

LINHER

El Horno de México

MANUAL DE INSTALACIÓN Y USO CORRECTO



FELICIDADES

*Usted ha adquirido uno de nuestros
Hornos de Convección Turbo*

Colint

*Elaborado bajo los más altos estándares
de calidad del mercado, producido y
fabricado por manos mexicanas.*

¡Disfrute su horneado!

LINHER 



LINHER nace en el año 2014 con la intención de fabricar un producto en acero inoxidable, utilizando tecnología, ingeniería y diseño. La suma de estos esfuerzos ha dado como resultado el tener la seguridad de que **LINHER**, fabrica uno de los mejores hornos de convección del mercado.

Ubicados en la ciudad de Puebla, México. **LINHER** ofrece una experiencia inigualable en calidad y funcionalidad.

Además de tener aliados comerciales y presencia en más de 20 estados y actualmente contando con envíos y entregas en toda la República Mexicana.

Para nosotros, lo más importante es seguir haciendo día con día un trabajo impecable, con pasión y logrando representar nuestro eslogan y demostrar por qué **LINHER** es:

“El horno de México”



Conoce tu horno	5
Indicaciones de seguridad	6
Limpeza del equipo	6
Caja de control	7
Controlador digital	7
Programación	8
Instalación de Gas LP (tanque estacionario)	9
Instalación de Gas LP (cilindro)	10
Instalación de Gas Natural	11
Instalación hidráulica	12
Instalación eléctrica 110V	13
Instalación eléctrica 220V	14
Recomendaciones	15

1 Ducto para Conectar Campana de 8" (viene en el interior)

2 Caja de Control Total del Horno.

3 Micro Switch de seguridad

4 Puntos de Iluminación.

6 Doble Cristal Templado (para visualizar la cámara de cocción)

5 Turbina (para impulsar la convección)

7 Parrilla de Piedra Volcánica

9 Paredes con Protección Térmica (cubiertas en su interior de roca mineral para una mejor retención de calor)

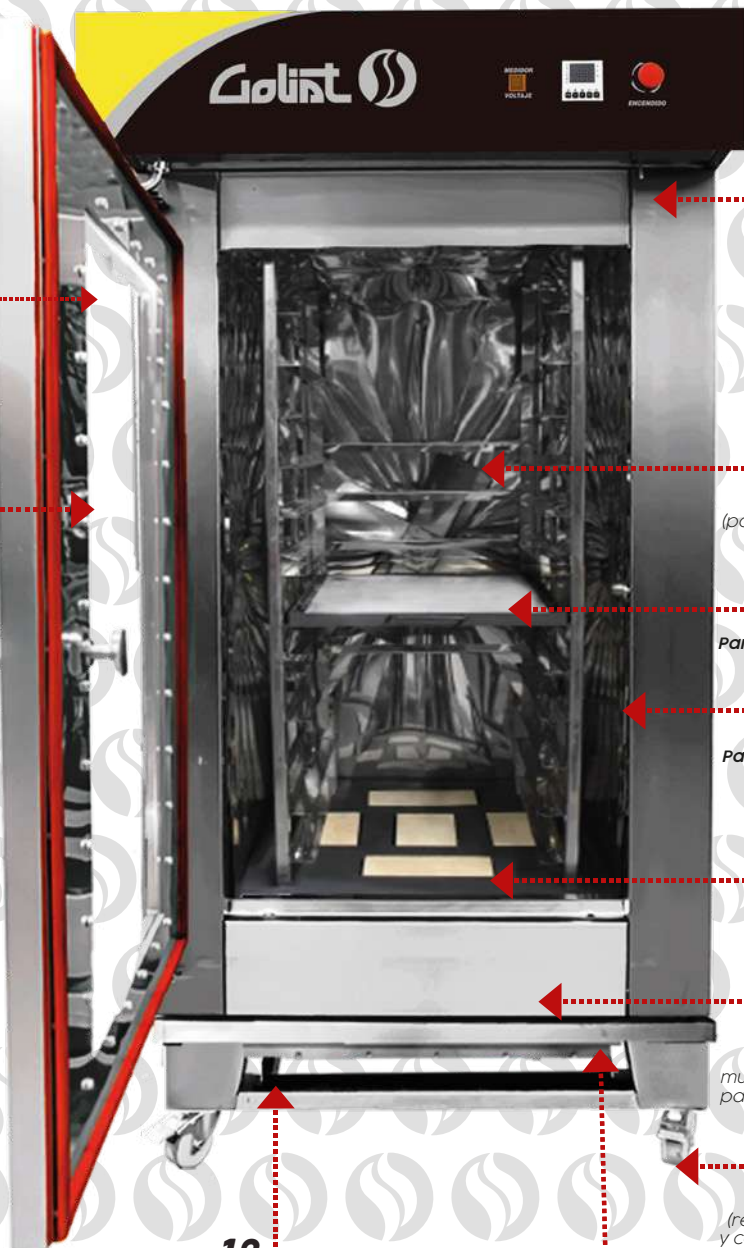
10 Ladrillos Refractarios (contiene 7 en parrilla)

11 Quemadores (tipo flauta multi-zona de gran capacidad para uso con gas natural o Lp)

14 Ruedas industriales (resistentes a temperaturas y cargas de trabajo pesado)

13 Deflector de Calor

12 Escurridor de Líquidos



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 mentales 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 brinde las advertencias y los peligros de utilizar el equipo incorrectamente o de manera irresponsable.

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

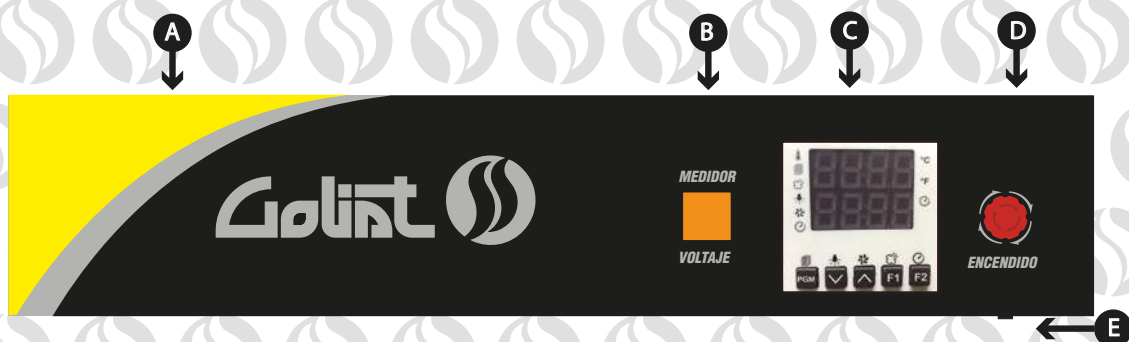
La limpieza y el mantenimiento del equipo no deberán ser realizados por niños, ni siquiera bajo la supervisión de un adulto.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Se recomienda limpiar el equipo todos los días o continuamente.

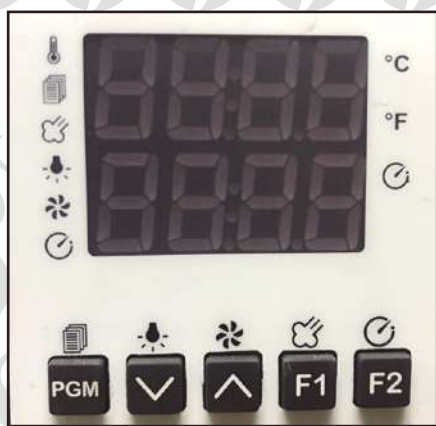
Para ello sigue los siguientes pasos:

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 utilice productos abrasivos o esponjas metálicas que puedan dañar la superficie.
3. Limpie el interior del horno con sustancias no abrasivas y esponjas suaves luego de cada uso. Enjuague y seque cuidadosamente. Modere la fuerza con la que se limpian las superficies para no rayarlas.
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. Evite jalar del cable de alimentación, podría dañarlo.





















- A** Fusible de 1 A y 3 A.
- B** Indicador de voltaje que alimenta al equipo.
- C** Controlador Digital.
(Podrás controlar la temperatura, tiempo, y la caída de agua para generar vapor)
- D** Botón de Encendido y Apagado del Horno.
(Gira el botón para prender el horno y presiona para poder apagarlo)
- E** Switch de Seguridad.
(Esta función nos ayuda a activar o desactivar el ventilador al abrir y cerrar la puerta)

CONTROLADOR DIGITAL



- 1 PGM** Tecla de acceso **programación**.
- 2** [Down Arrow] Disminuir / tecla lámpara.
- 3** [Up Arrow] Incremento / tecla de turbina.
- 4 F1** Tecla de accionamiento de vapor.
- 5 F2** Tecla de accionamiento de temporizador.
- [Light Bulb Icon] Led indicador calefacción accionada.
- [Recipe Icon] Led indicador de receta programada.
- [Vapor Icon] Led indicador de vapor accionado.
- [Lamp Icon] Led indicador de lámpara accionado.
- [Turbine Icon] Led indicador de la turbina accionado.
- [Clock Icon] Led indicador de temporizador accionado.
- 6** Pantalla que indica la temperatura o los parámetros programables.
- 7** Pantalla que indica el tiempo transcurrido o el valor de los parámetros.
- °C** Led indicador de escala Celsius
- °F** Led indicador de escala Fahrenheit

NOTA: EL MODELO DE CONTROLADOR DIGITAL PUEDE CAMBIAR DEPENDIENDO DE LA DISPONIBILIDAD

1. **Encendido:** Gire suavemente la perilla roja en dirección de las flechas y suelte.
2. **Programar Temperatura:** Presione el botón  con las flechas  para aumentar ó  para disminuir e indique la temperatura deseada. Presione nuevamente el botón  para guardar en la memoria.
3. **Tiempo:** Después de programar la temperatura, presione  después las flechas  ó  para regular el tiempo deseado. Presione nuevamente  para guardar en la memoria.
4. **Llenado:** Coloque las charolas abriendo el horno con precaución y con el ventilador apagado, llene y cierre la puerta.
5. **Reloj:** Presione el botón negro  / reloj para iniciar el funcionamiento del temporizador.
6. **Turbo:** Presione el botón negro  / turbina para iniciar el funcionamiento del ventilador, apague al abrir la puerta.
- 6.1. **Turbo Automático:** El turbo automático apaga y prende de forma manual y automática el ventilador al momento de abrir o cerrar la puerta.
7. **Alarma Auditiva:** La activación de la alarma indica que el tiempo estimado ha terminado.
8. **Retirar Charolas:** Para abrir el horno es necesario apagar el motor de la turbina previamente. Abra con precaución y retire las charolas de abajo hacia arriba.
9. **Luz:** Presione el botón negro  / lámpara para encender y apagar la iluminación del horno.
10. **Vapor:** Usted podrá elegir el momento preciso para activar el vapor al presionar el botón negro  / vapor. Se mantiene activado sólo durante el tiempo programado, para ello:
 1. Presione al mismo tiempo los botones flecha arriba, flecha abajo y vapor  +  + 
 2. Programe el tiempo requerido con las flechas  y 
 3. Presione  y listo.

Antes de cada horneada es recomendable pre-calentar el horno con el turbo encendido a una temperatura de 30° superior a la requerida debido a la perdida de temperatura existente al momento de abrir la puerta para meter el producto a hornear. Esto le ayudara a tener un mejor control sobre sus recetas y le ahorrara tiempo.

En la siguiente ilustración 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 cuenta. La configuración deseada la describimos por puntos (Elementos de Instalación) y es la siguiente:

- 1 Manguera para Gas de 3/8" 1.50mts
- 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]
[12"-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)



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

- 1 Manguera para Gas de 3/8" 1.50mts
- 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

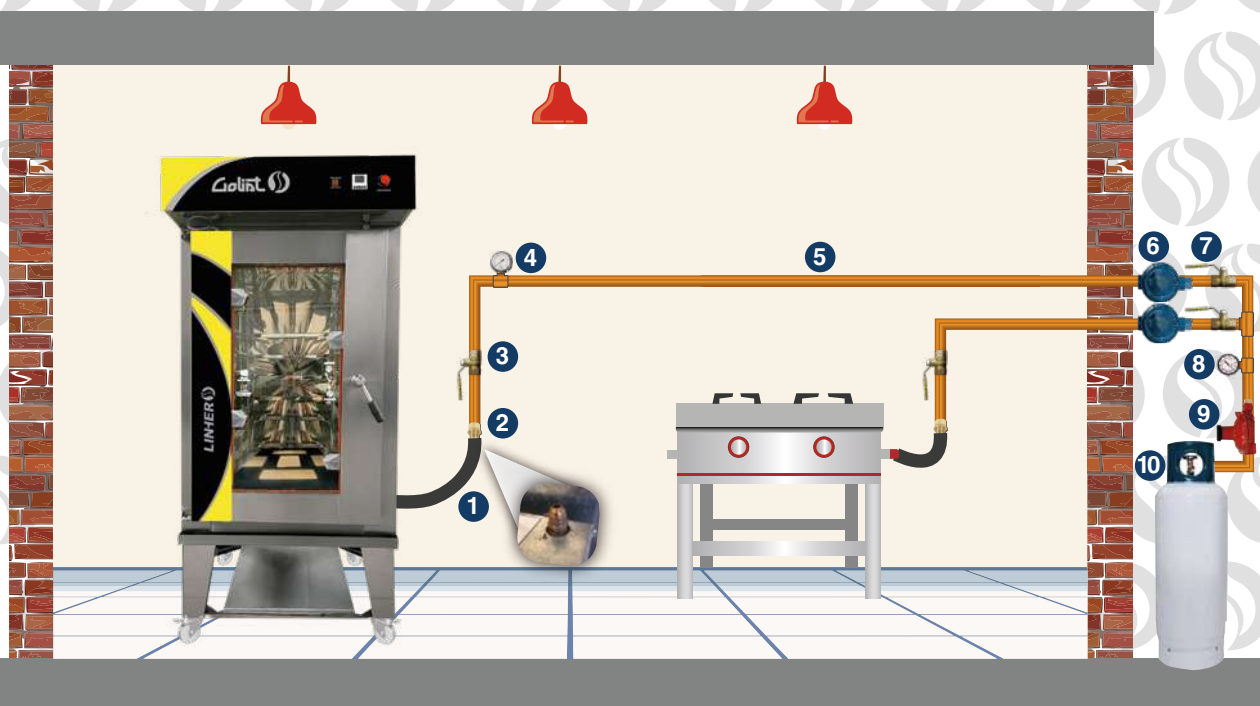
PRESIÓN NECESARIA

La presión varía dependiendo de la altura sobre el nivel del mar.

Gas LP [45-52 mbar]

[12"-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)



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 ésta lo requiera) esto, si fueran adquiridos los servicios o se acordaran dentro de su compra.

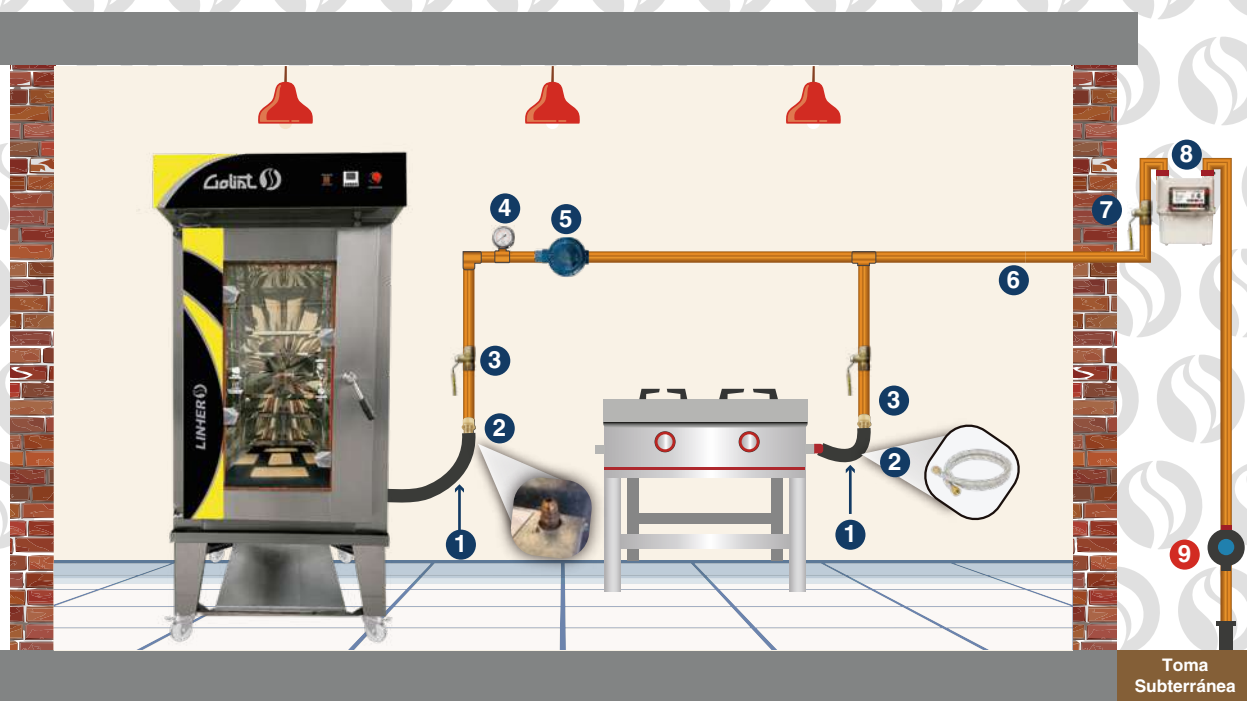
- 1 Manguera para Gas de 3/8" 1.50mts
- 2 Niple terminal para manguera de 3/8"
- 3 Llave de paso de 1/2" - interna
- 4 Manómetro Baja Presión con "T" de 1/2" y reducción Bushing de 1/2" a 1/4"
- 5 Regulador de Baja Presión, por funcionamiento y seguridad (marca opcional CMS Lobo P13)
- 6 Tubería de 1/2"
- 7 Llave de paso de 1/2" - externa
- 8 Medidor (Instalado previamente por su proveedor)
- 9 **Regulador (Instalado previamente por su proveedor)**

PRESIÓN NECESARIA

La presión varía dependiendo de la altura sobre el nivel del mar.

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

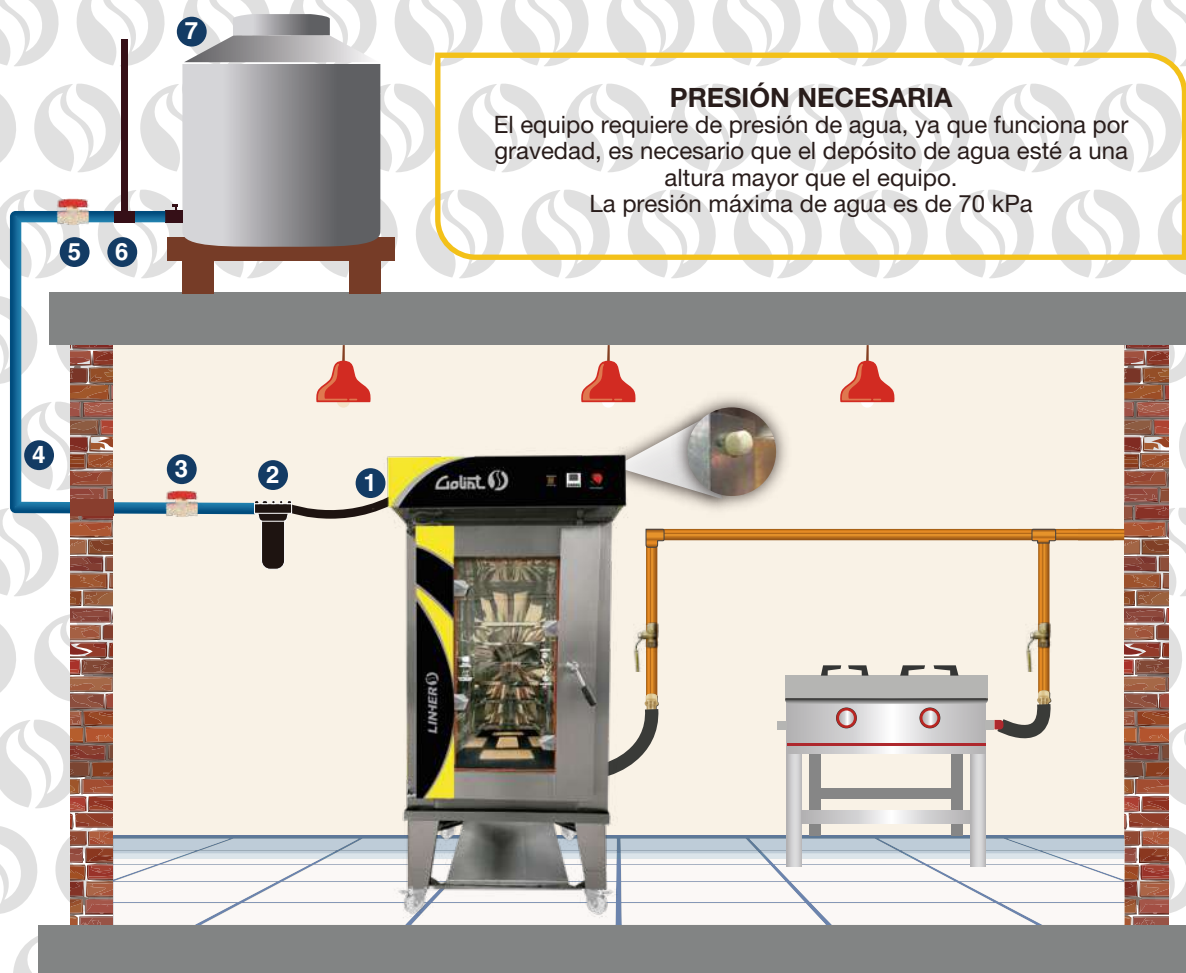
Es necesario que cada equipo que utilice gas en su cocina cuente con su propia "Llave de paso" (Por motivos de seguridad)



Toma Subterránea

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 para Lavadora 3/4" | 5 Llave de Paso de 3/4" - externa |
| 2 Filtro de impureza para agua con salida 3/4" | 6 Jarro de Aire |
| 3 Llave de paso de 3/4" - Interna | 7 Depósito de agua |
| 4 Tubería de 3/4" | |

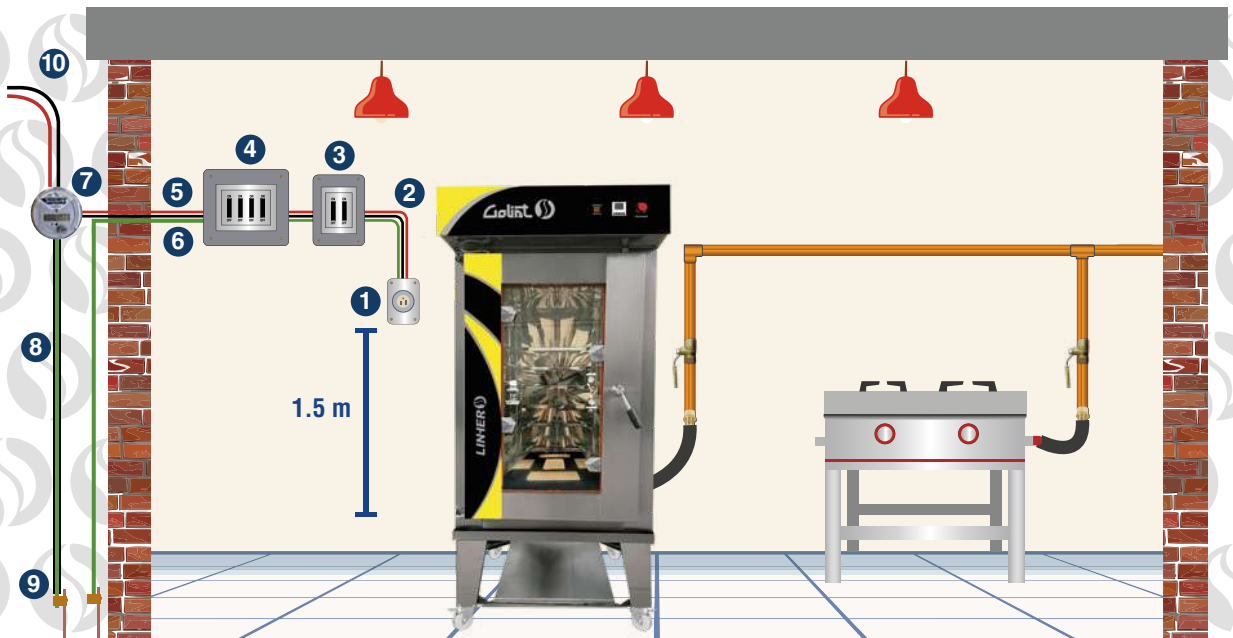


1. Para proteger su inversión es necesario cumplir al pie de la letra con las especificaciones aquí indicadas, ya que las variaciones de voltaje, descargas eléctricas, o la falta de algún componente podría dañar el equipo o que el equipo se comporte erráticamente.
2. Los cables deben ir dentro de un ducto o canaleta correctamente instalado y aislado.

- | | | | |
|---|--|----|---|
| 1 | Contacto tipo industrial sencillo de entrada recta | 6 | Cable para tierra física (protección del equipo). |
| 2 | Cables calibre 10 | 7 | Medidor de Luz |
| 3 | Centro de carga con Breaker de 30 A | 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”



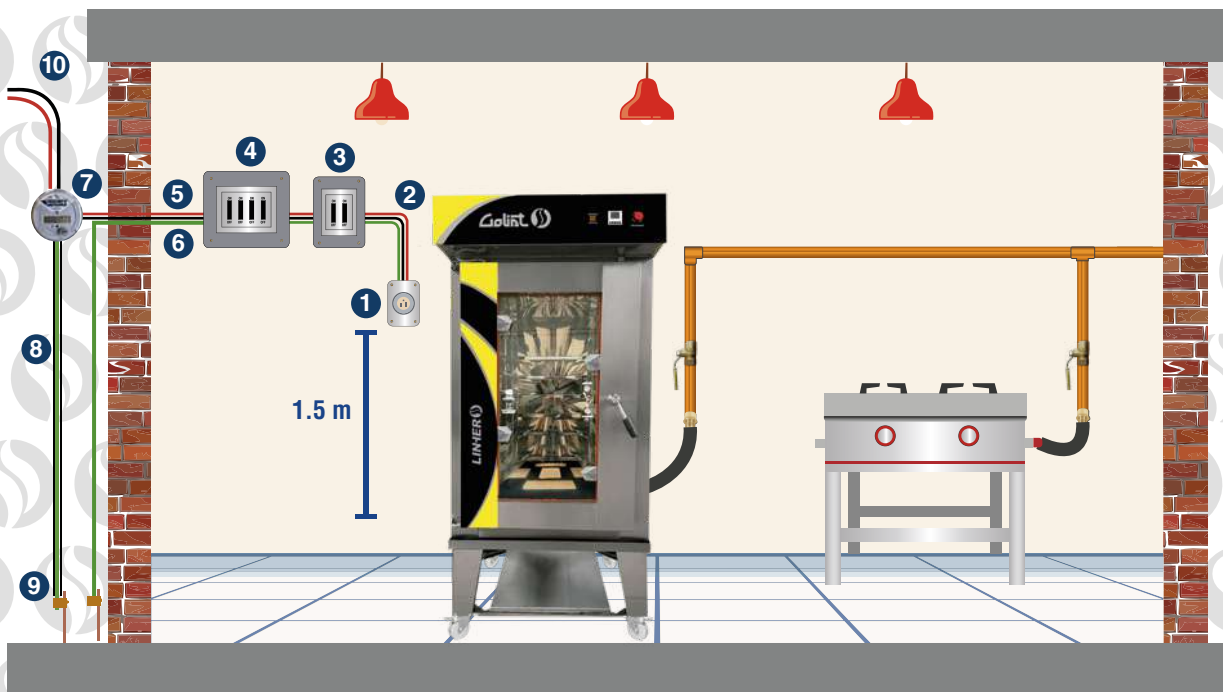
1. Para proteger su inversión es necesario cumplir al pie de la letra con las especificaciones aquí indicadas, ya que las variaciones de voltaje, descargas eléctricas, o la falta de algún componente podría dañar el equipo o que el equipo se comporte erráticamente.

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

- | | | | |
|---|--|----|---|
| 1 | Contacto tipo industrial sencillo de entrada recta, grado industrial, 50A - 250V | 6 | Cable para tierra física (protección del equipo). |
| 2 | Cables calibre 10 | 7 | Medidor de Luz |
| 3 | Centro de carga con Breaker de 15 A | 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”



REGULADORES DE GAS RECOMENDADOS



**Regulador Gas LP
Alta Presión-Alto Consumo**

- Entrada: 1/2".
- Salida: 1".
- Presión de salida: 1.05 Kg./cm | 15 psig
- Rango de calibración: 0.3-1.7 Kg./cm | 2-25 psig
- Máxima presión de entrada: 17.5 Kg./cm | 250 psig
- Marca Opcional: CMS International Regulador P13 Gas Lp. 13x25 Lobo Rojo.

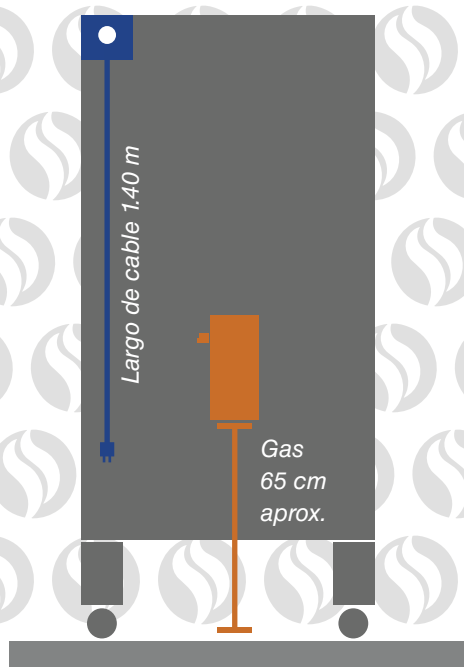


**Regulador Gas LP
Baja Presión-Alto Consumo**

- Entrada: 1/2".
- Salida: 1".
- Calibración de fábrica: 11 PCA
- Rango de calibración: 9-13 PCA
- Máxima presión de entrada: 17.5 Kg./cm.
- Marca Opcional: CMS International Regulador S13 Gas Lp. 13x25 Lobo Azul.

NOTAS/OBSERVACIONES

Partes a Conectar y Altura Vista Trasera



Los diagramas aquí mostrados son solo ilustrativos, las imágenes no están a escala, los cables deben ir dentro de un ducto para este fin. Las conexiones de gas deben ser selladas a fin de evitar fugas. Por su seguridad es importante cumplir con los requerimientos de protección civil.

La instalación por parte del equipo técnico de LINHER solo consta de revisión, ajustes de sensores y presiones de Gas, conectar el Horno a su toma eléctrica, hidráulica y de gas, previamente instalados por usted, así como mostrar el completo funcionamiento del Horno.

ADVERTENCIA



La instalación deberá ser realizada por un profesional capacitado. De acuerdo a la Norma Oficial Mexicana y Protección Civil, todos los reguladores de gas deben ir en el exterior del establecimiento y contar con todas las llaves de paso necesarias. De no estar lista la instalación **NO PODRÁ CONECTARSE EL EQUIPO.**



Para mayor información y asesoría técnica sobre sus instalaciones, comuníquese al área de soporte al:

222 44 64 781

INSTALACIÓN HIDRÁULICA

ADVERTENCIA



La instalación deberá ser realizada por un profesional capacitado. De no contar con dichos componentes el equipo presentara futuras fallas en el equipo que podrían dañar componentes internos del mismo.

INSTALACIÓN ELÉCTRICA

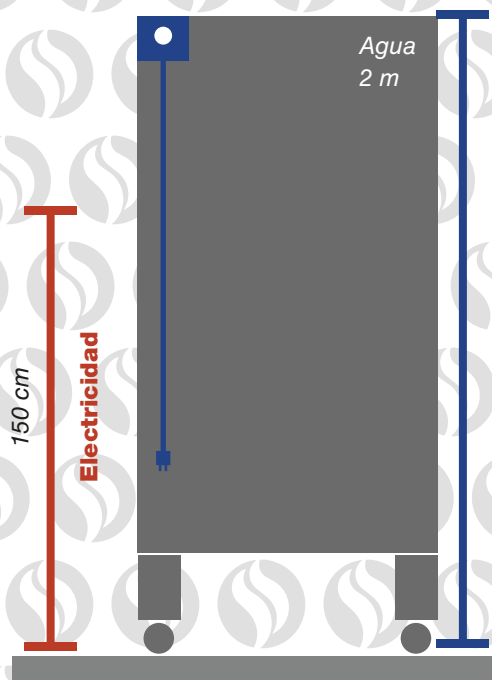
ADVERTENCIA



La instalación deberá ser realizada por un profesional capacitado. Antes de conectar su equipo, verifique que el voltaje de la instalación sea compatible a la configuración del horno (voltaje de 110v 0 220v), de lo contrario podría dañar componentes internos o no encenderá el mismo.

NOTAS/OBSERVACIONES

Partes a Conectar y Altura Vista Trasera



Los diagramas aquí mostrados son solo ilustrativos, las imágenes no están a escala, los cables deben ir dentro de un ducto para este fin. Las conexiones de gas deben ser selladas a fin de evitar fugas. Por su seguridad es importante cumplir con los requerimientos de protección civil.

La instalación por parte del equipo técnico de LINHER solo consta de revisión, ajustes de sensores y presiones de Gas, conectar el Horno a su toma eléctrica, hidráulica y de gas, previamente instalados por usted, así como mostrar el completo funcionamiento del Horno.

ADVERTENCIA



Todas las instalaciones antes mencionadas deben ser hechas por profesionales y verificado su total funcionamiento. Antes de conectar su equipo, de no ser así el equipo técnico junto con la marca LINHER no se hace responsable de los daños ocurridos.

Clavija incluida
en el equipo



Componentes requeridos para el
mejor funcionamiento del equipo.



Contacto adecuado
para 110V
(No incluido)



Contacto adecuado
para 220V
(No incluido)

1. Términos

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, **LINHER** 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 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, 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 asistencia o logística serán cubiertos por cuenta del cliente sin excepción.**

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.

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; **el usuario asume todos los riesgos de lesiones derivadas del uso de este producto**. Ningún representante de **LINHER** puede anular ni cambiar esta política. Se recomienda siempre cumplir con el reglamento de protección civil en su equipo e instalaciones conforme la normativa de su localidad.

2. Condiciones

Es normal que el uso provoque desgaste en algunas piezas, tales como:

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

La solución para estos casos puede variar dependiendo el tiempo y el desgaste por uso, en algunos casos basta hacer algún ajuste, en otros es necesario comprar la pieza directamente a fábrica. El desgaste de uso no esta cubierto por garantía ya que es algo natural para el funcionamiento del horno. La puerta puede tener pequeñas fugas de vapor y calor, es un fenómeno completamente normal y necesario. Si el escape fuera excesivo, basta con ajustar bisagras y puerta, para lo cual, fábrica ofrece asesoría a distancia.

3. Conceptos Cubiertos

Dicha garantía sera aplicable apartir de la fecha en que el usuario reciba de conformidad el equipo considerando lo siguiente:

El comprador original recibe la garantía de que los productos **LINHER** están **cubiertos por 1 Año** en defectos de fabricación que impidan total o parcialmente el correcto funcionamiento del equipo por manufactura.

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

4. Conceptos No Cubiertos

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

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

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, **los gastos de refacciones o logística serán cubiertos por cuenta del cliente sin excepción.**

5. Nulidad De Garantía.

Esta garantía será nula en los siguientes casos:

- Instalación defectuosa debido a empleo de material de mala calidad, no seguir las instrucciones contenidas en el **"Manual de Instalación y Uso Correcto"** o Leyendas de Advertencia que contiene el equipo.
- Si el equipo ha estado **carente de limpieza.**
- Se encuentre fuera de plazo/vigencia.
- Presente **daños físicos y/o notorios** ocasionados por el usuario.
- Defectos emergentes por **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.
- Que 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.

- Fallas, daños o desperfectos ocasionados por suministro deficiente o irregular de energía eléctrica (Variación de Voltaje).
- Si la pieza defectuosa no es fabricada por **LINHER**.
- Daños en el acabado interior o exterior del equipo originados en su transportación.

6. Procedimiento de Efectividad.

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

7. Tensión eléctrica de trabajo adecuada.

LINHER fabrica productos funcionales de acuerdo a la demanda promedio por lo que su correcta función eléctrica dependerá mayormente de **un buen estado en las instalaciones y que estas cuenten con 115 V con una tolerancia de +10 v.**

Todos los reclamos de garantía deberán estar acompañados por:

- **Póliza de Garantía**
- **Factura de Compra**

Esto deberá ir acompañado de un corto informe escrito/redactado expresando brevemente los defectos en el producto con:

- Evidencia fotográfica
- Video donde narre/señale las fallas/defectos del equipo.

Esta información tendrá que ser enviada en por los diferentes medios:

- **Correo:** Soporte@linher.com.mx
- **WhatsApp/Telegram:** (222) 705 65 35

Al firmar este documento el comprador/usuario acepta los términos y condiciones establecidos en el mismo.

ENVIOS Y ENTREGAS EN TODA LA REPUBLICA



*APLICAN RESTRICCIONES

INCLUYE KIT DE INSTALACIÓN



(A) Regulador de baja presión

(B) Manómetro de baja presión

(C) Manguera Coflex 3/4"

(D) Manguera de gas 3/8"

(E) Filtro Estandar (Lavable)

CONEXIONES NO INCLUIDAS

LINHER

www.linher.com.mx

