

Parrilla eléctrica/de gas de doble cara M(E/G)-1P, M(E/G)-2P, M(E/G)-3PX

Manual de instalación, funcionamiento y mantenimiento

Por su seguridad:

Coloque en un lugar visible las instrucciones que se deben seguir en caso de que se perciba olor a gas. Consulte al proveedor de gas de su localidad para obtener esta información.



Documento original

Part #: GAR_IOM_4600921_Rev 9

 **Precaución**
Lea este manual antes de utilizar este equipo.

ESTA PÁGINA SE DEJÓ EN BLANCO INTENCIONADAMENTE.

Avisos de seguridad

DEFINICIONES

PELIGRO

Indica una situación peligrosa que, si no se evita, provocará la muerte o lesiones graves. Se utiliza para las situaciones más extremas.

Advertencia

Indica una situación peligrosa que, si no se evita, podría provocar la muerte o lesiones graves.

Precaución

Indica una situación peligrosa que, si no se evita, podría provocar lesiones leves o moderadas.

Aviso

Indica información que se considera importante, pero que no conlleva riesgo alguno (por ejemplo, mensajes relacionados con daños materiales).

NOTA: Indica información adicional útil sobre el procedimiento que se está llevando a cabo.

DESCARGOS DE RESPONSABILIDAD

Advertencia

Solo debe acceder a las pantallas de servicio el personal debidamente formado y autorizado o el encargado del establecimiento. Si se modifican los ajustes de manera inapropiada, se producirán averías en la unidad.

Precaución

Las labores de mantenimiento y servicio ajenas a la limpieza de la unidad que se describen en este manual las debe realizar el personal de servicio autorizado.

PELIGRO

No instale ni maneje equipos sujetos a un mal uso, abuso o negligencia, que presenten daños o que hayan sido alterados o modificados con respecto a las especificaciones originales de fabricación.

PELIGRO

El mantenimiento de los aparatos y las conexiones de los suministros debe realizarse de acuerdo con los reglamentos locales y nacionales correspondientes.

PELIGRO

Es responsabilidad del propietario del equipo llevar a cabo una evaluación de riesgos de los equipos de protección personal para garantizar la protección adecuada durante las tareas de mantenimiento.

PELIGRO

El supervisor in situ es el encargado de garantizar que los operadores estén al tanto de los peligros inherentes a la utilización de este equipo.

NOTA: La instalación, el cuidado y el mantenimiento adecuados son esenciales para que su equipo funcione sin problemas y ofrezca un rendimiento óptimo. Visite nuestro sitio web <https://clamshell.garland-group.com>, en el que encontrará manuales actualizados, traducciones y la información de contacto de los técnicos de mantenimiento de su zona.

Advertencia

No almacene ni use gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables en las inmediaciones de esta unidad o cualquier otro dispositivo. Nunca use para limpiar paños empapados en aceite inflamable ni soluciones de limpieza inflamables.

Advertencia

No almacene materiales inflamables en el dispositivo.

Advertencia

Se deben acatar en todo momento y mantener totalmente legibles las etiquetas de advertencia instaladas directamente en el equipo.

Advertencia

Lea completamente este manual antes de manejar, instalar o efectuar el mantenimiento del equipo. Si no se siguen las instrucciones de este manual, pueden producirse daños materiales, lesiones o la muerte.

Advertencia

Este dispositivo no está diseñado para ser usado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas inexpertas o que carezcan de los conocimientos necesarios, salvo que sea bajo supervisión con respecto al uso del dispositivo por parte de un responsable de su seguridad. No permita que los niños jueguen con este aparato.

Aviso

Las tareas de mantenimiento y los ajustes que se describen en este manual no están cubiertos por la garantía.

Advertencia

Este producto contiene agentes químicos que, conforme al estado de California, producen cáncer, defectos congénitos u otros daños reproductivos. El funcionamiento, la instalación y el mantenimiento de este producto podría exponerlo a partículas transmitidas por el aire de lana de vidrio o fibras cerámicas, sílice cristalino y/o monóxido de carbono. Al Estado de California le consta que la inhalación de partículas de lana de vidrio o fibras cerámicas transmitidas por el aire provoca cáncer. Al Estado de California le consta que la inhalación de monóxido de carbono provoca defectos congénitos u otros daños reproductivos.

UBICACIÓN

Advertencia

Para levantar este dispositivo se necesitan dos o más personas o un dispositivo de elevación.

Advertencia

Para garantizar la estabilidad, la zona de instalación debe ser capaz de soportar el peso conjunto del equipo y del producto. Además, el equipo debe estar nivelado tanto lateral como longitudinalmente.

Advertencia

No debe alterarse ni eliminarse ningún material estructural del dispositivo para adecuar la instalación de este debajo de una campana.

Advertencia

Tenga presente la marca roja en la ruedecita roscada para indicar el ajuste máximo. El ajuste por encima de dicha marca roja podría causar que la ruedecita falle y la unidad se vuelque. Si desea obtener más información, consulte la sección 2 sobre la instalación del dispositivo.

Advertencia

El aparato debe aislarse del sistema de tuberías de suministro de gas cerrando la válvula de cierre manual individual mientras se realiza una prueba de presión de dicho sistema a presiones de prueba iguales o inferiores a ½ psi (3,5 kPa).

Precaución

Este equipo solo debe ser utilizado debajo de un sistema de campana aprobado conforme a las normativas locales vigentes. La unidad está diseñada únicamente para utilizarse en espacios interiores.

COMPONENTES ELÉCTRICOS

PELIGRO

Revise todas las conexiones de cables, incluidos los terminales de fábrica, antes de poner en marcha el equipo. Las conexiones pueden soltarse durante el transporte y la instalación.

PELIGRO

No utilice ningún dispositivo con un cable o enchufe dañado o deteriorado. Todas las reparaciones las debe efectuar una empresa de mantenimiento cualificada.

PELIGRO

Si no se desconecta la alimentación de la fuente principal, es posible que se produzcan lesiones graves o incluso la muerte. El interruptor de alimentación NO desconecta toda la energía entrante.

PELIGRO

Para las conexiones de alimentación, se debe utilizar alambre de cobre adecuado que resista temperaturas superiores a los 75°C (167 °F).

Advertencia

Este dispositivo se debe conectar a tierra y todo el cableado realizado debe cumplir con las normas locales y nacionales vigentes. En la etiqueta de las especificaciones técnicas encontrará la tensión correcta. Es responsabilidad del usuario final proporcionar los medios de desconexión para cumplir con los requisitos exigidos por las autoridades competentes.

Advertencia

No utilice dispositivos eléctricos ni accesorios distintos de los que suministra el fabricante.

Advertencia

Este equipo debe colocarse de tal modo que el enchufe quede accesible, excepto cuando se proporcione otro medio de desconexión de la fuente de alimentación (p. ej., un disyuntor o un interruptor de desconexión).

Advertencia

Corte la alimentación eléctrica de la desconexión principal de todos los equipos que vaya a reparar. Conecte la polaridad correcta de la tensión de línea entrante. La conexión de una polaridad incorrecta puede provocar un funcionamiento errático.

Advertencia

Nunca toque nada que funcione con electricidad cuando tenga las manos mojadas.

CÓDIGO

Advertencia

Los representantes de servicio autorizados están obligados a seguir los procedimientos de seguridad estándar de la industria, incluyendo, entre otros, las reglamentaciones locales y nacionales de desconexión/bloqueo/rotulado para todos los suministros, tales como la electricidad, el gas, el agua y el vapor.

Advertencia

Respecto a los dispositivos equipados con ruedecillas, (1) la instalación se debe efectuar con un conector que cumpla con la normativa para *Conectores de dispositivos de gas portátiles ANSI Z21.69 • CSA 6.16* y un dispositivo de desconexión rápida que cumpla con la normativa para *Dispositivos de desconexión rápida para uso con gas combustible, ANSI Z21.41 • CSA 6.9*, (2) se deben proporcionar los medios adecuados para limitar el movimiento del dispositivo sin depender del conector ni del dispositivo de desconexión rápida, ni de las cañerías correspondientes, y (3) se deben especificar dónde pueden instalarse los medios de restricción del movimiento en el dispositivo.

DAÑOS

PELIGRO

La instalación, el ajuste, la alteración, la inspección o el mantenimiento incorrectos de este dispositivo o la instalación de un equipo que esté dañado pueden provocar la MUERTE, LESIONES PERSONALES Y DAÑOS EN EL EQUIPO e invalidar la garantía. NUNCA instale dispositivos, equipos ni accesorios dañados.

Las operaciones de instalación y mantenimiento SIEMPRE debe realizarlas personal formado y autorizado.

Precaución

Verter agua o hielo en calentadores o en superficies calientes puede causar daños.

Advertencia

Riesgo de aprisionamiento. Mantenga las manos y las herramientas alejadas de la zona situada encima de las planchas cuando estas se estén desplazando hacia la campana de extracción. Tenga en cuenta que las planchas adyacentes pueden moverse repentinamente en cualquier momento. "Apague la parrilla" mediante el interruptor principal cuando se disponga a limpiar las planchas, ya que estas se pueden mover inesperadamente.

SEPARACIÓN

Precaución

No bloquee las rejillas de suministro y retorno de aire ni el espacio de aire alrededor de estas. Evite que cualquier envoltura de plástico, papel, etiquetas, etc., circule en el aire y se atasque en las rejillas de ventilación. Si no es posible mantener las rejillas de ventilación despejadas, el sistema no funcionará de manera satisfactoria.

Precaución

No coloque la rejilla de entrada de aire cerca de las salidas de vapor o calor de otro dispositivo.

Advertencia

Riesgo de resbalamiento: La grasa de los productos alimentarios salpica. Las zonas que rodean la parrilla son peligrosas porque el área en el que se producen salpicaduras puede estar resbaladiza. Limpie la zona de alrededor de la parrilla periódicamente. La parrilla puede estar resbaladiza. Cerciórese de que la zona del suelo esté limpia. Tenga cuidado, ya que el equipo puede estar caliente.

Advertencia

Si no se mantienen las separaciones requeridas y las distancias adicionales necesarias, es posible que se produzcan LESIONES y DAÑOS EN EL EQUIPO.

Consulte la documentación del fabricante, así como las agencias de venta y mantenimiento, según sea necesario.

PELIGRO

Para reducir el riesgo de incendio, el equipo se debe instalar solo en entornos que no sean inflamables y no contengan materiales incendiables a una distancia de 18" (457 mm) por los laterales, delante o detrás del dispositivo, ni a 40" (1 m) por encima de este. El dispositivo se debe montar en suelos de material ignífugo, con revestimiento y acabado superficial no inflamables y sin materiales combustibles por la parte inferior, o en forjados o arcos no inflamables que tampoco tengan materiales incendiables en su parte inferior. Dicha construcción se extenderá en todos los casos, como mínimo, 12" (305 mm) más allá del equipo por sus laterales.

PELIGRO

Riesgo de incendio o descarga. Se deben mantener todas las separaciones mínimas especificadas. No obstruya las rejillas ni las aberturas de ventilación.

Advertencia

Riesgo de aprisionamiento. Asegúrese de que haya un espacio mínimo de 1" (2,54 cm) entre la campana y la posición más alta del brazo de la plancha para reducir el riesgo de sufrir lesiones por aprisionamiento entre la plancha y la campana.

LIMPIEZA

Precaución

Asegúrese de que las planchas estén bajadas y cerradas al mover la parrilla. Siga el procedimiento indicado para evitar posibles daños, la pérdida de calibración de la plancha o la aparición de mensajes de error.

Precaución

¡Nunca utilice soluciones de limpieza a base de ácido en los paneles exteriores! Muchos productos alimentarios tienen un contenido ácido que puede deteriorar el acabado. Asegúrese de limpiar las superficies de acero inoxidable de TODOS los productos alimentarios.

Precaución

No use limpiadores cáusticos en ninguna parte del equipo ni en sus cavidades. Utilice jabones o detergentes suaves y no abrasivos, aplicados con una esponja o un paño suave. Nunca use herramientas afiladas ni agentes abrasivos agresivos en ninguna parte del equipo.

Advertencia

Al limpiar el interior y exterior de la unidad, evite entrar en contacto con el interruptor de alimentación delantero y los cables de alimentación. Mantenga las soluciones de agua o limpieza lejos de estos componentes.

Advertencia

Apague la parrilla y desenchufe la unidad antes de limpiar los paneles laterales y traseros. No retire ningún panel durante la limpieza.

Advertencia

La limpieza interior solo la debe efectuar un técnico de mantenimiento cualificado.

Advertencia

Nunca use un chorro de agua a alta presión para limpiar ni lave con una manguera o rocíe con agua el interior o exterior de las unidades. No use un equipo de limpieza eléctrico, una lanilla de acero, raspadores ni cepillos de alambre en las superficies pintadas o de acero inoxidable.

Precaución

Utilice un limpiador para uso comercial específico para limpiar y desinfectar eficazmente las superficies que entran en contacto con los alimentos. Lea las instrucciones de uso y las advertencias antes de aplicarlo. Ponga mucha atención a la concentración del limpiador y al tiempo que permanece en las superficies que entran en contacto con los alimentos.

Advertencia

Tenga en cuenta que las planchas adyacentes pueden moverse repentinamente en cualquier momento. "Apague la parrilla" mediante el interruptor principal cuando se disponga a limpiar las planchas, ya que estas podrían moverse inesperadamente.

PROTECCIÓN PERSONAL

PELIGRO

Todos los suministros (gas, electricidad, agua y vapor) deben estar APAGADOS, bloqueados y desconectados en todos los equipos, de acuerdo con las prácticas aprobadas por la Administración de Seguridad y Salud Ocupacional (Occupational Safety and Health Administration, OSHA) durante las tareas de mantenimiento. Siempre debe esperar a que la unidad se enfríe.

PELIGRO

Utilice los equipos de seguridad adecuados durante la instalación y el mantenimiento.

PELIGRO

¡Nunca se ponga de pie sobre la unidad! No está diseñada para soportar el peso de un adulto y puede derrumbarse o volcarse si se incurre en estas prácticas.

PELIGRO

Mantenga el cable de alimentación LEJOS de las superficies CALIENTES. NO sumerja el cable de alimentación ni el enchufe en agua. NO deje que el cable de alimentación cuelgue por el borde de la mesa o la encimera.

Advertencia

NO use la unidad como espacio de almacenamiento. NO deje productos de papel, utensilios de cocina ni alimentos en la unidad cuando no la esté utilizando.

Advertencia

Deje que el equipo caliente se enfríe antes de limpiarlo, realizar tareas de mantenimiento o moverlo. La unidad debe estar fría al tacto y desconectada de la fuente de alimentación.

Advertencia

Utilice siempre algún tipo de protección que le cubra las manos y los brazos al abrir la unidad.

Advertencia

El vapor puede causar quemaduras graves. Utilice siempre algún tipo de protección que le cubra las manos y los brazos al abrir la unidad. Cuando la plancha se eleve, aleje el rostro y el cuerpo del vapor emitido.

Advertencia

Retire todos los paneles extraíbles antes de la elevación y la instalación.

⚠ Advertencia

Retire todos los paneles extraíbles antes de la elevación y la instalación.

⚠ Advertencia

No toque las piezas móviles.

⚠ Advertencia

Al utilizar líquidos o sustancias químicas de limpieza, se deben utilizar guantes de caucho y protectores oculares (y/o faciales).

⚠ Advertencia

Tenga cuidado al manipular los bordes de la superficie metálica del equipo.

⚠ Advertencia

Este equipo está diseñado para utilizarse únicamente en interiores. No instale ni utilice este equipo al aire libre.

⚠ Advertencia

Antes de utilizar el equipo, todas las cubiertas y los paneles de acceso deben estar colocados en su sitio y debidamente asegurados.

⚠ Advertencia

No rocíe aerosoles en las inmediaciones de este dispositivo cuando esté en marcha.

⚠ Advertencia

Existe riesgo de quemaduras debido a las altas temperaturas. Puede sufrir quemaduras si toca alguna de las partes mientras cocina. Las superficies cercanas a la superficie de cocinado, incluidos los paneles laterales, pueden calentarse lo suficiente como para quemar la piel. Tenga mucho cuidado y evite entrar en contacto con superficies o grasa calientes. Utilice el equipo de protección personal.

⚠ Advertencia

Al revisar el encendido o rendimiento de los quemadores, no se acerque demasiado a ellos. El encendido lento puede causar un fognazo, lo que aumenta la posibilidad de sufrir quemaduras faciales y corporales.

⚠ Advertencia

El dispositivo debe instalarse con suficiente ventilación para evitar que se produzcan concentraciones inaceptables de sustancias dañinas para la salud del personal de la sala en la que se instale.

⚠ Advertencia

Riesgo. Mantenga las manos y las herramientas alejadas de la zona situada encima de las planchas cuando estas se estén desplazando hacia la campana de extracción. Tenga en cuenta que las planchas adyacentes pueden moverse repentinamente en cualquier momento. "Apague la parrilla" mediante el interruptor principal cuando se disponga a limpiar las planchas, ya que estas podrían moverse inesperadamente.

⚠ Advertencia

Riesgo de resbalamiento: Las latas de grasa se deben instalar adecuadamente antes de utilizarse. La instalación incorrecta provocará que quede grasa en el suelo y exista riesgo de resbalamiento. Cerciórese de que las latas de grasa estén vacías y limpias según sea necesario a fin de evitar que la grasa se desborde y caiga al suelo. La parrilla puede estar resbaladiza. Cerciórese de que la zona del suelo esté limpia. Tenga cuidado, ya que el equipo puede estar caliente.

⚠ Advertencia

Riesgo de aprisionamiento. Mantenga las manos y herramientas alejadas de la zona entre la plancha y la placa de la parrilla cuando las planchas estén en movimiento. Tenga en cuenta que las planchas adyacentes pueden moverse repentinamente en cualquier momento. "Apague la parrilla" mediante el interruptor principal cuando se disponga a limpiar las planchas, ya que estas podrían moverse inesperadamente.

⚠ Advertencia

Coloque en un lugar visible las instrucciones que se deben seguir en caso de que se perciba olor a gas. Consulte al proveedor de gas de su localidad para obtener esta información.

Índice

Avisos de seguridad

Definiciones.....	3
Descargos de responsabilidad	3
Componentes eléctricos.....	4
Daños.....	5
Separación	5

Sección 1 Información general

Lea este manual	10
Inspección de la unidad.....	10
Números de modelo	10
Etiquetas del número de serie	10
Certificado de garantía.....	11
Procedimiento de reclamación de daños durante el envío	11
Elementos incluidos con la compra de la nueva parrilla al fabricante:	13
Especificaciones sobre las dimensiones de planchas 2+1 en un solo chasis	14
Especificaciones sobre las dimensiones de 2 planchas	15
Especificaciones sobre las dimensiones de 1 plancha	16
Especificaciones sobre las entradas eléctricas - WYE (modelos de gas con certificación CE)	17
Especificaciones sobre las entradas eléctricas - Delta (modelos de gas)	17
Especificaciones sobre las entradas eléctricas - WYE (modelos eléctricos con certificación CE)	18
Especificaciones sobre las entradas eléctricas - Delta (modelos eléctricos).....	19
Especificaciones sobre las entradas de gas	20
Determinación de la configuración de la unidad para parrillas de gas:.....	22
Kits de conversión de los tipos de gas.....	23

Sección 2 Instalación

Retirada de la parrilla de la tarima de madera	26
Transporte de la parrilla a su ubicación	28
Ubicación	28
Requisitos de separación	28
Consejos para una nivelación adecuada.....	28
Requisitos de la campana extractora	28
Dispositivos equipados con ruedecillas.....	29
Procedimiento de ajuste de las ruedecillas	29
Almacenamiento temporal	31
Requisitos del conector de gas	31
Requisitos de las normativas nacionales	32
Responsabilidades del establecimiento en el que se realiza la instalación.....	32
Procedimiento de instalación del dispositivo de retención	33
Bolsas "Desi Pak" de la parrilla.....	33
Extracción de las bolsas "Desi Pak" de la parrilla	33
Conexiones de gas y calibre de las tuberías	33
Caja de salida de humos	35
Instrucciones para la instalación de la caja de salida de humos	35
Opción de conector Mennekes de 7 pines	36
Diagrama del bloque de terminales de la fuente de alimentación.....	37
Diagrama del bloque de terminales del enclavamiento eléctrico	38
Procedimiento de conexión para una y dos planchas	39
Procedimiento de puesta en marcha.....	42

Sección 3 Funcionamiento

Secuencia de funcionamiento.....	43
Controlador easyToUCH™	44

Pantalla de inicio, pantalla de selección de recetas e iconos	44
Advertencias y mensajes de alerta en pantalla	45
Descripción general de los modos de funcionamiento	45
Procedimientos easyTOUCH™	46
Puesta en marcha y registro de la fecha de instalación.....	46
PROCEDIMIENTO DE CALIBRACIÓN DE LA POTENCIA (TENSIÓN)	46
Precalentar	47
Cocinar una receta	47
Comprobar las temperaturas	48
Cancelar un ciclo de cocinado.....	48
Crear una receta nueva	49
Configuración para una receta de 2 fases, "añadir queso"	51
Crear un nuevo menú.....	52
ENCENDER o APAGAR los menús.....	52
Cambiar la abertura y el tiempo de cocinado.....	53
Límites de ajuste del tiempo y la abertura	53
IMPORTAR IMAGEN.....	54
Activar el modo de suspensión manualmente.....	55
Ajuste de volumen	55
Ajuste de la altura de la campana	56
Selección de idioma	56
Ajustes de limpieza.....	56
Recordatorios de limpieza.....	58
Apagado	58
Calibración de las planchas (encargado del establecimiento)	58
Disposición de las hamburguesas.....	60

Sección 4 Mantenimiento

Limpieza del controlador easyToUCH™	63
Limpieza de los paneles de acero inoxidable	63
Limpieza durante el funcionamiento	63
Limpieza diaria.....	64
Desplazamiento de la parrilla	68
Calibración de la temperatura de los termopares.....	69

Sección 5 Resolución de problemas

Problemas relacionados con el cocinado	73
Producto poco cocinado	73
Producto poco cocinado solo en la parte delantera de la parrilla.....	73
Producto demasiado cocinado	73
Problemas relacionados con la temperatura	74
Parrilla o plancha demasiado calientes	74
Parrilla o plancha demasiado frías	74
No es posible alcanzar ni mantener la temperatura.....	74
Problemas relacionados con la interfaz de usuario	74
No se escucha ningún sonido.....	74
La pantalla está bloqueada, congelada o no responde al tacto.....	74
Reinicio de la pantalla táctil.....	74
No se puede leer la unidad USB.....	74
No es posible cargar archivos USB	74

Sección 6 Herramientas y productos de limpieza

Productos de limpieza	75
------------------------------------	-----------

Sección 1

Información general

Lea este manual

Garland Commercial Equipment (GCE) ha elaborado este manual como guía de referencia para el propietario/operador y el instalador de este equipo. Lea este manual antes de instalar o utilizar la máquina. Un técnico de mantenimiento cualificado debe realizar la instalación y puesta en marcha del equipo. Consulte la Sección 5 de este manual para informarse acerca de la asistencia para la resolución de problemas.

Si no puede solucionar el problema, llame a su técnico de mantenimiento o distribuidor. Tenga siempre a mano el número de modelo y de serie al realizar la llamada.

Su técnico de mantenimiento _____
 Número de teléfono del técnico de mantenimiento _____
 Su distribuidor local de GCE _____
 Número de teléfono del distribuidor _____
 Número de modelo _____
 Número de serie _____
 Fecha de instalación _____

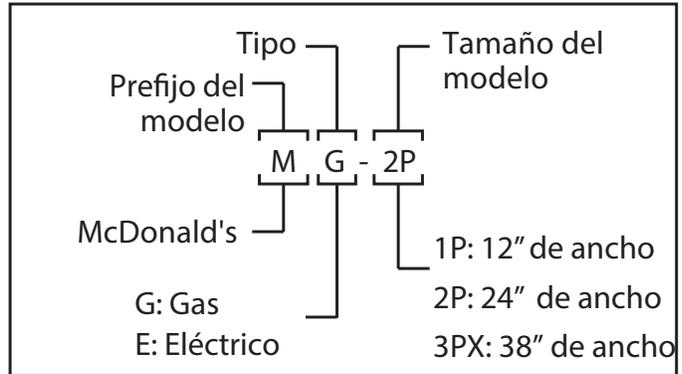
Inspección de la unidad

Inspeccione minuciosamente la unidad al recibirla. Informe inmediatamente a la empresa transportista correspondiente de cualquier daño que se haya producido durante el transporte. Solicite un informe de inspección por escrito a un inspector de reclamaciones para documentar cualquier reclamación necesaria.

Números de modelo

La información contenida en este manual corresponde a los siguientes modelos:

- M(G/E)-1P (1 plancha)
- M(G/E)-2P (2 planchas)
- M(G/E)-3PX (planchas 2+1 en un solo chasis)



Etiquetas del número de serie

Las dos placas con el número de serie correspondiente están adheridas a la parrilla; la primera se sitúa en la esquina inferior izquierda del panel derecho y la segunda se encuentra en el borde inferior delantero del chasis, detrás del panel frontal. En las placas del número de serie, se puede encontrar información importante como, por ejemplo, el número de modelo, el número de serie y las especificaciones eléctricas/de gas de la unidad.

N.º DE SERIE	PLN. N.D.I.	GAS
ARTICULO	CAT.	PRESION DE ENTRADA
MODELO		_____ mbar
ARTICULO	PAIS	CALIBRADO DE LA PRESION
		_____ mbar
		Σ Q= _____ kW
Material para restauración / TIPO A		
ESTA UNIDAD DEBE INSTALARSE CON UNA SEPARACION MINIMA DE		
TAMANO DEL INYECTOR	TENSION NOMINAL	
_____	_____ V	
INFLAMABLE	LATERAL	CAPACIDAD DE LOS FUSIBLES
NO INFLAMABLE	PARTE TRASERA	ENTRADA
_____ mm	_____ mm	_____ A
_____ mm	SUELO	_____ W
_____ mm	_____ mm	
4518493 REV.4 GARLAND COMMERCIAL RANGES LTD., MISSISSAUGA, ONTARIO, CANADÁ		

ETIQUETA DEL NÚMERO DE SERIE (EJEMPLO)

Certificado de garantía

GARANTÍA LIMITADA

Durante el periodo de garantía, Garland reparará o, a su discreción, sustituirá las piezas que considere que presentan un defecto de material o fabricación, y en lo que respecta a los servicios, volverá a prestar la parte de estos que haya resultado defectuosa.

Todo lo establecido anteriormente será obligación exclusiva de Garland en virtud de esta garantía limitada, con respecto al equipo, los productos y los servicios. En lo que respecta a los equipos, los materiales, las piezas y los accesorios fabricados por terceros, la única obligación de Garland consiste en hacer todo lo razonablemente posible para aprovechar al máximo las garantías de los fabricantes. Garland no asumirá ninguna responsabilidad, ya sea por contrato, agravio, negligencia o por cualquier otra circunstancia, con respecto a productos fabricados por terceros.

EXCLUSIONES DE LA COBERTURA

- Esta garantía limitada solamente se aplica al comprador original del producto y es intransferible. Debe disponer del recibo de compra original para beneficiarse de la cobertura de la garantía.
- Queda excluida la reparación o sustitución necesaria de piezas debidas al uso, cuidado o almacenamiento inadecuados, negligencias, alteraciones, accidentes, daños causados durante el transporte, incendios, inundaciones, cambios de potencia, uso de suministros incompatibles, ausencia del mantenimiento especificado u otros riesgos o causas de fuerza mayor.
- La protección de la garantía solamente cubre los daños ocasionados en aquellos equipos que hayan sido instalados de acuerdo a los procedimientos descritos en el manual de instalación y funcionamiento de Garland.
- Elementos de mantenimiento habitual, incluidos, entre otros, las bombillas, los fusibles, las juntas, las juntas tóricas, los acabados interiores y exteriores, la lubricación, la descalcificación, los cristales rotos, etc. Además de los ajustes y la calibración de las temperaturas, la velocidad y los flujos de aire.
- Fallos provocados por tensiones o suministros de gas irregulares.
- Cuando el equipo se utilice para aplicaciones distintas a las autorizadas por Garland.
- Cuando el equipo se exporte a otros países.
- Daños indirectos (el coste de reparación de otros bienes afectados), la pérdida de tiempo, los beneficios, el uso o cualquier otro daño fortuito que no esté relacionado con el proceso de elaboración en cocina.
- Los gastos de desplazamiento por trayectos superiores a 160 km dentro de EE. UU. y a 150 km en Canadá, o de dos (2) horas, los viajes que no sean por tierra, las horas extras, las tarifas adicionales por días festivos y cualquier acuerdo especial.
- Cualquier gasto de desplazamiento por encima del tiempo acordado (SOLO se abonará el desplazamiento de ida).
- Cualquier recargo adicional al tiempo de reparación estándar (SRT, por sus siglas en inglés) se autorizará y abonará a discreción de Garland.
- Reparaciones inadecuadas o no autorizadas.
- Componentes de seguridad contra incendios en todas las gamas; 90 días desde la fecha de instalación del equipo original.
- Esta garantía limitada no cubrirá ni se aplicará a ningún producto o equipo fabricado o vendido por Garland cuando el producto o equipo comercial en cuestión se instale o se utilice en aplicaciones sin fines comerciales. Las instalaciones que no se lleven a cabo conforme a las normativas aplicables a incendios y edificios anularán esta garantía limitada y todas las responsabilidades u obligaciones relacionadas. Aquí se incluyen las acciones legales, los daños o los costes derivados de la instalación de cocinas comerciales o equipos de calefacción fabricados por Garland en aplicaciones o instalaciones sin fines comerciales.

LIMITACIONES DE RESPONSABILIDAD

En los apartados anteriores se establecen los recursos exclusivos disponibles para todas las reclamaciones basadas en fallos o defectos en los productos o servicios vendidos en virtud del presente, independientemente de si estos se producen antes o durante el periodo de garantía, y si una reclamación, indistintamente del modo en la que se haya presentado, se fundamenta en un contrato, indemnización, garantía, agravio (incluida la negligencia) o responsabilidad objetiva, o es implícita por ley, derecho consuetudinario o cualquier otro medio. Garland, sus trabajadores y sus técnicos no serán responsables de las reclamaciones por lesiones personales, pérdidas o daños indirectos, independientemente de cómo se hayan producido. Una vez transcurrido el periodo de garantía, dicha responsabilidad finalizará. LAS GARANTÍAS PRECEDENTES SON EXCLUSIVAS Y SUSTITUYEN AL RESTO DE GARANTÍAS, YA SEAN ORALES, ESCRITAS, IMPLÍCITAS O LEGALES. NO SE APLICARÁ NINGUNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN FIN PARTICULAR. GARLAND NO OFRECE NINGUNA GARANTÍA SOBRE PRODUCTOS O SERVICIOS DE TERCEROS.

RECURSOS

La responsabilidad de Garland por el incumplimiento de las obligaciones relacionadas con la garantía en virtud del presente estará limitado a: (i) la reparación o sustitución del equipo del que se deriva la responsabilidad o, en relación con los servicios, la repetición de estos; o (ii) a discreción de Garland, el reembolso de la cantidad abonada por el equipo o los servicios en cuestión.

Cualquier incumplimiento por parte de Garland relacionado con un elemento o una unidad del equipo o un servicio concreto se considerará únicamente un incumplimiento relacionado con dicho elemento, unidad o servicio.

GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO ESPECÍFICO

Parrillas abatibles eléctricas/de gas de doble cara:

Se garantiza que en todas las regiones los productos no presentarán defectos de material ni de fabricación durante lo que ocurra primero entre un periodo de dos (2) años desde la fecha de instalación o de treinta (30) meses desde la fecha de envío desde nuestra fábrica, y de dos (2) años en lo que respecta a las piezas y/o la mano de obra.

Todo lo establecido anteriormente será obligación exclusiva de Garland en virtud de esta garantía limitada, con respecto al equipo, los productos y los servicios. En lo que respecta a los equipos, los materiales, las piezas y los accesorios fabricados por terceros, la única obligación de Garland consiste en hacer todo lo razonablemente posible para aprovechar al máximo las garantías de los fabricantes. Garland no asumirá ninguna responsabilidad, ya sea por contrato, agravio, negligencia, o por cualquier otra circunstancia, con respecto a productos fabricados por terceros.

Nota: Las condiciones de la garantía pueden variar en función de lo acordado en el momento de la compra.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL CERTIFICADO DE GARANTÍA

QUÉ HAREMOS

Repararemos o sustituiremos el dispositivo, la pieza o el componente defectuoso.

Dicha reparación o sustitución será a expensas de Garland, exceptuando los gastos de desplazamiento por encima del tiempo acordado (ÚNICAMENTE se abonará el desplazamiento de ida).

PIEZAS DE REPUESTO

Piezas, 90 días, sin mano de obra. KitchenCare 1-844-724-2273 Fax: 1-812-406-4100.

CÓMO SOLICITAR ASISTENCIA TÉCNICA

Póngase en contacto con nuestro técnico de mantenimiento autorizado para disfrutar del servicio de garantía.

Para encontrar el nombre y la ubicación del centro de servicio autorizado más cercano, póngase en contacto con su distribuidor o llame al número de atención al cliente de Garland (1-844-724-2273). También puede visitar el sitio web de Garland, www.garland-group.com, en el que debe acceder a la opción "Servicio", seleccionar "Localizador" e introducir su código postal para encontrar el centro de servicio más cercano a su localidad. Siempre que quiera ponerse en contacto con nosotros, asegúrese de que dispone del número de modelo, el número de serie y la fecha de compra o instalación del producto. También le solicitaremos que describa el problema brevemente. Debe conservar los recibos de compra como comprobante de la fecha de adquisición.

PROCEDIMIENTO DE RECLAMACIÓN DE GARANTÍA

El cliente es el responsable de:

- Notificar inmediatamente al distribuidor o al centro de servicio técnico autorizado por Garland el número de serie del equipo y la naturaleza del problema. Para obtener una lista de los técnicos de mantenimiento autorizados, consulte el sitio web de Garland: www.garland-group.com.
- Comprobar si el problema es responsabilidad de la fábrica. Las instalaciones y los ajustes de gas inadecuados, así como el uso indebido del equipo, no están cubiertos por esta garantía limitada.
- Colaborar con el centro de servicio técnico para que el servicio de garantía se pueda llevar a cabo durante el horario laboral habitual.
- Presentar la documentación suficiente de manera oportuna para obtener el reembolso.

LEGISLACIÓN APLICABLE

Para los equipos, los productos y los servicios vendidos en Canadá, esta garantía limitada se registrará por las leyes de la provincia de Ontario, Canadá; de lo contrario, dicha garantía limitada se registrará por las leyes del estado de Delaware, EE. UU., excluyendo sus conflictos de principios legales. En virtud del presente, queda excluida en su totalidad la aplicación a esta garantía de la Convención de las Naciones Unidas en lo concerniente a los contratos de compraventa internacional de mercancías.

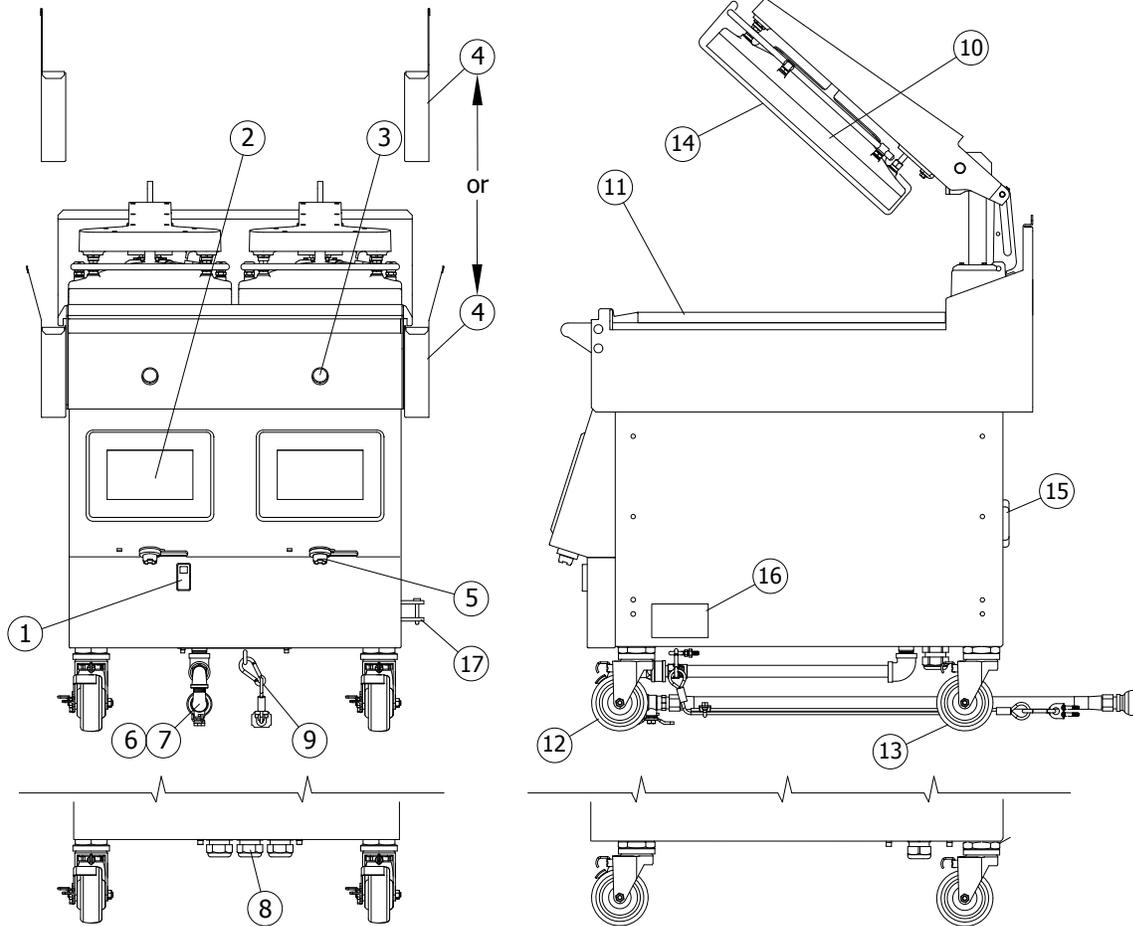
PROCEDIMIENTO DE RECLAMACIÓN DE DAÑOS DURANTE EL ENVÍO

Tenga en cuenta que el equipo de Garland ha sido cuidadosamente inspeccionado y empaquetado por personal cualificado antes de salir de nuestras instalaciones. La empresa de transporte, tras aceptar el equipo, asume la plena responsabilidad de realizar una entrega segura. Qué debe hacer si el equipo llega en mal estado:

Cumplimente una hoja de reclamación, independientemente de la magnitud de los daños.

Asegúrese de añadir "pérdidas o daños visibles" en la carta de porte o en el albarán de entrega y pídala a la persona que realiza la entrega que lo firme.

Pérdidas o daños no visibles: si no se ha percatado de los daños hasta desempaquetar el equipo, notifíquese a la empresa de transporte a la mayor brevedad posible (en un plazo máximo de 15 días) y presente una reclamación por daños no visibles.



1. Interruptor de alimentación de encendido/apagado
2. Controles táctiles easyToUCH™ para facilitar el funcionamiento
3. Botón verde
 - púlselo para empezar a cocinar.
 - manténgalo pulsado para cancelar la operación.
4. Colectores de grasa
 - con lados rectos para ahorrar espacio.
 - con lados acampanados para adaptarse a los soportes de herramientas opcionales.
5. Puertos USB: para easyToUCH
6. Colector de gas entrante (solo para modelos de gas)
7. Cierre del gas principal (solo para modelos de gas). Suministro con conjunto de conexión opcional de manguera flexible
8. Cables y enchufes principales de alimentación eléctrica
9. Conjunto del dispositivo de retención (solo para modelos de gas)

10. Plancha: con superficie de cocinado de doble cara. Cada plancha puede controlarse por separado.
11. Placa de la parrilla: superficie de cocinado con tres (3) calentadores controlados de manera independiente por zonas de cocinado
12. Ruedecillas delanteras: ruedecillas giratorias de altura ajustable con frenos y pasadores de bloqueo de giro
13. Ruedecillas traseras: ruedecillas giratorias de altura ajustable y pasadores de bloqueo de giro (sin frenos)
14. Lámina de material antiadherente: superficie antiadherente para un funcionamiento y limpieza fáciles
15. Disyuntor(es)
16. Ubicación de la etiqueta de las especificaciones técnicas: en la etiqueta del número de serie, se puede encontrar información importante como el número de modelo, el número de serie y las especificaciones eléctricas de la unidad.

Nota: El número de serie también se puede encontrar en "Diagnostic Menu (Menú de diagnóstico)" de la pantalla "Revision (Revisión)".
17. Soportes de conexión de las planchas (opcionales)

Elementos incluidos con la compra de la nueva parrilla al fabricante:

- Una parrilla (de gas y eléctrica) con 1 plancha incluye los componentes de la siguiente lista:

1 PLANCHA		
N.º de pieza	Descripción	Cant.
4527294	Presillas de fijación de la lámina de material antiadherente	3
4600722	Gancho de la lámina de material antiadherente	1
4600866	Lámina de material antiadherente (caja)	1
4600415	Perfil del cajón de grasa (lado izquierdo)	1
4600416	Perfil del cajón de grasa (lado derecho)	1
4600411	Colectores con cajón de grasa (lado derecho)	1
4600418	Colectores con cajón de grasa (lado izquierdo)	1
1838701	Herramienta para nivelar planchas	1
4532089	Llave de mantenimiento	1
4602107	Formulario de puesta en marcha de la parrilla de Garland	1
4600921	Manual de instalación y funcionamiento	1

NOTA: La cantidad puede variar en función del modelo.

- Una parrilla (de gas y eléctrica) con 2 planchas incluye los componentes de la siguiente lista:

2 PLANCHAS		
N.º de pieza	Descripción	Cant.
4527294	Presillas de fijación de la lámina de material antiadherente	6
4600722	Gancho de la lámina de material antiadherente	2
4600866	Lámina de material antiadherente (caja)	1
4600415	Perfil del cajón de grasa (lado izquierdo)	1
4600416	Perfil del cajón de grasa (lado derecho)	1
4600411	Colectores con cajón de grasa (lado derecho)	1
4600418	Colectores con cajón de grasa (lado izquierdo)	1
1838701	Herramienta para nivelar planchas	1
4532089	Llave de mantenimiento	1
4602107	Formulario de puesta en marcha de la parrilla de Garland	1
4600921	Manual de instalación y funcionamiento	1

NOTA: La cantidad puede variar en función del modelo.

- Una parrilla (de gas y eléctrica) con planchas 2+1 incluye los componentes de la siguiente lista, excepto en los países mencionados:

PLANCHAS 2+1		
N.º de pieza	Descripción	Cant.
4527294	Presillas de fijación de la lámina de material antiadherente	9
4600722	Gancho de la lámina de material antiadherente	3
4600866	Lámina de material antiadherente (caja)	1
4600415	Perfil del cajón de grasa (lado izquierdo)	1

4600416	Perfil del cajón de grasa (lado derecho)	1
4600417	Perfil del cajón de grasa (parte central)	1
4600411	Colectores con cajón de grasa (lado derecho)	1
4600427	Colectores con cajón de grasa (parte central)	1
4600418	Colectores con cajón de grasa (lado izquierdo)	1
4601744	Paquete de hardware uno y dos	1
1838701	Herramienta para nivelar planchas	1
4532089	Llave de mantenimiento	1
4602107	Formulario de puesta en marcha de la parrilla de Garland	1
4600921	Manual de instalación y funcionamiento	1

NOTA: La cantidad puede variar en función del modelo.

- Una parrilla (de gas y eléctrica) con planchas 2+1 en un solo chasis incluye los componentes de la siguiente lista, excepto en los países mencionados:

PLANCHAS 2+1 EN UN SOLO CHASIS		
N.º de pieza	Descripción	Cant.
4527294	Presillas de fijación de la lámina de material antiadherente	9
4600722	Gancho de la lámina de material antiadherente	3
4600866	Lámina de material antiadherente (caja)	1
4600415	Perfil del cajón de grasa (lado izquierdo)	1
4600416	Perfil del cajón de grasa (lado derecho)	1
4600417	Perfil del cajón de grasa (parte central)	1
4600411	Colectores con cajón de grasa (lado derecho)	1
4600418	Colectores con cajón de grasa (lado izquierdo)	1
1838701	Herramienta para nivelar planchas	1
4532089	Llave de mantenimiento	1
4602107	Formulario de puesta en marcha de la parrilla de Garland	1
4600921	Manual de instalación y funcionamiento	1

NOTA: La cantidad puede variar en función del modelo.

Elementos NO INCLUIDOS por el fabricante:

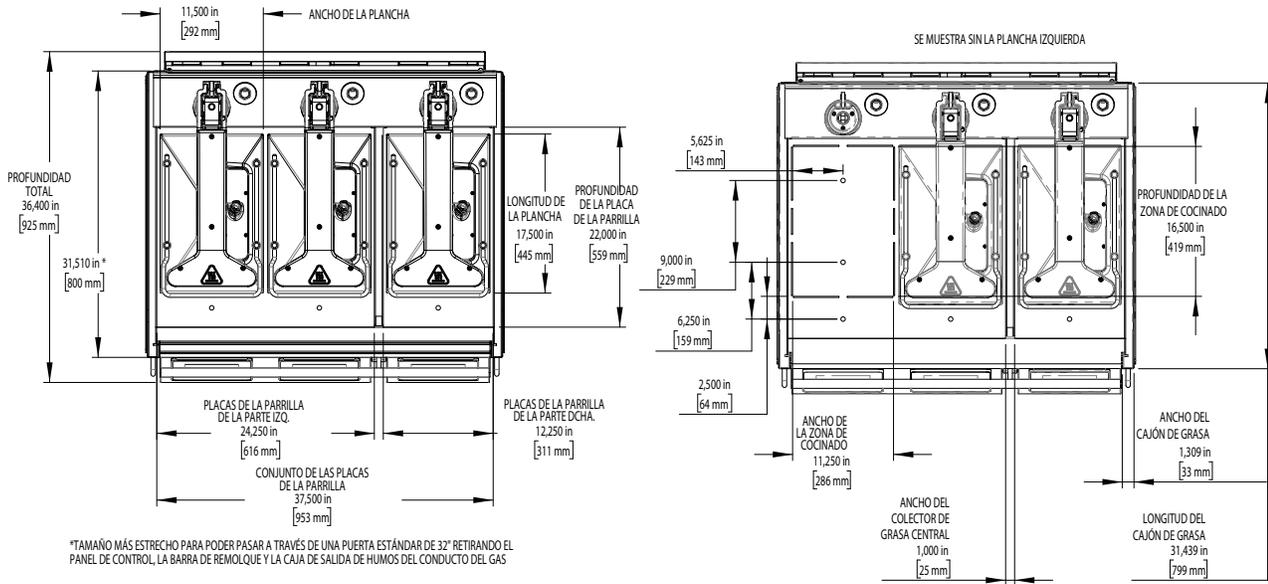
- Todos los cables eléctricos necesarios para el uso.
- Todas las cajas de salida de humos necesarias para el uso.
- Todos los colectores o raíles de grasa adicionales necesarios para el uso.

EL SIGUIENTE PROCEDIMIENTO DE INSTALACIÓN PUEDE REALIZARSE POR:

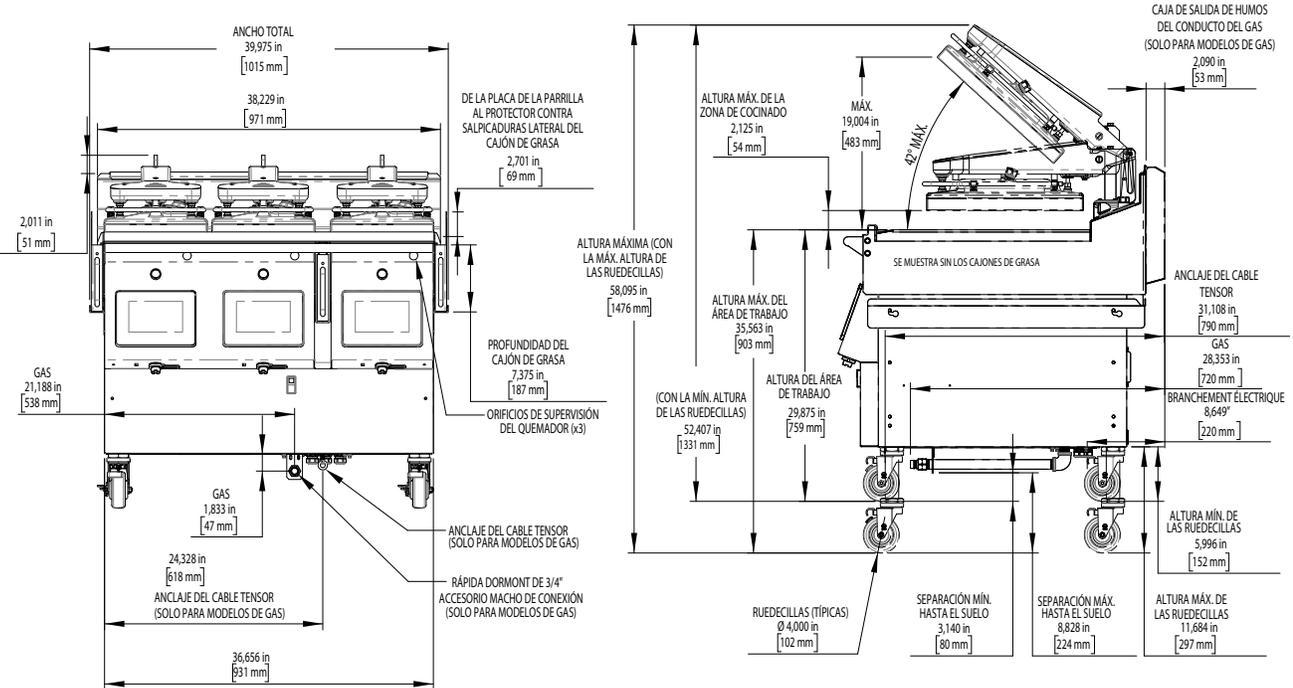
- Un centro de servicio técnico autorizado
- Un instalador aprobado por Garland
- Un instalador con licencia contratado por el comprador de la parrilla
- Para obtener más información, póngase en contacto con el centro de servicio técnico autorizado por Garland en su zona.

Especificaciones sobre las dimensiones de planchas 2+1 en un solo chasis

Modelo: M(E/G)-3PX



*TAMAÑO MÁS ESTRECHO PARA PODER PASAR A TRAVÉS DE UNA PUERTA ESTÁNDAR DE 32" RETIRANDO EL PANEL DE CONTROL, LA BARRA DE REMOLQUE Y LA CAJA DE SALIDA DE HUMOS DEL CONDUCTO DEL GAS



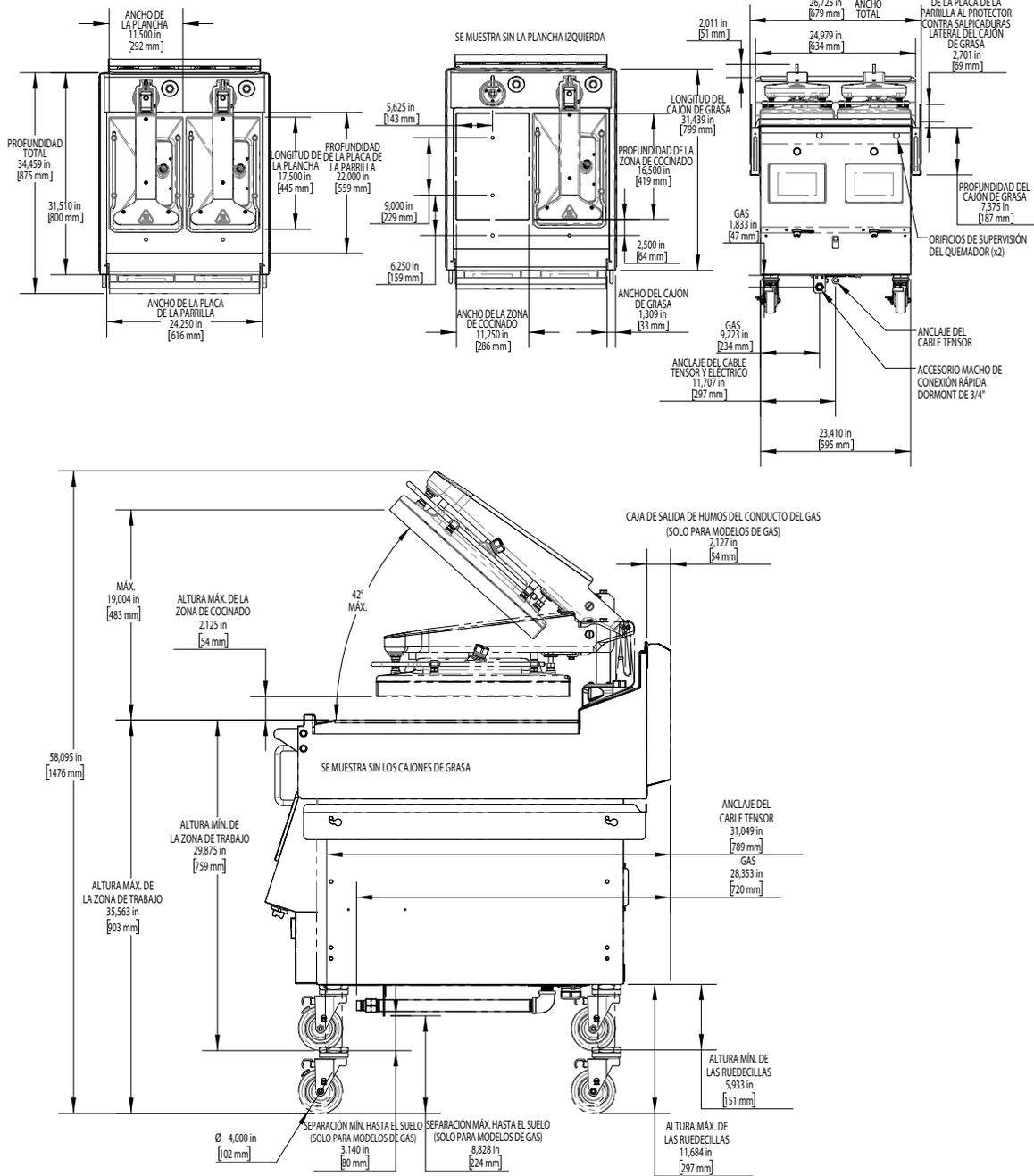
Modelo	Altura*		Ancho**		Profundidad	
M(E/G)-3PX	32 pulgadas	812 mm	38 pulgadas	965,2 mm	34,5 pulgadas - sin la caja de salida de humos	876 pulgadas - sin la caja de salida de humos
					35,8 pulgadas - sin la caja de salida de humos (modelos de gas)	909 mm - con la caja de salida de humos (modelos de gas)

* La altura no incluye la ruedecilla.

** Sin colectores de grasa

Especificaciones sobre las dimensiones de 2 planchas

Modelo: M(E/G)-2P



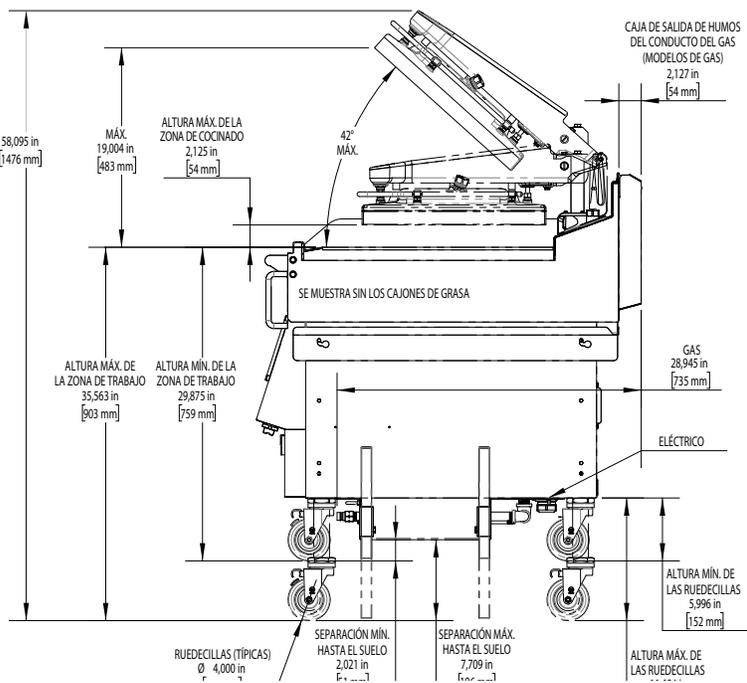
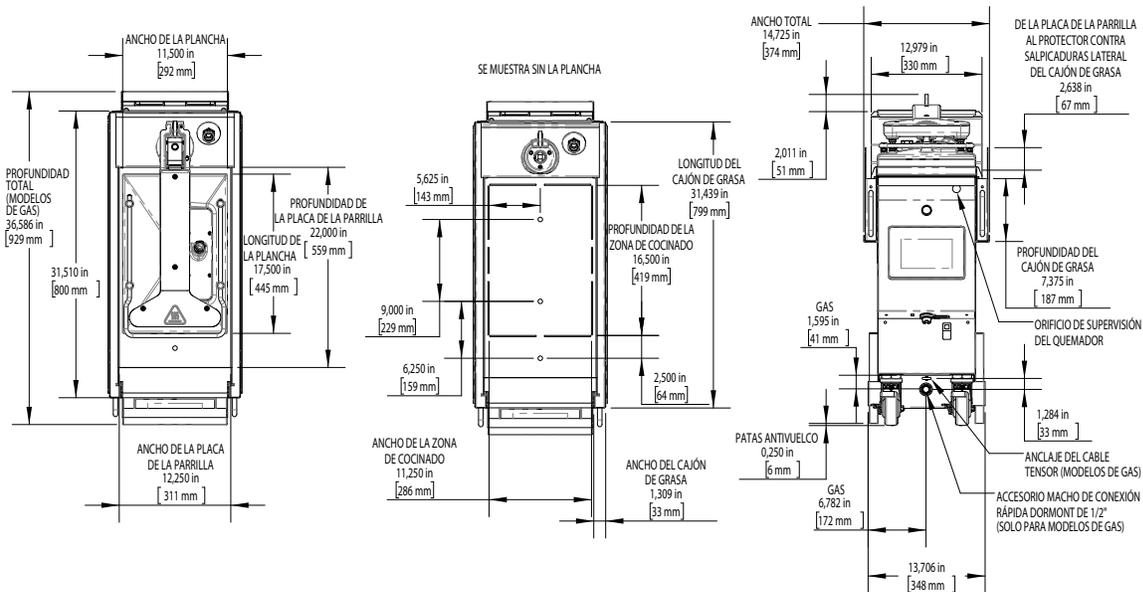
Modelo	Altura*		Ancho**		Profundidad	
M(E/G)-2P	32 pulgadas	812 mm	24 pulgadas	610 mm	34,5 pulgadas - sin la caja de salida de humos	876 pulgadas - sin la caja de salida de humos
					35,8 pulgadas - sin la caja de salida de humos (modelos de gas)	909 mm - con la caja de salida de humos (modelos de gas)

* La altura no incluye la ruedecilla.

** Sin colectores de grasa

Especificaciones sobre las dimensiones de 1 plancha

Modelo: M(E/G)-1P



Modelo	Altura*		Ancho**		Profundidad	
M(E/G)-1P	32 pulgadas	812 mm	13,7 pulgadas	305 mm	34,5 pulgadas - sin la caja de salida de humos	876 pulgadas - sin la caja de salida de humos
					35,8 pulgadas - sin la caja de salida de humos (modelos de gas)	909 mm - con la caja de salida de humos (modelos de gas)

* La altura no incluye la ruedecilla.

** Sin colectores de grasa

Especificaciones sobre las entradas eléctricas - WYE (modelos de gas con certificación CE)

Modelos MG-1P CE (gas)					
Modelo	Voltios 3N [~] (WYE) 50/60 Hz	Corriente total (A)			Potencia (kW)
		L1	L2	L3	
1 Plancha	220 V/380 V	12,1	4,7	0,1	3,4
	230 V/400 V	11,3	4,7	0,1	3,4
	240 V/415 V	11,3	4,7	0,1	3,4

Modelos MG-2P CE (gas)						Modelos MG-3PX CE (gas)					
Modelo	Voltios 3N [~] (WYE) 50/60 Hz	Corriente total (A)			Potencia (kW)	Modelo	Voltios 3N [~] (WYE) 50/60 Hz	Corriente total (A)			Potencia (kW)
		L1	L2	L3				L1	L2	L3	
2 Planchas	220 V/380 V	4,7	12,1	15,8	6,7	3 Planchas	220 V/380 V	15,6	15,6	15,9	10,0
	230 V/400 V	4,7	11,3	15,2	6,8		230 V/400 V	15,0	15,0	15,3	10,1
	240 V/415 V	4,7	11,3	15,2	6,8		240 V/415 V	15,0	15,0	15,3	10,1

Especificaciones sobre las entradas eléctricas - Delta (modelos de gas)

Modelos MG-1P (gas)					
Modelo	Voltios 3 [~] (DELTA) 50/60 Hz	Corriente total (A)			Potencia (kW)
		L1	L2	L3	
1 Plancha	200 V	13,9	16,6	4,8	3,4
	208 V	13,5	16,2	4,9	3,5
	220 V	12,1	14,6	4,8	3,4
	230 V	11,3	13,8	4,8	3,4
	240 V	11,3	13,8	4,8	3,4

Modelos MG-2P (gas)						Modelos MG-3PX (gas)					
Modelo	Voltios 3 [~] (DELTA) 50/60 Hz	Corriente total (A)			Potencia (kW)	Modelo	Voltios 3 [~] (DELTA) 50/60 Hz	Corriente total (A)			Potencia (kW)
		L1	L2	L3				L1	L2	L3	
2 Planchas	200 V	19,5	16,7	26,7	6,8	3 Planchas	200 V	29,5	29,8	29,8	10,2
	208 V	19,2	16,3	26,2	6,9		208 V	29,0	29,3	29,3	10,4
	220 V	17,8	14,7	24,0	6,7		220 V	26,8	27,1	27,1	10,1
	230 V	17,1	13,9	23,0	6,8		230 V	25,7	26,0	26,0	10,2
	240 V	17,0	13,6	22,7	6,8		240 V	25,3	25,6	25,6	10,1

Modelos MG (gas) - Calentador frontal apagado					
Modelo	Voltios 3 [~] (DELTA) 50/60 Hz	Corriente total (A)			Potencia (kW)
		L1	L2	L3	
MG-1P	200 V	13,9	13,9	0,0	2,6
MG-2P		13,9	13,9	23,4	5,2
MG-3PX		23,4	23,4	23,4	7,9

Especificaciones sobre las entradas eléctricas - WYE (modelos eléctricos con certificación CE)

Modelos ME-1P CE (eléctricos)					
Modelo	Voltios 3N [~] (WYE) 50/60 Hz	Corriente total (A)			Potencia (kW)
		L1	L2	L3	
1 Plancha	220 V/380 V	12,1	15,3	13,9	7,6
	230 V/400 V	11,3	15,1	13,9	7,6
	240 V/415 V	11,3	14,7	13,9	7,6

Modelos ME-2P CE (eléctricos)					
Modelo	Voltios 3N [~] (WYE) 50/60 Hz	Corriente total (A)			Potencia (kW)
		L1	L2	L3	
2 planchas 1 entrada	220 V/380 V	23,7	24,3	25,7	15,1
	230 V/400 V	22,0	23,2	25,2	15,2
	240 V/415 V	21,3	22,3	25,0	15,1
2 planchas 2 entradas Cable 1	220 V/380 V	15,3	13,8	12,2	7,6
	230 V/400 V	15,1	13,8	11,3	7,6
	240 V/415 V	14,7	13,8	11,3	7,6
2 Planchas 2 entradas Cable 2	220 V/380 V	13,8	12,1	15,5	7,6
	230 V/400 V	13,8	11,3	15,3	7,6
	240 V/415 V	13,8	11,3	14,9	7,6

Modelos ME-3PX CE (eléctricos)					
Modelo	Voltios 3N [~] (WYE) 50/60 Hz	Corriente total (A)			Potencia (kW)
		L1	L2	L3	
3PX 1 entrada	220 V/380 V	35,1	35,1	35,4	22,7
	230 V/400 V	33,2	33,2	33,5	22,8
	240 V/415 V	32,1	32,1	32,4	22,7
3PX 2 entradas Cable 1	220 V/380 V	15,3	13,8	12,1	7,6
	230 V/400 V	15,1	13,8	11,3	7,6
	240 V/415 V	14,7	13,8	11,3	7,6
3PX 2 entradas Cable 2	220 V/380 V	24,3	25,5	24,0	15,1
	230 V/400 V	23,2	25,0	22,3	15,2
	240 V/415 V	22,3	24,8	21,6	15,1
3PX 3 entradas Cable 1	220 V/380 V	15,3	13,8	12,1	7,6
	230 V/400 V	15,1	13,8	11,3	7,6
	240 V/415 V	14,7	13,8	11,3	7,6
3PX 3 entradas Cable 2	220 V/380 V	12,1	15,3	13,8	7,6
	230 V/400 V	11,3	15,1	13,8	7,6
	240 V/415 V	11,3	14,7	13,8	7,6
3PX 3 entradas Cable 3	220 V/380 V	13,8	12,1	15,6	7,6
	230 V/400 V	13,8	11,3	15,4	7,6
	240 V/415 V	13,8	11,3	15,0	7,6

Especificaciones sobre las entradas eléctricas - Delta (modelos eléctricos)

Modelos ME-1P (eléctricos)					
Modelo	Voltios 3L (DELTA) 50/60 Hz	Corriente total (A)			Potencia (kW)
		L1	L2	L3	
1 Plancha	200 V	23,5	24,6	24,4	7,7
	208 V	23,2	24,3	24,1	7,8
	220 V	21,5	22,8	22,3	7,6
	230 V	20,7	22,3	21,4	7,6
	240 V	20,6	22,0	20,9	7,6

Modelos ME-2P (eléctricos)					
Modelo	Voltios 3L (DELTA) 50/60 Hz	Corriente total (A)			Potencia (kW)
		L1	L2	L3	
2 planchas 1 entrada	200 V	46,9	46,5	46,5	15,6
	208 V	45,7	45,3	45,3	15,6
	220 V	41,1	41,1	41,1	15,1
	230 V	38,1	38,8	38,8	15,2
	240 V	37,0	37,8	37,8	15,1

Modelos ME-3PX (eléctricos)					
Modelo	Voltios 3L (DELTA) 50/60 Hz	Corriente total (A)			Potencia (kW)
		L1	L2	L3	
3PX 2 entradas Cable 1	200 V	24,5	24,3	23,5	7,7
	208 V	24,2	24,0	23,2	7,8
	220 V	22,7	22,2	21,5	7,6
	230 V	22,2	21,3	20,7	7,6
	240 V	21,9	20,8	20,2	7,6
3PX 2 entradas Cable 2	200 V	46,9	46,6	46,6	15,6
	208 V	45,7	45,4	45,4	15,6
	220 V	41,1	41,2	41,2	15,1
	230 V	38,1	38,9	38,9	15,2
	240 V	37,0	37,9	37,9	15,1

Especificaciones de gas

ESPECIFICACIONES DE GAS PARA MODELOS CON CERTIFICACIÓN CSA				
TIPO DE GAS	PODER CALORÍFICO	ÍNDICE DE WOBBE	DENSIDAD RELATIVA	ESTÁNDAR
	Btu/ft ³	Btu/ft ³		
GAS NATURAL	1075	1333,37	0,650	ANSI Z83.11-2016 / CSA 1.8-2016
PROPANO	2500	2008,5	1,550	
BUTANO (PARA GLP)	3200	2262,74	2,000	
GAS NATURAL 13A DE JAPÓN	1208 (45 MJ/m ³)	1512,36 (56,34 MJ/m ³)	0,638	JIA D 001-07 (APÉNDICE 4)

ESPECIFICACIONES DE GAS PARA MODELOS CON CERTIFICACIÓN CE					
TIPO DE GAS	GRUPO	PODER CALORÍFICO	ÍNDICE DE WOBBE	DENSIDAD RELATIVA	ESTÁNDAR
		MJ/m ³	MJ/m ³		
G20	H, E, E _s	34,02	45/67	0/555	EN 437:2018
G25	L, LL, E _i	29,25	37,38	0,612	
G25.3	K	29,92	38,49	0,604	
G30	B	116,09	80,58	2,075	
G31	P	88,00	70,69	1,550	
G30/31	B/P	DENTRO DEL RANGO COMPRENDIDO ENTRE G30 Y G31 (GRUPOS B Y P) VÉASE ARRIBA			

ESPECIFICACIONES/AJUSTES DE GAS ESTÁNDAR PARA MODELOS CON CERTIFICACIÓN CSA													
TIPO DE GAS	ELEVACIÓN ESTÁNDAR	VELOCIDAD DEL VENTILADOR RPM		AJUSTE DEL INTERRUPTOR DE PRESIÓN		ENTRADA/ QUEMADOR	ENTRADA TOTAL/UNIDAD BTU			PRESIÓN DE ALIMENTACIÓN	PRESIÓN DEL COLECTOR	TAMAÑO DEL INYECTOR	
	PIES	ENCENDIDO	COMBUSTIÓN	" COL. AGUA CERRADO/ ABIERTO	CÓDIGO DE COLOR	BTU	PARRILLA DE 12 PULGADAS	PARRILLA DE 24 PULGADAS	PARRILLA DE 36 PULGADAS	" COL. AGUA	" COL. AGUA	N.º	mm
GAS NATURAL	0-4500	11 500	13 500	0,15/0,07	GRIS	12 000	24 000	48 000	72 000	7,0	4,0	52	<input checked="" type="checkbox"/>
GAS NATURAL 13A DE JAPÓN	0-4500	11 500	13 500	0,15/0,07	GRIS	12 000	24 000	48 000	72 000	8,0	3,0	52	<input checked="" type="checkbox"/>
PROPANO	0-4500	10 500	13 500	0,15/0,07	GRIS	11 500	23 000	46 000	69 000	11,0	4,0		1,3
BUTANO/GLP	0-4500	10 500	13 500	0,15/0,07	GRIS	12 000	24 000	48 000	72 000	11,0	3,5		1,3

ESPECIFICACIONES/AJUSTES DE GAS ESTÁNDAR PARA MODELOS CON CERTIFICACIÓN CE														
TIPO DE GAS	GRUPO	RANGO DE ELEVACIÓN	VELOCIDAD DEL VENTILADOR RPM		AJUSTE DEL INTERRUPTOR DE PRESIÓN		ENTRADA/ QUEMADOR	ENTRADA TOTAL/UNIDAD kW			ALIMENTACIÓN	PRESIÓN DEL COLECTOR	TAMAÑO DEL INYECTOR	
		METROS	ENCENDIDO	COMBUSTIÓN	" COL. AGUA CERRADO/ ABIERTO	CÓDIGO DE COLOR	kW	PARRILLA DE 12 PULGADAS	PARRILLA DE 24 PULGADAS	PARRILLA DE 36 PULGADAS	MBAR	MBAR	N.º	mm
GAS NATURAL G20	H, E	0-1372	11 500	13 500	0,51/0,38	VERDE	3,2	6,4	12,8	19,2	CONSULTE LA TABLA DE PRESIÓN DE ALIMENTACIÓN.	10,0	52	(1,61)
GAS NATURAL G25	L, LL, E	0-1372	11 500	13 500	0,51/0,38	VERDE	3,2	6,4	12,8	19,2		13,7	52	(1,61)
GAS NATURAL G25.3	K	0-1372	11 500	13 500	0,51/0,38	VERDE	3,2	6,4	12,8	19,2		13,7	52	(1,61)
PROPANO G31	P	0-1372	10 500	13 500	0,51/0,38	VERDE	3,4	6,8	13,6	20,4		10,0	<input checked="" type="checkbox"/>	1,3
BUTANO G30	B	0-1372	10 500	13 500	0,51/0,38	VERDE	3,5	7,0	14,0	21,0		8,7	<input checked="" type="checkbox"/>	1,3
GLP G30/31	B/P	0-1372	10 500	13 500	0,51/0,38	VERDE	3,5	7,0	14,0	21,0		8,7	<input checked="" type="checkbox"/>	1,3

Válido para todas las unidades instaladas hasta 1372 metros por encima del nivel del mar. Para instalaciones de mayor altitud, consulte la información sobre grandes altitudes incluida en este manual.

Gases con certificación CE: requisitos de presión de alimentación en función del tipo de gas y el país de destino						
	TIPO DE GAS		PAÍSES DE DESTINO	CATEGORÍAS	NOTAS	PRESIÓN DE ALIMENTACIÓN (mbar)
	GAS	GRUPO				
GASES DE LA SEGUNDA FAMILIA (GAS NATURAL)	G20	H, E	CY, DK, EE, FI, NO, PL, PT, SE, SK, TR	I12H3B/P		20
			ES, GB, IE	I12H3P		20
			AT, CH, CZ, GR, HR, IT, LT, SI, SK	I12H3P o I12H3B/P		20
			RO	I12H3P o I12H3B/P o I12E3B/P		20
			PL	I12E3P o I12E3B/P		20
			NL	I12EK3P o I12EK3B/P o I2H		20
			DE	I12R3R*	*PARA I2E	20
			PT	I12R3R*	*PARA I2H	20
			LV	I2H		20
			LU	I2E o I2H		20
			HU	I2H		25
			BE	I12E(R)3P o I12E(R)3B/P		20⇄25
			FR*	I12H3P o I12Esi3P*	*RANGO ES PARA 20⇄25	20 O 20⇄25*
G25	L, LL, E	RO	I12L3P o I12L3B/P		25	
		DE	I12R3R*	*PARA I2LL	20	
		BE	I12E(R)3P o I12E(R)3B/P		20⇄25	
		FR*	I12L3P o I12Esi3P*	*RANGO EI PARA 20⇄25	20 O 20⇄25*	
G25.3	K	NL	I12EK3P o I12EK3B/P		25	
GASES DE LA TERCERA FAMILIA (PROPANO, BUTANO Y GLP)	G31	P	CZ, NL	I12H3P o I12EK3P	PROPANO	30/37/50
			RO	I12H3P o I12L3P		30
			HU	I3P		30
			GR, HR, IE, IT, LT, SI	I12H3P		37
			PL	I12E3P		37
			PT	I12R3R		37
			CH, ES, GB, SK	I12H3P		37/50
			BE	I12E(R)3P		37/50
			FR	I12H3P o I12Esi3P o I12L3P		37/50
			AT	I12H3P		50
	DE	I12R3R	50			
	G30	B	ES, FR, GB, HU, IE	I3B	BUTANO	30, 28-30
			PT	I12R3R		30, 28-30
	G30/31	B/P	DK, EE, FI, HR, IT, LT, NO, SE, SI, TR	I12H3B/P	GLP	30
			PL	I12E3B/P		30
			RO	I12H3B/P o I12E3B/P o I12L3B/P		30
			BE	I12E(R)3B/P		30
			FR, HU	I3B/P		30
			NL	I12EK3B/P		30
CY, CZ, GR, SK			I12H3B/P	30/50		
DE			I12R3R	50		
AT, CH	I12H3B/P	50				

Consulte la etiqueta de las especificaciones técnicas para comprobar el tipo de gas del dispositivo. Conecte solamente a este dispositivo el tipo de gas que se indica en la etiqueta de las especificaciones técnicas.
Es posible hacer la conversión entre los distintos tipos de gas en los países en los que se comercializan los dispositivos de la categoría II. Consulte la información sobre el kit de conversión que se indica en este manual.

Determinación de la configuración de la unidad para parrillas de gas:

Si la parrilla se entrega con las siguientes etiquetas, significa que se ha configurado para la elevación estándar, que equivale a 0-4500 pies (0-1372 metros).

<p>NOTICE</p> <p>This appliance is certified for use within the elevation range listed below.</p> <p style="text-align: center;">0 - 4500 FT (0 - 1372 m)</p> <p>Installation and use of this appliance outside of this range is not permitted and may result in property damage, injury or death. Alteration of this appliance is not permitted without the use of a certified conversion kit and must be done by a qualified technician.</p> <p style="text-align: center;">AFFIX ABOVE RATING PLATE</p>	<p>AVIS</p> <p>Cet appareil est certifié pour utilisation dans la gamme d'élévation listés ci-dessous.</p> <p style="text-align: center;">0 - 4500 FT (0 - 1372 m)</p> <p>L'installation et l'utilisation de cet appareil en dehors de cette gamme n'est pas permis et peut entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort. L'altération de cet appareil n'est pas autorisée sans l'utilisation d'un kit de conversion certifiés et doit être effectué par un technicien qualifié.</p> <p style="text-align: center;">APOSER AU-DESSUS DE LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE</p>
--	--

4601829, RE

FAN SPEED SETTINGS BY GAS TYPE FOR INSTALLATIONS UP TO 4500FT / 1372m
Réglages de la vitesse du ventilateur par type de gaz pour les installations jusqu'à 4500FT / 1372m

FAN SPEED / Vitesse du Ventilateur	GAS TYPE / Type de Gaz				
	NATURAL GAS / Gaz Naturel			PROPANE	BUTANE LPG / GPL
	G20	G25 / G25.3	13A	G31	G30
IGNITION / Allumage	11,500 RPM			10,500 RPM	
COMBUSTION / Combustion	13,500 RPM			13,500 RPM	

REMOVE LABEL FOR HIGH ALTITUDE INSTALLATIONS / ENLEVER L'ÉTIQUETTE POUR LES INSTALLATIONS DE HAUTE ALTITUDE

4604133, RE

Si la parrilla se entrega con la siguiente etiqueta, significa que se ha configurado para utilizarse con una alta elevación. La elevación y el tipo de gas de la unidad aparecen indicados en el orificio perforado en la sección "Appliance Set For" (Dispositivo ajustado para). Por ejemplo, en la etiqueta que se muestra a continuación, la unidad está configurada para gas natural a una altura comprendida entre 7001 y 9500 pies (2135 y 2896 metros).

NOTICE - HIGH ALTITUDE INSTALLATIONS / AVIS - HAUTE ALTITUDE INSTALLATIONS

The table below lists the elevation range that this appliance has been set to operate within. This appliance is only certified for use within the elevation range indicated below. Installation and use of this appliance outside of this range is not permitted and may result in property damage, injury or death. Alteration of this appliance is not permitted without the use of a certified conversion kit and must be done by a qualified technician.

Le tableau ci-dessous répertorie la gamme d'élévation que cet appareil a été conçu pour fonctionner à. Cet appareil est uniquement certifié pour utilisation dans la gamme d'élévation indiquée ci-dessous. Installation et utilisation de cet appareil en dehors de cette gamme est interdite et peut entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort. Altération de cet appareil est interdite sans l'utilisation d'un kit de conversion certifié et doit être effectué par un technicien qualifié.

NATURAL GAS / G20				PROPANE GAS / G31			
ELEVATION RANGE GAMME D'ÉLEVATION	4501 - 7000 FT (1373 - 2134 m)	7001 - 9500 FT (2135 - 2896 m)	9501 - 12000 FT (2897 - 3658 m)	ELEVATION RANGE GAMME D'ÉLEVATION	4501 - 7000 FT (1373 - 2134 m)	7001 - 9500 FT (2135 - 2896 m)	9501 - 12000 FT (2897 - 3658 m)
FAN SPEED VITESSE DU VENTILATEUR	IGNITION 11,500 RPM	11,500 RPM	11,500 RPM	FAN SPEED VITESSE DU VENTILATEUR	IGNITION 10,500 RPM	10,500 RPM	10,500 RPM
COMBUSTION	13,750 RPM	14,250 RPM	14,750 RPM	COMBUSTION	14,000 RPM	14,750 RPM	15,500 RPM
INPUT PER BURNER PUISSANCE PAR BRÛLEUR	10,375 BTU (3.04 kW)	10,250 BTU (3.00 kW)	9,750 BTU (2.86 kW)	INPUT PER BURNER PUISSANCE PAR BRÛLEUR	10,500 BTU (3.06 kW)	10,375 BTU (3.04 kW)	9,875 BTU (2.89 kW)
PRESSURE SWITCH INTERRUPTEUR DE PRESSION	0.15 "WC (37.3 Pa)	0.15 "WC (37.3 Pa)	0.15 "WC (37.3 Pa)	PRESSURE SWITCH INTERRUPTEUR DE PRESSION	0.15 "WC (37.3 Pa)	0.15 "WC (37.3 Pa)	0.15 "WC (37.3 Pa)
APPLIANCE SET FOR APPAREIL FIXE POUR	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	APPLIANCE SET FOR APPAREIL FIXE POUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

AFFIX BELOW RATING PLATE / APOSER AU-DESSOUS DE LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE

4604014, REV 1

KITS DE CONVERSIÓN DE LOS TIPOS DE GAS APROBADOS POR LA CSA Y LA CE		
KIT DE CONVERSIÓN N.º 4604449		
PARA TODAS LAS UNIDADES APROBADAS POR LA CSA Y LA CE		
ESTE KIT SE UTILIZA PARA CONVERTIR LAS UNIDADES APROBADAS POR LA CSA DE PROPANO A BUTANO/GLP Y LAS UNIDADES APROBADAS POR LA CE DE G31 A G30 Y VICEVERSA, INDEPENDIEMENTE DE SU TAMAÑO. EL KIT CONTIENE LOS ELEMENTOS INDICADOS A CONTINUACIÓN.		
N.º DE PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANT.
4601828	ETIQUETA - TIPO DE GAS PRO/G31	6
4604013	ETIQUETA - TIPOS DE GAS BUTANO (G30), GLP (G30/31)	6
4604457	ETIQUETA - DECLARACIÓN DE CONVERSIÓN, MG/XPG	1
4604460	ETIQUETA - KIT DE CONVERSIÓN DE PRO/G31 A GLP/G31 Y VICEVERSA (TODOS LOS TAMAÑOS)	1
4604461	INSTRUCCIONES - CONVERSIÓN DE PRO/G31 A GLP/G30 Y VICEVERSA, MG/XPG	1
KIT DE CONVERSIÓN N.º 4604450		
PARA TODAS LAS UNIDADES APROBADAS POR LA CSA Y LA CE		
ESTE KIT SE UTILIZA PARA CONVERTIR LAS UNIDADES DE GAS NATURAL (G20, G25, G25.3, 13A) A PROPANO (G31) O BUTANO/GLP (G30), INDEPENDIEMENTE DE SU TAMAÑO. EL KIT CONTIENE LOS ELEMENTOS INDICADOS A CONTINUACIÓN.		
N.º DE PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANT.
4601828	ETIQUETA - TIPO DE GAS PRO/G31	6
4604013	ETIQUETA - TIPOS DE GAS BUTANO (G30), GLP (G30/31)	6
4602998	ETIQUETA - TAMAÑO DEL ORIFICIO 1,3 MM	6
4602858	ACCESORIO DEL ORIFICIO 1,3 MM	6
4604457	ETIQUETA - DECLARACIÓN DE CONVERSIÓN, MG/XPG	1
4604462	ETIQUETA - KIT DE CONVERSIÓN DE GAS NATURAL A PROPANO O BUTANO/GLP (TODOS LOS TAMAÑOS)	1
4604463	INSTRUCCIONES - CONVERSIÓN DE GAS NATURAL A PROPANO O BUTANO/GLP, MG/XPG	1
KIT DE CONVERSIÓN N.º 4604451		
PARA TODAS LAS UNIDADES APROBADAS POR LA CSA Y LA CE		
ESTE KIT SE UTILIZA PARA CONVERTIR LAS UNIDADES DE PROPANO (G31) O BUTANO/GLP (G30, G30/31) A GAS NATURAL (G20, G25, G25.3, 13A), INDEPENDIEMENTE DE SU TAMAÑO. EL KIT CONTIENE LOS ELEMENTOS INDICADOS A CONTINUACIÓN.		
N.º DE PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANT.
4601808	ETIQUETA - TIPO DE GAS NAT/G20	6
4601827	ETIQUETA - TIPO DE GAS 13A DE JAPÓN	6
4604135	ETIQUETA - TIPOS DE GAS G25 O G25.3	6
4602999	ETIQUETA - TAMAÑO DEL ORIFICIO N.º 52	6
4602857	ACCESORIO DEL ORIFICIO N.º 52	6
4604457	ETIQUETA - DECLARACIÓN DE CONVERSIÓN, MG/XPG	1
4604464	ETIQUETA - KIT DE CONVERSIÓN DE PROPANO O BUTANO/GLP A GAS NATURAL (TODOS LOS TAMAÑOS)	1
4604465	INSTRUCCIONES - CONVERSIÓN DE PROPANO O BUTANO/GLP A GAS NATURAL, MG/XPG	1
KIT DE CONVERSIÓN DE LOS TIPOS DE GAS APROBADOS POR LA CE		
KIT DE CONVERSIÓN N.º 4604448		
PARA TODAS LAS UNIDADES APROBADAS POR LA CE		
ESTE KIT SE UTILIZA PARA CONVERTIR LAS UNIDADES APROBADAS POR LA CE DE G20 A G25 Y VICEVERSA, INDEPENDIEMENTE DE SU TAMAÑO. EL KIT CONTIENE LOS ELEMENTOS INDICADOS A CONTINUACIÓN.		
N.º DE PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANT.
4604135	ETIQUETA - TIPOS DE GAS G25 O G25.3	6
4601808	ETIQUETA - TIPO DE GAS NAT/G20	6
4604457	ETIQUETA - DECLARACIÓN DE CONVERSIÓN, MG/XPG	1
4604458	ETIQUETA - KIT DE CONVERSIÓN DE G20 A G25 Y VICEVERSA (TODOS LOS TAMAÑOS)	1
4604459	INSTRUCCIONES - CONVERSIÓN DE G20 A G25 Y VICEVERSA, MG/XPG	1

ESPECIFICACIONES/AJUSTES DE GAS DE UNIDADES DE ALTA ELEVACIÓN PARA MODELOS CON CERTIFICACIÓN CSA													
TIPO DE GAS	RANGO DE ELEVACIÓN	VELOCIDAD DEL VENTILADOR RPM		AJUSTE DEL INTERRUPTOR DE PRESIÓN		¹ ENTRADA/QUEMADOR	² ENTRADA TOTAL/UNIDAD BTU			PRESIÓN DE ALIMENTACIÓN	PRESIÓN DEL COLECTOR	TAMAÑO DEL INYECTOR	
	PIES	ENCENDIDO	COMBUSTIÓN	" COL. AGUA CERRADO/ABIERTO	CÓDIGO DE COLOR	BTU	PARRILLA DE 12 PULGADAS	PARRILLA DE 24 PULGADAS	PARRILLA DE 36 PULGADAS	" COL. AGUA	" COL. AGUA	N.º	mm
GAS NATURAL	4501 - 7000	11 500	13 750	0,15/0,07	GRIS	10 375	20 750	41 500	62 250	7,0	4,0	52	1,3
	7001 - 9500	11 500	14 250			10 250	20 500	41 000	61 500				
	9500 - 12 000	11 500	14 750			9 750	19 500	39 000	58 500				
PROPANO	4501 - 7000	10 500	14 000	0,15/0,07	GRIS	10 500	21 000	42 000	63 000	11,0	10,0 8,7 8,7	52	1,3
	7001 - 9500	10 500	14 750			10 375	20 750	41 500	62 250				
	9500 - 12 000	10 500	15 500			9 875	19 750	39 500	59 250				

¹ ENTRADA POR QUEMADOR BASADA EN EL CENTRO DEL RANGO DE ELEVACIÓN, ² CÁLCULO REALIZADO EN FUNCIÓN DE LA ENTRADA/QUEMADOR

ESPECIFICACIONES/AJUSTES DE GAS DE UNIDADES DE ALTA ELEVACIÓN PARA MODELOS CON CERTIFICACIÓN CE														
TIPO DE GAS	GRUPO	RANGO DE ELEVACIÓN	VELOCIDAD DEL VENTILADOR RPM		AJUSTE DEL INTERRUPTOR DE PRESIÓN		ENTRADA/QUEMADOR	ENTRADA TOTAL/UNIDAD kW			PRESIÓN DE ALIMENTACIÓN	PRESIÓN DEL COLECTOR	TAMAÑO DEL INYECTOR	
		METROS	ENCENDIDO	COMBUSTIÓN	" COL. AGUA CERRADO/ABIERTO	CÓDIGO DE COLOR	kW	PARRILLA DE 12 PULGADAS	PARRILLA DE 24 PULGADAS	PARRILLA DE 36 PULGADAS	mbar	mbar	N.º	mm
GAS NATURAL G20	H, E	1373 - 2134	11 500	13 750	0,15/0,07	GRIS	3,04	6,4	12,16	18,24	CONSULTE LA TABLA DE PRESIÓN DE ALIMENTACIÓN.	10,0	52	(1,61)
		2135 - 2896	11 500	14 250			3,00	6,4	12,00	18,00				
		2897 - 3658	11 500	14 750			2,86	6,4	11,44	17,16				
PROPANO G31	P	1373 - 2134	10 500	14 000	0,15/0,07	GRIS	3,08	6,8	12,32	18,48	10,0		1,3	
		2135 - 2896	10 500	14 750			3,04	7,0	12,16	18,24				
		2897 - 3658	10 500	15 500			2,89	7,0	11,56	17,34				

¹ ENTRADA POR QUEMADOR BASADA EN EL CENTRO DEL RANGO DE ELEVACIÓN, ² CÁLCULO REALIZADO EN FUNCIÓN DE LA ENTRADA/QUEMADOR

KIT DE CONVERSIÓN APROBADO POR LA CSA PARA LA ELEVACIÓN

KIT DE CONVERSIÓN N.º 4604444

PARA TODAS LAS UNIDADES CON CERTIFICACIÓN CSA

ESTE KIT SE UTILIZA PARA CONVERTIR LAS UNIDADES DE USO A NIVEL DEL MAR ESTÁNDAR APROBADAS POR LA CSA EN UNIDADES DE ALTA ELEVACIÓN. ESTE KIT SE UTILIZA CON TODAS LAS UNIDADES DE GAS PROPANO Y GAS NATURAL APROBADAS POR LA CSA, INDEPENDIEMENTE DE SU TAMAÑO. EL KIT CONTIENE LOS ELEMENTOS INDICADOS A CONTINUACIÓN.

N.º DE PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANT.
4604014	ETIQUETA - ALTA ELEVACIÓN (4501-12 000 PIES)	1
4602121	ETIQUETA - DECLARACIÓN DE ELEVACIÓN MG/XPG	1
4604452	INSTRUCCIONES - CONVERSIÓN DE UNIDAD ESTÁNDAR A ELEVACIÓN MG/XPG	1
4604453	ETIQUETA - KIT DE CONVERSIÓN, DE UNIDAD ESTÁNDAR A ELEVACIÓN, UNIDADES DE GAS NAT/PRO CSA	1

KITS DE CONVERSIÓN APROBADOS POR LA CE PARA LA ELEVACIÓN		
KIT DE CONVERSIÓN N.º 4604445		
PARA TODAS LAS UNIDADES DE 12 PULGADAS APROBADAS POR LA CE		
ESTE KIT SE UTILIZA PARA CONVERTIR LAS UNIDADES DE USO A NIVEL DEL MAR ESTÁNDAR APROBADAS POR LA CE DE 12 PULGADAS EN UNIDADES DE ALTA ELEVACIÓN. ESTE KIT SOLO SE APLICA A LAS PARRILLAS DE 12 PULGADAS CONFIGURADAS PARA UTILIZARSE CON GAS NATURAL G20 Y GAS PROPANO G31. EL KIT CONTIENE LOS ELEMENTOS INDICADOS A CONTINUACIÓN.		
N.º DE PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANT.
4604014	ETIQUETA - ALTA ELEVACIÓN (4501-12 000 PIES)	1
4602121	ETIQUETA - DECLARACIÓN DE ELEVACIÓN MG/XPG	1
4604452	INSTRUCCIONES - CONVERSIÓN DE UNIDAD ESTÁNDAR A ELEVACIÓN MG/XPG	1
4604454	ETIQUETA - KIT DE CONVERSIÓN, DE UNIDAD ESTÁNDAR A ELEVACIÓN, UNIDADES DE GAS NAT/PRO CSA	1
4601976	CONJUNTO DEL INTERRUPTOR DE PRESIÓN, PLACA IMPRESA GRIS, PR 0,15 COL. AGUA	2

KIT DE CONVERSIÓN N.º 4604446		
PARA TODAS LAS UNIDADES DE 24 PULGADAS APROBADAS POR LA CE		
ESTE KIT SE UTILIZA PARA CONVERTIR LAS UNIDADES DE USO A NIVEL DEL MAR ESTÁNDAR APROBADAS POR LA CE DE 24 PULGADAS EN UNIDADES DE ALTA ELEVACIÓN. ESTE KIT SOLO SE APLICA A LAS PARRILLAS DE 24 PULGADAS CONFIGURADAS PARA UTILIZARSE CON GAS NATURAL G20 Y GAS PROPANO G31. EL KIT CONTIENE LOS ELEMENTOS INDICADOS A CONTINUACIÓN.		
N.º DE PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANT.
4604014	ETIQUETA - ALTA ELEVACIÓN (4501-12 000 PIES)	1
4602121	ETIQUETA - DECLARACIÓN DE ELEVACIÓN MG/XPG	1
4604452	INSTRUCCIONES - CONVERSIÓN DE UNIDAD ESTÁNDAR A ELEVACIÓN MG/XPG	1
4604455	ETIQUETA - KIT DE CONVERSIÓN, DE UNIDAD ESTÁNDAR A ELEVACIÓN, G20/G31, UNIDADES CE DE 24 PULGADAS	1
4601976	CONJUNTO DEL INTERRUPTOR DE PRESIÓN, PLACA IMPRESA GRIS, PR 0,15 COL. AGUA	4

KIT DE CONVERSIÓN N.º 4604447		
PARA TODAS LAS UNIDADES DE 36 PULGADAS APROBADAS POR LA CE		
ESTE KIT SE UTILIZA PARA CONVERTIR LAS UNIDADES DE USO A NIVEL DEL MAR ESTÁNDAR APROBADAS POR LA CE DE 36 PULGADAS EN UNIDADES DE ALTA ELEVACIÓN. ESTE KIT SOLO SE APLICA A LAS PARRILLAS DE 36 PULGADAS CONFIGURADAS PARA UTILIZARSE CON GAS NATURAL G20 Y GAS PROPANO G31. EL KIT CONTIENE LOS ELEMENTOS INDICADOS A CONTINUACIÓN.		
N.º DE PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANT.
4604014	ETIQUETA - ALTA ELEVACIÓN (4501-12 000 PIES)	1
4602121	ETIQUETA - DECLARACIÓN DE ELEVACIÓN MG/XPG	1
4604452	INSTRUCCIONES - CONVERSIÓN DE UNIDAD ESTÁNDAR A ELEVACIÓN MG/XPG	1
4604455	ETIQUETA - KIT DE CONVERSIÓN, DE UNIDAD ESTÁNDAR A ELEVACIÓN, G20/G31, UNIDADES CE DE 36 PULGADAS	1
4601976	CONJUNTO DEL INTERRUPTOR DE PRESIÓN, PLACA IMPRESA GRIS, PR 0,15 COL. AGUA	6

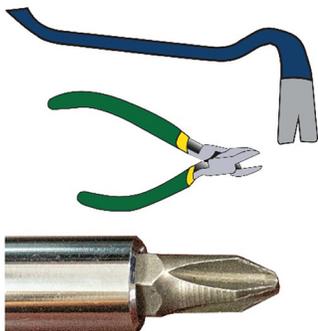
Las conversiones debe realizarlas únicamente un técnico cualificado.

Sección 2 Instalación

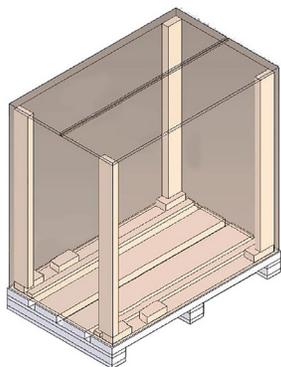
Retirada del equipo de la tarima de madera

⚠ Advertencia

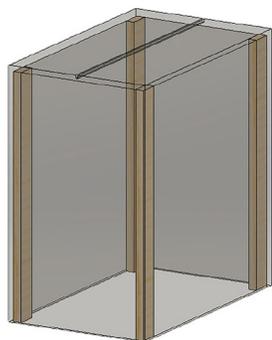
Siga las instrucciones facilitadas a continuación para retirar la unidad de la tarima de manera segura y sencilla. ¡La unidad pesa mucho! Utilice un equipo de protección individual (EPI).



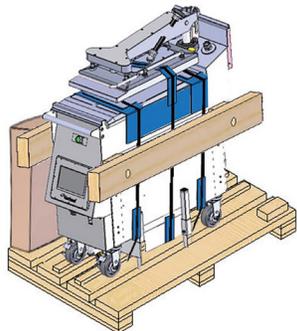
Herramientas necesarias



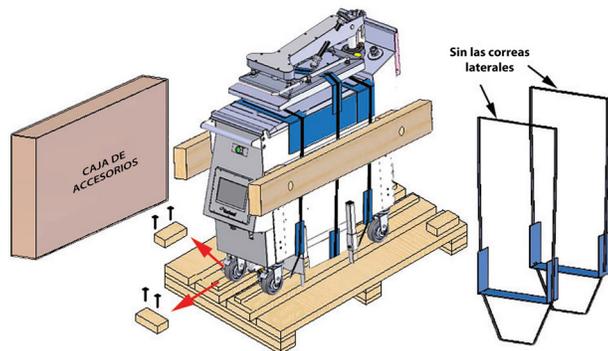
1. El embalaje consiste en una caja de cartón en la parte superior y una tarima de madera.



2. Corte las correas y retire la caja de cartón que cubre la unidad.

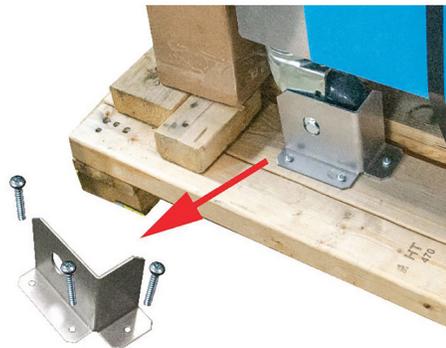


3. Retire la caja de cartón de los accesorios situada al lado o detrás de la unidad.

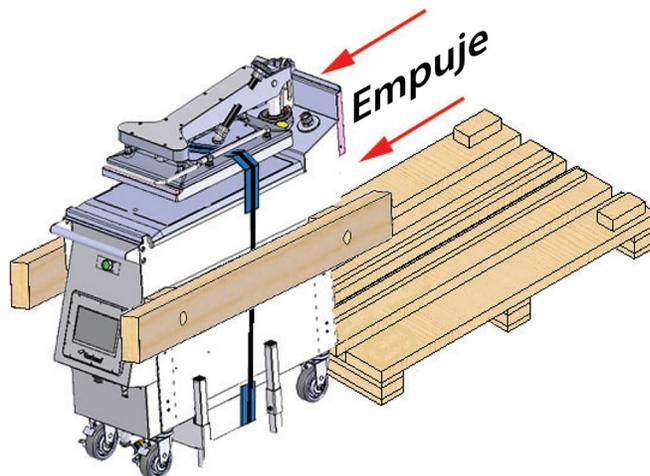


4. Quite y deseche los bloques de madera que están unidos a la tarima utilizando la palanca que bloquea la ruedecilla delantera de la unidad.

5. Corte y retire las correas laterales que sujetan la unidad a la tarima; no corte la correa central.



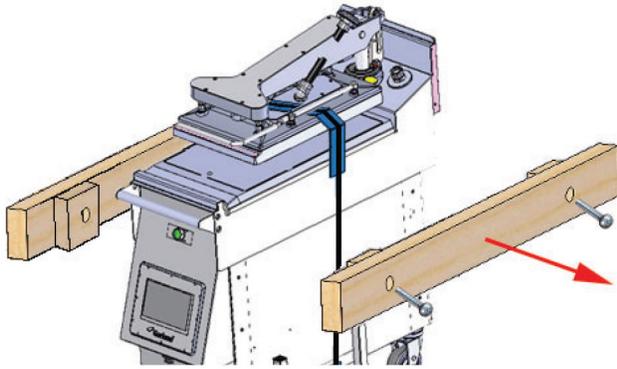
6. Quite y deseche el soporte de metal que está unido a las ruedecillas traseras utilizando un destornillador Philips (PH2).



⚠ PRECAUCIÓN

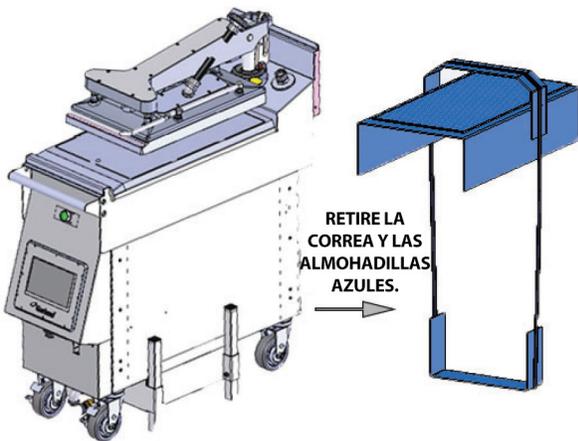
ASEGÚRESE DE QUE LOS FRENOS DE LAS RUEDECILLAS DELANTERAS ESTÉN QUITADOS cuando vaya a retirar la parrilla de la tarima.

7. Suelte los frenos de las ruedecillas delanteras y empuje la unidad hacia adelante para retirarla de la tarima. Mueva y oriente la unidad con cuidado para que se deslice hacia adelante.



8. Quite y deseche los bloques de madera que están unidos a los laterales de la parrilla utilizando un destornillador Philips (PH2).

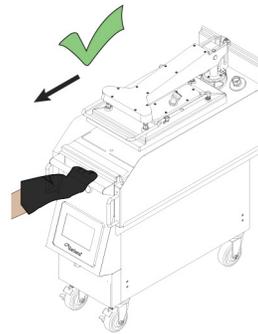
9. Instale los cuatro (4) pernos con resalto en los paneles laterales de la unidad.



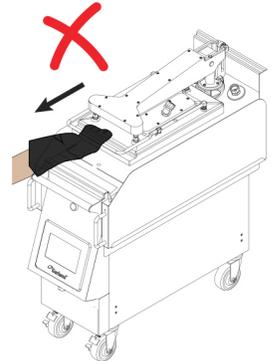
RETIRE LA CORREA Y LAS ALMOHADILLAS AZULES.

10. Corte y retire la correa central que sujeta la plancha superior y las almohadillas azules una vez que la unidad esté colocada en su sitio en la cocina.

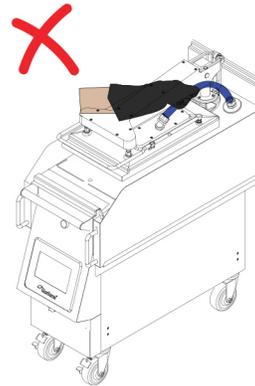
⚠ PRECAUCIÓN



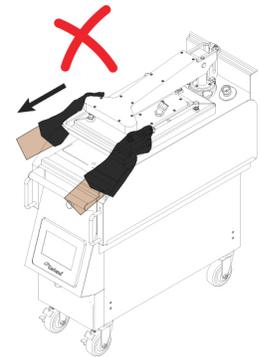
MUEVA LA PARRILLA UTILIZANDO LA BARRA FRONTAL



NO MUEVA LA PARRILLA UTILIZANDO LA BARRA EN FORMA DE U DE LA LÁMINA DE



NO MUEVA LA PARRILLA UTILIZANDO EL CONDUCTO.



MATERIAL ANTIADHERENTE.

NO MUEVA LA PARRILLA UTILIZANDO LA PLANCHA O EL BRAZO.

11. Siga el procedimiento descrito anteriormente para todos los modelos de parrillas.

Transporte de la parrilla a su ubicación

Para transportar su parrilla nueva a la cocina, debe tener en cuenta los siguientes aspectos.

- Antes de nada, planifique la operación. De esta manera, reducirá el riesgo de que se produzcan problemas durante el proceso de transporte.
- Estudie el mecanismo de freno de las ruedecillas para utilizarlo o desactivarlo cuando sea necesario.
- Mantenga la plancha superior bajada durante el transporte.
- Adecue la velocidad del transporte a las circunstancias del entorno.
- En caso de perder la estabilidad en una pendiente o rampa, gírese y avance cuesta abajo, no cuesta arriba.
- Empuje o tire de la parrilla en línea recta utilizando la barra de remolque aun cuando haya una ligera pendiente.
- No la empuje ni tire de ella en diagonal.
- No la empuje ni tire de ella por el conducto o el brazo de la plancha.
- El modelo de (1) una plancha es estrecho; tenga especial cuidado en pendientes y rampas. Si la inclinación de la pendiente o la rampa es superior a $\pm 10^\circ$, existe la posibilidad de que la parrilla vuelque. Pida ayuda y utilice las técnicas adecuadas para transportarla.



Ubicación

La ubicación seleccionada para el equipo debe cumplir con los siguientes criterios. Si alguno de ellos no se cumple, escoja otra ubicación.

- La ubicación DEBE estar nivelada y poder soportar el peso del equipo:
 - 3 planchas - 362,9 kg / 800 lbs (442,3 kg / 975 lb peso total del conjunto).
 - 2 planchas - 226,8 kg / 500 lbs (283,5 kg / 625 lb peso total del conjunto).
 - 1 plancha - 192,8 kg / 425 lbs (249,5 kg / 550 lb peso total del conjunto).
- En la ubicación NO DEBE haber materiales inflamables.
- El equipo DEBE estar nivelado tanto de adelante hacia atrás como de izquierda a derecha.
- Coloque el equipo de modo que no se vuelque ni se deslice.
- La temperatura del aire debe ser por lo menos de 4,4 °C (40 °F) y no superar los 43,3 °C (110 °F).
- Es NECESARIO Y FUNDAMENTAL disponer de un suministro de aire de ventilación adecuado para un funcionamiento seguro y eficiente. Consulte el cuadro sobre los requisitos de separación.
- No obstruya el flujo del aire de ventilación. Asegúrese de que las rejillas de ventilación del equipo no estén bloqueadas.

- La ubicación no debe estar cerca de equipos que generen calor (asadores, lavavajillas, etc.) ni de la luz solar directa, y se debe proteger de las inclemencias meteorológicas.
- No instale el equipo directamente sobre un desagüe. El vapor ascendente del desagüe afecta negativamente al funcionamiento y a la circulación de aire, y daña los componentes eléctricos/electrónicos.
- No almacene nada en la parte superior de la unidad.

Requisitos de separación

- Consulte la sección 1 para obtener más información acerca de las especificaciones sobre las dimensiones de las planchas.

Consejos para una nivelación adecuada

Una nivelación adecuada de la parrilla evita la deformación de la placa de la parrilla y optimiza el rendimiento del cocinado. Coloque la parrilla debajo de la campana en la posición de funcionamiento habitual.

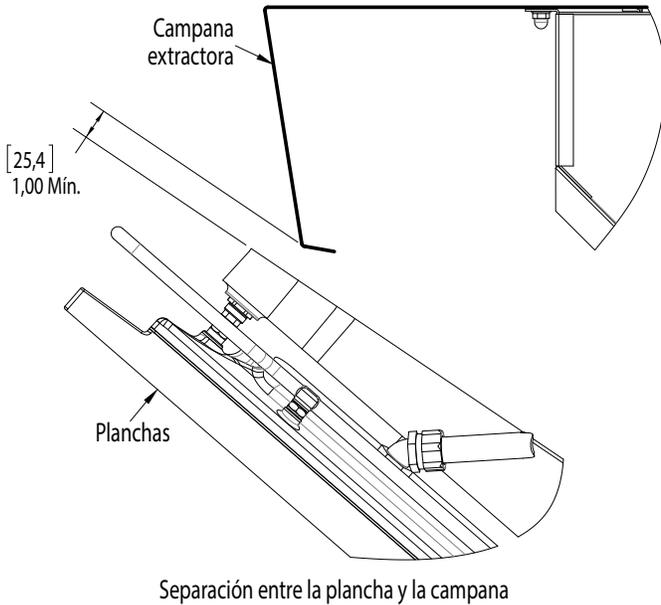
- Ajuste la unidad girando las ruedecillas hacia la derecha para levantarla y hacia la izquierda para bajarla.
- Ajuste las ruedecillas hasta que la placa de la parrilla quede nivelada y a la altura correcta; se pueden ajustar todas las ruedecillas.
- La parrilla debe nivelarse de adelante hacia atrás, de izquierda a derecha y en diagonal. Esta nivelación se debe realizar con la unidad situada bajo la campana y en condiciones normales de funcionamiento.
- Apriete firmemente la contratuerca de cada ruedecilla contra la parte inferior de la unidad.
- Cuando la unidad esté en su sitio, bloquee las ruedecillas delanteras para evitar el movimiento.
- Bloquee las ruedecillas para que no oscilen a fin de facilitar el movimiento de la unidad en línea recta hacia dentro y hacia fuera para poder limpiarla.

Requisitos de la campana extractora

Instale el equipo bajo una campana extractora.

2. La campana extractora se debe colocar sobre los puertos de escape y cumplir con los siguientes requisitos:
 - A. La campana extractora debe tener un tamaño adecuado a los requisitos de ventilación de todos los dispositivos del área situada debajo de la campana.
 - B. Si no se puede usar la campana existente, se debe instalar una nueva sobre el equipo.
 - C. Al determinar el tamaño de la campana, tenga en cuenta las separaciones.
3. Si desea obtener más información, consulte la sección 3 "Ajuste de la altura de la campana".

NOTA: ENCIENDA siempre la campana extractora cuando la unidad esté funcionando para evitar la condensación.



Separación entre la plancha y la campana

Colocación

La unidad pesa mucho y es posible que se requiera de ayuda mecánica para levantar y colocar el dispositivo.

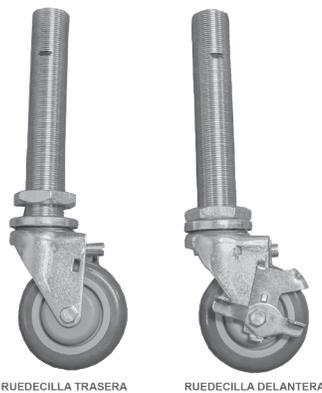
La unidad está diseñada para instalarse en una superficie lisa, nivelada y apta para soportar el peso del dispositivo totalmente cargado.

La unidad viene provista con ruedecillas para facilitar la movilidad a la hora de realizar la limpieza y el mantenimiento. Tenga cuidado al empujar o tirar de la parrilla y asegúrese de que no vuelque.

Dispositivos equipados con ruedecillas

La unidad viene equipada con ruedecillas ya instaladas, aunque tal vez deba realizar algunos ajustes para acabar de nivelarla. Todas las ruedecillas se pueden ajustar y cuentan con pasadores de bloqueo de giro, pero solo las ruedecillas delanteras tienen frenos.

Garland recomienda instalar cadenas o cables de retención desde el suelo o la pared hasta la parte trasera de la unidad. Estas restricciones limitan la movilidad del dispositivo y evitan que se produzcan daños en la línea de gas flexible.

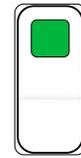


Procedimiento de ajuste de las ruedecillas

1. Asegúrese de que la plancha está bajada pulsando el botón verde.



2. APAGUE la alimentación utilizando el interruptor de alimentación principal.



La luz verde indica que la parrilla está "ON" (ENCENDIDA).

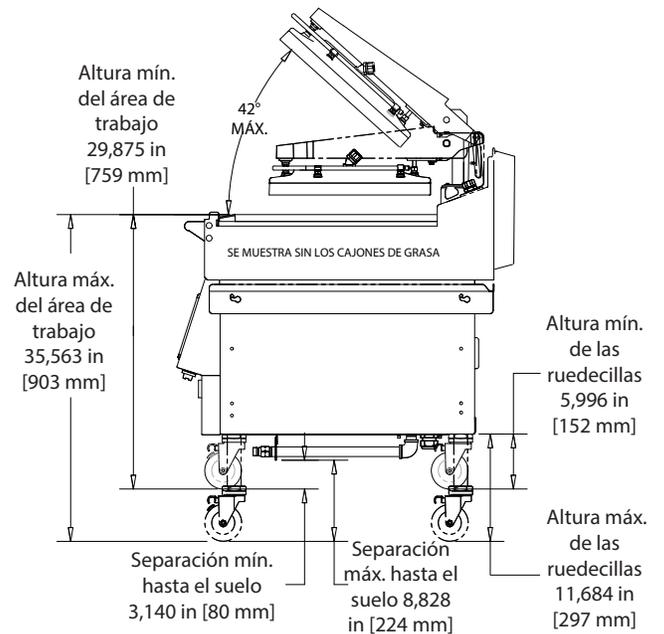
Le recomendamos que utilice un gato para poder ajustar las ruedecillas más fácilmente, sobre todo si la unidad es nueva y las ruedecillas tienen que ajustarse considerablemente.

3. Coloque el gato debajo del bastidor, en un lateral de la parrilla entre las ruedecillas, y eleve la parrilla entre 3 y 5 pulgadas (7,62 y 12,7 cm).
4. Recuerde que, con una unidad de una sola plancha, el gato debe colocarse únicamente en la parte delantera y/o en la parte trasera entre las ruedecillas, ya que podría volcarse si se levantara desde un lateral.



Advertencia: Utilice el gato solamente sobre una superficie sólida y plana, como, por ejemplo, un suelo de hormigón. Si el suelo está alicatado, coloque un trozo de madera debajo del gato para evitar que las baldosas se agrieten.

Precución: Las aletas de refrigeración de la placa SSR sobresalen de la parte inferior de la unidad. Coloque siempre el gato debajo del bastidor de la unidad y no bajo el área de las aletas de refrigeración.



- Mida la altura de la superficie de cocinado desde el suelo. En función de la altura, calcule y determine a cuántas pulgadas de la parrilla tiene que reajustar cada ruedecilla.

Ejemplo: si las medidas desde la superficie de cocinado hasta el suelo son de 30" (76,2 cm) y quiere tener la superficie de cocinado a 32" (81,28 cm), debe reajustar cada ruedecilla 2" (5,08 cm).

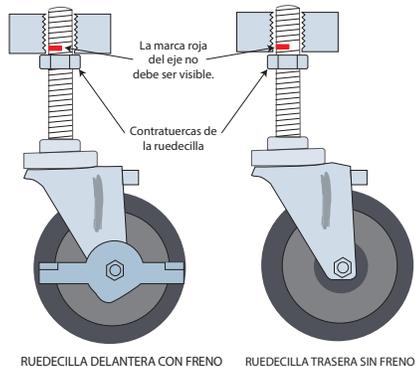
Tipos de campanas de McDonald's	Altura de la superficie de cocinado (pulgadas)
Campana universal: solo parrilla	33
Campana universal: combinación de parrilla y freidora	31
Campana extractora GSC	30
Campana extractora GG	30
Campana de la serie 92	30
Campana de la serie 80 / clase A	30

Para McDonald's, la altura de la superficie de cocinado debe adaptarse al tipo de campana que hay en el restaurante en el que se ha instalado la parrilla (véase la tabla anterior).

- Gire el vástago de las ruedecillas para ajustar la altura. Ajuste la altura con incrementos de 2" (5,08 cm) para evitar la inestabilidad.
- Ajuste las dos ruedecillas delanteras a la vez en función de la posición del gato.



Tenga en cuenta la marca roja que hay en el vástago de la ruedecilla. La marca roja indica la posición máxima de ajuste y no debe ser visible tras realizar los ajustes pertinentes, antes de que la contratuerca esté debidamente apretada.

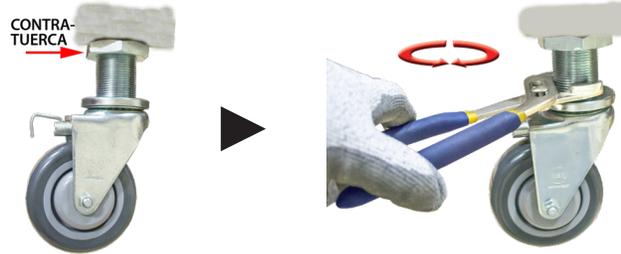


- Quando todas las ruedecillas estén aproximadamente a la misma altura, retire el gato y ENCIENDA la unidad utilizando el interruptor principal.

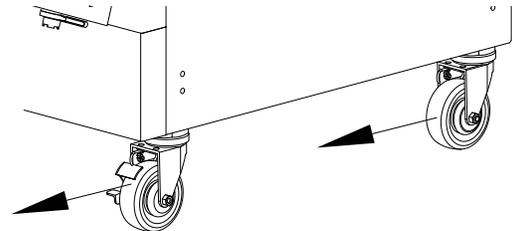
- La plancha se elevará automáticamente. En caso contrario, pulse el botón verde para subir la plancha.



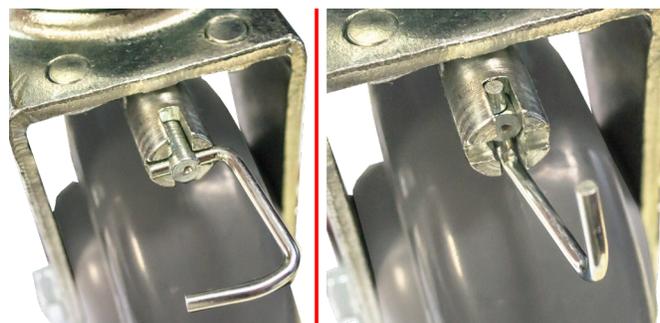
- Coloque el nivel sobre la parrilla para ajustar la superficie horizontal y verticalmente.



- Mueva la contratuerca hasta la parte superior, pero no la apriete. Si la parrilla está desnivelada, coloque cuidadosamente unos alicates extensibles en la parte inferior del vástago roscado y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para aumentar la altura de la parrilla, o en el sentido contrario para disminuirla, a fin de nivelar la parrilla de acuerdo con lo que indique el nivel.



- Gire la rueda para que quede mirando hacia la parte delantera de la parrilla, tal como se muestra en la imagen superior, y a continuación bloquee el movimiento giratorio de la rueda con el pasador. Cuando el movimiento giratorio esté bloqueado, puede que las ruedecillas deban ajustarse ligeramente bloqueándolas con el pasador de fijación para que queden alineadas de delante hacia atrás.



POSICIÓN DE DESBLOQUEO DEL PASADOR DE FIJACIÓN GIRATORIO

POSICIÓN DE BLOQUEO DEL PASADOR DE FIJACIÓN GIRATORIO



13. Apriete la contratuerca para bloquear la posición de la ruedecilla. Esto debe hacerse con 2 llaves inglesas para garantizar que las ruedecillas queden alineadas.

ASPECTOS IMPORTANTES A TENER EN CUENTA

- a. Puede que no consiga nivelar la parrilla al 100 %, pero es importante que trate de nivelarla lo máximo posible. La parrilla nunca debe balancearse en su posición.
- b. Es importante que deje bloqueado el movimiento giratorio en todas las ruedecillas con el pasador de fijación. De esta manera, a la hora de limpiar la zona de detrás de la parrilla, la unidad se puede sacar fácilmente y puede volver a colocarse cómodamente al terminar.
- c. No limpie las ruedecillas con vapor ni a alta presión. Rocíe desengrasante y utilice un trapo o paño para limpiarlas.
- d. No gire la tuerca que está encima de la ruedecilla.



NO GIRE ESTA TUERCA. ESTA TUERCA ESTÁ DISEÑADA SOLO PARA EL SISTEMA GIRATORIO DE LA RUEDECILLA.



- e. Ponga todos los frenos de las ruedecillas cuando la parrilla esté colocada en su sitio (aparcada).
- f. Instale la Sujeción del sistema de estabilización de la parrilla (solamente modelos de 1 plancha).
- g. Asegúrese de que haya una separación mínima de 1" (2,54 cm) entre la campana y la posición más alta del brazo de la plancha. Si desea obtener más información, consulte la sección 3 "Ajuste de la altura de la campana".

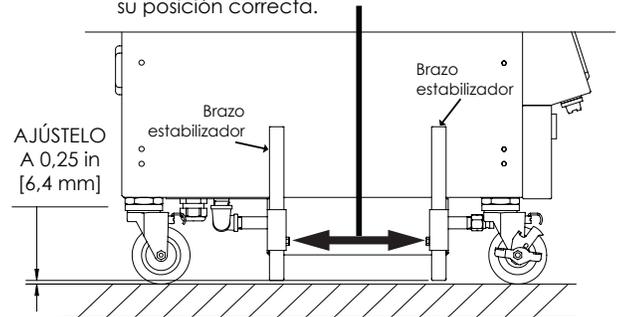
Sujeción del sistema de estabilización de la parrilla (solamente modelos de 1 plancha)

El sistema de estabilización ayudará a evitar que la parrilla vuelque dentro de un rango de un ángulo comprendido entre los 0° y los 15° grados perpendicularmente respecto a la parte delantera de la unidad.

1. Complete el procedimiento de ajuste de las ruedecillas tal como se ha indicado anteriormente.
2. Baje los brazos estabilizadores (un total de cuatro (4) brazos situados junto a los paneles laterales) hasta que los brazos toquen el suelo.

3. Eleve cada brazo a una distancia de 0,25" (6,4 mm) desde el suelo y fije el brazo con el perno en el lateral de cada brazo, tal como se indica a continuación.

Apriete los cuatro (4) pernos para fijar el brazo en su posición correcta.

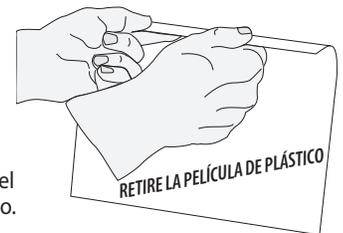


NOTA: BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA DEBE RETIRAR EL SISTEMA DE ESTABILIZACIÓN DE LA PARRILLA.

Retirada de la cobertura de la película plástica del acero inoxidable

Una vez colocada la parrilla en su sitio, debe retirar la película que la cubre. La película cubre los componentes internos y externos (por ejemplo, los paneles laterales o el protector de grasa) y debe retirarse antes de encender la parrilla.

1. Utilice un raspador de plástico para quitar la película del acero inoxidable.
2. Sujete la película y retírela del acero inoxidable con cuidado.



Almacenamiento temporal

Garland proporciona una protección adecuada bajo condiciones normales de traslado y almacenamiento. Puede que la parrilla necesite protección adicional si se almacena cerca de agua salada, en una zona tropical o en otras condiciones desfavorables. Póngase en contacto con Garland inmediatamente si se producen estas condiciones.

Requisitos del conector de gas

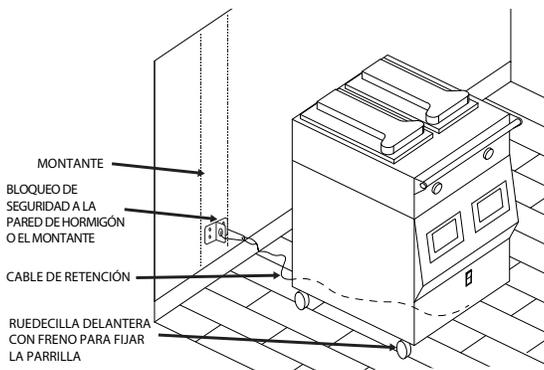
- La instalación se debe realizar con el conector de gas que incluye la parrilla o utilizando un conector homologado similar. El accesorio de desconexión rápida y la válvula de cierre del gas se deben instalar en la dirección indicada en el cuerpo exterior.
- **NOTA:** Al revisar la presión de gas, asegúrese de que todos los demás equipos presentes en la misma línea de gas estén encendidos.
- El dispositivo y su válvula de cierre individual deben desconectarse del sistema de tuberías de suministro de gas durante toda prueba de presión del sistema a presiones de prueba superiores a 1/2 psig (3,45 kPa).
- Se debe dejar suficiente separación para un mantenimiento y funcionamiento adecuados.
- Se debe instalar un dispositivo de retención cuando se utilice una manguera de gas flexible.

Requisitos de las normativas nacionales

- El tipo de gas para el que la parrilla está equipada viene impreso en la etiqueta de las especificaciones técnicas situada en la esquina inferior izquierda del panel derecho. Conecte la parrilla solamente al tipo de gas que aparece impreso en la etiqueta de las especificaciones técnicas.
- La instalación debe cumplir con la Normativa Nacional de Gas Combustible ANSI Z223.1-1998 o la versión más reciente, la NFPA N° 54 en su edición más reciente y la Normativa Nacional Eléctrica ANSI/NFPA 70-1990 o su versión más reciente, o bien la normativa local, para garantizar un funcionamiento seguro y eficaz. En Canadá, la instalación debe cumplir con la norma CSA B149.1 y las normativas correspondientes.
- En Canadá, la conexión eléctrica debe cumplir con todas las secciones correspondientes de la Normativa Eléctrica Canadiense, C22.1 - 1990, en su edición más reciente, la "Norma de seguridad para la instalación, Parte 1" y la C22.2- N° O-M 1982 en su última edición.

Responsabilidades del establecimiento en el que se realiza la 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 gas combustible, ANSI Z21.41/CSA 6.9.
- Las ruedecillas delanteras del dispositivo están equipadas con frenos que limitan su movimiento sin añadir presión sobre el conector, el dispositivo de desconexión rápida o las tuberías correspondientes.
- Tenga presente que el mecanismo de retención requerido está unido a un soporte (situado en la parte delantera de la parte inferior de la parrilla, cerca de la conexión de gas). Si tuviera que desconectar dicho mecanismo, asegúrese de volver a conectar el dispositivo después de colocarlo de nuevo en su posición original.

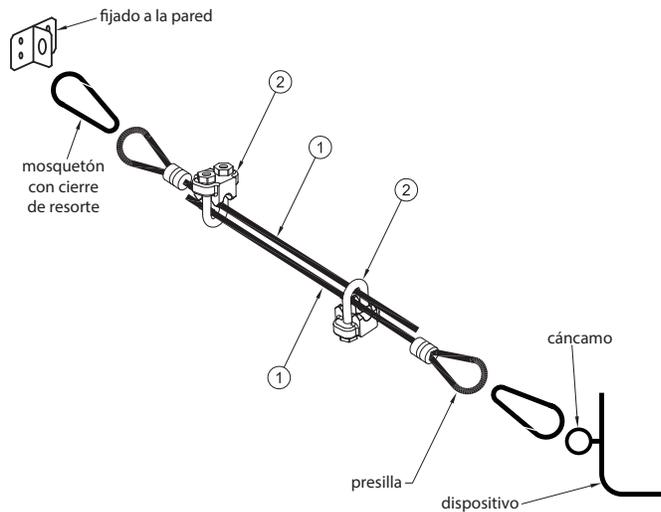


- "Se debe dejar una separación adecuada para el suministro de aire en la cámara de combustión y para facilitar las tareas de mantenimiento".
- No está diseñado para instalarse junto a paredes ni suelos de materiales inflamables.

- Asegúrese de que la parrilla haya sido instalada por un instalador debidamente cualificado.
- Asegúrese de que los suministros, los productos y el personal necesarios estén preparados.
- Póngase en contacto con el centro de servicio técnico autorizado de Garland de su localidad para acordar una fecha de puesta en marcha.
- Participe en la puesta en marcha para garantizar el éxito del procedimiento y para familiarizarse con la parrilla.
- Realice sesiones de formación con su personal para garantizar el aprovechamiento máximo de la parrilla. Una vez finalizada la instalación siguiendo los procedimientos que se detallan a continuación, una empresa de servicio técnico autorizada DEBERÁ poner en marcha la parrilla según las normas de puesta en marcha de Garland Commercial Ranges.

Procedimiento de instalación del dispositivo de retención

1. Cierre la válvula de la línea de gas principal y desconecte el dispositivo de desconexión rápida de la línea de gas antes de realizar la instalación.
2. Conecte el soporte a un montante de la pared.
3. Localice la zona del bastidor situada en la parte delantera de la parte inferior de la parrilla para colocar el cáncamo, lo más cercano a la conexión de gas.
4. Para una parrilla de gas con una (1) plancha. Retire la contratuerca de nailon del cáncamo y tírela. Atornille el cáncamo a la caja debajo del panel delantero, sobre la conexión de la línea de gas (Figura A). Apriete la contratuerca del cáncamo para fijarla en su lugar.
5. Para una parrilla de gas con dos y tres (2 y 3) planchas. Deslice el cáncamo por el orificio, coloque la contratuerca de nailon en el bastidor interior y apriétela firmemente (Figura B).



6. Conecte uno de los mosquetones con cierre de resorte al soporte de la pared y el otro extremo al cáncamo (parrilla). Ajuste la distancia adecuada del cable (1) y apriete las dos abrazaderas (2) para fijar los cables.
7. Pruebe el cable tensor moviendo la parrilla. El movimiento de la parrilla no debe generar ninguna tensión sobre el conector ni el dispositivo de desconexión rápida o sus tuberías correspondientes.

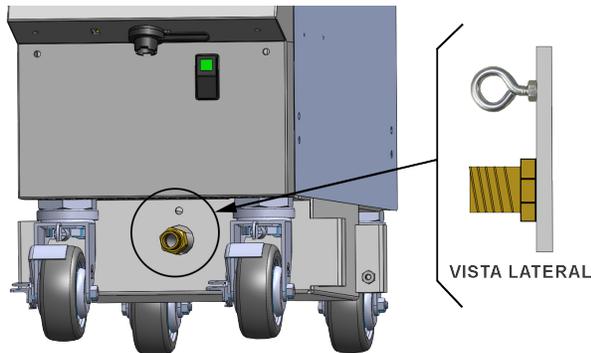


Figura A - una (1) plancha

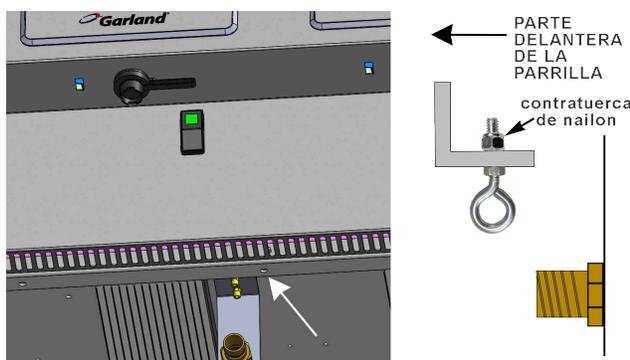


Figura B - dos y tres (1 y 2) planchas

Bolsas "Desi Pak" de la parrilla

- Las bolsas "Desi Pak" están pensadas exclusivamente para dejarse en el interior de la parrilla durante el envío y el almacenamiento del equipo. Estas bolsas están diseñadas para proteger los componentes electrónicos regulando los niveles de humedad del equipo.
- Garland recomienda encarecidamente que estas bolsas permanezcan en el equipo mientras no se utilicen las parrillas o estén almacenadas.



Retirada de las bolsas "Desi Pak" de la parrilla

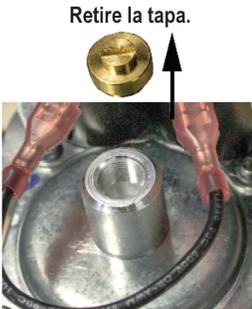
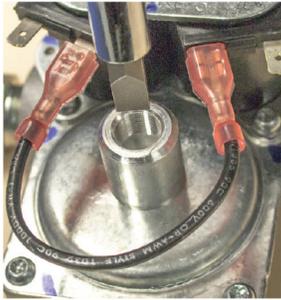
1. APAGUE el interruptor de alimentación principal de color verde de la parrilla abatible. (luz verde apagada).
2. Utilice una llave de tubo de 5/16" para retirar los 5 tornillos del panel trasero superior. Guarde los tornillos en un lugar seguro.
3. Utilice una llave de tubo de 5/16" para retirar los 4 tornillos del panel trasero inferior. Guarde los tornillos en un lugar seguro y tenga cuidado con los cables y conectores. Retire la bolsa "Desi Pak" y tírela.
4. Vuelva a instalar las cubiertas y apriete los tornillos.



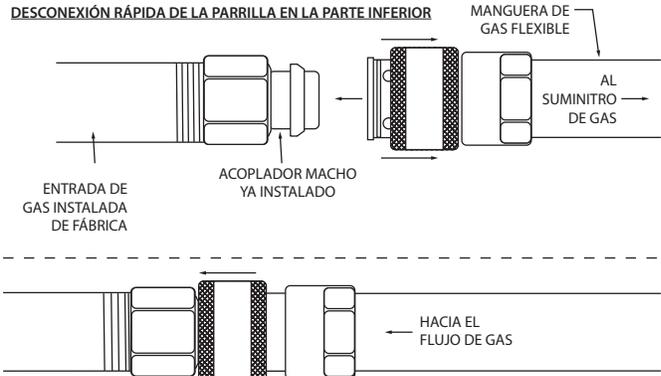
Conexiones de gas y calibre de las tuberías

- El calibre de la línea de gas es muy importante. Si la línea es demasiado pequeña, la presión de gas en el colector del quemador será baja. Esto puede causar una recuperación lenta y retrasar el encendido. La línea de presión de gas entrante debe tener un diámetro de 1,5" como mínimo. Una parrilla de planchas 2+1 en un solo chasis requiere una conexión de 3/4" y una parrilla de 1 plancha requiere una de 1/2". La parrilla de 2 planchas puede tener una conexión de 1/2" o 3/4".
- Antes de conectar la tubería nueva, es necesario purgarla para eliminar todas las posibles partículas extrañas. Estas partículas podrían provocar un funcionamiento incorrecto.
- Cuando emplee un compuesto para roscas, use únicamente cantidades muy pequeñas en las roscas macho. Utilice un compuesto que no se vea afectado por la acción química de los gases licuados del petróleo. Evite aplicar el compuesto a las primeras dos roscas para evitar que se obstruyan los orificios del quemador y la válvula de control.
- Solicite al instalador que revise todas las tuberías de gas con una solución de detergente en busca de fugas. NO USE cerillas, velas ni ninguna otra fuente inflamable durante la búsqueda de fugas.
- Revise la etiqueta de las especificaciones técnicas para determinar el tipo correcto de gas antes de conectar el dispositivo de desconexión rápida o las tuberías del suministro de gas del edificio.
- Se proporciona una boquilla de prueba de la presión de gas en el colector de gas entrante para llevar a cabo las revisiones de presión.
- Consulte el "Cuadro de especificaciones sobre las entradas de gas", en el que encontrará la presión de alimentación recomendada en función del tipo de gas.
- La presión de gas de funcionamiento del quemador se puede revisar en el lado exterior de la válvula de gas en el punto de prueba de presión.
- Consulte el "Cuadro de especificaciones sobre las entradas de gas", en el que encontrará la presión correcta del colector del quemador en función del tipo de gas.

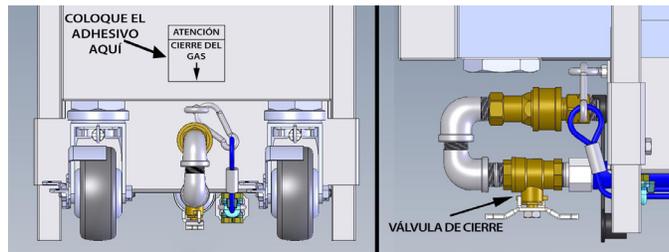
- Para ajustar la presión del quemador:

<p>a. retire el tornillo de sellado de la llave de paso de presión del lado de salida de la válvula de gas y luego conecte un manómetro;</p>	
<p>Retire la tapa.</p> 	
<p>b. quite la tapa de sellado del regulador de la válvula de gas;</p>	<p>c. encienda ambos quemadores en dicha vía y ajuste la presión girando el tornillo regulador;</p>
<p>d. apague la parrilla, quite el manómetro y vuelva a ajustar el tornillo de sellado en la llave de paso de presión y el regulador;</p> <p>e. pruebe la conexión en busca de fugas.</p> <p>f. Este procedimiento únicamente debe realizarlo un técnico cualificado.</p>	

- Las presiones de gas debe revisarlas únicamente la compañía de gas de su localidad o un centro de servicio técnico autorizado.
- Examine todas las tuberías y las conexiones en busca de fugas de gas. Para este propósito, debe usarse una solución rica en jabón. Nunca use una llama. Si va a maniobrar en el interior de la unidad, proteja los componentes/tableros electrónicos antes de efectuar pruebas para la detección de fugas con una solución jabonosa.
- El aparato debe aislarse del sistema de tuberías de suministro de gas manteniendo cerrada la válvula de cierre manual mientras dure la prueba de presión de dicho sistema a presiones de prueba iguales o superiores a 1/2 psi (3,5 kPa).
- Si se suministra con el equipo, conecte una manguera de gas de desconexión rápida al accesorio de entrada de la parte inferior de la parrilla. Quite la tapa guardapolvo del acoplador macho y coloque el accesorio de desconexión rápida en el conjunto de la manguera de gas en dicho acoplador.

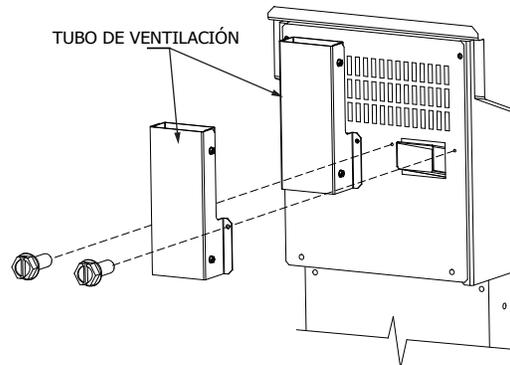


- Asegúrese de que el manguito encaje por completo con el anillo de retención.
- Con la válvula de cierre manual cerrada y el conjunto de la manguera de gas desconectado de la unidad, conecte el otro extremo de la manguera al suministro de gas.
- Instale el adhesivo de cierre tal como se muestra a continuación:



Instalación del tubo de ventilación (solo para unidades de 2 planchas)

- Retire el tubo de ventilación y los tornillos de la caja.
- Coloque el tubo de ventilación en su sitio, tal como se muestra en la imagen que aparece a continuación.
- Utilice una llave de tubo de 5/16" para colocar los 2 tornillos en su lugar y apriételes.
- Deben instalarse 2 tubos de ventilación por cada línea. La imagen que aparece a continuación muestra una parrilla con una (1) plancha.
- En caso necesario, siga las instrucciones de instalación de la caja de salida de humos superior trasera.



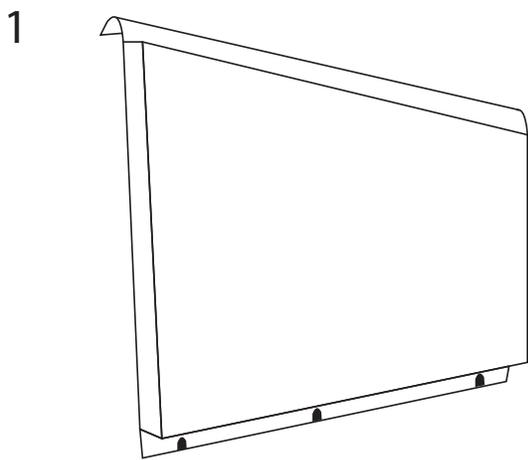
Nota: Solo las unidades con certificación CE cuentan con tubos de ventilación.

Caja de salida de humos

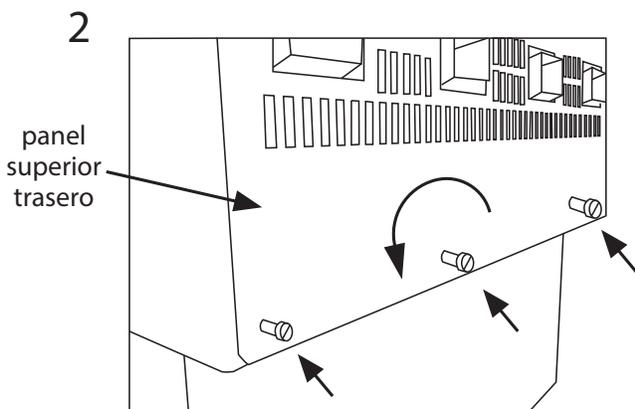
Garland ofrece como opción una caja de salida de humos estándar de fábrica. Sin embargo, para las parrillas de McDonald's suele suministrarlas KES según el sistema de la campana extractora instalado en el restaurante. Si desea obtener más información sobre las cajas de salida de humos suministradas por Garland, consulte el manual de la lista de piezas o póngase en contacto con su representante de Garland. Para más información sobre las cajas de salida de humos específicas de McDonald's, consulte el "Manual" o póngase en contacto con KES.

Instrucciones de instalación de la caja de salida de humos superior trasera

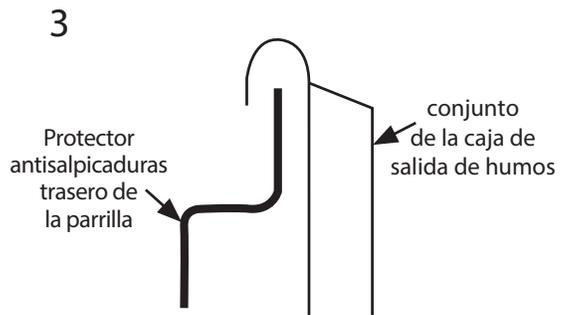
Instale la caja de salida de humos en la parte posterior de la parrilla. Para las parrillas de gas, es necesario instalar una caja de salida de humos.



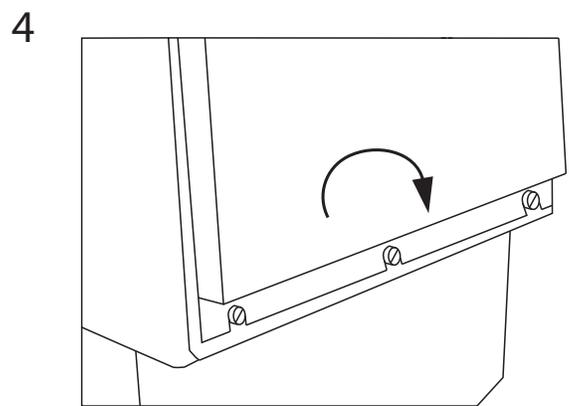
1 Retire el conjunto de la caja de salida de humos de la caja de accesorios.



2 Afloje los tres tornillos con dos vueltas en sentido contrario a las agujas del reloj.



3 Coloque la pestaña ribeteada de la caja de salida de humos sobre la esquina superior del protector antisplacaduras trasero de la parrilla.



4 Vuelva a apretar los tres tornillos de la parte inferior.



Instalación finalizada

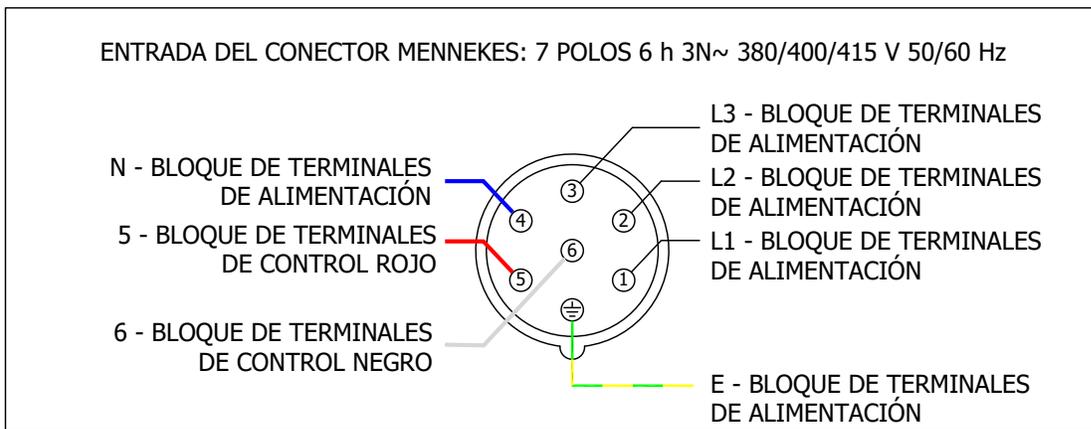
Conexión eléctrica

⚠ Advertencia

Desconecte la fuente de alimentación antes de iniciar este procedimiento.

- Todos los aparatos que funcionan con electricidad deben tener conexión a tierra conforme a las normativas locales o, si no existen dichas normativas, conforme a la edición más reciente de las normas nacionales sobre instalaciones eléctricas. Hay un diagrama de cableado situado en el panel posterior de la parrilla. Las tensiones adecuadas aparecen en la etiqueta de las especificaciones técnicas de la esquina inferior izquierda del panel derecho.
- El punto de entrada para la conexión eléctrica se encuentra en la parte posterior del aparato.
- **No** corte ni saque del enchufe la patilla de conexión a tierra.
- Se debe proporcionar un método adecuado de desconexión de la alimentación.
- Se recomienda dejar una holgura suficiente en el cable eléctrico para permitir que el aparato se pueda extraer para realizar las tareas de limpieza y mantenimiento adecuadas.

OPCIÓN DE CONECTOR MENNEKES DE 7 PINES



Opción de conector Mennekes de 7 pines

Entrada	Pines	Carga prevista	Conectado a
Conector de 16 A de tipo Mennekes de 7 pines para unidades de 1 plancha y conector de 32 A para unidades de 2 planchas	1, 2, 3, 4, toma de tierra	Calentadores de las parrillas y las planchas 3N~ 380/400/415 V Para más información sobre los amperajes, consulte la tabla de carga. 50/60 Hz	Bloque de terminales de alimentación L1, L2, L3, N, toma de tierra
	5, 6	Bobina del contactor de enclavamiento de 7 A • 415 V CA máx.	Bloque de terminales de control NEGRO y ROJO

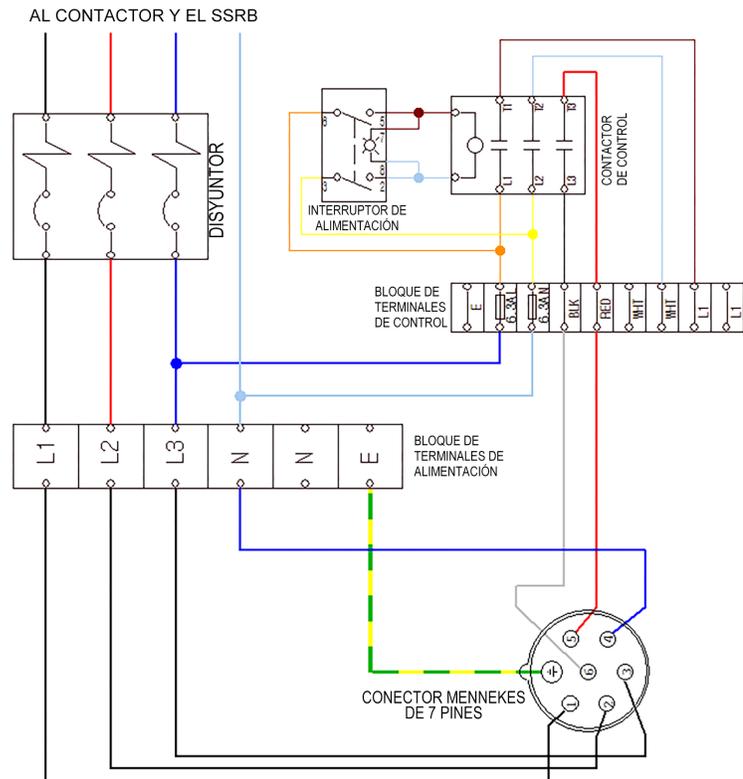
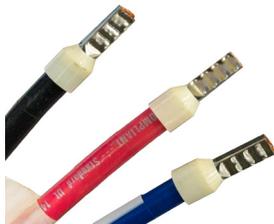


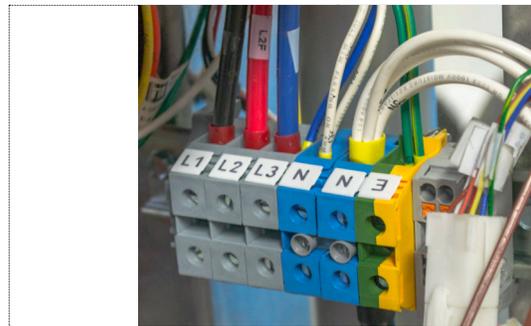
Diagrama del bloque de terminales de la fuente de alimentación



1. Bloque de terminales de la fuente de alimentación Delta



Nota: asegúrese de que todos los cables tienen instalada las patillas de conexión, que deben estar empalmadas a los extremos de los cables.



2. Bloque de terminales de la fuente de alimentación WYE

Terminal	Color
L1	negro
L2	rojo
L3	azul
N	blanco
E	amarillo/verde

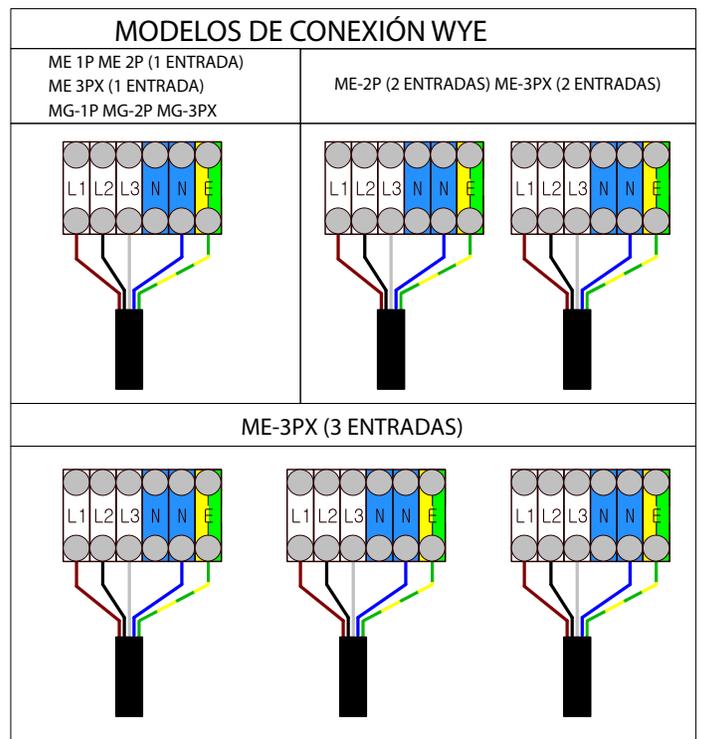
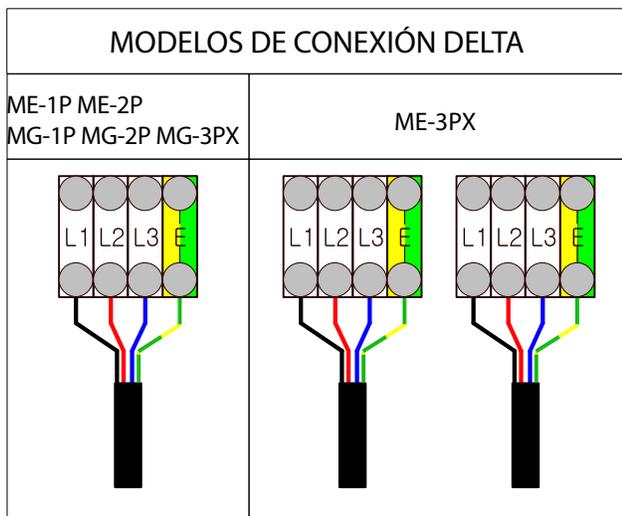
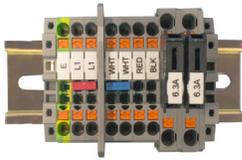
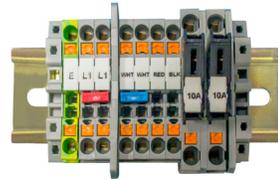


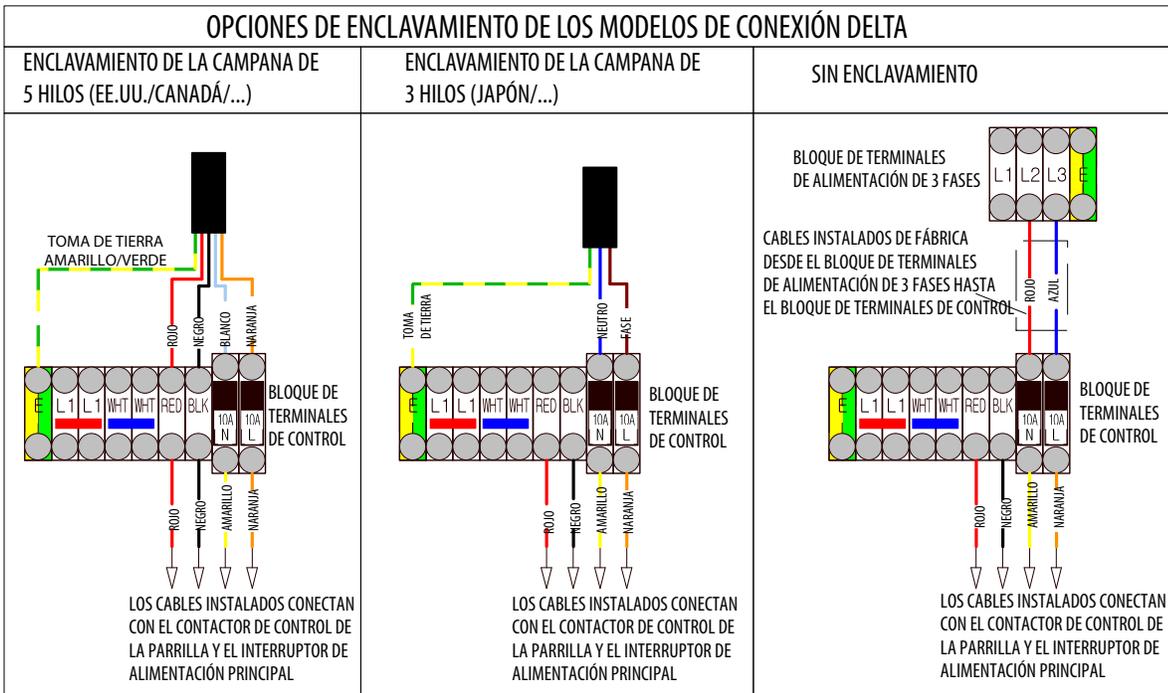
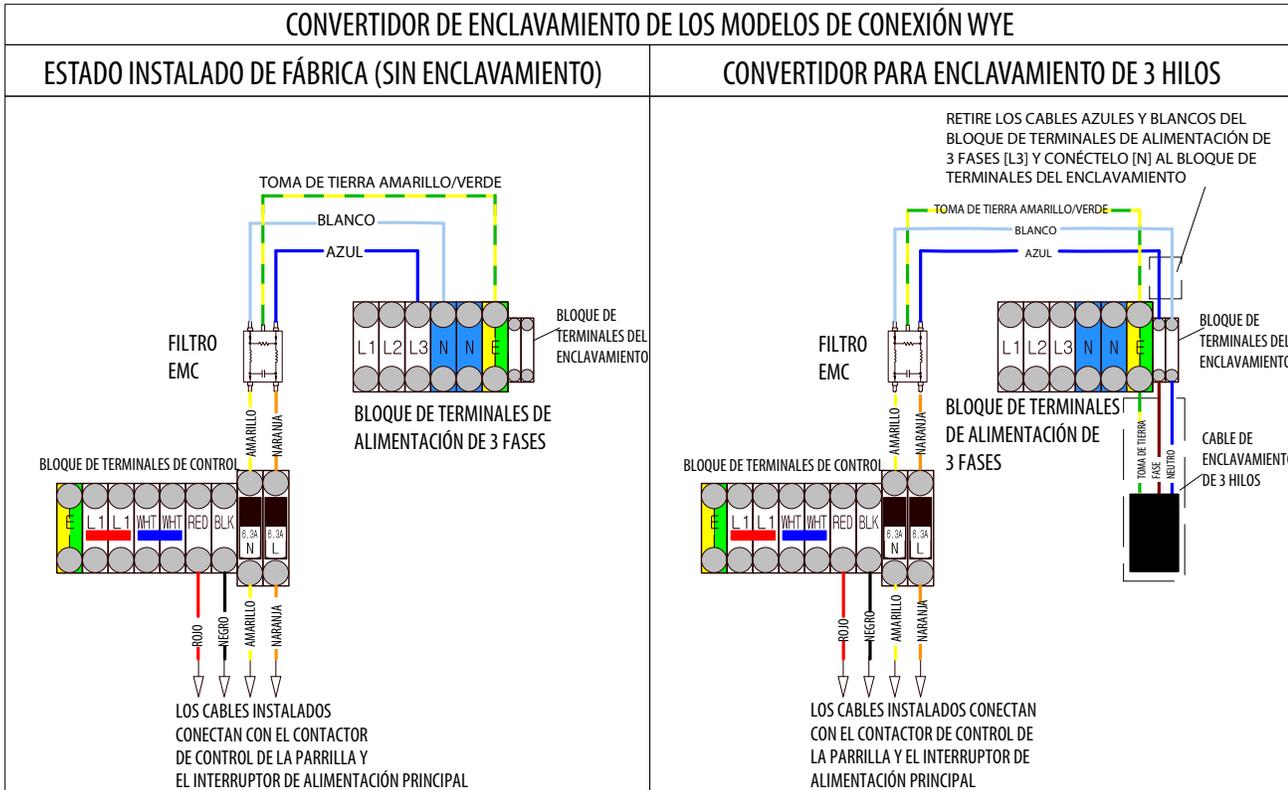
Diagrama del bloque de terminales del enclavamiento eléctrico



bloque de terminales de control WYE



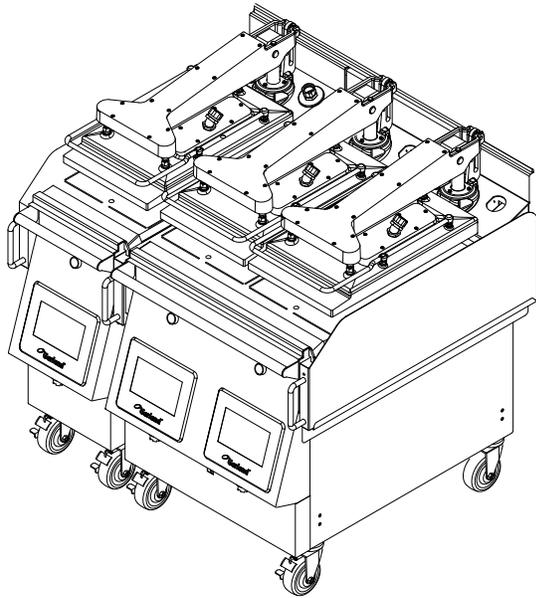
Bloque de terminales de control Delta



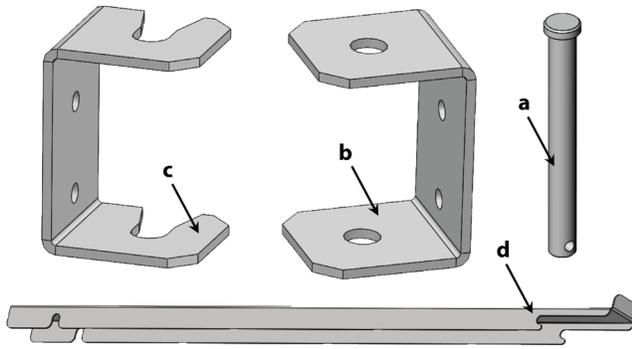
Procedimiento de conexión para una y dos planchas

La característica abatible de las parrillas de 1 y 2 planchas permite unir diferentes parrillas entre sí. Lo más importante que debe tener en cuenta es que debe conectar los soportes y asegurarlos correctamente para formar una única parrilla. Se puede unir una parrilla de una sola plancha tanto al lateral derecho como al izquierdo de la parrilla doble para adaptarse a sus preferencias.

- Lea las instrucciones con detenimiento antes de empezar a montar la unidad.

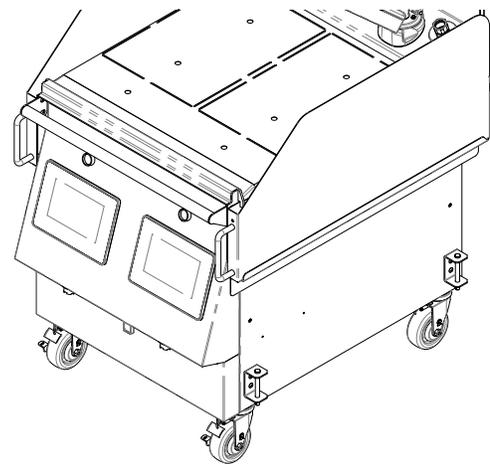


- A continuación se muestran las piezas que necesita para conectar dos parrillas entre sí (las piezas no se representan a escala real).



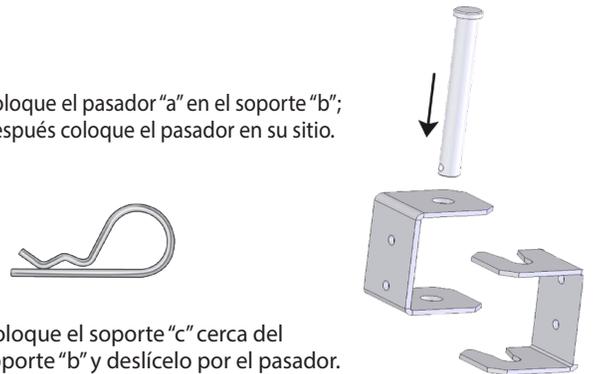
a = F792: PASADOR DE AMARRE + ABRAZADERA
 b = 4600433: SOPORTE DE MONTAJE UNO Y DOS
 c = 4600432: SOPORTE DE MONTAJE RECEPTOR UNO Y DOS
 d = 4600417: PERFIL DEL CAJÓN DE GRASA (CENTRO) - WG
 e = 8003128: TORNILLO PHILIPS MS DE 10-24 X 1/2 PULGADAS

- El soporte se sitúa en la parte inferior del panel lateral y, en función de la configuración que haya escogido, puede estar en el panel derecho o en el izquierdo. La imagen que aparece a continuación muestra un soporte situado en el panel lateral derecho de una unidad de 2 planchas.

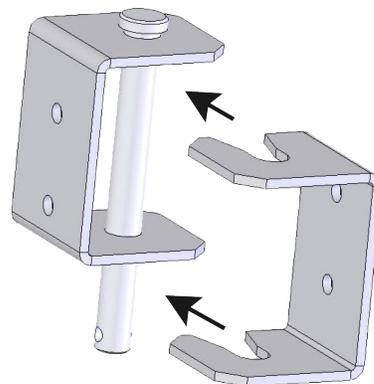


- Conecte el soporte siguiendo las instrucciones que se indican a continuación. No introduzca la mano o los dedos mientras realiza el acoplamiento.

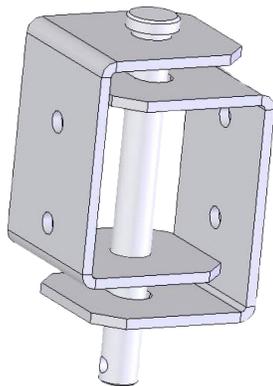
- Coloque el pasador "a" en el soporte "b"; después coloque el pasador en su sitio.



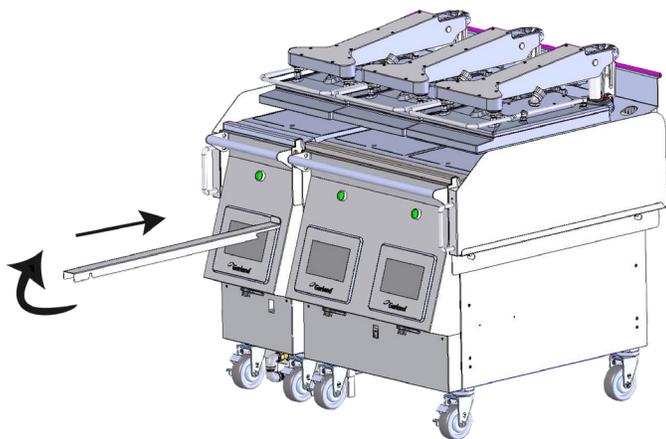
- Coloque el soporte "c" cerca del soporte "b" y deslícelo por el pasador.



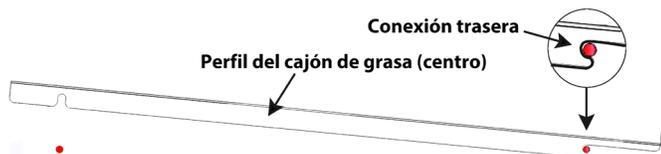
- Acople el soporte frontal y el trasero a la vez.



- Inserte el perfil del cajón de grasa entre las parrillas. Este soporte está diseñado para fijar las parrillas unidas. Inclíne el soporte.

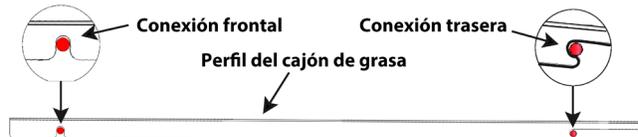


- Inserte el perfil del cajón de grasa entre las parrillas. este soporte está diseñado para fijar las parrillas unidas. Inclíne el soporte.

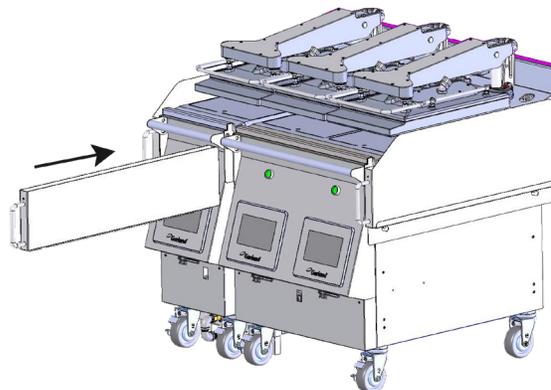


- Inclíne el soporte frontal hacia arriba. Introduzca la ranura del soporte trasero en el pasador. Utilice una linterna para

comprobar que ambos pasadores están bien conectados.



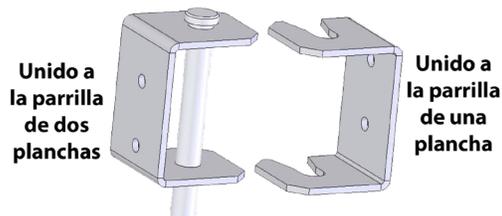
- Inclíne el soporte frontal hacia abajo. Introduzca la ranura del soporte frontal en el pasador. Utilice una linterna para comprobar que ambos pasadores frontales están bien conectados.



- Deslice el cajón de grasa hasta el final.

Instalación de los soportes de conexión:

- El soporte con el pasador se une a la parrilla de dos planchas tal como se muestra en el siguiente diagrama.

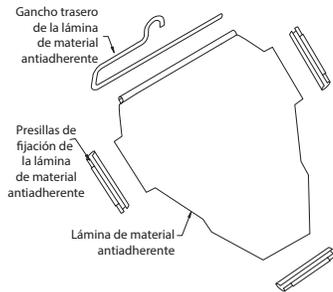


Medidas de seguridad importantes:

1. No mueva la parrilla con la plancha hacia arriba.
2. No toque los soportes ni introduzca los dedos en las parrillas.
3. Manipule la unidad únicamente sujetándola por la barra de remolque.

Instalación de las láminas de material antiadherente (Opción de presilla trasera)

Para lograr un rendimiento óptimo, asegúrese de que la lámina de material antiadherente esté instalada correctamente en la plancha.



Lista de materiales:

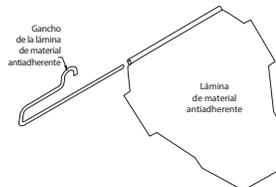
1. Presillas de fijación de la lámina de material antiadherente; utilice tres (3) por plancha
2. Gancho trasero de la lámina de material antiadherente; utilice uno (1) por plancha
3. Lámina de material antiadherente; utilice una (1) por plancha

Procedimiento de instalación de la lámina de material antiadherente en la plancha

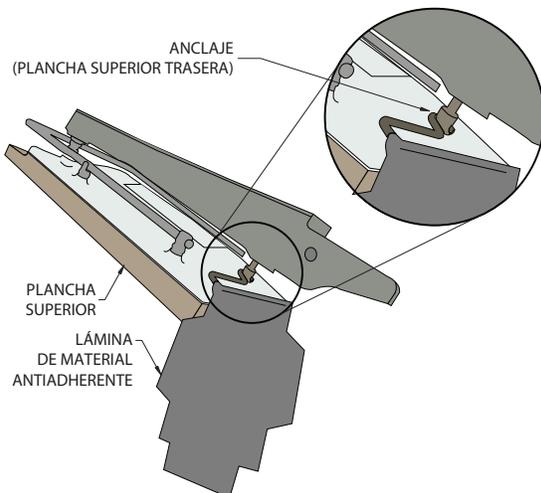
1. Pulse el botón verde para levantar la plancha superior.



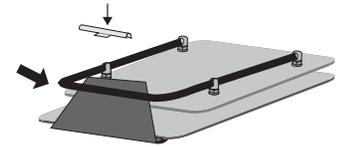
2. Deslice el gancho de la lámina de material antiadherente a través del extremo ribeteado (tubo) de la lámina de material antiadherente.



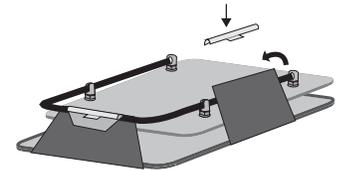
3. Enganche la barra del gancho de la lámina de material antiadherente en el anclaje situado en la parte posterior de la plancha.



4. Tire ligeramente de la lámina de material antiadherente hacia la plancha delantera y envuélvala alrededor de dicha plancha y sobre la barra en forma de U. Mientras sostiene la parte delantera de la lámina, coloque la presilla de fijación sobre ella y presiónela para introducirla en la varilla.



5. Repita el procedimiento anterior con los otros dos lados de la lámina de material antiadherente.



6. Compruebe la alineación y la tensión de la lámina de material antiadherente con respecto a la plancha superior. Realice los ajustes que sean necesarios.



La lámina de material antiadherente deberá sustituirse cuando:

- El producto se adhiera a la lámina de material antiadherente.
- Se acumule carbono.
- Se produzca una rotura en la lámina de material antiadherente.
- El revestimiento de la lámina de material antiadherente esté desgastado.

Procedimiento de puesta en marcha

Esta parrilla Garland de 1, 2 y 3 planchas incluye una puesta en marcha de fábrica sin coste adicional. Es necesario realizar una puesta en marcha ANTES de poner la unidad en funcionamiento. Es responsabilidad del usuario final programar la puesta en marcha con el técnico de mantenimiento autorizado de su localidad. La puesta en marcha de fábrica es una revisión completa de la parrilla en la que un técnico certificado por la fábrica documenta todos los parámetros finales programados en el controlador una vez que se han llevado a cabo otras comprobaciones relacionadas con el rendimiento. El tiempo estimado para completar una puesta en marcha es entre 1,5 y 2 horas, aproximadamente.

Tenga en cuenta este tiempo estimado cuando programe la puesta en marcha. La garantía no cubre las horas adicionales o el tiempo extra y tienen un coste correspondiente a la diferencia entre la tasa de reembolso de Garland y las tarifas de horas extra de los centros de servicio autorizados. Es necesario realizar un procedimiento de puesta en marcha de fábrica para iniciar el período de garantía. El centro de servicio autorizado debe completar la documentación correspondiente durante el proceso de puesta en marcha y enviársela a Garland Commercial Ranges para realizar el reembolso. En el momento de la recepción, Garland iniciará el período de garantía.

GARLAND CLAMSHELL GRILL START – UP FORM

ELECTRIC OR COMBINATION GAS / ELECTRIC

McDonald's _____ Certification ID # _____ Store # _____ Model _____

Address _____ City _____

State / Province _____ Zip Code _____ Serial# _____ Start Up Date _____

MG-1P, ME-1P
 MG-2P, ME-2P
 MG-3PX, ME-3PX

United States Canada International (List Country) Telephone # _____

Gas Type	Electric / 3-phase	Record Amps Per Line Each Contactor		
Actual Gas Type _____	Actual Input _____ V / _____ Hz	Left	Center (Appl. to 2 & 3)	Right
Matches Rating Plate? YES NO	<input type="checkbox"/> 208 VAC <input type="checkbox"/> 380 VAC <input type="checkbox"/> 220 VAC <input type="checkbox"/> 400 VAC <input type="checkbox"/> 230 VAC <input type="checkbox"/> 415 VAC <input type="checkbox"/> 240 VAC	Line 1		
		Line 2		
		Line 3		

INSPECTION / OPERATIONAL CHECK

NOTE1: CENTER(C) PLATEN should not be checked if ME-2P / MG-2P
NOTE2: RIGHT(R) & LEFT(L) PLATEN should not be checked if ME-1P / MG-1P

1. To avoid personal injury or property damage. Check for Gas Leaks through the entire gas line. PASSED – NO GAS LEAKS
2. Make sure the breaker is turned to the "ON" position. OK
3. Ensure equipment restraint devices are installed correctly according to local codes (Gas & Electric). Note: part supplied by others. OK
4. Verify power cord has a strain relief attached from power supply cord to grill unit. YES / NO
5. Ensure grill is installed in the proper type of Gas Exhaust Hood with the proper draw. OK
6. Ensure flue restrictors are fully opened or removed. Flue Box Supplied by _____ Flue Restrictors located _____ OK
7. Verify serial number (serial plate located on side panel) of the grill, and record the installation date of the grill in the controller, under settings. OK
8. Ensure bottom grill plate is leveled side to side / front to back. Adjust casters to level under hood. Adjust casters to attain level. OK
9. REMOVE GRILL FROM UNDER THE HOOD. Turn power switch ON. Platen raises and stays active. All platen raises automatically? L OK | C OK | R OK
10. Lower and raise Upper Platen (green button) and ensure movement is smooth and continuous. Grease shafts accordingly with a FOOD GRADE LUBRICANT. L OK | C OK | R OK
11. If upper platen elevation requires lowering to allow for hood height, adjust hood height to 1" below hood. Refer to Operations & Installation manual for platen. L OK | C OK | R OK
12. Ensure grill enters preheat, counts down and grill preheats while at temperature. L OK | C OK | R OK
13. Close valve handle and verify the unit ignites 3 times and then locks out because of Ignition Failure? L OK | C OK | R OK
14. GAS PRESSURE CHECKS (if applicable) (Note: 1: CGA 1.6 should not be fill if MG-2P) (Note 2: Left & Right should not be fill if MG-1P)
 Rated Incoming Pressure _____ W.C. / Propane / Butane Gas: 11 – 14" W.C. Actual Incoming _____ W.C.
 Rated Burner Pressure _____ W.C. Actual Left _____ Center _____ Right _____
 _____ W.C. Actual Left _____ Center _____ Right _____
15. Check micro amp readings. Should be 1.4 uA or greater per zone.
 Actual Micro Amp Readings: Left Front: _____ Left Back: _____
 Actual Micro Amp Readings: Middle Front: _____ Middle Back: _____
 Actual Micro Amp Readings: Right Front: _____ Right Back: _____
16. Select menu item "10:1 PLAM" icon. Verify set temperature is reached press thermometer icon. L OK | C OK | R OK
17. Initiate cook cycle by pushing the GREEN BUTTON or checkmark on screen. Platen lowers, and timing cycle begins. L OK | C OK | R OK
18. Ensure the stores pyrometer is accurate and calibrated using the ice bath method. OK
19. Perform PROBE CALIBRATION. L OK | C OK | R OK
20. Perform Platen Leveling procedure L OK | C OK | R OK
21. Ensure grill performs successful Auto Calibration L OK | C OK | R OK
22. Lock down all caps. Ensure that the lock nuts do not turn any of the adjuster nuts when tightening. L OK | C OK | R OK
23. Assist or obtain assistance with store personnel for Beef/Chicken Integrity Testing, testing product 10:1, 4:1, Angus, Grill Chicken until desired internal product temperatures are met and record cook time (Product cook times chart below). L OK | C OK | R OK

Product Cook Times			
	LEFT	CENTER (If Available)	RIGHT (If Available)
10:1			
4:1			
GRILL CHICKEN			
Cook one (1) run			

Beef Integrity Product	
Manual Mode	<input type="checkbox"/> OK
Tested Auto Mode	<input type="checkbox"/> OK

Problems / Special Circumstances / Damage: _____

Submitted by:	Accepted by:
Name: _____	Name: _____
Service Agency: _____	Have you been adequately informed of the operation of the grill, its uses and its general operation? <input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO – Indicate comments _____
Sub Agent: (if applicable) _____	_____
Have you trained store personnel on the operation of the grill? YES / NO	_____
Are you a factory certified technician? YES / NO	_____
Date of Certification: MM/DD/YYYY	_____

Visit our <https://clamsshell.garland-group.com> for Literature & Documentation

White Copy – Factory Yellow Copy – Service Agency Pink Copy – Customer

P/N 4602107 (3 Mar 17)

Sección 3 Funcionamiento

NOTA: No utilice la unidad sin haber leído y comprendido los requisitos de seguridad. Consulte la sección de seguridad que se encuentra al principio de este manual.

Secuencia de funcionamiento

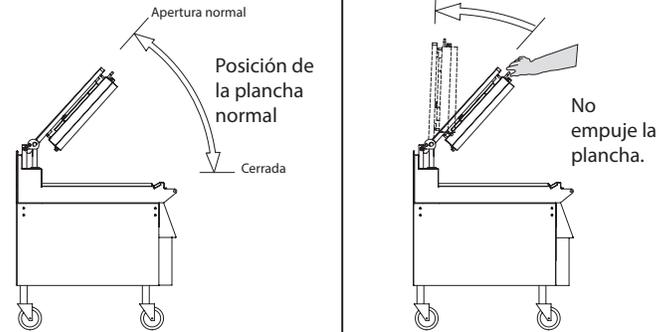
Tras poner el interruptor de alimentación en la posición "I" u "ON" (ENCENDIDO), la parrilla comenzará la secuencia de inicialización. Si las planchas superiores están bajadas, volverán a elevarse hasta alcanzar la apertura máxima. Este movimiento tarda aproximadamente 8 segundos.

La plancha superior se baja automáticamente tras el inicio del ciclo de cocinado y se eleva automáticamente al finalizarlo.

Advertencia

En el cocinado a doble cara, la zona situada entre la plancha superior y la parrilla se debe considerar como "zona de peligro". En el cocinado a doble cara, el operador no debe estar en esa zona de peligro.

En el cocinado a doble cara, la plancha superior permanece bajada a causa de su propio peso. No está bloqueada. Se puede elevar levantando el asa de la parte delantera de la plancha. Bajo ninguna circunstancia, excepto por motivos de seguridad, se debe abrir la plancha manualmente más de la posición de apertura normal.

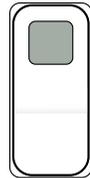


Precaución

Levantar la plancha manualmente excediendo la posición de apertura normal es muy peligroso y puede ocasionar un deterioro prematuro del conducto de acero flexible eléctrico y del mecanismo de elevación.

Funciones de los botones:

1. El interruptor de alimentación APAGA o ENCIENDE la parrilla.



La luz verde indica que la parrilla está "ON" (ENCENDIDA).

2. Botón verde:

- púlselo para empezar a cocinar.
- manténgalo pulsado para cancelar la operación.



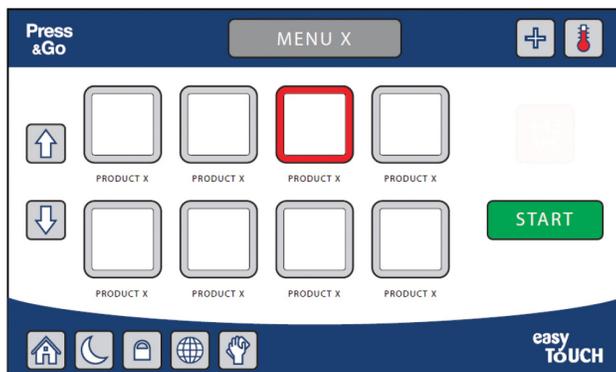
Controlador easyToUCH™

PANTALLA DE INICIO, PANTALLA DE SELECCIÓN DE RECETAS E ICONOS

Las pantallas “HOME” (INICIO) y “RECIPE SELECTOR” (SELECCIÓN DE RECETAS) easyToUCH™ son las que se utilizan con más frecuencia. Muchos de los iconos descritos a continuación aparecen también en otras pantallas de cocinado y configuración easyToUCH™.



Pantalla de inicio



Pantalla de selección de recetas

<p>PRESS & GO (PULSAR Y ACTIVAR): se utiliza para iniciar el precalentamiento y cocinar en la parrilla.</p>	
<p>MENUS (MENÚS): se utiliza para activar, agregar, editar y eliminar menús de la biblioteca. Un menú es una recopilación de recetas de cocina. Esta función está protegida con contraseña.</p>	
<p>RECIPES (RECETAS): se utiliza para agregar, editar y eliminar recetas de la biblioteca. Una receta incluye los tiempos de cocinado, las temperaturas y la abertura de la plancha para la preparación de un alimento. Esta función está protegida con contraseña.</p>	
<p>SETTINGS (AJUSTES): se utiliza para cambiar ciertos parámetros, tales como la fecha, la hora y el volumen, y para ajustar las opciones de calibración (como la abertura de la plancha y la temperatura, entre otras). Esta función está protegida con contraseña.</p>	
<p>DIAGNOSTICS (DIAGNÓSTICOS): permite acceder a las pantallas de diagnóstico. Esta función está protegida con contraseña.</p>	
<p>COOK CYCLE CHANGE (MODIFICACIÓN DEL CICLO DE COCINADO): se utiliza para ajustar el tiempo de cocinado de una receta o la abertura de una plancha, si es necesario, para cumplir las normas sobre seguridad y calidad de los alimentos.</p>	
<p>TEMPERATURE (TEMPERATURA): se utiliza para ver los ajustes de temperatura y la temperatura real en cada zona.</p>	
<p>CLEAN MODE (MODO LIMPIEZA): se utiliza para poner la parrilla en el modo de limpieza y calentarla o enfriarla hasta la temperatura requerida. Cuando se ajusta la parrilla para cumplir con el programa de limpieza, al usar el modo de limpieza se restablece el contador de limpieza.</p>	
<p>LOCK (BLOQUEO): se utiliza para bloquear temporalmente la pantalla táctil durante quince (15) segundos. Esto evita que se pulsen botones accidentalmente al limpiar la pantalla.</p>	
<p>LANGUAGE (IDIOMA): se utiliza para cambiar el idioma de los mensajes que aparecen en pantalla. Solo está disponible en los idiomas cargados previamente.</p>	
<p>HOME (INICIO): permite volver a la pantalla de inicio, el punto de partida de los ajustes de cocinado y los modos de programación. Cuando aparece la pantalla de inicio, los calentadores están apagados (aparecen en la esquina superior derecha).</p>	
<p>SLEEP (SUSPENSIÓN): se utiliza para acceder al modo de suspensión. En este modo, la parrilla mantiene la plancha bajada para ahorrar energía durante los períodos de inactividad.</p>	

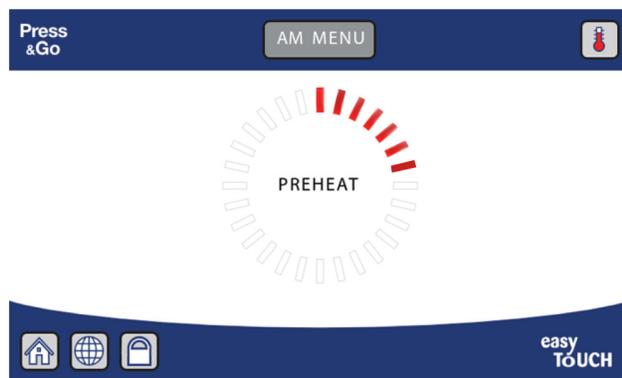
NOTA: El diseño y los iconos de la pantalla easyToUCH™ que aparecen aquí son únicamente orientativos y no son necesariamente una representación exacta de los que se muestran en la parrilla.

ADVERTENCIAS Y MENSAJES DE ALERTA EN PANTALLA

Too Cool/Too Hot (Demasiado fría/demasiado caliente): si la temperatura de la parrilla no es suficiente para cocinar debidamente una receta, aparecerá el mensaje "Too Cool to Cook" (Demasiado fría para cocinar). La parrilla impedirá que se inicie el ciclo de cocinado hasta que la unidad se haya calentado a la temperatura mínima necesaria para comenzar.

Del mismo modo, si la parrilla está demasiado caliente, aparecerá el mensaje "Too Hot to Cook" (Demasiado caliente para cocinar) y el ciclo de cocinado no comenzará hasta que la parrilla se enfríe.

En cualquier caso, se puede seleccionar otra receta. Si la parrilla está a la temperatura correcta para cocinar la nueva receta seleccionada, el mensaje desaparecerá y podrá empezar a cocinar de inmediato.



DESCRIPCIÓN GENERAL DE LOS MODOS DE FUNCIONAMIENTO

La parrilla funciona de varios modos:

- **El modo Press & Go (Pulsar y activar)** para precalentar y cocinar.
- **El modo Sleep (Suspensión)** para ahorrar energía.
- **El modo Clean (Limpieza)** para alcanzar la temperatura para la limpieza y restablecer los recordatorios de limpieza.

La pantalla easyToUCH™ permite acceder a todos los modos de funcionamiento. Desde la pantalla de inicio se pueden seleccionar todos los modos excepto el de suspensión. El modo de limpieza se puede seleccionar en la pantalla de inicio o desde la pantalla del selector de recetas.

Modo Press & Go (Pulsar y activar)



El modo **Press & Go (Pulsar y activar)** se utiliza para iniciar el precalentamiento y el proceso de cocinado de la parrilla.

Preheat (Precalentar)

La parrilla se precalentará después de haber seleccionado un menú en el modo Press & Go (Pulsar y activar). Si se han configurado varios menús, seleccione primero el menú adecuado para garantizar que la parrilla se precalienta a la temperatura correcta.

Menus and recipes (Menús y recetas)

Se pueden configurar varios menús con diferentes puntos de ajuste de la temperatura y con recetas distintas o compartidas. Las recetas que se almacenan en la parrilla contienen los perfiles de cocinado (tiempos, temperaturas, instrucciones y abertura de la plancha) para diversos productos. Se pueden agregar, editar y eliminar menús y recetas de la biblioteca. El tiempo de cocinado y/o la abertura de la plancha también se puede cambiar para cada receta, dependiendo de la configuración de la parrilla.

Sleep / Standby Mode (Modo de suspensión/en espera)



El **Sleep / Standby Mode (Modo de suspensión/en espera)** baja la plancha para ahorrar energía durante los períodos de inactividad, dejándola lista para un ciclo de cocinado. Cuando esté en el modo de suspensión/en espera, la parrilla mantendrá las temperaturas actuales.

Automatic Sleep / Standby Mode (Modo de suspensión/en espera automático)

La parrilla se puede configurar para activar automáticamente el modo de suspensión/en espera tras un período de inactividad. Consulte el **Menú de diagnóstico y configuración de easyToUCH™**.

Activación manual del modo suspensión/en espera

El usuario también puede activar manualmente el modo de suspensión/en espera desde la pantalla de selección de recetas.

Clean Mode (Modo de limpieza)

El **Clean Mode (Modo de limpieza)** tiene dos funciones: ajusta la parrilla a la temperatura adecuada para limpiarla y restablece el contador de limpieza.



Si se ha establecido la temperatura de limpieza, el modo de limpieza ajustará la parrilla a la temperatura establecida antes de iniciar el ciclo.

Se puede especificar una temperatura de limpieza si lo exigen las sustancias químicas utilizadas en la limpieza.

Establecer la parrilla en el modo de limpieza antes de limpiarla actualiza la fecha de "Last cleaned" (Última limpieza) y restablece los indicadores de recordatorio correspondientes si están habilitados.

Procedimientos easyTOUCH™

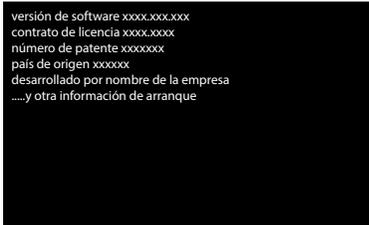
PUESTA EN MARCHA Y REGISTRO DE LA FECHA DE INSTALACIÓN

1. Encienda la parrilla utilizando el interruptor de alimentación principal.



La luz verde indica que la parrilla está "ON" (ENCENDIDA).

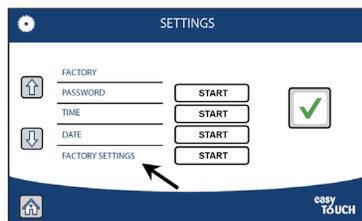
2. La pantalla easyToUCH™ se encenderá y mostrará brevemente la versión del software.



3. Aparecerá la pantalla "HOME" (INICIO). Seleccione "SETTINGS" (AJUSTES). Introduzca la contraseña y luego pulse "Return" (Intro).



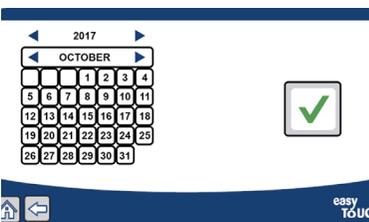
4. Seleccione "FACTORY SETTINGS" (AJUSTES DE FÁBRICA).



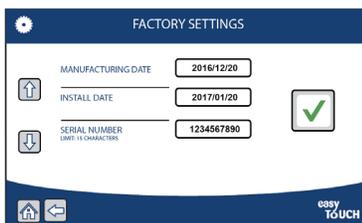
5. Seleccione "INSTALL DATE" (FECHA DE INSTALACIÓN).



6. Introduzca la fecha de instalación y luego pulse la marca de verificación para guardar.



7. Compruebe la fecha de instalación y el número de serie y luego pulse la marca de verificación para guardar.



8. La fecha de instalación se ha registrado. Una ventana le informa de que se están guardando los cambios.



PROCEDIMIENTO DE CALIBRACIÓN DE LA POTENCIA (TENSIÓN)

Para poder ajustar correctamente la tensión, compruebe que la tensión de entrada es correcta para la parrilla.

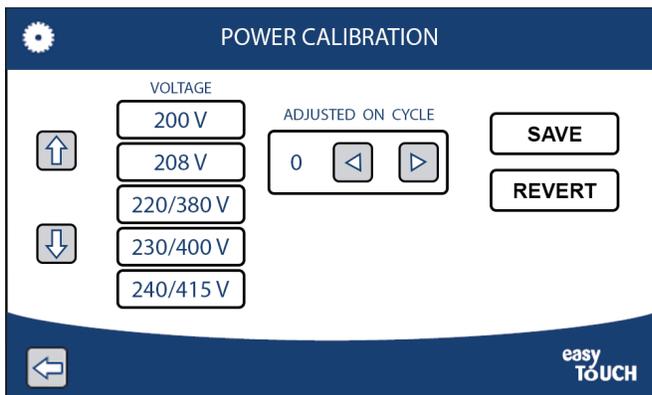
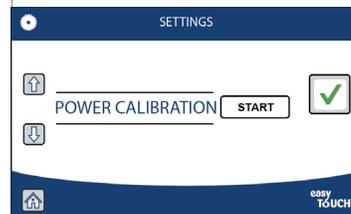
1. Seleccione "SETTINGS" (AJUSTES) en la pantalla de inicio.



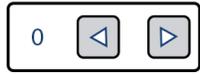
2. Introduzca la contraseña. (Contraseña del servicio)

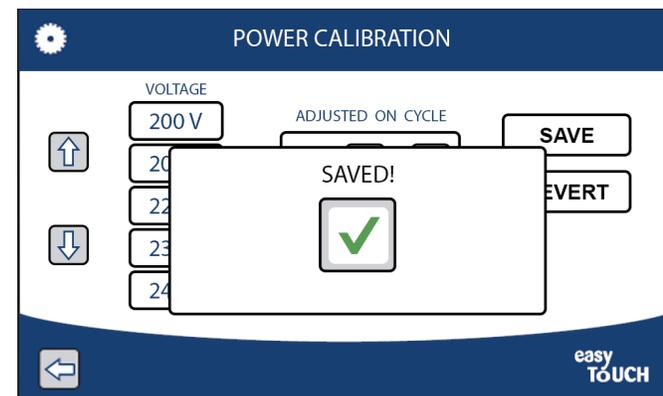


3. Desplácese hacia arriba o hacia abajo para seleccionar "POWER CALIBRATION" (CALIBRACIÓN DE LA POTENCIA). Seleccione "START" (INICIAR).



4. Utilice las flechas de dirección hacia arriba o hacia abajo para seleccionar la tensión adecuada de la parrilla. Cada controlador es independiente. Seleccione la calibración de la tensión en cada uno.

<p>ADJUSTED ON CYCLE</p> 	<p>“ADJUSTED ON CYCLE” (AJUSTADO AL CICLO) realiza el ajuste adecuado si salta el contactor de la cocina o si se produce una avería en el circuito eléctrico.</p>
<p>SAVE</p> <p>REVERT</p>	<p>“SAVE” (GUARDAR) guarda los nuevos ajustes en la memoria.</p> <p>La opción “REVERT” (REVERTIR) permite recuperar los ajustes anteriores.</p>



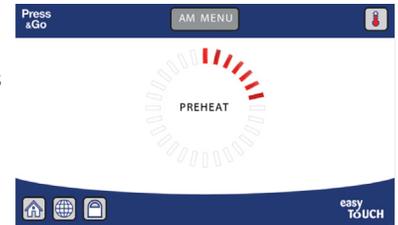
5. Pulse “SAVE” (GUARDAR) tras seleccionar la tensión adecuada.
6. Para salir, seleccione 
7. Seleccione el icono de inicio. 

PREHEAT (PRECALENTAR)

1. Aparecerá la pantalla “HOME” (INICIO). Seleccione “PRESS & GO” (PULSAR Y ACTIVAR). Se mostrará una selección de menús para cocinar.
2. Aparecerá la pantalla “MENU SELECTOR” (SELECCIÓN DE MENÚS). Escoja el menú que desee.
Si solamente hay un menú disponible, la parrilla lo seleccionará y pasará rápidamente al precalentamiento.



3. Comienza el precalentamiento con las temperaturas establecidas en el menú seleccionado y se muestra el progreso del precalentamiento.



NOTA: Para cancelar el precalentamiento y salir a la pantalla de inicio, pulse . Seleccione **MENU X** en la parte superior para cambiar los menús durante el precalentamiento.

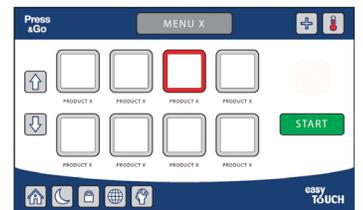
Al finalizar el precalentamiento, la parrilla entra en un período de remojo y permite que la temperatura se establezca a través de la plancha superior. Tras el remojo, la parrilla iniciará las funciones de abertura y nivelación automáticas.

4. La unidad estará lista para usarse cuando la plancha se abra y aparezca la pantalla de selección de recetas.



COCINAR UNA RECETA

1. En la pantalla “RECIPES SELECTOR” (SELECCIÓN DE RECETAS), elija la que desee cocinar. Coloque el producto en la parrilla y pulse “START” (INICIAR) o bien presione el botón verde para comenzar el ciclo.

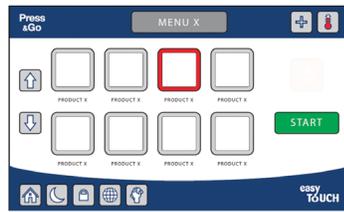


2. La pantalla muestra un anillo de progreso y el tiempo de cocinado restante.

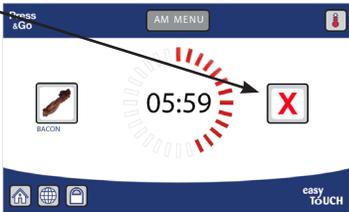


3. Antes de finalizar el ciclo de cocinado, suena una alarma de advertencia. Cuando el ciclo de cocinado haya finalizado, la plancha se elevará. Pulse la marca de verificación o el botón verde para borrar el mensaje.

4. Volverá a aparecer la pantalla de selección de recetas.

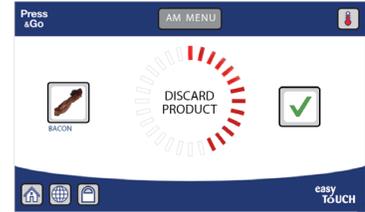


5. Si selecciona **X** mientras cocina, detendrá el ciclo de cocinado. El ciclo también se puede cancelar manteniendo presionado el botón verde durante dos segundos.



CANCELAR UN CICLO DE COCINADO

1. Al cancelar el ciclo de cocinado, la plancha se eleva y aparece el mensaje "DISCARD PRODUCT" (TIRAR EL PRODUCTO). Pulse la marca de verificación para borrar el mensaje.



NOTA: Si se ha seleccionado una receta incorrecta, cámbiela pulsando **X** para detener el ciclo de cocinado. A continuación, lea la advertencia, seleccione la receta correcta y pulse "START" (INICIAR) o el botón VERDE nuevamente. **Se deben efectuar los cambios rápidamente para evitar el cocinado excesivo del producto.**

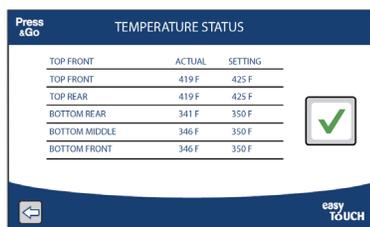
COMPROBAR LAS TEMPERATURAS

La pantalla de temperatura muestra la temperatura real y la del punto establecido en cada termopar.

1. Se puede acceder a la pantalla de temperatura pulsando el icono de la esquina superior derecha durante el cocinado, la limpieza o el precalentamiento.



2. Pulse la flecha de retroceso o la marca de verificación para volver a la pantalla anterior.



CREAR UNA RECETA NUEVA

El diseño y los iconos de la pantalla easyToUCH™ que aparecen aquí son únicamente orientativos y no son necesariamente una representación exacta de los que se muestran en la parrilla.

- PRIMER PASO



1. Seleccione "All Recipes" (Todas las recetas).



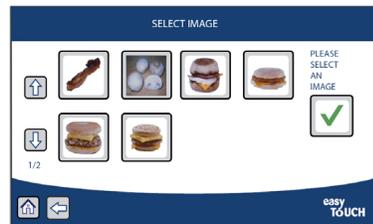
2. Introduzca la contraseña y luego pulse "Return" (Intro).



3. Pulse "CREATE NEW" (CREAR UNA NUEVA).



4. Escriba el nombre de la nueva receta y pulse "Return" (Intro).



5. Seleccione una imagen y a continuación pulse la casilla de verificación.



1. Las recetas constan de uno o más pasos o fases. Al terminar un paso, puede aparecer un mensaje como, por ejemplo, "Flip" (Dar la vuelta) o "Done" (Listo), o puede ser que no se muestre ninguna indicación. El tiempo de cocinado total de la receta es la suma del tiempo de cada paso.

TIEMPO DE COCINADO
MÍN.: 0 MÁX.: 9999

Ajusta el tiempo de cada paso.

ABERTURA
MÍN.: 0 MÁX.: 2000

Para las recetas que utilizan la plancha superior, este valor representa la abertura entre la plancha y la superficie de la parrilla expresado en milipulgadas (una milésima parte de una pulgada). Para las recetas en superficie plana, omita este parámetro.



Aparecerá un teclado numérico para que pueda introducir los parámetros. Escriba el número y pulse la casilla de verificación.

FLAT COOKING (COCINADO EN SUPERFICIE PLANA)

Para las recetas en superficie plana, establezca "Flat Cooking" (Cocinado en superficie plana) en "YES" (Sí) para mantener la plancha superior elevada o para subirla durante una fase.

PROMPT SELECTION (SELECCIÓN DE INDICADOR)

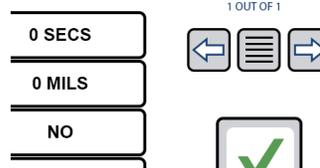
Seleccione qué indicador desea que se visualice al final del paso de la receta o elija "None" (Ninguno). Al pulsar el botón, se alterna entre las distintas opciones de indicadores disponibles. Consulte el apartado "Indicadores" para obtener más información sobre cómo crearlos y editarlos.

UPPER PLATEN (PLANCHA SUPERIOR)

Ajuste la temperatura de la parrilla inferior entre 149 °F y 450 °F (65 °C y 232 °C). Utilice 32F/0F para establecer la opción "OFF" (Apagado).

LOWER PLATEN (PLANCHA INFERIOR)

Ajuste la temperatura de la parrilla inferior entre 149 °F y 400 °F (65 °C y 204 °C). Utilice 32F/0F para establecer la opción "OFF" (Apagado).



Al pulsar la flecha derecha, podrá agregar otro paso a la receta.



Al pulsar el icono de la lista, se mostrarán los pasos de la receta disponible (véase la pantalla que se muestra a continuación).



Seleccione el paso con las flechas para editarlos y luego pulse la casilla de verificación.



Al pulsar el icono de la papelera de reciclaje, se eliminará la fila seleccionada.



Al pulsar los iconos de las flechas hacia arriba y hacia abajo, podrá modificar el orden del paso seleccionado en la lista.



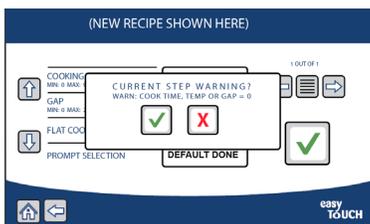
Al pulsar el icono de la casilla de verificación, regresará a la pantalla de introducción/edición de parámetros. Tenga presente que esta casilla de verificación no guardará los datos introducidos.



Pulsar los iconos de las flechas hacia arriba y hacia abajo le permitirá desplazarse por la lista.



1. Pulse la casilla de verificación para guardar los datos.



Signo de advertencia

Puede que en los parámetros de su nueva receta haya un tiempo de cocinado, una temperatura y/o abertura que equivalga a cero. Pulse para ir atrás y revisarlo.



2. La nueva receta se ha creado.

Editar una receta existente



3. Pulse el lápiz (situado en la parte superior derecha de la pantalla) para modificar una receta existente. Como ocurre con la creación de una receta nueva, deberá avanzar por cada una de las siguientes pantallas:

- Nombre de la receta
- Imagen
- Proteínas (si corresponde)
- Paso(s) de la receta.

Eliminar una receta existente



4. Seleccione una receta existente y pulse el icono de la papelera de reciclaje (en la parte superior derecha) para confirmar. Pulse la casilla de verificación para eliminarla o para cancelar la acción.

CONFIGURACIÓN PARA UNA RECETA DE 2 FASES, “AÑADIR QUESO”

Configurar un indicador ofrece la opción de añadir queso u otro producto al final del proceso de cocinado. La plancha se elevará, se añadirá queso y, a continuación, la plancha bajará con una abertura mayor sin llegar a tocarlo; esto le da al queso el impulso inicial para alcanzar su punto de fundición o bien permite calentar cualquier otro producto. (La pantalla, el diseño y los iconos que aparecen aquí son únicamente orientativos y no son necesariamente una representación exacta de los que aparecen en la parrilla).

- SEGUNDO PASO



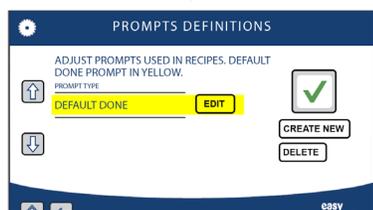
1. Vaya a “SETTINGS” (AJUSTES).



2. Introduzca la contraseña y luego pulse “Return” (Intro).



3. Desplácese hasta “PROMPTS DEFINITIONS” (CONFIGURACIÓN DE INDICADORES) y pulse “START” (INICIAR).



4. Seleccione “CREATE NEW” (CREAR UNO NUEVO).



5. Cinco aspectos a completar:

- FRIENDLY NAME (NOMBRE)
- COOKING PROMPT (INDICADOR DE COCINADO)
- PAUSE TIME (TIEMPO DE PAUSA)
- AUTO ACKTIME (TIEMPO DE CONFIRMACIÓN AUTOMÁTICA)
- PROMPT SOUND (SONIDO DEL INDICADOR)



6. Complete esta información (aparecerá un teclado numérico para que pueda escribir) y pulse “RETURN” (INTRO).



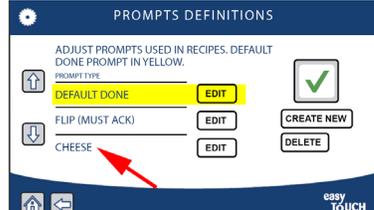
Aparecerá un teclado numérico para que pueda introducir los parámetros. Escriba el número y pulse la casilla de verificación. Utilícelo para “PAUSE TIME” (TIEMPO DE PAUSA) y “AUTO ACK TIME” (TIEMPO DE CONFIRMACIÓN AUTOMÁTICA).

La siguiente característica muestra cómo activar la función “ADD CHEESE” (AÑADIR QUESO) encima del producto que se está cocinando.

FRIENDLY NAME (NOMBRE)	Escriba: CHEESE (QUESO).
COOKING PROMPT (INDICADOR DE COCINADO)	Escriba: ADD CHEESE (AÑADIR QUESO).
PAUSE TIME (TIEMPO DE PAUSA)	Escriba: 99. (Esperará un máximo de 99 segundos para pulsar el botón).
AUTO ACK TIME (TIEMPO DE CONFIRMACIÓN AUTOMÁTICA)	Escriba: 0. (Para pasar al siguiente paso sin esperar).
PROMPT SOUND (SONIDO DEL INDICADOR)	Seleccione cualquiera de las opciones disponibles. Recomendado: MED CHIRP (SONIDO MEDIO)



Al pulsar el icono de la marca de verificación, se guardará la información añadida anteriormente. Se volverá a mostrar la pantalla de introducción/edición “PROMPT DEFINITION” (CONFIGURACIÓN DEL INDICADOR).



7. Desplácese hacia arriba o hacia abajo con las flechas   para revisar o modificar el nuevo indicador creado y pulse la marca de verificación para guardar o eliminar su elección.



Tenga en cuenta que el sistema no le permitirá eliminar la opción “DEFAULT DONE” (INDICADOR REALIZADO POR DEFECTO).

 Pulse el icono de inicio para acceder a la pantalla de inicio y continúe con los pasos siguientes de la receta.

El paso siguiente tras la creación de una “PROMPT DEFINITION” (CONFIGURACIÓN DE INDICADOR) es crear una nueva receta mediante la recién creada. Para este ejemplo, crearemos la receta “Add Cheese” (Añadir queso). Siga el paso para la creación de una nueva receta que se describe en este manual.

CREAR UN NUEVO MENÚ

Los menús ofrecen la opción de combinar muchas recetas bajo una misma pantalla de menú como, por ejemplo, desayuno, almuerzo u otros menús disponibles durante el día.

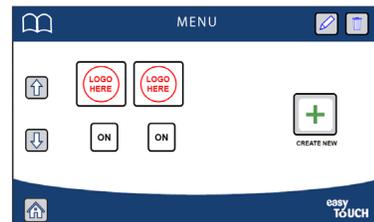
1. Seleccione los menús.



2. Introduzca la contraseña y luego pulse "Return" (Intro).



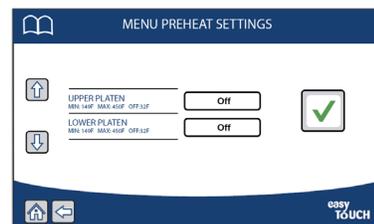
3. Pulse "CREATE NEW" (CREAR UNO NUEVO).



4. Escriba el nombre de la nueva receta y pulse "Return" (Intro).



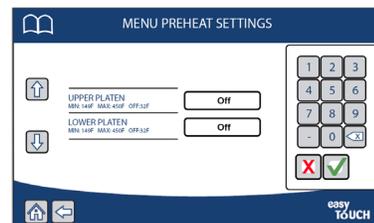
5. Introduzca los ajustes de la temperatura de precalentamiento.



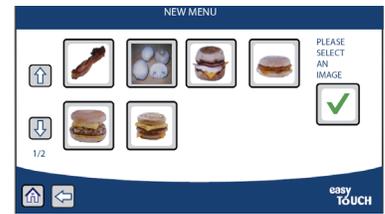
Nota: la plancha superior e inferior deberían coincidir con los ajustes de precalentamiento del menú.

Establezca la temperatura de precalentamiento de la plancha superior entre 149 °F y 450 °F (65 °C y 232 °C). Utilice 32F o 0F para la opción "OFF" (Deshabilitado).

Establezca la temperatura de precalentamiento de la plancha inferior entre 149 °F y 400 °F (65 °C y 204 °C). Utilice 32F o 0F para la opción "OFF" (Deshabilitado). Pulse la marca de verificación para guardar.



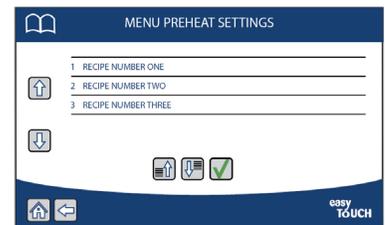
6. Seleccione una imagen y pulse la casilla de verificación para continuar.



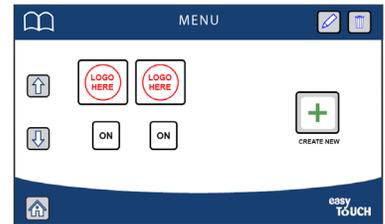
7. Seleccione una o más recetas para agregar al menú y pulse la casilla de verificación para continuar.



8. Al pulsar los iconos de las flechas hacia arriba y hacia abajo, podrá modificar el orden del paso seleccionado en la lista. Pulse la casilla de verificación para continuar.



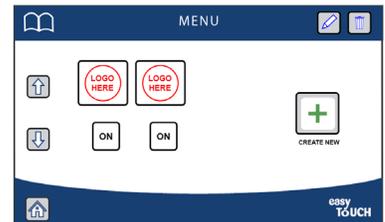
9. El nuevo menú se ha creado. De manera predeterminada, el menú nuevo estará DESHABILITADO. Pulse "ON" (HABILITAR) para habilitar el menú.



HABILITAR O DESHABILITAR LOS MENÚS

Los menús pueden HABILITARSE Y DESHABILITARSE. La opción "PRESS & GO" (Pulsar y activar) mostrará solo los menús que están HABILITARSE. Esa opción se puede utilizar tanto para los menús de mañana como de tarde.

1. Seleccione los menús.



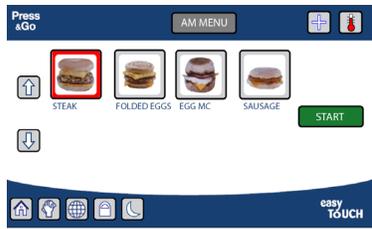
2. Introduzca la contraseña y luego pulse "Return" (Intro).

3. Pulse la opción "ON/OFF" bajo la foto del menú. El botón virtual cambiará a "ON" (HABILITADO) u "OFF" (DESHABILITADO).

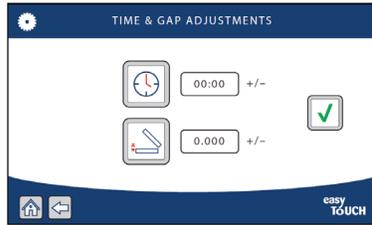
CAMBIAR LA ABERTURA Y EL TIEMPO DE COCINADO

Los cambios realizados en una receta con este método siguen siendo efectivos tras desactivar la alimentación de la unidad. El tiempo de cocinado de una receta se puede modificar para permitir variaciones en el producto. Esta modificación no cambia el tiempo original. La abertura de las parrillas de McDonald's no puede ajustarse.

1. En la pantalla "RECIPE SELECTOR" (SELECCIÓN DE RECETAS), seleccione una receta (el borde del icono se pondrá de color rojo) y pulse  en la esquina superior derecha.



2. Aparecerá la pantalla "COOK CYCLE CHANGE" (MODIFICACIÓN DEL CICLO DE COCINADO).

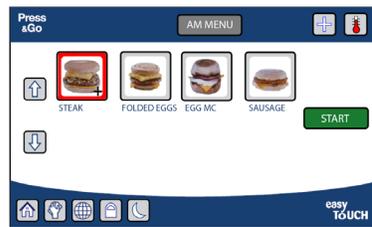


3. Utilice las flechas de dirección hacia arriba y hacia abajo para ajustar el tiempo de cocinado.

- Pulse  para guardar.

NOTA: Para editar esta función y modificar la abertura y los límites de tiempo, consulte "Límites de ajuste del tiempo y la abertura".

4. Está listo para cocinar el producto.



NOTA: La receta con cambios incluye el indicador "+" en la pantalla "RECIPE SELECTOR" (SELECCIÓN DE RECETAS), un signo de suma (+) situado en la esquina inferior derecha.



NOTA: En la pantalla "COOKING PROGRESS" (PROGRESO DEL COCINADO) se mostrarán los ajustes nuevos.



NOTA:

- La receta del programa la define McDonald's.
- El operador puede utilizar el símbolo "+" para modificar el límite del ajuste de tiempo que se define en "Límites de ajuste del tiempo y la abertura".
- Utilice este método durante el procedimiento de prueba de la integridad de la carne para cumplir con los niveles de calidad y seguridad necesarios.

LÍMITES DE AJUSTE DEL TIEMPO Y LA ABERTURA

Este ajuste limita los valores de los ajustes del ciclo de cocinado que se pueden realizar para una receta mediante "Change Cook Time/Gap" (Cambiar la abertura y el tiempo de cocinado) utilizando el signo  de suma. Por ejemplo, si el tiempo está fijado en 00:10, la pantalla "COOK CYCLE ADJUSTMENT" (AJUSTE DEL CICLO DE COCINADO) solo permitirá al operador aumentar o disminuir el tiempo de cocinado en diez (10) segundos como máximo.

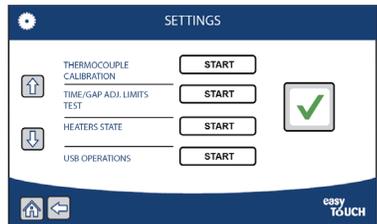
1. Seleccione "SETTINGS" (AJUSTES).



2. Introduzca la contraseña y pulse "Return" (Intro).



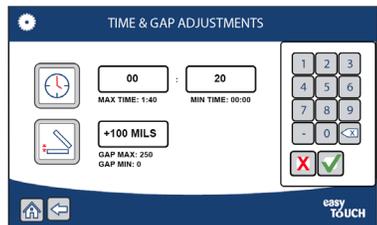
3. Utilice la flecha de dirección hacia arriba para desplazarse hasta "Time and Gap Adjustments" (Ajustes del tiempo y la abertura).



4. Pantalla "TIME & GAP ADJUSTMENTS" (AJUSTES DEL TIEMPO Y LA ABERTURA): establézcala en cero para evitar que los usuarios modifiquen los ajustes del ciclo de cocinado.

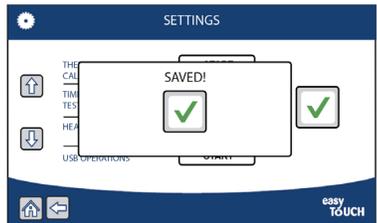


5. Al seleccionar el botón del tiempo o la abertura, aparece un teclado numérico. Introduzca los nuevos parámetros y seleccione  para continuar.



6. Seleccione  para guardar la nueva configuración.

Nota: La abertura de las parrillas de McDonald's no puede ajustarse.



IMPORTAR UNA IMAGEN A UN NUEVO MENÚ

Para importar una imagen, esta debe tener una extensión de archivo concreta. Utilice los formatos jpg, tiff o bmp para importar imágenes.

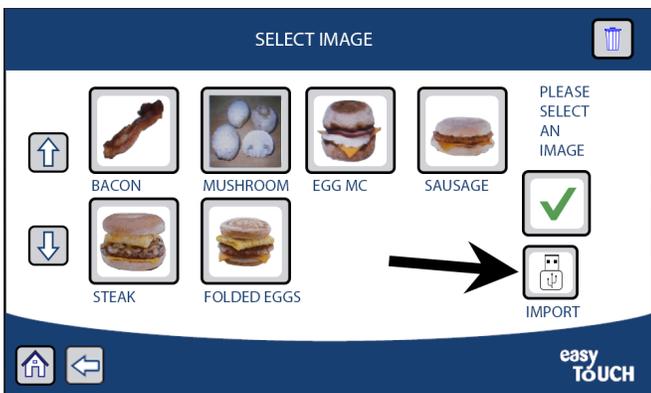
1. Seleccione "ALL RECIPES" (TODAS LAS RECETAS) en la pantalla de inicio.



2. Introduzca la contraseña.



3. Seleccione "CREATE NEW" (CREAR UNA NUEVA).



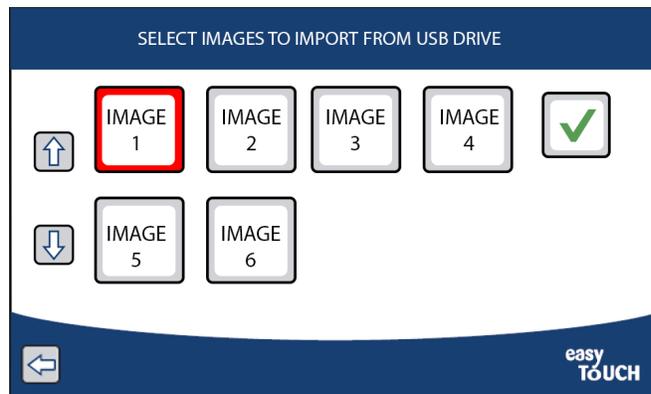
NOTA: La función de importación seleccionará la o las imágenes de una memoria USB externa. El tamaño de cada imagen se ajustará automáticamente para adaptarse al controlador de la parrilla.



4. Inserte el USB con la imagen.

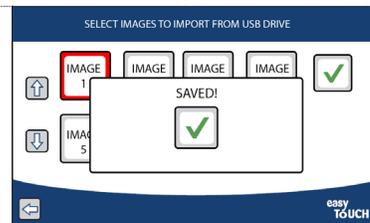


5. Seleccione "IMPORT" (IMPORTAR).



6. Seleccione la imagen que desea importar. La imagen seleccionada se marcará en rojo. Puede importar más de una imagen a la vez.
7. Pulse la marca de verificación.

8. Aparecerá una ventana emergente para confirmar que el proceso de importación se ha completado.



9. Seleccione el icono de inicio.

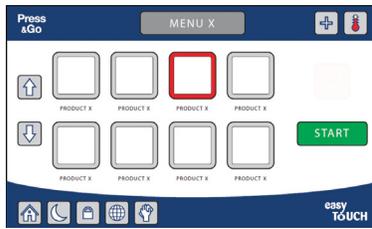


11. La imagen importada ya puede utilizarse en las recetas y menús. Siga las indicaciones. *Crear una nueva receta/menú* o *Editar una receta/menú* le permite añadir una nueva imagen donde desee.

ACTIVAR EL MODO DE SUSPENSIÓN MANUALMENTE

El modo de suspensión se puede seleccionar en la pantalla "RECIPe SELECTOR" (SELECCIÓN DE RECETAS) para ahorrar energía durante los períodos lentos.

1. En la pantalla "RECIPe SELECTOR" (SELECCIÓN DE RECETAS), pulse .



2. Pulse para continuar o para cancelar.



3. La plancha superior se cerrará. Asegúrese de que no haya utensilios encima de la parrilla.
4. Pulse el botón verde para cancelar.



5. La pantalla mostrará el tiempo de suspensión (hora:min). Para salir del modo de suspensión, pulse "WAKE" (ACTIVAR) en la pantalla o el botón verde. La plancha se elevará, aparecerá la pantalla "RECIPe SELECTOR" (SELECCIÓN DE RECETAS) y la parrilla estará lista para cocinar.



AJUSTE DEL VOLUMEN

Este parámetro establece los niveles de volumen.

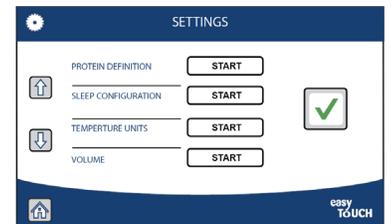
1. Seleccione "SETTINGS" (AJUSTES).



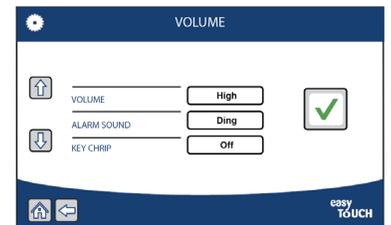
2. Introduzca la contraseña y pulse "Return" (Intro).



3. Utilice la flecha de dirección hacia abajo para desplazarse hasta "Volume" (Volumen).



4. Seleccione el botón que está situado al lado del volumen y escoja la opción "Low, Med o High" (Bajo, medio o alto). Introduzca los nuevos parámetros y seleccione para continuar.



AJUSTE DE LA ALTURA DE LA CAMPANA

Este ajuste limita la altura del ajuste de la plancha superior. Asegúrese de que haya una separación mínima de 1" (2,54 cm) entre la campana y la posición más alta del brazo de la plancha.

1. Seleccione "SETTINGS" (AJUSTES).



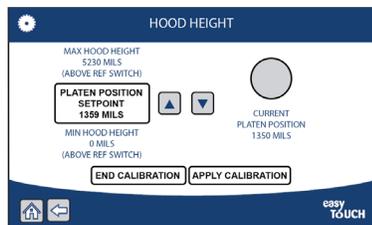
2. Introduzca la contraseña y pulse "Return" (Intro).



3. Use la flecha de dirección hacia abajo para desplazarse hasta el parámetro "HOOD HEIGHT" (ALTURA DE LA CAMPANA). Pulse el botón "START" (INICIAR).



4. Registre el número a modo de referencia bajo el cuadro "PLATEN POSITION SETPOINT" (PUNTO DE AJUSTE DE LA POSICIÓN DE LA PLANCHA).

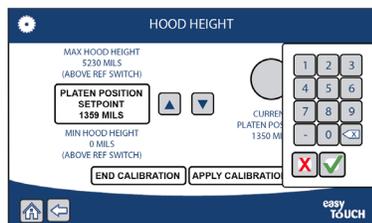


CONSEJO:

Utilice las flechas de dirección hacia arriba y abajo para mover la altura de la plancha. La opción de la flecha hacia arriba se desplazará en múltiplos de 6 milipulgadas y la de dirección hacia abajo lo hará en múltiplos de 4 milipulgadas. El valor predeterminado de fábrica es de "1366 MILS" (1366 MILIPULGADAS).

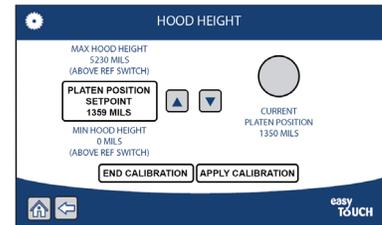


5. Al seleccionar el cuadro "PLATEN POSITION SETPOINT" (PUNTO DE AJUSTE DE LA POSICIÓN DE LA PLANCHA), aparecerá un teclado numérico.



Introduzca los nuevos parámetros y seleccione para continuar.

6. Seleccione "APPLY CALIBRATION" (APLICAR CALIBRACIÓN) para establecer el nuevo punto de ajuste.
7. Seleccione "END CALIBRATION" (FINALIZAR CALIBRACIÓN) para guardar el nuevo punto de ajuste.



8. La calibración de la altura de la campana ha finalizado. El sistema volverá a la pantalla de ajuste.

SELECCIÓN DE IDIOMA

Este parámetro le permite escoger entre diferentes idiomas para el texto de la pantalla.

1. Seleccione "SETTINGS" (AJUSTES).



2. Introduzca la contraseña y pulse "Return" (Intro).

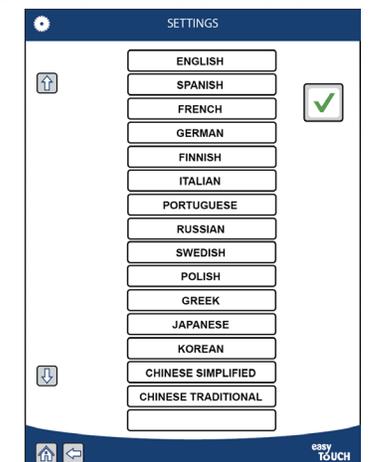


3. Utilice la flecha de dirección hacia abajo para desplazarse hasta "LANGUAGE" (IDIOMA). Pulse el botón "START" (INICIAR).

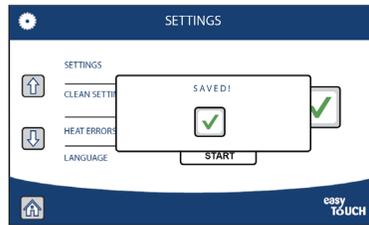


4. Seleccione el idioma y pulse la marca de verificación.

Idiomas disponibles: inglés, español, francés, alemán, finlandés, italiano, portugués, ruso, sueco, polaco, griego, japonés, coreano, chino simplificado y chino tradicional.



5. Aparecerá una ventana emergente indicando que se ha guardado la selección.



6. La selección del idioma se ha completado. El sistema volverá a la pantalla de ajuste.

CONSEJO:

Utilice el icono de bola del mundo para acceder directamente a la selección del idioma.



CLEAN SETTINGS (AJUSTES DE LIMPIEZA)

Este parámetro permite controlar la temperatura de la parrilla, así como la frecuencia y duración del proceso de limpieza. El ordenador administrará su programa de limpieza automáticamente.

1. Seleccione "SETTINGS" (AJUSTES).



2. Introduzca la contraseña y pulse "Return" (Intro).



3. Use la flecha de dirección hacia abajo para desplazarse hasta "CLEAN SETTINGS" (AJUSTES DE LIMPIEZA). Pulse el botón "START" (INICIAR).

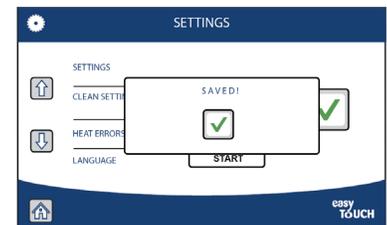


4. Seleccione una opción, con la que aparecerá un teclado numérico, e introduzca los nuevos parámetros.



- CLEAN GRILL (LIMPIAR PARRILLA): esta opción permite configurar la parrilla inferior. Puede configurar la temperatura entre 150 °F y 450 °F (65 °C y 232 °C) o bien desactivar esta opción escribiendo 32 en el teclado numérico. El valor predeterminado de fábrica es de 325°F (163 °C).
- CLEAN PLATEN (LIMPIAR PLANCHA): esta opción permite configurar la parrilla superior. Puede configurar la temperatura entre 150 °F y 450 °F (65 °C y 232 °C) o bien desactivar esta opción escribiendo 32 en el teclado numérico. El valor predeterminado de fábrica es de 325°F (163 °C).
- CLEAN FREQUENCY (FRECUENCIA DE LIMPIEZA): esta opción configura el ciclo de cocinado que usted permite entre cada tiempo de limpieza. El ordenador detectará automáticamente cuándo es el momento de limpiar la parrilla. Por ejemplo: 10 CK CYC (10 CIC COC) le indica automáticamente que, después de 10 ciclos de cocinado, se requiere una LIMPIEZA OBLIGATORIA.
- CLEAN MIN TIME (TIEMPO MÍN. DE LIMPIEZA): esta opción permite ajustar el tiempo de limpieza, que puede estar comprendido en un intervalo de entre 1 y 15 minutos.
- CLEAN GRACE PERIOD (PERÍODO ADICIONAL DE LIMPIEZA): esta opción permite ajustar el ordenador automáticamente para que cuente el ciclo de cocinado tras completar los ciclos de frecuencia de limpieza. Cuando el recuento del período adicional de limpieza haya finalizado, el ordenador obligará a la parrilla a ajustarse únicamente a "CLEANING REQUIRED" (LIMPIEZA OBLIGATORIA). La calibración del período adicional de limpieza se realiza por ciclo de cocinado entre 0 y 1000.
- CLEAN PROMPT FREQ (FREC. DE INDICACIÓN DE LIMPIEZA): esta opción permite ajustar el ordenador para que detecte automáticamente cuándo debe limpiarse la parrilla. El ciclo de cocinado de calibración está comprendido entre 0 y 1000.
- CLEAN SETPOINT TOLERANCE (TOLERANCIA DEL PUNTO DE AJUSTE DE LA LIMPIEZA): esta opción permite establecer la tolerancia del punto de ajuste de la temperatura. La temperatura se puede calibrar entre 5°F y 50°F (-15 °C y 10 °C).
- CLEAN READY ALARM (ALARMA DE LIMPIEZA PREPARADA): esta opción permite establecer la alarma en OFF / DING / STROBE / SONG (APAGADA/RING/ESTROBOSCÓPICA/CANCIÓN).

5. Aparecerá una ventana indicando que su selección se ha guardado.

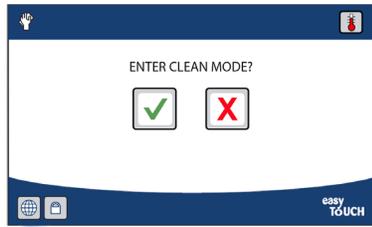


6. La configuración de limpieza ha finalizado. El sistema volverá a la pantalla de ajuste.

RECORDATORIOS DE LIMPIEZA

Si se ha establecido un programa de limpieza, aparecerá un mensaje en la pantalla cuando, a partir del número de ciclos de cocinado, se necesite realizar una limpieza:

Seleccione si se va a limpiar la parrilla inmediatamente o para continuar cocinando.



NOTA: Si se configura la parrilla para ejecutar el programa de limpieza y se ha omitido el recordatorio demasiadas veces, el controlador easyToUCH™ mostrará en la pantalla el mensaje "CLEANING REQUIRED" (LIMPIEZA OBLIGATORIA) para que se lleve a cabo la limpieza.

Seleccione para iniciar el modo de limpieza, que restablece el contador de recordatorios de limpieza y ajusta la parrilla a la temperatura correcta para la limpieza (si se especifica).



APAGADO

1. Regrese a la pantalla de inicio. Al pulsar el icono "HOME" (INICIO), saldrá del modo de cocinado y se apagarán los calentadores.
2. Apague por completo la parrilla y la pantalla easyToUCH™ mediante el interruptor de alimentación principal.



La luz verde indica que la parrilla está "ON" (ENCENDIDA).

CALIBRACIÓN DE LAS PLANCHAS (ENCARGADO DEL ESTABLECIMIENTO)

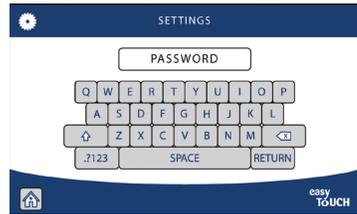
La calibración de las planchas hará que el ajuste adecuado de la plancha ofrezca el máximo rendimiento de cocinado. Esta función permite al encargado del establecimiento realizar una calibración automática de las planchas, por lo que está protegida con contraseña. Cada interfaz de usuario trabaja de forma independiente. (Software 4.0.1)

1. Para que la calibración automática del nivelado sea la adecuada, compruebe que se ha realizado la calibración de la altura de la campana y de la abertura de la plancha.

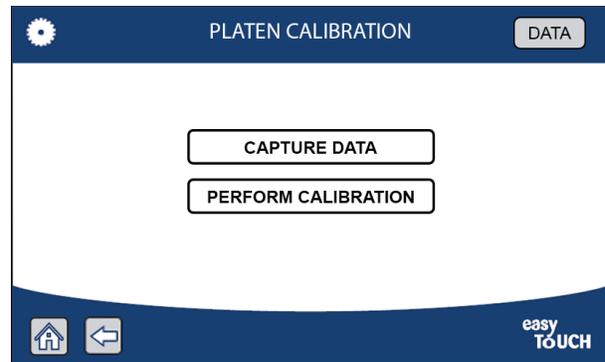
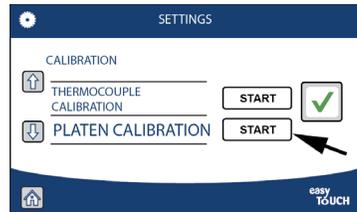
2. Seleccione "SETTINGS" (AJUSTES) en la pantalla de inicio.



3. Introduzca la contraseña.



4. Seleccione "PLATEN CALIBRATION" (CALIBRACIÓN DE LA PLANCHA).



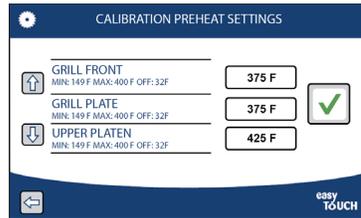
5. Seleccione "PERFORM CALIBRATION" (REALIZAR LA CALIBRACIÓN).

CAPTURE DATA (CAPTURAR DATOS): recopila datos únicamente del ordenador.

PERFORM CALIBRATION (REALIZAR LA CALIBRACIÓN): realiza la calibración de la plancha.

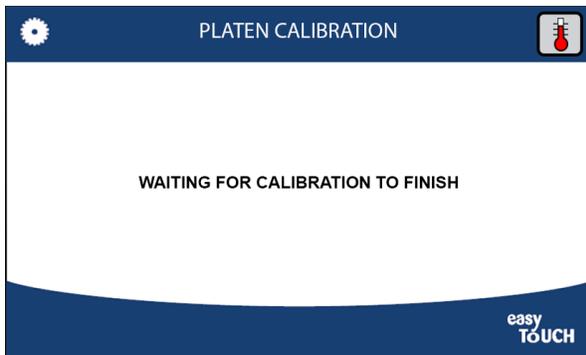
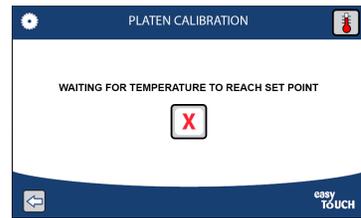


La pantalla muestra los ajustes de la calibración del precalentamiento; las temperaturas a las que la parrilla debe estar para realizar la calibración. Las temperaturas no se pueden modificar.

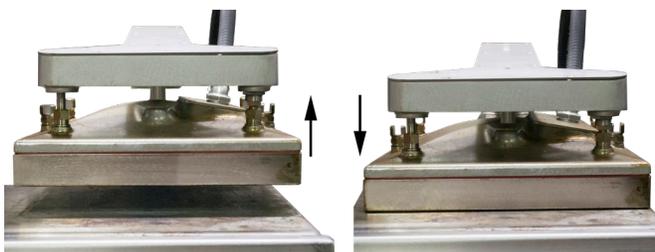


6. Pulse la marca de verificación de la pantalla.

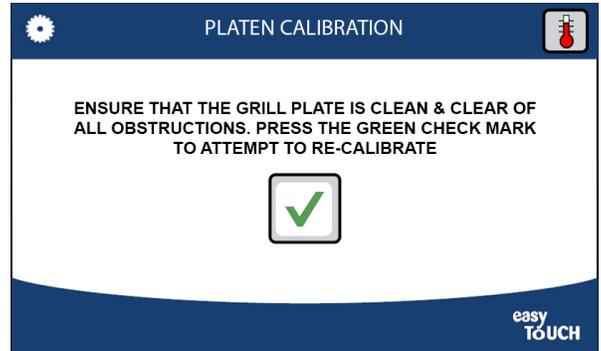
7. La parrilla iniciará el proceso de calentamiento, que durará unos minutos si la parrilla está fría. Si pulsa "X" cancelará el proceso, y si pulsa la flecha hacia atrás volverá al paso anterior.



NOTA: cuando la parrilla se haya precalentado, el ordenador controlará la calibración. Durante este proceso, la plancha superior se moverá verticalmente. No interrumpa el proceso de calibración.



8. Cuando el proceso haya finalizado, aparecerá una ventana emergente con el mensaje "COMPLETED" (COMPLETADO). Al pulsar la marca de verificación, accederá a la pantalla de calibración de la plancha. A continuación, presione el icono de inicio para volver a la pantalla de inicio.



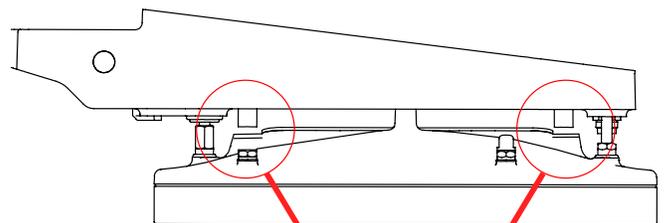
NOTA: si el proceso falla, aparecerá un mensaje emergente. Compruebe que no hay nada que interfiera en el proceso y pulse la marca de verificación para intentar de nuevo la recalibración.

9. Al final del ciclo de precalentamiento, la plancha se elevará hasta el interruptor de referencia inferior y luego bajará a la placa de la parrilla para detectar el estado del nivel de la plancha. Se mostrará el estado que indica que el cocinado está listo cuando se complete el proceso.

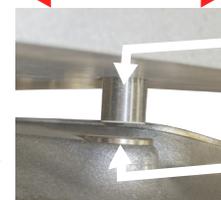
Consejo: El icono "DATA" (DATOS) proporciona datos estadísticos recopilados para su consulta o análisis.



Aspectos importantes a tener en cuenta



El sensor de proximidad y el objetivo del sensor deben mantenerse despejados y limpios en todo momento.



Sensor de proximidad
Objetivo del sensor

El sensor de proximidad se utiliza para detectar la posición de la plancha utilizando el objetivo del sensor incorporado en la cubierta de la plancha y poder realizar una "inspección visual".

DISPOSICIÓN DE LAS HAMBURGUESAS

Este procedimiento para la colocación y retirada de productos cárnicos en la parrilla abatible debe realizarse tal como se muestra más abajo y siguiendo las siguientes indicaciones:

1. Cada rectángulo gris de los que aparecen más abajo representa un área de cocinado debajo de una plancha superior.
2. Las hamburguesas suelen colocarse de dos en dos, empezando por la parte frontal de la parrilla hacia atrás.
3. El **orden de retirada** de las hamburguesas se muestra en los diagramas **mediante el número que aparece** en el centro de cada hamburguesa.

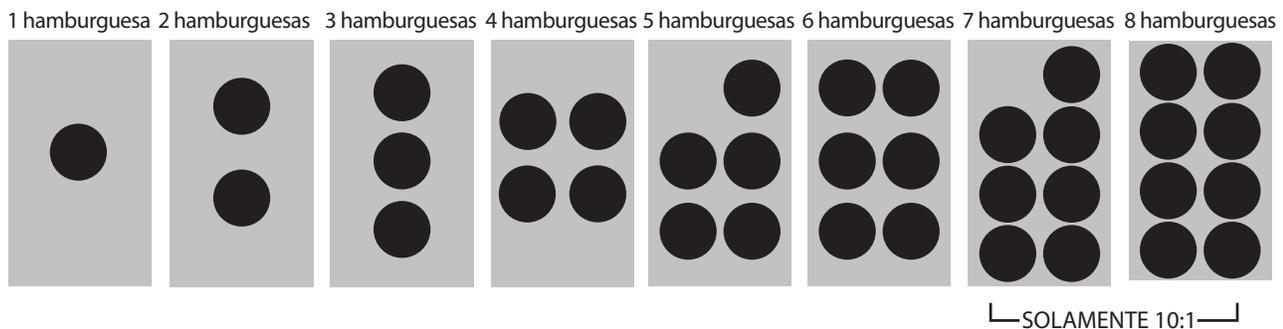
NOTA:

El procedimiento de disposición de las hamburguesas para los mercados internacionales puede variar. Siga las recomendaciones de los responsables de McDonald's de su región.

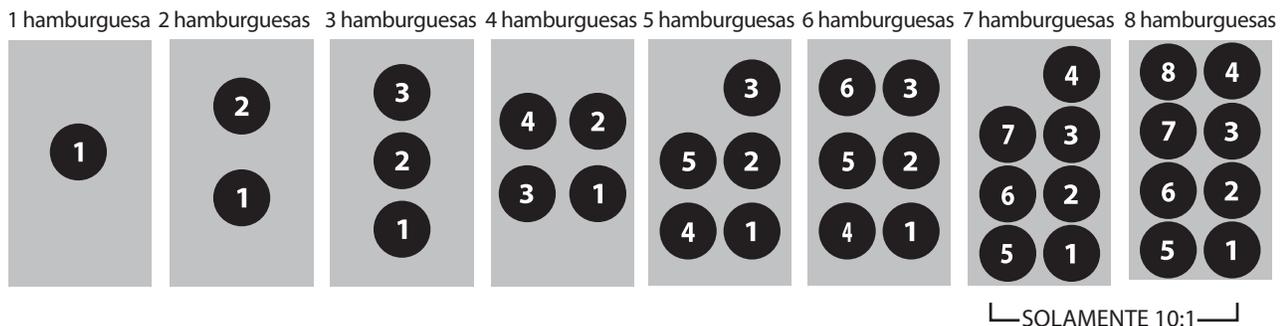
Cantidad máxima de hamburguesas en cada línea:

- 8 hamburguesas normales (10:1), 6 para la máxima calidad
- 4 hamburguesas Angus (3:1) (en función de la región y el país correspondiente)
- 6 hamburguesas cuarto de libra (4:1), 4 para la máxima calidad
- 8 hamburguesas de carne picada

NOTA: Coloque las hamburguesas de dos en dos, desde la parte frontal de la parrilla hacia atrás:



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





- Estado de la temperatura
- Cambio del ciclo de cocinado
- Acceder al modo de limpieza
- Modo de suspensión
- Establecer idioma
Teclado de la interfaz de usuario=caracteres especiales/símbolos/#

página de inicio → **PRESS & GO** (PULSAR Y ACTIVAR)
 MENÚS
 SETTINGS (AJUSTES)
 ALL RECIPES (TODAS LAS RECETAS)
 DIAGNOSTICS (DIAGNÓSTICO)

PressGo → **AUTO MENU** (MENÚ AUTOMÁTICO)
 AM MENU (MENÚ AM)
 PM MENU (MENÚ PM)
 RECOVERY (RECUPERACIÓN)

Ajustes → **FACTORY (FÁBRICA)**

- PASSWORD (CONTRASEÑA)
- TIME (TIEMPO)
- DATE (FECHA)
- FACTORY SETTINGS (AJUSTES DE FÁBRICA)
- IMPORT EXPORT (IMPORTAR EXPORTAR) (del USB)
- RESET TO FACTORY DEFAULTS (RESTABLECER LOS AJUSTES DE FÁBRICA)
- ACTUALIZACIÓN DE SOFTWARE

→ **CALIBRATION (CALIBRACIÓN)**

- TOUCHSCREEN CALIBRATION (CALIBRACIÓN DE LA PANTALLA TÁCIL)
- HOOD HEIGHT (ALTURA DE LA CAMPANA)
- THERMOCOUPLE CALIBRATION (CALIBRACIÓN DE LOS TERMOPARES)
- PLATEN CALIBRATION (CALIBRACIÓN DE LAS PLANCHAS)
- TIME/GAP ADJ. (AJ. TIEMPO/ABERTURA) LIMITS (LÍMITES)
- CALIBRACIÓN DE LA POTENCIA

→ **TEST (PRUEBA)**

- HEATERS STATE (ESTADO DE LOS CALENTADORES)

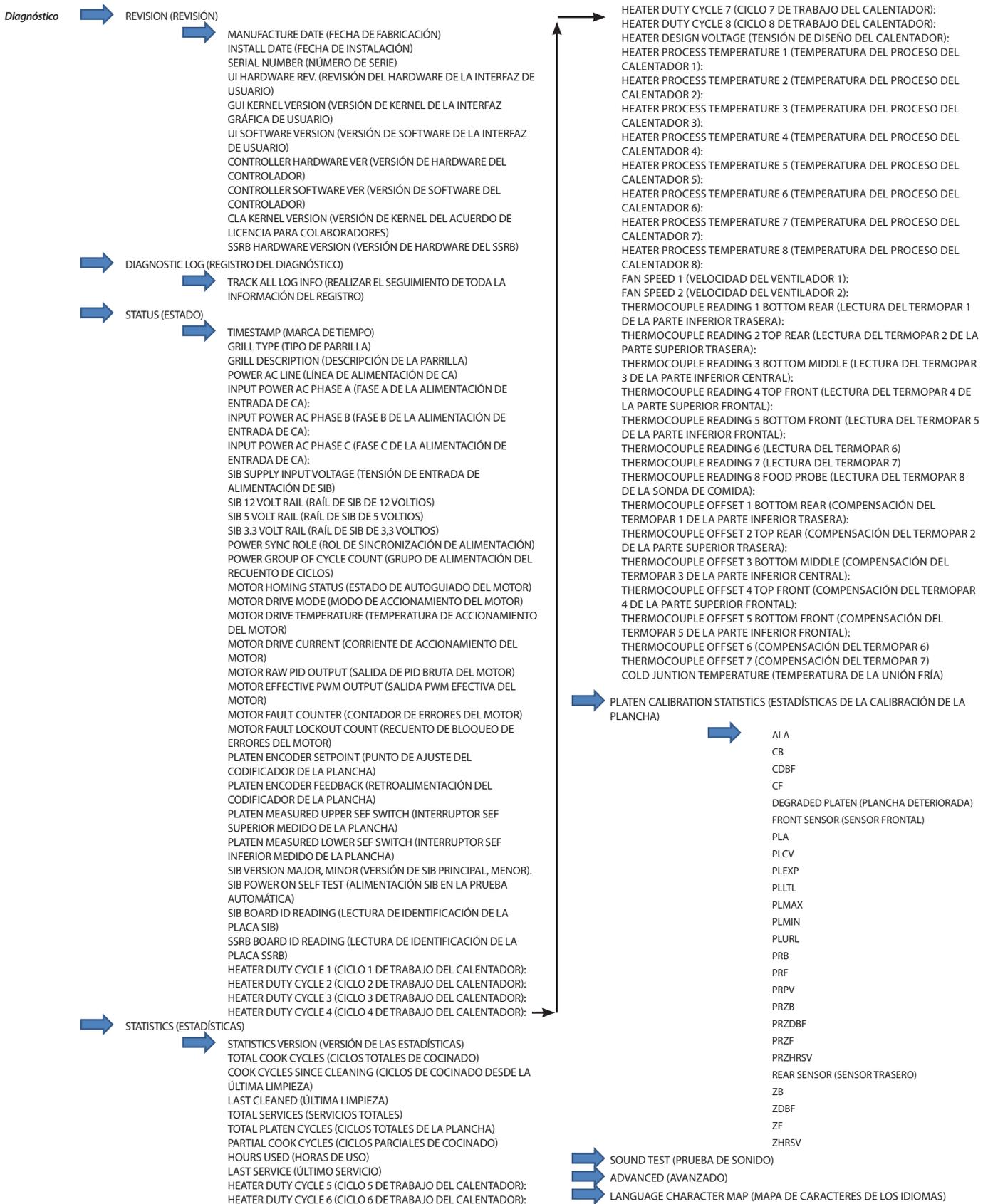
→ **SETTINGS (AJUSTES)**

- FLAT COOKING (COCINADO EN SUPERFICIE PLANA)
- CLEAN SETTINGS (AJUSTES DE LIMPIEZA)
- HEAT ERRORS & LIMITS (ERRORES Y LÍMITES DE CALENTAMIENTO)
- LANGUAGE (IDIOMA)
- PREHEAT PLATEN GAP (ABERTURA DE LA PLANCHA DE PRECALENTAMIENTO)
- PROMPTS DEFINITIONS (CONFIGURACIÓN DE INDICADORES)
- SLEEP CONFIGURATION (CONFIGURACIÓN DEL MODO DE SUSPENSIÓN)
- SYSTEM UNITS (UNIDADES DEL SISTEMA)
- VOLUME (VOLUMEN)
- USER INTERFACE (INTERFAZ DE USUARIO)
- DIAGNOSTIC LOG (REGISTRO DEL DIAGNÓSTICO)
- SOFT RESET (RESTABLECIMIENTO PARCIAL)

Menús → **AUTO (AUTOMÁTICO)**
 AM MENU (MENÚ AM)
 PM MENU (MENÚ PM)
 RECOVERY (RECUPERACIÓN)

Todas las recetas → **AUTO AM** (AM AUTOMÁTICO)
 AUTO PM (PM AUTOMÁTICO)
 GR CHICKEN (POLLO ASADO)
 BACON (BEICON)
 MUSHROOM (CHAMPIÑÓN)
 ROUND EGG (HUEVO REDONDO)
 SAUSAGE (CARNE PICADA)
 BREAKFAST STEAK (FILETE ESPECIAL)
 10:1
 4:1 FRESCO
 4:1
 FOLDED EGGS (LÁMINAS DE HUEVO)
 ONIONS (CEBOLLAS)
 RECOVER (RECUPERACIÓN)

NOTA: (LA RECETA VARIARÁ EN FUNCIÓN DEL MENÚ DEL RESTAURANTE.)



Sección 4

Mantenimiento

Limpieza del controlador easyToUCH™

- Seleccione el icono de bloqueo  en el panel para bloquear temporalmente la pantalla táctil durante quince (15) segundos.
- Aplique un limpiador inocuo para los alimentos sobre un paño suave o una esponja, no directamente sobre el controlador. Limpie el controlador y séquelo con un paño limpio y suave.
- No use limpiadores abrasivos, almohadillas de lana de acero ni toallas de papel abrasivas para limpiar el controlador, ya que las cerdas rayarían su superficie.

Limpieza de los paneles de acero inoxidable

- Apague el interruptor de alimentación cuando limpie los paneles laterales o el panel delantero de la parrilla.
- Apague el interruptor de alimentación y desconecte todos los enchufes antes de limpiar el panel trasero. No toque ningún componente eléctrico con las manos mojadas o los pies descalzos.
- Una vez que la unidad se haya enfriado, se deben limpiar los paneles de acero inoxidable exteriores con un detergente neutro y/o un líquido inocuo para los alimentos diseñado especialmente para limpiar acero inoxidable, un paño suave y agua caliente.
- Si es necesario usar un estropajo no metálico, friegue siempre en la dirección de la veta del metal para evitar rayar los paneles.
- **Advertencia:** No retire ningún panel para limpiarlo.
- Limpie una zona pequeña tras otra y enjuague la zona lavada con una esponja limpia y humedecida con desinfectante. Seque la superficie con un paño limpio y suave.
- No rocíe sustancias químicas en ninguna de las aberturas, como, por ejemplo, en las rejillas de los paneles de ventilación delanteros o traseros. De lo contrario, podría dañar componentes fundamentales y, como consecuencia, debería ponerse en contacto con el servicio técnico, aun cuando los daños no estén cubiertos por la garantía.
- Mantenga el agua o la solución de limpieza alejadas del interruptor de alimentación principal frontal y de los cables de alimentación. No rocíe ninguna solución sobre estas piezas.
- La parrilla debe estar asegurada en su compartimiento mediante los dos anclajes que se fijan en las ruedecillas delanteras. Vuelva a conectar todas las presillas de seguridad y los cables de retención (modelos de gas) antes de completar la limpieza.

Limpieza durante el funcionamiento

1. Tras retirar cada tanda de producto, utilice un raspador de parrillas para quitar la grasa de la placa inferior de la parrilla de delante hacia atrás. No raspe de izquierda a derecha la placa de la parrilla inferior con el raspador.
2. Utilice un escurridor de parrillas para limpiar en sentido descendente la lámina de material antiadherente de la plancha superior. No apriete demasiado para evitar rayar o dañar el material de la lámina de material antiadherente.
3. Empuje la grasa hacia la parte trasera de la parrilla o bien acérquela a la parte delantera. A continuación, escurra la grasa en los colectores de ambos lados. No utilice el raspador para este paso.
4. Utilice un paño limpio y humedecido para limpiar las salpicaduras de la parte trasera y las zonas con canto redondeado según sea necesario cuando se esté utilizando la unidad.

NOTA: Para aumentar la vida útil de las láminas de material antiadherente, límpielas con un paño doblado y humedecido al menos cuatro veces cada hora cuando se esté utilizando la unidad.

Limpeza diaria

<p>1. Pulse el icono de la mano con un trapo situado en la parte inferior izquierda de la pantalla del controlador.</p>	
<p>2. Seleccione la marca de verificación para acceder a "CLEAN MODE" (MODO DE LIMPIEZA).</p>	
<p>3. Cuando la parrilla alcance la temperatura de limpieza adecuada, en la pantalla se mostrará el mensaje "READY TO CLEAN" (LISTO PARA INICIAR LA LIMPIEZA) y sonará una alarma.</p>	
<p>4. Al pulsar el icono de inicio, los calentadores de la zona de cocinado se APAGARÁN.</p>	

★ Consejo

Limpie las parrillas una a una para que pueda seguir cocinando en una parrilla mientras limpia la otra. Espere a que la primera parrilla vuelva a alcanzar la temperatura de cocinado adecuada antes de comenzar a limpiar la segunda parrilla.

★ Consejo

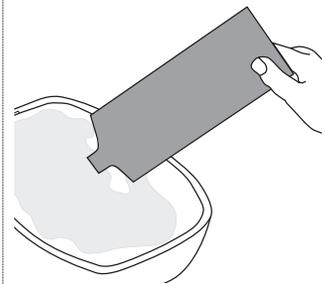
La plancha superior de la parrilla se elevará o bajará al presionar el botón verde.

⚠ Piezas móviles

Aviso: Mantenga la zona de la parrilla/plancha despejada.



5. Vierta el limpiador de parrillas aprobado por McDonald's a altas temperaturas en un cubo o bandeja de acero inoxidable.



6. Utilice guantes resistentes al calor y gafas de seguridad.



7. Vacíe los colectores de grasa. Retire y vacíe los tres colectores de grasa sacándolos con cuidado de los perfiles. Vuelva a ponerlos en su sitio.



★ Consejo

Siga la política de su restaurante si vacía los colectores de grasa de noche.

8. Antes de retirar las láminas de material antiadherente, limpie las superficies de cocinado superiores e inferiores con un paño limpio y empapado en desinfectante. Repita la operación para todas las secciones de cocinado.

⚠ Superficies calientes

⚠ SUSTANCIAS QUÍMICAS



9. Limpie la superficie de la lámina de material antiadherente. Humedezca con limpiador de parrillas un paño limpio y empapado en desinfectante y limpie la superficie expuesta de la lámina de material antiadherente. Limpie todas las láminas de material antiadherente siguiendo este procedimiento.



Superficies calientes

La superficie y los bordes de la plancha superior están muy calientes.



SUSTANCIAS QUÍMICAS

Enjuague la lámina de material antiadherente.

10. Enjuague las láminas de material antiadherente superiores e inferiores (cuando se hayan utilizado) con otro paño para parrillas limpio y empapado en desinfectante. Pase el paño hasta que no queden restos del limpiador de parrillas. Ahora esta es la parte limpia de la lámina de material antiadherente.



SUSTANCIAS QUÍMICAS



Superficies calientes

Limpie las presillas de fijación y las barras.

11. Retire las presillas de fijación y las barras de la lámina de material antiadherente y colóquelas en el fregadero de 3 compartimentos para lavarlas, enjuagarlas y desinfectarlas. Limpie solamente las presillas y las barras en el fregadero. No limpie la lámina de material antiadherente en el fregadero.



SUSTANCIAS QUÍMICAS

Solución detergente para fregadero y solución desinfectante aprobadas por McDonald's.



Prepare las láminas de material antiadherente para limpiar la otra parte.

12. Coloque las láminas de material antiadherente una a una (con la parte limpia hacia abajo) encima de la bandeja de almacenamiento de láminas de material antiadherente o en una superficie plana y limpia. Repita el procedimiento anterior: humedezca con limpiador de parrillas un paño limpio y empapado en desinfectante y frote la parte sucia de la lámina de material antiadherente hasta que quede limpia. Enjuáguela con otro paño para parrillas limpio y empapado en desinfectante.



¡ATENCIÓN!
NO doble ni arrugue las láminas de material antiadherente.

Raspe la parrilla.

13. Raspe solamente la superficie inferior de la parrilla con el raspador de parrillas. Escorra cualquier residuo que quede en los colectores de grasa con el escurridor de parrillas. NO FROTE.



Superficies calientes



Aplique limpiador a la plancha.

14. Aplique limpiador de parrillas a las superficies de la parrilla siguiendo las instrucciones del producto que se indican en la botella y/o el paquete. Repita este procedimiento con cada plancha superior hasta que todas estén cubiertas con limpiador. Extienda el limpiador de parrillas por toda la superficie utilizando el soporte y la almohadilla de limpieza de parrillas, comenzando desde la parte trasera de la placa de la parrilla.



Alerta del equipo

No frote la plancha mientras aplica el limpiador de parrillas.



Superficies calientes



SUSTANCIAS QUÍMICAS

Baje la plancha.

15. Pulse el botón verde para bajar la plancha superior de la parrilla.



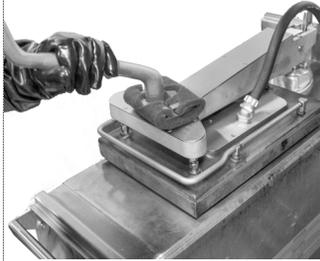
Piezas móviles

Mantenga las manos y las herramientas alejadas de la parrilla.



Frote la plancha con suavidad.

16. Utilice la almohadilla para frotar suavemente la superficie, los bordes y la parte frontal y trasera de la plancha. Para las manchas resistentes, aplique más limpiador de parrillas y frote suavemente. Utilice el cepillo de herramientas a altas temperaturas o el cepillo para parrillas de doble cara para eliminar la suciedad acumulada adherida a las planchas superiores.



Consejo

El limpiador de parrillas deshace las manchas, por lo que resultan más fáciles de eliminar. No es necesario frotar con fuerza.



SUSTANCIAS QUÍMICAS

Alerta del equipo

Esta vez no enjuague la plancha.



Eleve la plancha.

17. Pulse el botón verde para elevar la plancha superior de la parrilla.



Piezas móviles

Mantenga las manos y las herramientas alejadas de la parrilla.



Superficies calientes



SUSTANCIAS QUÍMICAS

Aplique limpiador a la superficie de la parrilla.

18. Aplique limpiador de parrillas a las superficies de la parrilla inferior siguiendo las instrucciones del producto que se indican en la botella y/o el paquete. Repita este procedimiento con cada plancha inferior hasta que todas estén cubiertas con limpiador. Extienda el limpiador de parrillas por toda la superficie utilizando el soporte y la almohadilla de limpieza de parrillas, comenzando desde la parte trasera de la placa de la parrilla.

Alerta del equipo

No frote la plancha mientras aplica el limpiador de parrillas.

Frote la superficie de la parrilla con suavidad.

19. Utilice la almohadilla para frotar suavemente la superficie de la parrilla. Para las manchas resistentes, aplique más limpiador de parrillas y frote



Alerta del equipo

Esta vez no enjuague la parrilla.



Superficies calientes

Enjuague y limpie la plancha.

Nota: Utilice el botón verde para elevar y bajar las planchas según necesite.

20. Enjuague la superficie y la parte frontal de la plancha con un paño limpio y empapado en desinfectante. Enjuague los bordes de la plancha completamente, limpie el borde trasero de la plancha y déjelos secar. Deseche el paño para parrillas en el cubo de las toallas sucias tras su uso.



Superficies calientes

Enjuague la superficie de la parrilla.

21. Enjuague completamente las superficies de la parrilla inferior con un paño para parrillas empapado en desinfectante. Deseche el paño para parrillas en el cubo de las toallas sucias.



Retire y vacíe los colectores de grasa.

22. Retire y vacíe los colectores de grasa sacándolos con cuidado de los perfiles. Para las parrillas en un solo chasis, retire los colectores de grasa para limpiar en medio de las planchas inferiores (pasos 17-18). Para otros tipos de parrillas, proceda con el paso 19 y vuelva a colocar los colectores de grasa tras vaciarlos.



En las parrillas en un único chasis, frote el canal de grasa.

23. Utilice el asa con la almohadilla negra y frote los laterales entre las planchas inferiores.

⚠ Advertencia

Apague la parrilla y desenchufe la unidad antes de limpiar los paneles laterales y traseros. No retire ningún panel durante la limpieza.



En las parrillas en un único chasis, enjuague el canal de grasa.

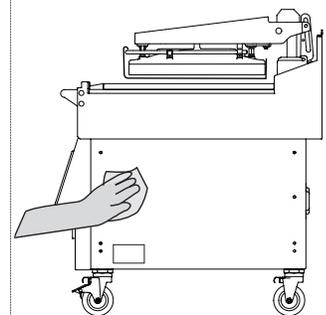
24. Utilice el asa con la almohadilla blanca empapada en desinfectante. Limpie los laterales entre las planchas inferiores para eliminar la suciedad. Dele la vuelta a la almohadilla blanca y repita el proceso. Deseche el paño para parrillas en el cubo de las toallas sucias. Vuelva a colocar los colectores de grasa tras vaciarlos.

Enjuague la superficie de la parrilla de nuevo.

25. Limpie todas las superficies con un paño para parrillas limpio y empapado en desinfectante. Deseche el paño en el cubo de los paños sucios cuando haya terminado.



26. Limpie las superficies laterales de las parrillas con un paño limpio y empapado en desinfectante. No olvide limpiar siempre en la dirección de la veta. No retire el panel bajo ninguna circunstancia. Si entra grasa en el interior de la parrilla, llame al servicio técnico.



Vuelva a colocar las láminas de material antiadherente.

27. Vuelva a colocar las láminas de material antiadherente del lado opuesto al que se utilizaron anteriormente.



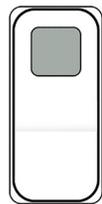
¡ATENCIÓN!

NO doble ni arrugue las láminas de material antiadherente.



Vuelva a poner la parrilla en el modo de cocinado.

28. El interruptor de alimentación principal está debajo de los controladores. Las luces verdes indican que la parrilla está "ON" (ENCENDIDA).



La luz verde indica que la parrilla está "ON" (ENCENDIDA).

Limpie alrededor/debajo de la parrilla.

29. Barra y friegue toda la zona, incluso debajo de la parrilla. Extraiga la parrilla cada semana para limpiarla.

Importante: Ponga el interruptor de alimentación en la posición "OFF" (APAGADO) antes de mover la parrilla para limpiar la parte trasera.



30. Siga la política de su restaurante si vacía los colectores de grasa de noche.

Limpie todos los utensilios y las herramientas de la parrilla.

31. Limpie, enjuague y desinfecte los utensilios y las herramientas de la parrilla en el fregadero de 3 compartimentos. Deje que se sequen antes de volver a utilizarlos.

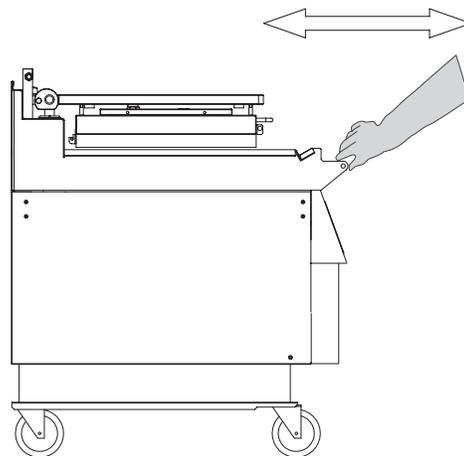


Desplazamiento de la parrilla

⚠ Precaución

Asegúrese de que las planchas estén bajadas y cerradas al mover la parrilla. Si no realiza este procedimiento, podría dañar o desajustar la calibración de la plancha y podrían aparecer mensajes de error.

1. Encienda el interruptor principal.
2. Pulse el botón verde para bajar las planchas.
3. Apague el interruptor principal.
4. Desenchufe la conexión de gas (si corresponde).
5. Desconecte el cable tensor (modelos de gas).
6. Suelte el freno de las ruedecillas delanteras.
7. Mueva la unidad sujetándola únicamente por la barra de remolque.



Calibración de la temperatura de los termopares

1. La plancha superior y la placa de la parrilla inferior deben estar a una temperatura de funcionamiento adecuada para llevar a cabo el procedimiento de calibración.

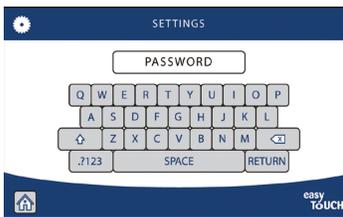
2. Retire las láminas de material antiadherente. Retire las láminas de material antiadherente de la(s) plancha(s) superior(es) retirando las presillas de retención y la barra con forma de U y resérvalas. Utilice guantes resistentes al calor y tenga mucho cuidado, ya que la parrilla está caliente.



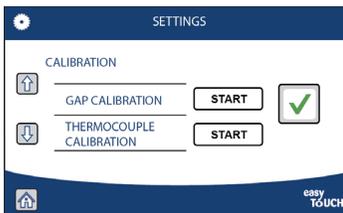
3. Seleccione "SETTINGS" (AJUSTES).



4. Introduzca la contraseña. (Contraseña del servicio o del encargado del restaurante).



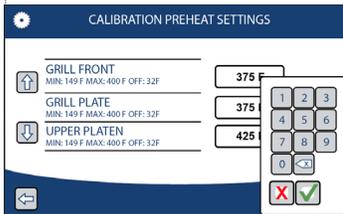
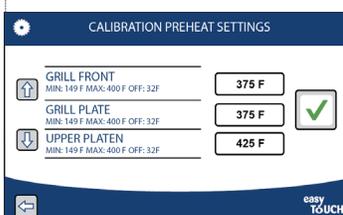
5. Desplácese hacia arriba o hacia abajo para seleccionar "THERMOCOUPLE CALIBRATION" (CALIBRACIÓN DE LOS TERMOPARES). Pulse el botón "START" (INICIAR).



Opción disponible solo para el técnico

El ajuste de la calibración del precalentamiento solo está disponible para el técnico. Esta opción permite cambiar los valores de la temperatura de precalentamiento (Garland recomienda utilizar los valores predeterminados).

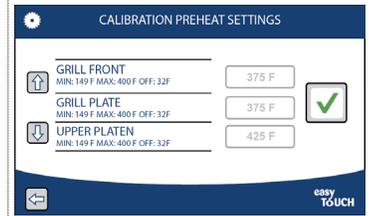
6. Pulse la marca de verificación para continuar.
7. O pulse el icono de temperatura para cambiar los valores de la temperatura. Aparecerá un teclado numérico. Pulse la marca de verificación para guardar los cambios.



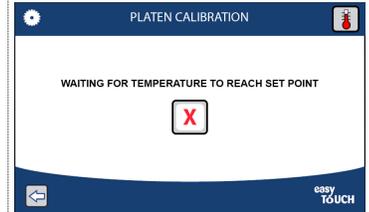
Opción disponible solo para los encargados

El ajuste de la calibración del precalentamiento no está disponible para los encargados del establecimiento.

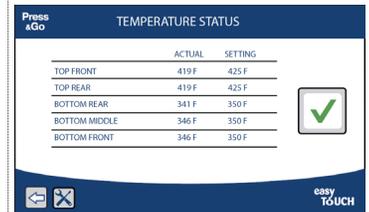
8. Pulse la marca de verificación para continuar.



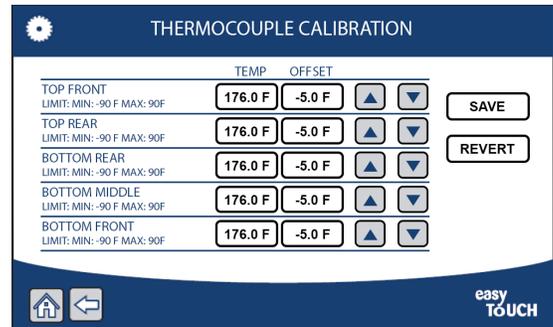
9. El modo "PREHEAT" (PRECALENTAMIENTO) se activará automáticamente en la parrilla. Pulse el icono "X" (centro) para cancelar.



Consejo: Al pulsar el icono de termómetro (en la esquina superior derecha), aparecerá el estado de la temperatura y se mostrará la temperatura real de la parrilla.



10. La plancha se elevará automáticamente cuando el PRECALENTAMIENTO haya finalizado.



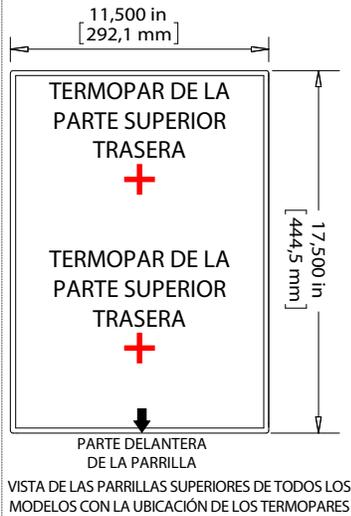
11. La interfaz de usuario mostrará la temperatura real de la parrilla debajo de la columna "TEMP" (TEMPERATURA). La otra columna es la de "OFFSET" (COMPENSACIÓN) y sirve para realizar la calibración según el valor que marque el pirómetro. Las flechas situadas junto a la columna "OFFSET" (COMPENSACIÓN) permiten ajustar la compensación.

Ubicación de los termopares en la plancha

La plancha superior cuenta con dos termopares: uno en la parte frontal central y otro en la parte central trasera.

En la interfaz de usuario (pantalla), los termopares de la plancha aparecen con el nombre de "TOP FRONT" (PARTE SUPERIOR FRONTAL) y "TOP REAR" (PARTE SUPERIOR TRASERA).

Las marcas del diagrama que se muestra a continuación son solo de referencia; para conocer la ubicación exacta de los termopares, consulte el diagrama que aparece al final de este procedimiento.



Ubicación de los termopares de la parrilla

La parrilla inferior cuenta con tres termopares: uno en la parte frontal, otro en la central y otro en la trasera.

En la interfaz de usuario, aparecen con el nombre de:
 BOTTOM FRONT (PARTE FRONTAL INFERIOR)
 BOTTOM MIDDLE (PARTE CENTRAL)
 Y
 BOTTOM REAR (PARTE INFERIOR TRASERA)

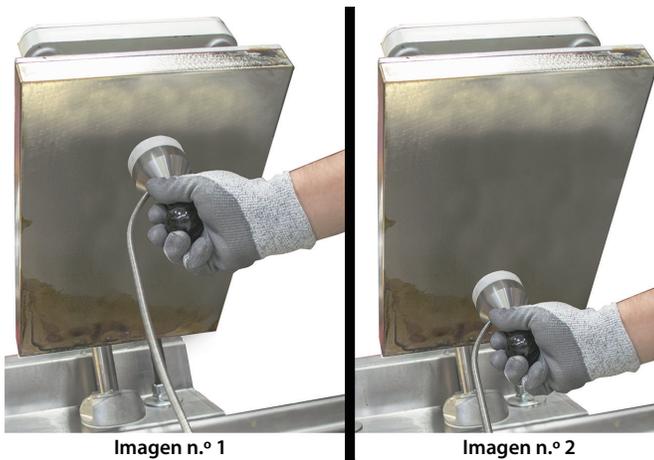
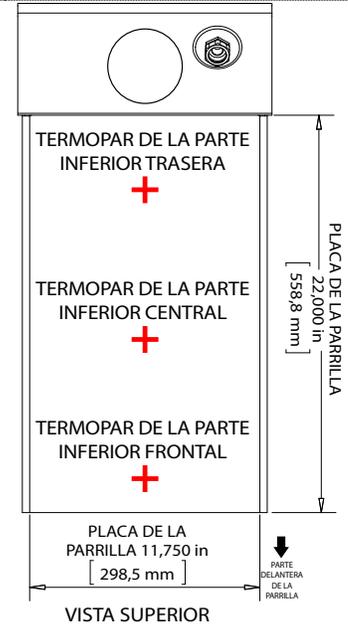


Imagen n.º 3

Cómo colocar el pirómetro en la plancha superior.

Coloque un pirómetro calibrado adecuadamente en la zona de calor de los termopares que aparecen en los tres puntos de la parrilla, tal como se muestra en la imagen n.º 3. Deje que la temperatura se estabilice durante 10 segundos.

12. Cómo colocar el pirómetro en la parrilla inferior. Coloque un pirómetro calibrado adecuadamente en la zona de calor de los termopares que aparecen en los tres puntos de la parrilla, tal como se muestra en la imagen n.º 3. Deje que la temperatura se estabilice durante 10 segundos.

13. Registre la temperatura en el multímetro con pirómetro.

Nota: Los valores que se muestran son solo un ejemplo. La temperatura puede variar y puede indicarse en grados Fahrenheit o Celsius.

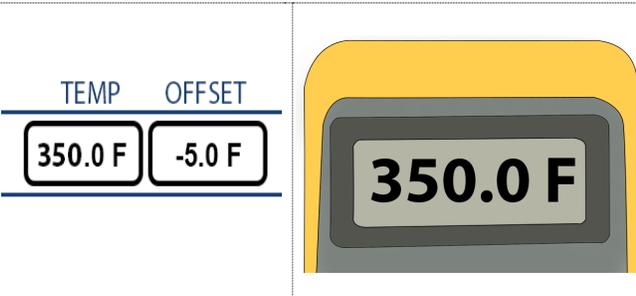


14. Utilice las flechas de dirección hacia arriba y hacia abajo para ajustar las compensaciones en la pantalla. El ordenador realizará el cálculo para ajustar la temperatura que aparece en la pantalla.



	TEMP	OFFSET		
TOP FRONT LIMIT: MIN: -90 F MAX: 90F	176.0 F	-5.0 F	▲	▼
TOP REAR LIMIT: MIN: -90 F MAX: 90F	176.0 F	-5.0 F	▲	▼

Preste atención a la pantalla ya que, si pulsa las flechas hacia arriba o hacia abajo, el valor de la compensación cambia. A continuación, espere unos segundos mientras el ordenador realiza el cálculo para modificar la columna de la temperatura que aparece en la pantalla.

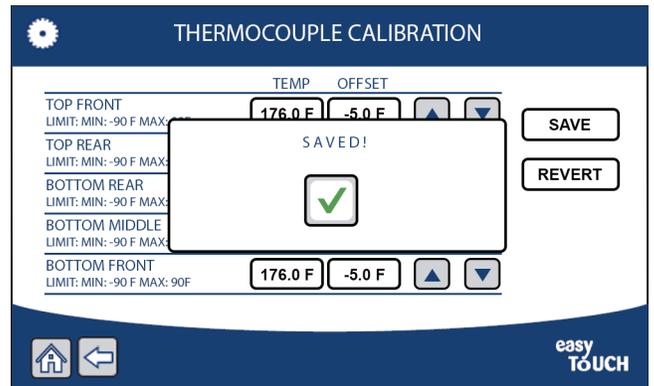


15. Ajuste la temperatura en el controlador de la parrilla como corresponda para que coincida con la temperatura que muestra el multímetro con pirómetro. El dígito aumenta al pulsar la flecha hacia arriba y disminuye con la flecha hacia abajo, de manera que la temperatura de compensación mostrada cambia en un grado.

16. Presione el botón de guardar cuando termine de calibrar todos los termopares. El ordenador guardará todos los cambios en la calibración y mostrará la pantalla de ajustes de nuevo.



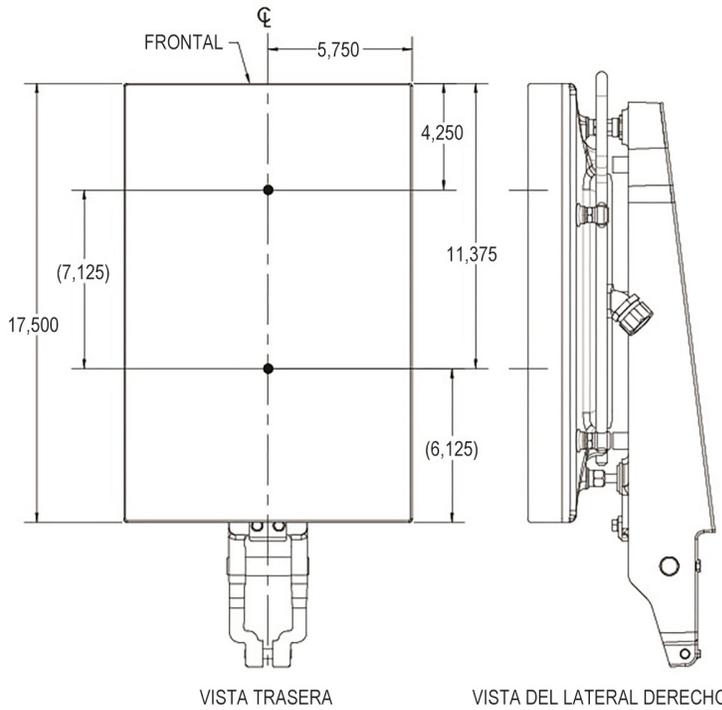
17. La opción "REVERT" (REVERTIR) permite volver a "SETTINGS" (AJUSTES) sin guardar ningún cambio.



18. La calibración de los termopares ha finalizado.

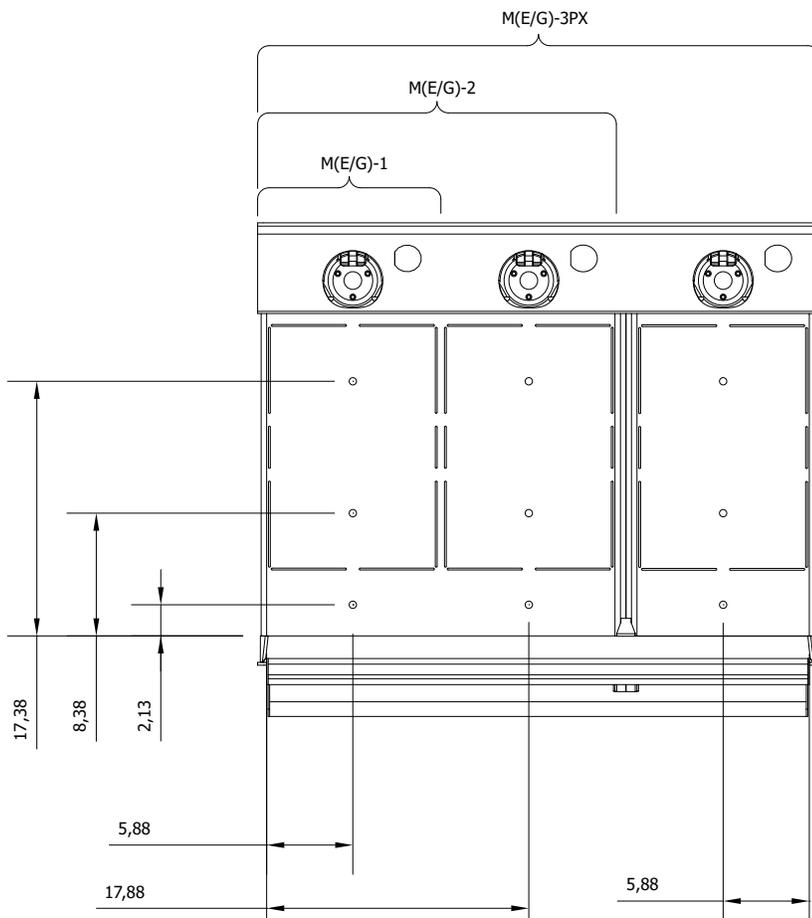
NOTA:
La diferencia de temperatura entre el pirómetro y el controlador debe ser de +/- 5 °F (+/- 3 °C). Si la diferencia de temperatura entre el pirómetro y el controlador no está en este rango, realice la calibración de los termopares para corregir la zona requerida.

Ubicación de los termopares de la parrilla en la plancha superior



- Un total de dos (2) termopares en cada plancha por cada sección de la parrilla.
- Coloque el termopar a una distancia similar a la que se muestra en este diagrama.

Ubicación de los termopares en la parrilla inferior



- Un total de tres (3) termopares por cada sección de la parrilla.
- Coloque el termopar a una distancia similar a la que se muestra en este diagrama.

Sección 5

Resolución de problemas

Problemas relacionados con el cocinado

Problema	Causa	Solución
El producto está medio crudo.	La receta seleccionada es incorrecta.	Seleccione la receta correcta y vuelva a intentarlo.
	El tiempo de cocinado es demasiado breve.	Utilice la pantalla de modificación del ciclo de cocinado para alargar el ciclo de cocinado.
	El producto crudo está demasiado frío.	Verifique si el producto sin cocinar está a la temperatura correcta (no congelado).
	El producto crudo es demasiado fino.	Utilice la pantalla de modificación del ciclo de cocinado para reducir la abertura de la plancha.
	El operador detuvo/canceló el ciclo de cocinado demasiado pronto.	Tire el producto.
	El ciclo de cocinado se detuvo/canceló por sí solo antes de tiempo.	Tire el producto.
	La parrilla no está a la temperatura adecuada antes de comenzar el ciclo.	Utilice la pantalla de estado de la temperatura para comprobar las temperaturas de cada zona con respecto al punto de ajuste.
	La temperatura de la parrilla es incorrecta.	Consulte los problemas relacionados con la temperatura.
	Pueden haber algún problema con los componentes.	Consulte: Problema con el calentador.
El producto está medio crudo solamente en la parte delantera de la parrilla.	La ventilación de la cocina influye en las temperaturas.	Compruebe si la parrilla se está viendo afectada por el frío o por fuertes corrientes de aire.
	La lámina de material antiadherente está mal colocada.	Revise las instrucciones para la instalación de la lámina de material antiadherente que se indican en la sección 2.
	La abertura no se ajusta de forma uniforme (de adelante hacia atrás o de izquierda a derecha).	Póngase en contacto con un centro de servicio técnico cualificado.
El producto está demasiado hecho.	La receta seleccionada es incorrecta.	Seleccione la receta correcta y vuelva a intentarlo.
	El tiempo de cocinado es excesivo.	Utilice la pantalla de modificación del ciclo de cocinado para acortar el ciclo.
	Pel producto crudo está demasiado caliente.	Compruebe que el producto sin cocinar está a la temperatura correcta (carne congelada que no se haya descongelado).
	El producto crudo es demasiado grueso.	Utilice la pantalla de modificación del ciclo de cocinado para aumentar la abertura de la plancha.
	El producto crudo es de mala calidad.	Vuelva a intentar realizar la receta con un producto más fresco.
	La abertura no se ajusta de forma uniforme (de adelante hacia atrás o de izquierda a derecha).	Póngase en contacto con un centro de servicio técnico cualificado.
	La parrilla está a una temperatura excesiva antes de comenzar el ciclo.	Utilice la pantalla de estado de la temperatura para comprobar las temperaturas de cada zona con respecto al punto de ajuste.
	La temperatura de la parrilla es incorrecta.	Consulte los problemas relacionados con la temperatura.

Problemas relacionados con la temperatura

Problema	Causa	Solución
La parrilla o la plancha están demasiado calientes.	Los puntos de ajuste de la receta son demasiado altos.	Utilice la pantalla de estado de la temperatura para comprobar las temperaturas de cada zona con respecto al punto de ajuste.
	La calibración de la temperatura es incorrecta.	Restablezca las compensaciones al valor predeterminado y verifique las temperaturas (valor predeterminado = compensación de 0°).
	El cableado de los termopares es incorrecto.	Seleccione la pantalla de estado de la temperatura. Coloque un trapo húmedo en la zona en la que está cada termopar y espere a que baje la temperatura.
La parrilla o la plancha están demasiado frías.	Los puntos de ajuste de la receta son insuficientes.	Utilice la pantalla de estado de la temperatura para comprobar las temperaturas de cada zona con respecto al punto de ajuste.
	La ventilación de la cocina influye en las temperaturas.	Compruebe si la unidad se está viendo afectada por el frío o por fuertes corrientes de aire.
	La calibración de la temperatura es incorrecta.	Restablezca las compensaciones al valor predeterminado y verifique las temperaturas (valor predeterminado = compensación de 0°).
No es posible alcanzar ni mantener la temperatura.	El contactor está desconectado.	Apague y encienda el interruptor de alimentación principal y escuche si hay contacto o se produce una desconexión.
	La calibración de la temperatura es incorrecta.	Restablezca las compensaciones al valor predeterminado y verifique las temperaturas (valor predeterminado = compensación de 0°).

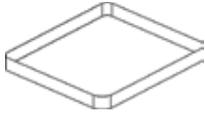
Problemas relacionados con la interfaz de usuario

Problema	Causa	Solución
No se escucha ningún sonido.	El volumen establecido es demasiado bajo.	El volumen establecido es demasiado alto. (Problema conocido: El nivel del volumen es muy bajo aun estando al máximo.)
La pantalla está bloqueada, congelada o no responde al tacto.	Hay un problema de software.	Apague la unidad mediante el interruptor de alimentación principal y enciéndala al cabo de 10 segundos. Si no funciona, conecte un ratón al puerto USB y verifique el movimiento del puntero.
La pantalla táctil se reinicia.	La alimentación principal se desconecta.	Utilice un voltímetro para confirmar que la alimentación principal está conectada y activa.
No se puede leer la unidad USB.	Hay un error en la unidad flash.	Vuelva a intentarlo con una unidad flash que funcione correctamente.
	La unidad flash está llena (al intentar obtener el archivo de registro).	Elimine todos los archivos de la unidad flash y vuelva a intentarlo.
	El cable USB está desconectado.	Compruebe si el conector USB está insertado correctamente.
No es posible cargar archivos USB.	Hay un error en la unidad flash.	Vuelva a intentarlo con una unidad flash que funcione correctamente.
	Los archivos de la unidad flash son incorrectos o están dañados.	Elimine todos los archivos de la unidad flash y vuelva a cargar los archivos actualizados.

Sección 6

Herramientas y productos de limpieza

Productos de limpieza



Bandeja de almacenamiento con lámina de material antiadherente



Cepillo para parrillas de doble cara de Kay



Limpiador de parrillas aprobado por McDonald's



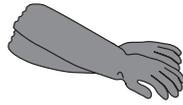
Bandeja de preparación, 1/3 de tamaño, 6 pulgadas (15 cm) de profundidad



Cubo con solución detergente para fregaderos aprobada por McDonald's



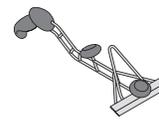
Base para platos principales



Guantes resistentes al calor



Paño para parrillas limpio y empapado con desinfectante



Raspador de parrillas



Escurridor de parrillas



Almohadilla de limpieza de parrillas



Almohadilla y mango de limpieza de parrillas



Cubo para las toallas sucias y los paños para parrillas



Kit de limpieza de herramientas a altas temperaturas (la mopa se utiliza para las parrillas en un solo chasis)

**WELBILT®**
Bringing innovation to the table

Welbilt ofrece sistemas de cocina totalmente integrados. Además, nuestros productos están respaldados por el servicio posventa de piezas y mantenimiento de KitchenCare®. La gama de marcas galardonadas de Welbilt incluye Cleveland™, Convothem®, Crem®, Delfield®, fitkitchen®, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Lincoln®, Manitowoc®, Merco®, Merrychef® y Multiplex®.

Aportamos innovación a la mesa • welbilt.com