

MANUAL DE INSTRUCCIONES

HORNO CONVECTOR DE 5 BANDEJAS 70X45

Modelo: **HP7045-M y HP7045-D**



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.

Gracias por haber elegido el Horno Silcook. Toda la información e instrucciones están basadas en las regulaciones standard de seguridad, técnicos e ingenieros han puesto todo su experiencia en el desarrollo de este equipo.

Dependiendo del modelo del equipo, este puede diferir de las ilustraciones en dicho manual. Este es también el caso de órdenes especiales o cuando el dispositivo se ha modificado de acuerdo con la nueva tecnología. Si tiene alguna pregunta, por favor, póngase en contacto con el fabricante.

Por razones de seguridad y funcionamiento eficaz, por favor lea el manual cuidadosamente antes de cualquier operación con el equipo, especialmente al poner en marcha el horno convector eléctrico. Instalar el horno de acuerdo con este manual y las normas locales vigentes.

Tenga en cuenta que este manual no es aplicable para aquellos que tienen un impedimento psicomotriz o impedimento físico, así como aquellos que no poseen conocimiento o experiencia necesaria, incluidos los niños.

Nota: Lea el manual de instrucciones antes de utilizar el equipo. El fabricante no se hace responsable de cualquier daño o mal funcionamiento causado por no seguir las instrucciones de uso.

El manual de instrucciones debe mantenerse cerca del equipo, de fácil acceso para el personal idóneo que desee trabajar con el o usarlo. Nos reservamos el derecho de realizar cambios técnicos sin previo aviso.



ADVERTENCIAS.

- Cualquier modificación, instalación incorrecta, ajuste o mantenimiento inadecuados pueden conducir a un daño irreparable del equipo. Por favor, póngase en contacto con el distribuidor autorizado para cualquier ajuste o mantenimiento. Las reparaciones y/o ajustes deberá ser realizado por una persona capacitada y calificada.
- Para su mayor seguridad, por favor, mantenga el equipo alejado de cualquier líquido inflamable o explosivo, gas y otros objetos.
- El dispositivo no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con discapacidad física o mental, que no tengan la suficiente experiencia y / o

- Conservar este manual en forma segura. El equipo al ser vendido a un tercero, los manuales debe ser entregado junto con el equipo. Todos los usuarios deben utilizar el equipo que cumpla con las normas de seguridad manuales y asociadas del usuario.

- No almacenar cerca de gases inflamables o explosivos, líquidos u objetos cerca del horno.

-Si este aparato se coloca cerca de paredes, tabiques o muebles de cocina y similares, es recomendable hacer estas instalaciones con material no combustible.

El equipo debe estar conectado a tierra para garantizar la seguridad. Gracias por su cooperación.

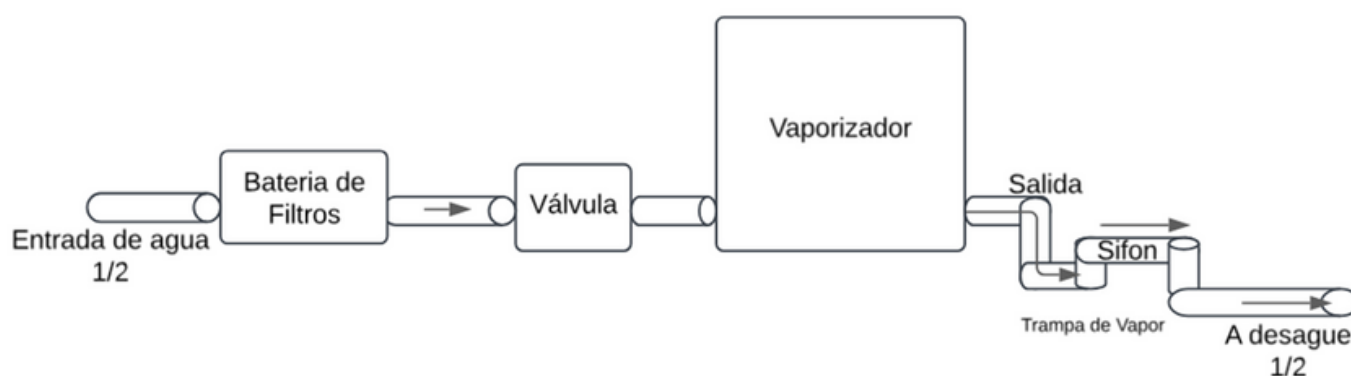
INTRODUCCION.

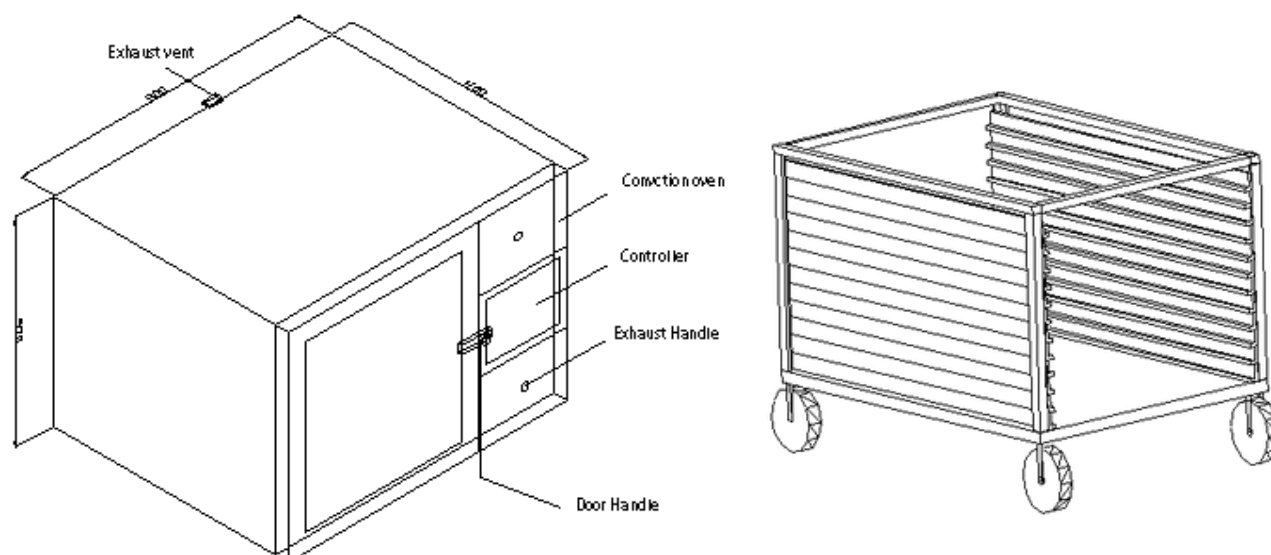
El horno de convección de aire caliente es un producto único, tiene gran volumen, bajo consumo de energía, gran rendimiento y horneado uniforme, función fuerte, con vapor y otras características. En la cocción de pan, mediaslunas, tortas, tostadas y tartas. Ampliamente utilizado en supermercados, hoteles, fábricas, casas, tropas, bares, escuelas, etc.

- Estructura compacta con buenas terminaciones y gran volumen/capacidad de horneado
- Componentes importados durables y con baja tasa de fallas
- Controlador de temperatura importado y método de control PID por microcomputadora para lograr un control preciso de la temperatura
- Tubo/resistencia de calentamiento eléctrico importado, de alta calidad y larga vida útil
- Canal de aire especialmente diseñado para distribuir el calor de manera uniforme y así lograr resultados de horneado perfectos
- Material aislante de calidad para minimizar la pérdida de calor
- Puerta grande de vidrio bien aislada que ayuda a reducir la radiación de calor
- Sistema auxiliar potente de generación de vapor.

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 tetrapolar 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 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. 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)





Atención: ¡La operación mencionada anteriormente debe ser realizada por un electricista matriculado!

PARAMETROS TECNICOS

MODELO	HP7045-M	HP7045-D
Voltaje	380 v.	380 v.
Rango de temperatura	30 a 350°C.	30 a 350°C.
Potencia	9,3 kW.	9,3 kW.
Timer programable	Si	Si
Memorias programables	No	Si
Vapor	Si	Si
Capacidad	5 bandejas.	5 bandejas.
Dimensiones	960 x 1430 x 820 mm.	960 x 1430 x 820 mm.
Peso	96 kg.	96 kg.

PANEL DE CONTROL (MECANICO)

1. **Controlador de temperatura:** Ajuste la temperatura según su necesidad.
2. **Aumentar/Disminuir temperatura:** Aumente o reduzca la temperatura según los diferentes productos a hornear.
3. **Encendido/Apagado:** Presione el botón repetidamente para encender o apagar el horno; el indicador de energía muestra si el equipo está encendido o apagado.
4. **Ventilador automático/manual:** El ventilador es un motor de inducción y tiene dos selecciones: AUTO y MANUAL. El ventilador puede girar en sentido horario o antihorario. El indicador del ventilador muestra si está encendido o apagado.
5. **Interruptor de luz:** Luz de la cámara de horneado.
6. **Interruptor de vapor (Steam On/Off):** Presione el botón repetidamente para encender o apagar el vapor; el indicador de vapor muestra vapor encendido o apagado. Selección de tiempo: ajuste el tiempo de vapor.
7. **Pantalla de temporizador de vapor:** Muestra el tiempo de vapor cuando la función de temporización está deshabilitada y, en contraste, muestra el tiempo restante de vapor cuando esta función está habilitada. La precisión del tiempo es de 1 segundo y el tiempo de vapor disminuye 1 por segundo.



8. **Aumentar/Disminuir tiempo de vapor:** Presione el botón repetidamente para aumentar o reducir el tiempo de vapor, o presione y mantenga presionado para aumentar/reducir rápidamente cuando la función de temporización esté deshabilitada. Cuando la función de temporización está habilitada, presione el botón para aumentar/reducir el tiempo de vapor restante.
9. **Interruptor de tiempo de horneado:** El interruptor de tiempo On/Off indica horneado encendido/apagado y la selección de tiempo permite ajustar el tiempo de horneado.
10. **Pantalla del tiempo de horneado:** Muestra el tiempo de horneado cuando la función de temporización está deshabilitada y, en contraste, muestra el tiempo restante de horneado cuando esta función está habilitada. La precisión del tiempo es de 1 segundo y el tiempo de horneado disminuye 1 por segundo.
11. **Aumentar/Disminuir tiempo de horneado:** Presione el botón repetidamente para aumentar o disminuir el tiempo de horneado o manténgalo presionado para aumentar o disminuir el tiempo de horneado rápidamente cuando la función de temporizador esté desactivada. Cuando la función de temporizador esté activada, presione el botón para aumentar o disminuir el tiempo de horneado restante o para que el tiempo de horneado original parpadee durante 3 segundos.

OPERACION.

1. Conecte el horno a la fuente de alimentación; el indicador de encendido se encenderá.
2. Encienda el interruptor del ventilador y luego el indicador del ventilador se encenderá. Atención: el ventilador tiene dos modos: "AUTO" y "MANUAL".
 - a. En modo **AUTO**, el ventilador dejará de funcionar cuando abra la puerta.
 - b. En modo **MANUAL**, el ventilador continúa funcionando cuando abre la puerta. Tenga cuidado al utilizar el modo MANUAL en caso de quemaduras.

El ventilador puede girar por turnos en sentido horario y antihorario. Gira 3 minutos en sentido horario y luego 3 minutos en sentido antihorario. El tiempo predeterminado entre el cambio de sentido horario y antihorario es de 10 segundos.

4. Ajuste de temperatura: La temperatura debe ajustarse después de encender el ventilador. El calentador está controlado por el controlador de temperatura. El horno comienza a calentar después de ajustar la temperatura.

La alarma sonará si falla el encendido. Luego se debe restablecer la temperatura al valor predeterminado y volver a ajustar la temperatura para encender nuevamente.

- a. La luz roja del controlador de temperatura indica que el horno ya está funcionando.
- b. La luz verde indica que la temperatura de la cámara ha alcanzado la temperatura ajustada.

Luego, el controlador de temperatura se apaga automáticamente. La pantalla digital del controlador muestra la temperatura real de la cámara.

5. Interruptor de vapor: Encienda el interruptor de vapor cuando necesite vapor. El temporizador de vapor muestra el tiempo de vapor.

Tiempo de vapor = tiempo de rociado + intervalo de tiempo.

Ajuste el tiempo de vapor según su necesidad real: cuanto más largo sea el tiempo, mayor será la cantidad de vapor.

El horno rociará vapor de forma intermitente dentro del tiempo establecido. El indicador de vapor parpadeará una vez cuando se produce la inyección de vapor. Pulverizará 0,5 segundos cada 10 segundos hasta completar el tiempo programado. Luego el vapor se detendrá automáticamente.

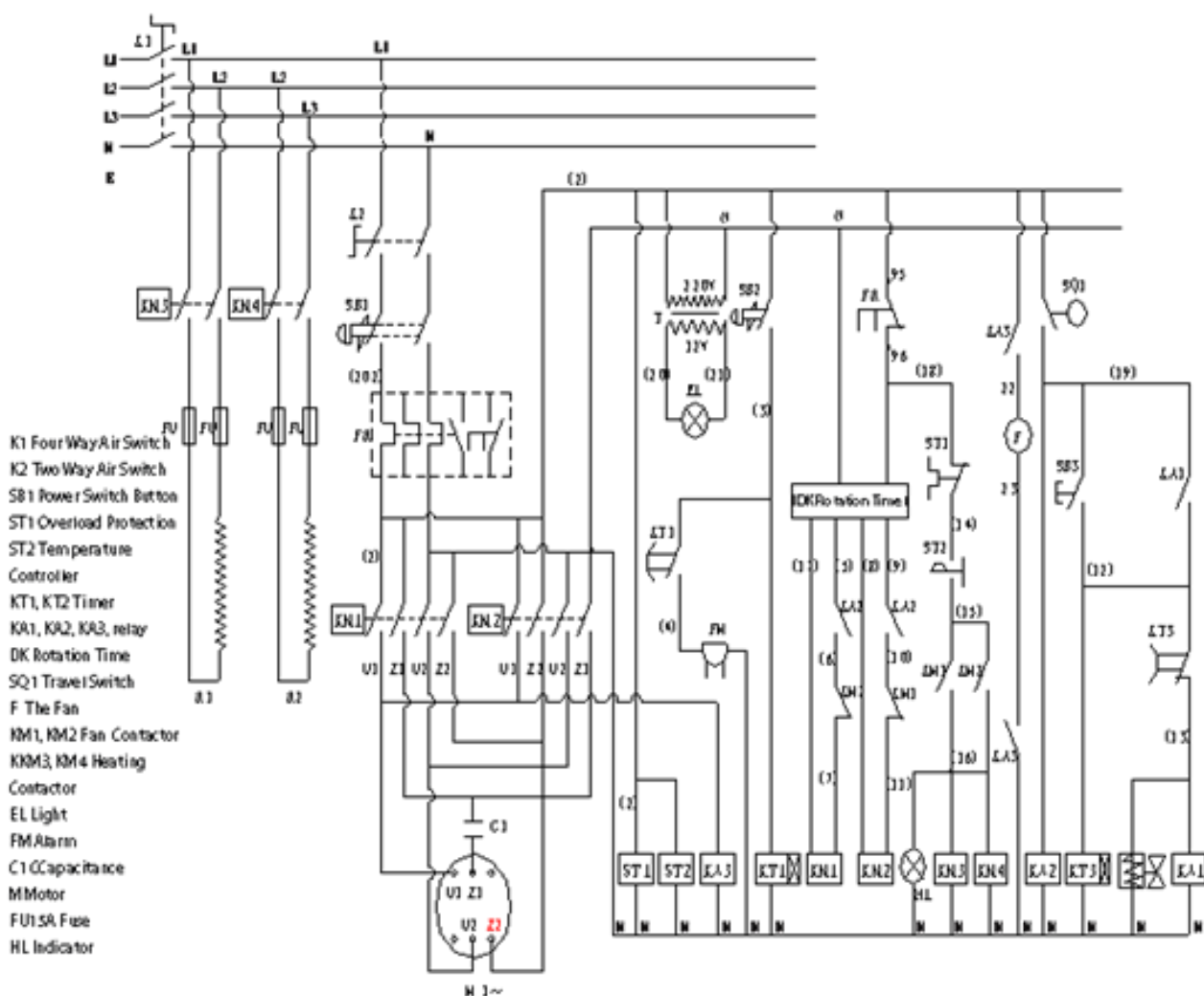
6. Ajuste de tiempo: Encienda el temporizador de horneado cuando necesite ajustar el tiempo de horneado. Mientras tanto, el indicador del temporizador se encenderá.
7. El equipo hornea en modo manual si no se establece un tiempo de horneado.
8. Efecto de horneado: Hay una chimenea/salida de aire en cada bandeja. Puede ajustar la entrada de aire y el volumen mediante el regulador ubicado bajo la salida de aire. Ajuste ligeramente hacia arriba el regulador si la llama es demasiado grande, controlando así la potencia del fuego mediante el volumen de aire.

CONFIGURACION DE PARAMETROS.

1. **Control de temperatura:** Presione el botón de ajuste de temperatura para configurar la temperatura y, si el display digital deja de parpadear dentro de 5 segundos, la configuración de temperatura habrá finalizado.
2. **Configuración del tiempo de horneado:** Cuando la función de temporización de horneado está deshabilitada, presione el botón de ajuste del tiempo de horneado para configurar directamente el tiempo de horneado.

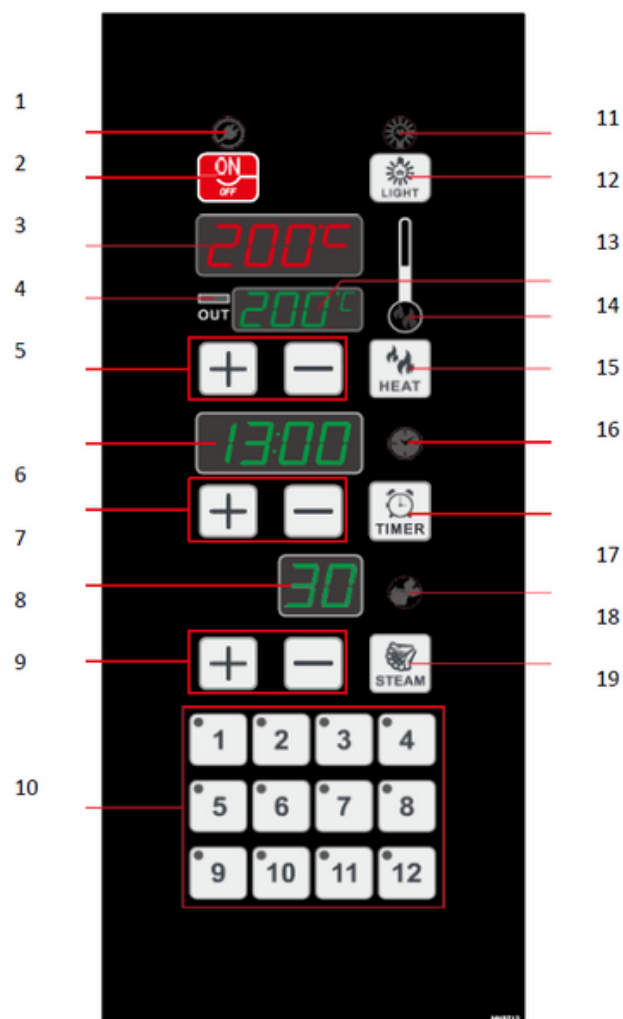
3. **Configuración del tiempo de vapor:** Cuando la función de temporización de vapor está deshabilitada, presione el botón de ajuste del tiempo de vapor para configurar directamente el tiempo de vapor.

DIAGRAMA ELECTRICO.



PANEL DE CONTROL (DIGITAL)

- 1- Luz de encendido
- 2- Botón de encendido
- 3- Indicador de Temperatura
- 4- Luz indicador de temperatura activada
- 5- Regulación de Temperatura
- 6- Display de timer
- 7- Regulación de timer
- 8- Display de Vapor
- 9- Regulación de Vapor
- 10- Programas
- 11- Indicador luminoso de luz
- 12- Tecla de Luz
- 13- Setting de temperatura
- 14- Indicador luminoso de Temperatura Activada
- 15- Encendido de Temperatura
- 16- Indicador Luminico de Timer
- 17- Encendido de Timer
- 18- Indicador luminoso de Vapor
- 19- Encendido de Vapor



OPERACION.

- Encendido
- Presione la tecla de encendido (2) para activar el equipo. El indicador de encendido se activará (1)
- Encienda la Temperatura (15), Timer (17) y Vapor (19)
- Seleccione con los comandos respectivos la temperatura, tiempo y proporción de vapor deseados.
- Cuando la temperatura del horno alcanza la temperatura establecida, el tubo calefactor eléctrico deja de calentarse y el horno se mantiene en un estado de temperatura constante.

- El controlador de temperatura de arriba muestra la temperatura real en el horno.
(3)
- Cuanto mayor sea el tiempo de pulverización de agua, mayor será el tiempo de vapor, por el contrario, más corto.
- Cuando la puerta está en estado abierto, tarda unos 10 segundos en arrancar nuevamente el ventilador. Giro horario y antihorario cada 3 minutos. Cuando el interruptor de la puerta está en estado apagado, el interruptor detiene automáticamente todo trabajo

PROBLEMAS Y SOLUCIONES. (MECANICO)

Problema	Posibles causas / Soluciones
El equipo no enciende.	1. No hay alimentación: verifique el cable de alimentación. 2. El cable de alimentación está bien: revise el cable de entrada. 3. Verifique el voltaje. 4. Si no se detecta ninguna de las razones anteriores, comuníquese con el servicio técnico oficial Silcook.
ER1, ER2 o ER3 aparecen en la pantalla de temperatura.	1. La temperatura interna del horno es demasiado alta: verifíquela. 2. El conector de la termocupla está flojo o desconectado: verifique su conexión. 3. La termocupla está desconectada o rota: reemplácela.
La alarma suena cuando se presiona el botón de temporizador	1. El tiempo configurado es demasiado corto: configúrelo nuevamente.
No calienta, calienta demasiado tiempo o falla el control de temperatura	1. El sistema de calefacción está apagado: enciéndalo. 2. Falla del contactor de calentamiento: verifique el circuito de control.
No aumenta la temperatura al encender	1. El interruptor de salida del controlador de temperatura o la termocupla está roto. 2. El contactor está quemado. 3. Conexión de cable incorrecta o mal contacto del contactor. 4. La resistencia/tubo de calentamiento eléctrico está roto.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES (DIGITAL).

Problema	Posibles causas / Soluciones
No hay visualización al encender	1. No hay alimentación: verifique el cable de alimentación. 2. El cable de alimentación está bien: revise el cable de entrada. 3. Verifique el voltaje. 4. Si no se detecta ninguna de las razones anteriores, comuníquese con el servicio técnico oficial Silcook.
ER1, ER2 o ER3 aparecen en la pantalla de temperatura.	1. La temperatura interna del horno es demasiado alta: verifíquela. 2. El conector de la termocupla está flojo o desconectado: verifique su conexión. 3. La termocupla está desconectada o rota: reemplácela.
La alarma suena cuando se presiona el botón de temporizador	1. El tiempo configurado es demasiado corto: configúrelo nuevamente.
No calienta, calienta demasiado tiempo o falla el control de temperatura	1. El sistema de calefacción está apagado: enciéndalo. 2. Falla del contactor de calentamiento: verifique el circuito de control.
No aumenta la temperatura al encender	1. El interruptor de salida del controlador de temperatura o la termocupla está roto. 2. El contactor está quemado. 3. Conexión de cable incorrecta o mal contacto del contactor. 4. La resistencia/tubo de calentamiento eléctrico está roto.

MANTENIMIENTO DIARIO.

1. Apague la alimentación del controlador de temperatura y baje el interruptor eléctrico principal después de la operación diaria, para evitar grandes picos de corriente en la red eléctrica causados por el cierre del interruptor.
2. Limpie la cámara de horneado después de cada jornada de trabajo para evitar problemas de transferencia de calor.

3. Limpie la ventana de observación a tiempo si se adhiere humo o grasa.
4. Revise el circuito de vez en cuando para evitar aflojamientos en las conexiones.
5. Limpie el exterior del horno con un paño húmedo en lugar de utilizar una manguera de agua.

Advertencia: Está prohibido rociar agua sobre el horno durante el proceso de limpieza para evitar descargas eléctricas. El aparato es una maquina comercial, no aplicable para el uso domestico.

PRECAUCIONES.

1. Asegúrese de que la conexión del cable de alimentación cumple con el estándar industrial.
2. La tensión de alimentación debe ser de acuerdo con la tensión de trabajo del dispositivo. La tensión de alimentación no deberá exceder el rango de tensión de $\pm 20\%$, de lo contrario, podría provocar un incendio o una descarga eléctrica cuando se viola el estándar industrial. Si no está seguro acerca de la especificación de la tensión, por favor, póngase en contacto con el fabricante.
3. El dispositivo está equipado con una conexión a tierra terminal en la parte posterior. Se debe conectar de forma fiable al cable de tierra que cumplan con las normas de seguridad con un cable de cobre de no menos de $1,5 \text{ mm}^2$.
4. Después de la instalación, compruebe la estabilidad de todas las conexiones, el correcto funcionamiento de la tensión y la fiabilidad del cable de tierra.
5. Instalar el dispositivo sobre una superficie plana y segura, y alejado de material combustible (por ejemplo. Las paredes de ladrillo o ventanas) no menos de 20 cm, y la parte trasera por lo menos 20 cm.
6. La instalación debe cumplir con el estándar industrial. La instalación incompleta puede causar accidentes como descargas eléctricas.
7. Las patas de goma se deben instalar en el dispositivo de forma fiable. No se utilizará el horno sin patas de goma.
8. De acuerdo con la regulación de cableado, el cableado fijo conectado a este aparato debe estar equipado con un interruptor de desconexión de todos los polos (interruptor diferencial), con al menos 3 mm de distancia de apertura de los contactos de cada polo del interruptor. También se aconseja instalar el interruptor de protección diferencial conectado a tierra. No obstruya el acceso al interruptor principal para una conveniente operación.
9. La instalación de este dispositivo deberá ser realizada por un técnico capacitado.
10. No almacene sustancias inflamables o explosivos o gases volátiles cerca del dispositivo. La temperatura ambiente debe ser inferior a 45°C y la humedad relativa deberá ser inferior al 85%.