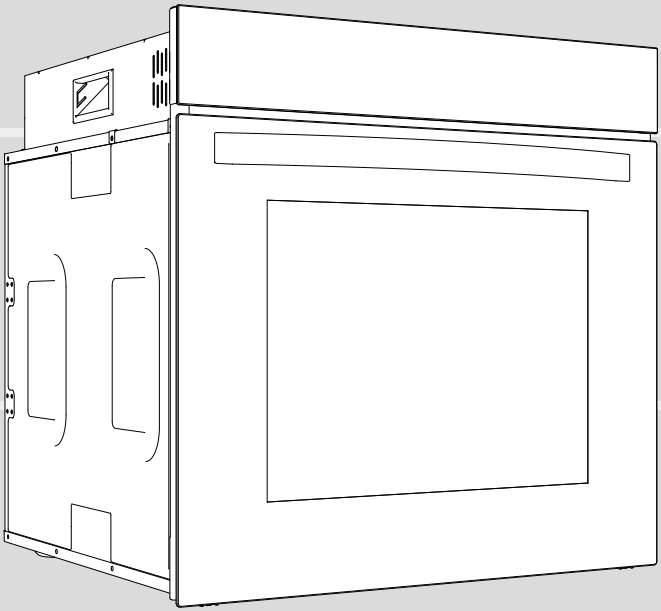
Pro FESSIONAL Line

SINDELEN

MANUAL DE INSTRUCCIONES

HORNO ELÉCTRICO PARA EMPOTRAR



Modelo: HE-7600NG

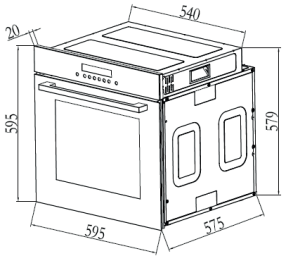
ATENCIÓN / MUY IMPORTANTE - La instalación del producto, solamente deberá ser realizada por instaladores autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles.

Lea completa y detenidamente el presente manual de instrucciones y siga las mismas para el correcto uso de su horno Sindelen.
Tenga presente que una inadecuada instalación, reparación, mantenimiento o uso de este producto, puede generar graves daños a la propiedad y/o a las personas u otros seres vivos.
Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido sólo por un Servicio Técnico Autorizado Sindelen.
La intervención y transformación de este producto por particulares no autorizados por SEC o el fabricante puede causar la pérdida de la garantía del producto. Los perjuicios o daños a las personas y/o bienes materiales que puede ocasionar dichas acciones, son de única responsabilidad del usuario y/o cliente.

Para que el presente producto le brinde satisfacciones durante muchos años, lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar su horno eléctrico empotrable y consérvelas para su uso posterior. Al final de este manual usted encontrará una póliza de garantía, consérvela, será requerida si usted necesita hacer valer su garantía.
Lea atentamente las instrucciones para un uso expedito y adecuado de su horno.
Conserve este manual, le será útil ante cualquier duda.

CARACTERISTICAS

Modelo:	HE-7600NG
Voltaje:	220V~
Tensión:	50Hz
Potencia total:	2980W
Potencia lámpara horno:	25W
Peso:	32,5 Kg



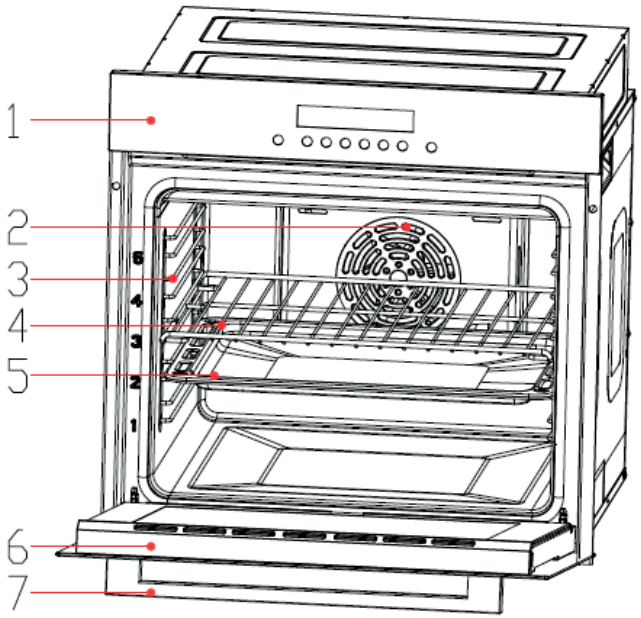
ADVERTENCIA

Este aparato no está destinado para el uso de personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas o carezcan de experiencia, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.

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、Panel de control
2、Motor del ventilador de convección
(detrás de la placa de acero)
3、Estante lateral
4 Parrilla cromada
5、Bandeja Enlozada
6、Conjunto Puerta
7、Manilla Puerta

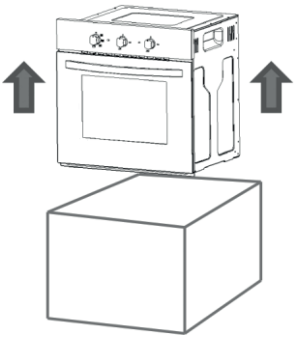


INFORMACIÓN PARA EL INSTALADOR

Las operaciones de instalación y mantenimiento especificadas en este manual, deben ser realizadas por personal autorizado por la SEC o el Servicio Técnico Sindelen Autorizado S. A. de acuerdo con las normas de seguridad vigentes.
Sindelen no se hace responsable de los daños causados a personas o cosas por la instalación incorrecta del horno.
Una vez quitado el embalaje externo e interno se debe verificar el estado del horno, en caso de duda no se debe conectar a la red ni menos instalar, en este caso se debe contactar al Servicio Técnico Sindelen Autorizado.

DESEMBALAJE

Abra su embalaje por la parte superior, retire las piezas de protección que lo envuelven y retire el horno desde el interior hacia arriba, se recomienda realizar esta tarea entre dos personas, no use la manilla de la puerta del horno para transportar su horno o sacarlo de la caja de embalaje, el horno cuenta con dos asas embutidas en los costados para su transporte manual.
Dentro del horno encontrará algunos elementos de protección, también deben ser quitados del producto, el no removerlos podría ocasionar accidentes.



NOTA MEDIOAMBIENTAL

Nota: Antes de desechar un electrodoméstico viejo, apáguelo y desconéctelo de la fuente de alimentación. Cortar e inutilizar cualquier enchufe. Corte el cable directamente detrás del aparato para evitar un mal uso. Esto debe ser realizado por una persona competente.

Este aparato está marcado según la directiva europea 2002/96/CE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, ayudará a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que de otro modo podrían ser causadas por un manejo inadecuado de los desechos de este producto.

El símbolo  en el producto o en los documentos que acompañan al producto.

Los materiales de embalaje que utilizamos son respetuosos con el medio ambiente y pueden reciclarse. Deseche todo el material de embalaje teniendo en cuenta el medio ambiente.



CONEXIÓN ELÉCTRICA

Para un correcto funcionamiento de su horno eléctrico empotrable es necesario tener presente las siguientes consideraciones:

• La red eléctrica debe ser de 220V y 50Hz. Especificada en la placa de características técnicas.
• La instalación eléctrica debe ser de 16 Amperes.
Cualquier trabajo de instalación y mantenimiento del horno debe ser efectuado por personal calificado, respetando las normas de seguridad vigentes.
• El cordón de alimentación se debe conectar directamente a la Red, sin enchufe, a través de un interruptor de corte omnipolar (que corte la energía tanto del neutro como de la fase); de modo que cada vez que se quiera hacer limpieza o mantenimiento, se pueda dejar el horno sin energía eléctrica de forma segura. Este interruptor debe ser por lo tanto, de fácil acceso.
• Es recomendable, que además, la instalación de su hogar cuente con un interruptor diferencial, lo que le permitirá proteger todo tipo de artefactos (incluido el horno), su seguridad personal y la de su entorno.
• El cordón de alimentación debe quedar alejado de fuentes de calor.
• Si el cordón de alimentación está dañado, no debe ser reparado y sólo debe ser sustituido por el fabricante o algún servicio técnico autorizado.

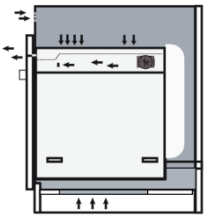
IMPORTANTE

No utilice alargadores, ni ningún tipo de adaptadores para la conexión de su horno.
La unión del cable de alimentación a la red eléctrica debe ser estañada y protegida con cinta aislante.
Sindelen no será responsable de cualquier daño provocado a personas o cosas materiales, producto de una defectuosa o nula conexión a tierra.

INSULATION FAN SYSTEM

Nuestro horno posee un sistema de aislación por ventilación, que se activa automáticamente.
El ventilador que se encuentra en la parte superior, extrae el calor que emite el horno hacia el exterior, dirigiéndolo por la zona superior de la puerta. El sistema ventila las paredes del horno, con la finalidad de enfriar sus muebles y protegerlos de las temperaturas a que están expuestos. Este sistema se desactiva una vez que las paredes del horno se enfríen, pudiendo estar activo aún después que el horno haya dejado de funcionar.

Para que este ventilador funcione debidamente y la circulación del aire fluya, deben existir aberturas que permitan la entrada del aire fresco



INSTALACIÓN

El producto deberá ser instalado por un técnico calificado y de acuerdo a las normas de seguridad y ventilación vigentes. Todo trabajo de ajuste, mantenimiento, etc., deberá realizarse con el aparato desconectado de la red eléctrica.

• Retire del interior del horno todo documento y elemento de protección correspondiente al embalaje, sólo deben quedar en el interior la bandeja y la parrilla.

•Asegúrese que la abertura del mueble y las ventilaciones necesarias, estén de acuerdo a las establecidas en el presente manual.

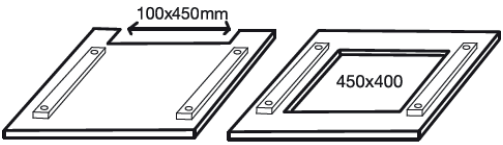
• Compruebe que ha quedado una buena circulación de aire para permitir un buen funcionamiento del horno e impedir daño a los muebles, al menos 30 mm por lado.

• El cordón de alimentación no debe quedar atrapado entre las paredes del mueble y del horno al momento de introducirlo en el mueble.

• Se recomienda instalar el horno de tal manera que se apoye en 2 listones de madera de 10 mm de altura, que permitan la ventilación adecuada del horno.

IMPORTANTE

La base donde se instalará el horno debe ser sólida, nivelada y capaz de resistir un peso de 50kg.



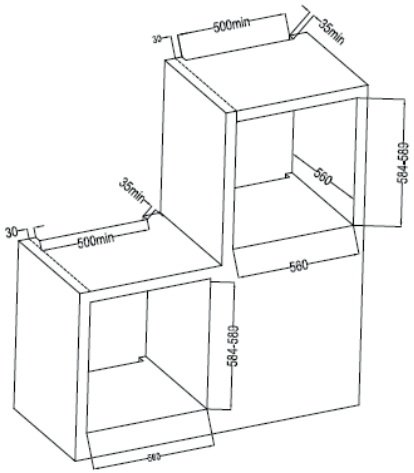
base mueble (fig.2)
tipo de mueble: torre

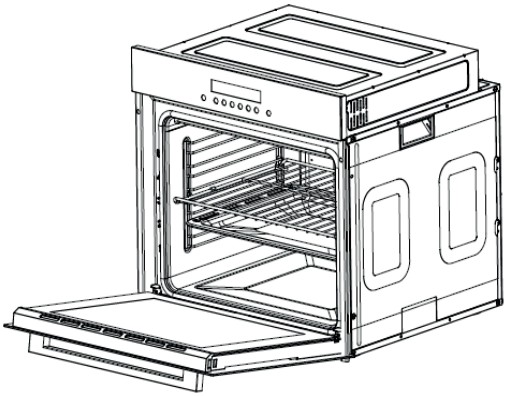
base mueble (fig.3)
tipo de mueble: piso

INSTALACIÓN

1. Retire desde el interior del horno todo otro documento que acompañe al manual de instrucciones. En el interior sólo deben quedar la bandeja horno y la parrilla horno.
2. Asegúrese que la abertura del mueble y las ventilaciones necesarias, estén de acuerdo a las establecidas en el presente manual.
3. Introduzca el horno en la abertura del mueble y empuje hasta que los perfiles laterales se apoyen contra él.
4. Compruebe que ha quedado una buena circulación de aire pare permitir un buen funcionamiento del horno e impedir daño a los muebles.
5. El cordón de alimentación debe quedar totalmente aislado de todo contacto metálico.
6. Fije su horno con los 2 tornillos y arandelas como se indica en la figura.

Figura 1
Medidas en mm.

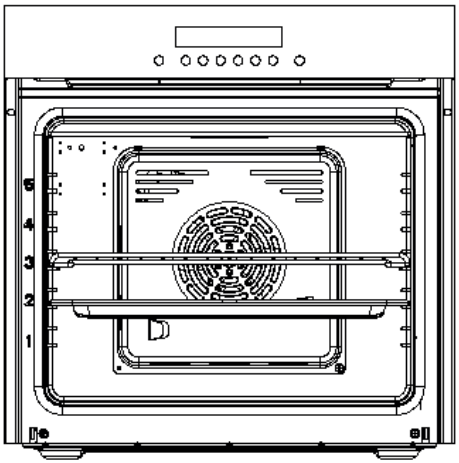




Los accesorios suministrados con su aparato son adecuados para preparar muchas comidas. Asegúrese de introducir siempre los accesorios en el compartimento de cocción en el sentido correcto.

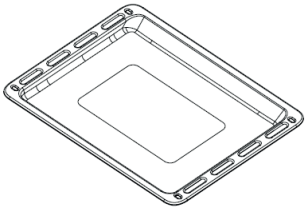
Insertar accesorios

Puede introducir los accesorios en el compartimento de cocción en 5 niveles diferentes. Insértelos siempre hasta el fondo para que los accesorios no toquen el panel de la puerta.

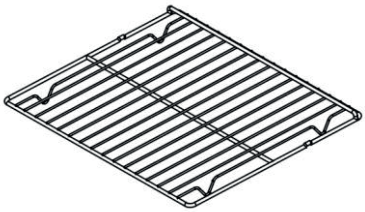


Los accesorios se pueden extraer aproximadamente hasta la mitad hasta que encajen en su lugar. Esto permite que los platos se retiren fácilmente. Nota: Los accesorios pueden deformarse cuando se calientan. Una vez que se enfrían nuevamente, recuperan su forma original. Esto no afecta su funcionamiento.

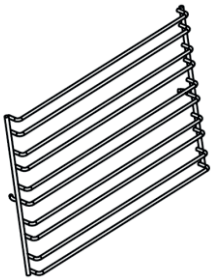
Bandeja Horno
Para tartas húmedas, bollería, platos congelados y asados grandes. También se puede utilizar para recoger la grasa que gotea al asar directamente sobre la parrilla.



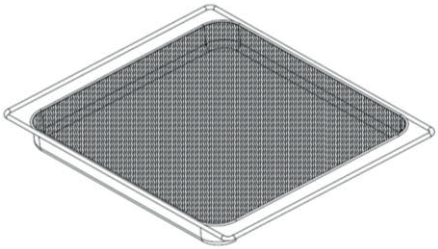
Parrilla Cromada
Se utiliza para asar y para colocar los alimentos a hornear, asar o cocinar en cazuelas en la rejilla deseada.



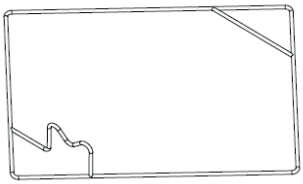
Parrilla Lateral Cromada para deslizar lateral
①②③④⑤ en nombre de cinco posiciones de altura diferentes para su elección. Para el estante lateral extraíble, puede ajustar cuatro posiciones de altura diferentes para hornear alimentos. Se utiliza para colocar parrillas y bandejas que se fijan a los lados de la cavidad del horno.

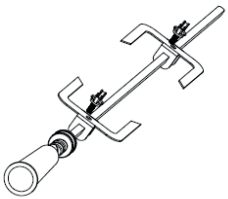


Bandeja Air Fryer
Cuando utilice la función de freír con aire, puede utilizar esta cesta para cargar alimentos, ayudará a cocinar mejor y más rápido.



Spiedo
El uso del asador puede colorear uniformemente la superficie de los alimentos y hacer que la superficie de los alimentos quede más crujiente. Atención: Cuando utilice el asador para asar, debe utilizar una bandeja para hornear debajo para recoger el aceite que gotea de los alimentos.





Sonda para carne
El uso de sondas para carne es una marca de cocina profesional, que puede detectar con precisión la temperatura real dentro de los alimentos y lograr un mejor efecto de cocción.



USO DEL HORNO

Consejos de Seguridad
• Al utilizar su horno, tome en consideración estos consejos de seguridad:
• La puerta del horno no debe abrirse con frecuencia durante el período de cocción.
• Cuando la puerta del horno se encuentre abierta, no deje nada en ella, esto podría romper la puerta.
• Si no va a usar el aparato durante mucho tiempo, se recomienda dejarlo limpio.
• Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplaza- do por el fabricante, su agente de servicio técnico o personal calificado, con el fin de evitar peligros para las personas, animales y/o daños materiales.
• El exceso de derrames de alimentos debe ser retirado antes de la limpieza, no utilice limpiador de vapor.

Para su primer encendido, caliente su horno vacío y a máxima temperatura, por 20 minutos, de esta manera se eliminarán los agentes protectores que podrían producir olores desagradables y humo durante la cocción.

Panel de control

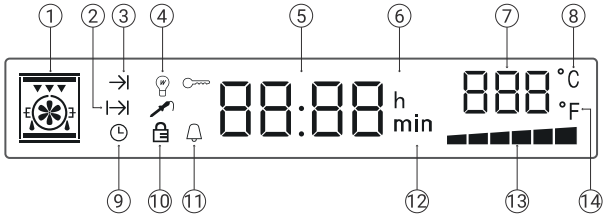




K1 K2 K3 K4 K5 K6 K7 K8

Icono	Función
K1	Icono de Encendido, para apagar el horno (toque y mantenga durante 2 segundos)
K2	Icono de Función: Para elegir la función de horneado.
K3	Icono de Luz de horno
K4	Icono de funcionamiento programado, función de sincronización
Combinación K5+K6	Para ajustar el Reloj
K5	Para reducir el tiempo o la temperatura.
K6	Para agregar tiempo o temperatura
K7	Interruptor de parámetros (para temperatura y tiempo)
K8	Iniciar o pausar

Instrucción del icono de la pantalla de visualización



1	Muestra los Elementos calefactores correspondientes durante el proceso de cocción.
2	Muestra Inicio diferido, establece el tiempo de inicio de trabajo
3	Muestra Estado de calefacción
4	Muestra la luz del horno
5	Muestra el valor del reloj, incluida la hora, los minutos y los segundos ":"
6	Muestra la unidad hora
7	Muestra la temperatura
8	Muestra la Unidad de grado Celsius °C
9	Muestra la función de Inicio Diferido
10	Muestra el bloqueo de pantalla, se muestra durante la cocción, excepto al presionar el botón de inicio/pausa o presionar prolongadamente el botón de apagado, otros botones no serán válidos en este momento.
11	Muestra La alarma
12	Muestra la unidad minutos
13	Muestra la barra de Incremento de temperatura
14	Muestra la Unidad de grado Fahrenheit °F

INSTRUCCIONES PARA EL USO DEL HORNO

Instrucción de programas y funciones.

1.Encendido

Una vez realizada la conexión según las instrucciones de este manual, es posible energizar el horno empotrado operando el interruptor omnipolar. Al hacerlo, comienza una auto inspección, se encienden todos los íconos de la pantalla y cada icono se enciende y apaga por separado de izquierda a derecha. La auto inspección dura 4 segundos aprox.

Cuando la auto inspección finaliza se escucha una alarma, en el panel se encienden los iconos “+” y “-“ y la hora predeterminada (12:00).

Los dígitos de la hora (12) parpadean durante 8 seg. y luego los dígitos de los minutos (00) parpadean 8 seg.. Ese es el indicativo que se debe configurar a la hora. Si no se configura la hora, los minutos dejan de parpadear, los 8 iconos del panel control se encienden por 60 segundos y luego se apagan, quedando la hora predeterminada en 12:00.

Presione cualquier botón cuando el panel esté apagado, el horno ingresa a la función que se selecciona y se apaga después de 60 segundos sin realizar ninguna operación.

Modo de función a seleccionar: La pantalla muestra la hora actual, toda las luces de los íconos se encienden.

Modo de espera: la pantalla muestra la hora actual y los íconos del panel apagados.

Modo de apagado: la pantalla y todos los íconos se apagan

2.Configuración de hora

Toque simultáneamente los íconos “+” y “_” (2 s) para ajustar el reloj. Los dígitos de la hora parpadean en este momento, toque "+" o "_" para configurar la hora. (23~00~00 es reciclable).



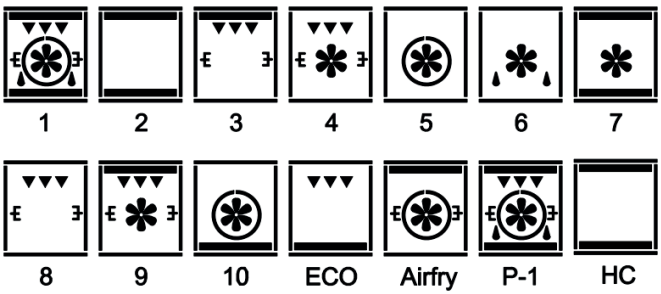
Ajustar hora



Ajustar minutos

Después de configurar la hora, tocar simultáneamente los íconos “+” y “_” (2 s) para cambiar al ajuste de los minutos. El minuto 00 parpadeará en este momento, al tocar “+” o “-” para configurar los minutos (00~59~00 reciclable).
Después de configurar los minutos nuevamente toque en forma simultáneamente los íconos “+” y “-” para confirmar. Se completa la configuración de la hora.
Al configurar la hora, aparece "h " en la pantalla. Al configurar los minutos, aparece "min ". Después de la confirmación, “h ” y ”min ”desaparecen. Mantenga presionado "+" o "-" para una configuración rápida. Después de configurar la hora durante 10 segundos sin confirmación, el sistema confirma la hora automáticamente y entra en modo de espera. Si se enciende durante 20 segundos sin tiempo de configuración, el sistema entra automáticamente en modo de espera a las 12:00. Si se corta la electricidad, es necesario restablecer el reloj.
Nota: Para iluminar los íconos del panel control, toque cualquiera de ellos.

3.La elección de la función.
En el modo de función, toque el ícono para elegir diferentes funciones en orden, consulte la imagen a continuación para ver el orden (la función del horno recuerda la última operación). Hay un total de 14 menús, del 1 al 12 son funciones normales editables (en tiempo y temperatura), mientras que el indicado como P-1 es editable solo en el tiempo y el indicado como HC es automático, no acepta edición.
La función correspondiente para el modo automático, la temperatura y el tiempo de cocción:



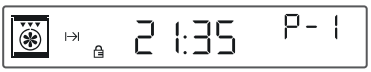
Para seleccionar la función deseada, toque el ícono cuantas veces sea necesario hasta que aparezca el ícono de la función que desee utilizar. En la pantalla se muestra el tiempo de cocción en 00:00 min y la temperatura predeterminada parpadeará. Para determinar el tiempo de cocción, toque el ícono de temperatura y el digito de minutos del tiempo de cocción comenzará a parpadear. Para ajustar los minutos de cocción (de 0 a 59) toque los íconos “+” o “-”.
Para ajustar en horas (1 a 10) toque y mantenga uno de los íconos “+” o “-”. Si quiere cambiar la temperatura de cocción toque nuevamente el icono de temperatura y la temperatura predeterminada comenzará a parpadear. Toque los íconos “+” o “-” ´para ajustar (50 a 250°C).

Una vez determinada la temperatura y el tiempo, toque el icono para iniciar la cocción. El horno comienza a funcionar bajo la función seleccionada y el tiempo se muestra en cuenta regresiva. Cuando llegue a 00:00 min, el horno se apaga y emite un sonido. Para apagar este sonido, toque cualquier ícono encendido.

Si desea pausar cocción, toque icono horno se detiene, tiempo se pausa e icono parpadea. Para iniciar, toque nuevamente ícono de inicio.







Nota: La temperatura se ajusta en unidades de 5 grados.

Si no se confirma durante más de 10 segundos durante el proceso de configuración, el sistema volverá al estado de espera. Presione el botón de luz durante el proceso de configuración para volver a cronometrar durante 10 segundos y continuar configurando la temperatura o el tiempo de cocción.

4. Función de sonda para carne

En el modo de espera, toque y mantenga icono hasta que se encienda el ícono en el visor del panel. Ahora podrá seleccionar los íconos para las funciones "Modo de horneado con sonda para carne".

Nota: Para salir de la función de sonda para carne toque y mantenga el icono y el ícono de la sonda para carne se apagará de la pantalla.

5 Funciones para horneado con sonda de carne



Al seleccionar una de estas 5 funciones, la pantalla muestra el tiempo de cocción para la función correspondiente (00:00 min) y en la temperatura predeterminada parpadeando. En este momento se puede ajustar la temperatura de cocción mediante los íconos "+" o "-", con un ajuste de temperatura de 5 grados por unidad. Luego de ajustar la temperatura de cocción, cambie a la temperatura de la sonda para carne (temperatura predeterminada de 100 °C) tocando ligeramente el ícono . En este momento, la pantalla mostrará la temperatura predeterminada y la unidad para el nivel de potencia correspondiente, y el icono de la sonda para carne parpadeará al mismo tiempo. La temperatura de la sonda de cocción de carne se puede ajustar mediante las teclas "+" o "-". El ajuste de temperatura se basa en 1 grado por unidad, con un rango de temperatura a configurar de 50 °C -160 °C;

Después de la configuración de la temperatura de la sonda, toque el ícono para cambiar al ajuste del tiempo de cocción. Al ajustar el tiempo de cocción tocando los íconos "+" y "-", si el tiempo de cocción es menor o igual a 60 minutos, se mostrará el ícono de minutos, y si el tiempo de trabajo es mayor a 60 minutos. , se mostrará el icono de la hora.

Nota: Cuando el tiempo de cocción se establece en 0 minutos, si toca el ícono en ese momento y el horno no funciona, el sistema volverá automáticamente al modo de espera.

Después de seleccionar una función, ajustar el tiempo de cocción y la temperatura, toque icono  de inicio para iniciar la operación. Durante el inicio, la pantalla muestra una cuenta regresiva de 10 segundos para el tiempo de trabajo y una visualización de 2 segundos de la hora del sistema, en forma cíclica; La temperatura muestra la temperatura configurada durante 2 segundos, la temperatura de la cavidad en tiempo real durante 10 segundos, la temperatura configurada de la sonda para carne durante 2 segundos y la temperatura en tiempo real de la sonda para carne durante 10 segundos.
Nota: Al iniciar la cocción, los otros íconos se apagan y quedan encendidos los iconos ,  y el de inicio 

Una vez terminado el tiempo de cocción, el horno se apagará y emitirá una alarma, todos los iconos se encenderán.
Tocar cualquier icono para apagar alarma. Después de unos segundos se apagarán todos los iconos.

5. Función de lámpara del horno
La lámpara del horno se controla por separado y no se verá afectada por ningún otro ícono. Cuando la lámpara del horno esté encendida, su símbolo se encenderá. Su estado predeterminado cuando el encendido está apagado.

6. Función de Apagado Programado.
Después de configurar las funciones, la hora y la temperatura (antes del inicio), toque el ícono , el tiempo cambiará a la hora de finalización de la cocción (hora de finalización predeterminada = hora del sistema + configuración de la hora de la parrilla), el ícono de la hora de finalización →| de la cocción parpadeará, el reloj mostrará min y parpadeará (consulte la imagen a continuación) (la hora de finalización de la hora y los minutos se ajustarán en "1" por unidad), toque "+" y "-" para ajustar la hora de finalización, toque  para comenzar, el horno calculará la hora de inicio de la cocción automáticamente (cocción hora de finalización-hora de horno-25).

El horno mostrará el reloj del sistema en el estado de encendido programado, todos los elementos no funcionarán:
En este estado, se mostrará el icono de reserva, el reloj mostrará la hora del día, el menú o la temperatura establecida se mostrará en el lugar de temperatura, se activará el bloqueo de pantalla y se iniciará el botón de confirmación. El tiempo mínimo y máximo de reserva es de 30 minutos y 24 horas.

El estado de la función será el mismo cuando se ponga en pausa o deje de funcionar.
Si excede los 10 segundos sin confirmación, el horno volverá al estado de espera.
Después de la reserva, el ícono de reserva desaparecerá, los demás permanecerán en el mismo estado de trabajo.
La función de reserva se puede utilizar bajo la función automática y la función manual.



Diagrama de funcionamiento de la función de encendido programado.

Nota: Una vez terminado el tiempo de cocción, el horno se apagará y emitirá una alarma, todos los iconos se encenderán.
Tocar cualquier icono para apagar alarma. Después de unos segundos se apagarán todos los iconos.

7. Rango de visualización de temperatura e interruptor de modo
Rango de visualización de temperatura: no inferior a 30 ℃, se muestra cuando sea inferior a 30 ℃.
Hay dos modos para mostrar la temperatura: uno es grados Celsius, el otro es grados Fahrenheit, el valor predeterminado será grados Celsius cuando se enciende.
Cuando el horno no está en modo de espera, mantenga presionado el botón del interruptor de parámetros durante 3 segundos para cambiar de grados Celsius a grados Fahrenheit de un lado a otro, el método de conversión es el siguiente:
°C=5×(°F-32)/9 °F=9×°C/5+32

8. Función de protección

A. La pantalla mostrará E-1 si el sensor tiene un cortocircuito o un circuito abierto. Consulte la imagen a continuación (mostrará la función de funcionamiento en el lugar de la función y el tiempo detendrá la cuenta regresiva).



E-1 Diagrama de códigos de falla

B. Cuando no está en el estado de funcionamiento de descongelación, la temperatura <35 °C después de calentar durante 5 minutos, significa que el elemento calefactor tiene un problema, la pantalla mostrará E-2; Consulte la imagen a continuación (mostrará la función de trabajo en el lugar de la función y el tiempo detendrá la cuenta regresiva).



E-2 Diagrama de códigos de falla

C. El botón de inicio/ ⏯ pausa parpadeará cuando el horno tenga una avería, el bloqueo de la pantalla se aliviará y el icono de bloqueo de pantalla desaparecerá, las alarmas del horno durante 10 segundos. Todos los demás botones no serán válidos excepto el botón de encendido.

FUNCIONES

Este aparato tiene 14 funciones de grill para opciones normales.

Icono	Descripción de la función	Rango de Temperatura	Temperatura Predeterminada	Tiempo Predeterminado
	1. Funcionamiento de luz horno, motor de spiedo, ventilador de enfriamiento y ventilador de convección. 2. El elemento calefactor superior (incluidos los anillos interior y exterior), el elemento calefactor posterior y el elemento calefactor inferior funcionan en ciclo para garantizar una temperatura de ±15 grados.	50-250	220	00:00
	1. Funcionamiento de luz horno y ventilador de enfriamiento. 2. Funcionamiento de calefactor exterior superior y calefactor inferior. 3. Cuando la temperatura alcanza la temperatura establecida, los calefactores funcionan en un ciclo para garantizar ± 15 grados.	50-250	150	00:00
	1. Funcionamiento de luz horno, ventilador de enfriamiento y motor de Spiedo 2. El calefactor superior (incluidos interior y exterior) funcionan al mismo tiempo 3. Cuando la temperatura alcanza la temperatura establecida, ambos calefactores funcionan en ciclo para garantizar la temperatura ±15 grados; 4. En la versión grill, se muestra el icono de grill.	50-250	150	00:00

	1. La luz del horno, motor de Spiedo y el ventilador de enfriamiento funcionan continuamente; el ventilador de conveccion funciona continuamente; 2. El elemento calefactor del anillo interior superior funciona para alcanzar la temperatura establecida; 3. La temperatura de la cavidad está garantizada ± 15 grados.	50-250	160	00:00
	1. La luz del horno, el ventilador de enfriamiento y el ventilador de convección funcionan continuamente; 2. El elemento calefactor trasero funciona para alcanzar la temperatura establecida; 3. La temperatura de la cavidad está garantizada ±15 grados.	50-250	200	00:00
	1. La luz del horno y el ventilador convección funciona continuamente.	non-adjustable	50	00:00
	1. La luz del horno, el ventilador de enfriamiento y el ventilador de convección funcionan continuamente; 2. El elemento calefactor del anillo exterior superior y el elemento calefactor inferior funcionan para alcanzar la temperatura establecida; 3. Después de alcanzar la temperatura establecida, el elemento calefactor del anillo exterior superior y el elemento calefactor inferior circulan y trabajan para garantizar la temperatura ±15 grados.	50-250	150	00:00

	1. Luz del horno y ventilador de enfriamiento y motor spiedo funcionan continuamente. 2. El elemento calefactor del anillo interior superior funciona para alcanzar la temperatura establecida y la temperatura de la cavidad está garantizada ±15 grados. 4. En la versión grill, se muestra el icono de grill.	50-250	140	00:00
	1. La luz del horno, motor de spiedo, motor de enfriamiento y el ventilador de convección funcionan continuamente; 2. El elemento calefactor superior (incluidos los anillos interior y exterior) funciona para alcanzar la temperatura establecida; 3. Después de alcanzar la temperatura establecida, el elemento calefactor interior superior y el tubo calefactor exterior superior funcionan en ciclo para garantizar la temperatura ±15 grados.	50-250	170	00:00
	1. La luz del horno, el ventilador de enfriamiento y el ventilador de convección funcionan continuamente; 2. el elemento calefactor posterior y el elemento calefactor inferior funcionan para alcanzar la temperatura establecida; 3. Después de alcanzar la temperatura establecida, el elemento calefactor posterior y el elemento calefactor inferior hacen circular el trabajo para garantizar la temperatura de ±15 grados.	50-250	200	00:00

 Eco	1. La luz del horno funciona continuamente; Inicie el funcionamiento del horno cuando la temperatura sea inferior a 100°C luego el ventilador de enfriamiento comenzará a funcionar continuamente después de 10 minutos. 2. El elemento calefactor del anillo interior superior y el elemento calefactor inferior funcionan al mismo tiempo; 3. Cuando la temperatura alcanza la temperatura establecida, el elemento calefactor del anillo interior superior y el elemento calefactor inferior funcionan cíclicamente para garantizar ±15 grados.	50-250	200	00:00
	1. La luz del horno, el motor de spiedo con ventilador de enfriamiento y el ventilador de convección funcionan continuamente; 2. el elemento calefactor posterior y el elemento calefactor del anillo exterior superior funcionan para alcanzar la temperatura establecida; 3. Después de alcanzar la temperatura establecida, el elemento calefactor posterior y el elemento calefactor del anillo exterior superior hacen circular el trabajo para garantizar la temperatura de ±15 grados.	50-250	160	00:00
 P-1	1. La luz del horno, el motor de Spiedo con ventilador de enfriamiento y el ventilador de convección funcionan continuamente; 2. El elemento calefactor superior (incluidos los anillos interior y exterior), el elemento calefactor posterior y el elemento calefactor inferior funcionan en circulación para garantizar una temperatura de ±15 grados. 3. Función de asado	non-adjustable	200	40:00 (30-50)

 HC	1. La luz del horno y el ventilador de enfriamiento funcionan continuamente; 2. El elemento térmico del anillo exterior superior y el elemento térmico inferior funcionan al mismo tiempo; 3. Cuando la temperatura alcanza la temperatura establecida, el elemento calefactor del anillo exterior superior y el elemento calefactor inferior funcionan cíclicamente para garantizar ±15 grados; 4. Función de limpieza sencilla.	non-adjustable	120	30:00

Este aparato tiene 5 funciones de parrilla para opciones de sonda para carne.

Icono	Descripción de la función	Rango de Temperatura	Temperatura Predeterminada	Tiempo de trabajo predeterminado	Rango de temperatura de la sonda para carne	Temperatura predeterminada de la sonda para carne
	1. La luz del horno y el ventilador de enfriamiento funcionan continuamente. 2. El elemento calefactor superior (incluidos los anillos interior y exterior) funciona al mismo tiempo; 3. Cuando la temperatura alcanza la temperatura establecida, el elemento calefactor interior superior y el elemento calefactor exterior superior funcionan en un ciclo, de modo que la temperatura esté garantizada ± 15 grados.	50-250	150	00:00	50-160	100
	1. La luz del horno y el ventilador de enfriamiento funcionan continuamente. 2. El elemento calefactor superior (incluidos los anillos interior y exterior) funciona al mismo tiempo; 3. Cuando la temperatura alcanza la temperatura establecida, el elemento calefactor interior superior y el elemento calefactor exterior superior funcionan en un ciclo, de modo que la temperatura esté garantizada ± 15 grados.	50-250	160	00:00	50-160	100

	1. La luz del horno, el ventilador de enfriamiento y el ventilador de convección funcionan continuamente; 2. El elemento calefactor trasero funciona para alcanzar la temperatura establecida; 3. La temperatura de la cavidad está garantizada ±15 grados.	50-250	200	00:00	50-160	100
	1. La luz del horno, el motor de enfriamiento y el ventilador de convección funcionan continuamente; 2. El elemento calefactor superior (incluidos los anillos interior y exterior) funciona para alcanzar la temperatura establecida; 3. Después de alcanzar la temperatura establecida, el elemento calefactor interior superior y el elemento calefactor exterior superior funcionan en ciclo para garantizar la temperatura ±15 grados.	50-250	170	00:00	50-160	100
	1. La luz del horno y el ventilador de enfriamiento funcionan continuamente; 2. El elemento térmico del anillo exterior superior y el elemento térmico inferior funcionan al mismo tiempo; 3. Cuando la temperatura alcanza la temperatura establecida, el elemento calefactor del anillo exterior superior y el elemento calefactor inferior funcionan cíclicamente para garantizar ±15 grados.	50-250	150	00:00	50-160	100

Nota:
El motor de enfriamiento dejará de funcionar cuando la temperatura de la cavidad sea inferior a 100 °C después del apagado. Por lo tanto si apaga el horno, posiblemente saldrá aire por la zona superior de la puerta.

9. Modo de función de auto limpieza fácil (HC) 

El funcionamiento en este modo es el siguiente.
Coloque 250 ml de agua en la bandeja del horno y colóquela en el segundo nivel de las rejillas del horno, toque el ícono  y elija el nivel de función de auto limpieza fácil. 

El panel mostrará el icono de nivel de función (P-4).

Atención al modo de auto limpieza
Después de usar la función de auto limpieza fácil, debe esperar a que el horno se enfríe antes de abrir la puerta del horno para limpiarlo, para evitar que la temperatura de la cavidad del horno sea demasiado alta y se lastime.

Antes de usar el horno por primera vez

Calentando el horno
Al utilizar el horno por primera vez, puede presentar alguna situación de olor peculiar y humo. Para eliminar este olor, calienta el horno cuando esté vacío y cerrado.
1. Utilice el selector de funciones para configurar la calefacción superior/inferior.
2. Ajuste el selector de temperatura a 250°C. Después de una hora, apague el horno. Para ello, coloque el selector de funciones en la posición de apagado.

Limpieza de los accesorios

Antes de utilizar los accesorios por primera vez, límpielos minuciosamente con agua caliente y jabón y un paño suave para platos.

Consejos para ahorrar energía

La siguiente información le ayudará a utilizar su electrodoméstico de forma ecológica y a ahorrar energía:
1. Utilice utensilios de cocina de color oscuro o esmaltados en el horno ya que la transmisión del calor será mejor.
2. Mientras cocina sus platos, realice una operación de precalentamiento si así lo recomienda el manual del usuario o las instrucciones de cocción.
3. No abra la puerta del horno con frecuencia durante la cocción.
4. Intente cocinar más de un plato en el horno al mismo tiempo, siempre que sea posible. Puede cocinar colocando dos recipientes para cocinar sobre la parrilla.
5. Cocine más de un plato uno tras otro. El horno ya estará caliente.
6. Puedes ahorrar energía apagando el horno unos minutos antes del tiempo de cocción. No abra la puerta del horno.
7. Descongelar los platos congelados antes de cocinarlos.

Cómo operar el horno
Información general sobre hornear, asar y asar
¡Peligro de quemaduras por vapor caliente! Tenga cuidado al abrir la puerta del horno ya que puede salir vapor.

Consejos para hornear

1. Utilice placas de metal o recipientes de aluminio adecuados con revestimiento antiadherente o moldes de silicona resistentes al calor.
2. Aproveche al máximo el espacio del estante.
3. Se recomienda colocar el molde para hornear en el medio de la rejilla.
4. Mantenga la puerta del horno cerrada.

Consejos para asar

1. Sazonar con jugo de limón y pimienta negra mejorará el rendimiento de cocción al cocinar un pollo entero, rodaballo o un trozo grande de carne.
2. La carne con huesos tarda entre 15 y 30 minutos más en cocinarse que un asado del mismo tamaño sin huesos.
3. Debe calcular entre 4 y 5 minutos de tiempo de cocción por cada centímetro de altura de la carne.
4、Deje reposar la carne en el horno durante unos 10 minutos después del tiempo de cocción. El jugo se distribuye mejor por todo el asado y no se escurre al cortar la carne.
5. El pescado en un plato resistente al fuego debe colocarse en la rejilla en el nivel medio o bajo.

Consejos para asar

Asar a la parrilla es ideal para cocinar carnes, pescados y aves y logrará una agradable superficie dorada sin que se seque demasiado. Para asar a la parrilla son especialmente adecuados los trozos planos, las brochetas de carne y las salchichas, al igual que las verduras con un alto contenido de agua, como los tomates y las cebollas.

Solución de problemas

El horno puede tener alguna avería anormal durante el funcionamiento, puede consultar la lista de fallos antes de llamar al servicio postventa, tal vez alguna avería pueda reparar usted mismo.

Operación normal:
Al utilizar el horno por primera vez, puede presentar alguna situación de olor peculiar y humo durante algunas horas; Abra el patrón de calentamiento para dejar que el horno se queme sin nada durante 1 hora cuando use el horno por primera vez, luego cierre la función de calentamiento, espere un tiempo hasta que el horno esté frío, abra la puerta y limpie el horno.
Cuando el horno está funcionando, es posible que emita sonidos crujientes debido al metal.
Si los alimentos que se calientan tienen algo de humedad, el orificio de emisión de calentamiento puede expulsar vapor durante la operación de trabajo.
El ventilador comenzará a funcionar 15 minutos después de que el horno comience a funcionar. Incluso si el horno está cerrado, el ventilador seguirá funcionando durante 35 minutos.
Precaliente antes de poner los alimentos en el horno cuando los vaya a hornear.
Para una cocción prolongada, puede apagar el horno antes de apagarlo y utilizar el calor restante para terminar la cocción.

Problema	Causa	Solución
El horno no funciona	Interrumpir la corriente eléctrica	Verifique la luz de su cocina u otro electrodoméstico si está trabajando
	Mal funcionamiento del interruptor	Compruebe si su interruptor está funcionando
	Olvidé presionar la función del temporizador.	Restablecer la función del temporizador

La lámpara no enciende	La lámpara tiene defectos	Cambio por lámpara nueva.
	Sin corriente eléctrica	Compruebe si el horno tiene corriente eléctrica.
El horno deja de funcionar repentinamente durante el trabajo.	interrupción de energía	Verifique la luz de su cocina u otro electrodoméstico si todavía funciona
	Protector de termostato de cierre normal	Verifique si el ventilador de refrigeración está funcionando; en caso afirmativo, es necesario cambiarlo por un nuevo termostato de cierre normal
El horno no calienta	No ajustar el controlador de temperatura.	Configurar la temperatura
	Si este modelo tiene temporizador, es posible que no pueda configurar la hora.	Configurar el temporizador
	Ninguna energía	Revisa la caja de alimentación
	El elemento calefactor estaba dañado	Cambio por elemento calefactor nuevo.
Sale agua por la puerta de cristal cuando se trabaja.	El sello de la puerta está roto	Cambio por junta de puerta nueva.
	La bisagra no es lo suficientemente fuerte	Cambio por bisagra nueva
El horno deja de funcionar pero el motor se enfría y sigue funcionando.	El horno funciona durante mucho tiempo, por lo que es necesario enfriarlo durante mucho tiempo.	Coloque su mano en la salida y sienta si sale aire caliente, en caso afirmativo, es normal.
	El termostato abierto normal tiene un problema	Si la temperatura del aire de la salida es la temperatura ambiente, es necesario cambiarla por un nuevo termostato abierto normal.

Si el problema no se ha solucionado:

1. Separar la unidad de la red eléctrica (desactivar o desenroscar el fusible).
2. Llame al servicio postventa del revendedor de su tienda; No intente reparar el aparato usted mismo. No hay artículos de servicio al cliente dentro del aparato.

Consejos para hornear y asar a la parrilla

Consejos para hornear

1. Cómo determinar si el bizcocho está bien horneado. Aproximadamente 10 minutos antes de que finalice el tiempo de horneado especificado en la receta, introduce un palito en el punto más alto del bizcocho. Si el palito sale limpio es que el bizcocho está listo.
2. El pastel se derrumba. Use menos líquido la próxima vez o ajuste la temperatura del horno 10 grados menos. Observe los tiempos de mezclado especificados en la receta.
3. El pastel ha subido por la mitad pero está más bajo en el borde. No engrase los lados del molde para pasteles con forma de resorte. Después de hornear, despegue el bizcocho con cuidado con un cuchillo.
4. El pastel se oscurece demasiado por encima. Colócalo más abajo en el horno, selecciona una temperatura más baja y hornea el bizcocho un poco más.
5. El pastel está demasiado seco. Cuando esté listo, haz pequeños agujeros en el bizcocho con un palillo. Luego rocíe encima jugo de frutas o una bebida alcohólica. La próxima vez, seleccione una temperatura 10 grados más alta y reduzca el tiempo de horneado.
6. El pan o el pastel (por ejemplo, tarta de queso) tiene buena pinta, pero está empapado por dentro (pegajoso, manchado de agua). Use un poco menos de líquido la próxima vez y hornee por un poco más de tiempo a una temperatura más baja. Para pasteles con una cobertura húmeda, hornee primero la base. Espolvorea con almendras o pan rallado y luego coloca la cobertura encima. Siga la receta y los tiempos de horneado.
7. El pastel está dorado de manera desigual. Seleccione una temperatura ligeramente más baja para asegurarse de que el pastel se hornee de manera más uniforme. Hornee pasteles delicados en un nivel usando la calefacción superior/inferior. El papel vegetal que sobresalga puede afectar la circulación del aire. Por este motivo, corte siempre el papel vegetal a la medida de la bandeja de horno.

8. La base de un pastel de frutas es demasiado clara. Coloca el pastel un nivel más abajo la próxima vez.
9. El zumo de fruta se desborda. La próxima vez, utiliza la bandeja universal más profunda, si tienes una.
10. Los pequeños productos horneados hechos con masa de levadura se pegan entre sí al hornearlos. Debería haber un espacio de aprox. 2 cm alrededor de cada artículo. Esto da suficiente espacio para que los productos horneados se expandan bien y se doren por todos lados.
11. Estabas horneando en varios niveles. Los alimentos de la bandeja para hornear superior son más oscuros que los de la bandeja para hornear inferior. Utilice siempre aire caliente 3D para hornear en más de un nivel. Las bandejas para hornear que se colocan en el horno al mismo tiempo no necesariamente estarán listas al mismo tiempo.
12. Se forma condensación al hornear pasteles húmedos. Al hornear se puede producir vapor de agua, que se escapa por encima de la puerta. El vapor puede depositarse y formar gotas de agua en el panel de control o en los frentes de unidades adyacentes. Este es un proceso natural.

Consejos para asar

Al asar, precaliente el horno durante aprox. 4 minutos antes de colocar los alimentos en el compartimento de cocción. Ase siempre con la puerta del horno cerrada.

En la medida de lo posible, los trozos de comida que vaya a asar deben tener el mismo grosor. Esto permitirá que se doren uniformemente y permanezcan suculentos y jugosos.

Voltee los alimentos que está asando después de 2/3 del tiempo.

No agregue sal a los filetes hasta que estén asados.

Agregue un poco de líquido si la carne está magra. Cubrir la base del recipiente con aproximadamente 1/2 cm de líquido.

Agregue líquido generosamente para los asados. Cubrir la base del recipiente con aproximadamente 1-2 cm de líquido.

Coloque los alimentos a asar directamente sobre la parrilla. Si asa una sola pieza, los mejores resultados se obtienen colocándola en el centro de la rejilla. La bandeja universal también debe introducirse en la altura 1. Los jugos de la carne se recogen en la bandeja y el horno se mantiene más limpio.

Al asar, no introduzca la bandeja de horno o la bandeja universal en el nivel 4 o 5. El calor alto la distorsiona y el compartimento de cocción puede dañarse al retirarla.

La resistencia del grill se enciende y apaga continuamente. Esto es normal. La configuración de la parrilla determina la frecuencia con la que esto sucederá.

Cuando el asado esté listo, apague el horno y déjelo reposar por 10 minutos más. Esto permite una mejor distribución de los jugos de la carne.

Para el cerdo asado con corteza, corte la corteza en forma transversal y luego coloque el asado en el plato con la corteza en el fondo.

Coloque las aves enteras en la rejilla inferior con la pechuga hacia abajo. Voltear después de 2/3 del tiempo especificado.

Para pato o ganso, perfore la piel en la parte inferior de las alas. Esto permite que la grasa se acabe.

Voltee los trozos de pescado después de 2/3 del tiempo, no es necesario darle la vuelta al pescado entero. Introducir el pescado entero en el horno en posición de nadar con la aleta dorsal hacia arriba. Colocar media patata o un recipiente pequeño apto para horno en la cavidad del estómago del pescado lo hará más estable.

Cómo saber cuando el asado está listo. Utilice un termómetro para carnes (disponible en comercios especializados) o realice una “prueba de la cuchara”. Presione el asado con una cuchara. Si se siente firme, está listo. Si se puede presionar la cuchara, es necesario cocinarlo un poco más.

El asado está demasiado oscuro y los chicharrones están parcialmente quemados. Verifique la altura y la temperatura del estante.

El asado tiene buena pinta pero el jugo está quemado. La próxima vez, use una fuente para asar más pequeña o agregue más líquido.

El asado se ve bien pero los jugos son demasiado claros y acuosos. La próxima vez, use una fuente para asar más grande y use menos líquido.

El vapor sale del asado cuando se rocía. Esto es normal y se debe a las leyes de la física. La mayor parte del vapor escapa por la salida de vapor. Puede depositarse y formar condensación en el panel de interruptores del refrigerador o en los frentes de unidades adyacentes.

Mantenimiento y limpieza

El horno debe limpiarse después de cada uso. Al limpiar el horno se debe encender la iluminación para poder ver mejor las superficies.

La cámara del horno sólo debe lavarse con agua tibia y una pequeña cantidad de lavavajillas.

Después de limpiar la cámara del horno, séquela.

Nunca limpie las superficies del horno con vapor.

La cavidad del horno sólo debe limpiarse con agua tibia y jabón, utilizando una esponja o un paño suave. No se deben utilizar limpiadores abrasivos.

Las manchas que puedan aparecer en el fondo del horno se habrán originado por salpicaduras de comida o comida derramada, estas salpicaduras se producen durante el proceso de cocción. Esto podría deberse a que los alimentos se cocinaron a una temperatura excesivamente alta o se colocaron en utensilios de cocina demasiado pequeños.

Debe seleccionar una temperatura y función de cocción que sean apropiadas para el alimento que está cocinando. También debes asegurarte de colocar la comida en un plato del tamaño adecuado y de utilizar la bandeja de goteo cuando corresponda.

Las partes exteriores del horno sólo deben limpiarse con agua tibia y jabón, utilizando una esponja o un paño suave. No se deben utilizar limpiadores abrasivos.

Si utiliza algún tipo de limpiador de hornos en su electrodoméstico, debe verificar con el fabricante del limpiador si es adecuado para su uso en su electrodoméstico.

Cualquier daño causado al aparato por un producto de limpieza no se reparará de forma gratuita, incluso si el aparato se encuentra dentro del período de garantía.

No utilice productos de limpieza que contengan materiales abrasivos para la limpieza y el mantenimiento del panel frontal de vidrio.

Limpiar el horno

Para limpiar el horno no se necesita ningún limpiador de hornos ni ningún otro producto de limpieza especial. Se recomienda limpiar el horno con un paño húmedo mientras aún esté caliente.

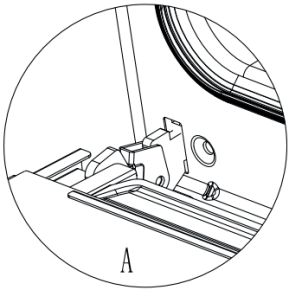
Para limpiar las paredes laterales y la puerta del horno.

1. Baje los estantes laterales izquierdo y derecho; el método consiste en empujar la parte inferior de los estantes y tirar hacia los lados al mismo tiempo, empujar los estantes laterales hacia arriba, girarlos hasta nivelarlos y sacar la rejilla.
2. Limpieza de los lados izquierdo y derecho, el orden de instalación es opuesto al orden de desmontaje.

Quitar y colocar la puerta del horno

Para fines de limpieza y para quitar los paneles de la puerta, puede separar la puerta del horno. Cada bisagra de la puerta tiene una varilla de bloqueo; cuando está cerrada, la puerta se fija en su lugar y luego no se desmonta. Si para quitar la puerta hacia abajo para abrir la varilla de bloqueo, la bisagra se bloqueará y no morderá.

Cuando la bisagra no está bloqueada, tendrá una gran fuerza para cerrarse repentinamente. Asegúrese de que la varilla de bloqueo esté cerrada todo el tiempo y asegúrese de que esté abierta cuando retire la puerta.



Quitar la puerta

Abra completamente la puerta.

Doble hacia arriba los lados derecho e izquierdo de la varilla de bloqueo. (imagen A)

Cierre la puerta hasta llegar al escalón de parada, sostenga ambos lados izquierdo y derecho de la puerta, luego vuelva a cerrar la puerta, hacia arriba y hacia abajo y tire de la puerta hacia afuera.

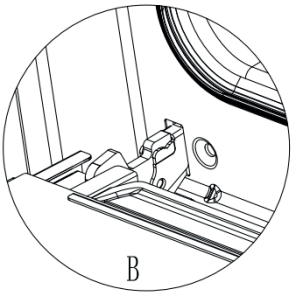
Instalar la puerta del horno

Seguir el orden inverso al desmontaje de la puerta.

Cuando instale la puerta del horno, asegúrese de que ambas bisagras se conecten directamente a la boca de apertura.

Ambos lados del rebajo de la bisagra deben morderse entre sí.

Cuando abra la puerta, extienda la varilla de bloqueo hacia abajo (imagen B)

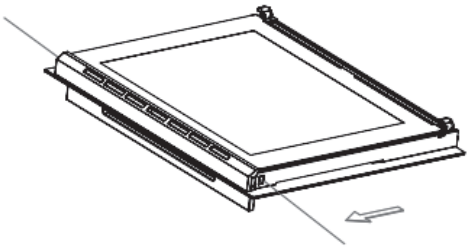


Si la puerta se cae accidentalmente o las bisagras se cierran repentinamente, no empuje las bisagras con la mano. Llame a su departamento de posventa.

Quitar e instalar el panel de la puerta.

Eliminar

Retire la puerta del horno y colóquela sobre un paño.



Usando ambas manos para presionar el botón del soporte de vidrio interior de la puerta, el soporte se expulsará automáticamente.

Retire el cristal interior y el cristal del medio.

¡Aviso! ¡Peligroso!

Si el vidrio tiene algunos rayones, puede provocar grietas.

No utilice espátulas para vidrio, productos de limpieza corrosivos o detergentes para limpiar el vidrio.

Instalar.

Coloque el vidrio interior / vidrio intermedio en la puerta.

Instale el soporte de la puerta con la mano. Tenga en cuenta que el soporte de la puerta debe sujetarse al vidrio central.

Colocar la puerta del horno.

Quitar e instalar estantes laterales.

Para limpiar los lados del horno, debe quitar los estantes laterales para limpiar el horno.

Con una mano empuje el costado de la cavidad, con la otra mano agarre el lado frontal del estante y tire del estante hacia afuera.

Reemplazo de la lámpara del horno

Si la bombilla de la luz del horno falla, deberá ser reemplazada. Riesgo de electricidad
¡Choque!

Apague el disyuntor.

Coloque un paño de cocina en el horno cuando esté frío para evitar daños.

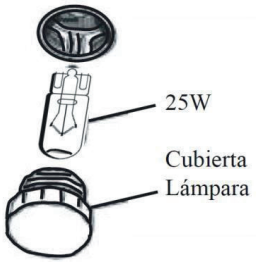
Desenrosque la tapa de cristal girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj.

Reemplace la bombilla por una del mismo tipo.

Vuelva a atornillar la tapa de cristal.

Retire el paño de cocina y encienda el disyuntor.

Utilice únicamente lámparas halógenas de 25W/220-240V～ tipo G9,T300°C



Inspecciones periódicas

Además de mantener limpia la cocina, debes:
1. Realizar inspecciones periódicas de los elementos de control y grupos de cocción de la cocina. Una vez expirada la garantía, deberá realizar una inspección técnica de la cocina en un centro de servicio al menos una vez cada dos años.
2. Solucione cualquier falla operativa
Realizar un mantenimiento periódico de los elementos de cocción de la cocina.

¡Precaución!

Todas las reparaciones y actividades reglamentarias deben ser realizadas por el centro de servicio apropiado o por un instalador debidamente autorizado.

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 180 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, 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 dieciocho (18) meses siguientes al vencimiento del plazo señalado en el título anterior, SINDELEN S.A. otorgará una garantía voluntaria al consumidor, la cual consiste 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 doce (12) 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 :
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
Súper asistencia fono: 800225002
www.sindelen.cl


SINDELEN®