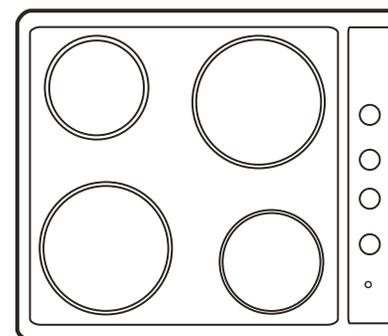
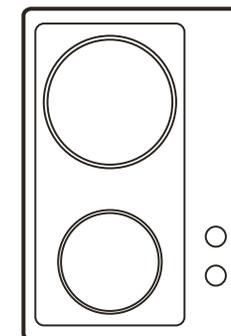


MANUAL DE USO

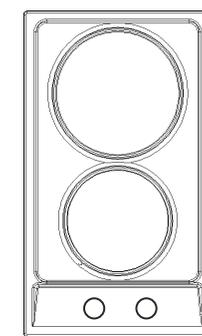
ENCIMERA NEW4P / 2P 50 /NEW-2EX 60



NEW4P



NEW2P 50



NEW-2EX 60

**KITCHEN
CENTER**

WWW.KITCHENCENTER.CL

El Salto Av. El Salto 3485, Recoleta | Mall Parque Arauco Piso Diseño local 572 | Mall Costanera Center Local 4140

Las Condes Design local 118 Easton Outlet Mall Local 508 | Arauco premium outlet Buenaventura local 12

Machalí Mall Centro Nuevo local 39 | Viña del Mar Mall Marina Arauco Piso Diseño local 01

Mall Plaza La Serena, local BA-190 Talca Mall Plaza Maule, local 226-227 | Concepción Av. Paicaví 2567

Temuco Av. Alemania 0611 | Antofagasta Mall Plaza Antofagasta A114-118

Perú - Lima Av. Benavides 1981, Miraflores | Mall Jockey Plaza local LN2-65

SAT SERVICIO ASISTENCIA TÉCNICA 600 411 77 00 | postventa@kitchencenter.cl

ADVERTENCIA

La instalación del producto deberá ser realizada solamente por instaladores autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles o por personal del Servicio Técnico KC S.P.A.

Nuestra Empresa no se responsabiliza por los problemas que puedan ocurrir como consecuencia del desconocimiento de las instrucciones contenidas en este manual.

CONTENIDO

Carta a nuestros clientes	2
Instrucciones para el usuario	3
Instalación	3
Uso	3
Instrucciones para el usuario	4
Servicio técnico	6
Póliza de garantía	8

I. CARTA A NUESTROS CLIENTES

Estimado Cliente:

Gracias por elegir nuestros productos.

Este artefacto es fácil de usar. Por favor lea cuidadosamente este manual, antes de instalar y utilizar su nueva encimera. Las instrucciones contenidas en este manual le ayudarán para una óptima instalación, uso y cuidado de su encimera.

Podrá ver que sus líneas simples y look moderno armoniza perfectamente con la decoración de su cocina.

También contamos con una gama de productos que embellecerán su cocina, como encimeras, placas vitrocerámicas y hornos empotrados.

Nos esforzamos cada día más para asegurar que nuestros productos puedan satisfacer todos sus requerimientos. Nuestro departamento de atención al cliente se encuentra a su entera disposición para responder a todas sus preguntas y escuchar sus sugerencias.

Por favor complete la sección de garantía de este manual y conserve su boleta como comprobante de compra. Guarde todos los documentos/papeles relacionados con la compra del producto.

Estamos comprometidos con entregarle productos cada vez más eficientes y fáciles de usar, amigables y respetuosos con el medio ambiente, atractivos y seguros.

NOTA: Este producto fue concebido para un uso de tipo doméstico. El fabricante declina cualquier responsabilidad en el caso de daños eventuales a cosas o personas que deriven de una instalación incorrecta o de uso impropio, errado o absurdo.

KITCHEN CENTER S.P.A.
Av. El Salto 3485, Recoleta, Santiago.

II. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

Instalación

Todas las operaciones relativas a la instalación (conexión a la red eléctrica) deben ser efectuadas por personal calificado, respetando las normativas vigentes. Para las instrucciones específicas ver la parte reservada para el instalador.

Uso

Placas eléctricas (Figuras 1, 2 y 3) gire el botón a la posición correspondiente al calor de cocción considerando que el número mayor corresponde a mayor calor. Vea la tabla "Utilización de placas calentadoras". Rotación en el sentido de las agujas del reloj y en sentido contrario con 7 posiciones fijas (0 + 6).

Figura 1

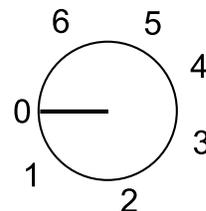
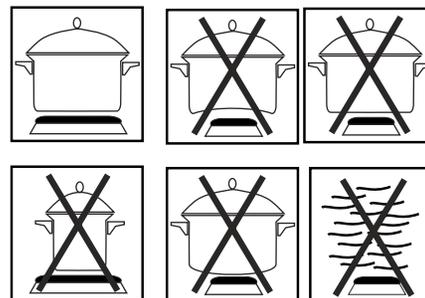
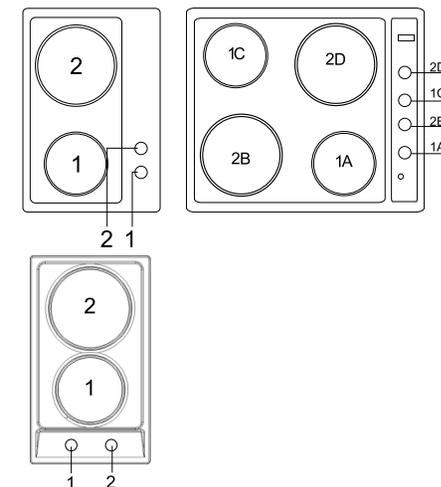


Figura 2



La lámpara testigo encendida indica la conexión de la placa. De todas maneras se considera normal para ciertos tipos de lámpara la persistencia de una luminiscencia ligera aún con los mandos desconectados.

Figura 3



Nota: Para el uso de encimeras de placas eléctricas se aconseja utilizar recipientes con fondo perfectamente plano y del mismo diámetro o SUPERIOR al de la placa misma. Esto con el fin de evitar que el calor de la placa se concentre excesivamente en las imperfecciones de la base de la olla, llevando a un desperfecto en el funcionamiento de la encimera. Esta falla puede llevar a la anulación de la Garantía del producto. Las ollas de aluminio no son aconsejables para usar sobre placas eléctricas pues tienden a deformarse con facilidad. No utilizar tostadores de pan o churrasqueras de fierro

- Importante es evitar el rebalse de líquidos sobre las placas, por lo tanto reduzca el suministro de calor cuando el líquido haya alcanzado la ebullición o esté caliente.
- No deje encendidas las placas por más de 45 segundos sin un recipiente encima, ni con recipientes vacíos pues provocará una falla en las placas.

- Controle que el sensor central de la placa automática se deslice bien en su asiento para que pueda apoyarse libremente al fondo de la cacerola.

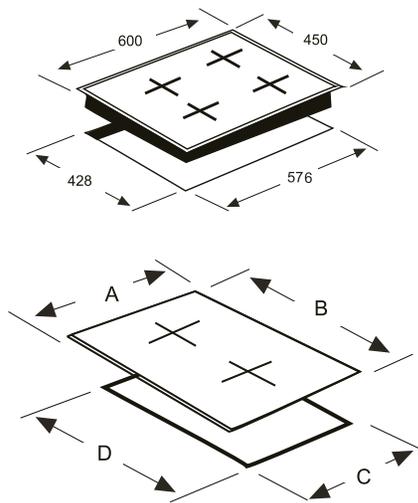
- Antes de efectuar cualquier operación, desconecte el aparato de la red eléctrica.

- Para una larga duración del aparato, es indispensable realizar periódicamente una esmerada limpieza general, teniendo en cuenta lo siguiente:

Las partes de acero y/o esmaltadas tienen que limpiarse con productos adecuados (que se encuentran en las tiendas) sin utilizar productos abrasivos ni corrosivos. Evite los productos a base de cloro. Evite dejar sobre el plato de trabajo sustancias ácidas o alcalinas (vinagre, sal, jugo de limón, etc). Las placas eléctricas deben limpiarse con un paño ligeramente humedecido con una solución jabonosa y luego deben enjuagarse y secarse de inmediato. La limpieza debe hacerse siguiendo el patrón circular de las placas para evitar rayaduras en otro sentido. Para una mayor duración de las mismas es aconsejable untar con aceite lubricante cuando están aún templadas.

III. INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

Estas instrucciones están dirigidas al instalador calificado como guía para la instalación, puesta a punto y mantenimiento según las leyes y normativas vigentes. Todas las intervenciones tienen que ser efectuadas con el aparato desconectado a la red eléctrica. El aparato ha sido dispuesto para ser empotrado en un plano de trabajo como se ilustra en la siguiente figura:



Medio	A	B	C	D
50	350	450	326	428
60	290	500	266	478

Placas Eléctricas

Alimentación	Tipo	Pot. (W)	Regulación
230 V	Normal Ø 145	1000	7 Posiciones (0+6)
	Normal Ø 180	1500	
	• Rápida Ø 145	1500	
	• Rápida Ø 180	2000	

- Punto Rojo

Utilización de las placas eléctricas

Posición Selector	Intensidad de calor
0	Apagado
1	Débil
2	Moderado
3	Lento
4	mediano
5	Fuerte
6	Intenso

Antes de realizar la conexión eléctrica compruebe que:

- Las características de la instalación sean las que se requieren en la placa de características del aparato, ubicada en el fondo del plano.

- La instalación posea una conexión a tierra eficaz según las normas y las disposiciones de la ley vigentes. La conexión a tierra es obligatoria por ley.

- En caso que el aparato no esté equipado con cable ni con su respectivo enchufe, utilice solamente material adecuado para la absorción de corriente que se indica en la placa de características y para la temperatura de trabajo. En ningún punto el cable debe alcanzar una temperatura superior en 50°C a la del ambiente.

- Si se desea conectar directamente a la red, es necesario interponer un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm. Con una dimensión suficiente para la potencia que se indica en la placa de características y que respete las normativas vigentes (el cable de tierra amarillo/verde no debe estar interrumpido por el interruptor)

- La toma de corriente o el interruptor tienen que alcanzarse con facilidad con el aparato instalado.

Nota: El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso que las normas indicadas anteriormente y las reglas para la prevención de accidentes no hayan sido respetadas.

Si el cable de alimentación se encuentra dañado, este debe ser reemplazado por personal técnico capacitado o el servicio técnico autorizado, con el fin de evitar un peligro.

ADVERTENCIAS

Este aparato no está destinado al uso por personas (incluyendo niños) con reducida capacidad física, sensorial o mental, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que les hayan sido dadas instrucciones o una supervisión al respecto del uso del aparato por una persona responsable por su seguridad.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo NEW 2P 50

Tensión 220 - 230 V ~

Frecuencia 50Hz

Potencia 3000W

Modelo NEW-2EX 60

Tensión 220 - 230 V ~

Frecuencia 50Hz

Potencia 3000W

Modelo NEW 4P

Tensión 230V ~

Frecuencia 50Hz

Potencia 6000W

VI. POLIZA DE GARANTIA

Estimado Cliente:

Agradecemos su preferencia por nuestra marca.

Esperando cumplir sus expectativas, le presentamos este documento donde explicamos qué hacer en caso de detectar cualquier anomalía en su producto.

En primer lugar, le aconsejamos que consulte el libro de instrucciones, con ello conseguirá solucionar rápidamente muchas dudas y defectos aparentes.

Si no encuentra solución a su duda o problema, puede contactarse con nuestro servicio técnico oficial, donde un excelente equipo de profesionales le brindará un servicio rápido, fiable y cercano.

¿Que tiene que hacer en caso de avería?

Consulte el libro de instrucciones y si no encuentra respuesta llame al SAT 600 411 77 00.

Para que nuestros técnicos puedan resolver el problema en una única visita, de la forma más rápida y con las mínimas molestias para usted, nos gustaría pedirle que procure recoger previamente la siguiente información.

Nombre y apellidos de la persona de contacto:

Teléfono y dirección donde se encuentra el equipo:

Modelo:

Fecha de Compra:

Nº Boleta o Factura:

PÓLIZA DE GARANTÍA LEGAL

Kitchen Center garantiza el correcto funcionamiento del producto que es objeto de la presente póliza y en conformidad con la ley nº 19.496, le otorga un periodo de garantía legal de 3 meses desde la fecha de adquisición del producto, siempre y cuando no haya sido deteriorado por un hecho imputable al consumidor. En los supuestos cubiertos por esta garantía, el titular de la misma tendrá derecho a la reparación totalmente gratuita de los vicios o defectos originarios del producto.

Para hacer efectiva la garantía, el consumidor, en conformidad con lo dispuesto en el inciso 6º del artículo 21 d la ley N° 19.496 deberá requerir la prestación de un Servicio Técnico Autorizado Kitchen Center.

CONDICIONES GENERALES DE LA GARANTÍA

- Objeto:

1- Kitchen Center garantiza el correcto funcionamiento del producto que es objeto de la presente póliza, el mismo ha sido revisado y comprobado en su funcionamiento bajo condiciones normales de uso.

2. Kitchen Center otorga en forma gratuita a sus clientes durante el término de 1 (un año) contando a partir de la fecha de compra del productos, reparar las fallas causadas por defectos de la fabricación o de calidad de sus materiales, partes, piezas y componentes que hagan que el producto no sea apto para el uso o consumo al que está destinado. El plazo de 1 año no será renovado o prorrogado debido a reparaciones al producto sin perjuicio de lo dispuesto por el artículo 41 de la Ley 19.496.

- Costo:

El servicio será proporcionado al consumidor en forma gratuita, lo anterior incluye el valor de los repuestos, materiales, partes piezas y componentes que presenten defectos de fabricación o calidad. Así también se incluye la mano de obra. Se excluye el cobro por desplazamiento del personal del Servicio Técnico Autorizado Kitchen Center en caso de reparaciones domiciliarias.

- Condiciones:

Para los efectos de hacer valer esta garantía el consumidor deberá presentar al Servicio Técnico oficial Kitchen Center la boleta o factura de la compra del producto. En caso de productos suministrados en obras nuevas, se deberá acreditar con el acta de entrega de la propiedad.

- Exclusiones de garantía

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

- Avería 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/o mantenimiento inadecuado.
- Defectos derivados de procedimientos de manipulación corte e instalación de forma no adecuada. Esta responsabilidad recaerá sobre el consumidor.
- Desgastes o deterioros estéticos del producto producidos por su uso.
- Daños ocasionados por la acumulación de cal.
- Daños provocados por el uso de productos químicos que dañan el acero inoxidable como el cloro, ácido muriático, diluyentes abrasivos etc. Así mismo productos limpia hornos que dañan el esmalte.
- Manipulación, reparación, instalación por persona no autorizada o servicios técnicos no oficiales de Kitchen Center.

Generalidades

1. Todos los equipos para su reparación deben ser instalados en forma accesible para nuestros técnicos. En el caso de que no se cumpla este requisito, será responsabilidad del usuarios la disposición de los medios necesarios que posibiliten la reparación.
- 2- Para cualquier consulta, aclaración o reclamo en relación a esta garantía contáctese con nosotros vía mail a: contacto@kitchencenter.cl o a nuestro call center 600 411 77 00.

La presente garantía es válida únicamente en Chile y es otorgada por Kitchen Center S.P.A, Av. El Salto 3485, Recoleta Santiago. www.kitchencenter.cl.

**KITCHEN
CENTER**