

MANUAL DE INSTRUCCIONES

HORNO CONVECTOR DIGITAL

Modelo: HP4D



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.

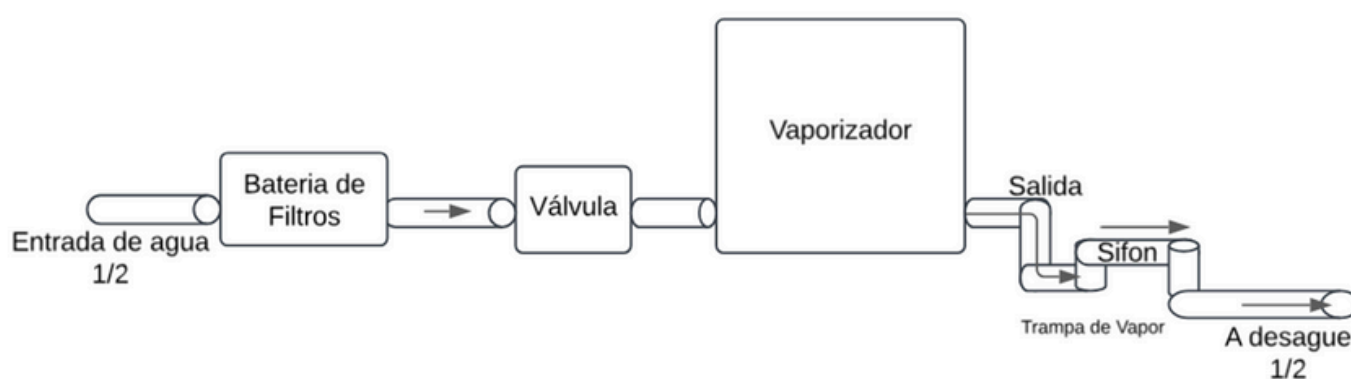
Nota: LA VISITA TECNICA NO ESTA CUBIERTA POR LA GARANTIA, EN CASO DE SOLICITARLA SE TENDRA QUE ABONAR UN IMPORTE POR ANTICIPADO.

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.

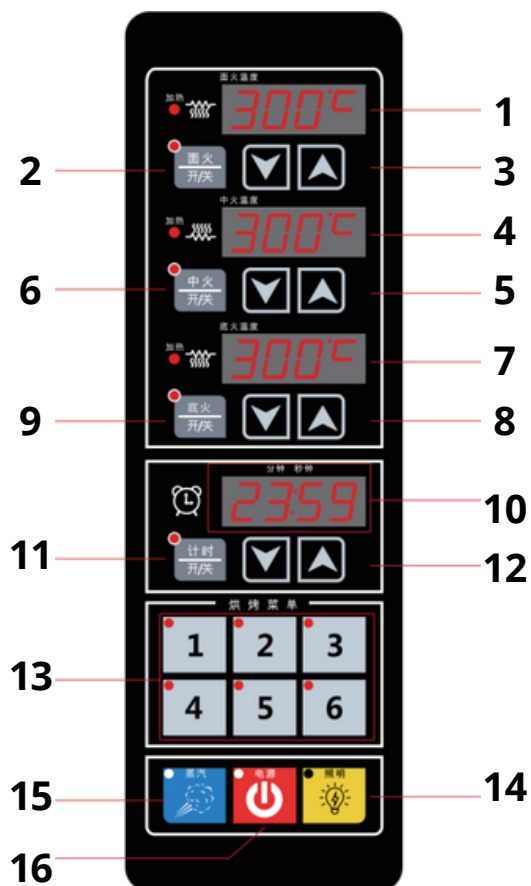
INSTALACION.

1. **Ubicación:** Posicione el equipo en un lugar con buena corriente de aire para evitar sobre calentamientos. La parte trasera y los laterales del horno deben estar al menos a 10 cm de la pared.
2. **Suministro eléctrico:** Instalar mediante un interruptor bipolar entre el horno y la red de energía. Al conectar los cables, preste atención a no confundir el orden de estos, asegúrese de que la línea de tierra esté conectada. El equipo posee un cable de 3 conductores con los colores: Marron o 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. Si por algún motivo se conecta el cable celeste a alguna de las fases, este error puede ocasionar daños irreparables en el equipo. Posteriormente, verifique el funcionamiento de cada componente y del interruptor, así como de los instrumentos. Cuando no se detecte ningún problema, encienda y caliente el horno inmediatamente.
3. **Suministro de agua:** Conecte el horno a una red de agua corriente mediante una tubería de entrada común de 3/4. El exceso de vapor generado durante el funcionamiento debe descargarse a través de un tubo de escape tipo sifón, ubicado en la parte posterior del horno. Este sifón es necesario para asegurar un drenaje adecuado y evitar el retorno de olores o vapores al equipo. (ver imagen de sifon)



PANEL DIGITAL DE OPERACIONES.

1. Temperatura superior.
2. Switch temperatura superior.
3. Ajuste de temperatura superior.
4. Temperatura media.
5. Ajuste de temperatura media.
6. Switch de temperatura media.
7. Temperatura inferior.
8. Ajuste temperatura inferior.
9. Switch temperatura inferior.
10. Timer
11. Switch de timer.
12. Ajuste del timer.
13. Programas (6).
14. Switch de luz interna.
15. Switch de inyección de vapor.
16. On/Off.



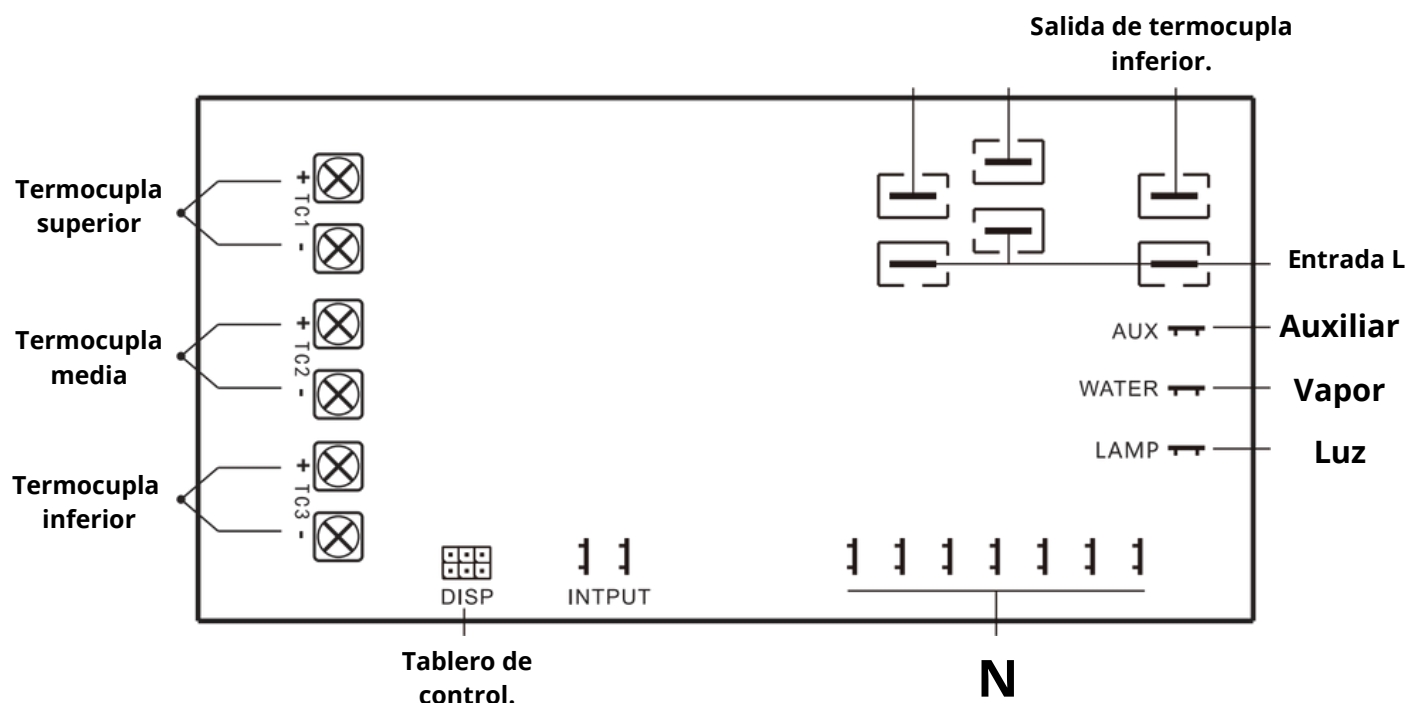
PARAMETROS TECNICOS

Voltaje	220 v.
Corriente	20 amp.
Rango de temperatura	30 a 350°C.
Potencia	5,5 Kw.
Timer programable	Si
Memorias programables	Si (6)
Grill superior	Si
Vapor	Si
Capacidad	4 bandejas 30x40 cm.
Dimensiones	680 x 580 x 500 mm.
Peso	38 kg.

OPERACION.

1. Presionar 16 para encender equipo.
2. Presionar 14 para encender la luz del equipo.
3. El panel digital se encendera.
4. Seleccione 2, 6 o 9 para encender las resistencias superiores, traseras e inferiores.
5. Seleccione temperatura (3, 5 u 8) para setear la temperatura deseada de cada uno de ellos.
6. Seleccione 11 para setear el timer. Con 12 podras aumentar o disminuir el tiempo.
7. En caso de querer usar uno de los programas (13) mantenga apretado el numero deseado durante 5 segundos.
8. Para la inyeccion de vapor el equipo debe estar conectado a un red de agua comun, y seleccione 15 entre 5 y 10 segundos maximo.

DIAGRAMA ELECTRICO.



DESCRIPCION DE ERRORES.

CODIGO	DEFINICION	POSIBLE CAUSA
ER01	Falla de termocupla superior	Termocupla no conectada o conexión floja que provoca circuito abierto
ER02	Falla de termocupla medio	Termocupla no conectada o conexión floja que provoca circuito abierto
ER03	Falla de termocupla inferior	Termocupla no conectada o conexión floja que provoca circuito abierto

PRECAUCION.

- Mantenga las líneas de control y las líneas de los sensores alejadas de líneas de alto voltaje, y no instale el dispositivo en lugares con agua o polvo.
- No instale el dispositivo bajo luz solar directa, lluvia o en lugares con fuertes vibraciones.
- Instale el dispositivo lejos de lugares que produzcan fuerte alcalinidad o fuerte acidez.
- No rocíe agua para limpiar cuando esté instalado en la cocina.
- No instale el dispositivo en lugares donde la temperatura exceda el valor estándar.
- No instale la línea del sensor junto a la línea de identificación, interruptor o carga; por favor, utilice un tubo protector.
- Si aparece una letra de error o una alarma sonora cuando enciende la máquina, verifique la conexión de las líneas.
- No use este dispositivo (alto voltaje, alta frecuencia, etc.) en lugares donde la interferencia sea alta.

CONFIGURACION DE PARAMETROS.

- Con el equipo apagado, mantenga presionada la **tecla de timer** durante 2 segundos y la ventana de visualización de temperatura inferior mostrará **1 nrP**
- Luego se mostrará la ventana de visualización de tiempo **7**
- Presione la tecla de tiempo y use ▲ y ▼ para ajustar.
- Luego presione la tecla de encendido del timer para ingresar al modo de código.
- Presione la tecla de tiempo y use ▲ y ▼ para ajustar los parámetros.
- Para confirmar los parámetros, presione ▲ ó ▼ para cambiar el código.
- Para guardar los datos, presione la tecla de encendido
- Para salir del ajuste de parámetros, no presione ninguna tecla durante 5 segundos y saldrá automáticamente.

RESTAURACION DE FABRICA.

- Con el equipo apagado, mantenga **presionada la tecla de tiempo** durante 2 segundos.
- La ventana de visualización de temperatura inferior mostrará **1 nrP** y la ventana de visualización de tiempo mostrará **7**
- Presione la tecla de tiempo y use ▲ y ▼ para ajustar.
- Luego presione la tecla de encendido del timer para restaurar los parámetros de fábrica.

TABLA DE PARAMETROS.

Numero de señal	Codigo	Rango	Configuración de fabrica	Descripción de función.
■	<i>SPHt</i>	5°C ~ 450°C	300°C	Maximum surface fire temperature lock
■	<i>SPLt</i>	5°C ~ 450°C	5°C	Minimum surface fire temperature lock
■	<i>AdjLt</i>	-50°C ~ 50°C	0°C	Surface fire temperature calibration
■	<i>HYSLt</i>	1°C ~ 50°C	1°C	Surface fire temperature control differential
■	<i>KPt</i>	1 ~ 600	18	Surface fire temperature control Kp parameter
■	<i>KIt</i>	1 ~ 600	12	Surface fire temperature control Ki parameter
■	<i>SPHn</i>	5°C ~ 450°C	300°C	Medium heat, maximum temperature lock
■	<i>SPLn</i>	5°C ~ 450°C	5°C	Medium fire minimum temperature lock
■	<i>AdjLn</i>	-50°C ~ 50°C	0°C	Medium fire temperature calibration
■	<i>HYSn</i>	1°C ~ 50°C	1°C	Medium fire temperature control differential
■	<i>KPn</i>	1 ~ 600	18	Medium fire temperature control Kp parameter
■	<i>KIn</i>	1 ~ 600	12	Medium fire temperature control Ki parameter
■	<i>SPHb</i>	5°C ~ 450°C	300°C	Maximum primer temperature lock
■	<i>SPLb</i>	5°C ~ 450°C	5°C	Primer temperature minimum lock
■	<i>AdjLb</i>	-50°C ~ 50°C	0°C	Primer Temperature Calibration
■	<i>HYSb</i>	1°C ~ 50°C	1°C	Primer temperature control hysteresis
■	<i>KPb</i>	1 ~ 600	18	Primer temperature control Kp parameter
■	<i>KIb</i>	1 ~ 600	12	Primer temperature control Ki parameter
■	<i>Con</i>	<i>0-F</i>	<i>Pi</i>	When the temperature reaches the "set temperature", heating stops, and when it drops to the "set temperature" - "hysteresis temperature", heating output starts
		<i>P</i>		Heating control mode: pure proportional control
		<i>Pi</i>		Heating control mode: proportional control integral control
■	<i>LAtP</i>	1-120 s	30 s	Lighting output delay (<i>LAtP</i>) Close in seconds
		<i>on</i>		Press the button to turn on the lighting, release the button to turn off the lighting
		<i>to9</i>		Press the button to turn on the lighting, press the button again to turn off the lighting
■	<i>PcAt</i>	0 ~ 30°C	10°C	Temperature convergence display (0 means displaying the actual temperature, other data means convergence to the set temperature)
■	<i>PudS</i>	<i>on</i> or <i>off</i>	<i>off</i>	<i>on</i> =Power on <i>off</i> =Power on/off
■	<i>St</i>	1°C ~ 300°C	<i>on</i>	The steam button is only effective when the steam temperature is higher than this temperature (steam button enabling temperature)
		<i>on</i>		<i>on</i> - Steam button always works
■	<i>SAt</i>	1 ~ 50	<i>off</i>	Automatic humidification time (unit: 0.1 second) Example: 5 = 0.5 seconds
		<i>off</i>		<i>off</i> = Automatic humidification function off
■	<i>SAd</i>	10 ~ 120 s	10 s	Automatic humidification time interval