



Mejores ideas para cocinar®



**MANUAL DE INSTALACIÓN, OPERACIÓN Y  
MANTENIMIENTO DE SALAMANDRA-GRATINADOR  
SC-31.5-E**

# ¡BIENVENIDO!



## ¡FELICIDADES!

Usted ha adquirido un Gratinador electrico profesional CORIAT el cual ha sido cuidadosamente diseñado, construido y calibrado con los más altos estándares de calidad para otorgarle años de servicio continuo; además de que los componentes han sido verificados con las más rigurosas pruebas de laboratorio para garantizar su funcionamiento óptimo.

Por favor lea las instrucciones escritas en la presente guía para instalar su equipo y ponerlo a funcionar lo antes posible; además de mantener su equipo en óptimas condiciones tanto físicamente como en rendimiento.

Gracias por elegir un equipo Coriat para su establecimiento, esperamos brindarle una experiencia inigualable, de la misma manera esperamos que disfrute su equipo y que satisfaga todas sus necesidades.

De parte de todas las personas que conformamos Coriat

## ¡MUCHAS GRACIAS!

# Índice

<b>Introducción</b>	<b>3</b>
Registre Su Equipo	4
Información Importante Sobre Los Aceros	5
<b>Especificaciones</b>	<b>6</b>
Datos Técnicos Del Equipo	6
Requisitos Eléctricos	6
Características	7
Diagrama Eléctrico Del Equipo	7
<b>Antes De Empezar</b>	<b>8</b>
Desembalaje	8
Limpieza Inicial	8
Ubicación	9
Nivelación	9
<b>Instalación</b>	<b>10</b>
Requisitos generales de instalación	10
Conexión UN EQUIPO	10
Conexión VARIOS EQUIPOS	11
<b>Primer Uso</b>	<b>11</b>
Operación	11
<b>Cuidado Y Limpieza</b>	<b>12</b>
Limpie Completamente Todos Los Días	12
Limpieza del Acero	13
<b>Mantenimiento</b>	<b>14</b>
Qué hacer en caso de avería	14
Lista de piezas	15

# 1. Introducción

No trate de encender su equipo sin antes leer cuidadosamente todos los procedimientos escritos en este manual con el fin de garantizar su seguridad y el funcionamiento correcto del equipo.

- Este equipo está diseñado para uso comercial.
- No almacene gasolina u otros materiales inflamables cerca de su aparato.
- Este manual debe de permanecer con el usuario para futuras consultas.
- Para un funcionamiento seguro y evitar la posibilidad de riesgos relacionados con descargas eléctricas, es indispensable tener una buena conexión a tierra.

Su seguridad y la de los demás es lo más importante para nosotros, por lo que de acuerdo a las directrices habituales sobre etiquetado de seguridad y riesgos potenciales, se utilizarán las siguientes palabras e iconos a lo largo de todo el manual:



Se utiliza la palabra PELIGRO, ADVERTENCIA o PRECAUCIÓN para indicar que existe un riesgo potencial o inmediato que pueden provocar lesiones personales y en algunos casos, la muerte; además de causar posibles daños considerables en la propiedad o en el mismo producto si se hace caso omiso a los avisos acompañados con este símbolo.

NOTA:



Se utiliza para notificar al personal de instalación, funcionamiento o mantenimiento sobre aspectos importantes que no están relacionados con riesgos.



Se utilizan para indicar que existe un riesgo que puede provocar lesiones personales leves, daños a la propiedad o una práctica potencialmente insegura si se hace caso omiso de los avisos de peligros, advertencias o precauciones acompañada de este símbolo, ocasionando lesiones corporales serias, o incluso la muerte.

Las guías para solución de problemas, vistas de componentes y listas de piezas que se adjuntan al presente manual sirven meramente como referencia general, y su uso está dirigido a personal técnico con la formación adecuada.

## AVISO

Conserve esta guía, la garantía y toda la documentación, ya que se considera una parte inherente al equipo. El manual y su contenido (instrucciones, diagramas, esquemas, avisos y etiquetas) deben permanecer con el equipo si éste se vende o se traslada de lugar; además, se deberá facilitar al propietario o gerente del negocio o al personal encargado de la capacitación de éste equipo.

Éste equipo está diseñado para cocinar y/o procesar únicamente alimentos. No se recomienda ningún otro uso de éste artefacto.

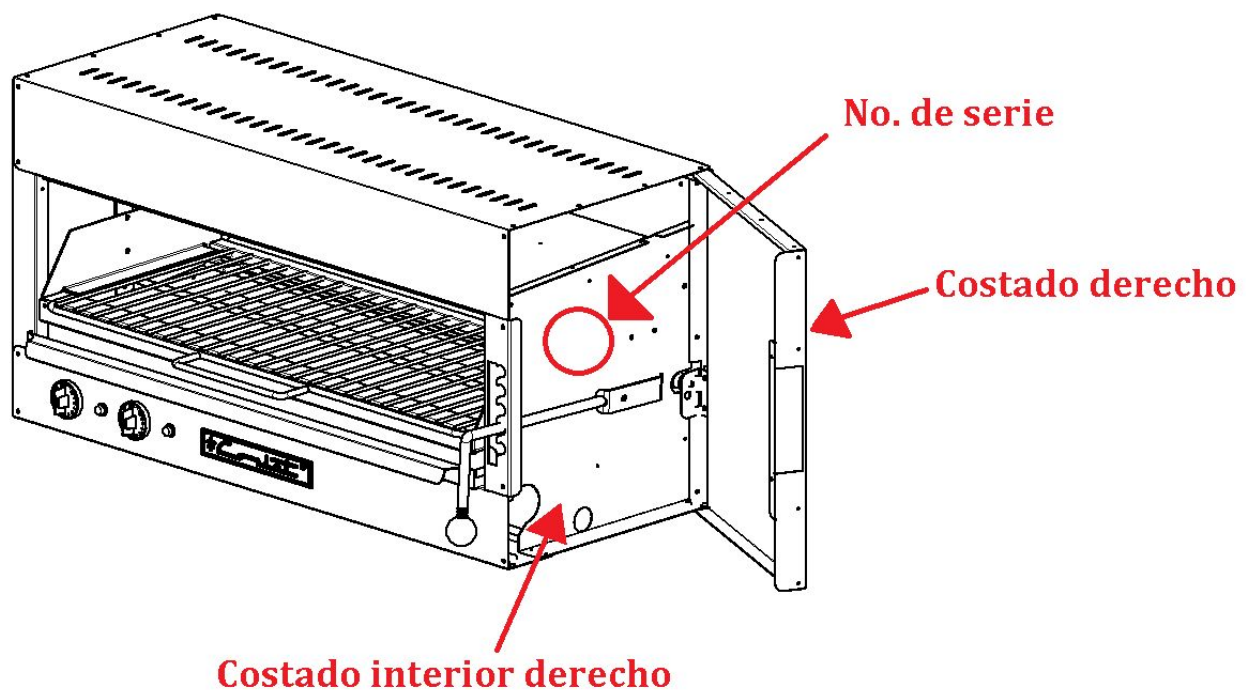
El equipo está diseñado para su utilización en establecimientos comerciales cuyos empleados estén familiarizados con el uso, las limitaciones y los riesgos asociados al mismo. Las instrucciones de funcionamiento y advertencias son obligatorias, y todos los usuarios deberán comprenderlas.

## 1.1 Registre Su Equipo

Registre su equipo en [www.coriat.com.mx/registro](http://www.coriat.com.mx/registro) para gozar de todos los beneficios de su garantía.

Anote el número de modelo y de serie para futuras referencias. Puede encontrar esta información en el costado interior derecho de su equipo como se muestra en la siguiente imagen.

Para lograr ver la placa de serie se requiere desatornillar y retirar con cuidado el costado derecho de su equipo; posteriormente se vuelve a colocar el costado derecho en la misma posición que se encontró.



## 1.2 Información Importante Sobre Los Aceros

Tome en cuenta que todos los aceros inoxidable son susceptibles a la corrosión, si no se protegen adecuadamente durante su uso y funcionamiento.

Si su equipo se ubicará en un ambiente salino-corrosivo, tales como ciudades costeras deberá tener un mantenimiento más frecuente a uno que se encuentre en un ambiente normal, ya que la sal contenida en el entorno acelerará el proceso de corrosión.

Los aceros al carbono y los aceros aluminizados también se corroen; por lo que deben tener un mantenimiento periódico para conservar la integridad del material.

Consulte nuestro apartado de cuidado y limpieza para conocer cómo conservar su equipo en óptimas condiciones.

Hay cinco cosas básicas que pueden romper la capa superficial protectora del acero inoxidable y permitir que se genere corrosión:

- 1) Limpiadores fuertemente alcalino.
- 2) Depósitos calcáreos del agua.
- 3) Cloruros de los ambientes marinos y álcalis.
- 4) Componentes o utensilios de hierro y aceros al carbono que estén en contacto directo
- 5) Humedad en contacto con el acero inoxidable.



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

Por ningún motivo coloque su equipo en la intemperie.

## 2. Especificaciones

### 2.1 Datos Técnicos Del Equipo

Modelo	kW/h	Tipo de poder
GRATINADOR SC-31.5-E	3.9 kW/h	Eléctrico

Tipo de Instalación: Mostrador y pared (la mesula para colocar en pared se vende por separado).

### 2.2 Requisitos Eléctricos

1.- Antes de proceder a la conexión del equipo, verifique que el suministro eléctrico en donde se colocará sea el siguiente:

Modelo	Voltaje de operación	Watts	Amperes
GRATINADOR SC-31.5-E	220v 60Hz 3 Fases	3900 W	10.23 A/ LÍNEA

**NOTA:** El calibre, tipo de aislamiento y la capacidad de temperatura del cable, así como el tipo, tamaño y construcción del conductor, deben cumplir o superar las especificaciones correspondientes de los códigos locales.

2. La fábrica envía el equipo con terminales para recibir cableado para servicios eléctrico. El equipo se encuentra aprobado para uso en sistemas trifásico y la carga de resistiva. Tenga en cuenta que la conversión al sistema bifásico incrementa la carga de corriente en los cables conductores y deben tomarse medidas de seguridad. **El cableado del equipo únicamente podrá ser reemplazado por personal calificado.**

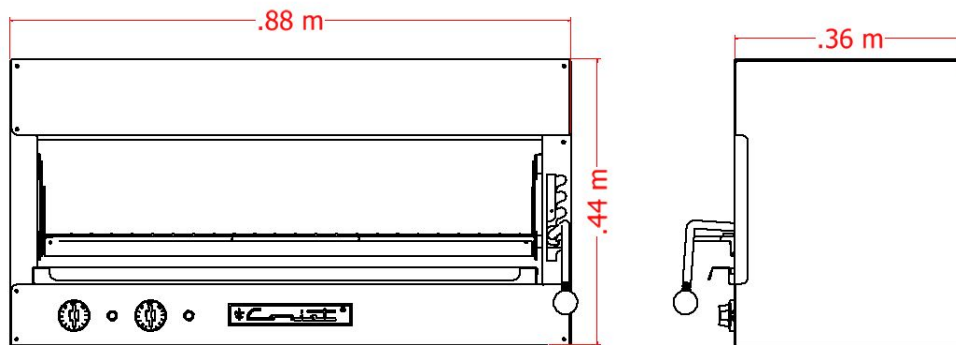
3. La instalación siempre debe hacerla un electricista profesional, ya que se deben considerar en el proyecto nuevo o remodelación, la carga contratada, las distancias desde el suministro al equipo, el ambiente de la instalación, condiciones de seguridad mínimas, recomendaciones de protección civil. Se aconseja tomar en cuenta como fuente de consulta la NOM-001-SEDE-2012 que se refiere a instalaciones eléctricas.

4. Para protección de su equipo use un regulador de voltaje de al menos 500 Watts, ya que pueden ocurrir daños no cubiertos por la garantía por altas y bajas de voltaje.



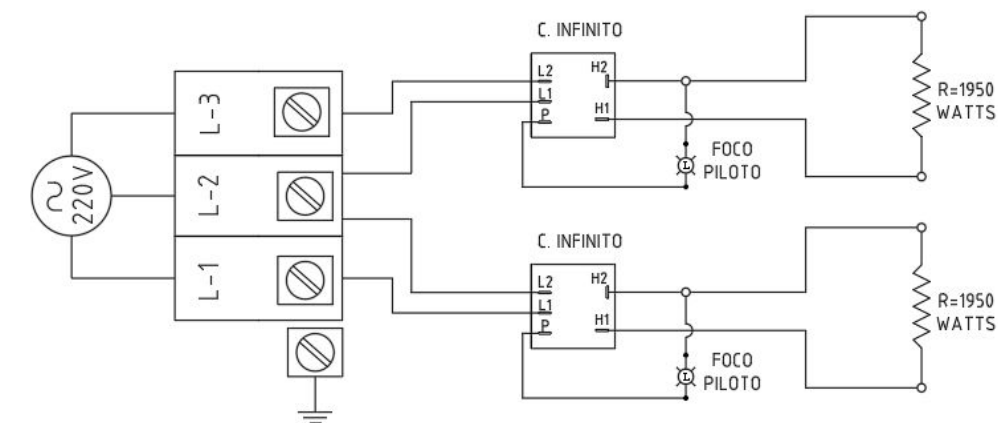
## 2.3 Características

- ❖ Capacidad para 2 platos de 0.250 m de  $\varnothing$ .
- ❖ 2 quemadores infra-rojos con carcasa en hierro colado y mallas de acero inonel®.
- ❖ 1 parrilla deslizable para colocar los alimentos de alambón niquelado con medidas de: frente: 0.750 m, fondo: 0.324 m.
- ❖ 1 palanca para ajustar la parrilla en 5 diferentes posiciones.
- ❖ 1 charola para captar escurrimientos.
- ❖ Peso: 38 kg.
- ❖ Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430
- ❖ Medidas exteriores totales:
  - Frente: 0.880 m
  - Fondo: 0.360 m
  - Alto: 0.440 m.



## 2.4 Diagrama Eléctrico Del Equipo

SALAMANDRA SC-31.5-G-E



CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS	
VOLTAJE	220 V
CORRIENTE	11 A/LINEA
POTENCIA	3900 W
FASES	3



# 3. Antes De Empezar

## 3.1 Desembalaje

Remueva la película plástica de PVC, así como todos los protectores y/o sujetadores que fueron aplicados en fábrica de todas las partes del equipo con el fin de salvaguardar el traslado del mismo; si estas películas permanecen en el equipo durante un largo periodo de tiempo, pueden desprender aromas desagradables. Si permanecen durante el funcionamiento del equipo, seran muy dificiles de eliminarlos posteriormente.

## 3.2 Limpieza Inicial

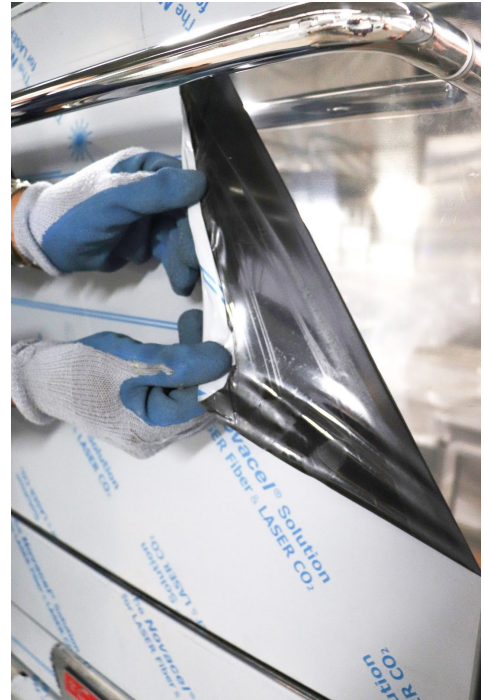
Todas las partes del equipo deben ser limpiadas cuidadosamente con un paño limpio y húmedo, asegurándose de remover toda la suciedad y deberá dejar el mueble perfectamente seco, de lo contrario puede sufrir deterioro importante al exponerlo al calor.

Posteriormente realice una inspección al aparato, para asegurarse que no presentó daños durante el transporte y descarga.

El transportista o repartidor deberán asumir la responsabilidad por la entrega del aparato sin daños, y completo; Si recibe dañado el equipo, deberá hacerse la reclamación al transportista.

El daño o pérdida deben anotarse en la factura o nota del flete en el momento de la entrega. La nota deberá estar firmada por el transportista, si la nota o factura no se firma, el transportista puede negar la reclamación.

En caso de pérdida o daño oculto. y si usted no se percató de estos hechos al momento de recibir el aparato, trámite su reclamación ante la compañía del transportista.

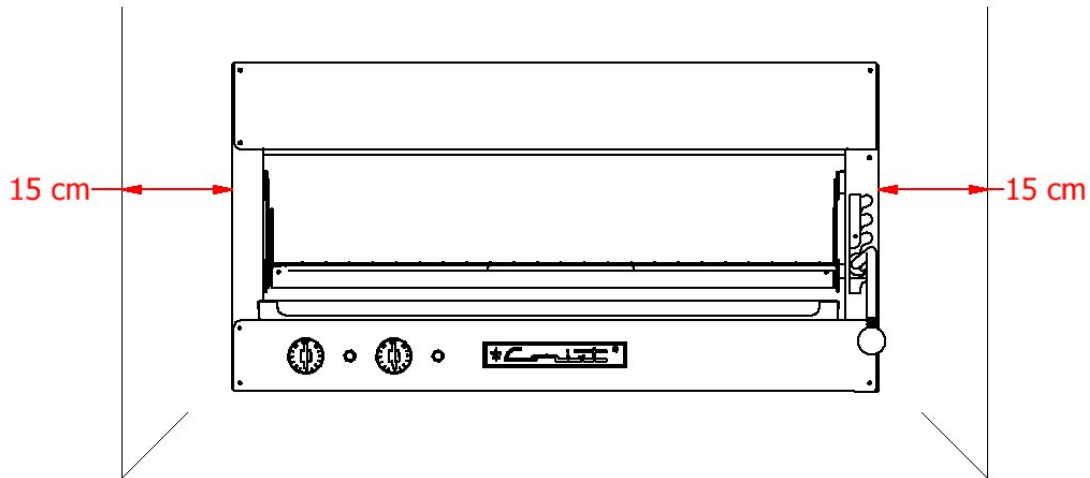


**AVISO**  
CORIAT NO SE HACE RESPONSABLE DE PÉRDIDAS O DAÑOS  
OCURRIDOS EN EL TRANSPORTE"

### 3.3 Ubicación

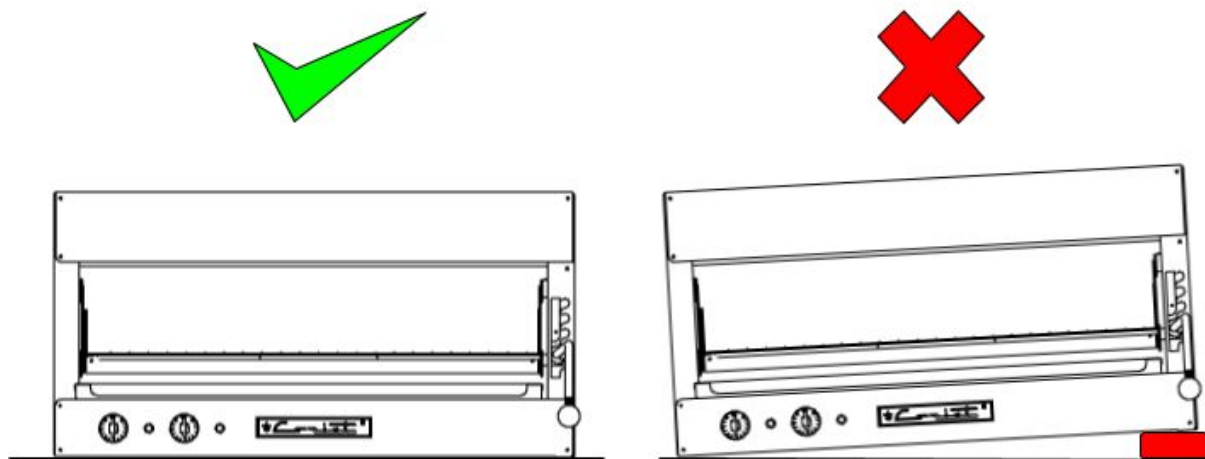
El equipo deberá ser colocado sobre cualquier mostrador o mesa a una distancia mínima de 15 cm de muros. Además debe ubicarse en un lugar fresco y ventilado, adicionalmente deberá estar ubicado lejos de material inflamable.

Asegúrese que el lugar donde instalará el equipo, soporta el peso del mismo.



### 3.4 Nivelación

Para un funcionamiento apropiado, el equipo debe ser nivelado de forma horizontal, dado que si se mantiene una inclinación en la charola para captar escurrimientos puede derramarse en los componentes eléctricos provocando un deterioro o falla.



## 4. Instalación

### 4.1 Requisitos generales de instalación

1.- Es responsabilidad del instalador verificar que la instalación de este equipo cumpla las especificaciones.

2.- Antes de proceder a la conexión del equipo, verifique que las líneas de suministro eléctrico estén desenergizadas. La conexión del equipo, verifique las líneas de suministro eléctrico estén desenergizadas. La conexión debe ser fija, es decir, que no sea a través de clavijas o cables sobrepuestos. Debe ser conectada a la tierra física, además de colocar todas las tapas y protecciones adecuadas. Destine un circuito de alimentación independiente para el equipo.

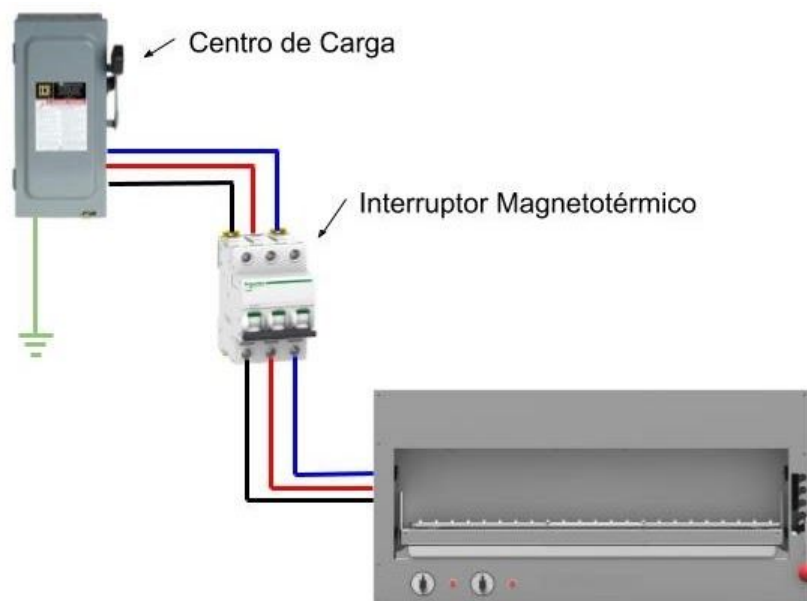
3.- Asegúrese de que el lugar donde instalará el equipo soporta el peso del mismo.

4.- Las funciones de cocción y limpieza requieren de un acceso sin obstrucciones.

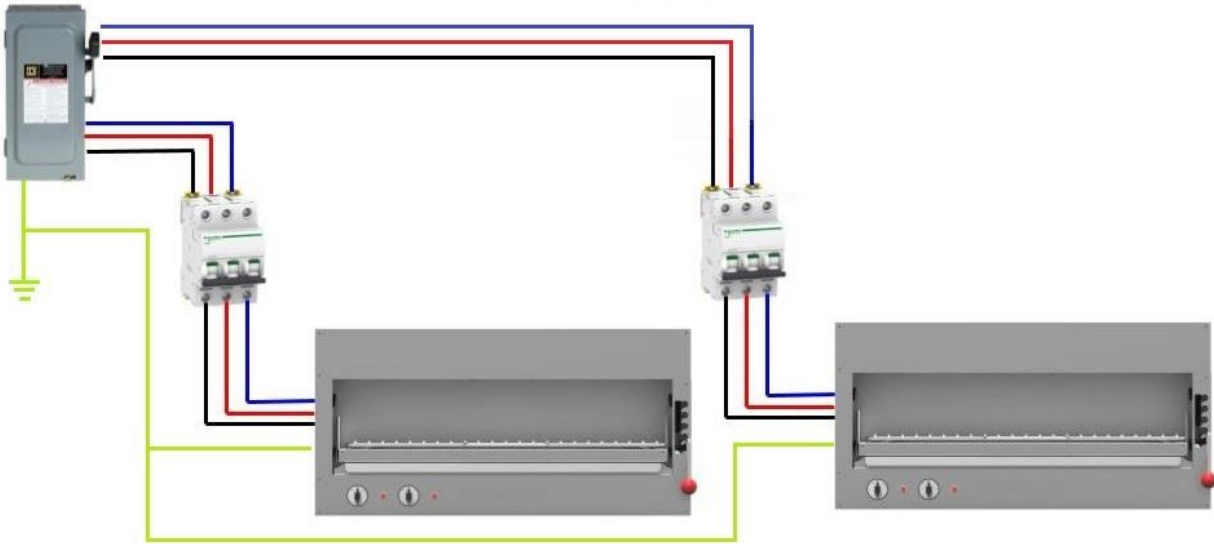


### 4.2 Conexión UN EQUIPO

Para realizar la conexión de un solo equipo verifique que el suministro eléctrico sea el correcto como se menciona, la conexión eléctrica inicia desde el centro de carga el cual se conecta con el interruptor magnetotérmico y posteriormente al equipo (se recomienda usar un Interruptor magnetotérmico 220v 16A 3 fases o polos para proteger su equipo de variaciones de voltaje o sobrecarga) como se muestra en la siguiente imagen:



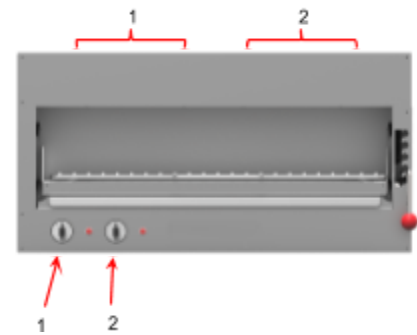
## 4.3 Conexión VARIOS EQUIPOS



## 5. Primer Uso

### 5.1 Operación

1. Asegúrese de que el proceso de instalación se cumplan todos los códigos de riesgo eléctrico y de incendio.
2. El funcionamiento de la salamandra se inicia al girar la perilla del termostato en contra de las manecillas del reloj ajustando el nivel de temperatura deseado. En el panel de controles se observará un foco piloto que enciende a la par que el elemento calefactor. Cada perilla corresponde a una resistencia para encenderla.
3. Ajuste la altura de la parrilla mediante la palanca y las guías escalonadas.
4. Al final de cada jornada, gire la perilla en OFF.



**NOTA: NUNCA DEJE ENCENDIDO EL EQUIPO SIN VIGILAR.**

# 6. Cuidado Y Limpieza

## 6.1 Limpie Completamente Todos Los Días

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

1. Apague el equipo
2. Desconectar la unidad de la fuente de energía y permitir que se enfríe.
3. Retire todos los artículos desmontables. Limpie estos artículos de manera separada con un buen solvente desengrasante o un detergente comercial. Enjuague bien y seque.
4. Limpie completamente el gabinete. Limpie las superficies con una esponja humedecida con agua limpia tibia. Limpie y seque con un paño limpio.
5. Para ayudar a mantener el revestimiento de película protectora sobre acero inoxidable, limpie el exterior de la unidad con un limpiador recomendado para superficies de acero inoxidable. Rocíe el agente de limpieza sobre un paño limpio y limpie en dirección de la fibra de acero inoxidable.



Trapo limpio y seco



## 6.2 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.
4. Para ayudar a mantener el acero inoxidable, también puede limpiar el exterior del equipo con un limpiador para superficies de acero inoxidable. Aplique el agente de limpieza sobre un paño limpio y limpie en dirección de ida y vuelta de forma recta.
5. Debe utilizar detergentes sin desinfectante y totalmente libres de ácidos y cloro o cloruros. Si llegara a utilizar limpiadores o detergentes que contienen cloruro o sosa, limpie con agua varias veces para evitar la corrosión del acero. Los alimentos con alto contenido de ácido como el limón o el vinagre, también contribuirán a la corrosión del acero, por lo cual deben removerse los restos repitiendo los pasos 2 y 3 varias veces.



### **ADVERTENCIA**

No use una lavadora a presión de agua para limpiar el equipo, ya que puede averiar alguno de sus componentes.

Nunca lave su equipo a cubetadas de agua, ya que esto sólo reducirá la vida útil del equipo y afectará su funcionamiento.

Para proteger las superficies de acero inoxidable, evite por completo el uso de compuestos de limpieza abrasivos, limpiadores a base de cloro o limpiadores que contengan sosa caustica (hidroxido de sodio), nunca use ácido clorhídrico (ácido muriático) en acero inoxidable. Nunca use cepillos metálicos, esponjas de metal, ni raspadores.

Los derrames o escurrimientos de grasa producidos por alimentos deben ser limpiados del horno lo antes posible para prevenir la carbonización, condiciones de quemado o incluso, incendios leves. La grasa o cualquier otro residuo debe ser limpiado de las superficies antes de que comiencen a acumularse. La humedad de los mismos puede deteriorar su equipo con el paso del tiempo.

# 7. Mantenimiento

## 7.1 Qué hacer en caso de avería

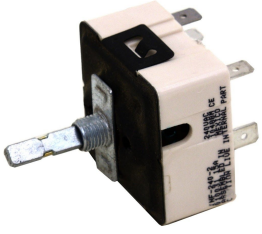
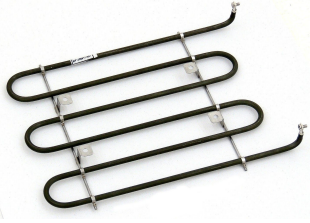


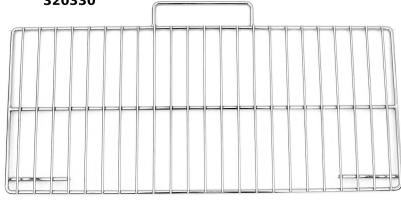
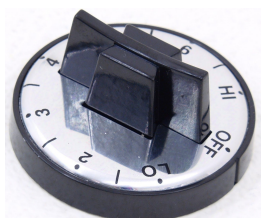
En la mayoría de las ocasiones cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de reparar, por lo que a continuación se muestran los problemas más comunes que puede presentar su equipo y cómo solucionarlos.

Cerciórese de que el enchufe del equipo se encuentra conectado a una toma de corriente eléctrica y que el suministro sea el indicado en este manual.

Avería	Posible Causa	Solución
El equipo no enciende	*Falla de suministro eléctrico *Pastilla termomagnética (Breaker) de protección activada (sólo si el usuario lo instala).	*Verificar que el suministro eléctrico sea el indicado en este manual. *Restablecer pastilla termomagnética si fue desactivada intencionalmente. En caso de ser otra la causa de la activación de la protección corrija el problema antes de reactivar la pastilla.
No logra la temperatura necesaria	*Voltaje bajo *Utensilios deformes o excedidos en el diámetro con referencia al plato calefactor	*Verifique el voltaje y que no exista pérdida de alguna de las fases. *Los utensilios para calentar deben ser lo más próximos al diámetro de los platos calefactores y con la base plana.
Descargas eléctricas	*Falta conectar cable de tierra física *Cables sueltos	*Asegure la conexión a tierra física *Verifique la conexión firme de los cables

**NOTA:** Un agente de servicio autorizado por Grupo Coriat debe realizar el servicio.

## 7.2 Lista de piezas

Descripción	Código	Descripción	Código
Control Infinito 220 V. 	010031	Resistencia para salamandra 1950 w 	020038
Foco Piloto 	010037	Banco de terminales 	010011
Parrilla niquelada SC-31.5 320330  PARRILLA NIQUELADA SC-31.5-C	320330	Perilla de control infinito 	730602

### IMPORTANTE

LA INSTALACIÓN DE PIEZAS QUE NO SEAN ORIGINALES DE CORIAT, ANULAN LA GARANTÍA DE ESTE APARATO.



No olvide registrar su equipo en nuestra página de internet:  
[www.coriat.com.mx/garantia/registro-de-productos](http://www.coriat.com.mx/garantia/registro-de-productos)  
para gozar de todos los beneficios de su garantía.

**¿Tiene preguntas, necesita piezas o apoyo de servicio técnico?**

- Resuelva muchos de los problemas de reparación por teléfono o correo electrónico de manera fácil y cómoda.
- Si no podemos resolver su problema, le asignaremos un técnico local apropiado que le resuelva el problema.
- Solicite piezas y accesorios originales de Fabrica.

**Si desea mayor información técnica y de servicio, por favor envíenos un correo electrónico o llámenos a:**

<http://www.coriat.com.mx/reparacion-de-equipo>



[servicios@coriat.com.mx](mailto:servicios@coriat.com.mx)



(55) 6729 1914 y (55) 6729 1918

