

# equichef

soluciones gastronómicas



**HORNO de CONVECCION TURBO**

## **INDICACIONES DE SEGURIDAD**

---

Mantén este manual de forma que todos los usuarios del equipo tengan acceso a él.

Este equipo no puede ser utilizado por niños ni personas con capacidades físicas, sensoriales o psíquicas limitadas o con falta de experiencia y/o conocimientos. A no ser que este tipo de personas sean supervisadas por una persona responsable de la seguridad y se les haya advertido de los peligros del equipo.

Las superficies y componentes accesorios pueden estar calientes; este factor debe tomarse en cuenta en la supervisión.

La limpieza y el mantenimiento del equipo no deberán ser realizados por niños, ni siquiera bajo la supervisión de un adulto.

## **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

---

Se recomienda limpiar el equipo todos los días o continuamente.

Para ello sigue los siguientes pasos:

1. Siempre apague y espere que se enfríe por completo el horno antes de limpiarlo o moverlo.
2. El exterior y la puerta de vidrio se deberán limpiar con un paño húmedo o con un desengrasante, no utilizar productos abrasivos o esponjas metálicas que puedan dañar la superficie.
3. Limpie el interior del horno con sustancias no abrasivos y esponjas suaves luego de cada uso. Enjuague y seque cuidadosamente. Moderar la fuerza con la que se limpian las superficies para no rayar la superficie.
4. Mantenga el empaque de la puerta libre de residuos.
5. Enjuague y seque cuidadosamente antes de cerrar la puerta de vidrio.
6. Mantenga el horno en un lugar limpio y seco.
7. Evite enrollar el cable de alimentación alrededor de la unidad.
8. No tire del cable de alimentación, podría dañarlo.

## CAJA DE CONTROL



Controlador Digital

Switch de seguridad

Botón de encendido y apagado ventilador

Botón de encendido y apagado horno

Caja de control

### Partes del controlador digital

1. Visor que indica la temperatura presente en el sensor de temperatura y parámetro programables.
2. Visor que indica el tiempo transcurrido y parámetros programables.
3. Botón de vapor.
4. Botón de programación.
5. Botón flecha abajo: disminuye el valor programado.
6. Botón flecha arriba/foco: aumenta el valor programado.
7. Botón del Temporizador.



## PROGRAMACIÓN

1. Encendido: Girar suavemente la perilla roja en dirección de las flechas y soltar.
2. Programar Temperatura: Presione el botón **PGM** con las flechas para aumentar ó para disminuir e indicar la temperatura deseada, presionar nuevamente el botón **PGM** para guardar en la memoria.
3. Tiempo: Después de programar temperatura presione **PGM** después las flechas ó para regular el tiempo deseado. Presionar nuevamente **PGM** para guardar en memoria.
4. Llenado: Colocar charolas abriendo el horno con precaución y con ventilador apagado, llenando de arriba hacia abajo y cerrar la puerta.
5. Reloj: Presionar boton reloj para iniciar funcionamiento del temporizador.
6. Turbo: Activar perilla negra de turbo para iniciar funcionamiento del ventilador, apagar cuando requiera abrir la puerta.
7. Alarma Auditiva: La activación de la alarma indica que el tiempo estimado ha terminado.
8. Retirar Charolas: Es necesario apagar el motor de turbo para abrir el horno, abrir con precaución y retirar charolas de abajo hacia arriba.
9. Vapor: Usted podrá elegir el momento preciso para activar el vapor al presionar el botón vapor el vapor se mantiene activado solo durante el tiempo programado, para ello:

1. Presione al mismo tiempo los botones de flecha arriba, flecha abajo y vapor: + +

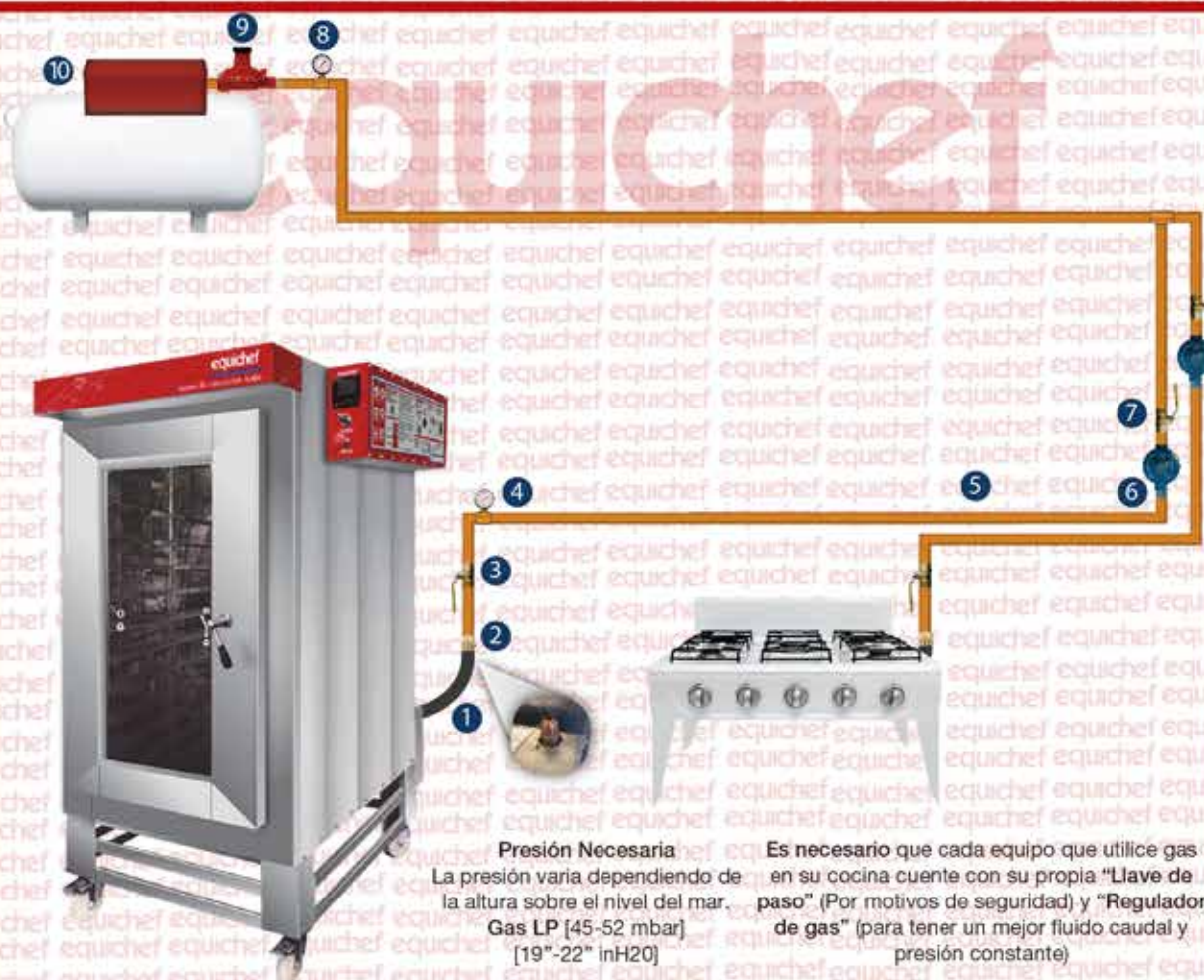
2. Programar el tiempo requerido con las flechas y

3. Presionar **PGM** y listo.

# INSTALACIÓN GAS L.P. (TANQUE ESTACIONARIO)

En la ilustración siguiente le mostramos la configuración óptima para la instalación de gas con tanque estacionario, de esta forma no tendrá problemas de combustión tanto en el horno como en equipos extra con los que su cocina cuente. La configuración deseada la describimos por puntos (Elementos de Instalación) y es la siguiente:

- 1 Manguera para Gas de 3/8"
- 2 Niple terminal para manguera de 3/8"
- 3 Llave de paso de 1/2" -interna
- 4 Manómetro baja presión con "T" de 1/2" y reducción Bushing de 1/2" a 1/4"
- 5 Tubería de 1/2"
- 6 Regulador de Baja Presión, Por funcionamiento y seguridad (marca opcional CMS Lobo P13)
- 7 Llave de Paso de 1/2" - externa
- 8 Manómetro alta presión con "T" de 1/2" y reducción Bushing de 1/2" a 1/4"
- 9 Regulador de Alta Presión, por funcionamiento y seguridad (marca opcional CMS Lobo S13)
- 10 Tanque estacionario



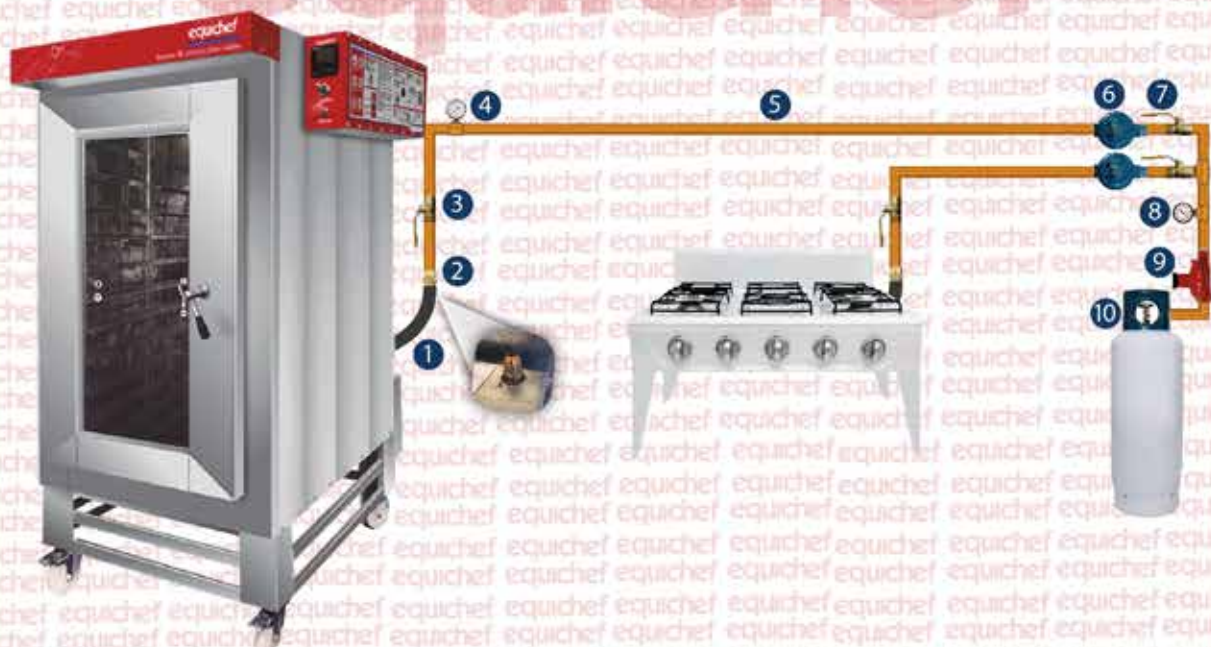
**Presión Necesaria**  
La presión varía dependiendo de la altura sobre el nivel del mar.  
Gas LP [45-52 mbar]  
[19"-22" inH2O]

Es necesario que cada equipo que utilice gas en su cocina cuente con su propia "Llave de paso" (Por motivos de seguridad) y "Regulador de gas" (para tener un mejor fluido caudal y presión constante)

## INSTALACIÓN GAS L.P. (CILINDRO)

En la ilustración siguiente le mostramos la configuración óptima para la instalación de gas con cilindro de equipos extra con los que su negocio cuente. La configuración deseada la describimos por puntos (Elementos de Instalación) y es la siguiente:

- 1 Manguera para Gas de 3/8"
- 2 Niple terminal para manguera de 3/8"
- 3 Llave de paso de 1/2" - interna
- 4 Manómetro baja presión con "T" de 1/2" y reducción Bushing de 1/2" a 1/4"
- 5 Tubería de 1/2"
- 6 Regulador de Baja Presión, Por funcionamiento y seguridad (marca opcional CMS Lobo P13)
- 7 Llave de Paso de 1/2" - externa
- 8 Manómetro alta presión con "T" de 1/2" y reducción Bushing de 1/2" a 1/4"
- 9 Regulador de Alta Presión, por funcionamiento y seguridad (marca opcional CMS Lobo S13)
- 10 Tanque/Cilindro



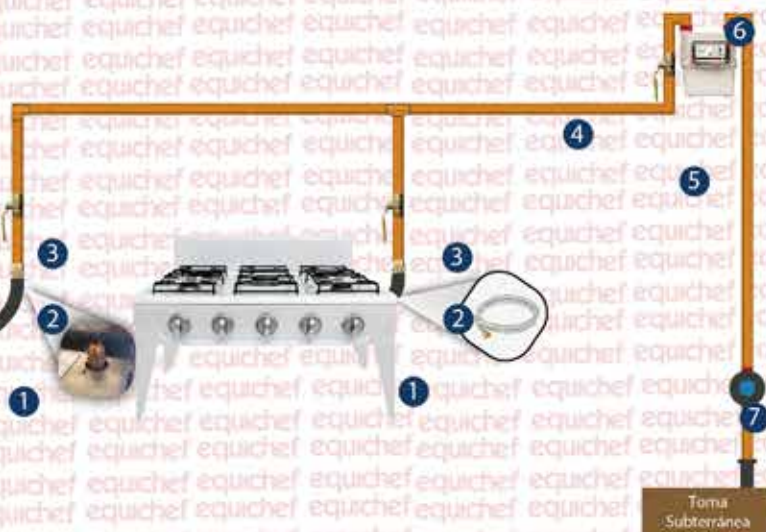
**Presión Necesaria**  
La presión varía dependiendo de la altura sobre el nivel del mar.  
Gas LP [45-52 mbar]  
[19"-22" inH2O]

Es necesario que cada equipo que utilice gas en su cocina cuente con su propia "Llave de paso" (Por motivos de seguridad) y "Regulador de gas" (para tener un mejor fluido caudal y presión constante)

# INSTALACIÓN GAS NATURAL

Esta instalación ya es predeterminada e instalada previamente por su compañía proveedora, el equipo de soporte técnico LINHER no hará modificaciones sobre esta (Medidores, Tuberías o Reguladores, a menos que esta lo requiera), esto, si fueran adquiridos los servicios o se acordaran dentro de su compra.

- 1 Manguera para Gas de 3/8"
- 2 Niple terminal para manguera de 3/8"
- 3 Llave de paso de 1/2" - interna
- 4 Tubería de 1/2"
- 5 Llave de Paso de 1/2" - externa
- 6 Medidor (Instalado previamente por su proveedor)
- 7 Regulador (Instalado previamente por su proveedor)



## Presión Necesaria

Presión varía dependiendo de la altura sobre el nivel del mar.

Gas Natural [48-52 mbar] [19"-22" inH2O]

Es necesario que cada equipo que utilice gas en su cocina cuente con su propia "Llave de paso" (Por motivos de seguridad)

# INSTALACIÓN HIDRAULICA

1. La entrada de agua se encuentra en la parte trasera del horno en la parte superior, por lo que la toma debe estar a una altura de por lo menos 2.20 m.
2. Se recomienda tubería de 3/4", con dos llaves de paso y un filtro de Impureza

- |   |                               |   |                                 |
|---|-------------------------------|---|---------------------------------|
| 1 | Manguera de agua              | 5 | Llave de Paso de 3/4" - externa |
| 2 | Filtro de impureza p/agua     | 6 | Jarro de Aire                   |
| 3 | Llave de paso de 3/4" Interna | 7 | Deposito de agua                |
| 4 | Tubería de 3/4"               |   |                                 |



## Presión Necesaria

El equipo requiere de presión de agua, ya que funciona por gravedad es necesario que el deposito de agua este a una altura mayor que el equipo.

# INSTALACIÓN ELÉCTRICA

1. Para proteger su inversión es necesario cumplir al pie de la letra con las especificaciones aquí indicadas, ya que variaciones de voltaje, descargas eléctricas, o la falta de algún componente podría dañar el equipo o que el equipo se comporte erráticamente.

2. Los cables deben ir dentro de un ducto o canaleta correctamente instalado y aislado.

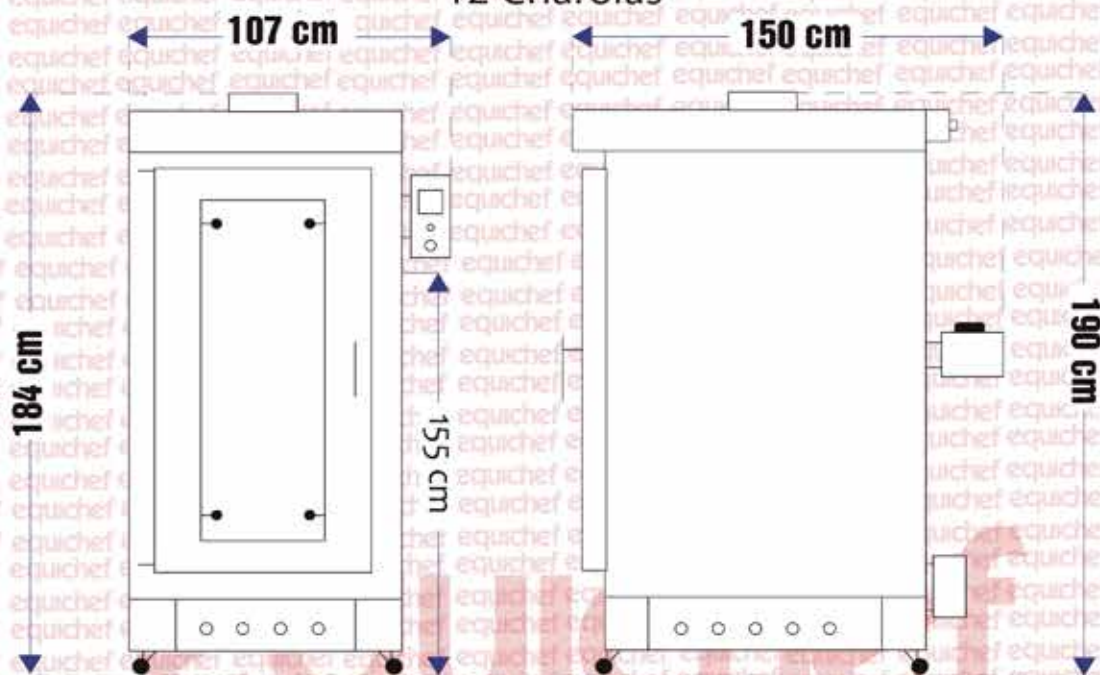
- |   |                                   |    |   |
|---|-----------------------------------|----|---|
| 1 | Contacto tipo industrial          | 6  | Cable para tierra física (protección del equipo). |
| 2 | Cables calibre 10                 | 7  | Medidor de Luz                                    |
| 3 | Centro de carga con Breaker de 30 | 8  | Cable para tierra física                          |
| 4 | Centro de carga principal         | 9  | Varilla para tierra física                        |
| 5 | Cables Calibre 8                  | 10 | Cables CFE  |



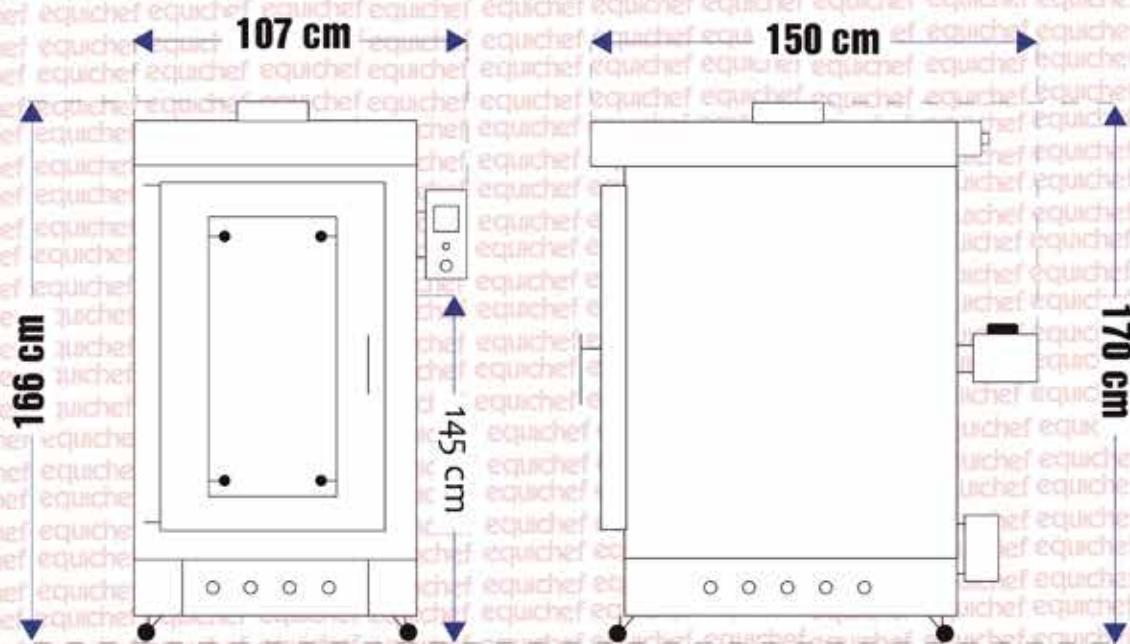
Es necesario tener la instalación eléctrica como la indicamos en la ilustración, de esta forma podrá proteger su equipo ante "descargas eléctricas" o "apagones espontáneos"

## DIMENSIONES

### 12 Charolas



### 10 Charolas



# equichef

soluciones gastronómicas

## CERTIFICADO DE GARANTÍA

NOMBRE DEL COMPRADOR: \_\_\_\_\_

DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO: \_\_\_\_\_

C.P.: \_\_\_\_\_ POBLACIÓN: \_\_\_\_\_

FECHA DE COMPRA: \_\_\_\_\_ CADUCIDAD: \_\_\_\_\_ N/S: \_\_\_\_\_

1. El comprador original recibe la garantía de que los productos **EQUICHEF** están cubiertos por 1 Año en mano de obra, a partir de la fecha de compra original, tales como:

- Charolas (rack) desoldado
- Puerta – Ruptura (a valoración)
- Marco Interno – Ruptura (a valoración)
- Piso – Fuga de Agua o ruptura (a valoración)
- Manija de Puerta – Ruptura (a valoración)

2. Esta garantía es intransferible y queda expresamente limitada a la reparación o reemplazo de los productos defectuosos. Si el producto se encuentra defectuoso dentro de los términos de esta garantía, **EQUICHEF** reparará o reemplazará la(s) pieza(s) defectuosa(s) sin costo alguno para el comprador. La(s) pieza(s) se enviará(n) hasta el domicilio donde se envió el producto, los gastos de envío son por cuenta del cliente, el cambio de pieza(s) lo puede realizar el cliente (el equipo está diseñado para un fácil cambio en cualquier pieza), en caso de que el cliente desee que la(s) pieza(s) sea(n) cambiada(s) por nuestro personal, podrá solicitar que nuestro soporte técnico capacitado acuda a sus instalaciones para hacer dicho proceso ó podrá enviar el equipo a nuestras instalaciones donde también podrá hacerse el cambio, en caso requerir cualquiera de los dos servicios, los gastos de traslado son por cuenta del cliente.

3. Esta garantía no cubre daños, raspaduras ni marcas en el producto que pueden resultar de su uso y desgaste normal, ni los defectos causados por daños intencionales y/o negligencia.

4. La responsabilidad por daños incidentales o consecuentes queda excluida hasta el punto en que lo permita la ley. Si bien se hace el mayor esfuerzo posible para lograr el más alto grado de seguridad en todos nuestros equipos, no puede garantizarse la libertad de cualquier tipo de lesión. El usuario asume todos los riesgos de lesiones emergentes del uso de este producto. Ningún representante de **EQUICHEF** puede anular ni cambiar esta política. Se recomienda siempre cumplir con el reglamento de protección civil de su localidad.

5. El tiempo de reparación en ningún caso será mayor a 30 días, contados a partir de la fecha de recepción del producto en cualquiera de los sitios donde pueda hacerse efectiva la garantía.

6. En partes eléctricas no hay garantía ni en partes que no hayan sido fabricadas por **EQUICHEF**.

- Ruedas y Frenos
- Empaque
- Contactores
- Electro-válvula
- Módulos de Chispa
- Cableado
- Contactores
- Breaker
- Motor
- Controlador digital
- Válvula solenoide
- Tubo sapa de conducción de energía eléctrica
- Ventilador
- Termopares
- Cristales

7. Es normal que el uso provoque desgaste en algunas piezas. Tales como:

- Puerta
- Empaque
- Manija
- Ruedas
- Barril de cierre
- Espiguero
- Bisagras

La solución para estos casos puede variar dependiendo el tiempo y el desgaste de uso, en algunos casos basta hacer algún ajuste, en otros es necesario comprar la pieza directamente a fábrica. El desgaste de uso no está cubierto por garantía ya que es algo natural para el funcionamiento del horno.

8. La puerta puede tener pequeñas fugas de vapor y calor, es un fenómeno completamente normal y necesario. Si el escape se convirtiera excesivo basta con ajustar bisagras y puerta, para lo cual fábrica ofrece asesoría a distancia.

Si requiere asistencia técnica en el lugar para este u otro asunto, esta genera un costo extra.

LA GARANTÍA DEL EQUIPO SERÁ NULA EN LOS SIGUIENTES CASOS:

- Si el equipo ha estado carente de limpieza.
- Se encuentre fuera de plazo.
- Presente daños físicos y/o notorios.
- Defectos emergentes de un mal uso, abuso o negligencia.
- Defectos debidos a una instalación incorrecta, alteración o accidente.
- Daños causados por vandalismo, oxidación, actos de la naturaleza u otros eventos que estén más allá del control del fabricante.
- El equipo haya sido alterado o reparado por personas no autorizadas por el fabricante.
- Si se colocan productos o elementos sobre y debajo del horno.
- Variación de Voltaje.
- Si la pieza defectuosa no es fabricada por **EQUICHEF**.

Todo defecto de fabricación alegado deberá ser valorado y determinado solamente por el servicio técnico autorizado por la empresa **EQUICHEF**.

Todos los reclamos de garantía deberán estar acompañados por la factura de compra y el informe por escrito expresando los defectos en el producto con evidencia fotográfica o en video enviado por correo a:

soporte@equichef.com.mx

WhatsApp o Telegram al (222) 705 65 35

Firma del Comprador

Sello de la Empresa