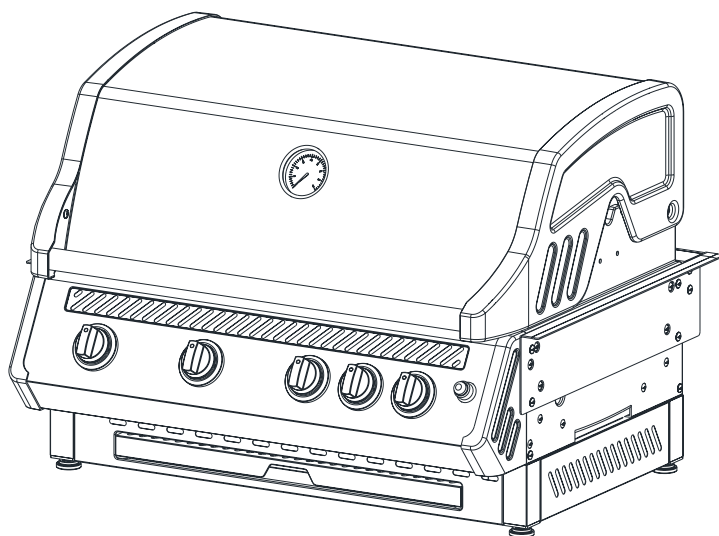


# PARRILLA **SELECT 5Q**

---

SAP: 14576



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

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

**[www.kitchencenter.cl](http://www.kitchencenter.cl)**

KITCHEN CENTER S.P.A.

<b>CONSIDERACIONES IMPORTANTES</b>	<b>04</b>
<b>INSTALACIÓN</b>	<b>05</b>
<b>INSTRUCCIONES DE USO</b>	<b>16</b>
<b>LIMPIEZA Y CUIDADO</b>	<b>18</b>
<b>SOLUCIÓN DE PROBLEMAS</b>	<b>21</b>
<b>ASADOR OPCIONAL</b>	<b>22</b>
<b>PÓLIZA DE GARANTÍA</b>	<b>24</b>
<b>CUIDADO Y MANTENIMIENTO</b>	<b>27</b>

**ADVERTENCIA:** Puede producirse un incendio o explosión peligrosa si se ignoran las instrucciones

*Es responsabilidad del consumidor asegurarse de que la parrilla esté correctamente ensamblada, instalada y cuidada. No seguir las instrucciones de este manual podría resultar en lesiones corporales y / o daños a la propiedad.*

**SI HUELE A GAS, POR SU SEGURIDAD**

1. Cierre el suministro de gas en la botella.
2. Apague todas las llamas; no utilice ningún aparato eléctrico.
3. Ventile el área.
4. Verifique que no haya fugas como se detalla en este manual.
5. Si el olor persiste, comuníquese con su distribuidor o proveedor de gas inmediatamente.

**PRECAUCIÓN:**

1. Haga pruebas de fuga en todas las conexiones después de cada llenado del tanque.
2. Nunca revise si hay fugas con un fósforo o una llama abierta.
3. No almacene ni use bencina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.
4. Cualquier cilindro de propano líquido que no esté conectado para su uso, no debe almacenarse cerca de este o cualquier otro artefacto.

**ADVERTENCIA:** Si bien se ha hecho todo lo posible en la fabricación de su parrilla para eliminar cualquier borde afilado, debe manipular todos los componentes con cuidado para evitar lesiones accidentales.

**HERRAMIENTAS NECESARIAS**

*Puede ser un destornillador de estrella en cruz o de punta plana y una llave inglesa o un par de alicates.*

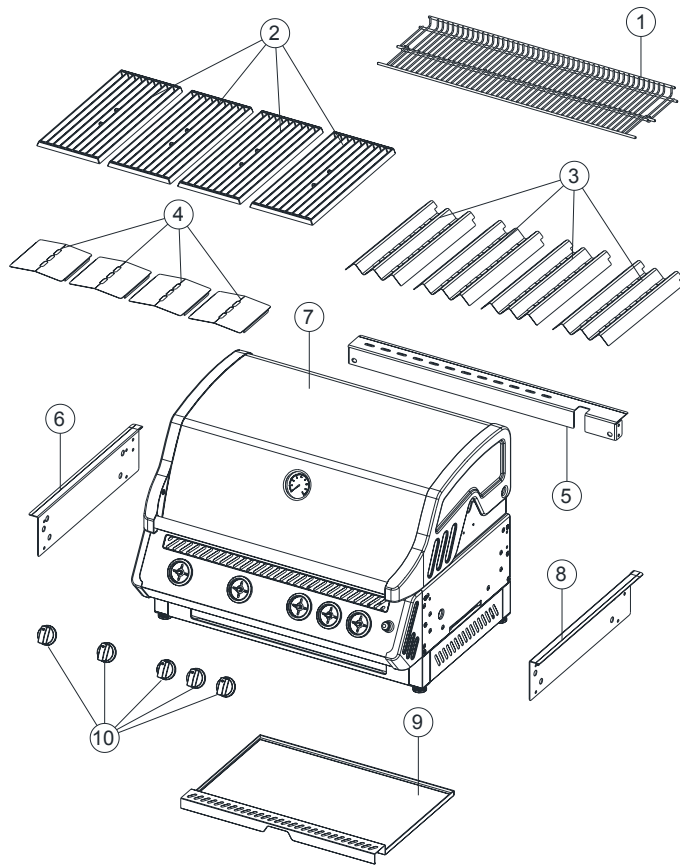
*Lea todas las instrucciones detenidamente antes de continuar. Encuentre un área grande y limpia en la que montar su parrilla con carrito. Consulte la lista de piezas y el diagrama de montaje según sea necesario. El montaje de la parrilla implica muchos componentes grandes, es aconsejable que dos personas monten la unidad.*

**NOTA:** ¡Asegúrese de que toda la protección plástica esté desprendida antes de ensamblar el producto!

**ADVERTENCIA:**

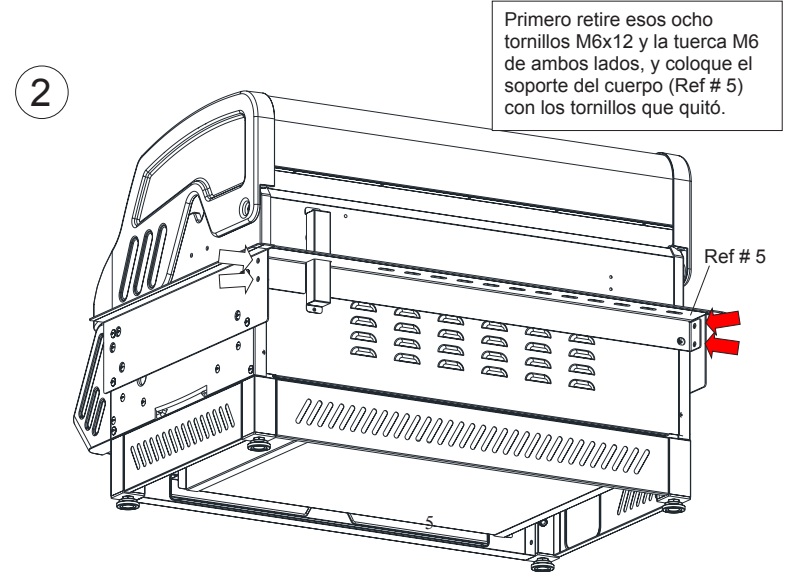
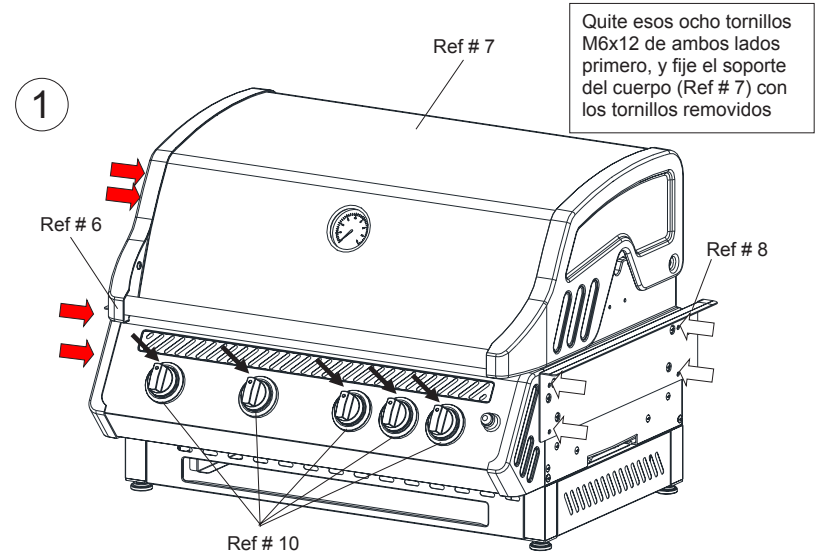
- No mueva el aparato durante su uso.
- Cierre el suministro de gas en el recipiente de gas cuando el aparato no esté en uso.
- No modifique el aparato.
- Espacio mínimo desde los lados y la parte posterior de la unidad hasta la construcción combustible: a 3 mt desde el costado y a 3 mt de la espalda o parte trasera.

# VISTA DE LAS PIEZAS DESARMADAS



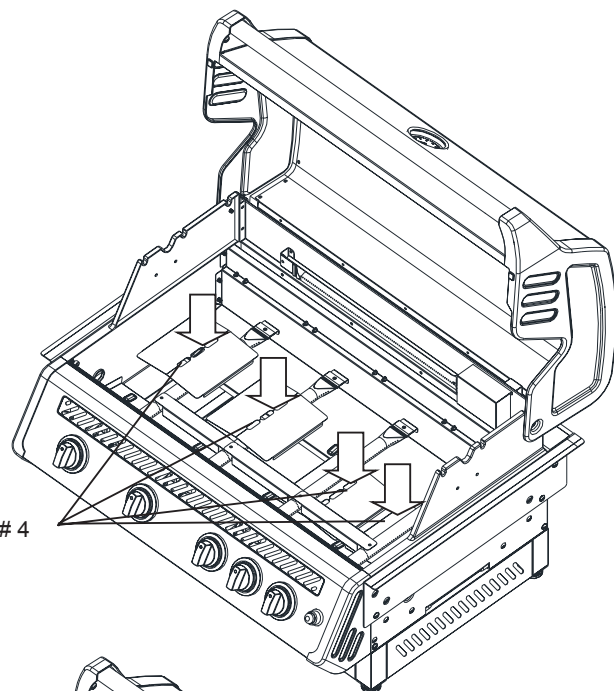
Artículo	Parte	Unidades
1	REJILLA DE CALENTAMIENTO	1
2	PLACA DE PARRILLA	4
3	Domador de llamas	4
4	ESCUDO TÉRMICO DE BANDEJA DE GOTEO	4
5	Soporte estructural trasero	1
6	Soporte estructural izquierdo	1
7	Conjunto de cuerpo de parrilla	1
8	Soporte estructural derecho	1
9	Bandeja de goteo	1
10	Perilla grande	4

# INSTALACIÓN



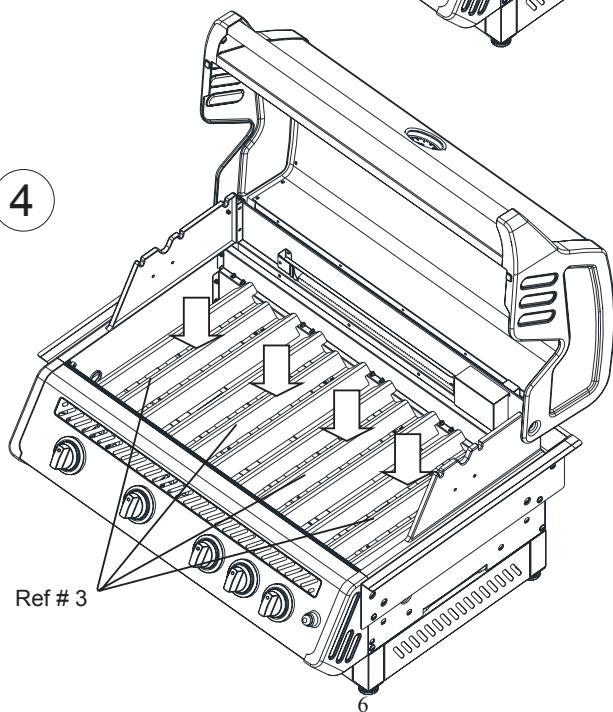
3

Ref # 4



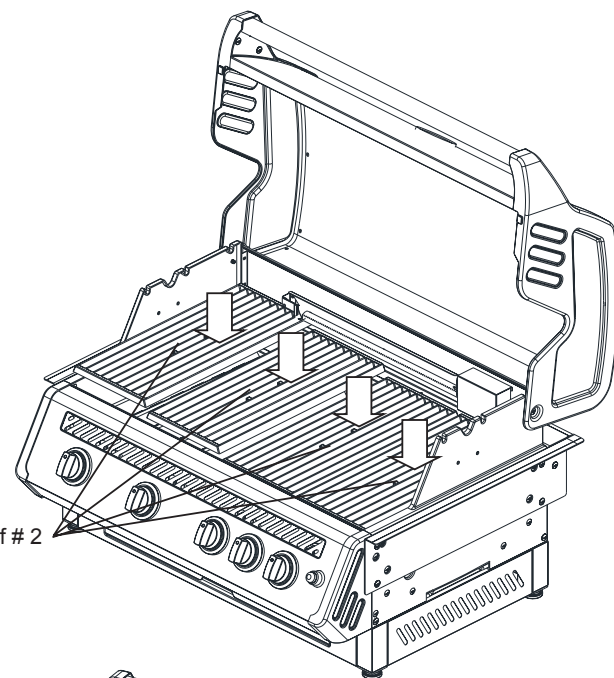
4

Ref # 3



5

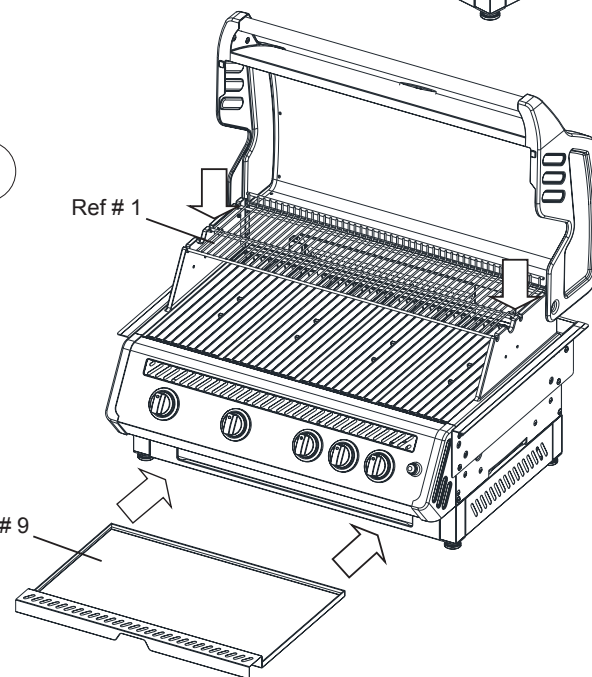
Ref # 2

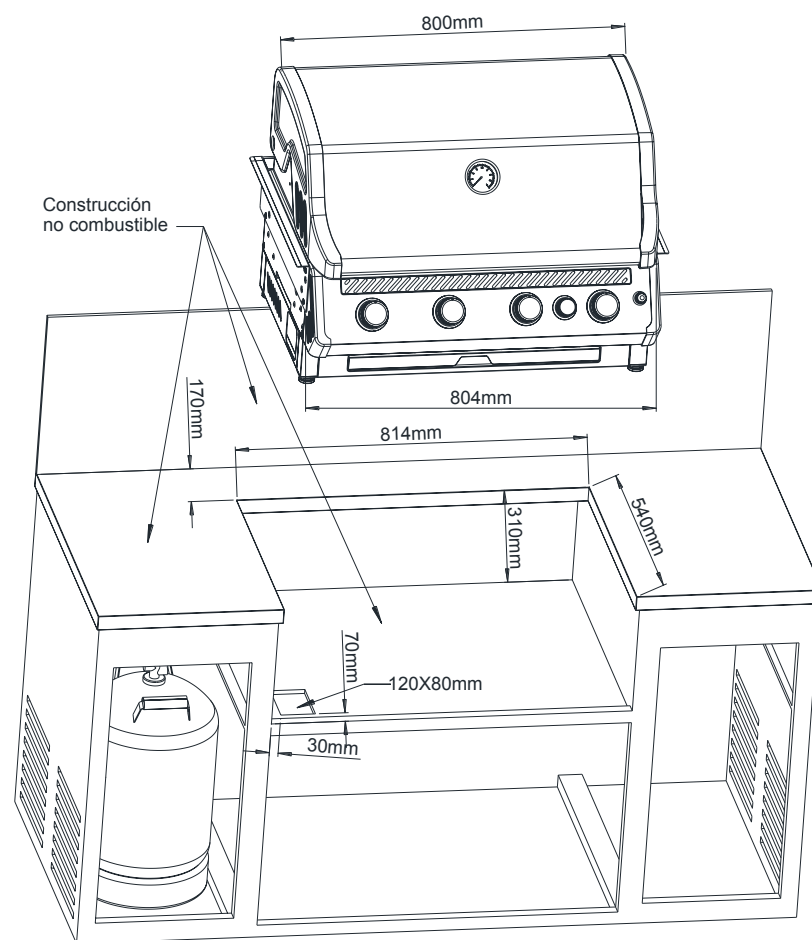
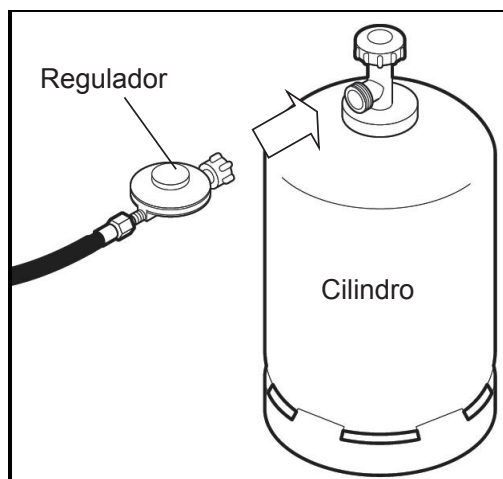
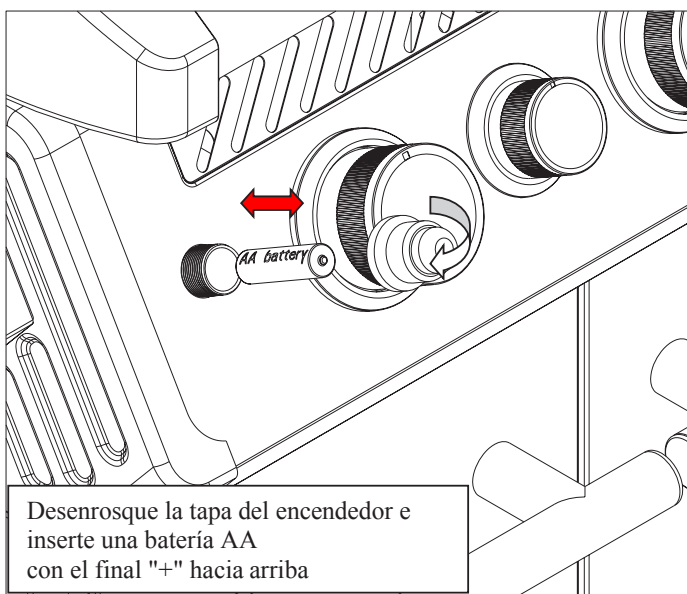


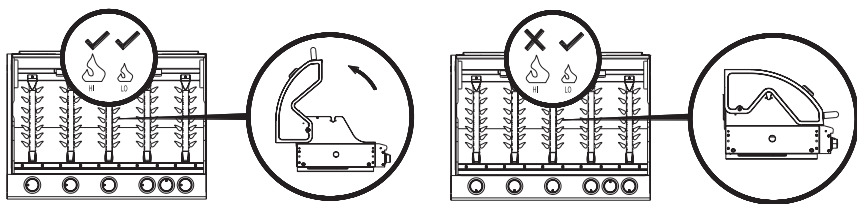
6

Ref # 1

Ref # 9

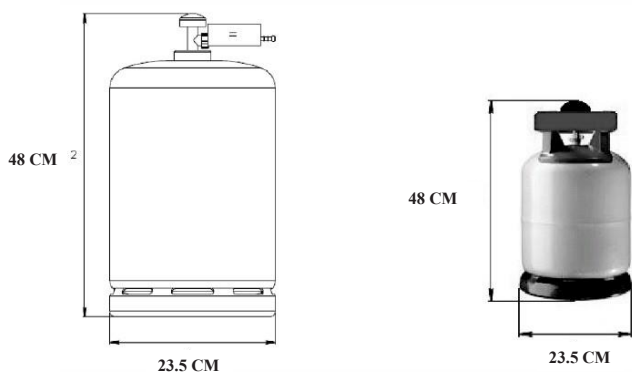






**ADVERTENCIA:** Los dígitos en el inyector indican su tamaño, por ejemplo, “0.90” en el inyector significa que el tamaño del inyector es de “0,90 mm”.

- Lea atentamente las siguientes instrucciones y asegúrese de que su parrilla esté instalada, ensamblada y cuidada correctamente. No seguir estas instrucciones puede resultar en lesiones corporales graves y / o daños a la propiedad.
- Si tiene alguna pregunta sobre el montaje o el funcionamiento, consulte con su distribuidor o con la empresa de gas LPG.
- Cuando se utilice en el suelo, coloque siempre el aparato y el cilindro en un suelo plano y nivelado.
- Nunca encienda la PARRILLA O LOS QUEMADORES TRASEROS con la CAMPANA en la posición cerrada.
- Nunca encienda el QUEMADOR LATERAL con la tapa en la posición cerrada.
- Su parrilla se puede utilizar con bombonas de gas de entre 5 kg y 15 kg, y un diámetro máximo de 23,5 cm; altura (regulador incluido) máxima de 48 cm. Su parrilla funcionará mejor si se utilizan mezclas de propano o GLP. Se puede usar butano, pero debido a la velocidad del aparato, el cilindro tenderá a congelarse y suministrará gas a presiones reducidas que afectarán el rendimiento de su parrilla.



## CONEXIÓN DEL CILINDRO DE GAS AL APARATO

Este aparato solo es adecuado para su uso con gas butano o propano de baja presión o mezclas de GLP, equipado con el regulador de baja presión adecuado mediante una manguera flexible. La manguera debe asegurarse al regulador y al aparato con abrazaderas para manguera. Para la parrilla que se establece en I3B / P (30), I3 + (28-30 / 37) debe usar un regulador que opere gas butano a 30 mbar y gas propano a 37 mbar. Para I3B / P (50), un regulador opera la mezcla de gas butano y propano a 50 mbar. Asegúrese de que el regulador esté certificado por la norma EN16129.

Consulte a su distribuidor de GLP para obtener información sobre un regulador adecuado para el cilindro de gas.

## REGULADOR Y MANGUERA

- Utilice únicamente reguladores y mangueras aprobados para gas LP a las presiones anteriores. La esperanza de vida del regulador se estima en 2 años.
- El uso de un regulador o manguera incorrectos no es seguro. Siempre verifique que tenga los elementos correctos antes de operar la parrilla.
- La manguera utilizada debe cumplir con la norma pertinente para el país de uso.
- La longitud de la manguera debe ser de 1,5 metros (máximo). La manguera gastada o dañada debe ser sustituida. Asegúrese de que la manguera no esté obstruida, doblada o en contacto con ninguna parte de la parrilla que no sea en su conexión.

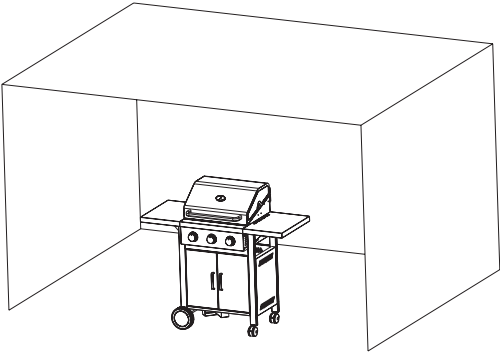
## ALMACENAMIENTO DEL APARATO

El almacenamiento de este electrodoméstico en interiores solo está permitido si el cilindro está desconectado y retirado del aparato. Cuando el aparato no se vaya a utilizar durante un período de tiempo, debe almacenarse en su embalaje original y en un ambiente seco y libre de polvo.

## CILINDRO DE GAS

El cilindro de gas no debe dejarse caer ni manipularse con brusquedad. Mantenga siempre el cilindro en posición vertical durante la operación. Asegúrese de que esté alejado de cualquier fuente de llama antes de cambiarlo. Si el aparato no está en uso, el cilindro debe estar desconectado. Vuelva a colocar la tapa protectora en el cilindro después de desconectarlo del aparato. El cilindro de gas debe estar ubicado fuera del cuerpo del aparato.



- Los cilindros deben almacenarse al aire libre en posición vertical y fuera del alcance de los niños. El cilindro nunca debe almacenarse en lugares donde las temperaturas puedan superar los 50 ° C. No almacene el cilindro cerca de llamas, luces piloto u otras fuentes de ignición. **NO FUME CERCA DE ÉSTE.**
  - Esta parrilla está diseñada para uso en exteriores, lejos de cualquier material inflamable.
  - Es importante que no haya obstrucciones aéreas y que exista una mínima distancia de 1 mt desde el lateral o la parte trasera del aparato. Es importante que las aberturas de ventilación del aparato no estén obstruidas. La parrilla debe ser utilizada en una superficie nivelada y estable. El aparato debe protegerse de las corrientes de aire directas y debe colocarse o protegerse contra la penetración directa del agua que gotea (por ejemplo, la lluvia).
  - Las piezas selladas por el fabricante o su agente no deben ser modificadas por el usuario. No se deben realizar modificaciones en ninguna parte de esta parrilla y las reparaciones y el mantenimiento solo deben ser realizados por un ingeniero de servicio registrado en CORGI.
- 
- Dado que esta parrilla no tiene restricción en la emisión de gas no quemado, esta parrilla debe ser instalada y / o usada al aire libre o en un lugar o zona bien ventilada.
  - Si esta parrilla está en un área amplia y ventilada, el área debe tener al menos el 25% de la superficie (sumando la superficie de la pared) abierta.

#### CONEXIÓN DEL APARATO

- Antes de la conexión, asegúrese de que no haya residuos atrapados en la cabeza del cilindro de gas, regulador, quemador y puertos del quemador. Las arañas y los insectos pueden anidar dentro y obstruir el quemador / tubo en el orificio. Un quemador obstruido puede provocar un incendio debajo del aparato.
- Limpie los orificios del quemador con un limpiapipas de uso intensivo.
- Coloque la manguera en el aparato con una llave para apretarla en la rosca de conexión. Si la manguera es reemplazada, debe ser asegurada al aparato

y las conexiones del regulador con abrazaderas para manguera. Desconecte el regulador del cilindro (de acuerdo con las instrucciones suministradas con el regulador) cuando la parrilla no está en uso.

- La parrilla debe utilizarse en un lugar bien ventilado. No obstruya el flujo de aire de combustión al quemador cuando la parrilla esté en uso. **UTILICE ESTA PARRILLA ÚNICAMENTE AL AIRE LIBRE.**
- **ANTES DE USAR COMPRUEBE QUE NO HAY FUGAS** Nunca verifique si hay fugas con una llama prendida, siempre use una solución de agua jabonosa

#### PARA ASEGURARSE QUE NO HAYA FUGAS

- Prepare 2-3 onzas líquidas de solución de detección de fugas mezclando una parte de detergente líquido con 3 partes de agua.
- Asegúrese de que la válvula de control esté "APAGADA".
- Conecte el regulador al cilindro y la válvula de "ENCENDIDO / APAGADO" al quemador, asegúrese de que las conexiones estén seguras y luego encienda el gas.
- Cepille la solución jabonosa sobre la manguera y todas las uniones. Si aparecen burbujas, tiene una fuga, que debe corregirse antes de usar.
- Vuelva a probar después de arreglar la falla.
- Cierre el gas en el cilindro después de la prueba.
- Si se detecta una fuga y no se puede rectificar. No intente arreglar las fugas, consulte a su distribuidor de gas.



### INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO PARA LA PARRILLA

1. Abra la cubierta de la parrilla antes de intentar encender los quemadores.
2. Gire todas las perillas de control en sentido horario a la posición "OFF".
3. Conecte el regulador a la botella de gas. Encienda el suministro de gas en el regulador. Verifique (con el uso de agua con jabón) por cualquier fuga de gas entre la botella y el regulador.
4. Presione hacia abajo la perilla de control y mantenga presionada mientras gira en sentido antihorario a la posición "HIGH" (se escucha un sonido de clic), esto encenderá el quemador. Observe si el quemador se ha encendido. Si no, repita este proceso.
5. Si el quemador no se enciende después de volver a intentarlo, espere 5 minutos y repita el paso 4.
6. Ajuste el calor girando la perilla a la posición Alto / Bajo.
7. Si el quemador no se enciende: encienda el aparato con un fósforo utilizando el orificio de iluminación en el lateral del aparato. Consulte a su distribuidor de gas para rectificar el encendido.
8. Para apagar la parrilla, gire la válvula del cilindro o el interruptor del regulador a la posición "APAGADO" y luego gire la perilla de control del aparato en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "APAGADO".
9. **ADVERTENCIA:** Si el quemador no se enciende, apague la perilla de control (en el sentido de las agujas del reloj) y también cierre la válvula del cilindro. Espere cinco minutos antes de intentar volver a encender con la secuencia de encendido.

### INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO (QUEMADOR TRASERO)

1. Abra la cubierta de la parrilla.
2. Presione hacia abajo la perilla de control del quemador trasero y gírela en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición "Full rate", esto encenderá el quemador trasero. Observe si el quemador se ha encendido. Si no, repita este proceso.

3. Si el quemador no se ha encendido después de volver a intentarlo, espere 5 minutos y repita el paso 2.
4. Ajuste el calor girando la perilla a la posición Alto / Bajo.
5. Si el quemador no se enciende. Encienda el aparato con un fósforo usando un fósforo largo o un cono. Consulte a su distribuidor de gas para rectificar el encendido.
6. Para apagar el quemador trasero, gire la perilla de control en el sentido de las agujas del reloj a la posición "APAGADO". Si desea apagar la parrilla completa, gire el suministro de gas o el interruptor del regulador a la posición "APAGADO" y luego gire la perilla de control del aparato en sentido horario a la posición "APAGADO".

**ADVERTENCIA:** Si el quemador no enciende, apague la perilla de control (en el sentido de las agujas del reloj) y también cierre la válvula del cilindro. Espere cinco minutos antes de intentar volver a encender con la secuencia de encendido.

- Antes de cocinar por primera vez, haga funcionar la parrilla durante unos 15 minutos con la tapa cerrada y el gas en BAJO. Esto "limpiará con calor" las partes internas y disipará el olor del acabado pintado.
- Limpie su parrilla después de cada USO. NO use limpiadores abrasivos o inflamables, ya que dañarán las partes del producto y pueden provocar un incendio. Limpiar con agua tibia y jabón.
- **ADVERTENCIA:** Las partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga a los niños pequeños alejados del aparato caliente en todo momento (¡incluso mientras se enfría!). Se recomienda el uso de guantes protectores (por ejemplo, guantes para horno) cuando se manipulen componentes especialmente calientes.

**PRECAUCIÓN:** Toda la limpieza y el mantenimiento deben realizarse cuando la parrilla esté fría y con el suministro de combustible apagado en el cilindro de gas.

### LIMPIEZA

“Quemar” la parrilla después de cada uso (durante aproximadamente 15 minutos) mantendrá el exceso de residuos de comida al mínimo.

### SUPERFICIE EXTERIOR

Use un detergente suave o bicarbonato de sodio y una solución de agua caliente. Se puede usar un limpiador en polvo no abrasivo en las manchas rebeldes y luego enjuagar con agua.

Si la superficie interior de la tapa de la parrilla tiene la apariencia de pintura descascarada, la acumulación de grasa horneada se ha convertido en carbón y se está desprendiendo. Limpiar a fondo con una solución fuerte de agua caliente y jabón. Enjuagar con agua y dejar secar completamente. **NUNCA USE LIMPIADOR DE HORNOS.**

### INTERIOR DE LA PARTE BAJA DE LA PARRILLA

Quite los residuos con un cepillo, un raspador y / o un paño de limpieza y luego lávelos con una solución de agua y jabón. Enjuagar con agua y dejar secar.

### SUPERFICIES DE MADERA

Lavar con un paño suave y una solución de agua caliente y jabón. Enjuagar con agua. No utilice limpiadores abrasivos, desengrasantes o limpiador concentrado para parrilla en piezas de madera.

### REJILLA DE COCCIÓN

Utilice una solución de agua con jabón suave. Se puede usar un polvo limpiador no abrasivo en las manchas rebeldes y luego enjuagar con agua.

### LIMPIAR EL MONTAJE DE LOS QUEMADORES

Apague el gas en la perilla de control y desconecte el cilindro.

Retire la rejilla de enfriamiento.

Limpe el quemador con un cepillo suave o limpie con aire comprimido y con un paño.

Limpe cualquier puerto obstruido con un limpiapipas o alambre rígido (como un clip de papel abierto).

Inspeccione el quemador en busca de daños (grietas o agujeros). Si encuentra algún daño, reemplácelo con un quemador nuevo. Reinstale el quemador, verifique que los orificios de la válvula de gas estén correctamente colocados y asegurados dentro de la entrada del quemador (venturi).

### MANTENIMIENTO

Su parrilla de gas debe ser revisada anualmente por una persona registrada competente.

### CUIDADO Y PROTECCIÓN DE SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE

Su parrilla cuenta con componentes de acero inoxidable, utilizando aceros inoxidables de grado moderado. Todos los grados de acero inoxidable requieren un nivel de cuidado y protección para conservar su apariencia. Los aceros inoxidables no son inmunes a la corrosión y tampoco están libres de mantenimiento, contrariamente a la popular percepción del público. Incluso los grados marinos más altos de acero inoxidable requieren una limpieza frecuente con agua dulce para evitar la oxidación y otros problemas corrosivos.

Los gustos modernos dictan que su parrilla tenga acero inoxidable con un acabado cepillado. Este acabado cepillado se logra pasando láminas de acero inoxidable a través de un proceso abrasivo que elimina el acabado de espejo y deja el acabado cepillado. El acero inoxidable con acabado cepillado requiere limpieza y cuidado frecuentes para mantener su calidad de apariencia. Sin el cuidado adecuado, es realista esperar que muestre signos de corrosión con el paso del tiempo.

Definitivamente el acero inoxidable no es un material libre de mantenimiento. La limpieza y el acero inoxidable están estrechamente relacionados.

Después del montaje, recomendamos que los propietarios apliquen una capa delgada de aceite de oliva con un trapo limpio, en todas las áreas expuestas de acero inoxidable. Esto, luego debe pulirse y limpiarse con otro trapo limpio para obtener un acabado no graso. Este proceso ayudará a la protección contra la suciedad y otros contaminantes corrosivos, proporcionando un escudo temporal seguro para los alimentos. La capa de aceite de oliva también facilita el pulido posterior y la eliminación de huellas dactilares. Este proceso debe repetirse con frecuencia al limpiar su parrilla.

Es posible que haya comprado una funda protectora para su parrilla. Se recomienda usar una cubierta para parrilla en todo momento cuando la misma no esté en uso para proteger su inversión. Sin embargo, es fundamental entender que, a menos que la parrilla

esté fría, limpia y seca cuando se coloca la cubierta, el uso de una cubierta puede ser perjudicial. ¡Una cubierta colocada en una parrilla tibia, húmeda o sucia (o cualquier combinación de estos factores) puede ser un generador de corrosión muy efectivo!

Por esta razón, la parrilla siempre debe estar fría, limpia de cualquier contaminante de la superficie o suciedad y estar completamente seca antes de colocar una cubierta protectora. Esto es especialmente importante antes de almacenar una parrilla durante un período de tiempo prolongado, es decir, si la parrilla no se usa con frecuencia o cuando ésta se guarda durante los meses de invierno.

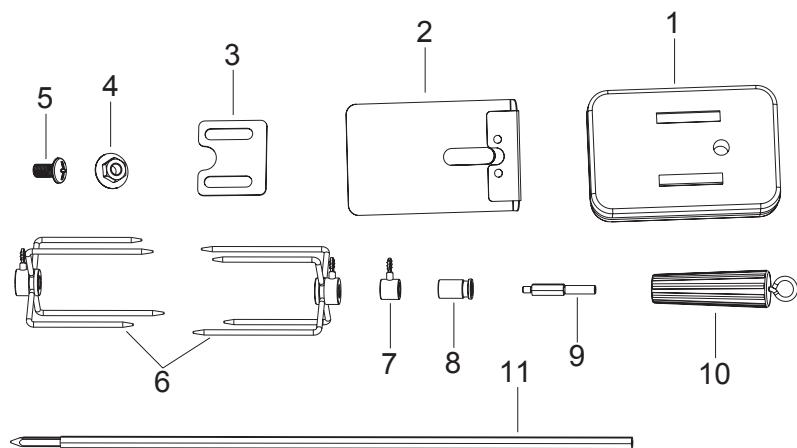
Para mantener la calidad del acabado de su parrilla de acero inoxidable, el propietario debe estar atento al cuidado y mantenimiento de acuerdo con este consejo.

Tenga cuidado con su inversión y le será de gran utilidad durante muchos años.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

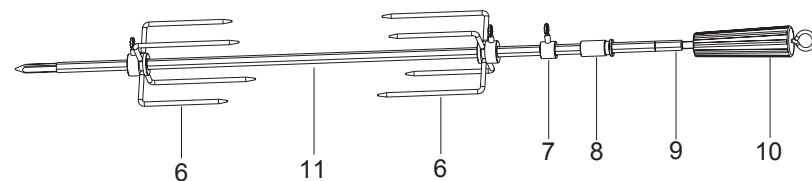
Defectos	Razón	Solución
Los quemadores no se encienden con el sistema de encendido	1.El cilindro de gas LP está vacío 2.Regulador defectuoso 3.Obstrucciones en el quemador 4.Obstrucciones en chorros de gas o mangueras de gas 5.El cable del electrodo está suelto o desconectado en el electrodo o la unidad de encendido 6.Electrodo o cable dañado. Encendedor de botón pulsador defectuoso	1.Reemplazar con cilindro lleno 2.Haga revisar o reemplazar el regulador 3.Quemador limpio 4. Limpiar chorros de agua y manguera de gas 5.Vuelva a conectar el cable 6.Cambie el electrodo y encendedor de cambio de alambre
El quemador no se enciende con un fósforo	1.El cilindro de gas LP está vacío 2.Regulador defectuoso 3.Obstrucciones en el quemador 4.Obstrucciones en chorros de gas o mangueras de gas	1.Reemplazar por cilindro lleno 2.Haga revisar o reemplazar el regulador 3.Limpiar el quemador 4.Limpiar chorros y manguera de gas
Llama baja o retroceso (fuego en el tubo del quemador; se puede escuchar un silbido o un rugido)	1.Cilindro de gas LP demasiado pequeño 2.Obstrucciones en el quemador 3.Obstrucciones en chorros de gas o mangueras de gas 4.Condiciones climáticas de viento	1.Utilice un cilindro más grande 2.Limpiar el quemador 3.Limpiar chorros y manguera de gas 4.Utilice la parrilla en una posición más protegida

## ACCESORIO ROTIZADOR



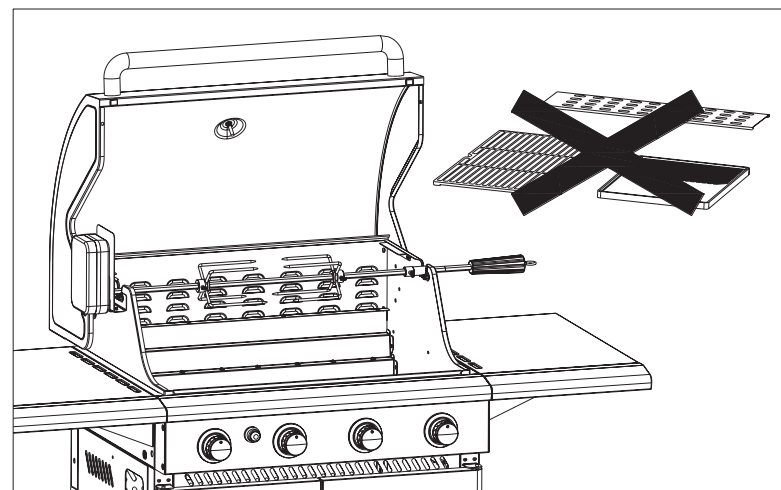
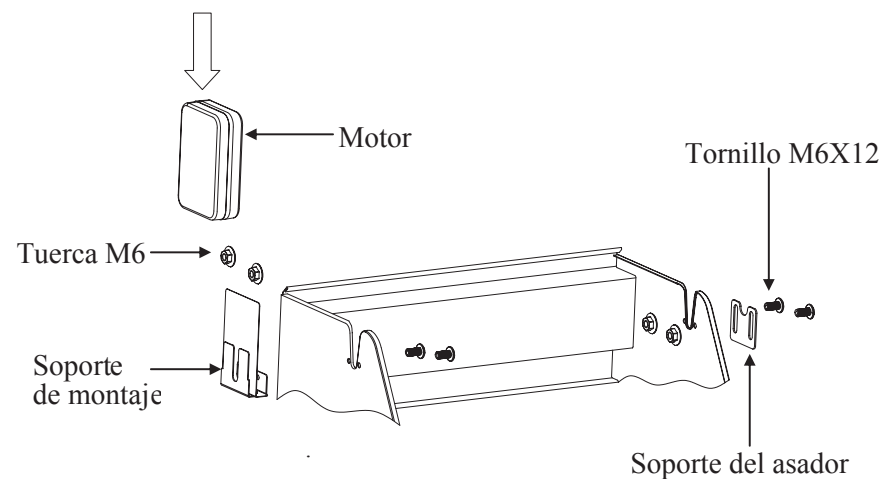
### KIT DE MOTOR

Artículo	Parte	Unidades
1	Motor	1
2	Soporte de montaje del motor	1
3	Soporte para asador	1
4	Tuerca M6	4
5	Tornillo M6X12	4



### KIT DE EJE ASADOR

Artículo	Parte	Unidades
6	Púa para carne (incluye tornillo de bloqueo)	2
7	Anillo de posicionamiento (incluye tornillo de bloqueo)	1
8	Anillo rotador	1
9	Cola del eje del asador	1
10	Manilla	1
11	Eje del asador	1



## **PÓLIZA 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 en [www.kitchencenter.cl](http://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 en [www.kitchencenter.cl](http://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 de nuestro chat en [www.kitchencenter.cl](http://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 producto 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](http://www.kitchencenter.cl).

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

## CUIDADO Y MANTENIMIENTO

#### ADVERTENCIAS

- *No intente desmontar no 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.

[WWW.KITCHENCENTER.CL](http://WWW.KITCHENCENTER.CL)



[WWW.KITCHENCENTER.CL](http://WWW.KITCHENCENTER.CL)