

# MANUAL DE INSTRUCCIONES

HORNO DE PISO ELECTRICO CON CALDERA  
MODELO WFC102CAL

The logo for SILCOOK, featuring the brand name in a bold, blue, sans-serif font. A blue curved line arches over the letters 'I' and 'L'.

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.....	5
3. INSTRUCCIONES.....	7
4. MANTENIMIENTO DIARIO .....	8
5. SOLUCION DE PROBLEMAS.....	8
6. DIAGRAMA ELECTRICO .....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>

¡Advertencia! Por su seguridad, no coloque ni almacene ningún líquido, gas u otros objetos inflamables alrededor del producto.

¡Advertencia! La carcasa de este equipo debe conectarse a tierra por razones de seguridad. ¡Gracias por su cooperación!

Nuestros hornos están diseñados y desarrollados con la combinación de la eficiencia y calidad y logra ventajas tales como un diseño moderno, una estructura razonable y una operación, mantenimiento y durabilidad convenientes. La temperatura se puede regular en una cierta escala de acuerdo con los diferentes requisitos de cocción.

## 1. FICHA TECNICA

<b>MEDIDAS EXTERAS</b>	1220 X 820 X 575 mm
<b>MEDIDAS INTERNAS</b>	860 X 640 X 215 mm
<b>POTENCIA</b>	8.6 Kw
<b>VOLTAJE</b>	380 V
<b>FRECUENCIA</b>	50 Hz
<b>BASE DE PIEDRA REFRACTARIA</b>	SI
<b>CALDERA</b>	SI
<b>TIEMPO DE TEMPERATURA</b>	6 minutos
<b>TEMPERATURA</b>	20 a 400°C

## 2. ATENCION

1. Solo los electricistas calificados, con la certificación eléctrica emitida por el departamento oficial, están autorizados para realizar la instalación del equipo.
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. Cada horno está equipado con el interruptor térmico. Cuando la temperatura alcanza los 360, el interruptor térmico se conectará inmediatamente con el interruptor de disparo del solenoide al mismo tiempo, lo que cortará todo el

suministro de electricidad y dejará de calentar para evitar que el horno se quemé y dañe. Reinicie para hornear, siga las instrucciones a continuación: Cuando la temperatura en el interior del horno sea inferior a 360, abra el panel lateral, presione el botón de protuberancia en el interruptor del solenoide y combine el interruptor de disparo del solenoide con la mano. Asegúrese de conectar la fuente de alimentación, y luego el horno puede comenzar a hornear.

6. 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.

7. Coloque el horno contra la pared al menos 20 mm para asegurarse de que la fuga de aire esté bien ventilada. Condiciones de temperatura: 10 - 40, la humedad debe ser inferior al 85%

8. 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.

### **3. INSTALACION DEL HORNO**

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 aterramiento y el restante debe ir conectado a L1, L2 Y L3 en posiciones indistintas. Si por algún motivo se conecta el cable celeste a alguna de las fases, este error puede ocasionar daños irreparables en el equipo.

## 4. INSTRUCCIONES

- 1- Encienda el horno y ajuste los medidores de control de temperatura para ajustar la temperatura.
- 2- En la parte trasera del equipo junto a la caldera, se encuentra un termostato que va desde 0 a 300°C, se recomienda colocar este termostato a 150°C y esperar 20 minutos para que la resistencia alcance esta temperatura y que, al momento del ingreso de agua a la misma, se inyecte vapor en la cámara de cocción.
- 3- Encienda el interruptor encendido de superior e inferior en "ON". Al mismo tiempo, la luz indicadora verde del medidor de control de temperatura estará encendida, lo que significa que comienza a funcionar. 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.
- 4- En el momento que necesites inyectar vapor a la cámara solo deberás presionar el botón amarillo ubicado en la parte inferior del panel electromecánico.
- 5- De acuerdo con el requisito de horneado, la temperatura de la superficie y del fondo puede ser Ajustado casualmente y por separado. Así el horno puede conseguir el perfecto efecto de cocción.
- 6- Después de trabajar, gire la unidad de control de temperatura a "O" y apague la alimentación. Finalmente, desconecte la alimentación principal y asegúrese de que esté seguro antes de salir.
- 7- Es indispensable conectar el desagote a una manguera que termine en algún lugar de desagüe para que el agua que no llega a evaporarse, pueda salir fácilmente del equipo y no terminar en el piso del local.

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 razonable, 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.

## 5. MANTENIMIENTO DIARIO

1. Haga que el medidor de control de temperatura gire a cero después de trabajar, evitando así que la corriente golpee la red eléctrica.
2. Limpiar el horno con cuidado después de usarlo; Asegúrese de que el horno esté limpio. De lo contrario, influirá la transferencia de calor y la higiene alimentaria.
3. Limpie la suciedad de la ventana de observación a tiempo.
4. Si el horno deja de funcionar 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 primero una loción anticorrosiva y luego limpiar el horno con un paño seco. Nunca lo enjuague con agua.

## 6. SOLUCION DE PROBLEMAS

FALLA	RAZON	SOLUCION
La luz indicadora de encendido no enciende	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La bombilla está quemada.</li> <li>2. No hay electricidad.</li> <li>3. Eligio el interruptor equivocado.</li> <li>4.El interruptor de la hebilla electromagnética está desconectado.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cambie la bombilla.</li> <li>2. Mantener el circuito o cambiar el fusible.</li> <li>3. Presione el interruptor derecho.</li> <li>4. Abra el panel lateral y cerrar el electromagnético hebilla con las manos.</li> </ol>
La temperatura del horno no llega a lo indicado ni se mantiene constante.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Inspeccione el voltaje</li> <li>2. El control de la temperatura está roto.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Inspeccionar y mantener el circuito.</li> <li>2. Cambiar el control de temperatura</li> </ol>
La temperatura está fuera de control	La unidad de control de temperatura está roto.	Inspeccionar y mantener el medidor de control de temperatura



<p>1. La comida está cruda y el color no es uniforme. 2. La temperatura aumenta despacio y lleva más tiempo tiempo para hornear de lo habitual.</p>	<p>1. El cable de alimentación se suelta o el fusible se funde. 2. El cable de conexión o el cable de resistencia de el tubo de calefacción está quemado.</p>	<p>1. Ocuparse de la electricidad, tuerza el cable de alimentación. 2. Cortar el cable de conexión de tubo de calefacción; pruébalo por el RX10 de electricidad resistencia. Si no es así, cambiar la calefacción tubo y conecte el cable como origen.</p>
---	---	--

Los problemas mencionados anteriormente son solo para referencia. Si ocurre alguna falla, deje de usar y recurra a técnicos profesionales para que lo revisen y reparen.