

MANUAL DE INSTRUCCIONES

HORNOS DE PISO ELECTRICOS
MODELOS: WFC102DG

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 válida la garantía, la reparación y/o reposición de componentes dañados y mano de obra necesaria para el correcto funcionamiento de la máquina 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 válida la garantía **se le brindara un día y horario** para acercar la máquina 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 válida la garantía **se le brindara un día y horario** para acercar la máquina 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. INSTRUCCIONES.....	7
4. MANTENIMIENTO DIARIO	8
5. SOLUCION DE PROBLEMAS.....	9
6. 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	WFC102DG
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	6 MINUTOS	6 MINUTOS	6 MINUTOS	6 MINUTOS
DIMENSIONES	122 X 85 X 58 CM <i>Ancho x Profundidad x Alto</i>	122 X 85 X 58 CM <i>Ancho x Profundidad x Alto</i>	122 X 85 X 58 CM <i>Ancho x Profundidad x Alto</i>	122 X 85 X 58 CM <i>Ancho x Profundidad x Alto</i>
BURLETE	NO	NO	NO	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 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 queme 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. INSTRUCCIONES

1. Encienda el horno y ajuste los medidores de control de temperatura para ajustar la temperatura.
2. Encienda el interruptor encendido de superior e inferior en "ON". Al mismo tiempo, la luz indicadora verde del medidor de control de temperatura estara 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.
3. 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.
4. 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.
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 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.

4. DESCRIPCION DE BOTONES

- 1)** ON/OFF
- 2)** Habilitante de extracción por campana en caso de hacer conexión particular
- 3)** Función de inyección de vapor mediante timer: Para utilizar esta función se deberá configurar el timer 12 y luego apretar el botón 3y luego el botón 7.
- 4)** Luz
- 5)** Timer para el funcionamiento del horno.
- 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)** Memorización de 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)** Temperatura superior
- 10)** Botón de aumento/disminución de temperatura superior.
- 11)** Timer de cocción.
- 12)** Timer de vapor.
- 13)** Botón de aumento/disminución de temperatura inferior.
- 14)** Temperatura inferior
- 15)** Programas (1 al 12)



1- 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 enjuagues con agua.

2- SOLUCION DE PROBLEMAS

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

2. La temperatura aumenta despacio y lleva más tiempo tiempo para hornear de lo habitual.

el fusible se funde.
2. El cable de conexión o el cable de resistencia de el tubo de calefacción está quemado.

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.

3- DIAGRAMA ELECTRICO

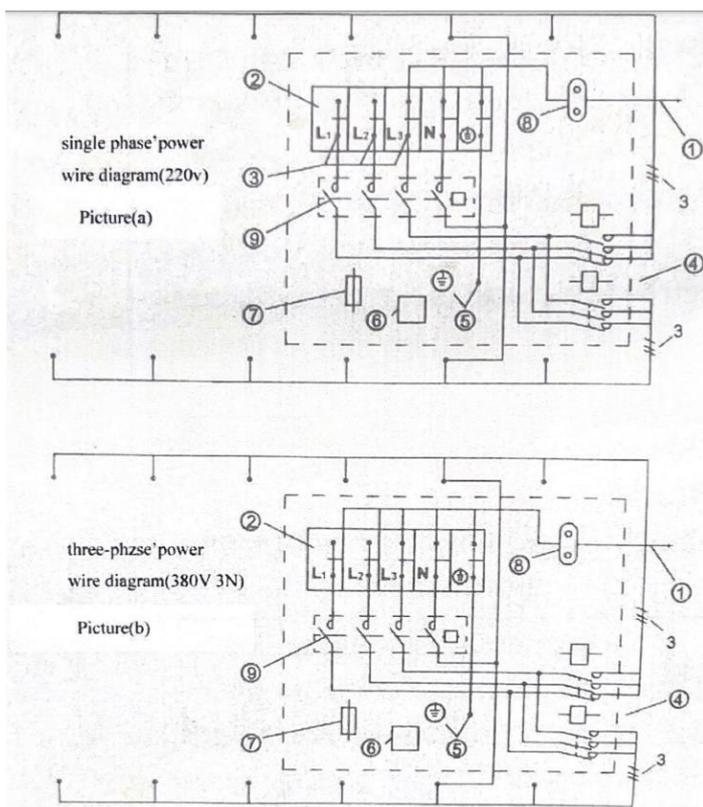


Imagen (a) diagrama de cableado de alimentación externa monofásico (220V-):

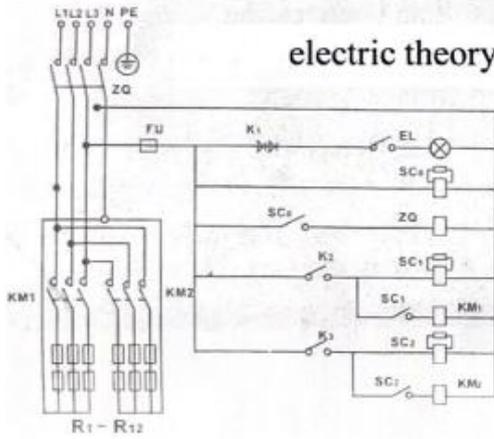
Imagen 3 (cable de conexión) Conecte los puertos de salida de potencia (L1, L2, L3) juntos como cable de fase de alimentación monofásico (en vivo): N Conecte el cable neutro, conecte el cable de tierra del cable de alimentación al puerto del cable de tierra de protección).

1. Cable eléctrico de goma resistente a los ácidos de tres núcleos (YZW).
2. Puerto de cableado de porcelana de cinco figuras.
3. Cable de conexión de núcleo de cobre.
4. Placa de instalación original del aparato eléctrico.
5. Placa protectora de tierra y círculo espiral de tierra
6. Interruptor de calor.
7. tubo protector (2A)
8. Prensa de pegamento de alambre
9. Interruptor de hebilla de electromagnetismo de cuatro polos

Notas: La fuente de alimentación externa del aparato original es adecuada para aplicar el cableado de intercambio de electricidad monofásico (220 V)

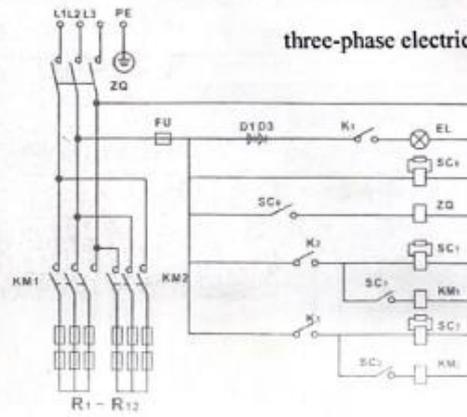
Si aplica la fuente de alimentación trifásica de cuatro cables, desconecte el cable de núcleo de cobre antes de usarlo. Un cable eléctrico de núcleo contra incendios está equipado con el aparato para la fuente de alimentación externa de 380V3N-.

electric theory diagram



- ZQ--four-pole electromagnetic buckle switch
- FU--fuse
- K1-K3--boat-shape switch
- SC0--heat breaker (200v)
- R1, R2--heating element (110V)
- EL--electric light
- SC1, SC2--temperature controller (220V)
- KM1, KM2--AC contactor (220V-)

three-phase electric theory diagram



- ZQ--three-pole electromagnetic buckle switch
- FU--fuse
- K1-K3--boat-shape switch
- SC0--heat breaker (380v)
- R1, R2--heating element (110V)
- EL--electric light (220v)
- SC1, SC2--temperature controller (380V)
- KM1, KM2--AC contactor (380V-)
- D1, D2--diode (400V/1A)