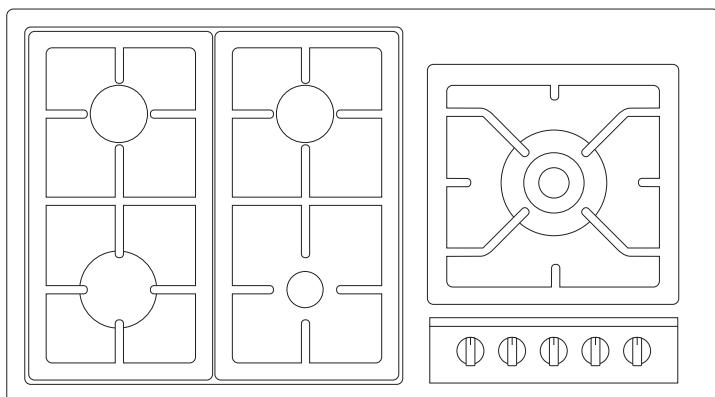


ENCIMERAS

ELITE 95

SAP: 11600



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 a través de nuestro chat en el sitio web (www.kitchencenter.cl) o en persona con nuestro Servicio de Asistencia Técnica SAT

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

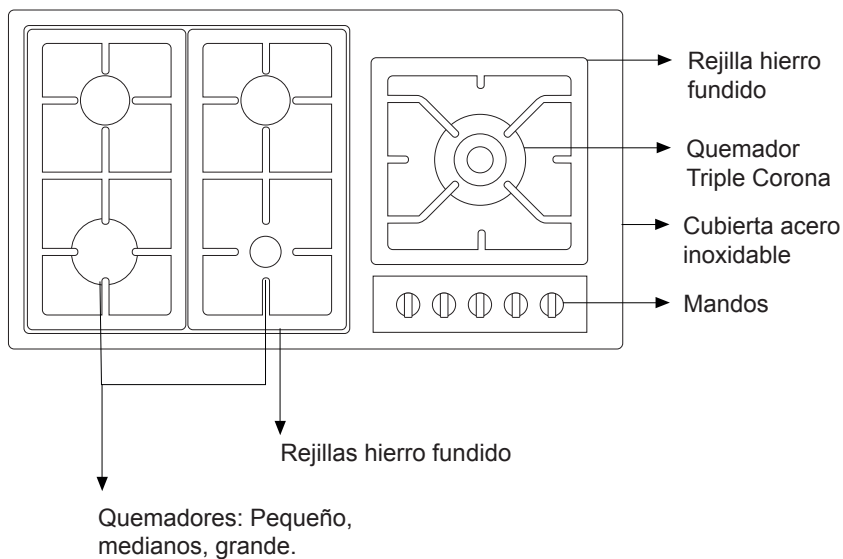
www.kitchencenter.cl

KITCHEN CENTER S.P.A.

CONTENIDO

PARTES Y PIEZAS	04
INSTRUCCIONES DE USO	05
INSTALACIÓN	08
CARACTERISTICAS TECNICAS	19
CUIDADOS Y LIMPIEZA	21
MANTENIMIENTO	24
DISPOSICION FINAL	25
PÓLIZA DE GARANTÍA	26

PARTES Y PIEZAS



INSTRUCCIONES DE USO

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- 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.
- 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.
- El uso de un artefacto para cocinar a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Se debe asegurar una buena ventilación de la cocina: mantener abiertos los orificios de ventilación natural, o instalar un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora).
- 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.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (Incluyendo niños), con reducida capacidad física, sensorial o mental, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan sido dadas instrucciones o supervisión al respecto, del uso del aparato por una persona responsable por su seguridad.

PREPARACIÓN PARA EL ENCENDIDO

- 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.

INSTRUCCIONES PARA EL ENCENDIDO

- Presione por 3 a 4 segundos para que la chispa encienda el gas.
- Suelte el mando después de 3 segundos y ajuste la llama (alta o baja) girándolo hacia la izquierda.
- 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.
- Si la llama no se mantiene encendida repetir el paso 1 y 2.

REGULADOR DE LLAMA

- Gire el mando hasta obtener la llama de acuerdo a la indicación (Figura 1) Cuando el mando se gira a la posición O, la llama se extinguirá. Por favor, corte el suministro de gas después de usarlo.

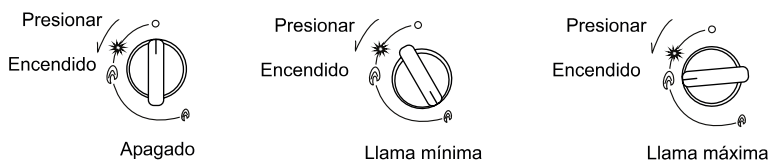


Figura 1

UTILIZACIÓN DE MENAJE ADECUADO

- 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.



- Para asegurar una mayor transmisión de calor se recomienda utilizar menaje con doble fondo.
- Debe utilizar recipientes con el mismo diámetro o superior al de la placa misma.
- No utilizar nunca menaje de menor diámetro que la placa.



- Esta prohibido el uso de ollas de aluminio ya que estas se pueden deformar con facilidad. Se recomienda utilizar ollas de acero inoxidable.

Diámetros de Recipientes Min/Max a utilizar

- Triple Corona: Mínimo 26 cms Ø
- Rápido: 20 min - 28 cms Ø máximo
- Semi Rápido: 14 min - 20 cms Ø máximo
- Auxiliar: 8 cms min - 14 cms Ø máximo

- Cuando la encimera no esté en uso, se aconseja mantener las llaves de gas cerradas. Si la llave de gas se pone rígida, es necesario desmontarla de forma cuidadosa, limpiarla con gasolina y extender sobre el gollete un poco de grasa especial, resistente a altas temperaturas. Esta operación puede ser ejecutada sólo por personal calificado.

INSTALACIÓN

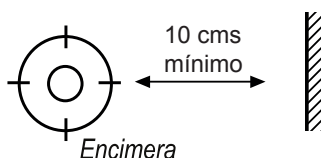
- La instalación del producto deberá ser realizado solamente por instaladores autorizados por la superintendencia de electricidad y combustibles o por personal del servicio técnico KC SPA. Nuestra empresa no se responsabiliza por los problemas que puedan ocurrir como consecuencia del desconocimiento de las instrucciones contenidas en este manual.
- 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.

ANTES DE INSTALAR

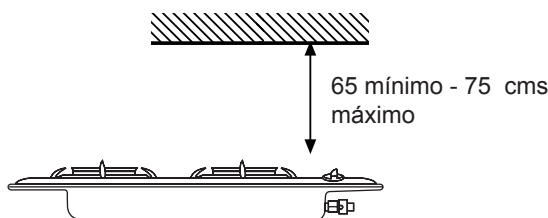
- Este aparato no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de la combustión. Su instalación y conexión se realizará de acuerdo con las normas de instalación en vigor. Se pondrá especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación.
- Si el cable de alimentación 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.
- Las condiciones de reglaje de este artefacto deben estar inscritas sobre la etiqueta (o la placa de características).
- Este artefacto debe ser instalado en unidades y cubierta resistentes al calor.

INSTALACIÓN

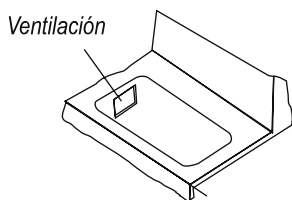
- Los quemadores deben mantenerse como mínimo a 10 cm separados de materiales inflamables y la pared lateral (ver esquema a continuación)



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

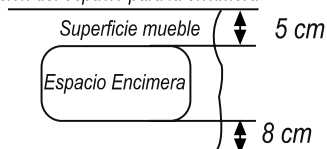


- El mueble debe tener un orificio de ventilación de al menos 10 x 10 cms para garantizar que el aire fluya hacia la parte inferior de la encimera, como muestra la figura:



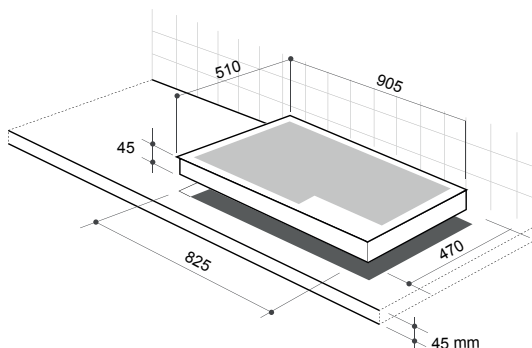
- Defina el lugar de instalación y abra el orificio según el molde de la encimera y después instálela en el espacio.

Dimensión del espacio para la encimera



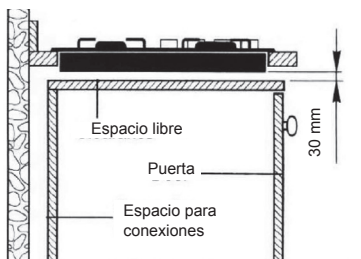
- Mantenga una distancia mínima de 1 metro entre la encimera y el suministro de gas.

DIMENSIONES

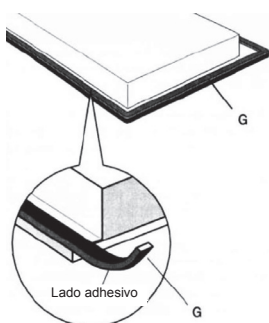


INSTALACIÓN EN MUEBLE CON PUERTA DEBAJO

- Esta instalación debe ser hecha de acuerdo a ciertos requerimientos específicos para evitar que los quemadores salgan de su posición, incluso con la llama en mínimo, debido a los cambios de presión producidos por la apertura o cierre de las puertas del mueble.
- Se recomienda que haya una separación de 30 mm entre la encimera y la superficie del mueble (ver figura a continuación).



- Cada encimera trae un set de pestañas de 3 a 4 cm, para ajustar el montaje de la unidad y un sello adhesivo. Para llevar a cabo el ajuste, siga la siguiente secuencia:
 1. Retire los quemadores y las rejillas.
 2. Gire la encimera y apóyela sobre un paño suave.
 3. Aplique en las pestañas perimetrales de la encimera, el adhesivo del sello "G", tal como se indica en la figura a continuación.



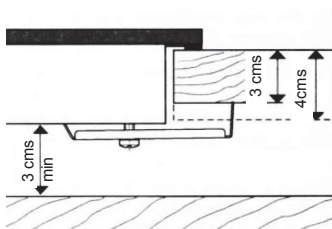
- Instale la encimera en posición dentro de la unidad contenedora.
- Posicione la encimera en el agujero y asegúrela con los soportes de seguridad, tal como se indica en la figura anterior (tomando en consideración los 3 a 4 cm que se necesitan como espacio mínimo para la instalación).

ESPACIO DE INSTALACIÓN

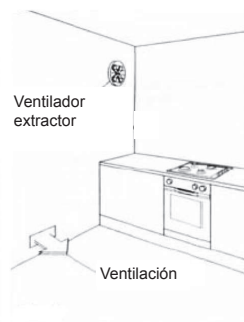
- El espacio en el que va a ser instalada la encimera debe asegurar el flujo natural de aire necesario para la correcta combustión del gas.
- El flujo de aire debe provenir directamente de una o más aperturas hechas en las paredes exteriores con un área libre de al menos 100cm².
- En el caso de que la encimera no tuviese un sistema de válvula seguridad, esta apertura debe ser de, a lo menos, 200cm².
- Las aperturas deben estar cerca del suelo y preferentemente, en el lado opuesto del lugar de escape de los productos de combustión y deben ser hechos de manera que no se puedan bloquear desde el interior o el exterior.
- Cuando no existen estas aperturas, el aire necesario puede provenir de una habitación contigua que tenga un flujo de ventilación constante, siempre y cuando no sea un dormitorio o un área peligrosa.

MANEJO DE LOS DESECHOS PRODUCTO DE LA COMBUSTIÓN

- Una campana de cocina deber ser instalada para permitir la extracción de los desechos de la combustión generados por la encimera a gas (ver figura a continuación)



- De no existir esto, es posible utilizar un ventilador eléctrico que actúe como extractor de aire, ubicándolo en una pared con salida al exterior o en una ventana.
- Para obtener los mismos resultados que con una campana de cocina, el extractor debe ser capaz de crear una corriente de intercambio de aire de 3 a 5 veces el volumen total de aire de la cocina (ver figura a continuación).
- El ventilador sólo puede ser instalado si la habitación tiene rejillas de ventilación que permitan que el aire entre, tal como se describe en el título “Espacio de Instalación” (ver figura a continuación).



GASES

Tipo de gases

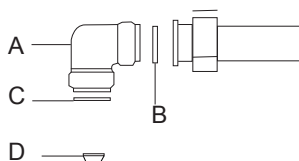
- Los gases son agrupados en virtud de sus características:
 1. GLP (en cilindros) - G30
 2. Gas natural (metano) - G20

Instalación

- La encimera está ajustada por defecto, para operar con el tipo de gas indicado en la placa de identificación del producto.
- Si la encimera será utilizada con un tipo de gas distinto al indicado en la placa de identificación, se deberá modificar realizando las siguientes operaciones:
 1. Cambio en la conexión del gas
 2. Cambio de los inyectores
 3. Regulación del mínimo

Conexión del gas

- La conexión debe ser ejecutada por un técnico calificado, de acuerdo con la legislación vigente.
- La tubería está compuesta por:
 - Codo "A"
 - Juntas "B", "C" y "D".



- El tipo de tubo debe ser flexible, de Elastómero, tipo C, con malla metálica y conexiones roscadas.
 - Después de efectuar la transformación de gas, se verificara la Estanqueidad del aparato.
1. Conexión a gas natural
 - Conecte la encimera a la red de gas mediante una manguera flexible para gas de 13mm de diámetro interior.
 2. Conexión a gas GLP en cilindros
 - Conecte la encimera al regulador de presión del cilindro a través de una manguera de goma de 8mm de diámetro interior.

- Asegúrese de que el tubo encaja perfectamente en ambos extremos y luego fíjela al regulador mediante una abrazadera (no incluido).

Orientación del codo

- La encimera viene con una conexión de gas orientada hacia el centro de la encimera. La conexión al suministro de gas debe ser efectuada sólo de este lado en posición vertical, girando el codo hacia abajo. Para girar el codo siga las siguientes instrucciones:
 1. Suelte la tuerca.
 2. Gire el codo
 3. Apriete la tuerca
 4. Asegúrese de que no hay fugas mojándolo con una solución jabonosa.

Importante:

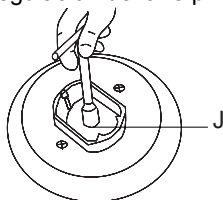
- No intente girar el codo “A” sin antes haber aflojado la tuerca.
- Los sellos “B”, “C” y “D” (Fig. 11) son los elementos que garantizan la seguridad de la conexión de gas.
- Se recomienda que sean cambiados a la más mínima muestra de deformaciones o problemas de funcionamiento.
- Una vez que la encimera se conecte a la red de gas, revise que las juntas y acoples estén completamente sellados, utilizando una solución jabonosa, nunca una llama.
- La conexión con tuberías rígidas de metal, no debe generar tensión en la rampa.
- Si se utiliza una manguera de goma para la conexión de gas, se recomienda:
- Asegúrese de que el tubo encaja perfectamente en ambos extremos y utilice una abrazadera estándar (no incluida) para fijarla.
- La manguera de goma debe ser lo más corta posible, sin pliegues o torceduras.
- La manguera de goma jamás debe hacer contacto con las partes de la encimera que se calientan.
- De vez en cuando, revise que la goma esté en perfectas condiciones y que esté bien conectada en ambos extremos.

CAMBIO DE LOS INYECTORES

- 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:

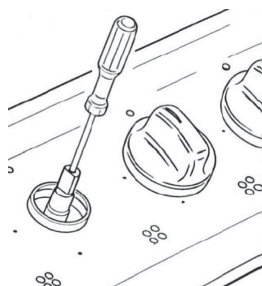
- Retire las rejillas y las tapas de los quemadores.
- Usando una llave, cambie las boquillas de los inyectores “J” (ver figura a continuación), por los adecuados y para el tipo de gas a utilizar (vea la tabla de inyectores). Los quemadores han sido diseñados para que no se requiera una regulación del aire primario.



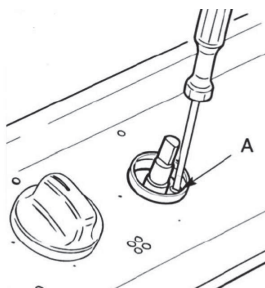
REGULACIÓN DEL GRADO MINIMO DEL QUEMADOR

- Cuando se cambia de un tipo de gas a otro, el flujo mínimo del quemador debe ser cambiado también, la llama no debe apagarse incluso cuando se pasa de repente desde el máximo al mínimo de llama. Para regular la llama, siga las siguientes instrucciones:

1. Encienda el quemador.
2. Ponga la válvula al mínimo.
3. En las válvulas que tienen un tornillo de ajuste central (ver figura a continuación)



- Con un destornillador de diámetro máximo 3mm, gire el tornillo en el interior de la llave de paso hasta que el ajuste sea el correcto.
- En las válvulas que tienen un tornillo de ajuste en un costado (figura 14). Gire el tornillo “A” para ajustarlo al punto deseado.
- Normalmente, para gas G30, deberá apretar el tornillo de ajuste completamente.



CONEXIÓN ELÉCTRICA

ADVERTENCIA

- La instalación debe ser llevada a cabo, de acuerdo con las instrucciones del fabricante, por personal capacitado para ello. El fabricante no se hace responsable por daños a personas, animales y enseres derivados de una instalación incorrecta de este artefacto.
- Advertencia: Si el cable de alimentación se encuentra dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por servicio post venta o por personal calificado similar, con el fin de evitar un peligro.
- Toda conexión eléctrica debe ser ejecutada por un técnico calificado y debe estar de acuerdo con la legislación vigente.
- Antes de efectuar cualquier conexión con la red eléctrica, asegúrese de que los requerimientos de voltaje de la encimera no afectarán la instalación eléctrica actual de su hogar. Para obtener la información pertinente, le recomendamos verificar la placa de identificación de la encimera.
- El punto de poder debe tener una conexión a “tierra” con el cableado adecuado, de acuerdo a la legislación vigente.
- Si el enchufe de este aparato no está incluido, de ser necesario, colóquelo un enchufe estándar que sea adecuado para su consumo eléctrico.

- Los colores de los cables, insertos en el cable de poder de la encimera, pueden no corresponder con los colores marcados en los terminales del enchufe. El enchufe debe redirigirse como se explica a continuación:
1. Conecte el cable “Verde/Amarillo” a la terminal denominada con la letra “E”, con el símbolo “tierra” o de color “Verde/Amarillo”.
 2. Conecte el cable azul a la terminal denominada con la letra N o de color negro.
 3. Conecte el cable café a la terminal denominada con la letra “L” o de color rojo.
- Es posible conectar el artefacto directamente al suministro eléctrico a través de un interruptor omnipolar que tenga una distancia mínima entre los contactos de 3 mm.
 - El cable de alimentación eléctrica no debe entrar en contacto con ninguna superficie que se caliente y debe ser colocada de manera que la temperatura, en toda su extensión, jamás suba de los 75°C.
 - Una vez que la encimera esté instalada, el interruptor de poder o enchufe, deben estar siempre accesibles.
 - Es esencial la existencia de un sistema de conexión a “tierra” en el cableado. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por la falta de sistema de conexión a tierra en el cableado.

ADVERTENCIA

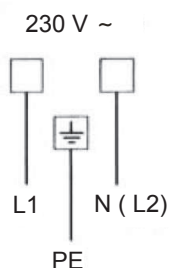
- En el caso de que se conecte la encimera directamente a la alimentación eléctrica, jamás utilice adaptadores, reductores o enchufes múltiples; cualquiera de estas acciones puede provocar el recalentamiento del artefacto y puede generar peligro de incendio.

NOTA

- En el caso de que la instalación requiera de modificaciones de los cables de alimentación eléctrica o de que el enchufe sea incompatible con el conector de su hogar, el proceso debe ser llevado a cabo por un técnico calificado. Dicho técnico deberá comprobar también que los cables sustituidos coincidan con los requerimientos de poder del artefacto.

Reemplazo del cable de alimentación eléctrica

- Utilice el mismo tipo de cable que el original.
- Este cable debe ser conectado al bloque de terminales como se describe en el diagrama de la figura a continuación.



Características del cable de alimentación eléctrica

- El tipo de cable : H05V2V2-F, 230V~ 3x0,75mm², resistente a temperaturas de hasta 90°C.
- Las descripciones e ilustraciones de este catálogo son referenciales. El fabricante se reserva el derecho de modificar las características o modelos, sin previo aviso.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO ELITE 95

ENCIMERA EMPOTRABLE DOMESTICA

Marca: FDV

Modelo: Deluxe elite 95

Categoría: II 2-3

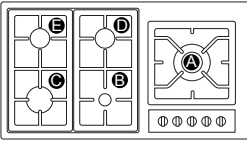
Clase: III

Tipo de gas: ☐ GLP 2,75 kPa ☐ GN 1,84 kPa

Consumo térmico nominal: $\Sigma Q = 9,9 \text{ kW}$

Consumo nominal: GLP: 720 g/h

Consumo /ind:



A. QLD: 3,2 kW

B. QDD: 2,4 kW

C. QDI: 0,9 kW

D. QTD: 1,7 kW, E. QTI: 1,7 kW.

Voltaje / Frecuencia / Amperaje: 220 V / 50 Hz / 0,0007 A.

Conexión: 1/2" HE

Diámetro inyectores:

GLP

A. QLD: 0,91 mm

B. QDD: 0,5 mm

C. QDI: 0,78 mm

D. QTD: 0,68 mm, E. QTI: 0,68 mm

GN

A. QLD: 1,29 mm

B. QDD: 0,70 mm

C. QDI: 1,15 mm

D. QTD: 0,98 mm, E. QTI: 0,98 mm

Importado por: Kitchen Center S.P.A

País destino: Chile

País de fabricación: China

* Este aparato se instalará de acuerdo con las normas en vigor y se utilizará únicamente en lugares suficientemente ventilados. Consultar las instrucciones antes de instalar y utilizar este aparato.

A 15°C y 13mbar (gas seco).
P.C.I.G20 37.78 MJ/m³
P.C.I.G25 32.49 MJ/m³
P.C.I.G2.350 27.20 MJ/m³
P.C.I.G25.1 32.51 MJ/m³
P.C.I.G27 30.98 MJ/m³
P.C.I.G30 49.47 MJ/Kg

PODER CALÓRICO POR TIPO DE QUEMADOR

Quegador	Tipo de gas	Presión mbar	Diámetro inyector 1/100mm	Potencia nominal				Potencia mínima	
				g/h	l/h	k/W	Kcal/h	k/W	Kcal/h
Auxiliar (QDI)	Natural G20	20	70	-	83	0,9	774	0,6	516
	Butano G30	30	50	65	-	0,9	774	0,6	516
		50	45	65	-	0,9	774	0,6	516
Semi rápido (QTD, QTI)	Natural G20	20	98	-	174	1,88	1617	0,6	516
	Butano G30	30	68	137	-	1,88	1617	0,6	516
		50	62	137	-	1 88	1617	0 6	516
Rápido (QDD)	Natural G20	20	115	-	222	2,40	2064	1,0	860
	Butano G30	30	78	174	-	2,40	2064	1,0	860
		50	70	174	-	2,40	2064	1,0	860
Triple Anillo (QLD)	Natural G20	20	129	-	296	3,20	2752	2,0	1720
	Butano G30	30	91	233	-	3,20	2752	2,0	1720
		50	85	233	-	3,20	2752	2,0	1720

CUIDADOS

- Mantenga bien ventilado 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.
- 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 de 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 el 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.

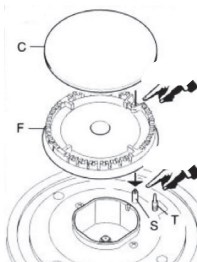
MANTENIMIENTO

- Después de cocinar limpie la encimera con un paño seco.
- Habitualmente limpie el encendido para garantizar su buen funcionamiento.
- Limpie regularmente la tapa difusora para garantizar la distribución pareja del fuego.
- Limpie los mandos, las impresiones de este y la superficie con un paño suave, no con detergentes fuertes.

LIMPIEZA

Quemadores y rejillas

- Para limpiar los quemadores, extráigalos de la encimera. Limpe los quemadores con agua hirviendo y detergente.
- Luego de limpiarlos, los quemadores y los distribuidores de llama deben ser secados y colocados correctamente.
- Es muy importante revisar que el distribuidor del quemador (F) y la tapa (C) sean posicionados correctamente (ver figura a continuación), el no realizar correctamente este procedimiento puede ocasionar serios problemas.



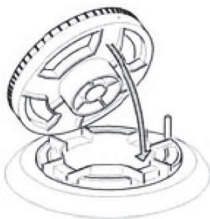
- Revise que el electrodo S esté siempre limpio para asegurar que el chispero funcione correctamente.
- Revise que la sonda T esté siempre limpia para asegurar la correcta operación de las válvulas de seguridad.
- La sonda y el chispero deben ser limpiados con sumo cuidado.

Llaves de gas

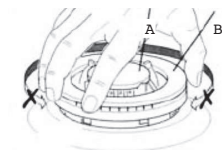
- La lubricación de las llaves de gas debe ser llevada a cabo sólo por personal entrenado para ese fin y de manera periódica.
- En caso de problemas con el funcionamiento de las llaves de gas, diríjase al Servicio Técnico Autorizado.

Quemador triple corona

- El quemador de Triple Corona debe ser colocado correctamente, la estructura del quemador debe calzarse en la base, tal como indica la flecha en la a continuación.

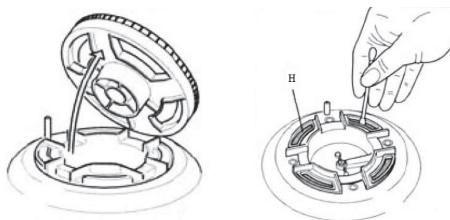


- El quemador está posicionado correctamente, no debe rotar (ver figura a continuación).
- Luego posicione la tapa A y el anillo B (ver figura a continuación).



Limpieza del Quemador Triple Corona

- Ponga especial atención a este quemador, los cuatro agujeros ubicados en el exterior de la corona deben estar siempre limpios.
- Para limpiarlo, remueva el divisor de la llama (ver figura a continuación) y con la ayuda de un bastoncillo de algodón, un cepillo de dientes o algún otro elemento para limpiar, elimine suciedad y cualquier cuerpo extraño que esté incrustado en los cuatro agujeros marcados “H” en la figura a continuación. Este procedimiento es necesario para garantizar el buen funcionamiento del quemador.



- Si su placa es de acero inoxidable, para su limpieza existen muchos productos adecuados. Una vez limpia, enjuague la placa 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.
- 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, frótelos con un pincel mojado en disolvente. Vuelva a ubicar los quemadores centrándolos.

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 indicada en este manual contáctenos a través de nuestro chat virtual en www.kitchencenter.cl

WWW.KITCHENCENTER.CL

DISPOSICIÓN FINAL



- Este artefacto tiene este símbolo que le indica que no es un desperdicio domiciliario, y por lo tanto no puede disponerlo junto a sus desechos normales, ayude al medio ambiente y la salud general al reciclar este artefacto en una dependencia especial para tal fin, infórmese con la autoridad local sobre los proyectos de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

POLIZA DE GARANTÍA

En Kitchen Center nuestra prioridad que estés a gusto con tus producto y con la atención que damos a nuestros clientes.

En esta sección te explicamos la garantía de este producto y como hacerla efectiva.

GARANTÍA DE SATISFACCIÓN

Satisfacción garantizada. Tuviste problemas de medidas, diseño o no te gusto el producto, No te preocupes, en Kitchen Center te ayudamos con esto.

En Kitchen Center todos nuestros productos cuentan con garantía de satisfacción. Si el producto que compraste, no satisface tus necesidades, no es compatible con tu cocina, ya sea, por la medida del producto, el diseño, o cualquier otro motivo, podrás cambiarlo o devolverlo, sin expresar causa.

Nuestra garantía de Satisfacción Garantizada, te da la posibilidad de cambiar o hacer la devolución de tu producto sin expresión de causa, hasta por un plazo de 30 días desde de la fecha de compra o recepción del producto.

Para poder ejercer esta garantía debes cumplir con las siguientes condiciones:

1. El producto debe estar sin uso.
2. Con todos sus accesorios.
3. Con sus embalajes originales.
4. En el caso de que sea procedente con los regalos promocionales asociados a la respectiva compra.
5. Debe estar en las mismas condiciones que fue entregado.

Para hacer uso de esta garantía de satisfacción, solo debes comunicarte a con nosotros a través de nuestro chat virtual en www.kitchencenter.cl o dirigirte a cualquiera de nuestra tiendas, presentando tu boleta, factura o guía de despacho, o cualquier otro comprobante que acredite tu compra.

Esta garantía no aplica para productos respecto de los cuales ha sido debidamente informado por ser producto usado o de segunda selección.

GARANTÍA LEGAL

Kitchen Center se preocupa por el respeto a los derechos de los consumidores, en virtud de las disposiciones en la ley 19.496 de protección de los derechos de los consumidores, siempre será garantizada por Kitchen Center la garantía legal, esta consiste en que durante un plazo de 6 meses desde que fue recibido el producto, si este, es defectuoso, le faltan piezas o partes, no es apto para el uso que fue destinado, el producto fue anteriormente arreglado pero sus

deficiencias persisten o presenta nuevas fallas, siempre y cuando el producto no haya sido afectado por causa imputable al consumidor, usted podrá dentro de este plazo, elegir entre 3 opciones:

- Devolución del dinero.
- Cambio del producto.
- Reparación gratuita del producto.

Para hacer efectiva esta garantía solo debes comunicarte a con nosotros a través de nuestro chat virtual en www.kitchencenter.cl o dirigirte a cualquiera de nuestra tiendas, presentando tu boleta, factura o guía de despacho, o cualquier otro comprobante que acredite tu compra.

Este plazo se suspende por el tiempo en que el producto este siendo reparado con ocasión de uso de la garantía.

GARANTÍA DEL FABRICANTE

Si el producto que adquiriste cuenta con garantía convencional otorgada por el fabricante, cuyo plazo es mayor a la garantía legal de 6 meses, Kitchen Center siempre respetara este plazo. El plazo de esta garantía le será debidamente informado dependiendo el producto en cuestión al momento de realizar su compra.

Procede por las mismas causas que la garantía legal.

Para hacer efectiva esta garantía solo debes comunicarte a con nosotros a través del nuestro chat virtual en www.kitchencenter.cl o dirigirte a cualquiera de nuestra tiendas, presentando tu boleta, factura o guía de despacho, o cualquier otro comprobante que acredite tu compra.

EXCLUSIONES DE GARANTÍA

Quedaran excluidas de la garantía las fallas o defectos producidas por los siguientes motivos:

- Averías producidas por negligencia o mal uso del aparato por parte del cliente y/o terceros.
- Averías producidas por caso fortuito, fuerza mayor, exposición al calor excesivo, exposición a las condiciones meteorológicas adversas.
- Abuso físico, químico o daños causados por un cuidado y mantenimiento inadecuados.
- Defectos derivados de procedimientos de manipulación corte e instalación de forma no adecuada. Esta responsabilidad recaerá sobre el consumidor.
- Desgaste o deterioros estéticos del producto producidos por el uso.

- Daños ocasionados por la acumulación de cal.
- Daños provocados por uso de productos químicos que dañan el acero inoxidable como el cloro, ácido muriático, diluyentes abrasivos, etc. Así mismo producto limpia hornos que dañan el esmalte.
- Manipulación, reparación, instalación por personas no autorizadas o servicios técnicos no oficiales de Kitchen Center.

Te recomendamos siempre revisar el manual de uso del producto, allí encontrarás todas las características técnicas de tu producto como así mismo las condiciones específicas de la garantía.

Kitchen Center se reserva el derecho de realizar inspección técnica previa para verificar las condiciones del producto en caso de estimarlo necesario para evaluar la procedencia de la garantía.

GARANTÍA DE DESPACHO

En caso de que el producto hubiera sido despachado a su domicilio, usted contará con un plazo de 48 horas hábiles desde la recepción del producto para dar conformidad a su despacho, dentro de este plazo usted tendrá el deber de revisar que el producto adquirido no tenga daños estéticos producidos con ocasión del despacho, en caso de que este daño existe, deberá dar pronta noticia dentro de este plazo para que podamos reemplazar su producto por uno en óptimas condiciones.

OTROS

Para más información respecto de las garantías otorgadas por Kitchen Center, visite nuestro sitio web www.kitchencenter.cl.

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



WWW.KITCHENCENTER.CL