

MANUAL DE INSTRUCCIONES

LICUADORA INDUSTRIAL 3LTS DIGITAL

MODELO: BL306D

The logo for SILCOOK, featuring the brand name in a bold, blue, sans-serif font. A blue curved line arches over the letters 'I' and 'C'.

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

Estimado Cliente

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
COMPONENTES	6
ESPECIFICACIONES	7
PRECAUCIONES	8
ADVERTENCIAS.....	10
USO Y PREPARACION.....	12
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	14
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	15
PARTES INCLUIDAS.....	15

COMPONENTES

1	Empujador
2	Tapón de goma
3	Jarra
4	Cuchilla
5	Cuerpo
6	ON/OFF
7	Velocidad baja
8	Modo "Jugo"
9	Velocidad alta
10	Panel digital
11	Selector de tiempo
12	Boton de pulso



ESPECIFICACIONES

Especificaciones de la licuadora industrial, modelo BL306:

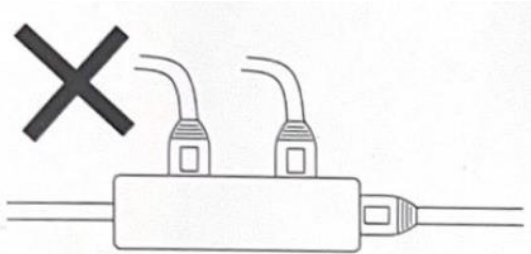
CAPACIDAD	3 LITROS
VELOCIDAD	28.000 RPM
VOLTAJE	220V – 50 Hz
POTENCIA (W)	1500 W

- Doble switch de seguridad
- Licuadora multifunción con cuchilla de acero inoxidable 2 en 1 ideal para mezclas, bebidas, jugos y hielo.
- Doble reten japones.
- Motor industrial de alta velocidad.
- Jarra de policarbonato transparente, resistente contra impactos.

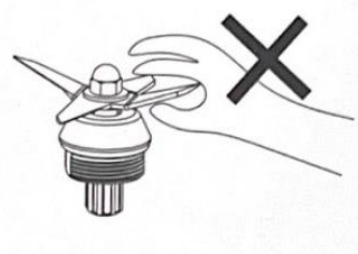
PRECAUCIONES

- Desconecte la licuadora de la red eléctrica cuando finalice su uso. No deje la licuadora conectada.
- Tenga cuidado con la cuchilla cuando el equipo sea lavado. Evite filtraciones por debajo de la jarra.
- La licuadora no debe ser usada por chicos. Mantenga el equipo fuera del alcance de los niños.

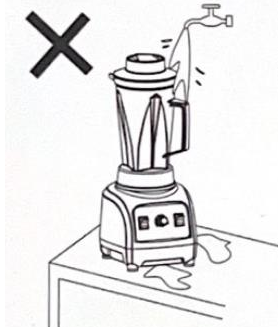
Por favor, conecte la licuadora a un enchufe de 10Amp. o mas y evite conectar otros equipos a la misma linea para prevenir un posible sobrecalentamiento.



No toque la cuchilla dentro de la jarra mientras este operando. Tenga especial cuidado cuando limpie la misma.



No sumerja la licuadora bajo agua, esto provocada un corto circuito. El único componente que puede ser lavado es la jarra, TENIENDO ESPECIAL CUIDADO DE QUE NO INGRESE AGUA POR DEBAJO DE LA MISMA.



No use la licuadora en ambientes calientes o cerca del fuego.



La licuadora deberá operar siempre con líquido, (ej: el agua, hielo, jugo de fruta) sino la vida útil de la cuchilla y el equipo se vera afectado. Nunca operar con solidos únicamente.



No desarme el equipo. El único autorizado para desarmar la licuadora es el servicio técnico oficial Silcook.



No apto para operar por chicos ni adultos mayores sin supervisión.



La licuadora deberá estar sobre una superficie plana y rígida para operar. No apoye sobre superficies blandas que bloqueen la salida de aire.



ADVERTENCIAS

El equipo deberá estar conectado a tierra.



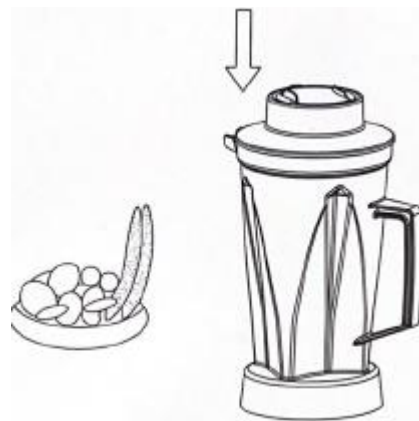
Asegúrese de que la maquina este apagada antes de colocar la jarra en el cuerpo de la licuadora. ESPERA A QUE EL EQUIPO PARE COMPLETAMENTE ANTES DE QUITAR LA JARRA. De no ser asi, la vida útil del equipo se verá afectada.



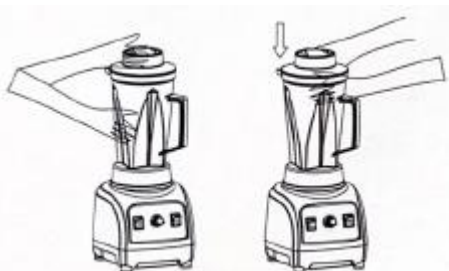
Utilice la maquina en un lugar seco y limpio. Limpie bien la licuadora para prevenir que insectos puedan ingresar y dañar los componentes internos. Guarde la licuadora si no será utilizada.



No coloque liquido sobre el nivel máximo indicado. Asegúrese de que la tapa de la jarra este bien cerrada.



Antes de encender la licuadora asegúrese de que la jarra se encuentre en la posición correcta. No quite la tapa mientras la licuadora este encendida.



Cuando utilice el mezclador, saque la tapa de plástico e introdúzcalo. No quite la tapa de goma.



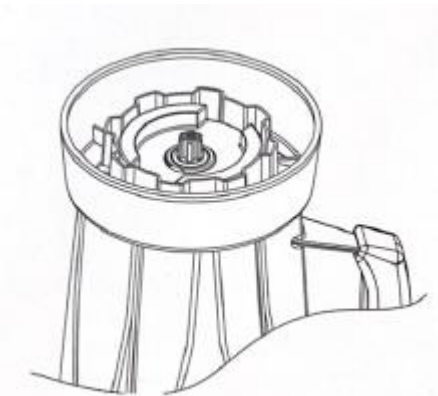
Mantenga una distancia de 20cm cuando use la licuadora. Si el material de la jarra es líquido, inicie con la velocidad mas baja para evitar derrames. Luego podrá incrementar la velocidad gradualmente.



Desconecte después de su uso.



Por favor, evitar el contacto de líquidos con la parte inferior de la jarra. Esto oxidara los rodamientos y afectara al funcionamiento de la licuadora y su vida útil.



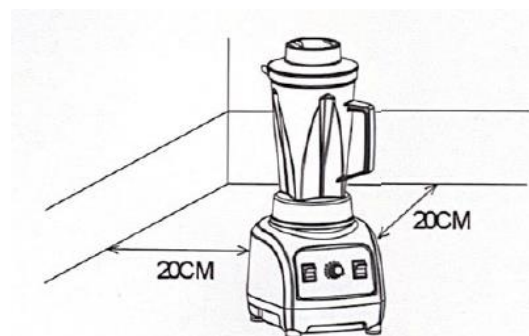
Este producto tiene protección de sobre corriente y calentamiento, el switch de seguridad se activará. Para volver a utilizar la licuadora, desenchúfela y presione el switch en la parte trasera o inferior del cuerpo. Vuélvala a conectar y podrá usarla normalmente.



Si el cable de alimentación esta roto, por favor no usar la licuadora. Póngase en contacto son el servicio técnico para recibir instrucciones.



Cuando opere esta máquina, por favor mantener la brecha de 20 cm por cada lado, despeja la mesa. No bloquear la entrada y salida de aire.



USO Y PREPARACION

1. Panel de control

- ON/OFF botón: Encienda y apague el equipo con el botón ON/OFF.
- Pulsador: Mantenga el botón pulsador y la licuadora trabajara a su máxima capacidad, suelte el pulsador y la licuadora cesara el movimiento.
- Botón de velocidad lenta: Acciona la velocidad de licuado lenta.
- Botón de velocidad rápida: Acciona la velocidad de licuado rápida.
- Botón UP: Aumenta el tiempo de licuado en periodos de 15 segundos.
- Botón DOWN: Disminuye el tiempo de licuado en periodos de 15 segundos.
- Botón JUICE: Acciona el modo gradual en el tiempo configurado.

2. Preparación

- Limpie bien todos los accesorios antes de usar la licuadora Silcook.
- Conéctela a la red eléctrica.
- Asegúrese de que la licuadora este conectada a una red 220v.
- Introduzca los alimentos dentro de la jarra, sin superar el nivel máximo. Es recomendable poner los alimentos mas blandos primero, luego los más duros y por último el líquido.
- Cierre con la tapa de goma. Si necesita usar el mezclador durante el licuado, saque el tapón de plástico e inserte el mezclador sosteniendo la tapa de goma.
- Manténgase a 20cm de la maquina mientras este usándose.
- Encienda la licuadora y seleccione el tiempo deseado para el proceso.
- Use la velocidad más lenta, mantenga o cambie la velocidad en base al alimento a licuar.
- Pulsador: mantenga presionado el pulsador en caso de necesitar la potencia máxima. Suelte el pulsador y la licuadora se detendrá.
- Opción Jugo: Utilice esta opción en base al alimento a licuar, este aumentara su velocidad y lo variara de forma progresiva durante el tiempo seleccionado (al presionar el botón varias veces, este aumentar su periodo de trabajo de 30 en 30).
- En caso de querer finalizar el proceso de licuado antes de terminar el tiempo en alguno de los modos de operación del equipo, deberás presionar el botón ON/OFF.
- No utilizar la licuadora solo con alimentos secos.

- Luego de su uso, apague la licuadora. Quite la tapa de goma una vez que el equipo este completamente quieto, vierta el contenido.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- Desconecte el equipo de la red eléctrica.
- Quite la jarra y las tapas, lave por separado.
- **NO SUMERJA LA JARRA EN AGUA NI PERMITA EL INGRESO DE LIQUIDO POR DEBAJO**, así evitaras posibles daños en los rodamientos de la cuchilla.
- Limpie el cuerpo de la maquina con un paño húmedo.
- Lave con agua y detergente la tapa plástica y tapa de goma después de cada uso.
- Asegúrese de que la licuadora este limpia y seca antes de guardar.
- Guarde la licuadora en un lugar seco y limpio para evitar que el polvo e insectos ingresen dentro del motor.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	RAZON	SOLUCION
No enciende.	No conectada a la red.	Conecte el equipo a la red.
	El protector térmico esta activado.	Apague el equipo, presione el protector térmico.
Temblor del motor.	La licuadora no esta en una base estable.	Ponga la licuadora en una superficie plana.
	La jarra no está bien posicionada.	Apague el equipo y posicione correctamente la jarra.
Desborde	Preparación por encima del nivel máximo.	Apague el equipo y quite parte de la preparación.
	La tapa de goma no está bien colocada.	Coloque la tapa de goma y luego la tapa plástica.

Si el producto no funciona correctamente y no es causado por las razones anteriores, por favor envíela al centro de servicio técnico para su reparación. Si el equipo es arreglado por una persona ajena al servicio técnico, el equipo perderá su garantía.

PARTES INCLUIDAS

CUERPO	JARRA 3LTS	BARRA MEZCLADORA	MANUAL	GARANTIA
1 PC	1 PC	1 PC	1 PC	1 PC