

MANUAL DE INSTRUCCIONES

PROCESADORA SILCOOK

MODELO HP600



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 líquido 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.....	2
INTRODUCCION:.....	5
INFORMACION TECNICA:	5
ANTES DE USAR.....	5
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN.....	5
DESPUES DE USAR.....	6
AVISO	6
ESTRUCTURA.....	6
DIAGRAMA ELECTRICO	7

INTRODUCCION:

Gracias por comprar nuestra procesadora de vegetales industrial modelo HP600. Antes de utilizar la maquina lea el manual completamente para maximizar su correcto funcionamiento y aprovechar todas sus funciones. Tiene diferentes formas de tratar tus vegetales y frutas, procesándolos para obtener diferentes tipos de cortes, como cubos, rallados y cortes lisos. Tiene la capacidad de procesar quesos, zanahoria, papa, pepinos, berenjenas, zucchini, entre otros. Posee una estructura elegante de acero inoxidable y compacta que aumenta el rendimiento de tu cocina.

INFORMACION TECNICA:

Modelo	Potencia (kW)	Voltaje (V)	Frecuencia (Hz)	Velocidad (r/min)	Peso (kgs)	Dimensiones (mm)
HP600	0.55	220	50/60	350	26.7	650x275x525

ANTES DE USAR

1. Utiliza una alimentación 220, esta debe tener una conexión a tierra.
2. Verifique que la cubierta superior del equipo este posicionada y bloqueada (a través de las hebillas que encontramos a sus costados).
3. Compruebe que el pulsador de vegetales este posicionado correctamente.
4. Después de encender el equipo por primera vez, no introduzcas alimentos aun, espera escuchar que su funcionamiento sea correcto y no se produzca algún ruido extraño, si todo marcha bien podés comenzar a usar tu procesadora.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. Lava los vegetales antes de introducirlos en el equipo.
2. Introduzca los alimentos en la boca y presione con el pulsador si es necesario.
3. En caso de necesitar otro tipo de corte, apague el equipo, desenchufe el equipo por completo, abra la cubierta superior, remueva las cuchillas y cámbielas por el disco de corte que quieres utilizar.
4. Vuelva a posicionar la cubierta superior y coloque los seguros.
5. Ahora podés continuar procesando tus alimentos.

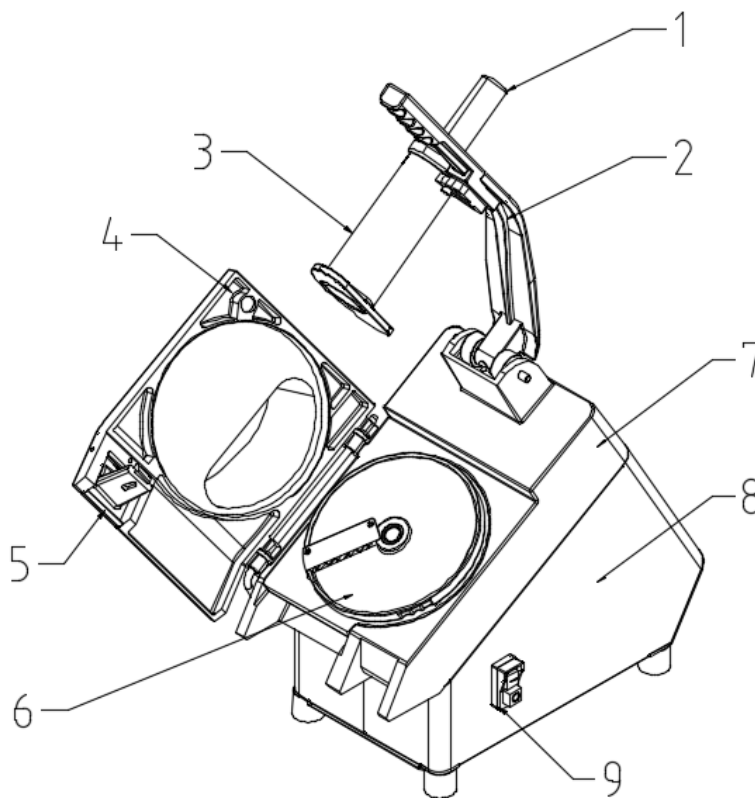
DESPUES DE USAR

Una vez finalizado el trabajo del día se debe limpiar el equipo, pero antes de esto debes desconectar el equipo por seguridad, una vez hecho esto suba la cubierta, extraiga el disco con la cuchilla y límpielo, luego continúe limpiando el resto de la estructura de la procesadora. Después de terminar la limpieza vuelva a colocar el disco, cierre la cubierta y conecte el equipo para la próxima jornada.

AVISO

- Antes de usarlo asegúrese que la cubierta este bien cerrada y las hebillas de seguridad estén bien posicionadas.
- Si el cable de alimentación llega a dañarse, comuníquese con el servicio técnico oficial para realizar el cambio del cable.

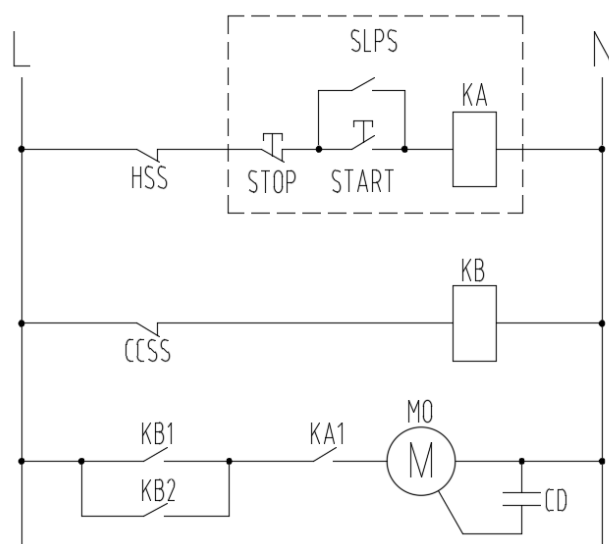
ESTRUCTURA



1.Pulsador	2.Mango de prensa	3.Placa de presión	4. Cubierta superior.
5.Hebilla transversal de la cubierta.	6.Cuchilla	7.Carcasa de aluminio	8.Caja de acero inoxidable
9.Switch ON/OFF			

Hoja de corte	Hoja de tira	Hoja de cubos	Hoja de rallado	
Grosor de la rabanada (mm)	Tamaño de seccion (mm)	Tamaño del cubo (mm)	Tamaño de la seccion (mm)	
 2 mm	 4 x 4 mm	 6x6x6	 3x1.5	
 3 mm				
 4 mm	 6 x 6 mm	 10x10x10		
 5 mm				
 6 mm	 8 x 8 mm	 15x15x10	 5x3	
 8 mm		 19x19x10		
 10 mm				

DIAGRAMA ELECTRICO



HSS	Handlebar safety switch
CCSS	Cover clamp safety switch
SLPS	Self-locking Push Switch
MO	Single phase motor
CD	Starting capacitor