

Por que	Para manter os padrões de segurança e de qualidade dos alimentos	
Tempo necessário	15 minutos para preparar	15 minutos para concluir
Hora do dia	Antes de abrir o restaurante	Para restaurantes que ficam abertos 24 horas ao dia: de manhã cedo
Ícones que indicam riscos	 <b>Eletricidade</b>  <b>Superfícies quentes</b>  <b>Objetos/superfícies pontudos</b>	

Ferramentas e materiais



Pirômetro digital com sensor de superfície

Procedimento:

- LIGUE** a chave de bloqueio do ventilador. Certifique-se de que a chave de bloqueio do ventilador está na posição “ON” (LIGADA).



Para os modelos C832, C834, C835, C842 C844 e C845 somente, passe à Etapa 1 na página 3.

- Exiba a versão do software. O grill deve estar na temperatura de operação. Pressione e mantenha o botão “PROG” pressionado até a versão do software aparecer na tela.



- Acesse a configuração do sistema. Pressione duas vezes o botão “PROG”. A mensagem “SYSTEM SETUP” (CONFIGURAÇÃO DO SISTEMA) deverá ser exibida.



- Acesse a função de calibragem. Pressione o botão “MENU” uma vez e solte para exibir a mensagem “PROBE CALIBRATION” (CALIBRAGEM DO SENSOR).



continuado ▶

Pressione o botão “TEMP” para exibir a área de aquecimento e temperatura atual. Há quatro áreas de aquecimento: anterior, centro, posterior e superior. Geralmente, você começará pela área da frente.

## Calibre as áreas de aquecimento do grill (continuação)

- 5 Meça a temperatura do grill. Certifique-se de estar medindo a área de aquecimento indicada no display do grill. Usando um pirômetro calibrado corretamente e um sensor para a superfície do grill, coloque o sensor de superfície no centro da área de aquecimento. Aguarde 10 segundos até a temperatura estabilizar.



### Dica

Para obter uma leitura mais exata no pirômetro, coloque o sensor de superfície no centro da área de cozimento.



### Superfícies quentes

A superfície do grill encontra-se extremamente quente.

- 6 Calibre a temperatura do grill. Compare as leituras das temperaturas nos controles do grill e pirômetro. Se houver uma diferença maior ou menor do que 5 °F (3 °C) em relação as leituras indicadas no pirômetro, ajuste a temperatura do grill.

Pressione a seta para cima para aumentar a temperatura do grill e corresponder àquela do pirômetro. Para baixar a temperatura, pressione a seta para baixo.

- 7 Exiba a próxima área de aquecimento. Pressione o botão "TEMP" para exibir outra a área de aquecimento.



- 8 Calibre as demais áreas de aquecimento. Repita as etapas 5 a 7 para calibrar as áreas de aquecimento do centro, posterior e superior.



- 9 Retorne ao modo de operação. Pressione o botão "MENU SELECT" (SELEÇÃO DE MENU) para retornar ao display de "PROBE CALIBRATION" (CALIBRAGEM DO SENSOR) ou o botão "PROG" para voltar à "SYSTEM SETUP" (CONFIGURAÇÃO DO SISTEMA). Pressione o botão de seta para a direita para retornar ao modo operacional.



# Calibre as áreas de aquecimento do grill (continuação)

Somente para os modelos C832, C834, C835, C842, C844 e C845 :

- 1 Coloque a chave de bloqueio do ventilador na posição "ON" (LIGADA).

Para os grills que utilizam folhas de material antiaderente na chapa inferior, a calibragem é realizada com as folhas antiaderentes superiores e inferiores instaladas.



Para os grills que não utilizam folhas de material antiaderente na chapa inferior, a calibragem é realizada sem as folhas antiaderentes superiores instaladas.

O(s) platen(s) e a chapa inferior do grill devem estar em suas temperaturas de operação quando se realizam os procedimentos de calibragem.

Aguarde até o grill atingir as temperaturas definidas e estabilizar (15 minutos).

 **Superfícies quentes**

- 2 Acesse a tela de CALIBRAGEM DO SENSOR.

Aperte e prenda o botão de TEMPERATURA durante 3 segundos para acessar a tela PROBE CALIBRATION (CALIBRAGEM DO SENSOR).



- 3 Meça a temperatura da primeira área de aquecimento.

Coloque o pirômetro de superfície na área de aquecimento selecionada, de acordo com as ilustrações de localização do sensor termopar na página 4.

Aguarde aproximadamente 10 segundos até a temperatura estabilizar e anote a leitura da temperatura.

 **Superfícies quentes**



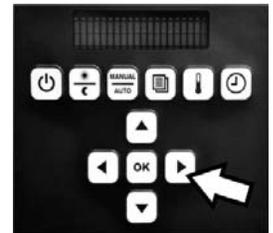
Se a temperatura exibida no controlador possuir uma diferença superior a 5 °F/3 °C em relação àquela exibida pelo sensor de superfície do pirômetro, faça o seguinte:

Pressione o botão seta PARA CIMA para aumentar a temperatura exibida e corresponder às temperaturas exibidas.

Pressione o botão seta PARA BAIXO para diminuir a temperatura exibida e corresponder às temperaturas exibidas.

- 4 Calibre as áreas de aquecimento restantes.

Use o botão seta para a direita para passar à próxima área a ser calibrada. Repita as etapas de calibragem para cada área de aquecimento.



- 8 Salve todas as mudanças.

Depois de concluídas todas as calibrações, pressione o botão "OK" para salvar todas as mudanças.



- 9 Retorne ao modo AM/PM AUTO (MATUTINO/VESPERTINO AUTOMÁTICO).

Pressione o botão de PROGRAMAÇÃO para voltar ao modo AM/PM AUTO (MATUTINO/VESPERTINO AUTOMÁTICO) ou aguarde 5 segundos e o sistema chegará ao tempo limite automaticamente e retornará a esse modo.

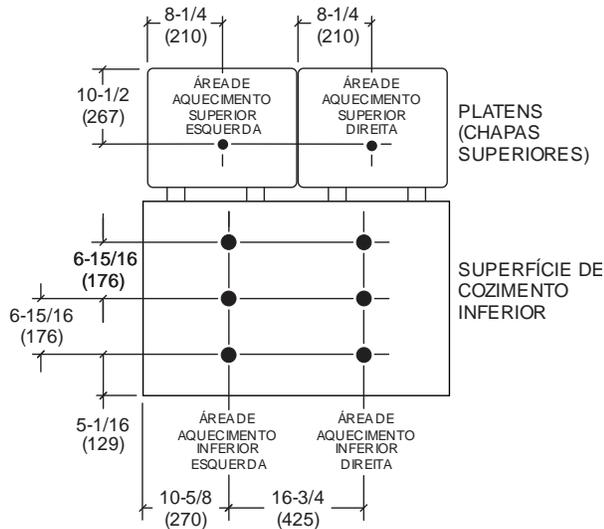


continuado ▶

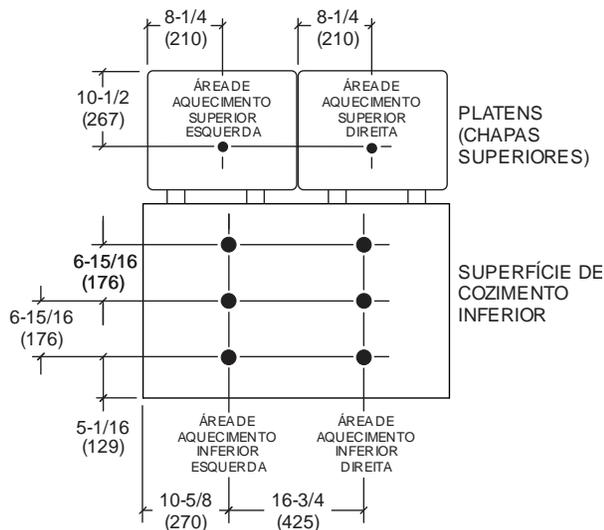
# Calibre as áreas de aquecimento do grill (continuação)

Os sensores termopar ficam localizados de frente para trás nas chapas inferiores e platenos do grill. Em todos os modelos de grills as medidas devem ser tomadas de frente para trás e da esquerda para a direita.

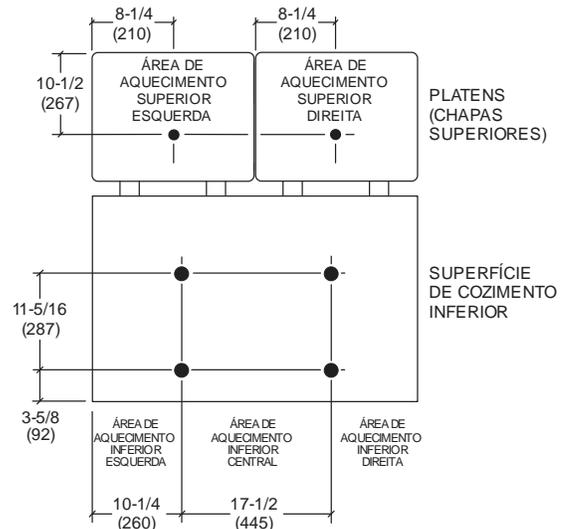
A ilustração a seguir identifica as localizações do sensor para o modelo de grill C832.



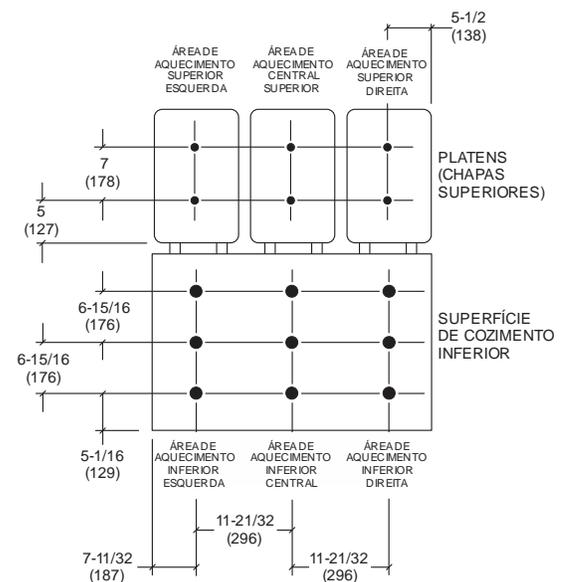
A ilustração a seguir identifica as localizações do sensor para o modelo de grill C834.



A ilustração a seguir identifica a localização do sensor para o modelo de grill C835.

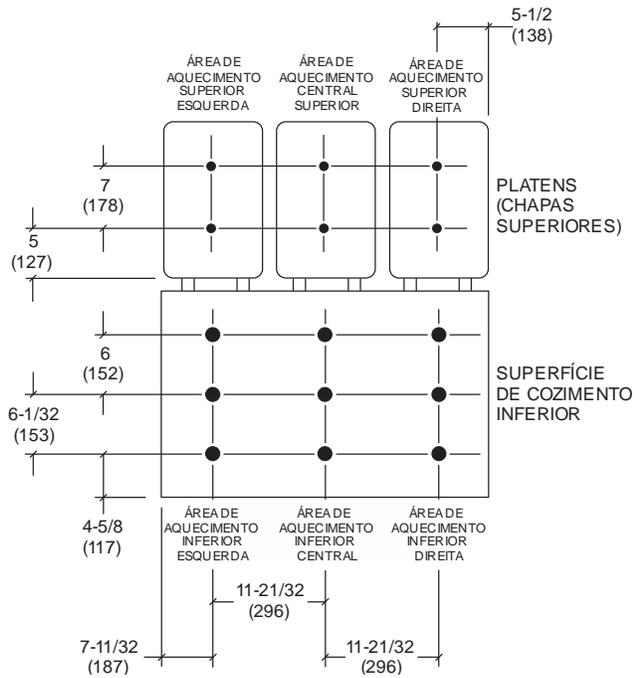


A ilustração a seguir identifica as localizações do sensor para o modelo de grill C842.



# Calibre as áreas de aquecimento do grill (continuação)

A ilustração a seguir identifica as localizações do sensor para o modelo de grill C844.



A ilustração a seguir identifica a localização do sensor para o modelo de grill C845.

