MANUAL DE INSTRUCCIONES

HORNOS DE PISO ELECTRICOS

MODELOS: WFC102, WFC102N, WFC102SA Y WFC102SS

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)

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 2
1. FICHA TECNICA 5
2. ATENCION 6
3. INSTALACION 6
4. INSTRUCCIONES 7
5. MANTENIMIENTO DIARIO 9
6. SOLUCION DE PROBLEMAS 9
7. DIAGRAMA ELECTRICO 10

Antes de usar, lea este manual de operación en detalle para ayudarlo a operar la máquina de manera correcta y eficiente.

1. FICHA TECNICA

CODIGO	WFC102	WFC102N	WFC102SA	WFC102SS
VOLTAJE	220 V	220 V	220 V	220 V
POTENCIA	6,6 KW	6,6 KW	6,6 KW	6,6 KW
CONSUMO	30 AMP	30 AMP	30 AMP	30 AMP
PESO	67 KG	67 KG	67 KG	67 KG
RANGO DE TEMPERATURA	30°C A 400°C	30°C A 400°C	30°C A 400°C	30°C A 400°C
TIEMPO DE CALENTAMIENTO (a 300°)	15 MINUTOS	15 MINUTOS	15 MINUTOS	15 MINUTOS
DIMENSIONES	122 X 85 X 58 CM *Ancho x Profundidad x Alto*	122 X 85 X 58 CM *Ancho x Profundidad x Alto*	122 X 85 X 58 CM *Ancho x Profundidad x Alto*	122 X 85 X 58 CM *Ancho x Profundidad x Alto*
BURLETE	NO	NO	SI	SI
PANEL	MECANICO	MECANICO	DIGITAL	DIGITAL
12 PROGRAMAS	NO	NO	SI	SI
HUMIFICADOR	NO	NO	NO	SI
CAPACIDAD DE BANDEJAS (60X40)	2	2	2	2

2. ATENCION

1. Solo electricistas matriculados, con la certificación eléctrica emitida por el departamento oficial, están autorizados para realizar la instalación del equipo.

2. Asegúrese de que el voltaje de la red eléctrica cumpla con las especificaciones de la etiqueta. Verifique que el conector y el cable de tierra estén perfectamente conectados.

3. No tire del cable de alimentación, puede causar fugas o descargas eléctricas.

4. Durante el proceso, el operador debe tomar algunas medidas de protección al retirar y sacar el artículo del horno, para evitar quemaduras o salpicaduras.

5. Mantenga el ambiente de trabajo bien ventilado y seco. Mantenga el horno alejado de la luz solar intensa, humedad, los materiales inflamables o corrosivos, gas, etc.

6. Coloque el horno contra la pared al menos 20 cm para asegurarse de que la fuga de aire esté bien ventilada. La humedad ambiente debe ser inferior al 85%

7. El equipo no puede quedar expuesto al aire libre.

3. INSTALACION

1. Quite todo el film y el telgopor que pueda venir en el interior del horno.

2. Instale la manija a la puerta

3. Un electricista matriculado deberá realizar la conexión eléctrica a la red.

Si es Monofasico:

Azul a Neutro

Negro a Linea

Amarillo y verde a Tierra

Si es Trifasico:

Negro/Rojo/Marron a Linea

Azul a Neutro

Amarillo y verde a Tierra

4. Encienda el equipo y deje funcionar por al menos 25 minutos sin alimentos para evitar cualquier traspaso de olor en los materiales nuevos.

WFC102SS (CON HUMIDIFICADOR)

1. Previo a conectar la red eléctrica según pasos explicados previamente, conecte la red de agua, para ello deberá:

i. PURGAR la cañeria de agua (llenar balde de 10 litros) previo a conectar la red al equipo. De esta forma se asegura de eliminar cualquier impureza que tenga la cañeria y evitar que se tape la válvula solenoide.

ii. Proceda a conectar el desagüe del sistema de vapor.

2. Siga los pasos anteriormente explicados para la instalación electrica

4. INSTRUCCIONES

1. Encienda el horno y ajuste los controladores de temperatura a la temperatura deseada.

2. Encienda el interruptor de encendido superior e inferior "ON". Al mismo tiempo, la luz indicadora verde del panel de temperatura estará encendida, lo que significa que comienza a tomar temperatura. Cuando la temperatura en la superficie y en el fondo alcanza el nivel establecido, la luz roja estará encendida y la luz verde se apagará. Entonces la temperatura cambia a estado constante automáticamente.

3. De acuerdo con el requisito de horneado, la temperatura de la superficie y del fondo puede ser Ajustado manualmente y por separado. Así el horno puede conseguir el perfecto efecto de cocción.

4. Después de trabajar, gire la unidad de control de temperatura a "0" y apague la alimentación.

5. Nota: en el tablero de la pantalla, "OFF" representan el apagado; "ON" significa encendido.

Atención

1) El tiempo y la temperatura de horneado por primera vez deben ser confirmados por personal idoneo, observando el color del producto horneado a través de la ventana de vidrio, o evaluar el parámetro artesanal por productos terminados.

2) Realizar un registro adecuado para evitar regulaciones repetitivas. Pero debido al clima, el voltaje y algunos otros elementos, el parámetro ideal a veces necesita ajuste.

3) El vidrio del horno es templado pero cualquier contacto de líquidos fríos con el vidrio del horno una vez que tomo temperatura, hará que el mismo estalle. ES MUY IMPORTANTE QUE NO SE DERRAMEN LIQUIDOS FRIOS NI SE APOYEN BANDEJAS FRIAS EN EL VIDRIO CALIENTE.

5. MANTENIMIENTO DIARIO

1. Posicione el controlador de temperatura a cero después de trabajar.

2. Limpiar el horno con cuidado después de usarlo. La limpieza deberá realizarse en FRIO. Asegúrese de que el horno quede limpio luego de cada cocción, de lo contrario, influirá la transferencia de calor y la higiene alimentaria y la durabilidad de las piedras refractarias.

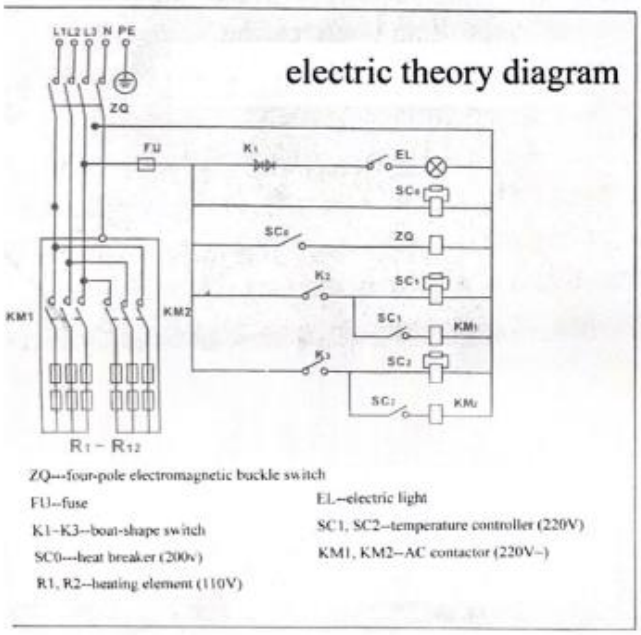
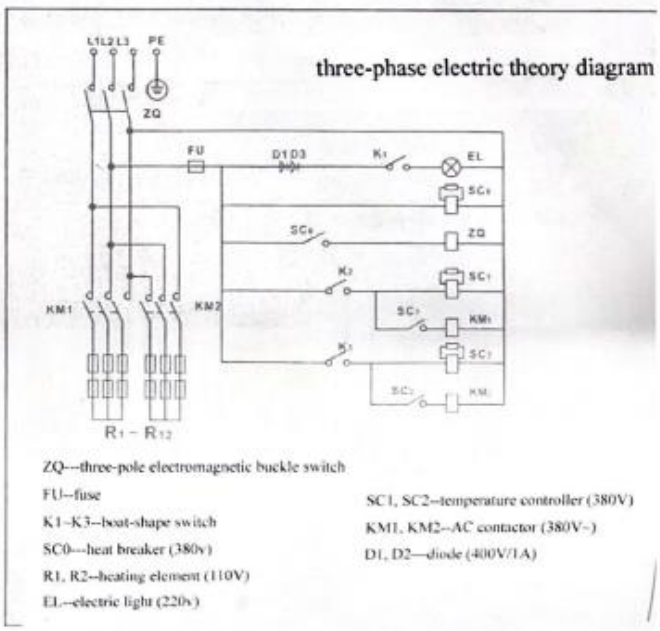
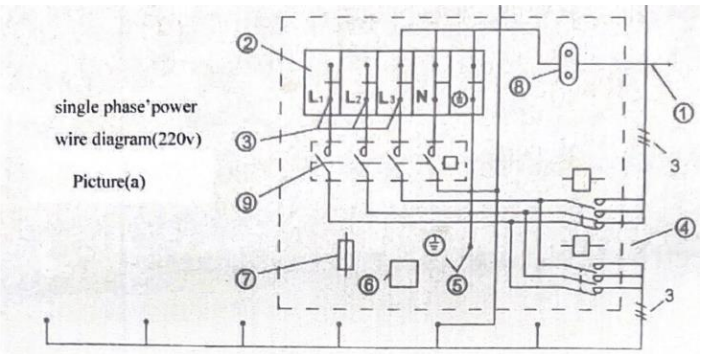
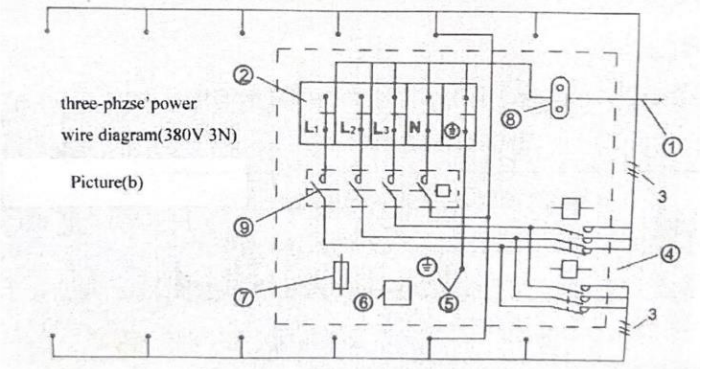
3. Limpie la suciedad de la ventana de observación con frecuencia EN HORNO FRIO.

4. Si el horno no es usado durante un período prolongado, la alimentación principal debe desconectarse para mantenerse seguro y el cable debe revisarse con frecuencia y asegurarse de que no esté flojo.

5. Durante la limpieza, se sugiere utilizar paño húmedo sin ninguna loción anticorrosiva. Nunca enjuagar con agua.

6. SOLUCION DE PROBLEMAS

FALLA	RAZON	SOLUCION
La luz indicadora de encendido no enciende	1. La bombilla está quemada. 2. No hay electricidad. 3.El interruptor de la hebilla electromagnética está desconectado.	1. Cambie la bombilla. 2. Sin energizar el equipo, verifique que el fusible de la unidad este en buenas condiciones. 3. Cambie de línea eléctrica
La temperatura del horno no llega a lo indicado ni se mantiene constante.	1. La instalación eléctrica del local no provee suficiente energia. 2. El control de la temperatura está roto.	1. Verificar la sección de los cables que no es adecuada 2. Cambiar el control de temperatura
La temperatura está fuera de control	1.El termostato no funciona 2. el controlador de temp esta averiado	Cambiar Termostato y/o Controlador
2. La temperatura aumenta despacio y lleva más	1. La instalación eléctrica no es correcta.	1. Mejorar conexion electrica 2. Reemplazar Resistencia

tiempo para hornear de lo habitual.	2. Se quemo una resistencia	

7. DIAGRAMA ELECTRICO