



MANUAL DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

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

MODELOS:

**MWE2W-1 MWE1W-1
MWE2S-1 MWE1S-1
MWG2W-1 MWG1W-1**



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

**ADVERTENCIA:
LA INSTALACIÓN, AJUSTE, ASÍ COMO LA ALTERACIÓN, LAS TAREAS DE SERVICIO TÉCNICO O EL MANTENIMIENTO INCORRECTOS PUEDEN GENERAR DAÑOS MATERIALES, LESIONES PERSONALES O LA MUERTE. LEA LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN, OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO DETENIDAMENTE ANTES DE INSTALAR O LLEVAR A CABO UN PROCEDIMIENTO TÉCNICO EN ESTE APARATO**

LEA TODAS LAS SECCIONES DE ESTE MANUAL Y CONSÉRVELO PARA CONSULTARLO EN EL FUTURO. SE HA CERTIFICADO QUE ESTE PRODUCTO ES UN EQUIPO CULINARIO COMERCIAL Y QUE DEBE SER INSTALADO POR PERSONAL PROFESIONAL SEGÚN SUS ESPECIFICACIONES.

LA INSTALACIÓN Y CONEXIÓN ELÉCTRICA DEBEN CUMPLIR CON LOS CÓDIGOS ACTUALES: EN CANADÁ - EL CÓDIGO ELÉCTRICO CANADIENSE, PARTE 1 Y / O CÓDIGOS LOCALES.

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

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

Para su seguridad:

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

ESTE EQUIPO DEBE SER INSTALADO Y PUESTO EN SERVICIO POR UN TÉCNICO PROFESIONAL DEBIDAMENTE INSTRUIDO POR EL FABRICANTE.

ESTE EQUIPO DEBE SER OPERADO ÚNICAMENTE DEBAJO DE UNA CAMPANA APROBADA

FABRICADO EXCLUSIVAMENTE PARA McDonald's POR

COCINAS COMERCIALES GARLAND

<http://www.garland-group.com/>



CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	5	Cable de alimentación trifásico 4 hilos 30 amperios (sólo parrillas eléctricas)	34
GARANTÍA	5	Cable de alimentación trifásico 4 hilos 50 amperios (sólo parrillas eléctricas)	34
PROCEDIMIENTO PARA RECLAMOS POR DAÑOS DURANTE EL ENVÍO.....	5	Tubo de gas con desconexión rápida Hose.....	34
SEGURIDAD	6	Escudo Contra Salpicaduras.....	34
ESPECIFICACIÓN SOBRE DIMENSIONES.....	8	Lamina de Teflon sin envoltura.....	34
Dimensiones: Modelos MWE2W-1, MWG2W-1	8	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	35
Dimensiones: Modelos MWE1W-1, MWG1W-1	9	PROCEDIMIENTO PARA TIRAR DE LA PARRILLA Y EMPUJARLA.....	38
ESPECIFICACIÓN SOBRE DIMENSIONES.....	10	DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL DE LA PARRILLA	39
Dimensiones: Modelos MWE2S-1	10	MENSAJES DE ERROR	40
ESPECIFICACIÓN SOBRE DIMENSIONES.....	11	PROCEDIMIENTOS DE USO.....	40
Dimensiones: Modelos MWE1S-1	11	Para encender la parrilla:.....	41
ESPECIFICACIONES SOBRE CONSUMO ELÉCTRICO- TRIÁNGULO	12	Para seleccionar una opción del Menú:.....	41
ESPECIFICACIONES SOBRE CONSUMO ELÉCTRICO - ESTRELLA	14	Catálogo de opciones de menú	41
ESPECIFICACIONES SOBRE CONSUMO DE GAS.....	16	Lámparas indicadoras	41
Parrillas de GAS y 2 planchas MWG2W-1, América del Norte:	16	Modo Standby	41
Parrillas de GAS, 2 planchas MWG2W-1, Modelo homologado CE:	16	Para mostrar las temperaturas actuales:	41
INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA.....	18	Desayuno en modo manual.....	42
Generalidades:	18	Almuerzo en el modo manual.....	42
Responsabilidades del local de instalación:.....	18	Para cambiar el tiempo de cocción correspondiente a una opción del Menú.....	42
Elementos incluidos con la compra de una	19	Desayuno en modo automático.....	42
parrilla nueva del fabricante:.....	19	Almuerzo en modo automático	42
Instalación de las ruedas giratorias	20	Cocción de transición.....	42
CONEXIÓN AL SUMINISTRO ELÉCTRICO:.....	21	Para detener la parrilla.....	42
Nota importante:.....	22	RECONOCIMIENTO DEL PRODUCTO.....	43
Mennekes 3 y 5 clavijas (Opción 1)	22	ERRORES HABITUALES EN EL RECONOCIMIENTO DE PRODUCTOS.....	44
M Mennekes 7 clavijas (Opción 2)	22	UBICACIÓN DE LAS HAMBURGUESAS	44
Diagrama de los bloques de terminales	22	INTEGRIDAD DE LA CARNE.....	45
Tipo de campana de escape y altura de la plancha	24	ÁRBOL DE LÓGICA DE PROGRAMAS, MENÚS DE PRODUCTOS	46
Cómo establecer los niveles correctos de combustión ..	25	PROGRAMACIÓN DEL PANEL DE CONTROL; MENÚS DE PRODUCTOS.....	47
Procedimiento de puesta en marcha	26	Modos de programación; Para cambiar el nombre de una opción del menú existente.....	47
Calibración de la Sonda de Calibration de temperatura ..	27	Para activar/desactivar una opción de menú	47
Localización de la sonda de temperatura	30	en el catálogo de la modalidad de operación	47
INSTALACIÓN DEL MATERIAL DE LIBERACIÓN.....	31	normal, o modificar su momento del día	47
INSTALACIÓN DEL ESCUDO CONTRA SALPICADURAS ..	32		
ACCESORIOS DE LA PARRILLA	33		
Juego de Teflon para envoltura (sólo 1 y 2 planchas) ..	33		
ACCESORIOS DE LA PARRILLA	34		

CONTENIDO *(continuación)*

Para cambiar el punto de ajuste de la.....	47	Para modificar la ALARMA DE DORADO	51
temperatura de la superficie de la parrilla	47	Para añadir NUEVAS opciones de menú	51
Para cambiar el punto de ajuste de la.....	47	PROGRAM LOGIC TREE; SYSTEM MENUS.....	52
temperatura de la plancha superior de la parrilla	47	Para activar el Modo de limpieza	53
Para modificar el TIEMPO DE INSTANTE DE.....	48	Modos de programación, Configuración del sistema ..	53
ENCENDIDO.....	48	CONTROL PROGRAMMING; SYSTEM MENUS.....	53
Para modificar la función RETIRAR EN TIEMPO	48	Para cambiar la programación de espera de alarma	54
Para modificar el TIEMPO CON MULTITAPA	48	Para restaurar la configuración predeterminada	
Para modificar la función DESACTIVAR ALARMA	48	de fábrica para todos las opciones de menú	
Para modificar el AJUSTE DE ABERTURA	49	de productos.....	55
Para modificar el INICIO ABERTURA MUL/PR.....	49	CONFIGURACIÓN PREDETERMINADA EN FÁBRICA	56
Para modificar la ABERTURA MULTITAPA (1, 2 o 3).....	49	Configuración Predeterminada en Fábrica	
Para modificar la opción DEBE RETIRAR EN	49	- Menú de Productos - Global.....	56
Para modificar el TIEMPO DE TOSTADO DE		Configuración Predeterminada en Fábrica	
LOSPANECILLOS.....	50	- Menú de Productos - Canadá, Australia y Reino	57
Para modificar la ALARMA DE TOSTADO DE LOS		Configuración Predeterminada en Fábrica - Menú de	
PANECILLOS (Auto / Manual)	50	Productos - Japón y Hong Kong	58
Para modificar la función ETIQUETA DE		DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD	59
DEMASIADO FRÍO	50	HISTORIAL DEL MANUAL DE INSTALACIÓN Y	
Para modificar el TIEMPO DE VUELTA	50	OPERACIÓN	59
Para modificar la ALARMA DE VUELTA	51	ÍNDICE	60
Para modificar el TIEMPO DE DORADO	51		

INTRODUCCIÓN

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

GARANTÍA

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

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

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

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 asumimos ninguna responsabilidad por tareas de instalación, ajustes, diagnóstico o mantenimiento normal como las siguientes: lubricación de resortes o válvulas. Excluimos fallas causadas por voltaje o suministros de gas irregulares.

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

Esta garantía se limita y reemplaza a toda otra garantía, ya sea explícita o implícita. 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 otorga derechos legales específicos y es posible que usted cuente con otros derechos que varían según el estado.

PROCEDIMIENTO PARA RECLAMOS POR DAÑOS DURANTE EL ENVÍO

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

1. 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 el daño pasa desapercibido hasta desembalar el equipo, informe a la compañía de carga inmediatamente (en un plazo máximo de 15 días) y eleve un reclamo por daños ocultos.

SEGURIDAD

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

Este artefacto está destinado al uso profesional y será utilizado únicamente por personal debidamente calificado.

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

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

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

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

NO utilice la parrilla tipo almeja a menos que haya sido debidamente instalada y puesta a tierra.

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

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

La parrilla Garland tipo almeja es un artefacto de cocción semiautomático. La plancha superior desciende 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 plancha superior y la placa de la parrilla y la zona entre la plancha 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 planchas estén en movimiento. Al usarse como una parrilla plana, pueden producirse movimientos inesperados de las planchas 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 temperaturas operativas de las superficies sólidas de cocción son de 120 C (250 F).

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

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

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

SEGURIDAD *(continuación)*

ADVERTENCIA: Para evitar lesiones personales de gravedad: **SÓLO** intente reparar o cambiar alguna pieza de la parrilla tipo almeja después de haber desconectado todas las fuentes de alimentación principales de la parrilla.

EXTREME LAS PRECAUCIONES al configurar, manejar o limpiar la parrilla tipo almeja para evitar entrar en contacto con superficies calientes de la parrilla o con grasa caliente. Se deberán usar ropas de protección adecuadas para prevenir el riesgo de quemaduras.

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

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

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 al manual de Estándar de comunicación de peligros (Hazard Communication Standard, HCS) para conocer la(s) Hoja(s) de datos de seguridad de los materiales (MSDS) correspondientes.

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

MANTENIMIENTO - Debe inspeccionar una vez al año los rodamientos cilíndricos del bloque guía del brazo del soporte de la plancha, las tuercas del regulador de las planchas, los tornillos del soporte de las planchas (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 planchas, los tornillos del soporte de la plancha o en el seguidor de la leva, será necesario sustituirlos.

MANTENIMIENTO - alarma que suena al finalizar un ciclo de cocción advierte al operador que la plancha está por moverse. La función de este dispositivo puede probarse pulsando el botón CANCEL (CANCELAR) de la izquierda. Si no 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, aun así, no se escucha ningún sonido, se deberá llamar a un ingeniero de servicio técnico para que rectifique la falla.

SERVICIO TÉCNICO Y LIMPIEZA - El instalador puede bloquear la parrilla en el emplazamiento de la misma empleando dos anclajes que se sujeten a las ruedas frontales. Si se debe retirar la parrilla del compartimiento para limpiarla o someterla a tareas de servicio técnico, retire el anclaje de cada ruedecilla girando la perilla en sentido inverso de las agujas del reloj para aflojar el retén. Cuando el retén quede liberado de la ruedecilla, despliegue el conjunto a un lado sobre el piso.

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

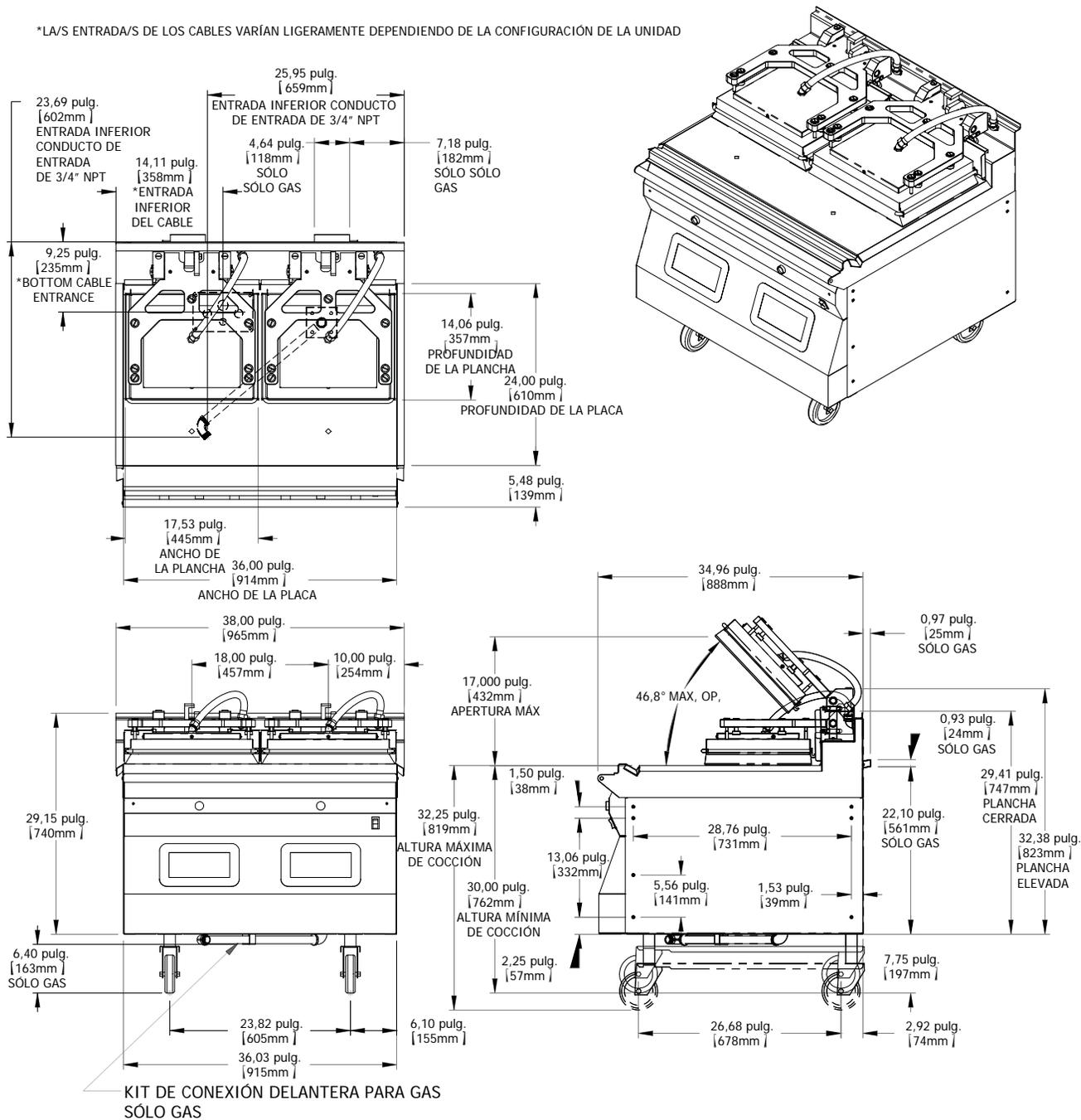
ADVERTENCIA::

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

ESPECIFICACIÓN SOBRE DIMENSIONES

Dimensiones: Modelos MWE2W-1, MWG2W-1

*LA/S ENTRADA/S DE LOS CABLES VARÍAN LIGERAMENTE DEPENDIENDO DE LA CONFIGURACIÓN DE LA UNIDAD

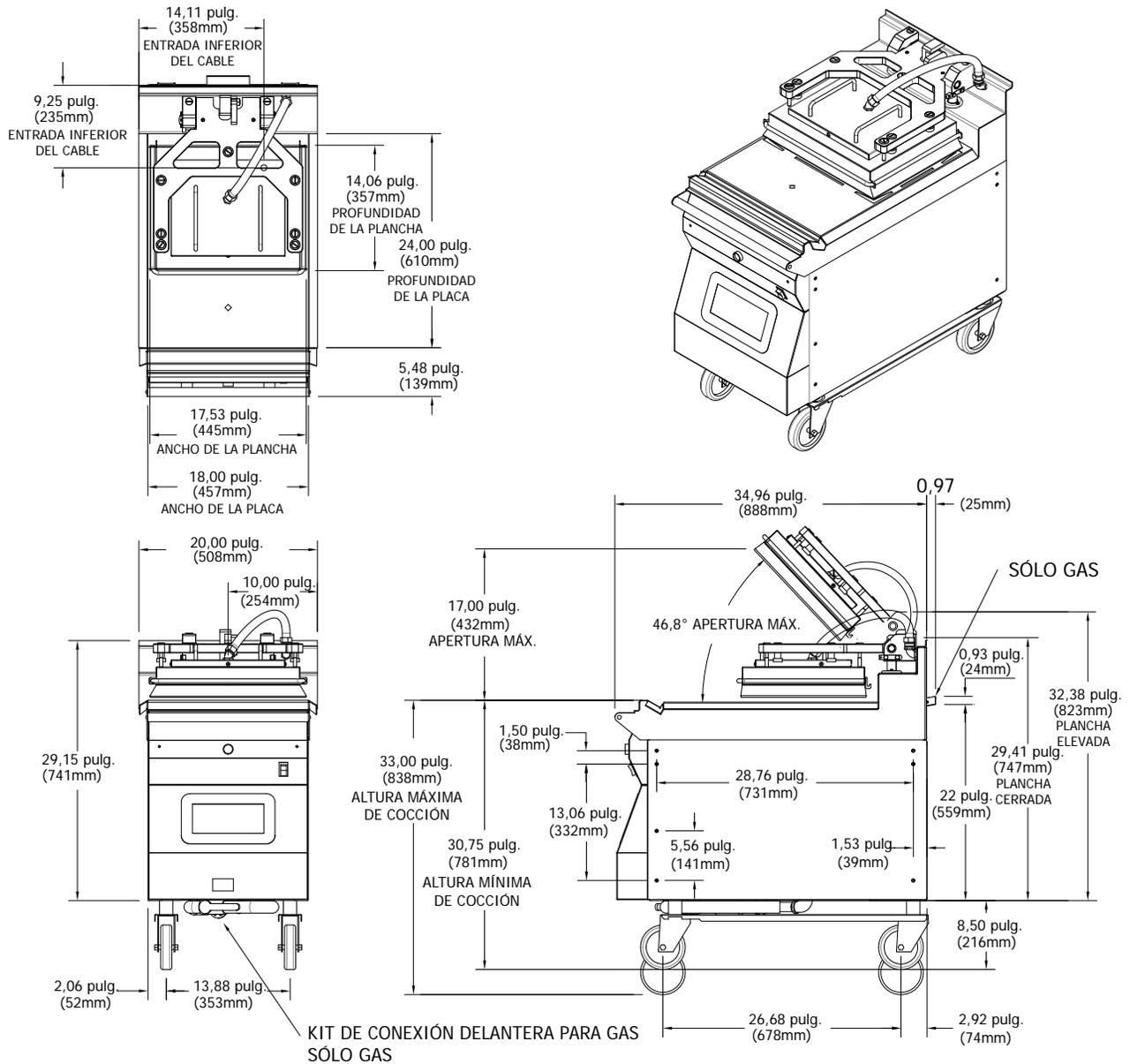


MODELO	ALTURA*		ANCHO		PROFUNDIDAD	
	pulgadas	mm	pulgadas	mm	pulgadas	mm
MWE2W-1	29.2	740	36.0	915	34.9	887

*La altura no incluye las ruedecillas

ESPECIFICACIÓN SOBRE DIMENSIONES

Dimensiones: Modelos MWE1W-1, MWG1W-1



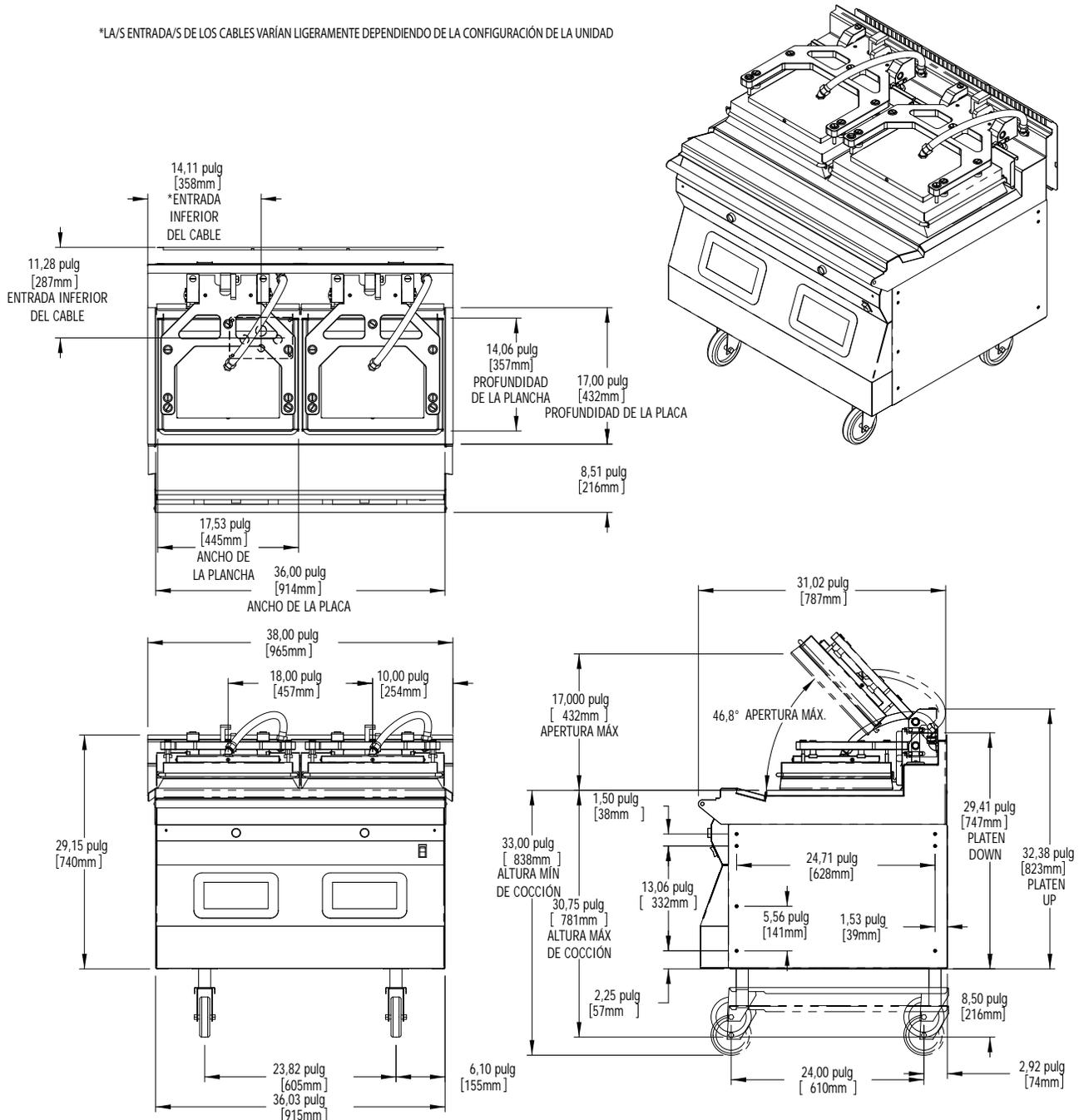
MODELO	ALTURA*		ANCHO		PROFUNDIDAD	
	pulgadas	mm	pulgadas	mm	pulgadas	mm
MWE1W-1	29.2	740	18.0	457	34.9	887

*La altura no incluye las ruedecillas

ESPECIFICACIÓN SOBRE DIMENSIONES

Dimensiones: Modelos MWE2S-1

*LA/S ENTRADA/S DE LOS CABLES VARIÁN LIGERAMENTE DEPENDIENDO DE LA CONFIGURACIÓN DE LA UNIDAD

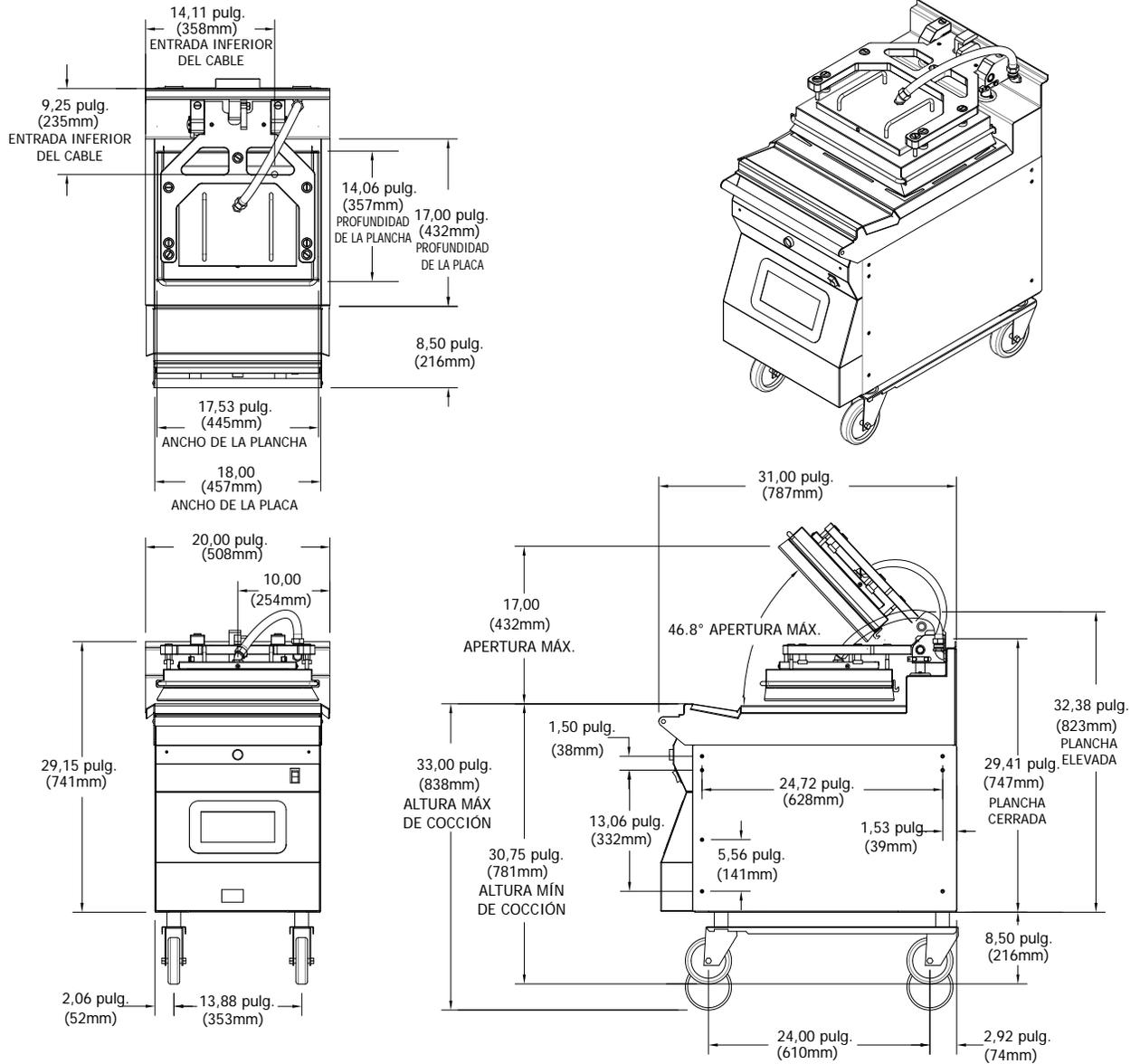


MODELO	ALTURA*		ANCHO		PROFUNDIDAD	
	inches	mm	inches	mm	inches	mm
MWE2S-1	29.2	740	36.0	915	31.0	787

*La altura no incluye las ruedecillas

ESPECIFICACIÓN SOBRE DIMENSIONES

Dimensiones: Modelos MWE1S-1



MODELO	ALTURA*		ANCHO		PROFUNDIDAD	
	inches	mm	inches	mm	inches	mm
MWE2S-1	29.2	740	18.0	457	31.0	787

*La altura no incluye las ruedecillas

ESPECIFICACIONES SOBRE CONSUMO ELÉCTRICO-TRIÁNGULO

TRIÁNGULO - Modelos 208 Voltios													
Modelo		Dibujo		Control	MCB	Carga total Kw				Amperios/línea			
				I/E	L1-L3	L1-L2	L2-L3	L3-L1	All	Ctrl	L1	L2	L3
2 Planchas	Electric	4530506	TB1		400	3.5	3.5	3.9	11.0		29.4	31.1	31.1
			TB2	52				0.1	0.4				
			TB3			3.5	3.5	3.5	10.6		29.4	29.4	29.4
	Gas	4530508	TB1		400	3.7	3.7	4.1	11.6		31.1	32.8	32.8
			TB2	253.6				0.3	2.1				
1 Planchas	Electric	4530516	TB1		200	3.5	3.5	3.7	10.8		29.4	30.3	30.3
			TB2	26				0.0	0.2				
	Gas	4530513	TB1		200	1.9	1.9	2.1	5.8		15.5	16.4	16.4
			TB2	126.8				0.1	1.1				

TRIÁNGULO - Modelos 220 Voltios													
Modelo		Dibujo		Control	MCB	Carga total Kw				Amperios/línea			
				I/E	L1-L3	L1-L2	L2-L3	L3-L1	All	Ctrl	L1	L2	L3
2 Planchas	Electric	4530506	TB1		400	3.5	3.5	3.9	11.0		27.8	29.4	29.4
			TB2	52				0.1	0.4				
			TB3			3.5	3.5	3.5	10.6		27.8	27.8	27.8
	Gas	4530508	TB1		400	3.7	3.7	4.1	11.6		29.4	31.0	31.0
			TB2	253.6				0.3	2.0				
1 Planchas	Electric	4530516	TB1		200	3.5	3.5	3.7	10.8		27.8	28.6	28.6
			TB2	26				0.0	0.2				
	Gas	4530513	TB1		200	1.9	1.9	2.1	5.8		14.7	15.5	15.5
			TB2	126.8				0.1	1.0				

ESPECIFICACIONES SOBRE CONSUMO ELÉCTRICO-TRIÁNGULO (continuación)

DELTA - 230 Volts Models													
Modelo		Dibujo		Control	MCB	Carga total Kw				Amperios/línea			
				I/E	L1-L3	L1-L2	L2-L3	L3-L1	All	Ctrl	L1	L2	L3
2 Planchas	Electric	4530506	TB1		400	3.3	3.3	3.7	10.4		25.1	26.6	26.6
			TB2	52					0.1	0.4			
			TB3			3.3	3.3	3.3	10.0		25.1	25.1	25.1
	Gas	4530508	TB1		400	3.7	3.7	4.1	11.4		27.6	29.1	29.1
			TB2	253.6					0.3	1.9			
1 Planchas	Electric	4530516	TB1		200	3.3	3.3	3.5	10.2		25.1	25.8	25.8
			TB2	26					0.0	0.2			
	Gas	4530513	TB1		200	1.8	1.8	2.0	5.7		13.8	14.6	14.6
			TB2	126.8					0.1	1.0			

DELTA - 240 Volts Models													
Modelo		Dibujo		Control	MCB	Carga total Kw				Amperios/línea			
				I/E	L1-L3	L1-L2	L2-L3	L3-L1	All	Ctrl	L1	L2	L3
2 Planchas	Electric	4530506	TB1		400	3.5	3.5	3.9	11.0		25.5	27.0	27.0
			TB2	52					0.1	0.4			
			TB3			3.5	3.5	3.5	10.6		25.5	25.5	25.5
	Gas	4530508	TB1		400	3.7	3.7	4.1	11.6		26.9	28.4	28.4
			TB2	253.6					0.3	1.8			
1 Planchas	Electric	4530516	TB1		200	3.5	3.5	3.7	10.8		25.5	26.2	26.2
			TB2	26					0.0	0.2			
	Gas	4530513	TB1		200	1.9	1.9	2.1	5.8		13.5	14.2	14.2
			TB2	126.8					0.1	0.9			

ESPECIFICACIONES SOBRE CONSUMO ELÉCTRICO - ESTRELLA

ESTRELLA - Modelos 380 Voltios													
Modelo		Dibujo		Control	MCB	Carga total Kw				Amperios/línea			
				I/E	L1-N	L1	L2	L3	All	Ctrl	L1	L2	L3
2 Planchas	Electric Std	4530507	TB1		400	7.5	7.1	7.1	21.6		34.0	32.2	32.2
			TB2	52					0.1	0.2			
	Electric China	4530517	TB1		400	3.9	3.5	3.5	11.0		17.9	16.1	16.1
			TB2	52					0.1	0.2			
			TB3			3.5	3.5	3.5	10.6		16.1	16.1	16.1
	Electric Slim	4530510	TB1		400	7.5	4.6	4.6	16.6		34.0	20.8	20.8
			TB2	52					0.1	0.2			
	Gas	4530509	TB1		400	4.1	3.7	3.7	11.6		18.8	17.0	17.0
TB2			253.6					0.3	1.2				
1 Platen	Electric Std	4530514/ 4530515	TB1		200	3.7	3.5	3.5	10.8		17.0	16.1	16.1
			TB2	26					0.0	0.1			
	Electric Slim	4530511	TB1		200	3.7	3.5	1.0	8.3		17.0	16.1	4.7
			TB2	26					0.0	0.1			
	Gas	4530512	TB1		200	2.1	1.9	1.9	5.8		9.4	8.5	8.5
			TB2	126.8					0.1	0.6			

ESTRELLA - Modelos 400 Voltios													
Modelo		Dibujo		Control	MCB	Carga total Kw				Amperios/línea			
				I/E	L1-N	L1	L2	L3	All	Ctrl	L1	L2	L3
2 Planchas	Electric Std	4530507	TB1		400	7.1	6.7	6.7	20.4		30.6	28.8	28.8
			TB2	52					0.1	0.2			
	Electric China	4530517	TB1		400	3.7	3.3	3.3	10.4		16.1	14.4	14.4
			TB2	52					0.1	0.2			
			TB3			3.3	3.3	3.3	10.0		14.4	14.4	14.4
	Electric Slim	4530510	TB1		400	7.1	4.4	4.4	15.8		30.6	18.9	18.9
			TB2	52					0.1	0.2			
	Gas	4530509	TB1		400	4.1	3.7	3.7	11.4		17.6	15.9	15.9
TB2			253.6					0.3	1.1				
1 Planchas	Electric Std	4530514/ 4530515	TB1		200	3.5	3.3	3.3	10.2		15.3	14.4	14.4
			TB2	26					0.0	0.1			
	Electric Slim	4530511	TB1		200	3.5	3.3	1.0	7.9		15.3	14.4	4.5
			TB2	26					0.0	0.1			
	Gas	4530512	TB1		200	2.0	1.8	1.8	5.7		8.8	7.9	7.9
			TB2	126.8					0.1	0.5			

ESPECIFICACIONES SOBRE CONSUMO ELÉCTRICO - ESTRELLA *(continuación)*

ESTRELLA - Modelos 415 Voltios													
Modelo		Dibujo		Control	MCB	Carga total Kw				Amperios/línea			
				I/E	L1-N	L1	L2	L3	All	Ctrl	L1	L2	L3
2 Planchas	Electric Std	4530507	TB1		400	7.5	7.1	7.1	21.6		31.2	29.5	29.5
			TB2	52					0.1	0.2			
	Electric China	4530517	TB1		400	3.9	3.5	3.5	11.0		16.4	14.7	14.7
			TB2	52					0.1	0.2			
			TB3			3.5	3.5	3.5	10.6		14.7	14.7	14.7
	Electric Slim	4530510	TB1		400	7.5	4.6	4.6	16.6		31.2	19.1	19.1
			TB2	52					0.1	0.2			
	Gas	4530509	TB1		400	4.1	3.7	3.7	11.6		17.2	15.6	15.6
TB2			253.6					0.3	1.1				
1 Planchas	Electric Std	4530514/ 4530515	TB1		200	3.7	3.5	3.5	10.8		15.6	14.7	14.7
			TB2	26					0.0	0.1			
	Electric Slim	4530511	TB1		200	3.7	3.5	1.0	8.3		15.6	14.7	4.3
			TB2	26					0.0	0.1			
	Gas	4530512	TB1		200	2.1	1.9	1.9	5.8		8.6	7.8	7.8
			TB2	126.8					0.1	0.5			

ESPECIFICACIONES SOBRE CONSUMO DE GAS

Parrillas de GAS y 2 planchas MWG2W-1, América del Norte:

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

Parrillas de GAS, 2 planchas MWG2W-1, Modelo homologado CE:

ENTRADA DE GAS							
GRUPO DE GAS	CONSUMO MÁX (NETO) POR QUEMADOR (KW)	CONSUMO NOMINAL TOTAL (KW)	TAMAÑO INYECTOR	AJUSTE OBTURADOR DE AIRE (mm) (*)	PRESIÓN DE SUMINISTRO (MBAR)	PRESIÓN DEL QUEMADOR (MBAR)	CONSUMO VOLUMÉTRICO DE GAS
G20 NG	8.6	17.2	2.64mm	9.0	20/25	8.7	1.82m ³ /h
G31 LPG	8.6	17.2	1.61mm	9.0	37/50	24.9	1.34kg/h

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

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

ESPECIFICACIONES SOBRE CONSUMO DE GAS *(continuación)*

Parrillas de GAS Y 1 PLANCHA MWG1W-1, América del Norte:

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

Parrillas de GAS, 1 PLANCHA MWG1W-1, Modelo homologado CE:

GAS INPUT							
GRUPO DE GAS	CONSUMO MÁX (NETO) POR QUEMADOR (KW)	CONSUMO NOMINAL TOTAL (KW)	TAMAÑO INYECTOR	AJUSTE OBTURADOR DE AIRE (mm) (*)	PRESIÓN DE SUMINISTRO (MBAR)	PRESIÓN DEL QUEMADOR (MBAR)	CONSUMO VOLUMÉTRICO DE GAS
G20 NG	8.6	8.6	2.64mm	9.0	20/25	8.7	0.91m ³ /h
G31 LPG	8.6	8.6	1.61mm	9.0	37/50	24.9	0.67kg/h

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

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

INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA

Generalidades:

- En Canadá o en los Estados Unidos: La instalación debe cumplir con los códigos locales, o ante su ausencia, con el Código Nacional de Combustibles a Gas, ANSI Z223.1/NFPA 54, o el Código de Instalación de Gas Natural y Propano, CSA B149.1, según corresponda.
- El aparato y su dispositivo de cierre (proporcionado por terceros) debe ser desconectado del sistema de conducción del suministro de gas al realizar pruebas de presión de dicho sistema a presiones superiores a 1/2 PSIG (3,45 KPA).
- El aparato debe mantenerse aislado del sistema de tuberías del suministro de gas, cerrando su dispositivo individual de cierre (proporcionado por terceros) mientras se realizan las pruebas de presión del sistema de tuberías de suministro de gas a presiones iguales o inferiores a 1/2 PSIG (3,45 KPA)

Responsabilidades del local de instalación:

- La instalación debe realizarse con un conector que cumpla la Norma sobre Conectores para Aparatos Móviles de Gas, ANSI Z21.69/CSA 6.16, y con un dispositivo de desconexión rápida que cumpla con la Norma sobre Dispositivos de Desconexión Rápida para Uso con Combustible de Gas, ANSI Z21.41/CSA 6.9.9.
- Las ruedas giratorias delanteras del aparato están equipadas con frenos que limitan el movimiento del aparato sin imponer esfuerzos al conector ni al dispositivo de desconexión rápida o al sistema de tuberías asociado.
- Tenga en cuenta que: el mecanismo de restricción requerido está unido a un soporte, (el cual está situado en la ruedecilla posterior más cercana a la conexión de gas) y si fuera necesaria la desconexión de dicho mecanismo, cerciórese de reconectar el dispositivo después de que el artefacto haya vuelto a su posición original.
- "Se debe proporcionar una distancia adecuada para la abertura de aire en la cámara de combustión y para facilitar un servicio adecuado"
- No está diseñado para instalarse junto a paredes combustibles ni sobre suelos combustibles.
- Debe comprobar que la parrilla sea instalada por personal competente y con la formación necesaria.
- Debe verificar que el establecimiento donde vaya a ser instalado el aparato cuente con las instalaciones, productos y personal necesario.
- Debe ponerse en contacto con un Centro de Servicio Autorizado por Garland en su zona para solicitar una fecha para la puesta en marcha.
- Debe participar en la puesta en marcha para garantizar que

la puesta en marcha se lleve a cabo correctamente y familiarizarse con la parrilla.

- Debe 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.

Un procedimiento de puesta en marcha NO incluye::

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

Un procedimiento de puesta en marcha SÍ incluye:

1. Verificación del voltaje de alimentación y, de corresponder, del suministro de gas.
2. Comprobación de fugas y verificación de la presión del gas en las parrillas de gas Leak test and as pressure check on gas grills.
3. Comprobación de la seguridad eléctrica.
4. Verificación del funcionamiento de la parrilla permitiendo que la unidad alcance el punto de ajuste de la temperatura.
5. Verificar el funcionamiento de las planchas y, de corresponder, de las funciones del temporizador.
6. Asegurarse de que la alarma de tiempo excedido funcione correctamente y de que las planchas se levanten (de corresponder)
7. Establecer el gas correcto y verificar, mediante la comprobación de la integridad de la carne, que dos pasadas consecutivas logran los resultados aprobados de integridad de la carne conforme a los estándares de McDonalds.
8. Someter al gerente del local a una breve sesión de capacitación sobre la operación de la parrilla.

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

INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA *(continuación)*

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

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

1 PLANCHA			
Nº de componente	Descripción	De envoltura	Sin envoltura
4527294	Grapas para lámina de Teflon (Japón no incluido)	4	2
4527294	Grapas para lámina de Teflon (sólo Japón)	4	0
4526436	Barra Teflon, trasera	1	1
4526436	Barra Teflon, trasera (sólo Japón)	1	0
4527646	Escudo contra salpicaduras	1	1
4527646	Escudo contra salpicaduras (sólo Japón)	1	0
4527642	Lámina material de liberación de Teflon (Japón incluido)	3	0
1799301	Lámina de Teflon (MWG/E)	0	3
Nº de componente	Descripción	Cant.	
4517563	Rueda giratoria delantera de 5" con freno	2	
1792003	Rueda giratoria trasera de 5"	2	
4523352	Placa de fijación de las patas- estándar	1	
4526478	Placa de fijación de las patas- compacto	1	

- Una (1) parrilla World Grill de gas/eléctrica de 2 planchas incluye los elementos de la siguiente lista, excepto en el caso de los países mencionados

2 PLANCHA			
Part #	Description	De envoltura	Sin envoltura
4527294	Grapas para lámina de Teflon (Japón no incluido)	8	4
4527294	Grapas para lámina de Teflon (sólo Japón)	8	0
4526436	Barra Teflon, trasera	2	2
4526436	Barra Teflon, trasera (sólo Japón)	2	0
4527646	Escudo contra salpicaduras	2	2
4527646	Escudo contra salpicaduras (sólo Japón)	2	0
4527642	Lámina material de liberación de Teflon (Japón incluido)	6	0
1799301	Lámina de Teflon (MWG/E)	0	6
Nº de componente	Descripción	Cant.	
4517563	Rueda giratoria delantera de 5" con freno	2	
1792003	Rueda giratoria trasera de 5"	2	
4523352	Placa de fijación de las patas- estándar	1	
4526478	Placa de fijación de las patas- compacto	1	

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

- Todo cable eléctrico necesario para la aplicación.
- Toda caja de humos necesaria para la aplicación.
- Correas o rieles para grasa necesarios para la aplicación.

EL SIGUIENTE PROCEDIMIENTO DE INSTALACIÓN PUEDE SER REALIZADO POR:

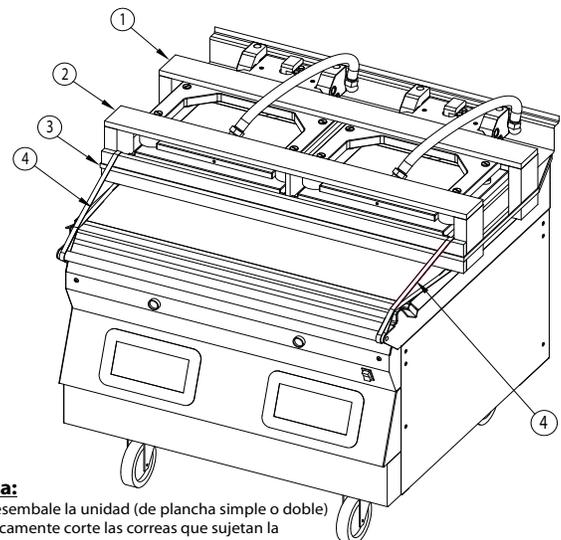
- CENTRO DE SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO POR EL FABRICANTE
- PERSONAL DE INSTALACIÓN AUTORIZADO SELECCIONADO POR EL COMPRADOR DE LA PARRILLA
- INSTALADOR AUTORIZADO CONTRATADO POR SU PROVEEDOR DE EQUIPOS DE COCINA (KES)
- PÓNGASE EN CONTACTO CON EL CENTRO DE SERVICIO AUTORIZADO POR GARLAND EN SU ZONA PARA OBTENER MÁS DETALLES.

Desembale la unidad del material de empaquetado.

PRECAUCIÓN:

ANTES DE LA INSTALACIÓN, COMPRUEBE LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA PARA ASEGURARSE DE QUE EL VOLTAJE Y LA CANTIDAD DE FASES DE ENTRADA COINCIDAN CON EL VOLTAJE NOMINAL Y LA CANTIDAD DE FASES DEL EQUIPO. ES RESPONSABILIDAD DEL PROPIETARIO Y/O DEL INSTALADOR CUMPLIR CON TODOS LOS CÓDIGOS LOCALES EXISTENTES.

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



Nota:

→Desembale la unidad (de plancha simple o doble) y únicamente corte las correas que sujetan la unidad al palet.

→ **NO RETIRE** los soportes 1 y 2 Y **NO CORTE LAS CORREAS 3 Y 4.**

INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA *(continuación)*

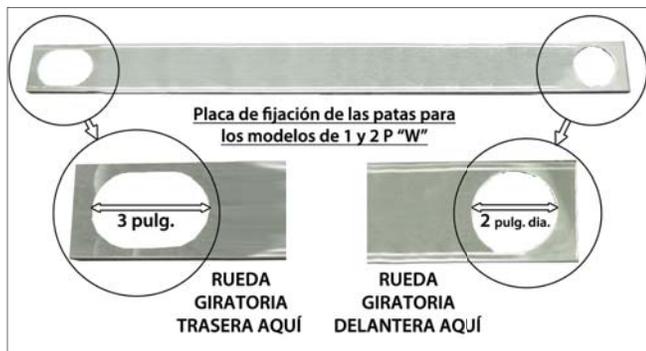


ADVERTENCIA: ¡OBJETO PESADO!

El siguiente procedimiento requerirá el uso de ayuda para levantar el aparato y técnicas adecuadas de elevación al retirar o sustituir la unidad. Para evitar lesiones graves, solicite ayuda para mover o elevar el aparato.

Instalación de las ruedas giratorias

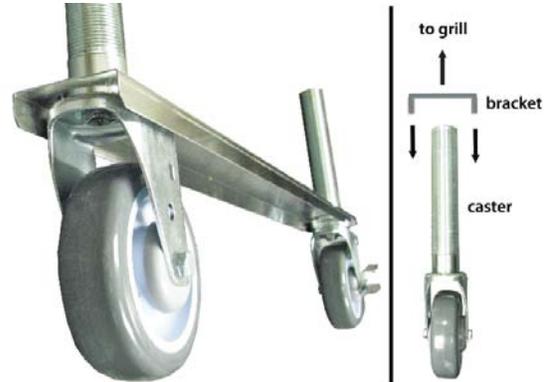
1. Utilice un par de guantes gruesos para protegerse las manos y utilice un soporte lumbar para proteger la zona inferior de la espalda. La seguridad debe ser el primer elemento a tener en cuenta al mover esta parrilla de gran volumen ya que pesa un mínimo de aproximadamente 950 libras (431kg).
2. El 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.

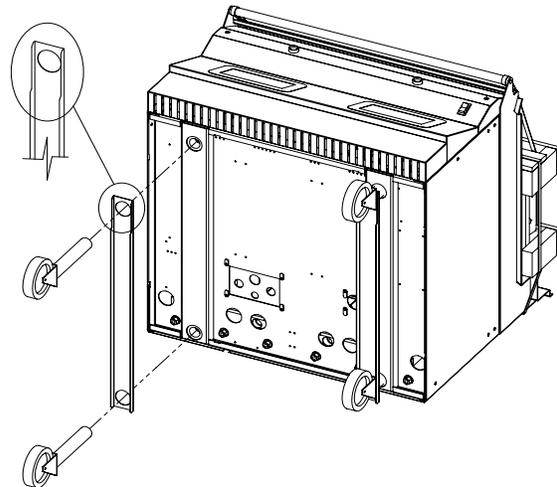


5. Dé vuelta la unidad y apóyela sobre su parte posterior. Instale las ruedas giratorias y las canalizaciones tal y como se muestra en el diagrama inferior. La pestaña de la placa debe mirar hacia el suelo.



ADVERTENCIA:

Se recomienda atornillar las ruedecillas traseras por completo antes de dar vuelta la unidad.



6. Bloquee la posición de la rueda trasera para evitar que la unidad se deslice hacia adelante o hacia atrás.
7. Gire cuidadosamente la parte posterior de la parrilla sobre sus ruedecillas. Ahora puede cortar y retirar las correas que sujetan las planchas.
8. Retire el lateral del cuerpo posterior e instale los cables de alimentación según las especificaciones de su país y/o área.

INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA *(continuación)*

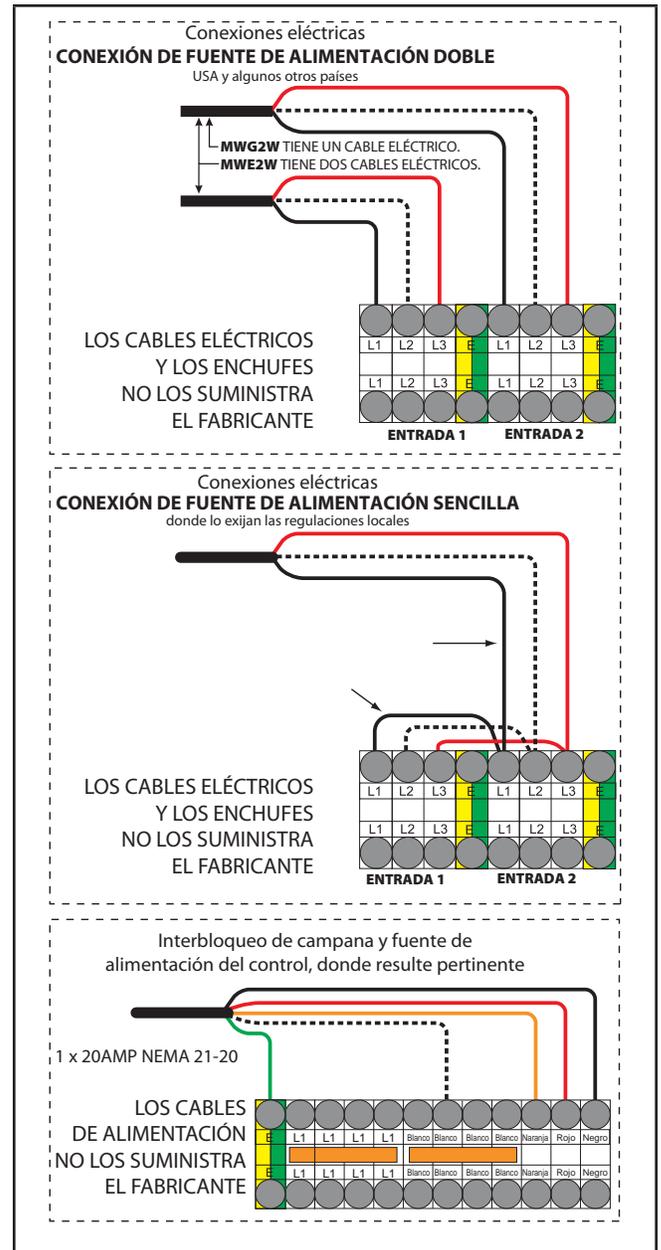
ADVERTENCIA::

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

CONEXIÓN AL SUMINISTRO ELÉCTRICO:

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

NOTA: DIAGRAMA DE CABLEADO SITUADO EN EL INTERIOR DEL PANEL DELANTERO INFERIOR. "DESCONECTE EL 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, Tierra	Calentadores de la parrilla y la plancha ~3N 380/400/415 32Amps 50/60Hz	TB1 L1, L2, L3, N, GND
Mennekes 3 clavijas	1,2, Tierra	~1N 120-250 VAC, 16A Cargas control (N3, MCB, regulador de encendido, ventilador, válvula de gas)	TB2 Naranja y blanco sustituyen a puentes J-N and J-L1

M Mennekes 7 clavijas (Opción 2)

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

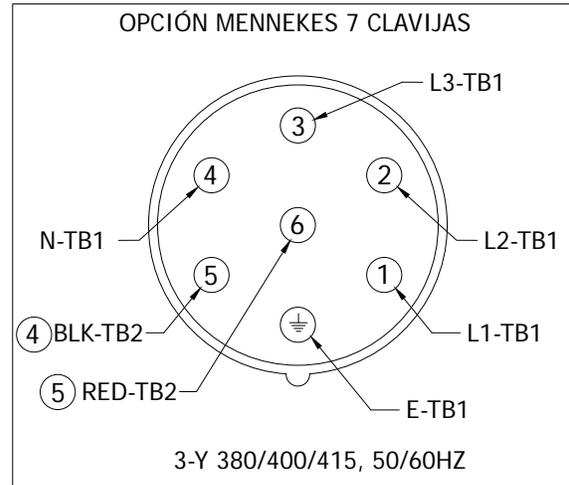
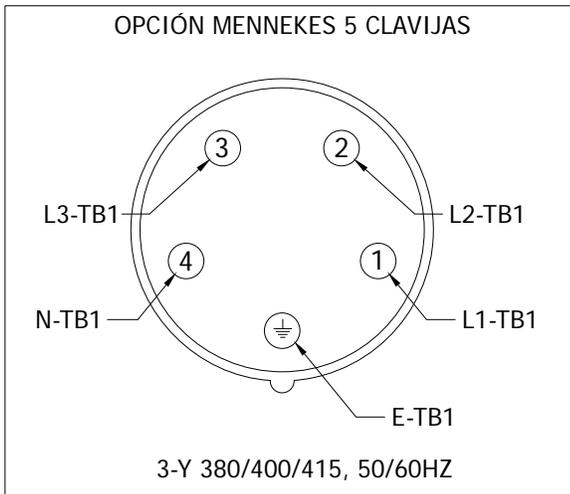
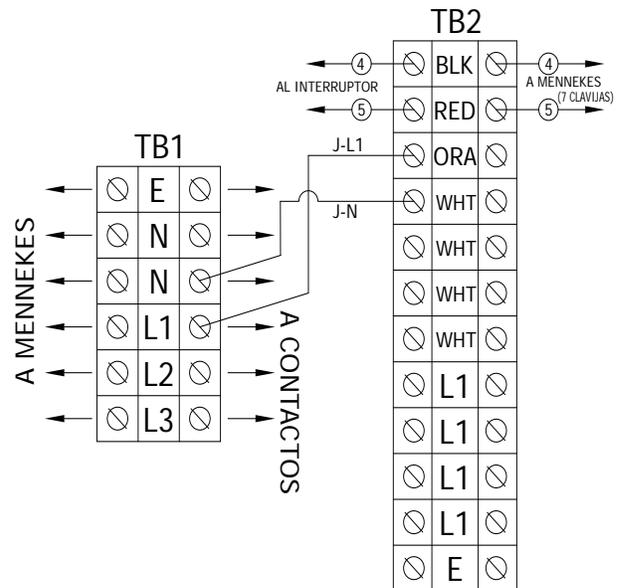
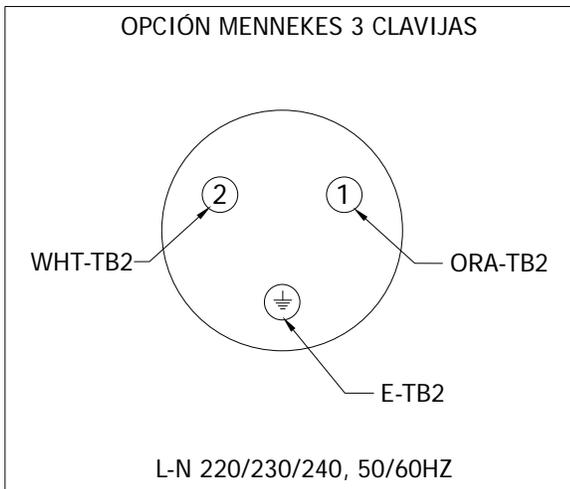


Diagrama de los bloques de terminales



INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA *(continuación)*

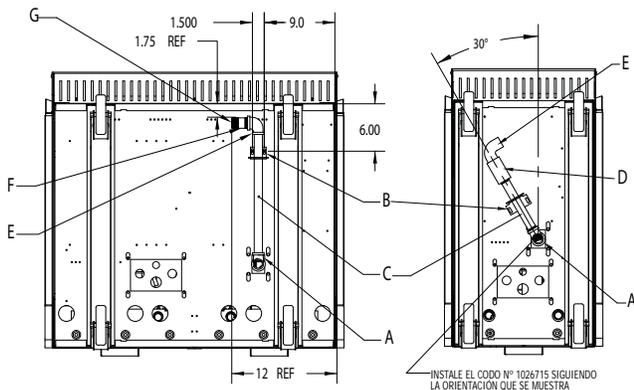
9. Instale la conexión frontal del gas: Aísle la parrilla de cualquier fuente de alimentación desenchufando todas las conexiones eléctricas.

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

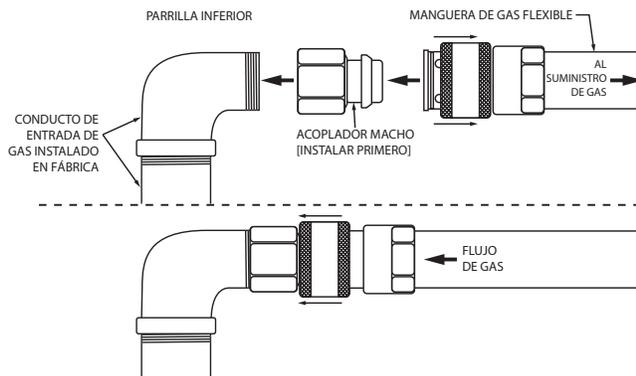
NOTA: En el caso de aplicaciones donde se requieran adaptaciones, perfore dos orificios de 0,161 y utilice los tornillos autorroscantes provistos.

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

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



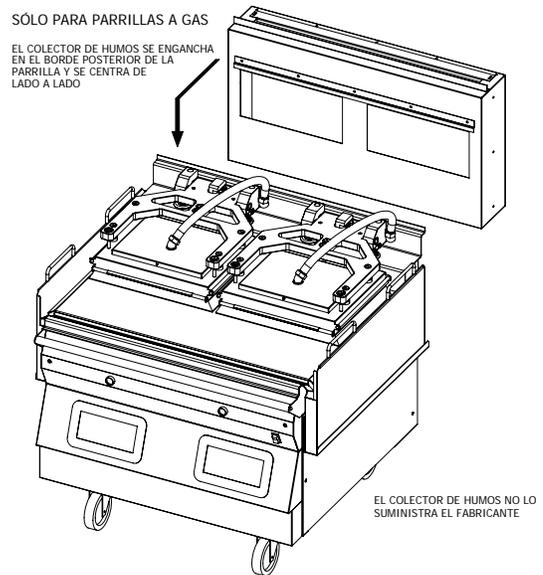
11. SÓLO PARA PARRILLAS DE GAS, (para las parrillas eléctricas, avance hasta el paso 8): Instale el tubo de gas con desconexión rápida en el conducto de admisión situado en la parte inferior de la parrilla roscando el racord macho de latón de desconexión rápida incluido con el tubo en el codo instalado en fábrica.



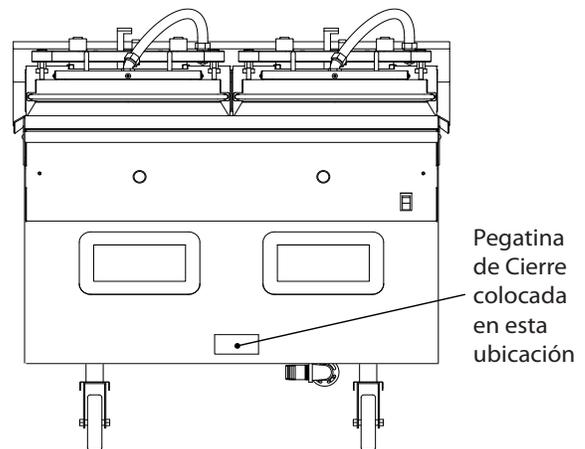
Conecte la manguera y asegúrese de que la manga encaje por completo hacia adelante contra el aro de retención.

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

12. Instale el colector de humos en la parte trasera de la parrilla en el caso de las planchas simples o dobles (si corresponde).



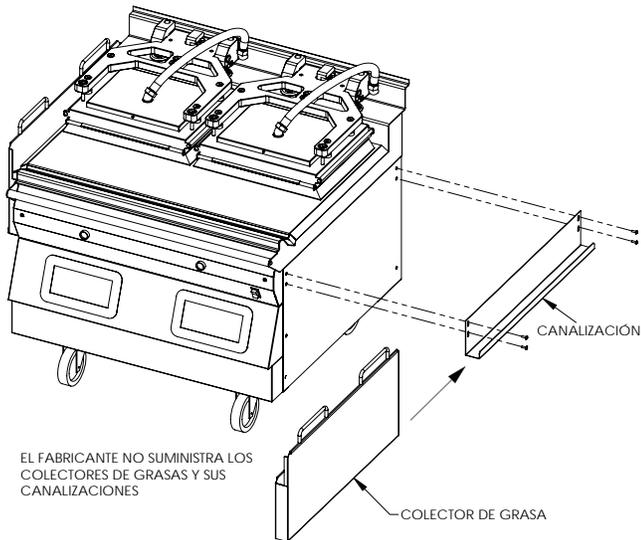
13. Instale la pegatina de Cierre tal y como se muestra a continuación:



14. Install grease bucket rails as shown below:

INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA *(continuación)*

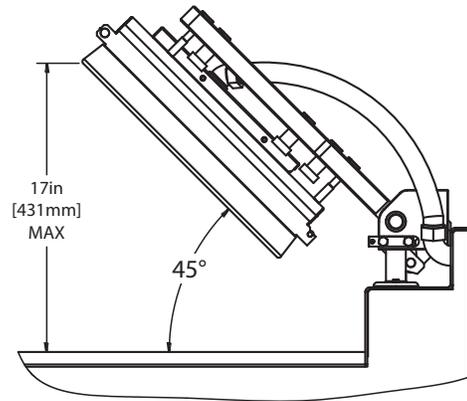
INSTALE LAS CANALIZACIONES DEL COLECTOR DE GRASAS SEGÚN SE MUESTRA A CONTINUACIÓN:



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

Tipo de campana de escape y altura de la plancha

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



INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA *(continuación)*

Cómo establecer los niveles correctos de combustión



ADVERTENCIA

El siguiente procedimiento garantizará unos niveles adecuados de O₂, CO₂, & 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.

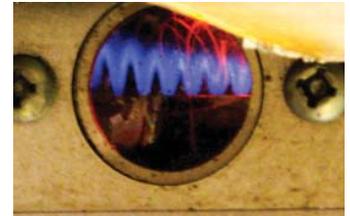
1. Extraiga el panel de control y el panel delantero inferior. Déjelos sobre el piso, sin desconectar nada.
2. El regulador viene configurado con un valor de 3,5 pulg. de columna de agua (0,864 kPa) o de 10,0 pulg. de columna de agua (0,249 kPa), dependiendo del tipo de gas. Verifique los ajustes de presión en la espiga de prueba de cada válvula degas y ajuste el regulador según resulte necesario.
3. Afloje levemente la tuerca que sujeta al dispositivo de ajuste del obturador de aire tipo mariposa en el soplador de aire de combustión conectado al quemador que se está ajustando lo suficiente como para que pueda hacerse girar pero que permanezca en su lugar cuando se deja de aplicar fuerza. Las aberturas del obturador se establecen en fábrica y están marcadas con una línea sobre la cara del soplador. Fíjese si el obturador de aire se ha desplazado respecto de esta línea de referencia. Cuando marque las líneas de referencia sobre la cara del soplador en los siguientes pasos, asegúrese de hacerlo en la cara opuesta a la que incluye la marca de fábrica.



4. A partir de un arranque en frío, encienda la zona correspondiente al quemador que está comprobando y déjelo encendido durante 1 minuto para que se estabilice. Si la parrilla ya está precalentada, agregue una carga a la superficie para mantener el quemador funcionando durante varios minutos. Con el quemador funcionando, ajuste el obturador de aire en una posición más cerrada hasta que la llama comience a elevarse o a flotar separada de la superficie del quemador.



Buena llama



Llama elevándose con falta de aire

5. Trace una línea sobre la cara del ventilador a lo largo del borde del obturador, desde la abertura de aire hasta el extremo del obturador de mariposa. éste será el punto de referencia "bajo".



6. Gire el obturador de aire hasta una posición más abierta hasta que la llama pierda la definición del cono azul o comience a estirarse (aproximadamente el doble de su altura original). Marque una línea sobre la cara del soplador a lo largo del borde del obturador, a partir de la abertura de aire y hasta el extremo del obturador tipo mariposa. Éste será el punto de referencia "alto". Si el obturador de aire se encuentra en una posición totalmente abierta antes de que cambie la llama, marque la línea en esta posición.

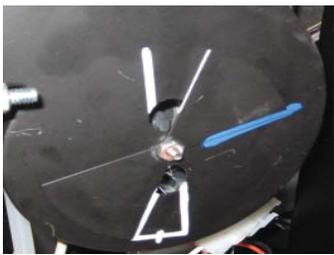


Lifting flame with too much air



INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA (continuación)

- Dibuje una línea que una los puntos extremos de las líneas de referencia alta y baja. Haga otra marca en el punto medio de esta nueva línea.



- Gire el obturador de aire hasta la marca del punto medio y verifique que la llama esté estable sobre la superficie del quemador, sin elevarse ni perder su color. Si la llama está estable, apriete la tuerca de mariposa.

- Si la llama sigue siendo inestable, haga otra marca a 1/16" de la mariposa, a lo largo de la línea que une los puntos extremos de las líneas de referencia y gire la mariposa hasta esta posición. De esta manera se reducirá el flujo de aire. Verifique la estabilidad de la llama y apriete la tuerca de mariposa.

INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA (continuación)

Procedimiento de puesta en marcha

Esta parrilla Garland de 1 y 2 planchas incluye una puesta en marcha de fábrica sin coste adicional. Se requiere una puesta en marcha ANTES de poder operar 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 1-800-427-6668 en caso de que requiera ayuda para solicitar la puesta en marcha.

Una puesta en marcha de fábrica es una verificación integral de la parrilla en la que un técnico certificado de la fábrica documenta todos los ajustes finales programados en el controlador una vez finalizadas diversas comprobaciones del rendimiento. El tiempo estimado que se tarda en completar la puesta en marcha es aproximadamente de 1,5 horas a 2 horas. Tenga presente esta estimación cuando programe la puesta en marcha. La garantía no cubre horas extra y este tiempo se facturará con una tarifa que resultará de la diferencia entre la tasa de reembolso de Garland y los cargos por horas extra del Centro de servicio técnico autorizado de fábrica.

Es necesario realizar un procedimiento de puesta en marcha de fábrica para iniciar el período de garantía. El centro de servicio autorizado debe cumplimentar los formularios pertinentes durante el proceso de puesta en marcha y enviarlos a Garland Commercial Ranges para obtener un reembolso. Al recibir la documentación, Garland iniciará el período de garantía que concluirá al finalizar el plazo de 2 años.

FORMULARIO DE PUESTA EN MARCHA DE LA PARRILLA ABATIBLE GARLAND																							
ELÉCTRICA O COMBINACIÓN GAS/ELÉCTRICA																							
McDonald's	Nº de identificador de la certificación	Nº de tienda	Modelo																				
Dirección		Ciudad																					
Estado / Provincia	Código postal	Nº de serie	Fecha de la puesta en marcha																				
<input type="checkbox"/> Estados Unidos <input type="checkbox"/> Canadá <input type="checkbox"/> Internacional (Especificar país)		Nº de teléfono																					
Tipo de gas empleado		Especifique los amperios por línea de cada contacto																					
Entrada real V / Hz		Izquierda Centro Derecha																					
<input type="checkbox"/> 208 VCA <input type="checkbox"/> 380 VCA <input type="checkbox"/> 230 VCA <input type="checkbox"/> 400 VCA <input type="checkbox"/> 230 VCA <input type="checkbox"/> 415 VCA <input type="checkbox"/> 240 VCA		Línea 1 Línea 2																					
¿Se corresponde con la placa de datos eléctricos? Sí NO <input type="checkbox"/> 60 Hz <input type="checkbox"/> 50 Hz																							
INSPECCIÓN / COMPROBACIÓN DE FUNCIONAMIENTO																							
NOTA 1: LA PLACA DEL CENTRO (C) NO DEBE COMPROBARSE EN EL CASO DE LOS MODELOS MWE21W / MWG21W / MWE25 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 / MWE15																							
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. <input type="checkbox"/> SUPERADA - NO HAY FUGAS DE GAS																							
2. Verifique que los dispositivos de sujeción del equipo estén correctamente instalados de acuerdo con la normativa local (gas y electricidad). Nota: placa suministrada por terceros. <input type="checkbox"/> 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. <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO																							
4. Verifique que la parrilla se haya instalado con el tipo adecuado de Campana de Extracción de Humos con un tamaño y tipo adecuado. <input type="checkbox"/> OK																							
5. Verifique que los limitadores de flujo estén completamente abiertos o retirados. <input type="checkbox"/> OK																							
6. Compruebe que la placa inferior esté nivelada de lado a lado / de adelante a atrás / diagonalmente, en su ubicación, bajo la campana. Repetir los pasos para ambas placas. <input type="checkbox"/> OK																							
7. RETIRE LA PARRILLA DE SU UBICACIÓN BAJO LA CAMPANA. ENCIENDA EL INTERRUPTOR DE LAS PARRILLAS DE CONTROL ESTÁN ACTIVAS, la pantalla del panel de control muestra "OFF". Retire las placas superiores de forma automática. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> OK																							
8. Haga descender y subir las placas superiores y verifique que el movimiento es correcto. Engrase los ejes en la medida en que sea necesario con LUBRICANTE APTO PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> OK																							
9. Si la elevación de la placa superior debe ser disminuida, desmonte el interruptor limitador superior. Consulte el manual de instalación y uso para obtener información sobre las tuercas de las placas. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> OK																							
10. Pulse la tecla de ENCENDIDO. En la pantalla del panel de control aparece "PREHEAT PAM" (PRECALENTAR AM) y la placa descenderá. Los pilotos indicadores de color están de color AMARILLO. <input type="checkbox"/> OK																							
11. Pulse la tecla AM / PM y manténgala presionada por 3 segundos. El piloto permitirá a la unidad calentar a Placa 425 F (217 C). <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> OK																							
12. Verifique que la parrilla entra en el modo COOK (temporizador 15:00), realiza la cuenta atrás y la placa superior se calienta automáticamente mientras mantiene la temperatura. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> OK																							
13. Cierre la maneta de la válvula y verifique que la unidad se apaga. Por el encendido tres (3) veces y a continuación se bloques debido a un fallo de ignición. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> OK																							
14. COMPROBACIONES DE LA PRESIÓN DEL GAS (RESPONDE): (Nota 1: El centro no debe rellenarse en el caso de los modelos MWG21W / MWG21W-1) (Nota 2: El centro y la derecha no deben rellenarse en el caso de los modelos MW1W / MW1W-1)																							
Presión nominal de entrada <input type="checkbox"/> Gas natural <input type="checkbox"/> Gas propano / butano: 11 - 14 pulg. c.d.a. Presión de entrada real _____ pulg. c.d.a.																							
Presión nominal del quemador <input type="checkbox"/> Gas natural <input type="checkbox"/> 3,5 pulg. c.d.a. <input type="checkbox"/> 5,5 pulg. c.d.a. para MWG21W / MWG21W-1 <input type="checkbox"/> 10 pulg. c.d.a. para MWG21W / MWG21W-1 <input type="checkbox"/> 10 pulg. c.d.a. para MWG21W / MWG21W-1																							
Real izquierda _____ Centro _____ Derecha _____																							
Real izquierda _____ Centro _____ Derecha _____																							
15. Compruebe la lectura en microcomputador de la detección de llama para verificar que el nivel de microampios durante el funcionamiento NO ES INFERIOR A 400 en todos los quemadores, a menos que la parrilla esté equipada con un módulo de encendido certificado. Si, en cuyo caso el mínimo será de 200 uA. <input type="checkbox"/> OK																							
16. Una vez finalizado el autocalibrado, la placa se eleva automáticamente y en la pantalla del panel de control aparece "READY" (LISTO). <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> OK																							
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 revise los interruptores de lengüeta. Encienda y apague varias veces. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> OK																							
17. Seleccione el elemento de menú "101 - CLAM" (verifique que se haya ajustado la temperatura de referencia y que el piloto LED en sentido de calor VERDE). <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> OK																							
18. Inicie un ciclo de cocción pulsando la TECLA VERDE. La placa descenderá y comienza el ciclo de temporización. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> OK																							
19. Asegúrese de que el promotor del establecimiento funciona con exactitud y esté calibrado empleando el método del baño de hielo. <input type="checkbox"/> OK																							
20. Realice el procedimiento de CALIBRADO DE LA SONDAS. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> OK																							
21. Realice un procedimiento de Nivelado de Placa y de Calibrado del Interruptor de Lengüeta en el modo "101B - 101B" (NIVELADO/INTERRUPTOR DE LENGÜETA). <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> OK																							
22. Verifique que el calibrado automático de la parrilla se haya realizado correctamente tras haber finalizado el calibrado del interruptor de lengüeta. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> OK																							
23. Bloquee todas las tapas. Asegúrese de que el apretar las contratuercas, estas no hagan girar a las tuercas reguladoras. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> OK																							
24. Ayude u obtenga ayuda del personal durante la Comprobación de la Integridad de la Carne de Vacuno/Pollo, comprobando los productos 101, 41, 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 incluidos abajo). <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> OK																							
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Tiempos de Cocción de los Productos</th> </tr> <tr> <th>101</th> <th>IZQUIERDA</th> <th>CENTRO</th> <th>DERECHA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>41</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>ANGUS</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="4">POLLO A LA PLANCHAS</td> </tr> </tbody> </table>				Tiempos de Cocción de los Productos				101	IZQUIERDA	CENTRO	DERECHA	41				ANGUS				POLLO A LA PLANCHAS			
Tiempos de Cocción de los Productos																							
101	IZQUIERDA	CENTRO	DERECHA																				
41																							
ANGUS																							
POLLO A LA PLANCHAS																							
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Producto con integridad de la carne</th> </tr> <tr> <th>Modo manual</th> <th>OK</th> </tr> <tr> <th>Modo automático comprobado</th> <th>OK</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				Producto con integridad de la carne		Modo manual	OK	Modo automático comprobado	OK														
Producto con integridad de la carne																							
Modo manual	OK																						
Modo automático comprobado	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"/> SI <input type="checkbox"/> NO - Indique comentarios.																					
Agente subcontratado: (si corresponde) _____		¿Es usted un técnico certificado por el fabricante? <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO																					
¿Ha instruido al personal del establecimiento sobre el funcionamiento de la parrilla? <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		Fecha de la certificación (mm/aa): _____																					
Visite nuestro sitio web en https://clamsshell.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

Calibración/verificación de las zonas de calor de la parrilla



SUPERFICIE CALIENTE

Las temperaturas de la parrilla pueden producir graves quemaduras



Descripción general

Objetivo: Mantener una temperatura precisa en las diversas zonas de calor de la parrilla.

Modelos: Parrillas con 1 y 2 planchas:

Herramientas: Pirómetro digital con sonda de superficie.

Procedimientos:

1. Procedimiento de verificación de la temperatura.
2. Procedimiento de calibración de la temperatura. (Durante la instalación de una parrilla nueva, comience con el calibrado de la temperatura)

ADVERTENCIA:

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

NOTA:

1. LA CALIBRACIÓN Y VERIFICACIÓN DE LA PARRILLA SE REALIZA CON LAS HOJAS DE MATERIAL DE VERIFICACIÓN EN "OFF".
2. DEBE LIMPIAR LAS SUPERFICIES DE LAS PLACAS Y DE LAS PLANCHAS DE LA PARRILLA.

1. Procedimiento de verificación de la temperatura

SIGA ESTAS INSTRUCCIONES TAL Y COMO SE DETALLAN A CONTINUACIÓN:

1. Las planchas superiores y la placa inferior de la parrilla deben encontrarse a temperaturas operativas para poder realizar este procedimiento de calibración. Presione el botón  o el botón  para seleccionar una operación "CLAM" que requiera una temperatura de 350°F (177°C) en la placa de la parrilla y espere hasta que la parrilla alcance la temperatura definida y se estabilice (aproximadamente 30 minutos)
2. Mantenga pulsado el botón de temperatura durante aproximadamente 3 segundos, o hasta que el controlador muestre todos los valores de temperatura (T,F,M,B).
3. Coloque el pirómetro sobre las marcas de la placa de la parrilla que indican la ubicación del termopar (consulte las ilustraciones en las páginas siguientes). Espere un mínimo de 5 a 10 segundos para que el pirómetro responda y se estabilice.
4. Compruebe la calibración en cada una de las zonas de calor cuando se produzcan las siguientes condiciones:

- A. El piloto indicador de temperatura para el termopar correspondiente está en VERDE
- B. La lectura de la temperatura del termopar específico en el control está disminuyendo.
- C. **El rango óptimo para la VERIFICACIÓN oscila 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.

ES IMPORTANTE QUE TENGA EN CUENTA QUE:

En el caso de las parrillas eléctricas compactas de 1 y 2 planchas, la pantalla del panel de control mostrará los valores de las temperaturas de T,F y B. **M: siempre mostrará la palabra "Slim" (Compacta), (consulte la ilustración en la página 29).**

5. El delta de temperatura entre el pirómetro y el controlador debe ser de +/-5F (+/-3C). Si el delta de temperatura entre el pirómetro y el controlador es de más de +/-5F (+/-3C), vaya al PROCEDIMIENTO DE CALIBRACIÓN DE TEMPERATURA para corregir una zona determinada.

continúa en la página siguiente →

CALIBRADO DE LA SONDA DE TEMPERATURA *(continuación)*

Calibración/verificación de las zonas de calor de la parrilla

2. Procedimiento de calibrado de la temperatura

SIGA ESTAS INSTRUCCIONES TAL Y COMO SE DETALLAN A CONTINUACIÓN:

- Las planchas superiores y la placa inferior de la parrilla deben encontrarse a temperaturas operativas para poder realizar este procedimiento de calibración. Presione el botón  o el botón  para seleccionar una operación "CLAM" que requiera una temperatura de 350° (177°C) en la placa de la parrilla y espere hasta que la parrilla alcance la temperatura establecida y se estabilice, (aproximadamente 30 minutos).
 - MANTENGA PRESIONADO el botón  durante aproximadamente 3 segundos, o hasta que aparezca el siguiente mensaje en la pantalla del controlador "PROBE CAL".
 - PRESIONE el botón  para mostrar la primera zona de calor que desee calibrar. La primera zona que debe calibrar es "FRONT TEMP CAL" (CALIB. TEMP. FRONTAL). Las zonas se muestran en el siguiente orden: FRONT TEMP CAL (TEMP FRONTAL), MIDDLE TEMP CAL (TEMP CENTRO), BACK TEMP CAL (TEMP POSTERIOR), TOP TEMP CAL (TEMP SUPERIOR).
 - Seleccione la visualización de la zona de calor correspondiente utilizando los botones  o .
 - Coloque el pirómetro sobre las marcas de la placa de la parrilla que indican la ubicación del termopar (consulte las ilustraciones en las páginas siguientes). Espere un mínimo de entre 5 y 10 segundos para que el pirómetro responda y se estabilice. Anote la temperatura que indica el pirómetro.
- ES IMPORTANTE QUE TENGA EN CUENTA QUE:**
El rango óptimo para el CALIBRADO oscila 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.
- Ajuste la temperatura en el control de la parrilla de forma que coincida con la temperatura del pirómetro. Con el botón  podrá aumentar la temperatura en pantalla con incrementos de un (1) grado. Con el botón  podrá disminuir la temperatura en pantalla con incrementos de un (1) grado.
- NOTA: Durante el paso 6, el controlador emitirá un sonido agudo. La temperatura sólo se puede ajustar si se escucha este sonido y la pantalla se ilumina. Si el control no emite este sonido y la pantalla no se ilumina, la temperatura no cambiará.**
- En cuanto la temperatura alcance el valor de calibración, presione el botón  para fijar en el controlador la temperatura calibrada.
- Nota: Si no completa la calibración durante el plazo establecido para la misma, presione  para retroceder al paso previo.**
-  = Abandona la función sin llevar a cabo ninguna modificación, siempre que no se presione el botón .**
- Presione los botones  o  para seleccionar la siguiente zona de calor.
 - Lleve la sonda de superficie del pirómetro a la zona de calor seleccionada y repita los pasos 5, 6 y 7.
- ES IMPORTANTE QUE TENGA EN CUENTA QUE:**
En el caso de las parrillas eléctricas compactas de 1 y 2 planchas, la pantalla del panel de control mostrará los valores de las temperaturas de T,F y B. M: siempre mostrará la palabra "Slim" (Compacta), (consulte la ilustración en la página 29).

continúa en la página siguiente →

CALIBRADO DE LA SONDA DE TEMPERATURA *(continuación)*

Calibración/verificación de las zonas de calor de la parrilla

2. Procedimiento de calibrado de la temperatura - continuación

10. Repita el procedimiento para cada una de las zonas de calor.
11. Salga del modo de programación presionando el botón **P**. El controlador volverá a su estado previo en el Modo de Funcionamiento Normal para la verificación de la temperatura (página 1). Asegúrese de realizar una verificación siempre que lleve a cabo el proceso de calibrado

Descripción general del uso de los termopares

Modelos de parrilla	Cantidad de termopares en la parrilla	Posición en la pantalla del controlador	Ubicación del termopar en la placa de la parrilla	Cantidad de termopares en la plancha	Ubicación del termopar en la plancha
1 y 2 planchas Eléctricas y de gas	3	B	Posterior	1	T = Centro superior
		M	Centro		
		F	Frontal		



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

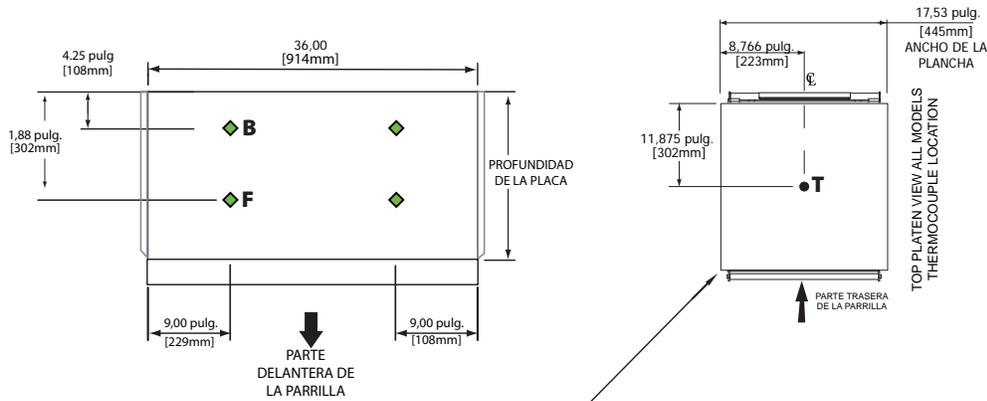
Modelos de parrilla	Cantidad de termopares en la parrilla	Posición en la pantalla del controlador	Ubicación del termopar en la placa de la parrilla	Cantidad de termopares en la plancha	Ubicación del termopar en la plancha
1 y 2 planchas Eléctrica compacta	2	B	Posterior	1	T = Centro superior
		F	Frontal		



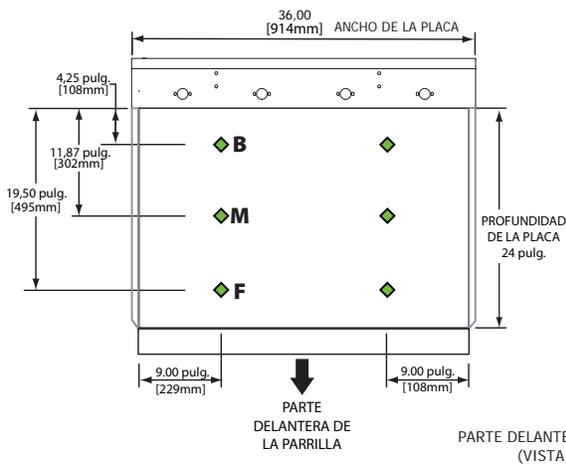
CALIBRADO DE LA SONDA DE TEMPERATURA *(continuación)*

Ubicación de los termopares en las zonas de la parrilla para los modelos de 1 y 2 planchas

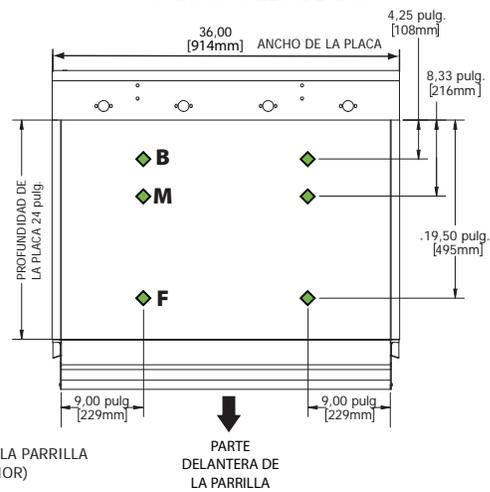
1 Y 2 PLANCHAS TAMAÑO COMPACTO
SÓLO MODELO ELÉCTRICO



1 Y 2 PLANCHAS
TAMAÑO COMPACTO
SÓLO MODELO ELÉCTRICO



1 Y 2 PLANCHAS TAMAÑO COMPLETO
SÓLO MODELO DE GAS

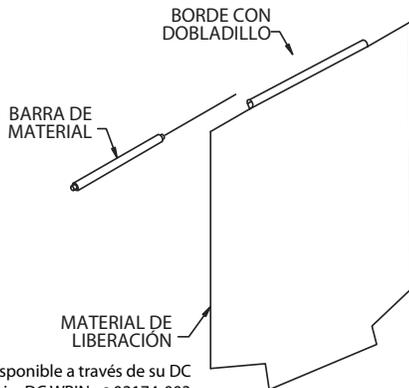


INSTALACIÓN DEL MATERIAL DE LIBERACIÓN

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

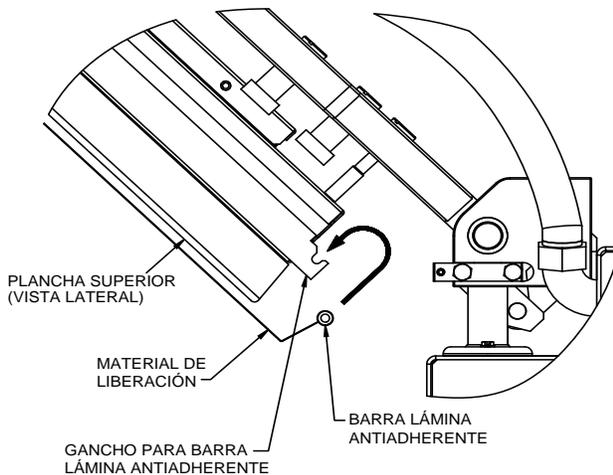
PRECAUCIÓN: LA PLANCHA SUPERIOR ESTÁ EXTREMADAMENTE CALIENTE.

1. Deslice la barra de material de liberación en el interior del dobladillo situado en el borde de la lámina de material antiadherente.



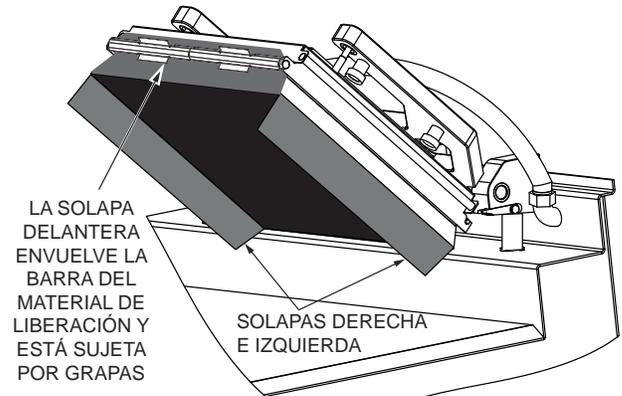
"Lámina de Teflon" disponible a través de su DC
Saint Gobain: DC WRIN nº 02174-003
Taconic: DC WRIN nº 02174-000

2. Enganche la barra de material de liberación en los soportes situadas al fondo de la plancha superior.

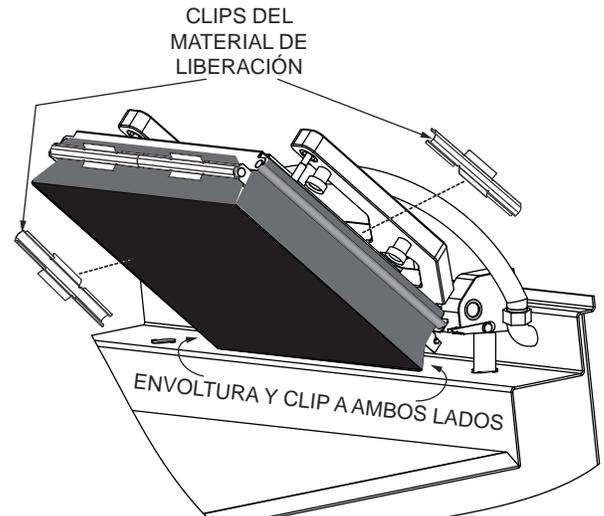


3. Manteniendo sujeta la parte posterior del material de liberación, tire con cuidado de la lámina hacia la parte frontal de la plancha y coloque la pestaña delantera por encima de la barra del material de liberación de la parte delantera de la plancha hasta envolverla.
4. Coloque dos (2) grapas de sujeción sobre la lámina de material de liberación en la parte frontal y presione hasta que encaje sobre la barra de la lámina de material de liberación.

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



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



5. Verifique la alineación y tensión del material de liberación con respecto a la plancha superior.

Las hojas del material de liberación se deberán cambiar cuando:

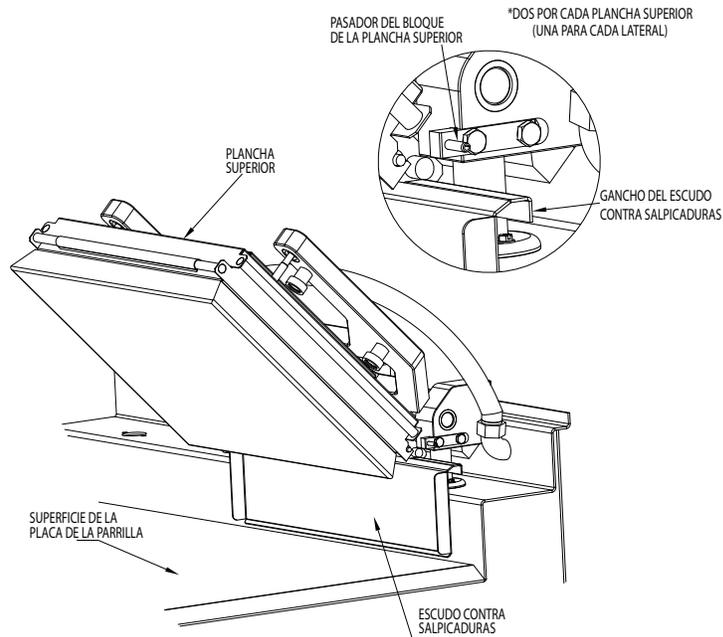
- El producto se adhiera al material de liberación
- La acumulación de residuos cause problemas en el sabor o el aspecto.
- La zona de cocción de la lámina del material de liberación se haya rasgado.
- El recubrimiento de la lámina del material de liberación se haya desgastado.

NOTA: Rote las hojas diariamente

INSTALACIÓN DEL ESCUDO CONTRA SALPICADURAS

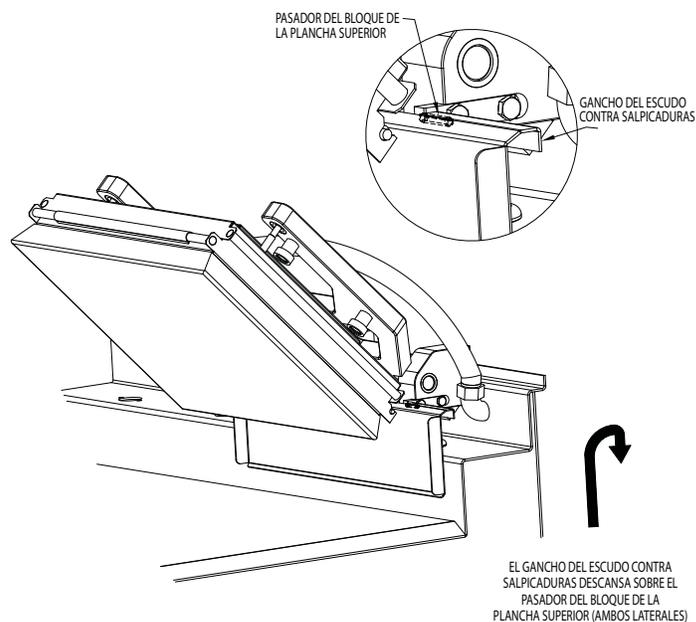
A continuación encontrará el procedimiento para instalar el Escudo contra salpicaduras en la parte trasera del conjunto del brazo de la plancha superior. El Escudo contra salpicaduras se instala para proteger el protector de pared contra las salpicaduras de grasa durante el funcionamiento normal de la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

PASO 1:



NOTA: SE HAN OMITIDO ALGUNOS COMPONENTES PARA MAYOR CLARIDAD

PASO 2:



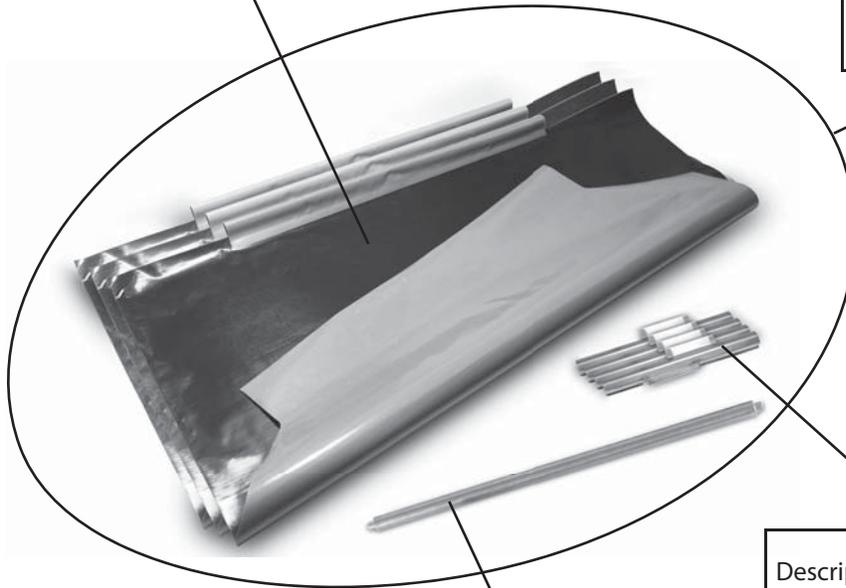
NOTA: SE HAN OMITIDO ALGUNOS COMPONENTES PARA MAYOR CLARIDAD

ACCESORIOS DE LA PARRILLA

Juego de Teflon para envoltura (sólo 1 y 2 planchas)

Descripción:	Hoja de Teflón (Envolvente)
Part Number:	4527642
Cantidad:	3

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



Descripción:	Clip de Teflón
Part Number:	4527294
Cantidad:	4

Descripción:	Barra trasera de Teflón
Part Number:	4526436
Cantidad:	1

ACCESORIOS DE LA PARRILLA

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

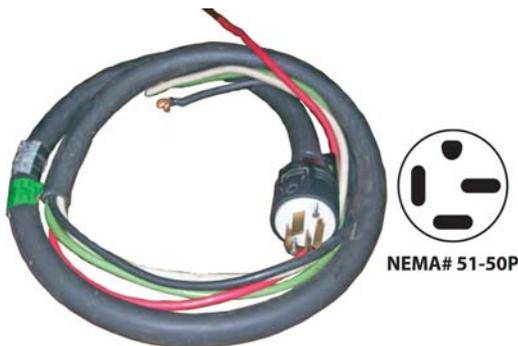


Cable con bloqueo - 5 hilos
(Sin n° componente Garland) - *** No suministrado por Garlandd



NEMA# L15-30P

Cable de alimentación trifásico 4 hilos 30 amperios (sólo parrillas eléctricas)
(Sin n° componente Garland) No suministrado por Garland.



NEMA# 51-50P

Cable de alimentación trifásico 4 hilos 50 amperios (sólo parrillas eléctricas)
(Sin n° componente Garland) No suministrado por Garland.



ESCUDO CONTRA SALPICADURAS
P/n°: 4527646



Tubo de gas con desconexión rápida Hose (Item 1591506)



Lámina de Teflón (sin envoltura)

Barra Posterior de Teflon
P/n°: 4526436

Lámina de Teflón (sin envoltura)
P/n°: 1799301

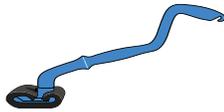
Clip de Teflón
P/n°: 4527294

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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



Limpiador para parrillas a altas temperaturas McD®



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



Guantes térmicos



Paños para limpieza de parrillas limpios y empapados en desinfectante



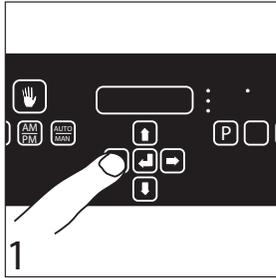
Tapa



Raspador de parrilla

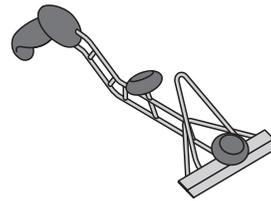


Raspador de parrilla

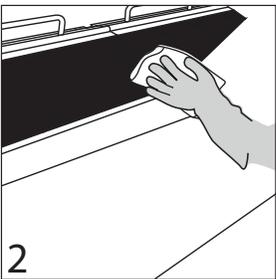


- Seleccione el Modo de Limpieza. Cuando acceda al Modo de Limpieza APAGUE cada una de las zonas.
- APAGUE el interruptor principal al limpiar las planchas.

Warning

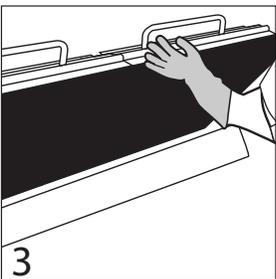


- El siguiente paso debe realizarse empleando una rasqueta para parrillas aprobada por McDonald's.
- Si no utiliza una rasqueta aprobada por McDonald's, podría dañar la superficie de la parrilla.

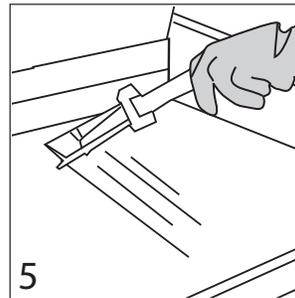


- Limpie las láminas de material de liberación Release Material® con un paño para parrillas limpio y empapado en desinfectante.

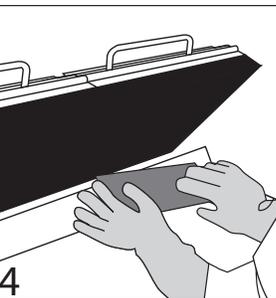
Grill Scraper



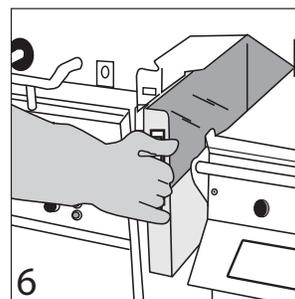
- Retire las grapas de sujeción, las barras y las láminas de material de liberación.
- Lleve las grapas y las barras al fregadero de 3 senos para lavarlas y aclararlas; déjelas aparte.
- Retire las láminas de material de liberación a un lado sobre una superficie plana.



- **Nota:** Nunca utilice una rasqueta de acero para limpiar las planchas superiores.
- 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.



- Si los escudos contra salpicaduras están instalados, suéltelos y llévelos al fregadero de 3 senos para lavarlos y aclararlos; déjelos aparte.

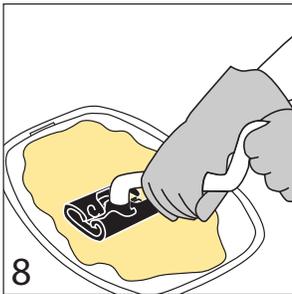


- Vacíe y cambie los colectores de grasa.

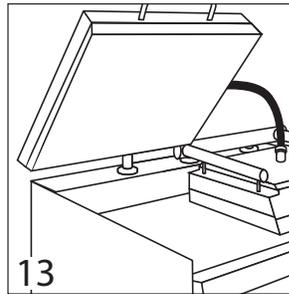


- Abra un sobre del limpiador de parrillas a altas temperaturas McD y vacíe el contenido en una tapa o en una bandeja de acero inoxidable.
- Utilice los guantes antitérmicos y las gafas de seguridad.

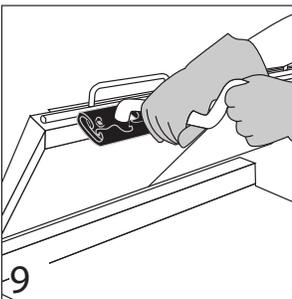
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO *(continuación)*



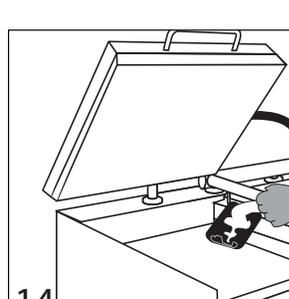
- Humedezca el portaesponja KAY para limpieza de parrillas en el limpiador de parrillas.
- **Nota:** Nunca utilice una rasqueta de acero para limpiar las planchas superiores



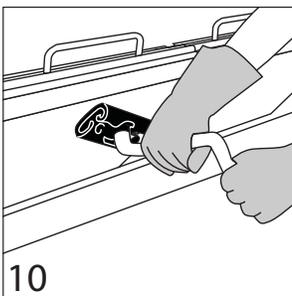
- (Este paso no es necesario en el caso de la versión de una sola plancha)
- **ENCIENDA el interruptor principal.**
- Pulse la tecla verde para hacer descender la plancha central.
- **APAGUE el interruptor principal.**



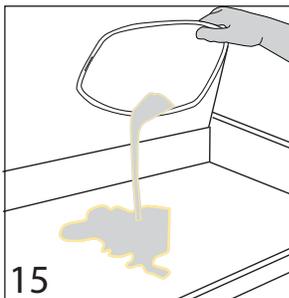
- Extienda el limpiador de parrillas a altas temperaturas McD sobre la parte frontal de las planchas empezando con la plancha derecha y continuando hasta la plancha izquierda.
- **NO FROTE**



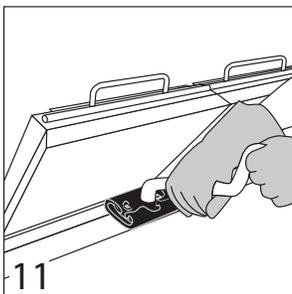
- (Este paso no es necesario en el caso de la versión de una sola plancha)
- Extienda el limpiador de parrillas sobre los bordes interiores de las planchas derecha e izquierda.
- **NO FROTE**
- **ENCIENDA el interruptor principal.**
- Pulse la tecla verde para elevar la plancha derecha.



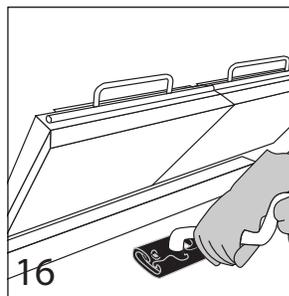
- Extienda el limpiador de parrillas sobre las superficies de las planchas comenzando con la plancha derecha y continuando hasta la plancha izquierda.
- **NO FROTE**



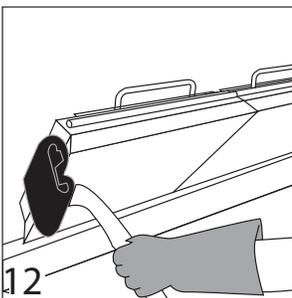
- **APAGUE el interruptor principal.**
- Vierta la cantidad restante del limpiador de parrillas a altas temperaturas McD sobre la superficie inferior de la parrilla.



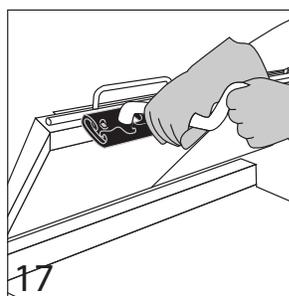
- Extienda el limpiador de parrillas sobre la parte trasera de las planchas comenzando con la plancha derecha y continuando hasta la plancha izquierda.
- **NO FROTE**



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

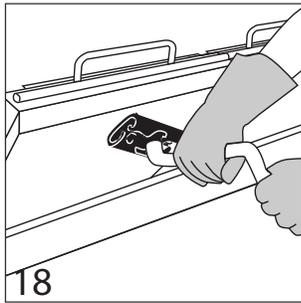


- Extienda el limpiador de parrillas sobre los bordes exteriores de las planchas derecha e izquierda.
- **NO FROTE**

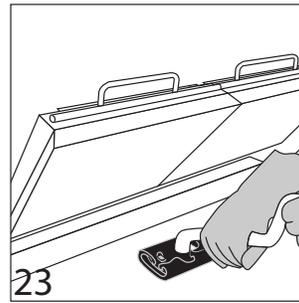


- Comience a frotar ahora.
- Frote la cara frontal de las planchas comenzando por la plancha derecha y continuando hasta la plancha izquierda con el portaesponja KAY para limpieza de parrillas.

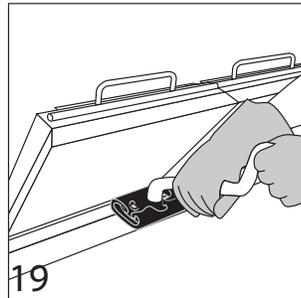
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO *(continuación)*



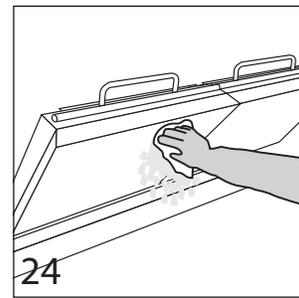
- Frote las superficies planas de la parrilla comenzando con la plancha derecha y continuando hasta la plancha izquierda.



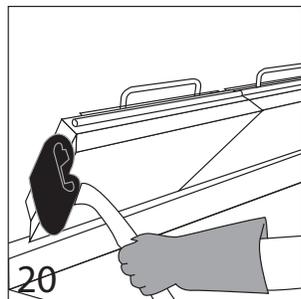
- **APAGUE** el interruptor principal
- Frote la superficie inferior de la parrilla.



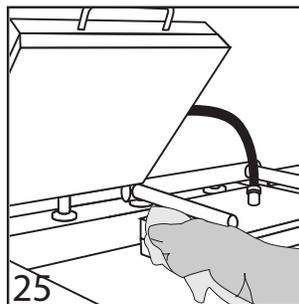
- Frote la cara posterior de las parrillas comenzando con la plancha derecha y continuando hasta la plancha izquierda.



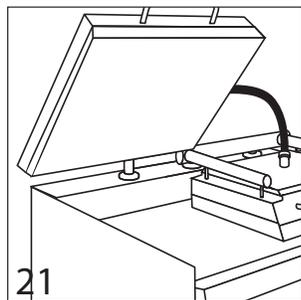
- Enjuague las caras frontal y posterior y los laterales de las superficies de las planchas con un paño para parrillas limpio y empapado en desinfectante, comenzando con la plancha derecha y continuando hasta la plancha izquierda.
- **ENCIENDA** el interruptor principal



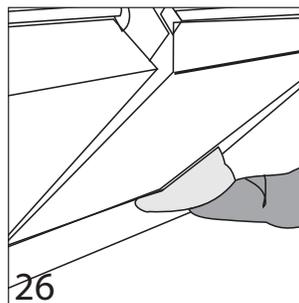
- Frote los bordes exteriores de las planchas derecha e izquierda.
- **ENCIENDA** el interruptor principal



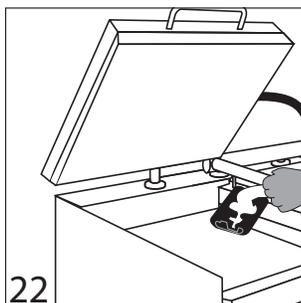
- (Este paso no es necesario en el caso de la versión de una sola plancha)
- Presione la tecla verde para hacer descender la plancha derecha.
- **APAGUE** el interruptor principal.
- Enjuague los bordes interiores de ambas planchas.
- **ENCIENDA** el interruptor principal.
- Pulse la tecla verde para elevar la plancha derecha.



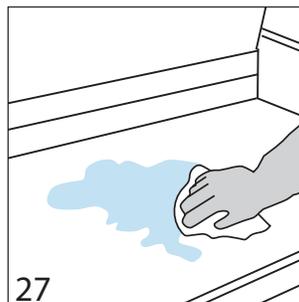
- (Este paso no es necesario en el caso de la versión de una sola plancha)
- Pulse la tecla verde para hacer descender la plancha central.
- **APAGUE** el interruptor principal



- **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.

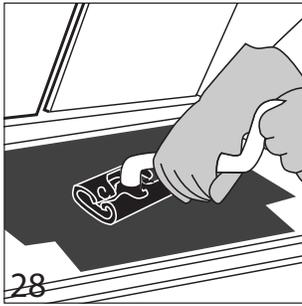


- (Este paso no es necesario en el caso de la versión de una sola plancha)
- Apague el interruptor principal.
- Frote los bordes interiores de las planchas derecha e izquierda.
- **ENCIENDA** el interruptor principal.
- Presione la tecla verde para elevar la plancha derecha.

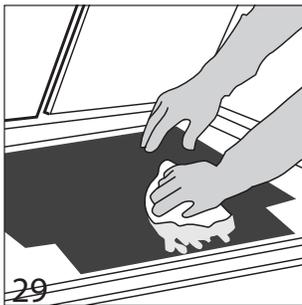


- Vierta una pequeña cantidad de agua tibia en un paño para parrillas limpio y empapado en desinfectante y limpie la superficie inferior de la parrilla; retire los residuos.

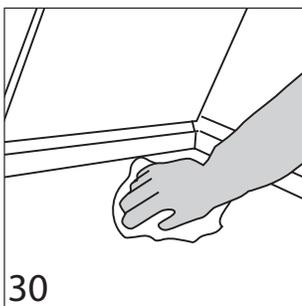
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO *(continuación)*



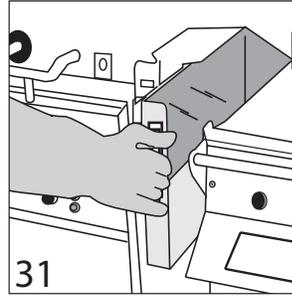
- Coloque las láminas de material de liberación de las planchas superiores en plano sobre la superficie de la parrilla.
- Limpie cuidadosamente ambos lados de las láminas de material de liberación con el portaesponja KAY para limpieza de parrillas.



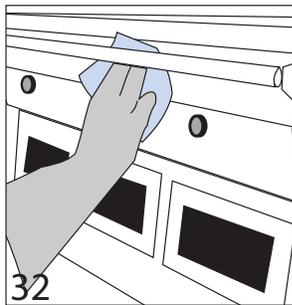
- Enjuague ambos lados de las láminas de material de liberación con un paño para parrillas limpio y empapado en desinfectante.
- Vuelva a instalar las láminas de material de liberación; asegúrelas con las barras y las grapas.



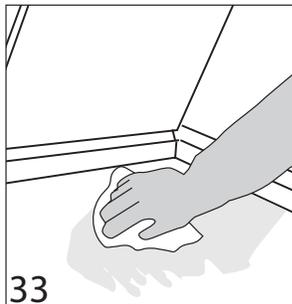
- Limpie la superficie inferior de la parrilla con un paño para parrillas limpio y empapado en desinfectante. Repita el procedimiento hasta que no quede suciedad visible.



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



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



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

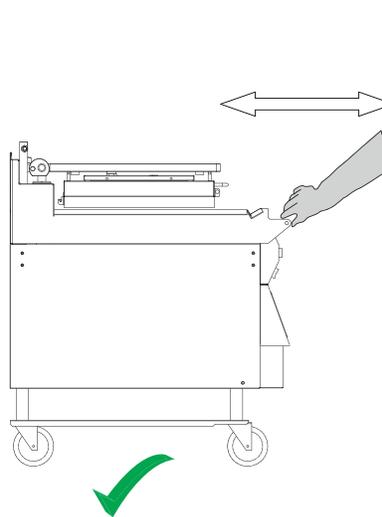
PROCEDIMIENTO PARA TIRAR DE LA PARRILLA Y EMPUJARLA

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

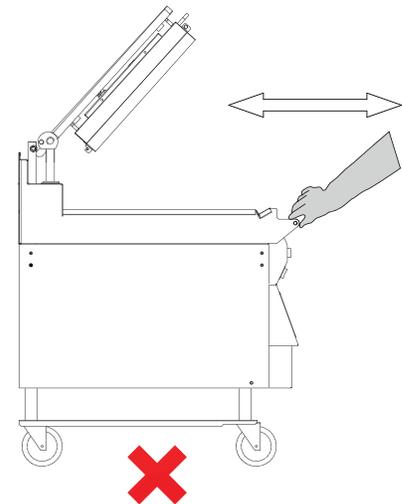


ADVERTENCIA:

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

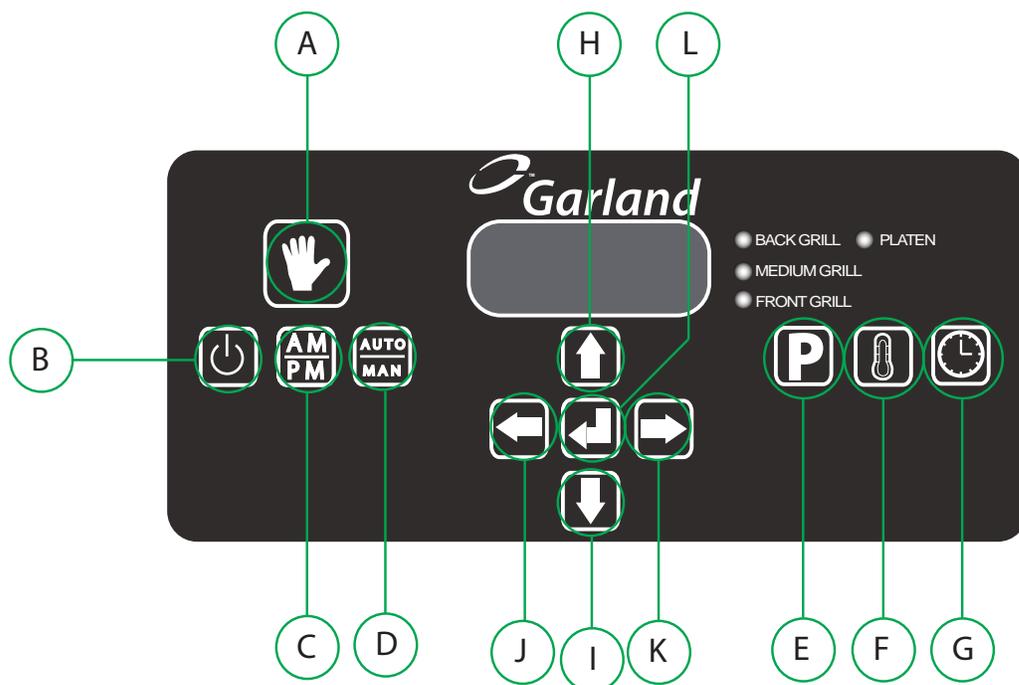


CORRECTO – Empuje o tire con cuidado



INCORRECTO – Podría alterar el calibrado de la plancha

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL DE LA PARRILLA



Elementos	Datos de la tecla	Funciones
A	Tecla A – Pausa	La tecla A se utiliza para poner el panel de control en el modo de Espera.
B	Tecla B – Encendido/Apagado	La tecla B enciende y apaga el panel de control. PULSANDO la tecla y MANTENIÉNDOLA PRESIONADA durante 2 segundos
C	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.
D	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.
E	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
F	Tecla F – Temperatura	La tecla F se emplea para visualizar la temperatura de referencia y la temperatura real de la parrilla y de la plancha.
G	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.
H	Tecla H – Flecha Arriba	La tecla H le permite desplazarse hacia arriba por los menús y por el modo de programación.
I	Tecla I – Flecha Abajo	La tecla I le permite desplazarse hacia abajo por los menús y disminuir los valores en el modo de programación.
J	Tecla J – Flecha Izquierda	La tecla J le permite desplazarse por los menús y por el modo de programación.
K	Tecla K – Flecha Derecha	La tecla K le permite desplazarse por los menús y por el modo de programación.
L	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
Plancha	Si la temperatura es inferior a la temperatura de referencia, el piloto LED se volverá de color naranja ; si la temperatura se sitúa entre la temperatura de referencia y la temperatura de referencia más 79F, el piloto LED se volverá de color verde ; si la temperatura alcanza la temperatura de referencia más 80F o superior, el piloto LED se volverá de color rojo . Si la plancha 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 naranja ; si la temperatura se sitúa entre la temperatura de referencia y la temperatura de referencia más 79F, el piloto LED se volverá de color verde ; si la temperatura alcanza la temperatura de referencia más 80F o superior, el piloto LED se volverá de color rojo .
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 naranja ; si la temperatura se sitúa entre la temperatura de referencia y la temperatura de referencia más 79F, el piloto LED se volverá de color verde ; si la temperatura alcanza la temperatura de referencia más 80F o superior, el piloto LED se volverá de color rojo .
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 naranja ; si la temperatura se sitúa entre la temperatura de referencia y la temperatura de referencia más 79F, el piloto LED se volverá de color verde ; si la temperatura alcanza la temperatura de referencia más 80F o superior, el piloto LED se volverá de color rojo .

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 error	Mensaje en pantalla	Posible significado	Action
Varios	ERROR	Consulte el manual de servicio	1
21	OBSTRUCCIÓN	Compruebe si hay algún objeto bajo la plancha que pueda atorar la plancha	1
34	TEMP ESPACIAL BAJA	Suba la temperatura de la habitación por encima de 32 grados F / 0 grados C	2
35	TEMP ESPACIO ALTA	Baje la temperatura de la habitación por debajo de 176 grados F / 80 grados C	2
36	FALLO DE IGNICIÓN	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
Several	PARRILLA DEMASIADO CALIENTE	La temperatura es demasiado elevada; deje que se enfríe	1
48	PROD. NO RECON.	Compruebe el objeto que está en la parrilla; limpie la parrilla	1
54	TIPO DE PARRILLA EQUIVOCADA	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

La **“modalidad de operación normal”**, también conocida como Modo de cocción es la modalidad usada al cocinar de forma habitual. En la modalidad de operación normal, el usuario puede iniciar un ciclo de cocción, cancelar un ciclo de cocción, visualizar las temperaturas actuales, avanzar por otras opciones 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 las parrillas Garland tipo almeja de 1 y 2 planchas:

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

Cocción Multietapa – Este método de cocción utiliza dos ajustes distintos de abertura durante el ciclo de cocción. El temporizador contará en forma regresiva según la opción del menú seleccionada.

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 plancha superior para determinar qué producto se está cocinando. Usando la característica de reconocimiento del producto (PR, por su sigla en inglés), el operador simplemente selecciona el botón  en el controlador. A continuación debe seleccionar el Modo Automático, pulsar la tecla  y mantenerla

presionada. Esto permitirá que el controlador sepa de qué grupo de productos seleccionar. Cuando se inicia un ciclo de cocción, la plancha bajará y reconocerá el producto que se está cocinando. El temporizador de cocción contará en forma regresiva según el tiempo fijado para el producto reconocido. Para obtener más información sobre el reconocimiento de productos, consulte la sección “Reconocimiento de Productos” que aparece más adelante”

PROCEDIMIENTOS DE USO *(continuación)*

Para encender la parrilla:

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

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

Cuando el PRC muestre "OFF" (APAGADO) pulse . El PRC iniciará el modo PRECALENTAMIENTO y por defecto seleccionará las temperaturas predeterminadas para la mañana. Para precalentar a las temperaturas de la tarde (PM), presione y mantenga presionado .

PRECALENTAMIENTO AM	PRECALENTAMIENTO PM
375°F (190°C) Plancha superior	425°F (218°C) Plancha 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. Una vez transcurrido este lapso de tiempo, la parrilla se autocalibrará. Al finalizar la autocalibración, las planchas superiores se levantarán a su posición normal, y el PRC indicará "READY" ("LISTO").

Para seleccionar una opción del Menú:

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

Catálogo de opciones de menú

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

Menu Item	Display Active – Default
10:1 - CLAM	PM
4:1 - CLAM	PM
STRIP BACON - CLAM	AM/PM
SAUSAGE CLAM FZN	AM
MCRIB - CLAM	NO
STEAK - CLAM	AM/PM
GRILLED CHICKEN - FLAT	PM
FOLDED EGGS FLAT	AM
ROUND EGGS - FLAT	AM
CHICKEN FLAT BRD - FLAT	NO
10:1 FLAT	NO
4:1 - FLAT	NO
MCRIB - FLAT	NO

SAUSAGE FLAT FZN	NO
HOTCAKES - FLAT	NO
FOLDED EGGS CLAM	AM
ROUND EGGS CLAM	AM
3:1 ANGUS CLAM	PM
MUSHROOMS CLAM	AM/PM
OPT MENU 5 - CLAM	NO
OPT MENU 6 - CLAM	NO
OPT MENU 7 - CLAM	NO
OPT MENU 1 - FLAT	NO
OPT MENU 2 - FLAT	NO
OPT MENU 3 - FLAT	NO
OPT MENU 4 - FLAT	NO

Lámparas indicadoras

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 (plancha), PARRILLA TRASERA, PARRILLA CENTRAL y PARRILLA FRONTAL.

Las parrillas de gas tienen dos (2) zonas por sección: SUPERIOR (plancha) y PARRILLA

ROJO – La(s) zona(s) está "DEMASIADO CALIENTE" (más de 79°F/43°C por encima del punto de ajuste de la temperatura) O se ha producido un fallo en la zona de calor.

ÁMBAR – La o las zonas pide(n) 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 del punto de ajuste.

Modo Standby

Para acceder al modo de espera:

1. Presione la tecla  La plancha superior descenderá y la parrilla mantendrá la temperatura del punto de ajuste de 425°F (218°C) en la plancha superior y de 350°F (177°C) en la superficie de la parrilla.

Para salir del Modo Standby:

1. Presione la tecla(s)  VERDE o ( VERDE Y  NEGRA). La plancha superior se levantará raise.

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 – Punto de Ajuste Frontal
Pulsar tecla 2 veces – Temperatura Actual Frontal
Pulsar tecla 3 veces – Punto de Ajuste Central
Pulsar tecla 4 veces – Temperatura Actual Central
Pulsar tecla 5 veces – Punto de Ajuste Trasera
Pulsar tecla 6 veces – Temperatura Actual Trasera
Pulsar tecla 7 veces – Punto de Ajuste Plancha
Pulsar tecla 8 veces – Temperatura Actual Plancha
2. Si pulsa la tecla  y la mantiene presionada durante cinco (3) segundos la pantalla mostrará todas las temperaturas actuales a la vez.

PROCEDIMIENTOS DE USO *(continuación)*



Pantalla en los modelos eléctricos y de gas



Slim Electric Display

Desayuno en modo manual

1. Seleccione el modo AM. Presione y mantenga presionado el botón .
2. Seleccione el modo manual. Presione y mantenga presionado el botón .
3. Seleccione un producto del catálogo de productos AM utilizando las teclas de flecha  o .
4. Siguiendo los procedimientos de McDonalds para la opción seleccionada, 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 las opciones de menú de desayuno por las de almuerzo tardará aproximadamente 10 minutos hasta que se alcance las temperaturas apropiadas.

1. Seleccione el modo PM. Presione y mantenga presionado el botón .
2. Seleccione el modo manual. Presione y mantenga presionado el botón .
3. Seleccione un producto 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 cambiar el tiempo de cocción correspondiente a una opción del Menú

1. Seleccione el modo AM o PM. Presione y mantenga presionado el botón .
2. Seleccione el modo manual. Presione y mantenga presionado el botón .
3. Seleccione un producto empleando las teclas de flecha  o .
4. PRESIONE 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 a la modalidad de operación normal transcurridos 3 segundos.

Desayuno en modo automático

1. Seleccione el modo AM. Presione y mantenga presionado el botón .
2. Seleccione el modo automático. Presione y mantenga presionado el botón . El control mostrará "AM / AUTOMATIC" ("AM / AUTOMÁTICO")
3. Siguiendo los procedimientos de McDonalds para la opción seleccionada, cargue el producto en la parrilla.
4. Presione la tecla  VERDE o las teclas ( VERDE Y  NEGRA) para iniciar un ciclo de cocción. La plancha descenderá y reconocerá el producto que se haya cargado en la parrilla.
5. La alarma sonará cuando el ciclo de cocción se haya completado.
6. Retire el producto y limpie la parrilla para preparar el siguiente ciclo de cocción.

Almuerzo en modo automático

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

1. Seleccione el modo PM. Presione y mantenga presionado el botón .
2. Seleccione el modo automático. Presione y mantenga presionado el botón . El control mostrará "PM / AUTOMATIC" ("PM / AUTOMÁTICO")."
3. Siguiendo el esquema mostrado más abajo, cargue el producto en la parrilla.
4. Presione las tecla  VERDE o las teclas ( VERDE Y  NEGRA) para iniciar el ciclo de cocción. La plancha descenderá y reconocerá el producto que se haya cargado en la parrilla.
5. La alarma sonará cuando el ciclo de cocción se haya completado.
6. 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. PRESIONE la tecla  (para visualizar la temperatura de la plancha superior).
2. Presione la tecla .
3. El indicador de la plancha superior se encenderá. La plancha superior se calentará hasta alcanzar 425 grados F (217 grados C); la plancha mantendrá esta temperatura del punto de ajuste a menos que se seleccione otra opción de menú.

Para detener la parrilla

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

RECONOCIMIENTO DEL PRODUCTO

Esta parrilla tipo almeja Garland está equipada con Control de Reconocimiento de Producto (PRC) que funciona únicamente con determinados productos de McDonalds especificados. Esta nueva tecnología le permite al usuario simplemente comenzar un ciclo de cocción SIN necesidad de seleccionar una opción específica del menú. El PRC reconocerá el grosor del producto utilizando interruptores dentro de la plancha superior y los imanes montados en los brazos de la plancha. Una vez que el PRC calcula el grosor del producto que ha sido cargado, éste buscará el producto en la biblioteca de productos (abajo), y automáticamente seleccionará dicho producto. (Los valores mínimos y máximos para el producto correspondiente están enumerados en la sección Configuración Predeterminada de Fábrica localizada casi al final de este documento.)

Mientras se cocina en modo automático, la plancha bajará y reposará sobre la parte superior del producto. Los brazos de la plancha se seguirán moviendo hacia abajo y realizarán varios cálculos para medir el espesor del producto. 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. Si se fuerza una calibración automática la plancha volverá a ubicarse en la superficie de la parrilla.

PARA REALIZAR UN CALIBRADO AUTOMÁTICO FORZADO

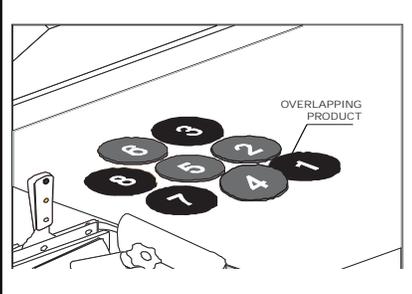
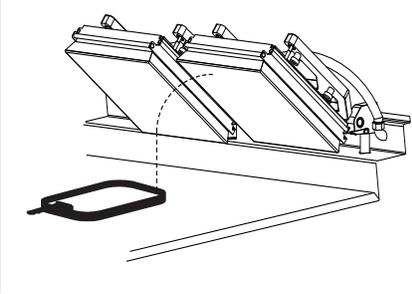
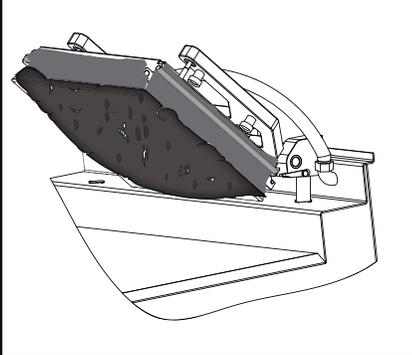
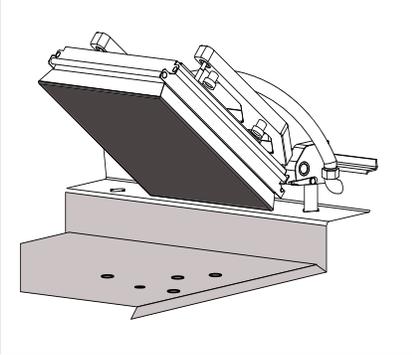
1. PRESIONE y MANTENGA PRESIONADOS los botones  y  a la vez. En la pantalla del panel de control aparecerá "AUTO GAP FORCE - NO" (FORZAR CALIBRADO AUTOMÁTICO ABERTURA- NO).
2. PRESIONE el botón  El "NO" comenzará a parpadear..
3. PRESIONE el botón  El "NO" pasará a ser "YES" ("SÍ"), sin dejar de parpadear..
4. PRESIONE el botón  La plancha 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 RECIPES 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, los motivos más habituales por los que se dan estos 2 problemas son los siguientes:

	<p>Superposición de producto - Verifique que al colocar las hamburguesas, estas no queden unas sobre otras. Esto hará que el controlador crea que hay un producto más grueso sobre la parrilla que lo que en verdad hay</p>		<p>La plancha entra en contacto con el aro del pollo - Asegúrese de que el aro no entre en contacto con la plancha adyacente antes de iniciar un ciclo de cocción.</p>
	<p>Lámina de Teflon arrugada o desgastada - Verifique que la lámina de Teflon esté correctamente instalada y/o enrollada en la plancha. Si la hoja de teflón está floja, gastada o si tiene roturas o rayones, el reconocimiento del producto se puede ver afectado.</p>		<p>Calibrado automático llevado a cabo con restos o residuos sobre la superficie de la parrilla - Verifique que la superficie de la parrilla esté libre de residuos. Si la superficie de la parrilla está sucia durante la calibración, el control marcará incorrectamente la superficie de la parrilla.</p>

En cualquiera de los casos mencionado anteriormente o en cualquier otra situación, lleve a cabo un Calibrado Automático Forzado para reconfigurar la distancia de la plancha superior a la superficie de la parrilla. Antes de forzar la calibración automática:

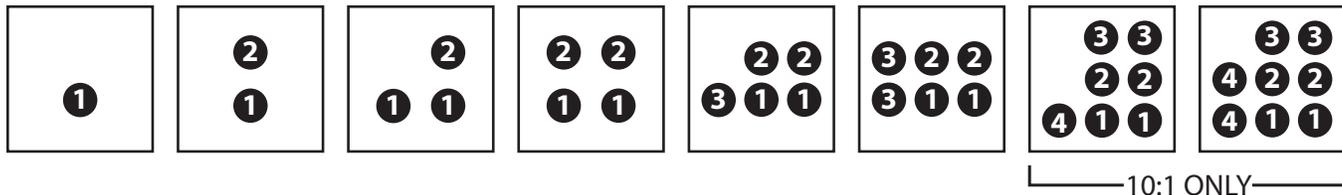
1. Asegúrese de que la plancha superior esté limpia y sin acumulación de carbono u otro tipo de residuo.
2. Asegúrese de que la superficie de la parrilla esté rasquetada y limpia.
3. La hoja de Teflón no debe estar gastada y debe estar firmemente ubicada en la plancha superior.

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

UBICACIÓN DE LAS HAMBURGUESAS

Este procedimiento para ubicar los productos de carne de la parrilla tipo almeja se debe seguir tal como se indica debajo. Coloque las hamburguesas en la placa inferior de la parrilla de dos en dos, de adelante a atrás y de derecha a izquierda, siguiendo el diagrama que se muestra más abajo. (Cada cuadrado representa una fila de cocción; el área que se encuentra debajo de una plancha superior.)

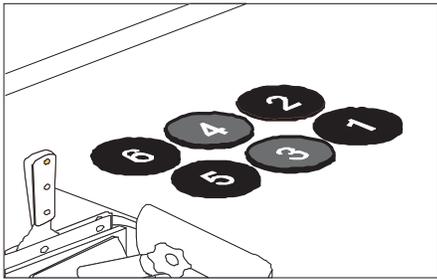
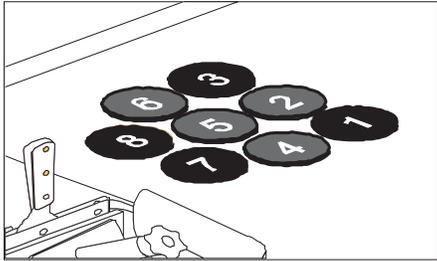
Una vez finalizada la cocción, la plancha superior se elevará automáticamente. Inmediatamente después de que se eleve la plancha, condimente la carne (si corresponde); a continuación, retire las hamburguesas en el mismo orden en que las colocó, **de una en una. Es importante que la secuencia empleada al retirar las hamburguesas sea la misma que al cargarlas.**



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

INTEGRIDAD DE LA CARNE

Tal como se indica en la página anterior, despliegue el producto sobre la parrilla del modo reflejado. Las temperaturas internas del producto se toman en las hamburguesas de las esquinas.

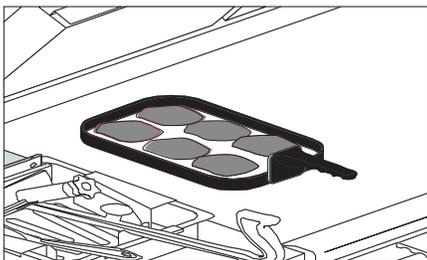


NOTAS PRINCIPALES:

- Las comprobaciones de seguridad alimentaria siempre deben realizarse con cargas completas.
- Los intervalos de retirada son 22 segundos para las 10:1 y 15 segundos para las 4:1.
- Las hamburguesas siempre deben ser condimentadas antes de retirarlas de la parrilla.



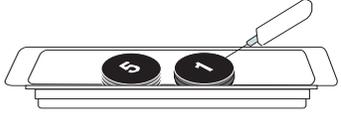
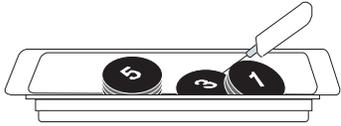
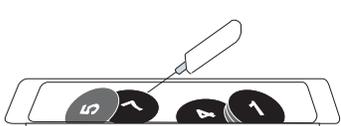
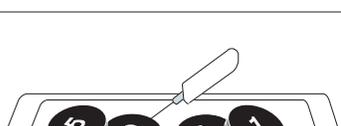
Al cocinar pollo a la plancha se emplean varias funciones y ajustes dentro del panel de control para garantizar la correcta temperatura y la integridad del producto.



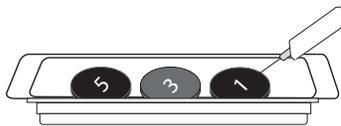
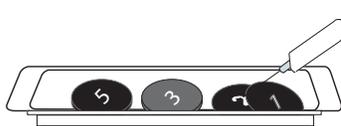
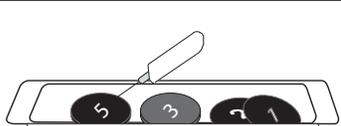
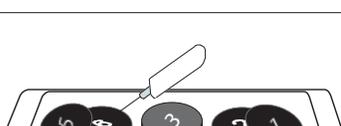
El uso de la función "Too Cool Flag" (Etiqueta de Demasiado Frío) se configura en la programación de las Opciones de Menú. La Etiqueta de demasiado frío se debe configurar en "ON" ("ACTIVADA") ÚNICAMENTE para Grilled Chicken & Mushrooms (Pollo y hongos a la parrilla). En las demás opciones del menú, la etiqueta "TOO COOL FLAG" se debe desactivar.

La función Etiqueta 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.

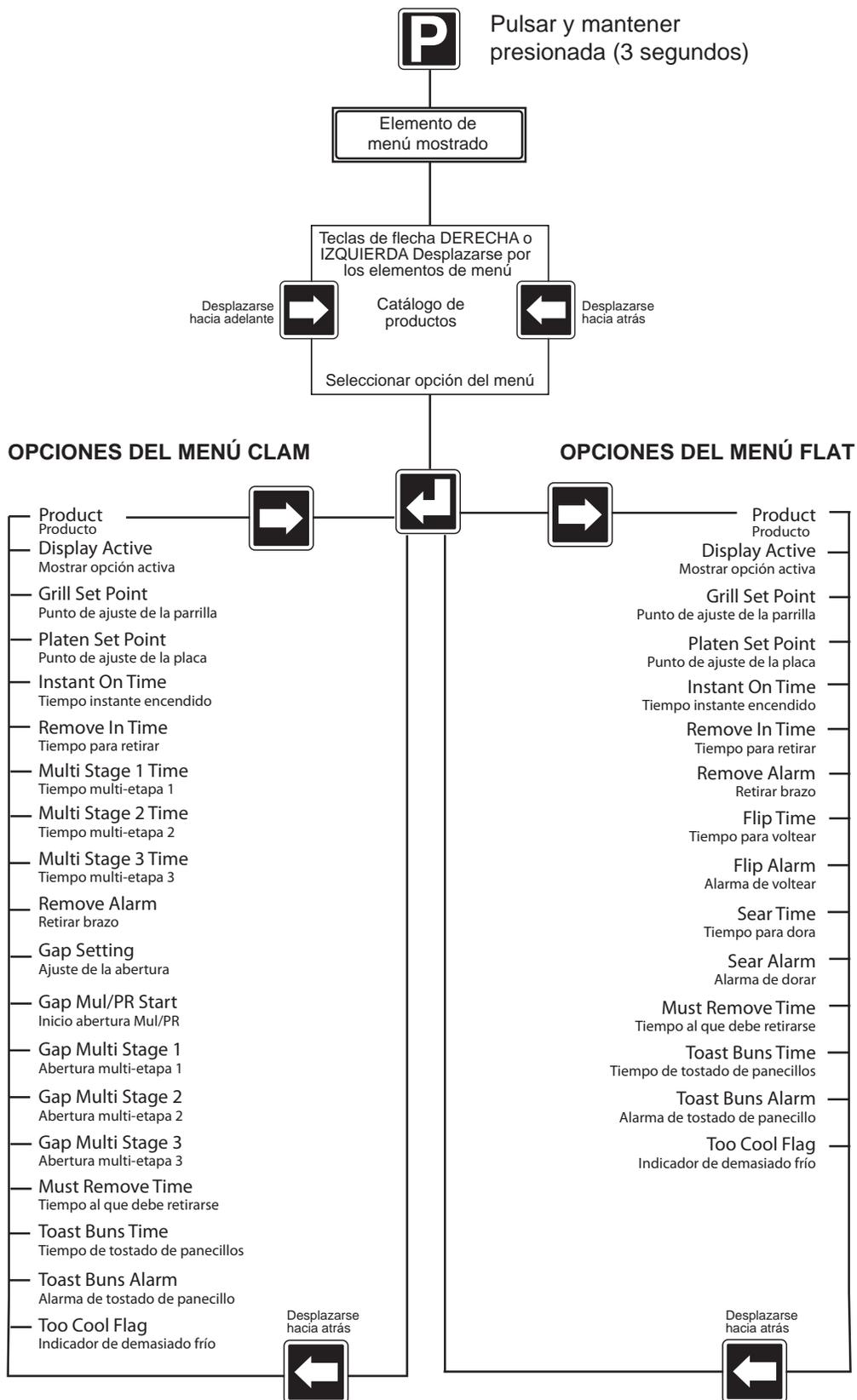
Hamburguesas 10:1 - Retire en 2 montones de 4; Mida la temperatura del centro de las hamburguesas situadas en las esquinas (1, 3, 7, 8).

	Paso 1: Utilice un pirómetro calibrado del local para sondear la hamburguesa número 1 (esquina delantera derecha), haga la comprobación en el centro de la hamburguesa.
	Paso 2: Utilice un pirómetro calibrado del local para sondear la hamburguesa número 3 (esquina trasera derecha), haga la comprobación en el centro de la hamburguesa.
	Paso 3: Utilice un pirómetro calibrado del local para sondear la hamburguesa número 7 (esquina delantera izquierda), haga la comprobación en el centro de la hamburguesa.
	Paso 4: Utilice un pirómetro calibrado del local para sondear la hamburguesa número 8 (esquina trasera izquierda), haga la comprobación 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).

	Paso 1: Utilice un pirómetro calibrado del local para sondear la hamburguesa número 1 (esquina delantera derecha), haga la comprobación en el centro de la hamburguesa.
	Paso 2: Utilice un pirómetro calibrado del local para sondear la hamburguesa número 2 (esquina trasera derecha), haga la comprobación en el centro de la hamburguesa.
	Paso 3: Utilice un pirómetro calibrado del local para sondear la hamburguesa número 5 (esquina delantera izquierda), haga la comprobación en el centro de la hamburguesa.
	Paso 4: Utilice un pirómetro calibrado del local para sondear la hamburguesa número 6 (esquina trasera izquierda), haga la comprobación en el centro de la hamburguesa.

ÁRBOL DE LÓGICA DE PROGRAMAS, MENÚS DE PRODUCTOS



PROGRAMACIÓN DEL PANEL DE CONTROL; MENÚS DE PRODUCTOS

Modos de programación; menú de productos

Para cambiar el nombre de una opción del menú existente

1. Empleando la tecla  o  seleccione la opción de menú cuyo nombre desea modificar.
2. PULSE la tecla  y MANTÉNGALA PRESIONADA durante aproximadamente 3 segundos. En el controlador se podrá ver la opción del menú seleccionada anteriormente y su correspondiente número de opción.
3. PULSE la tecla  y MANTÉNGALA PRESIONADA.
4. Para deletrear el nombre del producto:
 - a. Utilice los botones de las flechas  o  para desplazarse por la biblioteca de caracteres.

Biblioteca de caracteres:

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

- b. Pulse las teclas  o  para desplazarse hacia la derecha o la izquierda.
 - c. PULSE la tecla  para guardar el nuevo nombre de la opción de menú.
5. PULSE la tecla  2 veces para salir y volver a la modalidad de operación normal.

Para activar/desactivar una opción de menú en el catálogo de la modalidad de operación 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. En el controlador se podrá ver la opción del menú seleccionada anteriormente y su correspondiente número de opción.
2. Empleando las teclas de flecha  o  seleccione la opción de menú que desee activar/desactivar.
3. Presione la tecla  En la pantalla del controlador podrá leerse "Product" ("Producto"). La opción del menú parpadeará.
4. PULSE las teclas de flecha  o  hasta que la pantalla del panel de control muestre "Display Active" (Mostrar Activo).
5. PRESIONE la tecla  El ajuste 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 operación normal.

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

NOTA: Los puntos de ajuste de la temperatura de la parrilla están presentes en el controlador en función de las normas obligatorias actualmente en la región. Antes de realizar cualquier modificación en los puntos de ajuste de la temperatura de la parrilla, consulte a la oficina de administración de McDonald's en su zona. Encontrará la configuración predeterminada de los puntos de ajuste de la temperatura de la parrilla en la página página 55

1. Empleando las teclas de flecha  o  seleccione la opción de menú cuya temperatura desea modificar.
2. PULSE la tecla  y MANTÉNGALA PRESIONADA durante aproximadamente 3 segundos. En el controlador se podrá ver la opción del menú seleccionada anteriormente y su correspondiente número de opción.
3. PRESIONE la tecla  En la pantalla del controlador podrá leerse "Product" ("Producto").
4. PULSE las teclas de flecha  o  hasta que en el panel de control aparezca "Grill SetPt" (Punto de Ajuste de la Temperatura de la Parrilla).
5. PRESIONE la tecla  La temperatura del punto de ajuste actual de la parrilla comenzará a parpadear.
6. Utilizando la tecla  o  modifique el punto de ajuste de la temperatura introduciendo la temperatura deseada.
7. PULSE la tecla  para guardar el nuevo punto de ajuste de la temperatura.
8. PULSE la tecla  2 veces para salir y volver al modo de operación normal.

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

NOTA: Los puntos de ajuste de temperatura de la parrilla están preajustados en el controlador al estándar requerido actualmente. No debe cambiar este punto de ajuste de la temperatura por otro que no esté indicado en la sección "PROCEDIMIENTOS DE USO".

1. Utilizando la tecla  o  seleccione la opción de menú cuya temperatura desee modificar.
2. PULSE la tecla  y MANTÉNGALA PRESIONADA durante aproximadamente 3 segundos. En el controlador se podrá ver la opción del menú seleccionada anteriormente y su correspondiente número de opción.
3. PRESIONE la tecla  En la pantalla del controlador podrá leerse "Product" ("Producto").
4. PULSE la tecla  o  hasta que en el panel de control aparezca "Platen SetPt" (Punto de Ajuste de la Plancha).
5. PULSE la tecla  El "PUNTO DE AJUSTE DE LA PLANCHA" comenzará a parpadear.
6. Utilizando la tecla  o  modifique el punto de ajuste de la temperatura introduciendo la temperatura deseada.
7. PULSE la tecla  para guardar la nueva temperatura.
8. PULSE la tecla  2 veces para volver al modo de operación.

CONTROL PROGRAMMING; PRODUCT MENUS *(continued)*

Para modificar el TIEMPO DE INSTANTE DE ENCENDIDO

1. Utilizando la tecla  o  seleccione la opción de menú cuyo tiempo de cocción desee modificar.
2. PULSE la tecla  y MANTÉNGALA PRESIONADA durante aproximadamente 3 segundos. En el controlador se podrá ver la opción del menú seleccionada anteriormente y su correspondiente número de opción.
3. PRESIONE la tecla  En la pantalla del controlador podrá leerse "Product" ("Producto").
4. PULSE la tecla  o  hasta que en la pantalla del panel de control aparezca "INSTANT ON TIME" (TIEMPO DE INSTANTE DE ENCENDIDO).
5. PRESIONE la tecla  Los segundos comenzarán a parpadear.
6. Utilice las teclas de flecha  o  para modificar el TIEMPO DE INSTANTE DE ENCENDIDO e introducir el tiempo deseado.
7. PULSE la tecla  para guardar el nuevo tiempo.
8. PULSE la tecla  2 veces para volver al modo de operación normal.

Para modificar la función RETIRAR EN TIEMPO

1. Utilizando la tecla  o  seleccione la opción de menú cuyo tiempo de cocción desee modificar.
2. PULSE la tecla  y MANTÉNGALA PRESIONADA durante aproximadamente 3 segundos. En el controlador se podrá ver la opción del menú seleccionada anteriormente y su correspondiente número de opción.
3. PRESIONE la tecla  En la pantalla del controlador podrá leerse "Product" ("Producto").
4. PULSE la tecla  o  hasta que en la pantalla del panel de control aparezca "REMOVE IN TIME" (RETIRAR EN TIEMPO).
5. PRESIONE la tecla  Los segundos comenzarán a parpadear.
6. Utilice las teclas de flecha  o  para modificar la función RETIRAR EN TIEMPO e introducir el tiempo deseado.
7. PULSE la tecla  para guardar el nuevo tiempo.
8. PULSE la tecla  2 veces para volver al modo de operación normal.

Para modificar el TIEMPO CON MULTIETAPA

1. Utilizando la tecla  o  seleccione la opción de menú cuyo tiempo de cocción desee modificar.
2. PULSE la tecla  y MANTÉNGALA PRESIONADA durante aproximadamente 3 segundos. En el controlador se podrá ver la opción del menú seleccionada anteriormente y su correspondiente número de opción.
3. PRESIONE la tecla  En la pantalla del controlador podrá leerse "Product" ("Producto").
4. PULSE la tecla  o  hasta que en pantalla del panel de control aparezca "MULT STAGE(1,2 or3) TIME" (TIEMPO CON MULTIETAPA 1, 2 o 3).
5. PRESIONE la tecla  Los segundos comenzarán a parpadear.
6. Utilice las teclas de flecha  o  para modificar el TIEMPO CON MULTIETAPA e introducir el tiempo deseado.
7. PULSE la tecla  para guardar el nuevo tiempo.
8. PULSE la tecla  2 veces para volver al modo de operación normal.

Para modificar la función DESACTIVAR ALARMA

1. Utilizando la tecla  o  ,seleccione la opción de menú cuyo tiempo de cocción desee modificar.
2. PULSE la tecla  y MANTÉNGALA PRESIONADA durante aproximadamente 3 segundos. En el controlador se podrá ver la opción del menú seleccionada anteriormente y su correspondiente número de opción.
3. PRESIONE la tecla  . En la pantalla del controlador podrá leerse "Product" ("Producto").
4. PULSE la tecla  o  hasta que en la pantalla del panel de control aparezca "REMOVE ALARM" (DESACTIVAR ALARMA).
5. PRESIONE la tecla  . Los segundos comenzarán a parpadear.
6. Utilice las teclas de flecha  o  para modificar la función DESACTIVAR ALARMA 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 operación normal.

CONTROL PROGRAMMING; PRODUCT MENUS *(continued)*

Para modificar el AJUSTE DE ABERTURA

1. Utilizando la tecla  o , seleccione la opción de menú cuyo tiempo de cocción desee modificar.
2. PULSE la tecla  y MANTÉNGALA PRESIONADA durante aproximadamente 3 segundos. En el controlador se podrá ver la opción del menú seleccionada anteriormente y su correspondiente número de opción.
3. PRESIONE la tecla . En la pantalla del controlador podrá leerse "Product" ("Producto").
4. PULSE la tecla  o  hasta que en la pantalla del panel de control aparezca "GAP SETTING" (AJUSTE DE ABERTURA).
5. PRESIONE la tecla . Los segundos comenzarán a parpadear.
6. Utilice las teclas de flecha  o  para modificar el AJUSTE DE ABERTURA 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 operación normal.

Para modificar el INICIO ABERTURA MUL/PR

1. Utilizando la tecla  o , seleccione la opción de menú cuyo tiempo de cocción desee modificar.
2. PULSE la tecla  y MANTÉNGALA PRESIONADA durante aproximadamente 3 segundos. En el controlador se podrá ver la opción del menú seleccionada anteriormente y su correspondiente número de opción.
3. PRESIONE la tecla . En la pantalla del controlador podrá leerse "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. PRESIONE 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 operación normal.

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

1. Utilizando la tecla  o , seleccione la opción de menú cuyo tiempo de cocción desee modificar.
2. PULSE la tecla  y MANTÉNGALA PRESIONADA durante aproximadamente 3 segundos. En el controlador se podrá ver la opción del menú seleccionada anteriormente y su correspondiente número de opción.
3. PRESIONE la tecla . En la pantalla del controlador podrá leerse "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. PRESIONE 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 operación normal.

Para modificar la opción DEBE RETIRAR EN

1. Utilizando la tecla  o , seleccione la opción de menú cuyo tiempo de cocción desee modificar.
2. PULSE la tecla  y MANTÉNGALA PRESIONADA durante aproximadamente 3 segundos. En el controlador se podrá ver la opción del menú seleccionada anteriormente y su correspondiente número de opción.
3. PRESIONE la tecla . En la pantalla del controlador podrá leerse "Product" ("Producto").
4. PULSE la tecla  o  hasta que en la pantalla del panel de control aparezca "MUST REMOVE IN" (DEBE RETIRAR EN).
5. PRESIONE 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 operación normal.

CONTROL PROGRAMMING; PRODUCT MENUS *(continued)*

Para modificar el TIEMPO DE TOSTADO DE LOS PANECILLOS

1. Utilizando la tecla  o , seleccione la opción de menú cuyo tiempo de cocción desee modificar.
2. PULSE la tecla  y MANTÉNGALA PRESIONADA durante aproximadamente 3 segundos. En el controlador se podrá ver la opción del menú seleccionada anteriormente y su correspondiente número de opción.
3. PRESIONE la tecla . En la pantalla del controlador podrá leerse "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. PRESIONE 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 operación normal.

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

1. Utilizando la tecla  o , seleccione la opción de menú cuyo tiempo de cocción desee modificar.
2. PULSE la tecla  y MANTÉNGALA PRESIONADA durante aproximadamente 3 segundos. En el controlador se podrá ver la opción del menú seleccionada anteriormente y su correspondiente número de opción.
3. PRESIONE la tecla . En la pantalla del controlador podrá leerse "Product" ("Producto").
4. PULSE la tecla  o  hasta que en la pantalla del panel de control aparezca "TOAST BUNS ALARM" (ALARMA DE TOSTADO DE LOS PANECILLOS).
5. PRESIONE la tecla . Los segundos comenzarán a parpadear.
6. Utilice las teclas de flecha  o  para modificar la ALARMA DE TOSTADO DE LOS PANECILLOS 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 operación normal.

Para modificar la función ETIQUETA DE DEMASIADO FRÍO

1. Utilizando la tecla  o , seleccione la opción de menú cuyo tiempo de cocción desee modificar.
2. PULSE la tecla  y MANTÉNGALA PRESIONADA durante aproximadamente 3 segundos. En el controlador se podrá ver la opción del menú seleccionada anteriormente y su correspondiente número de opción.
3. PRESIONE la tecla . En la pantalla del controlador podrá leerse "Product" ("Producto").
4. PULSE la tecla  o  hasta que en la pantalla del panel de control aparezca "TOO COOL FLAG" (DEMASIADO FRÍO).
5. PRESIONE la tecla . Los segundos comenzarán a parpadear.
6. Utilice las teclas de flecha  o  para modificar la función ETIQUETA DE DEMASIADO FRÍO y seleccione la opción deseada.
7. PULSE la tecla  para guardar el nuevo tiempo.
8. PULSE la tecla  2 veces para volver al modo de operación normal.

Para modificar el TIEMPO DE VUELTA

1. Utilizando la tecla  o , seleccione la opción de menú cuyo tiempo de cocción desee modificar.
2. PULSE la tecla  y MANTÉNGALA PRESIONADA durante aproximadamente 3 segundos. En el controlador se podrá ver la opción del menú seleccionada anteriormente y su correspondiente número de opción.
3. PRESIONE la tecla . En la pantalla del controlador podrá leerse "Product" ("Producto").
4. PULSE la tecla  o  hasta que en la pantalla del panel de control aparezca "FLIP TIME" (TIEMPO DE VUELTA).
5. PRESIONE la tecla . Los segundos comenzarán a parpadear.
6. Utilice las teclas de flecha  o  para modificar el TIEMPO DE VUELTA y seleccione la opción deseada.
7. PULSE la tecla  para guardar el nuevo tiempo.
8. PULSE la tecla  2 veces para volver al modo de operación normal.

CONTROL PROGRAMMING; PRODUCT MENUS *(continued)*

Para modificar la ALARMA DE VUELTA

1. Utilizando la tecla  o , seleccione la opción de menú cuyo tiempo de cocción desee modificar.
2. PULSE la tecla  y MANTÉNGALA PRESIONADA durante aproximadamente 3 segundos. En el controlador se podrá ver la opción del menú seleccionada anteriormente y su correspondiente número de opción.
3. PRESIONE la tecla . En la pantalla del controlador podrá leerse "Product" ("Producto").
4. PULSE la tecla  o  hasta que en la pantalla del panel de control aparezca "FLIP ALARM" (ALARMA DE VUELTA).
5. PRESIONE la tecla . Los segundos comenzarán a parpadear.
6. Utilice las teclas de flecha  o  para modificar la ALARMA DE VUELTA y seleccione la opción deseada.
7. PULSE la tecla  para guardar el nuevo tiempo.
8. PULSE la tecla  2 veces para volver al modo de operación normal.

Para modificar el TIEMPO DE DORADO

1. Utilizando la tecla  o , seleccione la opción de menú cuyo tiempo de cocción desee modificar.
2. PULSE la tecla  y MANTÉNGALA PRESIONADA durante aproximadamente 3 segundos. En el controlador se podrá ver la opción del menú seleccionada anteriormente y su correspondiente número de opción.
3. PRESIONE la tecla . En la pantalla del controlador podrá leerse "Product" ("Producto").
4. PULSE la tecla  o  hasta que en la pantalla del panel de control aparezca "SEAR TIME" (TIEMPO DE DORADO).
5. PRESIONE la tecla . Los segundos comenzarán a parpadear.
6. Utilice las teclas de flecha  o  para modificar el TIEMPO DE DORADO 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 operación normal.

Para modificar la ALARMA DE DORADO

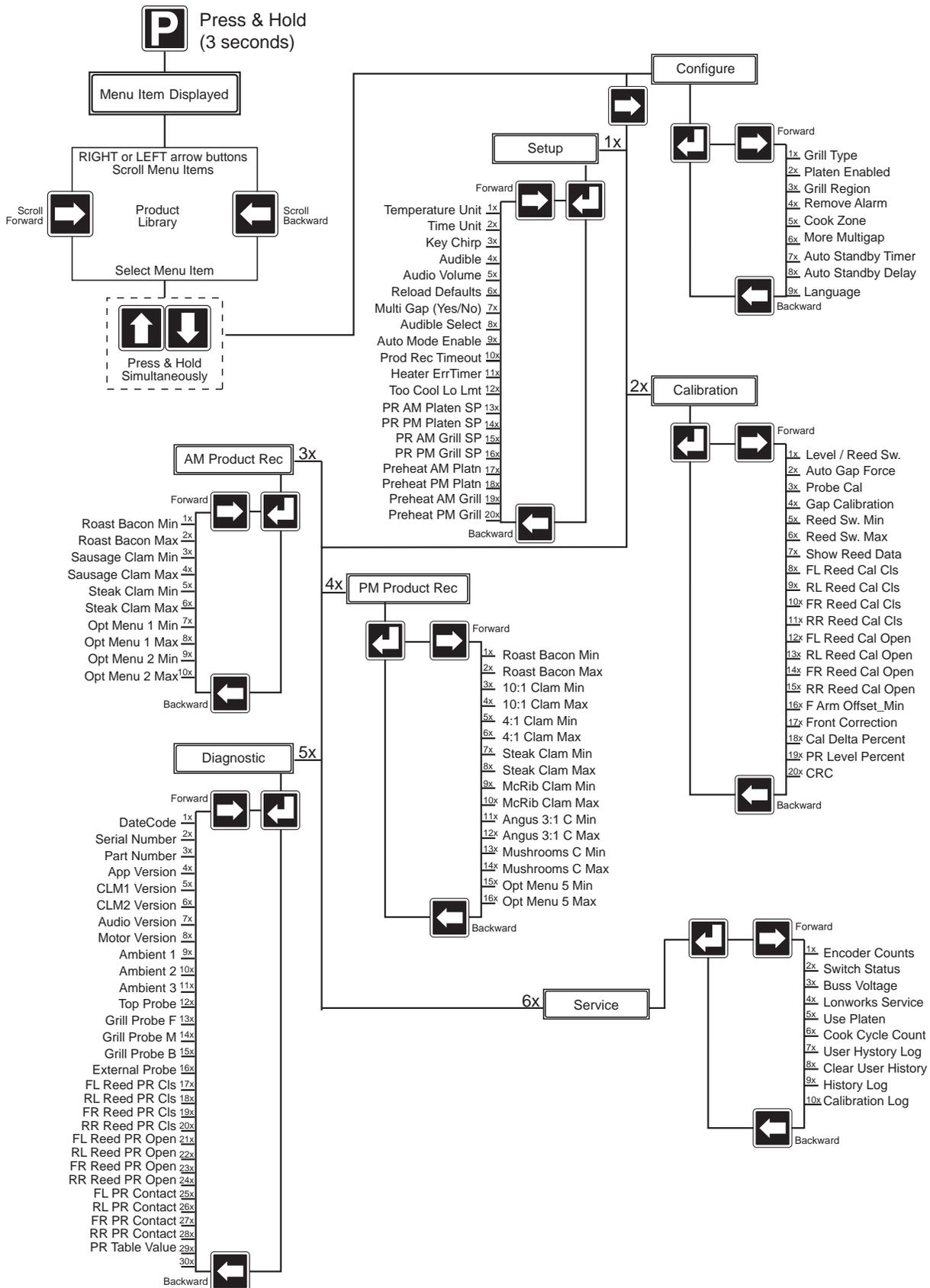
1. Utilizando la tecla  o , seleccione la opción de menú cuyo tiempo de cocción desee modificar.
2. PULSE la tecla  y MANTÉNGALA PRESIONADA durante aproximadamente 3 segundos. En el controlador se podrá ver la opción del menú seleccionada anteriormente y su correspondiente número de opción.
3. PRESIONE la tecla . En la pantalla del controlador podrá leerse "Product" ("Producto").
4. PULSE la tecla  o  hasta que en la pantalla del panel de control aparezca "SEAR ALARM" (ALARMA DE DORADO).
5. PRESIONE la tecla . Los segundos comenzarán a parpadear.
6. Utilice las teclas de flecha  o  para modificar la ALARMA DE DORADO y seleccione la opción deseada.
7. PULSE la tecla  para guardar el nuevo tiempo.
8. PULSE la tecla  2 veces para volver al modo de operación normal.

Para añadir NUEVAS opciones de menú

Las instrucciones de programación que se detallan a continuación sirven a modo de GUÍA para programar los ajustes básicos de las opciones del menú CLAM.

1. PULSE la tecla  y MANTÉNGALA PRESIONADA durante aproximadamente 3 segundos. En el controlador se podrá ver la opción del menú seleccionada anteriormente y su correspondiente número de opción.
2. PULSE la tecla  or  hasta que en la pantalla del panel de control aparezca "Opt menu # - CLAM" (Nº menú opc. -CLAM).
3. PRESIONE la tecla . En la pantalla del controlador podrá leerse "PRODUCT" ("PRODUCTO").
4. PULSE la tecla  y MANTÉNGALA PRESIONADA. El nombre de la opción del menú seleccionada actualmente comenzará a parpadear.
5. Para deletrear el nombre del producto:
 - a. Utilice los botones de las flechas  o  para desplazarse por la biblioteca de caracteres.
 - b. Pulse las teclas  o  para desplazarse hacia la derecha o la izquierda.
 - c. PULSE la tecla  para guardar el nuevo nombre de la opción de menú.
6. PRESIONE la tecla . Aparecerá "Display Active" en la pantalla.
7. PRESIONE la tecla . El "NO" comenzará a parpadear.

PROGRAM LOGIC TREE; SYSTEM MENUS



CONTROL PROGRAMMING; SYSTEM MENUS

8. PRESIONE la tecla . El "NO" pasará a "YES".
9. PULSE la tecla  para guardar la nueva configuración.
10. PRESIONE la tecla . Aparecerá "GRILL SETPT" ("PUNTO DE AJUSTE DE LA PARRILLA") en la pantalla.
11. PRESIONE la tecla . La temperatura comenzará a parpadear.
12. Utilizando la tecla  o , modifique el punto de ajuste de la temperatura introduciendo la nueva temperatura deseada.
13. PULSE la tecla  para guardar el nuevo punto de ajuste de la temperatura.
14. PRESIONE la tecla . Aparecerá "PLATSETPT SETPT" ("PUNTO DE AJUSTE DE LA PLANCHA") en la pantalla.
15. PRESIONE la tecla . La temperatura comenzará a parpadear.
16. Utilizando la tecla  o , modifique el punto de ajuste de la temperatura introduciendo la temperatura deseada.
17. PULSE la tecla  para guardar el nuevo punto de ajuste de la temperatura.
18. PULSE la tecla  hasta que en la pantalla del panel de control aparezca "GAP MULTI/PR START" (INICIO ABERTURA MULTI/ PR).
19. PRESIONE la tecla  El ajuste de la abertura comenzará a parpadear.
20. Utilizando la tecla  y la tecla para BAJAR, modifique el ajuste de abertura y seleccione el ajuste deseado.
21. PULSE la tecla  para guardar el ajuste de abertura deseado.
22. PULSE la tecla  2 veces para salir y volver al modo de operación normal.

Para activar el Modo de limpieza

1. Utilizando las teclas de flecha  o  seleccione el modo de limpieza.
2. 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.
3. Espere a que la unidad se enfríe hasta alcanzar la temperatura adecuada: a continuación, proceda con la limpieza.
4. Pulse la tecla  VERDE e inicie los procedimientos de limpieza detallados en la página página 35.

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 la opción de menú actual o el mensaje "OFF" (APAGADO), PULSE la tecla  y MANTÉNGALA PRESIONADA durante 3 segundos. El panel de control mostrará la opción de menú anteriormente seleccionada y su número correspondiente O "Standby / Menu Item" (Espera / Opción de Menú).
2. PULSE las teclas de flecha  Y  SIMULTÁNEAMENTE. Aparecerá "CONFIGURE" ("CONFIGURAR") en la pantalla.
3. PULSE la tecla de flecha . Aparecerá "Setup" ("Configuración") en la pantalla.
4. PRESIONE la tecla . Aparecerá "Temperature Unit" ("Unidad de temperatura") en la pantalla.
5. PRESIONE la tecla . La unidad de temperatura actualmente seleccionada parpadeará.
6. PULSE la tecla de flecha  O  para modificar la unidad de temperatura que está parpadearando.
7. PULSE la tecla  para guardar la nueva configuración.
8. PULSE LA TECLA  2 veces para salir del modo de programación.

CONTROL PROGRAMMING; SYSTEM MENUS *(continued)*

Para cambiar la programación de espera de alarma

El encendido de la alarma automática, alertará al operador para poner la parrilla en modo de espera.

1. Con la pantalla del panel de control ENCENDIDA y mostrando la opción de menú actual o el mensaje "OFF" (APAGADO), PULSE la tecla  y MANTÉNGALA PRESIONADA durante 3 segundos. El panel de control mostrará la opción de menú anteriormente seleccionada y su número correspondiente O "Standby / Menu Item" (Espera / Opción de Menú).
2. PULSE las teclas de flecha  Y  SIMULTÁNEAMENTE. Aparecerá "CONFIGURE" ("CONFIGURAR") en la pantalla.
3. PULSE la tecla .
4. Utilizando las teclas de flecha  o  hasta que en la pantalla del panel de control aparezca "AUTO STANDBY TIMER".
5. PULSE la tecla . La selección actual empezará a parpadear. Usa las teclas  o  para prender or apagar ON /OFF la alarma automática para alertar al operador de poner la parrilla en modo de espera. Presione el botón  para guardar la nueva configuración.
6. PULSE la tecla  hasta que en la pantalla del panel de control aparezca "AUTO STANDBY DELAY". Un número entre 1 y 5 se mostrata, este numero representa el tiempo de retraso en minutos de espera hasta que la alarma sonará. Vaya al paso 6 para cambiar el tiempo de retardo o vaya al paso 7 si el ajuste actual es aceptable.
7. PULSE la tecla . La selección actual empezará a parpadear. Usa las teclas  o  para cambiar el tiempo de retardo de la alarma que sonará alertando al operador para poner la parrilla de espera selecciona entre 1 y 5 minutos. Presione el botón  para guardar la nueva configuración.
8. PULSE la tecla  2 veces para salir del modo de programación.

NOTA: Cuando la alarma suena (sonidos), al pulsar el botón  de reposo para silenciar la alarma y poner la parrilla en modo de espera. Al pulsar el botón verde  sólo silenciar la alarma y restablecer el reloj de retardo (que no causara la parrilla para entrar físicamente en espera)

Para cambiar la unidad de visualización del tiempo

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

1. Con la pantalla del panel de control ENCENDIDA y mostrando la opción de menú actual o el mensaje "OFF" (APAGADO), PULSE la tecla  y MANTÉNGALA PRESIONADA durante aproximadamente 3 segundos. El panel de control mostrará la opción de menú anteriormente seleccionada y su número correspondiente O "Standby / Menu Item" (Espera / Opción de Menú).
2. PULSE las teclas de flecha  Y  SIMULTÁNEAMENTE. Aparecerá "CONFIGURE" ("CONFIGURAR") en la pantalla.
3. PULSE la tecla de flecha . Aparecerá "Setup" ("Configuración") en la pantalla.
4. PRESIONE la tecla . Aparecerá "Temperature Unit" ("Unidad de temperatura") en la pantalla.
5. PRESIONE la tecla  una vez. Aparecerá "Time Unit" ("Unidad de tiempo") en la pantalla.
6. PRESIONE la tecla . La unidad de tiempo actual parpadeará.
7. PULSE las teclas de flecha  O  para modificar la unidad de tiempo que está parpadearando.
Para acceder a la lista completa de funciones de configuración y sus opciones, consulte la sección "OPCIONES DISPONIBLES PARA LAS FUNCIONES; MENÚS DEL SISTEMA".
8. PULSE la tecla  para guardar la nueva configuración
9. PULSE LA TECLA  2 veces para salir del modo de programación.

CONTROL PROGRAMMING; SYSTEM MENUS *(continued)*

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

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

1. Con la pantalla del panel de control ENCENDIDA y mostrando la opción de menú actual o el mensaje "OFF" (APAGADO), PULSE la tecla  y MANTÉNGALA PRESIONADA durante aproximadamente 3 segundos. El panel de control mostrará la opción de menú anteriormente seleccionada y su número correspondiente O "Standby / Menu Item" (Espera / Opción de Menú).
2. PULSE las teclas de flecha  Y  SIMULTÁNEAMENTE. Aparecerá "CONFIGURE" ("CONFIGURAR") en la pantalla.
3. PULSE la tecla de flecha . Aparecerá "Setup" ("Configuración") en la pantalla
4. PRESIONE la tecla . Aparecerá "Temperature Unit" ("Unidad de temperatura") en la pantalla.
5. PULSE la tecla  varias veces hasta que en la pantalla del panel de control aparezca "Key Chirp" (Sonido en las Teclas).
6. PRESIONE la tecla . El valor actual de Key Chirp 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.

To change the Audible

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

1. Con la pantalla del panel de control ENCENDIDA y mostrando la opción de menú actual o el mensaje "OFF" (APAGADO), PULSE la tecla  y MANTÉNGALA PRESIONADA durante aproximadamente 3 segundos. El panel de control mostrará la opción de menú anteriormente seleccionada y su número correspondiente O "Standby / Menu Item" (Espera / Opción de Menú).
2. PULSE las teclas de flecha  Y  SIMULTÁNEAMENTE. Aparecerá "CONFIGURE" ("CONFIGURAR") en la pantalla.
3. PULSE la tecla de flecha . Aparecerá "Setup" ("Configuración") en la pantalla.
4. PRESIONE la tecla . Aparecerá "Temperature Unit" ("Unidad de temperatura") en la pantalla.
5. PULSE la tecla  varias veces hasta que en la pantalla del panel de control aparezca "Audible" (Señal Acústica).
6. PRESIONE la tecla . El valor configurado actualmente de Audible 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; MENÚS 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 procedimiento que se muestra a continuación sustituirá por completo la configuración actual de la parrilla (temperaturas, tiempos de cocción y otros) por una configuración con los valores predeterminados en fábrica.

Para restaurar la configuración predeterminada de fábrica para todos las opciones de menú de productos

1. Con la pantalla del panel de control ENCENDIDA y mostrando la opción de menú actual o el mensaje "OFF" (APAGADO), PULSE la tecla  y MANTÉNGALA PRESIONADA durante aproximadamente 3 segundos. El panel de control mostrará la opción de menú anteriormente seleccionada y su número correspondiente O "Standby / Menu Item" (Espera / Opción de Menú)
2. PULSE las teclas de flecha  Y  SIMULTÁNEAMENTE. Aparecerá "CONFIGURE" ("CONFIGURAR") en la pantalla.
3. PULSE la tecla de flecha . Aparecerá "Setup" ("Configuración") en la pantalla
4. PRESIONE la tecla . Aparecerá "Temperature Unit" ("Unidad de temperatura") en la pantalla.
5. PRESIONE la tecla  6 veces. En la pantalla del controlador podrá leerse "Reload Defaults – NO" ("Volver a cargar valores por defecto – NO.")
6. PRESIONE la tecla . El "NO" comenzará a parpadear.
7. PRESIONE la tecla . El "NO" pasará a "YES".
8. PRESIONE la tecla . El sistema restaurará la configuración predeterminada en fábrica de las opciones de MENÚ.
9. Espere entre 15 y 20 segundos. El control luego volverá automáticamente al modo OFF.

CONFIGURACIÓN PREDETERMINADA EN FÁBRICA

Configuración Predeterminada en Fábrica - Menú de Productos - Global

Menú #	PRODUCTO	MOstrar Opción Activa	PUNTO CONF PARRILLA	PUNTO CONF PLANCHA	A TIEMPO EN EL MOMENTO (GAS)	ELIMINAR A TIEMPO	MULTIFASE 1 TIEMPO	MULTIFASE 2 TIEMPO	MULTIFASE 3 TIEMPO	ELIMINAR ALARMA	CONFIGURACIÓN DE ESPACIO	SEPARACIÓN MULTIFASE 1 INICIO	SEPARACIÓN MULTIFASE 2	SEPARACIÓN MULTIFASE 3	TIEMPO DE VUELTADA	ALARMA DE VOTFEAR	TIEMPO PARA DORA	ALARMA DE QUEMADO	DEBE RETRASAR	TIEMPO DE TOSTADO DE BOLSOS	TIEMPO DE TOSTADO DE BOLSOS	BANDERA DE DEMASIADO FRIO
	Apagado	SI	NINGUNO	NINGUNO																		
1	101 ALMEJA (HPD)	PM	350°F	425°F	25 (5)	37	5	0	0	AUTO	255	245	265	0	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	0	0	AUTO	NO
2	41 ALMEJA (HPD)	PM	350°F	425°F	30 (10)	107	10	0	0	AUTO	415	400	425	0	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	0	0	AUTO	NO
3	BACON ASADO- ALMEJA (HPD)	AM/PM	350°F	425°F	0	70 (60)	0	0	0	AUTO	265	265	0	0	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	0	NINGUNO	NINGUNO	NO
4	SALSAJE CLAMTZN (HPD)	AM	350°F	425°F	0	82	0	0	0	AUTO	350	350	0	0	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	0	NINGUNO	NINGUNO	NO
5	MCRIB ALMEJA (HPD)	NO	350°F	425°F	30 (10)	163	0	0	0	AUTO	530	530	0	0	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	0	NINGUNO	NINGUNO	NO
6	FILETE ALMEJA (HPD)	AM	350°F	425°F	0	104	0	0	0	AUTO	415	415	0	0	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	0	NINGUNO	NINGUNO	SI
7	POLLO PARRILLA PLANO	PM	350°F	425°F	45	475	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	AUTO	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	225	MANUAL	0	NINGUNO	0	NINGUNO	NINGUNO	SI
8	FODED EGGS FLAT	AM	265°F	OFF	0	120	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	AUTO	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	0	NINGUNO	0	NINGUNO	0	NINGUNO	NINGUNO	SI
9	HUEVOS REDONDOS PLANO	AM	265°F	OFF	0	150	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	AUTO	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	0	NINGUNO	0	NINGUNO	0	NINGUNO	NINGUNO	NO
10	POLLO F.BRD PLANO	NO	350°F	425°F	0	100	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	AUTO	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	0	NINGUNO	0	NINGUNO	0	NINGUNO	NINGUNO	NO
11	101 FLAT	NO	340°F	425°F	0	125	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	AUTO	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	75	AUTO	20	MANUAL	0	NINGUNO	NINGUNO	NO
12	41 FLAT	NO	365°F	425°F	0	270	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	AUTO	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	150	AUTO	20	MANUAL	0	NINGUNO	NINGUNO	NO
13	MCRIB PLANO	NO	365°F	425°F	0	390	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	AUTO	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	270	AUTO	0	NINGUNO	0	NINGUNO	NINGUNO	NO
14	SALCHICHAS CONG PLANO	NO	365°F	425°F	0	270	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	AUTO	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	150	MANUAL	0	MANUAL	0	NINGUNO	NINGUNO	NO
15	PANQUEQUES PLANOS	NO	365°F	425°F	0	140	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	AUTO	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	90	AUTO	0	NINGUNO	0	NINGUNO	NINGUNO	NO
16	OPC. MENU 1 ALMEJA (HPD)	NO	OFF	OFF	0/0	0	0	0	0	AUTO	469	469	0	0	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	0	NINGUNO	NINGUNO	NO
17	OPC. MENU 2- ALMEJA (HPD)	NO	OFF	OFF	0/0	0	0	0	0	AUTO	250	250	0	0	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	0	NINGUNO	NINGUNO	NO
18	ANGUS 31 OLAN (HPD)	PM	350°F	425°F	60 (30)	170	0	0	0	AUTO	534	534	0	0	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	0	NINGUNO	NINGUNO	NO
19	CHAMPIÑONES ALMEJA (HPD)	AM/PM	350°F	425°F	60 (45)	104	0	0	0	AUTO	425	425	0	0	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	0	NINGUNO	NINGUNO	SI
20	OPC. MENU 5 ALMEJA (HPD)	NO	OFF	OFF	0	0	0	0	0	AUTO	250	250	0	0	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	0	NINGUNO	NINGUNO	NO
21	OPC. MENU 6 ALMEJA (HPD)	NO	OFF	OFF	0	0	0	0	0	AUTO	250	250	0	0	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	0	NINGUNO	NINGUNO	NO
22	OPC. MENU 7- ALMEJA (HPD)	NO	OFF	OFF	0	0	0	0	0	AUTO	250	250	0	0	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	0	0	AUTO	NO
23	HUEVOS EN TORTILLA PLANO (HPD)	NO	285°F	300°F	0	120	0	0	0	AUTO	625	625	0	0	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	0	NINGUNO	NINGUNO	NO
24	HUEVOS COCIDOS-ALMEJA (HPD)	NO	285°F	300°F	0	150	0	0	0	AUTO	625	625	0	0	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	0	NINGUNO	NINGUNO	NO
25	OPC. MENU 3 PLANO	NO	OFF	OFF	0	0	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	AUTO	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	0	AUTO	0	AUTO	0	NINGUNO	NINGUNO	NO
26	OPC. MENU 4 PLANO (No se muestra)	AM & PM	325°F	325°F	0	0	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	AUTO	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	0	AUTO	0	MANUAL	0	NINGUNO	NINGUNO	NO

HPD : significa que este producto no estará disponible para el operador si la plancha está desconectada.

NOTA:

- Se puede acceder y editar todos los parámetros presionando el botón P y utilizando después las teclas Arriba/Abajo/Derecha/Entrar.
- Los valores para las unidades de Electricidad y Gas son las mismas a menos que un valor adicional se especifique entre paréntesis (), el cual corresponde al Gas.
- No aplicable significa que este parámetro no funciona para este producto y el menú saltará al siguiente parámetro disponible.
- Cuando la plancha está desconectada, el Punto de Configuración de la misma no será visible a menos que esté correctamente puesto en "Off".
- En este caso, el punto de configuración de la plancha se quedará en "Off".
- La BANDERA DE DEMASIADO FRÍO no está visible en las parrillas de gas.
- Los valores de RP no están visibles en el operador.

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

CONFIGURACIÓN PREDETERMINADA EN FÁBRICA

Configuración Predeterminada en Fábrica - Menú de Productos - Canadá, Australia y Reino

CONFIGURACIÓN DEL MENÚ DEL PRODUCTO DE CANADÁ ÚNICAMENTE																						
Menú #	PRODUCTO	ACTIVA	PUNTO DE CONF PARRILLA	PUNTO DE CONF PLANCHA	A TIEMPO EN EL MOMENTO	ELIMINAR A TIEMPO	MULTIFASE 1 TIEMPO	MULTIFASE 2 TIEMPO	MULTIFASE 3 TIEMPO	ELIMINAR ALARMA	CONFIGURACIÓN DE ESPACIO	SEPARACIÓN MULTIRP INICIO	SEPARACIÓN MULTIFASE 1	SEPARACIÓN MULTIFASE 2	SEPARACIÓN MULTIFASE 3	DEBE RETIRARSE	TIEMPO DE TOSTADO DE BOLLAS	ALARMA DE TOSTADO DE BOLLAS	BANDERA DE DEMASIADO FRÍO	RP Min	RP Max	
	Apagado		NINGUNO	NINGUNO																		
1	10:1 ALMEJA (HIPD)	PM	350 F	425 F	25 (5)	37	5	0	0	AUTO	255	245	285	0	0	0	0	AUTO	NO	160	345	
2	4:1 ALMEJA (HIPD)	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 - CIAMI (HIPD)	PM	350 F	425 F	60 (30)	190	0	0	0	AUTO	574	574	0	0	0	0	NINGUNO	NINGUNO	NO	530	750	

CONFIGURACIÓN DEL MENÚ DEL PRODUCTO PARA REINO ÚNICAMENTE																					
Menú #	PRODUCTO	ACTIVA	PUNTO DE CONF PARRILLA	PUNTO DE CONF PLANCHA	A TIEMPO EN EL MOMENTO (ELEC)	ELIMINAR A TIEMPO	MULTIFASE 1 TIEMPO	MULTIFASE 2 TIEMPO	MULTIFASE 3 TIEMPO	ELIMINAR ALARMA	CONFIGURACIÓN DE ESPACIO	SEPARACIÓN MULTIRP INICIO	SEPARACIÓN MULTIFASE 1	SEPARACIÓN MULTIFASE 2	SEPARACIÓN MULTIFASE 3	DEBE RETIRARSE	TIEMPO DE TOSTADO DE BOLLAS	ALARMA DE TOSTADO DE BOLLAS	BANDERA DE DEMASIADO FRÍO	RP Min	RP Max
1	10:1 ALMEJA (HIPD)	PM	350 F	425 F	30 (10)	47	25	0	0	AUTO	245	240	245	0	0	20	22	AUTO	SI	160	3 ^a
2	4:1 ALMEJA (HIPD)	PM	350 F	425 F	30 (10)	114	10	70	0	AUTO	395	395	425	395	0	15	25	AUTO	SI	365	4 ^a

HIPD : significa que este producto no estará disponible para el operador si la plancha está desconectada.

NOTA:

- Se puede acceder y editar todos los parámetros presionando el botón P y utilizando después las teclas Arriba/Abajo/Derecha/Izquierda/Entrar.
- Los valores para las unidades de Electricidad y Gas son las mismas a menos que un valor adicional se especifique entre paréntesis (), el cual corresponde al Gas.
- No aplicable significa que este parámetro no funciona para este producto y el menú saltará al siguiente parámetro disponible.
- Cuando la plancha está desconectada, el Punto de Configuración de la misma no será visible a menos que esté correctamente puesto en "OFF" cuando la plancha ESTÉ habilitada.
- En este caso, el punto de configuración de la plancha se quedará en "OFF"
- La BANDERA DE DEMASIADO FRÍO no está visible en las parrillas de gas
- Los valores de RP no están visibles en el operador

Conversión de Valt
 265°F = 129°C
 285°F = 140°C
 300°F = 149°C
 350°F = 177°C
 425°F = 218°C

CONFIGURACIÓN PREDETERMINADA EN FÁBRICA

Configuración Predeterminada en Fábrica - Menú de Productos - Japón y Hong Kong

Menú #	PRODUCTO	ACTIVA DE CONFECCION (Programa)	PUNTO DE CONFECCION PARRILLA	PUNTO DE CONFECCION PLANCHAS	A TIEMPO EN EL MOMENTO (GAS)	ELIMINAR A TIEMPO	MULTIFASE 1 TIEMPO	MULTIFASE 2 TIEMPO	MULTIFASE 3 TIEMPO	ELIMINAR ALARMA	CONFIGURACIÓN DE ESPACIO	SEPARACIÓN MULL/RP INICIO	SEPARACIÓN MULTIFASE 1	SEPARACIÓN MULTIFASE 2	SEPARACIÓN MULTIFASE 3	TIEMPO DE VUELTA	ALARMA DE VOLTAGE	TIEMPO PARA DORA	ALARMA DE QUEMADO	DEBE RETIRARSE	TIEMPO DE TOSTADO DE BOLLAS	
1	OFF	SI	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE																		
1	10.1 ALMEJA (HPD)	PM	177C	218C	25 (5)	37	5	0	0	AUTO	255	245	265	0	0	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	18	0	
2	4.1 ALMEJA (HPD)	PM	177C	218C	30 (10)	107	10	0	0	AUTO	415	400	425	0	0	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	15	0	
3	TALADA DE BACON - ALMEJA (HPD)	NO	177C	218C	0	23	0	0	0	AUTO	89	89	0	0	0	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	0	0	
4	SALCHICHAS ALMEJA (HPD)	AM	177C	218C	0	82	0	0	0	AUTO	343	343	0	0	0	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	0	0	
5	MERIB ALMEJA (HPD)	NO	177C	218C	30 (10)	163	0	0	0	AUTO	530	530	0	0	0	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	0	0	
6	FILETE ALMEJA (HPD)	NO	177C	218C	0	104	0	0	0	AUTO	415	415	0	0	0	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	0	0	
7	POLO A LA PARRILLA PLANO	NO	177C	218C	45	410	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	AUTO	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	195	MANUAL	0	NINGUNO	0	0	
8	FOLDED EGGS FLAT	NO	128C	OFF	0	120	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	AUTO	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	0	NINGUNO	0	NINGUNO	0	0	
9	HUEVOS COCIDOS PLANO	AM/PM	135C	APAGADO	0	135	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	MANUAL	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	0	NINGUNO	0	NINGUNO	0	0	
10	POLO F BRD PLANO	NO	177C	218C	0	100	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	AUTO	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	0	NINGUNO	0	NINGUNO	0	0	
11	10.1 FLAT	NO	171C	218C	0	125	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	AUTO	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	75	AUTO	20	MANUAL	18	0	
12	4.1 FLAT	NO	185C	218C	0	270	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	AUTO	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	150	AUTO	20	MANUAL	15	0	
13	MERIB PLANO	NO	185C	218C	0	390	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	AUTO	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	200	AUTO	0	NINGUNO	0	0	
14	SALCHICHAS CONG PLANO	NO	185C	218C	0	270	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	AUTO	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	150	MANUAL	0	MANUAL	0	0	
15	PAÑQUEQUES PLANOS	NO	185C	218C	0	140	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	AUTO	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	90	AUTO	0	NINGUNO	0	0	
16	OPC MENU 1 ALMEJA	NO	OFF	OFF	0	0	0	0	0	AUTO	469	469	0	0	0	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	0	0	
17	OPC MENU 2 ALMEJA	NO	OFF	OFF	0	0	0	0	0	AUTO	250	250	0	0	0	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	0	0	
18	ANGUS 3.1 CLAM (HPD)	NO	177C	218C	60 (30)	230	0	0	0	AUTO	625	625	0	0	0	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	0	0	
19	CHAMPIONES ALMEJA (HPD)	NO	177C	218C	60 (45)	104	0	0	0	AUTO	415	415	0	0	0	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	0	0	
20	TEST PARR ALT TEMP	AM/PM	177C	218C	0	3599	0	0	0	AUTO	250	250	0	0	0	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	0	0	
21	TEST PLC ALT TEMP	AM/PM	177C	218C	0	3599	0	0	0	AUTO	250	250	0	0	0	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	0	0	
22	TERIYAKI ALMEJA (HPD)	PM	177C	218C	0	80	0	0	0	AUTO	366	366	0	0	0	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	0	0	
23	HUEVOS EN TORTILLAS ALMEJA (HPD)	NO	140°F	149°F	0	120	0	0	0	AUTO	625	625	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	0	0	AUTO	0	AUTO	0	NINGUNO
24	HUEVOS COCIDOS ALMEJA (HPD)	NO	140°F	149°F	0	150	0	0	0	AUTO	625	625	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	0	0	NAUTO	0	NAUTO	0	NINGUNO
25	OPC MENU 3 PLANO	NO	OFF	OFF	0	0	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	AUTO	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	0	AUTO	0	AUTO	0	NINGUNO	
26	TERIYAKI PLANO	NO	177C	OFF	0	180	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	AUTO	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	NO APPLICABLE	0	AUTO	0	MANUAL	0	NINGUNO	
27	"KODORI LIMPIO (No-Visible)"	(AM & PM)	325°F	325°F						MANUAL												

NOTA: HIPD : significa que este producto no estará disponible para el operador si la plancha está desconectada.

- Se puede acceder y editar todos los parámetros presionando el botón P y utilizando después las teclas Arriba/Abajo/Izquierda/Entrar.
- Los valores para las unidades de Electricidad y Gas son las mismas a menos que un valor adicional se especifique entre paréntesis (), el cual corresponde al Gas.
- No aplicable significa que este parámetro no funciona para este producto y el menú saltará al siguiente parámetro disponible.
- Cuando la plancha está desconectada, el Punto de Configuración de la mima no será visible a menos que esté correctamente puesto en "Off" cuando la plancha ESTÉ habilitada.
- En este caso, el punto de configuración de la plancha se quedará en "Off".
- La BANDERA DE DEMASIADO FRIO no está visible en las parrillas de gas
- Los valores de RP no están visibles en el operador

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

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD (modelos marcados por CE)

Todos los modelos:

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

2006/95/EEC	LOW VOLTAGE DIRECTIVE
EN60335-1	SAFETY OF HOUSEHOLD AND SIMILAR ELECTRICAL APPLIANCES

2004/108/EC	ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY DIRECTIVE
IEC/EN 61000-6-1:2007	EMC - IMMUNITY FOR RESIDENTIAL, COMMERCIAL AND LIGHT-INDUSTRIAL ENVIRONMENTS
IEC/EN 61000-6-3:2007	EMC - EMISSION STANDARD FOR RESIDENTIAL, COMMERCIAL AND LIGHT-INDUSTRIAL ENVIRONMENTS

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

MODELOS A GAS:

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

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

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

HISTORIAL DEL MANUAL DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

Rev#	Description	Date
0	1 y 2 Planchas-1, I/O Manual publicado	April 5, 2012
1	Página 27, título de modelo modificado - Página 29, Foto de modelo compacto añadida - Página 42, fotos del panel de control añadidas - Página 57, nuevo menú para Japón.	April 17, 2012
2	Notas sobre enchufe recomendado omitidas, página 21. Más información sobre las ruedas giratorias y la placa de las ruedas giratorias, página 20. Procedimiento para Tirar de la Parrilla y Empujarla añadido, página 39.	August 10, 2012

ÍNDICE

A

Auto mode
Breakfast In Auto mode 42

B

Beef Integrity 45

C

Calibration Probe 27
Casters Installation 20
Connection, Power Supply 21
Content 3, 4
Control Grill Description 39

E

Error Messaging 40

F

Factory Default Setting 55
Flue Box Back 23
Form, Start-Up 26

G

Gas Connection 23
Gas Specification 17
Grease Bucket Installation 23

M

Mennekes diagram 21

O

Operation Procedures 40

Q

Quick Connect Coupler 23

R

Recognition Product 44

S

Safety Notes 6
Supply Required 12, 13, 14, 15

T

Temperature Calibration 27
Thermocouple Locations 30

Garland Installation & Operation Manual



1&2 Platen-1 Models Electric/Gas Clamshell Grills With Product Recognition

Manufactured Exclusively For McDonald's By
Garland Commercial Ranges
<http://www.garland-group.com>

