



MANUAL DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

PARRILLAS GARLAND TIPO ALMEJA DE GAS Y ELÉCTRICAS

CON RECONOCIMIENTO DE PRODUCTO

MODELOS:

MWE3W

MWE3S

MWG3W



ADVERTENCIA:

LA INSTALACIÓN, AJUSTE, MODIFICACIÓN, SERVICIO O MANTENIMIENTO INCORRECTO PUEDEN OCASIONAR DAÑOS A LA PROPIEDAD, LESIONES O LA MUERTE. LÉASE MINUCIOSAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN, OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO ANTES DE INSTALAR O DAR MANTENIMIENTO A ESTE EQUIPO

LEA TODAS LAS SECCIONES DE ESTE MANUAL Y GUÁRDELO PARA FUTURAS CONSULTAS. ESTE EQUIPO DEBE SER INSTALADO Y PUESTO EN SERVICIO POR UN TÉCNICO PROFESIONAL ENTRENADO POR LA FÁBRICA.

ESTE EQUIPO DEBE OPERAR SOLAMENTE BAJO UN SISTEMA DE CAMPANA APROBADO.

NOTE: Este manual pertenece a todos los modelos de parrilla arriba listados. El lector/operador debe interpretar su contenido de acuerdo con las necesidades aplicables. Si usted tiene preguntas sobre algún material de instrucciones de las parrillas Garland, por favor póngase en contacto con nuestro Departamento de Servicio al Cliente a través de alguno de los números telefónicos abajo indicados.

FABRICADO EXCLUSIVAMENTE PARA McDonald's POR
GARLAND COMMERCIAL INDUSTRIES, LLC

185 EAST SOUTH STREET FREELAND, PENNSYLVANIA 18224

TELÉFONO SIN: (800) 446-8367 PHONE: (570) 636-1000 FAX: (570) 636-9874

Correo electrónico: clamshell@garland-group.com

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



CONTENIDO

INTRODUCCIÓN.....	4	ACCESORIOS DISPONIBLES	22
GARANTÍA.....	4	DESCRIPCIÓN DE LOS CONTROLES DE LA PARRILLA .	24
SEGURIDAD	5	POSIBLES MENSAJES DE ERROR	24
PROCEDIMIENTO PARA EL RECLAMO DE DAÑOS DURANTE EL TRANSPORTE	7	PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN	25
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	7	Descripción General:	25
ESPECIFICACIONES.....	11	Para encender la parrilla:	25
Dimensiones: Modelos MWE3W, MWG3W	11	Para seleccionar una opción del menú:	26
Dimensiones: Modelos MWE3S	12	Biblioteca de opciones del menú	26
Especificaciones de la alimentación, parrillas eléctricas, Estados Unidos:	13	Para mostrar las temperaturas actuales:	26
Especificaciones de la alimentación, parrillas eléctricas, Canadá: 13		Desayuno en modo manual	27
Especificaciones de la alimentación, parrillas eléctricas, modelos aprobados por	13	Almuerzo en modo manual	27
CE MWE3W-CE, MWE3S-CE:		Cambiar el tiempo de cocción para una opción del menú ...	27
Especificaciones de Entrada, Parrillas Eléctricas, Exportación, Modelos no CE MWE3W, MWE3S:	13	Desayuno en modo Automático	27
Especificaciones de la alimentación, parrillas de GAS, América del Norte	14	Almuerzo en la modalidad Automático	27
Especificaciones de la alimentación, parrillas de GAS, modelo aprobado por CE MWG3W-CE:	14	RECONOCIMIENTO DEL PRODUCTO	28
INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA	15	PARA FORZAR LA CALIBRACIÓN AUTOMÁTICA	28
Una puesta en marcha NO incluye:	15	Transición de cocción	28
Un arranque Sí incluye:	15	PROBLEMA DE RECONOCIMIENTO DE PRODUCTOS COMUNES	29
Artículos incluidos con la compra de la nueva parrilla al Fabricante:	15	UBICACIÓN DE LAS HAMBURGUESAS	30
Artículos NO INCLUIDOS por el fabricante que deberán ser comprados a KES:	15	LÓGICA DEL PROGRAMA	31
Tipo de campana de extracción y altura de la plancha	18	PROGRAMACIÓN DE CONTROL	32
Procedimiento de puesta en marcha	19	Modalidades de programación; Ajuste del Sistema	32
COLOCACIÓN DE LOS SOPORTES DE MONTAJE DEL MATERIAL DE LIBERACIÓN.....	20	Modalidades de programación; opciones del menú	33
INSTALACIÓN DE LA PANTALLA CONTRA SALPICADURAS.....	20	Para volver a las opciones por defecto de fábrica de todos las opciones del menú del producto	36
INSTALACIÓN DEL MATERIAL DE LIBERACIÓN	21	CALIBRACIÓN DE LA SONDA	37
INSTALACION DE ESCUDO PROTECTOR	21	POSICIONES DE LOS TERMOPARES	37
		CONFIGURACIONES POR DEFECTO DE FÁBRICA	38

INTRODUCCIÓN

La parrilla Garland tipo almeja, fabricada exclusivamente para McDonald's, proporciona un método para la cocción eficiente de dos lados, acomodando una variedad de productos. La unidad también servirá como parrilla de plancha (cocción con sólo la plancha inferior), y cumple con todas las normas de McDonald's en cuanto a seguridad, eficiencia y limpieza.

GARANTÍA

Esta garantía cubre defectos en los materiales y la fabricación bajo uso normal siempre y cuando:

- a) el equipo no ha sido accidental o intencionadamente dañado, alterado o mal empleado.
- b) el equipo está correctamente instalado, ajustado, operado y mantenido de acuerdo con los códigos nacionales y locales y de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas con este producto.
- c) el número de serie de garantía fijado al artefacto por nosotros no ha sido desfigurado, borrado o quitado.
- d) se nos ha suministrado un informe aceptable para una reclamación conforme a esta garantía.

La cobertura de garantía del equipo permanece en vigor durante dos (2) años, (partes y mano de obra), a partir de la fecha en que el equipo es puesto en operación.

Garland Group consiente en reparar o sustituir, a su escogencia, cualquier parte que resultase con defectos de materiales o de fabricación sin cargo alguno por concepto de partes o mano de obra normal.

No asumimos ninguna responsabilidad por la instalación, ajustes, diagnósticos o mantenimiento normal como: lubricación de resortes o válvulas. Excluimos fallas causadas por voltajes o suministros de gas erráticos.

No asumimos ninguna responsabilidad de gastos de viajes más allá de viajes de ida y vuelta de 100 millas, viajes que no sean por tierra y de horas extras para las reparaciones.

Excluimos de la cobertura normal vidrios rotos, pintura y acabados de porcelana, herrumbre superficial, materiales de empaquetaduras, materiales de cerámica, bombillas y fusibles.

Excluimos el daño o la disfunción causada por incendios, inundaciones y hechos de fuerza mayor que están más allá del control de Garland Group.

La responsabilidad del Garland Group en una reclamación de garantía no excederá el precio del material y/o servicio que causó la reclamación.

Esta garantía es limitada y en sustitución de todas las demás garantías, expresas o implícitas. Garland Group, nuestros empleados o nuestros agentes no estarán sujetos a responsabilidad alguna a causa de cualquier reclamación por lesiones personales o daños o pérdidas consecuentes.

Esta garantía le da derechos legales específicos, y usted puede tener otros derechos que varían de estado en estado.

SEGURIDAD

ESTE ARTEFACTO ES PARA USO PROFESIONAL Y SÓLO DEBE SER UTILIZADO POR PERSONAL CALIFICADO.

ADVERTENCIA: Las piezas a las que se tiene acceso puede ser que se tornen calientes durante su uso. Los niños deben permanecer alejados. Este artefacto no supone ser utilizado por personas (dentro de las que se incluyen niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o por personas que no tengan experiencia o conocimiento a menos que tengan la supervisión o reciban la instrucción de una persona responsable de la seguridad con respecto al uso del artefacto.

PRECAUCIÓN: EL EQUIPO SÓLO DEBE SER UTILIZADO DEBAJO DE UN SISTEMA DE CAMPANA APROBADO DE CONFORMIDAD CON LAS REGULACIONES LOCALES VIGENTES.

NO OPERE LA PARRILLA A MENOS QUE ÉSTA HAYA SIDO PUESTA EN SERVICIO (ARRANQUE) POR UN CENTRO DE SERVICIO AUTORIZADO POR LA FÁBRICA.

No opere la parrilla sin leer este manual de operación.

No opere la parrilla tipo almeja a menos que haya sido correctamente instalada y conectada a tierra.

No opere la parrilla tipo almeja a menos que todos los paneles de servicio y de acceso estén en su lugar y debidamente sujetos.

Medios de desconexión deben ser incorporados al cableado fijo de acuerdo con las reglas locales para las instalaciones eléctricas (como un interruptor, fusible o cortacircuitos). Debe suministrarse un conductor que sirva de conexión equipotencial externa en la parte de atrás del artefacto. Hágase de acuerdo con las reglas locales para las instalaciones eléctricas.

La parrilla Garland tipo almeja es un artefacto de cocción semiautomático. La placa superior se baja automáticamente, siguiendo el manual; iniciación sin ayuda del ciclo de cocción y la placa superior se levanta automáticamente a la finalización del ciclo de cocción.

Al cocinar con los dos lados, el área entre la placa superior y el plato de la plancha deberá considerarse como "una zona de peligro". Durante la cocción de dos lados, el operador no debe estar dentro de esta zona de peligro. Cuando sea usada como parrilla de plancha (cocción con sólo la plancha inferior), ya ésta área no es una zona de peligro, las placas no se mueven. Si por cualquier razón, sea por limpieza, mantenimiento u operación normal, cualquier persona expuesta debe tener una precaución extrema si está dentro de esta zona de peligro. Las temperaturas en las superficies de cocción sólidas son para ser utilizadas por encima de los 120 °C (250 °F).

En la cocción de dos lados, la placa superior permanece en la posición baja por la naturaleza de su propio peso. No se tranca. Puede subirse levantándola por la manija en el frente de la plancha, que la gira sobre su punto de montaje en la parte posterior.

La parrilla tipo almeja sólo debe ser usada para la cocción de uno y dos lados de alimentos en las tiendas McDonald's y no debe ser usada para ningún otro propósito.

ADVERTENCIA: Para evitar lesiones personales graves, no intente reparar o sustituir parte alguna de la parrilla tipo almeja a menos que todos los suministros de energía principales a la parrilla hayan sido desconectados.

TENGA PRECAUCIÓN EXTREMA al ajustar, operar y limpiar la parrilla tipo almeja para evitar entrar en contacto con superficies calientes de la parrilla o grasa caliente. Debe llevarse puesta ropa protectora apropiada para prevenir el riesgo de quemaduras.

ADVERTENCIA: Este artefacto no debe ser limpiado con un chorro de agua. NO aplique hielo a una superficie CALIENTE de la parrilla.

NOTA: Todas las etiquetas y marcas de advertencia en la parrilla, que llaman la atención a peligros adicionales y precauciones necesarias.

SEGURIDAD (continuación)

NORMA DE COMUNICACIÓN DE RIESGOS, (HCS, por su sigla en inglés) - Los procedimientos en este manual incluyen el uso de productos químicos. Estos productos químicos serán impresos en fuente tipográfica negrita, seguida de la abreviatura (HCS) en la parte de texto del procedimiento. Consultar en el manual de la Norma de Comunicación de Riesgo, (HCS), la Hoja(s) de Datos de Seguridad de Material (MSDS) apropiada(s).

ADVERTENCIA: Después de girar el interruptor de corriente maestro a la posición START (puesta en marcha), la parrilla pasará por un proceso de inicialización. Si las placas superiores están en la posición baja, éstas retornarán a su posición elevada.

MANTENIMIENTO - los bujes de los cojinetes del bloque móvil de los brazos de soporte de la placa, las tuercas ajustadoras de la placa, el perno soporte de la placa (hombro) y el seguidor de leva deberán revisarse anualmente para detectar si sufren algún desgaste. Si se detectase alguna holgura notable en los bujes de los cojinetes y cualquier desgaste visible en las tuercas ajustadoras de la placa, el perno soporte de la placa o el seguidor de leva, estos deben ser sustituidos.

MANTENIMIENTO - la alarma audible que suena al final del ciclo de cocción es para informarle al operador que la placa está a punto de moverse. La función de este dispositivo puede ser probada pulsando el botón izquierdo CANCEL (anular). Si no se oye ningún sonido, asegúrese de que el volumen de la alarma no esté ajustado a bajo en el AJUSTE DEL SISTEMA. Si aún no se genera ningún sonido, se deberá de llamar a un ingeniero de servicio para rectificar la falta.

SERVICIO Y LIMPIEZA - el instalador puede fijar la parrilla al bastidor de parrillas usando dos anclas que se enganchan a las ruedas locas delanteras. Si la parrilla debe ser movida del bastidor para su limpieza o servicio, quite las anclas de cada rueda loca girando la perilla en contrario para soltar el sujetador. Cuando se haya soltado el sujetador de la rueda loca, deje el ensamble a un lado en el piso.

LIMPIEZA - NUNCA limpie la parrilla, en la parte interior o exterior, usando un rociado de alta presión, un chorro de agua, o cualquier otro rociador líquido.

NOTA: Si hay anclas presentes, el ensamble del ancla permanece sujetado a la pared trasera del bastidor de parrillas. Una vez realizado el servicio o limpieza, retorne la parrilla a su posición en el bastidor y sujétela de nuevo las anclas colocando el sujetador en el poste de la rueda loca y gire la perilla en dirección de las agujas del reloj para apretarlo. Por razones de seguridad, la parrilla debe fijarse de esta manera al bastidor de parrillas antes de que la operación pueda continuar de nuevo.

PROCEDIMIENTO PARA EL RECLAMO DE DAÑOS DURANTE EL TRANSPORTE

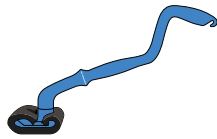
Se le agradece tomar nota de que el equipo de Garland fue cuidadosamente inspeccionado y embalado por personal experto antes de dejar la fábrica. Al aceptar el equipo, la compañía de transporte asume la responsabilidad plena de la entrega segura del mismo. Qué hacer si el equipo llega dañado:

1. Introduzca inmediatamente una reclamación independientemente del grado de los daños.
2. Asegúrese de escribir "pérdidas o daños visibles" en la factura de transporte o en el recibo expreso y haga que la persona que realiza la entrega lo firme.
3. Pérdidas o daños ocultos: si el daño pasa desapercibido hasta que el equipo es desempaquetado, notifique a la compañía de transporte inmediatamente (dentro del lapso de 15 días), e introduzca una reclamación por vicios ocultos.

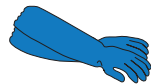
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



Limpiador de parrillas para altas temperaturas McD®



Porta-almohadillas para la limpieza de parrillas KAY® y almohadilla para la limpieza de parrillas KAY®



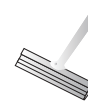
Guantes resistentes al calor



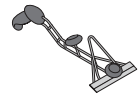
Paños de parrilla limpios embebidos en desinfectante



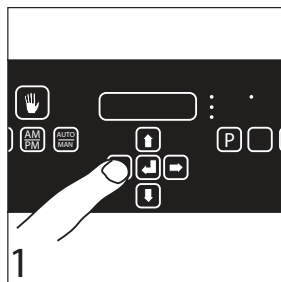
Recipiente



Barredora de goma para parrillas

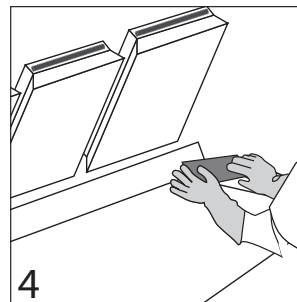


Rasqueta de parrillas



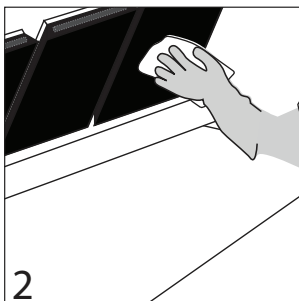
1

- Seleccione "Clean Mode" (modo de limpieza). Cuando esté en "Clean Mode" coloque la parrilla en "OFF" (apagado).
- Después de haber apagado la parrilla, se pueden controlar las planchas oprimiendo el botón verde.



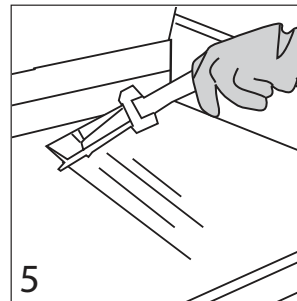
4

- Si están puestas las protecciones contra salpicaduras, retírelas y colóquelas en el fregadero de 3 compartimientos para luego lavarlas, enjuagarlas y separarlas.



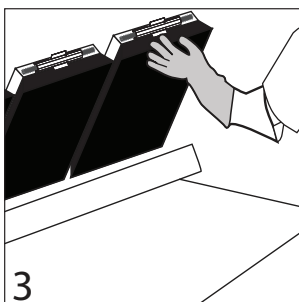
2

- Limpie las hojas de liberación Release Material® con un paño limpio embebido en desinfectante.



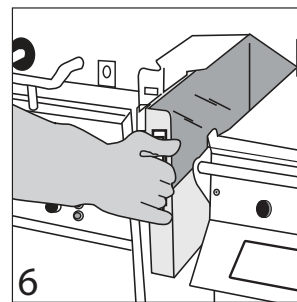
5

- Limpie la superficie inferior de la parrilla con la rasqueta de parrillas.
- Utilice una barredora de goma para parrillas para retirar la grasa y colócala en las bandejas.
- Coloque la rasqueta de parrillas en el fregadero de 3 compartimientos para luego lavarla y enjuagarla.



3

- Retire las grapas y barras, y saque las hojas de liberación.
- Coloque las grapas y las barras en el fregadero de 3 compartimientos para luego lavarlas, enjuagarlas y separarlas.
- Separe las hojas de liberación y colóquelas sobre una superficie plana.



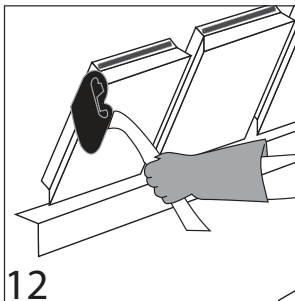
6

- Vacíe y cambie las bandejas de grasa.

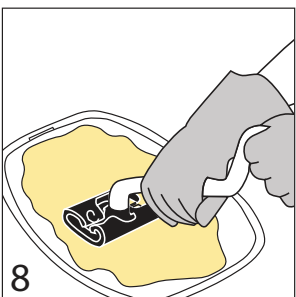
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO *(continuación)*



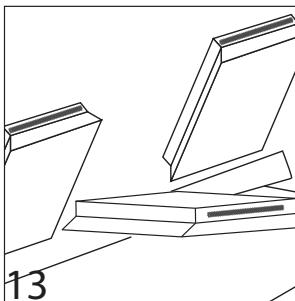
- Abra un paquete del limpiador de parrillas para altas temperaturas McD y vacíe el contenido en un recipiente o una cacerola de acero inoxidable.
- Colóquese los guantes resistentes al calor.



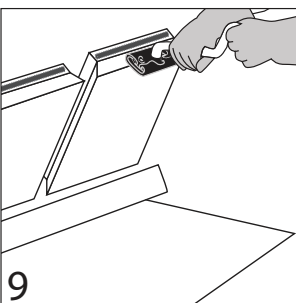
- Aplique limpiador de parrillas en los bordes exteriores de las planchas derecha e izquierda.
- NO REFRIEGUE



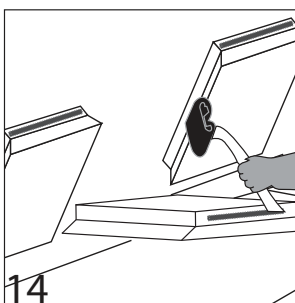
- Sumerja el porta-almohadillas para la limpieza de parrillas KAY en el limpiador de parrillas.



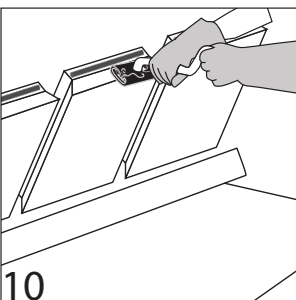
- Presione el botón verde para bajar la plancha central.



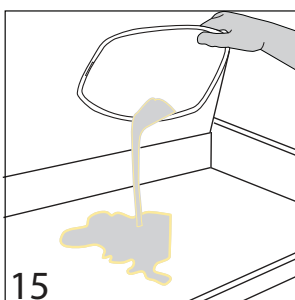
- Aplique limpiador de parrillas para altas temperaturas McD en la parte delantera de las planchas, comenzando por la plancha de la derecha y siguiendo por la de la izquierda.
- NO REFRIEGUE



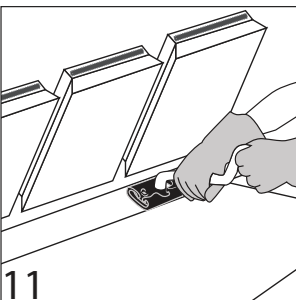
- Aplique limpiador de parrillas en los bordes interiores de las planchas derecha e izquierda.
- NO REFRIEGUE
- Presione el botón verde para enjuagar la plancha central.



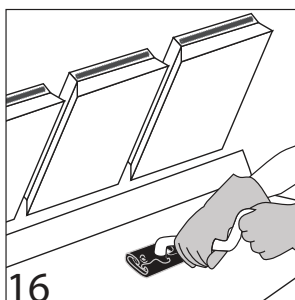
- Aplique el limpiador de parrillas en las superficies de las planchas, comenzando por la plancha de la derecha y continuando por la de la izquierda.
- NO REFRIEGUE



- Coloque el limpiador de parrillas para altas temperaturas McD restante sobre la superficie de la parrilla inferior.

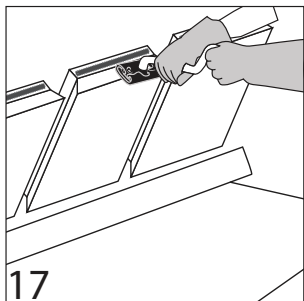


- Aplique el limpiador de parrillas en los lados de las planchas, comenzando por la plancha de la derecha y siguiendo por la de la izquierda.
- NO REFRIEGUE

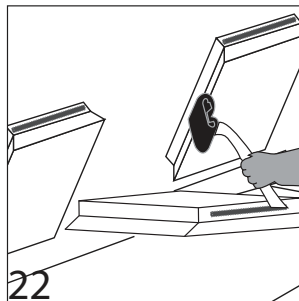


- Vierta el limpiador por la superficie de la parrilla inferior de adelante hacia atrás y distribúyalo de forma pareja.
- NO REFRIEGUE

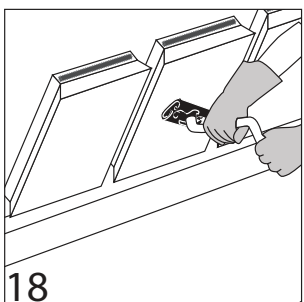
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO *(continuación)*



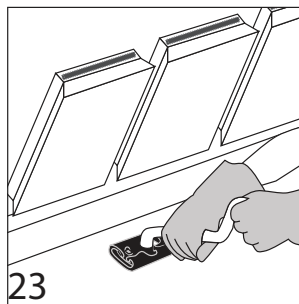
- Refriegue la parte delantera de las planchas comenzando por la plancha de la derecha y siguiendo por la de la izquierda con el porta-almohadillas y la almohadilla para la limpieza de parrillas KAY.



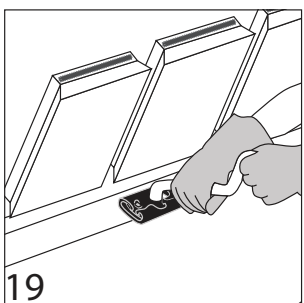
- Refriegue los bordes interiores de las planchas derecha e izquierda.
- Presione el botón verde para enjuagar la plancha derecha.



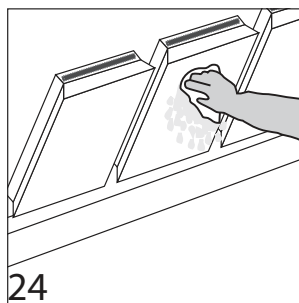
- Refriegue las superficies planas de la plancha comenzado por la plancha de la derecha y siguiendo por la de la izquierda.



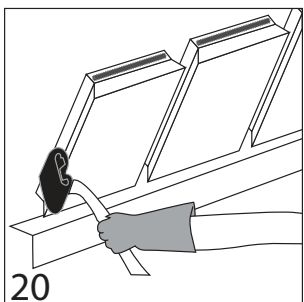
- Refriegue la superficie de la parilla inferior.



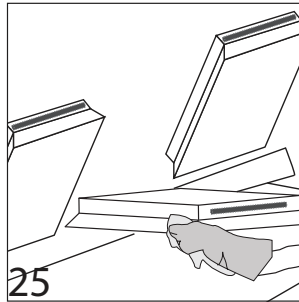
- Refriegue la parte trasera de las planchas comenzando por la plancha de la derecha y siguiendo por la de la izquierda.



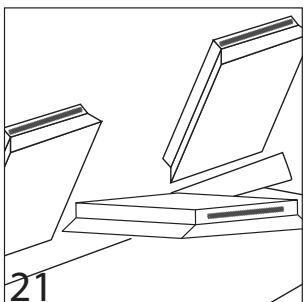
- Enjuague las superficies de las planchas delantera, lateral y trasera con un paño limpio, embebido en desinfectante comenzando por las planchas de la derecha y siguiendo por la de la izquierda.



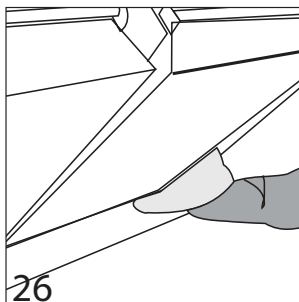
- Refriegue los bordes exteriores de las planchas derecha e izquierda.



- Presione el botón verde para bajar la plancha derecha, enjuagar los bordes interiores de las planchas; luego elévela.

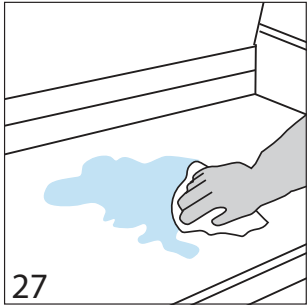


- Presione el botón verde para bajar la plancha central.

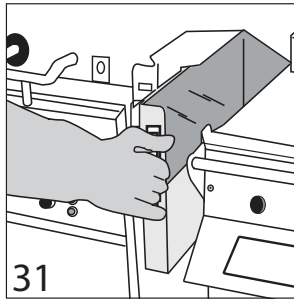


- Limpie la parte trasera la de parrilla inferior con un paño limpio embebido en desinfectante.

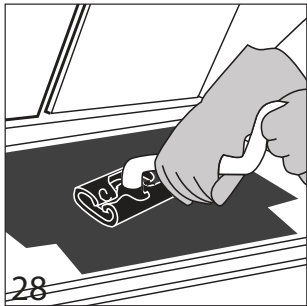
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO *(continuación)*



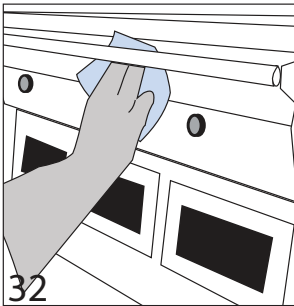
- Coloque un poco de agua tibia en un paño para parrilla limpio y embebido en desinfectante y limpie la parte inferior de la parrilla para retirar todo el residuo que haya quedado.



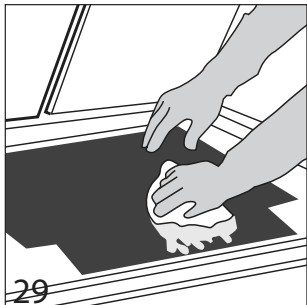
- Vacíe, lave, enjuague y cambie las bandejas de grasa.



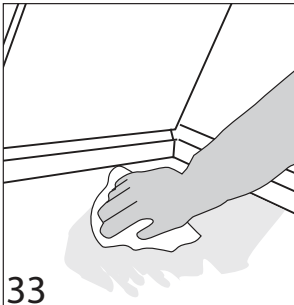
- Coloque las hojas de liberación de la plancha superior en una superficie plana de la parrilla.
- Limpie suavemente ambos lados de las hojas de liberación con el porta-almohadillas para la limpieza de parrillas KAY.



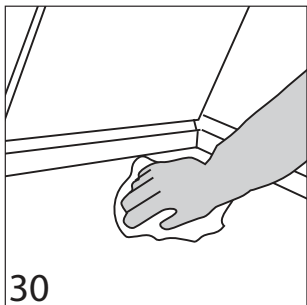
- Limpie el resto de las superficies de la parrilla con un paño limpio y embebido en desinfectante.



- Enjuague ambos lados de las hojas de liberación con un paño limpio y embebido en desinfectante.
- Vuelva a colocar las hojas de liberación; asegure en el lugar con grapas y barras.



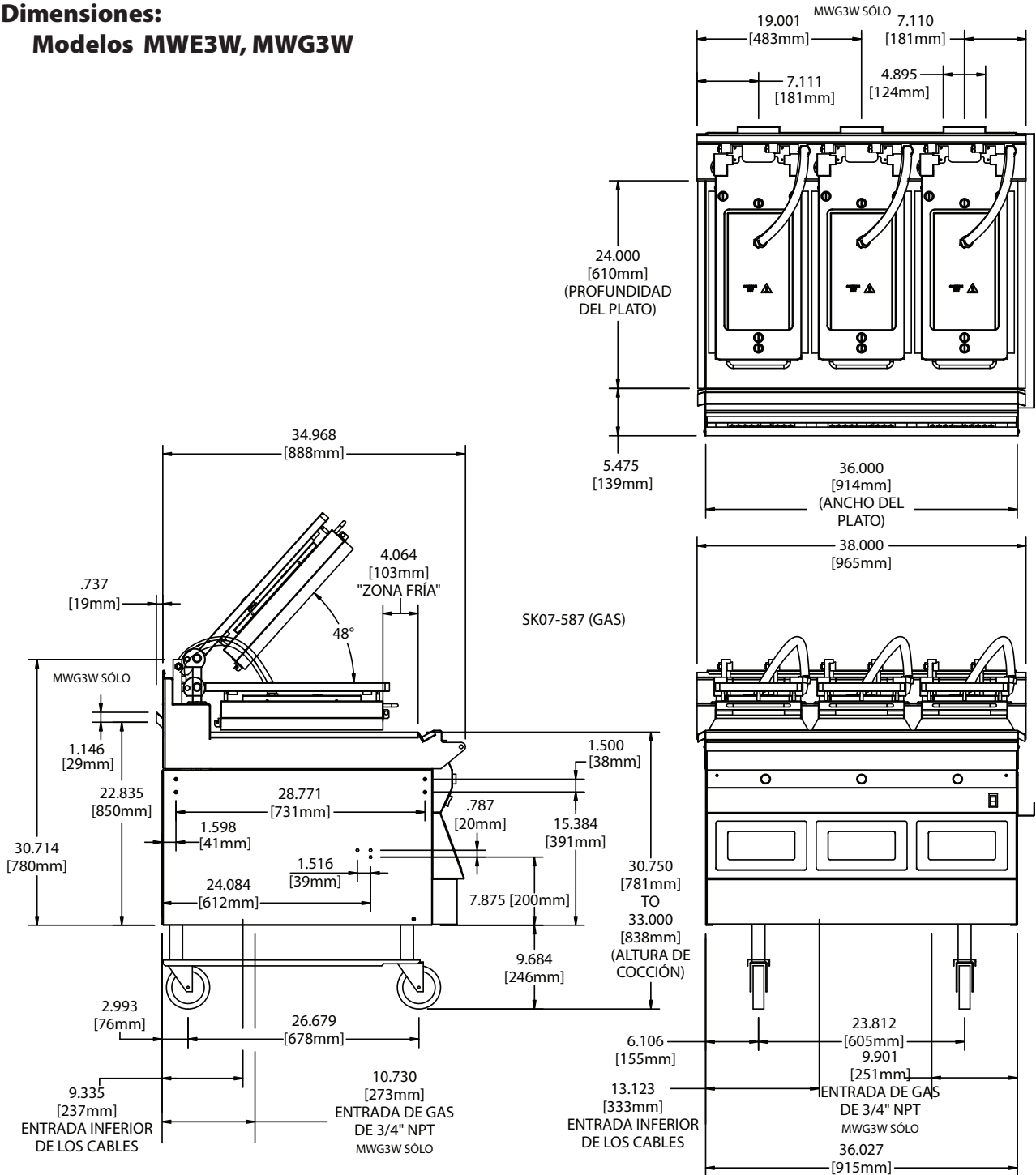
- Aplique una fina capa de mantequilla fresca sólo en la superficie de la parrilla inferior.



- Limpie la parrilla inferior con un paño limpio y embebido en desinfectante. Repita la operación hasta que no se vea suciedad.

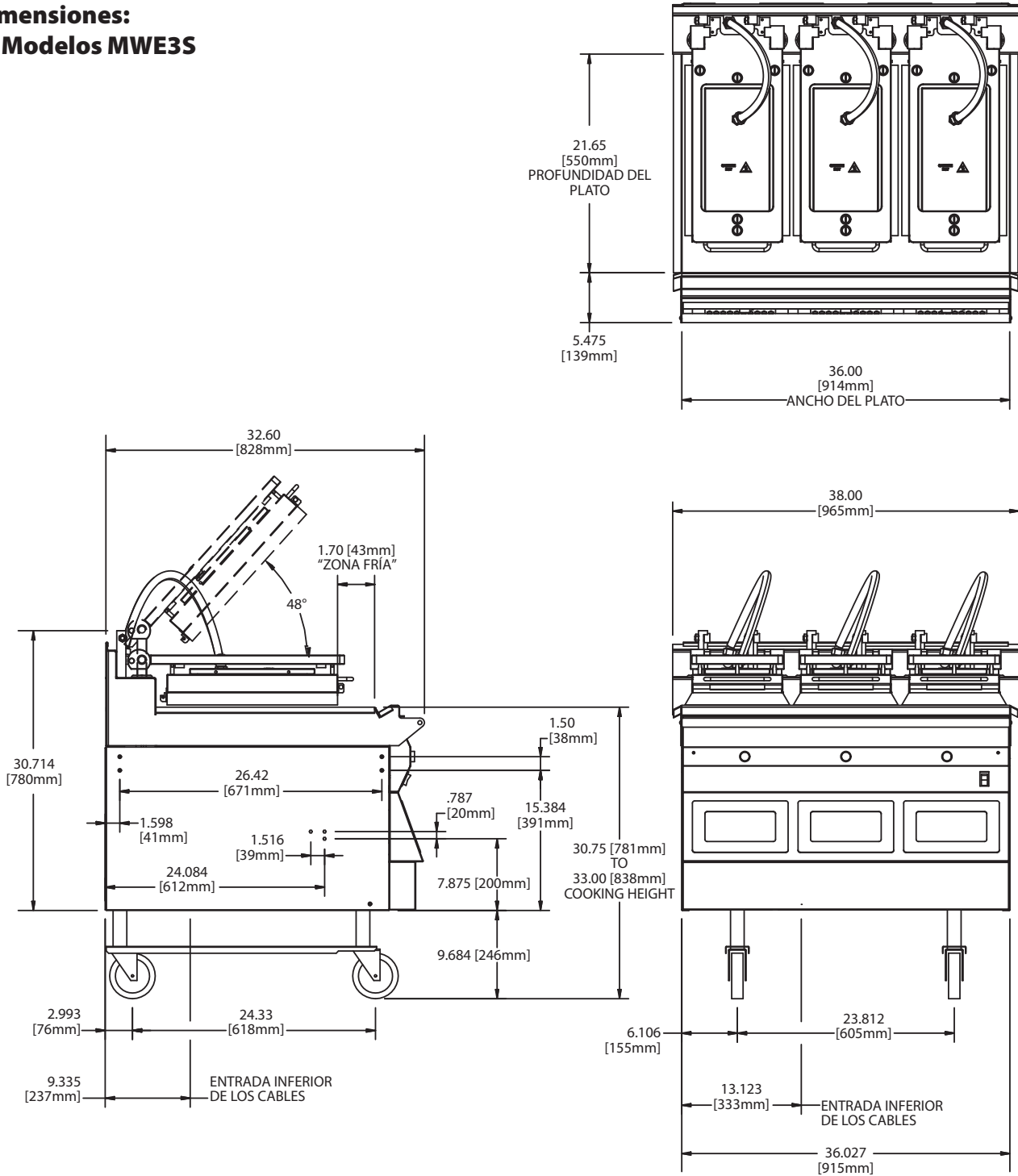
ESPECIFICACIONES

Dimensiones: Modelos MWE3W, MWG3W



ESPECIFICACIONES

Dimensiones: Modelos MWE3S



ESPECIFICACIONES

Especificaciones de la alimentación, parrillas eléctricas, Estados Unidos:

SUMINISTRO	CARGA TOTAL KW	AMPERIOS NOMINALES POR LÍNEA								
		208V			220V			240V		
		L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3
ALIMENTACIÓN 1	7.65	21.3	21.3	21.3	20.1	20.1	20.1	18.4	18.4	18.4
ALIMENTACIÓN 2	15.30	42.6	42.6	42.6	40.2	40.2	40.2	36.8	36.8	36.8

Especificaciones de la alimentación, parrillas eléctricas, Canadá:

SUMINISTRO	CARGA TOTAL KW	AMPERIOS NOMINALES POR LÍNEA					
		208V			240V		
		L1	L2	L3	L1	L2	L3
ALIMENTACIÓN 1	22.95	63.9	63.9	63.9	55.2	55.2	55.2

Especificaciones de la alimentación, parrillas eléctricas, modelos aprobados por CE MWE3W-CE, MWE3S-CE:

SUMINISTRO	CARGA TOTAL kW	CARGA: (KW/FASE)			AMPERIOS NOMINALES POR LÍNEA			ENCHUFE MENNEKES PUEDE SER REQUERIDO
		230V / 400V			230V / 400V			
3N~ 400V 50Hz	22.7	L1/L2	L1/L3	L2/L3	L1	L2	L3	Type 748
		7.60	7.60	7.60	33.0	33.0	33.0	

Especificaciones de Entrada, Parrillas Eléctricas, Exportación, Modelos no CE MWE3W, MWE3S:

SUMINISTRO	CARGA TOTAL kW	CARGA: (KW/FASE)			AMPERIOS NOMINALES POR LÍNEA			ENCHUFE MENNEKES PUEDE SER REQUERIDO
		230V / 400V			230V / 400V			
		L1/L2	L1/L3	L2/L3	L1	L2	L3	
220V 50Hz	22.7	7.60	7.60	7.60	34.5	34.5	34.5	Type 748
240V 50Hz	22.7	7.60	7.60	7.60	31.6	31.6	31.6	

ESPECIFICACIONES

Especificaciones de la alimentación, parrillas de GAS, América del Norte

SUMINISTRO	CARGA TOTAL KW	CARGA: (KW/FASE)			AMPERIOS NOMINALES POR LÍNEA								
		208V / 220V / 240V			208V / 60Hz			220V / 60Hz			240V / 60Hz		
		L1/L2	L1/L3	L2/L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3
ALIMENTACIÓN 1	10.0	3.25	3.25	3.25	28.0	28.0	28.0	26.3	26.3	26.3	24.0	24.0	24.0

ALIMENTACIÓN DE GAS						
GAS	ALIMENTACIÓN MÁX. (NETA) POR QUEMADOR (BTU/H)	ALIMENTACIÓN NOMINAL TOTAL (BTU/H)	TAMAÑO DEL INYECTOR	AJUSTE DE LA COMPUERTA DE AIRE	PRESIÓN DE SUMINISTRO (PULG. COL. DE AGUA)	PRESIÓN EN EL DISTRIBUIDOR DE LOS QUEMADORES (PULG. COL. DE AGUA)
NATURAL GAS	32,000	96,000	#35	4.8	3.5	3.5
PROPANE	32,000	96,000	#43	4.8	3.5	3.5

Especificaciones de la alimentación, parrillas de GAS, modelo aprobado por CE MWG3W-CE:

3N~ 400V 50Hz	TOTAL kW LOAD	CARGA: (KW/FASE)			AMPERIOS NOMINALES POR LÍNEA			ENCHUFE MENNEKES PUEDE SER REQUERIDO
		L1/L2	L1/L3	L2/L3	L1	L2	L3	
	10.0	3.25	3.25	3.25	14.1	14.1	14.1	Type 748

ALIMENTACIÓN DE GAS							
GAS GROUP	ALIMENTACIÓN MÁX. (NETA) POR QUEMADOR (BTU/H)	ALIMENTACIÓN NOMINAL TOTAL (kW)	TAMAÑO DEL INYECTOR	AJUSTE DE LA COMPUERTA DE AIRE	PRESIÓN DE SUMINISTRO (MBAR)	BURNER PRESSURE (mbar)	CAUDAL VOLUMÉTRICO DE GAS
G20 NG	8.9	26.7	2.79mm (#35)	4.8	20/25	8.7	0.940 m³/h
G25 NG			2.79mm (#35)	4.8	20	8.7	
G31 LPG	8.9	26.7	2.26mm (#43)	4.8	37/50	8.7	0.69 kg/h

PODER CALORÍFICO NETO POR GRUPO DE GAS		
G20	G25	G31
34.02 MJ/m³; 0.555 SG	29.25 MJ/m³; 0.613 SG	88.0 MJ/m³ (46.34 MJ/kg); 1.55 SG

CATEGORÍAS DE GAS		
CATEGORÍA	PAÍSES DE DESTINO	PRESIÓN DE SUMINISTRO (mbar)
I _{2H}	AT, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, IE, IS, IT, NO, PT, SE	20.0
I _{2E}	DE, LU	20.0
I _{2L}	NL	25.0
I _{2ER}	FR	20.0 / 25.0
I _{3P}	NL	30.0
I _{3P}	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, LU	37.0
I _{3P}	BE, CH, DE, CZ, ES, FR, NL	50.0

INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA

Responsabilidades de la tienda donde se instala el artefacto:

- Asegurarse de que la parrilla haya sido instalada por un técnico instalador capacitado y competente.
- Asegurarse de que la tienda tenga disponibles los servicios públicos, el producto y el personal.
- Ponerse en contacto con su Centro de Servicio Autorizado de Fábrica local de Garland para una fecha de puesta en marcha.
- Participar en la puesta en marcha de la unidad para asegurar una puesta en marcha exitosa y quedar familiarizado con la parrilla.
- Llevar a cabo la capacitación correspondiente para su personal para asegurar la utilización máxima de la parrilla.

Una vez completada la instalación según los procedimientos abajo descritos, la compañía de servicio autorizada por la fábrica DEBE poner la parrilla en marcha según las normas de puesta en marcha de Garland Commercial Industries.

Una puesta en marcha NO incluye:

1. El desembalaje de la unidad
2. La colocación de la unidad en su posición debajo de la campana.
3. La nivelación de la parrilla en el piso debajo de la campana.
4. La conexión del cable de alimentación a menos que sea suministrado por la fábrica.
5. Realizar los ajustes al sistema de ventilación.
6. Los trabajos de latonería requeridos debido a la incorrecta colocación de la campana.
7. Los ajustes de la parrilla para conseguir la integridad de las carnes cuando ésta se desvía de las normas de McDonalds.

Un arranque SÍ incluye:

1. Verificación del voltaje del suministro y, si aplica, el suministro de gas.
2. Prueba de escape de gas y verificación de la presión de

gas en las parrillas de gas.

3. Revisión de la seguridad eléctrica.
4. Verificar la operación de la parrilla permitiendo que la unidad alcance la temperatura ajustada.
5. Verificar la operación de las planchas, de ser aplicable, y las funciones de temporizador.
6. Asegurarse de que el intervalo de espera de la alarma funcione y las planchas se levanten (si aplica)
7. Ajustar el gas correcto y verificar mediante la prueba de integridad de la carne que dos tandas consecutivas producen los resultados de integridad de la carne aprobados según las normas de McDonalds.
8. Conducir una breve capacitación al gerente de la tienda sobre la operación de la parrilla.

Artículos incluidos con la compra de la nueva parrilla al Fabricante:

1. Parrilla (1)
2. Manguera de gas (1) (para parrillas de sólo gas)
3. Una (1) caja conteniendo:
 - a. Seis (6) hojas de material de liberación.
 - b. Tres (3) grapas de las hojas de liberación
 - c. Tres (3) varillas posteriores.
4. Una (1) caja conteniendo cuatro (4) ruedas locas.

Artículos NO INCLUIDOS por el fabricante que deberán ser comprados a KES:

1. Cables eléctricos necesarios para la aplicación.
2. Caja de conductos de humo necesaria para la aplicación.
3. Trampas de grasa y carriles necesarios para la aplicación.

EL SIGUIENTE PROCEDIMIENTO DE INSTALACIÓN PUEDE SER REALIZADO POR:

- UN CENTRO DE SERVICIO AUTORIZADO POR LA FÁBRICA
- UN TÉCNICO INSTALADOR APROBADO POR EL COMPRADOR DE LA PARRILLA
- UN INSTALADOR APROBADO Y CONTRATADO POR KES (PROVEEDOR DE EQUIPOS DE COCINA)

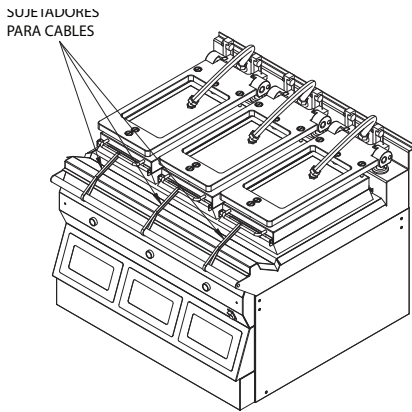
ADVERTENCIA: POR FAVOR LEA LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN CON CUIDADO. EL NO LLEVAR A CABO ESTOS PASOS PUEDE CAUSAR FALLAS DEL EQUIPO, DAÑOS O ANULAR LA GARANTÍA.

INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA (continuación)

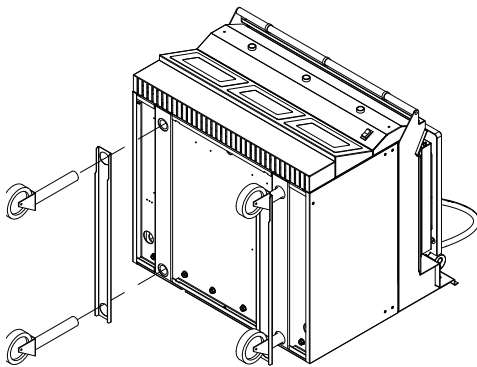
1. Desembalar el material de las cajas

PRECAUCIÓN: Antes de proceder con la instalación, compruebe el suministro eléctrico para asegurarse de que el voltaje de entrada y la fase coinciden con el voltaje nominal y el número de fases del equipo.

NOTE: ASEGÚRESE DE QUE LAS PLACAS SEAN ATADAS CON CORREAS PARA PREVENIR QUE LAS MISMAS SE LEVANTEN. DAÑOS GRAVES PUEDEN OCURRIR.



2. Voltee la unidad patas arriba. Instale los canales de las ruedas locas y las ruedas locas como se muestra. Apriete y tranque las tuercas en su lugar. **ADVERTENCIA:** Se recomienda que las ruedecillas traseras estén atornilladas antes de inclinar el artefacto.

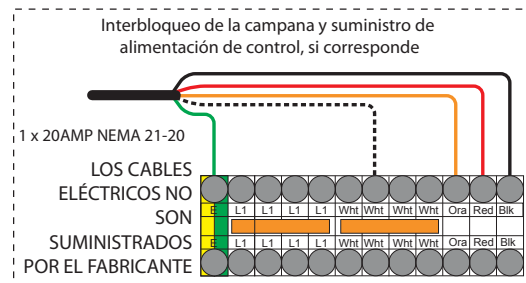
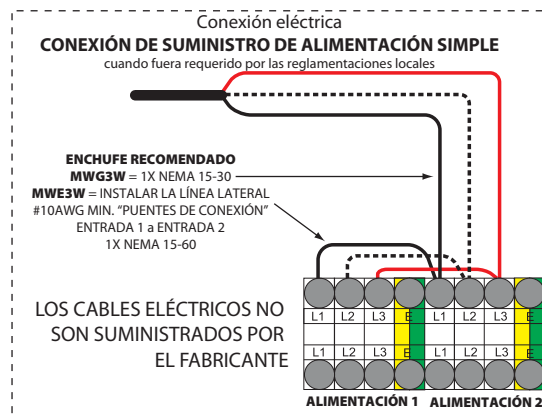
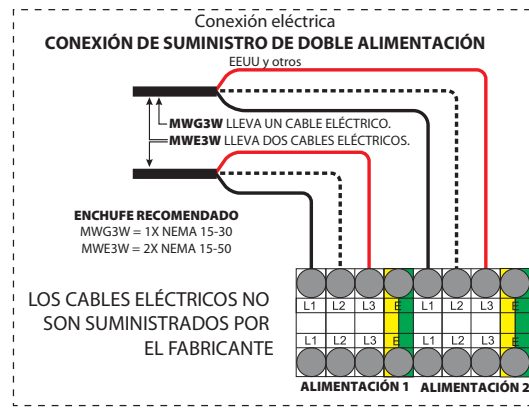


3. Con cuidado enderece la parrilla sobre sus ruedas locas. Ahora puede cortar y retirar las correas de seguridad de la plancha.

4. Quite el lado del cuerpo en la parte posterior e instale los cables eléctricos de acuerdo con las especificaciones del país o la región

ADVERTENCIA: los aparatos eléctricos deben estar conectados eléctricamente a tierra de acuerdo con los códigos locales o, en ausencia de los mismos, con el código eléctrico nacional ANSI/NFPA - versión más reciente

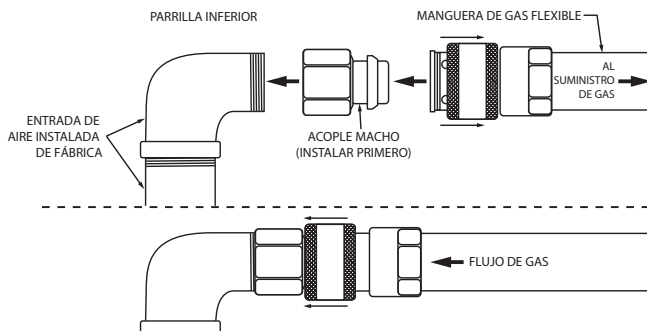
Todas las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un técnico calificado y que cuente con el equipo adecuado.



INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA (continuación)

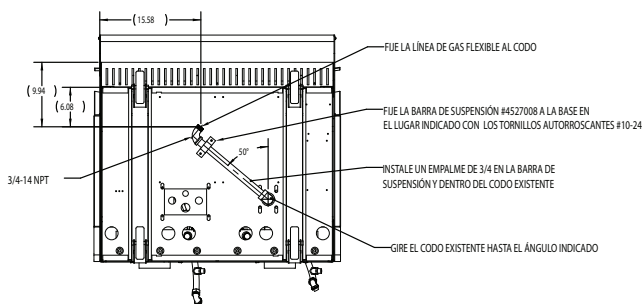
5. PARRILLA DE SÓLO GAS, (para parrillas eléctricas, salte al paso 6): Instale la manguera de gas de desconexión rápida incluida a la conexión de admisión en la parte inferior oculta de la parrilla roscado un niple 3/4" de NPT en el codo, y luego instale el acoplador macho de conexión rápida de latón incluido con la manguera.

Conecte la manguera y asegúrese de que la manga se desplace completamente hacia adelante contra el anillo que retención.



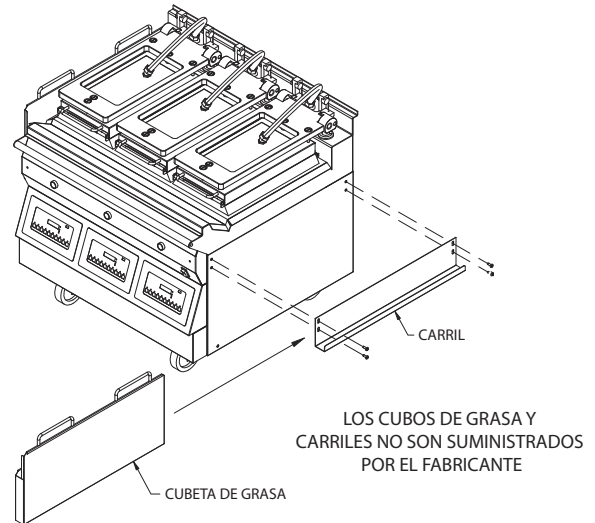
Con la válvula de paso manual cerrada, instale el otro extremo de la manguera al suministro de gas.

6. Instale la conexión de gas delantera opcional (si estuviera disponible).



- Aísle la parrilla de cualquier fuente de alimentación desenchufando todas las conexiones eléctricas.
- Gire el codo existente a 50° como se muestra en el diagrama ubicado a la izquierda.
- Fije la barra de suspensión PN 4527008 como se ilustra con tornillos autorroscantes 10-24.
- Instale un empalme de 3/4 en la barra de suspensión y en el codo ya rotado.
- Instale el codo de 3/4 para que entre en el empalme 3/4.
- Fije la manguera de gas a la línea de gas extendida.

7. Instale los carriles de las cubetas de grasa como se muestra a continuación:



8. Instale la caja de conducto de humos en la parte posterior de la parrilla.

LA CAJA DE CONDUCTO DE HUMOS NO ES SUMINISTRADA POR EL FABRICANTE



9. Ruede la parrilla debajo de la campana. La parrilla debe estar a nivel desde el frente a la parte trasera, de lado a lado y en diagonal. Ajuste las ruedas locas de manera de obtener el nivel final.

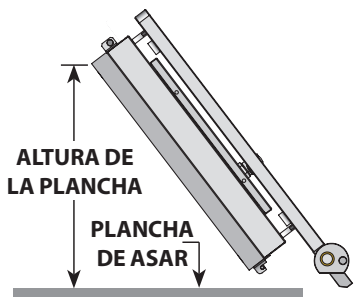
INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA *(continuación)*

Tipo de campana de extracción y altura de la plancha

Con las planchas en posición elevada, mida la altura desde el extremo de la plancha hasta la superficie de la parrilla. Determine el tipo de campana de extracción que tiene el local y verifique la compatibilidad del tipo de campana de extracción/de la altura de la plancha según la tabla que aparece debajo

TIPO de campana de extracción	ALTURA DE PLANCHA CORRECTA
Universal	18 1/2" (470mm)
Serie 92	17" (432mm)
GSC	18 1/2" (470mm)

Si la altura de la plancha no es compatible con el tipo de campana de extracción, la altura de la plancha debe ser ajustada por un agente de servicio autorizado.



INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA (continuación)

Procedimiento de puesta en marcha

La parrilla de 3 planchas Garland viene con un procedimiento de puesta en marcha de fábrica sin costo adicional. Es necesario que el procedimiento de puesta en marcha se lleve a cabo ANTES de que la unidad esté en funcionamiento. Es responsabilidad del usuario final acordar la puesta en marcha con el Agente de servicio autorizado de fábrica local o notificar a las Industrias comerciales Garland llamando al 1-800-446-8367 en caso de que necesite asistencia para programar una fecha.

El procedimiento de puesta en marcha de fábrica es una verificación de la parrilla general en la que un técnico certificado de fábrica documentará todas las configuraciones finales programadas en el controlador una vez que se hayan llevado a cabo otras verificaciones de rendimiento. El tiempo estimado para completar el procedimiento de puesta en marcha es aproximadamente de 2,5 a 3,5 horas. Tenga en cuenta este tiempo estimado cuando programe el procedimiento de puesta en marcha. Los procedimientos que se realicen fuera de las horas de trabajo o las horas extras no están cubiertos por la garantía y se facturará una tarifa que es la diferencia entre la tarifa de reembolso de Garland y los cargos de horas extras de los Centro de servicio autorizado por la fábrica.

Es necesario el procedimiento de puesta en marcha de fábrica para comenzar el período de garantía. El Centro de servicio autorizado debe completar la documentación durante el proceso de puesta en marcha y enviarla a las Industrias comerciales de Garland para obtener el reembolso. En el momento de la recepción, Garland comenzará el período de garantía que concluirá pasados los 2 años. Puede contactarse con el Proveedor de equipos de cocina o llamar al 1-866-735-1955 para obtener mayor información para un plan de garantía extendido opcional durante el 3er año.

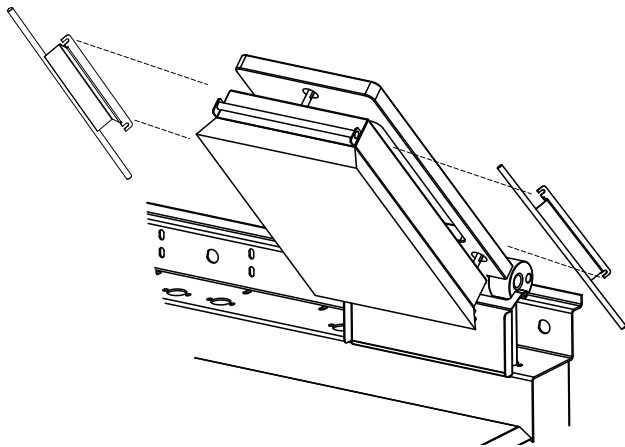
Todos los aspectos del procedimiento de puesta en marcha se deben documentar usando el formulario emitido por Garlan, pieza N° 4521780.

FORMULARIO DE PUESTA EN MARCHA DE PARRILLAS GARLAND TIPO ALMEJA ELECTRÓNICAS O COMBINACIÓN GAS/ELECTRÓNICA (SOLO PARA USAR EN MODELOS de serie de parrillas MWE3W/MWG3W y MWE2W/MWG2W)									
McDonald's _____		ID de certificación N° _____		Local N° _____		Fecha de puesta en marcha _____			
		Ubicado en la etiqueta de certificación				MM / DD / AA			
Dirección _____			Ciudad _____			Modelo N° <input type="checkbox"/> MWE3W <input type="checkbox"/> MWG3W <input type="checkbox"/> MWE2W <input type="checkbox"/> MWG2W			
			Círculo One						
Estado/Provincia _____			Código postal _____			N° de serie _____			
<input type="checkbox"/> Estados Unidos <input type="checkbox"/> Canadá <input type="checkbox"/> International (Mencione el país)									
N° de teléfono _____									
Tipo de gas real _____		Alimentación real _____		Registre los amperes por línea de cada contactor					
				Eléctrica/trifásica		Izquierdo Central Derecho			
						(si corresponde)			
¿Concuerda con la plancha de características? SI NO		<input type="checkbox"/> 208 VCA <input type="checkbox"/> 220 VCA <input type="checkbox"/> 230 VCA <input type="checkbox"/> 240 VCA		<input type="checkbox"/> 380 VCA <input type="checkbox"/> 400 VCA <input type="checkbox"/> 415 VCA		Line 1			
						Line 2			
						Line 3			
INSPECCIÓN/VERIFICACIÓN DE FUNCIONAMIENTO									
NOTA: LA PLANCHA CENTRAL no se debe revisar en los modelos MWE2W / MWG2W!									
1. Asegúrese de que la parrilla está instalada en la campana de extracción de gas con la salida adecuada de aire. <input type="checkbox"/> OK									
2. Asegúrese de que los limitadores de flujo estén completamente abiertos o retirados. <input type="checkbox"/> OK									
3. Asegúrese de que la parte inferior de la plancha esté nivelada de lado a lado/de adelante hacia atrás/diagonalmente, en su lugar y debajo de la campana. Ajuste las ruedecillas para lograr el nivel deseado. <input type="checkbox"/> OK									
4. RETIRE LA PARRILLA DE ABAJO DE LA CAMPANA Coloque el interruptor de arranque en posición ON (encendido), las pantallas del controlador están activas, aparecerá "OFF" en la pantalla del controlador. ¿Se elevan automáticamente todas las planchas? <input type="checkbox"/> Izq. <input type="checkbox"/> Ctr. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> Dcha. <input type="checkbox"/> OK									
5. Baje o eleve la plancha superior y asegúrese de que el movimiento sea suave y continuo. Engrase los ejes con LUBRICANTE PARA ALIMENTOS. <input type="checkbox"/> Izq. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> Ctr. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> Dcha. <input type="checkbox"/> OK									
6. Si se necesita bajar la plancha superior para que dejar un espacio libre para la campana, baje el limitador superior. Consulte el manual Funcionamiento e Instalación para ver las alturas de las planchas. <input type="checkbox"/> Izq. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> Ctr. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> Dcha. <input type="checkbox"/> OK									
7. Presione el botón POWER ON. Aparecerá "PREHEAT - AM" en la pantalla del controlador, bajará la plancha. ¿Las luces indicadores de calor son ÁMBAR? <input type="checkbox"/> Izq. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> Ctr. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> Dcha. <input type="checkbox"/> OK									
8. Presione la tecla AM/PM. Esto permitirá que la unidad caliente hasta: Plancha: 217°C (425°F), Parrilla: 177°C (350°F). <input type="checkbox"/> Izq. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> Ctr. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> Dcha. <input type="checkbox"/> OK									
9. La parrilla se pone en modo SOAK (temporizador 15:00), hace una cuenta regresiva y la plancha se calibra automáticamente a las siguientes temperaturas: Plancha: 217°C (425°F), Parrilla: 177°C (350°F). <input type="checkbox"/> Izq. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> Ctr. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> Dcha. <input type="checkbox"/> OK									
10. Cierre la válvula y verifique que la unidad intente encenderse cuatro (4) veces. ¿Se bloquea la unidad por una falla en el encendido? <input type="checkbox"/> Izq. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> Ctr. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> Dcha. <input type="checkbox"/> OK									
11. VERIFICACIONES DE PRESIÓN DE GAS (si corresponde): Presión de entrada Gas natural 6 a 14 pulgadas de columna de agua Entrada real _____ Propano/Butano 11 a 14 pulgadas de columna de agua Entrada real _____ Presión del quemador Gas natural 3,5 pulgadas de columna de agua Real Izquierda _____ Central Derecha _____ Propano/Butano 3,5 pulgadas de columna de agua Real Izquierda _____ Central Derecha _____									
12. Verifique la lectura de micro amperes para asegurarse de que los micro amperes NO SEAN MENOR A 8. La lectura de los micro amperes debe estar entre 9 y 12.									
13. Al haber completado la calibración automática, la plancha se elevará automáticamente y aparecerá en pantalla la palabra "READY" (listo). Si al completar el proceso de calibración automática, la plancha superior no se eleva, indique el mensaje en el controlador. Verifique el nivel de la plancha y ajuste los interruptores de lámina. Apague y encienda la unidad nuevamente y vuelva a intentarlo. <input type="checkbox"/> OK - <input type="checkbox"/> Izq. / <input type="checkbox"/> Ctr. / <input type="checkbox"/> Dcha. <input type="checkbox"/> Check Platen Level - <input type="checkbox"/> Izq. / <input type="checkbox"/> Ctr. / <input type="checkbox"/> Dcha. <input type="checkbox"/> Check Reed Switch - <input type="checkbox"/> Izq. / <input type="checkbox"/> Ctr. / <input type="checkbox"/> Dcha.									
14. Seleccione la opción del menú *10:1 - CLAM*. Verifique que se haya alcanzado la temperatura configurada y que las luces de LED estén VERDES. <input type="checkbox"/> Izq. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> Ctr. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> Dcha. <input type="checkbox"/> OK									
15. Inicie el ciclo de cocción presionando el BOTÓN VERDE. La plancha bajará y comenzará el ciclo del temporizador. <input type="checkbox"/> Izq. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> Ctr. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> Dcha. <input type="checkbox"/> OK									
16. Asegúrese de que el pirómetro sea preciso y esté calibrado y para hacerlo utilice el método conocido como baño de hielo. <input type="checkbox"/> OK									
17. Realice la CALIBRACIÓN DE LA SONDA. <input type="checkbox"/> Izq. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> Ctr. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> Dcha. <input type="checkbox"/> OK									
18. Lleve a cabo el procedimiento de nivelación de la plancha y puesta a cero del interruptor de lámina en modo "LEVEL / REED SW". <input type="checkbox"/> Izq. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> Ctr. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> Dcha. <input type="checkbox"/> OK									
19. ¿La plancha se calibró automáticamente tras haber finalizado la calibración del interruptor de lámina? <input type="checkbox"/> Izq. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> Ctr. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> Dcha. <input type="checkbox"/> OK									
20. Asista u obtenga asistencia del personal del local para la Prueba de integridad de la carne, y pruebe el producto 10:1 y 4:1 hasta alcanzar la temperatura interna deseada del producto. <input type="checkbox"/> Izq. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> Ctr. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> Dcha. <input type="checkbox"/> OK									
21. Registre los tiempos de cocción, los ajustes de las aberturas y las calibraciones de las aberturas utilizadas para conseguir la integridad de las carnes. <input type="checkbox"/> Izq. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> Ctr. <input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> Dcha. <input type="checkbox"/> OK									
22. Registre los números de calibración debajo:									
Tiempo de cocción de los productos (MWE3W y MWG3W MWE2W y MWG2W)					Números de calibración (del MENÚ DE CALIBRACIÓN)				
	IZQUIERDA	CENTRAL si corresponde	DERECHA		SÓLO MWE3W Y MWG3W				
10:1					Back Reed Cal	Front Reed Cal	Back Zero Cal	Front Zero Cal	
4:1					IZQUIERDA				
ANGUS					CENTRAL				
					DERECHA				
Números de calibración (del MENÚ DE CALIBRACIÓN)									
SÓLO parrillas de 2 PLANCHAS CON CONTROL DE RECONOCIMIENTO DE PRODUCTOS (PRC)					SÓLO MWE2W Y MWG2W				
		Front LT Cal	Back LT Cal	Front RT Cal	Back RT Cal	Front LT Detect	Back LT Detect	Front RT Detect	Back RT Detect
IZQUIERDA									
DERECHA									
Problemas/Circunstancias especiales/Daños:									
Enviado por:					Aceptado por:				
Nombre: _____					Nombre: _____				
Agencia de servicios: _____					¿Está conforme con el procedimiento de puesta en marcha realizado? _____				
Sub agente: (Si corresponde) _____					Escriba sus comentarios aquí _____				
¿Usted es un técnico certificado de fábrica? SI / NO Fecha de certificación / / _____									
Copia en blanco: Fábrica			Copia amarilla: Agencia de servicios			Copia rosa: Cliente			

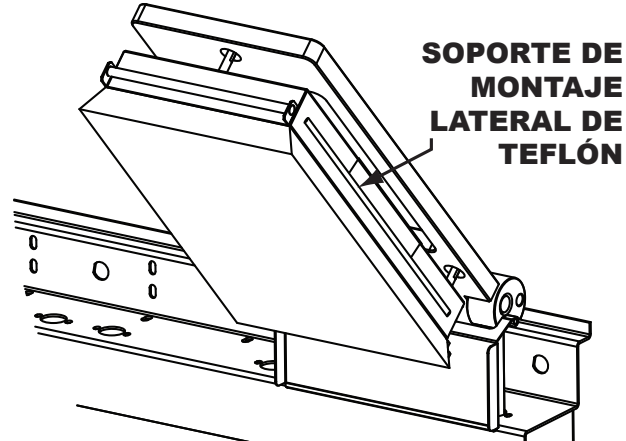
COLOCACIÓN DE LOS SOPORTES DE MONTAJE DEL MATERIAL DE LIBERACIÓN

PRECAUCIÓN: LA PLANCHA SUPERIOR ESTÁ MUY CALIENTE. **ADVERTENCIA:** AÍSLE LA FUENTE ALIMENTACIÓN PARA EVITAR DESCARGAS ELÉCTRICAS.

1. Asegúrese de que esté desconectado de la fuente de alimentación eléctrica antes de continuar con el siguiente paso.
2. Afloje los 2 tornillos que se encuentran a cada lado de la tapa de la plancha.
3. Ubique los soportes laterales sobre los tornillos y colóquelos en su lugar.

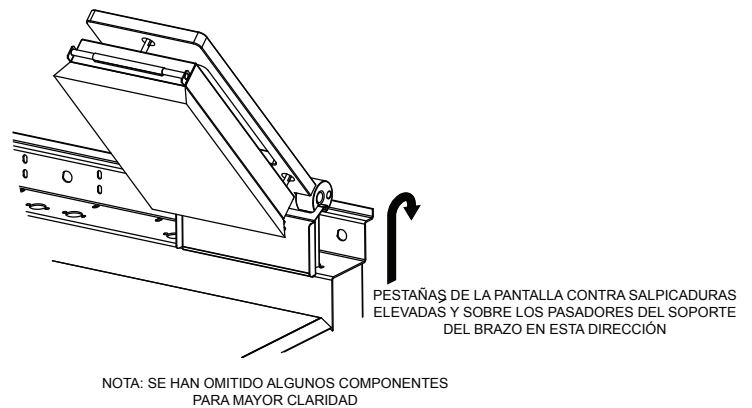
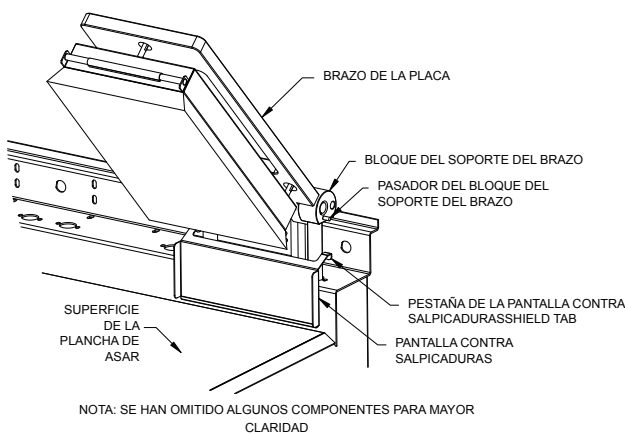


4. Vuelva a ajustar los cuarto (4) tornillos en la tapa de la plancha.



Número de pieza	Descripción	Cantidad por parrilla tamaño completo (3 planchas)
4526334	Soporte de hoja de liberación, lateral (Parrilla de 3 planchas)	6 parrillas, 2 planchas
4527294	Grapas con brida de la hoja de liberación	15 parrillas, 5 planchas

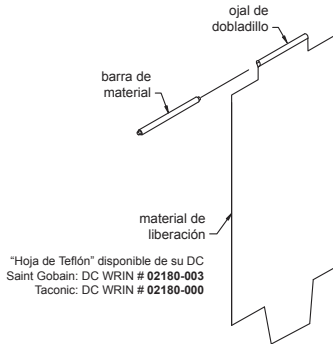
INSTALACIÓN DE LA PANTALLA CONTRA SALPICADURAS



INSTALACIÓN DEL MATERIAL DE LIBERACIÓN

1. Deslice la barra del material de liberación a través del extremo con dobladillo de la hoja de material de liberación.

2. Enganche la barra del material de liberación en los sujetadores ubicados en la parte de atrás de la placa superior.



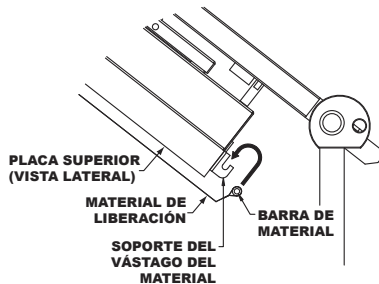
*Hoja de Teflón disponible de su DC
Saint Gobain: DC WRIN # 02180-003
Taconic: DC WRIN # 02180-000

3. Sosteniendo el fondo de la hoja de material de liberación en su lugar, suavemente tire la hoja hacia el frente de la placa.

NOTA: Asegúrese de que el material de liberación encaje sin problemas sobre la placa superior.

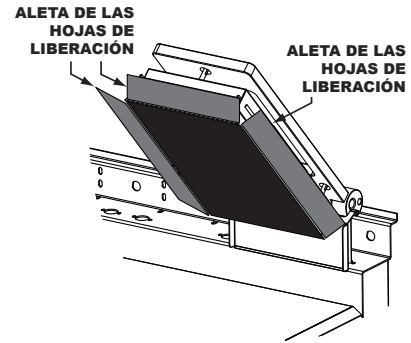
4. Coloque (1) clip de sujeción sobre la hoja de material de liberación y presiónelas en su lugar sobre la barra de material de liberación.

5. Suavemente mueva la aleta de la hoja de liberación hacia la izquierda de la plancha y asegúrela en el lugar con dos (2) grapas de bloqueo.

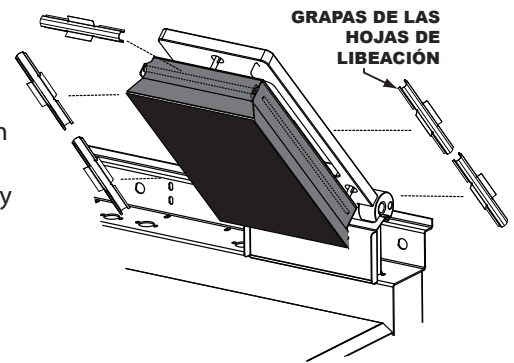


6. Repita el procedimiento 5 del lado derecho.

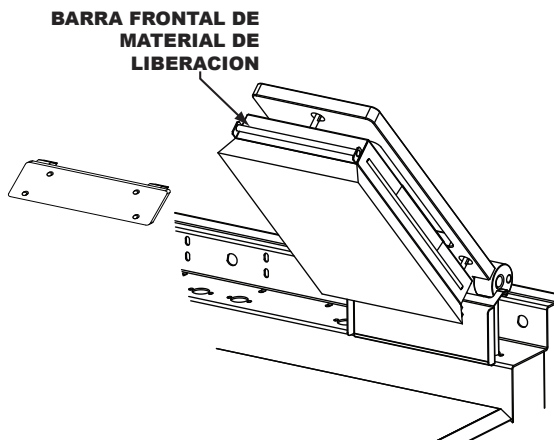
NOTA: Si no instala el número correcto de grapas en la parrilla superior, la hoja de liberación está floja y se gastará rápidamente. Asegúrese de que TODAS las grapas estén correctamente ubicadas para evitar el desgaste prematuro y/o la baja calidad del producto.



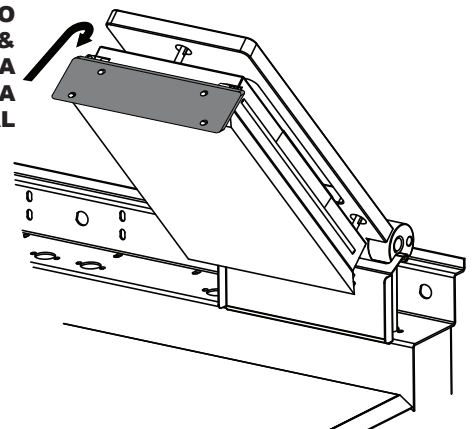
7. Verifique que el material de liberación esté alineado y apretado contra la placa superior.



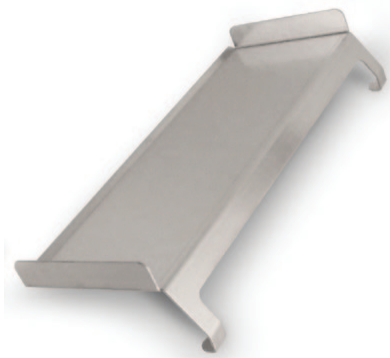
INSTALACION DE ESCUDO PROTECTOR



ESCUDO PROTECTOR & POR ENCIMA DE LA BARRA FRONTAL



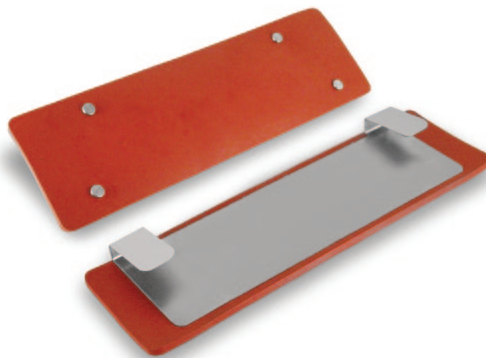
ACCESORIOS DISPONIBLES



Plancha contra salpicaduras

Splash Shield

Artículo 4523492



Plancha contra vapor completa (se muestran 2)

Vapor Shield Complete (2 shown)

Artículo CK4525215

Kit envoltente de teflón (sólo una plancha)

Artículo CK4528083-1 - incluye (Ilustrado):
 (3) hojas de teflón (envoltentes) - 4527643
 (5) Clips (Grapa de retención de la hoja de liberación) - 4527294
 (1) Teflon Rear Bar (Vástago de la hoja de liberación) - 4521355

Kit envoltente de teflón (3 planchas)

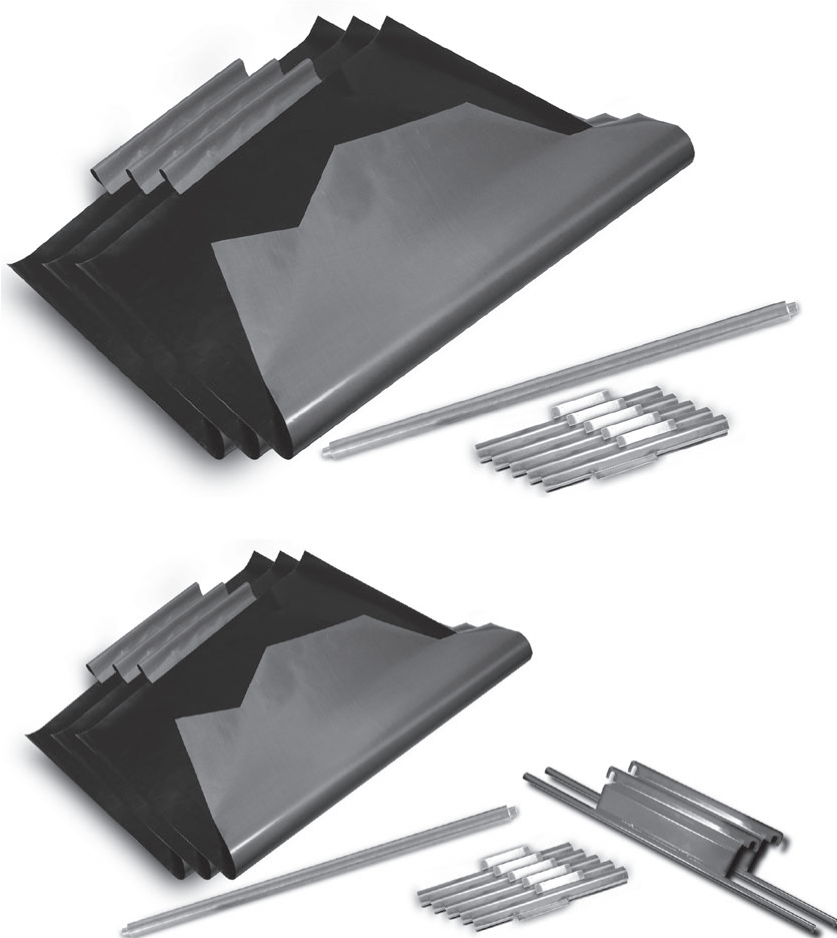
Artículo CK4528080-3 - incluye:
 (9) hojas de teflón (envoltentes) - 4527643
 (15) Clips (Grapa de retención de la hoja de liberación) - 4527294
 (3) Teflon Rear Bar (Vástago de la hoja de liberación) - 4521355

Kit envoltente de teflón (sólo una plancha) con soportes

Artículo CK4528085-1 - incluye (Ilustrado):
 (3) hojas de teflón (envoltentes) - 4527643
 (5) Clips (Grapa de retención de la hoja de liberación) - 4527294
 (1) Teflon Rear Bar (Vástago de la hoja de liberación) - 4521355
 (2) soportes de montaje laterales envoltentes - 4526334

Kit envoltente de teflón (3 platens) con soportes

Artículo CK4528085-3 - incluye:
 (9) hojas de teflón (envoltentes) - 4527643
 (15) Clips (Grapa de retención de la hoja de liberación) - 4527294
 (3) Teflon Rear Bar (Vástago de la hoja de liberación) - 4521355
 (6) soportes de montaje laterales envoltentes - 4526334



ACCESORIOS DISPONIBLES (continuación)



Manguera de gas de desconexión rápida

Quick-Disconnect Gas Hose
Item 1591506



NEMA# L21-20P

Cable de interbloqueo: 5 hilos

(Sin N° de pieza de Garland): *** No suministrado por Garland



NEMA# 51-50P

Cable de 50 amperes, 4 hilos, trifásica (SÓLO parrillas eléctricas)

(Sin Garland P/N): *** No suministrado por Garland

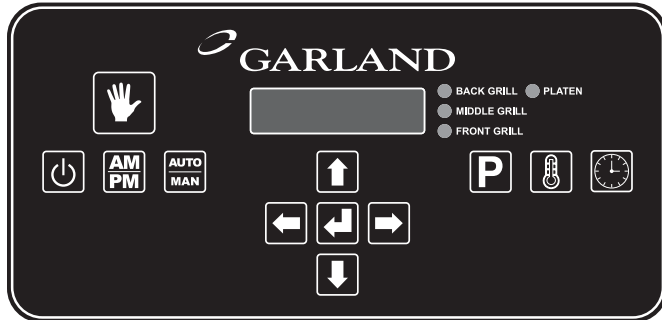







NEMA# L15-30P

Cable de 30 amperes, 4 cables, trifásica (SÓLO parrillas eléctricas)

(Sin Garland P/N): *** No suministrado por Garland

DESCRIPCIÓN DE LOS CONTROLES DE LA PARRILLA



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

	Botón de flecha derecho - En cualquier modalidad, se desplaza hacia adelante por una lista
	Botón de flecha izquierdo - En cualquier modalidad, se desplaza hacia atrás por una lista
	Botón de dar entrada - En la modalidad de operación normal, este botón no está activo. En la "modalidad de programación", se utiliza para fijar los valores mostrados en la pantalla.
	Botón de programa - En la modalidad de operación normal, el presionar y mantener presionado el botón PROGRAM (programación) durante 3 segundos abre la "modalidad de programación".
	Botón Temp - En la modalidad de operación normal, muestra la temperatura fijada y la temperatura real.
	Tecla de velocidad - En la modalidad de operación normal, ésta se usa para cambiar el tiempo de cocción. También se usa para entrar en la modalidad de calibración de la sonda.
	Botón de reserva - En la modalidad de operación normal, coloca la parrilla en la modalidad de reserva.

POSIBLES MENSAJES DE ERROR

"GRILL PROBE ERROR" (ERROR DE LA Sonda DE LA PARRILLA) - UN ERROR DEL CIRCUITO DE LA Sonda DE TEMPERATURA DE LA PARRILLA PARA LA ZONA DE TEMPERATURAS (FRENTE, MEDIO, O DETRÁS) HA OCURRIDO.

"PLATEN PROBE ERROR" (ERROR DE LA Sonda DE LA PLACA) - HA OCURRIDO UN ERROR EN EL CIRCUITO DE LA Sonda DE TEMPERATURA DE LA PLACA SUPERIOR.

"HEATER ERROR" (ERROR DEL CALENTADOR) - OCURRE CUANDO EL REGULADOR NO DETECTA NINGÚN ALZA DE LA TEMPERATURA EN EL LAPSO DE SEIS (6) MINUTOS.

"HIGH TEMP" (TEMPERATURA ALTA) - OCURRE CUANDO EL REGULADOR DETECTA UNA TEMPERATURA DE 465° F (241° C).

"CHECK REED SWITCH / USE FLAT COOK" (COMPRUEBE EL INTERRUPTOR DE LÁMINA / COCINE SÓLO CON LA PLANCHA INFERIOR) - UNO O VARIOS DE LOS INTERRUPTORES DE LÁMINA ESTÁN DESAJUSTADOS. EL USUARIO SÓLO SERÁ CAPAZ DE COCINAR OPCIONES DEL MENÚ DE COCCIÓN QUE USAN SOLAMENTE LA PLANCHA INFERIOR.






"ERROR COMMS" (ERROR DE COMUNICACIONES) - UN ERROR DE COMUNICACIONES HA OCURRIDO ENTRE EL CONTROL DE VELOCIDAD DEL MOTOR Y EL CONTROL PRINCIPAL.

"PLATEN NOT LEVEL" (PLACA NO ESTÁ A NIVEL) - OCURRE SI LA DIFERENCIA DE CALIBRACIÓN ENTRE EL FRENTE Y LA PARTE DE ATRÁS ES MAYOR QUE LA TOLERANCIA MÁXIMA.

POSIBLES MENSAJES DE ERROR (continuación)

LA COCCIÓN CON RECONOCIMIENTO DE PRODUCTO (AUTOMÁTICA) Y MANUAL ESTÁ DESACTIVADA. SÓLO SE PERMITE COCINAR LOS ARTÍCULOS DEL MENU QUE SE COCINAN SOLAMENTE CON LA PLANCHA INFERIOR.

“CHECK PLATEN LEVEL” (COMPRUEBE EL NIVEL DE LA PLACA) - OCURRE SI LA DIFERENCIA DE CALIBRACIÓN ENTRE EL FRENTE Y LA PARTE DE ATRÁS ES MAYOR QUE LA TOLERANCIA MÍNIMA, PERO MENOS QUE LA TOLERANCIA MÁXIMA. EL RECONOCIMIENTO DE PRODUCTO (AUTOMÁTICO) SE DESACTIVA. SI SE MUESTRA ESTE ERROR, LLEVE A CABO LOS SIGUIENTES PASOS:


1. PRESIONE Y MANTENGA PRESIONADOS los botones  y  y durante 3 segundos. El control mostrará “AUTO GAP FORCE” (fuerza de abertura automática).
2. PRESIONE el botón . “NO” destellará en la pantalla. PRESIONE el botón  para cambiarlo a “YES” (sí).
3. PRESIONE el botón . La placa bajará inmediatamente y reinicializará sus mediciones internas. Al finalizar, la placa se elevará. Si el mensaje de error no se vuelve a mostrar, siga operando el artefacto normalmente. Si el mensaje de error persiste, llame a su agente de servicio autorizado local.

PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN

Descripción General:

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

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


La **“modalidad de programación”** es la modalidad bajo la cual el operador puede programar varios ajustes del regulador. Para entrar en la modalidad de programación, PRESIONE y MANTENGA PRESIONADA .

Hay actualmente 3 métodos de cocción que pueden ser utilizados con la parrilla Garland tipo almeja MWE3:

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

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



Reconocimiento de producto - El método de cocción de reconocimiento de producto utiliza los interruptores magnéticos montados en la ensambladura del brazo de la placa superior para determinar que producto se está

cocinando. Usando la característica de reconocimiento de producto (PR, por su sigla en inglés), el operador simplemente selecciona el botón  en el regulador. Esto permitirá que el regulador sepa de que grupo de productos seleccionar. Cuando se inicia un ciclo de cocción, la placa bajará y reconocerá el producto que se está cocinando. El temporizador de cocción contará en forma regresiva según el tiempo fijado para el producto reconocido. Para más información sobre el reconocimiento de productos, vea “Reconocimiento de productos”.

Para encender la parrilla:

El interruptor de corriente principal - Controla la corriente a la parrilla y debe ser encendido para iniciar la operación. Las pantallas del regulador se activarán. Al confirmar exitosamente la presencia de corriente, el controlador leerá “OFF” (apagado).

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



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

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


PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN (continuación)

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

Para seleccionar una opción del menú:

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

Biblioteca de opciones del menú

The menu item library is loaded in the computer based upon the setting programmed in [CONFIGURE]->[GRILL REGION]. Each menu item consists of a function called [DISPLAY ACTIVE]. The settings in this function (AM, PM, AM/PM, No) determine what menu items are displayed when the  button is pressed.

Opción del menú #	Menu Artículo	Mostrar opción activa - Predeterminada
1	10:1 - CLAM	PM
2	4:1 - CLAM	PM
3	STRIP BACON - CLAM	AM/PM
4	SAUSAGE CLAM FZN	AM
5	MCRIB - CLAM	NO
6	STEAK - CLAM	AM/PM
7	GRILLED CHICKEN - FLAT	PM
8	FOLDED EGGS FLAT	AM
9	ROUND EGGS - FLAT	AM
10	CHICKEN FLAT BRD - FLAT	NO
11	10:1 FLAT	NO
12	4:1 - FLAT	NO
13	MCRIB - FLAT	NO
14	SAUSAGE FLAT FZN	NO
15	HOTCAKES - FLAT	NO
16	OPT MENU 1 - CLAM	NO
17	OPT MENU 2 - CLAM	NO
18	ANGUS 3:1 CLAM	NO
19	MUSHROOMS CLAM	NO
20	OPT MENU 5 - CLAM	NO
21	OPT MENU 6 - CLAM	NO
22	OPT MENU 7 - CLAM	NO
23	OPT MENU 1 - FLAT	NO

Opción del menú #	Menu Artículo	Mostrar opción activa - Predeterminada
24	OPT MENU 2 - FLAT	NO
25	OPT MENU 3 - FLAT	NO
26	OPT MENU 4 - FLAT	NO

Lámparas indicadoras

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

Las parrillas eléctricas tienen (4) zonas por sección, SUPERIOR (placa), PARRILLA POSTERIOR, PARRILLA MEDIA y PARRILLA DELANTERA.

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


ROJO - la(s) zona(s) está(n) "DEMASIADO CALIENTE" (más de 79°F/43°C sobre la temperatura fijada) o ha ocurrido una falla en la zona de calor.

ÁMBAR - la(s) zona(s) pide(n) más calor.


VERDE - la(s) zona(s) está(n) en o por encima de la temperatura fijada, pero por debajo de 79°F/43°C sobre dicha temperatura

Modalidad de reserva


Para entrar a la modalidad de reserva:

1. PRESIONE el botón . La placa superior bajará, y la parrilla mantendrá una temperatura ajustada de la placa superior - 425° F (218°C), superficie de la parrilla - 350° F (177°C).


Para salir la modalidad de reserva:

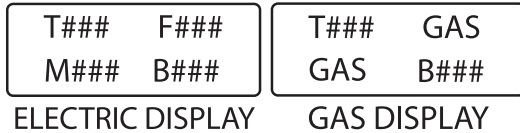
1. PRESIONE el BOTÓN VERDE . La placa superior se levantará.

Para mostrar las temperaturas actuales:






1. Presione el botón  y repita para cada zona que desee ver:
 - 1a pulsación de la tecla - Punto de ajuste delantero
 - 2a pulsación de tecla - Delantera real
 - 3a pulsación de tecla - Punto de ajuste en el medio
 - 4a pulsación de tecla - Media real
 - 5a pulsación de tecla - Punto de ajuste posterior
 - 6a pulsación de tecla - Posterior real
 - 7a pulsación de tecla - Punto de ajuste de la placa
 - 8a pulsación de tecla - Placa real

PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN *(continuación)*

- El presionar y mantener presionado el botón  durante cinco (5) segundos mostrará todas las temperaturas actuales a la vez.








Desayuno en modo manual

- Seleccionar la modalidad AM. Presione y mantenga presionado el botón .
- Seleccionar el modo manual. Presione y mantenga presionado el botón .
- Seleccionar un producto de la biblioteca de productos AM usando los botones de flecha  o .
- Siga los procedimientos de McDonalds para el artículo seleccionado, coloque el producto en la parrilla.
- Presione el botón  GREEN para iniciar un ciclo de cocción.
- La alarma sonará cuando el ciclo de cocción se haya completado.
- Saque el producto y limpie la parrilla para prepararse para el siguiente ciclo de cocción.








Almuerzo en modo manual

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




- Seleccionar la modalidad PM. Presione y mantenga presionado el botón .
- Seleccionar el modo manual. Presione y mantenga presionado el botón .
- Seleccionar un producto de la biblioteca de productos AM usando los botones de flecha  o .
- Siga los procedimientos de McDonalds para el artículo seleccionado, coloque el producto en la parrilla.
- Presione el botón  VERDE para iniciar un ciclo de cocción.
- La alarma sonará cuando el ciclo de cocción se haya completado.
- Saque el producto y limpie la parrilla para prepararse

para el siguiente ciclo de cocción.

Cambiar el tiempo de cocción para una opción del menú



- Seleccionar la modalidad AM o PM. Presione y mantenga presionado el botón .
- Seleccionar el modo manual. Presione y mantenga presionado el botón .
- Seleccionar un producto de la biblioteca de productos AM usando los botones de flecha  o .
- PRESIONE el botón  para mostrar el tiempo de cocción.
- Usar los botones  y  para cambiar el tiempo de cocción.
- El control regresará automáticamente a la modalidad normal de operación después de 3 segundos.

Desayuno en modo Automático


- Seleccionar la modalidad AM. Presione y mantenga presionado el botón .
- Seleccione el modo automático. Presione y mantenga presionado el botón . El control mostrará "AM/AUTOMATIC"
- Siga los procedimientos de McDonalds para el artículo seleccionado, coloque el producto en la parrilla.
- Presione el botón  VERDE para iniciar un ciclo de cocción. La placa bajará, y reconocerá el producto que ha sido colocado en la parrilla
- La alarma sonará cuando el ciclo de cocción se haya completado.
- Saque el producto y limpie la parrilla para prepararse para el siguiente ciclo de cocción.

Almuerzo en la modalidad Automático

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



- Seleccionar la modalidad AM usando el botón .
- Seleccionar el modo automático usando el botón . El control mostrará "PM/AUTOMATIC."

PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN (continuación)

3. Siguiendo los patrones de colocación mostrados en el inserto "Guía de colocación de las hamburguesas crudas", coloque el producto en la parrilla.
4. Presione el botón 4. Presione el botón  VERDE para iniciar un ciclo de cocción. VERDE para iniciar un ciclo de cocción. La placa bajará, y reconocerá el producto que ha sido colocado en la parrilla.
5. La alarma sonará cuando el ciclo de cocción se haya completado.
6. Saque el producto y limpie la parrilla para prepararse para el siguiente ciclo de cocción.

Transición de cocción

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

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

RECONOCIMIENTO DEL PRODUCTO






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

OPCIÓN DEL MENÚ	ABERTURA MÍNIMA	ABERTURA MÁXIMA
Biblioteca de rangos recomendados para el desayuno		
Strip Bacon	.010	.130
Sausage Clam	.210	.405
Steak Clam	.430	.480

OPCIÓN DEL MENÚ	ABERTURA MÍNIMA	ABERTURA MÁXIMA
Biblioteca de rangos recomendados para el almuerzo		
10:1 Clam	.160	.345
4:1 Clam	.365	.560
Strip Bacon	.001	.130

Mientras se cocina en modo automático, la plancha bajará y reposará sobre la parte superior del producto. Los brazos de la plancha se seguirán moviendo hacia abajo y realizarán varios cálculos para medir el espesor del producto. Si "el producto no se reconoce" o si se reconoce el producto equivocado, fuerce una calibración automática. Si se fuerza una calibración automática la plancha volverá a ubicarse en la superficie de la parrilla.

PARA FORZAR LA CALIBRACIÓN AUTOMÁTICA

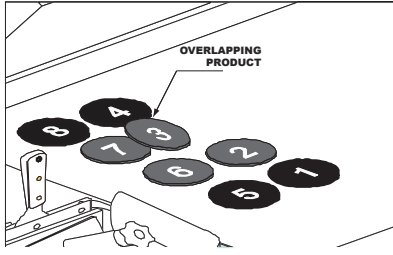
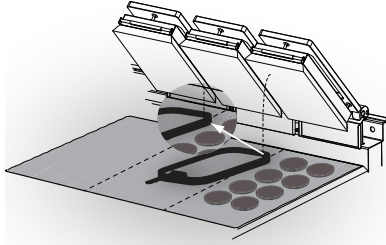
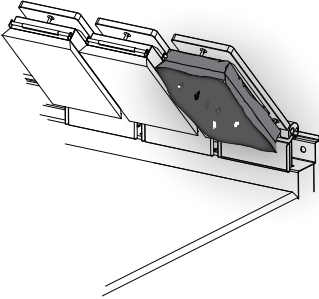
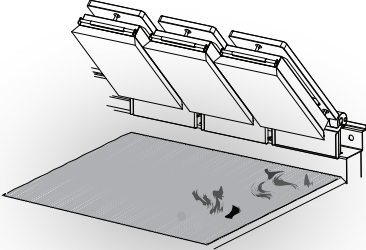
1. PRESIONE y MANTENGA PRESIONADOS los botones  y  a la vez. El control mostrará en pantalla "AUTO GAP FORCE – NO" (forzar abertura automática-NO).
2. PRESIONE el botón . El "NO" comenzará a parpadear.
3. PRESIONE el botón . El "NO" pasará a ser "YES" (sí).
4. PRESIONE el botón . **La plancha superior de inmediato comenzará a descender y se realizará una calibración automática de rutina.**

PROBLEMA DE RECONOCIMIENTO DE PRODUCTOS COMUNES

Los Errores de reconocimiento de productos pueden aparecer de 2 maneras:

1. Después de haber comenzado el ciclo de cocción, el controlador mostrará en pantalla PRODUCT NOT RECOGNIZED - NO RECIPe FOUND" (producto no reconocido-no se encuentra receta).
2. El controlador mostrará en pantalla el producto incorrecto para el producto que está sobre la parrilla.

En ambos casos, las razones más comunes para estos 2 problemas son las siguientes:

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

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

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

Fuerce una calibración automática de rutina como se indica en la sección "RECONOCIMIENTO DE PRODUCTOS"; "PARA FORZAR LA CALIBRACIÓN AUTOMÁTICA".

UBICACIÓN DE LAS HAMBURGUESAS

El siguiente procedimiento para ubicar y retirar los productos de carne de la parrilla tipo almeja se debe seguir tal como se indica debajo.

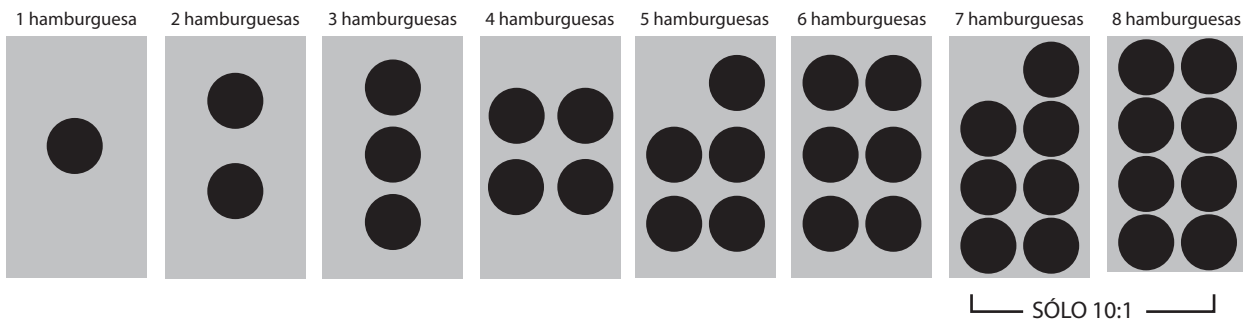
1. Cada uno de los rectángulos grises que aparecen debajo representa una cocción; el área debajo de la plancha superior.
2. Las hamburguesas en general se colocan de a dos por vez desde la parte trasera de la parrilla y de derecha a izquierda.
3. Para ver **en qué orden retirar** las hamburguesas observe los diagramas que se muestran y el **número que aparece** en el centro de cada hamburguesa.

NOTA: Los procedimientos para la ubicación de hamburguesas pueden diferir en los Mercados internacionales. Siga las recomendaciones de las autoridades del local McDonald's.

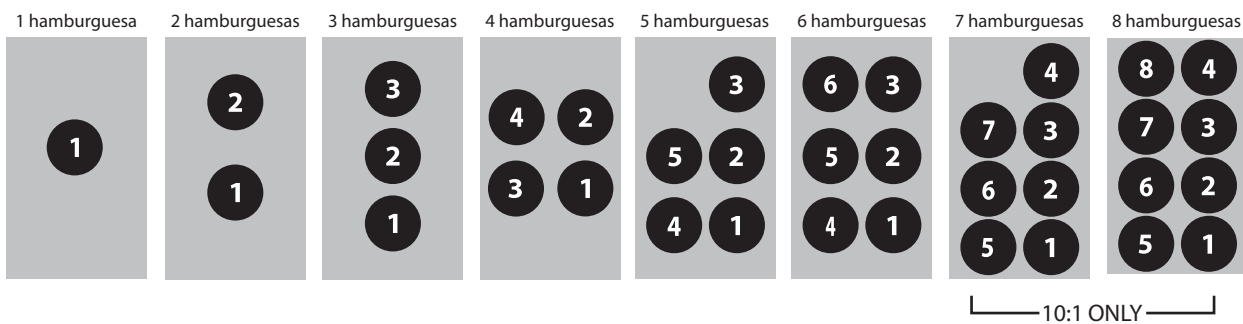
Cantidad máxima de hamburguesas por fila:

- 8 hamburguesas normales (10:1)
- 4 hamburguesas Angus (3:1) (región y países aplicables)
- 6 hamburguesas de cuarto de libra (4:1)
- 8 hamburguesas de chorizo
- 6 tocinos redondos

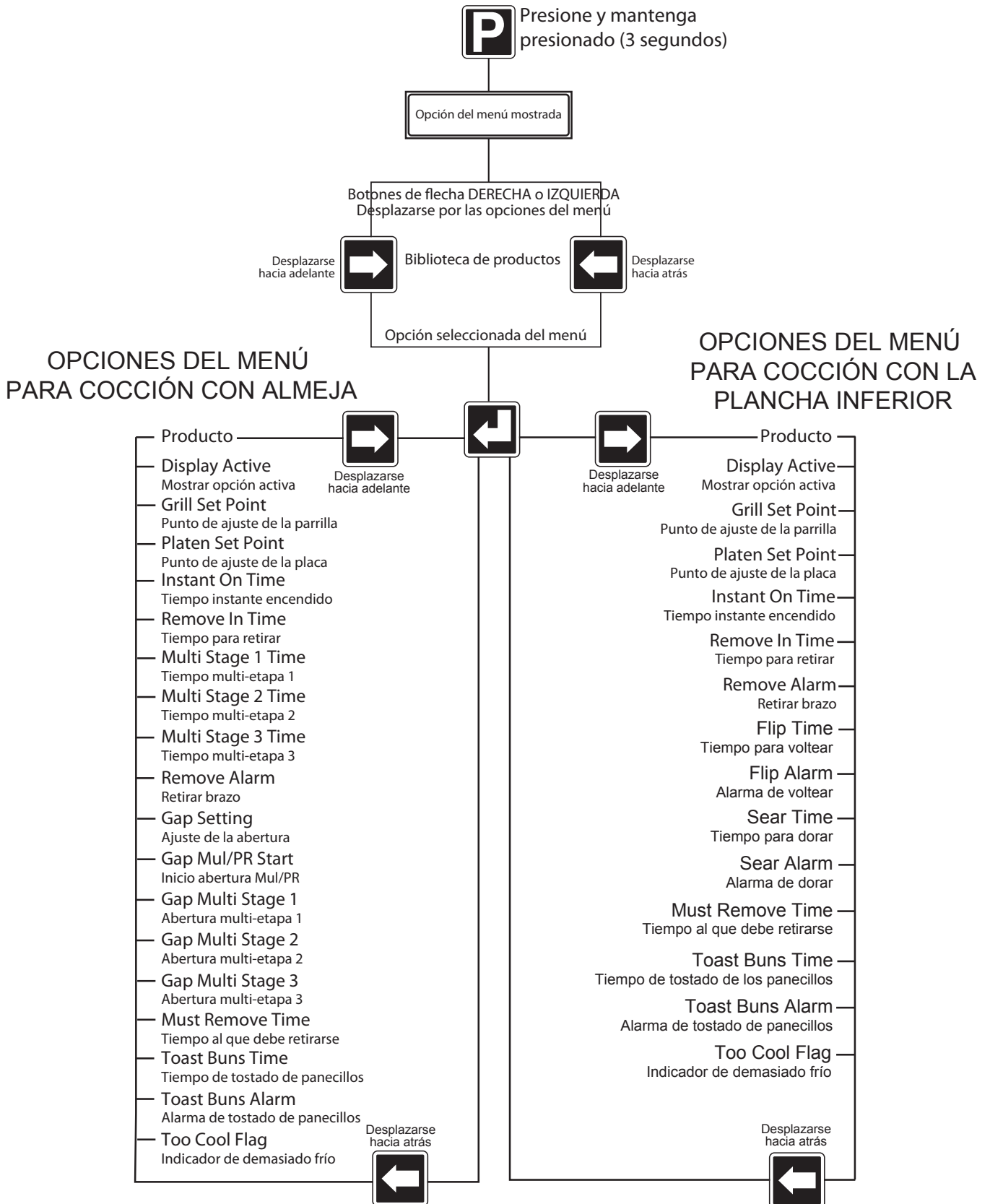
NOTA: Coloque 2 hamburguesas por vez, de adelante hacia atrás:



Retire las hamburguesas en el orden que se muestra debajo



LÓGICA DEL PROGRAMA













PROGRAMACIÓN DE CONTROL

Modalidades de programación; Ajuste del Sistema












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

Las unidades de visualización de temperaturas (F o C) cambiarán el modo en que las temperaturas son mostradas en el regulador (F - Fahrenheit, C - Centígrados)

1. Con la pantalla del regulador encendida ("ON") y bien mostrando la opción actual del menú o mostrando "OFF" (apagado), PRESIONE Y MANTENGA PRESIONADO el botón  durante aproximadamente 3 segundos. El regulador mostrará la opción del menú antes seleccionada y su número de artículo correspondiente o "Standby / Menu Item" (reserva / opción del menú).
2. PRESIONE los botones de flecha  y  JUNTOS. "CONFIGURE" (configurar) aparecerá en la pantalla.
3. PRESIONE el botón de flecha . "Setup" (ajuste) aparecerá en la pantalla.
4. PRESIONE el botón . "Temperature Unit" (unidad de temperatura) aparecerá en la pantalla.
5. PRESIONE el botón . La unidad de temperatura actualmente fijada destellará.
6. PRESIONE los botones de flecha  o  para cambiar la unidad de temperatura intermitente.
7. PRESIONE el botón  para guardar el nuevo ajuste.
8. PRESIONE el botón  dos veces para salir de la modalidad de programa.

Para cambiar la unidad de visualización del tiempo












El cambio de la unidad de visualización del tiempo se cambiará la manera en la que los ciclos de control de cronometraje son mostrados en el regulador.

1. Con la pantalla del regulador encendida ("ON") y bien mostrando la opción actual del menú o mostrando "OFF" (apagado), PRESIONE Y MANTENGA PRESIONADO el botón  durante aproximadamente 3 segundos. El regulador mostrará la opción del menú antes seleccionada y su número de artículo correspondiente o "Standby / Menu Item" (reserva / opción del menú).
2. PRESIONE los botones de flecha  y  JUNTOS. "CONFIGURE" (configurar) aparecerá en la pantalla.
3. PRESIONE el botón de flecha . "Setup" (ajuste) aparecerá en la pantalla.
4. PRESIONE el botón . "Temperature Unit" (unidad de temperatura) aparecerá en la pantalla..
5. PRESIONE el botón  una vez. "Time Unit" (unidad de tiempo) aparecerá en la pantalla.
6. PRESIONE el botón . La unidad de tiempo actual destellará.
7. PRESIONE los botones de flecha  o  para cambiar la unidad de tiempo intermitente.
8. PRESIONE el botón  para guardar el nuevo ajuste.
9. PRESIONE el botón  dos veces para salir de la modalidad de programa.

PROGRAMACIÓN DE CONTROL *(continuación)*





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








El ajustar el encendido o apagado del gorjeo de las teclas determinará si el regulador hace un sonido cuando un botón es presionado.

1. Con la pantalla del regulador encendida ("ON") y bien mostrando la opción actual del menú o mostrando "OFF" (apagado), PRESIONE Y MANTENGA PRESIONADO el botón  durante aproximadamente 3 segundos. El regulador mostrará la opción del menú antes seleccionada y su número de artículo correspondiente o "Standby / Menu Item" (reserva / opción del menú).
2. PRESIONE los botones de flecha  y  JUNTOS. "CONFIGURE" (configurar) aparecerá en la pantalla.
3. PRESIONE el botón de flecha . "Setup" (ajuste) aparecerá en la pantalla.
4. PRESIONE el botón . "Temperature Unit" (unidad de temperatura) aparecerá en la pantalla.
5. PRESIONE el botón  repetidamente hasta que "Key Chirp" (gorjeo de las teclas) aparezca en la pantalla.
6. PRESIONE el botón . Destellará el gorjeo de tecla actual.
7. PRESIONE los botones de flecha  o  para cambiar la unidad de tiempo intermitente.
8. PRESIONE el botón  para guardar el nuevo ajuste.
9. PRESIONE el botón  dos veces para salir de la modalidad de programa.

Para cambiar el sonido audible











El cambiar el sonido audible cambiará la manera en que el regulador suena cuando un ciclo de cronometraje ha completado su cuenta regresiva.

1. Con la pantalla del regulador encendida ("ON") y bien mostrando la opción actual del menú o mostrando "OFF" (apagado), PRESIONE Y MANTENGA PRESIONADO el botón  durante aproximadamente 3 segundos. El regulador mostrará la opción del menú antes seleccionada y su número de artículo correspondiente o "Standby / Menu Item" (reserva / opción del menú).
2. PRESIONE los botones de flecha  y  JUNTOS. "CONFIGURE" (configurar) aparecerá en la pantalla.
3. PRESIONE el botón de flecha . "Setup" (ajuste) aparecerá en la pantalla.

4. PRESIONE el botón . "Temperature Unit" (unidad de temperatura) aparecerá en la pantalla.
5. PRESIONE el botón  repetidamente hasta que "Audible" aparezca en la pantalla
6. PRESIONE el botón . Destellará el sonido "Audible".
7. PRESIONE los botones de flecha  o  para cambiar las opciones audibles intermitentes.
8. PRESIONE el botón  para guardar el nuevo ajuste.
9. PRESIONE el botón  dos veces para salir de la modalidad de programa.

Modalidades de programación; opciones del menú












Para cambiar el nombre de una opción del menú existente

1. Utilizando el botón  o , seleccione la opción del menú que requiere un cambio de nombre.
 2. PRESIONE y MANTENGA PRESIONADO el botón  durante aproximadamente 3 segundos. El regulador mostrará la opción del menú antes seleccionada y su número de opción correspondiente.
 3. PRESIONE y MANTENGA PRESIONADO el botón .
 4. Para deletrear el nombre del producto
 - a. Use los botones de flecha  o  para desplazarse por la biblioteca de caracteres.
- Biblioteca de caracteres:
 space ! " # \$ % & ' () * + , - . / 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 ; : < = > ? @ A B C D E F G H
 I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z [\] ^ _ ` a b c d e f g h i j k l m n o p q r
 s t u v w x y z
- b. PRESIONE  o  para desplazarse a la derecha o izquierda.
 - c. PRESIONE el botón  para guardar el nuevo nombre de la opción del menú.
5. PRESIONE  dos veces para salir y volver a la modalidad de operación normal.

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












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

PROGRAMACIÓN DE CONTROL *(continuación)*

1. PRESIONE y MANTENGA PRESIONADO el botón  durante aproximadamente 3 segundos. El regulador mostrará la opción del menú antes seleccionada y su número de opción correspondiente.
2. Utilizando los botones de flecha  o , seleccione la opción del menú que requiere activarse / desactivarse.
3. PRESIONE el botón . El regulador mostrará "Product" (producto). La opción del menú destellará.
4. PRESIONE los botones de flecha  o  hasta que "Display Active" (mostrar opción activa) sea mostrado en el regulador.
5. PRESIONE el botón . El ajuste actual destellarán
6. PRESIONE el botón  o  para seleccionar un ajuste diferente
7. PRESIONE el botón  para guardar el nuevo ajuste.
8. PRESIONE  dos veces para salir y volver a la modalidad de operación normal.

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












NOTA: los puntos de ajuste de temperatura de la parrilla están preajustados en el regulador al estándar requerido actualmente. No deberá cambiar este punto de ajuste a ninguna otra temperatura que no sea la mostrada en en "Biblioteca de opciones del menú."

1. Utilizando los botones de flecha  o , seleccione la opción del menú que requiere un cambio.
2. PRESIONE y MANTENGA PRESIONADO el botón  durante aproximadamente 3 segundos. El regulador mostrará la opción del menú antes seleccionada y su número de opción correspondiente.
3. PRESIONE el botón . El regulador mostrará "Product" (producto). La opción del menú destellará.
4. PRESIONE los botones de flecha  o  hasta que "GrillSetPt" (de ajuste de la temperatura) sea mostrado en el regulador.
5. PRESIONE el botón . El ajuste de temperatura actual de la parrilla comenzará a destellar.
6. Utilizando el botón  o , cambie el punto de ajuste de la temperatura a la nueva temperatura deseada.
7. PRESIONE el botón  para guardar el nuevo punto de ajuste de temperatura.
8. PRESIONE  dos veces para salir y volver a la










modalidad de operación normal.

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

NOTA: los puntos de ajuste de temperatura de la parrilla están preajustados en el regulador al estándar requerido actualmente. No deberá cambiar este punto de ajuste a ninguna otra temperatura que no sea la mostrada en en "Biblioteca de opciones del menú."



1. Utilizando los botones de flecha  o , seleccione la opción del menú que requiere un cambio.
2. PRESIONE y MANTENGA PRESIONADO el botón  durante aproximadamente 3 segundos. El regulador mostrará la opción del menú antes seleccionada y su número de opción correspondiente.
3. PRESIONE el botón . El regulador mostrará "Product" (producto). La opción del menú destellará.
4. PRESIONE los botones de flecha  o  hasta que "Platen SetPt" (de ajuste de la temperatura) sea mostrado en el regulador.
5. PRESIONE el botón . El ajuste de temperatura actual de la parrilla comenzará a destellar.
6. Utilizando el botón  o , cambie el punto de ajuste de la temperatura a la nueva temperatura deseada.
7. PRESIONE el botón  para guardar el nuevo punto de ajuste de temperatura.
8. PRESIONE  dos veces para salir y volver a la modalidad de operación normal.

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












1. Utilizando los botones de flecha  o , seleccione la opción del menú que requiere un cambio.
2. PRESIONE y MANTENGA PRESIONADO el botón  durante aproximadamente 3 segundos. El regulador mostrará la opción del menú antes seleccionada y su número de opción correspondiente.
3. PRESIONE el botón . El regulador mostrará "Product" (producto). La opción del menú destellará.
4. PRESIONE los botones de flecha  o  hasta que "Must Remove In" sea mostrado en el regulador.
5. PRESIONE el botón . Los segundos comenzarán a destellar.
6. Utilizando los botones de flecha  o  para cambiar

PROGRAMACIÓN DE CONTROL *(continuación)*










el tiempo en que se debe retirar al nuevo tiempo deseado.



7. PRESIONE el botón  para guardar el nuevo tiempo.
8. PRESIONE  dos veces para salir y volver a la modalidad de operación normal.

Para cambiar el tiempo de tostado de los panecillos

1. Utilizando los botones de flecha  o , seleccione la opción del menú que requiere un cambio.
2. PRESIONE y MANTENGA PRESIONADO el botón  durante aproximadamente 3 segundos. El regulador mostrará la opción del menú antes seleccionada y su número de opción correspondiente.
3. PRESIONE el botón . El regulador mostrará "Product" (producto). La opción del menú destellará.
4. PRESIONE los botones de flecha  o  hasta que "Toast Buns Time" sea mostrado en el regulador.
5. PRESIONE el botón . Los segundos comenzarán a destellar.
6. Utilizando los botones de flecha  o  para cambiar el tiempo de tostado de los panecillos al nuevo tiempo deseado.
7. PRESIONE el botón  para guardar el nuevo tiempo.
8. PRESIONE  dos veces para salir y volver a la modalidad de operación normal.





















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

1. Utilizando los botones de flecha  o , seleccione la opción del menú que requiere un cambio.
2. PRESIONE y MANTENGA PRESIONADO el botón  durante aproximadamente 3 segundos. El regulador mostrará la opción del menú antes seleccionada y su número de opción correspondiente.
3. PRESIONE el botón . El regulador mostrará "Product" (producto). La opción del menú destellará.
4. PRESIONE los botones de flecha  o  hasta que "Toast Buns Alarm" sea mostrado en el regulador.
5. PRESIONE el botón . "AUTO" o "MANUAL" comenzarán a destellar.
6. Utilizando los botones de flecha  o  cambie de "MANUAL" a "AUTO" o de "AUTO" a "MANUAL".










7. PRESIONE el botón  para guardar el nuevo ajuste.
8. PRESIONE  dos veces para salir y volver a la modalidad de operación normal.

Para añadir NUEVAS opciones de menú










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

1. PRESIONE y MANTENGA PRESIONADO el botón  durante aproximadamente 3 segundos. El regulador mostrará la opción del menú antes seleccionada y su número de opción correspondiente.
2. PRESIONE los botones de flecha  o  hasta que "Toast Buns Alarm" sea mostrado en el regulador.
3. PRESIONE el botón . El regulador mostrará "Product" (producto). La opción del menú destellará
4. PRESIONE y MANTENGA PRESIONADO el botón . El nombre de la opción de menú actualmente seleccionada comenzará a centellear.
5. Para deletrear el nombre del producto
 - a. Use los botones de flecha  o  para desplazarse por la biblioteca de caracteres.
 - b. PRESIONE  o  para desplazarse a la derecha o izquierda.
 - c. PRESIONE el botón  para guardar el nuevo nombre de la opción del menú.
6. PRESIONE el botón . Se mostrará "Display Active" (mostrar opción activa).
7. PRESIONE el botón . "NO" comenzará a destellar.
8. PRESIONE el botón . "NO" cambiará a "YES" (sí).
9. PRESIONE el botón  para guardar el nuevo ajuste.
10. PRESIONE el botón . "GRILL SETPT" (punto de ajuste de la parrilla) aparecerá.
11. PRESIONE el botón . La temperatura comenzará a destellar.
12. Utilizando el botón  o , cambie el punto de ajuste de la temperatura a la nueva temperatura deseada.
13. PRESIONE el botón  para guardar el nuevo punto de ajuste de temperatura.
14. PRESIONE el botón . "PLATSETPT" aparecerá.








PROGRAMACIÓN DE CONTROL *(continuación)*

15. PRESIONE el botón . La temperatura comenzará a destellar.
16. Utilizando el botón  o , cambie el punto de ajuste de la temperatura a la nueva temperatura deseada.
17. PRESIONE el botón  para guardar el nuevo punto de ajuste de temperatura.
18. PRESIONE el botón  hasta que "GAP MULTI/PR START" (inicio ajuste multi/pr) aparezca en la pantalla.
19. PRESIONE el botón . El ajuste de abertura comenzará a destellar.
20. Utilizando los botones  y ABAJO, cambie la abertura al ajuste deseado.
21. PRESIONE el botón  para guardar el nuevo ajuste de abertura.
22. PRESIONE  dos veces para salir y volver a la modalidad de operación normal

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

1. Con la pantalla del controlador en ON y mostrando la función del menú actual u "OFF", PRESIONE y MANTENGA PRESIONADO el botón  por aproximadamente 3 segundos. El controlador mostrará en pantalla la función del menú seleccionada anteriormente y su correspondiente número de opción o "Función de menú/en espera".
2. PRESIONE los botones de flecha  Y  A LA VEZ.. Aparecerá en pantalla la palabra "CONFIGURE" (configurar).
3. PRESIONE el botón de flecha . Aparecerá en pantalla la palabra "Setup" (establecer).
4. PRESIONE el botón . Aparecerá en pantalla la frase "Temperature unit" (temperatura de la unidad).
5. PRESIONE el botón  6 veces. El controlador mostrará en pantalla la frase "Reload Defaults – NO" (volver a cargar opciones por defecto - NO).
6. PRESIONE el botón . El "NO" comenzará a parpadear.
7. PRESIONE el botón . El "NO" pasará a ser "Sí".
8. PRESIONE el botón . El sistema volverá a cargar las funciones del MENÚ con las configuraciones que vienen por defecto de fábrica.
9. Aguarde de 15 a 20 segundos. El control luego volverá automáticamente al modo OFF.

To Restore Factory Defaults for All Functions

1. Asegúrese de que la alimentación principal esté apagada moviendo el interruptor de la alimentación principal hacia el modo OFF.
2. PRESIONE los botones de flecha  Y  A LA VEZ, mientras enciende la alimentación principal desde el interruptor de la misma. El control mostrará en pantalla la palabra "PASSWORD" (contraseña).
3. A los 3-5 segundos, presione las siguientes teclas en esta secuencia:     
4. Al haber finalizado, el controlador mostrará en pantalla la frase FULL DEFAULTS (todas las opciones por defecto)
5. Aguarde de 15 a 20 segundos. El control luego volverá automáticamente al modo OFF

CALIBRACIÓN DE LA SONDA

Calibración mensual de las zonas de temperatura de la parrilla

Instrumentos: pirómetro digital con sonda superficial





Advertencia: LESIONES PERSONALES POR QUEMADURAS PUEDEN RESULTAR SI SE HACE CONTACTO CON LAS SUPERFICIES DE COCCIÓN CALIENTES.

NOTE: la calibración de parrillas es hecha con las hojas de material de liberación RETIRADAS.

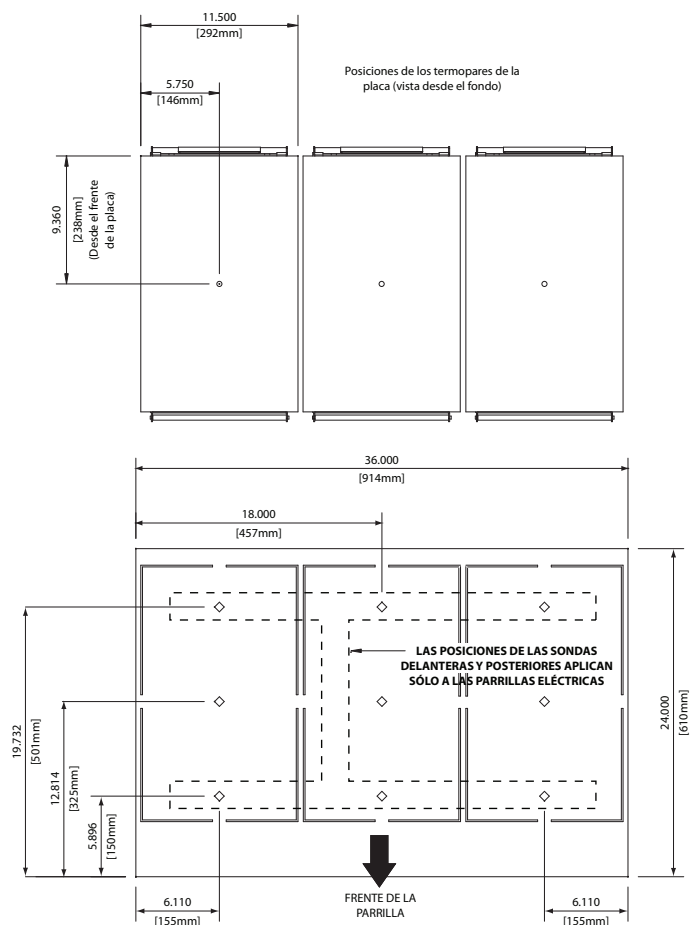
POR FAVOR SIGA ESTAS INSTRUCCIONES EXACTAMENTE COMO SE INDICAN A CONTINUACIÓN:

- Las placas superiores y la plancha de asar inferior deberían estar en sus temperaturas de operación para realizar este procedimiento de calibración. Presione el botón  o  para seleccionar una operación de "ALMEJA" y permitir que la parrilla alcance la temperatura ajustada y se estabilice, (aproximadamente 30 minutos).
 - PRESIONE y MANTENGA PRESIONADO el botón  durante aproximadamente 3 segundos. Una vez liberado, el regulador mostrará "PROBE CAL" (calibración de sonda).
 - PRESIONE el botón  para mostrar la primera zona de temperaturas a ser calibrada. La primera zona a ser calibrada es "FRONT TEMP CAL" (calibración de la temperatura delantera). El orden en que las zonas son mostradas es: FRONT TEMP CAL (calibración de la temperatura delantera), MIDDLE TEMP CAL (calibración de la temperatura del medio), BACK TEMP CAL (calibración de la temperatura posterior), TOP TEMP CAL (calibración de la temperatura superior).
- MWE3W:** las sondas de termopar de la parrilla eléctrica están ubicadas de adelante hacia atrás, como se muestra en el diagrama a la derecha. Cada placa superior tiene un termopar en el centro.
- MWG3W:** las sondas de termopar de la parrilla de gas están ubicadas en el centro de cada carril, como se muestra en el diagrama a la derecha. Cada placa superior tiene un termopar en el centro.
- Seleccionar una visualización de zona de calor usando los botones  o .
 - Permita al menos 5 segundos para que el pirómetro responda y se estabilice. Anote la temperatura del pirómetro.
 - Si la temperatura en la pantalla de control de la parrilla no corresponde con la temperatura del pirómetro, ajuste la temperatura en el control de la parrilla al valor de la calibración. El botón  aumentará la temperatura mostrada en incrementos de un (1) grado. El botón  disminuirá la temperatura mostrada en incrementos de un (1) grado.

NOTA: Durante el paso 6, el control deberá emitir un sonido con un tono agudo. La temperatura sólo puede ser ajustada si este tono suena. Si el control se mantiene silencioso, la temperatura no cambiará

- PRESIONE el botón  para fijar la temperatura calibrada en el regulador
- Presione el botón  o  para seleccionar la siguiente zona de calor
- Mueva la sonda de superficie del pirómetro a la recién seleccionada zona de calor y repita los pasos 5, 6 y 7.
- Repita el procedimiento para cada una de las zonas de calor.
- Continúe a través de cada una de las zonas de calor repitiendo la secuencia hasta que todas las temperaturas estén en un valor que no difiera en más de 1°.
- PRESIONE  dos veces para salir la modalidad de programación. El regulador volverá a su estado anterior a la modalidad de operación normal.

POSICIONES DE LOS TERMOPARES



CONFIGURACIONES POR DEFECTO DE FÁBRICA *(versión de software 5.222)*

Clam Menu Items

Menu Item #	PRODUCT	DISPLAY ACTIVE	GRILL SET POINT	PLATEN SET POINT	INSTANT ON TIME	REMOVE IN TIME	MULTI STAGE TIME	REMOVE ALARM	GAP SETTING	GAP MULTI/PR START	GAP MULTI STAGE	MUST REMOVE IN TIME	TOAST BUNS IN TIME	TOAST BUNS ALARM	TOO COOL FLAG
1	10:1 - CLAM	PM	350°F (177°C)	425°F (217°C)	25	37	S1 5 S2 0 S3 0	AUTO	.255	.245	S1 .265 S2 0 S3 0	0	0	AUTO	NO
2	4:1 - CLAM	PM	350°F (177°C)	425°F (217°C)	30	107	S1 10 S2 --- S3 ---	AUTO	.415	.400	S1 .425 S2 --- S3 ---	0	0	AUTO	NO
3	STRIP BACON-CLAM	AM/PM	350°F (177°C)	425°F (217°C)	0	23	S1 --- S2 --- S3 ---	AUTO	.089	.089	S1 --- S2 --- S3 ---	0	0	AUTO	NO
4	SAUSAGE CLAM FZN	AM	350°F (177°C)	425°F (217°C)	0	82	S1 --- S2 --- S3 ---	AUTO	.350	.350	S1 --- S2 --- S3 ---	0	0	AUTO	NO
5	MCRIB - CLAM	NO	350°F (177°C)	425°F (217°C)	30	163	S1 --- S2 --- S3 ---	AUTO	.530	.530	S1 --- S2 --- S3 ---	0	0	AUTO	NO
6	STEAK-CLAM	AM/PM	350°F (177°C)	425°F (217°C)	0	104	S1 --- S2 --- S3 ---	AUTO	.415	.415	S1 --- S2 --- S3 ---	0	0	AUTO	YES
18	ANGUS 3:1 CLAM	PM	350°F (177°C)	425°F (217°C)	60	230	S1 --- S2 --- S3 ---	AUTO	.625	.625	S1 --- S2 --- S3 ---	0	0	AUTO	NO
19	MUSHROOM CALM	PM	350°F (177°C)	425°F (217°C)	60	104	S1 --- S2 --- S3 ---	AUTO	.415	.415	S1 --- S2 --- S3 ---	0	0	AUTO	YES

Flat Menu Items

	ITEM	DISPLAY ACTIVE	GRILL SET POINT	PLATEN SET POINT	INSTANT ON TIME	REMOVE IN TIME	REMOVE ALARM	FLIP TIME	FLIP ALARM	SEAR TIME	SEAR ALARM	MUST REMOVE IN TIME	TOAST BUNS TIME	TOAST BUNS ALARM	TOO COOL FLAG
7	GRILL CHICK-FLAT	PM	350°F (177°C)	425°F (217°C)	45	410	AUTO	195	MANUAL	---	---	---	---	---	YES
8	FOLDED EGGS-FLAT	AM	265 (130°C)	OFF	0	120	AUTO	---	NONE	---	---	---	---	---	NO
9	ROUND EGGS-FLAT	AM	265 (130°C)	OFF	0	150	AUTO	---	NONE	---	---	---	---	---	NO
10	CHICK F BRD-FLAT	NO	350°F (177°C)	425°F (217°C)	0	100	AUTO		NONE	---	---	---	---	---	NO
11	10:1- FLAT	NO	340°F (171°C)	425°F (217°C)	---	125	---	75	NONE	20	MANUAL	---	---	---	NO
12	4:1-FLAT	NO	365°F (185°C)	425°F (217°C)	---	270	---	150	NONE	20	MANUAL	---	---	---	NO
13	McRIB-FLAT	NO	365 (185°C)	425°F (217°C)	---	390	---	270	NONE	---	---	---	---	---	NO
15	HOTCAKES-FLAT	NO	365 (185°C)	425°F (217°C)	---	140	---	90	NONE	---	---	---	---	---	NO
	CLEAN MODE	AM/PM	325°F (163°C)	325°F (163°C)	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	NO

Garland Installation & Operation Manual



Gas & Electric Clamshell Grills With Product Recognition

Garland Commercial Industries, LLC, 185 East South Street, Freeland, Pennsylvania 18224
Phone: +1 (570) 636-1000 • Fax: +1 (570) 636-9874
TOLL FREE Service Hotline: (800) 446-8367
<http://www.garland-group.com> • Email: qsrservice@garland-group.com



PART #4521777SP (04/21/10)