



Hornos de Convección Turbo

4, 6, 10 y 12 charolas
Plus Essential Movil

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN Y MENÉJO

PÓLIZA DE GARANTÍA

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.

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) piezas 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 esta 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 deberá enviar el equipo a nuestras instalaciones, 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.

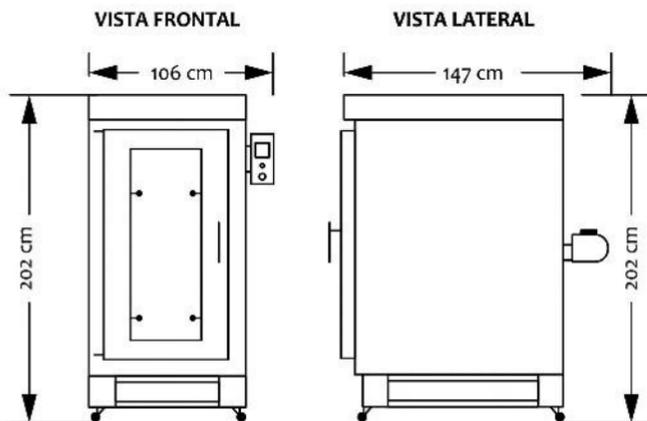
6. En partes eléctricas no hay garantía.

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.
- Sean 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 **equichef**

DIMENSIONES DEL HORNO



PESO APROXIMADO: 300 KG

Considere las dimensiones del horno **equichef** para facilitar el ingreso y la instalación del mismo a su establecimiento, al igual que el peso del mismo, para evitar problemas con puertas, ventanales, escaleras, etc.

Lea las instrucciones técnicas antes de instalar el aparato y ponerlo en funcionamiento.

Tenga en cuenta los consejos e indicaciones del manual de instalación y manejo.

El aparato debe ser instalado en un lugar que cuente con ventilación adecuada.

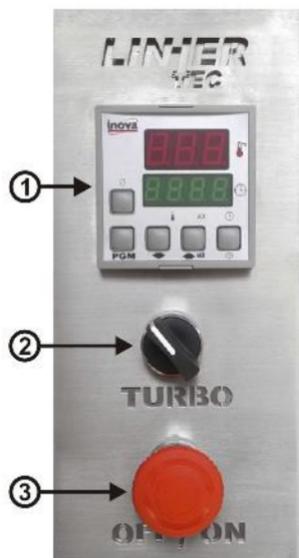
La instalación solo puede llevarse a cabo por un técnico autorizado.

Este aparato no está diseñado para ser usado por personas con capacidad limitada física, mental o sensoriales disminuidas y falta de experiencia o conocimiento que les impida utilizar el aparato con toda seguridad sin supervisión o instrucción.

El equipo debe quedar nivelado para un mejor rendimiento, por lo que es importante que el piso donde se colocará esté plano y nivelado.

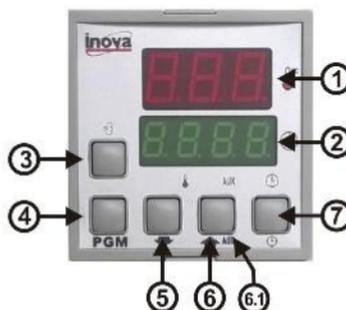
CAJA DE CONTROL

1. Controlador Digital.
2. Botón de Encendido y Apagado del Ventilador.
3. Botón de Encendido y Apagado del Horno.



CONTROLADOR DIGITAL

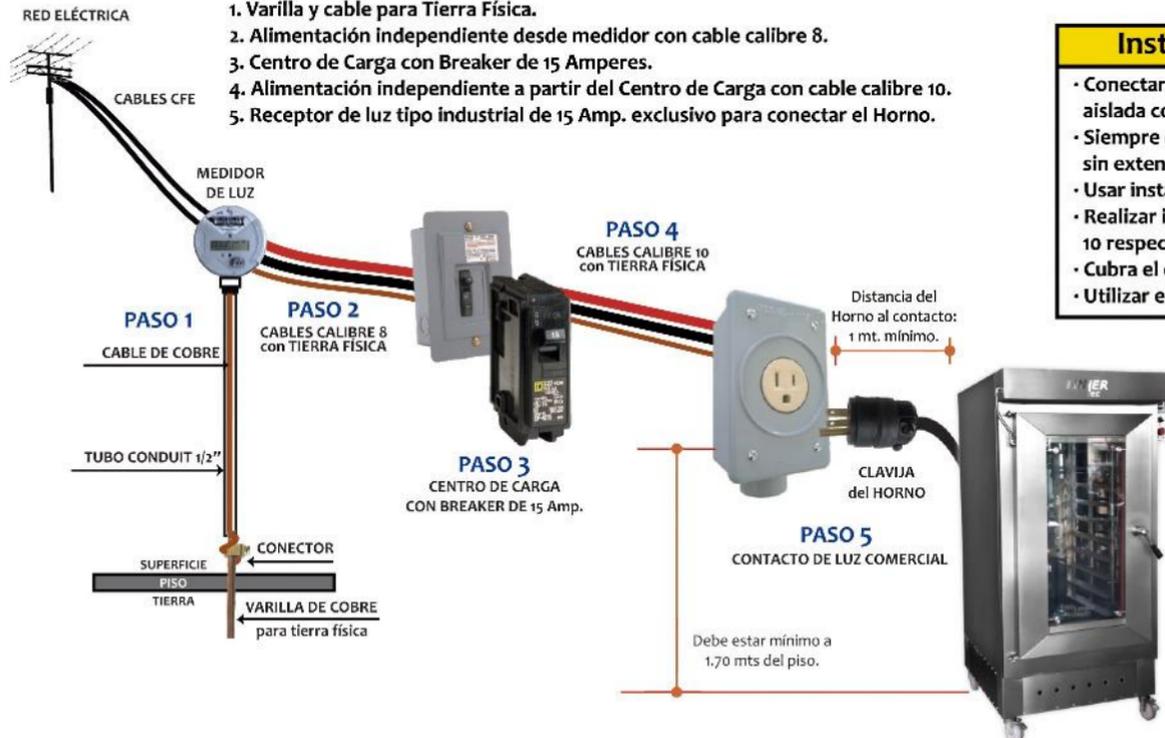
1. Visor que indica la temperatura presente en el sensor de temperatura y parámetro programables.
2. Visor que indica el tiempo transcurrido y parámetros programables.
3. Botón de vapor.
4. Botón de programación.
5. Botón flecha abajo: disminuye el valor programado.
6. Botón flecha arriba/foco: aumenta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



Nota: El modelo de Controlador Digital puede cambiar dependiendo de la disponibilidad.

ELEMENTOS REQUERIDOS

1. Varilla y cable para Tierra Física.
2. Alimentación independiente desde medidor con cable calibre 8.
3. Centro de Carga con Breaker de 15 Amperes.
4. Alimentación independiente a partir del Centro de Carga con cable calibre 10.
5. Receptor de luz tipo industrial de 15 Amp. exclusivo para conectar el Horno.

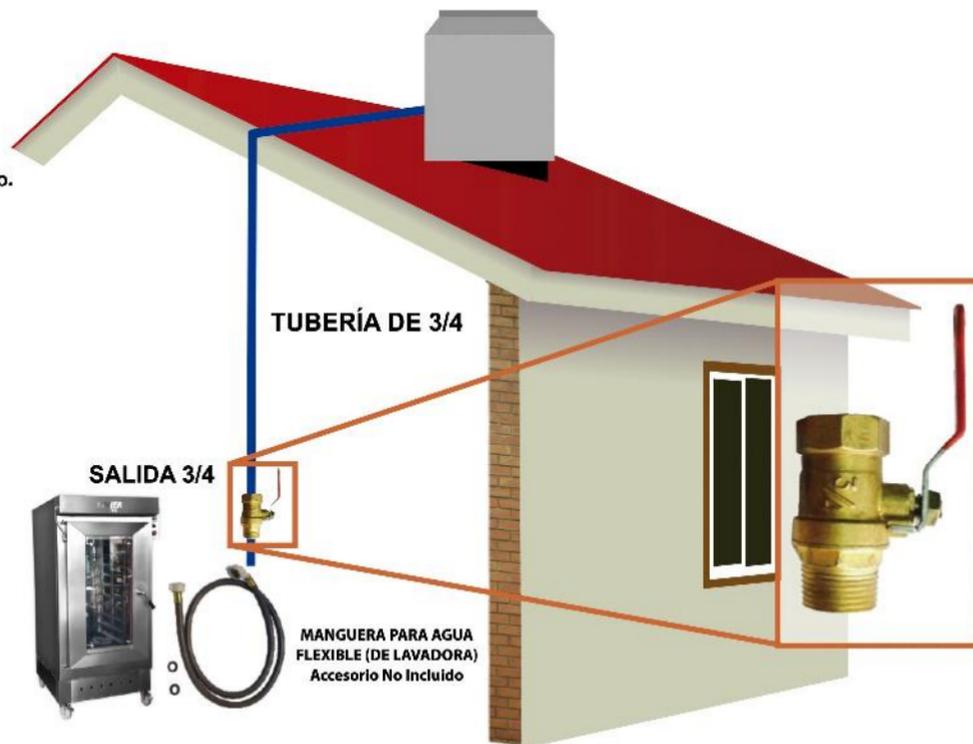


Instrucciones de Seguridad:

- Conectar el equipo a un contacto con tierra aislada con especificación 15 A / 125 Volts.
- Siempre conectar el equipo directamente y sin extensiones.
- Usar instalación eléctrica comercial.
- Realizar instalación con cables de calibre 8 y 10 respectivamente.
- Cubra el cableado de la intemperie.
- Utilizar en todo momento Breaker de 15 Amperes.

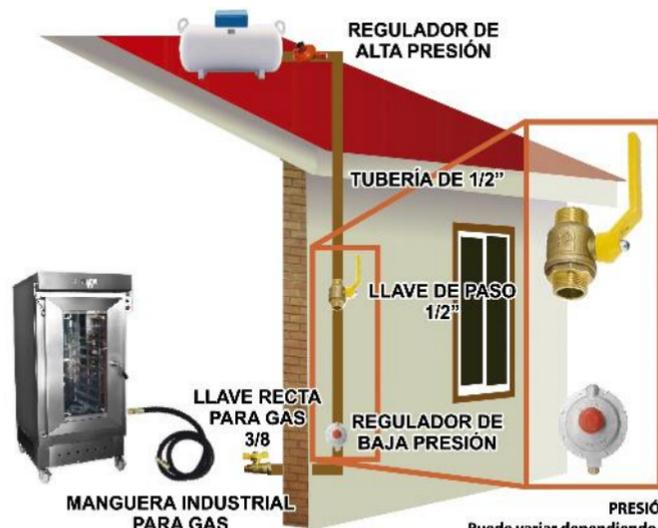
ELEMENTOS REQUERIDOS

1. El equipo requiere de presión de agua para su funcionamiento.
2. Funciona con gravedad, el tinaco tiene que estar arriba de la altura del horno.
3. Se recomienda tubería de 3/4 , con una llave de paso.



Si usted cuenta con: GAS ESTACIONARIO ELEMENTOS REQUERIDOS

1. Regulador de Alta Presión.
2. Tubería de 1/2".
3. Llave de Paso de 1/2".
4. Llave Recta para Gas de 3/8" al interior.



**MANGUERA INDUSTRIAL
PARA GAS**
Accesorio No Incluido

PRESIÓN NECESARIA

Puede variar dependiendo de la altura sobre el nivel del mar.

Gas Natural
Gas LP

(18 - 25 mbar) (6.5 a 10 pulgadas de columna de agua o 5 a 8 onzas)
(25 - 57 mbar) (12 a 22 pulgadas de la columna de agua 8 a 12 onzas)

Si usted cuenta con: CILINDRO DE GAS ELEMENTOS REQUERIDOS

1. Tubería de 1/2".
2. Regulador de Baja Presión.
3. Llave Recta para Gas de 3/8" al interior.



**MANGUERA INDUSTRIAL
PARA GAS**
Accesorio No Incluido

**REGULADOR DE
BAJA PRESIÓN**

**LLAVE RECTA
PARA GAS**
3/8

ADVERTENCIA

Si no cuenta con la **INSTALACIÓN SOLICITADA** al momento de llegar los técnicos especializados **LINHERTEC** a su establecimiento, se asignará una nueva fecha para ésta, la cual puede variar de 10 a 15 días hábiles dependiendo de la demanda de instalaciones que se tenga.



RECOMENDACIÓN DE INSTALACIÓN



KIT DE INSTALACIÓN (NO INCLUIDO):

1. Manguera Industrial de Gas salida 3/8"
2. Manguera para Agua Flexible.

DISTRIBUIDO POR:

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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. Tenga especial cuidado de no rayar o remover el esmalte que recubre el gabinete del horno. Evite rayar la superficie interior del horno.
3. Limpie el interior del horno con limpiadores no abrasivos y esponjas suaves luego de cada uso. Enjuague y seque cuidadosamente. Evite limpiar o frotar las superficies en forma enérgica a fin de evitar su rayado.
4. Mantenga el empaque de la puerta libre de residuos.
5. Evite utilizar aerosoles u otros limpiadores abrasivos, ya que pueden manchar, rayar u opacar la superficie del horno.
6. Enjuague y seque cuidadosamente antes de cerrar la puerta de vidrio.
7. Mantenga el horno en un lugar limpio y seco.
8. Evite enrollar el cable de alimentación alrededor de la unidad.
9. No tire del cable de alimentación, podría dañarlo.
10. Periódicamente apriete los tornillos de manija de la puerta, esto permitirá mantener un sellado perfecto.

Es normal que con el uso la pintura del gabinete experimente cambios de su coloración en ciertas zonas. Esto no afecta el funcionamiento.