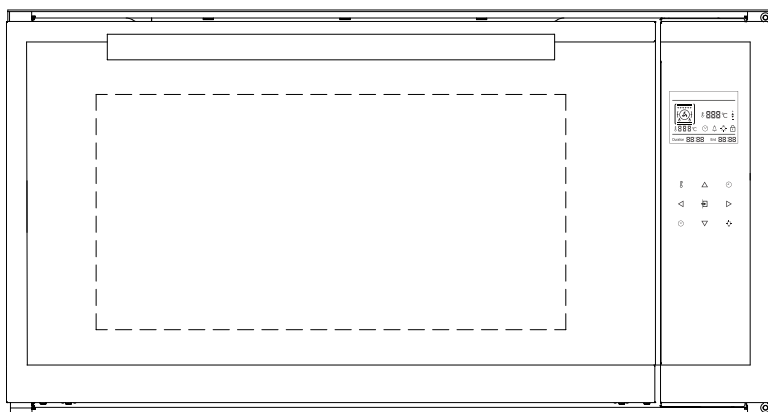


# HORNO PRESTIGE 90

SAP: 14220



## 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, fiable y cercano.

**[www.kitchencenter.cl](http://www.kitchencenter.cl)**  
KITCHEN CENTER S.p.A.

## **CONTENIDO**

---

<b>ADVERTENCIAS</b>	<b>04</b>
<b>INSTALACIÓN</b>	<b>09</b>
<b>USO HABITUAL</b>	<b>13</b>
<b>LIMPIEZA Y CUIDADO</b>	<b>19</b>
<b>DISPOSICIÓN FINAL</b>	<b>24</b>
<b>MANTENIMIENTO</b>	<b>25</b>
<b>POLIZA DE GARANTÍA</b>	<b>26</b>

## ADVERTENCIAS

---

### ● INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea estas instrucciones detenida y completamente antes de usar su electrodoméstico, guárdelo en un lugar conveniente para referencia cuando sea necesario.

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años.
- Las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento deben ser supervisadas y recibir instrucciones apropiadas sobre el uso del artefacto de una manera segura y comprender los peligros involucrados.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.

### ADVERTENCIAS

- *El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento.*
- *Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que sean supervisados continuamente.*
- *Para evitar riesgos de incendio, no almacene artículos en las superficies de cocción.*
- *Durante el uso, los mangos pueden calentarse.*
- *No utilice limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores metálicos afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno o cualquier otra superficie del artefacto, ya que puede rayar la superficie, lo que puede hacer que el vidrio se rompa o se dañe permanentemente la superficie.*
- *No use limpiadores de vapor para limpiar el aparato.*
- *Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de reemplazar la lámpara para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.*

- *Las partes accesibles pueden estar calientes cuando la cocina o la parrilla están en uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.*
- *Su electrodoméstico se produce de acuerdo con todas las normas y regulaciones locales e internacionales aplicables.*
- *Los trabajos de mantenimiento y reparación deben ser realizados solo por técnicos de servicio autorizados. Los trabajos de instalación y reparación llevados a cabo por técnicos no autorizados pueden ponerlo en peligro.*
- *Es peligroso alterar o modificar las especificaciones del aparato de cualquier forma.*
- *Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (voltaje y frecuencia de la electricidad) y los requisitos del dispositivo sean compatibles. Los requisitos para este electrodoméstico se encuentran en la etiqueta de clasificación.*
- *Este electrodoméstico está diseñado solo para cocinar alimentos y está destinado para uso en interiores.*
- *Este producto no está diseñado para uso comercial, es solo un electrodoméstico. No está destinado a ser utilizado en:*
  - *Áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.*
  - *Entornos tipo bed and breakfast.*
  - *Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.*
- *No intente levantar o mover el electrodoméstico tirando de la manija de la puerta.*
- *Se tomaron todas las medidas de seguridad posibles para garantizar su seguridad. Debido a que el vidrio se puede romper, debe tener cuidado al limpiar para evitar rasguños.*
- *Evite golpear o golpear el cristal con accesorios.*
- *Asegúrese de que el cable de alimentación no esté acunado o atrapado durante la instalación. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un técnico de servicio a fin de evitar un riesgo.*
- *Mientras la puerta del horno esté abierta, no permita que los niños se suban a la puerta ni se sienten sobre ella.*

## ADVERTENCIAS | DE INSTALACIÓN

- *No opere el aparato antes de que esté completamente instalado.*
- *El aparato debe ser instalado por un técnico autorizado.*
- *El fabricante no es responsable de ningún daño que pueda ser causado por la colocación e instalación defectuosas por parte de personas no autorizadas.*
- *Cuando desempaque el electrodoméstico, asegúrese de que no esté dañado durante el transporte. En el caso de cualquier defecto; no use el electrodoméstico y contacte a su vendedor o a nuestro Servicio de Asistencia Técnica (SAT) inmediatamente.*
- *Los materiales utilizados para el embalaje (nailon, grapadoras, espuma de poliestireno, etc.) pueden causar efectos nocivos en los niños, por lo que deben desecharse de inmediato.*
- *Proteja su electrodoméstico contra los efectos atmosféricos. No lo exponga a efectos tales como el sol, la lluvia, la nieve, etc.*
- *Los materiales circundantes del aparato (es decir, el armario de la cocina o los muebles) deben poder soportar una temperatura mínima de 120 ° C.*

## ADVERTENCIAS | DURANTE EL USO

- *Antes de utilizar el horno por primera vez, caliente el horno vacío al máximo temperatura durante 1 hora - eliminar cualquier olor desagradable y humo causado por residuos de trabajo y aislamiento térmico. Asegúrese de hacer esto en un área bien ventilada.*
- *Durante el uso, las superficies externa e interna del horno se calientan. Al abrir la puerta del horno, retroceda para evitar que el vapor caliente salga del horno, ya que puede haber riesgo de quemaduras.*
- *No coloque materiales inflamables o combustibles cerca o cerca del artefacto cuando esté en funcionamiento.*
- *Siempre use guantes para horno para quitar y reemplazar alimentos en el horno.*
- *Preste mucha atención al horno mientras cocina con aceites sólidos o líquidos ya que podrían incendiarse cuando el horno está caliente.*

- *Nunca vierta agua sobre las llamas causadas por el aceite. Cubra la olla o la sartén con su tapa para sofocar la llama y apague el horno.*
- *Si sabe que no va a utilizar el aparato por un tiempo, desconéctelo de la red eléctrica.*
- *Las bandejas del horno y las bandejas se inclinan cuando se sacan. Tenga cuidado de no derramar el líquido caliente.*
- *Cuando la puerta del horno esté abierta, no deje nada encima. Puede desequilibrar su electrodoméstico o dañar la puerta.*
- *No coloque nada pesado, inflamable o inflamable (nylon, bolsa de plástico, papel o tela, etc.) en el horno. Esto incluye utensilios de cocina con accesorios de plástico (por ejemplo, asas).*
- *No cuelgue toallas, paños de cocina ni ropa del electrodoméstico ni de sus manijas.*
- *No use el horno para almacenamiento.*
- *No toque el aparato con las manos mojadas.*

No obstruya las aberturas de ventilación.

- *No permita que los cables de suministro de otros aparatos pequeños entren en contacto con el horno.*

#### **ADVERTENCIAS | DURANTE LA LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

- *Siempre apague el aparato de la red eléctrica, aislando el suministro eléctrico antes de cualquier limpieza o mantenimiento.*
- *Para mantener la eficiencia y la seguridad de su electrodoméstico, le recomendamos que siempre use repuestos originales y llame solo a nuestros agentes autorizados de Servicio posventa en caso de necesidad.*

## ADVERTENCIAS

- *Antes de usar, retire todas las películas de plástico que protegen algunas partes del electrodoméstico (placa frontal, partes de acero inoxidable, etc.)*
- *No use el aparato para calentar una habitación.*
- *Cuando el electrodoméstico no esté en uso, le recomendamos que lo apague y que lo aisle del suministro eléctrico.*

## DECLARACIONES DE CONFORMIDAD |

Este aparato ha sido diseñado, construido y comercializado de acuerdo con los requisitos de seguridad vigentes. Este aparato ha sido fabricado con los estándares más estrictos y cumple con toda la legislación aplicable.

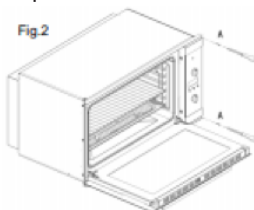
## INSTALACIÓN

### ADVERTENCIAS

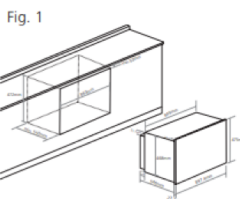
- *Aisle el horno del suministro eléctrico antes de realizar la instalación o el mantenimiento.*
- *La instalación debe llevarse a cabo de acuerdo con las instrucciones de un profesional calificado solamente.*
- *El fabricante declina toda responsabilidad por cualquier daño a personas, animales o propiedad debido a una instalación incorrecta.*

### ● INSTALACIÓN DEL APARATO

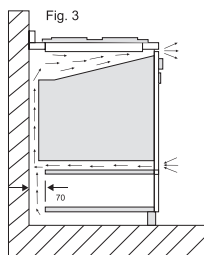
Coloque el aparato en su marco (debajo de una encimera) y asegúrelo insertando tornillos y cubiertas de plástico en los 4 orificios (A - fig. 2) que se pueden ver en el marco del horno cuando la puerta está abierta.



Para la circulación de aire más eficiente, el horno debe instalarse según las dimensiones que se muestran en la fig. 1.



El panel posterior del gabinete se debe quitar para que el aire pueda circular libremente. El panel al que está instalado el horno debe tener un espacio de al menos 70 mm en la parte posterior para la ventilación (fig.3).



Vea a continuación los diagramas completos de su horno para ayudar con la instalación.

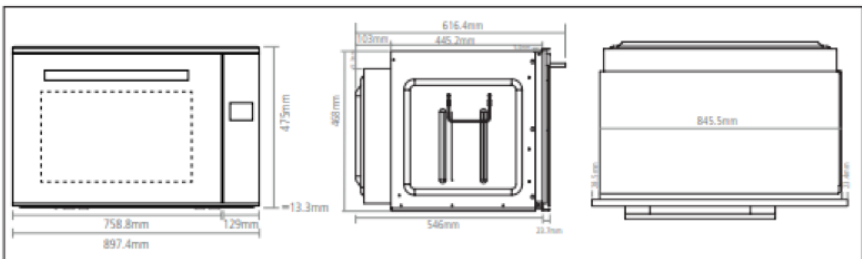
Para que un horno incorporado funcione bien, el gabinete debe ser del tipo correcto.

Los paneles de los muebles contiguos deben ser resistentes al calor. Particularmente cuando los muebles contiguos están hechos de madera chapada, los adhesivos deben poder soportar una temperatura de 120°C. Los materiales plásticos o adhesivos que no pueden soportar esta temperatura pueden deformarse o despegarse.

Para cumplir con las normas de seguridad, una vez que se ha colocado el aparato, no debería ser posible hacer contacto con las partes eléctricas.

Todas las piezas que ofrecen protección se deben fijar de tal forma que no se puedan quitar sin el uso de una herramienta.

#### ● DIMENSIONES DEL HORNO



#### ● CONEXIÓN ELÉCTRICA

##### ADVERTENCIA

*Este aparato debe ser conectado a tierra.*

- Verifique que la potencia nominal de la fuente de alimentación sea adecuada para la potencia máxima del aparato, tal como se indica en la etiqueta de clasificación.
- La clasificación de fusibles para este electrodoméstico es de 16 amperios.
- El aparato se suministra con un cable de alimentación. Debe estar “cableado” de la siguiente manera: El cable de tierra “amarillo / verde”, que debe conectarse a un terminal, y debe ser aproximadamente 10 mm más largo que el otro cable.
- El cable neutro debe conectarse al terminal marcado con una letra N.

- El cable en vivo solo debe conectarse a la terminal marcada con L.
- La conexión a la red también se puede realizar mediante la instalación de un interruptor de doble polo con un espacio mínimo entre los contactos de 3 mm, proporcional a la carga y que cumpla con la normativa vigente.
- El cable de tierra amarillo / verde no debe ser controlado por el interruptor.
- Cuando se utiliza un interruptor de doble polo para la conexión de la red eléctrica, debe accederse fácilmente una vez que el dispositivo esté en posición.

**IMPORTANTE:**

El cable de suministro de red debe colocarse de modo que nunca se someta a temperaturas superiores a 50°C por encima de la temperatura ambiente.

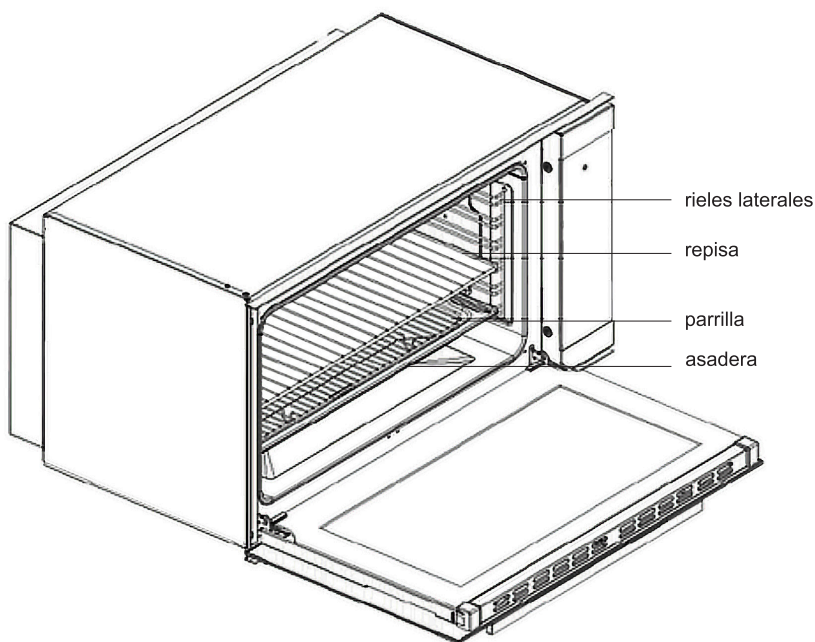
- La seguridad eléctrica del aparato solo puede garantizarse si se ha conectado correctamente a un suministro eléctrico correctamente conectado a tierra, tal como se establece en la normativa vigente sobre seguridad eléctrica.
- El fabricante no se hace responsable de ningún daño a personas u objetos debido a la falta de conexión a tierra.
- Los hornos están diseñados para funcionar con una corriente alterna monofásica de 220-240 V, 50 Hz.
- Antes de la instalación del dispositivo, verifique las especificaciones en la etiqueta de clasificación eléctrica.

## ● ESTRUCTURA DEL HORNO

El horno tiene una capacidad de 95 litros y ofrece a los usuarios la opción de cocinar en 6 estantes al mismo tiempo o cocinar grandes cantidades que no necesariamente serían posibles en un horno tradicional de 60 cm.

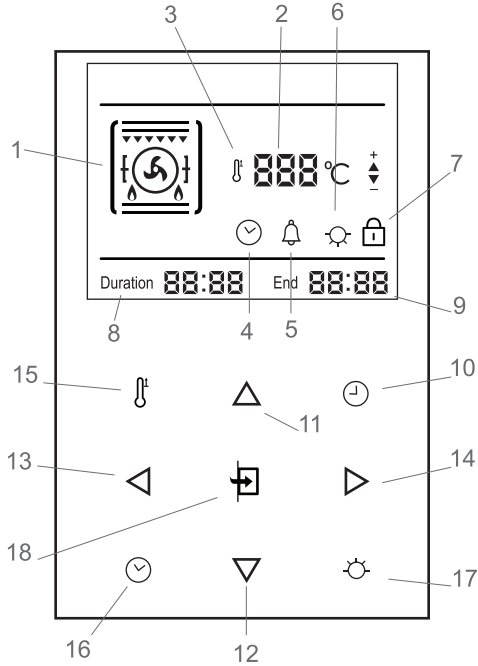
### ADVERTENCIAS

- *La primera vez que use su electrodoméstico, caliente el horno vacío con la puerta cerrada a su temperatura máxima durante al menos media hora. Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada antes de apagar el horno y abrir la puerta del horno. El aparato puede emitir un olor levemente desagradable causado por las sustancias protectoras utilizadas durante el proceso de fabricación.*
- *Nunca coloque objetos directamente en el fondo del horno ya que esto puede dañar el recubrimiento de esmalte.*
- *Siempre coloque el utensilio de cocina en los estantes proporcionados.*
- *Sugerimos no abrir la puerta durante la cocción, para no comprometer los resultados de cocción.*



## USO HABITUAL

### ● PANEL DE CONTROL Y PANTALLA




#### DESCRIPCIÓN DE PANTALLA

1. Función / programa
2. Establecer la temperatura
3. Booster
4. Temporizador
5. Alarma
6. Luz
7. Bloqueo para niños
8. Duración del tiempo de cocción
9. Fin del tiempo de cocción



#### DESCRIPCIÓN DEL CONTROL




10. On / Off
11. Subir
12. Abajo
13. Izquierda
14. Derecha
15. Impulso
16. Timer
17. Luz
18. Seleccionar


● **OPERACIÓN**

Presione el botón  para encender el horno. Cuando se enciende, la pantalla se iluminará y se mostrará la hora del día.

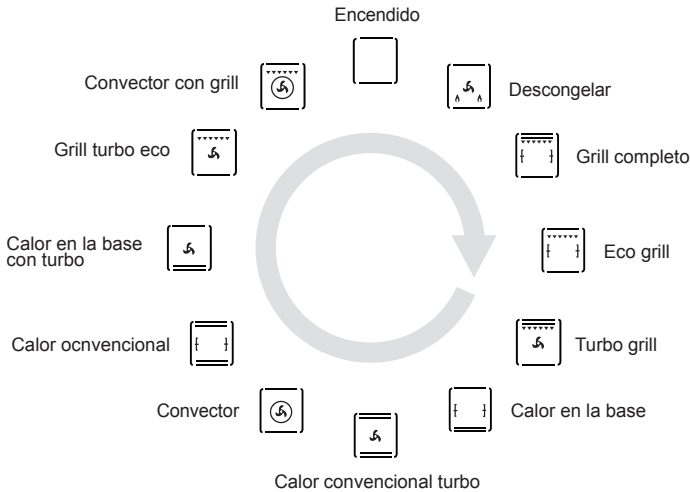
● **FUNCIONES / TEMPERATURA**

Para seleccionar una función, presione los botones  /  para alternar entre las funciones y presione **SELECT** una vez que haya alcanzado la función requerida.


Presione los botones  /  para ajustar la temperatura seguido de **SELECT** nuevamente para confirmar y comenzar a cocinar. El símbolo  se iluminará en la pantalla mientras el horno se calienta a la temperatura requerida.

**NOTA:** Todas las funciones que incluyen los símbolos  también pueden usar la función Rotisserie. Se requiere asegurar que el equipo Rotisserie esté insertado en el motor antes de comenzar el programa.


Las funciones están en el siguiente orden:



### ● FUNCIÓN DE LUZ

Presione el botón  para encender y apagar las luces internas del horno. Las luces se apagan automáticamente si no se realiza ninguna operación en 3 minutos.

### ● FUNCIÓN BOOST

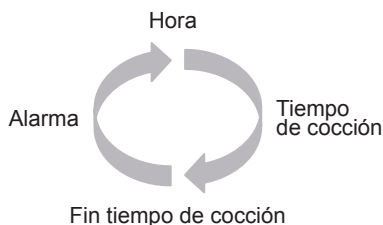
Cuando la temperatura configurada excede los 100°C, puede presionar la tecla **BOOST** para calentar el horno más rápido. Una vez presionado, el símbolo de impulso  aparecerá en la pantalla. La función de refuerzo se desactivará una vez que el horno alcance la temperatura establecida.


La función boost solo se puede usar con los siguientes programas:





### ● CONFIGURACIÓN DE HORA



La zona horaria puede mostrar "Tiempo, Tiempo de duración, Fin del tiempo de cocción y Alarma" en esta secuencia.




Todas las configuraciones de tiempo pueden ser operadas presionando **SELECT**,  $\Delta$  /  $\nabla$  y .

### ● CONFIGURACIÓN DE ALARMA


Para establecer la alarma / minuterero, presione el botón  hasta que el símbolo  comience a parpadear. Use  $\Delta$  /  $\nabla$  para ajustar la hora, y luego presione **SELECT** para confirmar. Si desea cancelar la alarma, configure la hora de la alarma a "0:00" y presione **SELECT** para confirmar.


Cuando se acabe el tiempo, la alarma sonará durante 90 segundos y el símbolo  comenzará a parpadear. Para detener la alarma, presione cualquiera  |  $\Delta$  /  $\nabla$  o **SELECT**.

### ●— CONFIGURACIÓN DE LA HORA


Para establecer la hora, encienda el horno, y luego presione  y mantenga presionado el botón durante 3 segundos hasta que el tiempo comience a parpadear. Ajuste la hora con las teclas  $\Delta$  /  $\nabla$  y luego presione **SELECT** para confirmar. Cuando el horno se enciende por primera vez o se reinicia, el tiempo debe ajustarse antes de usar el horno.

### ●— DURACIÓN DE COCCIÓN (0-10 H)

Una vez que se han seleccionado una función y temperatura, presione el botón  y el tiempo de Duración comenzará a parpadear. Presione  $\Delta$  /  $\nabla$  para ajustar la hora, y luego **SELECT** para confirmar. Una vez que se acabe el tiempo, la alarma sonará y el horno se apagará.

Presione cualquiera de los botones para apagar la alarma  $\Delta$  /  $\nabla$  , **SELECT**, y  para cancelar la cocción de duración, ajuste el tiempo de cocción a "0:00" y confirme.


### ●— FINAL DEL TIEMPO DE COCCIÓN


Una vez que se haya establecido el tiempo de cocción de duración, presione  dos veces y el tiempo de cocción final comenzará a parpadear. Ajuste el tiempo al tiempo que desea que la cocina se detenga y presione **SELECT** para confirmar.

Su horno entonces funcionará cuando se encienda, de modo que se cocine durante el tiempo de duración requerido, y termine en el tiempo de finalización requerido.

Por ej. El tiempo de duración establecido en 30 minutos y el tiempo de finalización establecido en 18:15, el horno se encenderá automáticamente a las 17:45 y se cocinará durante 30 minutos en la función y temperatura ajustadas (tiempo de inicio = tiempo de finalización - tiempo de duración).













### ●— BLOQUEO INFANTIL

Mantenga presionado el botón **SELECT** durante 5 segundos para configurar el bloqueo infantil. El símbolo  aparecerá en la pantalla una vez activado.

Para cancelar el bloqueo para niños, mantenga presionado el botón **SELECT** de nuevo durante 5 segundos. El símbolo  desaparecerá de la pantalla una vez activado.

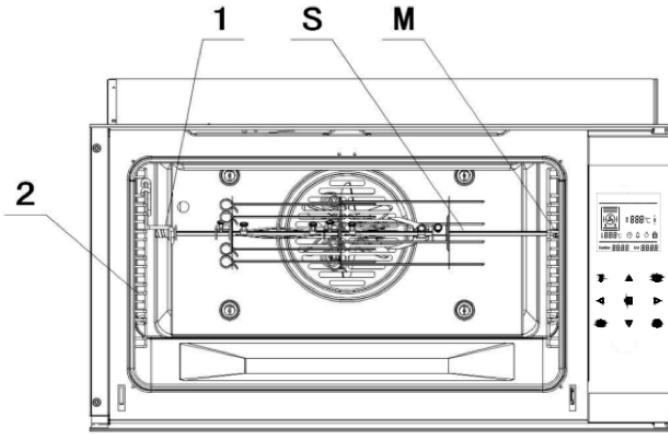
## ● FUNCIONES DEL HORNO

Presione el botón de programa continuamente para desplazarse por las funciones siguientes.

	<p><b>Luz:</b> presione el botón de luz en el panel de control para encender y apagar las luces del horno interno. El símbolo de luz se mostrará en la pantalla cuando se encienda.</p>
	<p><b>Descongelamiento:</b> el aire a temperatura ambiente se distribuye dentro del horno para descongelar los alimentos más rápido.</p>
	<p><b>Grill completa:</b> tanto el elemento de calefacción superior como el elemento de la parrilla funcionan juntos para asar grandes cantidades de alimentos. La puerta siempre debe estar cerrada para esta función.</p>
	<p><b>Calor por convector:</b> tanto el ventilador como el elemento calefactor circular funcionan juntos para una distribución más pareja. Este es el método de cocción ideal para varios tipos de alimentos (carne y pescado, pasteles, etc.)</p>
	<p><b>Grill eco:</b> esta función utiliza solo el elemento Gril y se usa principalmente para asar pequeñas cantidades de alimentos. Esta función debe usarse con una puerta cerrada.</p>
	<p><b>Calor y grill con convector:</b> Esta función utiliza el oído estándar del ventilador para cocinar con la parrilla para dorar la parte superior de los alimentos.</p>
	<p><b>Calor convencional:</b> esta función utiliza elementos de calefacción superior e inferior simultáneamente. La cocción estática garantiza una cocción uniforme de los alimentos inferior y superior. Esto es ideal para hacer pasteles, pasteles, pasta horneada, lasaña y pizza. Lo mejor es cocinar en solo un estante a la vez en esta función.</p>
	<p><b>Turbo grill:</b> el ventilador distribuye el calor generado por el elemento superior y la parrilla para una cocción más rápida y uniforme.</p>
	<p><b>Calor de base turbo:</b> Tanto el ventilador como el elemento calefactor inferior funcionan juntos. El aire que circula por el elemento calefactor inferior circula por el ventilador y ayuda a distribuir el calor entre 50 y 200 ° C. Esta función se puede usar para esterilizar frascos de vidrio.</p>
	<p><b>Parrilla con convector turbo:</b> esta función utiliza simultáneamente elementos de calentamiento superior e inferior. El calor producido por estos se distribuye alrededor del horno por el ventilador para ayudar a distribuir el calor de manera más uniforme.</p>
	<p><b>Calor base:</b> esta función utiliza el elemento calentador inferior solo para cocinar la parte inferior de los alimentos. Es ideal para cocinar lento, guisos, etc.</p>
	<p><b>Grill turbo eco:</b> utilizando solo el elemento de la parrilla, el aire calentado se hace circular alrededor del horno por el ventilador para una cocción más rápida y más pareja.</p>

**NOTA:** Todas las funciones que incluyen los símbolos { } también usan la función Rotisseries. Ud. debe asegurarse de que el equipo Rotisserie esté insertado en el motor antes de comenzar el programa.

● UTILIZANDO LAS ASADERAS



- Fije el soporte (1) a la parte superior del estante lateral izquierdo (2)
- Inserte el poste del asador (S) en el orificio del motor (M) en el lado derecho del horno. Fije para soportar 1 también.
- Los asadores comenzarán a funcionar una vez que se haya seleccionado e iniciado un programa con la función Rotisseries.

Funciones de Asador disponibles:



## LIMPIEZA Y CUIDADO

---

### ADVERTENCIAS

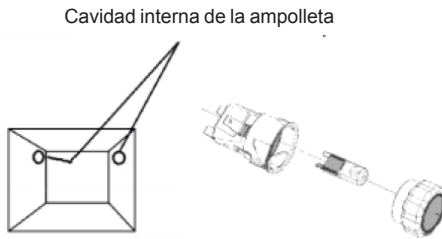
- *Desenchufe su horno antes de limpiarlo o realizar tareas de mantenimiento.*
- *Para prolongar la vida de su horno, debe limpiarse con frecuencia.*
- *No utilice el equipo de vapor para limpiar el aparato.*
- *Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja la unidad, el cable o el enchufe en agua u otro líquido ni rocíe agua para limpiar el aparato.*
- *¡No limpie el aparato cuando aún esté caliente! La superficie interna y externa del horno debe limpiarse preferiblemente con un paño húmedo cuando se enfríe.*

### RECOMENDACIONES

- Lave todos los accesorios en agua jabonosa caliente o en un lavaplatos, seque con un papel o una toalla de tela.
- Si usa su horno por un período de tiempo prolongado, se puede formar condensación. Séquelo con un paño suave.
- Hay un sello de goma que rodea la abertura del horno que garantiza su perfecto funcionamiento. Verifique el estado de este sello regularmente. Si es necesario, límpielo y evite el uso de productos abrasivos u objetos para hacerlo. Si se daña, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. Le recomendamos que evite usar el horno hasta que haya sido reparado.
- Nunca forre el fondo del horno con papel de aluminio, ya que la consiguiente acumulación de calor podría comprometer la cocción e incluso dañar el esmalte.
- Limpie la puerta de vidrio con un paño húmedo y séquela con un paño suave.
- No utilice limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores metálicos afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que puede provocar la rotura del vidrio.

## ● REEMPLAZO DE LAS AMPOLLETAS DEL HORNO

- Apaga tu horno en la red eléctrica.
- Retire la tapa de vidrio del portaampolletas desenroscándola
- Retire la ampolleta y reemplácela por una similar
- Vuelva a poner la tapa de vidrio y vuelva a conectar el aparato a la fuente de alimentación.



## ● CARACTERÍSTICAS DE LA LÁMPARA HALÓGENA

- Voltaje: AC220V-240V
- Potencia: 25W
- Cubierta: G9

## ADVERTENCIAS

- *NO TOQUE la ampolleta directamente con sus manos.*
- *Asegúrese de que el artefacto esté desconectado de la red antes de reemplazar la lámpara para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.*

●— SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El horno no funciona	Verifique que esté encendido en la red Ha habido un corte de energía El tiempo no está establecido
El horno no está calentando	El termostato no se ha programado a ninguna temperatura
La lámpara interior no se ilumina	Verifique que el producto esté conectado al suministro eléctrico y esté encendido Reemplace la bombilla
Las partes inferior y superior del horno no cocinan los alimentos uniformemente	Controle la ubicación de la bandeja, el periodo de cocción y las temperaturas de acuerdo con el manual

Error en pantalla	Causa	Solución
Er 01	No hay sensor funcionando	No se pudo encontrar el sensor por PCB (o la temperatura puede ser demasiado alta); El horno dejará de funcionar y se encenderá el ventilador de enfriamiento.
Er 02	Corto circuito en el sensor	Los cortocircuitos del sensor, el horno dejará de funcionar y se iniciará el ventilador de enfriamiento.

●— NOTAS ÚTILES PARA COCINAR

En la siguiente tabla, algunos consejos indicativos para cocinar:

Fallas	Causas	Solución
La corteza superior es oscura y la parte inferior demasiado pálida	No hay suficiente calor desde la parte inferior	Use la posición de convección natural Use latas de pastel más profundas Baje la temperatura Pon el pastel en un estante inferior
La parte inferior es oscura y la corteza superior demasiado pálida	Excesivo calor de la parte inferior	Use la posición de convección natural Use latas laterales inferiores Baje la temperatura Pon el pastel en un estante más alto

Fallas	Causas	Solución
El exterior está demasiado cocinado y el interior no está suficientemente cocinado	Demasiada temperatura	Baje la temperatura y aumente el tiempo de cocción
El exterior está demasiado seco a pesar de que es el color correcto	Temperatura demasiado baja	Aumente la temperatura y reduzca el tiempo de cocción

#### ● RETIRANDO LA PUERTA DEL HORNO

Para facilitar la limpieza del interior de su horno, la puerta del horno se puede quitar fácilmente, procediendo de la siguiente manera (figura 11):

- Abra completamente la puerta y levante las 2 palancas “B” (fig.11-1);
- Ahora, al cerrar la puerta ligeramente, puede levantarla tirando de los ganchos “A” como se muestra en la figura 2.
- Para volver a armar la puerta:
- Con la puerta en posición vertical, inserte los dos ganchos “A” en las ranuras;
- Asegúrese de que el asiento “D” esté enganchado perfectamente en el borde de la ranura (mueva la puerta del horno hacia atrás y hacia adelante ligeramente);
- Mantenga la puerta del horno abierta por completo, desenganche las 2 palancas “B” hacia abajo y luego vuelva a cerrar la puerta.

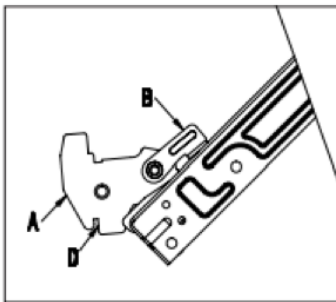


Fig.11-1

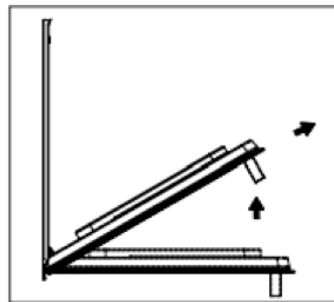


Fig.11-2

La puerta del horno se compone de 3 paneles de vidrio y tiene orificios de ventilación en la parte superior e inferior.

Cuando el horno está en funcionamiento, circula aire por la puerta para mantener fresco el panel exterior. Si la condensación ha recorrido su camino entre los paneles de vidrio, la puerta se puede desmontar para limpiar entre los paneles. Retire la puerta según las instrucciones anteriores y colóquela sobre una superficie de protección (por ejemplo, sobre un mantel) para evitar que se raye. La manija de la puerta debe alinearse con el borde de la mesa. Asegúrese de que el vidrio quede plano para evitar la rotura del vidrio durante la limpieza

1. Presione el botón en el lado izquierdo y derecho de la puerta (A), saque la barra superior tirando en la dirección B (Fig.1)
2. Saque el vidrio interno lentamente (Fig.2)
3. Suelte los soportes (D) desenroscando los tornillos. (Fig. 3)
4. Saque el vidrio medio. (Fig.4) de la puerta.
5. Limpie los paneles de vidrio y otras partes con un paño húmedo de microfibra o una esponja limpia y una solución de agua caliente con un poco de detergente líquido. Secar con un paño suave.
6. Para volver a armar, siga las instrucciones en el orden inverso.

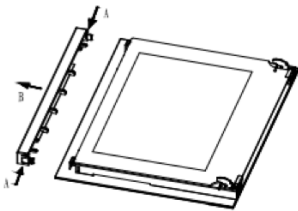


Fig.1

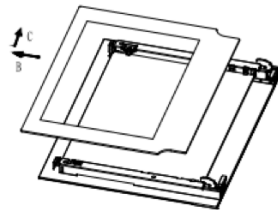


Fig.2

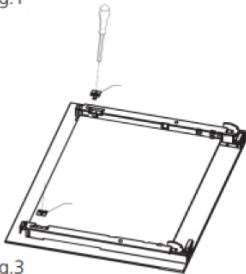


Fig.3

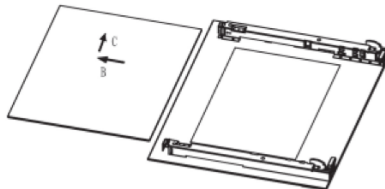


Fig.4

## DISPOSICIÓN FINAL

---

Para evitar potenciales daños al medio ambiente, a la salud humana por la eliminación incontrolada de residuos electrodomésticos, le invitamos a reciclar responsablemente, y así ayudar a la reutilización sostenible de los recursos naturales.



Los productos eléctricos usados no se deben tirar con la basura doméstica. Por favor, recicle en las instalaciones correspondientes. Consulte con su autoridad local o minorista para obtener consejos de reciclaje.

Este aparato está marcado de acuerdo con la directiva europea 2002/96 / EC sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Al asegurarse de que este producto se elimine correctamente, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que de lo contrario podrían ser causadas por el manejo inapropiado de este producto. El símbolo en el producto indica que este producto no se puede tratar como basura doméstica. En su lugar, se entregará al punto de recogida correspondiente para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. La eliminación debe llevarse a cabo de acuerdo con las normas ambientales locales para la eliminación de residuos.

Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, comuníquese con su ayuntamiento, su servicio de eliminación de desechos domésticos o el minorista donde adquirió el producto.

### ADVERTENCIAS Y RECOMENDACIONES

- *Si el cable eléctrico está dañado, debe ser reemplazado por nuestro Servicio de Asistencia Técnica SAT o personal calificado.*
- *Si el horno funciona mal o se ha dañado de alguna manera, llévela a nuestro Servicio de Asistencia Técnica SAT para que la reparen, ya que se requieren elementos especiales para esta labor.*
- *Peligro de descarga eléctrica: No intente reparar el horno usted mismo. En caso de defectos, deje que un especialista calificado la repare. Es peligroso que personas no calificadas realicen servicios de reparación.*
- *No insista en hacer funcionar el aparato si nota que está dañado.*
- *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

## 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 del chat en nuestro sitio [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 del chat en nuestro sitio [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 chat en nuestro sitio [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 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



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