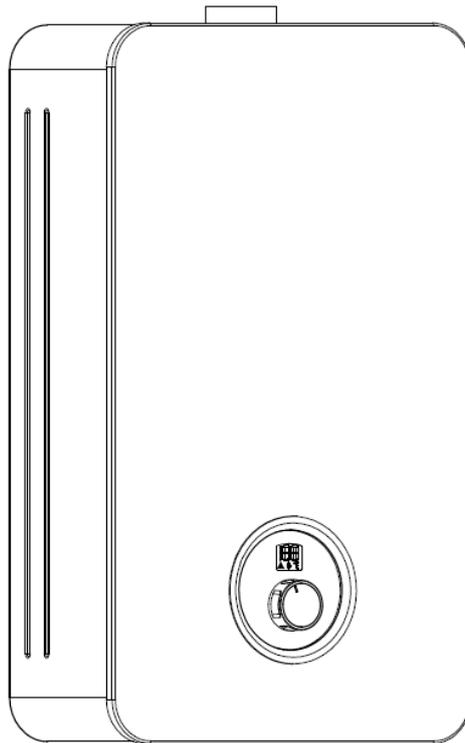


CALENTADOR DE AGUA A GAS THERM 2400 F / HYDROWIND COMFORT



**ESTE DOCUMENTO ES CONFIDENCIAL Y DE USO EXCLUSIVO
PARA ACCIONES DE FORMACIÓN Y ASISTENCIA TÉCNICA
POST-VENTA**

**Este documento es de uso exclusivo para socios oficiales. Cada país deberá
adaptar el manual y su contenido, con las especificidades necesarias.**

Índice

1.	INTRODUCCIÓN	3
2.	INDICACIONES ACERCA DEL APARATO	3
2.1	DESIGNACIÓN DEL APARATO	3
2.2	ACCESORIOS DISPONIBLES	4
3.	INSTALACIÓN	4
3.1	FIJACIÓN DEL APARATO A LA PARED	4
3.2	CONEXIONES HIDRÁULICAS	5
3.3	CONEXIONES DE GAS	5
3.4	EVACUACIÓN	6
3.5	PERFORMANCE DEL APARATO.....	7
4.	COMPONENTES	8
4.1	CONEXIÓN DE ENTRADA DE AGUA.....	9
4.2	VÁLVULA REGULADORA DE CAUDAL/FILTRO	9
4.3	SENSOR DE CAUDAL	9
4.4	SENSOR DE TEMPERATURA DEL AGUA	11
4.5	VÁLVULA DE GAS	11
4.6	PLACA DE ADMISIÓN DE AIRE	12
4.7	ELECTRODO DE IONIZACIÓN	12
4.8	ELECTRODOS DE IGNICIÓN	12
4.9	BARRA DE INYECTORES	15
4.10	CÁMARA DE COMBUSTIÓN.....	15
4.11	PERMUTADOR.....	15
4.12	VENTILADOR Y PRESOSTATO	17
4.13	PANTALLA DIGITAL.....	18
4.14	UNIDAD DE CONTROL	19
4.15	SWITCH DE SELECCIÓN DE TIPO DE GAS	20
5.	PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO/MEDICIONES ELÉCTRICAS	21
6.	SERVICIO	24
6.1	ENTRADA EN EL MENÚ DE SERVICIO.....	24
6.2	AJUSTE DE LOS PARÁMETROS DEL APARATO	25
7.	MANUTENCIÓN	28
7.1	LIMPIEZA DEL FILTRO	29
8.	CÓDIGOS DE ERROR.....	31

1. Introducción

Este manual es un complemento al manual de instalación / operación suministrado con el aparato, y contiene los principales detalles técnicos que son relevantes para los socios oficiales y para los formadores de mercados. En ningún caso, cualquier de los documentos sustituye el uso de otro, por lo que se debe asegurar que los servicios posventa tienen manuales actualizados y que éstos están disponibles con el aparato. La lista de piezas de sustitución se debe utilizar como complemento a este manual técnico.

2. Indicaciones acerca del aparato

Calentador de agua a gas para uso residencial e intermitente, con accionamiento automático, potencia fija y con ventilador para forzar la evacuación de los gases resultantes de la combustión.

2.1 Designación del aparato

La designación permite la identificación de las características principales de los aparatos, especialmente cuando es necesario reportar alguna anomalía a través de la utilización de los servicios de call center o de técnicos de pos venta.

Ejemplo de designación:

Ejemplo 1 - T2400 F 20 D 23/31

Bosch:

T 2400 – Calentador de agua a gas

T ... **F** – Tiro forzado

T ... F **20** – Capacidad (l/min)

T ... F XX **D** – Pantalla digital

T ...F XX D **23/31** – Tipo de gas

Ejemplo 2 – W 8/11/14/16 KME 23/31

Junkers:

W – Calefón de agua a gas

W **8/11/14/16** – Capacidad (l/min)

W ... **K** – Chimenea

W ... **KM** – Extracción forzada

W ... **KME** – Ignición eléctrica

W ... KME **23/31** – Tipo de gas

2.2 Accesorios disponibles

En el embalaje del aparato se entregarán, como accesorio, los elementos necesarios para fijación junto con el manual de instalación y uso.

3. Instalación

El manual de instalación de cada producto deberá ser consultado y utilizado activamente por el instalador para optimizar y asegurar que el aparato se instala en perfectas condiciones.

3.1 Fijación del aparato a la pared

Requisito	Confirmación
¿Aparato nivelado y en posición vertical?	
¿Los accesorios disponibles se utilizan correctamente?	
¿El aparato está siendo soportado exclusivamente por la fijación a la pared y no por conexiones hidráulicas y / o de gas?	

Tabla 1 – Check list de las fijaciones

El instalador deberá asegurar la correcta fijación del aparato y el correcto posicionamiento de las conexiones de agua y gas.

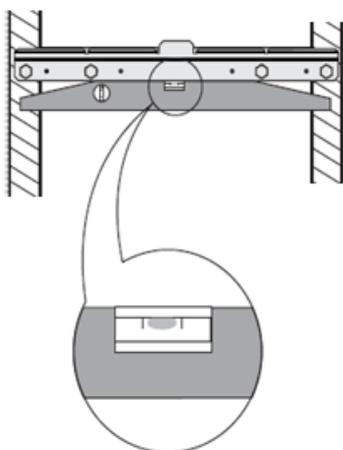


Figura 1 – Preparación de la fijación a la pared

3.2 Conexiones hidráulicas

Requisito	Observaciones	Confirmación
¿Se han limpiado las conexiones hidráulicas antes de realizar la conexión del aparato?		
¿Se ha completado satisfactoriamente la prueba de fuga?		
¿El filtro de entrada de agua ha sido verificado y limpio, asegurando el nivel de flujo necesario?		
¿Los accesorios de conexión de agua son adecuados?		
¿Los valores de presión y flujo de agua se ajustan a las especificaciones?	<ul style="list-style-type: none"> - Presión mínima para caudal nominal: 2 bar - Presión mínima de partida: 0,2 bar - Presión máxima admisible: 10 bar 	

Tabla 2 – Check list de las conexiones hidráulicas

3.3 Conexiones de gas

Requisito	Confirmación
¿El aparato es adecuado para el tipo de gas disponible?	
¿El reductor de presión y la tubería de gas son adecuados para los valores de presión y caudal de gas necesarios?	
¿Los accesorios de conexión de gas son adecuados y conformes a las normas / especificaciones del país?	

Tabla 3 – Check list de las conexiones de gas

3.4 Evacuación

El manual del aparato indica las longitudes máximas de escape aplicables a este modelo.

Aparato	Largo máximo horizontal (Lh)	Largo máximo vertical (Lv)
8/11...	4.0 m	4.0 m
14/16...	4.0 m	4.0 m

Tabla 4 – Largos máximos de evacuación

Nota: En el exterior del lugar de instalación se debe distanciar la salida del ducto de evacuación en cerca de 30 mm de la pared (ver figura abajo), para promover condiciones ideales para un buen escape de los gases de combustión y con terminal adecuado a protección contra revocos de viento.

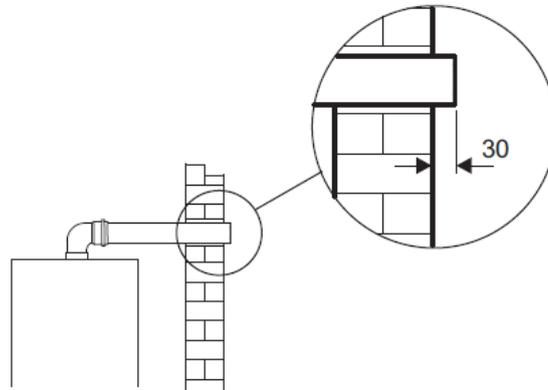


Figura 2 – Distancia (en mm) de la salida de la extremidad del ducto a la pared exterior

3.5 Performance del aparato

Medir el caudal y el aumento de temperatura para hacer los ajustes necesarios y garantizar el correcto funcionamiento del aparato.



Figura 3 – Utilización del medidor de caudal e del termómetro

La capacidad del aparato, normalmente se refiere al caudal, en l / min, que el aparato puede debitar para garantizar un aumento de temperatura del agua de 25°C, siendo que, a través de la potencia declarada de un aparato, en kW, también es posible verificar cuál es el caudal posible para cualquier ΔT .

Ejemplo:

¿Qué caudal permite un aparato que tiene 24 kW de P_n (potencia útil) para un aumento de temperatura de 25°C?

$$P_n \text{ (kW)} = Q \text{ (l/min)} \times \Delta T \text{ (°C)} / 14.3$$

P – Potencia útil

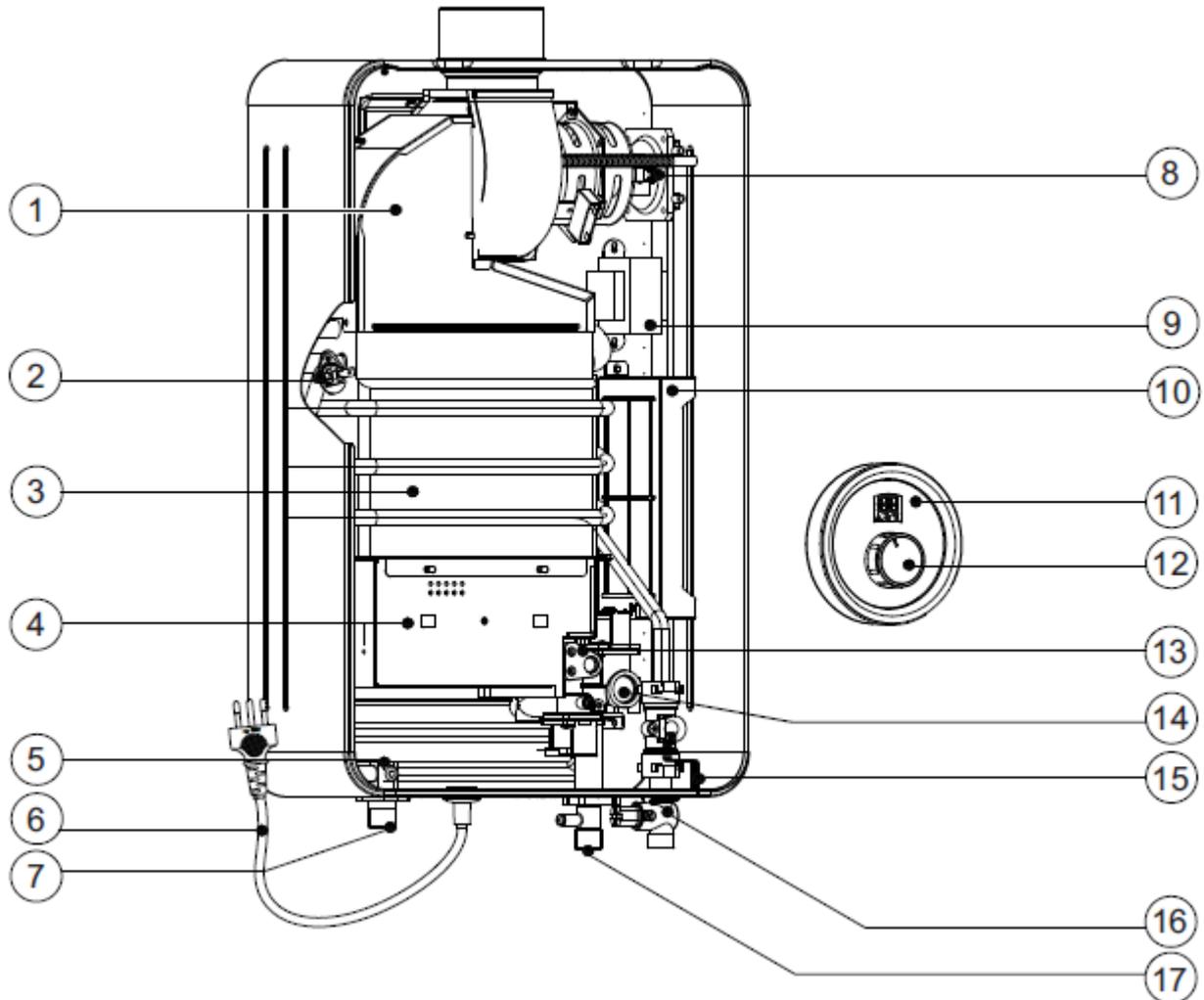
Q – Caudal

ΔT – Diferencia entre la temperatura de salida ya la temperatura de entrada

$$24 = Q \times 25 / 14.3 \rightarrow Q = 13.728 \text{ l/min} \approx 14 \text{ l/min}$$

4. Componentes

Construcción del aparato



- [1] Ventilador
- [2] Limitador de temperatura
- [3] Cámara de combustión
- [4] Quemador
- [5] Sensor de temperatura de salida de agua
- [6] Cable de conexión con enchufe
- [7] Salida de agua
- [8] Presostato diferencial
- [9] Transformador

- [10] Caja de control
- [11] Pantalla digital
- [12] Selector de potencia
- [13] Distribuidor de gas
- [14] Válvula de gas
- [15] Sensor de caudal de agua
- [16] Entrada de agua
- [17] Entrada de gas

Figura 4 – Construcción del aparato

4.1 Conexión de entrada de agua

La válvula de entrada de agua tiene una conexión de agua de ½ "e integra un filtro y un regulador de caudal.

4.2 Válvula reguladora de caudal/Filtro

La entrada de agua contiene un regulador de caudal que es accesible mediante la remoción del tornillo visible. El filtro de agua se encuentra directamente en la conexión de entrada como se muestra en las siguientes figuras.



Figura 5 – Entrada de agua fría – regulador de caudal

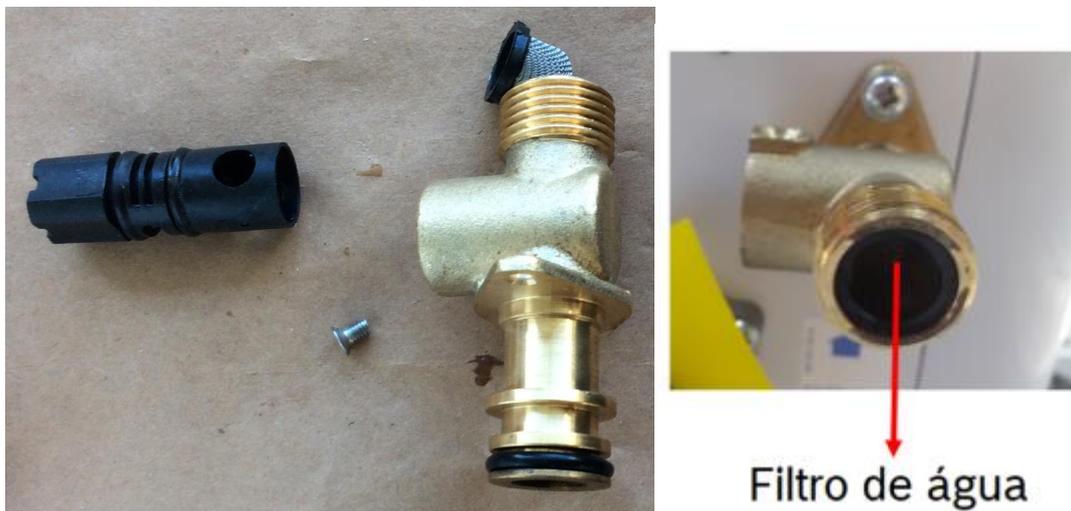


Figura 6 – Entrada de agua fría – componentes y localización del filtro de agua

4.3 Sensor de Caudal

El caudal se mide a través de un sensor de flujo de tipo turbina que es alimentado por una señal DC de 5V y que emite una respuesta proporcional al valor medido de caudal.

- Caudal mínimo de salida: 2.8 l / min
- Caudal mínimo de funcionamiento: 2.4 l/min

Nota:

f es la señal de frecuencia (Hz)

Q es el caudal (l / min)

Caudal(l/min)	Frecuencia (Hz)
28	193.2
26	179.4
24	165.6
22	151.8
20	138
18	124.2
16	110.4
14	96.6
12	82.8
10	69
8	55.2
6	41.4
4	27.6
2	13.8

Tabla 5 – Valores del sensor de caudal



Figura 7 – Sensor de caudal

4.4 Sensor de temperatura del agua

El aparato tiene un sensor de temperatura de salida 8.5k Ω NTC (salida). La NTC mide valores de temperatura por inmersión y tiene cableado de color negro.

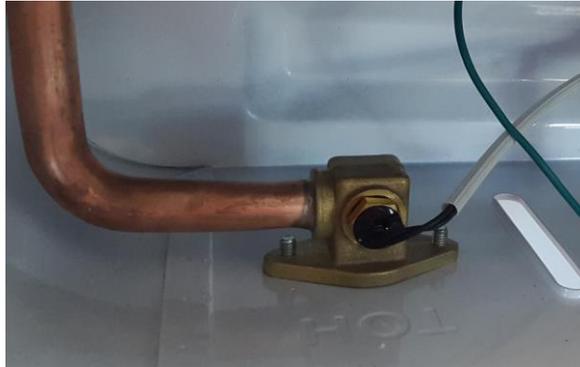


Figura 8 – Sensor de temperatura de salida de agua

4.5 Válvula de gas

Con la unidad de control es posible controlar el caudal de gas para el quemador a través de la válvula de modulación de gas (MV). Esta válvula controla la carga térmica para asegurar un cierto nivel de respuesta del aparato a variaciones de caudal o de temperatura.

Para el modelo citado en este documento, la válvula de gas contiene otro solenoide llamada de válvula de seguridad (SV). La válvula de seguridad (SV) es el primer elemento de seguridad y controla la entrada de gas en la válvula.

Además de estos solenoides (ubicadas en la válvula de gas), existe un solenoide que tiene como función realizar la segmentación de la distribución del gas para el quemador que se encuentra directamente en el distribuidor de gas.

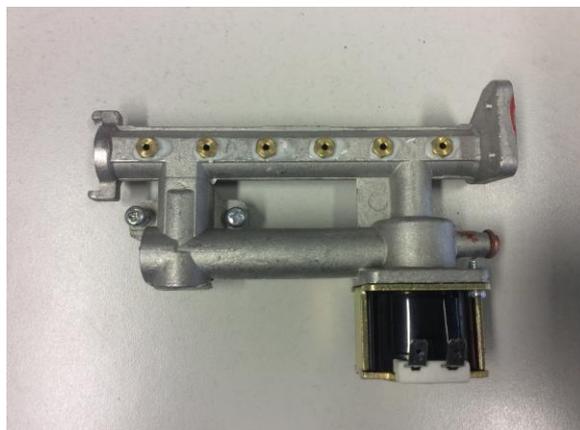


Figura 9 – Solenoide de segmentación directamente en el distribuidor de gas

4.6 Placa de admisión de aire

En la entrada del quemador existe una placa con la función de restringir la admisión de aire primario al quemador y garantizar una correcta mezcla aire-gas para la combustión.

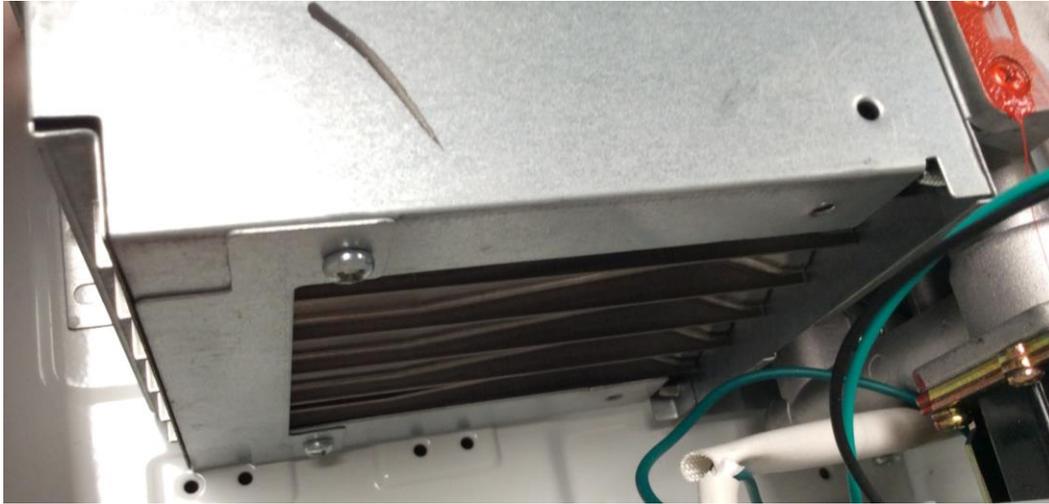


Figura 10 – Detalle de la chapa restrictiva de aire primario

4.7 Electrodo de ionización

La llama se detecta a través del electrodo de ionización y la detección está garantizada para las corrientes de ionización superiores a 8 μ A.

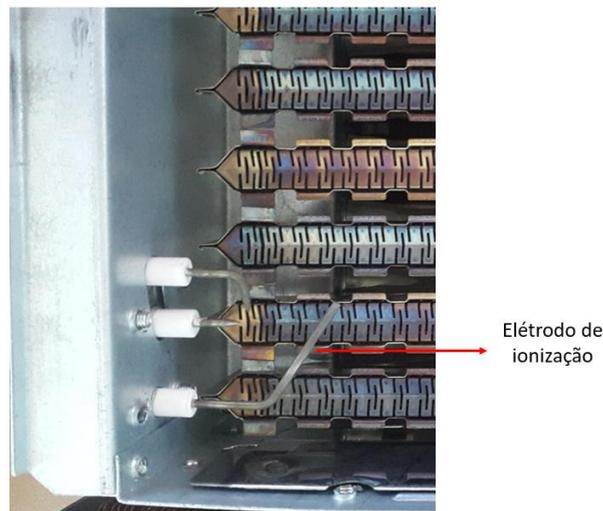


Figura 11 – Electrodo de ionización

4.8 Electrodo de ignición

La generación de chispa se inicia inmediatamente antes de la apertura de la válvula de gas, y se detiene cuando se detecta la ionización.



Figura 12 – Electrodo de ignición

Con el fin de evitar igniciones bruscas y garantizar que se respetan las condiciones de suministro de gas y estabilidad del quemador, existe el período de seguridad designado.

En cada intento de ignición, el sistema monitoriza la señal de ionización - esta señal promueve el arranque normal del aparato. Sin embargo, en casos en los que la señal de ionización no se detecta durante la secuencia de encendido, se señalará una falla EA. En esta situación se activa un bloqueo de la unidad, y sólo un reset manual llevará al sistema a volver a un estado normal de funcionamiento. Si la señal de ionización se interrumpe durante el funcionamiento, se reanuda la secuencia de encendido.

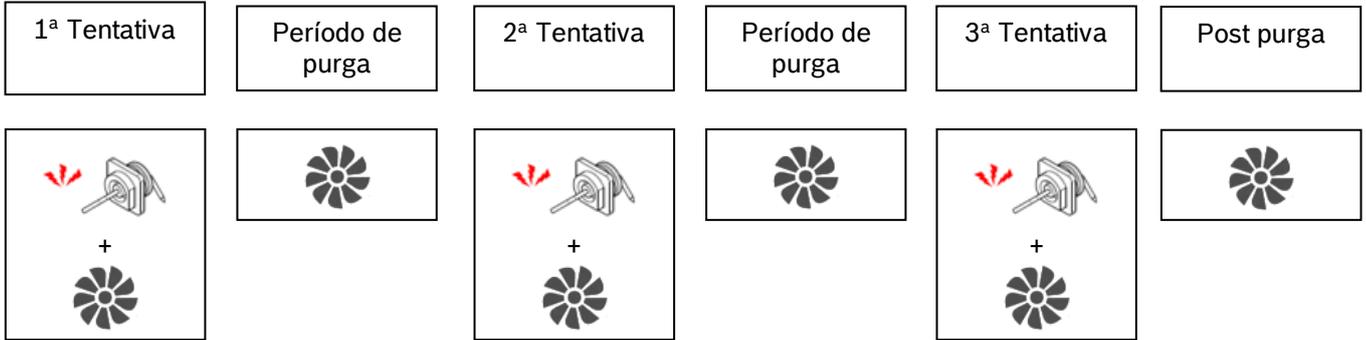


Ventilador

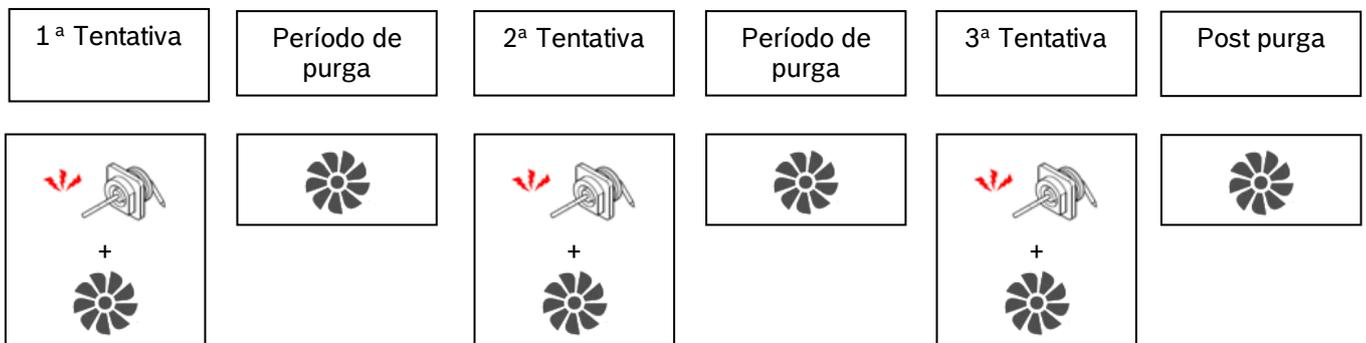


“Chispa” de ignición

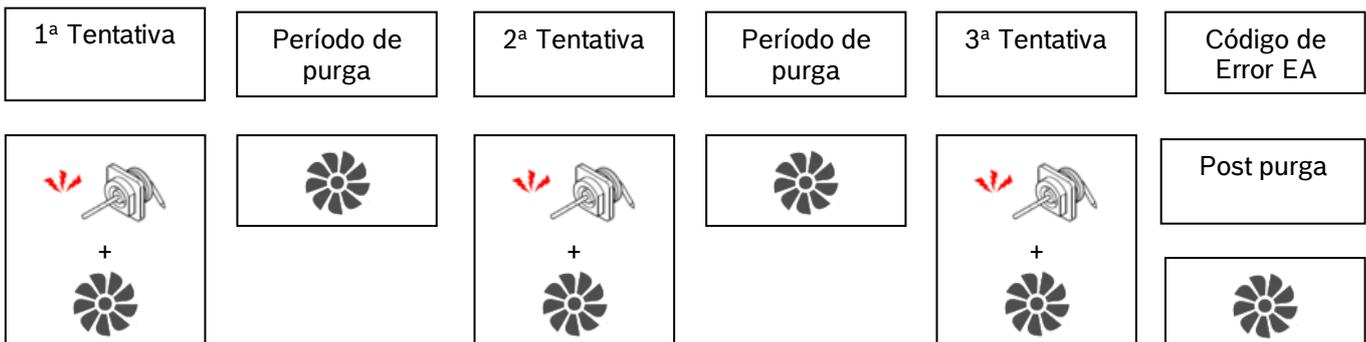
1ª Secuencia



2ª Secuencia



3ª y última Secuencia



4.9 Barra de inyectores

La barra de inyectores garantiza la distribución de gas para los dos segmentos del quemador a través de dos canales distintos.

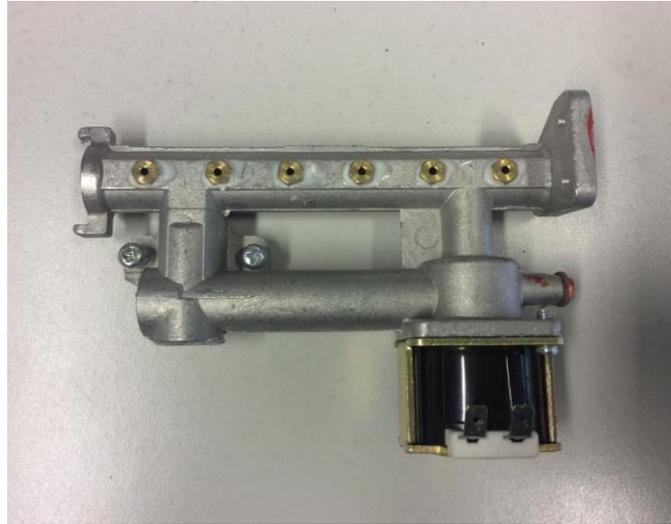


Figura 13 – Barra de inyectores

Esta barra de inyectores forma parte del kit de conversión de gas y los inyectores no deben ser reemplazados individualmente, por lo que el kit de conversión siempre contendrá una barra de inyectores completa.

4.10 Cámara de combustión

La cámara de combustión incluye el intercambiador de cobre y el quemador con las ventanas de visualización, los electrodos de encendido, el electrodo de ionización y la barra de inyectores.

4.11 Intercambiador

El intercambiador de calor en cobre asegura las condiciones de combustión y optimiza la transferencia de calor de la llama al agua que fluye a través de la tubería de cobre.

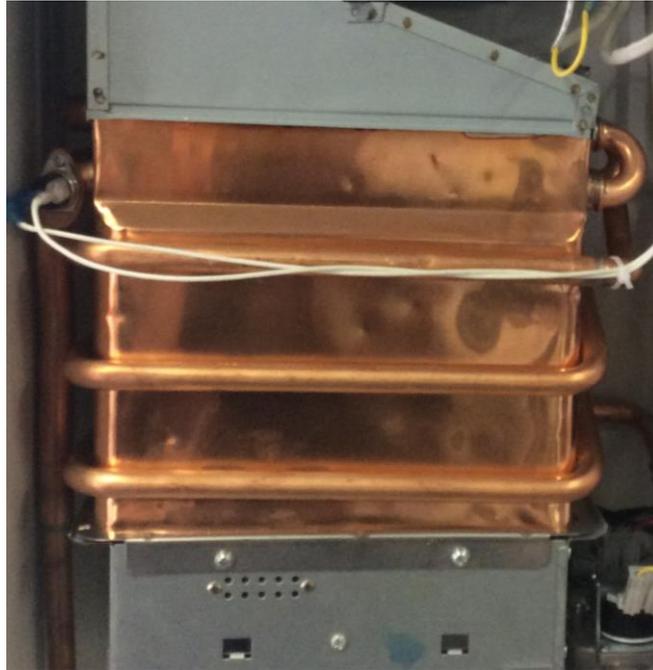


Figura 14 – Permutador de calor

Para asegurar una vida útil elevada y la protección del quemador, existe un termostato bimetálico en contacto directo con el cobre con la función de protección contra el sobrecalentamiento del intercambiador.



Figura 15 – Limitador de temperatura – activación a 85°C

4.12 Ventilador y Presostato

El presostato controla el funcionamiento del aparato y garantiza una buena evacuación de los gases resultantes de la combustión. El contacto es normalmente abierto, siendo que, a la salida del aparato, y por efecto Venturi - presión en el ventilador deja de ser igual a la presión atmosférica - el contacto se cierra, señalando el funcionamiento de la unidad. Si por algún motivo el contacto del presostato no se cierra en el momento del arranque del aparato o si, por otro lado, no se abre en la parada de la unidad, se señalará un error en la pantalla digital.



Figura 16 – Ventilador AC 127V o 220 V (dependiendo del mercado)

STAND BY





Figura 17 – Funcionamiento del presostato – efecto Venturi

4.13 Pantalla digital

La pantalla digital permite al usuario, al instalador o al técnico realizar las operaciones necesarias. El manual proporciona indicaciones sobre el funcionamiento del display (HMI-human machine interface).

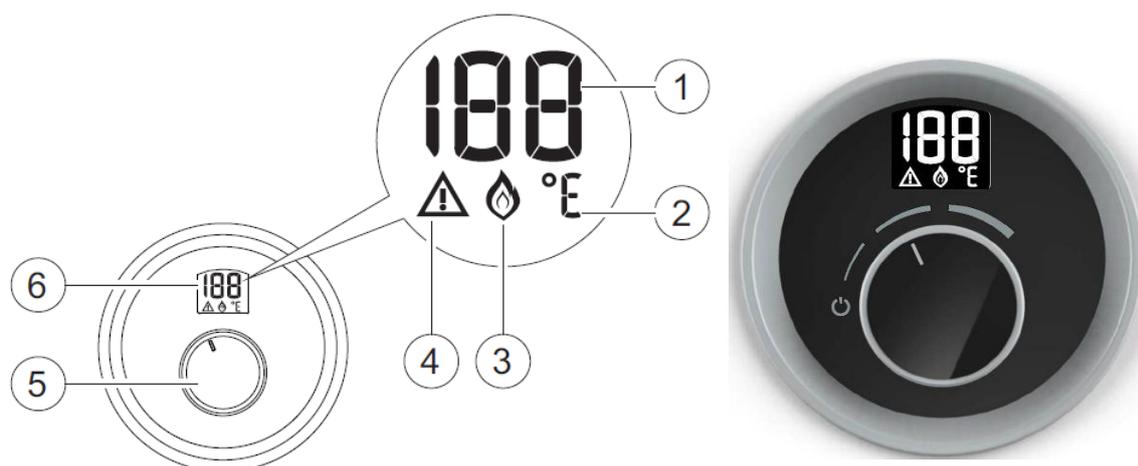


Figura 18 – Pantalla digital

- [1] Temperatura medida en la salida/Códigos de error
- [2] Unidad de temperatura
- [3] Aparato en uso (quemador encendido)
- [4] Indicador de errores
- [5] Selector de potencia
- [6] Pantalla digital

4.14 Unidad de control

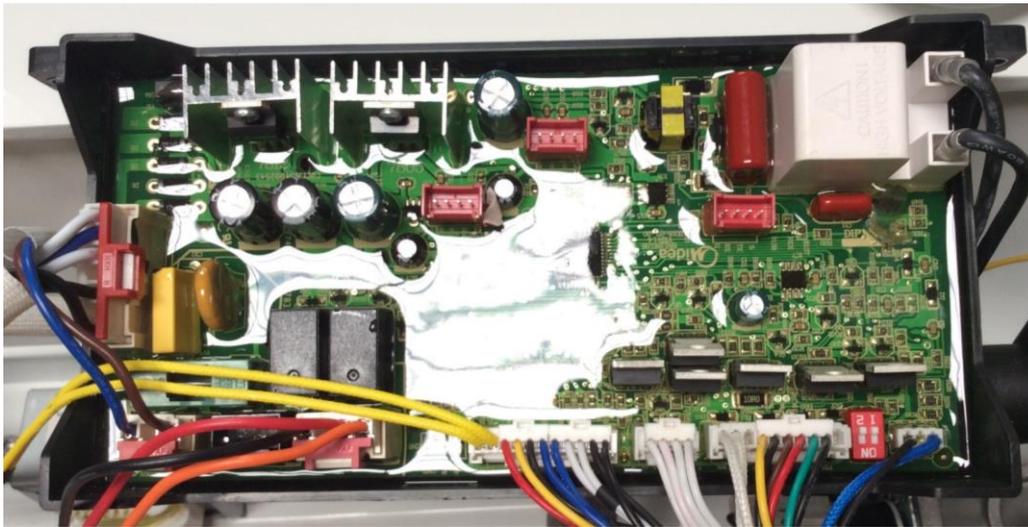
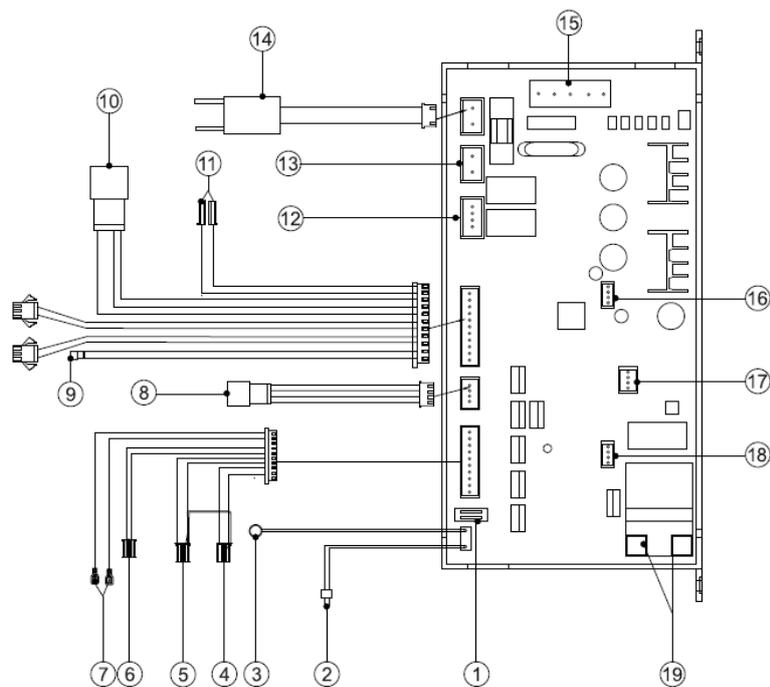


Figura 19 – Unidad de control



- | | |
|--|--|
| 1- Interruptor del tipo de gas | 11- Presostato |
| 2- Electrodo de ionización | 12- Ventilador |
| 3- Conexión a tierra | 13- Conexión para accesorio anti hielo |
| 4- Válvula de segmentación | 14- Cable de conexión con enchufe |
| 5- Válvula de modulación | 15- Transformador |
| 6- Válvula On/Off | 16- Reservado |
| 7- Termóstato | 17- Reservado |
| 8- Pantalla digital | 18- Reservado |
| 9- Sensor de temperatura de salida de agua | 19- Electrodo de encendido |
| 10- Sensor de caudal de agua | |

Figura 20 – Unidad de control

4.15 Switch de selección de tipo de gas

En la unidad de control hay un switch mecánico que deberá ser configurado según el tipo de gas del aparato. Esto es muy importante de asegurar en casos de remplazo de electrónica.

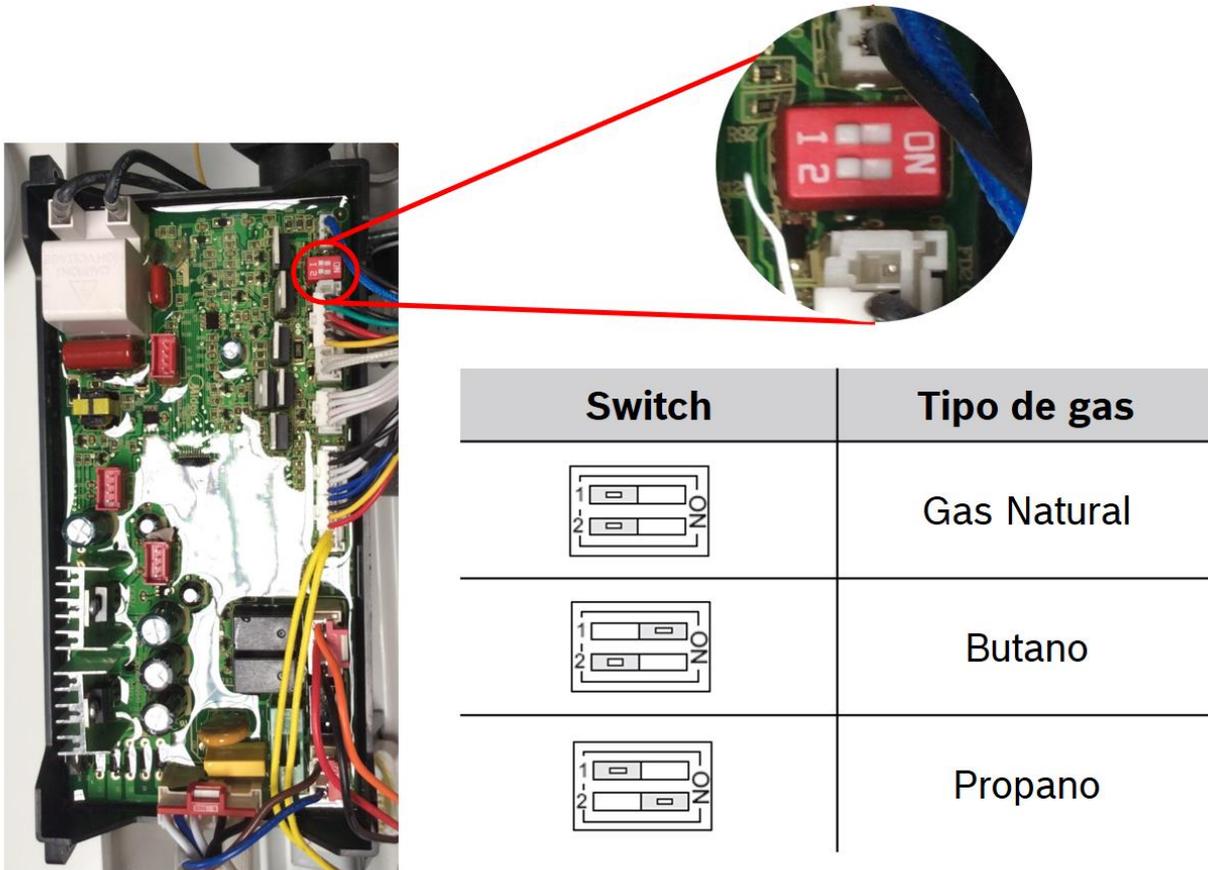
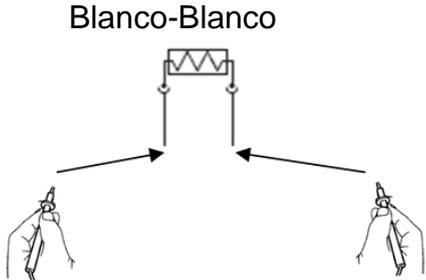


Figura 21 – Switch de tipo de gas

5. Principio de funcionamiento/Mediciones eléctricas

Operación	Acción	Conexión para la unidad de control	Resultado
Standby (Las señales de entrada deben estar dentro de los límites esperados)	Cable de alimentación eléctrica conectado	Input	127 V _{AC} o 220 V _{AC} (variable con el mercado)
	Termostato (limitador de temperatura)	Input	 Contacto cerrado
	Lectura de ionización	Input	0 μA
	Sensor de temperatura de salida OK	Input	Valor de resistencia (Ohm) dentro de la gama
Demanda de agua caliente	La turbina detecta flujo	Input	Valor de frecuencia para la unidad de control
	"Chispa" entre los electrodos de ionización	Output	
	Activación de las válvulas solenoides	Output	V _{DC}
Llama en el quemador	Detección de ionización ("chispa" se detiene)	Input	I > 8 μA
Entrega de agua caliente	Dispositivos de seguridad controlan el buen funcionamiento de la unidad	Input	

Tabla 6 – Condiciones de funcionamiento

Componente	Color del cableado	Valor	Notas
Sensor de caudal	Rojo-Negro GND	5 VDC	Potencia de entrada del PCB
	Amarillo-Negro GND	≈ 2.4 VDC Pulso frecuencia Hz	Partida: ≥ 2.8 l/min Apagar: ≤ 2.4 l/min
Termóstato bimetalico Temperatura de activación =85°C	Utilizar o multímetro para probar la resistencia R (Ω) Blanco-Blanco 		Circuito abierto  NOK Circuito ferrado = continuidad  Ok
Sensor de temperatura de salida			Tabla R-T para consulta
Electrodo de ionización	Azul	Utilizar el multímetro para medir la corriente de ionización, que debe ser > 8μA	El multímetro debe colocarse en serie entre el electrodo de ionización y el cableado de la ECU.
Ventilador AC	Naranja-rojo-negro	220 V o 127 V AC (dependiente del mercado)	Potencia de entrada en el PCB
Presostato	Amarillo-Amarillo	5 V DC	Standby – Contacto normalmente abierto En funcionamiento – Contacto normalmente cerrado
Solenoides de modulación	Rojo-Marrón	24 VDC Corriente=30-250mA Resistencia : 80Ω	
Solenoides principal (seguridad)	Amarillo-Negro	Solenoides abierto: 24 VDC Solenoides cerrado: 0 VDC Resistencia : 115Ω	

Solenoides de Segmentación	Azul-Negro	Solenoides abiertos: 24 VDC Solenoides cerrados: 0 VDC Resistencia : 150Ω	
----------------------------	------------	---	--

Tabla 7 – Valores eléctricos

Atención: todos los conectores tienen una terminación específica o respetan un código de color. Adicionalmente, es de notar que, el solenoide de modulación es sensible a la polaridad.

Valores de resistencia del sensor de temperatura de salida

R (50°C) =3.485K±3%

B(0/100)=3450±2%

T(°C)	R(KΩ)						
-40	181.7	-2	26.19	36	5.666	74	1.640
-39	171.5	-1	25.04	37	5.466	75	1.593
-38	162.1	0	23.95	38	5.275	76	1.547
-37	153.1	1	22.92	39	5.090	77	1.502
-36	144.7	2	21.92	40	4.913	78	1.460
-35	136.9	3	21.00	41	4.742	79	1.416
-34	129.5	4	20.10	42	4.581	80	1.378
-33	122.5	5	19.24	43	4.424	81	1.339
-32	116.0	6	18.43	44	4.272	82	1.302
-31	109.8	7	17.67	45	4.128	83	1.265
-30	104.0	8	16.93	46	3.990	84	1.230
-29	98.61	9	16.23	47	3.855	85	1.196
-28	93.48	10	15.56	48	3.727	86	1.104
-27	88.66	11	14.93	49	3.604	87	1.132
-26	84.10	12	14.32	50	3.485	88	1.101
-25	79.82	13	13.74	51	3.371	89	1.071
-24	75.78	14	13.19	52	3.262	90	1.042
-23	71.96	15	12.66	53	3.156	91	1.014
-22	68.38	16	12.16	54	3.054	92	0.9872
-21	64.97	17	11.68	55	2.956	93	0.9611
-20	61.77	18	11.22	56	2.861	94	0.9357
-19	58.73	19	10.78	57	2.770	95	0.9111
-18	55.88	20	10.36	58	2.683	96	0.8872
-17	53.18	21	9.964	59	2.598	97	0.8640
-16	50.61	22	9.581	60	2.517	98	0.8417
-15	48.19	23	9.216	61	2.439	99	0.8200
-14	45.91	24	8.865	62	2.364	100	0.7988

-13	43.74	25	8.531	63	2.290	101	0.7785
-12	41.69	26	8.211	64	2.220	102	0.7588
-11	39.74	27	7.905	65	2.152	103	0.7395
-10	37.89	28	7.611	66	2.087	104	0.7209
-9	36.16	29	7.330	67	2.023	105	0.7028
-8	34.49	30	7.061	68	1.963	106	0.6853
-7	32.93	31	6.803	69	1.905	107	0.6682
-6	31.43	32	6.557	70	1.849	108	0.6517
-5	30.03	33	6.319	71	1.794	109	0.6357
-4	28.68	34	6.093	72	1.741	110	0.6200
-3	27.40	35	5.875	73	1.690		

Tabla 8 – Valores de resistencia del sensor de temperatura de salida

Para asegurar un correcto arranque y funcionamiento del aparato después de cualquier tipo de intervención, el manual de instalación debe leerse y las instrucciones y funciones principales deben explicarse al consumidor final.

6. Servicio

Al cambiar la unidad de control, los parámetros del aparato deben comprobarse y configurarse correctamente. Los parámetros accesibles al usuario / instalador se indicarán.

6.1 Entrada en el Menú de Servicio

En esta gama de modelos, existe una unidad externa de control (que deberá conectarse a la ECU de la unidad) que permite al técnico acceder al menú de servicio y realizar ajustes al aparato. Para entrar en el menú de servicio, se deben presionar continuamente los 3 botones de la unidad externa de control durante aproximadamente 5 segundos. Este comando se puede adquirir por separado – Ref^a Bosch 8 738 724 736.

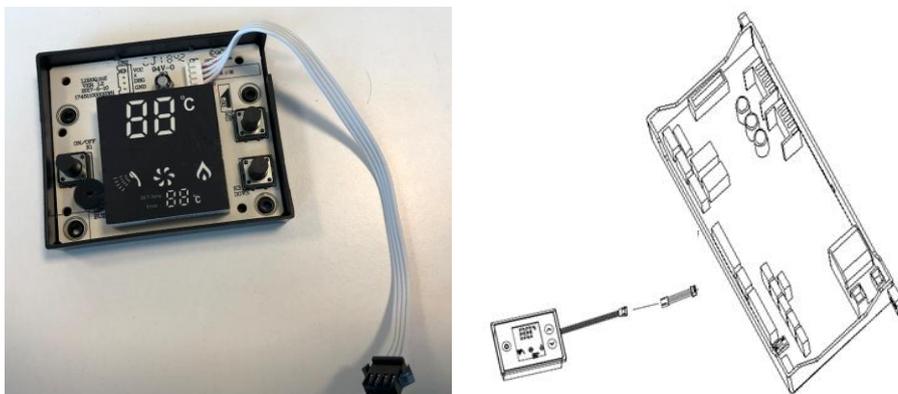


Figura 22– Unidad externa de control

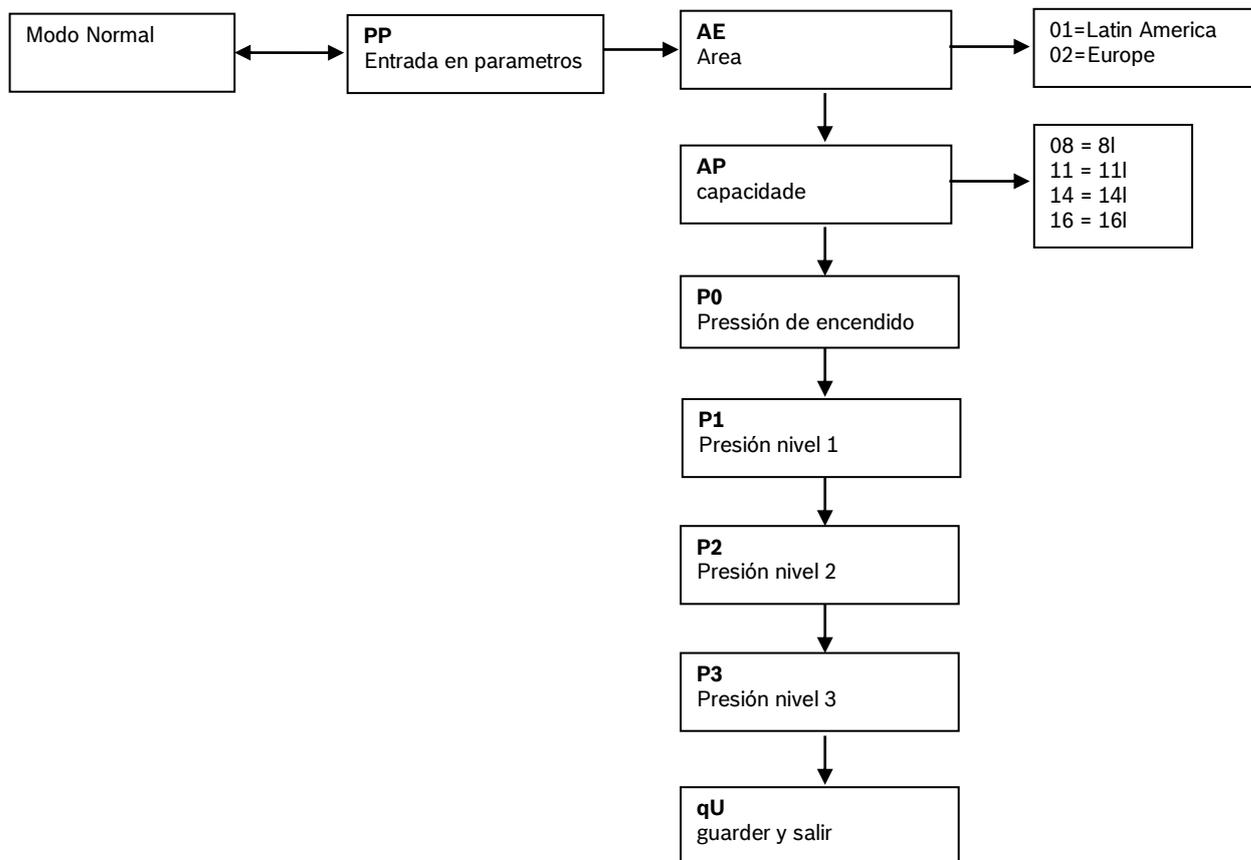


Figura 23 – Parámetros de configuración y los menús/submenús

6.2 Ajuste de los parámetros del aparato

El ajuste de los parámetros del aparato para las diferentes condiciones de funcionamiento puede ser necesario en las siguientes condiciones:

- Conversiones de gas (consultar el manual correspondiente);
- Sustitución de válvula de gas o del ventilador;

Las siguientes imágenes representan los puntos indicados para efectuar las mediciones, utilizando manómetros de presión.

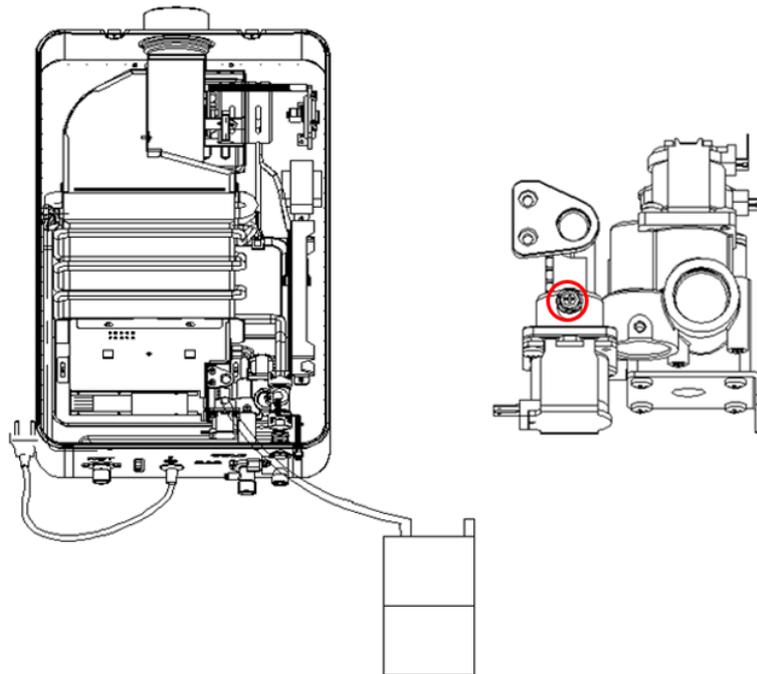
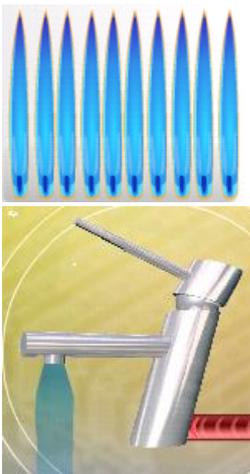


Figura 24 – Punto de medición con el manómetro de presión

Nota: Para permitir que el aparato funcione en modo P3 - nivel de potencia máximo - es importante garantizar un caudal suficiente para que no haya sobrecalentamiento del agua (y del aparato).



Aparato	Caudal mínimo para operar en el nivel 3
8 l	No hay
11 l	4 l/min
14 l	5l/min
16 l	6 l/min

Tabla 9 – Caudal mínimo para operar en el nivel 3

	Nivel de Servicio Técnico
Pd	Presión de encendido en el quemador
P1	Ajuste de la potencia - nivel 1 - del quemador después de la sustitución de componentes / mantenimiento
P2	Ajuste de la potencia - nivel 2 - del quemador después de la sustitución de componentes / mantenimiento
P3	Ajuste de la potencia - nivel 3 - del quemador después de la sustitución de componentes / mantenimiento

Tabla 10 – Ajustes de la potencia de combustión

Atención:

Los valores de presión en el quemador medidos en Pd, P1, P2 y P3 se designan para aumentar / disminuir la potencia del quemador medida (en mbar) y de acuerdo con el correspondiente tipo de gas / capacidad del aparato indicada en la siguiente tabla.

	País	Aparato [l/min)	Gas Natural	Butano	Propano
Presión de gas (mbar)	Chile	8	20	29	37
		11	20	29	37
		14	20	29	37
		16	20	29	37
Pd (mbar) ± 0.2 mbar		8	5.5	6.5	6.5
		11	5.5	9.5	9.5
		14	6	5.8	9.6
		16	6	5.8	9.6
P1 (mbar) ± 0.2 mbar		8	5.2	5.9	7.5
		11	5.2	8	10.5
		14	6	5.8	7.4
		16	6	5.8	7.3
P2 (mbar) ± 0.2 mbar		8	4.5	4.5	6.1
		11	5	5.2	7
		14	4.6	5.2	6.1
		16	5.2	6.2	8
P3 (mbar) ± 0.2 mbar	8	8.6	8.5	12	
	11	9.8	10.5	14	
	14	9.4	10.6	13.5	
	16	11	11.5	14.9	

Tabla 11 – Valores de referencia de los parámetros de combustión

Verificar siempre los parámetros de acuerdo con el tipo de gas y el modelo y comparar los valores con los indicados.

Otros parámetros		
	Definición de la potencia del aparato	Parámetro para la adaptación de la unidad de control al modelo específico de la unidad 8 = modelo 8 11 = modelo 11 I 14 = modelo 14 I 16 = modelo 16 I

Tabla 12 – Ajuste de otros parámetros de la unidad de control

7. Manutención

Para garantizar un funcionamiento eficiente continuado del aparato, se recomienda que se verifique y se mantenga (si es necesario) a intervalos regulares. La frecuencia de la verificación dependerá de las condiciones específicas de instalación y del perfil de utilización, que generalmente se recomienda la verificación de la frecuencia y el mantenimiento cada año.

Cualquier intervención al aparato debe ser realizada por un agente competente como un técnico registrado o técnico de servicio de la marca.

Antes de cualquier acción de servicio, desconectar el suministro de gas a través de corte en el suministro general, siendo que las acciones de mantenimiento deben ser realizadas según las instrucciones descritas en el manual.

Los técnicos certificados de asistencia poseen todos los accesorios y herramientas necesarios para efectuar intervenciones.



L641 – O’rings en contacto con el agua
HFt1 v5 – Selladores en contacto con gas

Figura 25 – Lubricantes recomendados para las conexiones

7.1 Limpieza del filtro

Para efectuar la limpieza del filtro de entrada de agua, se deben cerrar todos los registros de agua y posteriormente retirar el filtro de la entrada de agua en el aparato. La limpieza debe efectuarse utilizando agua y / o aire presurizado. Después de la limpieza, efectuar el montaje del filtro en la entrada de agua.



Filtro de agua

Figura 26 – Desmontaje del filtro de agua

Inspeccionar y proceder a la limpieza del intercambiador de calor siempre que sea necesario. Para quitar el intercambiador, cerrar la entrada de agua fría, abrir grifo para liberar la presión de agua restante y purgar el aparato.

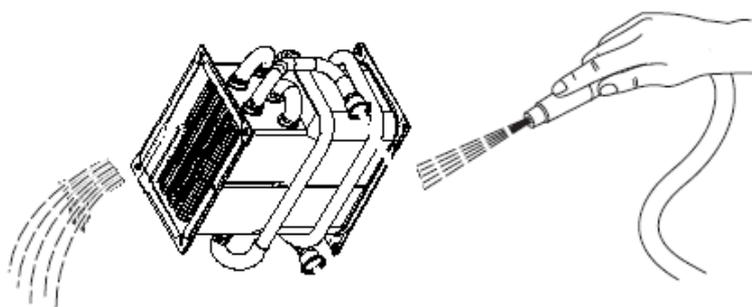


Figura 27 – Limpieza del intercambiador de calor

El proceso de limpieza debe efectuarse con precaución para no dañar los sellos que aseguran la estanqueidad entre el intercambiador, el quemador y el colector de gases de combustión. También se debe asegurar una correcta alineación y eliminación de las aletas del intercambiador.

En regiones con valores de dureza de agua elevados puede existir la necesidad de descalcificar el intercambiador utilizando un agente descalcificante apropiado. Deberá llenarse el intercambiador con la solución descalcificante y dejar actuar hasta que la solución para de burbujear. Después de este paso, vaciar la solución existente en el intercambiador y efectuar su lavado con agua limpia.

Advertencia: La manipulación de soluciones de ácido / agua debe realizarse con extremo cuidado. Existe peligro en situaciones en que la solución entre en contacto con los tejidos blandos. Lave inmediatamente áreas afectadas abundantemente con agua y busque asistencia médica.

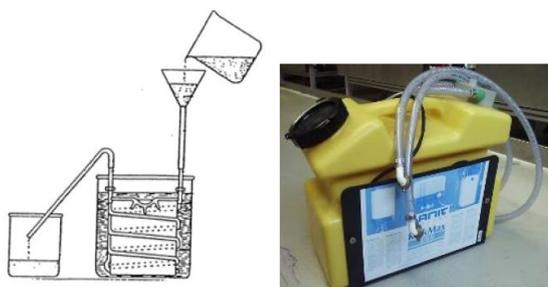


Figura 28 – Descalcificante del intercambiador de calor

Terminado el proceso, proceda de nuevo al montaje del intercambiador en el aparato, asegurando su correcto posicionamiento.

8. Códigos de error

Código de Error	Definición	Descripción
A7	Sensor de temperatura de salida de agua defectuoso	Si se detecta un cortocircuito en la sonda NTC de salida de agua, se muestra una advertencia. El error se resuelve cuando se resuelve la condición de cortocircuito
C2	Tensión eléctrica de alimentación no es suficiente	Detectado cuando la tensión fornecida al aparato no es suficiente
C4	Presostato no se abre después de finalizada la solicitud de agua caliente	Se debe comprobar el presostato, los cables y las mangueras de toma de presión.
C6	El presostato no cierra el circuito	Se debe verificar las condiciones de la chimenea, el cableado del propio termostato y efectuar un reset en el punto de consumo de agua caliente - cerrar y abrir punto de agua caliente.
CA	La señal de la detección de caudal está por encima de lo especificado	Si el aparato tiene una lectura de caudal por encima del máximo especificado para el sensor de caudal, el aparato se bloqueará. El error se resuelve cuando el valor de caudal vuelve a ser inferior al límite.
CF	Bloqueo de la evacuación	Si la presión detectada está por encima de los valores normales para las condiciones de funcionamiento, a través de un aumento de la velocidad y / o del consumo del ventilador, el aparato se bloqueará. El error se resuelve con un reset manual.
E1	Detección de temperatura	Si la unidad de control detecta una temperatura de demasiado elevada, el aparato deberá apagarse y reiniciarse tan pronto como la temperatura de salida detectada sea inferior al valor del punto de consigna.
E9	Limitador de temperatura (termostato) o fusible térmico	Si algún contacto del fusible térmico se abre o si el limitador de temperatura detecta una temperatura superior al límite, el aparato se bloqueará. El error se resuelve con un reset manual.
EA	Ionización no detectada durante	Si no se detecta ninguna señal de ionización después de la secuencia de arranque del aparato, el

	el intervalo de seguridad	aparato se bloqueará. El error se resuelve con un reset manual.
EE	Error en las conexiones de la válvula de gas	Si se desconecta una de los solenoides de la válvula de gas, el aparato se bloqueará. El error se resuelve con un reset manual.
EF	Tipo de gas incorrecto	Si se resalta una potencia útil superior a la prevista, el aparato se bloqueará. El error se resuelve con un reset manual.
F7	Error de ionización	Si se detecta corriente de ionización sin que se esté solicitando agua caliente, el aparato se bloqueará. El error se resuelve con un reset manual.
FA	Fuga en la válvula de gas	Cuando la solicitud de agua caliente se termina el solenoide de seguridad se cierra (cortando el suministro de gas al aparato). Si después de dicho cierre, una señal de ionización se detecta durante un período de 4 segundos, significa que existe una fuga en el solenoide de seguridad. El aparato cierra los restantes solenoides y lo bloquea. Si no se detecta ninguna fuga, durante el siguiente ciclo de solicitud de agua caliente se invierte el orden de cierre de los solenoides. El error se resuelve con un reset manual.
EC	Pérdida de ionización	Con el quemador encendido, si la señal de ionización se pierde 3 veces consecutivas, el aparato se bloqueará. El error se resuelve con un reset manual.

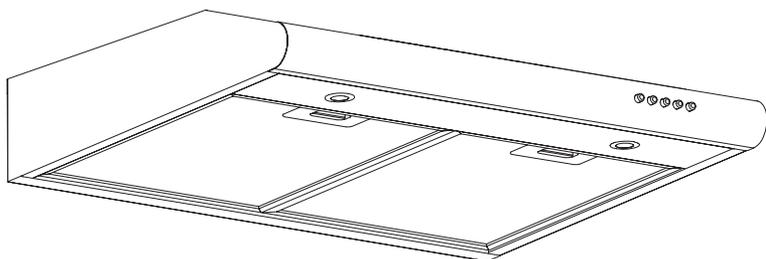
Tabla 13 – Lista de códigos de error

Bosch Termotecnologia S.A

TT-RW/PRM-M2 – International Training and Technical Support
Aveiro - Portugal

CAMPANA SLIM SILVER - NERO

SAP: 13443 - 13444



CARTA A NUESTROS CLIENTES

Estimado Cliente:

Gracias por elegir un producto KITCHEN CENTER.

Este manual contiene las instrucciones, advertencias y recomendaciones para desempacar, instalar, usar, limpiar, cuidar, y disfrutar este producto. También contiene nuestra información de contacto y la Póliza de Garantía.

Le aconsejamos leerlo cuidadosamente y tenerlo al alcance para consulta futura. Muchas dudas y problemas aparentes pueden ser solucionados consultando la sección correspondiente.

Le pedimos registrar los siguientes datos de su boleta, factura de compra o acta de recepción de nueva obra como comprobante de adquisición:

Fecha: _____ Número _____

Si lo prefiere puede simplemente conservar el original de su boleta, factura o acta de recepción, o una fotocopia en papel o una copia digital (PDF, JPG) para cuando requiera mantenimiento, reparación o garantía del producto.

Si quiere contactarnos con consultas, preguntas, sugerencias, reclamos, solicitud de mantenimiento o reparación, o para hacer efectiva su garantía puede hacerlo vía mail, teléfono o en persona con nuestro Servicio de Asistencia Técnica SAT

	600 411 77 00		WhatsApp +56 9 9825 1775
	POSTVENTA@KITCHENCENTER.CL		WWW.KITCHENCENTER.CL
	AV. EL SALTO 3485, RECOLETA , SANTIAGO, CHILE.		

El equipo de profesionales SAT está a su entera disposición para atenderle con un servicio rápido, fiable y cercano.

KITCHEN CENTER S.P.A.

CONTENIDO

ANTES DEL PRIMER USO	04
INSTALACIÓN	07
INSTRUCCIONES DE USO	13
MANTENIMIENTO	14
SERVICIO TÉCNICO	16
PÓLIZA DE GARANTÍA	17

ANTES DEL PRIMER USO

- Por favor, lea este manual de instrucciones antes de instalar y utilizar esta campana extractora. Guarde este manual de instrucciones en un lugar seguro para futuras consultas.
- Sólo un servicio técnico calificado y capacitado puede realizar el trabajo de instalación y mantenimiento.
- El fabricante no será responsable por los daños que resulten de una instalación inapropiada o incorrecta.
- Esta campana extractora puede utilizarse tanto en el modo canalización (conducción de humos hacia el exterior) como en el modo de recirculación (reciclaje interno). La elección de los modos puede dejarse en manos de los clientes.
- Verifique que la tensión principal corresponda a la indicada en la placa de características fijada dentro de la campana de extracción.
- No conecte la campana a los ductos de escape que transportan gases de combustión (calderas, ducto de gases, etc.)
- Si la campana se usa junto con aparatos no eléctricos (por ejemplo, electrodomésticos de combustión a gas), se debe garantizar un grado suficiente de ventilación en la habitación para evitar el flujo de retorno de gases de salida. La cocina debe tener una abertura directamente al aire libre para garantizar la entrada de aire limpio.
- La distancia mínima es de 750 mm desde la campana de extracción hasta una cocina de gas y de 650 mm hasta una placa eléctrica. Si las instrucciones de instalación para placas a gas especifican una distancia mayor, esto debe tenerse en cuenta.
- NOTA: se requieren dos o más personas para instalar o mover este dispositivo. El no hacerlo puede causar lesiones físicas.

ADVERTENCIAS GENERALES DE USO

- Este dispositivo no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción, en relación con el uso del dispositivo por parte de una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el dispositivo.
- La campana no debe ser usada por niños o personas que no hayan recibido instrucciones sobre su uso correcto.
- Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio posventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.
- Debe haber una ventilación adecuada de la habitación cuando se utiliza la campana extractora al mismo tiempo que los aparatos que combustionan gas u otros combustibles.
- Existe riesgo de incendio en caso de que la limpieza no se efectúe conforme a las instrucciones.
- No flamear bajo la campana extractora
- La campana de extracción ha sido diseñada solo para uso doméstico para eliminar los gases de la cocina.
- Nunca use la campana para otros fines que no sean para los que ha sido diseñada.
- Nunca deje la llama alta debajo de la campana cuando esté en funcionamiento.
- Ajuste la intensidad de la llama para dirigirla sólo en la parte inferior de la sartén; Asegurándose de que no envuelva los lados de la sartén o olla.
- Si fríe alimentos en profundidad, debe controlarse continuamente el proceso de cocción durante el uso: el aceite sobrecalentado puede estallar en llamas.
- El mantenimiento apropiado de la campana de extracción garantizará el rendimiento adecuado de la unidad.
- Desconecte la campana del suministro principal antes de realizar cualquier trabajo de mantenimiento.

- Limpie y / o reemplace los filtros de aluminio que contengan grasa después de un período de tiempo especificado.
- Limpie la campana con un paño húmedo y un detergente líquido neutro.
- No deseche este producto como residuos municipales sin clasificar. Es necesario el acopio de dichos residuos por separado para un tratamiento especial.
- Bajo ciertas circunstancias, los aparatos eléctricos pueden ser un peligro.
- No verifique el estado de los filtros mientras la campana extractora esté funcionando.
- No toque las ampolletas después del uso del aparato.
- No desconecte el aparato con las manos mojadas.
- Evite las llamas altas vivas, ya que daña los filtros y conlleva riesgo de incendio.
- El aire evacuado no debe ser enviado por conductos que se utilicen para evacuar los humos de aparatos alimentados por gas u otro combustible.
- No use este producto al aire libre.
- El aire de salida no debe descargarse en un ducto de gases que se utilice para evacuar los humos de los aparatos a gas u otros combustibles.

INSTALACIÓN

- Para un óptimo funcionamiento las campanas extractoras deben siempre ubicarse a una distancia mínima de 65 cms de la encimera si es que esta es a gas.
- Si las instrucciones de instalación del elemento de cocción a gas indican una distancia superior, se debe tener en cuenta lo siguiente instrucción: Los reglamentos respecto a la evacuación del aire han de ser respetados.



Distancia a encimera a gas:
65 cms min - 75 cms máx

Distancia a encimera eléctrica:
60 cms min - 70 cms máx

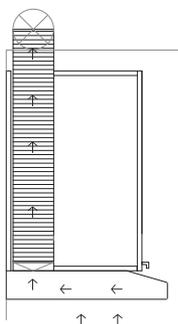
Distancia a encimera vitrocerámica:
60 cms min - 70 cms máx

Distancia a encimera inducción:
60 cms min - 70 cms máx

TIPOS DE SALIDA DE AIRE

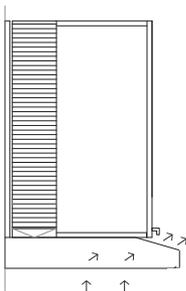
1. La campana puede ser instalada con salida de aire al exterior o con recirculación.
2. Decida por dónde circulará el ducto entre la campana y el exterior.
3. Un ducto recto y corto permitirá que la campana funcione de manera más eficiente.
4. Los recorridos largos de los conductos, codos y transiciones reducirán el rendimiento de la campana. Utilice el menor número posible de ellos. Es posible que se requieran conductos más grandes para obtener el mejor rendimiento con tramos de conductos más largos.
5. Se recomienda utilizar un ducto circular de $\varnothing 125\text{mm}$.
6. El aire no debe ser descargado en un ducto de gases utilizado para expulsar los humos de los dispositivos a gas u otros combustibles. Se deben seguir las normas relativas a la descarga de aire.
7. Consulte con las autoridades locales y los códigos de construcción para conocer los requisitos de los conductos de salida.
8. Instale una tapa en el techo o en la pared. Conecte los conductos metálicos circulares a la tapa y vuelva a trabajar en la ubicación de la campana.

Salida de aire hacia el exterior



- La campana extrae los gases de cocción saturados de humos y olores a través de los filtros de grasa y los expulsa hacia el exterior a través de un ducto de salida. Al instalar la campana en esta versión, los filtros de carbón no son necesarios.
- *Precaución: Para reducir el riesgo de incendio, es preferible utilizar ductos metálicos.*
- *No utilice material inflamable para transportar el aire de salida.*

Salida del aire através de recirculación



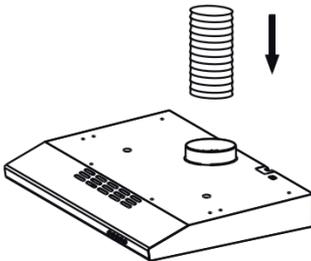
- La campana extrae los gases saturados de la cocina incluidos humos y olores a través de los filtros de grasa y de carbón vegetal y devuelve el aire limpio al recinto. Para una eficiencia constante, los filtros de carbón deben ser reemplazados periódicamente.
- *Precaución: No hay necesidad de conductos de plástico o metal rígido.*
- Instale el filtro de carbón. Tenga en cuenta que el aire vuelve a circular por las rejillas de ventilación frontales.

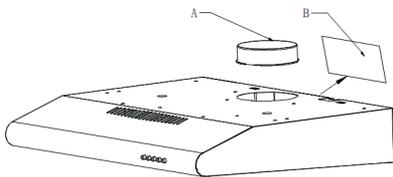
CONEXIÓN ELÉCTRICA

- *El cableado eléctrico debe ser realizado por una(s) persona(s) calificadas de acuerdo con todos los códigos y normas aplicables. Desconecte la corriente eléctrica de la entrada de servicio antes del cableado.*
- *Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio técnico o personal con calificaciones similares para evitar un peligro.*
- *No utilice el enchufe ni el cable de extensión que no sean los suministrados con la campana de extracción.*

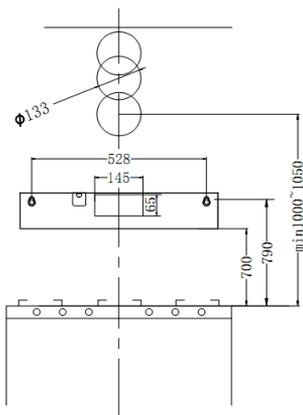
INSTALACIÓN

- *Antes de comenzar la instalación, para un mejor manejo de la campana, se aconseja retirar la rejilla metálica o el filtro de aluminio.*
- *Antes de la fijación, se debe instalar el ducto de salida para la evacuación del aire hacia el exterior. Utilice un ducto de extracción de salida con longitud mínima indispensable y curvaturas mínimas posibles (ángulo máximo de curvatura: 90°). Material certificado (según la normativa local, de construcción y contra incendios); y lo más liso posible en el interior.*
- *También es aconsejable evitar cualquier cambio drástico en la sección transversal del conducto (diámetro recomendado: 125mm).*
- *Decida la posición del orificio para la salida de aire: el orificio puede estar en el muro o en el techo, de acuerdo con sus requisitos, pero debe estar en línea vertical con su campana.*
- *Seleccione el tipo que mejor se adapte a sus necesidades y continúe montando el adaptador de la salida de aire.*



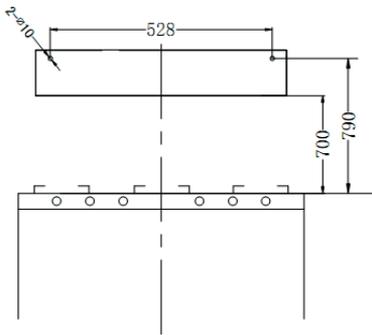


- Perfore el orificio en la pared para la salida de aire (133 mm de diámetro) consultando los dibujos a la derecha, donde se indican las medidas para las diversas posibilidades.



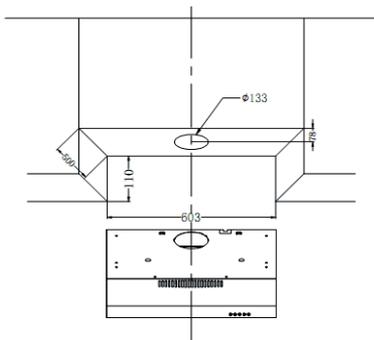
- Continúe con la fijación de la campana: según sus necesidades, puede colocar la campana en el muro o la unidad en un muro de su cocina. **IMPORTANTE:** respete la distancia entre la encimera y la parte inferior de la campana, que debe ser de al menos 650 mm.

FIJACIÓN AL MURO

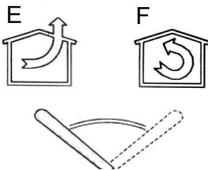
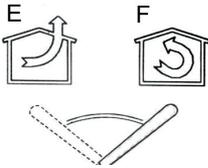


- Dibuje una línea en el muro en línea vertical con su encimera.
- Marque los 2 agujeros a perforar en el muro, respetando las distancias indicadas; hacer los 2 agujeros y colocar los 2 tornillos de anclaje suministrados. Tome 2 de los tornillos suministrados e introdúzcalos en los anclajes superiores sin atornillarlos completamente. Cuelgue la campana en los 2 tornillos; trabajando desde el interior de la campana, apriete los 2 tornillos completamente.
- Ahora proceda con la fijación final colocando los otros 2 tornillos. Conecte un conducto de escape flexible a la brida de la campana, utilizando una abrazadera de manguera metálica. No se proporcionan abrazaderas de tubo ni manguera.
- Realice la conexión eléctrica.

MONTAJE BAJO EL MUEBLE



- Taladre 4 agujeros en la unidad de muro, respetando la distancia indicada. Empuje la campana hacia arriba contra el módulo de muro e inserte los 4 tornillos que actúan desde el interior del módulo de muro. Conecte un tubo flexible a la brida de la campana, utilizando una abrazadera de manguera metálica. No se proporcionan abrazaderas de tubo ni manguera.
- Realice la conexión eléctrica.
- La instalación ha finalizado. Le recomendamos comprobar que la palanca de recirculación de la canalización esté en la posición correcta.
- La palanca se encuentra en el grupo motor y debe colocarse en la letra F en caso de que la instalación se efectúe en la versión de recirculación.
- También recuerde que el uso de filtros de carbón es necesario en la versión de recirculación; si no están instalados, por favor, instálelos.



INSTRUCCIONES DE USO

PANEL DE CONTROL

- La campana se acciona mediante el pulsador del panel frontal.
- El interruptor de la luz enciende y apaga las luces.
- El interruptor del ventilador enciende el ventilador en tres configuraciones de velocidad:
 - 0 Apagado
 - 1 Velocidad Baja
 - 2 Velocidad media
 - 3 Velocidad Alta

RECOMENDACIONES

- Se recomienda encender el aparato 5 minutos antes de empezar a cocinar.
- Se sugiere mantener funcionando la campana 15 minutos luego de terminar la cocción para eliminar todos los gases y olores completamente.

MANTENIMIENTO

- Al estar en funcionamiento en paralelo a gas en combustión, se debe tener una ventilación adecuada. (No se aplica en modo de recirculación).
- Si el aparato no está en uso, por favor apagar.
- No tenga llamas descubiertas bajo la campana extractora. No use si el aparato está dañado, sobretodo si es el cable de alimentación o enchufe.
- Si se daña el cable de alimentación, debe ser reparado o reemplazado por el fabricante o un técnico calificado para evitar riesgos de descargas innecesarios.
- No sumerja el aparato en líquidos.
- El escape de aire no debe estar conectado a tubos de escape de humos o vapores de aparatos que quemen gas u otros combustibles (tales como hornos)
- Se deben cumplir las normas de descarga de aire locales.
- Para evitar incendios se recomienda limpiar el filtro cada 2 meses, siguiendo lo siguiente:
 - Desenchufar antes de limpiar.
 - Luego quite los filtros de la campana y lávelos en una solución de agua y detergente neutro, dejando remojar.
 - Luego enjuague cuidadosamente con agua tibia y deje secando.
- Para garantizar el correcto funcionamiento de la campana, los filtros metálicos se deben limpiar cada 2 semanas.
- Con respecto a el filtro de carbón (en el caso de tener) se debe reemplazar cada 6 meses.
- Pueden alterarse los colores de los paneles de aluminio tras numerosos lavados. Esto no es causa para reclamos o reemplazos de los paneles.
- Limpie la superficie de la campana extractora con regularidad usando un paño suave húmedo con alcohol desnaturalizado (nunca limpie el motor o el interior de la campana).
- Si no se limpia de acuerdo a las instrucciones se produce riesgo de incendio.
- Si falla la ampolleta, por favor contacte al servicio técnico autorizado.

Filtro de Carbono

- El filtro de carbón no es lavable, no puede ser regenerado y debe ser reemplazado aproximadamente cada 3 meses de funcionamiento, o con mayor frecuencia en caso de uso intensivo.
- 1. Para instalar el filtro de carbón, debe girarlo en el sentido de las agujas del reloj, bloquéelo hasta que se escuche el clic de tope.
- 2. Instale la rejilla metálica y el filtro de grasa después de instalar el filtro de carbón.
- 3. Para quitar los filtros de carbón, remueva el filtro de carbón girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Nota: El poder de succión disminuye al instalar un filtro de carbono.

SERVICIO TÉCNICO

Esta sección explica como cuidar y mantener su producto después de usarlo en forma habitual.

ADVERTENCIAS

- *No intente desmontar ni reparar el producto usted mismo, ya que esto puede ser peligroso.*

RECOMENDACIONES

- Para cualquier actividad de cuidado o mantenimiento no indicada en este manual contacte a nuestro SAT.

	600 411 77 00		WhatsApp +56 9 9825 1775
	POSTVENTA@KITCHENCENTER.CL		WWW.KITCHENCENTER.CL
	AV. EL SALTO 3485, RECOLETA , SANTIAGO, CHILE.		

POLIZA DE GARANTÍA

Esta sección explica la póliza de garantía de este producto y como hacerla efectiva.

ALCANCE DE LA GARANTÍA

Esta garantía es válida únicamente en Chile y es otorgada Kitchen Center S.p.A.

OBJETO DE LA GARANTÍA

1. Kitchen Center garantiza el correcto funcionamiento del producto de este manual de uso por un periodo de 3 meses desde la fecha de adquisición del producto. Esto en conformidad con la Ley no 19.496.
2. Kitchen Center reparará fallas causadas por defectos de la fabricación, calidad de materiales, partes, piezas y componentes que hagan que el producto no sea apto para el uso al que está destinado, por un periodo de 1 año desde la fecha de adquisición. Esto en conformidad con la

PERÍODOS DE GARANTÍA

Los periodos de garantía mencionados, inician en la fecha de adquisición del producto según aparece indicado en la boleta, factura o acta de recepción, y expira en el aniversario respectivo.

Estos periodos de garantía no son renovables, ni prorrogables debido a reparaciones efectuadas, sin perjuicio de lo dispuesto en la Ley 19.496, por el artículo 41.

COSTO DE LAS REPARACIONES POR GARANTÍA

El servicio de reparación es proporcionado en forma gratuita, incluyendo la mano de obra y el valor de los repuestos, materiales, partes, piezas averiadas, componentes que presenten defectos de fabricación y problemas de calidad, siempre y cuando:

- *El deterioro no sea por hechos imputables al cliente, y/o terceros.*
- *La solicitud sea canalizada a través de nuestro SAT.*

El servicio de reparación domiciliaria, excluye el costo del desplazamiento del técnico SAT. Este costo se cobra al cliente.

EXCLUSIONES DE GARANTÍA

Queda excluido de la presente garantía y por lo tanto será responsabilidad del cliente el costo total de la reparación en los siguientes casos:

- *Averías producidas por mal uso del producto o negligencia por parte del cliente y/o terceros.*
- *Averías producidas por caso fortuito, fuerza mayor, exposición al calor excesivo, exposición a condiciones meteorológicas adversas.*
- *Abuso físico, químico o daños causados por un cuidado y/o mantenimiento inadecuado.*
- *Defectos derivados de manipulación, corte y/o instalación de forma no adecuada.*
- *Desgastes o deterioros estéticos del producto producidos por su uso.*
- *Daños ocasionados por la acumulación de sustancias residuales por el uso del producto.*
- *Daños provocados por el uso de productos químicos que dañan el acero inoxidable como el cloro, ácido muriático, diluyentes abrasivos, y/o limpia hornos que dañan el esmalte.*
- *Manipulación, reparación o instalación por persona no autorizada o servicios*

COMO HACER EFECTIVA ESTA GARANTÍA

Para hacer efectiva esta garantía el cliente debe:

1. Solicitar la prestación del servicio de inspección y eventual reparación al SAT, en conformidad con la Ley No 19.496, artículo 21, inciso 6.
2. Presentar el comprobante de adquisición:
 - *Para productos comprados: la boleta o factura original, una fotocopia en papel o una copia digital (PDF, JPG) con el número de la misma legible, o simplemente el número que usted escribió correctamente en la primera hoja de este manual.*
 - *Para productos adquiridos con acta de recepción: el original, una fotocopia en papel o una copia digital (PDF, JPG) del acta con la fecha y la descripción de la obra nueva legibles.*
3. Dar acceso a los técnicos SAT o del servicio técnico autorizado:
 - *Para servicio domiciliario, será responsabilidad del cliente disponer de los medios necesarios que posibiliten el acceso para efectuar la reparación.*
 - *Para entrega del producto en nuestro Servicio de Asistencia Técnica SAT, en la tienda en que lo compró o en el servicio técnico autorizado indicado por SAT, será responsabilidad del cliente llevar el producto a dicho lugar.*



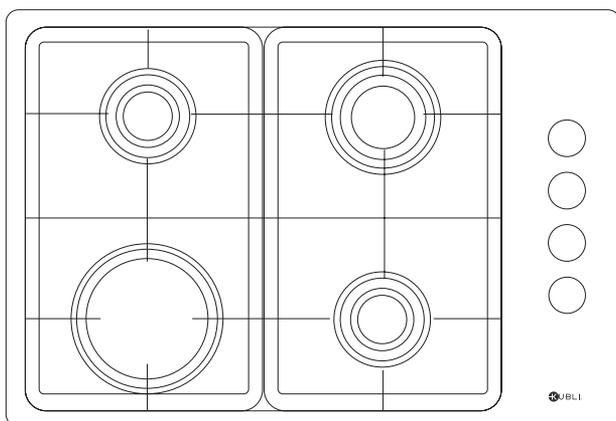
KITCHEN
CENTER

WWW.KITCHENCENTER.CL

SERVICIO ASISTENCIA TÉCNICA **SAT 600 411 77 00** | POSTVENTA@KITCHENCENTER.CL

ENCIMERA NEU 4Q 3.0

SAP: 19127 - 19128



La instalación de estos artefactos deberá ser realizada solamente por instaladores autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles.

CARTA A NUESTROS CLIENTES

Estimado Cliente:

Gracias por elegir un producto KITCHEN CENTER.

Este manual contiene las instrucciones, advertencias y recomendaciones para desempacar, instalar, usar, limpiar, cuidar, y disfrutar este producto. También contiene nuestra información de contacto y la Póliza de Garantía.

Le aconsejamos leerlo cuidadosamente y tenerlo al alcance para consulta futura. Muchas dudas y problemas aparentes pueden ser solucionados consultando la sección correspondiente.

Le pedimos registrar los siguientes datos de su boleta, factura de compra o acta de recepción de nueva obra como comprobante de adquisición:

Fecha: _____ Número _____

Si lo prefiere puede simplemente conservar el original de su boleta, factura o acta de recepción, o una fotocopia en papel o una copia digital (PDF, JPG) para cuando requiera mantenimiento, reparación o garantía del producto.

Si quiere contactarnos con consultas, preguntas, sugerencias, reclamos, solicitud de mantenimiento o reparación, o para hacer efectiva su garantía puede hacerlo vía mail, teléfono o en persona con nuestro Servicio de Asistencia Técnica SAT

	600 411 77 00		WhatsApp +56 9 9825 1775
	POSTVENTA@KITCHENCENTER.CL		WWW.KITCHENCENTER.CL
	AV. EL SALTO 3485, RECOLETA , SANTIAGO, CHILE.		

El equipo de profesionales SAT está a su entera disposición para atenderle con un servicio rápido, fiable y cercano.

KITCHEN CENTER S.p.A.

CONTENIDO

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	04
PARTES Y PIEZAS	06
INSTALACIÓN	07
INSTRUCCIONES DE USO	11
CUIDADO Y LIMPIEZA	13
PROBLEMAS Y SOLUCIONES	14
MANTENIMIENTO	16
PÓLIZA DE GARANTÍA	17

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Su seguridad es de suma importancia para nuestra empresa. Por favor, asegúrese de leer este manual de instrucciones antes de intentar instalar o utilizar el aparato.

Si no está seguro de alguna de la información contenida en este folleto, por favor póngase en contacto con el Servicio Técnico.

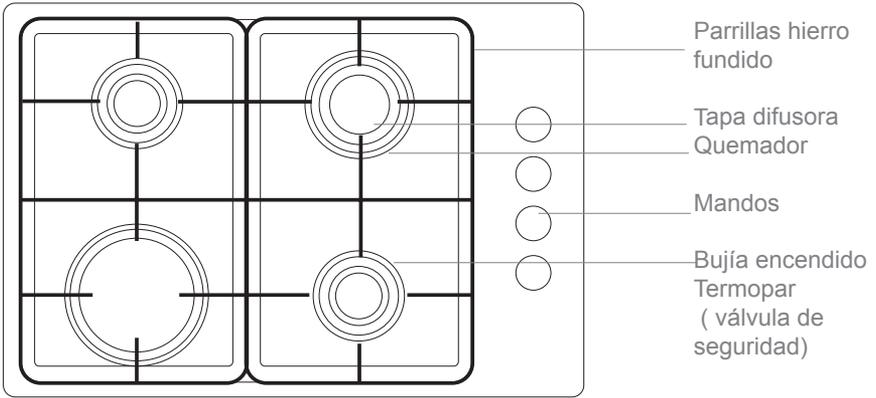
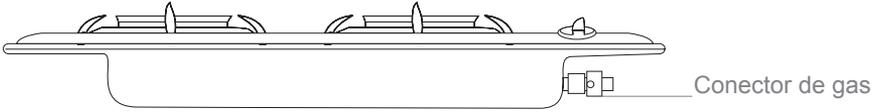
ADVERTENCIAS

- *Este aparato está diseñado para uso en el hogar doméstico y puede ser integrado en un mueble de cocina estándar o unidad de vivienda.*
- *Los muebles adyacentes y todos los materiales utilizados en la instalación deben ser capaces de soportar una temperatura mínima de 85 ° C por encima de la temperatura ambiente de la sala en la que se encuentra, mientras esté en uso.*
- *El uso de este aparato para otro fin o en cualquier otro entorno sin el consentimiento expreso de nuestra empresa invalidará cualquier garantía o reclamación de responsabilidad.*
- *Su nuevo aparato está garantizado contra defectos eléctricos o mecánicos, sujeto a ciertas exclusiones que se indican en las Condiciones de Garantía. Lo anterior no afecta a sus derechos legales.*
- *Las reparaciones sólo puede llevarse a cabo por ingenieros de servicio o su agente de servicio autorizado.*
- *Este aparato cumple con toda la normativa de seguridad europea actual, lo que no quita el hecho de que las superficies del aparato pueden calentarse durante el uso y retener el calor después de la operación.*
- *Se recomienda encarecidamente que los bebés y los niños pequeños se les impide estar cerca del aparato y no se les permite tocar el aparato en cualquier momento.*
- *Si es necesario que los miembros más jóvenes de la familia estén en la cocina, asegúrese de que se mantengan bajo estrecha supervisión en todo momento.*
- *Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Niños deben ser supervisados para que no jueguen con el aparato.*
- *Este aparato debe estar correctamente instalado por una persona debidamente calificada, en estricta conformidad con las instrucciones del fabricante.*
- *Se declina toda responsabilidad por las lesiones o daños a personas o bienes,*

- *como consecuencia de un uso o instalación inadecuados de este aparato.*
- *Calor, vapor y humedad se crearán durante la utilización del aparato, tenga cuidado para evitar lesiones y asegúrese de que la habitación esté bien ventilada.*
- *Si el aparato se va a utilizar durante períodos prolongados de tiempo, entonces ventilación adicional puede ser requerida.*
- 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 ventilación.
- En el caso de una extinción accidental de las llamas del quemador, cerrar el mando de accionamiento del quemador y no intentar re encender éste durante por lo menos 1 minuto.
- Este dispositivo no se debe accionar durante más de 15 segundos. Si durante estos 15 segundos el quemador no se enciende, dejar de actuar sobre el dispositivo y abrir la puerta del recinto y/o esperar al menos 1 min antes de cualquier nuevo intento de encendido del quemador.
- 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 manual, o instalar un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora).
- La utilización intensa y prolongada del artefacto puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo, abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz, por ejemplo, aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe.
- *Por favor, consulte con su instalador calificado si tiene alguna duda acerca de la cantidad de ventilación que se requiere.*

PARTES Y PIEZAS

ENCIMERA NEU 4Q 3.0



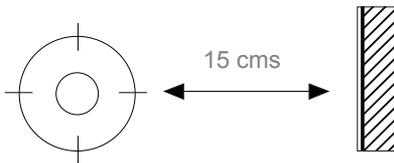
INSTALACIÓN

ANTES DE INSTALAR

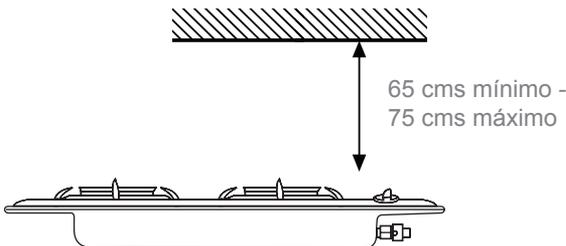
- Antes de la instalación asegúrese de que el tipo y presión del gas de su hogar, sean compatibles con lo indicado en la placa de su encimera, ubicada en la parte inferior de ésta.
- Este aparato no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de la combustión. Su instalación y conexión se realizará de acuerdo con las normas de instalación en vigor. Se pondrá especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio post venta o por personal calificado similar con el fin de evitar un peligro.

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

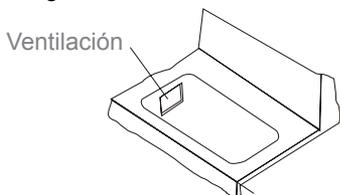
- Los quemadores deben mantenerse a más de 15 cm separados de materiales inflamables y de la pared (Ver dibujo)



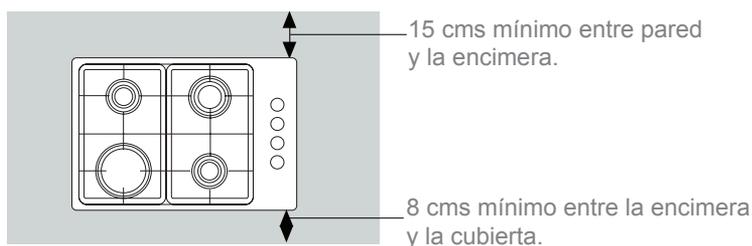
- Se debe mantener una distancia entre 65 cms mínimo a 75 cms como máximo entre la encimera y la campana extractora ubicada arriba de la encimera, como muestra la siguiente figura:



- La encimera deberá ser instalada en un lugar ventilado. Mantenga bien ventilado cuando se está usando la encimera.
- Se recomienda instalar una campana de extracción sobre la encimera.
- El mueble debe tener un orificio de ventilación de al menos 10x10cm para garantizar que el aire vaya hacia la parte inferior de la encimera, como muestra la figura:



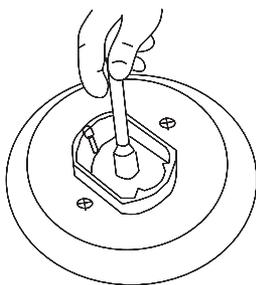
- Defina el lugar de instalación y abra el orificio según el molde de la encimera y después instálela en el espacio.



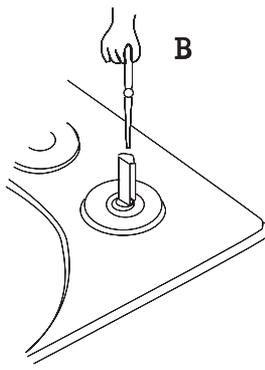
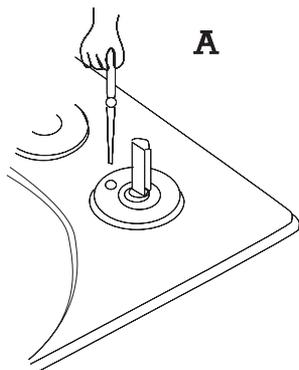
- Mantenga una distancia mínima de 1 metro entre la encimera y el suministro de gas.
- Una vez instalada la encimera instale los quemadores y las tapas difusoras sobre estos.
- Chequee y confirme que los quemadores y las tapas difusoras estén en la posición correcta.
- Instale la pila en su ubicación antes de usar la encimera (solamente encimera con pila)
- Gire el mando hasta la posición de apagado antes de encender. Luego abra la válvula de gas y revise si hay algún escape de gas en el conector con agua y jabón.
- Enchufe la encimera

TRANSFORMACION DE GAS

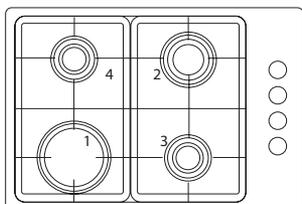
- Si la encimera que ha adquirido tiene quemadores regulados a gas BUTANO, para adaptarlos a gas NATURAL llame a nuestro Servicio de Asistencia Técnica (SAT).
- La transformación consiste en:
- Retirar los quemadores de gas y desmontar los quemadores roscados con una llave de tubo de 7.



- Sustituya los inyectores por otros adecuados al gas a utilizar.
- Coloque los quemadores, encienda la llama y ponga en posición MINIMO. Actúe sobre el tornillo By-Pass (A o B según el tipo de grifo) para la regulación del caudal mínimo de cada quemador.
- Después de efectuar la transformación se verificará la estanquidad de cada aparato.
- Recuerde que solamente un instalador autorizado puede realizar la transformación de gas. De no ser así, el fabricante no se hace responsable.



INFORMACIÓN TÉCNICA



Diametro inyectores

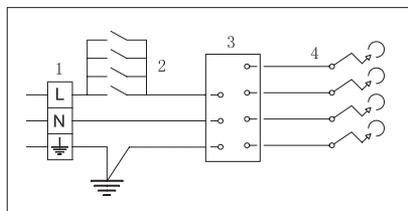
GLP	GN
1.- 0,78mm	1,15mm
2.- 0,68mm	0,98mm
3.- 0,50mm	0,70mm
4.- 0,50mm	0,70mm

ENCIMERA EMPOTRABLE DOMESTICA

- **MARCA:** KUBLI
- **MODELO:** NEU 4Q 3.0
- **CATEGORIA:** II 2H3B/P
- **CLASE:** III
- **TIPO DE GAS:** GLP 2,8 kPa GN 2 kPa
- **CONSUMO TOTAL EN KW:** 6
- **CONSUMO TERMICO NOMINAL: GLP: 2.8 kPa, GN: 2,0 kPa**
- **CONSUMO INDIVIDUAL EN KW:**
- **Q1:** 2,4
- **Q2:** 1,75
- **Q3:** 0,9
- **Q4:** 0,9
- **CONEXIÓN:** 1/2" HE
- **IMPORTADO POR:** KITCHEN CENTER S.P.A.
- **PAIS DESTINO:** CHILE
- **PAIS ORIGEN:** CHINA
- ZTGCEA Co. Ltd.
- North Shenghui Industrial Zone, Nantou Town, Zhongshan City, Guangdong, Province, China.

ESTE APARATO SE INSTALARA DE ACUERDO A LAS NORMAS EN VIGOR Y SE UTILIZARA UNICAMENTE EN LUGARES SUFICIENTEMENTE VENTILADOS. CONSULTAR LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR Y UTILIZAR ESTE APARATO.

DIAGRAMA ELÉCTRICO



INSTRUCCIONES DE USO

ENCENDIDO

- Presione y gire el mando hacia la izquierda, se encenderá en dos click.
- Será necesario repetir el encendido al usar la encimera por primera vez o después de mucho tiempo porque podría haber aire en el tubo de gas.
- Este dispositivo se accionará durante 15 segundos. Si durante este tiempo el quemador no se enciende, cierre la válvula de gas y ventile el recinto durante al menos 1 minuto antes de volver a encender la encimera.
- En el caso de una extinción accidental de las llamas del quemador, cerrar el mando de accionamiento del quemador y no intentar reencender este por lo menos durante 1 minuto.

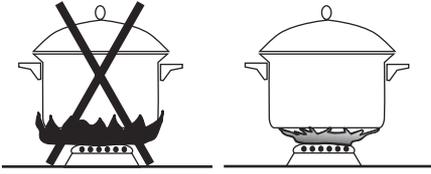
REGULADOR DE LA LLAMA

- Gire el mando hasta obtener la llama de acuerdo a lo deseado.
- Cuando el mando se gira a la posición 0, la llama se extinguirá.
- Por favor, corte el suministro de gas después de usarlo.



UTILIZACIÓN DE RECIPIENTES

- Seleccione el quemador que mejor se adapte al recipiente que va a utilizar, y asegúrese de que éste tenga fondo plano para evitar que se vuelque. Cuide que la llama no sobresalga por los costados del recipiente.
- El uso de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Debe asegurarse una buena ventilación de la cocina: mantener abiertos los orificios de ventilación natural o instalar un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora).
- La utilización intensa y prolongada del aparato puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo, abriendo una ventana o una ventilación más eficaz, por ejemplo aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe.



Diámetro Recipientes Min/Max a utilizar:

- Triple Corona Sobre 260 mm Ø
- Rápido 200/280 mm Ø
- Semi Rápido 140/200 mm Ø
- Auxiliar 120/140 mm Ø

CUIDADOS Y LIMPIEZA

- Mantenga bien ventilado el espacio al usar la encimera. Si el quemador no está encendido completamente, tome precaución, porque causará envenenamiento por monóxido de carbono.
- Si cae comida en el quemador, por favor límpielo sin usar productos que dañen la superficie.
- En caso de escape de gas, deje de usar la encimera, corte el suministro, abra la ventana para ventilar y prohíba encender o apagar algún artefacto eléctrico durante la fuga del gas. No utilice la encimera hasta detener el escape de gas.
- No toque la parrilla y/o el panel inmediatamente después de usar la encimera.
- La encimera no puede usarse para encender carbón.
- Cuando el encendido sea débil cambie la pila (solamente encimeras con pila)
- Este artefacto debe ser usado exclusivamente para cocinar comida y no para otros propósitos. Cualquier otro uso de la encimera (como calentar una habitación) es inapropiado y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no se hará responsable de cualquier daño causado por el uso irracional e inapropiado de la encimera.

Mantenimiento

- Habitualmente limpie el encendido para garantizar su buen funcionamiento y limpie regularmente las tapas difusoras para garantizar la distribución pareja del fuego.
- Limpie los mandos y las impresiones en la superficie con un paño suave, no con detergentes fuertes.

Limpieza

- Para limpiar la cubierta de acero inoxidable existen muchos productos adecuados. Una vez limpia, enjuague las parrillas con agua y séquela con un paño suave. Si tiene encendido automático y seguridad, mantenga limpias y secas las bujías y termopares, para un correcto encendido y funcionamiento.
- Para limpiar los quemadores, extráigalos de la encimeras y límpielos con agua hirviendo y detergente.
- No deje que se acumule suciedad en torno a los inyectores de gas, pueden obstruirse. En tal caso no saldría llama del quemador o sería insuficiente. Para limpiar el inyector, frótelo con un pincel mojado en disolvente. Vuelva a colocar los quemadores centrándolos.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
No se puede encender el fuego.	Polaridad impropia de la pila.	Ponga la pila apropiada (Solamente encimera con pilas).
	No hay suministro de gas, la encimera está apagada.	Apáguela y enciéndala de nuevo.
	Agotamiento de la pila.	Reemplace la pila (Solamente encimera con pilas).
	Mucho aire en el tubo de gas.	Repetir el encendido hasta eliminar el aire.
	El tubo de gas está quebrado o roto.	Reemplace el tubo o repárelo.
	La aguja del encendido está sucia.	Limpie con un paño seco.
	Agua en la salida del quemador.	Limpie con un paño seco.
	Termopar está cerrada.	Presione el mando y gire hacia la derecha hasta hacer click, asegúrese que la llama se encienda y espere 3 segundos para soltar el mando.
Fuga y olor a gas.	Oricios en el tubo de gas.	Reemplace el tubo o repárelo.
	Conexión de gas inapropiada.	Repare la conexión.
	Fallas en la encimera.	Solucione a través del Servicio técnico.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Llama anormal.	La ventilación no es apropiada	A j ú s t e l a apropiadamente.
	Posición incorrecta del quemador.	Ubicar en la posición correcta.
	Quemador bloqueado.	Limpie la cabeza del quemador.
	Inyector bloqueado.	Limpie el inyector

MANTENIMIENTO

RECOMENDACIONES

- Si se produce un daño en el producto u en caso de presentar otros problemas, lleve el producto al Servicio de Asistencia Técnica. No intente desmontar ni repararlo usted mismo, ya que esto puede ser peligroso.
- Si la conexión a la red eléctrica se ha dañado, debe ser sustituida de la manera en que se procede en caso de daños para versiones de productos en la UE y / o en caso de que se solicite en su país.

	600 411 77 00		WhatsApp +56 9 9825 1775
	POSTVENTA@KITCHENCENTER.CL		WWW.KITCHENCENTER.CL
	AV. EL SALTO 3485, RECOLETA , SANTIAGO, CHILE.		

POLIZA DE GARANTÍA

Esta sección explica la póliza de garantía de este producto y como hacerla efectiva.

ALCANCE DE LA GARANTÍA

Esta garantía es válida únicamente en Chile y es otorgada Kitchen Center S.p.A.

OBJETO DE LA GARANTÍA

1. Kitchen Center garantiza el correcto funcionamiento del producto de este manual de uso por un periodo de 3 meses desde la fecha de adquisición del producto. Esto en conformidad con la Ley no 19.496.
2. Kitchen Center reparará fallas causadas por defectos de la fabricación, calidad de materiales, partes, piezas y componentes que hagan que el producto no sea apto para el uso al que está destinado, por un periodo de 1 año desde la fecha de adquisición. Esto en conformidad con la Ley 19.496, artículo 41.

PERÍODOS DE GARANTÍA

Los periodos de garantía mencionados, inician en la fecha de adquisición del producto según aparece indicado en la boleta, factura o acta de recepción, y expira en el aniversario respectivo.

Estos periodos de garantía no son renovables, ni prorrogables debido a reparaciones efectuadas, sin perjuicio de lo dispuesto en la Ley 19.496, por el artículo 41.

COSTO DE LAS REPARACIONES POR GARANTÍA

El servicio de reparación es proporcionado en forma gratuita, incluyendo la mano de obra y el valor de los repuestos, materiales, partes, piezas averiadas, componentes que presenten defectos de fabricación y problemas de calidad, siempre y cuando:

- *El deterioro no sea por hechos imputables al cliente, y/o terceros.*
- *La solicitud sea canalizada a través de nuestro SAT.*

El servicio de reparación domiciliaria, excluye el costo del desplazamiento del técnico SAT. Este costo se cobra al cliente.

EXCLUSIONES DE GARANTÍA

Queda excluido de la presente garantía y por lo tanto será responsabilidad del cliente el costo total de la reparación en los siguientes casos:

- *Averías producidas por mal uso del producto o negligencia por parte del cliente y/o terceros.*
- *Averías producidas por caso fortuito, fuerza mayor, exposición al calor excesivo, exposición a condiciones meteorológicas adversas.*
- *Abuso físico, químico o daños causados por un cuidado y/o mantenimiento inadecuado.*
- *Defectos derivados de manipulación, corte y/o instalación de forma no adecuada.*
- *Desgastes o deterioros estéticos del producto producidos por su uso.*
- *Daños ocasionados por la acumulación de sustancias residuales por el uso del producto.*
- *Daños provocados por el uso de productos químicos que dañan el acero inoxidable como el cloro, ácido muriático, diluyentes abrasivos, y/o limpia hornos que dañan el esmalte.*
- *Manipulación, reparación o instalación por persona no autorizada o servicios técnicos diferentes al SAT.*

COMO HACER EFECTIVA ESTA GARANTÍA

Para hacer efectiva esta garantía el cliente debe:

1. Solicitar la prestación del servicio de inspección y eventual reparación al SAT, en conformidad con la Ley No 19.496, artículo 21, inciso 6.
2. Presentar el comprobante de adquisición:
 - *Para productos comprados: la boleta o factura original, una fotocopia en papel o una copia digital (PDF, JPG) con el número de la misma legible, o simplemente el número que usted escribió correctamente en la primera hoja de este manual.*
 - *Para productos adquiridos con acta de recepción: el original, una fotocopia en papel o una copia digital (PDF, JPG) del acta con la fecha y la descripción de la obra nueva legibles.*
3. Dar acceso a los técnicos SAT o del servicio técnico autorizado:
 - *Para servicio domiciliario, será responsabilidad del cliente disponer de los medios necesarios que posibiliten el acceso para efectuar la reparación.*
 - *Para entrega del producto en nuestro Servicio de Asistencia Técnica SAT, en la tienda en que lo compró o en el servicio técnico autorizado indicado por SAT, será responsabilidad del cliente llevar el producto a dicho lugar.*

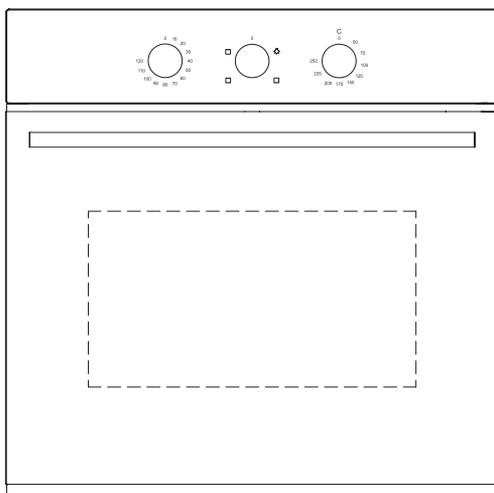


WWW.KITCHENCENTER.CL

SERVICIO ASISTENCIA TÉCNICA **SAT 600 411 77 00** | POSTVENTA@KITCHENCENTER.CL

HORNO NEU 2.0

SAP: 19123



CARTA A NUESTROS CLIENTES

Estimado Cliente:

Este manual contiene las instrucciones, advertencias y recomendaciones para desempacar, instalar, usar, limpiar, cuidar, y disfrutar este producto. También contiene nuestra información de contacto y la Póliza de Garantía.

Le aconsejamos leerlo cuidadosamente y tenerlo al alcance para consulta futura. Muchas dudas y problemas aparentes pueden ser solucionados consultando la sección correspondiente.

Le pedimos registrar los siguientes datos de su boleta, factura de compra o acta de recepción de nueva obra como comprobante de adquisición:

Fecha: _____ Número _____

Si lo prefiere puede simplemente conservar el original de su boleta, factura o acta de recepción, o una fotocopia en papel o una copia digital (PDF, JPG) para cuando requiera mantenimiento, reparación o garantía del producto.

Si quiere contactarnos con consultas, preguntas, sugerencias, reclamos, solicitud de mantenimiento o reparación, o para hacer efectiva su garantía puede hacerlo vía mail, teléfono o en persona con nuestro Servicio de Asistencia Técnica.

CONTENIDO

ADVERTENCIAS DE USO	04
INSTALACIÓN	07
INSTRUCCIONES DE USO	10
LIMPIEZA Y CUIDADOS	12
PROBLEMAS Y SOLUCIONES	13
MANTENIMIENTO	14
PÓLIZA DE GARANTÍA	15

ADVERTENCIAS DE USO

- Lea atentamente las instrucciones contenidas en este instructivo. Contiene información importante acerca de un uso y mantenimiento seguro de este artefacto, así como consejos que le permitirá obtener mejores resultados de su horno. Mantenga este folleto en un lugar seguro para futuras consultas.
- Luego de retirar el empaque, revise que el artefacto ha sufrido algún daño.
- Tenga cuidado con los materiales de empaque (bolsas, cubiertas de poliestireno, etc.) fuera del alcance de los niños, estos suponen riesgo de asfixia.

ADVERTENCIAS

- *No use la manilla del horno para moverlo, tampoco la use para sacarlo del empaque.*
- *Este aparato no está destinado al uso por personas (incluyendo niños) con reducida capacidad física, sensorial o mental, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que les hayan sido dadas instrucciones o una supervisión al respecto del uso del aparato por una persona responsable por su seguridad.*
- *Durante el primer uso, es posible que detecte un mal olor y un poco de humo; esto es causado por el calentamiento de los sellantes utilizados para aislar los paneles exteriores del horno, este fenómeno es completamente normal y no supone un mal funcionamiento del horno. Simplemente espere a que el olor y el humo se dispersen antes de poner comida dentro del horno. Nunca hornee platos en la base del horno.*
- *Este artefacto debe ser usado exclusivamente para cocinar comida y no para otros propósitos. Cualquier otro uso del horno (como calentar una habitación) es inapropiado, y por lo tanto, peligroso. El fabricante no se hará responsable de cualquier daño causado por el uso irracional e inapropiado del horno.*
- *Existen reglas básicas que deben ser observados cuando se use cualquier artefacto electrónico.*
- *Desconecte el artefacto de la corriente eléctrica antes de realizar una limpieza o mantenimiento.*
- *Nunca desenchufe el horno tirando del cable.*
- *Nunca toque el artefacto si sus manos o pies están mojados o húmedos.*
- *Nunca opere el horno estando descalzo.*
- *Nunca permita que los niños o personas incompetentes usen el artefacto sin la supervisión adecuada,*
- *Si el horno no funciona de manera apropiada, desconéctelo y llame al servicio*

tecnico calificado.

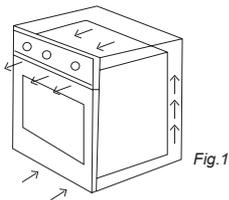
- Si el cable de alimentación se encuentra dañado, este debe ser reemplazado por personal técnico capacitado o el servicio técnico autorizado, con el fin de evitar un peligro.
- *Todas las reparaciones deben ser realizadas por un servicio técnico aprobado por Kitchen Center. Utilice solamente repuestos originales en la reparación de cualquier falla o pieza. El incumplimiento de los consejos anteriormente descritos pueden afectar la seguridad de su horno.*

ESPECIFICACIONES

- Los hornos están diseñados para operar con corriente alterna monofásica de 220 V y 50 Hz. De todas formas, antes de instalar el artefacto, le sugerimos siempre chequear las especificaciones de la placa que se encuentra en la parte trasera del horno.
- Marca: KUBLI
- Modelo: NEU
- Voltaje / Frecuencia: 220 - 230 V / 50 Hz
- Potencia: 2770 W

Convección Tangencial de acuerdo a los modelos:

- La convección tangencial la produce un ventilador que se enciende automáticamente cuando el horno se enciende. El ventilador produce un flujo de aire que proviene desde el grill frontal formando una barrera en contra del calor del horno, enfriando al mismo tiempo el tirador de la puerta y el panel frontal del horno.
- La circulación del aire también produce un mayor aislamiento al calor para los componentes mecánicos y electrónicos del artefacto mejorando su confiabilidad y vida útil, previniendo así la condensación para que la puerta de vidrio esté siempre limpia permitiendo una buena visión hacia el interior del horno. (Figura 1)

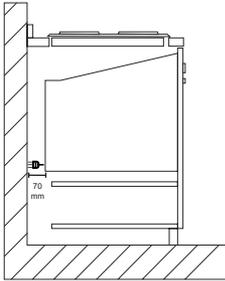


- El ventilador dejará de funcionar cuando el horno es apagado
- El sistema de ventilador tangencial viene en todos los modelos de hornos eléctricos.

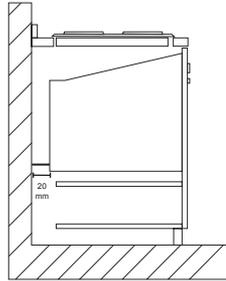
Luces indicadoras

- Las luces indicadoras ubicadas sobre el panel de control se apagan y se encienden cuando los elementos calentadores están en funcionamiento.
- Durante el funcionamiento del termostato del horno la luz piloto se mantiene encendida hasta alcanzar la temperatura preseleccionada y se apaga cuando se ha alcanzado esta temperatura.
- La luz interior del horno se encontrará encendida mientras esté operando cualquier función del horno.

- Para una circulación de aire más eficiente, el horno debe empotrarse de acuerdo a las dimensiones indicadas en la figura 5.



Instalación con enchufe

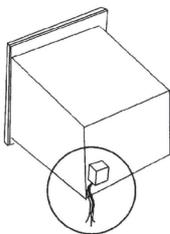


Instalación a red directa

- El panel posterior del mueble debe ser retirado para permitir flujo de aire y para poder realizar la conexión a la red eléctrica sin torcer excesivamente el cable.
- Si instalará un enchufe inmediatamente detrás del horno, será necesario dejar un espacio libre en su parte posterior (entre 50 mm- 70 mm, ver figura 5) para permitir que éste tenga un espacio suficiente sin torcer el cable.
- Si el enchufe se ubicará en otra parte o se instalará el horno conectándose directamente a la red eléctrica, el horno puede empotrarse dejando solo una distancia de al menos 20 mm para permitir que la salida del cable no se doble en exceso.
- Para que un horno de encastre opere adecuadamente el mueble de cocina debe ser del tipo correcto. Los paneles de los muebles adyacentes deben ser resistentes al calor. Particularmente, cuando los muebles adyacentes son hecgos de madera enchapada, los adhesivos deben ser resistentes a una temperatura de 120°C.
- Materiales plásticos o los adhesivos que no resistan esta temperatura se van a deformar.
- Para cumplir con las regulaciones de seguridad, una vez que el artefacto está instalado, no debe ser posible alcanzar las partes eléctricas.
- Todas las partes que sirven de protección deben estar instaladas de tal forma que no se puedan sacar sin el uso de una herramienta.

Conexión al suministro eléctrico

- El artefacto debe ser conectado de acuerdo con las reglas actualmente vigentes y sólo por un instalador eléctrico autorizado.
- Advertencia: Este artefacto debe estar conectado a tierra (figura 6)



Chequee que la potencia del suministro principal y de los automáticos sean adecuados a la máxima potencia del artefacto indicado en la placa.

- Este horno no viene con enchufe incluido por lo que deberá conectarlo directamente a la red eléctrica. Esta operación debe ser realizada únicamente por personal técnico calificado.
- El cable a tierra es amarillo / verde. Si el enchufe del artefacto y el automático no son compatibles con el enchufe hembra consiga el tipo de enchufe correcto con un especialista.

El mismo especialista debe asegurarse que el grosor del cable sea adecuado para la potencia del artefacto. La conexión principal también puede realizarse conectando un automático monofásico con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos, proporcional a la carga eléctrica y que cumpla con las regulaciones vigentes.

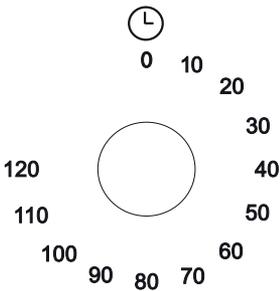
- El enchufe o el automático monofásico usado como conexión a la fuente principal debe ser fácilmente accesible, una vez que el artefacto está en su posición.
- Importante: La seguridad eléctrica del artefacto sólo puede ser garantizada cuando el artefacto ha sido correctamente conectado a tierra de manera eficiente, como lo exige la regulación de seguridad eléctrica.
- El fabricante no se hace responsable de daños a personas u objetos debido a la falta de conexión a tierra.

INSTRUCCIONES DE USO

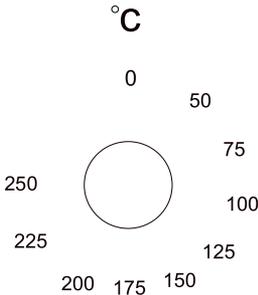
- Este equipo incorpora un timer que consiste en programar el tiempo de cocción. Este deja de calentar el horno una vez que el minutero llegue a cero y una señal sonora le informará que el tiempo de cocción se ha cumplido.
- Para hacer funcionar el horno es necesario seleccionar el tiempo de cocción en el timer. Para apagar el horno, gire los mandos según los diagramas.

Timer

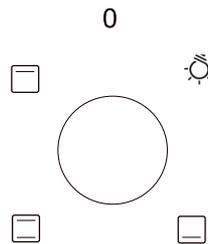
- Gire el mando en el sentido de las manillas del reloj para seleccionar el tiempo de cocción. Se puede ajustar de 1 a 120 minutos.



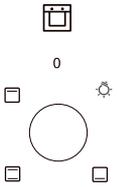
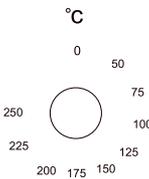
Termostato



Programas de cocción



PANEL DE CONTROL

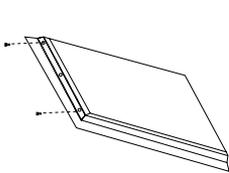
MANDO SELECTOR	TERMOSTATO	FUNCIONES
		<p>Todas las funciones empezarán después de seleccionar la temperatura en el mando del termostato.</p> <p>El horno tiene:</p> <p>Un elemento de calentamiento a baja temperatura.</p> <p>Un elemento de calentamiento a alta temperatura que, según el modo de cocina, puede ser usado para dorar o hornear.</p>
		Luz interior
 <p data-bbox="122 901 260 941">Función de calor tradicional</p>	50 / MAX	<p>Cuando gire el control de mando a la posición de calor tradicional la luz estará encendida para las siguientes operaciones:</p> <p>Convección natural: Los elementos de calentamiento superior e inferior operan juntos.</p> <p>Esta función es ideal para cocina tradicional, muy bueno para asar carnes, horneado de galletas, etc. Se podrán obtener muy buenos resultados cuando cocine en una posición ajustando la temperatura entre 100°C y 125°C, 125°C y 220°C para todo tipo de carnes.</p>
 <p data-bbox="122 1282 260 1323">Función de calor superior</p>	50 / MAX	<p>Función de calor superior.</p> <p>Se recomienda para gratinar y dorar. Puede programarla entre 150°C y 225°C.</p>
 <p data-bbox="122 1437 260 1477">Función de calor inferior</p>	50 / MAX	<p>Función de calor inferior</p> <p>Esta función se recomienda para cocina o calentamiento suave y prolongado. Puede programarla entre 150°C y 225°C</p>

LIMPIEZA Y CUIDADOS

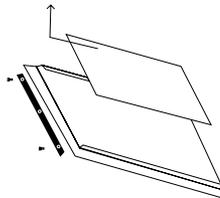
- Espere que el horno se enfríe antes de limpiarlo. Desconéctelo de la corriente eléctrica ya sea desenchufándolo o apagando la fuente de poder.
- Limpie las partes esmaltadas, cromadas o pintadas con jabón y agua tibia o con detergentes líquidos no corrosivos.
- Nunca use soluciones abrasivas, detergentes corrosivos, blanqueadores o ácidos para limpiar el horno.

Como limpiar los cristales de la puerta del horno

- La puerta del horno está formado por 2 hojas de vidrio y tiene orificios de ventilación en la parte superior e inferior. Cuando el horno está en funcionamiento, el aire circula a través de la puerta para mantener fresco el cristal exterior. Si la condensación ha pasado entre los paneles de vidrio, se puede desmontar la puerta con el fin de limpiar entre los paneles.
- Retire la puerta según las instrucciones arriba y colóquela en una superficie protectora (por ejemplo en un mantel) para evitar que se raye. La manija de la puerta debe estar alineada con el borde de la mesa. Asegúrese de que el cristal yace plano sobre la superficie para evitar rotura del vidrio durante la limpieza.
- 1. Afloje los 2 tornillos de soporte superior.
- 2. Retirar el soporte superior y el primer panel de vidrio.
- 3. Afloje los 4 clips.
- 4. Deslice hacia afuera el panel central de vidrio con cuidado. Limpiar los paneles de vidrio y otras piezas con un paño húmedo, paño de microfibra o una esponja limpia y una solución de agua caliente o con un poco de detergente líquido. Seque la superficie con un paño suave paño.



Paso 1



Paso 2

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La parte superior de la preparación queda oscura y la inferior está pálida.	Calor insuficiente en la parte inferior.	Utilice la función de calor tradicional. Use moldes mas profundos. Baje la temperatura del horno. Ponga la preparación en una bandeja o posición inferior.
La parte inferior de la preparación queda oscura y la superior está pálida.	Calor excesivo en la parte inferior.	Utilice la función de calor tradicional. Utilice moldes menos profundos. Baje la temperatura. Ponga la preparación en una bandeja o posición superior.
La parte exterior de la preparación está muy cocida y la parte interior no está suficientemente cocida.	Temperatura muy alta.	Baje la temperatura y aumente el tiempo de cocción
La parte exterior está muy seca a pesar de que el color esta bien.	Temperatura muy baja.	Suba la temperatura y disminuya el tiempo de cocción.

MANTENIMIENTO

ADVERTENCIAS

- No intente desmontar ni reparar el producto usted mismo, ya que esto puede ser peligroso.

RECOMENDACIONES

- Para cualquier actividad de cuidado o mantenimiento no indicado en este manual consulte a nuestro servicio de asistencia técnica.

POLIZA DE GARANTÍA

Esta sección explica la póliza de garantía de este producto y como hacerla efectiva.

ALCANCE DE LA GARANTÍA

Esta garantía es válida únicamente en Chile y es otorgada Kitchen Center S.p.A.

OBJETO DE LA GARANTÍA

Kitchen Center garantiza el correcto funcionamiento del producto de este manual de uso por un periodo de 3 meses desde la fecha de adquisición del producto. Esto en conformidad con la Ley no 19.496.

Kitchen Center reparará fallas causadas por defectos de la fabricación, calidad de materiales, partes, piezas y componentes que hagan que el producto no sea apto para el uso al que está destinado, por un periodo de 1 año desde la fecha de adquisición. Esto en conformidad con la

PERÍODOS DE GARANTÍA

Los periodos de garantía mencionados, inician en la fecha de adquisición del producto según aparece indicado en la boleta, factura o acta de recepción, y expira en el aniversario respectivo.

Estos periodos de garantía no son renovables, ni prorrogables debido a reparaciones efectuadas, sin perjuicio de lo dispuesto en la Ley 19.496, por el artículo 41.

COSTO DE LAS REPARACIONES POR GARANTÍA

El servicio de reparación es proporcionado en forma gratuita, incluyendo la mano de obra y el valor de los repuestos, materiales, partes, piezas averiadas, componentes que presenten defectos de fabricación y problemas de calidad, siempre y cuando:

El deterioro no sea por hechos imputables al cliente, y/o terceros.

La solicitud sea canalizada a través de nuestro SAT.

El servicio de reparación domiciliaria, excluye el costo del desplazamiento del técnico SAT. Este costo se cobra al cliente.

EXCLUSIONES DE GARANTÍA

Queda excluido de la presente garantía y por lo tanto será responsabilidad del cliente el costo total de la reparación en los siguientes casos:

Averías producidas por mal uso del producto o negligencia por parte del cliente y/o terceros.

Averías producidas por caso fortuito, fuerza mayor, exposición al calor excesivo, exposición a condiciones meteorológicas adversas.

Abuso físico, químico o daños causados por un cuidado y/o mantenimiento inadecuado.

Defectos derivados de manipulación, corte y/o instalación de forma no adecuada.

Desgastes o deterioros estéticos del producto producidos por su uso.

Daños ocasionados por la acumulación de sustancias residuales por el uso del producto.

Daños provocados por el uso de productos químicos que dañan el acero inoxidable como el cloro, ácido muriático, diluyentes abrasivos, y/o limpia hornos que dañan el esmalte.

Manipulación, reparación o instalación por persona no autorizada o servicios

COMO HACER EFECTIVA ESTA GARANTÍA

Para hacer efectiva esta garantía el cliente debe:

Solicitar la prestación del servicio de inspección y eventual reparación al SAT, en conformidad con la Ley No 19.496, artículo 21, inciso 6.

Presentar el comprobante de adquisición:

Para productos comprados: la boleta o factura original, una fotocopia en papel o una copia digital (PDF, JPG) con el número de la misma legible, o simplemente el número que usted escribió correctamente en la primera hoja de este manual.

Para productos adquiridos con acta de recepción: el original, una fotocopia en papel o una copia digital (PDF, JPG) del acta con la fecha y la descripción de la obra nueva legibles.

Dar acceso a los técnicos SAT o del servicio técnico autorizado:

Para servicio domiciliario, será responsabilidad del cliente disponer de los medios necesarios que posibiliten el acceso para efectuar la reparación.

Para entrega del producto en nuestro Servicio de Asistencia Técnica SAT, en la tienda en que lo compró o en el servicio técnico autorizado indicado por SAT, será responsabilidad del cliente llevar el producto a dicho lugar.



WWW.KITCHENCENTER.CL