

MANUAL DE INSTRUCCIONES

PLANCHAS ELECTRICAS

MODELO: HEG580



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,OB500,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

1. FICHA TECNICA	5
2. SEGURIDAD.....	5
3. PRECAUCIONES :	6
4. INSTALACIÓN :	7
5. OPERACION :	7
6. MANTENIMIENTO :	8
7. ESQUEMA ELECTRICO	8

¡Gracias por comprar y usar la plancha eléctrica con salamandra de la serie HEG! Este producto tiene un diseño cómodo, está hecho de placa y material de alta calidad. Para hacer que el rendimiento de este producto funcione completamente, para reducir pérdidas y lesiones innecesarias, lea atentamente las instrucciones de funcionamiento antes de usarlo y guárdelas para futuras consultas.

1. FICHA TECNICA

MODEL O	VOLTAJ E	FRECUENCI A	POTENCI A	DIMENSIONE S / PESO	RANGO DE TEMPERATUR A	PLANCH A	CONSUM O
HEG-580	220V	50-60 HZ	2.4 KW	58 X 45 X 33 CM / 34KG	50-250°C	LISA	11 amp

2. SEGURIDAD

- A. Para garantizar la seguridad durante el uso de la plancha, se debe colocar en un lugar alejado de materiales inflamables y combustibles, con una distancia de al menos 10 cm. Además, se recomienda instalar el equipo cerca del interruptor de alimentación, fusibles y dispositivo de protección contra fugas a tierra.
- B. Todos los operadores deben cumplir estrictamente con las normas de seguridad eléctrica, debe verificar el voltaje de suministro antes de su uso, para confirmar lee la placa de identificación del producto.
- C. Todos los proveedores deben garantizar la seguridad de las condiciones para usar esta plancha, como su reparación inmediata ante alguna falla.
- D. La plancha debe ponerse en uso correctamente antes de la instalación y puesta en servicio, solo probarla y garantizar el correcto funcionamiento de la plancha previamente.
- E. Cuando no utilice este producto, gire el termostato en sentido antihorario para cerrar el interruptor y luego desconecte el enchufe o corte la fuente de alimentación.

Está equipado con un controlador de termostato automático, para establecer la temperatura requerida (ajustable 50-300 °C).

3. PRECAUCIONES :

No apto para uso doméstico. Este producto es una máquina comercial y debe ser operado por un chef capacitado.
No se puede sacudir cuando se usa, no se puede inclinar. No se puede modificar, la demolición o modificación de este producto provocará accidentes graves. Después de terminar el trabajo, apague el equipo.
No abra la carcasa de la máquina. El producto contiene un circuito de alto voltaje, quitar la carcasa puede provocar un accidente de descarga eléctrica.
No rocíe agua directamente sobre el producto cuando lo limpie. Debido a que el agua conduce la electricidad, el producto puede causar un accidente de descarga eléctrica debido a una fuga.
No golpee el producto ni coloque objetos pesados sobre el producto. El funcionamiento anómalo puede provocar daños y peligros en el equipo.
No toque la caja directamente con la mano durante el trabajo de la salamandra y antes y después, ya que la temperatura alta causará quemaduras.
Apague el equipo lo antes posible cuando truene. Para evitar daños en el producto causados por rayos.
Si el cable de alimentación está dañado, para evitar peligros, debe ser reemplazado por el fabricante o su departamento de mantenimiento o imitación del personal a tiempo completo.

4. INSTALACIÓN :

1. Todas las conexiones de la fuente de alimentación y del circuito deben ser instaladas por electricista matriculado de acuerdo con las normas de seguridad.
2. Este producto debe colocarse lejos de objetos inflamables.
3. Antes de instalar el equipo, verifique si la conexión eléctrica está conectada según lo requerido de acuerdo con el contenido de las instrucciones.
4. Este producto debe colocarse en un lugar estable.
5. Instale el equipo a temperatura ambiente: entre 0°C y 35°C, humedad relativa: 85% o menos.
6. Compruebe si los accesorios del producto están completos antes de instalar el equipo.
7. Compruebe el aspecto exterior del equipo antes de instalarlo
8. Coloque el producto en un lugar donde sea fácil conectar los cables y repararlo.
9. Se recomienda colocar este producto sobre una mesa estable o sobre un estante. (Instale el producto en un área bien ventilada con un buen equipo de extinción de incendios).
10. Antes de usar, retire la película de la superficie del producto.
11. La conexión del cable de alimentación debe estar de acuerdo con las normas de seguridad eléctrica.
12. Verifique que los datos de voltaje y frecuencia cumplan con los requisitos de los parámetros del producto antes de conectarse.
13. Instale un interruptor bipolar y un fusible entre el producto y el cable de alimentación. Cuando el producto está funcionando, el error de voltaje no supera el 10%.

5. OPERACION :

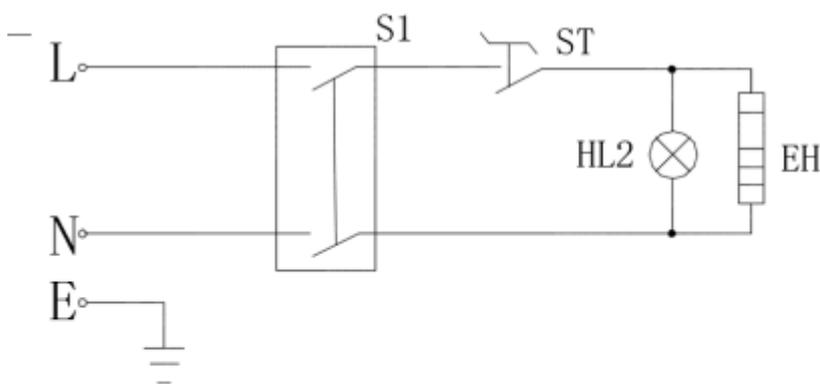
1. Gire el termostato en el sentido de las agujas del reloj (cuanto mayor sea el ángulo de rotación, mayor será la temperatura dentro del horno). Ajuste a la temperatura deseada, encenderá una luz lo que indica que el tubo de calentamiento eléctrico está funcionando. La temperatura del horno comenzó a aumentar, cuando la temperatura alcanza la temperatura requerida, el termostato cortará automáticamente la alimentación del tubo de calentamiento, mientras que las luces se apagan, esta vez que el horno ha alcanzado la temperatura requerida, para que pueda funcionar. Este sistema es automático, cuando la temperatura del horno baja, se calentará automáticamente, por lo que se repite el ciclo, lo que garantiza que la temperatura del horno sea una temperatura constante en la temperatura establecida.
2. Usted puede elegir la temperatura según el tipo de comida, 180 °C -250 °C es apropiado. El tiempo necesario para alcanzar los 250 °C desde la fuente de alimentación hasta la temperatura de la plancha es de unos 10-15 minutos.
3. Después de que la temperatura alcance los 250 °C, aplique una capa de aceite vegetal comestible en la superficie de la plancha y luego coloque uniformemente la comida sobre la misma.

Advertencia: cuando opere, use guantes aislantes, no toque la carcasa para evitar quemaduras.

6. MANTENIMIENTO :

1. Corte la alimentación y enfríe el horno antes de limpiarlo.
2. Regularmente (recomendado una vez a la semana) limpiar el horno. Saque la rejilla desde el interior, colóquelos en el líquido de limpieza no abrasivos. Luego use el paño seco para limpiar el interior, Está prohibido enjuagar con agua.
3. Debe ser probado o inspeccionado regularmente por personal técnico y profesional experimentado. (Recomendado una vez al mes).
4. Información del usuario:
 - a) Limpie el equipo después de que el horno se enfríe y no puede usar la solución de limpieza ácida para limpiar.
 - b) El producto debe ser utilizado por personal especializado.
 - c) Los operadores deben leer las instrucciones de funcionamiento en detalle, comprender el rendimiento del horno, el uso, el método de funcionamiento, las instrucciones de funcionamiento deben conservarse adecuadamente para futuras lecturas.
 - d) Este equipo solo se puede usar para hornear alimentos, y otros usos son inapropiados. Este equipo permite que la temperatura de funcionamiento esté entre 50 y 250c.

7. ESQUEMA ELECTRICO



S1 : Power "ON" Switch

HL2 : Heat "ON" Light

ST : Temperature Controller

EH : Heating Element