

# MANUAL DE INSTRUCCIONES

PICADORA DE CARNE SILCOOK

MODELO: HR32MD



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 GARANTÍA NO SERÁ VÁLIDA 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 TÉCNICA A CUALQUIER ESTABLECIMIENTO NO ESTA CUBIERTA POR LA GARANTÍA, EN CASO DE SOLICITARLA SERA CON CARGO ADICIONAL.**

### PROCESO DE SOLICITUD DE GARANTIA

- 1- Comunicarse vía Email [serviciotecnico@viacheff.com.ar](mailto:serviciotecnico@viacheff.com.ar)
- 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 via Email [serviciotecnico@viacheff.com.ar](mailto:serviciotecnico@viacheff.com.ar)
- 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 TÉCNICA NO ESTA CUBIERTA POR LA GARANTÍA, EN CASO DE SOLICITARLA SE TENDRÁ QUE ABONAR UN IMPORTE POR ANTICIPADO.**

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

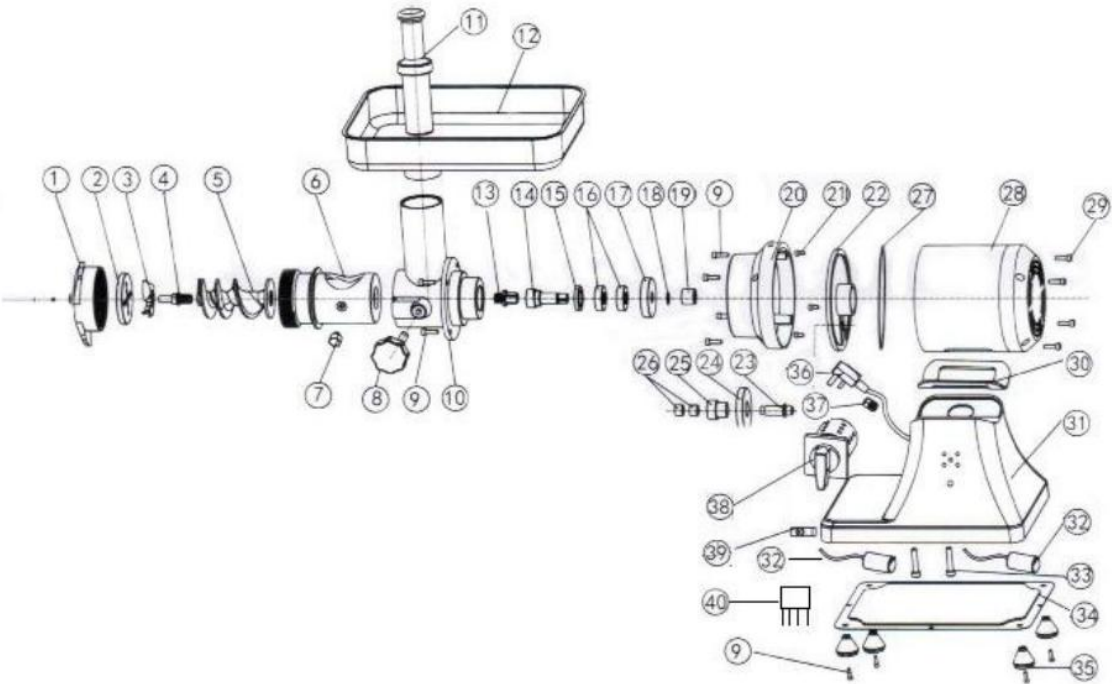
**En caso de no encontrarse el equipo en garantía, el valor de la visita técnica se descontará del presupuesto de reparación.**

## INDICE

|                                        |   |
|----------------------------------------|---|
| PROCEDIMIENTOS DE GARANTÍA DE MAQUINAS | 3 |
| TABLA DE COMPONENTES                   | 6 |
| PARAMETROS TECNICOS                    | 7 |
| INTRODUCCIÓN                           | 8 |
| PRECAUCIONES                           | 9 |

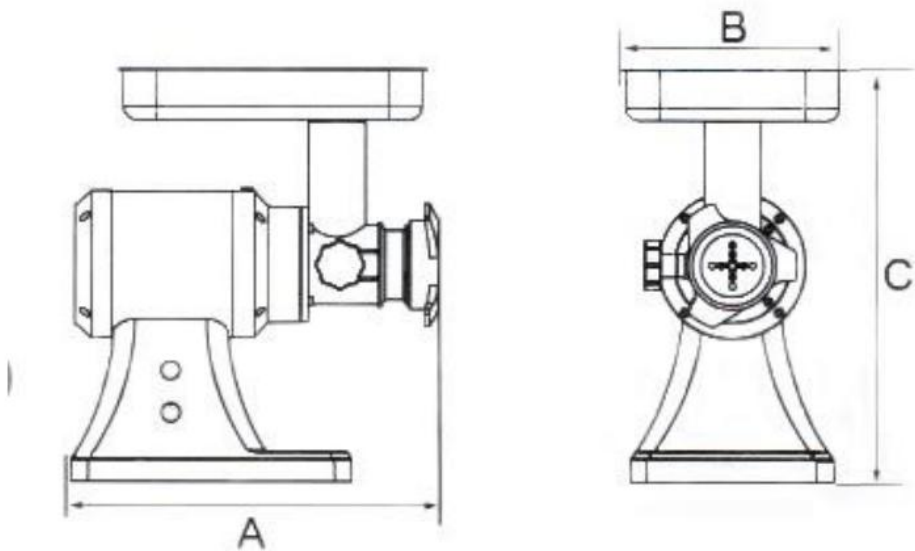
TABLA DE COMPONENTES

| Parte N.º | Nombre                  | Parte N.º | Nombre                      | Parte N.º | Nombre                 |
|-----------|-------------------------|-----------|-----------------------------|-----------|------------------------|
| 1         | Tuerca frontal          | 15        | Reten                       | 29        | Tornillo               |
| 2         | Disco                   | 16        | Rodamiento                  | 30        | Goma                   |
| 3         | Cuchilla                | 17        | Engranaje grande B          | 31        | Base de la maquina     |
| 4         | Espiga                  | 18        | Arandela elástica           | 32        | Condensador 200uf/35uf |
| 5         | Hélice espiralada       | 19        | Piñon                       | 33        | Tornillo               |
| 6         | Porta Espiral           | 20        | Caja de engranajes          | 34        | Placa inferior         |
| 7         | Cierre de asiento       | 21        | Tornillo                    | 35        | Patas de goma          |
| 8         | Tuerca de bloqueo       | 22        | Cubierta delantera de motor | 36        | Cable eléctrico        |
| 9         | Tornillo                | 23        | Eje central                 | 37        | Prensa cable           |
| 10        | Cabezal                 | 24        | Engranaje grande A          | 38        | Interruptor ON/OFF     |
| 11        | Embutidor               | 25        | Engranaje pequeño B         | 39        | térmico 10A            |
| 12        | Bandeja de alimentación | 26        | Envoltura                   | 40        | Interruptor centrifugo |
| 13        | Acople                  | 27        | O´ring                      |           |                        |
| 14        | Eje de salida           | 28        | Motor                       |           |                        |



PARAMETROS TECNICOS

| MODELO  | VOLTAJE     | POTENCIA | RPM | (A)<br>LONGITU<br>D | (B)<br>ANCH<br>O | (C)<br>ALTUR<br>A |
|---------|-------------|----------|-----|---------------------|------------------|-------------------|
| HDR32MD | 220V – 50HZ | 1500W    | 170 | 519MM               | 261MM            | 495MM             |



## INTRODUCCIÓN

1. Le recomendamos que lea atentamente las instrucciones contenidas en este manual.
2. Si desea hacer mejor uso de la picadora de carne y explotar todas sus posibilidades, debe estar completamente familiarizado con su rendimiento y características de funcionamiento.
3. La picadora de carne solo se puede utilizar para picar carne fresca.
4. El mantenimiento requiere solo unas pocas operaciones simples que puede realizar el operador.
5. Para garantizar una vida útil prolongada y minimizar los costos operativos, debe seguir las reglas dadas en este manual.
6. El fabricante ha diseñado la picadora de carne para garantizar la seguridad condiciones de operación. La exclusión o eliminación de los dispositivos de seguridad instalados por el fabricante socavarán gravemente la seguridad garantizada.
7. Para garantizar estas condiciones también debe cumplir íntegramente con las instrucciones relativas a la instalación y alimentación de la carne máquina de picar carne.
8. La picadora de carne debe instalarse en un ambiente de trabajo libre de agentes corrosivos.
9. El sitio de instalación no debe estar sujeto a materiales explosivos..
10. El importador no se hace responsable de averías, accidentes o fallas causadas por no observar (o no aplicar) las instrucciones contenidos en este manual. Asimismo, no se responsabiliza de modificaciones, variaciones o instalación de accesorios no autorizados previamente.
11. Utilice únicamente repuestos originales.
12. Este manual de instrucciones es parte integral de la picadora de carne y debe mantenerse en un lugar seguro. Las características, información y dibujos publicados en este folleto son propiedad exclusiva del importador.
13. Ninguna parte de esta publicación puede ser reproducida o transmitida de ninguna forma.

## PRECAUCIONES

Antes de conectar la unidad a la fuente de alimentación, asegúrese de que las especificaciones eléctricas de la máquina, impresas en la placa de identificación de la unidad, coinciden con los de su red local.

1. Para el primer uso, retire el cabezal de la picadora y lave bien todas las piezas.
2. Antes de picar, ajuste el tornillo mariposa en el sentido de las agujas del reloj hasta que esté seguro.
3. Prepare la carne a picar, saque piel y hueso. Use carne en trozos de tamaño apropiado para picar, no sobre exija al equipo.
4. Ingrese la carne por la boca superior con un empujador de carne especial que se incluyó con su máquina. **Nunca utilice los dedos**, las manos ni ningún otro objeto.
5. Después del uso, desconecte la unidad de la fuente de alimentación. Desmonte el cabezal, lave y seque bien todas las piezas.
6. Si la unidad está sobrecargada, se apagará para evitar daños internos. Apague la picadora, deje que se enfríe durante al menos 20 minutos, presione el botón de reinicio y encienda la picadora para continuar.
7. Si hay un bloqueo en el cabezal de la picadora, cambie la máquina a marcha atrás y luego hacia adelante.

Nota: Durante la molienda, la carne debe descargarse de la picadora suavemente. Si la descarga no es uniforme o si tiene forma de pasta, se deben considerar las siguientes causas:

**A. Acoplamiento demasiado apretado**

R: Suelte y apriete a mano, no apriete demasiado.

**B. La placa de descarga está bloqueada**

R: Retire la placa de descarga y límpiela, luego vuelva a instalarla.

**C. Los bordes de la hoja se han desafilado**

R: Se pueden afilar, se recomienda reemplazar.