



MANUAL DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

PARRILLAS TIPO ALMEJA GARLAND
ELÉCTRICAS Y A GAS
DE 1 Y 2 PLANCHAS
CON RECONOCIMIENTO DEL PRODUCTO

MODELOS:

MWE2W MWE1W
MWE2S MWE1S
MWG2W MWG1W



PARA SU SEGURIDAD:
**NO ALMACENE NI USE GASOLINA NI OTROS
VAPORES O LÍQUIDOS INFLAMABLES EN
LAS INMEDIACIONES DE ESTE U OTROS
ARTEFACTOS**

ADVERTENCIA:
**LA INSTALACIÓN, AJUSTE, ASÍ COMO LA
ALTERACIÓN, LAS TAREAS DE SERVICIO
TÉCNICO O EL MANTENIMIENTO
INCORRECTOS PUEDEN GENERAR DAÑOS
MATERIALES, LESIONES PERSONALES O
LA MUERTE. LEA LAS INSTRUCCIONES
DE INSTALACIÓN, OPERACIÓN Y
MANTENIMIENTO POR COMPLETO ANTES
DE INSTALAR O REALIZAR TAREAS DE
SERVICIO TÉCNICO EN ESTE EQUIPO.**

LEA TODAS LAS SECCIONES DE ESTE MANUAL Y
CONSERVELO PARA CONSULTARLO EN EL FUTURO.

SE HA CERTIFICADO QUE ESTE PRODUCTO ES UN
EQUIPO CULINARIO COMERCIAL Y QUE DEBE SER
INSTALADO POR PERSONAL PROFESIONAL SEGÚN
SUS ESPECIFICACIONES.

LA INSTALACIÓN Y CONEXIÓN ELÉCTRICA DEBEN
CUMPLIR CON LOS CÓDIGOS ACTUALES:

EN CANADÁ - EL CÓDIGO ELÉCTRICO CANADIENSE,
PARTE 1 Y / O CÓDIGOS LOCALES.

EN USA - EL CÓDIGO ELÉCTRICO NACIONAL ANSI /
NFPA - EDICIÓN ACTUAL.

CERCIÓRESE DE QUE EL SUMINISTRO ELÉCTRICO
CUMPLA CON LAS CARACTERÍSTICAS QUE APARECEN
EN LA PLACA TÉCNICA.

Para su seguridad:

Estas instrucciones se deben colocar en un lugar
destacado, y se deben acatar en caso de que el
usuario perciba olor a gas. Esta información se debe
obtener consultando a su compañía de gas local

ESTE EQUIPO DEBE SER INSTALADO Y PUESTO EN SERVICIO POR UN TÉCNICO PROFESIONAL DEBIDAMENTE
CAPACITADO EN FÁBRICA.

ESTE EQUIPO DEBE SER OPERADO ÚNICAMENTE DEBAJO DE UNA CAMPANA APROBADA.

FABRICADO EXCLUSIVAMENTE PARA McDonald's POR
COCINAS COMERCIALES GARLAND
<http://www.garland-group.com/>



CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	4	INSTALACIÓN DEL ESCUDO CONTRA SALPICADURAS	23
GARANTÍA	4	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	24
PROCEDIMIENTO PARA RECLAMOS POR DAÑOS DURANTE EL ENVÍO	5	ACCESORIOS DE LA PARRILLA 28	
SEGURIDAD	6	Kits envolventes de Teflón	28
ESPECIFICACIONES SOBRE DIMENSIONES		Escudo contra salpicaduras	29
Dimensiones: Modelo MWE2W, MWG2W	8	Cable de interbloqueo - 5 filamentos	29
Dimensiones: Modelo MWE1W, MWG1W	9	Cable trifásico de 4 filamentos y 50 AMP	29
Dimensiones:	Modelo MWE2S10	Cable trifásico de 4 filamentos y 30 AMP	29
Dimensiones:	Modelo MWE1S11	Hoja de Teflón, varillas y clips	29
ESPECIFICACIONES DE ENTRADA		DESCRIPCIÓN DEL CONTROL DE LA PARRILLA	30
• Especificaciones de entrada, parrillas eléctricas GRANDES, MWE2W, Estados Unidos:	12	POSIBLES MENSAJES DE ERROR 30	
• Especificaciones de entrada, parrillas eléctricas DELGADAS, MWE2S, Estados Unidos:	12	PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN	31
• Especificaciones de entrada, parrillas eléctricas GRANDES, MWE2W, Canadá:	12	Descripción general:	31
• Especificaciones de entrada, parrillas eléctricas DELGADAS, MWE2S, Canadá:	12	Para encender la parrilla:	31
• Especificaciones de entrada, parrillas eléctricas GRANDES, MWE2W, modelos aprobados por CE y de exportación:	12	Para seleccionar una opción del menú:	31
• Especificaciones de entrada, parrillas eléctricas DELGADAS, MWE2S, modelos aprobados por CE y de exportación:	12	Biblioteca de opciones del menú	31
• Especificaciones de entrada, parrillas ELÉCTRICAS DE UNA SOLA PLANCHA, MWE1W, Norteamérica:	13	Lámparas indicadoras	32
• Especificaciones de entrada, parrillas eléctricas DE UNA SOLA PLANCHA, MWE1W, modelos aprobados por CE y de exportación:	13	Modo Standby	32
• Especificaciones de entrada, parrillas eléctricas DE UNA SOLA PLANCHA, MWE1S, modelos aprobados por CE y de exportación:	13	Para mostrar las temperaturas actuales:	32
• Especificaciones de entrada, parrillas A GAS, parrillas de 2 planchas, MWG2S, Norteamérica:	14	Desayuno en modo manual	32
• Especificaciones de entrada, parrillas A GAS, modelos aprobados por CE América:	14	Almuerzo en modo manual	32
• Especificaciones de entrada, parrillas A GAS DE UNA SOLA PLANCHA MWG1W, Norteamérica:	15	Para cambiar el tiempo de cocción correspondiente a una opción del Menú	24
• Especificaciones de entrada, parrillas A GAS DE UNA SOLA PLANCHA MWG1W, Modelos aprobados por CE:	15	Desayuno en modo automático	32
INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA		Almuerzo en modo automático	32
Generalidades	16	Cocción de transición	33
Responsabilidades del local de instalación	16	Para detener la parrilla	33
Artículos incluidos con la compra de su nueva parrilla del fabricante:	16	INFORMACIÓN DE LONWORKS	33
Conexión de la fuente de alimentación:	18	UBICACIÓN DE LAS HAMBURGUESAS	33
Tipo de campana de escape y altura de la plancha	19	RECONOCIMIENTO DEL PRODUCTO	34
Información y puesta en servicio en LonWorks		PROBLEMAS COMUNES RELACIONADOS CON EL RECONOCIMIENTO DEL PRODUCTO	34
Para activar la parrilla en la red LonWorks:	19	LÓGICA DE PROGRAMAS	35
Cómo establecer los niveles correctos de combustión	20	PROGRAMACIÓN DE CONTROL	36
Procedimiento de puesta en marcha	21	Modos de programación, Configuración del sistema	36
INSTALACIÓN DEL MATERIAL DE LIBERACIÓN	22	Modos de programación; opciones del menú	37
		Para restaurar los ajustes por defecto correspondientes a todas las opciones del menú del producto	39
		CALIBRACIÓN DE LA SONDA	40
		UBICACIONES DE LOS TERMOPARES	41
		AJUSTES POR DEFECTO DE FÁBRICA	
		Opciones del menú Clam	42
		Opciones del menú Flat	42
		OPCIONES DE FUNCIONES; MENÚS DE SISTEMA	43
		DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD (Modelos marcados por CE)	44

INTRODUCCIÓN

La parrilla Garland tipo almeja, fabricada exclusivamente para McDonald's, proporciona un método para cocción eficiente de ambos lados y, a la vez, permite cocinar diversos productos. La unidad también funciona como parrilla plana y cumple con todas las normas de McDonald's referidas a la seguridad, la eficiencia y la limpieza.

GARANTÍA

Esta garantía cubre defectos en materiales y mano de obra en condiciones normales de uso siempre que:

- a) el equipo no haya sido dañado, alterado o usado incorrectamente, ya sea en forma accidental o intencional.
- b) el equipo se instale, ajuste, opere y someta a mantenimiento en forma debida conforme a los códigos nacionales y locales y a las instrucciones de instalación que acompañan al producto.
- c) el número de serie de la garantía que hemos fijado al artefacto no haya sido desdibujado, borrado o retirado.
- d) se nos entregue un informe aceptable para cualquier reclamo bajo esta garantía.

La cobertura de garantía del equipo tiene vigor durante dos (2) años (piezas y mano de obra) a partir de la fecha en que se ponga en funcionamiento el equipo.

The Garland Group acepta reparar o cambiar, a su criterio exclusivo, cualquier pieza que se demuestre defectuosa en materiales o mano de obra, sin cargo alguno por el repuesto o la mano de obra normal.

No asumimos ninguna responsabilidad por tareas de instalación, ajustes, diagnóstico o mantenimiento normal como las siguientes: lubricación de resortes o válvulas. Excluimos fallas causadas por voltaje o suministros de gas irregulares.

No asumimos ninguna responsabilidad por costos de viajes que superen las 100 millas (ida y vuelta), viajes que no sean por tierra y costos de reparación de horas extra.

Excluimos de la cobertura normal al vidrio roto, al acabado de pintura y porcelana, al óxido sobre la superficie, al material de juntas, al material cerámico, a las bombillas de luz y a los fusibles.

Excluimos daños o disfunciones causadas por incendios, inundaciones e "Imprevistos naturales" similares que escapen al control de The Garland Group.

La responsabilidad de The Garland Group respecto de un reclamo de garantía no podrá exceder el precio de los materiales y/o del servicio técnico que haya originado el reclamo.

Esta garantía se limita y reemplaza a toda otra garantía, ya sea explícita o implícita. The Garland Group, nuestros empleados, o nuestros agentes no podrán ser sujeto de responsabilidad por cualquier reclamo por lesiones personales, o por daños o pérdidas indirectos.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted cuente con otros derechos que varían según el estado.

PROCEDIMIENTO PARA RECLAMOS POR DAÑOS DURANTE EL ENVÍO

Recuerde que el equipo Garland fue cuidadosamente inspeccionado y embalado por personal capacitado antes de que salga de la fábrica. La compañía de transporte asume la total responsabilidad de realizar una entrega segura al momento de aceptar el equipo. Qué hacer si el equipo llega dañado:

1. Elevar un reclamo inmediatamente, independientemente de la magnitud del daño.
2. Asegurarse de anotar "pérdida o daño visibles" en la factura de carga o el recibo expreso y hágaselo firmar a la persona que hace la entrega.
3. Pérdida o daño ocultos: si el daño pasa desapercibido hasta desembalar el equipo, informe a la compañía de carga inmediatamente (en un plazo máximo de 15 días) y eleve un reclamo por daños ocultos.

SEGURIDAD

- **DESCONECTE TODAS LAS FUENTES DE ALIMENTACIÓN ANTES DE ABRIR LOS PANELES PARA DARLES SERVICIO.**
- **MANTENGA DESPEJADA Y LIBRE DE COMBUSTIBLE LA ZONA DEL ARTEFACTO.**
- **NO OBSTRUYA EL FLUJO DE LA COMBUSTIÓN NI EL AIRE DE LA VENTILACIÓN.**
- **DEJE UN MÍNIMO DE 24 PULGADAS [60 CM] DE ESPACIO LIBRE DELANTE DE LA UNIDAD PARA DARLE SERVICIO.**

ESTE ARTEFACTO ESTÁ DESTINADO AL USO PROFESIONAL Y SERÁ UTILIZADO ÚNICAMENTE POR PERSONAL DEBIDAMENTE CALIFICADO.

ADVERTENCIA: Las piezas a las que se puede acceder desde el exterior pueden calentarse durante el uso. Mantener alejados a los niños. Este artefacto no está diseñado para ser usado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por inexpertos y personas que carezcan de los conocimientos necesarios, salvo que sea bajo supervisión o instrucción relacionada al uso del artefacto por parte de un responsable de su seguridad”.

PRECAUCIÓN: ESTE EQUIPO SÓLO DEBE SER OPERADO DEBAJO DE UN SISTEMA DE CAMPANA APROBADO CONFORME A LAS REGULACIONES LOCALES VIGENTES.

NO OPERE ESTA PARRILLA A MENOS QUE HAYA SIDO PUESTA EN SERVICIO (PUESTA EN MARCHA) POR UN CENTRO DE SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO DE FÁBRICA.

NO opere la parrilla sin antes leer este manual de operación.

NO opere la parrilla tipo almeja si ésta ha sido instalada y conectada a tierra correctamente.

NO opere la parrilla tipo almeja si todos los paneles de servicio técnico y acceso se encuentran debidamente instalados y sujetos.

Se deben incorporar medios de desconexión en el cableado fijo conforme a las reglas locales para las instalaciones eléctricas (como un interruptor, un fusible o un disyuntor). Debe suministrarse un conductor que sirva de conexión equipotencial externa en la parte de atrás del artefacto. Utilizar conforme a las reglas locales vigentes para las instalaciones eléctricas.

La parrilla Garland tipo almeja es un artefacto de cocción semiautomático. La plancha superior desciende automáticamente, luego del inicio manual con una sola mano del ciclo de cocción y se eleva automáticamente al finalizar el ciclo de cocción.

Al cocinar de ambos lados, el área que se encuentra entre la plancha y la plancha de la parrilla deberá considerarse como “zona de peligro”. Durante la cocción de ambos lados, el operador no deberá ubicarse dentro de esta zona de peligro. Cuando se utiliza la unidad como parrilla plana, esta área ya no es una zona de peligro, las planchas no se mueven. Por cualquier motivo, ya sea limpieza, mantenimiento u operación normal, toda persona expuesta deberá ser extremadamente precavida si se encuentra en esta zona de peligro. Las temperaturas operativas de las superficies sólidas de cocción son de 120 C (250 F).

Al cocinar de ambos lados, la plancha superior permanece en la posición baja por su propio peso. No se la sujeta. Puede ser levantada elevando el mango de la parte delantera de la plancha, que hace girar la plancha alrededor de su punto de montaje trasero.

La parrilla tipo almeja sólo debe utilizarse para la cocción de uno y ambos lados de materiales alimenticios de un local de McDonald’s.

EMISIONES DE SONIDO: Los niveles de presión de sonido en la posición del operador de la parrilla pueden sobrepasar los 70 dB(A) cuando se activan las alarmas sonoras. El volumen audible se puede ajustar a un valor inferior al indicado 70 dB(A). Consulte la sección Programación de control.

ADVERTENCIA: Para evitar lesiones personales de gravedad: **NO** intente reparar o cambiar alguna pieza de la parrilla tipo almeja después de haber desconectado todas las fuentes de alimentación principales de la parrilla.

SEA EXTREMADAMENTE PRECAVIDO cuando configure, opere y limpie la parrilla tipo almeja y evite entrar en contacto con superficies calientes de la parrilla o grasa caliente. Se deberán usar ropas de protección adecuadas para prevenir el riesgo de quemaduras.

SEGURIDAD *continuación*

ADVERTENCIA: Este artefacto no debe limpiarse con chorros de agua. **NO** aplique hielo sobre ninguna superficie CALIENTE de la parrilla.

NOTA: Todas las etiquetas y marcas de advertencia de la parrilla sirven para advertir respecto de otros peligros y precauciones necesarias.

ESTÁNDAR DE COMUNICACIÓN DE PELIGROS (HAZARD COMMUNICATION STANDARD, HCS) – Los procedimientos de este manual incluyen el uso de productos químicos. Estos productos químicos estarán impresos **en negrita**, y estarán seguidos por la abreviatura (**HCS**) en la porción de texto del procedimiento. Consulte al manual de Estándar de comunicación de peligros (Hazard Communication Standard, HCS) para conocer la(s) Hoja(s) de datos de seguridad de los materiales (MSDS) correspondientes.

ADVERTENCIA: Después de llevar el interruptor de corriente maestro a la posición START (ARRANQUE), la parrilla atravesará un proceso de inicialización. Si las planchas superiores se encuentran en la posición baja, regresarán a su posición superior elevada.

MANTENIMIENTO – se deberán verificar los siguientes elementos anualmente en busca de señales de desgaste: los casquillos de los cojinetes del bloque del carro de los brazos de soporte de las planchas, las tuercas del dispositivo de ajuste de las planchas, el perno de soporte (tope) de las planchas y el seguidor de levas. En caso de encontrarse un juego (holgura) notorio en los casquillos de los cojinetes y cualquier desgaste visible en las tuercas del dispositivo de ajuste de las planchas, los pernos de soporte de las planchas o el seguidor de levas, se los deberá cambiar.

MANTENIMIENTO – la alarma que suena al finalizar un ciclo de cocción advierte al operador que la plancha está por moverse. La función de este dispositivo puede probarse pulsando el botón CANCEL (CANCELAR) de la izquierda. Si no se escucha ningún sonido, asegúrese de que el volumen de la alarma no esté configurado en bajo en SYSTEM SETUP (CONFIGURACIÓN DEL SISTEMA). Si, aun así, no se escucha ningún sonido, se deberá llamar a un ingeniero de servicio técnico para que rectifique la falla.

SERVICIO TÉCNICO Y LIMPIEZA – la persona encargada de la instalación puede asegurar la parrilla al compartimiento de la parrilla con dos anclajes que se bloquean en las ruedecillas delanteras. Si se debe retirar la parrilla del compartimiento para limpiarla o someterla a tareas de servicio técnico, retire el anclaje de cada ruedecilla girando la perilla en sentido inverso de las agujas del reloj para aflojar el retén. Cuando el retén quede liberado de la ruedecilla, despliegue el conjunto a un lado sobre el piso.

LIMPIEZA – NUNCA limpie la parrilla, ya sea el interior o el exterior, con un rociador de alta presión, chorro de agua o cualquier otro rociador de líquido.

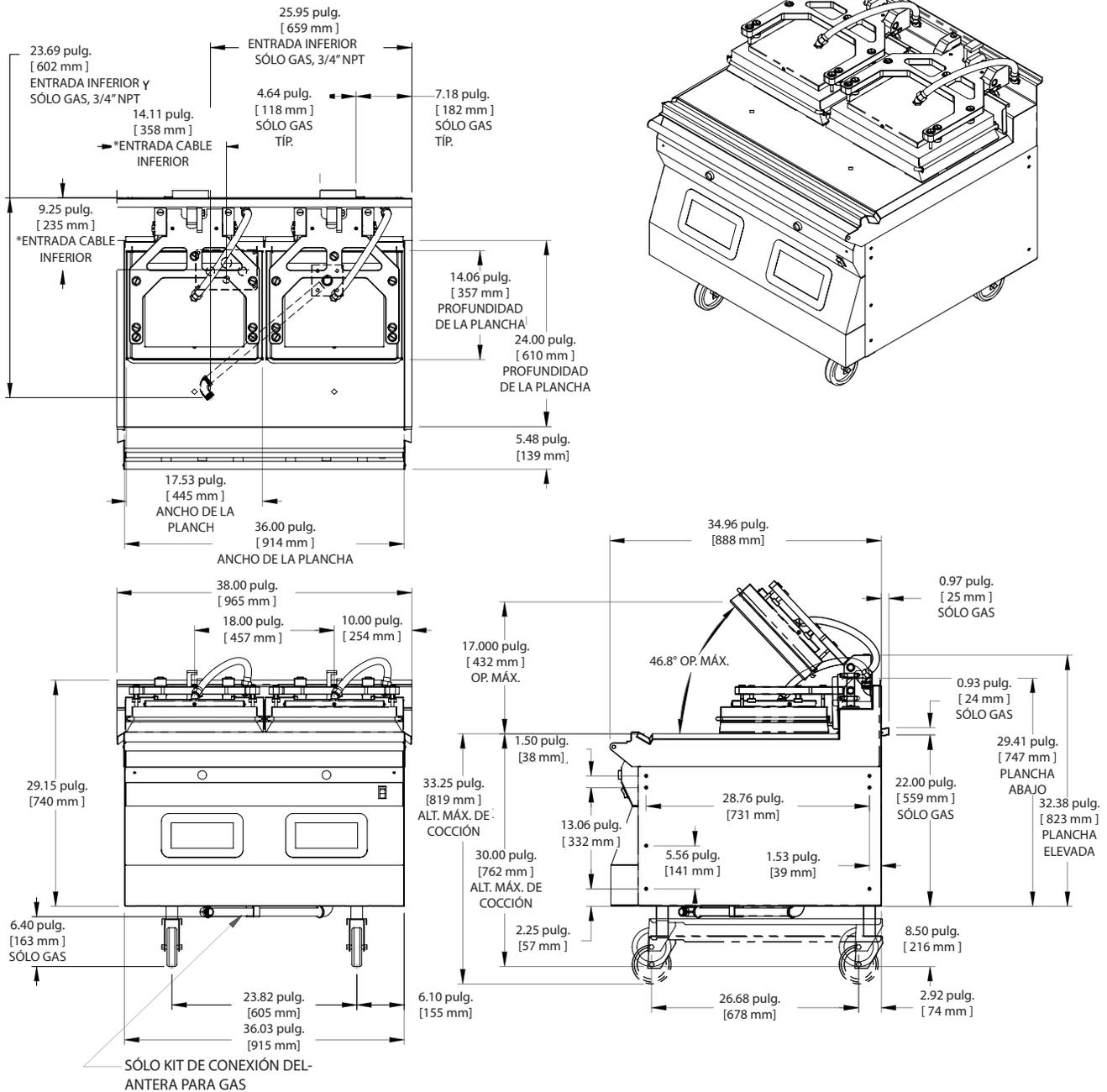
NOTA: De haber anclajes, el conjunto de los anclajes permanecerá sujeto a la pared posterior del compartimiento de la parrilla. Una vez finalizadas las tareas de servicio técnico o limpieza, regrese la parrilla a su posición en el compartimiento y vuelva a adjuntar los anclajes colocando el retén en el puntal de la ruedecilla y girando la perilla en el sentido de las agujas del reloj para ajustarlo. Por motivos de seguridad, la parrilla se debe sujetar al compartimiento de la parrilla de este modo antes de reanudar las operaciones.

ESPECIFICACIÓN SOBRE DIMENSIONES

Dimensiones:

Modelos MWE2W, MWG2W

*LA O LAS ENTRADAS DE LOS CABLES VARÍA(N) LIGERAMENTE DEPENDIENDO DE LA CONFIGURACIÓN DE LA UNIDAD



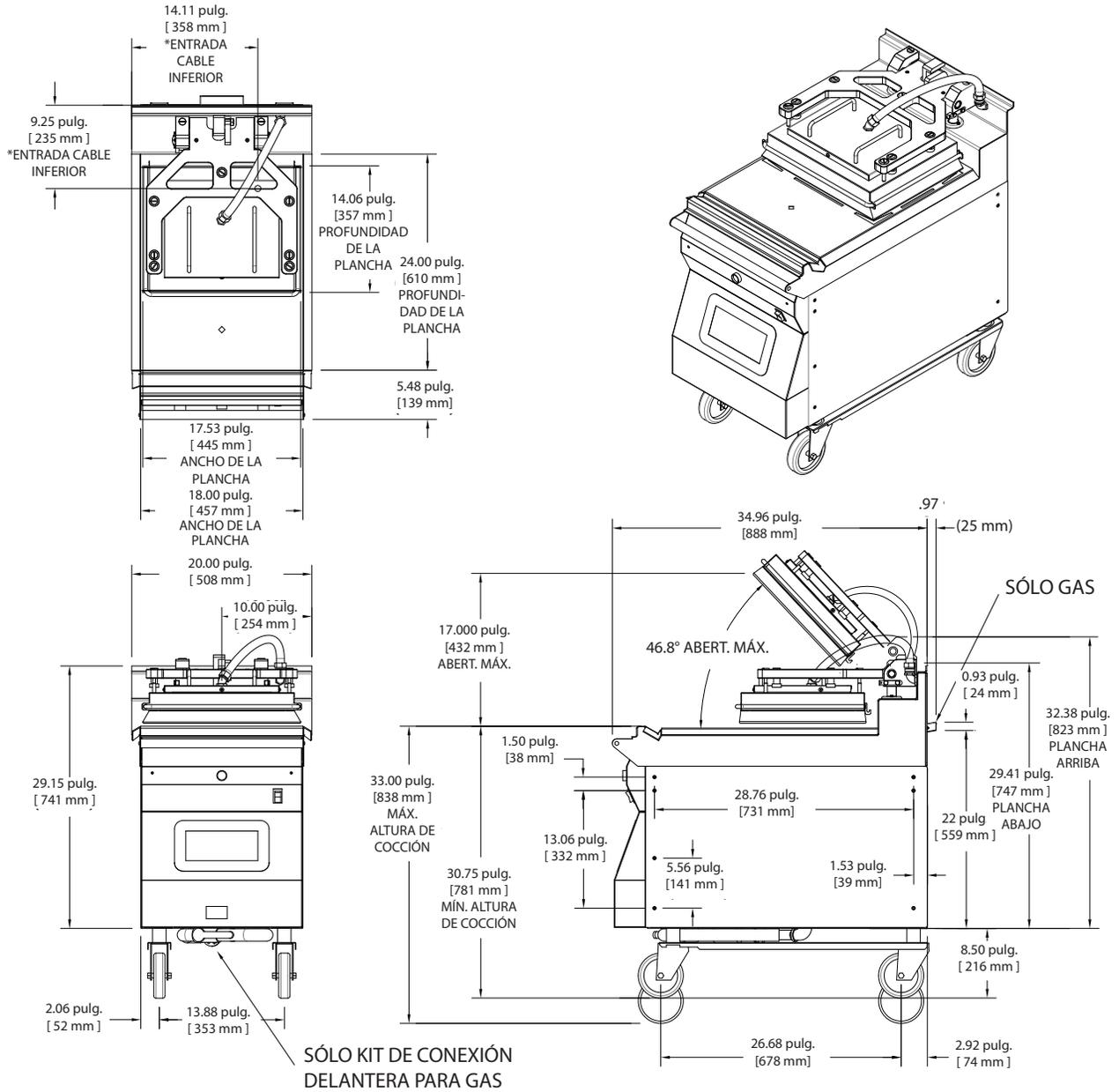
MODELO	ALTURA*		ANCHO		PROFUNDIDAD	
	pulgadas	mm	pulgadas	mm	pulgadas	mm
MWE2W	29.2	740	36.0	915	34.9	887

*La altura no incluye las ruedecillas

ESPECIFICACIÓN SOBRE DIMENSIONES

Dimensiones:

Modelos: MWE1W, MWG1W



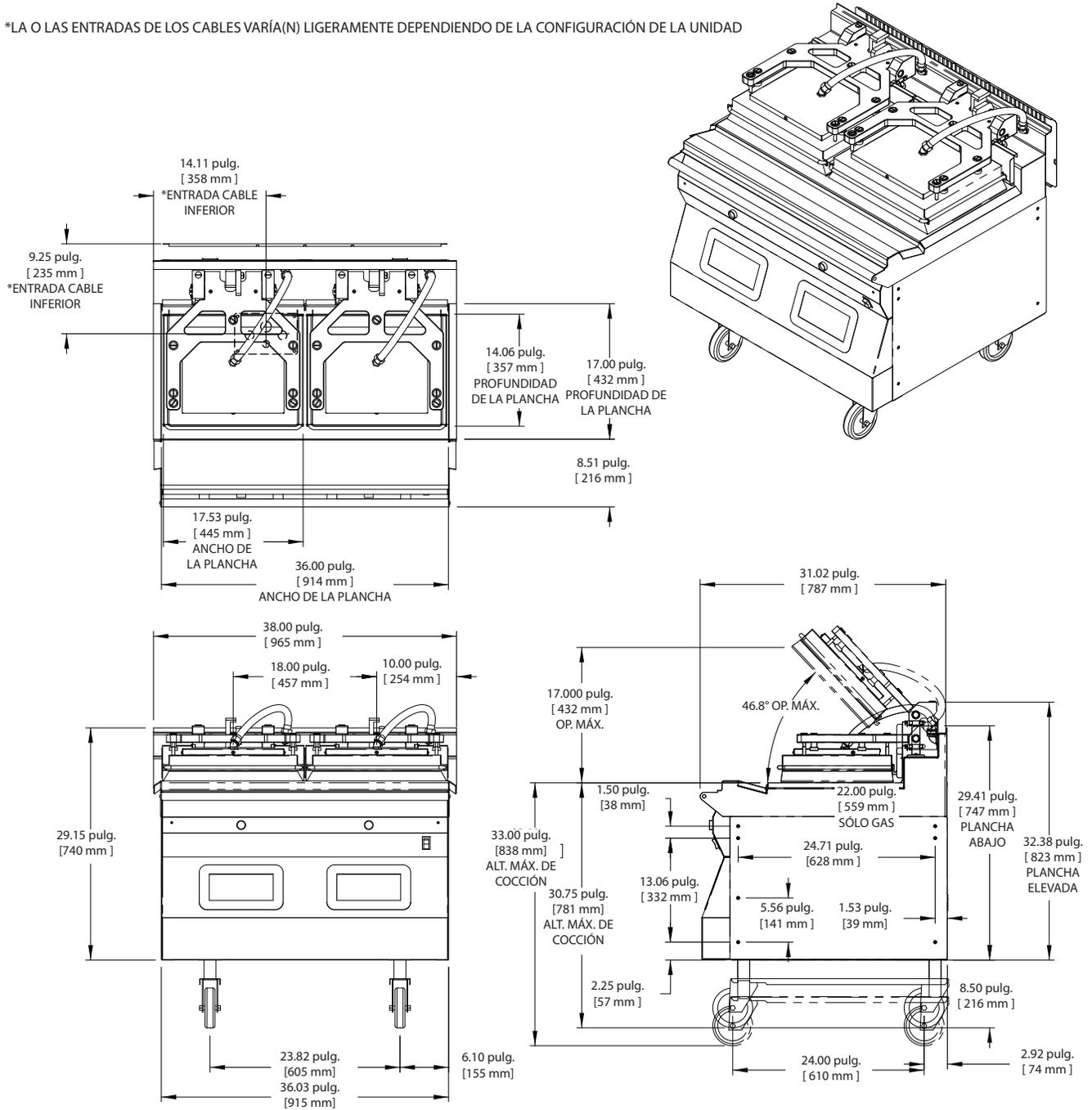
MODELO	ALTURA*		ANCHO		PROFUNDIDAD	
	pulgadas	mm	pulgadas	mm	pulgadas	mm
MWE1W	29.2	740	18.0	457	34.9	887

*La altura no incluye las ruedecillas

ESPECIFICACIÓN SOBRE DIMENSIONES

Dimensiones: Modelo MWE2S

*LA O LAS ENTRADAS DE LOS CABLES VARÍA(N) LIGERAMENTE DEPENDIENDO DE LA CONFIGURACIÓN DE LA UNIDAD

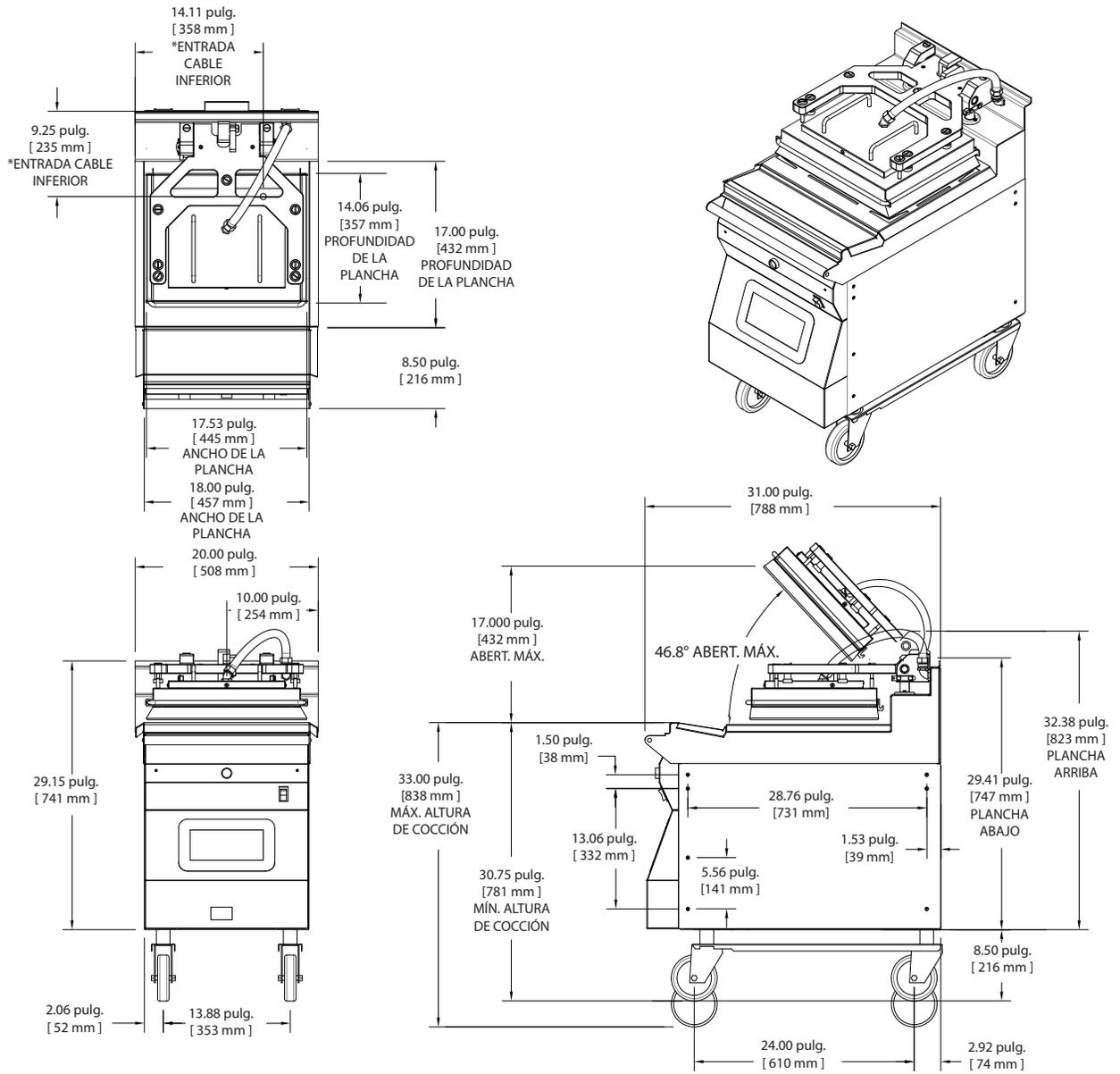


MODELO	ALTURA*		ANCHO		PROFUNDIDAD	
	pulgadas	mm	pulgadas	mm	pulgadas	mm
MWE2S	29.2	740	36.0	915	31.0	787

*La altura no incluye las ruedecillas

ESPECIFICACIÓN SOBRE DIMENSIONES

Dimensiones: Modelo MWE1S



MODELO	ALTURA*		ANCHO		PROFUNDIDAD	
	pulgadas	mm	pulgadas	mm	pulgadas	mm
MWE2S	29.2	740	18.0	457	31.0	787

*La altura no incluye las ruedecillas

ESPECIFICACIONES DE ENTRADA

Especificaciones de entrada, parrillas ELÉCTRICAS GRANDES, MWE2W, Estados Unidos:

ALIMENTACIÓN REQUERIDA	CARGA TOTAL DE KW	AMPERAJE NOMINAL POR LÍNEA								
		208 V			220 v			240 v		
		L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3
ENTRADA 1	10.6	29.5	29.5	29.5	27.9	27.9	27.9	25.5	25.5	25.5
ENTRADA 2	10.6	29.5	29.5	29.5	27.9	27.9	27.9	25.5	25.5	25.5

Especificaciones de entrada, parrillas ELÉCTRICAS DELGADAS, MWE2S, Estados Unidos:

ALIMENTACIÓN REQUERIDA	CARGA TOTAL DE KW	AMPERAJE NOMINAL POR LÍNEA								
		208 V			220 v			240 v		
		L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3
ENTRADA 1	8.1	24.2	24.2	24.2	22.9	22.9	22.9	21	21	21
ENTRADA 2	8.1	24.2	24.2	24.2	22.9	22.9	22.9	21	21	21

Especificaciones de entrada, parrillas ELÉCTRICAS GRANDES, MWE2W, Canadá:

ALIMENTACIÓN REQUERIDA	CARGA TOTAL DE KW	AMPERAJE NOMINAL POR LÍNEA					
		208 V			240 v		
		L1	L2	L3	L1	L2	L3
ENTRADA	21.2	59	59	59	51	51	51

Especificaciones de entrada, parrillas ELÉCTRICAS DELGADAS, MWE2S, Canadá:

ALIMENTACIÓN REQUERIDA	CARGA TOTAL DE KW	AMPERAJE NOMINAL POR LÍNEA					
		208 V			240 v		
		L1	L2	L3	L1	L2	L3
ENTRADA	16.2	48.4	38.2	48.4	42	33.2	42

Especificaciones de entrada, parrillas ELÉCTRICAS GRANDES, MWE2W, modelos aprobados por CE y de exportación:

ALIMENTACIÓN REQUERIDA	CARGA TOTAL DE KW			AMPERAJE NOMINAL POR LÍNEA									ES POSIBLE QUE SE NECESITE UN ENCHUFE Y RECEPTÁCULO MENNEKES
	380 V	400 V	415 V	380 V			400 V			415 V			
				L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3	
ENTRADA	21.2	20.0	21.2	32.0	32.0	32.0	28.9	28.9	28.9	29.4	29.4	29.4	748

Especificaciones de entrada, parrillas ELÉCTRICAS DELGADAS, MWE2S, modelos aprobados por CE y de exportación:

ALIMENTACIÓN REQUERIDA	CARGA TOTAL DE KW	AMPERAJE NOMINAL POR LÍNEA									ES POSIBLE QUE SE NECESITE UN ENCHUFE Y RECEPTÁCULO MENNEKES
		380 V			400 V			415 V			
		L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3	
ENTRADA	16.2	28.0	20.1	20.1	27.1	19.8	19.8	26.0	19.0	19.0	748

ESPECIFICACIONES DE ENTRADA *continuación*

Especificaciones de entrada, parrillas ELÉCTRICAS DE UNA SOLA PLANCHA, MWE1W, Norteamérica:

ALIMENTACIÓN REQUERIDA	CARGA TOTAL DE KW	AMPERAJE NOMINAL POR LÍNEA								
		208 V			220 v			240 v		
		L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3
ENTRADA 1	10.6	29.5	29.5	29.5	27.9	27.9	27.9	25.5	25.5	25.5

Especificaciones de entrada, parrillas ELÉCTRICAS DE UNA SOLA PLANCHA, MWE1W, modelos aprobados por CE y de exportación:

ALIMENTACIÓN REQUERIDA	CARGA TOTAL DE KW			AMPERAJE NOMINAL POR LÍNEA									ES POSIBLE QUE SE NECESITE UN ENCHUFE Y RECEPTÁCULO MENNEKES
	380 V	400 V	415 V	380 V			400 V			415 V			
				L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3	
ENTRADA	10.6	10.0	10.6	16.1	16.1	16.5	16.3	15.3	15.3	14.8	14.8	15.1	748

Especificaciones de entrada, parrillas ELÉCTRICAS DELGADAS DE UNA SOLA PLANCHA, MWE1S, modelos aprobados por CE y de exportación:

ALIMENTACIÓN REQUERIDA	CARGA TOTAL DE KW	AMPERAJE NOMINAL POR LÍNEA									ES POSIBLE QUE SE NECESITE UN ENCHUFE Y RECEPTÁCULO MENNEKES
		380 V			400 V			415 V			
		L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3	
ENTRADA	8.1	16.1	16.1	5.1	15.3	15.3	4.9	14.7	14.7	4.7	748

ESPECIFICACIONES DE ENTRADA *continuación*

Especificaciones de entrada, parrillas a GAS de 2 planchas MWG2W Norteamérica:

DE GAS	CARGA TOTAL DE KW	AMPERAJE NOMINAL POR LÍNEA								
		208 V / 60 Hz			220 V / 60 Hz			240 V / 60 Hz		
		L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3
ENTRADA 1	11.2 kW	31.0	31.0	31.0	29.5	29.5	29.5	27.0	27.0	27.0

ENTRADA DE GAS						
GAS	ENTRADA MÁXIMA (NETA) POR QUEMADOR (BTU/H)	ENTRADA NOMINAL TOTAL (BTU/H)	TAMAÑO DEL INYECTOR	CONFIGURACIÓN DEL OBTURADOR DE AIRE (*)	PRESIÓN DE ALIMENTACIÓN (EN COLUMNA DE AGUA)	PRESIÓN DEL COLECTOR DEL QUEMADOR (EN COLUMNA DE AGUA)
GAS NATURAL	32,000	64,000	#35	50%	7.0	3.5
PROPANO	32,000	64,000	1.75 mm	50%	11.0	10.0

Especificaciones de entrada, parrillas a GAS de 2 planchas MWG2W Modelo aprobado por CE:

	CARGA TOTAL DE KW	CARGAS: (kW/FASE)			AMPERAJE NOMINAL POR LÍNEA								
		380 V / 400 V / 415 V			308 V			400 V			415 V		
		L1/N	L2/N	L3/N	L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3
ENTRADA 1	9.8 kW	3.3	3.3	3.3	25.7	25.7	25.7	24.6	24.6	24.6	23.6	23.6	23.6

ENTRADA DE GAS							
GRUPO DE GAS	ENTRADA MÁXIMA (NETA) POR QUEMADOR (kW)	ENTRADA NOMINAL TOTAL (kW)	TAMAÑO DEL INYECTOR	CONFIGURACIÓN DEL OBTURADOR DE AIRE (mm) (*)	PRESIÓN DE ALIMENTACIÓN (mbar)	PRESIÓN DEL QUEMADOR (mbar)	ÍNDICE DE GAS VOLUMÉTRICO
G20 NG	8.6	17.2	2.64 mm	9.0	20/25	8.7	1.82 m³/h
G31 LPG	8.6	17.2	1.61 mm	9.0	37/50	24.9	1.34 kg/h

CATEGORÍAS DE GAS		
CATEGORÍA	PAÍSES DESTINO	PRESIÓN DE ALIMENTACIÓN (mbar)
I _{2H}	AT, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, IE, IS, IT, NO, PT, SE	20
I _{2E}	DE, LU	20
I _{3P}	NL	30
I _{3P}	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, LU	37
I _{3P}	BE, CH, DE, CZ, ES, FR, NL	50

(*) **NOTA:** La configuración del obturador de aire puede variar según la región. Los ajustes sólo los debe realizar un técnico de servicio calificado para obtener una combustión correcta

ESPECIFICACIONES DE ENTRADA *continuación*

Especificaciones de entrada, parrillas A GAS DE UNA SOLA PLANCHA MWG1W, Norteamérica:

DE GAS	CARGA TOTAL DE KW	AMPERAJE NOMINAL POR LÍNEA								
		208 V / 60 Hz			220 V / 60 Hz			240 V / 60 Hz		
		L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3
ENTRADA 1	5.6 kW	15.6	15.6	15.5	14.7	14.7	14.7	13.5	13.5	13.5

ENTRADA DE GAS						
GAS	ENTRADA MÁXIMA (NETA) POR QUEMADOR (BTU/H)	ENTRADA NOMINAL TOTAL (BTU/H)	TAMAÑO DEL INYECTOR	CONFIGURACIÓN DEL OBTURADOR DE AIRE (*)	PRESIÓN DE ALIMENTACIÓN (EN COLUMNA DE AGUA)	PRESIÓN DEL COLECTOR DEL QUEMADOR (EN COLUMNA DE AGUA)
GAS NATURAL	32,000	32,000	#35	50%	7.0	3.5
PROPANO	32,000	32,000	1.75 mm	50%	11.0	10.0

Especificaciones de entrada, parrillas A GAS DE UNA SOLA PLANCHA MWG1W, Modelo aprobado por CE:

	CARGA TOTAL DE KW	CARGAS: (kW/FASE)			AMPERAJE NOMINAL POR LÍNEA								
		380 V / 400 V / 415 V			380 V			400 V			4150 V		
		L1/N	L2/N	L3/N	L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3
ENTRADA 1	5.7 kW	1.8	1.8	1.9	8.5	8.5	8.9	8.1	8.1	8.5	7.8	7.8	8.2

ENTRADA DE GAS							
GRUPO DE GAS	ENTRADA MÁXIMA (NETA) POR QUEMADOR (kW)	ENTRADA NOMINAL TOTAL (kW)	TAMAÑO DEL INYECTOR	CONFIGURACIÓN DEL OBTURADOR DE AIRE (mm) (*)	PRESIÓN DE ALIMENTACIÓN (mbar)	PRESIÓN DEL QUEMADOR (mbar)	ÍNDICE DE GAS VOLUMÉTRICO
G20 NG	8.6	8.6	2.64 mm	9.0	20/25	8.7	0.91 m ³ /h
G31 LPG	8.6	8.6	1.61 mm	9.0	37/50	24.9	0.67 kg/h

CATEGORÍAS DE GAS		
CATEGORÍA	PAÍSES DESTINO	PRESIÓN DE ALIMENTACIÓN (mbar)
I _{2H}	AT, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, IE, IS, IT, NO, PT, SE	20
I _{2E}	DE, LU	20
I _{3P}	NL	30
I _{3P}	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, LU	37
I _{3P}	BE, CH, DE, CZ, ES, FR, NL	50

(*) NOTA: La configuración del obturador de aire puede variar según la región. Los ajustes sólo los debe realizar un técnico de servicio calificado para obtener una combustión correcta

INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA

Generalidades:

- En Canadá o USA: La instalación debe cumplir con los códigos locales, o ante su ausencia, con el **Código Nacional de Combustibles a Gas, ANSI Z223.1/NFPA 54**, o el **Código de Instalación de Gas Natural y Propano, CSA B149.1**, según corresponda
- El artefacto y su dispositivo de corte (proporcionado por terceros) se debe desconectar el sistema de tuberías de suministro de gas durante pruebas de presión de dicho sistema a presiones que sobrepasen 1/2 PSIG (3.45 KPA).
- El artefacto se debe aislar de las tuberías de suministro de gas, cerrando su dispositivo individual de corte (proporcionado por terceros) durante pruebas de presión del sistema de tuberías de suministro de gas iguales o inferiores a 1/2 PSIG (3.45 KPA)

Responsabilidades del local de instalación:

- La instalación la debe realizar con un conector que cumpla la **Norma sobre Conectores para Artefactos Móviles a Gas, ANSI Z21.69/CSA 6.16**, y un dispositivo de desconexión rápida que cumpla con la **Norma sobre Desconexiones Rápidas para Uso con Gas Combustible, ANSI Z21.41/CSA 6.9**.
- Las ruedecillas delanteras del artefacto están equipadas con frenos que limitan su movimiento sin agregar esfuerzo al conector ni al dispositivo de desconexión rápida o a sus tuberías asociadas.
- Tenga claro que: el mecanismo de restricción requerido está unido a un soporte, (el cual está situado en la ruedecilla posterior más cercana a la conexión de gas) y si fuera necesaria la desconexión de dicho mecanismo, cerciórese de reconectar el dispositivo después de que el artefacto haya vuelto a su posición original.
- "Se debe proporcionar un espacio adecuado para la abertura de aire en la cámara de combustión, y para facilitar el debido servicio"
- No está hecho para instalarse junto a paredes ni sobre pisos combustibles.
- Garantizar que la parrilla haya sido instalada por un instalador debidamente capacitado.
- Garantizar que el local cuente con todos los servicios, productos y personal necesarios.
- Comunicarse con el Centro de servicio técnico autorizado de fábrica de Garland para acordar una fecha de puesta en servicio.
- Participar en la puesta en servicio para garantizar el éxito del procedimiento y que todo el personal esté familiarizado con la parrilla.
- Realizar sesiones de capacitación con el personal para garantizar el aprovechamiento máximo de la parrilla.

Una vez finalizada la instalación según los procedimientos que encontrará más adelante, una compañía de servicio técnico autorizada de fábrica DEBERÁ poner en marcha la parrilla conforme a las normas de puesta en marcha de Garland Commercial Industries.

Un procedimiento de puesta en marcha NO incluye:

1. Desembalar la unidad
2. Colocar la unidad en su posición debajo de la campana de escape.
3. Nivelar la parrilla sobre el piso debajo de dicha campana.
4. Conectar el o los cables de alimentación, salvo que sean proporcionados por la fábrica.
5. Realizar ajustes en el sistema de ventilación.
6. Trabajos en metal laminado requeridos por una incorrecta aplicación de la campana de escape.
7. Ajustar la parrilla para corregir niveles de integridad de la carne que no se condigan con las normas de McDonalds.

Un procedimiento de puesta en marcha SÍ incluye:

1. Verificación del voltaje de alimentación y, de corresponder, del suministro de gas.
2. Prueba de fugas y comprobación de la presión de gas en parrillas a gas.
3. Comprobación de la seguridad eléctrica.
4. Verificar el funcionamiento de la parrilla dejando que la unidad llegue a la establecida.
5. Verificar el funcionamiento de las planchas y, de corresponder, de las funciones del temporizador.
6. Asegurarse de que la alarma de tiempo excedido funcione correctamente y de que las planchas se levanten (de corresponder).
7. Establecer el gas correcto y verificar, mediante la comprobación de la integridad de la carne, que dos pasadas consecutivas logran los resultados aprobados de dicha integridad conforme a las normas de McDonalds.
8. Someter al gerente del local a una breve sesión de capacitación sobre la operación de la parrilla.

Elementos incluidos con la compra de una parrilla nueva del fabricante:

1. Una (1) parrilla.
2. Una (1) manguera de gas (únicamente para parrillas a gas).
3. Una (1) caja con:
 - a. Seis (6) hojas de material de liberación.

ADVERTENCIA: LEA CUIDADOSAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN. DE NO REALIZARSE ESTOS PASOS, SE PODRÍAN GENERAR FALLAS Y DAÑOS EN EL EQUIPO Y/O ANULARSE LA GARANTÍA.

INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA (continuación)

- b. Clips del material de liberación
 - b-a. Ocho (8) clips del material de liberación (parrilla de 2 planchas)
 - b-b. Cuatro (4) clips del material de liberación (parrilla de 1 plancha)
- c. Varillas traseras de material de liberación.
 - c-a. Dos (2) varillas traseras de material de liberación (parrilla de 2 planchas)
 - c-b. Una (1) varilla trasera de material de liberación (parrilla de 1 plancha)
4. Una (1) caja con cuatro (4) ruedecillas.

Elementos NO INCLUIDOS que se deben comprar del proveedor de equipos de cocina (Kitchen Equipment Supplier, KES):

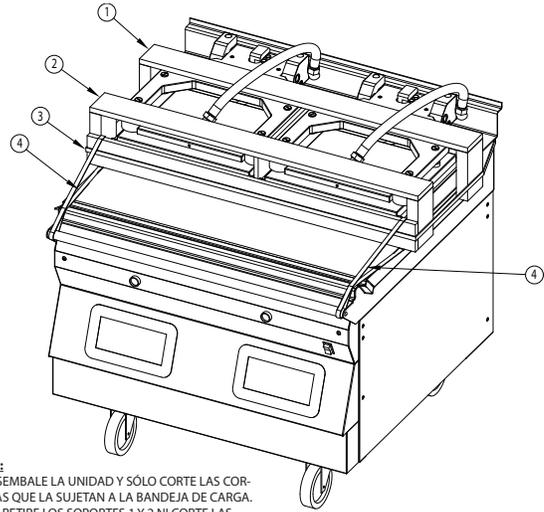
1. Todo cable eléctrico necesario para la aplicación.
2. Toda caja de humos necesaria para la aplicación.
3. Correos o rieles para grasa necesarios para la aplicación.

EL SIGUIENTE PROCEDIMIENTO DE INSTALACIÓN PUEDE SER REALIZADO POR:

- UN CENTRO DE SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO DE FÁBRICA
 - UN INSTALADOR APROBADO POR EL COMPRADOR DE LA PARRILLA
 - UN INSTALADOR CONTRATADO POR KES (KITCHEN EQUIPMENT SUPPLIER)
1. Desembale la unidad

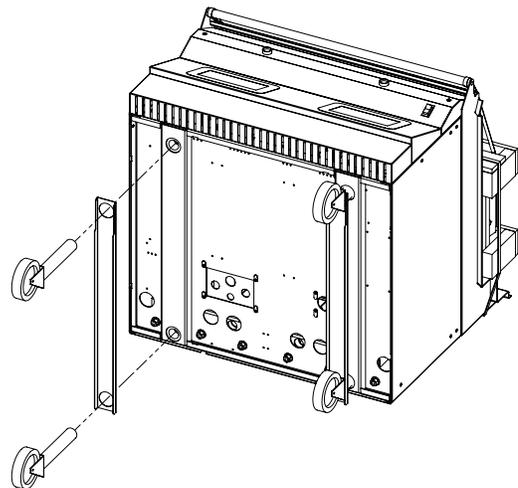
PRECAUCIÓN: Antes de la instalación, compruebe la alimentación eléctrica para asegurarse de que el voltaje y la cantidad de fases de entrada coincidan con el voltaje nominal y la cantidad de fases del equipo. Es responsabilidad del propietario y/o del instalador cumplir con todos los códigos locales existentes.

NOTA: ASEGÚRESE DE QUE LAS PLANCHAS QUEDEN SUJETAS FIRMEMENTE CON LAS CORREAS EN EL PASO 3 PARA EVITAR QUE SE LEVANTEN. DE LO CONTRARIO, SE PODRÍAN GENERAR GRAVES DAÑOS.



Nota:
 - DESEMBALE LA UNIDAD Y SÓLO CORTE LAS CORREAS QUE LA SUJETAN A LA BANDEJA DE CARGA.
 - **NO** RETIRE LOS SOPORTES 1 Y 2 NI CORTE LAS CORREAS 3 Y 4.

2. Dé vuelta la unidad y apóyela sobre su parte posterior. Instale los canales para las ruedecillas y las ruedecillas como se indica en la ilustración. Una vez instaladas, bloquee las ruedecillas traseras.



3. Gire cuidadosamente la parte posterior de la parrilla sobre sus ruedecillas. Ahora puede cortar y retirar las correas que sujetan las planchas.
4. Retire el lateral del cuerpo posterior e instale los cables de alimentación según las especificaciones de su país y/o área.

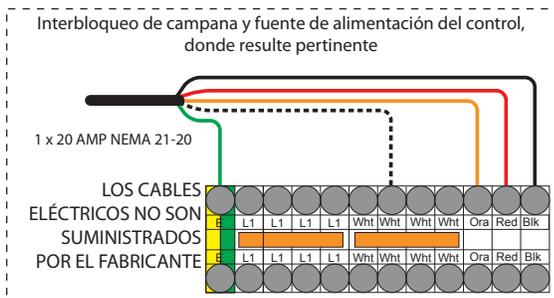
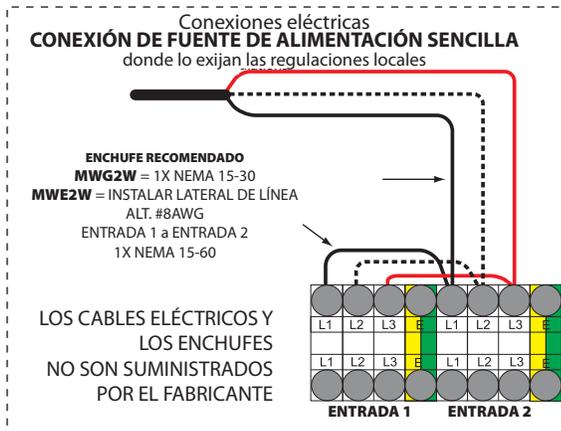
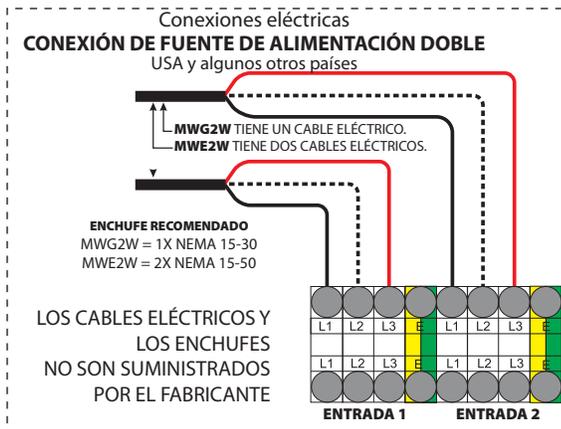
ADVERTENCIA: Los artefactos se deben conectar a tierra conforme a los códigos locales o, ante su ausencia, según el Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA 70, o el Código Eléctrico Canadiense CSA C22.1 según corresponda.

INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA *(continuación)*

CONEXIÓN DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN:

Todas las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un técnico calificado y debidamente equipado.

NOTA: DIAGRAMA DE CABLEADO SITUADO EN EL INTERIOR DEL PANEL DELANTERO INFERIOR. "DESCONECTE LA ALIMENTACIÓN ANTES DE ABRIR EL PANEL"



5. Instale la conexión de gas delantera: Aísle la parrilla de cualquier fuente de alimentación desenchufando todas las conexiones eléctricas.

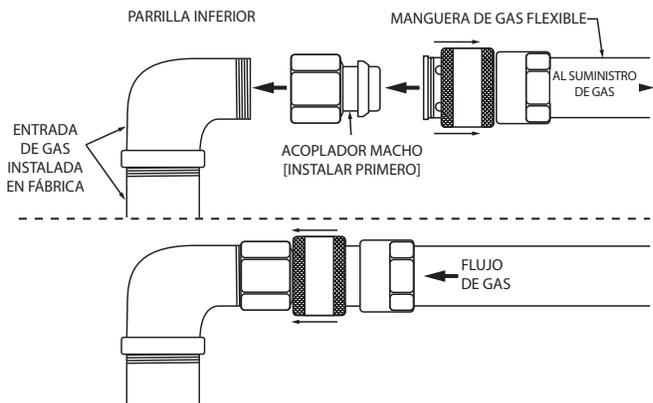
- A. Gire el codo como se indica en el diagrama de abajo.
- B. Adjunte el soporte (número de pieza 4528775) a la base con los tornillos #10-24 y las arandelas de bloqueo provistas.

NOTA: En el caso de aplicaciones donde se requieran adaptaciones, perfore dos orificios de .161 y utilice los tornillos autorroscantes provistos.

- C. Instale un niple de 3/4" NPT a través del soporte y sobre el codo. Adjunte el aro de sujeción con 2 tornillos #10-24.
- D. Instale el conector de 3 pulgadas de largo (que se usa sólo en el aparato de plancha única)
- E. Instale el codo según la orientación que se muestra abajo.
- F. Instale el niple.
- G. Conecte la manguera de gas al niple.

6. Instale la calcomanía de apagado como se indica arriba sobre la parte inferior del panel de control delantero.

7. **ÚNICAMENTE PARRILLAS A GAS**, (diríjase directamente al paso 8 en el caso de parrillas eléctricas): Instale la manguera de gas de desconexión rápida provista en el accesorio de entrada de la parte inferior de la parrilla enroscando el acoplador macho de desconexión rápida de bronce que se incluye con la manguera sobre el codo instalado en fábrica.



Conecte la manguera y asegúrese de que la manga encaje por completo hacia adelante contra el aro de retención.

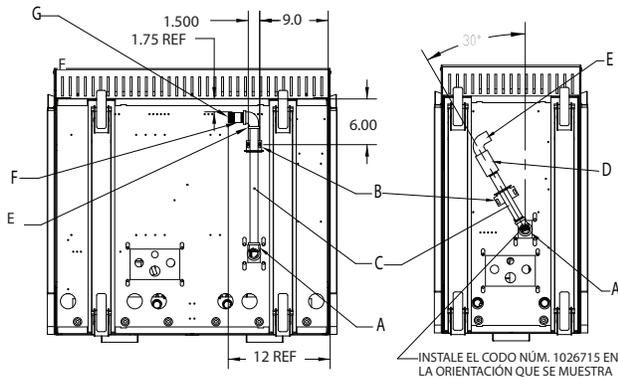
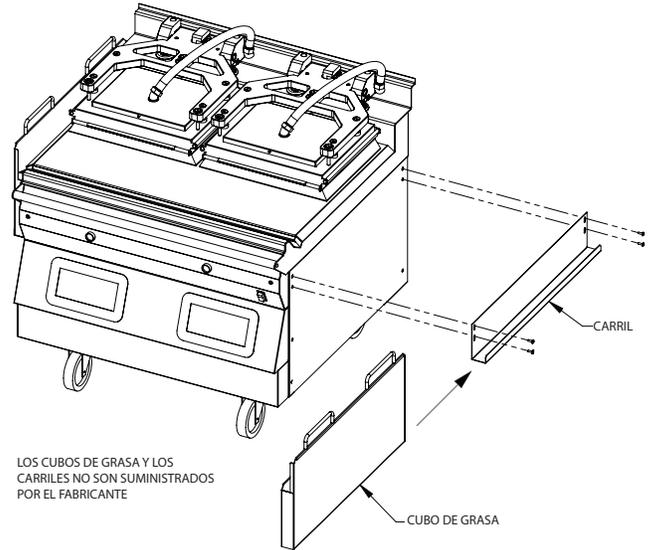
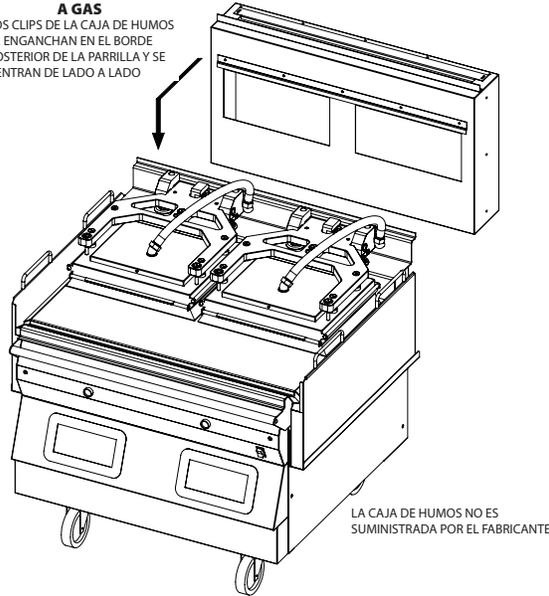
Con la válvula de cierre manual cerrada, instale el otro extremo de la manguera al suministro de gas. Si la parrilla está equipada con una conexión de gas delantera opcional, consulte la subsección de título "Conexión de gas delantera" que encontrará en la página siguiente para conocer las dimensiones y la información relacionada con la ubicación.

8. Instale la caja de humos en la parte posterior de la parrilla para los modelos de una o dos planchas (si fuese necesario).

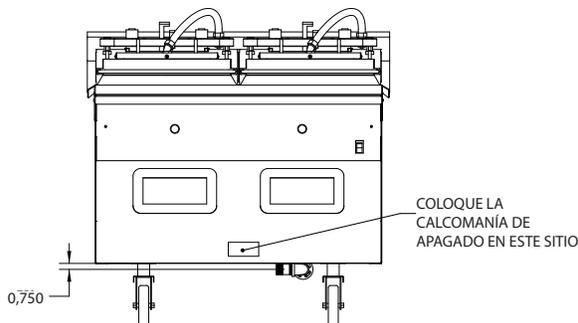
INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA (continuación)

SÓLO PARA PARRILLAS A GAS

LOS CLIPS DE LA CAJA DE HUMOS SE ENGANCHAN EN EL BORDE POSTERIOR DE LA PARRILLA Y SE CENTRAN DE LADO A LADO



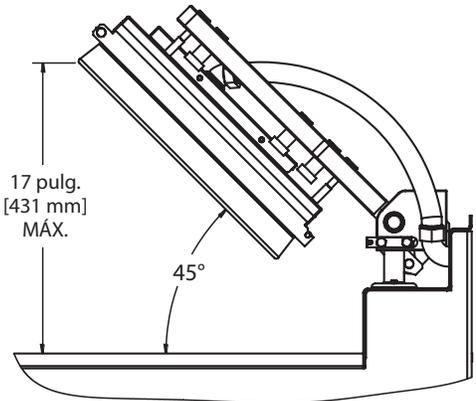
9. Instale los carriles de los cubos de grasa como se indica abajo:



10. Lleve la parrilla rodando hasta ubicarla debajo de la campana de escape. La parrilla debe estar nivelada de adelante hacia atrás, de lado a lado y diagonalmente. Ajuste las ruedecillas como corresponda para lograr la nivelación final.

Tipo de campana de escape y altura de la plancha

Con las planchas levantadas, mida la altura desde el borde delantero de la plancha a la superficie de la parrilla. Si la altura de la plancha supera las 17" (431 mm), un agente de servicio técnico autorizado la deberá ajustar para obtener la separación correcta.



Información y puesta en servicio en LonWorks Para activar la parrilla en la red LonWorks:

Para habilitar las comunicaciones de las líneas de alimentación entre la parrilla y la red LonWorks, es necesario poner la parrilla en servicio en la red.

Durante el proceso de puesta en servicio de la parrilla en una red LonWorks, la parrilla primero debe enviar un mensaje de solicitud de pin al servidor LonWorks.

INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA *(continuación)*

La parrilla envía este mensaje siguiendo el procedimiento que se detalla a continuación en el control del panel delantero de la parrilla.

1. Encienda la parrilla.
2. PRESIONE y MANTENGA PRESIONADO el botón  durante aproximadamente 3 segundos. En el controlador se podrá ver la opción del menú seleccionada anteriormente y su correspondiente número de opción.
3. PRESIONE los botones de flecha  Y  SIMULTÁNEAMENTE. Aparecerá "CONFIGURE" ("CONFIGURAR") en la pantalla.
4. PRESIONE el botón de flecha . Aparecerá "SERVICE" ("SERVICIO") en la pantalla. Presione el botón .
5. Presione el botón de la flecha  2 veces. Aparecerá "Lonworks Service" ("Servicio LonWorks") en la pantalla.
6. Presione el botón .
7. Configure la opción en "NO". Aguarde 10 segundos. Si el estado del servicio LonWorks ya estaba en "ON", asegúrese de realizar este paso de todos modos.
8. Configure la opción en "YES". En un lapso máximo de 10 segundos, la red recibirá la Solicitud de pin de servicio LonWorks.

Una vez enviada la solicitud de pin de servicio de la parrilla, el administrador de LonWorks detectará el mensaje de pin de servicio y asignará una dirección apropiada a la parrilla para habilitar las comunicaciones.

Una vez que el servidor LonWorks haya establecido esta dirección, el administrador de LonWorks activará las comunicaciones y la parrilla comenzará a comunicarse con la red LonWorks.

Cómo establecer los niveles correctos de combustión



ADVERTENCIA

Si tiene alguna pregunta, no dude en llamar al 1-800-446-8367. Las comprobaciones y los ajustes del nivel de combustión sólo deben ser realizadas por técnicos calificados empleados por un centro de servicio técnico autorizado de fábrica.

Procedimiento de puesta en marcha

Esta parrilla Garland de 3 planchas viene con una puesta en marcha de fábrica sin cargo adicional. Se requiere una puesta en marcha **ANTES** de poder operar la unidad. Programar la puesta en marcha con el Agente de servicio técnico autorizado de fábrica local es responsabilidad del usuario final; también es su responsabilidad informar a Garland Commercial Industries llamando al 1-800-446-8367 en caso de necesitar ayuda.

La puesta en marcha de fábrica es una verificación integral de la parrilla en la que un técnico certificado de la fábrica documenta todos los ajustes finales programados en el controlador una vez finalizadas diversas comprobaciones del rendimiento. El tiempo estimado para completar una puesta en marcha es de aproximadamente 1.5 a 2 horas. Tenga presente esta estimación cuando programe la puesta en marcha. La garantía no cubre horas extra y este tiempo se facturará con una tarifa que resultará de la diferencia entre la tasa de reembolso de Garland y los cargos por horas extra del Centro de servicio técnico autorizado de fábrica.

Es necesario realizar un procedimiento de puesta en marcha de fábrica para iniciar el período de garantía. El Centro de servicio técnico autorizado deberá completar la documentación durante el proceso de puesta en marcha y enviarla a Garland Commercial Industries para fines de determinar el reembolso. Al recibir la documentación, Garland iniciará el período de garantía que concluirá al finalizar el plazo de 2 años. Usted puede comunicarse con su Proveedor de equipos de cocina o llamar al 1-866-735-1955 para obtener más detalles relacionados con un plan de garantía extendida por un tercer año. Todos los aspectos del procedimiento de Puesta en marcha deberán documentarse utilizando el formulario emitido por Garland, número de pieza 4521780:

INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA (continuación)

FORMULARIO DE PUESTA EN MARCHA DE PARRILLAS GARLAND TIPO ALMEJA ELECTRÓNICAS O COMBINACIÓN GAS/ELECTRÓNICA

(SÓLO PARA USAR EN MODELOS de serie de parrillas MWE3W/MWG3W y MWE2W/MWG2W)

McDonald's _____ ID de certificación N° _____ Local N° _____ Fecha de puesta en marcha _____
Ubicado en la etiqueta de certificación MM / DD / AA

Dirección _____ Ciudad _____ Modelo N° MWE3W | MWG3W | MWE2W | MWG2W
Circle One

Estado/Provincia _____ Código postal _____ N° de serie _____

Estados Unidos Canadá Internacional (Mencione el país) _____ N° de teléfono _____

Tipo de gas real _____	Eléctrica/trifásica		Registre los amperes por línea de cada contactor			
	Alimentación real _____			Izquierdo	Central (si corresponde)	Derecho
¿Concuerda con la plancha de características? <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> 208 VCA	<input type="checkbox"/> 380 VCA	Line 1			
	<input type="checkbox"/> 220 VCA	<input type="checkbox"/> 400 VCA	Line 2			
	<input type="checkbox"/> 230 VCA	<input type="checkbox"/> 415 VCA	Line 3			

INSPECCIÓN/VERIFICACIÓN DE FUNCIONAMIENTO

NOTA: LA PLANCHA CENTRAL no se debe revisar en los modelos MWE2W / MWG2W1

1. Para evitar daños personales o de propiedad, asegúrese de que no exista escape de gas en todo el sistema	<input type="checkbox"/> Cumplido - No hay fuga de Gas
2. Asegúrese de que la parrilla está instalada en la campana de extracción de gas con la salida adecuada de aire.	<input type="checkbox"/> OK
3. Asegúrese de que los limitadores de flujo esté completamente abiertos o retirados. Caja de conductos de humo suministrada por KES Limitadores de flujo ubicados dentro de la campana de extracción	<input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> OK
4. Asegúrese de que la parte inferior de la plancha esté nivelada de lado a lado/de adelante hacia atrás/diagonalmente, en su lugar y debajo de la campana. Ajuste las ruedecillas para lograr el nivel deseado.	<input type="checkbox"/> OK
5. RETIRE LA PARRILLA DE ABAJO DE LA CAMPANA Coloque el interruptor de arranque en posición ON (encendido), las pantallas del controlador están activas, aparecerá "OFF" en la pantalla del controlador. ¿Se elevan automáticamente todas las planchas?	Izq. <input type="checkbox"/> OK Ctr. <input type="checkbox"/> OK Dcha. <input type="checkbox"/> OK
6. Baje o eleve la plancha superior y asegúrese de que el movimiento sea suave y continuo. Engrase los ejes con LUBRICANTE PARA ALIMENTOS.	Izq. <input type="checkbox"/> OK Ctr. <input type="checkbox"/> OK Dcha. <input type="checkbox"/> OK
7. Si se necesita bajar la plancha superior para que dejar un espacio libre para la campana, baje el limitador superior. Consulte el manual Funcionamiento e Instalación para ver las alturas de las planchas.	Izq. <input type="checkbox"/> OK Ctr. <input type="checkbox"/> OK Dcha. <input type="checkbox"/> OK
8. Presione el botón POWER ON. Aparecerá "PREHEAT - AM" en la pantalla del controlador, bajará la plancha. ¿Las luces indicadores de calor son ÁMBAR?	Izq. <input type="checkbox"/> OK Ctr. <input type="checkbox"/> OK Dcha. <input type="checkbox"/> OK
9. Presione la tecla AM/PM. Esto permitirá que la unidad caliente hasta: Plancha: 217°C (425°F), Parrilla: 177°C (350°F).	Izq. <input type="checkbox"/> OK Ctr. <input type="checkbox"/> OK Dcha. <input type="checkbox"/> OK
10. La parrilla se pone en modo SOAK (temporizador 15:00), hace una cuenta regresiva y la plancha se calibra automáticamente a las siguientes temperaturas: Plancha: 217°C (425°F), Parrilla: 177°C (350°F).	Izq. <input type="checkbox"/> OK Ctr. <input type="checkbox"/> OK Dcha. <input type="checkbox"/> OK
11. Cierre la válvula y verifique que la unidad intente encenderse cuatro (4) veces. ¿Se bloquea la unidad por una falla en el encendido?	Izq. <input type="checkbox"/> OK Ctr. <input type="checkbox"/> OK Dcha. <input type="checkbox"/> OK
12. VERIFICACIONES DE PRESIÓN DE GAS (si corresponde): Presión de entrada Gas natural 6 a 14 pulgadas de columna de agua Entrada real _____ Propano/Butano 11 a 14 pulgadas de columna de agua Entrada real _____ Presión del quemador Gas natural 3,5 pulgadas de columna de agua Real Izquierda _____ Central _____ Derecha _____ Propano/Butano 3,5 pulgadas de columna de agua Real Izquierda _____ Central _____ Derecha _____	
13. Verifique la lectura de micro amperes para asegurarse de que los micro amperes NO SEAN MENOR A 8. La lectura de los micro amperes debe estar entre 9 y 12.	
14. Al haber completado la calibración automática, la plancha se elevará automáticamente y aparecerá en pantalla la palabra "READY" (listo). Si al completar el proceso de calibración automática, la plancha superior no se eleva, indique el mensaje en el controlador. Verifique el nivel de la plancha y ajuste los interruptores de lámina. Apague y encienda la unidad nuevamente y vuelva a intentarlo.	OK - <input type="checkbox"/> Izq. / <input type="checkbox"/> Ctr. / <input type="checkbox"/> Dcha. Check Platen Level - <input type="checkbox"/> Izq. / <input type="checkbox"/> Ctr. / <input type="checkbox"/> Dcha. Check Reed Switch - <input type="checkbox"/> Izq. / <input type="checkbox"/> Ctr. / <input type="checkbox"/> Dcha.
15. Seleccione la opción del menú "10:1 - CLAM". Verifique que se haya alcanzado la temperatura configurada y que las luces de LED estén VERDES.	Izq. <input type="checkbox"/> OK Ctr. <input type="checkbox"/> OK Dcha. <input type="checkbox"/> OK
16. Inicie el ciclo de cocción presionando el BOTÓN VERDE. La plancha bajará y comenzará el ciclo del temporizador.	Izq. <input type="checkbox"/> OK Ctr. <input type="checkbox"/> OK Dcha. <input type="checkbox"/> OK
17. Asegúrese de que el pirómetro sea preciso y esté calibrado y para hacerlo utilice el método conocido como baño de hielo.	<input type="checkbox"/> OK
18. Realice la CALIBRACIÓN DE LA SONDA.	Izq. <input type="checkbox"/> OK Ctr. <input type="checkbox"/> OK Dcha. <input type="checkbox"/> OK
19. Lleve a cabo el procedimiento de nivelación de la plancha y puesta a cero del interruptor de lámina en modo "LEVEL / REED SW".	Izq. <input type="checkbox"/> OK Ctr. <input type="checkbox"/> OK Dcha. <input type="checkbox"/> OK
20. ¿La plancha se calibró automáticamente tras haber finalizado la calibración del interruptor de lámina?	Izq. <input type="checkbox"/> OK Ctr. <input type="checkbox"/> OK Dcha. <input type="checkbox"/> OK
21. ¿Ha entrenado al personal del local respecto de la operación de la parrilla?	Izq. <input type="checkbox"/> OK Ctr. <input type="checkbox"/> OK Dcha. <input type="checkbox"/> OK
22. Asista u obtenga asistencia del personal del local para la Prueba de integridad de la carne, y pruebe el producto 10:1 y 4:1 hasta alcanzar la temperatura interna deseada del producto.	Izq. <input type="checkbox"/> OK Ctr. <input type="checkbox"/> OK Dcha. <input type="checkbox"/> OK
23. Registre los tiempos de cocción, los ajustes de las aberturas y las calibraciones de las aberturas utilizadas para conseguir la integridad de las carnes.	
24. Registre los números de calibración debajo:	

Tiempo de cocción de los productos (MWE3W y MWG3W MWE2W y MWG2W)				Números de calibración (del MENÚ DE CALIBRACIÓN) SÓLO MWE3W y MWG3W				
	IZQUIERDA	CENTRAL (si corresponde)	DERECHA		Back Reed Cal	Front Reed Cal	Back Zero Cal	Front Zero Cal
10:1				IZQUIERDA				
4:1				CENTRAL				
ANGUS				DERECHA				

Números de calibración (del MENÚ DE CALIBRACIÓN) SÓLO MWE2W y MWG2W							
SÓLO parrillas de 2 PLANCHAS CON CONTROL DE RECONOCIMIENTO DE PRODUCTOS (PRC)				Front LT Cal	Back LT Cal	Front RT Cal	Back RT Cal
IZQUIERDA							
DERECHA							

Problemas/Circunstancias especiales/Daños:

Enviado por:	Aceptado por:
Nombre: _____	Nombre: _____
Agencia de servicios: _____	¿Está conforme con el procedimiento de puesta en marcha realizado? _____
Sub agente: (Si corresponde) _____	Escriba sus comentarios aquí _____
¿Usted es un técnico certificado de fábrica? <input type="checkbox"/> SÍ / <input type="checkbox"/> NO Fecha de certificación / /	

Copia en blanco: Fábrica

Copia amarilla: Agencia de servicios

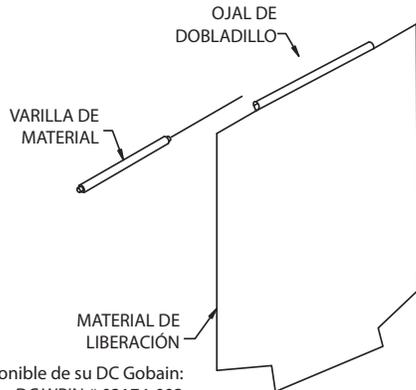
Copia rosa: Cliente

4521780SP(7 Feb 11)

INSTALACIÓN DEL MATERIAL DE LIBERACIÓN

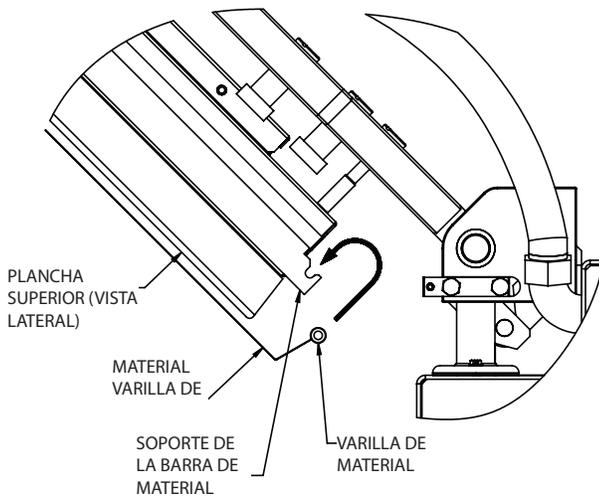
A continuación encontrará los procedimientos para instalar las hojas del material de liberación sobre la plancha superior de la parrilla Garland tipo almeja. Los componentes que se muestran abajo se incluyen con la compra de la parrilla.

1. Deslice la varilla del material de liberación a través del extremo doblado hacia arriba de la hoja del material de liberación.



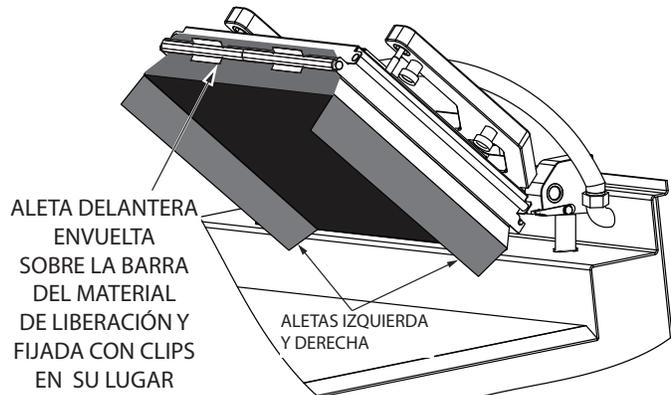
"Hoja de Teflón" disponible de su DC Gobain:
 Saint Gobain: DC WRIN # 02174-003
 Taconic: DC WRIN # 02174-000

2. Enganche la varilla del material de liberación en los soportes situados en la parte posterior de la plancha superior.

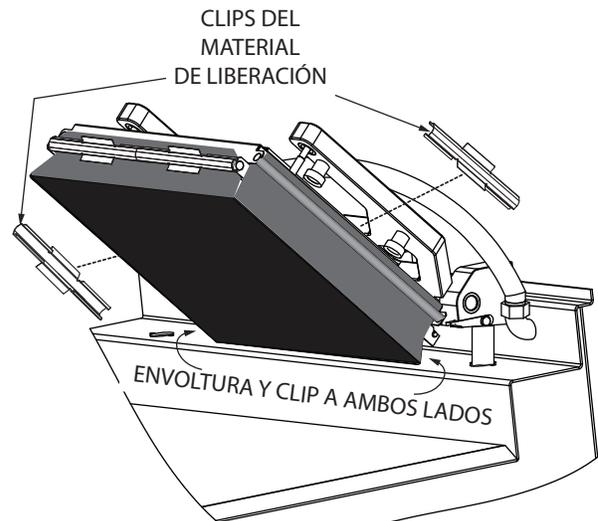


3. Mientras sostiene la parte inferior de la hoja del material de liberación en su lugar, jale ligeramente de la hoja en dirección a la parte delantera de la plancha y envuelva la aleta delantera hacia arriba y por encima de la barra del material de liberación de la parte delantera de la plancha.
4. Coloque dos (2) clips de sujeción sobre la hoja del material de liberación y ejerza presión para colocarla sobre la barra del material de liberación.

NOTA: Asegúrese de que el material de liberación encaje uniformemente a lo largo de la superficie inferior de la plancha superior.



5. Una vez que haya fijado la hoja desde la parte trasera hasta la delantera de la plancha, haga lo mismo en los laterales izquierdo y derecho de la plancha. Envuelva un lateral de la hoja alrededor del lateral de la plancha. Coloque un (1) clip de sujeción sobre la hoja y ejerza presión para colocarla sobre la barra del material de liberación. Repita este procedimiento con el otro lateral de la plancha.



5. Verifique la alineación y tensión del material de liberación contra la plancha superior.

Las hojas del material de liberación se deberán cambiar cuando:

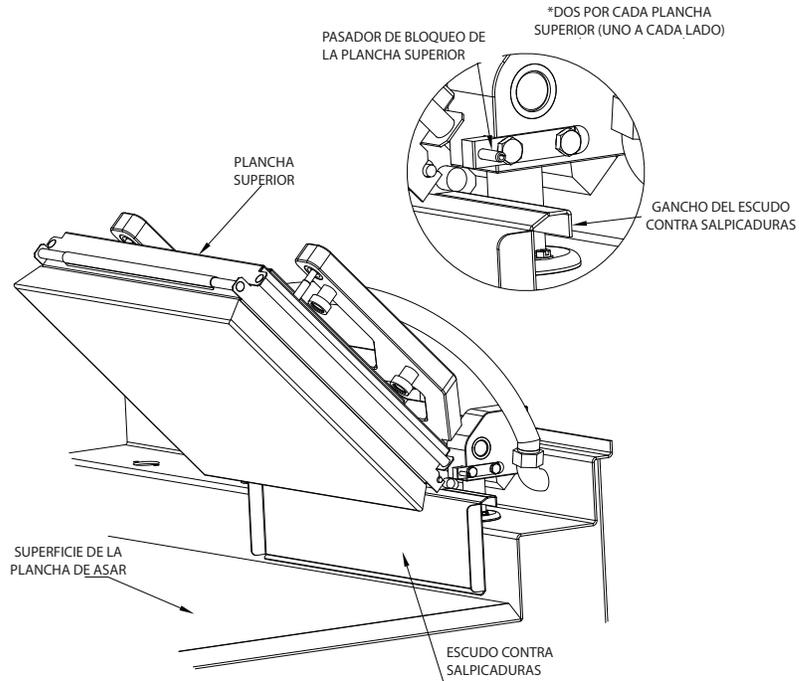
- El producto se adhiera al material de liberación.
- La acumulación de carbón cause problemas en el gusto o el aspecto.
- Se descubra un rasgón en el área de cocción del material de liberación.
- La capa del material de liberación esté desgastada.

NOTA: Rote las hojas diariamente

INSTALACIÓN DEL ESCUDO CONTRA SALPICADURAS

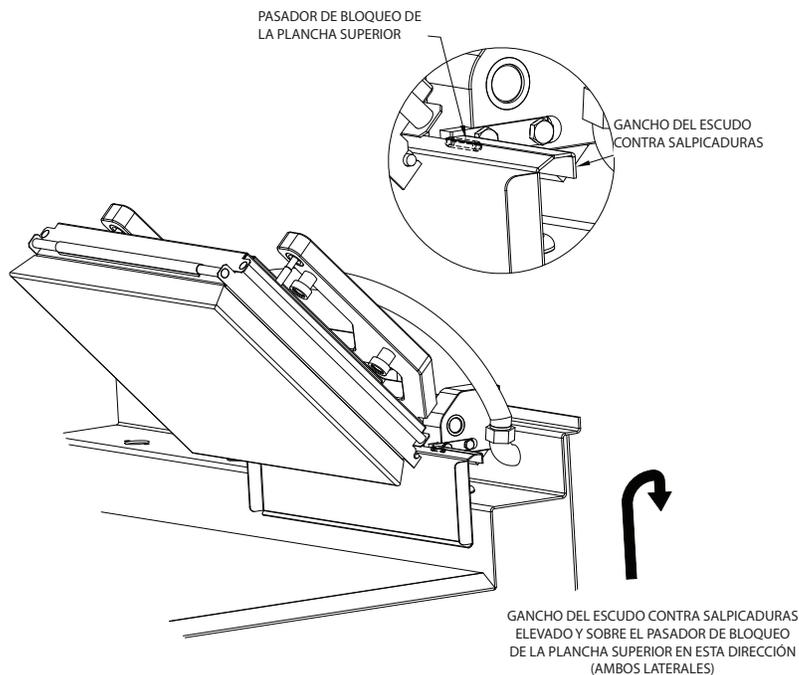
A continuación encontrará el procedimiento para instalar el Escudo contra salpicaduras en la parte trasera del conjunto del brazo de la plancha superior. El Escudo contra salpicaduras se instala para proteger el protector de pared contra las salpicaduras de grasa durante el funcionamiento normal de la parrilla.

PASO 1:



NOTA: SE HAN OMITIDO ALGUNOS COMPONENTES PARA MAYOR CLARIDAD

PASO 2:



NOTA: SE HAN OMITIDO ALGUNOS COMPONENTES PARA MAYOR CLARIDAD

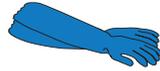
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



Limpiador para parrillas de alta temperatura McD®



Estuche de almohadillas para limpieza de parrillas KAY® y Almohadilla para limpieza de parrillas KAY®



Guantes térmicos



Paños para limpieza de parrillas limpios y empapados en desinfectante



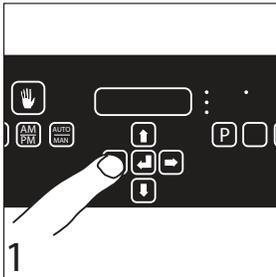
Tapa



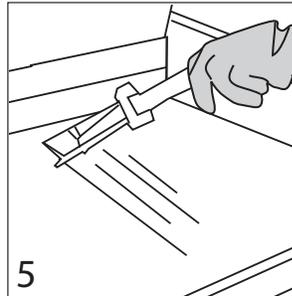
Raspador de parrilla



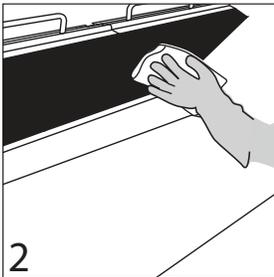
Raspador de parrilla



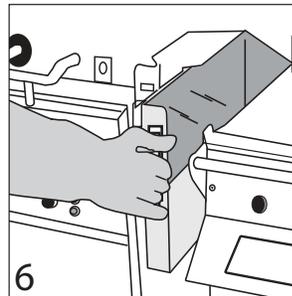
- Seleccione el modo Clean (Limpiar). Una vez en modo Clean, APAGUE la parrilla.
- Después de haber apagado la parrilla, las planchas se pueden controlar presionando el botón verde.



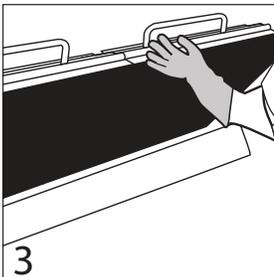
- Raspe la superficie inferior de la parrilla con el raspador de parrilla.
- Utilice el raspador para empujar la grasa residual al interior del canal.
- Lleve el raspador de parrilla al sumidero de 3 compartimientos para lavarlo y enjuagarlo.



- Limpie las hojas Release Material® con un paño para parrillas limpio y empapado en desinfectante.



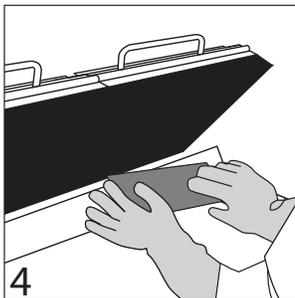
- Vacíe y cambie los canales para grasa.



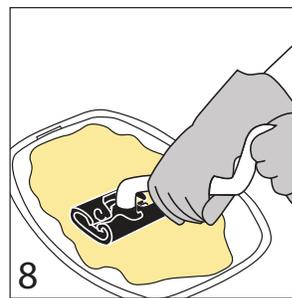
- Retire los clips de sujeción, las barras y las hojas de liberación.
- Lleve los clips y las barras al sumidero de 3 compartimientos para lavarlos y enjuagarlos; déjelos a un lado.
- Deje las hojas a un lado sobre una superficie plana.



- Abra un paquete de Limpiador para parrillas de alta temperatura McD y vacíe el contenido en el interior de una tapa o en una bandeja de acero inoxidable.
- Póngase los guantes térmicos.

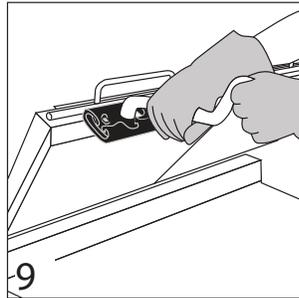


- De haber protectores contra salpicaduras instalados, retírelos y llévelos al sumidero de 3 compartimientos para lavarlos y enjuagarlos; déjelos a un lado.

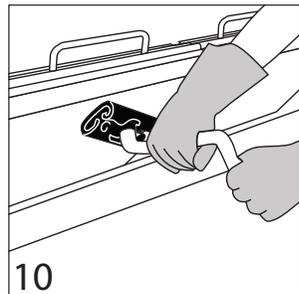


- Embeba el estuche de almohadillas de limpieza para parrillas KAY en el limpiador para parrillas.

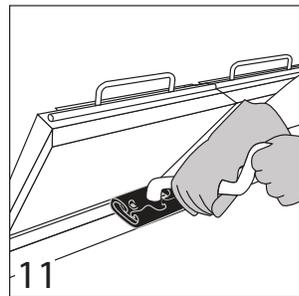
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO *(continuación)*



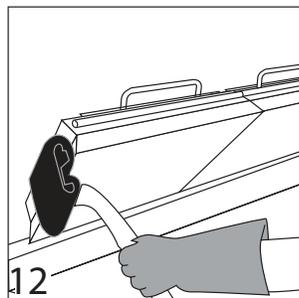
- Aplique el Limpiador para parrillas de alta temperatura McD en el lateral delantero de las planchas; comience con la plancha derecha y siga con la izquierda.
- NO FROTE



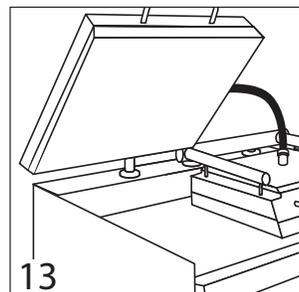
- Aplique el limpiador para parrillas sobre las superficies de las planchas; comience con la plancha derecha y siga con la izquierda.
- NO FROTE



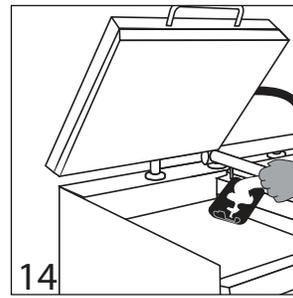
- Aplique el limpiador para parrillas sobre el lateral posterior de las planchas; comience con la plancha derecha y siga con la izquierda.
- NO FROTE



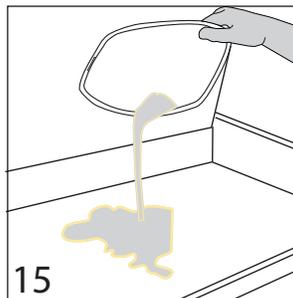
- Aplique el limpiador para parrillas sobre los bordes exteriores de las planchas derecha e izquierda.
- NO FROTE



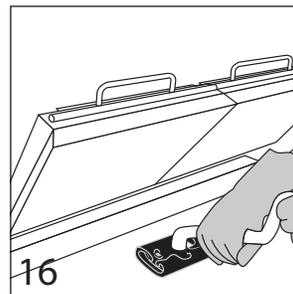
- (Este paso no es necesario en la versión de una sola plancha)
- Presione el botón verde para hacer descender la plancha derecha.



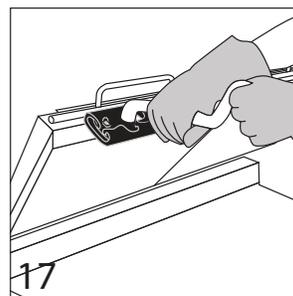
- (Este paso no es necesario en la versión de una sola plancha)
- Aplique el limpiador para parrillas sobre los bordes interiores de las planchas derecha e izquierda.
- NO FROTE
- Presione el botón verde para levantar la plancha derecha.



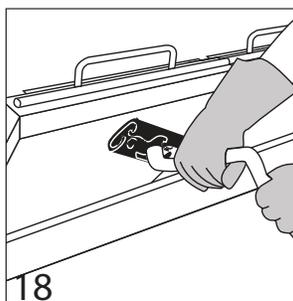
- Vierta el resto del Limpiador para parrillas de alta temperatura McD sobre la superficie inferior de la parrilla.



- Esparza el limpiador sobre toda la superficie inferior de la parrilla con movimientos uniformes y de adelante hacia atrás.
- NO FROTE

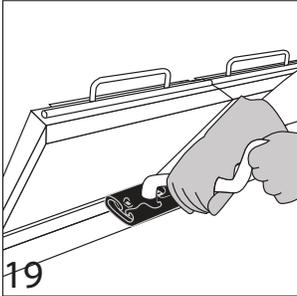


- Frote el lateral delantero de las planchas (comience con la plancha derecha y siga con la izquierda) con el Estuche para almohadillas y la almohadilla de limpieza para parrillas KAY.

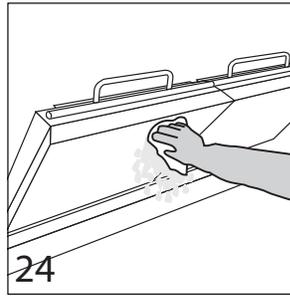


- Frote las superficies planas de la parrilla; comience con la plancha derecha y siga con la izquierda.

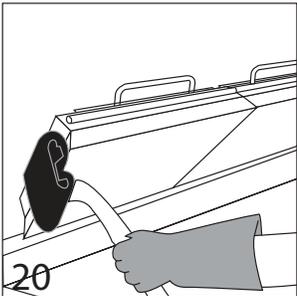
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO (continuación)



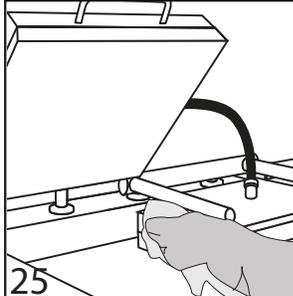
- Frote el lateral posterior de las planchas; comience con la plancha derecha y siga con la izquierda.



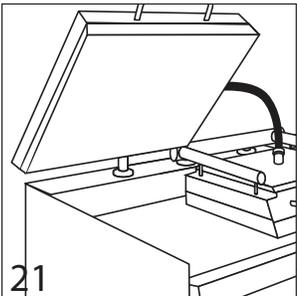
- Enjuague la parte delantera, lateral y posterior de las superficies de las planchas con un paño para parrillas limpio y empapado en desinfectante; comience con la plancha derecha y siga con la izquierda.



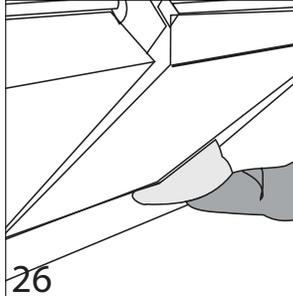
- Frote los bordes exteriores de las planchas derecha e izquierda.



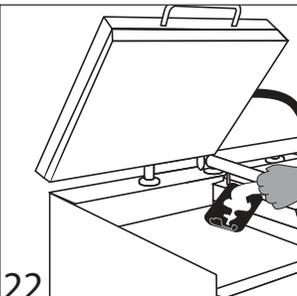
- (Este paso no es necesario en la versión de una sola plancha).
- Presione el botón verde para hacer descender la plancha derecha, enjuague los bordes interiores de ambas planchas y enjuague.



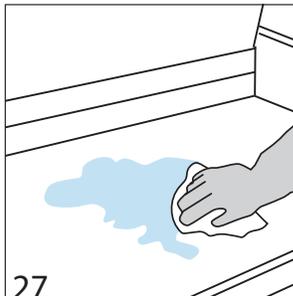
- (Este paso no es necesario en la versión de una sola plancha).
- Presione el botón verde para hacer descender la plancha derecha.



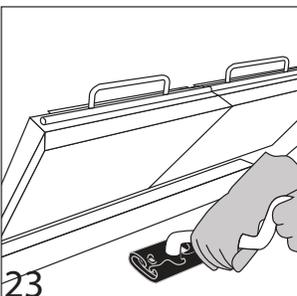
- Limpie el lateral posterior de la parte inferior de la parrilla con un paño para parrillas limpio empapado en desinfectante.



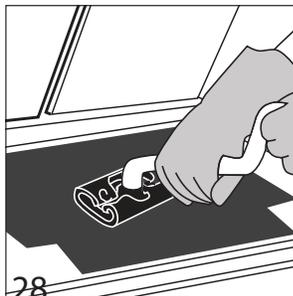
- (Este paso no es necesario en la versión de una sola plancha).
- Frote los bordes interiores de las planchas derecha e izquierda.
- Presione el botón verde para levantar la plancha derecha.



- Vierta una pequeña cantidad de agua tibia sobre un paño para parrillas limpio y empapado en desinfectante y páselo sobre la superficie inferior de la parrilla; elimine los residuos.



- Frote la superficie inferior de la parrilla.

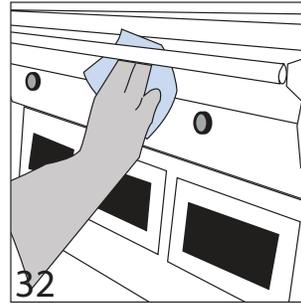


- Coloque las hojas Release Material planas sobre la superficie de la parrilla.
- Limpie suavemente ambos laterales de las hojas Release Material con el Estuche para almohadillas para limpieza de parrillas KAY.

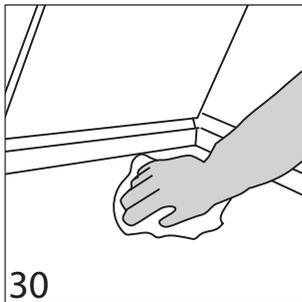
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO *(continuación)*



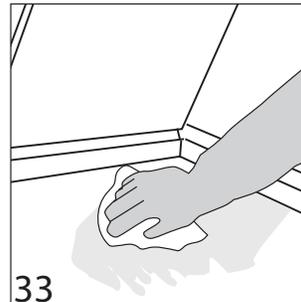
- Enjuague ambos laterales de las hojas Release Material con un paño para parrillas limpio y empapado en desinfectante.
- Vuelva a colocar las hojas Release Material y fijelas en su lugar con las barras y los clips.



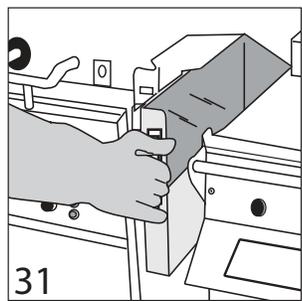
- Limpie las demás superficies de la parrilla con un paño para parrillas limpio empapado en desinfectante.



- Limpie la parte inferior de la parrilla con un paño para parrillas limpio empapado en desinfectante. Repita el procedimiento hasta que no quede suciedad visible.



- Aplique una capa delgada de aditivo graso fresco únicamente sobre la superficie inferior de la parrilla.



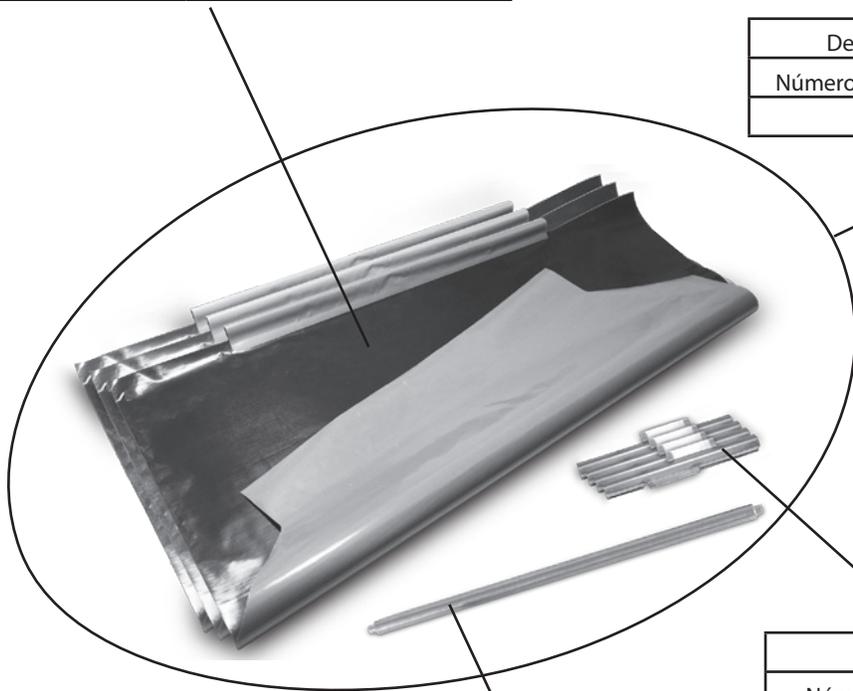
- Vacíe, lave, enjuague y vuelva a colocar los canales para grasa.

ACCESORIOS DE LA PARRILLA

Descripción:	Hoja de Teflón (envolvente)
Número de pieza:	4527642
Cantidad:	3

Kit envolvente de Teflón (sólo de 1 y 2 planchas)

Descripción:	Kit envolvente de Teflón
Número de pieza:	4528083
Cantidad:	1 - (incluye todo lo que se muestra)



Descripción:	Clip de Teflón
Número de pieza:	4527294
Cantidad:	4

Descripción:	Barra trasera de Teflón
Número de pieza:	4526436
Cantidad:	1

ACCESORIOS DE LA PARRILLA

SE RECOMIENDAN ÚNICAMENTE LOS SIGUIENTES CABLES DE ALIMENTACIÓN. LOS CABLES CORRESPONDEN A LA APLICACIÓN Y NO SON ESTÁNDAR.



NEMA# L21-20P

Cable de interbloqueo - 5 filamentos
(Sin número de pieza de Garland) - *** No suministrado por Garland



NEMA# L15-30P

Cable eléctrico trifásico de 4 filamentos y 30 AMP
(Parrilla eléctrica ÚNICAMENTE)
(Sin número de pieza de Garland) - *** No suministrado por Garland



NEMA# 51-50P

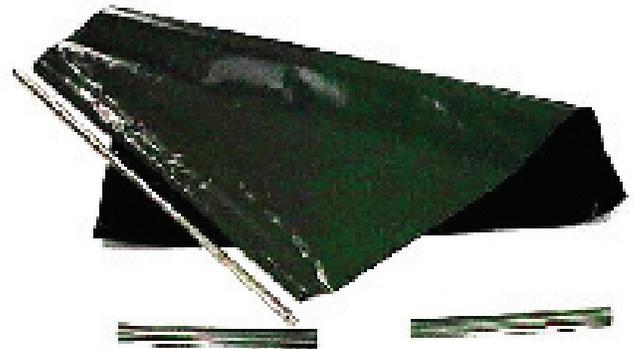
Cable eléctrico trifásico de 4 filamentos y 50 AMP
(Parrilla eléctrica ÚNICAMENTE)
(Sin número de pieza de Garland) - *** No suministrado por Garland



Escudo de vapor
Artículo 4527646



Manguera de gas de desconexión rápida
Artículo 1591506

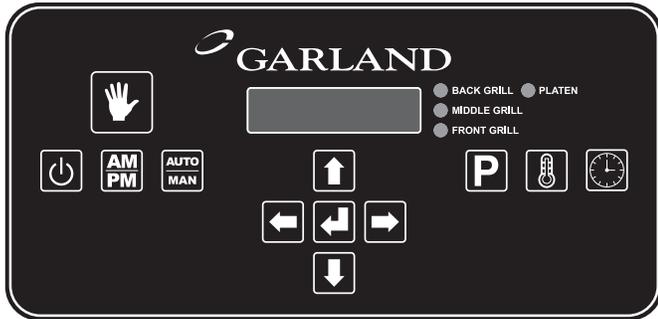


Hoja de Teflón (no envolvente)
Artículo 1799301

Varilla trasera de Teflón
Artículo 4526436

Clip de Teflón
Artículo 4527294

DESCRIPCIÓN DEL CONTROL DE LA PARRILLA



	Botón de encendido – El PRESIONAR y MANTENER PRESIONADO el botón de encendido durante 2 segundos encenderá o apagará el controlador.
	Botón AM/PM – En la modalidad de operación normal, conmuta entre la biblioteca del menú de la mañana (AM) y el de la tarde (PM).
	Botón AUTO/MAN – En la modalidad de operación normal, conmuta entre el reconocimiento del producto automático y la cocción manual.
	Botón de flecha hacia arriba – En cualquier modalidad, aumenta el valor del carácter del cursor intermitente en la pantalla.
	Botón de flecha hacia abajo – En cualquier modalidad, disminuye el valor del carácter del cursor intermitente en la pantalla.

	Botón de flecha hacia la derecha – En cualquier modalidad, se desplaza hacia adelante por una lista.
	Botón de flecha hacia la izquierda – En cualquier modalidad, se desplaza hacia atrás por una lista.
	Botón de dar entrada – En la modalidad de operación normal, este botón no está activo. En el Modo de programación, se utiliza para fijar los valores mostrados en la pantalla.
	Botón de programa – En la modalidad de operación normal, el presionar y mantener presionado el botón PROGRAM (PROGRAMACIÓN) durante 3 segundos abre el Modo de programación.
	Botón Temp – En la modalidad de operación normal, muestra la temperatura fijada y la temperatura real.
	Tecla de velocidad – En la modalidad de operación normal, se usa para cambiar el tiempo de cocción. También se usa para entrar en el modo Calibración de la sonda. y ejecutar la Calibración automática forzada
	Botón de reserva (Standby) – En la modalidad de operación normal, coloca la parrilla en el modo Standby.

POSIBLES MENSAJES DE ERROR

GRILL PROBE ERROR (ERROR DE LA SONDA DE LA PARRILLA) – Ha ocurrido un error del circuito de la sonda de la parrilla (en las zonas del frente, medio, o detrás).

PLATEN PROBE ERROR (ERROR DE LA SONDA DE LA PLANCHA) – Ha ocurrido un error en el circuito de la sonda de la plancha superior.

HEATER ERROR (ERROR DEL CALENTADOR) – Ocurre cuando el controlador no detecta ningún alza de la temperatura en el lapso de seis (6) minutos.

HIGH TEMP (TEMPERATURA ALTA) – Ocurre cuando el controlador detecta una temperatura de 465 °F (241 °C).

CHECK REED SWITCH / USE FLAT COOK (COMPRUEBE EL INTERRUPTOR DE LÁMINA / COCINE SÓLO CON LA PLANCHA PLANA) – Uno o varios de los interruptores de lámina están desajustados. El usuario sólo será capaz de cocinar opciones del menú FLAT.

ERROR COMMS (ERROR DE COMUNICACIONES) - Un error de comunicaciones ha ocurrido entre el control de velocidad del motor y el control principal.

PLATEN NOT LEVEL (PLANCHA NO NIVELADA) – Ocurre si la diferencia de calibración entre el frente y la parte de atrás es mayor que la tolerancia máxima. La cocción con reconocimiento del producto (automática) y manual está DESACTIVADA. Sólo se permite cocinar desde el menú FLAT.

CHECK PLATEN LEVEL (COMPRUEBE EL NIVEL DE LA PLANCHA) – Ocurre si la diferencia de calibración entre el frente y la parte de atrás es mayor que la tolerancia mínima, pero menos que la tolerancia máxima. El reconocimiento del producto (automático) está DESACTIVADO. Si aparece el mensaje **CHECK PLATEN LEVEL**, realice los siguientes pasos:

1. PRESIONE Y MANTENGA PRESIONADOS los botones y durante 3 segundos. El control mostrará en pantalla "AUTO GAP FORCE" (FORZAR ABERTURA AUTOMÁTICA).
2. PRESIONE el botón . Destellará la palabra "NO" en la pantalla. PRESIONE el botón para pasarla a "YES" ("SÍ").
3. PRESIONE el botón . La plancha bajará inmediatamente y reinicializará sus mediciones internas. Al finalizar, la plancha se elevará. Si el mensaje de error no se repite, siga operando el artefacto normalmente. Si el mensaje de error persiste, llame a su agente de servicio técnico autorizado.

PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN

Descripción general:

El control de reconocimiento de productos (PRC, por su sigla en inglés) de la parrilla permitirá 2 funciones, ambas descritas detalladamente en las secciones siguientes.

La “**modalidad de operación normal**”, también conocida como Modo de cocción es la modalidad usada durante la cocción normal. En la modalidad de operación normal, el operador puede comenzar un ciclo de cocción, cancelar un ciclo de cocción, ver las temperaturas reales, desplazarse a otra opción del menú y entrar en el Modo de programación.

El “**Modo de programación**” es el modo bajo el cual el operador puede programar los diversos ajustes del controlador. Para ingresar al modo de programación, PRESIONE y MANTENGA PRESIONADO .

Actualmente se dispone de 3 métodos de cocción que pueden ser utilizados con la parrilla Garland tipo almeja MWE3 de 1 y 2 planchas:

Cocción estándar – Es el método de cocción que utiliza un solo ajuste de abertura para cada opción del menú. El temporizador contará en forma regresiva según la opción del menú seleccionada.

Cocción multi-etapas – Este método de cocción utiliza 2 ajustes de abertura diferentes durante el ciclo de cocción. El temporizador contará en forma regresiva según la opción del menú seleccionada.

Reconocimiento del producto – El método de cocción de reconocimiento del producto utiliza los interruptores magnéticos montados en el conjunto del brazo de la plancha superior para determinar qué producto se está cocinando. Usando la característica de reconocimiento del producto (PR, por su sigla en inglés), el operador simplemente selecciona el botón  en el controlador. Esto permitirá que el controlador sepa de qué grupo de productos seleccionar. Cuando se inicia un ciclo de cocción, la plancha bajará y reconocerá el producto que se está cocinando. El temporizador de cocción contará en forma regresiva según el tiempo fijado para el producto reconocido. Para obtener más información sobre el reconocimiento de productos, consulte la siguiente sección; “Reconocimiento del producto.”

Para encender la parrilla:

Interruptor de corriente principal – Controla la corriente a la parrilla y debe llevarse a la posición ON (ENCENDIDO) para iniciar la operación. Se activarán las pantallas del controlador. Al confirmar exitosamente la presencia de corriente, el controlador leerá “OFF” (“APAGADO”).

Operación AM (mañana) – Las hojas de Teflón DEBEN estar PUESTAS en este momento y la superficie de parrilla deberá estar totalmente libre de carbón.

Una vez que el PRC muestre la lectura “OFF”, presione . El PRC entrará en la modalidad PREHEAT (PRECALENTAMIENTO) y ajustará la temperatura de precalentamiento al valor determinado para las mañanas (AM). Para precalentar a las temperaturas de la tarde, presione y mantenga presionado .

PRECALENTAMIENTO AM (AM PREHEAT)

375 °F (190 °C) Plancha superior
275 °F (135 °C) Parrilla

PRECALENTAMIENTO PM (PM PREHEAT)

425 °F (218 °C) Plancha superior
350 °F (177 °C) Parrilla

Al alcanzar la temperatura establecida para la mañana o la tarde (cualquiera que haya sido seleccionada), la parrilla se estabilizará en la temperatura durante quince (15) minutos. Una vez transcurrido este lapso de tiempo, la parrilla se autocalibrará. Al finalizar la autocalibración, las planchas superiores se levantarán a su posición normal, y el PRC indicará “READY” (“LISTO”).

Para seleccionar una opción del Menú:

Desplácese hacia adelante en la lista de opciones disponibles del menú presionando  repetidamente. Desplácese hacia atrás en la lista de opciones disponibles del menú presionando  repetidamente.

Biblioteca de opciones del menú

La biblioteca de opciones del menú se carga en la computadora en función de la configuración programada en [CONFIGURE]->[GRILL REGION] ([CONFIGURAR]->[REGIÓN DE LA PARRILLA]). Cada opción del menú consiste en una función llamada [DISPLAY ACTIVE] ([MOSTRAR ACTIVO]). Los ajustes de esta función (AM, PM, AM/PM, No) determinan qué opciones del menú se muestran cuando se presiona el botón .

Opción del menú N.º	Opción del menú	Mostrar Activo - Por defecto
1	10:1 - CLAM	PM
2	4:1 - CLAM	PM
3	STRIP BACON - CLAM	AM/PM
4	SAUSAGE CLAM FZN	AM
5	MCRIB - CLAM	NO
6	STEAK - CLAM	AM/PM
7	GRILLED CHICKEN - FLAT	PM
8	FOLDED EGGS FLAT	AM
9	ROUND EGGS - FLAT	AM
10	CHICKEN FLAT BRD - FLAT	NO
11	10:1 FLAT	NO
12	4:1 - FLAT	NO
13	MCRIB - FLAT	NO
14	SAUSAGE FLAT FZN	NO
15	HOTCAKES - FLAT	NO
16	OPT MENU 1 - CLAM	NO
17	OPT MENU 2 - CLAM	NO
18	OPT MENU 3 - CLAM	NO
19	OPT MENU 4 - CLAM	NO
20	OPT MENU 5 - CLAM	NO
21	OPT MENU 6 - CLAM	NO
22	OPT MENU 7 - CLAM	NO
23	OPT MENU 1 - FLAT	NO
24	OPT MENU 2 - FLAT	NO
25	OPT MENU 3 - FLAT	NO
26	OPT MENU 4 - FLAT	NO

PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN (continuación)

Lámparas indicadoras

Las lámparas LED en el control principal indican el estado de las temperaturas de cada zona.

Las parrillas **eléctricas tienen** (4) zonas por sección, SUPERIOR, (plancha), PARRILLA POSTERIOR, PARRILLA MEDIO Y PARRILLA DELANTERA.

Las parrillas a **gas tienen** (2) zonas por sección, SUPERIOR, (plancha) y PARRILLA.

ROJO – La o las zonas está(n) “DEMASIADO CALIENTE(S)” (más de 79 °F/43 °C por encima de la temperatura establecida) O se ha registrado una falla en la zona de calor.

ÁMBAR – La o las zonas pide(n) más calor.

VERDE – La o las zonas está(n) en o por encima de la temperatura establecida, pero no superan en más de 79 °F/43 °C a la temperatura establecida.

Modo Standby

Para ingresar al Modo Standby:

1. Presione el botón . La plancha superior descenderá y la parrilla conservará una temperatura establecida de la plancha superior de 425 °F (218 °C), y de 350 °F (177 °C) en la superficie de la parrilla.

Para salir del Modo Standby:

1. Presione los botones  VERDE o  VERDE Y  NEGRO). La plancha superior se levantará.

Para mostrar las temperaturas actuales:

1. Presione el botón  y repita para zona que desee ver:
 - 1a pulsación de la tecla - Punto de ajuste delantero
 - 2a pulsación de la tecla – Delantera real
 - 3a pulsación de la tecla - Punto de ajuste medio
 - 4a pulsación de la tecla - Media real
 - 5a pulsación de la tecla - Punto de ajuste posterior
 - 6a pulsación de la tecla - Posterior real
 - 7a pulsación de la tecla - Punto de ajuste de la plancha
 - 8a pulsación de la tecla - Plancha real
2. El presionar y mantener presionado el botón  durante cinco (5) segundos mostrará todas las temperaturas actuales a la vez.

T###	F###	T###	GAS
M###	B###	GAS	B###
ELECTRIC DISPLAY		GAS DISPLAY	

Desayuno en modo manual

1. Seleccione el modo AM. Presione y mantenga presionado el botón .
2. Seleccione el modo manual. Presione y mantenga presionado el botón .
3. Seleccione un producto de la biblioteca de productos AM con los botones de flecha  o .
4. Siguiendo los procedimientos de McDonalds para el elemento seleccionado, cargue el producto en la parrilla.
5. Presione los botones  VERDE o  VERDE Y  NEGRO) para iniciar el ciclo de cocción.

6. La alarma sonará cuando el ciclo de cocción se haya completado.
7. Saque el producto y limpie la parrilla para prepararse para el siguiente ciclo de cocción.

Almuerzo en modo manual

Nota: El cambiar de las opciones del menú de desayuno a las de almuerzo tomará aproximadamente 10 minutos para calentarse a las temperaturas apropiadas.

1. Seleccione el modo PM. Presione y mantenga presionado el botón .
2. Seleccione el modo manual. Presione y mantenga presionado el botón .
3. Seleccione un producto de la biblioteca de productos PM con los botones de flecha  o .
4. Siguiendo el patrón de disposición de abajo, cargue un producto en la parrilla.
5. Presione los botones  VERDE o  VERDE Y  NEGRO) para iniciar el ciclo de cocción.
6. La alarma sonará cuando el ciclo de cocción se haya completado.
7. Saque el producto y limpie la parrilla para prepararse para el siguiente ciclo de cocción.

Para cambiar el tiempo de cocción correspondiente a una opción del Menú

1. Seleccione el modo AM o PM. Presione y mantenga presionado el botón .
2. Seleccione el modo manual. Presione y mantenga presionado el botón .
3. Seleccione un producto con los botones de flecha  o .
4. PRESIONE el botón  para mostrar el tiempo de cocción.
5. Utilice los botones  y  para cambiar el tiempo de cocción.
6. El control regresará automáticamente a la modalidad normal de operación después de 3 segundos.

Desayuno en modo automático

1. Seleccione el modo AM. Presione y mantenga presionado el botón .
2. Seleccione el modo Auto. Presione y mantenga presionado el botón . El control mostrará “AM / AUTOMATIC” (“AM / AUTOMÁTICO”).
3. Siguiendo los procedimientos de McDonalds para el elemento seleccionado, cargue el producto en la parrilla.
4. Presione los botones  VERDE o  VERDE Y  NEGRO) para iniciar el ciclo de cocción. La plancha descenderá y reconocerá el producto que se haya cargado en la parrilla.
5. La alarma sonará cuando el ciclo de cocción se haya completado.
6. Saque el producto y limpie la parrilla para prepararse para el siguiente ciclo de cocción.

Almuerzo en modo automático

Nota: El cambiar de las opciones del menú de desayuno a las de almuerzo tomará aproximadamente 10 minutos para calentarse a las temperaturas apropiadas.

PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN (continuación)

1. Seleccione el modo PM. Presione y mantenga presionado el botón .
2. Seleccione el modo Auto. Presione y mantenga presionado el botón . El control mostrará "PM / AUTOMATIC" ("PM / AUTOMÁTICO").
3. Siguiendo los patrones de disposición que se indican en la página siguiente, cargue un producto en la parrilla.
4. Presione los botones  VERDE o ( VERDE Y  NEGRO) para iniciar el ciclo de cocción. La plancha descenderá y reconocerá el producto que se haya cargado en la parrilla.
5. La alarma sonará cuando el ciclo de cocción se haya completado.
6. Saque el producto y limpie la parrilla para prepararse para el siguiente ciclo de cocción.

Cocción de transición

Aproximadamente 30 minutos antes de pasar al menú almuerzo, realice lo siguiente:

1. PRESIONE el botón  (para mostrar la temperatura de la plancha superior).
2. Presione el botón .
3. Se encenderá el indicador de la plancha superior. La plancha superior alcanzará los 425 grados F (217 grados C) y se mantendrá a esta temperatura establecida a menos que se elija otra opción del menú.

Para detener la parrilla

Ponga el interruptor de corriente principal en OFF para desactivar todos los quemadores. Para periodos prolongados de apagado, apague el interruptor de corriente principal, cierre y desenchufe las conexiones de gas principal y/o eléctricas.

INFORMACIÓN DE LONWORKS

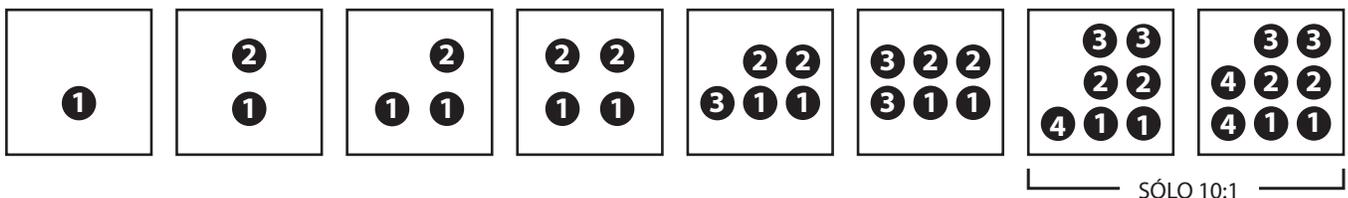
LonWorks permite que los fabricantes e integradores creen e instalen soluciones de control para clientes en todo el mundo. Con LonWorks, usted puede incorporar inteligencia y comunicaciones en cualquier dispositivo dotado de circuitos electrónicos, y luego interconectar estos dispositivos de modo que puedan funcionar en conjunto para detectar, supervisar y controlar. Su inteligencia incorporada les permite funcionar sin un controlador maestro ni PC, e interactuar con aplicaciones empresariales y otros servicios.

Esta pasarela de LonWorks es una solución de redes de "equipos inteligentes" para McDonald's. LonWorks nos permite usar las líneas de alimentación existentes para transmitir los datos en vez de usar cables Ethernet. La pasarela LonWorks recopilará información de la parrilla y la transmitirá a una computadora que esté en otro lugar. Los usuarios capacitados y autorizados podrán recopilar esta información y supervisar los datos desde una ubicación centralizada. Al ser inteligentes, los equipos habilitados con LonWorks tendrán no sólo la capacidad de ser supervisados, sino también programados y configurados.

UBICACIÓN DE LAS HAMBURGUESAS

Este procedimiento para ubicar los productos de carne de la parrilla tipo almeja se debe seguir tal como se indica debajo. Coloque las hamburguesas sobre la plancha de asar inferior **2 a la vez, de adelante hacia atrás y de derecha a izquierda**, ubicándolas tal como se indica en los diagramas a continuación. (Cada cuadrado representa una fila de cocción; el área que se encuentra debajo de una plancha superior.)

Una vez finalizada la cocción, la plancha superior se elevará automáticamente. Inmediatamente después de que se levante la plancha, aderece la carne (si corresponde); luego retire las hamburguesas en el mismo orden en el que las colocó y una a la vez. **Es importante que la secuencia de retiro sea idéntica a la de carga.**



NOTA: El procedimiento de ubicación de hamburguesas puede variar fuera de Norteamérica. Consulte a la gerencia de su respectivo local de McDonald's.

RECONOCIMIENTO DEL PRODUCTO

Esta parrilla Garland tipo almeja está equipada con Controles de reconocimiento del producto (Product Recognition Controls, PRC). Esta nueva tecnología le permite al usuario simplemente comenzar un ciclo de cocción SIN necesidad de seleccionar una opción específica del menú. El PRC reconocerá el grosor del producto utilizando interruptores dentro de la plancha superior y los imanes montados en los brazos de la plancha. Una vez que el PRC calcula el grosor del producto que ha sido cargado, éste buscará el producto en la biblioteca de productos (abajo), y automáticamente seleccionará dicho producto.

OPCIÓN DEL MENÚ	ABERTURA MÍNIMA	ABERTURA MÁXIMA
Rangos recomendados de la biblioteca del desayuno		
Strip Bacon	.010	.130
Sausage Clam	.210	.405
Steak Clam	.430	.480

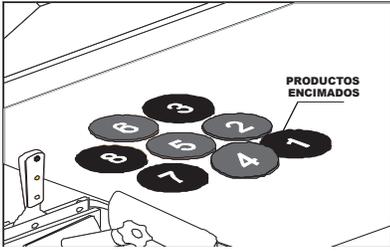
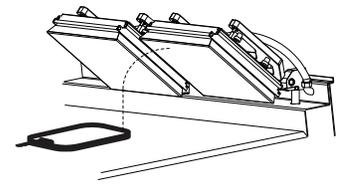
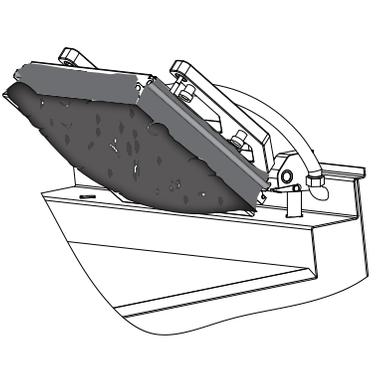
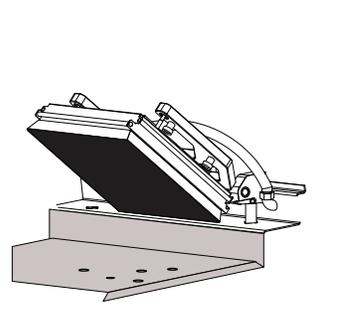
OPCIÓN DEL MENÚ	ABERTURA MÍNIMA	ABERTURA MÁXIMA
Rangos recomendados de la biblioteca del almuerzo		
10:1 Clam	.160	.345
4:1 Clam	.365	.560
Strip Bacon	.001	.130

PROBLEMAS COMUNES RELACIONADOS CON EL RECONOCIMIENTO DEL PRODUCTO

Los errores relacionados con el reconocimiento del producto pueden manifestarse de 2 maneras:

1. Una vez iniciado el ciclo de cocción, en la pantalla del controlador puede leerse "PRODUCT NOT RECOGNIZED - NO RECIPE FOUND" ("PRODUCTO NO RECONOCIDO - NO SE ENCONTRÓ NINGUNA RECETA").
2. El controlador muestra el producto incorrecto para el producto que se colocó sobre la parrilla.

En ambos casos, los motivos más habituales por los que se dan estos 2 problemas son los siguientes:

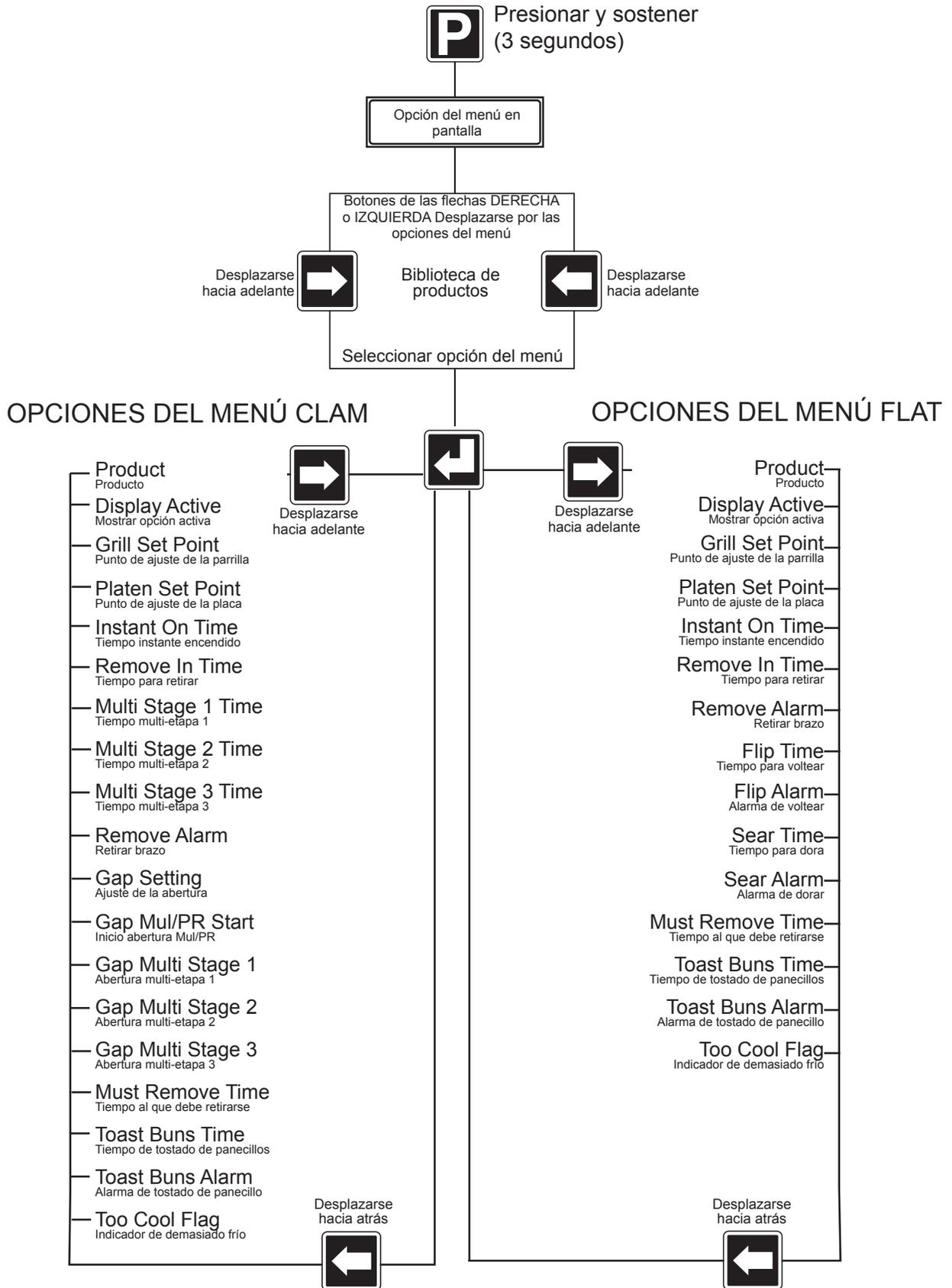
	<p>Productos encimados - Asegúrese de que las hamburguesas no se encimen al colocarlas. Esto hará que el controlador crea que hay un producto más grueso sobre la parrilla que lo que en verdad hay</p>		<p>La plancha toma contacto con el aro de pollo - Siempre asegúrese de que el aro esté separado de la plancha adyacente antes de comenzar con el ciclo de cocción.</p>
	<p>Hoja de Teflón arrugada o gastada - Asegúrese de que la hoja de Teflón esté instalada y/o colocada correctamente alrededor de la plancha. Si la hoja de teflón está floja, gastada o si tiene roturas o rayones, el reconocimiento del producto se puede ver afectado.</p>		<p>Calibración automática realizada con acumulación de carbón o resto de productos en la superficie de la parrilla - Asegúrese de que la superficie de la parrilla no tenga acumulación de carbón. Si la superficie de la parrilla está sucia durante la calibración, el control marcará incorrectamente la superficie de la parrilla.</p>

En cualquiera de los casos arriba mencionados o ante cualquier otro problema, fuerce una calibración automática para poner en cero la distancia de la plancha superior a la altura de la superficie de la parrilla. Antes de forzar la calibración automática:

1. Asegúrese de que la plancha superior esté limpia y sin acumulación de carbono u otro tipo de residuo.
2. Asegúrese de que la superficie de la parrilla esté rasquetada y limpia.
3. La hoja de Teflón no debe estar gastada y debe estar firmemente ubicada en la plancha superior.

Fuerce una calibración automática de rutina como se indica en la sección "RECONOCIMIENTO DEL PRODUCTO", "PARA FORZAR LA CALIBRACIÓN AUTOMÁTICA".

LÓGICA DE PROGRAMAS



PROGRAMACIÓN DE CONTROL

Modos de programación, Configuración del sistema

Para cambiar la unidad de visualización de la temperatura (Fahrenheit / Celsius)

Las unidades de visualización de temperaturas (F o C) cambiarán el modo en que se muestran las temperaturas en el controlador (F – Fahrenheit, C – Celsius)

1. Con la pantalla del controlador encendida (ON), y mostrando la opción actual del menú u "OFF" (APAGADO), PRESIONE Y MANTENGA PRESIONADO el botón  durante aproximadamente 3 segundos. El controlador mostrará la opción del menú antes seleccionada y su número de opción correspondiente O "Standby / Menu Item" ("Standby / Opción del menú").
2. PRESIONE los botones de flecha  Y  SIMULTÁNEAMENTE. Aparecerá "CONFIGURE" ("CONFIGURAR") en la pantalla.
3. PRESIONE el botón de flecha . Aparecerá "Setup" ("Configuración") en la pantalla.
4. PRESIONE el botón . Aparecerá "Temperature Unit" ("Unidad de temperatura") en la pantalla.
5. PRESIONE el botón . La unidad de temperatura establecida actualmente parpadeará.
6. PRESIONE los botones de flecha  O  para cambiar la unidad de temperatura intermitente.
7. PRESIONE el botón  para guardar el nuevo ajuste.
8. PRESIONE el botón  2 veces para salir del modo de programa.

Para cambiar la unidad de visualización del tiempo

Al modificar la unidad de visualización del tiempo se cambiará la manera en la que se muestran los ciclos de control de cronometraje en el controlador.

1. Con la pantalla del controlador encendida (ON), y mostrando la opción actual del menú u "OFF" (APAGADO), PRESIONE Y MANTENGA PRESIONADO el botón  durante aproximadamente 3 segundos. El controlador mostrará la opción del menú antes seleccionada y su número de opción correspondiente O "Standby / Menu Item" ("Standby / Opción del menú").
2. PRESIONE los botones de flecha  Y  SIMULTÁNEAMENTE. Aparecerá "CONFIGURE" ("CONFIGURAR") en la pantalla.
3. PRESIONE el botón de flecha . Aparecerá "Setup" ("Configuración") en la pantalla.
4. PRESIONE el botón . Aparecerá "Temperature Unit" ("Unidad de temperatura") en la pantalla.
5. PRESIONE el botón  1 vez. Aparecerá "Time Unit" ("Unidad de tiempo") en la pantalla.
6. PRESIONE el botón . La unidad de tiempo actual parpadeará.
7. PRESIONE los botones de flecha  O  para cambiar la unidad de tiempo intermitente.

Si necesita un listado completo de funciones de configuración y sus respectivas opciones, consulte la

sección titulada "OPCIONES DE LAS FUNCIONES, MENÚS DE SISTEMA":

8. PRESIONE el botón  para guardar el nuevo ajuste
9. PRESIONE el botón  2 veces para salir del modo de programa.

Para cambiar el gorjeo de las teclas (sí / no)

El ajustar el encendido o apagado del gorjeo de las teclas determinará si el controlador hace un sonido cuando se presiona un botón.

1. Con la pantalla del controlador encendida (ON), y mostrando la opción actual del menú u "OFF" (APAGADO), PRESIONE Y MANTENGA PRESIONADO el botón  durante aproximadamente 3 segundos. El controlador mostrará la opción del menú antes seleccionada y su número de opción correspondiente O "Standby / Menu Item" ("Standby / Opción del menú").
2. PRESIONE los botones de flecha  Y  SIMULTÁNEAMENTE. Aparecerá "CONFIGURE" ("CONFIGURAR") en la pantalla.
3. PRESIONE el botón de flecha . Aparecerá "Setup" ("Configuración") en la pantalla.
4. PRESIONE el botón . Aparecerá "Temperature Unit" ("Unidad de temperatura") en la pantalla.
5. PRESIONE el botón  repetidamente hasta que aparezca "Key Chirp" ("Gorjeo de teclas") en la pantalla.
6. PRESIONE el botón . El valor actual de Key Chirp parpadeará.
7. PRESIONE los botones de flecha  O  para cambiar el valor intermitente a "YES" ("SÍ") o "NO"
8. PRESIONE el botón  para guardar el nuevo ajuste.
9. PRESIONE el botón  2 veces para salir del modo de programa.

Para cambiar el sonido audible

Al modificar el sonido audible se cambiará la manera en que el controlador suena cuando un ciclo de cronometraje ha completado su cuenta regresiva.

1. Con la pantalla del controlador encendida (ON), y mostrando la opción actual del menú u "OFF" (APAGADO), PRESIONE Y MANTENGA PRESIONADO el botón  durante aproximadamente 3 segundos. El controlador mostrará la opción del menú antes seleccionada y su número de opción correspondiente O "Standby / Menu Item" ("Standby / Opción del menú").
2. PRESIONE los botones de flecha  Y  SIMULTÁNEAMENTE. Aparecerá "CONFIGURE" ("CONFIGURAR") en la pantalla.
3. PRESIONE el botón de flecha . Aparecerá "Setup" ("Configuración") en la pantalla.
4. PRESIONE el botón . Aparecerá "Temperature Unit" ("Unidad de temperatura") en la pantalla.
5. PRESIONE el botón  repetidamente hasta que aparezca "Audible" ("Sonido audible") en la pantalla.

PROGRAMACIÓN DE CONTROL (continuación)

6. PRESIONE el botón . El valor configurado actualmente de Audible parpadeará.
7. PRESIONE los botones de flecha  o  para cambiar las opciones de sonido audible intermitente.
Si necesita un listado completo de funciones de configuración y sus respectivas opciones, consulte la sección titulada "OPCIONES DE LAS FUNCIONES, MENÚS DE SISTEMA".
8. PRESIONE el botón  para guardar el ajuste actual.
9. PRESIONE el botón  2 veces para salir del modo de programa.

Modos de programación, Opciones del menú

Para cambiar el nombre de una opción del menú existente

1. Utilice los botones  o , para seleccionar la opción del menú que requiere un cambio de nombre.
2. PRESIONE y MANTENGA PRESIONADO el botón  durante aproximadamente 3 segundos. En el controlador se podrá ver la opción del menú seleccionada anteriormente y su correspondiente número de opción.
3. PRESIONE y MANTENGA PRESIONADO el botón .

4. Para deletrear el nombre del producto:

- a. Utilice los botones de flecha  o  para desplazarse por la biblioteca de caracteres.

Biblioteca de caracteres:

espacio ! " # \$ % & ' () * + , - . / 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 ; : < = > ? @ A B C D E F G
H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z [\] ^ _ ` a b c d e f g h i j k l m n o p q
r s t u v w x y z

- b. PRESIONE  o  para desplazarse hacia la derecha o la izquierda.
 - c. PRESIONE el botón  para guardar el nuevo nombre de la opción del menú.
5. PRESIONE  2 veces para salir y volver al modo de operación normal.

Para activar/desactivar una opción del menú en la biblioteca del modo de operación normal o cambiar su parte del día

(Las configuraciones por defecto aparecen en la sección "PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN")

1. PRESIONE y MANTENGA PRESIONADO el botón  durante aproximadamente 3 segundos. En el controlador se podrá ver la opción del menú seleccionada anteriormente y su correspondiente número de opción.
2. Utilice los botones de flecha  o  para seleccionar la opción del menú que deba ser activada y/o desactivada.
3. PRESIONE el botón . En la pantalla del controlador podrá leerse "Product" ("Producto"). La opción del menú parpadeará.
4. PRESIONE los botones de flecha  o  hasta que aparezca "Display Active" ("Mostrar Activo") en la pantalla del controlador.
5. PRESIONE el botón . El ajuste actual parpadeará.
6. PRESIONE los botones  o  para seleccionar otro ajuste.
7. PRESIONE el botón  para guardar el nuevo ajuste.
8. PRESIONE  2 veces para salir y volver al modo de operación normal.

Para cambiar el punto de ajuste de la temperatura de la superficie de la parrilla

NOTA: Los puntos de ajuste de temperatura de la parrilla están preajustados en el controlador al estándar requerido actualmente. No deberá cambiar este punto de ajuste a ninguna otra temperatura que no sea la que se muestra en la sección "PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN"

1. Utilice los botones de flecha  o  para seleccionar la opción del menú que requiera un cambio de temperatura.
2. PRESIONE y MANTENGA PRESIONADO el botón  durante aproximadamente 3 segundos. En el controlador se podrá ver la opción del menú seleccionada anteriormente y su correspondiente número de opción.
3. PRESIONE el botón . En la pantalla del controlador podrá leerse "Product" ("Producto").
4. PRESIONE los botones de flecha  o  hasta que aparezca "Grill SetPt" ("Punto de ajuste de la parrilla") en la pantalla del controlador.
5. PRESIONE el botón . La temperatura establecida actual de la parrilla parpadeará.
6. Utilice los botones  o  para cambiar el punto de ajuste de temperatura y llevarlo a la nueva temperatura deseada.
7. PRESIONE el botón  para guardar el nuevo  punto de ajuste de la temperatura.
8. PRESIONE  2 veces para salir y volver al modo de operación normal.

PROGRAMACIÓN DE CONTROL *(continuación)*

Para cambiar el punto de ajuste de la temperatura de la plancha superior de la parrilla

NOTA: Los puntos de ajuste de temperatura de la parrilla están preajustados en el controlador al estándar requerido actualmente. No deberá cambiar este punto de ajuste a ninguna otra temperatura que no sea la que se muestra en la sección "PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN".

1. Utilice los botones  o  para seleccionar la opción del menú que requiera un cambio de temperatura.
2. PRESIONE y MANTENGA PRESIONADO el botón  durante aproximadamente 3 segundos. En el controlador se podrá ver la opción del menú seleccionada anteriormente y su correspondiente número de opción.
3. PRESIONE el botón . En la pantalla del controlador podrá leerse "Product" ("Producto").
4. PRESIONE los botones  o  hasta que aparezca "Platen SetPt" ("Punto de ajuste de la plancha") en la pantalla del controlador.
5. PRESIONE el botón . El "PUNTO DE AJUSTE DE LA PLANCHA" comenzará a parpadear.
6. Utilice los botones  o  para cambiar el punto de ajuste de temperatura y llevarlo a la nueva temperatura deseada.
7. PRESIONE el  botón para guardar la nueva temperatura.
8. PRESIONE el botón  2 veces para salir y volver al modo de operación normal.

Para cambiar el tiempo en que se debe retirar ("MUST REMOVE IN")

1. Utilice los botones  o  para seleccionar la opción del menú que requiera un cambio en el tiempo de cocción.
2. PRESIONE y MANTENGA PRESIONADO el botón  durante aproximadamente 3 segundos. En el controlador se podrá ver la opción del menú seleccionada anteriormente y su correspondiente número de opción.
3. PRESIONE el botón . En la pantalla del controlador podrá leerse "Product" ("Producto").
4. PRESIONE los botones  o  hasta que aparezca "Must Remove In" ("Retirar en") en la pantalla del controlador.
5. PRESIONE el botón . Los segundos comenzarán a parpadear.
6. Utilice los botones  o  para cambiar el tiempo en que se deben retirar los productos (Must Remove In) y fijarlo en el nuevo tiempo deseado.
7. PRESIONE el botón  para guardar el nuevo tiempo.
8. PRESIONE el botón  2 veces para salir y volver al modo de operación normal.

Para cambiar el tiempo de tostado de los panecillos

1. Utilice los botones  o  para seleccionar la opción del menú que requiera un cambio en el tiempo de cocción.
2. PRESIONE y MANTENGA PRESIONADO el botón  durante aproximadamente 3 segundos. En el controlador se podrá ver la opción del menú seleccionada anteriormente y su correspondiente número de opción.
3. PRESIONE el botón . En la pantalla del controlador podrá leerse "Product" ("Producto").
4. PRESIONE los botones  o  hasta que aparezca "Toast Buns Time" ("Tiempo de tostado de panecillos") en la pantalla del controlador.

PRESIONE el botón . Los segundos comenzarán a parpadear.

6. Utilice los botones  o  para cambiar el valor de Toast Buns Time al nuevo tiempo deseado.
7. PRESIONE el botón  para guardar el nuevo tiempo.
8. PRESIONE  2 veces para salir y volver al modo de operación normal.

Para cambiar la alarma de tostado de los panecillos (Automático / Manual)

1. Utilice los botones  o  para seleccionar la opción del menú que requiera un cambio en el tiempo de cocción.
2. PRESIONE y MANTENGA PRESIONADO el botón  durante aproximadamente 3 segundos. En el controlador se podrá ver la opción del menú seleccionada anteriormente y su correspondiente número de opción.
3. PRESIONE el botón . En la pantalla del controlador podrá leerse "Product" ("Producto").
4. PRESIONE los botones  o  hasta que aparezca "Toast Buns Time" ("Tiempo de tostado de panecillos") en la pantalla del controlador.
5. PRESIONE el botón . "AUTO" o "MANUAL" comenzarán a parpadear.
6. Utilice los botones de flecha  o  para pasar de "MANUAL" a "AUTO" o viceversa.
7. PRESIONE el botón  para guardar el nuevo ajuste.
8. PRESIONE  2 veces para salir y volver al modo de operación normal.

PROGRAMACIÓN DE CONTROL (continuación)

Para añadir NUEVAS opciones de menú

Las siguientes instrucciones de programación sirven como una GUÍA para programar los ajustes básicos para las opciones del menú CLAM.

1. PRESIONE y MANTENGA PRESIONADO el botón  durante aproximadamente 3 segundos. En el controlador se podrá ver la opción del menú seleccionada anteriormente y su correspondiente número de opción.
2. PRESIONE los botones  o  hasta que aparezca "Opt menu # - CLAM" ("Opción de menú N.º - CLAM") en la pantalla del controlador.
3. PRESIONE el botón . En la pantalla del controlador podrá leerse "PRODUCT" ("PRODUCTO").
4. PRESIONE y MANTENGA PRESIONADO el botón . El nombre de la opción del menú seleccionada actualmente comenzará a parpadear.
5. **Para deletrear el nombre del producto:**
 - a. Utilice los botones de flecha  o  para desplazarse por la biblioteca de caracteres.
 - b. PRESIONE  o  para desplazarse hacia la derecha o la izquierda.
 - c. PRESIONE el botón  para guardar el nuevo nombre de la opción del menú.
6. PRESIONE el botón . Aparecerá "Display Active" en la pantalla.
7. PRESIONE el botón . El "NO" comenzará a parpadear.
8. PRESIONE el botón . El "NO" pasará a "YES".
9. PRESIONE el botón  para guardar el nuevo ajuste.
10. PRESIONE el botón . Aparecerá "GRILL SETPT" ("PUNTO DE AJUSTE DE LA PARRILLA") en la pantalla.
11. PRESIONE el botón . La temperatura comenzará a parpadear.
12. Utilice los botones  o  para cambiar el punto de ajuste de temperatura y llevarlo a la nueva temperatura deseada.
13. PRESIONE el botón  para guardar el nuevo punto de ajuste de la temperatura.
14. PRESIONE el botón . Aparecerá "PLATSETPT SETPT" ("PUNTO DE AJUSTE DE LA PLANCHA") en la pantalla.
15. PRESIONE el botón . La temperatura comenzará a parpadear.
16. Utilice los botones  o  para cambiar el punto de ajuste de temperatura y llevarlo a la nueva temperatura deseada.
17. PRESIONE el botón  para guardar el nuevo punto de ajuste de la temperatura.
18. PRESIONE el botón  hasta que aparezca "GAP MULTI/PR START" ("VARIAS ABERTURAS/INICIO PR") en la pantalla.
19. PRESIONE el botón . El ajuste de la abertura comenzará a parpadear.
20. Utilice los botones  y ABAJO para cambiar el ajuste de la abertura y fijarlo en el valor deseado.
21. PRESIONE el botón  para guardar el nuevo ajuste de la abertura.
22. PRESIONE el botón  2 veces para salir y volver al modo de operación normal.

Para volver a las opciones por defecto de fábrica de todos las opciones del menú del producto

1. Con la pantalla del controlador encendida (ON), y mostrando la opción actual del menú u "OFF" (APAGADO), PRESIONE Y MANTENGA PRESIONADO el botón  durante aproximadamente 3 segundos. El controlador mostrará la opción del menú antes seleccionada y su número de opción correspondiente O "Standby / Menu Item" ("Standby / Opción del menú").
2. PRESIONE los botones de flecha  Y  SIMULTÁNEAMENTE. Aparecerá "CONFIGURE" ("CONFIGURAR") en la pantalla.
3. PRESIONE el botón de flecha . Aparecerá "Setup" ("Configuración") en la pantalla.
4. PRESIONE el botón . Aparecerá "Temperature Unit" ("Unidad de temperatura") en la pantalla.
5. PRESIONE el botón  6 veces. En la pantalla del controlador podrá leerse "Reload Defaults - NO" ("Volver a cargar valores por defecto - NO").
6. PRESIONE el botón . El "NO" comenzará a parpadear.
7. PRESIONE el botón . El "NO" pasará a "YES".
8. PRESIONE el botón . El sistema volverá a cargar las funciones del MENÚ con las configuraciones que vienen por defecto de fábrica.
9. Espere de 15 a 20 segundos. El control luego volverá automáticamente al modo OFF.

Para restaurar los ajustes por defecto correspondientes a todas las funciones

1. Asegúrese de que la alimentación principal esté apagada moviendo el interruptor de corriente principal hacia el modo OFF.
2. PRESIONE los botones de flecha  Y , Y A LA VEZ apague y vuelva a encender la unidad con el interruptor de corriente principal. En la pantalla del controlador podrá leerse "PASSWORD" ("CONTRASEÑA").
3. Antes de que transcurran entre 3 y 5 segundos, presione las siguientes teclas en esta secuencia:   
4. Cuando haya terminado, en la pantalla del controlador podrá leerse FULL DEFAULTS (VALORES POR DEFECTO EN TODAS LAS OPCIONES)
5. Espere de 15 a 20 segundos. El control luego volverá automáticamente al modo OFF.

CALIBRACIÓN DE LA Sonda

Calibración mensual de las zonas de temperatura de la parrilla

Herramientas: Pirómetro digital con sonda de superficie

Advertencia: SE PUEDEN GENERAR LESIONES PERSONALES A RAÍZ DE QUEMADURAS AL ENTRAR EN CONTACTO CON SUPERFICIES DE COCCIÓN CALIENTES.

NOTA: La calibración de la sonda se realiza con las hojas de material de liberación "DESACTIVADAS".

SIGA ESTAS INSTRUCCIONES TAL COMO SE DETALLAN A CONTINUACIÓN:

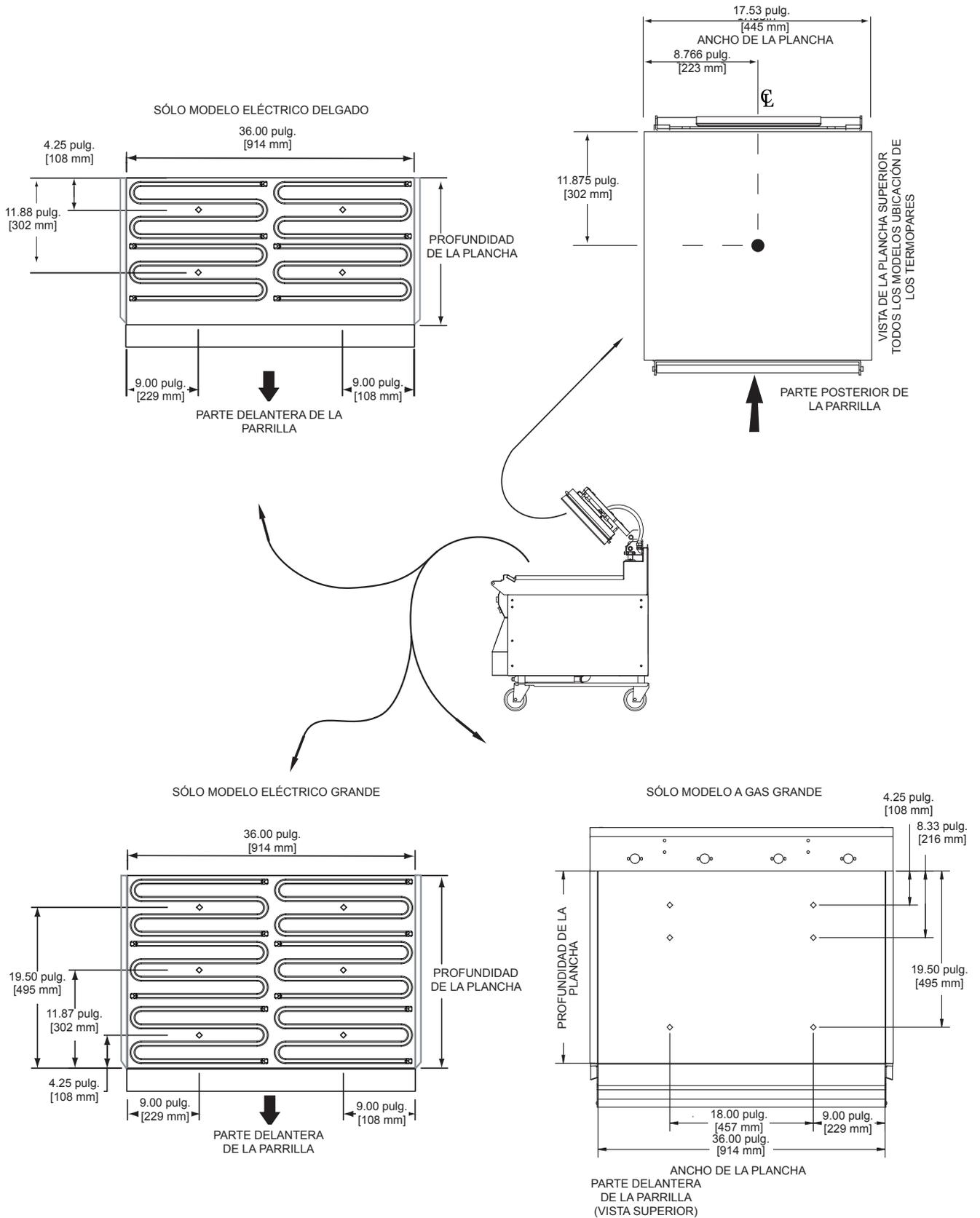
1. Las planchas superiores y la plancha de la parrilla inferior deben encontrarse a temperaturas operativas para poder realizar este procedimiento de calibración. Presione los botones  o  para seleccionar una operación "CLAM" y deje que la parrilla alcance a temperatura establecida y se estabilice (aproximadamente 30 minutos).
2. PRESIONE y MANTENGA PRESIONADO el botón  durante aproximadamente 3 segundos, o hasta que aparezca lo siguiente en la pantalla del controlador: "PROBE CAL".
3. PRESIONE el botón  para mostrar la primera zona de temperatura que desee calibrar. La primera zona que se debe calibrar es "FRONT TEMP CAL". Las zonas se muestran en el siguiente orden: FRONT TEMP CAL, MIDDLE TEMP CAL, BACK TEMP CAL, TOP TEMP CAL.

MWE2W: Las sondas de termopar de la parrilla eléctrica están ubicadas de adelante hacia atrás, tal como se indica en el diagrama de la derecha. Cada plancha superior tiene un termopar en el centro.

MWG2W: Las sondas de termopar de la parrilla a gas se encuentran en el centro de cada fila, tal como se indica en el diagrama de la derecha. Cada plancha superior tiene un termopar en el centro.

4. Seleccione una pantalla de zona de calor con los botones  o .
 5. Espere 5 segundos para que el pirómetro responda y se estabilice. Anote la temperatura que indica el pirómetro.
 6. Si la temperatura de la pantalla de control de la parrilla no coincide con la del pirómetro, ajuste la temperatura del control de la parrilla. Con el botón  podrá aumentar la temperatura en pantalla con incrementos de un (1) grado. Con el botón  podrá disminuir la temperatura en pantalla con incrementos de un (1) grado.
- NOTA:** Durante el paso 6, el control deberá emitir un sonido de tono elevado. La temperatura sólo se puede ajustar si se está emitiendo este tono. Si el control no emite ningún sonido, no se modificará la temperatura.
7. PRESIONE el botón  para cerrar la temperatura calibrada en el controlador.
 8. Presione los botones  o  para seleccionar la siguiente zona de calor.
 9. Lleve la sonda de superficie del pirómetro a la nueva zona de calor seleccionada y repita los pasos 5, 6 y 7.
 10. Repita el procedimiento para cada una de las demás zonas de calor.
 11. Prosiga este ciclo con cada zona de calor repitiendo la secuencia hasta que todas las temperaturas difieran en menos de 1°.
 12. Salga del modo de programa presionando el botón  2 veces. El controlador regresará a su estado previo en el modo de operación normal.

UBICACIONES DE LOS TERMOPARES



CONFIGURACIONES POR DEFECTO DE FÁBRICA

Menú de Almeja

OPCIÓN DE MENU	PRODUCTO	MOSTRAR OPCION ACTIVA	PUNTO DE AJUSTE DE LA PARRILLA (TEFLON)	PUNTO DE AJUSTE DE LA PLACA	TIEMPO INSTANTE DE ENCENDIDO (GAS)	TIEMPO PARA RETIRAR (TEFLON)	TIEMPO			ALARMA AUTOMATICA / MANUAL	AJUSTE DE LA ABERTURA (TEFLON)	INICIO ABERTURA MULTIPR	ETAPA		TIEMPO QUE DEBE RETIRAR	TOSTAR PANECILLOS EN TIEMPO	ALARMA DE TOSTADO DE LOS PANECILLOS AUTOMATICA / MANUAL	INDICADOR DE DEMASIADO FRIJO	
							TIEMPO MULTI-ETAPA	TIEMPO ETAPA PR	ALARMA AUTOMATICA / MANUAL				ABERTURA MULTI	ABERTURA PR					
1	10:1 - CLAM	PM	350°F 177°C (375°F) (191°C)	425°F (217°C)	25 (5)	37 (38)	S1	.5	.5	AUTO	.255 (.235)	.245	S1	.265	.265	0	0	AUTO	NO
							S2	0	0				S2	.0	.0				
							S3	0	0				S3	.0	.0				
2	4:1 - CLAM	PM	350°F 177°C (375°F) (191°C)	425°F (217°C)	30 (10)	107 (118)	S1	10	10	AUTO	.415 (.425)	.400	S1	.425	.425	0	0	AUTO	NO
							S2	---	---				S2	---	---				
							S3	---	---				S3	---	---				
3	STRIP BACON-CLAM	AM/PM	350°F 177°C (375°F) (191°C)	425°F (217°C)	0	70 Elec 60 Gas	S1	---	---	AUTO	.265 (.265)	.265	S1	---	---	0	0	AUTO	NO
							S2	---	---				S2	---	---				
							S3	---	---				S3	---	---				
4	SAUSAGE CLAM FZN	AM	350°F 177°C (375°F) (191°C)	425°F (217°C)	0	82 (87)	S1	--	--	AUTO	.350 (.350)	.350	S1	--	--	0	0	AUTO	NO
							S2	--	--				S2	--	--				
							S3	--	--				S3	--	--				
5	MCRIB - CLAM	NO	350°F 177°C (375°F) (191°C)	425°F (217°C)	0	163	S1	--	--	AUTO	.530 (.530)	.530	S1	--	--	0	0	AUTO	NO
							S2	--	--				S2	--	--				
							S3	--	--				S3	--	--				
6	STEAK-CLAM	AM	350°F 177°C (375°F) (191°C)	425°F (217°C)	0	104 (110)	S1	--	--	AUTO	.415 (.425)	.415	S1	--	--	0	0	AUTO	YES
							S2	--	--				S2	--	--				
							S3	--	--				S3	--	--				
18	ANGUS 3:1 CLAM	PM	350°F 177°C (375°F) (191°C)	425°F (217°C)	60 (30)	175 (176)	S1	--	--	AUTO	.534 (.534)	.625	S1	--	--	0	0	AUTO	NO
							S2	--	--				S2	--	--				
							S3	--	--				S3	--	--				
19	MUSHROOM CLAM	AM/PM	350°F 177°C (375°F) (191°C)	425°F (217°C)	60 (45)	104	S1	--	--	AUTO	.425 (.425)	.415	S1	--	--	0	0	AUTO	YES
							S2	--	--				S2	--	--				
							S3	--	--				S3	--	--				
22 HASTA 16	OPT MENU 1 through 7 CLAM	NO	0°F 0°C	0°F 0°C	0	0				AUTO		0			0	0	AUTO	--	

NOTA: Menu de almeja no aparece en los controler si se encuentra desactivado

Menú con sólo plancha inferior

OPCIÓN DE MENU	PRODUCTO	MOSTRAR OPCION ACTIVA	PUNTO DE AJUSTE DE LA PARRILLA (TEFLON)	PUNTO DE AJUSTE DE LA PLACA	TIEMPO INSTANTE DE ENCENDIDO	TIEMPO PARA RETIRAR (TEFLON)	TIEMPO PARA VOLTEAR (TEFLON)	TIEMPO PARA DORAR	ALARMA AUTOMATICA / MANUAL	ALARMA DEL DORAR AUTOMATICA / MANUAL	ALARMA DE VOLTEAR AUTOMATICA / MANUAL	TIEMPO EN QUE DEBE RETIRAR	TOSTAR PANECILLOS EN TIEMPO	ALARMA DE TOSTADO DE LOS PANECILLOS AUTOMATICA / MANUAL
7	GRILL CHICK-FLAT	PM	350°F 177°C (375°F) (191°C)	425°F 217°C	---	410 (470)	195 (220)	---	---	---	MANUAL	---	---	---
TBA	GRILL CHIX-FLAT (USA ONLY)	PM	350°F 177°C	425°F 217°C	---	475	225	---	---	---	MANUAL	---	---	---
8	FOLDED EGGS-FLAT	AM	265°F 130°C	OFF	---	120	---	---	AUTO	---	---	---	---	---
9	ROUND EGGS-FLAT	AM	265°F 130°C	OFF	---	150	---	---	AUTO	---	---	---	---	---
10	CHICK F BRD-FLAT	NONE	350°F 177°C	425°F 217°C	---	100	---	---	---	---	---	---	---	---
11	10:1- FLAT	NONE	340°F 171°C	425°F 217°C	---	125	75	20	AUTO	MANUAL	AUTO	---	---	---
12	4:1-FLAT	NONE	365°F 185°C	425°F 217°C	---	270	150	20	AUTO	---	AUTO	---	---	---
13	McRIB-FLAT	NONE	365°F 185°C	425°F 217°C	---	390	270	---	AUTO	---	AUTO	---	---	---
15	HOTCAKES-FLAT	NONE	365°F 185°C	425°F 217°C	---	140	90	---	---	---	AUTO	---	---	---
23 HASTA 26	OPT MENU 1 through 4 - FLAT	NONE	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
	CLEAN MODE	AM/PM	325°F 163°C	325°F 163°C	---	---	---	---	MANUAL	---	---	---	---	---

OPCIONES DE FUNCIONES, MENÚS DE SISTEMA

SOFTWARE V202

Menú de sistema	Submenú	Opciones	Descripción de las opciones	Valor por defecto
Menú Configure				
Grill Type	Electric Gas		Ajuste que le informa al control si la parrilla es eléctrica o a gas. Debe configurarse correctamente para identificar la cantidad de zonas de calor.	Electric
Platen Enabled	Yes No		Ajuste del control que determina si hay alguna plancha presente. Es decir: Parrillas planas (ninguna plancha).	Yes
Grill Region	World Japan		Ajuste para determinar los requisitos de la configuración regional.	World
Cook Zone	Left Center Right		Ubicación del control sobre la parrilla.	Left
More Multi Gap	Yes No		Los requisitos actuales corresponden a 2 etapas de abertura. Si se configura este ajuste en Yes (S), mostrará los 3 ajustes de varias aberturas adicionales.	Yes
Auto Standby Timer	On Off		Activa y/o desactiva la alarma automática para alertar al operador que debe colocar la parrilla en modo Standby.	OFF
Auto Standby Delay	1-5		Cantidad de segundos que aguardará la alarma para sonar cuando deba alertar al operador que debe colocar la parrilla en modo Standby.	3
Setup				
Temperature Units	F (Fahrenheit) C (Celsius)		Ajuste para mostrar las unidades de temperatura en Fahrenheit o Celsius.	F
Time Unit	sss mss mmm		Ajuste para mostrar las unidades de tiempo: sss: segundos mss: minutos/segundos (M:SS)	sss
Key Chirp	Yes No		Ajuste que activa y/o desactiva el sonido cuando se presiona un botón.	Yes
Audible	3 Second Strobe Song		Sonido audible cuando suena la alarma para retirar el producto.	3 second
Audio Volume	1-100 (Adjustable)		Volumen de la alarma	100
Reload Defaults	Yes No		Cuando se selecciona Yes, el control comenzará automáticamente a recargar sus valores por defecto de fábrica. En este ajuste, sólo se vuelven a cargar los valores por defecto de las opciones del menú.	No
Multi Gap	Yes No		Cocción con varias aberturas habilitadas activada o desactivada.	Yes
Audible Select	0 1 2		Potencia del tono del controlador	1
Auto Mode Enable	Yes No		Habilita o deshabilita la cocción con reconocimiento del producto en el control.	Yes
Product Rec Timeout	0-30		Cantidad máxima de segundos necesaria para reconocer un producto. Si el producto no es reconocido en el tiempo de [Product Rec Timeout] ([Tiempo máximo para reconocer el producto]), el "producto no ha sido reconocido"	10
Heather Err Timer	60-1200		Cantidad de segundos que el controlador debe ver un aumento de la temperatura antes de darse un "Heater Error" ("Error del calentador")	425
Too Cool Lo Lmt	OFF, 1F/C-450F / 250C			110F / 61C
Calibration				
Level / Reed Switch	Yes No		Modo en el que un técnico ejecuta el procedimiento de Nivelación de las planchas y el de Calibración del interruptor de lámina	No
Auto Gap Force	Yes No		Modo en el que el usuario puede ejecutar una Calibración automática a pedido.	No
Probe Cal	All Temperature Zones		Modo para ejecutar una calibración de la sonda de temperatura	
Gap Calibration	-1000 - 1000		Compensación de abertura - Compensa el ajuste de abertura para todas las opciones del menú.	0
Reed Switch Min	0 - 1000		Δ CAL máximo antes de recibir una advertencia y/o un mensaje de error	200
Reed Switch Max	0 - 1000		Δ CAL máximo antes de deshabilitar la operación de cocción tipo almeja	300
Delta Speed Err	0-20		La cifra se corresponde con la velocidad lineal del motor del actuador. Se ajusta automáticamente.	
Pivot End Mills	800 - 3000		La cifra configurada se corresponde con la ubicación del bloque pivote para determinar el punto de pivote y la menor velocidad del motor.	1100
Show Reed Data	YES/NO		Si se activa esta opción en YES, el controlador mostrará los conteos del codificador cuando se cierran los interruptores de lámina.	No
Front Reed Cal			Durante la Calibración automática, los conteos del codificador cuando se cierra el interruptor de lámina delantero.	
Back Reed Cal			Durante la Calibración automática, los conteos del codificador cuando se cierra el interruptor de lámina trasero.	
F ZERO Cal			Durante la Calibración automática, los conteos del codificador cuando se abre el interruptor de lámina delantero.	
B ZERO Cal			Durante la Calibración automática, los conteos del codificador cuando se abre el interruptor de lámina trasero.	
F ARM OFFSET_MIN	-3000 - 1000		Compensación calculada de la desviación del brazo.	-20
Cal Delta Percent			Factor de error calculado en el control.	25%
DIAGNOSTIC				
Date Code				
Serial Number				
Part Number				
App VERSION				
CLM 1 Version				
CLM 2 Version				
Audio Version				
Motor Version				
Ambient 1				
Ambien 2				
Ambient 3				
Top Probe				
Grill Probe F				
Grill Probe M				
Grill Probe B				
External probe				
PR Front Detect				
PR Back Detect				
PR Table Value				
Service				
Encoder Counts				
Motor Status				
Switch Status				
Startup Rate				
Buss Voltage				
Motor Max Speed				
Motor Revision				
Motor Error				
Lonworks Service				

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD (modelos marcados por CE)

Todos los modelos:

LA SERIE DEL PRODUCTO ANTERIOR SE HA DISEÑADO Y FABRICADO EN CONFORMIDAD CON LAS SIGUIENTES DIRECTRICES CORRESPONDIENTES Y SUS RESPECTIVAS ENMIENDAS, BASÁNDOSE EN LA NORMA HOMOLOGADA RECIENTEMENTE ENMENDADA

2006/95/EEC	DIRECTRIZ SOBRE BAJO VOLTAJE
EN60335-1	SEGURIDAD SOBRE ARTEFACTOS ELÉCTRICOS DOMÉSTICOS Y SIMILARES

2004/108/EC	DIRECTRIZ SOBRE COMPATIBILIDAD ELECTROMAGNÉTICA
IEC/EN 61000-6-1:2007	EMC - INMUNIDAD PARA ENTORNOS RESIDENCIALES, COMERCIALES E INDUSTRIALES LIVIANOS
IEC/EN 61000-6-3:2007	EMC - NORMA SOBRE INMUNIDAD PARA ENTORNOS RESIDENCIALES, COMERCIALES E INDUSTRIALES LIVIANOS

ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ASBESTOS. LOS MATERIALES UTILIZADOS EN LOS PRODUCTOS ANTEDICHOS SON APTOS PARA EL CONTACTO CON ALIMENTOS EN CONFORMIDAD CON LA DIRECTRIZ PARA ESTRUCTURAS DE MATERIALES Y ARTÍCULOS QUE ENTRARÁN EN CONTACTO CON ALIMENTOS (89/109/EEC)

Modelos a Gas:

LOS SIGUIENTES REQUISITOS Y ESPECIFICACIONES DE PRUEBAS SE CONSIDERAN UNA BASE APTA PARA DEMOSTRAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PRODUCTOS ANTEDICHOS CON LOS REQUISITOS FUNDAMENTALES DE LA DIRECTRIZ EUROPEA SOBRE ARTEFACTOS A GAS (90/396/EEC)

EN 203-1:2005 + A1:2008; EN 203-2-9: 205; EN 437:2003 + A1:2009

EN CONFORMIDAD CON EL REQUISITO ESENCIAL 2.2 SI EL ANEXO I DE LA DIRECTRIZ EUROPEA SOBRE ARTEFACTOS A GAS (90/396/EEC), GARANTIZAMOS QUE LOS MATERIALES UTILIZADOS EN LOS PRODUCTOS ANTEDICHOS SON APTOS PARA EL USO QUE SE LES PRETENDE DAR Y SOPORTARÁN LAS EXIGENCIAS TÉCNICAS, QUÍMICAS Y TÉRMICAS A LAS CUALES SE PRESUME QUE SE VERÁN SOMETIDOS.

Garland Manual de instalación y operación



Parrillas eléctricas tipo almejas de 2 planchas con reconocimiento del producto

Fabricado exclusivamente para McDonald's por
Garland Commercial Ranges
<http://www.garland-group.com>

