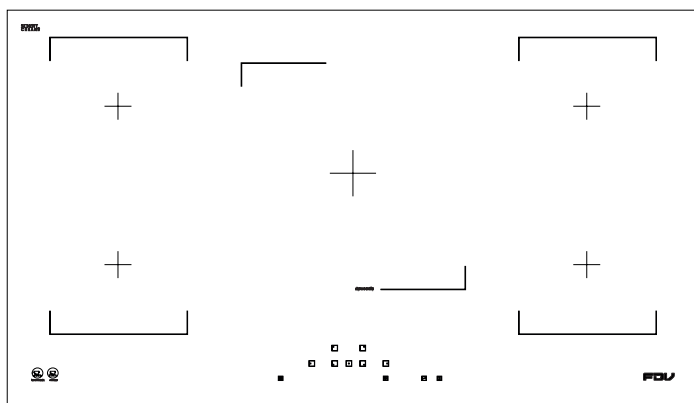


ENCIMERA INDUCCIÓN 5 BLACK

SAP: 14030



CARTA A NUESTROS CLIENTES

Estimado Cliente:

Gracias por elegir un producto KITCHEN CENTER.

Este manual contiene las instrucciones, advertencias y recomendaciones para desempacar, instalar, usar, limpiar, cuidar, y disfrutar este producto. También contiene nuestra información de contacto y la Póliza de Garantía.

Le aconsejamos leerlo cuidadosamente y tenerlo al alcance para consulta futura. Muchas dudas y problemas aparentes pueden ser solucionados consultando la sección correspondiente.

Le pedimos registrar los siguientes datos de su boleta, factura de compra o acta de recepción de nueva obra como comprobante de adquisición:

Fecha: _____ Número _____

Si lo prefiere puede simplemente conservar el original de su boleta, factura o acta de recepción, o una fotocopia en papel o una copia digital (PDF, JPG) para cuando requiera mantenimiento, reparación o garantía del producto.

Si quiere contactarnos con consultas, preguntas, sugerencias, reclamos, solicitud de mantenimiento o reparación, o para hacer efectiva su garantía puede hacerlo a través de nuestro chat en el sitio web (www.kitchencenter.cl) o en persona con nuestro Servicio de Asistencia Técnica SAT

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

www.kitchencenter.cl

KITCHEN CENTER S.P.A.

CONTENIDO

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD	04
INSTALACIÓN	08
INSTRUCCIONES DE USO	13
CONSEJOS DE COCINA	22
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	24
PROBLEMAS Y SOLUCIONES	26
DISPOSICIÓN FINAL	29
SERVICIO TÉCNICO	30
PÓLIZA DE GARANTÍA	31

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

Por favor, lea esta información antes de usar su placa encimera de cocción

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

Desconecte el equipo de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo o mantención en él.

- *La conexión a un buen sistema de cableado a tierra es esencial y obligatoria.*
- *Las modificaciones en el sistema de cableado doméstico sólo pueden ser realizadas por un electricista calificado.*
- *Si no se sigue este consejo, se puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.*
- *No cocine en una placa encimera de cocción rota o agrietada. Si la superficie de la placa encimera de cocción se rompe o agrieta, desconecte inmediatamente el dispositivo de la red eléctrica (interruptor de pared) y póngase en contacto con un técnico calificado.*
- *Apague la encimera antes de la limpieza o mantenimiento. Si no se sigue este consejo, se puede producir una descarga eléctrica o la muerte.*
- *Tenga cuidado, los bordes de las encimeras son afilados, la falta de cuidado podría resultar en lesiones o cortes.*
- *No tener precaución puede provocar lesiones o cortes.*
- *La cuchilla afilada de una espátula de cocina queda expuesta cuando la cubierta de seguridad está replegada.*
- *Utilícela con extremo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.*
- *Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este equipo.*
- *No se debe colocar ningún material o producto combustible en este equipo en ningún momento.*

Por favor, ponga esta información a disposición de la persona responsable de la instalación del dispositivo, ya que:

- *Podría reducir sus costos de instalación.*
- *Para evitar riesgos, este aparato debe ser instalado de acuerdo con estas instrucciones para su montaje.*

- *Este aparato debe ser instalado correctamente y conectado a tierra únicamente por una persona debidamente calificada.*
- *Este dispositivo debe estar conectado a un circuito que incorpore un interruptor aislado que proporcione una desconexión total de la fuente de alimentación.*
- *La instalación incorrecta del equipo podría invalidar los derechos de garantía o responsabilidad.*
- *Nunca deje el aparato desatendido cuando lo utilice. La ebullición causa humo y salpicaduras de grasa que pueden inflamarse.*
- *Nunca utilice su aparato como superficie de trabajo o de almacenamiento.*
- *Nunca deje objetos o utensilios sobre el aparato.*
- *No apoye ni deje objetos magnetizables (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria), o dispositivos electrónicos (p. ej. ordenadores, reproductores MP3) cerca del aparato, ya que pueden ser:*
 - *Afectados por su campo electromagnético.*
- *Nunca use su aparato para calefaccionar o climatizar la habitación.*
- *Después del uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa encimera de cocción como se describe en este manual, es decir, utilizando los controles táctiles). No confíe en la función de detección de panorámicas para desactivar la función áreas de cocción al retirar las ollas.*
- *No permita que los niños jueguen con el artefacto ni que se sienten, se paren o se suban a él.*
- *No guarde artículos de interés para los niños en armarios situados encima del producto. Los niños(as) que trepen a la encimera podría resultar gravemente heridos.*
- *No deje a los niños solos o desatendidos en el área donde se utiliza el dispositivo.*
- *Los niños o las personas que sufren una discapacidad para utilizar el aparato deben contar con una persona responsable y competente que les instruya en su uso. El instructor debe estar seguros de que pueden utilizar el equipo sin peligro para sí mismos o para su entorno.*

- *Este dispositivo puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que hayan sido supervisados o instruidos en el uso del dispositivo de forma segura y comprendan los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el artefacto. Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento del usuario sin supervisión.*
- *No repare ni reemplace ninguna parte del equipo a menos que se recomiende específicamente en el manual. Todas las demás operaciones de mantenimiento deben ser realizadas por un técnico calificado.*
- *No use un limpiador a vapor para limpiar su cocina.*
- *No ubique ni deje caer objetos pesados sobre la encimera.*
- *No se pare sobre su encimera*
- *No utilice bandejas con bordes dentados o bandejas de arrastre a través de la superficie del vitrea de inducción, ya que esto puede causar problemas; puede rayar el vidrio.*
- *No utilice esponjas abrasivas ni ningún otro producto de limpieza abrasivo para limpiar la placa encimera de cocción, ya que pueden rayar el cristal de inducción.*
- *Si el cable de alimentación está dañado, sólo debe ser reemplazado por un técnico calificado.*
- *Este aparato está destinado a ser utilizado en el hogar y en otros ámbitos similares, tales como: -por los clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; - por los entornos de tipo cama y desayuno.*
- *Nunca intente apagar el fuego con agua, pero apague el equipo y luego cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta contra incendios.*
- *Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie de la placa, ya que pueden calentarse.*
- *Después de su uso, desconecte el componente de la placa de cocción con su mando y no confíe en el detector de placas de cocción.*

- *El aparato no debe ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.*

PELIGRO PARA LA SALUD

- *Este aparato cumple con las normas de seguridad electromagnética, sin embargo, las personas con marcapasos cardíacos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar con su médico o fabricante de implantes antes de usar este equipo para asegurarse de que sus implantes no se verán afectados por el campo electromagnético.*
- *El incumplimiento de este consejo puede resultar en la muerte del afectado.*

PELIGRO DE SUPERFICIE CALIENTE

- *Durante o después de cada uso, las partes accesibles de este dispositivo se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.*
- *No deje que su cuerpo, ropa o ningún otro artículo que no sean utensilios de cocina adecuados entren en contacto con la placa vítrea de inducción hasta que la superficie esté fría.*
- *Los objetos metálicos magnetizables que son llevados en el cuerpo pueden calentarse cerca de la placa de cocción. Las joyas de oro o plata no se verán afectadas.*
- *Mantenga alejados a los niños.*
- *Las asas de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Verifique que dichas asas de las cacerolas no sobresalgan de otras zonas de cocción que estén encendidas. Mantenga estas asas fuera del alcance de los niños.*
- *El no seguir este consejo podría resultar en quemaduras y heridas.*

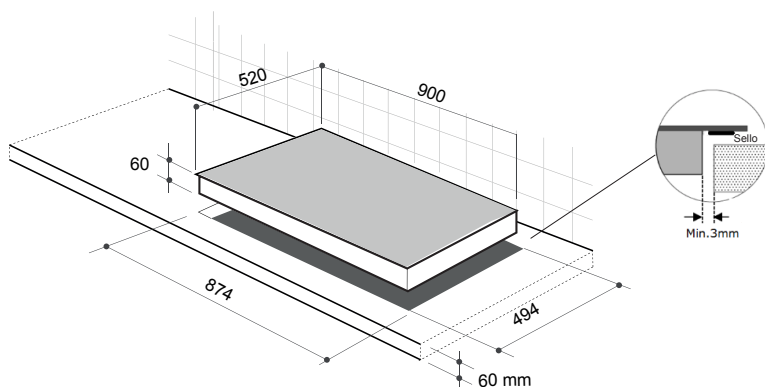
INSTALACIÓN

Advertencias de instalación

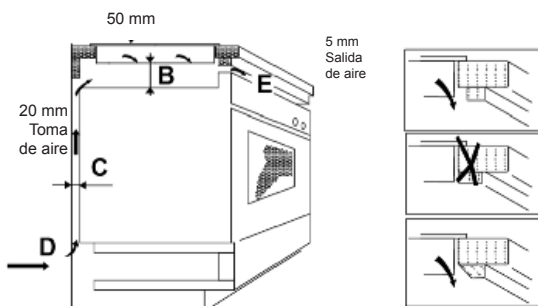
- La placa de inducción debe ser instalada por personal calificado o técnicos. Contamos con profesionales a su servicio. Por favor, nunca realice la operación usted mismo.
- La placa no se instalará directamente encima de un lavavajillas, nevera, congelador, lavadora o secadora de ropa, ya que la humedad puede dañar los componentes electrónicos de la placa.
- La placa de inducción se instalará de manera que se pueda garantizar una mejor radiación de calor para mejorar su fiabilidad.
- La pared y la zona de calentamiento inducida sobre la superficie de la mesa deberán soportar el calor.

Instrucciones de instalación

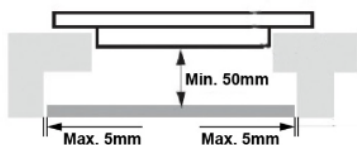
- Corte la cubierta de cocina en donde instalará la encimera de acuerdo con los tamaños que se muestran en el dibujo mas abajo.
- Para el propósito de instalación y uso, debe preservar 5 cms de espacio alrededor de la cubierta.
- Asegúrese que el espesor de la cubierta sea mínimo de 3 cms. Por favor seleccione un material de resistente al calor para evitar deformación en la cubierta.



- La distancia de seguridad entre los lados de la encimera y las superficies internas del mueble o cubierta de ben ser de al menos 3mm.
- Bajo cualquier circunstancia, asegúrese que la encimera está bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas.
- Asegúrese que la encimera y el cable estén en bueno estado antes de instalar.



- Nota: La distancia de seguridad entre la encimera y la campana extractora debe ser mínimo 600 a 700 mm como máximo para el caso de las encimeras a inducción.
- Advertencia: Hay orificios de ventilación alrededor del exterior de la placa. Debe asegurarse de que estos agujeros no estén bloqueados por la encimera cuando coloque la encimera en su posición.



- Tenga en cuenta que el pegamento que une el material plástico o de madera a los muebles debe resistir una temperatura no inferior a 150 C, para evitar que se despeguen los paneles.
- La pared posterior, las superficies adyacentes y circundantes deben poder soportar una temperatura de 90 C.

Antes de instalar la placa de cocción, asegúrese de:

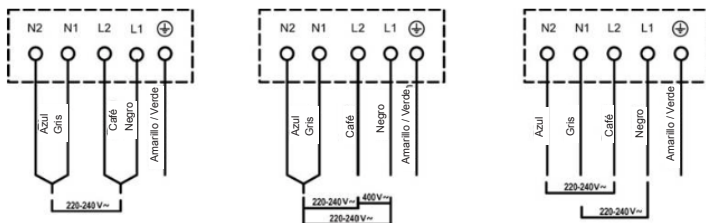
- La superficie de trabajo es cuadrada y nivelada, y ningún elemento estructural interfiere con los requisitos de espacio.
- La superficie de trabajo esté hecha de un material resistente al calor y aislado.
- Si la placa de cocción se instalará encima de un horno, el horno debe traer incorporado un sistema autoventilado.
- La instalación cumplirá con todos los requisitos de autorización y con las normas y reglamentos aplicables.

Conexión eléctrica

- La instalación debe ser conforme a las directivas vigentes.
- Esta placa debe estar conectada a la fuente de alimentación principal solo por una persona debidamente cualificada.
- El fabricante declina cualquier responsabilidad por daños causados por uso inadecuado.
- Verifique antes de cualquier operación eléctrica, el voltaje y frecuencia .
- Un interruptor de aislamiento adecuado que proporciona una desconexión completa de la fuente de alimentación principal está incorporado en el cableado permanente, montado y posicionado para cumplir con las normas y regulaciones locales de cableado.
- El interruptor de aislamiento debe ser de un tipo aprobado y proporcionar una separación de contacto de entrehierro de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores [de fase] activos si las reglas de cableado locales permiten esta variación de los requisitos).
- Si el aparato tiene un enchufe, debe ser instalado de forma que el enchufe quede accesible..
- El hilo verde/amarillo del enchufe debe estar conectado a la fuente de alimentación y al terminal del aparato.
- El fabricante no puede ser considerado responsable por cualquier accidente por lo uso del aparato sin estar debidamente conectado, o sin conexión.
- Utiliza acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como baldosas de cerámica) para las superficies de las paredes que rodean la placa.

Conexión de corriente

- Verifique con un electricista si el sistema de cableado doméstico es adecuado sin alteraciones. Cualquier modificación solo debe ser realizada por un electricista calificado.
- El enchufe debe ser conectado de acuerdo con lo padrón relevante o conectado por un circuito con polo singular.



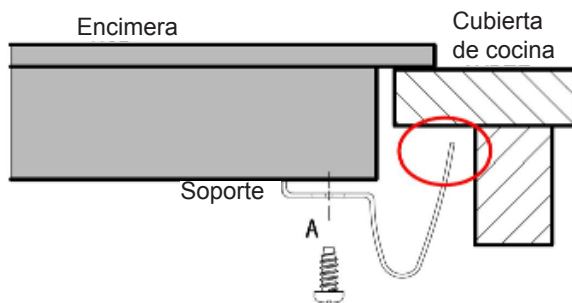
- Si el enchufe está dañado o necesitado de reparación, esta operación debe ser hecho por personal de servicio técnico con herramienta para evitar accidentes.
- Si lo aparato está conectado directamente a la fuente de alimentación con un circuito omni-polo debe ser instalado con 3mm de apertura entre contactos.
- El instalador debe asegurar si la conexión eléctrica fue hecha y si está de acuerdo con las normas de seguridad.
- El enchufe no puede ser doblado ni comprimido.
- El enchufe debe ser confirmado regularmente y sustituido solamente por técnicos autorizados.
- Las secciones del cable de la fuente de alimentación pueden soportar la carga especificada en la placa de características.
- Para conectar la placa a la fuente de alimentación principal, no utilice adaptadores, reductores ni ramificaciones o dispositivos, ya que pueden causar sobrecalentamiento e incendio.
- El cable de alimentación no debe tocar ninguna parte caliente y debe colocarse de modo que la temperatura no excederá los 75 ° C en ningún momento.

Luego de instalar asegúrese de que:

- El cable de alimentación no sea accesible a través de las puertas o cajones del mueble.
- Hay un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del mueble hasta la base de la placa de cocción.
- Si la placa se instala por encima de un cajón o armario, se instala una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.

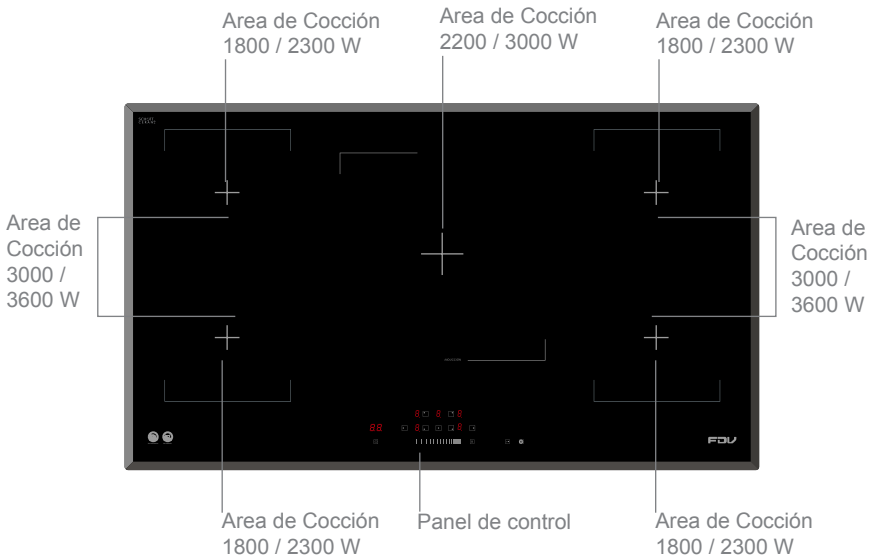
Fijación de la encimera a la cubierta:

- Antes de ubicar los soportes de fijación la unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (use el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa.
- De la vuelta a la placa de cocción y póngala sobre una superficie blanda.
- Extienda el sello alrededor de los bordes del vidrio con el lado adhesivo hacia abajo, asegurándose de que todo el perímetro esté sellado. Corte cualquier exceso de material. Hay algunos modelos de encimeras que vienen con el sello instalado de fábrica.
- Fije la placa en la superficie de trabajo atornillando 2 soportes en la parte inferior de la placa (ver foto) después de la instalación.
- Ubique la placa de cocción en el espacio y apriete los tornillos para fijar la placa de cocción a la cubierta.
- Ajuste la posición del soporte para adaptarse a diferentes espesores de mesa.
- Bajo ninguna circunstancia, los soportes no pueden tocar con las superficies internas de la encimera después de la instalación (ver figura a continuación).



INSTRUCCIONES DE USO

ZONAS DE COCCION

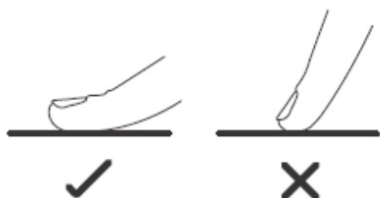


FUNCIONAMIENTO

- La encimera de inducción está principalmente compuesta por una bobina de calefacción inducida, una zona de cocción en cristal y un sistema de control.
- En principio, la corriente genera una fuerza magnética por la bobina. Un gran número de vórtices son reproducidos de forma que las líneas magnéticas del campo entran en contacto con la olla de hierro o de acero inoxidable.
- La gran energía generada por los vórtices puede calentar el alimento directamente convirtiendo eficientemente la energía caliente por debajo de la olla.

USO DE MANDOS TOUCH

- Los controles responden al toque, por lo que no necesita ejercer presión.
- Utilice la yema del dedo para tocar los controles, no la punta.
- Escuchará un “bip” cada vez que accione un comando.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y que no haya objetos cubriéndolos (paños, utensilios etc). Incluso una leve capa o gotas de agua podría evitar que los comandos se accionen correctamente.



USO ADECUADO DE MENAJE Y OTROS RECIPIENTES

- Utilice únicamente utensilios de cocina con una base adecuada para la cocción por inducción.
- Busque el símbolo de inducción en el envase o en la base del recipiente.
- Puede comprobar si sus utensilios de cocina son adecuados realizando una prueba con imanes. Mueva un imán hacia la base del la olla. Si este es atraído, quiere decir que el recipiente es adecuada para inducción.
- Utilice únicamente utensilios de cocina con una base adecuada para la cocción por inducción.

- Si no dispone de un imán:

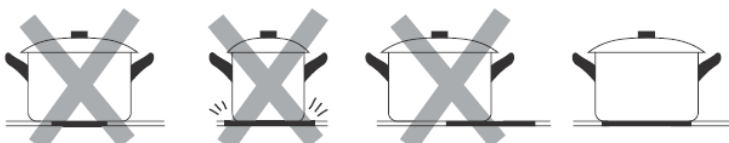
1. Ponga la olla con un poco de agua en cualquier zona de cocción.
2. Encienda la encimera y la zona en la cuál se encuentra la olla. Si la zona no enciende es porque la olla no es compatible con encimeras a inducción.

Requisitos para el menaje a utilizar en encimeras a inducción:

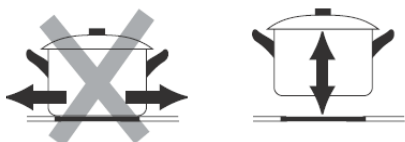
- Los utensilios de cocina hechos de los siguientes materiales no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.
- No use utensilios de cocina con bordes irregulares o de base curvada.



- Asegúrese de que la base de los recipientes sea lisa e uniforme, que se apoye de manera plana contra el vidrio y que tenga el mismo tamaño que la zona de cocción.
- Utilice recipientes cuyos diámetros sean igual o mayor que el gráfico de la zona seleccionada. Al usar artefactos de diámetro ligeramente superior al área de cocción, permitirá un uso más eficiente de la energía.
- Si utiliza un olla de diámetro inferior, obtendrá una menor eficiencia pues habrá pérdida de calor por los bordes.
- Ollas de menos de 140 mm de diámetro podría no ser detectada por la placa de cocción. Centrar siempre la sartén en la zona de cocción.



- Siempre levante las ollas de la placa encimera de inducción, no las deslice, ya que podrían rayar el vidrio.



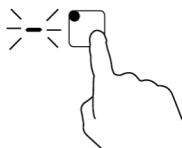
INSTRUCCIONES PARA USO HABITUAL

1. Encienda la encimera con el mando de Encender / Apagar.

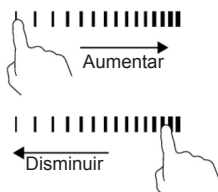


2. Después de encender, oírás un aviso sonoro, todas las luces se encenderán por un segundo, indicando que la encimera se encuentra en standby. Ubique la olla en el centro de la zona de cocción que desea utilizar. Asegúrese que la base de las ollas estén limpias y secas.

3. De acuerdo con la zona de cocción donde la olla fue posicionada, seleccione la zona pertinente a trabajar con el correspondiente indicador de nivel deseado.



4. Para programar el nivel de potencia diríjase al regulador de tiempo y nivel deseado deslizando su dedo hacia la derecha si desea aumentar el nivel de calor o hacia la izquierda si desea disminuirlo. Si no presiona nada durante 1 minuto, la placa se apagará automáticamente. La potencia puede ser modificada en cualquier momento de el proceso de cocción.



5. Si la pantalla parpadea mostrando el siguiente icono significa que :

- No se ha colocado una olla en la zona de cocción correcta.
- La olla/sartén que está utilizando no es adecuado para la cocción por inducción.
- La olla/sartén es demasiado pequeña o no está correctamente centrada en la zona de cocción.

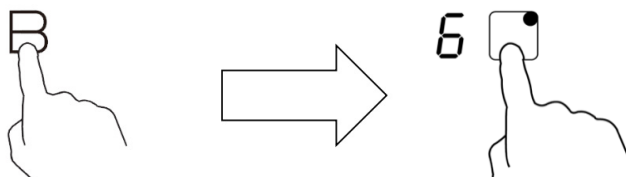
- No habrá calentamiento a menos que haya un recipiente adecuado en la zona de cocción.
 - La pantalla se apagará automáticamente después de 2 minutos si no hay un recipiente adecuado sobre la encimera.
6. Para terminar el proceso de cocción toque el botón correspondiente a la zona de cocción que desea apagar. Para apagarla deslize su dedo en los controles hacia la izquierda hasta llegar a “-” (asegúrese que la pantalla legue a 0)
 7. Por último aprete el botón Encender / Apagar para apagar la encimera.
 8. La pantalla mostrará “H” en la zona que se estaba trabajando. Esto quiere decir que la zona de cocción está caliente al tacto. Esta desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También se puede utilizar como una función de ahorro de energía si desea calentar ollas nuevas, utilizando la placa que todavía está caliente por el uso.



Función Booster

Esta función puede trabajar en cualquier zona de cocción.

1. Para activar la función Booster primero seleccione la zona de cocción que dea utilizar.
2. Luego aprete el botón “B” para activar la función, el indicador de la zona mostrará “b” y el nivel de cocción llegará a máximo.



3. Para finalizar o cancelar la función Booster seleccione la zona de cocción y luego aprete el botón "B" para apagar la función Booster.
 4. La zona de cocción volverá a su configuración original También puede seleccionar un nivel de cocción deslizando el mando de regulador de nivel.
- La zona de cocción vuelve a su configuración original después de 5 minutos.
 - Si el ajuste de calor original es igual a 0, volverá a 9 después de 5 minutos.

Como utilizar las áreas de cocción flexible

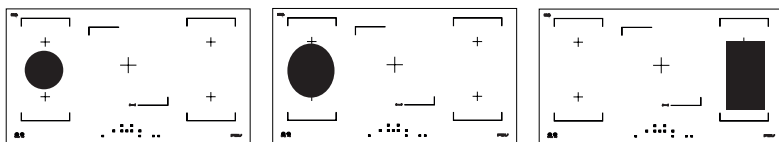
- Estas área se puede usar como una zona única o como dos zonas diferentes.
- El área libre está compuesta por dos inductores independientes que pueden controlarse por separado.

Como zona grande:

- Para activar la zona flexible como una sola zona grande simplemente presione el mando de zona flexible.



- Ajuste el nivel de calor deslizando el mando de control de nivel de temperatura.
- Para utilizar esta gran zona sugerimos lo siguiente:
- Utilizar ollas o sartenes de 250 mm o 280 mm de diámetro redondas, cuadrados o ovalados y ubicarlas en las siguientes posiciones:



- No se recomiendan otras operaciones excepto las 3 señaladas ya que podría afectar el calentamiento del aparato.

Como utilizar las áreas de cocción independientes

- Para utilizar las áreas de manera independiente, existen 2 opciones:

1. Por ejemplo, coloque una olla en la zona de cocción ubicada en el lado superior derecho y otra en la zona de cocción inferior derecha. Asegúrese que ambas ollas sean más grandes que 14 cms de diámetro y que se encuentran centradas en las zonas correspondientes.

2. Luego programe cada zona de cocción independiente seleccionándolas y programando el nivel de cocción deseado para cada una.

Bloqueo de controles para niños

- Puede bloquear los controles para prevenir el uso no intencionado (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando los controles estén bloqueados, todos los controles, excepto el control ON / OFF se desactivan.
- Para bloquear los controles mantenga presionado por unos segundos el mando de bloqueo para niños. El indicador del temporizador se mostrará "Lo".
- Para desbloquear los controles asegúrese que la encimera se encuentra encendida, luego presione nuevamente el mando.

Temporizador

- Puede utilizar el temporizador de dos maneras diferentes:
 1. Puede utilizarlo como minuterio. En este caso, no apagará ninguna zona de cocción cuando se acabe el tiempo establecido.
 2. Puede configurarlo para que se apague una o más zonas de cocción una vez transcurrido el tiempo establecido.
 3. Puede configurar el temporizador de 0 a 99 minutos.
- Puedes utilizar el minuterio incluso cuando no haya ninguna zona de cocción encendida.
- Para programarlo, encienda la encimera, aprete el botón de temporizador. Se mostrará " 10" en la pantalla y luego el "0" de manera intermitente.
- Seleccione el tiempo deseado deslizando el dedo hacia la derecha o izquierda en el mando de control de tiempo.
- Presione nuevamente el botón temporizador y el "1" comenzará a parpadear.
- Seleccione el tiempo deseado deslizando el control de tiempo.
- Cuando seleccione el tiempo, la cuenta regresiva comenzará inmediatamente y el display mostrará el tiempo restante.
- La alarma sonará por 30 segundos y el display mostrará "--" cuando el tiempo haya finalizado.

- Nota: El punto rojo al lado de el indicador de potencia señala la zona que se encuentra seleccionada.



Como programar el temporizador en más de una zona de cocción de manera simultánea:

1. Cuando configura el tiempo para varias zonas de cocción simultáneamente, los puntos al lado de el indicador de potencia de las zonas de cocción correspondientes están activados. La pantalla mostrará en minutos. Temporizador. El punto de la zona correspondiente parpadeará. Ver siguiente ejemplo.



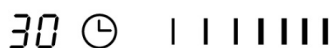
Programado por 15 minutos.



Programado por 45 minutos.



2. Una vez que el tiempo finalice, la zona correspondiente se apagará. Luego mostrará la siguiente cuenta regresiva, y el punto rojo y la nueva cuenta correspondera a la nueva zona de cocción programada.



3. Aprete el botón de la zona de cocción restante y esta mostrará la cuenta regresiva.
4. Para cancelar el temporizador seleccione la zona, luego aprete el botón de temporizador y lleve el tiempo con el control deslizante a 00.

SISTEMAS DE SEGURIDAD

Protección de Sobre Calentamiento

- Un sensor de temperatura equipado puede monitorar la temperatura dentro de la encimera. Cuando es monitorada una temperatura excesiva la inducción para la operación automáticamente.

Detección de Olla

- Cuando una olla de tamaño diverso y no magnética (ej: aluminio), o algún pequeño artículo (ej: cuchillo, tenedor), se quedó en la encimera, o la olla fue retirada, la encimera para inmediatamente. Si no hay una olla adecuada, la encimera entrará a estado standby un minuto después.

Indicación de Calefacción

- Cuando la encimera está en uso por un largo período, residuos de calor permanecen en la zona de calefacción por unos minutos. El código "H" aparece, avisando para que no toque el cristal.

Protección de Apagado Automático

- Apagado Automático es una función de seguridad para su inducción. Se apagará automáticamente si se olvida de desconectar la encimera.
- Los tiempos definidos por las diversas potencias son los siguientes:

Nivel de Potencia:	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de trabajo (hrs):	8	8	8	4	4	4	2	2	2

CONSEJOS DE COCINA

- *Advertencia: Tenga precaución al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, especialmente si está usando la función Booster. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se inflaman con facilidad, lo que supone un grave riesgo de incendio.*

Consejos generales de cocina

- Cuando los alimentos empiecen a hervir, reduzca el ajuste de temperatura.
- El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía al retener el calor.
- Minimizar la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Comience a cocinar a temperatura alta y reduzca la temperatura cuando los alimentos se hayan cocinado.

Cocinando arroz a fuego lento

- La cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, alrededor de 85°C, cuando las burbujas suben de vez en cuando a la superficie de la cocción del líquido. Es la clave para deliciosas sopas y delicados guisos ya que los sabores se desarrollan sin recalentar la comida. También es posible cocinar salsas a base de huevo y salsas espesadas con harina por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, como cocinar el arroz por el método de absorción, pueden requerir un ajuste más alto que un ajuste más bajo para asegurar que el alimento se cocine correctamente en el tiempo recomendado.

Sellar carnes

- Para cocinar jugosos y sabrosos filetes.
- Deje reposar la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
- Caliente una sartén de base reforzada.
- Unte ambos lados del bistec con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y luego ponga la carne en la sartén caliente.
- Voltee el bistec sólo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del filete y de la forma en que se cocine. Los tiempos pueden variar de 2 a 8 minutos por lado. Presione el bistec para calibrar el grado de cocción: cuanto más firme se sienta, más "bien cocido" estará.
- Dejar reposar el filete en un plato caliente durante unos minutos para que se ablande antes de servirlo.

Para freír a fuego lento

- Elija un wok de base plana compatible con la inducción o una sartén grande.
- Tenga listos todos los ingredientes y el equipo. El salteado debe ser rápido. Si está cocinando grandes cantidades, cocine los alimentos en varios lotes más pequeños.
- Precalentar brevemente la sartén y añadir dos cucharadas de aceite.
- Cocine la carne primero, déjela a un lado y manténgala caliente.
- Salteé las verduras. Cuando estén calientes, pero todavía crujientes, baje la temperatura de la zona de cocción, vuelva a poner la carne en la sartén y añada la salsa.
- Revuelva los ingredientes suavemente para asegurarse de que estén bien calientes.
- Sirva inmediatamente.

Niveles de temperatura recomendados

Nivel 1 - 2 :

- Calentamiento delicado para pequeñas cantidades de alimentos
- Derretir el chocolate, la mantequilla y los alimentos que se funden rápidamente.
- Cocción a fuego lento
- Calentamiento lento

Nivel 3 - 4:

- Recalentamiento
- Cocción rápida
- Cocinar arroz

Nivel 5 - 6:

- Panqueques

Nivel 7 - 8:

- Saltear
- Cocinar pasta

Nivel 9:

- Freír
- Sellar carnes
- Dorar
- Llevar sopa a ebullición
- Agua hirviendo

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

TIPO DE MANTENCION	COMO SOLUCIONARLO	IMPORTANTE
Suciedad diaria en placa vítrea (huellas digitales, marcas, manchas dejadas por los alimentos o derrames no-azucarados en la placa vítrea).	1. Desconecte la alimentación eléctrica de la placa encimera de inducción. 2. Aplique un limpiador para encimeras mientras el vidrio aún está tibio (¡pero no caliente!) 3. Enjuague y seque con un paño limpio o una toalla de papel. 4. Vuelva a conectar la alimentación eléctrica de la placa de cocción.	• Cuando se desconecte la corriente de la placa encimera de cocción, no habrá ninguna indicación de “superficie caliente”, ¡pero la zona de cocción puede seguir estando caliente! Tenga mucho cuidado. • Los limpiadores para trabajo pesado, algunos limpiadores de nylon y agentes de limpieza ásperos/ abrasivos pueden rayar el vidrio. Lea siempre la rotulación para comprobar si su limpiador o limpiador es adecuado. • Nunca deje de limpiar los residuos en la encimera: el vidrio puede mancharse.
Hervidos, derretidos y derrames de azúcar caliente sobre la placa de vidrio.	Remueva inmediatamente con una rebanador de pescado, un cuchillo de paleta o un raspador de hojas de cuchilla adecuada para encimeras de cristal de inducción, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción:	• Elimine las manchas dejadas por el derretimiento y alimentos azucarados o de desbordamiento tan pronto como como sea posible. Si se deja enfriar en la placa vítrea, pueden ser difíciles de eliminar o incluso de no eliminarla de forma permanente podría dañar la superficie.

TIPO DE MANTENCION	COMO SOLUCIONARLO	IMPORTANTE
	1. Desconecte la corriente de la placa de cocción en la pared. 2. Sostenga la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o derrame hasta un área fría de la placa de cocción. 3. Limpie la suciedad o derrame con un paño de cocina o una toalla de papel. 4. Siga los pasos del 2 al 4 para 'Suciedad diaria en el vidrio' como se indica arriba.	- Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad es retirada, el filo es cortante como una navaja. Usar con extremo cuidado y almacenar siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.
Derrames sobre los controles táctiles	1. Desconectar la alimentación de la placa de cocción. 2. Absorba el derram. 3. Limpie el área de control táctil con una esponja o un paño limpio y húmedo. 4. Limpie el área completamente seca con una toalla de papel 5. Vuelva a conectar la alimentación de la placa de cocción.	La placa de cocción puede emitir un sonido y apagarse sola, y los controles táctiles pueden no funcionar mientras haya líquido en ellos. Asegúrese de secar el área de control táctil antes de volver a encender la placa de cocción.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCION
La placa de inducción no se puede conectar.	No hay energía	Asegúrese de que la placa de inducción esté conectada a la red eléctrica y que esté encendida. Verifique si hay un apagón en su casa o en su área. Si ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico calificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Ver sección bloqueo para niños
Los controles táctiles son difíciles de operar.	Puede haber una ligera película de agua sobre los controles o puede estar usando la punta del dedo al tocar los controles.	Asegúrese de que el área de control táctil esté seca y utilice la yema del dedo al tocar los controles.
El vidrio se está rayando.	Utensilios de cocina con bordes rugosos. Paño inadecuado y abrasivo o los productos de limpieza que están siendo utilizados.	Use utensilios de cocina con bases planas y lisas. Revisar manual uso de menaje adecuado. Ver “Cuidado y limpieza”.
Algunas ollas hacen ruidos o crujidos.	Esto puede ser causado por el diseño de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metales vibrando de forma diferente).	Esto es normal para los utensilios de cocina y no indica una falla.

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCION
La placa de inducción hace un zumbido bajo cuando se usa con un alto nivel de calor.	Esto se debe a la tecnología de cocción por inducción.	Esto es normal, pero el ruido debe disminuir o desaparecer por completo cuando usted reduce el ajuste de temperatura.
Ruido del ventilador procedente de la placa de inducción.	Un ventilador de refrigeración integrado en su placa de inducción se ha puesto en marcha para evitar que el sistema electrónico sufra un sobrecalentamiento. Puede seguir funcionando incluso después de haber apagado la placa de inducción.	Esto es normal y no necesita ninguna acción. No desconecte la alimentación de la placa de inducción del muro mientras el ventilador esté en marcha.
Las ollas no toman temperatura	La placa de inducción no puede detectar la olla porque no es adecuada para la cocción por inducción. La placa de inducción no puede detectar la olla porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o porque no está bien centrada en ella.	Use utensilios de cocina adecuados para cocinar por inducción. Vea la sección “Elección de los utensilios de cocina adecuados”. Centre la olla y asegúrese de que su base coincida con el tamaño de la zona de cocción.
La encimera se apaga sola. Un sonido es emitido y el display muestra un error.	Falla técnica.	Anote el error que muestra el display, apague la encimera y contacte al servicio técnico.

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCION
F3 - F8	Falla del termostato.	Deje enfriar y reanude después. Contacte al servicio técnico
F9 - FE	Falla de sensor de temperatura.	Contacte al servicio técnico.
E1 - E2	Voltaje anormal.	Asegúrese que el voltaje es el correspondiente. Vuelva a encender cuando el voltaje sea el correcto.
E3- E4	Temperatura anormal.	Revise si las ollas o sartenes son aptas para inducción.
E5 - E6	Mala radiación de la encimera	Reinicie luego que la encimera se enfríe.

* Esto corresponde a errores comunes. Porfavor no desarme el aparato por su cuenta.

DISPOSICIÓN FINAL

- Recicle los materiales con el símbolo de reciclaje.
- Ponga el embalaje en los contenedores correspondientes para reciclarlo. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud humana y a reciclar los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.
- No desechar Electrodomésticos marcados con el símbolo de no botar en basura domiciliaria. Devuelva el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con la oficina municipal.
- No deseche este producto como residuo municipal sin clasificar. Es necesaria la recolección de tales residuos de forma separada para su tratamiento especial.
- Este dispositivo está etiquetado de acuerdo con la normativa europea 2002/96/CE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). Al asegurarse de que este aparato sea desechado correctamente, ayudará a prevenir cualquier posible daño al medio ambiente y a la salud humana, que de otro modo podría ser causado si se desechara de forma incorrecta.
- El símbolo en el producto indica que no puede ser tratado como una basura domiciliaria convencional. Debe llevarse a un punto de recolección para el reciclaje de artículos eléctricos y electrónicos.
- Este aparato requiere una eliminación de residuos especializada. Para más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su municipio, con el servicio de desguace de residuos domiciliarios o con la tienda en la que lo adquirió.
- Para obtener mayor información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la oficina local de su ciudad, con el servicio de eliminación de residuos domésticos o con la tienda donde adquirió el producto.

SERVICIO TÉCNICO

Esta sección explica como cuidar y mantener su producto después de usarlo en forma habitual.

ADVERTENCIAS

- *No intente desmontar ni reparar el producto usted mismo, ya que esto puede ser peligroso.*

RECOMENDACIONES

- Para cualquier actividad de cuidado o mantenimiento no indicada en este manual contáctenos a través de nuestro chat virtual en www.kitchencenter.cl

WWW.KITCHENCENTER.CL

POLIZA DE GARANTÍA

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

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

GARANTÍA DE SATISFACCIÓN

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

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

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

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

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

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

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

GARANTÍA LEGAL

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

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

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

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

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

GARANTÍA DEL FABRICANTE

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

Procede por las mismas causas que la garantía legal.

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

EXCLUSIONES DE GARANTÍA

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

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

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

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

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

GARANTÍA DE DESPACHO

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

OTROS

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

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



WWW.KITCHENCENTER.CL