Mejores ideas para cocinar®

# Guía Rápida de Instalación para Equipos de Cocción

IT-07-06 (REV. 01)

www.coriat.com.mx

# 1 ¡FELICIDADES!

**Usted adquirió un Equipo de Cocción Coriat cuidadosamente diseñado, construido y calibrado con las más altas normas de calidad para darle años de servicio contínuo, siempre y cuando se observen y sigan las recomendaciones en esta manual.**

**En esta guía encontrará los pasos básicos necesarios para instalar su equipo y ponerlo a funcionar a la brevedad posible.**

Le recomendamos consultar también el manual completo de Instalación, Operación y Mantenimiento que se encuentra disponible para su descarga en nuestra página web.

# 2 ADVERTENCIAS

**ES MUY IMPORTANTE LEER ESTA GUÍA ANTES DE INSTALAR Y PONER A FUNCIONAR SU EQUIPO**

**PELIGRO**

***Si durante la instalación o la operación de su equipo, detecta olor a gas:***

**1.- Cierre el suministro de gas al equipo.**
**2.- Apague cualquier llama encendida.**
**3.- Ventile el área.**
**4.- No accione ningún interruptor eléctrico.**
**5.- Si el olor continúa, aléjese y llame a su compañía de gas.**

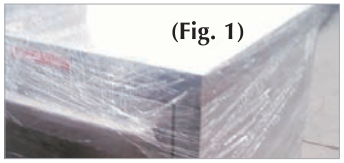
**ADVERTENCIA**

No almacene gasolina u otros materiales flamables cerca de su aparato.

**ADVERTENCIA**

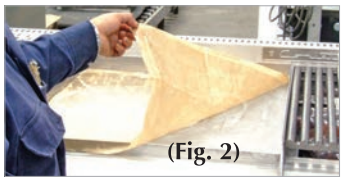
Este aparato está diseñado Para uso comercial.

# 3 DESEMPAQUE


(Fig. 1)

Retire el empaque cuidadosamente, inmediatamente después, realice una inspección al aparato, para asegurarse que no presentó daños durante el transporte y descarga.

Retire todos los elementos de empaque como pueden ser: adhesivos, alambres o películas plásticas que cubren el equipo.


(Fig. 2)

Limpie cuidadosamente su equipo con un paño limpio y húmedo, asegurándose de remover toda la suciedad y dejar el mueble perfectamente seco, de lo contrario puede sufrir deterioro importante al exponerlo al calor.

(Fig 2)

En la página de internet: soporte.coriat.com.mx/instalacion encontrará información importante y detallada para la limpieza, calibración, ajuste y operación de los siguientes elementos que componen sus equipos de coccion: **Horno, quemador, plancha, asador, gratinador y freidor.**

# 4 UBICACIÓN

Es recomendable instalar el equipo bajo una campana de extracción, para asegurar la completa evacuación de los gases de combustión y humos quemados durante la fase de cocción.

El aparato deberá ser colocado a más de 15 cm de distancia de muros y pisos.

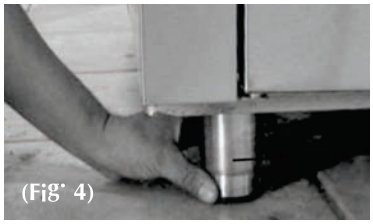
El aparato debe ubicarse en un lugar ventilado, pero sin corrientes de aire que puedan apagar las llamas y lejos de materiales flamables.

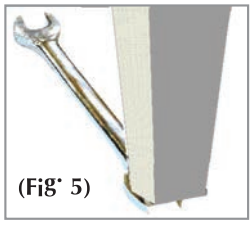
Asegúrese que el lugar donde instalará el equipo, soporta el peso del mismo.

**IMPORTANTE**
**EVITE INSTALAR EL EQUIPO EN DONDE ESTÉ EXPUESTO A FUERTES CORRIENTES DE AIRE.**

# 5 NIVELACIÓN

Para un funcionamiento apropiado, el equipo debe ser nivelado, girando las patas (fig. 4) o ajustando el tornillo (fig 5), según sea el caso.


(Fig. 4)


(Fig. 5)

# 6 TIPO DE GAS

Antes de proceder a la conexión de su equipo, verifique que tipo de gas está disponible.

| TIPO DE GAS | PRESIÓN DE TRABAJO |
|---|---|
| GAS L.P. | 2,75 kpa (11" c.a.) |
| GAS NATURAL | 1,75 kpa (7" c.a.) |

La presente guía asume que Usted cuenta con Gas L.P. En caso de que su suministro sea de Gas Natural, localice una pequeña bolsa con espreas incluidas junto al presente manual y siga las instrucciones adjuntas.

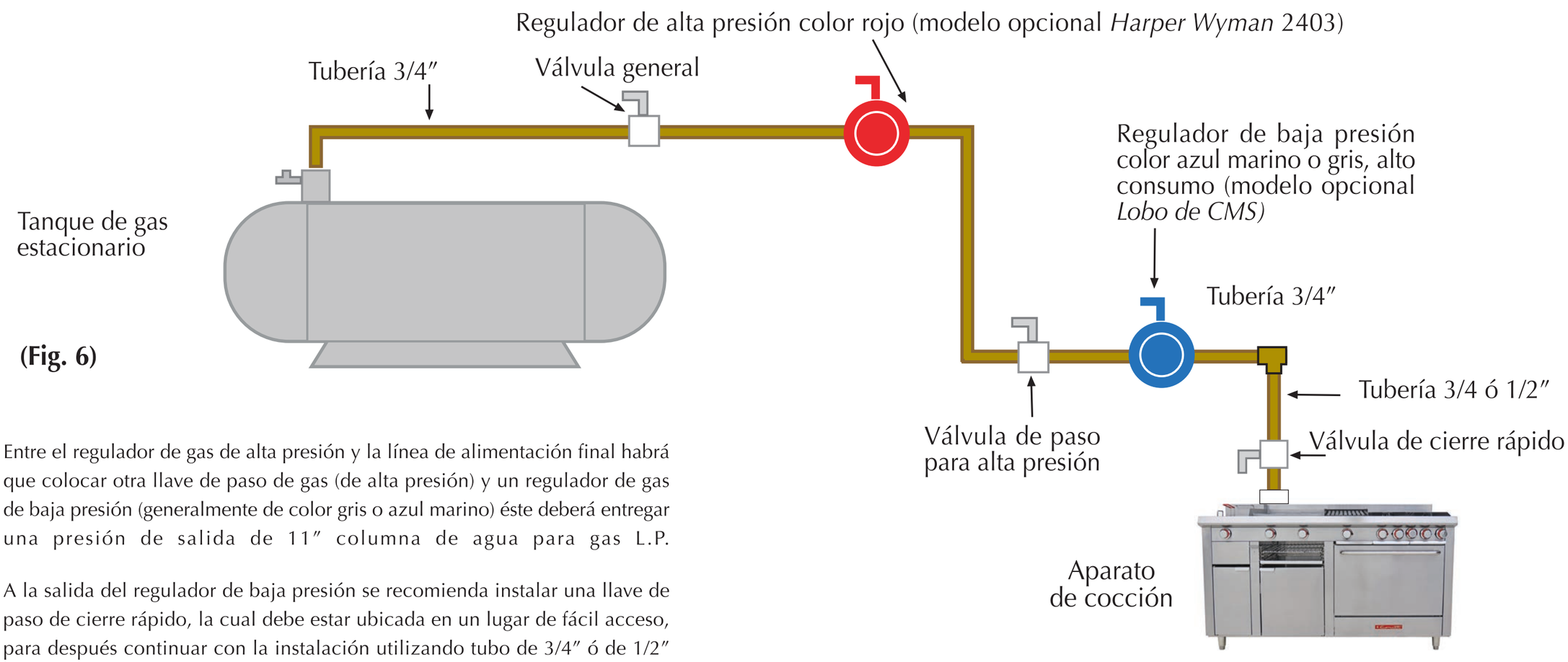
# 7 CONEXION AL GAS L.P. (UN SOLO EQUIPO)



**CIERRE LA LLAVE DE ALIMENTACIÓN DE GAS Y DÉJELA CERRADA HASTA QUE TERMINE DE CONECTAR SU EQUIPO.**

**IMPORTANTE**
**PURGUE LA LÍNEA DE SUMINISTRO DE GAS PARA QUE SE LIMPIE DE POLVO, SUCIEDAD O CUERPOS EXTRAÑOS ANTES DE CONECTAR EL EQUIPO AL SUMINISTRO.**

(Fig. 6) El tanque de abastecimiento deberá estar provisto de una llave de paso de gas (de alta presión), posteriormente deberá instalarse un regulador de alta presión (generalmente de color rojo); inmediatamente después del regulador se derivará la tubería de alimentación del gas, la cual deberá ser de cobre rígido (para gas) tipo "L", con un diámetro de 3/4" ó de 1/2", esta tubería tendrá que estar acoplada a las características del sitio, para lo cual se deberán utilizar conexiones soldables tales como codos, coples y niples.



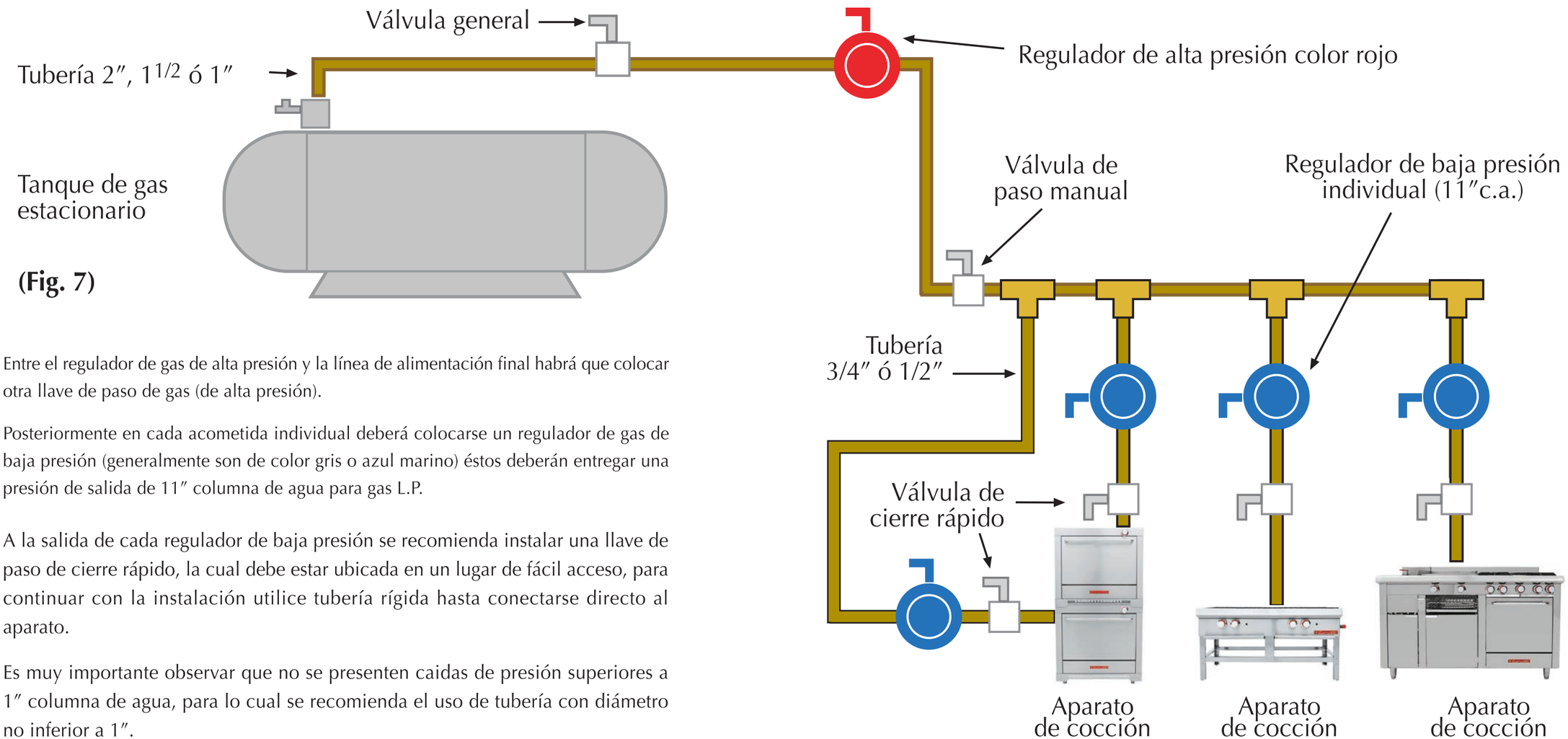

**(Fig. 6)**

Entre el regulador de gas de alta presión y la línea de alimentación final habrá que colocar otra llave de paso de gas (de alta presión) y un regulador de gas de baja presión (generalmente de color gris o azul marino) éste deberá entregar una presión de salida de 11" columna de agua para gas L.P.

A la salida del regulador de baja presión se recomienda instalar una llave de paso de cierre rápido, la cual debe estar ubicada en un lugar de fácil acceso, para después continuar con la instalación utilizando tubo de 3/4" ó de 1/2" para conectarse directamente con el aparato.

# 8 CONEXION AL GAS L.P. (VARIOS EQUIPOS)

(Fig. 7) El tanque de abastecimiento de gas deberá estar provisto de una llave de paso (de alta presión), posteriormente deberá instalarse un regulador de alta presión (generalmente de color rojo); inmediatamente después del regulador se derivará la tubería de alimentación del gas, la cual deberá ser de cobre rígido (para gas) tipo "L", con un diámetro de 2", 1 1/2" ó 1" como mínimo; esta tubería tendrá que estar acoplada a las características del sitio, para lo cual se deberán utilizar conexiones soldables tales como codos, coples y niples.




**(Fig. 7)**

Entre el regulador de gas de alta presión y la línea de alimentación final habrá que colocar otra llave de paso de gas (de alta presión).

Posteriormente en cada acometida individual deberá colocarse un regulador de gas de baja presión (generalmente son de color gris o azul marino) éstos deberán entregar una presión de salida de 11" columna de agua para gas L.P.

A la salida de cada regulador de baja presión se recomienda instalar una llave de paso de cierre rápido, la cual debe estar ubicada en un lugar de fácil acceso, para continuar con la instalación utilice tubería rígida hasta conectarse directo al aparato.

Es muy importante observar que no se presenten caidas de presión superiores a 1" columna de agua, para lo cual se recomienda el uso de tubería con diámetro no inferior a 1".

## TUBO DE ALIMENTACIÓN

- **Se deben utilizar tuberías de cobre tipo "L" (cobre rígido), y "K" (cobre fexible).**
- **También podrá utilizar tubería roscada de acero.**
- **El tubo de alimentación que va del regulador de baja presión al equipo no debe ser menor a 3/4" ó 1/2".**
- **Para baterías de cocción que en suma no superen los 250,000 B.T.U./h, se recomienda un tubo de alimentación con diámetro de 3/4", si el consumo es mayor, instale tubería de 1", 1 1/2" ó 2.**
- **Cuando la línea de alimentación de gas es superior a 6 metros de longitud entre el tanque de gas y el regulador de baja presión o hay más ramificaciones se recomienda un tubo de alimentación de 1" , 1 1/2" o 2".**

# 9 REGISTRE SU EQUIPO

No olvide registrar su equipo en internet: **www.coriat.com.mx/registro**, para gozar de todos los beneficios de su garantía.

# 10 ¿NECESITA MÁS INFORMACIÓN?

Descargue el **MANUAL DE INSTALACION, OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO en: www.coriat.com.mx/manuales.**

Nuestro departamento de soporte está para asistirlo en caso de dudas o problemas que pudiera tener con el equipo.

Si requiere ayuda, por favor visite nuestro Centro de Servicio al Cliente: **http://servicio.coriat.com.mx** donde encontrará información adicional y podrá solicitar atención de un o de nuestros especialistas. O bien envíenos un mail a: **soporte@coriat.com.mx**

Si prefiere atención telefónica, desde México marque al 01 800 3050 000, ext 116.
Del extranjero marque +52 (55) 2158 0030 ext 116

Conserve esta guía, la garantía y toda la documentación que acompaña a su equipo, para referencias futuras.

Coriat®

Mejores ideas para cocinar®

Grupo Coriat, S.C. de R.L. de C.V.
Av. Texcoco No. 324, Col. Cuchilla del Tesoro,
México, D.F., C.P. 07900,
Tel.: +52 (55) 2158-0030
LADA SIN COSTO: 01 800 3050 000