



## MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO

MODELO DE TIPO  
**CP900EIB**

MODELO COMERCIAL  
**COCEDORA DE PASTAS ELECTRICA**

**OPPICI**

**AGRADECEMOS SU PREFERENCIA AL SELECCIONAR UN EQUIPO OPPICI**

### **ATENCION**

Lea cuidadosamente este manual antes de poner en marcha el equipo. La instalación del producto deberá ser realizada solamente por instaladores autorizados por la superintendencia de electricidad y combustible.

---

OPPICI S.A.

**SALON DE VENTAS:** Av. Vicuña Mackenna 11490, Teléfonos (56-2) 29232014 – (56-2) 29232033.  
**PLANTA INDUSTRIAL:** Av. Vicuña Mackenna 11490, Teléfonos (56-2) 29232000.

## CARACTERISTICAS TECNICAS

La Cocedora de pastas es de sólida construcción, diseñadas para trabajar en forma confiable por muchos años. El mueble y el estanque son de acero inoxidable calidad AISI 304L.

El sistema de calentamiento es mediante calefactores blindados de cromo-níquel. La temperatura de fritura se regula por medio de un termostato con indicaciones de funcionamiento por medio de una luz piloto.

Este modelo utiliza un sistema que hace que se produzca un rápido calentamiento del aceite en la zona sobre el calefactor y una zona más fría bajo el calefactor, donde se depositan todos los desprendimientos de alimentos a freír, evitando así que sigan quemándose, por lo que permite que el aceite no se contamine, prolongando su vida útil.

### NOTA:

- Estos modelos están provistos de un mueble propio, con patas regulables para su nivelación y de altura adecuada para facilitar su operación.
- Todos los modelos deben ubicarse cerca de la línea de alimentación eléctrica.

POTENCIA	: 9.2 Kw
VOLTAJE	: 380 V – 400 V.
CAPACIDAD	: 40 litros

## INSTALACION

Requiere de una instalación eléctrica adecuada para el funcionamiento del equipo, preferentemente certificada por la SEC.

Conectar el equipo a la red de agua.

Verificar la conexión puesta a tierra.

Antes de conectar el equipo cerciórese que la red eléctrica de encuentre desenergizada.

Verifique que la perilla se encuentre en posición OFF antes de energizar.

**Importante: nunca encender el equipo sin agua en su interior.**

Alimentación trifásica: 380 V – 3 Fases + Neutro + Tierra

Cordón: Mínimo permitido 1.5 mm<sup>2</sup>

Enchufe: 16 Amp – 5 P

Entrada de agua: 1/2 “

Presión: 27 – 40 psi

## INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

- Observe que la llave del despiche se encuentre cerrada.
- Llene el estanque o cuba con agua hasta el nivel indicado.
- Encender el equipo girando la perilla del termostato y ajustando a la temperatura de trabajo deseada. Se deberá encender la luz piloto al comenzar a calentar y se apagará cuando los calefactores ya alcanzaron la temperatura deseada.

## **IMPORTANTE:**

- **Nunca encender estando el estanque sin agua.** En caso contrario, se quemarán los calefactores.

## **MANTENCION MINIMA**

- Una vez por semana, o antes si es necesario, vaciar toda el agua, luego proceder a un lavado minucioso del estanque con detergente neutro (Se debe esperar que la máquina y su contenido estén fríos).
- Evitar la entrada de agua al interior de la máquina, ya que en él se encuentran todos los elementos eléctricos y de control.
- Nunca usar virutillas metálicas, los residuos producen puntos de oxidación, use virutillas plásticas tipo SCOTCH BRITE.
- Verificar el estado de los calefactores cada 200 horas de servicio.

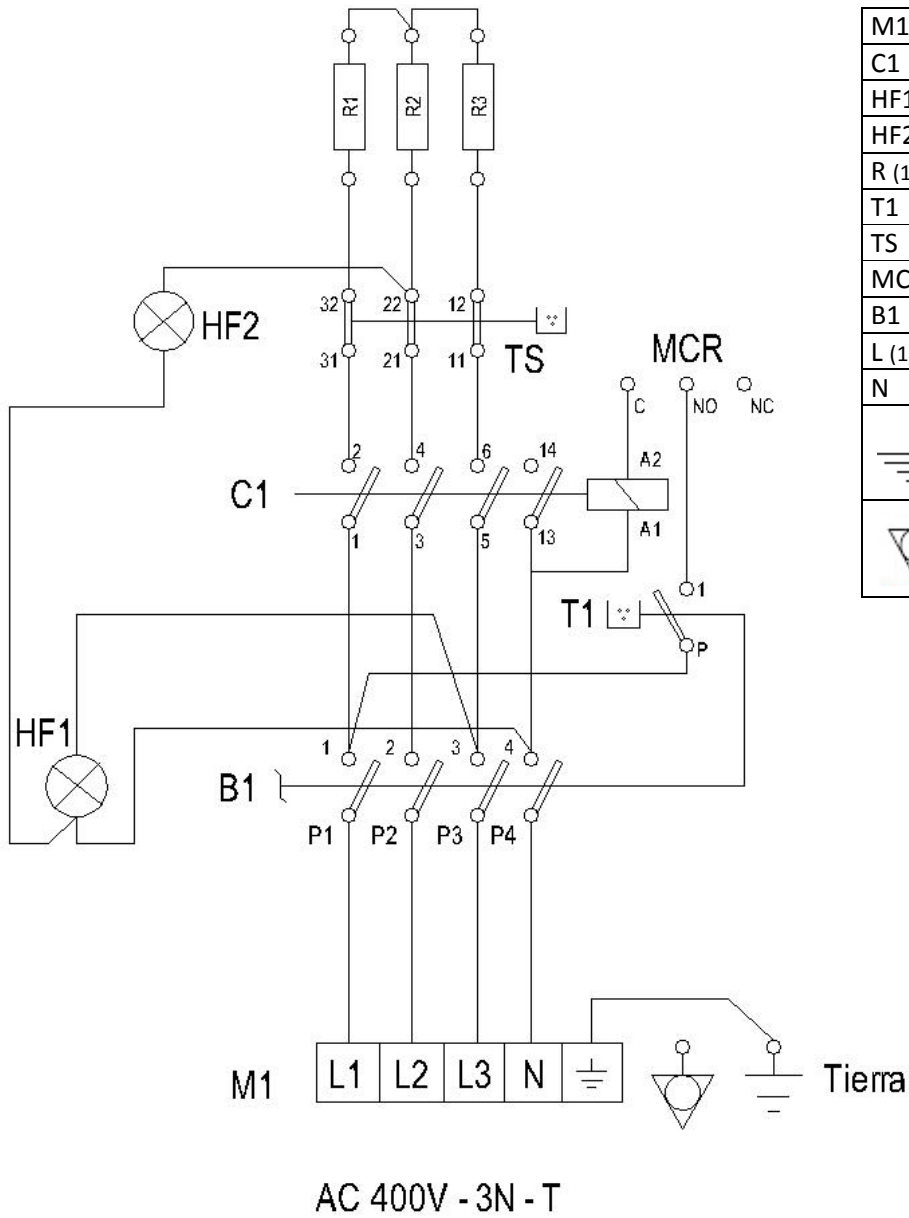
NOTA: Ante cualquier desperfecto o anomalía desenchufe el equipo, evitar su uso y llamar al Servicio Técnico OPPICI.



## **SERVICIO AL CLIENTE**

En caso de cualquier anomalía que no pueda solucionar usted, llamar al Servicio técnico OPPICI S.A. a los teléfonos (56-2) 29232035, (56-2) 29232004, escríbanos al correo [serviciotecnico@oppici.cl](mailto:serviciotecnico@oppici.cl) – [asistentesertec@oppici.cl](mailto:asistentesertec@oppici.cl), o dirigirse a nuestra dirección Av. Vicuña Mackenna 11490, comuna de La Florida – Región Metropolitana.

Santiago – Chile.

## CIRCUITO ELECTRICO



M1	Regleta de conexión
C1	Contactora
HF1	Luz piloto termostato
HF2	Luz piloto encendido
R (1, 2, 3)	Resistencia
T1	Termostato
TS	Termostato de seguridad
MCR	Micro interruptor
B1	Interruptor
L (1, 2, 3)	Fases
N	Neutro
	Tierra
	Tierra servicio

## DE LA GARANTIA

**OPPICI S.A.** garantiza que el equipo que usted ha adquirido carece de cualquier defecto de fabricación.

El producto OPPICI, que está cubierto con esta Garantía, ha sido diseñado y fabricado con materiales y tecnología de la más alta calidad y sometidos a estrictas pruebas de funcionamiento.

### CONDICIONES:

**OPPICI S.A.** garantiza la presente máquina al primer comprador contra todo defecto de fabricación debidamente, comprobado por su Servicio Técnico.

En caso que la máquina no fuese aceptada o no recibida conforme por el primer comprador, deberá notificarlo inmediatamente y por escrito al Servicio Técnico.

La presente Garantía se limita expresamente a la obligación de sustituir o reparar gratuitamente, todo o parte del material suministrado por **OPPICI S.A.** siempre que muestre evidencia de defecto imputable a la fabricación.

**OPPICI S.A.** se excluye de cualquier responsabilidad en gastos a consecuencia del periodo de inactividad de dicha máquina.

Los gastos de fletes, movilización y estadía de los técnicos serán siempre facturados, si el equipo se encuentra fuera del radio de la región metropolitana.

Se excluye de la Garantía fallas originadas en los siguientes casos:

- Instalación incorrecta de acuerdo a las instrucciones entregadas por el fabricante.
- No observancia de las instrucciones de limpieza y mantenimiento, y no cumplimiento del plan de mantenimiento preventivo del equipo indicado en el manual.
- Mala calidad del suministro de gas, electricidad, vapor o agua.
- Por uso inadecuado de la máquina.
- Piezas de plástico, loza, vidrios, filtros y pilas si la hubiera.
- Desgaste normal del material como consecuencia del uso, como por ejemplo empaquetaduras.
- Intervención en la máquina, de personas no autorizadas por OPPICI S.A.