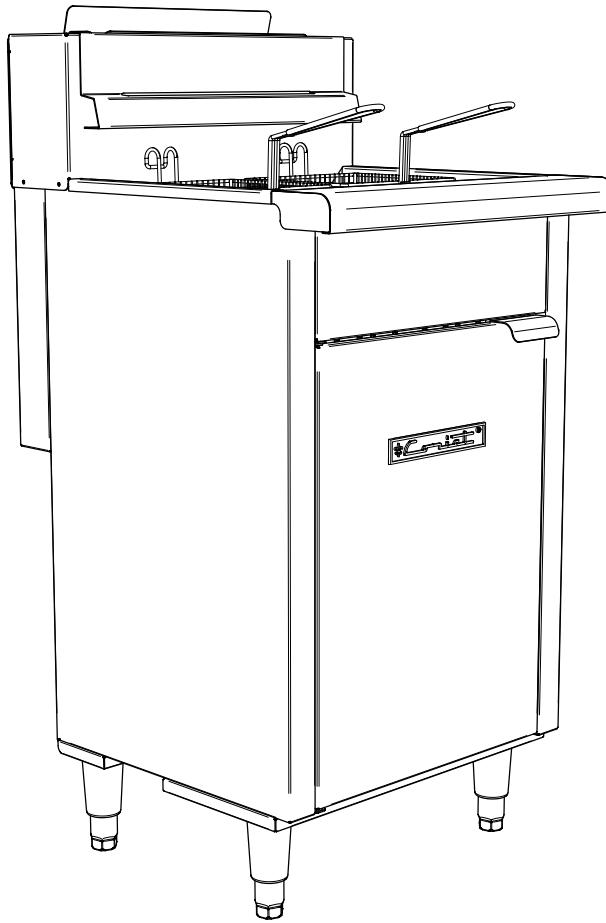




Mejores ideas para cocinar®



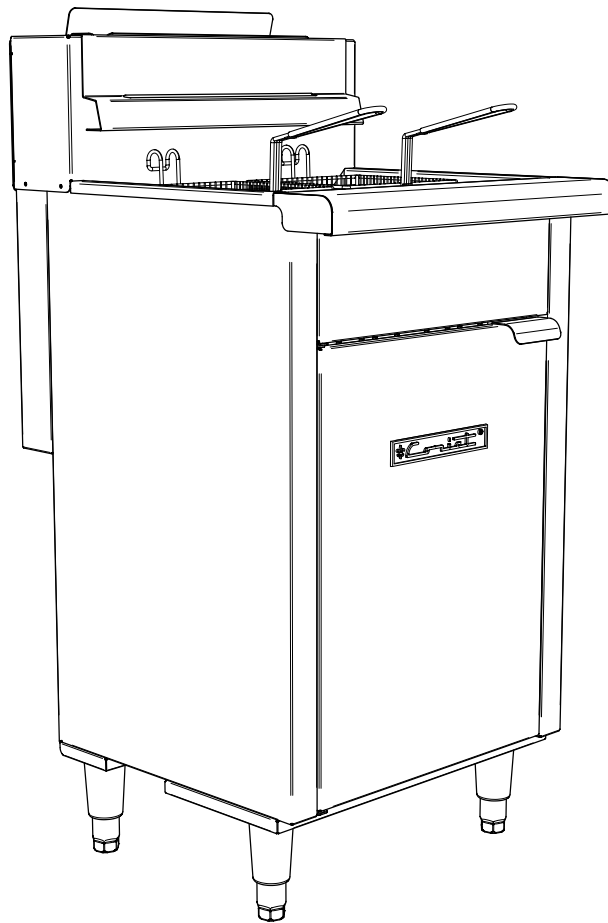
MANUAL DE INSTALACIÓN, OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO PARA FREIDORAS TURBO

MODELOS: Turbo 6.5-1Q Petit, Turbo 10-2Q Petit, Turbo 12.5-3Q Petit, Turbo 17-4Q Petit,
Turbo 19-5Q Petit, Turbo 8-1Q Master, Turbo 16-2Q Master, Turbo 20-3Q Master,
Turbo 25.5-4Q HD, Turbo 30-5Q HD

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



Mejores ideas para cocinar®



MANUAL DE INSTALACIÓN, OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO PARA FREIDORAS TURBO

MODELOS: Turbo 6.5-1Q Petit, Turbo 10-2Q Petit, Turbo 12.5-3Q Petit, Turbo 17-4Q Petit,
Turbo 19-5Q Petit, Turbo 8-1Q Master, Turbo 16-2Q Master, Turbo 20-3Q Master,
Turbo 25.5-4Q HD, Turbo 30-5Q HD

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.

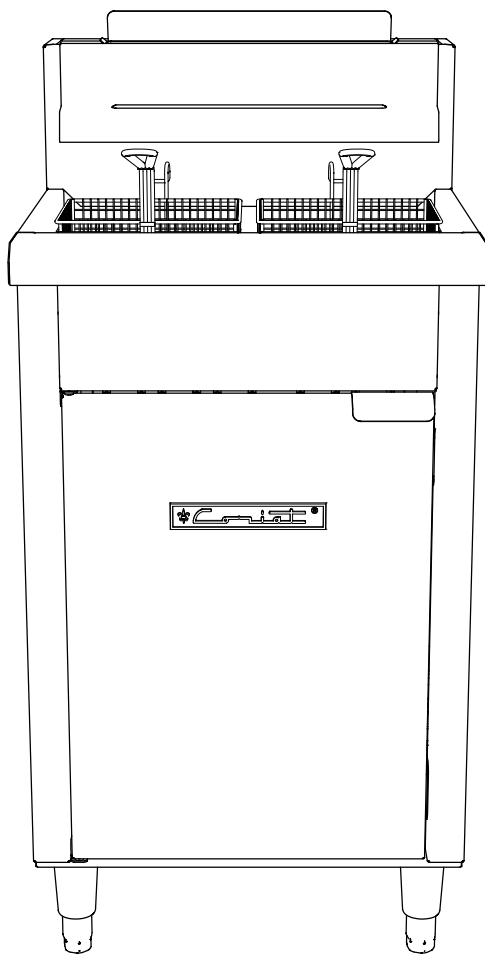
MANTENGA ESTE MANUAL EN UN LUGAR SEGURO PARA FUTURAS CONSULTAS



Mejores ideas para cocinar®



BIENVENIDO



Usted ha comprado una Freidora Turbo 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
- 5. ANTES DE COMENZAR
 - 5. Desembalaje
 - 5. Limpieza inicial
 - 6. Ensamble de respaldo y ducto
 - 7. Instalación de respaldo y ducto
 - 8. Espacios y ventilación
 - 9. Nivelación
 - 9. Sistema de tubería de suministro de gas
- 10. INSTALACIÓN
 - 10. Instalación del regulador de gas
 - 13. Conversión para gas natural
 - 14. Conversión de regulador
- 15. OPERACIÓN
 - 15. Riesgo de quemaduras
 - 16. Conozca su freidora
 - 17. Antes de encender
 - 18. Encendido del piloto
 - 19. Encendido de los quemadores
 - 19. Procedimiento de apagado
 - 20. Comprobación del termostato
 - 20. Calibración del termostato
 - 20. High limit control
 - 21. Instrucciones básicas de cocción
 - 22. Drenado del aceite
 - 23. Acerca del aceite
- 24. CUIDADO Y LIMPIEZA
 - 24 Limpieza diaria
 - 24 Limpieza mensual
 - 25. Mantenimiento del acero
 - 26. Procedimiento de limpieza
 - 27. Cómo remover la decoloración térmica
 - 28. Limpieza de accesorios niquelados
- 29. MANTENIMIENTO
 - 29. Diagrama de cableado
 - 30. Solución de problemas
 - 31. Piezas de repuesto
- 34. DESMONTAJE
 - 34. Eliminación correcta
- 35. SOPORTE TÉCNICO





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

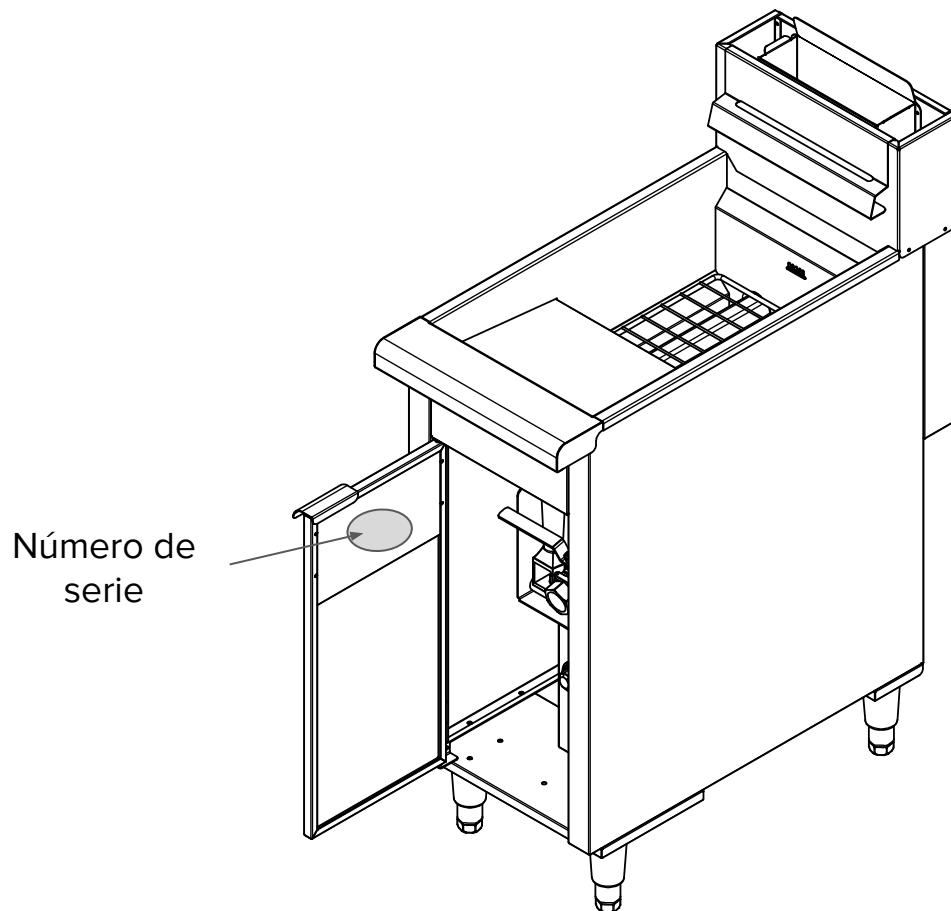
Puede encontrar el número de serie grabado dentro de la puerta de su freidora.

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: _____



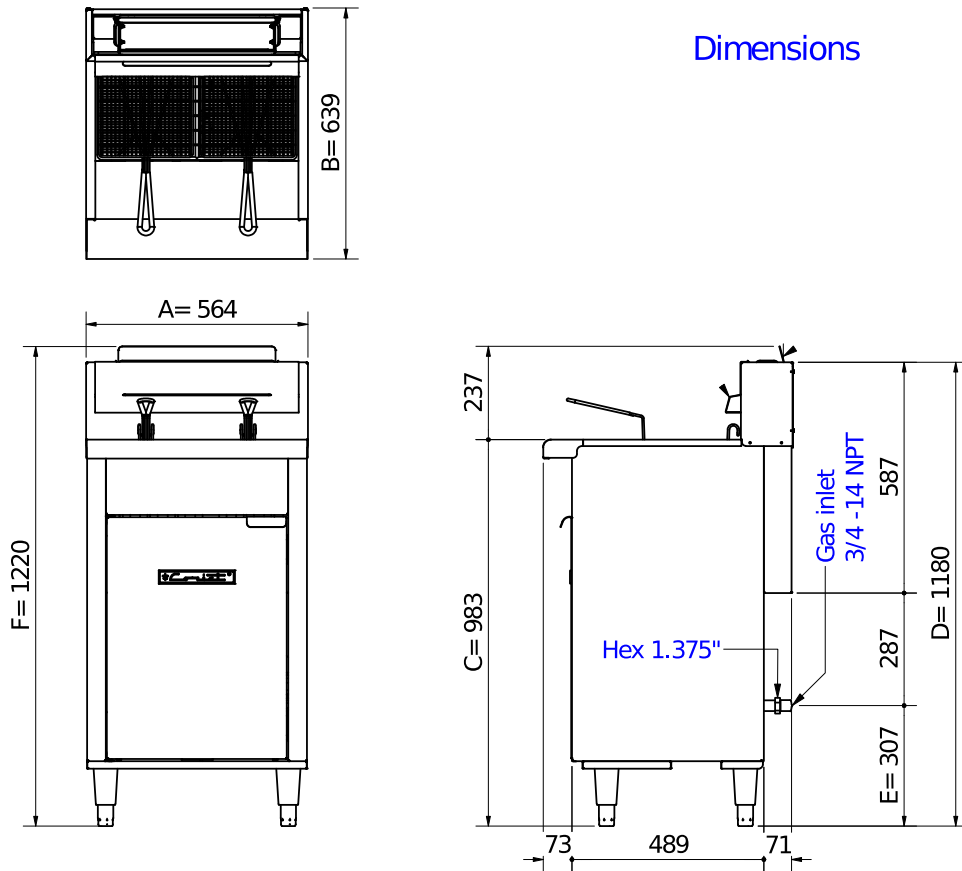
No olvide registrar su equipo en nuestro sitio web:

www.coriat.com.mx

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



ESPECIFICACIONES



Dimensions

Tabla 1

Modelo ¹	Frente	Fondo	Altura			No. Quemadores	Esprea		Total Btu/h
	A	B	C	D	E		LP	Nat	
Turbo 6.5-1Q Petit	320	635	948 - 983	1145 - 1180	270 - 305	1	55	44	22000
Turbo 10-2Q Petit	320	635	948 - 983	1145 - 1180	270 - 305	2	55	44	44000
Turbo 12.5-3Q Petit	400	635	948 - 983	1145 - 1180	270 - 305	3	55	44	66000
Turbo 17-4Q Petit	480	635	948 - 983	1145 - 1180	270 - 305	4	55	44	88000
Turbo 19-5Q Petit	560	635	948 - 983	1145 - 1180	270 - 305	5	55	44	110000
Turbo 8-1Q Master	320	885	948 - 983	1145 - 1180	270 - 305	1	54	43	23000
Turbo 16-2Q Master	320	885	948 - 983	1145 - 1180	270 - 305	2	54	43	46000
Turbo 20-3Q Master	400	885	948 - 983	1145 - 1180	270 - 305	3	54	43	69000
Turbo 25.5-4Q HD	480	885	948 - 983	1145 - 1180	270 - 305	4	54	43	92000
Turbo 30-5Q HD	560	885	948 - 983	1145 - 1180	270 - 305	5	54	43	115000

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

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



ANTES DE EMPEZAR

AVISO

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

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

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

DESEMBALAJE

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

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

LIMPIEZA INICIAL

Las nuevas unidades se limpian en la fábrica para eliminar cualquier signo visible de suciedad restante del proceso de fabricación. Sin embargo, antes de preparar cualquier alimento, 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.

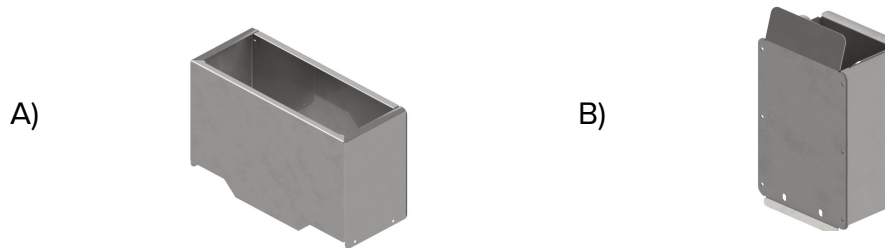


ANTES DE EMPEZAR

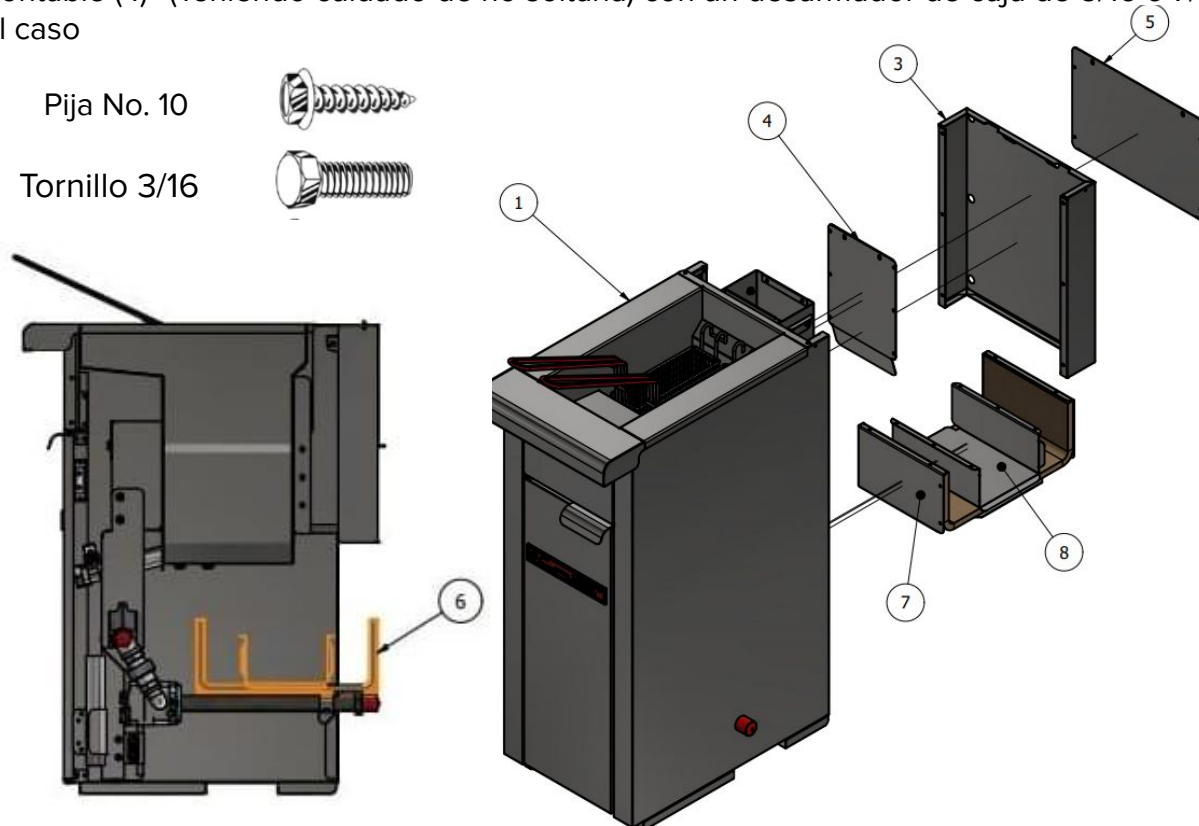
ENSAMBLE DE RESPALDO Y DUCTO

1.- Identifique y retire el “respaldo superior desmontable (7)” y el “ducto interior desmontable (8)” ubicados dentro del cuerpo de la freidora o bien colocado sobre el “Ducto exterior superior (3)”.

2 Si el respaldo superior desmontable (A) y el ducto interior desmontable (B) vienen ensamblados continúe en el paso 2b.



2a Destornille la “Tapa de respaldo superior desmontable (5)” y la “Tapa de ducto interior desmontable (4)” (Teniendo cuidado de no soltarla) con un desarmador de caja de 5/16 o 7/16 según sea el caso



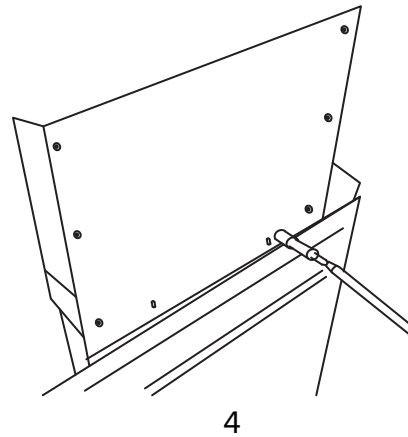
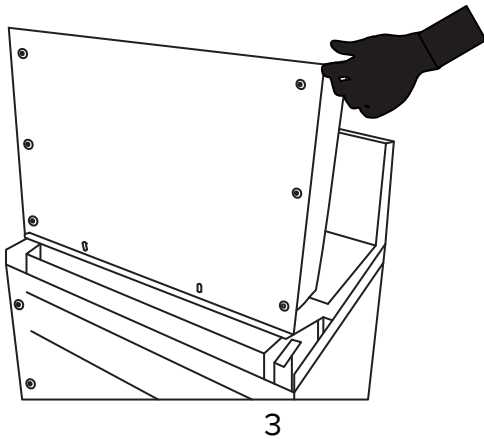
2b Ensamble el “Respaldo superior desmontable (7)” con la “Tapa de respaldo superior desmontable (5)” y el “Ducto interior desmontable (8)” con la “Tapa de ducto interior desmontable (4)”. Como se muestra en las siguientes imágenes A) y B). Utilice los tornillos de 3/16”.



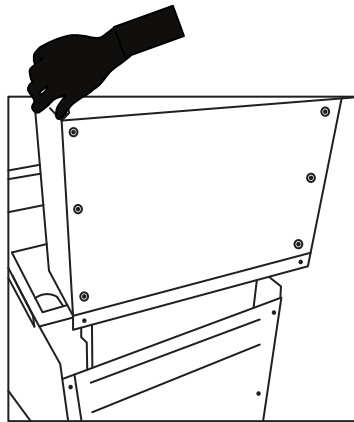
ANTES DE EMPEZAR

INSTALACIÓN DE RESPALDO Y DUCTO

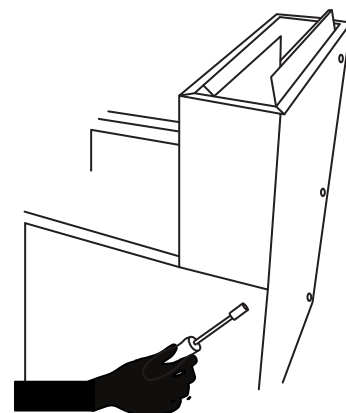
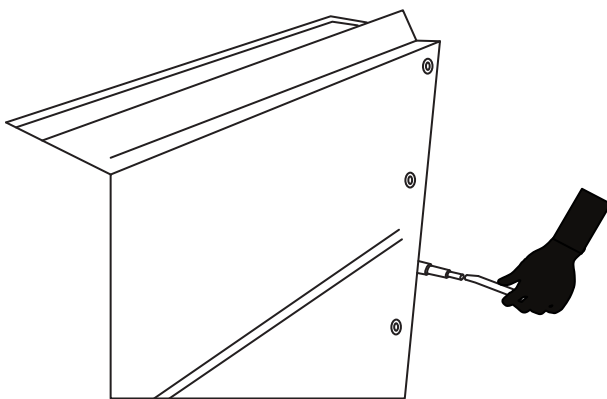
- 3 Coloque el ducto interior desmontable sobre la chimenea.
- 4 Utilice una llave o un destornillador de caja de 5/16" y los dos tornillos de 3/16" incluidos en el kit para asegurar el ducto interior desmontable a la chimenea.



- 5 Coloque el respaldo superior desmontable como se muestra en la fig 3.



- 6 Utilice una llave o un desarmador de caja de 3/16" y cuatro pijas para asegurar el respaldo superior al ducto exterior superior.





ANTES DE EMPEZAR

ESPACIOS Y VENTILACIÓN

El equipo debe colocarse sobre una superficie resistente, antideslizante y no combustible (de preferencia adquiera e instale sobre una base estructural Coriat® diseñada para el equipo de su elección). Debe haber una separación adecuada entre el equipo y la construcción (consulte la Tabla 2). Si se coloca junto a otros equipos, intente mantener la misma altura en la serie para permitir el flujo de aire correcto.

Tabla 2

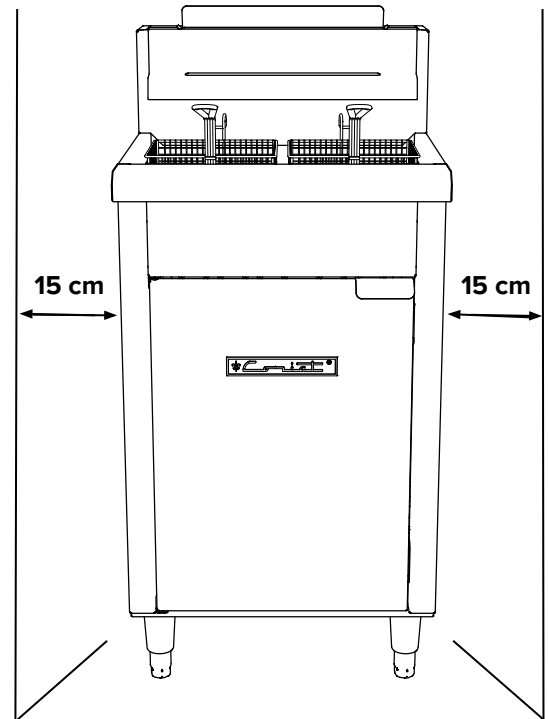
	De construcción no combustible
Laterales	15 cm
Respaldo	15 cm
Piso	15 cm

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 equipo dañado o con falta de partes.

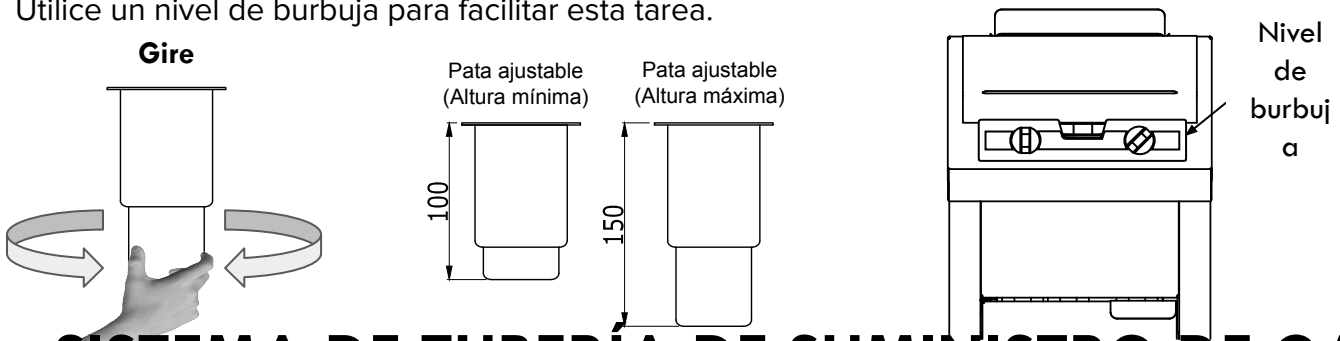


ANTES DE EMPEZAR

NIVELACIÓN

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

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



SISTEMA DE TUBERÍA DE SUMINISTRO DE GAS

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

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

⚠ 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.

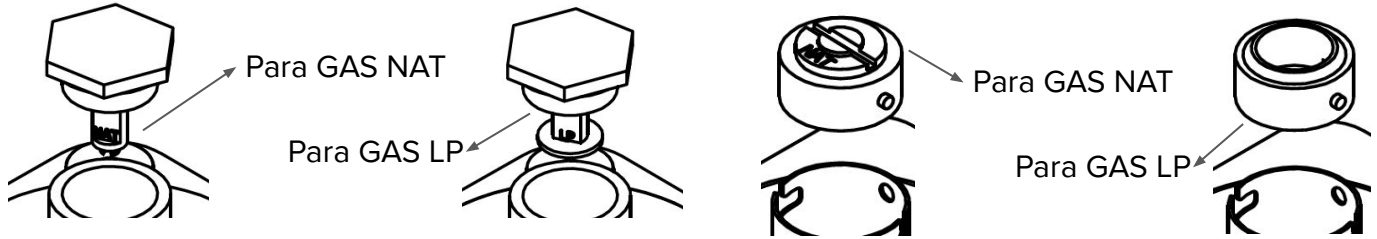


INSTALACIÓN

INSTALACIÓN DEL REGULADOR DE PRESIÓN DE GAS

1.- La presión de suministro de gas mínima debe ser de 5" W.C. para gas natural y 11" W.C. para gas LP (propano). En ningún momento se debe conectar el equipo a una presión de suministro mayor a 1/2 psig (3.45 kPa) o 14" W.C.

Antes de instalar el regulador, desatornille el tapón hexagonal, el cual debe indicar NAT o LP de acuerdo al tipo de gas suministrado al equipo, si no es así, gírelo en la posición correcta.



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

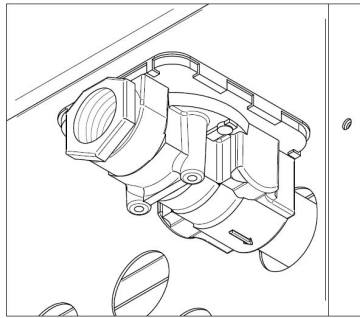


Fig. 1

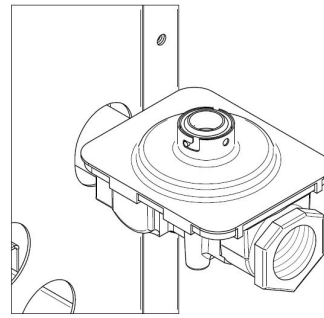


Fig. 2

2- Para comenzar su instalación, 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)

3.- Luego de haber colocado la VGAP debe instalarse un regulador de alta presión, señalado en el diagrama 1 como RAP (generalmente son fabricados en color rojo); Inmediatamente después del regulador se derivará la tubería de suministro de gas, misma que debe ser de cobre rígido para gas tipo "L", con un diámetro de 3/4" o 1/2", esta tubería debe acoplarse con las características del lugar de instalación utilizando conexiones soldables como codos, acoplamientos y espigas instaladas por un técnico calificado.



INSTALACIÓN

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.

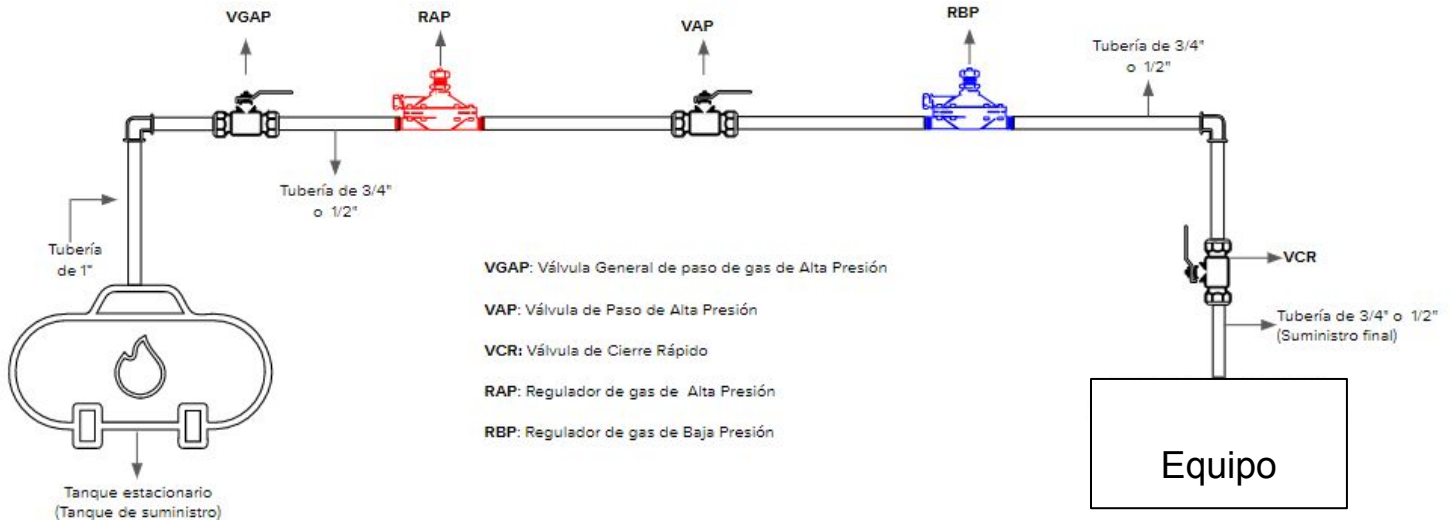


Diagrama 1. Instalación de gas para varios 1 equipo

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.

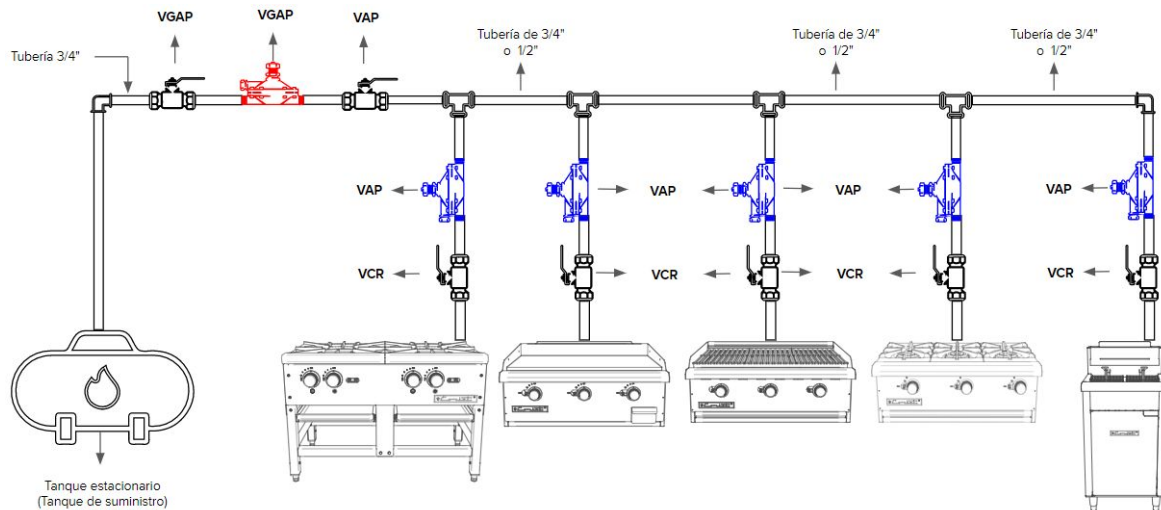


Diagrama 2. Instalación de gas para varios equipos

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

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:

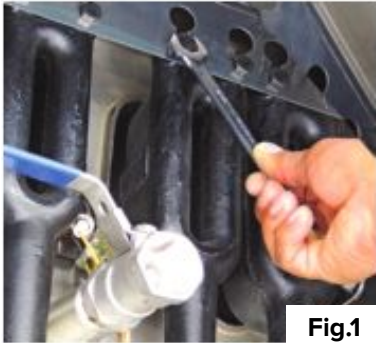


Fig.1

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)

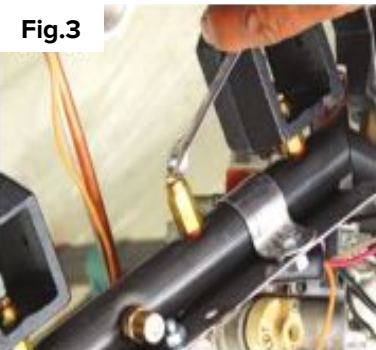


Fig.3

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

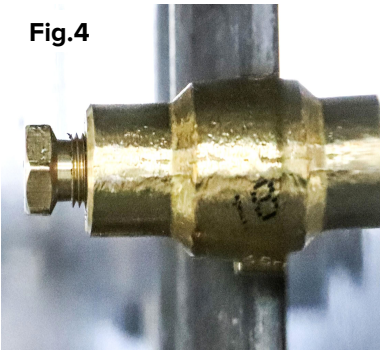


Fig.4

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.

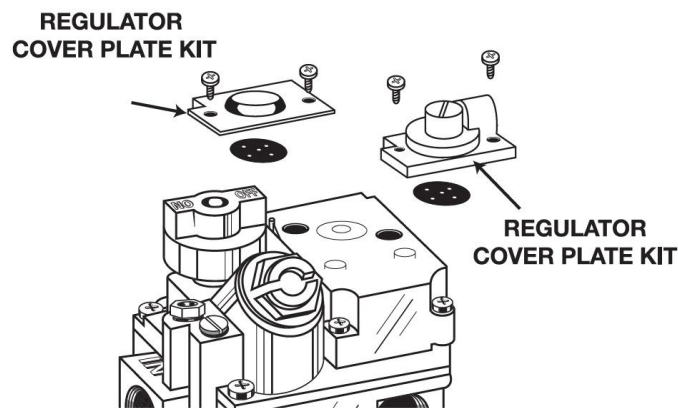


INSTALACIÓN

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



ADVERTENCIA Riesgo de QUEMADURAS



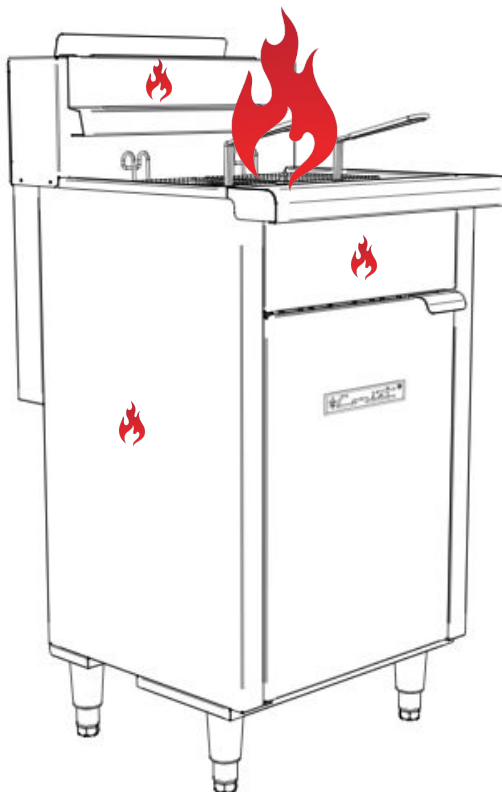
Su seguridad es muy importante para nosotros, por lo que debe asegurarse que los usuarios del horno y personal relacionado entiendan los riesgos.

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

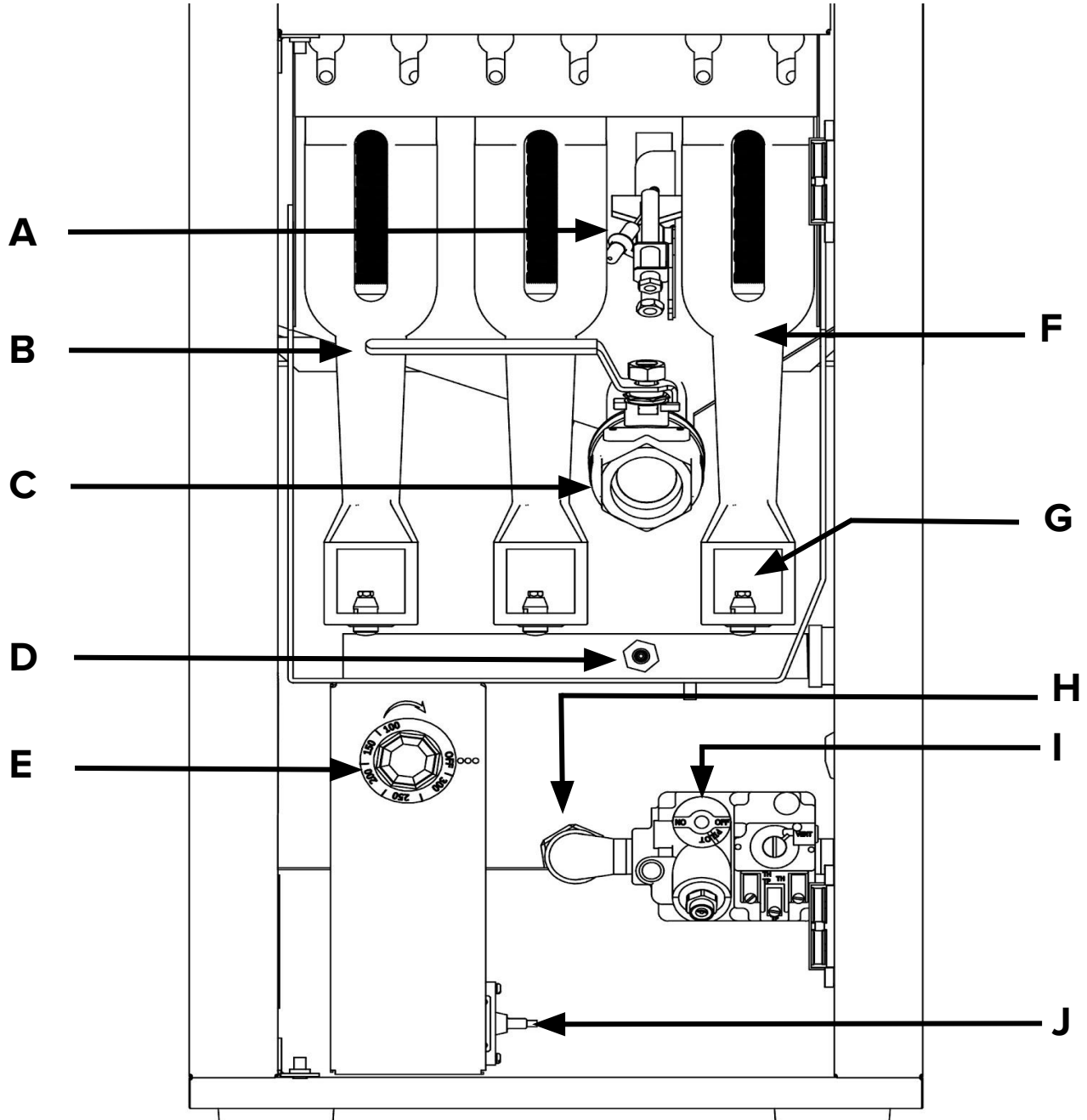


Industrial Coriat® no se hace responsable de los accidentes que puedan causar daños a la propiedad o lesiones personales graves en caso de no seguir las instrucciones descritas en este manual.



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 ⚠

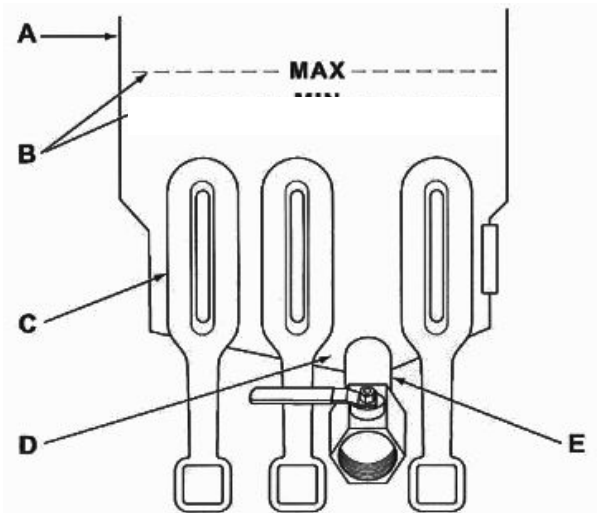
En este manual, el término aceite también se refiere a manteca líquida. No derrita la manteca sólida en el recipiente, derrita por separado y vierta en la tina.

⚠ 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

B. Nivel MAX llenado

C. Quemador

D. Zona fría

E. Válvula drenado



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.

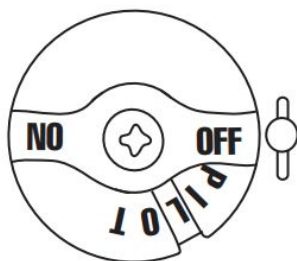
ENCENDIDO DEL PILOTO

Abra la puerta de la freidora y siga estas instrucciones:

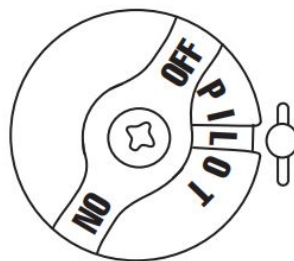
1. Ponga el termostato en "OFF".
2. Presione la perilla de la válvula millivolt, gírela en sentido antihorario hasta la posición "PILOT" y continúe presionando la perilla.
3. Mientras presiona la perilla, acerque un encendedor de cocina al piloto para encenderlo. Continúe presionando la perilla durante 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.

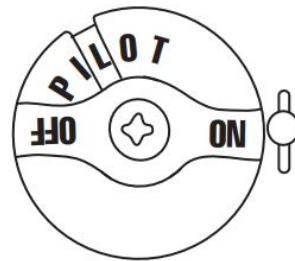
No encienda el termostato hasta que el recipiente esté lleno de aceite.



Válvula Millivolt
Posición OFF



Válvula Millivolt
Posición PILOT



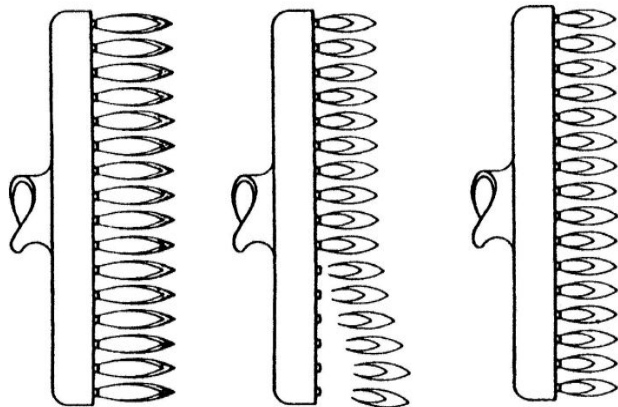
Válvula Millivolt
Posición ON



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".



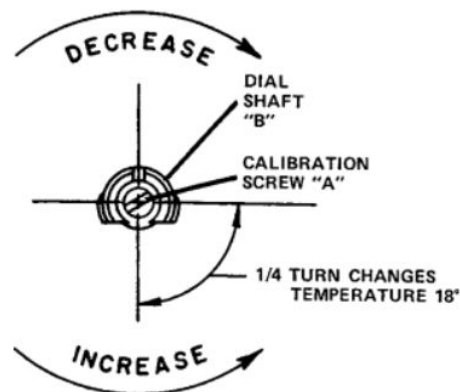
OPERACIÓN

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).

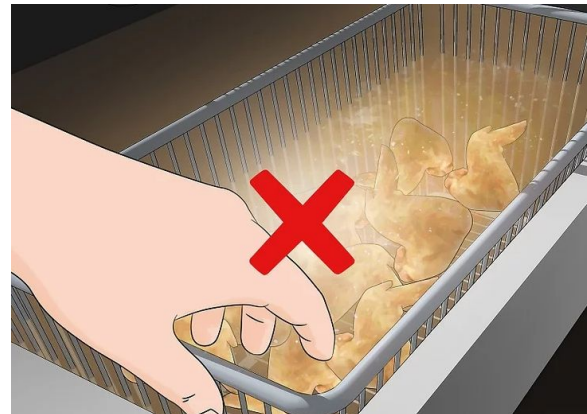
En caso de que la freidora se apague debido a esta condición, el aceite debe enfriarse por debajo de 400 °F antes de que se pueda volver a encender el quemador piloto. Cuando el aceite se haya enfriado, utilice el procedimiento "Encendido del piloto" en la página 18 para encender la freidora.



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.

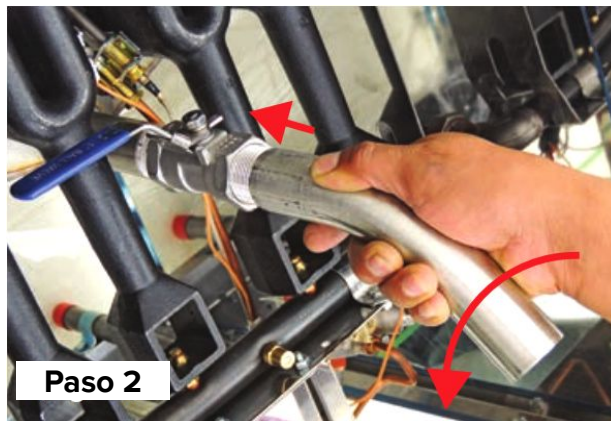


OPERACIÓN

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

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



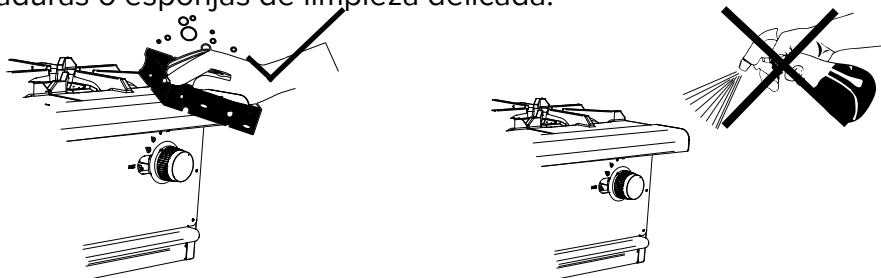
- **Evite el uso de fibras de acero para limpiar su equipo, en su lugar use fibras plásticas o telas suaves.**
- **Utilice detergentes suaves no alcalinos, libres de cloro y sodio.**
- **No utilice una lavadora a presión para limpiar el equipo, esto podría dañar los componentes internos del equipo.**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



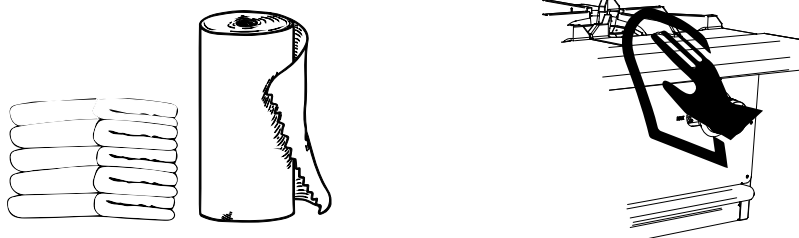
CUIDADO Y LIMPIEZA

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA

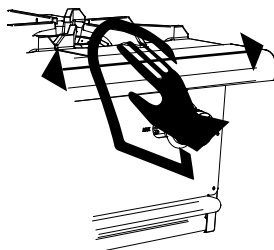
1. Limpie las superficies de acero con espuma, mezclando jabón diluido en agua tibia. Evite el uso de fibras de acero para limpiar su equipo, en su lugar use fibras plásticas o telas suaves, como esponjas anti rayaduras o esponjas de limpieza delicada.



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



4. Como apoyo en el mantenimiento, también puede utilizar un limpiador especial de acero inoxidable o aluminizado según sea el caso para limpiar el exterior del equipo. Aplique el agente de limpieza sobre un paño limpio y extienda de un lado a otro. **Nunca limpie con movimientos circulares**, ya que esto daña el acabado del acero inoxidable.



AVISO

No frotar con abrasivos para remover manchas difíciles, en su defecto, limpie de manera progresiva hasta remover por completo la mancha.

- NO utilice manguera, sumerja o intente lavar a presión cualquier parte del equipo, excluyendo la charola recolectora de grasa.

- Si requiere utilizar algún método de limpieza específico hágalo en un lugar poco visible y vea cómo actúa el material, sin embargo, Industrial Coriat no se hace responsable de los daños que métodos diferentes a las indicaciones antes proporcionadas puedan causar al material y al equipo.



CUIDADO Y LIMPIEZA

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.

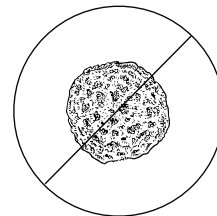
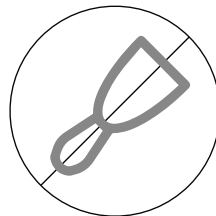
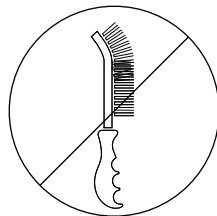
El tinte térmico puede eliminarse mediante los procedimientos descritos en la sección **PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA**. Si no nota ningún cambio, debe frotar la superficie afectada más vigorosamente, recordando una vez más que debe hacerlo de ida y vuelta usando una fibra plástica o esponja en combinación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



CUIDADO Y LIMPIEZA

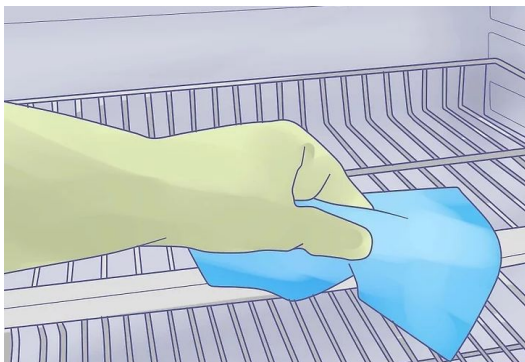
LIMPIEZA DE ACCESORIOS NIQUELADOS

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.

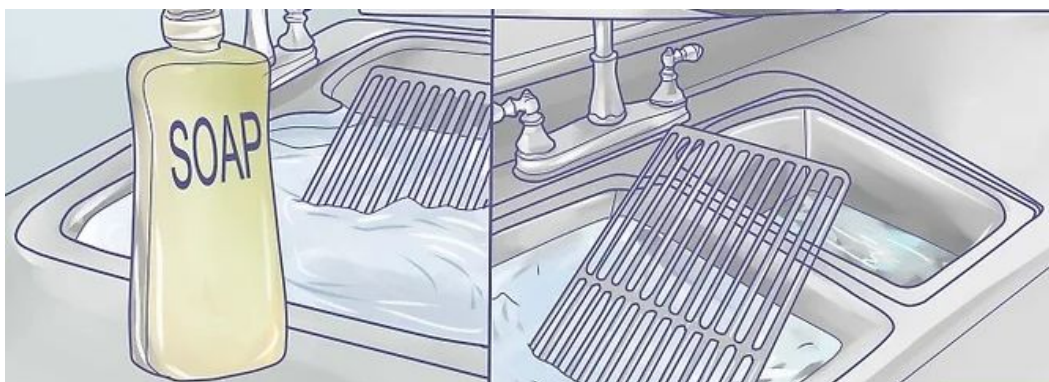
Para limpiar las piezas niqueladas, realice el siguiente procedimiento:

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.





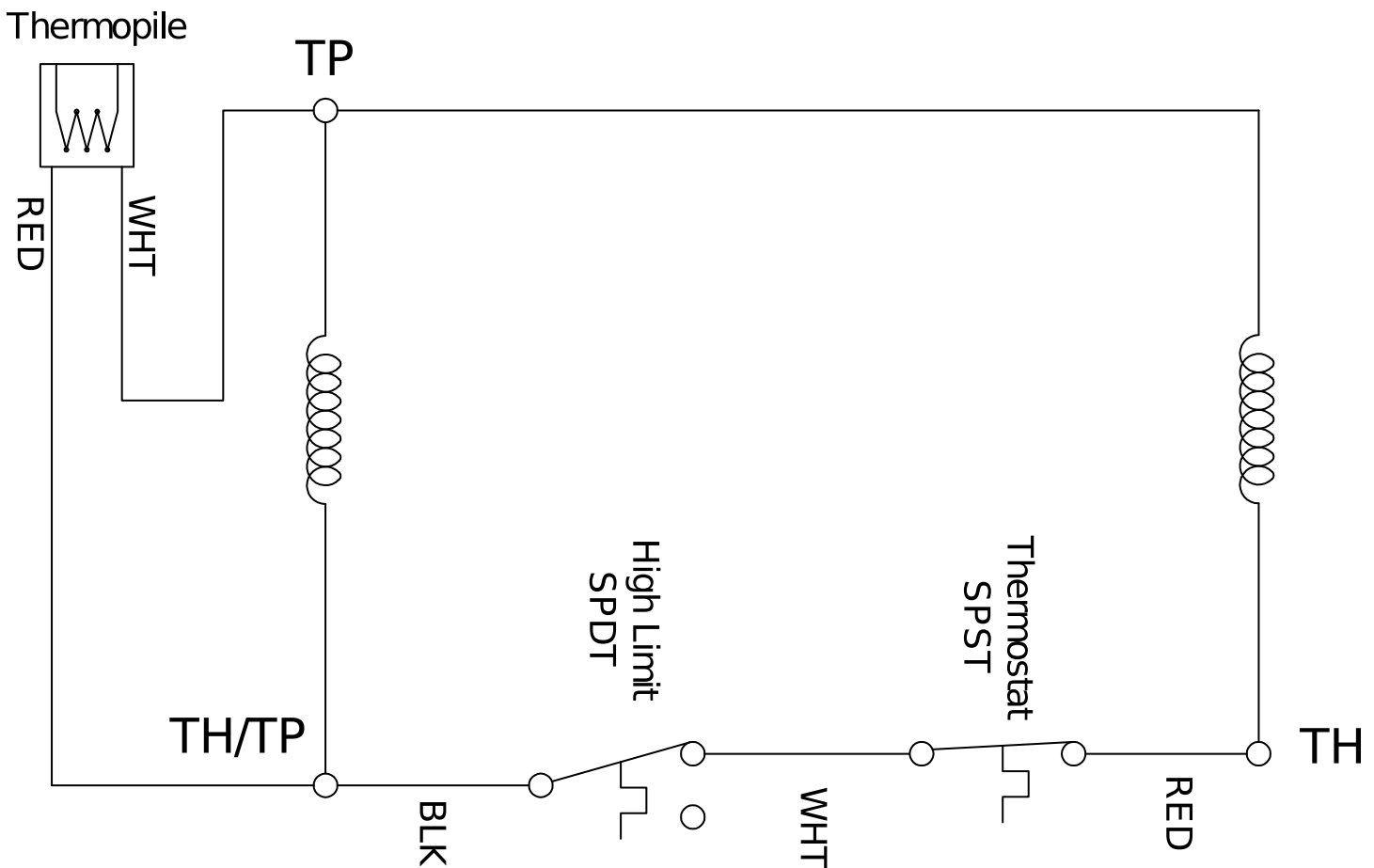
MANTENIMIENTO

⚠️ 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





MANTENIMIENTO

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

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

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	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.
Los quemadores no encienden	<ul style="list-style-type: none">- Piloto sin encender.- Presión de gas incorrecta.- Quemador sucio o con hollín.- El termostato no está configurado a ninguna temperatura.- Válvula de gas defectuosa.	<ul style="list-style-type: none">- Encienda el piloto.- Compruebe que la llave de paso esté abierta y que tenga suficiente gas disponible.- Limpie el quemador.- Gire la perilla de control de temperatura en sentido horario.- Ajuste el termostato a la temperatura deseada
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.
Falla de gas persistente	<ul style="list-style-type: none">- Falta de combustible.- Presión de gas incorrecta.- Tipo de gas incorrecto.- Esprea desalineada o suelto.	<ul style="list-style-type: none">- Verifique el suministro de gas.- Verifique la instalación de combustible y ajuste la presión del gas.- Verifique el tipo de gas en la instalación.- Alinee la esprea. (Consulte la sección CONVERSIÓN PARA GAS NATURAL).



MANTENIMIENTO

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

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

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El aceite no se drena	- Tubería obstruida por desechos.	- Limpie la tubería.
Aceite quemado	- Ajuste de temperatura demasiado alto. - Termostato fuera de calibración. - Aceite usado en exceso.	- Establezca una temperatura adecuada. - Calibre el termostato. - Reemplace el aceite usado con aceite nuevo.
La temperatura no puede ser controlada	- Termostato fuera de posición. - Termostato fuera de calibración. - Termostato defectuoso. - Válvula de gas defectuosa.	- 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	- El termostato no está calibrado. - El termostato está defectuoso. - Cables sueltos. - Quemador piloto con hollín. - Fuertes corrientes de aire.	- 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.

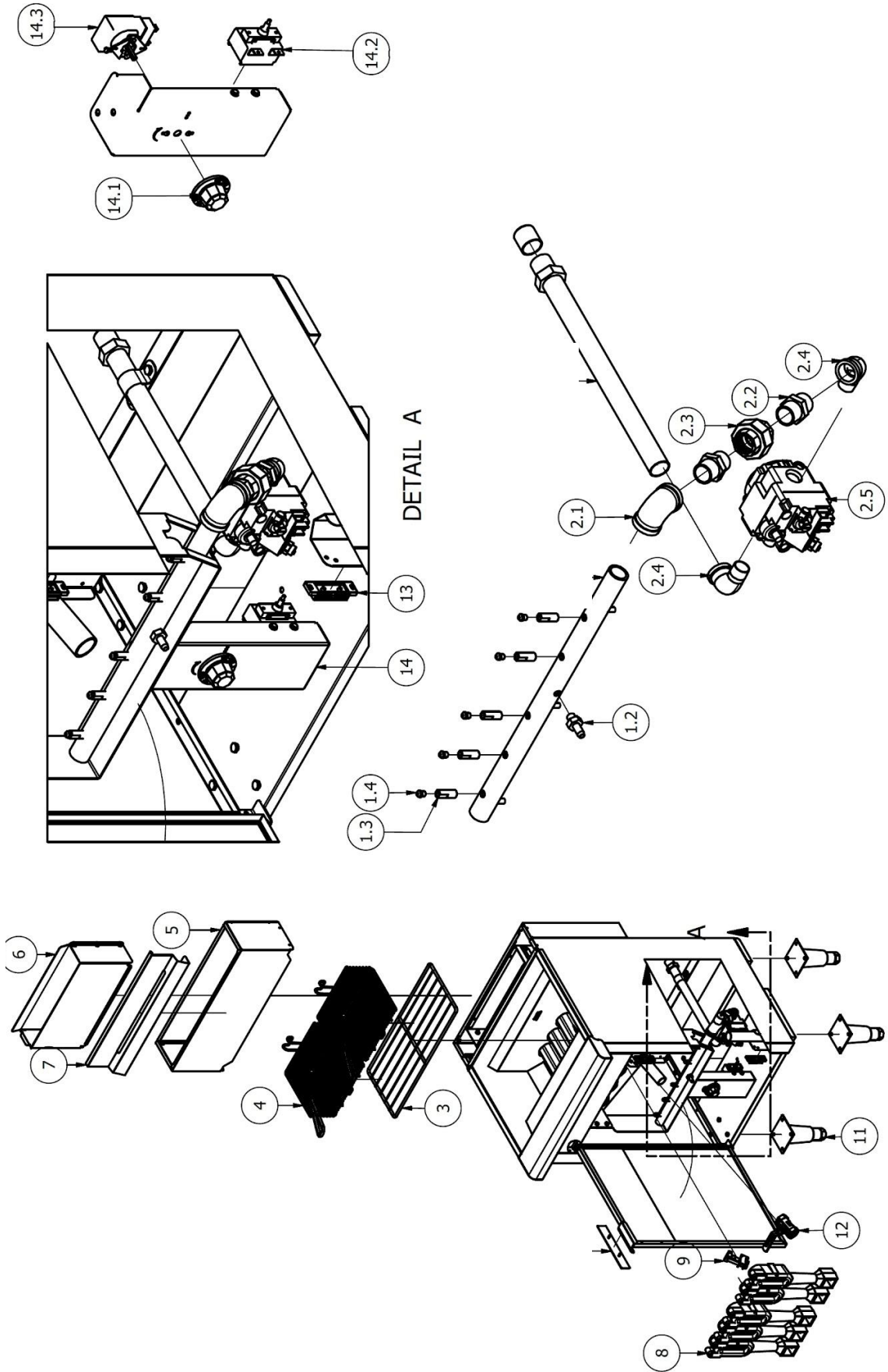
AVISO

En caso de falla, 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.



MANTENIMIENTO

PIEZAS DE REPUESTO





MANTENIMIENTO

AVISO

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

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

No.	Descripción	Clave	Cantidad									
			Petit					Master			HD	
			6.5-1Q	10-2Q	12.5-3Q	17-4Q	19-5Q	8-1Q	16-2Q	20-3Q	25-4Q	30-5Q
1.2	Conector para prueba de presión	AC000209	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
1.3	Cople para esprea	AK001908	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
1.4a	Esprea #55 LP Petit Fryers	AK002135	1	2	3	4	5	-	-	-	-	-
1.4b	Esprea #44 Nat Petit Fryers	AK002152	1	2	3	4	5	-	-	-	-	-
1.4c	Esprea #54 LP Master fryers	AK002150	-	-	-	-	-	1	2	3	4	5
1.4d	Esprea #43 Nat Master fryers	AK002151	-	-	-	-	-	1	2	3	4	5
2.1	3/4 90° Codo	AK002901	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
2.2	3/4 Hex Nipple	AK002905	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
2.3	Unión	AK002911	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
2.4	3/4 90° Codo Niple	AK001905	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
2.5	Válvula Millivolt	AC000204	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

AVISO

La instalación de accesorios o repuestos que NO sean originales puede causar la cancelación de la garantía de su equipo de inmediato.



MANTENIMIENTO

No.	Descripción	Cant.	Clave									
			Petit					Master			HD	
			6.5-1Q	10-2Q	12.5-3Q	17-4Q	19-5Q	8-1Q	16-2Q	20-3Q	25-4Q	30-5Q
3	Parrilla niquelada	1	AN 000401	AN 000403	AN 000405	AN 000407	AN 000409	AN 000402	AN 000404	AN 000406	AN 000408	AN 000410
4	Canastilla niquelada	2	AN 000002	AN 000004	AN 000006	AN 000010	AN 000012	AN 000003	AN 000005	AN 000008	AN 000011	AN 000013

No.	Descripción	Clave	Cantidad									
			Petit					Master			HD	
			6.5-1Q	10-2Q	12.5-3Q	17-4Q	19-5Q	8-1Q	16-2Q	20-3Q	25-4Q	30-5Q
8	Quemador	AF000009	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
9	Piloto	AK000503	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
11	Pata ajustable	AK002707	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
12	Válvula de esfera	AK002908	1	1	1	1	1	-	-	-	-	-
		AK002910	-	-	-	-	-	1	1	1	1	1
13	Broche magnético	AK000751	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
14.1	Perilla termostato	AK002508	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
14.2	High limit control	AC000408	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
14.3	RX 2-30 Termostato	AC000405	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

AVISO

- Recuerde que las operaciones de mantenimiento tienen que ser llevado a cabo por personal técnico calificado.
- Consulte la etiqueta de su equipo para obtener información sobre la cantidad de repuestos que debe solicitar según el modelo del equipo.



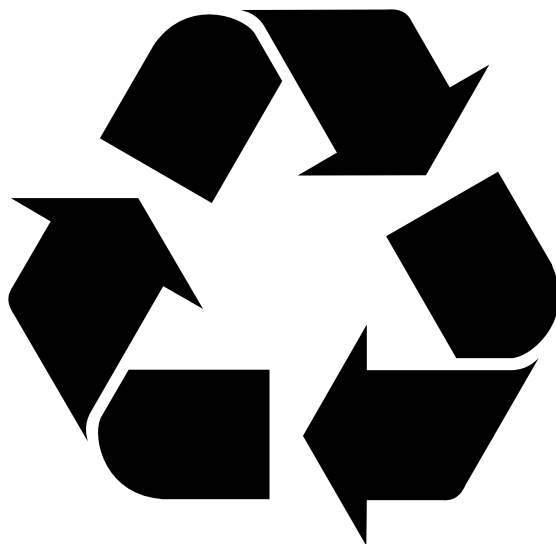
DESMONTAJE

ELIMINACIÓN CORRECTA

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

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

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



AVISO

Una vez finalizada la vida útil de este producto no lo tire a la basura; deposítelo en el contenedor apropiado en algún punto de recolección de su localidad para su reciclaje.



SOPORTE TÉCNICO

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

www.coriat.com.mx/registro-productos



¿Tiene preguntas, necesita repuestos o soporte técnico?

Resuelva fallas 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

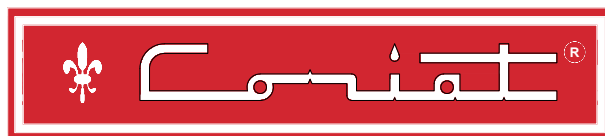


servicios@coriat.com.mx



+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