

Via Chef **SILCOOK**

# MANUAL DE INSTRUCCIONES

HORNO CONVECTOR MAS FERMENTADOR

Modelo: WFC800



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)**

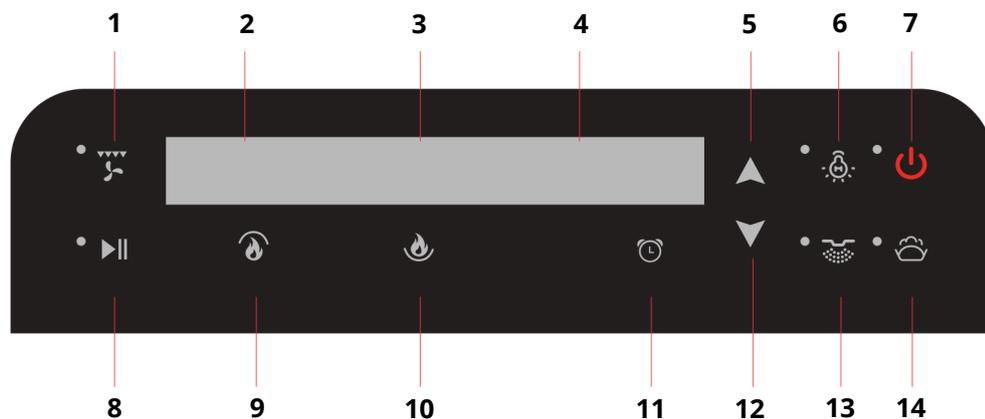
1. Comunicarse vía WhatsApp +54 9 11 2763 9988 (solo mensajes)
2. Adjuntar factura de compra del equipo
3. Describir problema del equipo lo más detallado posible
4. Detallar Nombre de contacto y teléfono.
5. En caso de ser valida la garantía **se le brindara un día y horario** para acercar la maquina 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.**

## PANEL DIGITAL DE OPERACIONES.

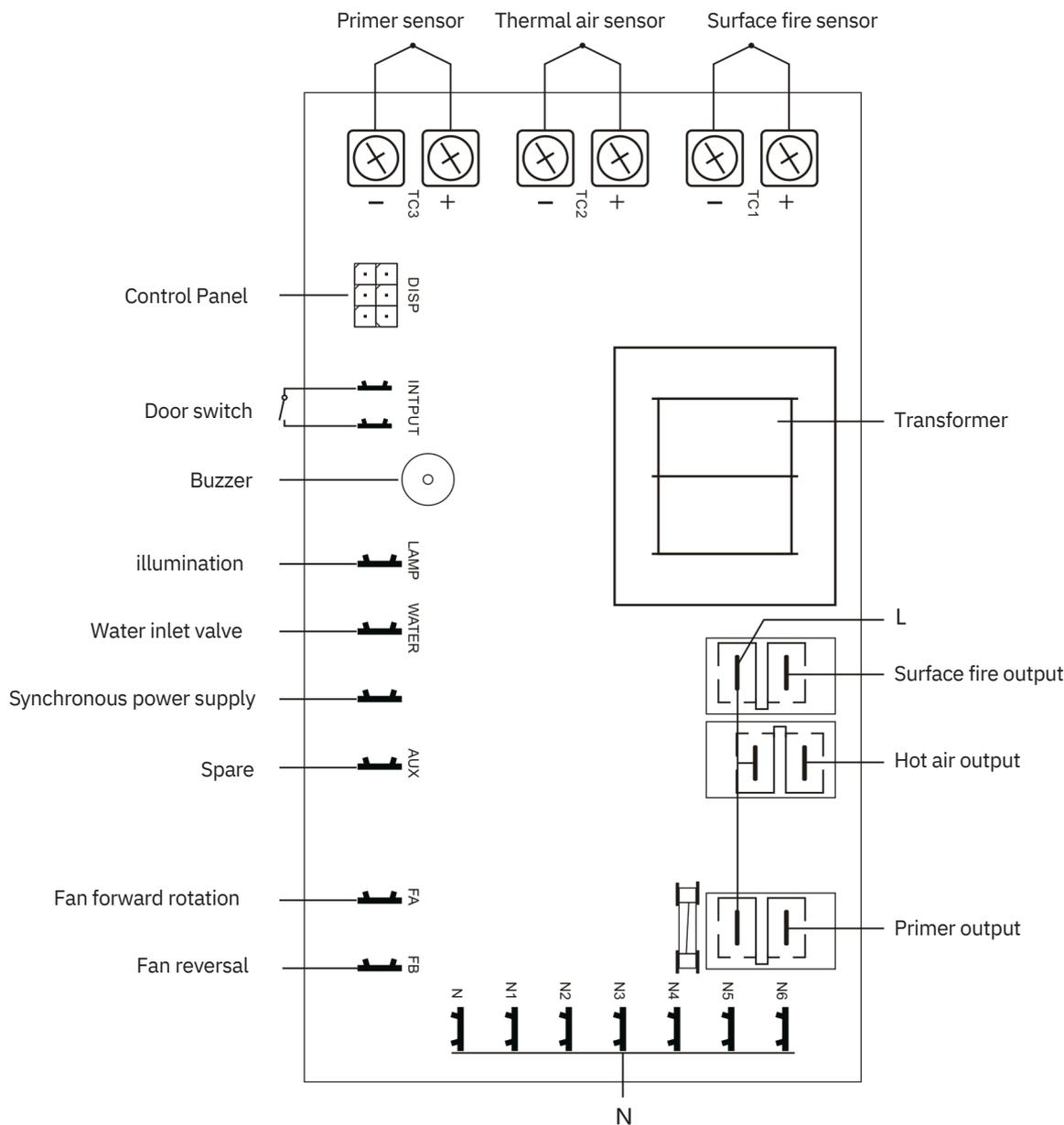


1. Hot Air (Función convección).
2. Indicador de temperatura seleccionada.
3. Indicador de temperatura del horno.
4. Display de timer.
5. Subir
6. Luz
7. Boton On/Off.
8. Inicio/Pausa.
9. Temperatura superior
10. Temperatura inferior.
11. Timer.
12. Bajar
13. Inyección de vapor.
14. Proofing (Función de fermentado).

## ESPECIFICACIONES TECNICAS.

- Voltaje: 220v
- Corriente: 5A.
- Rango de temperatura: 20 a 300 °C.
- Capacidad: 4 bandejas de 30x40cm.
- Potencia: 5 kW.
- Medidas: 621 x 519 x 545 mm.
- Peso: 36 kg.
- Color: Negro.
- Panel digital Soft Touch.

# DIAGRAMA ELECTRICO.



## PRECAUSIONES DE INSTALACION.

- Asegúrese de conectar el equipo a una red 220v.
- Debe ser instalado en un lugar donde no tenga contacto directo con el sol.
- No instalar cerca de zonas con gas corrosivo o explosivos.
- Evite salpicaduras de agua, aceite, etc.
- Instalar sobre una superficie plana.

# USO

El equipo no posee ficha, por lo tanto debe ser instalado por un electricista matriculado directamente al tablero. En la parte posterior del horno encontraras una manguera la cual uno de sus extremos debe ser conectado a la entrada de agua del horno y el otro extremo debe descansar dentro de un contenedor con agua a temperatura ambiente (recomendable con una capacidad de 10lts o mas).

Una vez instalado y conectado a la red eléctrica su panel seguirá apagado y la luz LED del botón **ON/OFF** estará parpadeando, debes presionar durante tres segundos el botón **ON/OFF** para encender el horno.

Una vez encendido el display digital mostrara tres parámetros: de izquierda a derecha tendremos: **Primero** la temperatura deseada, **segundo** la temperatura actual del horno y **tercero** el timer. Ya encendido el horno podras seleccionar una de sus tres funciones:

- *MODO CONVECCION*

Para usar este modo debes presionar por tres segundos el botón **HOT AIR**, luego de presionarlo tendrás que seleccionar la temperatura usando los botones **SUBIR/BAJAR**, una vez seleccionada la temperatura debes presionar **START** para que la turbina comience a girar y elevar la temperatura de toda la cámara hasta llegar a la temperatura indicada.

- *MODO INDEPENDIENTE*

Para usar este modo debes desactivar el modo convección presionando el botón **HOT AIR**, sabrás que este estará desactivado una vez que su luz este apagada. Una vez hecho esto podrás seleccionar la temperatura superior e inferior de forma independiente con los botones **Top Heater y Botton Heater**.

- *MODO FERMENTADO*

Para usar este modo debes presionar durante 3 segundos el botón **PROOFING**, esta encenderá su luz led para indicar que esta activado, luego tendrás que seleccionar la temperatura de la cámara (20 a 30°C). y por ultimo presionar **PLAY**.

**ACLARACION DEL MODO FERMENTO:** La inyección de vapor a la cámara no se genera de forma automática, si no que es a demanda del usuario, por lo tanto este debe ser presionado por el cocinero la cantidad de veces que esta crea pertinente.

**INYECCION DE VAPOR:** El sistema de generación de vapor podrá usarse en cualquiera de los tres modos a demanda del usuario al presionar el botón **SPRAY**.

### RESTAURAR DE FABRICA

Mantenga presionado el botón **ON/OFF** hasta que aparezca la cuenta regresiva. Cuando termine esta cuenta, el horno emitirá un pitido dos veces, una vez emitidos suelte el botón **ON/OFF**.