



Mejores ideas para cocinar



# MANUAL DE INSTALACIÓN, OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO DE HORNO

PARA MODELOS: HC-35 Y HC-35-D

# ¡BIENVENIDO!

## ¡FELICIDADES!



Usted ha adquirido un Horno profesional CORIAT el cual ha sido cuidadosamente diseñado, construido, calibrado y certificado 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

## 3. INTRODUCCIÓN

- 3. Información importante de seguridad
- 4. Registro de equipo
- 5. Riesgo de quemaduras
- 6. Acerca de los aceros

## 7. ESPECIFICACIONES

- 7. Datos técnicos del equipo

## 8. ANTES DE EMPEZAR

- 8. Desembalaje
- 8. Limpieza inicial
- 9. Ubicación
- 9. Nivelación

## 10. INSTALACIÓN

- 10. Instructivo de ensamble de base estructural
- 12. Cambio de espreas para gas natural del piloto
- 13. Cambio de espreas para gas natural del codo de horno
- 14. Instalación del equipo
- 15. Conexión a gas L.P. ó natural (Un solo equipo)
- 16. Conexión a gas L.P. ó natural (Varios equipos)

## 17. PRIMER USO

- 17. Como encender su horno

## 19. CUIDADO Y LIMPIEZA

- 19. Generalidades
- 19. Limpieza del acero
- 21. Eliminación de tinte térmico
- 22. Limpieza de accesorios niquelados

## 23. MANTENIMIENTO

- 23. ¿Qué hacer en caso de avería?
- 24. Refacciones

## 26. ASISTENCIA

# INTRODUCCIÓN

## ES MUY IMPORTANTE LEER ESTE MANUAL ANTES DE INSTALAR Y PONER A FUNCIONAR SU EQUIPO

Siga cuidadosamente todos los procedimientos escritos en este manual con el fin de garantizar su seguridad y el funcionamiento correcto del equipo.

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.

### AVISO

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

La guía para solución de problemas y la lista de componentes que se adjuntan al presente manual sirven 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.

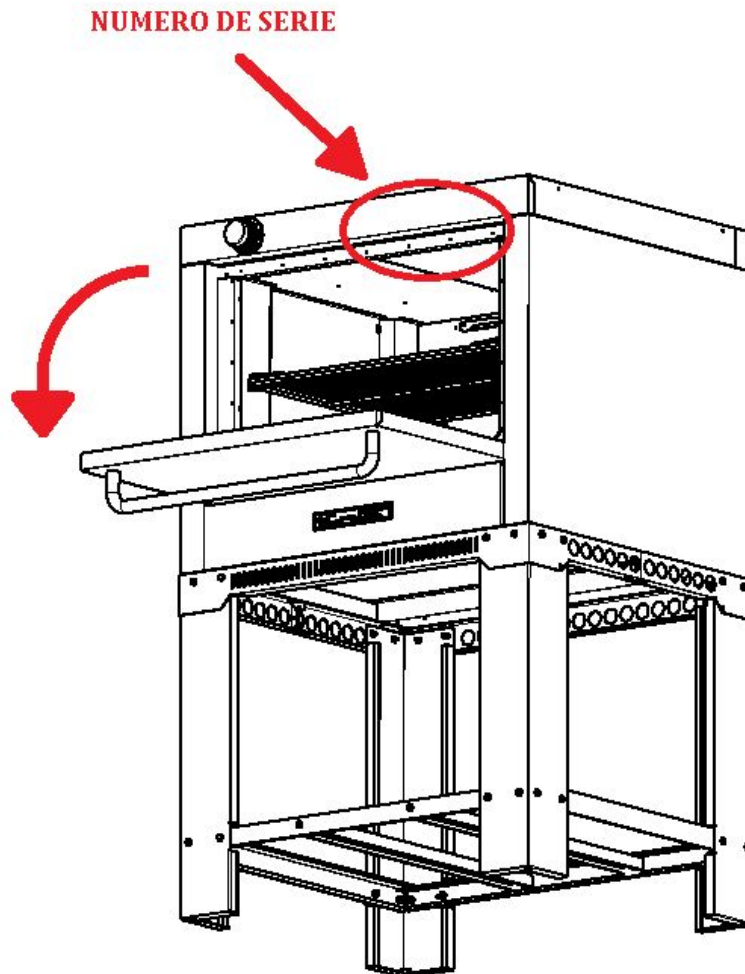


# INTRODUCCIÓN

## REGISTRE SU EQUIPO

Puede encontrar el número de serie grabado al interior de su equipo en el marco superior de la puerta. Para acceder a este, abra la puerta del equipo, tirando de la jaladera hacia usted como se muestra en la imagen.

NÚMERO DE SERIE:



No olvide registrar su equipo en nuestra página de internet:

[www.coriat.com.mx/garantia/registro-productos](http://www.coriat.com.mx/garantia/registro-productos)

Con el cual, usted gozará de los beneficios de la garantía que incluye su equipo.

# INTRODUCCIÓN



## 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**

# INTRODUCCIÓN

## 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**



# ESPECIFICACIONES

## DATOS TÉCNICOS DEL EQUIPO

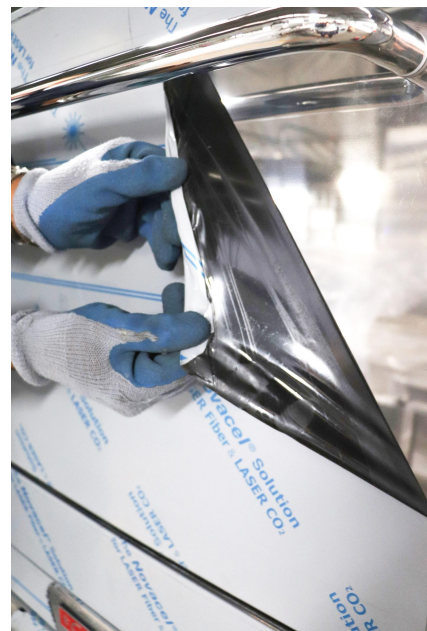
Equipo/Datos Técnicos	HC-35	HC-35-D
Potencia de cocción	36,000 BTU'S	72,000 BTU'S
Medidas exteriores totales	Frente: 0.880 m Fondo: 0.740 m Alto: 1.440 m	Frente: 0.880 m Fondo: 0.740 m Alto: 1.620 m
Peso	90 kg	150 kg
Capacidad	1 Compartimento con capacidad para 5 charolas de 0.650 m x 0.500 m	2 compartimentos con capacidad para 5 charolas de 0.650 m x 0.500 m cada uno
Parrillas	2 parrillas niqueladas dentro del horno.	2 parrillas niqueladas dentro del horno.
Termostato	1 termostato, rango de temperatura de 100 a 300°C, con válvula de seguridad integrada.	2 termostatos, rango de temperatura de 100 a 300°C, con válvula de seguridad integrada.
Quemador	1 quemador tubular en acero inoxidable.	2 quemadores tubulares en acero inoxidable.
Tipo de cerrado	Puerta con cierre hermético.	Puertas con cierre hermético.



# ANTES DE EMPEZAR

## 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, serán muy difíciles de eliminarlos posteriormente.



## LIMPIEZA INICIAL

Todas las partes del equipo deben ser limpiadas cuidadosamente con un paño limpio y húmedo, asegurándose de remover toda la suciedad, 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 daño el equipo, deberá hacerse la reclamación al transportista.

### PRECAUCIÓN

No realice la limpieza con las manos descubiertas, es importante utilizar guantes mientras realiza la limpieza.

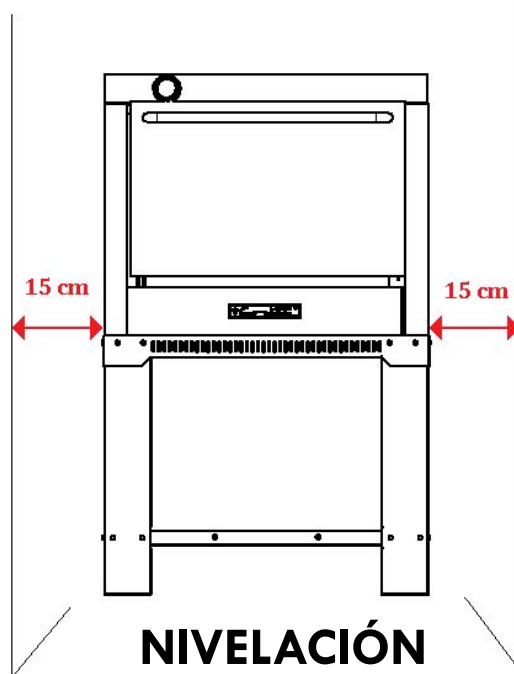


# ANTES DE EMPEZAR

## UBICACIÓN

El equipo debe ser colocado a una distancia mínima de 15 cm de muros y pisos. Además debe ubicarse en un lugar fresco y ventilado pero sin corrientes de aire que puedan apagar las llamas, adicionalmente deberá estar ubicado lejos de material inflamable.

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



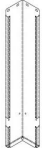




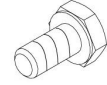

Para un funcionamiento apropiado, el equipo debe ser nivelado y ajustado con los niveladores de la base, utilice un nivel de burbuja para facilitar dicha tarea; esto con el fin de evitar futuros problemas con la apertura de la puerta o partes móviles del equipo. Gire con la ayuda de una llave hacia el sentido de las manecillas del reloj para subir los tornillos hasta que se encuentre nivelado el equipo.

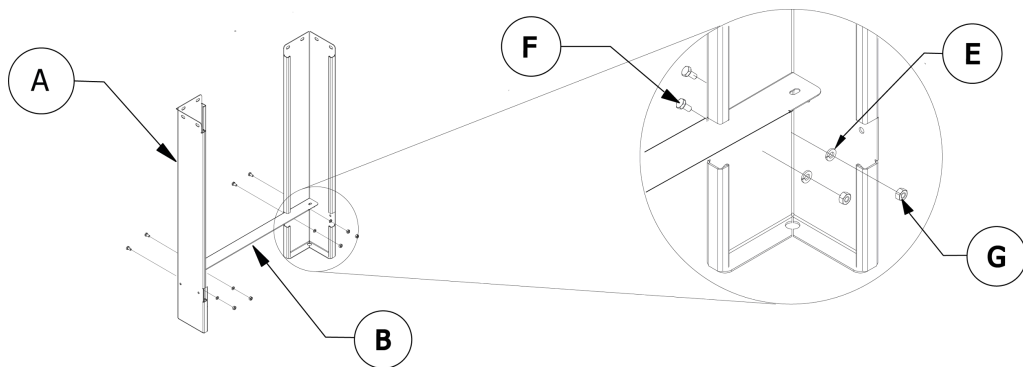




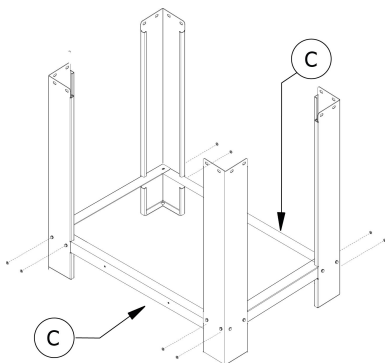
# INSTALACIÓN

## INSTRUCTIVO DE ENSAMBLE DE BASE ESTRUCTURAL

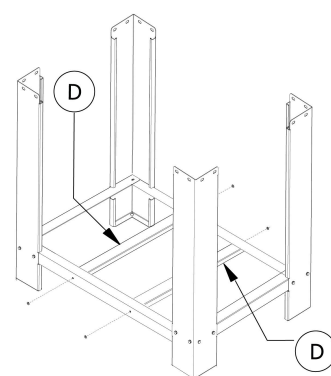
Pieza A	Pieza B	Pieza C	Pieza D	Pieza E	Pieza F	Pieza G
						
Pata angular 4 Piezas	Perfil lateral 2 Piezas	Larguero 2 Piezas	Soporte central 2 Piezas	Rondana 20 Piezas	Tornillo 20 Piezas	Tuerca 20 Piezas



1. Coloque uno de los perfiles laterales (Pieza B) sobre 2 de las patas (Pieza A) y asegurelo con el tornillo (Pieza F) y con la rondana de presión (Pieza E) . Por el otro extremo del tornillo coloque la tuerca (Pieza G) hasta asegurarse de que quede apretado. Haga este paso con las otras 2 patas con el otro perfil lateral.



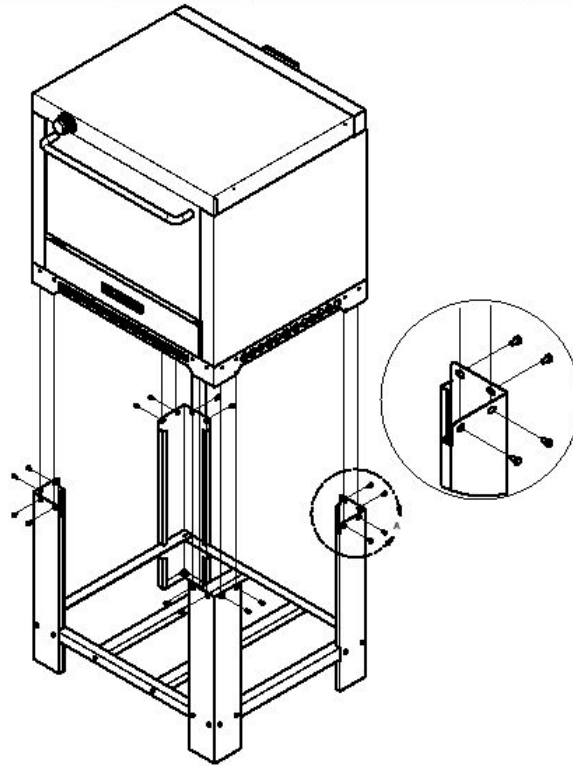
2. Coloque los dos largueros (Pieza C) por dentro de las 4 patas ya ensambladas y de la misma manera, coloque sus respectivas rondanas, tornillos y tuercas.



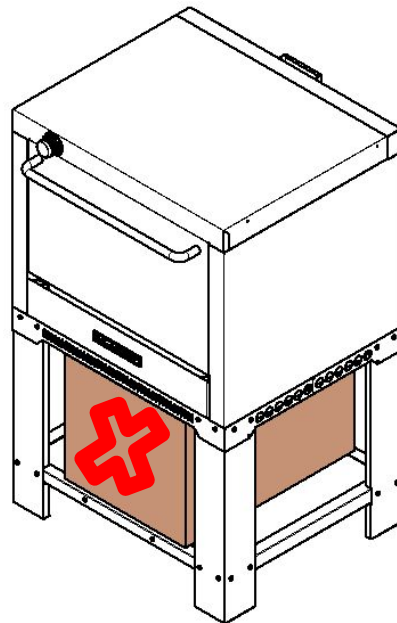
3. Coloque los 2 soportes centrales (Pieza D) por debajo del marco inferior que se ha formado y asegúrelos con sus respectivas rondanas, tornillos y tuercas.



# INSTALACIÓN



4. Coloque el equipo sobre la estructura ya armada, tomando en cuenta que la parte superior de cada una de las patas quede por dentro del marco inferior del equipo de cocción. Posteriormente asegurelo colocando sus respectivas rondanas, tornillos y tuercas.



**NOTA:** No debe colocar objetos de gran volumen bajo su horno, tales como cajas, ollas, etc... ya que estos obstruyen el flujo de aire necesario para la correcta combustión en su horno.





# INSTALACIÓN

## CAMBIO DE ESPREAS PARA GAS NATURAL DEL PILOTO

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

1.-



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

2.-



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

3.-



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

4.-



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

Piloto →

Esprea →

Cople →

Tubo Flexible →

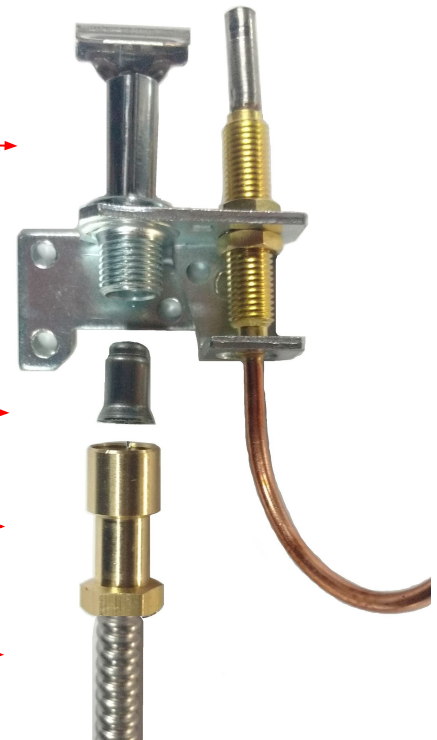
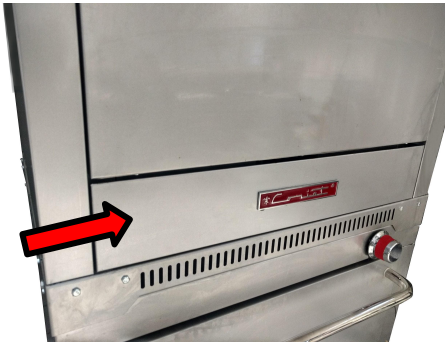


Imagen "A". Posición correcta de la esprea y demás componentes.



# INSTALACIÓN

## CAMBIO DE ESPREAS PARA GAS NATURAL EN EL CODO DE HORNO



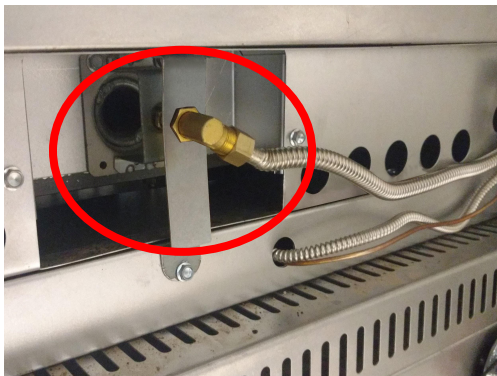
- Use guantes de trabajo.
- Retire la tapa.



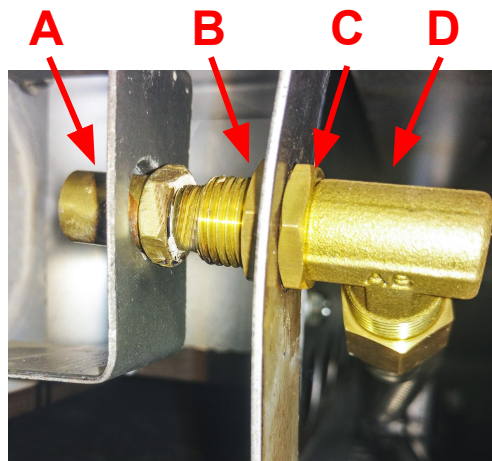
- Para retirar la tapa apoye sus pulgares en las esquinas superiores y los demás dedos en las esquinas inferiores.



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



- Ubique la esprea y sus componentes.



Componentes de la esprea:

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



- Con una llave española 5/8" afloje la contratuerca.
- Con una llave española 1/2" afloje la esprea.



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



# INSTALACIÓN

## INSTALACIÓN DEL EQUIPO

Es responsabilidad del instalador verificar que la instalación de este horno cumpla las siguientes especificaciones.

1.- Antes de proceder a la conexión del equipo, verifique que tipo de gas está disponible en la instalación donde se colocará el equipo y que las presiones de trabajo sean las siguientes:

GAS L.P. (LPG)	GAS NATURAL
2.75 kPa (11 WC)	1.75 kPa (7 WC)

\*WC = Columna de agua

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



### PELIGRO



Si durante la instalación u operación de su equipo, usted detecta olor a gas:

1. Cierre el suministro de gas al aparato.
2. Apague cualquier llama encendida.
3. Ventile el área.
4. No accione ningún interruptor eléctrico.
5. Si el olor continúa, aléjese y llame a la compañía de gas que lo abastece.



# INSTALACIÓN

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

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

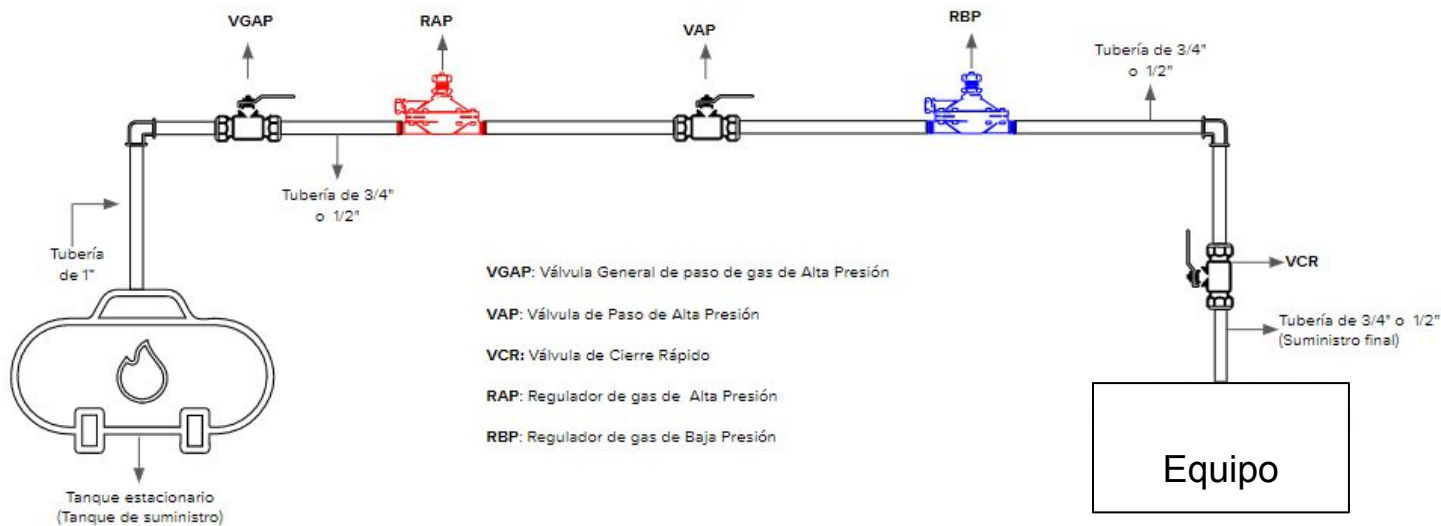


Diagrama 1. Instalación de gas para 1 equipo

**NOTA:** Para finalizar la instalación de uno o varios equipos, primero compruebe si hay fugas en todas las conexiones con una solución de jabón, después de que se haya revisado, purgue completamente las tuberías de gas para eliminar el aire. Una vez instalado, el equipo debe estar sujeto para evitar que se vuelque o se mueva accidentalmente a fin de evitar salpicaduras. El medio de sujeción puede ser incluido en la instalación o en la conexión a una serie de equipos, o por medios separados como sujetadores, siempre y cuando se consideren adecuados. Esta nota también aplica para el siguiente apartado.

## ⚠️ ADVERTENCIA ⚠️

- Al instalar este equipo, todas las tuberías y accesorios deben estar libres de contaminantes internos. Las partículas metálicas o de suciedad que entren en las líneas de gas de este aparato dañarán la válvula y afectarán su funcionamiento. Se recomienda instalar una trampa de sedimentos en línea antes del regulador.
- Los selladores en las juntas de las tuberías deben ser resistentes al gas propano. Compruebe si hay fugas en todas las conexiones con una solución de jabón.

## ⚠️ PELIGRO ⚠️

**NO USE NINGÚN TIPO DE LLAMA PARA VERIFICAR FUGAS**





# INSTALACIÓN

## CONEXIÓN PARA VARIOS EQUIPOS

1.- Para comenzar su instalación en varios equipos, coloque una tubería de 1" o 1 1/2" a la salida del tanque de suministro de gas. El tanque de suministro debe estar provisto de una válvula general de paso de gas de alta presión (VGAP)

2.- Luego de haber colocado la VGAP debe instalarse un regulador de alta presión, señalado en el Diagrama 2 como RAP (generalmente son fabricados en color rojo). Puede consultar las abreviaturas al interior del Diagrama 1.

3.- Inmediatamente después del RAP se derivará la tubería principal de suministro con una válvula de paso de alta presión (VAP), Esta tubería debe ser de cobre rígido (para gas) tipo "L", con un diámetro de 2", 1 1/2" o 1"; la cual debe acoplarse con las características del lugar de instalación, utilizando conexiones soldables como codos, acoplamientos y espigas.

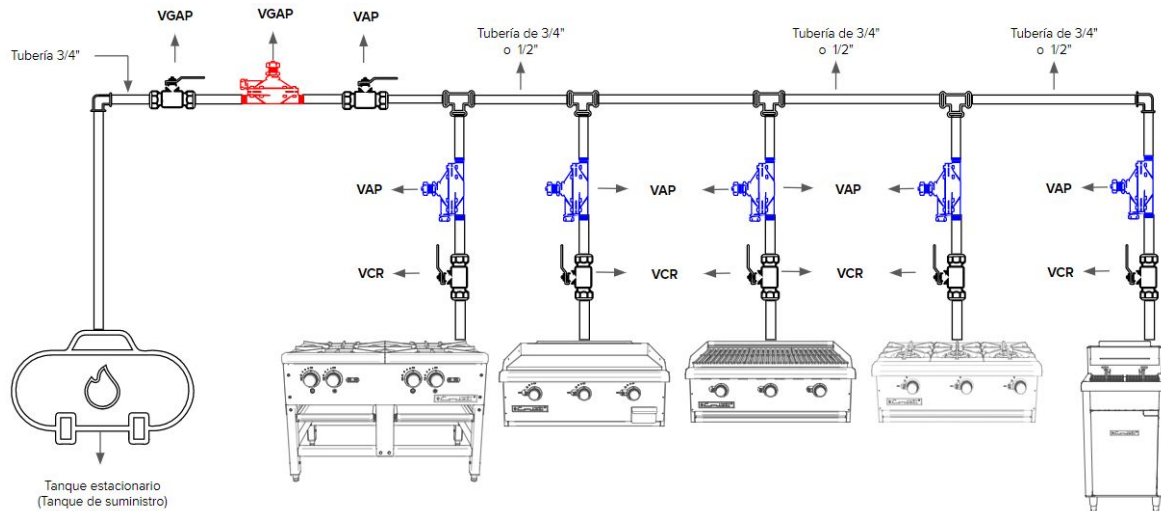


Diagrama 2. Instalación de gas para varios equipos

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

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

### ⚠ ADVERTENCIA ⚠

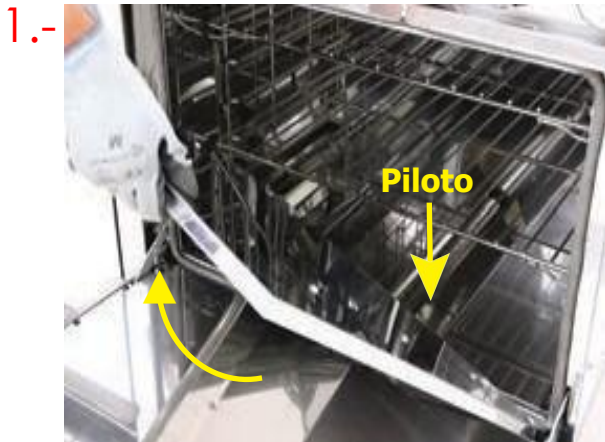
- Las medidas de la tubería son una sugerencia para la instalación de los equipos.
- Se deben utilizar tuberías de cobre o acero tipo "L" (cobre rígido), y "K" (cobre flexible).
- Para una instalación óptima, un técnico especializado deberá revisar y analizar el Código local de gas combustible, incluyendo 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.
- 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", 1/2" ó 2".



# PRIMER USO

## Cómo encender su Horno Coriat

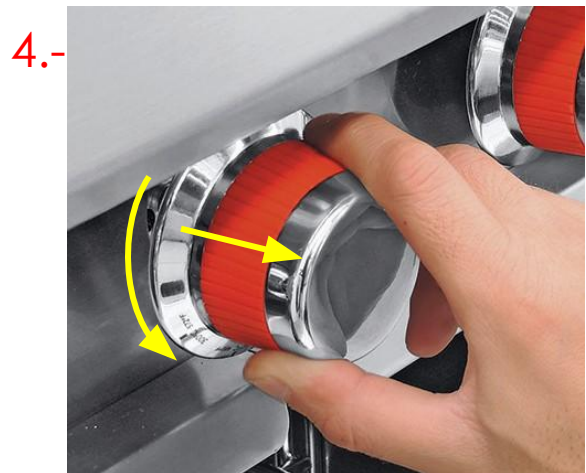
Antes de encender el horno, verifique que las llaves de paso del gas en la tubería y el regulador, se encuentren abiertas.



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



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



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



# PRIMER USO

5.-



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



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

6.-



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

7.-



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

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

## NOTA

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



# CUIDADO Y LIMPIEZA

## GENERALIDADES

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

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

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

### AVISO

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

Realice la limpieza del equipo diariamente.

## LIMPIEZA DEL ACERO

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





# CUIDADO Y LIMPIEZA

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.

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.

## IMPORTANTE

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 (hidróxido 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 equipo 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.





# CUIDADO Y LIMPIEZA

## ELIMINACIÓN DE TINTE TÉRMICO

En cuanto empiece a utilizar su equipo, aparecerán en las áreas más calientes manchas de color azul, café ó paja; lo cual es completamente normal y no afecta en lo absoluto su funcionamiento.

Las áreas oscurecidas 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 de protección del acero inoxidable y no son dañinas.

El tinte térmico puede eliminarse del mismo modo mediante los procedimientos antes descritos; si al intentarlo, no observa ningún cambio, deberá frotar de manera más vigorosa la superficie afectada, recordando una vez más que de deberá hacerlo en dirección de ida y vuelta en forma recta usando una fibra verde en combinación de un limpiador de acero inoxidable.

### AVISO

Asegúrese de limpiar a fondo toda la solución de limpieza antes de utilizar el equipo nuevamente.



# CUIDADO Y LIMPIEZA

## LIMPIEZA DE ACCESORIOS NIQUELADOS

### AVISO

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

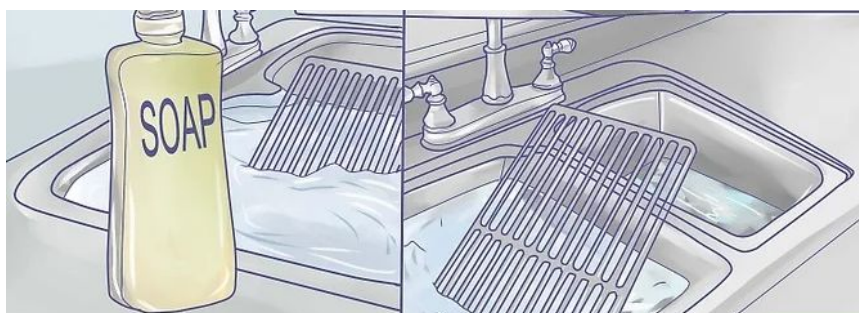
Para efectuar la limpieza de las piezas niqueladas realice el siguiente procedimiento:

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



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

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





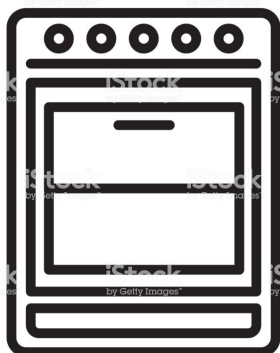
# MANTENIMIENTO

## ¿QUÉ HACER EN CASO DE AVERÍA?

En la mayoría de las veces, 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.

Si persiste la avería llame a servicio técnico.

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



### AVISO

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



# MANTENIMIENTO

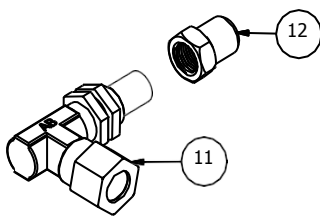
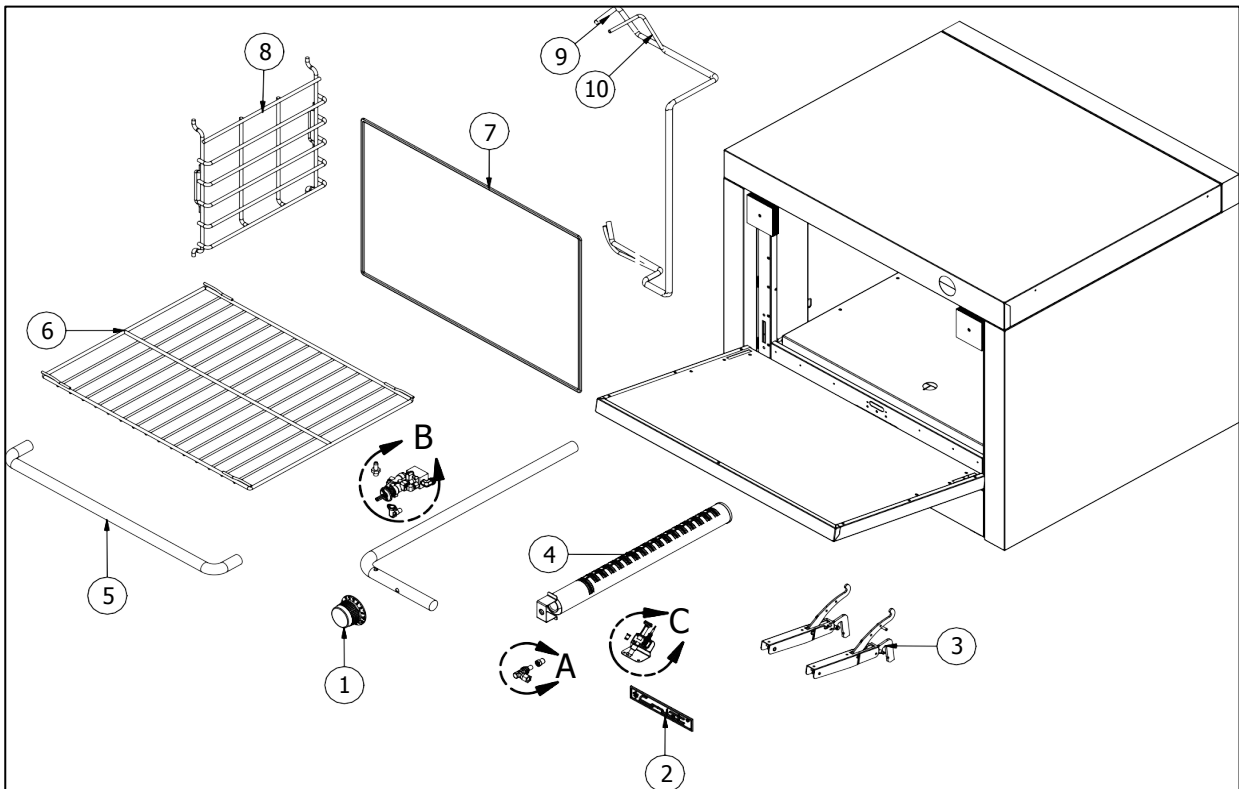
## REFACCIONES

Las piezas de repuesto pueden ser ordenadas por un distribuidor autorizado por Coriat.

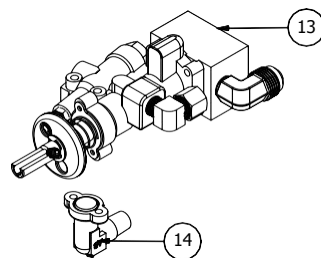
Al momento de que usted considere necesario el reemplazo de un componente de su equipo, deberá proporcionar el modelo del equipo, número de serie del mismo, código del componente a reemplazar y la descripción.

### AVISO

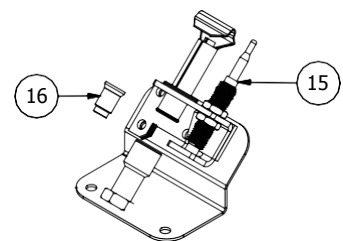
La instalación de accesorios o refacciones NO genuinas puede causar la cancelación de la garantía de su equipo de manera inmediata.



DETALLE A



DETALLE B



DETALLE C



# MANTENIMIENTO

## REFACCIONES

LISTA DE PARTES				
NO. PIEZA	DESCRIPCIÓN	MODELO		CÓDIGO
		HC-35 MASTER	HC-35-D-MASTER	
1	PERILLA ZINC PARA HORNO	1	2	AK002512
2	PLACA CORIAT	1	1	AK002401
3	KIT DE BISAGRAS DER-IZQ CONTRAS	1	2	AK000759
4	QUEMADOR TIPO POLIDORO 590 MM	1	2	AK000005
5	JALADERA DE HORNO 680 MM	1	2	AK000755
6	PARRILLA PARA HORNO GRANDE MASTER	2	4	AN000203
7	GASKET FV HORNO GRANDE S11700	1	2	AK000760
8	COSTADO NIQUELADO PARA HORNO MASTER	2	4	AN000101
9	TUBERIA FLEXIBLE 1_4 X 60IN PARA HORNO	1	2	AJ001005
10	TUBERIA FLEXIBLE 3_8IN P HORNO	1	2	AJ001008
11	VALVULA CODO PARA HORNO	1	2	AK001914
12	ESPREA 9013 PASO 55 1.300-1.321	1	2	AK002103
	ESPREA 9013 PASO 49	1	2	AK002102
13	TERMOSTATO PARA HORNO ABJC	1	1	AC000402
14	BRIDA O FLANGIA PARA TERMOSTATO	1	1	AK001903
15	PILOTO PARA HORNO	1	2	AK000504
16	ESPREA PILOTO GAS NATURAL AB	1	2	AK002119

Si se requiere de un componente discontinuado o agotado, nuestro personal de servicio elegirá otro modelo de componente para el óptimo funcionamiento de su equipo y le será entregado con todos los aditamentos requeridos para su instalación.



# ASISTENCIA

No olvide registrar su equipo en nuestra página de internet:

[www.coriat.com.mx/registro-productos](http://www.coriat.com.mx/registro-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:**



[www.coriat.com.mx/servicio](http://www.coriat.com.mx/servicio)



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



+52 (55) 2158-0030  
Extensión 127 y 133



Mejores ideas para cocinar®

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

[www.coriat.com.mx](http://www.coriat.com.mx)