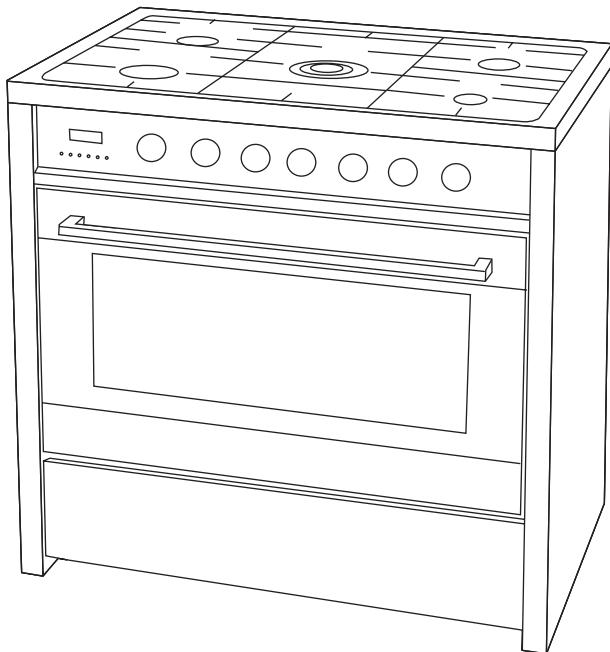


COCINA FS UNIQUE 90

SAP: 13297



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 +(569) 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

PRIMER USO	04
INSTALACIÓN	07
INSTRUCCIONES DE USO	16
INSTRUCCIONES PARA COCINAR	26
LIMPIEZA Y CUIDADOS	30
CUIDADO Y MANTENIMIENTO	33
PÓLIZA DE GARANTÍA	34

PRIMER 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.
- 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 ANTES DEL PRIMER USO

- *Este electrodoméstico debe ser instalado solo por personas autorizadas y de acuerdo con las instrucciones de instalación del fabricante, las reglamentaciones locales de instalación de gas, las reglamentaciones municipales de cableado eléctrico y las reglamentaciones locales de suministro de agua.*
- *Este electrodoméstico se instalará de acuerdo con la normativa vigente y solo se utilizará en un espacio bien ventilado. Lea las instrucciones antes de instalar o usar este aparato.*
- *Este electrodoméstico está diseñado para uso particular. Tenga en cuenta que el accesorio frontal podría no tocarse.*
- *Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.*
- *Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de manera similar para evitar riesgos. En caso de que las llamas del quemador se apaguen accidentalmente, apague el control del quemador y no intente volver a encender el quemador durante al menos 1 minuto.*
- *El uso de un aparato de gas produce calor y humedad en la habitación. Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada, mantenga abiertas las salidas de ventilación natural o instale una campana de ventilación con conducto de lluvia.*
- *Durante el primer uso, es posible que detecte un olor agrio 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 en el interior del horno.*

- *Antes de encender el aparato, compruebe que esté regulado correctamente para el tipo de gas disponible (consulte la sección correspondiente).*
- *Cuando la encimera está encendida, todos los elementos accesibles están calientes, por lo tanto, mantenga a los niños alejados de estos elementos.*
- *Cuando los quemadores estén encendidos, verifique que la llama siempre sea regular. Antes de retirar las cacerolas apague los quemadores.*
- *Tenga cuidado de no colocar cacerolas con fondos inestables o deformados en los quemadores para evitar que se vuelquen o derramen.*
- *Si la red eléctrica de un quemador se apaga accidentalmente, apague la perilla de control. Solo encienda el horno nuevamente después de esperar al menos un minuto.*
- *Antes de usar el horno, sugerimos:*
 - *Retire toda la película especial que cubre el vidrio de la puerta del horno (cuando se proporciona)*
 - *Calentar el horno vacío a máx. Temperatura durante 45 minutos (para eliminar el olor desagradable y el humo causado por los residuos de trabajo y el aislamiento térmico)*
 - *Limpie cuidadosamente el interior del horno con agua jabonosa y enjuáguelo.*
 - *Para cualquier reparación, comuníquese siempre con un Centro de servicio técnico autorizado y solicite repuestos originales. Las reparaciones realizadas por personas no capacitadas pueden provocar daños.*
 - *Utilice siempre guantes de horno para retirar y reemplazar los alimentos en el horno. Asegúrese de apoyar la bandeja de la parrilla cuando la retire del horno.*
 - *No permita que los niños se sienten o jueguen con la puerta del horno. No use la puerta desplegable como taburete para alcanzar los gabinetes de arriba.*
 - *Nunca forre el horno con láminas de aluminio, ya que las ranuras preestablecidas para mantener rápido el intercambio térmico pueden obstruirse y dañar el esmalte.*
 - *Si se usa un aparato de gas durante mucho tiempo, puede requerir ventilación adicional (abrir una ventana o aumentar el volumen de escape).*
 - *Para evitar la inclinación del aparato, se deben instalar estos medios estabilizadores. Consulte las instrucciones de instalación. Durante el uso, el aparato se calienta. Se debe tener cuidado para evitar tocar elementos calefactores dentro del horno.*

- *Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.*
- *Nunca use el cajón calentador de alimentos ubicado en la parte inferior de la estufa para almacenar sustancias inflamables o materias que no puedan soportar el calor, tales como: madera, papel, botes de spray, trapos, etc.*
- *No toque los elementos calefactores dentro del horno.*
- *Antes del mantenimiento o la limpieza, desconecte el aparato de la red eléctrica y espere a que se enfrie.*
- *El servicio solo debe ser realizado por personal autorizado.*
- *No use chorro de vapor para la limpieza.*
- *No use limpiadores abrasivos fuertes o raspadores metálicos afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie y provocar la rotura del vidrio.*

INSTALACIÓN

Lea atentamente estas instrucciones antes de encender el aparato y guárdelas para futuras consultas.

El incumplimiento y el cumplimiento de estas instrucciones podrían provocar un accidente.

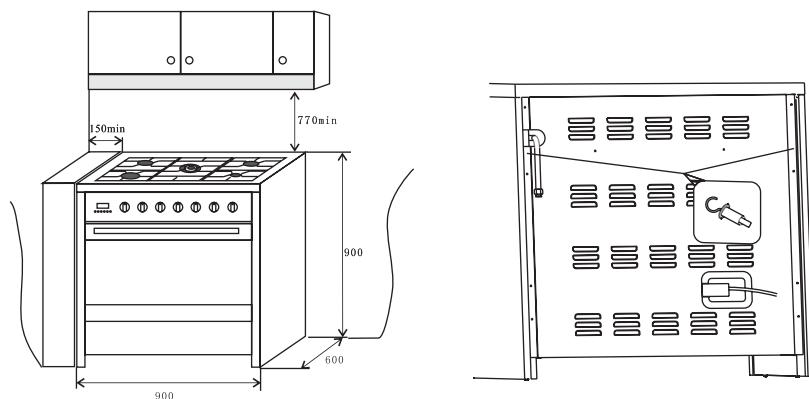
ADVERTENCIAS

- *Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (naturaleza del gas y la presión del gas) y el ajuste del aparato sean compatibles.*
- *Las condiciones de ajuste para este aparato se indican en la placa de datos.*
- *Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de productos de combustión. Se instalará y conectado de acuerdo con la normativa vigente de instalación. Se prestará especial atención a los requisitos relevantes con respecto a la ventilación.*

Instalación cadena antivuelcos

- La cocina viene con una cadena antivuelco incluida para evitar que el aparato se incline hacia adelante y dañe accidentalmente la tubería de gas.
- Tome la expansión con el gancho y haga un agujero adecuado en la pared detrás, a la misma altura que el área de fijación de la cadena. Inserte el tapón en el orificio y luego atornille el gancho hasta que quede firmemente fijado a la pared. Fija la cadena al gancho. Ajuste al nivel de la cocina insertando los pies provistos.
- Cuando la cocina se encuentra entre dos muebles y no se puede instalar la cadena antivuelco, sugerimos asegurarlo atornillando ambos lados del mueble a los lados de la cocina. Los tornillos deben ser equipado de la siguiente manera.
- Posicione la cocina entre los muebles en su posición final, luego marque la ubicación del orificio piloto dentro del armario. Consulte el diagrama a continuación para conocer la ubicación del orificio piloto. Use una broca de 3.5 mm de diámetro para perforar el orificio piloto a través del mueble y ambos lados de la cocina. Antes de perforar, verifique sus medidas para asegurarse de que los agujeros piloto estén ubicados dentro del rango especificado en el diagrama. Un agujero perforado en el lado de la cocina que está fuera del rango especificado puede anular la garantía.
- Inspeccione los muebles en detalle antes de perforar para evitar daños a los cables eléctricos o las líneas de gas. Fije dos tornillos autorroscantes de calibre 12 x 40 mm de largo a través de los agujeros piloto dentro de ambos muebles y en el costado de la cocina.

- Nota: La longitud del tornillo se basa en el grosor de un mueble de 20 mm, el espacio entre el mueble y la cocina de 10 mm. La longitud del tornillo puede variar según el grosor del material del mueble y el espacio entre la cocina y los muebles.
- Nota: Se debe poder acceder a los tornillos para retirarlos si la cocina requiere servicio. Los muebles no deben construirse sobre estos tornillos.

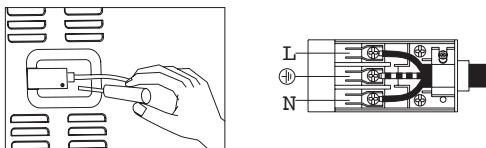


Tipo de equipo: Freestanding clase 1.

Clase de aislamiento: clase 1

Conexión eléctrica

- El aparato está equipado con un cable flexible de 15 A aprobado y un enchufe que debe conectarse a una toma de corriente con toma de tierra.
- El fabricante no es responsable de ningún daño directo o indirecto causado por una instalación o conexión defectuosa. Por lo tanto, es necesario que todas las operaciones de instalación y conexión sean realizadas por personal calificado que cumpla con las regulaciones locales y generales vigentes.
- La sección del cable no debe ser inferior a 1,5 mm² (cable 3 × 1,5). Utilice solo los cables especiales disponibles en nuestros centros de servicio.



Conexión de cable de alimentación a la red

- Conecte el cable de alimentación a un enchufe adecuado para la carga indicada en la placa de características del producto. En caso de una conexión directa a la red eléctrica (cable sin enchufe), es necesario insertar un interruptor omnipolar adecuado antes del aparato, con una apertura mínima entre los contactos de 3 mm (el interruptor no debe interrumpir el cable de conexión a tierra).
- Antes de conectarse a la red eléctrica, asegúrese de que:
 - El contador eléctrico, la válvula de seguridad, la línea de alimentación y el zócalo son adecuados para soportar la carga máxima requerida (consulte la placa de características).
 - El sistema de suministro está regularmente conectado a tierra, de acuerdo con la normativa vigente. Se puede acceder fácilmente al enchufe o al interruptor omnipolar después de la instalación del horno.
 - Después de realizar la conexión a la red eléctrica, verifique que el cable de alimentación no entre en contacto con piezas sujetas a calentamiento.
 - Nunca use reducciones, derivaciones, adaptadores que puedan causar sobrecalentamiento o quemaduras.
 - El fabricante no es responsable de ningún daño directo o indirecto causado por una instalación o conexión defectuosa. Por lo tanto, es necesario que todas las operaciones de instalación y conexión sean realizadas por personal calificado que cumpla con las regulaciones locales y generales vigentes.

Características eléctricas:

- Horno de luz 2 × 25W
- Elemento calefactor superior Elemento calefactor inferior Elemento calefactor de parrilla Elemento calefactor circular
- 2200W
- 1800W
- 2900W
- 2 × 1250W
- Este electrodoméstico debe ser instalado solo por personas autorizadas y de acuerdo con el fabricante, instrucciones de instalación, regulaciones locales de instalación de gas, códigos municipales de construcción, regulaciones de cableado eléctrico, regulaciones locales de suministro de agua.

Ventilación:

- En general, el aparato debe tener una ventilación adecuada para la combustión completa del gas, la combustión adecuada y para mantener la temperatura del entorno inmediato dentro de límites seguros.

Superficies combustibles:

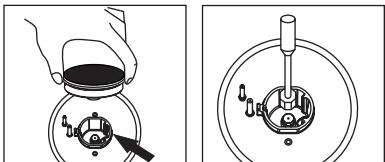
- Cualquier superficie de pared contigua situada a menos de 200 mm del borde de cualquier quemador de encimera debe ser un material incombustible adecuado para una altura de 150 mm para toda la longitud de la encimera. Cualquier construcción combustible por encima de la placa calefactora debe estar al menos 600 mm por encima de la parte superior del quemador y ninguna construcción debe estar dentro de 450 mm por encima de la parte superior del quemador.
- Se permite cero espacio libre en las superficies adyacentes laterales y traseras debajo de la placa.

Conexión de gas

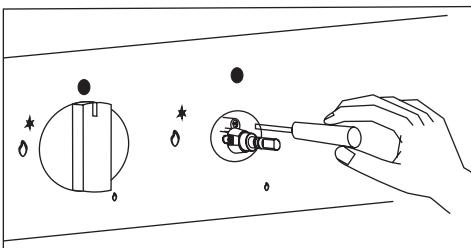
- El aparato debe conectarse al suministro de gas o al cilindro de acuerdo con las especificaciones de las normas y después de verificar que esté ajustado para el tipo de gas disponible.
- La conexión de gas es macho 1/2 "BSP y está situada a 55 mm de la derecha y 560 mm del piso. La necesidad de cambiar el flexible dependerá de la regulacional nacional.
- Hay dos maneras de instalar la conexión a la línea de gas principal:
 - 1. La cocina se puede conectar con el material cuprum. Afloje el amarre y conecte un terminal de la tubería con el codo de gas entre 1 - 1.2m de largo. La manguera no debe someterse a abrasión, deformación o deformación permanente y debe poder inspeccionarse a lo largo de toda su longitud.
 - Se deben utilizar uniones compatibles con los accesorios de la manguera y conexiones probadas por fugas de gas.
 - El tubo flexible se instalará de tal manera que no pueda entrar en contacto con una parte móvil de la unidad de alojamiento (por ejemplo, un cajón) y no pasa por ningún espacio susceptible de congestionarse.
 - La salida fija de la tubería del consumidor debe ser aproximadamente la misma altura como el punto de conexión de la cocina, apuntando hacia abajo y aproximadamente 150 mm hacia el lado de la cocina.
 - La manguera debe estar libre del piso cuando la cocina está en la posición instalada. Fije un extremo de la cadena en el tornillo al lado de la conexión de entrada de gas y el otro extremo debe estar anclado al piso / pared para que la cadena evite la tensión en las conexiones de la manguera cuando se tira de la cocina hacia adelante.
 - El aparato está configurado de fábrica para gas natural. La presión del punto de prueba debe ajustarse a 20 mbar con el quemador triple corona funcionando

- al máximo.
- El aparato está configurado para funcionar con el gas especificado en la etiqueta de tipo de gas ubicada en la parte posterior del aparato.
- Para realizar estas operaciones, el instalador calificado seguirá las indicaciones dadas en la sección “Adaptación a los diversos tipos de gas”. Para una operación más segura, asegúrese de que la presión de suministro respete los valores dados en la “Tabla de características del quemador y del inyector”.
- Si se instala para usar con gas LPG, asegúrese de que el regulador de gas sea el adecuado para una presión de suministro de 29 mbar.
- El suministro del tanque de gas y la presión del punto de prueba se debe ajustar a 29 mbar.
- 2. Si se instala para usar con gas TG, asegúrese de tener un regulador de gas adecuado para una presión de suministro de 8mbar.
- El suministro del tanque de gas y la presión del punto de prueba se debe ajustar a 8 mbar.
- Una vez que la cocina esté instalada, asegúrese de que la tubería de gas no esté aplastada ni dañada al moverla.
- Antes de finalizar, verifique todas las conexiones para detectar fugas de gas con agua y jabón. NO use una llama desnuda para detectar fugas Encienda todos los quemadores tanto individualmente como por separado para garantizar el correcto funcionamiento de las válvulas de gas, quemadores e ignición.
- Gire los grifos de gas a la posición de llama baja y observe la estabilidad de la llama para cada quemador individualmente y por separado. Cuando esté satisfecho con el funcionamiento de la cocina, indique al usuario sobre método correcto de operación. En caso de que el aparato no funcione correctamente después de haber realizado todas las comprobaciones fuera, consulte al proveedor de servicios autorizado en su área.
- Al convertir de LPG universal a gas natural, asegúrese de quitar y reemplazar el punto de prueba de LPG con el regulador NG aprobado por CE suministrado en este kit. La presión del punto de prueba debe ajustarse a 20 mbar con el quemador más grande funcionando con la máxima llama.
- Al realizar la conversión de gas natural a GLP universal, asegúrese de quitar y reemplazar el regulador de GN.con el conjunto de punto de prueba suministrado en este kit. Un regulador de gas aprobado por la CE adecuado para una presión de suministro de 29 mbar debe ser parte del suministro del tanque de gas y la

- presión del punto de prueba debe ajustarse a 29 mbar.
- Para adaptar el aparato a un gas diferente al que se configuró (consulte la etiqueta del tipo de gas en el interior la puerta del compartimiento de calentamiento) proceda de la siguiente manera:
 - Remover las rejilla
 - Retire las tapas de los quemadores y las cabezas de los quemadores con una llave de tubo de 7 mm desenroscar y quitar los inyectores.



- Reemplace los inyectores con los suministrados correspondientes al gas disponible (consulte la tabla de características del quemador y del inyector)
- Reemplace las diversas partes procediendo en reversa.
- Al convertir de gas natural a GLP, asegúrese de quitar el regulador de GN y reemplazarlo con la prueba.
- Punto de montaje. Un regulador de gas adecuado para una presión de suministro debe ser parte del suministro del tanque de gas y la presión del punto de prueba debe ajustarse a la configuración de la llama mínima según la placa de datos.
- La llama en la salida pequeña está regulada por la fábrica. Cuando los inyectores han sido reemplazados o hay condiciones especiales de presión de la red, puede ser necesario regular nuevamente la llama mínima. Las operaciones necesarias para establecer la llama mínima son las siguientes:
 - Encienda el quemador
 - Gire la perilla a la posición mínima
 - Saque la perilla (y la junta si hay una)



- GLP a GN : Use un destornillador de punta delgada para girar el tornillo de derivación ubicado arriba a la izquierda de la válvula de gas, eje como se muestra a la derecha. Gire suavemente el tornillo de derivación en sentido horario hasta el final y luego gírelo en sentido antihorario 1 vuelta para el anillo triple, 7/8 vuelta para el grande, 3/4 vuelta para el rápido, 1/2 vuelta para el semi-rápido y 3/8 de vuelta para el auxiliar.
- GN a GLP: Use un destornillador de punta delgada para girar el tornillo de derivación ubicado arriba a la izquierda del eje de la válvula de gas como se muestra a la derecha. Gire suavemente el tornillo de derivación en sentido horario hasta el final.
- GLP a TG: Use un destornillador de punta delgada para girar el tornillo de derivación ubicado arriba a la izquierda de la válvula de gas, eje como se muestra a la derecha. Gire suavemente el tornillo de derivación en sentido horario hasta el final por completo y luego gírelo en sentido antihorario 4 vueltas y media para el triple corona, 1 vuelta y 7/8 para el grande, 1 vuelta y 3/8 para el rápido, 1 vuelta y 1/2 para el semi-Rápido y 1 vuelta 3/8 para el auxiliar.
- TG a GLP: Use un destornillador de punta delgada para girar el tornillo de derivación ubicado arriba a la izquierda del eje de la válvula de gas como se muestra a la derecha. Gire suavemente el tornillo de derivación en sentido horario hasta el final.
- GN a TG: Use un destornillador de punta delgada para girar el tornillo de derivación ubicado arriba a la izquierda de la válvula de gas, eje como se muestra a la derecha. Gire suavemente el tornillo de derivación en sentido horario hasta el final por completo y luego gírelo en sentido antihorario 3 vueltas y 1/2 para el triple corona, 1 vuelta para el grande, 1 vuelta para el rápido, 1 vuelta para el semi-rápido y 1 vuelta para el auxiliar.
- TG a GN: Use un destornillador de punta delgada para girar el tornillo de derivación ubicado arriba a la izquierda de la válvula de gas, eje como se muestra a la derecha. Gire suavemente el tornillo de derivación en sentido horario hasta el final por completo y luego gírelo en el sentido de las agujas del reloj 3 vueltas y 1/2 el triple corona, 1 vuelta para el grande, 1 vuelta para el rapido, 1 vuelta para el semi-rapido y 1 vuelta para el quemador auxiliar.
- Vuelva a encender la perilla y gírela rápidamente desde la posición máxima a la posición mínima, verificando que la llama no se apague; para quemadores con válvula de seguridad, asegúrese de que la regulación obtenida sea suficiente para mantener el calentamiento del termopar. Si no es así, aumente el mínimo.
- Los quemadores no requieren regulación del aire primario.

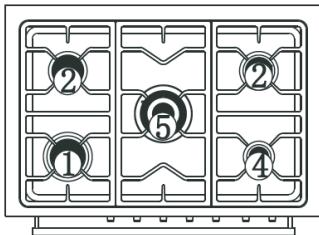
- Operación anormal:**

Cualquiera de los siguientes casos se considera como operación anormal y puede requerir servicio técnico:

- Punta amarilla de la llama del quemador de la encimera.
- Los quemadores no se encienden correctamente.
- Los quemadores no pueden permanecer encendidos.
- Quemadores apagados por la puerta del horno.
- Válvulas de gas, que son difíciles de girar.

En caso de que la cocina falle o no opere correctamente, por favor contactar a personal técnico autorizado para su revisión.

- Tabla de características de quemadores y inyectores**

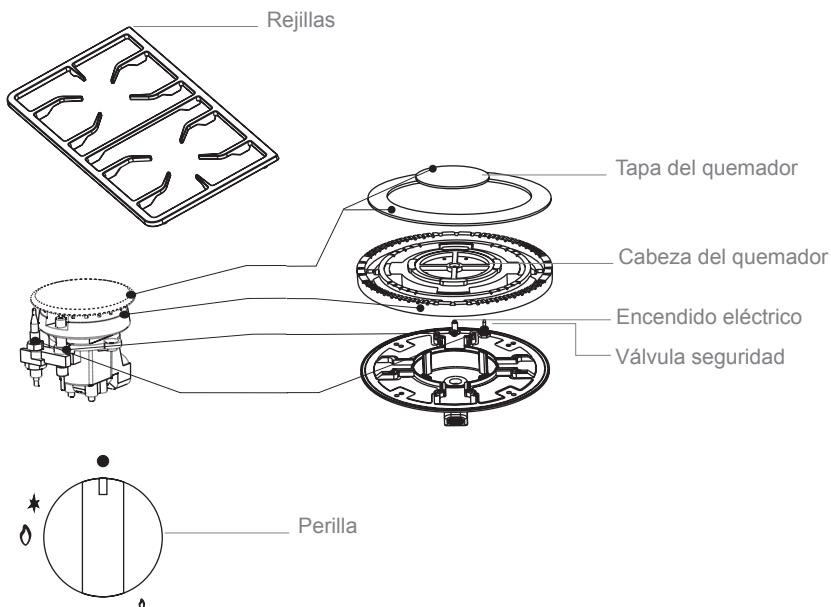


Quemador	By pass (mm)	Consumo								
		GLP								
		I3B/P(30)		I3+(28-30/37)				I3B/P(50)		
		G30		G30		G31		G30		
		Input kw	Injector principal (mm)	Input kw	Injector principal (mm)	Input kw	Injector principal (mm)	Input kw	Injector principal (mm)	
1	Rápido	0.44	2.55	0.85	2.55	0.85	2.55	0.85	2.55	0.75(S)
2	Semi Rápido	0.34	1.65	0.65	1.65	0.65	1.65	0.65	1.65	0.58(M)
4	Auxiliar	0.29	0.85	0.50	0.85	0.50	0.85	0.50	0.85	0.43(H2)
5	Triple Corona	0.64	3.1	0.95(F4)	3.1	0.95(F4)	3.1	0.95	3.1	0.76(F4)
Presión de Punto de prueba		G30: 29mbar		G30: 29mbar G31:37mbar				G30:50mbar		

Quemador	By pass (mm)	Consumo						
		Natural gas				Town gas		
		I 2H		I 2L		I 1a		
		G20		G25		G110		
		Input kw	Injector principal (mm)	Input kw	Injector principal (mm)	Input kw	Injector principal (mm)	
1	Rápido	0.44	2.55	1.18(Y)	2.55	1.21(F2)	2.55	2.6(3)
2	Semi Rápido	0.34	1.65	0.97(Z)	1.65	0.94(Y)	1.65	1.9(2)
4	Auxiliar	0.29	0.85	0.72(X)	0.85	0.72(F1)	0.85	1.45(1)
5	Triple Corona	0.64	3.1	1.40 (K)	3.1	1.40(K)	3.1	3.5(13)
Presión de Punto de prueba		G20:20mbar		G25:25mbar		G110:8mbar		

INSTRUCCIONES DE USO

- Descripción de las partes principales del aparato.



Panel de control

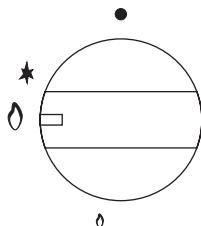
- Identificador de quemadores según su ubicación

- Quemador delantero izquierdo
- Quemador trasero izquierdo
- Quemador central
- Quemador delantero derecho
- Quemador trasero derecho
- Termostato eléctrico del horno
- Programa de cocción

ADVERTENCIAS

- Este electrodoméstico se instalará de acuerdo con la normativa vigente y solo se utilizará en un espacio bien ventilado. Por ejemplo, no use el aparato en el establo, el sótano y la habitación sin ventanas, etc. Lea a los instructores antes de instalar o usar este aparato.
- El uso de un aparato de cocción a gas produce la producción de calor y humedad en la habitación en la que está instalado. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada: mantenga abiertos los orificios de ventilación naturales o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora mecánica).
- El uso intensivo prolongado del aparato puede requerir ventilación adicional, por ejemplo, la apertura de una ventana, o una ventilación más efectiva, por ejemplo, aumentar el nivel de ventilación mecánica donde esté presente.

ENCENDIDO Y FUNCIONAMIENTO DE LOS QUEMADORES DE LA ENCIMERA



- Para encender un quemador, es necesario presionar la perilla mientras la gira en sentido antihorario, hasta que el índice esté alineado con la posición correspondiente al suministro máximo de gas (es decir, el símbolo de la llama grande). En cuanto a los modelos equipados con una válvula de seguridad, una vez que se enciende la llama, sostenga la perilla presionado durante aproximadamente 3-4 segundos hasta que el dispositivo mantiene el quemador encendido automáticamente. Si el quemador no se enciende, espere un minuto a que se disipe el gas antes de intentar volver a encenderlo.
- En este momento es posible ajustar la intensidad de la llama girando la perilla en sentido antihorario desde dicha posición máxima al mínimo uno (es decir, el pequeño símbolo de la llama).
- Para apagar el quemador, gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj, el índice vuelve a la posición correspondiente al símbolo de cierre (O).

Recomendaciones

- En caso de falla de energía eléctrica, es necesario llevar a cabo las operaciones descritas anteriormente colocando un encendedor de gas o una llama cerca del quemador (en tal caso, preste la máxima atención para no quemarse).
- La válvula de seguridad (para modelos donde se proporciona dicho artículo) interviene en caso de falla accidental de la llama, bloqueando el suministro de gas (por ejemplo: corrientes de aire, derrames de líquidos, etc.).
- En cualquier caso, el dispositivo de encendido no debe accionarse durante más de 15 segundos. Si falla la maniobra de encendido, o si el quemador se apaga accidentalmente, cierre inmediatamente la perilla de accionamiento y repita el encendido después de al menos un minuto.
- Una vez que se ha producido el encendido, ajuste la llama según sus necesidades.
- Para un menor consumo de gas y un mejor rendimiento, use cacerolas con un diámetro adecuado para los quemadores, evitando que la llama se eleve alrededor del costado de la cacerola (consulte la Tabla de contenedores). Use solo sartenes de fondo plano.

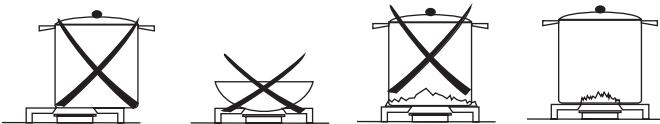
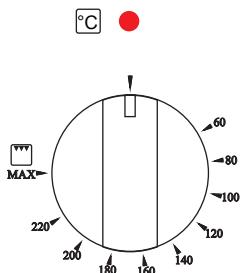


TABLA DE TAMAÑO DE MENAJE A UTILIZAR SEGÚN QUEMADOR

Quemador	Diámetro mínimo de menaje (mm)	Diámetro máximo de menaje (mm)
Auxiliar	90	160
Semi-rápido	130	180
Rápido	150	260
Triple Corona	210	260

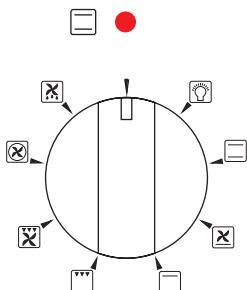
ENCENDIDO Y FUNCIONAMIENTO DEL HORNO

Mando del termostato de temperatura del horno eléctrico



- La selección de la temperatura de cocción se realiza girando la perilla en sentido de las agujas del reloj a la temperatura deseada (entre 60 °C y 250 °C que es el MAX). La luz de advertencia se encenderá cuando el horno se esté calentando. Cuando se apaga significa que alcanza la temperatura requerida. El parpadeo regular significa que la temperatura del horno se mantiene constantemente al nivel programado.

Mando de programas del horno eléctrico



- La selección del programa de cocción se realiza girando la perilla en sentido de las agujas del reloj hasta seleccionar el programa deseado.
- Los mandos de temperatura y programas se utilizan para seleccionar las diversas funciones del horno y para elegir las temperaturas de cocción que mejor correspondan con los alimentos que se van a cocinar. Durante el funcionamiento del horno, la luz siempre permanecerá encendida.

PROGRAMACIÓN DE PROGRAMAS DE COCCIÓN DEL HORNO

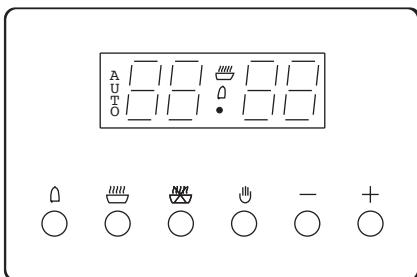
Programa	Termostato de Temperatura	Observaciones
		La lámpara del horno está encendida, sin elementos calefactores operados (resistencias eléctricas). Durante el funcionamiento del horno, la lámpara siempre permanecerá encendida.
Calor tradicional 	60°C - Max	El calor se proporciona a partir de los elementos superior e inferior. El horno debe precalentarse antes de colocar la comida dentro. La cocción estática proporciona resultados óptimos con: pasteles, pizzas, pan y para cocción lenta y suave de guisos. Características de la cocción estática: calor proporcionado desde arriba y abajo, la cocción solo es posible en el estante del medio y debe ubicarse centralmente en el horno.
Ventilador y calor inferior 	60°C - Max	Ideal para pasteles y tartas con cobertura húmeda y poco azúcar y postres húmedos en moldes. También se pueden lograr excelentes resultados al completar la cocción en el fondo y con platos que requieren calor en el área inferior en particular. La placa se inserta mejor en el nivel inferior.
Calor superior 	60°C - Max	Se utiliza para terminar la cocción de ciertos alimentos.
Grill 	60°C - Max	Se utiliza para tostar y derretir queso o dorar. El tiempo de cocción no debe ser superior a 5 minutos. Para operar, seleccione la función de parrilla completa junto con la temperatura.
Ventilador y Gril 	60°C - 200°C	Se utiliza para asar carnes, verduras y pollo. Precaliente el horno, coloque los alimentos en la rejilla de la bandeja para horneado y colóquelos en el medio del horno. Otros alimentos se pueden cocinar debajo mientras se asa a la parrilla. La puerta del horno debe estar cerrada para todos los métodos de cocción.

Programa	Termostato de Temperatura	Observaciones
Convector 	60°C - Max	El elemento calefactor y el ventilador entran en funcionamiento y el calor se distribuye uniformemente a todas las posiciones de los estantes. Se pueden cocinar varios tipos de alimentos en diferentes estantes, naturalmente con los tiempos de cocción adecuados. El horno debe precalentarse antes de colocar los alimentos en el interior. El modo de ventilador proporciona resultados óptimos con: pasteles (blandos y gruesos), grandes cantidades de alimentos y cocinar varios platos simultáneamente. Para operar, seleccione la función Ventilador forzado junto con la temperatura.
Descongelar 	60°C - Max	El ventilador ubicado en la parte inferior del horno hace que el aire circule a temperatura ambiente alrededor de los alimentos. Esto se recomienda para descongelar todo tipo de alimentos, pero en particular para alimentos delicados que no requieren calor, como por ejemplo: pasteles de helado, postres de crema o crema pastelera, pasteles de frutas. Al usar el ventilador, el tiempo de descongelación se reduce a la mitad aproximadamente. En el caso de carne, pescado y pan, es posible acelerar el proceso usando el "Ventilador forzado" y configurar el temperatura hasta 80°C a 100°C

*Instalación del asador giratoria (solo disponible en ciertos modelos):

- 1. Coloque la bandeja del horno en la primera parrilla.
- 2. Inserte el soporte especial del torniquete en la segunda parrilla y coloque el asador al insertarlo a través del orificio especial para el torniquete en la parte posterior del horno.
- 3. Comience a girar usando la perilla de control del horno eléctrico para seleccionar los programas: ventilador y calor inferior, calor superior, grill y grill y ventilador.

PROGRAMACIÓN DE RELOJ DIGITAL



- El tiempo se mostrará de 00:00 a 24:00.
- La pantalla muestra 3 números parpadeando y “AUTO” si la cocina está encendido.
- Para configurar la hora correcta, presione el botón luego el botón + o - para llevar hacia atrás la cifra hasta que se muestre la hora exacta.

Ajuste de operación manual

- Presione el botón para eliminar el parpadeo de “AUTO”.
- Si “AUTO” está parpadeando (se ha configurado un programa automático o semiautomático), presione el botón para eliminar “AUTO” y luego se activa el proceso de operación manual.

Configuración automática

- Configure el inicio y finalización completamente automáticos.
 1. Presione el botón , luego configure el tiempo de tostado.
 2. Presione el botón , luego configure el tiempo de finalización del asado.
 3. Ajuste las temperaturas y los modos de tostado girando la perilla del termostato y la perilla selectora.
- Después de la configuración anterior, “AUTO” parpadeará, lo que significa que el proceso de asado del horno está configurado.
- Por ejemplo: si el tiempo de tostado dura 45 minutos y se espera que termine a las 14:00.
- Presione el botón y el tiempo de tostado debe ser de 45 minutos; Luego presione el botón para finalizar a las 14:00.

- Después de la configuración anterior, la pantalla muestra el tiempo real (hora, minuto) y parpadea "AUTO", lo que significa que el proceso de tostado configurado se memoriza automáticamente.
- Cuando el reloj se convierte en 13:15 (o entre 13:14-13:15), el horno se encenderá automáticamente en el indicador y "AUTO" siempre parpadeará.
- Cuando el reloj da las 14, el asado está listo, la alarma está sonando y parpadea "AUTO". Después de presionar el botón , el timbre se detendrá.

Configuración semiautomática

- Establezca el tiempo de inicio y finalización automáticos
 - A. Establezca el límite de tiempo de asado (10 horas máximo):
 - Presione el botón para establecer el tiempo de asado; el horno se enciende de inmediato y destellará "AUTO" y . Después de que el asado termine, el proceso de operación de asado se cerrará automáticamente. Luego, "AUTO" parpadeará, sonará la alarma. Para pararlo presione el botón .
 - A. Configure el tiempo de finalización (23 horas 59 minutos máximo):
 - Presione el botón para establecer el tiempo de finalización; el horno se enciende inmediatamente y y "AUTO" parpadeará. Cuando llegue el momento de finalización, el proceso de operación de tostado se cerrará automáticamente.
 - Luego, "AUTO" parpadeará y la alarma sonará. La alarma se detendrá presionando el botón .
 - Cada vez que se presiona el botón relacionado, se verá el proceso de tostado establecido. Cada vez que presiona el botón y lleva el tiempo hacia atrás a "0", el proceso de tostado establecido se cancelará.
 - Si se presiona nuevamente el botón, el horno estará en el proceso de operación manual. Temporizador: 23 horas 59 minutos se puede configurar como máximo.
 - Al configurar la hora, presione el botón y luego el botón + o - hasta que se muestre el tiempo requerido en la pantalla. Después de la configuración, la hora correcta (hora, minuto) y el botón se mostrarán en la pantalla y el tiempo comenzará de inmediato.
 - Cada vez que se presiona el botón, se verá el tiempo. Cuando llegue el tiempo establecido, sonará la alarma. El timbre se detendrá después de presionar el botón.

- Aviso: Después de presionar el botón relacionado, se supone que la configuración se debe realizar en 5 segundos. En caso de apagón, el proceso de configuración y el tiempo real (hora, minuto) aparecerán. Después de que se vuelva a encender, tres 0 y "AUTO" se muestran en la pantalla, esto significa que el horno se ha reiniciado automáticamente.

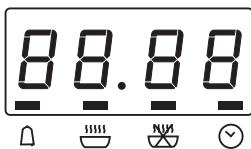
Ventilación para enfriar el exterior del aparato

- El modelo está equipado con un sistema de enfriamiento, que se enciende automáticamente cuando el horno está caliente.
- Cuando el ventilador está encendido, se puede escuchar un flujo normal de aire que sale entre la puerta y el panel de control. Nota: Cuando termine de cocinar, el ventilador permanece encendido hasta que el horno se enfríe lo suficiente.

Reloj digital de 3 botones

- Este modelo tiene una pantalla digital, reloj de 24 horas con 3 botones de control. Cuando se conecta la alimentación, la pantalla muestra '12: 00' y la barra sobre el símbolo.

Ajuste del reloj digital



Reducir
tiempo



Función



Aumentar
tiempo

- Para configurar la hora correcta, presione el botón + o - para avanzar o retroceder hasta que se muestre la hora correcta. Después de 5 segundos, se iniciará automáticamente o puede presionar el botón de función para que funcione.

Ajuste de operación manual

- Presione el botón de función para seleccionar la operación manual.

Ajuste automático

- La configuración automática del horno le permite seleccionar el tiempo de finalización, el tiempo de cocción, la temperatura y el modo de cocción. El horno se encenderá, cocinará de acuerdo con el modo de cocción y la temperatura seleccionados y luego se apagará automáticamente.
- 1. Presione el botón de función varias veces hasta que la barra de arriba parpadee y configure el tiempo de cocción 45 minutos.
- 2. Presione el botón de función varias veces hasta que la barra de arriba parpadee y configure la hora de finalización a las 14:00.

- Después de la configuración anterior, se muestra la hora actual y las barras de arriba  parpadearán para indicar que la función de cocción automática está configurada. Cuando el reloj muestre 13:15, el horno comenzará a cocinar automáticamente.
- Mientras cocina, la barra parpadeará.

Temporizador

- El temporizador de cuenta regresiva digital se puede configurar hasta 23 horas y 59 minutos como máximo.
- Para configurar el temporizador, presione el botón de función varias veces hasta que se muestre la barra de arriba . Una vez que se suelta el botón de función, se muestra la hora actual y la barra de arriba parpadea. Cuando se presiona el botón de función, se muestra el tiempo restante. Cuando se alcanza el tiempo establecido,  desaparece y suena la alarma. Para detener la alarma, presione cualquier botón.
- Nota: Despues de presionar el botón de función, la configuración del temporizador debe realizarse dentro de los 5 segundos.
- En caso de falla de energía, se perderán todos los ajustes, incluida la visualización de la hora. Cuando se devuelva la energía, se mostrará la barra de arriba  y “12: 00”.

INSTRUCCIONES PARA COCINAR

COCINAR AL HORNO

- Para una cocción perfecta, es necesario precalentar el horno a la temperatura de cocción preestablecida. Solo se puede colocar carne muy grasa en un horno frío.
- Para minimizar las salpicaduras de comida en el horno (que a veces puede producir humo), se recomiendan platos para hornear profundos. En su lugar, use recipientes con bordes altos, preferiblemente recipientes de greda, coloque la parrilla a aproximadamente la mitad de la altura del horno.
- La tabla muestra algunos ejemplos de cómo configurar el termostato y el tiempo de cocción. Los tiempos de cocción varían según el tipo de alimento, su homogeneidad y volumen. Estamos seguros de que, después de algunos esfuerzos, la experiencia sugerirá posibles variaciones de los valores mostrados en la tabla.

Consejos prácticos para ahorrar energía.

- El horno se puede apagar unos minutos antes de que finalice la cocción; La temperatura residual es suficiente para completar la cocción. Abra la puerta del horno solo cuando sea absolutamente necesario; Para verificar la fase de cocción, mire a través del vidrio (la lámpara del horno siempre está encendida).

Consejo general

El horno ofrece varios tipos de calefacción:

La calefacción tradicional :

- Para cocinar asados especiales el ventilador forzó el calentamiento para cocinar pasteles, galletas y similares.

Ventilador:

- Si se elige la cocción forzada del ventilador, se recomienda aprovecharla. Por lo tanto, se recomienda cocinar o asar en más estantes para ahorrar tiempo y energía.

1. Ventilador asistido

- Se crea una circulación continua de aire caliente, que permite colocar y cocinar los alimentos en diferentes estantes al mismo tiempo. El horno alcanzará la temperatura preestablecida en muy poco tiempo.

2. Cocina tradicional

- Esto es especialmente adecuado para cocinar carnes / aves que requieren una cocción lenta y prolongada, así como para cocinar pan y bizcochos.
- Es aconsejable colocar los alimentos que se van a cocinar en el horno cuando se alcanza la temperatura de cocción correcta, es decir, cuando la luz piloto del termostato se apaga..

3. Grill con ventilador:

- Precalentar el horno durante unos 5 minutos. Durante la operación de la parrilla, el calor proviene de arriba; Se basa en la radiación infrarroja y es apto para carne de bajo espesor y para tostadas.
- La carne y el pescado a la parrilla deben engrasarse ligeramente y colocarse siempre sobre la parrilla; esto se debe organizar en la guía más cercana o más lejana de el elemento grill, según el grosor de la carne a cocinar.
- La tabla muestra algunos ejemplos de tiempos de cocción y posiciones de alimentos. Los tiempos de cocción varían según el tipo de alimento, su homogeneidad y volumen.

4. Convector:

- Cocinar pasteles
- La circulación de aire del horno asegura una distribución de calor instantánea y uniforme. El precalentamiento del horno ya no es necesario. Sin embargo, para pasteles especialmente delicados, el horno puede precalentarse. Se pueden insertar más bandejas en el horno junto con los pasteles, teniendo cuidado de no usar la primera rejilla que comienza desde arriba.

5. Grill superior:

- Por este término se entiende la alteración de la superficie de los alimentos, a menudo precocinados, cuando, después de introducirse en el horno, adquiere un aspecto dorado y crujiente. Ñoquis alla romana, polenta pasticciata, lasañas, fideos y las verduras aliñadas con bechamel son una preparación típica para este tipo de cocina.

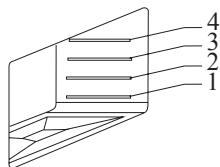
Tiempos de cocción

- La tabla muestra algunos ejemplos para el ajuste del termostato y del tiempo de cocción. Los tiempos de cocción pueden variar según el tipo de alimento y el volumen. Estamos seguros de que, después de algunos esfuerzos, la experiencia sugerirá posibles variaciones de los valores mostrados en la tabla.
- Los tiempos indicados en la tabla se refieren a la cocción de una sola porción; para más de una porción, los tiempos de cocción deben incrementarse entre 5 y 10 minutos.

Tabla de tiempos de cocción

- La tabla a continuación proporciona las posiciones indicativas de la bandeja del horno. Tenga en cuenta que la temperatura y los tiempos de cocción son solo referenciales.

Posiciones de la bandeja del horno



Programa	Alimentos	Nivel	Temp	Tiempo (min)
Cocina tradicional 	Lasaña o pastas	2 - 3	210 - 230	30 - 40
	CARNE			
	Ternera asada	2	175 - 200	30 - 40 / kg
	Carne asada	2	210 - 240	30 - 40 / kg
	Cerdo asado	2	170 - 200	30 - 40 / kg
	Pollo	2	170 - 200	45 - 60
	Pato	2	170 - 200	45 - 60
	Ganso-pavo	2	140 - 170	45 - 60
	Conejo	2	170 - 200	50 - 60
	Pierna de cordero	1	170 - 200	15/kg
Pescado				
		1-2	170 - 200	Según tamaño
		1-2	210 - 240	40 - 45
	POSTRES			
	Merengue	1-2	50 - 70	60 - 90
Calor superior 	Pastelería corta	1-2	170 - 200	15 - 20
	Queques	1-2	165	35 - 40
	Postres de leche	1-2	170 - 200	40 - 45
	Pastel de frutas	1-2	170 - 200	20 - 30
	Dorado superior	3 - 4	220	15

Tabla de tiempos de cocción con horno precalentado

“Agregue a 15 minutos a los tiempos indicados para el precalentamiento del horno.

Programa	Alimentos	Nivel	Temp	Tiempo (min)
	Lasaña o pastas Paella	2 2 2	190 - 210 190 - 210 190 - 220	20 - 25 25 - 30 20 - 25
Convector 	CARNES Ternera asada Cerdo asado Carne asada Filete de carne Filete de cordero Carne asada Pollo asado Pato asado Pavo asado Conejo asado Liebre asada	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	150 - 170 150 - 160 160 - 170 160 - 180 130 - 150 170 - 180 170 160 - 170 150 - 160 150 - 160 160 - 170	65 - 90 70 - 100 65 - 90 35 - 45 100 - 130 40 - 45 70 - 90 100 - 160 160 - 240 80 - 100 30 - 50
	Pescado	2-3	150 - 170	Según tamaño
	Pizza	2-3	210 - 240	30 - 50
	POSTRES Queques Pastel de frutas Pasteles Brioches Strudel Pan Tostar	2-3 2-3 2-3 2-3 1-2 2-3 1-2	150 - 170 170 - 190 190 - 220 160 - 170 150 190 - 210 220 - 240	35 - 45 40 - 50 25 - 35 40 - 60 25 - 35 40 7
Grill  	Chuletas de cerdo Milanesa de cerdo Filete de carne Escalopas Medio pollo Salchichas Albóndigas Filetes de pescado Tostado	4 3 3 4 3 4 4 4 4		Lado 1 7-9 9-11 9-11 7-9 9-14 7-9 7-9 5-6 2-4 Lado 2 5-7 5- 9 9-11 9-11 5-7 9-11 7-9 7-9 3-4 2-3

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- Antes de cualquier operación, desconecte el aparato eléctricamente.

Limpieza de la encimera

- Lave las partes esmaltadas con agua tibia y detergente.
- Lave el difusor del quemador con frecuencia con agua hirviendo y detergente, asegúrese de eliminar cualquier depósito que pueda bloquear la salida de la llama.
- Enjuague bien las piezas de acero inoxidable con agua y séquelas con un paño suave.
- No utilizar productos abrasivos.
- No use chorro de vapor para la limpieza.
- Para limpiar la placa, use esponjas y paños de limpieza ligeramente húmedos: si se usa demasiada agua, podría penetrar en las partes internas y dañar las partes eléctricas.
- Las rejillas de la placa se pueden lavar en el lavavajillas.
- Para las manchas persistentes, use detergentes no abrasivos normales, productos específicos comúnmente disponibles en el mercado o un poco de vinagre caliente. Limpie las partes de vidrio con agua caliente, evitando el uso de paños ásperos.
- No use almohadillas de acero inoxidable o ácidos para la limpieza. Para evitar dificultades de iluminación, limpie cuidadosamente las bujías de iluminación con regularidad (cerámica y electrodo).
- Periódicamente, si las perillas se vuelven difíciles de girar, comuníquese con un ingeniero calificado para lubricar los grifos. Comuníquese con un ingeniero calificado para solucionar cualquier otro problema que pueda surgir durante el uso.
- Para mantener las características de brillo de las partes esmaltadas durante mucho tiempo, es necesario limpiar el horno después de cada cocción. Una vez que el horno esté frío, podrá eliminar fácilmente los depósitos de grasa mediante una esponja o un paño húmedo con agua jabonosa tibia o un detergente común.
- Nunca use paños abrasivos o esponjas que puedan dañar irreparablemente el esmalte. En los hornos blancos, incluso las partes del tablero de instrumentos, como la empuñadura y la perilla, deben limpiarse

- cada vez porque pueden volverse amarillas debido a las emisiones de vapores de grasa.
- Limpie siempre la cocina inmediatamente después de cualquier derrame de alimentos.
- Para mantener una operación segura, se recomienda que el producto se inspeccione cada cinco años por una persona de servicio autorizado.

Limpieza del horno

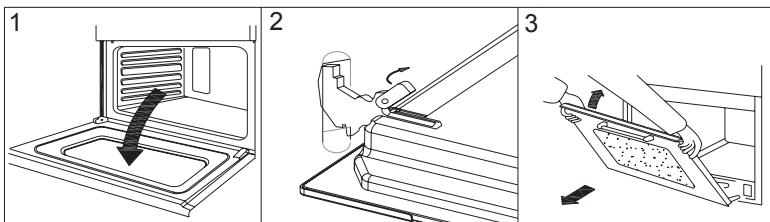
- Hay hornos con la posibilidad de bajar la parrilla con fines de limpieza.
- 1. Asegúrese de que todos los controles estén en la posición “OFF” y espere que el elemento de la parrilla se enfrie.
- 2 Sostenga la parte delantera del elemento de parrilla mientras retira el tornillo moleteado que retiene el elemento.
- 3 Baje la parte delantera del elemento con cuidado a la posición de reposo.
- 4 Cuando limpie el horno, asegúrese de no aplicar ninguna fuerza al elemento de la parrilla.
- 5 Cuando finalice la limpieza, retire con cuidado todos los productos químicos de limpieza y agua del elemento de la parrilla.
- 6 Levante con cuidado el frente del elemento en su posición y asegúrelo con el tornillo moleteado.

Advertencias:

- *Nunca utilice el horno con el elemento de la parrilla colgando hacia abajo.*
- En caso de retirar los quemadores con fines de limpieza, recomendamos asegurarse de que todas las piezas estén colocadas correctamente antes de volver a encender los quemadores.
- Las rejillas del plano de cocina están equipadas con almohadillas de goma adecuadas, su propósito es ambos que proporcionan una mejor estabilidad y evitan rasguños en las superficies del plano durante el uso.
- *Después de una posible retirada de la red para limpieza y/o necesidad de mantenimiento, recordamos verificar la presencia de tales almohadillas de goma y poner las redes en su posición original.*

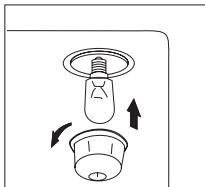
Limpieza de la puerta del horno:

- Para una limpieza más profunda, debe retirar la puerta del horno.
- Elija el método de extracción y montaje de acuerdo con la estructura correspondiente al modelo de su cocina.
- Proceder de la siguiente:
 1. Abra completamente la puerta
 2. Levante y gire las palancas pequeñas situadas en las dos bisagras completamente hacia atrás.
 3. Agarre la puerta por los dos lados externos; Ciérrela lentamente hasta que la puerta haga contacto con los clips. Luego, continúe cerrando la puerta hasta que pasen unos 10 cm del cierre completo.
 4. Tire de la puerta hacia usted, sacándola de su asiento. La puerta saldrá suavemente del horno. Para volver a armar la puerta, siga los procedimientos anteriores al revés.



Sustitución de la bombilla del horno

- Una vez que el horno se ha desconectado eléctricamente, desenrosque la tapa de protección de vidrio y la bombilla. Recuerde siempre usar una bombilla de altas temperaturas (300 / E14) para el horno. Vuelva a montar la tapa de vidrio y vuelva a conectar el horno después de reemplazar la bombilla.



CUIDADO Y 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 contacte a nuestro Servicio de Asistencia Técnica.

	600 411 77 00		WhatsApp +(569) 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

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 substancias 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.



KITCHEN
CENTER

WWW.KITCHENCENTER.CL