

## Calibración/verificación mensual de las zonas de calor de la parrilla



### SUPERFICIE CALIENTE

Las temperaturas de la parrilla pueden producir graves quemaduras



#### Descripción general

**Objetivo:** Mantener una temperatura precisa en las diversas zonas de calor de la parrilla.

**Modelos:** MWG1W, MWE1W, MWE1S - MWG2W, MWE2W, MWE2S - MWG3W, MWE3W, MWE3S.

**Herramientas:** Pirómetro digital con sonda de superficie.

#### Procedimientos:

1. Procedimiento de verificación de la temperatura.
2. Procedimiento de calibración de la temperatura.

#### ADVERTENCIA:



**SE PUEDEN PRODUCIR LESIONES PERSONALES A RAÍZ DE QUEMADURAS AL ENTRAR EN CONTACTO CON SUPERFICIES DE COCCIÓN CALIENTES.**

#### NOTA:

1. LA CALIBRACIÓN Y VERIFICACIÓN DE LA PARRILLA SE REALIZA CON LAS HOJAS DE MATERIAL DE VERIFICACIÓN EN "OFF".
2. DEBE LIMPIAR LAS SUPERFICIES DE LAS PLACAS Y DE LAS PLANCHAS DE LA PARRILLA.

### 1. Procedimiento de verificación de la temperatura

#### SIGA ESTAS INSTRUCCIONES TAL Y COMO SE DETALLAN A CONTINUACIÓN:

1. Las planchas superiores y la placas inferiores de la parrilla deben encontrarse a temperaturas operativas para poder realizar este procedimiento de calibración. Presione el botón  o el botón  para seleccionar una operación "CLAM" que requiera una temperatura de 350°F (177°C) en la placa de la parrilla y espere hasta que la parrilla alcance la temperatura establecida y se estabilice, (aproximadamente 30 minutos)
2. Mantenga pulsado el botón de temperatura durante aproximadamente 3 segundos, o hasta que el controlador muestre todos los valores de temperatura (T,F,M,B).
3. Coloque el pirómetro sobre las marcas de la placa de la parrilla que indican la ubicación del termopar (consulte las ilustraciones en las páginas siguientes). Espere un mínimo de 5 a 10 segundos para que el pirómetro responda y se estabilice.
4. Compruebe la calibración en cada una de las zonas de calor cuando se produzcan las siguientes condiciones:
  - A. El piloto indicador de temperatura para el termopar correspondiente está en VERDE.
  - B. La lectura de la temperatura del termopar específico en el control está disminuyendo.
  - C. La gama óptima para la VERIFICACIÓN está entre 355F (180C) y 350F (177C). Este procedimiento puede requerir hasta 10 minutos, dependiendo del punto a tiempo que el operador consigue en el ciclo de calor.

#### ES IMPORTANTE QUE TENGA EN CUENTA QUE:

Para los modelos **MWE2S** y **MWE1S**, la pantalla del controlador mostrará los valores de temperatura para T,F,M & B. Sin embargo, los valores del controlador para M y B representan el termopar en la parte trasera de la placa de la parrilla. **LOS VALORES FINALES DE TEMPERATURA INTRODUCIDOS PARA "M" y "B" SIEMPRE DEBEN SER LOS MISMOS (CON UNA TOLERANCIA DE 1°).**

Para el modelo **MWG3W**, el valor de B en la pantalla del controlador representa el termopar en la placa central.

# Calibración/verificación mensual de las zonas de calor de la parrilla

## Procedimiento de verificación de la temperatura (continuación)


- El delta de temperatura entre el pirómetro y el controlador debe ser de +/-5F (+/-3C). Si el delta de temperatura entre el pirómetro y el controlador es de más de +/-5F (+/-3C), vaya al PROCEDIMIENTO DE CALIBRACIÓN DE TEMPERATURA para corregir una zona determinada.


## 2. Procedimiento de calibración de la temperatura.

### SIGA ESTAS INSTRUCCIONES TAL Y COMO SE DETALLAN A CONTINUACIÓN:


- Las planchas superiores y las placas inferiores de la parrilla deben encontrarse a temperaturas operativas para poder realizar este procedimiento de calibración. Presione el botón  o el botón  para seleccionar una operación "CLAM" que requiera una temperatura de 350° (177°C) en la placa de la parrilla y espere hasta que la parrilla alcance la temperatura establecida y se estabilice, (aproximadamente 30 minutos).
- MANTENGA PRESIONADO el botón  durante aproximadamente 3 segundos, o hasta que aparezca el siguiente mensaje en la pantalla del controlador "PROBE CAL".
- PRESIONE el botón  para mostrar la primera zona de calor que desee calibrar. La primera zona que se debe calibrar es "FRONT TEMP CAL" (CALIB. TEMP. FRONTAL). Las zonas se muestran en el siguiente orden: FRONT TEMP CAL (TEMP FRONTAL), MIDDLE TEMP CAL (TEMP CENTRO), BACK TEMP CAL (TEMP POSTERIOR), TOP TEMP CAL (TEMP SUPERIOR).
- Seleccione la posición en la pantalla para la zona de calor correspondiente con los botones  o .
- Coloque el pirómetro sobre las marcas de la placa de la parrilla que indican la ubicación del termopar (consulte las ilustraciones en las páginas siguientes). Espere un mínimo de 5 a 10 segundos para que el pirómetro responda y se estabilice. Anote la temperatura que indica el pirómetro.

**NOTA IMPORTANTE:** La gama óptima para la CALIBRACIÓN está entre 355F (180C) y 350F (177C). Este procedimiento puede requerir hasta 10 minutos, dependiendo del tiempo que el operador consigue en la PROBE CAL.

- Ajuste la temperatura en el control de la parrilla de forma que coincida con la temperatura del pirómetro. Con el botón  podrá aumentar la



temperatura en pantalla con incrementos de un (1) grado. Con el botón  podrá disminuir la temperatura en pantalla con incrementos de un (1) grado.

**NOTA:** Durante el paso 6, el control emitirá un sonido agudo. La temperatura sólo se puede ajustar si se escucha este sonido y la pantalla se ilumina. Si el control no emite este sonido y la pantalla no se ilumina, la temperatura no cambiará.

- En cuanto la temperatura alcance el valor de calibración, presione el botón  para fijar en el controlador la temperatura calibrada.

**Nota:** Si no completa la calibración durante el plazo establecido para la misma, presione  para retroceder al paso previo.

 = Abandona la función sin llevar a cabo ninguna modificación, siempre que no se presione el botón .

- Presione los botones  o  para seleccionar la siguiente zona de calor.
- Lleve la sonda de superficie del pirómetro a la zona de calor seleccionada y repita los pasos 5, 6 y 7.

### ES IMPORTANTE QUE TENGA EN CUENTA QUE:

Para los modelos MWE2S y MWE1S, la pantalla del controlador mostrará los valores de temperatura para T,F,M y B. Sin embargo, los valores del controlador para M y B representan el termopar situado en la parte posterior de la placa de la parrilla; la lectura del pirómetro debe coincidir con las lecturas de M y B en la pantalla del controlador.

Para el modelo MWG3W, el valor de B en la pantalla del controlador representa el termopar en la placa central.

## Calibración/verificación mensual de las zonas de calor de la parrilla

10. Repita el procedimiento para cada una de las zonas de calor.
11. Salga del modo de programación presionando el botón **P**. El controlador volverá a su estado previo en el Modo de Funcionamiento Normal para la verificación de la temperatura (página 1).

### Descripción general del uso de los termopares

Modelos de parrilla	Cantidad de termopares en la parrilla	Posición en la pantalla del controlador	Ubicación del termopar en la placa de la parrilla	Cantidad de termopares en la plancha	Ubicación del termopar en la plancha
MWE1W / MWG1W MWE2W / MWG2W MWE3W / MWE3S	3	B M F	Posterior Centro Frontal	1	T = Centro superior
MWE2S MWE1S	2	B y M F	Posterior Frontal	1	T = Centro superior



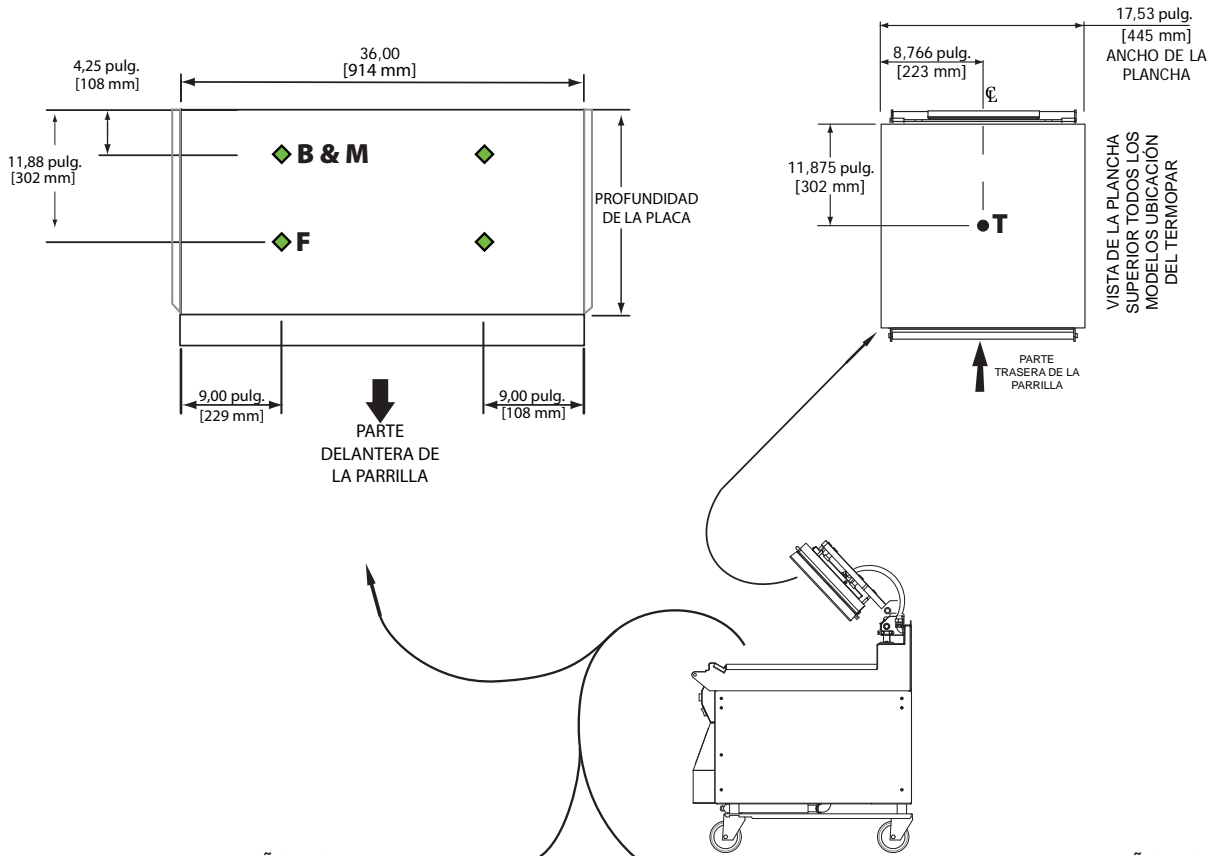
Modelos de parrilla	Cantidad de termopares en la parrilla	Posición en la pantalla del controlador	Ubicación del termopar en la placa de la parrilla	Cantidad de termopares en la plancha	Ubicación del termopar en la plancha
MWG3W	1	B	Centro	1	T = Centro superior



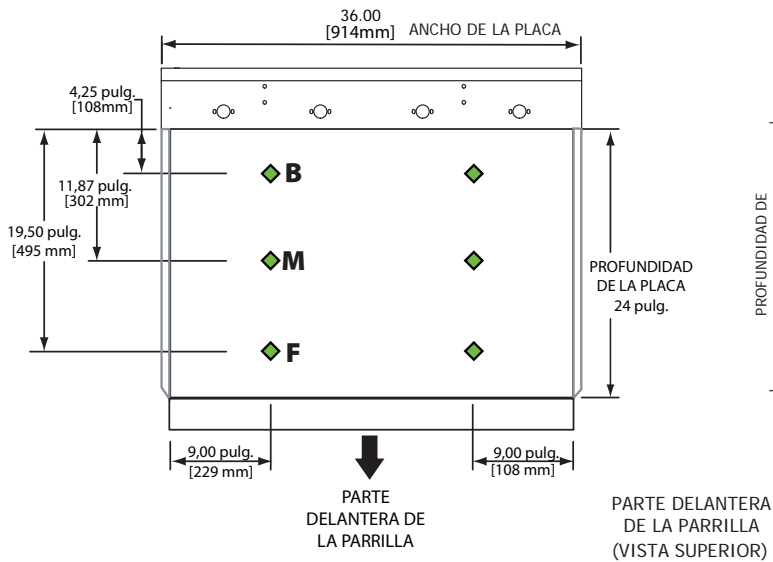
Nota: La lectura de la temperatura puede mostrarse en Fahrenheit o Celsius.

# Ubicación de los termopares de 1 y 2 placas en las zonas de parrilla

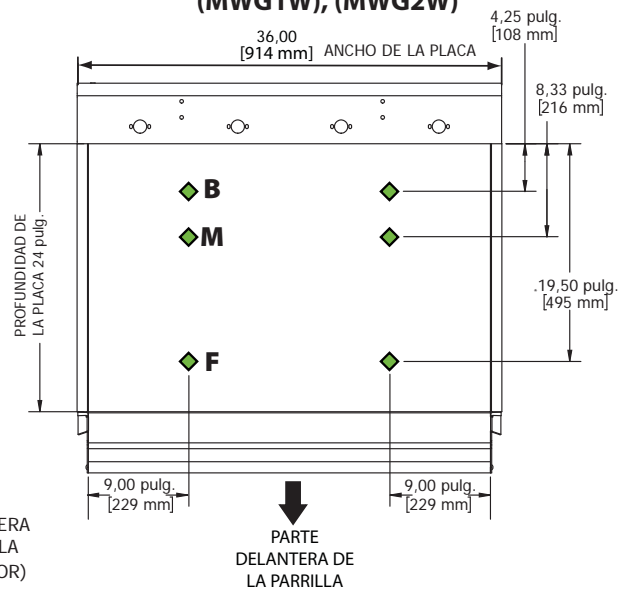
1 Y 2 PLANCHAS TAMAÑO COMPACTO  
SÓLO MODELO ELÉCTRICO  
(MWE1S), (MWE2S)



1 Y 2 PLANCHAS TAMAÑO COMPLETO  
SÓLO MODELO ELÉCTRICO  
(MWE1W), (MWE2W)



1 Y 2 PLANCHAS TAMAÑO COMPLETO  
SÓLO MODELO DE GAS  
(MWG1W), (MWG2W)



# Ubicación de los termopares de 3 placas en las zonas de parrilla

