



Agradecemos la confianza depositada en nuestra marca al adquirir un producto de estas características.

Estamos convencidos de que quedará totalmente satisfecho con su compra.

Consulte este manual para la instalación, utilización y mantenimiento de la unidad, le será de gran ayuda conocer estos detalles, para aprovechar al máximo todas sus prestaciones.

GARANTÍA

La garantía de la unidad ampara todo defecto de fabricación por el término de 6 (seis) meses. No incluye fallas causadas por accidentes, uso o instalación incorrecta (agua, gas o electricidad), problemas eléctricos originados por caídas o sobretensión, u obstrucciones en el circuito de gas ocasionadas por suciedad en la red. Durante dicho período nuestro servicio técnico repondrá las partes defectuosas en reparaciones amparadas, en forma totalmente gratuita.

1.1 CONEXIÓN ELÉCTRICA

- Verificar que la tensión de la red corresponda a la que se indica en la unidad.
- Es conveniente instalar una llave termomagnética para la alimentación del horno.
- El fabricante no se hace responsable de posibles daños originados por el incumplimiento de estos requisitos.

1.2 ENTRADA DE AGUA

- Si el agua de alimentación, tiene una dureza superior a 80 P.P.M. se deberá colocar un descalcificador.
- La presión de entrada de agua debe estar comprendida entre 0,5 y 4 kg/cm². Para valores superiores, es necesario instalar un regulador de presión.
- Es conveniente instalar un filtro en la entrada de agua del equipo, para evitar el ingreso de impurezas al sistema.
- Se recomienda la instalación de una llave de corte de agua, anterior a la toma del equipo.

Poyin
GASTRONOMIA Y COMERCIO

CONVECTOR

ENCENDIDO



ACTIVADO



APAGADO

ALTERNA

1

2

TEMPERATURA CAMARA



°C

3

TIEMPO



MINUTOS

4

HUMIDIFICADOR



MINUTOS

SECCIONAL



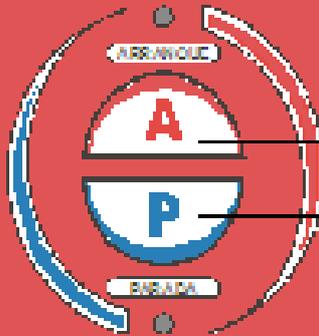
5

6

AJUSTE



7



ARRANQUE

A

P

PARADA

8

9

2.1 RECOMENDACIONES

-Una vez instalado el horno y antes de la primera cocción, se recomienda limpiar su interior con un paño impregnado de agua jabonosa y a continuación ponerlo en marcha en vacío durante ½ hora a 200°C para eliminar los olores característicos de un equipo nuevo.

-Antes de poner en marcha el equipo, compruebe que la llave de paso de agua este abierta.

-Al abrir la puerta del horno es conveniente hacerlo en dos tiempos, mediante una primera apertura parcial para evacuar la mayor parte del calor sin exponerse. (Tener en cuenta la inercia de la turbina).

2.2 ENCENDIDO

Para el encendido y apagado del equipo, pulsar la tecla  **(1)**

2.3 FUNCION ALTERNA

La función alterna  **(2)** activa una menor secuencia de funcionamiento de la turbina. Se utiliza para productos delicados en los cuales el flujo de aire circulante requerido sea menor, así como para fermentar.

2.4 SELECCIÓN DE TEMPERATURA

1_Presionar la tecla  **(3)** (Mostrará el ultimo valor programado).

2_Modificar el valor hacia arriba o hacia abajo con las teclas que indican dichas funciones   **(8 y 9)**

3_Para validar la nueva programación, se puede presionar nuevamente la tecla  **(3)** o esperar 5 seg. para que la guarde en forma automática.

2.5 SELECCIÓN DEL TIEMPO

1_Presionar la tecla  **(4)** (Mostrará el ultimo valor programado).

2_Modificar el valor hacia arriba o hacia abajo con las teclas que indican dichas funciones   **(7)**

3_Para validar la nueva programación, se puede presionar nuevamente la tecla  **(4)** o esperar 5 seg. para que la guarde en forma automática.

2.6 SELECCIÓN DE HUMIDIFICACION AUTOMATICA O MANUAL

HUMIDIFICACION AUTOMATICA

- 1_Presionar la tecla  **(5)** (Mostrará el ultimo valor programado).
- 2_Modificar el valor hacia arriba o hacia abajo con las teclas que indican dichas funciones   **(8 y 9)**
- 3_Para validar la nueva programación, se puede presionar nuevamente la tecla  **(5)** o esperar 5 seg. para que la guarde en forma automática.

HUMIDIFICACION MANUAL

Para la humidificación manual simplemente presionar la tecla  **(6)**
En esta operación el aporte de humedad será tanto como se mantenga presionada dicha tecla.

El humidificador funciona solo bajo las siguientes condiciones:

1. La puerta del horno esta cerrada.
2. La temperatura del horno se encuentra en un valor superior a 100°

2.7 EJECUTANDO LA PROGRAMACIÓN

Una vez programados los valores de temperatura, tiempo y humidificación se carga el horno y se da comienzo a la cocción presionando la tecla  **(8)** de arranque.

Comenzará a destellar el led luminoso y a descender el tiempo en el display correspondiente, de manera que se puede saber en todo momento el tiempo que resta de cocción.

Al cumplirse el tiempo, una señal acústica intermitente da aviso al operador, y comienza a destellar la señal luminosa invitando a presionar la tecla  **(9)** lo cual detendrá la señal sonora y restablecerá los valores para iniciar la próxima cocción.

En caso que se abra la puerta en medio de la cocción, comenzará a destellar el led , indicando la interrupción del ciclo, se detendrá la turbina y se colocarán los valores en pausa, normalizándose al volver a cerrarla.

IMPORTANTE:

El horno cuenta con ciclo de enfriamiento. Dicho ciclo se activa automáticamente cuando la temperatura solicitada es notablemente inferior respecto de la temperatura interna del horno en ese momento.

Este proceso se lleva a cabo mediante **la circulación constante de aire y la inyección de humedad**, las cuales aceleran el descenso de la temperatura hasta llegar a la nueva temperatura programada.

Durante este proceso se visualizará en el display del tablero la leyenda “**ENF**” indicando el proceso que se está llevando a cabo, y permite abrir la puerta del horno para acelerar aún más el proceso, sin alterar el resto de las funciones.

RECOMENDACIONES

3.1 USO DE BANDEJAS y REJILLAS

El óptimo aprovechamiento del horno, depende en gran medida de la correcta elección de parrillas y bandejas.

Parrilla:

Ideal para pequeñas piezas, para gratinado de platos, y cocciones largas de carnes y aves.

Bandejas de profundidad 20mm:

Para tiempos cortos de asado, pescado, gratinado, hamburguesas, albóndigas, facturas.

Bandejas de profundidad 40mm:

Piezas con un volumen mediano, aves enteras, carnes enteras, pescados enteros, panificados.

- Cuando se trabaje con bandejas de 40mm a carga completa, es probable que no se consiga uniformidad en la cocción de algunos alimentos delicados debido a que se restringe el paso del aire. Para mantener la uniformidad en la cocción se deberán sacrificar algunos niveles y colocar bandejas intercaladas.

- En el caso de usar bandejas de mayor profundidad, se deberá evaluar la carga teniendo en cuenta que siempre debe haber una distancia entre bandejas, lo suficientemente amplia para la libre y cómoda circulación del aire.

- Cuando se asan carnes sobre parrilla, se puede recoger el jugo colocando una bandeja en el nivel inmediato inferior.

3.2 RECOMENDACIONES PARA LA COCCIÓN

- Colocar los alimentos sobre las parrillas o bandejas de forma que pueda circular el aire entre ellos.
- Evitar que los alimentos se aproximen demasiado a las paredes del horno.
- Para evitar rebotes indeseados en la circulación del aire, que afecten la uniformidad de cocción, no deben colocarse alimentos de tamaños muy disímiles en la misma bandeja o parrilla.
- Se debe tener en cuenta que en los hornos a convección la temperatura de cocción es inferior aproximadamente en un 20% respecto de los hornos de tipo estáticos. (Ver tabla)
- Para las piezas pequeñas se recomienda utilizar bandejas GN 20mm o bien parrillas GN. así como para productos empanados y todo tipo de gratinados.
- Se puede conseguir un efecto grill mediante el apoyo de los productos sobre la parrilla caliente.
- Para conseguir mejores resultados se pueden rociar las carnes con aceite.

MANTENIMIENTO

4.1 LIMPIEZA DIARIA

_Para el buen funcionamiento y conservación del equipo, limpiar diariamente con productos desengrasantes no abrasivos.

MUY IMPORTANTE: No utilizar chorro de agua para la limpieza exterior del equipo, ya que puede afectar a los componentes internos.

_Para la limpieza del horno, se puede proceder de la siguiente manera:

- a) Enfriar el horno hasta 60°C, y retirar todos los residuos sólidos.

- b) Pulverizar uniformemente en el interior de la cámara el detergente.
- c) Cerrar la puerta y dejar actuar el detergente durante 5 ó 10 minutos (depende del tipo de suciedad).
- d) Cumplido dicho período, pasar un paño con agua para enjuagar.
- e) Para el secado se puede seleccionar 5 minutos a 200°C.

Finalizada la limpieza, desconectar la alimentación eléctrica, cerrar la llave de paso de agua y dejar entreabierta la puerta, para que la cámara este ventilada.

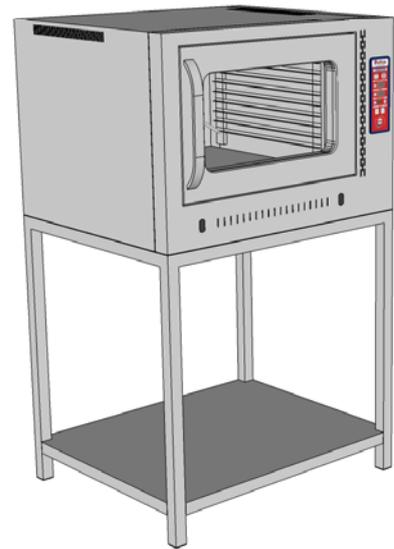
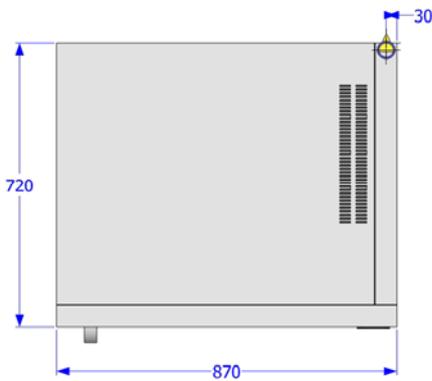
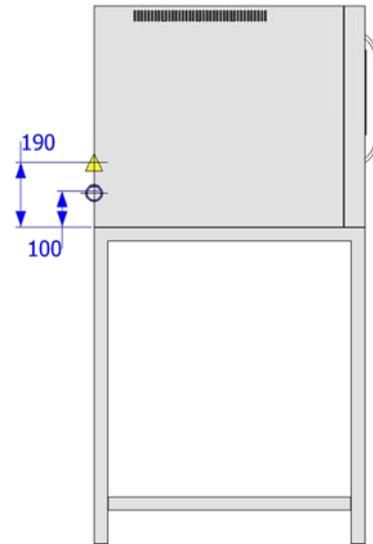
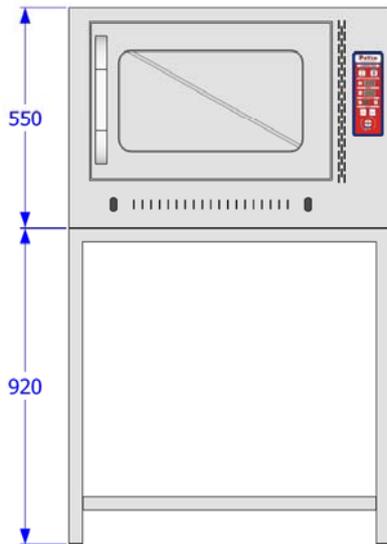
IRREGULARIDADES

En caso de avería o mal funcionamiento del aparato, antes de llamar al servicio de asistencia técnica compruebe lo siguiente:

- _Hay tensión correcta en la máquina.
- _La llave de agua esta abierta.
- _La presión de agua es correcta.



HORNO CONVECTOR ECO 511 ELECTRICO



PESO DEL EQUIPO: 100 Kg PESO DE LA BASE: 30 Kg

- * Construido en acero inoxidable esmerilado de primera calidad
- * Capacidad: 5 bandejas GN 1/1 (325x530mm)
- * Puerta vidrio panorámico.
- * Indicadores y mandos electronicos digitales.
- * Calefacción mediante resistencias.



ELECTRICIDAD
 POTENCIA: 6000 Watts
 TENSIÓN: 380 Volts

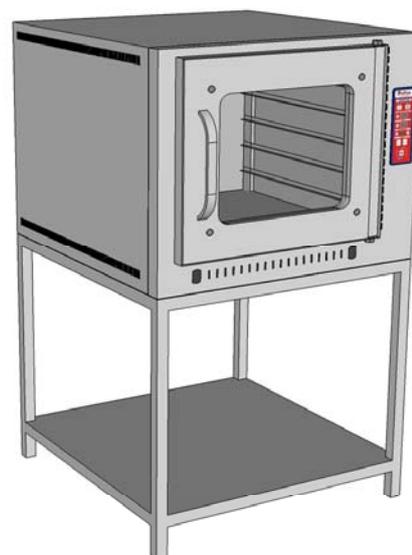
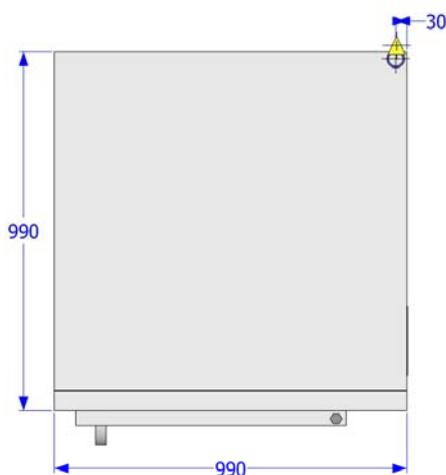
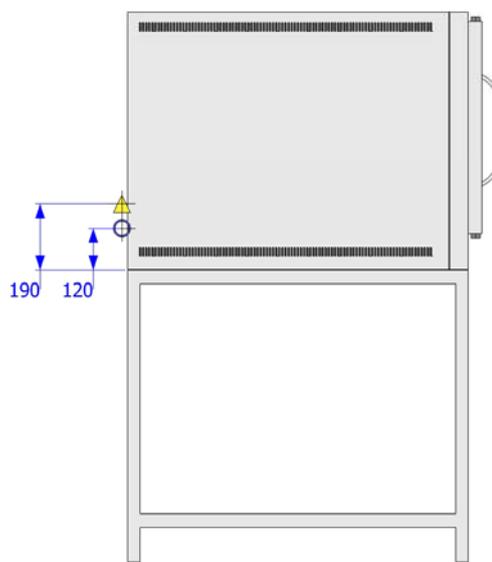
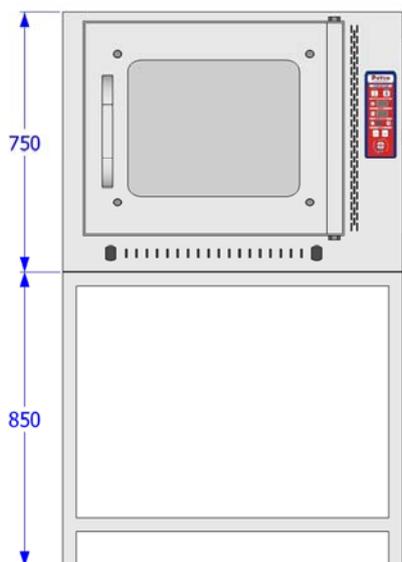


ELECTRICIDAD 380v (3x380+n+t)



AGUA FRÍA (R 3/4")

HORNO CONVECTOR ECO 521 ELECTRICO



PESO DEL EQUIPO: 110 Kg PESO DE LA BASE: 35 Kg

- * Construido en acero inoxidable esmerilado de primera calidad
- * Capacidad: 5 bandejas GN 2/1 (650x530mm)
- * Puerta vidrio panorámico.
- * Indicadores y mandos electronicos digitales.
- * Calefacción mediante resistencias.



ELECTRICIDAD
 POTENCIA: 9100 Watts
 TENSIÓN: 380 Volts

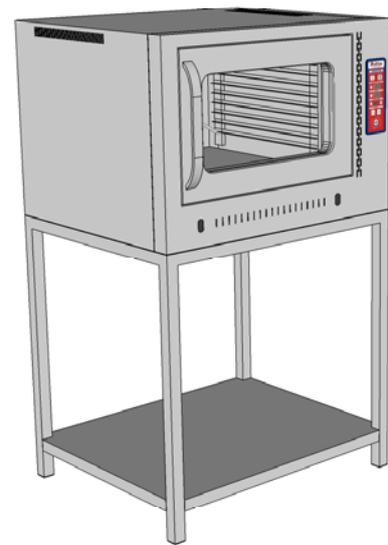
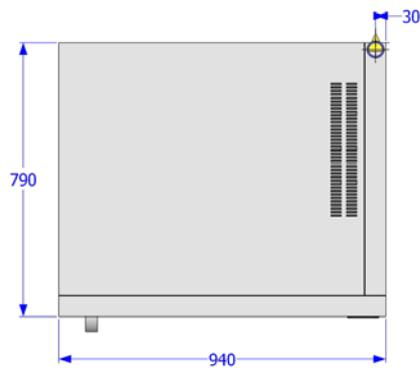
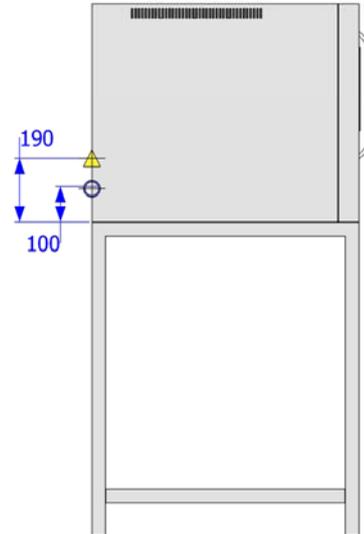
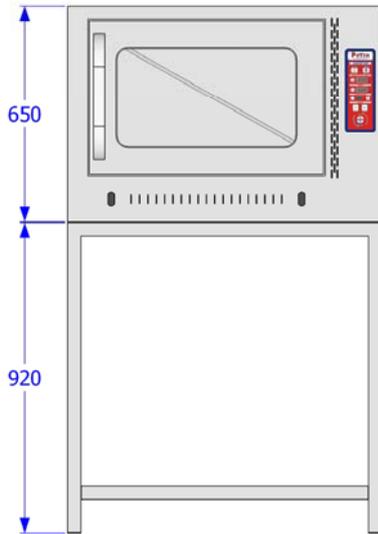


ELECTRICIDAD 380v (3x380+n+t)



AGUA FRÍA (R 3/4")

HORNO CONVECTOR ECO 564 ELECTRICO



PESO DEL EQUIPO: 100 Kg PESO DE LA BASE: 30 Kg

- * Construido en acero inoxidable esmerilado de primera calidad
- * Capacidad: 5 bandejas 600x400mm.
- * Puerta vidrio panorámico.
- * Indicadores y mandos electronicos digitales.
- * Calefacción mediante resistencias.



ELECTRICIDAD
 POTENCIA: 6000 Watts
 TENSIÓN: 380 Volts

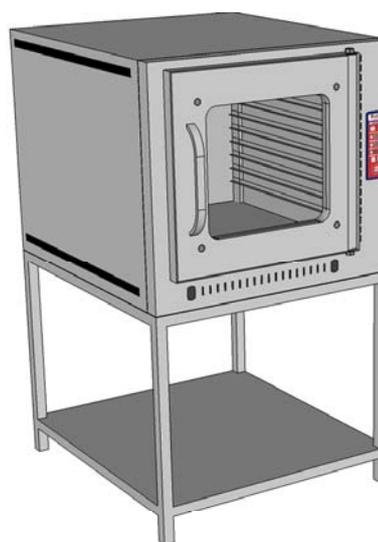
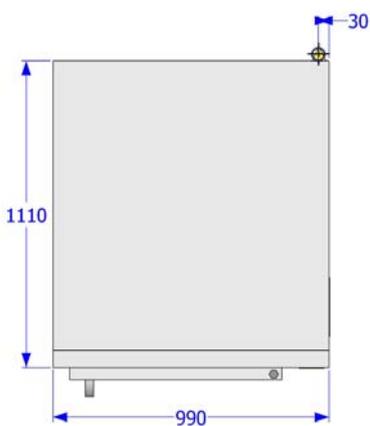
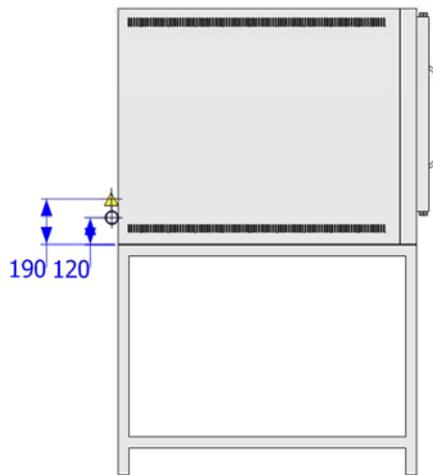
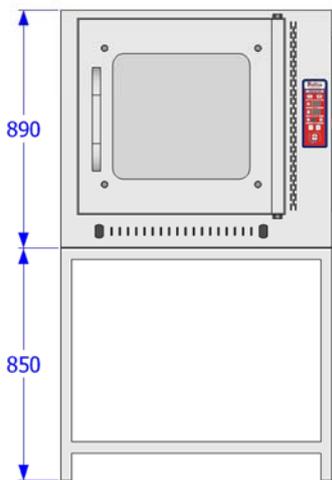


ELECTRICIDAD 380v (3x380+n+t)



AGUA FRÍA (R 3/4")

HORNO CONVECTOR ECO 1021 ELECTRICO



PESO DEL EQUIPO: 138 Kg PESO DE LA BASE: 38 Kg

- * Construido en acero inoxidable esmerilado de primera calidad
- * Capacidad: 10 bandejas GN 2/1 (650x530mm)
- * Puerta vidrio panorámico.
- * Indicadores y mandos electronicos digitales.
- * Calefacción mediante resistencias.



ELECTRICIDAD
 POTENCIA: 14100 Watts
 TENSIÓN: 380 Volts



ELECTRICIDAD 380v (3x380+n+t)



AGUA FRÍA (R 3/4")