



*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.

## INSTALACIÓN DE GAS

- Realizar la conexión a la red de gas de acuerdo a lo indicado en la memoria descriptiva del horno.
- Verificar que el tipo de gas de la red corresponda con el que se indica en el frente del horno.
- La conexión a la red de gas natural deberá hacerse con un caño de ½" gas como mínimo a través de un GASISTA MATRICULADO.
- Se recomienda la instalación de una llave de corte de gas al pie del equipo.

# INSTRUCCIONES DE USO

## 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.

## 2 CONEXIÓN DE GAS

La instalación general deberá estar provista de una llave de corte del paso de gas siendo aconsejable además, poner una llave de corte por cada artefacto, para que no quede inutilizada la totalidad de la instalación en caso de averiarse alguno de los aparatos en servicio.

## 3 UTILIZACIÓN

-Estas unidades están destinadas a uso profesional, por lo que deben ser utilizadas por PERSONAL CALIFICADO.

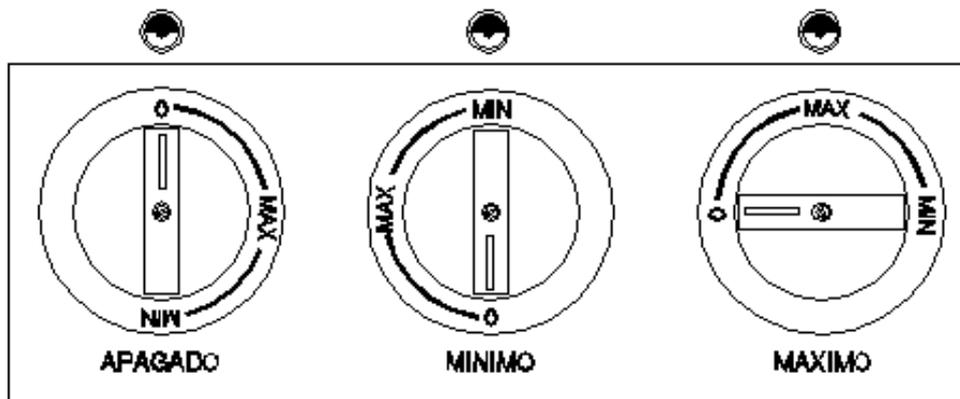
Nuestros hornos tienen una gama de potencias capaces de satisfacer todas las necesidades. Para obtener el máximo rendimiento se debe realizar una correcta elección del quemador, respecto al recipiente a utilizar.

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.

## 4 ENCENDIDO DEL HORNO

- a) Girar la perilla a la posición máxima.
- b) Presionar a fondo mientras se acerca una llama o encendedor al quemador. Mantener en esa posición unos segundos para activar la válvula de seguridad y verificar que al soltar permanezca encendido. Caso contrario repetir la operación.
- c) Para apagar, girar a la posición 0 de apagado.
- d) En todos los casos para cambiar de posición se debe oprimir suavemente ya que la perilla cuenta con traba de seguridad.



## 5 MUY IMPORTANTE

- No obstruir la salida de gases total o parcialmente apoyando objetos en la chimenea.
- No utilizar chorro de agua para la limpieza exterior del equipo.

## 6 MANTENIMIENTO

- Limpiar a diario con agua y desengrasante no abrasivo.
- No raspar con espátulas o cepillo de alambre** de hierro, ya que pueden depositarse partículas de hierro en la superficie y originar manchas de oxidación.

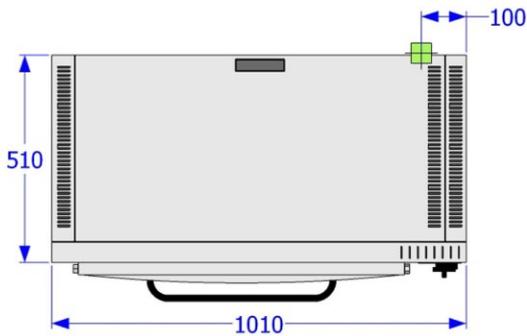
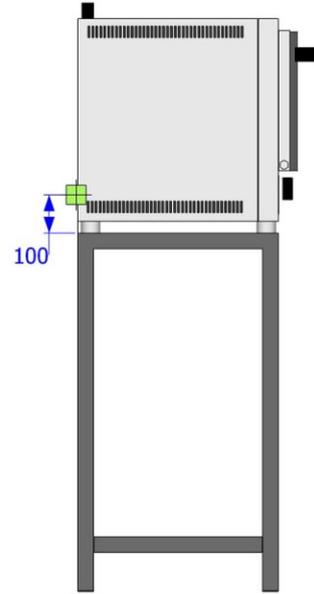
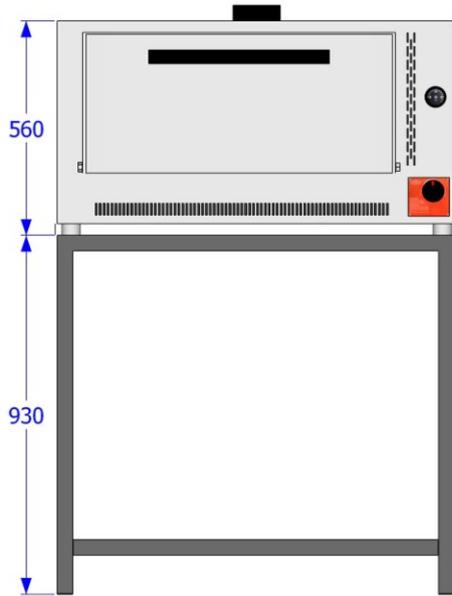
**MUY IMPORTANTE: NO UTILIZAR CHORRO DE AGUA PARA LA LIMPIEZA EXTERIOR DEL EQUIPO.**

## 7 POSIBLES DESPERFECTOS Y SUS CAUSAS

HORNO PIZZERO / PASTELERO (GAS)		
Falla	Causa	Solución
Ni quemadores ni piloto encienden	Llave de gas cerrada	verificar y abrir llave de gas
Al soltar tecla de encendido el fuego se apaga al instante	Termocupla no recibe fuego	Posicionar Termocupla donde toque el fuego (Figura 3) o limpiar orificios de piloto bajo la termocupla.
	Termocupla dañada	Desconectar y cambiar
Tarda mucho en reconectar el fuego	Control de termostato minisit desajustado	Ajustar control de termostato según Figura 4
La temperatura sube demasiado y no corta / no eleva temperatura	Bulbo de minisit no sensa temperatura	Comunicarse con servicio técnico Poyin para mayor info.
Teclas de encendido y apagado se quedan pegadas	Grasa en el mecanismo	Limpiar con alcohol

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.

## HORNO PIZZERO PASTELERO P-6 XXI



**PESO DEL EQUIPO: 100 Kg      PESO DE LA BASE: 18 Kg**

- \* Capacidad: 6 moldes
- \* Construido en acero inoxidable esmerilado de primera calidad.
- \* Piso de ladrillo refractario.
- \* Quemador de cuatro brazos enlozado.
- \* Robinete con válvula de seguridad.



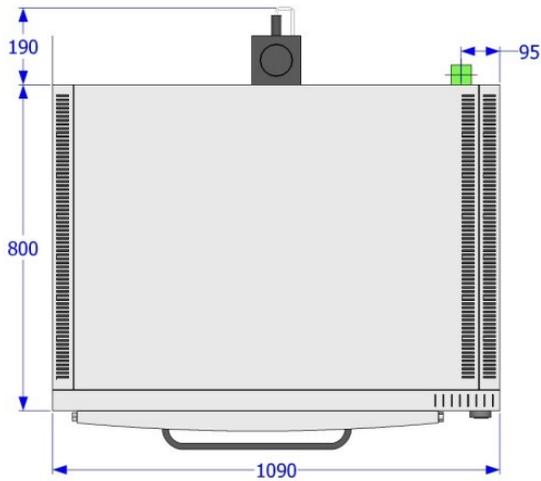
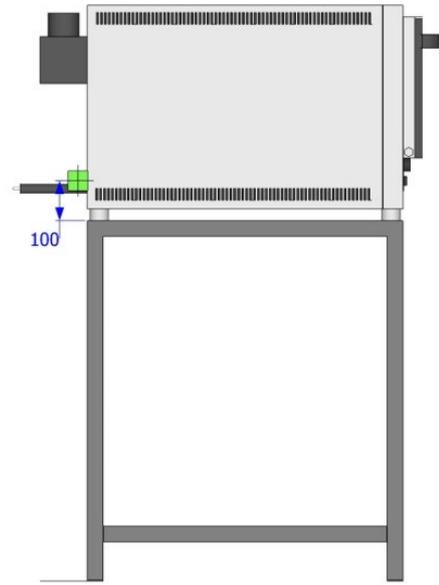
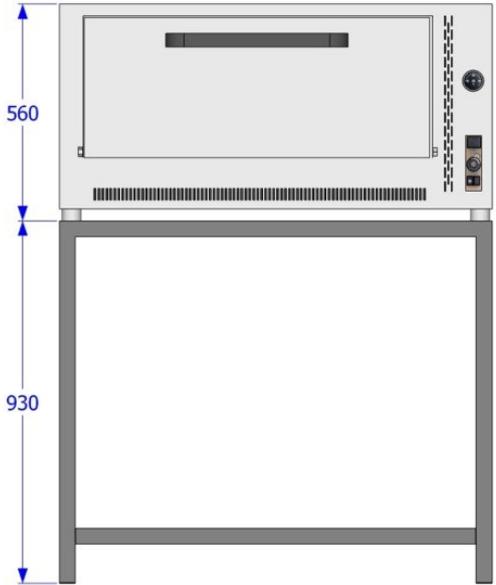
**GAS NATURAL**  
 POTENCIA: 10970 Kcal/h  
 12,76 kw  
 CONSUMO: 1,18 m<sup>3</sup>/h



**GAS ENVASADO**  
 POTENCIA: 5532 Kcal/h  
 6,43 kw  
 CONSUMO: 0,251 m<sup>3</sup>/h  
 0,502 Kg/h

 GAS (R 1/2")

## HORNO PIZZERO PASTELERO P-12 XXI



**PESO DEL EQUIPO: 180 Kg      PESO DE LA BASE: 20 Kg**

- \* Capacidad: 12 moldes
- \* Construido en acero inoxidable esmerilado de primera calidad.
- \* Piso de ladrillo refractario (Opcional cámara toda refractaria).
- \* Quemador de cuatro brazos enlozado.
- \* Robinete con válvula de seguridad (Opcional Termostato Mini-Sit)



**GAS NATURAL**  
 POTENCIA: 20400 Kcal/h  
 23,72 kw  
 CONSUMO: 2,19 m<sup>3</sup>/h



**GAS ENVASADO**  
 POTENCIA: 11290 Kcal/h  
 13,13 kw  
 CONSUMO: 0,513 m<sup>3</sup>/h  
 1,026 Kg/h

 GAS (R 1/2")

