

MANUAL DE INSTRUCCIONES

TOSTADORAS ELECTRICAS

SERIE OT



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 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.....	3
1. GENERAL	6
2. ESTRUCTURA Y PARTES	6
3. INSTRUCCIONES DE USO.	6
4. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	7

1. GENERAL

Este equipo cuenta con una estructura compacta, un estilo moderno, calentamiento rápido y resultados de horneado fragantes, suaves, deliciosos y atractivos. Es adecuado tanto para el uso industrial en hoteles, restaurantes y cafeterías como en el hogar.

Modelo	OT-6ATS	OT-4ATS
Nombre	Tostadora de 6 ranuras	Tostadora de 4 ranuras
Voltaje nominal (V)	220	220
Potencia nominal (kW)	2.5 / 1.7 / 1.9 / 2.5	1.9 / 1.7 / 1.9 / 2.5
Tiempo de trabajo	0–5 minutos	0–5 minutos
Capacidad	6	4
Dimensiones (mm)	460 × 210 × 225	370 × 210 × 225

2. ESTRUCTURA Y PARTES

- ① Indicador de encendido (Power LED)
- ② Temporizador del termostato
- ③ Horno
- ④ Bandeja recolectora (Sheng matter basin)
- ⑤ Interruptor para retirar la rebanada de pan
- ⑥ Ranura de entrada para el pan
- ⑦ Interruptor selector de funciones

3. INSTRUCCIONES DE USO.

Conecte el equipo a una toma de corriente, introduzca la rebanada de pan en la ranura y gire el temporizador para ajustar el tiempo de tostado (en este momento se encenderá la luz indicadora).

Cuando el tostado haya finalizado, se escuchará un sonido de campanilla “ding”. En ese momento, retire el pan presionando el interruptor de expulsión.

Luego, seleccione el modo de funcionamiento correspondiente para controlar el estado de trabajo, es decir, la cantidad y tipo de rebanadas que desea tostar.

4. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.

1. Antes de realizar la limpieza o el mantenimiento, se debe cortar la alimentación eléctrica para evitar accidentes.
2. Al finalizar la jornada, utilice agentes de limpieza no corrosivos y un paño suave para limpiar la superficie del horno y el área del interruptor de control. Solo debe emplearse un paño seco; está estrictamente prohibido lavar el horno directamente con agua, ya que esto afectará el rendimiento eléctrico del equipo.