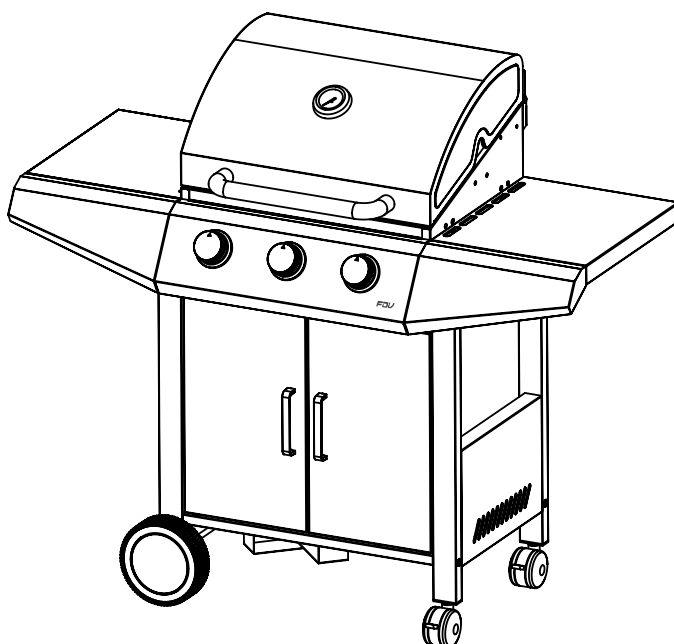


PARRILLA ESSENCE 3Q - 3Q BLACK

SAP: 15616 - 16214



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, fiable y cercano.

www.kitchencenter.cl

KITCHEN CENTER S.P.A.

Fabricante:
GKEA Co., Ltd.

CONTENIDO

CONSIDERACIONES IMPORTANTES	04
INSTALACIÓN	06
INSTRUCCIONES DE USO	17
LIMPIEZA Y CUIDADO	18
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	21
ASADOR OPCIONAL	22
PÓLIZA DE GARANTÍA	24
CUIDADO Y MANTENIMIENTO	27

CONSIDERACIONES IMPORTANTES

- **Sólo para uso exterior**
- **Lea atentamente las instrucciones antes del montaje**
- **Conserve este manual para futuras consultas**
- Si es necesario reemplazar alguna pieza, póngase en contacto con nuestro Servicio de Atención al Cliente o con su distribuidor local.
- El uso de piezas no autorizadas puede crear condiciones y entorno inseguros debe almacenarse cerca de este o cualquier otro artefacto.
- Si se ignoran las instrucciones, pueden producirse incendios o explosiones peligrosas.
- Es responsabilidad del consumidor asegurarse de que la parrilla esté correctamente montada, instalada y cuidada. El incumplimiento de las instrucciones de este manual puede provocar lesiones y/o daños materiales.

SI HUELE A GAS, POR SU SEGURIDAD

1. Cierre el suministro de gas en la botella.
2. Apague todas las llamas desnudas; no ponga en funcionamiento ningún aparato eléctrico.
3. Ventile la zona.
4. Compruebe si hay fugas como se detalla en este manual.
5. Si el olor persiste, póngase en contacto con su distribuidor o proveedor de gas inmediatamente.

PRECAUCIONES

1. Realice una prueba de estanqueidad en todas las conexiones después de cada rellenado del depósito.
2. No compruebe nunca las fugas con una cerilla o una llama abierta.
3. No almacene de gasolina de uso u otros vapores y líquidos inflamables en las proximidades de este o cualquier otro aparato.

4. No almacene ninguna bombona de gas licuado que no esté conectada para su uso en las proximidades de este o cualquier otro aparato.

MONTAJE

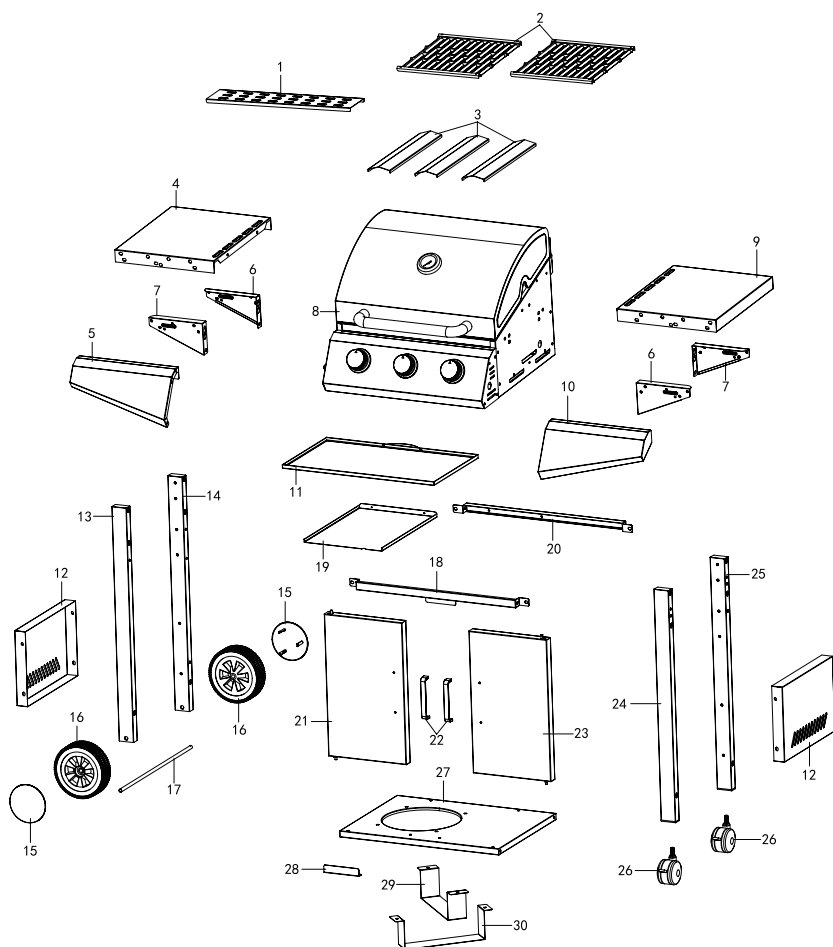
- **ADVERTENCIA:** Aunque se ha hecho todo lo posible en la fabricación de su parrilla para eliminar cualquier borde afilado, debe manipular todos los componentes con cuidado para evitar lesiones accidentales.
- **Herramientas necesarias:** Destornillador de estrella Philips o de punta plana y llave inglesa.
- Lea atentamente todas las instrucciones antes de proceder. Busque un lugar amplio y limpio para montar la parrilla con carro. Consulte la lista de piezas y el diagrama de montaje cuando sea necesario. El montaje de la barbacoa implica muchos componentes grandes, es aconsejable que dos personas monten la unidad.

ADVERTENCIA

- No mueva el aparato durante su uso.
- Cierre el suministro de gas en el recipiente cuando no utilice el aparato.
- Cualquier modificación del aparato puede ser peligrosa.
- La distancia mínima entre los laterales y la parte trasera del aparato y una construcción combustible es de 3 m desde el lateral y 3 m desde la parte trasera.
- Sólo para uso en exteriores
- Las piezas accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños pequeños.
- No mueva el aparato durante su uso.
- Cierre el suministro de gas en la bombona después del uso.
- No modifique el aparato.
- Este aparato debe mantenerse alejado de materiales inflamables durante su uso.
- Lea el manual de instrucciones antes de utilizar el aparato.
- Además, se utilizará un logotipo o una advertencia para prohibir el uso de bombonas de gas en lugares del aparato no destinados a recibir bombonas de gas, si las hubiera.

INSTALACIÓN

VISTA DE LAS PIEZAS DESARMADAS

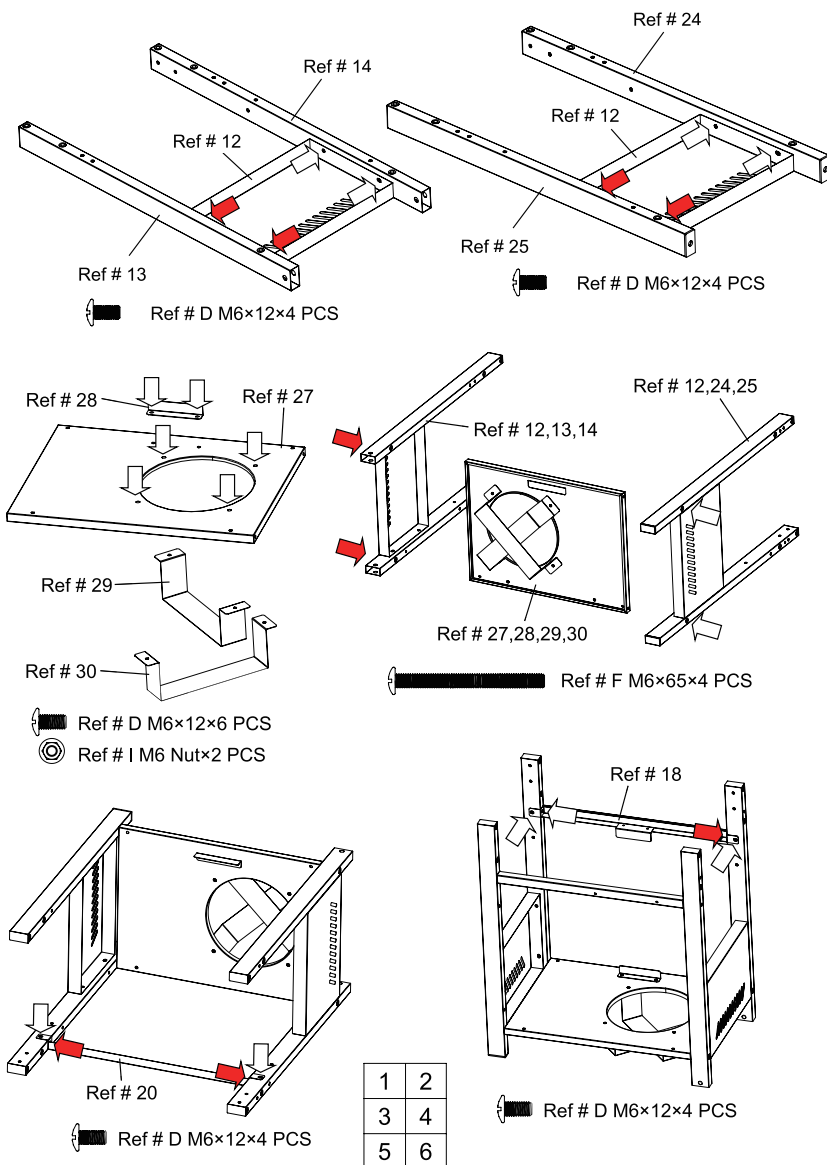


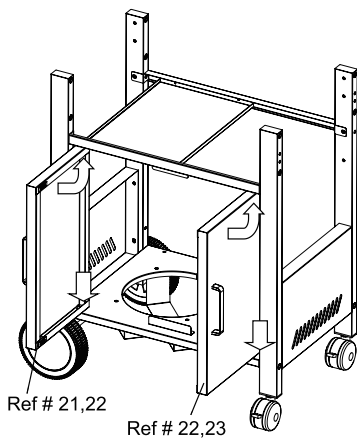
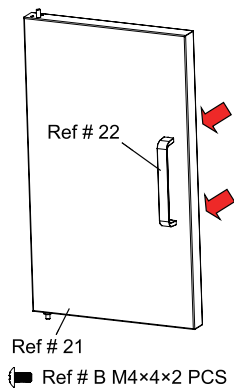
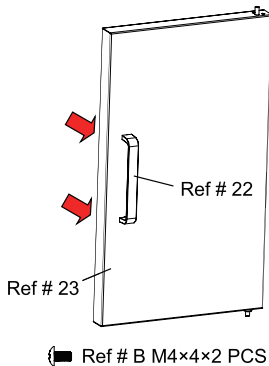
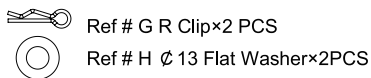
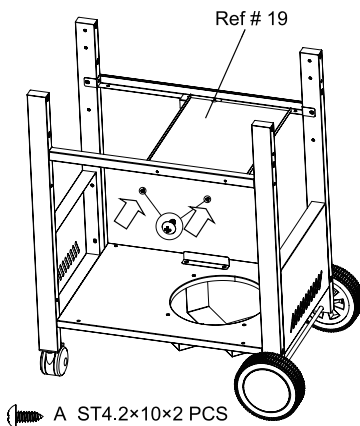
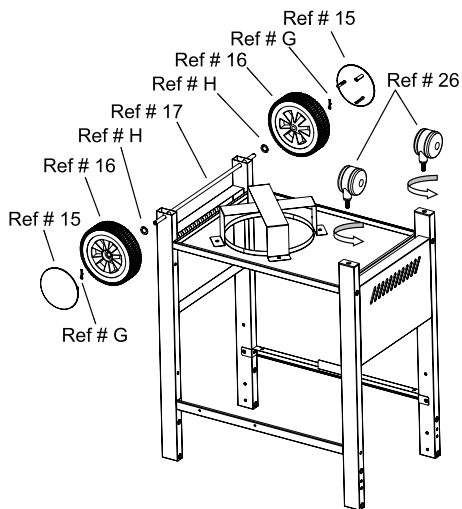
Artículo	Parte	Unidades
1	Parrilla de coccion (lamina)	1
2	Plancha de asar (1/2 lamina)	2
3	Apagallamas	3
4	Carcasa de la mesa lateral izquierda	1
5	Panel frontal de la mesa lateral izquierda	1
6	Soporte del quemador lateral A	2
7	Soporte del quemador lateral B	2
8	Montaje del cuerpo de la parrilla	1
9	Montaje de la mesa lateral derecha	1
10	Panel frontal de la mesa lateral derecha	1
11	Bandeja de goteo	1
12	Chapa lateral del carro (para medio carro)	2
13	Pata delantera izquierda del carro	1
14	Pata izquierda trasera del carro	1
15	Tapa de la rueda	2
16	Rueda-7"	2
17	Eje de rueda	1
18	Soporte delantero del carro	1
19	Escudo térmico del cilindro (para medio carro)	1
20	Soporte del carro-trasero	1
21	Montaje de la puerta izquierda	1
22	Asa de la puerta	2
23	Montaje puerta derecha	1
24	Pata delantera derecha del carro	1
25	Pata derecha trasera	1
26	Ruedecilla - 3"	2
27	Estante inferior del carro	1
28	Deflector de puerta	1
29	Soporte de gas	1
30	Soporte de gas	1

VISTA DE LAS PIEZAS DESARMADAS

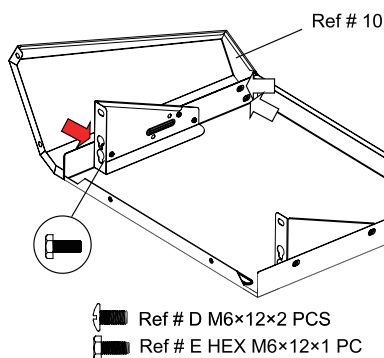
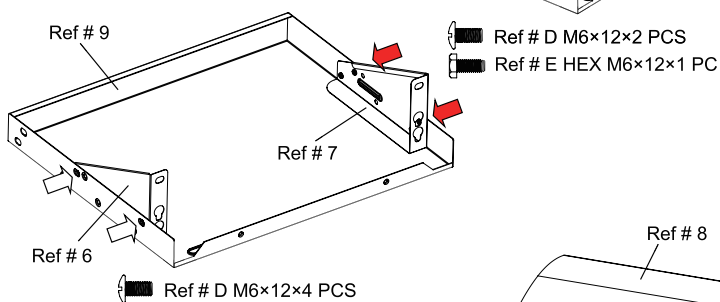
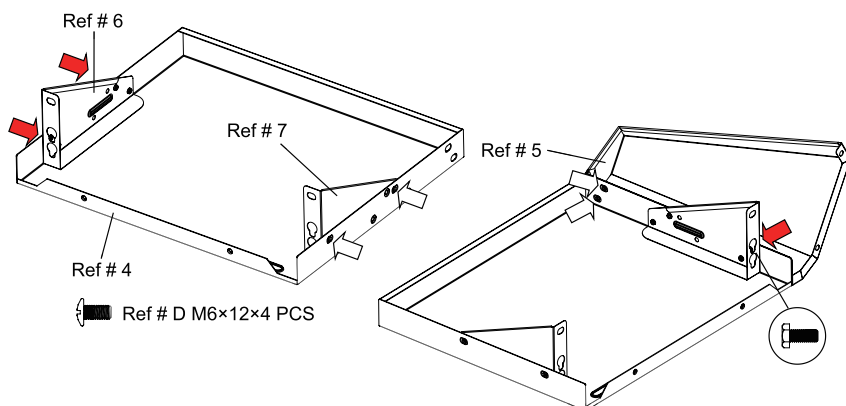
Artículo	Parte		Unidades
A	Tornillo ST4.2×10		2
B	Tornillo M4×4		4
C	Tornillo M5×10		4
D	Tornillo M6×12		42
E	Tornillo M6×12 HEX		2
F	Tornillo M6×65		12
G	R Clip		2
H	Arandela plana $\varnothing$ 13		2
I	Tuerca M6		2

MONTAJE

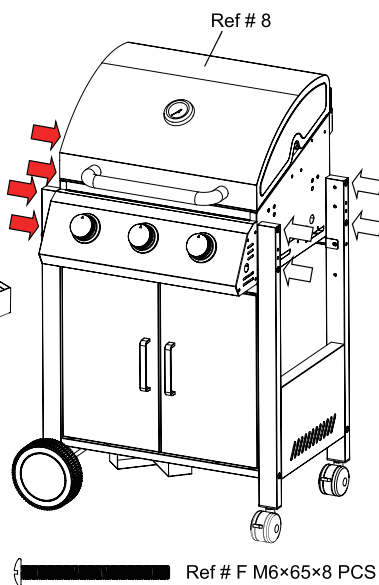


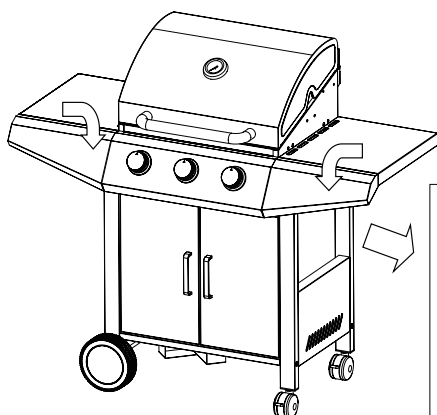


7	8
9	10
11	

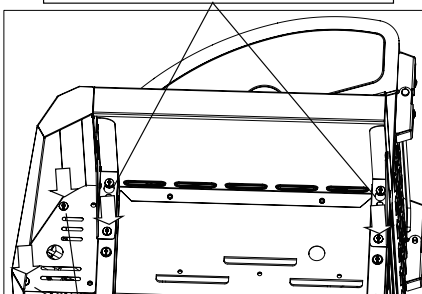


12	13
14	
15	16



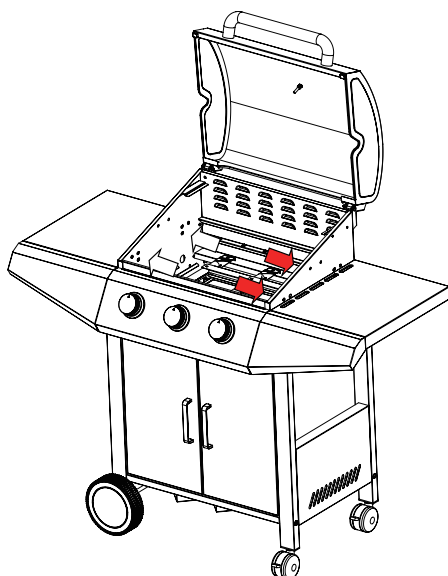


Afloja los dos tornillos y cuelga la mesa del lado derecho, luego aprieta los tornillos con un destornillador, y lo mismo para la mesa del lado izquierdo.



M5 screw

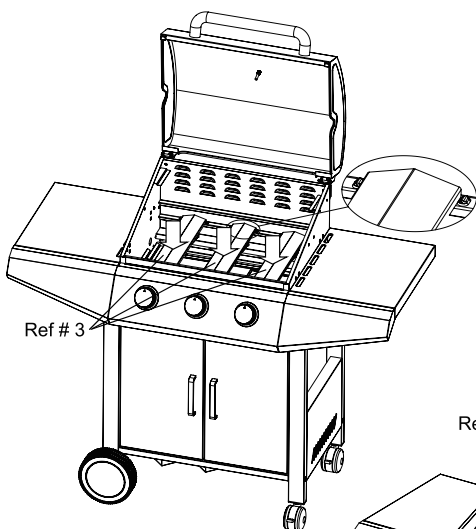
-  Ref # C M5×10×4 PCS
-  Ref # D M6×12×4 PCS



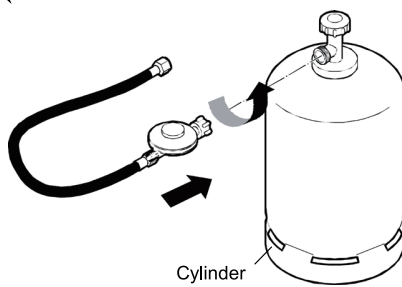
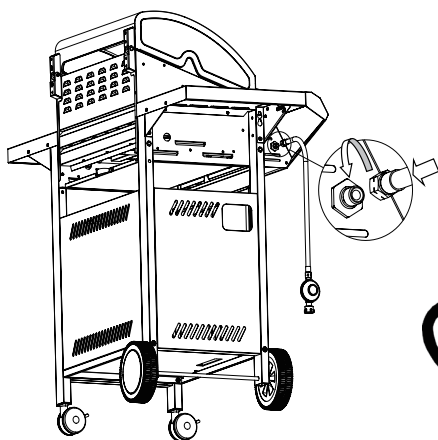
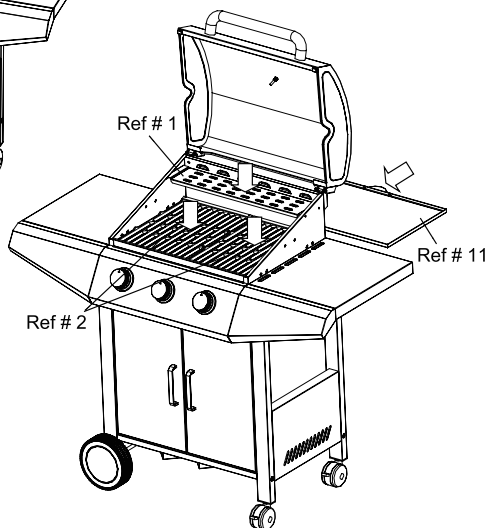
-  Ref # D M6×12×4 PCS

17

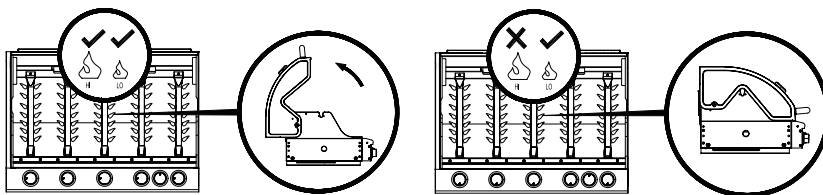
18



19
20
21



CONEXIÓN DE LA BOMBONA DE GAS AL APARATO



Este aparato sólo es adecuado para su uso con gas butano o propano a baja presión o mezclas de GLP, equipado con el regulador de baja presión adecuado a través de una manguera flexible. La manguera debe fijarse al regulador y al aparato con abrazaderas. Esta parrilla está preparada para funcionar con un regulador de 28 mbar con gas butano y un regulador de 37 mbar con gas propano 30 mbar para mezclas de GLP o 50 mbar para mezclas de GLP. Utilice un regulador adecuado certificado según BSEN 12864: 2001. Consulte a su distribuidor de GLP para obtener información sobre un regulador adecuado para la bombona de gas.

REGULADOR Y MANGUERA

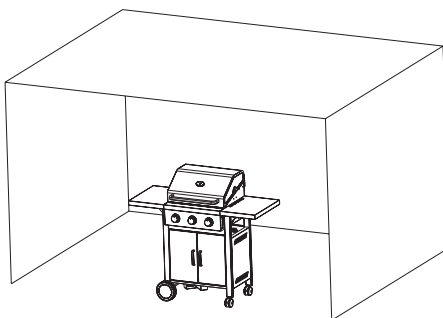
- Estos elementos se suministran con la parrilla, pero los recambios están disponibles en su distribuidor de equipos o en un distribuidor autorizado de gas GLP. Utilice únicamente reguladores y mangueras homologados para gas licuado de petróleo a las presiones indicadas. La vida útil del regulador se estima en 2 años.
- El uso de un regulador o manguera incorrectos no es seguro; compruebe siempre que dispone de los elementos correctos antes de utilizar la parrilla.
- La manguera utilizada debe ser conforme a las normas vigentes en el país de utilización. La longitud de la manguera debe ser de 1,5 metros (como máximo). La manguera desgastada o dañada debe sustituirse. Asegúrese de que la manguera no esté obstruida, doblada o en contacto con ninguna parte de la parrilla que no sea su conexión.

ALMACENAMIENTO DEL APARATO

- El almacenamiento de un aparato en el interior sólo está permitido si la bombona está desconectada y retirada del aparato. Cuando el aparato no se vaya a utilizar durante un período de tiempo, deberá guardarse en su embalaje original y almacenarse en un entorno seco y libre de polvo.

BOMBONA DE GAS

- La bombona de gas no debe dejarse caer ni manipularse bruscamente. Si no se utiliza el aparato, debe desconectarse la bombona. Vuelva a colocar el tapón protector en la bombona después de desconectarla del aparato. La bombona de gas debe colocarse fuera del cuerpo del aparato.
- Las bombonas deben almacenarse al aire libre, en posición vertical y fuera del alcance de los niños. La bombona no debe almacenarse en ningún caso a temperaturas superiores a 50°C. No almacene el cilindro cerca de llamas, luces piloto u otras fuentes de ignición. NO FUMAR.
- Esta parrilla está diseñada para su uso al aire libre, lejos de cualquier material inflamable. Es importante que no haya obstrucciones por encima de la cabeza y que haya una distancia mínima de 1 m de la parte lateral o trasera del aparato. Es importante que las aperturas de la ventilación del aparato no estén obstruidas. La parrilla debe utilizarse sobre una superficie plana y estable. El aparato debe protegerse de las corrientes de aire directas y debe colocarse o protegerse contra la entrada directa de cualquier goteo de agua (por ejemplo, lluvia).
- **Las piezas selladas por el fabricante o su agente no deben ser alteradas por el usuario. No se deben realizar modificaciones en ninguna parte de esta parrilla y las reparaciones y el mantenimiento sólo deben ser realizados por un ingeniero de servicio registrado por CORGI.**
- Dado que esta parrilla no tiene ninguna restricción en la emisión de gases no quemados, esta parrilla debe instalarse y/o utilizarse al aire libre o en un área ventilada. Si esta parrilla se encuentra en un área ventilada, el área debe tener al menos un 25% de la superficie (suma de la superficie de la pared) abierta.



CONEXIÓN DEL APARATO

- Antes de la conexión, asegúrese de que no haya residuos atrapados en el cabezal de la bombona de gas, el regulador, el quemador y los orificios del quemador. Las arañas y los insectos pueden anidar en el interior y obstruir el tubo del quemador/de venturi en el orificio. Un quemador obstruido puede provocar un incendio debajo del aparato.
- Limpie los orificios del quemador con un limpiador de tuberías resistente.
- Ajuste la manguera al aparato utilizando una llave para apretarla en la rosca de conexión. Si se sustituye la manguera, debe fijarse al aparato y a las conexiones del regulador con abrazaderas. Desconecte el regulador de la bombona (según las instrucciones suministradas con el regulador) cuando la parrilla no esté en uso.
- La parrilla debe utilizarse en un lugar bien ventilado. No obstruya el flujo de aire de combustión hacia el quemador cuando la parrilla esté en uso. **UTILICE ESTA PARRILLA ÚNICAMENTE AL AIRE LIBRE.**
- **ANTES DE USAR COMPRUEBE SI HAY FUGAS. No compruebe nunca las fugas con una llama, utilice siempre una solución de agua jabonosa.**

PARA ASEGURARSE QUE NO HAYA FUGAS

- Prepare 2-3 onzas líquidas de solución detectora de fugas mezclando una parte de detergente líquido con 3 partes de agua.
- Asegúrese de que la válvula de control está en “APAGADO”.
- Conecte el regulador a la bombona y la válvula PRENDIDO/APAGADO al quemador, asegúrese de que las conexiones son seguras y abra el gas.
- Aplique la solución jabonosa a la manguera y a todas las juntas. Si aparecen burbujas, existe una fuga que debe subsanarse antes de utilizar el aparato.
- Vuelva a realizar la prueba después de reparar la avería.
- Cierre el gas en la botella después de la prueba.
- Si se detecta una fuga y no se puede subsanar. No intente subsanar la fuga, consulte a su distribuidor de gas.

INSTRUCCIONES DE USO

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO PARA LA PARRILLA

1. Abra la cubierta de la parrilla antes de intentar encender los quemadores.
2. Gire todas las perillas de control en sentido horario a la posición “APAGADO”
3. Conecte el regulador a la botella de gas. Ponga el suministro de gas en “ENCENDIDO” en el regulador. Compruebe con agua jabonosa si hay alguna fuga de gas entre la botella y el regulador.
4. Presione el mando de control y manténgalo presionado mientras gira en sentido antihorario hasta la posición “ALTO” (se oye un chasquido), esto encenderá el quemador. Observe si el quemador se ha encendido. Si no es así, repita este proceso.
5. Si el quemador no se ha encendido después de volver a intentarlo espere 5 minutos y repita el paso 4.
6. Ajuste el calor girando el mando a la posición Alto/Bajo.
7. Si el quemador no se enciende Encienda el aparato con una cerilla utilizando el orificio de encendido situado en el lateral del aparato. Consulte a su distribuidor de gas para rectificar el encendido.
8. Para apagar la parrilla, gire la válvula de la bombona o el interruptor del regulador a la posición “APAGADO” y, a continuación, gire el mando de control del aparato en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición “APAGADO”.

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

Antes de cocinar por primera vez, haga funcionar la barbacoa durante unos 15 minutos con la tapa cerrada y el gas en BAJO. Esto “limpiará de calor” las partes internas y disipará el olor del acabado pintado.

Limpie la parrilla después de cada USO. NO utilice limpiadores abrasivos o inflamables, ya que dañarán las piezas del producto y pueden provocar un incendio. Límpiela con agua tibia y jabón.

ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga a los niños alejados del aparato caliente en todo momento (¡incluso mientras se enfría!). Se recomienda utilizar guantes protectores (por ejemplo, guantes de horno) para manipular componentes especialmente calientes.

PRECAUCIÓN: Todas las operaciones de limpieza y mantenimiento deben realizarse cuando la parrilla esté fría y con el suministro de combustible CERRADO en la bombona de gas.

LIMPIEZA

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

SUPERFICIE EXTERIOR

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

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

INTERIOR DEL FONDO DE LA PARRILLA

Elimine los residuos con un cepillo, rascador y/o estropajo de limpieza y, a continuación, lave con una solución de agua jabonosa. Aclarar con agua y dejar secar.

SUPERFICIES DE MADERA

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

REJILLA DE COCCIÓN

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

LIMPIAR EL MONTAJE DE LOS QUEMADORES

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

Retire la rejilla de enfriamiento.

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

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

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

MANTENIMIENTO

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

CUIDADO Y PROTECCIÓN DE SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE

Su parrilla incorpora componentes de acero inoxidable de calidad moderada. Todos los tipos de acero inoxidable requieren un cierto nivel de cuidado y protección para conservar su aspecto. Los aceros inoxidables no son inmunes a la corrosión y tampoco son libres de mantenimiento, contrariamente a la percepción popular. Incluso los grados marinos más altos de acero inoxidable requieren una limpieza frecuente con agua dulce para evitar la oxidación y otros problemas corrosivos.

Los gustos modernos exigen que su parrilla sea de acero inoxidable con acabado cepillado. Este acabado cepillado se consigue sometiendo las chapas de acero inoxidable a un proceso abrasivo que elimina el acabado de espejo y deja el acabado cepillado. El acero inoxidable con acabado cepillado requiere una limpieza y un cuidado frecuentes para mantener la calidad de su aspecto. Sin un cuidado adecuado, es de esperar que muestre signos de corrosión con el tiempo.

No cabe duda de que el acero inoxidable no es un material que no requiera mantenimiento. La limpieza y el acero inoxidable están estrechamente relacionados.

Después del montaje, recomendamos que los propietarios apliquen una fina capa de aceite de oliva con un trapo limpio en todas las zonas expuestas de acero inoxidable. A continuación, se debe pulir y abrillantar con otro trapo limpio hasta obtener un acabado no aceitoso. Este proceso ayudará a la protección contra la suciedad y otros contaminantes corrosivos, proporcionando un escudo temporal seguro para los alimentos. La capa de aceite de oliva también facilita el pulido posterior y la eliminación de huellas dactilares. Este proceso debe repetirse con frecuencia cuando limpie su parrilla.

Es posible que haya comprado una funda protectora para su parrilla. Se recomienda utilizar una funda cuando la parrilla no esté en uso para proteger su inversión. Sin embargo, es fundamental comprender que, a menos que la parrilla esté fría, limpia y seca cuando se coloque la funda, el uso de una funda puede ser perjudicial. Una

cubierta colocada sobre una parrilla caliente, húmeda o sucia (o cualquier combinación de estos factores) puede ser un eficaz generador de corrosión.

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

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

Cuide su inversión y le servirá durante muchos años.

COMO MANTENER EL EXTERIOR DE SU PARRILLA

- Limpie la superficie de acero inoxidable con aceite resistente al óxido cuando guarde la barbacoa o después de usarla.
- Coloque una cubierta impermeable sobre la barbacoa cuando no esté en uso.

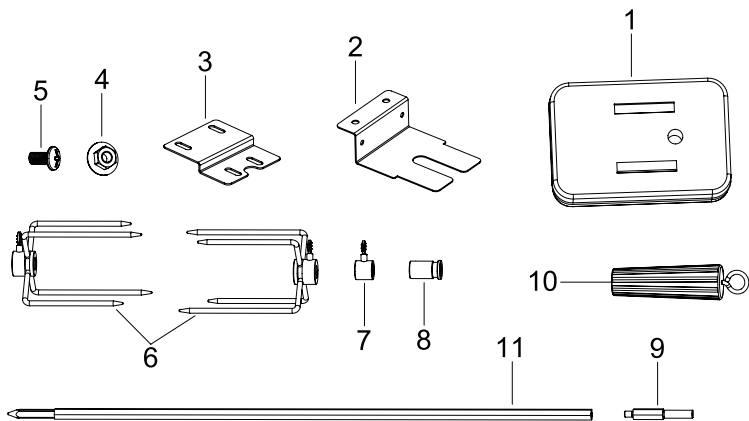
DATOS TECNICOS DE LA PARRILLA

- Consumo calorífico nominal por quemador
Quemador#1 3,15kW (229g/h)
Quemador#2 3,15kW (229g/h)
Quemador#3 3,15kW (229g/h)
- Medida Inyectores 0,85mm
- Tipo de gas / Categoría GLP / I3
- Presión de alimentación 20-30mbar
- Tipo galón de gas 11-15 K
- Uso regulador certificado (incluido)

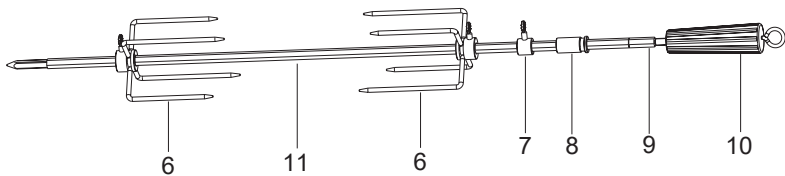
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

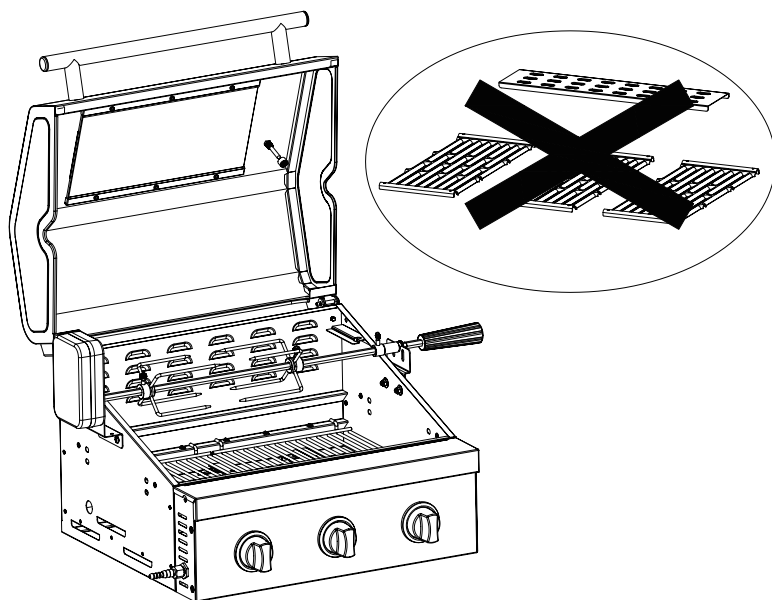
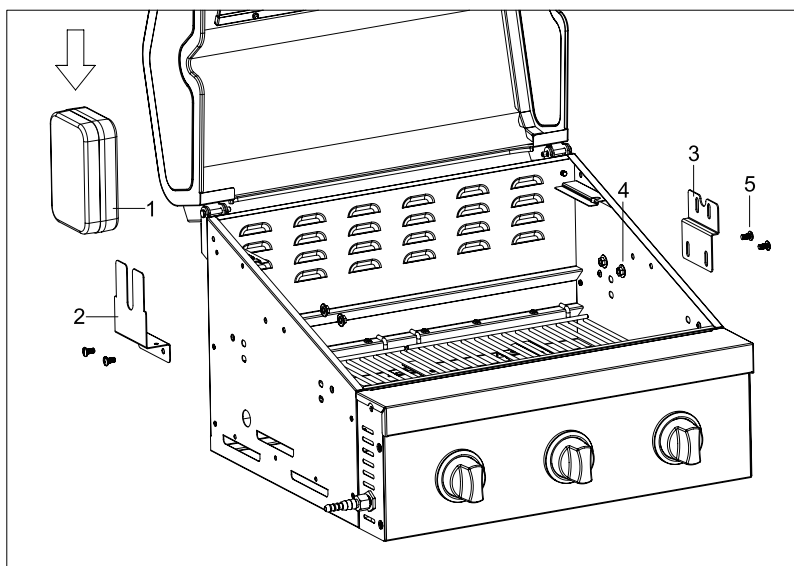
ASADOR OPCIONAL



KIT DE MOTOR		
Artículo	Parte	Unidades
1	Motor	1
2	Soporte del montaje del motor	1
3	Soporte del asador	1
4	Tuerca M6	4
5	Tornillo M6x12	4



KIT DE EJE ASADOR		
Artículo	Parte	Unidades
6	Punta para carne (incluye tornillo de bloqueo)	2
7	Anillo de fijación (incluido tornillo de bloqueo)	1
8	Anillo de rodadura	1
9	Cola del eje del asador	1
10	Asa	1
11	Eje del asador	1



PÓLIZA DE GARANTÍA

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

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

GARANTÍA DE SATISFACCIÓN

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

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

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

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

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

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

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

GARANTÍA DEL FABRICANTE

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

Procede por las mismas causas que la garantía legal.

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

EXCLUSIONES DE GARANTÍA

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

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

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

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

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

GARANTÍA DE DESPACHO

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

OTROS

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

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

WWW.KITCHENCENTER.CL



WWW.KITCHENCENTER.CL

FDU SIMPLE COOK  **KUBLI** COCINARIA