

Gabinete de fermentación controlada Frio Calor

Manual de instrucciones

MODELO WFF18C

Lea atentamente el manual antes de utilizar este producto.

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. Previo a conectar el equipo a la red de agua potable deberá: PURGAR el grifo de alimentación del equipo. Para ello, llenar un balde de 10 litros para eliminar impurezas y suciedad que pueda contener la cañería.

3. Conecte el equipo a la red de agua potable. (la carcasa del gabinete está marcada con una entrada de agua y una salida de drenaje). Es necesario la colocación de FILTROS de partículas y FILTRO iónico en la conexión de agua para evitar daños en la resistencia del equipo. Consulte con su vendedor.

4. Características Técnicas

CAMARA DE FERMENTACION CONTROLADA FRIO CALOR	
Modelo: WFF18C	Rango Temp: -3° /60°
Voltaje: 220V	Humedad: 99% variable
Potencia: 3.8kw	Frecuencia: 50hz
Tipo de frio: Forzado	Tamaño Bandeja: 60x40
Precisión temp. fermentación: +/- 3°C	Precisión Humedad: +/- 5%
Dimensiones: 610x930x2065 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 bloqueen la electroválvula.

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

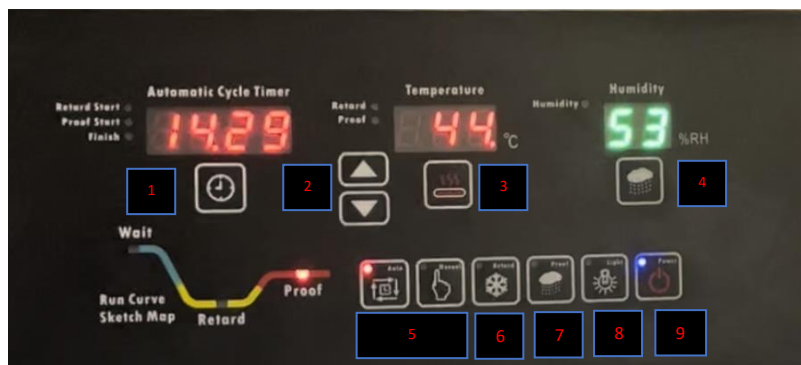
4. Limpie el óxido en la superficie de la sonda de temperatura todos los meses (se puede usar alcohol para limpiarlo) para evitar el error causado por la transmisión de temperatura

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. Panel de Control



1	Botón de Tiempo	Configuración de Horas, Minutos y Segundo
2	Botón + / -	Seteo de Parámetros de Hora, minutos, segundos, % de humedad y temperatura
3	Boton de Temp.	Seteo de temperatura de Retardo y Fermentación
4	Boton Humedad	Seteo de % de humedad
5	Tipo función	Automático / Manual
6	Modo Retardo	Selección de Modo retardo único
7	Modo Fermentación	Selección de Modo Fermentacion
8	Botón Luz	Encendido y apagado de luz
9	Boton Encendido	Encendido y apagado de equipo

5. Instrucciones

1. Conectar el equipo a la red eléctrica y red de agua.

2. Configuración de FECHA: Equipo apagado y visor en "stop" presionar el botón (1) durante 5 segundos:

Con el botón +/- (2) se podrá setear cada parámetro. Para pasar al siguiente parámetro se deberá presionar nuevamente el botón (1).

"t-ye XX" : Año

"t-Mo XX" : Mes

"t-da XX": Día

"t-ho XX" : Hora

"t-mi XX": Minutos

"t-se XX" : Segundos

Luego se setear todos los parámetros, esperar hasta que el visor vuelva a "stop"

3. Encender el Equipo con el botón (9). Se debe comprobar que el visor muestre la hora previamente establecida.

4. En modo Manual, botón (5) se podrá configurar temperatura de retardo, fermentación y humedad.

4.1 Para configurar la hora de comienzo del retardo → presionar botón de tiempo (1) hasta ver el indicador luminoso del visor del timer en Retard. Con los botones +/- (2) se establecerá las horas y minutos

4.2 Para configurar la hora de comienzo de la fermentación → presionar botón de tiempo (1) hasta ver el indicador luminoso del visor del timer en Proof. Con los botones +/- (2) se establecerá las horas y minutos

4.3 Para configurar la hora de finalización de fermentación → presionar botón de tiempo (1) hasta ver el indicador luminoso del visor del timer en Finish. Con los botones +/- (2) se establecerá las horas y minutos

4.4 Para configurar temperatura de fermentación y Retardo → Presionar botón de Temp. (3). Presionar botón (3) para setear temperatura de Retardo, presionar nuevamente botón (3) para setear temperatura de fermentación. Presionar botón (3) para confirmar temperaturas.

4.5 Para configurar % de humedad → Presionar botón de humedad (4) y setear humedad deseada con botones +/- (2)

5. Luego de setear todos los parámetros deseados, presionar botón tipo función (5) para establecer el modo automático.

6. El equipo puede ser utilizado de forma manual en la función Retardo botón (6) o Fermentación botón (7). La configuración de parámetros al igual que punto 4.

7. Al terminar el ciclo automático el equipo emitirá una chicharra que deberá ser apagada presionando botón de encendido (9)