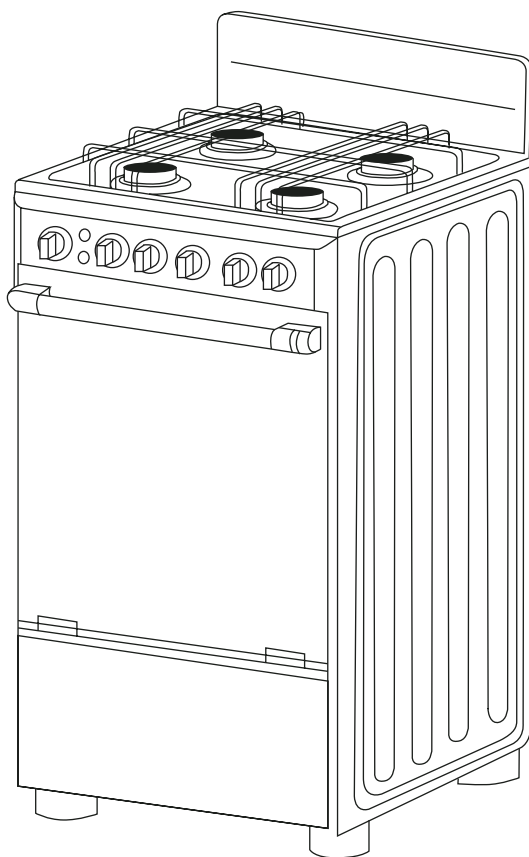


# COCINA FS DESIGN

---

SAP: 14906



## 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](http://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, íable y cercano.

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

KITCHEN CENTER S.P.A.

## **CONTENIDO**

---

<b>CONSIDERACIONES IMPORTANTES</b>	<b>04</b>
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>11</b>
<b>INSTALACIÓN</b>	<b>12</b>
<b>INSTRUCCIONES DE USO</b>	<b>18</b>
<b>LIMPIEZA Y CUIDADO</b>	<b>23</b>
<b>SOLUCIÓN DE PROBLEMAS</b>	<b>25</b>
<b>PÓLIZA DE GARANTÍA</b>	<b>26</b>
<b>CUIDADO Y MANTENIMIENTO</b>	<b>29</b>

## CONSIDERACIONES IMPORTANTES

---

¡Gracias por elegirnos! Lea todas las instrucciones antes de utilizar este aparato. Este libro contiene información valiosa sobre la operación, la atención y el servicio. Guárdalo en un lugar seguro para futuras referencias. En caso de que el aparato se venda o se transfiera a otro propietario, o si se cambia de casa y abandona el aparato, asegúrese siempre de que el libro se suministre con el aparato para que el nuevo propietario pueda familiarizarse con el funcionamiento del aparato y las advertencias pertinentes.

*Estas advertencias se proporcionan en interés de la seguridad, léalos detenidamente antes de instalar o utilizar el aparato.*

- *Para mantener la EFICIENCIA y SEGURIDAD de este aparato, recomendamos:*
  - *Llame a los Centros de Servicio autorizados por la tienda donde compre la cocina.*
  - *Utilice siempre piezas de repuesto originales.*
1. *Este electrodoméstico está destinado a un uso no profesional dentro del hogar.*
  2. *Antes de utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones de este manual del propietario, ya que debe encontrar todas las instrucciones que necesita para garantizar una instalación, uso y mantenimiento seguros. Siempre mantenga este manual del propietario a mano, ya que es posible que deba consultarlo en el futuro.*
  3. *Después de retirar el embalaje, compruebe que el aparato no está dañado. Si tiene alguna duda, no utilice el aparato. Póngase en contacto con el centro de servicio más cercano de la tienda donde compra el electrodoméstico. Nunca deje los componentes del embalaje de plástico (bolsas, poliestireno espumado, clavos, etc.) al alcance de los niños ya que son una fuente de peligro potencial.*
  4. *Advertencia: Este artefacto se debe instalar de acuerdo con las normas en vigor y se debe utilizar únicamente en lugares suficientemente ventilados. Consultar las instrucciones antes de instalar y utilizar este artefacto. El fabricante declina toda responsabilidad por una instalación inadecuada que pueda dañar a personas y animales y dañar la propiedad.*
  5. *Este aparato está diseñado para ser utilizado por niños mayores de 8 años. Las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimientos deben estar bajo supervisión e instruidas sobre el uso de los aparatos de manera segura y deben comprender los peligros que implica el uso del aparato.*

6. *La seguridad eléctrica de este aparato solo se puede garantizar si la cocina está correcta y eficientemente puesta a tierra, en cumplimiento de la normativa vigente en materia de seguridad eléctrica. Asegúrese siempre de que la puesta a tierra sea eficiente, si tiene alguna duda, llame a un electricista calificado para verificar el sistema. El fabricante declina toda responsabilidad por los daños resultantes de un sistema que no ha sido puesto a tierra.*
7. *Compruebe que la capacidad eléctrica del sistema y los enchufes soportarán la potencia máxima de la placa, como se indica en la etiqueta de clasificación. Si tienes alguna duda llame a un técnico cualificado.*
8. *Cuando la cocina se usa por primera vez, puede emitir un olor, esto cesará después de un período de uso. Cuando use la cocina por primera vez, asegúrese de que la habitación esté bien ventilada, por ejemplo, abra una ventana o use un extractor o ventilador y que las personas que puedan ser sensibles al olor eviten los humos. Se sugiere que las mascotas se retiren de la habitación hasta que el olor haya cesado. Este olor se debe al acabado temporal en los revestimientos del horno y sus componentes, por lo que cualquier humedad absorbida por el aislamiento, es normal.*
9. *Asegúrese de que el aparato esté apagado antes del mantenimiento, apagando los interruptores principales y girando todas las perillas a la posición OFF.*
10. *Las aberturas y ranuras utilizadas para la ventilación y dispersión del calor en la parte trasera y debajo del panel de control nunca deben cubrirse.*
11. *El usuario no debe reemplazar el cable de alimentación de este aparato. Siempre llame a un centro de servicio postventa autorizado por el vendedor en caso de daño o reemplazo del cable.*
12. *Este aparato debe utilizarse para el fin para el que fue diseñado expresamente. Cualquier otro uso se considera inadecuado y, en consecuencia, peligroso. El fabricante declina toda responsabilidad por los daños resultantes de un uso inadecuado e irresponsable.*
13. *Se deben seguir una serie de reglas fundamentales al usar aparatos eléctricos. Los siguientes son de particular importancia: no toque el aparato si sus manos o pies están mojados, no use el aparato descalzo. Nunca permita que el cable de red se estire, tire o dañe si la cocina se mueve para su limpieza, etc. No use la cocina si el cable de red está dañado, consulte a un electricista calificado. No permita que la cocina sea utilizada sin supervisión por niños o personas que no estén familiarizadas con ella.*
14. *Siempre apague el suministro eléctrico de la cocina y deje que se enfríe antes de realizar cualquier operación de limpieza, etc.*

15. *Peligro de incendio: no almacene ningún artículo en las superficies de la cocina.*
16. *Para evitar derrames accidentales, no use utensilios de cocina con fondos desiguales o deformados en los quemadores o en las placas eléctricas.*
17. *Se debe tener especial cuidado al usar sartenes para frituras, etc. para evitar salpicaduras o derrames de aceite caliente. No deben usarse desatendidos, ya que el aceite sobrecalentado puede hervir y también puede encenderse.*
18. *Las partes de este aparato, las superficies de cocción, retienen el calor durante períodos considerables después del apagado. Por lo tanto, se debe tener cuidado al tocar estas áreas antes de que se hayan enfriado por completo.*
19. *Nunca use líquidos inflamables como alcohol o gasolina, etc. cerca del aparato cuando esté en uso.*
20. *Cuando use pequeños aparatos eléctricos cerca de la encimera, mantenga el cable de alimentación alejado de las partes calientes.*
21. *Asegúrese de que las perillas estén en su posición "OFF" cuando el aparato no esté en uso. También haga que todas las partes potencialmente peligrosas del aparato, sean seguras, sobre todo para los niños que podrían jugar con el aparato.*
22. *Cuando el aparato está en uso, los elementos calefactores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Asegúrese de no tocarlos y mantenga a los niños bien alejados.*
23. *Si utiliza el cable de alimentación para monofásico, el área de sección transversal mínima es de 10 mm<sup>2</sup>. Para tres fases, el área mínima de sección transversal es de 2,5 mm<sup>2</sup>.*
24. *El aparato que ha comprado puede ser ligeramente diferente del que se ilustra en este manual. Consulte la información relacionada con el modelo que tiene.*
25. *No use limpiador abrasivo áspero o raspadores de metal afilado para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que puede provocar la rotura del vidrio.*
26. *Cualquier derrame debe eliminarse de la tapa antes de abrirla y de la superficie de la placa. Debe dejarse enfriar antes de cerrar la tapa.*
27. *Antes de la instalación, asegurarse de que las condiciones de distribución local y el reglaje del artefacto son compatibles.*

28. *Las condiciones de reglaje de este artefacto deben estar inscritas sobre la etiqueta.*
29. *Este artefacto no se debe conectar a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Se debe poner especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a ventilación.*
30. *Las distancias horizontales mínimas a las que se debe situar el artefacto de las paredes verticales adyacentes por debajo de la distancia mínima definida en a).*
31. *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).*
32. *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.*

## INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

**Lea las precauciones a continuación antes de usar su aparato.**

### **Siempre**

- *Apague los controles cuando haya terminado de cocinar y cuando no esté en uso. Retroceda al abrir la puerta de un horno para permitir que se disperse cualquier acumulación de vapor o calor.*
- *Use guantes de horno secos de buena calidad al retirar los artículos de la parrilla del horno. Coloque las sartenes centralmente sobre la placa caliente y los mangos de fabricación se deben mantener alejados del borde de la placa y no pueden calentarse con otras placas / sartenes calientes. Tenga cuidado de evitar quemaduras de calor /vapor al operar los controles.*
- *Apague el suministro de electricidad antes de limpiar y deje que el aparato se enfríe. Asegúrese de que los estantes estén en la posición correcta antes de encender el horno. Mantenga el aparato limpio, ya que una acumulación de grasa o grasa al cocinar puede causar un incendio.*
- *Siga los principios básicos de manipulación e higiene de los alimentos para prevenir la posibilidad de crecimiento bacteriano.*

- *Mantenga las ranuras de ventilación libres de obstrucciones.*
- *Consulte el servicio de mantenimiento a un ingeniero de servicio de dispositivos cualificado.*
- *Tenga cuidado de evitar tocar los elementos calefactores dentro del horno, ya que durante el uso el horno se calienta.*
- *Nunca forre el interior del horno con papel de aluminio, ya que esto puede hacer que el aparato se sobrecaliente.*
- *Nunca deje a los niños sin supervisión donde esté instalado un aparato de cocina, ya que todas las superficies estarán calientes durante y después de su uso.*
- *No permita que los niños o las personas que no están familiarizadas con el aparato lo usen sin supervisión.*
- *Nunca permita que nadie se sienta o se pare en ninguna parte del aparato.*
- *Nunca guarde artículos por encima del aparato que los niños puedan intentar alcanzar. Nunca deje nada en la superficie de la encimera cuando esté desatendido y no esté en uso.*
- *Nunca retire los estantes del horno mientras el horno esté caliente.*
- *Nunca caliente los recipientes de alimentos sin abrir, ya que la presión puede acumularse causando que el recipiente estalle.*
- *Nunca almacene productos químicos/alimentos, recipientes presurizados en o sobre el aparato, o en muebles inmediatamente encima o al lado del aparato.*
- *Nunca coloque artículos inflamables o de plástico sobre o cerca de la encimera.*
- *Nunca llene una sartén con grasa profunda más de 1/3 llena de aceite o use una tapa.*

#### CUIDADO CON LA COMIDA Y LOS UTENSILIOS DE COCINA

1. *Para administrar o eliminar los alimentos, utilice los guantes del horno.*
2. *No deje ropa o materiales inflamables cerca del quemador cuando la estufa esté en uso.*

3. *Al usar aceite o mantequilla para freír se debe tener especial cuidado, ya que estos productos son inflamables.*
4. *No utilice el horno para almacenar utensilios, especialmente aquellos que contengan grandes cantidades de residuos o aceite y grasa.*
5. *Contenedores con curvas de base o bordes que sobresalen no deben usarse porque pueden desestabilizarse fácilmente al moverse.*
6. *Cuando cocine, el mango del utensilio que va a utilizar debe quedar mirando hacia adentro.*

## SEGURIDAD PARA NIÑOS

1. *Evitar accidentes. Después de desempacar la cocina, mantenga los materiales de embalaje lejos de los niños.*
2. *No permita que los niños manipulen el aparato, incluso cuando esté desconectado.*
3. *Evite que los niños toquen la superficie del horno y permanezcan cerca de él cuando esté en uso, aún caliente o, después de apagarlo.*

## PARA EL USUARIO Y/O INSTALADOR

1. *Desconecte la cocina antes de limpiar o hacer mantenimiento.*
2. *Nunca desenchufe el balón tirando del cable de alimentación. Utilice el enchufe. No manipule el tapón de la cocina de gas. No apriete, tuerza ni ate el cable de alimentación.*
3. *Es peligroso modificar las especificaciones y características de su balón de gas.*
4. *No instale su balón de gas en la parte superior del cable de alimentación.*
5. *Conecte la cocina a su propia tomacorriente. No utilice un cable de extensión ni un enchufe adaptador. Para evitar cualquier accidente, antes de volver a encender la lámpara de luz, apague los quemadores de la parte superior de la cocina y desenchufe el aparato utilizando una lámpara de 40W para reemplazarlo.*
6. *Para anti-cadena: Primero perfora un agujero en la pared. Luego coloque el tapón de plástico en él y atornille la cadena por última vez.*

## CUIDADO CON ALIMENTOS Y UTENSILIOS DE COCINA

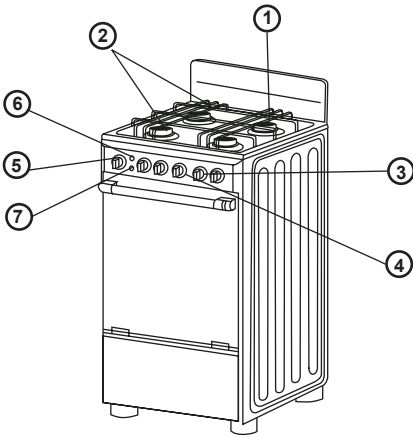
1. *Para manipular o retirar los alimentos del horno use guantes de cocina.*
2. *Nunca deje ropa o materiales inflamables cerca de los quemadores cuando la cocina esté en uso. Al usar aceite para freír o mantequilla se debe tener un cuidado adicional ya que estos productos son inflamables.*
3. *No utilice el horno para almacenar utensilios, especialmente aquellos que contengan residuos o grandes cantidades de aceite o grasa.*
4. *No se deben utilizar recipientes con bases curvas o bordes salientes, ya que pueden desestabilizarse fácilmente cuando se mueven.*
5. *El mango del utensilio debe colocarse de manera que se gire hacia adentro.*

## INSTRUCCIONES PARA LIMPIAR SU COCINA

1. *Antes de limpiar o reparar su cocina de gas, desconéctelo y corte el grifo de gas.*
2. *La limpieza debe hacerse con el aparato frío.*
3. *Por razones higiénicas y de seguridad, debe mantener su balón de gas siempre limpio.*
4. *Después de cada uso, limpie siempre la cubierta de vidrio de la cocina.*
5. *Elija el tamaño del quemador según la olla que vaya a utilizar.*
6. *El exceso de grasa u otros alimentos puede causar un funcionamiento incorrecto o riesgo de accidente (consulte las instrucciones de limpieza).*

## COMPOSICIÓN

---



1. Quemadores de gas
2. Rejillas
3. Mandos quemadores
4. Mando del horno
5. Mando del tiempo
6. Interruptor para luz del horno
7. Encendido electrónico

### **Importante!**

*El electrodoméstico que ha comprado puede ser ligeramente diferente del que se ilustra en este manual. Consulte la información relacionada con el modelo que tiene.*

*El aparato que tiene puede llevar un enchufe diferente al que se ilustra en este manual. El enchufe que viene con el producto sigue las especificaciones eléctricas del lugar en donde se vende.*

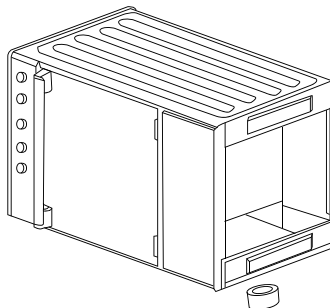
## INSTALACIÓN

### CONDICIONES DEL LUGAR DE INSTALACIÓN

1. *El uso de los balones de gas producen calor y humedad donde se instalan*
2. *Asegúrese de que haya un buen flujo de aire, manteniendo la ventilación natural del aire a través de una ventana o puerta o instalando una campana extractora para extraer el aire. Si la ventilación no es buena, esto podría causar falta de oxígeno, lo que es peligroso para su salud y el rendimiento del gas.*
3. *Si el balón de gas funcionará durante un largo período de tiempo, será necesaria una ventilación adicional para aumentar el flujo de aire.*
4. *El tiro de aire no debe disminuir el buen rendimiento de la cocina de gas o cortar la llama de gas.*
5. *Para instalar su cocina de gas a una botella de GLP (Gas Licuado de Petróleo), verifique si su casa tiene un grifo de gas exclusivo para el balón de gas y si este está en buen estado.*
6. *Asegúrese de que su casa tenga un enchufe exclusivo para su cocina de gas y este esté en buenas condiciones.*
7. *No instale la cocina en la parte superior de las alfombras.*
8. *No instale la cocina cerca del refrigerador, ya que el calor excesivo dificulta su rendimiento.*

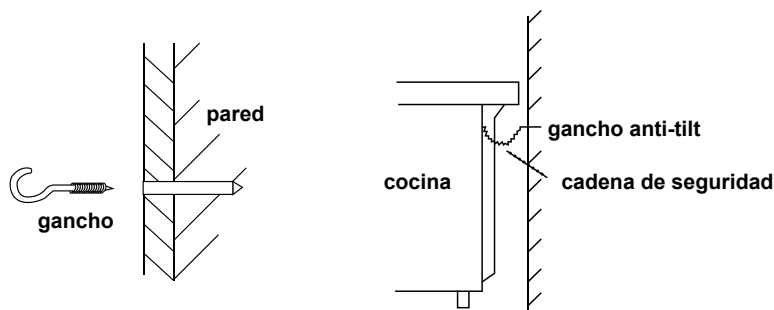
### INSTALACIÓN DE LA PATA

- *Instale cuatro piezas de ruedas en el panel base (véase el dibujo A)*



## AJUSTE DE LA CADENA DE SEGURIDAD Y EL GANCHO (sólo para algunos modelos)

- *Para evitar que la cocina se incline hacia adelante, dos longitudes de cadena DEBEN FIJARSE a la parte posterior de la cocina, que debe fijarse a los ganchos provistos en todo momento.*
- *Los ganchos deben fijarse a la pared en la parte trasera de la cocina. Las cadenas siempre deben estar unidas a los ganchos cuando la cocina está en posición contra la pared. Fije los ganchos en la pared inmediatamente detrás de la cocina en ambos lados.*
- *Asegure la cadena al gancho antes de usar o limpiar el horno.*



## PRECAUCIÓN EN CASO DE FUGAS DE GAS

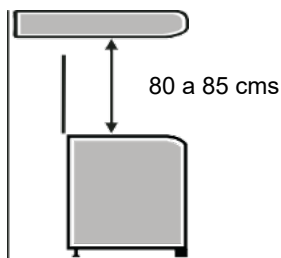
*Cuando se puede oler el gas dentro de la casa, se deben observar las siguientes precauciones:*

1. *No encienda ningún tipo de llama.*
2. *No opere ningún interruptor eléctrico.*
3. *No utilice el teléfono o teléfonos móviles cerca del alcance, salga de la habitación en cuestión y pida ayuda desde un lugar abierto y ventilado.*
4. *Cierre la válvula de gas o desconecte el regulador de gas.*
5. *Compruebe en el panel frontal si todas las perillas están en la posición OFF.*
6. *Abra ventanas y puertas para una mejor ventilación.*
7. *Si la fuga está en el cilindro de gas, desconecte el cilindro y llévelo a un pozo abierto o espacio ventilado y llame al proveedor de gas.*

8. Si la cocina es alimentada por gas canalizado o por gas procedente de un almacenamiento central (edificios) en líneas, cierre inmediatamente las válvulas de gas y llame al proveedor de gas.
9. Llame al servicio técnico para verificar el problema.

## INSTALACIÓN DE GAMA DE GAS

1. Deje al menos 80 a 85 cm entre la parte superior del gas y cualquier mueble o cobertor instalado encima o preparado para ser instalado o construido en obra.
2. Instale la cadena en la parte posterior del horno; instale el soporte en la placa posterior (solo para algunos modelos).
3. Asegúrese de no bloquear la salida de gas del horno, incluido el embudo o las rejillas de ventilación de gas, cuando instale el horno.
4. El soporte metálico debe fijarse para garantizar que el calor de la cubierta trasera pueda escapar sin problemas.

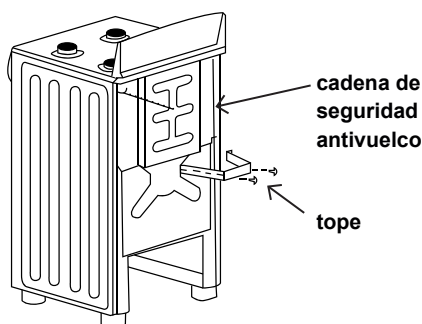


## INSTALACIÓN DE GAS

1. Esta cocina fue diseñada para su uso con GLP y gas NG
2. Utilice siempre un regulador de presión exclusivo para su cocina de gas. La falta de regulador de presión puede causar exceso de presión y fuga de gas. Compruebe siempre la validez del regulador de presión. La manguera y el regulador deben reemplazarse cada 5 años. Especificación técnica del regulador de presión.

- Presión: GLP 30 mbar; NG 20 mbar
- Consumo máx.: 2 kg/h

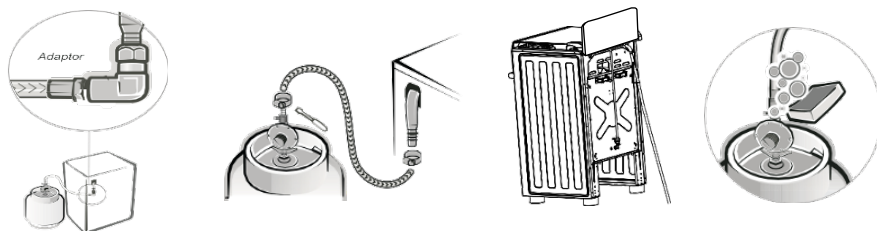
3. *Siempre use una manguera de PVC para trabajar de -20 °C a 100 °C. Asegúrese de que la manguera:*
  - *No tenga articulaciones.*
  - *Que no vaya en la parte posterior del balón de gas ni cerca de las salidas de aire caliente.*
  - *Que tenga menos de 125 cm de largo.*
4. *Si es posible, instale el cilindro de gas fuera de la cocina, en un lugar protegido y con flujo de aire.*
5. *Use una manguera metálica de 1/2 para conectarse al balón de gas.*
6. *Solo use una manguera de plástico cuando esta no vaya en la parte posterior del balón de gas.*



## INSTALACIÓN DE MANGUERAS

1. *Coloque la abrazadera de metal en el extremo de la manguera.*
2. *Conecte la manguera a la entrada del horno y apriete la abrazadera.*
3. *Coloque la otra abrazadera en el extremo opuesto de la manguera y conéctela al regulador de presión,*
4. *Luego apriete la abrazadera.*
5. *Atornille el regulador de presión al cilindro de gas con cuidado.*
6. *Después de la instalación, verifique si hay alguna fuga de gas, usando jabón o espuma de detergente líquido.*
7. *Para combatir la cadena primero haga un agujero en la pared. Coloque la tapa de plástico sobre ella y atornille el extremo de la cadena.*

8. *Compruebe siempre la validez del regulador de presión.*
9. *La manguera y el regulador deben reemplazarse cada 5 años o cuando se rompa.*



### INSTALACIÓN DEL PANEL DE ACABADO TRASERO (solo para algunos modelos)

*Debido a la actualización continua del producto, si la imagen no coincide con el producto actual, consulte el producto actual.*

1. *Determine las posiciones de los orificios de montaje para el panel de la moldura trasera y la encimera. (El agujero redondo azul en la Figura 2).*
2. *Instale el panel de la moldura trasera a la encimera con los tornillos previstos.*

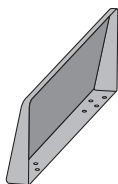


Figura 1

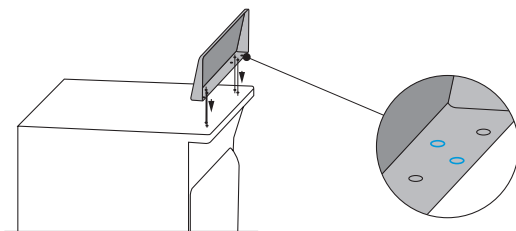


Figura 2

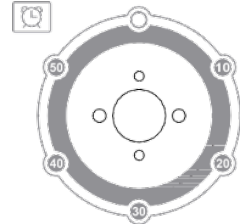
## CUADRO DE INYECTORES

Quemador	GLP			GN	
	Tamaño inyector (mm)	Consumo calorífico nominal (kW)	Consumo calorífico nominal (g/h)	Tamaño inyector (mm)	Consumo Calorífico nominal (kW)
Quemador rápido	0.8	2.5	182	1.24	2.5
Quemador Semi-rápido	0.68	1.75	128	0.97	1.75
Quemador Auxiliar	0.53	1	73	0.72	1
Grill	0.63	1.6	116	0.96	1.6
Horno	0.85	2.8	204	1.3	3.1

### COMO USAR EL HORNO

#### Configuración del temporizador:

1. Para establecer la hora, gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj a la hora deseada. El tiempo se puede configurar hasta 50 minutos.
2. Cuando termine la cocción, pitará. Antes de encender el horno, retire los siguientes elementos:
  - a) Sartén que gotea;
  - b) Rejilla para hornear.
  - c) Identifique la perilla del horno en el centro de las perillas.
  - d) El encendido puede ser manual o eléctrico.



Manual ignition

#### Encendido manual:

1. Gire la perilla a la posición máxima, luego al mismo tiempo mantenga una cerilla cerca del quemador del horno.

#### Encendido eléctrico (solo para algunos modelos):

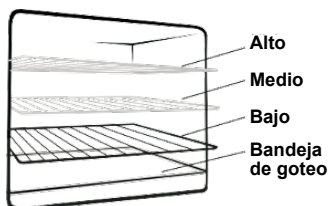
1. Presione el botón de encendido y gire la perilla del horno en sentido contrario a las agujas del reloj al mismo tiempo hasta que se encienda el horno.
2. Asegúrese de que el horno esté ardiendo, luego cierre la puerta sin problemas. Precalentar el horno a temperatura máxima durante 10 a 20 minutos.
3. Seleccione la temperatura. Para apagar el horno, gire la perilla a la posición de apagado.
4. Su balón de gas puede tener un control térmico o un termostato. Horno con un termostato le dará una temperatura más precisa como se muestra en la perilla del horno.

#### Rejillas para horno

El nivel para colocar la rejilla o bandeja para hornear dependerá del tipo de alimento que quiera cocinar. Le recomendamos:

1. Use el control deslizante central para hornear pan, pasteles, etc.

2. Siga las instrucciones de la receta adecuada.
3. Para hornear pan, galletas, pizzas o alimentos similares, use un plato para hornear en la rejilla.



## IMPORTANTE

Nunca hornee los alimentos directamente en el quemador superior o en la bandeja que cubre el quemador.

### Encendido por quemador

1. Elija la perilla del quemador que desea encender.
2. El encendido puede ser manual o eléctrico.

#### Ignición manual:

Gire la perilla del quemador que desea encender a la posición máxima, luego al mismo tiempo mantenga una cerilla cerca del quemador.

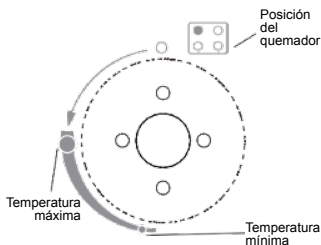


encendido del quemador

#### Encendido eléctrico (solo para algunos modelos):

Presione el botón de encendido y al mismo tiempo gire la perilla en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que se enciendan los quemadores.

1. Seleccione la temperatura.
2. Gire la perilla a la posición de apagado para apagar el quemador.



#### Luz de horno (solo para algunos modelos):

1. Presione el botón que indica la luz del horno para encender la luz.
2. Para apagar la luz, presione el botón nuevamente.

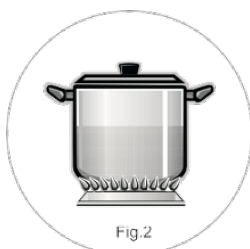
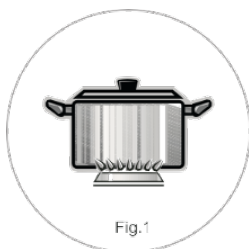


encendido de la luz

Es normal que todos los quemadores tengan un brillo continuo al presionar el encendido eléctrico.

## RECOMENDACIONES IMPORTANTES

Para un menor y más eficiente consumo de gas es recomendable utilizar sartenes con un diámetro adecuado al tamaño de los quemadores (fig. 1 y 2), evitando que la llama se quemé al aire libre (fig. 3). Es aconsejable reducir la llama tan pronto como el líquido comience a hervir, y mantener la llama al mínimo necesario para mantener la ebullición. Asegúrese de que haya una ventilación adecuada en la habitación donde está instalada la cocina. Para una ignición más fácil, encienda el quemador antes de colocar la sartén sobre la parrilla.



## CONSEJOS DE COCINA

Para hornear carne, precalentar el horno al menos durante 15 minutos a la temperatura máxima.

### Pasteles

Los pasteles deben cocinarse a temperaturas moderadas entre 350 ° F ~ 400 ° F y requieren un precalentamiento del horno de 15 minutos.

No abra la puerta del horno al cocinar platos con levadura (por ejemplo: pan, masa con levadura y souffles); las corrientes de aire frío impiden el crecimiento de la masa. Para comprobar el punto de cocción, se debe introducir un palillo de dientes en el medio de la comida. Si el palillo sale seco, el pastel está listo. Al menos 3/4 del tiempo de horneado esperado debe haber pasado antes de que se realice la verificación.

Si la repostería está más coc

ida en el exterior que en el interior, será necesario un tiempo de cocción más largo a una temperatura más baja.

### Pescado

Asar pescado de porte pequeño a alta temperatura. El pescado de tamaño mediano debe comenzar a asarse a alta temperatura y luego la temperatura debe reducirse de forma razonable. El pescado grande debe asarse a una temperatura moderada desde el principio.

Compruebe si el pescado está bien asado levantando suavemente una extremidad; la carne debe ser uniformemente blanca y opaca, a menos que se trata de salmón, trucha u otro pescado con un color diferente.

### Carne

El peso mínimo de la carne a cocinar debe ser de 2.2 libras (1 kg) para evitar que se seque demasiado. Si el rollo de carne no tiene mucha grasa, use aceite, margarina o un poco de ambos. La margarina y el aceite no serán necesarios si el rollo de carne tiene suficiente grasa propia. Cuando la grasa se encuentre justo a un lado del rollo, colóquela en el horno con este lado hacia arriba; la grasa se derretirá y se extenderá a la parte inferior.

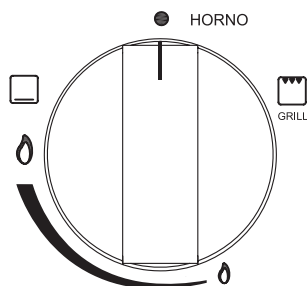
Comience a asar la carne roja a alta temperatura, reduciéndola después para terminar de cocinar en el interior.

La temperatura de cocción de la carne blanca puede ser moderada desde el principio hasta el final. Es posible verificar el punto de cocción perforando la carne con un tenedor: si la carne es firme, significa que se cocinó al punto. Los rollos de carne deben sacarse del refrigerador una hora antes de cocinar, para que no se vuelvan duros con la variación repentina de la temperatura. Coloque la carne en el horno en recipientes poco profundos apropiados (los recipientes profundos dificultan la penetración del calor), o directamente sobre la parrilla, colocando un recipiente grande en la parrilla inferior para recoger la salpicaduras y la grasa que gotea.

Cuando se termina de cocinar es recomendable esperar al menos 15 minutos antes de cortar la carne para evitar que la salsa se escurra. Antes de servir, los platos se pueden mantener calientes en el horno a temperatura mínima.

### INSTRUCCIÓN DE LA PARTE DE LA PARRILLA EN HORNO DE GAS INDEPENDIENTE (solo para algunos modelos)

1. El horno se controla a través de una válvula de flujo de salida de gas dual, y la válvula controla por separado el botón y el quemador superior (pero no puede hacer que los dos quemadores trabajen juntos al mismo tiempo).
2. Cuando se utiliza la función de "GRILL", el proceso de operación debe ser: Encienda el interruptor de gas principal, si está permitido, verifique el sistema de flujo de gas si la presión cumple con el tipo y presión que es proporcionado en la etiqueta de calificación.
3. Presione el botón de encendido con la mano izquierda y, al mismo tiempo,



*presione la perilla de operación de la válvula y gire a la derecha (en el sentido de las agujas del reloj) 60 grados con la mano derecha, y luego se escuchará el sonido de la descarga de encendido a alta presión. La parrilla se encenderá y la llama atravesará rápidamente todos los agujeros de fuego, la llama será estable. Después de 4-5 segundos puede detener el funcionamiento de ambos lados.*

- 4. Confirme que la parrilla funciona normalmente, después de poner los alimentos y materiales que necesita para ser asados, cierre ligeramente la puerta del horno. No cierre la puerta rápidamente y fuertemente, o la llama se apagará debido al salto de la presión en la cavidad.*
- 5. Después de cerrar la puerta, observe que la llama está prendida y estable a través de la ventana, configure el temporizador para asar a la parrilla según las necesidades de usted.*

## LIMPIEZA Y CUIDADOS

---

*Antes de cualquier limpieza o servicio, desenchufe la cocina de gas y corte el grifo de gas. No utilice ninguno de los siguientes productos de limpieza: queroseno, gasolina, removedores, ácidos, vinagres, productos químicos o abrasivos, debido a que pueden manchar la cocina.*

- 1. Para limpiar el acero inoxidable, esmaltado, vidrio y panel de control, limpie con un paño suave y húmedo en agua tibia y detergente neutro. No utilice estropajos metálicos, polvos abrasivos y productos corrosivos que puedan rallar estas superficies.*
- 2. Mantenga limpios los electrodos de encendido eléctrico.*
- 3. No use papel de aluminio en la parte superior de la cocina, ya que podría mancharla.*
- 4. No deje sustancias ácidas y alcalinas como: vinagre, café, leche, agua salada, salsa de tomate, etc. durante mucho tiempo en contacto con la superficie esmaltada (cubierta del quemador, rejillas, panel de control, etc.).*
- 5. Limpie la base del quemador, la tapa del quemador y el quemador periódicamente con agua tibia y detergente neutro. Séquelos antes de colocarlos nuevamente.*
- 6. Puntos de óxido en la parte inferior de la tapa del quemador no interferirán con el funcionamiento del balón de gas.*
- 7. Las manchas blancas o plateadas en las rejillas son normales debido al contacto con la parte inferior de los utensilios de cocina.*

### IMPORTANTE

*Al limpiar la tabla o los quemadores, debe tener cuidado de no dejar que los restos de comida entren en el horno, preste atención a la salida de gas.*

*Antes de usar la cocina por primera vez:*

- 1. Limpie la cubierta de acero inoxidable retirando toda la cinta de plástico de acuerdo con las instrucciones de limpieza.*
- 2. Para su primer uso, caliente el horno vacío durante 45 minutos a la temperatura máxima.*
- 3. Deje que el horno se enfríe y luego limpie con agua tibia.*

4. *Todos los accesorios, incluidas las rejillas de la bandeja y las rejillas de respaldo, deben lavarse antes de usarlos por primera vez.*
5. *Cuando use el horno por primera vez, manténgalo encendido durante varios minutos para eliminar los olores normales y los gases que se producen.*

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

---

Problema	Posible causa	Solución
Olor a gas	Manguera de conexión o punción de tubería	Cambiar la instalación
	Posición incorrecta de los quemadores	Colóquelos en la posición correcta.
	Un quemador de horno en uso se apagó accidentalmente.	Llame al servicio de atención al cliente
	Regulador de presión mal instalado	Instálalo correctamente.
Olores fuertes	Aceite y grasa utilizados para fabricar su cocina	Es normal la primera vez que lo usa.
Ruido	Expansión del metal debido al calor	Normal.
Componentes eléctricos no funcionan	Toma de corriente desconectada sin alimentación	Conecte el cable eléctrico. Compruebe el enchufe que conecta a una lámpara.
Al encender la lámpara, la varilla de tostado gira		Es normal.

## 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 del teléfono 600 7121 100 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 productos para limpiar 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 indicada en este manual contáctenos a través de nuestro chat virtual en [www.kitchencenter.cl](http://www.kitchencenter.cl)

---

WWW.KITCHENCENTER.CL



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