# MANUAL DE INSTRUCCIONES
# HORNO ELÉCTRICO

WWW.SINDELEN.CL

ProlineFESSIONAL




MODELOS: HE-850IN/HE-850NG/HE-850BL/HE-850RJ/HE-850SI

**IMPORTANTE**

Lea completa y detenidamente el presente Manual de Instrucciones y siga las mismas para el correcto uso de su Horno Eléctrico Sindelen.

## Bienvenido al mundo Sindelen

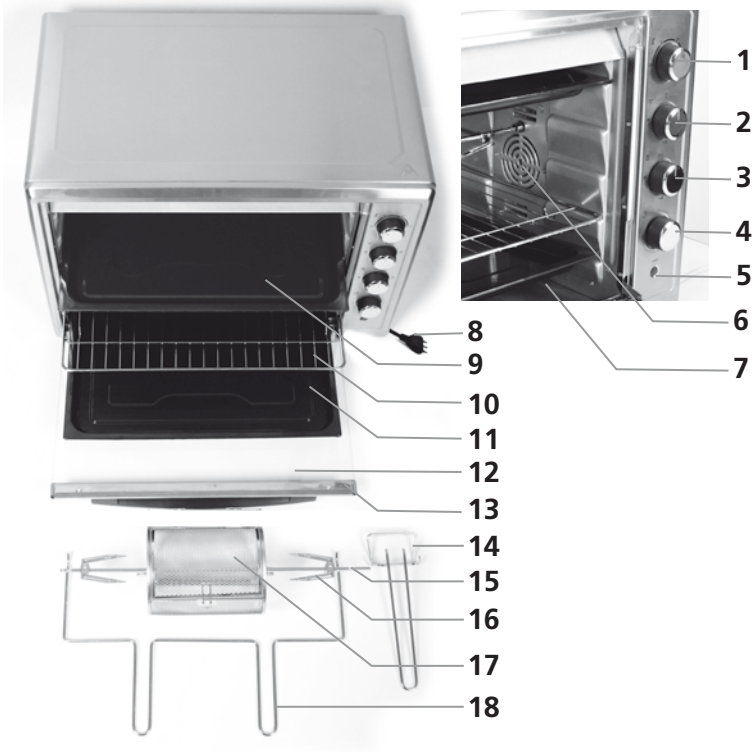
Bienvenido al mundo Sindelen
Ha adquirido un producto desarrollado según estandares internacionales de calidad con la más moderna tecnología.
Fabricado con materiales de la más alta calidad disponible en el mercado.
Lea atentamente las instrucciones de este manual para un uso correcto y adecuado de su Horno Eléctrico Sindelen.
Guarde este manual, le será útil ante cualquier duda.

## CARACTERISTICAS

| | |
|---|---|
| Modelo: | HE-850IN |
| Potencia nominal: | 2000 Watts |
| Tensión nominal: | 220V~ |
| Frecuencia nominal: | 50Hz |
| Capacidad: | 85 Litros máx. |
| Rango de Temperatura: | 100 – 250° Celcius |
| Temporizador: | 60 minutos |

SINDELEN se reserva el derecho de hacer modificaciones de diseño, de construcción o de material en cualquier momento y sin previo aviso.

## DESCRIPCIÓN DE PARTES




1.Selector de temperaturas
2.Selector Turbo / Spiedo
3.Control Selector Resistencias
4.Selector de tiempo (TIMER)
5.Luz piloto
6.Salida de aire caliente (Convección)
7.Resistencia
8.Enchufe
9.Bandeja 1
10.Parrilla
11.Bandeja 2
12.Puerta de vidrio
13.Manilla
14.Pinzas para parrilla o bandeja
15.Eje asador (Spiedo/Rotisserie)
16.Pinzas para alimentos
17.Canastillo para freir papas
18.Pinzas para retirar eje asador

## PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Cuando utilice un aparato electrodoméstico, debe observar las siguientes precauciones básicas de seguridad.

• Nunca deje funcionando el horno sin supervisión directa de un adulto.

• Evite dejar el artefacto al alcance de los niños.

• No utilice en exteriores o superficies húmedas.

• No haga funcionar el horno dentro de muebles o cerca de materiales inflamables. Al hacerlo funcionar, no colocar objetos de material inflamables sobre el gabinete del horno.

• Si el cable está dañado este debe ser sustituido por el fabricante, servicio post-venta o personal técnico calificado.

• Instale el artefacto al menos a 10 cm de cualquier pared o cubierta lateral, para permitir una circulación de aire adecuada.

• Use el horno solo de la manera indicada en este manual.

• No coloque al interior del artefacto, plásticos, papel, cartón o materiales similares.

• Conecte siempre el horno a un enchufe con conexión a tierra.

• Utilice el horno sobre una superficie de trabajo estable y protegida de las proyecciones de agua (no instalar cerca del lavaplatos).

• Este producto está recomendado sólo para uso doméstico, y no es apto para uso comercial o industrial.

• El enchufe macho de conexión, debe ser conectado solamente a un enchufe hembra de las mismas características técnicas del enchufe macho en materia.

• Este producto no está destinado para ser utilizado por personas (incluido niños), con una reducción de la capacidad física, sensorial, mental o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que se les haya dado la supervisión o instrucción en relación con el uso del artefacto, por una persona responsable de su seguridad.

## PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

• Niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.

• Use siempre protección, guantes aislantes al insertar o sacar alimentos del horno caliente.

• No utilice el horno a la intemperie.

**Importante: Este horno funciona a altas temperaturas, por lo que las superficies metálicas se calientan, pudiendo ocasionar quemaduras si son tocadas. Use guantes protectores diseñados especialmente para este uso cuando quiera manipular la bandeja o la parrilla. Para abrir o cerrar la puerta del horno, tómela siempre por su manilla.**

**Este artefacto no está diseñado para operar por medio de un temporizador externo o un sistema independiente de control remoto.**

## INSTRUCCIONES DE USO

Al usar el horno por primera vez desembale la parrilla (10), las bandejas (9) (11), canastillo para freír papas (17) y pinzas (16) y (18), y lávelas con agua tibia y algún detergente no abrasivo. Luego séquelas bién.
No utilice esponjas o detergentes abrasivos.
Antes de usar por primera vez su horno, se recomienda hacerlo funcionar sin alimentos en su interior por aproximadamente 15 minutos para eliminar las trazas de aceite propias de la fabricación de éste producto. Si durante esta operación expele un poco de humo, esto es normal.

### Guia de funcionamiento rápido

a) Girar el selector de TEMPERATURA en sentido horario hasta la temperatura deseada.
b) Girar el selector TURBO/SPIEDO hasta la posición deseada.
c) Girar el control SELECTOR de resistencias hasta la posición deseada.
d) Girar el selector TIMER hasta el tiempo de cocción deseado.

1.-Antes de conectar a la red eléctrica, verique que el selector Turbo/Spiedo (2) y que el selector de tiempo TIMER (4) se encuentren en posición APAGADO (0).
2.-Conecte el horno a un enchufe de pared que tenga conexión a tierra.
3.-Introduzca la parrilla (10) dentro del horno en la posición deseada.
4.- Según la receta o el tipo de preparación, coloque los alimentos en la bandeja (12) y póngala sobre la parrilla (11) y cierre la puerta del horno.
5.- Para cocinar alimentos coloque el control TURBO/SPIEDO en posición TURBO y con el control SELECTOR escoja 4 resistencias.
También se puede seleccionar 4 resistencias + SPIEDO para dorar carnes rojas o aves como pollo o pavo.
Ajuste el tiempo TIMER (4) según sea necesario (hasta 60 minutos).
La luz piloto (5) se encenderá indicando que el horno está en funcionamiento.
Una vez completado el tiempo, se escuchará una campanilla y el horno se apagará en forma automática.
6- Para asar posicione la parrilla (10) en el nivel mas alto y coloque el control SELECTOR (3) en la posición de 2 resistencias superiores.
Coloque el selector de tiempo TIMER (4) según sea necesario (hasta 60 minutos).
La luz piloto (5) se enciende indicando que el horno está en funcionamiento.
Una vez completado el tiempo, se escuchará una campanilla indicando que el horno está apagado.

## INSTRUCCIONES DE USO

Para mantener la temperatura pareja dentro del horno y para que los alimentos se cocinen en forma uniformes coloque el control SELECTOR (3) en la posición 4 resistencias , y el control TURBO/SPIEDO (2) en posición TURBO.

**Nota**
Para obtener mejores resultados, precaliente el horno durante 4 a 6 minutos antes de introducir los alimentos.
Este tiempo puede variar según la receta o el tipo de preparación.

**Posiciones del control SELECTOR**


Calefactores superiores


Calefactores inferiores


Calefactores superiores e inferiores

**Posiciones del selector TURBO/SPIEDO**


Posición Spiedo


Posición Turbo


Posición Turbo +Spiedo

## RECOMENDACIONES

**Dos bandejas esmaltadas (9) y (11)**
Permiten cocinar una mayor cantidad de alimentos a la vez, ahorrando energía y en menos tiempo.

**Los calefactores superiores e inferiores**
Se recomiendan para cocinar queques, galletas, aves, cerdo, beefes.etc. Coloque la parrilla (14) en la posición inferior o superior, según el espesor de los alimentos y del grado de cocción deseado. Alterne estas posiciones para obtener un dorado o tostado parejo.
Evite que el alimento toque los calefactores superiores.

**Los cuatro calefactores encendidos**
Son recomendados para preparar carnes asadas tales como vacuno, chuletas de cerdo, aves y pescados. Coloque la parrilla en la posición inferior para alimentos gruesos y cuando cocine a la cacerola. Verifique constantemente el alimento durante el proceso de cocción para evitar pérdida de jugo.

**Los cuatro calefactores encendidos + Convección**
Permiten mantener la temperatura pareja para que los alimentos se cocinen de forma uniforme y conservandolos calientes hasta servirlos.

• La parrilla y bandeja se pueden utilizar en tres posiciones: superior, media e inferior. La ubicación depende del tamaño de los alimentos y del resultado que se desea.

• Cuando cocine carnes o pollo a la parrilla, siempre se debe colocar la bandeja abajo para retener los jugos de la comida.

• Pinza para parrilla o bandeja (16): Utilice este accesorio para manipular la parrilla o la bandeja cuando estén calientes.

• Pinza (18) para retirar eje asador (17) para protegerse de eventuales quemaduras, siempre utilice esta pinza para retirar el eje asador con la comida preparada a lo Spiedo o el canastillo con papas fritas.

## RECOMENDACIOES

**Para hacer pollo a lo Spiedo proceda como se indica a continuación:**

1.Colocar el pollo en el eje asador (15) como se ilustra seguidamente:



2- Coloque las pinzas para alimentos (16) en ambos lados del eje asador y fijelas a este apretando los tornillos.

3-Coloque el eje asador con el pollo al interior del horno como se indica a continuación:
• En la pared lateral derecha inserte primero la punta de eje asador como se indica en la Fig.1

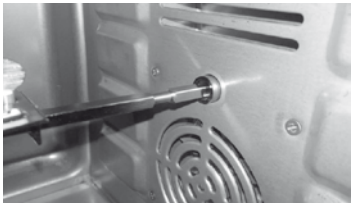


*FIG. 1*

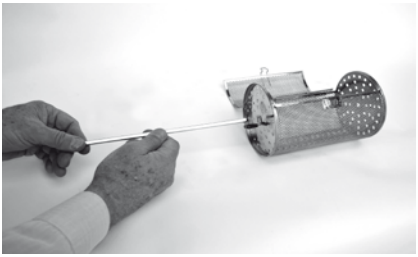
• En la pared lateral izquierda coloque la punta del eje asador sobre la guía de soporte como se muestra en la Fig.2



*FIG. 2*

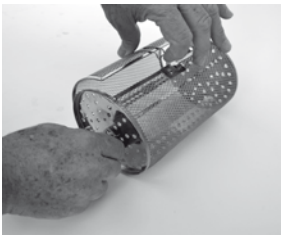
## RECOMENDACIONES

Para hornear y dorar alimentos trozados, y hacer papas fritas sin aceite.
Si desea preparar papas fritas proceda como se indica a continuación:
1- Colocar el eje azador (15) en las perforaciones del canastillo(17).

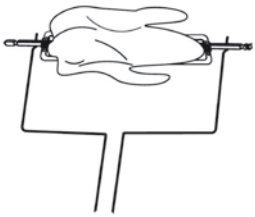


2- Abrir la tapa metálica e introducir las papas. Cerrar la tapa asegurando que el cierre calce en las perforaciones.





3- Pinza (18) para retirar eje asador (15): para protegerse de eventuales quemaduras, siempre utilice esta pinza para retirar el eje asador con la comida preparada a lo Spiedo o el canastillo con papas fritas.



## CUIDADOS Y LIMPIEZA

Es importante limpiar el horno después de cada uso para evitar a acumulación de grasa y prevenir olores desagradables.

• Antes de limpiar el horno desenchufe el cordón de alimentación y espere que este se enfríe.

• Para limpiar los residuos grasos que se depositen en la bandeja inferior para recolección de residuos (7), retire esta deslizandola para fuera y limpie con una esponja empapada en agua tibia y lavavajillas.

• No limpie las paredes interiores del horno con elementos abrasivos, tampoco utilice productos químicos (alcohol, bencina, etc).

• Asegúrese que el horno y sus accesorios estén secos antes de usarlo nuevamente.

## NOTAS

## GARANTÍA

SINDELEN S.A. proporcionará al producto objeto de la póliza, garantía en las siguientes condiciones:

a) La presente póliza puede hacerse efectiva ante cualquier Servicio Técnico Autorizado por SINDELEN S.A.

b) La presente garantía constituye la garantía que se refiere el inciso sexto del Artículo 21 de la Ley 19.496, por lo que para ejercer los derechos del Artículo 20 de la misma Ley, el consumidor deberá hacer efectiva previamente ésta y agotar todas las posibilidades que ofrece, conforme a los términos de la póliza. Habiendo agotado las posibilidades referidas del modo dispuesto por la disposición legal citada o en caso que el producto no presente defectos dentro del plazo que se refiere en la letra siguiente el consumidor tendrá los derechos de asistencia gratuita que se le otorgan en el capítulo II de este documento.

c) Su plazo de duración será de 90 días contados desde la recepción del producto por el consumidor. Esta garantía será válida ante cualquier Servicio Técnico Autorizado por SINDELEN S.A. solo si el consumidor presenta el documento de compra (Boleta o Factura). En el caso de reparaciones domiciliarias realizadas por el personal del Servicio Técnico Autorizado por SINDELEN S.A. fuera del radio urbano, los costos de desplazamientos serán de total cargo del cliente.

d) SINDELEN S.A. se compromete a tener reparado el producto en un plazo máximo de 30 días a partir de la fecha de ingreso de la Guía de Atención en Servicio Técnico, salvo eventuales demoras en el transporte de repuestos que sean de fabricación extranjera (importados).

e) La garantía será válida para atender la reparación del artefacto en caso que su defecto se haya producido por deficiencia de materiales, partes, piezas, componentes o cualquiera otra falla imputable a SINDELEN S.A. y que provoque que el producto se haga inapto para su uso normal. En caso contrario el costo de la intervención técnica será de cargo del usuario.

f) Se excluyen de la garantía los daños ocasionados al producto por un hecho imputable al consumidor y/o terceros, por accidentes producidos con posterioridad a la venta, causados por el transporte, golpes, ralladuras, caídas, instalación incorrecta o no efectuada de acuerdo con las normas y disposiciones vigentes, mala instalación eléctrica o de gas, presión de gas inadecuada, desgaste producto de maltratos o uso indebido, desconocimiento y desobediencia a las instrucciones de uso o mantención a realizar por el usuario indicadas en el presente manual, visitas para realizar instrucciones de funcionamiento del producto al usuario, revisiones de funcionamiento o instalaciones, conexiones de gas con manguera de plástico, daños ocasionados por aguas con exceso de dureza o acidez, uso de combustibles no apropiados, diferencia de tonalidad en los colores de piezas, daños en piezas de acero inoxidable,

## GARANTÍA

vidrio o cristales, plásticos removibles, consumibles (mechas de estufas a parafina, cuchillos de corte, bolsas para polvo o ropa, filtros en general, lámparas de filamento, escobillas, mangueras externas con uso). También a causa de hechos de fuerza mayor como actos vandálicos, climáticos o de la naturaleza. Toda intervención o intento de reparación por parte de terceros que no correspondan a un Servicio Técnico Autorizado por SINDELEN S.A. anulará automáticamente la validez de la presente garantía. También no se aplicará la presente garantía si los productos destinados al uso doméstico son utilizados con fines comerciales, tales como: restaurantes, hoteles, casinos, farmacias, empresas, etc. u otros que no sean de exclusivo uso doméstico. Todo servicio de revisión o visita que involucre la letra f) será cobrada al cliente. SINDELEN S.A. No asumirá responsabilidad por ningún perjuicio y/o daño directo o indirecto que pueda sufrir el usuario, comprador y/o terceros en relación al producto, a causa de una mala instalación, mal uso, desconocimiento de las instrucciones del presente manual, por intervención de terceros o reparaciones efectuadas por personal que no pertenezcan al Servicio Técnico Autorizado por SINDELEN S.A., no pudiéndose interpretar esta Garantía como generadora de obligaciones distintas a las escritas en la presente Póliza. Cuando un producto SINDELEN necesite Servicio Técnico, dentro o fuera de la garantía, vea nuestra página Web o llame gratis desde todo Chile al:

**800 225 002 - www.sindelen.cl**

Ahí le indicarán la dirección del Servicio Técnico Autorizado por SINDELEN S.A. más cercano a su hogar.

## ASISTENCIA GRATUITA

Durante los veintiun (21) meses siguientes al vencimiento del plazo señalado en el título anterior, SINDELEN S.A. otorgará una garantía voluntaria al consumidor, la cual consistente exclusivamente en la reparación gratuita del aparato vendido (incluye mano de obra y repuestos), siempre que no haya sido intervenido por terceros y sus defectos sean aquellos por los que SINDELEN S.A. debe responder de acuerdo a lo referido en las letras e y f del Título I. El plazo antes referido no se ampliará en caso alguno, aunque exista una reparación durante el mismo, extinguiéndose irrevocablemente transcurridos veinticuatro (24) meses desde la fecha de compra del aparato por el consumidor. El Servicio de asistencia gratuita se prestará exclusivamente en los Servicios Técnicos Autorizados por SINDELEN S.A. En el caso de reparaciones domiciliarias realizadas fuera del radio urbano, los costos de desplazamientos del personal Técnico serán de total cargo del cliente. Las piezas, partes, repuestos y/o componentes que sean sustituidos en la reparación de un producto en el periodo de Asistencia Gratuita deberán ser entregados por el consumidor al Servicio Técnico Autorizado por SINDELEN S.A. sin costo para él. Para hacer efectiva la garantía y asistencia gratuita, el consumidor deberá presentar al Servicio Técnico Autorizado por SINDELEN S.A. el presente documento, junto con la boleta o factura de compra del producto, para posteriormente dejar en manos del Servicio Técnico Autorizado por SINDELEN S.A. una fotocopia de la misma la cual se adjuntara a su Guía de Atención, que es la Orden de Reparación.

Cliente: _____
Rut: _____
Dirección: _____
Ciudad: _____
Artefacto: HE-850IN
Fecha: _____
Compra: _____
Distribuidor: _____
Ciudad: _____
Boleta o Factura Nº: _____
Timbre: _____

Conserve esta tarjeta debidamente timbrada por el vendedor, conjuntamente con la factura o boleta de venta, le servirá para hacer efectivos sus derechos. El fabricante se reserva el derecho de hacer modificaciones de diseño, de construcción, de material o color, en cualquier momento y sin previo aviso.

Av. Vicuña Mackenna 9840
La Florida - Santiago - Chile
Super asistencia fono: 800225002
www.sindelen.cl

WWW.SINDELEN.CL