



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. Una vez superado el tiempo de garantía, la visita del técnico tendrá un costo en concepto de traslado, diagnóstico y elaboración del presupuesto por el total de la reparación, que le será entregado en el momento.

1.1 INSTALACIÓN

-La instalación de gas debe hacerse únicamente por medio de un GASISTA MATRICULADO.

-Es conveniente la instalación de una campana extractora de vahos.

-La ubicación debe ser en un ambiente suficientemente ventilado.

1.2 UTILIZACIÓN

Para obtener el máximo rendimiento se debe realizar una correcta elección del quemador, respecto al recipiente a utilizar.

Idealmente, la llama del quemador no debería salir por los costados del recipiente, ni el recipiente exceder el tamaño de la rejilla.

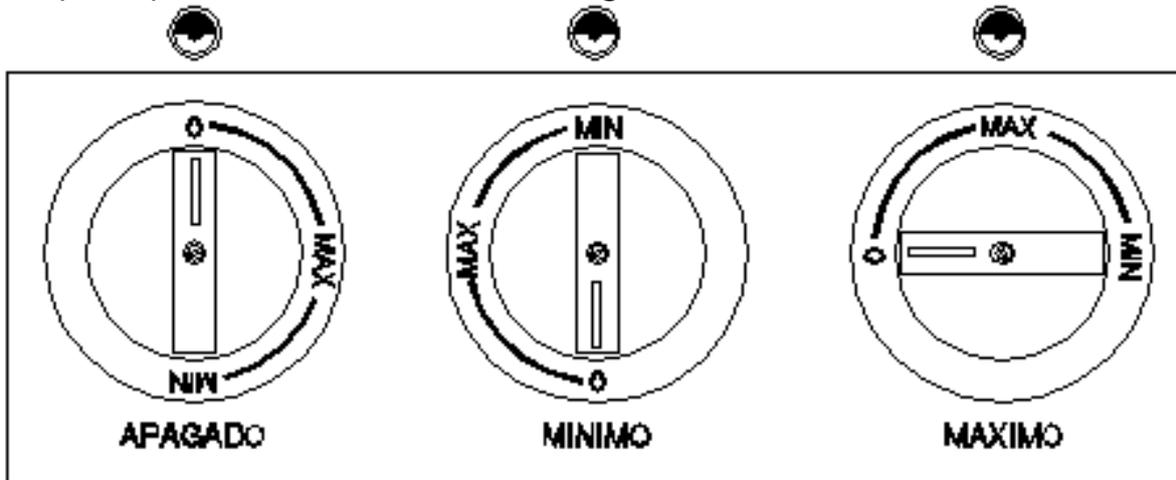
IMPORTANTE: Para pasar las llaves de posición, se deberá presionar levemente, ya que los robinetes cuentan con traba de seguridad.

1.3 RECOMENDACIONES

Antes de usar el horno se recomienda limpiar su interior con un paño impregnado en agua y detergente, y poner en marcha durante 30 minutos como mínimo.

1.4 ENCENDIDO DEL HORNO

- Girar la perilla del termostato a la posición máximo.
- Presionar a fondo mientras se acerca una llama al quemador por el orificio que se encuentra en el piso del horno. Mantener en esa posición unos segundos para activar la válvula de seguridad y verificar que al soltar permanezca encendido. Caso contrario repetir la operación.
- Para apagar, girar a la posición 0 de apagado.
- En todos los casos para cambiar de posición se debe oprimir suavemente ya que la perilla cuenta con traba de seguridad.



2.1 MANTENIMIENTO

- Para la limpieza es suficiente la utilización de productos desengrasantes específicos del mercado, **que no contengan cloruros**. Nunca utilizar detergentes arenosos o productos abrasivos.
- MUY IMPORTANTE:** **No utilizar chorro de agua o baldeo para la limpieza del equipo**, ya que afecta seriamente algunos componentes.
- No raspar con espátulas de hierro, ya que pueden provocar manchas de oxidación.
- Se recomienda limpiar diariamente todos los elementos removibles de la cocina, como ser: tapa de quemador, cuerpo de quemador, bandeja de derrames y cajón recoge grasas. Para ello es suficiente introducirlos en un baño de agua caliente y detergente.
- Es conveniente limpiar diariamente la superficie interior de los hornos, para ello se pueden desmontar las rejillas porta bandejas quedando libre toda la superficie. Para limpiar las guías se pueden deslizar hacia arriba y luego al centro siguiendo las indicaciones de la figura 2.

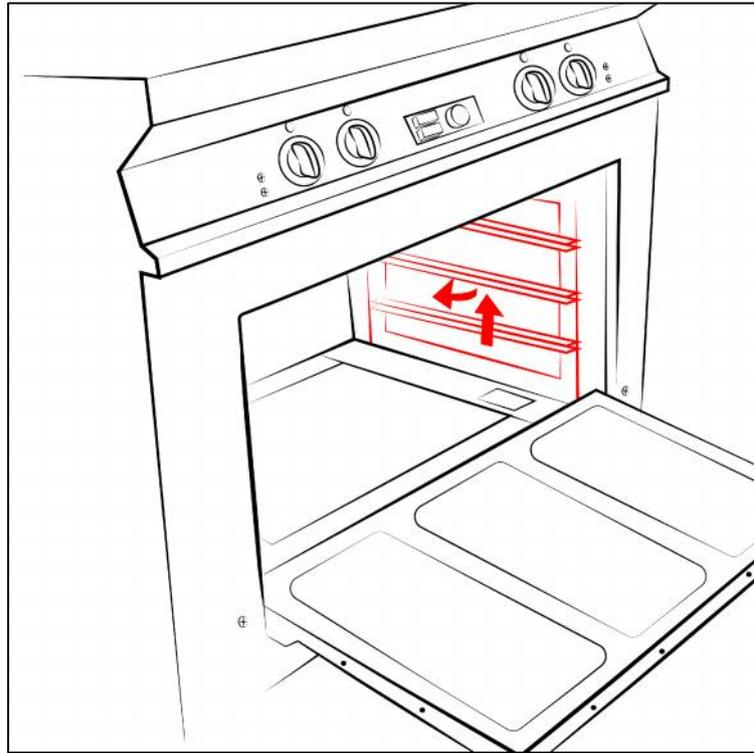


Figura 2

3 POSIBLES DESPERFECTOS Y SUS CAUSAS

COCINA / ANAFE / ACCESORIO (GAS)		
Falla	Causa	Solución
Equipo no enciende	Llave de gas cerrada	verificar llave de Gas
Horno/ Accesorio enciende y se apaga	Quemadores tapados	Limpiar o abrir
	Termocupla no recibe fuego	Posicionar donde toque el fuego (Figura 3)
	Termocupla Dañada	Desconectar y cambiar
Sale fuego por el robinete y perilla / Olor a gas	Cono de robinete sin grasa posiblemente por agua o resequedad	Engrasar cono de robinete (gasista)
Corona de Llama en hornalla es irregular	Agujeros de tapa de quemador tapados	Limpiar
Puerta de horno No cierra	Resortes perdieron tensión	Tensionar resortes según Figura 5
	Resortes se Rompieron	Reemplazar según Figura 4, 5, 6

Si no cuenta con una persona calificada para realizar éste tipo de reparaciones puede comunicarse con el servicio técnico de poyin y será atendido o solicitar la visita del técnico a través de la página web.

La termocupla del horno o del accesorio (plancha, fry top, baño de maría, etc) debe estar posicionada siempre donde pueda detectar el fuego según la Figura 3, de lo contrario cortará la señal al electroimán del robinete y cerrará la entrada de gas al

sistema. Para acceder a la termocupla se debe extraer la laja refractaria del piso del horno.

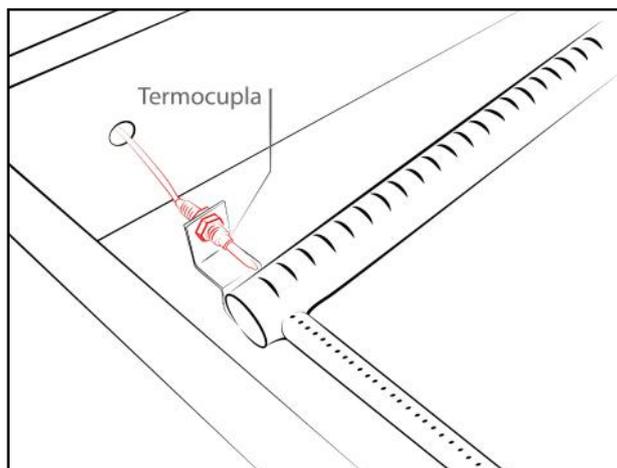


Figura 3

Para cambiar los resortes se debe abrir la puerta del horno y sacar primero los remaches perimetrales marcados en la figura 6 teniendo precaución de sujetar la contratapa de la puerta ya que es probable que esté aún tensionada por los resortes.

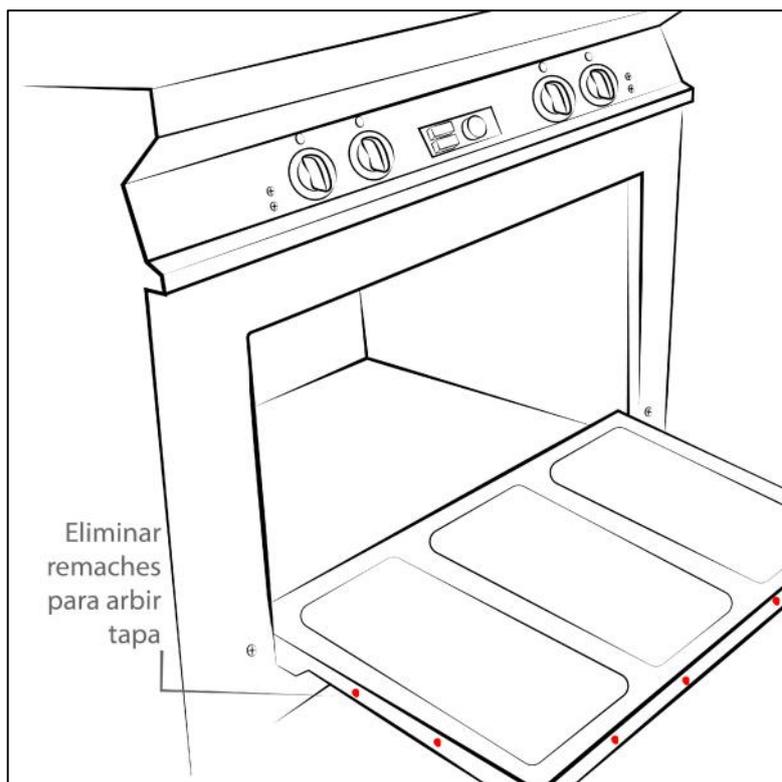


Figura 4

Una vez abierta la tapa los resortes mantendrán la contratapa hacia arriba permitiendo sujetar el eje y aflojar los tornillos que mantienen tensionados los resortes acorde a la figura 5.

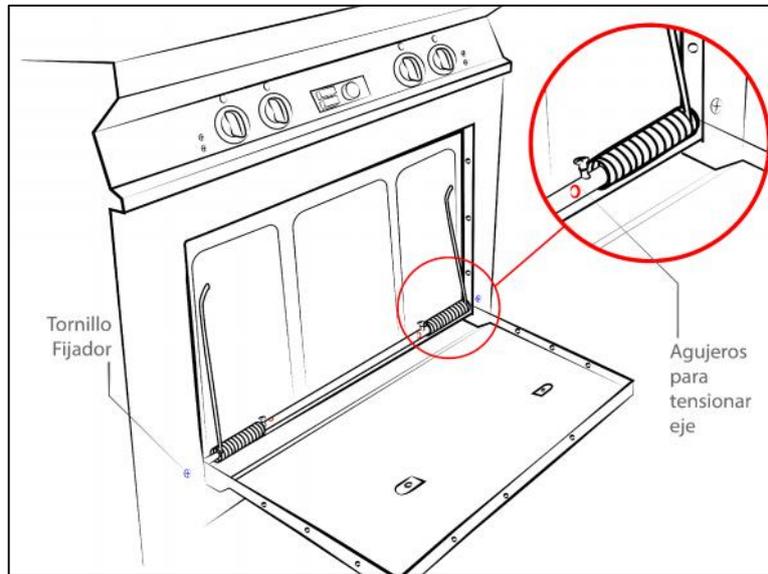


Figura 5

Para liberar el eje se deben aflojar los tornillos fijadores de cada lado del horno (figura 5) y luego desplazar el eje para poder sacar uno de los lados primero (figura 6). Para armarla nuevamente se enhebra el eje con los resortes y luego con una palanca se le da torsión al eje en los agujeros para tensionarlo marcados en la figura 5 haciendo girar el eje $\frac{1}{4}$ de vuelta a la vez. Una vez alcanzada la tensión deseada se ajustan los tornillos fijadores para sujetar el eje y mantener la torsión aplicada. Por último se vuelve a remachar la puerta con remaches de acero inoxidable.

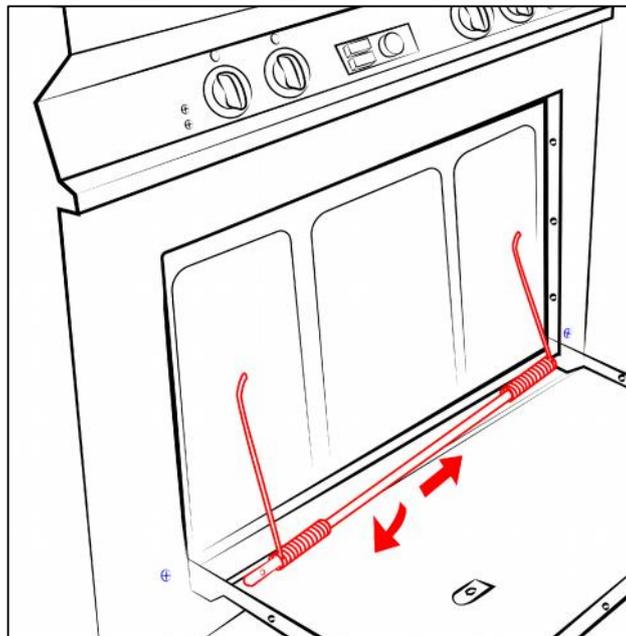
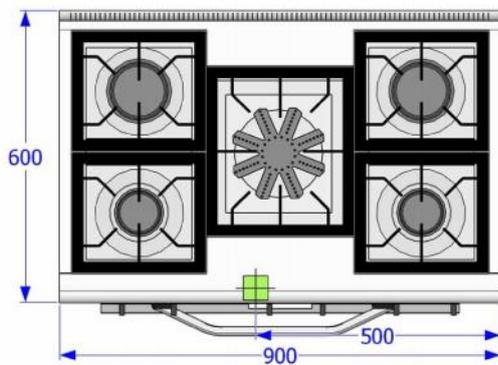
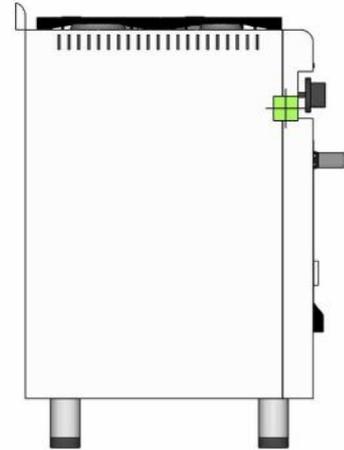
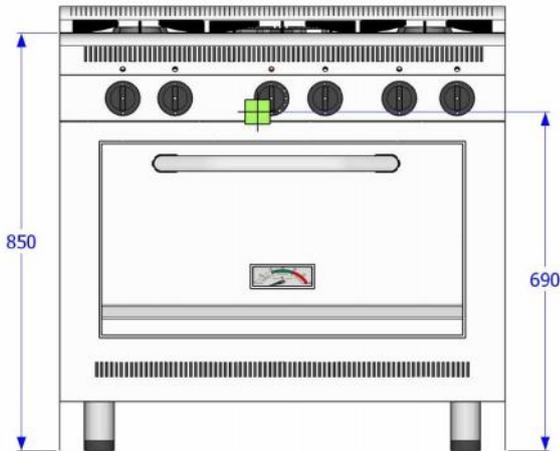


Figura 6



COCINA 900 5 HORNALLAS



PESO DEL EQUIPO: 100 Kg

- * Construido exteriormente en acero inoxidable esmerilado
- * Cámara de horno en chapa de hierro DD enlozada.
- * Horno aislado en lana de vidrio de alta densidad.
- * Robinetes de bronce, con válvula de seguridad para el horno.
- * Quemadores de aluminio desmontables, con tapas de bronce.
- * Horno provisto de: modulador termostático de temperatura, piso con placa refractaria y soportes de rejillas desmontables para facilitar su limpieza.
- * Funcionamiento a gas natural o envasado.

 GAS (R 1/2")



GAS NATURAL
POTENCIA: 17960 Kcal/h
 20,88 kw
CONSUMO: 1,93 m³/h



GAS ENVASADO
POTENCIA: 12360 Kcal/h
 14,37 kw
CONSUMO: 0,55 m³/h
 1,103 Kg/h