GARLAND
A Welbilt Brand

Parrilla a gas/eléctrica de dos lados

M(E/G)-1P, M(E/G)-2P, M(E/G)-3PX

Manual de instalación, operación y mantenimiento

Lea todas las secciones de este manual y consérvelo para referencia futura.

Para su seguridad:

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

Nº de pieza: GAR_IOM_4600921sp_Rev8

WELBILT

ESTA PÁGINA SE DEJÓ EN BLANCO INTENCIONALMENTE

Avisos de seguridad

DEFINICIONES

⚠ PELIGRO

Indica una situación peligrosa que, si no se evita, provocará la muerte o lesiones graves. Esto rige para la mayoría de las situaciones extremas.

⚠ Advertencia

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

⚠ Precaución

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

Aviso

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

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

RENUNCIAS

⚠ Advertencia

Sólo personal entrenado y autorizado o el gerente de la tienda debiera acceder a las pantallas de servicio. Si se realizan cambios a esta tienda incorrectamente, se producirán averías en la unidad.

⚠ Precaución

Las labores de mantenimiento y servicio distintas a la limpieza descritas en este manual las debe realizar personal de servicio autorizado.

⚠ PELIGRO

No instale ni opere el equipo que haya sido mal utilizado, o si ha sido sometido a abuso, negligencia, si tiene daños o ha sido alterado/modificado con respecto a las especificaciones originales de fabricación.

⚠ PELIGRO

Todos los aparatos y conexiones de servicios públicos deben mantenerse de acuerdo con los códigos locales y nacionales respectivos.

⚠ PELIGRO

Es responsabilidad del propietario del equipo llevar a cabo la evaluación de riesgos de los equipos de protección personal para garantizar el buen resguardo durante los procedimientos de mantenimiento.

⚠ PELIGRO

El supervisor en terreno es el encargado de garantizar que los operadores estén al tanto de los peligros inherentes al operar este equipo.

NOTA: La correcta instalación, cuidado y mantenimiento son esenciales para un óptimo desempeño y operación sin problemas de su equipo. Visite nuestro sitio web https://clamshell.garland-group.com, en el cual encontrará los manuales actualizados, traducciones o información para comunicarse con los agentes de servicio de su zona.

⚠ Advertencia

No almacene ni use gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables en las inmediaciones de este u otros artefactos. Nunca use paños empapados en aceite inflamable o soluciones de limpieza combustibles para limpiar.

⚠ Advertencia

No almacene materiales combustibles en el artefacto.

⚠ Advertencia

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

⚠ Advertencia

Lea completamente este manual antes de operar, instalar o efectuar mantenimiento en el equipo. Si no acaba las instrucciones de este manual se pueden producir daños materiales, lesiones o la muerte.

⚠ Advertencia

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

Aviso

Los ajustes de rutina y procedimientos de mantenimiento descritos en este manual no están cubiertos por la garantía.

⚠Advertencia

Este producto contiene agentes químicos que el Estado de California ha determinado son causantes de cáncer y/o defectos congénitos u otros daños al sistema reproductivo. La operación, instalación y el servicio de este producto podría exponerlo a partículas de lana de vidrio o fibras cerámicas, sílice cristalino y/o monóxido de carbono suspendidos y transportados por el aire. El Estado de California ha determinado que la inhalación de partículas de lana de vidrio o fibras cerámicas suspendidas y transportadas por el aire son causantes de cáncer. El Estado de California ha determinado que la inhalación de monóxido de carbono es causante de cáncer, defectos congénitos u otros daños al sistema reproductivo.

UBICACIÓN

⚠Advertencia

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

⚠Advertencia

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

⚠Advertencia

No debe alterarse ni eliminarse ningún material estructural del artefacto para adecuar su instalación debajo de una campana.

⚠Advertencia

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

⚠Advertencia

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

⚠Precaución

Este equipo sólo debe ser operado debajo de un sistema de campana aprobado conforme a las regulaciones locales vigentes. La unidad está diseñada únicamente para usarse bajo techo.

ELÉCTRICOS

⚠ PELIGRO

Revise todas las conexiones de alambres, incluyendo los terminales de fábrica, antes de la operación. Las conexiones pueden soltarse durante el embarque y la instalación.

⚠ PELIGRO

No opere ningún artefacto con un cable o enchufe dañado/deteriorado. Todas las reparaciones las debe efectuar una empresa de servicio calificado.

⚠ PELIGRO

Si no se desconecta la alimentación en la fuente de principal se podrían producir lesiones graves o fatales. El interruptor de potencia NO desconecta toda la energía entrante.

⚠ PELIGRO

Para las conexiones de alimentación, se debe utilizar alambre de cobre para al menos 75°C (167°F).

⚠Advertencia

Este artefacto se debe poner a tierra y todo el cableado hecho en terreno debe cumplir con todos los códigos locales y nacionales vigentes. En la placa técnica encontrará el voltaje correcto. Es responsabilidad del usuario final proporcionar el medio de desconexión para cumplir con los requisitos de la autoridad que tenga la jurisdicción correspondiente.

⚠Advertencia

No utilice artefactos eléctricos ni accesorios distintos a los que suministra el fabricante.

⚠Advertencia

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

⚠Advertencia

Corte la alimentación eléctrica en la desconexión principal para todo el equipo que va a recibir servicio. Observe la correcta polaridad del voltaje de línea entrante. La polaridad incorrecta puede llevar a una operación errática.

⚠Advertencia

Nunca toque nada que transporte electricidad cuando tenga las manos mojadas.

CÓDIGO

⚠ Advertencia

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

⚠ Advertencia

Para un artefacto equipado con ruedecillas, (1) la instalación se debe efectuar con un conector que cumpla con la norma sobre *conectores para artefactos móviles a gas de ANSI Z21.69 • CSA 6.16,* y un dispositivo de desconexión rápido que cumpla con la norma sobre *dispositivos de desconexión rápida para usar con gas combustible, ANSI Z21.41 • CSA 6.9,* (2) se debe proporcionar un medio adecuado para limitar el movimiento del artefacto sin depender del conector ni del dispositivo de desconexión rápida, ni de sus cañerías aledañas para limitar el movimiento del artefacto y (3) se debe especificar la o las ubicaciones donde se pueda instalar el medio de restricción al artefacto.

DAÑO

⚠ PELIGRO

La incorrecta instalación, ajuste, alteración, servicio o mantenimiento de este artefacto o la instalación de uno que esté dañado puede provocar la MUERTE, LESIONES PERSONALES, DAÑOS MATERIALES e invalidar la garantía. NUNCA instale artefactos, equipos ni accesorios dañados.

SIEMPRE procure que la instalación y el servicio los lleve a cabo personal entrenado y autorizado.

⚠ Precaución

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

⚠ Advertencia

Riesgo de apriete. Mantenga las manos y herramientas alejadas de la zona donde las planchas estén en movimiento hacia la campana de escape. Tenga presente que las planchas pueden moverse repentinamente en cualquier momento. "Apague la parrilla" en el interruptor principal al limpiar las planchas ya que estas se pueden mover inesperadamente.

DISTANCIAS

⚠ Precaución

No bloquee el suministro ni las aberturas de aire de retorno ni el espacio de aire alrededor de las mismas. Evite que las envolturas plásticas, papel, etiquetas circulen en el aire y se alojen en los orificios de ventilación. Si no es posible mantener los orificios de aire despejados, la operación del sistema no será satisfactoria.

⚠ Precaución

No coloque el orificio de admisión de aire cerca del vapor o del escape de calor u otro artefacto.

⚠ Advertencia

Riesgo de resbalar: La grasa de los productos alimentarios salpica. Las áreas que circundan la parrilla representan un riesgo de resbalar debido a la zona de salpicadura. Limpie regularmente la zona aledaña a la parrilla. La parrilla puede estar resbalosa. Cerciórese de que la zona del piso esté limpia. Se debe tener cuidado ya que el equipo puede estar caliente.

⚠ Advertencia

Si no se mantienen los espacios requeridos y las distancias adicionales necesarias se pueden producir LESIONES y DAÑOS EN EL EQUIPO.

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

⚠ PELIGRO

Para reducir el riesgo de incendio, el equipo se debe instalar sólo en lugares cuyas inmediaciones no sean combustibles, sin materiales inflamables en una zona de 18" (457 mm) por los costados, delante o detrás del artefacto ni a 40 " (1 m) por sobre el mismo. El artefacto se debe montar en pisos de material no combustible, con revestimientos y acabados no inflamables, y sin material combustible por la parte inferior ni sobre losas o arcos no combustibles o arcos, ni tampoco deben tener material inflamable en su parte inferior. La construcción deberá en todos los casos extenderse no menos de 12" (305 mm) más allá de los equipos en todos lados.

⚠ PELIGRO

Riesgo de incendio/descarga. Se deben mantener todos los espaciados mínimos. No obstruya los orificios o aberturas.

⚠Advertencia

Riesgo de apriete. Cerciórese de que haya un espacio mínimo de 1" entre la campana y la posición más alta del brazo de la plancha. Para reducir el riesgo de sufrir lesiones por aprisionamiento entre la placa y la campana.

LIMPIEZA

⚠Precaución

Cerciórese de que las planchas estén abajo en posición cerrada al mover la parrilla. Siga el procedimiento para evitar posibles daños, pérdida de calibración de la plancha y mensajes de error.

⚠Precaución

¡Nunca use soluciones de limpieza a base de ácido en los paneles exteriores! Muchos productos alimentarios tienen un contenido acídico, el cual puede deteriorar el acabado. Cerciórese de limpiar TODOS los productos alimentarios de las superficies de acero inoxidable.

⚠Precaución

No use limpiadores cáusticos en ninguna parte del equipo ni de sus cavidades. Utilice jabones o detergentes suaves o no abrasivos, aplicados con una esponja o paño suave. Nunca use implementos afilados ni abrasivos fuertes en ninguna parte del equipo.

⚠Advertencia

Al limpiar el interior y exterior de la unidad, debe tener cuidado de evitar el interruptor de alimentación delantero y de los cables de alimentación. Mantenga las soluciones de agua y de limpieza lejos de estas piezas.

⚠Advertencia

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

⚠Advertencia

La limpieza interior sólo la debe efectuar un técnico de servicio calificado.

⚠Advertencia

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

⚠Precaución

Use un limpiador para uso comercial elaborado para limpiar y desinfectar eficazmente las superficies que entran en contacto con los alimentos. Lea las instrucciones para el uso y las precauciones antes de usar el aparato. Ponga mucha atención a la concentración del limpiador y el tiempo que permanezca en las superficies que tienen contacto con los alimentos.

⚠Advertencia

Tenga presente que las planchas pueden moverse repentinamente en cualquier momento. "Apague la parrilla" en el interruptor principal al limpiar las planchas ya que estas se pueden mover inesperadamente.

PROTECCIÓN PERSONAL

⚠ PELIGRO

Todos los servicios públicos (gas, electricidad, agua y vapor) deben estar APAGADOS en todos los equipos y su operación bloqueada, de acuerdo con las prácticas aprobadas de OSHA durante el servicio. Siempre deje que la unidad se enfríe.

⚠ PELIGRO

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

⚠ PELIGRO

¡Nunca se pare sobre la unidad! No están diseñadas para soportar el peso de un adulto y pueden caerse o bien volcarse si es que se incurre en estas prácticas.

⚠ PELIGRO

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

⚠Advertencia

NO use la unidad para almacenamiento. NO deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la unidad cuando no la esté utilizando.

⚠Advertencia

Deje que el material calentado se enfríe antes de intentar limpiar, darle servicio o mover la unidad. La unidad debe estar fría al tacto y desconectada de la fuente de alimentación.

⚠ Advertencia

Siempre use algún tipo de cobertura de protección en las manos y brazos al operar la unidad.

⚠ Advertencia

El vapor puede causar quemaduras graves. Siempre use algún tipo de cobertura de protección en las manos y brazos al operar la unidad. Al estar levantando la placa, aleje su rostro y cuerpo del vapor que escapará.

⚠ Advertencia

Quite todos los paneles retirables antes del levantamiento y la instalación.

⚠ Advertencia

No toque las piezas móviles.

⚠ Advertencia

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

⚠ Advertencia

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

⚠ Advertencia

Este equipo está hecho para usarse sólo bajo techo. No instale ni opere este equipo al aire libre.

⚠ Advertencia

Todas las cubiertas y paneles de acceso deben estar en su lugar y firmemente asegurados, antes de operar este equipo.

⚠ Advertencia

No rocíe aerosoles en las inmediaciones de este artefacto cuando esté funcionando.

⚠ Advertencia

Existe riesgo de quemaduras por altas temperaturas. Puede resultar quemado si toca alguna de las partes durante la cocción. Las superficies cercanas a la superficie de cocción incluyen paneles laterales que se pueden calentar lo suficiente para quemar la piel. Tenga extremo cuidado de evitar entrar en contacto con superficies calientes o grasa caliente. Utilice equipo de protección personal.

⚠ Advertencia

Al revisar el encendido o rendimiento de los quemadores, no se acerque demasiado a ellos. Un encendido lento puede causar una llama, aumentando la posibilidad de quemaduras faciales y corporales.

⚠ Advertencia

El artefacto debe instalarse con la suficiente ventilación para evitar la ocurrencia de concentraciones inaceptables o sustancias dañinas para la salud del personal en la sala en la cual se instale.

⚠ Advertencia

Riesgo. Mantenga las manos y herramientas alejadas de la zona donde las planchas estén en movimiento hacia la campana de escape. Tenga presente que las planchas pueden moverse repentinamente en cualquier momento. "Apague la parrilla" en el interruptor principal al limpiar las planchas ya que estas se pueden mover inesperadamente.

⚠ Advertencia

Riesgo de resbalar: Las latas de grasa se deben instalar adecuadamente antes de cada uso. La instalación incorrecta provocará que quede grasa en el piso, lo cual representa un riesgo de resbalones. Cerciórese de que las latas de grasa estén vacías y limpias según sea necesario a fin de evitar que la grasa se desborde y caiga al piso. La parrilla puede estar resbalosa. Cerciórese de que la zona del piso esté limpia. Se debe tener cuidado ya que el equipo puede estar caliente

⚠ Advertencia

Riesgo de aprisionamiento. Mantenga las manos y herramientas alejadas de la zona entre la plancha y la placa de la parrilla cuando las planchas estén en movimiento. Tenga presente que las planchas pueden moverse repentinamente en cualquier momento. "Apague la parrilla" en el interruptor principal al limpiar las planchas ya que estas se pueden mover inesperadamente.

⚠ Advertencia

Coloque en un lugar visible las instrucciones que se deben seguir en caso de que se perciba olor a gas. La información se debe obtener consultando al proveedor de gas local.

Tabla de Contenidos

Avisos de seguridad

Definiciones....3
Renuncias....3
Ubicación....4
Eléctricos....4
Daño....5
Distancias....5

Sección 1
Información general

Lea este manual....10
Inspección de la unidad....10
Números de modelo....10
Números de placa en serie....10
Certificado de garantía....11
Procedimiento de reclamación de daños durante el embarque....11
Elementos incluidos con la compra de una parrilla nueva del fabricante:....13
Especificación sobre dimensiones de 3 planchas....14
Especificación de las dimensiones de la plancha 2 + 1 de chasis individual....15
Especificación sobre dimensiones de 2 planchas....16
Especificación sobre dimensiones de 1 plancha....17
Especificación de entrada eléctrica - WYE, (CE - modelos a gas)....18
Especificación de entrada eléctrica - Delta (CE - modelos a gas)....18
Especificación de entrada eléctrica - WYE (CE - modelos eléctricos)....19
Especificación de entrada eléctrica - Delta (CE - modelos eléctricos)....20
Especificación de entrada de gas....21

Sección 2
Instalación

Quitar la parrilla de la tarima de madera.....22
Transporte de la rejilla a su lugar.....23
Ubicación.....23
Requisitos de espacio.....23
Nivelación.....23
Requisitos de la campana de escape.....23
Artefactos equipados con ruedecillas.....24
Procedimiento de ajuste de las ruedecillas.....24
Almacenamiento temporal.....26
Requisitos del conector de gas.....26
Requisitos del código nacional.....27
Responsabilidades del local de instalación.....27
Procedimiento de instalación del dispositivo de contención.....27
Las bolsas "Desi Pak" de la parrilla.....28
Quitar las bolsas "Desi Pak" de la parrilla.....28
Conexiones de gas, y calibres de las tuberías.....28
Mennekes 7 clavijas (opción 2).....29
Diagrama del bloque de terminales de la fuente de alimentación.....30
Diagrama de terminales de enganchado de potencia.....31
Instrucciones de instalación del panel superior trasero de tiro.....34
Procedimiento de conexiones de una y dos planchas.....35
Procedimiento de puesta en marcha.....38

Sección 3
Operación

Secuencia de operación **39**
Controlador easyToUCH™ **40**
Pantalla de inicio, pantalla de selección de recetas e iconos 40
Advertencias y mensajes de alerta en pantalla 41
Revisión de las operaciones 41
Procedimientos easyTOUCH™ **42**
Puesta en marcha y fecha de instalación 42
PROCEDIMIENTO DE CALIBRACIÓN DE ENERGÍA (VOLTAJE) 42
Precalentar 43
Cocinar una receta 44
Revisar temperaturas 44
Cancelar un ciclo de cocción 44
Crear receta nueva 45
configuración para cocción en 2 etapas, “agregar queso” 47
Crear un nuevo menú 48
ENCIENDA o APAGUE los menús 48
Cambiar el tiempo de cocción/abertura 49
Límites de ajuste de tiempo y abertura 49
IMPORTAR UNa imagen a un MENÚ NUEVO 50
IMPORTAR UNa imagen a un MENÚ EXISTENTE 50
Active el modo de suspensión manualmente 51
Ajuste de volumen 51
Ajuste de la altura de la campana 52
Selección de idioma 52
Restablecer configuración para limpieza 53
Recordatorios de limpieza 54
Apagado 54
Calibración de planchas (Store Manager) 54
Colocación de las hamburguesas 57

Sección 4
Mantenimiento

Limpieza del controlador easyToUCH™ **60**
Limpieza de los paneles de acero inoxidable **60**
Limpieza durante la operación **60**
Limpieza diaria **61**
Movimiento de la parrilla **66**
Calibración de temperatura del termopar **67**

Sección 5
Solución de problemas

Problemas de cocción 71
Producto poco hecho 71
Producto poco cocinado sólo en la parte delantera de la parrilla 71
Producto demasiado cocinado 71
Problemas de temperatura 72
Parrilla o plancha demasiado caliente 72
Parrilla o plancha demasiado fría 72
No es posible alcanzar ni mantener la temperatura 72
Problemas con la interfaz del usuario 72
No hay sonido 72
Pantalla bloqueada, congelada o no responde al tacto 72
Reinicio de la pantalla táctil 72
Imposible leer unidad USB 72
No es posible cargar los archivos USB 72

Sección 6
Herramientas e insumos de limpieza

Insumos de limpieza 73

Sección 1
Información general

Lea este manual

Garland Commercial Equipment (GCE) elaboró este manual como guía de referencia para el propietario/operador y el instalador de este equipo. Lea este manual antes de la instalación u operación de esta máquina. Un técnico de servicio calificado debe realizar la instalación y puesta en marcha de este equipo; en la Sección 5 de este manual encontrará mayor información al respecto.

Si no puede corregir el problema, llame a su agente de servicio o distribuidor. Siempre tenga a mano el número de modelo y de serie al llamar.

Su agente de servicio _____

Número telefónico de su agente de servicio _____

Su distribuidor GCE local _____

Número telefónico del distribuidor _____

Número de modelo _____

Número de serie _____

Fecha de instalación _____

Inspección de la unidad

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

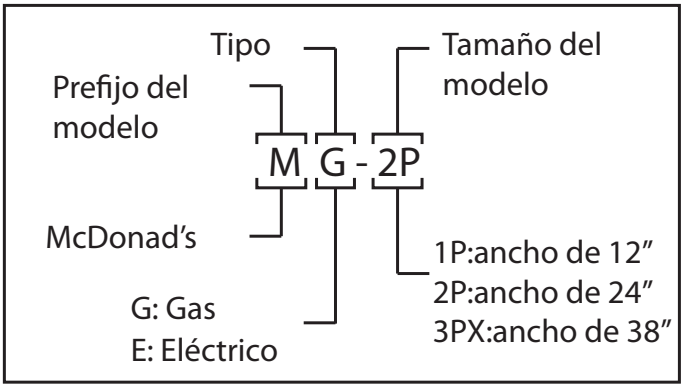
Números de modelo

Este manual cubre los siguientes modelos:

a. M(G/E)-1P (1 plancha)

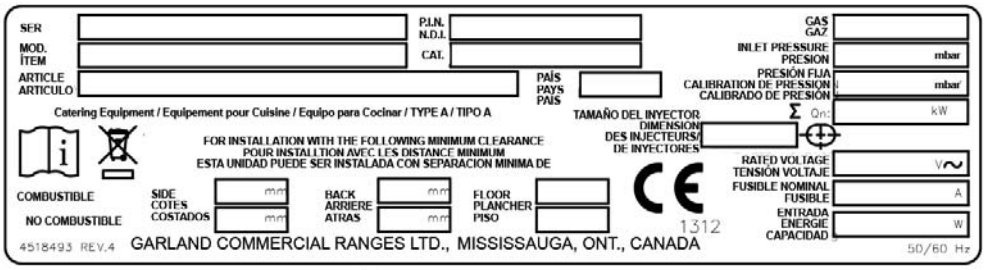
b. M(G/E)-2P (2 planchas)

c. M(G/E)-3PX (2+1mismo chasis).



Números de placa en serie

Dos placas de serie están fijadas a la parrilla, la primera está ubicada en la esquina inferior izquierda del panel derecho y la segunda está en el borde inferior delantero del chasis, detrás del panel frontal. En esta placa en serie se puede encontrar información importante tal como el número de modelo de la unidad, número de serie y especificaciones eléctricas/gas.



PLACA DE NÚMERO EN SERIE (MUESTRA)

CERTIFICADO DE GARANTÍA

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

a. el equipo no haya sido dañado, alterado o usado incorrectamente, ya sea en forma accidental o intencional.

b. el equipo se instale, ajuste, opere y someta a mantenimiento en forma debida conforme a los códigos nacionales y locales y a las instrucciones de instalación que acompañan al producto.

c. el número de serie de la garantía que hemos fijado al artefacto no haya sido desdibujado, borrado o retirado.

d. se nos entregue un informe aceptable para cualquier reclamo bajo esta garantía.

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

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

No asumimos responsabilidad alguna por la instalación, ajustes, diagnóstico, o mantenimiento normal tal como: lubricación de resortes o válvulas. Excluimos fallas causadas por voltaje o suministros de gas irregulares.

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

Excluimos de la cobertura normal los vidrios rotos, deterioro en acabados de pintura y porcelana, óxido en la superficie, material de empaquetaduras, material cerámico, bombillas y
fusibles.

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

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

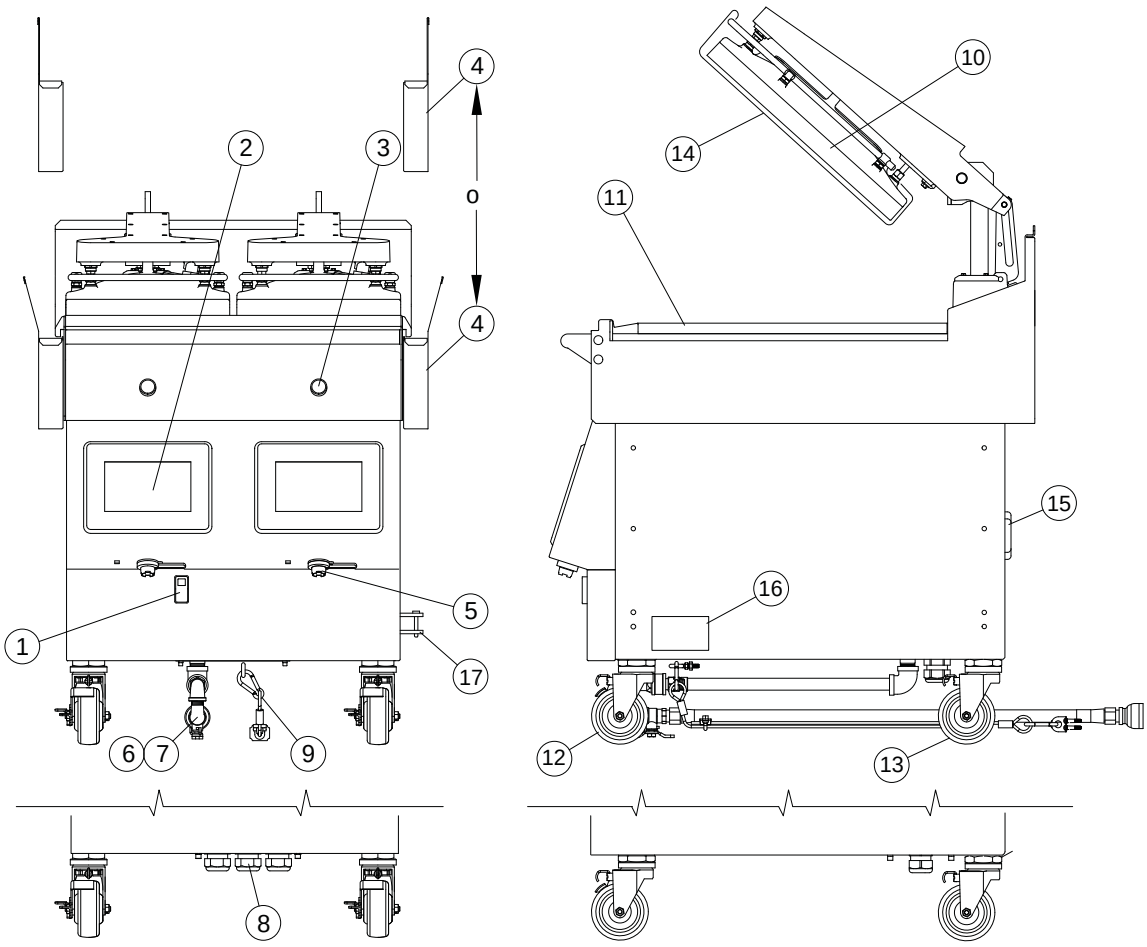
Esta garantía se limita y reemplaza a toda otra garantía, ya sea explícita o implícita. The Garland Group, nuestros empleados, o nuestros agentes no podrán ser sujeto de responsabilidad por cualquier reclamo por lesiones personales, o por daños o pérdidas indirectos.

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

Procedimiento de reclamación de daños durante el embarque

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

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



1. Interruptor de encendido/apagado.
2. Controles sensibles easyToUCH™ para facilitar la operación.
3. Botón verde.
   - presione para iniciar la cocción.
   - presione sin soltar para abortar.
4. Colector de grasa.
   - con lados rectos para ahorrar espacio.
   - con lados acampanados para adaptarse a los soportes de herramientas opcionales.
5. Puertos USB - para easyToUCH.
6. Múltiples de gas entrante (sólo modelos a gas).
7. Corte del gas principal (sólo modelos a gas). Viene con conjunto de conexión de manguera flexible opcional.
8. Cables de alimentación eléctrica principal y enchufes.
9. Conjunto del dispositivo de restricción (sólo modelos a gas).
10. Plancha - que brinda cocción por ambos lados. Cada plancha se debe controlar por separado.
11. Placa de la parrilla - la superficie de cocción con tres (3) calentadores que se controlan independientemente según las zonas de cocción.
12. Ruedecillas delanteras - ruedecillas oscilantes de altura ajustable, con frenos y pasadores de fijación giratorios.
13. Ruedecillas traseras - ruedecillas oscilantes de altura ajustable y pasadores de fijación giratorios (sin frenos).
14. Hoja de material de liberación - superficie no adherente para facilitar la operación y la limpieza.
15. Disyuntores
16. Ubicación de la placa técnica. -En esta placa se puede encontrar información importante tal como el número de modelo de la unidad, número de serie y especificaciones eléctricas.
    Nota: El número de serie también se puede encontrar en el menú de diagnóstico de la pantalla de revisión.
17. Soportes de conexión de la plancha (opcionales).

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

1. Una plancha 1 parrilla (a gas y eléctrica) incluye la siguiente lista;

1 PLANCHA		
No. de pieza	**Descripción**	**Cant.**
4527294	Presillas de la hoja de material de liberación	3
4600722	Colgador de la hoja de material de liberación	1
4600866	Presillas de la hoja de material de liberación (caja)	1
4600415	Deslizador del cajón de grasa IZQ.	1
4600416	Deslizador del cajón de grasa DER.	1
4600411	Colectores del cajón de grasa - lado derecho	1
4600418	Colectores del cajón de grasa - lado izquierdo	1
1838701	Herramienta para nivelar planchas	1
4532089	Llave de servicio	1
4602107	Formulario de puesta en marcha de la parrilla Garland	1
4600921	Manual de instalación y operación	1

NOTA: La cantidad puede variar de acuerdo con el modelo.

2. Una plancha 2 parrillas (a gas y eléctrica) incluye la siguiente lista;

2 PLANCHAS		
No. de pieza	**Descripción**	**Cant.**
4527294	Presillas de la hoja de material de liberación	6
4600722	Colgador de la hoja de material de liberación	2
4600866	Presillas de la hoja de material de liberación (caja)	1
4600415	Deslizador del cajón de grasa IZQ.	1
4600416	Deslizador del cajón de grasa DER.	1
4600411	Colectores del cajón de grasa - lado derecho	1
4600418	Colectores del cajón de grasa - lado izquierdo	1
1838701	Herramienta para nivelar planchas	1
4532089	Llave de servicio	1
4602107	Formulario de puesta en marcha de la parrilla Garland	1
4600921	Manual de instalación y operación	1

NOTA: La cantidad puede variar de acuerdo con el modelo.

3. Una parrilla (2+1) plancha (gas/eléctrica) incluye la siguiente lista, excepto en el caso de los países mencionados

2+1 PLANCHA		
No. de pieza	**Descripción**	**Cant.**
4527294	Presillas de la hoja de material de liberación	9
4600722	Colgador de la hoja de material de liberación	3
4600866	Presillas de la hoja de material de liberación (caja)	1
4600415	Deslizador del cajón de grasa IZQ.	1
4600416	Deslizador del cajón de grasa DER.	1
4600417	Deslizador med. del cajón de grasa	1
4600411	Colectores del cajón de grasa - lado derecho	1
4600427	Cubos del cajón de grasa - Lado medio	1
4600418	Colectores del cajón de grasa - lado izquierdo	1
4601744	Paquete de herr. uno y dos	1
1838701	Herramienta para nivelar planchas	1
4532089	Llave de servicio	1
4602107	Formulario de puesta en marcha de la parrilla Garland	1
4600921	Manual de instalación y operación	1

NOTA: La cantidad puede variar de acuerdo con el modelo.

4. Una parrilla 2+1 plancha (gas/eléctrica) de un solo chasis incluye la siguiente lista, excepto en el caso de los países mencionados

2+1 PLANCHA DE CHASIS SIMPLE		
No. de pieza	**Descripción**	**Cant.**
4527294	Presillas de la hoja de material de liberación	9
4600722	Colgador de la hoja de material de liberación	3
4600866	Presillas de la hoja de material de liberación (caja)	1
4600415	Deslizador del cajón de grasa IZQ.	1
4600416	Deslizador del cajón de grasa DER.	1
4600417	Deslizador central del cajón de grasa	1
4600411	Colectores del cajón de grasa - lado derecho	1
4600418	Colectores del cajón de grasa - lado izquierdo	1
1838701	Herramienta para nivelar planchas	1
4532089	Llave de servicio	1
4602107	Formulario de puesta en marcha de la parrilla Garland	1
4600921	Manual de instalación y operación	1

NOTA: La cantidad puede variar de acuerdo con el modelo.

Ítems NO INCLUIDOS del fabricante:

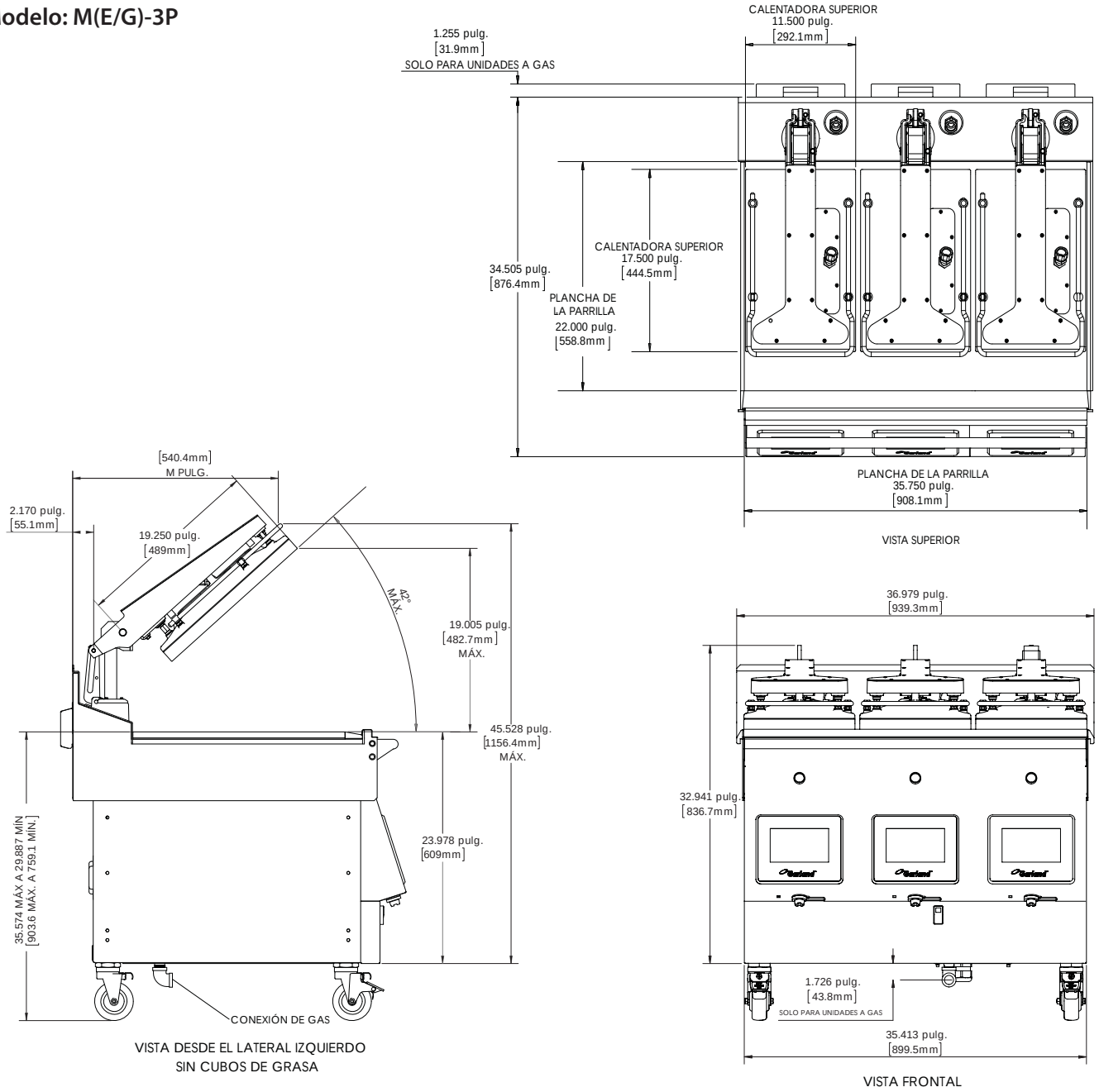
1. Todo cable eléctrico necesario para la aplicación.
2. Toda caja de humos necesaria para la aplicación.
3. Todo cubo de grasa adicional o rieles para grasa necesarios para la aplicación.

EL SIGUIENTE PROCEDIMIENTO DE INSTALACIÓN PUEDE SER REALIZADO POR:

- Centro de servicio técnico autorizado por el fabricante.
- Una persona que realice la instalación aprobada por Garland.
- Un instalador con licencia contratado por el comprador de la parrilla.
- Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado por Garland en su zona para obtener más detalles.

Especificación sobre dimensiones de 3 planchas

Modelo: M(E/G)-3P



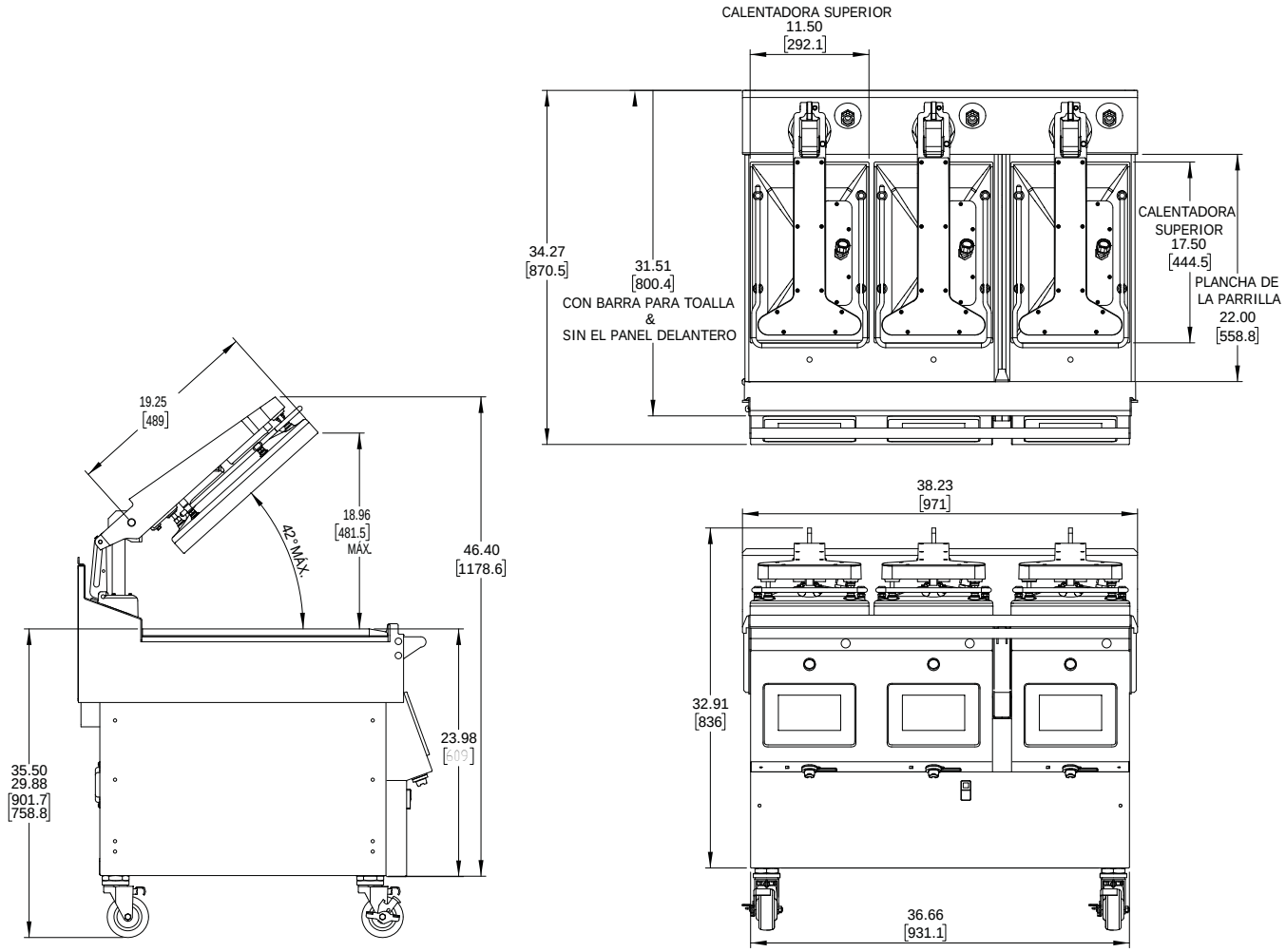
Modelo	Altura*		Ancho**		Fondo	
M(E/G)-3P	32 pulg.	812 mm	36 pulg.	914 mm	34.5 pulg. - sin tiro	876 mm - sin tiro
					35.8 pulg. - con tiro (modelos a gas)	909 mm - con tiro (modelos a gas)

* La altura no incluye la ruedecilla

** Sin cubos de grasa.

Especificación de las dimensiones de la plancha 2 + 1 de chasis individual

Modelo: M(E/G)-3PX



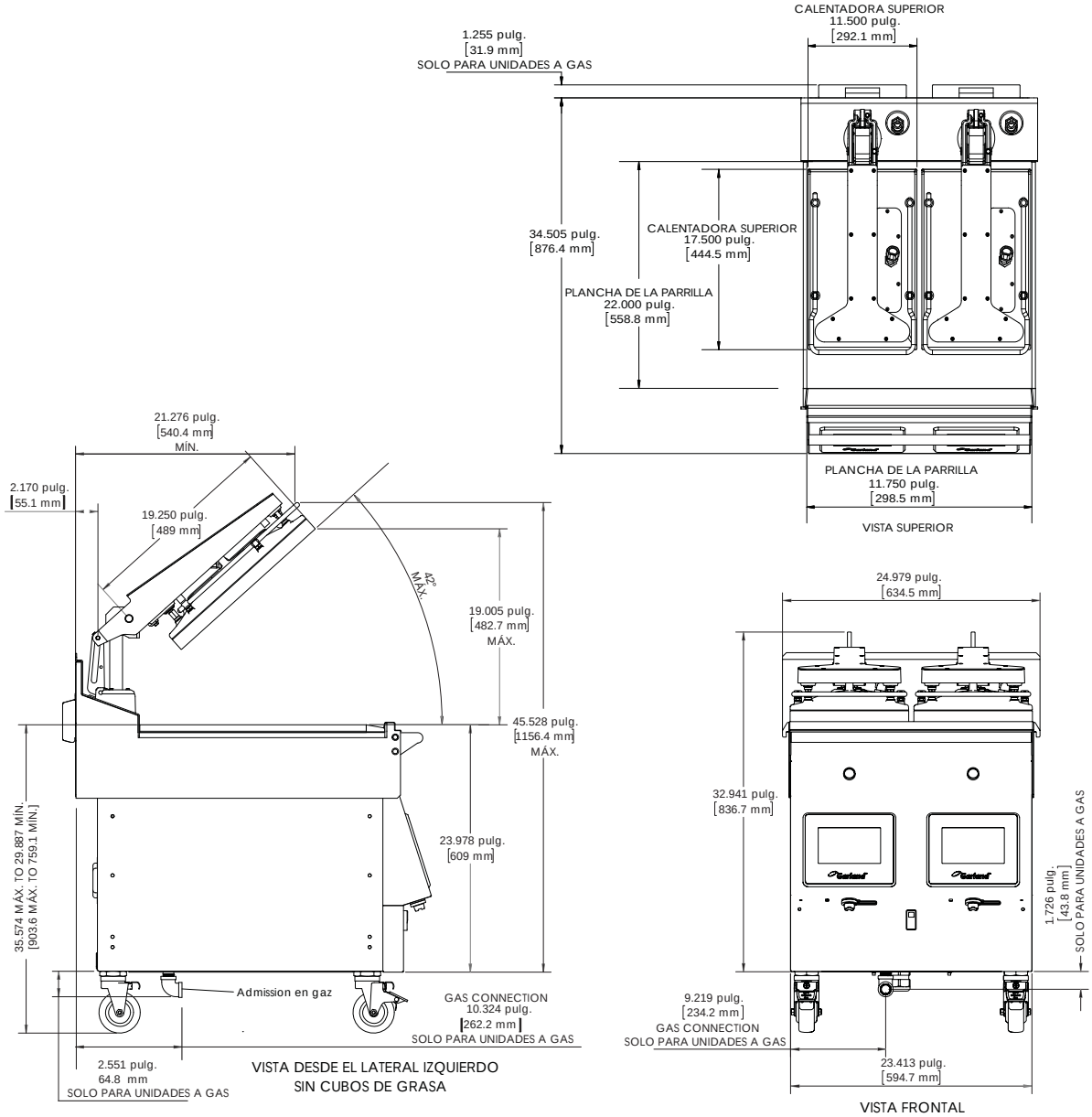
Modelo	Altura*		Ancho**		Fondo	
M(E/G)-3PX	32 pulg.	812 mm	38 pulg.	965.2 mm	34.5 pulg. - sin tiro	876 mm - sin tiro
					35.8 pulg. - con tiro (modelos a gas)	909 mm - con tiro (modelos a gas)

* La altura no incluye la ruedecilla

** Sin cubos de grasa.

Especificación sobre dimensiones de 2 planchas

Modelo: M(E/G)-2P



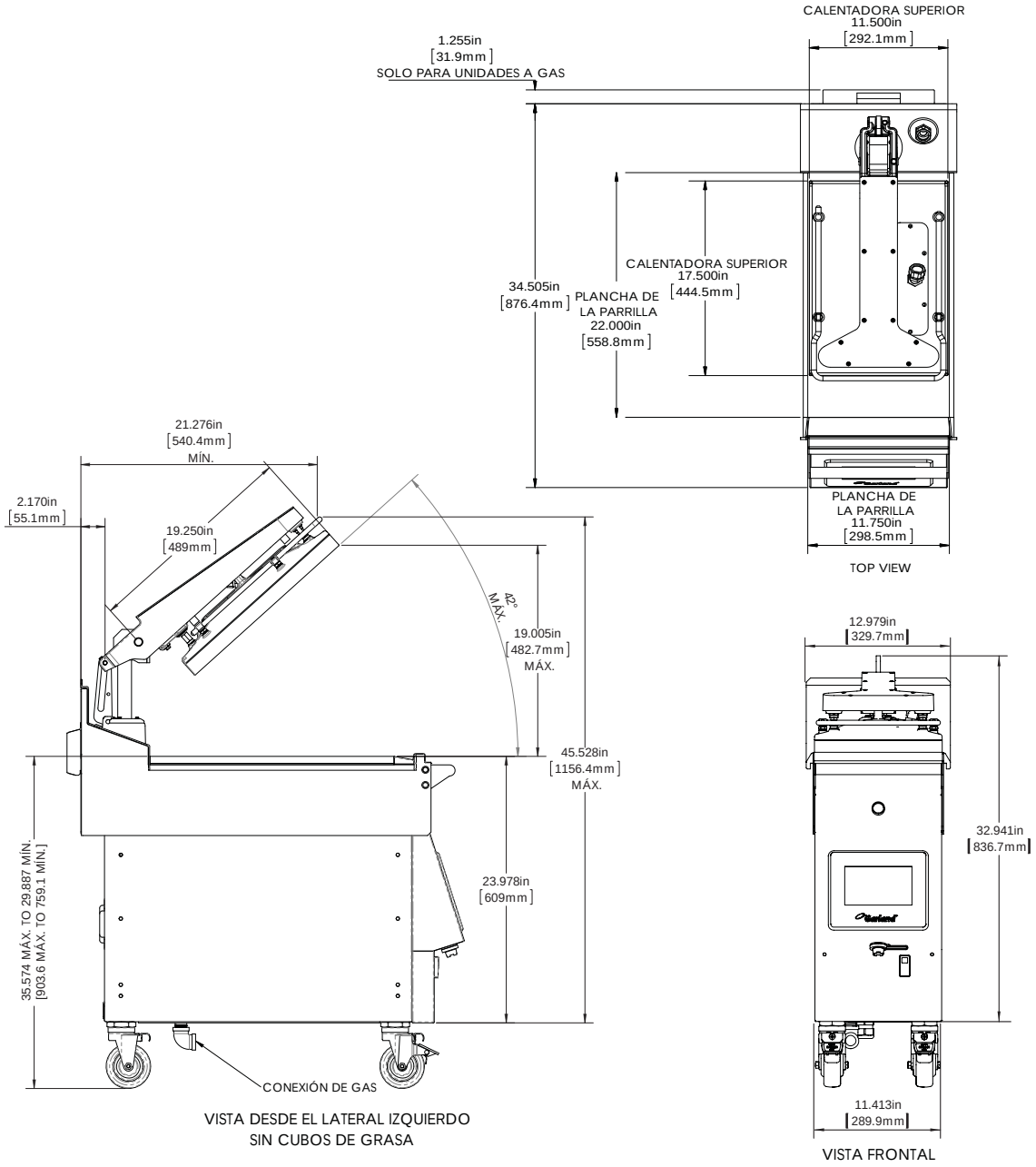
Modelo	Altura*		Ancho**		Fondo	
M(E/G)-2P	32 pulg.	812 mm	24 pulg.	610 mm	34.5 pulg. - sin tiro	876 mm - sin tiro
					35.8 pulg. - con tiro (modelos a gas)	909 mm - con tiro (modelos a gas)

* La altura no incluye la ruedecilla

** Sin cubos de grasa.

Especificación sobre dimensiones de 1 plancha

Modelo: M(E/G)-1P



Modelo	Altura*		Ancho**		Fondo***	
M(E/G)-1P	32 pulg.	812 mm	13.7 pulg.	305 mm	34.5 pulg. - sin tiro	876 mm - sin tiro
					35.8 pulg. - con tiro (modelos a gas)	909 mm - con tiro (modelos a gas)

* La altura no incluye la ruedecilla

** Sin cubos de grasa

Especificación de entrada eléctrica - WYE, (CE - modelos a gas)

Modelos MG-1P CE (a gas)					
Modelo	Voltaje 3N~(WYE) 50/60Hz	Corriente total (A)			Potencia (kW)
		L1	L2	L3	
1 Plancha	220V/380V	12.1	4.7	0.1	3.4
	230V/400V	11.3	4.7	0.1	3.4
	240V/415V	11.3	4.7	0.1	3.4

Modelos MG-2P CE (a gas)					
Modelo	Voltaje 3N~(WYE) 50/60Hz	Corriente total (A)			Potencia (kW)
		L1	L2	L3	
2 Plancha	220V/380V	4.7	12.1	15.8	6.7
	230V/400V	4.7	11.3	15.2	6.8
	240V/415V	4.7	11.3	15.2	6.8

Modelos MG-3P CE (a gas)					
Modelo	Voltaje 3N~(WYE) 50/60Hz	Corriente total (A)			Potencia (kW)
		L1	L2	L3	
3 Plancha	220V/380V	15.6	15.6	15.9	10.0
	230V/400V	15.0	15.0	15.3	10.1
	240V/415V	15.0	15.0	15.3	10.1

Especificación de entrada eléctrica - Delta (CE - modelos a gas)

Modelos MG-1P (a gas)					
Modelo	Voltaje 3~(DELTA) 50/60 Hz	Corriente total (A)			Potencia (kW)
		L1	L2	L3	
1 Plancha	200 V	13.9	16.6	4.8	3.4
	208V	13.5	16.2	4.9	3.5
	220 V	12.1	14.6	4.8	3.4
	230 V	11.3	13.8	4.8	3.4
	240 V	11.3	13.8	4.8	3.4

Modelos MG-2P (a gas)					
Modelo	Voltaje 3~(DELTA) 50/60 Hz	Corriente total (A)			Potencia (kW)
		L1	L2	L3	
2 Plancha	200 V	19.5	16.7	26.7	6.8
	208V	19.2	16.3	26.2	6.9
	220 V	17.8	14.7	24.0	6.7
	230 V	17.1	13.9	23.0	6.8
	240 V	17.0	13.6	22.7	6.8

Modelos MG-3P (a gas)					
Modelo	Voltaje 3~(DELTA) 50/60 Hz	Corriente total (A)			Potencia (kW)
		L1	L2	L3	
3 Plancha	200 V	29.5	29.8	29.8	10.2
	208V	29.0	29.3	29.3	10.4
	220 V	26.8	27.1	27.1	10.1
	230 V	25.7	26.0	26.0	10.2
	240 V	25.3	25.6	25.6	10.1

MG-Modelos (a gas) - Calentador Delantero Apagado					
Modelo	Voltaje 3~(DELTA) 50/60Hz	Curriente Total (A)			Potencia (kW)
		L1	L2	L3	
MG-1P	200V	13.9	13.9	0.0	2.6
MG-2P		13.9	13.9	23.4	5.2
MG-3PX		23.4	23.4	23.4	7.9

Especificación de entrada eléctrica - WYE (CE - modelos eléctricos)

Modelos ME-1P CE (eléctricos)					
Modelo	Voltaje 3N~(WYE) 50/60Hz	Corriente total (A)			Potencia (kW)
		L1	L2	L3	
1 Plancha	220V/380V	12.1	15.3	13.6	7.6
	230V/400V	11.3	13.8	13.9	7.6
	240V/415V	11.3	14.7	13.9	7.6

Modelos ME-2P CE (eléctricos)					
Modelo	Voltaje 3N~(WYE) 50/60Hz	Corriente total (A)			Potencia (kW)
		L1	L2	L3	
2P 1 entrada	220V/380V	23.7	24.3	25.7	15.1
	230V/400V	22.0	23.2	25.2	15.2
	240V/415V	21.3	22.3	25.0	15.1
2P 2 entradas Cable 1	220V/380V	15.3	13.8	12.2	7.6
	230V/400V	15.1	13.8	11.3	7.6
	240V/415V	14.7	13.8	11.3	7.6
2 Plancha 2 entradas Cable 2	220V/380V	13.8	12.1	15.5	7.6
	230V/400V	13.8	11.3	15.3	7.6
	240V/415V	13.8	11.3	14.9	7.6

Modelos ME-3PX CE (eléctricos)					
Modelo	Voltaje 3N~(WYE) 50/60Hz	Corriente total (A)			Potencia (kW)
		L1	L2	L3	
3PX 1 entrada	220V/380V	35.1	35.1	35.4	22.7
	230V/400V	33.2	33.2	33.5	22.8
	240V/415V	32.1	32.1	32.4	22.7
3PX 2 entradas Cable 1	220V/380V	15.3	13.8	12.1	7.6
	230V/400V	15.1	13.8	11.3	7.6
	240V/415V	14.7	13.8	11.3	7.6
3PX 2 entradas Cable 2	220V/380V	24.3	25.5	24.0	15.1
	230V/400V	23.2	25.0	22.3	15.2
	240V/415V	22.3	24.8	21.6	15.1
3PX 3 entradas Cable 1	220V/380V	15.3	13.8	12.1	7.6
	230V/400V	15.1	13.8	11.3	7.6
	240V/415V	14.7	13.8	11.3	7.6
3PX 3 entradas Cable 2	220V/380V	12.1	15.3	13.8	7.6
	230V/400V	11.3	15.1	13.8	7.6
	240V/415V	11.3	14.7	13.8	7.6
3PX 3 entradas Cable 3	220V/380V	13.8	12.1	15.6	7.6
	230V/400V	13.8	11.3	15.4	7.6
	240V/415V	13.8	11.3	15.0	7.6

Especificación de entrada eléctrica - Delta (CE - modelos eléctricos)

Modelos ME-1P (eléctricos)					
Modelo	Voltaje 3L (DELTA) 50/60 Hz	Corriente total (A)			Potencia (kW)
		L1	L2	L3	
1 Plancha	200 V	23.5	24.6	24.4	7.7
	208V	23.2	24.3	24.1	7.8
	220 V	21.5	22.8	22.3	7.6
	230 V	20.7	22.3	21.4	7.6
	240 V	20.6	22.0	20.9	7.6

Modelos ME-2P (eléctricos)					
Modelo	Voltaje 3L (DELTA) 50/60 Hz	Corriente total (A)			Potencia (kW)
		L1	L2	L3	
2P 1 entrada	200 V	46.9	46.5	46.5	15.6
	208V	45.7	45.3	45.3	15.6
	220 V	41.1	41.1	41.1	15.1
	230 V	38.1	38.8	38.8	15.2
	240 V	37.0	37.8	37.8	15.1

Modelos ME-3PX (eléctricos)					
Modelo	Voltaje 3L (DELTA) 50/60 Hz	Corriente total (A)			Potencia (kW)
		L1	L2	L3	
3PX 2 entradas Cable 1	200 V	24.5	24.3	23.5	7.7
	208V	24.2	24.0	23.2	7.8
	220 V	22.7	22.2	21.5	7.6
	230 V	22.2	21.3	20.7	7.6
	240 V	21.9	20.8	20.2	7.6
3PX 2 entradas Cable 2	200 V	46.9	46.6	46.6	15.6
	208V	45.7	45.4	45.4	15.6
	220 V	41.1	41.2	41.2	15.1
	230 V	38.1	38.9	38.9	15.2
	240 V	37.0	37.9	37.9	15.1

Especificación de entrada de gas

Parrillas a gas, 1, 2 y 3 planchas, Norteamérica - todos los modelos CSA.

	GAS	ENTRADA MÁXIMA NETA POR QUEMADOR (BTU/H)	ENTRADA NOMINAL TOTAL (BTU/H)	TAMAÑO DEL INYECTOR	PRESIÓN DE ALIMENTACIÓN (EN COLUMNA DE AGUA)	PRESIÓN DEL COLECTOR DEL QUEMADOR (EN COLUMNA DE AGUA)
1 Plancha	GAS NATURAL	12,500	20,000	1.5 mm	7.0" col. agua	4.0" col. agua
	PROPANO		20,000	1.2 mm	11.0" col. agua	
2 Plancha	GAS NATURAL		40,000	1.5 mm	7.0" col. agua	
	PROPANO		40,000	1.2 mm	11.0" col. agua	
3 Plancha	GAS NATURAL		60,000	1.5 mm	7.0" col. agua	
	PROPANO		60,000	1.2 mm	11.0" col. agua	

Especificación de entrada - Todos los modelos CE.

GAS GRUPO	CONSUMO MÁX (NETO) POR QUEMADOR (kW)	CONSUMO NOMINAL TOTAL (kW)	INYECTOR TAMAÑO (mm)	QUEMADOR PRESIÓN (mbar)	VELOCIDAD DEL VENTILADOR AJUSTE (RPM)
G20	2.93	5.86kW - (para serie ME-1P) 11.72kW - (para serie ME-2P)	1.5 mm	10 mbar (4.0" col. agua)	10,000
G25	2.93	5.86kW - (para serie ME-1P) 11.72kW - (para serie ME-2P)	1.5 mm	13.7 mbar (5.5" col. agua)	
G31	2.93	5.86kW - (para serie ME-1P) 11.72kW - (para serie ME-2P)	1.2 mm	10 mbar (4.0" col. agua)	

Para el modelo G31 a gas propano, la unidad se ha fijado de fábrica para una presión de suministro de 37 mba. Un técnico de servicio autorizado de fábrica debe ajustar la unidad si es que se utiliza una presión de suministro de 30 mbar o 50 mbar.

PAÍS	CATEGORÍA A GAS	TIPO DE GAS	PRESIÓN DE ALIMENTACIÓN (mbar)
AT, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LU, LV, NL, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR	I2H	G20	20
HU	I2H	G20	25
DE, LU, PL, RO	I2E	G20	20
BE	I2E(R)	G20	20
FR	I2E(r)	G20/G25	20/25
FR, NL	I2L	G25	25
RO	I2L	G25	20
FI, HU,NL, RO	I3P	G31	30
BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LT, NL, PL, PT, SI, SK, HR	I3P	G31	37
AT, BE, CH, CZ, DE, ES, FR, GB, GR, HU, NL, SK	I3P	G31	50

La elevación estándar es de 0 – 4500 pies para todos los tipos de gases. Los márgenes de elevación de 1 a 3 sólo están disponibles para el gas natural, G20, el gas propano y el G31 (es decir,: (el G25, el 13A y el LPG no se incluyen).

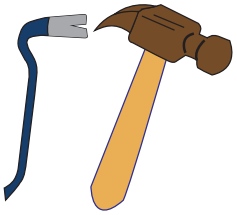
Márgenes finales de elevación (pies)				Cambiar dentro de cada margen (pies)
Elevación estándar	0	a	4500	4500
Margen de elevación 1	4501	a	7000	2499
Margen de elevación 2	7001	a	9500	2499
Margen de elevación 3	9501	a	12000	2499

Sección 2
Instalación

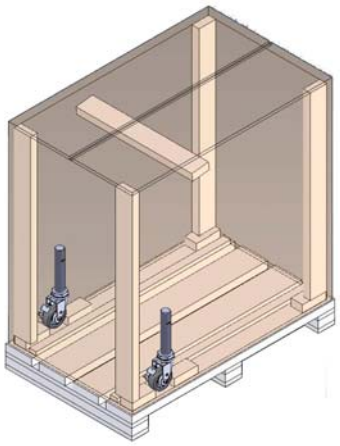
¡ALTO! - Siga las instrucciones a continuación para retirar de manera segura y sencilla la unidad de su embalaje.

Unidad muy pesada, se requiere Equipo de protección personal (PPE).

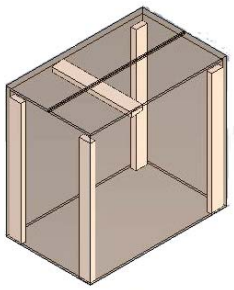
Quitar la parrilla de la tarima de madera.

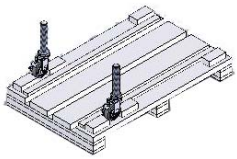


Herramientas necesarias.



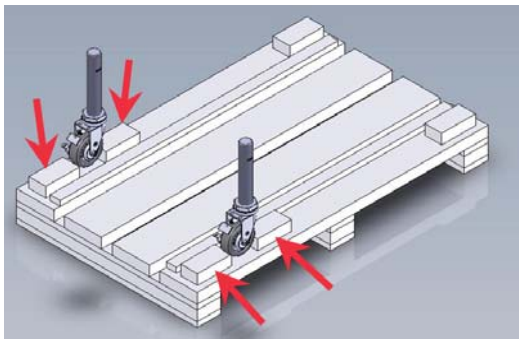
1. EL EMBALAJE SE DIVIDE EN DOS PARTES, CAJA DE CARTÓN Y EMBALAJE DE MADERA.

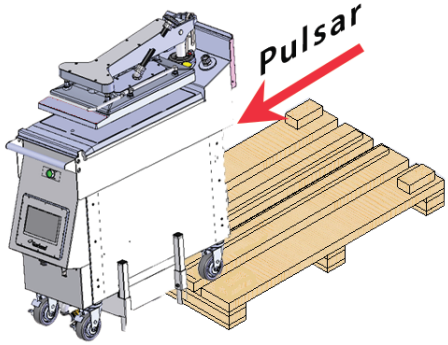




2. QUITE Y ELIMINE LA CAJA DE CARTÓN QUE CUBRE LA UNIDAD.

3. QUITE Y DESECHE LOS DOS (2) BLOQUES DE MADERA QUE FIJAN CADA UNA DE LAS RUEDECILLAS DELANTERAS.
NOTA: CERCIÓRESE DE QUE LOS FRENOS DE LA RUEDECILLA DELANTERA ESTÉN ACTIVADOS MIENTRAS SE RETIRA EL BLOQUE.



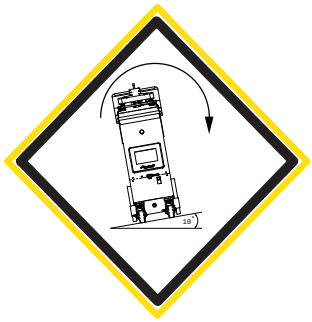


4. LIBERE LOS FRENOS DE LAS RUEDECILLAS DELANTERAS Y EMPUJE LA UNIDAD HACIA ADELANTE PARA RETIRARLA DEL EMBALAJE. CERCIÓRESE DE QUE LA UNIDAD RUEDE RECTA MIENTRAS LA MUEVE.

Transporte de la rejilla a su lugar.

Transportar su parrilla nueva a la cocina requiere los siguientes criterios.

- Antes que todo, planifique. Baje el riesgo de que se produzcan problemas durante el proceso de transporte.
- Comprenda el mecanismo de freno de las ruedecillas para aplicarlo o liberarlo cuando sea necesario.
- Mantenga la plancha superior abajo durante el transporte.
- Adecue la velocidad del transporte con las condiciones.
- Vire cuesta abajo, no cuesta arriba, si es que se pierde la estabilidad en una pendiente o rampa.
- Empuje/tire de la rejilla por la barra para toallas en forma recta con la ligera pendiente.
- No la empuje/tire diagonalmente.
- No empuje/tire por el portacables ni el brazo de la plancha.
- El modelo de una (1) plancha es angosto, tenga cuidado adicional en pendientes y rampas. Si la pendiente o rampa es superior a $\pm 10^0$, existe el potencial de que la parrilla se vuelque, pida ayuda y utilice las técnicas adecuada para transportarla.



Ubicación.

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

- La ubicación DEBE estar nivelado y ser capaz de soportar el peso del equipo:

→ 3 planchas - 238.1 kg (525 lbs) aproximadamente

→ ME-3PX - 412.8 kg (910 lbs) aproximadamente.

→ 2 planchas - 165.6 kg (365 lbs) aproximadamente.

→ 1 plancha - 154.2 kg (340 lbs) aproximadamente.

- En la ubicación NO DEBE haber materiales combustibles.
- El equipo DEBE estar nivelado en su parte delantera, trasera, y de lado a lado.
- Coloque el equipo de modo que no se vuelque ni resbale.
- La temperatura del aire debe por lo menos 40°F (4.4°C) y no superar los 110°F (43.3°C).
- El suministro de aire adecuado para la ventilación es BÁSICO Y ELEMENTAL para una operación segura y eficiente. Consulte el cuadro de requisitos de espacio.
- No obstruya el flujo del aire de ventilación. Cerciórese de que los orificios de aire del equipo no estén bloqueados.
- La ubicación no debe estar cerca de equipos que generen calor (asadores, lavavajillas, etc.) ni de la luz solar directa, y se debe proteger del clima.
- No instale el equipo directamente sobre un drenaje. El vapor ascendente del drenaje afecta negativamente la operación, la circulación de aire, y daña los componentes eléctricos / electrónicos.
- No almacene nada en la parte superior de la unidad.

Requisitos de espacio.

- En la sección 1, especificación de las dimensiones de la plancha encontrará más detalles.

Nivelación.

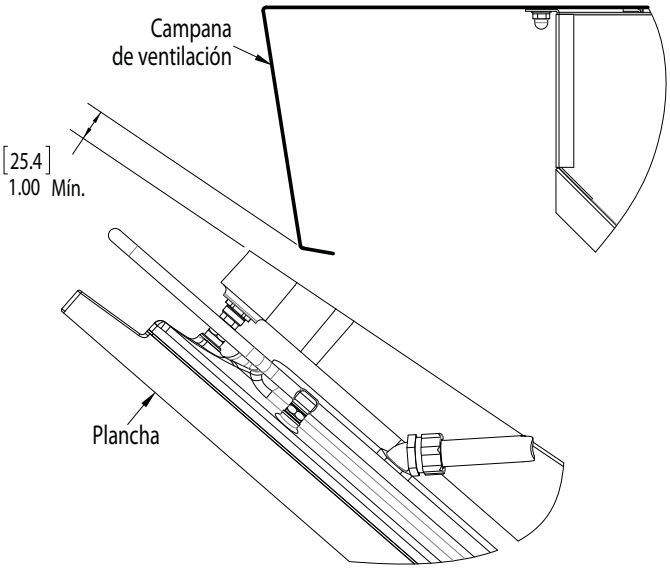
Coloque la unidad debajo de la campana y en su posición operativa normal para evitar el combado de la placa de la parrilla y optimizar el desempeño de la cocción.

- Ajuste la unidad girando las ruedecillas en sentido horario para levantar la unidad y en sentido contrario para bajarla.
- Ajuste las ruedecillas hasta que la placa de la parrilla quede nivelada y a la altura correcta.
- La parrilla debe estar nivelada de adelante hacia atrás, de lado a lado y diagonalmente. Esta nivelación se debe realizar con la unidad bajo la campana y su operación normal.
- Apriete firmemente la contratuerca en cada ruedecilla contra la base de la unidad.
- Cuando la unidad esté en su lugar, bloquee las ruedecillas delanteras para evitar el movimiento.
- Bloquee las ruedecillas para que no oscilen a fin de facilitar el movimiento de la unidad recta en hacia adentro o hacia afuera para fines de limpieza.

Requisitos de la campana de escape.

1. Instale el requisito bajo la campana de escape.
2. La campana de escape se debe extender sobre los puertos de escape y cumplir con los siguientes requisitos:
   A. La campana de escape debe tener el calibre para los requisitos de ventilación acumulativos de todos los artefactos en la zona que está debajo de la campana.
   B. Si no se puede usar la campana existente, se debe construir una nueva sobre el equipo.
   C. Al determinar el calibre de la campana; incluya los espacios.
3. Para obtener más información, consulte Ajuste de la altura de la campana, en la sección 3.

NOTA: Siempre ENCIENDA la campana de escape cuando la unidad esté funcionando para evitar la condensación.



Espacio entre la plancha y la campana

Posicionamiento.

La unidad es muy pesada y es posible que se requiera asistencia mecánica para levantar y posicionar el artefacto.

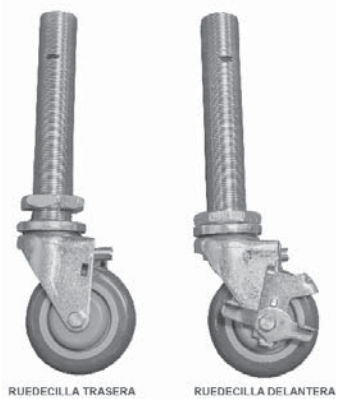
La unidad está diseñada para instalarse en una superficie pareja, nivelada y apta para soportar el peso de el artefacto totalmente cargado.

La unidad viene preinstalada con ruedecillas para facilitar la movilidad al realizar la limpieza y darle servicio. Adopte el cuidado necesario para empujar o tirar de la parrilla y asegurar que esta no se vuelque.

Artefactos equipados con ruedecillas.

La unidad viene equipada con ruedecillas instaladas en su lugar, puede que se requiera realizar ajustes para nivelarla. Las ruedecillas delanteras y traseras son ajustables, pero sólo las delanteras tienen frenos.

Garland recomienda instalar cadenas o cables de retención del piso o muro a la parte trasera de la unidad. Estas contenciones limitan la movilidad del artefacto.



Procedimiento de ajuste de las ruedecillas.

1. Asegúrese de que la plancha superior esté hacia abajo, presionando el botón verde.

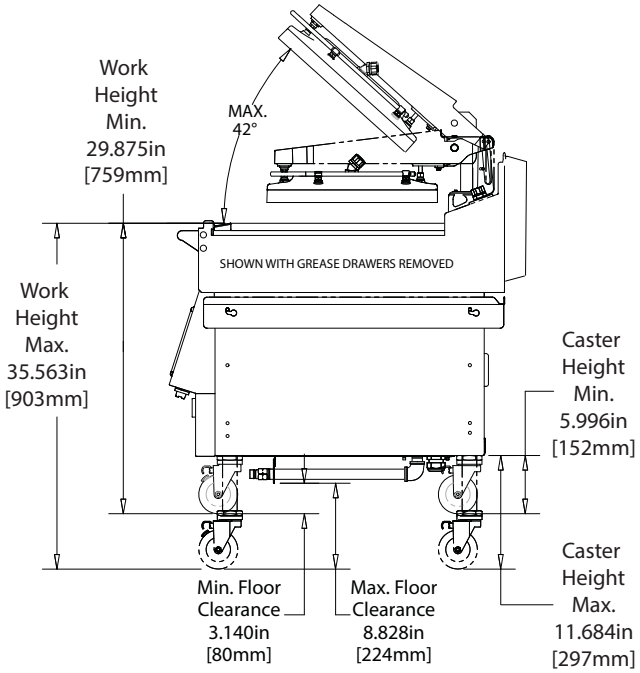
2. APAGUE la energía usando el interruptor de alimentación principal.

Levantando la parrilla ayudará al proceso de ajuste de la rueda, especialmente si la parrilla es nueva.

3. Coloque el gato en el marco de la parrilla, justo al lado de la rueda y levante la parrilla solo de 3 a 5 pulgadas.
4. Nota: modelo de una sola parrilla, solo el gato puede colocarse entre las dos ruedas.

Advertencia: solo use el gato en una superficie sólida y nivelada, como el piso de concreto, para el piso del azulejo, se recomiende insertar un trozo de madera o el azulejo se romperá.

Precaución: El ensamblaje del disipador de calor SSRB se encuentra debajo de la parrilla tenga cuidado para no colocar el gato en esa área.



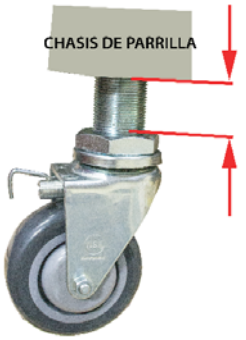
5. Mida la altura de la superficie de cocción y del piso. En función de esta altura, calcule y determine la cantidad de pulgadas para retraer a cada rueda de la parrilla.

Ejemplo: si la medida de la superficie de cocción y la del piso es de 30 ", y desea que la superficie de cocción esté a 32", retraiga cada rueda 2".

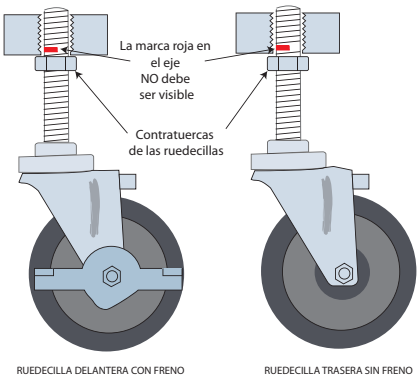
McDonald's Tipo de campana	Altura superficial de cocción (inches)
Universal Hood - Grill Only	33
Universal Hood - Combination Grill + Fryer	31
GSC Hood	30
GG Hood	30
92 Series Hood	30
80 Series/A Class	30

Para McDonald's, la altura de la superficie de cocción debe basarse en el tipo de campana que se encuentra en el restaurante, donde se está instalado/instalando la parrilla (consulte la tabla anterior).

6. Gire el vástago roscado de la rueda para ajustar la altura, no ajuste más de 2 pulgadas por rueda, repita el proceso para cada rueda.
7. Ajuste las dos ruedas delanteras primero y luego las dos traseras.

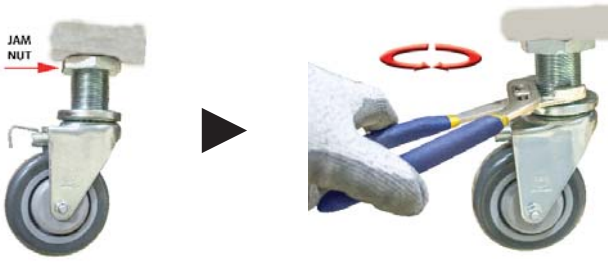


Tenga cuidado con la marca roja en el vástago roscado para indicar el ajuste máximo.

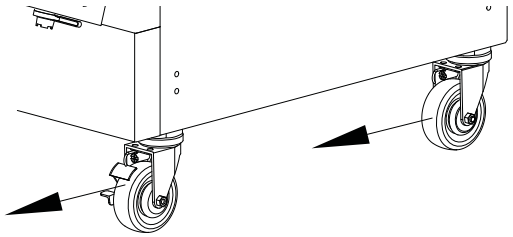


8. Cuando todas las ruedas estén aproximadamente a la misma altura, quite el gato y enciénda la parrilla con el interruptor principal.
9. Presione el botón verde para colocar la plancha superior en la posición hacia arriba.

10. Coloque el dispositivo nivelador encima de la parrilla para hacer un ajuste horizontal y vertical de la superficie.



11. Mueva la contratuerca hasta la parte superior, no apriete aún la tuerca. Si la parrilla presenta irregularidades, coloque suavemente unas pinzas de bomba en la parte inferior del vástago roscado y gírelo en sentido horario o antihorario para aumentar o disminuir la altura de la parrilla para nivelar la parrilla de acuerdo con la lectura de la herramienta de nivelación.



12. Gire la rueda recta hacia delante de la parrilla como se muestra en la imagen de arriba, luego bloquee el movimiento giratorio con el pasador. Una vez que el movimiento de giro está bloqueado, es posible que necesite un ligero ajuste para que las ruedecillas estén alineadas de adelante hacia atrás con el pasador de bloqueo todavía enganchado.

PIN DE BLOQUEO GIRATORIO
POSICIÓN DE DESBLOQUEO

PIN DE BLOQUEO GIRATORIO
POSICIÓN DE BLOQUEO

13. Apriete la contratuerca para bloquear la posición de la rueda. Esto se debe hacer con 2 llaves para asegurar que la alineación de las ruedas permanezca recta.

PUNTOS IMPORTANTES PARA RECORDAR

a. Es posible que no pueda obtener la parrilla al 100% del nivel, pero es importante que la parrilla no se balancee.

b. Es importante dejar bloqueado todo el movimiento giratorio con el pasador de bloqueo de las ruedas para mover la parrilla hacia adelante y hacia atrás durante limpieza en las areas detrás de la parrilla y la parte posterior de la parrilla.

c. No lave las ruedas con lavado a presion o de vapor. Rocía un poco de limpiador desengrasante y usa un trapo / toalla para limpiar.

d. No apriete la tuerca por encima de la rueda.

e. Aplique todos los frenos de las ruedas cuando la parrilla esté colocada en su lugar previsto (estacionado).

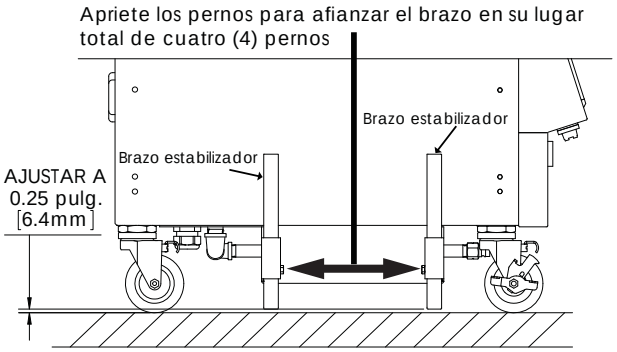
f. Instale el sistema de parrilla estabilizadora de sujeción (solo en el modelo de una plancha)

g. Asegure un espacio mínimo de 1 “entre la campana y la posición más alta del brazo de la plancha. Para obtener más información, consulte Ajuste de la altura de la campana, en la sección 3.

A Segurar el sistema de estabilización de la parrilla (solamente modelos de 1 plancha).

El sistema estabilizador ayuda a evitar que la parrilla se vuelque dentro de un margen de ángulo de 0^0 a 10^0 grados perpendicular a la parte delantera de la unidad.

1. Proceda y complete el procedimiento de ajuste de las ruedecillas tal como se indicó anteriormente.
2. Baje los brazos estabilizadores, (total de cuatro (4) brazos situados al costado de los paneles laterales) hasta que los brazos toquen el piso.
3. Eleve cada brazo 0.25” (6.4mm) del piso y asegure el brazo con el perno en el lado de cada brazo, tal como se indica a continuación.



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

Retire la cobertura de la película plástica de acero inoxidable.
Quitar esta película es una de las tareas que se debe realizar una vez que la parrilla esté en su lugar.
La película cubre tanto los componentes internos y externos (por ejemplo, los paneles laterales, el protector para la grasa) y se debe retirar antes de encender la parrilla.

1. Utilizar un raspador plástico, quite la película del acero inoxidable.
2. Tome y retire la película suavemente del acero inoxidable.

Almacenamiento temporal.

Garland proporciona una protección adecuada bajo condiciones normales de traslado y almacenamiento. Puede que la parrilla necesite protección adicional si se almacena cerca del agua salada, una zona tropical, u otras condiciones desfavorables. Comuníquese inmediatamente con Garland si ocurren estas condiciones.

Requisitos del conector de gas.

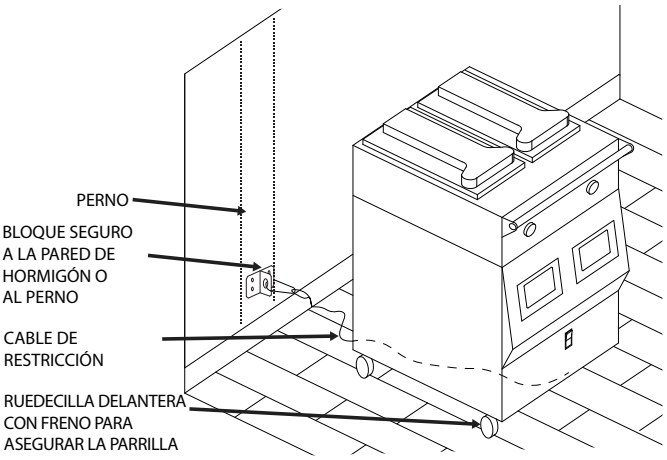
- La instalación se debe realizar con el conector de gas que viene con la parrilla o con un conector aprobado similar. El accesorio de desconexión rápida y la válvula de corte de gas se deben instalar en la dirección indicada en el cuerpo exterior.
- NOTA: Al revisar la presión de gas, cerciórese de que todos los demás equipos en la misma línea de gas estén encendidos.
- El aparato y su válvula de cierre individual deben desconectarse del sistema de tuberías de suministro de gas durante toda prueba de presión del sistema a presiones de prueba superiores a ½ psi (3.45 kPa).
- Se debe proporcionar el espacio adecuado para brindar el servicio y la operación adecuada.
- Se debe instalar un dispositivo de contención cuando se utilice una manguera de gas.

Requisitos del código nacional.

- El tipo de gas para la cual la parrilla está equipada viene impresa en la placa en serie montada en la esquina inferior izquierda del panel derecho. Sólo conecte una parrilla al tipo de gas impreso en la placa de datos.
- La instalación debe cumplir con el Código Nacional de Gas Combustible ANSI Z223.1-1998 o la versión más reciente, NFPA No. 54 – en su edición más reciente, y el Código Nacional Eléctrico ANSI/NFPA 70-1990 o su versión más reciente, o bien el código local para garantizar una operación segura y eficiente. En Canadá, la instalación debe cumplir con la norma CSA B149.1 y los códigos locales donde corresponda.
- En Canadá, la conexión eléctrica debe cumplir con todas las secciones correspondientes del Código Eléctrico Canadiense, C22.1 - 1990, en su edición más reciente, "Norma de seguridad para la instalación, Parte 1" y C22.2- No. O-M 1982 en su edición más reciente.

Responsabilidades del local de instalación.

- La instalación debe realizarse con un conector que cumpla la Norma sobre Conectores para Aparatos Móviles de Gas, ANSI Z21.69/CSA 6.16, y con un dispositivo de desconexión rápida que cumpla con la Norma sobre Dispositivos de Desconexión Rápida para Uso con Combustible de Gas, ANSI Z21.41/CSA 6.9.
- Las ruedecillas delanteras del artefacto están equipadas con frenos que limitan su movimiento sin agregar esfuerzo al conector ni al dispositivo de desconexión rápida o a sus tuberías asociadas.
- Tenga presente que el mecanismo de restricción requerido está unido a un soporte, (el cual está situado en la parte delantera de la ruedecilla posterior más cercana a la conexión de gas) y si fuera necesaria la desconexión de dicho mecanismo, cerciórese de reconectar el dispositivo después de que el artefacto haya vuelto a su posición original.

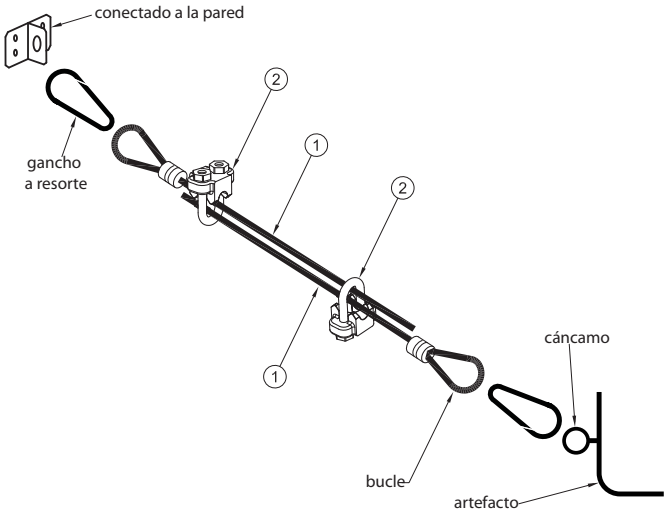


- "Se debe proporcionar un espacio adecuado para la abertura de aire en la cámara de combustión, y para facilitar el debido servicio"
- No está hecho para instalarse junto a paredes ni sobre pisos combustibles.
- Garantizar que la parrilla haya sido instalada por un instalador debidamente capacitado.
- Garantizar que el local cuente con todos los servicios, productos y personal necesarios.
- Comunicarse con el Centro de servicio técnico autorizado de fábrica de Garland para acordar una fecha de puesta en servicio.
- Participar en la puesta en servicio para garantizar el éxito del procedimiento y que todo el personal esté familiarizado con la parrilla.
- Realizar sesiones de capacitación con el personal para garantizar el aprovechamiento máximo de la parrilla. Una vez finalizada la instalación siguiendo los procedimientos que se detallan más abajo, una empresa de servicio técnico autorizada por la fábrica DEBE poner en marcha la parrilla según las normas de puesta en marcha de Garland Commercial Ranges.

Procedimiento de instalación del dispositivo de contención.

1. Corte la válvula de la línea de gas principal y el dispositivo de desconexión rápida de la línea de gas antes de la siguiente instalación.
2. Conecte el soporte a un perno en la pared.
3. Localice la zona en el bastidor de la parte delantera de la parrilla, por debajo, para colocar el cáncamo. Lo más cercano a la conexión de gas.

4. Para el modelo de una (1) plancha de la rejilla a gas. Descarte la contratuerca de nailon del cáncamo y atorníllela debajo del panel delantero por sobre la línea de gas (Figura A), apriete la contratuerca del cáncamo para asegurarlo en su lugar.
5. Para el modelo de dos y tres (2 y 3) de la parrilla a gas. Deslice el cáncamo por el orificio y coloque la contratuerca de nailon en el interior del marco y apriételo firmemente (Figura B).



6. Conecte un gancho a resorte en el soporte en la pared y el otro extremo al cáncamo (parrilla). Ajuste la distancia adecuada del cable 1 y apriete ambas abrazaderas 2 para asegurar los dos cables.
7. Pruebe el cable tensor moviendo la parrilla, el movimiento de la parrilla no debe representar ninguna tensión en el conector ni el dispositivo de desconexión rápida o sus tuberías aledañas.

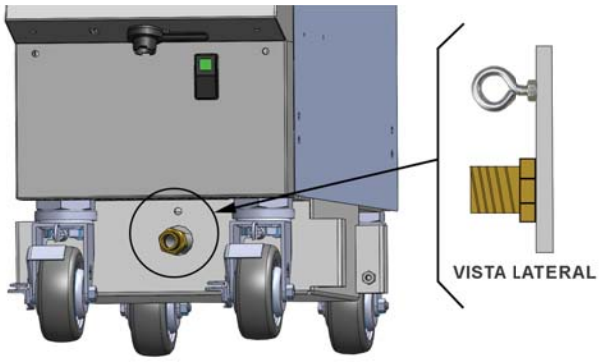


Figura A - una (1) plancha

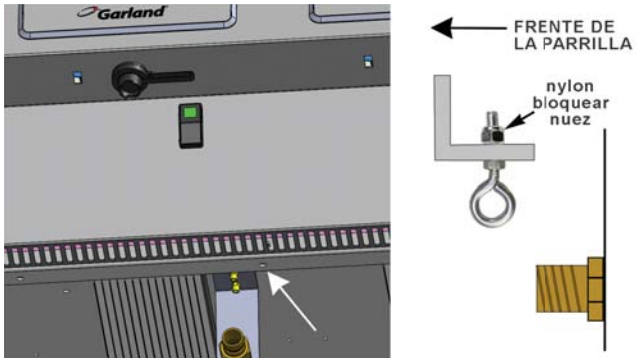


Figura B - dos y tres (1 y 2) planchas

Las bolsas "Desi Pak" de la parrilla.

- Las bolsas Desi Pak sólo están hechas para estar dejarse en el interior de la parrilla durante el embarque y el almacenamiento y equipos. Están diseñadas para proteger los componentes electrónicos controlando los niveles de humedad con el equipo.

- Garland recomienda encarecidamente que estas bolsas permanezcan en el equipo mientras las parrillas están almacenadas o no se están usando.

Quitar las bolsas "Desi Pak" de la parrilla.

1. APAGUE el interruptor principal verde de la parrilla abatible (luz verde apagada).

2. Utilizando un cubo de 5/16", quite los 5 tornillos desde el panel superior trasero. Guarde los tornillos en un lugar seguro.
3. Utilizando un cubo de 5/16", quite los 4 tornillos desde el panel inferior trasero. Almacene los tornillos en un lugar seguro, tenga cuidado con los alambres y los conectores. Quite la bolsa "Desi Pak" y deséchela.
4. Reinstale las cubiertas y apriete los tornillos.

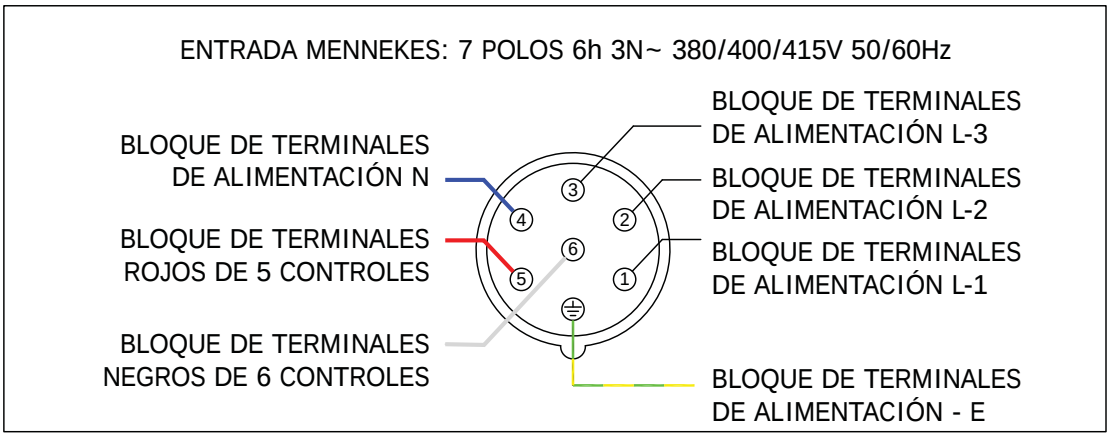
Conexiones de gas, y calibres de las tuberías.

- El calibre de la línea de gas es muy importante. Si la línea es demasiado pequeña, la presión de gas en el múltiple del quemador será baja. Esto puede causar una recuperación lenta y retardar el encendido. La línea de presión entrante debiera ser de un mínimo de 1-1/2". Una plancha de 2+1 de un solo chasis requiere una conexión de 3/4" y una parrilla de 1 plancha requiere una de 1/2". La parrilla de 2 planchas tiene ya sea una conexión de 1/2" o 3/4".
- Antes de conectar la tubería nueva, esta se debe soplar para eliminar todas las posibles partículas foráneas. Estas partículas causan una operación incorrecta.
- Cuando emplee un compuesto para roscas, use cantidades muy pequeñas y en las roscas macho únicamente. Use un compuesto que no se vea afectado por la acción química de los gases LP. Evite aplicar compuesto a los primeros dos roscados para evitar que se obstruyan los orificios del quemador y la válvula de control.
- Solicite al instalador que revise todas las tuberías a gas con una solución de detergente en busca de fugas. NO USE cerillos, velas ni ninguna otra fuente inflamable al buscar fugas.
- Revise la placa de datos para determinar el tipo correcto de gas antes de conectar el dispositivo de desconexión rápida o las tuberías provenientes del suministro de gas del inmueble.
- Se proporciona una boquilla de prueba para la presión de gas entrante en el múltiple del gas que ingresa para llevar a cabo las revisiones de presión.

Mennekes 7 clavijas (opción 2).

Entrada	Clavijas	Carga prevista	Conectado a
Mennekes 7 clavijas Receptáculo 16A para unidades 1P Receptáculo 32A para unidades 2P	1,2,3,4,GND	Calentadores de parrilla y plancha 3N~ 380/400/415V En la tabla de cargas encontrará los amperajes 50/60 Hz	Bloque de terminales de alimentación L1, L2, L3, N, Tierra
	5,6	Bobina del contactor de enclavamiento 7A · 415 VCA Máx.	Bloque de terminales de control NEG. Y ROJO

OPCIÓN MENNEKES 7 CLAVIJAS



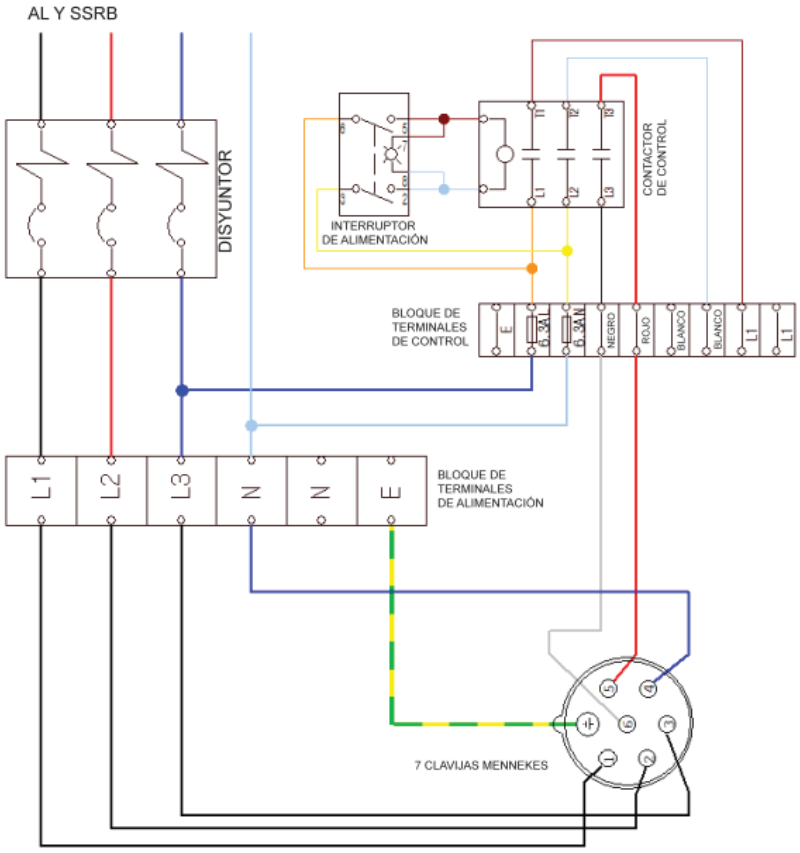
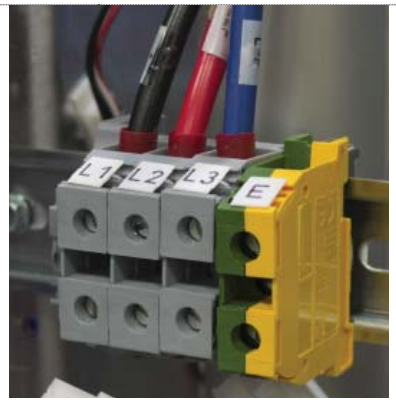


Diagrama del bloque de terminales de la fuente de alimentación.

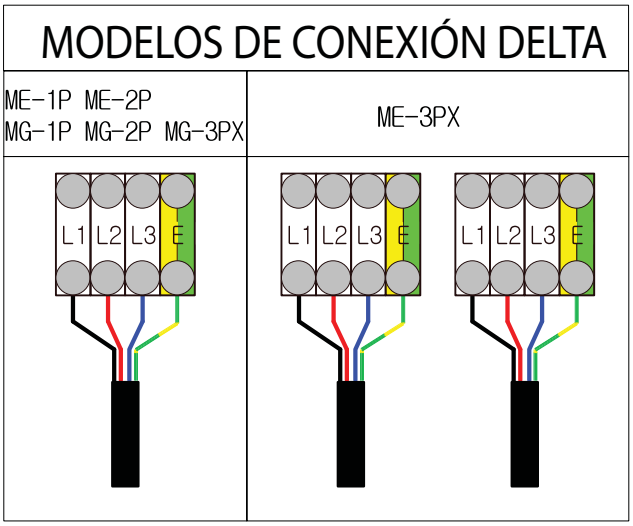


1. Delta Power Supply terminal block.

Nota: asegúrese de que todos los cables tengan un pin de terminal instalado y engarzado en cada extremo del cable.

2. WYE Power Supply terminal block.

Terminal	Color
L1	black/negro
L2	red/rojo
L3	blue/azul
N	white/Blanco
E	yellow(amarillo) / green(verde)



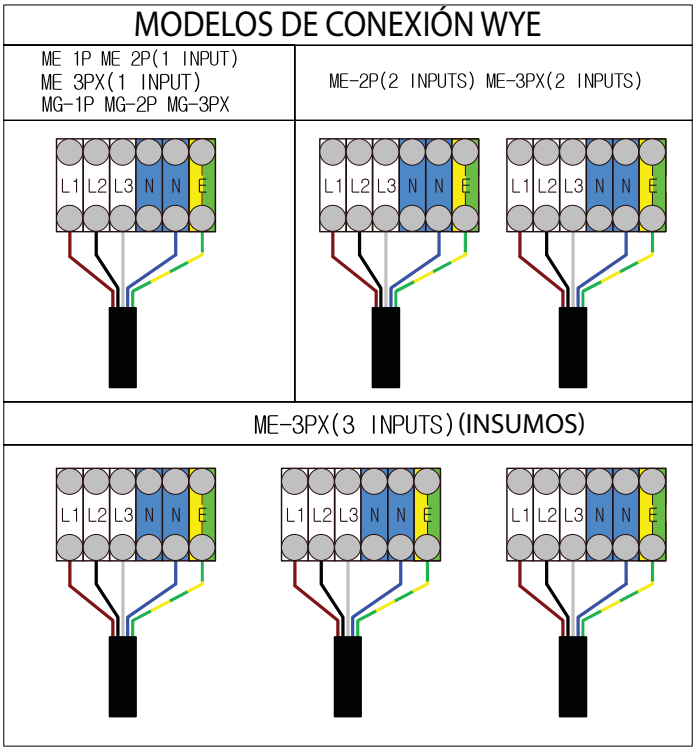


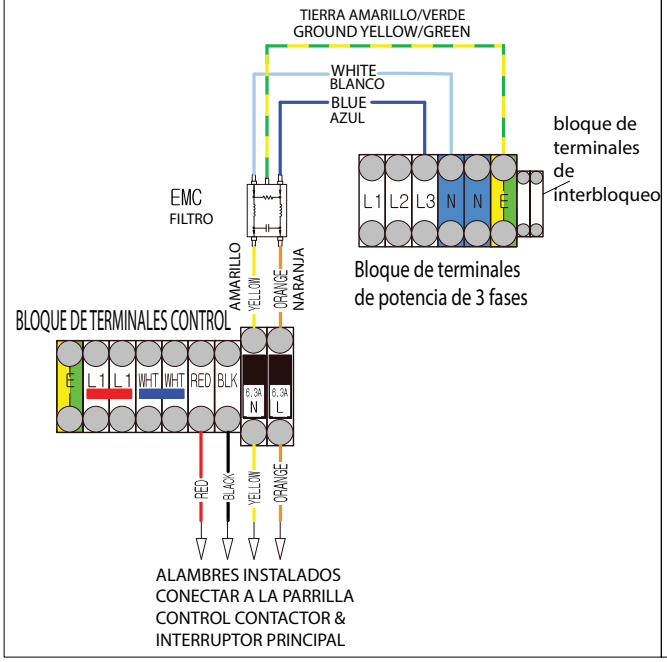
Diagrama de terminales de enganchado de potencia

WYE control terminal block

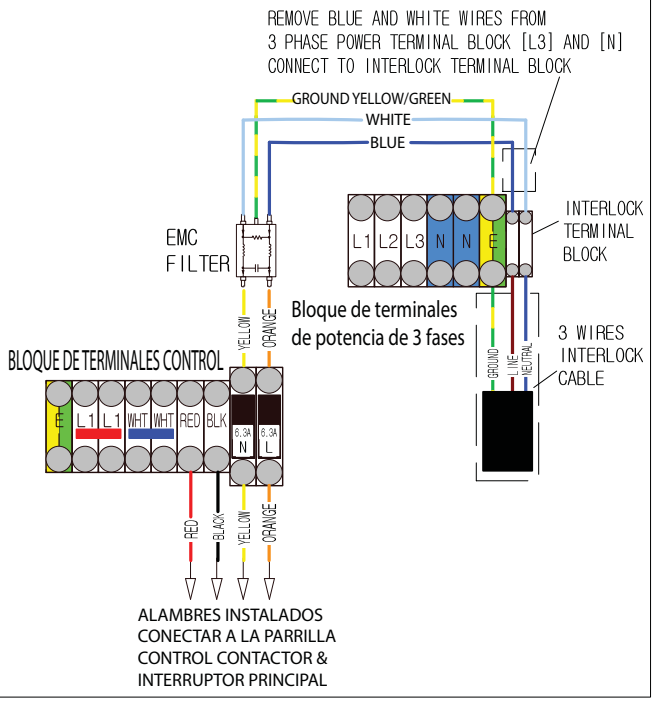
Delta control terminal block

WYE MODELOS DE CONEXIÓN INTERBLOQUEO CONVERTIR

Instalacion de fábrica (sin enclavamiento)

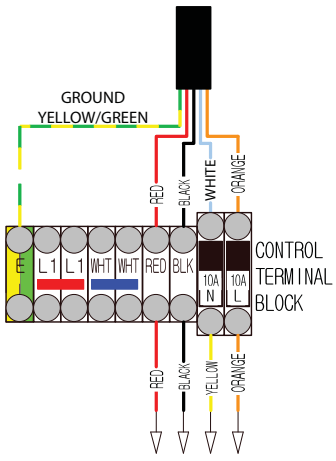


Convertir a interbloqueo tipo 3 cables

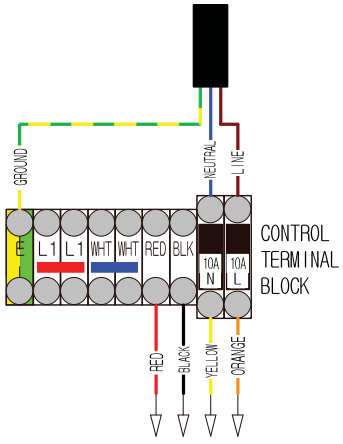


MODELOS DE CONEXIÓN DELTA OPCIÓN DE INTERBLOQUEO

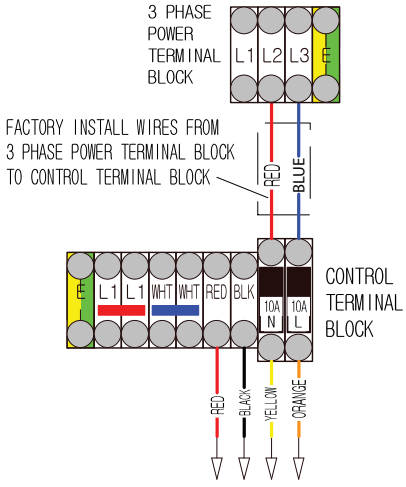
5 WIRES TYPE HOOD INTERLOCK USA/CANADA/..



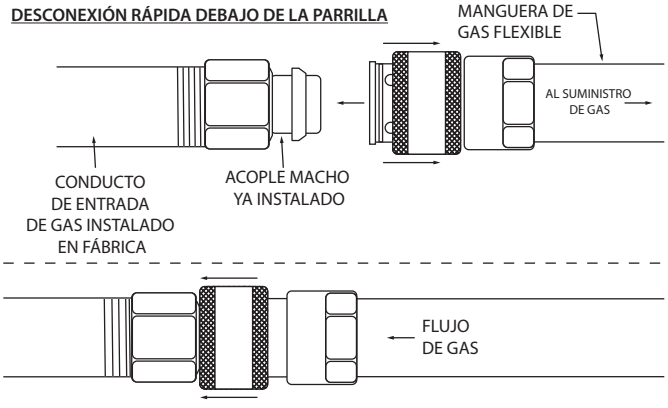
3 WIRES TYPE INTERLOCK JAPAN/..



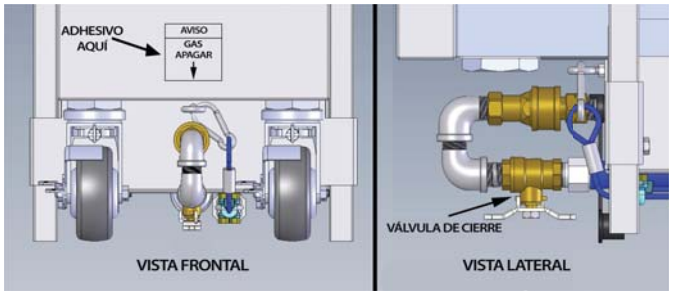
SIN INTERBLOQUEO



- La presión de gas entrante mínima para el gas natural es de 6" columna de agua. La presión de gas entrante máxima para el gas natural es de 14" columna de agua.
- La presión de gas entrante mínima para el propano es de 10" columna de agua. La presión de gas entrante máxima para el propano es de 23" columna de agua.
- La presión de gas de operación del quemador se puede revisar en el lado exterior de la válvula de gas en el punto de prueba de presión.
- Consulte el "Cuadro de especificaciones de entrada de gas", donde encontrará la presión correcta del múltiple del quemador basado en el tipo de gas.
- Para ajustar la presión del quemador;
  a. retire el tornillo de sello de la espita de presión en el lado de salida de la válvula de gas y luego conecte un manómetro.
  b. quite la tapa de sellado en el regulador de la válvula de gas.
  c. encienda ambos quemadores en dicha vía y fije la presión girando el tornillo regulador.
  d. apague la parrilla, quite el temanómetro vuelva a ajustar el tornillo de sellado en la espita de presión y el regulador.
  e. pruebe dicha conexión en busca de fugas.
  f. estos procedimientos los debe realizar sólo un técnico calificado.
- Las presiones de gas las debe revisar únicamente la compañía local de gas o una agencia de servicio autorizado.
- Pruebe todas las tuberías y las conexiones en busca de fugas de gas. Para este propósito debe usarse una solución de jabón. Nunca use una llama. Si va a maniobrar en el interior de la unidad, proteja los componentes/tableros electrónicos antes de efectuar pruebas de fugas con jabón.
- El aparato debe aislarse del sistema de tubería de suministro de gas, cerrando la válvula de cierre manual individual durante toda prueba de presión de dicho sistema a presiones de prueba iguales o inferiores a ½ psi (3,5 kPa).
- Si se incluye, instale una manguera de gas de desconexión rápida en el accesorio de entrada en la parte inferior de la parrilla. Quite la tapa para el polvo del acoplador macho y ponga el accesorio de desconexión rápida en el conjunto de la manguera de gas en dicho acoplador.

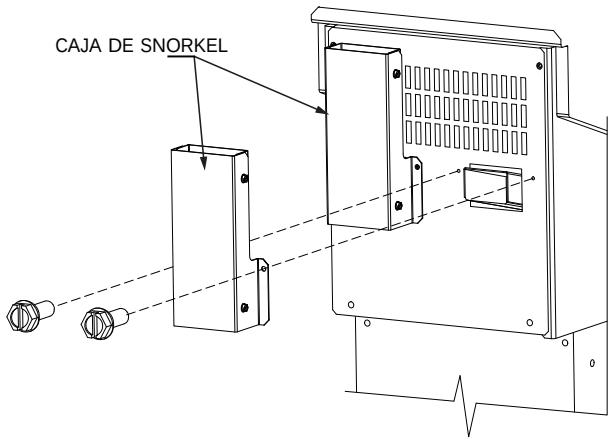


- Asegúrese de que la manga encaje por completo hacia adelante contra el aro de retención.
- Con la válvula de corte manual cerrada, y el conjunto de la manguera de gas desconectada de la unidad, instale el otro extremo de la manguera al suministro de gas.
- Instale la pegatina de Cierre tal y como se muestra a continuación:



Instalación de la caja del snorkel

- Quite la caja del snorkel y los tornillos del cartón.
- Coloque la caja en su lugar tal como se aprecia en la imagen inferior.
- Utilizando un receptáculo de 5/16", instale los 2 tornillos en su lugar y apriete los tornillos.
- Se debe instalar 2 cajas de snorkel por vía. La imagen inferior muestra una parrilla con 1 plancha.
- Siga las instrucciones de instalación del panel de tiro superior trasero si fuese necesario.



Conexión eléctrica

⚠Advertencia

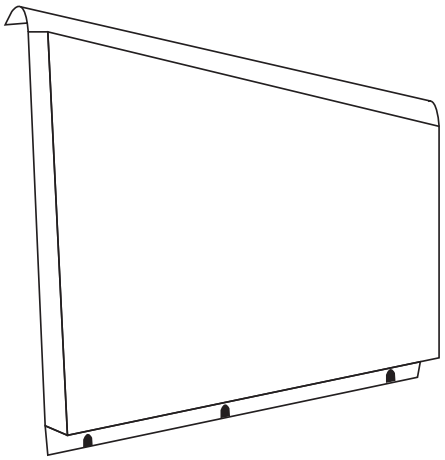
Desconecte el suministro eléctrico antes de iniciar este procedimiento.

- Todos los aparatos operados eléctricamente deben tener conexión a tierra conforme a los códigos locales, o si no existen dichos códigos, conforme a la edición más reciente de las Reglas de cableado nacional. Hay un diagrama de cableado situado en el panel posterior de la parrilla. En la placa de características nominales en la esquina inferior izquierda del panel derecho aparecen los voltajes correctos.
- El punto de entrada para la conexión eléctrica se encuentra en la parte posterior del artefacto.
- **No** corte ni retire la pata de conexión a tierra de este enchufe.
- Se debe proporcionar el medio adecuado del suministro.
- Se recomienda dejar un huelgo suficiente en el cable eléctrico para permitir que el artefacto se pueda tirar para fines de limpieza y mantenimiento.

Instrucciones de instalación del panel superior trasero de tiro.

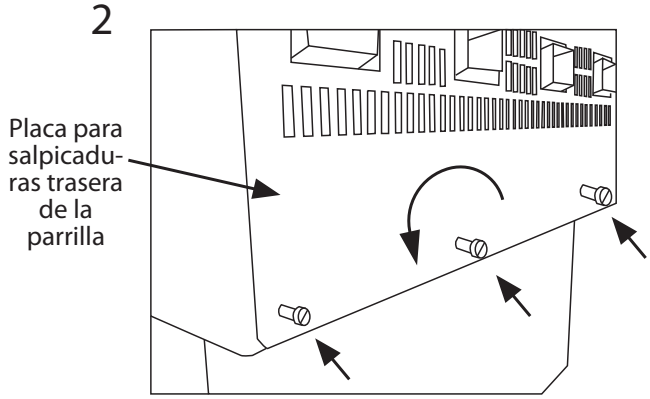
Instale la caja de tiro en la parte posterior de la parrilla para todos los modelos de parrilla a gas (si fuese necesario).

1



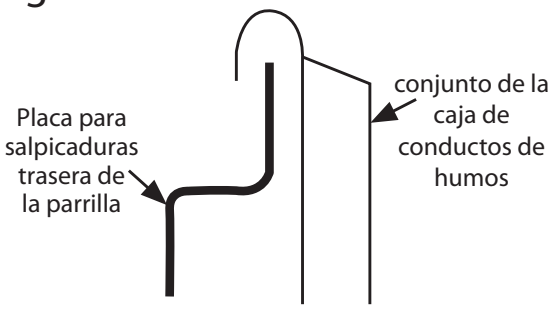
Quite el conjunto conductos de humos de la caja de accesorios

2



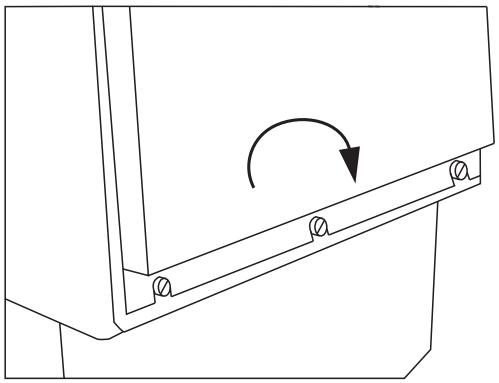
Afloje los tres tornillos, con dos vueltas a la izquierda

3



Coloque la brida rodeada de la caja de conducto de humos sobre el borde superior de la placa para salpicaduras trasera de la rejilla

4



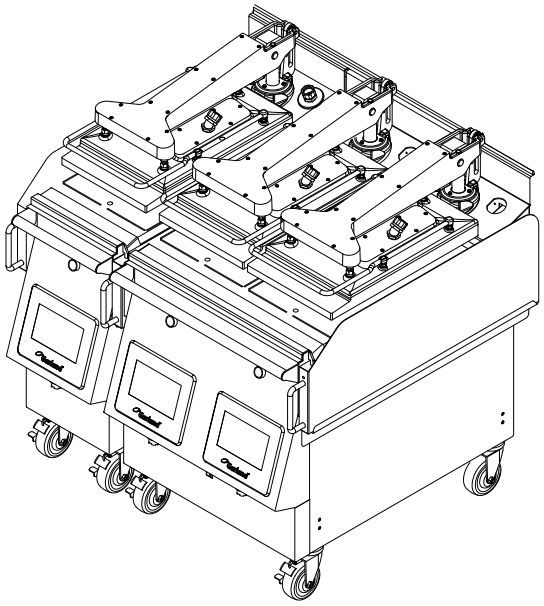
Vuelva a apretar los tres tornillos inferiores

Instalación finalizada

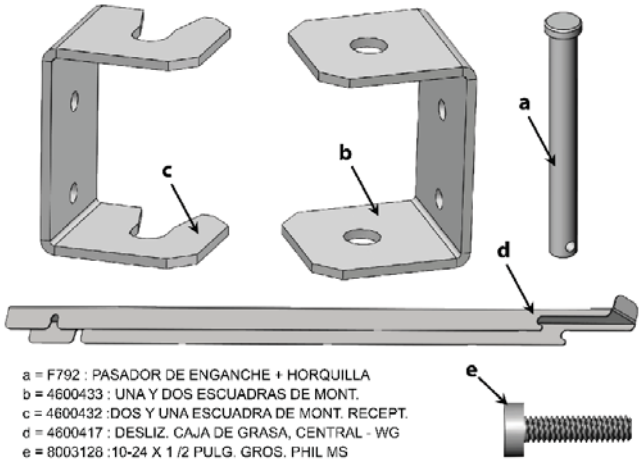
Procedimiento de conexiones de una y dos planchas.

La parrilla abatible de 1 y 2 planchas tiene la opción de conectarse en conjunto. Lo importante es conectar los soportes y asegurarlos para formar una sola parrilla. Una sola parrilla se debe conectar al lado derecho o izquierdo de la parrilla doble para adecuarse a su preferencia.

- Cerciórese de leer las instrucciones completamente antes de intentar armar la unidad.

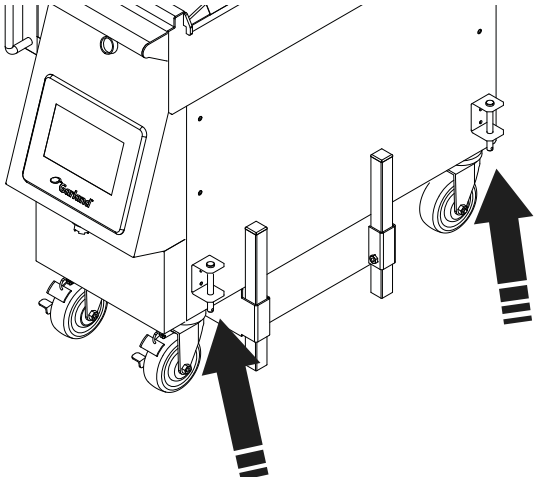


- A continuación aparecen las partes necesarias para conectar las dos parrillas entre sí (las piezas no están a escala).



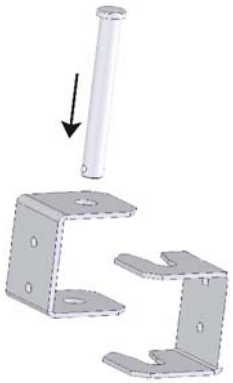
a = F792 : PASADOR DE ENGANCHE + HORQUILLA
b = 4600433 : UNA Y DOS ESCUADRAS DE MONT.
c = 4600432 :DOS Y UNA ESCUADRA DE MONT. RECEPT.
d = 4600417 : DESLIZ. CAJA DE GRASA, CENTRAL - WG
e = 8003128 :10-24 X 1 /2 PULG. GROS. PHIL MS

- El soporte se encuentra en la parte inferior del panel lateral, podría estar situado en el panel derecho o el izquierdo, de acuerdo con la configuración seleccionada. La imagen inferior muestra el soporte situado en el panel derecho de la unidad individual.

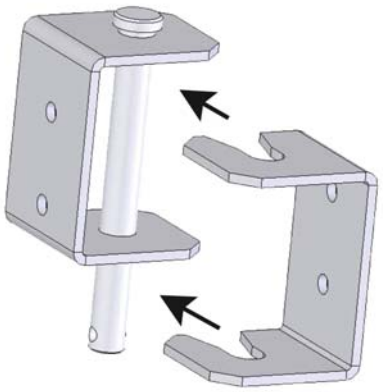


- Conecte el soporte según las instrucciones siguientes. No coloque la mano o el dedo al realizar la conexión.

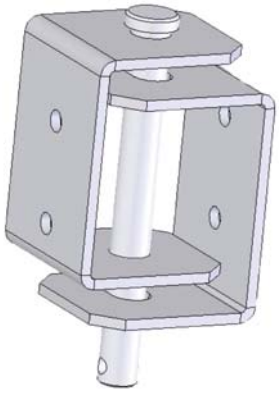
- Coloque el pasador en “a” en los soportes “b”, luego coloque el pasador de chaveta en su lugar.



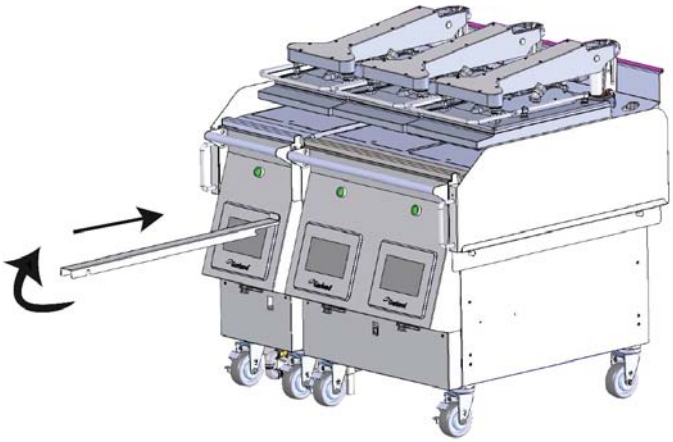
- Coloque el soporte cercano “c” en el soporte “b” y deslícelo por el pasador.



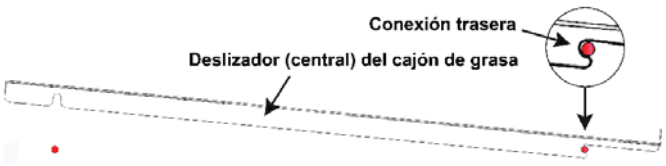
- Cerciórese de hacer la conexión del soporte delantero y trasero simultáneamente.



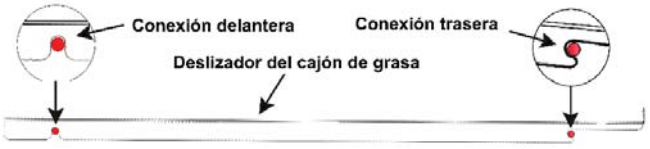
- Inserte el deslizador del cajón de grasa entre las parrillas, este soporte está fijado para bloquear las parrillas entre sí. Incline el soporte



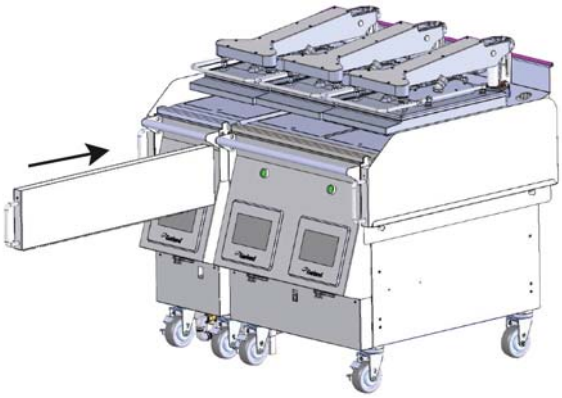
- Inserte el deslizador del cajón de grasa entre las parrillas, este soporte está fijado para bloquear las parrillas entre sí. Incline el soporte



- Incline la escuadra delantera hacia arriba. Inserte la ranura del soporte trasero en el pasador. Utilice una linterna para asegurar la conexión en ambos pasadores hasta el fondo.



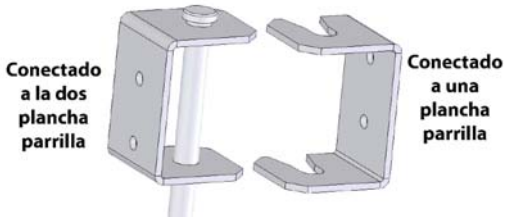
- Incline el soporte delantero hacia abajo. Inserte la ranura del soporte delantero en el pasador. Utilice una linterna para asegurar la conexión en ambos pasadores delanteros hasta el fondo.



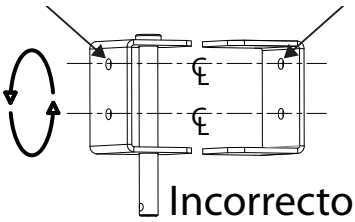
- Deslice el cajón de grasa hasta el final.

Instalación de los soportes de conexión:

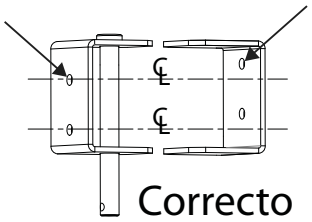
- El soporte con pasador se instala en la parrilla con dos planchas; ver el diagrama a continuación.



- Coloque los soportes de lado a lado para ver si los orificios no están alineados a lo largo de su misma línea central, de lo contrario, gire el soporte con el pasador en 180 grados.



Instalación del soporte de lado a lado, los orificios se alinean a través de la misma línea entral



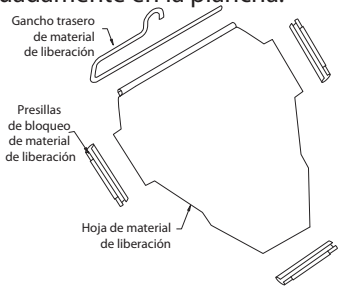
Instalación del soporte de lado a lado, los orificios no se alinean a través de la misma línea central

Lista de seguridad a tener presente:

1. No mueva la parrilla con la plancha hacia arriba.
2. Mantenga los dedos/manos alejadas de los soportes y entre las parrillas.
3. Manipule la parrilla únicamente por la barra para toalla.

Instale las hojas de material de liberación (opción de bucle trasero).

A fin de lograr un óptimo rendimiento de cocción, cerciórese de que la hoja de material de liberación esté instalada adecuadamente en la plancha.



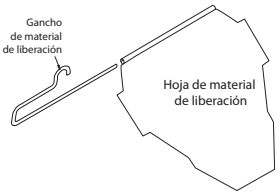
Lista de materiales:

1. Presillas de fijación de liberación de material, utilice tres (3) por plancha
2. Gancho trasero de liberación de material, use uno (1) por plancha
3. Hoja de liberación de material, use una (1) por plancha

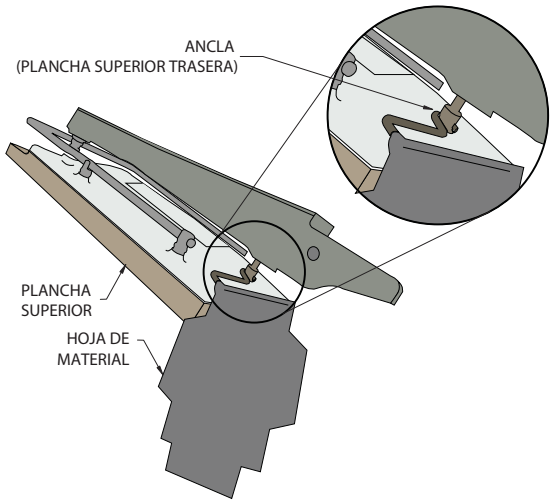
Procedimiento de instalación de la hoja de liberación de material de la plancha

1. Eleve la plancha superior, presionando el botón verde.

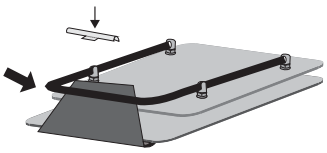
2. Deslice el gancho de liberación de material a través del extremo rodeado (de tubo) de la hoja de material de liberación.



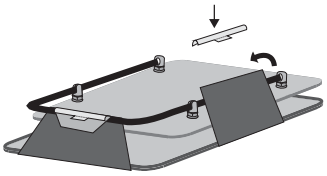
3. Enganche la barra del gancho de material de liberación en el ancla situada en la parte posterior de la plancha.



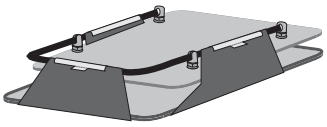
4. Tire ligeramente de la hoja de material de liberación hacia la plancha delantera y luego envuelva la hoja alrededor de la parte frontal de la plancha y sobre la barra en U, mientras sostiene la hoja del extremo delantero, coloque la presilla de fijación sobre la hoja y presiónela en la vara.



5. Repita el procedimiento anterior para los otros dos lados de la hoja de material de liberación.



6. Verifique la alineación y tensión del material de liberación con respecto a la plancha superior. Haga ajustes si fuese necesario.



El material de liberación se deberá cambiar cuando:

- El producto se adhiera al material de liberación.
- Se acumule carbón.
- Aparezca una rajadura en el material de liberación.
- La capa del material de liberación esté desgastada.

Procedimiento de puesta en marcha.

Esta parrilla Garland de 1, 2 y 3 planchas incluye una puesta en marcha de fábrica sin coste adicional. Se requiere una puesta en marcha ANTES de que la unidad se ponga en operación. Es responsabilidad del usuario final programar el arranque con su agente de servicio autorizado local de fábrica. Una puesta en marcha de fábrica es una revisión amplia en la cual un técnico certificado por la fábrica documenta todos los parámetros finales programados en el controlador una vez que se han llevado a cabo otras diversas revisiones de desempeño. El tiempo estimado para completar a una puesta en marcha es de aproximadamente 1.5 – 2 horas. Recuerde este tiempo estimado cuando programe la puesta en marcha. Las horas adicionales o el tiempo extra no están cubiertos por la garantía y tiene un costo correspondiente a la diferencia entre la tasa de reembolso de Garland y las tarifas de horas extra de los centros de servicio autorizados de fábrica. Es necesario realizar un procedimiento de puesta en marcha de fábrica para iniciar el período de garantía. El centro de servicio autorizado debe completar la documentación correspondiente durante el proceso de puesta en marcha, y enviarla a Garland Commercial Ranges para su reembolso. Al momento del recibo, Garland comenzará a validar el período de garantía.

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

McDonald's _____ **Núm. ID. de certificación**_____ **Núm. almacen.**_____ **Modelo** (TICK ONE)
Located on Certification Sticker

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

Dirección _____ **Ciudad** _____

Estado / Provincia _____ **Código postal** _____ **Núm. serie** _____ **Fecha puesta en marcha** _____ (MM / DD / AAAA)

☒**Estados Unidos** ☒ **Canadá** ☒**Internacional (enumerar países)**_____ **Núm. telefónico** _____

Tipo de gas	Eléctrica/trifásica	Registre los amperes por línea de cada contactor			
Tipo de gas real _____	Alimentación real _____V /_____Hz		Izquierda	Centro (válido para 1 plancha)	Derecha
¿Concuerda con la placa técnica? SÍ NO	□ 208 VCA □ 380 VAC □ 60 Hz □ 220 VCA □ 400 VAC □ 50 Hz □ 230 VCA □ 415 VAC □ 240 VCA	**Línea 1**			
		Línea 2			
		Línea 3			

INSPECCIÓN/VERIFICACIÓN DE FUNCIONAMIENTO

NOTA 1: La PLANCHA CENTRAL(C) no se debe marcar si es que se trata de ME-2P / MG-2P
NOTA 2: Las PLANCHAS DERECHA(R) E IZQUIERDA(L) no se deben marcar si es que se trata de ME-1P / MG-1P

1.	Para evitar lesiones a personas y daños a la propiedad, **Verifique que no haya Fugas de Gas** a lo largo de toda la conducción del gas.	☒ PASSED – NO GAS LEAKS
2.	Cerciórese de que el interruptor esté en la posición de encendido "ON".	☒ OK
3.	Verifique que los dispositivos de sujeción del equipo están correctamente instalados de acuerdo con la normativa local (gas y electricidad). Nota: la pieza es suministrada por terceros.	☒ OK
4.	Verifique que el cable de alimentación cuenta con un dispositivo de prevención de tensión que va del[illegible]entación a la parrilla.	☒ YES / ☒ NO
5.	Verifique que la parrilla se haya instalada con el tipo adecuado de Campana de Extracción de Humo[illegible] un ca[illegible]aire adecuado.	☒ OK
6.	Verifique que los limitadores de flujo estén completamente abiertos o retirados. Colector de humos suministrado por el Prov[illegible]de Equ[illegible]de Cocina (KES) Limitadores de flujo localizados en el interior [illegible]de extracción	☒ OK ☒ OK
7.	Verifique el número de serie (placa de serie situada en el panel lateral) para la parrilla[illegible]istre la fe[illegible]instalación de la rejilla en el controlador, bajo la configuración.	☒ OK
8.	Asegúrese de que la parte inferior de la parrilla está nivelada de lado a lado/de adelante hacia atrás/diagonalmente[illegible]las ruedas para alcanzar el nivel deseado.	☒ OK
9.	**RETIRE LA PARRILLA DE SU UBICACIÓN DEBAJO DE LA CAMPANA.** Encienda el interruptor[illegible]ctivas[illegible]an automáticamente todas las planchas?	L ☒ OK | C ☒ OK | R ☒ OK
10.	Haga descender y subir la plancha superior (botón verde) y verifi[illegible]el[illegible]ento sea uniforme y continuo. Engrase los ejes con LUBRICANTE PARA APLICACIONES GASTRO[illegible]	L ☒ OK | C ☒ OK | R ☒ OK
11.	Si fuese necesario bajar un la elevación de la plancha superior[illegible]de[illegible]espacio para la campana, ajuste la altura 1" por debajo de esta última. Consulte el manual de instala[illegible]er[illegible]obtener información sobre las alturas de las planchas.	L ☒ OK | C ☒ OK | R ☒ OK
12.	Cerciórese de que la parrilla entre al precalentamiento, haga el contro[illegible]ntras[illegible]calibre mientras esté a una temperatura elevada.	L ☒ OK | C ☒ OK | R ☒ OK
13.	Cierre la válvula y verifique la que la unidad trate[illegible]ncend[illegible]es y luego se bloquea debido a una falla de encendido?	L ☒ OK | C ☒ OK | R ☒ OK
14.	REVISIONES DE LA PRESIÓN DE GAS (si corresponde)[illegible]ro[illegible]debe llenar en el caso de MG-2P) (Nota 2: La izquierda y la derecha no se deben llenar en el caso de MG-1P) Presión nominal de entrada ☒ Gas natural: [illegible].c.d.a. / ☒ Gas propano / butano: 11 – 14" c.d.a. Presión de entrada real _____c.d.a. Presión nominal del quemador Gas na[illegible]4.0 – 14" c.d.a. / Real Izquierda _____ Centro _____ Derecha _____ [illegible]s propano[illegible]☒ 4.0 – 14" c.d.a. / Real Izquierda _____ Centro _____ Derecha _____	
15.	Revise la lectura de micro[illegible]os. Debe ser [illegible]a o superior por zona. [illegible]ectu[illegible]les de microamperios: Delantera izquierda: _____Trasera izquierda: _____ [illegible]s reales de microamperios: Delantera central: _____Trasera central:_____ [illegible]uras reales de microamperios: Delantera derecha: _____Trasera derecha: _____	
16.	Seleccione el elemento de menú "[illegible]– CLAM". Verifique que se llegue a la temperatura fija, presione el termómetro'	L ☒ OK | C ☒ OK | R ☒ OK
17.	Inicie el ciclo de cocción presionando el BOTÓN VERDE o la marca de verificación en la pantalla. La plancha bajará y comenzará el ciclo del temporizador.	L ☒ OK | C ☒ OK | R ☒ OK
18.	Asegúrese de que el pirómetro sea preciso y esté calibrado y, para hacerlo, utilice el método conocido como baño de hielo.	☒ OK
19.	Realice la CALIBRACIÓN DE LA SONDA.	L ☒ OK | C ☒ OK | R ☒ OK
20.	Ejecute el procedimiento de nivelación de la plancha.	L ☒ OK | C ☒ OK | R ☒ OK
21.	Cerciórese de que la parrilla lleve a cabo satisfactoriamente la calibración	L ☒ OK | C ☒ OK | R ☒ OK
22.	Bloquee todos los casquetes. Asegúrese de que las contratuercas no hagan girar ninguna de las tuercas del dispositivo de ajuste al apretarlas.	L ☒ OK | C ☒ OK | R ☒ OK
23.	Ayude u obtenga ayuda del personal durante la Comprobación de la Integridad de la Carne de Vacuno/Pollo, comprobando los productos 10:1,4:1, Angus, Pollo a la Plancha hasta alcanzar las temperaturas internas deseadas para estos productos y anote el tiempo de cocción (Tabla para los tiempos de cocción de los productos incluida abajo).	L ☒ OK | C ☒ OK | R ☒ OK

Tiempos de Cocción de los Productos

	IZQ	PARTE CENTRAL (Si corresponde)	DCHA (Si corresponde)
10:1			
4:1			
POLLO A LA PLANCHA			
Cocine una (1) vuelta			

Producto con integridad de la carne	
Modo manual	☒ **OK**
Modo automático comprobado	☒ **OK**

Problemas/Circunstancias especiales/Daños:

Enviado por:	**Aceptado por:**
Nombre: _____ Agencia de servicios: _____ Subagente: (Si corresponde) _____ ¿Ha instruido al personal del establecimiento sobre el funcionamiento de la parrilla? **SÍ / NO** ¿Es usted un técnico certificado de fábrica? **SÍ / NO** Fecha de la certificación (MM/DD/AA)	Nombre: _____ ¿Ha sido debidamente instruido sobre el funcionamiento de la parrilla, sus usos y su funcionamiento habitual? ☒ YES | ☒ NO – Haga sus comentarios _____

Visite nuestro sitio web en https://clamshell.aarland-aroup.com para obtener documentación comercial y técnica.

Copia color blanco – Fábrica Copia color amarillo – Agencia de Servicio Técnico Copia color rosa – Cliente

N.° de pieza 4600107 (3 marzo de 17)

EJEMPLO

Sección 3
Operación

NOTA: No opere la unidad sin leer y comprender los requisitos de seguridad. Consulte la sección de seguridad al principio de este manual.

Secuencia de operación

Tras poner el interruptor de alimentación en "I" o en la posición de encendido, la parrilla comienza la secuencia de inicialización. Si las planchas superiores se encuentran en la posición baja, regresarán a su posición superior elevada. Este movimiento tarda aproximadamente 8 segundos.

La plancha superior desciende automáticamente, luego del inicio del ciclo de cocción, y se eleva automáticamente al finalizar dicho ciclo.

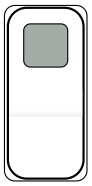
⚠ Advertencia

Con la cocción por ambos lados, la zona entre la plancha superior y la plancha se debe considerar como "zona de peligro". Durante la cocción por ambos lados, el operador no debe estar dentro de esta zona de peligro.

Al cocinar de ambos lados, la plancha superior permanece en la posición baja por su propio peso. No se la sujeta. Se puede elevar levantando el mango de la parte delantera de la plancha. Bajo ninguna circunstancia, salvo la seguridad, se debe abrir la placa manualmente más de la posición normal abierta.

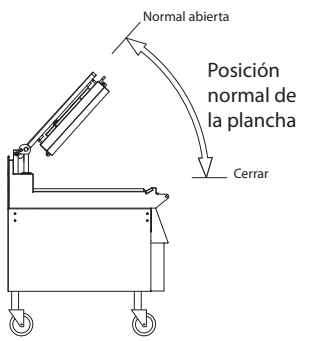
Funciones de los botones;

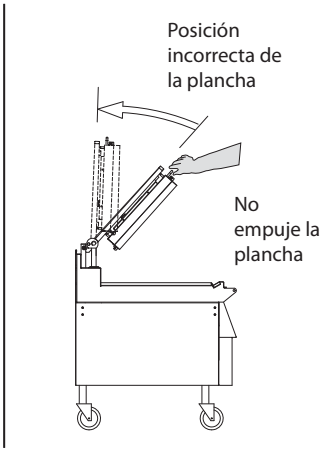
1. El interruptor de alimentación APAGA o ENCIENDE la parrilla.



La luz verde indica que la luz de la parrilla está encendida

2. Botón verde:
   - pulse para comenzar a cocinar.
   - pulse sin soltar para abortar





⚠ Precaución

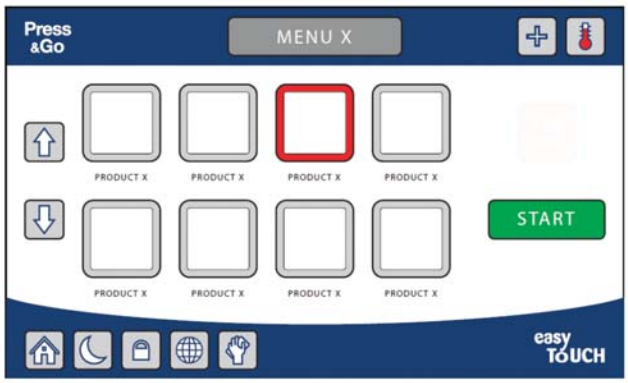
Levantar la plancha manualmente sobre la posición abierta normal es muy peligroso; esto puede causar falla prematura del portacables de acero flexible y el mecanismo de iluminación.

Controlador easyToUCH™

PANTALLA DE INICIO, PANTALLA DE SELECCIÓN DE RECETAS E ICONOS

Las pantallas de INICIO y de SELECCIÓN DE RECETAS easyToUCH™ son las utilizadas con más frecuencia. Muchos de los iconos descritos a continuación aparecen en otras pantallas de cocción y configuración easyToUCH™.

Pantalla de inicio



Pantalla de selección de recetas

PRESS & GO (PULSAR Y ACTIVAR) – se utiliza para iniciar la precalentamiento y cocción en la parrilla.	
MENUS (MENÚS) – se utiliza para activar, agregar, editar y eliminar menús de la biblioteca. Un menú es una recopilación de recetas de cocina. Protegida por contraseña.	
RECIPES (RECETAS) – se utiliza para agregar, editar y eliminar recetas de la biblioteca. Una receta consiste en tiempos de cocción, temperaturas y abertura de la plancha para preparar algún alimento. Protegida por contraseña.	
SETTINGS (AJUSTES) – se utiliza para cambiar ciertos parámetros, tales como la fecha, hora y volumen. Protegida por contraseña.	
DIAGNOSTICS (DIAGNÓSTICOS) – permite acceder a las pantallas de diagnóstico. Protegida por contraseña.	
COOK CYCLE CHANGE (CAMBIO EN CICLO DE COCCIÓN) – se utiliza para ajustar el tiempo de cocción de una receta o la abertura de una plancha, si es necesario para lograr estándares de inocuidad y calidad alimentarias.	
TEMPERATURE (TEMPERATURA) – se utiliza para ver los ajustes de temperatura y la temperatura real en cada zona.	
CLEAN MODE (MODO LIMPIEZA) – se utiliza para poner la parrilla en el modo de limpieza, y calentar o enfriar la parrilla hasta la temperatura requerida. Cuando la parrilla se fija para cumplir el programa de limpieza, usar el modo limpio restablece el contador de limpieza.	
LOCK (BLOQUEO) – se utiliza para bloquear temporalmente la pantalla táctil por quince (15) segundos. Esto evita pasar a presionar botones accidentalmente al limpiar la pantalla.	
LANGUAGE (IDIOMA) – se utiliza para cambiar el idioma de los mensajes en pantalla. Sólo se ofrece para los idiomas que vienen precargados.	
HOME (INICIO) – vuelve a la pantalla de Inicio, el punto de partida para los ajustes de cocción y lo modos de programación. Cuando aparece la pantalla de inicio, los calentadores están apagados (aparecen en la esquina superior derecha).	
SLEEP (SUSPENSIÓN) – se utiliza para ingresar al modo de suspensión. En dicho modo, la parrilla mantiene la placa abajo para conservar energía durante los períodos de inactividad.	

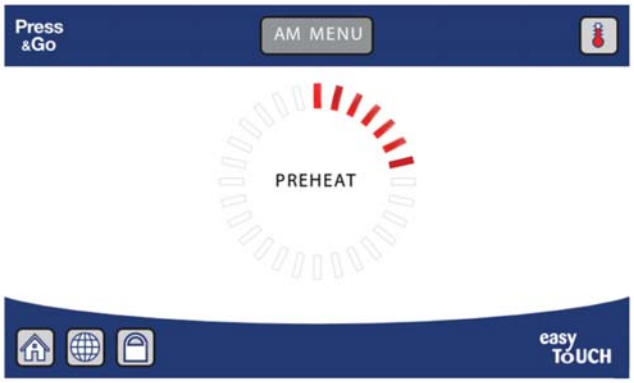
NOTA: La pantalla easyToUCH™, el diseño y los iconos que aparecen acá son únicamente para fines de guía y no necesariamente serán una representación exacta de aquellos que aparecen en la parrilla.

ADVERTENCIAS Y MENSAJES DE ALERTA EN PANTALLA

Too Cool/Too Hot - Si la temperatura de la parrilla es demasiado fría para cocinar debidamente una receta, aparece un mensaje que lo indica. La parrilla no permitirá que comience el ciclo de cocción sino hasta que la unidad se haya calentado a la temperatura mínima necesaria requerida para comenzar.

Del mismo modo, si la parrilla está demasiado caliente, aparecerá un mensaje indicándolo y el ciclo de cocción no comenzará sino hasta que el aparato se enfríe.

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



REVISIÓN DE LAS OPERACIONES

La parrilla opera en diversos modos:

- **El modo Press & Go (Pulsar y activar)** para precalentar y cocinar.
- El modo de **Sleep (suspensión)** para conservar energía.
- El modo de **Clean (limpieza)** a fin de alcanzar la temperatura para la limpieza y restablecer los recordatorios de limpieza.

Todos los modos de operación son accesibles utilizando la pantalla easyToUCH™. Todos los modos excepto el de suspensión se pueden seleccionar en la pantalla de inicio. El modo de limpieza se puede seleccionar en la pantalla de inicio o bien desde la pantalla Press & Go.

Modo Press & Go

El modo Press & Go (Pulsar y activar) – se utiliza para iniciar la precalentamiento y cocción en la parrilla.

Preheat (Precalentar)

La parrilla se precalentará luego de haber seleccionado un menú en el modo Press & Go. Si se han configurado múltiples menús, seleccione primero el menú adecuado para garantizar que la parrilla se precaliente a la temperatura correcta, de lo contrario el menú se seleccionará automáticamente al cabo de diez (10) segundos para el último menú.

Menus and recipes (Menús y recetas)

Se pueden configurar múltiples menús, cada uno de los cuales utiliza un punto de ajuste distinto y contiene recetas diferentes o compartidas. Las recetas almacenadas por la parrilla contienen los perfiles de cocción (tiempos, temperaturas, instrucciones y abertura de la plancha) para diversos productos. Se pueden agregar, editar y eliminar menús y recetas de la biblioteca. El tiempo de cocción y/o la abertura de la plancha se pueden cambiar para cada receta, dependiendo de la configuración de la parrilla.

Sleep Mode (Modo de suspensión)

El **modo de suspensión** baja la plancha para conservar energía durante períodos de inactividad, dejándola lista para un ciclo de cocción. Cuando está en el modo de suspensión, la parrilla mantendrá las temperaturas actuales.

Modo de suspensión automática

La parrilla se puede configurar para ingresar al modo de suspensión automática luego de un período de inactividad. Consulte el ***menú de diagnóstico y configuración de easyToUCH™***.

Activación manual de la suspensión

El usuario también puede activar manualmente el modo de suspensión al estar en el modo Press & Go.

Clean Mode (Modo de limpieza)

El modo de limpieza tiene dos funciones: lleva la parrilla a la temperatura adecuada para limpiarla y restablece el contador de limpieza.

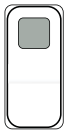
Si se ha fijado la temperatura de limpieza, el modo de limpieza llevará la parrilla a la temperatura fijada antes de comenzar el ciclo. Una temperatura de limpieza se puede especificar si es que es necesario por las sustancias químicas utilizadas en la limpieza.

Poner la parrilla en el modo de limpieza antes de limpiarla actualiza la fecha de la última limpieza, y restablece los indicadores recordatorios al respecto, si es que estuvieran habilitados.

Procedimientos easyTOUCH™

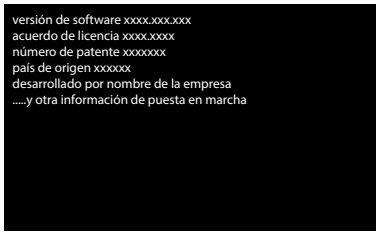
PUESTA EN MARCHA Y FECHA DE INSTALACIÓN

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



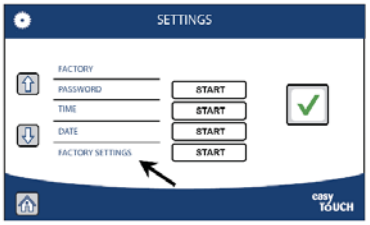
La luz verde indica que la luz de la parrilla está encendida

2. La pantalla easyToUCH™ se enciende y aparece en ella brevemente la versión del software.

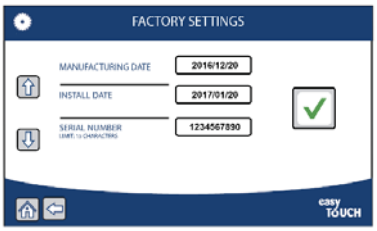


3. Aparece la pantalla de Inicio. Seleccione la configuración.

4. Seleccione FACTORY SETTINGS (PARÁMETROS DE FÁBRICA).

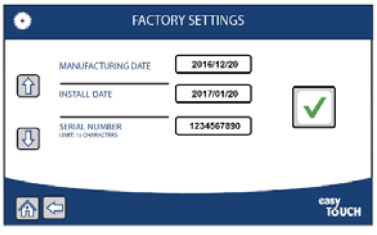


5. Seleccione INSTALL DATE (FECHA DE INSTALACIÓN).

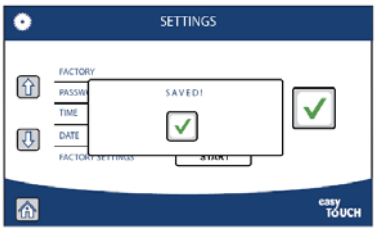


6. Escriba la fecha de instalación y luego pulse el visto bueno para guardar.

7. Verifique la fecha de instalación y el número de serie y luego pulse el visto bueno para guardar.



8. Fecha de instalación finalizada. Una ventana le permite saber que se está llevando a cabo una operación de guardado.



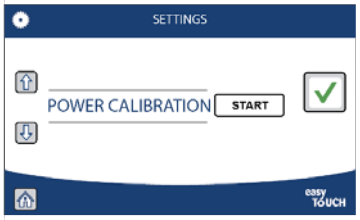
PROCEDIMIENTO DE CALIBRACIÓN DE ENERGÍA (VOLTAJE)

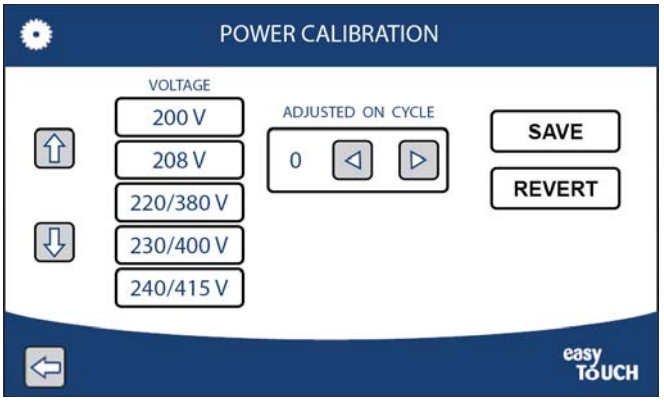
A fin de lograr un ajuste apropiado de voltaje, asegurece que el voltaje de alimentación en el controlados es adecuada para la parrilla.

1. Aparece la pantalla de Inicio. Seleccione la configuración..

2. Introduzca la contraseña y luego pulse Return. (contraseña de servicio)

3. Desplácese hacia arriba o hacia abajo para seleccionar "CALIBRACIÓN DE ENERGÍA". Seleccione START



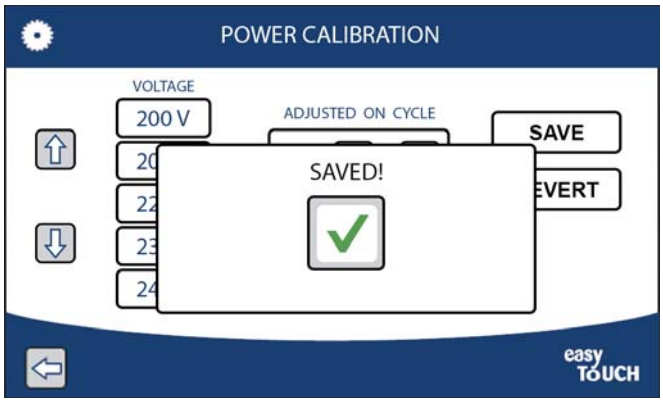


4. Usando las flechas hacia arriba o hacia abajo, seleccione el voltaje apropiado de la parrilla. Cada controlador es independiente, seleccione la calibración de voltaje en cada controlador

AJUSTADO EN EL CICLO hará el ajuste apropiado en caso de que el contactor de la cocina se tropiece o se rompa el circuito eléctrico.

SAVE guardará los ajustes realizados en la memoria.

La opción REVERT volverá al ajuste anterior.



5. Seleccione GUARDAR (SAVE) después del voltaje correcto.

6. Para salir, selecciona.

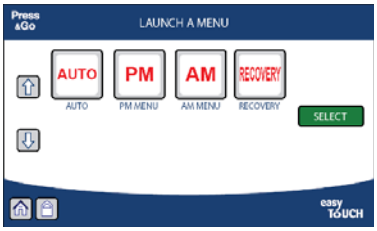
7. Seleccionar casa.

PRECALENTAR

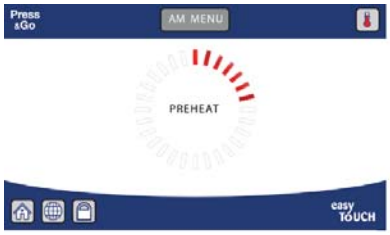
1. Aparece la pantalla de Inicio. Seleccione Press & Go. Aparece una selección de menús de cocción.

2. Pantalla MENU SELECTOR (SELECTOR DE MENÚS). Escoja el menú que desee.

   Si hay un solo menú disponible, la parrilla lo seleccionará y pasará rápidamente al precalentamiento.



3. Comienza el precalentamiento, utilizando las temperaturas del menú seleccionado y aparece el progreso del precalentamiento.



NOTA: Para cancelar el precalentamiento y salir a la pantalla de inicio, pulse . Seleccione

en la parte superior para cambiar los menús durante el precalentamiento.

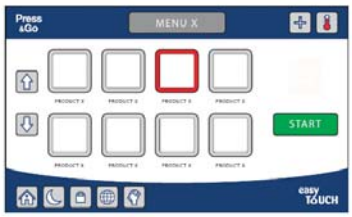
Tras el precalentamiento la parrilla entra a un período de remojo, permitiendo que la temperatura se estabilice a través de la plancha superior. Tras el remojo, la parrilla comenzará la una característica opción de autoapertura y autonivelación.

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

COCINAR UNA RECETA

1. En la pantalla de selección de recetas, seleccione la que desee cocinar.

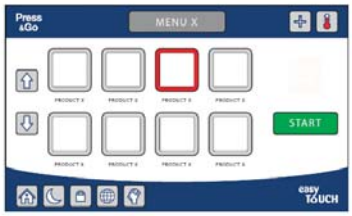
   Coloque el producto en la parrilla y pulse START (Iniciar) o bien el botón verde para comenzar el ciclo.



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

3. Suena una alarma audible antes del término del ciclo de cocción. Cuando el ciclo de cocción haya finalizado, la plancha se levanta. Pulse el visto bueno o el botón verde para borrar el mensaje.

4. Aparece la pantalla de selección de recetas.



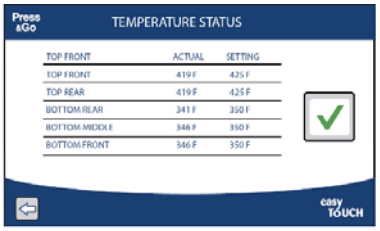
5. Seleccionar [X] durante la cocción detiene el ciclo de cocción. El ciclo también se puede abortar pulsando el botón verde durante dos segundos.

REVISAR TEMPERATURAS

La pantalla de temperatura muestra las temperaturas actual y el punto fijado en cada termopar.

1. La pantalla de temperatura se puede ver pulsando el icono en la esquina superior derecha al cocinar, limpiar o precalentar.

2. Pulse la flecha de retroceso o el visto bueno para volver a la pantalla anterior.



CANCELAR UN CICLO DE COCCIÓN

1. Cancelar el ciclo de cocción levanta la placa, y muestra un mensaje para descartar el producto. Pulse el visto bueno para borrar el mensaje.

NOTA: Si se seleccionó la receta incorrecta, cámbiela pulsando [X] para detener el ciclo de cocción. Luego reconozca la advertencia, seleccione la receta correcta y pulse START (Inicio) o el botón VERDE nuevamente. **Se deben efectuar los cambios rápidamente para evitar la cocción excesiva del producto.**

CREAR RECETA NUEVA

La pantalla easyToUCH™, el diseño y los iconos que aparecen acá son únicamente para fines de guía y no necesariamente serán una representación exacta de aquellos que aparecen en la parrilla.

- PASO UNO

1. Seleccione todas las recetas. (All Recipes)

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

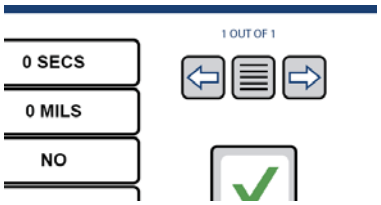
3. Pulse CREATE NEW

(CREAR NUEVO).

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

5. Seleccione la imagen y luego pulse el marco el visto bueno.

1. Una receta consta de uno o más pasos o etapas. Un paso puede terminar con un mensaje como Flip (vuelta) o Done (listo) para programar una indicación o no. El tiempo total de cocción para la receta es la suma del tiempo de cada paso.

COOK TIME (TIEMPO COCCIÓN) MÍN.: 0 MÁX.: 9999	Fija el tiempo de cada paso.
abertura MÍN.: 0 MÁX.: 2000	Para las recetas que usan la plancha superior, esto representa la abertura entre la plancha y la superficie de la parrilla, medida en milipulgadas (la milésima parte de una pulgada). Para las recetas planas, omita este parámetro.
	La opción del teclado numérico emergerá para permitir el ingreso de parámetros. Escriba el número y pulse el visto bueno.
FLAT COOKING (COCCIÓN PLANA)	Para las recetas planas, dicho parámetro en YES (SÍ) a fin de mantener la plancha superior elevada o para elevarla durante una etapa.
PROMPT SELECTION (CONFIRMAR SELECCIÓN)	Seleccione cuál selección exhibir al final del paso de la receta, o bien, ninguna. Al pulsar el botón se alterna entre las opciones disponibles. En la sección de "Prompts" encontrará información sobre la creación y edición de indicadores.
UPPER PLATEN (PLANCHA SUPERIOR)	Fije la temperatura de la parrilla inferior en 149 F a 450 F. Utilice 32F/0F para APAGADO.
LOWER PLATEN (BAJE LA PLANCHA)	Fije la temperatura de la parrilla inferior en 149 F a 400 F. Utilice 32F/0F para APAGADO.
	Pulsar la flecha derecha permite la opción de agregar otro paso a la receta.

Pulsar este icono de lista mostrará los pasos en la receta disponible (la pantalla que aparece a continuación).

Seleccione el paso con las flechas para editar, y luego pulse el visto bueno.

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

Pulsar el icono de flecha ascendente/ descendente le dará la opción al paso seleccionado de subirlo o bajarlo en la lista.

Al pulsar el icono del visto bueno se volverá a la pantalla de entrada/edición de parámetros. Tenga presente que este visto bueno no guardará los datos insertados.

Pulsar el icono de flechas ascendente/ descendente permite subir y bajar por la lista.

1. Pulse el visto bueno para guardar los datos.

Signo de advertencia

Puede que haya un tiempo de cero cocción, temperatura y/o abertura en los parámetros de su nueva receta. Pulse X para volver y revisar.

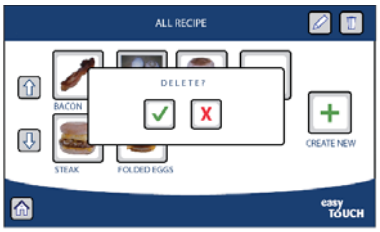
2. Creación de nueva receta finalizada.

Editar una receta existente

3. Pulse el lápiz (arriba a la derecha en la pantalla) para editar una receta existente. Al igual que al crear una receta nueva, deberá proceder por cada pantalla;

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

Eliminar una receta existente



4. Seleccione una receta existente, y luego pulse la papelera de reciclaje (arriba a la derecha) para confirmar. Pulse el visto bueno para eliminar o X cancelar.

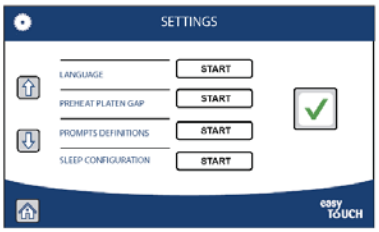
CONFIGURACIÓN PARA COCCIÓN EN 2 ETAPAS, "AGREGAR QUESO"

La definición de una indicación ofrece la opción de agregar queso u otro producto al final del proceso de cocción, la plancha subirá, se agregará el queso y la plancha bajará con una abertura mayor sin tocarlo; esto le da al queso el inicio para llegar a alcanzar su punto de fundición o bien de calentamiento de cualquier otro producto. (La pantalla, el diseño y los iconos que aparecen acá son únicamente para fines de guía y no necesariamente serán una representación exacta de aquellos que aparecen en la parrilla)

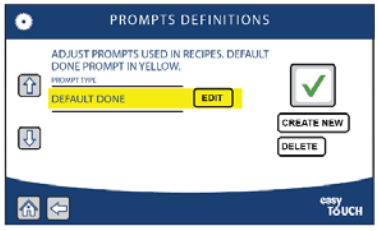
- PASO DOS

1. Ir a la SETTINGS (configuración).

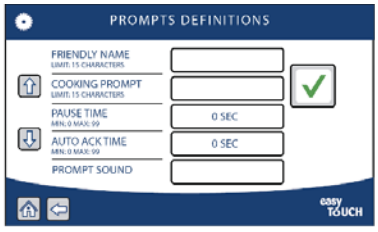
2. Introduzca la contraseña y luego pulse Return (Intro).



3. Desplácese hasta "PROMPTS DEFINITIONS" (DEFINICIONES DE INDICADORES) y luego pulse START (INICIO).



4. Seleccione CREATE NEW (CREAR NUEVO).



5. Cinco definiciones a completar:
- FRIENDLY NAME (NOMBRE)
- COOKING PROMPT (CONFIRMACIÓN DE COCCIÓN)
- PAUSE TIME (TIEMPO DE PAUSA)
- AUTO ACK TIME (CONFIRMAR HORA DE FORMA AUTOMÁTICA)
- PROMPT SOUND (SONIDO DE CONFIRMACIÓN)

6. Escriba las definiciones, (emergerá la opción del teclado para permitir escribir) y luego pulse RETURN (INTRO).

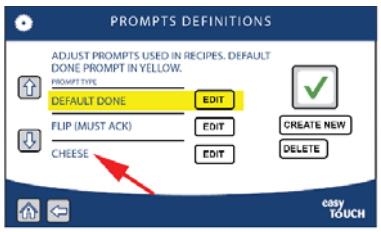
La opción del teclado numérico emergerá para permitir el ingreso de parámetros. Escriba el número y pulse el visto bueno.

Utilice para el PAUSE TIME & AUTO ACK TIME (TIEMPO DE PAUSA Y LA CONFIRMACIÓN DE HORA DE FORMA AUTOMÁTICA).

La siguiente definición es una muestra de la creación de una receta en que se ADD CHEESE (agrega queso) encima del producto que se está cocinando.

FRIENDLY NAME (NOMBRE)	Tipo: QUESO.
COOKING PROMPT (CONFIRMACIÓN DE COCCIÓN)	Tipo: AGREGAR QUESO.
PAUSE TIME (TIEMPO DE PAUSA)	Tipo: 99. (Espere hasta 99 seg. para pulsar el botón)
AUTO ACK TIME (CONFIRMAR HORA DE FORMA AUTOMÁTICA)	Tipo: 0. (para avanzar al paso siguiente sin retardo)
PROMPT SOUND (SONIDO DE CONFIRMACIÓN)	Seleccione cualquiera de las opciones. Recomendado: CHIRRIDO MEDIO

Pulsar el icono del visto bueno guardará la definición anterior agregada. La pantalla volverá a la pantalla de entrada o edición de la DEFINICIÓN DE CONFIRMACIÓN.



7. Baje o suba con las flechas para marcar o editar la nueva confirmación creada, y luego pulse el visto bueno para guardar o eliminar su elección.

Cabe mencionar que el sistema no le permitirá eliminar el valor predeterminado.

Pulse el icono de inicio para acceder a dicha página y proceder con los pasos siguientes de la receta.

El paso siguiente luego de haber creado la PROMPT DEFINITION (DEFINICIÓN DE CONFIRMACIÓN) es formular una nueva receta con la nueva PROMPT DEFINITION (DEFINICIÓN DE CONFIRMACIÓN) recientemente creada. Para esta muestra crearemos una receta en que se agrega queso. Siga el paso de creación de nueva receta en este manual.

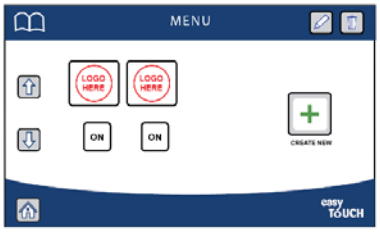
CREAR UN NUEVO MENÚ

Los menús ofrecen la opción de combinar muchas recetas bajo una sola pantalla de menú como desayuno, almuerzo u otros que puede haber disponibles durante el día.

1. Seleccione los MENU (menús.)

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

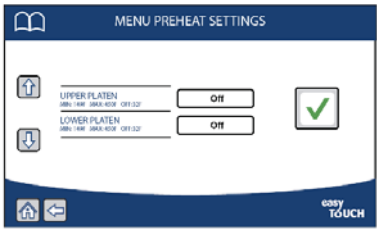
3. Pulse CREATE NEW (CREAR NUEVO).



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

5. Introduzca la configuración de temperatura de precalentamiento.

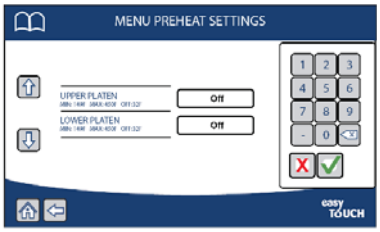
Nota: las placas superior e inferior deben coincidir con los parámetros de precalentamiento del menú



Fije la temperatura de precalentamiento de la placa superior entre 149 F y 450 F. Use 32F o 0F para el APAGADO.

Fije la temperatura de precalentamiento de la placa inferior entre 149 F y 400 F. Use 32F/0F para el APAGADO.

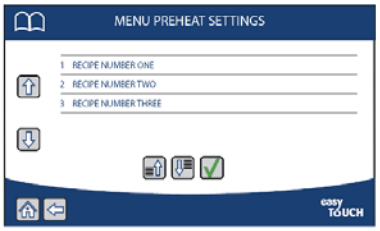
Pulse el visto bueno para guardar.



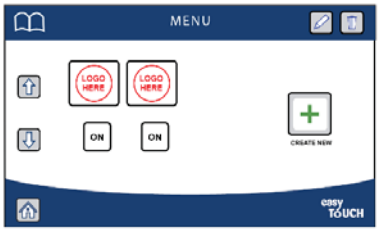
6. Seleccione una imagen y pulse el visto bueno para continuar.

7. Seleccione una o más recetas para agregar al menú y pulse el visto bueno para continuar.

8. Pulsar el icono de flecha ascendente/ descendente le dará la opción al paso seleccionado de subirlo o bajarlo en la lista. Pulse el visto bueno para continuar.



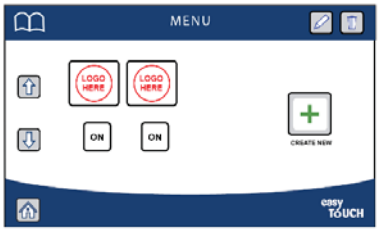
9. La creación del menú finalizó. De manera predeterminada, el nuevo menú estará APAGADO, pulse APAGADO para encender el menú.



ENCIENDA O APAGUE LOS MENÚS

Menús que se pueden ACTIVAR o DESACTIVAR con la opción PRESS &GO. La opción PRESS &GO mostrará sólo los menús que estén ENCENDIDOS. Esa opción se puede utilizar en los menús para la mañana o tarde en restaurantes.

1. Seleccione los menús.
2. Introduzca la contraseña y luego pulse Return (Intro).
3. Pulse la opción ON/ OFF bajo la foto del menú, el botón virtual cambiará a ENCENDIDO o APAGADO.

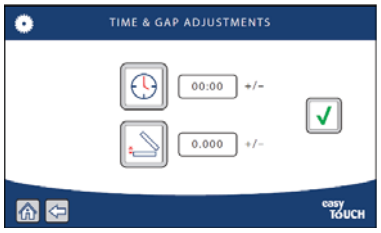


CAMBIAR EL TIEMPO DE COCCIÓN/ABERTURA

Los cambios hechos a una receta en este procedimiento en el modo Press & Go aparecerán luego de que se apague la energía. El tiempo de cocción de una receta y la abertura se pueden modificar para compensar variaciones en el producto, esta modificación no cambiará el programa de la receta original realizado.

1. En la pantalla de selección de recetas, seleccione una receta el borde del icono se tornará rojo) y luego pulse [+] en la esquina superior derecha.

2. Aparecerá la pantalla para cambiar el ciclo de cocción.
3. Utilice las flechas ascendente y descendente para ajustar el tiempo de cocción y la abertura.



- Pulse [✓] para guardar.

NOTA: Para editar esta función para cambiar el tiempo o los límites de la abertura, consulte los límites de ajuste del tiempo y de la abertura.

4. Listo para cocinar el producto.

NOTA: La receta con cambios tiene un indicador "+" en la pantalla de selección de recetas, el símbolo más (+) situado en la esquina inferior derecha.

NOTA:

La pantalla del progreso de cocción mostrará los ajustes nuevos.

NOTA:

- El programa de la receta la define el Chef.
- El operador puede usar el símbolo + para hacer cambios al ajuste máximo permitido de tiempo y abertura definido por el chef bajo los límites de ajustes de tiempo y abertura.

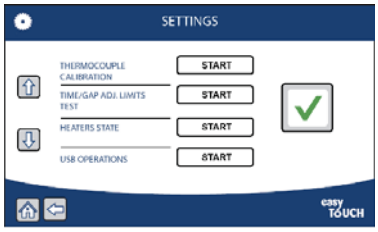
LÍMITES DE AJUSTE DE TIEMPO Y ABERTURA

Este parámetro limita la envergadura de los ajustes al ciclo de cocción que se pueden hacer a una receta utilizando la característica de cambio del tiempo de cocción y abertura utilizando el símbolo más [+]. Por ejemplo, si el tiempo está fijado en 00:10, la pantalla de ajuste del ciclo de cocción sólo permitirá al operador aumentar o disminuir el tiempo de cocción hasta diez (10) segundos.

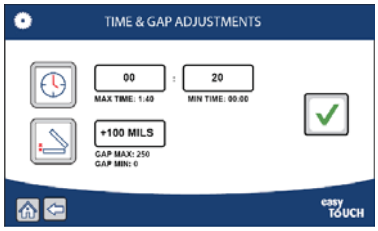
1. Seleccione el SETTING (parámetro.)

2. Introduzca una contraseña y pulse Return (Intro).

3. Use las flechas ascendente y descendente para desplazarse hasta Time and Gap Adjustments (los ajustes de tiempo y abertura).

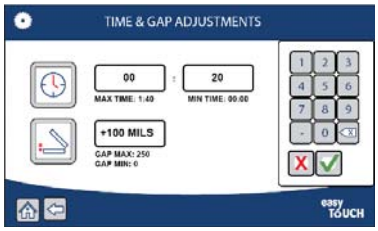


4. TIME & GAP ADJUSTMENTS (Pantalla de ajustes de tiempo y abertura): fije en cero para evitar que los usuarios ajusten el ciclo de cocción.

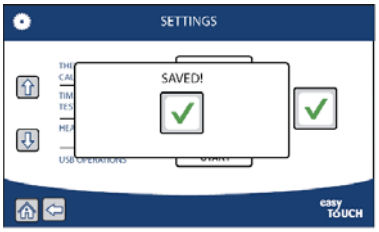


5. Al seleccionar el botón del número de tiempo o abertura, aparece un teclado numérico.

   Introduzca los nuevos parámetros y seleccione [✓] para proceder.



6. Seleccione [✓] para guardar la nueva configuración.



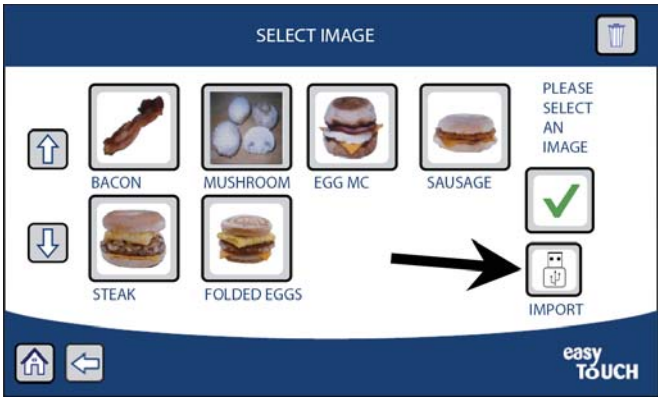
IMPORTAR UNA IMAGEN A UN MENÚ NUEVO

Para lograr una importación exitosa de imágenes, se necesita usar una extensión específica de archivos, para uso de imágenes jpg, tiff, bmp.

1. Seleccione todas las recetas "ALL RECIPES" de la pantalla de inicio.

2. Introduzca una contraseña y pulse Return (Intro).

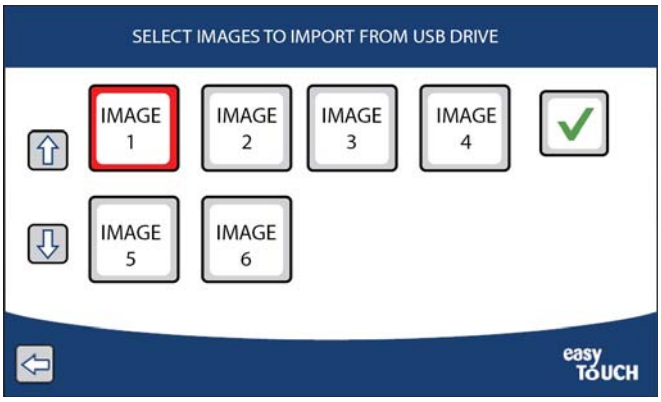
2. Seleccione "CREATE NEW".



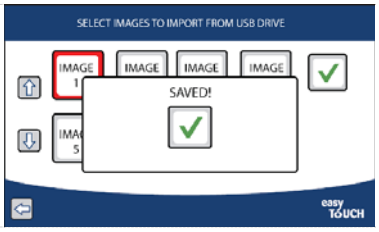
NOTA: La característica de importación recogerá la(s) imagen(es) de una memoria USB externa. La(s) imagen(es) se redimensionará automáticamente para el controlador de la parrilla.

3. Inserte el USB con la imagen.

4. Seleccione "IMPORT".



5. Seleccione la imagen para importar, cada imagen seleccionada, importará más de una imagen al mismo tiempo.
6. Seleccionar marca de verificación.
7. Una ventana aparecera y mostrará cuando se complete el proceso de importación..



8. Seleccione.

9. Seleccione una nueva imagen y seleccione la marca de verificación.
10. A partir de este momento, siga las instrucciones en CREAR NUEVA RECETA del manual del usuario.

IMPORTAR UNA IMAGEN A UN MENÚ EXISTENTE.

Repita los pasos 2 y 4 desde IMPORTAR UNA IMAGEN A UN MENÚ NUEVO.

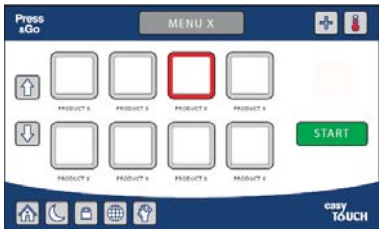
1. Selecciona la receta
2. Seleccione el lápiz

3. Aparecerá la ventana del nombre de la receta, seleccione Volver.
4. Siga los pasos anteriores (IMPORTAR UNA IMAGEN A UN MENÚ NUEVO) de 3 hasta el 9.
5. A partir de este punto, seleccione la marca de verificación hasta el final, sin modificar la receta.
6. Seleccione pantalla de inicio..

ACTIVE EL MODO DE SUSPENSIÓN MANUALMENTE

El modo de suspensión se puede seleccionar en la pantalla de selección de recetas para ahorrar energía durante los períodos lentos.

1. En la pantalla de selección de recetas, pulse .



2. Pulse para continuar o para cancelar.

3. La plancha superior se cerrar. Cerciórese de que no haya utensilios en la parrilla.
4. Pulse el botón verde para cancelar.

5. La pantalla mostrará el tiempo de suspensión (hora:min). Para salir del modo de suspensión, pulse WAKE (DESPERTAR) en la pantalla o el botón verde. La plancha se elevará, aparecerá la pantalla de selección de recetas y la parrilla quedará lista para cocinar.

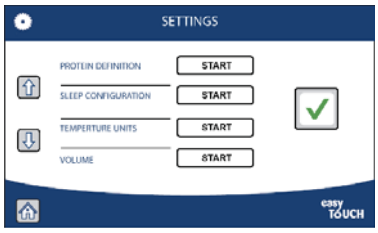
AJUSTE DE VOLUMEN

Este parámetro fija los niveles de volumen.

1. Seleccione el SETTING (parámetro.)

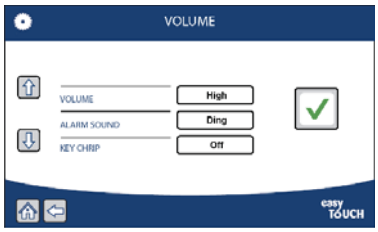
2. Introduzca una contraseña y pulse Return (Intro).

3. Utilice la flecha descendente para avanzar hasta el volumen.



4. Seleccione el botón al lado del de volumen, escoja la opción Low, Med o High (Bajo, Medio o Alto).

   Introduzca los nuevos parámetros y seleccione para proceder.



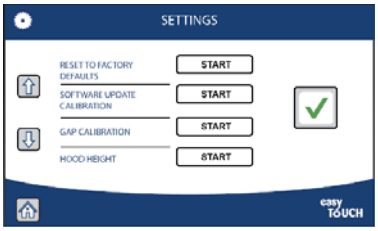
AJUSTE DE LA ALTURA DE LA CAMPANA

Este parámetro limita la altura del ajuste de la plancha superior. Cerciórese de que haya un espacio mínimo de 1" entre la campana y la posición más alta del brazo de la plancha.

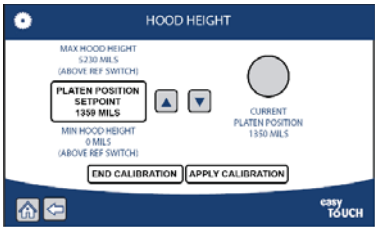
1. Seleccione el parámetro.

2. Introduzca una contraseña y pulse Return (Intro).

3. Use la flecha descendente para avanzar hasta el parámetro de altura de la campana. Pulse el botón de inicio.



4. Registre el número como referencia bajo el cuadro del punto de ajuste de la posición de la plancha.

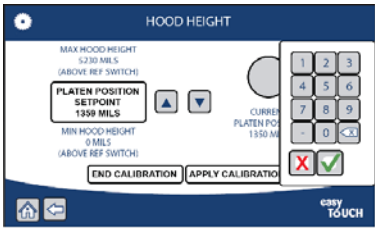


CONSEJO:

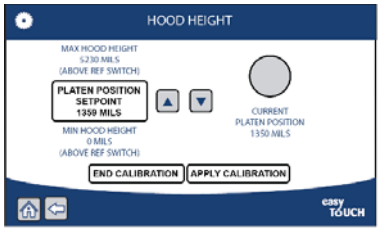
Utilice las flechas ascendente y descendente para mover la altura de la plancha, la opción de la flecha superior irá en múltiplos de 6 milipulgadas, y la de descenso lo hará en múltiplos de 4 milipulgadas. El valor predeterminado de fábrica es de 1366 MILIPULGADAS

5. Cando se ha seleccionado el cuadro del punto de ajuste de la posición de la plancha, aparece un teclado numérico.

   Introduzca los nuevos parámetros y seleccione ☑ para proceder.



6. Seleccione APPLY CALIBRATION (ACTIVAR CALIBRACIÓN) para fijar el nuevo punto.



7. Seleccione END CALIBRATION (FINALIZAR CALIBRACIÓN) para guardar el nuevo punto de ajuste.
8. Calibración de la altura de la campana finalizada. El sistema volverá al inicio.

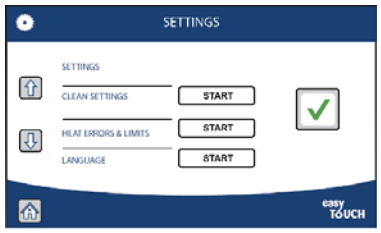
SELECCIÓN DE IDIOMA

Este parámetro permite la opción de escoger entre diferentes idiomas en la pantalla.

1. Seleccione el SETTING (parámetro.)

2. Introduzca una contraseña y pulse Return (Intro).

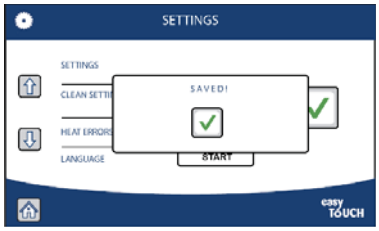
3. Utilice la flecha descendente para avanzar hasta el LANGUAGE (idioma). Pulse el botón de inicio.



4. Seleccione el idioma y luego pulse el visto bueno.

Idiomas disponibles; Inglés, español, francés, alemán, finlandés, italiano, portugués, ruso, sueco, polaco, griego, japonés, coreano, chino simplificado, chino tradicional.

5. Aparece una ventana para guardar indicando que se grabó.



6. Finalizó la selección del idioma. El sistema volverá a la configuración.

CONSEJO:

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

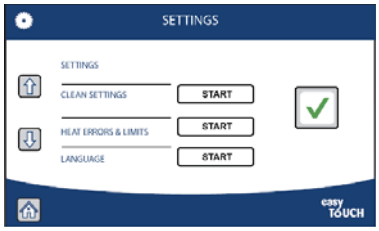
RESTABLECER CONFIGURACIÓN PARA LIMPIEZA

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

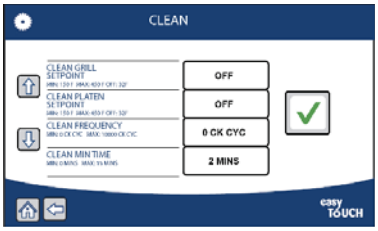
1. Seleccione el Setting (parámetro).

2. Introduzca una contraseña y pulse Return (Intro).

3. Use la techa descendente para avanzar hasta los CLEAN SETTINGS (parámetros de limpieza). Pulse el botón de inicio.

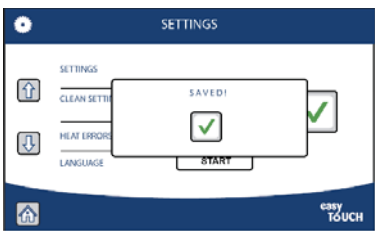


4. Seleccione una opción, aparecerá un teclado numérico, introduzca los nuevos parámetros.



- CLEAN GRILL (LIMPIAR PARRILLA)– esta opción configura la parrilla inferior, puede configurar la temperatura de 150F a 450F o bien desactivar esta opción escribiendo 32 en el teclado numérico. El valor predeterminado de fábrica es de 325^{0}F.
- CLEAN PLATEN (LIMPIAR PLANCHA)– esta opción configura la parrilla inferior, puede configurar la temperatura de 150F a 450F o bien desactivar esta opción escribiendo 32 en el teclado numérico. {0>El valor predeterminado de fábrica es de 325^{0}F.
- CLEAN FREQUENCY (LIMPIAR FRECUENCIA) – esta opción configura el ciclo de cocción que usted permite entre el tiempo de limpieza, el computador detectará automáticamente cuándo es el momento de limpiar la parrilla. Por ejemplo: 10 CK CYC le indica automáticamente que después de 10 ciclos de cocción que se requiere una limpieza.
- CLEAN MIN TIME (TIEMPO MÍN. DE LIMPIEZA) – esta opción fija el tiempo de limpieza, podría ser entre 1 a 15 minutos.
- CLEAN GRACE PERIOD (PERÍODO DE LIMPIEZA DE GRACIA) – esta opción fija el computador para que cuente automáticamente el ciclo de limpieza luego de que finalicen los ciclos de frecuencia, cuando el conteo del período de gracia de limpieza ha finalizado, el computador obligará a la parrilla únicamente a pasar al modo de limpieza necesaria. La calibración del período de limpieza de gracia es por el ciclo de cocción de 0 a 1000.
- CLEAN PROMPT FREQ (FREC. DE CONFIRMACIÓN SOBRE LIMPIO) – esta opción fija el computador para que detecte automáticamente cuándo es momento de limpiar. El ciclo de cocción de calibración va de 0 a 1000
- CLEAN SETPOINT TOLERANCE (TOLERANCIA DEL VALOR DE REFERENCIA DE LA LIMPIEZA) – esta opción fija la tolerancia del punto de ajuste de temperatura. La temperatura se puede calibrar de 5^{0}F a 50^{0}F
- CLEAN READY ALARM (ALARMA PREPARADA SOBRE LIMPIO) – esta opción fija la alarma en OFF / DING / STOBE / SONG.

5. Aparece una ventana indicando que se grabó.

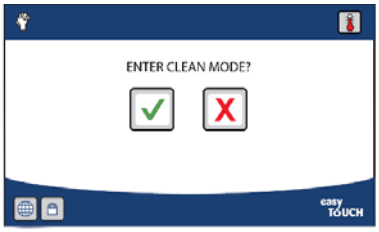


6. La configuración de limpieza finalizó. El sistema volverá a la configuración.

RECORDATORIOS DE LIMPIEZA

Si se ha fijado un programa de limpieza, aparecerá un mensaje en la pantalla cuando se requiera limpieza, basándose en el número de ciclos de cocción:

Seleccione ☑ si la parrilla se limpiará inmediatamente, o ☒ para continuar cocinando.



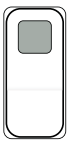
NOTA: Si la parrilla se fija para obligar el programa de limpieza y el recordatorio ha sido omitido demasiadas veces, easyToUCH™ finalmente mostrará en la pantalla el mensaje que indica que es necesario limpiar, obligando a dicho proceso.

Seleccione ☑ para comenzar el modo de limpieza, el cual restablece el contador de recordatorios de limpieza y deja la parrilla en la temperatura correcta para la limpieza (si fuera especificada).

APAGADO

1. Vuela a la pantalla de INICIO. Al pulsar el icono de inicio, se sale del modo de cocción y se apagan los calentadores.

2. Apague completamente la parrilla y la pantalla easyToUCH™ utilizando el interruptor de energía principal.



La luz verde indica que la luz de la parrilla está encendida

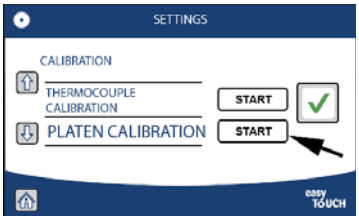
CALIBRACIÓN DE PLANCHAS (STORE MANAGER)

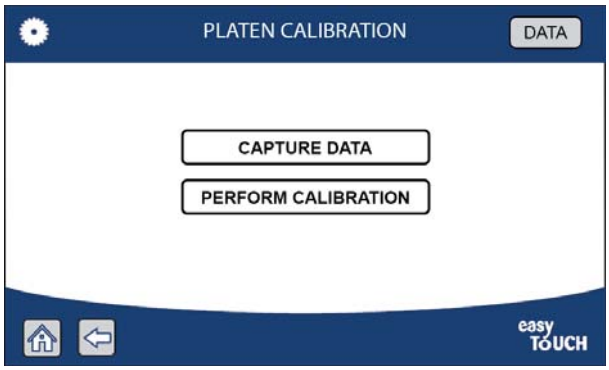
La calibración de las planchas realizará automáticamente los mejores ajustes en las planchas. Esta función permite al gerente de la tienda realizar la calibración automática de las planchas, por lo tanto, está protegida con contraseña. Cada panel de usuario (UI) funciona independientemente del otro. (Software 4.0.1)

1. Para lograr una calibración de planchas limpia, asegúrese de que se complete una Calibración de la altura de las planchas y la distancia de la campana esten apropiadamente calibradas.
2. Seleccione todas las recetas "SETTINGS" de la pantalla de inicio.

3. Introduzca una contraseña y pulse Return (Intro).

4. Seleccione "PLATEN CALIBRATION".



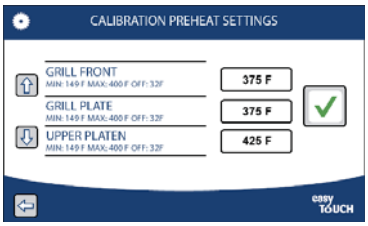


5. Seleccione "PERFORM CALIBRATION".

DATOS DE CAPTURA: solo recopilará datos de la computadora.

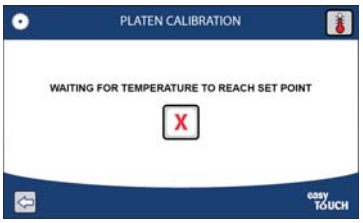
REALIZAR LA CALIBRACIÓN: realizará la calibración de las placas por sí mismo.

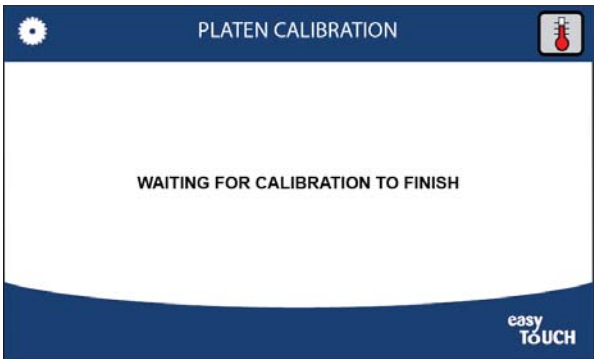
La pantalla mostrará la configuración de precalentamiento de calibración, en la que la parrilla debe realizar la calibración. Las temperaturas no deben de ser modificadas.



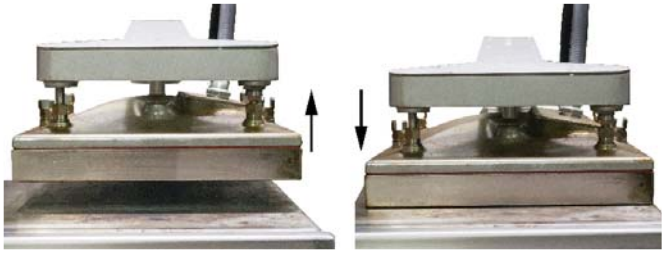
6. Seleccione el visto bueno en la pantalla.

7. La parrilla pasará al proceso de calentamiento, que tomará varios minutos si la parrilla está fría. Al presionar "X" cancelará el proceso o presionará la flecha hacia atrás para retroceder un paso.

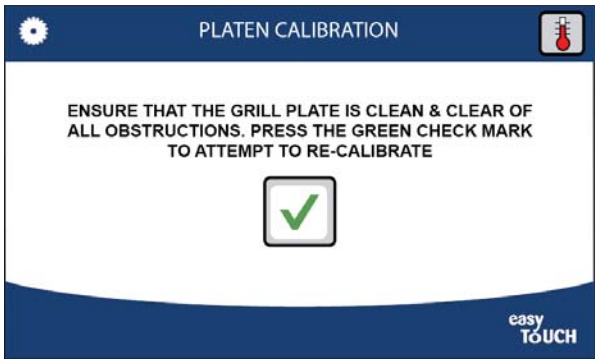




NOTA: tan pronto como la parrilla haya completado el precalentamiento, la computadora tomará el control de la calibración. Durante este proceso, las placas superiores se moverán hacia arriba y hacia abajo. No interrumpa el proceso de calibración.



8. Un signo completado aparecerá cuando finalice el proceso. Presionando la "marca de verificación" irá a la pantalla de calibración, luego presione el icono de inicio para ir a la pantalla de inicio.

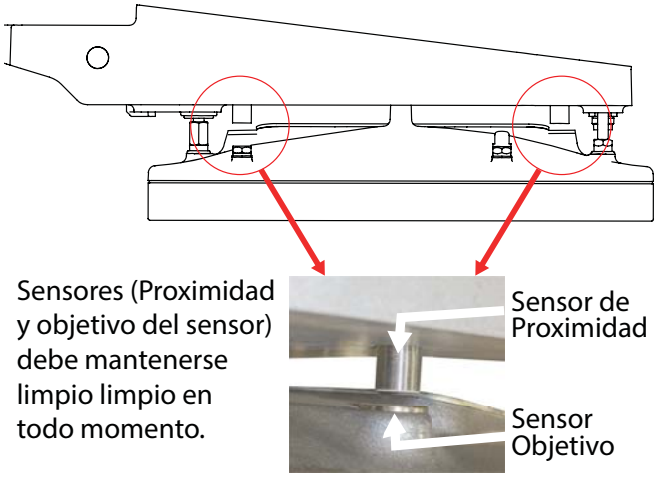


NOTA: si el proceso falla, aparecerá un letrero. Asegúrese de que nada interfiera con el proceso y realice otro intento de recalibración, pulsar el icono del visto bueno.

9. Al final del ciclo de precalentamiento, las placas elevarán el estado de nivel de la placa. El estado preparado para cocinar se mostrará cuando se complete el proceso.

Tip: Icono de datos e información recopilada para referencia o análisis.

Punto importante para recordar



Sensores (Proximidad y objetivo del sensor) debe mantenerse limpio limpio en todo momento.

El sensor de proximidad se usa para detectar la posición de las planchas. Usando el sensor y sensor objetivo que se encuetra unido en la cubierta de la plancha. Realize una "inspección visual" para ver si todo esta en order.

COLOCACIÓN DE LAS HAMBURGUESAS

Este 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 un área de cocción debajo de la plancha superior.
2. Las hamburguesas en general se colocan de a dos por vez desde la parte delantera a la trasera de la parrilla.
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 McDonalds.

Carga máxima de hamburguesas por fila:

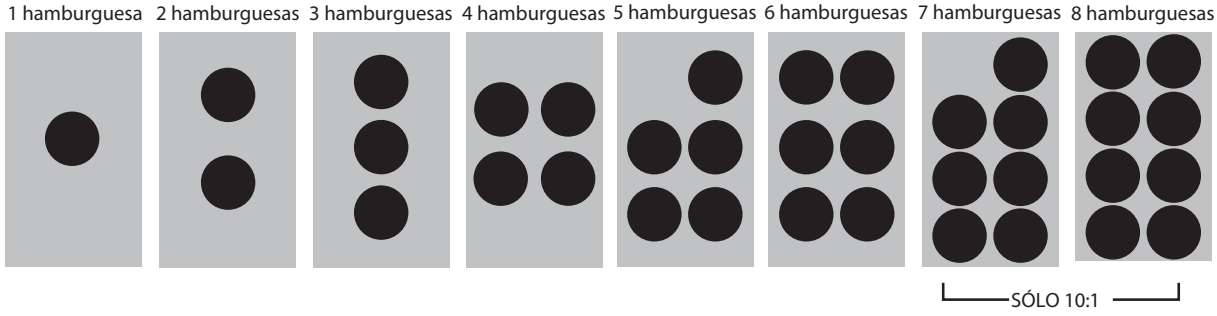
8 hamburguesas regulares (10:1)

4 hamburguesas angus (3:1) (disponible por región y país)

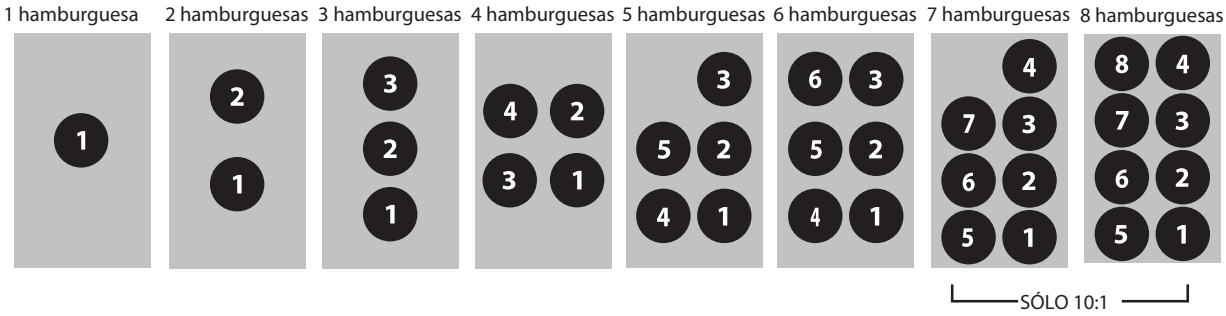
4 hamburguesas de cuarto de libra (4:1)

8 salchichas planas

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



NOTA: Retire las hamburguesas en el orden que se muestra debajo:



- Estado de temperatura
- Cambio en el ciclo de cocción
- Ingresar al modo de limpieza
- Modo de suspensión
- Fijar idioma
  Teclado interfaz del usuario = caracteres especiales/ Símbolos/#

home page (página de inicio) →
- PRESSGO (PRESSGO)
- MENUS (MENÚS)
- SETTINGS (AJUSTES)
- ALL RECIPES (TODAS LAS RECETAS)
- DIAGNOSTICS (DIAGNÓSTICO)

PressGo (PressGo) →
- AM MENU (MENÚ AM) →
  - BACON (PANCETA)
  - MUSHROOM (CHAMPIÑÓN)
  - EGG (HUEVO)
  - SAUSAGE (SALCHICHA)
  - STEAK (FILETE)
  - EGGS (HUEVOS)

Settings (Ajustes) →
- FACTORY (FÁBRICA) →
  - PASSWORD (CONTRASEÑA)
  - TIME (HORA)
  - DATE (FECHA)
  - FACTORY SETTINGS (CONFIGURACIÓN DE FÁBRICA)
  - RECIPE RESET (FROM USB) (REINICIAR RECETA (desde el USB))
  - SOFTWARE UPDATE (ACTUALIZACIÓN DEL SOFTWARE)
- CALIBRATION (CALIBRACIÓN) →
  - GAP CALIBRATION (CALIBRACIÓN DE LA ABERTURA)
  - HOOD HEIGHT (ALTURA DE LA CAMPANA)
  - THERMOCOUPLE CALIBRATION (CALIBRACIÓN DEL TERMOPAR)
  - TIME/GAP ADJ. LIMITS (AJUSTE DE TIEMPO/ ABERTURA (LÍMITES)
- TEST (PROBAR) →
  - HEATERS STATE (ESTADO DE LOS CALENTADORES
  - USB OPERATIONS (OPERACIONES USB)
- SETTINGS (AJUSTES) →
  - CLEAN SETTINGS (RESTABLECER CONFIGURACIÓN)
  - HEAT ERRORS & LIMITS (ERRORES Y LÍMITES DE CALENTAMIENTO)
  - LANGUAGE (IDIOMA)
  - PROMPTS DEFINITIONS (DEFINICIONES DE CONFIRMACIÓN)
  - PROTEINS DEFINITIONS (DEFINICIONES DE PROTEÍNAS)
  - SLEEP DEFINITIONS (DEFINICIONES DE SUSPENSIÓN)
  - TEMPERATURE UNITS (UNIDADES DE TEMPERATURA)
  - VOLUME (VOLUMEN)

Menus (Menús) →
- AM MENU (MENÚ AM)
- PM MENU (MENÚ PM)
- AM MENU LRS (MENÚ AM LRS)
- PM MENU (MENÚ PM)

All Recipe (Toda la receta) →
- QUARTER (TRIMESTRAL)
- ANGUS (ANGUS)
- GR CHICKEN (POLLO GR)
- BACON (PANCETA)
- MUSHROOM (CHAMPIÑÓN)
- EGG (HUEVO)
- SAUSAGE (SALCHICHA)
- STEAK (FILETE)

NOTA: (LA RECETA VARÍA DEPENDIENDO DEL MENÚ DEL RESTAURANTE)

Diagnostic (Diagnóstico)

- REVISION (REVISIÓN)
  - MANUFACTURE DATE (FECHA DE FABRICACIÓN)
  - INSTALL DATE (FECHA DE INSTALACIÓN)
  - SERIAL NUMBER (NÚMERO SERIE)
  - UI HARDWARE REV. (VERSIÓN DEL HARDWARE DE LA IU)
- DIAGNOSTIC LOG (REGISTRO DE DIAGNÓSTICO)
  - TRACK ALL LOG INFO (SEGUIR TODA LA INF. DE REGISTRO)
- STATUS (ESTADO)
  - TIMESTAMP (MARCA TEMPORAL)
  - GRILL TYPE (TIPO DE PARRILLA)
  - GRILL DESCRIPTION (DESCRIPCIÓN DE LA PARRILLA)
  - POWER AC LINE (LÍNEA DE CA DE ENERGÍA)
  - INPUT POWER AC PHASE A: INPUT POWER AC PHASE A: (FASE A DE ENTRADA DE LA POTENCIA DE CA:)
  - INPUT POWER AC PHASE B: (FASE B DE ENTRADA DE LA POTENCIA DE CA:)
  - INPUT POWER AC PHASE C: (FASE C DE ENTRADA DE LA POTENCIA DE CA:)
  - SIB SUPPLY INPUT VOLTAGE(TENSIÓN SIB DE ENTRADA SUMINISTRADA)
  - SIB 12 VOLT RAIL (RIEL SIB DE 12 VOLTIOS)
  - SIB 5 VOLT RAIL (RIEL SIB DE 5 VOLTIOS)
  - SIB 3.3 VOLT RAIL (RIEL SIB DE 3.3 VOLTIOS)
  - POWER SYNC ROLE (FUNCIÓN DE SINC DE LA POTENCIA)
  - POWER GROUP OF CYCLE COUNT (ACTIVAR RECUENTO DE GRUPO DE CICLOS)
  - MOTOR HOMING STATUS (ESTADO DE INICIO DEL MOTOR)
  - MOTOR DRIVE MODE (MODO DE IMPULSIÓN DEL MOTOR)
  - MOTOR DRIVE TEMPERATURE (TEMPERATURA DEL IMPULSOR DEL MOTOR)
  - MOTOR DRIVE CURRENT (CORRIENTE DE EXCITACIÓN DEL MOTOR)
  - MOTOR RAW PID OUTPUT (SALIDA DEL PID SIN PROCESAR DEL MOTOR)
  - MOTOR EFFECTIVE PWM OUTPUT (SALIDA DE PWM EFICAZ DEL MOTOR)
  - MOTOR FAULT COUNTER (RECUENTO DE ERRORES DEL MOTOR)
  - MOTOR FAULT LOCKOUT COUNT (RECUENTO DE ERRORES DE BLOQUEO DEL MOTOR)
  - PLATEN ENCODER SETPOINT (VALOR DE REFERENCIA DEL CODIFICADOR DE LA PLANCHA)
  - PLATEN ENCODER FEEDBACK (COMENTARIOS SOBRE EL CODIFICADOR DE LA PLANCHA)
  - PLATEN MEASURED UPPER SEF SWITCH (INTERRUPTOR SEF SUPERIOR MEDIDO DE LA PLANCHA)
  - PLATEN MEASURED LOWER SEF SWITCH (INTERRUPTOR SEF INFERIOR MEDIDO DE LA PLANCHA)
  - SIB VERSION MAJOR. MINOS (VERSIÓN SIB MAYOR. MINOS)
  - SIB POWER ON SELF TEST (ACTIVAR SIB EN PRUEBA AUTOMÁTICA)
  - SIB BOARD ID READING (LECTURA DEL ID. DEL PANEL DEL SIB)
  - SSRB BOARD ID READING (LECTURA DEL ID. DEL PANEL DEL SSRB)
  - HEATER DUTY CYCLE 1: (CICLO DE EJECUCIÓN DEL CALENTADOR 1:)
  - HEATER DUTY CYCLE 2: (CICLO DE EJECUCIÓN DEL CALENTADOR 2:)
  - HEATER DUTY CYCLE 3: (CICLO DE EJECUCIÓN DEL CALENTADOR 3:)
  - HEATER DUTY CYCLE 4: (CICLO DE EJECUCIÓN DEL CALENTADOR 4:)
    - HEATER DUTY CYCLE 5: (CICLO DE EJECUCIÓN DEL CALENTADOR 5:)
    - HEATER DUTY CYCLE 6: (CICLO DE EJECUCIÓN DEL CALENTADOR 6:)
    - HEATER DUTY CYCLE 7: (CICLO DE EJECUCIÓN DEL CALENTADOR 7:)
    - HEATER DUTY CYCLE 8: (CICLO DE EJECUCIÓN DEL CALENTADOR 8:)
    - HEATER DESIGN VOLTAGE: (TENSIÓN DEL DISEÑO DEL CALENTADOR:)
    - HEATER PROCESS TEMPERATURE 1: (TEMPERATURA DEL PROCESO DEL CALENTADOR 1:)
    - HEATER PROCESS TEMPERATURE 2: (TEMPERATURA DEL PROCESO DEL CALENTADOR 2:)
    - HEATER PROCESS TEMPERATURE 3: (TEMPERATURA DEL PROCESO DEL CALENTADOR 3)
    - HEATER PROCESS TEMPERATURE 4: (TEMPERATURA DEL PROCESO DEL CALENTADOR 4:)
    - HEATER PROCESS TEMPERATURE 5: (TEMPERATURA DEL PROCESO DEL CALENTADOR 5:)
    - HEATER PROCESS TEMPERATURE 6: (TEMPERATURA DEL PROCESO DEL CALENTADOR 6:)
    - HEATER PROCESS TEMPERATURE 7: (TEMPERATURA DEL PROCESO DEL CALENTADOR 7:)
    - HEATER PROCESS TEMPERATURE 8: (TEMPERATURA DEL PROCESO DEL CALENTADOR 8:)
    - FAN SPEED 1: (VELOCIDAD DEL VENTILADOR 1:)
    - FAN SPEED 2: (VELOCIDAD DEL VENTILADOR 2:)
    - THERMOCOUPLE READING 1 BOTTOM REAR: (LECTURA DEL TERMOPAR 1 TRASERO INFERIOR:)
    - THERMOCOUPLE READING 2 TOP REAR: (LECTURA DEL TERMOPAR 2 TRASERO SUPERIOR:)
    - THERMOCOUPLE READING 3 BOTTOM MIDDLE: (LECTURA DEL TERMOPAR 3 TRASERO CENTRAL:)
    - THERMOCOUPLE READING 4 TOP FRONT: (LECTURA DEL TERMOPAR 4 DELANTERO SUPERIOR:)
    - THERMOCOUPLE READING 5 BOTTOM FRONT: (LECTURA DEL TERMOPAR 5 DELANTERO INFERIOR:)
    - THERMOCOUPLE READING 6 (LECTURA DEL TERMOPAR 6)
    - THERMOCOUPLE READING 7 (LECTURA DEL TERMOPAR 7)
    - THERMOCOUPLE READING 8 FOOD PROBE: (LECTURA DEL TERMOPAR 8, SONDA PARA ALIMENTOS:)
    - THERMOCOUPLE OFFSET 1 BOTTOM REAR: (COMPENSACIÓN DEL TERMOPAR 1 INFERIOR TRASERO:)
    - THERMOCOUPLE OFFSET 2 TOP REAR: (COMPENSACIÓN DEL TERMOPAR 2 SUPERIOR TRASERO:)
    - THERMOCOUPLE OFFSET 3 BOTTOM MIDDLE: (COMPENSACIÓN DEL TERMOPAR 3 CENTRAL INFERIOR:)
    - THERMOCOUPLE OFFSET 4 TOP FRONT: (COMPENSACIÓN DEL TERMOPAR 4 SUPRIOR DELANTERO:)
    - THERMOCOUPLE OFFSET 5 BOTTOM FRONT: (COMPENSACIÓN DEL TERMOPAR 5 INFERIOR (DELANTERO:)
    - THERMOCOUPLE OFFSET 6 (COMPENSACIÓN DEL TERMOPAR 6)
    - THERMOCOUPLE OFFSET 7 (COMPENSACIÓN DEL TERMOPAR 7)
    - COLD JUNTION TEMPERATURE (TEMPERATURA DE LA JUNTA EN FRÍO)
- STATISTICS (ESTADÍSTICAS)
  - STATISTICS VERSION (VERSIÓN DE DATOS ESTADÍSTICOS)
  - TOTAL COOK CYCLES (NÚMERO DE CICLOS DE COCCIÓN)
  - COOK CYCLES SINCE CLEANING (CICLOS DE COCCIÓN DESDE LA LIMPIEZA)
  - LAST CLEANED (ÚLTIMA LIMPIEZA)
  - TOTAL SERVICES (NÚMERO DE SERVICIOS)
  - TOTAL PLATEN CYCLES (NÚMERO DE CICLOS DE LA PLANCHA)
  - PARTIAL COOK CYCLES (CICLOS DE COCCIÓN PARCIALES)
  - HOURS USED (HORAS DE USO)
  - LAST SERVICE (ÚLTIMO SERVICIO)

Sección 4
Mantenimiento

Limpieza del controlador easyToUCH™

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

Limpieza de los paneles de acero inoxidable

- Apague el interruptor de energía al limpiar los paneles laterales o el panel delantero de la parrilla.
- Apague el interruptor de energía y desconecte todos los enchufes eléctricos antes de limpiar el panel trasero. Absténgase de tocar algún componente eléctrico cuando tenga las manos mojadas o los pies descalzos.
- Una vez que la unidad se haya enfriado, se deben limpiar los paneles de acero inoxidable con un detergente suave y/o un líquido apto para usar con alimentos y diseñado para limpiar acero inoxidable, un paño suave y agua caliente.
- Si es necesario usar una almohadilla para fregar no metálica, siempre friegue en la dirección de la veta del metal para evitar rayarlo.
- **Advertencia**: No retire ningún panel para limpiarlo.
- Lave una pequeña área a la vez y enjuague la zona lavada con una esponja limpia humedecida con desinfectante. Seque con un paño limpio.
- No rocíe sustancias químicas en ninguna de las aberturas, tales como rejillas en los paneles de ventilación delantero o trasero. Ello puede dañar componentes fundamentales, lo que requeriría servicio técnico no cubierto por la garantía.
- Mantenga el agua y/o solución de limpieza alejadas del interruptor de energía principal delantero y los cables de alimentación. No rocíe ninguna solución en estas piezas.
- La parrilla debe estar asegurada en su compartimiento mediante las dos anclas que fijan las ruedas delanteras. Vuelva a conectar todas las presillas de seguridad y los cables e restricción (modelos a gas) antes de completar la limpieza.

Limpieza durante la operación

1. Tras retirar cada carga, pase de adelante hacia atrás un raspador de parrillas para quitar la grasa de la plancha inferior de la rejilla. No raspe de izquierda a derecha a lo ancho de la placa de la parrilla con el raspador.
2. Utilice un escurridor de parrillas para limpiar la hoja de material de liberación en la plancha superior en un movimiento descendente. No presione demasiado contra la hoja de material de liberación para evitar rayar o dañar el material.
3. Empuje la grasa hacia la parte trasera de la parrilla, o bien tírela hacia la parte delantera. Luego escurra la grasa hacia los cubos en ambos lados. No utilice el raspador para esta etapa.
4. Utilice un paño limpio y humedecido para limpiar las salpicadera posteriores y las áreas anchas según sea necesario para la operación.

NOTA: Para aumentar la vida útil de las hojas de material de liberación, límpielas con un paño limpio humedecido por lo menos cuatro veces durante cada hora de operación.

Limpieza diaria

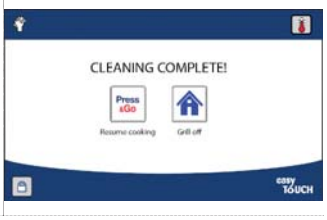
1. Presione la mano con un ícono de trapo a la izquierda, en la parte inferior de la pantalla del controlador.

2. Presione el icono de la marca de visto bueno para ingresar al MODO LIMPIEZA.

3. Espere hasta que la parrilla alcance la temperatura adecuada.

4. Cuando la parrilla alcance la temperatura de limpieza, la pantalla mostrará "LISTO PARA LIMPIAR" (READT TO CLEAN) y sonará una alarma audible.

5. Presione el icono de inicio y Los calentadores se apagarán.



Tip

Limpie las parrillas de a una por una para que pueda continuar cocinando en una parrilla mientras limpia la otra. Deje que la primera parrilla vuelva a las temperaturas de cocción antes de comenzar a limpiar la segunda parrilla.

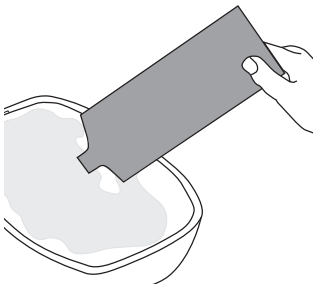
Tip

Al presionar el botón verde bajará o elevará la plancha superiores de la parrilla.

Partes Móviles

Aviso: Mantenga el área de parrilla / placas despejada.

6. Verter el Limpiador de Parrilla Aprobado McD en una cubeta o bandeja de acero inoxidable.



7. Póngase los guantes resistentes al calor y las gafas de seguridad.

8. Vaciar los comederos de grasa. Extraiga y vacíe los tres canales de grasa sacándolos con cuidado de los portaobjetos. Ponlos de nuevo en su lugar.

Tip

Siga la política de su restaurante si va a vaciar los comedereros de grasa después del anochecer.

9. A Limpie las platinas. Limpie la plancha superior y la plancha inferior antes de volver a mover las hojas de liberación, con un paño limpio y empapado en desinfectante. Repita la limpieza de todos los platos superiores e inferiores.

Superficie Caliente

Chemicals

10. Limpie la superficie de la hoja de liberación. Aplique limpiador de parrillas a un paño de parrillas empapado en desinfectante limpio, limpie la superficie expuesta de la hoja de liberación. Repita la limpieza de todas las hojas de liberación.

Superficie Caliente

La superficie superior de la placa y los bordes están extremadamente calientes.

Chemicals

Rinse the release sheet.

11. Enjuague las hojas superior e inferior de re-arrendamiento (donde se usen) con un paño de rejilla empapado en desinfectante por separado. Limpie hasta que el residuo de la limpieza de la parrilla haya sido completamente removido. Este es ahora el lado limpio de la hoja de lanzamiento.

Superficie Caliente

Chemicals

Clean locking clips and bars.

12. Luego, limpie y enjuague el otro lado de las hojas de liberación. Vuelva a mover la hoja de liberación, bloqueando los clips y las barras, y llévela al lavabo de 3 compartimientos para lavarla, enjuagarla y desinfectarla.

Chemicals

Solución de detergente para fregadero aprobada por McD y solución Sanitizer

Coloque las hojas de liberación para limpiar el otro lado.

13. Una a la vez, coloque las hojas de liberación, con la cara hacia abajo, sobre la bandeja de almacenamiento de la hoja de liberación o sobre una superficie limpia y plana. Aplicar limpiador de parrilla Frote el lado sucio de la hoja de liberación y límpielo. NO limpie las sábanas en el fregadero de 3 compartimientos. Enjuague con un trapo de parrilla empapado en desinfectante limpio y separado.

ALERTA!
NO doble o engrase las hojas de liberación

Raspe la parrilla.

14. Raspe solo la superficie inferior de la parrilla con el raspador de la parrilla. Enjuague cualquier residuo en los canales de grasa con la escobilla de goma de la parrilla.

NO FRIEGUES.

Superficie Caliente

Apply cleaner to platen.

15. Comenzar Aplique el limpiador de parrilla a las superficies inferiores de la parrilla de acuerdo con las instrucciones del producto en la botella y / o paquete. Repita para cada placa inferior hasta que todos estén completamente cubiertos. Extienda el limpiador de la parrilla sobre toda la superficie usando la almohadilla de limpieza de la parrilla y el soporte, comenzando en la parte posterior de la placa de la parrilla

Alerta de equipo

No frote la placa mientras aplica el limpiador de parrilla.

Lower the platen.

16. Presione el botón verde para bajar el rodillo superior de la parrilla.

Mantenga las manos y las herramientas despejadas de la parrilla.

Ligeramente frote la placa.

17. Use la almohadilla para frotar ligeramente la superficie de la platina y la parte posterior, frontal y los bordes de la platina. Para suelos difíciles, aplique un limpiador de parrilla adicional y frote ligeramente. Use el cepillo de herramientas de alta temperatura o el cepillo de doble cara de la parrilla, según sea necesario, para eliminar la acumulación pesada de los platos superiores.

Tip

El limpiador de parrillas licua los suelos, haciéndolos fáciles de eliminar. El fregado duro no es necesario.

Alerta de equipo

No enjuague la plancha en este momento.

Lower the platen.

18. Presione el botón verde para bajar la placa superior de la parrilla.

Mantenga las manos y herramientas despejadas de la parrilla.

Superficie Caliente Chemicals

Aplicar limpiador a la superficie de la parrilla

19. Aplique limpiador para parrilla a las superficies inferiores de la parrilla de acuerdo con las instrucciones del producto en la botella y / o paquete. Repita para cada placa inferior hasta que todos estén completamente cubiertos. Extienda el limpiador de la parrilla sobre toda la superficie usando la almohadilla de limpieza de la parrilla y el soporte, comenzando en la parte posterior de la placa de la parrilla.

Alerta de equipo

No frote la placa mientras aplica el limpiador de parrilla.

Dar vuelta ligeramente a la superficie de la parrilla de fregado.

20. Use la almohadilla para frotar ligeramente la superficie de la parrilla. Para suelos difíciles, aplique limpiador de parrilla adicional y frote ligeramente.

Alerta de equipo

No enjuague la parrilla en este momento.

Superficie Caliente

TurnRinse y limpie la platina.

21. Enjuague la parte delantera y la superficie de la platina superior con un paño de rejilla empapado en sanitizador limpio. Enjuague bien los bordes de la platina y luego limpie el borde posterior de la platina y deje que se seque al aire. Descarte la tela de la parrilla en un cubo de toalla sucia inmediatamente después de su uso.

Superficie Caliente

Para la superficie de la parrilla de enjuague.

22. Con un paño para parrillas empapado en desinfectante, enjuague bien las superficies inferiores de la parrilla. Deseche la tela de la parrilla en un balde de toallas sucias.

Superficie Caliente

Retire y vacíe las artesas de grasa.

23. Retire y vacíe los canales de grasa sacándolos cuidadosamente de los portaobjetos. Para las parrillas de un solo chasis, mantenga las ranuras de grasa retiradas para limpiarlas entre las placas inferiores (pasos 17-18). Para otras parrillas, avance al paso 19 y coloque las ranuras de grasa nuevamente en su posición después de vaciarlas.

Canal de canal de fregado para parrillas de chasis único.

24. Use la manija con el accesorio de la almohadilla negra y frote los lados entre las placas inferiores.

⚠Warning

Apague la parrilla y desenchufe la unidad antes de limpiar los paneles laterales / posteriores. No quite ningún panel durante la limpieza.

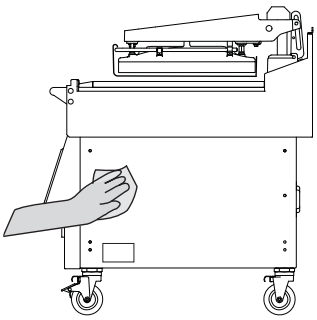
Canal de canal de enjuague para parrillas de chasis único.

25. Use el asa con la almohadilla blanca empapada en desinfectante. Limpie los lados entre las plataformas inferiores. Voltea el panel blanco y repite el proceso. Deseche la almohadilla en las toalla sucia. Vuelva a colocar los canales de grasa en su posición después de que se hayan vaciado.

Enjuague la superficie de la parrilla, nuevamente.

26. Limpie todas las superficies con un paño empapado en desinfectante. Deseche el paño de tela en el cubo de tela sucia una vez completa.

27. Limpie las superficies laterales de la parrilla con un paño limpio y empapado en desinfectante. Recuerde limpiar siempre en la dirección del grano. No retire los paneles por ninguna circunstancia, si la grasa migra dentro de la parilla llame al técnico de servicio para soporte.



Reinstale hojas de lanzamiento.

28. Vuelva a instalar las hojas de liberación en el lado opuesto al usado anteriormente

Vuelva a poner la parrilla en el modo de cocción.

29. Interruptor de alimentación principal ubicado debajo de los controladores. Las luces verdes indican que la potencia de la parrilla está "ENCENDIDA"

Limpie alrededor / debajo de la parrilla.

30. Barrer y trapear el área, incluso debajo de la parrilla. Jale la parrilla semanalmente para limpiarla.

Importante: Cologue el interruptor en la posición "OFF" antes de mover la parrilla para limpiar detrás.

31. Siga la política de su restaurante si va a vaciar las ranuras de grasa después del anochecer.

Limpie todos los utensilios y herramientas de la parrilla.

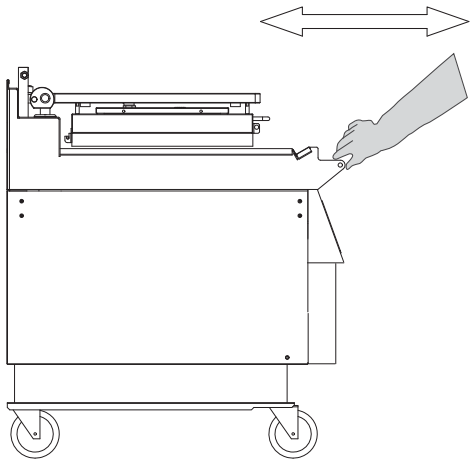
32. Lave, enjuague y desinfecte los utensilios y herramientas de la parrilla en el fregadero de 3 compartimentos. Deje que se seque al aire antes de usar.

Movimiento de la parrilla

⚠Precaución

Cerciórese de que las planchas estén abajo en posición cerrada al mover la parrilla. Si no realiza este procedimiento, podría dañar o perder el calibrado de la plancha y podrían originarse mensajes de error.

1. ENCIENDA el interruptor principal.
2. Pulse el botón verde para hacer descender la(s) plancha(s).
3. APAGUE el interruptor principal.
4. Desenchufe el cable de alimentación.
5. Desenchufe la conexión a gas (si corresponde).
6. Desconecte el cable tensor (modelos a gas)
7. Suelte el freno de las rueditas delanteras.
8. Mueva la unidad únicamente tomándola por la barra para toallas.



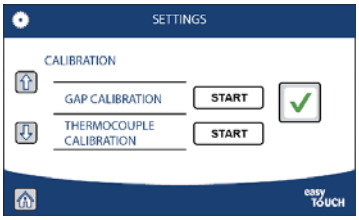
Calibración de temperatura del termopar

1. La plancha superior y la plancha inferior de la parrilla deben estar a temperaturas de funcionamiento para realizar este procedimiento de calibración.
2. Eliminar hojas de liberación. Retire las hojas de liberación de la(s) plancha(s) superior(es) retirando los clips de sujeción, la barra en U y déjelas a un lado. Use guantes resistentes al calor, y tenga mucho cuidado, la parrilla está caliente.

3. Presione SETTINGS

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

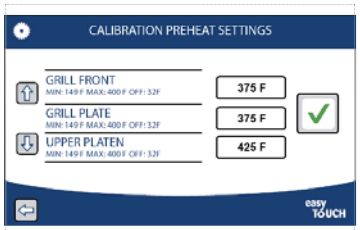
5. Desplácese hacia arriba o hacia abajo para seleccionar "THERMOCOUPLE CALIBRATION" (CALIBRACIÓN DE TERMOFORMA). Presiona inicio.

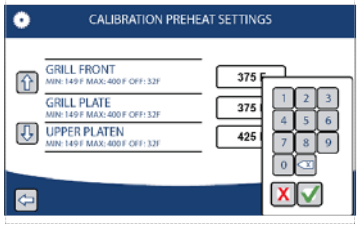


Opción para el técnico únicamente

Configuración de precalentamiento de calibración disponible solo para el técnico, esta opción le dará la opción de cambiar los valores de temperatura de precalentamiento (Garland recomienda usar valores predeterminados).

6. Presione la marca de verificación para continuar.
7. O presione el icono de temperatura para cambiar los valores de temperatura, aparecerá el teclado numérico. Pulse el visto bueno para guardar.

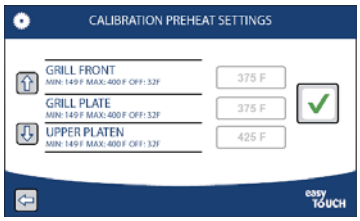




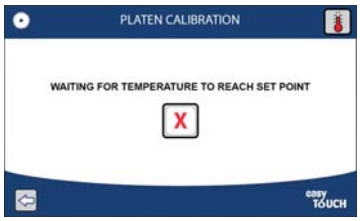
Opción de administrador solamente

La configuración de Precalentamiento de Calibración no está disponible para los gerentes de tienda.

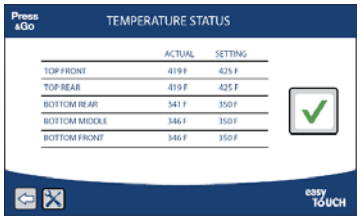
8. Pulse el visto bueno para continuar..



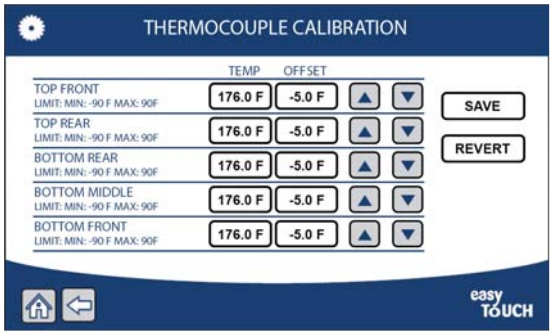
9. Grill automáticamente irá a PREHEAT. Presione el ícono "X" (centro) para cancelar.



Consejo: al presionar el ícono del termómetro (esquina superior derecha) aparecerá el estado de temperatura y le mostrará la temperatura real de la parrilla.



10. La plancha superior subirá automáticamente cuando se complete el PREHEAT.

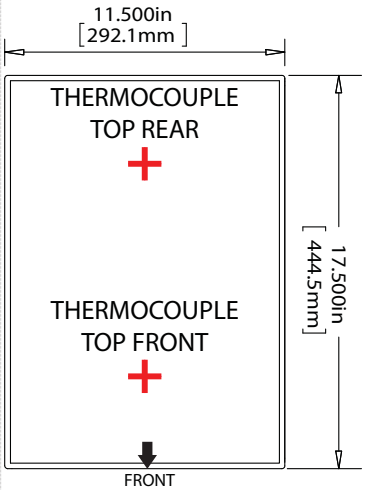


11. La interfaz de usuario mostrará la temperatura real de la parrilla debajo de la columna TEMP. La otra columna es el DESPLAZAMIENTO para hacer la calibración de acuerdo con la lectura del pirómetro. Las flechas al lado del desplazamiento harán que se requiera el ajuste de compensación .

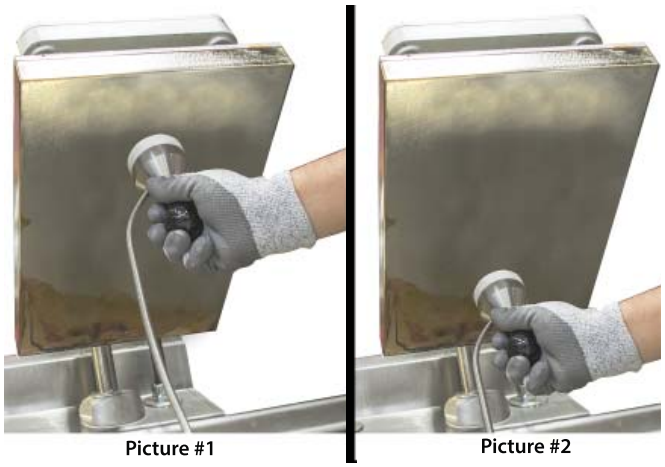
Ubicación del termopar de la plancha superior

La plancha superior tiene dos termopares ubicados, parte delantera central y parte trasera central.
En la interfaz de usuario (pantalla) termopar de platina se nombran como; SUPERIOR DELANTERO y SUPERIOR TRASERO.

Las marcas en el diagrama al lado son solo una referencia, ya que la ubicación exacta de los termopares se encuentra en el diagrama al final de este procedimiento.



TOP PLATEN VIEW ALL MODELS
THERMOCOUPLE LOCATION



Picture #1 Picture #2

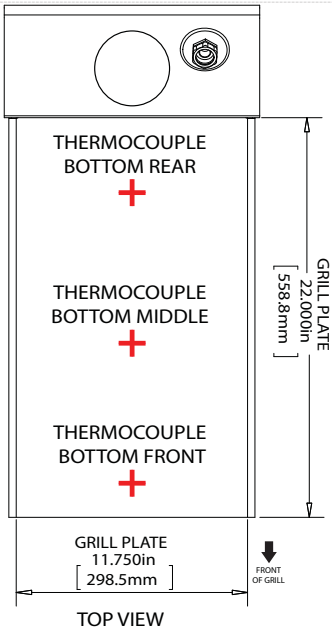
<u>Colocando el pirómetro en la parte superior de la platina.</u>

Con un pirómetro correctamente calibrado, asegúrese de colocar el pirómetro en la zona de calor del termopar que se muestra en los tres lugares de la parrilla, como se muestra en la imagen n.° 3. Permita que la temperatura se estabilice durante 10 segundos.

Ubicación del termopar de la parrilla.

La parrilla inferior tiene tres termopar ubicados uno al frente, uno en el medio y uno en la parte posterior.

En la interfaz de usuario los denominó como:
BOTTOM FRONT
(PARTE INFERIOR DELANTERA)
BOTTOM MIDDLE
(MEDIO INFERIOR)
And
BOTTOM REAR
(BOTTOM REAR)



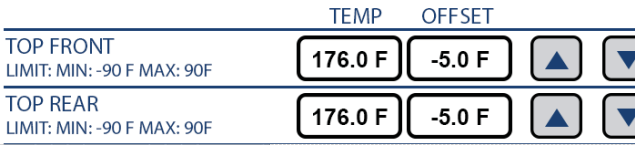
TOP VIEW

Picture #3

12. Colocando el pirómetro en la parrilla inferior. Con un pirómetro correctamente calibrado, asegúrese de colocar el pirómetro en la zona de calor del termopar que se muestra en los tres lugares de la parrilla, como se muestra en la imagen n. ° 3. Permita que la temperatura se estabilice durante 10 segundos.

Registre la temperatura en el multímetro de pirómetro.
Nota: La lectura que se muestra es solo una muestra, la temperatura podría ser diferente, así como la escala Fahrenheit o Celsius.

13. Use las flechas hacia arriba y hacia abajo para ajustar el desplazamiento en la pantalla. La computadora hará el cálculo para ajustar la temperatura que se muestra en la pantalla.

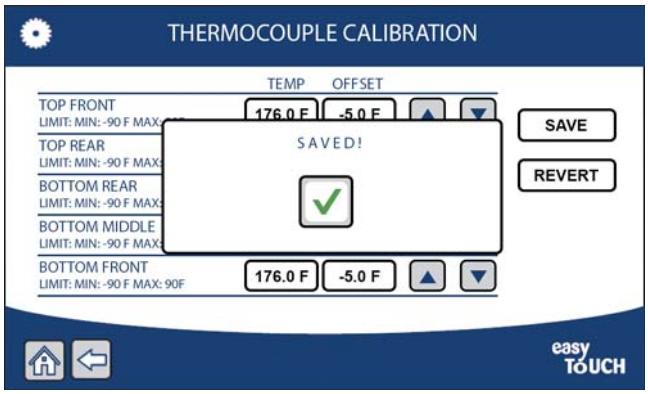


Preste mucha atención a la pantalla, mientras se presionan las flechas hacia arriba o hacia abajo, el número de desplazamiento cambia, luego espere unos segundos mientras la computadora está haciendo el cálculo para cambiar la columna de temperatura en la pantalla.

14. Ajuste la temperatura en el control de la parrilla según corresponda a la temperatura en la lectura del multímetro del pirómetro. La flecha hacia arriba aumentará y la flecha hacia abajo disminuirá cada vez que se presionen y la temperatura mostrada de desplazamiento cambiará en un grado.

15. Tan pronto como se calibren todos los termopares, presione el botón Guardar y la computadora volverá a la configuración, guardando todos los cambios de calibración realizados.

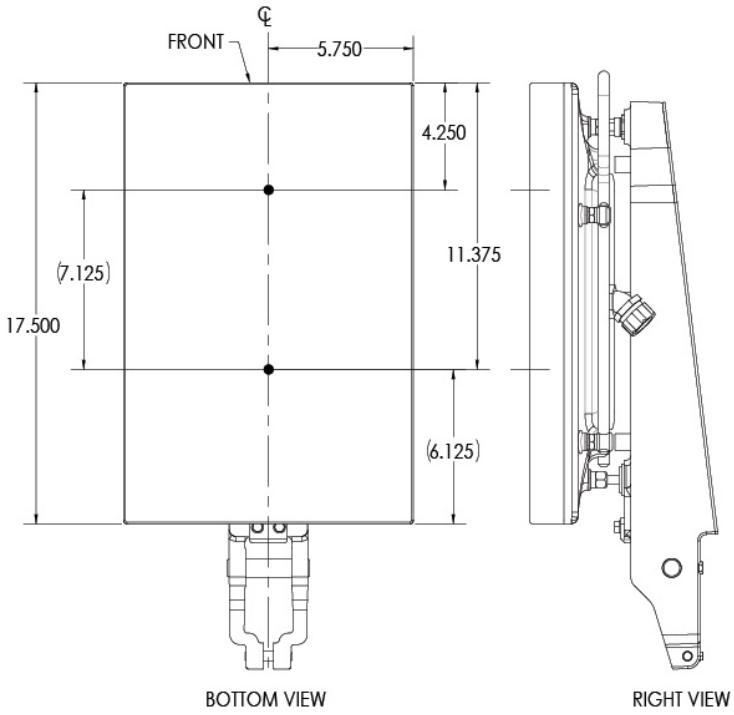
16. La opción REVERT volverá a AJUSTES sin guardar ningún ajuste realizado.



17. Calibración del termopar completa.

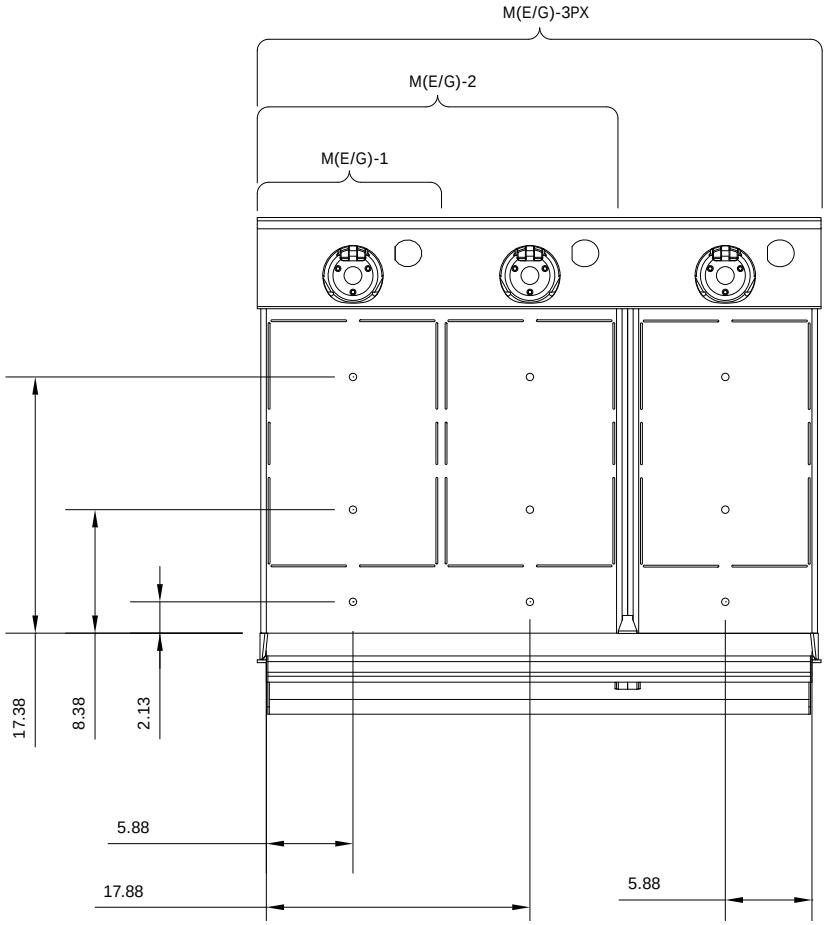
NOTA:
El delta de temperatura entre el pirómetro y el controlador debe ser +/- 5F (+/- 3C). Si el delta de temperatura entre el pirómetro y el controlador está fuera de este rango, proceda con la calibración del termopar para corregir la zona requerida.

Ubicación del termopar de la parrilla superior Platen



- Total de 2 dos termopares en cada plancha por carril de parrilla.
- Coloque el termopar aproximadamente a la distancia que se muestra en este diagrama

Ubicación del termopar inferior de la parrilla



- Total de 3 tres termopar por carril de parrilla.
- Coloque el termopar aproximadamente a la distancia que se muestra en este diagrama

Sección 5
Solución de problemas

Problemas de cocción

Problema	Causa	Corrección
Producto poco hecho	Receta incorrecta seleccionada	Seleccione la receta correcta y vuelva a intentarlo.
	Tiempo de cocción demasiado bajo	Utilice la pantalla para cambiar el ciclo de cocción para aumentar el ciclo de cocción.
	Producto crudo demasiado frío	Revise que el producto no cocido esté a su temperatura correcta (no congelado).
	Producto crudo demasiado fino	Utilice la pantalla para cambiar el ciclo de cocción a fin de aumentar la abertura de cocción.
	El operador detuvo/abortó prematuramente el ciclo de cocción	Tirar producto.
	El ciclo de cocción se detuvo/abortó prematuramente por sí solo	Tirar producto.
	La parrilla no está a la temperatura antes de comenzar el ciclo	Utilice la pantalla de estado de la temperatura para comparar las temperaturas de la zona con el punto de ajuste.
	Temperatura de la parrilla incorrecta	Consulte los problemas de temperatura.
	Posibles problemas en los elementos calentadores	Consulte: Problema del calentador.
Producto poco cocinado sólo en la parte delantera de la parrilla	La ventilación de la cocina afecta las temperaturas	Revise si los volúmenes de aire fresco o alto están dirigidos hacia la parrilla.
	Libere la hoja de material mal puesta	Revise la instalación de hojas de material de liberación en la sección 2.
	Ajuste no uniforme de la abertura (de adelante hacia atrás o de lado a lado)	Comuníquese con un organismo de servicio calificado.
Producto demasiado cocinado	Receta incorrecta seleccionada	Seleccione la receta correcta y vuelva a intentarlo.
	Tiempo de cocción demasiado alto	Utilice la pantalla para cambiar el ciclo de cocción a fin de disminuir el ciclo de cocción.
	Producto crudo demasiado tibio	Revise que el producto no hecho esté a la temperatura correcta (carne congelada que no se haya descongelado).
	El producto crudo es demasiado grueso	Utilice la pantalla para cambiar el ciclo de cocción para aumentar la abertura de cocción.
	Mala calidad del producto crudo	Vuelva a intentar la receta con un producto más nuevo.
	Ajuste no uniforme de la abertura (de adelante hacia atrás o de lado a lado)	Comuníquese con un organismo de servicio calificado.
	Parrilla sobre la temperatura antes de comenzar el ciclo	Utilice la pantalla de estado de la temperatura para comparar las temperaturas de la zona con el punto de ajuste.
	Temperatura de la parrilla incorrecta	Consulte los problemas de temperatura.

Problemas de temperatura

Problema	Causa	Corrección
Parrilla o plancha demasiado caliente	Los puntos de ajuste de la receta son demasiado altos	Utilice la pantalla de estado de la temperatura para comparar las temperaturas de la zona con el punto de ajuste.
	La calibración de la temperatura es incorrecta	Restablezca los offsets (ajustes de compensación) a su valor predeterminado y verifique las temperaturas (valor predeterminado = ajuste de 0°).
	Cableado del termopar incorrecto	Seleccione la pantalla del estado de la temperatura. Coloque un trapo húmedo en la ubicación de cada termopar y espere que baje la temperatura en la zona.
Parrilla o plancha demasiado fría	Los puntos de ajuste de la receta son demasiado bajos	Utilice la pantalla de estado de la temperatura para comparar las temperaturas de la zona con el punto de ajuste.
	La ventilación de la cocina afecta las temperaturas	Revise si los volúmenes de aire fresco o alto están dirigidos hacia la unidad.
	La calibración de la temperatura es incorrecta	Restablezca los offsets (ajustes de compensación) a su valor predeterminado y verifique las temperaturas (valor predeterminado = ajuste de 0°).
No es posible alcanzar ni mantener la temperatura	Contacto o desenganche	Apague y encienda el interruptor principal de energía , y escuche si hay contacto o desenganche.
	La calibración de la temperatura es incorrecta	Restablezca los offsets (ajustes de compensación) a su valor predeterminado y verifique las temperaturas (valor predeterminado = ajuste de 0°).

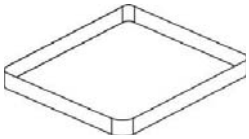
Problemas con la interfaz del usuario

Problema	Causa	Corrección
No hay sonido	El volumen está fijado demasiado bajo	Fije el volumen más alto. (problema conocido: el nivel del volumen es demasiado bajo incluso cuando está alto)
Pantalla bloqueada, congelada o no responde al tacto	Problema de software	Apague la unidad utilizando el interruptor principal de energía, enciéndalo al cabo de 10 segundos. Si no funciona, conecte un mouse al puerto USB y revise el movimiento del puntero.
Reinicio de la pantalla táctil	Se perdió la energía principal	Utilice un voltímetro para confirmar que la energía principal está conectada y activa.
Imposible leer unidad USB	Unidad flash averiada	Vuelva a intentarlo con una unidad flash de acreditada buena calidad.
	Unidad flash llena (al intentar recopilar el archivo de registro)	Elimine todos los archivos en la unidad flash y vuelva a intentarlo.
	Cable USB desconectado	Revise si el conector USB está asentado debidamente.
No es posible cargar los archivos USB	Unidad flash averiada	Vuelva a intentarlo con una unidad flash de acreditada buena calidad.
	Los archivos en la unidad flash son incorrectos o están corruptos	Elimine todos los archivos en la unidad flash y vuelva a cargar los archivos actualizados.

Sección 6
Herramientas e insumos de limpieza

Insumos de limpieza

Soltar bandeja de almacenamiento de láminas



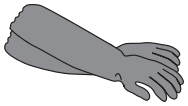
Cepillo Kay de ambos lados para parrillas

Limpiador de parrillas aprobado McD

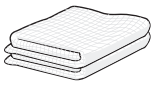
Fuente de prep., tamaño de 1/3, 6 pulg. de prof.

Cubo con sumidero aprobado por McD solución detergente

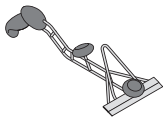
Entree base



Guantes térmicos



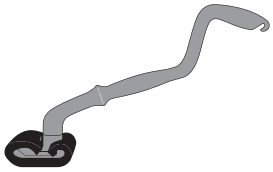
Limpiador, remojado en desinfectante
Paños para parrilla



Raspador de parrilla

Raspador de parrilla

Grill cleaning pad



Almohadilla y mango para limpieza de parrillas

Cubo para toallas sucias y paños para parrilla

Kit de limpieza para herramientas de alta temp.
(cubeta de fregonas utilizado para parrilla de un solo chasis)

ESTA PÁGINA SE DEJÓ EN BLANCO INTENCIONALMENTE

GARLAND
1177 KAMATO ROAD, MISSISSAUGA, ONTARIO, CANADA, L4W1X4
888-442-7526
WWW.GARLAND-GROUP.COM

WELBILT®
Bringing innovation to the table

WWW.WELBILT.COM

Welbilt provides the world's top chefs, and premier chain operators or growing independents with industry leading equipment and solutions. Our cutting-edge designs and lean manufacturing tactics are powered by deep knowledge, operator insights, and culinary expertise.
All of our products are backed by KitchenCare® – our aftermarket, repair, and parts service.

- CLEVELAND
- CONVOTHERM®
- DELFIELD®
- FITKITCHEN™
- FRYMASTER®
- GARLAND
- KOLPAK®
- LINCOLN
- MANITOWOC®
- MERCO®
- MERRYCHEF®
- MULTIPLEX®

©2017 Welbilt Inc. except where explicitly stated otherwise. All rights reserved. Continuing product improvement may necessitate change of specifications without notice.