



MANUAL DE INSTRUCCIONES

HORNOS DE PISO SILCOOK

LINEA: WFC



Por favor, lea atentamente el manual de instrucciones antes de operar el equipo.
Conserve este manual para futuras ocasiones.

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 GENERAL

1. Los equipos solo podrán ser instalados por un electricista matriculado que cumpla con todas las normas establecidas por los organismos competentes de la república argentina.
2. Asegúrese de que el voltaje y la potencia se cumplan con las especificaciones de la etiqueta. Y verifique que el conector y el cable de tierra están fijos. (El cable de alimentación debe fijarse al interruptor con un dispositivo a prueba de fugas y de protección contra sobrecargas).
3. No tire del cable de alimentación, evite que el cable se caiga, lo que 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, el gas, etc.
6. Coloque el horno contra la pared al menos 10cm para asegurarse de que la fuga de aire esté bien ventilada. Condiciones de temperatura: 10 - 40, la humedad debe ser inferior al 85%
7. Durante el tiempo de entrega, el horno debe manejarse con cuidado, mantenerlo en posición vertical, para evitar que se agite. El horno empacado no debe colocarse al aire libre durante mucho tiempo. Es mejor mantenerse en el almacén seco y bien ventilado con una humedad inferior al 85%. Si necesita mantenerse al aire libre temporalmente, por favor tome medidas impermeables en caso de lluvia.

FICHA TECNICA.

MODELO	WFC102	WFC102-SA	WFC102-SS	WFC102DG
VOLTAJE	220 / 380 V	220 / 380 V	220 / 380 V	220 / 380 V
POTENCIA	6,6 kW	6,6 kW	6,6 kW	6,6 kW
CONSUMO (MONOFASICO)	30 AMP	30 AMP	30 AMP	30 AMP
CONSUMO (TRIFASICO)	17,5 AMP por fase	17,5 AMP por fase	17,5 AMP por fase	17,5 AMP por fase
RANGO DE TEMPERATURA	30 a 400°C	30 a 400°C	30 a 400°C	30 a 400°C
TIEMPO DE CALENTAMIENTO	12 minutos	12 minutos	12 minutos	12 minutos
DIMENSIONES (AxPxH)	1220 x 820 x 580 mm	1220 x 820 x 580 mm	1220 x 820 x 580 mm	1220 x 820 x 580 mm
BURLETE	NO	NO	SI	SI
PANEL	MECANICO	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL
12 PROGRAMAS	NO	SI	SI	SI
HUMIFICADOR	NO	NO	SI	SI
CAPACIDAD	2 Bandejas 60x40cm	2 Bandejas 60x40cm	2 Bandejas 60x40cm	2 Bandejas 60x40cm
PESO	67 kg	67 kg	67 kg	67 kg

FICHA TECNICA.

MODELO	WFC102CAL	WFC204D	WFC204D-SA	WFC204D-CAL
VOLTAJE	380 V	380 V	380 V	380 V
POTENCIA	8,6 kW	13,2 kW	13,2 kW	17,2 kW
CONSUMO	22 amp por fase	35 amp por fase	35 amp por fase	45 amp por fase
RANGO DE TEMPERATURA	30 a 400°C	30 a 400°C	30 a 400°C	30 a 400°C
TIEMPO DE CALENTAMIENTO	12 minutos	12 minutos	12 minutos	12 minutos
DIMENSIONES (AxPxH)	1220 x 945 x 580 mm	1220 x 820 x 1120 mm	1220 x 820 x 1120 mm	1220 x 820 x 1120 mm
BURLETE	SI	NO	NO	NO
PANEL	MECANICO	MECANICO	DIGITAL	MECANICO
12 PROGRAMAS	NO	NO	SI	NO
HUMIFICADOR	SI (CALDERA)	NO	SI	SI
CAPACIDAD	2 Bandejas 60x40cm	4 Bandejas 60x40cm	4 Bandejas 60x40cm	4 Bandejas 60x40cm
PESO	72 kg	140 kg	140 kg	140 kg

MODELO: WFC102 y WFC204D.



DESCRIPCION DE PANEL DE COMANDOS.

1. Controlador de temperatura superior.
2. Controlador de temperatura inferior.
3. Switch de encendido controlador superior.
4. Switch de encendido controlador inferior.
5. Switch de encendido luz interna.
6. Switch de encendido de timer.
7. Alarma.
8. Timer.

INSTALACION.

- Retire el embalaje del horno y extraiga el telgopor y demás elementos que se encuentran en el interior del equipo.
- **Recuerde mantener al menos 15cm de distancia entre el horno y las paredes del lugar de instalación para permitir una correcta circulación de aire y disipación del calor.**
- La instalación eléctrica debe ser realizada por un electricista matriculado, de lo contrario la empresa no se hace responsable por daños ocasionados en el equipo por errores a la hora de su instalación.



- Asegúrese que la instalación eléctrica de su local sea compatible con las exigencias técnicas del horno.
- El equipo no posee ficha, por lo tanto debe ser instalado por un electricista matriculado directamente a térmica.
- Si el cable de alimentación sufre algún daño, no lo cambie usted mismo y comuníquese con el servicio técnico oficial.
- No instale el equipo al aire libre ni en lugares húmedos.
- Instale el equipo en un lugar estable y firme para evitar movimientos indeseados.
- Solicite al electricista matriculado que instale el equipo una buena conexión a tierra para evitar fugas.
- No coloque utensilios, equipos u otros elementos **inflamables** cerca de este.
- **PARA LA CONEXION MONOFASICA:** El equipo posee 3 conductores con los colores: MARRON, CELESTE Y AMARILLO/VERDE, el celeste debe ser conectado **OBLIGATORIAMENTE** a neutro, el amarillo/verde a tierra y el marron debe ir conectado a linea.
- **PARA LA CONEXION TRIFASICA:** El equipo posee un cable de 5 conductores con los colores: GRIS, MARRON, NEGRO, CELESTE Y AMARILLO/VERDE, el celeste debe ser conectado obligatoriamente a neutro, amarillo/verde a tierra y el restante debe ir conectado a L1, L2 y L3 en posiciones indistintas.
 - NOTA: Si por algún motivo se conecta el cable a alguna de las fases, este error puede ocasionar daños irreparables en el equipo.

MODO DE USO

- Una vez instalado el horno proceda a encenderlo.
- Presione el switch de encendido superior e inferior para encender los controladores de temperatura.
- Seleccione una temperatura para la parte superior y una para la parte inferior.
- **NOTA:** En el caso de los **HORNOS CON DOBLE CAMARA**, recuerde que ambas cámaras funcionan de forma independiente, por lo que podrás usar una cámara mientras la otra esta apagada.
- **EN EL PRIMER USO DEL HORNO** este comenzara a emitir un leve olor a quemado y humo. Esto es debido a que, por ser la primera vez de su uso, el aceite que recubre las resistencias y demás componentes del horno para su protección comenzara a eliminarse y como resultado emitirá estos elementos antes mencionados por unos minutos, pasado un tiempo el horno dejara de emitirlos.

- Una vez que la temperatura haya llegado al valor indicado (o cuando el operador lo crea conveniente) podrás comenzar a introducir tus recetas en el interior del horno, tanto en una de sus bandejas como directamente sobre la piedra refractaria.
- Una vez culminada la jornada laboral, apague el horno completamente, deje su puerta abierta, espere a que este enfríe y extraiga los restos de alimentos que quedaron dentro de la cámara del horno.
- Recomendamos la limpieza superficial del horno todos los días para extraer restos de alimentos y una limpieza profunda al menos una vez al mes.

PRECAUCIONES.

- Antes de limpiar el horno, espere a que este se enfríe completamente. Recuerde que, aunque este se encuentre completamente apagado, su piedra refractaria acumula mucho calor, por lo tanto antes de comenzar a limpiar el horno o hacer alguna reparación, debe asegurarse que esta se encuentre completamente fría para evitar lesiones.
- Evite el contacto de ingredientes a temperatura ambiente o fría con el vidrio de la puerta del horno cuando esta se encuentre caliente, de lo contrario puede generar un shock térmico y como consecuencia la seguida ruptura del vidrio templado.
- En caso de que el horno presente algún problema, comuníquese de inmediato con el servicio técnico oficial de Silcook (**serviciotecnico@viacheff.com.ar**).

MODELO: WFC102SA y WFC204D-SA.



INSTALACION ELECTRICA.

- Retire el embalaje del horno y extraiga el telgopor y demás elementos que se encuentran en el interior del equipo.
- **Recuerde mantener al menos 15cm de distancia entre el horno y las paredes del lugar de instalación para permitir una correcta circulación de aire y disipación del calor.**
- La instalación eléctrica debe ser realizada por un electricista matriculado, de lo contrario la empresa no se hace responsable por daños ocasionados en el equipo por errores a la hora de su instalación.
- Asegúrese que la instalación eléctrica de su local sea compatible con las exigencias técnicas del horno.
- El equipo no posee ficha, por lo tanto debe ser instalado por un electricista matriculado directamente a térmica.
- Si el cable de alimentación sufre algún daño, no lo cambie usted mismo y comuníquese con el servicio técnico oficial.
- No instale el equipo al aire libre ni en lugares húmedos.
- Instale el equipo en un lugar estable y firme para evitar movimientos indeseados.
- Solicite al electricista matriculado que instale el equipo una buena conexión a tierra para evitar fugas.

- No coloque utensilios, equipos u otros elementos **inflamables** cerca de este.
- **PARA LA CONEXION MONOFASICA:** El equipo posee 3 conductores con los colores: MARRON, CELESTE Y AMARILLO/VERDE, el celeste debe ser conector **OBLIGATORIAMENTE** a neutro, el amarillo/verde a tierra y el marrón debe ir conectado a linea.
- **PARA LA CONEXION TRIFASICA:** El equipo posee un cable de 5 conductores con los colores: GRIS, MARRON, NEGRO, CELESTE Y AMARILLO/VERDE, el celeste debe ser conectado obligatoriamente a neutro, amarillo/verde a tierra y el restante debe ir conectado a L1, L2 y L3 en posiciones indistintas.
 - NOTA: Si por algún motivo se conecta el cable a alguna de las fases, este error puede ocasionar daños irreparables en el equipo.

MODO DE USO

- Una vez instalado el horno proceda a encenderlo.
- Presione el switch de encendido superior e inferior para encender los controladores de temperatura.
- Seleccione una temperatura para la parte superior y una para la parte inferior.
- **NOTA:** En el caso de los **HORNOS CON DOBLE CAMARA**, recuerde que ambas cámaras funcionan de forma independiente, por lo que podrás usar una cámara mientras la otra esta apagada.
- **EN EL PRIMER USO DEL HORNO** este comenzara a emitir un leve olor a quemado y humo. Esto es debido a que, por ser la primera vez de su uso, el aceite que recubre las resistencias y demás componentes del horno para su protección comenzara a eliminarse y como resultado emitirá estos elementos antes mencionados por unos minutos, pasado un tiempo el horno dejara de emitirlos.
- Una vez que la temperatura haya llegado al valor indicado (o cuando el operador lo crea conveniente) podrás comenzar a introducir tus recetas en el interior del horno, tanto en una de sus bandejas como directamente sobre la piedra refractaria.
- Una vez culminada la jornada laboral, apague el horno completamente, deje su puerta abierta, espere a que este enfríe y extraiga los restos de alimentos que quedaron dentro de la cámara del horno.

- Recomendamos la limpieza superficial del horno todos los días para extraer restos de alimentos y una limpieza profunda al menos una vez al mes.

PRECAUCIONES.

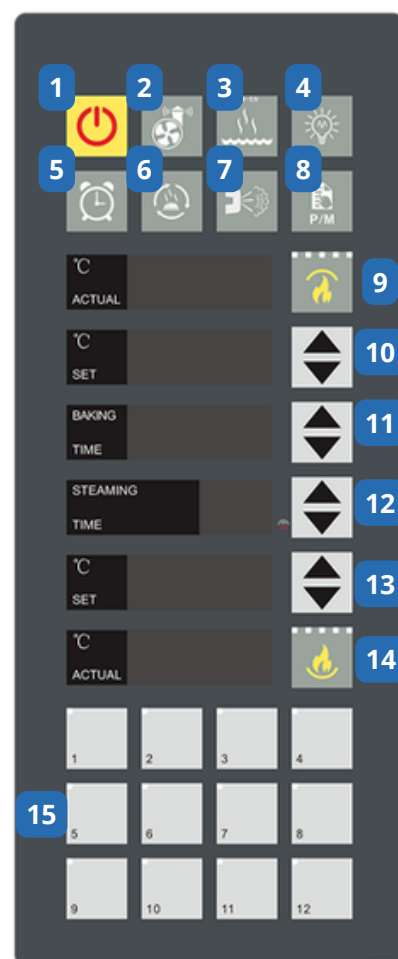
- Antes de limpiar el horno, espere a que este se enfríe completamente. Recuerde que, aunque este se encuentre completamente apagado, su piedra refractaria acumula mucho calor, por lo tanto antes de comenzar a limpiar el horno o hacer alguna reparación, debe asegurarse que esta se encuentre completamente fría para evitar lesiones.
- Evite el contacto de ingredientes a temperatura ambiente o fría con el vidrio de la puerta del horno cuando esta se encuentre caliente, de lo contrario puede generar un shock térmico y como consecuencia la seguida ruptura del vidrio templado.
- En caso de que el horno presente algún problema, comuníquese de inmediato con el servicio técnico oficial de Silcook (**serviciotecnico@viacheff.com.ar**).

MODELO: WFC102SS y WFC102DG.



DESCRIPCION DE PANEL DE COMANDOS.

1. Botón ON/OFF.
2. Extracción por campana (en caso de ser habilitada con una instalación particular).
3. Función de inyección de vapor mediante timer: Para utilizar esta función se deberá configurar el timer (12) y luego apretar el botón 3 y luego el botón 7.
4. Luz.
5. Configuración de timer.
6. Función precalentamiento: Al activarlo el horno va a ir hasta la temperatura indicada, una vez que llegue a dicha temperatura este no aumentara hasta que sea desactivada.
7. Inyección de vapor (recomendable máximo 10 segundos)
8. **Guardar programas:** Una vez configurado temperatura y tiempo se selecciona el botón 8 y se presiona durante 5 segundos alguno de los doce programas (15)
9. Indicador de temperatura superior: Muestra la temperatura superior en la cual se encuentra el horno.
10. Controlador de temperatura superior: Permite seleccionar la temperatura superior de tu horno.
11. Timer de cocción.
12. Timer de vapor.



13. Controlador de temperatura inferior: Permite seleccionar la temperatura inferior de tu horno.
14. Indicador de temperatura inferior: Muestra la temperatura inferior en la cual se encuentra el horno.
15. Memorias programables: 12 programas.

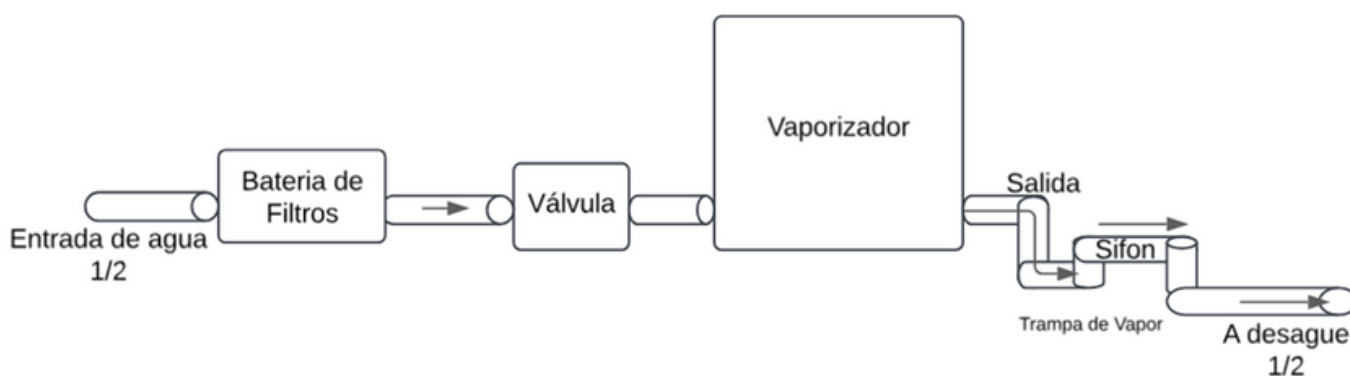
INSTALACION ELECTRICA.

- Retire el embalaje del horno y extraiga el telgopor y demás elementos que se encuentran en el interior del equipo.
- **Recuerde mantener al menos 15cm de distancia entre el horno y las paredes del lugar de instalación para permitir una correcta circulación de aire y disipación del calor.**
- La instalación eléctrica debe ser realizada por un electricista matriculado, de lo contrario la empresa no se hace responsable por daños ocasionados en el equipo por errores a la hora de su instalación.
- Asegúrese que la instalación eléctrica de su local sea compatible con las exigencias técnicas del horno.
- El equipo no posee ficha, por lo tanto debe ser instalado por un electricista matriculado directamente a térmica.
- Si el cable de alimentación sufre algún daño, no lo cambie usted mismo y comuníquese con el servicio técnico oficial.
- No instale el equipo al aire libre ni en lugares húmedos.
- Instale el equipo en un lugar estable y firme para evitar movimientos indeseados.
- Solicite al electricista matriculado que instale el equipo una buena conexión a tierra para evitar fugas.
- No coloque utensilios, equipos u otros elementos inflamables cerca de este.
- **PARA LA CONEXION MONOFASICA:** El equipo posee 3 conductores con los colores: MARRON, CELESTE Y AMARILLO/VERDE, el celeste debe ser conector **OBLIGATORIAMENTE** a neutro, el amarillo/verde a tierra y el marron debe ir conectado a linea.
- **PARA LA CONEXION TRIFASICA:** El equipo posee un cable de 5 conductores con los colores: GRIS, MARRON, NEGRO, CELESTE Y AMARILLO/VERDE, el celeste debe ser conectado obligatoriamente a neutro, amarillo/verde a tierra y el restante debe ir conectado a L1, L2 y L3 en posiciones indistintas.
 - NOTA: Si por algún motivo se conecta el cable a alguna de las fases, este error puede ocasionar daños irreparables en el equipo.

INSTALACION DE SISTEMA DE VAPOR.

1. El equipo requiere una conexión a una alimentación de agua de ½ pulgada.
Antes de realizar la conexión, es indispensable purgar la cañería.
 - a. Para purgar la cañería, deje correr el agua hasta llenar un balde de 20 litros.
Esto eliminará cualquier residuo o impureza en la tubería.
2. Instalación del set de filtros: Una vez completada la purga, proceda a instalar el set de filtros Silcook, este set cuenta de 3 unidades que recomendamos usar junto con el horno para eliminar la mayor cantidad de elementos que se encuentran en el agua que afectan los componentes del horno que toman contacto con el agua con el fin de prolongar la vida útil del horno.
3. Conexión del equipo:
 - a. Conecte el equipo a la red de agua según las indicaciones de la ilustración adjunta.
 - b. Durante la conexión, instale un sifón en el sistema de drenaje. Este componente es esencial para evitar el escape de vapor por el desagüe.
 - c. Asegúrese de que todas las conexiones estén bien ajustadas para evitar fugas.

NOTA: Realice una última verificación para garantizar el correcto funcionamiento del equipo tras la conexión.



MODO DE USO

- Una vez instalado el horno proceda a encenderlo.
- Presione el switch de encendido superior e inferior para encender los controladores de temperatura.
- Seleccione una temperatura para la parte superior y una para la parte inferior.
- **EN EL PRIMER USO DEL HORNO** este comenzara a emitir un leve olor a quemado y humo. Esto es debido a que, por ser la primera vez de su uso, el aceite que recubre las resistencias y demás componentes del horno para su protección comenzara a eliminarse y como resultado emitirá estos elementos

antes mencionados por unos minutos, pasado un tiempo el horno dejara de emitirlos.

- Una vez que la temperatura haya llegado al valor indicado (o cuando el operador lo crea conveniente) podrás comenzar a introducir tus recetas en el interior del horno, tanto en una de sus bandejas como directamente sobre la piedra refractaria.
- Una vez culminada la jornada laboral, apague el horno completamente, deje su puerta abierta, espere a que este enfríe y extraiga los restos de alimentos que quedaron dentro de la cámara del horno.
- Recomendamos la limpieza superficial del horno todos los días para extraer restos de alimentos y una limpieza profunda al menos una vez al mes.

PRECAUCIONES.

- Antes de limpiar el horno, espere a que este se enfríe completamente. Recuerde que, aunque este se encuentre completamente apagado, su piedra refractaria acumula mucho calor, por lo tanto antes de comenzar a limpiar el horno o hacer alguna reparación, debe asegurarse que esta se encuentre completamente fría para evitar lesiones.
- Evite el contacto de ingredientes a temperatura ambiente o fría con el vidrio de la puerta del horno cuando esta se encuentre caliente, de lo contrario puede generar un shock térmico y como consecuencia la seguida ruptura del vidrio templado.
- Recuerde purgar la cañería antes de conectarla con el horno.
- En caso de que el horno presente algún problema, comuníquese de inmediato con el servicio técnico oficial de Silcook (**serviciotecnico@viacheff.com.ar**).

MODELO: WFC102CAL y WFC204D-CAL.



DESCRIPCION DE PANEL DE COMANDOS.

1. Controlador de temperatura superior.
2. Controlador de temperatura inferior.
3. Switch de encendido controlador superior.
4. Switch de encendido controlador inferior.
5. Switch de encendido luz interna.
6. Switch de encendido de timer.
7. Alarma.
8. Timer.
9. Botón de inyección de vapor

INSTALACION ELECTRICA.

- Retire el embalaje del horno y extraiga el telgopor y demás elementos que se encuentran en el interior del equipo.
- **Recuerde mantener al menos 15cm de distancia entre el horno y las paredes del lugar de instalación para permitir una correcta circulación de aire y disipación del calor.**
- La instalación eléctrica debe ser realizada por un electricista matriculado, de lo contrario la empresa no se hace responsable por daños ocasionados en el equipo por errores a la hora de su instalación.

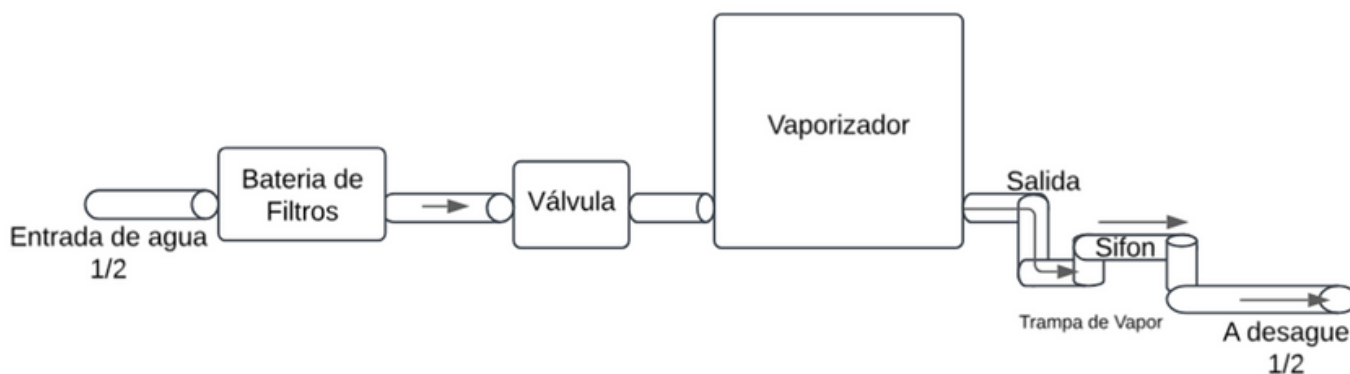


- Asegúrese que la instalación eléctrica de su local sea compatible con las exigencias técnicas del horno.
- El equipo no posee ficha, por lo tanto debe ser instalado por un electricista matriculado directamente a térmica.
- Si el cable de alimentación sufre algún daño, no lo cambie usted mismo y comuníquese con el servicio técnico oficial.
- No instale el equipo al aire libre ni en lugares húmedos.
- Instale el equipo en un lugar estable y firme para evitar movimientos indeseados.
- Solicite al electricista matriculado que instale el equipo una buena conexión a tierra para evitar fugas.
- No coloque utensilios, equipos u otros elementos inflamables cerca de este.
- El equipo posee un cable de 5 conductores con los colores: GRIS, MARRON, NEGRO, CELESTE Y AMARILLO/VERDE, el celeste debe ser conectado obligatoriamente a neutro, amarillo/verde a tierra y el restante debe ir conectado a L1, L2 y L3 en posiciones indistintas.
 - **NOTA: Si por algún motivo se conecta el cable a alguna de las fases, este error puede ocasionar daños irreparables en el equipo.**
- **TERMICAS**
- En la parte posterior del horno se encuentra un termostato junto con su caldera, este termostato esta destinado a regular la temperatura de la resistencia de la caldera, es recomendable que esta este graduada en 200°C para una correcta operación del equipo.
- Es indispensable conectar el desagote a un caño o manguera que termine en algun lugar de desagüe para que el agua que no llego a evaporarse pueda salir del equipo y no terminar en el piso del local.

INSTALACION DE SISTEMA DE VAPOR.

1. El equipo requiere una conexión a una alimentación de agua de ½ pulgada.
Antes de realizar la conexión, es indispensable purgar la cañería.
 - a. Para purgar la cañería, deje correr el agua hasta llenar un balde de 20 litros.
Esto eliminará cualquier residuo o impureza en la tubería.
2. Instalación del set de filtros: Una vez completada la purga, proceda a instalar el set de filtros Silcook, este set cuenta de 3 unidades que recomendamos usar junto con el horno para eliminar la mayor cantidad de elementos que se encuentran en el agua que afectan los componentes del horno que toman contacto con el agua con el fin de prolongar la vida útil del horno.
3. Conexión del equipo:
 - a. Conecte el equipo a la red de agua según las indicaciones de la ilustración adjunta.
 - b. Durante la conexión, instale un sifón en el sistema de drenaje. Este componente es esencial para evitar el escape de vapor por el desagüe. Este sifon no debe sobrepasar la salida de la caldera.
 - c. Asegúrese de que todas las conexiones estén bien ajustadas para evitar fugas.

NOTA: Realice una última verificación para garantizar el correcto funcionamiento del equipo tras la conexión.



MODO DE USO

- Una vez instalado el horno proceda a encenderlo.
- Presione el switch de encendido superior e inferior para encender los controladores de temperatura.
- Seleccione una temperatura para la parte superior y una para la parte inferior.
- **NOTA:** En el caso de los **HORNOS CON DOBLE CAMARA**, recuerde que ambas cámaras funcionan de forma independiente, por lo que podrás usar una cámara mientras la otra esta apagada.

- **EN EL PRIMER USO DEL HORNO** este comenzara a emitir un leve olor a quemado y humo. Esto es debido a que, por ser la primera vez de su uso, el aceite que recubre las resistencias y demás componentes del horno para su protección comenzara a eliminarse y como resultado emitirá estos elementos antes mencionados por unos minutos, pasado un tiempo el horno dejara de emitirlos.
- **Para el uso de la caldera**, recuerda que debes posicionar el termostato ubicado en la parte posterior del horno a 200°C. Presiona el botón en el panel frontal para encender la caldera y cuando esta este lista podrás presionar el botón de inyección por unos segundos para poder ingresar el vapor a la cámara.
 - La caldera posee una resistencia que al estar caliente y tomar contacto con el agua, genera una gran cantidad de vapor. Una vez que enciendas la caldera debes esperar unos minutos a que caliente para poder usarla ya que si es presionada antes de tiempo, no generara vapor y el agua se dirigirá directamente al desagote. Una vez usada la caldera, esta se enfriara por el contacto con el agua, por lo tanto debes esperar nuevamente unos minutos hasta que esta caliente nuevamente.
- Una vez que la temperatura haya llegado al valor indicado (o cuando el operador lo crea conveniente) podrás comenzar a introducir tus recetas en el interior del horno, tanto en una de sus bandejas como directamente sobre la piedra refractaria.
- Culminada la jornada laboral, apague el horno completamente, deje su puerta abierta, espere a que este enfríe y extraiga los restos de alimentos que quedaron dentro de la cámara del horno.
- Recomendamos la limpieza superficial del horno todos los días para extraer restos de alimentos y una limpieza profunda al menos una vez al mes.

PRECAUCIONES.

- Antes de limpiar el horno, espere a que este se enfríe completamente. Recuerde que, aunque este se encuentre completamente apagado, su piedra refractaria acumula mucho calor, por lo tanto antes de comenzar a limpiar el horno o hacer alguna reparación, debe asegurarse que esta se encuentre completamente fria para evitar lesiones.
- Evite el contacto de ingredientes a temperatura ambiente o fria con el vidrio de la puerta del horno cuando esta se encuentre caliente, de lo contrario puede generar un shock térmico y como consecuencia la seguida ruptura del vidrio templado.
- Recuerde purgar la cañería antes de conectarla con el horno.
- En caso de que el horno presente algún problema, comuníquese de inmediato con el servicio técnico oficial de Silcook (**serviciotecnico@viacheff.com.ar**).

MANTENIMIENTO DIARIO

1. Al terminar de trabajar, posicione todos los controladores de temperatura a cero, evitando así que la corriente golpee la red eléctrica.
2. Recuerde limpiar el horno al finalizar el día para evitar que se acumulen restos de comida que influyan con la transferencia de calor y en la higiene alimentaria.
3. Recomendamos hacer una limpieza profunda del horno al menos una vez al mes.
4. Limpie la suciedad del vidrio visor de la puerta del horno.
5. Si el horno dejara de ser usado durante un periodo prolongado, la alimentación principal debe desconectarse para mantenerse seguro y el cable debe revisarse con frecuencia y asegurarse que no este flojo.
6. Durante la limpieza se sugiere usar primero un producto anticorrosivo y luego limpiar con un paño seco.

SOLUCION DE PROBLEMAS

FALLA	RAZON	SOLUCION
La luz de la camara no enciende	1. El foco esta quemada. 2. No hay electricidad. 3. El interruptor esta desconectado.	1. Cambiar el foco. 2. Revisar los fusibles. 3. Abra el panel lateral y ajusta el interruptor.
La temperatura del horno no llega a lo indicado ni se mantiene constante.	1. Inspeccione el voltaje. 2. El controlador de temperatura esta roto.	1. Inspeccionar y reparar el circuito. 2. Solicitar al servicio tecnico un cambio de controlador.
La temperatura esta fuera de control.	1. El termostato esta roto.	1. Solicitar al servicio técnico la revisión y cambio del termostato.
La comida esta cruda y el color no es uniforme. La temperatura aumenta lentamente y tarda en hornear.	1. El cable de alimentación esta flojo o uno de los fusibles esta quemado. 2. El cable de conexión o una de las resistencias están quemadas.	1. Asegure el cable de alimentación o reemplace si esta roto. 2. Cambien el cable de conexión y reemplace la resistencia quemada.

Los problemas mencionados anteriormente son solo de referencia. Si ocurre alguna falla, deje de usar el equipo y comuníquese inmediatamente con el servicio técnico oficial via mail a **serviciotecnico@viacheff.com.ar**.