



Coloque este capítulo na seção de grill do Manual do Equipamento.

Fabricado exclusivamente para o

McDonald's® pela

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

Fone: (815) 624-8333  
Número para chamadas gratuitas fora do estado de Illinois:  
1 (800) 228-8309  
Em Illinois:  
1 (800) 851-5639  
Fax: (815) 624-8000



## Índice

Introdução .....	Página 1
Segurança .....	Página 1
Identificação/Funções das peças .....	Página 4
Informações importantes para o operador .....	Página 12
Procedimentos de instalação do equipamento.....	Página 14
Telas do menu .....	Página 18
Procedimentos diários de limpeza .....	Página 26
Guia para identificação e solução de problemas.....	Página 44
Explicação sobre a garantia de peças.....	Página 47
Informações para pedidos e serviços.....	Página 48
Manutenção não programada .....	Página 49
Configuração do sistema.....	Página 49
Itens do menu .....	Página 54
Nivelamento automático.....	Página 62
Diagramas de fiação .....	Página 63

## Garantia

Um cartão de controle de garantia é expedido com todo novo equipamento que deixa a fábrica. O cartão é colocado em um envelope que também contém este manual do operador. Consulte o cartão de controle de garantia e as classificações de garantia relacionadas na seção de Identificação/Funções das Peças quando forem realizados serviços de reparos em sua máquina.

Recomenda-se que o operador dedique o tempo necessário para ler cuidadosamente todas as informações contidas no cartão de controle de garantia. Todas as dúvidas ou declarações encontradas no cartão e que necessitem esclarecimentos devem ser esclarecidas por ocasião da entrega da máquina. Compreenda detalhadamente a proteção oferecida pela garantia antes de iniciar a operação.

Para quaisquer dúvidas relativas à Garantia da Taylor, entre em contato com seu Distribuidor Autorizado Taylor ou com a Taylor Company, em Rockton, Illinois 61072, EUA.

Este manual é para o uso exclusivo de pessoas autorizadas e funcionários da McDonald's Corporation.



## INTRODUÇÃO

Os modelos C842 e C844 possuem três platens (ou chapas superiores) independentes. Esses grills apresentam nivelamento automático dos platens.

Podem cozinhar uma variedade de alimentos, com duas opções de cozimento: AUTOMÁTICO e MANUAL.

Opção de cozimento AUTOMÁTICO: os grills automaticamente detectam o alimento colocado sobre a chapa inferior (apenas os itens cozidos do menu utilizando a clamshell - tampa articulada) e estabelecem os parâmetros de cozimento.

Opção de cozimento MANUAL: Depois de o operador selecionar o alimento desejado, os grills definem automaticamente os parâmetros de cozimento.

Esses grills possuem todos os recursos de um grill flat (plano), como também as vantagens do cozimento em ambos os lados do alimento.



**Todos os reparos devem ser realizados por agentes de serviço autorizados da Taylor.** Desconecte as fontes de alimentação principais do grill antes de realizar quaisquer serviços de reparo.

Nota: Esses grills foram projetados para utilização apenas em ambientes internos.

## SEGURANÇA

Ao operar o grill, siga sempre as precauções de segurança relacionadas abaixo :



**NÃO** opere o grill sem antes ler o manual do operador. Se isto não for observado, poderá ocorrer danos ao equipamento ou lesão pessoal. Esse manual deve ser mantido em um lugar seguro para futura consulta.



De acordo com a Norma IEC 60335-1 e os padrões encontrados em sua parte 2, “Este equipamento deve ser usado apenas por pessoas devidamente treinadas. Não deve ser utilizado por crianças ou por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas; 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.”



**NÃO** instale a unidade em uma área em que podem ser usados jatos de água. **NÃO** use jatos de água para limpar ou enxaguar o grill. A não obediência a esta instrução poderá resultar em choques elétricos graves. Além disso, a água poderá se acumular no interior do grill e destruir componentes elétricos, causando lesões decorrentes do vapor quente.



**NÃO** opere o grill se não estiver devidamente aterrado. Se isto não for observado, poderá ocorrer danos ao equipamento ou lesão pessoal.



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



- **NÃO** opere o grill usando fusíveis maiores do que aqueles especificados em sua etiqueta de dados.
- Todos os reparos devem ser realizados por agentes de serviço autorizados da Taylor. Desconecte as fontes de alimentação principais do

grill antes de realizar quaisquer serviços de reparo.

- Unidades conectadas por cabos: Somente os técnicos de serviço autorizados da Taylor devem instalar um plugue nestas unidades.
- Aparelhos 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 um GFI (interruptor de falha de aterramento), para proteger contra vazamentos de corrente. Esses dispositivos de proteção devem ser instalados por pessoas autorizadas e de acordo com os códigos municipais.
- 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.

A inobservância dessas instruções poderá resultar em lesões pessoais, danos ao equipamento ou desempenho inferior do grill.

**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.**



- Este aparelho deve ficar 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.**



- **NÃO** obstrua as aberturas de ventilação localizadas na parte posterior do equipamento.
- **NÃO** obstrua o fluxo de ar no grill e ao redor dele.
- **NÃO** opere o grill a menos que todos os painéis de serviço e as portas de acesso estejam presos com parafusos. Se isto não for observado, poderá resultar em lesão pessoal infligida pelos componentes elétricos ou a gás.



**USE EXTREMA CAUTELA** durante a instalação, operação e limpeza do grill. Evite o contato com as superfícies quentes do grill ou com a gordura quente. Se isto não for observado, poderá resultar em queimaduras.



- O grill deve ser posicionado sobre uma superfície nivelada.
- Para garantir uma limpeza completa, deve-se afastar o grill da parede. Ao retornar o grill para sua posição original, empurre-o suave e lentamente, usando extrema cautela.

Se essas instruções não forem observadas, o grill poderá tombar, causando danos ao equipamento ou lesões pessoais graves.



**OBSERVE** todas as etiquetas de advertência que foram afixadas no grill para salientar ainda mais as precauções de segurança para o operador.

**PADRÃO DE COMUNICAÇÃO DE PERIGO (HAZARD COMMUNICATION STANDARD – HCS) – O(s) procedimento(s) contido(s) nesse manual inclui(em) o uso de produtos químicos. Esses produtos químicos serão destacados com letras em negrito seguidas da abreviação (HCS) na próxima parte do texto do procedimento. Consulte o manual do Padrão de Comunicação de Perigo (HCS) quanto à(s) Folha(s) de Dados de Segurança dos Materiais (Material Safety Data Sheet(s) - MSDS).**

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

**NÍVEL DE RUÍDO:** O nível de ruído no ambiente não excede 70 dB(A), quando medido a uma distância de 1,0 metro da superfície da máquina e a uma altura de 1,6 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 a este produto significa que ele cumpre a Diretiva da UE e outras leis similares vigentes a partir de 13 de agosto de 2005. Portanto, 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.

## IDENTIFICAÇÃO / FUNÇÕES DAS PEÇAS

Vista explodida do modelo C842 (Veja a Figura 1.)

ITEM	No. PEÇA	DESCRIÇÃO	QTD.	FUNÇÃO	CLASSE DE GARANTIA
1	X72962	Conj. Painel – Lado superior esquerdo	1	Fornece acesso aos componentes internos para serviços e limpeza.	103
2	024298	Parafuso -10-32 x 3/8"	6	Prende o painel à estrutura.	000
3	072967	Painel – Lado esquerdo	1	Fornece acesso aos componentes internos para serviços e limpeza.	103
4	X78330-SER	Conj. Kit-Protetor contra a gordura	3	Evita a migração da gordura.	103
4a	078329	Prendedor de encaixe - 1/4 x 15/16	24	Prende o protetor contra a gordura ao grill.	000
4b	078285	Protetor - gordura	4	Evita a migração da gordura.	000
5	X72951	Conj. Painel – Posterior - Serviços (Superior)	1	Fornece acesso aos componentes internos para serviços e limpeza.	103
6	X72958-SER (Inclui 6a-6e)	Conj. Painel – Posterior - Serviços (Inferior)	1	Fornece acesso aos componentes internos para serviços e limpeza.	103
6a	072959	Painel – Posterior Ventilador de duas velocidades	1	Fornece acesso aos componentes internos. Possui um conector para o ventilador de duas velocidades integrado no painel.	103
6b	053889	Tampa plástica de proteção 7/8 THD	1	Protege o plugue em uma extremidade do conjunto de fios do painel posterior.	000
6c	X74158	Conj. fios – Painel posterior	1	Conecta ao conjunto de fios interno no grill, para o ventilador de 2 velocidades.	103
6d	078327	Porca de fixação conduíte de 1/2"	1	Prende o conector do conjunto de fios do painel posterior ao painel.	000
6e	044823	Conector - Mate Lock	1	Conecta o conjunto de fios do painel posterior ao conjunto de fios interno.	103
7	X72965	Conj. Painel – Lado superior direito	1	Fornece acesso aos componentes internos para serviços e limpeza.	103
8	072968	Painel – Lado direito (inferior)	1	Fornece acesso aos componentes internos para serviços e limpeza.	103
9	078377	Rodízio - 5", eixo de 7-5/8"	2	Permite movimentar o grill.	103
10	073240	Rodízio giratório de 5" c/ trava	2	Impede a movimentação do grill.	103
11	X72491-SER	Controle -Interface de exibição	3	Controla todas as funções do grill.	103
12	076989-WP	Chave osciladora – DPST 10 A (Bloqueio do ventilador)	1	Ativa a alimentação para o grill e ventiladores de exaustão.	103

Vista explodida do C842

ITEM	No. PEÇA	DESCRIÇÃO	QTD.	FUNÇÃO	CLASSE DE GARANTIA
13	076012	Botão-Operador-Preto (Standby)	3	Ativa o ciclo de cozimento, mantém o platen na posição fechada e exibe a mensagem "STANDBY" no controle. Quando pressionado duas vezes dentro de cinco segundos, o platen abaixa automaticamente para a posição de Standby.	000
14	076011	Botão-Operador-Vermelho (Raise) [Levantar]	3	Cancela o modo de Standby, levanta o platen e desativa o ciclo de cozimento.	000

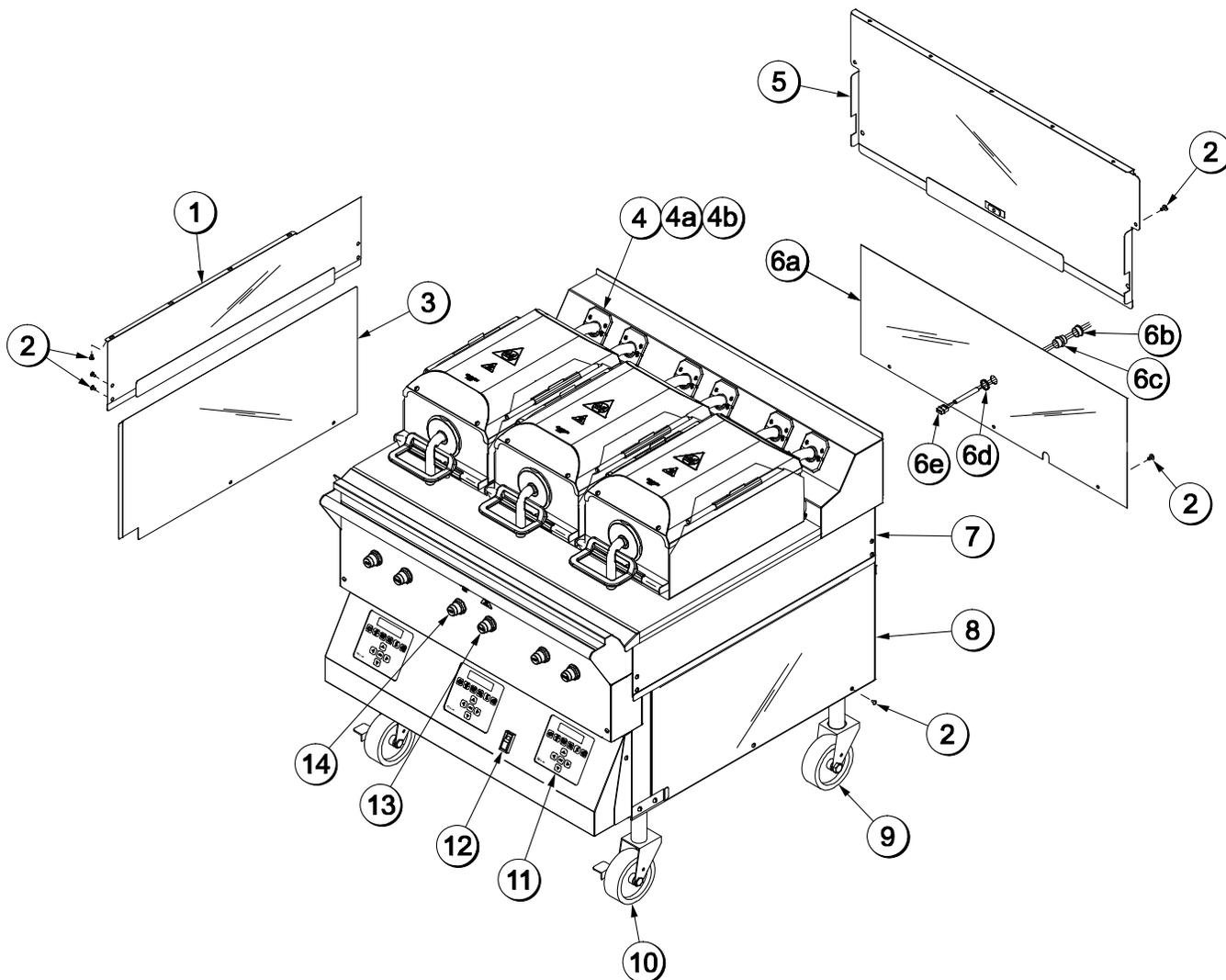


Figura 1

**Vista explodida do modelo C844 (Veja a Figura 2.)**

ITEM	No. PEÇA	DESCRIÇÃO	QTD.	FUNÇÃO	CLASSE DE GARANTIA
1	X72786	Conj. Painel – Lado superior esquerdo	1	Fornece acesso aos componentes internos para serviços e limpeza.	103
2	024298	Parafuso -10-32 x 3/8"	6	Prende o painel à estrutura.	000
3	072790	Painel – Lado esquerdo	1	Fornece acesso aos componentes internos para serviços e limpeza.	103
4	X78330-SER	Conj. Kit-Protetor contra a gordura	3	Evita a migração da gordura.	103
4a	078329	Prendedor de encaixe - 1/4 x 15/16	24	Prende o protetor contra a gordura ao grill.	000
4b	078285	Protetor - gordura	4	Evita a migração da gordura.	000
5	X72951	Conj. Painel – Posterior - Serviços (Superior)	1	Fornece acesso aos componentes internos para serviços e limpeza.	103
6	072959	Painel – Posterior Ventilador de duas velocidades	1	Fornece acesso aos componentes internos para serviços e limpeza. Possui um conector para o ventilador de duas velocidades integrado no painel.	103
7	X72788	Conj. Painel – Lado superior direito	1	Fornece acesso aos componentes internos para serviços e limpeza.	103
8	072791	Painel – Lado direito (inferior)	1	Fornece acesso aos componentes internos para serviços e limpeza.	103
9	078377	Rodízio - 5", eixo de 7-5/8"	2	Permite movimentar o grill.	103
10	073240	Rodízio giratório de 5" c/ trava	2	Impede a movimentação do grill.	103
11	X72491-SER	Controle -Interface de exibição	3	Controla todas as funções do grill.	103
12	076989-WP	Chave osciladora – DPST 10 A (Bloqueio do ventilador)	1	Ativa a alimentação para o grill e ventiladores de exaustão.	103
13	076012	Botão-Operador-Preto (Standby)	3	Ativa o ciclo de cozimento, mantém o platen na posição fechada e exibe a mensagem "STANDBY" no controle. Quando pressionado duas vezes dentro de cinco segundos, o platen abaixa automaticamente para a posição de Standby.	000
14	076011	Botão-Operador-Vermelho (Raise) [Levantar]	3	Cancela o modo de Standby, levanta o platen e desativa o ciclo de cozimento.	000
15	075288	Lente de proteção	3	Protege o botão Standby contra o acionamento acidental.	103
16	075699SYM3	Etiqueta-Painel de controle-Símbolo internacional	1	Conjunto de etiquetas localizado abaixo do botão Raise (mostrando o platen levantando) e o botão Standby (mostrando o platen baixando).	000

Vista explodida do modelo C844

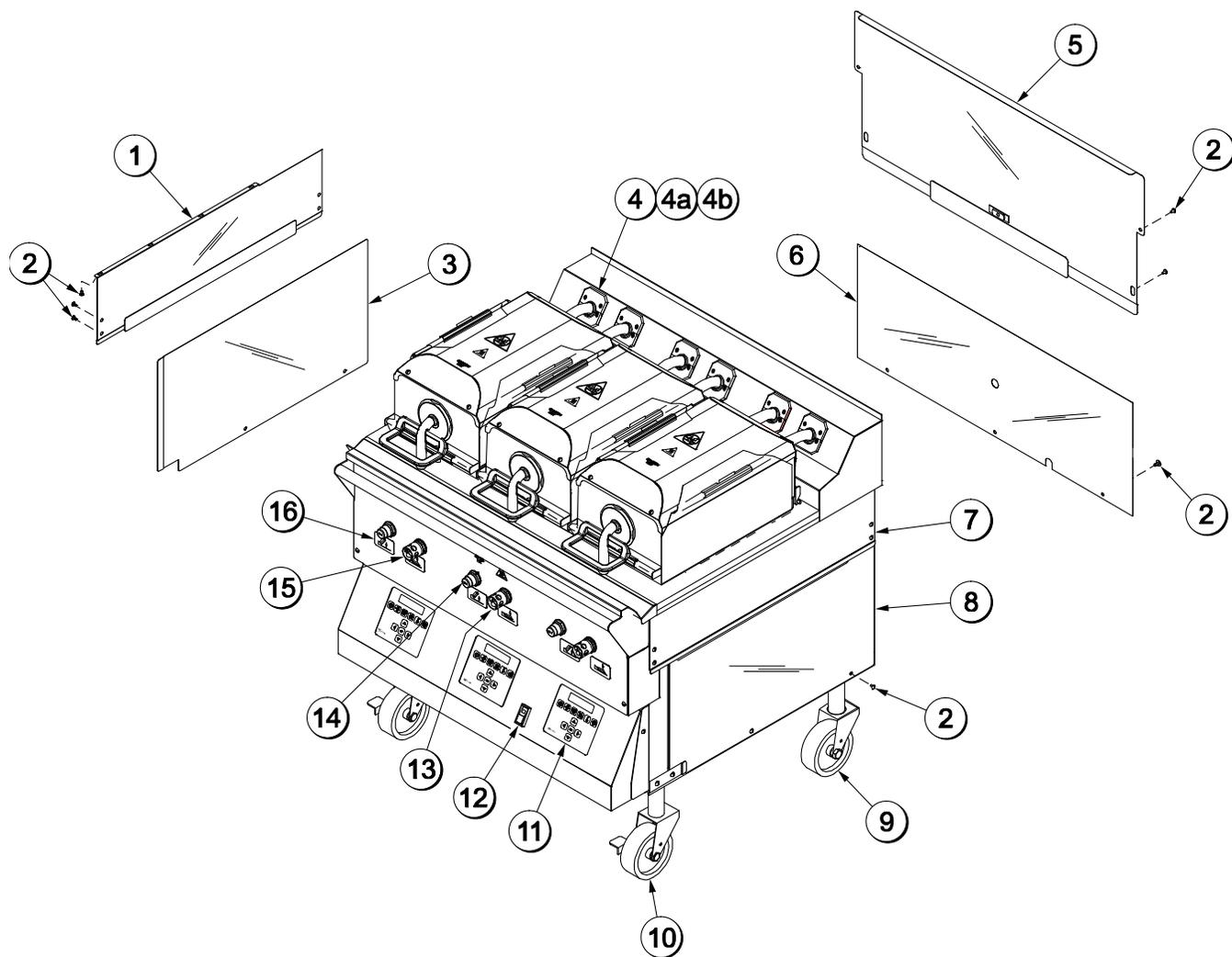


Figura 2

Vista frontal dos modelos C842/C844

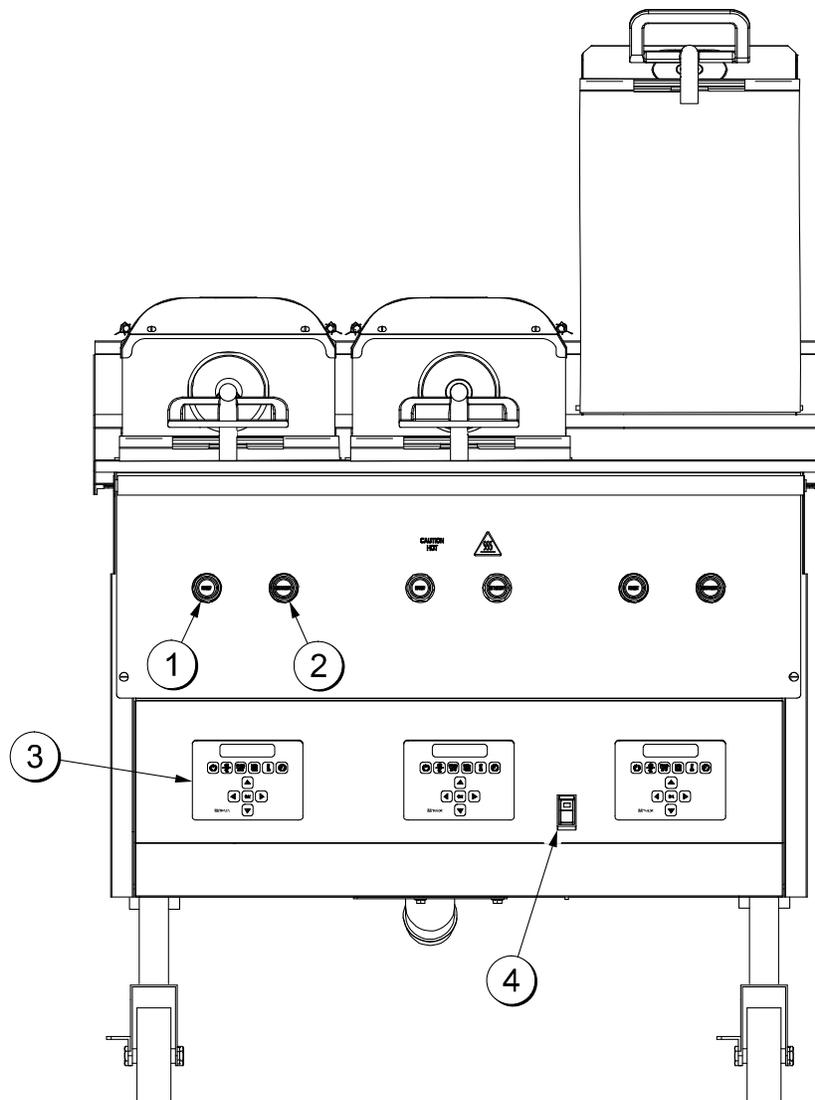


Figura 3

ITEM	No. PEÇA	DESCRIÇÃO	QTD.	FUNÇÃO	CLASSE DE GARANTIA
1	076011	Botão-Operador-Vermelho (Raise) [Levantar]	3	Cancela o modo de Standby, levanta o platen e desativa o ciclo de cozimento.	000
2	076012	Botão-Operador-Preto (Standby)	3	Ativa o ciclo de cozimento, mantém o platen na posição fechada e exibe a mensagem "STANDBY" no controle. Quando pressionado duas vezes dentro de cinco segundos, o platen abaixa automaticamente para a posição de Standby.	000
3	X72491-SER	Controle-Exibição	3	Controla todas as funções do grill.	103
4	076989-WP	Chave osciladora – DPST 10 A (Bloqueio do ventilador)	1	Ativa a alimentação para o grill e os ventiladores de exaustão.	103

Vista lateral direita dos modelos C842/C844

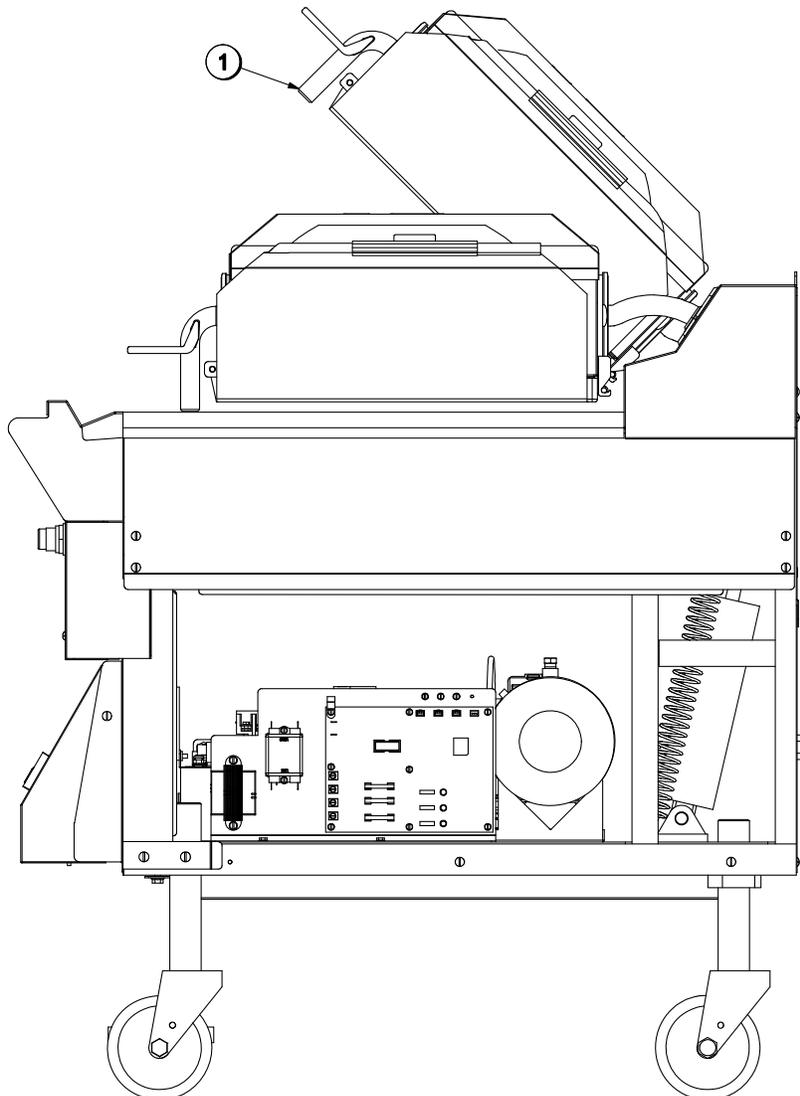


Figura 4

ITEM	No. PEÇA	DESCRIÇÃO	QTD.	FUNÇÃO	CLASSE DE GARANTIA
1	072472	Cabo do platen	3	O cabo fica assentado firmemente sobre a superfície de cozimento inferior quando se abaixa o platen.	103

Vista lateral esquerda dos modelos C842/C844

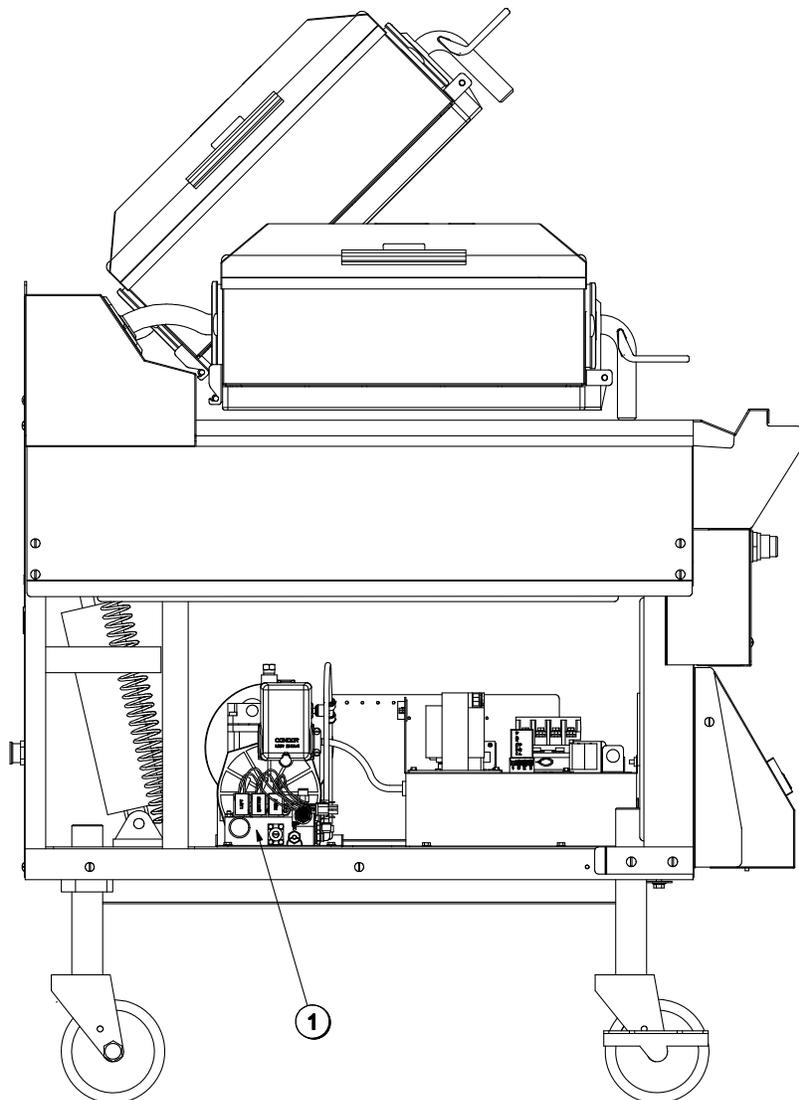


Figura 5

ITEM	No. PEÇA	DESCRIÇÃO	QTD.	FUNÇÃO	CLASSE DE GARANTIA
1	072695	Conj. Tubos	1	Regula a pressão de ar para a operação do platen.	103

### Acessórios dos modelos C842/C844

ITEM	No. PEÇA	DESCRIÇÃO	QTD.	FUNÇÃO	CLASSE DE GARANTIA
1	073338	Cilindro - material antiaderente	3	Prende a extremidade com bainha da folha de material antiaderente à parte posterior da chapa.	000
2	072673	Clipe c/ saliência para o material antiaderente	9	Prende a folha de material antiaderente na frente e laterais do platen.	000
3	073337	Folha antiaderente - Caixa com 9 unidades	1	Barreira não aderente usada para proteger o platen.	000
*4	081432	Folha antiaderente inferior (Caixa com 12 unidades)	1	Barreira não aderente usada para proteger a superfície de cozimento inferior.	000

\*Para os mercados de grills que utilizam somente a folha antiaderente inferior.

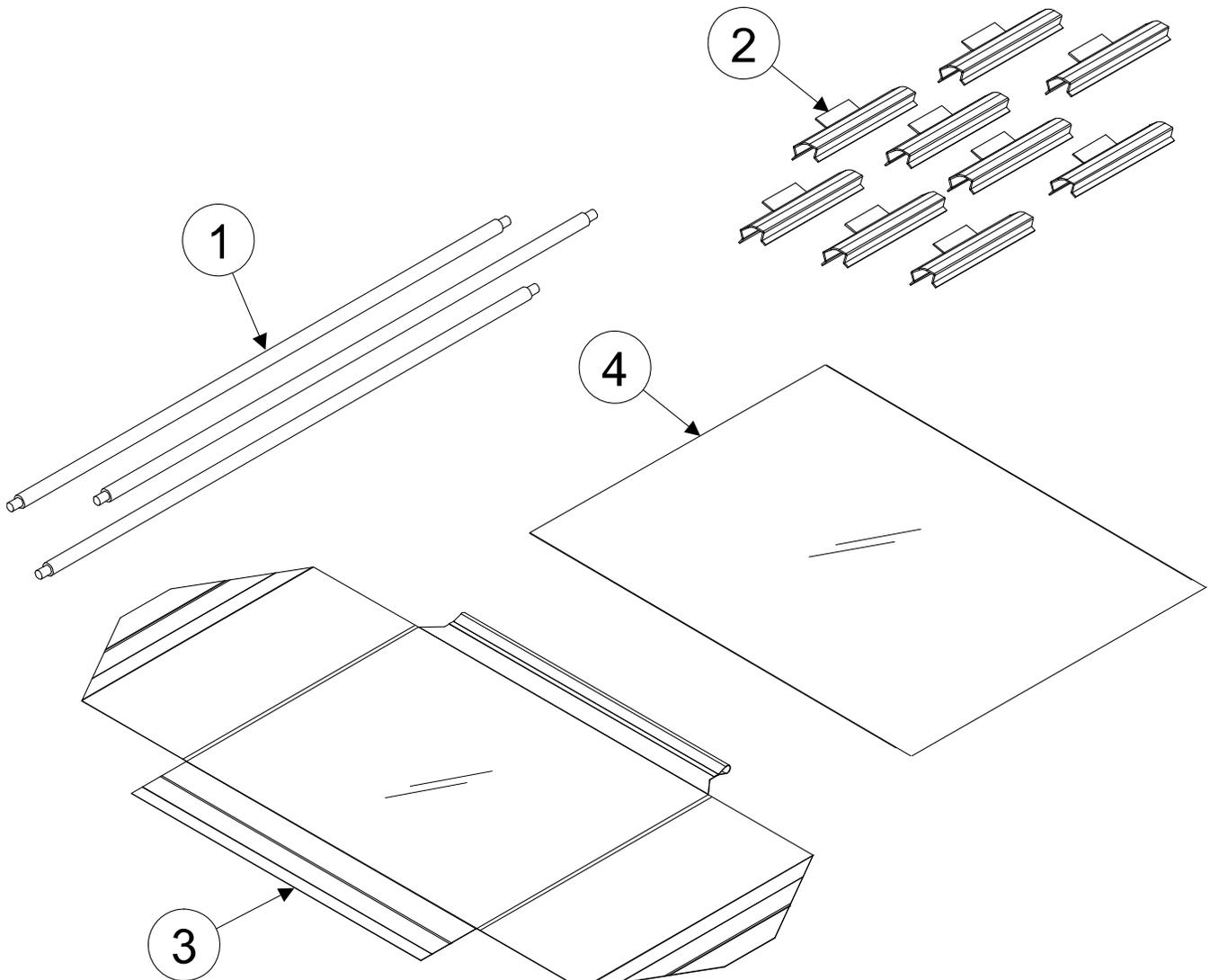


Figura 6

## INFORMAÇÕES IMPORTANTES PARA O OPERADOR

**Importante para identificação das peças do operador (Veja a Figura 7.)**

ITEM	DESCRIÇÃO	FUNÇÃO
1	Chave de bloqueio do ventilador	Esta chave aciona a alimentação de energia para o grill e para os ventiladores de exaustão.
2	Botão LIGA/DESLIGA	Este botão é usado para ligar e desligar o controlador, para dar início ao modo de pré-aquecimento e ajustar automaticamente o gap do platen. O botão deve ser apertado e mantido pressionado durante três segundos para ativar, a fim de evitar operações indesejadas.
3	Botão AM/PM (MATUTINO/VESPERTINO)	Este botão é usado para alternar entre as listas de itens do menu oferecidos durante os períodos matutino e vespertino.
4	Botão MANUAL/AUTO	Este botão é usado para alternar entre os modos Manual e Automático.
5	Botão seta para a esquerda	Este botão é usado para rolar pelos itens do menu ao cozinhar no modo Manual. (Ele permanece inativo no modo Automático).
6	Botão seta para baixo	No modo Menu, este botão é usado para diminuir um valor numérico e rolar pelos números ao introduzir um novo item ou modificar um item antigo do menu. (Ele permanece inativo no modo Automático).
7	Botão OK	Este botão é usado para aceitar as informações introduzidas.
8	Botão seta para a direita	Este botão é usado para rolar pelos itens do menu ao cozinhar no modo Manual. (Ele permanece inativo no modo Automático).
9	Botão seta para cima	No modo Menu este botão é usado para aumentar um valor numérico e passar pelos números ao introduzir um novo item ou modificar algum item antigo do menu. (Ele permanece inativo no modo Automático).
10	Botão Programar	Este botão é usado para entrar e sair do modo de programação.
11	Botão de temperatura	Quando apertado e mantido pressionado por 3 segundos, este botão acessará a tela de calibragem do sensor.
12	Botão de tempo de cozimento	Este botão é usado para mudar o tempo de remoção de um item específico do menu. Para mudar o tempo de cozimento de um alimento específico, o item deve ser selecionado no modo Manual. <b>(Nota:</b> pressione e mantenha o botão de tempo de cozimento pressionado durante três segundos para ativar.)
13	Tela de cristal líquido	Esta tela exibe as opções e informações do menu.

## Informações importantes para o operador

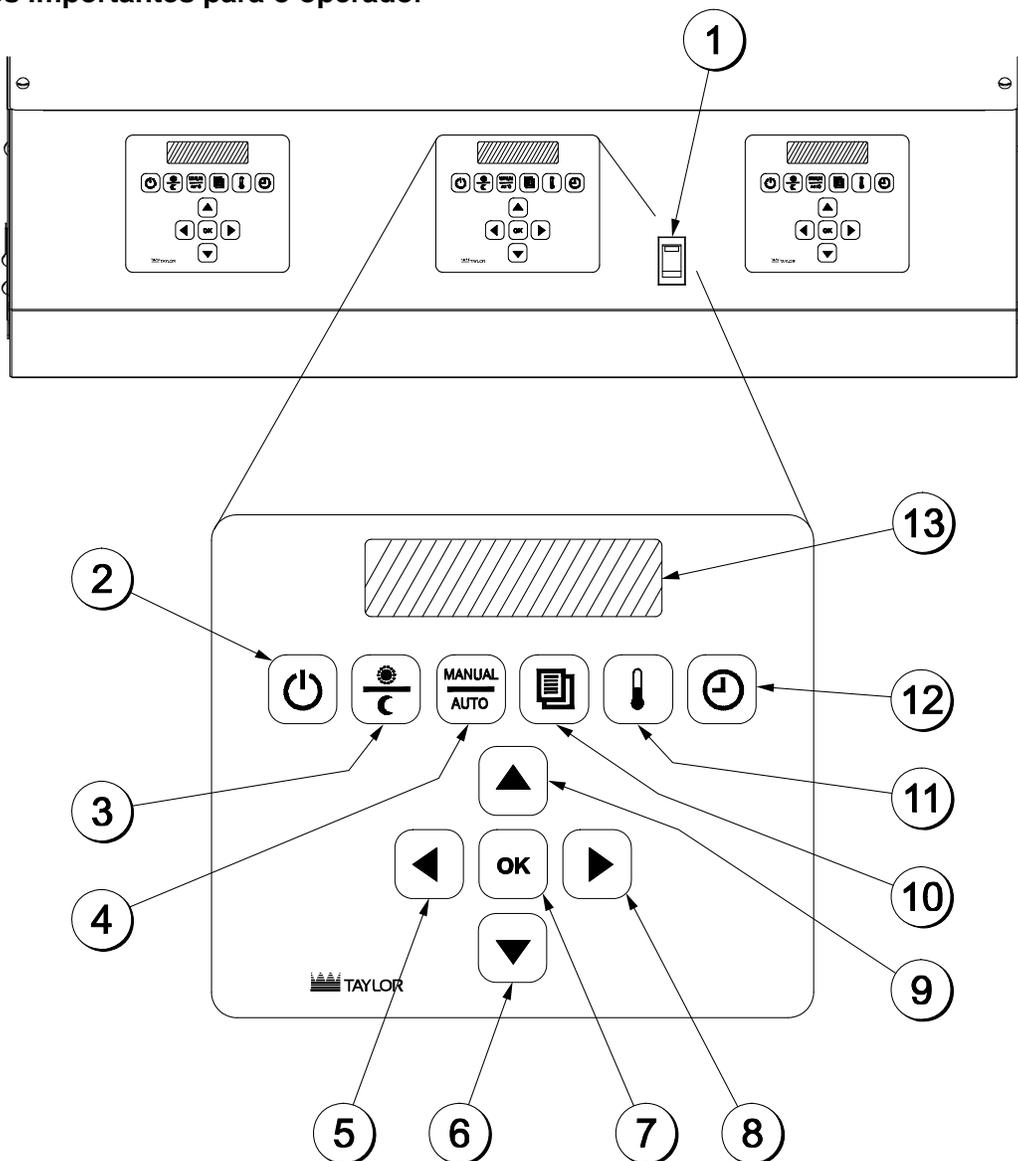


Figura 7

### Definições dos símbolos

Para facilitar a comunicação no mercado internacional, as palavras que constavam em diversos de nossos botões de operadores foram substituídas por símbolos que indicam as suas funções. Seu equipamento Taylor foi projetado com esses símbolos internacionais.

O quadro a seguir identifica as definições dos símbolos.

 = LIGA/DESLIGA

 = AM/PM (MATUTINO/VESPERTINO)

 = PROGRAMAR

 = TEMPERATURA

 = TEMPO

## PROCEDIMENTOS DE INSTALAÇÃO DO EQUIPAMENTO

### Instalação das folhas de material antiaderente superiores

1. Passe a barra de retenção pela extremidade debruada da folha antiaderente. (Veja a Figura 8.)

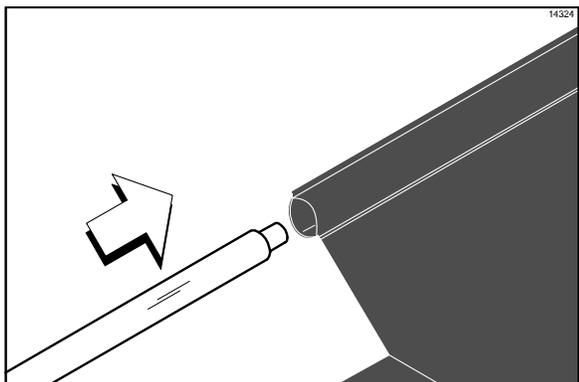


Figura 8

2. Encaixe a barra de retenção do material nos ganchos fornecidos na cobertura. (Veja a Figura 9.)

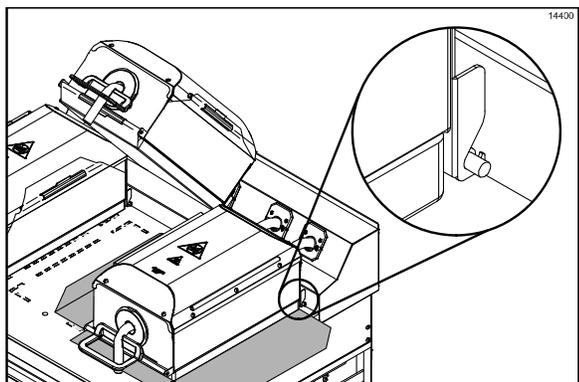


Figura 9

3. Centre a folha antiaderente na barra. Puxe-a firmemente sobre a barra de material antiaderente localizada na frente da cobertura. Prenda a folha com o clipe de fixação. (Veja a Figura 10.)

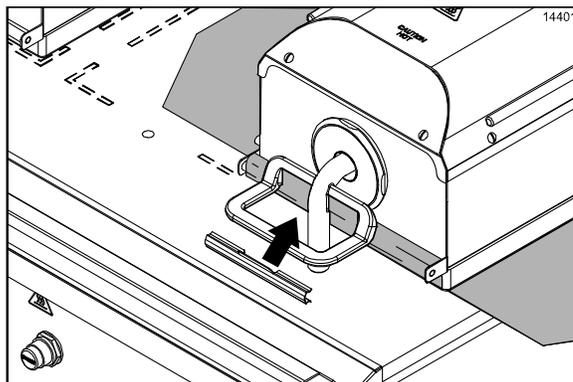


Figura 10

4. Gire cuidadosamente as bordas laterais da folha antiaderente sobre os trilhos da tampa e prenda a folha com os cliques de fixação. (Veja a Figura 11.)

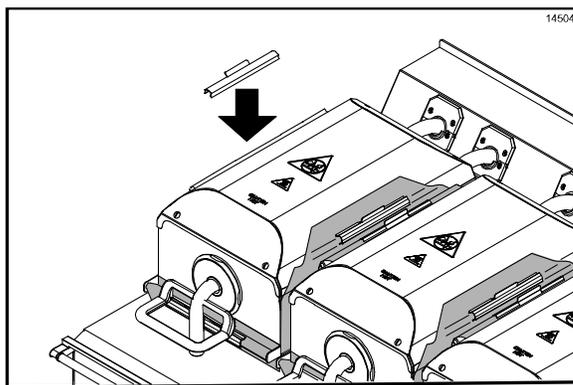


Figura 11

**IMPORTANTE! Não faça rugas na folha antiaderente, pois isso reduzirá a sua vida útil de forma significativa.**

5. Certifique-se de que as folhas antiaderentes estão bem esticadas ao longo da superfície do platen.
6. **Repita estas etapas** para os demais platens.

## Instalação das folhas antiaderentes inferiores (para grills que usam este material nas chapas inferiores)

**Nota:** as etapas a seguir são relevantes apenas para os mercados de grills que utilizam a folha antiaderente nas chapas inferiores.

**Caso seu grill não utilize folhas aderentes nas chapas inferiores, passe à seção “Inicialização do Grill” na página 17.**



**ATENÇÃO!** As folhas de material antiaderente superiores não devem ser usadas na superfície inferior do grill. Podem ocorrer problemas afetando a qualidade e segurança dos alimentos.

1. Limpe com um tecido pano limpo apropriado e umedecido com sanitizante para remover toda a sujeira do grill. (Veja a Figura 12.)

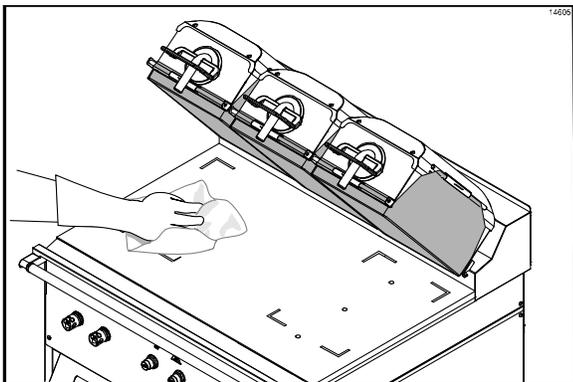


Figura 12

2. Coloque a chave de bloqueio do ventilador na posição LIGADA. O controlador exibirá a mensagem “OFF” (DESLIGADO). (Veja a Figura 13.)

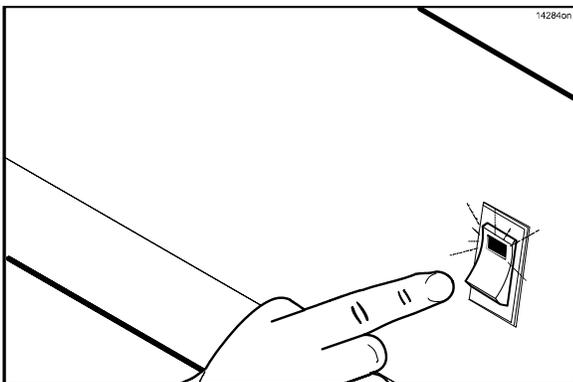


Figura 13

3. Pressione o botão durante 3 a 5 segundos. A tela de controle exibirá as mensagens “AM TOO COOL” (MUITO FRIO MATUTINO) e “AM FOLDED EGGS - CLAM” (OVOS MATUTINOS - CLAM)
4. Em seguida, a tela exibirá: “CLEAN GRILL SURFACES” (LIMPAR AS SUPERFÍCIES DO GRILL) e depois “CLOSE PLATEN FOR AUTO LEVELING” (FECHAR O PLATEN PARA O NIVELAMENTO AUTOMÁTICO).
5. Usando uma colher de sorvete, distribua duas colheres rasas de flocos de soja sobre 1 metro da superfície do grill e aguarde até os flocos derreterem. (Veja a Figura 14.)

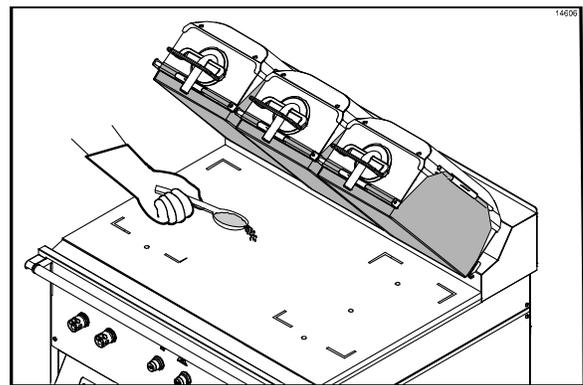


Figura 14

6. Usando um rodo de limpeza, espalhe os flocos sobre a área de cozimento. (Veja a Figura 15.)

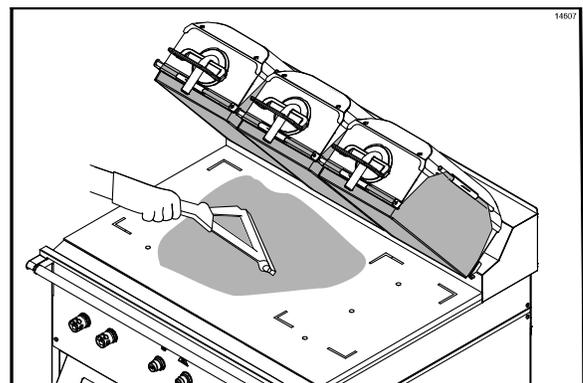


Figura 15

7. Coloque luvas resistentes ao calor. (Veja a Figura 16.)

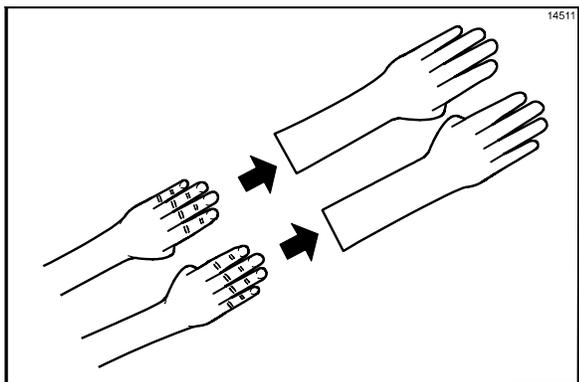


Figura 16

8. Com o lado menor da folha antiaderente inferior voltado para a parte posterior do grill, posicione a folha a aproximadamente 2,5 cm da extremidade de cada lado. Alinhe a borda traseira da folha com a proteção contra respingos e a borda lateral do grill. (Veja a Figura 17.)

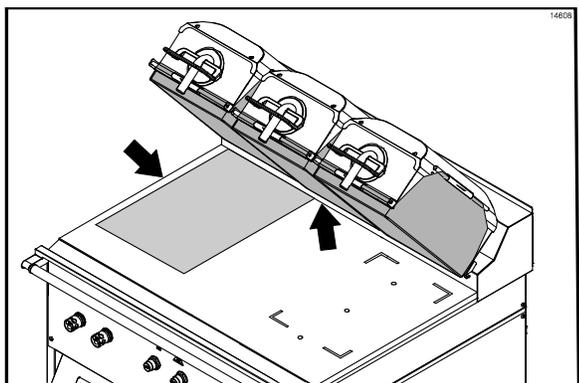


Figura 17

9. Usando o rodo do grill, elimine as bolhas de ar, cuidando para não criar pregas ou dobras na folha antiaderente. (Veja a Figura 18.)

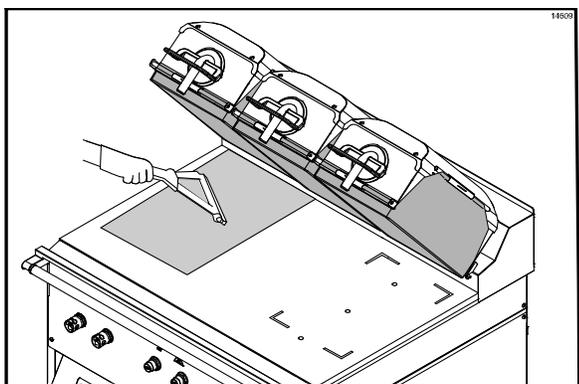


Figura 18

10. Repita as últimas duas etapas para a folha antiaderente do outro lado do grill. (Veja a Figura 19.)

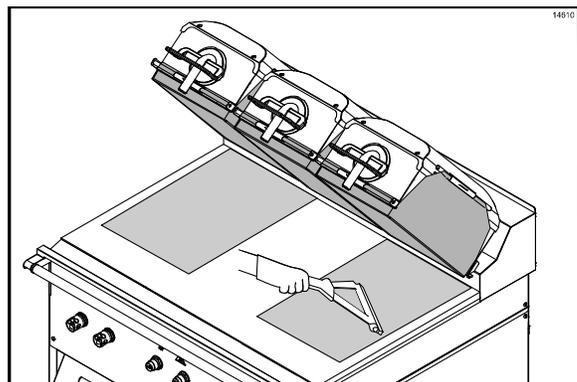


Figura 19

11. Alinhe a borda traseira da terceira folha antiaderente com a proteção contra respingos e parte central do grill. Essa folha irá se sobrepor às outras duas folhas. (Veja a Figura 20.)

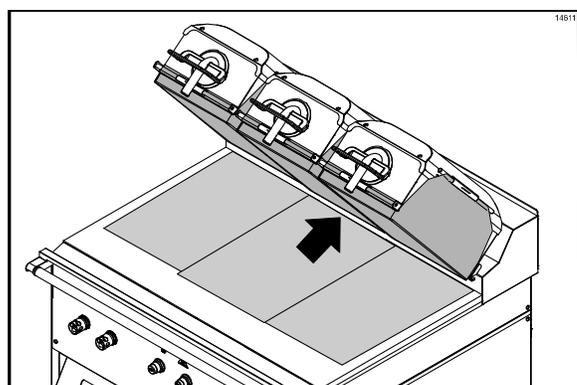


Figura 20

12. Use o rodo para remover as bolhas de ar delicadamente.

**Nota:** quando instaladas corretamente, as folhas aderentes ficam planas e com apenas algumas pequenas bolhas de ar.

13. Pressione o botão Standby para fechar o platen. (Veja a Figura 21.)

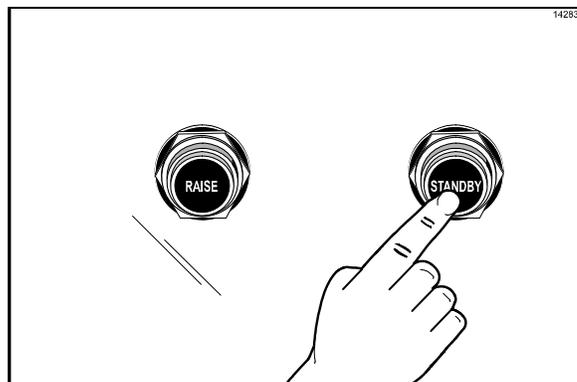


Figura 21

14. Depois de fechado o platen, o grill começa a aquecer até atingir a temperatura

correta. O controle exibirá a mensagem seguinte até o grill atingir a temperatura correta: "TOO COOL FOR AUTO LEVELING" (MUITO FRIO PARA O NIVELAMENTO AUTOMÁTICO).

- Quando o grill atingir a temperatura correta, a tela exibirá: "PLEASE WAIT FOR AUTO LEVELING" (AGUARDE O NIVELAMENTO AUTOMÁTICO).
- Depois de concluído o nivelamento automático, o platen levantará. A tela exibirá o alimento que foi selecionado.

### A folha antiaderente deve ser trocada quando:

- O alimento grudar nela.
- Houver acúmulo de carbono, causando problemas na aparência ou no gosto dos alimentos.
- Houver rasgos na área de cozimento da folha antiaderente.
- A substância da folha antiaderente da lâmina estiver desgastada.

**Nota:** gire e inverta as folhas antiaderentes diariamente.

### Como cuidar das folhas de material antiaderente

- **NÃO** dobre nem faça rugas.
- **NÃO** toque nelas com objetos afiados ou abrasivos.
- **NÃO** limpe com mangueira de água quente nem deixe de molho na água.
- **NÃO** coloque embaixo de outros objetos.

### Inicialização do grill

**IMPORTANTE:** Todas as chapas do grill DEVEM ESTAR LIMPAS antes de iniciar esses procedimentos.

**Nota:** os grills que usam folhas antiaderentes inferiores precisam ser ligados antes dessas folhas. (Veja na página 15.)

- Coloque a chave de bloqueio do ventilador na posição LIGADA. O controlador exibirá a mensagem "OFF" (DESLIGADO). (Veja a Figura 22.)

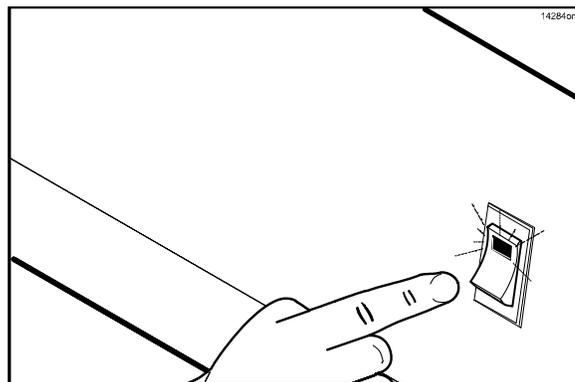


Figura 22

- Aqueça o grill pressionando o botão  durante 3 a 5 segundos. A tela de controle exibirá as mensagens "AM TOO COOL" (MUITO FRIO MATUTINO) e "AM FOLDED EGGS - FLAT" (OVOS MATUTINOS - GRILL FLAT) (Veja a Figura 23.)

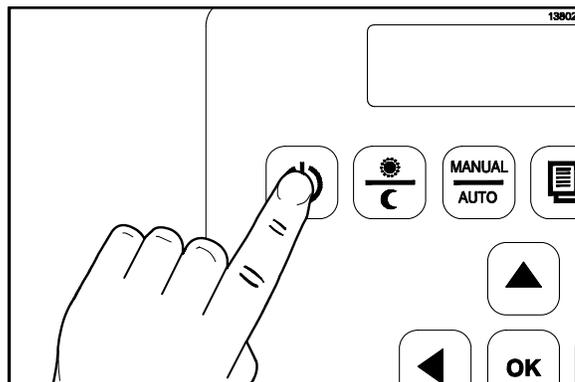


Figura 23

- Primeiro, o controle exibirá: "CLEAN GRILL SURFACES" (LIMPAR AS SUPERFÍCIES DO GRILL). Em seguida, exibirá "CLOSE THE CLAM FOR AUTO LEVELING" (FECHAR O PLATEN PARA NIVELAMENTO AUTOMÁTICO).
- Pressione o botão Standby para fechar o platen. (Veja a Figura 24.)

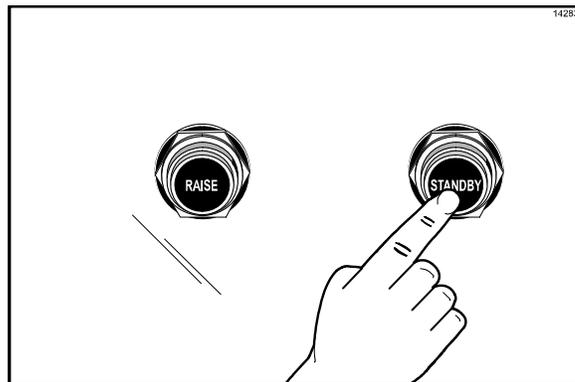


Figura 24

5. Depois de fechado o platen, o grill começa a aquecer até atingir a temperatura correta. O controle exibirá a mensagem seguinte até o grill atingir a temperatura correta: "TOO COOL FOR AUTO LEVELING" (MUITO FRIO PARA O NIVELAMENTO AUTOMÁTICO).
6. Quando o grill atingir a temperatura correta, a tela exibirá: "PLEASE WAIT FOR AUTO LEVELING" (AGUARDE O NIVELAMENTO AUTOMÁTICO).
7. Depois de concluído o nivelamento automático, o platen levantará. A tela exibirá o alimento que foi selecionado.

## TELAS DO MENU

O menu do operador ou menu do gerente oferece acesso limitado às telas do menu. Para acessar o menu do operador ou do gerente é necessário digitar senhas individuais.

### Menu do operador - acesso por senha

O menu do operador oferece acesso limitado ao MENU e à CONFIGURAÇÃO DO SISTEMA. O acesso a este menu destina-se às operações de rotina (para quem quer que seja o responsável pela integridade da carne).

Para acessar o menu do operador, pressione o

botão  para exibir "PROGRAMMING"

(PROGRAMAÇÃO). Pressione o botão  para exibir a tela de entrada de senhas. Digite a senha de menu do operador pressionando os botões na seguinte ordem:



Todos os itens do menu serão visíveis, exceto "ADD ITEM" (ACRESCENTAR ITEM). Os parâmetros abaixo estão disponíveis para cada item do menu:

- AM/PM (MATUTINO/VESPERTINO)
- REMOVE IN (RETIRAR EM)
- REMOVE ALARM (REMOVER ALARME)

Os seguintes parâmetros de CONFIGURAÇÃO DO SISTEMA estarão disponíveis:

- PROBE CALIBRATION (CALIBRAGEM DO SENSOR)
- TEMPERATURE DISPLAY (EXIBIÇÃO DA TEMPERATURA)
- AUTO CLOSE (FECHAMENTO AUTOMÁTICO)
- SPEAKER VOLUME (VOLUME DO ALTO-FALANTE)
- TOO COOL DELAY (RETARDO DEVIDO À TEMPERATURA MUITO FRIA)

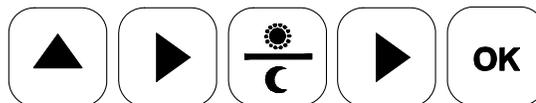
### Menu do gerente - acesso por senha

O menu do gerente oferece acesso a todos os itens do MENU e acesso limitado à CONFIGURAÇÃO DO SISTEMA. Para acessar o menu do gerente, pressione o botão



para exibir "PROGRAMMING"

(PROGRAMAÇÃO). Pressione o botão  para exibir a tela de entrada de senhas. Introduza a senha de menu do gerente pressionando os botões na seguinte ordem:



Todos os itens do menu serão visíveis, incluindo "ADD ITEM" (ACRESCENTAR ITEM). Todos os parâmetros abaixo estão disponíveis para cada item do menu.

Além dos parâmetros disponíveis no menu do operador, os seguintes parâmetros de CONFIGURAÇÃO DO SISTEMA estarão disponíveis:

- AUTO PROD MELT TIME (TEMPO AUTOMÁTICO DE DESCONGELAMENTO DO PRODUTO)
- GATEWAY ENABLE (ATIVAR GATEWAY)
- DATE (DATA)
- TIME (HORA)
- 24 HOUR STORE (RESTAURANTE ABERTO 24 HORAS)

## Seleção de alimentos



O botão  permite ao operador cozinhar os alimentos no modo AUTOMÁTICO ou MANUAL.

### Modo AUTOMÁTICO

No modo AUTOMÁTICO, o grill detecta automaticamente o alimento colocado sobre a chapa inferior e estabelece os parâmetros de cozimento corretos. **A opção AUTOMÁTICO encontra-se disponível apenas para os itens do platen.**

**Nota: nos “ITENS DO MENU” o parâmetro de SELEÇÃO AUTOMÁTICA deverá estar configurado em “YES” (SIM).**

### Modo MANUAL

No modo MANUAL, o operador seleciona o alimento a ser preparado.

Para selecionar o alimento usando a opção de item MANUAL, realize as etapas abaixo.

1. Pressione o botão . “AM” (MATUTINO) aparecerá na tela de controle. Se desejar “PM” (VESPERTINO), pressione novamente o botão .
2. Pressione o botão  para selecionar o modo MANUAL.
3. Use o botão  ou  para percorrer pelas diversas seleções do menu de alimentos. Continue esse processo até o alimento desejado ser exibido. O alimento exibido será selecionado.

## Disposição dos hambúrgueres

Devem-se observar os procedimentos de disposição das carnes no grill. A carne deve ser colocada sobre a chapa inferior do grill, dois hambúrgueres de cada vez, de frente para trás e da direita para a esquerda. Quando o ciclo de cozimento tiver concluído, o platen (chapa superior) levantará.

**Nota:** é extremamente importante que todos os hambúrgueres sejam retirados da chapa inferior na mesma ordem em que foram colocados.

Os hambúrgueres devem ser removidos imediatamente após o platen ABRIR e depois de a carne ter sido temperada.

A quantidade máxima de hambúrgueres de carne que pode ser preparada em cada área de cozimento do grill é a seguinte:

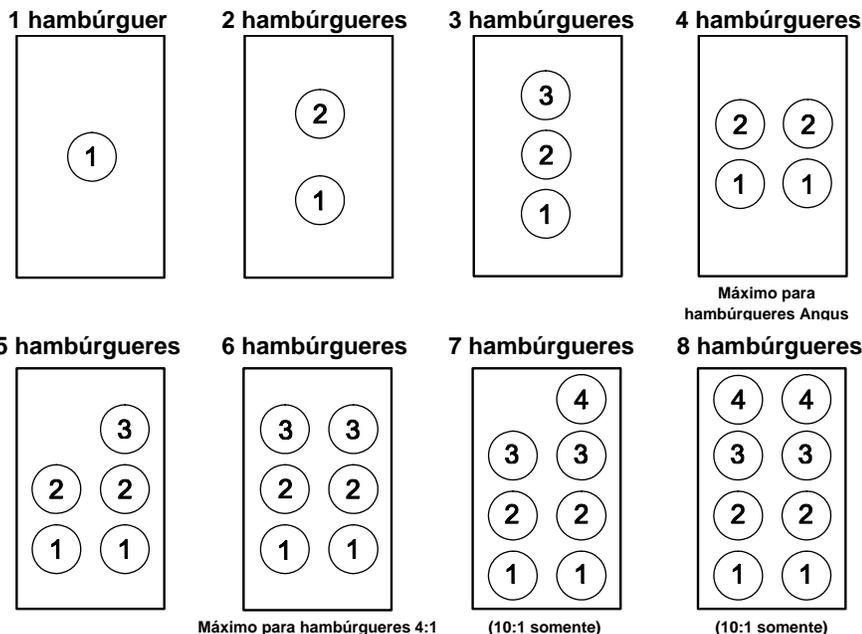
- 8 hambúrgueres normais (10:1)
- 6 hambúrgueres de um quarto de libra (quarterão) (4:1)
- 4 hambúrgueres Angus
- 8 hambúrgueres de linguiça
- 6 fatias de bacon redondas

O quadro a seguir deve ser usado como um guia para a disposição dos hambúrgueres.

**Modelos C842/C844  
Grill IntelliGap™**

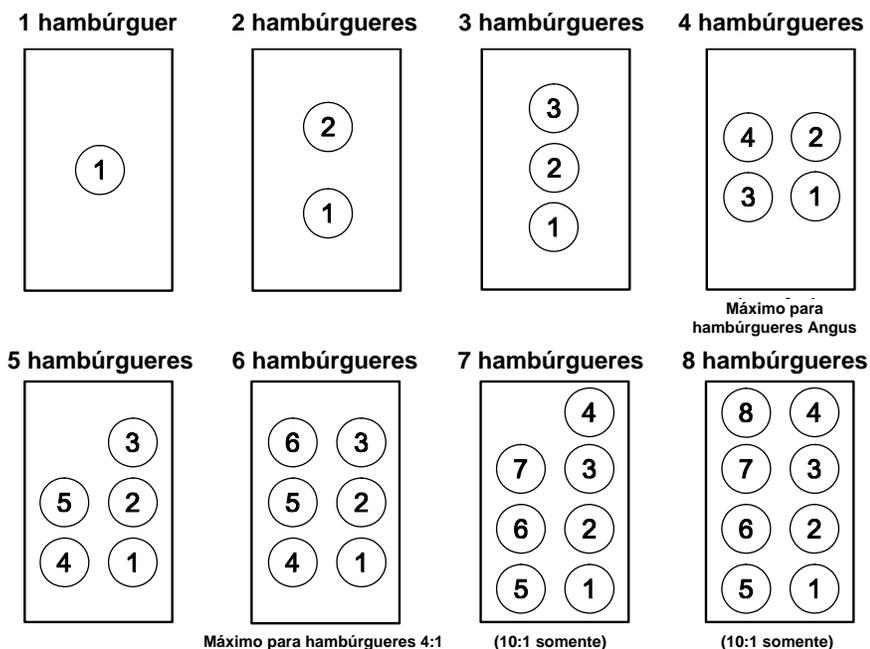
**10:1, 4:1 Guia para a colocação de linguiça, fatias de bacon redondas e hambúrgueres**

**Padrão de disposição dos hambúrgueres para o modelo C842/C844**



NOTA:  
Disponha os hambúrgueres sobre o grill da seguinte forma: dois de cada vez e de frente para trás.

**Padrão de retirada dos hambúrgueres para o modelo C842/C844**



NOTA:  
retire os hambúrgueres, um de cada vez, na ordem ilustrada: da frente para trás e da direita para a esquerda.

**Figura 25**

**Nota:** os procedimentos da colocação dos hambúrgueres podem variar para os mercados internacionais. Siga as recomendações das autoridades locais do seu McDonald's.

## Procedimentos de standby

Sempre que o grill não estiver operando e não houver alimentos cozinhando, o platen deve ser colocado na posição de STANDBY.

1. Para colocar o platen na posição de STANDBY, pressione duas vezes o botão STANDBY com o grill aberto. (Veja a Figura 26.)

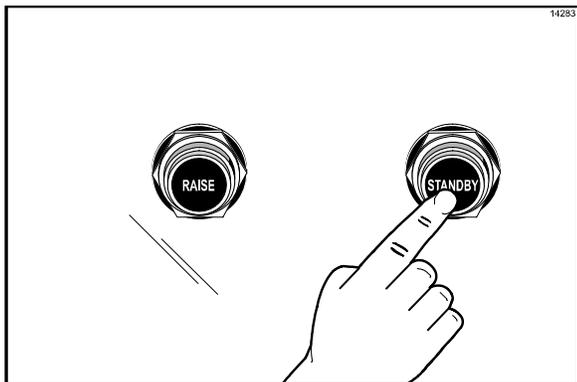


Figura 26

2. Pressione o botão "RAISE" (LEVANTAR) para levantar o platen até a posição ABERTA e reiniciar o cozimento. (Veja a Figura 27.)

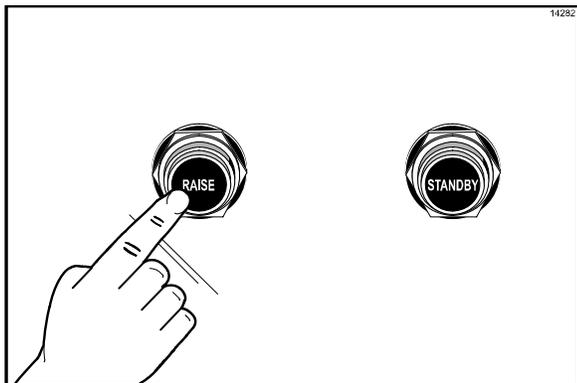


Figura 27

**Nota:** se o grill não operar por 5 minutos contínuos sem que seja colocado em STANDBY, será emitido um som e o display piscará a mensagem "PUT GRILL IN STANDBY" (COLOCAR O GRILL EM STANDBY).



**ATENÇÃO: NUNCA USE FORÇA PARA LEVANTAR O PLATEN, POIS DANIFICARÁ OS COMPONENTES. PARA FAZER ISSO, USE SEMPRE O BOTÃO RAISE (LEVANTAR)!**

## Limpeza após cada ciclo de cozimento dos alimentos (em grills que utilizam as folhas antiaderentes inferiores)

**Nota:** este manual inclui procedimentos distintos para os grills que utilizam e para aqueles que não utilizam folhas antiaderentes nas chapas inferiores. Siga as instruções corretas para o seu grill.

**Caso seu grill não utilize folhas aderentes nas chapas inferiores, prossiga para a página 22.**

1. Passe o rodo, no sentido da frente para trás, sobre a folha antiaderente inferior. (Veja a Figura 28.)

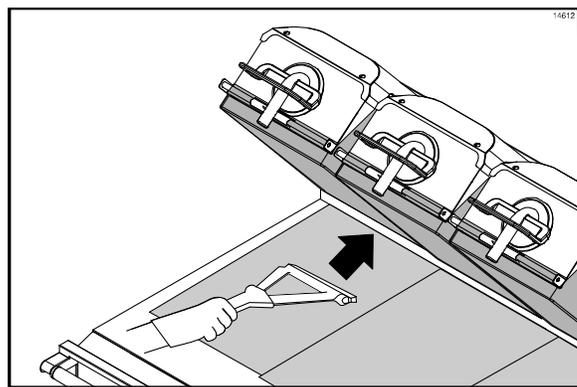


Figura 28

2. Passe o rodo, no sentido de cima para baixo, sobre a folha antiaderente superior. (Veja a Figura 29.)

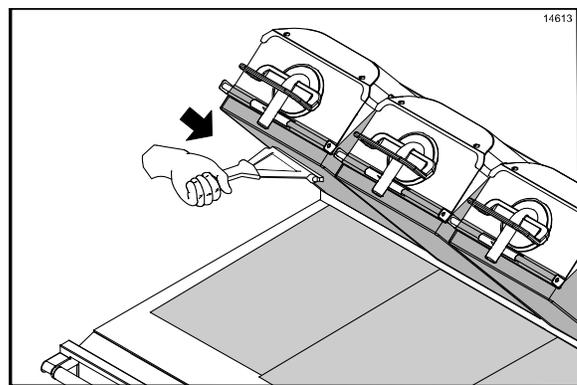


Figura 29

- Empurre os resíduos no sentido do conduto para gordura. (Veja a Figura 30.)

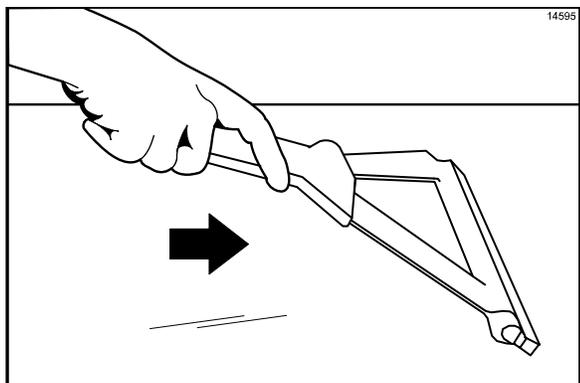


Figura 30

**Nota:** não use pressão excessiva ao limpar a folha antiaderente, pois isso poderia riscar ou rasgar a folha.

1. Passe o rodo sobre as folhas antiaderentes, do centro para as laterais, cuidando para não dobrar ou enrugar. (Veja a Figura 31.)

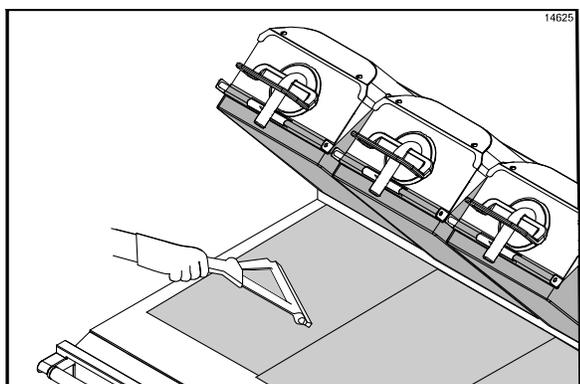


Figura 31

2. Limpe o rodo com um pano limpo apropriado e umedecido com sanitizante.
3. Limpe os platens e a superfície do grill 4 vezes por hora, usando pano apropriado e umedecido com sanitizante.
4. Durante a operação, use o pano umedecido com sanitizante para limpar a placa de proteção contra respingos e as áreas de cantos arredondados, conforme necessário.



**ATENÇÃO: OS PLATENS E A SUPERFÍCIE DE COZIMENTO INFERIOR ESTÃO QUENTES! PARA EVITAR QUEIMADURAS, TENHA MUITO CUIDADO AO LIMPAR AS FOLHAS DE MATERIAL ANTIADERENTE.**

### Limpeza após cada ciclo de cozimento dos alimentos (em grills que **Não** utilizam as folhas antiaderentes inferiores)

**Nota:** este manual inclui procedimentos distintos para os grills que utilizam e para aqueles que não utilizam folhas antiaderentes nas chapas inferiores. Siga as instruções corretas para o seu grill.

**IMPORTANTE! Se o seu grill utilizar as folhas antiaderentes na chapa inferior, siga as instruções que começam na página 21.**

A inobservância dessas instruções resultarão em danos e desempenho inferior do grill.

1. Usando o raspador de grill, remova a gordura da chapa inferior com movimentos de frente para trás. **Não** use o raspador ao longo da parte posterior da chapa inferior do grill. (Veja a Figura 32.)

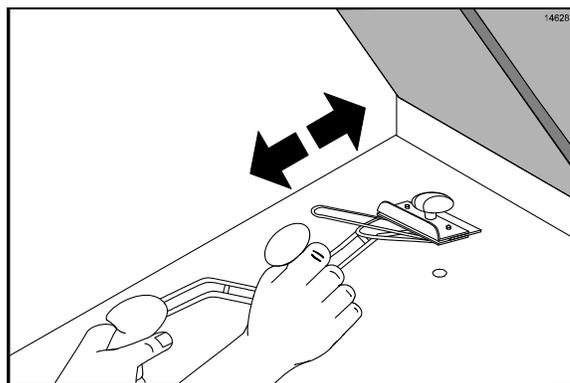
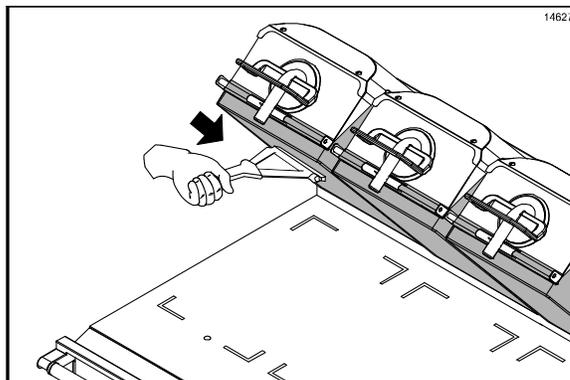


Figura 32

2. Use o rodo para limpar a folha de material antiaderente no platen. Faça isso com movimentos diagonais. Segure o cabo em um ângulo levemente para cima, com a extremidade do rodo voltada para baixo. (Veja a Figura 33.)



**Nota:** não use pressão excessiva ao limpar a folha antiaderente. Isso poderia riscar ou rasgar a folha.

Figura 33

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. (Veja a Figura 34.)

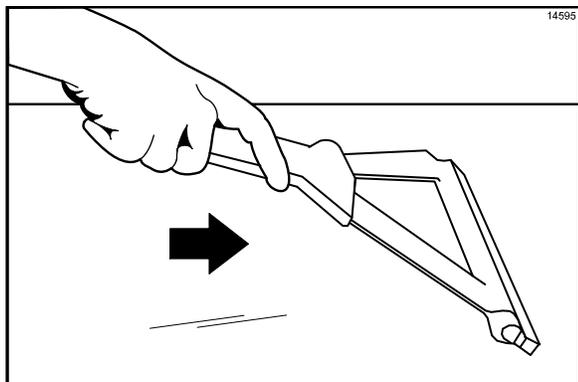


Figura 34

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 de material antiaderente, limpe-a com um pano dobrado e umedecido. 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 DE MATERIAL ANTIADERENTE.**

## Cozimento no modo de Grill Flat

1. Aperte o botão  para selecionar um item do menu do Grill Flat.
2. Pressione o botão  para selecionar o modo MANUAL. Acesse o menu desejado do grill flat pressionando o botão  ou . O display poderá exibir a mensagem "TOO COOL" (MUITO FRIO) ou "TOO HOT" (MUITO QUENTE) até o grill atingir as temperaturas definidas.
3. Depois de dispor os alimentos de acordo com o método descrito anteriormente, pressione o botão STANDBY para iniciar o ciclo de cozimento. (Veja a Figura 35.)

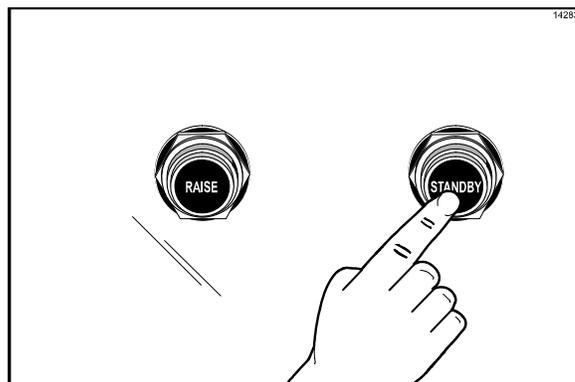


Figura 35

4. Execute as funções que aparecem no display (exemplo: crestar, virar). **(Nota:** se o botão RAISE for pressionado, o ciclo de cozimento será cancelado.)
5. Quando o ciclo de cozimento tiver concluído, o display piscará a mensagem "REMOVE" (REMOVER) e soará um alarme audível. Retire o alimento de acordo com o método recomendado.

## Transição do café da manhã para o almoço

1. Se o grill estiver no modo AM AUTO (MATUTINO AUTOMÁTICO), pressione o botão  para selecionar PM (VESPERTINO).
2. Se o grill estiver definido em um determinado item do café da manhã no modo manual, aperte o botão  para selecionar PM (VESPERTINO).
3. O display poderá exibir a mensagem "TOO COOL" (MUITO FRIO) ou "TOO HOT" (MUITO QUENTE) até o grill alcançar as temperaturas definidas.

## Para exibir as temperaturas atuais

**Nota:** as temperaturas atuais podem ser exibidas a qualquer momento, inclusive durante o ciclo de cozimento.

1. Pressione o botão . Será exibida uma série de telas. A primeira será a seguinte:

Top Bck	(AM/PM)	Top Frt
Back	Cntr	Frt

2. A tela seguinte exibirá as temperaturas verdadeiras, como no exemplo abaixo.

426	Now/Deg F	425
348	350	349

**Nota:** apertar o botão  uma vez e o botão  cinco vezes continuará exibindo as temperaturas na tela até que seja apertado o botão .

3. A tela seguinte exibirá as temperaturas definidas anteriormente, como no exemplo abaixo.

425	Set/Deg F	425
350	350	350

4. A seguir, o display retornará ao item do menu selecionado.

## Como mudar os tempos de cozimento dos alimentos

1. Pressione o botão  para colocar o grill no modo manual.

2. Aperte o botão  ou  para acessar o item do menu cujo tempo de cozimento deve ser mudado.

3. Pressione e mantenha o botão  pressionado durante 3 a 5 segundos.

4. Use o botão  para aumentar e o botão  para diminuir o tempo. Cada vez que o botão for apertado, o tempo mudará um segundo.

5. Pressione o botão  para salvar as mudanças.

## Para mudar um item do menu

Veja "Seleção de alimentos", na página 19.

## Calibragem do sensor

Para os mercados cujos grills utilizam folhas antiaderentes na chapa inferior a calibragem do sensor é feita com a folha antiaderente instalada. Quando não são utilizadas folhas antiaderentes na chapa inferior, a calibragem do sensor é feita sem a folha antiaderente instalada no platen.

Os sensores do termopar ficam localizados de frente para trás nas chapas inferiores e platen do grill. Em todos os modelos de grills, as medidas devem ser realizadas de frente para trás e da esquerda para a direita.

Veja as Figuras 36 e 37 para identificar as localizações dos sensores.

### Modelo C842

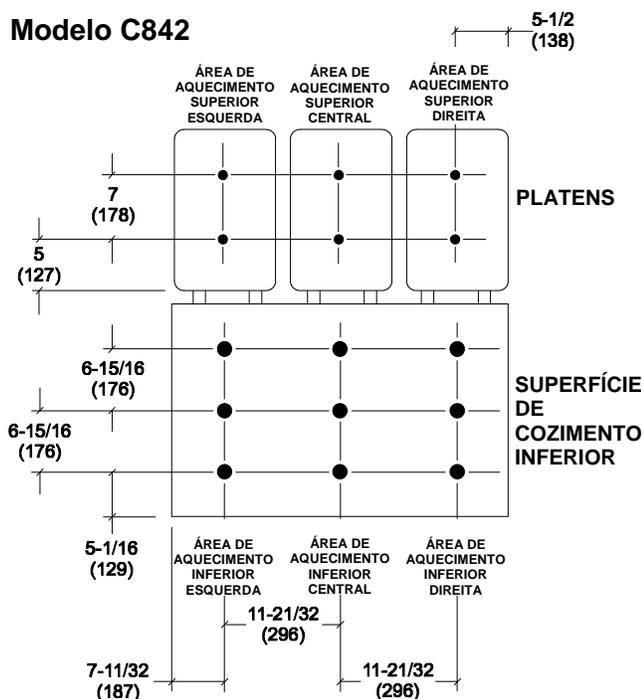


Figura 36

### Modelo C844

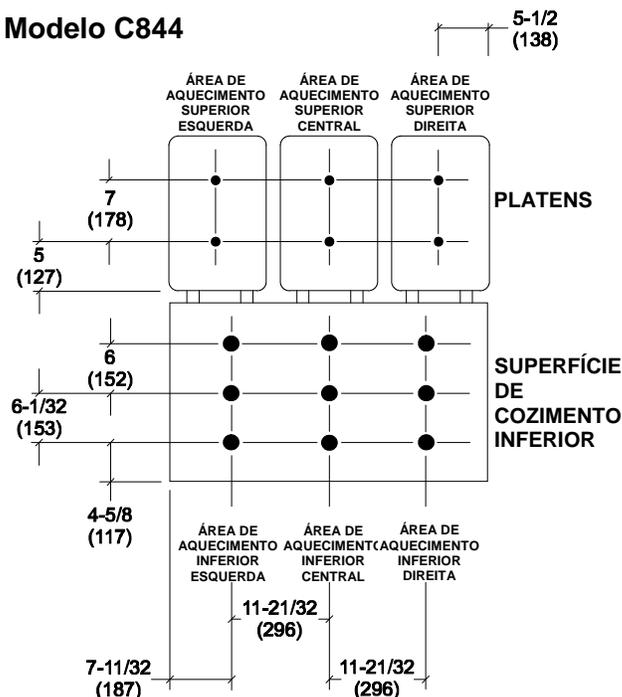


Figura 37

1. Pressione o botão  para colocar o grill no modo manual.
2. Pressione e mantenha o botão  pressionado durante 3 segundos.
3. Coloque o pirômetro de superfície na área de aquecimento selecionada, como indicado nas Figuras 36 e 37.
4. Se a temperatura exibida no controlador possuir uma diferença superior a 5 °F/3 °C daquela exibida pelo sensor:

Pressione o botão  para aumentar ou o botão  para diminuir a temperatura exibida a fim de que corresponda às temperaturas exibidas.

**Nota:** O conjunto de números que aparecem após o nome da área de aquecimento representa o ajuste de calibragem anterior.

5. Use o botão  para passar à área seguinte e calibrá-la.
6. Depois de concluída a calibragem, pressione o botão  para salvar todas as mudanças.

## PROCEDIMENTOS DIÁRIOS DE LIMPEZA

### Grill que utilizam folhas antiaderentes na chapa inferior

**Nota:** este manual inclui procedimentos distintos para os grills que utilizam e para aqueles que não utilizam folhas antiaderentes nas chapas inferiores. Siga as instruções corretas para o seu grill.

**Caso seu grill não utilize folhas aderentes nas chapas inferiores, prossiga para a página 35.**



- **ATENÇÃO:** Nunca use água fria ou gelo para esfriar o platen ou a chapa inferior do grill.
- Nunca use telas para grill no platen ou chapa inferior do grill.
- Nunca permita que o raspador do grill ou materiais de limpeza abrasivos entrem em contato com a folha antiaderente.

1. Levante o platen para a posição ABERTA pressionando o botão vermelho "RAISE" (LEVANTAR). (Veja a Figura 38.)

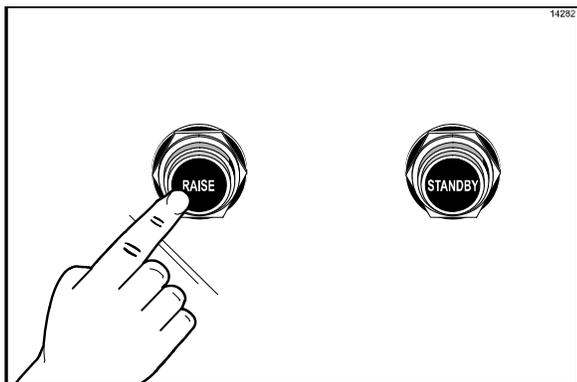


Figura 38



**ATENÇÃO: NUNCA USE FORÇA PARA LEVANTAR O PLATEN, POIS DANIFICARÁ OS COMPONENTES. USE SOMENTE O BOTÃO "RAISE" (LEVANTAR) PARA ABRIR O PLATEN!**

2. Pressione o botão  até ser exibida a mensagem "CLEANING" (LIMPEZA) .

3. Pressione o botão  .

Quando as superfícies de cozimento atingirem a temperatura adequada para a limpeza, soará um alarme e será exibida a mensagem "READY TO CLEAN" (PRONTO PARA A LIMPEZA).

4. Pressione o botão  para cancelar o alarme.

5. Pressione novamente o botão  e será exibida a mensagem "OFF" (DESLIGADO).

6. Coloque luvas resistentes ao calor. (Veja a Figura 39.)

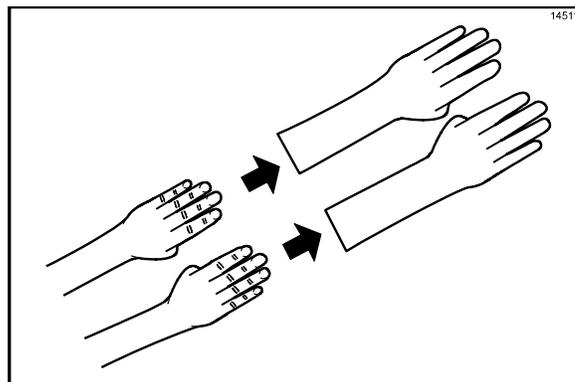


Figura 39

7. Remova, esvazie e reinstale os coletores de gordura. (Veja a Figura 40.)

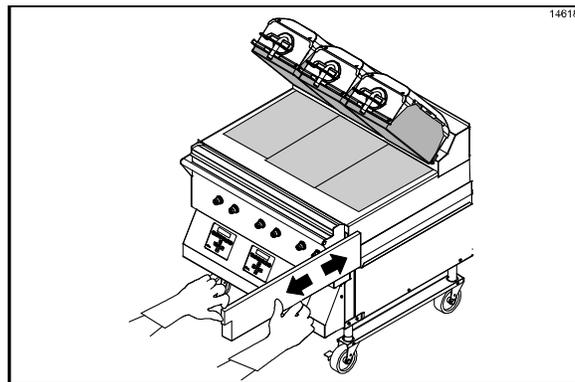


Figura 40



**ATENÇÃO: OS PLATENS, A SUPERFÍCIE DE COZIMENTO INFERIOR E AS FOLHAS ANTIADERENTES ESTÃO MUITO QUENTES. USE EXTREMA CAUTELA, PARA EVITAR QUEIMADURAS.**

8. Limpe a superfície exposta das folhas antiaderentes superiores e inferiores com um pano limpo apropriado para grill, umedecido com sanitizante. (Veja a Figura 41.)

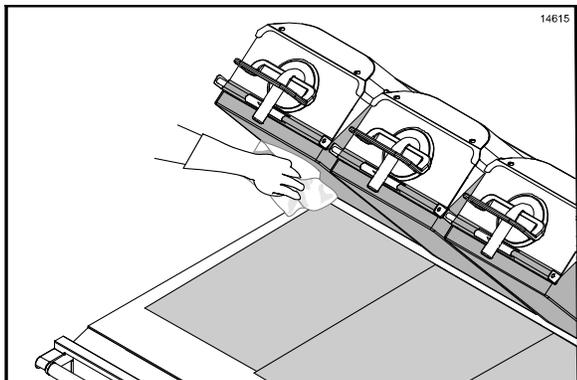


Figura 41

9. Abra uma embalagem do **McD Hi-Temp Grill Cleaner (HTGC - Solução do McDonalds para a limpeza de grills em temperaturas elevadas)**. Despeje o conteúdo em uma bandeja limpa de refeição ou de aço inoxidável. (Veja a Figura 42.)

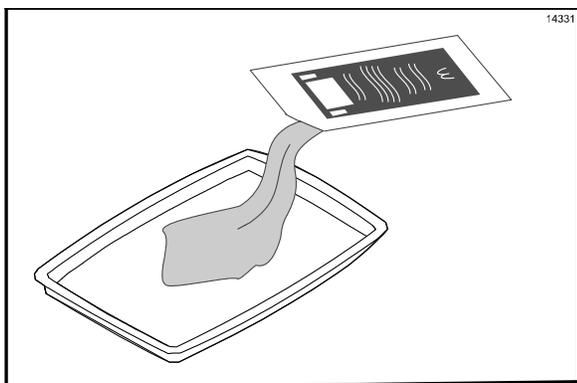


Figura 42

10. Mergulhe um pano limpo e umedecido com sanitizante na solução de limpeza do grill. Não sature o pano. (Veja a Figura 43.)

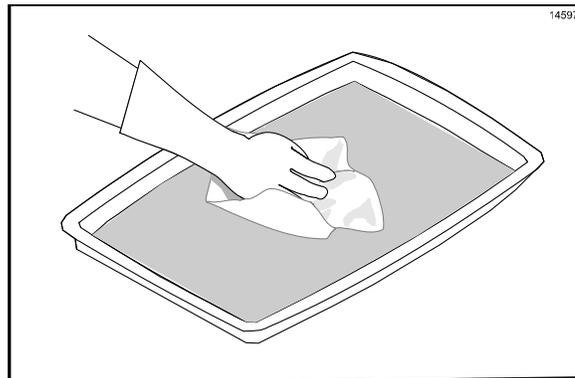


Figura 43

11. Use o pano umedecido com solução de limpeza para limpar as superfícies expostas das folhas antiaderentes superiores e inferiores. (Veja a Figura 44.)

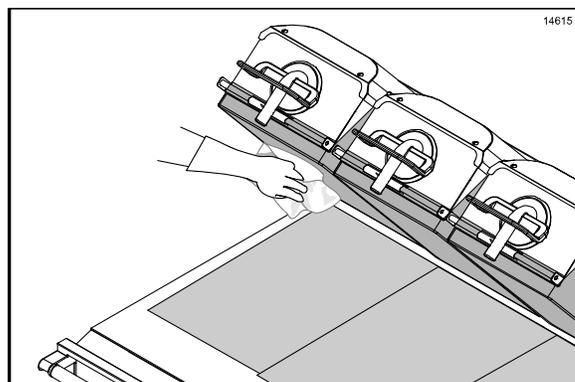


Figura 44

12. Retire os cliques de fixação, as barras e as folhas antiaderentes superiores e inferiores. Lave e enxágue os cliques e barras no tanque triplo. Se necessário, mergulhe-os em uma solução quente apropriada (**SolidSense APSC**) para remover o acúmulo de carbono. (Veja a Figura 45.)

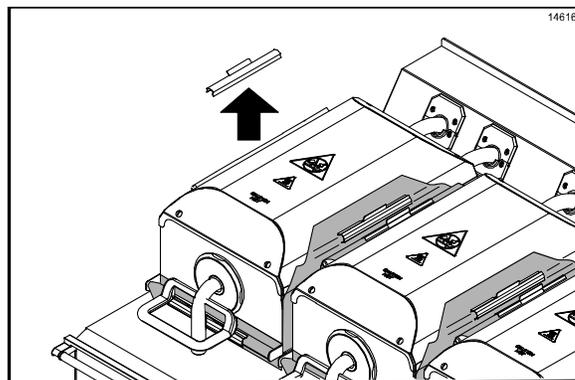


Figura 45

13. Estenda todas as folhas de material antiaderente sobre uma bandeja. NÃO dobre, não faça rugas, nem coloque as folhas sobre objetos afiados. NÃO limpe as folhas no tanque triplo. (Veja a Figura 46.)

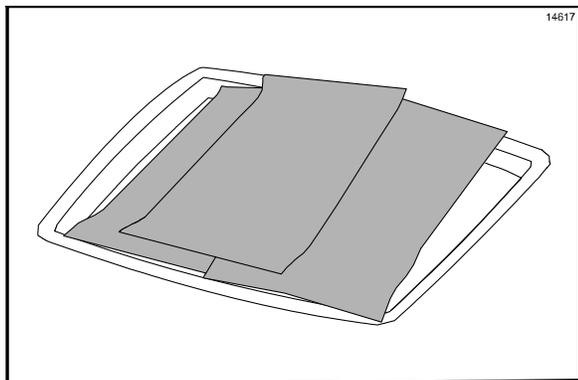


Figura 46

14. Mergulhe o porta-esponja Kay para limpeza do grill na solução de limpeza. (Veja a Figura 47.)

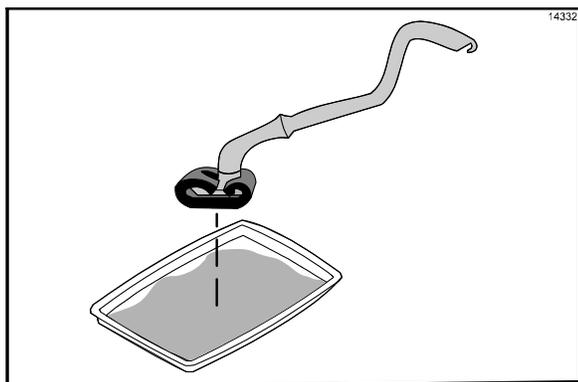


Figura 47

**IMPORTANTE:** Durante as próximas etapas **NÃO esfregue ao aplicar a solução de limpeza de grill:**

15. Espalhe uma leve camada de solução de limpeza sobre toda a superfície inferior do grill, usando movimentos uniformes, da frente para trás. Deixe o produto permanecer no grill enquanto você espalha por todas as superfícies. (Veja a Figura 48.)

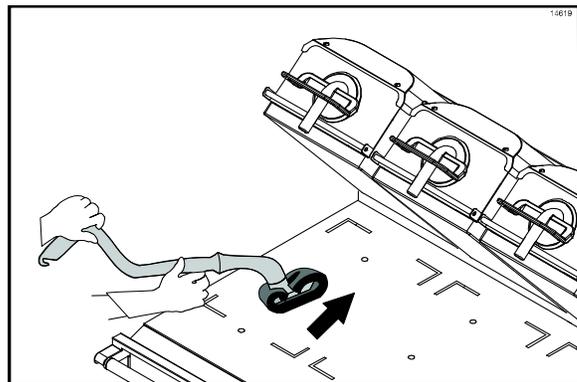


Figura 48

**Nota:** Permitir que a solução de limpeza permaneça no grill exigirá menos esforço e tempo para limpá-lo quando apresentar acúmulo de sujeira mais pesada.

16. Aplique **McD Hi-Temp Grill Cleaner (HTGC)** no lado da frente dos platens, da direita para a esquerda. (Veja a Figura 49.)

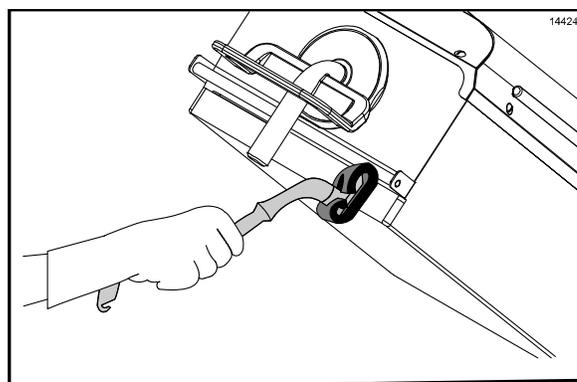


Figura 49

17. Aplique a solução de limpeza de grill nas superfícies do platen, percorrendo as chapas da direita para a esquerda. (Veja a Figura 50.)

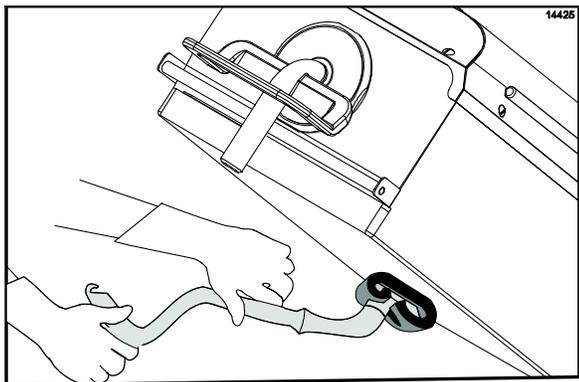


Figura 50

18. Aplique a solução de limpeza do grill no lado posterior dos platen, da direita para a esquerda. (Veja a Figura 51.)

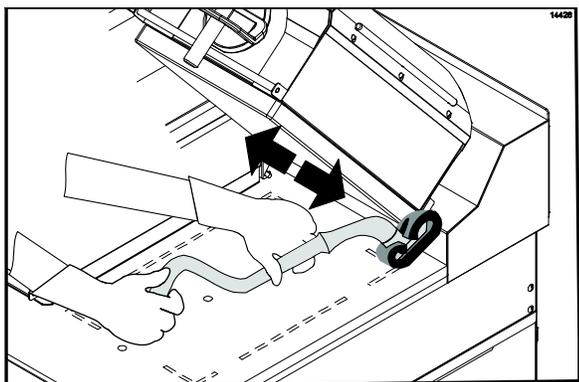


Figura 51

19. Aplique a solução de limpeza de grill nas bordas externas dos platen da direita e da esquerda. (Veja a Figura 52.)

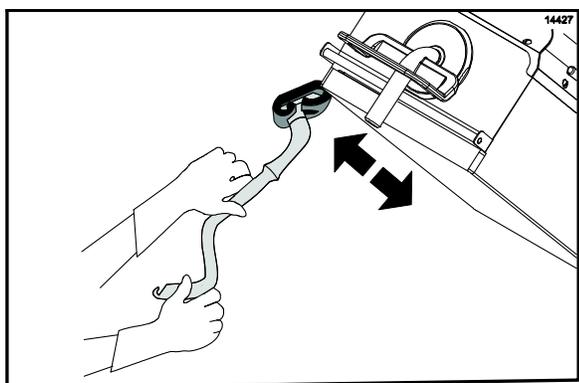


Figura 52

20. Pressione o botão STANDBY preto para baixar o platen do meio. (Veja a Figura 53.)

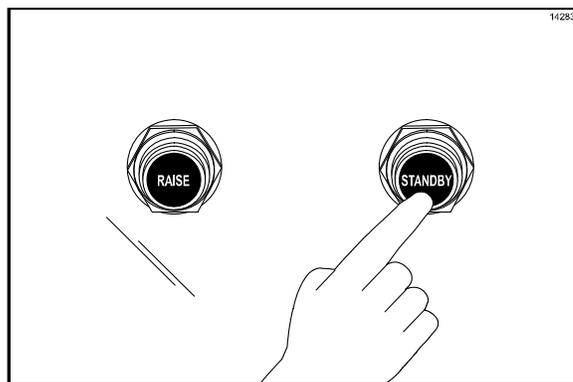


Figura 53

21. Aplique a solução para limpeza de grill nos dois lados do platen do meio. (Veja a Figura 54.)

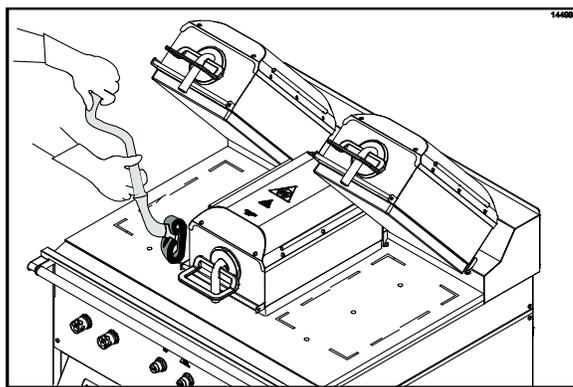


Figura 54

22. Aplique a solução de limpeza do grill nas bordas internas dos platen direito e esquerdo. (Veja a Figura 55.)

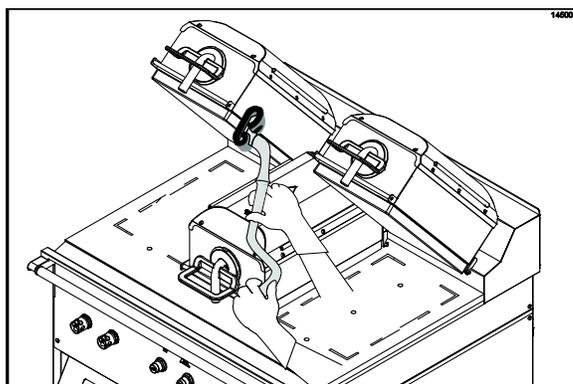


Figura 55

23. Pressione o botão RAISE vermelho para levantar o platen do meio.
24. Usando o porta-esponja Kay para limpeza do grill, esfregue o lado da frente dos platen, da direita para a esquerda. (Veja a Figura 56.)

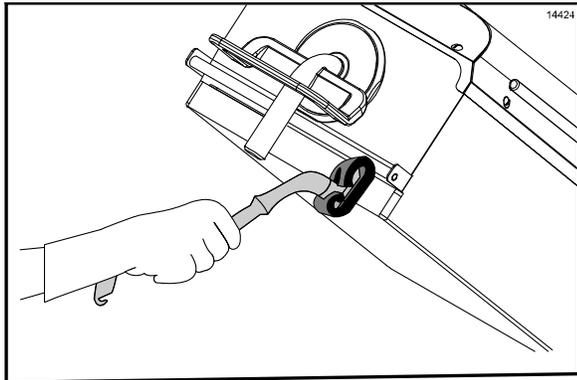


Figura 56

**Nota:** Esfregue todas as áreas que apresentem acúmulo visível de sujeira até ficar líquida.

25. Esfregue as superfícies dos platen, começando pelo platen direito até o esquerdo. (Veja a Figura 57.)

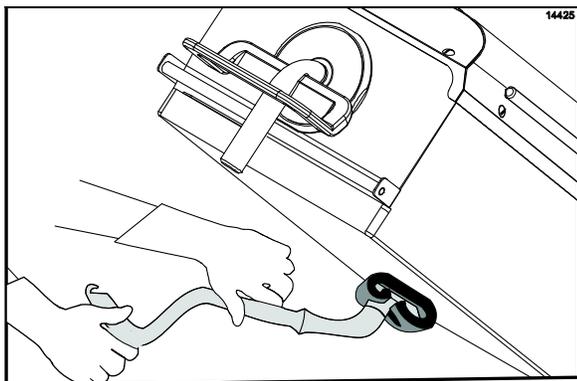


Figura 57

26. Esfregue o lado posterior dos platen, do platen direito para o esquerdo. (Veja a Figura 58.)

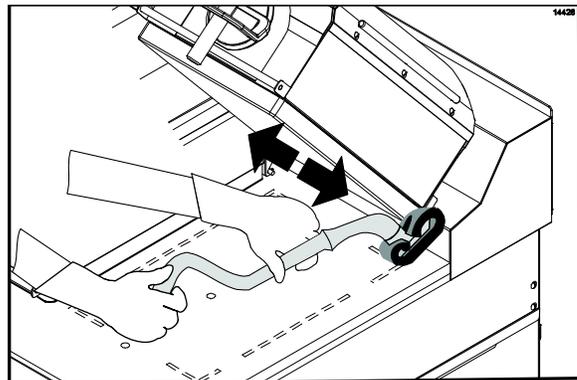


Figura 58

27. Esfregue as bordas externas dos platen direito e esquerdo. (Veja a Figura 59.)

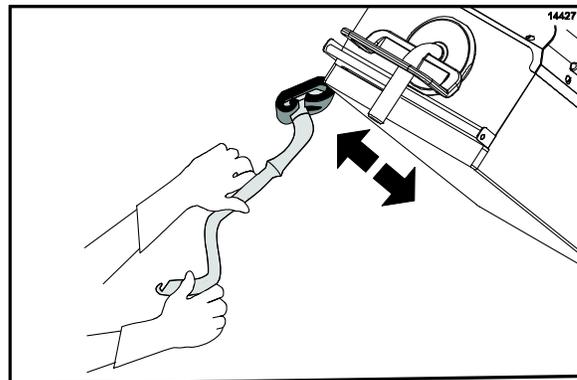


Figura 59

28. Pressione o botão STANDBY preto para baixar o platen do meio.
29. Aplique a solução para limpeza de grill nos dois lados do platen do meio. (Veja a Figura 60.)

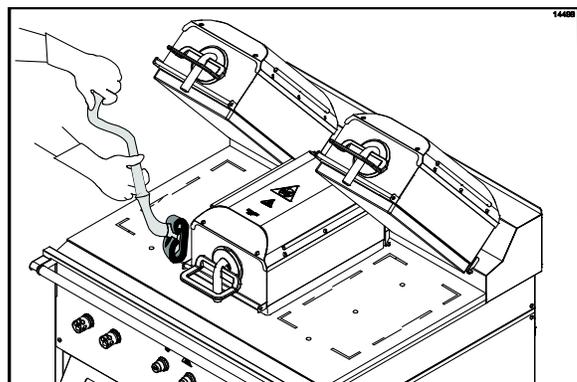


Figura 60

30. Esfregue as bordas internas dos platen direito e esquerdo. (Veja a Figura 61.)

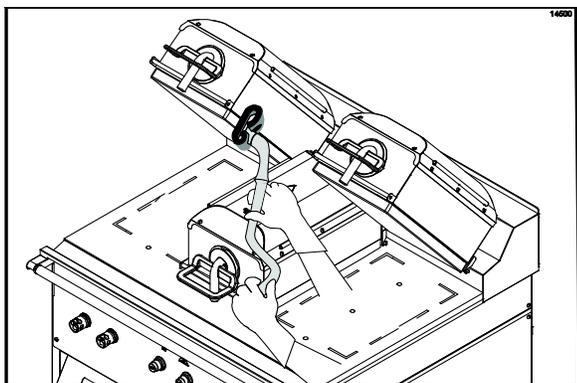


Figura 61

31. Pressione o botão RAISE vermelho para levantar o platen do meio.
32. Enxágue as superfícies da frente, laterais e posteriores dos platen com pano limpo e umedecido em sanitizante, do platen direito ao esquerdo. (Veja a Figura 62.)

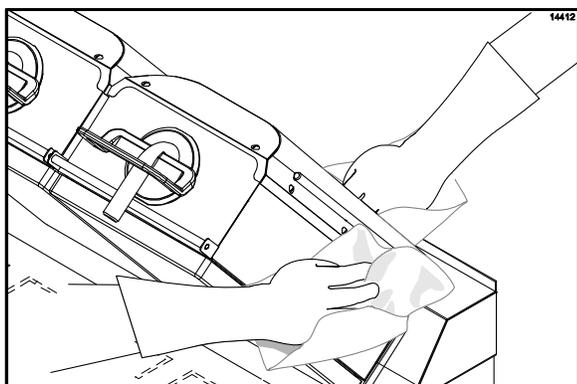


Figura 62

33. Pressione o botão STANDBY preto para baixar o platen do meio.
34. Enxágue os dois lados do platen do meio. (Veja a Figura 63.)

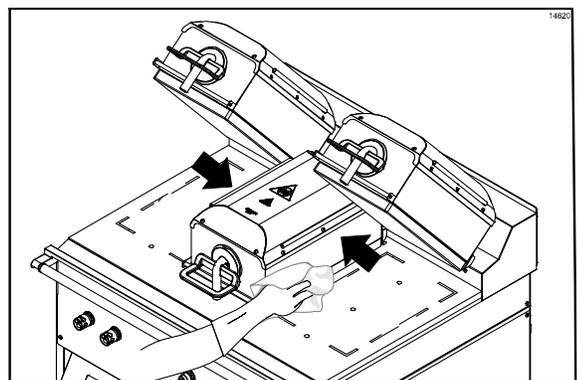


Figura 63

35. Enxágue as bordas internas dos platen direito e esquerdo com um pano limpo

- apropriado para o grill e umedecido com sanitizante. (Veja a Figura 64.)

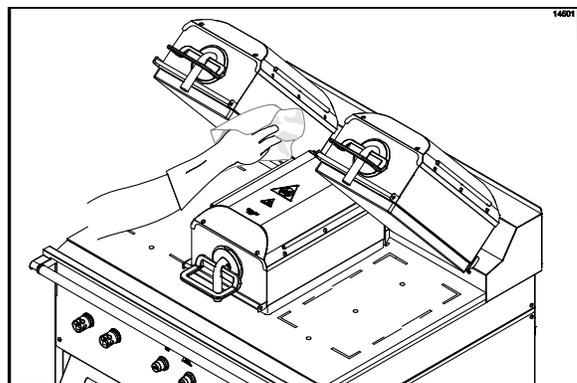


Figura 64

36. Pressione o botão RAISE vermelho para levantar o platen do meio.
37. Enxágue a superfície inferior do grill com um pano limpo apropriado e umedecido com sanitizante. (Veja a Figura 65.)

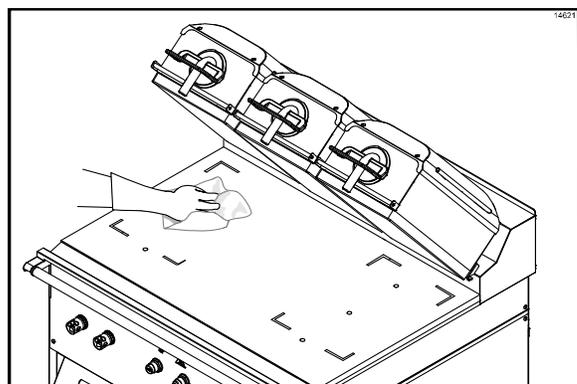


Figura 65

38. Limpe as áreas próximas, como a coifa, o canto arredondado e protetor contra respingos com um pano limpo umedecido com sanitizante. (Veja a Figura 66.)

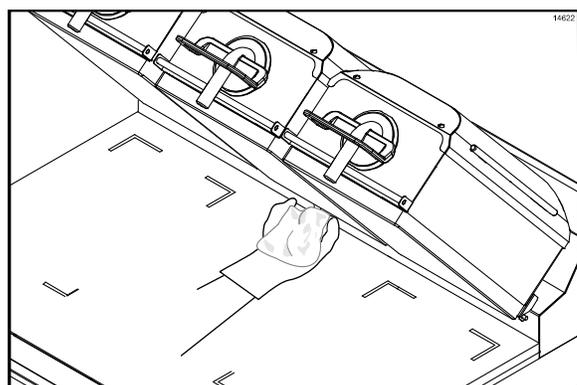


Figura 66

**Nota:** A parte posterior do platen e o braço tubular podem ser facilmente limpos

pela parte da frente da unidade. Se a limpeza for feita diariamente, não deverá ocorrer acúmulo de carbono.

39. Coloque as folhas antiaderentes, uma por vez, sobre a superfície inferior do grill. Limpe os dois lados de cada folha antiaderente com um pano limpo apropriado para grill e umedecido com sanitizante. (Veja a Figura 67.)

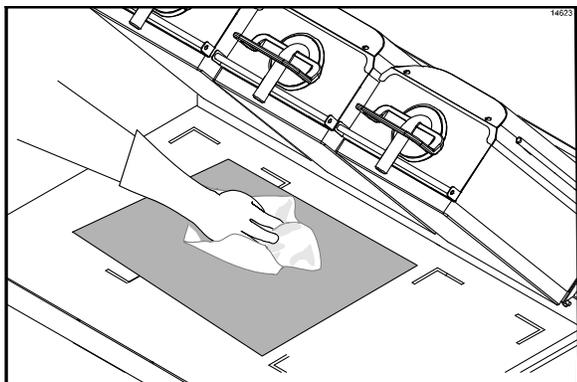


Figura 67

40. Reinstale as folhas antiaderentes superiores. Prenda as folhas com os cliques de fixação e barras. (Veja a Figura 68.)

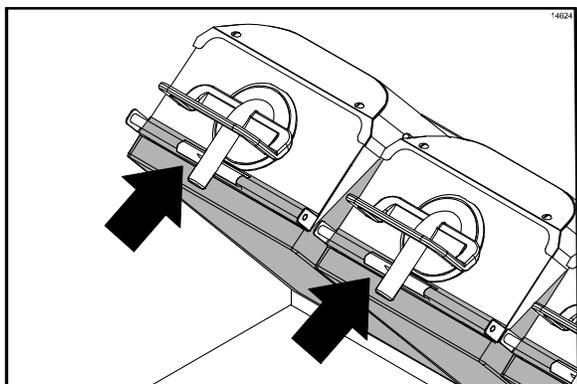


Figura 68

**Nota:** inverta diariamente o lado de cozimento das folhas antiaderentes (exemplo: lado preto nos dias ímpares; lado cinza ou marrom nos dias pares).

41. Limpe a superfície inferior do grill com um pano limpo apropriado e umedecido com sanitizante. Repita até toda a superfície ficar limpa. (Veja a Figura 69.)

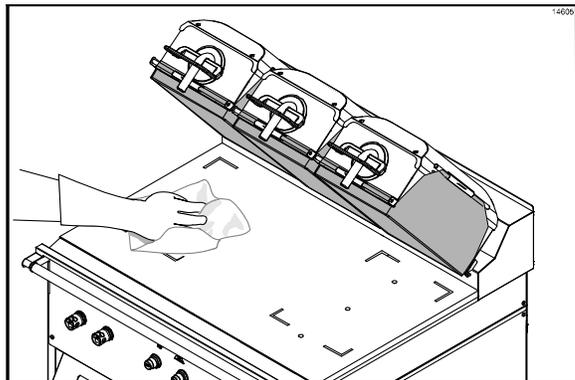


Figura 69

42. Retire e esvazie os coletores de gordura. (Veja a Figura 70.)

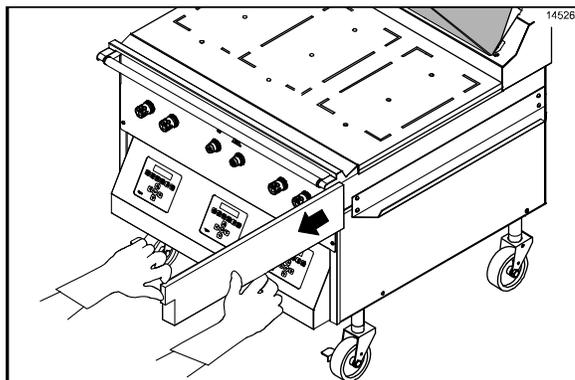


Figura 70

43. Lave e enxágue os coletores de gordura no tanque triplo.
44. Reinstale os coletores de gordura. (Veja a Figura 71.)

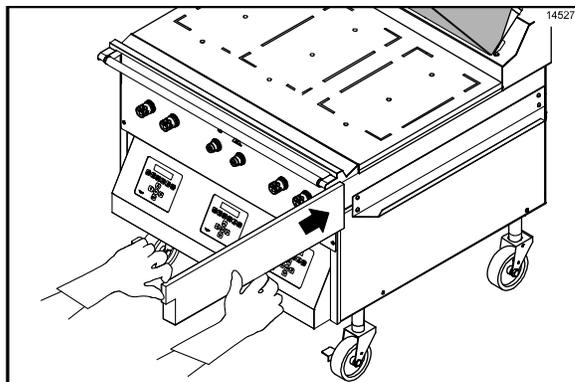


Figura 71

45. Pressione o botão  durante 3 a 5 segundos. A tela de controle exibirá as mensagens “AM TOO COOL” (MUITO FRIO MATUTINO) e “AM FOLDED EGGS - CLAM” (OVOS MATUTINOS - CLAM)

46. Em seguida, a tela exibirá: “CLEAN GRILL SURFACES” (LIMPAR AS SUPERFÍCIES DO GRILL) e depois “CLOSE PLATEN FOR AUTO LEVELING” (FECHAR O PLATEN PARA O NIVELAMENTO AUTOMÁTICO).

47. Usando uma colher de sorvete, distribua duas colheres rasas de flocos de soja sobre 1 metro da superfície do grill e aguarde até que os flocos derretam. ??? (Veja a Figura 72.)

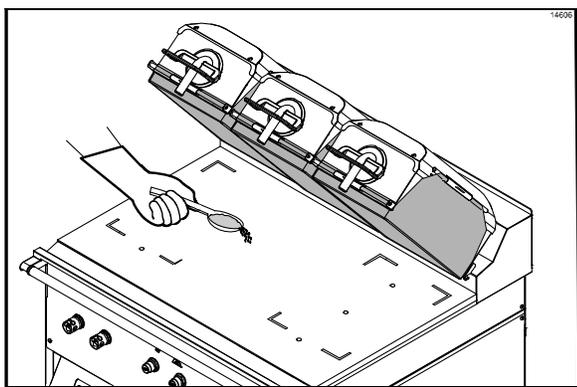


Figura 72

48. Usando um rodo de limpeza, espalhe os flocos sobre a área de cozimento. (Veja a Figura 73.)

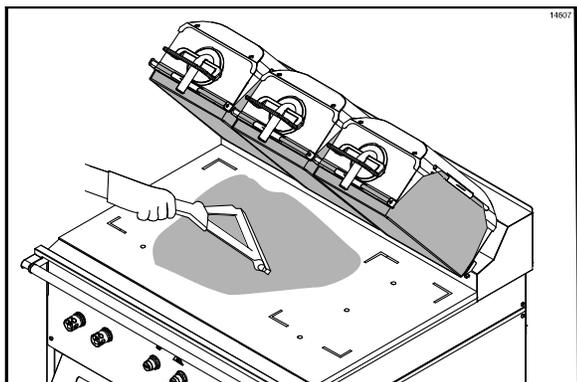


Figura 73

49. Com o lado menor da folha antiaderente inferior voltado para a parte posterior do grill, posicione a folha a aproximadamente 2,5 cm da extremidade de cada lado. Alinhe a borda traseira da folha com a proteção contra respingos e a borda lateral do grill. (Veja a Figura 74.)

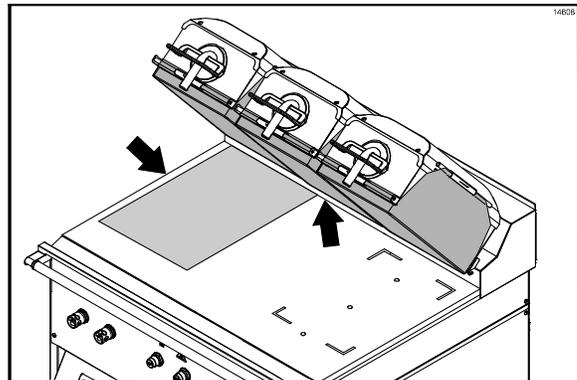


Figura 74

50. Usando o rodo do grill, elimine as bolhas de ar, cuidando para não criar pregas ou dobras na folha antiaderente. (Veja a Figura 75.)

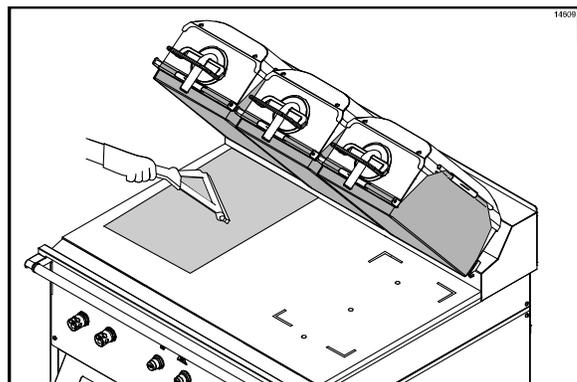


Figura 75

51. Repita as últimas duas etapas para a folha antiaderente do outro lado do grill. (Veja a Figura 76.)

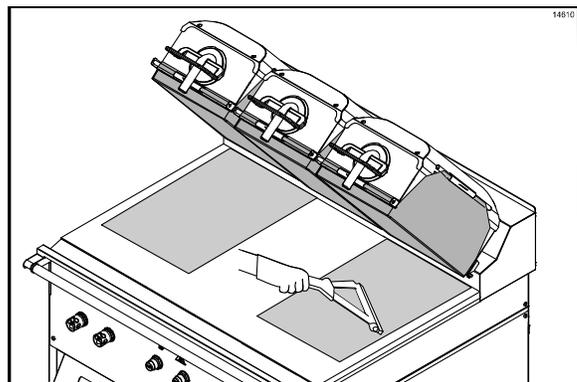


Figura 76

52. Alinhe a borda traseira da terceira folha antiaderente com a proteção contra respingos e parte central do grill. Essa folha irá se sobrepor às outras duas folhas. (Veja a Figura 77.)

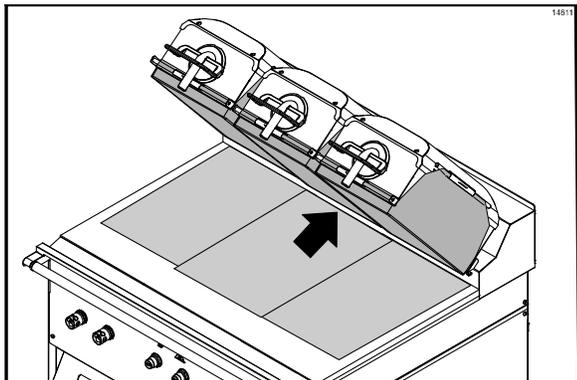


Figura 77

53. Use o rodo para remover as bolhas de ar delicadamente.

**Nota:** quando instaladas corretamente, as folhas aderentes ficam planas e com apenas algumas pequenas bolhas de ar.

54. Deixe os platen ABERTOS durante a noite.
55. Coloque a chave de bloqueio do ventilador na posição OFF (DESLIGADA). (Veja a Figura 78.)

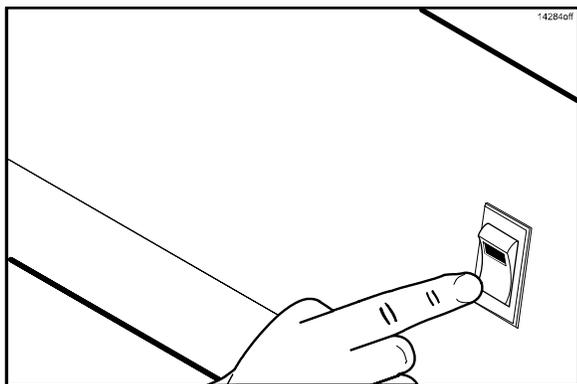


Figura 78

56. Quando a esponja estiver fria, retire-a do porta-esponja. Lave e enxágue a esponja no tanque triplo. Mude-a de lado e reinstale-a no porta-esponja.
57. Lave, enxágue e sanitize no tanque triplo todos os utensílios e ferramentas utilizados na limpeza do grill.

### Procedimento de limpeza - Apenas para os restaurantes que permanecem abertos 24 horas (grills que utilizam as folhas antiaderentes nas chapas inferiores)

1. Limpe o grill de acordo com os Procedimentos Diários de Limpeza descritos nas páginas 26 a 34, etapas 1 a 53.
2. Quando a esponja do grill estiver fria, lave-a e enxágue-a completamente no tanque triplo. Mude-a de lado e reinstale-a no porta-esponja.
3. Lave, enxágue e sanitize no tanque triplo todos os utensílios e ferramentas utilizados na limpeza do grill.
4. Coloque a chave de bloqueio do ventilador na posição OFF (DESLIGADA). Aguarde 10 segundos e, em seguida, coloque a chave de volta na posição "ON" (LIGADA). O display indicará "OFF" (DESLIGADO).
5. Pressione o botão Standby para fechar o platen.
6. Depois que o platen estiver fechado, o controle exibirá a mensagem "TOO COOL FOR AUTO LEVELING" (MUITO FRIO PARA O NIVELAMENTO AUTOMÁTICO) até o grill atingir a temperatura correta. Quando for atingida a temperatura devida, o platen se autonivelará e abrirá depois de concluído este processo. O grill estará no modo Manual Matutino.
7. Agora, ele já está pronto para o uso.

## PROCEDIMENTOS DIÁRIOS DE LIMPEZA

### Grill que Não utilizam folhas antiaderentes na chapa inferior

**IMPORTANTE:** este manual inclui procedimentos distintos para os grills que utilizam e para aqueles que não utilizam folhas antiaderentes nas chapas inferiores. Siga as instruções corretas para o seu grill.

**Se o seu grill utilizar as folhas antiaderentes na chapa inferior, utilize as instruções que começam na página 26.** A inobservância dessas instruções resultarão em danos e desempenho inferior do grill.



- **ATENÇÃO:** Nunca use água fria ou gelo para esfriar o platen ou a chapa inferior do grill.
  - Nunca use telas para grill no platen ou chapa inferior do grill.
  - Nunca permita que o raspador do grill ou materiais de limpeza abrasivos entrem em contato com a folha antiaderente.
1. Levante o platen para a posição ABERTA pressionando o botão vermelho "RAISE" (LEVANTAR). (Veja a Figura 79.)

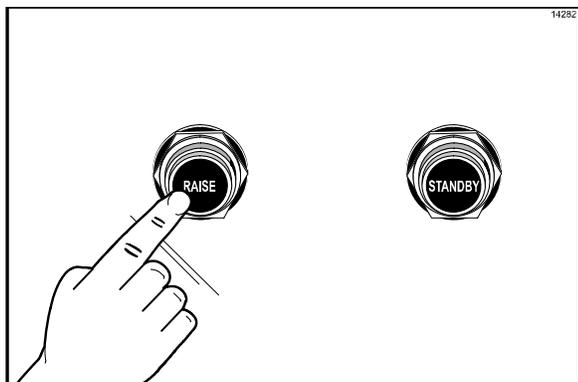


Figura 79



**ATENÇÃO: NUNCA USE FORÇA PARA LEVANTAR O PLATEN, POIS DANIFICARÁ OS COMPONENTES. USE SEMPRE O BOTÃO "RAISE" (LEVANTAR) PARA LEVANTAR O PLATEN!**

2. Pressione o botão  até a ser exibida mensagem "CLEANING" (LIMPEZA).

3. Pressione o botão .

Quando as superfícies de cozimento atingirem a temperatura adequada para a limpeza, soará um alarme e será exibida a mensagem "READY TO CLEAN" (PRONTO PARA A LIMPEZA).

4. Pressione o botão  para cancelar o alarme.

5. Pressione novamente o botão  e será exibida a mensagem "OFF" (DESLIGADO).

6. Coloque luvas resistentes ao calor. (Veja a Figura 80.)

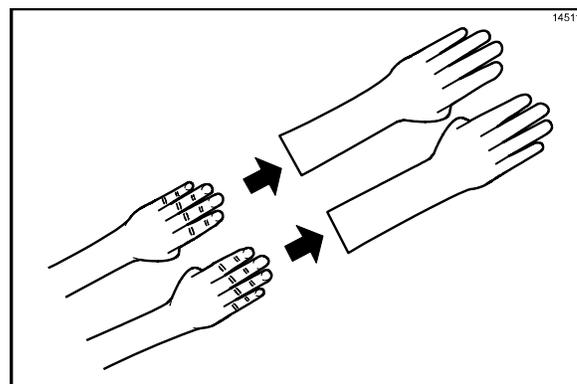


Figura 80



**ATENÇÃO: A SUPERFÍCIE DO PLATEN E AS FOLHAS DE MATERIAL ANTIADERENTE ESTÃO MUITO QUENTES. USE EXTREMA CAUTELA, PARA EVITAR QUEIMADURAS.**

7. Limpe a superfície exposta das folhas antiaderentes com um pano limpo apropriado para grill, umedecido com sanitizante. (Veja a Figura 81.)

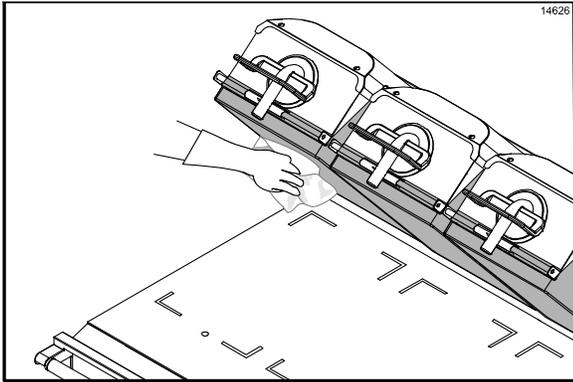


Figura 81

8. Retire os cliques de fixação, as barras e as folhas antiaderentes. Leve os cliques e as barras ao tanque triplo para a lavagem e enxágue. Se necessário, mergulhe-os em uma solução quente apropriada (**SolidSense APSC**) para remover o acúmulo de carbono. (Veja a Figura 82.)

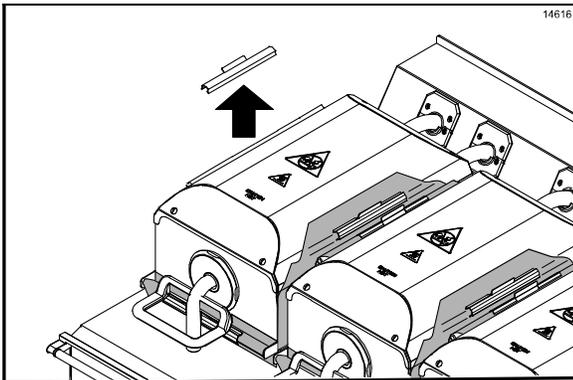


Figura 82

9. Coloque as folhas antiaderentes de lado, sobre uma superfície plana e limpa, até a hora de limpá-las novamente. **Não** dobre, não faça rugas, nem coloque as folhas sobre objetos afiados. (Veja a Figura 83.)

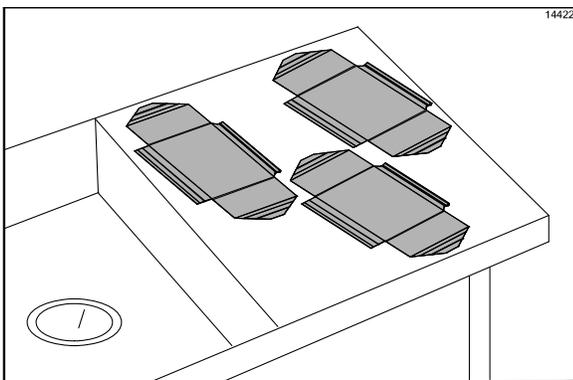


Figura 83

10. Raspe a superfície **inferior** do grill com o raspador, usando movimentos da frente para trás. (Veja a Figura 84.)

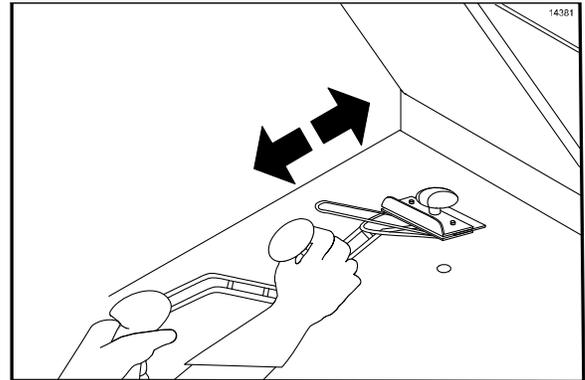


Figura 84

11. Use o rodo do grill para empurrar a gordura residual até os coletores de gordura. (Veja a Figura 85.)

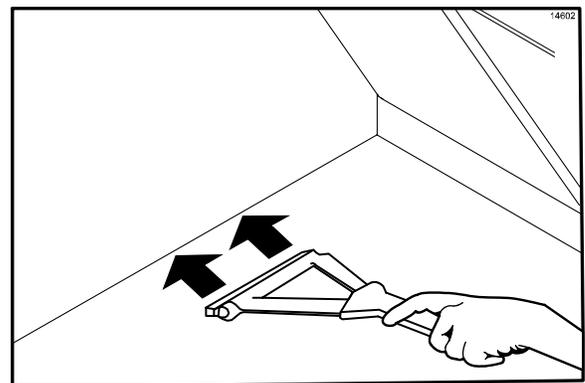


Figura 85

12. Remova, esvazie e reinstale os coletores de gordura. (Veja a Figura 86.)

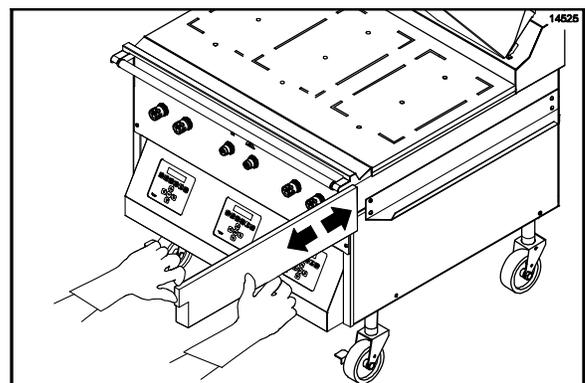


Figura 86

13. Abra uma embalagem do **McD Hi-Temp Grill Cleaner (HTGC - Solução do McDonalds para a limpeza de grills em temperaturas elevadas)**. Despeje o conteúdo em uma bandeja de refeição ou de aço inoxidável. (Veja a Figura 87.)

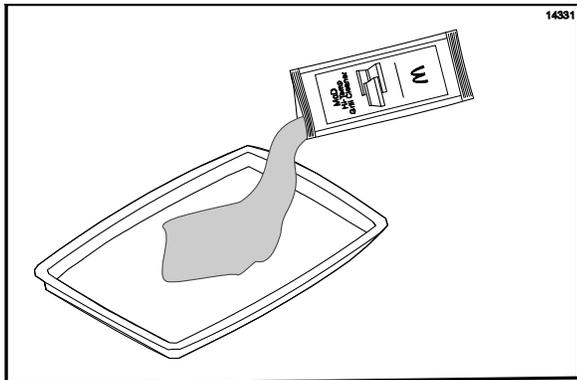


Figura 87

14. Mergulhe o porta-esponja Kay para limpeza do grill na solução de limpeza. (Veja a Figura 88.)

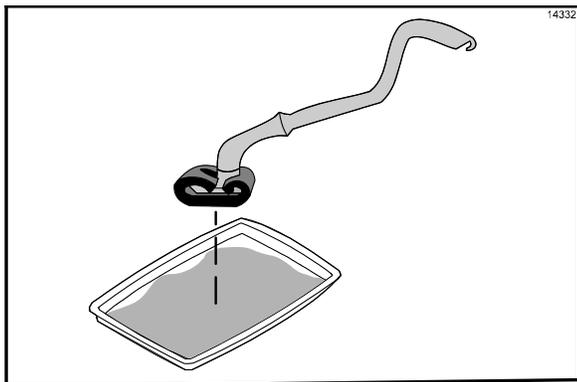


Figura 88

**IMPORTANTE: NÃO esfregue ao aplicar a solução de limpeza de grill durante as seguintes etapas:**

15. Aplique **McD Hi-Temp Grill Cleaner (HTGC)** no lado da frente dos platens, da direita para a esquerda. (Veja a Figura 89.)

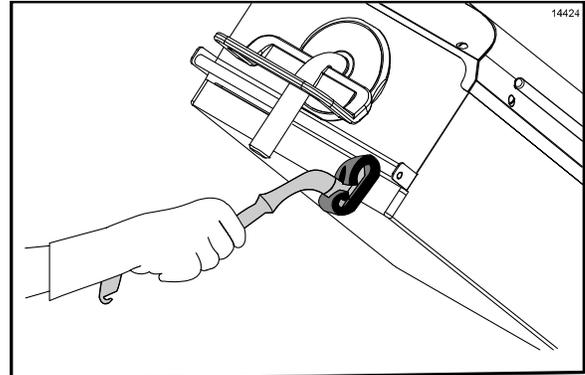


Figura 89



**NÃO USE RASPADORES METÁLICOS, ESPONJAS ABRASIVAS, GRELHAS OU ESCOVAS DE ARAMES NOS PLATENS, POIS PODERÃO DANIFICAR OS COMPONENTES.**

16. Aplique a solução de limpeza de grill nas superfícies do platen, percorrendo os platens da direita para a esquerda. (Veja a Figura 90.)

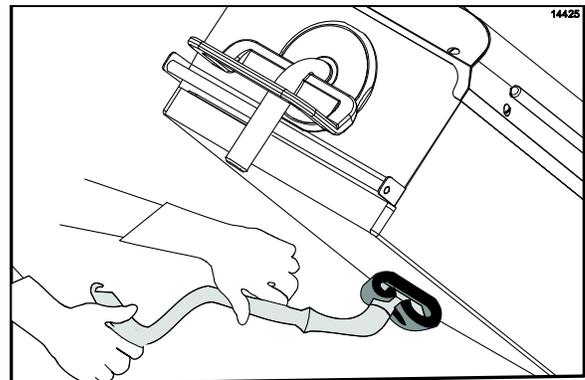


Figura 90

17. Aplique a solução de limpeza do grill no lado posterior dos platens, percorrendo os platens da direita para a esquerda. (Veja a Figura 91.)

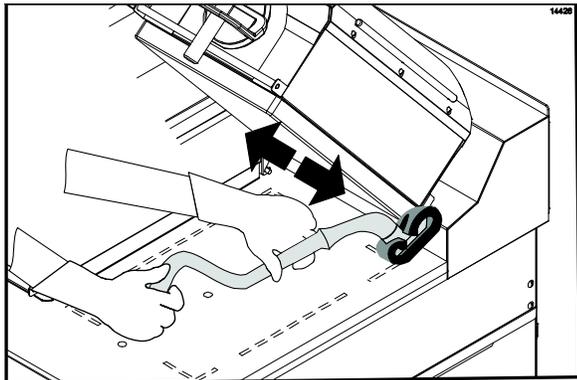


Figura 91

18. Aplique a solução de limpeza de grill nas bordas externas dos platens da direita e da esquerda. (Veja a Figura 92.)

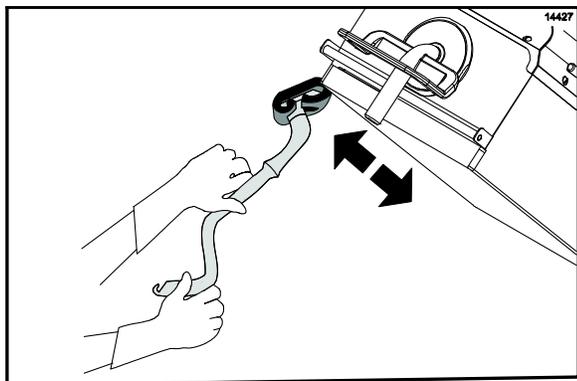


Figura 92

19. Pressione o botão STANDBY preto para baixar o platen do meio. (Veja a Figura 93.)

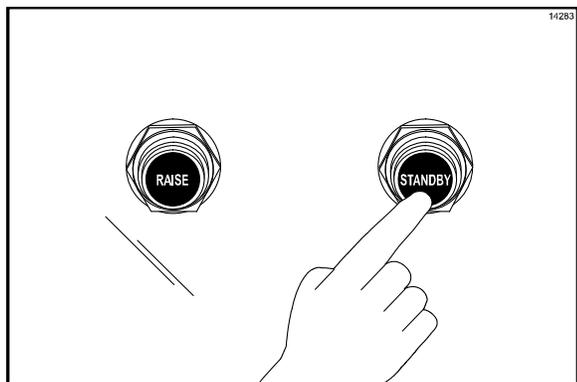


Figura 93

20. Aplique a solução para limpeza de grill nos dois lados do platen do meio. (Veja a Figura 94.)

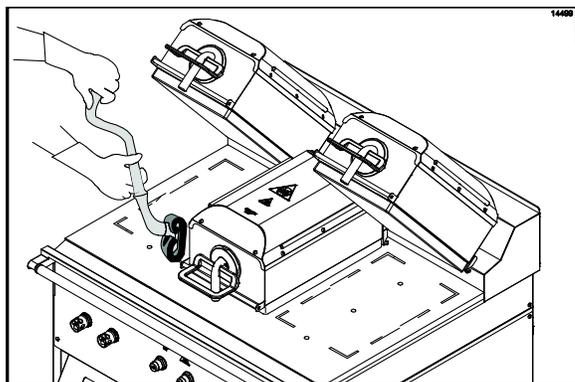


Figura 94

21. Aplique a solução de limpeza do grill nas bordas internas dos platens direito e esquerdo. (Veja a Figura 95.)

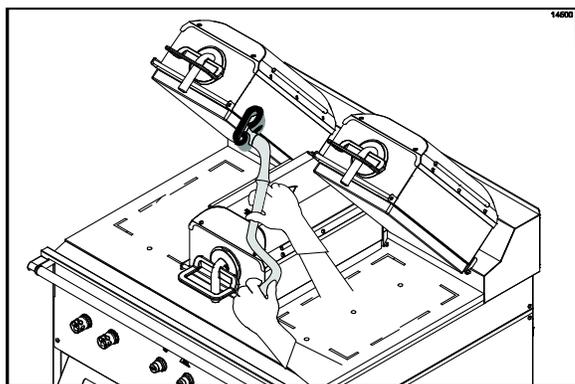


Figura 95

22. Pressione o botão RAISE vermelho para levantar o platen do meio.

23. Usando o porta-esponja Kay para limpeza do grill, esfregue o lado da frente dos platens, do platen direito ao platen esquerdo. (Veja a Figura 96.)

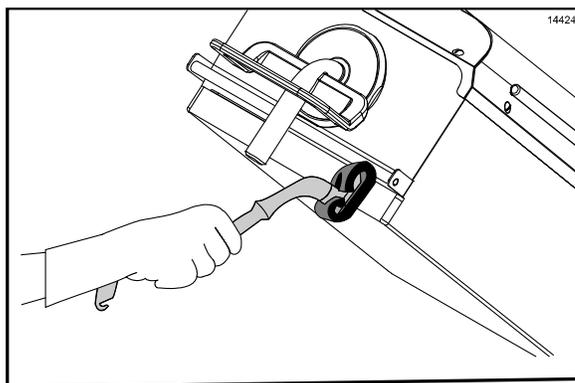


Figura 96

24. Esfregue as superfícies dos platen, começando pelo platen direito até o esquerdo.  
(Veja a Figura 97.)

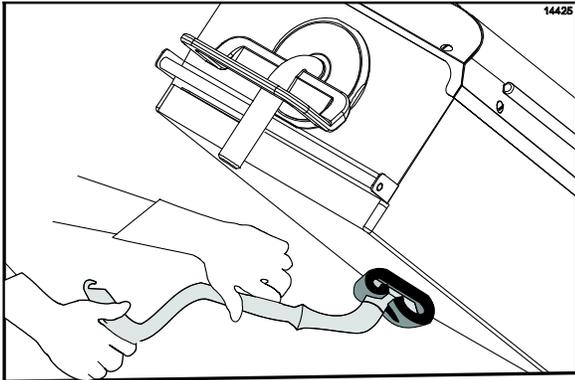


Figura 97

25. Esfregue o lado posterior dos platen, do platen direito para o esquerdo.  
(Veja a Figura 98.)

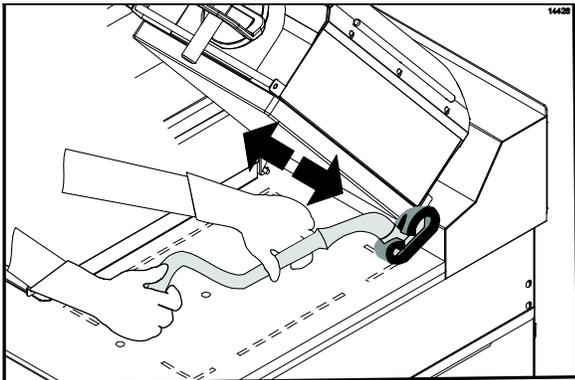


Figura 98

26. Esfregue as bordas externas dos platen direito e esquerdo. (Veja a Figura 99.)

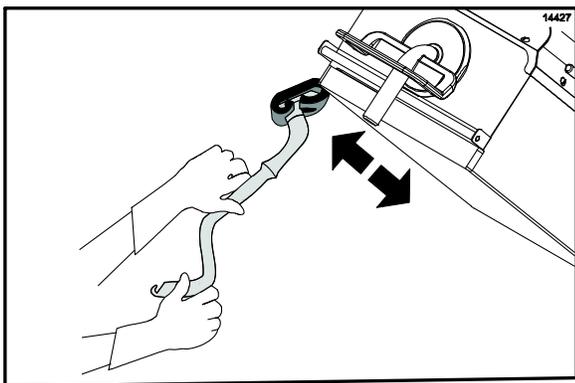


Figura 99

27. Pressione o botão STANDBY preto para baixar o platen do meio.

28. Esfregue os dois lados do platen do meio.  
(Veja a Figura 100.)

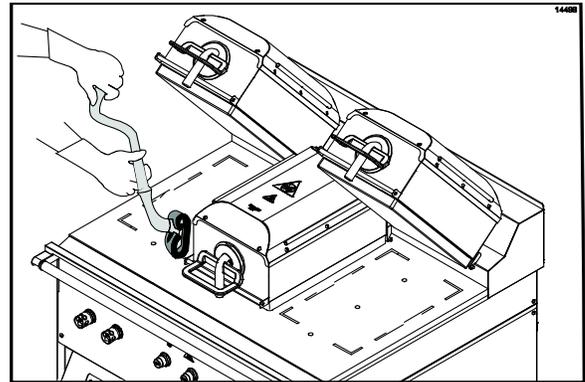


Figura 100

29. Esfregue as bordas internas dos platen direito e esquerdo. (Veja a Figura 101.)

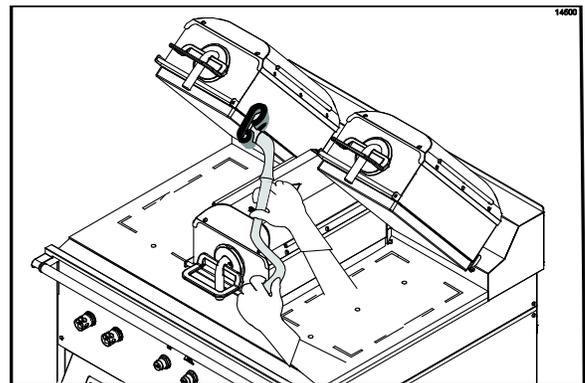


Figura 101

30. Pressione o botão RAISE vermelho para levantar o platen do meio.

31. Enxágue as superfícies da frente, laterais e posteriores dos platen com pano limpo e umedecido em sanitizante, do platen direito ao esquerdo. (Veja a Figura 102.)

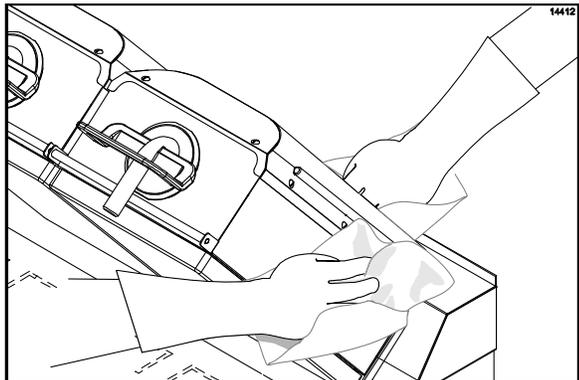


Figura 102

32. Pressione o botão STANDBY preto para baixar o platen do meio.
33. Enxágue os dois lados do platen do meio. (Veja a Figura 103.)

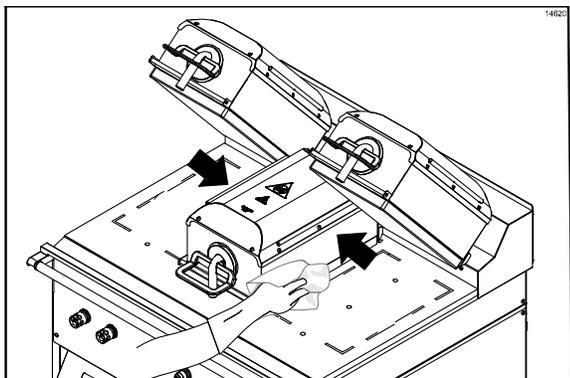


Figura 103

34. Enxágue as bordas internas dos platen direito e esquerdo com um pano limpo apropriado para o grill e umedecido com sanitizante. (Veja a Figura 104.)

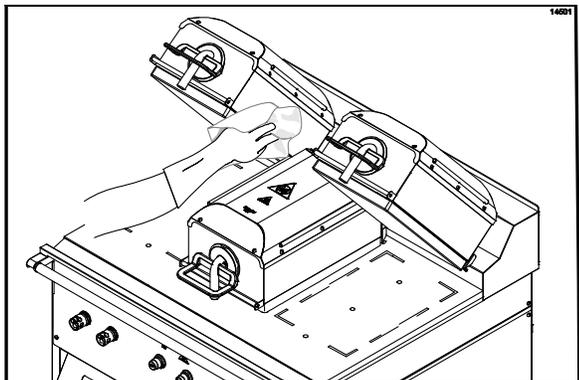


Figura 104

35. Pressione o botão RAISE vermelho para levantar o platen do meio.

36. Limpe a parte posterior do platen do grill com um pano limpo apropriado e umedecido com sanitizante.

37. Despeje o restante da **McD Hi-Temp Grill Cleaner (HTGC)** sobre a superfície inferior do grill. (Veja a Figura 105.)

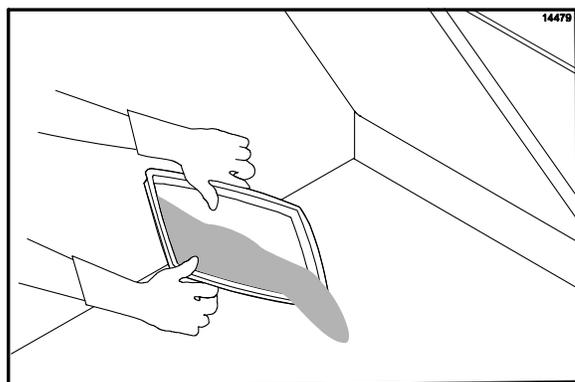


Figura 105

38. Espalhe a solução de limpeza sobre toda a superfície inferior do grill, usando movimentos uniformes, de frente para trás. **Não esfregue ao aplicar o produto.** (Veja a Figura 106.)

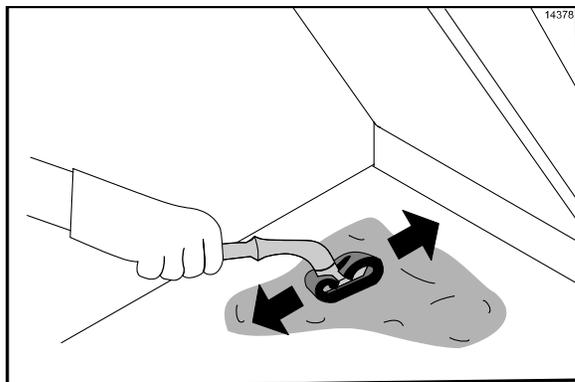


Figura 106

39. Use o porta-esponja de limpeza para esfregar levemente as superfícies inferiores do grill até a solução de limpeza liquefazer a sujeira. No caso de sujeiras mais resistentes, coloque uma quantidade adicional da solução de limpeza e esfregue levemente. (Veja a Figura 107.)

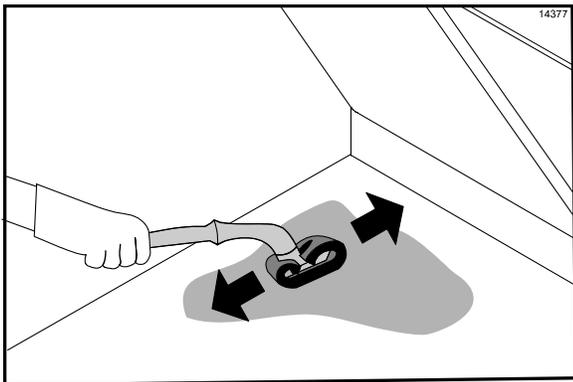


Figura 107

**Nota:** A parte posterior do platen e o braço tubular podem ser facilmente limpos pela parte da frente da unidade. Se a limpeza for feita diariamente, não deverá ocorrer acúmulo de carbono.

40. Despeje uma pequena quantidade de água morna em um pano limpo apropriado, umedecido com sanitizante, sobre a superfície inferior do grill e remova os resíduos. (Veja a Figura 108.)

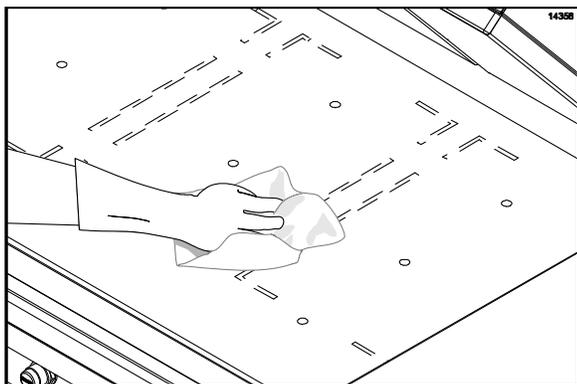


Figura 108

41. Estenda as folhas antiaderentes do platen sobre a superfície inferior do grill. Limpe delicadamente ambos os lados das folhas usando o porta-esponja Kay para limpeza do grill. (Veja a Figura 109.)

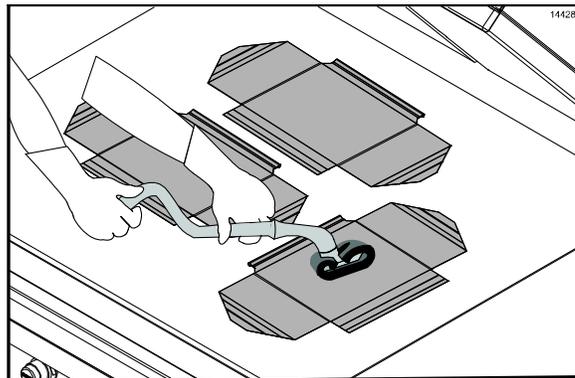


Figura 109

42. Enxágue os dois lados das folhas antiaderentes com um pano limpo apropriado para grill e umedecido com sanitizante. (Veja a Figura 110.)

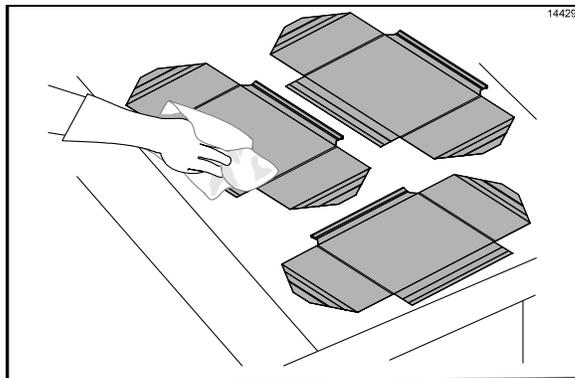


Figura 110

43. Reinstale as folhas antiaderentes, cuidando para usar o lado inverso em relação ao que foi usado anteriormente. Prenda as folhas com os cliques de fixação e barras. (Veja a Figura 111.)

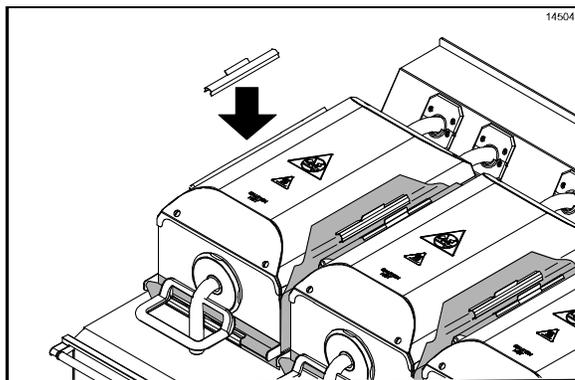


Figura 111

44. Limpe a superfície inferior do grill com um pano limpo apropriado e umedecido com sanitizante. Repita este procedimento até não haver mais sujeira visível. (Veja a Figura 112.)

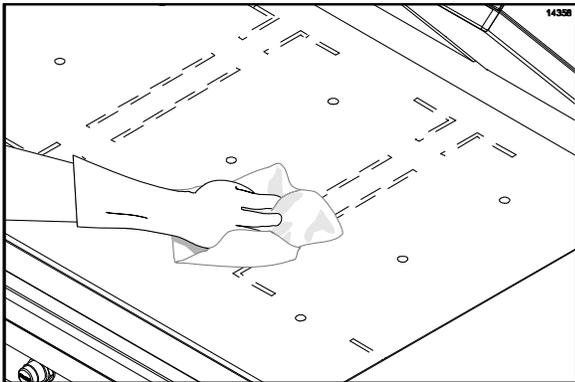


Figura 112

45. Retire e esvazie os coletores de gordura. (Veja a Figura 113.)

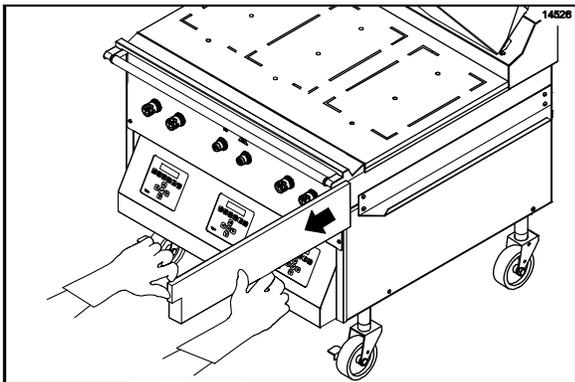


Figura 113

46. Lave e enxágue os coletores de gordura no tanque triplo.

47. Reinstale os coletores de gordura. (Veja a Figura 114.)

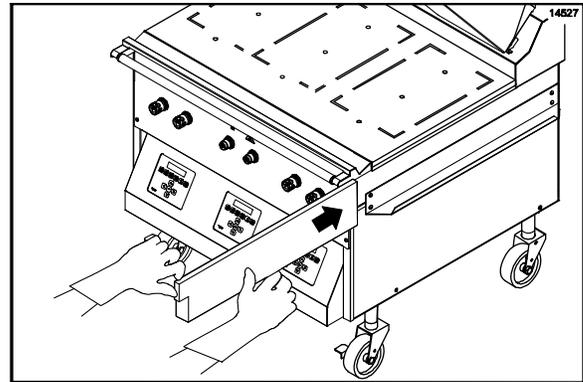


Figura 114

48. Limpe as superfícies restantes do grill com um pano limpo apropriado e umedecido com sanitizante.
49. Aplique uma leve camada de óleo de fritura por toda a superfície **inferior** (somente) do grill.
50. Deixe os platens **ABERTOS** durante a noite.
51. Coloque a chave de bloqueio do ventilador na posição **OFF** (DESLIGADA). (Veja a Figura 115.)

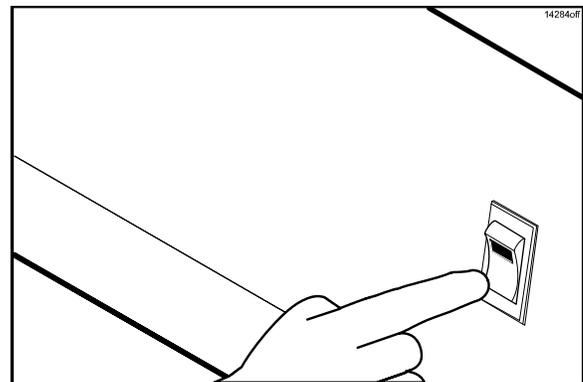


Figura 115

**Procedimento de limpeza - Apenas para os restaurantes que permanecem abertos 24 horas (grills que Não utilizam as folhas antiaderentes nas chapas inferiores)**

1. Pressione o botão  até a ser exibida mensagem "CLEANING" (LIMPEZA).  
Pressione o botão .
2. O controlador do grill exibirá a mensagem "GRILL TOO HOT FOR CLEANING" (O GRILL ESTÁ MUITO QUENTE PARA A LIMPEZA) até atingir a temperatura correta para a limpeza. Quando a temperatura correta para a limpeza for alcançada, será emitido um som e exibida a mensagem "GRILL READY FOR CLEAN" (GRILL PRONTO PARA A LIMPEZA).
3. Pressione o botão  para cancelar o alarme.
4. Pressione novamente o botão  e será exibida a mensagem "OFF" (DESLIGADO).
5. Limpe o grill de acordo com os procedimentos de fechamento descritos a partir da página 35.
6. Depois de terminada a limpeza, coloque a chave de bloqueio do ventilador na posição OFF (DESLIGADA). Aguarde 10 segundos e, em seguida, coloque a chave de volta na posição "ON" (LIGADA). O display indicará "OFF" (DESLIGADO).
7. Reinstale as folhas antiaderentes. (Veja a Figura 116.)

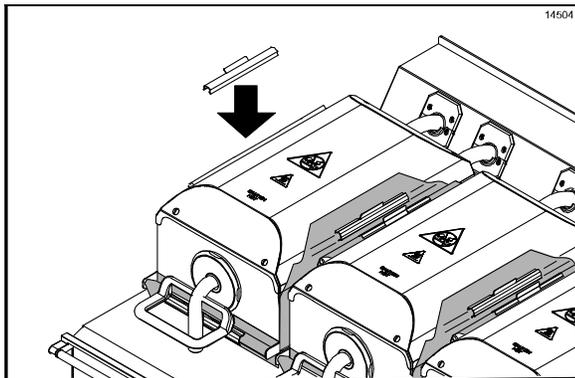


Figura 116

8. Pressione o botão  durante 3 a 5 segundos. A tela de controle exibirá as mensagens "AM TOO COOL" (MUITO FRIO MATUTINO) e "AM FOLDED EGGS - FLAT" (OVOS MATUTINOS - GRILL FLAT)
9. Em seguida, a tela exibirá: "CLEAN GRILL SURFACES" (LIMPAR AS SUPERFÍCIES DO GRILL) e depois "CLOSE PLATEN FOR AUTO LEVELING" (FECHAR O PLATEN PARA O NIVELAMENTO AUTOMÁTICO).
10. Pressione o botão Standby para fechar o platen. (Veja a Figura 117.)

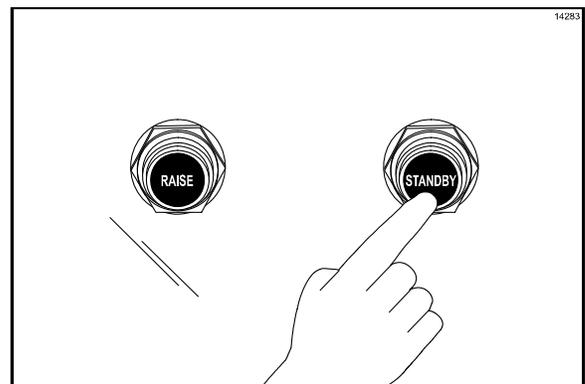


Figura 117

11. Depois que o platen estiver fechado, o controle exibirá a mensagem "TOO COOL FOR AUTO LEVELING" (MUITO FRIO PARA O NIVELAMENTO AUTOMÁTICO) até o grill atingir a temperatura correta. Quando for atingida a temperatura devida, o platen se autonivelará e abrirá depois de concluído este processo. O grill estará no modo Manual Matutino.
12. Agora, ele já está pronto para o uso.

## GUIA PARA IDENTIFICAÇÃO E SOLUÇÃO DE PROBLEMAS



**ATENÇÃO:** A inspeção, testes e reparos de equipamentos elétricos devem ser realizados somente por pessoal de manutenção qualificado.



O grill deve ser desconectado de toda fonte de energia elétrica durante serviços de reparos, exceto quando testes elétricos forem necessários.



**PERIGO:** Use extrema cautela ao testar circuitos elétricos. Pode haver circuitos ligados expostos.



Para uma limpeza completa, o grill deve ser afastado da parede. Ao retornar o grill à sua posição original, empurre-o suave e lentamente, usando extrema cautela. Caso contrário, poderá tombar e causar danos graves ao equipamento ou lesões pessoais.

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO
As áreas de aquecimento centrais e as áreas de aquecimento de um dos lados não esquentam. O display exibe a mensagem "PROBE FAILURE" (FALHA DO SENSOR).	Uma das conexões de energia não está conectada.	Verifique a conexão de energia.
	Houve queda do disjuntor do restaurante.	Rearme o disjuntor do restaurante.
	O contator está com defeito.	Chame um técnico de manutenção.
	O elemento calefator está com defeito.	Chame um técnico de manutenção.
	A chave de limite superior está com defeito.	Chame um técnico de manutenção.
	O relé de estado sólido está com defeito.	Chame um técnico de manutenção.
As áreas de aquecimento centrais e as áreas de aquecimento de um dos lados não esquentam. O display exibe a mensagem "PROBE OPEN" (SENSOR ABERTO).	O termopar está com defeito.	Chame um técnico de manutenção.
	A placa de controle do motor está com defeito.	Chame um técnico de manutenção.
Uma das áreas de aquecimento não esquenta. (Nota: afeta somente uma área de aquecimento específica.)	A placa de interface está com defeito.	Chame um técnico de manutenção.
	O relé de estado sólido está com defeito.	Chame um técnico de manutenção.
	O sistema de fiação de controle está com defeito.	Chame um técnico de manutenção.
	O elemento calefator está com defeito.	Chame um técnico de manutenção.
	A chave de limite superior está com defeito.	Chame um técnico de manutenção.
	O relé de estado sólido está com defeito.	Chame um técnico de manutenção.
Uma das áreas de aquecimento está esquentando demais. (O display exibe a mensagem "TOO HOT" - MUITO QUENTE).	A placa de interface está com defeito.	Chame um técnico de manutenção.
	O relé de estado sólido está com defeito.	Chame um técnico de manutenção.

<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSA PROVÁVEL</b>	<b>SOLUÇÃO</b>
A coifa do exaustor e o grill não ligam quando a chave de bloqueio do ventilador está LIGADA.	O disjuntor do restaurante disparou.	Rearme o disjuntor do restaurante.
	A chave de desconexão do ventilador no telhado está na posição OFF (DESLIGADA).	Coloque a chave na posição ON (LIGADA).
	O cabo de bloqueio do ventilador não está conectado corretamente.	Reconecte o cabo.
	A chave de bloqueio do ventilador está com defeito.	Chame um técnico de manutenção.
A coifa do exaustor não liga separadamente quando a chave de bloqueio do ventilador se encontra na posição ON (LIGADA).	A chave de bloqueio do ventilador está com defeito.	Chame um técnico de manutenção.
	Fios soltos ou rompidos.	Chame um técnico de manutenção.
O grill não liga separadamente quando a chave de bloqueio do ventilador se encontra na posição ON (LIGADA).	O sistema de prevenção contra incêndio desarmou.	Aperte o botão de rearme do sistema.
	A chave de bloqueio do ventilador está com defeito.	Chame um técnico de manutenção.
	O fusível na caixa de controle está queimado.	Chame um técnico de manutenção.
O platen não fica na posição COOK (COZIMENTO) ou STANDBY.	A temperatura não é suficiente para satisfazer o LED do indicador.	Aguarde até que o LED do indicador mude para verde.
	O sistema de fiação de controle está com defeito.	Chame um técnico de manutenção.
	O controle do processador está com defeito.	Chame um técnico de manutenção.
	A placa de interface está com defeito.	Chame um técnico de manutenção.
	A chave de engate está com defeito.	Chame um técnico de manutenção.
	O solenoide de bloqueio está com defeito.	Chame um técnico de manutenção.
	O sistema pneumático está com defeito.	Chame um técnico de manutenção.
O platen não fica na posição COOK (COZIMENTO), mas permanece no modo de STANDBY.	O controle do processador não está devidamente ajustado.	Chame um técnico de manutenção.
O platen não fica no modo de STANDBY, mas permanece na posição COOK (COZIMENTO).	Uso incorreto do botão STANDBY.	Pressione o botão STANDBY dentro de cinco segundos após abaixar o platen para a posição COOK (COZIMENTO).
	Problemas com as conexões dos fios.	Chame um técnico de manutenção.
O platen abre muito rapidamente.	A válvula retentora / orifício está incorreta ou faltando.	Chame um técnico de manutenção.

<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSA PROVÁVEL</b>	<b>SOLUÇÃO</b>
O alimento não está suficientemente cozido ou está cozido demais.	A folha de material antiaderente está gasta.	Substitua a folha de material antiaderente.
	A superfície do platen ou da chapa inferior do grill não está limpa e/ou possui acúmulo de carbono.	Os procedimentos de fechamento devem ser observados para limpar corretamente as superfícies do platen e chapa inferior do grill, e remover o acúmulo de carbono.
	Tempo de cozimento incorreto.	Reajuste o controle do processador para o tempo correto.
	Temperatura incorreta.	Ajuste o controle do processador no valor correto.
	A altura pré-configurada do gap está incorreta.	Chame um técnico de manutenção.
	A área de aquecimento não está esquentando.	Chame um técnico de manutenção.
O alimento não está cozinhando uniformemente.	A superfície do platen ou da chapa inferior do grill não está limpa e/ou possui acúmulo de carbono.	Os procedimentos de fechamento devem ser observados para limpar corretamente as superfícies do platen e chapa inferior do grill, e remover o acúmulo de carbono.
	A folha de material antiaderente está gasta.	Substitua a folha de material antiaderente.
	O platen não está nivelado.	Nivele novamente o platen.
	A pressão de ar não é suficientemente alta.	Chame um técnico de manutenção.
	A altura pré-configurada do gap está incorreta.	Chame um técnico de manutenção.
O alimento não é reconhecido.	O grill não está configurado no modo de Reconhecimento Automático do Alimento.	Corrija as definições do menu do alimento.
	O alimento não está dentro das especificações (exemplos: queimado por congelamento, aparência deformada, muito grosso ou muito fino).	Use alimentos que estão dentro das especificações.
O platen não nivela automaticamente.	Motores e cabos defeituosos.	Chame um técnico de manutenção.
	Placa de interface do motor defeituosa.	Chame um técnico de manutenção.
	Conexões de fios soltas.	Chame um técnico de manutenção.
	Controlador da tela principal com defeitos.	Chame um técnico de manutenção.
A tela exibe a mensagem "UPPER PLATEN STUCK" (PLATEN EMPERRADO).	Os mancais do braço estão sujos.	Chame um técnico de manutenção.
	O cilindro de ar comprimido está com defeito.	Chame um técnico de manutenção.
	As linhas de ar para os cilindros estão obstruídas.	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 recusar a dar 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.

## INFORMAÇÕES PARA PEDIDOS E SERVIÇOS

Distribuidor Taylor: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

Telefone: \_\_\_\_\_

Data de instalação: \_\_\_\_\_

### Etiqueta de dados

A etiqueta de dados fornece as informações necessárias que o operador deve anotar e consultar ao chamar para solicitar peças ou serviços. Ela fica localizada no painel dianteiro.

Preencha as informações abaixo para referência rápida quando forem solicitadas.

1. Número do modelo: \_\_\_\_\_
2. Número de série \_\_\_\_\_
3. Especificações elétricas:  
Tensão \_\_\_\_\_ Freqüência \_\_\_\_\_ Fase \_\_\_\_\_
4. Tamanho máximo do fusível: A

### Garantia de peças

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 fábrica. A Taylor reserva-se o direito de recusar a dar garantia quando equipamentos ou peças não aprovados tiverem sido instalados na máquina, se tiverem sido feitas modificações no sistema além daquelas recomendadas pela fábrica, ou se for determinado que a falha foi causada por negligência ou uso indevido.

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

### Material antiaderente

Consulte os números dos componentes abaixo ao solicitar o material antiaderente:

#### Material antiaderente para o platen:

Saint Gobain: DC WRIN 02701-003

Taconic: DC WRIN 02701-000

#### Material antiaderente para a chapa inferior:

Saint Gobain: DC WRIN 02198-009

## MANUTENÇÃO NÃO PROGRAMADA



**ATENÇÃO: INSPEÇÕES, TESTES E REPAROS DE EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS DEVEM SER REALIZADOS SOMENTE POR PESSOAL DE MANUTENÇÃO QUALIFICADO.**



**TODAS AS CONEXÕES ELÉTRICAS DEVEM SER DESCONECTADAS E O DISJUNTOR DA COIFA DEVE SER DESLIGADO AO REALIZAR SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO NO GRILL. SE ISSO NÃO FOR OBSERVADO, PODERÁ CAUSAR DANOS AO EQUIPAMENTO OU LESÃO PESSOAL.**

## CONFIGURAÇÃO DO SISTEMA

Para acessar a CONFIGURAÇÃO DO SISTEMA, realize as etapas abaixo:

1. No modo AM/PM AUTO (MATUTINO/VESPERTINO AUTOMÁTICO), pressione o botão . Será exibida a seguinte tela.

PRESS ENTER FOR  
PROGRAMMING

2. Pressione o botão  para exibir a tela de entrada de senhas.
3. Introduza a senha de menu do gerente pressionando os botões na seguinte ordem:



4. Depois de digitar a senha, aperte o botão  até a mensagem "SYSTEM SETUP" (CONFIGURAÇÃO DO SISTEMA) aparecer na tela.

Será exibida a seguinte tela.

PRESS ENTER FOR  
SYSTEM SETUP

5. Pressione o botão  para aceitar a seleção.
6. Pressione o botão  até aparecer a tela desejada.

## Calibragem do sensor

1. Ao acessar o menu de CONFIGURAÇÃO DO SISTEMA, aparecerá a tela abaixo:

PROBE CALIBRATION  
TOP BACK +00 424

- Nota:** A tela de calibragem do sensor pode ser acessada diretamente do menu principal sem digitar a senha, pressionando e prendendo o botão TEMP pressionado durante três segundos.
2. Coloque um pirômetro de superfície no centro da área de aquecimento selecionada.
  3. Se a temperatura exibida no controlador possuir uma diferença superior a 5 °F/3 °C daquela exibida pelo sensor:

Pressione o botão  para aumentar a temperatura exibida a fim de que corresponda às temperaturas exibidas.

Pressione o botão  para diminuir a temperatura exibida a fim de que corresponda às temperaturas exibidas.

**Nota:** O conjunto de números que aparecem após o nome da área de aquecimento representa o ajuste de calibragem anterior.

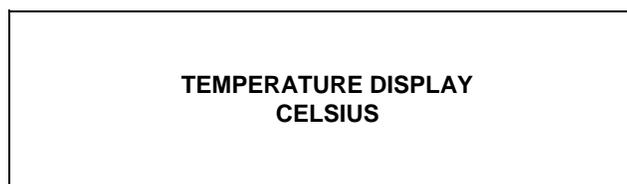
- Use o botão  para passar à área seguinte e calibrá-la.
- Depois de concluída a calibragem, pressione o botão  para salvar todas as mudanças.
- Pressione o botão  para retornar ao modo AM/PM AUTO (MATUTINO/VESPERTINO AUTOMÁTICO) ou aguarde mais de 5 segundos até atingir o tempo limite.

### Indicação da temperatura em °F/°C

- No menu de CONFIGURAÇÃO DO SISTEMA, pressione o botão  até aparecer a tela de indicação da temperatura.



- Pressionar o botão  ou  alternará a mensagem exibida entre F e C, correspondendo à temperatura em graus Fahrenheit ou Celsius.

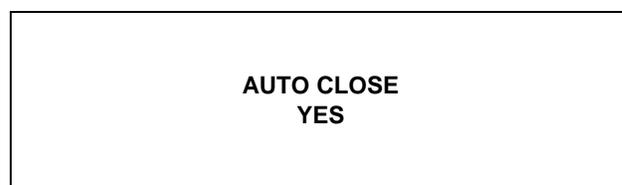


- Pressione o botão  para salvar as mudanças.
- Pressione o botão  para retornar ao modo AM/PM AUTO (MATUTINO/VESPERTINO AUTOMÁTICO).

- Pressione o botão  para sair da programação ou aguarde até o display atingir o tempo limite, após 3 a 5 segundos.

### Fechamento automático

- No menu de CONFIGURAÇÃO DO SISTEMA, pressione o botão  até a tela exibir a mensagem "AUTO CLOSE" (FECHAMENTO AUTOMÁTICO).



- Use o botão  ou  para rolar a tela até "YES" (SIM) ou "NO" (NÃO).

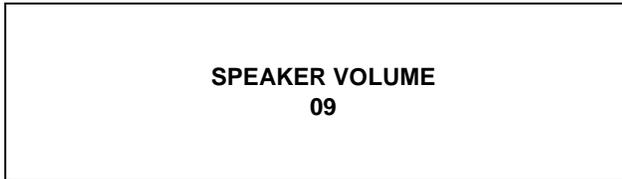
- Pressione o botão  para salvar a seleção.

- Pressione o botão  para retornar ao modo AM/PM (MATUTINO/VESPERTINO).

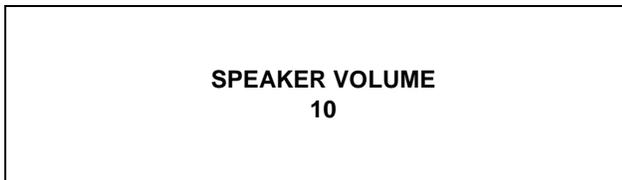
- Pressione o botão  para sair da programação ou aguarde até o display atingir o tempo limite, após 3 a 5 segundos.

## Volume do alto-falante

1. No menu de CONFIGURAÇÃO DO SISTEMA, pressione o botão  até a tela exibir a mensagem "SPEAKER VOLUME" (VOLUME DO ALTO-FALANTE).



2. Pressione o botão  para aumentar o volume do alto-falante. Pressione o botão  para diminuir o volume do alto-falante.



3. Pressione o botão  para salvar as mudanças.
4. Pressione o botão  para retornar ao modo AM/PM (MATUTINO/VESPERTINO).
5. Pressione o botão  para sair da programação ou aguarde até o display atingir o tempo limite, após 3 a 5 segundos.

## Retardo devido à temperatura muito fria

1. No menu de CONFIGURAÇÃO DO SISTEMA, pressione o botão  até a tela exibir a mensagem "TOO COOL DELAY" (RETARDO DEVIDO À TEMPERATURA MUITO FRIA).



2. Para mudar o tempo de retardo devido à temperatura muito fria, pressione o botão  ou  a fim de obter o número desejado.

3. Pressione o botão  para confirmar a seleção.

4. Pressione o botão  para retornar ao modo AM/PM (MATUTINO/VESPERTINO).

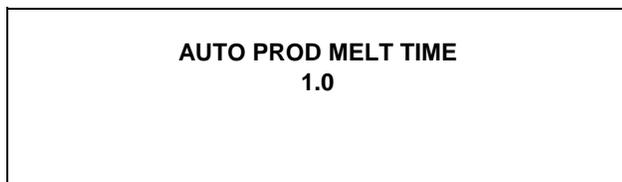
5. Pressione o botão  para sair do modo de programação ou aguarde até o display atingir o tempo limite, após 3 a 5 segundos.

## Auto Prod Melt Time (Tempo automático de descongelamento do produto)

Este recurso permite estabelecer o tempo adicional de um segundo antes de o platen baixar completamente para a posição de cozimento. É usado para derreter cristais de gelo ou quaisquer deformidades no alimento.

### IMPORTANTE! NÃO mude o tempo automático de descongelamento do produto.

1. No menu de CONFIGURAÇÃO DO SISTEMA, pressione o botão  até a tela exibir a mensagem "AUTO PROD MELT TIME" (TEMPO AUTOMÁTICO DE DESCONGELAMENTO DO PRODUTO).



2. Pressione o botão  para retornar ao modo AM/PM (MATUTINO/VESPERTINO).
3. Pressione o botão  para sair do modo de programação ou aguarde até o display atingir o tempo limite, após 3 a 5 segundos.

## Ativação do Gateway

A placa Gateway foi incluída para uso com "Equipamentos Inteligentes". Permite que o gerente envie uma mensagem de serviço pelo sistema de monitoramento LON® pela linha de energia.

**IMPORTANTE! Para ser ativado, o Gateway deve ser ativado em cada painel de controle.** Realize as etapas abaixo em um painel de controle e depois repita essas etapas nos demais painéis.

1. No menu de CONFIGURAÇÃO DO SISTEMA, pressione o botão  até a tela exibir a mensagem "GATEWAY ENABLED Y or N" (GATEWAY ATIVADO SIM ou NÃO).

2. Pressione o botão  para mudar para "Y" (SIM).
3. Pressione o botão .
4. Pressione o botão .
5. Pressione o botão  para sair do modo de programação.
6. Repita estas etapas no segundo painel de controle.
7. Repita essas etapas no terceiro painel de controle para ativar o Gateway em todo o grill.
8. Desligue o grill por 30 segundos antes de tentar o envio de um PIN de serviço.

## Como enviar o PIN de serviço

1. No modo MANUAL ou MATUTINO/VESPERTINO AUTOMÁTICO, acesse o menu de controle pressionando duas vezes o botão  para exibir "PROGRAMMING" (PROGRAMAÇÃO).
2. Pressionar o botão  exibirá a tela de entrada de senhas. **(Nota: nenhuma senha é necessária.** Passe à etapa seguinte.)
3. Pressione o botão  até que seja exibida SOFTWARE VERSION (VERSÃO DO SOFTWARE).
4. Pressione o botão  até aparecer o número da GATEWAY VERSION (VERSÃO DO GATEWAY).

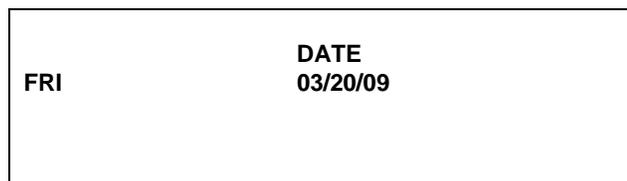
**Nota:** caso apareça pontos de interrogação em vez do número da versão do Gateway, aguarde alguns segundos. Se o número da versão não aparecer, desligue a máquina. Aguarde aproximadamente 30 segundos, religue a máquina e repita estas etapas.

5. Pressione o botão  para enviar o PIN de serviço.
6. Pressione o botão .
7. Pressione o botão  para sair do modo de programação.

**Nota:** uma ferramenta do processo de comissionamento da rede denominada função “wink” pode ser iniciada na interface de usuário existente para identificar um componente do equipamento. Quando o comando “wink” é recebido pela rede para o grill, soará um alarme no volume máximo durante dois segundos.

## Data

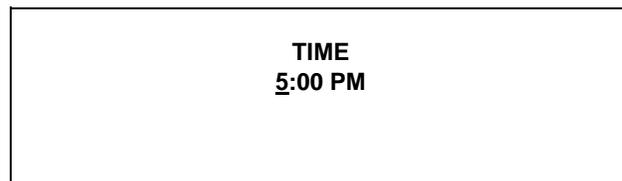
1. No menu de CONFIGURAÇÃO DO SISTEMA, pressione o botão  até a tela exibir a mensagem “DATE” (DATA).



2. Use o botão  para colocar o cursor sob o dígito a ser alterado (p.ex., dia da semana, mês, dia ou ano).
3. Use o botão  ou  para mudar o dígito. Passe ao próximo dígito que deve ser ajustado e repita estas etapas, até acabar de introduzir a data desejada.
4. Pressione o botão  para aceitar a seleção.
5. Pressione o botão  para retornar ao modo AM/PM (MATUTINO/VESPERTINO).
6. Pressione o botão  para sair do modo de programação ou aguarde até o display atingir o tempo limite, após 3 a 5 segundos.

## Hora

1. No menu de CONFIGURAÇÃO DO SISTEMA, pressione o botão  até a tela exibir a mensagem “TIME” (HORA).



2. Para fazer o ajuste da hora, pressione o botão  para acessar o número que deve ser mudado (ou seja, hora, minuto ou AM/PM [MATUTINO/VESPERTINO]).

3. Pressione o botão  ou  para aumentar ou diminuir o dígito. Passe ao próximo dígito que deve ser ajustado e repita estas etapas até acabar de introduzir a hora desejada.

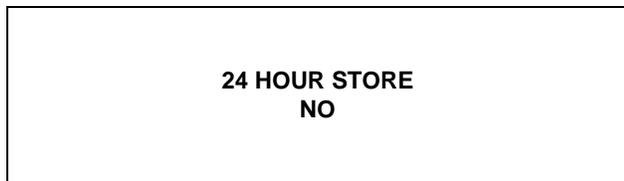
4. Pressione o botão  para aceitar a seleção.

5. Pressione o botão  para retornar ao modo AM/PM (MATUTINO/VESPERTINO).

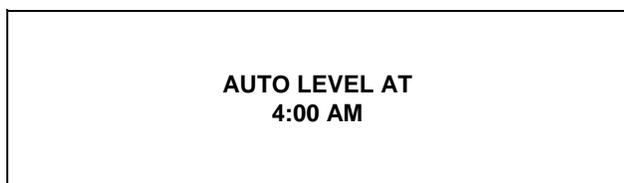
6. Pressione o botão  para sair do modo de programação ou aguarde até o display atingir o tempo limite, após 3 a 5 segundos.

## Restaurante aberto 24 HORAS

1. No menu de CONFIGURAÇÃO DO SISTEMA, pressione o botão  até a tela exibir "24 HOUR STORE" (RESTAURANTE ABERTO 24 HORAS).



2. Pressione o botão  e o botão  para selecionar "YES" (SIM). Será exibida a seguinte tela:



3. Para ajustar a hora, use o botão  ou  até acessar o dígito que deve ser mudado (ou seja, hora, minuto e AM/PM [MATUTINO/VESPERTINO]).

4. Pressione o botão  ou  para aumentar ou diminuir o dígito. Passe ao próximo dígito que deve ser ajustado e repita estas etapas até terminar de introduzir a hora desejada.

5. Pressione o botão  para aceitar as seleções.

6. Pressione o botão  para retornar ao modo AM/PM (MATUTINO/VESPERTINO).

7. Pressione o botão  para sair do modo de programação ou aguarde até o display atingir o tempo limite, após 3 a 5 segundos.

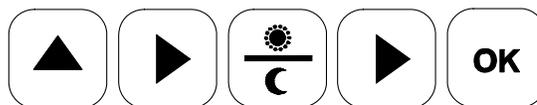
## ITENS DO MENU

Para acessar o menu ITENS DO MENU, realize as etapas abaixo:

1. No modo AM/PM AUTO (MATUTINO/VESPERTINO AUTOMÁTICO), pressione o botão . Será exibida a seguinte tela.



2. Pressione o botão  para exibir a tela de entrada de senhas.
3. Introduza a senha de menu do gerente pressionando os botões na seguinte ordem:



4. Depois de introduzir a senha, aperte o botão  até a tela exibir "MENU ITEMS" (ITENS DO MENU).

Será exibida a seguinte tela.



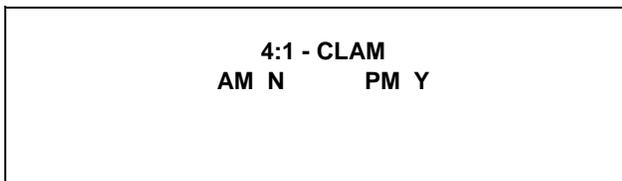
5. Pressione o botão  para aceitar a seleção.

## Para visualizar os ajustes de um item do menu

1. Depois de introduzir a senha do menu de controle, aperte o botão  até que apareça "MENU ITEMS" (ITENS DO MENU).
2. Use o botão  ou  para percorrer até o item desejado do menu.
3. Pressione o botão  para selecionar o item do menu.
4. Use o botão  ou  para rolar pelos itens do menu.

## Para mudar um item do menu (MATUTINO ou VESPERTINO)

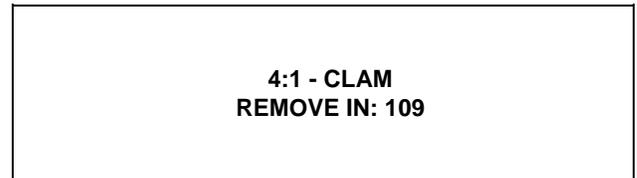
1. Após selecionar o item, pressione o botão .
2. A tela exibirá o item e "AM Y/N PM Y/N" (MATUTINO S/N VESPERTINO S/N).



3. Para mudar a seleção, pressione o botão  ou  até que seja exibida a seleção do alimento desejado dos itens MATUTINO ou VESPERTINO.
4. Pressione o botão  para salvar a seleção.
5. Pressione duas vezes o botão  para retornar ao modo MATUTINO/VESPERTINO AUTOMÁTICO.
6. Pressione o botão  para sair do modo de programação ou aguarde até o display atingir o tempo limite, após 3 a 5 segundos.

## Mudança dos tempos de cozimento dos alimentos (Remover em)

1. Depois de selecionar o alimento, aperte o botão  até a tela exibir "REMOVE IN 000" (RETIRAR EM 000).



2. Para mudar a definição, pressione o botão  ou  até ser exibido o tempo desejado.

**Nota:** toda vez que o botão  for apertado o cursor passa ao próximo dígito na tela.

3. Pressione o botão  para salvar as mudanças.
4. Pressione duas vezes o botão  para retornar ao modo MATUTINO/VESPERTINO AUTOMÁTICO.
5. Pressione o botão  para sair do modo de programação.

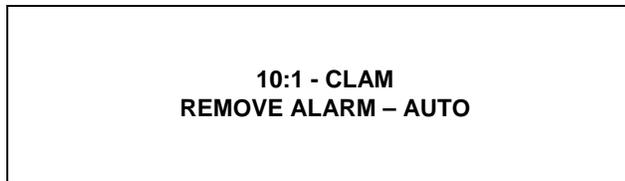
**Nota:** quando o botão  for pressionado, o sistema sairá imediatamente do modo de programação. Se o botão  não for pressionado, o display atingirá o tempo limite após 3 a 5 segundos e sairá do modo de programação.

## Como mudar a remoção do modo de alarme

1. Depois de selecionar o item, aperte o

botão  até a tela exibir “REMOVE ALARM” (REMOVER ALARME).

Um exemplo do que pode aparecer na tela:



2. Para mudar a definição, pressione o botão

 ou  até ser exibida a configuração desejada.

3. Pressione o botão  para salvar as mudanças.

4. Pressione duas vezes o botão  para retornar ao modo MATUTINO/VESPERTINO AUTOMÁTICO.

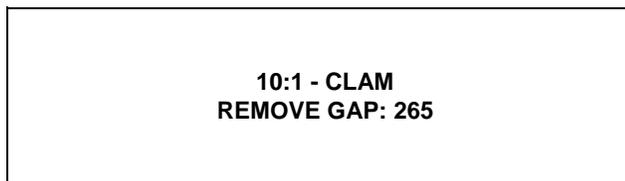
5. Pressione o botão  para sair do modo de programação ou aguarde até o display atingir o tempo limite, após 3 a 5 segundos.

## Como mudar a remoção do modo de gap

1. Depois de selecionar o item, aperte o

botão  até a tela exibir “REMOVE GAP” (REMOVER GAP).

Um exemplo do que pode aparecer na tela:

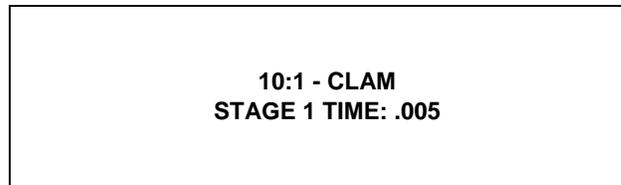


2. Para mudar a definição, pressione o botão

 ou  até ser exibida a configuração desejada.

3. Pressione o botão  para salvar as mudanças.

4. Será exibida a tela Stage 1 Time (Tempo do Estágio 1):

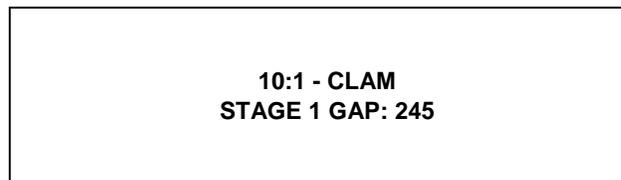


5. Para mudar a definição, pressione o botão

 ou  até ser exibida a configuração desejada.

6. Pressione o botão  para salvar as mudanças.

7. Será exibida a tela Stage 1 Gap (Gap do Estágio 1):



8. Pressione duas vezes o botão  para retornar ao modo MATUTINO/VESPERTINO AUTOMÁTICO.

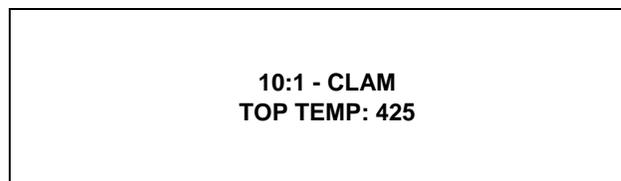
9. Pressione o botão  para sair do modo de programação ou aguarde até o display atingir o tempo limite, após 3 a 5 segundos.

## Mudança dos tempos de cozimento dos alimentos (temperatura da chapa superior/temperatura da chapa inferior)

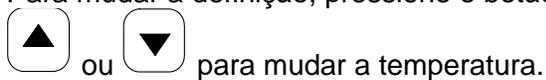
1. Depois de selecionar o alimento, aperte o

botão  até a tela exibir “TOP TEMP” (TEMPERATURA DA CHAPA SUPERIOR).

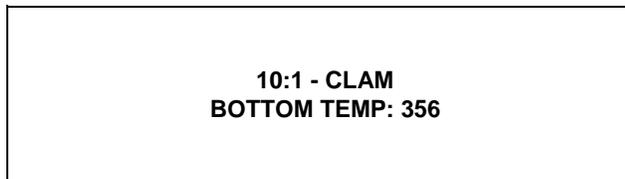
Será exibida a seguinte tela.



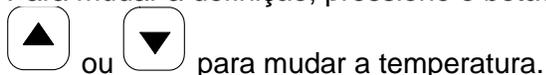
2. Para mudar a definição, pressione o botão



3. Pressione o botão ; a tela exibirá "BOTTOM TEMP" (TEMPERATURA DA CHAPA INFERIOR).



4. Para mudar a definição, pressione o botão



5. Pressione o botão para salvar as mudanças.

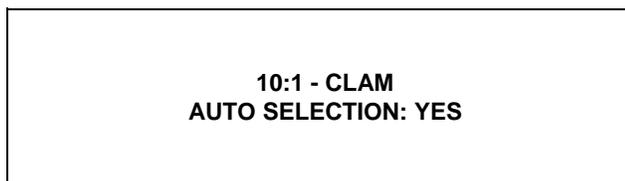
6. Pressione o botão para retornar ao modo AM/PM AUTO (MATUTINO/VESPERTINO AUTOMÁTICO).

7. Pressione o botão para sair do modo de programação ou aguarde até o display atingir o tempo limite, após 3 a 5 segundos.

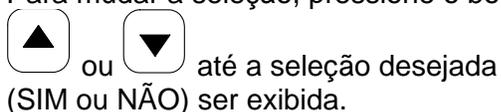
### Mudança do modo de seleção automática

1. Depois de selecionar o alimento, aperte o botão até a tela exibir "AUTO SELECTION" (SELEÇÃO AUTOMÁTICA).

Um exemplo do que pode aparecer na tela:



2. Para mudar a seleção, pressione o botão



3. Pressione o botão para salvar as mudanças.

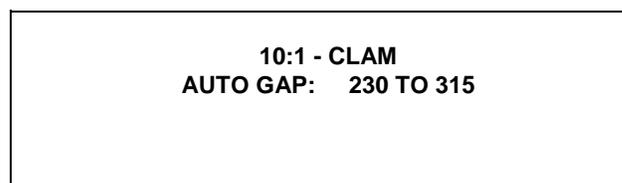
4. Pressione duas vezes o botão para retornar ao modo MATUTINO/VESPERTINO AUTOMÁTICO.

5. Pressione o botão para sair do modo de programação ou aguarde até o display atingir o tempo limite, após 3 a 5 segundos.

### Mudança do reconhecimento da espessura do alimento para o item do menu (Gap automático)

**IMPORTANTE!** As definições **NÃO** devem ser alteradas, exceto quando houver autorização de um Representante de Serviços da Taylor. Esta mudança deve ser realizada apenas para ajustar o alimento que não estiver com boa aparência. Antes de tentar mudar as configurações de espessura do alimento, cozinhe o mesmo no modo MANUAL.

1. Pressione o botão até a tela exibir "AUTO GAP" (GAP AUTOMÁTICO).
2. Aparecerão dois conjuntos de números na tela. O primeiro conjunto corresponde ao gap mínimo do item. O segundo conjunto corresponde ao gap máximo para o item.



3. Pressione o botão ou para ajustar o gap mínimo.

**Nota:** toda vez que o botão for apertado o cursor passa ao próximo dígito na tela.

4. Pressione o botão para aceitar a seleção.

5. Pressione o botão ou para ajustar o gap máximo.

6. Pressione o botão  para aceitar a seleção.
7. Pressione o botão  duas vezes para retornar ao Modo Operacional. O tempo limite do display é 3 a 5 segundos.
8. Pressione o botão  para sair do modo de programação.

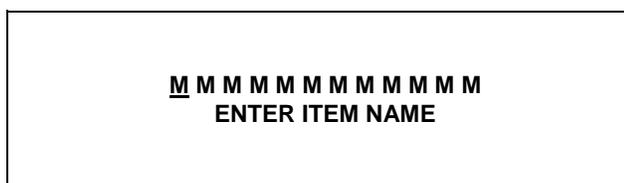
### Programação de itens opcionais do menu

1. Depois de introduzir a senha do menu de controle, aperte o botão  até que apareça "MENU ITEMS" (ITENS DO MENU).
2. Use o botão  ou  para rolar a tela até "ADD ITEM" (ADICIONAR ITEM).

Será exibida a seguinte tela.



3. Pressione o botão . Será exibida a seguinte tela.



4. Use o botão  ou  para mudar o primeiro caractere padrão ao primeiro caractere desejado.
5. Movimente o cursor para o próximo dígito usando o botão .
6. Continue digitando os caracteres apropriados até concluir o nome completo do item.

7. Pressione o botão  até que todos os caracteres padrão restantes sejam removidos.
8. Pressione o botão . A tela exibirá "TYPE: CLAM" (TIPO: CLAM). Pressione o botão  ou  para selecionar "CLAM" ou "FLAT".
9. Pressione o botão .

### Procedimentos de seleção do grill flat

- a. Caso tenha selecionado "FLAT", será exibido "FUNCTIONS: 0" (FUNÇÕES: 0) na tela. O novo item do grill flat terá no máximo três funções: Virar, Crestar e Virar/Crestar.
- b. Use o botão  para acessar o número correto de funções e, em seguida, pressione o botão . A tela exibirá "FUNC1:TURN" (FUNÇÃO1:VIRAR).
- c. Use o botão  para acessar a função desejada. Pressione o botão  para aceitar a seleção.

**Nota:** para itens com funções múltiplas, repita essas etapas até que tenham sido introduzidas todas as funções.

- d. Depois de pressionado o botão  a tela exibirá "AM \_\_ PM \_\_" (MATUTINO \_\_ VESPERTINO \_\_). Use o botão  ou  para acessar a seleção apropriada.
- e. Pressione o botão . A tela exibirá a primeira função e "000". (Exemplo: TURN IN (VIRAR EM): 000.)

- f. Pressione o botão  ou  para mudar o tempo em incrementos simples. O tempo pode também ser mudado em incrementos de 10 e 100 unidades movimentando-se o cursor, de acordo com o procedimento abaixo:

Pressione o botão  para movimentar o cursor para o próximo dígito. Mude o tempo usando o botão  ou . Repita esta sequência para cada dígito até ser exibido o tempo correto.

- g. Pressione o botão  para aceitar a seleção. A tela exibirá a primeira função e “ALARM: AUTO” (ALARME: AUTOMÁTICO). Use o botão  para acessar a seleção desejada (AUTOMÁTICO ou MANUAL) e pressione o botão .

**Nota:** Para itens com funções múltiplas, repita essas etapas até que tenham sido introduzidas todas as funções.

- h. Depois de pressionado o botão , a tela exibirá “REMOVE IN 000” (REMOVER EM 000).
- i. Use o botão  ou  para introduzir o tempo correto.

**Nota:** Pressionar o botão  passará o cursor ao próximo dígito na tela.

- j. Pressione o botão . A tela exibirá “REMOVE ALARM: AUTO” (REMOVER ALARME: AUTOMÁTICO).
- k. Use o botão  ou  para acessar “AUTO” (AUTOMÁTICO) ou “MANUAL”

- l. Quando a seleção correta estiver exibida, pressione o botão . A tela exibirá a mensagem “TOP TEMP OFF” (CHAPA SUPERIOR DESLIGADA).

- m. Pressione o botão . A tela exibirá a temperatura padrão.

- n. Pressione o botão  ou  para aumentar ou diminuir a temperatura em incrementos simples. A temperatura pode também ser mudada em incrementos de 10 e 100 graus movimentando-se o cursor, de acordo com o procedimento abaixo:

Pressione o botão  para movimentar o cursor para o próximo dígito. Mude a temperatura usando o botão  ou . Repita esta sequência para cada dígito até ser exibida a temperatura correta.

- o. Pressione o botão . A tela exibirá “BOTTOM TEMP OFF” (CHAPA INFERIOR DESLIGADA).

- p. Pressione o botão . A tela exibirá a temperatura padrão. Pressione o botão  ou  para aumentar ou diminuir a temperatura.

**Nota:** Pressionar o botão  passará o cursor ao próximo dígito na tela.

- q. Pressione o botão  para aceitar a seleção.

- r. Pressione duas vezes o botão  e, em seguida, pressione o botão  para sair do modo de programação.

## Procedimentos de seleção do grill clam

- a. Caso tenha selecionado “CLAM”, será exibida a mensagem “GAP STAGES: 0 (ESTÁGIOS DO GAP: 0) na tela. Se o novo item for um alimento que utiliza diversas definições de gaps durante

seu cozimento, use o botão  para adicionar a quantidade de estágios desejados para o gap (no máximo 3).

**Nota: O número de “ESTÁGIOS DE GAP” é geralmente definido em “0”.**

- b. Pressione o botão . A tela exibirá “AM \_\_ PM \_\_” (MATUTINO \_\_ VESPERTINO \_\_).

- c. Use o botão  ou  para acessar a seleção apropriada.

- d. Pressione o botão . A tela exibirá “REMOVE IN 000” (REMOVER EM 000).

- e. Pressione o botão  ou  para introduzir o tempo em incrementos simples. O tempo pode também ser mudado em incrementos de 10 e 100 unidades movimentando-se o cursor, de acordo com o procedimento abaixo:

Pressione o botão  para movimentar o cursor para o próximo dígito. Mude o tempo usando o botão

 ou . Repita esta sequência para cada dígito até ser exibido o tempo correto.

- f. Pressione o botão . A tela exibirá “REMOVE ALARM: AUTO” (REMOVER ALARME: AUTOMÁTICO).

- g. Use o botão  ou  para acessar “AUTO” (AUTOMÁTICO) ou “MANUAL”

- h. Quando a seleção correta estiver exibida, pressione o botão . A

tela exibirá “REMOVE GAP: 000” (REMOVER GAP: 000).

- i. Pressione o botão  ou  para introduzir a especificação do gap do alimento em incrementos simples. O gap pode também ser introduzido em incrementos de 10 e 100 unidades movimentando-se o cursor, de acordo com o procedimento abaixo:

Pressione o botão  para movimentar o cursor para o próximo dígito. Mude o ajuste do gap usando o

botão  ou . Repita esta sequência para cada dígito até ser exibido o gap correto.

- j. Pressione o botão  para salvar a seleção.

**Para produtos com “0” estágios de gap, passe à etapa p.**

**Somente para o caso de alimentos que utilizam gaps diversos durante seu cozimento, realize as etapas k. até o.**

- k. Depois de pressionado o botão , a tela exibirá “STAGE1 TIME:000” (TEMPO DO ESTÁGIO 1: 000).

- l. Use o botão  ou  para introduzir o tempo correto.

**Nota:** Pressionar o botão  passará o cursor ao próximo dígito na tela.

- m. Pressione o botão . A tela exibirá “STAGE1 GAP: 000” (GAP DO ESTÁGIO1: 000).

- n. Use o botão  ou  para introduzir a definição correta do gap.

Pressione o botão  para salvar a seleção.

**Nota:** Pressionar o botão  passará o cursor ao próximo dígito na tela.

- o. Se um determinado item do menu possuir outros estágios de gap, repita as etapas anteriores até que todos os estágios tenham sido programados.

- p. Depois de pressionados o botão ; a tela exibirá a mensagem "TOP TEMP OFF" (CHAPA INFERIOR DESLIGADA).

- q. Pressione o botão . A tela exibirá a temperatura padrão. Pressione o botão  ou  para aumentar ou diminuir a temperatura em incrementos simples.

A temperatura pode também ser mudada em incrementos de 10 e 100 graus movimentando-se o cursor, de acordo com o procedimento abaixo:

Pressione o botão  para movimentar o cursor para o próximo dígito. Mude a temperatura usando o

botão  ou . Repita esta sequência para cada dígito até ser exibida a temperatura correta.

- r. Pressione o botão . A tela exibirá a mensagem "BOTTOM TEMP OFF" (CHAPA INFERIOR DESLIGADA).

- s. Pressione o botão . A tela exibirá a temperatura padrão. Pressione o botão  ou  para aumentar ou diminuir a temperatura.

**Nota:** Pressionar o botão  passará o cursor ao próximo dígito na tela.

- t. Pressione o botão . A tela exibirá a mensagem "AUTO SELECTION: NO" (SELEÇÃO AUTOMÁTICA: NÃO).

Use o botão  ou  para rolar a tela até "YES" (SIM) ou "NO" (NÃO).

**Nota: A SELEÇÃO AUTOMÁTICA é geralmente definida como "NO" (NÃO).**

- u. Pressione o botão . **Caso tenha sido selecionado "AUTO SELECTION: NO" (SELEÇÃO AUTOMÁTICA: NÃO) passe à etapa y.**

- v. Caso tenha sido selecionado "AUTO SELECTION: YES" (SELEÇÃO AUTOMÁTICA: SIM) será exibida a tela AUTO GAP (GAP AUTOMÁTICO). Esta tela mostra dois conjuntos de números. O primeiro conjunto corresponde ao gap mínimo do item. O segundo conjunto corresponde ao gap máximo para o item. (Veja a tela de exemplo abaixo.)

ITEM NAME  
AUTO GAP: 020 TO 000

- w. Pressione o botão  ou  para ajustar o gap mínimo. Pressione o botão  para aceitar a seleção. (Veja a tela de exemplo abaixo.)

ITEM NAME  
AUTO GAP: XXX TO 020

- x. Pressione o botão  ou  para ajustar o gap máximo. Pressione o botão  para aceitar a seleção.

- y. A tela exibirá "AM \_\_ PM \_\_" (MATUTINO \_\_ VESPERTINO \_\_).

Use o botão  ou  para

acessar a seleção apropriada.

Pressione o botão  para aceitar a seleção.

- z. Pressione duas vezes o botão  e, em seguida, pressione o botão  para sair do modo de programação.

## Remoção de itens do menu

Os principais itens do menu não podem ser removidos. Os demais itens podem ser removidos observando-se as etapas abaixo.

1. Depois de digitar a senha do menu de controle, aperte o botão  até que apareça "MENU ITEMS" (ITENS DO MENU).
2. Use o botão  ou  para acessar o item do menu a ser removido.
3. Pressione o botão  até ser exibida a mensagem "REMOVE IN" (REMOVER EM) na tela.
4. Pressione e prenda o botão  até remover o item do menu.
5. Pressione duas vezes o botão  e, em seguida, pressione o botão  para sair do modo de programação.

## NIVELAMENTO AUTOMÁTICO

1. Certifique-se de que as superfícies do grill estão limpas e de que as folhas antiaderentes estão instaladas.
2. Aguarde até o grill atingir a temperatura de operação (no mínimo 45 minutos).
3. Com o grill no modo AM/PM AUTO (AUTOMÁTICO MATUTINO/VESPERTINO), pressione

duas vezes o botão . Será exibida a tela abaixo:

PRESS ENTER FOR  
AUTO LEVELING

4. Pressione o botão . A seguinte tela aparecerá:

CLOSE GRILL CLAM FOR  
AUTO LEVELING

5. Pressione o botão STANDBY.  
(Veja a Figura 118.)

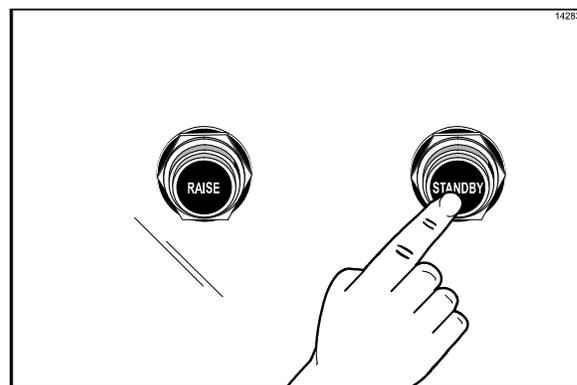


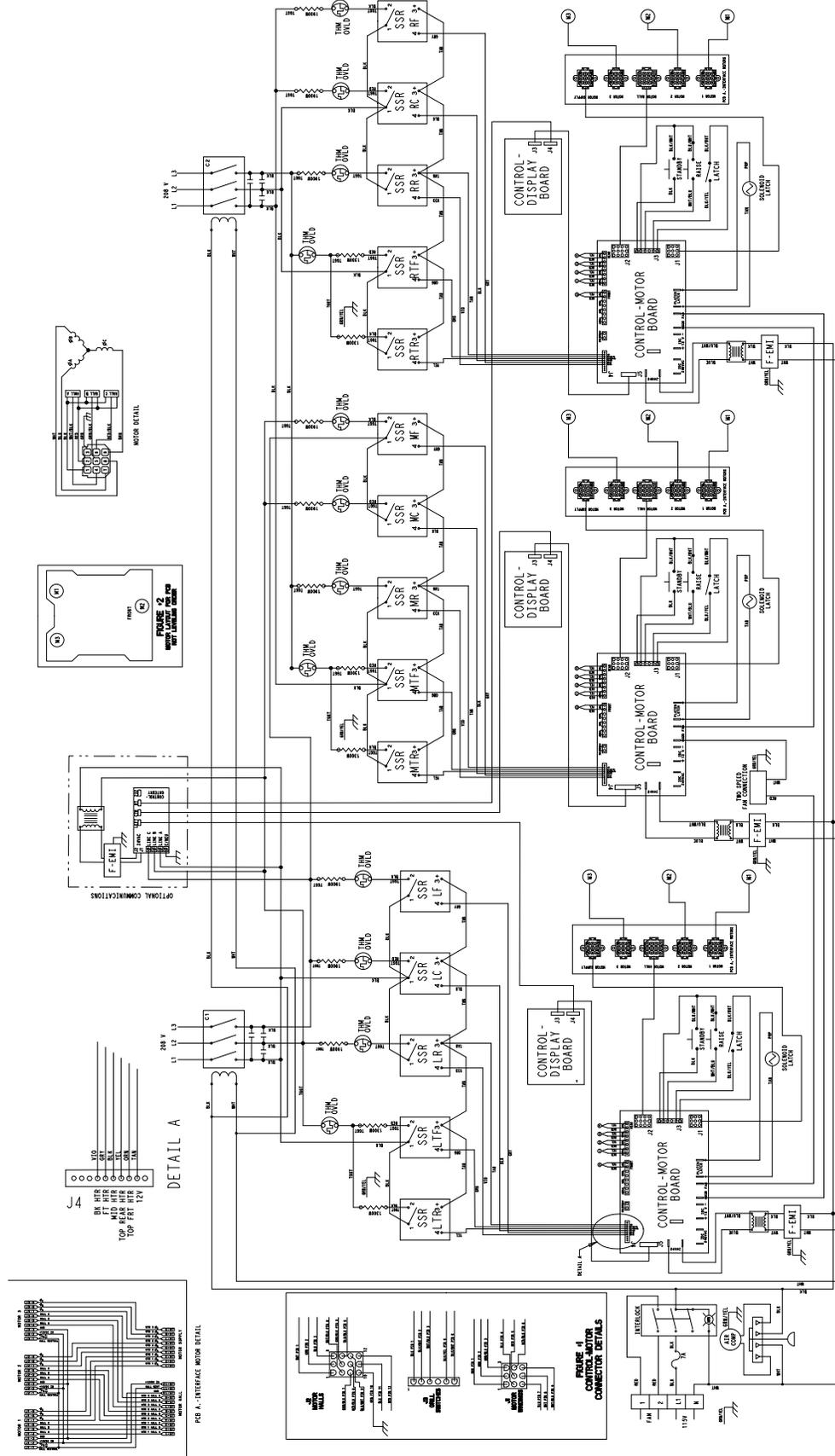
Figura 118

A seguinte tela aparecerá:

PLEASE WAIT FOR  
AUTO LEVELING

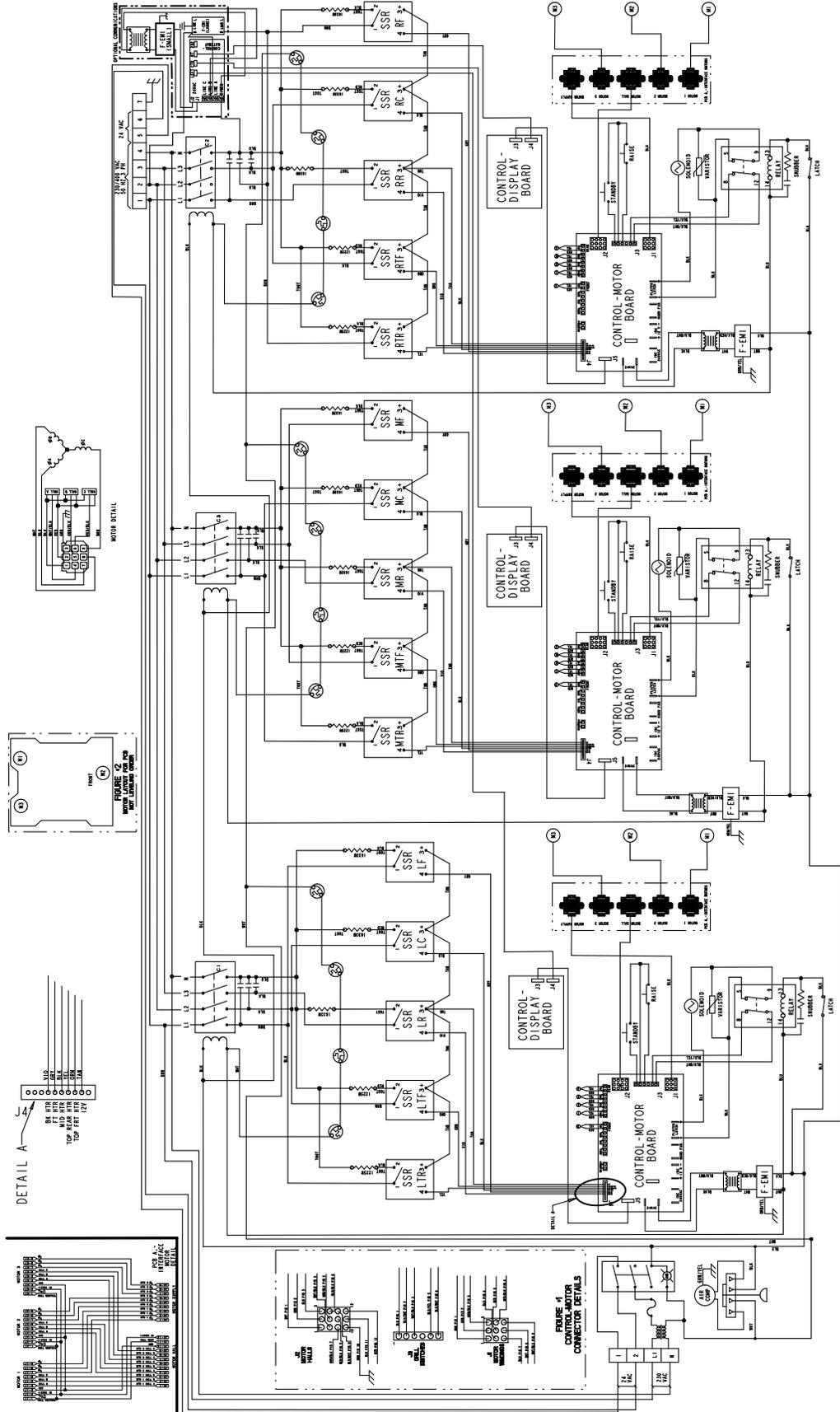
6. O platen levantará depois de nivelado automaticamente.

# DIAGRAMA DE FIAÇÃO DO MODELO C842 072826-23





# DIAGRAMA DE FIAÇÃO DO MODELO C844 072700-75



# DIAGRAMA DE FIAÇÃO DO MODELO C844 072745-75

