



Coloque este capítulo en la sección de parrillas del manual del equipo.

Fabricado exclusivamente para

McDonald's® por

Taylor® Company
750 N. Blackhawk Blvd.
Rockton, IL 61072

Teléfono: (815) 624-8333
Número telefónico gratuito
Fuera del estado de Illinois:
1 (800) 228-8309
En el estado de Illinois:
1 (800) 851-5639
Fax: (815) 624-8000



Índice

Introducción.....	Página 1
Seguridad.....	Página 1
Identificación y funciones de las piezas	Página 4
Notas importantes para el operador.....	Página 12
Procedimientos de preparación del equipo	Página 14
Pantallas de menú	Página 18
Procedimientos diarios de limpieza.....	Página 26
Guía de identificación y resolución de problemas	Página 44
Explicación de la garantía de piezas.....	Página 47
Información para pedidos y servicio.....	Página 48
Mantenimiento no programado	Página 49
Configuración del sistema.....	Página 49
Productos del menú	Página 54
Nivelado automático.....	Página 62
Diagramas de cableado	Página 63

Garantía

Todo el equipo nuevo que sale de la fábrica se entrega con una tarjeta de garantía. La tarjeta de garantía se encuentra en un sobre que también contiene este manual de operaciones. Consulte la tarjeta de garantía y las clasificaciones de garantía presentadas en la sección de identificación y funciones de piezas cuando se realice servicio en la máquina.

Es recomendable que el operador tome el tiempo necesario para leer toda la información de garantía presentada en la tarjeta de garantía. Todas las preguntas, así como las dudas relacionadas con la información de la tarjeta, deberán aclararse en cuanto reciba la máquina. Comprenda perfectamente la protección de la garantía antes iniciar la operación del equipo.

Si tiene preguntas relacionadas con la garantía de Taylor, comuníquese con un distribuidor autorizado de productos Taylor o a Taylor Company, Rockton, Illinois 61072.

Este manual es para uso exclusivo de los concesionarios y empleados de McDonald's Corporation.

INTRODUCCIÓN

Los modelos C842 y C844 tienen tres placas superiores independientes. Estas parrillas tienen una función automática de nivelado de placas.

Las parrillas son capaces de cocinar diversos tipos de productos y tiene dos opciones de cocinado: AUTO y MANUAL.

Opción AUTO: Las parrillas detectan automáticamente el producto colocado en la placa de la parrilla (sólo artículos del menú que se cocinan con la parrilla con cubierta) y ajustan los parámetros de temperatura correspondientes.

Opción MANUAL: Después de que el operador selecciona el producto que se cocinará, las parrillas ajustan automáticamente los parámetros de cocinado correspondientes.

Estas parrillas ofrecen todas las características de una parrilla plana, más las ventajas del cocinado por ambos lados.



Todas las reparaciones deben ser realizadas por un agente de servicio autorizado por Taylor. Antes de realizar reparaciones, es necesario desconectar la alimentación eléctrica principal de la parrilla.

Nota: Estas parrillas han sido diseñadas exclusivamente para uso en interiores.

SEGURIDAD

Siempre observe estas precauciones de seguridad al utilizar la parrilla:



NO use la parrilla sin antes leer este manual de operación. La inobservancia de esta precaución puede dañar el equipo o provocar lesiones. Conserve este manual como referencia en un lugar seguro.



Conforme a las normas IEC 60335-1 y parte 2, "Este aparato solo deberá ser utilizado por personal capacitado. No ha sido diseñado para ser utilizado por niños o personas con deficiencias físicas, sensoriales o mentales, o que no posean la experiencia y los conocimientos necesarios, a menos que sea bajo supervisión o para fines de enseñanza sobre el uso del aparato bajo la guía de una persona responsable por su seguridad."



NO instale la unidad en áreas donde podrían utilizarse chorros de agua. **NO** use un chorro de agua para limpiar o enjuagar la parrilla. El incumplimiento de esta instrucción puede provocar electrocuciones graves. Además, puede acumularse agua en el interior de la parrilla y destruir los componentes eléctricos, además de provocar lesiones por el vapor caliente.



NO use la parrilla si no está bien puesta a tierra. La inobservancia de esta precaución puede dañar el equipo o provocar lesiones.



Esta unidad tiene un borne de puesta a tierra equipotencial que deberá ser conectado por el instalador autorizado a la parte trasera del armazón. El lugar de instalación está marcado por el símbolo de unión equipotencial (5021 de IEC 60417-1) en el panel desmontable y en el armazón del equipo.



- **NO** use la parrilla con fusibles mayores que los especificados en la etiqueta de datos.
- Todas las reparaciones deben ser realizadas por un agente de servicio autorizado por Taylor. Antes de realizar reparaciones, es necesario desconectar la alimentación eléctrica principal de la parrilla.
- Unidades conectadas mediante cable: Únicamente los técnicos de servicio autorizados por Taylor

podrán instalar una clavija en estas unidades.

- Los dispositivos fijos que no estén equipados con cordón de energía eléctrica y una clavija u otro dispositivo para desconectar el aparato de la fuente de energía deberán tener un dispositivo de desconexión de todos los polos, con separación de contacto mínima de 3 mm, en la instalación externa.
- Los aparatos conectados en forma permanente a cableado fijo y que tienen corrientes de fuga que pueden exceder 10 mA, sobre todo al ser desconectados o no usarse durante largos períodos, deberán tener dispositivos de protección, como un interruptor accionado por pérdida de corriente a tierra (GFI), para proteger contra fugas de corriente, los cuales deberán ser instalados por personal autorizado de conformidad con los códigos locales.
- Los cordones de alimentación eléctrica usados con esta unidad deberán ser cables enfundados flexibles, resistentes a aceite, no más ligeros que un cordón normal enfundado con policloropreno u otro elastómero sintético equivalente (designación de código 60245 IEC 57), instalado con el anclaje para cordones eléctrico apropiado para liberar a los conductores del esfuerzo, incluso de torsión, en los terminales, y proteger los conductores de la abrasión.

La inobservancia de estas instrucciones puede causar lesiones, dañar el equipo o reducir el rendimiento de la parrilla.

ADVERTENCIA: Los procedimientos incorrectos de instalación, ajuste, alteración, servicio o mantenimiento pueden provocar daños materiales, lesiones e incluso la muerte. Lea detenidamente las instrucciones de instalación, operación y mantenimiento antes de instalar el equipo o darle servicio.



- Este aparato debe aislarse de todos los materiales combustibles, como serían paredes, particiones, muebles, pisos, cortinas, papel, cajas y decoraciones. El incumplimiento de esta precaución puede provocar incendios, destrucción y lesiones graves.



PARA SU SEGURIDAD

NO almacene gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este u otros aparatos.



- **NO** obstruya las aberturas de ventilación de la parte trasera del aparato.
- **NO** obstruya el flujo de aire por la parrilla y alrededor de ella.
- **NO** use la parrilla si los paneles de servicio o las puertas de acceso no están bien sujetos con tornillos. El incumplimiento de esta precaución puede provocar lesiones causadas por los componentes de gas y eléctricos.



TENGA MUCHO CUIDADO al preparar, operar y limpiar la parrilla. Evite el contacto con las superficies calientes de la parrilla y con la grasa caliente. La inobservancia de esta precaución puede causar lesiones por quemaduras.



- La parrilla debe colocarse sobre una superficie nivelada.
- Para asegurar una limpieza minuciosa, la parrilla debe separarse de la pared. Al devolver la parrilla a su posición original, tenga mucho cuidado para rodar la parrilla de manera uniforme y lenta a su lugar.

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar que la parrilla se incline y caiga, causando daños al equipo o lesiones.



OBSERVE todas las etiquetas de advertencia adheridas a la parrilla con el fin de destacar las precauciones de seguridad al operador.

NORMA DE COMUNICACIÓN DE RIESGOS (HCS, HAZARD COMMUNICATION STANDARD). Los procedimientos descritos en este manual comprenden el uso de productos químicos. Estos productos químicos se destacarán con texto en negritas, seguidos por la abreviatura (HCS) en el texto del procedimiento. Consulte el manual de Norma de Comunicación de Riesgos (HCS, *Hazard Communication Standard*) para conocer las hojas de datos de seguridad de materiales (MSDS, por sus siglas en inglés) correspondientes.

Este equipo ha sido fabricado en Estados Unidos y las piezas utilizan medidas del sistema inglés. Las conversiones métricas son aproximadas y pueden variar en tamaño respecto de la medida con unidades inglesas.

NIVEL DE RUIDO: Las emisiones sonoras aéreas no excederán 70 dB(A) al medirse a una distancia de 1,0 metros de la superficie de la máquina y a una altura de 1,6 metros del piso.

Estas instrucciones son válidas únicamente si aparece el símbolo de código de país en la unidad. Si el símbolo no aparece en la unidad, consulte las instrucciones técnicas, donde se presentan las instrucciones necesarias para adaptar la unidad a las condiciones de uso del país.



Si este producto tiene adherida una etiqueta con el símbolo de un recipiente para basura cruzado por una línea diagonal, esto significa que el producto cumple las disposiciones de la Directriz de la UE y otras leyes similares que han entrado en vigor después del 13 de agosto de 2005. Por lo tanto, debe recolectarse por separado después de completarse su uso y no puede eliminarse como residuos no clasificados para el sistema municipal de recolección de basura.

El usuario es responsable de devolver el producto al centro de recolección apropiado, tal como lo especifiquen los códigos de su localidad.

Para obtener más información sobre las leyes vigentes en su localidad, comuníquese con el centro municipal de recolección de basura o con un distribuidor.

IDENTIFICACIÓN Y FUNCIONES DE LAS PIEZAS

Vista desarrollada del modelo C842 (vea la figura 1)

ARTÍCULO	NÚM. CATÁLOGO	DESCRIPCIÓN	CANT	FUNCIÓN	CLASE DE GARANTÍA
1	X72962	Conjunto de panel lateral superior izquierdo	1	Permite el acceso a los componentes internos para el servicio y la limpieza.	103
2	024298	Tornillo, 10-32 x 3/8	6	Sujeta el panel al armazón.	000
3	072967	Panel lateral izquierdo	1	Permite el acceso a los componentes internos para el servicio y la limpieza.	103
4	X78330-SER	Conjunto de escudo contra grasa	3	Impide la migración de grasa.	103
4a	078329	Sujetador a presión, 1/4 x 15/16	24	Sujeta el escudo contra grasa a la parrilla.	000
4b	078285	Escudo contra grasa	4	Impide la migración de grasa.	000
5	X72951	Conjunto de panel trasero de servicio (superior)	1	Permite el acceso a los componentes internos para el servicio y la limpieza.	103
6	X72958-SER (incluye 6a-6e)	Conjunto de panel trasero (inferior)	1	Permite el acceso a los componentes internos para el servicio y la limpieza.	103
6a	072959	Panel trasero, ventilador de dos velocidades	1	Permite el acceso a los componentes internos. Tiene un conector para ventilador de dos velocidades integrado en el panel.	103
6b	053889	Tapón protector de plástico, 7/8 THD	1	Protege la clavija en el extremo del arnés de cables del panel trasero.	000
6c	X74158	Conjunto de arnés de cables, panel trasero	1	Conecta el arnés de cables interno de la parrilla para el ventilador de dos velocidades.	103
6d	078327	Tuerca de sujeción para conducto, 1/2"	1	Sujeta el conector del arnés de cables del panel trasero al panel.	000
6e	044823	Conector de sujeción	1	Conecta el arnés de cables del panel trasero al arnés de cables interno.	103
7	X72965	Conjunto de panel lateral superior derecho	1	Permite el acceso a los componentes internos para el servicio y la limpieza.	103
8	072968	Panel lateral inferior derecho	1	Permite el acceso a los componentes internos para el servicio y la limpieza.	103
9	078377	Rodaja, tallo de 5" 7-5/8	2	Permite el movimiento de la parrilla.	103
10	073240	Rodaja de 5" con mecanismo de bloqueo	2	Impide el movimiento de la parrilla.	103
11	X72491-SER	Interfaz, pantalla de control	3	Controla todas las funciones de la parrilla.	103
12	076989-WP	Interruptor basculante, dos polos, un tiro, 10 A (interbloqueo de ventilador)	1	Activa la alimentación eléctrica de la parrilla y los ventiladores de extracción.	103

C842, vista desarrollada

ARTÍCULO	NÚM. CATÁLOGO	DESCRIPCIÓN	CANT.	FUNCIÓN	CLASE DE GARANTÍA
13	076012	Botón de operación negro (espera)	3	Activa el ciclo de cocinado, mantiene la placa superior en la posición cerrada y presenta el mensaje "STANDBY" (Espera) en el controlador. Al oprimir este botón dos veces en un lapso de cinco segundos, la placa superior desciende automáticamente a la posición de espera.	000
14	076011	Botón de operación rojo (levantamiento)	3	Cancela la modalidad de espera, levanta la placa superior y desactiva el ciclo de cocinado.	000

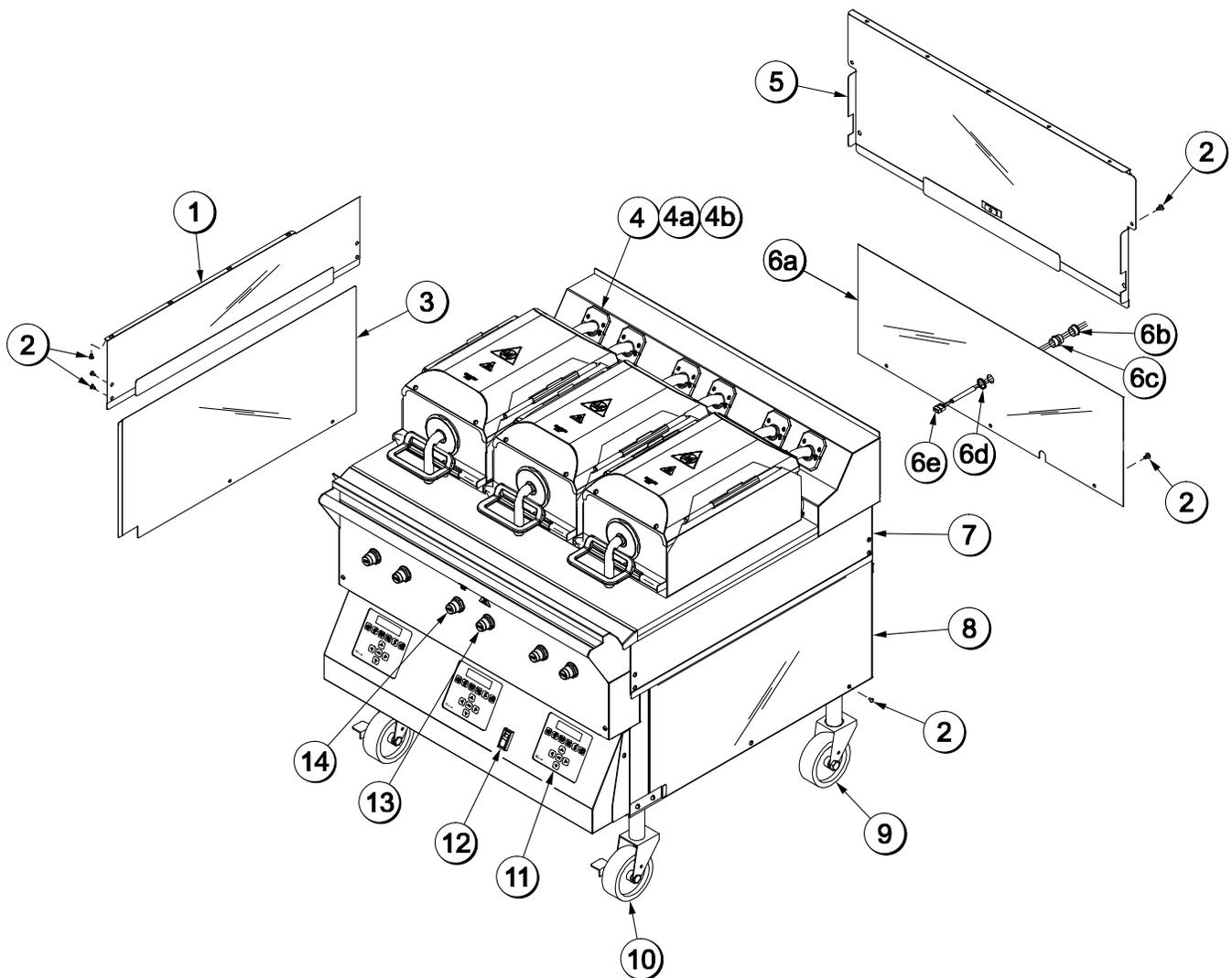


Figura 1

Vista desarrollada del modelo C844 (vea la figura 2)

ARTÍCULO	NÚM. CATÁLOGO	DESCRIPCIÓN	CANT	FUNCIÓN	CLASE DE GARANTÍA
1	X72786	Conjunto de panel lateral superior izquierdo	1	Permite el acceso a los componentes internos para el servicio y la limpieza.	103
2	024298	Tornillo, 10-32 x 3/8	6	Sujeta el panel al armazón.	000
3	072790	Panel lateral izquierdo	1	Permite el acceso a los componentes internos para el servicio y la limpieza.	103
4	X78330-SER	Conjunto de escudo contra grasa	3	Impide la migración de grasa.	103
4a	078329	Sujetador a presión, 1/4 x 15/16	24	Sujeta el escudo contra grasa a la parrilla.	000
4b	078285	Escudo contra grasa	4	Impide la migración de grasa.	000
5	X72951	Conjunto de panel trasero de servicio (superior)	1	Permite el acceso a los componentes internos para el servicio y la limpieza.	103
6	072959	Panel trasero, ventilador de dos velocidades	1	Permite el acceso a los componentes internos para el servicio y la limpieza. Tiene un conector para ventilador de dos velocidades integrado en el panel.	103
7	X72788	Conjunto de panel lateral superior derecho	1	Permite el acceso a los componentes internos para el servicio y la limpieza.	103
8	072791	Panel lateral inferior derecho	1	Permite el acceso a los componentes internos para el servicio y la limpieza.	103
9	078377	Rodaja, tallo de 5" 7-5/8	2	Permite el movimiento de la parrilla.	103
10	073240	Rodaja de 5" con mecanismo de bloqueo	2	Impide el movimiento de la parrilla.	103
11	X72491-SER	Interfaz, pantalla de control	3	Controla todas las funciones de la parrilla.	103
12	076989-WP	Interruptor basculante, dos polos, un tiro, 10 A (interbloqueo de ventilador)	1	Activa la alimentación eléctrica de la parrilla y los ventiladores de extracción.	103
13	076012	Botón de operación negro (espera)	3	Activa el ciclo de cocinado, mantiene la placa superior en la posición cerrada y presenta el mensaje "STANDBY" (Espera) en el controlador. Al oprimir este botón dos veces en un lapso de cinco segundos, la placa superior desciende automáticamente a la posición de espera.	000
14	076011	Botón de operación rojo (levantamiento)	3	Cancela la modalidad de espera, levanta la placa superior y desactiva el ciclo de cocinado.	000
15	075288	Cubierta protectora	3	Protege el botón de la modalidad de espera contra la activación accidental.	103
16	075699SYM3	Etiqueta de tablero de control, símbolos internacionales	1	Conjunto de etiquetas localizadas debajo del botón de levantamiento (que muestra el levantamiento de la placa) y del botón de la modalidad de espera (que muestran el descenso de la placa).	000

C844, vista desarrollada

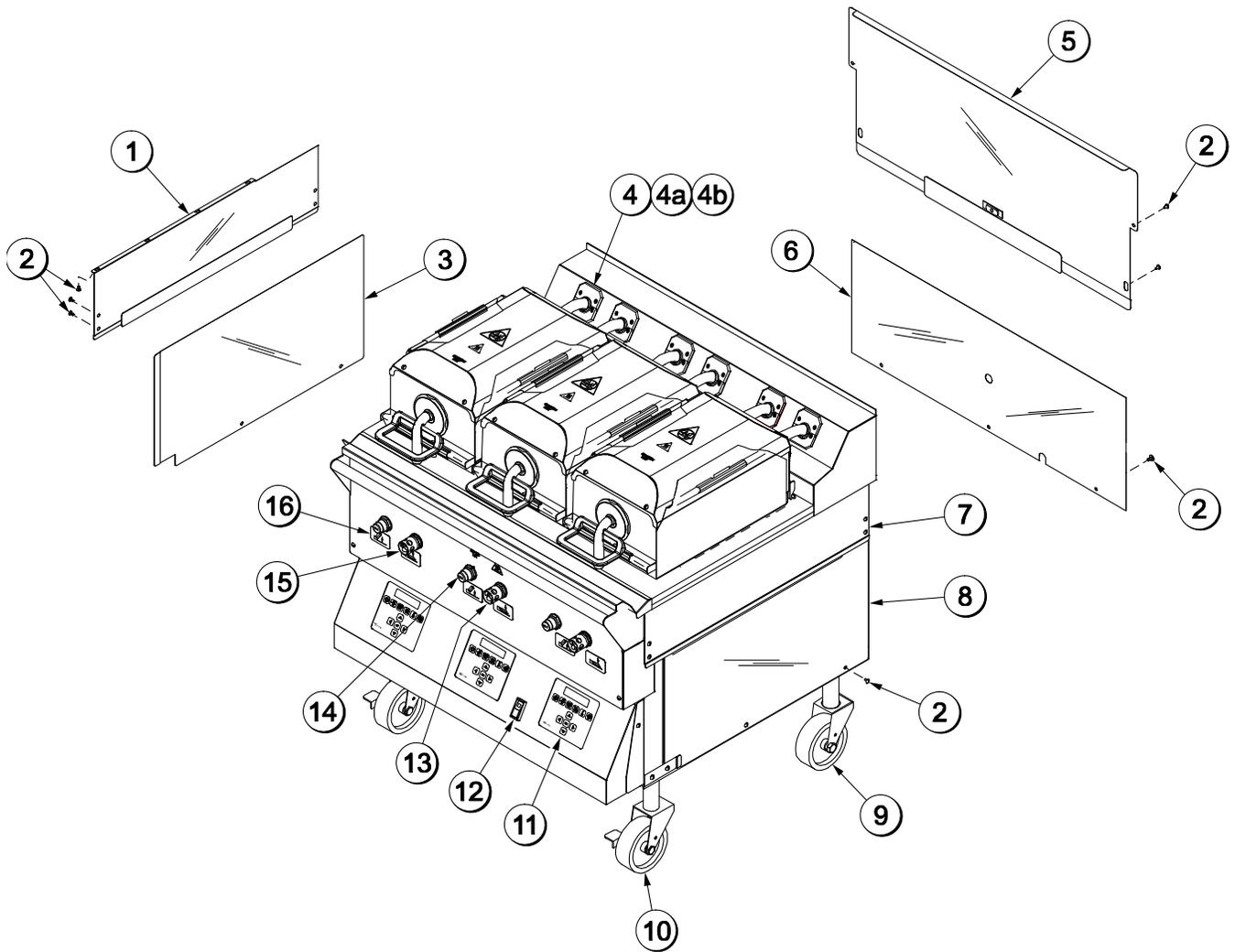


Figura 2

Vista frontal, modelos C842/C844

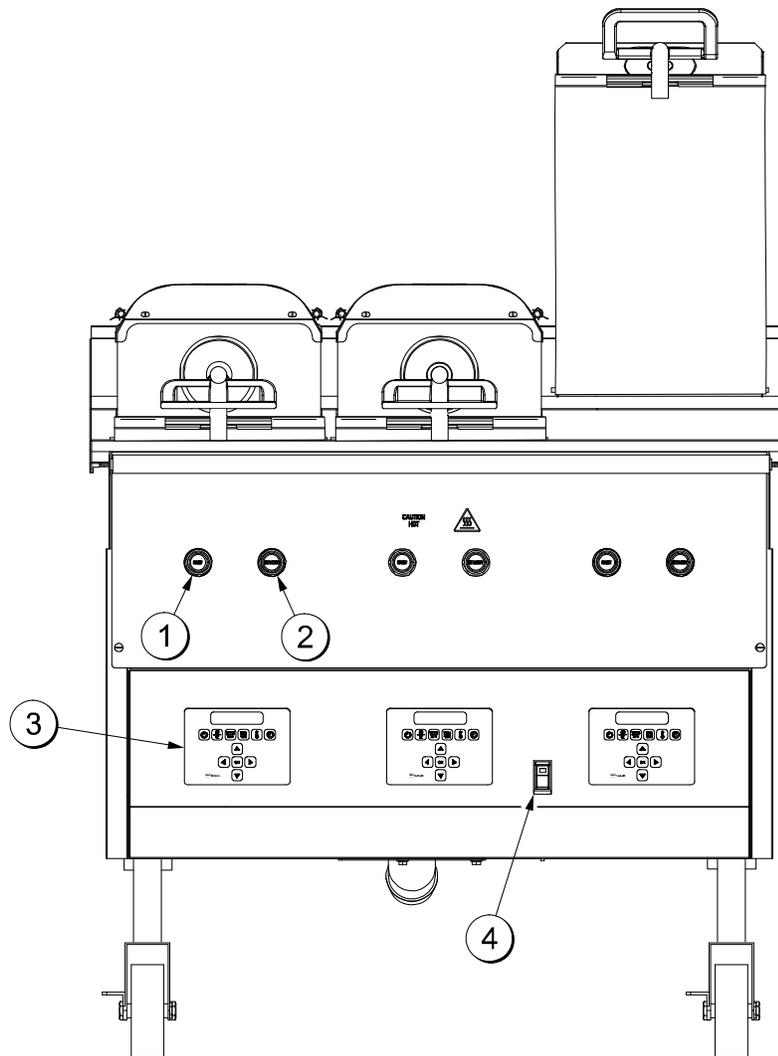


Figura 3

ARTÍCULO	NÚM. CATÁLOGO	DESCRIPCIÓN	CANT	FUNCIÓN	CLASE DE GARANTÍA
1	076011	Botón de operación rojo (levantamiento)	3	Cancela la modalidad de espera, levanta la placa superior y desactiva el ciclo de cocinado.	000
2	076012	Botón de operación negro (espera)	3	Activa el ciclo de cocinado, mantiene la placa superior en la posición cerrada y presenta el mensaje "STANDBY" (Espera) en el controlador. Al oprimir este botón dos veces en un lapso de cinco segundos, la placa superior desciende automáticamente a la posición de espera.	000
3	X72491-SER	Pantalla de control	3	Controla todas las funciones de la parrilla.	103
4	076989-WP	Interruptor basculante, dos polos, un tiro, 10 A (interbloqueo de ventilador)	1	Activa la alimentación eléctrica de la parrilla y los ventiladores de extracción.	103

Vista lateral derecha, modelos C842/C844

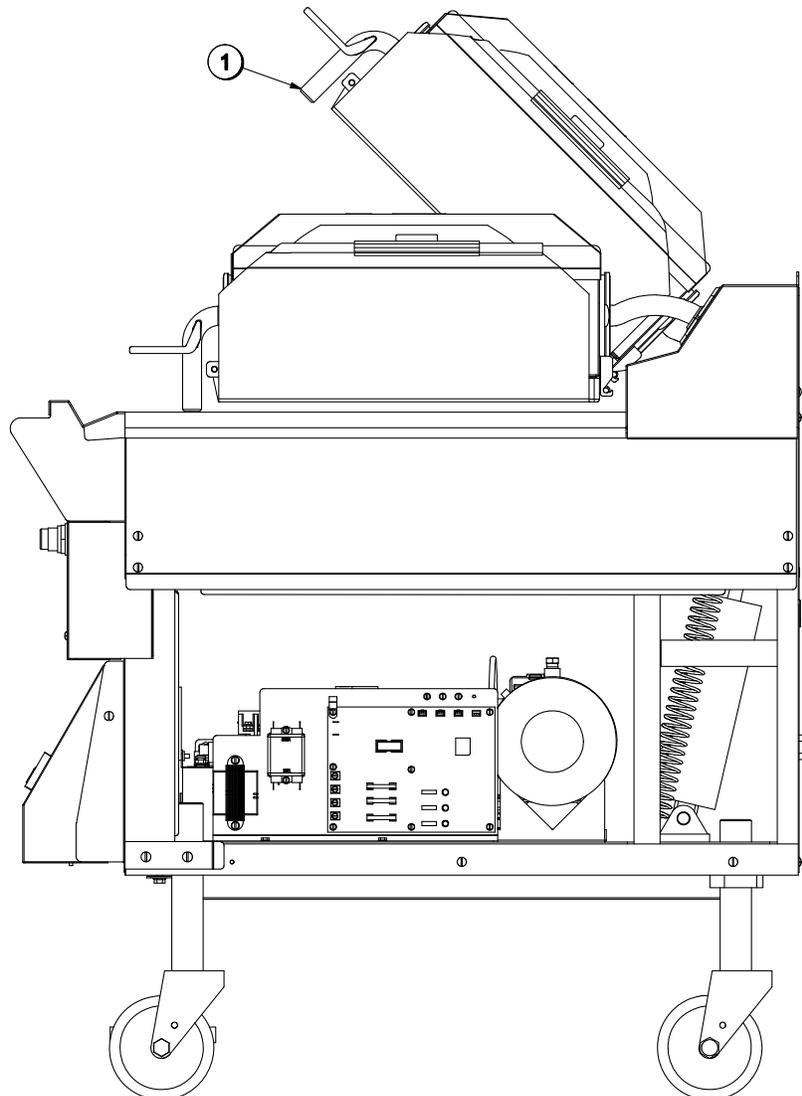


Figura 4

ARTÍCULO	NÚM. CATÁLOGO	DESCRIPCIÓN	CANT	FUNCIÓN	CLASE DE GARANTÍA
1	072472	Palanca de placa	3	La palanca se asienta sólidamente en la superficie de cocinado inferior al bajar la placa.	103

Vista lateral izquierda, modelos C842/C844

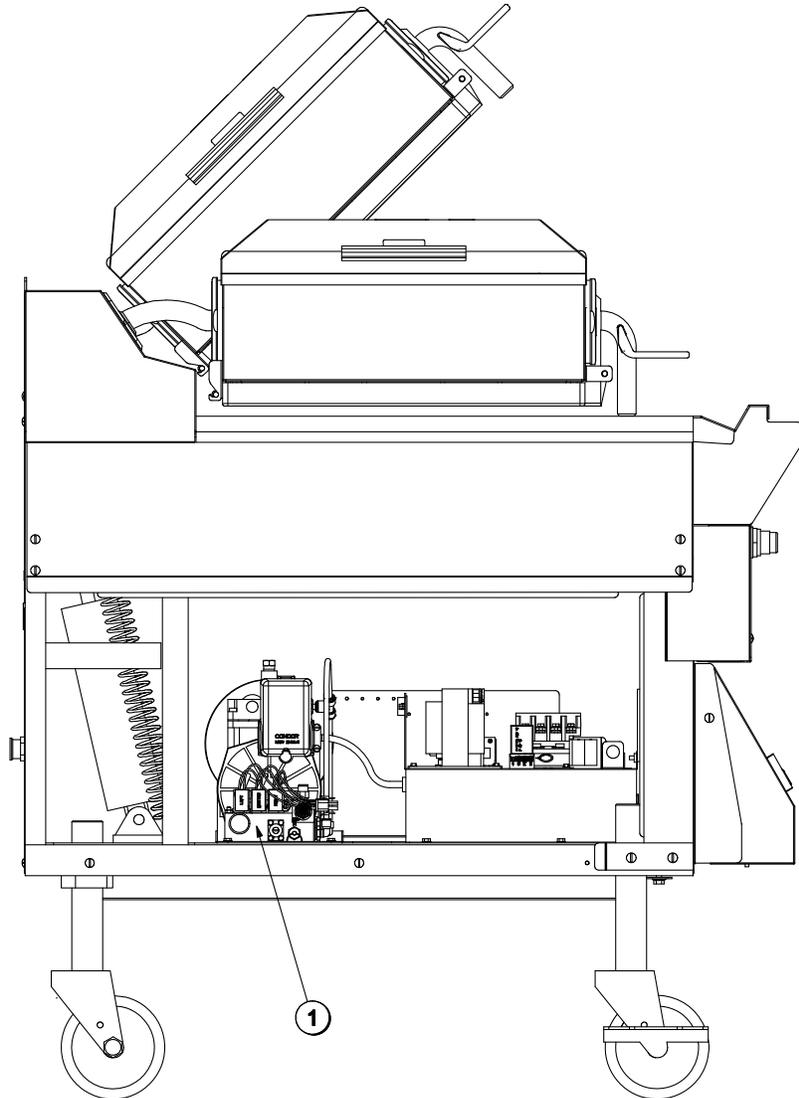


Figura 5

ARTÍCULO	NÚM. CATÁLOGO	DESCRIPCIÓN	CANT	FUNCIÓN	CLASE DE GARANTÍA
1	072695	Conjunto de múltiple	1	Regula la presión del aire para el funcionamiento de la placa.	103

Accesorios, modelos C842/C844

ARTÍCULO	NÚM. CATÁLOGO	DESCRIPCIÓN	CANT.	FUNCIÓN	CLASE DE GARANTÍA
1	073338	Barra de hoja antiadherente	3	Sujeta el extremo con dobladillo de la hoja antiadherente a la parte trasera de la placa.	000
2	072673	Pinza para hoja antiadherente, con pestaña	9	Sujeta la hoja antiadherente al frente y a los costados de la placa.	000
3	073337	Hoja antiadherente Caja con 9	1	Barrera antiadherente que se utiliza para proteger la placa superior.	000
*4	081432	Hoja antiadherente inferior (caja con 12)	1	Barrera antiadherente que se utiliza para proteger la superficie de cocinado inferior.	000

*Solamente para mercados de parrillas que utilizan hojas antiadherentes inferiores.

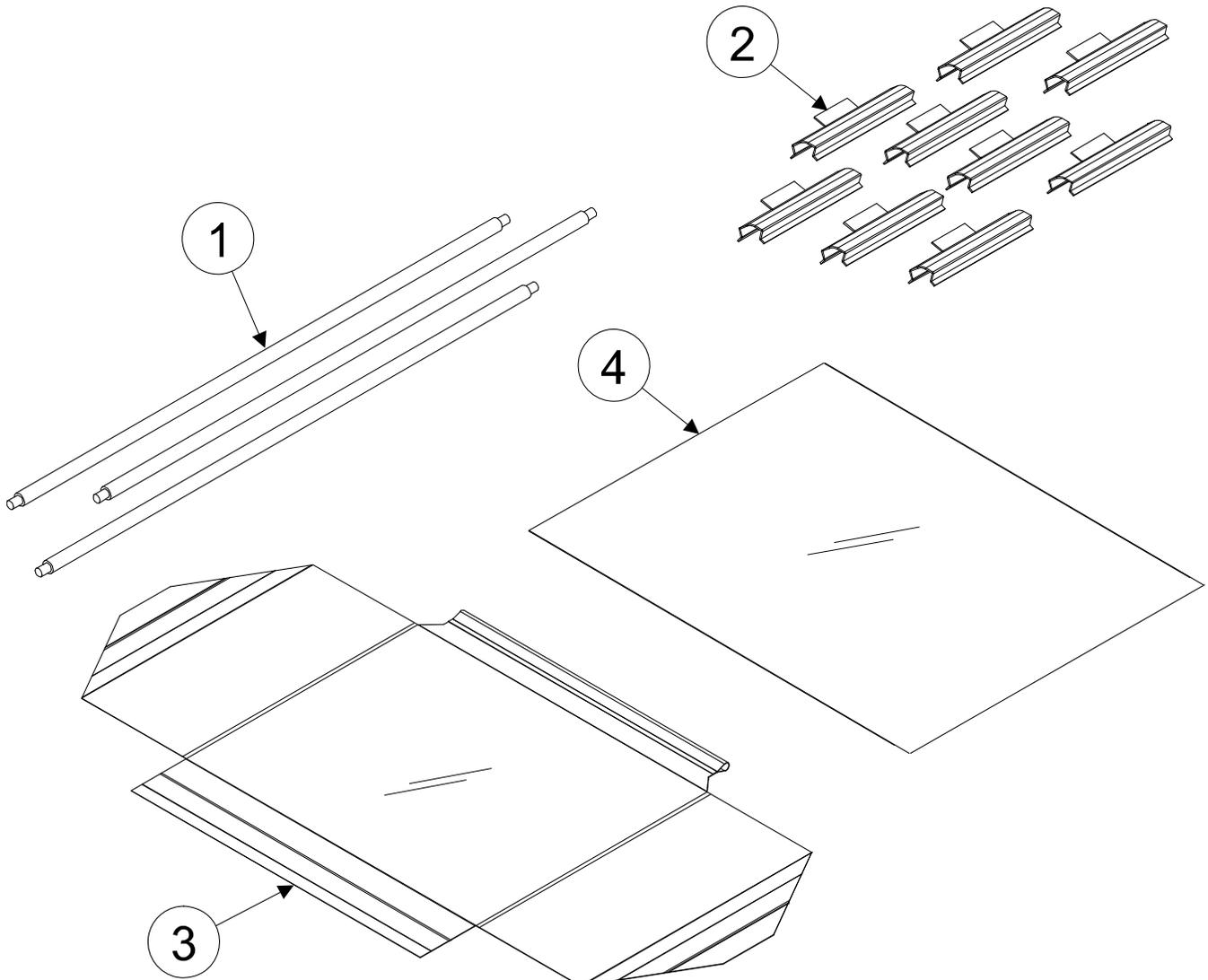


Figura 6

NOTAS IMPORTANTES PARA EL OPERADOR

Notas importantes de identificación de piezas para el operador, vista desarrollada (vea la figura 7)

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	FUNCIÓN
1	Interruptor de interbloqueo del ventilador	Este interruptor activa la alimentación eléctrica de la parrilla y los ventiladores de extracción.
2	Tecla ON/OFF	Esta tecla se usa para encender y apagar el controlador, iniciar una modalidad de precalentamiento y efectuar un ajuste automático de separación de la placa. Es necesario mantener la tecla oprimida durante tres segundos para activarla, a fin de evitar el funcionamiento no intencionado.
3	Tecla AM/PM	Esta tecla se usa para alternar entre los artículos del menú matutino (AM) y vespertino (PM).
4	Tecla MANUAL/AUTO	Esta tecla se usa para alternar entre la modalidad automática y la modalidad manual.
5	Tecla de flecha izquierda	Esta tecla se usa para desplazarse por los productos del menú al cocinar en la modalidad manual. (Inactiva en la modalidad automática.)
6	Tecla de flecha descendente	En la modalidad de menú, esta tecla se usa para reducir un valor numérico y para desplazarse por los caracteres al introducir un nuevo producto del menú o modificar uno existente. (Inactiva en la modalidad automática.)
7	Tecla OK (Aceptar)	Esta tecla se usa para aceptar la información introducida.
8	Tecla de flecha derecha	Esta tecla se usa para desplazarse por los productos del menú al cocinar en la modalidad manual. (Inactiva en la modalidad automática.)
9	Tecla de flecha ascendente	En la modalidad de menú, esta tecla se usa para aumentar un valor numérico y para desplazarse por los caracteres al introducir un nuevo producto del menú o modificar uno existente. (Inactiva en la modalidad automática.)
10	Tecla Program (Programa)	Esta tecla se usa para acceder a la modalidad de programación y para salir de esta modalidad.
11	Tecla Temperatura (Temperatura)	Al mantener esta tecla oprimida durante tres segundos, se tiene acceso a la pantalla de calibración con sonda.
12	Tecla Cook Time (Tiempo de cocinado)	Esta tecla se usa para cambiar el tiempo de extracción de un producto específico del menú. Para cambiar un tiempo de cocinado específico, es necesario seleccionar el producto en la modalidad manual. (Nota: Mantenga oprimida la tecla de tiempo de cocinado durante tres segundos para activarla.)
13	Pantalla de cristal líquido	Esta pantalla presenta las opciones del menú e información.

Notas importantes para el operador

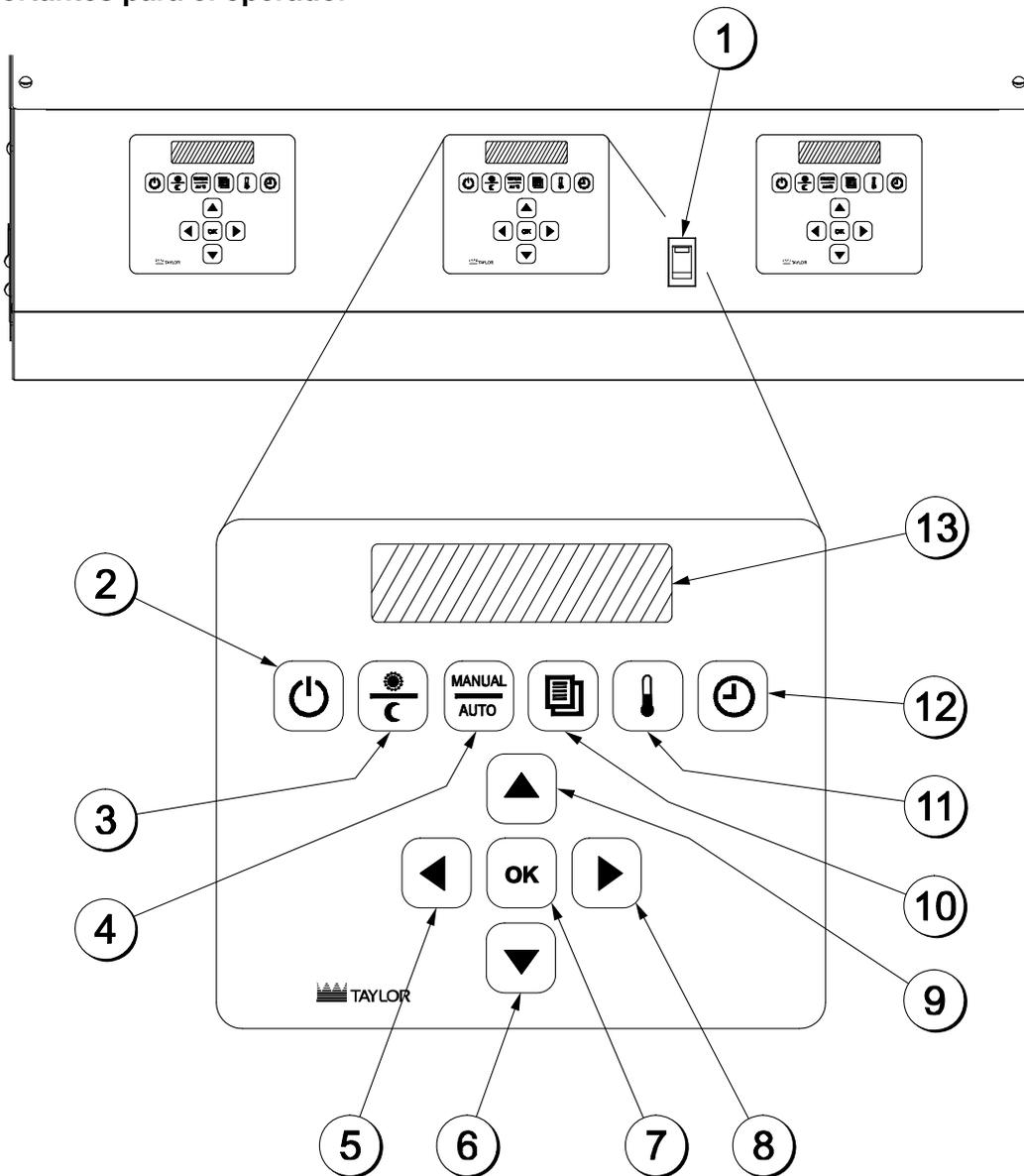


Figura 7

Definiciones de símbolos

Con el propósito de lograr una mejor comunicación en el ámbito internacional, ahora se utilizan símbolos en lugar de palabras para indicar las funciones de varias de las teclas del tablero de operación. Este equipo Taylor ha sido diseñado con estos símbolos internacionales.

En la siguiente lista presentan las definiciones de los símbolos.

 = ENCENDIDO Y APAGADO

 = A. M./P. M.

 = PROGRAMA

 = TEMPERATURA

 = TIEMPO

PROCEDIMIENTOS DE PREPARACIÓN DEL EQUIPO

Instalación de las hojas antiadherentes

1. Introduzca la barra de retención de la hoja antiadherente por el bucle de la hoja antiadherente. (Vea la figura 8.)

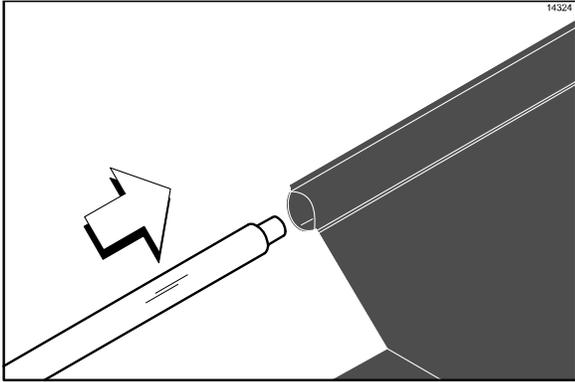


Figura 8

2. Enganche la barra de retención de la hoja antiadherente en los ganchos provistos en la campana. (Vea la figura 9.)

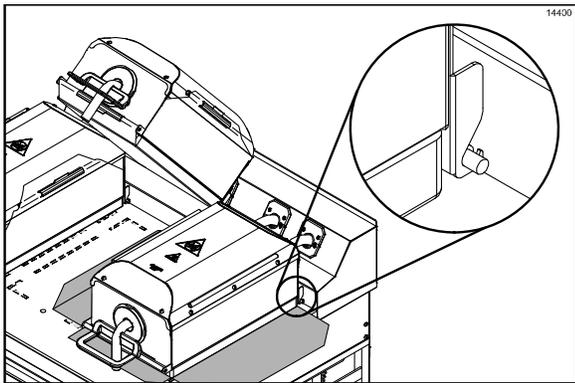


Figura 9

3. Centre la hoja antiadherente en la barra. Tire de ella firmemente sobre la barra de hoja antiadherente localizada en el frente de la campana. Asegure la hoja con una pinza de sujeción. (Vea la figura 10.)

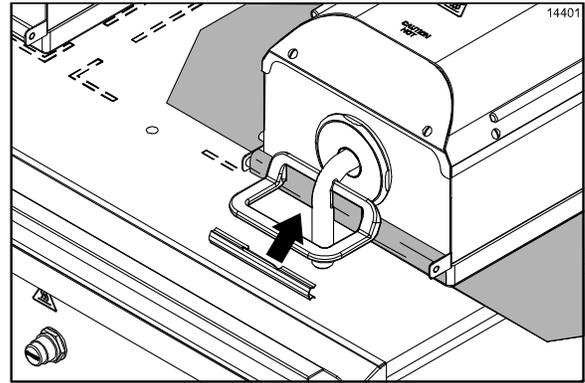


Figura 10

4. Gire las pestañas laterales de la hoja antiadherente con cuidado sobre los rieles de la cubierta y sujete la hoja con las pinzas de sujeción. (Vea la figura 11.)

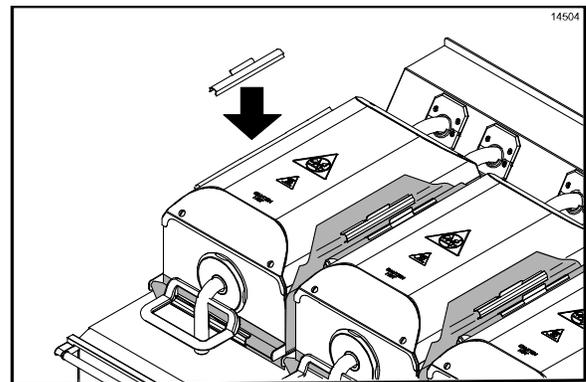


Figura 11

¡IMPORTANTE! No doble la hoja antiadherente. Esto reducirá considerablemente la vida útil de la hoja.

5. Compruebe que las hojas antiadherentes estén firmes sobre la superficie de la placa superior.
6. **Repita estos pasos** en las otras placas superiores.

Instalación de las hojas antiadherentes inferiores (Parrillas que utilizan hojas antiadherentes inferiores)

Nota: Los siguientes pasos se aplican únicamente a mercados de parrillas que utilizan hojas antiadherentes inferiores.
Si su parrilla no utiliza hojas antiadherentes inferiores, continúe en “Encendido de la parrilla”, en la página 17.



¡ATENCIÓN! Las hojas antiadherentes superiores no pueden utilizarse en la superficie inferior de la parrilla. Podrían ocurrir problemas de calidad y de seguridad de los alimentos.

1. Limpie la parrilla con un paño para parrillas mojado con solución desinfectante, a fin de eliminar todos los residuos de la parrilla. (Vea la figura 12.)

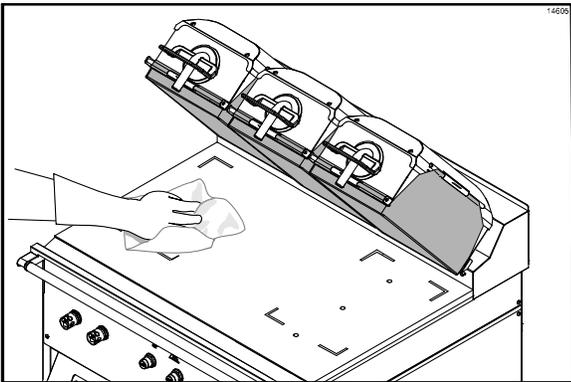


Figura 12

2. Mueva el interruptor de interbloqueo a la posición de encendido. En la pantalla del controlador aparecerá el mensaje “OFF” (Apagado). (Vea la figura 13.)

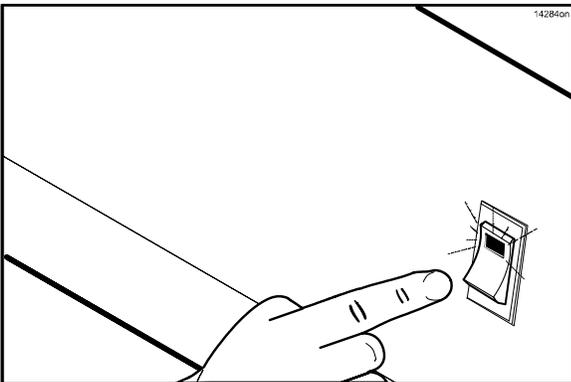


Figura 13

3. Oprima la tecla  durante tres a cinco segundos. En la pantalla de control aparecerán los mensajes “AM TOO

COOL” (AM demasiado frío) y “AM FOLDED EGGS - CLAM” (AM huevos doblados - cubierta).

4. En la pantalla aparecerá “CLEAN GRILL SURFACES” (Limpiar superficies de la parrilla) y luego “CLOSE PLATEN FOR AUTO LEVELING” (Cerrar placa para nivelado automático).
5. Use una cuchara para sundaes para distribuir dos cucharadas al ras de hojuelas de adhesión de soya sobre 3 pies (1 m) de superficie tibia de la parrilla, permitiendo que las hojuelas se derritan. (Vea la figura 14.)

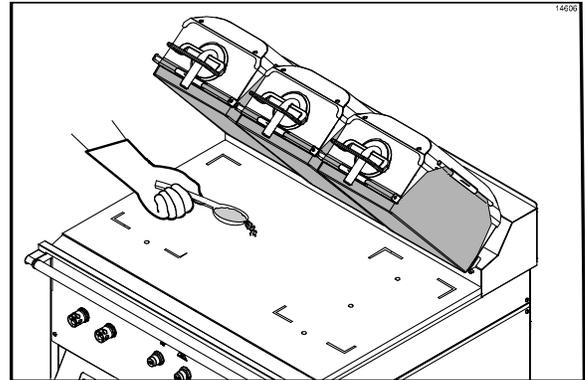


Figura 14

6. Use un escurridor limpio para extender las hojuelas por la zona de cocinado. (Vea la figura 15.)

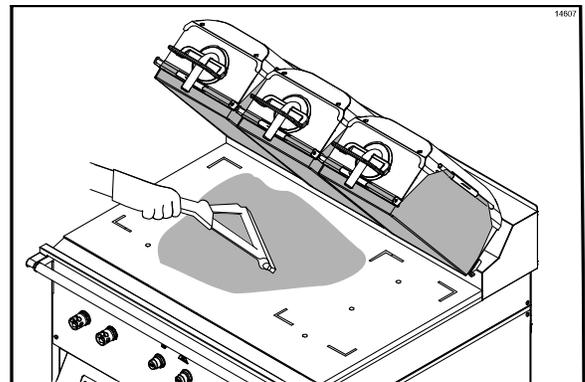


Figura 15

7. Póngase guantes resistentes al calor. (Vea la figura 16.)

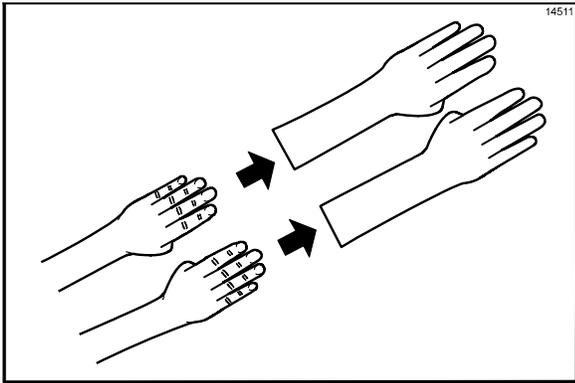


Figura 16

8. Con el lado angosto de la hoja antiadherente inferior hacia la parte trasera de la parrilla, sostenga la hoja antiadherente aproximadamente a 1 pulgada (2,5 cm) del extremo de cada lado. Alinee el borde trasero de la hoja antiadherente con el escudo trasero contra salpicaduras y con el borde lateral de la parrilla. (Vea la figura 17.)

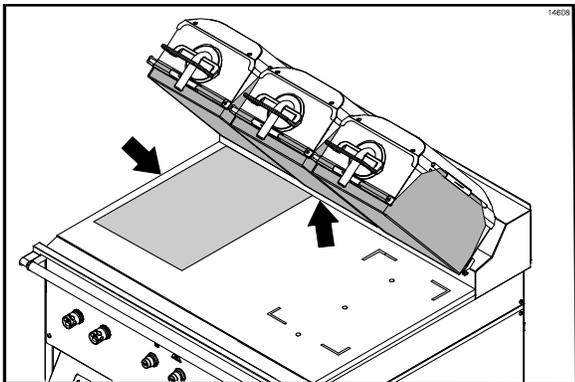


Figura 17

9. Use el escurridor para parrillas para expulsar suavemente las burbujas de aire, asegurándose de no doblar o arrugar la hoja antiadherente. (Vea la figura 18.)

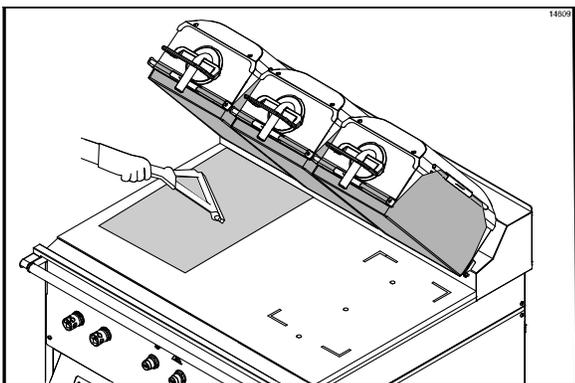


Figura 18

10. **Repita los dos últimos pasos con la hoja antiadherente del otro lado de la parrilla.** (Vea la figura 19.)

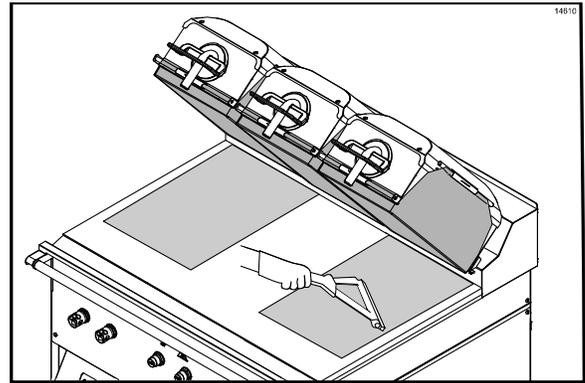


Figura 19

11. Alinee el borde trasero de la tercera hoja antiadherente con el escudo trasero contra salpicaduras y con el centro de la parrilla. La hoja antiadherente quedará superpuesta en el borde de las otras dos hojas antiadherentes. (Vea la figura 20.)

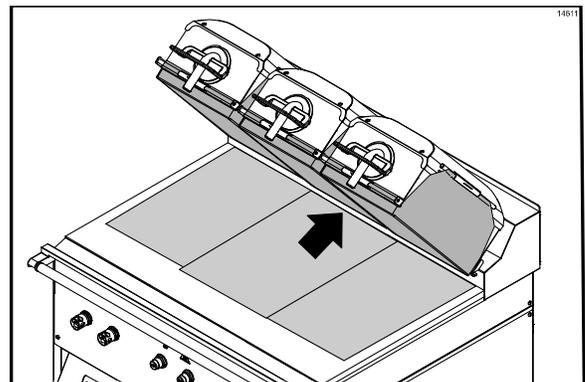


Figura 20

12. Use el escurridor para expulsar suavemente las burbujas de aire.

Nota: Si están bien colocadas, las hojas antiadherentes quedarán planas, con un mínimo de burbujas de aire.

13. Oprima el botón de espera para cerrar la placa. (Vea la figura 21.)

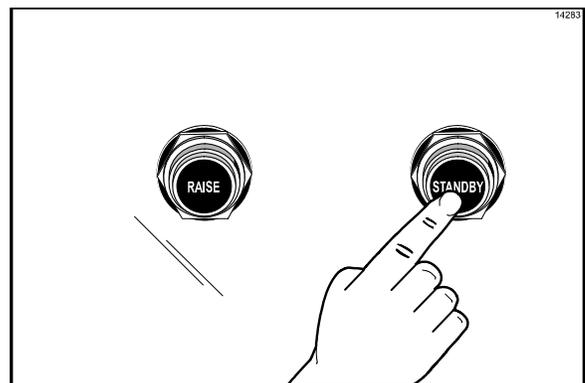


Figura 21

14. Una vez cerrada la placa, la parrilla comenzará a calentarse a la temperatura apropiada. El controlador mostrará el

siguiente mensaje hasta que la parrilla alcance la temperatura correcta: “TOO COOL FOR AUTO LEVELING” (Demasiado frío para nivelado automático).

15. Cuando la parrilla llegue a la temperatura correcta, en la pantalla aparecerá “PLEASE WAIT FOR AUTO LEVELING” (Espere a que termine el nivelado automático).
16. La placa superior se levantará al concluir el nivelado automático. En la pantalla se mostrará el producto seleccionado.

Es necesario cambiar la hoja antiadherente en los siguientes casos:

- El producto se adhiere a la hoja antiadherente.
- Hay acumulación de carbón que provoca problemas de sabor o apariencia.
- La hoja antiadherente tiene rupturas en la zona de cocinado.
- Se ha desgastado la sustancia antiadherente de la hoja.

Nota: Gire e invierta las hojas antiadherentes todos los días.

Cuidado de las hojas de material antiadherente

- **NO** doble ni arrugue las hojas.
- **NO** toque las hojas con objetos puntiagudos o abrasivos.
- **NO** moje las hojas con un chorro de agua caliente ni las remoje en agua.
- **NO** coloque las hojas debajo de otros objetos.

Encendido de la parrilla

IMPORTANTE: La placa inferior de la parrilla y la placa superior DEBEN ESTAR LIMPIAS antes de iniciar estos procedimientos.

Nota: Las parrillas que utilizan hojas antiadherentes inferior requieren el encendido de la parrilla antes de instalar las hojas antiadherentes inferiores. (Vea la página 15.)

1. Mueva el interruptor de interbloqueo a la posición de encendido. En la pantalla del controlador aparecerá el mensaje “OFF” (Apagado). (Vea la figura 22.)

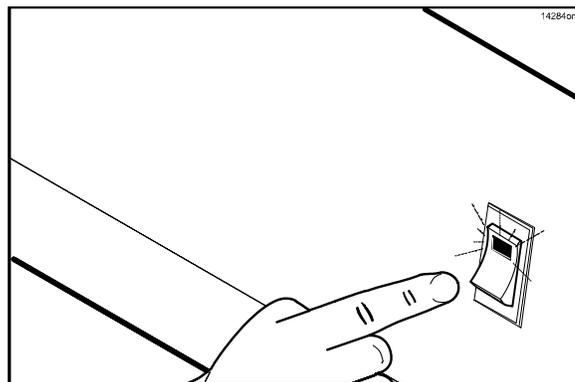


Figura 22

2. Presione la tecla de encendido y apagado



durante 3 a 5 segundos para calentar la parrilla. En la pantalla de control aparecerán los mensajes “AM TOO COOL” (AM demasiado frío) y “AM FOLDED EGGS - FLAT” (AM huevos doblados – plano). (Vea la figura 23.)

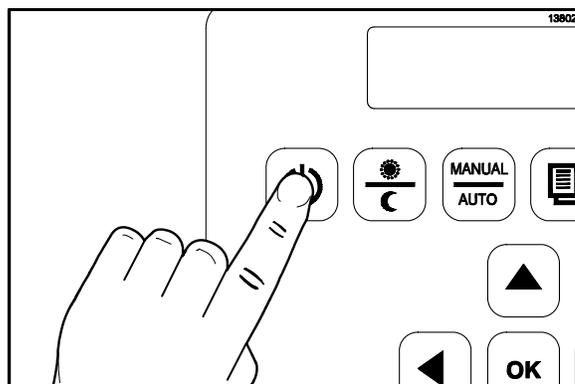


Figura 23

3. La pantalla de control mostrará primero el mensaje “CLEAN GRILL SURFACES” (Limpiar superficies de la parrilla). Luego, el controlador mostrará el mensaje “CLOSE THE CLAM FOR AUTO LEVELING” (Cerrar la cubierta para el nivelado automático).
4. Oprima el botón de espera para cerrar la placa. (Vea la figura 24.)

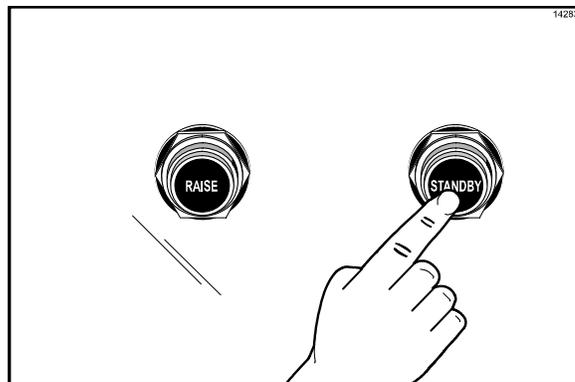


Figura 24

5. Una vez cerrada la placa, la parrilla comenzará a calentarse a la temperatura apropiada. El controlador mostrará el siguiente mensaje hasta que la parrilla alcance la temperatura correcta: "TOO COOL FOR AUTO LEVELING" (Demasiado frío para nivelado automático).
6. Cuando la parrilla llegue a la temperatura correcta, en la pantalla aparecerá "PLEASE WAIT FOR AUTO LEVELING" (Espere a que termine el nivelado automático).
7. La placa superior se levantará al concluir el nivelado automático. En la pantalla se mostrará el producto seleccionado.

- AM/PM
- REMOVE IN (Quitar en)
- REMOVE ALARM (Alarma de extracción)

Estarán disponibles los siguientes parámetros de configuración de sistema:

- PROBE CALIBRATION (Calibración con sonda)
- TEMPERATURE DISPLAY (Presentación de temperatura)
- AUTO CLOSE (Cierre automático)
- SPEAKER VOLUME (Volumen de altavoz)
- TOO COOL DELAY (Pausa por temperatura demasiado baja)

PANTALLAS DE MENÚ

Hay acceso limitado a otras pantallas de menú a través del menú del operador o del menú del gerente. Para acceder al menú del operador o al menú del gerente, es necesario introducir contraseñas individuales.

Menú del operador: acceso con contraseña

El menú del operador permite el acceso limitado al menú de productos y a la configuración del sistema. El acceso a este menú está pensado para las operaciones cotidianas (para la persona responsable de la integridad de la carne de res).

Para acceder al menú del operador, oprima la

tecla  para que aparezca "PROGRAMMING" (Programación). Oprima la

tecla  para presentar la pantalla de contraseña de acceso. Introduzca la contraseña del menú del operador, oprimiendo las teclas en el siguiente orden:



Todos los productos del menú estarán visibles, excepto "ADD ITEM" (Añadir producto). Los parámetros siguientes están disponibles para cada producto del menú:

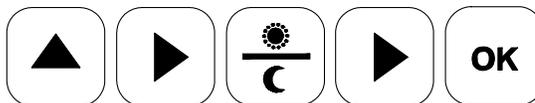
Menú del gerente: acceso con contraseña

El menú del gerente permite el acceso a todas las opciones del menú de productos y acceso limitado a la configuración del sistema. Para acceder al menú del gerente, oprima la tecla



para que aparezca "PROGRAMMING"

(Programación). Oprima la tecla  para presentar la pantalla de contraseña de acceso. Introduzca la contraseña del menú del gerente, oprimiendo las teclas en el siguiente orden:



Todos los productos del menú estarán visibles, incluso "ADD ITEM" (Añadir producto). Todos los parámetros están disponibles para cada producto del menú:

Los siguientes parámetros de configuración del sistema estarán disponibles, además que aquellos disponibles en el menú del operador.

- AUTO PROD MELT TIME (Tiempo de descongelado automático de producto)
- GATEWAY ENABLE (Activación de puerta de acceso)
- DATE (Fecha)
- TIME (Hora)
- 24 HOUR STORE (Restaurante abierto las 24 horas)

Selección de producto



La tecla  permite al operador cocinar en la modalidad automática (AUTO) o en la modalidad MANUAL.

Modalidad automática (AUTO)

En la modalidad automática (AUTO), la parrilla detecta automáticamente el producto colocado en la placa inferior de la parrilla y ajusta los parámetros de cocinado apropiados. **La opción de modalidad automática sólo está disponible para productos que usan la cubierta.**

Nota: En “MENU ITEMS” (Productos del menú), es necesario ajustar el parámetro AUTO SELECTION (Selección automática) a “YES” (Sí).

Modalidad MANUAL

En la modalidad MANUAL, el operador selecciona el producto que se cocinará.

Para seleccionar un producto con la opción MANUAL, haga lo siguiente.

1. Oprima la tecla . En la pantalla de control aparecerá “AM”. Si desea “PM”, oprima la tecla  una vez más.
2. Oprima la tecla  para seleccionar la modalidad MANUAL.
3. Use las teclas  y  para desplazarse por las opciones del menú de productos. Continúe con este proceso hasta que aparezca el producto deseado. Se seleccionará el producto que aparece en la pantalla.

Colocación de porciones

En la parrilla es necesario seguir los procedimientos de colocación de productos de carne. La carne deberá colocarse en la placa inferior de la parrilla, dos porciones a la vez, del frente a la parte trasera y de derecha a izquierda. La placa superior se levantará al concluir el ciclo de cocinado.

Nota: Es muy importante quitar las porciones de la placa inferior en el mismo orden en que se colocaron para el cocinado.

Las porciones deberán retirarse inmediatamente después de que se abra la placa superior y después de haber sazonado la carne.

El número máximo de porciones de carne que podrán cocinarse en cada zona de cocinado de la parrilla es el siguiente:

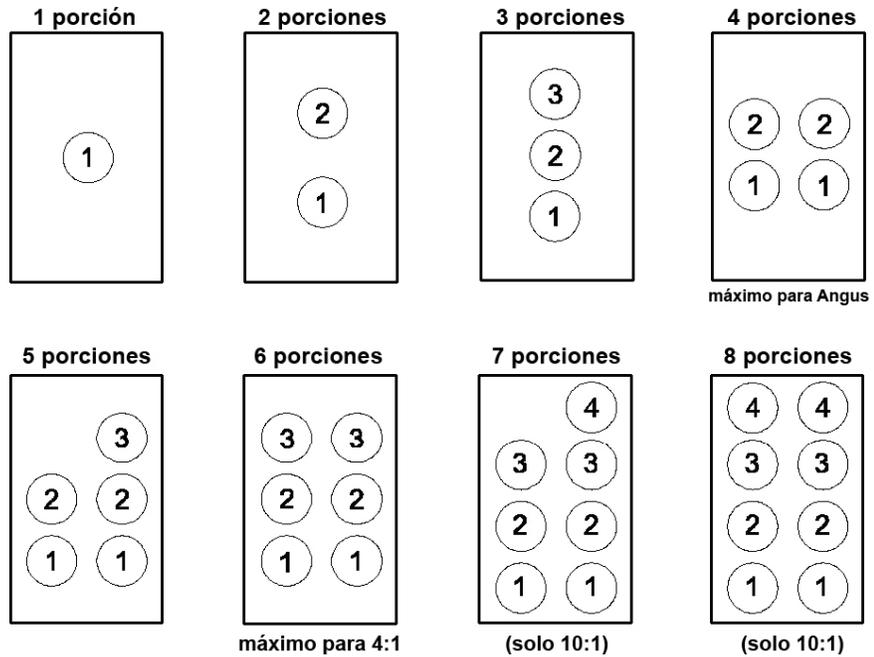
- 8 porciones normales (10:1)
- 6 porciones de cuarto de libra (4:1)
- 4 porciones de carne Angus
- 8 porciones de salchicha
- 6 porciones circulares de tocino

Use la siguiente figura como guía de colocación de porciones:

Modelos C842/C844
Parrilla IntelliGap™
Guía de colocación de porciones de carne 10:1, 4:1, salchicha y tocino circular

Patrón de colocación de porciones, modelos C842/C844

NOTA:
 Coloque las porciones sobre la parrilla dos a la vez, del frente hacia atrás.



Patrón de extracción de porciones, modelos C842/C844

NOTA:
 Quite las porciones de la parrilla una a la vez, en el orden que se indica, del frente hacia atrás, de derecha a izquierda.

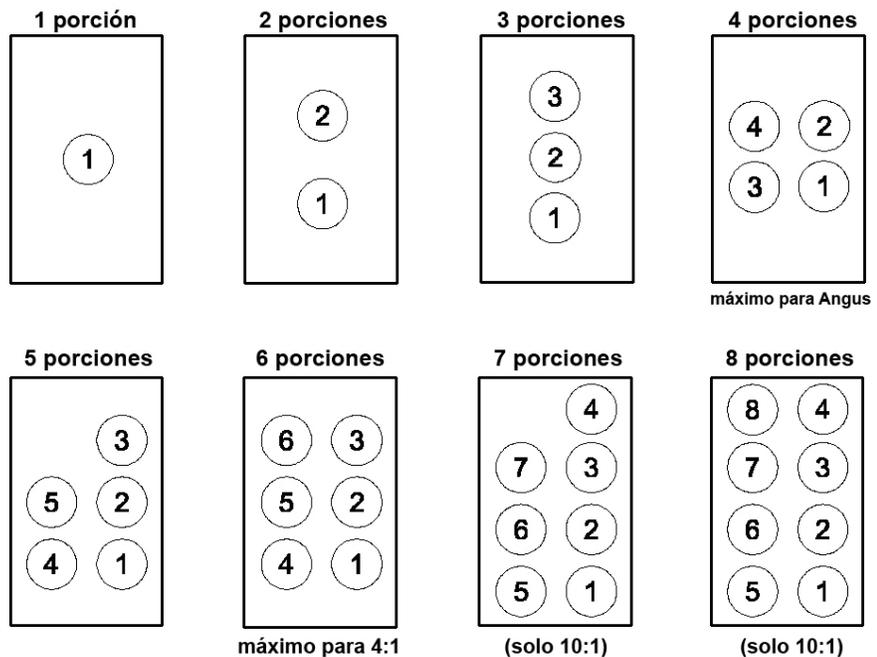


Figura 25

Nota: Los procedimientos de colocación de porción pueden variar en los mercados internacionales. Siga las recomendaciones de las autoridades de McDonald's en su localidad.

Procedimientos de espera

Cuando la parrilla está inactiva y no se está cocinando producto, es necesario colocar la placa superior en la posición de espera (STANDBY).

1. Para colocar la placa superior en la posición de espera (STANDBY), oprima el botón STANDBY (Espera) dos veces cuando la placa este abierta. (Vea la figura 26.)

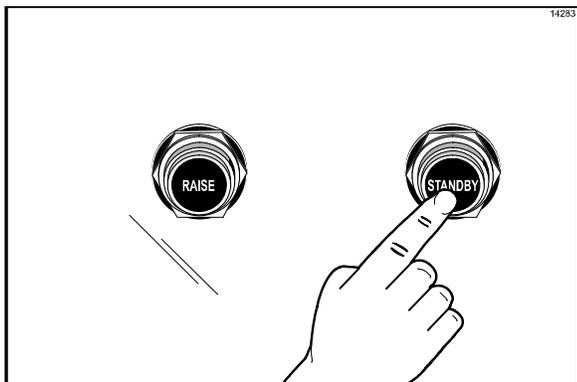


Figura 26

2. Para subir la placa superior a la posición de apertura (OPEN) y reanudar el cocinado, oprima el botón RAISE (Levantar). (Vea la figura 27.)

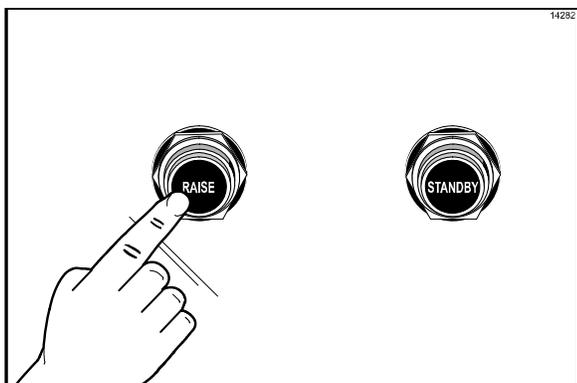


Figura 27

Nota: Si la parrilla permanece inactiva durante cinco minutos seguidos sin haberse colocado en la modalidad de espera, sonará un aviso y en la pantalla parpadeará el mensaje "PUT GRILL IN STANDBY" (Colocar parrilla en modalidad de espera).



ATENCIÓN: NUNCA APLIQUE FUERZA PARA LEVANTAR LA PLACA SUPERIOR, YA QUE DAÑARÁ LOS COMPONENTES. ÚNICAMENTE USE EL BOTÓN DE LEVANTAMIENTO (RAISE) PARA ABRIR LA PLACA SUPERIOR.

Limpieza después de cada sesión de producto (Parrillas que utilizan hojas antiadherentes inferiores)

Nota: Este manual contiene procedimientos separados para las parrillas que utilizan hojas antiadherentes inferiores y para las parrillas que no las utilizan. Siga los procedimientos apropiados para su parrilla.

Si su parrilla no utiliza hojas antiadherentes inferiores, continúe en la página 22.

1. Use el escurridor para escurrir la hoja antiadherente inferior del frente hacia atrás. (Vea la figura 28.)

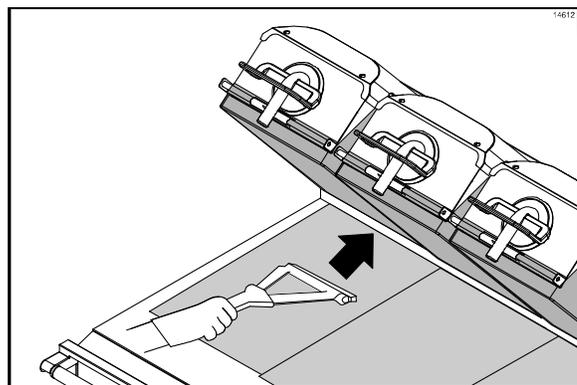


Figura 28

2. Use el escurridor para escurrir la hoja antiadherente superior de arriba hacia abajo. (Vea la figura 29.)

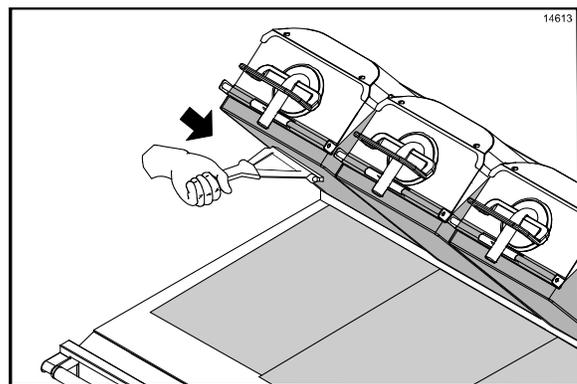


Figura 29

- Empuje los residuos hacia la canaleta para grasa. (Vea la figura 30.)

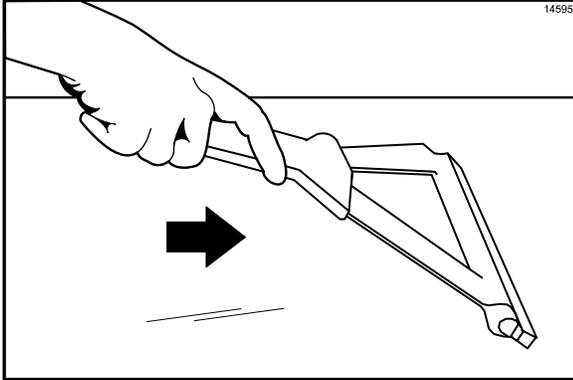


Figura 30

Nota: No aplique demasiada presión al limpiar la hoja antiadherente. El exceso de presión podría rayar o romper la hoja antiadherente.

- Con cuidado, use el escurridor para empujar las burbujas de aire del centro hacia el lado, asegurándose de que la hoja antiadherente no se arrugue o doble. (Vea la figura 31.)

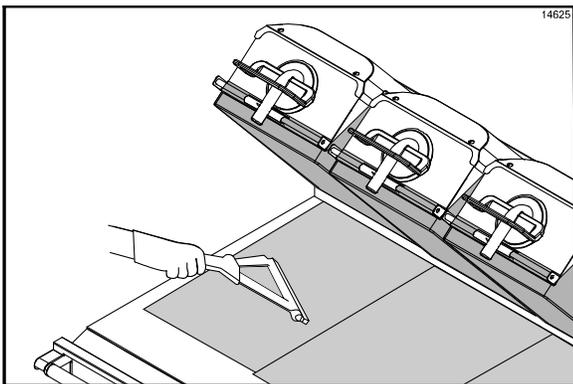


Figura 31

- Limpie el escurridor con un paño para parrillas mojado con solución desinfectante.
- Limpie las placas superiores y la superficie de la parrilla 4 veces por hora con un paño para parrillas mojado con solución desinfectante.
- Según lo requiera durante las operaciones, use un paño para parrillas mojado con solución desinfectante para limpiar la placa contra salpicaduras trasera y las áreas redondeadas.



ATENCIÓN: ¡LAS PLACAS SUPERIORES Y LA SUPERFICIE DE COCINADO INFERIOR ESTÁN CALIENTES!

PARA EVITAR QUEMADURAS, TENGA MUCHO CUIDADO AL LIMPIAR LAS HOJAS ANTIADHERENTES.

Limpieza después de cada sesión de producto
(Parrillas que no utilizan hojas antiadherentes inferiores)

Nota: Este manual contiene procedimientos separados para las parrillas que utilizan hojas antiadherentes inferiores y para las parrillas que no las utilizan. Siga los procedimientos apropiados para su parrilla.

¡IMPORTANTE! Si su parrilla utiliza hojas antiadherentes inferiores, siga las instrucciones presentadas a partir de la página 21. El incumplimiento de esta instrucción causará daños al equipo y afectará el desempeño de la parrilla.

- Use el raspador de la parrilla para quitar la grasa de la placa inferior de la parrilla, con movimientos desde el frente hacia la parte posterior. **No** cruce la parte trasera de la placa inferior al utilizar el raspador. (Vea la figura 32.)

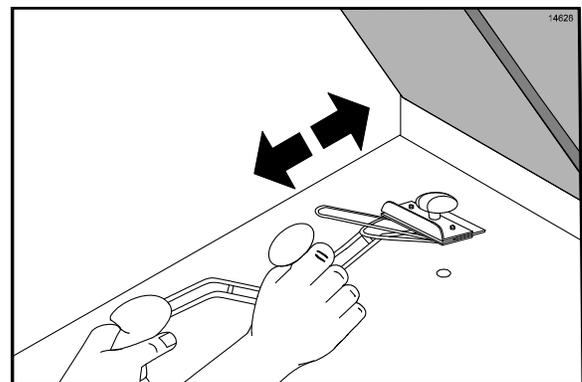
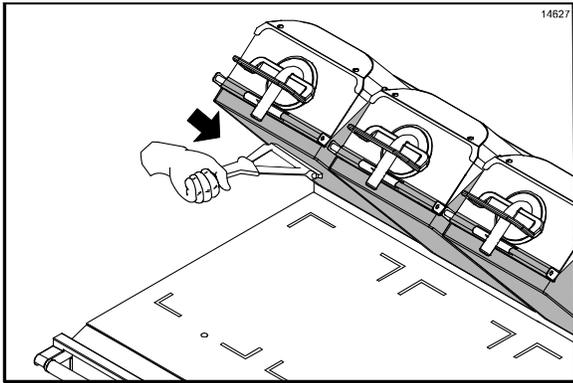


Figura 32

- Use el escurridor para limpiar la hoja de material antiadherente de la placa superior. Limpie la hoja con movimientos diagonales. Sostenga el mango con un ángulo ligeramente ascendente y el borde del escurridor apuntando hacia abajo. (Vea la figura 33.)



Nota: No aplique demasiada presión al limpiar la hoja antiadherente. El exceso de presión podría rayar o romper la hoja antiadherente.

Figura 33

3. Use el escurridor para empujar la grasa de la parte trasera de la placa inferior de la parrilla hacia el recipiente para grasa. **No** use el raspador de la parrilla en este paso. (Vea la figura 34.)

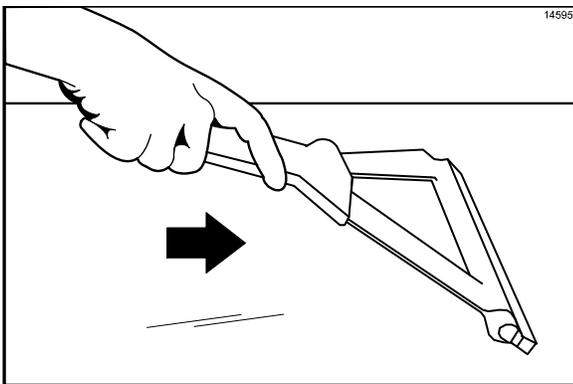


Figura 34

4. Use el paño para parrillas para limpiar la placa contra salpicaduras trasera y las áreas redondeadas cuando sea necesario.

Nota: Para aumentar la vida útil de la hoja de material antiadherente, límpiela por lo menos **cuatro veces** por hora con un paño para parrillas húmedo y doblado.



ATENCIÓN: ¡LA SUPERFICIE DE LA PLACA SUPERIOR ESTÁ MUY CALIENTE! PARA EVITAR QUEMADURAS, TENGA MUCHO CUIDADO AL LIMPIAR LA HOJA DE MATERIAL ANTIADHERENTE.

Cocinado en la modalidad de parrilla plana

1. Para seleccionar un producto del menú para parrilla plana, oprima la tecla .
2. Oprima la tecla para acceder a la modalidad manual. Oprima las teclas y para avanzar al producto deseado en el menú para parrilla plana. En la pantalla puede aparecer "TOO COOL" (Demasiado frío) o "TOO HOT" (Demasiado caliente) hasta que la parrilla alcance la temperatura especificada.
3. Después de colocar el producto en la forma indicada, oprima el botón **STANDBY** (Espera) para iniciar el ciclo de cocinado. (Vea la figura 35.)

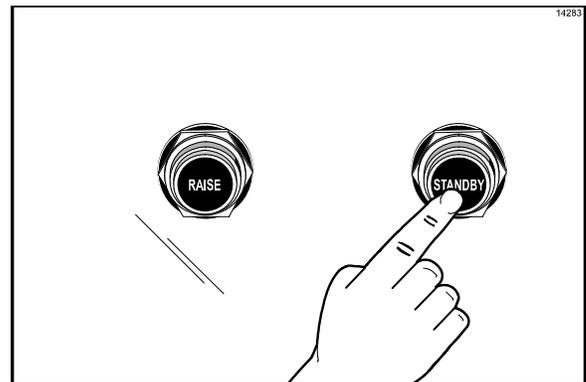


Figura 35

4. Lleve a cabo las funciones indicadas en la pantalla (por ejemplo, dorar, voltear). **(Nota:** El ciclo de cocinado se cancelará si oprime el botón **RAISE** (Levantar).)
5. Al concluir el ciclo de cocinado, en la pantalla parpadeará el mensaje "REMOVE" (Quitar) y sonará una alarma. Quite el producto de acuerdo con el método indicado.

Transición del desayuno al almuerzo

- Si la parrilla está en la modalidad automática AM, oprima la tecla  para seleccionar la opción PM.
- Si la parrilla está ajustada para un producto específico del desayuno en la modalidad manual, oprima la tecla  para seleccionar la opción PM.
- En la pantalla puede aparecer “TOO COOL” (Demasiado frío) o “TOO HOT” (Demasiado caliente) hasta que la parrilla alcance la temperatura especificada.

Presentación de las temperaturas actuales

Nota: Las temperaturas reales pueden presentarse en cualquier momento, inclusive durante un ciclo de cocinado.

- Oprima la tecla . Aparecerá una serie de pantallas. La primera pantalla que se presentará es la siguiente.

Top Bck	(AM/PM)	Top Frt
Back	Cntr	Frt

- La siguiente pantalla presentará las temperaturas reales, como en el siguiente ejemplo.

426	Now/Deg F	425
348	350	349

Nota: Si oprime la tecla  una vez y la tecla  cinco veces, las temperaturas permanecerán en la pantalla hasta que oprima la tecla .

- La siguiente pantalla presentará los valores de temperatura configurados, como en el siguiente ejemplo.

425	Set/Deg F	425
350	350	350

- La pantalla luego regresará al producto del menú seleccionado.

Cambio de tiempos de cocinado de productos

- Oprima la tecla  para poner la parrilla en la modalidad manual.
- Oprima las teclas  y  para avanzar hasta el producto del menú que requiere cambios en el tiempo de cocinado.
- Mantenga oprimida la tecla  durante tres a cinco segundos.
- Use la tecla  para incrementar el tiempo o la tecla  para reducir el tiempo. Cada vez que oprima la tecla, el tiempo cambiará en un segundo.
- Oprima la tecla  para guardar los cambios.

Para cambiar un producto del menú

Consulte la sección “Selección de producto” en la página 19.

Calibración con sonda

En los mercados de parrillas que utilizan hojas antiadherentes inferiores, la calibración con sonda se lleva a cabo con las hojas antiadherentes instaladas. En los mercados de parrillas que no utilizan hojas antiadherentes inferiores, la calibración con sonda se lleva a cabo sin las hojas antiadherentes superiores instaladas.

Las sondas de termopar se encuentran del frente a la parte trasera de las placas inferiores y superiores de la parrilla. Las mediciones deben efectuarse del frente hacia atrás y de izquierda a derecha en todos los modelos de parrillas.

Vea las figuras 36 y 37 para identificar la ubicación de las sondas.

Modelo C842

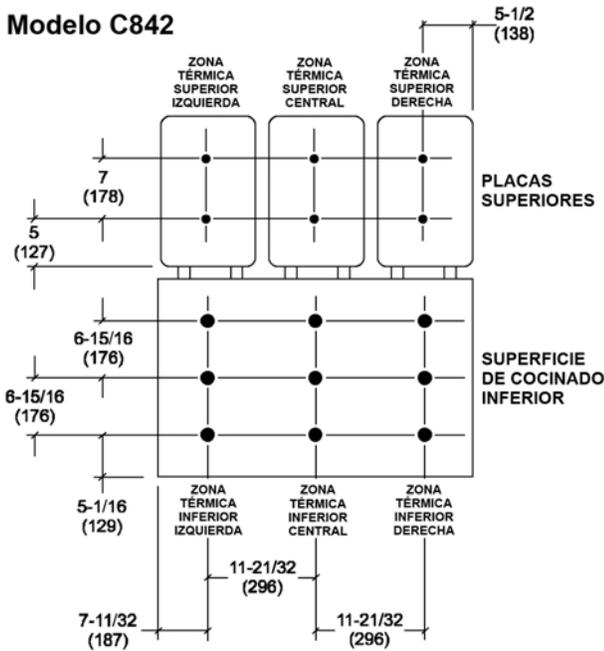


Figura 36

Modelo C844

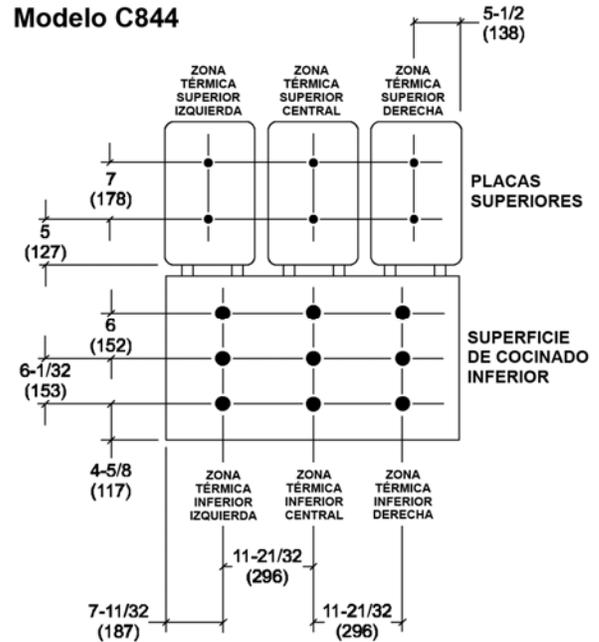


Figura 37

1. Oprima la tecla  para poner la parrilla en la modalidad manual.
2. Mantenga oprimida la tecla  durante tres segundos.
3. Coloque una sonda pirométrica superficial en la zona térmica seleccionada, como se muestra en las figuras 36 y 37.
4. Si la temperatura indicada en el controlador tiene una diferencia de más de 5° F (3° C) respecto de la indicación de la sonda superficial pirométrica, haga lo siguiente:

Oprima la tecla  para aumentar la temperatura, o la tecla  para reducir la temperatura, hasta que sea igual a la temperatura mostrada.

Nota: El conjunto de números que aparece después del nombre de la zona indica el ajuste de calibración anterior.

5. Use la tecla  para avanzar a la siguiente zona y calibrarla.
6. Al terminar la calibración, oprima la tecla  para guardar todos los cambios.

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA DIARIA

Parrillas que usan hojas antiadherentes inferiores

Nota: Este manual contiene procedimientos separados para las parrillas que utilizan hojas antiadherentes inferiores y para las parrillas que no las utilizan. Siga los procedimientos apropiados para su parrilla.

Si su parrilla no utiliza hojas antiadherentes inferiores, continúe en la página 35.



- **ATENCIÓN:** Nunca use agua fría o hielo para enfriar la placa superior o inferior de la parrilla.
- Nunca use rejillas para parrilla en la placa superior o placa inferior de la parrilla.
- Nunca permita que el raspador o los materiales de limpieza abrasivos tengan contacto con las hojas antiadherentes.

1. Oprima la tecla roja RAISE (Levantar) para subir la placa superior a la posición de apertura (OPEN). (Vea la figura 38.)

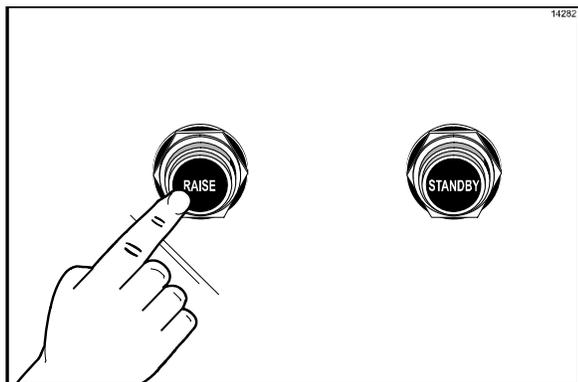


Figura 38



ATENCIÓN: NUNCA APLIQUE FUERZA PARA LEVANTAR LA PLACA SUPERIOR, YA QUE PUEDE DAÑAR LOS COMPONENTES. ÚNICAMENTE USE LA TECLA DE LEVANTAMIENTO PARA ABRIR LA PLACA SUPERIOR.

2. Oprima la tecla  hasta que aparezca el mensaje "CLEANING" (Limpiando).

3. Oprima la tecla .

Sonará una alarma cuando las superficies de cocinado tengan la temperatura apropiada para la limpieza. También aparecerá el mensaje "READY TO CLEAN" (Listo para limpieza).

4. Oprima la tecla  para cancelar la alarma.

5. Oprima de nuevo la tecla  para que se presente el mensaje "OFF" (Apagado).

6. Póngase guantes resistentes al calor. (Vea la figura 39.)

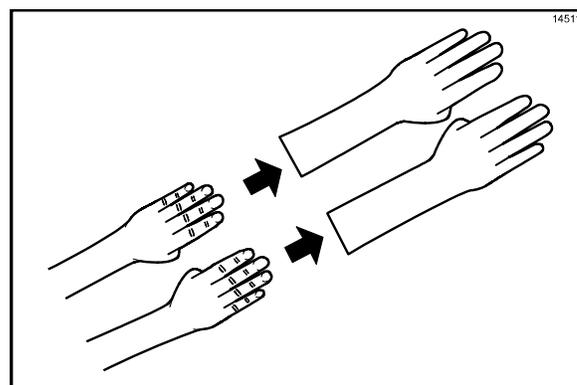


Figura 39

7. Quite, vacíe y vuelva a instalar las bandejas para grasa. (Vea la figura 40.)

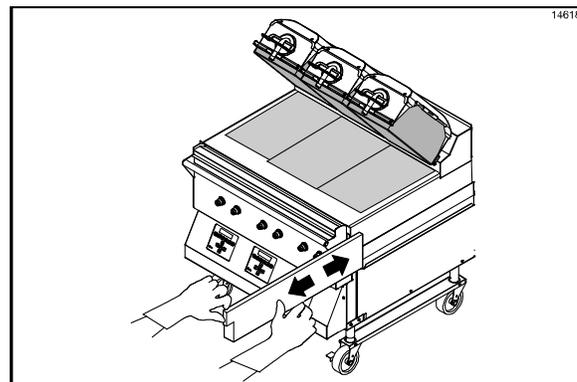


Figura 40



ATENCIÓN: LAS PLACAS SUPERIORES, LA SUPERFICIE DE COCINADO INFERIOR Y LAS HOJAS ANTIADHERENTES ESTÁN MUY CALIENTES. TENGA MUCHO CUIDADO

PARA EVITAR LESIONES POR QUEMADURAS.

8. Limpie la superficie expuesta de las hojas antiadherentes superiores e inferiores con un paño para parrillas mojado con solución desinfectante. (Vea la figura 41.)

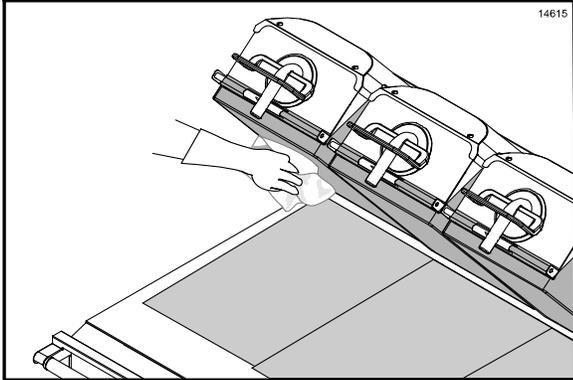


Figura 41

9. Abra un paquete de solución limpiadora **McD Hi-Temp Grill Cleaner (HTGC)**. Vacíe el contenido en una base de cocinado o sartén de acero inoxidable limpia. (Vea la figura 42.)

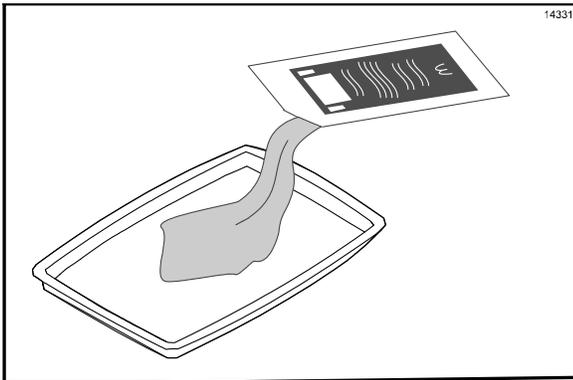


Figura 42

10. Sumerja un paño para parrillas limpio, mojado con solución desinfectante, en el limpiador para parrillas. No sature el paño. (Vea la figura 43.)

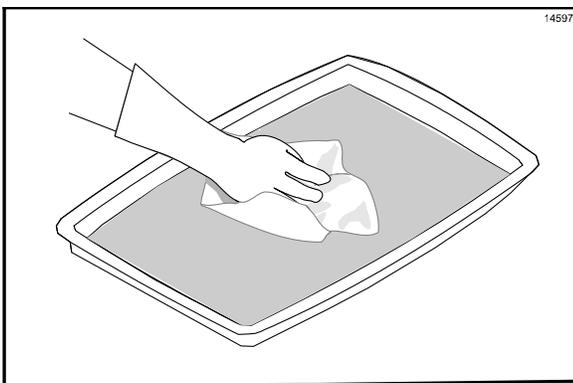


Figura 43

11. Use el paño para parrillas mojado con limpiador para parrillas para limpiar las superficies expuestas de las hojas antiadherentes superiores e inferiores. (Vea la figura 44.)

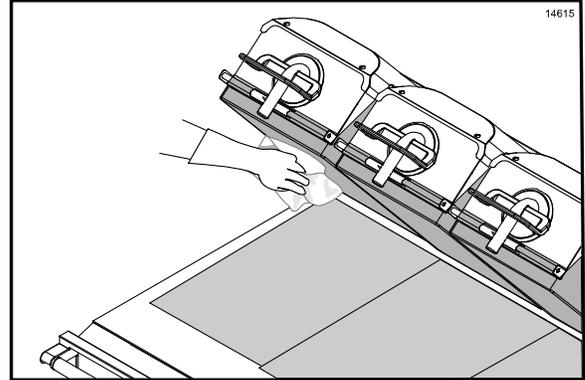


Figura 44

12. Quite las pinzas de sujeción, las barras y las hojas antiadherentes superiores e inferiores. Lave y enjuague las pinzas y las barras en el fregadero de tres compartimentos. De ser necesario, remoje estas piezas en una solución caliente de **SolidSense APSC** para quitar los residuos de carbón acumulados. (Vea la figura 45.)

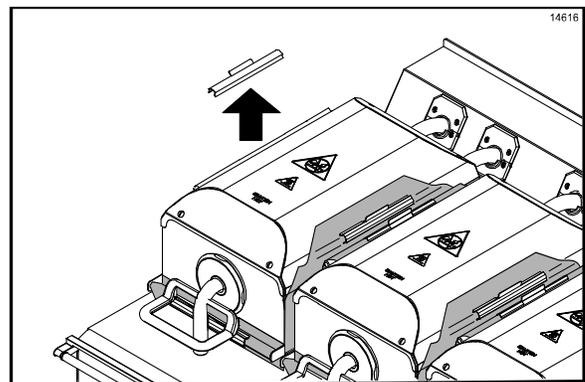


Figura 45

13. Coloque todas las hojas antiadherentes en forma plana sobre la bandeja de almacenamiento de hojas antiadherentes. NO doble ni arrugue las hojas ni las coloque sobre objetos filosos. NO las limpie en el fregadero de tres compartimientos. (Vea la figura 46.)

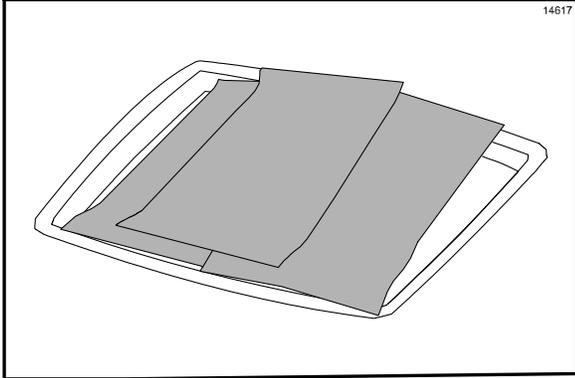


Figura 46

14. Moje el soporte de fibra limpiadora de parrillas Kay con la solución limpiadora para parrillas. (Vea la figura 47.)

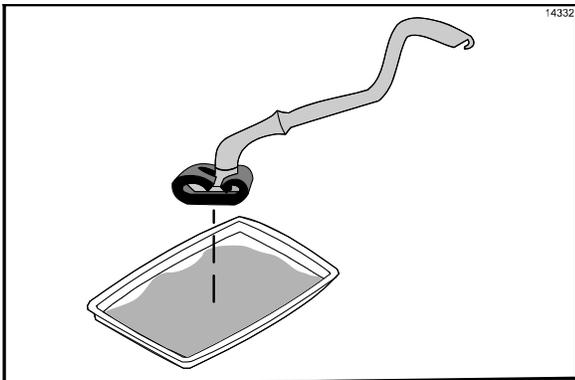


Figura 47

IMPORTANTE: NO talle al aplicar el limpiador de parrillas en los siguientes pasos:

15. Extienda una capa delgada de limpiador para parrillas sobre toda la superficie inferior de la parrilla, usando movimientos suaves del frente hacia atrás. Permita que el producto permanezca en la parrilla mientras lo extiende por todas las superficies. (Vea la figura 48.)

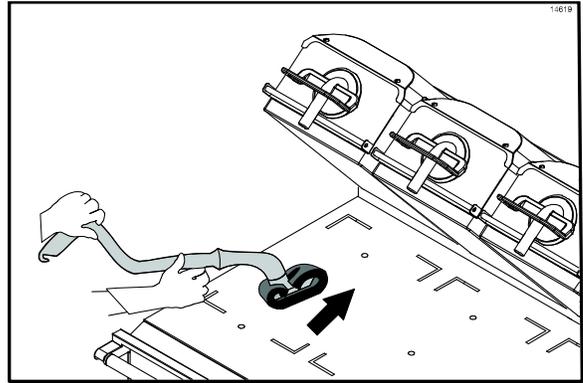


Figura 48

Nota: Al permitir que el limpiador para parrillas permanezca en las superficies de la parrilla, requerirá menos esfuerzo y tiempo para tallar la suciedad tenaz y obtener una parrilla limpia.

16. aplique solución limpiadora **McD Hi-Temp Grill Cleaner (HTGC)** al frente de las placas, comenzando la placa derecha y terminando con la izquierda. (Vea la figura 49.)

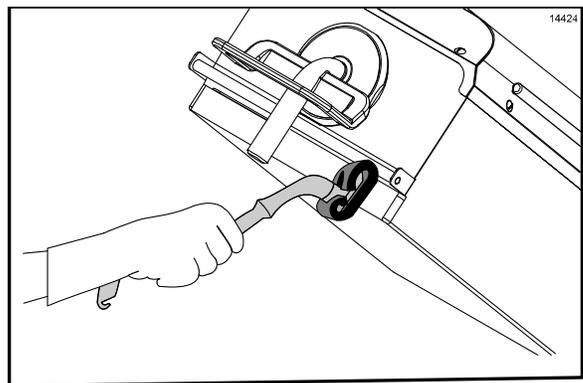


Figura 49

17. Aplique el limpiador de parrillas a las superficies de las placas, comenzando con la placa derecha y terminando con la izquierda. (Vea la figura 50.)

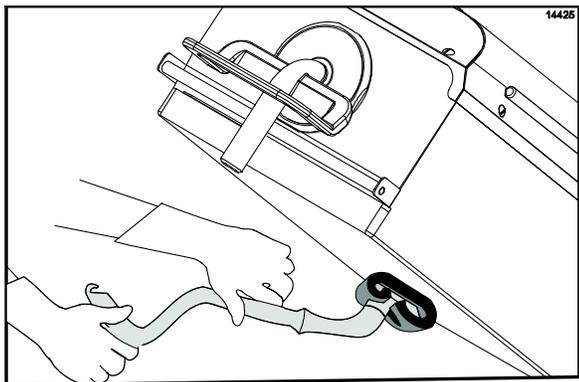


Figura 50

18. Aplique el limpiador de parrillas a la parte trasera de las placas, comenzando por la derecha y terminando con la izquierda. (Vea la figura 51.)

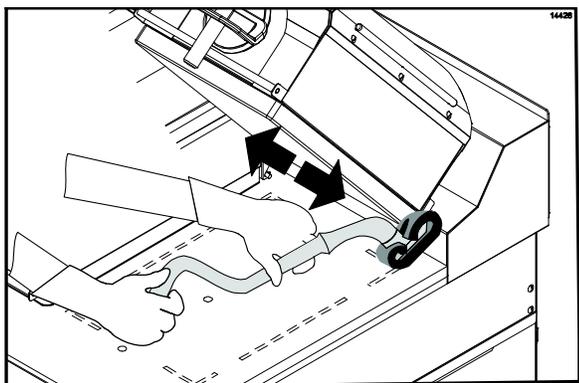


Figura 51

19. Aplique el limpiador de parrillas a los bordes exteriores de las placas derecha e izquierda. (Vea la figura 52.)

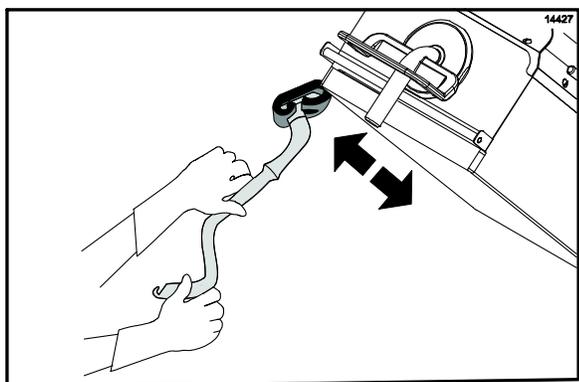


Figura 52

20. Oprima el botón negro STANDBY (Espera) para bajar la placa central. (Vea la figura 53.)

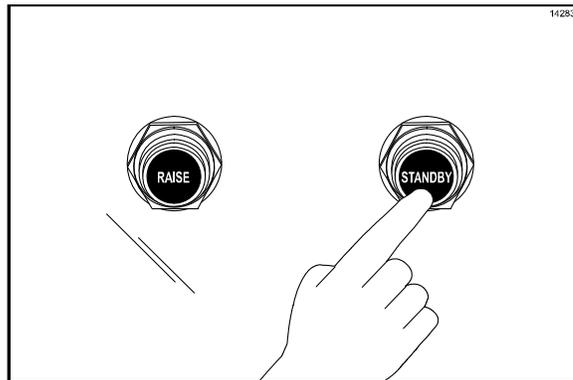


Figura 53

21. Aplique el limpiador para parrillas a ambos lados de la placa central. (Vea la figura 54.)

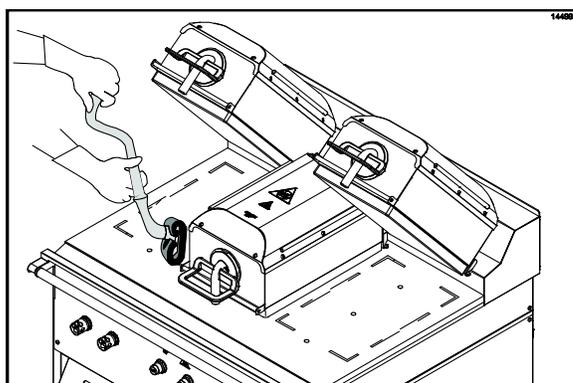


Figura 54

22. Aplique el limpiador de parrillas a los bordes interiores de las placas derecha e izquierda. (Vea la figura 55.)

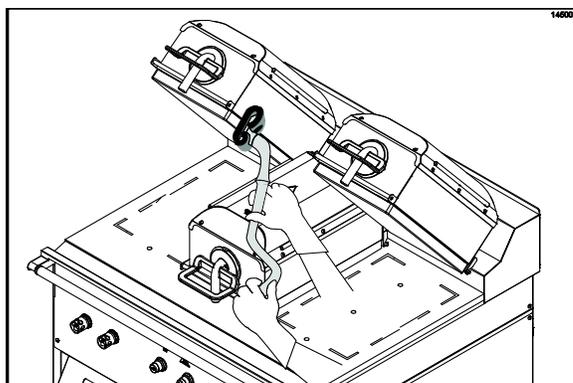


Figura 55

23. Oprima el botón rojo RAISE (Levantamiento) para subir la placa central.

24. Use el soporte para fibra limpiadora de parrillas Kay para tallar el frente de las placas, comenzando con la placa derecha y terminando con la izquierda. (Vea la figura 56.)

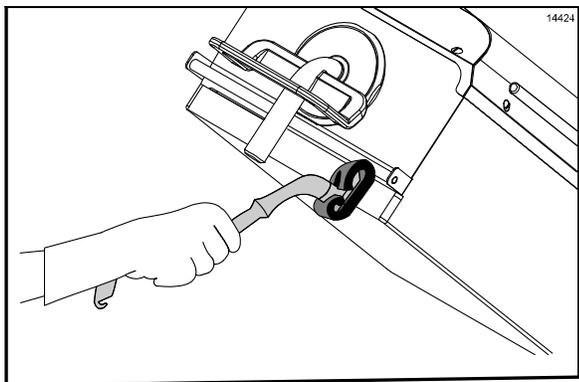


Figura 56

Nota: Talle todas las áreas con suciedad visible hasta que se licue la suciedad.

25. Talle las superficies de las placas, comenzando por la derecha y terminando con la izquierda. (Vea la figura 57.)

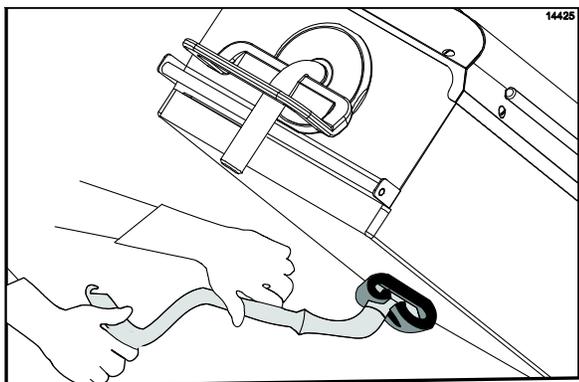


Figura 57

26. Talle la parte trasera de las placas, comenzando por la derecha y terminando con la izquierda. (Vea la figura 58.)

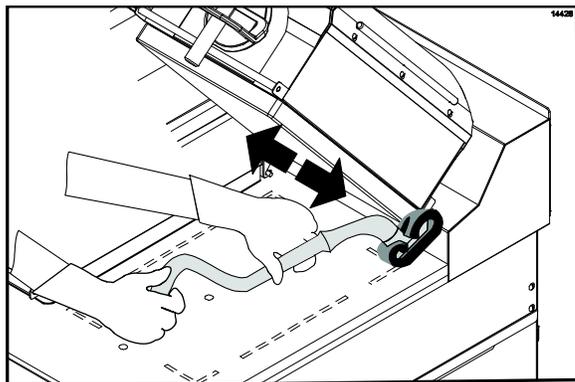


Figura 58

27. Talle los bordes exteriores de las placas derecha e izquierda. (Vea la figura 59.)

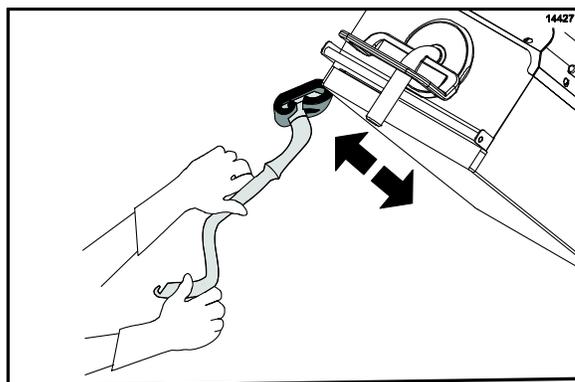


Figura 59

28. Oprima el botón negro STANDBY (Espera) para bajar la placa central.

29. Aplique el limpiador para parrillas a ambos lados de la placa central. (Vea la figura 60.)

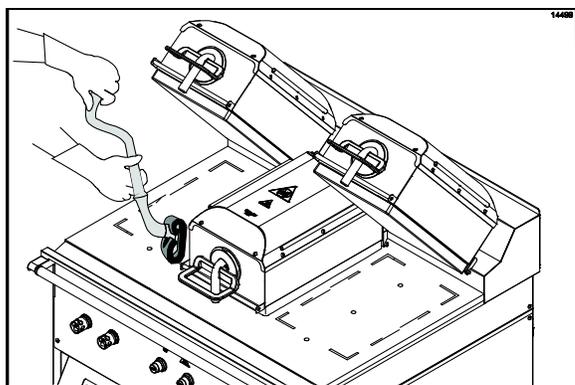


Figura 60

30. Talle los bordes interiores de las placas derecha e izquierda. (Vea la figura 61.)

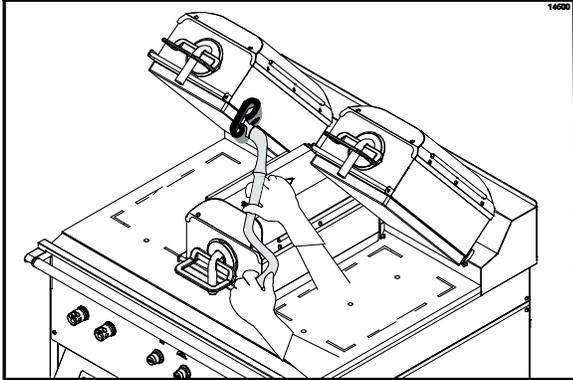


Figura 61

31. Oprima el botón rojo RAISE (Levantamiento) para subir la placa central.
32. Enjuague el frente, los costados y la parte trasera de las superficies de las placas, usando un paño para parrillas limpio mojado con solución desinfectante, comenzando por la placa derecha y terminando con la izquierda. (Vea la figura 62.)

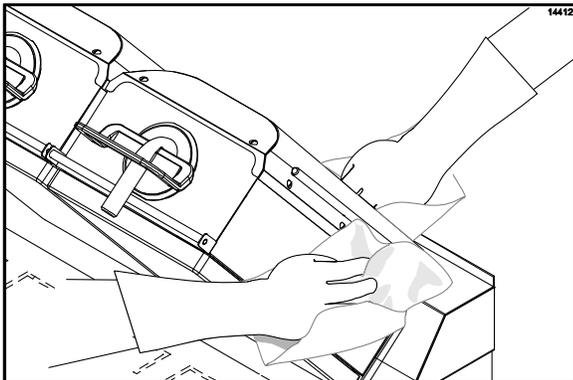


Figura 62

33. Oprima el botón negro STANDBY (Espera) para bajar la placa central.
34. Enjuague ambos lados de la placa central. (Vea la figura 63.)

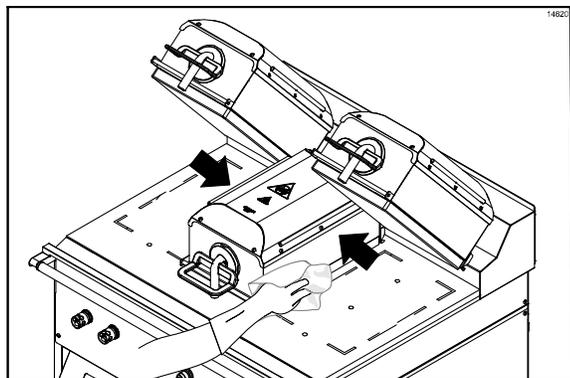


Figura 63

35. Enjuague los bordes interiores de las placas derecha e izquierda con un paño para parrillas limpio mojado con solución desinfectante. (Vea la figura 64.)

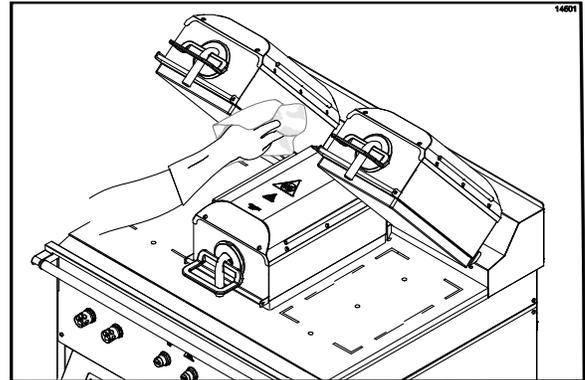


Figura 64

36. Oprima el botón rojo RAISE (Levantamiento) para subir la placa central.
37. Enjuague la superficie inferior de la parrilla con un paño para parrillas limpio mojado con solución desinfectante. (Vea la figura 65.)

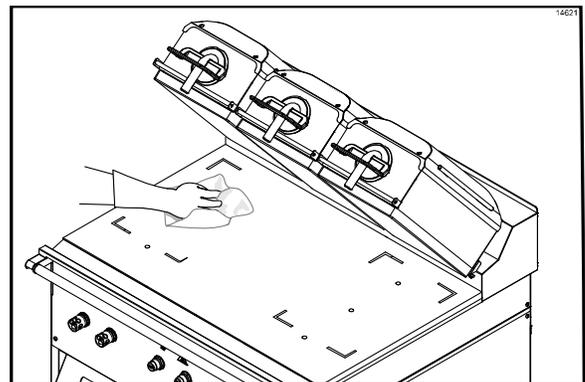


Figura 65

38. Limpie las áreas alrededor, como la campana, la punta redondeada y el escudo contra salpicaduras trasero, con un paño para parrillas limpio mojado con solución desinfectante. (Vea la figura 66.)

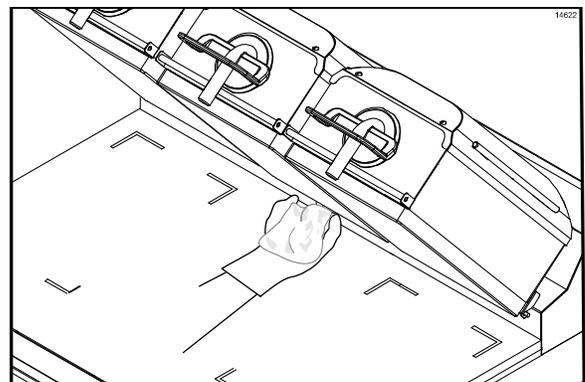


Figura 66

Nota: La parte trasera de la placa superior, así como el brazo tubular, pueden limpiarse fácilmente desde el frente de la unidad. **No** deberá haber acumulación de carbón si realiza la limpieza todos los días.

39. Una por una, coloque las hojas antiadherentes superiores e inferiores en la superficie inferior de la parrilla. Limpie ambos lados de cada hoja antiadherente con un paño para parrillas limpio mojado con solución desinfectante. (Vea la figura 67.)

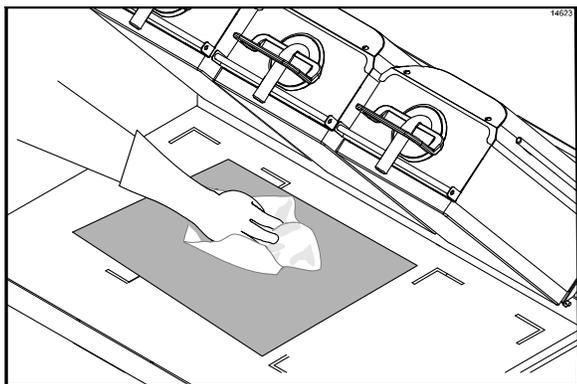


Figura 67

40. Vuelva a instalar las hojas antiadherentes superiores. Sujete las hojas con las pinzas de sujeción y las barras. (Vea la figura 68.)

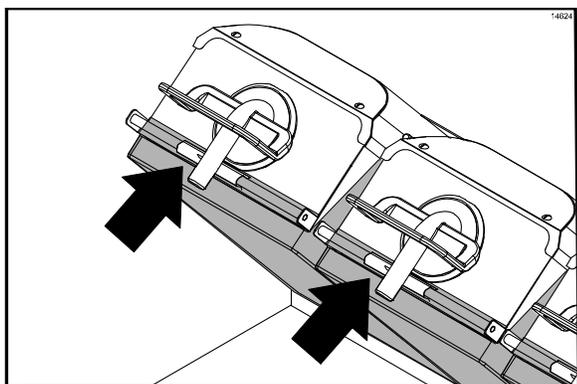


Figura 68

Nota: Invierta el lado de cocinado de las hojas antiadherentes todos los días (por ejemplo, lado negro en días impares; lado gris o marrón en días pares).

41. Limpie la superficie inferior de la parrilla con un paño para parrillas limpio mojado con solución desinfectante. Repita hasta que la superficie esté limpia. (Vea la figura 69.)

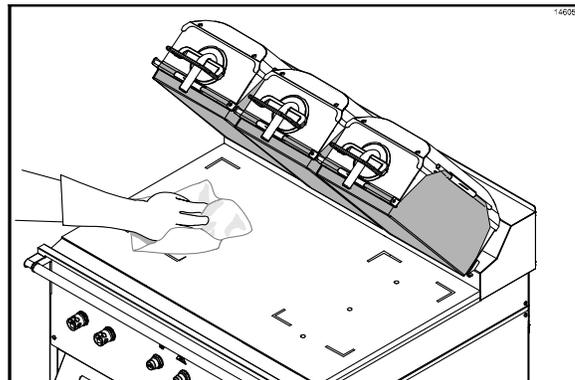


Figura 69

42. Quite y vacíe las bandejas para grasa. (Vea la figura 70.)

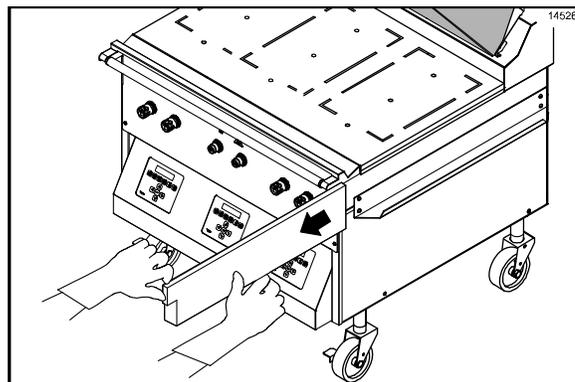


Figura 70

43. Lave y enjuague las bandejas para grasa en el fregadero de tres compartimientos.
44. Vuelva a instalar las bandejas para grasa. (Vea la figura 71.)

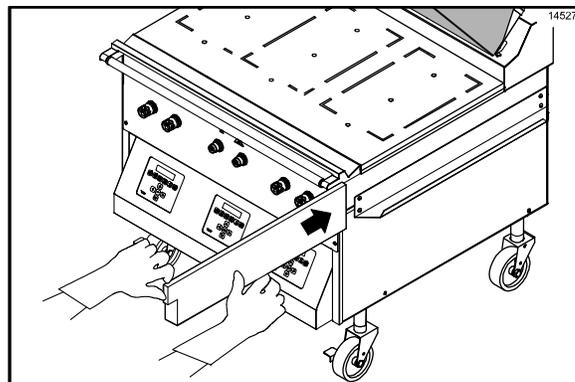


Figura 71

45. Oprima la tecla  durante tres a cinco segundos. En la pantalla de control aparecerán los mensajes “AM TOO COOL” (AM demasiado frío) y “AM FOLDED EGGS - CLAM” (AM huevos doblados - cubierta).

46. En la pantalla aparecerá “CLEAN GRILL SURFACES” (Limpiar superficies de la parrilla) y luego “CLOSE PLATEN FOR AUTO LEVELING” (Cerrar placa para nivelado automático).

47. Use una cuchara para sundaes para distribuir dos cucharadas al ras de hojuelas de adhesión de soya sobre 3 pies (1 m) de la superficie inferior tibia de la parrilla, permitiendo que las hojuelas se derritan. (Vea la figura 72.)

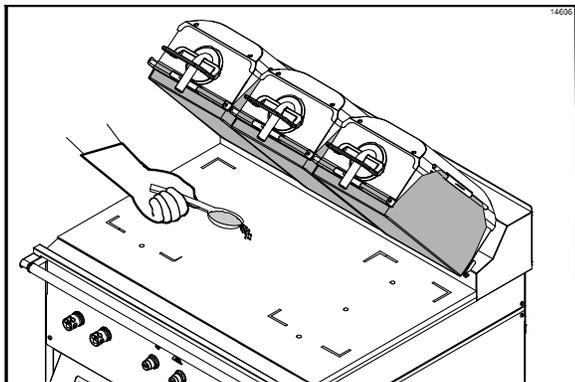


Figura 72

48. Use un escurridor limpio para extender las hojuelas por la zona de cocinado. (Vea la figura 73.)

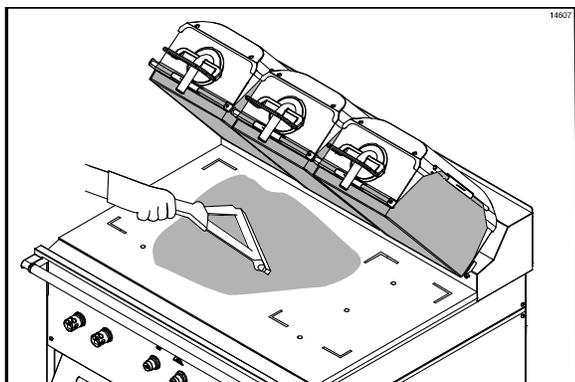


Figura 73

49. Con el lado angosto de la hoja antiadherente inferior hacia la parte trasera de la parrilla, sostenga la hoja antiadherente aproximadamente a 1 pulgada (2,5 cm) del extremo de cada lado. Alinee el borde trasero de la hoja antiadherente con el escudo trasero contra salpicaduras y con el borde lateral de la parrilla. (Vea la figura 74.)

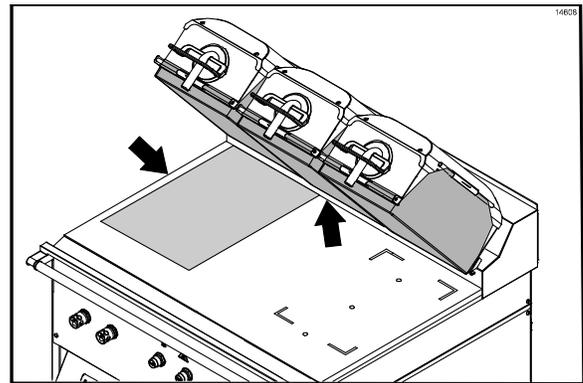


Figura 74

50. Use el escurridor para parrillas para expulsar suavemente las burbujas de aire, asegurándose de no doblar o arrugar la hoja antiadherente. (Vea la figura 75.)

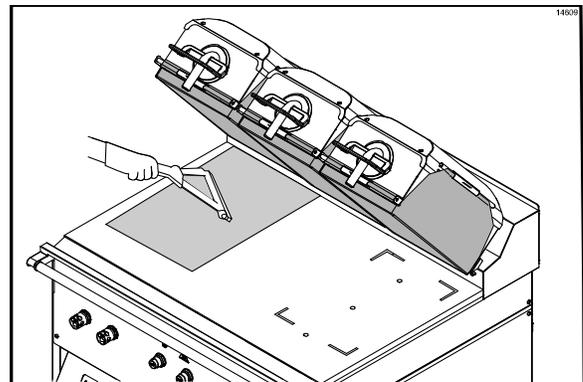


Figura 75

51. Repita los dos últimos pasos con la hoja antiadherente del otro lado de la parrilla. (Vea la figura 76.)

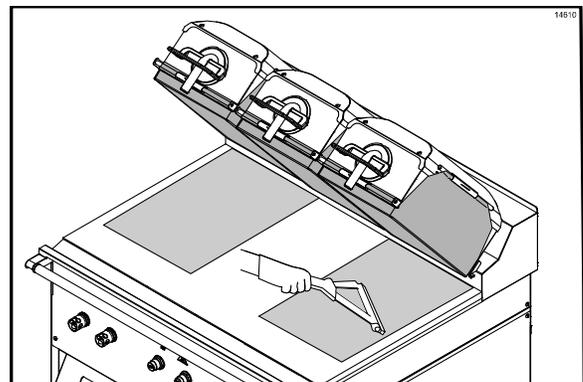


Figura 76

52. Alinee el borde trasero de la tercera hoja antiadherente con el escudo trasero contra salpicaduras y con el centro de la parrilla. La hoja antiadherente quedará superpuesta en el borde de las otras dos hojas antiadherentes. (Vea la figura 77.)

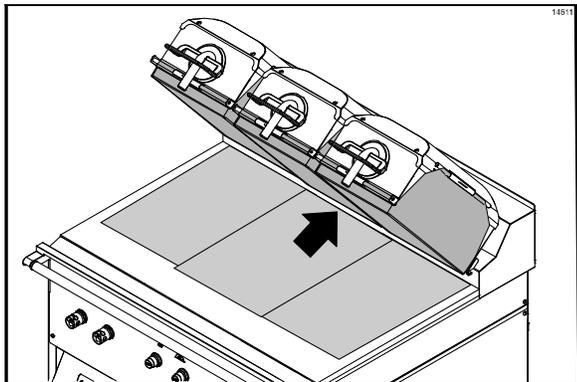


Figura 77

53. Use el escurridor para expulsar suavemente las burbujas de aire.
- Nota:** Si están bien colocadas, las hojas antiadherentes quedarán planas, con un mínimo de burbujas de aire.
54. Deje las placas superiores en la posición abierta durante la noche.
55. Mueva el interruptor de interbloqueo del ventilador a la posición de apagado. (Vea la figura 78.)

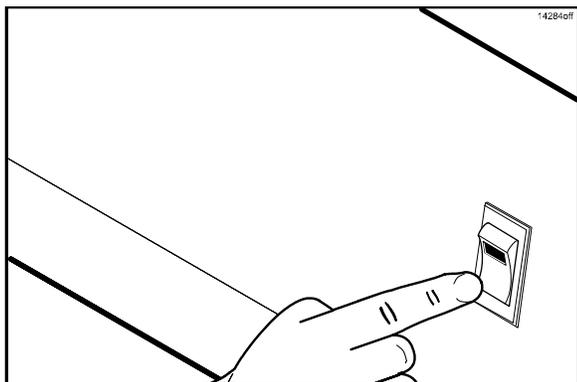


Figura 78

56. Después de que se haya enfriado la almohadilla limpiadora de parrillas, retírela del soporte para almohadilla. Lave y enjuague bien la almohadilla en el fregadero de tres compartimientos. Voltee la almohadilla para parrillas y vuelva a instalarla en el soporte.
57. En el fregadero de tres compartimientos, lave, enjuague y desinfecte todos los utensilios y herramientas que utilizó para limpiar la parrilla.

Procedimiento de limpieza, solamente restaurantes abiertos las 24 horas (parrillas que usan hojas antiadherentes inferiores)

1. Limpie la parrilla conforme a los procedimientos de limpieza diaria presentados en las páginas 26 a 34, pasos 1 a 53.
2. Una vez que se haya enfriado la almohadilla para parrillas, quítela, lávela y enjuáguela bien en el fregadero de tres compartimientos. Voltee la almohadilla para parrillas y vuelva a instalarla en el soporte para almohadilla.
3. En el fregadero de tres compartimientos, lave, enjuague y desinfecte todos los utensilios y herramientas que utilizó para limpiar la parrilla.
4. Mueva el interruptor de interbloqueo del ventilador a la posición de apagado. Espere 10 segundos y luego mueva el interruptor de nuevo a la posición de encendido. En la pantalla aparecerá "OFF" (Apagado).
5. Oprima el botón de espera para cerrar la placa.
6. Después de que se cierre la parrilla, el controlador mostrará el mensaje "GRILL TOO COOL FOR AUTO LEVELING" (Parrilla demasiado fría para nivelado automático) hasta que la parrilla alcance la temperatura correcta. Una vez que se alcance la temperatura apropiada, la placa se nivelará automáticamente y se abrirá cuando concluya el proceso. La parrilla estará en la modalidad manual AM.
7. La parrilla ya está lista para usarse.

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA DIARIA

Parrillas que no usan hojas antiadherentes inferiores

IMPORTANTE: Este manual contiene procedimientos separados para las parrillas que utilizan hojas antiadherentes inferiores y para las parrillas que no las utilizan. Siga los procedimientos apropiados para su parrilla.

Si su parrilla utiliza hojas antiadherentes inferiores, siga las instrucciones presentadas a partir de la página 26. El incumplimiento de esta instrucción causará daños al equipo y afectará el desempeño de la parrilla.



- **ATENCIÓN:** Nunca use agua fría o hielo para enfriar la placa superior o inferior de la parrilla.
 - Nunca use rejillas para parrilla en la placa superior o placa inferior de la parrilla.
 - Nunca permita que el raspador o los materiales de limpieza abrasivos tengan contacto con las hojas antiadherentes.
1. Oprima el botón rojo RAISE (levantar) para subir la placa superior a la posición de apertura (OPEN). (Vea la figura 79.)

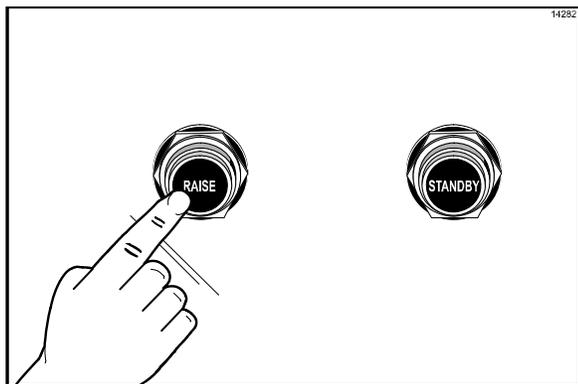


Figura 79



ATENCIÓN: NUNCA APLIQUE FUERZA PARA LEVANTAR LA PLACA SUPERIOR, YA QUE PUEDE DAÑAR LOS COMPONENTES. ÚNICAMENTE USE LA TECLA DE LEVANTAMIENTO PARA ABRIR LA PLACA SUPERIOR.

2. Oprima la tecla  hasta que aparezca el mensaje “CLEANING” (Limpiando).

3. Oprima la tecla  .

Sonará una alarma cuando las superficies de cocinado tengan la temperatura apropiada para la limpieza. También aparecerá el mensaje “READY TO CLEAN” (Listo para limpieza).

4. Oprima la tecla  para cancelar la alarma.

5. Oprima de nuevo la tecla  para que se presente el mensaje “OFF” (Apagado).

6. Póngase guantes resistentes al calor. (Vea la figura 80.)

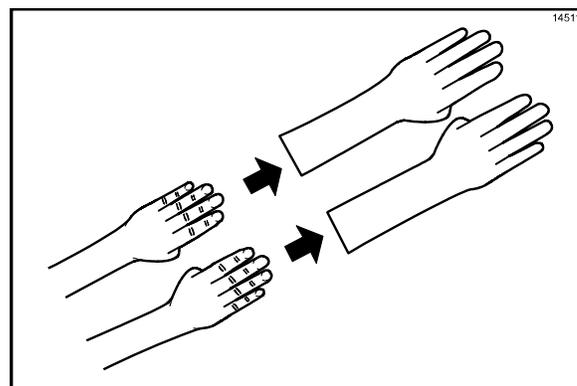


Figura 80



ATENCIÓN: LA SUPERFICIE DE LA PLACA SUPERIOR Y LAS HOJAS DE MATERIAL ANTIADHERENTE ESTÁN MUY CALIENTES. TENGA MUCHO CUIDADO PARA EVITAR LESIONES POR QUEMADURAS.

7. Limpie la superficie expuesta de las hojas antiadherentes con un paño para parrillas limpio y mojado con solución desinfectante. (Vea la figura 81.)

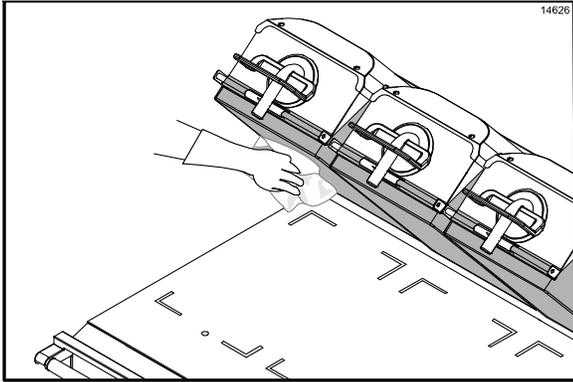


Figura 81

8. Quite las pinzas de sujeción, las barras y las hojas antiadherentes. Lleve las pinzas y las barras al fregadero de tres compartimentos para lavarlas y enjuagarlas. De ser necesario, remoje estas piezas en una solución caliente de **SolidSense APSC** para quitar los residuos de carbón acumulados. (Vea la figura 82.)

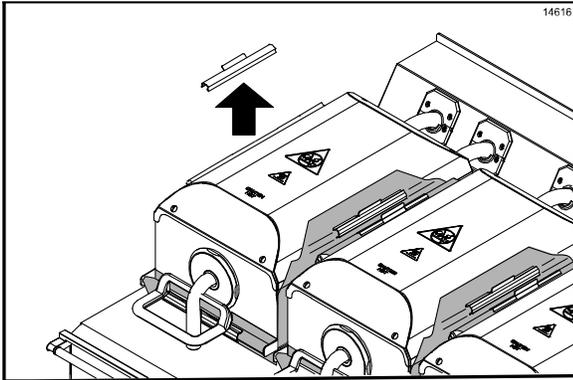


Figura 82

9. Coloque las hojas antiadherentes en una superficie plana limpia hasta que se lleve a cabo la limpieza adicional. **No** doble ni arrugue las hojas ni las coloque sobre objetos puntiagudos. (Vea la figura 83.)

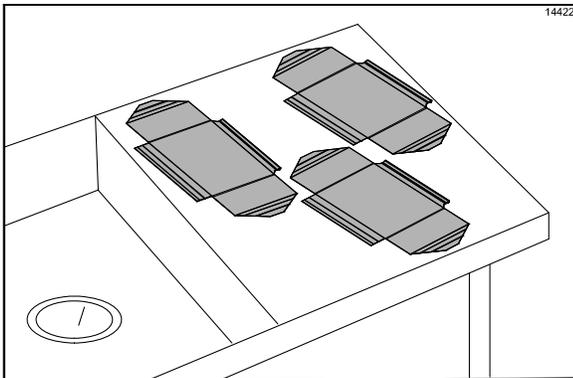


Figura 83

10. Limpie la superficie **inferior** de la parrilla con un raspador de parrillas, del frente hacia atrás. (Vea la figura 84.)

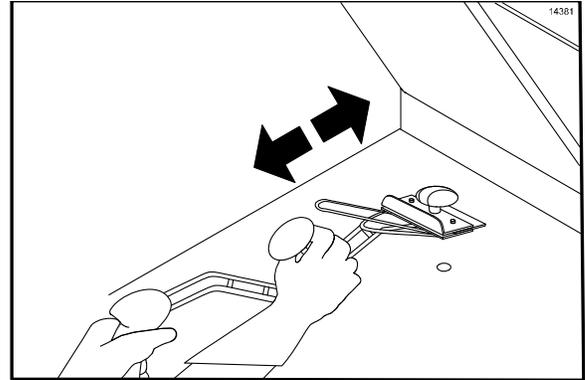


Figura 84

11. Use el escurridor para parrillas para empujar los residuos de grasa a las bandejas para grasa. (Vea la figura 85.)

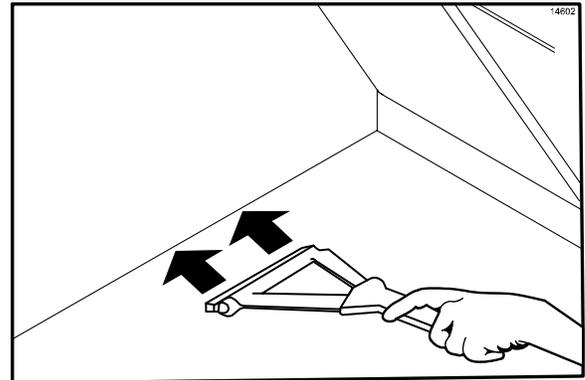


Figura 85

12. Quite, vacíe y vuelva a instalar las bandejas para grasa. (Vea la figura 86.)

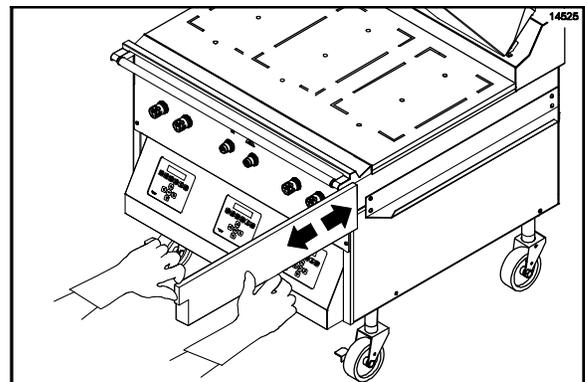


Figura 86

13. Abra un paquete de solución limpiadora **McD Hi-Temp Grill Cleaner (HTGC)**. Vacíe el contenido en una base de cocinado o en una sartén de acero inoxidable. (Vea la figura 87.)

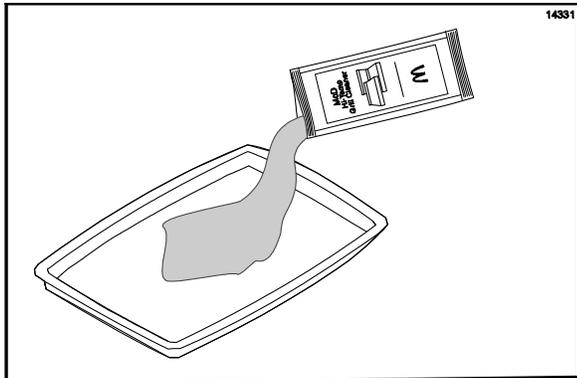


Figura 87

14. Moje el soporte de fibra limpiadora de parrillas Kay con la solución limpiadora para parrillas. (Vea la figura 88.)

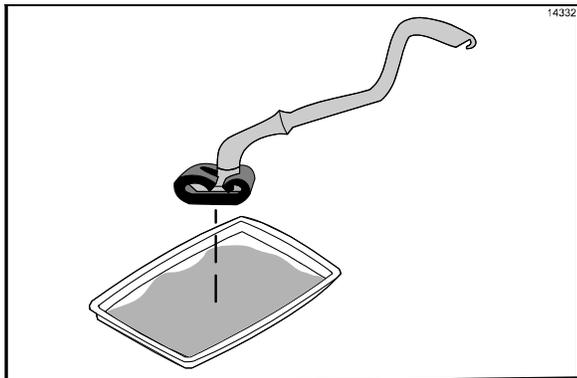


Figura 88

IMPORTANTE: NO talle al aplicar el limpiador de parrillas en los siguientes pasos:

15. aplique solución limpiadora **McD Hi-Temp Grill Cleaner (HTGC)** al frente de las placas, comenzando la placa derecha y terminando con la izquierda. (Vea la figura 89.)

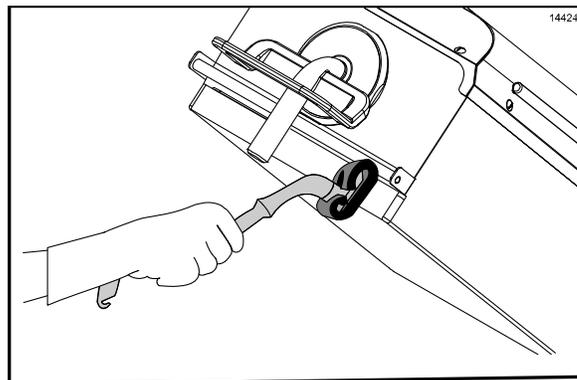


Figura 89



NO UTILICE RASPADORES METÁLICOS, FIBRAS ABRASIVAS, REJILLAS NI CEPILLOS DE CERDAS METÁLICAS EN LAS PLACAS SUPERIORES, YA QUE PUEDE DAÑAR LOS COMPONENTES.

16. Aplique el limpiador de parrillas a las superficies de las placas, comenzando con la placa derecha y terminando con la izquierda. (Vea la figura 90.)

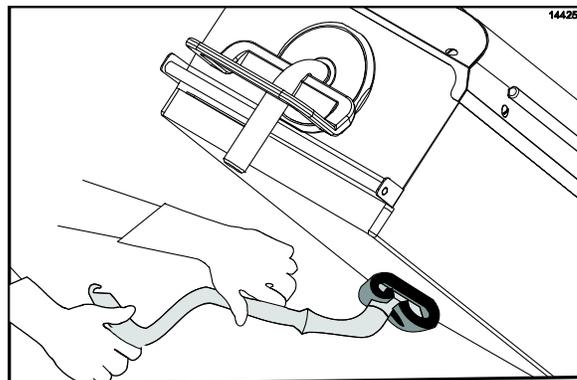


Figura 90

17. Aplique el limpiador de parrillas a la parte trasera de las placas, comenzando por la derecha y terminando con la izquierda. (Vea la figura 91.)

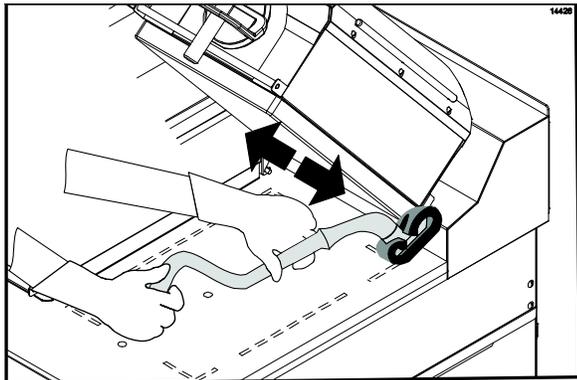


Figura 91

18. Aplique el limpiador de parrillas a los bordes exteriores de las placas derecha e izquierda. (Vea la figura 92.)

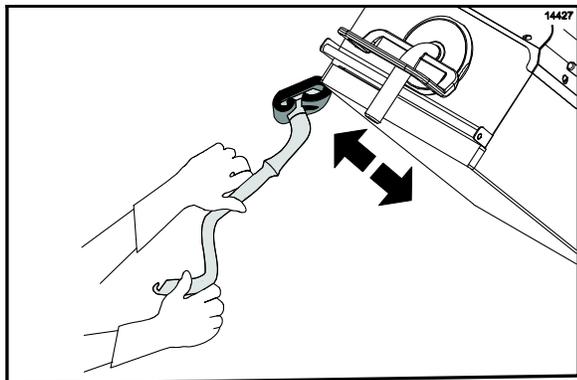


Figura 92

19. Oprima el botón negro STANDBY (Espera) para bajar la placa central. (Vea la figura 93.)

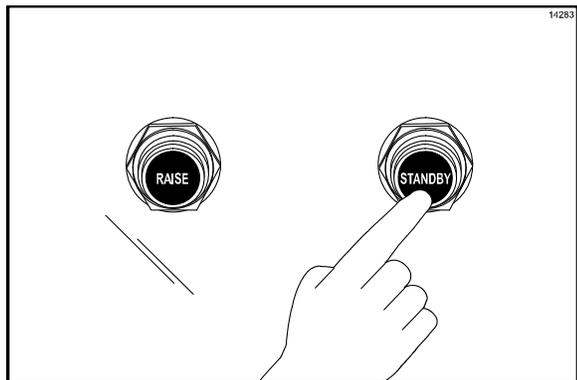


Figura 93

20. Aplique el limpiador para parrillas a ambos lados de la placa central. (Vea la figura 94.)

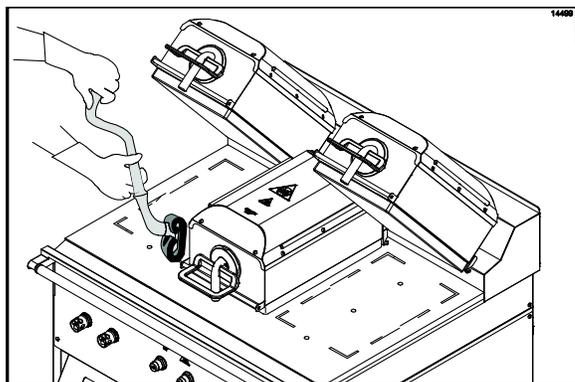


Figura 94

21. Aplique el limpiador de parrillas a los bordes interiores de las placas derecha e izquierda. (Vea la figura 95.)

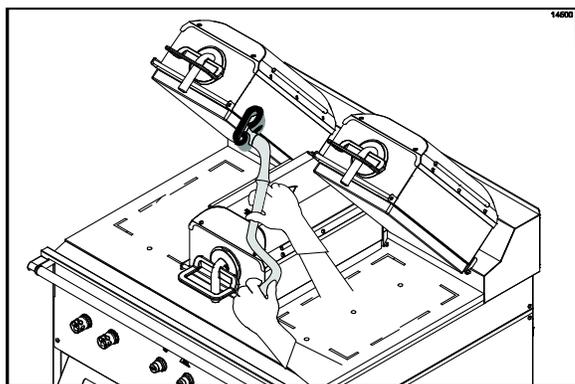


Figura 95

22. Oprima el botón rojo RAISE (Levantamiento) para subir la placa central.

23. Use el soporte para fibra limpiadora de parrillas Kay para tallar el frente de las placas, comenzando con la placa derecha y terminando con la izquierda. (Vea la figura 96.)

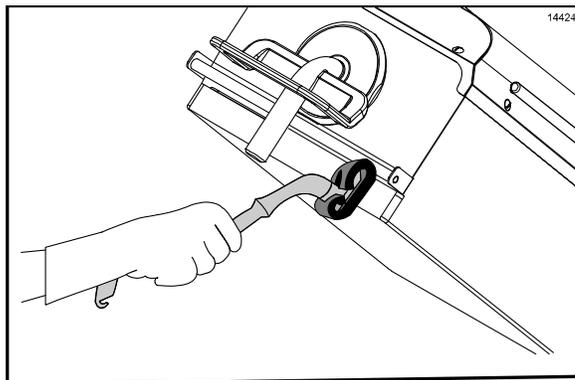


Figura 96

24. Talle las superficies de las placas, comenzando por la derecha y terminando con la izquierda.
(Vea la figura 97.)

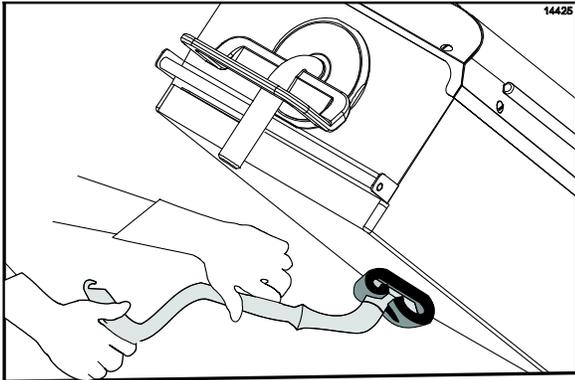


Figura 97

25. Talle la parte trasera de las placas, comenzando por la derecha y terminando con la izquierda.
(Vea la figura 98.)

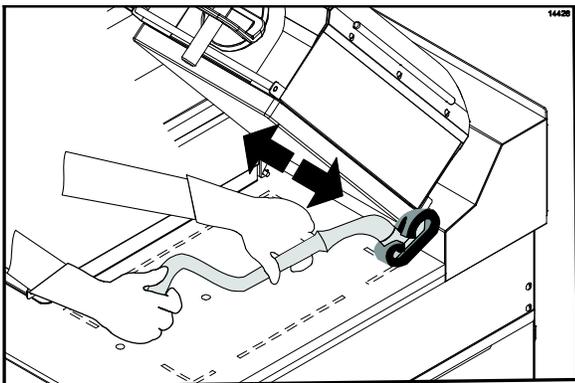


Figura 98

26. Talle los bordes exteriores de las placas derecha e izquierda. (Vea la figura 99.)

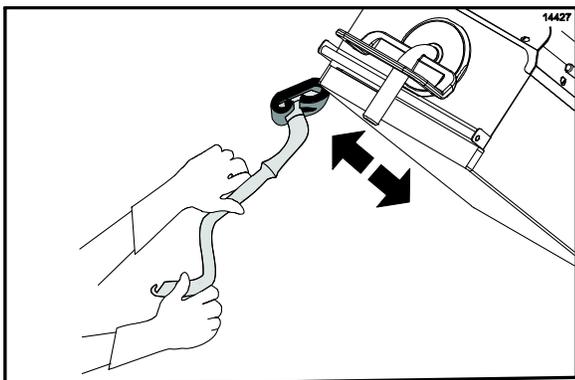


Figura 99

27. Oprima el botón negro STANDBY (Espera) para bajar la placa central.

28. Talle ambos lados de la placa central.
(Vea la figura 100.)

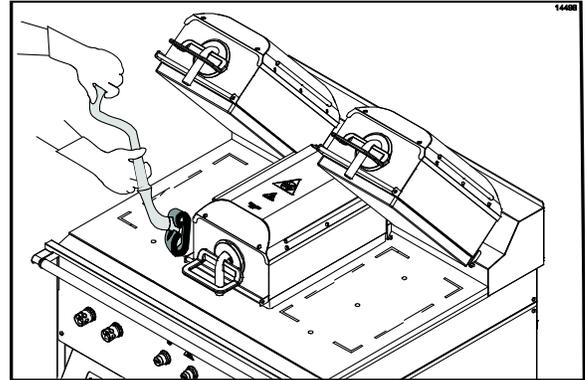


Figura 100

29. Talle los bordes interiores de las placas derecha e izquierda. (Vea la figura 101.)

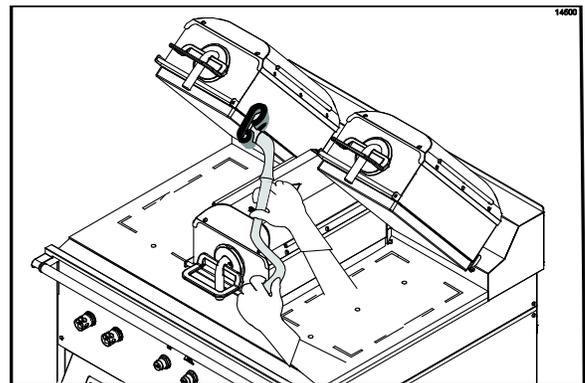


Figura 101

30. Oprima el botón rojo RAISE (Levantamiento) para subir la placa central.

31. Enjuague el frente, los costados y la parte trasera de las superficies de las placas, usando un paño para parrillas limpio mojado con solución desinfectante, comenzando por la placa derecha y terminando con la izquierda. (Vea la figura 102.)

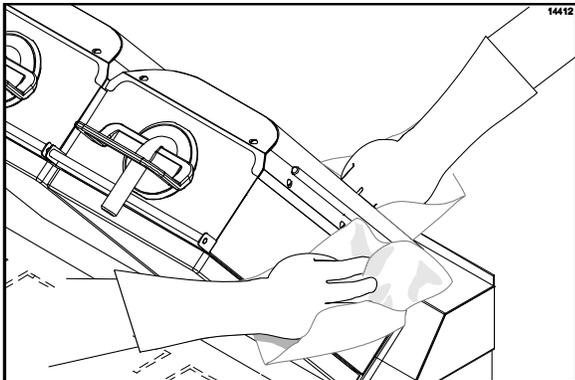


Figura 102

32. Oprima el botón negro STANDBY (Espera) para bajar la placa central.
33. Enjuague ambos lados de la placa central. (Vea la figura 103.)

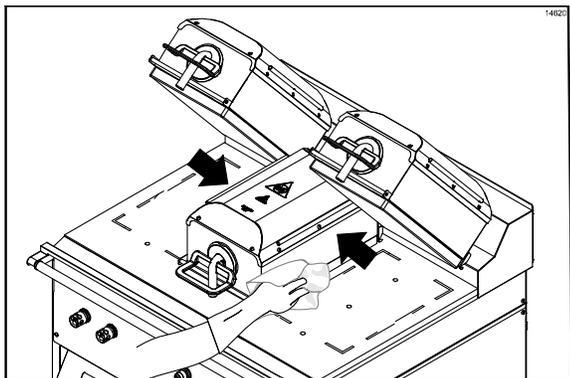


Figura 103

34. Enjuague los bordes interiores de las placas derecha e izquierda con un paño para parrillas limpio mojado con solución desinfectante. (Vea la figura 104.)

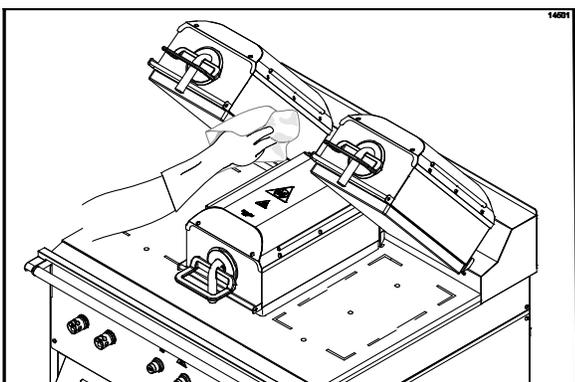


Figura 104

35. Oprima el botón rojo RAISE (Levantamiento) para subir la placa central.
36. Limpie la parte trasera de la placa superior de la parrilla con un paño para parrillas limpio mojado con solución desinfectante.
37. Vierta el resto de la solución limpiadora **McD Hi-Temp Grill Cleaner (HTGC)** sobre la superficie inferior de la parrilla. (Vea la figura 105.)

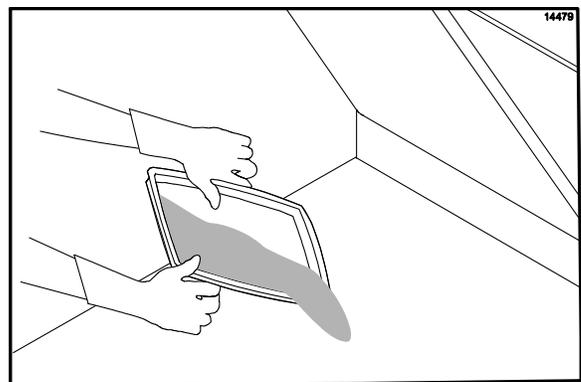


Figura 105

38. Extienda el limpiador de parrillas sobre toda la superficie inferior de la parrilla, del frente hacia atrás, usando movimientos suaves. **No talle al aplicar el producto.** (Vea la figura 106.)

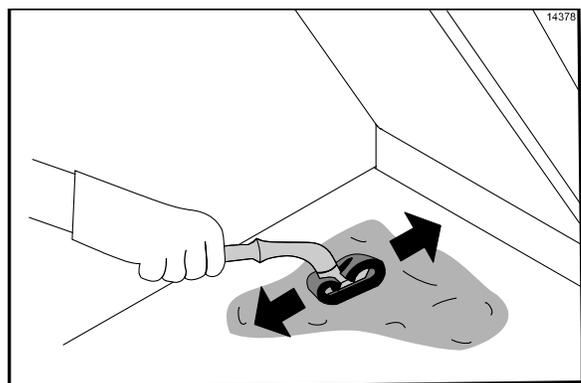


Figura 106

39. Use el soporte para fibra limpiadora para tallar ligeramente las superficies inferiores de la parrilla hasta que el limpiador de parrillas haya disuelto toda la suciedad. En el caso de suciedad tenaz, aplique más limpiador de parrillas y talle con suavidad. (Vea la figura 107.)

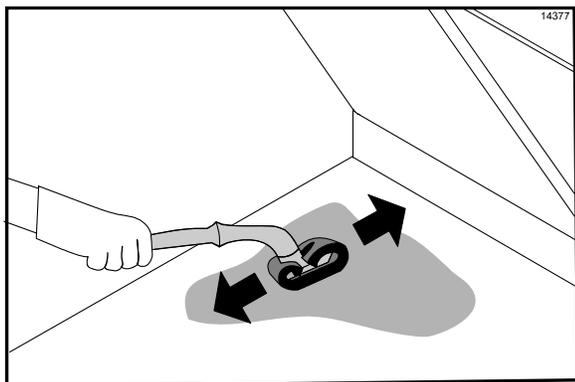


Figura 107

Nota: La parte trasera de la placa superior, así como el brazo tubular, pueden limpiarse fácilmente desde el frente de la unidad. **No** deberá haber acumulación de carbón si realiza la limpieza todos los días.

40. Vierta un poco de agua tibia en un paño para parrillas limpio mojado con solución desinfectante, mientras lo sostiene sobre la superficie inferior de la parrilla, y limpie los residuos. (Vea la figura 108.)

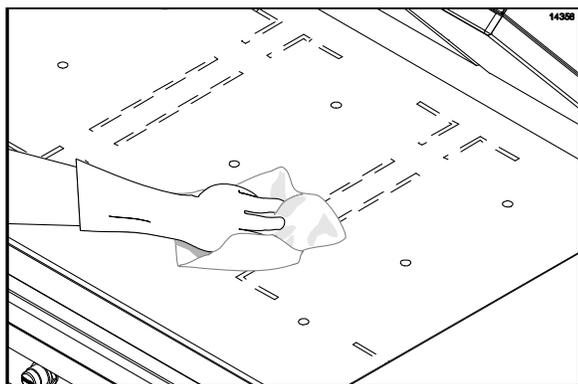


Figura 108

41. Coloque las hojas antiadherentes de la placa superior en forma plana sobre la superficie inferior de la parrilla. Limpie suavemente ambos lados de las hojas con el soporte para fibra limpiadora de parrillas Kay. (Vea la figura 109.)

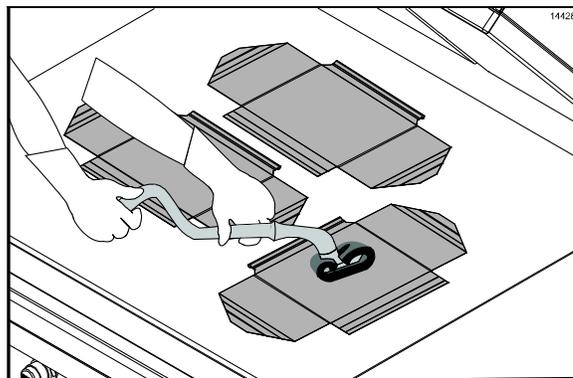


Figura 109

42. Enjuague ambos lados de las hojas antiadherentes con un paño para parrillas limpio mojado con solución desinfectante. (Vea la figura 110.)

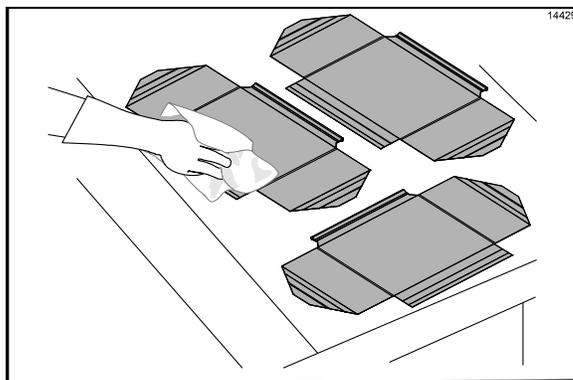


Figura 110

43. Vuelva a instalar las hojas antiadherentes en el lado opuesto al que se usó previamente. Sujete las hojas con las pinzas de sujeción y las barras. (Vea la figura 111.)

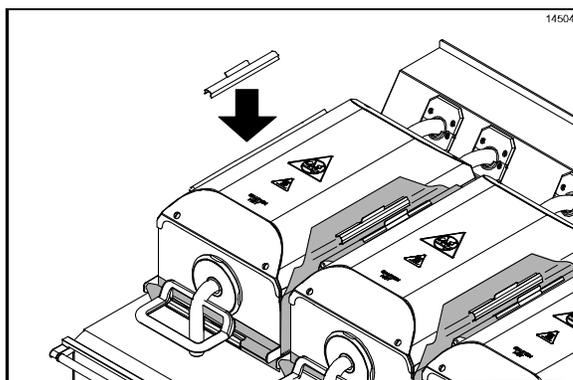


Figura 111

44. Limpie la superficie inferior de la parrilla con un paño para parrillas limpio mojado con solución desinfectante. Repita hasta que no haya suciedad visible. (Vea la figura 112.)

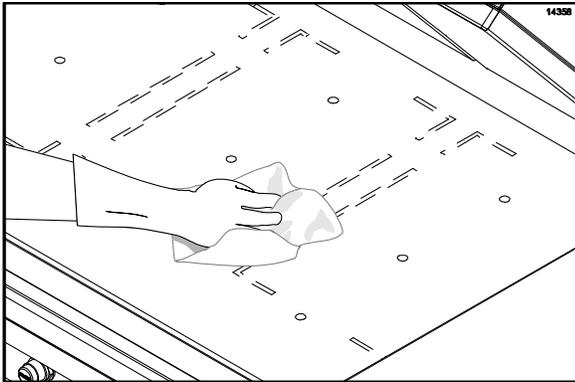


Figura 112

45. Quite y vacíe las bandejas para grasa. (Vea la figura 113.)

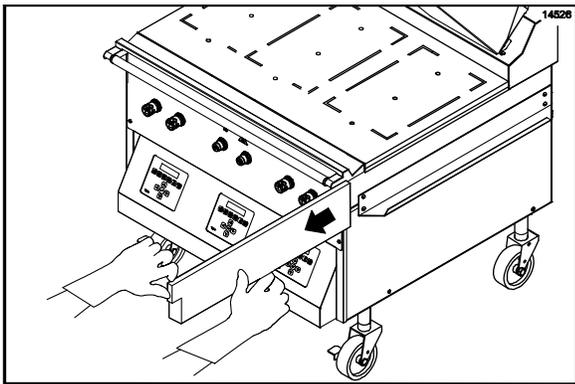


Figura 113

46. Lave y enjuague las bandejas para grasa en el fregadero de tres compartimientos.

47. Vuelva a instalar las bandejas para grasa. (Vea la figura 114.)

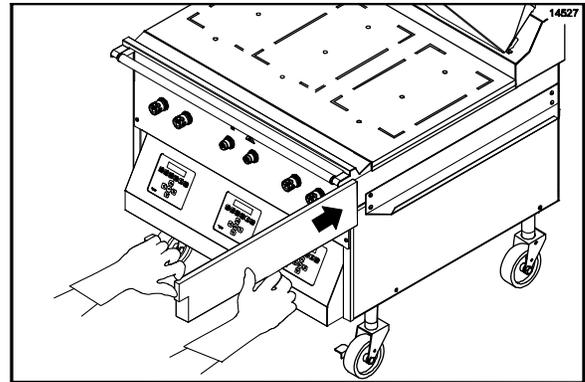


Figura 114

48. Limpie las demás superficies de la parrilla con un paño para parrillas limpio mojado con solución desinfectante.

49. Aplique una capa delgada de aceite vegetal para freidora a toda la superficie **inferior** de la parrilla.

50. Deje las placas superiores en la posición abierta durante la noche.

51. Mueva el interruptor de interbloqueo del ventilador a la posición de apagado. (Vea la figura 115.)

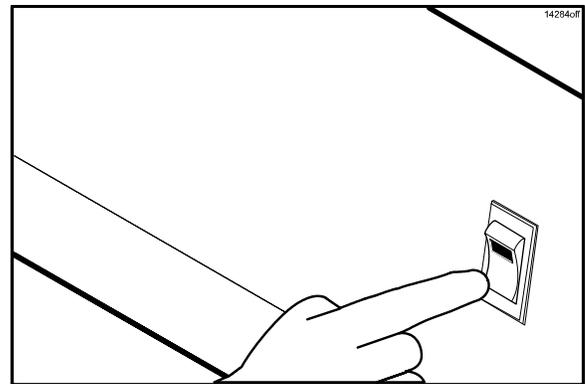


Figura 115

Procedimiento de limpieza, solamente restaurantes abiertos las 24 horas (parrillas que no usan hojas antiadherentes inferiores)

1. Oprima la tecla  hasta que aparezca el mensaje "CLEANING" (Limpiando).

Oprima la tecla .

2. El controlador de la parrilla presentará el mensaje "GRILL TOO HOT FOR CLEANING" (Parrilla demasiado caliente para la limpieza) hasta que la parrilla tenga la temperatura apropiada para la limpieza. Cuando se alcance la temperatura apropiada, se emitirá un sonido y en la pantalla del controlador aparecerá "GRILL READY FOR CLEANING" (Parrilla lista para limpieza).
3. Oprima la tecla  para cancelar la alarma.
4. Oprima de nuevo la tecla  para que se presente el mensaje "OFF" (Apagado).
5. Limpie la parrilla utilizando los procedimientos de limpieza que se describen a partir de la página 35.
6. Después de limpiar la parrilla, mueva el interruptor de interbloqueo del ventilador a la posición de apagado. Espere 10 segundos y luego mueva el interruptor de nuevo a la posición de encendido. En la pantalla aparecerá "OFF" (Apagado).
7. Vuelva a instalar todas las hojas de material antiadherente. (Vea la figura 116.)

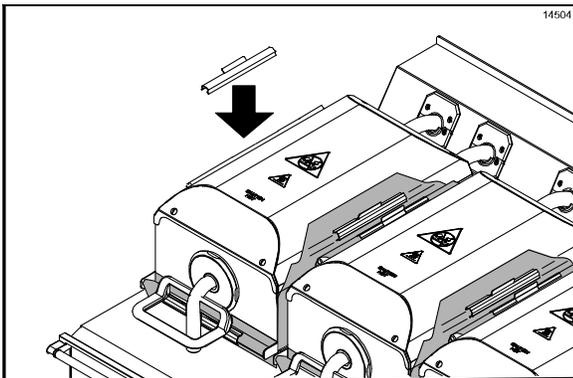


Figura 116

8. Oprima la tecla  durante tres a cinco segundos. En la pantalla de control aparecerán los mensajes "AM TOO COOL" (AM demasiado frío) y "AM FOLDED EGGS - FLAT" (AM huevos doblados – plano).
9. En la pantalla aparecerá "CLEAN GRILL SURFACES" (Limpiar superficies de la parrilla) y luego "CLOSE PLATEN FOR AUTO LEVELING" (Cerrar placa para nivelado automático).
10. Oprima el botón de espera para cerrar la placa. (Vea la figura 117.)

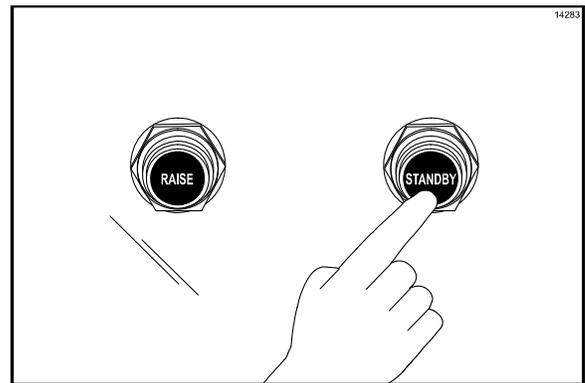


Figura 117

11. Después de que se cierre la parrilla, el controlador mostrará el mensaje "GRILL TOO COOL FOR AUTO LEVELING" (Parrilla demasiado fría para nivelado automático) hasta que la parrilla alcance la temperatura correcta. Una vez que se alcance la temperatura apropiada, la placa se nivelará automáticamente y se abrirá cuando concluya el proceso. La parrilla estará en la modalidad manual AM.
12. La parrilla ya está lista para usarse.

GUÍA DE IDENTIFICACIÓN Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA: La inspección, pruebas y reparación del equipo eléctrico únicamente deben ser realizadas por personal de servicio calificado.



PELIGRO: Tenga mucho cuidado al efectuar pruebas de los circuitos eléctricos. Puede haber circuitos vivos expuestos.



La parrilla debe desconectarse de todo el suministro eléctrico durante el servicio, excepto cuando se requieran pruebas eléctricas.



La parrilla debe separarse de la pared para una limpieza minuciosa. Al devolver la parrilla a su posición original, tenga mucho cuidado para rodar la parrilla de manera uniforme y lenta a su lugar. El incumplimiento de esta precaución puede provocar que la parrilla se incline y caiga, y causar graves daños al equipo o lesiones.

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN
Las zonas de calentamiento centrales y las zonas de calentamiento de un lado no calientan. En el controlador aparece "PROBE FAILURE" (Falla de sonda).	Una de las conexiones de energía eléctrica está desconectada.	Revise la conexión de energía eléctrica.
	El cortacircuito del restaurante se ha activado.	Restablezca el cortacircuito del restaurante.
	El contactor está averiado.	Llame a un técnico de servicio.
	El elemento calentador está averiado.	Llame a un técnico de servicio.
	El interruptor de límite superior está averiado.	Llame a un técnico de servicio.
	El relé de estado sólido está averiado.	Llame a un técnico de servicio.
Las zonas de calentamiento centrales y las zonas de calentamiento de un lado no calientan. En el controlador aparece "PROBE OPEN" (Sonda abierta).	El termopar está averiado.	Llame a un técnico de servicio.
	La tarjeta de control del motor está averiada.	Llame a un técnico de servicio.
Una zona de calentamiento no calienta. (Nota: afecta únicamente a una zona de calentamiento específica.)	La tarjeta de interfaz está averiada.	Llame a un técnico de servicio.
	El relé de estado sólido está averiado.	Llame a un técnico de servicio.
	El conjunto de cables de control está averiado.	Llame a un técnico de servicio.
	El elemento calentador está averiado.	Llame a un técnico de servicio.
	El interruptor de límite superior está averiado.	Llame a un técnico de servicio.
	El relé de estado sólido está averiado.	Llame a un técnico de servicio.
Una de las zonas de calor se sobrecalienta. (Aparece el mensaje "TOO HOT" [Demasiado caliente] en la pantalla.)	La tarjeta de interfaz está averiada.	Llame a un técnico de servicio.
	El relé de estado sólido está averiado.	Llame a un técnico de servicio.

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN
La campana de extracción y la parrilla no se encienden al mover el interruptor de interbloqueo del ventilador a la posición de encendido.	El cortacircuito del restaurante se ha activado.	Restablezca el cortacircuito.
	El interruptor del ventilador en el techo está en la posición de apagado.	Mueva el interruptor de energía a la posición de encendido.
	El cordón de interbloqueo del ventilador no está bien conectado.	Vuelva a conectar el cordón.
	El interruptor de interbloqueo del ventilador está averiado.	Llame a un técnico de servicio.
La campana de extracción no se enciende al mover el interruptor de interbloqueo del ventilador a la posición de encendido.	El interruptor de interbloqueo del ventilador está averiado.	Llame a un técnico de servicio.
	Cables sueltos o rotos.	Llame a un técnico de servicio.
La parrilla no se enciende al mover el interruptor de interbloqueo del ventilador a la posición de encendido.	El mecanismo de restablecimiento ansul se activó.	Oprima el botón de restablecimiento ansul.
	El interruptor de interbloqueo del ventilador está averiado.	Llame a un técnico de servicio.
	El fusible de la caja de control está fundido.	Llame a un técnico de servicio.
La placa superior no se queda en la posición de cocinado o espera.	La temperatura es insuficiente para satisfacer los requisitos de las lámparas indicadoras.	Espere a que las lámparas indicadoras se iluminen en color verde.
	El conjunto de cables de control está averiado.	Llame a un técnico de servicio.
	El procesador de control está averiado.	Llame a un técnico de servicio.
	La tarjeta de interfaz está averiada.	Llame a un técnico de servicio.
	El interruptor de enganche está averiado.	Llame a un técnico de servicio.
	El solenoide de enganche está averiado.	Llame a un técnico de servicio.
	El sistema neumático está averiado.	Llame a un técnico de servicio.
La placa superior no se queda en la posición de cocinado, pero sí en la modalidad de espera.	El procesador de control no está bien configurado.	Llame a un técnico de servicio.
La placa superior no se queda en la modalidad de espera, pero sí en la posición de cocinado.	Uso incorrecto del botón STANDBY (Espera).	Oprima el botón STANDBY (Espera) antes de que transcurran cinco segundos después de bajar la placa a la posición de cocinado.
	Conexiones de cables defectuosas.	Llame a un técnico de servicio.
La placa superior se abre demasiado rápido.	La válvula de paso o de orificio no está presente o es incorrecta.	Llame a un técnico de servicio.

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN
El producto tiene cocinado insuficiente o excesivo.	La hoja antiadherente está desgastada.	Reemplace la hoja de material antiadherente.
	La superficie de la placa superior o de la parrilla inferior no está limpia o tiene carbón acumulado.	Es necesario seguir los procedimientos de cierre para limpiar correctamente la superficie de la placa superior y de la parrilla inferior, y para eliminar el carbón acumulado.
	Tiempo de cocinado incorrecto.	Restablezca el procesador de control con el tiempo correcto.
	Temperatura incorrecta.	Ajuste el procesador de control al valor correcto.
	La altura de separación está mal ajustada.	Llame a un técnico de servicio.
	La zona de calor no calienta.	Llame a un técnico de servicio.
El producto no se cocina de manera uniforme.	La superficie de la placa superior o de la parrilla inferior no está limpia o tiene carbón acumulado.	Es necesario seguir los procedimientos de cierre para limpiar correctamente la superficie de la placa superior y de la parrilla inferior, y para eliminar el carbón acumulado.
	La hoja de material antiadherente está desgastada.	Reemplace la hoja de material antiadherente.
	La placa no está nivelada.	Vuelva a nivelar la placa.
	La presión neumática es insuficiente.	Llame a un técnico de servicio.
	La altura de separación está mal ajustada.	Llame a un técnico de servicio.
No se reconoce el producto.	La parrilla no está configurada en la modalidad de reconocimiento automático de producto.	Corrija la configuración del menú de productos.
	El producto no cumple con las especificaciones: producto almacenado demasiado tiempo en el congelador, deformado, demasiado grueso o delgado.	Use productos buenos que cumplan con las especificaciones.
La placa no se nivela automáticamente.	Motores y cables defectuosos.	Llame a un técnico de servicio.
	Tarjeta de interfaz del motor defectuosa.	Llame a un técnico de servicio.
	Conexiones sueltas en el conjunto de cables.	Llame a un técnico de servicio.
	Controlador de la pantalla principal defectuoso.	Llame a un técnico de servicio.
Aparece el mensaje "UPPER PLATEN STUCK" (Placa superior atorada) en la pantalla.	Los cojinetes del brazo están sucios.	Llame a un técnico de servicio.
	El cilindro neumático está averiado.	Llame a un técnico de servicio.
	Las líneas neumáticas a los cilindros están obstruidas.	Llame a un técnico de servicio.

Piezas de clase 103

La garantía de las piezas de clase 103 del equipo nuevo es de un año a partir de la fecha de instalación original de la unidad, con una garantía de tres meses de reemplazo de piezas.

Piezas de clase 212

La garantía de las piezas de clase 212 del equipo nuevo es de dos años a partir de la fecha de instalación original de la unidad, con una garantía de 12 meses de reemplazo de piezas.

Piezas de clase 512

La garantía de las piezas de clase 512 del equipo nuevo es de cinco años a partir de la fecha de instalación original de la unidad, con una garantía de 12 meses de reemplazo de piezas.

Piezas de clase 000

Las piezas de clase 000 se consideran piezas de desgaste y no tienen garantía.

Piezas de clase ***

Consulte la explicación de la garantía en el reverso de la tarjeta de garantía.

ATENCIÓN: La garantía sólo tendrá validez si las piezas son autorizadas por Taylor, se compran a un distribuidor autorizado de Taylor Distributor, y el trabajo de mantenimiento o reparación es realizado por un técnico de servicio autorizado por Taylor.

Taylor se reserva el derecho de rechazar reclamaciones de garantía de equipos o piezas si se instalaron piezas o refrigerante no autorizados en la máquina, si se realizaron modificaciones al sistema no recomendadas por la fábrica o si se determina que la avería fue causada por negligencia o abuso.

INFORMACIÓN PARA PEDIDOS Y SERVICIO

Distribuidor Taylor: _____

Dirección: _____

Teléfono: _____

Fecha de instalación: _____

Etiqueta de datos

La etiqueta de datos provee la información necesaria que el operador debe registrar y consultar al solicitar piezas o servicio. La etiqueta de datos se encuentra en el panel delantero.

Llene esta sección como referencia rápida para los casos en que le pidan esta información.

1. Modelo: _____
2. Número de serie _____
3. Especificaciones eléctricas:
Voltaje _____ Ciclos _____ Fases _____
4. Tamaño máximo del fusible: _Amperios

Garantía de piezas

La garantía sólo tendrá validez si las piezas son autorizadas por Taylor, se compran a un distribuidor autorizado de Taylor Distributor, y el trabajo de mantenimiento o reparación es realizado por un técnico de servicio autorizado por la fábrica. Taylor se reserva el derecho de rechazar reclamaciones de garantía de equipos o piezas si se instalaron piezas no autorizadas en la máquina, si se realizaron modificaciones al sistema no recomendadas por la fábrica o si se determina que la avería fue causada por negligencia o abuso.

Nota: Nuestras actividades de investigación generan mejoras constantes. Por lo tanto, la información en este manual está sujeta a cambios sin aviso previo.

Material antiadherente

Indique los siguientes números de catálogo al ordenar material antiadherente:

Material antiadherente de placa superior:

Saint Gobain: DC WRIN 02701-003

Taconic: DC WRIN 02701-000

Material antiadherente inferior:

Saint Gobain: DC WRIN 02198-009

MANTENIMIENTO NO PROGRAMADO



ADVERTENCIA: LA INSPECCIÓN, PRUEBAS Y REPARACIÓN DE EQUIPO ELÉCTRICO ÚNICAMENTE DEBEN SER REALIZADAS POR PERSONAL DE SERVICIO CALIFICADO.



AL DAR SERVICIO A LA PARRILLA, ES NECESARIO DESCONECTAR TODAS LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS Y APAGAR EL INTERRUPTOR DE CIRCUITO DE LA CAMPANA. EL INCUMPLIMIENTO DE ESTAS INSTRUCCIONES PUEDE PROVOCAR LESIONES O DAÑOS AL EQUIPO.

CONFIGURACIÓN DEL SISTEMA

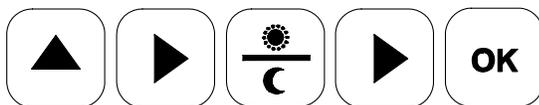
Para acceder al menú de configuración del sistema, siga estos pasos.

1. En la modalidad automática AM/PM,

oprime la tecla . Aparecerá la siguiente pantalla.

PRESS ENTER FOR
PROGRAMMING

2. Oprime la tecla  para presentar la pantalla de contraseña de acceso.
3. Introduzca la contraseña del menú del gerente, oprimiendo las teclas en el siguiente orden:



4. Después de ingresar la contraseña de acceso, oprime la tecla  hasta que aparezca "SYSTEM SETUP" (Configuración del sistema) en la pantalla. Aparecerá la siguiente pantalla.

PRESS ENTER FOR
SYSTEM SETUP

5. Oprime la tecla  para aceptar la opción.

6. Oprime la tecla  hasta que aparezca la pantalla deseada.

Calibración con sonda

1. Al acceder a la pantalla de configuración del sistema, se presentará la siguiente pantalla.

PROBE CALIBRATION
TOP BACK +00 424

Nota: La pantalla de calibración con sonda también puede accederse en forma directa desde el menú principal, sin tener que ingresar la contraseña de acceso, si mantiene oprimida la tecla TEMP durante tres segundos.

2. Coloque una sonda pirométrica superficial en el centro de la zona térmica seleccionada.
3. Si la temperatura indicada en el controlador tiene una diferencia de más de 5° F (3° C) respecto de la indicación de la sonda superficial pirométrica, haga lo siguiente:

Oprime la tecla  para **aumentar** el valor de temperatura hasta que sea igual a la temperatura indicada.

Oprime la tecla  para **reducir** el valor de temperatura hasta que sea igual a la temperatura indicada.

Nota: El conjunto de números que aparece después del nombre de la zona indica el ajuste de calibración anterior.

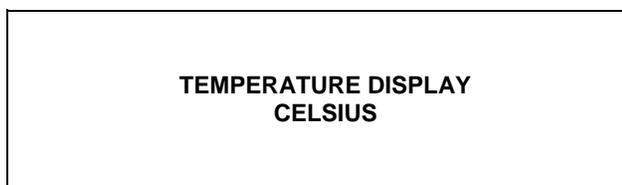
- Use la tecla  para avanzar a la siguiente zona y calibrarla.
- Al terminar la calibración, oprima la tecla  para guardar todos los cambios.
- Oprima la tecla  para regresar a la modalidad automática AM/PM, o permita que pasen los cinco segundos del límite de tiempo.

Presentación de la temperatura en °F o °C

- En el menú de configuración del sistema, oprima la tecla  hasta que aparezca la pantalla de presentación de temperatura.



- Al oprimir la tecla  o , el mensaje en la pantalla alternará entre F y C para indicar la temperatura en grados Fahrenheit o centígrados, respectivamente.

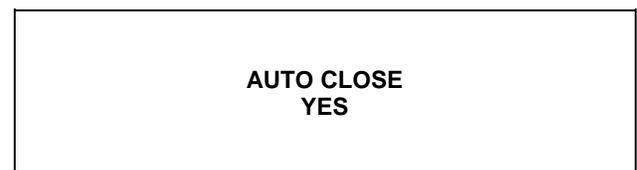


- Oprima la tecla  para guardar los cambios.
- Oprima la tecla  para regresar a la modalidad automática AM/PM.

- Oprima la tecla  para salir de la programación, o permita que la pantalla salga automáticamente después de tres a cinco segundos.

Auto Close (Cierre automático)

- En el menú de configuración del sistema, oprima la tecla  hasta que aparezca "AUTO CLOSE" (Cierre automático) en la pantalla.



- Use las teclas  y  para desplazarse a la opción "YES" (Sí) o "NO".

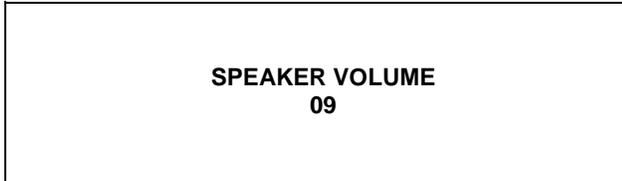
- Oprima la tecla  para guardar la opción.

- Oprima la tecla  para regresar a la modalidad AM/PM.

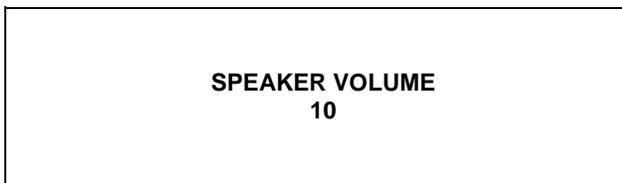
- Oprima la tecla  para salir de la programación, o permita que la pantalla salga automáticamente después de tres a cinco segundos.

Speaker Volumen (Volumen del altoparlante)

1. En el menú de configuración del sistema, oprima la tecla  hasta que aparezca "SPEAKER VOLUME" (Volumen de altoparlante) en la pantalla.



2. Para aumentar el volumen del altoparlante, oprima la tecla . Para reducir el volumen del altoparlante, oprima la tecla .



3. Oprima la tecla  para guardar los cambios.
4. Oprima la tecla  para regresar a la modalidad AM/PM.
5. Oprima la tecla  para salir de la programación, o permita que la pantalla salga automáticamente después de tres a cinco segundos.

Too Cool Delay (Pausa si la parrilla está demasiado fría)

1. En el menú de configuración del sistema, oprima la tecla  hasta que aparezca "TOO COOL DELAY" (Pausa por parrilla demasiado fría) en la pantalla.



2. Para cambiar el tiempo de la pausa por parrilla demasiado fría, oprima las teclas  o  hasta obtener el valor deseado.

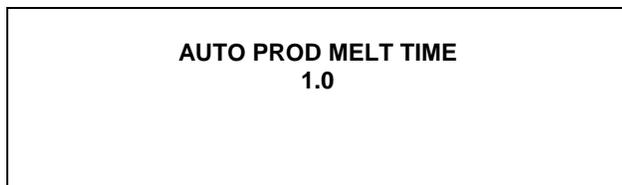
3. Oprima la tecla  para confirmar la opción seleccionada.
4. Oprima la tecla  para regresar a la modalidad AM/PM.
5. Oprima la tecla  para salir de la modalidad de programación, o permita que la pantalla salga automáticamente después de tres a cinco segundos.

Tiempo automático de descongelado de producto

Esta función permite una pausa de un segundo antes de bajar la placa por completo a la posición de cocinado. Esta función se usa para derretir los cristales de hielo o una deformidad del producto.

¡IMPORTANTE! NO ajuste el tiempo de descongelado automático de producto.

1. En el menú de configuración del sistema, oprima la tecla  hasta que aparezca "AUTO PROD MELT TIME" (Tiempo de descongelado automático de producto) en la pantalla.



2. Oprima la tecla  para regresar a la modalidad AM/PM.
3. Oprima la tecla  para salir de la modalidad de programación, o permita que la pantalla salga automáticamente después de tres a cinco segundos.

Puerta de acceso activada

La tarjeta de puerta de acceso se incorporó para usarse con "equipo inteligente". Permite al gerente enviar un mensaje de servicio LON® por la línea eléctrica.

¡IMPORTANTE! Para activar la puerta de acceso, debe activarse en cada tablero de control. Lleve a cabo los siguientes pasos en un tablero de control y luego repita los pasos en los otros tableros.

1. En el menú de configuración del sistema, oprima la tecla  para avanzar hasta "GATEWAY ENABLED Y or N" (Puerta de acceso activada (Sí o No)).
2. Oprima la tecla  para cambiar la opción a "Y" (Sí).

3. Oprima la tecla .
4. Oprima la tecla .
5. Oprima la tecla  para salir de la modalidad de programación.
6. Repita estos pasos en el segundo tablero de control.
7. Repita estos pasos en el tercer tablero de control para activar la puerta de acceso en toda la parrilla.
8. Apague la parrilla durante 30 segundos antes de intentar enviar un número de identificación para servicio.

Envío de un número de identificación para servicio

1. En la modalidad manual o automática AM/PM AUTO, acceda al menú de control oprimiendo la tecla  dos veces para que aparezca la opción "PROGRAMMING" (Programación).
2. Oprima la tecla  para presentar la pantalla de contraseña de acceso. **(Nota: No se requiere contraseña de acceso.** Continúe en el siguiente paso.)
3. Oprima la tecla  hasta que aparezca la versión de software (SOFTWARE VERSION).
4. Oprima la tecla  hasta que aparezca el número de versión de la puerta de acceso (GATEWAY VERSION).

Nota: Si aparecen signos de interrogación en lugar el número de versión de la puerta de acceso, espere unos segundos. Si no aparece el número de versión, apague la máquina. Después de unos 30 segundos, reinicie la máquina y repita estos pasos.

5. Oprima la tecla  para enviar el número de identificación para servicio.
6. Oprima la tecla .

7. Oprima la tecla  para salir de la modalidad de programación.

Note: Puede iniciarse una herramienta de proceso de puesta en marcha de red, llamada función de “guiño”, en la interfaz de usuario existente, para identificar un equipo. Cuando se recibe la instrucción de “guiño” a través de la red para la parrilla, la alarma sonará a volumen máximo durante dos segundos.

Fecha

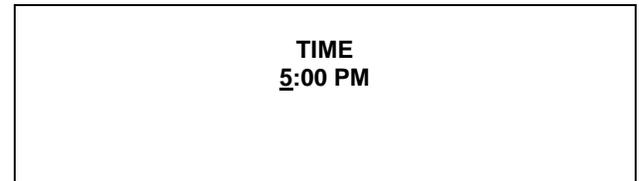
1. En el menú de configuración del sistema, oprima la tecla  hasta que aparezca “DATE” (Fecha) en la pantalla.



2. Use la tecla  para colocar el cursor debajo del dígito que cambiará (día de la semana, mes, día o año).
3. Use las teclas  y  para cambiar el valor del dígito. Avance al siguiente dígito que ajustará y repita estos pasos hasta ingresar la fecha deseada.
4. Oprima la tecla  para aceptar la opción.
5. Oprima la tecla  para regresar a la modalidad AM/PM.
6. Oprima la tecla  para salir de la modalidad de programación, o permita que la pantalla salga automáticamente después de tres a cinco segundos.

Tiempo

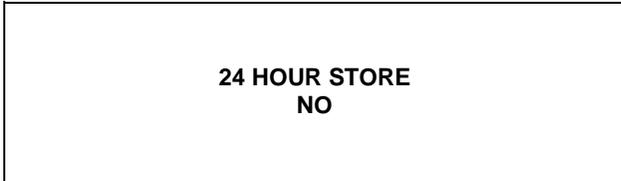
1. En el menú de configuración del sistema, oprima la tecla  hasta que aparezca “TIME” (Hora) en la pantalla.



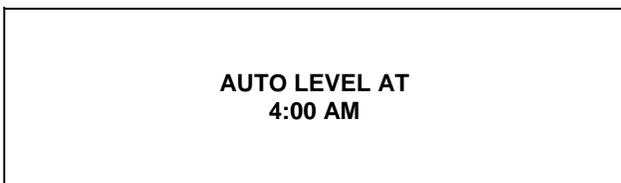
2. Para ajustar la hora, oprima la tecla  para avanzar al dígito que cambiará (es decir, la hora, los minutos o a. m./p. m.).
3. Oprima las teclas  y  para incrementar o reducir el valor del dígito. Avance al siguiente dígito que ajustará y repita estos pasos hasta ingresar la hora deseada.
4. Oprima la tecla  para aceptar la opción.
5. Oprima la tecla  para regresar a la modalidad AM/PM.
6. Oprima la tecla  para salir de la modalidad de programación, o permita que la pantalla salga automáticamente después de tres a cinco segundos.

24 Hour Store (Restaurante abierto las 24 horas)

1. En el menú de configuración del sistema, oprima la tecla  hasta que aparezca "24 HOUR STORE" (Restaurante abierto las 24 horas) en la pantalla.



2. Para seleccionar "YES" (Sí), oprima la tecla  y oprima la tecla . Aparecerá la siguiente pantalla:



3. Para ajustar la hora, oprima las teclas  y  para avanzar al dígito que cambiará (es decir, la hora, los minutos o a. m./p. m.).

4. Oprima las teclas  y  para incrementar o reducir el valor del dígito. Avance al siguiente dígito que ajustará y repita estos pasos hasta ingresar la hora deseada.

5. Oprima la tecla  para aceptar las opciones seleccionadas.

6. Oprima la tecla  para regresar a la modalidad AM/PM.

7. Oprima la tecla  para salir de la modalidad de programación, o permita que la pantalla salga automáticamente después de tres a cinco segundos.

PRODUCTOS DEL MENÚ

Para acceder al menú de productos del menú, siga estos pasos.

1. En la modalidad automática AM/PM, oprima la tecla . Aparecerá la siguiente pantalla.



2. Oprima la tecla  para presentar la pantalla de contraseña de acceso.

3. Introduzca la contraseña del menú del gerente, oprimiendo las teclas en el siguiente orden:



4. Después de ingresar la contraseña de acceso, oprima la tecla  hasta que aparezca "MENU ITEMS" (Productos del menú) en la pantalla.

Aparecerá la siguiente pantalla.



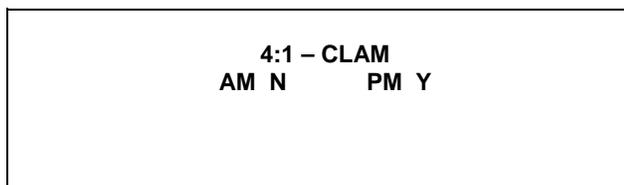
5. Oprima la tecla  para aceptar la opción.

Visualización de los parámetros de un producto del menú

1. Después de ingresar la contraseña de acceso del menú de control, oprima la tecla  para acceder a los productos del menú.
2. Use las teclas  y  para desplazarse hasta el producto del menú que desea.
3. Oprima la tecla  para seleccionar el producto del menú.
4. Use las teclas  y  para desplazarse por los productos del menú.

Para cambiar un producto del menú (a. m. o p. m.)

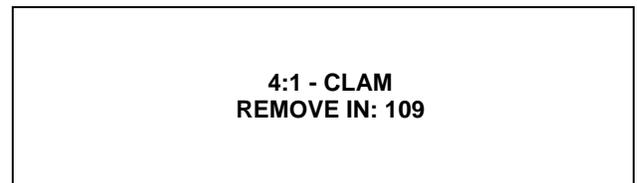
1. Oprima la tecla  después de seleccionar el producto.
2. En la pantalla aparecerá el producto y "AM Y/N PM Y/N" (a. m. sí/no; p. m. sí/no).



3. Para cambiar la opción, oprima las teclas  o  hasta que aparezca la opción AM o PM deseada.
4. Oprima la tecla  para guardar la opción.
5. Oprima la tecla  dos veces para regresar a la modalidad automática AM/PM.
6. Oprima la tecla  para salir de la modalidad de programación, o permita que la pantalla salga automáticamente después de tres a cinco segundos.

Cambio de tiempos de cocinado de productos (Quitar en)

1. Después de seleccionar el producto, oprima la tecla  hasta que aparezca "REMOVE IN 000" (Quitar en 000) en la pantalla.



2. Para cambiar el valor, oprima las teclas  o  hasta que aparezca el tiempo deseado.

Nota: Cada vez que oprima la tecla , el cursor se moverá al siguiente dígito en la pantalla.

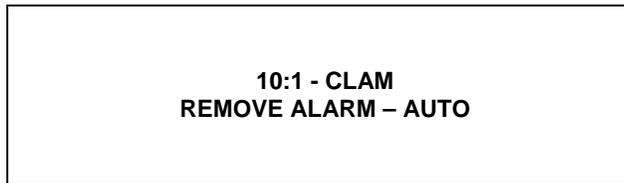
3. Oprima la tecla  para guardar los cambios.
4. Oprima la tecla  dos veces para regresar a la modalidad automática AM/PM.
5. Oprima la tecla  para salir de la modalidad de programación.

Nota: Al oprimir la tecla , saldrá de inmediato de la modalidad de programación. Si no oprime la tecla , la pantalla saldrá automáticamente de la modalidad de programación después de un período de espera de tres a cinco segundos.

Cambio de la modalidad de alarma de extracción

1. Después de seleccionar el producto, oprima la tecla  hasta que aparezca "REMOVE ALARMA" (Alarma de extracción) en la pantalla.

Ejemplo de una pantalla:

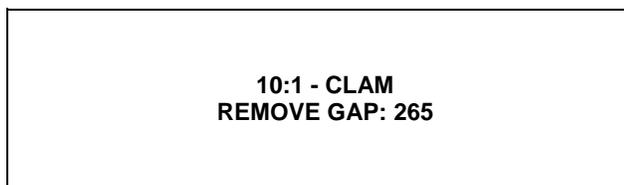


2. Para cambiar el valor, oprima las teclas  y  hasta que aparezca el valor deseado.
3. Oprima la tecla  para guardar los cambios.
4. Oprima la tecla  dos veces para regresar a la modalidad automática AM/PM.
5. Oprima la tecla  para salir de la modalidad de programación, o permita que la pantalla salga automáticamente después de tres a cinco segundos.

Cambio de la modalidad Remove Gap (Separación de extracción)

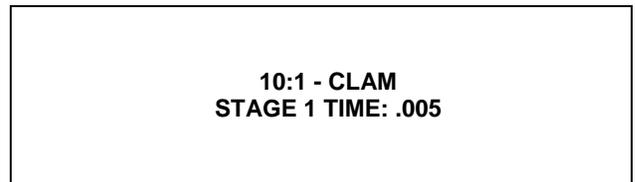
1. Después de seleccionar el producto, oprima la tecla  hasta que aparezca "REMOVE GAP" (Separación de extracción) en la pantalla.

Ejemplo de una pantalla:

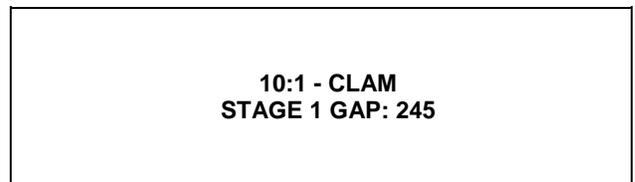


2. Para cambiar el valor, oprima las teclas  y  hasta que aparezca el valor deseado.

3. Oprima la tecla  para guardar los cambios.
4. Aparecerá la pantalla de tiempo de etapa 1.



5. Para cambiar el valor, oprima las teclas  y  hasta que aparezca el valor deseado.
6. Oprima la tecla  para guardar los cambios.
7. Aparecerá la pantalla de separación de etapa 1.



8. Oprima la tecla  dos veces para regresar a la modalidad automática AM/PM.
9. Oprima la tecla  para salir de la modalidad de programación, o permita que la pantalla salga automáticamente después de tres a cinco segundos.

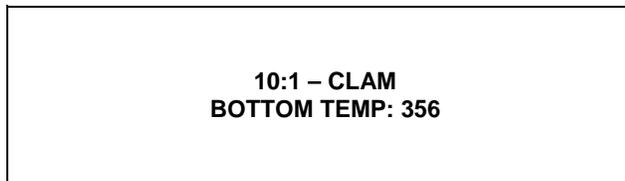
Cambio de temperaturas de cocinado de producto (temperatura superior e inferior)

1. Después de seleccionar el producto, oprima la tecla  hasta que aparezca "TOP TEMP" (Temperatura superior) en la pantalla.

Aparecerá la siguiente pantalla.



- Use las teclas  y  para cambiar la temperatura.
- Oprima la tecla ; en la pantalla aparecerá "BOTTOM TEMP ____" (Temperatura inferior).

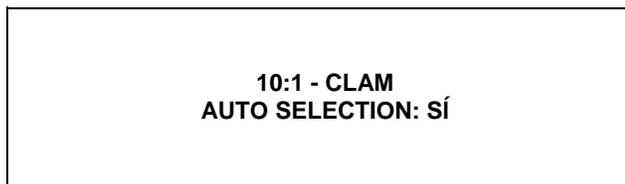


- Use las teclas  y  para cambiar la temperatura.
- Oprima la tecla  para guardar los cambios.
- Oprima la tecla  para regresar a la modalidad automática AM/PM.
- Oprima la tecla  para salir de la modalidad de programación, o permita que la pantalla salga automáticamente después de tres a cinco segundos.

Cambio de modalidad Auto Selection (Selección automática)

- Después de seleccionar el producto, oprima la tecla  hasta que aparezca "AUTO SELECTION" (Selección automática) en la pantalla.

Ejemplo de una pantalla:



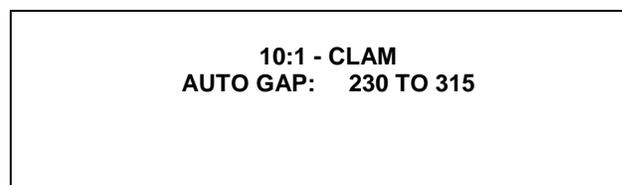
- Para cambiar la opción, oprima las teclas  y  hasta que aparezca la opción deseada (YES [Sí] o NO).
- Oprima la tecla  para guardar los cambios.

- Oprima la tecla  dos veces para regresar a la modalidad automática AM/PM.
- Oprima la tecla  para salir de la modalidad de programación, o permita que la pantalla salga automáticamente después de tres a cinco segundos.

Cambio del reconocimiento de grosor de producto del menú (separación automática)

¡IMPORTANTE! Los valores de configuración NO deben ser cambiados, excepto por un representante de servicio autorizado de Taylor. Este cambio únicamente debe efectuarse para ajustar productos deformes. Antes de intentar cambiar la configuración de grosor de producto, cocine el producto deformado en la modalidad manual.

- Oprima la tecla  hasta que aparezca "AUTO GAP" (Separación automática en la pantalla).
- En la pantalla aparecerán dos conjuntos de números. El primer conjunto de números es la separación mínima para el producto. El segundo conjunto de números es la separación máxima para el producto.



- Oprima las teclas  y  para ajustar la separación mínima.

Nota: Cada vez que oprima la tecla , el cursor se moverá al siguiente dígito en la pantalla.

- Oprima la tecla  para aceptar la opción.
- Oprima las teclas  y  para ajustar la separación máxima.

6. Oprima la tecla  para aceptar la opción.
7. Oprima la tecla  dos veces para regresar a la modalidad operativa. La pantalla cambiará automáticamente después de unos tres a cinco segundos de inactividad.
8. Oprima la tecla  para salir de la modalidad de programación.

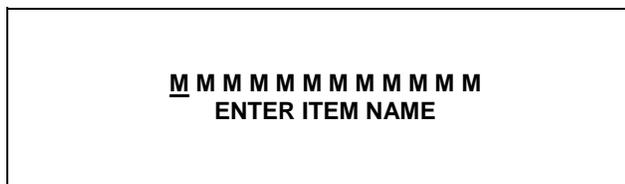
Programación de productos opcionales del menú

1. Después de ingresar la contraseña de acceso del menú de control, oprima la tecla  para acceder a los productos del menú.
2. Use las teclas  o  para avanzar a "ADD ITEM" (Añadir producto).

Aparecerá la siguiente pantalla.



3. Oprima la tecla . Aparecerá la siguiente pantalla.



4. Use las teclas  y  para cambiar primer carácter predeterminado al primer carácter que desea.
5. Use la tecla  para mover el cursor al siguiente dígito.
6. Siga ingresando los caracteres hasta completar el nombre del producto.

7. Oprima la tecla  hasta que se eliminen los caracteres predeterminados restantes.
8. Oprima la tecla . En la pantalla aparecerá "TYPE: CLAM" (Tipo: cubierta).
Oprima las teclas  o  para seleccionar "CLAM" (Cubierta) o "FLAT" (Plana).
9. Oprima la tecla .

Procedimientos de selección de parrilla plana

- a. Si seleccionó "FLAT" (Plana), en la siguiente pantalla aparecerá "FUNCTIONS: 0". El nuevo producto de parrilla plana puede tener un máximo de tres funciones: voltear, dorar y voltear y dorar.
- b. Use la tecla  para avanzar al número de funciones apropiado y oprima la tecla . En la pantalla aparecerá el mensaje "FUNC1: TURN" (Función 1: voltear).
- c. Use la tecla  para avanzar a la función deseada. Oprima la tecla  para aceptar la opción.
Nota: Para productos con varias funciones, repita estos pasos hasta ingresar todas las funciones.
- d. Después de oprimir la tecla , en la pantalla aparecerá "AM __ PM __" (a. m. __ p. m. __). Use las teclas  o  para avanzar a la opción deseada.
- e. Oprima la tecla . La pantalla mostrará la primera función y "000". (Ejemplo: TURN IN (Voltear en): 000.)
- f. Oprima las teclas  o  para cambiar el tiempo en incrementos de

una unidad. El tiempo también puede cambiarse en incrementos de decenas o centenas moviendo el cursor, como se describe a continuación.

Oprima la tecla  para mover el cursor al siguiente dígito. Cambie la hora usando las teclas  y . Repita esta secuencia para cada dígito hasta que se muestre el tiempo correcto.

- g. Oprima la tecla  para aceptar la opción. La pantalla mostrará la primera función y “ALARM: AUTO” (Alarma: automática). Use la tecla  para avanzar a la opción deseada (AUTO [Automática] o MANU [Manual]) y oprima la tecla .

Nota: Para productos con varias funciones, repita estos pasos hasta ingresar todas las funciones.

- h. Después de oprimir la tecla , en la pantalla aparecerá “REMOVE IN 000” (Quitar en 0000).
- i. Use las teclas  y  para ingresar el tiempo correcto.

Nota: Al oprimir la tecla , el cursor se mueve al siguiente dígito en la pantalla.

- j. Oprima la tecla . En la pantalla aparecerá “REMOVE ALARM: AUTO” (Alarma de extracción: automática).
- k. Use las teclas  o  para avanzar a “AUTO” o “MANUAL”.
- l. Oprima la tecla  cuando aparezca la opción deseada. En la pantalla aparecerá “TOP TEMP OFF” (Temperatura superior de apagado).

- m. Oprima la tecla . En la pantalla aparecerá la temperatura predeterminada.

- n. Oprima las teclas  o  para aumentar o reducir la temperatura en incrementos de una unidad. La temperatura también puede cambiarse en incrementos de decenas o centenas moviendo el cursor, como se describe a continuación.

Oprima la tecla  para mover el cursor al siguiente dígito. Cambie la temperatura usando las teclas  y . Repita esta secuencia para cada dígito hasta que se muestre la temperatura correcta.

- o. Oprima la tecla . En la pantalla aparecerá “BOTTOM TEMP OFF” (Temperatura inferior de apagado).
- p. Oprima la tecla . En la pantalla aparecerá la temperatura predeterminada. Oprima las teclas  y  para incrementar o reducir el valor de la temperatura.

Nota: Al oprimir la tecla , el cursor se mueve al siguiente dígito en la pantalla.

- q. Oprima la tecla  para aceptar la opción.
- r. Oprima la tecla  dos veces y luego oprima la tecla  para salir de la modalidad de programación.

Procedimientos de selección de parrilla con cubierta

- a. Si seleccionó “CLAM” (Cubierta), en la siguiente pantalla aparecerá “GAP STAGES: 0.” Si el nuevo producto

tiene varias separaciones, use la tecla



para añadir las etapas de separación deseadas (máximo tres).

Nota: Las etapas de separación por lo general se configuran como "0".

- b. Oprima la tecla . En la pantalla aparecerá "AM __ PM __".
- c. Use las teclas o para avanzar a la opción deseada.
- d. Oprima la tecla . En la pantalla aparecerá "REMOVE IN 000" (Quitar en 000).
- e. Oprima las teclas o para ingresar el tiempo en incrementos de una unidad. El tiempo también puede cambiarse en incrementos de decenas o centenas moviendo el cursor, como se describe a continuación.

Oprima la tecla para mover el cursor al siguiente dígito. Cambie la hora usando las teclas y . Repita esta secuencia para cada dígito hasta que se muestre el tiempo correcto.
- f. Oprima la tecla . En la pantalla aparecerá "REMOVE ALARM: AUTO" (Alarma de extracción: automática).
- g. Use las teclas o para avanzar a "AUTO" o "MANUAL".
- h. Oprima la tecla cuando aparezca la opción deseada. En la pantalla aparecerá "REMOVE GAP: 000".
- i. Use las teclas o para ingresar la especificación de separación del producto en incrementos de una unidad. La separación también puede ingresarse en incrementos de decenas o centenas moviendo el cursor, como se describe a continuación.

Oprima la tecla para mover el cursor al siguiente dígito. Cambie la separación usando las teclas

y . Repita esta secuencia para cada dígito hasta que se muestre la separación correcta.

- j. Oprima la tecla para guardar la opción.

Para productos con cero etapas de separación, continúe en el paso p.

Únicamente para productos con varias separaciones, siga los pasos k a o.

- k. Después de oprimir la tecla , en la pantalla aparecerá "STAGE 1 TIME: 000."

- l. Use las teclas y para ingresar el tiempo correcto.

Nota: Al oprimir la tecla , el cursor se mueve al siguiente dígito en la pantalla.

- m. Oprima la tecla . En la pantalla aparecerá "STAGE1 GAP: 000."

- n. Use las teclas y para ingresar la separación correcta.

Oprima la tecla para guardar la opción.

Nota: Al oprimir la tecla , el cursor se mueve al siguiente dígito en la pantalla.

- o. Si el producto tiene etapas de separación adicionales, repita los pasos anteriores hasta programar todas las etapas de separación.

p. Después de oprimir la tecla , la pantalla mostrará "TOP TEMP OFF" (Temperatura superior apagada).

q. Oprima la tecla . En la pantalla aparecerá la temperatura predeterminada. Oprima las teclas  o  para aumentar o reducir la temperatura en incrementos de una unidad.

La temperatura también puede cambiarse en incrementos de decenas o centenas moviendo el cursor, como se describe a continuación. Oprima la

tecla  para mover el cursor al siguiente dígito. Cambie la

temperatura usando las teclas  y . Repita esta secuencia para cada dígito hasta que se muestre la temperatura correcta.

r. Oprima la tecla . En la pantalla aparecerá "BOTTOM TEMP OFF" (Temperatura inferior de apagado).

s. Oprima la tecla . En la pantalla aparecerá la temperatura predeterminada. Oprima las teclas  y  para incrementar o reducir el valor de la temperatura.

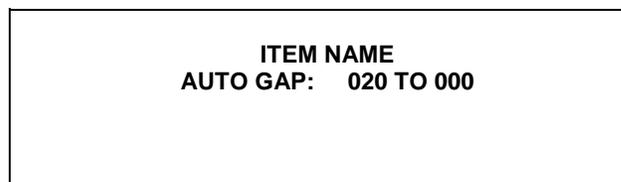
Nota: Al oprimir la tecla , el cursor se mueve al siguiente dígito en la pantalla.

t. Oprima la tecla . En la pantalla aparecerá "AUTO SELECTION: NO" (Selección automática: no). Use las teclas  y  para desplazarse a "YES" (Sí) o "NO".

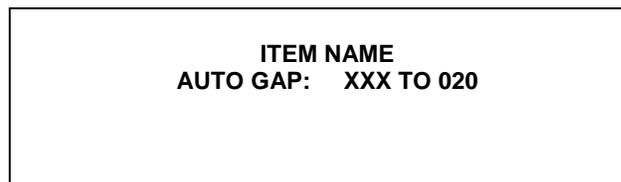
Nota: La selección automática por lo general se configura como "NO".

u. Oprima la tecla . Si se seleccionó "AUTO SELECTION: NO" (Selección automática: no), continúe en el paso y.

v. Si se seleccionó "AUTO SELECTION: YES" (Selección automática: sí), aparecerá la pantalla de ajuste automático de separación. En esta pantalla aparecerán dos conjuntos de números. El primer conjunto de números es la separación mínima para el producto. El segundo conjunto de números es la separación máxima para el producto. (Vea el siguiente ejemplo de pantalla.)



w. Oprima las teclas  y  para ajustar la separación mínima. Oprima la tecla  para aceptar la opción. (Vea el siguiente ejemplo de pantalla.)



x. Oprima las teclas  y  para ajustar la separación máxima. Oprima la tecla  para aceptar la opción.

y. En la pantalla aparecerá "AM ___ PM ___". Use las teclas  o  para avanzar a la opción deseada. Oprima la tecla  para aceptar la opción.

z. Oprima la tecla  dos veces y luego oprima la tecla  para salir de la modalidad de programación.

Eliminación de productos del menú

Los productos básicos del menú no pueden eliminarse. Los otros productos del menú pueden eliminarse de la siguiente manera.

1. Después de ingresar la contraseña de acceso del menú de control, oprima la tecla  para acceder a los productos del menú.
2. Use las teclas  y  para desplazarse hasta el producto del menú que eliminará.
3. Oprima la tecla  hasta que aparezca la pantalla "REMOVE IN" (Quitar en).
4. Mantenga oprimida la tecla  hasta que se elimine el producto del menú.
5. Oprima la tecla  dos veces y luego oprima la tecla  para salir de la modalidad de programación.

NIVELADO AUTOMÁTICO

1. Compruebe que las superficies de la parrilla estén limpias y que las hojas antiadherentes estén instaladas.
2. Permita que la parrilla alcance la temperatura operativa (45 minutos como mínimo).
3. Cuando la parrilla esté en la modalidad automática AM/PM, oprima la tecla  dos veces. Aparecerá la siguiente pantalla.

PRESS ENTER FOR
AUTO LEVELING

4. Oprima la tecla . Aparecerá la siguiente pantalla.

CLOSE GRILL CLAM FOR
AUTO LEVELING

5. Oprima el botón de espera (STANDBY). (Vea la figura 118.)

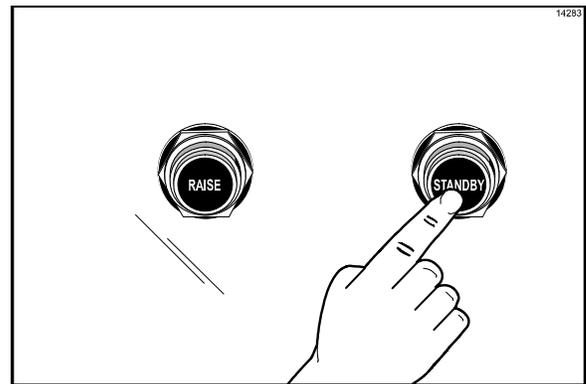


Figura 118

Aparecerá la siguiente pantalla.

PLEASE WAIT FOR
AUTO LEVELING

6. La placa se levantará al terminar el nivelado automático.

DIAGRAMA DE CABLEADO DEL MODELO C842 072826-23

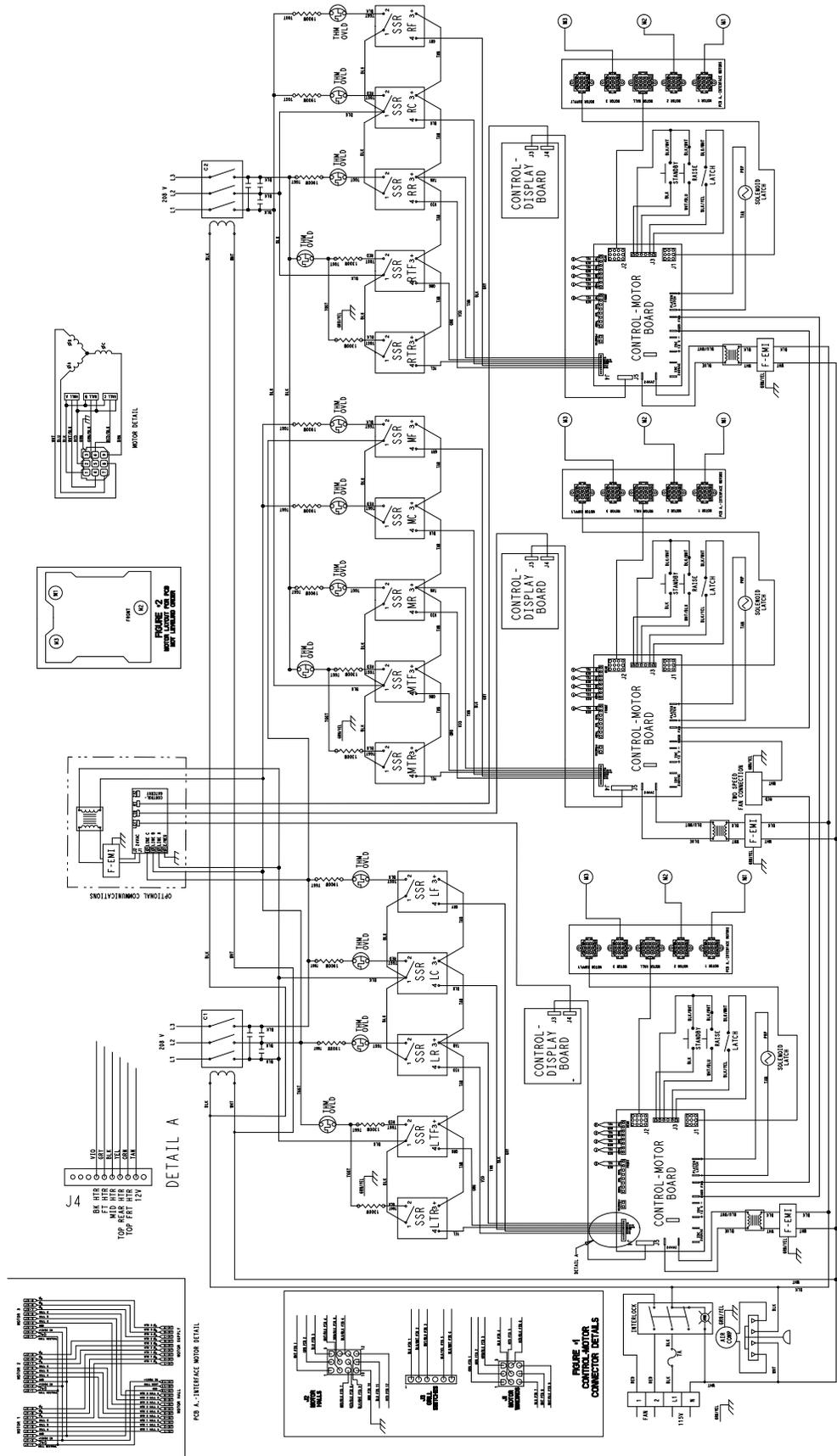


DIAGRAMA DE CABLEADO DEL MODELO C842 072826-23S

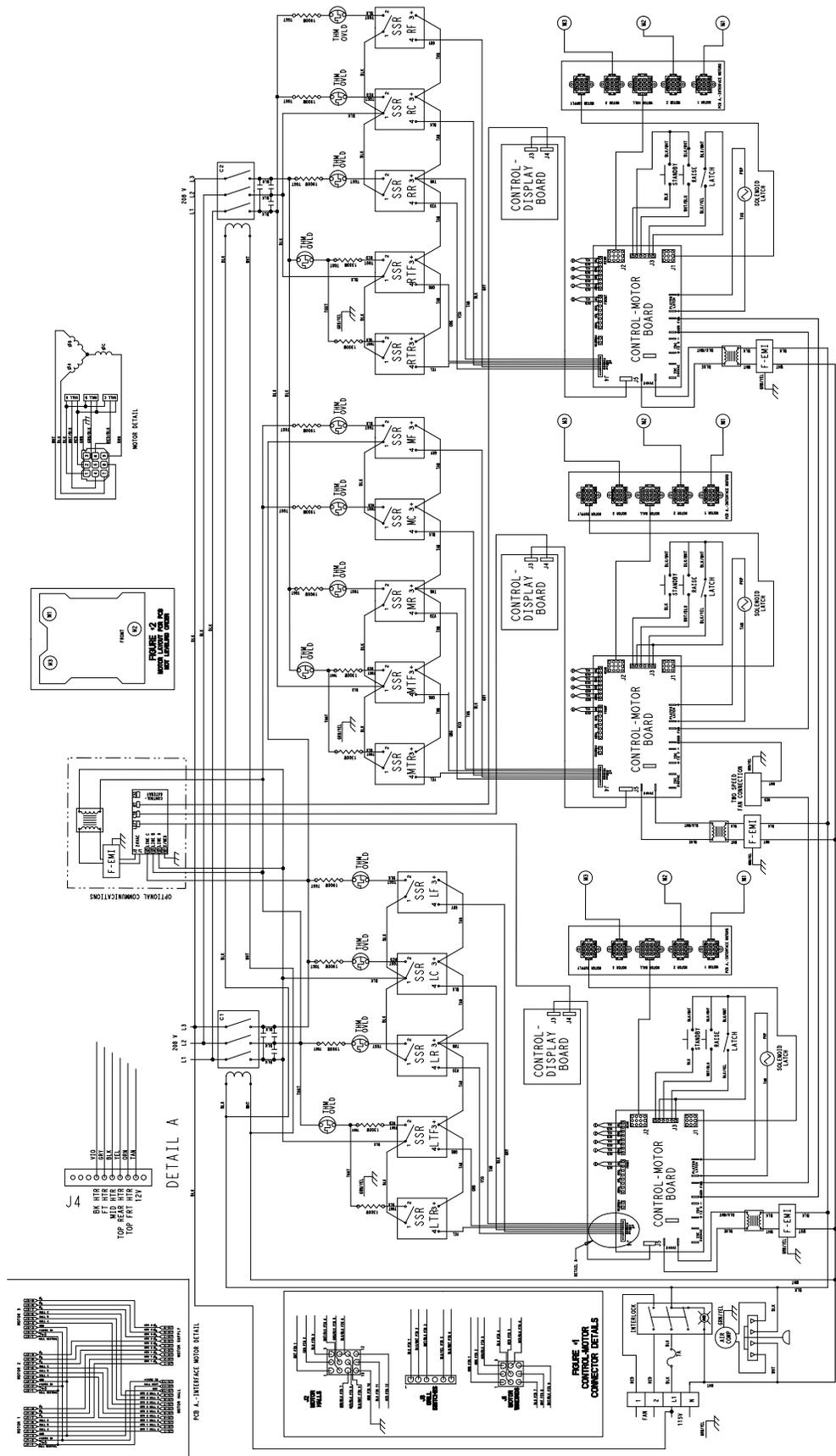


DIAGRAMA DE CABLEADO DEL MODELO C844 072700-75

