

MANUAL DE INSTRUCCIONES

FREIDORAS INDUSTRIALES
MODELO: HEF26L Y HEF26L-2

SILCOOK



Por favor, lea atentamente el manual de instrucciones antes de operar el equipo. Conserve este manual para futuras ocasiones.

PROCEDIMIENTOS DE GARANTIA DE MAQUINAS

Vía Cheff SRL garantiza por 6 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 y mano de obra necesaria para el correcto funcionamiento de la maquina **EN NUESTROS TALLERES TECNICOS**, ubicados en Beethoven 724, Gral. Pacheco.

Via Cheff SRL se compromete a entregar el producto en un lapso no mayor a 30 días hábiles a partir de la fecha de recepción del mismo. No reasumirá responsabilidad alguna en caso de demora del servicio por causa de fuerza mayor.

ESTA GARANTIA NO SERÁ VALIDA BAJO LAS SIGUIENTE CONDICIONES:

- 1- No se presente factura de compra del equipo o se manifestasen signos claros de alteración 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 liquido o sustancia corrosiva.
- 4- El desperfecto sea causado por baja tensión, instalación por un electricista no matriculado o conexión eléctrica deficiente del establecimiento en donde fue colocado el equipo.
- 5- Cuando el equipo haya sido desarmado, modificado o reparado por personas no autorizadas por Via Cheff Srl
- 6- Cuando la falla sea originada por el desgaste normal de las piezas debido al uso.

Bajo lo expuesto, de ser valida la garantía, la reparación y/o reposición de componentes dañados y mano de obra necesaria para el correcto funcionamiento de la maquina será sin cargo para el cliente.

Nota: LA VISITA TECNICA A CUALQUIER ESTABLECIMIENTO NO ESTA CUBIERTA POR LA GARANTIA, EN CASO DE SOLICITARLA SERA CON CARGO ADICIONAL.

PROCESO DE SOLICITUD DE GARANTIA

- 1- Comunicarse vía WhatsApp +54 9 11 2763 9988 (solo mensajes)

- 2- Adjuntar factura de compra del equipo
- 3- Describir problema del equipo lo más detallado posible
- 4- Detallar Nombre de contacto y teléfono.
- 5- En caso de ser valida la garantía **se le brindara un día y horario** para acercar la maquina a nuestros talleres para proceder a la reparación.

Equipos de gran volumen: (SX40,SX50,OBM1080,OBY500,HORNOS DE PISO, SXL450.SXL500, WFF16B)

- 1- Comunicarse vía WhatsApp +54 9 11 2763 9988 (solo mensajes)
- 2- Adjuntar factura de compra del equipo
- 3- Describir problema del equipo lo más detallado posible
- 4- Detallar Nombre de contacto y teléfono.
- 5- En caso de ser valida la garantía **se le brindara un día y horario** para acercar la maquina a nuestros talleres para proceder a la reparación.
- 6- En caso de solicitar visita técnica al establecimiento, indicar Dirección, Localidad y horario de atención
- 7- Luego de realizar el **pago por anticipado** de la visita se le asignara día y horario de atención de nuestros técnicos.

Nota: LA VISITA TECNICA NO ESTA CUBIERTA POR LA GARANTIA, EN CASO DE SOLICITARLA SE TENDRA QUE ABONAR UN IMPORTE POR ANTICIPADO.

En caso de el equipo encontrarse en garantía, únicamente será abonado el valor de la visita.

En caso de no encontrarse el equipo en garantía, el valor de la visita técnica se descontará del presupuesto de reparación.

INDICE

PROCEDIMIENTOS DE GARANTIA DE MAQUINAS.....	3
1. FICHA TECNICA.....	6
2. SEGURIDAD.....	6
3. OPERACIÓN:.....	7
4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	8
5. MANIPULACION Y GUARDADO	8
6. DIAGRAMA DE CIRCUITO ELECTRICO	9

1. FICHA TECNICA

MODELO	VOLTAJE	FRECUENCIA	POTENCIA	DIMENSIONES	CANTIDAD DE CANASTOS	CANTIDAD DE LITROS	PESO	CO
HEF26L	380V + N	50-60 HZ	10 KW	42 X 83 X 108 CM	2	26	38 KG	8
HEF26L-2	380V + N	50-60 HZ	12 KW	80 X 83 X 108CM	4	56	58 KG	10

2. SEGURIDAD

- A. Para garantizar la seguridad durante el uso de la freidora, se debe colocar en un lugar alejado de materiales inflamables y combustibles, con una distancia de al menos 10 cm. Además, se recomienda instalar el equipo cerca del interruptor de alimentación, fusibles y dispositivo de protección contra fugas a tierra.
- B. Todos los operadores deben cumplir estrictamente con las normas de seguridad eléctrica, debe verificar el voltaje de suministro antes de su uso, para confirmar lee la placa de identificación del producto.
- C. Todos los proveedores deben garantizar la seguridad de las condiciones para usar esta freidora, como su reparación inmediata ante alguna falla.
- D. La freidora debe ponerse en uso correctamente antes de la instalación y puesta en servicio, solo probarla y garantizar el correcto funcionamiento de la freidora antes.

3. OPERACIÓN:

- A. Asegúrese de que los tanques y el sistema de calentamiento (resistencias) estén limpios y libres de contaminantes antes de utilizar la freidora. Además, asegúrese de guardar el soporte de la cesta de fritura en un lugar seguro, y de cerrar correctamente la válvula de retención. Finalmente, agregue el aceite en el tanque de la freidora para comenzar a utilizarla.
- B. Encienda el equipo y la luz indicadora se encenderá, ajuste la perilla de control de temperatura a la temperatura deseada, la luz indicadora de funcionamiento se encenderá.
- C. Cuando las luces de trabajo se apaguen, indica que la temperatura del aceite ha alcanzado la temperatura establecida. Use el temporizador, la luz indicadora de tiempo se activará.
- D. Durante el proceso de fritura, agite la canasta de freír, cuando suene la alarma, la comida estará lista.
- E. Retire los alimentos fritos y colóquelos en recipientes, cocine la siguiente tanda de comida.
- F. Apague el interruptor de alimentación, espere hasta que la temperatura del aceite baje, deje secar y filtre el aceite, limpie la freidora.
- G. Libere el aceite una vez frío, manipule la válvula en la tubería que dirigirá el aceite hacia abajo. Coloque un recipiente que atrape el aceite, y luego abra la válvula para liberar el aceite.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.

- A. En un lugar limpio se debe cortar el suministro eléctrico para evitar accidentes.

- B. Proceda a liberar el aceite mediante la válvula de desagote. Una vez vacío, retire la red de soporte de la cesta de freír, limpie con detergente no corrosivo, luego enjuague.

- C. Use tanques de detergente no corrosivos y luego use una toalla húmeda para limpiar, por último use una toalla seca para retirar la humedad y apague, no use agua de lavado directa para evitar daños a los aparatos eléctricos.

- D. Se completa la limpieza, se guardan todos los accesorios, se cubre con su tapa.

5. MANIPULACION Y GUARDADO

En el proceso de manipulación, el producto debe manipularse con cuidado para evitar quemaduras severas; debe colocarse en un lugar bien ventilado fuera del alcance de niños y productos corrosivos/inflamables. Recuerde tomar medidas previstas ante posibles precipitaciones.

6. DIAGRAMA DE CIRCUITO ELECTRICO

S1-Interruptor de encendido.

S2-Interruptor de tiempo

HL1-Alimentación

HL2-Luz de calefacción

HL3-Luz de tiempo

ST1-Limitador de temperatura

ST2-Termostato

SJ-Relé de tiempo

HA-Alarma

KM-Contactor de CA

EH1-EH6-Tubería de calefacción

