

MANUAL DE USUARIO  
**EQUIPOS DE COCCIÓN  
DE MESA**



EST-4Q EST-6Q  
PGM-600 PGM-900 ASA-600 ASA-900



# CONTENIDO

<b>General</b>	<b>4</b>
Instrucciones de instalación	
<b>Listado de partes y características</b>	<b>5</b>
<b>Dimensiones</b>	<b>6</b>
<b>Previo a instalación</b>	<b>7</b>
Operaciones antes del primer uso	
<b>Manejo e instalación</b>	<b>7</b>
Ubicación	
Perforaciones	
Superficie	
Ventilación	
Manejo	
<b>Preparación</b>	<b>8</b>
Curacion de la plancha	
Presión	
Conexión	
<b>Gráficas de conexiones</b>	<b>9</b>
<b>Encendido</b>	<b>10</b>
<b>Piloto</b>	<b>10</b>
<b>Apagado</b>	<b>11</b>
<b>Mantenimiento</b>	<b>11</b>
Limpieza exterior	
Recomendaciones	
<b>Diagnóstico y solución de problemas</b>	<b>12</b>
<b>Recomendaciones</b>	<b>13</b>
<b>Póliza de Garantía</b>	<b>14</b>

Gracias por haber elegido nuestros productos, por favor lea completa y detenidamente este manual antes de usar su equipo por primera vez.

## **GENERAL**

Lea y guarde estas instrucciones.

Fabricantes de Equipos para Refrigeración S.A. de C.V. suministra este manual como ayuda para el usuario a la hora de instalar y realizar las operaciones del los equipos de cocción.

En caso de que una determinada situación no aparezca descrita en el manual, llame por teléfono al departamento de servicio técnico de Fabricantes de Equipos para Refrigeración S.A. de C.V.

Fabricantes de Equipos para Refrigeración S.A. de C.V.  
Día del empresario 901 Jardines de Guadalupe Guadalupe Nuevo León 67115  
Tel: 01 (81) 8288 4100.

Departamento Servicio Técnico

Número de teléfono:

+52 (81) 8288 4100

Toda comunicación de servicio debe incluir:

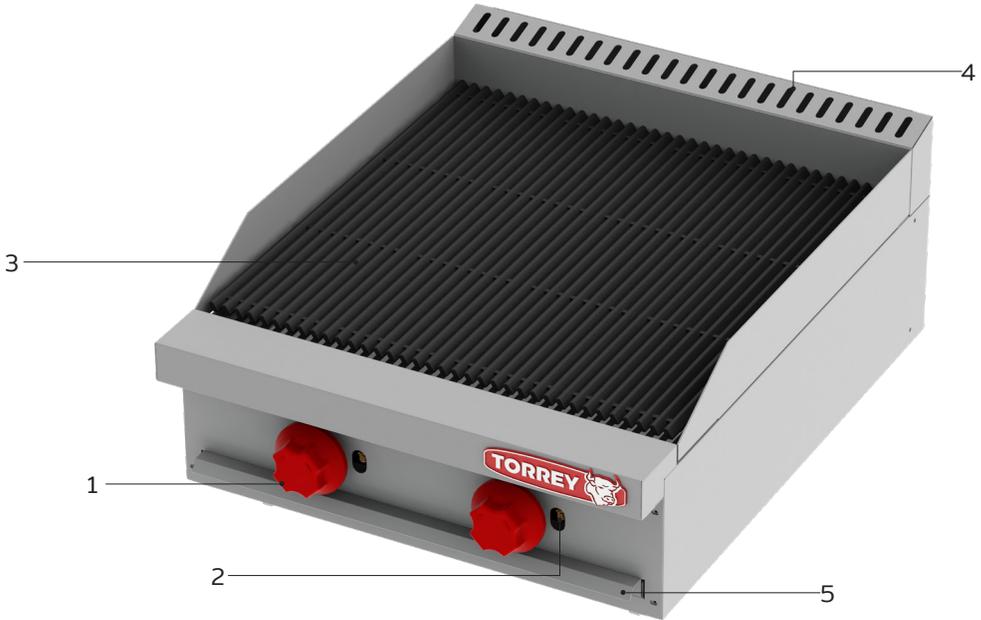
- Número de modelo
- Número de serie
- Explicación detallada del problema

## **Instrucciones de instalación**

Para que los equipos de cocción funcione correctamente, deben seguirse estas instrucciones de uso y cuidado. De no hacerse, podrían producirse fallos prematuros de las piezas y podría anularse cualquier garantía.

**LISTADO DE PARTES****EQUIPOS DE COCCIÓN DE MESA**

ASADOR ASA-600

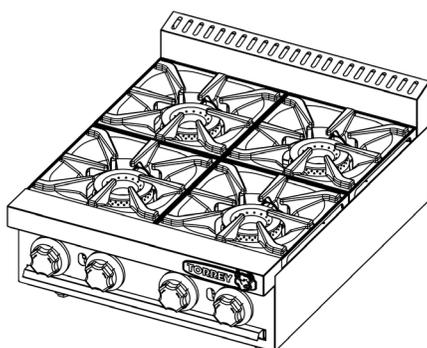
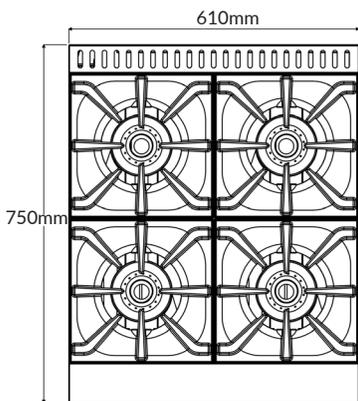
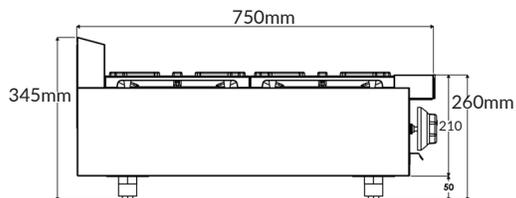
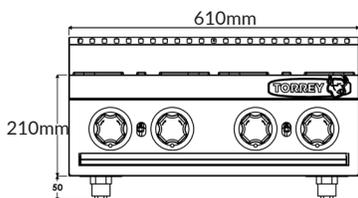


1. Perilla de encendido.
2. Tornillo para abrir y cerrar piloto.
3. Parrilla, parrilla de asador o plancha
4. Salida de calor y línea de ventilación..
5. Charola para residuos de grasa y comida.

NOTA: Las partes de los equipos pueden variar dependiendo de los modelos, esta es una imagen ilustrativa la cual contiene las partes generales de todos los equipos.

## DIMENSIONES

### EST-4Q



### MEDIDAS

ASA-600

610mm x 750mm x 260mm

PGM-600

610mm x 750mm x 260mm

EST-4Q

610mm x 750mm x 260mm

EST-6Q

910mm x 750mm x 260mm

## **PREVIO A INSTALACIÓN**

- Operación (antes del primer uso)**
- Retirar todos los elementos del empaque como plásticos, cintas y recubrimientos de la freidora a gas.
  - Conectar correctamente el equipo de mesa a una toma de gas como se especifica en las indicaciones.
  - Verifique que tipo de gas se va a utilizar, ya sea gas L.P. o gas natural.
  - Su equipo ya va calibrado para gas L.P.
  - Dentro de los equipos de mesa viene un kit de espreas para calibrar a gas natural.
- En el caso de tener la plancha se va a realizar una curación sobre esta siguiendo las instrucciones que vienen mas adelante.

## **MANEJO E INSTALACIÓN**

### **Ubicación**

Los equipos de cocción de mesa deben ser instalados a mas de 5 cm de distancia de cualquier objeto.

Se recomienda instalarla bajo una campana de extracción para tener una correcta evacuación de gases de combustión.

### **Perforaciones**

Nunca realizar perforaciones u orificios de ningún tipo, ni instalar algún aditamento extra en los equipos de mesa.

### **Superficie**

Mantener el equipo en una superficie seca, sólida, recta y estable que no sea sensible al calor. No colocar en una superficie inflamable (mantel, alfombra, etc.).

### **Ventilación**

Colocar los equipos de mesa en un espacio con buena ventilación.

Los equipos de mesa deben instalarse de manera que el flujo de corriente y la ventilación no se vean obstruidas.

### **Manejo**

Antes de mover el equipo, desconecte la alimentación de gas..

Nunca se incline más de 45° grados durante su manejo y evitar inclinar hacia el frente.

los equipos de gas se deben nivelar para un correcto funcionamiento, esto girando las patas.

## **PREPARACIÓN**

### • Presión

Utilice un REGULADOR DE BAJA PRESIÓN, calibrado:

- 28 cm. columna de agua (GAS LP)
- 20 cm. columna de agua (GAS NATURAL)

Es recomendable, que utilice un regulador por equipo, o utilizar un regulador por cada tres equipos como máximo. Si va a instalar más equipos cerciórese de no rebasar la capacidad de flujo del regulador.

## **CURACION DE LA PLANCHA**

- Lavar con agua y jabón la plancha utilizando una fibra o esponja que no sea abrasiva.
- Secar por completo la plancha utilizando un paño limpio y con buena absorción, puede encender los quemadores de la plancha para que los mismos evaporen la humedad.
- Dejar enfriar la plancha hasta una temperatura en la que pueda tocarla sin que le cause alguna quemadura, aplicar una capa de aceite vegetal que cubra toda la superficie de la plancha y retire el exceso de este con un trapo limpio.
- Encender los quemadores de la plancha hasta que el aceite comience a crear humo y apagarla después de esto.
- Repetir los últimos 2 pasos las veces que sean necesarias hasta que la plancha tome un color café oscuro y se haya hecho una capa grasosa sobre la plancha.
- Después de realizar todos estos pasos la plancha esta lista para ser utilizada.

Se recomienda utilizar mas cantidad de aceite en los primeros alimentos cocinados.

### • Conexión

Use tubería de cobre de 1/2" para cada equipo que desee conectar, con tuerca cónica en ambos extremos.

Entre el regulador de baja presión y su equipo coloque una llave de paso.

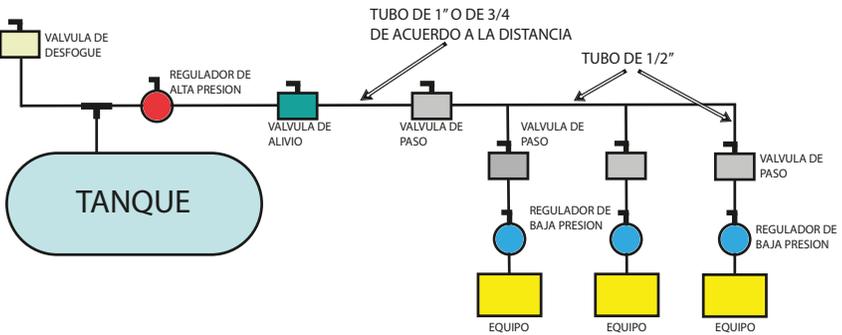
En la parte posterior del equipo se ubica el tubo de alimentación de gas (manifold), el cual tiene como entrada un tubo de  $\varnothing$  1/2" con cuerda, en la cual deberá colocar un codo.

Importante tome en cuenta la distancia que tendrá su tanque estacionario con relación a su equipo, se recomienda el tubo de 1/2" para una distancia de alrededor de 10 mts.

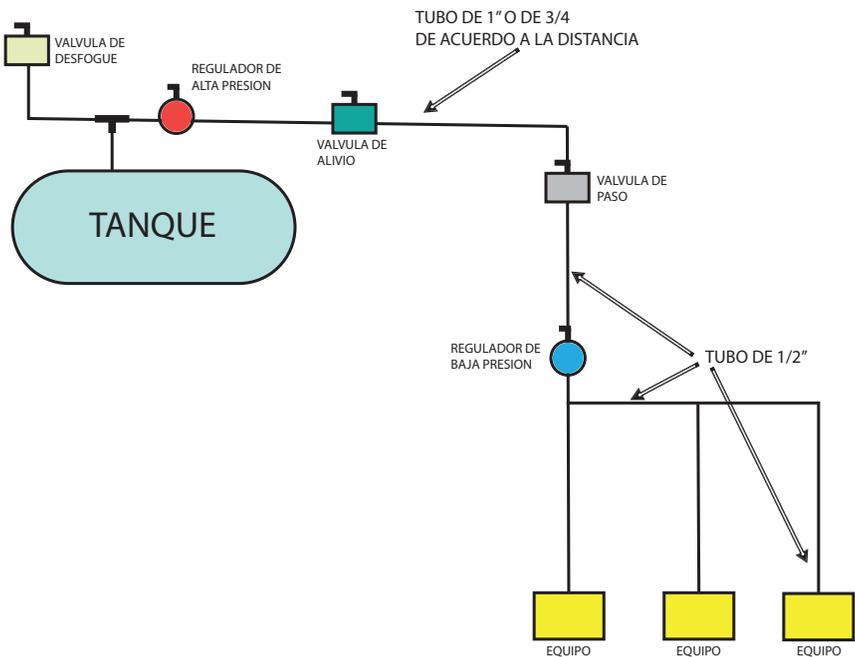
Verifique que el tubo no este doblado o aplastado en algún punto, ya que esto reduciría la presión de gas.

## GRÁFICAS DE CONEXIONES

Grafica 1



Grafica 2



### NOTA:

Estos diagramas son únicamente un ejemplo, favor de consultar a un técnico calificado para realizar las conexiones de gas de la manera correcta de acuerdo a sus necesidades.

## ENCENDIDO

- El primer paso es revisar que las perillas indiquen apagado para después de esto abrir la llave de paso.
- Encienda el piloto y después su quemador.
- Para encender el piloto gire el tornillo en sentido contrario a las manecillas de un reloj y coloque flama directa.
- Para encender el mechero gire la perilla en sentido contrario a las manecillas de un reloj.
- Al encender su quemador observe que la flama sea de buen tamaño y de color azul, si no fuese así, o la flama tuviera las puntas amarillas, puede usted regular la flama de su quemador, de la siguiente manera:

Verifique que el quemador se encuentre frío.

Regule la flama desde el regulador de aire que se encuentra en la toma del quemador.

El regulador cuenta con un tornillo, el cual deberá aflojar un poco y girar el regulador, tapando o haciendo mayor la cantidad de aire que entre al quemador.

Encienda el quemador observe la flama y cuando haya obtenido la adecuada, apriete el tornillo del regulador de aire.

## PILOTO

- Para encender los pilotos se tiene que girar el tornillo de los pilotos en sentido contrario a las manecillas de un reloj y así mismo se puede regular la salida de gas de el piloto.

- **Piloto parrillas**

Las parrillas tienen 1 piloto por cada 2 parrillas este ubicado en medio de los 2 (a lo largo).

Para encender el piloto es necesario levantar las parrillas y encenderlo con flama directa.

- **Piloto asador**

El asador tiene un piloto este se enciende removiendo las parrillas del asador y colocando flama directa.

- **Piloto plancha.**

Para encender el piloto de la plancha se le tiene que poner la flama directa por debajo de el mechero.



## **APAGADO**

- Para apagar el mechero gire la perilla en dirección a las manecillas de un reloj.
- Para apagar el piloto gire el tornillo en dirección a las manecillas de un reloj.
- Retire los residuos que se queden en la parrilla o sobre la plancha.

## **MANTENIMIENTO**



### **ATENCIÓN**

#### **MANTENIMIENTO**

##### **Limpieza exterior**

• Limpiar diariamente al terminar la jornada de trabajo, utilizar agua caliente y detergente no abrasivo, tallar con una fibra sintética de material suave, pasar una servilleta con aceite y secar con un paño limpio.

\*En el caso de la plancha para secar encender los quemadores, pasar una servilleta con aceite y secar con un paño limpio.

##### **Limpieza interior**

• Se recomienda que una vez a la semana remueva los quemadores y las parrillas para limpiarlos con un cepillo de cerdas de alambre suave, esto teniendo cuidado de darle la limpieza adecuada en el exterior y el interior de la tapa de los quemadores.

• Limpie en su totalidad del equipo con limpiadores para acero inoxidable.

• Verificar que las piezas que entran en contacto directo con el aceite estén completamente secas.

• Los controles de los equipos de mesa no resisten el contacto al agua y tampoco a soluciones con sosa caustica o con detergentes básicos, ponerlos en contacto con dichas sustancias invalidan la garantía y da una vida útil más corta a sus equipos

• Se recomienda cubrir con algún papel protector (papel aluminio) las charolas para derrames donde caen las grasas y las migajas, esto es para facilitar el mantenimiento y limpieza sus equipos.

### Detección de fugas

- Las uniones creadas con tuberías y conexiones de tuberías deben ser verificadas previamente al uso para que no presenten ninguna fuga de gas. (usar agua con jabón para verificar que no tengan fugas.)
- No utilizar flama de fuego para comprobar si hay fugas de gas.
- Previo a abrir la válvula principal deberá verificar que las perillas indiquen que están apagadas.
- Si se da el caso de encontrar una fuga de gas en alguna de las uniones de gas se deberá remover la pieza en cuestión, se impregnará la cuerda interior y la cuerda exterior de sellador para conexiones de gas y se fijara de nuevo la unión.
- Si la fuga es de mucha intensidad deberá cortar el paso de gas a su equipo, abrir puertas y ventanas para ventilar el gas que se pudo acumular y llamar un técnico para que revise y repare la fuga.

### DIAGNÓSTICO Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
No enciende el quemador.	Falta de gas.	Conectar a un tanque con gas.
Flamas voladas.	Exceso de aire.	Regular entrada de aire.
Ruido en la flama.	Válvula mal alineada	Alinear válvula o esprea con el quemador.
Mala combustión.	Falta de aire.	Regular entrada de aire.
Flamas con puntas amarillas	Falta de aire.	Regular entrada de aire.

**NOTA:** Si el equipo presenta irregularidades en sus flamas (flama floja, flama alta, flama ruidosa), caliente despacio o sobrecalienta, debera revisar la presión del gas.

## **RECOMENDACIONES**

Para evitar riesgos y garantizar una eficiencia óptima, no realizar modificaciones que no estén autorizadas por el fabricante.

El equipo no se debe dejar sin supervisión durante su operación.

Conserve este manual para futuras referencias.

No usar el equipo si presenta fugas de gas.

Cualquier reparación o reemplazo de pieza debe ser realizado por personal técnico capacitado.

**NOTA:** LAS PARTES SUPERIORES TIENDEN A CALENTARSE DEMASIADO EVITE TOCARLAS MIENTRAS EL EQUIPO SE ENCUENTRA ENCENDIDO Y ASI EVITAR QUEMADURAS

## **ADVERTENCIA**

- No tocar componentes superiores cuando están encendidos, para evitar quemaduras.
- Este aparato no está diseñado para uso por personas no capacitadas previamente.
- No dejar el equipo para su manipulación sin supervisión.
- Mantener fuera del alcance de los niños
- Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
- Si la conexión de gas esta dañada, ésta debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro.
- No desechar ninguno de sus componentes en basura doméstica.

## **PRECAUCIÓN**



SUPERFICIE  
CALIENTE



RIESGO DE  
INCENDIO



NO DESECHAR EN  
BASURA DOMÉSTICA

## PÓLIZA DE GARANTÍA

Fabricantes de Equipos para Refrigeración S.A. de C.V.  
Día del empresario 901, Jardines de Guadalupe, Guadalupe Nuevo León 67115  
Fabricantes de Equipos para Refrigeración S.A de C.V. Tel. 01 (81) 8288-4100

Garantía efectiva para los modelos. (ASA-600 | ASA-900 | PGM-600 | PGM-900 | EST-4 | EST-6)

Fabricantes de Equipos para Refrigeración S.A de C.V. garantiza el producto por el término de 1 (un) año contra cualquier defecto de fabricación en todas sus piezas, componentes y mano de obra a partir de la fecha que se indica en esta garantía.

### COMO OBTENER GARANTÍA

Para hacer efectiva la garantía bastará con que el cliente presente el producto junto con la presente póliza de garantía sellada por el establecimiento que lo vendió, o la factura o recibo o comprobante, el que consten los datos específicos del producto, en el centro de servicio de Fabricantes de Equipos para Refrigeración S.A. de C.V. en la siguiente dirección:

Fabricantes de Equipos para Refrigeración S.A. de C.V.  
Día del empresario 901, Jardines de Guadalupe, Guadalupe Nuevo León 67115  
Fabricantes de equipos para refrigeración S.A de C.V. Tel. 01 (81) 8288-4100

Si el producto se encuentra dentro del periodo de la garantía, Fabricantes de Equipos para Refrigeración S.A. de C.V. se compromete a reparar y/o reponer las piezas y/o componentes defectuosos del mismo, sin cargo para el propietario; asimismo Fabricantes de Equipos para Refrigeración S.A. de C.V. cubrirá los gastos necesarios erogados para lograr el cumplimiento de la garantía, incluyendo gastos de transportación del producto.

### LIMITACIONES DE GARANTÍA

Esta garantía NO cubre lo siguiente:

1. Raspones o golpes provocados por el uso inadecuado y diferente al indicado en el manual.
2. Si los datos de esta póliza no coinciden con los datos en la placa serie localizada en el equipo, o hayan sido alterados.
3. Cuando el producto ha sido alterado o sufrido daños por causas atribuibles al consumidor o causas ajenas al fabricante, tales como falta de mantenimiento adecuado, conexiones equivocadas, golpes, cables torcidos, rotos, cortados.
4. Cuando el producto muestre señales de maltrato intencional, o haya

sido expuesto a materiales abrasivos y corrosivos como ácidos, fuego, o cualquier elemento similar.

**Esta póliza de garantía quedará sin efecto en los siguientes casos:**

1. Cuando el producto hubiese sido utilizado en formas distintas a las normales.
2. Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.
3. Si el equipo hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Fabricantes de Equipos para Refrigeración S.A. de C.V.

**Repuestos**

Una vez finalizado el plazo de 1(un) año de validez de esta garantía, Fabricantes de Equipos para Refrigeración S.A. de C.V, mantendrá, un stock de partes, componentes, consumibles y accesorios suficientes para continuar brindándole confianza en nuestro producto, por medio de el distribuidor autorizado en el centro de distribución TORREY ubicado en Carretera Miguel Aleman ext. 990, int. B Encarnación, Apodaca, Nuevo León, 66633.

Nombre del comprador:		
Dirección:		
Nombre del distribuidor:		
Dirección:		
Teléfono:	correo electrónico:	
Producto:		
Marca:	Modelo:	No. Serie:
Factura:	Fecha compra:	
Sello del establecimiento		

Comercializado por:  
 Fabricantes de Equipos para Refrigeración S.A. de C.V.  
 RFC: FER7905095A0  
 Dirección: Día del empresario #901 Col. Jardines de Guadalupe, Guadalupe N.L.



**EQUIPOS DE COCCIÓN  
DE MESA**

ASA-600 | PGM-600 |  
EST-6Q | EST-4Q

[www.torrey.net](http://www.torrey.net)