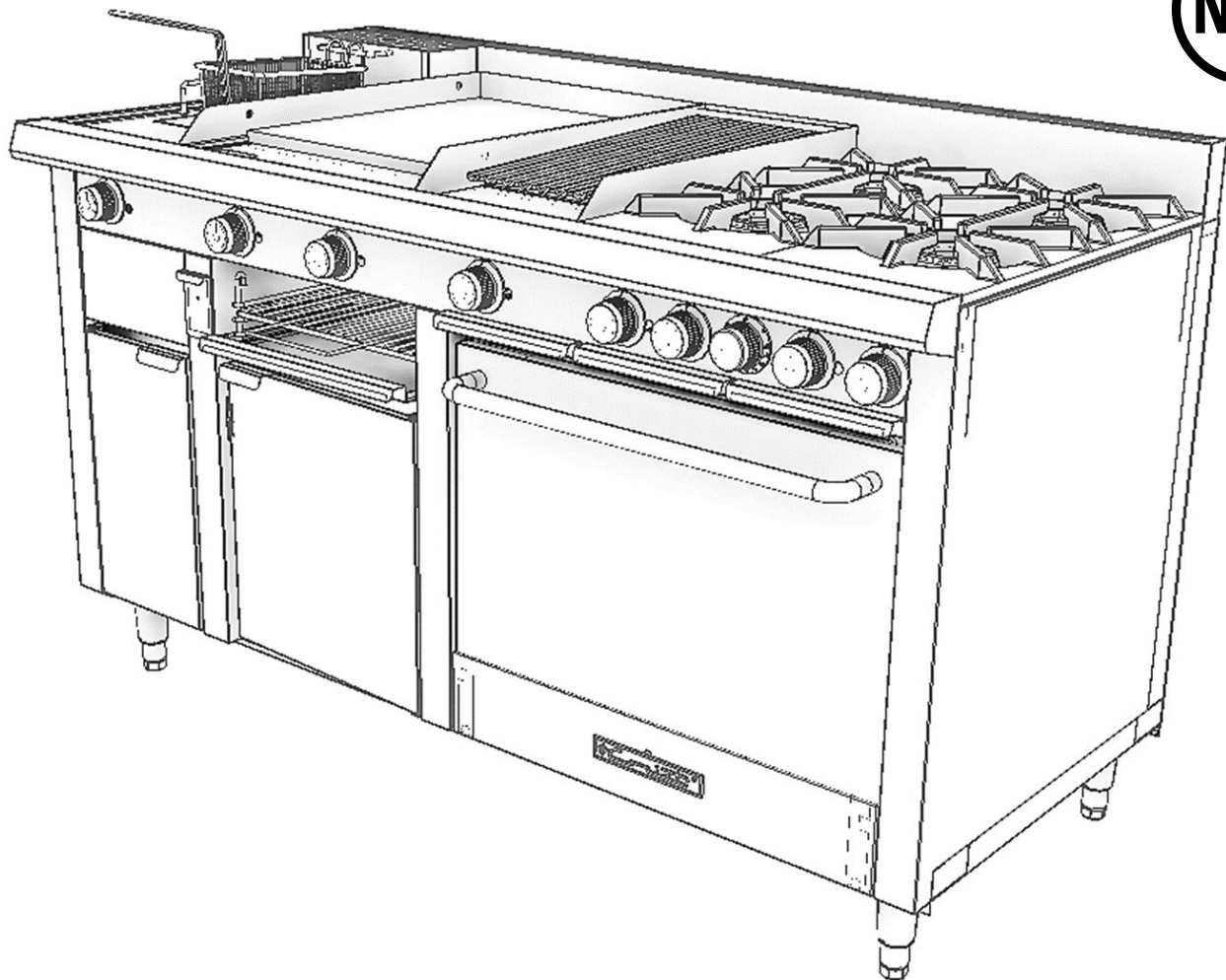




Mejores ideas para cocinar®



MANUAL DE INSTALACIÓN, OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO PARA ESTUFAS

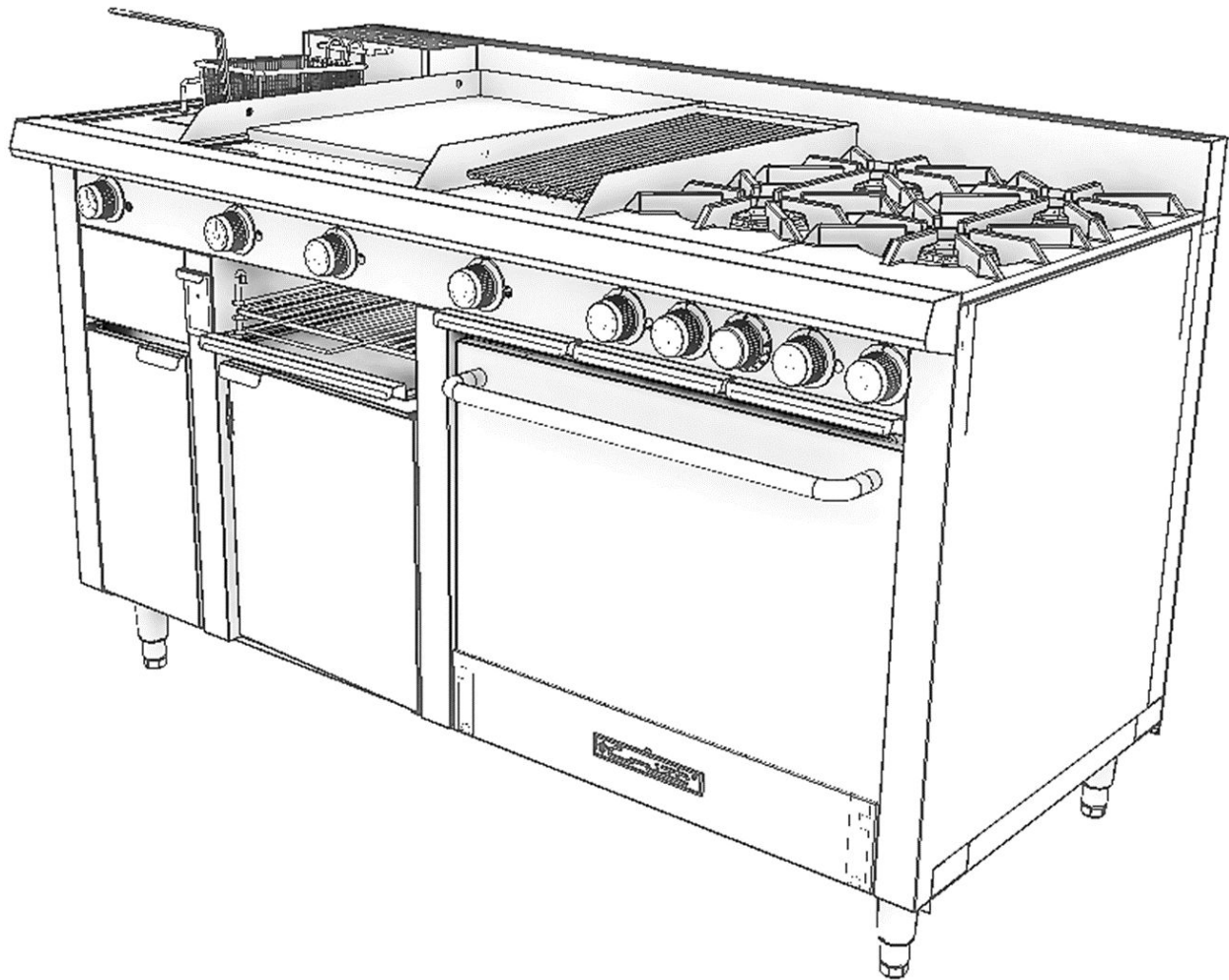
MODELOS SERIE PETIT: MÚLTIPLE PETIT DE MESA, MÚLTIPLE PETIT TURBO, MÚLTIPLE PETIT, MULTICHEF PETIT DE MESA, MULTICHEF PETIT TURBO, MULTICHEF PETIT, EC-3-GRILL PETIT DE MESA, MINICHEF PETIT DE MESA, EC-3-H-GRILL PETIT, EC-2-HM, MINICHEF PETIT

MODELOS SERIE MASTER: MÚLTIPLE MÁSTER DE MESA, MÚLTIPLE MÁSTER TURBO, MÚLTIPLE MASTER, MULTICHEF MÁSTER DE MESA, MULTICHEF MÁSTER TURBO, MULTICHEF MASTER, MULTIPLE 6Q,, EC-6-GRILL DE MESA MASTER, MINICHEF DE MESA MASTER, EC-6-H-GRILL MÁSTER, MINICHEF MÁSTER

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



Mejores ideas para cocinar®



MANUAL DE INSTALACIÓN, OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO PARA ESTUFAS

MODELOS SERIE PETIT:

MÚLTIPLE PISO PETIT, MÚLTIPLE PISO TURBO PETIT, MÚLTIPLE MESA PETIT

MODELOS SERIE MASTER:

MÚLTIPLE PISO MASTER, MÚLTIPLE PISO TURBO MÁSTER, MÚLTIPLE MESA MÁSTER

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



IMPORTANTE

ADVERTENCIA: La instalación, ajuste, alteración, servicio o mantenimiento incorrecto puede 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. Éste equipo está diseñado para cocinar y/o procesar únicamente alimentos. No se recomienda ningún otro uso de éste artefacto.

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



Fig 1.

La Fig1. se usará acompañada 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

Fig 2.

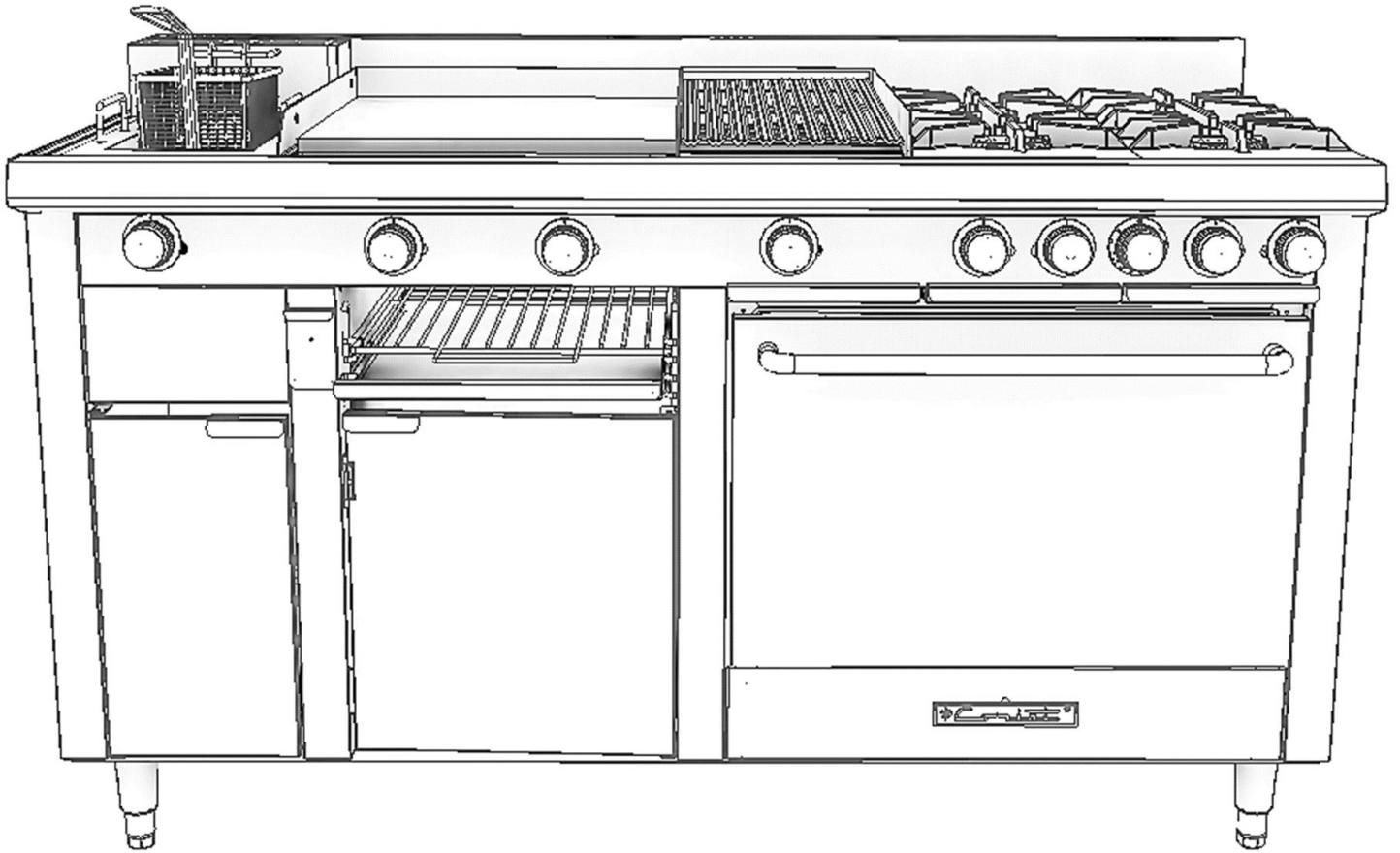
La Fig2. se usará para notificar al personal de instalación, operación o mantenimiento sobre aspectos importantes que deben ser tomados en consideración pero que no están relacionados con riesgos.

Si la información en éste manual no se sigue exactamente, Industrial 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 una Estufa CORIAT® profesional, que ha sido diseñada, construida, calibrada y certificada 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 Industrial Coriat®:

¡GRACIAS!





TABLA DE CONTENIDO

- 1. INTRODUCCIÓN
 - 2. Acerca de este manual
 - 3. Placa de especificaciones
- 4. ESPECIFICACIONES
- 7. ANTES DE EMPEZAR
 - 7. Desembalaje.
 - 7. Limpieza inicial.
 - 8. Espacios y ventilación.
 - 9. Nivelación.
- 10. INSTALACIÓN
 - 9. Sistema de tubería de suministro de gas.
 - 11. Conexión para varios equipos.
 - 12. Riesgo de quemaduras
- 13. Mantenimiento
 - 13. Mantenimiento del acero.
 - 14. Remoción de la decoloración térmica.
- 15. PARRILLA
- 16. INSTALACION
 - 16. Conversion para gas natural.
 - 17. Parrillas de hierro fundido.
 - 18. Encendido del piloto.
 - 19. Suministro de aire en el quemador
 - 20. Encendido de los quemadores
 - 20. Procedimiento de apagado.
 - 20. Instrucciones básicas de cocina.
- 21. CUIDADO Y LIMPIEZA
- 22. ASADOR
 - 23. Conversion para gas natural.
 - 24. Parrillas de hierro fundido.
 - 25. Encendiendo el piloto.
 - 26. Suministro de aire en el quemador
 - 27. Encendido de los quemadores
 - 27. Procedimiento de apagado.
 - 27. Instrucciones básicas de cocina.
- 28. OPERACIÓN
 - 28. Pre calentamiento
 - 28. Instrucciones básicas de cocina
 - 28. Llamadas
- 29. CUIDADO Y LIMPIEZA
 - 30. Mtto de piedra y volcánica
- 31. PLANCHA
- 32. INSTALACION
 - 32. Conversión para gas natural
 - 33. Curado y cuidado de la plancha
 - 34. Encendiendo el piloto.
 - 35. Suministro de aire en el quemador
 - 36 Encendido de los quemadores
 - 36 Procedimiento de apagado
 - 36. Pre calentamiento.
- 37. CUIDADO Y LIMPIEZA
- 38. FREIDORA TURBO
 - 39. Conversion para gas natural
 - 40 Conversión del regulador de la válvula
- milivolt
 - 41. Conozca su freidora
 - 42. Antes de encender.
 - 43. Encendido del piloto.
 - 44. Encendido de los quemadores
 - 44. Procedimiento de apagado.
 - 45. Comprobación de termostato.
 - 45. Calibración del termostato
 - 45. High limit control
 - 46. Instrucciones básicas de cocción
 - 47. Drenado del aceite
 - 48. Acerca del aceite
- 49. CUIDADO Y LIMPIEZA
 - 50. Limpieza de accesorios niquelados
- 51. MANTENIMIENTO
- 52. FREIDORA FC-10
- 53. INSTALACIÓN
- 54. HORNO
- 55. INSTALACION
 - 55. Cambio de espreas para gas natural del piloto
 - 56. Cambio de espreas para gas natural en el codo de horno
- 57. PRIMER USO
 - 57. Cómo encender su horno Coriat
- 59. CUIDADO Y LIMPIEZA
 - 59. Generalidades
 - 59. Limpieza del acero
 - 60. Limpieza de accesorios niquelados
- 61. PIEZAS DE REPUESTO
 - 61. Manifold multiple piso master
 - 63. Multiple piso master
- 65. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS
 - 65. Plancha, Parrillas, Asador
 - 66. Freidora
 - 67. Horno
- 68. DESMONTAJE
 - 68. ELIMINACIÓN CORRECTA
- 69. SOPORTE TÉCNICO



Mejores ideas para cocinar®



INTRODUCCIÓN

La instalación de éste 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 desde lesiones hasta la muerte.

La operación de éste 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 Industrial Coriat®.

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

Los diagramas, ilustraciones, fotografías, dibujos y/o esquemas incluidos en este manual sirven como apoyo en la descripción de los procedimientos de operación, limpieza y los aspectos técnicos. Se aplican a todos los modelos enumerados en la portada, 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 toda la documentación proporcionada por el fabricante, incluyendo esta guía junto con la garantía, ya que se consideran parte inherente del 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 éste equipo debe estar provisto de este manual y **TODO** su contenido (instrucciones, diagramas, esquemas, advertencias y etiquetas).

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 éste 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

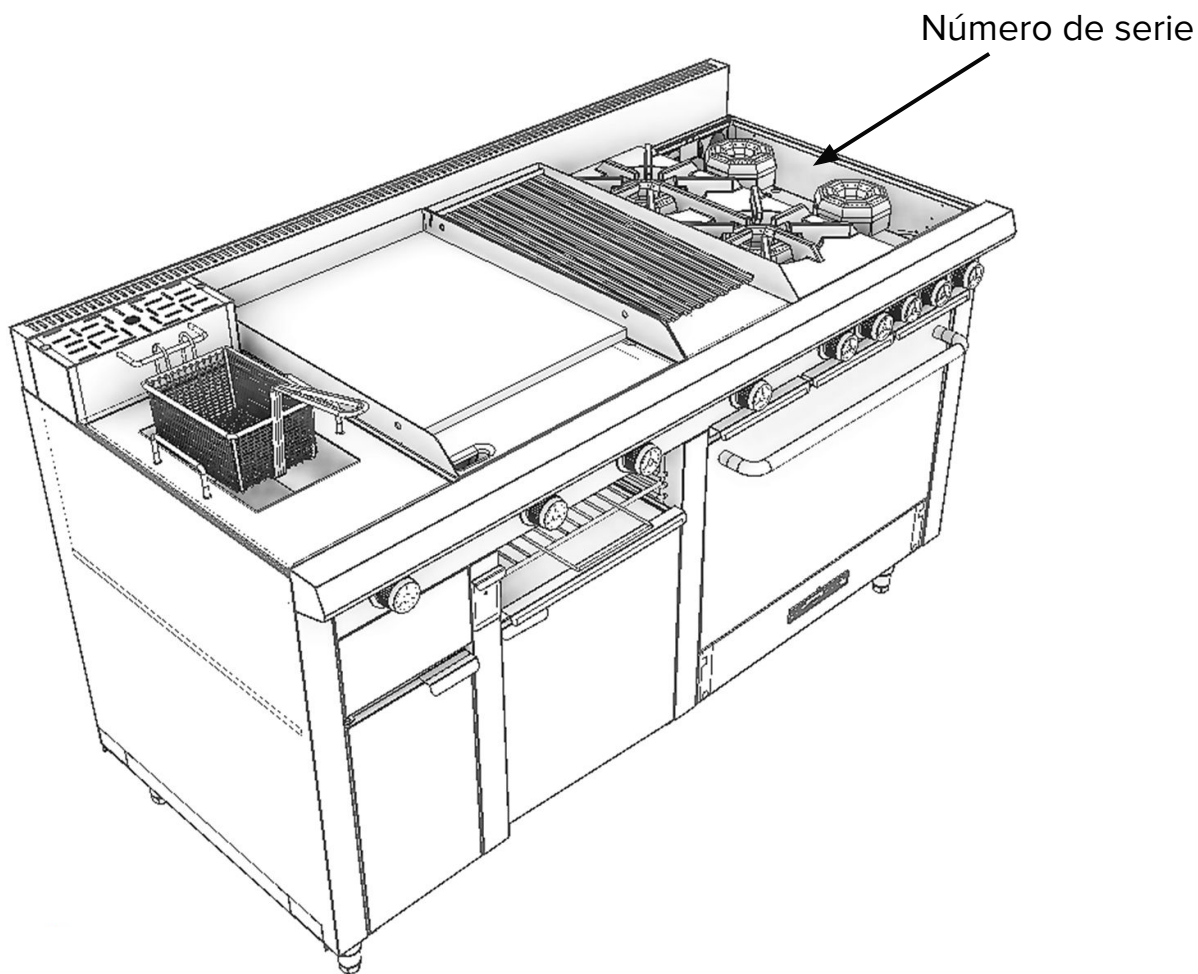
Puede encontrar el número de serie al interior del costado derecho de su equipo. Para poder visualizarlo, quite una de las parrillas con cuidado y vuelva a colocarla al finalizar.

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

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



ESPECIFICACIONES

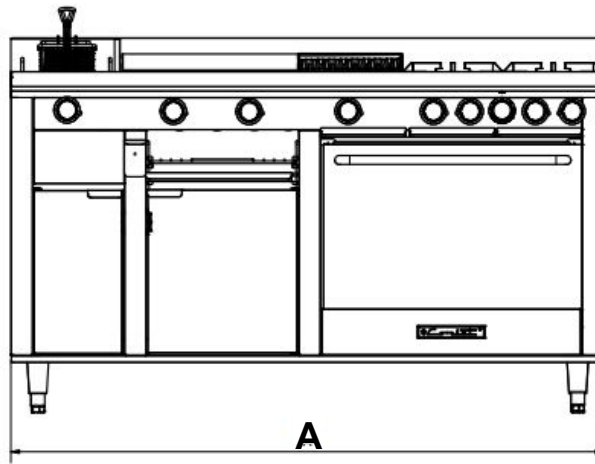
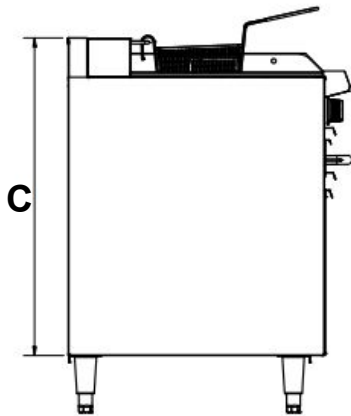
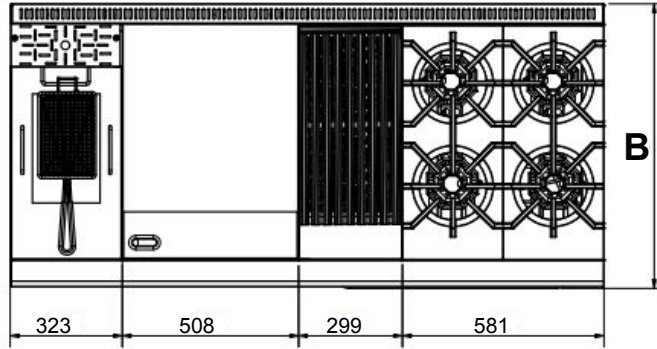
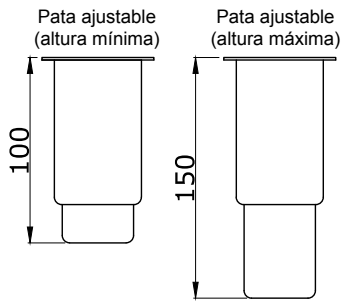


Tabla 1 ESTUFAS PISO

Modelo ¹	Frente	Fondo	Altura ²		No. Quemadores ³	Orifice		Total Btu/h	Peso
	A	B	C	Con pata ajustable C		LP	Nat		
Multiple Piso Master	1710	880	950	1060 - 1090	9	-	-	-	290 kg
Multiple Piso Petit	1710	630	950	1060 - 1090	7	-	-	-	217 kg
Multiple Piso Turbo Master	1710	880	950	1060 - 1090	9	-	-	-	320 kg
Multiple Piso Turbo Petit	1710	630	950	1060 - 1090	7	-	-	-	192 kg

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

² Las estufas de mesa no incluyen patas.

³ Cada sección de la estufa incluye quemadores diferentes, véase tabla específica de cada sección para más detalles.

• Las dimensiones de altura 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.



ESPECIFICACIONES

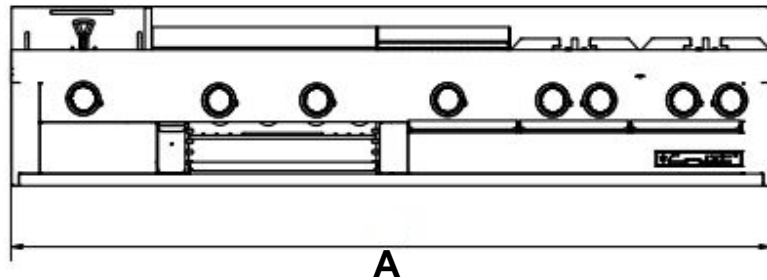
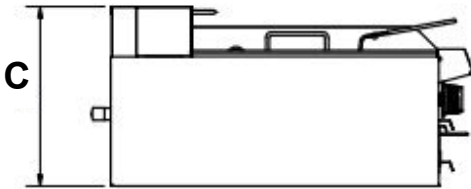
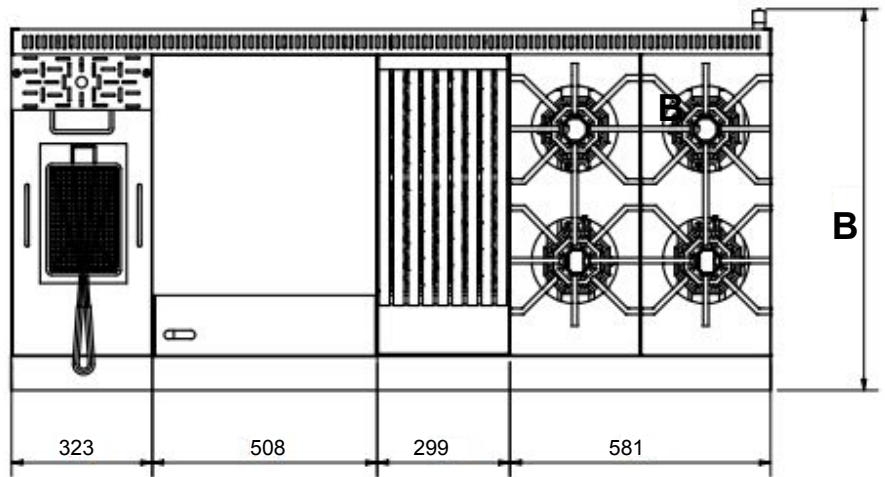
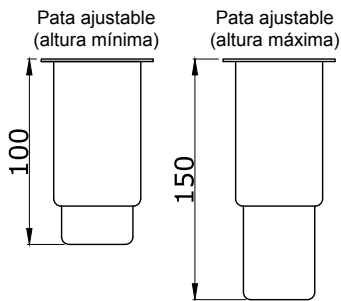


Tabla 2 ESTUFAS MESA

Modelo ¹	Frente	Fondo	Altura ²		No. Quemadores ³	Orifice		Total Btu/h	Peso
	A	B	C	Con pata ajustable C		LP	Nat		
Multiple Mesa Master	1710	880	405	515 - 545	8	-	-	-	160 kg
Multiple Mesa Petit	1710	630	405	515 - 545	6	-	-	-	105 kg

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

² Las estufas de mesa no incluyen patas.

³ Cada sección de la estufa incluye quemadores diferentes, véase tabla específica de cada sección para más detalles.

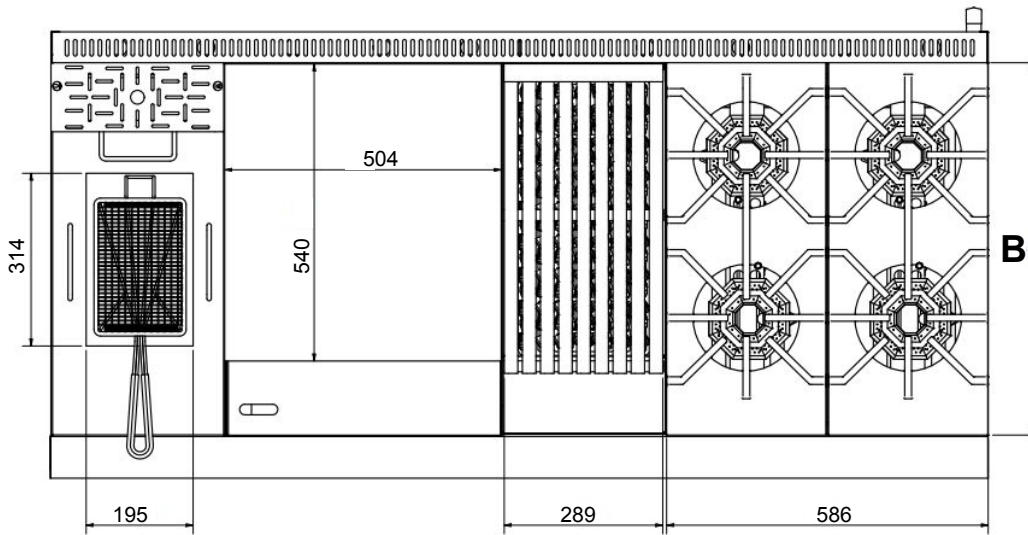
• Las dimensiones de altura son mínimos y máximos cuando la pata ajustable está a la altura mínima y máxima.

• Las dimensiones deben usarse sólo como ayuda para diseñar el espacio libre para el equipo.

• Las dimensiones están en milímetros.



ESPECIFICACIONES



ÁREA ÚTIL DE HORNO

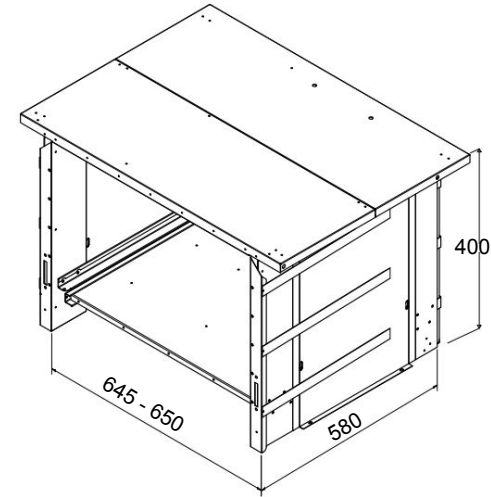


Tabla 3 Secciones

Sección	Frente ²	Fondo ²	Altura ²	No. Quemadores ³	Orifice		Total Btu/h	Peso
	-	B	-		LP	Nat		
Parrillas Master	595	677	-	4	53	42	96,000	kg
Asador Master	295	540	-	1	53	38	27,500 LP 30,000 GN	kg
Plancha Master	510	540	-	2	54	44	42,000	kg
Freidor Turbo Master	180	350	115	1	55	44	23,000	kg
Horno Master	605-645	580	400	1	55	49	26,000	kg
Freidor Sencillo	195	315	140	1	55	44	23,000	kg
Parrillas Petit	595	427	-	4	53	42	96,000	kg
Asador Petit	295	290	-	1	53	38	27,500 LP 30,000 GN	kg
Plancha Petit	510	290	-	2	55	44	42,000	kg
Freidor Turbo Petit	180	230	115	1	55	44	22,000	kg
Horno Petit	605-645	345	400	1	57	49	17,000	kg

² Las dimensiones son del área útil máxima de trabajo.

³ Cada sección de la estufa incluye quemadores diferentes, véase tabla específica de cada sección para más detalles.

• Las dimensiones de altura son mínimas y máximas cuando la pata ajustable está a la altura mínima y máxima.

• 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, limpie minuciosamente todas las partes del equipo 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 (en caso de los equipos de mesa, 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). Si se coloca junto a otros equipos, intente mantener la misma altura en la serie para permitir el flujo de aire correcto.

Tabla 2

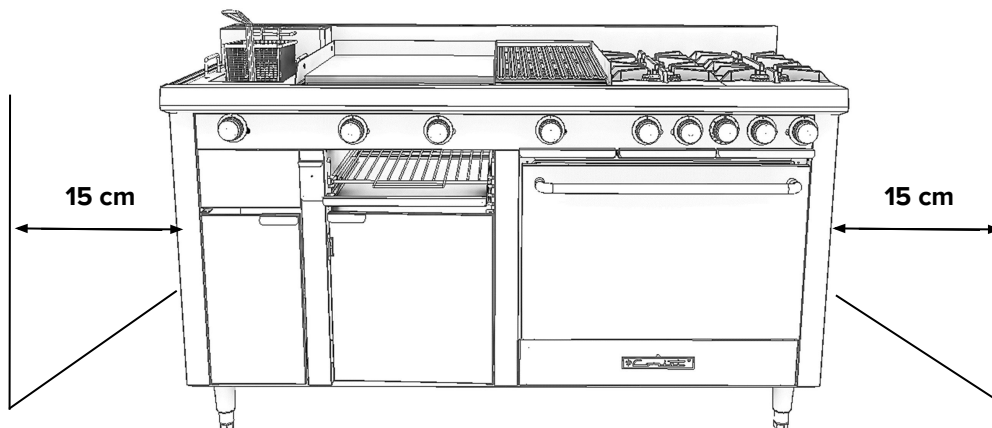
	De construcción no combustible
Laterales	15 cm
Respaldo	15 cm
Piso	15 cm

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 aires acondicionados. La ventilación de este equipo debe cumplir 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”.

Al colocar la instalación debe asegurar que nada quede colgando hacia el suelo, de manera que nadie pueda tropezar o sufrir algún accidente.

Si necesita mover el equipo levántelo en lugar de arrastrarlo. Al momento de levantarlo, sostenga el equipo desde abajo, NO levante por los bordes.



⚠ ADVERTENCIA ⚠

NO intente instalar y/u operar equipos dañados o con falta de partes.

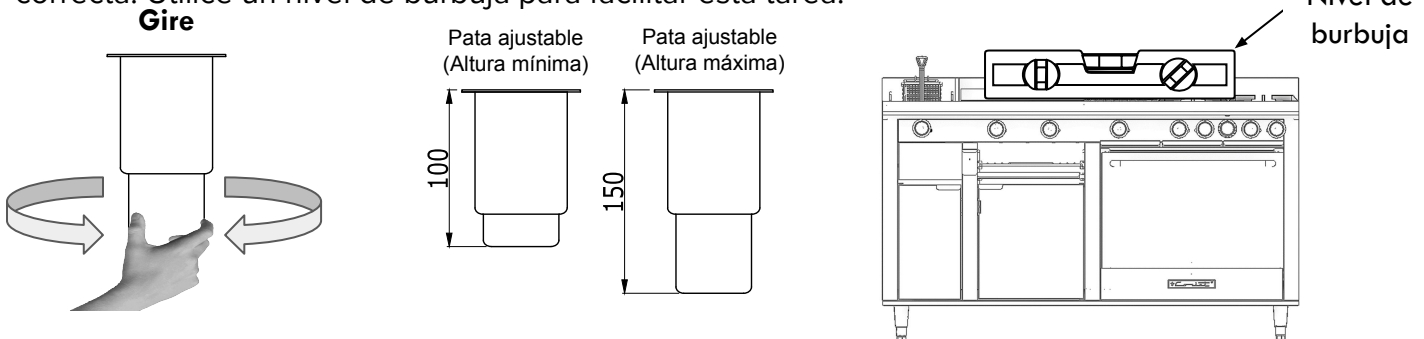


ANTES DE EMPEZAR

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) girando cada una con la fuerza de su mano para elevar el equipo 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).

⚠ ADVERTENCIA ⚠

TODO EQUIPO DE COCINA COMERCIAL debe tener un regulador de presión en la línea de servicio entrante para una operación segura y eficiente. Si no se proporciona regulador con este aparato, debe obtener uno de acuerdo con las características descritas.

Nota: Antes de conectar el regulador, verifique la presión de la línea entrante. El regulador puede soportar una presión máxima de ½ 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.

AVISO

Los siguientes procedimientos deben ser seguidos y realizados por personal calificado o la garantía quedará anulada.



INSTALACIÓN

4.- Después, debe colocar una válvula de paso de alta presión (VAP) seguida de un regulador de gas de baja presión, generalmente fabricados en color gris o azul marino (identificado como RBP), este último debe entregar una presión de salida de 10 "WC para gas LP o 4 "WC en el caso de gas natural. Estos dos componentes deben quedar colocados antes de la tubería de suministro final.

5.- Para terminar, en la salida del RBP y en una ubicación de fácil acceso, se debe instalar una válvula de cierre rápido (VCR) y continuar la instalación con tubería de 3/4" o 1/2" para conectarse directamente con el equipo.

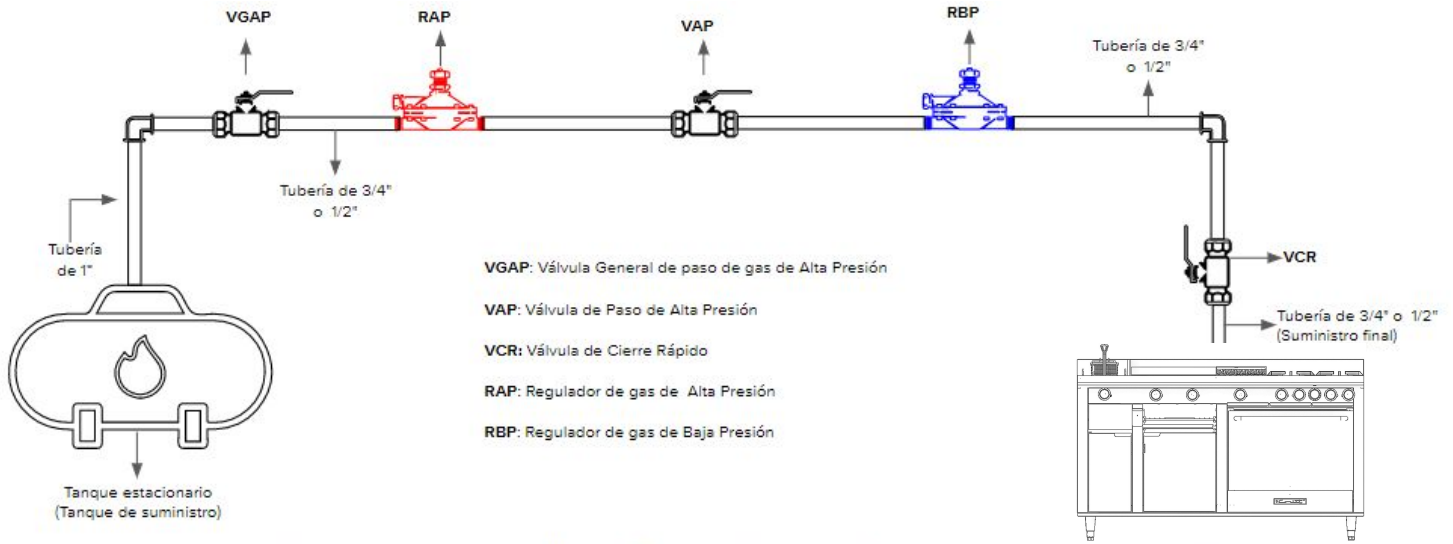


Diagrama 1. Instalación de gas para 1 equipo

NOTA: Para finalizar la instalación de uno o varios equipos, primero compruebe si hay fugas en todas las conexiones con una solución de jabón, después de que se haya revisado, purgue completamente las tuberías de gas para eliminar el aire. 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 incluido en la instalación o en la conexión a una serie de equipos, o por medios separados como sujetadores, siempre y cuando se consideren adecuados. Esta nota también aplica para el siguiente apartado.

⚠ ADVERTENCIA ⚠

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

⚠ PELIGRO ⚠

NO USE NINGÚN TIPO DE LLAMA PARA VERIFICAR FUGAS



INSTALACIÓN

CONEXIÓN PARA VARIOS EQUIPOS

- 1.- Para comenzar su instalación en varios equipos, coloque una tubería de 1" o 1 1/2" a la salida del tanque de suministro de gas. El tanque de suministro debe estar provisto de una válvula general de paso de gas de alta presión (VGAP)
- 2.- Luego de haber colocado la VGAP debe instalarse un regulador de alta presión, señalado en el Diagrama 2 como RAP (generalmente son fabricados en color rojo). Puede consultar las abreviaturas al interior del Diagrama 1.
- 3.- Inmediatamente después del RAP se derivará la tubería principal de suministro con una válvula de paso de alta presión (VAP), Esta tubería debe ser de cobre rígido (para gas) tipo "L", con un diámetro de 2", 1 1/2" o 1"; la cual debe acoplarse con las características del lugar de instalación, utilizando conexiones soldables como codos, acoplamientos y espigas.

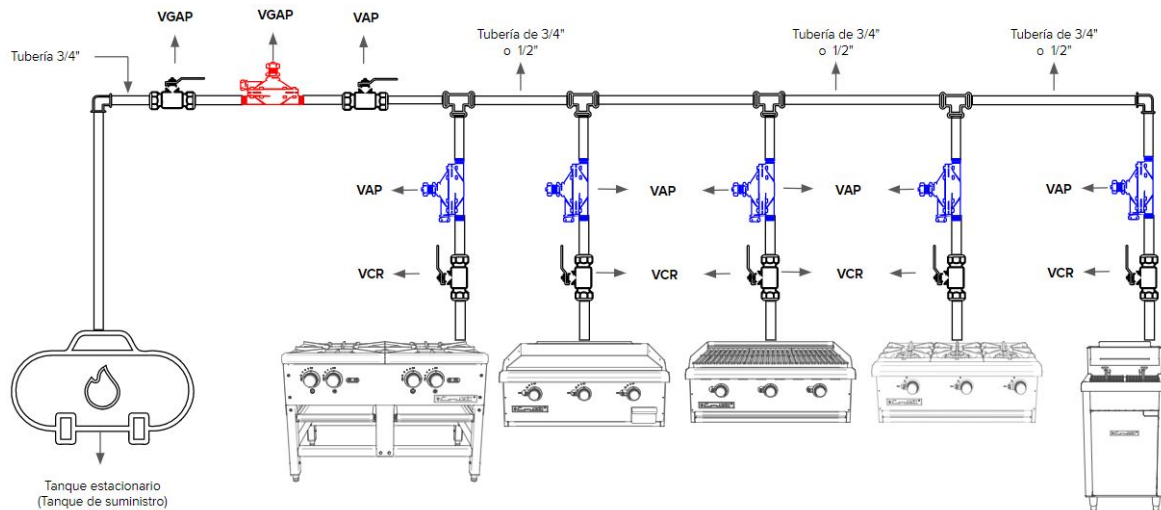


Diagrama 2. Instalación de gas para varios equipos

4.- PARA CUALQUIER EQUIPO, se debe colocar un regulador de gas de baja presión, generalmente fabricados en color gris o azul marino (identificado en el Diagrama 2 como RBP), este debe entregar una presión de salida de 10 "WC para gas LP o 4 "WC en el caso de gas natural. Tanto la VAP como el RBP deben quedar colocados antes de la tubería de suministro final de cualquier equipo.

5.- Para terminar la conexión, en cada uno de los equipos, en la salida del RBP y en una ubicación de fácil acceso, se debe instalar una válvula de cierre rápido (VCR) y continuar la instalación con tubería de 3/4" o 1/2" para conectarse directamente con el equipo.

⚠ ADVERTENCIA ⚠

- Las medidas de la tubería son una sugerencia para la instalación de los equipos.
- Para una instalación óptima, un técnico especializado deberá revisar y analizar el Código local de gas combustible, incluyendo el número de equipos y la distancia entre cada uno, así como la distancia hacia el tanque de suministro para poder determinar el tamaño y la instalación adecuados de la tubería de gas.
- Es muy importante observar que no existan caídas de presión mayores a 1" WC, se recomienda usar tuberías con un diámetro no menor a 1" en la tubería principal.

INSTALACIÓN

⚠ **ADVERTENCIA** ⚠

RIESGO DE QUEMADURAS

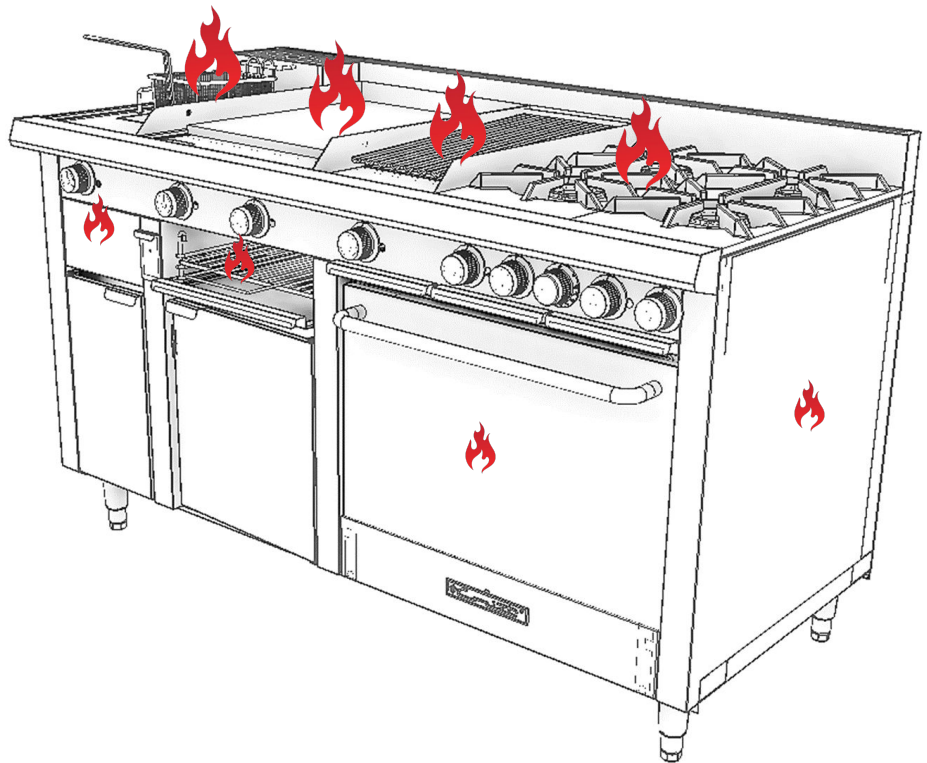
Su seguridad es muy importante para nosotros, por lo que debe asegurarse que los usuarios y personal relacionado que esté en contacto con la estufa entiendan los riesgos.

En la siguiente imagen se pueden identificar las superficies calientes del equipo, las cuales pueden alcanzar temperaturas mayores a 45°C; como consecuencia, el contacto con estas superficies puede ocasionar quemaduras graves, dependiendo la presión y el tiempo que dure el contacto.

El personal que opere el equipo debe estar previamente capacitado; para el manejo del equipo, es necesario que los operadores utilicen la vestimenta adecuada para evitar riesgos (ropa de algodón manga larga).

No instalar el equipo en pasillos, entradas o superficies de tránsito; la zona de circulación de los operadores debe estar ubicada como mínimo a 1 metro de separación del equipo, de lo contrario puede representar riesgos a la salud.

 Superficies calientes



Industrial Coriat® no se hace responsable de los accidentes que puedan causar daños a la propiedad o lesiones personales graves en caso de no seguir las instrucciones descritas en este manual



MANTENIMIENTO

MANTENIMIENTO DEL ACERO

Todos los equipos son fabricados con dos tipos de acero: acero inoxidable y acero aluminizado, tenga en cuenta que los aceros son susceptibles a la corrosión si no se protegen adecuadamente durante su uso y/o mantenimiento.

Si el equipo se instala en un ambiente salino-corrosivo, como ciudades costeras, el mantenimiento deberá ser más frecuente que en uno que se encuentra en un ambiente con condiciones normales, debido a 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 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 el acero.

El uso constante del equipo genera suciedad que a largo plazo daña la capa protectora de aluminio y ocasiona corrosión, reduciendo su vida útil, la suciedad es más fácil de eliminar en una etapa temprana.

A diferencia de los aceros inoxidables, en los aceros aluminizados es muy importante cuidar de la capa de aleación "Al-Si" dándole una limpieza constante para evitar la oxidación del acero. Cuando esta capa se remueve no se autorepara, para su regeneración se requiere de procesos complejos.



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 equipo, esto podría dañar los componentes internos del equipo.**
- **Nunca lave su equipo con baldes de agua, reducirá la vida útil de su equipo.**
- **Bajo ninguna circunstancia coloque su equipo al aire libre**



MANTENIMIENTO

REMOCIÓN DE 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.

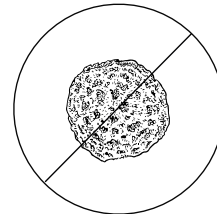
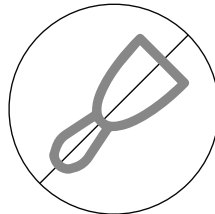
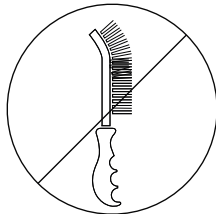
El tinte térmico puede eliminarse mediante los procedimientos descritos en la sección **PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA**. Si no nota ningún cambio, debe frotar la superficie afectada más vigorosamente, recordando una vez más que debe hacerlo de ida y vuelta usando una fibra plástica o esponja en combinación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

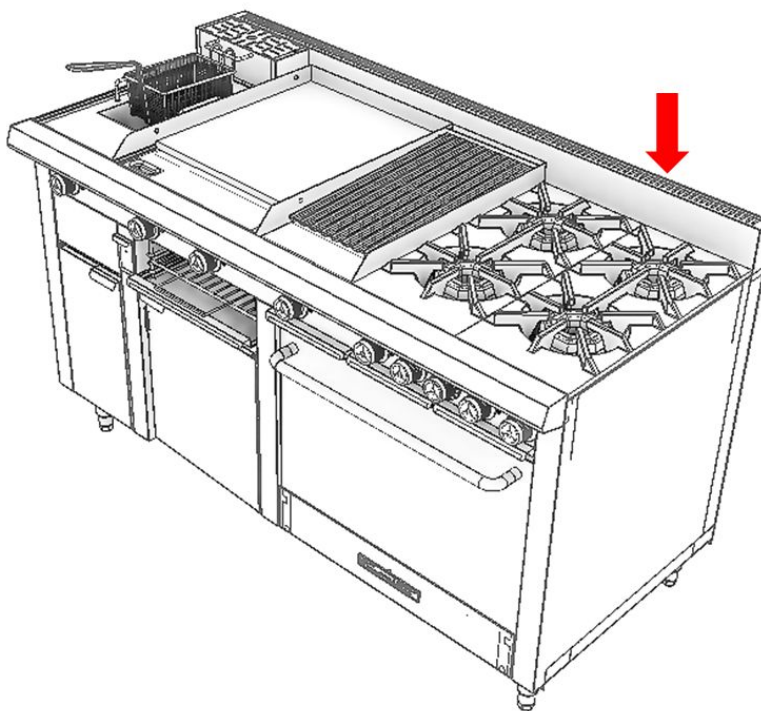
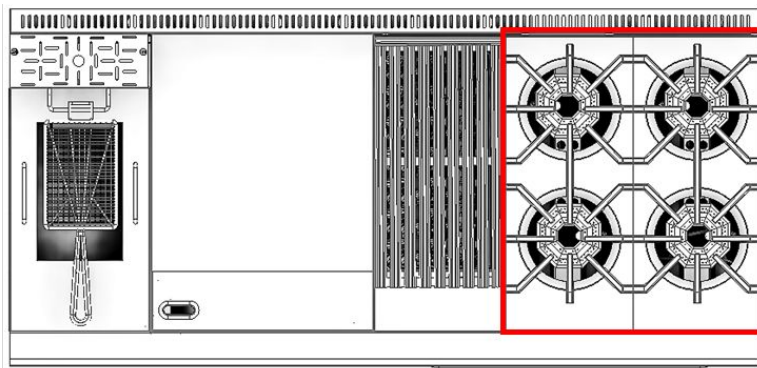
Para proteger las superficies de acero inoxidable, evite completamente el uso de compuestos de limpieza abrasivos, limpiadores a base de cloro o limpiadores que contengan sosa cáustica (hidróxido de sodio). Nunca use ácido clorhídrico (ácido muriático) en acero inoxidable.

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.

PARRILLA



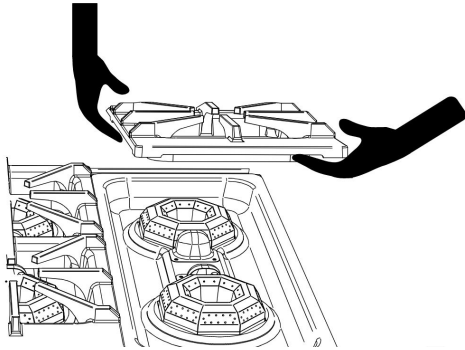
Si su equipo cuenta con una sección de Parrilla CORIAT® , por favor lea el siguiente apartado para conocer esta sección a profundidad y familiarizarse con la instalación y el funcionamiento correcto de su equipo, en especial de esta sección. Este manual le ayudará a mantenerla en óptimas condiciones, tanto físicas, como de rendimiento.



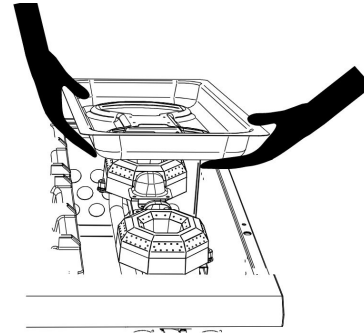
INSTALACIÓN

CONVERSIÓN PARA GAS NATURAL

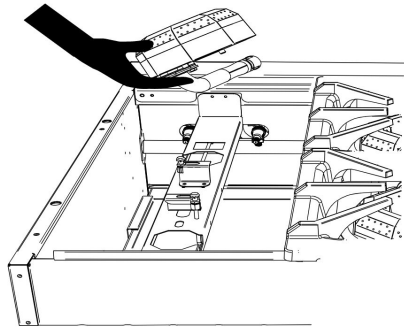
Este equipo está equipado para gas LP. En el caso de que suministre gas natural a su equipo, deberá reemplazar las espreas instaladas en su equipo por espreas para gas natural incluidas en el kit de conversión, así mismo asegúrese de regular la presión a 4" WC, consulte la sección "Instalación del regulador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



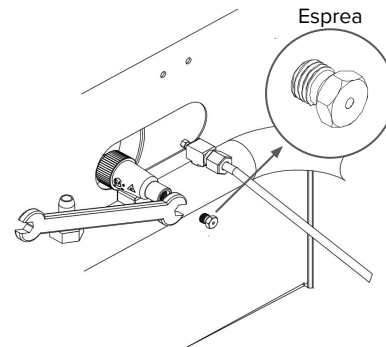
Paso 1. Retire las parrillas de hierro fundido.



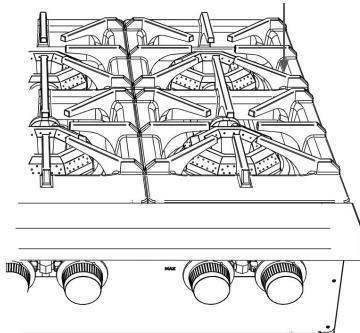
Paso 2. Retire la charola embutida.



Paso 3. Retire con cuidado los quemadores uno a uno



Paso 4. Retire la esprea de gas LP instalada con una llave de 7 mm girando en sentido antihorario. Para colocar las espreas de gas natural gire en sentido horario.



Paso 5. Vuelva a instalar los quemadores octogonales frontales y los posteriores, la charola embutida y las parrillas superiores de hierro fundido.



PRECAUCIÓN



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

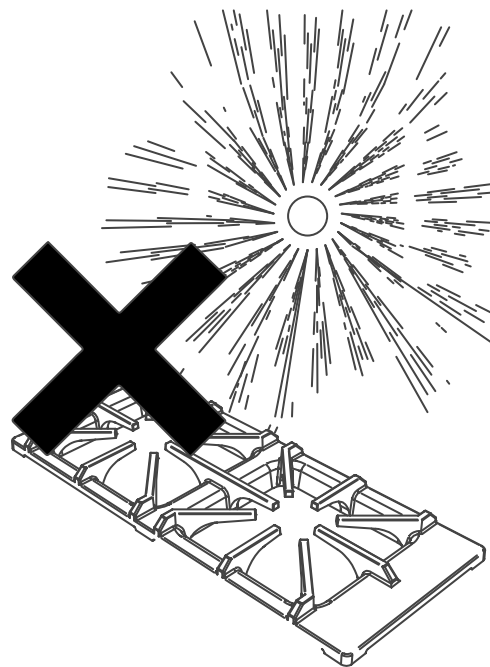


OPERACIÓN

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, puede dejarlas dentro del fregadero o en un escurridor.
3. Cubra las piezas con una capa ligera de aceite vegetal o manteca de cerdo y colóquelas 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 °C hasta que desaparezca el humo. El humo no tendrá efecto sobre el hierro fundido.



ADVERTENCIA



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



OPERACIÓN

ENCENDIDO DEL 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 huele gas durante el procedimiento de encendido, cierre inmediatamente el suministro de gas, compruebe que no haya fugas según las instrucciones de la sección de **INSTALACIÓN DEL REGULADOR DE PRESIÓN DE GAS** y vuelva a abrir hasta que se haya corregido la fuga.

- 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.



PELIGRO



NUNCA se suba al aparato para acceder a espacios altos, ya que puede ocasionar fallas en el equipo así como lesiones graves resultantes de resbalones, tropiezos o por contacto con superficies calientes.



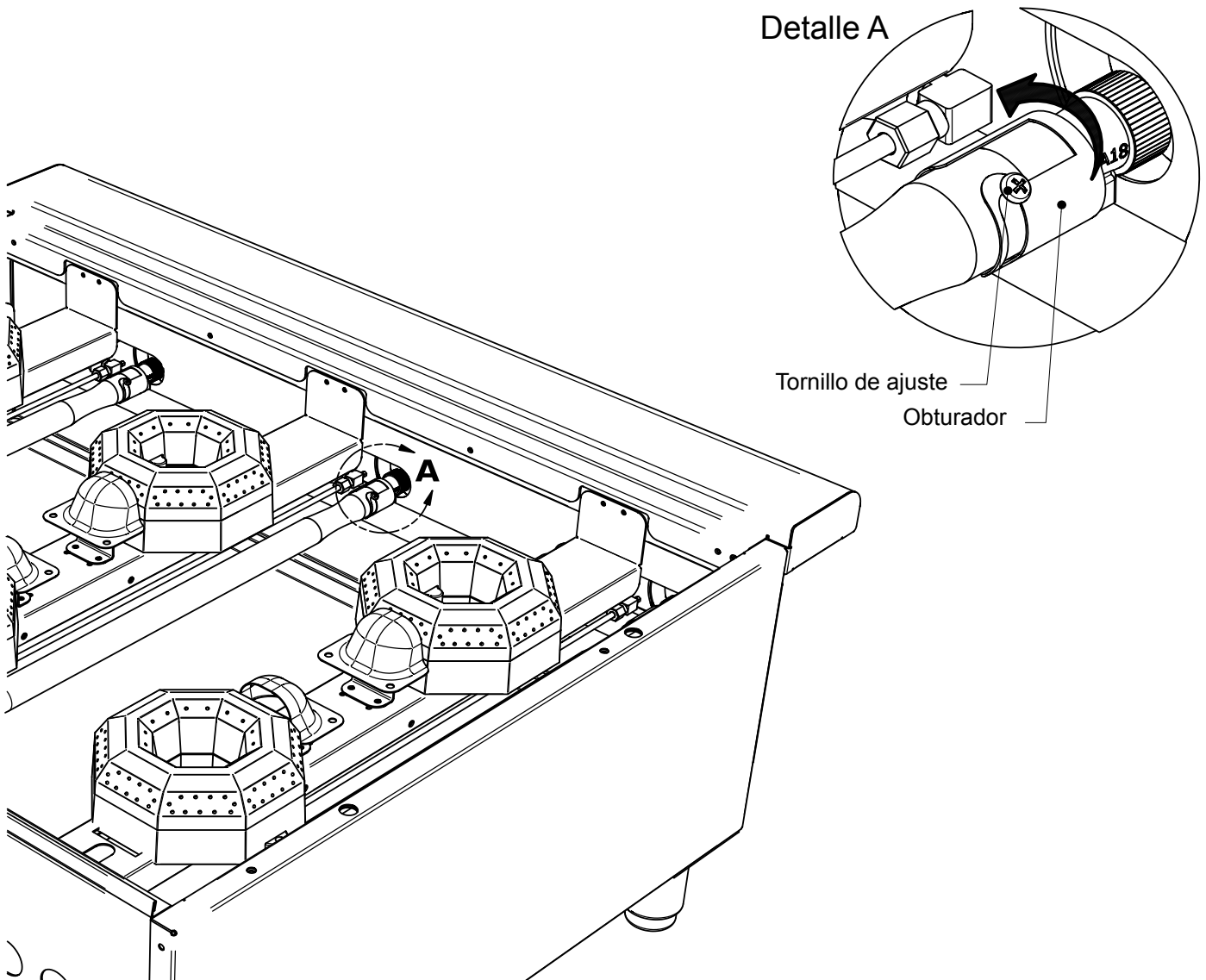
OPERACIÓN

SUMINISTRO DE AIRE EN EL 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 dará como resultado una llama amarilla.

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

- Retire las parrillas de cocción y la charola embutida.
- Desde la parte superior, afloje los tornillos del costado del quemador y ajuste el obturador de aire.
- 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.

PROCEDIMIENTO DE APAGADO

1. Gire la perilla del quemador a la posición "OFF".
2. El piloto permanece encendido mientras el suministro de gas esté fluyendo. 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.

INSTRUCCIONES BÁSICAS DE COCINA

1. Asegúrese de que la bandeja de recolección se haya colocado correctamente, verifíquelo con frecuencia. En caso de que la bandeja se llene demasiado, los residuos de grasa elevan el riesgo de quemaduras.
2. Ajuste la válvula en el punto requerido para obtener el nivel de calor deseado.
3. Nunca use la parrilla como fuente de calor.
4. Nunca deje la parrilla encendida durante la noche.
5. Siempre mantenga las manos, el cabello y la ropa alejados de la superficie de cocción.
6. El aire para la combustión ingresa desde la parte inferior de la unidad, no obstruya esta área.



ADVERTENCIA



- **Es necesario que se permita entrar 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.**
- **Todos los quemadores cuentan con pilotos permanentemente encendidos. Para poner la unidad en servicio únicamente tiene que girar la válvula a la altura de llama deseada.**
- **Nunca intente mover el equipo completo o alguna de sus piezas mientras cocina. Un brote inesperado puede provocar lesiones graves. Antes de reposicionar o quitar componentes apague la unidad, deje que se enfríe y utilice agarraderas y/o guantes para realizar la actividad.**



CUIDADO Y LIMPIEZA

El equipo que se mantiene limpio funciona mejor y dura más. La limpieza de esta unidad además de contribuir a la eficiencia de su funcionamiento, es importante ya que la higiene en la cocina garantiza la seguridad del lugar disminuyendo el riesgo de intoxicaciones así como de la contaminación cruzada de los alimentos (bacterias o alérgenos que se propagan entre superficies), controlan las plagas y ayudan a construir una reputación positiva para el establecimiento.

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

1. **Apague el equipo incluyendo los quemadores, el piloto y cierre la válvula de gas de su equipo, si es posible, desconecte del suministro de gas**
2. **Permita que el equipo se enfríe por completo.**
3. **Retire todos los elementos extraíbles para limpiarlos por separado del resto del equipo.**

LIMPIEZA DIARIA

1. Coloque las parrillas de fundición sobre el equipo. Luego encienda la parrilla 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 la grasa nueva y la grasa carbonizada.
3. Limpie los canales en las parrillas de fundición con un raspador.
4. Seque bien las parrillas 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 de los quemadores no estén obstruidos.

NOTA: Debe usar detergentes sin desinfectante y completamente libres de ácidos, cloro o sodio. Si utiliza limpiadores o detergentes que contienen cloruro o sosa cáustica, limpie 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.

AVISO

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

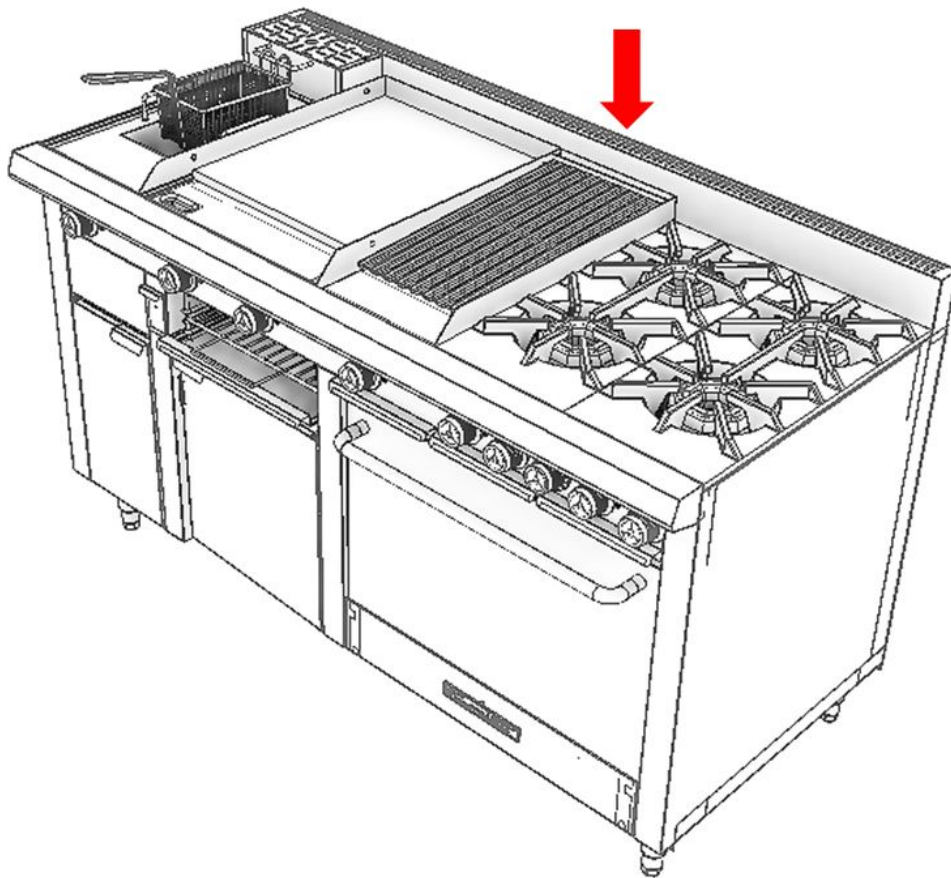
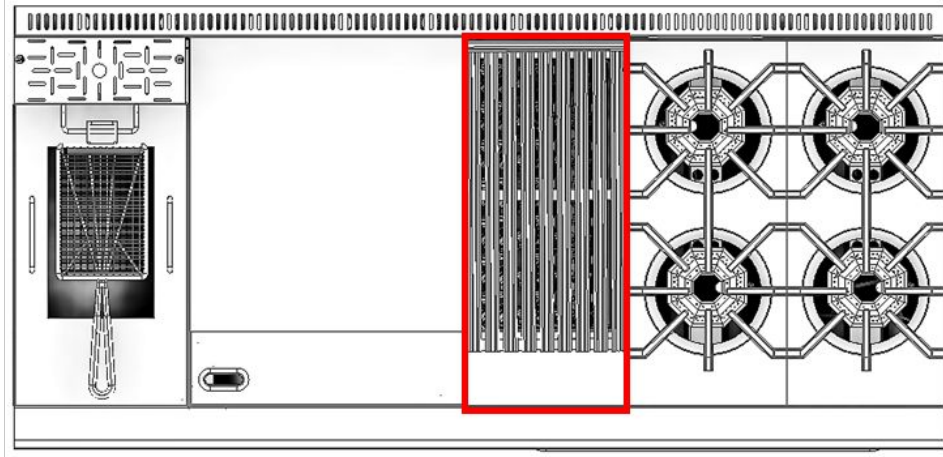


ADVERTENCIA



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

ASADOR



Si su equipo cuenta con un Asador CORIAT® , por favor lea el siguiente apartado para conocer esta sección a profundidad y familiarizarse con la instalación y el funcionamiento correcto de su equipo, en especial de esta sección. Este manual le ayudará a mantenerla en óptimas condiciones, tanto físicas, como de rendimiento.



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:

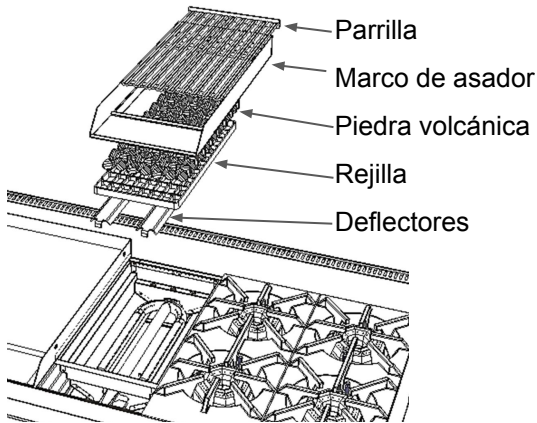


Fig. 1 Quite la parrilla y la rejilla de hierro fundido. saque la piedra volcánica, separe y retire cuidadosamente el marco y los deflectores

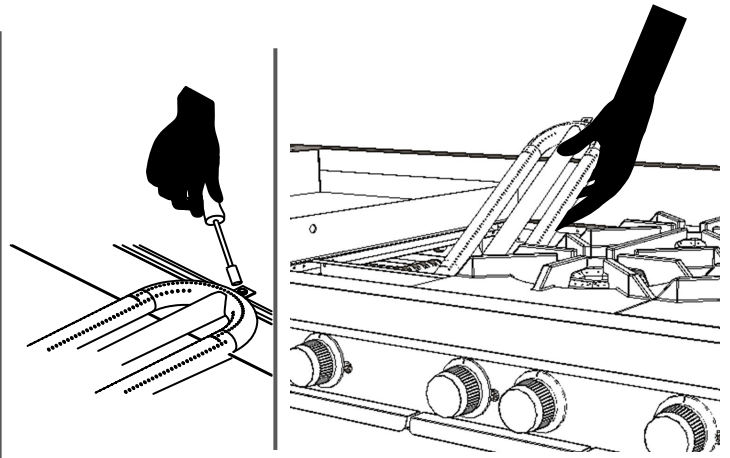


Fig. 3 Afloje las pijas de los quemadores y retire con cuidado los quemadores.

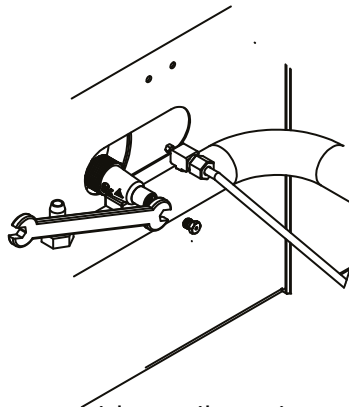


Fig. 4 Gire en sentido antihorario con una llave de 5/16" para extraer la esprea. Para colocar la nueva, gire en sentido horario, la esprea debe ingresar dentro de la válvula roscada.



PRECAUCIÓN



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

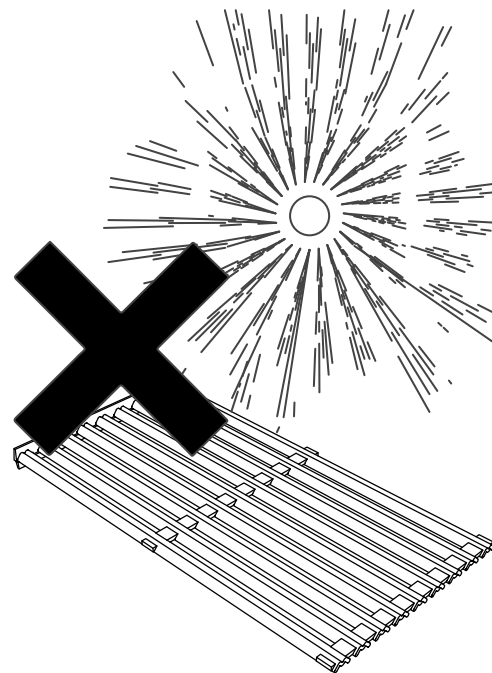


OPERACIÓN

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, puede dejarlas 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 °C hasta que desaparezca el humo. El humo no tendrá efecto sobre el hierro fundido.



ADVERTENCIA



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



OPERACIÓN

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 huele gas durante el procedimiento de encendido, cierre inmediatamente el suministro de gas, compruebe que no haya fugas según las instrucciones de la sección de **INSTALACIÓN DEL REGULADOR DE GAS** y vuelva a abrir hasta que se haya corregido la fuga.

- 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.



PELIGRO



NUNCA se suba al aparato para acceder a espacios altos, ya que puede ocasionar fallas en el equipo así como lesiones graves resultantes de resbalones, tropiezos o por contacto con superficies calientes.



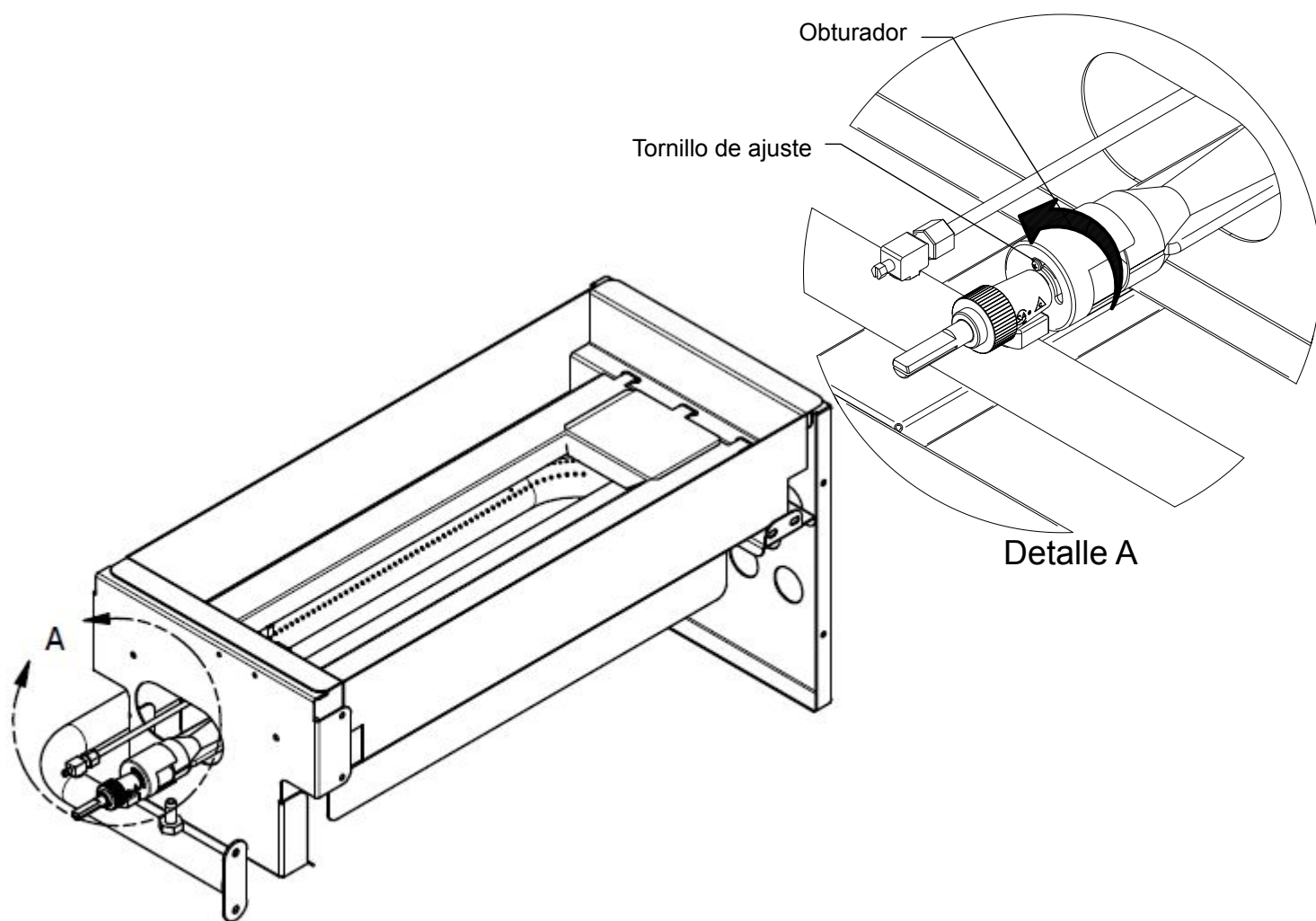
OPERACIÓN

SUMINISTRO DE AIRE EN EL QUEMADOR

Para una operación eficiente del quemador con una combustión completa, se debe mantener un equilibrio adecuado del volumen de gas y el suministro de aire primario. El suministro de aire insuficiente da como resultado una llama amarilla.

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

- Retire la perilla de control del quemador, si es necesario, retire el panel frontal del equipo, luego, afloje el tornillo del frente del quemador y ajuste el obturador de aire.
- Asegure el obturador de aire en su lugar apretando el tornillo.
- Repita el proceso para cada quemador.
- Si hizo el ajuste retirando el panel frontal, asegúrese de volver a colocarlo de manera que ajuste completamente, de no hacerlo puede alterar el funcionamiento del equipo.





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.**
- **Es necesario que se permita entrar 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.

COLOCACIÓN DE PIEDRA VOLCÁNICA

Las piedras suministradas con su asador deben extenderse uniformemente en una sola capa sobre las rejillas de hierro fundido ubicadas sobre los quemadores (como se ve en la figura). No apile ni sature las piedras, use una sola capa suelta, que le permita ver las cuadrículas (como se ve en la foto). **NO PONGA MÁS DE 2.5kg DE PIEDRA POR QUEMADOR.** Apilar rocas evitará que el calor llegue a su producto, provocará el deterioro de las piezas metálicas y problemas de rendimiento.

Cuando las reemplace, obtenga piedras volcánicas que tengan al menos un par de pulgadas cuadradas para que sean lo suficientemente grandes y asienten adecuadamente en la parrilla.





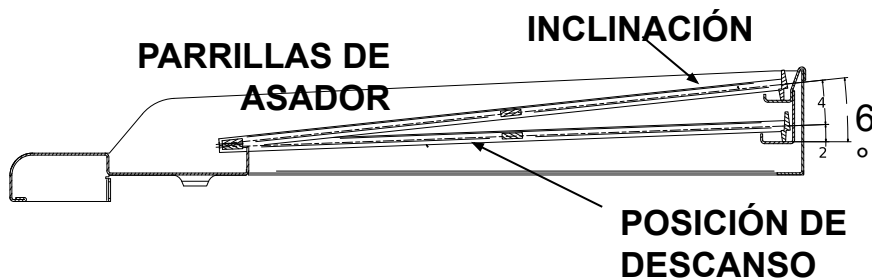
OPERACIÓN

PRECALENTAMIENTO

Encienda los quemadores unos 15-20 minutos antes de cocinar para precalentar. Ajuste las perillas a la altura o temperatura de llama deseada. Cada válvula controlará el flujo de gas al quemador para llevar esa área del equipo a la temperatura establecida. Si va a utilizar diferentes configuraciones de temperatura, las áreas adyacentes se deben establecer a temperaturas progresivamente más altas utilizando las temperaturas más bajas en los quemadores exteriores. Un enfoque uniforme y sistemático para la carga de la unidad producirá los resultados más consistentes del producto.

INSTRUCCIONES BÁSICAS DE COCINA

1. Se recomienda que las rejillas de la parrilla se coloquen en la posición de inclinación completa para comenzar. Esto guiará el exceso de grasa para que corra por las rejillas de la parrilla hacia la bandeja y reducirá las llamaradas
2. Para ajustar las rejillas de la parrilla, suba o baje la parte posterior de las rejillas. Apague la unidad y permita que las parrillas se enfríen. Use agarraderas o guantes para repositionar.
3. Asegúrese de que la charola sea colocada correctamente. Verifíquelo con frecuencia, si permite que la charola se llene demasiado, los residuos de grasa elevan el riesgo de quemaduras.
4. No olvide colocar la válvula al punto de ajuste adecuado para obtener el nivel de calor deseado.
5. Nunca use el asador como fuente de calor.
6. Nunca deje el asador encendido durante la noche.
7. Mantenga siempre las manos, el cabello y la ropa alejados de la superficie de cocción.
8. El aire para la combustión entra desde el fondo de la unidad, no bloquee esta área.



LLAMARADAS

Una cierta cantidad de llamaradas es deseable cuando está cocinando en asador para dar sabor a sus productos. Sin embargo, llamaradas excesivas quemarán sus productos y dejarán un sabor amargo. Con las llamaradas, una fórmula simple es válida. Cuanto más caliente esté el asador y mayor sea el contenido de grasa de los alimentos, más llamaradas tendrá. Por el contrario, cuanto menor sea el calor y el contenido de grasa, menos llamaradas tendrá.

Para controlar las llamaradas, si es posible, recorte la grasa de la carne. Si adoba la comida, intente hacer que la marinada sea menos grasosa o aceitosa. Si la comida es grasosa, intente sacudir el exceso de salsa o marinada de la comida antes de ponerla en la parrilla. Y recuerde mantener limpio su equipo, de modo que pueda asegurarse de que no haya acceso a alimentos, aceites y grasas adheridos a las rejillas, promoviendo llamaradas e incendios no deseados en su asador.



CUIDADO Y LIMPIEZA

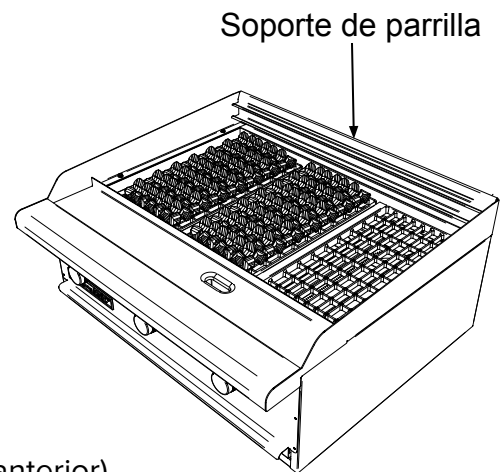
El equipo que se mantiene limpio funciona mejor y dura más. La limpieza de esta unidad además de contribuir a la eficiencia de su funcionamiento, es importante ya que la higiene en la cocina garantiza la seguridad del lugar disminuyendo el riesgo de intoxicaciones así como de la contaminación cruzada de los alimentos (bacterias o alérgenos que se propagan entre superficies), controlan las plagas y ayudan a construir una reputación positiva para el establecimiento.

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

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

LIMPIEZA DIARIA

1. Coloque las rejillas en la parte superior de la parrilla de carbón, con las barras de rejilla hacia abajo. Luego encienda el asador durante aproximadamente 30 minutos. Apague y deje que se enfríe.
2. Limpie las superficies superior e inferior de las parrillas con un cepillo de alambre para eliminar las grasas y la grasa carbonizada.
3. Seque las rejillas a fondo para evitar la oxidación.
4. Quite las rejillas de hierro fundido, limpie y desengrase el soporte de la parrilla del asador. Vease imagen
5. Vacíe y limpie la charola grasera.



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, límpiense 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.

AVISO

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



ADVERTENCIA



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



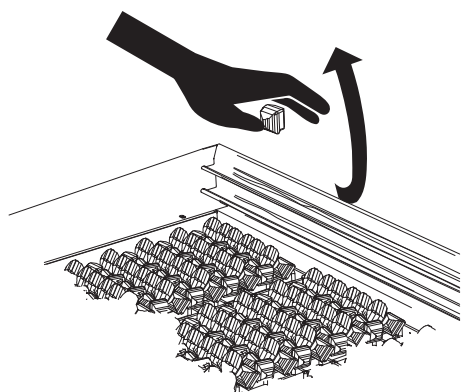
CUIDADO Y LIMPIEZA

MTTO. DE PIEDRA VOLCÁNICA

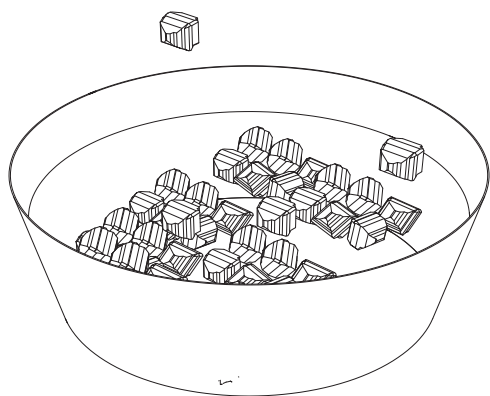
Recuerde extender uniformemente la piedra volcánica en una sola capa sobre las rejillas de hierro fundido. **No los apile.** El exceso de piedra volcánica causará acumulación de calor en el asador, lo que dañará los quemadores y las rejillas. Retire la parrilla de cocción todos los días y limpie cualquier residuo acumulado de ella y de la parte superior de la piedra volcánica.

Nunca intente dar mantenimiento a las piedras mientras están calientes.

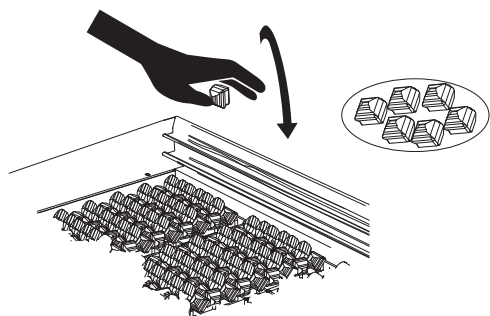
Algunos chefs prefieren las piedras volcánicas sobre los radiantes porque se cree que bien cuidadas, éstas agregan más sabor a la comida. Por otro lado, requieren más mantenimiento, pero si se atiende a los siguientes consejos, eso no debería ser un problema:



1. Voltee las piedras volcánicas periódicamente. Durante las jornadas de uso de su asador, la grasa de los alimentos gotea sobre las piedras volcánicas. Debido a su porosidad, éstas absorberán grasa con el tiempo, voltearlas ayuda a quemar la grasa acumulada. Para evitar acumulación excesiva en un lado de las piedras volcánicas, voltee cada mes como mínimo; si su uso es diario, se recomienda voltear las piedras cada dos semanas.

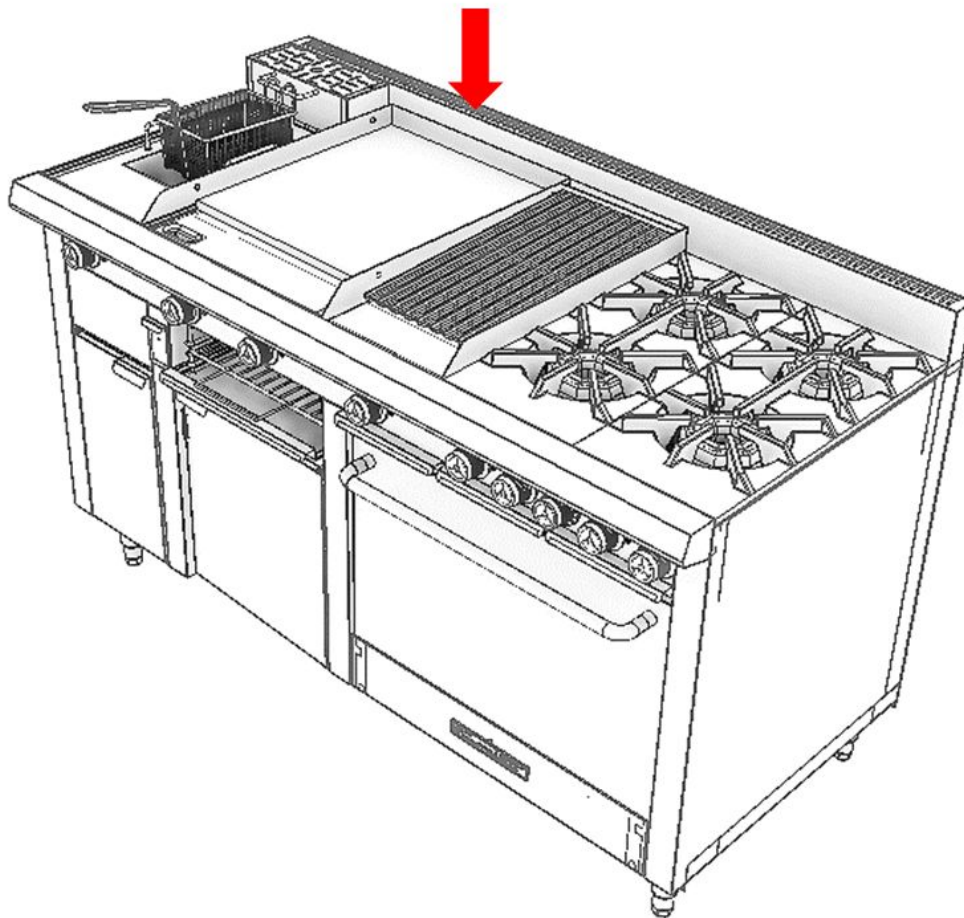
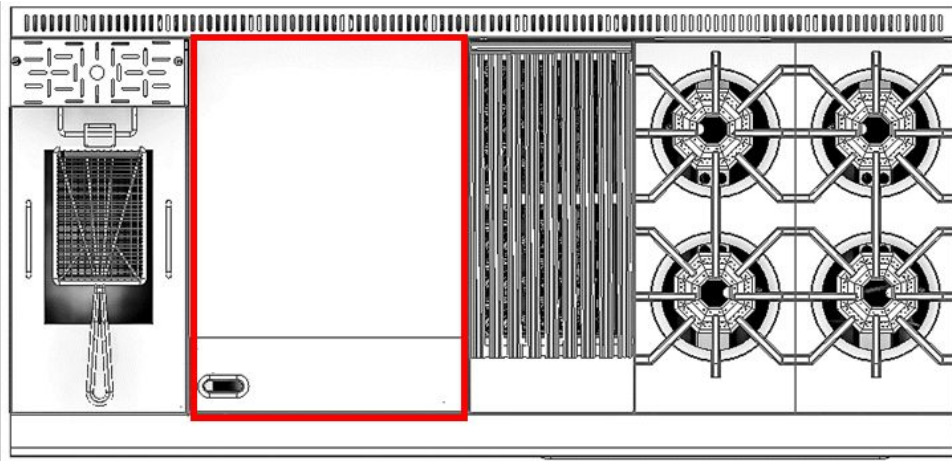


2. Limpie las piedras volcánicas después de unos dos meses. Limpie sus rocas si se ensucian, pero no necesariamente tienen que reemplazarlas. Retire las piedras de la parrilla y sumérgelas durante aproximadamente una hora en agua caliente con jabón para platos. Luego cambie las piedras a un recipiente con agua fría y limpia, y déjelas remojar durante otra hora.



3. Reemplace sus piedras volcánicas al menos dos veces al año. La piedra volcánica no está destinada a ser permanente, necesitarán ser cambiadas de vez en cuando en función de la frecuencia con la que cocina.

PLANCHA



Si su equipo cuenta con una Plancha CORIAT® , por favor lea el siguiente apartado para conocer esta sección a profundidad y familiarizarse con la instalación y el funcionamiento correcto de su equipo, en especial de esta sección. Este manual le ayudará a mantenerla en óptimas condiciones, tanto físicas, como de rendimiento.



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:

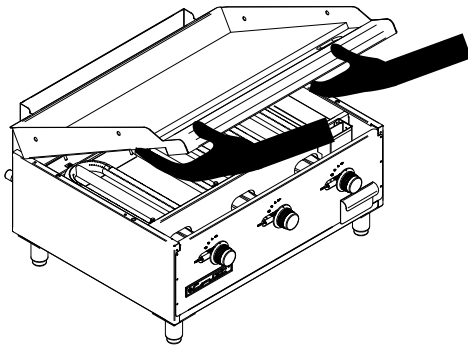


Fig. 1 Entre dos personas levante y retire la plancha.

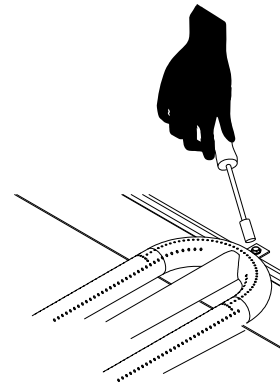


Fig. 2 Con la ayuda de un destornillador hexagonal o llaves para tuercas, afloje los tornillos para quitar sujetadores y quemadores.

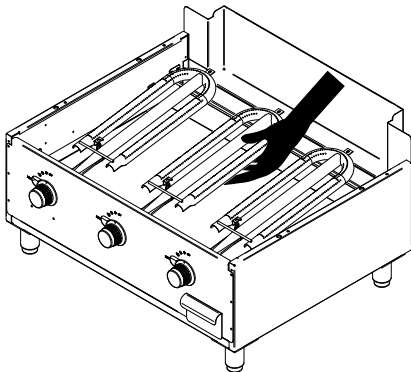


Fig. 3 Retire con cuidado el quemador.

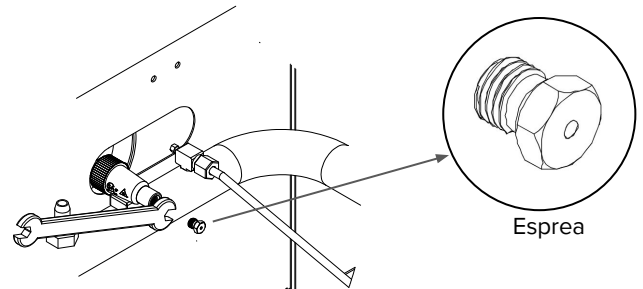


Fig. 4 Gire en sentido antihorario con una llave de 5/16" para extraer la esprea. Para colocar la esprea nueva, gire en sentido horario, la esprea debe ingresar dentro de la válvula roscada.



PRECAUCIÓN



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

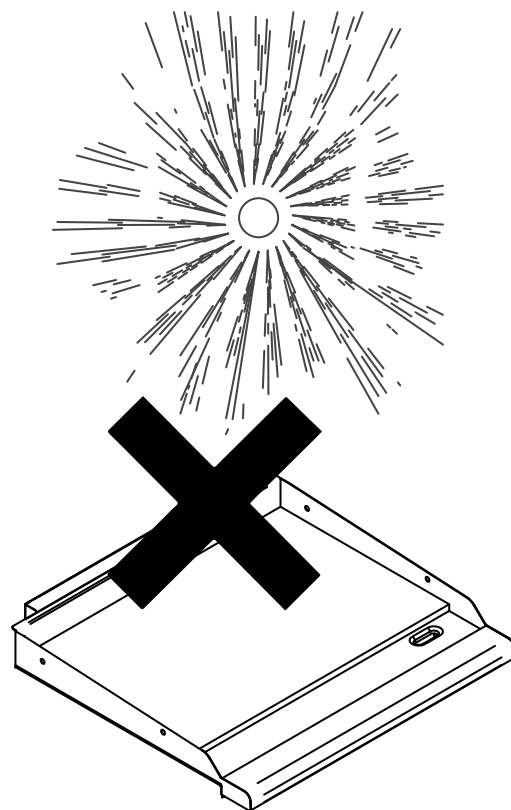


OPERACIÓN

CURADO Y CUIDADO DE LA PLANCHA

Para evitar la oxidación de la placa es importante realizar el proceso de curado de la plancha antes del primer uso, siguiendo las instrucciones que se detallan a continuación:

1. Lave la plancha. Para ello, llene un recipiente con agua caliente y agregue jabón hasta formar espuma. Use una esponja para limpiar la plancha. No es necesario utilizar fibras metálicas para la limpieza.
2. Es **MUY IMPORTANTE** que no deje piezas secándose al sol. Seque perfectamente con un paño limpio
3. Encienda los quemadores hasta alcanzar los 100 °C de temperatura y deje enfriar.
4. Cuando la plancha se pueda tocar con los dedos, con ayuda de un pincel cubra ligeramente toda la superficie con aceite de canola, oliva o cacahuete; encienda los quemadores hasta que la plancha empiece a humear y déjela enfriar.
5. Cuando se pueda volver a tocar el plato con los dedos, repita el paso anterior hasta que la superficie del plato adquiera un color caramelo oscuro y se haya formado una capa grasosa muy suave al tacto.
6. Cuando la plancha esté perfectamente curada, debe cubrir con un papel encerado para protegerla del polvo mientras no se utilice.



ADVERTENCIA



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



OPERACIÓN

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 huele gas durante el procedimiento de encendido, cierre inmediatamente el suministro de gas, compruebe que no haya fugas según las instrucciones de la sección de **INSTALACIÓN DEL REGULADOR DE GAS** y vuelva a abrir hasta que se haya corregido la fuga.

- 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.



PELIGRO



NUNCA se suba al aparato para acceder a espacios altos, ya que puede ocasionar fallas en el equipo así como lesiones graves resultantes de resbalones, tropiezos o por contacto con superficies calientes.



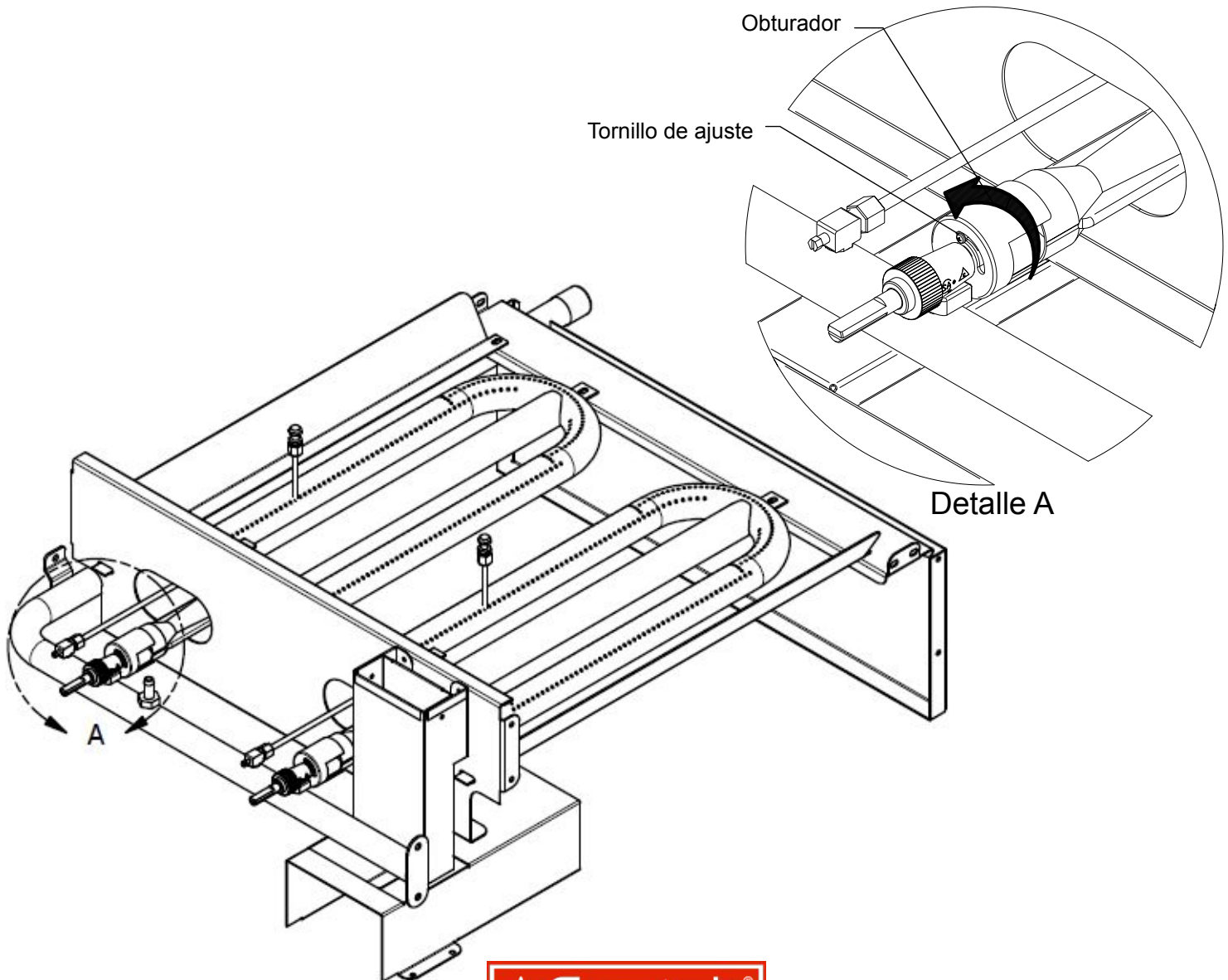
OPERACIÓN

SUMINISTRO DE AIRE EN EL 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 dará como resultado una llama amarilla

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

- Retire la perilla de control del quemador, si es necesario, retire el panel frontal del equipo, luego, afloje el tornillo del frente del quemador y ajuste el obturador de aire.
- Asegure el obturador de aire en su lugar apretando el tornillo.
- Repita el proceso para cada quemador.
- Si hizo el ajuste retirando el panel frontal, asegúrese de volver a colocarlo de manera que ajuste completamente, de no hacerlo puede alterar el funcionamiento del equipo.





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.

PROCEDIMIENTO DE APAGADO

1. Gire la perilla del quemador a la posición "OFF".
2. El piloto permanece encendido mientras el suministro de gas esté fluyendo. 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.

PRECALENTAMIENTO

Encienda los quemadores unos 15-20 minutos antes de cocinar para precalentar. Ajuste las perillas a la altura o temperatura de llama deseada. Cada válvula controlará el flujo de gas al quemador para llevar esa área de la unidad a la temperatura establecida. Si se van a utilizar diferentes configuraciones de temperatura, las áreas adyacentes se deben establecer a temperaturas progresivamente más altas utilizando las temperaturas más bajas en los quemadores exteriores. Un enfoque uniforme y sistemático para la carga de la unidad producirá los resultados más consistentes del producto.



ADVERTENCIA



- **Es necesario que se permita entrar 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.**
- **Todos los quemadores cuentan con pilotos permanentemente encendidos. Para poner la unidad en servicio únicamente tiene que girar la válvula a la altura de llama deseada.**
- **Nunca intente mover el equipo completo o alguna de sus piezas mientras cocina. Un brote inesperado puede provocar lesiones graves. Antes de reposicionar o quitar componentes apague la unidad, deje que se enfríe y utilice agarraderas y/o guantes para realizar la actividad.**



CUIDADO Y LIMPIEZA

El equipo que se mantiene limpio funciona mejor y dura más. La limpieza de esta unidad además de contribuir a la eficiencia de su funcionamiento, es importante ya que la higiene en la cocina garantiza la seguridad del lugar disminuyendo el riesgo de intoxicaciones así como de la contaminación cruzada de los alimentos (bacterias o alérgenos que se propagan entre superficies), controlan las plagas y ayudan a construir una reputación positiva para el establecimiento.

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

1. **Apague el equipo, incluyendo los quemadores, el piloto y cierre la válvula de gas de su equipo, si es posible, desconecte del suministro de gas.**
2. **Permita que el equipo se enfríe lo suficiente para poder retirar todos los elementos extraíbles y así limpiarlos por separado del resto del equipo.**

LIMPIEZA DIARIA

1. Limpie las superficies del acero de manera uniforme con un paño húmedo.
2. Use un paño limpio para limpiar los controles y / o perillas.
3. Si el uso de la plancha es muy alto, el procedimiento de limpieza puede repetirse las veces que sea necesario para mantenerla limpia
4. Deje secar completamente.

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 de los quemadores no estén obstruidos.
3. Limpie la superficie de la plancha (solamente la placa) a fondo. Si es necesario, use una piedra de plancha, un cepillo de alambre o fibra de acero en la superficie.
4. Frote en un solo sentido mientras la plancha aún está caliente. Se puede usar un jabón suave en la superficie de la placa de la plancha para ayudar a limpiarla.
5. Con un paño limpio y húmedo quite la suciedad completamente, incluyendo residuos de jabón
6. Cubra el superior de la plancha con una fina película de aceite para evitar la oxidación..

NOTA: NO coloque hielo en la plancha, ya que podría dañarla. Debe usar detergentes sin desinfectante y completamente libres de ácidos, cloro o sodio. Si utiliza limpiadores o detergentes que contienen cloruro o sosa cáustica, limpie 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. - **NO** utilice manguera, sumerja o intente lavar a presión cualquier parte de la plancha, excluyendo la charola recolectora de grasa.

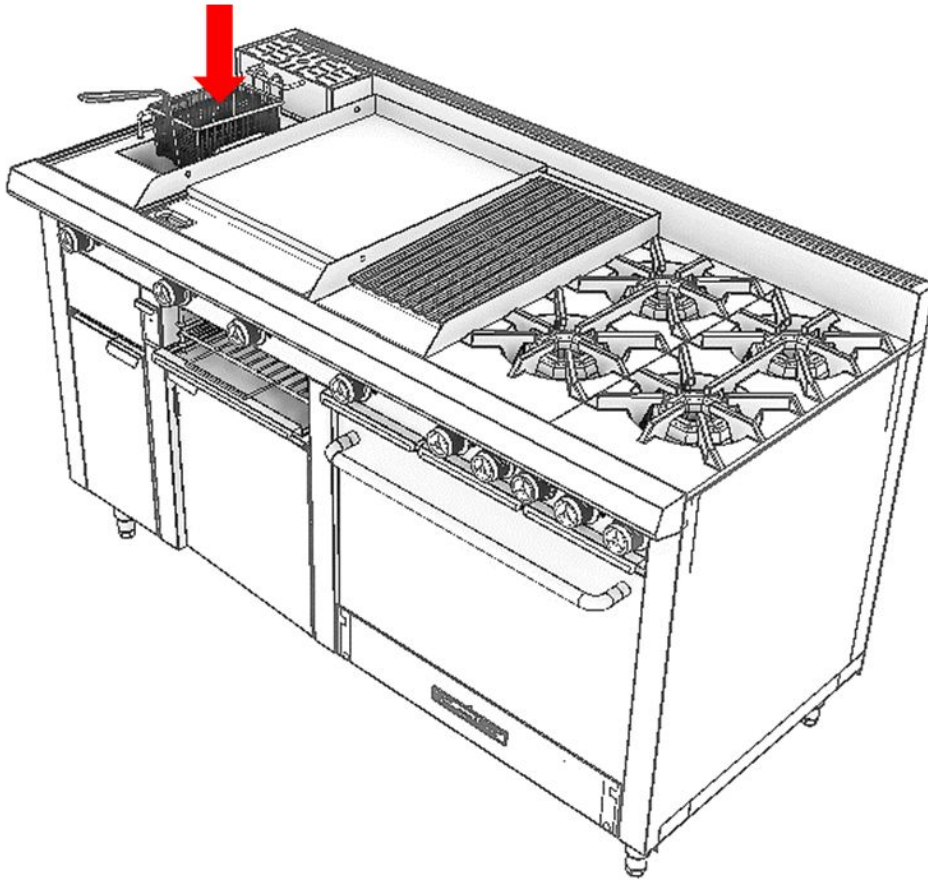
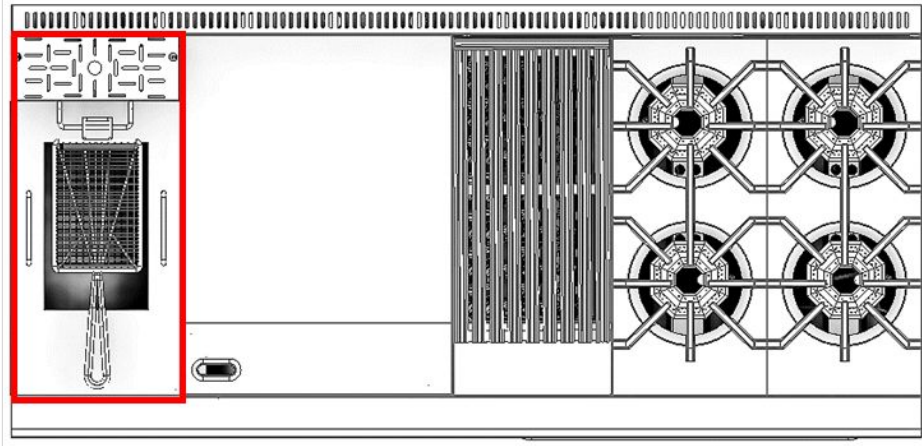
AVISO

Al manipular el equipo, use siempre guantes aislantes para evitar quemaduras.

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.

FREIDORA TURBO



Si su equipo cuenta con una Freidora CORIAT® , por favor lea el siguiente apartado para conocer esta sección a profundidad y familiarizarse con la instalación y el funcionamiento correcto de su equipo, en especial de esta sección. Este manual le ayudará a mantenerla en óptimas condiciones, tanto físicas, como de rendimiento.



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:



Fig.1

1. Abra la puerta de su freidora, identifique los quemadores y con una llave de 1/2" afloje los tornillos del quemador. (Figura 1)



Fig.2

2. Retire con cuidado el quemador del soporte. (Figura 2)

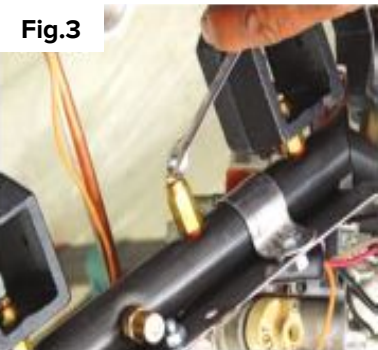


Fig.3

3. Utilice una llave inglesa o un destornillador de caja de 8 mm para quitar la esprea LP. Gire en sentido antihorario. (Fig. 3)

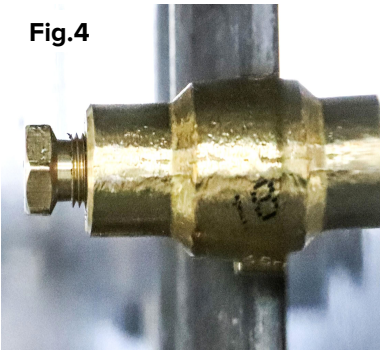


Fig.4

4. Inserte la esprea de gas natural girándolo en sentido horario. (Figura 4)



PRECAUCIÓN



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

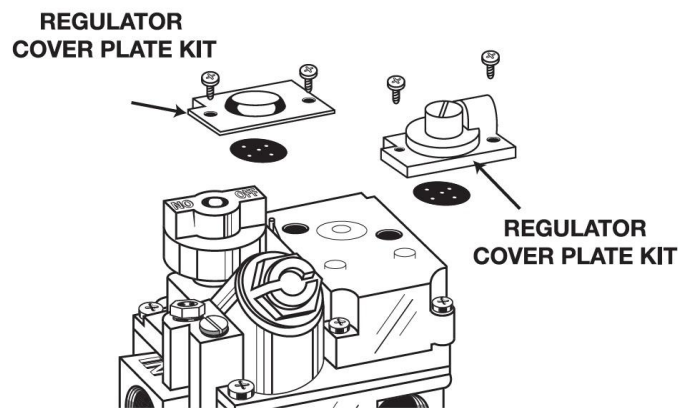


INSTALACIÓN

CONVERSIÓN DEL REGULADOR DE LA VÁLVULA MILIVOLT

ESTE APARATO ESTÁ EQUIPADO PARA GAS LP. En el caso de que suministre gas natural a su equipo, deberá reemplazar el regulador de la válvula milivolt. Siga los pasos a continuación para realizar este procedimiento correctamente:

1. Presione parcialmente y gire la perilla del gas a la posición de APAGADO
2. Retire:
 - a. Dos tornillos a través del regulador
 - b. Regulador
 - c. Empaque
3. Instale la junta (Empaque), el regulador y los dos tornillos del juego de conversión #82425 a 82449.
4. Gire la perilla a "piloto" y encienda el piloto.
5. Gire a "ON". Pruebe fugas con una solución de jabón con el quemador principal encendido



AVISO

En reemplazos y conversiones use solo las piezas nuevas provistas

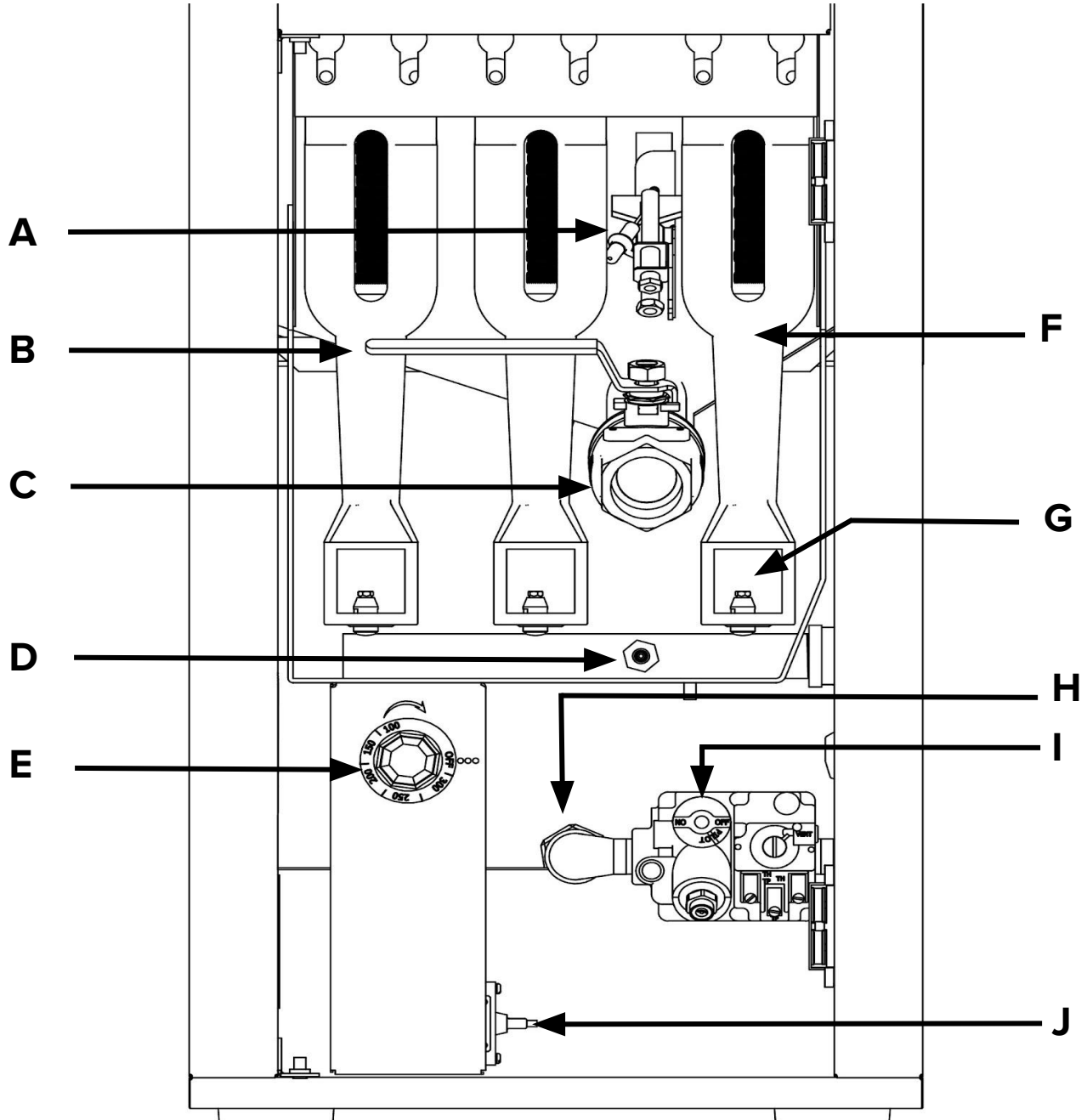
⚠ ADVERTENCIA ⚠

Al cambiar a gas LP o Nat, se deben cambiar las espreas del quemador



OPERACIÓN

CONOZCA SU FREIDORA



- A. Piloto
- B. Válvula de drenado
- C. Tubo de drenado

- D. Conector para pruebas de presión
- E. Termostato

- F. Quemadores
- G. Esprea
- H. Manifold

- I. Valvula milivolt
- J. High Limit Control



OPERACIÓN

AVISO

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

⚠ ADVERTENCIA ⚠

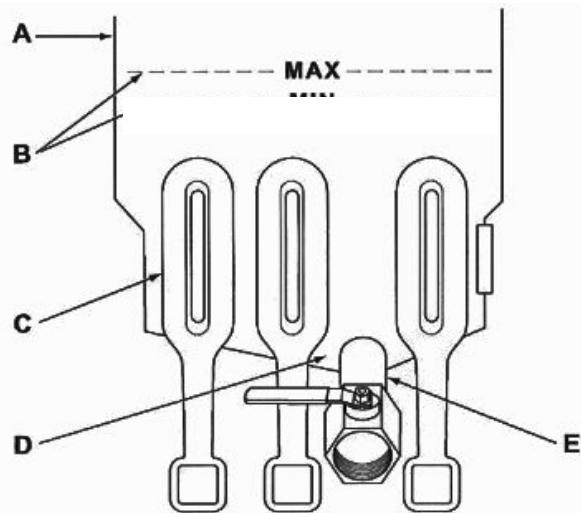
En este manual, el término aceite también se refiere a manteca líquida. No derrita la manteca sólida en el recipiente, derrita por separado y vierta en la tina.

⚠ ADVERTENCIA ⚠

- El aceite caliente y las superficies calientes pueden causar quemaduras graves.
- No intente mover la freidora llena de aceite caliente.
- No modifique ni retire el material estructural del aparato para colocarlo debajo de una campana de ventilación.
- Drene el aceite caliente en recipientes metálicos, no use baldes de plástico o recipientes de vidrio.
- No opere la freidora si no está restringida para evitar que se vuelque.
- No opere sin supervisión.

ANTES DE ENCENDER

1. Cierre la válvula de drenaje.
2. Cuando la freidora sea nueva, llene la tina con agua y límpiela completamente (consulte la sección "Cuidado y limpieza").
3. Llene la tina con aceite hasta la marca de nivel. El contenido vertido debe estar entre 2" por encima de los tubos y la línea **MAX** en la tina de la freidora. La grasa se expande cuando se calienta, por esta razón no debe llenar el recipiente más allá de la línea **MAX**.
4. Agregue aceite nuevo según sea necesario para mantener un nivel adecuado durante la operación.



A. Tina

D. Zona fría

B. Nivel MAX llenado

E. Válvula drenado

C. Quemador



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.

Nunca intente derretir manteca sólida sobre los ductos de calor.

Nunca encienda los quemadores cuando la tina esté vacía.

⚠️ PRECAUCIÓN ⚠️

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

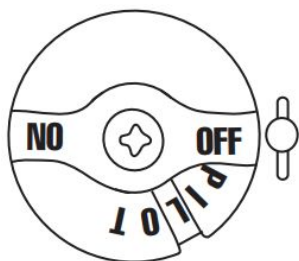
ENCENDIDO DEL PILOTO

Abra la puerta de la freidora y siga estas instrucciones:

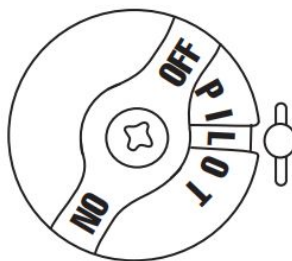
1. Ponga el termostato en "OFF".
2. Presione la perilla de la válvula milivolt, gírela en sentido antihorario hasta la posición "PILOT" y continúe presionando la perilla.
3. Mientras presiona la perilla, acerque un encendedor de cocina al piloto para encenderlo. Continúe presionando la perilla durante unos 30 segundos. Suelta la perilla y aparte la llama del encendedor cuando se encienda el piloto. Si el piloto no permanece encendido cuando se suelta la perilla, repita el procedimiento de encendido y mantenga la perilla presionada por más tiempo. Puede ser necesario ajustar la llama del piloto.
4. Cuando el piloto permanece encendido, gire la perilla en sentido antihorario a la posición "ON".

No presione la perilla en este paso.

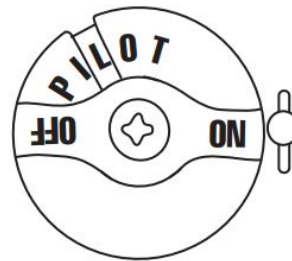
No encienda el termostato hasta que el recipiente esté lleno de aceite.



Válvula Millivolt
Posición OFF



Válvula Millivolt
Posición PILOT



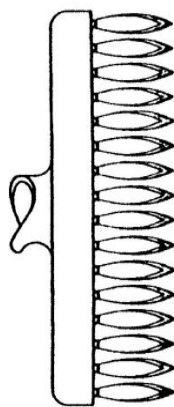
Válvula Millivolt
Posición ON



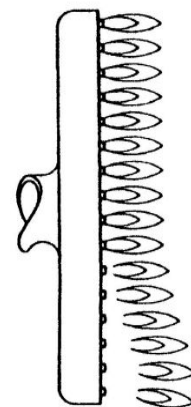
OPERACIÓN

ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES

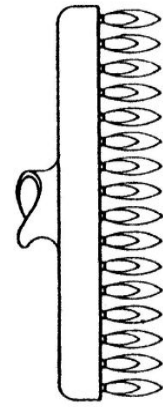
1. Después de encender la llama del piloto, gire la perilla del termostato en sentido horario para encender los quemadores. Estos quemadores deben encenderse con una llama azul constante y el cono interior de la llama debe tener aproximadamente 3/4" de largo para cada porta. La llama de cada quemador debe entrar en cada ducto sin tocar el frente de la tina o los laterales, parte superior o inferior de cada ducto.
2. El termostato controla el flujo de gas abriendo y cerrando la válvula manteniendo la temperatura deseada.



Puntas amarillas
(Muy poco aire o demasiado gas)



Flamas flotantes
(Demasiado aire)



Flama Normal



PRECAUCIÓN



- Los quemadores **NUNCA** deben encenderse cuando la tina está vacía.
- Durante las pruebas, llene la tina con un poco de líquido como aceite o agua.
- No mezcle ambos líquidos ya que el contacto del agua con el aceite caliente producirá salpicaduras que pueden provocar quemaduras graves.



ADVERTENCIA



- No mezcle agua y aceite.
- Mantenga los líquidos alejados del aceite caliente.
- Introducir alimentos congelados en el aceite caliente provocará una ebullición violenta.

PROCEDIMIENTO DE APAGADO

Gire la perilla de control del termostato a la posición "OFF", para apagar los quemadores.

- **En espera:** gire la perilla de la válvula milivolt a la posición "PILOTO", En este ajuste, solo el quemador piloto permanecerá encendido.
- **Parada completa:** Gire la perilla de la válvula milivolt a la posición "PILOTO", luego presione la perilla y continúe girando a la posición "APAGADO".



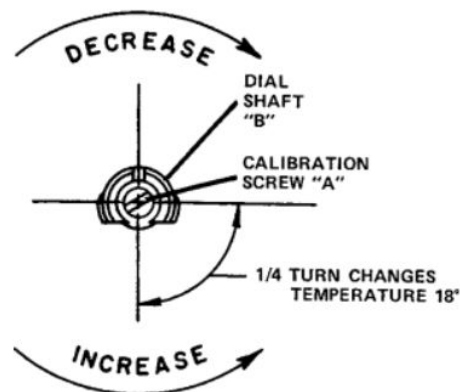
OPERACIÓN

COMPROBACIÓN DEL TERMOSTATO

1. Llene la tina de la freidora con aceite hasta la marca de nivel.
2. Gire el termostato y ajuste la temperatura a 212 °F (100 °C).
3. Coloque un termómetro en la tina, muévelo varias veces dentro del aceite antes de leer la temperatura.
4. Si la diferencia de temperatura entre el termostato y el termómetro es superior a 3 °C (5 °F); el termostato necesita ser calibrado.

CALIBRACIÓN DEL TERMOSTATO

1. Tire de la perilla del termostato para quitarlo. Utilice un destornillador para girar el tornillo de ajuste dentro del vástago del termostato.
2. Gire a la izquierda para aumentar y a la derecha para disminuir la temperatura. (Tenga cuidado de no girar el vástago mientras gira el tornillo).
3. Vuelva a instalar la perilla, repita los pasos 2 y 3 de la "Comprobación del termostato". Verifique que la lectura del termostato y el termómetro sean las mismas antes de continuar con el uso de su equipo.



AVISO

Todos los termostatos han sido calibrados correctamente en la fábrica por un técnico de servicio especializado, con una variedad de parámetros detallados.

HIGH LIMIT CONTROL

Las freidoras turbo están equipadas con un control de calor secundario que apaga el piloto y los quemadores para evitar que la temperatura del aceite suba por encima de 232 °C (450 ° F).

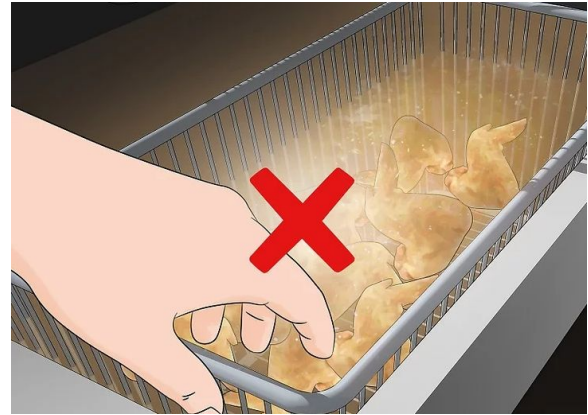
En caso de que la freidora se apague debido a esta condición, el aceite debe enfriarse por debajo de 400 ° F antes de que se pueda volver a encender el quemador piloto. Cuando el aceite se haya enfriado, utilice el procedimiento "Encendido del piloto" en la página 18 para encender la freidora.



OPERACIÓN

INSTRUCCIONES BÁSICAS DE COCCIÓN

- Configure el termostato correctamente, configure la temperatura deseada y deje que el aceite se caliente a esa temperatura.
- Seque bien los alimentos crudos después de lavarlos para minimizar las salpicaduras causadas por el agua en contacto con el aceite caliente.
- Coloque la canastilla para freír hasta que la temperatura alcance la temperatura deseada.
- Freír los artículos del mismo tamaño para garantizar una cocción homogénea.
- No llene demasiado la canastilla ni sazone sobre la freidora.
- Los alimentos cubiertos con algún tipo de preparación antes de freír, deben introducirse con cuidado, uno por uno. Si usa la canastilla, primero sumerja la canastilla en la tina para reducir la acumulación de la preparación en las superficies de la canastilla.
- Mantenga una distancia segura de la freidora mientras esté en funcionamiento.
- No introduzca ninguna parte de su cuerpo en la freidora durante el uso.
- No intente sacar la comida de la canastilla con la mano. A pesar de no contener aceite, los alimentos estarán a altas temperaturas y pueden provocar quemaduras.



- Continúe agregando aceite nuevo según sea necesario.
- Mantenga limpios el equipo y el medio ambiente. Use una cubierta cuando no esté en uso.
- Cuando perciba un olor peculiar en el proceso de cocción es por la alta temperatura o porque hay demasiadas impurezas en el aceite. Cambie o filtre el aceite para solucionarlo.
- Cuando termine de freír, retire la canastilla con el producto. Cuelgue la canastilla en la soporte.
- No enjuague la tina caliente con agua fría. Deje siempre que se enfríe primero.

No vierta aceite usado en el fregadero. Este aceite es nocivo para el medio ambiente, siga las reglas de reciclaje establecidas por los servicios de limpieza.

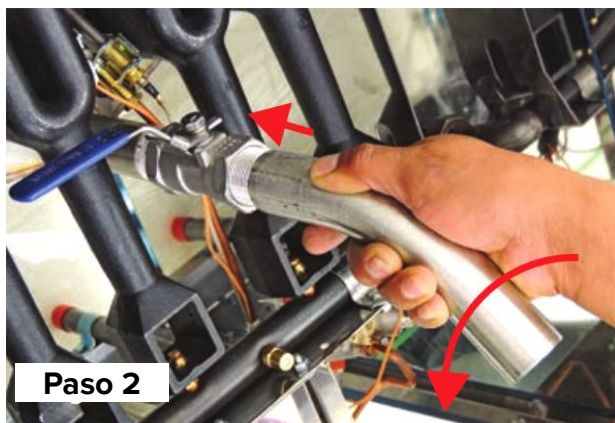


OPERACIÓN

DRENADO DEL ACEITE

Cuando vaya a drenar el aceite:

1. Gire la perilla del termostato a la posición APAGADO y asegúrese de que el aceite esté frío.
2. Inserte la extensión del tubo de drenaje en la válvula de drenaje. Apriete solo con la fuerza de su mano. No es necesario utilizar herramientas para este paso.
3. No drene el aceite mientras esté caliente. Espere hasta que se enfríe antes de vaciar. Los cambios rápidos de temperatura pueden causar tensiones, fracturas y roturas en soldaduras y tuberías.
4. Para abrir la válvula, levante el pestillo de la manija.
5. Abra lentamente la válvula de drenaje girando la manija en el sentido de las agujas del reloj para permitir que el aceite fluya desde el recipiente de la freidora hasta la bandeja del filtro.
6. Abra la válvula de drenaje y deje que todo el aceite salga de la tina.
7. Cuando la tina esté vacía, use un cepillo para eliminar cualquier residuo adicional.
8. Cierre la válvula de drenaje.
9. Llene la tina con aceite nuevo. Pero no llene hasta la parte superior de la tina, el aceite se expandirá a medida que se caliente.
10. Después de llenar el recipiente con aceite nuevo, gire la perilla del termostato a la temperatura deseada. Los quemadores se encenderán y calentarán el aceite.





OPERACIÓN

ACERCA DEL ACEITE

El tipo de aceite utilizado al freír influye en muchas cualidades del producto terminado, como el sabor y los nutrientes. Se recomiendan aceites con alto punto de humo. El punto de humo es la temperatura a la que el aceite comienza a arder dejando un sabor a carbón en la comida. Los aceites vegetales, de maní o de soja son los más recomendados para usar en freidoras.

La frecuencia con la que use la freidora y la temperatura a la que cocines, determinarán cuánto tiempo podrá usar el aceite en la freidora (hasta un máximo de 80 horas de trabajo).

Dependiendo del menú y los patrones de alimentación locales, las freidoras generalmente funcionan a plena capacidad durante unas pocas horas al día y de forma intermitente. Ésta es la razón principal por la que el aceite para freír debe desecharse y reemplazarse al menos una vez a la semana; ya que durante los periodos de producción inactiva o baja producción, el aceite sufre procesos térmicos y oxidativos que lo estresan más que durante el proceso de fritura activa.

Cuando esté freiendo, recuerde que nunca debe usar la freidora con el recipiente vacío. Los quemadores que se utilizan en las freidoras son muy potentes. Esta energía puede dañar la tina, porque el metal en el recipiente, que normalmente es enfriado por el aceite, se expande y esta expansión podría deformar y romper las soldaduras.

Tenga en cuenta que el oscurecimiento del aceite y la presencia de burbujas de espuma suponen el final de su vida útil y la sustitución inmediata del mismo.

ADVERTENCIA

¡NO FREÍR CON LA TINA VACÍA!

Operar la unidad sin aceite para freír es un riesgo extremo de incendio y causará daños irreparables, como fugas de gas o superficies y componentes con quemaduras.

DANGER

DEBE SECAR TODA EL AGUA DEL RECIPIENTE ANTES DE AGREGAR EL ACEITE. DE LO CONTRARIO, USTED ASUME EL RIESGO DE ACCIDENTES, PORQUE EL AGUA PUEDE PRODUCIR SALPICADURAS DE ACEITE CALIENTE Y PROVOCAR GRAVES QUEMADURAS, INCLUSO LA MUERTE.



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 gas de su equipo.**
- **Deje que el equipo se enfríe completamente y drene el aceite.**
- **Retire todos los elementos extraíbles para limpiarlos por separado del resto del equipo.**

ADVERTENCIA

El secado en caliente generalmente se realiza después de la limpieza cuando el usuario desea secar la freidora de la "manera fácil". POR FAVOR NO LO HAGA
Es una de las principales causas de daños en la tina.

LIMPIEZA DIARIA

1. Gire la perilla del termostato a la posición "OFF".
2. Coloque un recipiente apto para aceite caliente debajo del desagüe y drene el recipiente por completo.
3. Retire las canastillas y el soporte de canastillas. Limpie y enjuague estos artículos en el fregadero.
4. Cierre la válvula de drenaje y llene la tina con agua tibia y jabón.
5. Vuelva a encender la freidora y lleve la solución a ebullición suave durante cinco minutos o más.
6. Apague los quemadores y deje reposar la solución hasta que los depósitos se ablanden y las manchas de carbón y las manchas de grasa quemadas se puedan quitar.
7. Frote las paredes de la tina y luego drene la tina. Rellene con agua limpia y vuelva a hervir.
8. Apague el gas y drene el agua por última vez.
9. Seque con un paño limpio. Asegúrese de que todos los artículos estén completamente secos antes de su próximo uso.

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 de los quemadores no estén obstruidos.

Debe utilizar detergentes sin desinfectante y completamente libres de ácidos, cloro o sodio. Si usa limpiadores o detergentes que contienen cloruro o sosa cáustica, limpie 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.

AVISO

Asegúrese de secar completamente toda la solución utilizada durante la limpieza antes de volver a utilizar el equipo. Las superficies que permanezcan húmedas en el momento de la ignición podrían dañarse.



CUIDADO Y LIMPIEZA

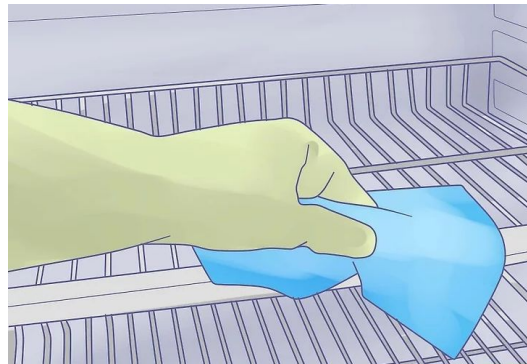
LIMPIEZA DE ACCESORIOS NIQUELADOS

AVISO

La capa de niquelado en los accesorios es solo un revestimiento, no use cepillos metálicos, esponjas de metal o raspadores para limpiar estos accesorios. Esto puede hacer que el revestimiento se desprenda.

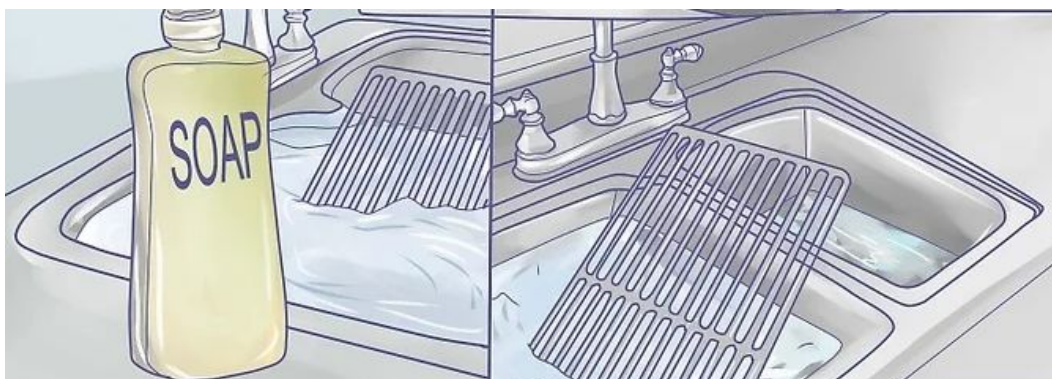
Para limpiar las piezas niqueladas, realice el siguiente procedimiento:

Si sus accesorios niquelados no tienen manchas significativas, comida atascada o suciedad difícil de eliminar, puede limpiar con un paño húmedo y limpio preferiblemente algodón, frotando vigorosamente los accesorios hasta eliminar la suciedad deseada.



Si sus parrillas tienen suciedad que no se remueve con el procedimiento anterior, deberá realizar los siguientes pasos:

1. Haga una mezcla de jabón diluido en agua tibia, mezcle para crear espuma y aplique la mezcla en la superficie con una esponja, una fibra no metálica o un cepillo de cerdas suaves de plástico.
2. Retire completamente el jabón con agua o un paño limpio y húmedo.
3. Elimine el exceso de humedad con un paño limpio y seco, asegúrese que no quede residuos de agua.





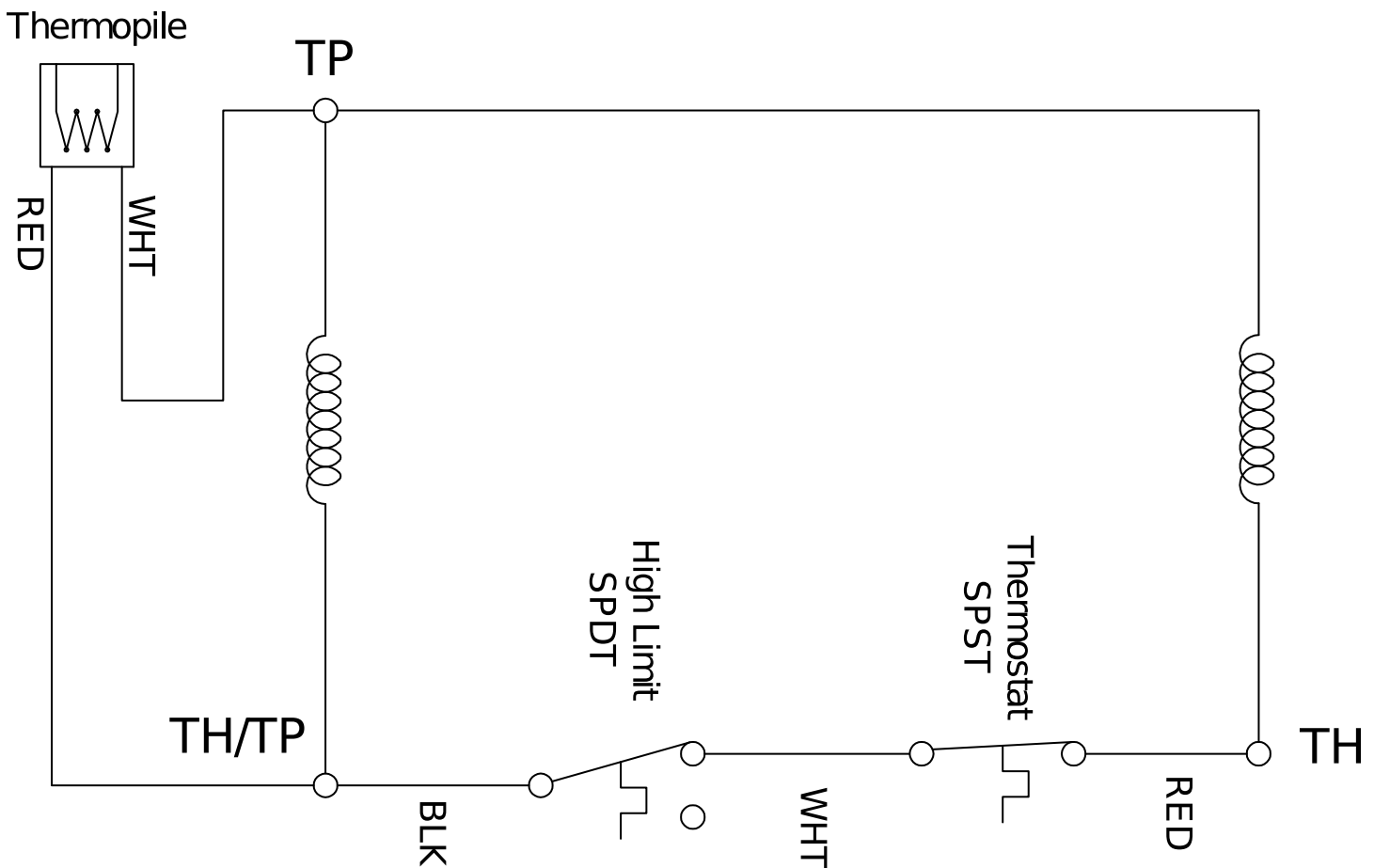
MANTENIMIENTO

⚠ ADVERTENCIA ⚠

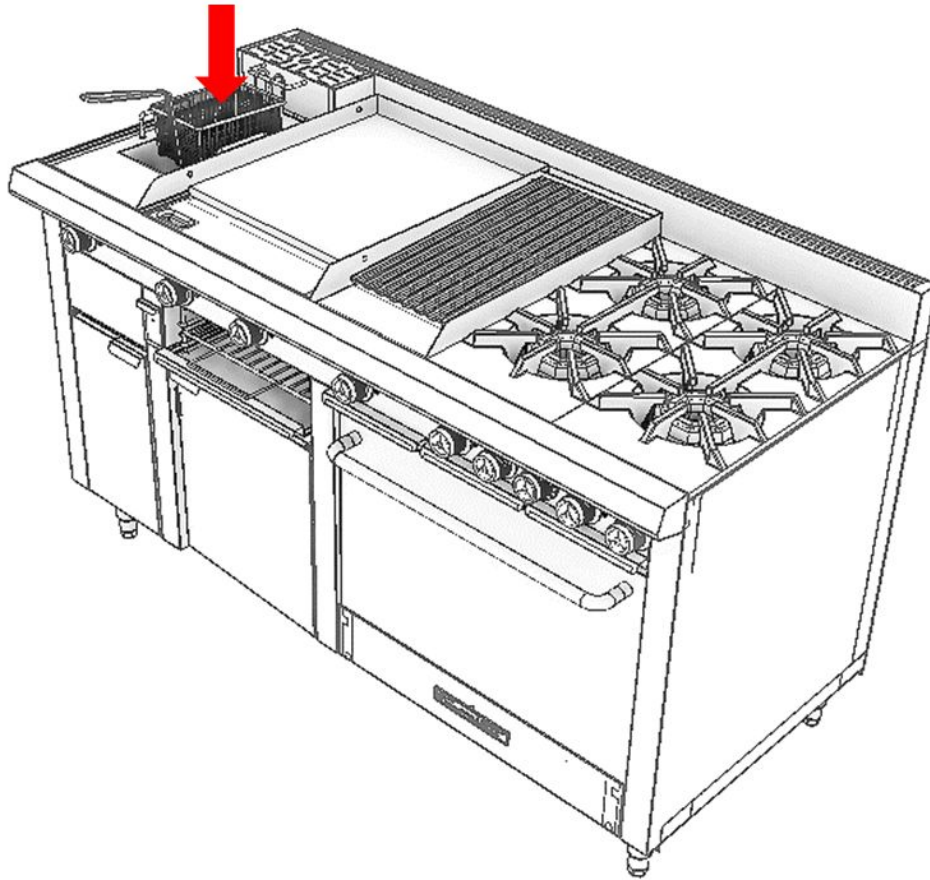
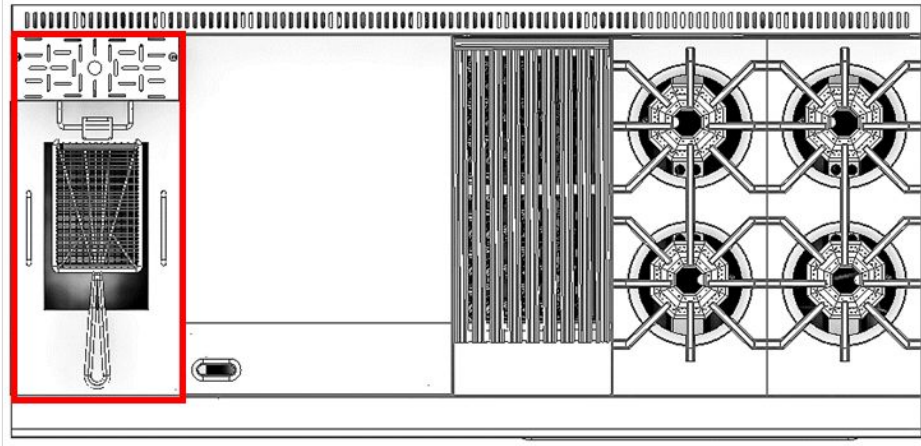
Verifique que el suministro de gas coincida con las especificaciones de su equipo según lo descrito en el apartado **INSTALACIÓN**.

Las conexiones de gas deben ser realizadas por un técnico de mantenimiento calificado y autorizado conforme a la regulación vigente.

DIAGRAMA DE CABLEADO



FREIDORA FC-10



Si su equipo cuenta con una Freidora CORIAT® , por favor lea el siguiente apartado para conocer está sección a profundidad y familiarizarse con la instalación y el funcionamiento correcto de su equipo, en especial de esta sección. Este manual le ayudará a mantenerla en óptimas condiciones, tanto físicas, como de rendimiento.



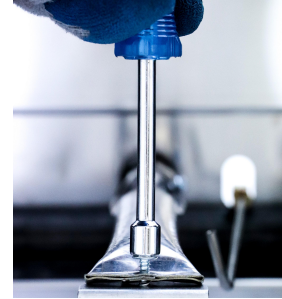
INSTALACIÓN

CAMBIO DE ESPREAS PARA GAS NATURAL

La presente guía asume que usted cuenta con suministro de gas L.P. En caso de que usted suministre su equipo con combustible natural, deberá cambiar las espreas que vienen instaladas en su equipo por otras espreas diseñadas para gas natural incluidas; siga los siguientes pasos para realizar dicho procedimiento de manera correcta.



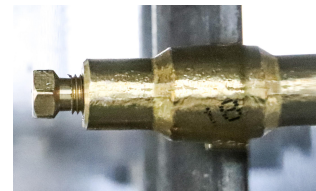
1. Levante y retire la tina junto con la canastilla de la freidora.



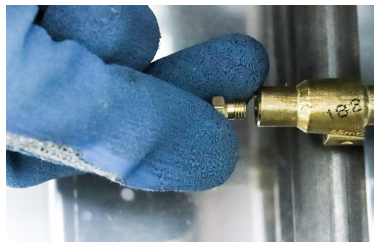
2. Con la ayuda de un desarmador de caja de 5/16 pulgadas, retire la pija que mantiene el quemador unido al soporte.



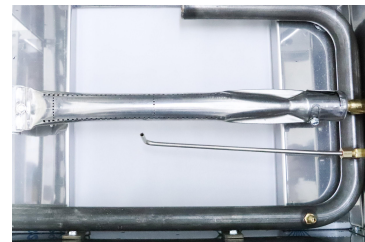
3. Deslice el quemador hacia adelante para liberar el quemador de la válvula que se encuentra insertada en el orificio del quemador.



4. Retire la esprea para gas L.P. de la válvula girándola en sentido contrario a las manecillas del reloj.

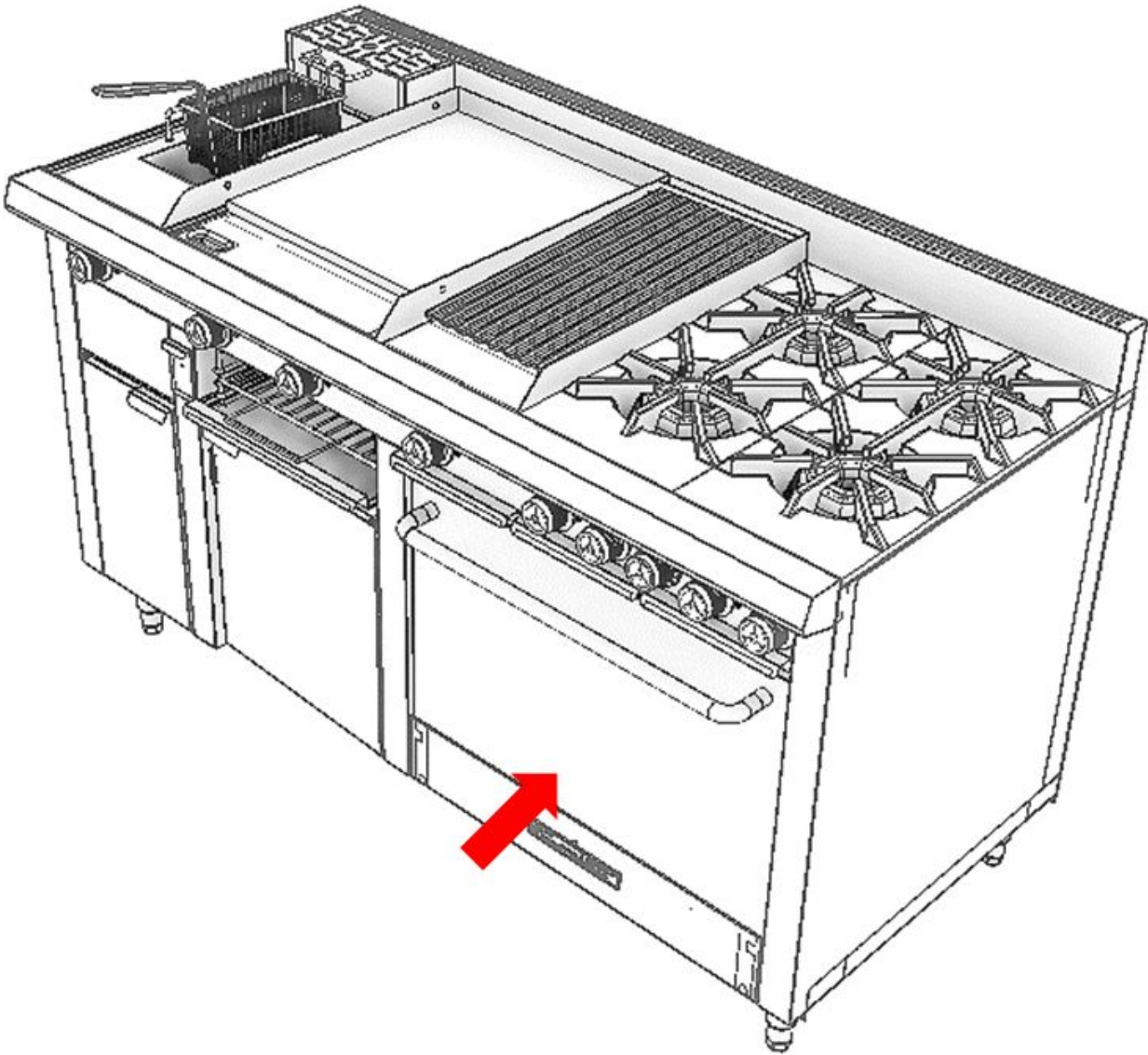


5. Coloque la esprea para gas natural girandola ahora en sentido de las manecillas del reloj, deberá entrar en la válvula roscada; posteriormente inserte el orificio del quemador a la salida de la válvula.



6. Coloque de nuevo el tubo de gas en su posición original verificando que encajen con los agujeros de los quemadores. Finalmente vuelva a ensamblar el equipo nuevamente.

HORNO



Si su equipo cuenta con un Horno CORIAT® , por favor lea el siguiente apartado para conocer esta sección a profundidad y familiarizarse con la instalación y el funcionamiento correcto de su equipo, en especial de esta sección. Este manual le ayudará a mantenerla en óptimas condiciones, tanto físicas, como de rendimiento.



INSTALACIÓN

CAMBIO DE ESPREAS PARA GAS NATURAL DEL PILOTO

La presente guía asume que usted cuenta con suministro de gas L.P. En caso de que usted suministre su equipo con combustible natural, deberá cambiar las espreas que vienen instaladas en su equipo por otras espreas diseñadas para gas natural incluidas; siga los siguientes pasos para realizar dicho procedimiento de manera correcta.

1.-



- Use guantes de trabajo
- Abra la puerta del horno.
- Retire la tapa inferior del horno.

2.-



- Localice el piloto del horno.
- Afloje el cople que sujeta el tubo flexible.

3.-



- Retire el tubo flexible del piloto.
- Con ayuda de un desarmador de cabeza plana retire la esprea de gas L.P.

4.-



- Coloque la esprea de gas natural (imagen "A").
- Vuelva a colocar el tubo flexible de alimentación y apriete la tuerca del cople.
- Coloque nuevamente la tapa inferior del horno.

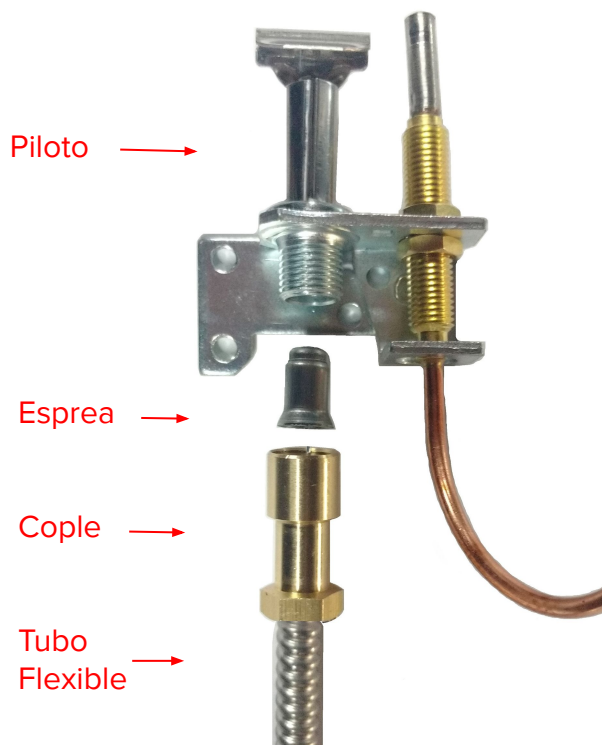
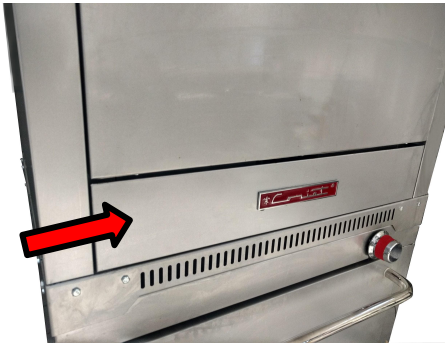


Imagen "A". Posición correcta de la esprea y demás componentes.



INSTALACIÓN

CAMBIO DE ESPREAS PARA GAS NATURAL EN EL CODO DE HORNO



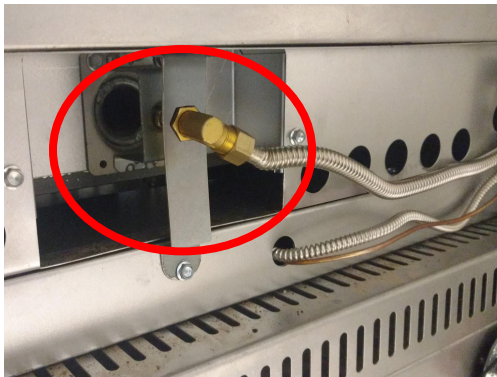
- Use guantes de trabajo.
- Retire la tapa.



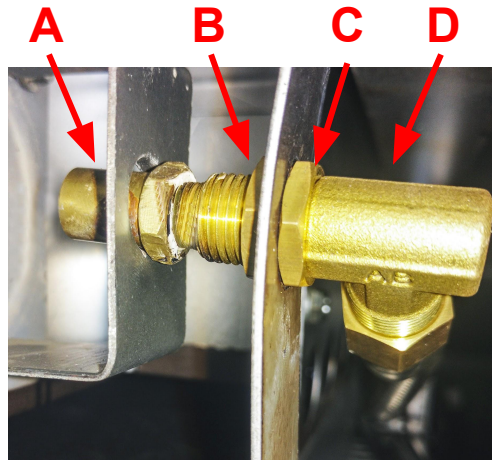
- Para retirar la tapa apoye sus pulgares en las esquinas superiores y los demás dedos en las esquinas inferiores.



- Con los pulgares presione y con los demás dedos jale las esquinas.



- Ubique la esprea y sus componentes.



Componentes de la esprea:

- A. Esprea.
- B. Contratuerca.
- C. Tuerca.
- D. Codo para horno.



- Con una llave española $\frac{5}{8}$ " afloje la contratuerca.
- Con una llave española $\frac{1}{2}$ " afloje la esprea.



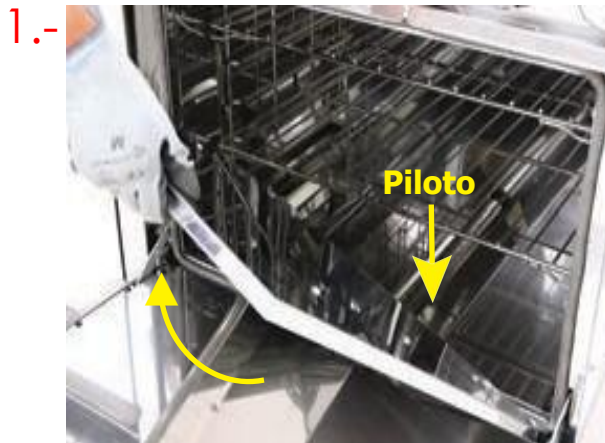
- Cambie la esprea de gas L.P. por Natural y ajuste.
- Coloque la esprea en la misma posición en la que lo encontró, enrosque firmemente la tuerca y contratuerca para evitar fallas posteriormente
- Coloque nuevamente la tapa en su lugar.



PRIMER USO

Cómo encender su Horno Coriat

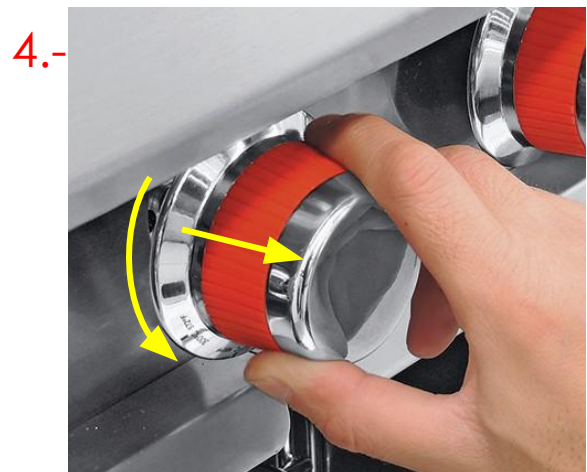
Antes de encender el horno, verifique que las llaves de paso del gas en la tubería y el regulador, se encuentren abiertas.



Abra la puerta del horno, levante y quite la tapa del piso del horno y podrá ver el piloto.



La perilla tiene dos indicaciones: apagado (close) y piloto (pilot).



De la posición de apagado (close), **oprima y gire** la perilla a la izquierda (imagen no. 3), **deje de oprimir** y siga girando la perilla (imagen no. 4) hasta llegar a la indicación de piloto (sentirá un bloqueo).



PRIMER USO

5.-



Acerque una flama al piloto y **oprima la perilla** (en posición piloto) varios segundos hasta que el piloto permanezca encendido al dejar de presionarla.



Se recomienda
Utilice un encendedor de cocina para encender el piloto, evite usar papel o algún otro combustible ya que esto ocasionará que la esprea del piloto se tape y su equipo no funcione adecuadamente.

6.-



Una vez encendido el piloto, ponga la tapa interior del horno en su lugar.

7.-



Gire la perilla hacia la izquierda y seleccione la temperatura deseada.

Cada línea del selector equivale a ± 10 grados centígrados. Cierre la puerta del horno y disfrute el arte de cocinar.

NOTA

Cuando el horno es nuevo, el piloto puede tardar más de un minuto en encender, debido a que la tubería está llena de aire y éste tiene que ser desplazado por el gas.



CUIDADO Y LIMPIEZA

GENERALIDADES

La limpieza y apariencia de esta unidad contribuirá considerablemente a la eficacia del funcionamiento, ya que así podrá brindar alimentos sabrosos y apetitosos. El buen equipo que se mantiene limpio funciona mejor y dura más tiempo.

Antes de realizar la limpieza de su equipo siga las siguientes indicaciones para realizar el mantenimiento de forma segura.

1. Apague el equipo.
2. Deje que se enfríe el equipo por completo.
3. Cierre la llave o válvula de paso de su equipo.
4. Desconecte la unidad de la fuente de energía eléctrica.
5. Retire todos los artículos desmontables y límpielos por separado del resto del equipo.
6. Limpie completamente la puerta y las uniones de esta.
7. Para limpiar la zona del panel de control, sólo use un paño o esponja humedecidos, no moje el control, ni permita que penetre ni que salpique con ningún líquido.

AVISO

Todo acero inoxidable es susceptible de oxidación si no se trata correctamente o está en un ambiente inadecuado.

Realice la limpieza del equipo diariamente.

LIMPIEZA DEL ACERO

1. Limpie las superficies de acero con una mezcla de jabón diluido en agua tibia, mezcle hasta crear abundante espuma y aplique la mezcla sobre la superficie con una esponja. No debe aplicar el producto de limpieza directamente sobre la superficie de acero.
2. Retire completamente el jabón con un paño húmedo y limpio.
3. Debe retirar el exceso de humedad con un paño limpio y seco, asegúrese de que no quede ningún residuo de agua sobre la superficie del acero, ya que de lo contrario se comenzarán a generar depósitos de calcio contenidos en el agua.



CUIDADO Y LIMPIEZA

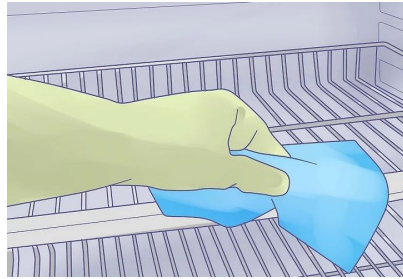
LIMPIEZA DE ACCESORIOS NIQUELADOS

AVISO

La capa de niquelado en los accesorios es únicamente un recubrimiento, no utilice cepillos metálicos, esponjas de metal, ni raspadores para la limpieza de estos accesorios ya que puede provocar el desprendimiento de dicha capa.

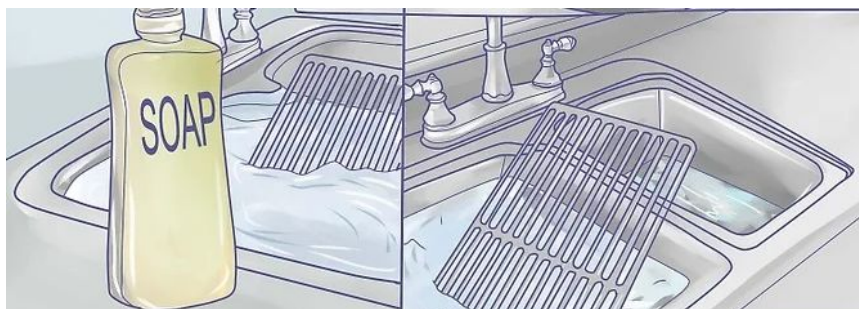
Para efectuar la limpieza de las piezas niqueladas realice el siguiente procedimiento:

Si sus accesorios niquelados no tienen manchas significativas, comida pegada o suciedad difícil de retirar, puede realizar la limpieza con trapo húmedo y limpio únicamente preferentemente de algodón, frotando vigorosamente los accesorios hasta retirar la suciedad deseada.



Si sus parrillas cuentan con suciedad que no se remueve con el procedimiento anterior, deberá realizar los siguientes pasos:

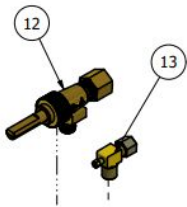
1. Elabore una mezcla de jabón diluido en agua tibia, mezcle hasta crear abundante espuma y aplique la mezcla sobre la superficie con una esponja, con una fibra no metálica o con un cepillo de cerdas plásticas suaves.
2. Retire completamente el jabón con agua o con un paño húmedo y limpio.
3. Debe retirar el exceso de humedad con un paño limpio y seco, asegúrese de que no quede ningún residuo de agua.



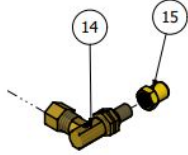


PIEZAS DE REPUESTO

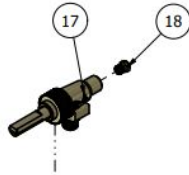
MANIFOLD MULTIPLE PISO MASTER



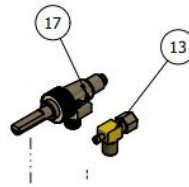
DETAIL A
SCALE 0.4



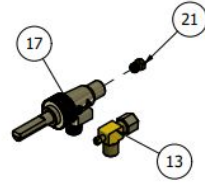
DETAIL B
SCALE 0.4



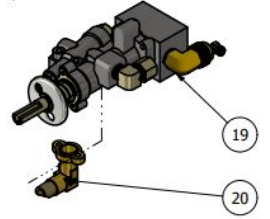
DETAIL C
SCALE 0.4



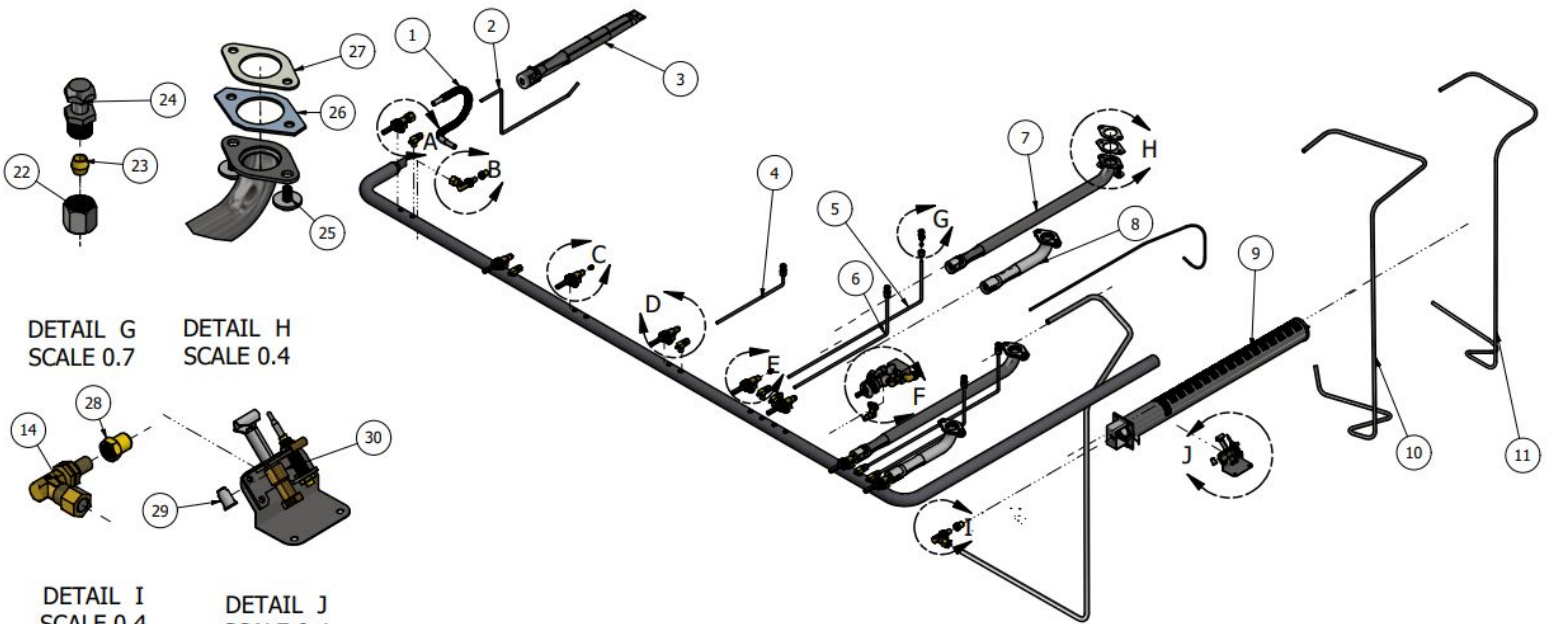
DETAIL D
SCALE 0.4



DETAIL E
SCALE 0.4



DETAIL F
SCALE 0.4



DETAIL G
SCALE 0.7

DETAIL H
SCALE 0.4

DETAIL I
SCALE 0.4

DETAIL J
SCALE 0.4



PIEZAS DE REPUESTO

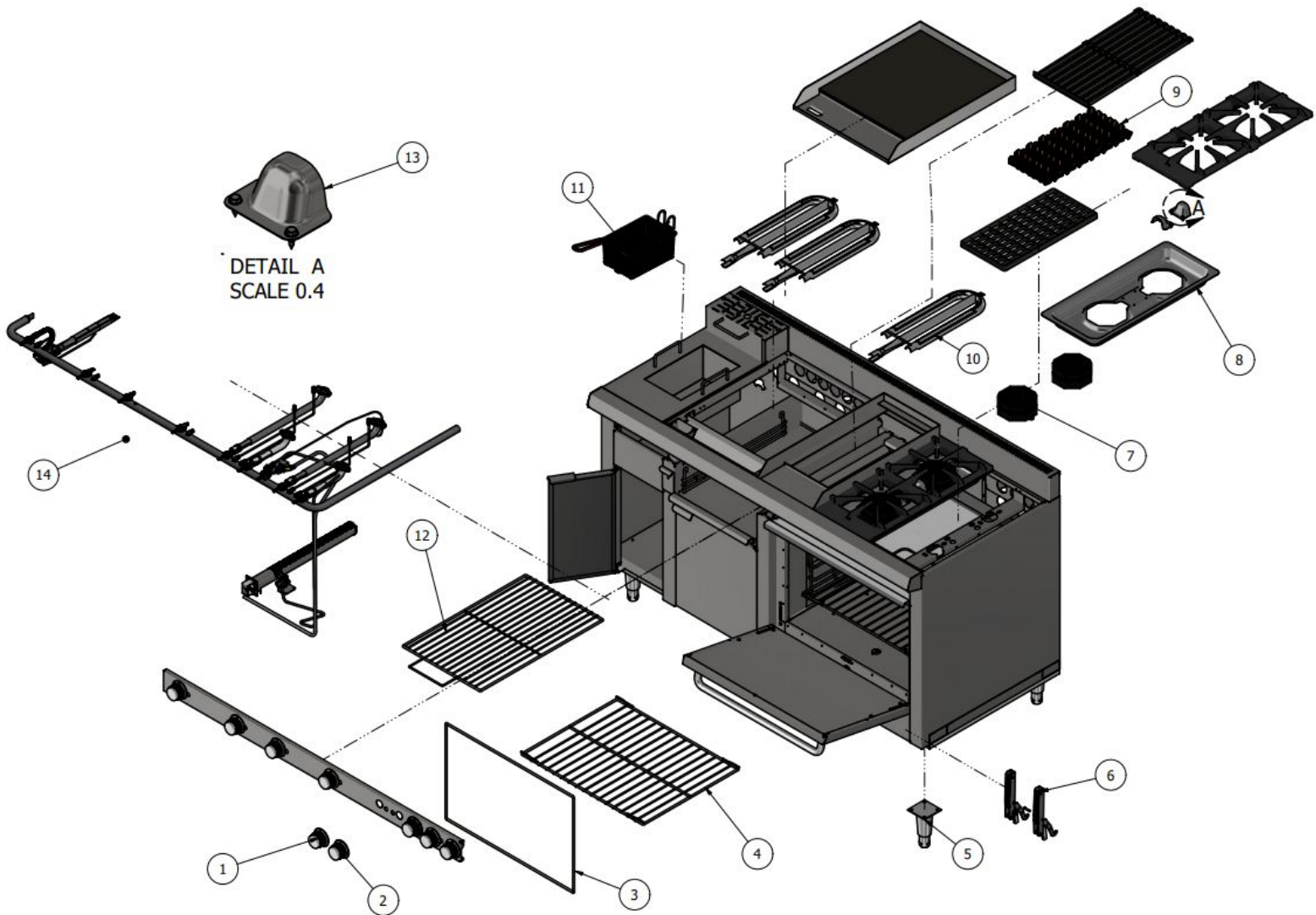
MANIFOLD MULTIPLE PISO MASTER

	Codigo	Descripcion	MULTIPLE MASTER
1	AJ001009	TUBERIA FLEXIBLE 3/8" X 12" P/MULTIPLE	1
2	AJ001015	TUBO PILOTO 3/16 PARA FREIDOR	1
3	AK000010	QUEMADOR DE FLAUTA PARA FREIDOR PETIT	1
4	AJ001017	TUBO PILOTO 3/16 PARA PLANCHA Y ASADOR	3
5	AJ001014	TUBO PILOTO 3/16 PARA QUEMADOR POSTERIOR	2
6	AJ001013	TUBO PILOTO 3/16 PARA QUEMADOR FRONTAL	2
7	AJ001012	PIPETA GRANDE PARA QUEMADOR OCTAGONAL	2
8	AJ001011	PIPETA CHICA PARA QUEMADOR OCTAGONAL	2
9	AK000005	QUEMADOR TIPO POLIDORO 590mm	1
10	AJ001005	TUBERIA FLEXIBLE 1/4" X 60 " PARA HORNO	1
11	AJ001008	TUBERIA FLEXIBLE 3/8" PARA HORNO	1
12	AC000206	VALVULA PARA HORNO	1
13	AC000207	VALVULA PILOTO 3/16 "L"	8
14	AK001914	VALVULA CODO PARA HORNO	2
15	AK002104	ESPREA 9013 PASO 57 (1.090-1.092) (Gas LP)	1
15	AK002102	ESPREA 9013 PASO 49 (Gas Natural)	2
16	AC000205	VALVULA PARA ESTUFA	7
17	AK002113	ESPREA PARA VALVULA PASO-55 (Gas LP)	3
17	AK002109	ESPREA PARA VALVULA PASO-49 (Gas Natural)	3
18	AC000402	TERMOSTATO PARA HORNO ABJC	1
19	AK001903	BRIDA O FLANGIA PARA TERMOSTATO	1
20	AK002112	ESPREA PARA VALVULA PASO-54 (Gas LP)	4
20	AK002108	ESPREA PARA VALVULA PASO-44 (Gas Natural)	4
21	AG001009	TUERCA PARA CAPUCHON A.I. 304	4
22	AK001901	BICONO DE LATON PARA CAPUCHON	4
23	AK000501	CAPUCHON PILOTO CON CUERDA A.I. 304	4
24	AG000051	TORNILLO CABEZA HEXAGONAL MM 6X12	8
25	AK003108	REFUERZO PARA PIPETA	4
26	AK003101	EMPAQUE LIBRE DE ASBESTO 1/16" 1.5x1.5	4
27	AK002103	ESPREA 9013 PASO 55 (1.300-1.321) (Gas LP)	1
27	AK002102	ESPREA 9013 PASO 49 (Gas Natural)	1
28	AK002119	ESPREA PILOTO GAS NATURAL AB	1
29	AK000504	PILOTO PARA HORNO	1



PIEZAS DE REPUESTO

MULTIPLE PISO MASTER





PIEZAS DE REPUESTO

MÚLTIPLE PISO MASTER

	Código	Descripción	MÚLTIPLE MASTER
1	AK002510	PERILLA ZINC PARA ESTUFA	8
2	AK002512	PERILLA ZINC PARA HORNO	1
3	AK000760	GASKET F.V. HORNO GRANDE S11700	1
4	AN000203	PARRILLA PARA HORNO GRANDE MASTER	2
5	AK002707	PATA ACERO CONICA AJUSTABLE TIPO ESPEJO	4
6	AK000759	KIT DE BISAGRAS (DER-IZQ-CONTRAS)	1
7	AF000001	QUEMADOR OCTAGONAL	4
8	AK002701	CHAROLA EMBUTIDA QUEMADOR OCT MASTER	2
9	AK003104	PIEDRA VOLCÁNICA (KIT 2.3 KG)	1
10	AK000001	QUEMADOR EN "U" 595 MM A.I	3
11	AN000001	CANASTILLA DE MÚLTIPLE/FC-10	1
12	AN000303	PARRILLA DE GRATINADOR MULTIPLE MASTER	1
13	AK002705	CUBRE PILOTO PARA CHAROLA EMBUTIDA	4
14	-	S.E. MANIFOLD - SISTEMA COCCION	1



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Plancha, Parrillas, Asador

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.

AVISO

En caso de fallas, anomalías, si el equipo se ha caído, las piezas están dañadas o los cables están dañados, apague el dispositivo y no intente repararlo usted mismo, comuníquese con el Servicio Técnico.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
El piloto no enciende	<ul style="list-style-type: none"> - Sin conexión al servicio de gas. - Presión de gas incorrecta. - Obstrucción en la esprea. 	<ul style="list-style-type: none"> - Verifique que la válvula de la llave de paso esté abierta y que tenga suficiente gas disponible. - Limpiar el orificio de la esprea. - Aflojar el tornillo de ajuste del piloto.
El piloto no se queda encendido	<ul style="list-style-type: none"> - Obstrucción en la esprea del piloto. - Presión de gas incorrecta. - El piloto se apaga debido a corrientes de aire. 	<ul style="list-style-type: none"> - Despeje las obstrucciones del orificio piloto. - Verifique que la válvula de la llave de paso esté abierta y que tenga suficiente gas disponible. - Apague los ventiladores o muévase a un lugar menos ventoso. - El tornillo de ajuste del piloto está mal ajustado.
Los quemadores no encienden	<ul style="list-style-type: none"> - El piloto no está encendido. - Presión de gas incorrecta. - Quemador sucio o con hollín. - La perilla no está configurada a ninguna temperatura - El termostato no está configurado a ninguna temperatura.. - Válvula de gas defectuosa. 	<ul style="list-style-type: none"> - Enciende el piloto. - Verifique que la válvula de la llave de paso esté abierta y que tenga suficiente gas disponible. - Limpiar el quemador. - Gire la perilla de control de temperatura en sentido horario.
Fallo de gas persistente	<ul style="list-style-type: none"> - Falta de combustible. - Presión de gas incorrecta. - Tipo de gas incorrecto. - Esprea mal alineada o suelta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Verifique el suministro de gas. - Verifique la instalación del combustible y ajuste la presión del gas. - Verifique el tipo de gas en la instalación. - Alinear la esprea. (Consulte la sección Conversión para gas natural).



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Freidora

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCION
El piloto no enciende	<ul style="list-style-type: none">- Sin conexión al servicio de gas.- Presión de gas incorrecta.- Obstrucción en la esprea.- Falla en la válvula milivolt.	<ul style="list-style-type: none">- Compruebe que la llave de paso esté abierta y que tenga suficiente gas disponible.- Limpie la esprea.- Gire la perilla de la válvula a PILOTO, presione y mantenga la presión durante 30 a 45 segundos, encienda el piloto con una flama.
La freidora no alcanza la temperatura deseada	<ul style="list-style-type: none">- El termostato se fija a una temperatura diferente a la deseada.- Presión de gas incorrecta.- Termostato defectuoso.- Quemadores colocados en la posición incorrecta.- Instalación incorrecta de espreas.- Espreas obstruidas o sucios.	<ul style="list-style-type: none">- Ajuste el termostato a la temperatura deseada.- Póngase en contacto con el proveedor de gas.- Controle que los quemadores estén colocados con las espreas internas correctamente.- Con una aguja o alfiler elimine la suciedad generada por el uso de las espreas.
El aceite no se drena	<ul style="list-style-type: none">- Tubería obstruida por desechos.	<ul style="list-style-type: none">- Limpie la tubería.
Aceite quemado	<ul style="list-style-type: none">- Ajuste de temperatura demasiado alto.- Termostato fuera de calibración.- Aceite usado en exceso.	<ul style="list-style-type: none">- Establezca una temperatura adecuada.- Calibre el termostato.- Reemplace el aceite usado con aceite nuevo.
La temperatura no puede ser controlada	<ul style="list-style-type: none">- Termostato fuera de posición.- Termostato fuera de calibración.- Termostato defectuoso.- Válvula de gas defectuosa.	<ul style="list-style-type: none">- Asegure la posición correcta.- Calibre termostato.- Reemplace el termostato.- Reemplace la válvula.
La freidora se apaga y el piloto no se puede volver a encender	<ul style="list-style-type: none">- El termostato no está calibrado.- El termostato está defectuoso.- Cables sueltos.- Quemador piloto con hollín.- Fuertes corrientes de aire.	<ul style="list-style-type: none">- Calibre el termostato.- Reemplace el termostato.- Compruebe que los cables estén bien sujetos.- Limpie el quemador piloto y la termopila e inicie el procedimiento de encendido.- Bloquee corrientes de aire excesivas.



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Horno

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCION
Piloto o quemadores no encienden.	<ol style="list-style-type: none">1. Suministro de gas cerrado.2. Falta de combustible.3. Tipo de gas incorrecto.4. Esprea desalineada o floja.5. Tipo de esprea incorrecta para gas	<ol style="list-style-type: none">1. Revise su instalación y verifique que las llaves de paso estén abiertas.2. Compruebe que el suministro de combustible tenga flujo de gas.3. Verifique que el tipo de gas de la instalación sea el correcto.4. Alinee la esprea y apriete la. (Consulte el apartado de cambio de esprea.)5. Revise si la esprea es la adecuada para gas natural o L.P.
La flama es muy débil.	<ol style="list-style-type: none">1. La presión es baja	<ol style="list-style-type: none">1. Ajustar flama de quemador piloto, llame a servicio técnico.
Explosiones en flama de quemadores después de apagado.	<ol style="list-style-type: none">1. La presión es alta	<ol style="list-style-type: none">1. Ajustar flama de quemador piloto, llame a servicio técnico.



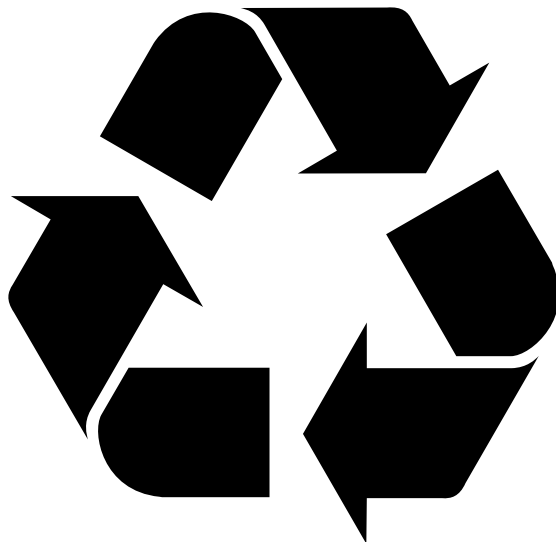
DESMONTAJE

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; depositelo en el contenedor apropiado en algún punto de recolección de su localidad para que pueda ser reciclado posteriormente.



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:



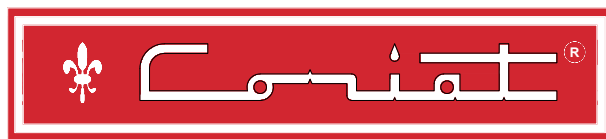
www.coriat.com.mx/servicio



servicios@coriat.com.mx



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



Mejores ideas para cocinar®

Industrial Coriat, S.A. de C.V.
Av. Texcoco No. 324, Col. Cuchilla del
Tesoro, CDMX, México, C.P. 07900

www.coriat.com.mx