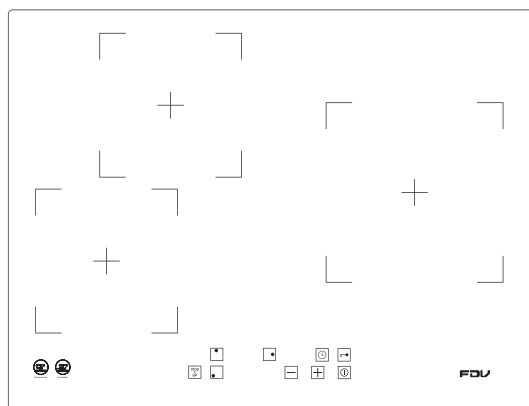
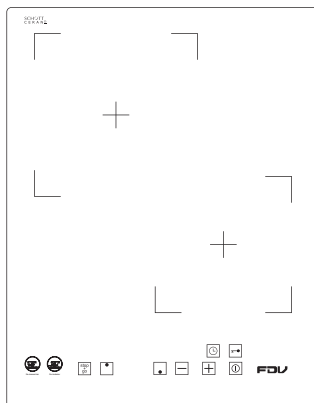


ENCIMERAS

VITRO 2 BLACK 2.0 | VITRO 3 BLACK 2.0

SAP:14430 |14431



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 vía mail, teléfono o en persona con nuestro Servicio de Asistencia Técnica SAT. Puede encontrar todos los datos de contacto en nuestra web www.kitchencenter.cl.

KITCHEN CENTER S.P.A.

CONTENIDO

INSTALACIÓN	04
PRIMER USO	10
USO HABITUAL	13
LIMPIEZA Y CUIDADOS	18
MANTENIMIENTO	20
PROBLEMAS Y SOLUCIONES	21
DISPOSICION FINAL	22
PÓLIZA DE GARANTÍA	23

INSTALACIÓN

- Lea atentamente las instrucciones contenidas en este instructivo. Contiene información importante acerca de un uso y mantenimiento seguro de este artefacto.
- Este artefacto puede ser instalado sólo por técnico calificado para tal fin por la autoridad competente.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- *Para instalar, tome en consideración lo siguiente:*
 - *Retire todos los empaques.*
 - *No instale una encimera dañada.*
 - *Mantenga las distancias recomendadas entre artefactos.*
 - *Sea cuidadoso cuando mueva este artefacto porque es pesado. Use siempre guantes de seguridad.*
 - *Selle y corte las superficies con sellante para prevenir dilatación causada por humedad.*
 - *Proteja el fondo de la encimera del vapor y humedad.*
 - *No instale inmediatamente al lado o debajo de una ventana. Esto previene que se caigan las cacerolas por acción del viento.*
 - *Si el artefacto será instalado sobre cajones, asegúrese de que el espacio entre la encimera y los cajones permite una adecuada ventilación.*
 - *El fondo de la encimera se calienta durante el uso. Le recomendamos instalar un panel divisor no combustible entre el fondo de la encimera y el panel del encastre.*

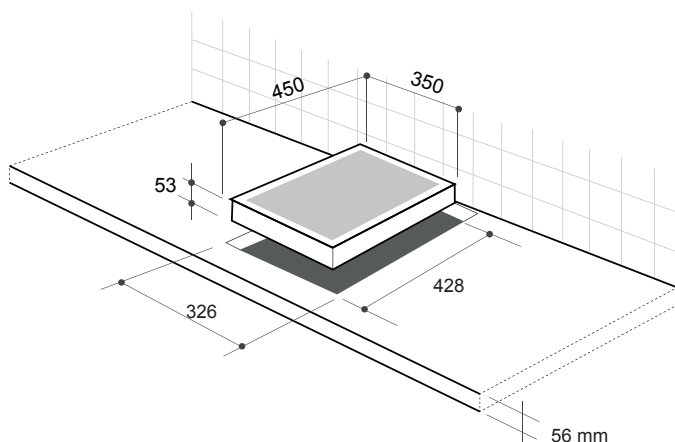
Riesgo de descarga eléctrica

- Toda instalación eléctrica debe ser realizada por un electricista calificado
- Este artefacto debe contar con una conexión a tierra.
- Utilice sólo el cable de alimentación eléctrica incluido en su artefacto, no utilice extensiones o comparta el enchufe con otros artefactos.
- Asegúrese de que la encimera está completamente desconectada antes de efectuar tareas de limpieza o mantenimiento.
- No deje que el cable de alimentación eléctrica se tuerza.
- Asegúrese de que el cable de alimentación eléctrica o el enchufe (si corresponde) no entra en contacto directo con la encimera o alguna fuente de calor antes de conectar la encimera.
- Revise que la encimera quedó correctamente instalada. Un cable suelto o mal conectado puede provocar un sobrecalentamiento.
- Contacte a nuestro Servicio de Asistencia Técnica (SAT) si nota algún daño en el cable de alimentación eléctrica o el enchufe. No intente cambiar alguno de estos elementos usted mismo; esta acción invalidará automáticamente la garantía.
- Asegúrese de que ha instalado un interruptor omnipolar exclusivo para la encimera. Este debe tener una abertura de contacto de, a lo menos, 3mm.
- Ase la abrazadera de alivio de tensión en el cable de alimentación eléctrica.
- Use correctamente los métodos de aislación de este artefacto: cortes de línea protegidos, fusibles (los fusibles pueden desatornillarse desde su fijación, sellos que impiden la humedad y las filtraciones de líquidos hacia la instalación eléctrica o la placa inferior de la encimera.

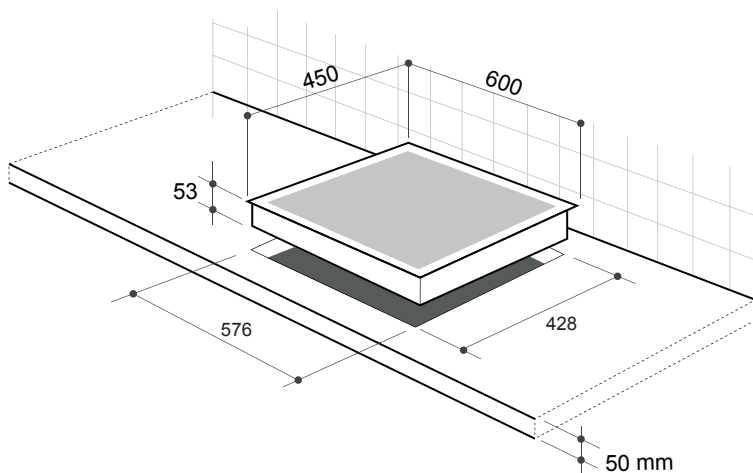
ANTES DE INSTALAR

- Toda tarea de instalación debe ser ejecutada por un técnico calificado. De lo contrario, se invalida inmediatamente la garantía.
- Los enchapado u otros tipos de terminaciones de mesón deben ser resistentes al calor y los pegamentos y sellos a usar deben resistir al menos (100°C), de otra forma los mesones se descolorarán y deformarán.
- La encimera está diseñada para ser encastrada en el mesón de cocina sobre una pieza de mueble de cocina con un ancho mínimo de 600 mm.
- La distancia entre la base de la encimera y el mueble inferior o horno no debe ser menor a 50 mm.
- La distancia entre los bordes de la encimera y el elemento más próximo no debe ser inferior a 40mm.
- La distancia mínima entre el borde de la encimera y la pared trasera debe ser mínimo de 40mm.
- La distancia entre la encimera y la campana de cocina debe ser entre 600 a 700 mm.
- Antes de insertar este artefacto en el encastre del mesón, debe poner los sellos de esponja ubicados por los lados; en la zona inferior de la placa vitrocerámica.
- Las encimeras pueden instalarse en mesones de 30 a 50mm de espesor.
- Los muebles de cocina debajo de la encimera no deben tener cajones inmediatamente debajo del artefacto, la dispersión de calor puede provocar que el contenido del cajón se caliente, se derrita o se quemé. Si la pared inmediatamente debajo de la encimera es una muralla de partición horizontal, ésta no debe instalarse a menos de 50mm desde el fondo de la encimera, el espacio entre el fondo de la encimera y la pared debe estar vacío, este espacio debe servir como ventilación de la encimera.

Encastre Vitro 2 Black 2.0

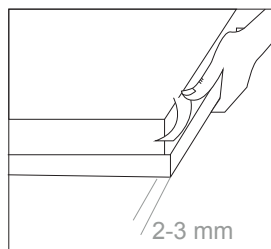
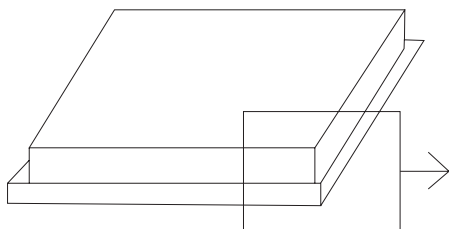


Encastre Vitro 3 Black 2.0



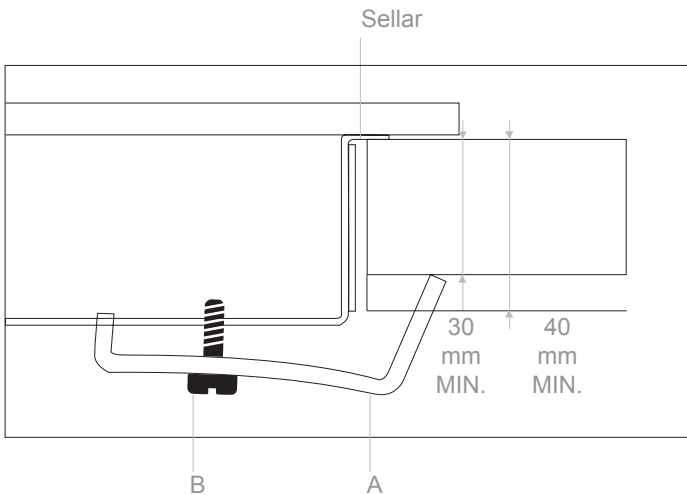
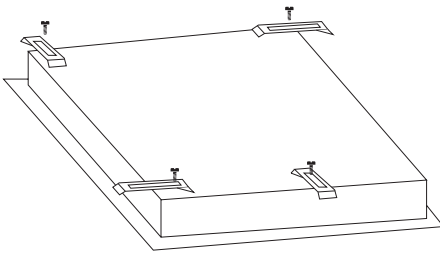
APLICACIÓN DEL SELLO

- Atención: Algunos modelos vienen con el sello ya instalado. Si es así, favor no considerar estas instrucciones para su encimera.
- Retire el protector del sello.
- Ponga el sello perimetralmente alrededor de la junta, a 2-3mm del borde.
- El sello debe adherirse a lo largo de toda la extensión de la placa vitrocerámica y no debe sobresalir de los bordes. Cuando instale el sello, asegúrese de que la placa no entre en contacto con objetos filosos o cortopunzantes.



AJUSTE DE LA ENCIMERA EN EL ENCASTRE

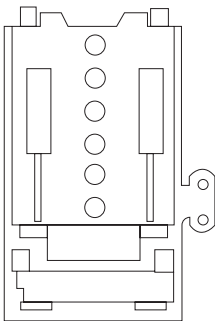
- Voltee la encimera y colóquela en una superficie lisa, nivelada y suave.
- Extienda el sello alrededor de los bordes como se indicó anteriormente con el adhesivo mirando hacia abajo, asegúrese de cubrir todo el perímetro. Corte el exceso.
- Monte los soportes y tornillos en la encimera, como se muestra (sin apretar los tornillos).
- Ponga la encimera en el encastre, luego fije los tornillos y soportes al encastre.
- Use un cortante para retirar los excesos de sello que sobresalgan de la encimera. Tenga cuidado de no dañar la superficie.
- Nota: si el encastre es más grueso que 40mm, procure que la encimera no quede bajo los 30-40mm.



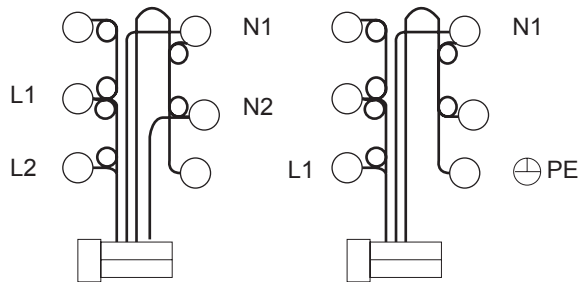
CONEXIÓN DE LA ENCIMERA A LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

- Esta encimera debe ser conectada a la alimentación eléctrica por un técnico calificado
- La encimera debe estar conectada a tierra.
- Antes de conectar revise lo siguiente:
 - El sistema de alimentación de la instalación doméstica es compatible con los requerimientos eléctricos de la encimera.
 - El voltaje coincide.
 - La instalación doméstica puede soportar el funcionamiento de la encimera.
 - No utilice adaptadores, reductores o extensiones eléctricas para conectar la encimera a la alimentación eléctrica, estos pueden sobrecalentarse y encenderse.
 - El cable de alimentación eléctrica no debe tocar superficies calientes debe posicionarse de tal forma que la temperatura nunca exceda los 75°C.
 - El cable de alimentación eléctrica debe soportar más que el consumo descrito en la etiqueta de información de la encimera.

Terminal de bloqueo



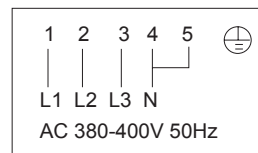
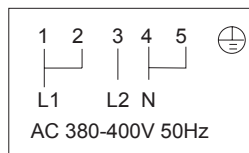
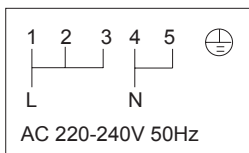
Conexión del terminal, ejemplo: AC 220-240 V



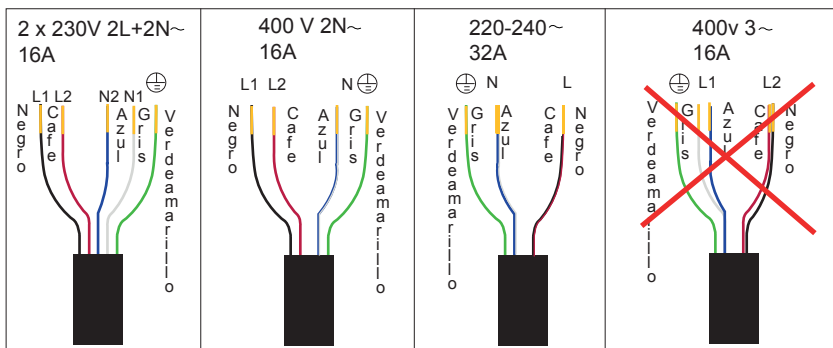
Cable de poder de 5 núcleos de 1,5mm²

Cable de poder de 3 núcleos de 4mm²

- Al conectar el terminal de bloqueo, debe incluir la potencia de fase 1, fase 2 y fase 3, como indica la figura a continuación



CONEXIÓN DEL INTERRUPTOR AÉREO DE LA FUENTE DE PODER



INFORMACIÓN TÉCNICA

- 2 ciclos singular: AC 220-240V 50/60Hz 2750W-3270W
- 3 ciclos singular: AC 220-240V 50/70Hz 3860W-4560W

PRIMER USO

Lea atentamente estas instrucciones antes de encender el aparato y guárdelas para futuras consultas.

El incumplimiento y el cumplimiento de estas instrucciones podrían provocar un accidente.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- *Riesgo de sofocación, lesiones e incapacidad permanente.*
- *Este artefacto puede ser utilizado por personas mayores de 8 años y personas con capacidades mentales, físicas y sensoriales reducidas, o sin la debida experiencia, si están supervisadas por una persona con la experiencia necesaria que sea responsable de su seguridad durante todo el proceso.*
- *No deje que los niños jueguen con este artefacto.*
- *Mantenga todo elemento de embalaje fuera del alcance de los niños.*
- *Mantenga a niños y mascotas alejados de la encimera, especialmente durante el uso e inmediatamente luego de usar, la superficie está caliente.*
- *Si su encimera cuenta con bloqueo anti niños, le recomendamos encarecidamente que lo utilice.*
- *Las tareas de limpieza y mantenimiento no deben ser ejecutadas por niños, pero en caso de que lo hagan, deben ser supervisados por un adulto.*
- *Este artefacto y sus partes accesibles se calientan durante el uso. No toque las superficies mientras estén calientes.*
- *No opere este artefacto con un cronómetro o sistema de control a distancia.*
- *Un utensilio con aceite o grasa caliente puede generar riesgo de incendio.*
- *No intente apagar un fuego con agua, apague el artefacto y cubra la llama con una tapa de olla u otro sartén.*
- *No almacene elementos sobre la superficie de cocción.*
- *No limpiar con máquina a vapor.*
- *No deje raspadores u objetos metálicos como tenedores, cucharas, tapas o similares sobre la superficie de la encimera mientras ésta trabaja, se calentarán.*
- *Si el cristal de la encimera se rompe, suspenda inmediatamente el uso y contacte a nuestro Servicio de Asistencia Técnica para que sea revisada y reparada. Descontinúe su uso, una encimera con el cristal roto puede causar riesgo de descarga eléctrica.*
- *Riesgo de quemaduras, lesiones y descarga eléctrica.*
- *Use este artefacto sólo para uso doméstico.*
- *No cambie las especificaciones de este artefacto.*
- *No deje desatendido durante el uso.*
- *No opere este artefacto con las manos mojadas.*
- *No coloque cubiertos o tapas metálicas sobre la encimera. Se pueden calentar.*
- *Apague las zonas de cocción al terminar de cocinar.*
- *No utilice este artefacto como mesón de trabajo o espacio de almacenamiento.*

- Si la superficie del cristal está quebrada, desconecte inmediatamente y descontinúe su uso. Evitará riesgo de descarga eléctrica.

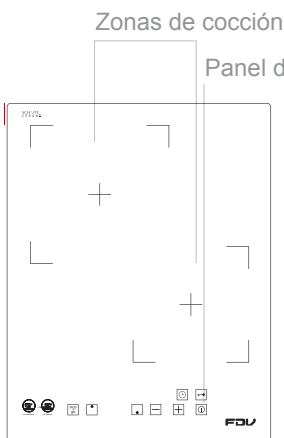
Riesgo de explosión:

- Grasas y aceites pueden liberar vapores inflamables. Mantenga fuentes de calor como llamas y objetos calientes fuera del alcance de los vapores.
- Los vapores de aceites y grasas pueden causar combustión espontánea al calentarse demasiado.
- El aceite ya utilizado y que contenga residuos de comida puede encenderse a menor temperatura que el aceite que se utiliza por primera vez.

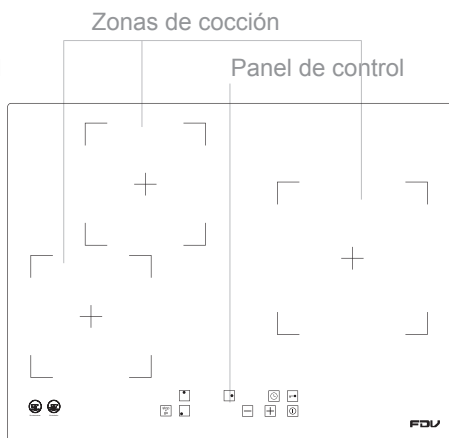
Riesgo de daños en el artefacto:

- Nunca deje objetos calientes sobre el panel de control.
- Nunca permita que el agua en un recipiente hierva hasta consumirse completamente.
- No utilice papel aluminio encima de la superficie de cocción.
- No deje caer utensilios sobre la superficie de la encimera, puede quebrar la superficie de la encimera.
- No active las zonas de cocción si no va a cocinar inmediatamente.
- Utensilios con el fondo dañado, provocarán daños en la superficie de cocción, esto puede dañar irreparablemente su encimera. Para mover, levante el utensilio, no lo arrastre.

ENCIMERA

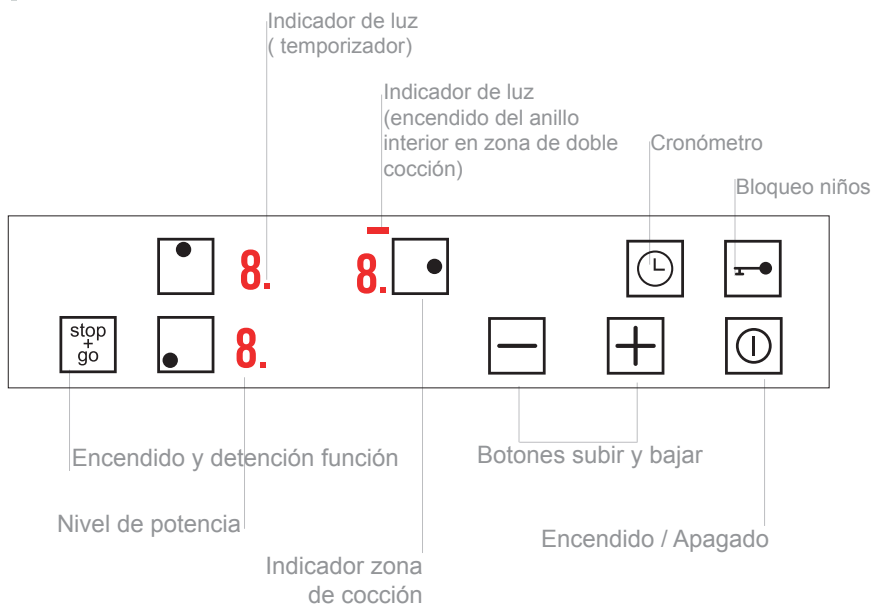


Modelo
Vitro 2 Black 2.0



Modelo
Vitro 3 Black 2.0

PANEL DE CONTROL



CONFIGURACIÓN DE LA PANTALLA

Pantalla	Descripción
□	Zona de cocción desactivada
-9	Zona de cocción en operación
P	Selección de inicio o detención
H	Calor residual en la zona de cocción (Indica que la tº de la zona de cocción aún es alta, riesgo de quemadura)
0-99	Pantalla de cronómetro
R	Selecione la función automática
-	Zona de cocción lista para usar.

ENCENDIDO Y DETENCIÓN DE LA ZONA DE COCCIÓN

- Presione el botón de encendido por 1 segundo para activar el artefacto.
- Presione el indicador por 1 segundo para apagar el artefacto.
- Nota: Si no se realiza ninguna operación por treinta segundos luego de encender, la encimera se apagará automáticamente.

ENCENDIDO DE UNA ZONA DE PODER Y PROGRAMACIÓN DE LA POTENCIA

- Presione el botón de encendido por 1 segundo y el símbolo “-” se activará en todas las zonas de cocción.
- Presione el indicador de zona de cocción para elegir la zona a utilizar, se iluminará el símbolo “0” en la pantalla.
- Mientras parpadee el símbolo “0”, seleccione la potencia entre 1 y 9 tocando el indicador – o +. Si presiona los botones + o – por más de 3 segundos, avanzarán más rápido.
- La potencia seleccionada parpadeará por unos pocos segundos y la zona de cocción comenzará a funcionar.
- Seleccione y toque el indicador de zona para seleccionar la zona de cocción y mantenga por 3 seg. para que se apague la zona de cocción seleccionada.
- Otra forma de apagar es presionar el botón de encendido/ apagado para apagar completamente la encimera.

ACTIVACIÓN Y DESACTIVACIÓN DEL ANILLO EXTERIOR

- Seleccione la zona de cocción que se utilizará.
- Seleccione el nivel de potencia requerida.
- Mientras el indicador de potencia parpadea, presione el botón de anillo exterior para activarlo. El indicador de luz se encenderá
- Para desactivar seleccione la zona de cocción deseada. El botón de anillo exterior se activará, debe mantenerlo apretado para desactivar.

FUNCIÓN CALENTAMIENTO AUTOMÁTICO

- Cuando la función automática está encendida, la zona de cocción se encenderá en la máxima potencia y luego vuelve a la potencia elegida. El tiempo de encendido depende de la potencia elegida en segundo lugar.
- Seleccione el botón correspondiente a la zona de cocción a utilizar. Seleccione la potencia 9, con el botón + o -.
- Cuando la potencia sea seleccionada, presione el botón + nuevamente y aparecerá el símbolo “A” y “9”.
- Mientras parpadee el símbolo “A” y “9”, presione los botones + o – para elegir la potencia a utilizar por ejemplo: 6.
- La pantalla LED parpadeará “A” y “6” alternadamente por 2,5mins.
- La encimera continuará cocinando en potencia 6 luego de la función de calentamiento automático.

Potencia	Calentamiento automático
1	1
2	3
3	4,8
4	6,5
5	8,5
6	2,5
7	3,5
8	4,5
9	-

TEMPORIZADOR

- El temporizador hace más fácil cocinar, ya que no tendrá que esperar junto a la encimera; la zona de cocción solicitada dejará de funcionar automáticamente cuando finalice el tiempo
- Todas las zonas de cocción pueden programarse al mismo tiempo.
- Seleccione la potencia de la zona de cocción requerida.
- Presione el botón de encendido/ apagado y la pantalla comenzará a parpadear con el símbolo "00" y la luz indicadora se encenderá.
- Programe el tiempo necesario con los botones + o – entre 00 y 99 minutos.
- Si presiona y mantiene por más de 3 segundos, los dígitos avanzarán más rápido.
- Luego de cinco segundos parpadeando, el temporizador comenzará una cuenta atrás con los minutos programado. La pantalla mostrará el tiempo restante.
- Si utilizará diferentes zonas de cocción, presione el botón de encendido/ apagado nuevamente hasta que el indicador de luz parpadee en la zona de cocción a utilizar.
- Al terminar la cuenta regresiva la zona de cocción se apagará automáticamente. Una señal sonora comenzará a sonar, puede apagarla presionando cualquier botón.
- Para cambiar la cuenta regresiva, presione el botón de encendido/ apagado nuevamente hasta que el indicador de la lámpara parpadee. Presione el botón + o -, para programar el tiempo requerido.
- Puede programar el tiempo en 00 para apagar la función de temporizador, o puede presionar el botón de zona de cocción por 3 segundos para detenerlo.

FUNCIÓN ENCENDIDO / DETENCIÓN

- La función de encendido- detención está diseñada para casos de emergencia.
- Si necesita atender otros asuntos mientras cocina, simplemente presione el botón “Stop + go” y todas las zonas de cocción volverán a potencia 1 y la pantalla LED mostrará el símbolo “P”
- Presione el botón “Stop + go” nuevamente durante los 10 minutos siguientes, todas las zonas de cocción continuarán en las potencias predeterminadas, de lo contrario, la encimera se apagará automáticamente.

BLOQUEO CONTRA NIÑOS

- Presione el botón bloqueo contra niños y se encenderá el indicador.
- Ningún botón del panel de control se activará ya que la encimera se encuentra bloqueada.
- Para desbloquear presione nuevamente el botón de bloqueo contra niños y la luz indicadora desaparecerá.

APAGADO DE SEGURIDAD

- Si una zona de cocción queda encendida por error, un bloqueo de seguridad se activará luego de un cierto periodo. El periodo dependerá de la potencia seleccionada en la o las zonas de cocción programadas.

Potencia	Tiempo
1 - 3	8 hrs
4 - 6	4 hrs
7 - 9	2 hrs

SONIDOS DEL PANEL

- Presione los botones + o – para programar o desprogramar el sonido del panel de control.

CONSEJOS

Utensilios

- El fondo de sus utensilios debe ser lo más grueso y liso posible.
- Los utensilios de aluminio, acero esmaltado o cobre pueden descolorar la placa de cristal templado.
- Las ollas y sartenes deben ser para uso exclusivo de encimeras vitrocerámicas.

Ahorro de energía

- Para ahorrar energía lo ideal es utilizar las ollas o sartenes con tapa.
- Ponga sus utensilios en la zona de cocción antes de comenzar a cocinar.
- Detenga la zona de cocción un poco antes de finalizar la cocción, deje que se termine de cocinar con el calor residual.
- El fondo de los utensilios y las zonas de cocción deben coincidir en diámetro.

Ejemplo

Potencia	Uso	Tiempo	Consejos
1	Mantener tibio mientras cocina	Lo que desee	Ponga una tapa al contenedor.
1-2	Salsa holandesa, derretir mantequilla o chocolate.	5-25 min	Mezcle de vez en cuando
1-2	Solidificar omelettes y cocinar huevos.	10-40 min	Cocinar con la tapa puesta.
3-4	Cocinar arroz, preparaciones con base de leche, recalentar comida.	25-50 min	Agregue la misma cantidad de arroz en agua dos veces, mezcle los líquidos y los sólidos aparte, luego incorpore ambos.
4-5	Papas cocidas	20-60 min	Use máximo 250 cc de agua por 750gr de papas.
4-5	Cocinar grandes cantidades de guisos estofados y sopas.	60-150 min	Hasta 3 litros de agua más ingredientes

Potencia	Uso	Tiempo	Consejos
6-7	Freír delicadamente escalopas, salchichas, hígado, huevos, panqueques y donas.	Lo que desee	Voltee continuamente
7-8	Freír alimentos como tocino, bistec, bistec de pana, etc.	5-15 min	Asegúrese que ambos lados están bien cocidos
9	Hervir grandes cantidades de agua para cocinar: pasta, carnes guisadas como goulash, carne al jugo, freír por sumersión papas fritas.	Lo que desee	

LIMPIEZA Y CUIDADOS

ADVERTENCIAS

- *Limpie regularmente la superficie de cocción para evitar dañarla.*
- *No limpie con agua o vapor.*
- *Para limpiar, utilice un paño suave y húmedo. Sólo use detergentes neutros.*
- *No use productos abrasivos o raspadores metálicos.*
- *Al descartar este artefacto*
- *Riesgo de asfixia y sofocación.*
- *Desconecte el artefacto.*
- *Corte todos los cables y dispóngalos aparte de la encimera.*
- *Mantenga fuera del alcance de los niños.*

INDICACIONES

- Luego de cada uso, espere a que la placa esté fría y ejecute las tareas de limpieza, de lo contrario, el mínimo residuo de comida se quemará sobre la placa la siguiente vez que la use.
- Para el mantenimiento regular de la placa, use agente acondicionadores específicos para placas vitrocerámicas, que formarán una capa protectora contra los elementos. Antes de cada uso, retire cualquier residuo de polvo que pudiese acumular la placa, estas partículas pueden rayar la superficie
- Atención: no utilice virutillas, esponjas abrasivas, detergentes abrasivos estos pueden rayar la superficie y deteriorar la placa. La placa vitrocerámica también puede dañarse por la acción de aerosoles agresivos o una mezcla de detergentes mal hecha.
- Percibirá manchas y marcas si ha utilizado una mezcla demasiado agresiva, o, si la superficie de los utensilios utilizados no es lisa
- Para retirar manchas pequeñas use un paño suave húmedo, luego seque completamente. Manchas de agua pueden retirarse con una solución suave de vinagre, sin embargo no utilice esta solución para limpiar el marco de la encimera. No utilice aerosoles agresivos o agentes descalcificantes
- Las manchas más rebeldes pueden retirarse con limpiadores específico y raspadores especiales para placas vitrocerámicas. Cuando utilice estos productos lea y siga atentamente las instrucciones del fabricante. Asegúrese de que retira completamente los residuos de limpiadores, estos residuos pueden dañar gravemente la placa al calentarse las zonas de cocción.

- Manchas difíciles pueden retirarse con un raspador. Asegúrese de que la parte plástica del raspador no entra en contacto con la placa caliente. Tenga precaución de no cortarse con el raspador.
- Alimentos con base de azúcar pueden dañar gravemente su encimera; por lo tanto los derrames de azúcar deben limpiarse inmediatamente, aunque la placa esté aún caliente.
- De existir un cambio de color de la placa vitrocerámica, éste no afectará el funcionamiento normal de la placa o la estabilidad de la superficie. Estos cambios de color son el resultado de residuos de comida quemado o es la acción ocasionada por utilizar utensilios de aluminio o cobre.
- Estas manchas son muy difíciles de retirar.
- Atención: Estos daños descritos son estéticos, pero no interfieren con el funcionamiento de la encimera, ni en los resultados de sus preparaciones. Estas dificultades no forman parte de la garantía del producto

MANTENIMIENTO

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 indicado en este manual consulte a nuestro servicio de asistencia técnica.

WWW.KITCHENCENTER.CL

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

Problema	Síntomas	Solución
No puede activar u operar la encimera	<p>El artefacto está desconectado o no está correctamente conectado</p> <p>Ha tocado 2 o más sensores al mismo tiempo.</p> <p>Hay agua en el panel de control</p>	<p>Verifique que la encimera está bien conectada</p> <p>Active nuevamente la encimera y programe la potencia en menos de 30 seg.</p> <p>Toque un solo sensor por vez.</p> <p>Limpie el panel de control.</p>
La encimera se desactiva	Hay algo presionando el botón encendido/apagado.	Retiro el objeto.
El sensor de calor residual no se activa	La zona de cocción no se ha calentado porque no se ha usado en mucho tiempo.	Si la zona de cocción si se ha utilizado y el sensor no se prende, contacte a nuestro Servicio de Asistencia Técnica.
No puede activar el anillo exterior		Active el anillo interior primero
Los controles se calientan	El utensilio es muy grande o está muy cerca de los controles.	Busque un utensilio más grande o no lo ponga tan cerca de los controles
Las zonas de cocción no se apagan	Falla técnica	Desconéctela inmediatamente y contacte a nuestro Servicio de Asistencia Técnica.

DISPOSICIÓN FINAL



Este artefacto tiene este símbolo que le indica que no es un desperdicio domiciliario, y por lo tanto no puede disponerlo junto a sus desechos normales, ayude al medio ambiente y la salud general al reciclar este artefacto en una dependencia especial para tal fin, infórmese con la autoridad local sobre los proyectos de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

POLIZA DE GARANTÍA

Esta sección explica la póliza de garantía de este producto y como hacerla efectiva.

ALCANCE DE LA GARANTÍA

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

OBJETO DE LA GARANTÍA

Kitchen Center garantiza el correcto funcionamiento del producto de este manual de uso por un periodo de 3 meses desde la fecha de adquisición del producto. Esto en conformidad con la Ley no 19.496.

Kitchen Center reparará fallas causadas por defectos de la fabricación, calidad de materiales, partes, piezas y componentes que hagan que el producto no sea apto para el uso al que está destinado, por un periodo de 1 año desde la fecha de adquisición. Esto en conformidad con la

PERÍODOS DE GARANTÍA

Los periodos de garantía mencionados, inician en la fecha de adquisición del producto según aparece indicado en la boleta, factura o acta de recepción, y expira en el aniversario respectivo.

Estos periodos de garantía no son renovables, ni prorrogables debido a reparaciones efectuadas, sin perjuicio de lo dispuesto en la Ley 19.496, por el artículo 41.

COSTO DE LAS REPARACIONES POR GARANTÍA

El servicio de reparación es proporcionado en forma gratuita, incluyendo la mano de obra y el valor de los repuestos, materiales, partes, piezas averiadas, componentes que presenten defectos de fabricación y problemas de calidad, siempre y cuando:

El deterioro no sea por hechos imputables al cliente, y/o terceros.

La solicitud sea canalizada a través de nuestro SAT.

El servicio de reparación domiciliaria, excluye el costo del desplazamiento del técnico SAT. Este costo se cobra al cliente.

EXCLUSIONES DE GARANTÍA

Queda excluido de la presente garantía y por lo tanto será responsabilidad del cliente el costo total de la reparación en los siguientes casos:

Averías producidas por mal uso del producto o negligencia por parte del cliente y/o terceros.

Averías producidas por caso fortuito, fuerza mayor, exposición al calor excesivo, exposición a condiciones meteorológicas adversas.

Abuso físico, químico o daños causados por un cuidado y/o mantenimiento inadecuado.

Defectos derivados de manipulación, corte y/o instalación de forma no adecuada.

Desgastes o deterioros estéticos del producto producidos por su uso.

Daños ocasionados por la acumulación de sustancias residuales por el uso del producto.

Daños provocados por el uso de productos químicos que dañan el acero inoxidable como el cloro, ácido muriático, diluyentes abrasivos, y/o limpia hornos que dañan el esmalte.

Manipulación, reparación o instalación por persona no autorizada o servicios

COMO HACER EFECTIVA ESTA GARANTÍA

Para hacer efectiva esta garantía el cliente debe:

Solicitar la prestación del servicio de inspección y eventual reparación al SAT, en conformidad con la Ley No 19.496, artículo 21, inciso 6.

Presentar el comprobante de adquisición:

Para productos comprados: la boleta o factura original, una fotocopia en papel o una copia digital (PDF, JPG) con el número de la misma legible, o simplemente el número que usted escribió correctamente en la primera hoja de este manual.

Para productos adquiridos con acta de recepción: el original, una fotocopia en papel o una copia digital (PDF, JPG) del acta con la fecha y la descripción de la obra nueva legibles.

Dar acceso a los técnicos SAT o del servicio técnico autorizado:

Para servicio domiciliario, será responsabilidad del cliente disponer de los medios necesarios que posibiliten el acceso para efectuar la reparación.

Para entrega del producto en nuestro Servicio de Asistencia Técnica SAT, en la tienda en que lo compró o en el servicio técnico autorizado indicado por SAT, será responsabilidad del cliente llevar el producto a dicho lugar.



WWW.KITCHENCENTER.CL