

MANUAL DE INSTRUCCIONES

HORNO CONVECTOR CON VAPOR

MODELO: FD-4A

SILCOOK



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	3
1. DESCRIPCION DEL EQUIPO Y DIAGRAMA ELECTRICO	6
1.A Descripción del equipo	6
1.B Diagrama de estructura	6
2. PARAMETROS BASICOS Y DIAGRAMA ELECTRICO	6
2.A DIAGRAMA ELECTRICO	7
2.B PARAMETROS BASICOS.....	7
3. ATENCION	8
3.A Transporte y almacenamiento	8
3.B Instalación	8
3.C Atención	9
3.D Observaciones importantes	9
4. INSTRUCCIÓN DE USO	10
5. INSPECCION DE RUTINA Y LIMPIEZA	12
5.A Inspección de rutina	12
5.B Limpieza y mantenimiento	12
6. INSPECCION DE RUTINA Y LIMPIEZA	13

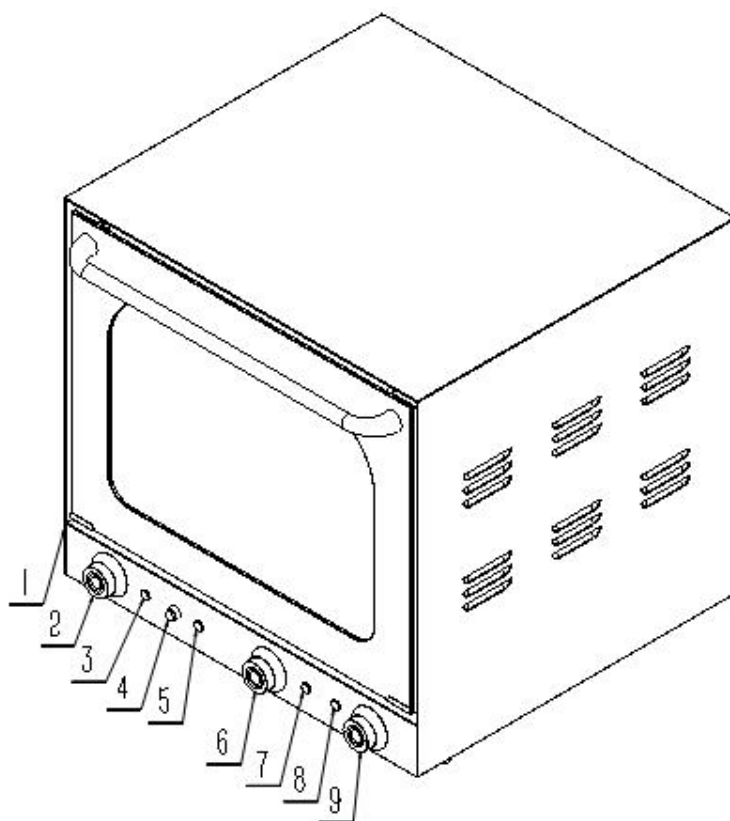
1. DESCRIPCION DEL EQUIPO Y DIAGRAMA ELECTRICO

1.A Descripción del equipo

El horno convector modelo FD4A de Silcook ha sido cuidadosamente investigado y fabricado por nuestros técnicos, ofrece un estilo moderno, una estructura práctica, un funcionamiento sencillo, un cuerpo de acero inoxidable, durabilidad y un mantenimiento sencillo. El horno cuenta con un sistema de circulación de aire caliente que permite que los alimentos se calienten uniformemente durante la cocción. El rango de tiempo de 120 minutos facilita y optimiza la comodidad y eficiencia de cocción. La función de calentamiento superior dora la superficie de los alimentos; y la función de combinación de humedad permite obtener resultados óptimos. Por lo tanto, este horno es ideal para hornear panes, pizzas, galletas, tortas y productos cárnicos, tanto fresco como congelados, y para cocinar todo tipo de alimentos con un alto contenido calórico.

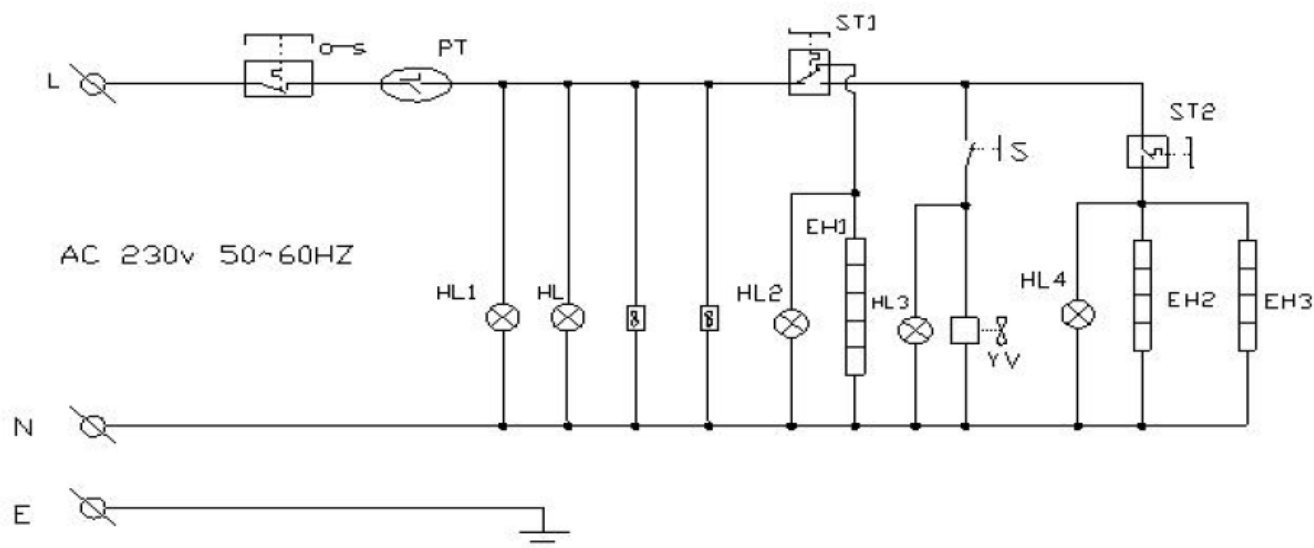
1.B Diagrama de estructura

1	Cuerpo del horno	6	Termostato superior
2	Timer	7	Luz de termostato superior
3	Luz de encendido	8	Luz de temperatura
4	Vaporizador	9	Termostato
5	Luz de vapor		



2. PARAMETROS BASICOS Y DIAGRAMA ELECTRICO

2.A DIAGRAMA ELECTRICO



ST1 ST2	Termostato	HL1~HL4	Luz indicador
	Ventilador	S	Interruptor
PT	Timer	HL	Iluminación de cámara
	Limitador de temperatura	YV	Válvula electromagnética
EH1 EH2 EH3	Resistencia		

Principales funcionamientos

- Circulación de aire.
- Control de timer.
- Función de temperatura superior.
- Vaporizador.

2.B PARAMETROS BASICOS

Modelo	FD-4A
Producto	Horno convector eléctrico

Voltaje (v)	220
Potencia (w)	5000
Frecuencia (Hz)	50
Dimensiones (mm)	595 x 530 x 570
Rango de temperatura (C°)	50 – 300°C
Rango de temperatura superior (C°)	50 – 300° C
Rango del timer (min)	0 a 120

3. ATENCION

3.A Transporte y almacenamiento

Durante el transporte, colocar el producto con cuidado para evitar golpes. No almacenar el horno al aire libre por períodos prolongados. Guardarlo en lugares bien ventilados, sin gases corrosivos, y evitar su inversión. Proteger de la lluvia si se almacena temporalmente.

3.B Instalación

- a) El horno debe ser instalado por un electricista calificado siguiendo las normas de seguridad.
- b) Verificación del lugar de instalación
 - i) Compruebe la conexión eléctrica.
- c) Patas de goma
 - i) No utilice el producto sin las patas de goma instaladas.
 - ii) Instale las patas de goma en el dispositivo.
- d) Requisitos de la ubicación de instalación
 - i) El producto debe colocarse de acuerdo con las instrucciones en un lugar firme.
 - ii) Coloque el producto en un lugar donde sea fácil conectar los cables y realizar un mantenimiento normal.
 - iii) Manténgase a 10 cm de las paredes u otros obstáculos.
 - iv) El horno debe colocarse sobre una mesa firme.
 - v) Si el producto se coloca en una pared, manténgalo alejado de materiales combustibles.
 - vi) Instale el producto en un lugar bien ventilado y equipado con un buen equipo de extinción de incendios.
- e) Retire la cinta adhesiva de la superficie del producto antes de usarlo.
- f) Conexión eléctrica

- i) La conexión del cable de alimentación debe cumplir con las normas de seguridad eléctrica.
 - ii) Compruebe el voltaje y la frecuencia, y si cumplen con los parámetros solicitados en la placa de características del producto antes de conectarlo.
 - iii) Se debe instalar un interruptor bipolar entre el producto y el cable de alimentación. Cuando la máquina esté en funcionamiento con carga, el error de voltaje no debe superar el $\pm 10\%$.
- g) Conexión del cable de alimentación
- i) Utilice un destornillador adecuado para fijar firmemente el cable.
- h) Conecte la tubería a la entrada de agua.
- i) Utilice la tubería de entrada de agua para conectar los grifos de agua a la entrada de la válvula electromagnética, ubicada en la parte posterior del horno, y coloque un filtro en el extremo de la conexión de la tubería de agua para evitar el bloqueo de la válvula electromagnética.
 - j) El exceso de vapor se descargará por el tubo de escape, ubicado en la parte posterior del horno.

3.C Atención

- a) Este producto debe estar conectado a tierra de forma segura antes de su uso.
- b) Una conexión incorrecta puede causar calentamiento de las juntas y quemar el cable de alimentación.
- c) El voltaje de la fuente de alimentación de este equipo debe coincidir con el voltaje de la fuente de alimentación indicado en la tarjeta del producto.
- d) El horno cuenta con un conector de conexión a tierra en la parte posterior. El cable de cobre no debe ser inferior a $1,5\text{ m}^2$ y debe estar conectado a tierra de forma segura, cumpliendo con los requisitos de seguridad.
- e) Tras la instalación, compruebe que el cableado no tenga extremos sueltos, que el voltaje sea normal y que la conexión a tierra de seguridad sea fiable.
- f) El cableado fijo del dispositivo debe conectarse a un interruptor de desconexión bipolar de acuerdo con las normas de cableado. Cada interruptor de polo debe tener una separación de contactos de al menos 3 mm. Se recomienda instalar un disyuntor. Para facilitar su uso, no se permite acumular objetos delante del interruptor.
- g) No almacene materiales inflamables cerca del lugar de instalación. La temperatura ambiente debe ser inferior a $45\text{ }^{\circ}\text{C}$ y la humedad relativa debe ser inferior al 85 %.

3.D Observaciones importantes

1. No apto para uso doméstico. Este producto es una máquina comercial que debe ser operada por un chef capacitado.
2. No se debe agitar ni inclinar durante su funcionamiento.

3. No desmonte ni vuelva a montar el producto, ya que podría provocar accidentes graves.
4. No abra la carcasa del producto. El interior contiene un circuito de alto voltaje. Desmontar la carcasa puede provocar una descarga eléctrica.
5. Asegúrese de desenchufar y cortar la alimentación antes de limpiarlo.
6. No utilice chorros de agua para limpiar el aparato. El agua es conductora y podría causar una descarga eléctrica debido a una fuga.
7. No lo golpee ni coloque alimentos sobre él. Un uso incorrecto puede causar daños.
8. No toque el horno cuando esté en funcionamiento, ya que las altas temperaturas pueden causar quemaduras.
9. Desconecte la alimentación lo antes posible en caso de tormenta para evitar dañar el producto.
10. No utilice objetos duros ni afilados que puedan dañar el panel de control.
11. Solo para hornear alimentos. Cualquier otro uso es inapropiado.
12. Apague el interruptor después de terminar el trabajo.
13. Es peligroso que personal no profesional realice el mantenimiento, además del personal de servicio cualificado.
14. Si el cable de alimentación está dañado, para evitar peligros, debe ser reemplazado por el servicio técnico oficial.

4. INSTRUCCIÓN DE USO

1. Antes de usar, verifique que la fuente de alimentación esté correctamente instalada y asegúrese de que el voltaje sea compatible con el del horno
2. La temperatura de funcionamiento del horno debe estar entre 20 y 300 °C.
3. Al cocinar, mantenga una distancia de 4 cm entre los platos y no coloque demasiada comida en cada uno para garantizar una buena circulación del aire caliente.



Timer-Lamp

4. Control de tiempo (Interruptor de encendido)

- Este temporizador se puede configurar de 0 a 120 minutos.
- Gire el temporizador en sentido horario hasta alcanzar el tiempo deseado (esta acción permite un movimiento continuo, con un máximo de 120 minutos). La luz del temporizador y la luz de la cámara se encenderán (lo que significa que está iniciando).

- El temporizador girará automáticamente en sentido antihorario. Al finalizar el tiempo de horneado, el temporizador volverá a cero y el horno se apagará automáticamente. Al mismo tiempo, la alarma sonará durante cinco segundos y la luz del temporizador se apagará. El tiempo de cocción depende de la comida. A más comida, más tiempo.



Upper Heating Light

5. Funcionamiento del calentamiento superior

- El funcionamiento del calentamiento superior se controla simultáneamente mediante el termostato y el temporizador.
- Gire la perilla del temporizador en sentido horario para ajustar el tiempo deseado.
- Gire la perilla en sentido horario hasta la temperatura deseada; la luz de calentamiento se encenderá.
- (Rango de temperatura: 0 ~ 300 °C).
- Una vez alcanzada la temperatura fijada, la luz de calentamiento se apagará. El tubo electrotérmico deja de calentar. Cuando la temperatura baja ligeramente, la luz de calentamiento se enciende y el termostato activa el aparato automáticamente.



Temperature Lamp

6. Funcionamiento de la circulación de aire caliente

- La circulación de aire caliente se controla simultáneamente mediante el control de temperatura y el temporizador. (El termostato de calefacción superior debe estar en cero en ese momento).
- Gire la perilla del temporizador en sentido horario y ajuste el tiempo deseado. (Rango de tiempo: 0-120 minutos).
- Gire la perilla del termostato de circulación de aire caliente en sentido horario y ajuste la temperatura deseada. Las luces de temperatura se encenderán. (Rango de temperatura: 0-300 °C).
- Cuando la temperatura alcance el valor fijado, la luz de temperatura se apagará. El tubo electrotérmico dejará de calentar. Cuando la temperatura baje ligeramente, la luz de temperatura se encenderá y el termostato encenderá el aparato automáticamente.



Spray Lamp

7. Funcionamiento del dispositivo de pulverización

- Este dispositivo de pulverización se utiliza junto con el dispositivo de circulación de aire caliente. Para poder usar el sistema de vapor, la temperatura mínima del horno debe alcanzar los 120 grados. Al presionar el botón de vapor la luz de rociado se encenderá.
- La cantidad de vapor depende del tiempo que mantenga presionado el interruptor, pero no más de 5 segundos.
- El volumen de rociado requerido depende de los alimentos a cocinar y la cantidad, y se puede controlar.

Observación: Este dispositivo de rociado se utiliza con temporizador y dispositivo de circulación de aire caliente.

5. INSPECCION DE RUTINA Y LIMPIEZA

5.A Inspección de rutina

- Realice siempre inspecciones de rutina. Revise siempre los productos para evitar accidentes graves.
- Si el circuito o la máquina fallan, deje de usarla.
- Revise el estado de la máquina todos los días antes y después de usarla.
- Antes de usarla, verifique si la máquina está inclinada o si el panel de control está roto.
- Verifique si hay cables viejos, agrietados o rotos.
- Verifique si hay olores extraños, desagradables o vibraciones.
- Verifique si la temperatura está controlada y si hay fugas.

5.B Limpieza y mantenimiento

- Desconecte la alimentación antes de realizar tareas de mantenimiento. Asegúrese de que el horno esté frío al limpiarlo.
- Elimine regularmente el aceite y los residuos del horno para mantener limpios el interior. No utilice limpiadores ácidos.
- Retire las rejillas o bandejas del interior de la cámara y sumérjalas en agua con limpiador. Limpie primero el interior con un paño seco y luego con un paño húmedo.
- No rocíe agua directamente para evitar la humedad, ya que podría dañar el sistema eléctrico y evitar descargas eléctricas.
- Agregue grasa al área activa de la puerta al menos una vez al año para mantener la lubricación.

- Debe ser revisado regularmente por el servicio técnico oficial (al menos una vez cada 6 meses)
- Desconecte el interruptor de alimentación cuando no utilice el horno.
- Cuando no esté en servicio durante un período prolongado, limpie el horno y guárdelo en un lugar bien ventilado y sin gases corrosivos.

6. INSPECCION DE RUTINA Y LIMPIEZA

ERROR	POSIBLE SOLUCION
Fusible quemado	Reemplace el fusible
No inyecta vapor a la cámara	1. Verifique si la entrada de agua está conectada. 2. Verifique si el grifo está abierto. 3. Verifique si la válvula electromagnética está rota.
Después de que el horno se energiza, las demás funciones no tienen electricidad.	Verifique si la protección contra sobrecarga está desconectada.