

Por qué	Para mantener la seguridad y las normas de calidad de los alimentos	
Tiempo requerido	15 minutos de preparación.	15 minutos para terminar.
Hora del día	Antes de abrir	Restaurantes abiertos las 24 horas: temprano por la mañana
Iconos de peligros	 <b>Electricidad</b>	 <b>Superficies calientes</b>
		 <b>Objetos y superficies filosos</b>

## Herramientas y suministros



Pirómetro con sonda superficial

## Procedimiento

- Encienda el interruptor de interbloqueo del ventilador. Compruebe que el interruptor de interbloqueo del ventilador esté en la posición de encendido.

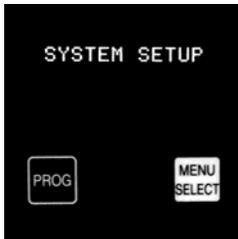


Sólo para los modelos C832, C834, C835, C842, C844 y C845, continúe en el paso 1 de la página 3.

- Muestre la versión de software. La parrilla debe estar a la temperatura operativa. Mantenga oprimida la tecla "PROG" hasta que la versión de software aparezca en la pantalla.



- Acceda a la configuración del sistema. Oprima el botón "PROG" dos veces. Deberá aparecer el mensaje "SYSTEM SETUP" (configuración del sistema).



- Acceda a la función de calibración. Oprima y suelte el botón "MENÚ" para que aparezca el mensaje "PROBE CALIBRATION" (Calibración con sonda).



continúa ►

Oprima la tecla "TEMP" para mostrar la zona de calor actual y la temperatura. Hay cuatro zonas de calor: delantera, central, trasera y superior. Por lo general comenzará por la zona delantera.

# Calibración de zonas de calor de la parrilla (continuación)

- 5 Mida la temperatura de la parrilla.  
Asegúrese de medir la zona temperatura que se indica en la pantalla de la parrilla. Use un pirómetro debidamente calibrado y coloque la sonda de superficie de parrilla en el centro de la zona de calor. Espere 10 segundos a que la temperatura se estabilice.



**★ Sugerencia**

Para obtener la lectura más exacta del pirómetro, coloque la sonda superficial en el centro de la zona de cocinado.

**⚠ Superficies calientes**

La superficie de la parrilla está muy caliente.

- 6 Calibre la temperatura de la parrilla.  
Compare las lecturas de temperatura de los controles de la parrilla y el pirómetro. Si la temperatura en la pantalla tiene más de 5 °F (3 °C) de diferencia respecto a la temperatura del pirómetro, ajuste la temperatura de la parrilla.

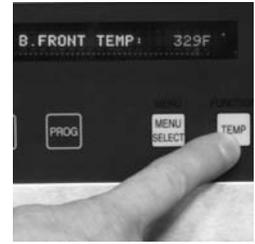


Para aumentar la temperatura de la parrilla e igualarla con la temperatura del pirómetro, oprima la tecla de flecha ascendente. Para reducir la temperatura, oprima la tecla de flecha descendente.

- 7 Muestre la siguiente zona de calor.  
Oprima la tecla “TEMP” para mostrar otra zona de calor.



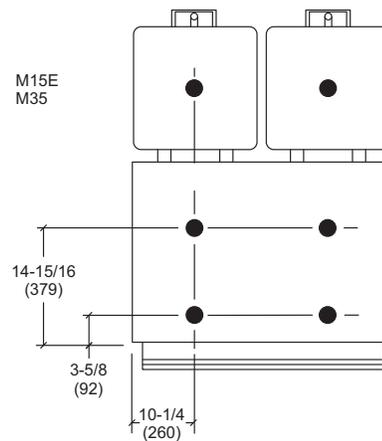
- 8 Calibre otras zonas de calor.  
Repita los pasos 5 a 7 para calibrar las zonas de calor central, trasera y superior.

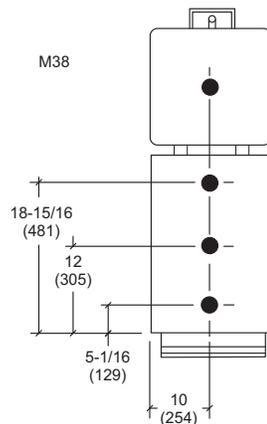
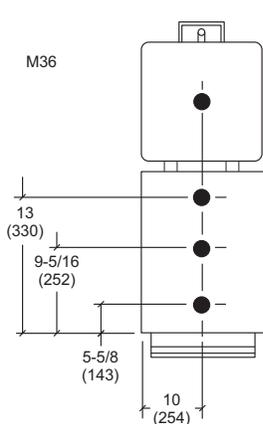
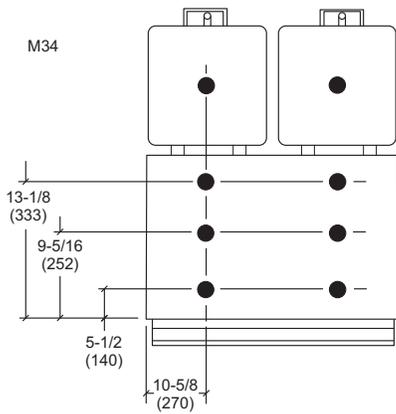
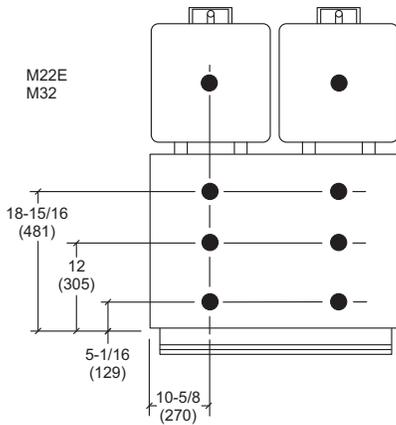


- 9 Regrese a la modalidad operativa.  
Oprima el botón “MENU SELECT” (Selección de menú) para regresar a la pantalla “PROBE CALIBRATION” (Calibración con sonda) u oprima el botón “PROG” para regresar a la pantalla “SYSTEM SETUP” (Configuración del sistema). Oprima la tecla de flecha derecha para regresar a la modalidad operativa.



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.





**Solamente modelos C832, C834, C835, C842 C844, y C845:**

- 1 Mueva el interruptor de interbloqueo del ventilador a la posición de encendido. En los mercados de parrillas que utilizan hojas antiadherentes inferiores, la calibración con sonda se lleva a cabo con las hojas antiadherentes superiores e inferiores instaladas.

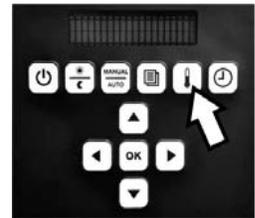


En los mercados de parrillas que no utilizan hojas antiadherentes inferiores, la calibración con sonda se lleva a cabo sin las hojas antiadherentes superiores instaladas.

Las placas superiores y la placa inferior de la parrilla deben estar a la temperatura operativa para llevar a cabo los procedimientos de calibración. Permita que la parrilla alcance las temperaturas especificadas y se establezca (15 minutos).



- 2 Acceda a la pantalla de calibración con sonda. Mantenga oprimida la tecla de TEMPERATURA durante 3 segundos para acceder a la pantalla de calibración con sonda (PROBE CALIBRATION).



- 3 Mida la temperatura de la primera zona de calor. Coloque una sonda pirométrica superficial en la zona térmica seleccionada, como se ilustra en las figuras de ubicación de sondas de termopar en la página 4. Permita que la temperatura se establezca durante aproximadamente 10 segundos y registre la lectura de temperatura.



## Calibración de zonas de calor de la parrilla (continuación)

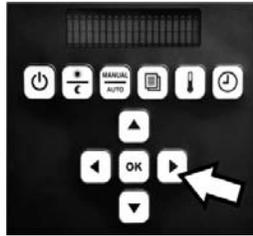
Si la temperatura indicada en el controlador tiene una diferencia de más de 5 °F (3 °C) respecto de la indicación de la sonda superficial pirométrica, haga lo siguiente:

Oprima la tecla de flecha ascendente para aumentar temperatura hasta que sea igual a la temperatura indicada.

Oprima la tecla de flecha descendente para reducir temperatura hasta que sea igual a la temperatura indicada.

### 4 Calibre las otras zonas de calor.

Use la tecla de flecha derecha para pasar a la siguiente zona que calibrará. Repita los pasos de calibración para cada zona de calor.



### 5 Guarde todos los cambios.

Al terminar la calibración, oprima la tecla "OK" para guardar todos los cambios.



### 6 Regrese la modalidad automática AM/PM.

Oprima la tecla PROGRAMA para regresar a la modalidad automática AM/PM, o espere 5 segundos para que el sistema regrese automáticamente a esta modalidad.

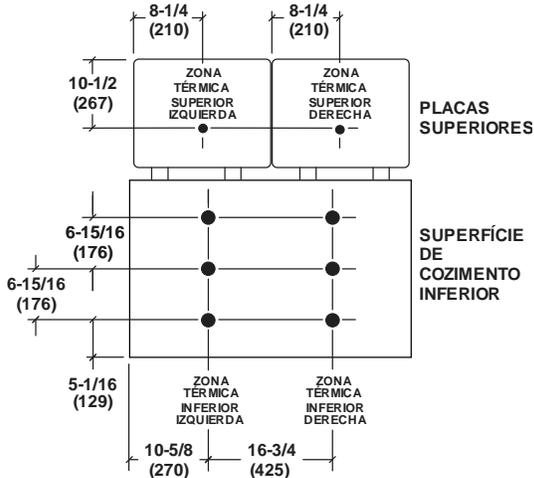


continúa ►

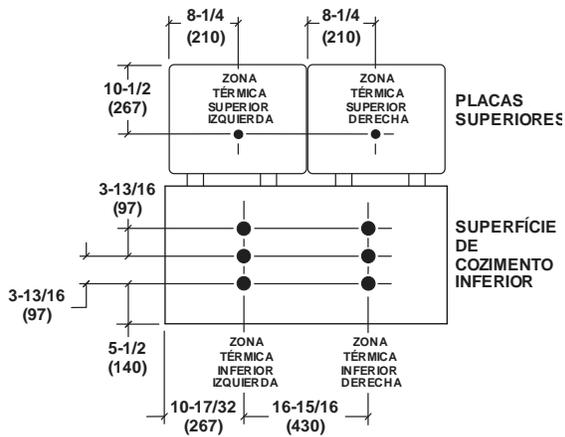
# Calibración de zonas de calor de la parrilla (continuación)

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.

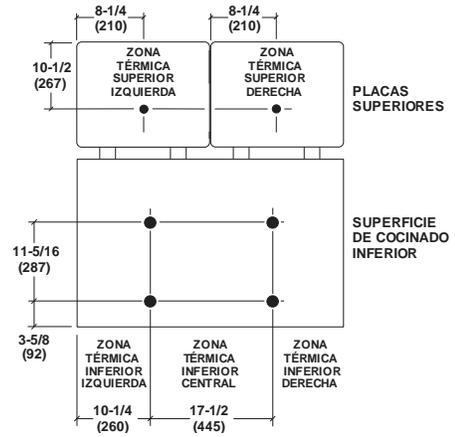
En la siguiente figura se ilustra la ubicación de las sondas para la parrilla C832.



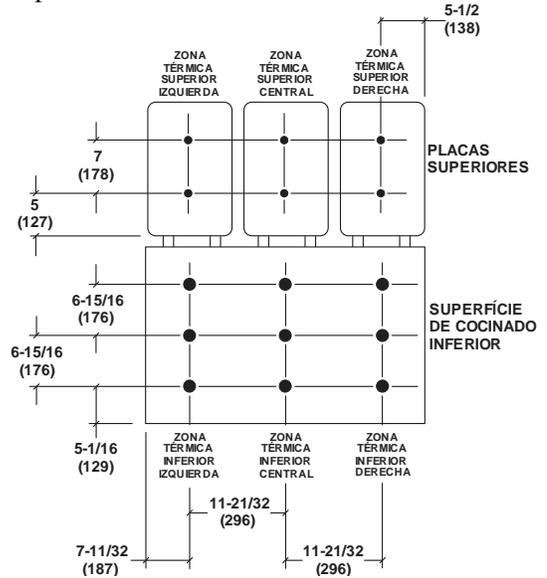
En la siguiente figura se ilustra la ubicación de las sondas para la parrilla C834.



En la siguiente figura se ilustra la ubicación de las sondas para la parrilla C835.

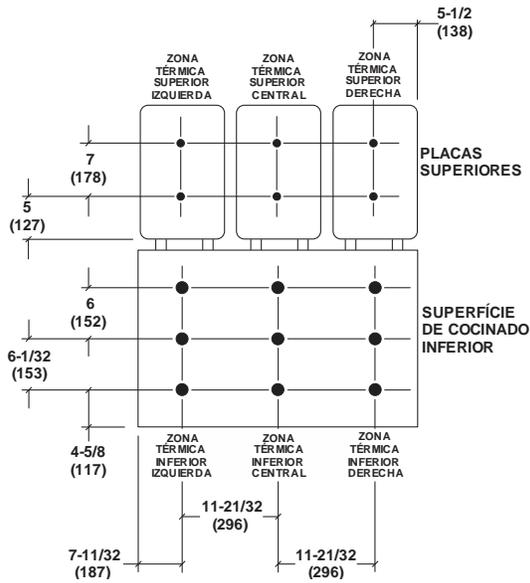


En la siguiente figura se ilustra la ubicación de las sondas para la parrilla C842.



# Calibración de zonas de calor de la parrilla (continuación)

En la siguiente figura se ilustra la ubicación de las sondas para la parrilla C844.



En la siguiente figura se ilustra la ubicación de las sondas para la parrilla C845.

