

# MANUAL DE INSTRUCCIONES

Freidoras electricas PREMIUM industriales.

**Modelos:** HEF8L/T, HEF11L/T, HEF16L/T Y HEF22L/T



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

# PROCEDIMIENTO DE GARANTIA

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, M)**

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.**

# INFORMACION TECNICA

| Modelo           | HEF8L           | HEF8LT          | HEF8L-2         | HEF8L-2T        |
|------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Voltaje (V)      | 220             | 220             | 220             | 220             |
| Potencia (kW)    | 2.8             | 2.8             | 2.8 x 2         | 2.8 x 2         |
| Consumo (Amp)    | 12              | 12              | 12 x 2          | 12 x 2          |
| Temperatura (°C) | 50 - 200        | 50 - 200        | 50 - 200        | 50 - 200        |
| Dimensiones (mm) | 270 x 430 x 360 | 270 x 480 x 360 | 550 x 430 x 290 | 550 x 470 x 390 |
| Con Canilla      | NO              | SI              | NO              | SI              |
| Peso (kg)        | 6,7             | 7               | 11              | 11,5            |

| Modelo           | HEF11L          | HEF11LT         | HEF11L-2        | HEF11L-2T       |
|------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Voltaje (V)      | 220             | 220             | 220             | 220             |
| Potencia (kW)    | 3.2             | 3.2             | 3.2 X 2         | 3.2 X 2         |
| Consumo (Amp)    | 14              | 14              | 14 x 2          | 14 x 2          |
| Temperatura (°C) | 50 - 200        | 50 - 200        | 50 - 200        | 50 - 200        |
| Dimensiones (mm) | 330 x 450 x 360 | 330 x 500 x 390 | 680 x 470 x 360 | 680 x 520 x 360 |
| Con Canilla      | NO              | SI              | NO              | SI              |
| Peso (kg)        | 11              | 11,9            | 15              | 15,5            |

# INTRODUCCION.

Nuestra freidora cuenta con un estilo atractivo y facil de operar. Su recuperación y eficiencia logran cocciones rapidas y uniformes. Es un producto recomendado para utilizar hoteles, restaurantes, cafeterías, food trucks, supermercados, puestos de comida, entre otros.

- A. Lea atentamente todas las instrucciones.
- B. Verifique la etiqueta de clasificación del producto y asegúrese de que el voltaje de la freidora sea adecuado para su voltaje de salida antes de utilizarlo.
- C. El enchufe debe estar conectado al bloque de tierra.
- D. No use la freidora si el cable o el enchufe están dañados.
- E. Apague el aparato antes de desenchufar.
- F. Apague y deje enfriar el aceite siempre antes de intentar mover la freidora.
- G. Sujete del enchufe cuando lo retire. No tire del cable.
- H. No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa.
- I. No encienda la freidora si el tanque está vacío.
- J. No coloque la freidora cerca de cocinas de gas, quemadores eléctricos u hornos calientes.
- K. En caso de accidente, apague el aparato inmediatamente, coloque la freidora sobre una superficie plana y estable; manténgala alejada del borde de la mesa.
- L. El aparato debe colocarse en posición horizontal.
- M. El cable de alimentación y el enchufe no pueden tocar el agua.
- N. Retire el enchufe del tomacorriente y enfríe el aparato antes de limpiarlo.
- O. El aparato solo debe instalarse en lugares donde pueda ser supervisado por personal capacitado.
- P. El aparato contiene un hi limit por sobrecalentamiento.
- Q. No limpiar con detergente ni agentes corrosivos.
- R. Antes de encender tu freidora, verifica que el cabezal este correctamente colocado, presionando el botón de seguridad contra la base de manera que el mismo quede activado.
- S. No usar aceite viejo ni freír alimentos demasiado húmedos.

# INSTALACION Y FUNCIONAMIENTO.

- A. Para mover la unidad, deje enfriar y corte la corriente.
- B. El producto debe colocarse en un lugar estable, y la distancia de sus dos lados debe ser superior a 10 cm respecto al resto de los muebles.
- C. El aceite agregado debe cubrir la resistencia hasta alcanzar el máximo nivel de aceite. No quite el aceite hasta que se enfríe.
- D. El dispositivo debe estar conectado a tierra de forma segura antes de su uso.
- E. Antes del inicio, debe revisar que todos los componentes eléctricos de su red estén en buen estado y que la conexión a tierra sea confiable.
- F. La conexión eléctrica, la instalación y el mantenimiento del producto deben ser realizados por el servicio técnico oficial.

## OPERACION.

- A. Agregar el aceite al nivel más alto de la freidora, nunca debe ser menor al nivel mínimo indicado por la freidora.
- B. No use aceite viejo, ya que podría disminuir el punto de calentamiento debidamente y causar ebullición.
- C. Encienda la alimentación y se encenderá la luz indicadora de alimentación verde. Gire los termostatos en el sentido de las agujas del reloj hasta la temperatura deseada. La luz indicadora naranja se encenderá, cuando se suministre la corriente al dispositivo, y la resistencia comenzará a funcionar.
- D. Cuando la temperatura sube al nivel deseado, el termostato desconectará la alimentación automáticamente, la luz indicadora naranja se apagará y la resistencia dejará de calentarse.
- E. Cuando la temperatura baja un poco, el termostato se encenderá automáticamente, la luz indicadora naranja se encenderá y la resistencia restablecerá el calentamiento para aumentar la temperatura, y así sucesivamente, para mantener la temperatura dentro de cierto límite. Ajuste la temperatura al nivel deseado, para lograr un efecto de fritura ideal.
- F. En caso de anomalías durante el funcionamiento, deje de usarlo de inmediato hasta que lo revise y solucione problemas.

# **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.**

- A. Durante la limpieza y el mantenimiento, corte el suministro eléctrico para evitar descargas.
- B. Después de la operación diaria, limpie la superficie de la freidora y la superficie del cable de alimentación con una toalla húmeda sin detergente corrosivo. No lo enjuague directamente por miedo a dañar el rendimiento eléctrico.
- C. Durante la limpieza, limpie el agua del contenedor de aceite por temor a que se desborde.