

HORNO CONVECTOR ELECTRICO MANUAL DE USO

(ESPAÑOL)

Le invitamos a comprar nuestros productos, la empresa se dedica principalmente a la comercialización de equipos de cocina industriales, y sus productos incluyen, series de freidoras, grill, hornos eléctricos, panini , etc.

Para aprovechar al máximo el rendimiento de este producto, reducir pérdidas y daños innecesarios, lea atentamente el manual del producto antes de usarlo y guárdelo adecuadamente para futuras consultas.

Advertencia:

1. Personas con discapacidades físicas, sensorial o mental, o falta de experiencia y conocimiento (incluyendo niños) no podrán ejecutar o manipular el equipo.
2. El Distribuidor no tendrá NINGUNA RESPONSABILIDAD de daños, por incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento o instalación.

El horno de convección eléctrica de la serie HEB tiene ventajas de diseño, fácil operación, velocidad de calentamiento rápida, temperatura uniforme, ahorro de energía. Puede ser utilizado en centros de comida, centros comerciales, supermercados y otros lugares de gran afluencia de personas.

I . Parametros

MODELO	DESCRIPCION	POTENCIA	DIMENSIONES
HEO-08	HORNO CONVECTOR	6KW	920x815x580 mm
HEO-07A	HORNO CONVECTOR	3.7 KW	695x640x565 mm
HEO-08A	HORNO CONVECTOR	6 KW	920x815x580 mm
HEO-07	HORNO CONVECTOR	3.7KW	595x640x565 mm
HEB-4F	HORNO CONVECTOR	2.6KW	595x600x575mm
HEB-8F	HORNO CONVECTOR	3.1KW	835x760x575mm

II .Transporte y almacenamiento

En el proceso de transporte en el horno se debe manipular con cuidado, no transportar boca abajo, para evitar que el producto se dañe en el exterior y en el interior. Debe colocarse en un lugar bien ventilado sin gases corrosivos.

III . Ubicacion Segura y Precauciones

- I. ESTA MÁQUINA DEBE INSTALARSE EN UN AMBIENTE SECO Y VENTILADO Y SUPERFICIE PLANA PARA SU CORRECTO FUNCIONAMIENTO.
- II. VERIFIQUE QUE EL VOLTAJE SEA EL CORRECTO ANTES DE CONECTAR LA MAQUINA A LA RED ELECTRICA.

IMPORTANTE: LA MAQUINA DEBERA SER CONECTADA A TIERRA

IV. Instrucciones

1. Conecte el equipo a la alimentación, gire el interruptor del temporizador, el control de temperatura a 200°C, aproximadamente 10 minutos (para el primer uso, limpie con agua caliente el equipo, coloque a 200°C durante aproximadamente 30 minutos)
2. Abra la puerta coloque los alimentos adentro y luego cierre la puerta, ajuste la temperatura y el tiempo deseado. Las distancias de los alimentos que se coloca en el horno debe ser la apropiada (la distancia entre la sartén y la sartén es de al menos 40 mm, para una correcta circulación de aire).
3. Cuando el horno alcance el tiempo establecido, dejará de funcionar automáticamente.

V. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. En la limpieza y mantenimiento se debe cortar el suministro eléctrico, y esperar a que el equipo se enfríe para evitar accidentes y quemaduras.
2. Abra la puerta, retire las bandejas y rejillas del horno y colóquelos en agua y detergente limpios.
3. Limpie el horno con un agente de limpieza no corrosivo y la toalla húmeda. Está prohibido lavar el horno directamente con agua. Para evitar la infiltración de agua en el funcionamiento del equipo eléctrico, se provoca el accidente de seguridad eléctrica.
4. Toalla seca para limpiar el quipo
5. Después de la limpieza, conecte el equipo a la alimentación y seleccione temperatura para el siguiente uso.

VI. GARANTIA

GARANTIA SILCOOK – VIA CHEFF

La Cía. Via Cheff SRL garantiza por 6 meses (seis meses) a partir de la fecha de compra, el funcionamiento de este producto contra cualquier defecto en los materiales empleados para su fabricación. Nuestra garantía incluye la reparación y/o reposición de componentes dañados sin cargo alguno para el cliente, incluyendo mano de obra. La Cía. Via Cheff SRL se compromete a entregar el producto en un lapso no mayor de 30 días hábiles a partir de la fecha de recepción de este en nuestros talleres de servicio ubicados en la calle Beethoven 724, Pacheco, Buenos Aires. No reasumirá responsabilidad alguna en caso de demora del servicio por causas de fuerza mayor. Para hacer efectiva esta garantía, no podrán exigirse mayores requisitos que presentarla sellada por el establecimiento comercial donde se adquirió, de no contar con ésta bastará la factura de compra

ESTA GARANTIA NO SERÁ VÁLIDA BAJO LAS SIGUIENTES CONDICIONES

1. Cuando esta póliza manifestara claros signos de haber sido alterada en los datos originales consignados en ella.
 2. Cuando el uso, cuidado y operación del producto no haya sido de acuerdo con las instrucciones contenidas en el instructivo de operación.
 3. Cuando el producto haya sido usado fuera de su capacidad, maltratado, golpeado, expuesto a la humedad, molada por algún líquido o substancia corrosiva, así como por cualquiera otra falla atribuible al consumidor.
 4. Cuando el producto haya sido desarmado, modificado o reparado por personas no autorizadas por Via Cheff SRL.
 5. Cuando la falla sea originada por el desgaste normal de las piezas debido al uso.
- Ninguna otra garantía verbal o escrita diferente a la aquí expresada será reconocida por Via Cheff SRL

NOTA: En caso de extravío de la presente garantía, el consumidor deberá recurrir a su proveedor para que le sea expedida otra, previa presentación de la nota de compra o factura respectiva.

Via Cheff SRL
Beethoven 724, Pacheco

Buenos Aires
Tel. 011-4521-9775
C. P. 1431