



## MANUAL DE INSTALACIÓN Y USO

PARRILLAS ABATIBLES  
DE GAS/ELÉCTRICAS GARLAND  
CON RECONOCIMIENTO DE PRODUCTO

**MODELOS:**

**MWE3W-1**

**MWE3S-1**

**MWG3W-1**



**PARA SU SEGURIDAD:**  
NO ALMACENE NI UTILICE GASOLINA NI OTROS  
VAPORES O LÍQUIDOS INFLAMABLES CERCA DE  
ESTE U OTRO APARATO

**ADVERTENCIA:**  
UNA INSTALACIÓN, AJUSTE, ALTERACIÓN,  
REPARACIÓN O MANTENIMIENTO LLEVADOS  
A CABO DE FORMA INADECUADA PUEDEN  
PROVOCAR DAÑOS A LA PROPIEDAD, LESIONES  
O LA MUERTE. LEA LAS INSTRUCCIONES  
DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO  
DETENIDAMENTE ANTES DE INSTALAR O  
LLEVAR A CABO UN PROCEDIMIENTO  
TÉCNICO EN ESTE APARATO.

LEA TODAS LAS SECCIONES DE ESTE MANUAL Y  
GUÁRDELO PARA FUTURAS CONSULTAS.

ESTE PRODUCTO HA SIDO CERTIFICADO COMO  
EQUIPO DE COCINA PARA USO COMERCIAL Y DEBE  
SER INSTALADO POR UN PROFESIONAL SEGÚN LO  
ESPECIFICADO.

LA INSTALACIÓN Y LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS DEBEN  
LLEVARSE A CABO DE ACUERDO CON LA NORMATIVA  
LOCAL:

EN CANADÁ - CÓDIGO ELÉCTRICO CANADIENSE, SECCIÓN  
1 Y/O LA NORMATIVA LOCAL.

EN ESTADOS UNIDOS - CÓDIGO ELÉCTRICO NACIONAL,  
ANSI/NFPA - EDICIÓN ACTUAL.

VERIFIQUE QUE EL SUMINISTRO ELÉCTRICO SE  
CORRESPONDA CON LAS CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS  
DETALLADAS EN LA PLACA DE DATOS ELÉCTRICOS.

Para su seguridad:

Guarde en un lugar visible estas instrucciones; deberá  
seguirlas en caso de que el usuario huela a gas. Para obtener  
esta información, consulte con su proveedor de gas.

FABRICADO EN EXCLUSIVA PARA McDonald's POR  
GARLAND COMMERCIAL RANGES  
<http://www.garland-group.com>



# CONTENIDO

|  |           |  |           |
|--|-----------|--|-----------|
| <b>INTRODUCCIÓN</b> .....  | <b>4</b>  | Desayuno en el modo manual. ....   | 37        |
| <b>GARANTÍA</b> .....  | <b>4</b>  | Almuerzo en el modo manual. ....   | 37        |
| <b>PROCEDIMIENTO EN CASO DE DAÑOS DURANTE EL ENVÍO</b> .....   | <b>4</b>  | Para modificar el tiempo de cocción de un elemento de menú .....   | 37        |
| <b>ESPECIFICACIONES MECÁNICAS</b> .....  | <b>7</b>  | Desayuno en el modo automático. ....   | 37        |
| Dimensiones para modelos: MWE3W-1, MWG3W-1 .....   | 7         | Almuerzo en el modo automático .....   | 37        |
| Dimensiones para modelos: MWE3S-1 .....  | 8         | <b>RECONOCIMIENTO DE PRODUCTO</b> .....  | <b>38</b> |
| <b>ESPECIFICACIONES CONSUMO ELÉCTRICO - TRIÁNGULO</b> .....  | <b>9</b>  | Cocción de transición .....  | 38        |
| <b>ESPECIFICACIONES CONSUMO ELÉCTRICO - ESTRELLA</b> .....   | <b>11</b> | Para apagar la parrilla .....  | 38        |
| <b>INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA</b> .....  | <b>13</b> | <b>ERRORES HABITUALES EN EL RECONOCIMIENTO DE PRODUCTOS</b> .....  | <b>39</b> |
| Responsabilidades del establecimiento donde se instala el aparato: ..  | 13        | <b>COLOCACIÓN DE LAS HAMBURGUESAS</b> .....  | <b>40</b> |
| La puesta en marcha NO incluye: .....  | 13        | <b>INTEGRIDAD DE LA CARNE</b> .....  | <b>41</b> |
| La puesta en marcha SÍ incluye: .....  | 13        | <b>ÁRBOL LÓGICO DEL PROGRAMA; MENÚ DE PRODUCTOS</b> ..   | <b>42</b> |
| Componentes incluidos por el Fabricante con la compra de su nueva parrilla: .....  | 13        | <b>PROGRAMACIÓN DEL PANEL DE CONTROL; MENÚ DE PRODUCTOS</b> .....  | <b>43</b> |
| Los siguientes componentes NO han sido incluidos por el fabricante y debe adquirirlos a su Proveedor de Equipos de Cocina: ..... | 13        | Para modificar el nombre de un elemento de menú existente .....  | 43        |
| Instalación de las ruedas giratorias .....   | 14        | Para activar/desactivar un elemento de menú en el catálogo del modo de funcionamiento normal, o modificar su momento del día ..... | 43        |
| Conexión al suministro eléctrico .....   | 15        | Para modificar la temperatura de referencia de la superficie de la parrilla .....  | 43        |
| Mennekes 3 y 5 clavijas (Opción 1) .....   | 16        | Para modificar la temperatura de referencia de la placa superior de la parrilla .....  | 43        |
| Mennekes 7 clavijas (opción 2) .....   | 16        | Para modificar el TIEMPO DE INSTANTE DE ENCENDIDO .....  | 44        |
| Diagrama de los bloques de terminales .....  | 16        | Para modificar la función RETIRAR EN TIEMPO .....  | 44        |
| Tipo de campana de extracción y altura de las placas .....   | 17        | Para modificar el TIEMPO CON MULTIETAPA .....  | 44        |
| Información y puesta en servicio de LonWorks .....   | 18        | Para modificar la función DESACTIVAR ALARMA .....  | 44        |
| Regular adecuadamente los niveles de combustión .....  | 18        | Para modificar el AJUSTE DE ABERTURA .....   | 44        |
| Procedimiento de puesta en marcha .....  | 19        | Para modificar el INICIO ABERTURA MUL/PR .....   | 45        |
| Ejemplo de formulario de la puesta en marcha de la parrilla .....  | 20        | Para modificar la ABERTURA MULTIETAPA (1, 2 o 3) .....   | 45        |
| <b>CALIBRADO DE LA Sonda DE TEMPERATURA</b> .....  | <b>21</b> | Para modificar la función DEBE RETIRAR EN .....  | 45        |
| <b>INSTALACIÓN DEL SOPORTE DE MONTAJE DE LA LÁMINA ANTIADHERENTE DE ENVOLTURA</b> .....  | <b>25</b> | Para modificar el TIEMPO DE TOSTADO DE LOS PANECILLOS .....  | 45        |
| <b>INSTALACIÓN DE LA PANTALLA ANTISALPICADURAS</b> .....   | <b>25</b> | Para modificar la ALARMA DE TOSTADO DE LOS PANECILLOS (Auto / Manual) .....  | 45        |
| <b>INSTALACIÓN DE LA LÁMINA ANTIADHERENTE</b> .....  | <b>26</b> | Para modificar la función DEMASIADO FRÍO .....   | 46        |
| <b>INSTALACIÓN DE LA PANTALLA ANTIVAPOR</b> .....  | <b>27</b> | Para modificar el TIEMPO DE VUELTA .....   | 46        |
| <b>ACCESORIOS DE LA PARRILLA</b> .....   | <b>27</b> | Para modificar la ALARMA DE VUELTA .....   | 46        |
| Pantalla antisalpicaduras .....  | 27        | Para modificar el TIEMPO DE DORADO .....   | 46        |
| Juegos de Teflon de envoltura .....  | 27        | Para modificar la ALARMA DE DORADO .....   | 47        |
| Pantalla antivapor .....   | 27        | Para AÑADIR elementos de menú NUEVOS .....   | 47        |
| Cable trifásico 4 hilos (50 y 30 amperios) .....   | 28        | Para activar el Modo de limpieza .....   | 47        |
| Lámina de Teflón, barra y grapa .....  | 29        | <b>ÁRBOL LÓGICO DE PROGRAMACIÓN; MENÚ DEL SISTEMA</b> ..   | <b>48</b> |
| <b>LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO</b> .....  | <b>30</b> | <b>PROGRAMACIÓN DEL PANEL DE CONTROL; MENÚ DEL SISTEMA</b> .....   | <b>49</b> |
| <b>PROCEDIMIENTO PARA TIRAR DE LA PARRILLA Y EMPUJARLA</b> .....   | <b>33</b> | <b>CONFIGURACIÓN PREDETERMINADA DE FÁBRICA</b> .....   | <b>51</b> |
| <b>DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL DE LA PARRILLA</b> .....   | <b>34</b> | Configuración predeterminada de fábrica - Menú de productos - Global .....   | 51        |
| <b>MENSAJES DE ERROR</b> .....   | <b>35</b> | Configuración predeterminada de fábrica - Menú de productos - Canadá, Australia y Reino Unido .....                                | 52        |
| <b>PROCEDIMIENTOS DE USO</b> .....   | <b>35</b> | Configuración predeterminada de fábrica - Menú de productos - Japón y Hong Kong .....  | 53        |
| Descripción general: .....   | 35        | <b>DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD (Modelos con el Mercado CE)</b> .....  | <b>54</b> |
| Para encender la parrilla: .....   | 36        | <b>HISTORIAL DEL MANUAL DE INSTALACIÓN Y USO</b> .....   | <b>54</b> |
| Para seleccionar un elemento de menú: .....  | 36        | <b>ÍNDICE ALFABÉTICO</b> .....   | <b>55</b> |
| Catálogo de elementos de menú .....  | 36        |  |           |
| Pilotos indicadores .....  | 36        |  |           |
| Para acceder al modo de espera: .....  | 36        |  |           |
| Para salir del modo de espera: .....   | 36        |  |           |
| Para mostrar las temperaturas actuales: .....  | 37        |  |           |

## INTRODUCCIÓN

Las parrillas abatibles Garland, fabricadas en exclusiva para McDonald's, le permiten cocinar de forma eficiente por ambos lados y pueden usarse con una gran variedad de productos. La unidad también sirve como parrilla plana y cumple todas las normativas de seguridad, eficiencia y limpieza de McDonald's.

## GARANTÍA

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

- a. el equipo no haya sido dañado, alterado o usado incorrectamente de forma accidental o intencionada.
- b. la instalación, configuración, uso y mantenimiento se hayan llevado a cabo adecuadamente de acuerdo con las normativas nacionales y locales y siguiendo las instrucciones suministradas con este aparato.
- c. el número de serie de la garantía especificado en el aparato por el fabricante no haya sido deteriorado, alterado o eliminado.
- d. nos proporcione un informe aceptable para cualquier reclamación de esta garantía.

La cobertura de la garantía de este equipo permanecerá en vigor durante dos (2) años, (piezas y mano de obra), a partir de la fecha en que el equipo sea puesto en funcionamiento.

El grupo Garland se compromete a reparar o sustituir, a su discreción, cualquier pieza que sea defectuosa en sus materiales o en la mano de obra sin ningún cargo por la pieza o la mano de obra habitual.

No nos hacemos responsables de la instalación, configuración, diagnóstico o actividades de mantenimiento habitual del tipo: lubricación de los resortes o de las válvulas. Esta garantía excluye los fallos derivados de un suministro de voltaje o de gas errático.

No nos hacemos responsables de los gastos de viaje en trayectos superiores a 100 millas entre ida y vuelta, trayectos que no se realicen por tierra, y los gastos derivados de las horas extra en la reparación.

Esta garantía excluye de la cobertura habitual los cristales rotos, acabados de pintura y porcelana, oxidación de las superficies, materiales de las juntas, materiales de cerámica, bombillas y fusibles.

Asimismo excluye cualquier daño o funcionamiento incorrecto ocasionado por fuego, inundación y casos de fuerza mayor más allá del control del grupo Garland.

La responsabilidad del grupo Garland en cualquier reclamación de garantía no excederá el precio del material y/o de la mano de obra que originó la reclamación.

La presente garantía limitada sustituye a cualquier otra garantía, explícita o implícita. El grupo Garland, nuestros empleados o nuestros representantes no se hacen responsables de las reclamaciones por lesiones o daños o pérdidas consecuentes.

Esta garantía le confiere derechos legales específicos y no afecta a otros derechos que pueden variar dependiendo del estado.

## PROCEDIMIENTO EN CASO DE DAÑOS DURANTE EL ENVÍO

Su equipo Garland fue cuidadosamente inspeccionado y empaquetado por nuestro personal cualificado antes de salir de fábrica. Cuando la empresa de transporte acepta el equipo, asume toda la responsabilidad a la hora de garantizar un envío seguro. Qué hacer en caso de que el equipo llegue dañado:

1. Tramite una reclamación con independencia del valor de los daños.
2. No olvide anotar "pérdida o daños visibles" en la carta de portes o en el recibo de transporte y haga que el mensajero que le hizo la entrega lo firme.
3. Pérdidas o daños ocultos: si no se percató de los daños hasta que abrió el paquete, notifíquese a la empresa de transporte inmediatamente (el plazo máximo es de 15 días) y presente una reclamación por daños ocultos.

## SEGURIDAD

- **DESCONECTE TODAS LAS FUENTES DE SUMINISTRO ELÉCTRICO ANTES DE ABRIR LOS PANELES PARA LLEVAR A CABO PROCEDIMIENTOS DE SERVICIO TÉCNICO.**
- **MANTENGA LA ZONA DONDE ESTÉ SITUADO EL APARATO LIBRE DE COMBUSTIBLES.**
- **NO OBSTRUYA EL FLUJO DEL AIRE DE COMBUSTIÓN NI DE VENTILACIÓN.**
- **DEJE UNA DISTANCIA MÍNIMA DE 24 PULGADAS SIN OBSTRUCCIÓN ALGUNA FRENTE A LA UNIDAD DURANTE LOS PROCEDIMIENTOS DE SERVICIO TÉCNICO.**

Este aparato está destinado a un uso profesional y sólo puede ser utilizado por personal debidamente cualificado.

**ADVERTENCIA:** Las piezas accesibles pueden calentarse durante su utilización. Los niños deben mantenerse alejados. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidad física, sensorial o mental reducida, o por personas con experiencia o conocimientos insuficientes a menos que una persona responsable de su seguridad lleve a cabo la supervisión o la instrucción en relación al uso del aparato.

**PRECAUCIÓN: ESTE APARATO SÓLO PUEDE SER UTILIZADO CUANDO ESTÉ SITUADO BAJO UN SISTEMA DE CAMPANA HOMOLOGADO DE ACUERDO CON LA NORMATIVA LOCAL VIGENTE.**

**NO** UTILICE ESTA PARRILLA A MENOS QUE HAYA SIDO PUESTA EN SERVICIO (PUESTA EN MARCHA) POR PARTE DE UN CENTRO DE SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO POR EL FABRICANTE.

**NO** utilice la parrilla antes de haber leído el manual de uso.

**NO** utilice la parrilla abatible a menos que haya sido debidamente instalada y puesta a tierra.

**NO** utilice la parrilla abatible a menos que todos los paneles de servicio y de acceso estén colocados en su sitio y debidamente asegurados.

Es necesario incorporar medios de desconexión en la instalación eléctrica fija de acuerdo con la normativa local en materia de instalaciones eléctricas (como por ejemplo disyuntores, fusibles o interruptores automáticos). Conductor de unión equipotencial externo suministrado en la parte trasera del aparato. Utilizar según corresponda, de acuerdo con la normativa local en materia de instalaciones eléctricas.

La parrilla abatible Garland es un aparato de cocina semiautomático. La placa superior desciende de forma automática, tras el inicio manual (con una mano o con dos manos según el modelo) del ciclo de cocción y se eleva de forma automática una vez finalizado el ciclo de cocción.

### ADVERTENCIA:

Al cocinar por los dos lados, la zona entre la placa superior y la plancha de la parrilla y la zona entre la placa superior y la campana de ventilación debe considerarse una **"ZONA DE PELIGRO"**. Durante los programas en los que se cocina por ambos lados, el usuario debe mantener las partes del cuerpo y las herramientas alejados de la zona de peligro siempre que las placas estén en movimiento. Al usarse como una parrilla plana, pueden producirse movimientos inesperados de las placas durante la limpieza o el servicio del aparato. En cualquier situación, ya sea durante la limpieza, mantenimiento o funcionamiento normal del aparato, cualquier persona expuesta debe extremar las precauciones si se encuentra dentro de esta zona de peligro. Las superficies sólidas de cocción están diseñadas para funcionar a temperaturas superiores a 120C (250F).

Al cocinar por las dos caras, la placa superior permanece en la posición inferior debido a su propio peso. No está bloqueada en la posición inferior. Puede elevarla tirando hacia arriba del mango situado en la parte frontal de la placa, lo cual hace rotar la placa sobre el punto de montaje trasero.

La parrilla abatible sólo debe utilizarse para cocinar alimentos por una cara o por dos caras en los establecimientos de McDonald's.

**EMISIONES SONORAS:** Los niveles de presión acústica en la posición del usuario de la parrilla pueden sobrepasar los 70 dB(A) cuando las alarmas acústicas están activadas. Los volumen de audición puede configurarse por debajo de los 70 dB(A). Consulte la sección Programación del Panel de Control.

**ADVERTENCIA:** Para evitar lesiones graves: **NO** intente reparar o sustituir ninguna de las piezas de la parrilla abatible a menos que todas las fuentes de suministro eléctrico a la parrilla hayan sido desconectadas.

## SEGURIDAD

**EXTREME LAS PRECAUCIONES** al configurar, manejar o limpiar la parrilla abatible para evitar entrar en contacto con superficies calientes de la parrilla o con grasa caliente. Debe utilizar ropa de protección adecuada para evitar el riesgo de quemaduras.

**ADVERTENCIA:** No limpie este aparato usando un chorro de agua. **NO** permita que la superficie CALIENTE de la parrilla entre en contacto con hielo.

**NOTA:** Todas las etiquetas y marcas de advertencia de la parrilla llaman la atención sobre posibles riesgos y precauciones necesarias.

**NORMA SOBRE LA COMUNICACIÓN DE RIESGOS (HCS)** - Los procedimientos descritos en este manual incluyen el uso de productos químicos. Estos productos químicos aparecerán mencionados en negrita, seguidos de la abreviatura **(HCS)** en la porción del texto del procedimiento. Consulte el manual de la Norma sobre Comunicación de Riesgos (HCS) para obtener la(s) Ficha(s) de Datos de Seguridad de los Materiales (MSDS).

**ADVERTENCIA:** Después de colocar el interruptor de alimentación principal en la posición de INICIO, la parrilla pondrá en marcha un proceso de iniciación. Si las placas superiores están en la posición inferior volverán a la posición elevada superior.

**MANTENIMIENTO** - Debe inspeccionar una vez al año los rodamientos cilíndricos del bloque guía del brazo del soporte de la placa, las tuercas del regulador de las placas, los tornillos del soporte de las placas (reborde) y el seguidor de la leva para comprobar el grado de desgaste de los mismos. Si hubiera una holgura importante en los rodamientos cilíndricos y un desgaste visible en las tuercas de los reguladores de las placas, los tornillos del soporte de la placa o en el seguidor de la leva, será necesario sustituirlos.

**MANTENIMIENTO** - El propósito de la alarma acústica que emite un sonido al final del ciclo de cocción es avisar al usuario de que la placa está a punto de moverse. La función de este dispositivo puede comprobarse pulsando la tecla de CANCELAR en el lado izquierdo. Si no oye ningún sonido, compruebe que el volumen de la alarma no se ha configurado con un nivel acústico demasiado bajo en CONFIGURACIÓN DE SISTEMA. Si continúa sin oír ningún sonido, debe llamar a un técnico de mantenimiento para reparar el fallo.

**SERVICIO TÉCNICO Y LIMPIEZA** - El instalador puede bloquear la parrilla en el emplazamiento de la misma empleando dos anclajes que se sujeten a las ruedas frontales. Si es necesario desplazar la parrilla de su emplazamiento habitual para tareas de limpieza o de servicio, suelte los anclajes de ambas ruedas haciendo girar la manilla en el sentido contrario a las agujas del reloj para aflojar el retén. Cuando haya liberado el retén de la rueda, coloque el conjunto a un lado en el suelo.

**LIMPIEZA - NUNCA** limpie la parrilla (ni el interior ni el exterior) empleando un pulverizador a alta presión, chorro de agua, limpiadores a vapor ni cualquier otro pulverizador de líquidos. **NUNCA** utilice hielo para enfriar la parrilla y poder limpiarla. **UTILICE SÓLO** limpiadores aprobados por McDonald's.

**NOTA:** Si hay anclajes, el conjunto del anclaje debe permanecer sujeto a la pared trasera de la zona de emplazamiento de la parrilla. Una vez finalizado el servicio o la limpieza, vuelva a colocar la parrilla en su emplazamiento habitual y vuelva a acoplar los anclajes colocando el retén en el poste de la rueda y girando la manilla en el sentido de las agujas del reloj para apretar. Por razones de seguridad, la parrilla debe estar anclada de esta manera en la zona de emplazamiento habitual antes de volver a ponerla en funcionamiento.

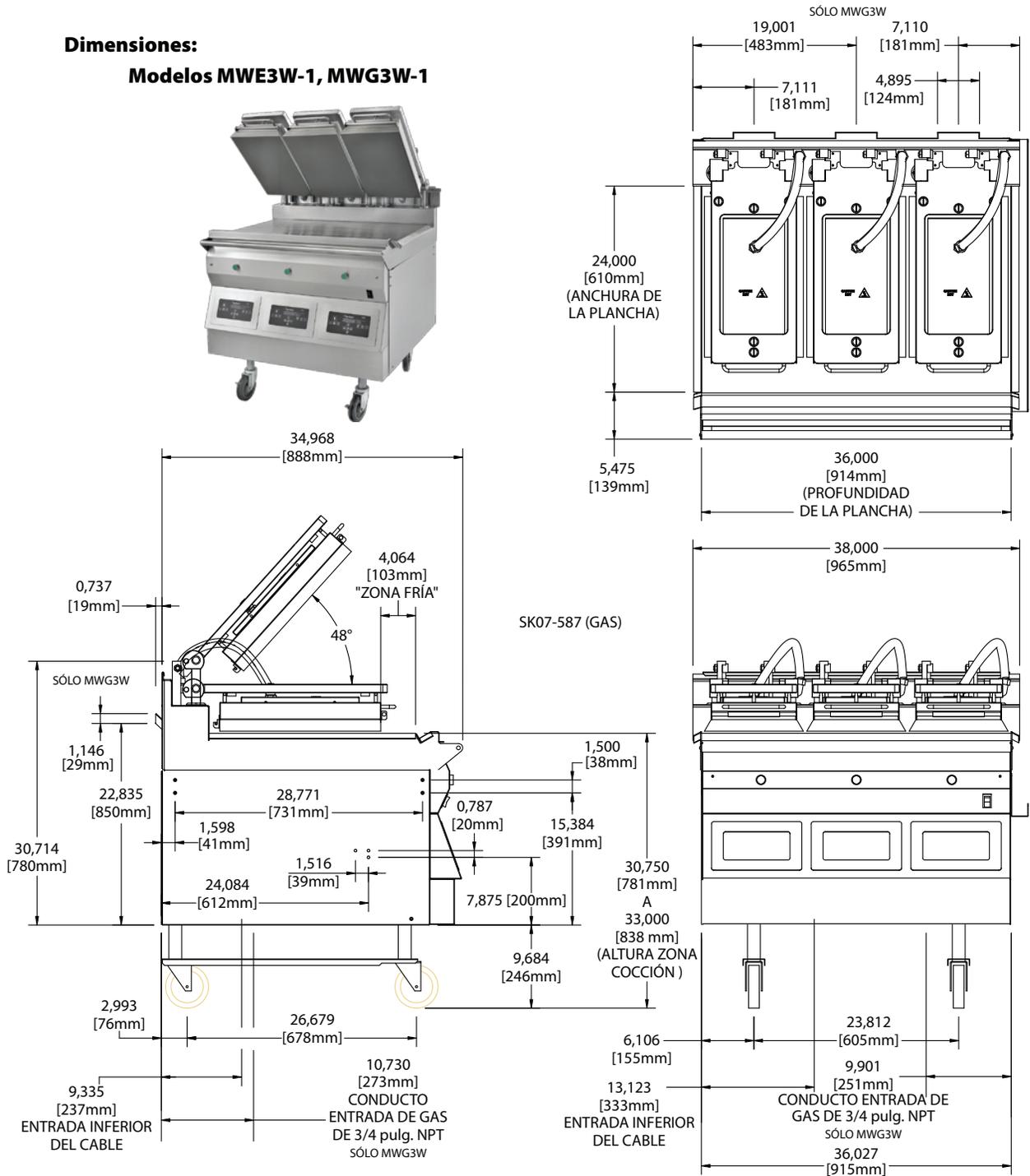
### ADVERTENCIA:

**Riesgo de Aplastamiento** Mantenga las manos y las herramientas alejados cuando las placas estén en movimiento. Puede producirse el movimiento inesperado de las placas durante actividades de limpieza o de servicio. **Apague la parrilla** desde el interruptor de alimentación principal cuando esté limpiando las placas.

# ESPECIFICACIONES MECÁNICAS

## Dimensiones:

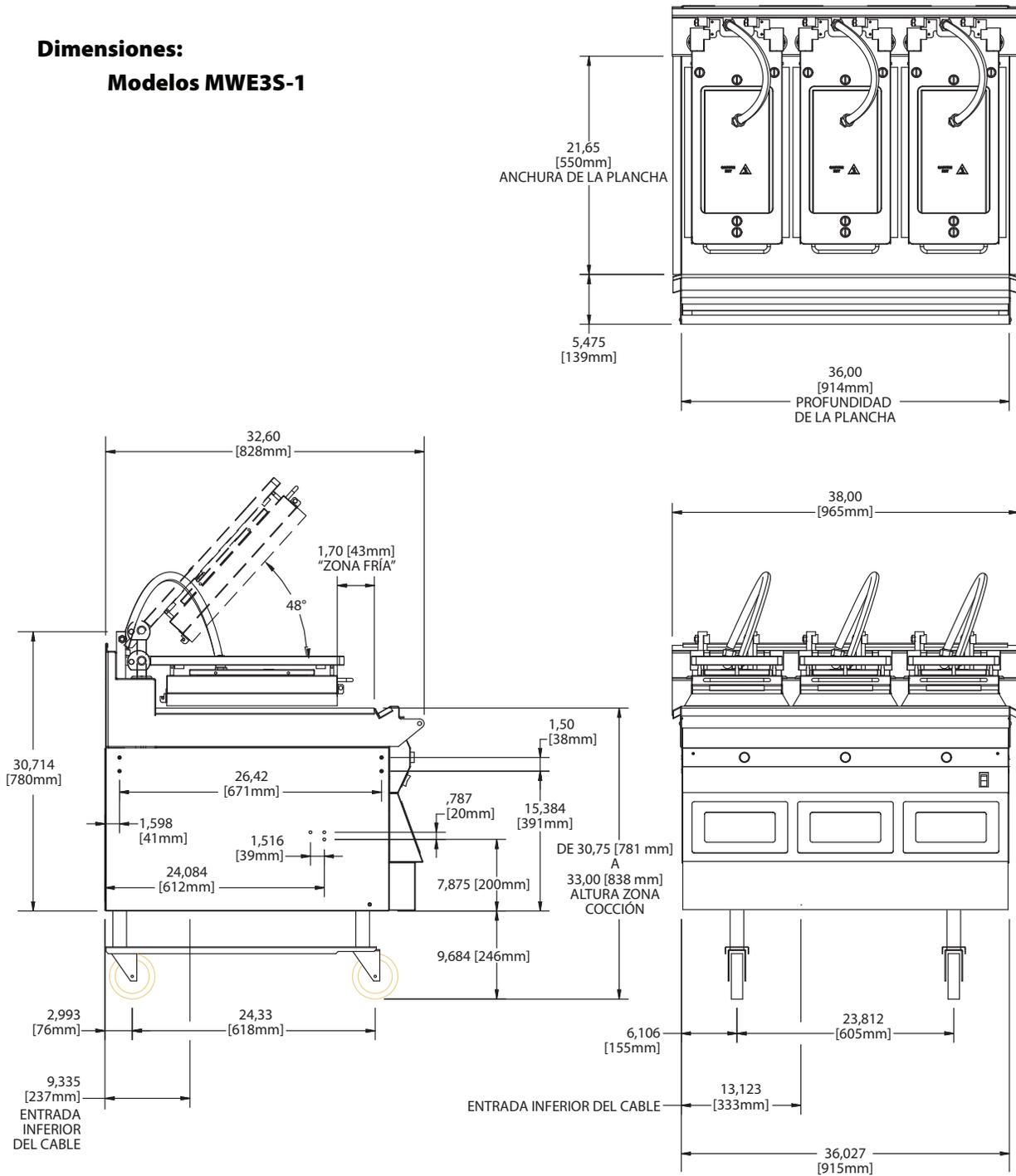
Modelos MWE3W-1, MWG3W-1



# ESPECIFICACIONES MECÁNICAS

**Dimensiones:**

**Modelos MWE3S-1**



## ESPECIFICACIONES CONSUMO ELÉCTRICO - TRIÁNGULO

| TRIÁNGULO - Modelos 200 Voltios |           |         |     |         |       |                |       |       |       |                |      |      |      |
|---------------------------------|-----------|---------|-----|---------|-------|----------------|-------|-------|-------|----------------|------|------|------|
| Modelo                          |           | Dibujo  |     | Control | MCB   | Carga total Kw |       |       |       | Amperios/línea |      |      |      |
|                                 |           |         |     | I/E     | L1-L3 | L1-L2          | L2-L3 | L3-L1 | Todas | Ctrl           | L1   | L2   | L3   |
| <b>3 Placas</b>                 | Eléctrica | 4530440 | TB1 |         | 600   | 2,3            | 2,7   | 2,9   | 7,9   |                | 21,7 | 22,6 | 24,3 |
|                                 |           |         | TB2 | 78      |       |                |       |       | 0,1   | 0,7            |      |      |      |
|                                 |           |         | TB3 |         |       | 4,2            | 5,4   | 4,6   | 14,6  |                | 43,4 | 39,9 | 43,4 |
|                                 | Gas       | 4530442 | TB1 |         | 600   | 3,0            | 3,0   | 3,6   | 9,6   |                | 26,0 | 28,7 | 28,7 |
|                                 |           |         | TB2 | 380     |       | 0,4            |       |       | 0,4   | 3,3            |      |      |      |

| TRIÁNGULO - Modelos 208 Voltios |           |         |     |         |       |                |       |       |       |                |      |      |      |
|---------------------------------|-----------|---------|-----|---------|-------|----------------|-------|-------|-------|----------------|------|------|------|
| Modelo                          |           | Dibujo  |     | Control | MCB   | Carga total Kw |       |       |       | Amperios/línea |      |      |      |
|                                 |           |         |     | I/E     | L1-L3 | L1-L2          | L2-L3 | L3-L1 | Todas | Ctrl           | L1   | L2   | L3   |
| <b>3 Placas</b>                 | Eléctrica | 4530440 | TB1 |         | 600   | 2,4            | 2,8   | 3,0   | 8,2   |                | 21,5 | 22,4 | 24,0 |
|                                 |           |         | TB2 | 78      |       |                |       |       | 0,1   | 0,6            |      |      |      |
|                                 |           |         | TB3 |         |       | 4,8            | 5,6   | 4,8   | 15,1  |                | 43,1 | 39,7 | 43,1 |
|                                 | Gas       | 4530442 | TB1 |         | 600   | 3,3            | 3,3   | 3,9   | 10,4  |                | 27,1 | 29,6 | 29,6 |
|                                 |           |         | TB2 | 380     |       |                |       |       | 0,4   | 3,2            |      |      |      |

| TRIÁNGULO- Modelos 220 Voltios |           |         |     |         |       |                |       |       |       |                |      |      |      |
|--------------------------------|-----------|---------|-----|---------|-------|----------------|-------|-------|-------|----------------|------|------|------|
| Modelo                         |           | Dibujo  |     | Control | MCB   | Carga total Kw |       |       |       | Amperios/línea |      |      |      |
|                                |           |         |     | I/E     | L1-L3 | L1-L2          | L2-L3 | L3-L1 | Todas | Ctrl           | L1   | L2   | L3   |
| <b>3 Placas</b>                | Eléctrica | 4530440 | TB1 |         | 600   | 2,4            | 2,8   | 3,0   | 8,2   |                | 20,4 | 21,2 | 22,7 |
|                                |           |         | TB2 | 78      |       |                |       |       | 0,1   | 0,6            |      |      |      |
|                                |           |         | TB3 |         |       | 4,8            | 5,6   | 4,8   | 15,1  |                | 40,7 | 37,5 | 40,7 |
|                                | Gas       | 4530442 | TB1 |         | 600   | 3,3            | 3,3   | 3,9   | 10,4  |                | 25,6 | 28,0 | 28,0 |
|                                |           |         | TB2 | 380     |       |                |       |       | 0,4   | 3,0            |      |      |      |

## ESPECIFICACIONES CONSUMO ELÉCTRICO - TRIÁNGULO

| TRIÁNGULO - Modelos 230 Voltios |           |         |     |         |       |                |       |       |       |                |      |      |      |
|---------------------------------|-----------|---------|-----|---------|-------|----------------|-------|-------|-------|----------------|------|------|------|
| Modelo                          |           | Dibujo  |     | Control | MCB   | Carga total Kw |       |       |       | Amperios/línea |      |      |      |
|                                 |           |         |     | I/E     | L1-L3 | L1-L2          | L2-L3 | L3-L1 | Todas | Ctrl           | L1   | L2   | L3   |
| <b>3 Placas</b>                 | Eléctrica | 4530440 | TB1 |         | 600   | 2,4            | 2,8   | 3,0   | 8,2   |                | 19,5 | 20,2 | 21,7 |
|                                 |           |         | TB2 | 78      |       |                |       |       | 0,1   | 0,6            |      |      |      |
|                                 |           |         | TB3 |         |       | 4,8            | 5,6   | 4,8   | 15,1  |                | 38,9 | 35,9 | 38,9 |
|                                 | Gas       | 4530442 | TB1 |         | 600   | 3,3            | 3,3   | 3,9   | 10,4  |                | 24,5 | 26,8 | 26,8 |
|                                 |           |         | TB2 | 380     |       |                |       |       | 0,4   | 2,9            |      |      |      |

| TRIÁNGULO - Modelos 240 Voltios |           |         |     |         |       |                |       |       |       |                |      |      |      |
|---------------------------------|-----------|---------|-----|---------|-------|----------------|-------|-------|-------|----------------|------|------|------|
| Modelo                          |           | Dibujo  |     | Control | MCB   | Carga total Kw |       |       |       | Amperios/línea |      |      |      |
|                                 |           |         |     | I/E     | L1-L3 | L1-L2          | L2-L3 | L3-L1 | Todas | Ctrl           | L1   | L2   | L3   |
| <b>3 Placas</b>                 | Eléctrica | 4530440 | TB1 |         | 600   | 2,4            | 2,8   | 3,0   | 8,2   |                | 18,7 | 19,4 | 20,8 |
|                                 |           |         | TB2 | 78      |       |                |       |       | 0,1   | 0,6            |      |      |      |
|                                 |           |         | TB3 |         |       | 4,8            | 5,6   | 4,8   | 15,1  |                | 37,3 | 34,4 | 37,3 |
|                                 | Gas       | 4530442 | TB1 |         | 600   | 3,3            | 3,3   | 3,9   | 10,4  |                | 23,5 | 25,7 | 25,7 |
|                                 |           |         | TB2 | 380     |       |                |       |       | 0,4   | 2,7            |      |      |      |

## ESPECIFICACIONES CONSUMO ELÉCTRICO - ESTRELLA

| ESTRELLA - Modelos 380 Voltios |                |         |       |         |       |                |       |       |       |                |      |      |      |
|--------------------------------|----------------|---------|-------|---------|-------|----------------|-------|-------|-------|----------------|------|------|------|
| Modelo                         |                | Dibujo  |       | Control | MCB   | Carga total Kw |       |       |       | Amperios/línea |      |      |      |
|                                |                |         |       | I/E     | L1-L3 | L1-L2          | L2-L3 | L3-L1 | Todas | Ctrl           | L1   | L2   | L3   |
| <b>3 Placas</b>                | Eléctrica STD  | 4530442 | TB1   |         | 600   | 7,8            | 8,4   | 7,2   | 23,3  |                | 35,3 | 38,1 | 32,6 |
|                                |                |         | TB2   | 78      |       |                |       |       | 0,1   | 0,4            |      |      |      |
|                                | Eléctrica H.K. | 4530440 | TB1   |         | 600   | 3,0            | 2,8   | 2,4   | 8,2   |                | 13,6 | 12,7 | 10,9 |
|                                |                |         | TB2   | 78      |       |                |       |       | 0,1   | 0,4            |      |      |      |
|                                |                |         | TB3   |         |       | 4,8            | 5,6   | 4,8   | 15,1  |                | 21,7 | 25,4 | 21,7 |
|                                | Gas            | 4530442 | TB1   |         | 600   | 3,9            | 3,3   | 3,3   | 10,4  |                | 17,5 | 14,8 | 14,8 |
| TB2                            |                |         | 380,4 |         |       |                |       | 0,4   | 1,7   |                |      |      |      |

| ESTRELLA - Modelos 400 Voltios |                |         |       |         |       |                |       |       |       |                |      |      |      |
|--------------------------------|----------------|---------|-------|---------|-------|----------------|-------|-------|-------|----------------|------|------|------|
| Modelo                         |                | Dibujo  |       | Control | MCB   | Carga total Kw |       |       |       | Amperios/línea |      |      |      |
|                                |                |         |       | I/E     | L1-L3 | L1-L2          | L2-L3 | L3-L1 | Todas | Ctrl           | L1   | L2   | L3   |
| <b>3 Placas</b>                | Eléctrica STD  | 4530442 | TB1   |         | 600   | 7,8            | 8,4   | 7,2   | 23,3  |                | 33,6 | 36,2 | 31,0 |
|                                |                |         | TB2   | 78      |       |                |       |       | 0,1   | 0,3            |      |      |      |
|                                | Eléctrica H.K. | 4530440 | TB1   |         | 600   | 3,0            | 2,8   | 2,4   | 8,2   |                | 12,9 | 12,1 | 10,3 |
|                                |                |         | TB2   | 78      |       |                |       |       | 0,1   | 0,3            |      |      |      |
|                                |                |         | TB3   |         |       | 4,8            | 5,6   | 4,8   | 15,1  |                | 20,6 | 24,1 | 20,6 |
|                                | Gas            | 4530442 | TB1   |         | 600   | 3,9            | 3,3   | 3,3   | 10,4  |                | 16,7 | 14,1 | 14,1 |
| TB2                            |                |         | 380,4 |         |       |                |       | 0,4   | 1,6   |                |      |      |      |

| ESTRELLA - Modelos 415 Voltios |                |         |       |         |       |                |       |       |       |                |      |      |      |
|--------------------------------|----------------|---------|-------|---------|-------|----------------|-------|-------|-------|----------------|------|------|------|
| Modelo                         |                | Dibujo  |       | Control | MCB   | Carga total Kw |       |       |       | Amperios/línea |      |      |      |
|                                |                |         |       | I/E     | L1-L3 | L1-L2          | L2-L3 | L3-L1 | Todas | Ctrl           | L1   | L2   | L3   |
| <b>3 Placas</b>                | Eléctrica STD  | 4530442 | TB1   |         | 600   | 7,8            | 8,4   | 7,2   | 23,3  |                | 32,3 | 34,8 | 29,8 |
|                                |                |         | TB2   | 78      |       |                |       |       | 0,1   | 0,3            |      |      |      |
|                                | Eléctrica H.K. | 4530440 | TB1   |         | 600   | 3,0            | 2,8   | 2,4   | 8,2   |                | 12,5 | 11,6 | 9,9  |
|                                |                |         | TB2   | 78      |       |                |       |       | 0,1   | 0,3            |      |      |      |
|                                |                |         | TB3   |         |       | 4,8            | 5,6   | 4,8   | 15,1  |                | 19,9 | 23,2 | 19,9 |
|                                | Gas            | 4530442 | TB1   |         | 600   | 3,9            | 3,3   | 3,3   | 10,4  |                | 16,1 | 13,6 | 13,6 |
| TB2                            |                |         | 380,4 |         |       |                |       | 0,4   | 1,6   |                |      |      |      |

## ESPECIFICACIONES CONSUMO DE GAS

### Especificaciones de consumo, Parrillas de gas, América del Norte:

| CONSUMO DE GAS |   |                               |                 |                                   |                                  |   |
|----------------|---|-------------------------------|-----------------|-----------------------------------|----------------------------------|---|
| GAS            | CONSUMO MÁX (NETO) POR QUEMADOR (BTU/H) | CONSUMO NOMINAL TOTAL (BTU/H) | TAMAÑO INYECTOR | AJUSTE DEL OBTURADOR DE AIRE (MM) | PRESIÓN DE SUMINISTRO (EN C.D.A) | PRESIÓN DE ADMISIÓN DEL QUEMADOR (EN C.D.A) |
| GAS NATURAL    | 32.000                                  | 96.000                        | #35             | 10                                | 7,0                              | 3,5   |
| PROPANO        | 32.000                                  | 96.000                        | #43             | 10                                | 11,0                             | 3,5   |

### Especificaciones de consumo, parrillas de gas, modelo homologado CE MWG3W-CE:

| CONSUMO DE GAS                               |  |                                    |                 |   |                              |                              |   |
|--|--|------------------------------------|-----------------|---|------------------------------|------------------------------|---|
| GRUPO DE GASES                               | CONSUMO MÁX (NETO) POR QUEMADOR (kW)               | CONSUMO NOMINAL TOTAL (kW)         | TAMAÑO INYECTOR | AJUSTE OBTURADOR AIRE (mm)                    | PRESIÓN DE SUMINISTRO (mbar) | PRESIÓN DEL QUEMADOR (mbar)  | CONSUMO VOLUMÉTRICO DE GAS POR QUEMADOR |
| G20 NG                                       | 8,9  | 26,7                               | 2,79 mm (#35)   | 10,0  | 20/25                        | 8,7                          | 0,94 m <sup>3</sup> /h                  |
| G25 NG                                       | 7,6  | 22,8                               | 2,79 mm (#35)   | 10,0  | 20                           | 8,7                          | 0,93 m <sup>3</sup> /h                  |
| G31 LPG                                      | 9,6  | 28,8                               | 2,26mm (#43)    | 10,0  | 37/50                        | 8,7                          | 0,94 m <sup>3</sup> /h                  |
| PODER CALORÍFICO INFERIOR POR GRUPO DE GASES |  |                                    |                 |   |                              |                              |   |
| G20  |  | G25                                |                 | G31   |                              |                              |   |
| 34,02 MJ/m <sup>3</sup> ; 0,555 SG           |  | 29,25 MJ/m <sup>3</sup> ; 0,613 SG |                 | 88,0 MJ/m <sup>3</sup> (46,34 MJ/kg); 1,55 SG |                              |                              |   |
| CATEGORÍAS DE GAS                            |  |                                    |                 |   |                              |                              |   |
| CATEGORÍA                                    | PAÍSES DE DESTINO                                  |                                    |                 |   |                              | PRESIÓN DE SUMINISTRO (mbar) |   |
| I <sub>2H</sub>                              | AT, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, IE, IS, IT, NO, PT, SE |                                    |                 |   |                              | 20,0                         |   |
| I <sub>2E</sub>                              | DE, LU   |                                    |                 |   |                              | 20,0                         |   |
| I <sub>2L</sub>                              | NL   |                                    |                 |   |                              | 25,0                         |   |
| I <sub>2ER</sub>                             | FR   |                                    |                 |   |                              | 20,0 / 25,0                  |   |
| I <sub>3P</sub>                              | NL   |                                    |                 |   |                              | 30,0                         |   |
| I <sub>3P</sub>                              | BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, LU                 |                                    |                 |   |                              | 37,0                         |   |
| I <sub>3P</sub>                              | BE, CH, DE, CZ, ES, FR, NL                         |                                    |                 |   |                              | 50,0                         |   |

## INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA

### Responsabilidades del establecimiento donde se instala el aparato:

- Comprobar que la parrilla sea instalada por personal competente, cualificado y con la formación necesaria.
- Verificar que el establecimiento donde vaya a ser instalado el aparato cuente con las instalaciones, productos y personal necesario.
- Contactar con un Centro de Servicio Autorizado por Garland en su zona para solicitar una fecha para la puesta en marcha.
- Participar en la puesta marcha para garantizar que la puesta en marcha se lleve a cabo correctamente y familiarizarse con la parrilla.
- Instruir al personal de su plantilla para garantizar un aprovechamiento óptimo de la parrilla.

Una vez finalizada la instalación siguiendo los procedimientos que se detallan más abajo, una empresa de servicio técnico autorizada por la fábrica DEBE poner en marcha la parrilla según las normas de puesta en marcha de Garland Commercial Ranges.

### La puesta en marcha NO incluye:

1. Desembalar la unidad.
2. Colocar la unidad en su posición bajo la campana de extracción.
3. Nivelar la parrilla en el suelo bajo la campana de extracción.
4. Acoplar el cable(s) de alimentación a menos que lo haya suministrado el fabricante.
5. Realizar ajustes en el sistema de ventilación.
6. Trabajos de chapistería necesarios debido a una aplicación indebida en la campana de extracción.
7. Realizar ajustes en la parrilla para garantizar la integridad de la carne cuando estos difieran de las normas de McDonalds.

### La puesta en marcha SÍ incluye:

1. Verificación de la tensión de alimentación y, en su caso, del suministro de gas.
2. Comprobación de fugas y verificación de la presión del gas en las parrillas de gas.
3. Comprobación de seguridad en el circuito eléctrico.
4. Verificar el funcionamiento de la parrilla permitiendo que la unidad alcance la temperatura de referencia.
5. Verificar el funcionamiento de las placas, si corresponde, y las funciones del temporizador.
6. Garantizar que la alarma de temporización funciona adecuadamente y que las placas se elevan (si corresponde).

7. Llevar a cabo una correcta configuración del gas y verificar mediante una comprobación de la integridad de la carne que al realizar dos tandas consecutivas se obtienen unos resultados que cumplen las normas de McDonalds en cuanto a la integridad de la carne.
8. Instruir brevemente al gerente del establecimiento sobre el funcionamiento de la parrilla.

### Componentes incluidos por el Fabricante con la compra de su nueva parrilla:

1. Una (1) parrilla World Grill de gas/eléctrica incluye los elementos de la siguiente lista, excepto en el caso de los países mencionados;

| Nº de componente | Descripción  | De envoltura | Sin envoltura |
|------------------|--|--------------|---------------|
| 4521792          | Lámina de Teflon (No incluye Japón)                              | 0            | 6             |
| 4527643          | Lámina antiadherente de Teflon                                   | 9            | 0             |
| 4527294          | Grapa Lámina Teflon  | 15           | 3             |
| 4521355          | Barra Teflon, trasera  | 3            | 3             |
| 4523492          | Pantalla antisalpicaduras  | 3            | 3             |
| 4525436          | Pantalla antisalpicaduras (sólo Japón)                           | 0            | 3             |
| 4530053          | Placa W/A, pantalla antivapor (Reino Unido y Japón no incluidos) | 3            | 3             |
| 4530054          | Silicona, frontal, Vapor (Reino Unido y Japón no incluidos)      | 3            | 3             |
| Nº de componente | Descripción  | Cantidad     |               |
| 4517563          | Rueda giratoria frontal de 5 pulg. con freno                     | 2            |               |
| 1792003          | Rueda giratoria trasera de 5 pulg.                               | 2            |               |
| 4523352          | Placa de fijación de las patas- estándar                         | 1            |               |

2. Una (1) parrilla World Grill (sólo modelos de gas) incluye los elementos de la siguiente lista:

| Descripción                  | Cantidad | Descripción                    | Cantidad |
|------------------------------|----------|--------------------------------|----------|
| Tetina 13 pulg.              | 1        | Válvula de cierre              | 1        |
| Codos macho/hembra rosca 3/4 | 2        | Abrazadera, soporte para tubo  | 1        |
| Acople                       | 1        | Tornillos                      | 4        |
| Conjunto abrazadera y tubo   | 1        | Etiqueta                       | 1        |
| Tetina                       | 1        | Instrucciones sobre conexiones | 1        |
| abrazaderas para soportes    | 2        |                                |          |

### Los siguientes componentes NO han sido incluidos por el fabricante y debe adquirirlos a su Proveedor de Equipos de Cocina (KES):

1. Cualquier cable eléctrico necesario para la aplicación.
2. Cualquier colector de humos necesario para la aplicación.
3. Cualquier colector o canalización para grasas necesarios para la aplicación.

## INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA *(continuación)*

### EL SIGUIENTE PROCEDIMIENTO DE INSTALACIÓN PUEDE SER LLEVADO A CABO POR:

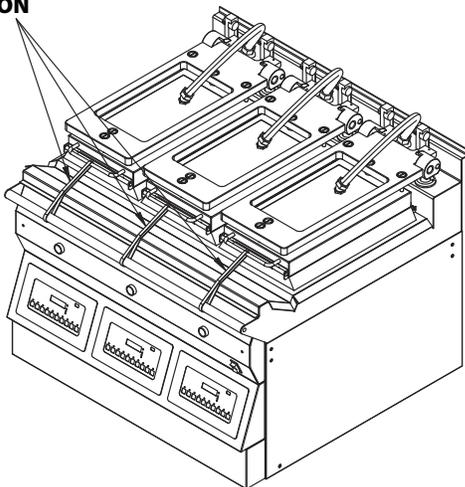
- CENTRO DE SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO POR EL FABRICANTE
- PERSONAL DE INSTALACIÓN AUTORIZADO CUALIFICADO SELECCIONADO POR EL COMPRADOR DE LA PARRILLA
- INSTALADOR AUTORIZADO CONTRATADO POR SU PROVEEDOR DE EQUIPOS DE COCINA.
- PÓNGASE EN CONTACTO CON EL CENTRO DE SERVICIO AUTORIZADO POR GARLAND EN SU ZONA PARA OBTENER MÁS DETALLES. Desembale la unidad del material de empaquetado.

#### PRECAUCIÓN:

ANTES DE INSTALAR EL APARATO, COMPRUEBE EL SUMINISTRO ELÉCTRICO Y VERIFIQUE QUE LA TENSIÓN DE ENTRADA Y EL NÚMERO DE FASES SE CORRESPONDEN CON LAS CARACTERÍSTICAS DE TENSIÓN Y EL NÚMERO DE FASES DEL EQUIPO. EXISTEN MUCHAS NORMATIVAS LOCALES Y ES RESPONSABILIDAD DEL DUEÑO/INSTALADOR CUMPLIR ESTAS NORMATIVAS.

**NOTA: VERIFIQUE QUE LAS PLACAS ESTÉN ATADAS DURANTE EL PASO 6 PARA EVITAR QUE LAS PLACAS SE ELEVEN. PUEDEN PRODUCIRSE DAÑOS IMPORTANTES.**

#### CABLES DE SUJECCIÓN

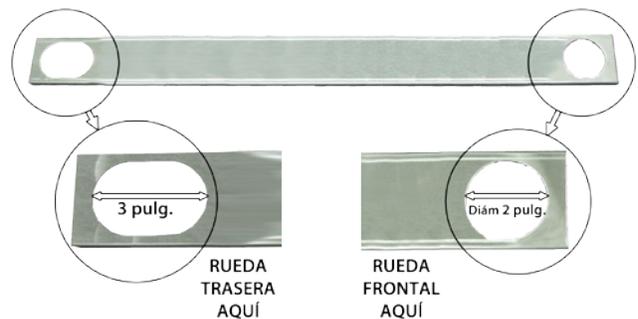


#### ¡ADVERTENCIA: OBJETO PESADO!

El siguiente procedimiento requerirá el uso de ayuda para levantar el aparato y técnicas adecuadas a la hora de retirarlo o sustituirlo. Para evitar lesiones graves solicite ayuda al moverlo o levantarlo.

### Instalación de las ruedas giratorias

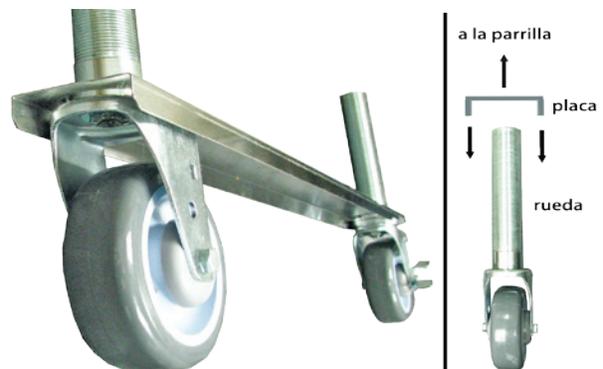
1. Utilice un par de guantes gruesos para protegerse las manos y utilice un soporte lumbar para proteger la zona inferior de la espalda. La seguridad debe ser el primer elemento a tener en cuenta al mover esta parrilla de gran volumen ya que pesa un mínimo de aproximadamente 950 libras (431 kg).
2. El siguiente procedimiento requerirá el uso de ayuda para levantar el aparato y técnicas adecuadas de elevación/ desplazamiento. Aleje la parrilla de las paredes.
3. Compruebe la placa de fijación de las patas incluida con su unidad; asegúrese de distinguir entre la parte frontal y la parte trasera tal y como se muestra en la imagen inferior.



4. Compruebe las ruedas giratorias incluidas con su unidad y asegúrese de diferenciar entre las ruedas frontales y las traseras tal y como se muestra en la imagen inferior.

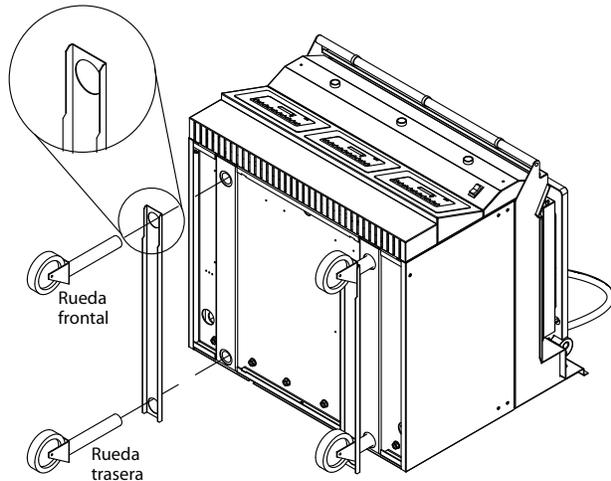


5. Haga descansar la unidad sobre su parte posterior. Instale las ruedas giratorias y las canalizaciones tal y como se muestra en el diagrama inferior. La pestaña de la placa debe mirar hacia el suelo.



# INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA *(continuación)*

**ADVERTENCIA:**  
Se recomienda que las ruedas traseras estén completamente atornilladas antes de inclinar la unidad.



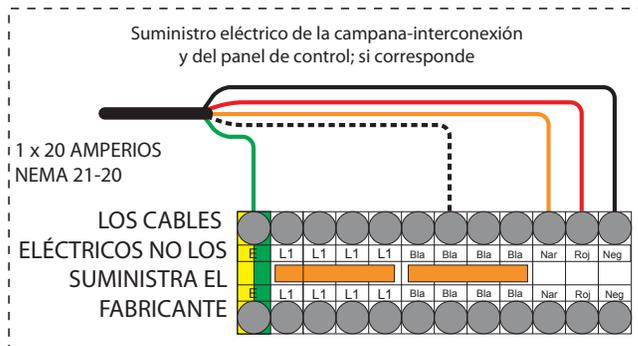
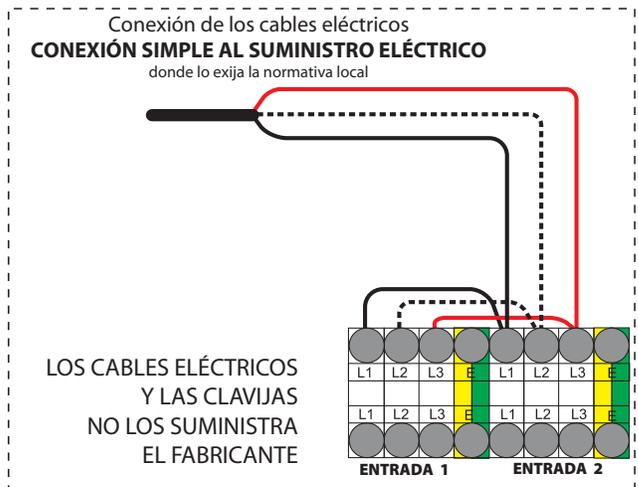
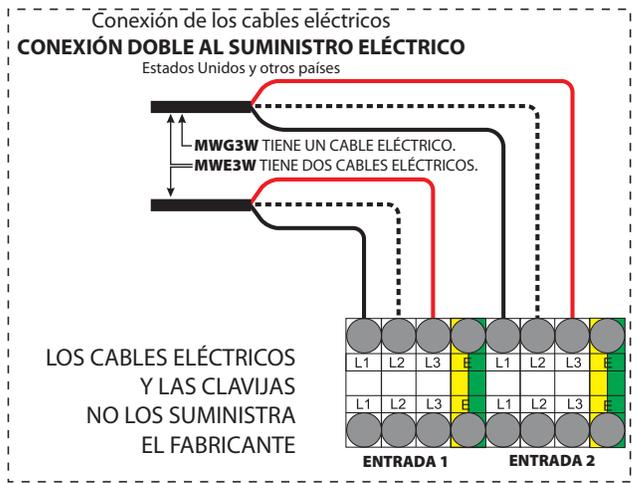
6. Bloquee la posición de la rueda trasera para evitar que la unidad se deslice hacia adelante o hacia atrás.
7. Con cuidado, haga girar la parrilla hasta que descansa sobre las ruedas. Ahora ya puede cortar y retirar los cables de seguridad de las placas.
8. Retire el lateral de la parte trasera e instale los cables de alimentación según las especificaciones de su país/región.

**ADVERTENCIA:**  
Los aparatos deben estar puestos a tierra de acuerdo con la normativa local, o en ausencia de normativa local, siguiendo el Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA 70, o el Código Eléctrico Canadiense C22.1 según corresponda.

### Conexión al suministro eléctrico

Todas las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un técnico cualificado que cuente con el equipo necesario.

**NOTA: DIAGRAMA DE CONEXIONES ELÉCTRICAS SITUADO EN EL INTERIOR DEL PANEL FRONTAL INFERIOR. "DESCONECTEEL SUMINISTRO ELÉCTRICO ANTES DE ABRIR"**



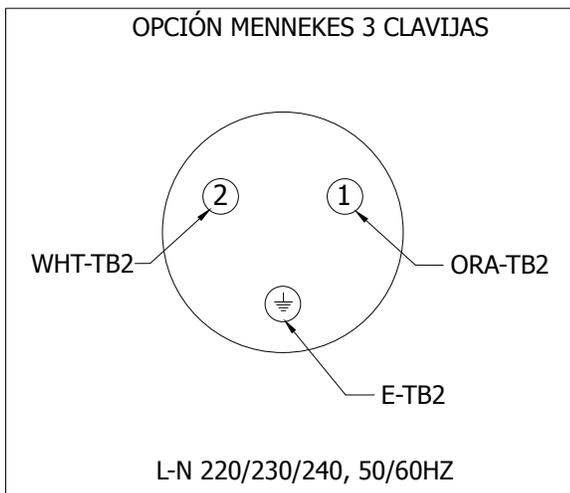
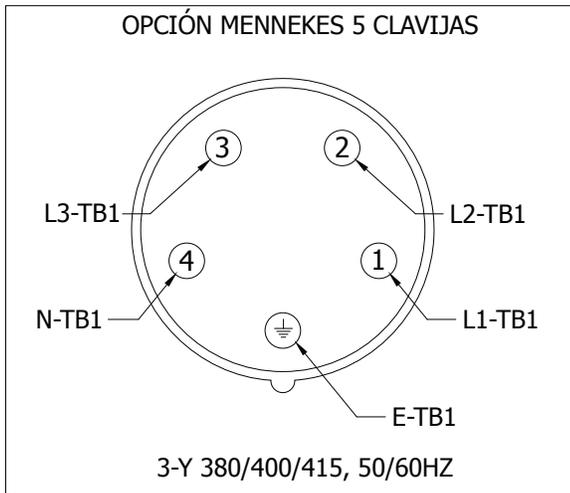
# INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA *(continuación)*

Nota importante:

La opción con enchufe Mennekes sólo está disponible con algunas configuraciones; consulte a su proveedor para obtener más información.

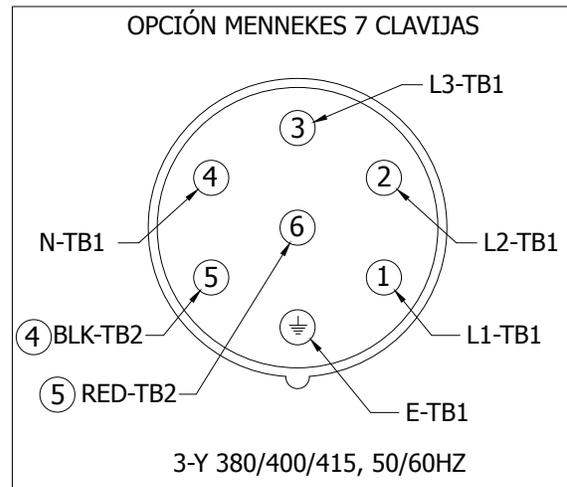
## Mennekes 3 y 5 clavijas (Opción 1)

| Conector            | Clavijas          | Carga prevista   | Conectado a  |
|---------------------|-------------------|--|--|
| Mennekes 5 clavijas | 1,2,3,4<br>Tierra | Calentadores de la parrilla y la placa<br>~3N 380/400/415<br>32 Amperios<br>50/60 Hz                   | TB1<br>L1, L2, L3, N,<br>Tierra                            |
| Mennekes 3 clavijas | 1,2,Tierra        | ~1N 120-250VCA, 16A<br>Cargas control<br>(N3, MCB, regulador de encendido, ventilador, válvula de gas) | TB2<br>Naranja y blanco<br>sustituyen a puentes J-N y J-L1 |

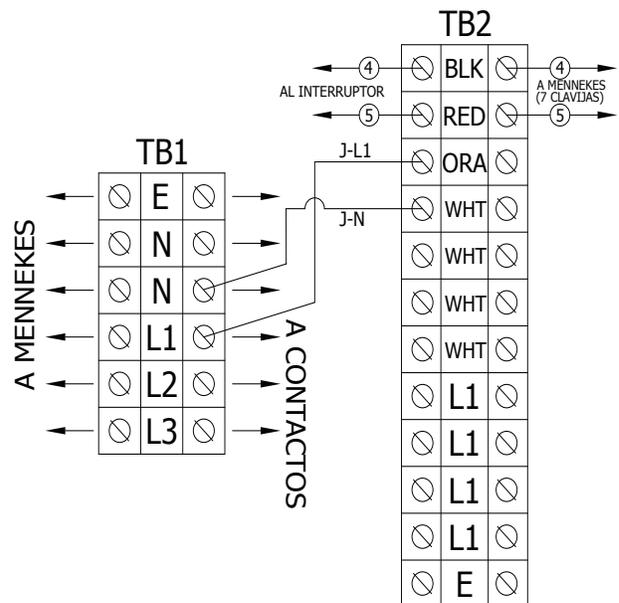


## Mennekes 7 clavijas (opción 2)

| Conector            | Clavijas           | Carga prevista  | Conectado a                     |
|---------------------|--------------------|---|---------------------------------|
| Mennekes 7 clavijas | 1,2,3,4,<br>Tierra | Calentadores de parrilla y placa<br>~3N 380/400/415<br>32 Amperios<br>50/60 Hz        | TB1<br>L1, L2, L3, N,<br>Tierra |
|                     | 5,6                | Interruptor, sólo relé auxiliar<br>10A 250 VCA, 15A<br>125 VCA, 12(6)A<br>250 VCA T85 | TB2<br>Blanco y rojo            |

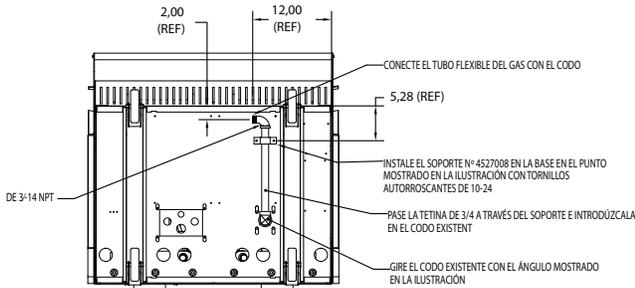


## Diagrama de los bloques de terminales



# INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA *(continuación)*

9. Instale la conexión opcional frontal del gas (si corresponde).



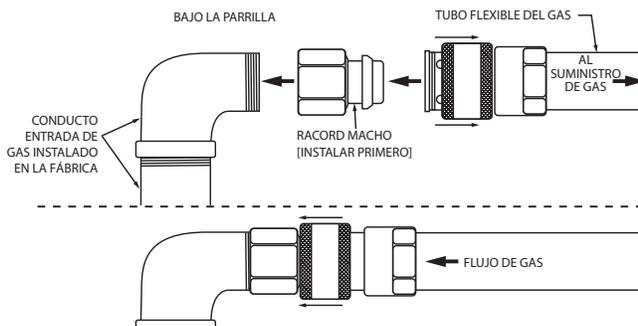
- Aísle la parrilla de cualquier fuente de alimentación desenchufando todas las conexiones eléctricas.
- Gire el codo existente tal y como se muestra en el diagrama inferior.
- Instale la abrazadera de sujeción (componente nº 4528775) a la base tal y como se muestra en la ilustración utilizando los tornillos de 10-24 y las arandelas de fijación suministrados.

**NOTA: Para aplicaciones con modelos no actualizados, realice dos orificios de 0,161 y utilice los tornillos autorroscantes suministrados.**

- Instale la tetina de 3/4 pulg. NPT a través de la abrazadera de sujeción y en el interior del codo existente. Instale el anillo de apriete con 2 tornillos de 10-24.
- Instale el codo siguiendo la orientación que se indica más abajo.
- Instale la tetina.
- Acople el tubo flexible a la tetina.

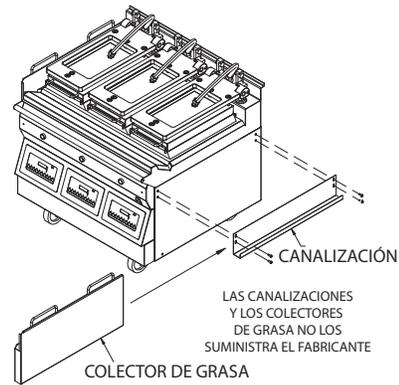
**10. SÓLO PARA PARRILLAS DE GAS,** (para las parrillas eléctricas, omita los pasos 7 y 8): Instale el tubo de gas con desconexión rápida en el conducto de admisión situado en la parte inferior de la parrilla roscando la tetina de 3/4 pulg. NPT en el codo; a continuación, instale el racord macho de latón de desconexión rápida incluido con el tubo.

Conecte la manguera y asegúrese de que encaja completamente hacia delante contra el anillo de retención.

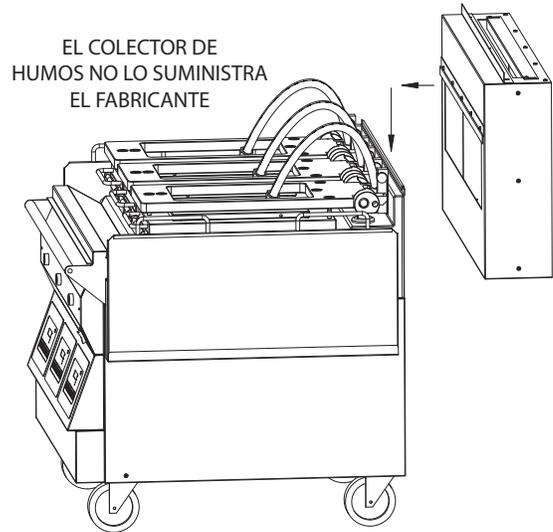


Con la válvula de cierre manual cerrada, instale el otro extremo del tubo flexible en el suministro de gas.

11. Instale las canalizaciones del colector de grasas según se muestra a continuación:



12. Instale el colector de humos en la parte trasera de la parrilla.



13. Empuje la parrilla hasta que quede debajo de la campana de extracción. La parrilla debe estar nivelada de delante hacia atrás, de lado a lado y diagonalmente. Regule las ruedas hasta alcanzar el nivel deseado.

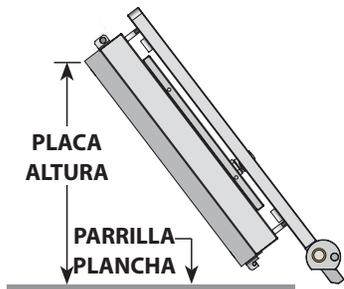
## Tipo de campana de extracción y altura de las placas

Con las placas en posición elevada, mida la altura desde el borde frontal de la placa a la superficie de la parrilla. Determine qué tipo de campana de extracción tiene el establecimiento y verifique la compatibilidad entre tipo de campana y altura de placa según la tabla que se muestra a continuación:

| TIPO de campana de extracción | ALTURA CORRECTA DE PLACA |
|-------------------------------|--------------------------|
| Universal                     | 18 ½ pulg. (470mm)       |
| Serie 92                      | 17 pulg. (432 mm)        |
| GSC                           | 18 ½ pulg. (470 mm)      |

## INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA *(continuación)*

Si la altura de la placa no es compatible con el tipo de campana de extracción, un agente de servicio técnico autorizado deberá regular la altura de la placa.



### Información y puesta en servicio de LonWorks

Para activar la parrilla en la red de Lonworks:

Para habilitar la comunicación en línea entre la parrilla y la red de Lonworks es necesario introducir la parrilla en la red.

Durante la introducción de la parrilla en la red de Lonworks, la parrilla debe enviar en primer lugar un mensaje de solicitud de pin al servidor de Lonworks.

La parrilla envía este mensaje siguiendo el procedimiento que se muestra a continuación desde el panel de control situado en la parte frontal de la parrilla.

1. Encienda la parrilla.
2. PULSE la tecla **P** y MANTÉNGALA PRESIONADA durante aproximadamente 3 segundos. El panel de control mostrará el elemento de menú previamente seleccionado y su correspondiente número.
3. PULSE las teclas de flecha **↑** Y **↓** A LA VEZ. La pantalla mostrará el mensaje "CONFIGURE" (CONFIGURAR).
4. PULSE la tecla de flecha **↩**. La pantalla mostrará el mensaje "SERVICE" (SERVICIO). PULSE la tecla **↩**.
5. Pulse la tecla de flecha **↩** dos veces. La pantalla mostrará el mensaje "Lonworks Services" (Servicio de Lonworks).
6. PULSE la tecla **↩**.
7. Seleccione la opción "NO". Espere 10 segundos. Si el estado de servicio de Lonworks ya era "ON" (CONECTADO), asegúrese de realizar este paso de todas maneras.
8. Seleccione la opción "YES" (SÍ). Transcurridos 10 segundos, la red recibirá la Solicitud de Pin de Servicio de Lonworks.

Cuando se haya enviado la solicitud de pin de servicio, el administrador de Lonworks detectará el mensaje de pin de servicio y asignará la correspondiente dirección a la parrilla, lo que le permitirá iniciar las comunicaciones.

Cuando el servidor de Lonworks haya establecido esta dirección, el administrador de Lonworks activará las comunicaciones y la parrilla comenzará a comunicarse en la Red de Lonworks.

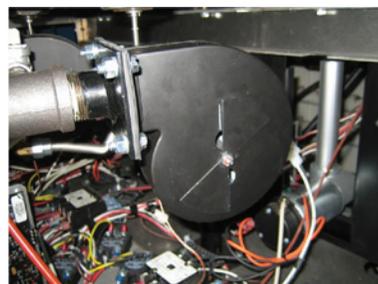
### Regular adecuadamente los niveles de combustión

Para mantener unos niveles de combustión adecuados, no es necesaria la medición de uA. El siguiente procedimiento garantizará unos niveles adecuados de O<sub>2</sub>, CO<sub>2</sub> y CO. Las comprobaciones y ajustes en los niveles de combustión deben ser realizados únicamente por un técnico cualificado contratado por un centro de servicio técnico autorizado por el fabricante.

1. Retire el panel de control y el panel inferior. Colóquelos en el suelo, dejando todas las conexiones en su sitio.
2. El regulador viene configurado en 3,5 pulg. c.d.a (0,864 KPA) de fábrica. Verifique que la presión es consistente a 3,5 pulg. c.d.a
3. Afloje ligeramente la tuerca que sujeta el regulador del obturador de aire de mariposa en el ventilador de aire de combustión conectado al quemador que se va a regular, lo suficiente como para que pueda girarse pero permanezca en su sitio al dejar de ejercer fuerza.



4. Con un inicio en frío, encienda la zona (quemador) y deje que funcione durante un periodo de 30 segundos a un minuto. O en una zona calentada, coloque una carga en la superficie de la parrilla para dejar que el quemador funcione durante un par de minutos. Regule el obturador de aire para reducir el aire hasta que la llama del quemador comience a elevarse y a bailar sobre la superficie del quemador.

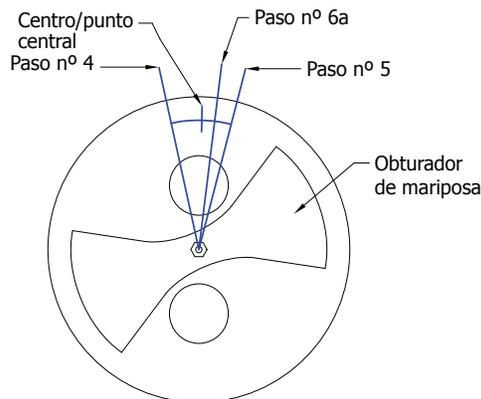


## INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA *(continuación)*

- a. Trace una línea alrededor del borde del obturador de aire desde el orificio a lo largo del borde del obturador marcando la posición del obturador en el lateral de la parte frontal del ventilador.
  - b. Si esta condición ya existe, trace la línea en esa posición y continúe con el siguiente paso
- 
5. Abra el obturador de aire haciéndolo girar hasta que la llama pierda su cono interno de color azul claro, se vuelva menos brillante y la punta de la llama se alargue y se quede en una longitud de una pulgada (25,4 mm). Trace una línea alrededor del borde del obturador en esta posición.
    - O si el obturador está completamente abierto, trace la línea en ese punto.



6. Apague el quemador (zona) y mida la distancia entre los extremos exteriores de las dos líneas previamente trazadas y realice una marca en el centro de las dos marcas.
  - a. Añada otra marca a 1/16 pulg. (1,6 mm) del centro de la marca
  - b. Gire el obturador de mariposa hasta alcanzar ese punto y vuelva a apretarlo.



### Procedimiento de puesta en marcha

Esta parrilla Garland de 3 placas incluye una puesta en marcha de fábrica sin coste adicional para el comprador. La puesta en marcha es obligatoria **ANTES** de comenzar a utilizar la unidad. Es responsabilidad del usuario final concertar la puesta en marcha con el agente de servicio técnico autorizado en su zona por el fabricante o ponerse en contacto con Garland Commercial Ranges llamando al teléfono 1-800-446-8367 en caso de que requiera ayuda para solicitar la puesta en marcha.

La puesta en marcha del fabricante es una comprobación exhaustiva de la parrilla en la cual un técnico certificado por el fabricante documentará toda la configuración final programada en el controlador una vez que haya realizado otras comprobaciones de funcionamiento. El tiempo estimado que se tarda en completar la puesta en marcha es aproximadamente de 2,5 horas a 3,5 horas. Tenga en cuenta esta duración estimada a la hora de solicitar la puesta en marcha. Las horas extraordinarias y fuera de horario comercial no están incluidas en la garantía y se facturarán con un importe que supone la diferencia entre la tarifa de reembolso de Garland y el cobro por horas extra del centro de servicio autorizado por el fabricante.

La puesta en marcha del fabricante es necesaria para iniciar el periodo de la garantía. El centro de servicio autorizado debe cumplimentar los formularios pertinentes durante el proceso de puesta en marcha y enviarlos a Garland Commercial Industries para obtener un reembolso. Una vez recibidos estos documentos, Garlanda iniciará el periodo de garantía que tendrá una duración de dos años.

# INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA *(continuación)*

### FORMULARIO DE PUESTA EN MARCHA DE LA PARRILLA ABATIBLE GARLAND ELÉCTRICA O COMBINACIÓN GAS/ELÉCTRICA

McDonald's N° de identificador de la certificación N° de tienda Modelo (MARQUE UNO)

Dirección \_\_\_\_\_ Ciudad \_\_\_\_\_

Estado / Provincia \_\_\_\_\_ Código postal \_\_\_\_\_ N° de serie \_\_\_\_\_ Fecha de la puesta en marcha \_\_\_\_\_ (MM / DD / AAAA)

Estados Unidos  Canadá  Internacional (Especificar país) N° de teléfono \_\_\_\_\_

| Tipo de gas   | Eléctrica / trifásica  | Especifique los amperios por línea de cada contacto |                         |                          |  |
|---|--|---|-------------------------|--------------------------|--|
| Tipo de gas empleado _____  | Entrada real _____ V / _____ Hz<br><input type="checkbox"/> 208 VCA <input type="checkbox"/> 380 VCA<br><input type="checkbox"/> 220 VCA <input type="checkbox"/> 400 VCA <input type="checkbox"/> 60 Hz<br><input type="checkbox"/> 230 VCA <input type="checkbox"/> 415 VCA <input type="checkbox"/> 50 Hz<br><input type="checkbox"/> 240 VCA | Izquierda   | Centro (Si corresponde) | Derecha (Si corresponde) |  |
| ¿Se corresponde con la placa de datos eléctricos? <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO |  | Línea 1   | Línea 2                 | Línea 3                  |  |

**INSPECCIÓN / COMPROBACIÓN DE FUNCIONAMIENTO**

**NOTA 1: LA PLACA DEL CENTRO (C) no debe comprobarse en el caso de los modelos MWE2W / MWG2W / MWE2S**

**NOTA 2: LA PLACA DEL CENTRO (C) Y LA PLACA DE LA DERECHA (R) no deben comprobarse en el caso de los modelos MWE1W / MWG1W / MWE1S**

1. Para evitar lesiones a personas y daños a la propiedad, Verifique que no haya Fugas de Gas a lo largo de toda la conducción del gas.  SUPERADA - NO HAY FUGAS DE GAS
2. Verifique que los dispositivos de sujeción del equipo están correctamente instalados de acuerdo con la normativa local  OK
3. Verifique que el cable de alimentación cuenta con un dispositivo de prevención de tensión que va del cable de alimentación a la parrilla.  SÍ  NO
4. Verifique que la parrilla se haya instalada con el tipo adecuado de Campana de Extracción de Humos con un caudal de aire adecuado.  OK
5. Verifique que los limitadores de flujo estén completamente abiertos o retirados.  
 Colector de humos suministrado por el Proveedor de Equipos de Cocina (KES)  
 Limitadores de flujo localizados en el interior de la campana de extracción  OK  OK
6. Compruebe que la plancha inferior esté nivelada de lado a lado / de adelante a atrás / diagonalmente, en su ubicación, bajo la campana. Regule las ruedas para alcanzar el nivel deseado.  OK
7. **RETIRE LA PARRILLA DE SU UBICACIÓN BAJO LA CAMPANA.** ENCIENDA el interruptor de alimentación, las pantallas de los paneles de control están activas, la pantalla del panel de control muestra "OFF". ¿Todas las placas se elevan de forma automática?  I  OK  C  OK  D  OK
8. Haga descender y subir las placas superiores y verifique que el movimiento es uniforme y continuo. Engrase los ejes en la medida en que sea necesario con LUBRICANTE APTO PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.  I  OK  C  OK  D  OK
9. Si la elevación de la placa superior debe ser disminuida debido a la distancia con la campana, disminuya el interruptor limitador superior. Consulte el manual de instalación y uso para obtener información sobre las alturas de las placas.  I  OK  C  OK  D  OK
10. Pulse la tecla de ENCENDIDO. En la pantalla del panel de control aparecerá "PREHEAT-AM" (PRECALENTAR-AM) y la placa descenderá. ¿Los pilotos indicadores de calor están de color AMBAR?  I  OK  C  OK  D  OK
11. Pulse la tecla AM / PM y manténgala presionada para seleccionar PM. Esto permitirá a la unidad calentar a: Placa-425°F(217°C), Parrilla-350°F (177°C) si la parrilla tiene la configuración completa predeterminada.  I  OK  C  OK  D  OK
12. Verifique que la parrilla entra en el modo SOAK (temporizador 15:00), realiza la cuenta atrás y la placa superior se calibra automáticamente mientras mantiene la temperatura.  I  OK  C  OK  D  OK
13. Cierre la maneta de la válvula y verifique que la unidad intenta realizar el encendido tres (3) veces y a continuación se bloquea debido a un Fallo de Ignición  I  OK  C  OK  D  OK
14. **COMPROBACIONES DE LA PRESIÓN DEL GAS** (Si corresponde); (Nota 1: El centro no debe rellenarse en el caso de los modelos MWG2W / MWG2W-1) (Nota 2: El centro y la derecha no deben rellenarse en el caso de los modelos MWG1W/MWG1W-1)  
 Presión nominal de entrada  Gas natural: 6 - 14 pulg. c.d.a /  Gas propano / butano: 11 - 14 pulg. c.d.a Presión de entrada real \_\_\_\_\_ pulg. c.d.a  
 Presión nominal del quemador Gas natural  3,5 pulg. c.d.a Real Izquierda \_\_\_\_\_ Centro \_\_\_\_\_ Derecha \_\_\_\_\_  
 Gas propano  3,5 pulg. c.d.a para MWG3W/MWG3W-1 Real Izquierda \_\_\_\_\_ Centro \_\_\_\_\_ Derecha \_\_\_\_\_  
 10 pulg. c.d.a para MWG2W/MWG2W-1 MWG1W/MWG1W-1
15. Compruebe la lectura en microamperios de la detección de llama para verificar que el nivel de microamperios durante el funcionamiento NO ES INFERIOR A 0,8 uA en todos los quemadores, a menos que la parrilla esté equipada con un módulo de encendido certificado CE, en cuyo caso el mínimo sería de 2,0 uA.  OK Lectura Microamperios= \_\_\_\_\_
16. Una vez finalizado el autocalibrado, la placa se elevará automáticamente y en la pantalla del panel de control aparecerá "READY" (LISTO) Si una vez finalizado el proceso de calibrado, la placa no se eleva, indique el mensaje que aparece en el panel de control. Compruebe el nivel de la placa y regule los interruptores de lengüeta. Encienda y apague; vuelva a intentarlo.  OK -  I /  C /  D Comprobación Nivel Placa  I /  C /  D Comprobación Interruptor Lengüeta -  I /  C /  D
17. Seleccione el elemento de menú "1:01 - CLAM". Verifique que se haya alcanzado la temperatura de referencia y que el piloto LED se enciende de color VERDE.  I  OK  C  OK  R  OK
18. Inicie un ciclo de cocción pulsando la TECLA VERDE. La placa descende y comienza el ciclo de temporización.  I  OK  C  OK  R  OK
19. Asegúrese de que el pirómetro del establecimiento funcione con exactitud y esté calibrado empleando el método del baño de hielo.  OK
20. Realice el procedimiento de CALIBRADO DE LA SONDIA.  I  OK  C  OK  D  OK
21. Realice un procedimiento de Nivelado de la Placa y de Calibrado del Interruptor de Lengüeta en el modo "LEVEL / REED SW" (NIVELADO/INTERRUPTOR DE LENGÜETA).  I  OK  C  OK  D  OK
22. Verifique que el calibrado automático de la parrilla se haya realizado correctamente tras haber finalizado el calibrado del interruptor de lengüeta.  I  OK  C  OK  D  OK
23. Bloquee todas las tapas. Asegúrese de que el apretar las contratueras, estas no hagan girar a las tuercas reguladoras.  I  OK  C  OK  D  OK
24. Ayude u obtenga ayuda del personal durante la **Comprobación de la Integridad de la Carne de Vacuno/Pollo**, comprobando los productos 10:1, 4:1, Angus, Pollo a la Plancha hasta alcanzar las temperaturas internas deseadas para estos productos y anote el tiempo de cocción (Tabla para los tiempos de cocción de los productos incluida abajo).  I  OK  C  OK  D  OK

| Tiempos de Cocción de los Productos |           |                         |                          |
|-------------------------------------|-----------|-------------------------|--------------------------|
|                                     | IZQUIERDA | CENTRO (Si corresponde) | DERECHA (Si corresponde) |
| 10:1                                |           |                         |                          |
| 4:1                                 |           |                         |                          |
| ANGUS                               |           |                         |                          |
| POLLO A LA PLANCHA                  |           |                         |                          |

| Producto con integridad de la carne |                             |
|-------------------------------------|-----------------------------|
| Modo manual                         | <input type="checkbox"/> OK |
| Modo automático comprobado          | <input type="checkbox"/> OK |

Problemas / Circunstancias especiales / Deterioro: \_\_\_\_\_

| Presentado por:   | Aceptado por:   |
|---|---|
| Nombre: _____   | Nombre: _____   |
| Agencia de Servicio Técnico: _____  | ¿Ha sido debidamente instruido sobre el funcionamiento de la parrilla, sus usos y su funcionamiento habitual? <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO - Indique comentarios _____ |
| Agente subcontratado: (Si corresponde) _____  | _____   |
| ¿Ha instruido al personal del establecimiento sobre el funcionamiento de la parrilla? <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO | _____   |
| ¿Es usted un técnico certificado por el fabricante? <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO                                   | _____   |
| Fecha de la certificación (MM/DD/AA)  |   |

Visite nuestro sitio web en <https://clamshell.garland-group.com> para obtener documentación comercial y técnica.  
 Copia color blanco - Fábrica      Copia color amarillo - Agencia de Servicio Técnico      Copia color rosa - Cliente

## CALIBRADO DE LA SONDA DE TEMPERATURA

### Calibrado/Verificación mensual de las zonas de temperatura de la parrilla



#### SUPERFICIE CALIENTE

Las temperaturas de la parrilla pueden causar graves quemaduras



#### Descripción general

**Objetivo:** Mantener la precisión de las zonas de temperatura de la parrilla.

**Modelos:** MWG3W-1, MWE3W-1, MWE3S-1.

**Herramientas:** Pirómetro digital con sonda de superficie.

#### Procedimientos:

1. Procedimiento de verificación de la temperatura.
2. Procedimiento de calibrado de la temperatura.

#### ADVERTENCIA:

**SE PUEDEN PRODUCIR LESIONES POR QUEMADURAS AL ENTRAR EN CONTACTO CON SUPERFICIES DE COCCIÓN CALIENTES.**

#### NOTA:

1. **DURANTE EL CALIBRADO Y LA VERIFICACIÓN DE LA PARRILLA, LAS LÁMINAS ANTIADHERENTES "NO" DEBEN ESTAR INSTALADAS.**
2. **DEBE LIMPIAR LA SUPERFICIE DE LA PLANCHA Y DE LAS PLACAS DE LA PARRILLA.**

### 1. Procedimiento de verificación de la temperatura

#### SIGA LAS INSTRUCCIONES QUE SE DETALLAN A CONTINUACIÓN TAL Y COMO HAN SIDO REDACTADAS:

1. Es necesario que las placas superiores y las planchas inferiores de la parrilla hayan alcanzado las temperaturas de funcionamiento para realizar este procedimiento de calibrado. Pulse la tecla  o  para seleccionar una operación con "CLAM" (PLANCHA INFERIOR / PLACA SUPERIOR) que requiere una temperatura de 350°F (177°C) en la plancha de la parrilla; deje que la parrilla alcance la temperatura y se estabilice (aproximadamente 30 minutos).
2. Pulse la tecla de temperatura y manténgala presionada durante aproximadamente 3 segundos o hasta que el panel de control muestre todos los valores de temperatura (T,F,M,B).
3. Coloque el pirómetro sobre las marcas situadas en la plancha de la parrilla, las cuales indican la ubicación del termopar (consulte las ilustraciones en las páginas siguientes). Deje transcurrir de 5 a 10 segundos como mínimo para que el pirómetro responda y se estabilice.
4. Compruebe el calibrado en cada una de las zonas térmicas cuando se produzcan las siguientes situaciones:
  - A. El piloto indicador de temperatura de un termopar determinado está VERDE.
  - B. La lectura en el panel de control de la temperatura de un termopar determinado está disminuyendo.
  - C. **El intervalo óptimo para la VERIFICACIÓN se sitúa entre 355F (180C) y 350F (177C).** Este procedimiento puede tardar un máximo de 10 minutos, dependiendo de en qué momento del ciclo térmico comience el usuario.

#### NOTA IMPORTANTE:

Para las **Parrillas de Gas de 3 Placas**, el valor B en la pantalla del panel de control representa el termopar situado en la plancha central.

## CALIBRADO DE LA SONDA DE TEMPERATURA *(continuación)*

### Calibrado/Verificación mensual de las zonas de temperatura de la parrilla

5. La variación del valor de temperatura entre el pirómetro y el panel de control debe ser +/- 5F (+/-3C). Si la diferencia entre la lectura de temperatura del pirómetro y la del panel de control es superior a +/-5F (+/-3C) consulte el PROCEDIMIENTO DE CALIBRADO DE LA TEMPERATURA para corregir la zona requerida.

### 2. Procedimiento de calibrado de la temperatura

#### SIGA LAS INSTRUCCIONES QUE SE DETALLAN A CONTINUACIÓN TAL Y COMO HAN SIDO REDACTADAS:

- Es necesario que las placas superiores y las planchas inferiores de la parrilla hayan alcanzado las temperaturas de funcionamiento para realizar este procedimiento de calibrado. Pulse la tecla  o  para seleccionar una operación con "CLAM" (PLANCHA INFERIOR /PLACA SUPERIOR) que requiere una temperatura de 350°F (177°C) en la plancha de la parrilla; deje que la parrilla alcance la temperatura y se estabilice (aproximadamente 30 minutos).
  - PULSE la tecla  y MANTÉNGALA PRESIONADA durante aproximadamente 3 segundos o hasta que en la pantalla del panel de control aparezca: "PROBE CAL" (CALIBRADO DE LA SONDA)
  - PULSE la tecla  para que en la pantalla se muestre la primera zona térmica que va a calibrar. La primera zona que va a calibrar es "FRONT TEMP CAL" (ZONA FRONTAL). Las zonas se muestran en el siguiente orden: FRONT TEMP CAL (FRONTAL), MIDDLE TEMP CAL (CENTRAL), BACK TEMP CAL (TRASERA), TOP TEMP CAL (SUPERIOR).
  - Seleccione una zona térmica utilizando las teclas  o .
  - Coloque el pirómetro sobre las marcas situadas en la plancha de la parrilla, las cuales indican la ubicación del termopar (consulte las ilustraciones en las páginas siguientes). Deje transcurrir de 5 a 10 segundos como mínimo para que el pirómetro responda y se estabilice. Tome nota de la temperatura que aparece en el pirómetro.
  - Modifique la temperatura del panel de control de la parrilla de forma que se corresponda con la temperatura registrada por el pirómetro. La tecla  aumentará la temperatura mostrada en la pantalla en incrementos de un (1) grado. La tecla  disminuirá la temperatura mostrada en la pantalla en incrementos de un (1) grado.
- NOTA: Durante el paso 6, el panel de control emitirá una señal acústica de tono agudo. Sólo se puede modificar la temperatura si suena esta señal acústica y la pantalla parpadea. Si el panel de control está en silencio y la pantalla no parpadea, la temperatura no se modificará.**
- En cuanto aparezca la temperatura correspondiente, PULSE la tecla  para guardar la temperatura calibrada en el panel de control.
- Nota: Si sobrepasa el tiempo máximo asignado para completar el calibrado, pulse la tecla  para volver al paso anterior.**
-  = Le permite salir de la función sin realizar modificaciones, siempre que no haya pulsado la tecla .**
- Pulse la tecla  o  para seleccionar la siguiente zona térmica.
  - Mueva la sonda de superficie del pirómetro hasta la zona térmica que acaba de seleccionar y repita los pasos 5, 6 y 7.
- NOTA IMPORTANTE:**
- Para las **Parrillas de Gas de 3 Placas**, el valor B en la pantalla del panel de control representa el termopar situado en la plancha central.
- Repita el procedimiento para cada una de las zonas térmicas.
  - Salga del modo de programación pulsando la tecla . El panel de control volverá a su estado previo en el Modo de Funcionamiento Normal para la verificación de la temperatura (página 1).

#### NOTA IMPORTANTE:

#### El intervalo óptimo para la VERIFICACIÓN se sitúa entre 355F (180C) y 350F (177C).

Este procedimiento puede tardar un máximo de 10 minutos, dependiendo de en qué momento del calibrado de la sonda comience el usuario.

## CALIBRADO DE LA SONDA DE TEMPERATURA *(continuación)*

### Definición General del Uso de los Termopares

| Modelos de parrilla | Cantidad de termopares en la parrilla | Pantalla del panel de control | Ubicación del termopar en la plancha de la parrilla | Cantidad de termopares en la placa | Ubicación del termopar en la placa |
|---------------------|---------------------------------------|-------------------------------|---|------------------------------------|------------------------------------|
| MWE3W-1 / MWE3S-1   | 3                                     | B                             | Trasera   | 1                                  | T = Superior central               |
|                     |                                       | M                             | Central   |                                    |                                    |
|                     |                                       | F                             | Frontal   |                                    |                                    |



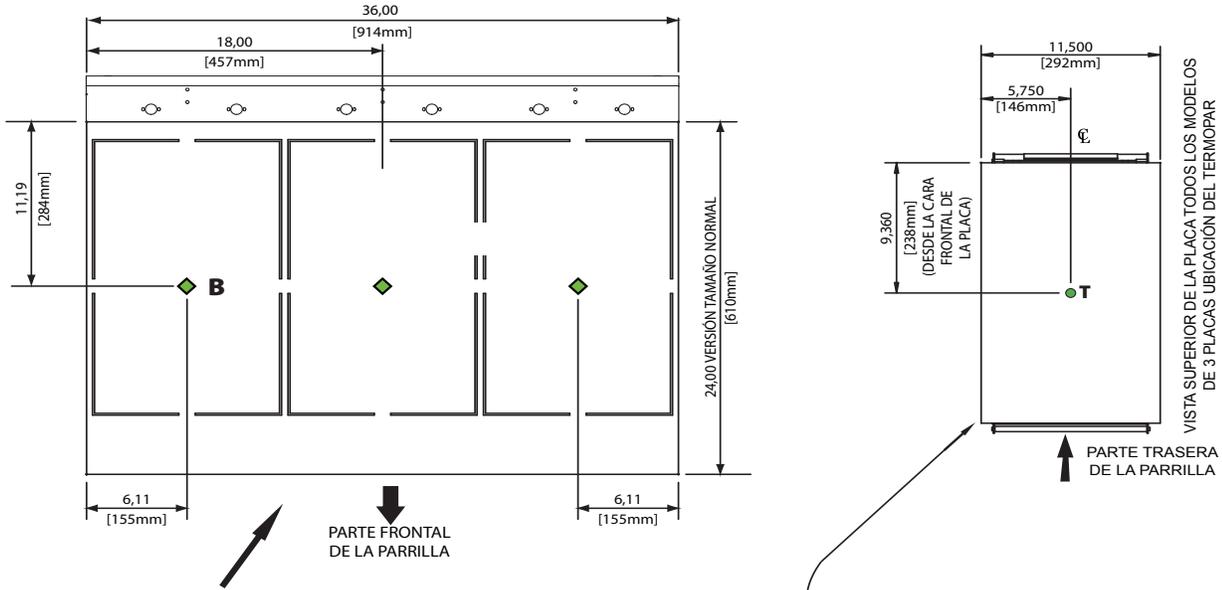
| Modelos de parrilla | Cantidad de termopares en la parrilla | Pantalla del panel de control | Ubicación del termopar en la plancha de la parrilla | Cantidad de termopares en la placa | Ubicación del termopar en la placa |
|---------------------|---------------------------------------|-------------------------------|---|------------------------------------|------------------------------------|
| MWG3W-1             | 1                                     | B                             | Central   | 1                                  | T = Superior central               |



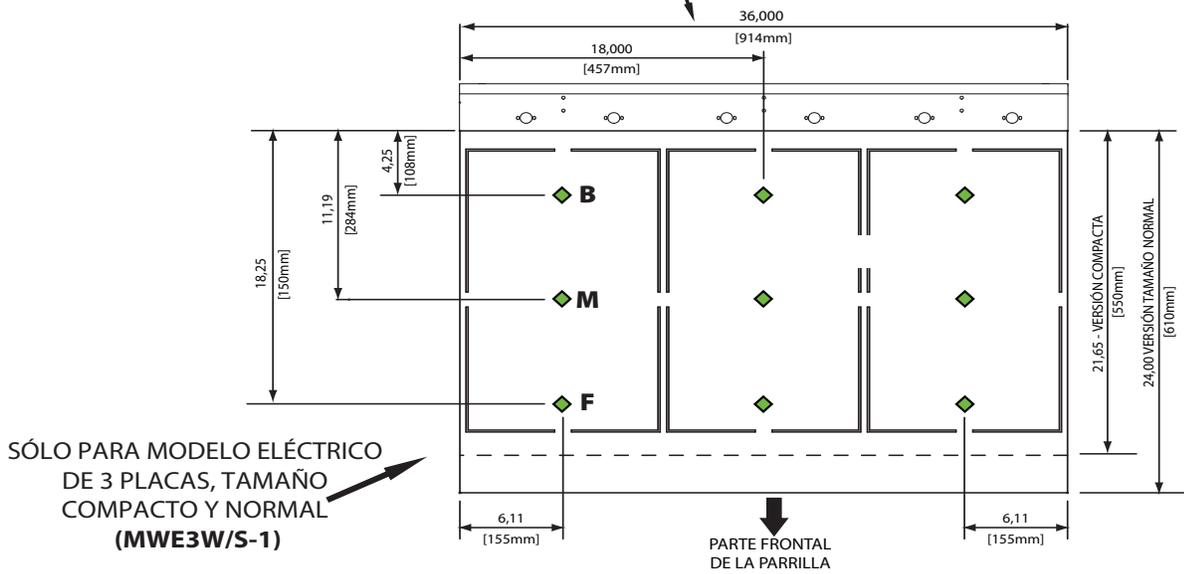
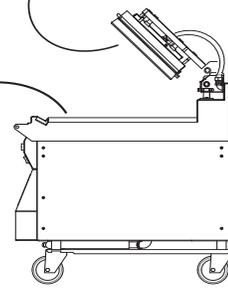
Nota: La lectura de la temperatura puede realizarse en Fahrenheit o Celsius.

# CALIBRADO DE LA SONDA DE TEMPERATURA *(continuación)*

## Ubicación de los termopares en las zonas de la parrilla para los modelos de 3 placas



SÓLO PARA MODELO DE GAS DE 3 PLACAS Y TAMAÑO NORMAL (MWG3W-1)



SÓLO PARA MODELO ELÉCTRICO DE 3 PLACAS, TAMAÑO COMPACTO Y NORMAL (MWE3W/S-1)

# INSTALACIÓN DEL SOPORTE DE MONTAJE DE LA LÁMINA ANTIADHERENTE DE ENVOLTURA

**PRECAUCIÓN:**

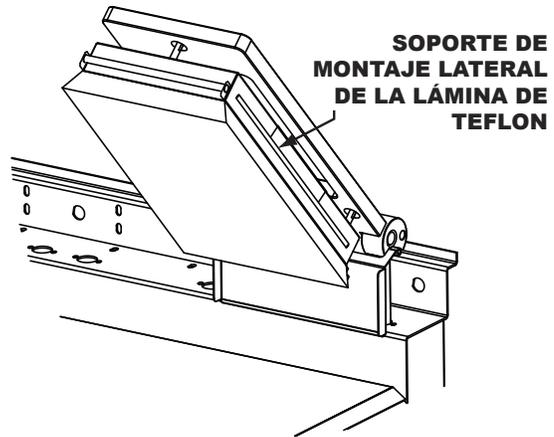
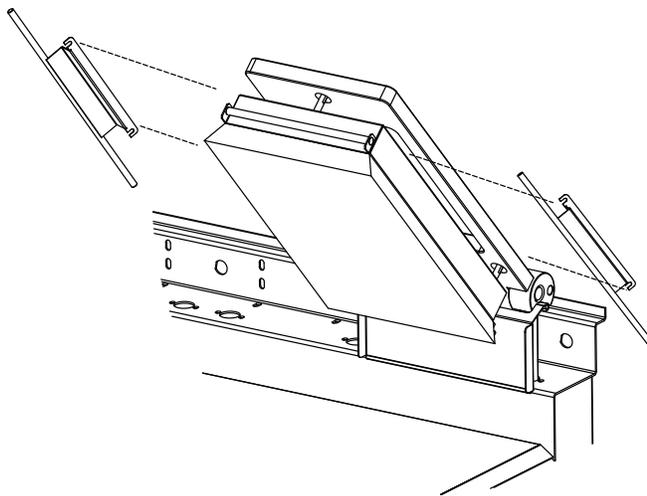
LA PLACA SUPERIOR ESTÁ EXTREMADAMENTE CALIENTE

**ADVERTENCIA:**

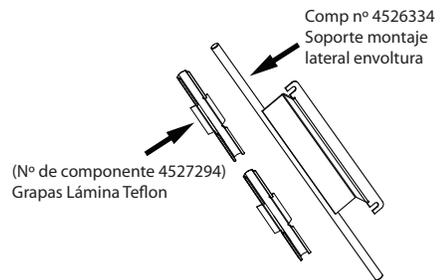
AISLE EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA EVITAR DESCARGAS ELÉCTRICAS.

1. Verifique que el suministro eléctrico esté desconectado antes continuar con el siguiente paso.
2. Afloje los dos (2) tornillos situados en cada uno de los laterales de la cubierta de la placa.
3. Coloque los juegos de soportes laterales sobre los tornillos y insértelos en su sitio.

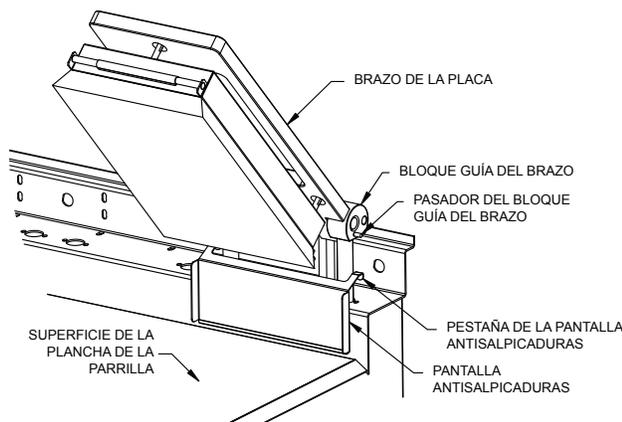
4. Vuelva a apretar los cuatro (4) tornillos de la cubierta de la placa.



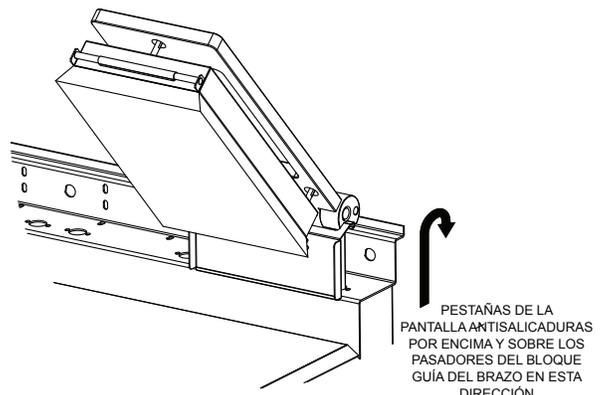
5. A continuación se muestran los números de componente y la descripción.



# INSTALACIÓN DE LA PANTALLA ANTISALPICADURAS



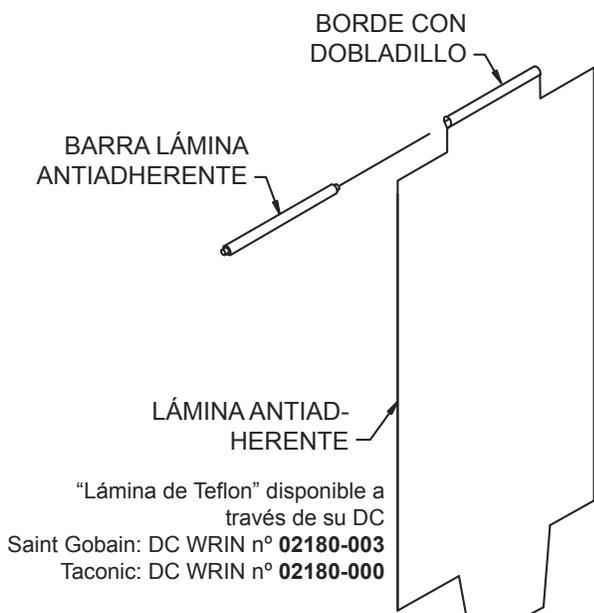
NOTA: SE HAN OMITIDO ALGUNOS COMPONENTES POR RAZONES DE CLARIDAD



NOTA: SE HAN OMITIDO ALGUNOS COMPONENTES POR RAZONES DE CLARIDAD

## INSTALACIÓN DE LA LÁMINA ANTIADHERENTE

1. Deslice la barra de material antiadherente en el interior del dobladillo situado en el borde de la lámina antiadherente Release Material®.
2. Enganche la barra de material antiadherente Release Material® en los soportes situadas al fondo de la placa superior.

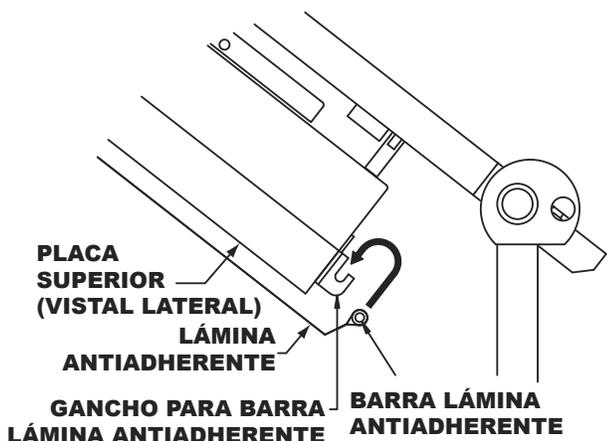


3. Manteniendo sujeta la parte posterior de la lámina antiadherente, tire con cuidado de la lámina hacia la parte frontal de la placa.

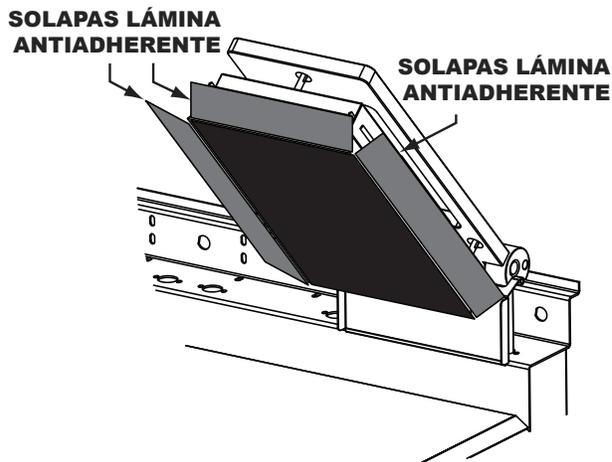
**Nota:**

Asegúrese de que la lámina antiadherente Release Material® encaja completamente sobre la placa superior.

4. Coloque una (1) grapa de sujeción sobre la lámina antiadherente en la parte frontal y presione hasta que encaje sobre la barra de la lámina antiadherente.



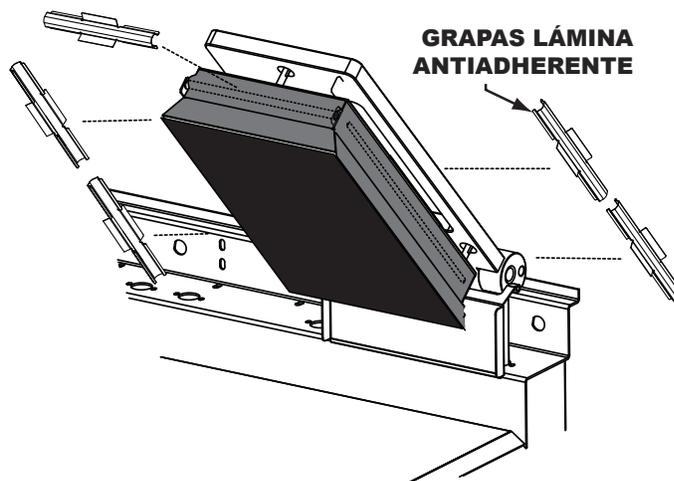
5. Con cuidado tire de la pestaña de la lámina antiadherente hasta que quede sobre el lateral izquierdo de la placa y asegúrela con dos (2) grapas de sujeción.



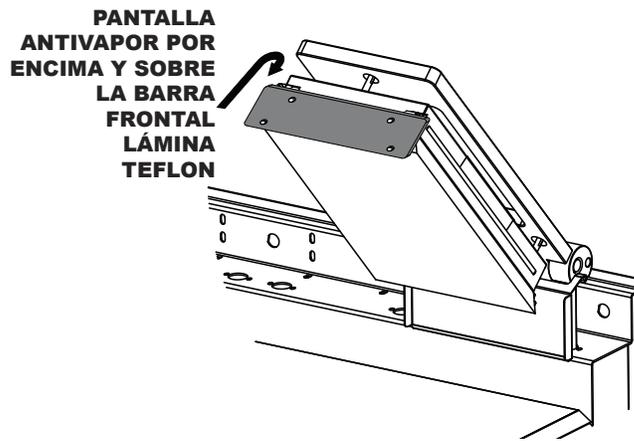
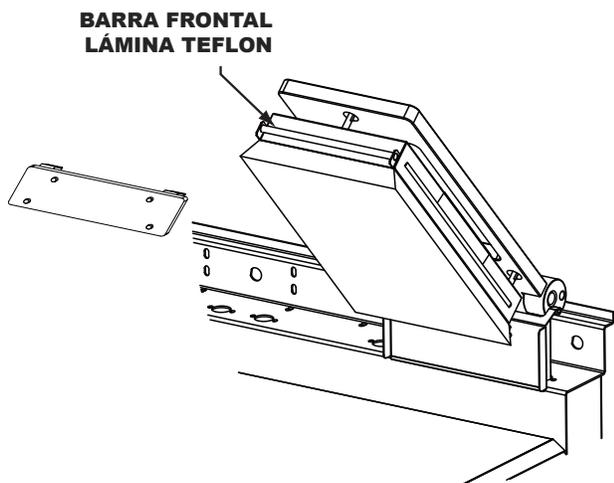
**Nota:**

Si no instala el número adecuado de grapas en la placa superior, la lámina antiadherente Release Material® quedará holgada y se desgastará rápidamente. Verifique la correcta instalación de las grapas para evitar un desgaste prematuro y/o un empeoramiento de la calidad del producto.

6. Compruebe que la lámina antiadherente quede alineada y tensada con respecto a la placa superior.



## INSTALACIÓN DE LA PANTALLA ANTIVAPOR

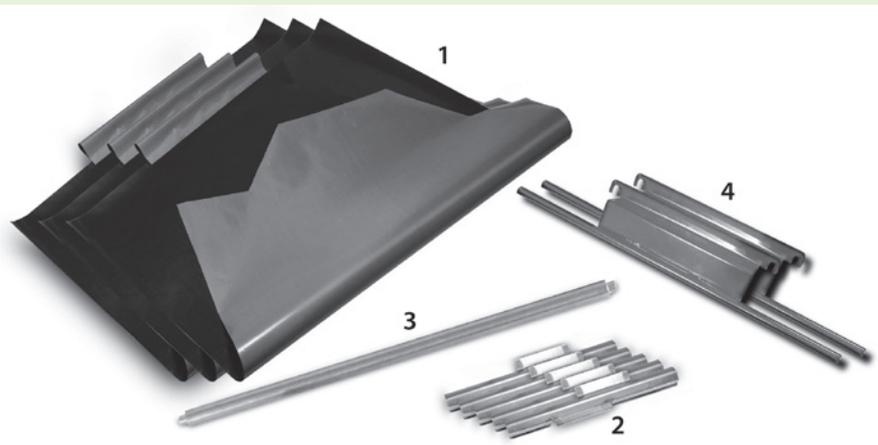


## ACCESORIOS DE LA PARRILLA

**Pantalla antisalpicaduras**  
Componente 4523492



**Pantalla antivapor**  
Componente CK4530053



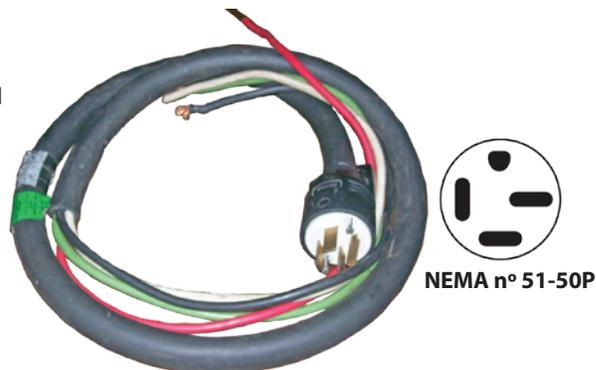
**Juego de Teflon de envoltura (3 placas)**

|   | Descripción                     | Nº de componente |
|---|---------------------------------|------------------|
| 1 | Lámina de Teflon (de envoltura) | 4527643          |
| 2 | Grapas                          | 4527294          |
| 3 | Barra Posterior de Teflon       | 4521355          |
| 4 | Soporte de montaje lateral      | 4526334          |

## ACCESORIOS DISPONIBLES

LOS CABLES DE ALIMENTACIÓN QUE SE MUESTRAN A CONTINUACIÓN SON SÓLO UNA RECOMENDACIÓN. LOS CABLES ESTÁN DESTINADOS A LAS APLICACIONES Y NO SON ESTÁNDAR.

**Cable de alimentación trifásico 4 hilos 50 amperios (SÓLO PARRILLAS ELÉCTRICAS)**  
(Sin nº componente Garland) - \*\*\* No suministrado por Garland

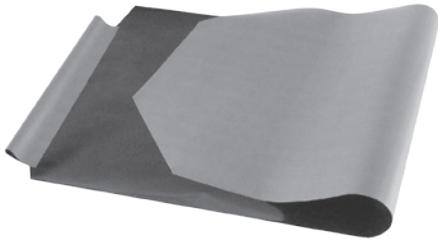


**Cable de alimentación trifásico 4 hilos 30 amperios (SÓLO PARRILLAS ELÉCTRICAS)**  
(Sin nº componente Garland) - \*\*\* No suministrado por Garland



**Cable con bloqueo - 5 hilos**  
(Sin nº componente Garland) - \*\*\* No suministrado por Garland

## ACCESORIOS DISPONIBLES



**Lámina de Teflon (sin envoltura)**  
Componente 4521792



**Barra de la lámina de material antiadherente**  
Componente 4526436)



**Tubo flexible de gas de desconexión rápida**  
Componente 1591506



**Grapa de sujeción de la lámina antiadherente**  
Componente 4527294)

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

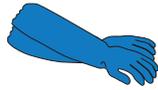
**Advertencia:** Riesgo de Aplastamiento Mantenga las manos y las herramientas alejados cuando las placas estén en movimiento. Puede producirse el movimiento inesperado de las placas durante actividades de limpieza o de servicio. Apague la parrilla desde el interruptor de alimentación principal cuando esté limpiando las placas.



Limpiador para parrillas a altas temperaturas McD®



Portaesponja Kay® para limpieza de parrillas y esponja Kay® para limpieza de parrillas



Guantes antitérmicos



Paños para parrillas limpios y empapados en desinfectante



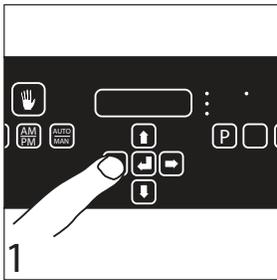
Tapa



Escurreador de parrilla

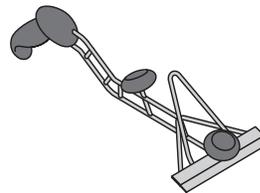


Rasqueta para parrilla



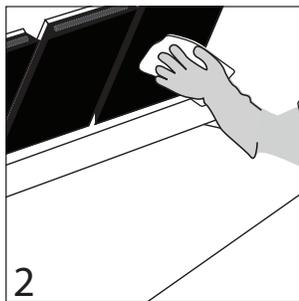
- Seleccione el Modo de Limpieza. Cuando acceda al Modo de Limpieza APAGUE cada una de las zonas.
- **APAGUE** el interruptor principal al limpiar las placas

**Advertencia:**

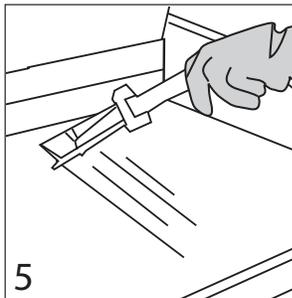


- El siguiente paso debe realizarse empleando una rasqueta para parrillas aprobada por McDonald's.
- Si no utiliza una rasqueta aprobada por McDonalds, podría dañar la superficie de la parrilla.
- **Nota:** Nunca utilice una rasqueta de acero para limpiar las placas superiores.

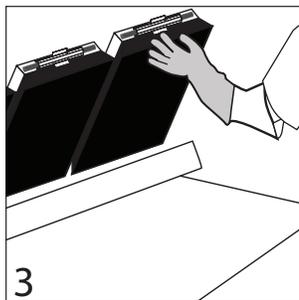
Rasqueta para parrilla



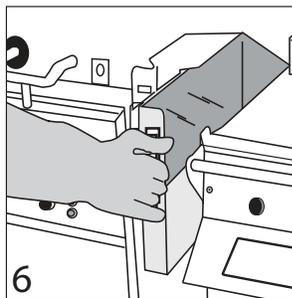
- Limpie las láminas antiadherentes Release Material® con un paño para parrillas limpio y empapado en desinfectante.



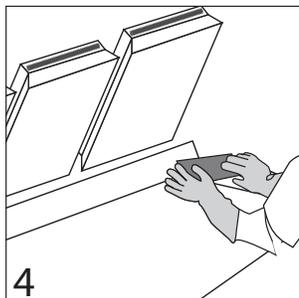
- Limpie la superficie inferior de la parrilla con una rasqueta para parrillas.
- Utilice el escurridor de la parrilla para empujar la grasa residual en el colector de grasa.
- Lleve la rasqueta de la parrilla al fregadero de 3 senos para lavarla y aclararla.



- Retire las grapas de sujeción, las barras y las láminas antiadherentes Release Material®.
- Lleve las grapas y las barras al fregadero de 3 senos para lavarlas y aclararlas; déjelas aparte.
- Retire las láminas antiadherentes Release Material® a un lado sobre una superficie plana.



- Vacíe y cambie los colectores de grasa.

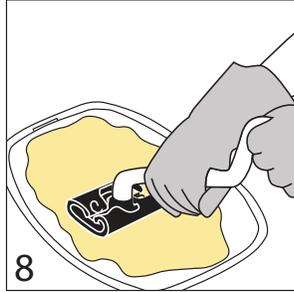


- Si las pantallas antisalpicaduras están instaladas, suéltelas y llévelas al fregadero de 3 senos para lavarlas y aclararlas; déjelas aparte.

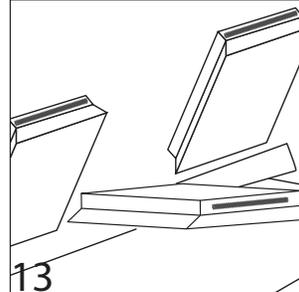


- Abra un sobre del limpiador de parrillas a altas temperaturas McD y vacíe el contenido en una tapa o en una bandeja de acero inoxidable.
- Utilice los guantes antitérmicos y las gafas de seguridad.

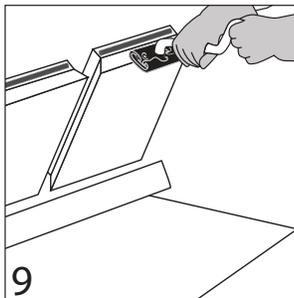
## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



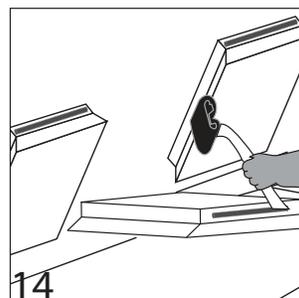
- Humedezca el portaesponja KAY para limpieza de parrillas en el limpiador de parrillas.
- **Nota:** Nunca utilice una rasqueta de acero para limpiar las placas superiores.



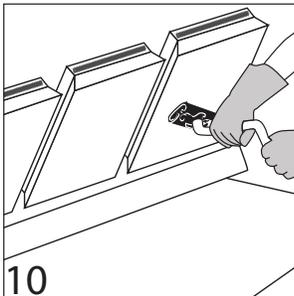
- **ENCIENDA** el interruptor principal.
- Pulse la tecla verde para hacer descender la placa central.
- **APAGUE** el interruptor principal



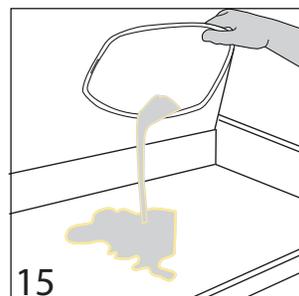
- Extienda el limpiador de parrillas a altas temperaturas McD sobre la parte frontal de las placas empezando con la placa derecha y continuando hasta la placa izquierda.
- NO FROTE



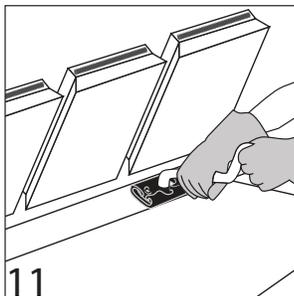
- Extienda el limpiador de parrillas sobre los bordes interiores de las placas derecha e izquierda.
- Extienda el limpiador de parrillas sobre los bordes laterales de la placa central
- **ENCIENDA** el interruptor principal.
- Pulse la tecla verde para elevar la placa derecha.



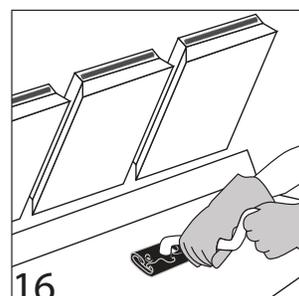
- Extienda el limpiador de parrillas sobre las superficies de las placas comenzando con la placa derecha y continuando hasta la placa izquierda.
- NO FROTE



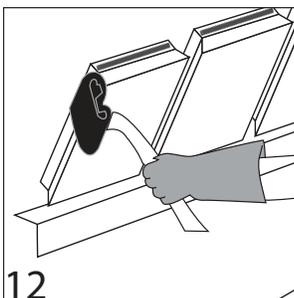
- **APAGUE** el interruptor principal.
- Vierta la cantidad restante del limpiador de parrillas a altas temperaturas McD sobre la superficie inferior de la parrilla.



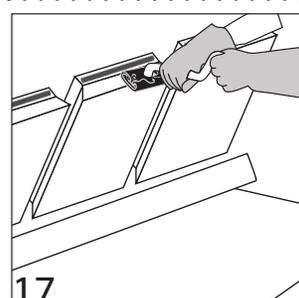
- Extienda el limpiador de parrillas sobre la parte trasera de las placas comenzando con la placa derecha y continuando hasta la placa izquierda.
- NO FROTE



- Extienda el limpiador sobre toda la superficie inferior de la parrilla de adelante a atrás con movimientos uniformes.
- NO FROTE

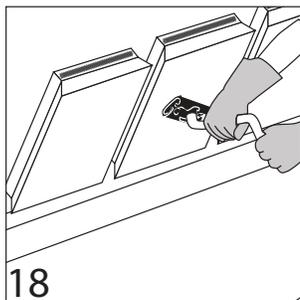


- Extienda el limpiador de parrillas sobre los bordes exteriores de las placas derecha e izquierda.
- NO FROTE

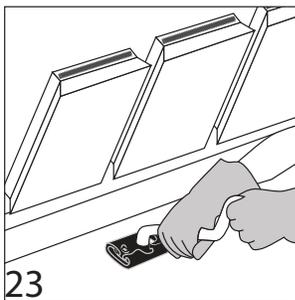


- Comience a frotar ahora.
- Frote la cara frontal de las placas comenzando por la placa derecha y continuando hasta la placa izquierda con el portaesponja KAY para limpieza de parrillas.

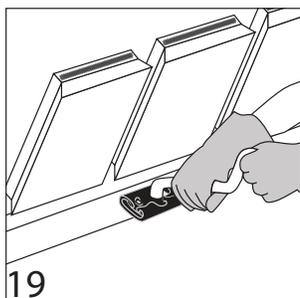
# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



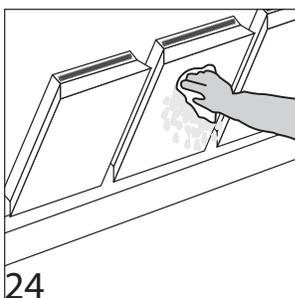
- Frote las superficies planas de la parrilla comenzando con la placa derecha y continuando hasta la placa izquierda.



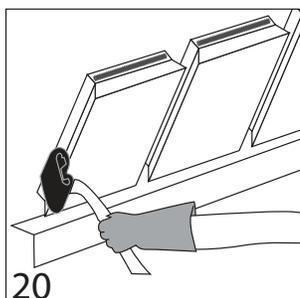
- **APAGUE** el interruptor principal.
- Frote la superficie inferior de la parrilla.



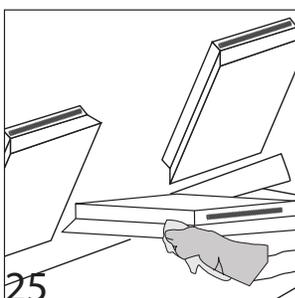
- Frote la cara posterior de las parrillas comenzando con la placa derecha y continuando hasta la placa izquierda.



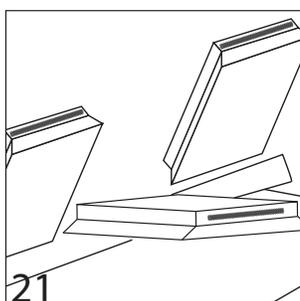
- Enjuague las caras frontal y posterior y los laterales de las superficies de las placas con un paño para parrillas limpio y empapado en desinfectante, comenzando con la parrilla derecha y continuando hasta la parrilla izquierda.
- **ENCIENDA** el interruptor principal.



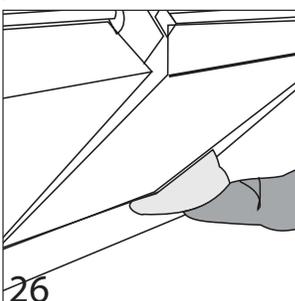
- Frote los bordes exteriores de las placas derecha e izquierda.
- **ENCIENDA** el interruptor principal.



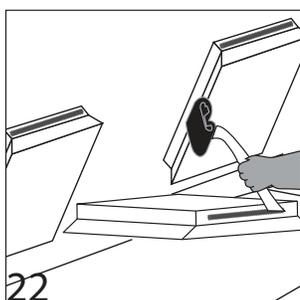
- Pulse la tecla verde para hacer descender la placa central.
- **APAGUE** el interruptor principal.
- Enjuague los bordes de todas las placas.
- **ENCIENDA** el interruptor principal.
- Eleve la placa.



- Pulse la tecla verde para hacer descender la placa central.
- **APAGUE** el interruptor principal.



- **APAGUE** el interruptor principal.
- Limpie la cara posterior de la superficie inferior de la parrilla con un paño para parrillas limpio y empapado en desinfectante.

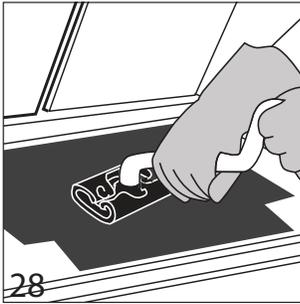


- Frote los bordes interiores de las placas derecha e izquierda.
- Frote los bordes laterales de la placa central.
- **ENCIENDA** el interruptor principal.
- Pulse la tecla verde para elevar la placa central.

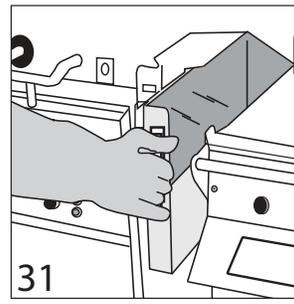


- Vierta una pequeña cantidad de agua tibia en un paño para parrillas limpio y empapado en desinfectante y limpie la superficie inferior de la parrilla; retire los residuos.

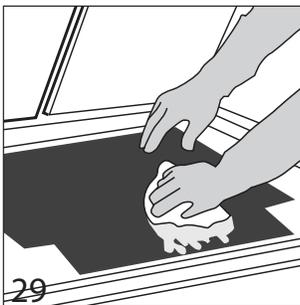
## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



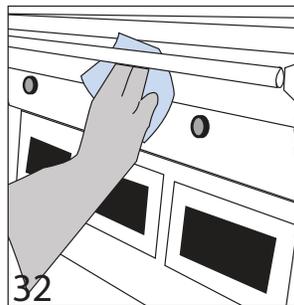
- Coloque las láminas antiadherentes de las placas superiores en plano sobre la superficie de la parrilla.
- Limpie cuidadosamente ambos lados de las láminas antiadherentes con el portaesponja KAY para limpieza de parrillas.



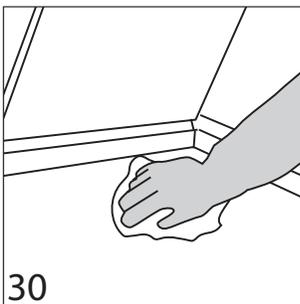
- Vacíe, lave, enjuague y sustituya los colectores de grasa.



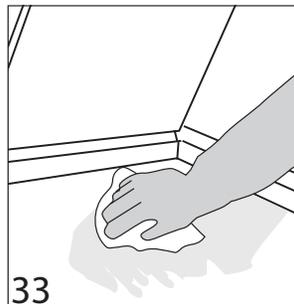
- Enjuague ambos lados de las láminas antiadherentes con un paño para parrillas limpio y empapado en desinfectante.
- Vuelva a instalar las láminas antiadherentes Release Material; asegúrelas con las barras y las grapas.



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



- Limpie la superficie inferior de la parrilla con un paño para parrillas limpio y empapado en desinfectante. Repita este paso hasta que no queden restos visibles.



- Extienda una capa fina de grasa fresca sólo en la superficie inferior de la parrilla.

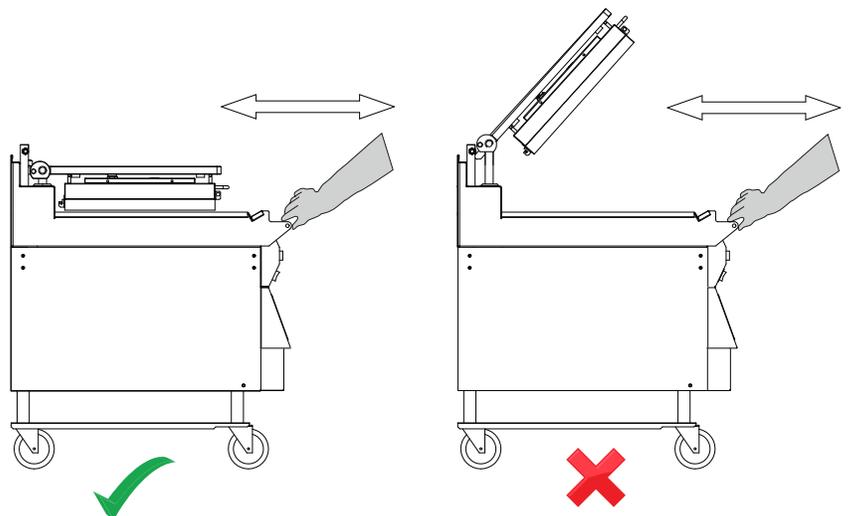
## PROCEDIMIENTO PARA TIRAR DE LA PARRILLA Y EMPUJARLA

1. ENCIENDA el interruptor principal.
2. Pulse la tecla verde para hacer descender la(s) placa(s)
3. APAGUE el interruptor principal.
4. Desenchufe el cable de alimentación y proceda a tirar/empujar.



**ADVERTENCIA:**

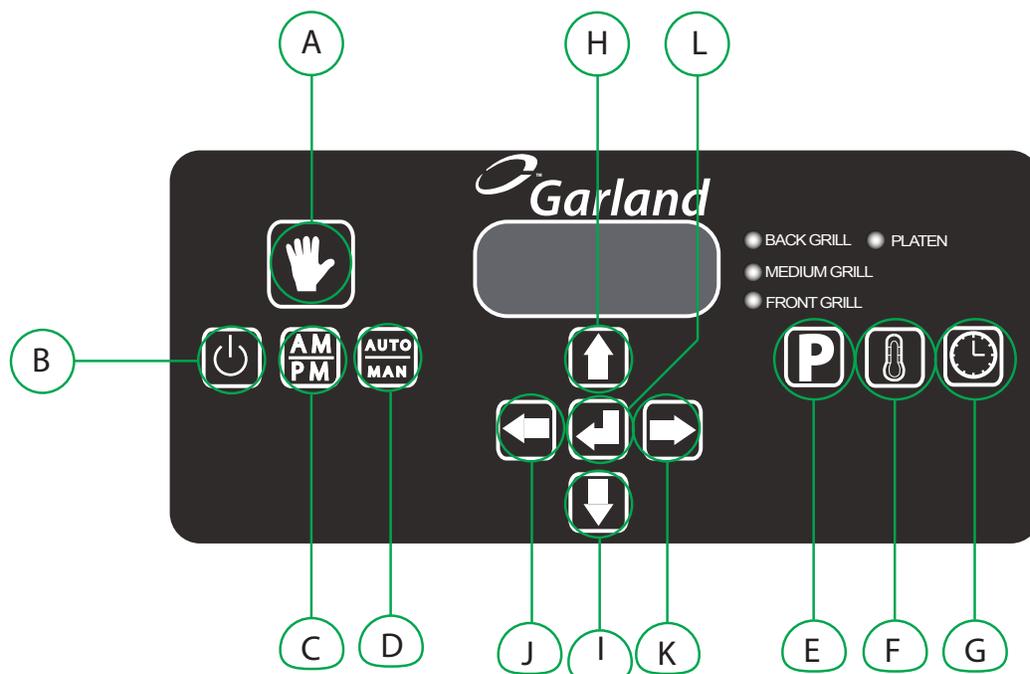
Si no realiza este procedimiento, podría dañar o perder el calibrado de la placa y podrían originarse mensajes de error.



**CORRECTO** – Empuje o tire con cuidado

**INCORRECTO** – Podría alterar el calibrado de la placa

## DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL DE LA PARRILLA



| Elementos | Datos de la tecla                               | Funciones:   |
|-----------|---|--|
| <b>A</b>  | Tecla A – Pausa                                 | La tecla A se utiliza para poner el panel de control en el modo de Espera.   |
| <b>B</b>  | Tecla B – Encendido/Apagado                     | La tecla B enciende y apaga el panel de control. PULSANDO la tecla y manteniéndola PRESIONADA durante 2 segundos   |
| <b>C</b>  | Tecla C – AM/PM                                 | Este botón se emplea para pasar de la lista del menú AM a la lista del menú PM y viceversa en el modo de cocción manual. En el modo automático, esta tecla cambiará las aberturas para reconocimiento de producto AM por las aberturas para reconocimiento de producto PM y viceversa. |
| <b>D</b>  | Tecla D – Automático/Manual                     | La tecla D se emplea para seleccionar entre modo de cocción automático y manual. Sólo se emplea en el reconocimiento de productos.   |
| <b>E</b>  | Tecla E – Programación                          | La tecla E permite al usuario entrar y salir del modo de programación. PULSANDO la tecla y manteniéndola PRESIONADA durante 3 segundos   |
| <b>F</b>  | Tecla F – Temperatura                           | La tecla F se emplea para visualizar la temperatura de referencia y la temperatura real de la parrilla y de la placa.  |
| <b>G</b>  | Tecla G – Tiempo                                | La tecla G se emplea para modificar el tiempo hasta la retirada de un elemento de menú específico y para calibrar las temperaturas de la parrilla.   |
| <b>H</b>  | Tecla H – Flecha Arriba                         | La tecla H le permite desplazarse hacia delante por los menús y por el modo de programación.   |
| <b>I</b>  | Tecla I – Flecha Abajo                          | La tecla I le permite desplazarse hacia atrás por los menús y disminuir los valores en el modo de programación.  |
| <b>J</b>  | Tecla J – Flecha Izquierda                      | La tecla J le permite desplazarse por los menús y por el modo de programación.   |
| <b>K</b>  | Tecla K – Flecha Derecha                        | La tecla K le permite desplazarse por los menús y por el modo de programación.   |
| <b>L</b>  | Tecla L – Introducir Función (Seleccionar menú) | La tecla L se emplea para introducir nuevos valores que han sido modificados en los modos de programación.   |

| LED                                     | Descripción  |
|---|--|
| Placa (Platen)                          | Si la temperatura es inferior a la temperatura de referencia, el piloto LED se volverá de color <b>naranja</b> ; si la temperatura se sitúa entre la temperatura de referencia y la temperatura de referencia más 79F el piloto LED se volverá de color <b>verde</b> ; si la temperatura alcanza la temperatura de referencia más 80F o superior, el piloto LED se volverá de color <b>rojo</b> .<br>Si la placa está desactivada, el piloto LED estará apagado.                                       |
| Parrilla, parte trasera (Back Grill)    | Funciona en secuencia con los otros pilotos LED de los calentadores de la parte central y frontal'. Si la temperatura es inferior a la temperatura de referencia, el piloto LED se volverá de color <b>naranja</b> ; si la temperatura se sitúa entre la temperatura de referencia y la temperatura de referencia más 79F, el piloto LED se volverá de color <b>verde</b> ; si la temperatura alcanza la temperatura de referencia más 80F o superior, el piloto LED se volverá de color <b>rojo</b> . |
| Parrilla, centro (Middle Grill)         | Funciona en secuencia con los otros pilotos LED de los calentadores de la zona frontal y trasera'. Si la temperatura es inferior a la temperatura de referencia, el piloto LED se volverá de color <b>naranja</b> , si la temperatura se sitúa entre la temperatura de referencia y la temperatura de referencia más 79F, el piloto LED se volverá de color <b>verde</b> ; si la temperatura alcanza la temperatura de referencia más 80F o superior, el piloto LED se volverá de color <b>rojo</b> .  |
| Parrilla, parte delantera (Front Grill) | Funciona en secuencia con los otros pilotos LED de los calentadores de la zona central y trasera'. Si la temperatura es inferior a la temperatura de referencia, el piloto LED se volverá de color <b>naranja</b> , si la temperatura se sitúa entre la temperatura de referencia y la temperatura de referencia más 79F, el piloto LED se volverá de color <b>verde</b> ; si la temperatura alcanza la temperatura de referencia más 80F o superior, el piloto LED se volverá de color <b>rojo</b> .  |

## MENSAJES DE ERROR

- Los mensajes de error fueron mejorados en la anterior versión del producto y en la actualidad cuentan con elementos que requieren una acción por parte del usuario.
- La función de registro de errores ayuda a los técnicos a tratar con los 51 códigos de error del proceso de resolución de problemas.
- Se puede almacenar un máximo de 99 instancias de error en la memoria no volátil de forma que es posible acceder a la información aunque la unidad haya sido apagada.
- El manual de servicio explica con detalle todas las nuevas funciones de diagnóstico y la información de errores.
- Los resultados del último calibrado realizado correctamente se almacenan en el Registro de Calibrado en el Menú de Servicio.
- Estos son algunos ejemplos de los errores y acciones más comunes:

| Nº código de error | Mensaje en pantalla                             | Posible significado   | Acción |
|--------------------|---|---|--------|
| Varios             | ERROR   | Consulte el manual de servicio  | 1      |
| 21                 | OBSTRUCTION (OBSTRUCCIÓN)                       | Compruebe si hay algún objeto bajo la placa que pueda atorar la placa   | 1      |
| 34                 | ROOM TEMP LOW (TEMPERATURA AMBIENTE BAJA)       | Suba la temperatura de la habitación por encima de 32 grados F / 0 grados C   | 2      |
| 35                 | ROOM TEMP HIGH (TEMPERATURA AMBIENTE ELEVADA)   | Baje la temperatura de la habitación por debajo de 176 grados F / 80 grados C   | 2      |
| 36                 | NO IGNITION (NO ENCIENDE)                       | Compruebe el suministro al manómetro de gas en el caso de los modelos de gas o el suministro eléctrico en el caso de los modelos eléctricos | 2      |
| Varios             | GRILL TOO HOT (PARRILLA DEMASIADO CALIENTE)     | La temperatura es demasiado elevada; deje que se enfríe   | 1      |
| 48                 | PROD. NOT RECOG (PRODUCTO NO RECONOCIDO)        | Compruebe el objeto que está en la parrilla; limpie la parrilla   | 1      |
| 54                 | WRONG GRILL TYPE (TIPO INCORRECTO DE PARRILLA ) | Parrilla de gas configurada como eléctrica o viceversa; corrija la configuración  | 2      |

### Acción que debe llevar a cabo:

1. Pulse la tecla verde para recalibrar la parrilla y compruebe si el error se repite. Si el error persiste, llame al servicio técnico asignado en su zona.
2. Apague y encienda el interruptor principal.

## PROCEDIMIENTOS DE USO

### Descripción general:

El panel de control de la parrilla permite 2 funciones, ambas descritas en las siguientes secciones:

El **“Modo de Funcionamiento Normal”**, también conocido como Modo de Cocción, es el modo que se utiliza al cocinar de forma habitual. En el modo de funcionamiento normal, el usuario puede iniciar un ciclo de cocción, cancelar un ciclo de cocción, visualizar las temperaturas actuales, avanzar por otros elementos de menú y acceder al Modo de Programación.

El **“Modo de Programación”** es el modo en el que el usuario puede programar las distintas opciones del panel de control. Para acceder al modo de programación, pulse .

En la actualidad hay 3 métodos de cocción que pueden emplearse en la parrilla abatible Garland de 3 placas:

**Modo de Cocción Manual** – Este es el método de cocción que utiliza un solo ajuste de abertura para cada elemento de menú. El temporizador iniciará la cuenta atrás en función del elemento de menú seleccionado.

**Cocción Multietapas** – Este método de cocción utiliza dos ajustes distintos de abertura durante el ciclo de cocción. El temporizador iniciará la cuenta atrás en función del elemento de menú seleccionado.

**Modo de Cocción Automático (Reconocimiento de Producto, PR)** – El método de cocción con Reconocimiento de Producto (PR) se sirve de los interruptores magnéticos situados en el brazo de la placa superior para determinar qué producto se está cocinando. Al utilizar la función PR, el usuario simplemente tiene que seleccionar la tecla  en el panel de control. A continuación debe seleccionar el Modo Automático, pulsar la tecla  y mantenerla presionada. Esto permitirá al controlador determinar cuál es el grupo de productos que debe seleccionar. Al iniciarse el ciclo de cocción, la placa descenderá y reconocerá el producto que se está cocinando. El temporizador de cocción iniciará la cuenta atrás en función del tiempo establecido para el elemento reconocido. Para obtener más información sobre el reconocimiento de productos, consulte la sección "Reconocimiento de Productos" que aparece más adelante:

## PROCEDIMIENTOS DE USO

### Para encender la parrilla:

**El interruptor de alimentación principal** – Controla el suministro eléctrico a la parrilla y debe estar ENCENDIDO para que comience a funcionar. Las pantallas de los paneles de control se activarán. Tras finalizar con éxito las comprobaciones de encendido, en las pantallas de los paneles de control aparecerá “OFF” (APAGADO).

**Funcionamiento AM (por la mañana)** – Las láminas de material antiadherente deben estar INSTALADAS en este momento y la superficie de la parrilla debe estar libre de residuos.

Cuando en el panel de control de la parrilla aparezca “OFF” (APAGADO) pulse . El controlador de la parrilla iniciará el modo PRECALENTAMIENTO y por defecto seleccionará las temperaturas predeterminadas para la mañana. Para precalentar con temperaturas PM (tarde/noche), pulse la tecla  y manténgala presionada.

| PRECALENTAMIENTO AM        | PRECALENTAMIENTO PM          |
|----------------------------|------------------------------|
| 375°F(190°C)Placa superior | 425°F (218°C) Placa superior |
| 275°F (135°C) Parrilla     | 350°F (177°C) Parrilla       |

Cuando haya alcanzado la temperatura de AM o PM seleccionada, la temperatura de la parrilla se estabilizará durante quince (15) minutos. Cuando haya transcurrido este tiempo, la parrilla se autocalibrará. Una vez finalizado el autocalibrado, **las placas superiores se elevarán** hasta alcanzar su posición normal y en el panel de control aparecerá “READY” (LISTO).

### Para seleccionar un elemento de menú:

Avance por la lista de elementos de menú disponibles pulsando  repetidamente. Retroceda por la lista de elementos de menú disponibles pulsando  repetidamente.

### Catálogo de elementos de menú

El catálogo de elementos de menú está cargado en el ordenador en función de la configuración programada en [CONFIGURE]->[GRILL REGION] [CONFIGURAR]->[REGIÓN DE LA PARRILLA]. Cada elemento de menú dispone de una función denominada [DISPLAY ACTIVE] [MOSTRAR ACTIVO]. Las opciones en esta función (AM, PM, AM/PM, No) determinan qué elementos de menú se mostrarán en pantalla al pulsar la tecla .

| Elemento de menú                             | Mostrar activo – Predeterminado |
|--|---------------------------------|
| 10:1 - PLANCHA/PLACA SUPERIOR                | PM                              |
| 4:1 - PLANCHA/PLACA SUPERIOR                 | PM                              |
| TIRA BACON - PLANCHA/PLACA SUPERIOR          | AM/PM                           |
| SALCHICHAS CONGELADAS PLANCHA/PLACA SUPERIOR | AM                              |
| MCRIB - PLANCHA/PLACA SUPERIOR               | NO                              |
| ENTRECOT - PLANCHA/PLACA SUPERIOR            | AM/PM                           |
| POLLO A LA PLANCHA - SÓLO PLANCHA            | PM                              |
| TORTILLA RECTANGULAR - SÓLO PLANCHA          | AM                              |
| TORTILLA REDONDA- SÓLO PLANCHA               | AM                              |
| SANDWICH POLLO - SÓLO PLANCHA                | NO                              |
| 10:1 SÓLO PLANCHA                            | NO                              |

|   |       |
|---|-------|
| 4:1 - SÓLO PLANCHA                          | NO    |
| MCRIB - SÓLO PLANCHA                        | NO    |
| SALCHICHAS CONGELADAS SÓLO PLANCHA          | NO    |
| TORTITAS - SÓLO PLANCHA                     | NO    |
| TORTILLA RECTANGULAR PLANCHA/PLACA SUPERIOR | AM    |
| TORTILLA REDONDA PLANCHA/PLACA SUPERIOR     | AM    |
| 3:1 ANGUS PLANCHA/PLACA SUPERIOR            | PM    |
| CHAMPIÑONES PLANCHA/PLACA SUPERIOR          | AM/PM |
| MENÚ OPC 5 - PLANCHA/PLACA SUPERIOR         | NO    |
| MENÚ OPC 6 - PLANCHA/PLACA SUPERIOR         | NO    |
| MENÚ OPC 7 - PLANCHA/PLACA SUPERIOR         | NO    |
| MENÚ OPC 1 - SÓLO PLANCHA                   | NO    |
| MENÚ OPC 2 - SÓLO PLANCHA                   | NO    |
| MENÚ OPC 3 - SÓLO PLANCHA                   | NO    |
| MENÚ OPC 4 - SÓLO PLANCHA                   | NO    |

### Pilotos indicadores

Los pilotos LED en el panel de control principal indican el estado de la temperatura en cada una de las zonas.

**Las parrillas eléctricas** tienen cuatro (4) zonas por sección, SUPERIOR (placa), PARRILLA TRASERA, PARRILLA CENTRAL y PARRILLA FRONTAL.

**Las parrillas de gas** tienen dos (2) zonas por sección, SUPERIOR (placa), y PARRILLA TRASERA.

**ROJO** – La(s) zona(s) está “DEMASIADO CALIENTE” (más de 79°F/43°C por encima de la temperatura de referencia) O se ha producido un fallo en la zona de calor.

**ÁMBAR**– La(s) zona(s) necesita más calor.

**VERDE** – La(s) zona(s) ha alcanzado la temperatura definida o está por encima de la misma pero sin alcanzar una temperatura 79°F/43°C superior a la de referencia.

### Para acceder al modo de espera:

1. Pulse la tecla . La placa superior descenderá y en la mayoría de los casos la parrilla mantendrá la temperatura de referencia del último producto cocinado.

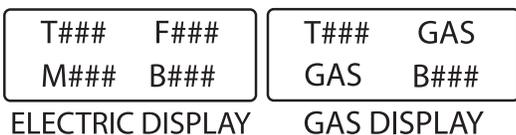
### Para salir del modo de espera:

1. Pulse la tecla  VERDE o las teclas  VERDE Y  NEGRA). La placa superior se elevará.

## PROCEDIMIENTOS DE USO

### Para mostrar las temperaturas actuales:

1. Pulse la tecla  y repita este paso para cada una de las zonas que desee visualizar en pantalla:  
Pulsar tecla 1 vez – Temperatura Referencia Frontal  
Pulsar tecla 2 veces – Temperatura Actual Frontal  
Pulsar tecla 3 veces – Temperatura Referencia Central  
Pulsar tecla 4 veces – Temperatura Actual Central  
Pulsar tecla 5 veces – Temperatura Referencia Trasera  
Pulsar tecla 6 veces – Temperatura Actual Trasera  
Pulsar tecla 7 veces – Temperatura Referencia Placa  
Pulsar tecla 8 veces – Temperatura Actual Placa
2. Si pulsa la tecla  y la mantiene presionada durante cinco (3) segundos la pantalla mostrará todas las temperaturas actuales a la vez.



### Desayuno en el modo manual

1. Seleccione el modo AM. Pulse la tecla  y manténgala presionada.
2. Seleccione el modo manual. Pulse la tecla  y manténgala presionada.
3. Seleccione un producto del catálogo de productos AM utilizando las teclas de flecha  o .
4. Siguiendo los procedimientos de McDonalds para el elemento seleccionado, cargue el producto en la parrilla.
5. Pulse la tecla  VERDE o las teclas ( VERDE Y  NEGRA) para iniciar un ciclo de cocción.
6. La alarma sonará cuando el ciclo de cocción se haya completado.
7. Retire el producto y limpie la parrilla para preparar el siguiente ciclo de cocción.

### Almuerzo en el modo manual

**Nota:** Cambiar los elementos de menú de desayuno por los de almuerzo tardará aproximadamente 10 minutos hasta que se alcance las temperaturas apropiadas.

1. Seleccione el modo PM. Pulse la tecla  y manténgala presionada.
2. Seleccione el modo manual. Pulse la tecla  y manténgala presionada.
3. Seleccione un producto del catálogo de productos PM empleando las teclas de flecha  o .
4. Siguiendo el esquema mostrado más abajo, cargue el producto en la parrilla.
5. Pulse la tecla  VERDE o las teclas ( VERDE Y  NEGRA)

para iniciar un ciclo de cocción.

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

### Para modificar el tiempo de cocción de un elemento de menú

1. Seleccione el modo AM o PM. Pulse la tecla  y manténgala presionada.
2. Seleccione el modo manual. Pulse la tecla  y manténgala presionada.
3. Seleccione un producto utilizando las teclas de flecha  o .
4. PULSE la tecla  para visualizar el tiempo de cocción.
5. Utilice las teclas  y  para modificar el tiempo de cocción.
6. Por defecto, el panel de control volverá automáticamente al modo de funcionamiento normal transcurridos 3 segundos.

### Desayuno en el modo automático

1. Seleccione el modo AM. Pulse la tecla  y manténgala presionada.
2. Seleccione el modo automático. Pulse la tecla  y manténgala presionada. En el panel de control aparecerá "AM / AUTOMATIC".
3. Siguiendo los procedimientos de McDonalds para el elemento seleccionado, cargue el producto en la parrilla.
4. Pulse la tecla  VERDE o las teclas ( VERDE Y  NEGRA) para iniciar un ciclo de cocción. La placa descenderá y reconocerá el producto cargado en la parrilla.
5. La alarma sonará cuando el ciclo de cocción se haya completado.
6. Retire el producto y limpie la parrilla para preparar el siguiente ciclo de cocción.

### Almuerzo en el modo automático

**Nota:** Cambiar los elementos de menú de desayuno por los de almuerzo tardará aproximadamente 10 minutos hasta que se alcance las temperaturas apropiadas.

1. Seleccione el modo PM. Pulse la tecla  y manténgala presionada.
2. Seleccione el modo automático. Pulse la tecla  y manténgala presionada. En la pantalla del panel de control aparecerá "PM / AUTOMATIC."
3. Siguiendo el esquema mostrado más abajo, cargue el producto en la parrilla.
4. Pulse la tecla  VERDE o las teclas ( VERDE Y  NEGRA) para iniciar un ciclo de cocción. La placa descenderá y reconocerá el producto cargado en la parrilla.

## PROCEDIMIENTOS DE USO

5. La alarma sonará cuando el ciclo de cocción se haya completado
6. Retire el producto y limpie la parrilla para preparar el siguiente ciclo de cocción.

### Cocción de transición

Aproximadamente 30 minutos antes de cambiar al menú de almuerzo, realice el siguiente paso:

1. PULSE la tecla  (para visualizar la temperatura de la placa superior).
2. Pulse la tecla .

3. El indicador de la placa superior se encenderá. La placa superior se calentará hasta alcanzar 425 grados F (217 grados C); la placa mantendrá esta temperatura de referencia a menos que se seleccione otro elemento de menú.

### Para apagar la parrilla

APAGUE el interruptor de alimentación principal para desconectar todos los quemadores. En los casos en los que la unidad vaya a estar apagada durante un periodo de tiempo prolongado, APAGUE el interruptor de alimentación principal; cierre y desconecte las principales conexiones de gas o eléctricas.

## RECONOCIMIENTO DE PRODUCTO

Esta parrilla abatible Garland está equipada con Control de Reconocimiento de Producto (PRC) que funciona únicamente con determinados productos de McDonalds especificados. Esta nueva tecnología permite al usuario iniciar sencillamente un ciclo de cocción SIN tener que seleccionar un elemento de menú específico. El PRC reconocerá el grosor del producto utilizando los interruptores localizados en el interior de la placa superior y los imanes instalados en los brazos de las placas. Cuando el PRC haya calculado el grosor del producto que se ha cargado, localizará el producto en el catálogo de productos (abajo) y seleccionará automáticamente ese producto. (Los valores mínimos y máximos para el producto aplicable están enumerados en la sección Configuración Predeterminada de Fábrica localizada casi al final de este documento.)

Cuando cocine en el modo automático, la placa descenderá y descansará sobre la cara superior del producto. Los brazos de las placas continuarán realizando movimientos hacia abajo mientras realiza varios cálculos para medir el grosor del producto colocado sobre la parrilla. Si aparece el mensaje **"Product Not Recognized"** (Producto no reconocido) o el producto reconocido no es el correcto, lleve a cabo un Calibrado Automático Forzado. Al realizar un Calibrado Automático Forzado, la placa se reconfigurará con respecto a la superficie de la parrilla.

### PARA REALIZAR UN CALIBRADO AUTOMÁTICO FORZADO

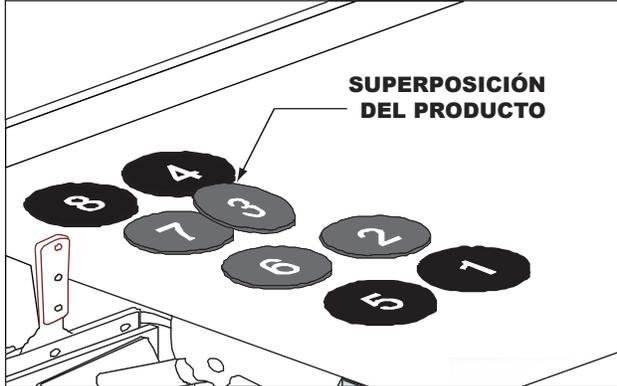
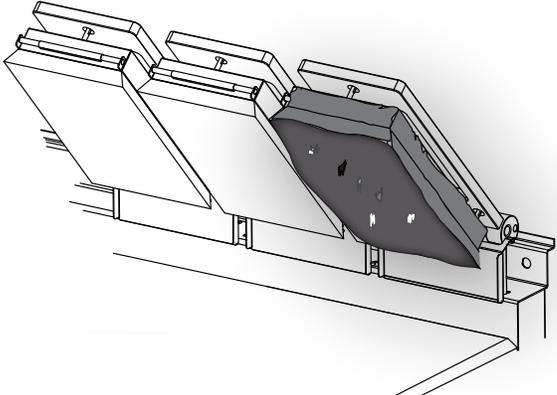
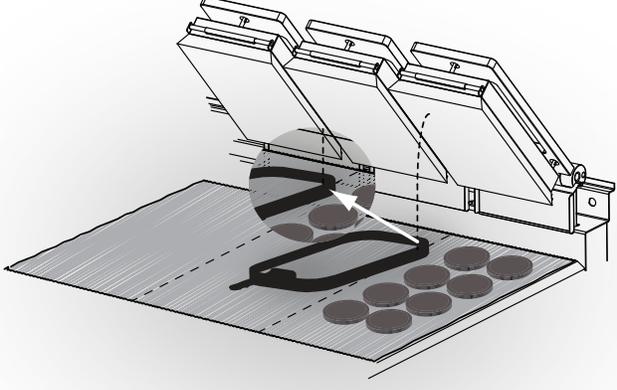
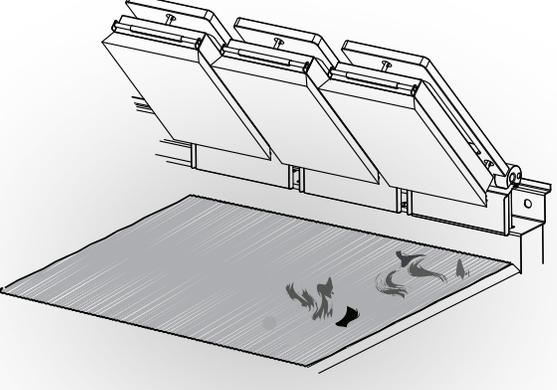
1. PULSE las teclas  y  a la vez y MANTÉNGALAS PRESIONADAS. En la pantalla del panel de control aparecerá "AUTO GAP FORCE - NO" (FORZAR CALIBRADO AUTOMÁTICO ABERTURA- NO).
2. PULSE la tecla . La palabra "NO" comenzará a parpadear.
3. PULSE la tecla . El "NO" que parpadea será sustituido por "YES" (SÍ) y parpadeará.
4. PULSE la tecla . La placa superior comenzará a descender inmediatamente y realizará un procedimiento de calibrado automático.

## ERRORES HABITUALES EN EL RECONOCIMIENTO DE PRODUCTOS

Los errores en el reconocimiento de productos pueden aparecer en 2 situaciones:

1. Tras haber iniciado un ciclo de cocción, en la pantalla del panel de control aparece "PRODUCT NOT RECOGNIZED - NO RECIPE FOUND" (PRODUCTO NO RECONOCIDO - NO SE HA ENCONTRADO RECETA).
2. El panel de control muestra un producto incorrecto que no se corresponde con el producto depositado en la parrilla.

En ambos casos, las causas más habituales para estos 2 errores son las siguientes:

|  |  |
|--|--|
|  <p><b>SUPERPOSICIÓN DEL PRODUCTO</b></p>   |    |
| <p><b>Superposición de producto</b> - Verifique que al colocar las hamburguesas, estas no queden unas sobre otras. Esto confundiría al controlador y le haría pensar que el producto es más grueso de lo que en realidad es.</p> | <p><b>Láminas de Teflon arrugadas o desgastadas</b> - Verifique que la lámina de teflon esté correctamente instalada y/o enrollada en la placa. Una lámina de teflon suelta, desgastada, rasgada o rayada puede afectar al reconocimiento de productos.</p>  |
|   |    |
| <p><b>La placa entra en contacto con el aro</b> - Asegúrese de que el aro no entre en contacto con la placa adyacente antes de iniciar un ciclo de cocción.</p>  | <p><b>Calibrado automático llevado a cabo con restos o residuos sobre la superficie de la parrilla</b> - Verifique que la superficie de la parrilla esté libre de residuos. La acumulación de residuos en la superficie de la parrilla durante el calibrado automático provocará que el controlador no determine correctamente la ubicación de la superficie de la parrilla.</p> |

En cualquiera de los casos mencionado anteriormente o en cualquier otra situación, lleve a cabo un Calibrado Automático Forzado para reconfigurar la distancia de la placa superior a la superficie de la parrilla. Antes de llevar a cabo el calibrado automático forzado, compruebe:

1. Asegúrese de que la placa superior esté libre de restos o residuos.
2. Compruebe que se hayan eliminado los residuos de la superficie de la parrilla y que esta esté limpia.
3. La lámina de teflon no debe presentar desgaste y debe quedar completamente ajustada al instalarse sobre la placa superior.

Realice un Calibrado Automático Forzado tal y como se indica en la sección "RECONOCIMIENTO DE PRODUCTO", "PARA REALIZAR UN CALIBRADO AUTOMÁTICO FORZADO".

## COLOCACIÓN DE LAS HAMBURGUESAS

Este procedimiento para la colocación y retirada de los productos cárnicos en la parrilla abatible debe realizarse siguiendo las indicaciones que se muestran a continuación:

1. Cada rectángulo gris ilustrado abajo representa una zona de cocción situada bajo una placa superior.
2. Las hamburguesas normalmente se colocan de dos en dos de adelante a atrás y de derecha a izquierda en la parrilla.
3. El **orden de retirada** de las hamburguesas se muestra en los diagramas **mediante el número mostrado** en el centro de cada una de las hamburguesas.

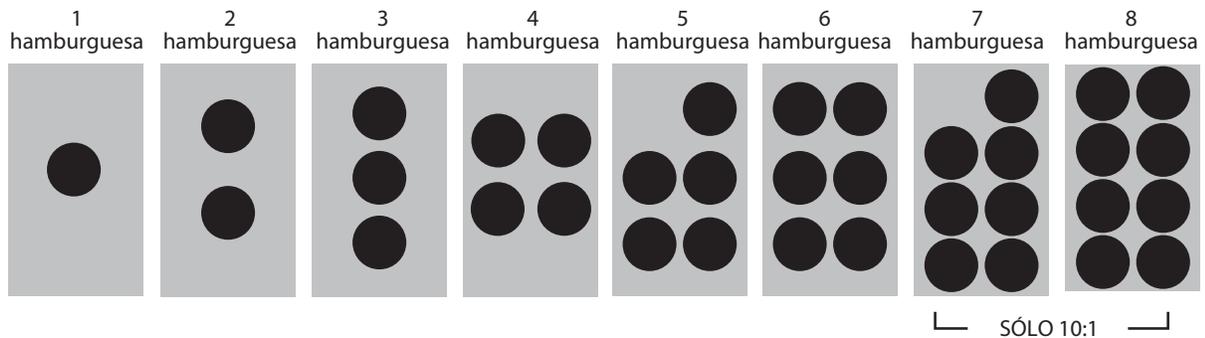
**NOTA:**

Los procedimientos de colocación de las hamburguesas para los Mercados Internacionales pueden variar. Siga las recomendaciones de las autoridades de su establecimiento McDonald's.

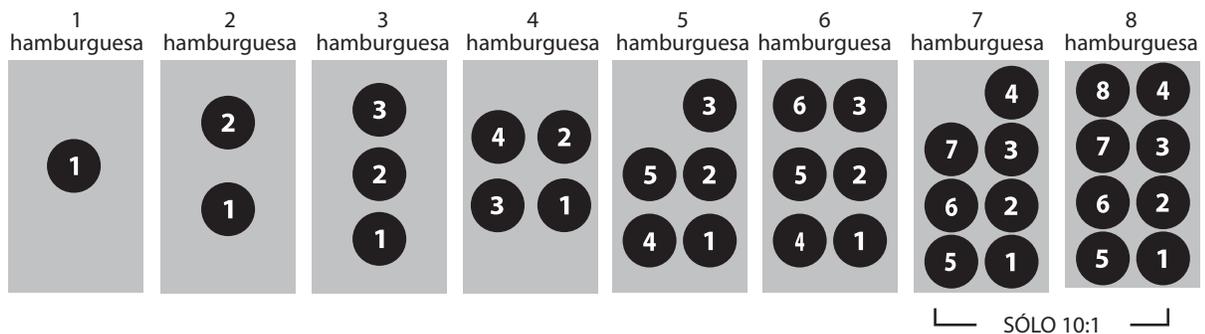
**Carga máxima de hamburguesas por fila:**

- 8 hamburguesas normales (10:1)
- 4 hamburguesas angus (3:1) (varía según región y país)
- 6 hamburguesas cuarto de libra (4:1)
- 8 filetes de salchicha
- 6 tiras redondas de bacon

NOTA: Coloque las hamburguesas de 2 en dos, de adelante a atrás:

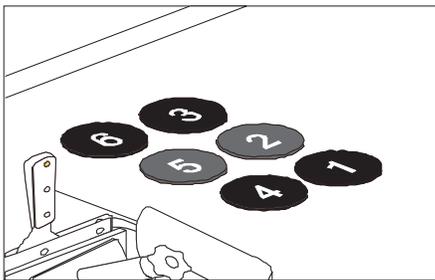
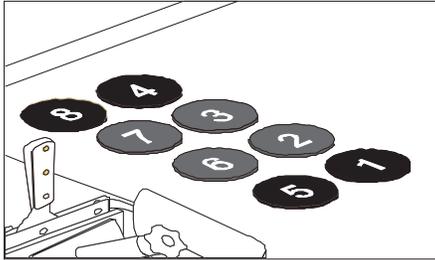


NOTA: Retire las hamburguesas siguiendo el orden numerado que se muestra a continuación:



## INTEGRIDAD DE LA CARNE

Tal y como se muestra en la página anterior, coloque el producto en la parrilla siguiendo el orden ilustrado. Las temperaturas internas de los productos se miden en las hamburguesas situadas en las esquinas.

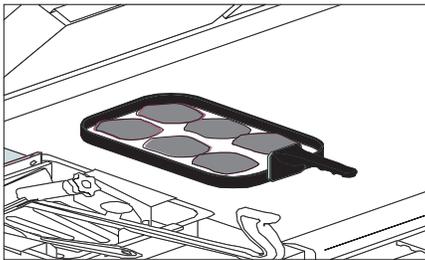


### NOTAS IMPORTANTES:

- Las comprobaciones de seguridad alimentaria siempre deben realizarse con cargas completas.
- Los intervalos de retirada son 37 segundos para las hamburguesas 10:1 y 107 segundos para las 4:1.
- Las hamburguesas siempre deben ser condimentadas antes de retirarlas de la parrilla.



Al cocinar pollo a la plancha se emplean varias funciones y ajustes dentro del panel de control para garantizar la correcta temperatura y la integridad del producto.



El uso de la función "Too Cool Flag" (Demasiado Frío) se configura en la programación del Elemento de Menú. La función Demasiado Frío debe estar activada ("ON") SÓLO para el pollo a la parrilla y para los champiñones. En el resto de los elementos de menú, la función Demasiado Frío debe estar desactivada.

La función Demasiado Frío ("Too Cool Flag") es una función en el panel de control que permite al usuario de la parrilla continuar cocinando durante aproximadamente 1 tanda adicional de producto cuando la temperatura de la parrilla sea "DEMASIADO FRÍA" antes de iniciar un ciclo de cocción o tras haber finalizado un ciclo de cocción.

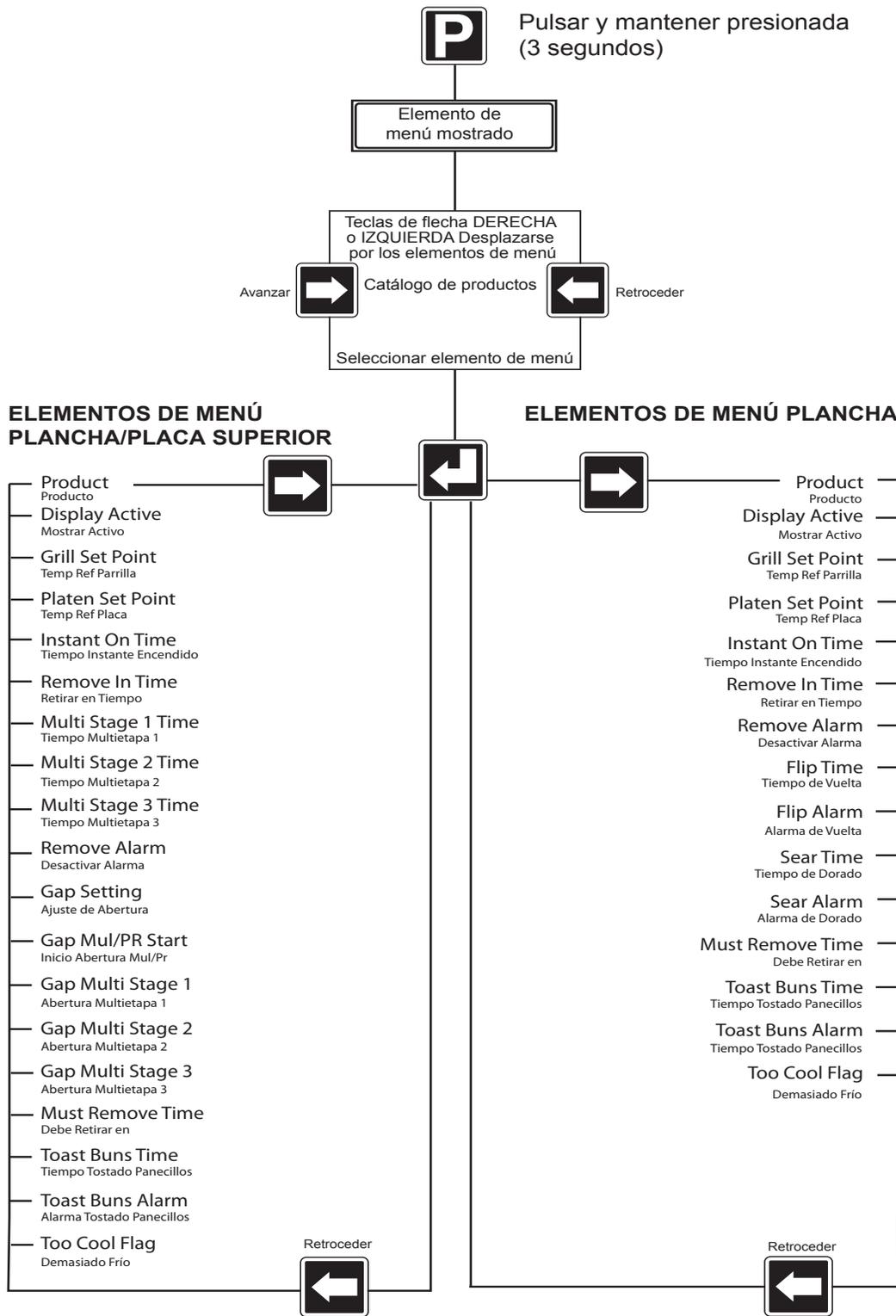
### Hamburguesas 10:1 - Retire en 2 montones de 4; Mida la temperatura del centro de las hamburguesas situadas en las esquinas (1, 4, 5, 8).

|  |  |
|--|--|
|  | <b>Paso 1:</b> Empleando un pirómetro calibrado en el establecimiento, mida la temperatura de la hamburguesa nº1 (esquina frontal derecha) en el centro de la hamburguesa.     |
|  | <b>Paso 2:</b> Empleando un pirómetro calibrado en el establecimiento, mida la temperatura de la hamburguesa nº4 (esquina posterior derecha) en el centro de la hamburguesa.   |
|  | <b>Paso 3:</b> Empleando un pirómetro calibrado en el establecimiento, mida la temperatura de la hamburguesa nº5 (esquina frontal izquierda) en el centro de la hamburguesa.   |
|  | <b>Paso 4:</b> Empleando un pirómetro calibrado en el establecimiento, mida la temperatura de la hamburguesa nº8 (esquina posterior izquierda) en el centro de la hamburguesa. |

### Hamburguesas 4:1 - Retire en 3 montones de 2; Mida la temperatura del centro de las hamburguesas situadas en las esquinas (1, 2, 5, 6).

|  |  |
|--|--|
|  | <b>Paso 1:</b> Empleando un pirómetro calibrado en el establecimiento, mida la temperatura de la hamburguesa nº1 (esquina frontal derecha) en el centro de la hamburguesa.     |
|  | <b>Paso 2:</b> Empleando un pirómetro calibrado en el establecimiento, mida la temperatura de la hamburguesa nº2 (esquina posterior derecha) en el centro de la hamburguesa.   |
|  | <b>Paso 3:</b> Empleando un pirómetro calibrado en el establecimiento, mida la temperatura de la hamburguesa nº5 (esquina frontal izquierda) en el centro de la hamburguesa.   |
|  | <b>Paso 4:</b> Empleando un pirómetro calibrado en el establecimiento, mida la temperatura de la hamburguesa nº6 (esquina posterior izquierda) en el centro de la hamburguesa. |

# ÁRBOL LÓGICO DEL PROGRAMA; MENÚ DE PRODUCTOS



## PROGRAMACIÓN DEL PANEL DE CONTROL; MENÚ DE PRODUCTOS

### Modos de programación; menú de productos

#### Para modificar el nombre de un elemento de menú existente

1. Empleando la tecla o , seleccione el elemento de menú cuyo nombre desea modificar.
2. PULSE la tecla y MANTÉNGALA PRESIONADA durante aproximadamente 3 segundos. El panel de control mostrará el elemento de menú previamente seleccionado y su correspondiente número.
3. PULSE la tecla y MANTÉNGALA PRESIONADA.
4. Para deletrear el nombre del producto:
  - a. Utilice las teclas de flecha o para desplazarse por el catálogo de caracteres.

Character Library:

space ! " # \$ % & ' ( ) \* + , - . 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. Pulse las teclas o para desplazarse hacia la derecha o la izquierda.
  - c. PULSE la tecla para guardar el nuevo nombre del elemento de menú.
5. PULSE la tecla 2 veces para salir y volver al modo de funcionamiento normal.

#### Para activar/desactivar un elemento de menú en el catálogo del modo de funcionamiento normal, o modificar su momento del día

(Los valores predeterminados están enumerados en la sección "PROCEDIMIENTOS DE USO")

1. PULSE la tecla y MANTÉNGALA PRESIONADA durante aproximadamente 3 segundos. El panel de control mostrará el elemento de menú previamente seleccionado y su correspondiente número.
2. Empleando las teclas de flecha o , seleccione el elemento de menú que desee activar/desactivar.
3. PULSE la tecla . En el panel de control aparecerá "Product" (Producto). El elemento de menú parpadeará.
4. PULSE las teclas de flecha o hasta que la pantalla del panel de control muestre "Display Active" (Mostrar Activo).
5. PULSE la tecla . La configuración actual parpadeará.
6. PULSE la tecla o para seleccionar una configuración distinta.
7. PULSE la tecla para guardar la nueva configuración.
8. PULSE la tecla 2 veces para salir y volver al modo de funcionamiento normal.

### Para modificar la temperatura de referencia de la superficie de la parrilla

NOTA: Las temperaturas de referencia de la parrilla están presentes en el controlador en función de las normas obligatorias actualmente en la región. Antes de realizar cualquier modificación en la temperatura de referencia de la parrilla, consulte a la oficina de administración de McDonald's en su zona. Encontrará la configuración predeterminada de las temperaturas en la página page 51

1. Empleando las teclas de flecha o , seleccione el elemento de menú cuya temperatura desea modificar.
2. PULSE la tecla y MANTÉNGALA PRESIONADA durante aproximadamente 3 segundos. El panel de control mostrará el elemento de menú previamente seleccionado y su correspondiente número.
3. PULSE la tecla . En el panel de control aparecerá "Product" (Producto).
4. PULSE las teclas de flecha o hasta que en el panel de control aparezca "Grill SetPt" (Temperatura de Referencia de la Parrilla).
5. PULSE la tecla . La temperatura de referencia actual de la parrilla comenzará a parpadear.
6. Utilizando la tecla o , modifique la temperatura de referencia introduciendo la temperatura deseada.
7. PULSE la tecla para guardar la nueva temperatura de referencia.
8. PULSE la tecla 2 veces para salir y volver al modo de funcionamiento normal.

### Para modificar la temperatura de referencia de la placa superior de la parrilla

NOTA: Las temperaturas de referencia de la parrilla están presentes en el controlador en función de las normas obligatorias actualmente en la región. No debe cambiar esta temperatura de referencia por otra que no esté indicada en la sección "PROCEDIMIENTOS DE USO".

1. Utilizando la tecla o , seleccione el elemento de menú cuya temperatura desee modificar.
2. PULSE la tecla y MANTÉNGALA PRESIONADA durante aproximadamente 3 segundos. El panel de control mostrará el elemento de menú previamente seleccionado y su correspondiente número.
3. PULSE la tecla . En el panel de control aparecerá "Product" (Producto).
4. PULSE la tecla o hasta que en el panel de control aparezca "Platen SetPt" (Temperatura de Referencia de Placa).
5. PULSE la tecla . La TEMPERATURA DE REFERENCIA DE LA PLACA comenzará a parpadear.

## PROGRAMACIÓN DEL PANEL DE CONTROL; MENÚ DE PRODUCTOS

- Utilizando la tecla  o , modifique la temperatura de referencia introduciendo la temperatura deseada.
- PULSE la tecla  para guardar la nueva temperatura.
- PULSE la tecla  2 veces para volver al modo de funcionamiento normal.

### Para modificar el TIEMPO DE INSTANTE DE ENCENDIDO

- Utilizando la tecla  o , seleccione el elemento de menú cuyo tiempo de cocción desee modificar.
- PULSE la tecla  y MANTÉNGALA PRESIONADA durante aproximadamente 3 segundos. El panel de control mostrará el elemento de menú previamente seleccionado y su correspondiente número.
- PULSE la tecla . En el panel de control aparecerá "Product" (Producto).
- PULSE la tecla  o  hasta que en la pantalla del panel de control aparezca "INSTANT ON TIME" (TIEMPO DE INSTANTE DE ENCENDIDO).
- PULSE la tecla . Los segundos comenzarán a parpadear.
- Utilice las teclas de flecha  o  para modificar el TIEMPO DE INSTANTE DE ENCENDIDO e introducir el tiempo deseado.
- PULSE la tecla  para guardar el nuevo tiempo.
- PULSE la tecla  2 veces para volver al modo de funcionamiento normal.

### Para modificar la función RETIRAR EN TIEMPO

- Utilizando la tecla  o , seleccione el elemento de menú cuyo tiempo de cocción desee modificar.
- PULSE la tecla  y MANTÉNGALA PRESIONADA durante aproximadamente 3 segundos. El panel de control mostrará el elemento de menú previamente seleccionado y su correspondiente número.
- PULSE la tecla . En el panel de control aparecerá "Product" (Producto).
- PULSE la tecla  o  hasta que en la pantalla del panel de control aparezca "REMOVE IN TIME" (RETIRAR EN TIEMPO).
- PULSE la tecla . Los segundos comenzarán a parpadear.
- Utilice las teclas de flecha  o  para modificar la función RETIRAR EN TIEMPO e introducir el tiempo deseado.
- PULSE la tecla  para guardar el nuevo tiempo.
- PULSE la tecla  2 veces para volver al modo de

funcionamiento normal.

### Para modificar el TIEMPO CON MULTITAPA

- Utilizando la tecla  o , seleccione el elemento de menú cuyo tiempo de cocción desee modificar.
- PULSE la tecla  y MANTÉNGALA PRESIONADA durante aproximadamente 3 segundos. El panel de control mostrará el elemento de menú previamente seleccionado y su correspondiente número.
- PULSE la tecla . En el panel de control aparecerá "Product" (Producto).
- PULSE la tecla  o  hasta que en pantalla del panel de control aparezca "MULT STAGE(1,2 or3) TIME" (TIEMPO CON MULTITAPA 1, 2 o 3).
- PULSE la tecla . Los segundos comenzarán a parpadear.
- Utilice las teclas de flecha  o  para modificar el TIEMPO CON MULTITAPA e introducir el tiempo deseado.
- PULSE la tecla  para guardar el nuevo tiempo.
- PULSE la tecla  2 veces para volver al modo de funcionamiento normal.

### Para modificar la función DESACTIVAR ALARMA

- Utilizando la tecla  o , seleccione el elemento de menú cuyo tiempo de cocción desee modificar.
- PULSE la tecla  y MANTÉNGALA PRESIONADA durante aproximadamente 3 segundos. El panel de control mostrará el elemento de menú previamente seleccionado y su correspondiente número.
- PULSE la tecla . En el panel de control aparecerá "Product" (Producto).
- PULSE la tecla  o  hasta que en la pantalla del panel de control aparezca "REMOVE ALARM" (DESACTIVAR ALARMA).
- PULSE la tecla . Los segundos comenzarán a parpadear.
- Utilice las teclas de flecha  o  para modificar la función DESACTIVAR ALARMA e introduzca la opción deseada.
- PULSE la tecla  para guardar el nuevo tiempo.
- PULSE la tecla  2 veces para volver al modo de funcionamiento normal.

### Para modificar el AJUSTE DE ABERTURA

- Utilizando la tecla  o , seleccione el elemento de menú cuyo tiempo de cocción desee modificar.
- PULSE la tecla  y MANTÉNGALA PRESIONADA durante aproximadamente 3 segundos. El panel de control mostrará el elemento de menú previamente seleccionado y su correspondiente número.
- PULSE la tecla . En el panel de control aparecerá "Product" (Producto).

## PROGRAMACIÓN DEL PANEL DE CONTROL; MENÚ DE PRODUCTOS

1. PULSE la tecla  o  hasta que en la pantalla del panel de control aparezca "GAP SETTING" (AJUSTE DE ABERTURA).
2. PULSE la tecla . Los segundos comenzarán a parpadear.
3. Utilice las teclas de flecha  o  para modificar el AJUSTE DE ABERTURA e introduzca la opción deseada.
4. PULSE la tecla  para guardar el nuevo tiempo.
5. PULSE la tecla  2 veces para volver al modo de funcionamiento normal.

### Para modificar el INICIO ABERTURA MUL/PR

1. Utilizando la tecla  o , seleccione el elemento de menú cuyo tiempo de cocción desee modificar.
2. PULSE la tecla  y MANTÉNGALA PRESIONADA durante aproximadamente 3 segundos. El panel de control mostrará el elemento de menú previamente seleccionado y su correspondiente número.
3. PULSE la tecla . En el panel de control aparecerá "Product" (Producto).
4. PULSE la tecla  o  hasta que en la pantalla del panel de control aparezca "GAP MUL/PR START" (INICIO ABERTURA MUL/PR).
5. PULSE la tecla . Los segundos comenzarán a parpadear.
6. Utilice las teclas de flecha  o  para modificar el INICIO ABERTURA MUL/PR e introduzca la opción deseada.
7. PULSE la tecla  para guardar el nuevo tiempo.
8. PULSE la tecla  2 veces para volver al modo de funcionamiento normal.

### Para modificar la ABERTURA MULTIETAPA (1, 2 o 3)

1. Utilizando la tecla  o , seleccione el elemento de menú cuyo tiempo de cocción desee modificar.
2. PULSE la tecla  y MANTÉNGALA PRESIONADA durante aproximadamente 3 segundos. El panel de control mostrará el elemento de menú previamente seleccionado y su correspondiente número.
3. PULSE la tecla . En el panel de control aparecerá "Product" (Producto).
4. PULSE la tecla  o  hasta que en la pantalla del panel de control aparezca "GAP MULTI STAGE (1,2 or 3)" (ABERTURA MULTIETAPA (1, 2 o 3)).
5. PULSE la tecla . Los segundos comenzarán a parpadear.
6. Utilice las teclas de flecha  o  para modificar la ABERTURA MULTIETAPA e introduzca la opción deseada.
7. PULSE la tecla  para guardar el nuevo tiempo.
8. PULSE la tecla  2 veces para volver al modo de funcionamiento normal.

### Para modificar la función DEBE RETIRAR EN

1. Utilizando la tecla  o , seleccione el elemento de menú cuyo tiempo de cocción desee modificar.
2. PULSE la tecla  y MANTÉNGALA PRESIONADA durante aproximadamente 3 segundos. El panel de control mostrará el elemento de menú previamente seleccionado y su correspondiente número.
3. PULSE la tecla . En el panel de control aparecerá "Product" (Producto).
4. PULSE la tecla  o  hasta que en la pantalla del panel de control aparezca "MUST REMOVE IN" (DEBE RETIRAR EN).
5. PULSE la tecla . Los segundos comenzarán a parpadear.
6. Utilice las teclas de flecha  o  para modificar la opción DEBE RETIRAR EN e introduzca la opción deseada.
7. PULSE la tecla  para guardar el nuevo tiempo.
8. PULSE la tecla  2 veces para volver al modo de funcionamiento normal.

### Para modificar el TIEMPO DE TOSTADO DE LOS PANECILLOS

1. Utilizando la tecla  o , seleccione el elemento de menú cuyo tiempo de cocción desee modificar.
2. PULSE la tecla  y MANTÉNGALA PRESIONADA durante aproximadamente 3 segundos. El panel de control mostrará el elemento de menú previamente seleccionado y su correspondiente número.
3. PULSE la tecla . En el panel de control aparecerá "Product" (Producto).
4. PULSE la tecla  o  hasta que en la pantalla del panel de control aparezca "TOAST BUNS TIME" (TIEMPO DE TOSTADO DE LOS PANECILLOS).
5. PULSE la tecla . Los segundos comenzarán a parpadear.
6. Utilice las teclas de flecha  o  para modificar el TIEMPO DE TOSTADO DE LOS PANECILLOS e introduzca el tiempo deseado.
7. PULSE la tecla  para guardar el nuevo tiempo.
8. PULSE la tecla  2 veces para volver al modo de funcionamiento normal.

### Para modificar la ALARMA DE TOSTADO DE LOS PANECILLOS (Auto / Manual)

1. Utilizando la tecla  o , seleccione el elemento de menú cuyo tiempo de cocción desee modificar.
2. PULSE la tecla  y MANTÉNGALA PRESIONADA durante aproximadamente 3 segundos. El panel de control mostrará el elemento de menú previamente seleccionado y su correspondiente número.

## PROGRAMACIÓN DEL PANEL DE CONTROL; MENÚ DE PRODUCTOS

- PULSE la tecla . En el panel de control aparecerá "Product" (Producto).
- PULSE la tecla  o  hasta que en la pantalla del panel de control aparezca "TOAST BUNS ALARM" (ALARMA DE TOSTADO DE LOS PANECILLOS).
- PULSE la tecla . Los segundos comenzarán a parpadear.
- Utilice las teclas de flecha  o  para modificar la ALARMA DE TOSTADO DE LOS PANECILLOS e introduzca la opción deseada.
- PULSE la tecla  para guardar el nuevo tiempo.
- PULSE la tecla  2 veces para volver al modo de funcionamiento normal.

### Para modificar la función DEMASIADO FRÍO

- Utilizando la tecla  o , seleccione el elemento de menú cuyo tiempo de cocción desee modificar.
- PULSE la tecla  y MANTÉNGALA PRESIONADA durante aproximadamente 3 segundos. El panel de control mostrará el elemento de menú previamente seleccionado y su correspondiente número.
- PULSE la tecla . En el panel de control aparecerá "Product" (Producto).
- PULSE la tecla  o  hasta que en la pantalla del panel de control aparezca "TOO COOL FLAG" (DEMASIADO FRÍO).
- PULSE la tecla . Los segundos comenzarán a parpadear.
- Utilice la tecla  o , para modificar la función DEMASIADO FRÍO y seleccione la opción deseada.
- PULSE la tecla  para guardar el nuevo tiempo.
- PULSE la tecla  2 veces para salir y volver al modo de funcionamiento normal.

### Para modificar el TIEMPO DE VUELTA

- Utilizando las teclas de flecha  o , seleccione el elemento de menú cuyo tiempo de cocción desee modificar.
- PULSE la tecla  y MANTÉNGALA PRESIONADA durante aproximadamente 3 segundos. El panel de control mostrará el elemento de menú previamente seleccionado y su correspondiente número.
- PULSE la tecla . En el panel de control aparecerá "Product" (Producto).
- PULSE la tecla  o  hasta que en la pantalla del panel de control aparezca "FLIP TIME" (TIEMPO DE VUELTA).
- PULSE la tecla . La opción actualmente seleccionada comenzará a parpadear.

- Utilice las teclas de flecha  o  para modificar el TIEMPO DE VUELTA y seleccione la opción deseada.
- PULSE la tecla  para guardar la nueva configuración.
- PULSE la tecla  2 veces para salir y volver al modo de funcionamiento normal.

### Para modificar la ALARMA DE VUELTA

- Utilizando las teclas de flecha  o , seleccione el elemento de menú cuyo tiempo de cocción desee modificar.
- PULSE la tecla  y MANTÉNGALA PRESIONADA durante aproximadamente 3 segundos. El panel de control mostrará el elemento de menú previamente seleccionado y su correspondiente número.
- PULSE la tecla . En el panel de control aparecerá "Product" (Producto).
- PULSE la tecla  o  hasta que en la pantalla del panel de control aparezca "FLIP ALARM" (ALARMA DE VUELTA).
- PULSE la tecla . La opción actualmente seleccionada comenzará a parpadear.
- Utilice las teclas de flecha  o  para modificar la ALARMA DE VUELTA y seleccione la opción deseada.
- PULSE la tecla  para guardar la nueva configuración.
- PULSE la tecla  2 veces para salir y volver al modo de funcionamiento normal.

### Para modificar el TIEMPO DE DORADO

- Utilizando las teclas de flecha  o , seleccione el elemento de menú cuyo tiempo de cocción desee modificar.
- PULSE la tecla  y MANTÉNGALA PRESIONADA durante aproximadamente 3 segundos. El panel de control mostrará el elemento de menú previamente seleccionado y su correspondiente número.
- PULSE la tecla . En el panel de control aparecerá "Product" (Producto).
- PULSE la tecla  o  hasta que en la pantalla del panel de control aparezca "SEAR TIME" (TIEMPO DE DORADO).
- PULSE la tecla . La opción actualmente seleccionada comenzará a parpadear.
- Utilice las teclas de flecha  o  para modificar el TIEMPO DE DORADO e introduzca la opción deseada.
- PULSE la tecla  para guardar la nueva configuración.

## PROGRAMACIÓN DEL PANEL DE CONTROL; MENÚ DE PRODUCTOS

- PULSE la tecla  2 veces para salir y volver al modo de funcionamiento normal.

### Para modificar la ALARMA DE DORADO

- Utilizando las teclas de flecha  o , seleccione el elemento de menú cuyo tiempo de cocción desee modificar.
- PULSE la tecla  y MANTÉNGALA PRESIONADA durante aproximadamente 3 segundos. El panel de control mostrará el elemento de menú previamente seleccionado y su correspondiente número.
- PULSE la tecla . En el panel de control aparecerá "Product" (Producto).
- PULSE la tecla  o  hasta que en la pantalla del panel de control aparezca "SEAR ALARM" (ALARMA DE DORADO).
- PULSE la tecla . La opción actualmente seleccionada comenzará a parpadear.
- Utilice las teclas de flecha  o  para modificar la ALARMA DE DORADO y seleccione la opción deseada.
- PULSE la tecla  para guardar la nueva configuración.
- PULSE la tecla  2 veces para salir y volver al modo de funcionamiento normal.

### Para AÑADIR elementos de menú NUEVOS

Las instrucciones de programación que se detallan a continuación sirven a modo de GUÍA para programar las opciones básicas para los elementos de MENÚ cocinados con la PLANCHA y la PLACA SUPERIOR.

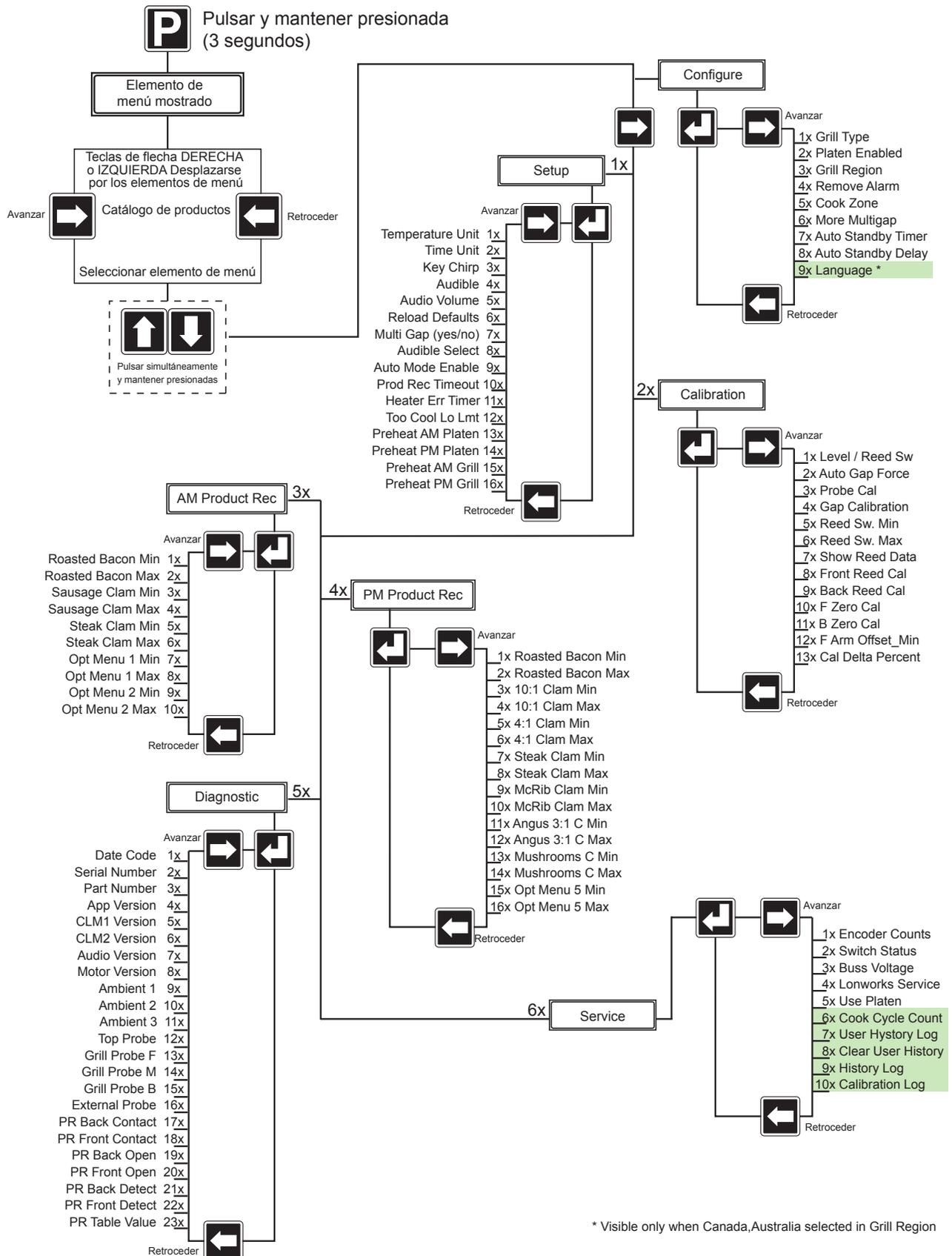
- PULSE la tecla  y MANTÉNGALA PRESIONADA durante aproximadamente 3 segundos. El panel de control mostrará el elemento de menú previamente seleccionado y su correspondiente número.
- PULSE la tecla  o  hasta que en la pantalla del panel de control aparezca "Opt menu # - CLAM" (Nº menú opc. -PLANCHA Y PLACA SUPERIOR).
- PULSE la tecla . En la pantalla del panel de control aparecerá "PRODUCT" (PRODUCTO)
- PULSE la tecla  y MANTÉNGALA PRESIONADA. El nombre del elemento de menú actualmente seleccionado comenzará a parpadear.
- Para deletrear el nombre del producto:
  - Utilice las teclas de flecha  o  para avanzar por el catálogo de caracteres.
  - Pulse las teclas  o  para desplazarse hacia la derecha o la izquierda.
  - PULSE la tecla  para guardar el nuevo nombre del elemento de menú.
- PULSE la tecla . En la pantalla del panel de control aparecerá "Display Active" (Mostrar Activo).
- PULSE la tecla . "NO" comenzará a parpadear.

- PULSE la tecla . "NO" será sustituido por "YES" (SÍ).
- PULSE la tecla  para guardar la nueva configuración.
- PULSE la tecla . En el panel de control aparecerá "GRILL SETPT" (TEMPERATURA DE REFERENCIA DE LA PARRILLA).
- PULSE la tecla . La temperatura comenzará a parpadear.
- Utilizando la tecla  o , modifique la temperatura de referencia introduciendo la nueva temperatura deseada.
- PULSE la tecla  para guardar la nueva temperatura de referencia.
- PULSE la tecla . En la pantalla del panel de control aparecerá "PLATSETPT" (TEMPERATURA DE REFERENCIA DE LA PLACA).
- PULSE la tecla . La temperatura comenzará a parpadear.
- Utilizando la tecla  o , modifique la temperatura de referencia introduciendo la temperatura deseada.
- PULSE la tecla  para guardar la nueva temperatura de referencia.
- PULSE la tecla  hasta que en la pantalla del panel de control aparezca "GAP MULTI/PR START" (INICIO ABERTURA MULTI/PR).
- PULSE la tecla . El ajuste de abertura comenzará a parpadear.
- Utilizando la tecla  y la tecla para BAJAR, modifique el ajuste de abertura y seleccione el ajuste deseado.
- PULSE la tecla  para guardar el ajuste de abertura deseado.
- PULSE la tecla  2 veces para salir y volver al modo de funcionamiento normal.

### Para activar el Modo de limpieza

- Utilizando las teclas de flecha  o , seleccione el modo de limpieza.
- Espere a que la unidad se enfríe y alcance la temperatura adecuada. La parrilla emitirá una señal acústica indicando que se ha alcanzado la temperatura adecuada para proceder a la limpieza.
- Espere a que la unidad se enfríe hasta alcanzar la temperatura adecuada: a continuación, proceda con la limpieza.
- Pulse la tecla  VERDE e inicie los procedimientos de limpieza detallados en la página page 30.

# ÁRBOL LÓGICO DE PROGRAMACIÓN; MENÚ DEL SISTEMA



## PROGRAMACIÓN DEL PANEL DE CONTROL; MENÚ DEL SISTEMA

### Modos de programación; configuración del sistema

#### Para modificar las unidades de temperatura del panel de control (Fahrenheit / Celcius)

La opción unidades de temperatura del panel de control (F or C) regula la forma en que se muestra la temperatura en el panel de control (F – Fahrenheit, C – Celcius)

1. Con la pantalla del panel de control ENCENDIDA y mostrando el elemento de menú actual o el mensaje "OFF" (APAGADO), PULSE la tecla  y MANTÉNGALA PRESIONADA durante 3 segundos. El panel de control mostrará el elemento de menú anteriormente seleccionado y su número correspondiente O "Standby / Menu Item" (Espera / Elemento de Menú)
2. PULSE las teclas de flecha  Y  A LA VEZ. La pantalla mostrará el mensaje "CONFIGURE" (CONFIGURAR).
3. PULSE la tecla de flecha . En la pantalla del panel de control aparecerá "Setup" (Configurar).
4. PULSE la tecla . En la pantalla del panel de control aparecerá "Temperature Unit" (Unidad de Temperatura).
5. PULSE la tecla . La unidad de temperatura actualmente seleccionada parpadeará.
6. PULSE la tecla de flecha  O  para modificar la unidad de temperatura que está parpadeando.
7. PULSE la tecla  para guardar la nueva configuración.
8. PULSE LA TECLA  2 veces para salir del modo de programación.

#### Para modificar las unidades de tiempo en el panel de control

Al modificar las unidades de tiempo en el panel de control cambiará la forma en que los ciclos de temporización se muestran en el panel de control.

1. Con la pantalla del panel de control ENCENDIDA y mostrando el elemento de menú actual o el mensaje "OFF" (APAGADO), PULSE la tecla  y MANTÉNGALA PRESIONADA durante aproximadamente 3 segundos. El panel de control mostrará el elemento de menú anteriormente seleccionado y su número correspondiente O "Standby / Menu Item" (Espera / Elemento de Menú).
2. PULSE las teclas de flecha  Y  A LA VEZ. La pantalla mostrará el mensaje "CONFIGURE" (CONFIGURAR).
3. PULSE la tecla de flecha . En la pantalla del panel de control aparecerá "Setup" (Configurar).
4. PULSE la tecla . En la pantalla del panel de control aparecerá "Temperature Unit" (Unidad de Temperatura).
5. PULSE la tecla  1 vez. En la pantalla del panel de control aparecerá "Time Unit" (Unidad de Tiempo).

6. PULSE la tecla . La unidad de tiempo actualmente seleccionada parpadeará.
7. PULSE las teclas de flecha  O  para modificar la unidad de tiempo que está parpadeando.  
**Para acceder a la lista completa de funciones de configuración y sus opciones, consulte la sección "OPCIONES DISPONIBLES PARA LAS FUNCIONES; MENÚ DEL SISTEMA".**
8. PULSE la tecla  para guardar la nueva configuración.
9. PULSE LA TECLA  2 veces para salir del modo de programación.

#### Para modificar el sonido en las teclas (Sí / No)

Al seleccionar On (Encendido) o Off (Apagado) en la función Sonido en las Teclas, encenderá o apagará el sonido que emite el panel de control cuando se pulsa una tecla.

1. Con la pantalla del panel de control ENCENDIDA y mostrando el elemento de menú actual o el mensaje "OFF" (APAGADO), PULSE la tecla  y MANTÉNGALA PRESIONADA durante aproximadamente 3 segundos. El panel de control mostrará el elemento de menú anteriormente seleccionado y su número correspondiente O "Standby / Menu Item" (Espera / Elemento de Menú).
2. PULSE las teclas de flecha  Y  A LA VEZ. La pantalla mostrará el mensaje "CONFIGURE" (CONFIGURAR).
3. PULSE la tecla de flecha . En la pantalla del panel de control aparecerá "Setup" (Configurar).
4. PULSE la tecla . En la pantalla del panel de control aparecerá "Temperature Unit" (Unidad de Temperatura).
5. PULSE la tecla  varias veces hasta que en la pantalla del panel de control aparezca "Key Chirp" (Sonido en las Teclas).
6. PULSE la tecla . La opción seleccionada actualmente para la función Sonido en las Teclas parpadeará.
7. PULSE las teclas de flecha  O  para modificar la opción "YES" (SÍ) o "NO" que está parpadeando.
8. PULSE la tecla  para guardar la nueva configuración.
9. PULSE LA TECLA  2 veces para salir del modo de programación.

#### Para modificar la señal acústica

Al modificar la señal acústica cambiará el sonido que emite el panel de control cuando se ha completado la cuenta atrás de un ciclo de cocción.

1. Con la pantalla del panel de control ENCENDIDA y mostrando el elemento de menú actual o el mensaje "OFF" (APAGADO), PULSE la tecla  y MANTÉNGALA PRESIONADA durante aproximadamente 3 segundos. El panel de control mostrará el elemento de menú anteriormente seleccionado y su número correspondiente O "Standby / Menu Item" (Espera /

## PROGRAMACIÓN DEL PANEL DE CONTROL; MENÚ DEL SISTEMA

Elemento de Menú)

2. PULSE las teclas de flecha  Y  A LA VEZ. La pantalla mostrará el mensaje "CONFIGURE" (CONFIGURAR).
3. PULSE la tecla de flecha . En la pantalla del panel de control aparecerá "Setup" (Configurar)
4. PULSE la tecla . En la pantalla del panel de control aparecerá "Temperature Unit" (Unidad de Temperatura).
5. PULSE la tecla  varias veces hasta que en la pantalla del panel de control aparezca "Audible" (Señal Acústica).
6. PULSE la tecla . La opción seleccionada actualmente para la Señal Acústica parpadeará.
7. PULSE las teclas de flecha  O  para modificar las opciones de la señal acústica que están parpadeando.  
**Para acceder a la lista completa de funciones de configuración y sus opciones, consulte la sección "OPCIONES DISPONIBLES PARA LAS FUNCIONES; MENÚ DEL SISTEMA".**
8. PULSE la tecla  para guardar la nueva configuración.
9. PULSE LA TECLA  2 veces para salir del modo de programación.



### ADVERTENCIA,

El siguiente procedimiento eliminará por completo la configuración actual de la parrilla (temperaturas, tiempo de cocción y otras funciones); la parrilla recuperará la configuración predeterminada de fábrica.

### Para restaurar la configuración predeterminada de fábrica para todos los elementos de productos de menú.

1. Con la pantalla del panel de control ENCENDIDA y mostrando el elemento de menú actual o el mensaje "OFF" (APAGADO), PULSE la tecla  y MANTÉNGALA PRESIONADA durante aproximadamente 3 segundos. El panel de control mostrará el elemento de menú anteriormente seleccionado y su número correspondiente O "Standby / Menu Item" (Espera / Elemento de Menú).
2. PULSE las teclas de flecha  Y  A LA VEZ. La pantalla mostrará el mensaje "CONFIGURE" (CONFIGURAR).
3. PULSE la tecla de flecha . En la pantalla del panel de control aparecerá "Setup" (Configurar).
4. PULSE la tecla . En la pantalla del panel de control aparecerá "Temperature Unit" (Unidad de Temperatura).
5. PULSE la tecla  6 veces. En el panel de control aparecerá "Reload Defaults – NO" (Restaurar Configuración Predeterminada – NO).
6. PULSE la tecla . "NO" comenzará a parpadear.
7. PULSE la tecla . "NO" será sustituido por "YES" (SÍ).
8. PULSE la tecla . El sistema restaurará la configuración predeterminada en fábrica de los elementos de MENÚ.
9. Espere de 15 a 20 segundos. El panel de control volverá automáticamente al modo APAGADO.

# CONFIGURACIÓN PREDETERMINADA DE FÁBRICA

## Configuración predeterminada de fábrica - Menú de productos - Global

| Nº de Menú | PRODUCTO                                  | MOSTRAR ACTIVO | TEMP REF PARRILLA | TEMP REF PLACA | TIEMPO ENCENDIDO (GAS) | RETIRAR EN TIEMPO | MULTITAPA 1 TIEMPO | MULTITAPA 2 TIEMPO | MULTITAPA 3 TIEMPO | DESACTIVAR ALARMA | AJUSTE ABRERTURA | INICIO ABRERTURA MUL/PR | ABERTURA MULTITAPA 1 | ABERTURA MULTITAPA 2 | ABERTURA MULTITAPA 3 | TIEMPO VUELTA | ALARMA VUELTA | TIEMPO DORADO | ALARMA DORADO | DEBE RETIRAR EN | TIEMPO TOSTADO PANECILLOS | ALARMA TOSTADO PANECILLOS | DEMASIADO FRIO | Valor Oculito |          |     |
|------------|---|----------------|-------------------|----------------|------------------------|-------------------|--------------------|--------------------|--------------------|-------------------|------------------|-------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|-----------------|---------------------------|---------------------------|----------------|---------------|----------|-----|
|            |   |                |                   |                |                        |                   |                    |                    |                    |                   |                  |                         |                      |                      |                      |               |               |               |               |                 |                           |                           |                | "PR Min"      | "PR Max" |     |
| 1          | Apagado<br>10:1 PLANCHA/PLACA (HIPD)      | SI             | NADA              | NADA           | 25 (5)                 | NADA              | 5                  | 0                  | 0                  | AUTO              | 255              | 245                     | 265                  | 0                    | 0                    | 0             | N/A           | N/A           | N/A           | 0               | 0                         | AUTO                      | NO             | 160           | 345      |     |
| 2          | 4:1 PLANCHA/PLACA (HIPD)                  | PM             | 350°F             | 425°F          | 30 (10)                | 107               | 10                 | 0                  | 0                  | AUTO              | 415              | 400                     | 425                  | 0                    | 0                    | 0             | N/A           | N/A           | N/A           | 0               | 0                         | AUTO                      | NO             | 365           | 499      |     |
| 3          | TIRAS BACON PLANCHA/PLACA (HIPD)          | AM/PM          | 350°F             | 425°F          | 0                      | 70 (60)           | 0                  | 0                  | 0                  | AUTO              | 265              | 265                     | 0                    | 0                    | 0                    | 0             | N/A           | N/A           | N/A           | 0               | 0                         | NADA                      | NADA           | 1             | 130      |     |
| 4          | SALCHICHAS CONG PLANCHA/PLACA (HIPD)      | AM             | 350°F             | 425°F          | 0                      | 82                | 0                  | 0                  | 0                  | AUTO              | 350              | 350                     | 0                    | 0                    | 0                    | 0             | N/A           | N/A           | N/A           | 0               | 0                         | NADA                      | NADA           | 210           | 405      |     |
| 5          | MC RIB PLANCHA/PLACA (HIPD)               | NO             | 350°F             | 425°F          | 30 (10)                | 163               | 0                  | 0                  | 0                  | AUTO              | 530              | 530                     | 0                    | 0                    | 0                    | 0             | N/A           | N/A           | N/A           | 0               | 0                         | NADA                      | NADA           | NO            | N/A      | N/A |
| 6          | ENTRECOT PLANCHA/PLACA (HIPD)             | AM             | 350°F             | 425°F          | 0                      | 104               | 0                  | 0                  | 0                  | AUTO              | 415              | 415                     | 0                    | 0                    | 0                    | 0             | N/A           | N/A           | N/A           | 0               | 0                         | NADA                      | NADA           | SI            | 430      | 480 |
| 7          | POLLO LA PLANCHA PLANCHA (HIPD)           | AM             | 350°F             | 425°F          | 45                     | 475               | N/A                | N/A                | N/A                | AUTO              | N/A              | N/A                     | N/A                  | N/A                  | N/A                  | 225           | MANUAL        | 0             | MANUAL        | 0               | 0                         | NADA                      | NADA           | SI            |          |     |
| 8          | TORTILLA RECTANGULAR PLANCHA              | AM             | 265°F             | APAGADO        | 0                      | 120               | N/A                | N/A                | N/A                | AUTO              | N/A              | N/A                     | N/A                  | N/A                  | N/A                  | 0             | NADA          | 0             | NADA          | 0               | 0                         | NADA                      | NADA           | SI            |          |     |
| 9          | TORTILLA REDONDA PLANCHA                  | AM             | 265°F             | APAGADO        | 0                      | 150               | N/A                | N/A                | N/A                | AUTO              | N/A              | N/A                     | N/A                  | N/A                  | N/A                  | 0             | NADA          | 0             | NADA          | 0               | 0                         | NADA                      | NADA           | NO            |          |     |
| 10         | SAND POLLO PLANCHA                        | NO             | 350°F             | 425°F          | 0                      | 100               | N/A                | N/A                | N/A                | AUTO              | N/A              | N/A                     | N/A                  | N/A                  | N/A                  | 0             | NADA          | 0             | NADA          | 0               | 0                         | NADA                      | NADA           | NO            |          |     |
| 11         | 10:1 PLANCHA                              | NO             | 340°F             | 425°F          | 0                      | 125               | N/A                | N/A                | N/A                | AUTO              | N/A              | N/A                     | N/A                  | N/A                  | N/A                  | 75            | AUTO          | 20            | MANUAL        | 0               | 0                         | NADA                      | NADA           | NO            |          |     |
| 12         | 4:1 PLANCHA                               | NO             | 365°F             | 425°F          | 0                      | 270               | N/A                | N/A                | N/A                | AUTO              | N/A              | N/A                     | N/A                  | N/A                  | N/A                  | 150           | AUTO          | 20            | MANUAL        | 0               | 0                         | NADA                      | NADA           | NO            |          |     |
| 13         | MC RIB PLANCHA                            | NO             | 365°F             | 425°F          | 0                      | 390               | N/A                | N/A                | N/A                | AUTO              | N/A              | N/A                     | N/A                  | N/A                  | N/A                  | 270           | AUTO          | 0             | NADA          | 0               | 0                         | NADA                      | NADA           | NO            |          |     |
| 14         | SALCHICHAS CONG PLANCHA                   | NO             | 365°F             | 425°F          | 0                      | 270               | N/A                | N/A                | N/A                | AUTO              | N/A              | N/A                     | N/A                  | N/A                  | N/A                  | 150           | MANUAL        | 0             | MANUAL        | 0               | 0                         | NADA                      | NADA           | NO            |          |     |
| 15         | TORTITAS PLANCHA                          | NO             | 365°F             | 425°F          | 0                      | 140               | N/A                | N/A                | N/A                | AUTO              | N/A              | N/A                     | N/A                  | N/A                  | N/A                  | 90            | AUTO          | 0             | MANUAL        | 0               | 0                         | NADA                      | NADA           | NO            |          |     |
| 16         | MENÚ OPC 1 PLANCHA/PLACA (HIPD)           | NO             | APAGADO           | APAGADO        | 0/0                    | 0                 | 0                  | 0                  | 0                  | AUTO              | 469              | 469                     | 0                    | 0                    | 0                    | N/A           | N/A           | N/A           | N/A           | 0               | 0                         | NADA                      | NADA           | NO            |          |     |
| 17         | MENÚ OPC 2 PLANCHA/PLACA (HIPD)           | NO             | APAGADO           | APAGADO        | 0/0                    | 0                 | 0                  | 0                  | 0                  | AUTO              | 250              | 250                     | 0                    | 0                    | 0                    | N/A           | N/A           | N/A           | N/A           | 0               | 0                         | NADA                      | NADA           | NO            |          |     |
| 18         | ANGUS 3:1 PLANCHA/PLACA (HIPD)            | PM             | 350°F             | 425°F          | 60 (30)                | 170               | 0                  | 0                  | 0                  | AUTO              | 534              | 534                     | 0                    | 0                    | 0                    | N/A           | N/A           | N/A           | N/A           | 0               | 0                         | NADA                      | NADA           | NO            | 500      | 725 |
| 19         | CHAMPIGNONES PLANCHA/PLACA (HIPD)         | AM/PM          | 350°F             | 425°F          | 60 (45)                | 104               | 0                  | 0                  | 0                  | AUTO              | 425              | 425                     | 0                    | 0                    | 0                    | N/A           | N/A           | N/A           | N/A           | 0               | 0                         | NADA                      | NADA           | SI            |          |     |
| 20         | MENÚ OPC 5 PLANCHA/PLACA (HIPD)           | NO             | APAGADO           | APAGADO        | 0                      | 0                 | 0                  | 0                  | 0                  | AUTO              | 250              | 250                     | 0                    | 0                    | 0                    | N/A           | N/A           | N/A           | N/A           | 0               | 0                         | NADA                      | NADA           | NO            |          |     |
| 21         | MENÚ OPC 6 PLANCHA/PLACA (HIPD)           | NO             | APAGADO           | APAGADO        | 0                      | 0                 | 0                  | 0                  | 0                  | AUTO              | 250              | 250                     | 0                    | 0                    | 0                    | N/A           | N/A           | N/A           | N/A           | 0               | 0                         | NADA                      | NADA           | NO            |          |     |
| 22         | MENÚ OPC 7 PLANCHA/PLACA (HIPD)           | NO             | APAGADO           | APAGADO        | 0                      | 0                 | 0                  | 0                  | 0                  | AUTO              | 250              | 250                     | 0                    | 0                    | 0                    | N/A           | N/A           | N/A           | N/A           | 0               | 0                         | NADA                      | NADA           | NO            |          |     |
| 23         | TORTILLA RECTANGULAR PLANCHA/PLACA (HIPD) | NO             | 285°F             | 300°F          | 0                      | 120               | 0                  | 0                  | 0                  | AUTO              | 625              | 625                     | 0                    | 0                    | 0                    | N/A           | N/A           | N/A           | N/A           | 0               | 0                         | NADA                      | NADA           | NO            |          |     |
| 24         | TORTILLA REDONDA PLANCHA/PLACA (HIPD)     | NO             | 285°F             | 300°F          | 0                      | 150               | 0                  | 0                  | 0                  | AUTO              | 625              | 625                     | 0                    | 0                    | 0                    | N/A           | N/A           | N/A           | N/A           | 0               | 0                         | NADA                      | NADA           | NO            |          |     |
| 25         | MENÚ OPC 3 PLANCHA                        | NO             | APAGADO           | APAGADO        | 0                      | 0                 | N/A                | N/A                | N/A                | AUTO              | N/A              | N/A                     | N/A                  | N/A                  | N/A                  | 0             | AUTO          | 0             | AUTO          | 0               | 0                         | NADA                      | NADA           | NO            |          |     |
| 26         | MENÚ OPC 4 PLANCHA (No mostrado)          | AM & PM        | 325°F             | 325°F          | 0                      | 0                 | N/A                | N/A                | N/A                | AUTO              | N/A              | N/A                     | N/A                  | N/A                  | N/A                  | 0             | AUTO          | 0             | MANUAL        | 0               | 0                         | NADA                      | NADA           | NO            |          |     |

HIPO : indica que el usuario no podrá visualizar este producto si la placa está desactivada

NOTA: Se puede acceder a todos los parámetros y modificarlos pulsando la tecla P y a continuación utilizando las teclas Arriba/Abajo/Derecha/izquierda/OK. Los valores para las unidades de las parrillas eléctricas y de las parrillas de gas son los mismos a menos que se especifique un valor adicional entre paréntesis ( ), el cual corresponde a los modelos de gas.

N/A indica que este parámetro no es aplicable en el caso de este producto y el menú avanzará hasta el siguiente parámetro válido.

Cuando la placa está desactivada, la temperatura de referencia de la placa ya no se visualizará a menos que normalmente esté configurada en "OFF" (APAGADA) cuando la placa ESTÉ ACTIVADA. En este caso, la temperatura de referencia de la placa seguirá siendo "OFF" (APAGADA).

La función TOO COOL FLAG (DEMASIADO FRIO) no se puede visualizar en las parrillas de gas.

El usuario no puede visualizar los valores de PR.

Valores de conversión:  
 265°F = 129°C  
 285°F = 140°C  
 300°F = 149°C  
 350°F = 177°C  
 425°F = 218°C

# CONFIGURACIÓN PREDETERMINADA DE FÁBRICA

## Configuración predeterminada de fábrica - Menú de productos - Canadá, Australia y Reino Unido

**CONFIGURACIÓN DEL MENÚ DE PRODUCTO, SÓLO CANADÁ**

| Nº de Menú | PRODUCTO                          | ACTIVO | TEMP REF PARRILLA | TEMP REF PLACA | TIEMPO INSTANTE ENCENDIDO | RETRIRAR EN TIEMPO | MULTIETAPA 1 TIEMPO | MULTIETAPA 2 TIEMPO | MULTIETAPA 3 TIEMPO | DESACTIVAR ALARMA | AJUSTE ABERTURA | INICIO ABERTURA MUL/PR | ABERTURA MULTIETAPA 1 | ABERTURA MULTIETAPA 2 | ABERTURA MULTIETAPA 3 | DEBE RETIRAR EN | TIEMPO TOSTADO PANECILLOS | ALARMA TOSTADO PANECILLOS | DEMASIADO FRIO | PR Min | PR Máx |
|------------|-----------------------------------|--------|-------------------|----------------|---------------------------|--------------------|---------------------|---------------------|---------------------|-------------------|-----------------|------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------|---------------------------|---------------------------|----------------|--------|--------|
| 1          | Asado<br>10:1 PLANCHA/PLACA (HPD) | PM     | 350 F             | 425 F          | 25 (5)                    | 37                 | 5                   | 0                   | 0                   | AUTO              | 255             | 245                    | 265                   | 0                     | 0                     | 0               | 0                         | AUTO                      | NO             | 160    | 345    |
| 2          | 4:1 PLANCHA/PLACA (HPD)           | PM     | 350 F             | 425 F          | 30 (10)                   | 107                | 10                  | 0                   | 0                   | AUTO              | 415             | 400                    | 425                   | 0                     | 0                     | 0               | 0                         | AUTO                      | NO             | 365    | 529    |
| 18         | 3:1 ANGUS - PLANCHA/PLACA (HPD)   | PM     | 350 F             | 425 F          | 60 (30)                   | 190                | 0                   | 0                   | 0                   | AUTO              | 574             | 574                    | 0                     | 0                     | 0                     | 0               | NADA                      | NADA                      | NO             | 530    | 750    |

**CONFIGURACIÓN DEL MENÚ DE PRODUCTOS, SÓLO REINO UNIDO (UK)**

| Nº de Menú | PRODUCTO                 | ACTIVO | TEMP REF PARRILLA | TEMP REF PLACA | TIEMPO INSTANTE ENCENDIDO (ELEC) | RETRIRAR EN TIEMPO | MULTIETAPA 1 TIEMPO | MULTIETAPA 2 TIEMPO | MULTIETAPA 3 TIEMPO | DESACTIVAR ALARMA | AJUSTE ABERTURA | INICIO ABERTURA MUL/PR | ABERTURA MULTIETAPA 1 | ABERTURA MULTIETAPA 2 | ABERTURA MULTIETAPA 3 | DEBE RETIRAR EN | TIEMPO TOSTADO PANECILLOS | ALARMA TOSTADO PANECILLOS | DEMASIADO FRIO | PR Min | PR Máx |     |
|------------|--------------------------|--------|-------------------|----------------|----------------------------------|--------------------|---------------------|---------------------|---------------------|-------------------|-----------------|------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------|---------------------------|---------------------------|----------------|--------|--------|-----|
| 1          | 10:1 PLANCHA/PLACA (HPD) | PM     | 350 F             | 425 F          | 30 (10)                          | 47                 | 25                  | 0                   | 0                   | AUTO              | 245             | 240                    | 245                   | 0                     | 0                     | 0               | 20                        | 22                        | AUTO           | SÍ     | 160    | 345 |
| 2          | 4:1 PLANCHA/PLACA (HPD)  | PM     | 350 F             | 425 F          | 30 (10)                          | 114                | 10                  | 70                  | 0                   | AUTO              | 395             | 395                    | 425                   | 395                   | 0                     | 15              | 25                        | AUTO                      | SÍ             | 365    | 499    |     |

Valores de conversión:  
 265 F = 129 C  
 285 F = 140 C  
 300 F = 149 C  
 350 F = 177 C  
 425 F = 218 C

- HPD : indica que el usuario no podrá visualizar este producto si la placa está desactivada
- NOTA:
- Se puede acceder a todos los parámetros y modificarlos pulsando la tecla P y a continuación utilizando las teclas Arriba/Abajo/Derecha/Izquierda/OK
  - Los valores para las unidades de las parrillas eléctricas y de las parrillas de gas son los mismos a menos que se especifique un valor adicional entre paréntesis (), el cual corresponde a los modelos de gas.
  - N/A indica que este parámetro no es aplicable en el caso de este producto y el menú avanzará hasta el siguiente parámetro válido.
  - Cuando la placa está desactivada, la temperatura de referencia de la placa ya no se visualizará a menos que normalmente esté configurada en "OFF" (APAGADA) cuando la placa ESTÉ ACTIVADA. En este caso, la temperatura de referencia de la placa seguirá siendo "OFF" (APAGADA).
  - La función TOO COOL FLAG (DEMASIADO FRIO) no se puede visualizar en las parrillas de gas.
  - El usuario no puede visualizar los valores de PR.

# CONFIGURACIÓN PREDETERMINADA DE FÁBRICA

## Configuración predeterminada de fábrica - Menú de productos - Japón y Hong Kong

| Nº de Menú | PRODUCTO                                 | ACTIVO Arrastre / (Programa) | TEMP REF PARRILLA | TEMP REF PLACA | TIEMPO INSTANTE ENCENDIDO (GAS) | RETRABAR EN TIEMPO | MULTITAPA 1 TIEMPO | MULTITAPA 2 TIEMPO | MULTITAPA 3 TIEMPO | DESACTIVAR ALARMA | AJUSTE ABERTURA | INICIO ALARMA MULT/PR | ABERTURA MULTITAPA 1 | ABERTURA MULTITAPA 2 | ABERTURA MULTITAPA 3 | TIEMPO VUELTA | ALARMA VUELTA | TIEMPO DORADO | ALARMA DORADO | DEBE RETORNAR EN | TIEMPO PANECELOS | ALARMA PANECELOS |
|------------|--|------------------------------|-------------------|----------------|---------------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|-------------------|-----------------|-----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|------------------|------------------|------------------|
| 1          | Apagado<br>10.1 PLANCHA/PLACA (HPD)      | SI                           | N/A               | 218C           | 25 (5)                          | 37                 | 5                  | 0                  | 0                  | AUTO              | 255             | 245                   | 265                  | 0                    | 0                    | 0             | N/A           | N/A           | N/A           | 18               | 0                | AUTO             |
| 2          | 4.1 PLANCHA/PLACA (HPD)                  | PM                           | 177C              | 218C           | 30 (10)                         | 107                | 10                 | 0                  | 0                  | AUTO              | 415             | 400                   | 425                  | 0                    | 0                    | 0             | N/A           | N/A           | N/A           | 15               | 0                | NADA             |
| 3          | TIRA BACON PLANCHA/PLACA (HPD)           | NO                           | 177C              | 218C           | 0                               | 23                 | 0                  | 0                  | 0                  | AUTO              | 89              | 89                    | 0                    | 0                    | 0                    | N/A           | N/A           | N/A           | N/A           | 0                | 0                | NADA             |
| 4          | SALCHICHAS CONG PLANCHA/PLACA (HPD)      | AM                           | 177C              | 218C           | 0                               | 82                 | 0                  | 0                  | 0                  | AUTO              | 343             | 343                   | 0                    | 0                    | 0                    | N/A           | N/A           | N/A           | N/A           | 0                | 0                | NADA             |
| 5          | MCRB PLANCHA/PLACA (HPD)                 | NO                           | 177C              | 218C           | 30 (10)                         | 163                | 0                  | 0                  | 0                  | AUTO              | 530             | 530                   | 0                    | 0                    | 0                    | N/A           | N/A           | N/A           | N/A           | 0                | 0                | NADA             |
| 6          | ENTRECOT PLANCHA/PLACA (HPD)             | NO                           | 177C              | 218C           | 0                               | 104                | 0                  | 0                  | 0                  | AUTO              | 415             | 415                   | 0                    | 0                    | 0                    | N/A           | N/A           | N/A           | N/A           | 0                | 0                | NADA             |
| 7          | POLLO A LA PLANCHA PLANCHA               | PM                           | 177C              | 218C           | 45                              | 410                | N/A                | N/A                | N/A                | AUTO              | N/A             | N/A                   | N/A                  | N/A                  | N/A                  | 195           | MANUAL        | 0             | NADA          | 0                | 0                | NADA             |
| 8          | TORTILLA RECTANGULAR PLANCHA             | AM                           | 193C              | APAGADO        | 0                               | 120                | N/A                | N/A                | N/A                | AUTO              | N/A             | N/A                   | N/A                  | N/A                  | N/A                  | 0             | NADA          | 0             | NADA          | 0                | 0                | NADA             |
| 9          | TORTILLA REDONDA PLANCHA                 | AM/PM                        | 193C              | APAGADO        | 0                               | 135                | N/A                | N/A                | N/A                | MANUAL            | N/A             | N/A                   | N/A                  | N/A                  | N/A                  | 0             | NADA          | 0             | NADA          | 0                | 0                | NADA             |
| 10         | SAND POLLO PLANCHA                       | NO                           | 177C              | 218C           | 0                               | 100                | N/A                | N/A                | N/A                | AUTO              | N/A             | N/A                   | N/A                  | N/A                  | N/A                  | 0             | NADA          | 0             | NADA          | 0                | 0                | NADA             |
| 11         | 10.1 PLANCHA                             | NO                           | 177C              | 218C           | 0                               | 225                | N/A                | N/A                | N/A                | AUTO              | N/A             | N/A                   | N/A                  | N/A                  | N/A                  | 75            | AUTO          | 20            | MANUAL        | 18               | 0                | NADA             |
| 12         | 4.1 PLANCHA                              | NO                           | 185C              | 218C           | 0                               | 270                | N/A                | N/A                | N/A                | AUTO              | N/A             | N/A                   | N/A                  | N/A                  | N/A                  | 150           | AUTO          | 20            | MANUAL        | 15               | 0                | NADA             |
| 13         | MCRB PLANCHA                             | NO                           | 185C              | 218C           | 0                               | 390                | N/A                | N/A                | N/A                | AUTO              | N/A             | N/A                   | N/A                  | N/A                  | N/A                  | 200           | AUTO          | 0             | NADA          | 0                | 0                | NADA             |
| 14         | SALCHICHAS CONG PLANCHA                  | NO                           | 185C              | 218C           | 0                               | 270                | N/A                | N/A                | N/A                | AUTO              | N/A             | N/A                   | N/A                  | N/A                  | N/A                  | 150           | MANUAL        | 0             | MANUAL        | 0                | 0                | NADA             |
| 15         | TORTITAS PLANCHA                         | NO                           | 185C              | 218C           | 0                               | 140                | N/A                | N/A                | N/A                | AUTO              | N/A             | N/A                   | N/A                  | N/A                  | N/A                  | 90            | AUTO          | 0             | NADA          | 0                | 0                | NADA             |
| 16         | MENÚ OPC 1 PLANCHA/PLACA (HPD)           | NO                           | APAGADO           | APAGADO        | 0                               | 0                  | 0                  | 0                  | 0                  | AUTO              | 469             | 469                   | 0                    | 0                    | 0                    | N/A           | N/A           | N/A           | N/A           | 0                | 0                | NADA             |
| 17         | MENÚ OPC 1 PLANCHA/PLACA (HPD)           | NO                           | APAGADO           | APAGADO        | 0                               | 0                  | 0                  | 0                  | 0                  | AUTO              | 250             | 250                   | 0                    | 0                    | 0                    | N/A           | N/A           | N/A           | N/A           | 0                | 0                | NADA             |
| 18         | ANGUS 3.1 PLANCHA/PLACA (HPD)            | NO                           | 177C              | 218C           | 60 (30)                         | 230                | 0                  | 0                  | 0                  | AUTO              | 625             | 625                   | 0                    | 0                    | 0                    | N/A           | N/A           | N/A           | N/A           | 0                | 0                | NADA             |
| 19         | CHAMPiÑONES PLANCHA/PLACA (HPD)          | NO                           | 177C              | 218C           | 60 (45)                         | 104                | 0                  | 0                  | 0                  | AUTO              | 415             | 415                   | 0                    | 0                    | 0                    | N/A           | N/A           | N/A           | N/A           | 0                | 0                | NADA             |
| 20         | COMPQB TEMP ELEV PARRILLA                | AM / PM                      | 177C              | 218C           | 0                               | 3599               | 0                  | 0                  | 0                  | AUTO              | 250             | 250                   | 0                    | 0                    | 0                    | N/A           | N/A           | N/A           | N/A           | 0                | 0                | NADA             |
| 21         | COMPQB TEMP ELEV PLACA                   | AM / PM                      | 177C              | 218C           | 0                               | 3599               | 0                  | 0                  | 0                  | AUTO              | 250             | 250                   | 0                    | 0                    | 0                    | N/A           | N/A           | N/A           | N/A           | 0                | 0                | NADA             |
| 22         | TERIYAKI PLANCHA/PLACA (HPD)             | PM                           | 177C              | 218C           | 0                               | 80                 | 0                  | 0                  | 0                  | AUTO              | 366             | 366                   | 0                    | 0                    | 0                    | N/A           | N/A           | N/A           | N/A           | 0                | 0                | NADA             |
| 23         | TORTILLA RECTANGULAR PLANCHA/PLACA (HPD) | NO                           | 140°F             | 148°F          | 0                               | 120                | 0                  | 0                  | 0                  | AUTO              | 625             | 625                   | N/A                  | N/A                  | N/A                  | 0             | 0             | 0             | AUTO          | 0                | 0                | NADA             |
| 24         | TORTILLA REDONDA PLANCHA/PLACA (HPD)     | NO                           | 140°F             | 148°F          | 0                               | 150                | 0                  | 0                  | 0                  | AUTO              | 625             | 625                   | N/A                  | N/A                  | N/A                  | 0             | 0             | 0             | AUTO          | 0                | 0                | NADA             |
| 25         | MENÚ OPC 3 PLANCHA                       | NO                           | APAGADO           | APAGADO        | 0                               | 0                  | N/A                | N/A                | N/A                | AUTO              | N/A             | N/A                   | N/A                  | N/A                  | N/A                  | 0             | AUTO          | 0             | AUTO          | 0                | 0                | NADA             |
| 26         | TERIYAKI PLANCHA                         | NO                           | 177C              | APAGADO        | 0                               | 180                | N/A                | N/A                | N/A                | AUTO              | N/A             | N/A                   | N/A                  | N/A                  | N/A                  | 0             | AUTO          | 0             | MANUAL        | 0                | 0                | NADA             |
| 27         | **MODO LIMPIEZA (No usable)              | (AM & PM)                    | 325F              | 325F           |                                 |                    |                    |                    |                    | MANUAL            |                 |                       |                      |                      |                      |               |               |               |               |                  |                  |                  |

Valores de conversión:

265°F = 129°C

285°F = 140°C

300°F = 149°C

350°F = 177°C

425°F = 218°C

HPD : indica que el usuario no podrá visualizar este producto si la placa está desactivada  
 NOTA:  
 Se puede acceder a todos los parámetros y modificarlos pulsando la tecla P y a continuación utilizando las teclas Arriba/Abajo/Derecha/Izquierda/OK.  
 Los valores para las unidades de las parrillas eléctricas y de las parrillas de gas son los mismos a menos que se especifique un valor adicional entre paréntesis (), el cual corresponde a los modelos de gas.  
 N/A indica que este parámetro no es aplicable en el caso de este producto y el menú avanzará hasta el siguiente parámetro válido.  
 Cuando la placa está desactivada, la temperatura de referencia de la placa ya no se visualizará a menos que normalmente esté configurada en "OFF" (APAGADA) cuando la placa ESTÉ ACTIVADA. En este caso, la temperatura de referencia de la placa seguirá siendo "OFF" (APAGADA).  
 La función TOO COOL FLAG (DEMASIADO FRÍO) no se puede visualizar en las parrillas de gas.  
 El usuario no puede visualizar los valores de PR.

## **DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD (Modelos con el Mercado CE)**

### **Todos los Modelos:**

LOS PRODUCTOS DE LA SERIE ANTERIORMENTE ESPECIFICADA HAN SIDO DISEÑADOS Y FABRICADOS DE CONFORMIDAD CON LAS SIGUIENTES DIRECTIVAS SEGÚN HAYA CORRESPONDIDO Y DE ACUERDO CON LA ÚLTIMA VERSIÓN MODIFICADA DE LA NORMA ARMONIZADA

|             |   |
|-------------|---|
| 2006/95/EEC | DIRECTIVA SOBRE BAJA TENSIÓN                            |
| EN60335-1   | SEGURIDAD DE LOS APARATOS ELECTRODOMÉSTICOS Y SIMILARES |

|                       |   |
|-----------------------|---|
| 2004/108/EC           | DIRECTIVA SOBRE COMPATIBILIDAD ELECTROMAGNÉTICA                                     |
| IEC/EN 61000-6-1:2007 | CEM - INMUNIDAD EN ENTORNOS RESIDENCIALES, COMERCIALES Y DE INDUSTRIA LIGERA        |
| IEC/EN 61000-6-3:2007 | CEM - NORMA DE EMISIÓN EN ENTORNOS RESIDENCIALES, COMERCIALES Y DE INDUSTRIA LIGERA |

ESTE PRODUCTO NO CONTIENE AMIANTO. LOS MATERIALES EMPLEADOS EN LOS PRODUCTOS ANTERIORMENTE MENCIONADOS SON APTOS PARA ENTRAR EN CONTACTO CON ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA DIRECTIVA MARCO SOBRE LOS MATERIALES Y ARTÍCULOS DESTINADOS A ENTRAR EN CONTACTO CON PRODUCTOS ALIMENTICIOS (89/109/EEC).

### **Modelos de Gas:**

LAS SIGUIENTES EXIGENCIAS Y ESPECIFICACIONES DE ENSAYO SE CONSIDERAN BASE SUFICIENTE PARA DEMOSTRAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS EXIGENCIAS ESENCIALES DE LA DIRECTIVA EUROPEA SOBRE APARATOS DE GAS (90/396/EEC) POR PARTE DE LOS PRODUCTOS ANTERIORMENTE MENCIONADOS

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

DE CONFORMIDAD CON LA EXIGENCIA ESENCIAL 2.2 DEL ANEXO I DE LA DIRECTIVA EUROPEA SOBRE APARATOS DE GAS (90/396/EEC), GARANTIZAMOS QUE LOS MATERIALES EMPLEADOS EN LOS PRODUCTOS ANTERIORMENTE MENCIONADOS SON ADECUADOS PARA EL USO AL QUE VAN A SER DESTINADOS Y SERÁN RESISTENTES A LAS CONDICIONES MECÁNICAS, QUÍMICAS Y TÉRMICAS A LAS QUE TENGAN QUE SER SOMETIDOS.

## **HISTORIAL DEL MANUAL DE INSTALACIÓN Y USO**

| Nº Rev | Descripción  | Fecha                   |
|--------|--|-------------------------|
| 0      | 3Placas-1, I/O Manual publicado  | 15 de diciembre de 2011 |
| 1      | Notas sobre enchufe recomendado omitidas, página 15. Más información sobre las ruedas giratorias y la placa de fijación, página 28. Procedimiento añadido para empujar y tirar de la parrilla, página 28. Nueva tabla sobre especificaciones eléctricas añadida, página 9 a 11. Menú de productos actualizado, Japón y HK, página 52 | 13 de agosto de 2012    |

## ÍNDICE ALFABÉTICO

### A

- Accesorios, Parrilla 27
- Alimentación, Conexión 15
- Apagado, Parrilla 38

### C

- Campana de Extracción 17
- Colocación de Hamburguesas 40
- Componentes Incluidos con la Parrilla 13
- Configuración Predeterminada de Fábrica 50
- Consumo de Gas, Especificaciones 12
- Contenido 3

### D

- Daños, Envío 4
- Declaración de Conformidad 54

### E

- ENCENDER la parrilla 36
- Especificaciones, Gas 12
- Especificaciones, Mecánicas 7,8

### F

- Formulario, Puesta en Marcha 19,20
- Fotografía, Accesorios 28

### G

- Garantía 4

### I

- Instalación 13
- Integridad de la Carne 41

### L

- Lámina Antiadherente, Instalación 26
- Limpieza 30

### M

- Mantenimiento 30
- Mennekes, Diagrama 16
- Mensajes de Error 35
- Menú de Programación 43

- Modo Automático, Almuerzo 37
- Modo Automático, Desayuno 37
- Modo Manual, Almuerzo 37
- Modo Manual, Desayuno 37

### N

- Nivel de Combustión 18

### O

- Opción Predeterminada de Fábrica 51

### P

- Panel de Control, Parrilla, Descripción 34
- Pantalla Antisalpicaduras, Instalación 25
- Pantalla Antivapor, Instalación 27
- Procedimientos de Uso 35
- Puesta en Marcha 13

### R

- Reconocimiento de Productos 38
- Ruedas Giratorias, Instalación 14

### S

- Salir del Modo Pausa 36
- Seguridad 5
- Sistema, Árbol del Menú 42
- Sistema, Menú 48

### T

- Temperatura, Calibrado de la Sonda 21
- Temperatura, Panel de Control 37
- Termopar, Ubicaciones 24
- Tiempo de Cocción, Modificar 37

 **Garland** Manual de instalación y uso



---

Parrillas abatibles de 3-Placas de Gas/Eléctricas con Reconocimiento de Productos

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

