

MANUAL DE INSTRUCCIONES

PANINIS ELÉCTRICOS

Modelos: HEG811, HEG811A, HEG811B Y HEG813



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	HEG811	HEG811A	HEG811B	HEG813
Voltaje (V)	220	220	220	220
Potencia (kW)	8	1.8	1.6	1.8 + 1.8
Consumo (Amp)	8	8	7	8 + 8
Temperatura (°C)	50 - 300	50 - 300	50 - 300	50 - 300
Dimensiones (mm)	300 x 370 x 210	300 x 370 x 210	295 x 340 x 230	550 x 470 x 390
Peso (kg)	14	14	11.6	26

SEGURIDAD

- A. Colocar el equipo alejado de materiales inflamables y combustibles, con una distancia mínima de 10 cm, e instalarlo cerca del interruptor de alimentación, fusibles y dispositivo de protección contra fugas a tierra.
- B. Todos los operadores deben cumplir estrictamente las normas de seguridad eléctrica y verificar el voltaje de suministro antes de usar, según la placa de identificación del producto.
- C. Garantizar condiciones seguras de uso, con reparación inmediata ante cualquier falla.
- D. Probar el equipo y garantizar su correcto funcionamiento antes de la instalación y puesta en servicio.
- E. Manipular la parrilla con cuidado durante el transporte, sin ponerla boca abajo. Almacenar en un lugar ventilado, sin gases corrosivos, con protección ante la intemperie si es temporal.
- F. El voltaje de trabajo del equipo debe coincidir con el de la fuente de alimentación.
- G. Instalar cerca del equipo un interruptor, un disyuntor fusible y un enchufe trifásico adecuados.
- H. Conectar el cable de tierra de forma confiable, con un cable de cobre de no menos de 2 mm.
- I. Antes de usar, verificar que la conexión sea firme, el voltaje regular y la conexión a tierra segura.
- J. Cortar la alimentación durante la limpieza. No usar toalla húmeda con limpiador corrosivo ni salpicar agua directamente sobre el equipo.
- K. La temperatura ajustable es de 50 a 250°C. Se recomienda no superar los 200–250°C de trabajo normal.
- L. No guardar objetos inflamables cerca del equipo. Temperatura ambiente inferior a 45°C, humedad inferior al 85%.
- M. La instalación y el mantenimiento deben ser realizados por electricista matriculado.

OPERACIONES

1. Antes de usar, verifique que la instalación de la fuente de alimentación sea regular y que el voltaje suministrado esté coordinado con el que va a usar.
2. Coloque el enchufe en el tomacorriente y encienda la alimentación.
3. Gire el controlador de temperatura en el sentido de las agujas del reloj hasta la temperatura necesaria. El indicador amarillo se enciende, mostrando que la resistencia comienza a calentarse y las planchas superior e inferior aumentan su temperatura.
4. La temperatura se puede ajustar según el alimento, preferiblemente entre 180°C y 250°C. Se necesitan unos 12 minutos para alcanzar los 250°C desde el encendido.
5. Cuando la temperatura alcance los 250°C, levante la placa del módulo superior con la manija. Coloque un poco de aceite vegetal comestible en la placa inferior, ponga la comida y cierre las placas presionando ligeramente el mango. Vigile la cocción hasta que esté lista.
6. Cuando se alcanza la temperatura de ajuste, el controlador corta la alimentación automáticamente: el indicador amarillo se apaga y el verde se enciende, mostrando que la resistencia está en stand by hasta que se necesite calor nuevamente.
7. En la parte delantera inferior se encuentra la bandeja de aceite, donde escurre el aceite vegetal residual y el aceite animal de la cocción.
8. Levante la placa del módulo superior para retirar el sándwich u otros alimentos ya cocidos.
9. Cuando la temperatura baja levemente, el controlador reactiva la alimentación automáticamente y los tubos calefactores vuelven a calentar las placas.
10. Al finalizar el trabajo, coloque el controlador de temperatura en "apagado", desenchufe el equipo y corte la alimentación.
11. Aviso: el equipo cuenta con un limitador de temperatura en el cuadro inferior (temperatura de acción 130°C, temperatura de reinicio inferior a 40°C). Si se activa como protección, presione el botón protector antes de volver a usar el equipo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

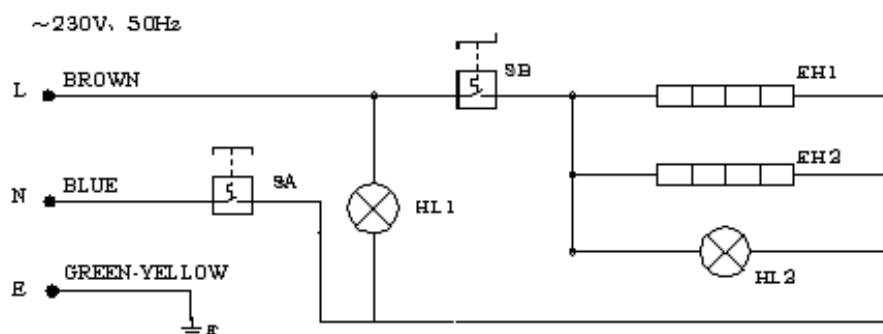
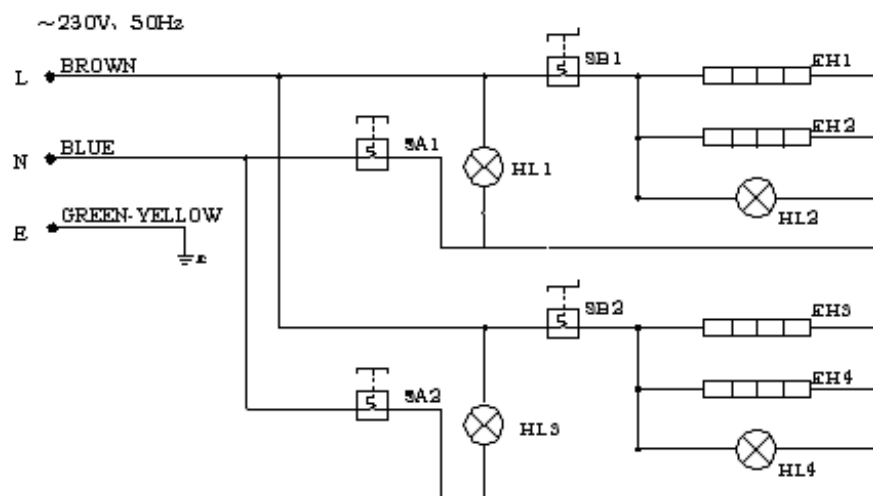
1. Corte la alimentación antes de limpiar, para evitar accidentes.
2. Limpie la plancha, la superficie y el cable con una toalla húmeda y un limpiador NO corrosivo. No lave con agua directamente.
3. Si no va a usarlo, apague el controlador de temperatura y el interruptor principal.
4. Guárdelo en un lugar ventilado y sin gases corrosivos si no lo usará por un tiempo prolongado.

SOLUCION DE PROBLEMAS

- No calienta con los indicadores encendidos → Controlador roto, cable calefactor quemado o protector activado → Cambiar controlador/tubo o restablecer el protector.
- No se puede controlar la temperatura → Controlador fuera de servicio → Cambiar el controlador.
- El indicador no enciende con calentamiento normal → Indicador roto → Cambiar el controlador.
- El indicador no enciende al prender el equipo → Alimentación anormal o fusible quemado → Verificar la conexión y cambiar el fusible.

Ante cualquier falla, deje de usar el equipo y consulte al servicio técnico oficial.

DIAGRAMA ELECTRICO



HL1, HL3----INDICADOR DE POTENCIA

HL2, HL4----INDICADOR DE CALEFACCIÓN

SA, SA1, SA2----REGULADOR DE TEMPERATURA

E----CONEXIÓN A TIERRA

SB, SB1, SB2----REGULADOR DE TEMPERATURA

EH1, EH2, EH3, EH4----CABLE CALEFACTOR