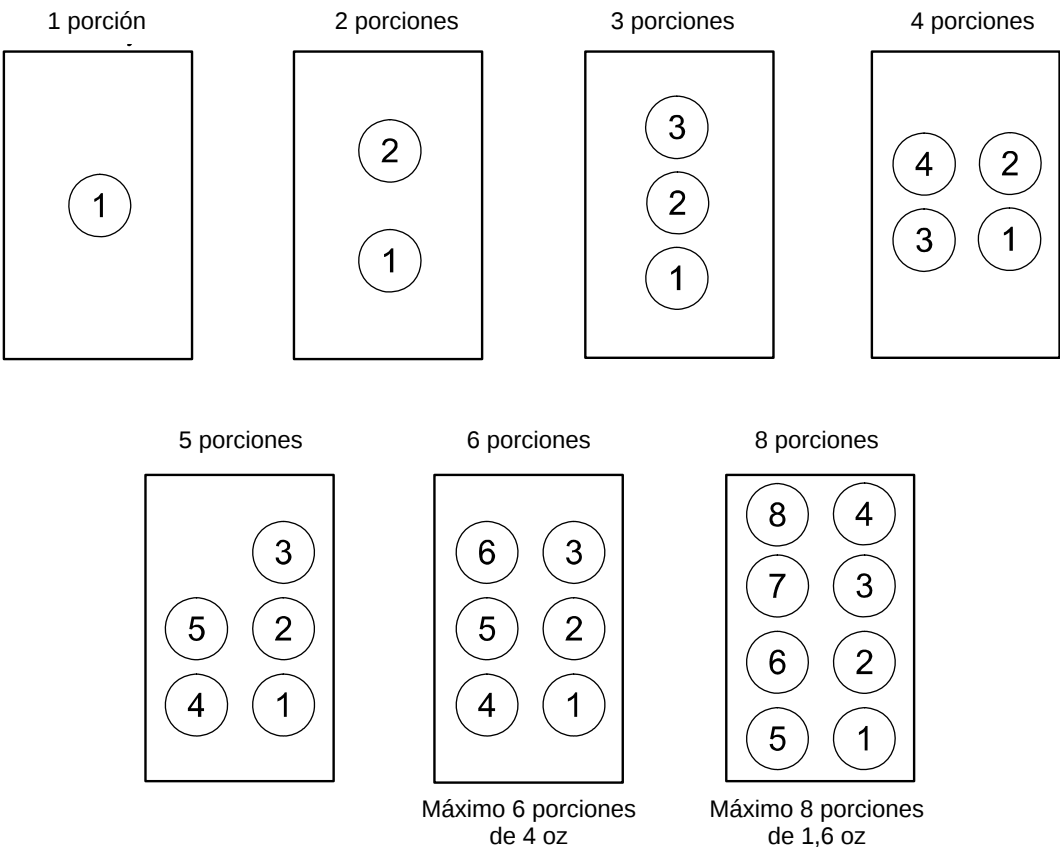
Nota: En las parrillas con número de serie anterior a M1035495 será necesario volver a instalar el tablero de control delantero.

Colocación de porciones

En la parrilla es necesario seguir los procedimientos de colocación de productos de carne. La carne debe colocarse en la superficie inferior de la parrilla, del frente hacia atrás. La placa superior se levantará al concluir el ciclo de cocinado.

Nota: Es muy importante quitar las porciones de la superficie inferior de la parrilla en el mismo orden en que se colocaron para el cocinado.

Las porciones deberán retirarse inmediatamente después de que se abra la placa superior y después de haber sazonado la carne.



Las porciones por lo general se colocan dos a la vez, del frente hacia la parte trasera de la parrilla, y de derecha a izquierda. El orden para quitar las porciones se indica en los diagramas con el número en el centro de cada porción.

Procedimientos operativos

Cocinado de productos

Paso 1

Seleccione el producto del menú que cocinará. La parrilla tendrá la temperatura correcta si el controlador no muestra mensajes de temperatura y los indicadores de temperatura de la parrilla están iluminados en color verde.

Paso 2

Coloque rápidamente el producto en la superficie inferior de la parrilla, del frente hacia atrás.

Paso 3

Oprima del botón STANDBY (Espera) una vez.

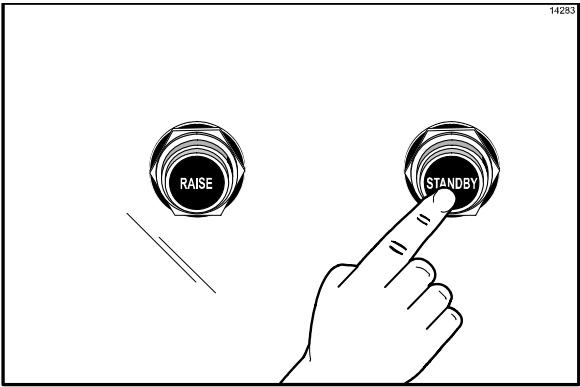


Figura 34

En la pantalla se presenta el mensaje “MOVING DOWN” (Descendiendo) a medida que la placa baja hacia la superficie de cocinado.

Durante el ciclo de cocinado, en la pantalla aparecerá el producto del menú, el mensaje “REMOVE IN” (Quitar en) y el tiempo que falta para quitar el producto.

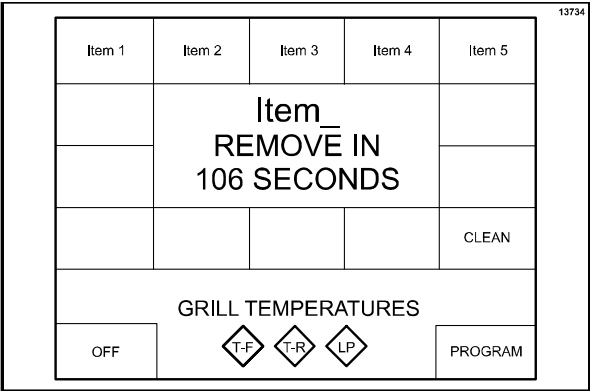


Figura 35

Al final del ciclo de cocinado, en el controlador se presentará el mensaje “DONE” (Terminado), sonará un aviso y la placa subirá automáticamente.

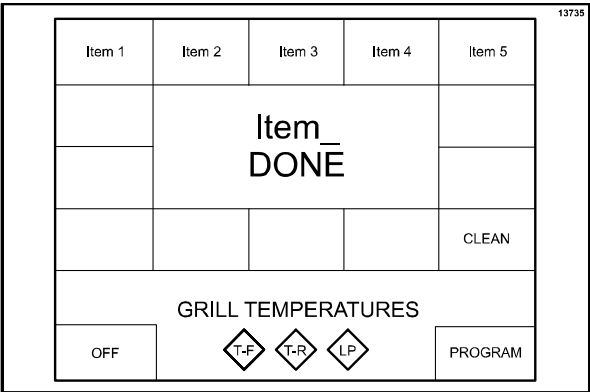


Figura 36

Nota: Para cancelar un ciclo de cocinado en cualquier momento, oprima la tecla RAISE (Levantar). Sonará un aviso, la pantalla mostrará el mensaje “CANCEL” (Cancelar) durante cinco segundos y luego pasará a la modalidad inactiva.

Procedimientos de espera

Cuando la parrilla está inactiva y no se está cocinado producto, es necesario colocar la placa superior en la posición de espera (STANDBY).

Paso 1

Para colocar la placa superior en la posición de espera (STANDBY), oprima el botón STANDBY (Espera) dos veces cuando la placa este abierta.

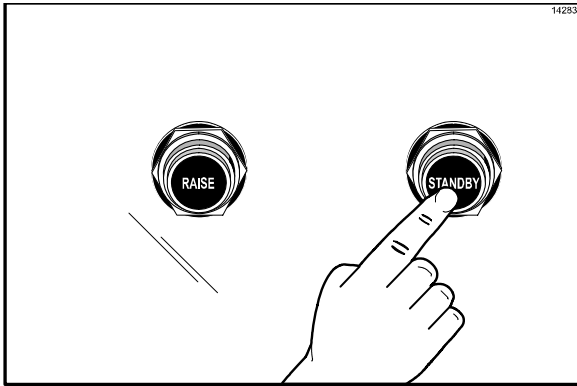


Figura 37

En el controlador aparecerá el mensaje “GOING TO STANDBY” (Cambiando a espera), y luego “STANDBY” (Espera).

Paso 2

Para subir la placa superior a la posición de apertura (OPEN) y reanudar el cocinado, oprima el botón RAISE (Levantar).

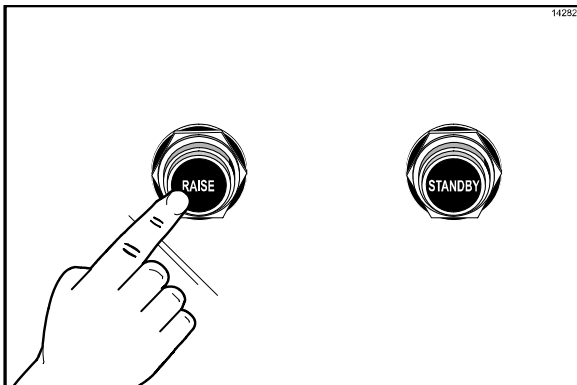


Figura 38



ATENCIÓN: Nunca aplique fuerza para levantar la placa superior, ya que puede dañar los componentes. Únicamente use el botón de levantamiento (RAISE) para abrir la placa superior.

Menú de parámetros (Parameters)

Para ver los valores de ajuste y las temperaturas del producto actual, mantenga oprimida la tecla de producto del menú durante un lapso mínimo de 5 segundos. En la pantalla se mostrará el tiempo de cocinado, el ajuste de separación, los valores de temperatura y las lecturas de temperaturas reales de cada zona para ese producto del menú.

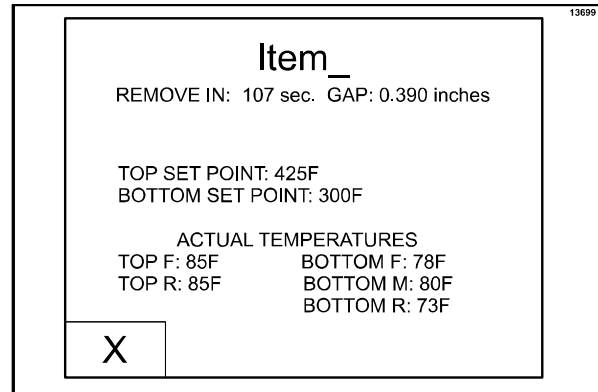


Figura 39

Si no oprime una tecla en un lapso de 20 segundos, el controlador de la parrilla regresará a la pantalla normal. Al oprimir la tecla “X”, regresará a la pantalla principal.

Limpieza después de cada sesión de producto

Paso 1

Use el raspador de la parrilla para quitar la grasa de la superficie inferior de la parrilla, con movimientos desde el frente hacia la parte posterior. **No** cruce la parte trasera de la superficie inferior al utilizar el raspador.

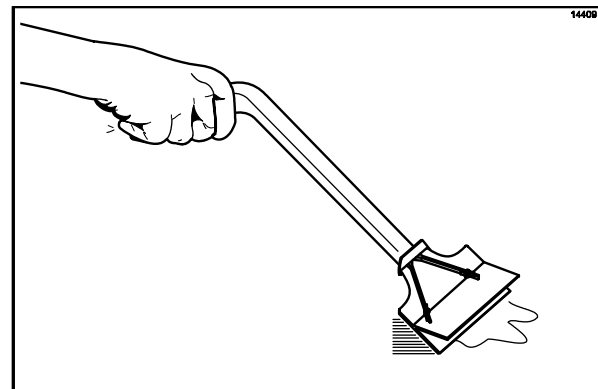


Figura 40

Paso 2

Use el escurridor para limpiar la hoja antiadherente de la placa superior. Limpie la hoja con movimientos diagonales. Sostenga el mango con un ángulo ligeramente ascendente y el borde del escurridor apuntando hacia abajo. (**Nota:** No aplique demasiada fuerza al limpiar la hoja antiadherente con el escurridor. El exceso de presión podría rayar o romper la hoja antiadherente.)

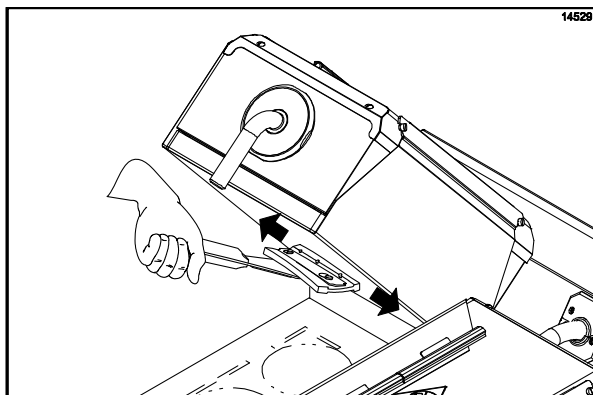
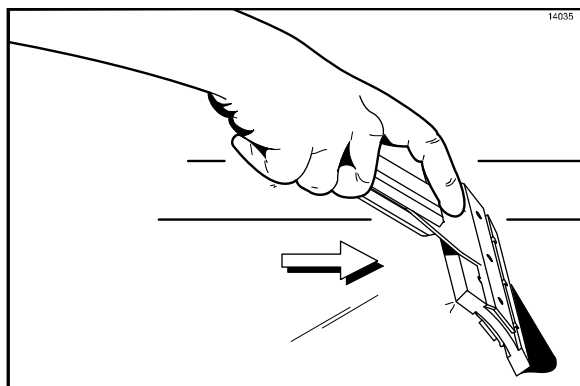


Figura 41

Paso 3

Use el escurridor para empujar la grasa de la parte trasera de la superficie inferior de la parrilla hacia el recipiente para grasa. **No** use el raspador de la parrilla en este paso.



Paso 4

Use la tela para parrillas para limpiar la placa contra salpicaduras trasera y las áreas redondeadas cuando sea necesario.

Nota: Para aumentar la vida útil de la hoja antiadherente, límpiela por lo menos **cuatro veces** por hora con una tela para parrillas limpia, doblada y mojada con desinfectante.



ATENCIÓN: ¡La superficie de la placa superior está muy **CALIENTE**! Para evitar quemaduras, tenga mucho cuidado al limpiar la hoja antiadherente.

Procedimientos diarios de limpieza

Nota: Se ha seleccionado el modelo C811 de tres placas para ilustrar los pasos de los procedimientos. Para las parrillas equipadas con menos de tres placas, lleve a cabo los pasos descritos a continuación según resulte apropiado para la configuración de placas de la parrilla.

Paso 1

Oprima el botón rojo RAISE (Levantar) para subir la placa superior a la posición de apertura (OPEN).

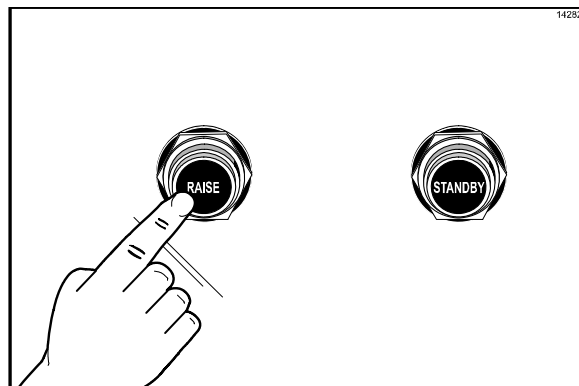


Figura 42



ATENCIÓN: Nunca aplique fuerza para levantar la placa superior, ya que puede dañar los componentes. Únicamente use el botón de levantamiento (RAISE) para abrir la placa superior.

Nota: NO apague el interruptor de energía cuando las placas estén abajo.

Paso 2

Oprima el botón CLEAN (Limpiar). Sonará una alarma cuando las superficies de cocción tengan la temperatura apropiada para la limpieza. También aparecerá el mensaje "READY TO CLEAN" (Listo para limpieza).

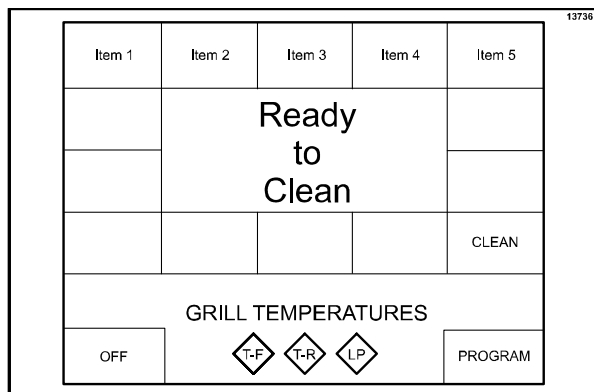


Figura 43

Paso 3

Oprima el botón RAISE (Levantarse) para cancelar la alarma.

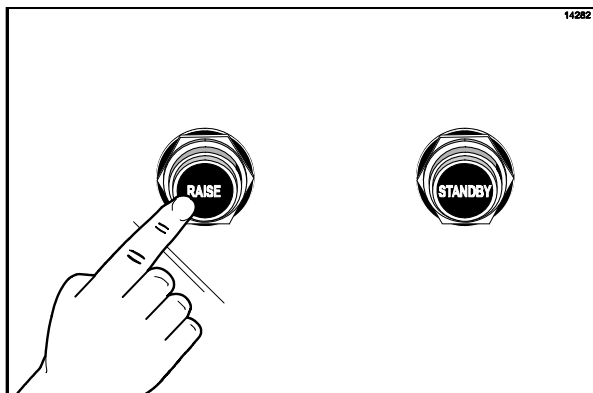


Figura 44

Paso 4

Póngase guantes resistentes al calor.

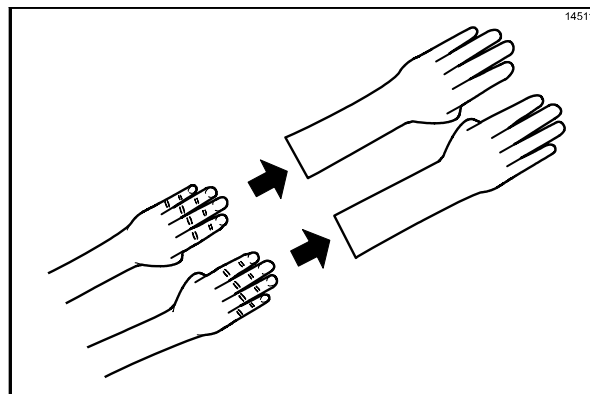


Figura 45



ATENCIÓN: La superficie de la placa superior y las hojas antiadherentes están muy calientes. Tenga mucho cuidado para evitar lesiones por quemaduras.

Paso 5

Limpe la superficie expuesta de las hojas antiadherentes con un paño para parrillas limpio y mojado con solución desinfectante.

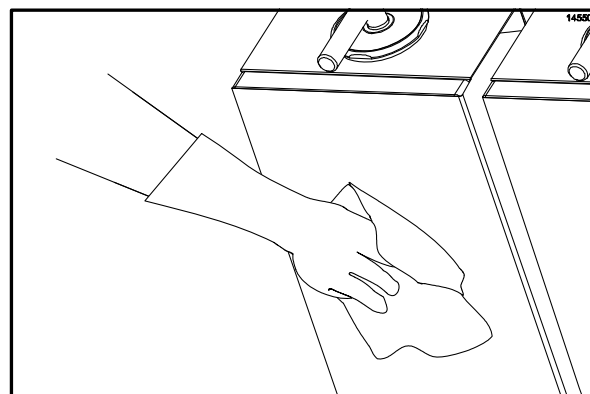


Figura 46

Paso 6

Quite la pinza de la hoja antiadherente, el dispositivo de retención de la hoja antiadherente y la hoja antiadherente. Lleve estas piezas al fregadero para lavarlas y enjuagarlas.

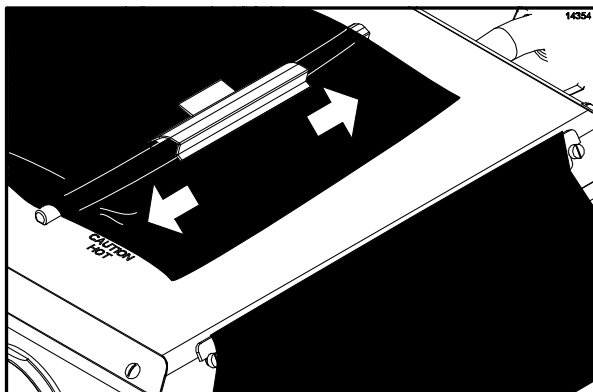


Figura 47

Paso 7

Repita los pasos 1 a 6 en las demás placas superiores.

Paso 8

Lave y enjuague las pinzas y los dispositivos de retención en el fregadero. Ponga estas piezas a un lado para uso futuro.

Paso 9

Coloque las hojas antiadherentes en una superficie plana limpia junto al fregadero, hasta que se lleve a cabo la limpieza adicional. **NO doble ni arrugue las hojas ni las coloque sobre objetos puntiagudos.**

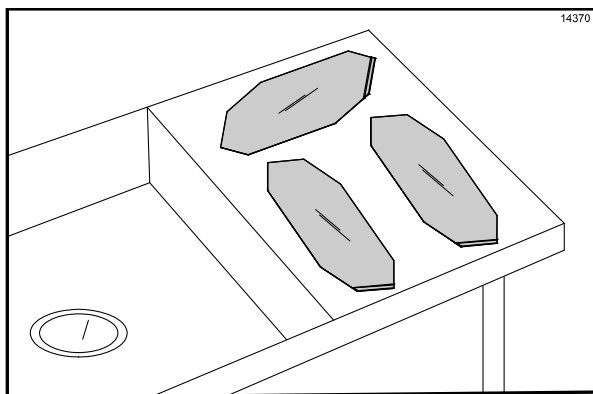


Figura 48

Paso 10

Limpie la superficie **inferior** de la parrilla con un raspador de parrillas, del frente hacia atrás.

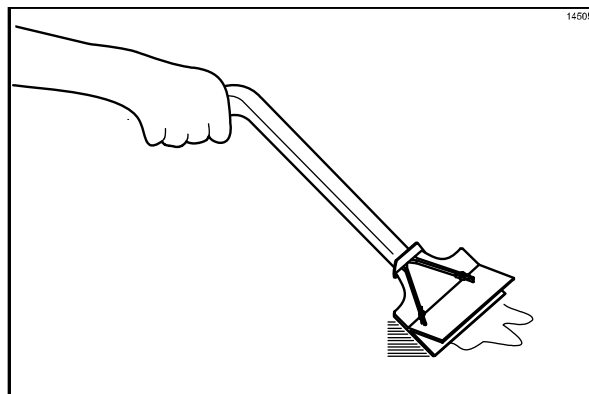


Figura 49

Paso 11

Use el escurridor para empujar los residuos de grasa a la latas para grasa.

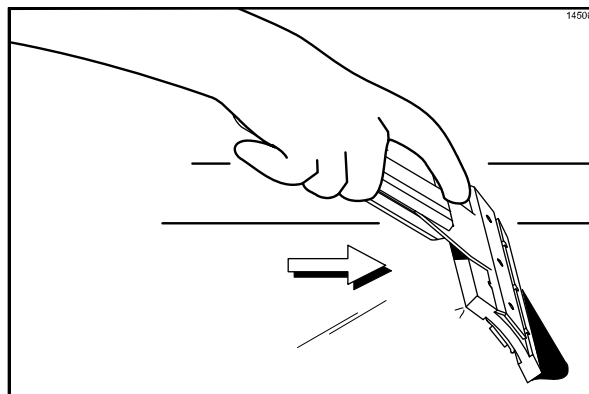


Figura 50

Paso 12

Quite, vacíe y vuelva a instalar las latas para grasa.

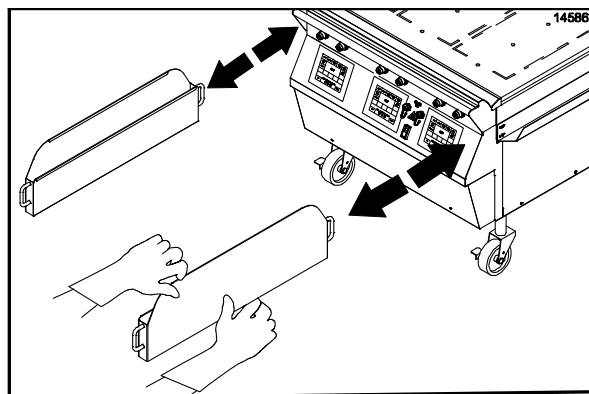


Figura 51

Paso 13

Use un limpiador de parrillas aprobado para altas temperaturas y vierta aproximadamente 3 oz (90 ml) a cada zona de cocinado de 12" (305 mm).

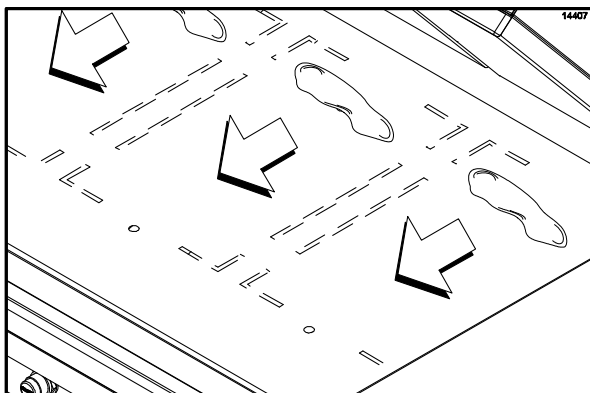


Figura 52

Paso 14

Una la almohadilla no abrasiva firmemente al soporte para almohadilla limpiadora de parrilla.



¡IMPORTANTE! Use **ÚNICAMENTE** la almohadilla limpiadora de parrillas y el soporte que se especifican en la página 13. El uso de cualquier otra almohadilla o soporte dañará las hojas antiadherentes.

Paso 15

Sumerja la almohadilla en el limpiador para parrillas.

IMPORTANTE: NO TALLE al aplicar el limpiador de parrillas en los siguientes pasos:

Paso 16

Aplique limpiador de parrillas a la parte delantera de las placas superiores.

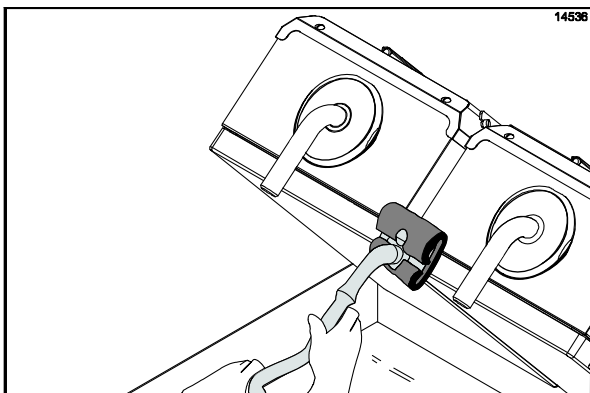


Figura 53



NO utilice raspadores metálicos, fibras abrasivas, rejillas ni cepillos de cerdas metálicas, ya que puede dañar los componentes.

Paso 17

Aplique limpiador de parrillas a las superficies de las placas.

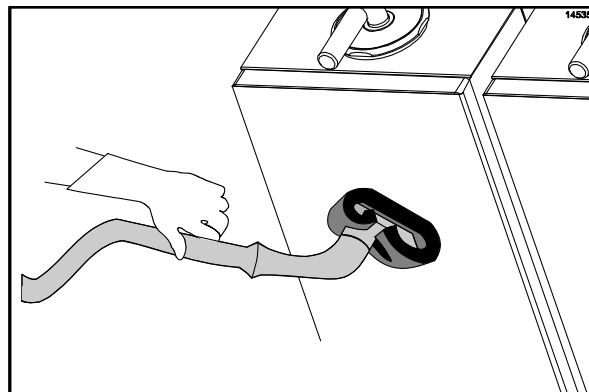


Figura 54

Paso 18

Aplique limpiador de parrillas a la parte trasera de las placas superiores.

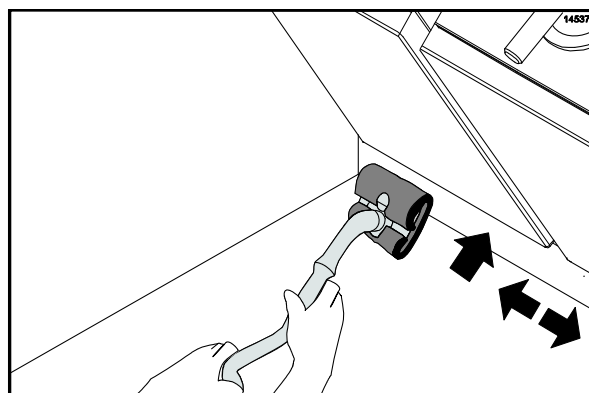


Figura 55

Paso 19

Aplique limpiador de parrillas a los bordes exteriores de las placas derecha e izquierda.

Paso 20

Oprima el botón de espera (STANDBY) dos veces para bajar una de las placas.

Solamente 811: Oprima el botón STANDBY (Espera) dos veces para bajar la placa central. Aplique el limpiador de parrillas a ambos lados de la placa central.

Paso 21

Aplique limpiador de parrillas a los bordes interiores de las placas derecha e izquierda.

Paso 22

Oprima el botón RAISE (Levantarse) para elevar la placa que bajó.

Paso 23

Talle ligeramente el frente de las placas con la almohadilla no abrasiva, hasta que el limpiador de parrillas licue toda la mugre. En el caso de suciedad tenaz, aplique más limpiador de parrillas y talle con suavidad. **No enjuague las placas en este momento.**

Paso 24

Talle ligeramente las superficies de las placas.

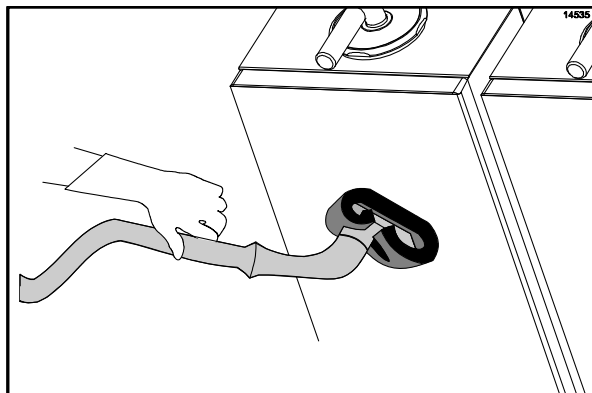


Figura 56

Paso 25

Talle ligeramente la parte trasera de las placas superiores.

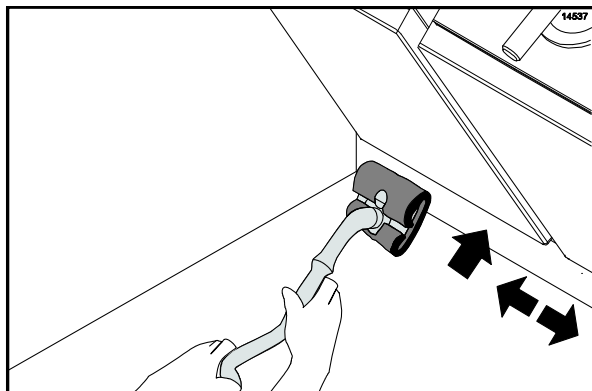


Figura 57

Paso 26

Talle los bordes exteriores de las placas derecha e izquierda.

Paso 27

Oprima el botón de espera (STANDBY) dos veces para bajar una de las placas.

Solamente 811: Oprima el botón STANDBY (Espera) dos veces para bajar la placa central. Talle ligeramente ambos lados de la placa central.

Paso 28

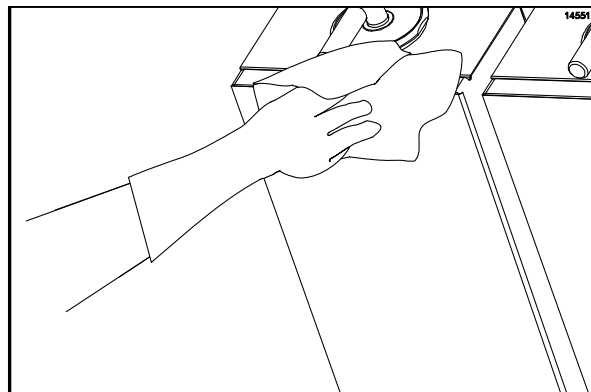
Talle ligeramente los bordes interiores de las placas derecha e izquierda.

Paso 29

Oprima el botón RAISE (Levantarse) para elevar la placa que bajó.

Paso 30

Con una tela para parrillas limpia y mojada con desinfectante, enjuague el frente, los costados y la parte trasera de las superficies de las placas.

**Paso 31**

Con una tela para parrillas limpia y mojada con desinfectante, enjuague las superficies de cocinado de la placa.

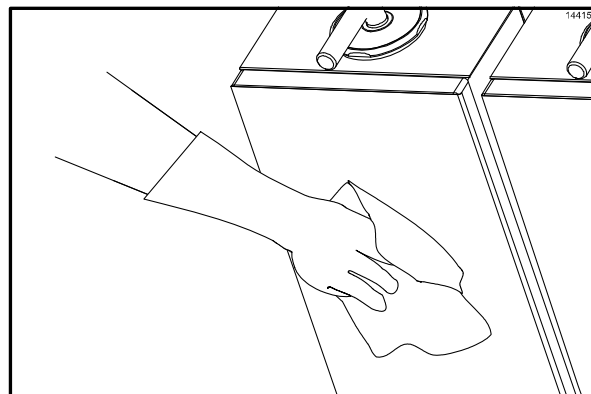


Figura 58

Paso 32

Oprima el botón de espera (STANDBY) dos veces para bajar una de las placas.

Solamente 811: Oprima el botón STANDBY (Espera) dos veces para bajar la placa central. Con una tela para parrillas limpia y mojada con desinfectante, enjuague ambos lados de la placa central.

Paso 33

Con una tela para parrillas limpia y mojada con desinfectante, enjuague los bordes interiores las placas derecha e izquierda.

Paso 34

Oprima el botón RAISE (Levantar) para elevar la placa que bajó.

Paso 35

Use una tela para parrillas limpia y mojada con desinfectante para limpiar el exterior de todas las placas superiores, sobre todo detrás de las placas traseras (junto al conjunto de la palanca).

Paso 36

Comience en la parte trasera de la parrilla inferior y extienda el resto del limpiador de parrillas por toda la superficie. No talle al aplicar el producto.

Paso 37

Talle ligeramente la superficie con la almohadilla no abrasiva, hasta que el limpiador de parrillas licue toda la mugre.

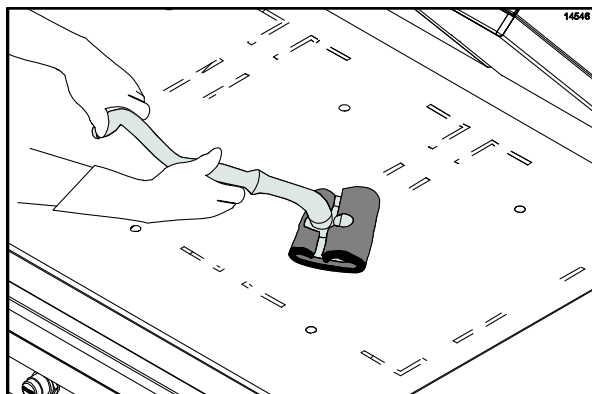


Figura 59

Nota: La parte trasera de la placa superior, así como el brazo tubular, pueden limpiarse fácilmente desde el frente de la unidad. **No** deberá haber acumulación de carbón si realiza la limpieza todos los días.

¡IMPORTANTE!



NO use un chorro de agua para limpiar o enjuagar la parrilla.



NO use agua fría o hielo para enfriar la placa superior o la superficie de cocción inferior.

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar.



• Descargas eléctricas graves.



• Quemaduras por vapor caliente.



• Acumulación de líquido dentro de la parrilla, que puede destruir los componentes eléctricos.



• Superficies de cocción dañadas

Paso 38

Vierta con cuidado agua tibia sobre la superficie inferior de la parrilla, de la parte trasera hacia el frente. Use el escurridor para quitar el limpiador de la superficie de la parrilla.

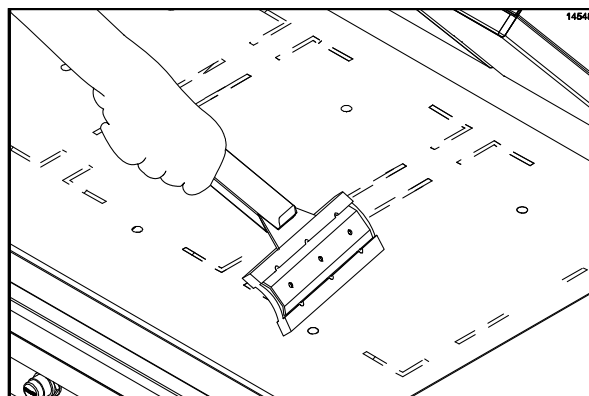


Figura 60



Para evitar daños a la parrilla:

- Nunca use rejillas para parrilla en la placa superior o en la superficie inferior de la parrilla.
- Nunca use abrasivos o limpiadores que no sean el limpiador aprobado.
- Nunca permita que el raspador o los materiales de limpieza abrasivos tengan contacto con las hojas antiadherentes.

Paso 39

Vierta un poco de agua tibia en un paño para parrillas limpio mojado con solución desinfectante, mientras lo sostiene sobre la superficie inferior de la parrilla. Limpie la superficie inferior de la parrilla hasta quitar todos los residuos.

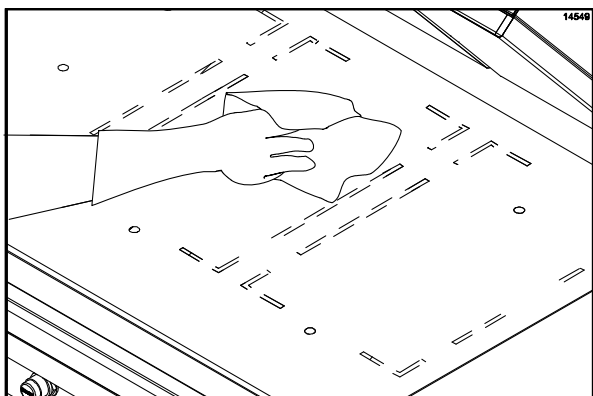


Figura 61



¡IMPORTANTE! El paso 40 debe realizarse ÚNICAMENTE con la almohadilla limpiadoras de parrillas y el soporte que se identifican en la página 13. El uso de cualquier otra almohadilla o soporte dañará la hoja antiadherente.

Nota: Comuníquese con un distribuidor de productos Taylor para comprar la almohadilla limpiadora de parrillas y el soporte correctos. (Vea la página 13.)

Paso 40

Coloque las hojas antiadherentes en forma plana sobre la superficie inferior de la parrilla. Limpie con suavidad ambos lados de las hojas con un limpiador de parrillas aprobado para altas temperaturas, la almohadilla limpiadora de parrillas y el soporte.

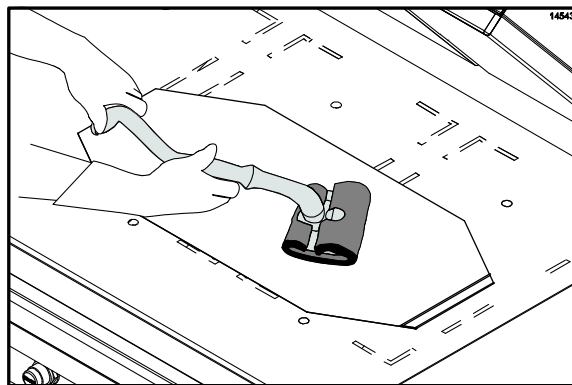


Figura 62

Paso 41

Enjuague ambos lados de las hojas antiadherentes con un paño para parrillas limpio mojado con solución desinfectante.

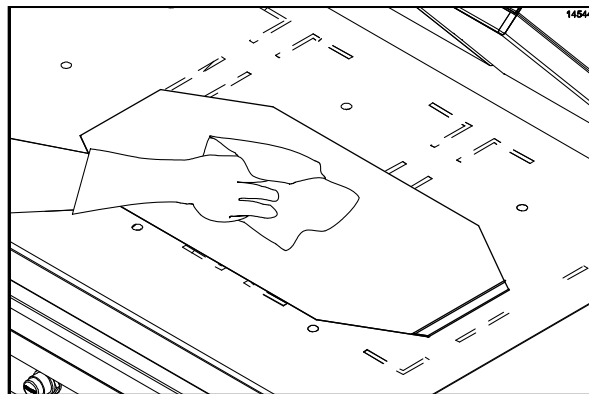


Figura 63

Paso 42

Coloque las hojas antiadherentes sobre una superficie plana, limpia y desinfectada para que sequen al aire durante la noche.

Paso 43

Limpie la superficie inferior de la parrilla con un paño para parrillas limpio mojado con solución desinfectante. Repita hasta que no haya suciedad visible.

Paso 44

Quite y vacíe las latas para grasa.

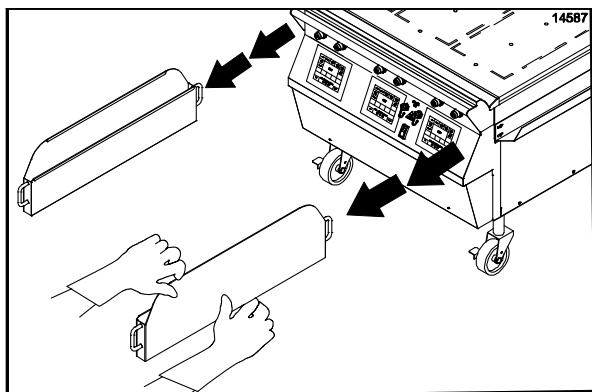


Figura 64

Paso 45

Lave, enjuague y vuelva a instalar las latas para grasa.

Únicamente restaurantes abiertos las 24 horas:

Paso 47

Vuelva a instalar las hojas antiadherentes en el lado opuesto al que se usó previamente. Asegure las hojas con las pinzas y los dispositivos de retención para hojas antiadherentes. Encienda la parrilla conforme a las instrucciones presentadas a partir de la página 15.

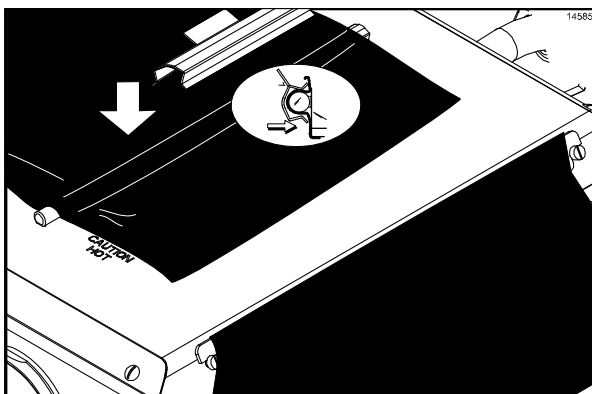


Figura 65

Únicamente restaurantes que no están abiertos las 24 horas:

Paso 46

Limpie todas las áreas con una tela para parrillas limpia mojada con desinfectante.

Paso 47

Limpie todos los paneles exteriores.

Paso 48

Aplique una capa delgada de aceite vegetal a toda la placa inferior de la parrilla.

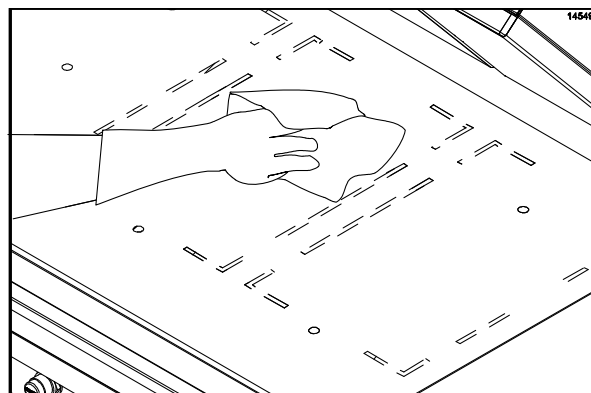


Figura 66

Paso 49

Deje las placas superiores en la posición abierta durante la noche.

Paso 50

Mueva el interruptor de energía a la posición de apagado.

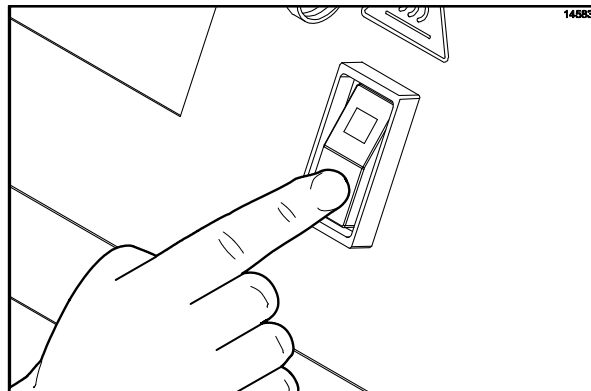


Figura 67

Sección 7 Guía de identificación y resolución de problemas

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN
1. Un lado de la parrilla no calienta. En la pantalla del controlador aparecerá el mensaje "PROBE FAULT" (Falla de sonda).	a. Una de las conexiones de energía eléctrica está desconectada.	a. Revise la conexión de energía eléctrica.
	b. El cortacircuito del restaurante se ha activado.	b. Restablezca el cortacircuito del restaurante.
	c. El contactor está averiado.	c. Llame a un técnico de servicio.
	d. El calentador está averiado.	d. Llame a un técnico de servicio.
	e. El interruptor de límite superior está averiado.	e. Llame a un técnico de servicio.
	f. El relé de estado sólido está averiado.	f. Llame a un técnico de servicio.
2. Una zona de calentamiento no calienta. Aparece el mensaje "TOO COOL" (Demasiado frío) en la pantalla.	a. La tarjeta de interfaz está averiada.	a. Llame a un técnico de servicio.
	b. El relé de estado sólido está averiado.	b. Llame a un técnico de servicio.
	c. El conjunto de cables de control está averiado.	c. Llame a un técnico de servicio.
3. Una de las zonas de calor se sobrecalienta. Aparece el mensaje "TOO HOT" (Demasiado caliente) en la pantalla.	a. La tarjeta de interfaz está averiada.	a. Llame a un técnico de servicio.
	b. El relé de estado sólido está averiado.	b. Llame a un técnico de servicio.
4. La parrilla no se enciende al mover el interruptor de energía a la posición de encendido.	a. El cortacircuito del restaurante se ha activado.	a. Restablezca el cortacircuito.
	b. El cordón del controlador no está bien conectado.	b. Vuelva a conectar el cordón.
	c. El fusible de la caja de control está fundido.	c. Llame a un técnico de servicio.
	d. El interruptor de energía está averiado.	d. Llame a un técnico de servicio.
5. La placa superior no se queda en la modalidad de espera, pero sí en la posición de cocinado.	a. Uso incorrecto del botón STANDBY (Espera).	a. Oprima el botón STANDBY (Espera) antes de que transcurran cinco segundos después de bajar la placa a la posición de cocinado.
	b. Conexiones de cables defectuosas.	b. Llame a un técnico de servicio.

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN
6. La placa superior no se queda en la posición de cocinado o espera.	a. La temperatura es insuficiente para satisfacer los requisitos de las lámparas indicadoras.	a. Espere a que las lámparas indicadoras se iluminen en color verde.
	b. El conjunto de cables de control está averiado.	b. Llame a un técnico de servicio.
	c. La tarjeta de interfaz está averiada.	c. Llame a un técnico de servicio.
	d. El interruptor de enganche está averiado.	d. Llame a un técnico de servicio.
	e. El solenoide de enganche está averiado.	e. Llame a un técnico de servicio.
	f. El procesador de control está averiado.	f. Llame a un técnico de servicio.
	g. El sistema neumático está averiado.	g. Llame a un técnico de servicio.
7. La placa superior no se queda en la posición de cocinado, pero sí en la modalidad de espera.	a. El producto no cumple con las especificaciones.	a. El producto debe cumplir con las especificaciones (grosor correcto, forma, etc.).
	b. El procesador de control no está bien configurado.	b. Llame a un técnico de servicio.
8. La placa superior se abre demasiado rápido.	a. La válvula de paso o de orificio no está presente o es incorrecta.	a. Llame a un técnico de servicio.
9. En la pantalla aparece "PLATEN NOT LATCHED" (Placa no enganchada).	a. El sistema neumático está averiado.	a. Llame a un técnico de servicio.
	b. El interruptor de enganche está averiado.	b. Llame a un técnico de servicio.
	c. El solenoide de enganche está averiado.	c. Llame a un técnico de servicio.
10. Aparece el mensaje "UPPER PLATEN STUCK" (Placa superior atorada) en la pantalla.	a. Los cojinetes del brazo están sucios.	a. Llame a un técnico de servicio.
	b. El cilindro neumático está averiado.	b. Llame a un técnico de servicio.
	c. Las líneas neumáticas a los cilindros están obstruidas.	c. Llame a un técnico de servicio.

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN
11. La placa no baja a la altura de separación especificada.	a. Acumulación excesiva de carbón en los escudos.	a. Siga los procedimientos de cierre para limpiar correctamente los escudos y eliminar el carbón acumulado.
	b. Tarjeta de interfaz del motor defectuosa.	b. Llame a un técnico de servicio.
	c. Conexiones sueltas en el conjunto de cables.	c. Llame a un técnico de servicio.
	d. Controlador de la pantalla principal defectuoso.	d. Llame a un técnico de servicio.
	e. Motores y cables defectuosos.	e. Llame a un técnico de servicio.
12. El producto tiene cocinado insuficiente o excesivo.	a. La hoja antiadherente está desgastada.	a. Reemplace la hoja antiadherente.
	b. Tiempo de cocinado incorrecto.	b. Restablezca el procesador de control con el tiempo correcto.
	c. Ajuste de temperatura incorrecto.	c. Ajuste el procesador de control al valor correcto.
	d. La superficie de la placa superior o de la parrilla inferior no está limpia o tiene carbón acumulado.	d. Siga los procedimientos de cierre para limpiar correctamente la superficie de la placa superior y de la parrilla inferior, y para eliminar el carbón acumulado.
	e. La altura de separación está mal ajustada.	e. Llame a un técnico de servicio.
	f. La zona de calor no calienta.	f. Llame a un técnico de servicio.
13. El producto no se cocina de manera uniforme.	a. La superficie de la placa superior o de la parrilla inferior no está limpia o tiene carbón acumulado.	a. Siga los procedimientos de cierre para limpiar correctamente la superficie de la placa superior y de la parrilla inferior, y para eliminar el carbón acumulado.
	b. La hoja antiadherente está desgastada.	b. Reemplace la hoja antiadherente.
	c. El producto no cumple con las especificaciones.	c. El producto debe cumplir con las especificaciones (grosor correcto, forma, etc.).
	d. La placa no está nivelada.	d. Llame a un técnico de servicio.
	e. La altura de separación está mal ajustada.	e. Llame a un técnico de servicio.
	f. La presión neumática es insuficiente.	f. Llame a un técnico de servicio.

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN
14. En la pantalla aparece "PROBE OPEN" (Sonda abierta) y se indica la zona específica.	a. El termopar o la tarjeta de interfaz del termopar están averiados.	a. Llame a un técnico de servicio.
15. En la pantalla aparece "HOME SWITCH STUCK ON" (Interruptor de posición base atorado en posición encendida).	a. Las opciones de cocinado por ambos lados están bloqueadas.	a. Apague el controlador y luego vuelva a encenderlo para cancelar la falla.
	b. Motor a pasos defectuoso.	b. Llame a un técnico de servicio.
	c. Conjunto de cables del motor a pasos defectuoso.	c. Llame a un técnico de servicio.
	d. Interruptor de posición base defectuoso.	d. Llame a un técnico de servicio.
	e. Controlador del motor defectuoso.	e. Llame a un técnico de servicio.
16. En la pantalla aparece "HOME SWITCH NOT SEEN" (No se detectó el interruptor de posición base).	a. Controlador del motor defectuoso.	a. Llame a un técnico de servicio.
	b. Motor a pasos defectuoso.	b. Llame a un técnico de servicio.
	c. Conjunto de cables del motor a pasos defectuoso.	c. Llame a un técnico de servicio.
	d. Interruptor de posición base defectuoso.	d. Llame a un técnico de servicio.
	e. Cable de placa roto.	e. Llame a un técnico de servicio.

ÚNICAMENTE ZONAS DE GAS

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN
1. Aparece el mensaje "BLOWER FAILURE" (avería de ventilador) en la pantalla.	a. El ventilador está averiado.	a. Llame a un técnico de servicio.
	b. El interruptor de presión está averiado.	b. Llame a un técnico de servicio.
2. El quemador no se enciende. Aparece el mensaje "IGNITION FAILURE" (avería de encendido) en la pantalla.	a. La manguera de gas de desconexión rápida no está bien enganchada.	a. Vuelva a enganchar el conector de desconexión rápida.
	b. La válvula de paso manual está en la posición cerrada	b. Gire la válvula a la posición abierta.
	c. Hay aire en la manguera de gas.	c. Espere cinco minutos antes de volver a encender la parrilla.
	d. El procesador de control está averiado.	d. Llame a un técnico de servicio.
	e. El módulo de la chispa de encendido está averiado.	e. Llame a un técnico de servicio.
	f. El solenoide de gas está averiado.	f. Llame a un técnico de servicio.
	g. El electrodo está averiado.	g. Llame a un técnico de servicio.
	h. La tarjeta de interfaz está averiada.	h. Llame a un técnico de servicio.
3. El quemador se enciende pero no permanece encendido.	a. El electrodo está averiado.	a. Llame a un técnico de servicio.
	b. Puesta a tierra incorrecta.	b. Llame a un técnico de servicio.
4. El quemador se enciende pero la zona está demasiado fría o caliente.	a. La parrilla está descalibrada.	a. Llame a un técnico de servicio.
	b. El procesador de control está averiado.	b. Llame a un técnico de servicio.
	c. El termopar está averiado.	c. Llame a un técnico de servicio.