

MANUAL DE INSTRUCCIONES

HELADERAS EXHIBIDORAS VERTICALES

MODELOS: FT-78L-1R



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, 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 válida la garantía **se le brindará un día y horario** para acercar la máquina 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 asignará 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.

PROCEDIMIENTOS DE GARANTIA DE MAQUINAS	3
1. GENERAL	6
2. CARACTERISTICAS TECNICAS	6
3. ESTRUCTURA Y PARTES	7
4. INSTALACION.....	8
5. PRECAUCIONES DE INSTALACION Y LIMPIEZA.....	9
6. USO	10
7. PRECAUCIONES DE USO	11
8. MANTENIMIENTO	11
9. SOLUCION DE PROBLEMAS.....	12
10. DIAGRAMA ELECTRICO.....	13

1. GENERAL

- Este equipo cuenta con un compresor de alta tecnología marca Embraco que trabaja con refrigerante **R290**. Además, cuenta con un excelente sistema de enfriamiento forzado con ventilador que lo llevara a la temperatura deseada en poco tiempo.
- Cuenta con vidrio doble en todo su cuerpo y la puerta, dándole una apariencia elegante y de fácil acceso. Siendo perfecto para locales y establecimientos gastronómicos o para tu centro de producción.

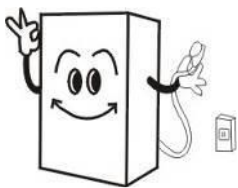
2. CARACTERISTICAS TECNICAS

MODELO	FT-78L-1R
Tipo de refrigerante	R290
Potencia	230/300 W
Tipo de climatización	4
Rango de temperatura	2 a 12°C – 30 a 60°C
Protección eléctrica	I
Voltaje	220V
Corriente	1.5 / 1.3 A
Potencia de lampara	2
Capacidad	78
Medidas	452 x 406 x 968 mm
Peso	36

3. ESTRUCTURA Y PARTES



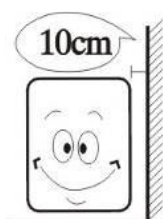
4. INSTALACION



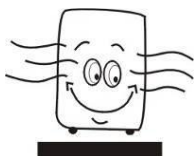
Transporte el equipo con cuidado, **NUNCA** incline el equipo a mas de 45 grados durante su transporte y uso.



Siempre instale el equipo en un sitio seguro y seco.

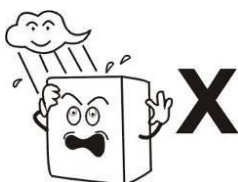


Es necesario guardar un espacio de 10cm en cada lado del equipo y en su parte posterior. La capacidad de refrigeracion podría disminuir si su espacio envolvente es demasiado pequeño para circular el aire.

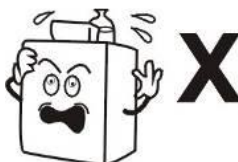


Siempre instale el equipo en un lugar con buena ventilación.

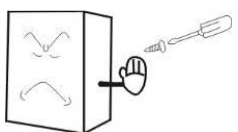
Luego de ser transportado espere horas para usar.



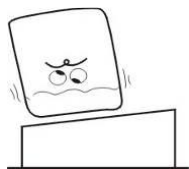
Instale el equipo lejos de fuentes de calor o bajo la luz del sol.



Nunca deje carga pesada en la parte superior de la heladera.



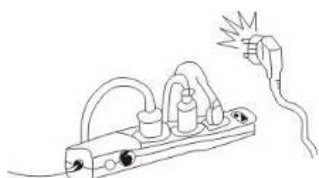
Nunca haga agujeros o adaptaciones en la heladera.



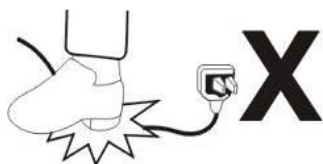
Instale el equipo en un lugar fijo y plano.

5. PRECAUCIONES DE INSTALACION Y LIMPIEZA

Conecte a una fuente de alimentación 220 con una conexión a tierra confiable.



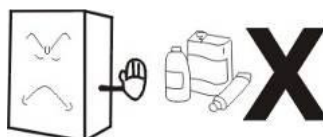
NUNCA conecte el equipo a un enchufe compartido con otros dispositivos o zapatilla, en caso contrario podría sobrecalentarse y causar incendios.



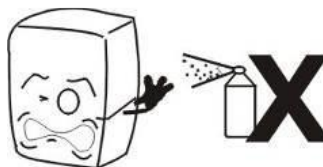
Proteja los cables, evitar daños en estos ya que podría generar fugas.



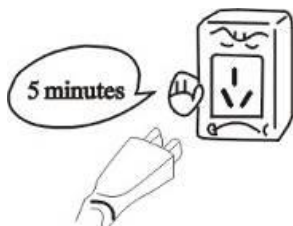
No arroje agua a la superficie de la heladera ya que podría generar descargas al tener contacto con esta.



Evite mantener productos inflamables como gasolina, alcohol, eter, entre otros, cerca de la unidad.



No rociar productos inflamables sobre la heladera.

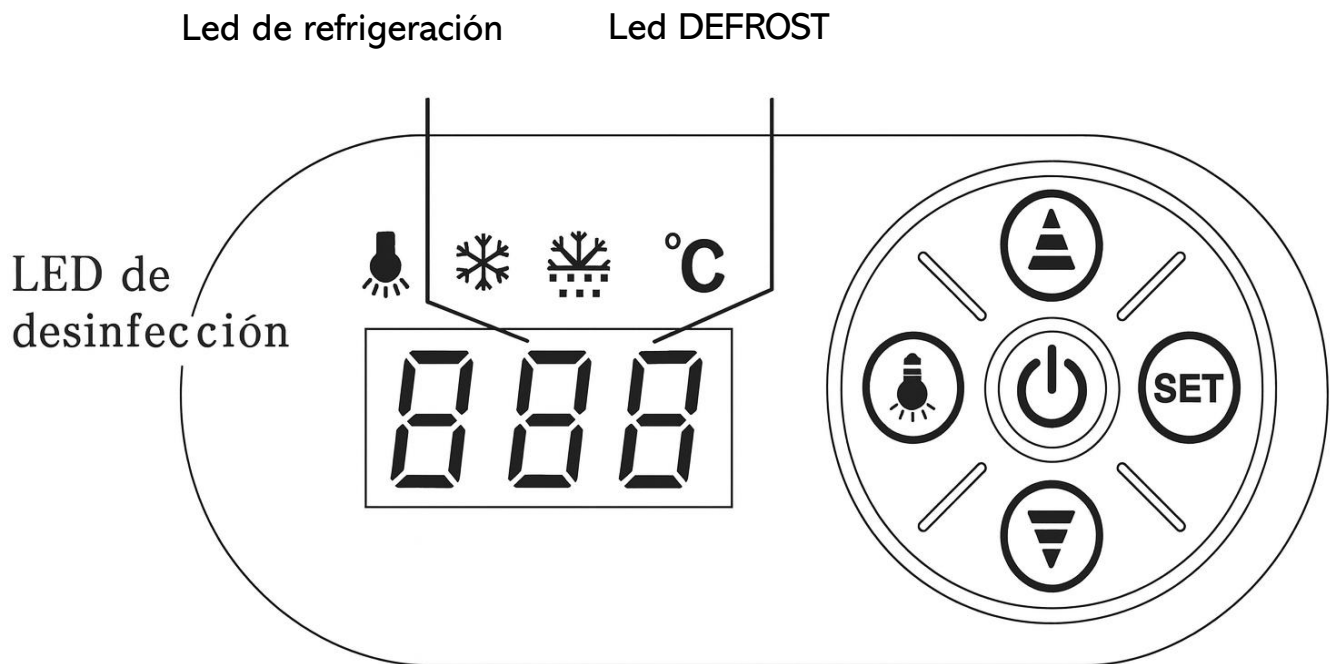


En caso de una falla eléctrica en el local que lleve al apagado del equipo, o si este es desconectado, esperar 5 minutos antes de volver a conectar

No almacenar medicamentos dentro de este equipo.

6. USO

1. Conecte el equipo a una fuente 220v.
2. Una vez que la heladera este funcionando, deje la mano en el área de succión de aire para confirmar que esta suficientemente frio, una vez que este frio puede comenzar a dejar alimentos dentro de este.
3. **CONTROLADOR DE TEMPERATURA:**



Este es un mini controlador inteligente integrado al compresor de 1 HP. Las funciones principales son: visualización de la temperatura, control de temperatura, descongelamiento automático, iluminación y selección de parámetros.

1. Para establecer la temperatura presione el botón "SET", se mostrará la temperatura establecida, presione el botón ARRIBA o ABAJO para modificar la temperatura, una vez seleccionada la temperatura deseada vuelva a presionar el botón SET, luego de esto se mostrará la temperatura actual dentro de la heladera.
2. Si no se presiona ningún botón durante 10 segundos, el panel mostrara la temperatura actual de la heladera.

3. **ILUMINACION:** Para encender la luz led presione el botón con el símbolo de la bombilla, para apagarlo vuelva a presionarla.
4. **DESCONGELAMIENTO MANUAL:** Mantenga presionado el botón con el símbolo de la bombilla por 6 segundos para descongelar o detener la descongelación del equipo.
5. **ENFRIAMIENTO:** Durante el tiempo que el equipo este llegando a la temperatura indicada en su parámetro, su luz led comenzara a parpadear, una vez que la temperatura haya alcanzado el parámetro indicado esta dejara de parpadear.
6. En el modo de calentamiento, ajuste la temperatura deseada para los alimentos. Puede ajustar la temperatura ideal entre 30 °C y 60 °C
7. La temperatura en la vitrina de calentamiento se puede consultar en la pantalla frontal.
8. Algunas piezas eléctricas estarán muy calientes, por lo que es necesario usar guantes para colocar y manipular los alimentos en el modo de calentamiento.
9. Los alimentos se mantienen calientes a una temperatura preestablecida.

7. PRECAUCIONES DE USO

- Evitar que la puerta se mantenga mucho tiempo abierta para mantener la temperatura de la heladera.
- NUNCA bloquee la succión y la salida de aire.
- No haga que los alimentos se aglomeren dentro de esta, distribuya correctamente los alimentos usando todas sus rejillas.
- No introduzca comida caliente, espere a que este tome una temperatura ambiente antes de introducirlo en el equipo.
- En caso de algún fallo técnico, comuníquese directamente con el servicio técnico oficial de Silcook, no intente reparar usted el equipo.
- Nunca toque el compresor.
- Este equipo no puede ser utilizado por niños, personas con discapacidad o personas con movilidad reducida.
- La carga máxima por estante no debe exceder los 10kg.
- Este equipo cuenta con clase climática 4.

8. MANTENIMIENTO

- Mantenga el equipo limpio, es necesario hacer una limpieza periódica de su interior.
- Siempre desenchúfelo antes del mantenimiento.

- No usar detergentes alcalinos o acetonas para limpiar el equipo.
- Para limpiar un paño suave con detergente neutro para limpiar el exterior del refrigerador y luego límpielo con un paño seco.
- Para limpiar el interior desenchufe el equipo, saque toda la comida y limpie a fondo tanto dentro como fuera del equipo, mantenga la puerta abierta para que se seque naturalmente y ayude con un paño seco.
- Tenga cuidado al limpiar los cristales para evitar roturas.
- Limpie la bandeja del condensador.

9. SOLUCION DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA
El equipo no enfría	¿El equipo está bien conectado? ¿Sus fusibles están bien? ¿La corriente de tu local no tiene problemas?
Bajo enfriamiento	¿El equipo tiene contacto con luz directa? ¿Hay buena ventilación en su lugar de instalación? ¿La puerta cierra bien o está bien cerrada? ¿El burlete de la puerta esta dañado? ¿Hay exceso de alimentos? ¿Los alimentos bloquean la succión o salida de aire? Regulación del control de temperatura
Mucho ruido	El equipo está Pmal nivelado El equipo toma contacto con una pared u otro elemento Hay una pieza suelta en el refrigerador
ANTE ALGUN PROBLEMA COMUNIQUESE CON EL SERVICIO TECNICO OFICIAL	

NOTA: los siguientes no son problemas:

- Ruido de agua circulando durante el enfriamiento.
- Condensación en el exterior del refrigerador por alta humedad.

10. DIAGRAMA ELECTRICO.

