Gabinete de fermentación

Manual de instrucciones

MODELO **WFF16B**

1. Instalación

1. Conecte la fuente de alimentación a una red eléctrica de 220 V / 50 Hz. Conecte el equipo con puesta a tierra.

2. Vierta agua filtrada dentro del depósito de agua. DEBERA procurar que el depósito nunca quede vacío, de lo contrario la resistencia se quemara. El agua puede ser filtrada con FILTROS iónico y de partículas. Consulte con su vendedor.

3. Características Técnicas

CAMARA DE FERMENTACION	
Modelo: WFF16B	Rango Temp: 30° /60°
Voltaje: 220V	Humedad: 95% variable
Potencia: 2.6kw	Frecuencia: 50hz
Tamaño Bandeja: 60x40	Precisión Humedad: +/- 5%
Dimensiones: 500x700x1920 cm	

2. Precauciones

1. La fuente de alimentación y el voltaje utilizados deben coincidir con la placa de identificación del equipo y todo el cableado. La conexión a la red de suministro eléctrico debe realizarse por un ELECTRICISTA MATRICULADO. La no conexión por dicho profesional anulara la garantía.

2. El ingreso del suministro de agua debe ser desde la red de agua potable con los filtros correspondientes colocados.

3. El equipo debe estar colocado sobre una superficie plana a fin de no dañar los componentes internos del equipo.

5. NO trabajar con el equipo bajo la luz solar directa.

6. Manténgase alejado de un campo electromagnético fuerte para evitar la interferencia del controlador.

7. Evite que el agua y otros elementos líquidos salpiquen la parte eléctrica del equipo.

8. El equipo deberá ser conectado a una toma a tierra

9. El equipo debe estar situado en un lugar ventilado, con una luz de 15cm a los laterales y cara trasera.

3. Reparación y mantenimiento

1. 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 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.

2. Compruebe si hay impurezas en el agua del grifo cada medio mes. Abra y limpie el mismo para evitar que las impurezas.

3. Verifique si que salida de drenaje no está bloqueada por suciedad.

4. Limpie el óxido en la superficie de la sonda de temperatura todos los meses (se puede usar alcohol para limpiarlo) para evitar el error causado por la transmisión de temperatura

5. Limpie el borde adhesivo de la puerta una vez al mes para asegurarse de que la unión magnética sea compacta.

6. Limpie la máquina después de cada uso para garantizar la higiene de los alimentos con DETERGENTE DE PH NEUTRO. Cualquier otra solución corroerá el material de acero.

7. Si la línea de alimentación principal necesita ser reemplazada, contactarse con el servicio técnico oficial de SILCOOK

4. Instrucciones

1. Seleccione temperatura deseada de la cámara con el controlador de temperatura.
2. Seleccione % de humedad con el selector de humedad
3. Cuando el equipo comienza a subir temperatura, se encenderán los testigos luminosos verdes mientras este el mismo calentando. Una vez alcanzados los valores seleccionados los testigos luminosos verdes se apagarán.
4. No olvide corroborar el nivel de agua en el depósito. NUNCA deberá quedar vacío o con agua por debajo del nivel de la resistencia.