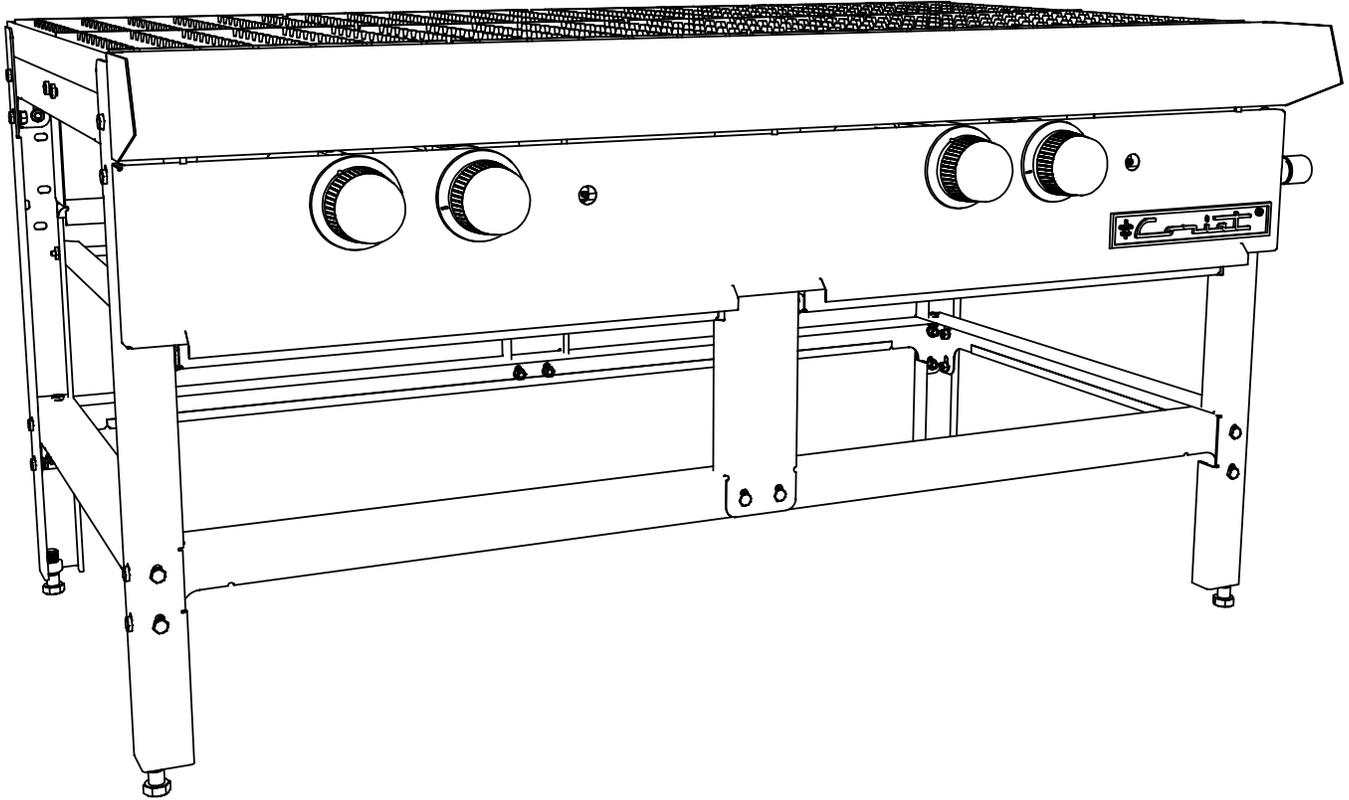


Mejores ideas para cocinar®



MANUAL DE INSTALACIÓN, OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO PARA ESTUFONES

MODELOS: EC-1T Master, EC-2T Master, EC-3T Master

VERSIONES: A.INOX. PREMIUM, A.INOX. TREND, A.ALUM. ECO



IMPORTANTE

ADVERTENCIA: La instalación, ajuste, alteración, servicio o mantenimiento incorrectos pueden causar daños a la propiedad, lesiones o la muerte. Lea detenidamente las instrucciones de instalación, operación y mantenimiento antes de instalar o dar servicio a este equipo.

POR SU SEGURIDAD

No almacene ni use gasolina o cualquier otro vapor o líquido inflamable en las cercanías de éste u otro equipo de cocción.

Las instrucciones que se deben seguir en caso de que el usuario detecte olor a gas deben estar en un lugar destacado en el área de la cocina.

Su seguridad es lo más importante para nosotros. Cuidadosamente siga todos los procedimientos descritos en este manual a fin de asegurar su integridad y el correcto funcionamiento de su equipo.

De acuerdo a las directrices usuales sobre seguridad y riesgos potenciales, la siguiente simbología será usada a lo largo de este documento:



Es usado acompañado de las palabras **PELIGRO**, **ADVERTENCIA** o **PRECAUCIÓN** para indicar que existen riesgos inmediatos o potenciales que pueden causar un daño considerable a la propiedad o el producto si las advertencias acompañadas por este símbolo son ignoradas. Además, ignorar estas advertencias eleva el riesgo de accidentes serios y en algunas ocasiones, la muerte.

AVISO

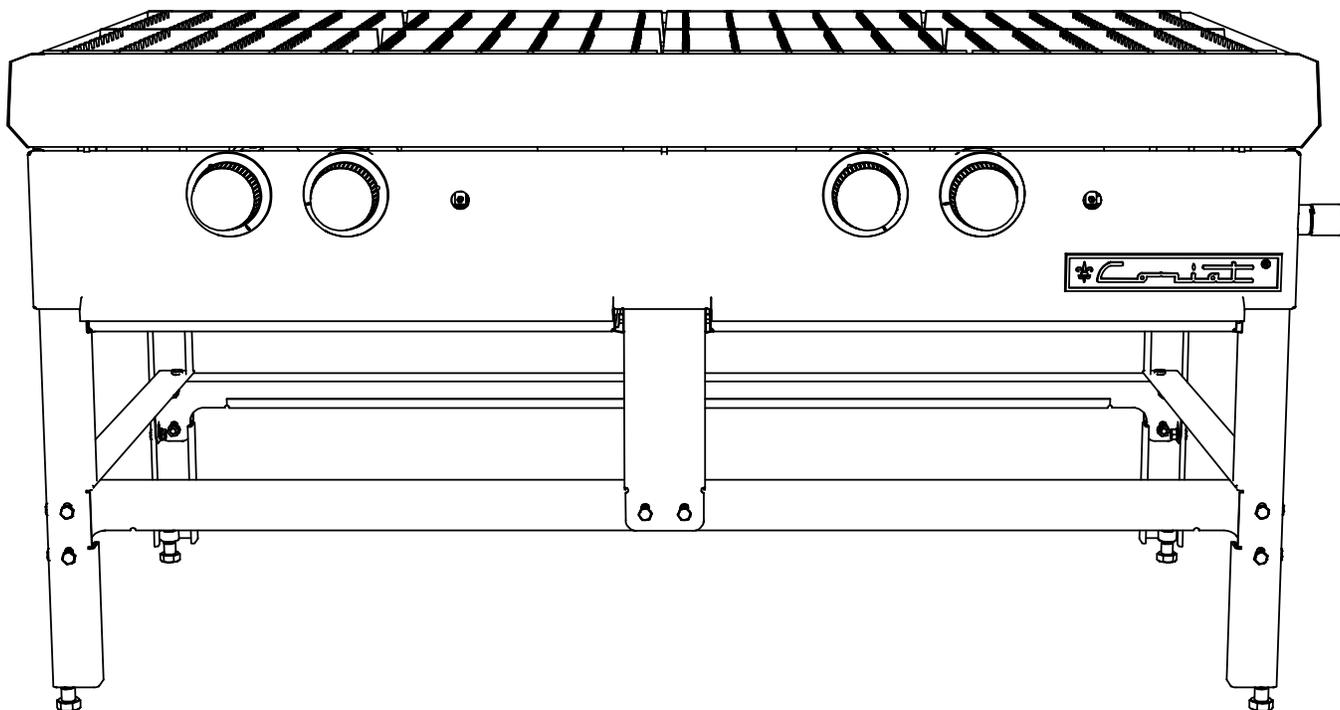
Es usado para notificar al personal de instalación, operación o mantenimiento sobre aspectos importantes que deben ser tomados en consideración pero que no están relacionados con riesgos.

Si la información en este manual no se sigue exactamente, Grupo Coriat® no será responsable de los accidentes que puedan causar daños a la propiedad, lesiones personales graves o incluso la muerte.

MANTENGA ESTE MANUAL EN UN LUGAR SEGURO PARA FUTURAS CONSULTAS



BIENVENIDO



Usted ha comprado un Estufon CORIAT® profesional, que ha sido diseñado, construido, calibrado y certificado con los más altos niveles de calidad para proporcionar años de servicio continuo. Además, sus componentes han sido verificados con las pruebas de laboratorio más rigurosas para garantizar un rendimiento óptimo que satisfaga las necesidades de nuestros clientes.

Lea las instrucciones descritas en este documento para familiarizarse con la instalación y el funcionamiento correcto de su aparato. Este manual le ayudará a mantener su equipo y sus componentes en óptimas condiciones, tanto físicas como de rendimiento.

Gracias por elegir uno de nuestros productos para su establecimiento. Esperamos brindarle una experiencia incomparable, de la misma manera esperamos que disfrute de su equipo.

De parte de todos los que integramos Grupo Coriat®:

¡GRACIAS!





TABLA DE CONTENIDO

4. INTRODUCCIÓN

- 5. ACERCA DE ESTE MANUAL
- 6. REGISTRE SU EQUIPO

7. CARACTERÍSTICAS

8. ANTES DE EMPEZAR

- 8. DESEMBALAJE
- 8. LIMPIEZA INICIAL
- 9. COLOCACIÓN Y VENTILACIÓN
- 10. NIVELACIÓN
- 10. TUBERÍA DE ALIMENTACIÓN

11. INSTALACIÓN

- 11. REGULADOR DE PRESIÓN
- 14. CAMBIO DE ESPREA PARA GAS NATURAL

15. OPERACIÓN

- 15. VÁLVULAS DE CONTROL
- 16. ENCENDIDO DE PILOTO
- 17. ENCENDIDO DE QUEMADORES
- 17. SUMINISTRO DE AIRE P/QUEMADORES
- 18. PROCEDIMIENTO DE APAGADO
- 18. PARRILLAS DE HIERRO FUNDIDO

19. CUIDADO Y LIMPIEZA

- 19. MANTENIMIENTO DE ACERO INOXIDABLE
- 20. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA
- 21. CÓMO REMOVER DECOLORACIÓN TÉRMICA

22. MANTENIMIENTO

- 22. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS
- 23. LISTA DE REFACCIONES
- 25. CORRECTA DISPOSICIÓN DE SU EQUIPO

27. DESMONTAJE

26. SOPORTE TÉCNICO



Mejores ideas para cocinar®



INTRODUCCIÓN

La instalación de este equipo debe ser realizada por personal calificado, certificado, con licencia y/o autorizado, deberá tener experiencia en los códigos de instalación federales, estatales y locales. No instalar este equipo correctamente puede provocar lesiones o la muerte.

La operación de este aparato debe ser realizada por personal calificado y autorizado, que haya leído este manual y esté familiarizado con el correcto funcionamiento del equipo.

Cualquier servicio al equipo debe ser realizado por personal calificado, certificado, con licencia y/o autorizado por Grupo Coriat®.

No retire ninguna de las etiquetas, advertencias o placas del producto. Esto anulará la garantía.

Los diagramas, ilustraciones y fotografías incluidas en este manual tienen como objetivo ilustrar los procedimientos de operación y limpieza y los aspectos técnicos. Se aplican a todos los modelos enumerados en la primera página, excepto los que se indican como un modelo específico.

ES MUY IMPORTANTE LEER ESTE MANUAL CUIDADOSAMENTE ANTES DE INSTALAR Y OPERAR SU EQUIPO

AVISO

Mantenga a salvo esta guía, la garantía y toda la documentación, porque se consideran parte inherente del equipo. El manual y su contenido (instrucciones, diagramas, esquemas, advertencias y etiquetas) deben permanecer con el equipo. Si el equipo se vende o se traslada, el propietario, el gerente comercial o el personal a cargo de la capacitación en el uso de este equipo deben estar provistos de ellos.

El aparato no debe ser utilizado por personas menores de 18 años o personas con trastornos físicos y mentales, discapacidades o que no tengan el conocimiento o la experiencia necesarios para operar el equipo, a menos que se les proporcionen las instrucciones adecuadas y la seguridad adecuada.

Las instrucciones de funcionamiento y las advertencias son obligatorias y todos los usuarios deben comprenderlas y seguirlas.





INTRODUCCIÓN

ACERCA DE ESTE MANUAL

Este documento se divide en las siguientes secciones:

1. *La sección Introducción* le brinda información importante sobre las medidas de seguridad que se deben tomar al instalar y operar su nuevo equipo para evitar riesgos. **Lea esta sección del manual antes de comenzar a utilizar su equipo.**
2. *La sección Antes de empezar e instalación* describe la forma correcta de retirar el embalaje de fábrica del producto, qué guardar y qué tirar, dimensiones generales, capacidad, características de las conexiones de gas y/o eléctricas. También incluye diagramas e ilustraciones para que pueda comprender mejor las características de su nuevo equipo.
3. *La sección Operación* le muestra las pautas a seguir para el correcto funcionamiento de su nuevo equipo.
4. *La sección de Mantenimiento* proporciona instrucciones para mantener su producto en condiciones óptimas para garantizar el funcionamiento adecuado de su equipo, cómo identificar y actuar cuando algo no está funcionando, cómo debería y cómo comunicar sus observaciones al personal de servicio técnico capacitado.

Antes de utilizar su equipo, lea este manual prestando especial atención a las instrucciones de seguridad que se encuentran en las siguientes páginas. Recuerde que este documento no reemplaza la necesidad de estar alerta, de capacitar y supervisar adecuadamente a los operadores y de usar el sentido común al usar este equipo.

- Se deben observar todos los códigos y ordenanzas locales y nacionales; la instalación debe cumplir con los códigos locales / nacionales.
- El instalador debe dejar estas instrucciones al usuario, quien debe conservarlas para uso del inspector local y para referencia futura.
- El aparato está diseñado para operaciones comerciales de servicio de alimentos. No está destinado a usos domésticos, industriales o de laboratorio.
- El fabricante no se hace responsable de ningún daño o accidente causado por una instalación, operación o mantenimiento incorrectos.

AVISO

El fabricante se reserva el derecho de cambiar las especificaciones y el diseño del producto sin previo aviso.





INTRODUCCIÓN

PLACA DE ESPECIFICACIONES

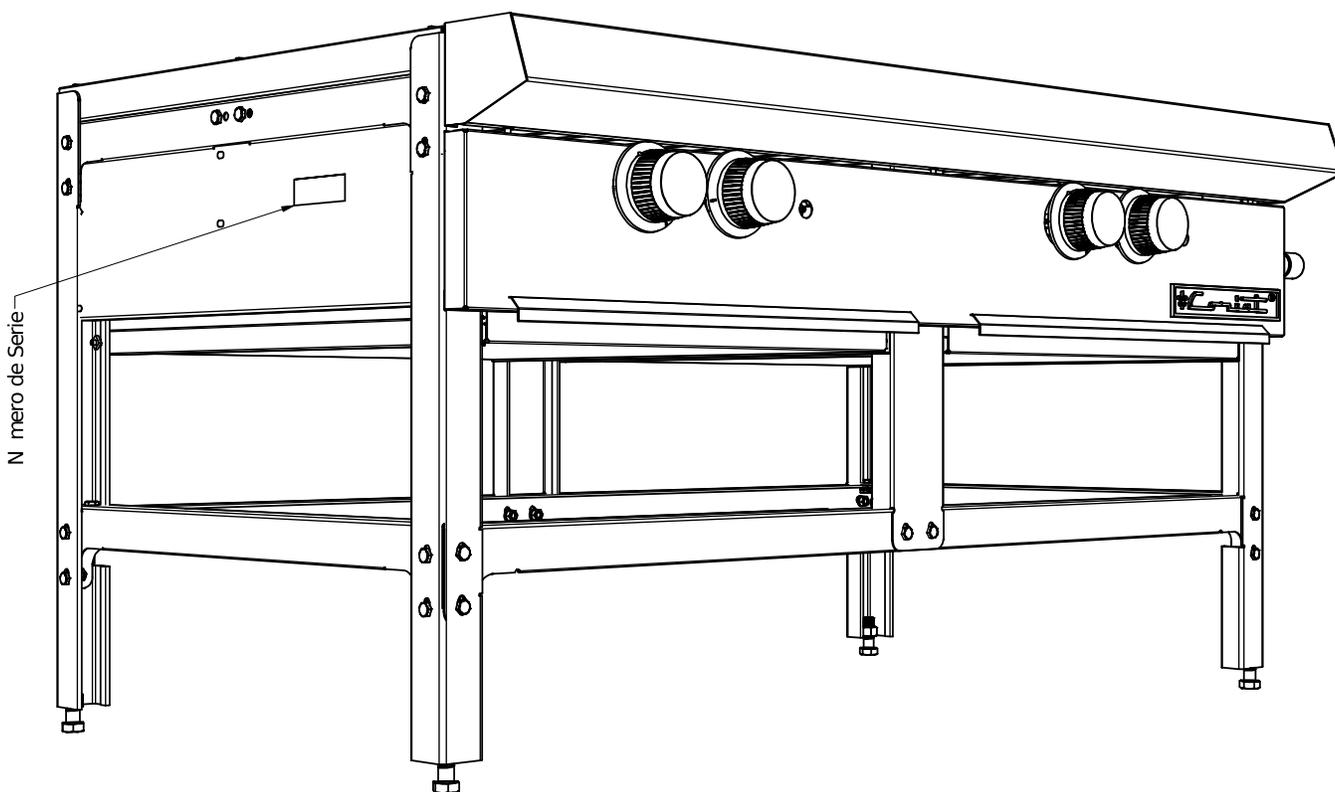
Puede encontrar el número de serie en la etiqueta localizada al costado izquierdo de su equipo.

Mantenga esta información a mano para futuras consultas, es fundamental para la correcta identificación de la unidad cuando requiera soporte técnico.

MODELO: _____

NÚMERO DE SERIE: _____

FECHA DE COMPRA: _____



No olvide registrar su equipo en nuestro sitio web:

www.coriat.com.mx/garantia/registro-productos

De este modo disfrutará de todos los beneficios que la garantía de su equipo ofrece.



ESPECIFICACIONES

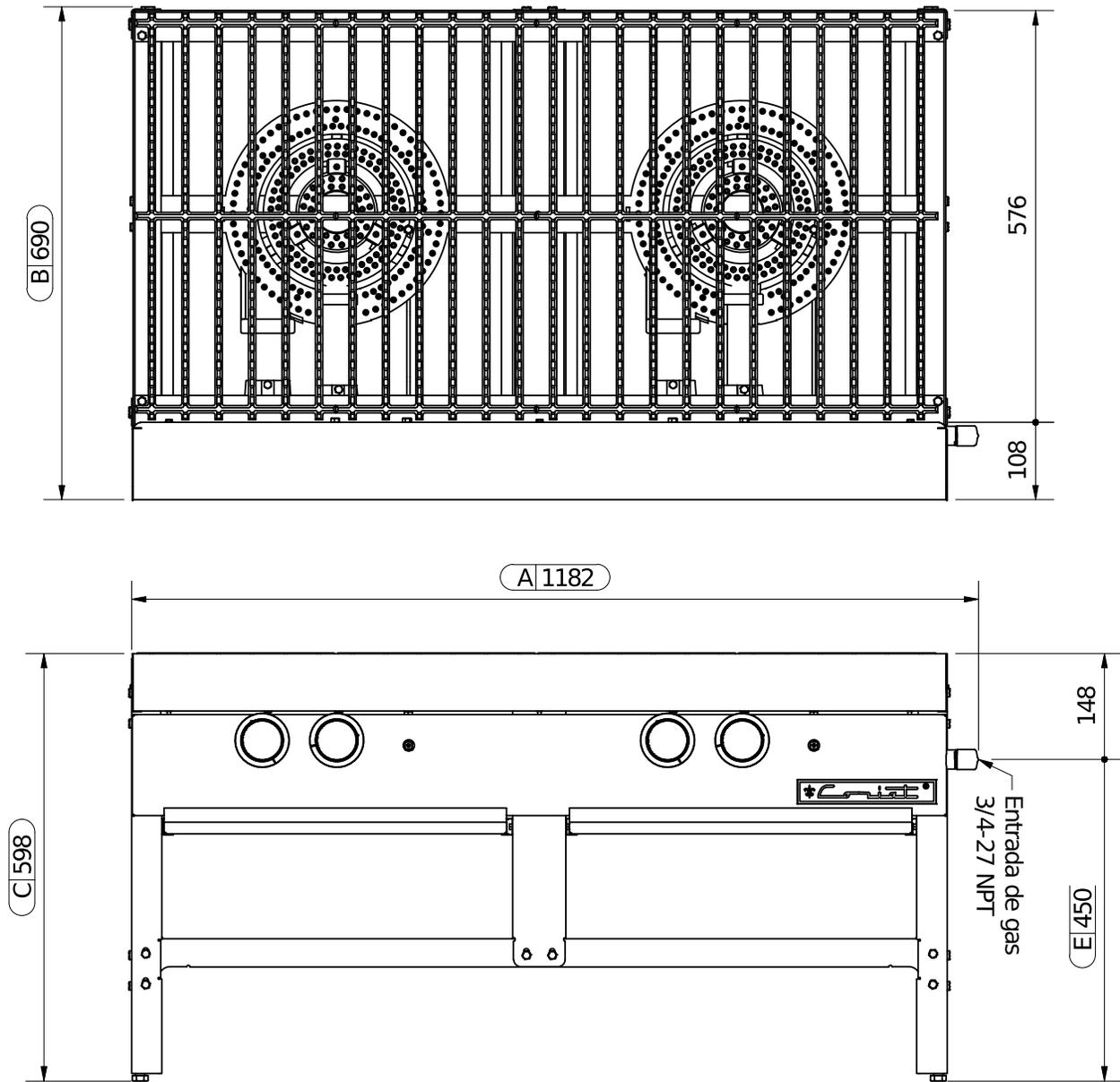


Tabla 1

Modelo ¹	Largo		Ancho		Altura		No. Quem.	# Esprea		Total Btu/h	Peso
	A	B	C	E	LP	NG					
EC-1T Master	625	690	600 - 630	450 - 480	1	51	36	70,000	48 kg		
EC-2T Master	1185	690	600 - 630	450 - 480	2	51	36	140,000	85 kg		
EC-3T Master	1745	690	600 - 630	450 - 480	3	51	36	210,000	132 kg		

1 Aplicable a las versiones A.Inox. Premium, A.Inox. Trend, A. Alum. Eco

- Las dimensiones C, D, E y F son mínimos y máximos cuando la pata ajustable está a la altura mínima y máxima.
- Las dimensiones deben usarse sólo como ayuda para diseñar el espacio libre para el equipo.
- Las dimensiones están en milímetros.



ANTES DE EMPEZAR

AVISO

Todos los contenedores deben ser examinados por daños antes y durante la descarga. El transportista ha asumido la responsabilidad del tránsito y la entrega seguros. Si se recibe un equipo dañado, se debe hacer un reclamo con el transportista de entrega.

Los daños o pérdidas aparentes deben anotarse en la factura del flete al momento de la entrega. La factura del flete debe ser firmada por el representante del transportista (Conductor). Si la factura no está firmada, el transportista puede rechazar el reclamo.

Se debe hacer una solicitud de inspección al transportista dentro de los próximos 15 días si hay daños ocultos o pérdidas que no son evidentes hasta después de que el equipo está desembalado. El transportista debe organizar una inspección. Para esta inspección debe asegurarse de guardar todo el contenido más todo el material de embalaje.

DESEMBALAJE

Si su equipo no se dañó durante el transporte, retire la película de plástico de PVC, así como todos los protectores y/o sujetadores que se aplicaron en la fábrica para todas las partes del equipo a fin de protegerlo durante el transporte. Limpie cualquier residuo de pegamento que quede del plástico.

Si estas películas de plástico permanecen en el equipo durante un largo período de tiempo, pueden liberar olores desagradables. Si permanecen para la operación del equipo, serán muy difíciles de eliminar más adelante.

LIMPIEZA INICIAL

Las nuevas unidades se limpian en la fábrica para eliminar cualquier signo visible de suciedad restante del proceso de fabricación. Sin embargo, antes de preparar cualquier alimento, lave minuciosamente todas las partes del equipo con agua caliente y jabón para eliminar cualquier residuo que pueda haber quedado (para una mejor referencia sobre cómo debe realizar la limpieza de su equipo, consulte la sección: "**CUIDADO Y LIMPIEZA**").

No realice la limpieza con las manos sin protección, es importante el uso de guantes especiales.



ANTES DE EMPEZAR

ESPACIOS Y VENTILACIÓN

El equipo debe colocarse sobre una superficie resistente, antideslizante y no combustible (De preferencia adquiera e instale sobre una base estructural Coriat® diseñada para el equipo de su elección). Debe haber una separación adecuada entre el equipo y la construcción (consulte la Tabla 2). Además debe dejar un espacio libre de al menos 90 cm frente al equipo para que pueda operar, limpiar y realizar el mantenimiento con total libertad. Si se coloca junto a otros equipos, intente mantener la misma altura en la serie para permitir el flujo de aire correcto.

Tabla 2

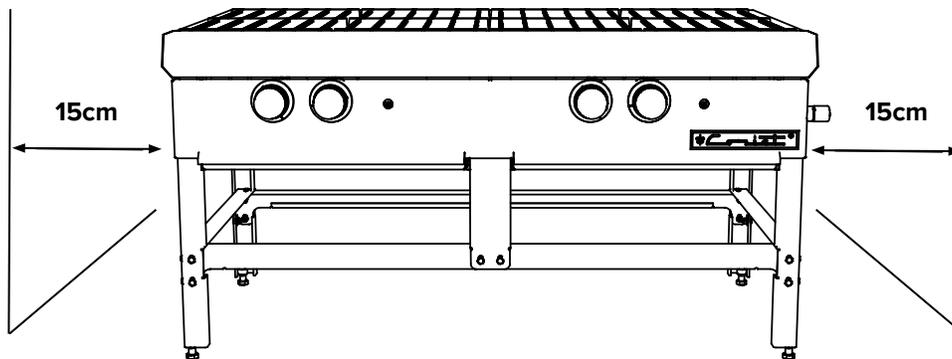
	De construcción no combustible
Laterales	15 cm
Respaldo	15 cm
Piso	15 cm

Exclusivamente para uso en ubicaciones no combustibles.

Instale dentro de un área de trabajo bien iluminada, impermeable y ventilada, pero sin corrientes de aire, ya que pueden extinguir las llamas de los quemadores. **Es importante no obstruir el flujo natural de aire para que su equipo funcione correctamente.** El equipo debe instalarse debajo de una campana de ventilación que cubra toda el área del mismo para eliminar adecuadamente los vapores no deseados debido a la cocción. No coloque el equipo debajo de ventiladores o acondicionadores de aire. La ventilación de este equipo debe ser de acuerdo con los códigos locales y/o nacionales, en ausencia de estos, consulte el código de ventilación titulado “Norma para el control de la ventilación y protección contra incendios de las operaciones de los equipos de cocina, NFPA-96-Última edición”.

No coloque la instalación de manera que cuelgue para que alguien pueda tropezar con ella por error.

Levante en lugar de arrastrar si necesita mover el equipo. No lo levante por el borde cuando lo mueva, sostenga el equipo desde abajo.



⚠ ADVERTENCIA ⚠

NO intente instalar y/u operar equipo dañado o con falta de partes.

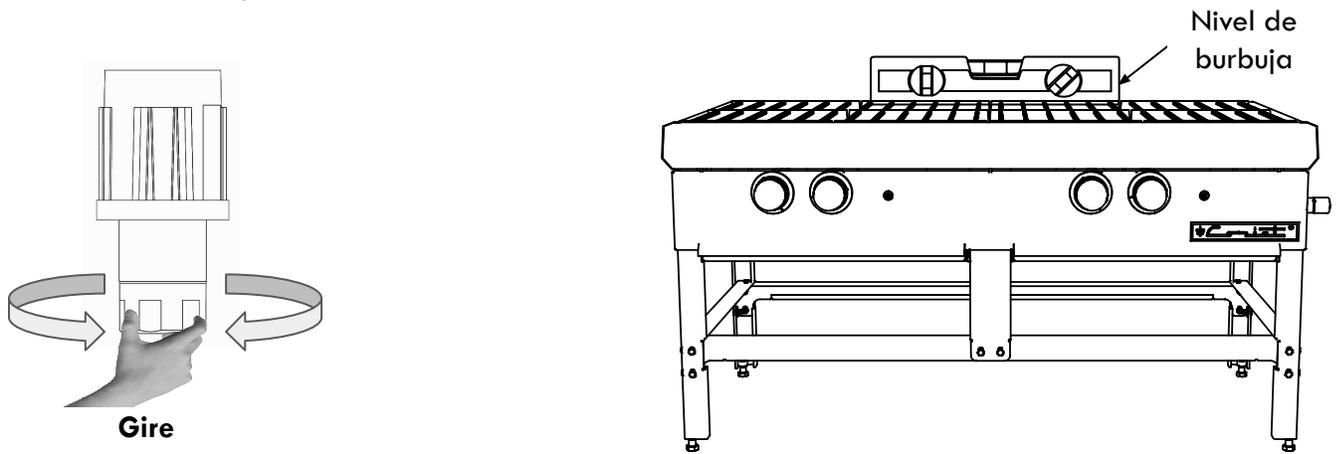


ANTES DE EMPEZAR

NIVELACIÓN

Asegúrese de que la superficie donde planea colocar el equipo, sea capaz de soportar su peso junto con cualquier accesorio.

Para un correcto funcionamiento y con el fin de evitar que el equipo se vuelque, salpique líquido caliente y futuros problemas con la combustión de los quemadores, el equipo debe nivelarse y colocarse sobre una superficie plana y no inclinada. Instale las patas “provistas con su equipo” girandolas con la fuerza de su mano para elevar las patas hasta encontrar la nivelación correcta. Utilice un nivel de burbuja para facilitar esta tarea.



SISTEMA DE TUBERÍA DE SUMINISTRO DE GAS

La instalación del equipo debe cumplir con los códigos locales y/o nacionales, o en ausencia de estos, con el Código de Gas Combustible, ANSI Z223.1 / NFPA 54, o el Código de Instalación de Gas Natural y Propano “CSA B149.1” y el Código de almacenamiento y manejo de Gas Propano “CSA B149.2” según corresponda.

1. El aparato y su válvula de cierre individual deben desconectarse del sistema de suministro de gas durante cualquier prueba de presión del sistema a presiones de prueba superiores a ½ psi (3.45 kPa).
2. El aparato debe aislarse del sistema de suministro de gas cerrando su válvula de cierre manual individual durante cualquier prueba de presión del sistema a presiones de prueba iguales o inferiores a ½ psi (3,45 kPa).

La línea de suministro de gas debe tener un tamaño de al menos 3/4” como la entrada de gas del equipo. Sin embargo, su instalador debe consultar el Código local de gas combustible para determinar el tamaño y la instalación adecuados de la tubería de gas. Generalmente, las tuberías deben tener un tamaño que proporcione un suministro de gas suficiente para satisfacer la demanda máxima de todos los aparatos de gas en una línea sin una pérdida indebida de presión en la salida del equipo.

Todo equipo de cocina comercial debe tener un regulador de presión en la línea de servicio entrante para una operación segura y eficiente.



INSTALACIÓN

INSTALACIÓN DEL REGULADOR DE PRESIÓN DE GAS

La presión de suministro mínima debe ser de 4" W.C. para gas natural y 10" W.C. para gas propano. En ningún momento se debe conectar el equipo a una presión de suministro mayor a 1/2 psig (3.45 kPa) o 14 "W.C. Antes de instalar el regulador, desatornille el tapón hexagonal. Debe indicar NAT o LP de acuerdo al tipo de gas suministrado al equipo, si no es así, gírelo a la posición correcta.

TODO EL EQUIPO DE COCINA COMERCIAL DEBE TENER UN REGULADOR DE PRESIÓN EN LA LÍNEA DE SERVICIO ENTRANTE PARA UNA OPERACIÓN SEGURA Y EFICIENTE.

AVISO

Si no se proporciona regulador con este aparato, debe obtener uno de acuerdo con las características descritas.

La presión del regulador de gas está preestablecida a una presión de 4" WC para gas natural, y 10" WC para gas LP. Se pueden requerir ajustes menores en función de la presión de gas específica del sitio. Instale el regulador lo más cerca posible del equipo en la línea de suministro de gas. Asegúrese de que la flecha en la parte inferior del regulador esté orientada en la dirección del flujo de gas hacia el equipo (Fig. 1) y que el regulador esté posicionado con el tapón de ventilación y el tornillo de ajuste en posición vertical (Fig. 2).

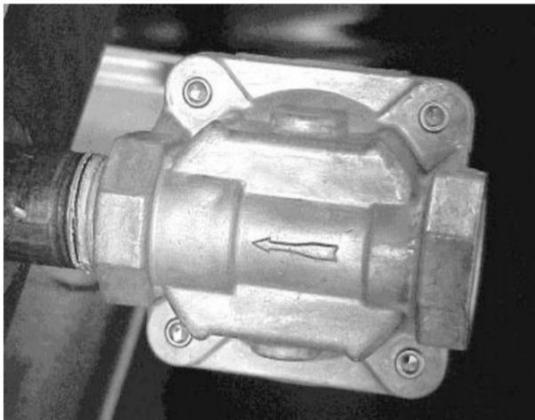


Fig. 1



Fig. 2



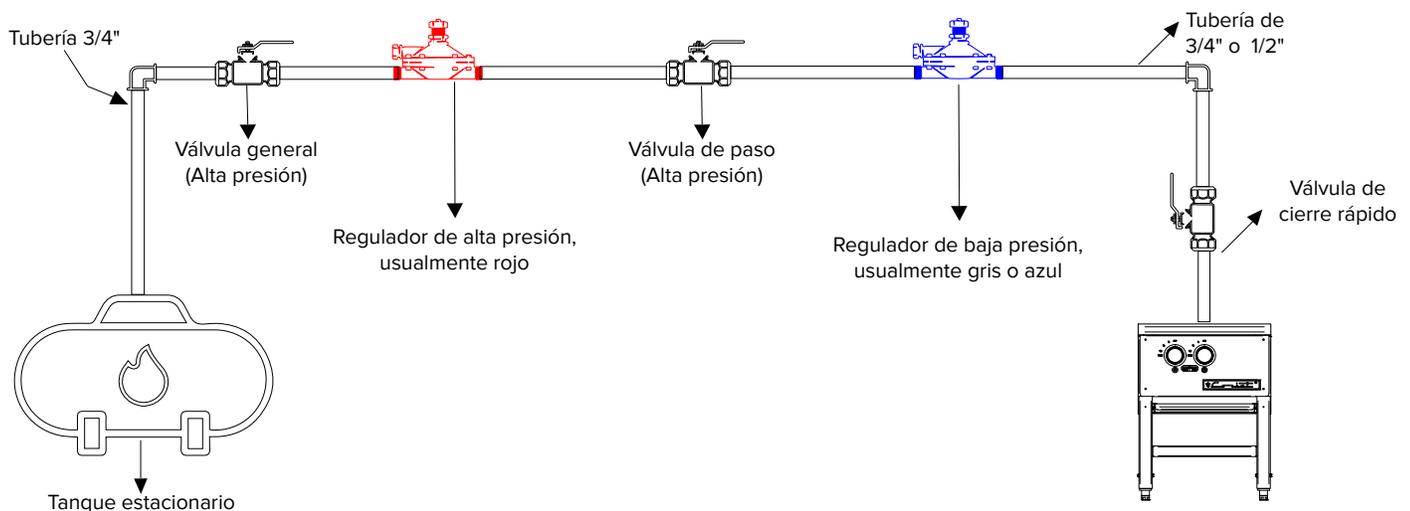
INSTALACIÓN

⚠️ ADVERTENCIA ⚠️

Antes de conectar el regulador, verifique la presión de la línea entrante. El regulador puede soportar una presión máxima de $\frac{1}{2}$ psi (14 " WC). Si la presión de la línea está más allá de este límite, se requerirá un regulador reductor antes del regulador provisto. La flecha forjada en la parte inferior del cuerpo del regulador muestra la dirección del flujo de gas y debe orientarse en dirección hacia el equipo.

⚠️ PRECAUCIÓN ⚠️

Las partículas metálicas o de suciedad que entren en las líneas de gas de este aparato dañarán la válvula y afectarán su funcionamiento. Al instalar este equipo, todas las tuberías y accesorios deben estar libres de contaminantes internos. Se recomienda instalar una trampa de sedimentos en línea antes del regulador.



Entre el regulador de gas de alta presión y la línea de suministro final, debe colocar otra llave de paso de gas (alta presión) y un regulador de gas de baja presión (generalmente gris o azul marino), este debe entregar una presión de salida de 10 "WC para gas LP o 4 "WC en el caso de gas natural.

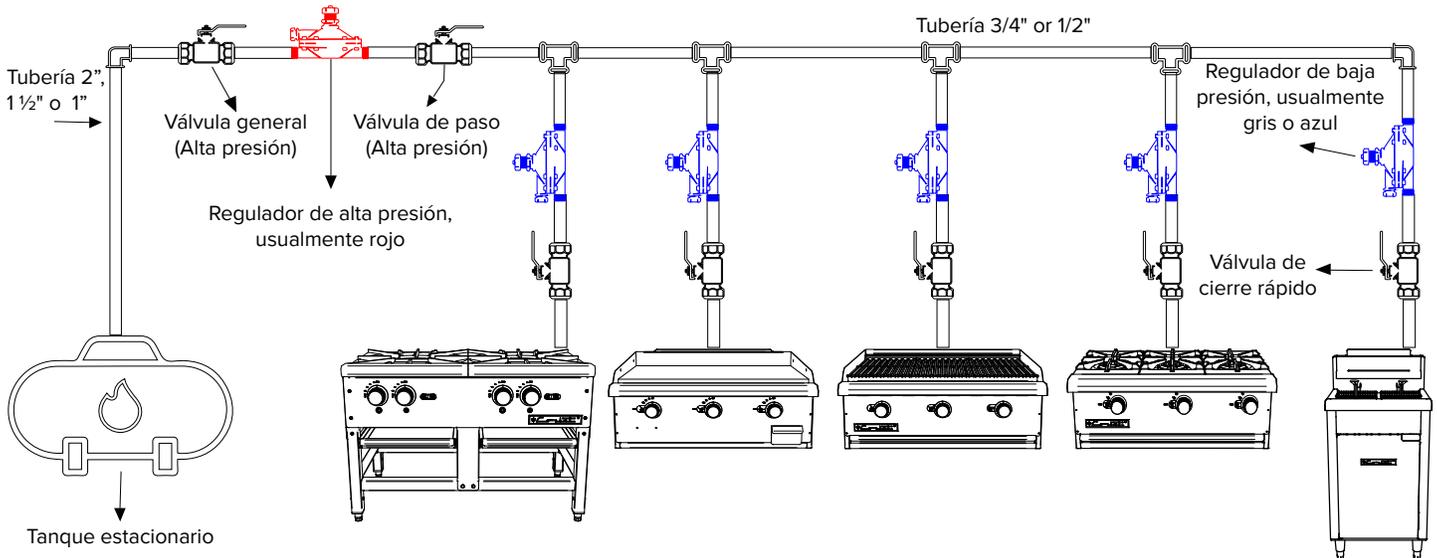
En la salida del regulador de baja presión, en una ubicación de fácil acceso se debe instalar una válvula de cierre rápido y continuar la instalación utilizando tubería de 3/4" o 1/2" para conectarse directamente con el equipo.

El tanque de suministro debe estar provisto de una llave de paso de gas (alta presión), luego debe instalarse un regulador de alta presión (generalmente rojo); Inmediatamente después del regulador se derivará la tubería de suministro de gas, misma que debe ser de cobre rígido (para gas) tipo "L", con un diámetro de $\frac{3}{4}$ " o $\frac{1}{2}$ ", esta tubería debe acoplarse con las características del lugar de instalación utilizando conexiones soldables como codos, acoplamientos y espigas instaladas por un técnico calificado.



INSTALACIÓN

Para varios equipos, el tanque de suministro de gas debe estar provisto de una llave de paso (alta presión), luego debe instalarse un regulador de alta presión (generalmente rojo); Inmediatamente después se derivará la tubería de suministro de gas, misma que debe ser de cobre rígido (para gas) tipo "L", con un diámetro de 2", 1 1/2" o 1"; esta tubería debe acoplarse con las características del lugar de instalación utilizando conexiones soldables como codos, acoplamientos y espigas.



Entre el regulador de gas de alta presión y la línea de suministro final, debe colocar otra llave de paso de gas (alta presión). Posteriormente, en cada conexión individual se debe colocar un regulador de gas de baja presión (generalmente gris o azul) estos deben entregar una presión de salida de 10" WC para gas LP o 4" WC en el caso de gas natural. En la salida de cada regulador de baja presión, en un lugar de fácil acceso se debe instalar una llave de paso de cierre rápido y continuar con la instalación, utilice tubería rígida hasta que se conecte directamente al equipo.

Los selladores en las juntas de las tuberías deben ser resistentes al gas propano. Compruebe si hay fugas en todas las conexiones con una solución de jabón. Después de que se haya revisado la tubería para detectar fugas, purgue completamente las tuberías de gas para eliminar el aire.

⚠ PELIGRO ⚠

NO USE NINGÚN TIPO DE LLAMA PARA VERIFICAR FUGAS.

⚠ ADVERTENCIA ⚠

Es muy importante observar que no existan caídas de presión mayores a 1" WC, se recomienda el uso de tuberías con un diámetro no menor a 1".

Una vez instalado, el equipo debe estar sujeto para evitar que se vuelque o se mueva accidentalmente a fin de evitar salpicaduras. El medio de sujeción puede ser la forma de instalación como la conexión a una serie de equipos, o por medios separados como sujetadores adecuados.



INSTALACIÓN

CONVERSIÓN PARA GAS NATURAL

Este equipo está equipado para gas LP. En el caso de que suministre gas natural a su equipo, deberá reemplazar las espreas instaladas en su equipo por espreas para gas natural incluidas en el kit de conversión, así mismo asegúrese de regular la presión a 4" WC, consulte la sección "Instalación del regulador de presión de gas". Siga este procedimiento correctamente:



1. Remueva parrillas y quemadores para acceder a las válvulas de estufa. Retire la esprea para gas L.P. girando con una llave de 5/16" en sentido anti-horario. (Fig. 1)



2. Coloque la esprea para gas natural, girando en sentido horario, Deberá insertarse dentro de la rosca de la válvula, (Fig. 2).



PRECAUCIÓN



El uso del equipo con espreas inadecuadas provocará un rendimiento deficiente y anulará la garantía.



OPERACIÓN

AVISO

Estos procedimientos deben ser seguidos por personal calificado o la garantía quedará anulada.



ADVERTENCIA

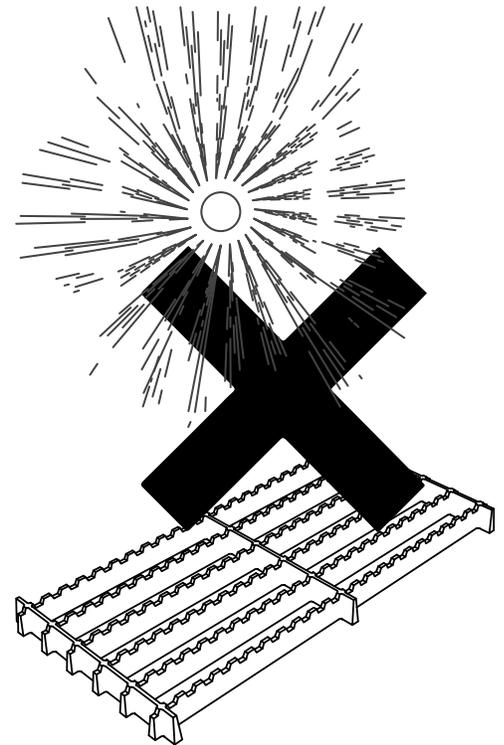


- El aceite y las superficies calientes pueden causar quemaduras graves.
- **NO** intente mover el equipo mientras está en funcionamiento.
- **NO** altere ni quite el material estructural del aparato para facilitar la colocación debajo de una campana de ventilación.
- **NO** opere sin supervisión.

PARRILLAS DE HIERRO FUNDIDO

Para evitar la oxidación del hierro fundido, es importante curar las parrillas antes del primer uso, siguiendo las instrucciones detalladas a continuación:

1. Lave las parrillas de hierro fundido. Para hacer esto, llene un recipiente con agua caliente y agregue jabón hasta obtener espuma. Use una esponja para limpiar las parrillas. No es necesario utilizar fibras metálicas para la limpieza.
2. Seque perfectamente con una toalla o un paño. Es **MUY IMPORTANTE** que no deje que las piezas de hierro fundido se sequen al sol, dentro del fregadero o en un escurridor.
3. Cubra las piezas con una capa ligera de aceite vegetal o manteca de cerdo y coloquelas en un horno precalentado a 135-177 °C durante media hora. Calentar un poco la parrilla puede facilitar la aplicación.
4. Espere a que las piezas se enfríen (temperatura ambiente) y repita el proceso al menos dos veces. Después de un tiempo, dependiendo del uso de su equipo, debe repetir el proceso de curar el hierro nuevamente.



No se alarme si sus parrillas comienzan a humear mientras están en el horno. Simplemente reduzca el calor en decrementos de 10 grados hasta que desaparezca el humo. El humo no tendrá efecto sobre el hierro fundido.



OPERACIÓN

ADVERTENCIA

NUNCA use el aparato como un paso para limpiar o acceder a la campana de ventilación. Lesiones graves pueden resultar de resbalones, tropiezos o por contacto con superficies calientes.

PRECAUCIÓN

Si huele gas durante el procedimiento de encendido, cierre inmediatamente el suministro de gas hasta que se haya corregido la fuga.

ENCENDIENDO EL PILOTO

El tornillo de ajuste piloto se localiza adyacente a las válvulas de control para cada quemador. **El color correcto en la llama piloto debe ser azul**, si es amarillo, ajuste la salida de gas al piloto. Use un destornillador plano de 5/16" para girar el tornillo en sentido horario para disminuir el tamaño de la llama, o en sentido antihorario para aumentar el tamaño de la llama.

1. Cierre la válvula principal y espere 5 minutos para limpiar el gas del aire.
2. Gire todas las perillas a la posición "OFF".
3. Abra la válvula principal y sostenga una fuente de ignición (como un encendedor de cocina o un fósforo) en el piloto. El piloto está ubicado junto al quemador.
4. Cuando la llama sea estable, retire la fuente de ignición.
5. Gire las perillas del quemador a "ON". Si el quemador no se enciende, abra rápidamente la válvula piloto más. Si la llama del piloto parece más grande de lo necesario, apáguela y reinicie el encendido del quemador. **La llama piloto debe ser lo más pequeña posible pero lo suficientemente grande como para garantizar una ignición confiable de los quemadores cuando las perillas están en "ON"** (aproximadamente a 1/4 "de altura)
6. Repita este proceso para cada piloto.

ADVERTENCIA

Si se interrumpe el flujo de gas al equipo o los pilotos se apagan, espere 5 minutos antes de encender nuevamente el piloto para liberar el gas residual en el aparato.



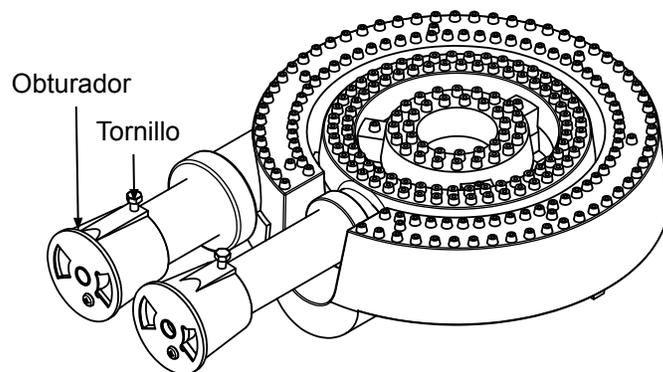
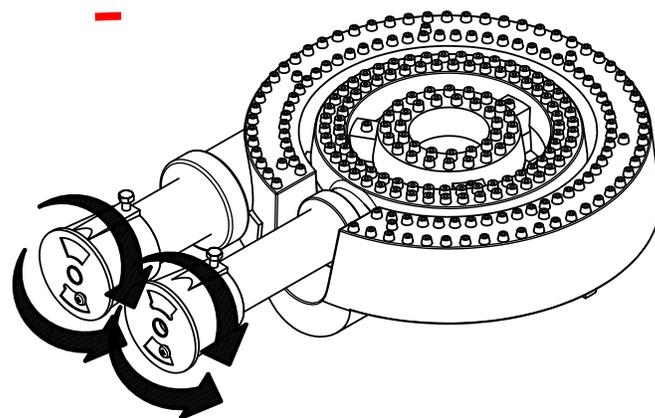
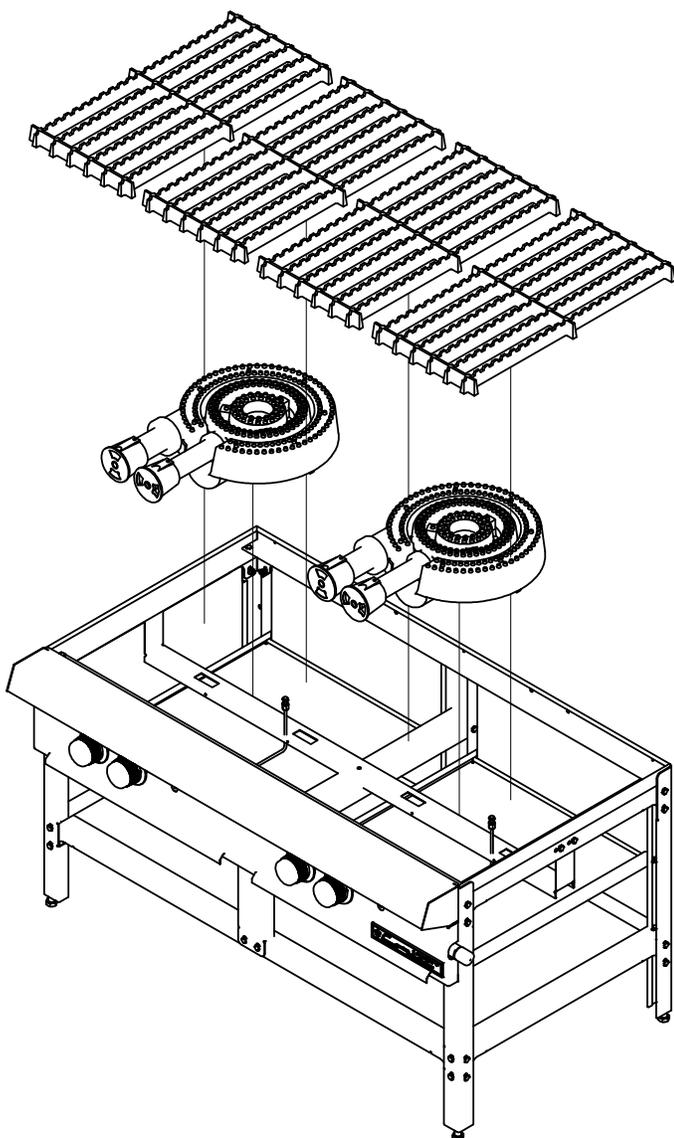
OPERACIÓN

SUMINISTRO DE AIRE DEL QUEMADOR

Para una operación óptima del quemador, se debe mantener un equilibrio adecuado del volumen de gas y el suministro de aire primario, lo que dará como resultado una combustión completa. El suministro de aire insuficiente da como resultado una flama amarilla que fluye.

El suministro de aire primario es controlado por un obturador de aire en el frente del quemador:

- Retire las parrillas de fundición y los quemadores central y exterior como se muestra en la figura. Luego, afloje los tornillos de la parte frontal de los quemadores y gire el obturador de aire para ajustar la entrada de aire, hasta obtener una flama azul y estable.
- Asegure el obturador de aire en su lugar apretando los tornillos cuando haya terminado.





OPERACIÓN

ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES

Para encender los quemadores, gire la perilla a "ON". Puede notar la aparición de humo debido al aceite utilizado en la fabricación y/o el polvo del almacenamiento que se quema, esto es normal. Por lo general, después de una hora con todos los quemadores en MAX, el equipo está listo para usarse. Esto es necesario sólo durante el primer encendido. Una vez que termine el tiempo, regule la intensidad de la llama según sea necesario.

PRECAUCIÓN

- **Nunca intente mover una sección del equipo mientras cocina. Un brote inesperado puede provocar lesiones graves. Apague la unidad, deje que se enfríe y use agarraderas y/o guantes para reposicionar o quitar.**
- **Todos los quemadores están encendidos por pilotos permanentemente encendidos. Girar la válvula a la altura de llama deseada es todo lo que se requiere para poner la unidad en servicio.**
- **También es necesario que se permita que entre suficiente aire en la habitación para compensar la cantidad de aire extraído por cualquier sistema de ventilación. De lo contrario, se producirá una presión atmosférica subnormal, que afectará la operación y causará condiciones de trabajo indeseables.**

PROCEDIMIENTO DE APAGADO

1. Gire la perilla del quemador a la posición OFF.
2. El piloto permanece encendido mientras el suministro de gas no esté cortado. En caso de cerrar el suministro de gas, debe repetir las instrucciones de la sección anterior "ENCENDIDO DEL PILOTO" cuando necesite usar su equipo nuevamente.

VÁLVULAS DE CONTROL

El quemador está dividido en dos secciones, controladas por dos válvulas de control de servicio pesado. La sección central "Círculo" se encuentra en un quemador separado con una entrada de 35,000 Btu/h y está controlado por la perilla derecha. El círculo exterior del quemador es el otro quemador separado con una entrada de 35,000 Btu/h, controlado por la perilla izquierda.

Estos dos quemadores separados proporcionan flexibilidad térmica. Con un quemador apagado y el segundo quemador en posición baja, hasta ambos quemadores llenos, puede pasar de una temperatura de cocción lenta a una entrada de hasta 70,000 Btu/h.



CUIDADO Y LIMPIEZA

La limpieza de esta unidad contribuirá considerablemente a la eficiencia de su funcionamiento, ya que podrá proporcionar alimentos sabrosos y apetitosos. El equipo que se mantiene limpio funciona mejor y dura más.

Antes de realizar la limpieza de su equipo, preste atención a las siguientes instrucciones para realizar el mantenimiento de forma segura:

- **Apague los quemadores y el piloto, cierre la válvula de cierre de gas a su equipo.**
- **Permita que el equipo se enfríe por completo.**
- **Retire todos los elementos extraíbles para limpiarlos por separado del resto del equipo.**

AVISO

Al manipular parrillas superiores y charolas embutidas, use siempre guantes aislantes para evitar quemaduras.

LIMPIEZA DIARIA

1. Coloque las parrillas de fundición sobre el equipo. Luego encienda el estufon durante aproximadamente 30 minutos. Apague y deje que se enfríe.
2. Limpie las superficies superior e inferior de las parrillas y quemadores con un cepillo de alambre para eliminar las grasas y la grasa carbonizada.
3. Limpie los canales en las parrillas de fundición con un raspador.
4. Seque bien las rejillas y los quemadores para evitar la oxidación.
5. Una vez que haya quitado las parrillas y quemadores de hierro fundido, limpie y desengrase.
6. Vacíe y limpie la charola embutida.

LIMPIEZA MENSUAL

1. Realice el procedimiento de limpieza diaria (consulte la sección anterior).
2. Limpie alrededor de los quemadores si se ha acumulado pelusa. Verifique que los puertos del quemador no estén obstruidos.

Debe usar detergentes sin desinfectante y completamente libres de ácidos, cloro o sodio. Si utiliza limpiadores o detergentes que contienen cloruro o sosa cáustica, límpielos con agua varias veces para evitar la corrosión del acero. Los alimentos con un alto contenido de ácido, como el limón o el vinagre, también contribuirán a la corrosión del acero, por lo que los restos deben eliminarse repitiendo los pasos anteriores varias veces.

ADVERTENCIA

NO cubra la parte superior del equipo durante su funcionamiento. La restricción del flujo de aire al cubrir las rejillas del equipo puede causar deformación. Esto podría dañar las válvulas, las perillas y la etiqueta del panel frontal.



CUIDADO Y LIMPIEZA

MANTENIMIENTO DEL ACERO INOXIDABLE

Tenga en cuenta que todos los aceros inoxidable son susceptibles a la corrosión si no se protegen adecuadamente durante su uso y / o mantenimiento.

Si va a instalar su aparato en un ambiente salino-corrosivo, como ciudades costeras, debe tener un mantenimiento más frecuente que uno que se encuentra en un ambiente con condiciones normales, ya que la sal contenida en el ambiente acelerará el proceso de corrosión. Intente cubrir el equipo cuando no esté en uso para protegerlo de los agentes salinos contenidos en el medio ambiente.

Tenga en cuenta que existen cinco elementos básicos que pueden romper la capa superficial protectora del acero inoxidable y permitir que se genere corrosión:

- Limpiadores fuertemente alcalinos.
- Depósitos calcáreos de agua.
- Cloruros de ambientes marinos y álcalis.
- Componentes o utensilios de hierro y aceros al carbono que están en contacto directo.
- Humedad en contacto con acero inoxidable.



ADVERTENCIA



- **Evite el uso de fibras de acero para limpiar su equipo, en su lugar use fibras plásticas o telas suaves.**
- **Utilice detergentes suaves no alcalinos, libres de cloro y sodio.**
- **No utilice una lavadora a presión para limpiar el aparato. Hacerlo podría dañar los componentes internos del equipo.**
- **Nunca lave su equipo con baldes de agua, ya que esto solo reducirá la vida útil de su equipo.**



ADVERTENCIA



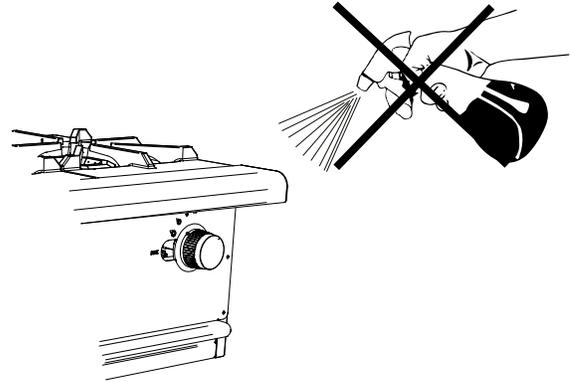
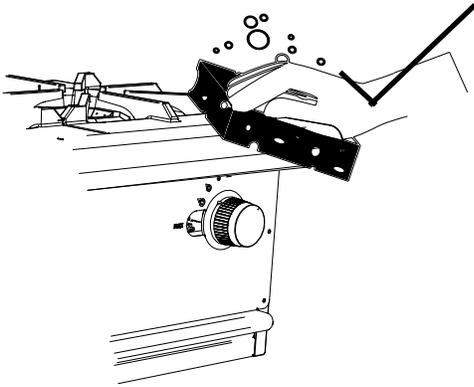
Bajo ninguna circunstancia coloque su equipo al aire libre



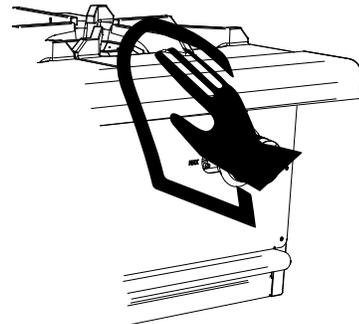
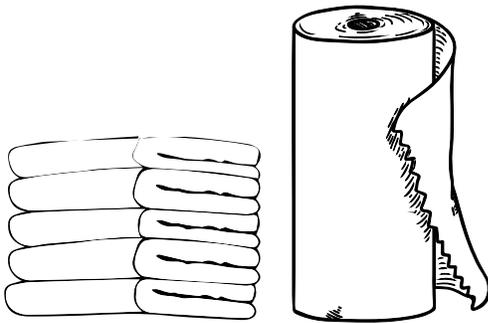
CUIDADO Y LIMPIEZA

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA

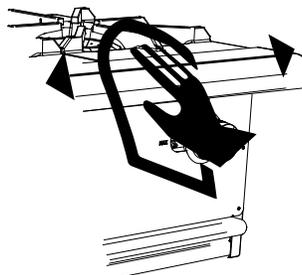
1. Limpie las superficies de acero con una mezcla de jabón diluido en agua tibia, mezcle para crear abundante espuma y aplique la mezcla en la superficie con una esponja. **No debe aplicar ningún producto de limpieza directamente sobre la superficie de acero. Nunca use vinagre ni ningún limpiador corrosivo.**



2. Retire el jabón completamente con un paño limpio y húmedo.
3. Debe eliminar el exceso de humedad con un paño limpio y seco, asegurándose de que no quede agua en la superficie del acero, de lo contrario, comenzará a generar depósitos de calcio contenidos en el agua.



4. Para ayudar a mantener el acero inoxidable, también puede limpiar el exterior de la máquina con un limpiador de superficies de acero inoxidable. Aplique el agente de limpieza sobre un paño limpio y limpie de un lado a otro. **Nunca limpie con movimientos circulares**, ya que esto daña el acabado del acero inoxidable.





CUIDADO Y LIMPIEZA

CÓMO REMOVER LA DECOLORACIÓN TÉRMICA

Tan pronto como comience a usar su equipo, aparecerán manchas azules, marrones o de paja en las áreas más calientes; lo cual es completamente normal y no afecta su funcionamiento en absoluto.

Las áreas oscuras a veces aparecen en superficies de acero inoxidable donde el área ha sido sometida a un calor excesivo. Estas áreas oscuras son causadas por un engrosamiento de la superficie protectora del acero inoxidable y no son dañinas.

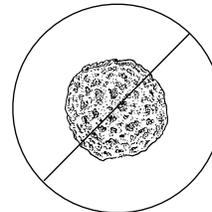
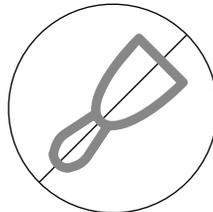
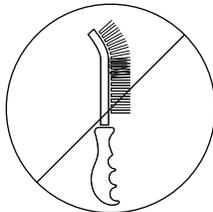
El tinte térmico puede eliminarse mediante los procedimientos descritos en la sección **PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA**. Si no nota ningún cambio, debe frotar la superficie afectada más vigorosamente, recordando una vez más que debe hacerlo de ida y vuelta usando una fibra o esponja en combinación con un limpiador de acero inoxidable.

AVISO

La aparición del tinte térmico se puede reducir al no aplicar o reducir el calor del equipo durante períodos con menos carga de trabajo.

Para proteger las superficies de acero inoxidable, evite completamente el uso de compuestos de limpieza abrasivos, limpiadores a base de cloro o limpiadores que contengan sosa cáustica (hidróxido de sodio). Nunca use ácido clorhídrico (ácido muriático) en acero inoxidable.

Los derrames o la escorrentía de grasa de los alimentos deben limpiarse del equipo lo antes posible para evitar la carbonización, las condiciones de combustión o incluso incendios menores. La grasa o cualquier otro residuo debe limpiarse de las superficies antes de que comiencen a acumularse. La humedad de ellos puede deteriorar su equipo con el paso del tiempo.



Nunca use cepillos metálicos, esponjas metálicas o raspadores.



MANTENIMIENTO

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

En la mayoría de los casos, cuando ocurre una falla, generalmente es una pequeña anomalía fácil de reparar. Por lo tanto, a continuación se detallan los problemas más comunes que puede presentar su dispositivo y cómo resolverlos.

Verifique que el equipo esté conectado y que el suministro de gas corresponda a los indicados en este manual.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Piloto no está encendiendo	<ul style="list-style-type: none">- No hay conexión al servicio de gas- Incorrecta presión de gas- Obstrucción en esprea.	<ul style="list-style-type: none">- Revise que la válvula de paso esté abierta y de que haya suficiente presión de gas.- Limpie esprea.
Piloto no se mantiene encendido	<ul style="list-style-type: none">- Obstrucción en orificio de piloto- Incorrecta presión de gas- Corriente de aire apaga el piloto	<ul style="list-style-type: none">- Limpie orificios del piloto- Revise que la válvula de paso esté abierta y de que haya suficiente presión de gas.- Apague ventiladores que apuntan directo al estufon o mueva el equipo a una zona menos airosa.
Quemadores no encienden	<ul style="list-style-type: none">- El piloto no ha encendido- Incorrecta presión de gas- El quemador está sucio y/o obstruido.- La perrilla no se ha movido a ninguna temperatura.- Válvula de gas defectuosa.	<ul style="list-style-type: none">- Encienda el piloto- Revise que la válvula de paso esté abierta y de que haya suficiente presión de gas.- Limpie el quemador- Gire la perilla en sentido contrario al reloj.

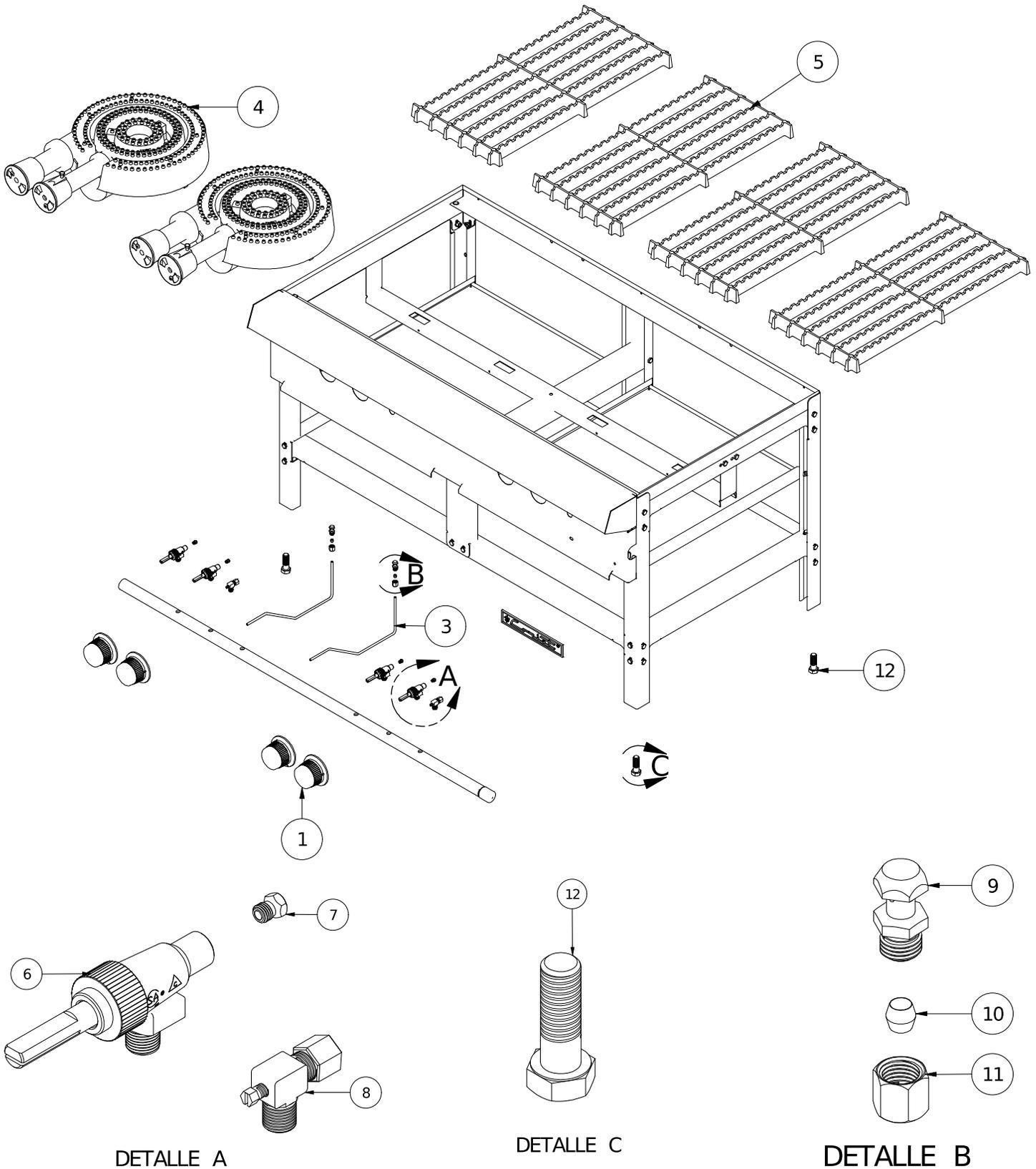
AVISO

En caso de falla, anomalías, si el equipo se ha caído, las piezas están dañadas o el cable está dañado; apague el dispositivo y no intente repararlo usted mismo. Comuníquese con el Servicio Técnico.



MANTENIMIENTO

LISTADO DE REFACCIONES



DETALLE A

DETALLE C

DETALLE B



MANTENIMIENTO

AVISO

Para agilizar los procedimientos de su pedido, proporcione el modelo, el número de serie, el código y la cantidad de piezas necesarias para su equipo.

La siguiente lista le ayudará a identificar el nombre y el código de las partes que solicite:

LISTA DE PARTES					
ITEM	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO		
			EC-1T	EC-2T	EC-3T
1	AK002510	PERILLA ZINC PARA ESTUFA	2	4	6
3	AJ001016	TUBO PILOTO 3_16 PARA ESTUFON	1	2	3
4	AF000007	QUEMADOR CIRCULAR PARA ESTUFON	1	2	3
5	AF000307	PARRILLA DE ESTUFON	2	4	6
6	AC000205	VALVULA PARA ESTUFA	2	4	6
7a	AK002110	ESPREA PARA VALVULA PASO-51	2	4	6
7b	AK002108	ESPREA PARA VALVULA PASO-44	2	4	6
8	AC000207	VALVULA PILOTO 3_16 L	2	4	6
9	AK000501	CAPUCHON PILOTO CON CUERDA A.I. 304	1	2	3
10	AK001901	BICONO DE LATON PARA CAPUCHON	1	2	3
11	AG001009	TUERCA PARA CAPUCHON A.I. 304	1	2	3
12	AG000038	TORNILLO C_HEX. GALVANIZADO 1_2IN X 1 1_2IN	4	4	4

AVISO

- La instalación de accesorios o repuestos que **NO** sean originales puede causar la cancelación de la garantía de su equipo de inmediato.
- Recuerde que las operaciones de mantenimiento deben ser realizadas por personal técnico calificado.
- Consulte la etiqueta de su equipo para obtener información sobre la cantidad de repuestos que debe solicitar según el modelo del equipo.



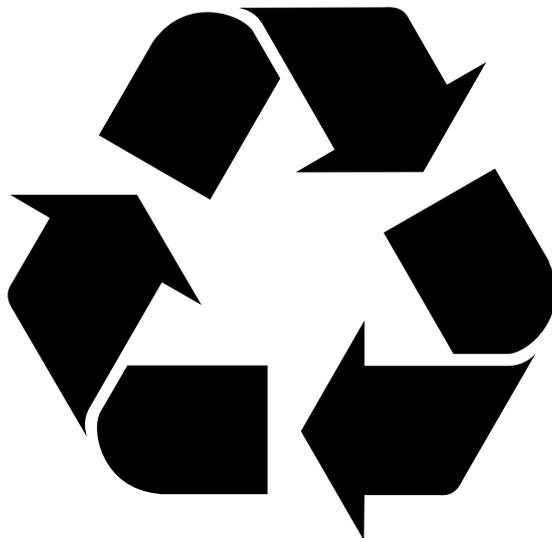
DESMONTAJE

ELIMINACIÓN CORRECTA

Este producto no debe desecharse junto con otros residuos domésticos. Para evitar posibles daños al medio ambiente o la salud humana debido a la eliminación incontrolada de desechos, recicle de manera responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales.

Nunca deseche los electrodomésticos como desechos sin marcarlos, use instalaciones de almacenamiento especializadas. Puede ponerse en contacto con las autoridades locales para obtener información sobre estas instalaciones.

Si los componentes eléctricos se desechan en rellenos sanitarios o basureros, las sustancias peligrosas pueden gotear al agua del subsuelo e ingresar a la cadena alimentaria, dañando su salud y bienestar.



AVISO

Una vez finalizada la vida útil de este producto, no lo tire a la basura. Deposite en el apropiado contenedor de un punto de recolección en su localidad, para su posterior reciclaje.



SOPORTE TÉCNICO

No olvide registrar su equipo en nuestro sitio web para disfrutar de todos los beneficios de su garantía.

www.coriat.com.mx/registro-productos



¿Tiene preguntas, necesita repuestos o soporte técnico?

Resuelva muchos problemas de reparación por teléfono o correo electrónico de manera fácil y conveniente.

Si no podemos resolver su problema, asignaremos un técnico local apropiado para resolver el problema.

Solicite piezas y accesorios originales de fábrica.

Si desea más información técnica y de servicio, envíenos un correo electrónico o llámenos a:



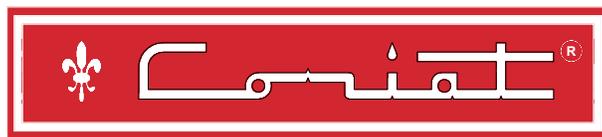
www.coriat.com.mx/servicio



servicios@coriat.com.mx



+52 (55) 2158-0030
Ext. 127 y 133



Mejores ideas para cocinar®

Grupo Coriat, S.C. de R.L. de C.V.
Av. Texcoco No. 324, Col. Cuchilla del
Tesoro, CDMX, México, C.P. 07900

www.coriat.com.mx