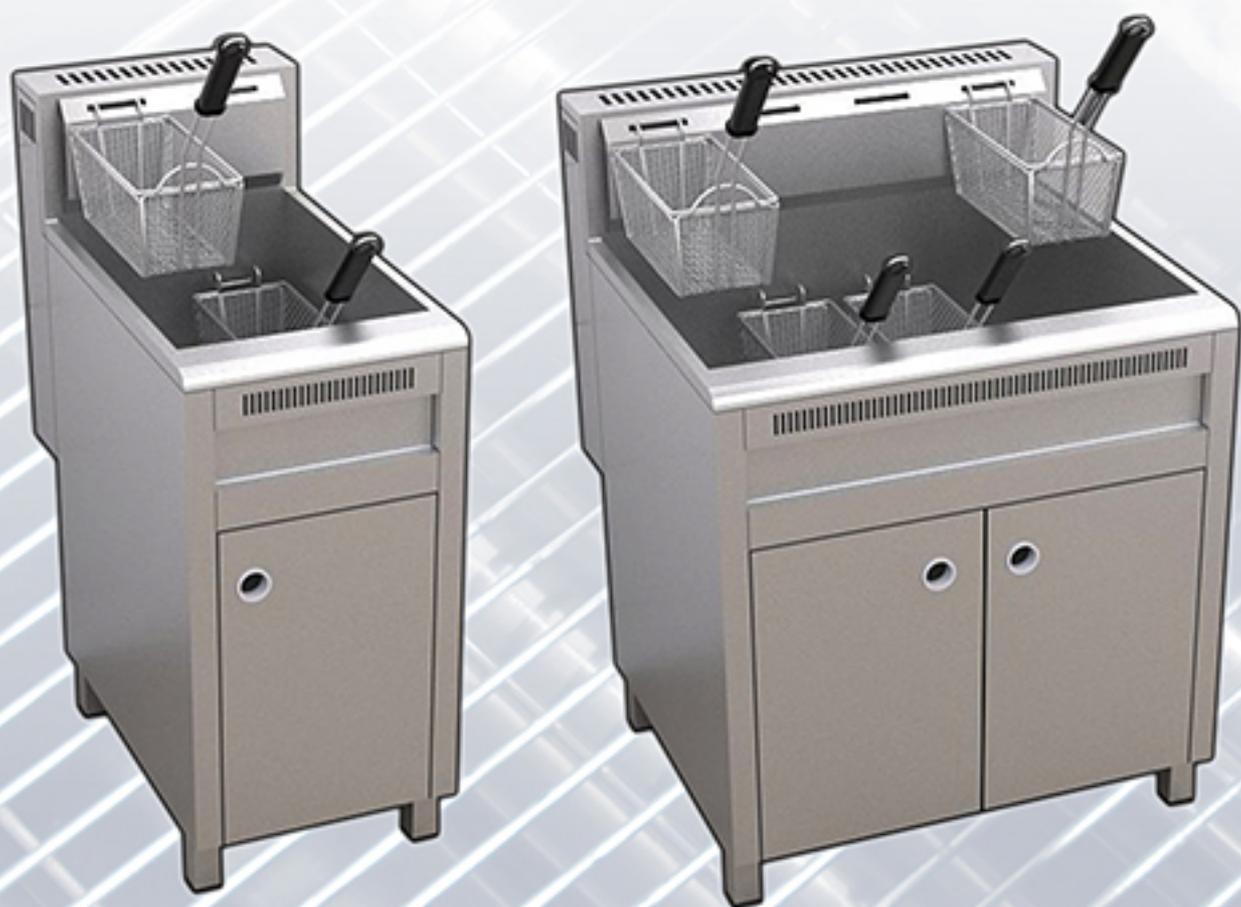


PoYin

50 Años



Mod. 40 y 85

FREIDORAS EUROPA XXI
SISTEMA ACEITE Y AGUA

MANUAL DE USUARIO



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.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS			40	85
MEDIDAS (mm)	ANCHO		410	780
	PROFUNDIDAD		750	750
	ALTO (altura de trabajo)		850	850
CAPACIDAD	ACEITE		35	75
	AGUA		5	10
	TOTAL		40	85
POTENCIA TOTAL	K cal/h		20.000	35.000
	KW/h		23,26	40,7
CONSUMO MAXIMO	GN (m3/h)		2,47	4,32
	GE (K/h)		1,82	3,18
CANASTOS	CANTIDAD		2	4
	MEDIDAS (mm)	LARGO	320	320
		ANCHO	160	160
		ALTO	140	140
BATEA	MEDIDAS (mm)		365x400	735x400
PESO			48	76

MEDIDAS DE LOS INYECTORES (en mm) PARA GAS NATURAL Y ENVASADO

MODELO	GAS	PICO	PILOTO
40	N	1,3	0,9
	E	0,7	0,5
85	N	1,3	0,9
	E	0,7	0,5

INSTALACIÓN DE GAS

La instalación general deberá estar provista de una llave de corte, siendo aconsejable además, colocar otra llave de corte por cada artefacto para evitar que quede inutilizada la totalidad de la instalación en caso de avería o reparación de alguno de los elementos.

La conexión a la red de gas natural deberá hacerse con un caño de ½" gas como mínimo, a través de un gasista matriculado.

INSTRUCCIONES DE USO

1 CARGA

Cargar la unidad con la cantidad de aceite correspondiente a cada modelo. Sólo recomendamos el uso de aceite de girasol puro, o mezcla al 50% de girasol y maní.

2 ENCENDIDO

Llevar la perilla del termostato a la posición  y luego oprimir la tecla de encendido para abrir el paso del gas al piloto (Figura 1), y mantenerlo apretado a fondo mientras se acerca una llama al mismo.

Una vez encendido, mantener oprimido el pulsador durante unos segundos más y luego soltar verificando que permanezca encendido, de no ser así repetir la operación o revisar la sección 7 de posibles fallas y sus causas.

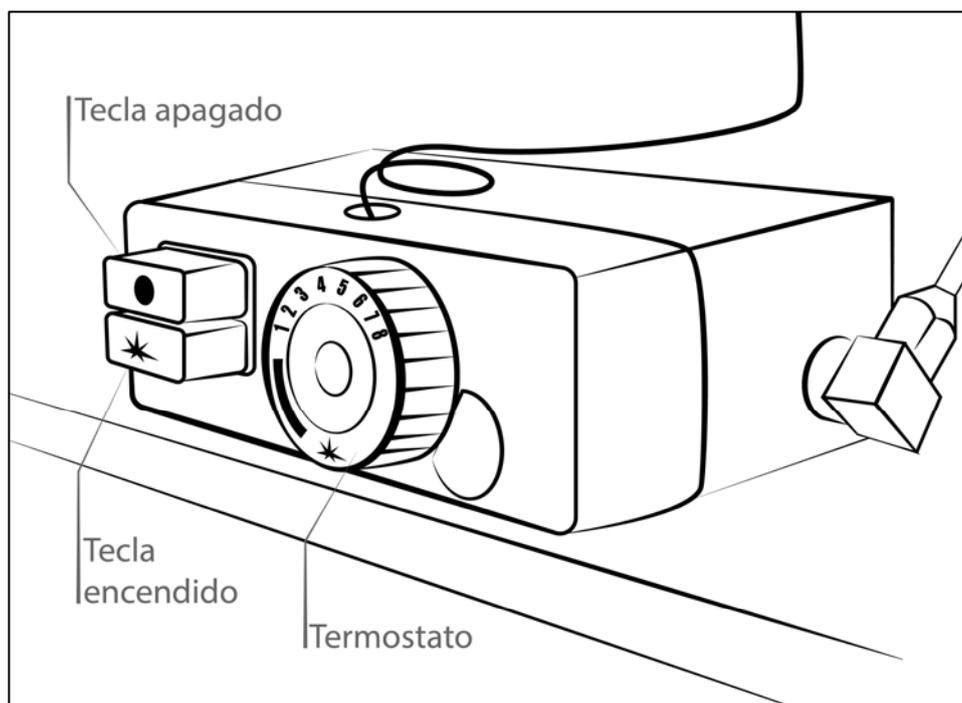


Figura 1

3 SELECCIÓN DE TEMPERATURA

Girar la perilla del termostato hasta la posición deseada; el termostato abarca un rango de 50 a 190°C según la escala a continuación. La posición óptima se encuentra entre los números 7 y 8 de la perilla del termostato (Figura 2), ya que superando los 180°C el aceite comienza a degradarse, perdiendo sus cualidades.

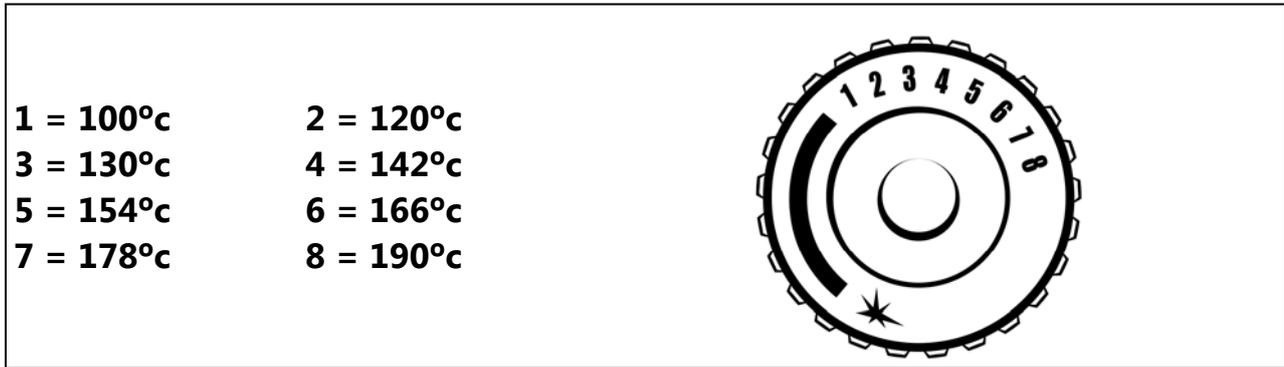


Figura 2

Cuando recién se enciende, tarda aproximadamente 15 minutos en alcanzar la temperatura deseada, por lo tanto se deberá aguardar ese tiempo para comenzar a freír.

4 APAGADO

Para apagar, simplemente presionar la tecla de apagado (Figura 1), que arrastra en su desplazamiento al pulsador de encendido y cierra el paso del gas al piloto y quemador principal simultáneamente. Al soltar la freidora no se podrá volver a encender por unos segundos hasta que se enfríe el sensor de temperatura y las teclas vuelvan a su posición original.

5 RECAMBIO DE AGUA

Diariamente, se debe abrir la llave que se encuentra en la parte inferior del tacho, para desagotar el agua sucia receptora de los desprendimientos de comida, y se debe cerrar recién cuando comience a salir aceite ya que durante el freído, los alimentos desprenden humedad que se va sumando a la masa de agua y por lo tanto el volumen existente puede ser mayor que la cantidad introducida originalmente.

Esto es muy importante a efectos de mantener el nivel correcto de agua, ya que si éste aumenta y alcanza la zona de calefacción, entra en ebullición y provoca el derrame del aceite.

Luego se debe proceder a reponer la cantidad correspondiente de agua, con un puñado de sal gruesa diluida. **No saturar el agua con sal.** La sal cumple la función de aumentar el peso específico del agua, para que en su trayecto hacia el fondo del recipiente arrastre consigo cualquier particular que no haya descendido y se encuentre en suspensión. De esta forma se produce un "filtrado" del aceite que ayuda a preservarlo, manteniéndolo siempre limpio.

6 MUY IMPORTANTE

- No encender con la cuba vacía.
- **SIEMPRE realizar la carga y el recambio de agua con el aceite frío.**
- No obstruir la salida de gases total o parcialmente apoyando objetos en la chimenea.
- **No Apoyar nunca los canastos sobre la chimenea** (restos de aceite pueden tomar contacto con el fuego)
- No existe ninguna falla técnica que pueda provocar el derrame del aceite. Si ello ocurre, se debe a que no se siguió alguna de las indicaciones precedentes y como consecuencia, el nivel del agua alcanzó los tubos calefactores, entrando en ebullición.
- Hay otro factor que puede provocar este último inconveniente, y es el usar aceites incorrectos o de mala calidad.

7 MANTENIMIENTO

-Limpiar a diario con agua y desengrasante.

En caso de querer limpiar el interior de la cuba, se puede poner a hervir una solución de agua-detergente durante algunos minutos.

-**No raspar con espátulas o cepillo de alambre de hierro**, ya que pueden depositarse partículas en la superficie y originar manchas de oxidación.

8 POSIBLES DESPERFECTOS Y SUS CAUSAS

FREIDORA (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
Freidora derrama el aceite (solo para freidora agua-aceite)	Nivel de agua muy alto tocando los tubos quemadores	abrir la descarga y disminuir el nivel de agua

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 debe estar posicionada siempre donde pueda detectar el fuego (según la Figura 3), de lo contrario cortará la señal al electroimán del termostato y cerrará la entrada de gas al sistema.

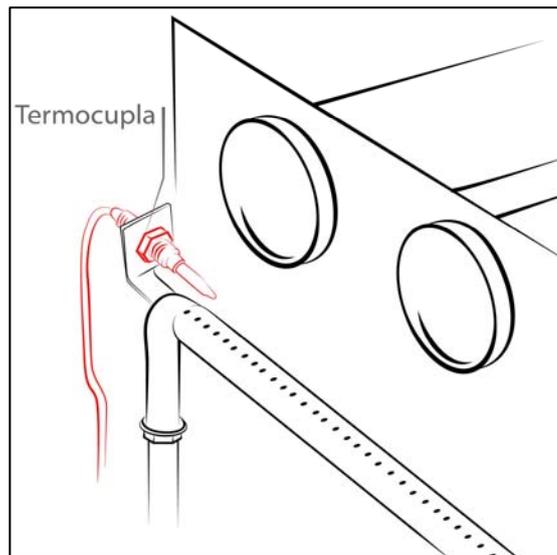


Figura 3

Instrucciones para regular reconexión de llama en termostato:

Paso 1: Extraer la perilla de plástico según la Figura 4.

Paso 2: Girar tornillo (indicado en rojo) en sentido horario hasta el final, luego se debe ir regresando poco a poco hasta conseguir la regulación del tiempo de reconexión de llama deseado.

Al girar éste tornillo hasta el final hará que el período de reconexión de la llama sea más corto, pero también se consumirá mayor cantidad de gas.

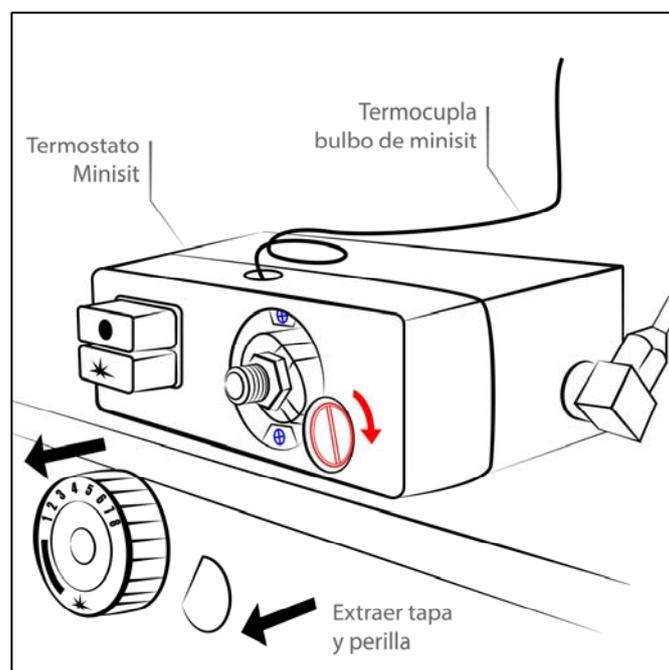
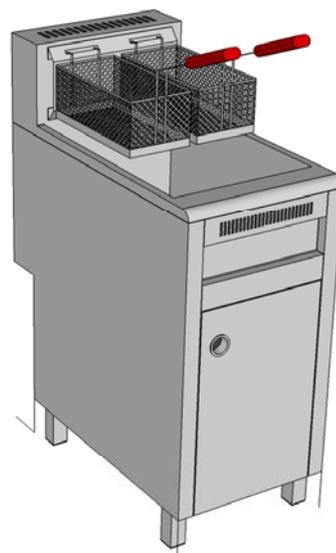
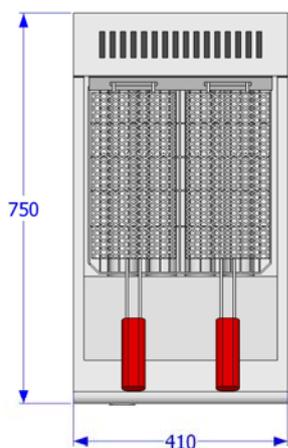
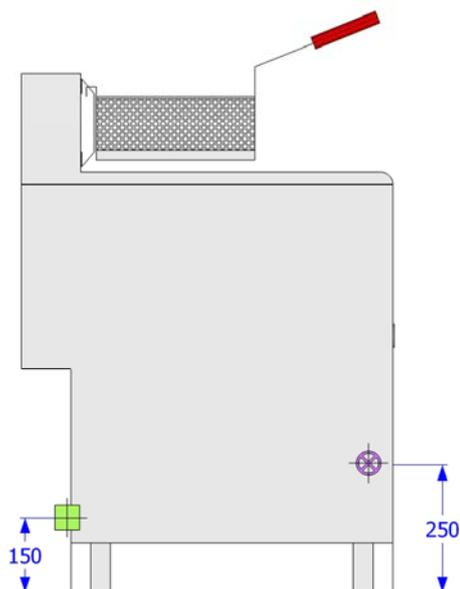
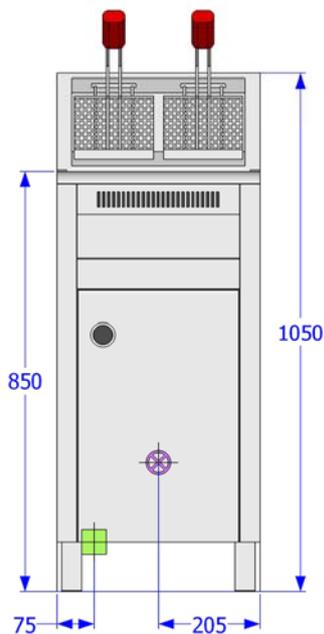


Figura 4

MUY IMPORTANTE: NO REALIZAR LA LIMPIEZA DEL EQUIPO CON CHORRO DE AGUA YA QUE AFECTA SERIAMENTE A LOS COMPONENTES.

FREIDORA EUROPA XXI 40 ACEITE Y AGUA



PESO DEL EQUIPO: 48 Kg

- * Capacidad: 35 litros de aceite y 5 litros de agua
- * Construida en acero inoxidable esmerilado de primera calidad.
- * Dos canastos de 160x320x140mm.
- * Llave esférica de gran caudal para desagote.
- * Termostato autogenerado (Mini-Sit).

 GAS (R 1/2")

 DESAGÜE (D 1")

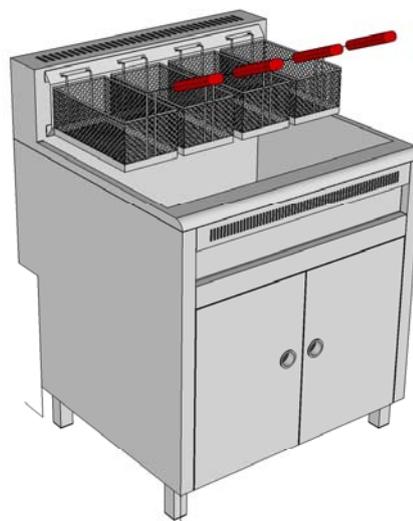
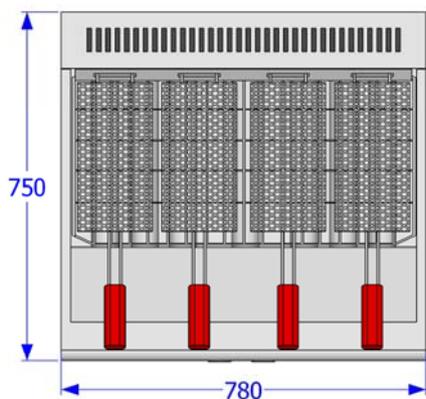
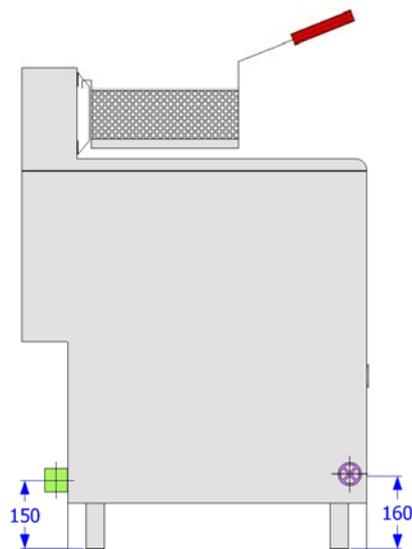
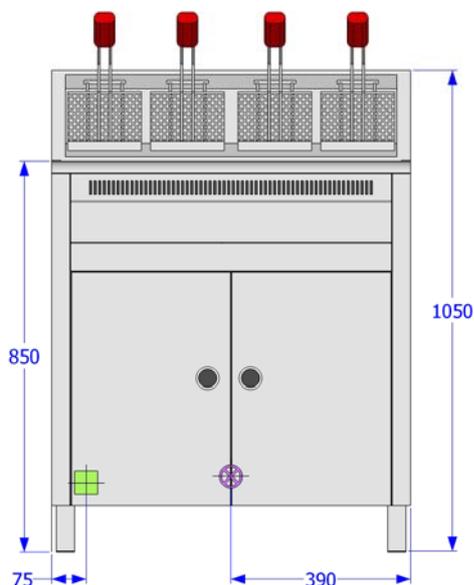
GAS NATURAL

 POTENCIA: 20000 Kcal/h
23,24 kw
CONSUMO: 2,47 m³/h

GAS ENVASADO

 POTENCIA: 11060 Kcal/h
12,85 kw
CONSUMO: 0,50 m³/h
1 Kg/h

FREIDORA EUROPA XXI 85 ACEITE Y AGUA



PESO DEL EQUIPO: 76 Kg

- * Capacidad: 75 litros de aceite, 10 litros de agua.
- * Construida en acero inoxidable esmerilado de primera calidad.
- * Cuatro canastos de 160x320x140mm.
- * Llave esférica de gran caudal para desagote.
- * Termostato autogenerado (Mini-Sit).

 GAS (R 1/2")

 DESAGÜE (D 1")

GAS NATURAL

 POTENCIA: 35000 Kcal/h
40,68 kw
CONSUMO: 4,32 m³/h

GAS ENVASADO

 POTENCIA: 19355 Kcal/h
22,49 kw
CONSUMO: 0,879 m³/h
1,759 Kg/h