



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.

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.

Nuestras cocinas 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.

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

4 ENCENDIDO DE LAS HORNALLAS

- 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 (10) 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.

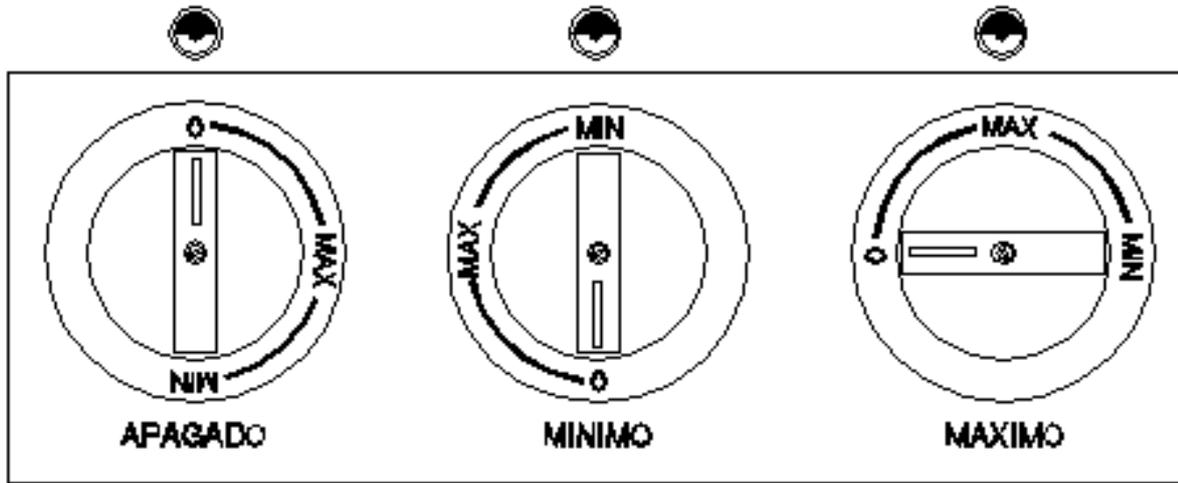


Figura 1

5 MANTENIMIENTO

- a) Para la limpieza es suficiente la utilización de productos desengrasantes específicos del mercado. Nunca utilizar detergentes arenosos o productos abrasivos.
- b) **MUY IMPORTANTE:** No utilizar chorro de agua o baldeo para la limpieza del equipo, ya que afecta seriamente algunos componentes.
- c) No raspar con espátulas de hierro, ya que pueden provocar manchas de oxidación.

6 POSIBLES DESPERFECTOS Y SUS CAUSAS

PARRILA (GAS)		
Falla	Causa	Solución
Equipo no enciende	Llave de gas cerrada	verificar llave de Gas
La parrilla se enciende y se apaga	Quemadores tapados	Limpiar o abrir
	Termocupla no recibe fuego	Posicionar donde toque el fuego (Figura 2)
	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)

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 de la parrilla debe estar posicionada siempre donde pueda detectar el fuego según la Figura 2, de lo contrario cortará la señal al electroimán del robinete y cerrará la entrada de gas al sistema.

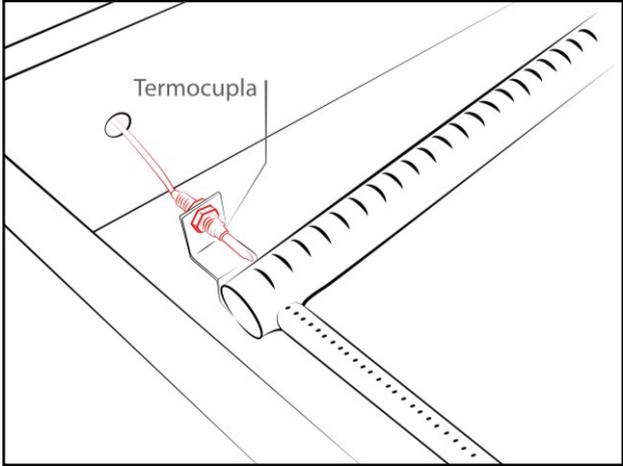
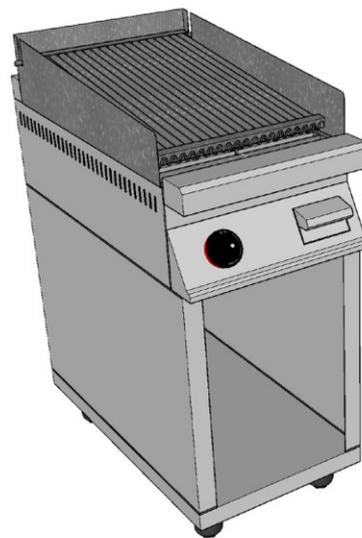
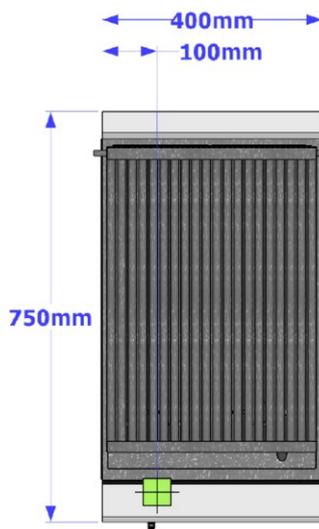
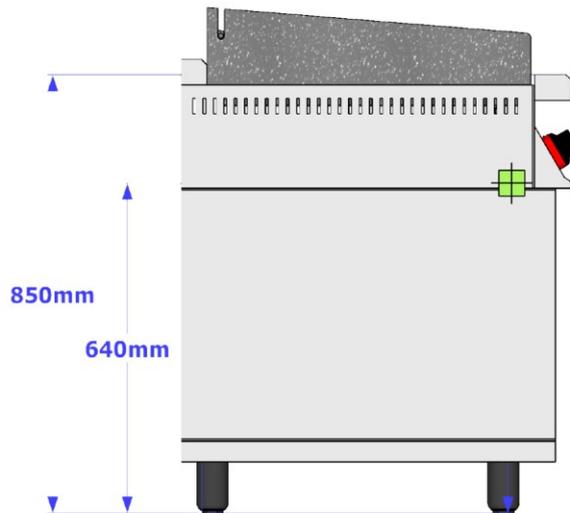
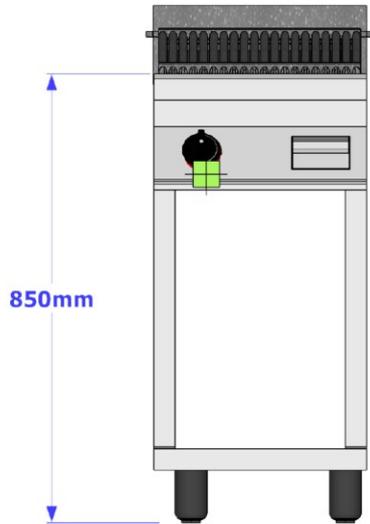


Figura 2

PARRILLA MASTER 40



PESO DEL EQUIPO: 30 Kg PESO DE LA BASE: 10 Kg

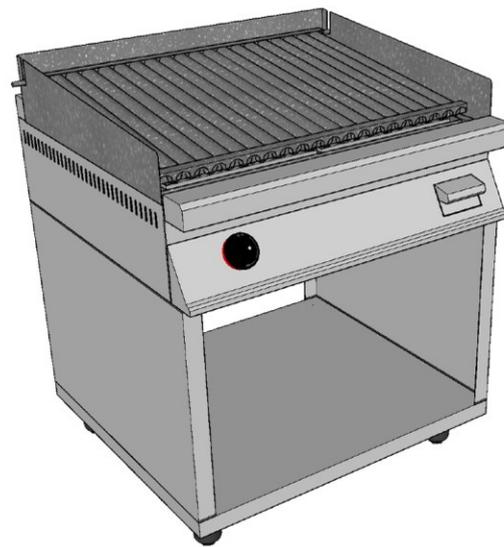
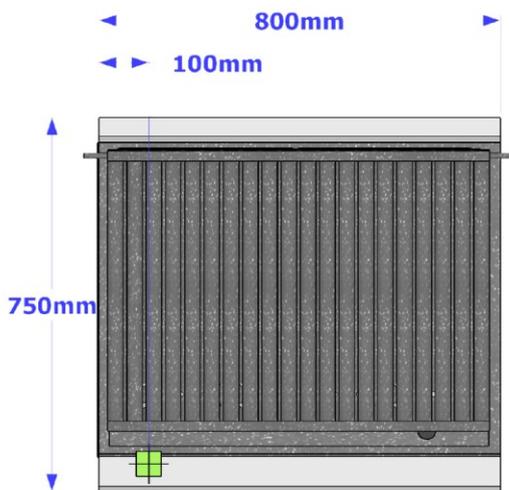
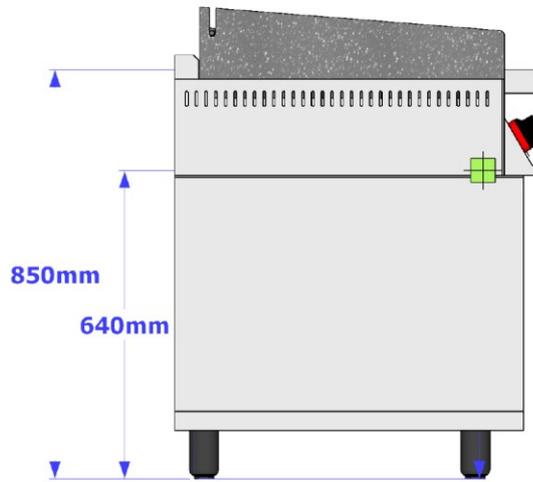
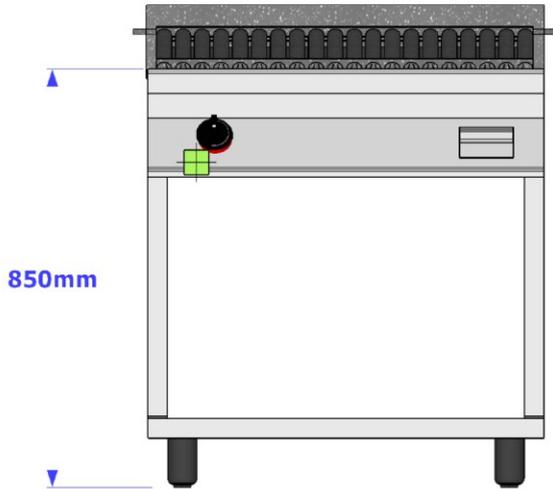
- * Construido en acero inoxidable esmerilado de primera calidad.
- * Robinetes de bronce con válvula de seguridad.
- * Quemadores en caño de hierro ranurado enlozado.
- * Parrillas construidos en dos marcos independientes separables, para facilitar la limpieza, y rompellamas en fundición tipo "Nido de abejas".
- * Funcionamiento a gas natural o envasado.

 GAS (R 1/2")

 **GAS NATURAL**
POTENCIA: 7350 Kcal/h
 8,55 kw
CONSUMO: 0,907 m³/h

 **GAS ENVASADO**
POTENCIA: 4770 Kcal/h
 5,55 kw
CONSUMO: 0,216 m³/h
 0,433 Kg/h

PARRILLA MASTER PG-80



PESO DEL EQUIPO: 47 Kg PESO DE LA BASE: 14 Kg

- * Construido en acero inoxidable esmerilado de primera calidad.
- * Robinetes de bronce con válvula de seguridad.
- * Quemadores en caño de hierro ranurado enlozado.
- * Parrillas construidas en dos marcos independientes separables, para facilitar la limpieza, y rompellamas en fundición tipo "Nido de abejas".
- * Funcionamiento a gas natural o envasado.

 GAS (R 1/2")

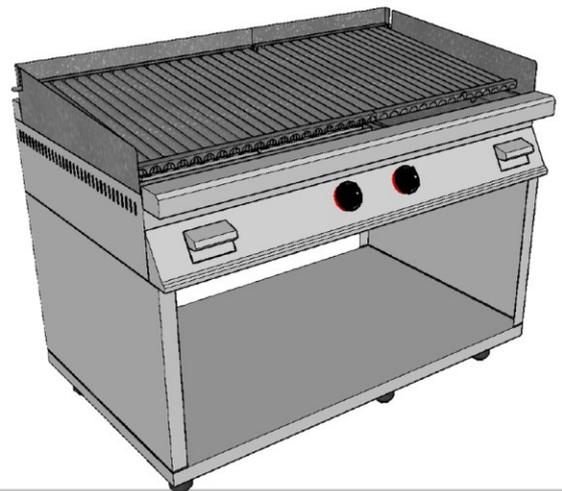
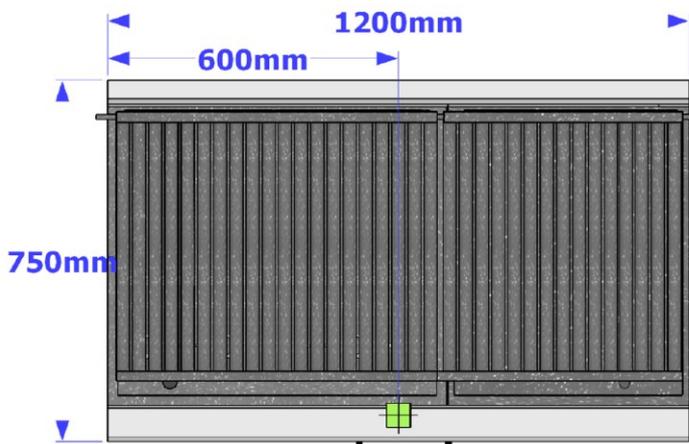
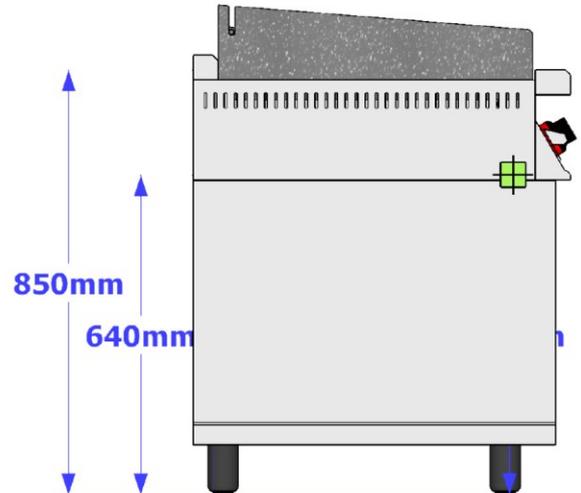
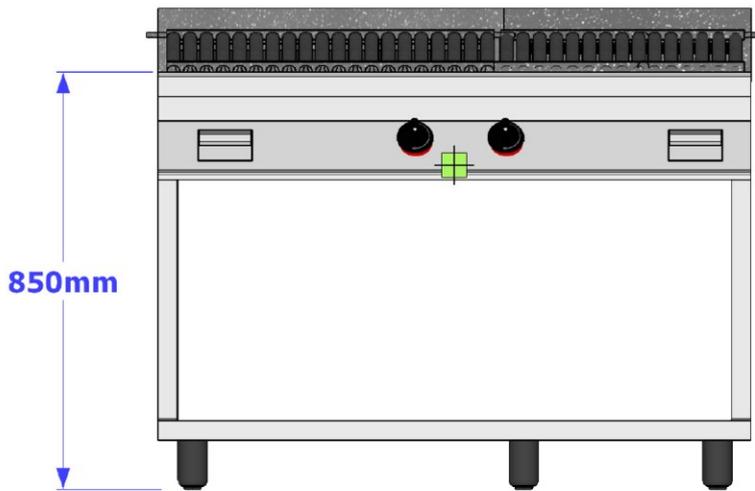


GAS NATURAL
 POTENCIA: 20750 Kcal/h
 24,13 kw
 CONSUMO: 2,56 m³/h



GAS ENVASADO
 POTENCIA: 8500 Kcal/h
 9,88 kw
 CONSUMO: 0,386 m³/h
 0,772 Kg/h

PARRILLA MASTER - PG 120



PESO DEL EQUIPO: 70 Kg PESO DE LA BASE: 16 Kg

- * Construido en acero inoxidable esmerilado de primera calidad.
- * Robinetes de bronce con válvula de seguridad.
- * Quemadores en caño de hierro ranurado enlozado.
- * Parrillas construidas en dos marcos independientes separables, para facilitar la limpieza, y rompellamas en fundición tipo "Nido de abejas".
- * Funcionamiento a gas natural o envasado.

 GAS (R 1/2")

 **GAS NATURAL**
POTENCIA: 26600 Kcal/h
 30,93 kw
CONSUMO: 3,28 m³/h

 **GAS ENVASADO**
POTENCIA: 12700 Kcal/h
 14,77 kw
CONSUMO: 0,577 m³/h
 1,154 Kg/h

