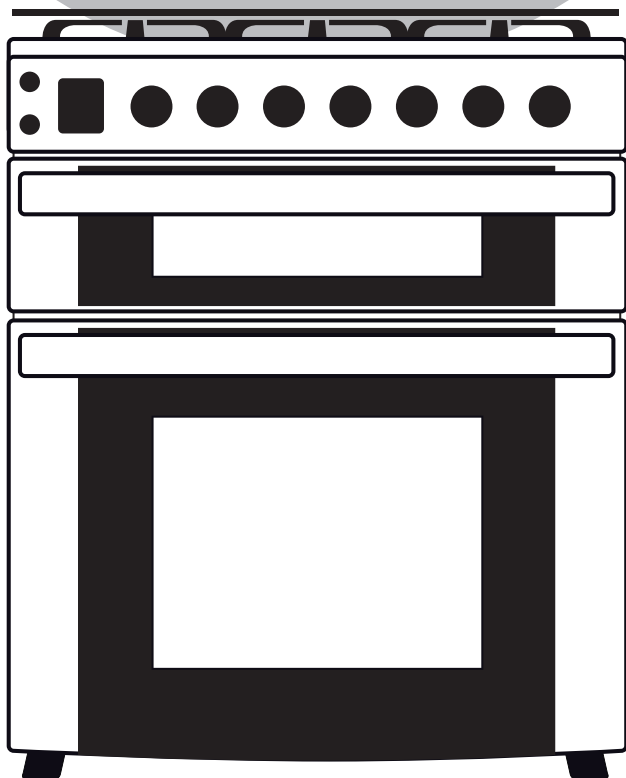


MANUAL DE INSTRUCCIONES COCINA A GAS / DOBLE HORNO

SINDELEN®

HYBRID
TECHNOLOGY

Pro | line
FESSIONAL



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

Cocina Híbrida CH-770DHIN

ADVERTENCIA

Lea completa y detenidamente el presente manual de instrucciones y siga las mismas para el correcto uso de su Cocina a gas doble 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.

Bienvenido al mundo Sindelen

Ha adquirido un producto desarrollado según estándares 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 cocina a gas doble horno.

Guarde este manual, le será útil ante cualquier duda.

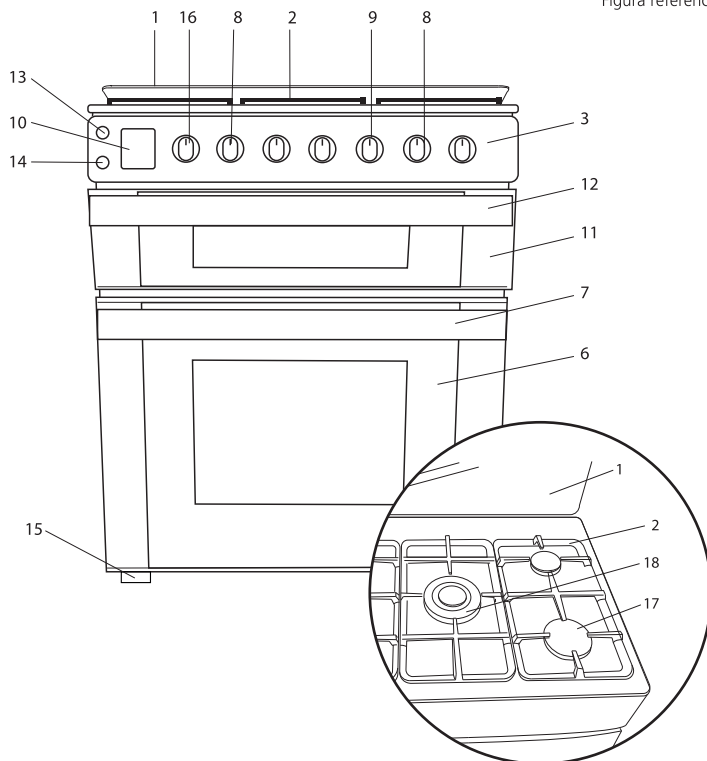
CARACTERISTICAS

Ancho exterior	760 mm
Profundidad exterior	640 mm
Altura exterior Total (Parrillas)	945 mm
Potencia de la lámparas	15W
Potencia Nominal Total	2030 W
Potencias elemento del calefactor para la cavidad inferior	
Elemento Grill	1000W
Potencias elemento del calefactor para la cavidad superior	
Elemento calefactor superior	1000W
Voltaje / Frecuencia	220V/50 Hz.
Volumen horno superior eléctrico	38 litros
Volumen horno inferior a gas	116 litros

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

PIEZAS Y PARTES

Figura referencial



DESCRIPCION

- | | |
|--------------------------------|--|
| 1. Cubierta de cristal | 11. Puerta horno superior |
| 2. Parrillas de hierro fundido | 12. Manilla horno superior |
| 3. Panel control | 13. Interruptor encendido eléctrico y luz horno superior |
| 4. Parrilla hornos | 14. Interruptor luz horno inferior |
| 5. Bandejas hornos | 15. Patas |
| 6. Puerta horno inferior | 16. Termostato horno superior |
| 7. Manilla horno inferior | 17. Quemadores cubierta |
| 8. Perilla de gas de cubierta | 18. Quemador triple corona |
| 9. Perilla de gas horno/grill | |
| 10. Timer | |

BIENVENIDOS AL MUNDO SINDELEN

Para que el presente producto le brinde satisfacciones durante muchos años, lea atentamente las instrucciones contenidas en este manual y consérvelo para su posterior uso y consultar ante cualquier duda. Al final de este manual usted encontrará la póliza de garantía de su producto.

Su Cocina Doble Horno Sindelen cuenta con Certificación de Seguridad y Eficiencia Energética.

Lea atentamente las instrucciones para un uso expedito y adecuado de su cocina.

La cocina es suficientemente robusta como para no ser volcada en ninguna de sus direcciones (cumple con la norma de gas); sin embargo debe prevenir que los niños se suban a la puerta del horno cuando esta se encuentra abierta, puede provocar algún tipo de accidente con riesgo a su integridad física y/o del menor.

Importante

Este producto trabaja con altas temperaturas, por lo cual, los niños y animales deben estar alejados de él y así evitar accidentes; ya que pueden subirse a sillas o taburetes y alcanzar a tocar y/o volcar recipientes con líquidos calientes colocados sobre la cubierta, con riesgo a su integridad física.



INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

El uso de un artefacto para cocinar a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Se debe asegurar una buena ventilación del recinto; se recomienda mantener abiertos los orificios de ventilación natural, o instalar un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora).

OBSERVACIONES

Este es un producto para uso doméstico, no industrial. No se debe usar para otro fin que no sea la cocción y horneado de alimentos. No se debe usar para secar ropa o paños, o colgar estos para ser deshumedecidos.

La cocina debe ser instalada en un área libre de corrientes de aire y de circulación continua de personas (como pasillos), ya que estos podrían afectar su normal funcionamiento.

La cocina debe ser instalada con una separación de 10 cm. como mínimo entre ella y otros muebles en sus costados. Hacia arriba debe tener una zona libre de 65 cm. como mínimo, para permitir una buena apertura de la tapa de vidrio.(Presente en algunos modelos)

TIPO DE GAS

Esta cocina está regulada para gas GLP (Gas Licuado de Petróleo) pero puede ser convertida a Gas Natural, por personal autorizado por la SEC o bien por un Servicio Técnico autorizado por Sindelen.

En el respaldo o lateral de su cocina encontrará una etiqueta que indica el tipo de gas que debe usar.

En el caso que necesite convertir al otro tipo de gas, contacte a nuestra Súper Asistencia para contactar a un Servicio Técnico Autorizado.

Súper Asistencia 800 225 002

FUNCIONAMIENTO

ADVERTENCIA

No utilizar recipientes con fondos cóncavos o convexos (Podrían volcarse).

Al cocinar con aceites y/o grasas cuide de no sobrecalentarlos para evitar el riesgo de inflamación.

Cuide que los mangos de ollas y sartenes no sobrepasen el nivel del frente de la cocina, podrían quedar al alcance de un niño y generar un accidente.

Recuerde mantener a los niños alejados de la cocina mientras usted se encuentra cocinando.

Esta cocina debe estar conectada a tierra.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas similares para evitar peligros.

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

Antes de poner en funcionamiento su encimera, asegúrese de que las tapas de los quemadores estén bien posicionadas. La ubicación correcta de las tapas de los quemadores se muestra en la Fig.1

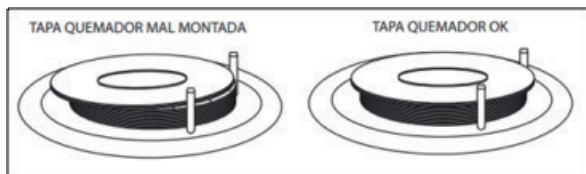


Fig.1



FUNCIONAMIENTO

Panel de control

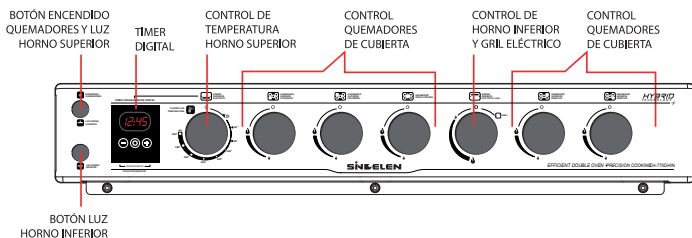


Tabla de tiempos de cocción

Comida	Temperatura °C	Posición Perilla	Tiempo de cocción (min.)
Pastel de crema	150 - 170	2	30 - 35
Pastelería	200 - 220	2	35 - 45
Galleta	160 - 170	3	20 - 25
Galleta	160 - 170	3	20 - 35
pastel	160 - 180	2	25 - 35
Galleta trenzada	200 - 220	2	30 - 40
Pastelería filo	180 - 220	2	35 - 45
Pastelería salada	160 - 180	2	20 - 30
carne de cordero	200 - 230	1	90 - 120
Ternera	200 - 230	1	90 - 120
Carne de cordero	210 - 230	1	90 - 120
Pollo (en trozos)	210 - 230	1	75 - 100
Pez	190 - 210	2	40 - 50

IMPORTANTE

La utilización intensa y prolongada del artefacto puede requerir una ventilación complementaria del recinto donde se está usando, ya que la combustión de la cocina consume oxígeno y genera gases de combustión, se recomienda abrir alguna ventana cercana al área de cocina para obtener la circulación necesaria del aire.

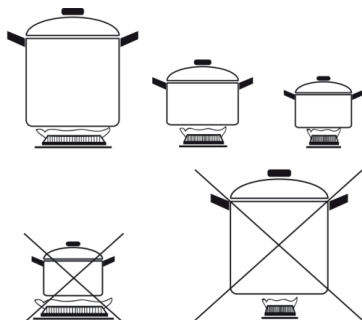
FUNCIONAMIENTO

Recomendación para el uso de quemadores en cubierta

Para un mejor aprovechamiento de la energía, utilice ollas que posean los siguientes diámetros:

Quemador Triple Corona	Ø 24 - 28cm
Quemador Rápido	Ø 22 - 26 cm
Quemador Semi rápido	Ø 18 - 22 cm

Regule el nivel de la llama de acuerdo a las necesidades, especialmente cuando el agua comience a hervir, en este caso es recomendable bajar el nivel para mantener el agua en ebullición con menor consumo.



IMPORTANTE

El horno trabaja con altas temperaturas, por lo cual, mantenga a los niños alejados de él, y así evitará accidentes.

No incorpore elementos inflamables al interior del horno, tales como aceites, grasas, maderas, papel, aerosoles, etc.

No utilice el horno con bandejas o parrillas que contengan alimentos con un peso superior a 5 kg. sobre cada elemento.

No obstruya las perforaciones ovaladas de la bandeja, use la zona cóncava para permitir una buena circulación del aire caliente y evitar desbordes hacia los quemadores.

FUNCIONAMIENTO

ADVERTENCIA

Este artefacto no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya supervisado o instruido bajo supervisión para cerciorarse de que no jueguen con el artefacto.

Instrucciones de reencendido

En el caso de una extinción accidental de las llamas del quemador, ya sea del horno o la cubierta, tenga en cuenta el siguiente procedimiento:


- 1-. Cerrar el mando de accionamiento del quemador y no intentar reencender este durante por lo menos un minuto.
- 2-. Corte el paso del gas, tanto de las válvulas de los quemadores desde el panel de control, como la llave de paso, o el regulador del cilindro de gas.
- 3-. No encienda ni apague las luces para evitar un posible arco eléctrico que se genera en los interruptores, que podría producir la combustión del gas escapado, en forma violenta.
- 4-. No encienda fuego (fósforos, velas, encendedores) u otros.
- 5-. Abra la puerta del horno.
- 6-. Abra puertas y ventanas, ventile el recinto.
- 7-. Después de ventilado el recinto, encienda nuevamente los quemadores y verifique que los gases escapados fueron evacuados.
- 8-. No intente nunca reparar el aparato por sí mismo, porque podría causar graves accidentes, o un funcionamiento defectuoso.

En caso de un mal funcionamiento de alguno de los quemadores, póngase inmediatamente en contacto con nuestro Centro Técnico Autorizado.

FUNCIONAMIENTO

ENCENDIDO DE QUEMADORES DE CUBIERTA

Encendido manual quemadores cubierta (fig. 2)

- 1-. Identifique a que perilla corresponde cada quemador, se encuentra señalizada con el ícono.
- 2-. Verifique que las perillas de los quemadores se encuentren en posición cerrado, apuntando hacia el símbolo "0", incluyendo el horno.
- 3-. Tome la perilla, presione y gire hacia la izquierda, hasta la posición de máximo indicada por .
- 4-. Acerque un fósforo encendido o un chispero accionado hacia el quemador seleccionado (fig. 2)

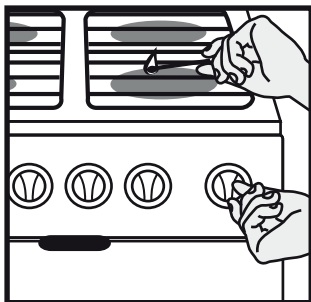


Fig. 2

Encendido electrónico quemadores cubierta

1. Escoja el quemador que desee utilizar, mirando el dibujo que se encuentra en el panel control, bajo cada una de las perillas.
2. Una vez escogido el quemador, presione la perilla, gírela en sentido anti-horario, apretar el botón 12 se iniciará el sistema de ignición (chispero) y encenderá la llama. y manténgala apretada por 5 segundos aproximadamente.
4. Al soltar la perilla, la llama debe permanecer encendida. Caso contrario, repita nuevamente la operación de encendido.
5. Para cambiar la potencia de la llama, gire la perilla hasta coincidir con el nivel deseado.
6. Para Apagar, solo gire la perilla, en sentido horario hasta la posición 0.

FUNCIONAMIENTO

FUNCIONAMIENTO HORNO INFERIOR (A GAS) SISTEMA DE SEGURIDAD DEL HORNO

Nuestra cocina cuenta con un sistema de seguridad en el horno para la eventualidad de un posible apagado del quemador, cortándose inmediatamente el suministro de gas.

La carga máxima autorizada sobre parrillas y bandejas es de 5 kg. sobre cada elemento.

Cuando su horno se enciende por primera vez, se esparcirá un olor proveniente del uso de los elementos calefactores. Para deshacerse de esto, hágalo funcionar en el máximo durante 45-60 minutos mientras está vacío.


En el horno de su cocina, usted puede asar carnes (res y pollo), cocinar pescados y mariscos, cocer pan y realizar todo tipo de repostería.

ATENCIÓN

Perilla Quemador Horno/Grill

La cocina cuenta con una perilla (9) que al girarla para el lado izquierdo acciona el gas del horno y para el derecho accionará el grill. Por lo tanto nunca podrán ser encendidos los dos al mismo tiempo.

Encendido manual quemador horno a gas (Fig.4)

- 1-. Abra la puerta del horno Inferior (6).
- 2-. Identifique la perilla (9) que corresponde al quemador del horno, se encuentra señalizada con el ícono .
- 3-. Verifique que las perillas de todos los quemadores se encuentren en posición cerrado, apuntando hacia el símbolo "0".
- 4-. Tome la perilla, presione y gire hacia la izquierda, hasta la posición de temperatura deseada.
- 5-. Acerque un fósforo encendido o un chispero direccionado hacia el quemador ubicado en la parte inferior central del horno.
- 6-. Mantenga presionada la perilla por un tiempo máximo de 15 segundos.
- 7-. Verifique que el quemador se ha encendido correctamente.

FUNCIONAMIENTO

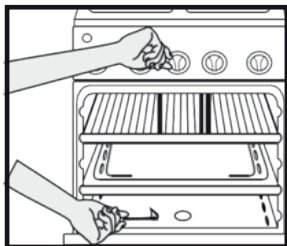


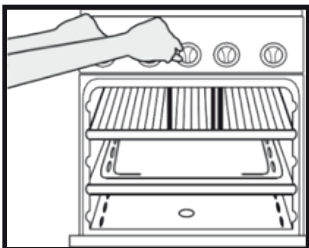
Fig. 4

Encendido electrónico quemador horno Inferior (Fig. 5)

1. Abra la puerta del horno Inferior (6).
2. Identifique la perilla (9) que corresponde al quemador del horno, señalizada con el ícono
3. Verifique que la perilla del quemador se encuentre en posición cerrado, apuntando hacia el símbolo "0", incluyendo el horno.
4. Tome la perilla, presione y gire hacia la izquierda, hasta la posición de temperatura deseada.
5. Mantenga presionada la perilla por un tiempo máximo de 15 seg. y apriete el botón (13).
- 6- Verifique que el quemador se ha encendido
- 7-. Si en los 15 seg. el quemador no enciende, dejar de actuar sobre la perilla y abra la puerta del horno y esperar al menos 1 min, posterior a eso repita la operación de encendido.

En caso de que el problema de encendido persista, cierre el paso de gas retornando la perilla a la posición "0" y póngase en contacto con el Centro Técnico Autorizado.

Mientras tanto usted puede utilizar su cocina en el modo de encendido manual. (Fig.4).



ADVERTENCIA

Este dispositivo de encendido no se debe accionar durante más de 15s. Si durante estos 15s el quemador no se enciende, deje de actuar sobre el dispositivo y abra la puerta del recinto y/o espere al menos 1 min. antes de cualquier nuevo intento de encendido del quemador.

FUNCIONAMIENTO

ADVERTENCIA

El cable de alimentación sólo puede ser reparado por personal calificado o servicio técnico autorizado por Sindelen S. A.

Para desconectar, desenchufe el cordón eléctrico de la toma corriente. El enchufe macho de conexión, debe ser conectado solamente en un enchufe hembra de las mismas características técnicas del enchufe macho en materia.

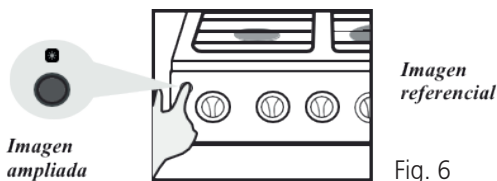
Cuando encienda el grill de su horno por primera vez, se esparcirá un olor proveniente del uso de los elementos calefactores. Para deshacerse de esto, hágalo funcionar a 200°C durante 45-60 minutos mientras está vacío.

La perilla del horno debe colocarse en el valor de Temperatura deseada.

En el horno de su cocina, usted puede asar carnes (res y pollo), cocinar pescados y mariscos, cocer pan y realizar todo tipo de repostería.

Encendido y apagado Luz horno inferior (a Gas)

Para encender la luz al interior del horno Inferior, presione el botón (14) ubicado en zona izquierda del panel, indicado por el símbolo (☀️), la luz quedará encendida. Para apagar la luz, vuelva a presionar el botón. (Fig. 6)



Perilla Quemador Horno/Grill

La cocina cuenta con una perilla (9) que al girarla para el lado izquierdo acciona el gas del horno y para el derecho accionará el grill. Por lo tanto nunca podrán ser encendidos los dos al mismo

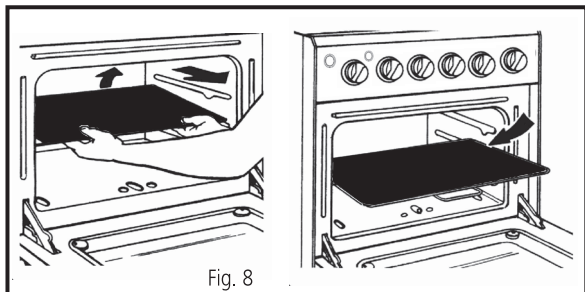
FUNCIONAMIENTO

Encendido y apagado del grill eléctrico (Horno Inferior)

El encendido del grill eléctrico (1000W) se obtiene al apretar y girar la perilla del gas del horno (9), en el mismo sentido de las manecillas del reloj, el mando identificado con el símbolo grill. En ese momento el grill eléctrico se encenderá.

Para apagar el grill eléctrico apriete y gire la perilla (9) en sentido contrario a las manecillas del reloj, llevando este hasta la posición "0" indicada en la parte superior de este.

Para un buen horneado o dorado de sus alimentos, debe ubicar la bandeja en las correderas superiores. La mejor cocción de alimentos por abajo, se obtiene utilizando las correderas inferiores. (fig. 8)



IMPORTANTE
CUANDO EL GRILL DEL HORNO INFERIOR NO ESTÉ SIENDO OCUPADO, PREOCÚPESE DE QUE SE ENCUENTRE EN POSICIÓN "0".



FUNCIONAMIENTO

Funcionamiento del horno superior (Eléctrico)

Esta cocina cuenta con un Timer digital que funcionará sólo para el calefactor del horno superior. El horno sólo funcionará si se activa el Timer.


Funcionamiento del Timer.

Ajustar Reloj.

1. Al tocar una vez botón central  parpadearán los dígitos de la hora.
2. Al tocar dos veces el botón central  parpadearán los dígitos de los minutos.
3. Para ajustar la hora o minutos, tocar los botones "+" y/o "-" para subir o bajar.
4. Para fijar, dejar aproximadamente 5 segundos.

Funcionamiento de Temporizador

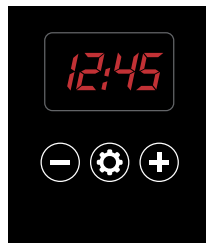
El temporizador funciona en modo de cuenta regresiva desde los 99 minutos 59 segundos.

1. Al tocar tres veces el botón central  parpadearan los dígitos de los minutos (desde 99 a 0 minutos)
2. Al tocar nuevamente, parpadearan los dígitos de los segundos (desde 59 a 0 segundo)
3. Cuando el temporizador llegue a 00, se escuchará un pito que se deberá desactivar tocando cualquier botón.

Funcionamiento del Termostato (40 a 200°)

Durante el tiempo que la cocina no esté en funcionamiento se deben mantener en posición de apagado todas las perillas e interruptores, y en caso de un tiempo prolongado sin uso, se recomienda desenchufar el cordón eléctrico.

Cuando su horno se enciende por primera vez, se esparcirá un olor proveniente del uso de los elementos calefactores. Para deshacerse de esto, hágalo funcionar a 250 ° C durante 45-60 minutos mientras está vacío.



FUNCIONAMIENTO

La perilla de control del horno superior (16), funciona del siguiente modo:

1. Al girar hacia la derecha, se encenderá el calefactor superior (sólo si se activa el Timer)
 2. Si se sigue girando, funcionará el termostato que oscila desde los 125° a 250°C. colocarse en el valor de temperatura deseado.
 3. Al Continuar, funcionará el calefactor superior (grill)
- Durante el tiempo en el que se cocina en el horno, la puerta del horno no debe abrirse con frecuencia. De lo contrario, la circulación del calor puede desequilibrarse y los resultados pueden cambiar.
5. 10 min. El calentamiento preliminar debe realizarse antes de la cocción
 6. Para el encendido de la luz interior del horno superior, activar interruptor (13). Para apagar, volver a presionar

Importante

La luz del horno superior se apagará si se requiere utilizar el sistema de encendido de los quemadores (cubierta y horno).

LIMPIEZA Y MANTENCIÓN

Su cocina SINDELEN ha sido diseñada considerando la simplicidad que se requiere para la limpieza, mantención y cuidado de sus componentes.

IMPORTANTE PARA SU SEGURIDAD:

Antes de realizar la limpieza de su Cocina, asegúrese de cerrar la llave de paso del gas y dejar que la cocina se enfríe. Estando esta con los quemadores fríos se debe verificar que las perillas se encuentran en posición de cerrado, los interruptores apagados y el cordón eléctrico desconectado.

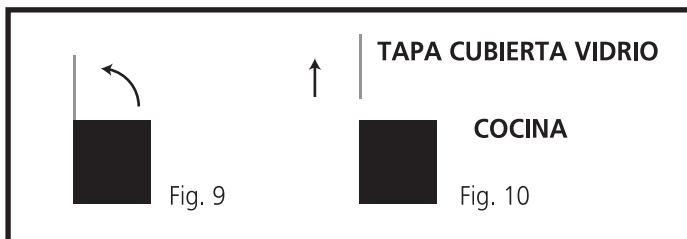
No limpie su Cocina con productos líquidos que puedan ser inflamables.

Al finalizar el proceso de limpieza verifique que todas las perillas se encuentran en posición cerrada "0".

Tapa de vidrio templado

Para Montar la Tapa de vidrio (1), tómela con cuidado e introdúzcala en las bisagras de la cubierta y luego ciérrela.

Para facilitar su limpieza, desmonte la tapa de vidrio. Para realizar esta operación levante la tapa hasta alcanzar 90° respecto a la cubierta de la cocina (Fig. 9), luego sosteniéndolo con ambas manos, levante y retirelo desde sus soportes (Fig. 10). Para volver a incorporar el vidrio a su cocina, realice esta operación de manera inversa.



LIMPIEZA Y MANTENCIÓN

Puerta del horno (Fig.11)

La puerta puede desmontarse para permitir una mejor limpieza interior del horno. Para ello Usted debe abrir completamente la puerta A y fijar los dos seguros en los ganchos de la bisagra B, posteriormente debe levantar la puerta con ambas manos C y podrá retirarla de la Cocina D. Para volver a montarla debe proceder en forma inversa, es decir, introducir ambas bisagras en las ranuras de la Cocina y abriendo completamente la puerta, quitar los dos seguros de los ganchos de las bisagras, con lo cual la puerta del horno quedará montada.

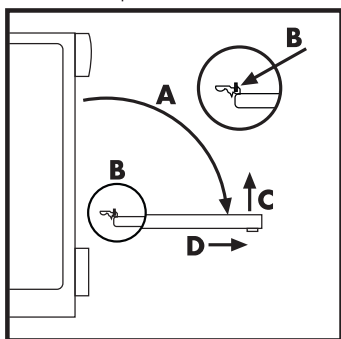


Figura 11

Interior del horno

Límpielo frecuentemente, asegúrese de realizarlo cuando no esté caliente. Pase un paño humedecido con agua y jabón para quitar los residuos de grasa que puedan ser causantes de mal olor en futuras cocciones. Asegúrese de desenchufar el producto.

Exterior

Debe limpiar con una esponja o un paño limpio remojado en agua tibia con jabón. Las partes inoxidables límpielas con un paño humedecido. No utilice abrasivos o paños que puedan ser causantes de mal olor en futuras cocciones. Las perillas y los quemadores deben limpiarse con agua tibia y tienen que cepillarse para eliminar residuos.

MANUAL DE INSTRUCCIONES
COCINA A GAS / DOBLE HORNO

SINDELEN[®]

HYBRID
TECHNOLOGY

Pro | **me**
FESSIONAL

INSTRUCCIONES TÉCNICAS PARA EL INSTALADOR

PARA USO EXCLUSIVO
DEL PERSONAL DE
SERVICIO TECNICO AUTORIZADO

INSTRUCCIONES TÉCNICAS PARA EL INSTALADOR

ADVERTENCIAS

Antes de la instalación, asegurarse de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del artefacto son compatibles.

Las condiciones de reglaje de este artefacto están inscritas sobre la etiqueta en el respaldo de la cocina y en el presente manual. Este artefacto no se debe conectar a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Se debe poner especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación.

IMPORTANTE

La instalación y mantenimiento de la Cocina debe ser efectuada por personal debidamente autorizado por la Superintendencia de electricidad y Combustibles (SEC) y de acuerdo a las instrucciones dadas en el presente manual de acuerdo a las normas vigentes. Lea completa y detenidamente el presente manual de instrucciones para el usuario e instalador autorizado y siga las mismas para el correcto uso de su Cocina Sindelen.

Tenga presente que una inadecuada instalación, reparación o mantenimiento 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 la 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 pueden ocasionar dichas acciones, son de única responsabilidad del usuario y/o cliente. Este es un producto para uso doméstico, no industrial. No debe ser utilizado para otro fin que no sea la cocción y horneado de alimentos.

INSTRUCCIONES TÉCNICAS PARA EL INSTALADOR

PLACA DE CARACTERÍSTICAS Y REGLAJE

En el artefacto usted encontrará una placa de características y una etiqueta de reglaje con los datos siguientes

PLACA DE CARACTERÍSTICAS

SINDELEN	
MODELO: CH-770DHIN	
CONSUMO TÉRMICO NOMINAL: 12,6kW 932,52gr/h	
TIPO DE GAS: LICUADO (G30) 29 mbar	FABRICACIÓN: DIC./2023
NATURAL (G20) 20 mbar	FABRICANTE: J.M.K.E.
DENOMINACIÓN COMERCIAL: COCINA A GAS	CATEGORÍA: II
REGULADO PARA: GLP	<small>ZH3BP</small>
VOLTAJE: 220V~ 50Hz	
POTENCIA GRILL: 2000W	
POTENCIA AMPOLLETA: 2 x 15W	
SERIE:	
FABRICADO EN R. P. C. ESPECIALMENTE PARA SINDELEN S.A.	

**ESTA COCINA
ESTÁ REGULADA
PARA GLP
(29mbar)**

INSTRUCCIONES TÉCNICAS PARA EL INSTALADOR

Cuando se desee realizar conversión de GLP a GN.

LACA DE CARACTERÍSTICAS Y REGLAJE

En el artefacto usted encontrará una placa de características y una etiqueta de reglaje con los datos siguientes

PLACA DE CARACTERÍSTICAS

SINDELEN	
MODELO: CH-770DHIN	
CONSUMO TÉRMICO NOMINAL: 12,6kW 932,52gr/h	
TIPO DE GAS: LICUADO (G30) 29 mbar NATURAL (G20) 20 mbar	FABRICACIÓN: DIC./2023
DENOMINACIÓN COMERCIAL: COCINA A GAS	FABRICANTE: J.M.K.E.
REGULADO PARA: GN	CATEGORÍA: II
VOLTAJE: 220V~ 50Hz	2H3B/P
POTENCIA GRILL: 2000W	
POTENCIA AMPOLLETA: 2 x 15W	
SERIE:	
FABRICADO EN R. P. C. ESPECIALMENTE PARA SINDELEN S.A.	

**ESTA COCINA
ESTÁ REGULADA
PARA GLP
(20mbar)**

En el caso que necesite convertir al otro tipo de gas, llame a su Servicio Técnico Autorizado (800-225-002).

INSTRUCCIONES TÉCNICAS PARA EL INSTALADOR

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Dimensiones

MODELO	DIMENSIONES (cms)			PESO kg
	ALTO	ANCHO	FONDO	
CH-770DHIN	915/940	760	640	50

CONSUMO DE LOS QUEMADORES Y DIÁMETROS DE LOS INYECTORES

	Gas GLP G30 (30mbar)			Gas GN G20 (20mbar)		
	∅ Inyector mm.	Potencia Calórica kW	Consumo gr/hr	∅ Inyector mm.	Potencia Calórica kW	Consumo m3/hr
Quemador Triple Corona	0,80	2,25	161,40	1,15	2,25	0,223
Quemador Rápido (2)	0,75	2,00	157,81	1,10	2,00	0,206
Quemador Semi rápido (2)	0,64	1,50	107,60	0,94	1,50	0,154
Quemador Horno	0,95	3,35	240,31	1,50	3,35	0,244
Total		12,6	932,52		12,6	1,205

INSTRUCCIONES TÉCNICAS PARA EL INSTALADOR

Recinto para la Instalación

1. El personal que instale el producto deberá conocer el Decreto supremo 66/2007 de la SEC, Reglamento de instalaciones interiores y medidores de gas.
2. El artefacto debe ser instalado en un área libre de corrientes de aire que puedan afectar su normal funcionamiento.
3. No Instalar ni exponer la cocina a la intemperie
4. El recinto deberá tener como mínimo un volumen de 8 metros cúbicos, Art. 70.2.1 DS 66/2007
5. El uso de un artefacto para cocinar a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Se debe asegurar una buena ventilación de la cocina: mantener abiertos los orificios de ventilación natural, o instalar un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora). Art 70.2.2 DS 66/2007
6. El piso debe estar nivelado, se acepta una pendiente de 1% máx.
7. Instalar la cocina lejos de cortinas
- 8 Los niños deben estar alejados de él, para evitar riesgos de accidentes;
9. El artefacto debe ser instalado con una separación mínima de 10 cm entre él y otro mueble entre sus costados, a 2 cm de la pared posterior y hacia arriba debe tener una zona libre de 65 cm; para una buena ventilación de aire y una libre apertura de la tapa de vidrio.
10. En caso que el muro de la pared sea de madera u otro material combustible, instalar una placa lisa de un material que sea resistente al fuego. El área a cubrir deberá exceder en 10 cm en el área proyectada del artefacto sobre la pared, en alto y ancho.
11. Las cocinas regladas para GLP, no pueden ser instalados en lugares en donde pueda generarse una acumulación de mezcla explosiva gas- aire (subterráneos, pisos zócalos y otras áreas de nivel inferior al resto de la superficie)

INSTRUCCIONES TÉCNICAS PARA EL INSTALADOR

CONEXIÓN AL SUMINISTRO DE GAS

1. Tome todas las precauciones necesarias que se requieren antes de conectar la cocina al suministro de gas, recuerde que una fuga puede causar explosión con los consecuentes daños a las personas o a la propiedad.

2. Verifique que exista compatibilidad entre el tipo de gas suministrado y el reglado en la cocina.

3. Ubique la llave de paso entre 90 cm y 110 cm sobre el nivel del piso y entre 10 cm y 20 cm del costado de la cocina.

4. En las cocinas con muebles modulares, no se permitirá la llave de paso oculta detrás de puertas o cajones de estos muebles.

5. Utilice preferentemente tubos de alimentación de cobre o acero, a un largo máximo de 1 m. con una disposición que impida esfuerzos de tracción.

6. Las conexiones deben quedar firmes y sujetas en sus dos extremos, estar despejadas y accesibles para inspección, montaje y desmontaje del producto.

7. Los tubos y sus conexiones deben estar alejadas de las zonas de calor, como salida de productos de la combustión, llama de los quemadores de cubierta, ni quedar expuesta a derrames de líquidos caliente.

8. Al situarse frente a la cocina y mirarla de frente, la cocina posee un tapón de sello del tubo de alimentación de gas al lado izquierdo y un conector roscado en el lado derecho en el que usted debe conectar el gas. En caso que se requiera ubicar la conexión al lado izquierdo para evitar cruzar detrás de la cocina, debe invertir los conectores y sellar los terminales del tubo, con juntas o empaquetaduras nuevas.

Según DS 66/2007 de la SEC.

9. También puede usar un tubo flexible cubierto con malla metálica y terminales roscados, autorizados y certificados para gas. Debe cuidar que el flexible:

- No debe quedar tirante.
- No debe torcerse o estrangularse.
- No debe entrar en contacto con fuentes de calor.
- No debe cruzar por el respaldo de la cocina

INSTRUCCIONES TÉCNICAS PARA EL INSTALADOR

10. De acuerdo a Norma, las cocinas poseen dos terminales de conexión de 1/2 gas, hilo derecho (G 1/2" ISO 228 - 1 DER) para realizar uniones roscadas herméticas.

11. Nunca utilice manguera de PVC fija con abrazadera (sistema fuera de norma de gas).

12. Al instalar su Cocina, el personal que está autorizado por SEC, debe verificar que el regulador de gas esté suministrando en el tubo de entrada de gas de su Cocina a una presión de 29 mbar (GLP) y 20 mbar (GN) con una tolerancia de un 20%. En caso contrario deberá cambiar el regulador para asegurar un correcto funcionamiento de su Cocina.

IMPORTANTE

Verifique que no existan fugas en las uniones realizadas, utilice para ello una solución jabonosa y observe atentamente que no se generen burbujas, nunca utilice una llama.

VERIFICACIÓN DEL FUNCIONAMIENTO DE LOS QUEMADORES

Para asegurarse que los quemadores se encuentran funcionando correctamente, es necesario comprobar los siguientes aspectos:

- La llama debe ser de color azulado.
- La llama debe ser estable.
- La llama no debe mostrar tendencia al desprendimiento ni a la formación de hollín.

En caso de que los quemadores no se encuentren funcionando correctamente es necesario realizar las siguientes acciones:

- Verificar que se esté utilizando el tipo de gas adecuado (GLP o GN).
- Verificar la hermeticidad de la instalación.
- Verificar que la presión del gas sea la correcta (29 mbar GLP y 20 mbar para GN).
- Asegurarse de que el cuerpo y la tapa del quemador estén correctamente montados sobre las copas del quemador

INSTRUCCIONES TÉCNICAS PARA EL INSTALADOR

TRANSFORMACIÓN DE UN GAS A OTRO GAS

Las Cocinas están reguladas sólo para uno de los gases siguientes: Gas licuado de Petróleo (GLP), o Gas Natural (GN). Las válvulas y quemadores de esta cocina son del tipo multigas, y han sido Certificadas para trabajar con GLP o GN. Tanto la etiqueta del presente manual, como la que se encuentra en el respaldo de la cocina indican el reglaje con el que ha sido fabricada.

Para pasar de un gas a otro se debe realizar cambio de inyectores, regulación de aire primario y regulación del consumo mínimo, utilizando sólo piezas que han sido suministradas por Sindelen, a través de un instalador autorizado por la SEC, o por los Servicios Técnicos autorizados por Sindelen.

IMPORTANTE

UNA VEZ FINALIZADA LA CONVERSIÓN DE GAS, ASEGÚRESE DE LA ESTANQUEIDAD DEL PRODUCTO Y DEL CORRECTO FUNCIONAMIENTO INDIVIDUAL Y TOTAL DE LOS QUEMADORES

Verifique que la cocina se encuentre conectada a la red de gas antes de proceder a la transformación, y se debe proceder del modo siguiente:

Regulación de mínimo en quemadores de cubierta

- Retire parrillas y quemadores con sus respectivas tapas.
- Con llave de dado de 7 mm retire los inyectores a ser reemplazados.
- Monte los inyectores a ser utilizados según especificaciones de potencia y diámetro, para el gas a utilizar. Tenga la precaución de aplicar un correcto torque de apriete.
- Monte quemadores y tapas a sus respectivas posiciones.
- Lleve la válvula a la posición de consumo mínimo.
- Retire la perilla del quemador que desea regular.
- Con atornillador de paleta, regule mediante el by-pass que se encuentra en la zona lateral derecha de la válvula, hasta obtener una llama reducida estable. (Fig. 12)
- Repite la operación para cada quemador de cubierta.

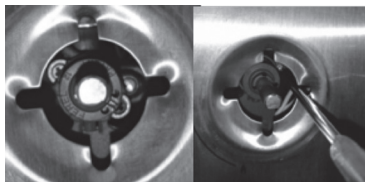


Fig. 12

INSTRUCCIONES TÉCNICAS PARA EL INSTALADOR

TRANSFORMACIÓN DE UN GAS A OTRO GAS

Regulación de mínimo y reglaje en quemador del horno

- Retire tornillos de la placa trasera para desmontarla.
- Desmonte el porta inyector soltando los dos tornillos que lo fijan. (Fig. 13 y 14). Dependiendo del tipo de soporte inyector ver Fig.Nº15.
- Proceda al cambio de Inyector de acuerdo a especificación de potencia y diámetro según gas a utilizar; tenga la precaución de aplicar un correcto torque de apriete. (Fig.16)
- Monte el porta inyector.
- Lleve la válvula a la posición de consumo mínimo del quemador.
- Retire la perilla de la válvula de control del quemador del horno.
- Con atornillador de paleta, regule mediante el by-pass que se encuentra ubicado en el costado izquierdo del vástago de la válvula, hasta obtener una llama reducida y estable.(Fig.17)

Acceda a esta regulación por la perforación dispuesta en la base perilla y panel de control.

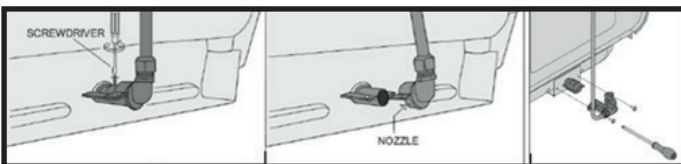


Fig. 13

Fig. 14

Fig. 15

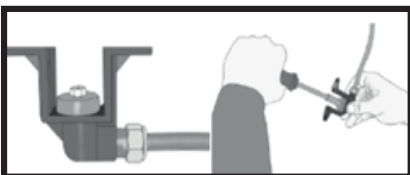


Fig. 16



Fig. 17

INSTRUCCIONES TÉCNICAS PARA EL INSTALADOR

Regulación del aire primario (Quemador Horno)

De ser necesario, al no obtener una llama estable (esta se despega del quemador o presenta un color amarillo), proceda a regular el aire primario del quemador horno mediante la boquilla dispuesta para ello.

a) La llama se despega del quemador: se genera por exceso de aire en la mezcla. Se debe reducir el ingreso de aire girando la boquilla. De esta forma se limita el ingreso de aire al quemador por interferencia entre perforaciones enfrentadas de boquilla y quemador.

b) Llama con Punta amarilla: Se genera por falta de aire en la mezcla. Se debe aumentar el ingreso de aire girando la boquilla de regulación. De esta forma se aumenta el ingreso de aire al quemador por interferencia entre perforaciones enfrentadas de boquilla y quemador.

c) Verifique que la llama no se apague al cambiar de regulación, así como cuando se abra o cierre la puerta (de acuerdo a un uso normal).

IMPORTANTE

UNA VEZ FINALIZADA LA CONVERSIÓN DE GAS, ASEGÚRESE DE LA ESTANQUEIDAD DEL PRODUCTO Y DEL CORRECTO FUNCIONAMIENTO INDIVIDUAL Y TOTAL DE LOS QUEMADORES

INSTRUCCIONES TÉCNICAS PARA EL INSTALADOR

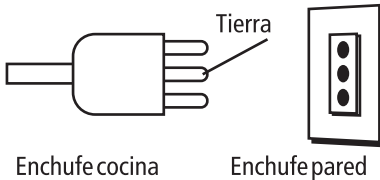
CONEXIÓN ELÉCTRICA

Esta cocina posee, luz en el horno, calefactor en horno y encendido de los quemadores, que requiere ser conectada a la red eléctrica para su funcionamiento.

La cocina ha sido fabricada con componentes que funcionan con corriente alterna monofásica de 220 V y 50 Hz.

Antes de conectar la cocina a la red, verifique que esta esté suministrando el voltaje y frecuencia especificada, y que el enchufe hembra de la red sea compatible con el enchufe macho de la cocina.

La Cocina debe ser conectada a tierra, verifique que el enchufe hembra de la red de alimentación posea tierra, (tres contactos) en caso contrario solicite su instalación a un instalador autorizado por la SEC.



IMPORTANTE: No se deben utilizar extensiones eléctricas para la conexión, esta debe ser directa entre el cordón de la cocina y el enchufe de la pared.

IMPORTANTE

No se deben utilizar extensiones eléctricas para la conexión, esta debe ser directa entre el cordón de la cocina y el enchufe. El cordón de alimentación que posee el artefacto nunca debe cruzar por atrás de la cocina, su conexión debe ser accesible a la conexión y desconexión del mismo.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido sólo por un Servicio Técnico Autorizado Sindelen, o por un instalador autorizado por la SEC.

CAMBIO DE AMPOLLETA

El cambio del porta lámpara y ampolla debe ser realizado por un Servicio Técnico Autorizado Sindelen del siguiente modo: Desconecte el artefacto de la toma de corriente, gire hacia la izquierda la protección de cristal que cubre la ampolla, tire la ampolla, coloque la nueva y vuelva a atornillar la protección ampolla.

NOTAS

I GARANTIA

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..

I GARANTIA

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., ni pudiéndose interpretar esta Garantía como generadora de obligaciones distintas a las escritas en la presente Póliza.

Producto Fabricado por J.H. para Sindelen en Unit 301, N° 36 Jianghua Road, Jiangmen city, Guangdong Province, R. P. C.

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.

II 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 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 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 adjuntará a su Guía de Atención, que es la Orden de Reparación.

Cliente : _____

Rut : _____

Dirección : _____

Ciudad : _____

Artefacto : CH-770DHIN _____

Fecha de Compra : _____

Distribuidor : _____

Ciudad : _____

Boleta o Factura N° : _____

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.

SINDELEN

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